

2020年度自己評価表(京都製菓製パン技術専門学校 製菓技術科夜間部)

1. 学校の教育目標(2020年度)

<p>【ディプロマ・ポリシー】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 建学の精神やハビネス・ホスピタリティ・スタンダードにもとづき、製菓衛生師としての職業倫理をもって社会や地域に貢献できる資質・能力を身につけている 2. 衛生管理および食品・栄養に関する知識を備え、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている 3. 洋菓子・和菓子・製パン分野に必要な基本的知識と技術、安心・安全な商品を提供する能力を身につけている 4. 製菓衛生師試験を確実に合格するための知識を身につけている 5. 職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみ及び社会人基礎力を有している <p>【カリキュラム・ポリシー】</p> <p>洋菓子・和菓子・製パンに関する基本技術・知識を幅広く習得し、ホスピタリティマインドや職業人として必要な職業観を身につける。また、地域社会に貢献できる人材を育成するための科目を体系化し、基礎から応用へのステップアップ方式で技術・知識を習得する教育を行う。</p> <p><コア科目></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 洋菓子・和菓子・製パンの基本的な知識・技術を身につける科目 2. 製菓衛生師として必要な食品・衛生・法律に関する知識を身につける科目 3. 正しい職業観や社会人としての規範やモラル、ホスピタリティマインドを身につける科目 <p><アドバンス科目></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 専門性の高い洋菓子・和菓子・製パンの実践的な技術を身につける科目 2. 伝統や食生活に関わる製菓知識を身につける科目 3. 現場で実践できるコミュニケーション能力を身につける科目 <p>【アドミッションポリシー】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 建学の精神に共感し、本学で学びたいという強い意志と明確な目的をもつ人 2. ホスピタリティマインドの醸成に努め、積極的にコミュニケーション力を発揮できる人 3. 洋菓子・和菓子・製パン分野に興味があり、高い志をもって知識や技術の習得に取り組める人 4. 職業人として必要な挨拶・礼儀、モラルを身につけ、将来製菓衛生師として製菓・製パン業界で活躍する意欲のある人 5. 人の幸せに共感でき、地域や社会全体のハビネス増進に貢献できる人
--

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

<ol style="list-style-type: none"> 1. 多様性に富む夜間部学生に応える最適化された学びの提供 2. 夜間部出願目標達成に向けたOC & HG募集対策の強化 3. 夜間部生の属性に適したキャリアサポートによる就職目標の達成 4. 三重県製菓衛生師試験100%合格に向けた授業展開と試験対策サポート 5. 教職員の人材力向上とtaiwa流働き方改革の推進
--

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	備考: 根拠となる資料の内容
・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、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・ポリシーの3ポリシーを運用し、教育理念を明確にするとともに、学科ごとに養成する人材像をより明確に定めている。なお、ホームページの「教育方針」のページに3ポリシーを掲載している。	・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
・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マインドの涵養について重きを置いている。	・学則の教育課程(カリキュラム) ・ホームページ「教育方針」
・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長期ビジョン、学園の中期計画、単年度学園事業計画を基に、本校の事業計画、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。	・学校事業計画
・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STUDENT HANDBOOKに掲載するとともに、HPにも掲載している。	・STUDENT HANDBOOK ・ホームページ「教育方針」
・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	毎年開催している教育課程編成委員会で、3ポリシーや育成人材像に対し意見をいただき検討している。また、学校事業計画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。	・事業計画書

① 課題

・新型コロナウイルス感染防止対策により、保護者と接する機会が少ないため、学園理念・教育方針等の保護者への周知方法について改善を図る。
・教職員に対する、教育の3ポリシーや事業計画の更なる浸透。

② 今後の改善方針

・保護者向けサイトを開設、公開することで、より理解を深めていただく
・学園全体、各校の勉強会はもとより、各種会議体やミーティングを通じて教職員の理解を深めさせる。

③ 特記事項

・学園では、10年先を見据えた長期ビジョン、3年に1度の中期計画で将来構想を策定している。
・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。

2020年度自己評価表(京都製菓製パン技術専門学校 製菓技術科夜間部)

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・目的等に沿った運営方針が策定されているか	4	3	2	1	長期ビジョン、中期計画、学園事業計画、学校事業計画を体系的に策定している。	・長期ビジョン ・中期計画 ・学園事業計画 ・学校事業計画 ・事業計画書 ・ホスピタリティレポート(学園概要&SR報告書)
・事業計画に沿った運営方針が策定されているか	4	3	2	1	各部署事業計画を学校事業計画に沿って策定している。	・学園事業計画 ・学校事業計画 ・事業計画書
・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。	・コンプライアンスマニュアル(管理規則)
・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、給与規程を定めている。	・コンプライアンスマニュアル (給与規程、人事規程、人事考課規程等)
・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。	・コンプライアンスマニュアル (管理規則、経理規程)
・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、全教職員が閲覧できるコンプライアンスマニュアルを学内イントラネットに公開、周知徹底を図っている。	・コンプライアンスマニュアル(管理規則、庶務規程、情報セキュリティポリシー、プライバシーポリシー、ハラスメント防止に関する規程等)
・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。	・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)
・情報システム化等による業務の効率化が図られているか	4	3	2	1	スケジュール管理やメール、情報共有機能等を持ったグループウェアや、業務支援システムを活用し、業務の効率化を図っている。	・グループウェアソフト ・業務支援システム

