

自己評価表(京都製菓技術専門学校 カフェスイーツ上級科)

1. 学校の教育目標

<p>【道標】</p> <p>①業界ニーズに対応した総合的知識・技術を習得し、カフェ業界の発展に貢献する。 ②幅広い食品知識と衛生管理能力を身につけ、豊かな食文化の向上の一翼を担う。 ③礼儀・礼節を尊び、職業人として必要なモラルとホスピタリティマインドを醸成する。 ④喜びや笑顔を作り出せる製菓衛生師を目指して、広い視野と創造的思考力を高める。</p> <p>【教育目標】</p> <p>①デザートやカフェフード、ウエディングスイーツ、ドリンクなど様々なジャンルに対応できる知識・技術を習得する。 ②カフェ店舗を運営する上での製造、販売を通じ、質の高い接客力と実践力を身につける。 ③安心・安全な商品を提供するための、衛生管理能力や器具・食材の正しい取扱いを身につける。 ④ホスピタリティ精神を醸成し、職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみを身につける。 ⑤カフェスイーツに関連する幅広い知識と技術を習得し、在学中に製菓衛生師国家資格を取得する。</p>

2. 本年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

<p>①店舗実務実習・サービス実務演習による専門性・応用力を高める科目横断型授業の展開 ②優良第一希望事業所就職へ向けてのキャリアサポートの実施 ③製菓衛生師国家試験100%合格に向けたサポートの充実 ④カフェスイーツ上級科志望者獲得に向けた体験入学プログラムの構築と動員・歩留まり率の向上 ⑤職業教育水準向上を目指した教職員の技術・資質向上 ⑥アカデミック・インテグリティの醸成と個々に応じた学習支援の充実</p>

3. 評価項目の達成及び取組状況

(1). 教育理念・目標

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、 やや不適切…2、不適切…1				備考: 取り組みの内容
・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか (専門分野の特性が明確になっているか)	4	3	2	1	体系化した学園理念の下で教育理念(道標)を明確にして、さらには学科ごとに道標、教育目標を定めている。なお、ホームページの「教育方針」のページに道標・教育目標等を掲載している。 (2016年度より、道標・教育目標を廃止し、アドミッション・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、ディプロマ・ポリシーを策定)
・学校における職業教育の特色は何か	4	3	2	1	それぞれの職業に必要なスキル教育だけに視点を置くのではなく、その前に「人間として必要なことがある」ということを重視するとともに、独自のカリキュラム内容で演習・実習等を中心に実践的な授業を展開している。 特に、人の幸せを自分の幸せと考えることができるホスピタリティ精神の涵養について重きを置いている。
・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱えているか	4	3	2	1	10年後を見据えた学園ビジョン(長期経営目標)、学園の中期経営計画(中期経営目標)、各年度の学園運営方針を基に、本校の運営方針、さらには各部、各学科の事業計画に具体的な目標設定をしてその達成に向けて取り組んでいる。 また、それぞれの目標設定の際には社会経済の動向予測やニーズなどの把握をして計画を策定している。
・学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか	4	3	2	1	学生に配布するシラバスに掲載するとともに、HPにも掲載している。また、保護者説明会でも、一部説明を行っている
・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	4	3	2	1	学校運営方針をもとに各学科事業計画を策定し、上期終了時には中間チェックも行っている。

① 課題

・学生以外の保護者等ステークホルダーに対して、道標や教育目標の周知方法がホームページのみである。
--

② 今後の改善方策

・学生に対しては、入学時オリエンテーション等での説明のみならず、日々の授業やホームルーム等でも繰り返し説明する。また、多くのステークホルダーの目に留まるようホームページの教育方針に掲載する。

③ 特記事項

・2016年度よりアドミッション・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、ディプロマ・ポリシーを策定し、より明確な指針を持って学科運営をおこなう。 ・ハビネス・ホスピタリティ・スタンダードを策定し、規範教育も徹底している。

自己評価表(京都製菓技術専門学校 カフェスイーツ上級科)

