

2021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(2021年度)

【ディプロマ・ポリシー】

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・身だしなみや社会人基礎力、及び社会の変化に対応する力を有している

【カリキュラム・ポリシー】

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、目まぐるしく変化する環境の下、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。

<コア科目>

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、および情報活用能力を身につける科目

<アドバンス科目>

1. 専門性の高い製菓・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

【アドミッション・ポリシー】

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

- ①「実践力」「創造力」を有する業界で活躍し続ける人材の輩出
- ②入学定員充足に向けた学科の価値を訴求する募集対策
- ③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
- ④ライフデザイン力の醸成と進路決定率100%の実現
- ⑤教職員の技術・知識の研鑽による資質向上と強みの見える化
- ⑥レジリエンスを備えた安心、安全、信頼の職場づくり

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。またアセスメント・ポリシーも策定している。	・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 ・アセスメントポリシー
・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・実習等を中心とした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いているか	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。 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(環境分析)をして計画を策定している。	・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、HPI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	各学科の教育目標、育成人材像は、教育課程編成委員会にて、外部委員の方からの意見を取り入れ、カリキュラム検討委員会でも議論を重ね、毎年見直している。 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

・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 今後の改善方策

・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、単年度ごとの学園事業計画を体系的に策定している。
・学校事業計画、学科ごとの事業計画書、さらには教職員の目標(チャレンジシート)に落とし込んで、目標が達成できるように取り組んでいる。
・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。

2021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 & CSV報告書)
・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 & CSV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 & CSV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。

2021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900授業時間以上を確保している。 また、年間予定(アカデミック・カレンダー)を組み、確実に学習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、教育課程編成委員会の提言を踏まえ、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 ・カリキュラムマップ・カリキュラムツリー
・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、教育課程編成委員会の提言を踏まえ、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	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。	・教育課程編成委員会議事録
・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	長期休暇中に選択科目「インターンシップ」による現場体験を推奨している。	・シラバス
・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。 また、学科ごとや授業スタイルごとの評価結果、自由記述などを分析することで、学科全体の評価向上と個々の教員の授業改善につなげている。	・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。 また卒業生のいる事業所への訪問や担当者の来校時に、卒業生の勤務状況などを聞き取り、その情報を授業や個別指導に活用している。	・学校関係者評価委員会議事録 ・事業所アンケート結果
・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	学則及び教務関係規程に、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。	・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	製菓衛生師試験合格を目標に掲げ、卒業前に国家試験対策講座を開講し、指導しているとともに、適宜模擬試験を実施し自身の弱点の洗い出しを行う。	・シラバス
・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	専門科目や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、外部での研修の受講や学会・コンクール等への参加を通じ、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、校内での研修や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 今後の改善方策

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入賞するなど、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。
・2021年度は新型コロナウイルス感染症防止に伴い、一部選択科目(講義)にてオンライン授業を実施した。
・本校の「withコロナ時代に適応したAI/ビッグデータ/VRを活用した製菓衛生師のための遠隔教育導入モデル構築事業」が令和3年度文科省委託事業「専修学校における先端技術利活用実証研究」に採択された。

2021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学生個別のサポートに努め、就職率100%達成。	・入学案内書 ・ホームページ「就職実績・サポート」
・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。2021年度製菓衛生師試験合格率91.3%。	・入学案内書 ・ホームページ「資格・合格実績」
・退学率の低減が図られているか	4	3	2	1	担任を中心に学生個々の出席、学習状況を把握し、きめ細かな学生指導を実施している。退学率は1.9%。	・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セミナーを設け、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。	・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

特になし

2021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、専門学校生用の就職支援アプリを導入している。	・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	学園独自の待生・奨学生制度(返済不要)を整備しているとともに、公的な就学支援や企業等の奨学生募集に関する情報の提供している。	・募集要項 ・学費サポートBOOK ・未来設計応援BOOK ・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。さらに、全学生からアレルギーの情報などを記入する健康チェックシートを提出させている。	・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、2021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) また、各種講習会・コンクールへの学生参加を支援している。	・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。	・学費サポートBOOK ・未来設計応援BOOK
・保護者と適切に連携しているか	4	3	2	1	保護者に対して成績結果通知の送付や専用ポータルサイトの開設など情報提供を行うとともに、必要に応じこまめに連携している。 また行事にて運営しているショップのオープン日をお知らせし、利用いただくよう案内している。	・成績結果通知
・卒業生への支援体制はあるか	4	3	2	1	同窓会を組織し、毎年同窓会報を作成し公開している。同窓生専用ホームページでは卒業後の再就職支援など行っている。	・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。	・高専連携依頼書 ・学校見学会実施要領

