

様式（文部科学省ガイドライン準拠版）

# 自己評価報告書

平成28年5月1日現在

香川調理製菓専門学校

# 目 次

本書の使い方	1	基準4 学修成果	26
1 学校の理念、教育目標	2	4-13 就職率	27
2 本年度の重点目標と達成計画	3	4-14 資格・免許の取得率	28
3 評価項目別取組状況	4	4-15 卒業生の社会的評価	29
基準1 教育理念・目的・育成人材像	5	基準5 学生支援	30
1-1 理念・目的・育成人材像	6	5-16 就職等進路	31
基準2 学校運営	8	5-17 中途退学への対応	32
2-2 運営方針	9	5-18 学生相談	33
2-3 事業計画	10	5-19 学生生活	35
2-4 運営組織	11	5-20 保護者との連携	37
2-5 人事・給与制度	13	5-21 卒業生・社会人	38
2-6 意思決定システム	14	基準6 教育環境	40
2-7 情報システム	15	6-22 施設・設備等	41
基準3 教育活動	16	6-23 学外実習、インターンシップ等	43
3-8 目標の設定	17	6-24 防災・安全管理	45
3-9 教育方法・評価等	19	基準7 学生の募集と受入れ	47
3-10 成績評価・単位認定等	22	7-25 学生募集活動	48
3-11 資格・免許取得の指導体制	23	7-26 入学選考	50
3-12 教員・教員組織	24	7-27 学納金	51

<b>基準 8 財 務</b> .....	<b>5 2</b>
8-28 財務基盤 .....	5 3
8-29 予算・収支計画 .....	5 5
8-30 監査 .....	5 7
8-31 財務情報の公開 .....	5 8
<b>基準 9 法令等の遵守</b> .....	<b>5 9</b>
9-32 関係法令、設置基準等の遵守 .....	6 0
9-33 個人情報保護 .....	6 1
9-34 学校評価 .....	6 3
9-35 教育情報の公開 .....	6 5
<b>基準 10 社会貢献・地域貢献</b> .....	<b>6 6</b>
10-36 社会貢献・地域貢献 .....	6 7
10-37 ボランティア活動 .....	6 9
<b>4 平成 26 年度重点目標達成についての自己評価</b> .....	<b>7 0</b>

## 本書の使い方

- 1 本書は平成 25 年 3 月、文部科学省が策定・公表した「専修学校における学校評価ガイドライン」（以下、「ガイドライン」という。）に示された「項目別の自己評価表(例)イメージ」及び「自己評価における評価指標・観点・参考資料一覧表(イメージ案)」などを参考に全体を構成しました。  
また、評価項目は、特定非営利活動法人私立専門学校等評価研究機構(以下「機構」という。)がガイドラインに準拠して制定した「専門学校等評価基準書 Ver4.0」を適用しています。
- 2 従来の「評価項目別取組状況」に「学校の理念・教育目標」、「年度の重点目標と達成計画」、「年度の重点目標達成についての自己評価」を加えることにより、ガイドラインに示されている PDCA を活用した自己評価を進めることができるようになっています。
- 3 ガイドラインでは、「項目別の自己評価表(例)イメージ」において取組状況を 1 から 4 の評語を用いて自己評定する様式を例示しています。このことから、本書でも「評価項目別取組状況」の小項目毎に評定欄を加えました。評語の考え方の例は、以下のとおりです。但し、評定については学校ごとの考え方により実施しない学校においては評定欄を削除してお使いください。

### ※評語の意味

- 4 適切に対応している。課題の発見に積極的で今後さらに向上させるための意欲がある。
- 3 ほぼ適切に対応しているが課題があり、改善方策への一層の取組みが期待される。
- 2 対応が十分でなく、やや不適切で課題が多い。課題の抽出と改善方策へ取組む必要がある。
- 1 全く対応をしておらず不適切。学校の方針から見直す必要がある。

- 4 本書は、学校関係者評価を円滑に進めるために、記述のうち「学校の理念・教育目標」、「年度の重点目標と達成計画」、「年度の重点目標達成についての自己評価」など部分的にピックアップして評価を行うことができるように構成していますので、学校関係者評価実施においても活用できます。
- 5 本書はワード形式で作成しています。学校の考え方により適宜変更して使用してください。ご不明な点につきましては、機構事務局までお問い合わせください。

連絡先 03-3373-2914 info@hyouka.or.jp

# 1 学校の理念、教育目標

教育理念	教育目標
<p>昭和の初期、二人の創立者、香川昇三（かがわ・しょうぞう）と綾（あや）は東京帝国大学医学部で、当時、年に2万人以上の人々の命を奪い不治の難病とされていた脚気の研究を行っていたが、患者に胚芽米を与えることで脚気が治癒することに大いに感銘を受けた。そして、人間の健康に対する食の重要性を強く認識し、医師の成すべきことは病人を治す前に健康な人間を病気にしないことであり、そのためには正しい食生活こそが最も重要であるという確固たる信念に基づいて、昭和8(1933)年東京都小石川の自宅に学校法人香川栄養学園の基礎となる「家庭食養研究会」を発足した。</p> <p>この研究会では、大学教授の妻女や近所の主婦等、家庭の食を担当する人々を対象に、最新の栄養学、有機化学、食品学等を講義した。講師には創立者の二人以外に東京帝国大学の教授が何人も参加し、また栄養学の実践に欠くことのできない調理技術は、一流ホテルのシェフや高級料亭の料理長が担当し、本格的な実習指導を行った。</p> <p>学園の建学の精神は「食により人間の健康の維持・改善を図る」、教育理念は「食によって健康を維持改善する方法や食文化を研究し、かつそれを実生活で実践できる人々を育てること」である。成否も未知で、全く新しい考え方の学校である「家庭食養研究会」は私財を投げうって設立した背景には、昇三が幼少の頃から父親の感化により、日本人は常に祖国のためにはできる限りの奉仕と、貢献をすべきであるという思想を持っていたことが大きい。また、綾は、クリスチャンの母親が、困っている人や貧しい人々に何時でも相談に乗り、自分の大切なものを与えたりしているのを見ており、綾自身も幼少の頃から母親の大きな愛情により育てられ、特に手料理によって常に元気づけられていたこと等がその行動の原動力となっている。本学園創立の根底にあった精神は、創立者二人の祖国や人間に対する愛と奉仕の精神であり、多くの人々の健康に尽くしたいという使命感であった。</p> <p>今日、創設時に掲げた建学の精神・教育理念に基づく本校の使命・目的は、「食によって人間の健康を維持改善すると同時に、食に起因する全ての病気を追放し、食文化の発展により平和と幸福をもたらすこと」である。その目的達成のために、すべての教育研究活動は「食と健康」の分野を中心に展開されており、この点が本校の顕著な特徴であり、教育研究の基本方針である。こうした「食と健康」のみを専門とする学園は、国内はもとより世界的にも他に類を見ない。</p> <p>本学園の建学の精神・理念は、生活習慣病が蔓延する現在の日本にそのまま通用する食育の思想そのものであり、爆発的に拡大している医療費の削減にも大きく寄与するものであるが、その根底にある愛と奉仕の精神は、平和で希望に満ちた幸福な未来の長寿社会の構築のために不可欠なものである。本校は、学園の教育理念に沿い、創立者考案の四群点数法や計量カップ・スプーン、調味%を中心に科学的理論に基づいた調理・製菓を学ぶと同時に、食べたもので人を傷つけることのない、安全安心のおいしい料理を提供する力をつけることを教育の目標として掲げることとした。</p>	<p>建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」にしたがい、栄養学に基づき衛生面の安全指導を徹底し、安全でおいしい料理を作ることができる人材の育成を、本校の教育目標としている。</p> <p>教育理念：「食によって健康を維持改善する方法や食文化を研究し、かつそれを実生活で実践できる人々を育てること」に基づき各学科・コース別に以下のとおり教育目標を定めている。</p> <p>＜学科・コース別＞</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>調理専門課程調理マイスター科（修業年限2年制） 調理師としての専門性を高く持ち、職業人としての強い意志を持つ人材の育成。</li> <li>調理専門課程調理師科（修業年限1年制） 調理師としての専門性をもち、職業人としての強い意志を持つ人材の育成。</li> <li>調理専門課程製菓科（修業年限1年制） 製菓製パンについて学び、専門性のある職業人としての意思を持つ人材の育成。</li> <li>テクニクコース（調理師科と製菓科各1年制） 調理・製菓製パン双方を学び、専門性のある職業人としての意思を持つ人材の育成。</li> </ol>