(2). 学校運営

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、 やや不適切…2、不適切…1	備考: 取り組みの内容
・ 目的等に沿った運営方針が策定されているか	④ 3 2 1	長期経営目標、中期経営計画、学園運営方針、学校運営方針を体系的に策定している。
・ 運営方針に沿った事業計画が策定されているか	④ 3 2 1	各部署事業計画を学校運営方針に沿って策定している。
・ 運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	④ 3 2 1	法人の管理規則に明記され、規則に則り運営されている。
・ 人事、給与に関する規程等は整備されているか	④ 3 2 1	法人において、人事規程、人事考課規程、給与規定を定めている。
・ 教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	④ 3 2 1	法人の管理規則、経理規程に則り整備されている。
・ 業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	④ 3 2 1	法人において、グループ・ガバナンスを構築し、全教職員にコンプライアンスマニュアルを配布し、周知徹底を図っている。
・ 教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	④ 3 2 1	入学案内書、ホームページ、ホスピタリティレポート(学園概要&SR報告書)などを通じて、情報公開している。
・ 情報システム等による業務の効率化が図られているか	④ 3 2 1	グループウェアソフト及び独自の業務支援システムを活用し効率化を図っている。

① 課題

・現在の業務支援システムが導入され十数年が経過しているため、さらなる業務の効率化を図るためには、抜本的な改修が必要である。

② 今後の改善方策

・現在の業務内容や教育システムを考慮し、新たなシステム導入について検討中。

③ 特記事項

・各種規程・規則をまとめた「コンプライアンスマニュアル」において組織の意志決定や人事、給与に関する規程、セキュリティポリシーなどを定め、コンプライアンスの周知徹底をはじめリスクマネジメントの強化など、公正かつ透明性の高いグループ・ガバナンスを構築している。
・授業評価、卒業時満足度調査の結果(点数)を、ホームページの大和学園データ集で公開している。

自己評価表(京都製菓技術専門学校 カフェスイーツ上級科)

(3). 教育活動

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、 やや不適切…2、不適切…1				備考(根拠となる資料・取り組み)
・教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	4	3	2	1	教育理念等に沿って、教育綱領、目標、教育目標、教育課程を体系的に策定している。また、2016年度に向けて新たにカリキュラム・ポリシーを策定した。
・教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	4	3	2	1	教育目標にあわせた教育到達レベルを明確化し、カリキュラム1,700授業時間以上(当学科1,970授業時間)を確保している。
・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	4	3	2	1	カリキュラム検討委員会を設置して、教育目標達成に繋がるカリキュラムを体系的に編成・実施している。
・キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか。	4	3	2	1	カリキュラム検討委員会を設置して、卒業後のキャリア形成や実践的な職業教育を意識したカリキュラムや教育方法を編成・実施している。
・関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	4	3	2	1	関連分野の企業・関係施設等や業界団体等において第一線で活躍されている方々および本校教職員から構成される教育課程編成委員会を設置して、カリキュラムの作成・見直しを実施している。
・関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか	4	3	2	1	1ヶ月の校外実習(160時間)をカリキュラム化して、実践的な実習授業を実施している。また、長期休暇中に任意参加のインターンシップを推奨している。
・授業評価の実施・評価体制はあるか	4	3	2	1	全授業で全学生を対象に各期ごとに授業評価を実施し、教員にフィードバックするとともに、授業の改善に努めている。
・職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか	4	3	2	1	卒業生や関連分野の企業等で活躍している方々で構成される学校関係者評価委員会を設置して、専修学校における学校評価ガイドラインに基づき、評価を実施している。評価結果に基づき、職業教育や学校運営についての意見をいただき、改善等を実施している。
・成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	4	3	2	1	学則及び教務規定に、成績評価・単位認定、進級・卒業判定に関する基準を明記している。
・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	4	3	2	1	教育目標の一つに製菓衛生師試験合格を掲げ、対策講座・模擬試験などにより、指導している。
・人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	4	3	2	1	専修学校設置基準および製菓衛生師養成施設の教員資格を満たす関連分野の実務経験豊富な教員を確保している。
・関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか	4	3	2	1	スキルアッププログラム等において業界を代表する専門家や高い実績のある講師を招聘している。
・関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	4	3	2	1	育成計画に基づき、経験年数やスキルにあわせて、外部での研修を受講し、最先端な知識・技能等を修得して、教育指導に還元している。
・職員の能力開発のための研修等が行われているか	4	3	2	1	育成計画に基づき、経験年数やスキルにあわせて、学内での研修を実施したり、外部への派遣研修を実施している。