① 課題

特になし

② 今後の改善方針

特になし

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。
・授業評価アンケート、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。

2020年度自己評価表(京都製菓製パン技術専門学校 製菓技術科夜間部)

(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: 取り組みの内容	備考: 根拠となる資料の内容
・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	教育理念に沿って、カリキュラム・ポリシーを策定し、2016年度より運用している。	・シラバス ・STUDENT HANDBOOK
・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	ディプロマ・ポリシーにあわせ教育到達レベルを明確化し、カリキュラム800授業時間(当学科960時間)を確保している。	・シラバス
・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、ディプロマ・ポリシーに掲げた人材を輩出できる、カリキュラムを体系的に編成している。	・カリキュラム検討委員会報告書 ・シラバス
・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、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。	・カリキュラム検討委員会報告書
・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	授業において、関連分野の企業・関係施設等から講師を招聘する中で、ご意見をうかがい、カリキュラム構築の一助としている。	・外来講師特別事業PMシート ・ホスピタリティ研修報告書
・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	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。 また、昼間に学校の幹旋した事業所で研修を行い、夜間に本校で学ぶ、デュアルコースを設置している。	・インターンシップ関係資料
・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。	・授業評価結果
・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され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。	・学校関係者評価委員会議事録
・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	学則及び教務規程に、成績評価・単位認定、卒業判定に関する基準を明記している。	・STUDENT HANDBOOK
・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	卒業後の製菓衛生師試験合格を目標に掲げ、対策講座・模擬試験などにより、指導している。	・シラバス ・対策講座時間割
・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。	・履歴書、職務経歴書
・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。	・スキルアッププログラムリーフレット ・講師派遣承諾書
・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。	・予算書 ・研修計画書 ・研修報告書
・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。	・予算書 ・研修計画書 ・研修報告書

① 課題

特になし

② 今後の改善方針

特になし

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。
・taiwaFD/SDプログラムと称して職種別、職務別となる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。
・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。
・2020年度は新型コロナウイルス感染症防止に伴い、オンライン授業を実施した。

2020年度自己評価表(京都製菓製パン技術専門学校 製菓技術科夜間部)

(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: 取り組みの内容		備考: 根拠となる資料の内容		
・就職率の向上が図られているか	4	3	2	1	就職部・担任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、就職希望者に対する就職率100%達成。	・入学案内書 ・ホームページ「就職実績」
・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。2020年度製菓衛生師試験合格率94.1%。	・入学案内書 ・ホームページ「資格取得」
・退学率の低減が図られているか	4	3	2	1	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2.1%であった。	・年度別退学率データ
・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毎年、卒業生アンケートを3年に1回実施している。	・事業所訪問履歴 ・事業所アンケート結果
・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を行っている。	・予算書 ・ガイダンス報告書

① 課題

特になし。

② 今後の改善方策

特になし。

③ 特記事項

・2019年度製菓衛生師試験100%合格を達成した。

2020年度自己評価表(京都製菓製パン技術専門学校 製菓技術科夜間部)

(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:取り組みの内容	備考:根拠となる資料の内容
・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を実施した。	・STUDENT HANDBOOK ・入学案内書 ・ホームページ「就職実績」
・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。	・STUDENT HANDBOOK
・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、事務手続き代行も行っている。	・入学要項 ・サポートブック ・STUDENT HANDBOOK
・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、校医による健診で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。	・結核検診報告書 ・健康チェックシート
・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	京都府専修学校各種学校体育大会に参加するバレー部、卓球部への支援や、食べ歩き研修会の企画・運営などしている。(ただし、2020年度は新型コロナウイルス感染症の影響によりいずれも実施中止となった)	・京専各体育大会報告書 ・食べ歩き研修会報告書
・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、カウンセラーや担任が生活環境に関する相談を受けている。	・サポートブック
・保護者と適切に連携しているか	4	3	2	1	保護者に対して定期的に就職活動サポート読本を送付している。 さらに、成績結果通知を行うとともに、必要に応じてこまめに連携している。	・就職活動サポート読本 ・成績結果通知
・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。	・ホームページ「OB・OGサイト」 ・中途求人票 ・同窓会報
・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	社会人限定奨学金制度(返済不要)を整備しているとともに、専門実践教育訓練給付金認定講座に指定されている。	・専門実践教育訓練給付金指定講座認定書 ・入学要項 ・サポートブック
・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	本学科が高等課程となっているため、連携の取り組みは実施していない。	・STUDENT HANDBOOK

① 課題

・スクールカウンセラーを利用する学生が増加している。

② 今後の改善方針

・カウンセラーとの面談を希望する際は専用フォームにて予約できるよう設え、また2021年度からはカウンセラー対応可能曜日・時間を固定し学生に案内する

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防止委員会を配置し、ハラスメントフリーな環境づくりに取り組んでいる。
・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。