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	古川 瑞雄
--------	-------------	-------	-------

## 2 本年度の重点目標と達成計画

平成27年度重点目標	達成計画・取組方法
<p>本校の教育理念は、「食によって健康を維持改善する方法や食文化を研究し、かつそれを実生活で実践できる人々を育てること」である。理念・目的・育成人材像は、シラバス等に明確に示している。目的・育成人材像は学園創設以来、繰り返し、継続的に示しているため、生徒、保護者への周知も十分と考える。教育理念は創立以来一貫しており、学校の行事・授業等にすべて結びついているため教職員・学生とも認識している。養成したい人材は、おいしく、科学的理論に基づいた正しい「食」の実践ができるプロの調理師・パティシエである。</p> <p>4月の新学期開始時、本校校長より全教職員に対し、下記のとおり平成27年度の指導方針の訓示があった。</p> <p>目標 建学の精神を常に念頭におき、その具現化に取り組む。</p> <p>詳細</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 職業訓練校としてのメリハリのある授業と生徒指導</li> <li>・ 一人ひとりを大切にする教育活動</li> <li>・ 教育課程の十分な実施</li> <li>・ 就職など進路の方向付け</li> <li>・ 来年度以降への生徒確保活動</li> <li>・ 校内＋学園内＋関係各位との連携</li> <li>・ 教職員の元気 健康＝土台</li> </ul>	<p>4月1日の新年度全体打ち合わせにおいて、教職員全員に対して、校長より左記の内容の具体的説明・指示がなされた。</p> <p>その後、教員会議、教職員部会、夕礼会議で都度再確認しており周知徹底を図っている。</p> <p>具体的目標は</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 就職率の向上</li> <li>2. 新入生定員の充足</li> <li>3. 退学者率を3%以下におさえる</li> <li>4. 経営の改善</li> </ol> <p>上記目標を達成するための施策をすべての学校運営・行動の指針とする。</p>

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	古川 瑞雄
--------	-------------	-------	-------

### **3 評価項目別取組状況**

## 基準 1 教育理念・目的・育人人材像

	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校は、昭和 34 年に調理師養成施設として厚生省（当時）より東京都では初めて認可を受けた施設の一つである。以来、半世紀にわたり、調理師・パティシエ養成教育に尽力し、1 万余名の卒業生が日本国内業界はもちろんのこと世界中で活躍している。</p> <p>教育理念である「栄養学に基づいた食を通じて、建学の精神を實踐できる専門家を育成する。」は、本校の教育活動の根幹であり、常に全生徒に周知徹底している。</p> <p>本校の教育の特色として学校内に「レストラン松柏軒」「菓子工房ブランドン」を設置しており、付置教育施設として本校で学ぶ生徒達の実践学習の場として活用されている。</p> <p>また本校は調理専門課程に調理マイスター科（2 年制）、調理師科（1 年制）、製菓科（1 年制）の 3 学科を設置する専門学校である。なお、調理師科、製菓科を 1 年単位で学べる「テクニクコース」を平成 14 年に開設し本校の人気コースとなっている。</p> <p>第 3 の特色として調理師・パティシエの養成校として本格的な「留学プログラム」があり、国際感覚のある調理師及びパティシエの養成を行っている。これはテクニクコース生徒（希望者）を対象にオーストラリア パース（本校が教育提携をしている西オーストラリアの公立職業技術教育訓練機関）に留学させるプログラムである。調理技術の修得のみならず「活きた英語」の習得が最大の目的で、留学経験者の多くは国内外のホテル、専門料理店に就職している。</p> <p>平成 16 年度から調理師科では社団法人全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士 3 級」が取得できるカリキュラムを組んでいる。また、時代の要請を受け、平成 15 年秋より「介護食士 2, 3 級」公開講座を開設して一般の受講者を対象とした生涯学習支援を行っている。</p> <p>平成 21 年度に、2 年制の調理マイスター科を新設した。他の調理系専門学校との差別化を図る為に、ドイツで行われてきた「職人養成訓練制度」を導入した。「学びながら働く」または「働きながら学ぶ」という二重（デュアル）の訓練方法により職人（マイスター）を育てる制度で、就職先とのミスマッチによる離職率の低下に繋がる試みとして業界から評価を受けつつある。</p>	<p>長期的な時代の変化・食生活の変化・経済の変化やグローバル化社会に対応できる人材を育成すべく、教育カリキュラムの内容の検討・検証を常に実施していく。</p> <p>また、2018 年から本格化する少子化問題に対応するため、今後本校の教育内容が社会的に、また受験生から更なる評価を得るための改善を検討する。</p> <p>具体的には、調理・製菓教育の充実、就職率の向上を目指し、今後の国際化・グローバル社会に対応できる人材の育成できる職業人養成校に発展させる。</p>	<p>「食により人間の健康の維持・改善を図る」という本学園の教育理念の実践の教育機関であるという認識はきわめて高い。栄養教育の基本は、創立者が考案した「四群点数法」に基づいている。調理師法施行規則の一部を改正する省令が施行された事に対応し、平成 27 年 4 月以降のカリキュラムを変更することになった。</p> <p>&lt;特色&gt;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 東京で最初に認可された調理師養成施設の一つ： 昭和34 年に指定され、現在は調理・製菓・製パンの教育を行う伝統校。</li> <li>2. 学校内に実習施設をもつ実務重視の学校： 付置教育施設として実習施設「レストラン松柏軒」「菓子工房ブランドン」がある。</li> <li>3. 調理マイスター科・調理師科では、卒業と同時に調理師の資格を取得でき、さらに（公社）全国調理職業訓練協会が認定する「介護食士3級」資格を取得することができる。その他、「食育インストラクター」「キュージィーヌ&amp;パンケットコーディネーター3級」「フードアナリスト4級検定資格」「カフェクリエーター3級資格」などを取得できるカリキュラムも配置している。</li> <li>4. カリキュラムに、オーストラリア パースに留学するプログラムを準備し、希望者を対象に授業の一環として平成16年度より毎年実施しており、国際感覚を持つ世代型の料理人の輩出に努めている。</li> <li>5. 併設している女子栄養大学との連携により最新のデータ・情報の修得ができ、調理・栄養の教育を専ら行う学園の一翼を担う。調理マイスター科から学園内推薦入学で女子栄養大学へ編入も可能（男子は大学二部のみ可能）。また、調理マイスター科・調理師科・製菓科は、短期大学部への学園内推薦入学の制度が整備されている。</li> <li>6. 昭和8年医学博士香川県三・綾夫妻による、国民の栄養改善を目的として「家庭食養研究会」を発足し、昭和10年にはテキストとして「栄養と料理」が創刊された。以来80年間発行されている本校独自の本を、在校生へ紹介・推奨し、一部の授業では活用している。</li> </ol>