① 課題

・新キャンパス構想へ向け、さらに実践的な新カリキュラムの構築。

② 今後の改善方策

・教育課程編成委員会の意見を踏まえ、カリキュラム検討委員会でさらに実践的な新カリキュラムを構築する。

③ 特記事項

・教職員が各種団体のコンクールに積極的に参加し、資質向上につなげている。
 ・毎年教職員対象の研修を行い、指導力の向上や資質向上を図っている。
 ・外部のカフェ分野の技術者、サービスの専門家を招聘して、サービス及び技術を教授できている。
 ・授業評価結果を即時に公開し、各授業における改善項目を抽出し、次期の授業運営に反映させている。

自己評価表(京都製菓技術専門学校 カフェスイーツ上級科)

(4). 学修成果

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、 やや不適切…2、不適切…1				備考(根拠となる資料・取り組み)
・就職率の向上が図られているか	④	3	2	1	就職部・担任・副担任の三者による就職支援や独自の授業「キャリアプランニング」、ガイダンス等の実施により、就職率は100%。
・資格取得率の向上が図られているか	④	3	2	1	資格試験を意識した授業実施や対策講座・模擬試験などにより、資格取得に向けて指導している。 製菓衛生師試験合格率は100%。
・退学率の低減が図られているか	④	3	2	1	担任・副担任制を採用して、学生個々の出席および学習状況の把握に努め、多欠席者については保護者とも連絡を密に退学率低減に努めている。 退学率は2.3%。
・卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	4	③	2	1	事業所訪問の際や同窓生を通じて活躍および評価について把握している。また、事業所アンケートを実施している。
・卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか	④	3	2	1	卒業生を招いた授業やガイダンスを設け、卒業生の立場から在学中の学習ポイントのアドバイスを行っている。

① 課題

・特になし

② 今後の改善方策

・特になし

③ 特記事項

・2015年度も製菓衛生師国家試験100%合格を達成した。

自己評価表(京都製菓技術専門学校 カフェスイーツ上級科)

(5). 学生支援

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、 やや不適切…2、不適切…1	備考(根拠となる資料・取り組み)
・進路・就職に関する支援体制は整備されているか	④ 3 2 1	就職支援室の設置と専門のキャリアアドバイザーを配置し、担任・副担任との連携による就職支援体制を整備しているとともに、キャリアプランニングの授業も実施している。
・学生相談に関する体制は整備されているか	④ 3 2 1	担任・副担任の他に必要に応じてスクールカウンセラーによる相談体制を整備している。
・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	④ 3 2 1	独自の特待生・奨学生制度(返済不要)を整備しているとともに、公的な就学支援に関する情報の提供や、日本学生支援機構の事務手続き代行も行っている。
・学生の健康管理を担う組織体制はあるか	④ 3 2 1	入学時の結核検診や健康チェックシートの記入による学生個々の健康状態を把握し、教職員間で情報共有している。
・課外活動に対する支援体制は整備されているか	④ 3 2 1	クラブ活動の支援や食べ歩き研修会の企画・運営などとしている。
・学生の生活環境への支援は行われているか	④ 3 2 1	住居の支援体制を整備し、担任・副担任が生活環境に関する相談を受けている。
・保護者と適切に連携しているか	④ 3 2 1	保護者に対して学習状況や就職支援に関する説明会・個別質問の実施や定期的な就職インフォメーションを送付している。 また、定期試験結果の報告を行うとともに、必要に応じてこまめに連携している。
・卒業生への支援体制はあるか	④ 3 2 1	卒業後の再就職支援などをはじめ、同窓生専用ホームページの運用をしており、毎年同窓会報を作成し発送している。
・社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	④ 3 2 1	教育訓練給付金対象指定講座や社会人限定奨学金制度(返済不要)を整備している。
・高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	④ 3 2 1	高校と連携し、職業理解を目的とした見学会を実施している。

① 課題

・卒業後年数が経過すると、転居などで住所不明になる卒業生が増加する。

② 今後の改善方策

・転居の際に学校への連絡を要請するとともに、OB・OGサイトでも転居の際の住所変更の連絡依頼を強化する。
・同窓会創立20周年記念パーティーの開催に向けて、住所不明の卒業生の住所を把握する。