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 今後の改善方策

・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、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

・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、担任を中心に、学校全体で情報共有するよう努めている。

2021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	長期休暇中に任意参加の選択科目「インターンシップ」による現場体験を推奨している。	・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。あわせて、2021年11月1日には「大和学園 危機管理マニュアル」が制定された。 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。 なお、2018年7月5日には、京都市の右京区役所・右京消防署・社会医療法人太秦病院と「防災及び災害時支援に関する協定」締結式を行った。	・校舎管理・防火・防犯要領 ・大和学園 危機管理マニュアル

① 課題

特になし

② 今後の改善方策

特になし

③ 特記事項

・選択科目「インターンシップ」を開講している。
・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。

(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	就職率や資格試験合格率については、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・サポート」「資格・合格実績」
・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。	・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るとともに、学外の奨学金制度についても案内を行う。

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。
・学費支払いについて期間的により余裕ができるよう、入学金以外の学費納入時期の見直しを行った。
・遠方の方や新型コロナウイルス感染症の影響がある方など来校が難しい方に対し、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。

2021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 3 2 1	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。	・2021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 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。	・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 3 2 1	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 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。	・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 今後の改善方策

・新たな教育分野の開拓や定員の完全充足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 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Web版コンプライアン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、学則や教務関係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。	・コンプライアンスマニュアル ・STUDENT HANDBOOK
・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、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 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、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、自己評価表を公開するとともに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 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卒業時満足度調査、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、そこでの意見を学校運営に活かしている。

2021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	行事等でショップ運営を行い、地域の方々に施設をご利用いただいている。	・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	例年こ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。(2021年度は新型コロナウイルス感染症の影響により中止)	・こ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	例年地域の方々を対象に製菓・製パン講習会を積極的に実施している。	・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 今後の改善方策

・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&CSV報告書)および、学園ホームページで公開。

・2022年3月に本校の京都太秦Taiwa Museumが「文化庁「食文化ミュージアム」に認定された。

(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
・留学生の受け入れ・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。	
・留学生の受け入れ・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。	
・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	必要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

特になし

② 今後の改善方策

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、学園の理念や2021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んだ。そして、目標資格取得、第一希望就職の達成を目指すとともに、「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。

2021年度は基本、応用、専門の積み上げ方式および反復実習による全分野(和菓子、洋菓子、パン)の総合的技術を身につけるカリキュラムを構築した。また、製菓衛生師試験に合格できる力を育むため、模擬試験結果を踏まえ、下位層をターゲットとした少人数制による効果的な試験対策を行い、合格率91.3%となった。

2021年度もコロナ禍において安心安全な教育環境の提供に努めるとともに、対面での授業の他、家庭学習に向けたオンラインコンテンツ作成とその活用を積極に行った。また令和3年度文科省委託事業「専修学校における先端技術活用実証研究」において、本校が応募した「withコロナ時代に適応したAI/ビッグデータ/VRを活用した製菓衛生師のための遠隔教育導入モデル構築事業」が採択され、AIアプリを用いた国家試験対策や製菓衛生師養成教育におけるVRコンテンツの作成を行った。既存の職業教育をブラッシュアップするとともに、製菓衛生師養成教育にイノベーションをもたらす新たな教育プログラムの開発に取り組む。あわせて令和4年2月に締結した京都市との「食」を通じた地域活性化、観光振興及び文化振興に関する包括連携協定を機に、京の食文化及び職に關係する生活文化(茶道、華道等)の普及・発展ならびに人材育成や、食品ロスの削減等を推進する。

今後も学生に対するアンケートのみならず、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。