最終更新日付

2016 年 12 月 22 日

記載責任者

古川 瑞雄



## 1-1 理念・目的・育成人材像

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	参照資料
1-1-1 理念・目的・育成人材像は、定められているか	<input type="checkbox"/> 理念に沿った目的・育成人材像になっているか <input type="checkbox"/> 理念等は文書化するなど明確に定めているか <input type="checkbox"/> 理念等において専門分野の特性は明確になっているか <input type="checkbox"/> 理念等に応じた課程(学科)を設置しているか <input type="checkbox"/> 理念等を実現するための具体的な目標・計画・方法を定めているか <input type="checkbox"/> 理念等を学生・保護者・関連業界等に周知しているか <input type="checkbox"/> 理念等の浸透度を確認しているか <input type="checkbox"/> 理念等を社会の要請に的確に対応させるため、適宜見直しを行っているか	4	<p>本学園の教育理念は「栄養学に基づいた食を通じて、建学の精神を実践できる専門家を育成する。」である。</p> <p>さらに、創立者が考案した四群点数法による科学的理論に基づいた和洋中の調理実習を実践している。</p> <p>また、少人数制と女子栄養大学併設による総合的な「食」の教育システムを取り入れている。これらは学園のホームページ、入学案内、学園誌、学内報等で広く学内外、保護者、高校に周知、公表している。また、年度末には「香川綾記念会」を開催し、創立者を偲び、建学の精神等を再認識する場としている。学外には「栄養と料理」等の出版物、TVなどのメディアによっても公表されている。</p>	<p>建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」を実行し、多くの国民を健康にするために、これらを実践できる人材を今後も輩出するため、努力を続けていく必要がある。</p> <p>本学の理念を基軸として時代のニーズに合わせたカリキュラムを編成することにより、他の調理系専門学校との差別化をさらに図っていく必要がある。</p>	<p>より高度な教育を施し、プロの調理師の養成と安定した就職、雇用先の確保に務める。</p> <p>教職員への周知徹底を実施する</p>	パンフレット シラバス
1-1-2 育成人材像は専門分野に関連する業界等の人材ニーズに適合しているか	<input type="checkbox"/> 課程(学科)毎に、関連業界等が求める知識・技術・技能・人間性等人材要件を明確にしているか <input type="checkbox"/> 教育課程・授業計画(シラバス)等の策定において、関連業界等からの協力を得ているか	3	<p>調理・製菓の専門家として求められる人材要件を明確にし、カリキュラムに反映している。</p> <p>一方、教育課程編成委員会および学校関係者評価委員会を通じ、関連業界委員よりシラバスの策定のための協力を得ている。</p>	<p>教育課程編成委員会および学校関係者評価委員会を設置し、同委員会を通じた、関連業界からの協力体制を構築した。今後はこれを継続し発展させなければならない。</p>	<p>本年度中のメンバーを選定・委嘱し・委員会開催を実施した。</p> <p>今後は教職員への周知徹底を図り授業に反映させる。</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
1-1-2 続き	<input type="checkbox"/> 専任・兼任(非常勤)にかかわらず、教員採用において、関連業界等から協力を得ているか <input type="checkbox"/> 学内外にかかわらず、実習の実施にあたって、関連業界等からの協力を得ているか <input type="checkbox"/> 教材等の開発において、関連業界等からの協力を得ているか		教員採用においては、関連業界からの協力を得ている。生徒の実習先開拓においては、ホテル・専門店から多数協力を得ており、延べ160の研修実績がある。教材開発においても関連業界からの協力を得ている。	教材開発における、関連業界との協力をさらに強固にする必要がある。	教育課程編成委員会を実施していく中で関連業界との協力体制を、今まで以上に強化していく。	
1-1-3 理念等の達成に向け特色ある教育活動に取り組んでいるか	<input type="checkbox"/> 理念等の達成に向け、特色ある教育活動に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 特色ある職業実践教育に取り組んでいるか	4	理念達成のために併設校である女子栄養大学での「食」と「栄養」に関する研究実績を反映した教育をおこなっている。職業実践教育として学園内にある付置教育施設である「松柏軒」「プランタン」での臨地実習を行っている。	特になし。	特になし。	
1-1-4 社会のニーズ等を踏まえた将来構想を抱いているか	<input type="checkbox"/> 中期的(3~5年程度)な視点で、学校の将来構想を定めているか <input type="checkbox"/> 学校の将来構想を教職員に周知しているか <input type="checkbox"/> 学校の将来構想を学生・保護者・関連業界等に周知しているか	3	本校の将来構想は本学園の役員を中心として、検討を進めている。その内容について必要に応じ、校長より教職員への説明を行っている。保護者等へは保護者会、卒業生等には同窓会「香流会」において報告している。	生徒・保護者への将来構想の周知が必ずしも十分とはいえない。	本校の将来構想について情報発信する機会を増やす。	
<b>中項目総括</b>				<b>特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)</b>		
本校の教育理念は、「栄養学に基づいた食を通じて、建学の精神を実践できる専門家を育成する。」である。理念・目的・育成人材像は、ガイダンスや日常の授業において生徒に示している。目的・育成人材像は学園創設以来、繰り返し、継続的に示しているので、生徒、保護者への周知は浸透しているといえる。教育理念は創立以来一貫しており、学校の行事・授業等にすべて結びついているため教職員・学生とも認識している。養成したい人材は、安全でおいしく、科学的理論に基づいた正しい「食」の実践ができるプロの調理師・パティシエ等である。				教職員生徒の本学園の教育理念に対する認識はきわめて高い。		