③ 特記事項

・就職活動に必要な知識・スキル・マナーを学習する授業がカリキュラム化されている。
・学園内でのハラスメント委員会を配置し、ハラスメントゼロに取り組んでいる。
・学生の就職支援状況を、就職部スタッフ、担任・副担任を中心に、学校全体で情報共有するよう努めている。

自己評価表(京都製菓技術専門学校 カフェスイーツ上級科)

(6). 教育環境

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、 やや不適切…2、不適切…1				備考(根拠となる資料・取り組み)
・施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	4	3	2	1	製菓衛生師養成施設の施設・設備基準に則り、教育効果が高まる施設・設備を整備している。
・学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	4	3	2	1	学外での実習をカリキュラム化して、マナー指導をはじめ、事前指導から実習評価まで教育・指導体制を整備している。また、学生任意参加のインターンシップを長期休暇中に参加できるよう設けている。
・防災に対する体制は整備されているか	4	3	2	1	防災マニュアルの作成と緊急時の担当者を明文化している。 また、自衛消防団組織を編成し、定期的に避難誘導や消火の訓練をしている。

① 課題

・学生ラウンジが少し手狭である。

② 今後の改善方策

・新キャンパス構想にてゆとりのある学生ラウンジを設える。

③ 特記事項

・カリキュラム化されたインターンシップ以外に希望制のインターンシップも行っている。
・定期的に設備機器の入れ替えや新規購入を行い、学習効果の高い機器を導入している。
・e-learningを利用した学習を自由に行える環境を整えている。
・一部の実習場において全テーブルに高性能オープンを設置し、学生のオープン焼成技術習得に効果が出ている。

(7). 学生の受入れ募集

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、 やや不適切…2、不適切…1				備考:取り組みの内容
・学生募集活動は、適正に行われているか	4	3	2	1	6月以降にAO入学エントリーを開始し、8月以降に出願受付。その他、一般入試等については、高校既卒生6月以降、その他は10月以降に出願を受け付けている。
・学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	4	3	2	1	就職率や資格・検定合格率については、関連部署に確認を取ったうえで入学案内書、ホームページに掲載している。
・学納金は妥当なものとなっているか	4	3	2	1	健全な財務運営や入学者の家計における学費負担などを勘案し、奨学金制度なども含めて、毎年1月に、翌々年度の学納金の額を検討し、決定している。そのことによって学校選択の際には入学希望者があらかじめ学納金を把握できるようにしている。

① 課題

・特になし

② 今後の改善方策

・特になし

③ 特記事項

・入学希望者が学校選択をする際に学納金の額を確実に把握できるよう、早期に学納金を決定している。

自己評価表(京都製菓技術専門学校 カフェスイーツ上級科)

(8). 財務

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、 やや不適切…2、不適切…1			備考: 取り組みの内容	
・ 中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	4	3	2	1	各校ともに入学者を確保できており、予算に基づく適切な収支のバランスが保持できており将来を見据えたキャッシュフローも確保でき、財務基盤の強化が図れている。
・ 予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4	3	2	1	毎年事業計画に則り収支バランスのとれた予算を策定し、執行に際しても管理徹底を行っている。
・ 財務について会計監査が適正に行われているか	4	3	2	1	月次決算報告会を実施し、学園監事による執行状況のチェックを毎月実施している。
・ 財務情報公開の体制整備はできているか	4	3	2	1	データ集(大和学園の財務状況)をホームページにて公開している。