2020年度自己評価表(京都製菓製パン技術専門学校 製菓技術科夜間部)

(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: 取り組みの内容	備考: 根拠となる資料の内容
・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。	・製菓衛生師養成施設認可書 ・各種申請・届出の写し
・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。また、デュアルコースを設置し、学校が紹介した事業所で昼間に研修を行い、夜間に学ぶ設えを整えている。	・STUDENT HANDBOOK
・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するなど、消防計画を作成し、京都市に提出している。	・校舎管理・防火・防犯要領

① 課題

特になし

② 今後の改善方策

特になし

③ 特記事項

・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。
・昼間に事業所で研修し、夜間に学校で学習する、デュアルコースを設置している。

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・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。	・入学要項
・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。	・入学案内書 ・ホームページ「就職実績」「資格取得」
・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。そのことにより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。	・入学要項

① 課題

・学費支払困難を理由に、入学を断念する受験者がいる。

② 今後の改善方策

・学校独自の奨学金制度を設けている。

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。
・2021年度入学予定者に対し、入学金以外の学費納入を3月25日まで延納を可能とした。
・新型コロナウイルス感染症の影響により来校でのオープンキャンパス参加や入試受験が難しい方にはWEBオープンキャンパス・WEB個別相談、WEB面接を案内している。

2020年度自己評価表(京都製菓製パン技術専門学校 製菓技術科夜間部)

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・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	各学科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。	・2020年度決算書
・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4	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。	・事業計画書
・財務について会計監査が適正に行われているか	4	月次報告書を作成し、公認会計士による執行状況のチェックを毎月実施している。	・月次報告書
・財務情報公開の体制整備はできているか	4	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。	・ホームページ大和学園データ集「大和学園の財務状況」

① 課題

・今後の18才人口の大幅減少を見据えた健全な財務運営

② 今後の改善方針

・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	備考: 根拠となる資料の内容
・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	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Web版コンプライアスマニュアルに掲載することで周知を図り、適正に運営している。また、学則や教務規定の見直しは毎年行い、法令に従って都度届出などを行っている。	・コンプライアスマニュアル ・学則
・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	個人情報に関する独自の規程を定め、事案が起きた際の対処フローも決めて、徹底を期している。	・情報セキュリティポリシー ・プライバシーポリシー
・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	4	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。	・授業評価アンケート報告書 ・満足度調査報告書 ・自己評価表
・自己評価結果を公開しているか	4	「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。	・自己評価表 ・ホームページ大和学園データ集

① 課題

・特になし

② 今後の改善方針

・特になし

③ 特記事項

・2018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、そこでいただいた意見を学校運営に活かしている。

2020年度自己評価表(京都製菓製パン技術専門学校 製菓技術科夜間部)

(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	備考: 根拠となる資料の内容
・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	2年制学科のショップ&カフェ実践で、地域の方々に来校いただいている。	・入学案内書
・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	例年子どもシゴト博へ参画し、お菓子作り体験ブースを運営している。(2020年度は新型コロナウイルス感染症の影響により企画段階で中止)	・子どもシゴト博実施報告書
・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	例年地域の方々に対象に製菓・製パン講習会を積極的に実施している。(2020年度は新型コロナウイルス感染症の影響により企画段階で中止)	・年末特別料理講習会報告書

① 課題

・新型コロナウイルス感染症のためボランティア活動や地域交流イベントなどが中止となった。

② 今後の改善方針

・今後オンラインイベント等への参加も検討する。

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	備考: 根拠となる資料の内容
・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	夜間部は留学生受け入れは不可である。	・留学生パンフレット ・入学案内書「海外留学・研修プログラム」
・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	夜間部は留学生受け入れは不可である。	・留学生パンフレット
・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	夜間部は留学生受け入れは不可である。	・留学生パンフレット
・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。	・卒業証明書(英文) ・成績証明書(英文)

① 課題

特になし

② 今後の改善方針

特になし

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

長期ビジョン、中期計画の実現に向け、2020年度の学園事業計画、学校事業計画、そして製菓技術科夜間部の3ポリシーに則り、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めざすとともに、「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、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と、基礎から応用まで積み上げ方式の学習スタイルにより、就職先で必要とされる基本技術の習得に繋がっている。さらに、夜間部の特性を活かし、昼間は学校の幹線した事業所で研修を行い、夜間に本校で学習を進める、デュアルコースを設置し、技術及び知識の相乗効果を図っている。また、キャンパス内の最新の施設・設備、専門分野ごとの実習室を活用し職業型実学教育の充実を図る。

特に2020年度は新型コロナウイルス感染症の影響によりアカデミックカレンダーや時間割の急な変更などイレギュラーな対応に追われたが、安心・安全な学習環境を整備するとともに、遠隔授業をはじめとする学生の学びを止めない教育を推進した結果、「コロナ禍の遠隔授業による職業教育と国家試験対策」の取り組みが令和2年度京都私学振興会賞Ⅱを受賞した。

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、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。