## 基準 2 学校運営

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校の教育理念の具現化のため、学校の目的・目標を明確に打ち出し、その実現に向けての運営方針、事業計画が策定されている。運営組織や意思決定も、学校の目的・目標達成のために、規程に基づきより効率的なものとなっている。また、人事体系、賃金体系、昇進・昇格に関しても制度化を図っており、適切な運営がなされていると判断される。今後は、年功序列型の賃金制度を見直し、人事考課による処遇制度の導入の検討を行い、職員の業務遂行に当たってのモチベーションアップを図ることが課題と考える。</p> <p>関連して職員に対する業務目標管理制度の充実を図り、能力開発、職場活性化に取り組むと同時に、近い将来、目標達成度による処遇面での評価の導入を試みる。入学定員の継続的保、キャリア教育の徹底によりいわゆる「入口と出口」の強化を図り、実践力のある卒業生の輩出に努力が必要である。</p>	<p>平成 21 年度に調理マイスター科（2 年制）を新設しデュアル実習制度を導入した。</p> <p>経年徐々に認知度を高め志願者増員につながっており、平成24年度入学生においては、入学定員の40 名を確保でき将来が期待できたが、その後は定員の未達が続いている。</p> <p>一方、調理師科（1 年制）では10 月上旬に入学定員充足となり、入学志願者受付打ち切り方針を出した。今後、安定的な定員確保と生徒指導と施設面の課題が併せて検討課題となる。</p>	<p>本校の信用やブランド力の向上のために、法令遵守だけに留まらず、建学の精神を基礎に、生徒の育成・食を通じた社会貢献のため、さらなる努力を継続していく。</p>

最終更新日付

2015 年 12 月 22 日

記載責任者

道上 裕之

## 2-2 運営方針

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-2-1 理念に沿った運営方針を定めているか	<input type="checkbox"/> 運営方針を文書化するなど明確に定めているか <input type="checkbox"/> 運営方針は理念等、目標、事業計画を踏まえ定めているか <input type="checkbox"/> 運営方針を教職員等に周知しているか <input type="checkbox"/> 運営方針の組織内の浸透度を確認しているか	4	<p>学校の運営方針は、校長より4月に新年度会議において文書で配付され、その後教員会議、教職員部会、夕礼で都度再確認されており、周知徹底を図っている。</p> <p>教育運営に関する規程、教員組織に関する規程は、学内の各種諸規程に基づき文書化が統一されており、問題はない。目標達成に向け取り組んでいる。</p> <p>また、学園全体の運営方針についても、新年の理事長および役員からの年頭挨拶で、披瀝され、周知徹底を図っている。</p>	<p>専門学校の運営内容・実施内容について学内で情報共有の徹底が課題である。専門学校内部だけでなく、学園全体に対する周知を実施する。</p> <p>受験生・在校生・保護者・就職企業のニーズは、多様化が見られるので、常に情報を把握する必要がある。</p>	<p>入学者（入口）、就職（出口）の拡充を図るべく組織的に取り組む必要がある。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>教育理念に基づく学校の目的実現のため、教職員ともにベクトルをひとつにして取り組んでいる。18歳人口減少に伴い、入学者確保、就職意欲の醸成、求人先開拓が喫緊の課題である。定員確保による学校経営基盤の確保が必要である。</p>	<p>創立者が考案した、四群点数法（商標登録）は本校の大きな特色である。さらに計量カップ・スプーンにより、調理を数値化した初めての学校であることも、同様に大きな特色である。</p> <p>これらを基本軸とし、学校運営・教育指導を行っている。</p>

最終更新日付	2015年12月22日	記載責任者	道上 裕之
--------	-------------	-------	-------

## 2-3 事業計画

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-3-1 理念等を達成するための事業計画を定めているか	<input type="checkbox"/> 中期計画（3～5年程度）を定めているか <input type="checkbox"/> 単年度の事業計画を定めているか <input type="checkbox"/> 事業計画に予算、事業目標等を明示しているか <input type="checkbox"/> 事業計画の執行体制、業務分担等を明確にしているか <input type="checkbox"/> 事業計画の執行・進捗管理状況及び見直しの時期、内容を明確にしているか	4	事業計画は、3月の評議員会・理事会で決定し、学園のホームページで公開している。教育目標の達成に向け、入り口（入学）から出口（卒業・就職）間の一貫した実践型教育を目指す。教育方針は教員会議で、全体的な運営の基本方針の決定は評議員会・理事会で行う。教員会議における学事運営方針決定、理事会における管理運営方針決定等を受けて、その実施に取り組んでいる。	学校として最大の目標は人材の育成である。その目的の達成のために、短いうちの学期間での調理技術の向上や就職に対する意欲をいかに醸成させるかが課題である。実践型教育の取り組みの徹底が必要。実施面での情報を共有し、有機的な力の集結が必要である。	平成27年4月より、新カリキュラムになるため、授業内容の検証等が必要である。また、事業計画内容の実現に向けた、教職員一丸となった取り組みが求められる。生徒指導・育成とともに、財政面の改善も必要である。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校全体の管理運営面での事業計画は評議員会・理事会で、教育現場の事業計画は教員会議で決定され、それぞれ有機的に機能して学校運営を行っている。	大学、短期大学部を併設しており、事業計画が法人全体の計画の中での位置づけとなっており、時として機動性を欠くことがある。

