

## 京都調理師専門学校 フランス料理上級科 アセスメント・ポリシー

本校では、学修成果の評価に関する方針を、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、アドミッション・ポリシーに基づき、機関（学校）レベル、教育課程（学科）レベル、科目（授業）レベルにおいて以下のとおり定めます。

### 1. 機関（学校）レベル

進路決定率、専門職就職率、卒業時満足度アンケート、進級時満足度アンケート、新入生アンケート、事業所アンケート、卒業生アンケート、保護者アンケート、レストランお客様アンケート、学校関係者評価等から、学修成果達成状況を測定します。

### 2. 教育課程（学科）レベル

履修科目修得状況、授業評価アンケート、プレイスメントチェック等から、学修成果達成状況を測定します。

### 3. 科目（授業）レベル

シラバスで提示した「成績評価」に基づき、「到達目標」に掲げる知識、能力が身についているか、学修成果達成状況を測定します。

なお、成績評価は次の基準に基づき判定します。

A：80点以上、 B：70点～79点、 C：60点～69点、

N：科目履修認定（資格取得等で科目履修が認定される科目）

**検証方法（アセスメントチェック）** 以下の方法で検証します。

- ①各種入学選考においてアドミッション・ポリシーの要件を満たしているか確認し、審査に活用します。
- ②入学時のプレイスメントチェックにおいて、基礎学力のレベルを確認し、基礎学力向上に向けたサポートに活用します。
- ③入学時の新入生アンケートにおいて、本校への進学理由などを確認し効果的な学生募集活動につなげるとともに、新入生が求める教育内容等を調査することで、学校運営やカリキュラムの改善に活用します。
- ④各科目のシラバスに記載された到達目標の達成を確認するため、定期試験、技術試験、レポート課題等で評価し、科目履修認定に活用します。
- ⑤学外実習において、実習先指導者からの評価等を、科目履修認定に活用します。
- ⑥レストラン実習においてお客様からの評価等を、レストラン運営やレストランプロジェクトマネジメントの授業に活用します。
- ⑦レストランサービス技能検定3級合格率により、教育レベルを評価し、教育課程の改善に活用します。
- ⑧進路決定率、専門職就職率、希望就職率、就職・進学希望者率により、進路状況を評価し、進路サポートの改善に活用します。
- ⑨各科目において授業評価アンケートを実施し、満足度の高い授業が実施されていたか評価し、

授業の改善に活用します。

- ⑩進級時および卒業時にアンケートを実施し、教育・カリキュラム、就職サポート、学園生活に対する満足度を評価し、学校、学科運営の改善に活用します。
- ⑪オリエンテーション時学生に課す作文課題「私の軌跡～成長振り返りシート～」を実施し、ディプロマ・ポリシー到達目標の達成状況確認や学生指導等に活用します。
- ⑫卒業生及び事業所にアンケートを実施し、卒業生の活躍状況を評価し、教育課程の改善に活用します。
- ⑬自己評価、学校関係者評価を実施し、学校、学科運営の改善に活用します。

参考資料

	在学中	卒業時・卒業後
機関 レベル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新入生アンケート</li> <li>・進級時満足度アンケート</li> <li>・自己評価・学校関係者評価</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保護者アンケート</li> <li>・卒業時満足度アンケート</li> <li>・卒業生アンケート</li> <li>・事業所アンケート</li> </ul>
教育課程 レベル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プレイスメントチェック</li> <li>・履修科目修得率</li> <li>・レストランサービス技能検定3級合格率</li> <li>・授業評価アンケート</li> <li>・レストランお客様アンケート</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・履修科目修得率</li> <li>・卒業時満足度アンケート</li> <li>・卒業生アンケート</li> <li>・就職4指標（進路決定率、専門職就職率、希望就職率、就職・進学希望者率）</li> </ul>
科目レベル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期試験、技術試験</li> </ul>	