① 課題

・ 18才人口の大幅減少を見据えた健全な財務運営

② 今後の改善方策

・ 新たな教育分野の開拓や定員増等収入の安定確保に繋がる中長期財務計画の策定と取り組みを実践する。

③ 特記事項

・ 特になし

(9). 法令等の遵守

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、 やや不適切…2、不適切…1			備考: 取り組みの内容	
・ 法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4	3	2	1	法令遵守はもとより、学園内の諸規程を整備し、すべての規程をコンプライアンスマニュアルという名称で全教職員に配布するとともに、学内ではパソコンからも閲覧可能とし、周知を図って適正に運営している。 学則(教務課程)の見直しは毎年行い、法令に従って都度届出等を行っている。
・ 個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	4	3	2	1	個人情報に関する独自の規程を定め、問題が起きた際の対処フローも決めて、徹底を期している。
・ 自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4	3	2	1	学生に対し、授業評価、満足度調査を、また卒業生、保護者、事業所にも満足度調査を実施し、アンケートで出てきた改善点を学校運営・授業運営に反映している。 また「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、自己評価を実施し、外部委員で編成される学校関係者評価委員会からの意見もいただき、次年度の取り組みに活用している。
・ 自己評価結果を公開しているか	4	3	2	1	「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、自己評価を実施し、本校ホームページで公開している。 また、大和学園データ集にて満足度調査、授業評価の結果について、学校の平均点を公表している。

① 課題

・ 特になし

② 今後の改善方策

・ 特になし

③ 特記事項

・ 2013年度より自己評価結果に基づき、学校関係者評価委員会を実施。各分野の企業等から委員を招聘し、そこでのいただいた意見を学校運営に活かしている。

自己評価表(京都製菓技術専門学校 カフェスイーツ上級科)

(10). 社会貢献・地域貢献

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、 やや不適切…2、不適切…1				備考:取り組みの内容
・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	4	3	2	1	スイーツコレクションやショップ実践で、地域の方に来校いただけるイベントを開催している。
・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	4	3	2	1	ふれあいスイーツを実施し、高齢者施設、児童館でスイーツの提供を実施している
・地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか	4	3	2	1	地域の方々を対象に製菓・製パン講習会を積極的に実施している。

① 課題

・学校が主催する、学生参加の社会貢献・地域貢献の取り組み機会や参加人数が限られている。

② 今後の改善方策

・より多くの学生に対して社会貢献・地域貢献活動の機会が増えるよう、学外でのボランティア活動も紹介する。

③ 特記事項

・社会貢献・地域貢献に関する詳細はホスピタリティレポート(学園概要&SR報告書)および、学園ホームページで公開。

(11). 国際交流

評価項目	適切…4、ほぼ適切…3、 やや不適切…2、不適切…1				備考:取り組みの内容
・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか	4	3	2	1	留学生用の入学案内書および入学要項、奨学金・住居サポートのパンフレットを作成し、留学生対象のガイダンスへの参画や日本語学校への訪問などで募集活動を行っている。 また、在学生に対し海外留学制度を設けている。
・留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか	4	3	2	1	留学生の受入れについて、留学生用の入学案内書および入学要項、奨学金・住居サポートのパンフレットを作成し、留学生に安心して入学してもらえるよう案内している。 また、留学生の在籍管理について入国管理局から適正校の認定を受けている。
・留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか	4	3	2	1	教務部において留学生カウンセラーを設置し、面談を実施する体制を整えている。
・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	4	3	2	1	必用な際に英文での卒業証明書、成績証明書を発行している。

① 課題

・海外留学制度の利用促進。

② 今後の改善方策

・ホームルーム等で「海外留学・研修プログラム」の広報をおこなう。

③ 特記事項

・特になし

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

長期経営目標、中期経営計画の実現をめざし、2015年度の学園運営方針、学校運営方針を策定し、カフェスイーツ上級科の教育目標達成に向け、コンプライアンス遵守のもと、学校運営や教育活動に取り組み、目標資格取得、第一希望就職の達成を目指すとともに、昨年度策定した「ハビネス・ホスピタリティ・スタンダード」を基に、規範教育も徹底した。

また、2015年度より科目の細分化とコアメニューを中心とした反復練習を重視する実習授業を実施し、積み上げ方式で学習するスタイルが身につく、確実な技術習得に繋がっている。さらに、2年次にカフェ実践を実施することで、繁盛店を切り盛りする力を養い、これまで以上に職業型実学教育を推進した。

2016年度より、新たにアドミッション・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、ディプロマ・ポリシーを策定し、養成する人材像をより明確にするが、今後も、卒業生、保護者、事業所アンケートを継続し、ステークホルダーのニーズを把握するとともに、教育課程編成委員会、学校関係者評価委員会の提言を受け、時代を先取りした教育カリキュラムを構築し、学校、学科運営を展開する。