最終更新日付	2015年12月22日	記載責任者	道上 裕之
--------	-------------	-------	-------

## 2-4 運営組織

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-4-1 設置法人は組織運営を適切に行っているか	<input type="checkbox"/> 理事会、評議員会は寄附行為に基づき適切に開催しているか <input type="checkbox"/> 理事会等は必要な審議を行い、適切に議事録を作成しているか <input type="checkbox"/> 寄附行為は、必要に応じて適正な手続きを経て改正しているか	4	法人全体の理事会、評議員会は寄附行為に基づき適切に開催されている。審議事項・議事録の作成になんら問題はない。寄附行為変更手続きも法令に従っている。	専門学校は、法人全体の組織図の中に位置付けられており、規程に即した業務の分掌を行っている。しかし実務の面で、ややもすると分業化することが課題である。	特になし。	
2-4-2 学校運営のための組織を整備しているか	<input type="checkbox"/> 学校運営に必要な事務及び教学組織を整備しているか <input type="checkbox"/> 現状の組織を体系化した組織規程、組織図等を整備しているか <input type="checkbox"/> 各部署の役割分担、組織目標等を規程等で明確にしているか <input type="checkbox"/> 会議、委員会等の決定権限、委員構成等を規程等で明確にしているか <input type="checkbox"/> 会議、委員会等の議事録（記録）は、開催毎に作成しているか <input type="checkbox"/> 組織運営のための規則・規程等を整備しているか <input type="checkbox"/> 規則・規程等は、必要に応じて適正な手続きを経て改正しているか	4	<p>教員会議は、記録を作成し、関係部署にファイル添付にて周知している。また、理事会、評議員会も議事録を作成し、概要を「学内報」等で報告している。</p> <p>教職員は、調理系教職員（座学担当者も含む）、製菓系教職員（座学担当者も含む）、事務系職員に別れ、それぞれ分掌により業務を担当している。意思決定を行い有機的かつ効率的に運営している。</p>	学校運営上特段の大きな支障は生じておらず問題はない。職員の年齢バランス、業務内容に則した配属人数を検討し、法人として適正人数・適材適所の対応が必要である。	教職員間の情報の一層の共有の徹底を図るべきである。	学園事務組織・分掌規程 事務職員職務権限規程

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	参照資料
2-4-2 続き	□学校の組織運営に携わる事務職員の意欲及び資質の向上への取り組みを行っているか		学園全体で事務職員の資質、能力の向上のためにSD (Staff Development) 研修を実施し、スキルアップに努めている。また意欲向上のため、目標管理・自己申告等の制度を取り入れている。			

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
寄附行為に従い、会議の開催も適切に開催されており、問題はない。 諸規定の整備・議事録の整備も適切である。	事務職員の意欲・資質向上のため、毎年各個人の目標管理設定・上司との面談を実施し、運営をしている。さらに自己申告の提出も制度化しており、環境整備を実行している。

最終更新日付	2015年12月22日	記載責任者	道上 裕之
--------	-------------	-------	-------

## 2-5 人事・給与制度

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-5-1 人事・給与に関する制度を整備しているか	<input type="checkbox"/> 採用基準・採用手続きについて規程等で明確化し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 適切な採用広報を行い、必要な人材を確保しているか <input type="checkbox"/> 給与支給等に関する基準・規程を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 昇任・昇給の基準を規程等で明確化し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 人事考課制度を規程等で明確化し、適切に運用しているか	4	<p>教員の採用は規程により、技術能力、人物を教員会議で審査、理事長、校長他役員が最終判断している。職員は役員面接で最終決定をしている。健康診断、産業医問診はいずれも必須である。教員の数、職員の数の管理は人事担当部署で管理している。絶えず状況把握ができており、採用人事に活用している。給与に関する基準・規定は明確である。</p>	<p>採用についての規程の見直し整備が課題である。教職員の年齢バランス、年齢構成に配慮し、高齢化対応が必要である。</p>	<p>人事担当部署が中心となり、人事・給与制度の検討を進める。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>人事、賃金など処遇面では制度化され、規程に従って実施されているので、現状では、特段の問題はないと判断される。しかし、今後教職員のモチベーションアップを図る上で、年功型の給与体系から脱却し、成果型への移行の検討が急がれる。また、教職員の高齢化に伴う人件費抑制方針の確立が急がれる。</p>	<p>本校は大学、短大併設型である。その特徴を活かした学校運営、生徒サービスの展開を今後一層、深化させることができる可能性がある。</p>



## 2-6 意思決定システム

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-6-1 意思決定システムを整備しているか	<input type="checkbox"/> 教務・財務等の事務処理において、意思決定システムを整備しているか <input type="checkbox"/> 意思決定システムにおいて、意思決定の権限等を明確にしているか <input type="checkbox"/> 意思決定システムは、規則・規程等で明確にしているか	4	<p>教学運営では教員会議が、管理運営では理事会が、最高意思決定機関として位置づけられ、以下各機関でシステムの意思決定を行っている。各種会議は基本的にその権限、役割、メンバーなどが規定化され、それに基づき十分な議論を経て意思決定を行っている。</p>	<p>教学及び管理運営の機関による情報共有の一層の充実が必要である。教員会議体の運用規程の見直し整備充実が必要である。</p>		

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>教学・管理運営それぞれについて意思決定システムは確立されている。意思決定のプロセスについても、原則それぞれの会議録などで確認できるようにしている。</p>	<p>教学部門と管理部門の意思疎通の図る組織として、「学務運営会議」を設置し、両者間で問題意識の共有を図っている。</p>

最終更新日付	2015年12月22日	記載責任者	道上 裕之
--------	-------------	-------	-------

## 2-7 情報システム

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-7-1 情報システム化に取組み、業務の効率化を図っているか	<input type="checkbox"/> 学生に関する情報管理システム、業務処理に関するシステムを構築しているか <input type="checkbox"/> これらシステムを活用し、タイムリーな情報提供、意思決定が行われているか <input type="checkbox"/> 学生指導において、適切に（学生情報管理）システムを活用しているか <input type="checkbox"/> データの更新等を適切に行い、最新の情報を蓄積しているか <input type="checkbox"/> システムのメンテナンス及びセキュリティー管理を適切に行っているか	4	<p>平成 16 年度に一元化された業務システムに変更し、日常業務に活用している。一部のシステム(就職情報系)については外部のクラウドサービスを活用している。</p> <p>セキュリティ面では認証 VLAN による不正アクセスの遮断を行い、また災害対策としてバックアップの二重化を施している。</p> <p>平成 27 年度より全学的に基幹システムの刷新に着手し、仕様について検討を行っている。</p>	<p>運用を含めたトータルコストの削減及び業務継続性向上のため、クラウド化(サーバの学外設置)を検証・検討中である。</p> <p>平成 27 年度より刷新に着手した新しい基幹システムへの移行を予定しているが、平成 16 年度導入の現行システムと大きく仕様が異なるところがある。</p>	<p>クラウド化については、次回サーバ更新時(平成 31 年度)をターゲットとして改めて検討を行う予定である。</p> <p>各業務について、新しい基幹システムへの適合度を検証し、コスト面、機能面でのバランスを取った上で運用を開始する予定である。</p>	ネットワーク概要構成(認証 VLAN 完成図書からの一部抜粋)

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
<p>情報漏洩のリスクのためクラウド化(サーバの学外設置)の具体的な計画・立案は行っていなかったが、その安全性も以前とは比較にならないほど向上しているので、今後改めて検討していく予定である。</p> <p>学部・短期大学部とは異なる独自のシステムを使用しているが、平成 27 年度よりスタートした基幹システムの刷新により、共用できるところは共用するべく準備中にとりかかっている。</p>	<p>平成 16 年度に一元化されたシステムに変更し、認証 VLAN によるアクセス制限及びバックアップの二重化を実施している。これらの仕組みにより、インターネットはもとより学内 LAN からの不正アクセスに対しても高い防御力を備えている。</p>

最終更新日付	2016 年 9 月 20 日	記載責任者	井手 政司
--------	-----------------	-------	-------

## 基準 3 教育活動

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校は調理師・パティシエ・ブーランジェを養成する専門学校であることから、その専門職に必要な技術・技能・知識の習得を教育活動の大きな目標とし、同時に社会に貢献できる人材育成に努めている。これら技術分野の現場では、必要とされる技術は現場で修得するのが常であり、そのため基礎技術・基礎知識の習得を目的として、長年1年制のみの教育課程であった。しかし、就職をしても比較的短い時間で離職する卒業生が見かけられることから、平成21年に2年課程の調理マイスター科を新設した。調理マイスター科では、働きながら学び、学びながら働くといったデュアル実習や営業実習など現場実習を多く取り入れ、在校時より現場体験の機会を多く創設することにより就業後のミスマッチの解消につなげている。</p> <p>前述の教育目標達成のために、現場経験豊かな教員をそろえ、業界を牽引する先生方や多くの現場のシェフを講師として招聘し、業界の人材ニーズを常に把握するよう努めている。修業年限に対応した教育達成レベルは明確にされ、そのカリキュラムをさらに体系的に適正に編成するため学外者より教育課程のありかたについて意見を求める教育課程編成委員会を設置している。生徒による授業評価は長年実施しており、その結果は各担当教員に知らせている。</p> <p>法令遵守に努め各学科の教育目標に向けて授業を担当できる教員を確保し、教員には専門性や資質向上のための研修会等への参加を促している。しかし、授業等のため長期の研修受講は難しいのが現状である。成績評価・単位認定、資格取得については規程により明確に定めており、それに即して実施している。</p>	<p>平成 27 年 4 月からのカリキュラム変更により、校内実習・校外実習・インターンシップなどの現場実習を体系的に配置し、2 年制と 1 年制の教育課程の特徴をさらに明確にしている。今後、教育課程編成委員会が出された意見を踏まえ、新カリキュラムの検証を行う。また、調理師などの資格をサポートする資格のうち介護食士 3 級を調理マイスター科において取得を義務づけた。</p> <p>生徒の就職意識の醸成をはかり、多くの者が希望の就職先が得られ、そして就職先とのミスマッチによる早期離職を防ぐための就職指導に注力していく。</p>	<p>調理マイスター科から併設校である女子栄養大学への編入、調理マイスター科、調理師科、製菓科から同短期大学部への学園内推薦入学制度、女子栄養大学食文化栄養学科から本校調理師科・製菓科への学園内留学など大学・短期大学部・専門学校を併設する学園ならではの多様な教育支援体制を整えている。</p> <p>生徒による授業評価は15年以上以前より行っている。本学園が文部科学省の後援を受け実施している家庭料理技能検定取得を課している。</p>

最終更新日付

2016 年 12 月 22 日

記載責任者

荻原 英子

## 3-8 目標の設定

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
3-8-1 理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針を定めているか	<input type="checkbox"/> 教育課程の編成方針、実施方針を文書化するなど明確に定めているか <input type="checkbox"/> 職業教育に関する方針を定めているか	4	学校案内に建学の精神とともに明確にしている。教育課程の編成については学外者より構成される教育課程編成委員会および学内のカリキュラム委員会において検討し、学校教員会議において最終的に決定している。	教育課程編成委員会の席上出された意見をいかに具現化するかが課題である。	教育課程編成委員会の委員に本校の理解をさらに深めてもらい教育課程編成において有効かつ実行性の高い提案をもらえるよう努める。	学校案内 規程 議事録
3-8-2 学科毎の修業年限に応じた教育到達レベルを明確にしているか	<input type="checkbox"/> 学科毎に目標とする教育到達レベルを明示しているか <input type="checkbox"/> 教育到達レベルは、理念等に適合しているか <input type="checkbox"/> 資格・免許の取得を目指す学科において、取得の意義及び取得指導・支援体制を明確にしているか <input type="checkbox"/> 資格・免許取得を教育到達レベルとしている学科では、取得指導・支援体制を整備しているか	4	各学科とも業界のニーズに対応し、基礎技術、基礎知識を身につけ、社会人として自立できる人材育成に重点を置いており、その目標とする教育到達レベルについてはガイダンス、シラバス、日常の授業において明示している。卒業後は、個々の希望、能力に合った職場へ就職できることを目標としている。調理マイスター科・調理師科は調理師の資格取得目的に則した十分なカリキュラム編成であり、製菓科は現場に合わせた実習中心のカリキュラム編成を基本方針としている。全学科とも朝夕の自主練習を取り入れ技術・技能の研鑽に励んでいる。	各生徒の能力に合わせた指導と到達レベルの設定が課題である。	成績評価やアンケート、担任との日常的な連絡や面談等により所属学科および個々の生徒の設定した教育レベルに到達するよう指導する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材ニーズに即しており、教育到達レベルや資格、免許の取得、卒業後の進路等についてガイダンスや授業内、担任との面談等の中で説明し、指導している。</p>	<p>2年制の調理マイスター科を平成21年に新設し、より業界が求める人材育成のため現場実習（デュアル実習等）の時間を多くとっている。また平成27年4月よりカリキュラムを改正し、現場体験実習、資格取得を強化する内容とした。本学園が文部科学省の後援を受け実施している家庭料理技能検定取得を課している。</p>

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	荻原 英子
--------	-------------	-------	-------

## 3-9 教育方法・評価等

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	参照資料
3-9-1 教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか	<input type="checkbox"/> 教育課程を編成する体制は、規程等で明確にしているか <input type="checkbox"/> 議事録を作成するなど教育課程の編成過程を明確にしているか <input type="checkbox"/> 授業科目の開設において、専門科目、一般科目を適切に配分しているか <input type="checkbox"/> 授業科目の開設において、必修科目、選択科目を適切に配分しているか <input type="checkbox"/> 修了に係る授業時数、単位数を明示しているか <input type="checkbox"/> 授業科目の目標に照らし、適切な教育内容を提供しているか <input type="checkbox"/> 授業科目の目標に照らし、講義・演習・実習等、適切な授業形態を選択しているか <input type="checkbox"/> 授業科目の目標に照らし、授業内容・授業方法を工夫するなど学習指導は充実しているか <input type="checkbox"/> 職業実践教育の視点で、授業科目内容に応じ、講義・演習・実習等を適切に配分しているか	3	<p>社会のニーズに即応したカリキュラム編成に向け、適宜学外関係者を加えた教育課程編成委員会および学内のカリキュラム委員会を開催しカリキュラムの検討を行っている。当該委員会の検討内容に基づき学校教員会議において審議し、カリキュラムの改定を行っている。議事録は作成している。</p> <p>各学科において、必修・選択科目の配分・授業時間・授業形態は関係法規を遵守し、適切に配分、運営している。実習担当教員を中心に、授業方法を常に工夫し、業界のニーズに応えられる人材の育成に取り組んでいる。職業実践教育の視点で実習授業は多く取り入れるようにしている。シラバスを作成し、全生徒へ冊子形式で配付している。</p>	<p>本学を取り巻く社会環境がめまぐるしく変化するなかで新カリキュラムが社会のニーズに即したものであるか常に検証する必要がある。</p> <p>2年制の調理マイスター科では現場経験を実感できる1ヶ月間のデュアル実習を取り入れている。長期の現場実習を経験することが、就職先とのスマッチによる早期離職の防止につながっているか、その教育効果について検証をする必要がある。</p>	<p>学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会において、広く学外者の意見を聞き、必要に応じ教育課程の編成について改善を行う。</p>	<p>シラバス 規程(教育課程編成委員会規程) 議事録</p>

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
3-9-1 続き	<input type="checkbox"/> 職業実践教育の視点で教育内容・教育方法・教材等工夫しているか <input type="checkbox"/> 単位制の学科において、履修科目の登録について適切な指導を行っているか <input type="checkbox"/> 授業科目について、授業計画（シラバス・コマシラバス）を作成しているかを <input type="checkbox"/> 教育課程は定期的に見直し改定を行っているか		授業科目については、シラバスを作成し、冊子として生徒へ配付・説明をおこなっている。教育課程は定期的に見直しをおこなっており、検討会議を1ヶ月に1回ペースで継続して開催している。	教室・実習室に限りがあるため、その使用状況を考慮した効率的で実効性のある授業計画の策定を行う必要がある。	教室・実習室の使用実態を調査した上で、担当者等の意見を徴し授業計画について検討を続ける。	
3-9-2 教育課程について、外部の意見を反映しているか	<input type="checkbox"/> 教育課程の編成及び改定において、在校生・卒業生の意見聴取や評価を行っているか <input type="checkbox"/> 教育課程の編成及び改定において、関連する業界・機関等の意見聴取や評価を行っているか <input type="checkbox"/> 職業実践教育の効果について、卒業生・就職先等の意見聴取や評価を行っているか	3	外部講師を招聘した際、授業の実施だけでなく本校の教育に関する様々な意見交換を行い、教育課程に反映させている。特に関係業界の現状を常に把握するようにしている。また卒業生からも意見を聞いている。さらに、学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会を通じて、外部の方の意見を収集している。	本校の教育課程について卒業生や就職先に対し広く意見聴取や評価調査を行う必要がある。	学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会において、広く意見を徴収し、教育課程編成の改善に活かしていく。	
3-9-3 キャリア教育を実施しているか	<input type="checkbox"/> キャリア教育の実施にあたって、意義・指導方法等に関する方針を定めているか <input type="checkbox"/> キャリア教育を行うための教育内容・教育方法・教材等について工夫しているか	4	すでに「キャリアガイド」の授業科目があり、授業担当の専門家と意見交換を行いながら、キャリア形成に向けての指導を実施している。	キャリア教育の意義と必要性について生徒の理解を深めることが必要である。設定した到達レベルの到達度を検証することが、難しい状況である。	授業による学修だけでなく卒業生等による業界、職種別キャリアモデルに接する機会を設け各自のキャリアデザインの明確化を図る。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
3-9-3 続き	□キャリア教育の効果について卒業生・就職先等の意見聴取や評価を行っているか		キャリア教育の効果について随時卒業生や就職先から意見聴取を行っている。	卒業生や就職先からの意見聴取の計画的な実施が望まれる。	年 1 回等定期的に卒業生の意見聴取や就職先への評価依頼を検討する。	
3-9-4 授業評価を実施しているか	□授業評価を実施する体制を整備しているか □学生に対するアンケート等の実施など、授業評価を行っているか □授業評価の実施において、関連業界等との協力体制はあるか □教員にフィードバックする等、授業評価結果を授業改善に活用しているか	3	毎年、前期・後期に各 1 回行っている。 生徒の授業評価は、当該教員、校長、役職教員等に限り知らせている。履修の手引により授業内容を把握し、役職教員が授業見学を抜き打ちに行っている。 また、外部企業に協力してもらっている校外実習も、受け入れ先企業からの成績評価を提出している。	生徒が行う授業評価について結果の利用は各教員にまかされているため必ずしも有効活用されているとはいえない。	授業評価の情報公開の方法を検討する。 授業評価の結果の取扱いについて全教員が同じレベルで活用できるようにルールを設ける。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>社会のニーズに即応したカリキュラム編成とするため関係業界や就職先の意見聴取に努めている。 生徒のキャリアデザインが明確に描くことができるようキャリア教育科目を開講している。</p>	<p>各開講科目について生徒の授業評価を実施している。評価結果は担当教員にフィードバックし授業改善の一助としている。</p>



## 3-10 成績評価・単位認定等

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-10-1 成績評価・修了認定基準を明確化し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 成績評価の基準について、学則等に規定するなど明確にし、かつ、学生等に明示しているか <input type="checkbox"/> 成績評価の基準を適切に運用するため、会議等を開くなど客観性・統一性の確保に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 入学前の履修、他の教育機関の履修の認定について、学則等に規定し、適切に運用しているか	3	成績評価の基準について、「香川調理製菓専門学校試験規程」で規定されており、生徒に明示している。 入学前の他の教育機関の履修認定について規程により定めている。	試験規程と実際の運用に差異がある場合がある。	試験規程の見直しをはかる	シラバス
3-10-2 作品及び技術等の発表における成果を把握しているか	<input type="checkbox"/> 在校生のコンテスト参加における受賞状況、研究業績等を把握しているか	4	在学中のコンテスト（ジャパンケーキショーや食育フェスタ他）への参加、受賞について把握している。	通常授業を受講しながらコンテストやその準備のための時間捻出が困難である。	効率的な授業の受講とコンテストの参加準備に努める。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
成績評価・単位認定の基準は明確になっている。また、生徒にはその規程を書面で明示し、ガイダンス等で説明している。入学前の他の教育機関の履修認定について規程により定めている。	入学前履修認定は大学、短大等を卒業したもので希望がある場合について行っている。

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	荻原 英子
--------	-------------	-------	-------

## 3-11 資格・免許取得の指導体制

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
3-11-1 目標とする資格・免許は、教育課程上で、明確に位置づけているか	<input type="checkbox"/> 取得目標としている資格・免許の内容・取得の意義について明確にしているか <input type="checkbox"/> 資格・免許の取得に関連する授業科目、特別講座の開設等について明確にしているか	4	取得目標としている資格・免許についてガイダンスや日常の授業の中で説明している。資格・免許の取得のために必要な履修科目はカリキュラム上で明確にしている。	調理師以外に介護食士、キュージーヌバンケットコーディネーター、パンコーディネーター、フードアナリスト、簿記などの資格が取得可能だが、これらの資格の有用性や内容について生徒の理解を深める必要がある。	入学当初にガイダンスやホームルーム等において本校で取得可能な資格の内容について説明を重ねて行う。	シラバス
3-11-2 資格・免許取得の指導体制はあるか	<input type="checkbox"/> 資格・免許の取得について、指導体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 不合格者及び卒後の指導体制を整備しているか	4	調理師養成施設のため卒業が調理師免許の取得要件となる。このため入学者全員の卒業を最大の目標として生徒指導を行っている。卒後の資格・免許取得の指導体制ないが、介護食士については公開講座を開講している。	入学者全員が調理師免許を取得して卒業するよう退学者防止のための対策を強化する必要がある。	生徒の情報共有に努め、全教職員で退学者防止に取り組む。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
免許・資格はカリキュラムの上で明確に示している。一部講習会の参加により取得できる資格があるが、調理マイスター科と調理師科は調理師の免許を取るため、製菓科も目標とする資格を取るため授業を欠席しないよう指導している。	調理師科と調理マイスター科では、調理師をはじめ、全国調理職業訓練協会認定の介護食士3級やキュージーヌ&バンケットコーディネーター、製菓科では同協会のカフェクリエーターやラッピングクリエーターを取得可能である。この他、パンコーディネーター、フードアナリスト4級、簿記3級なども希望者は取得可能となっている。

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	荻原 英子
--------	-------------	-------	-------

## 3-12 教員・教員組織

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
3-12-1 資格・要件を備えた教員を確保しているか	<input type="checkbox"/> 授業科目を担当するため、教員に求める能力・資質等を明確にしているか <input type="checkbox"/> 授業科目を担当するため、教員に求める必要な資格等を明示し、確認しているか <input type="checkbox"/> 教員の知識・技術・技能レベルは、関連業界等のレベルに適合しているか <input type="checkbox"/> 教員採用等人材確保において、関連業界等との連携をしているか <input type="checkbox"/> 教員の採用計画・配置計画を定めているか <input type="checkbox"/> 専任・兼任（非常勤）、年齢構成、男女比など教員構成を明示しているか <input type="checkbox"/> 教員の募集、採用手続、昇格措置等について規程等で明確に定めているか <input type="checkbox"/> 教員一人当たりの授業時数、学生数等を把握しているか	4	<p>規程により選考過程、資格要件等を明示しているため専門性・人間性・教育力等を備えた教員が確保できている。</p> <p>実習担当教員は全員が調理師の資格を持ち、調理実習担当の教員には専門調理師の資格を有することを求めている。現状の教員の知識・技術・技能レベルは、業界のレベルに十分適合している。</p> <p>教員一人当たりの授業時数について把握している。</p>	<p>教員の採用計画、配置計画について策定する必要がある。</p>	<p>教員の採用計画、配置計画については必要に応じ関係者による検討を行う。</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-12-2 教員の資質向上への取組みを行っているか	<input type="checkbox"/> 教員の専門性、教授力を把握・評価しているか <input type="checkbox"/> 教員の資質向上のための研修計画を定め、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 関連業界等との連携による教員の研修・研究に取組んでいるか <input type="checkbox"/> 教員の研究活動・自己啓発への支援など教員のキャリア開発を支援しているか	3	実習担当教員は調理師の資格を全員が持ち、調理実習担当の教員は専門調理師の資格を有している。教員の資質向上のため計画的に関連業界との連携による研修に参加するよう努めている。	レベルを向上させるために各教員が常に自己研鑽している。教員の知識・技術・技能を向上させるため研修受講を奨励したいと考えているが、授業のない夏期、冬期休暇期間等以外は時間の捻出が難しい。また、授業のない期間であっても生徒募集のための業務に忙殺されることが多い状況である。学校としての研修制度を整備することが望まれる。	一部（女子栄養大学社会通信講座や専修学校の教員研修）の受講を新任教員には求めている。研修受講者を計画的に特定し、参加しやすい環境づくりをする。また研究発表会、公開授業等の実施が望まれる。	
3-12-3 教員の組織体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 分野毎に必要な教員体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 教員組織における業務分担・責任体制は、規程等で明確に定めているか <input type="checkbox"/> 学科毎に授業科目担当教員間で連携・協力体制を構築しているか <input type="checkbox"/> 授業内容・教育方法の改善に関する組織的な取組があるか <input type="checkbox"/> 専任・兼任（非常勤）教員間の連携・協力体制を構築しているか	3	校長・副校長・学校部長・生徒指導部長の選出方法や職務等の規程は整備しており責任体制は明確である。調理・製菓とも実習室において十分な連携・協力体制が構築されている。毎年講師会を開き専任教員と非常勤講師との連携、協力体制強化を図っている。	中長期を見据えた、教員の組織体制を見直す必要がある。	本校の関係者による検討を行う。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学科の育成目標に向け授業を行うことができる要件（専門性・人間性・教授力・必要資格等）を備えた教員を確保している。教員の専門性レベルは、業界レベルに十分対応している。教員の専門性を向上させる研修を行っている。非常勤講師の採用基準は明確にされ、関係法令を遵守している。	専任の新規採用教員には女子栄養大学通信講座（栄養と料理：基本講座）の受講を促し、四群点数法を理解し、実習・授業等に活かせるよう求めている。

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	荻原 英子
--------	-------------	-------	-------

## 基準 4 学修成果

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>実践的な職業教育機関である本校の教育目的は食生活の合理化を通して社会の発展に寄与し得る有能な専門家を養成することである。</p> <p>そして専門の知識、技術を身につけた卒業生に希望とする就職先が得られるよう指導することが必要である。そのために、就職活動に必要な情報管理と生徒への提供、さらに担任の教員と就職担当職員との連携等支援体制の強化を行っている。</p> <p>卒業した後、生徒達が幅広く食の世界で活躍できることを目的として、将来に必ず必要とされる資格について理解を深め、取得意欲を喚起するよう指導している。生徒が卒業後、目標を達成するための能力を身につけさせるためには個々の生徒の特性に応じた適格な指導と日常的な支援が必要である。そのことが生徒の積極的な行動を生み学校で学ぶ活力となり、さらに退学者の減少に繋がっている。</p> <p>当校では教育効果を上げる方法として担任のホームルーム指導を活用している。副担任には若手教員を配し生徒の指導力向上にも繋げている。</p> <p>生徒の教育、生活指導などの充実を図ることは必要なことであるが、最も重要なことは、卒業生が職場で活躍し社会及び業界で評価され、認められることである。そのためには学校での教育活動のさらなる充実が非常に重要である。</p>	<p>卒業する生徒が希望の就職先を得られるよう教職員によるさらなる就職支援を行い、100%の就職率を目標とする。</p> <p>また、就職後の自己の描くキャリアデザインとのミスマッチによる離職率を低く抑えるため、インターシップ等の校外実習を充実させる。あわせて各自のキャリアを明確に導くための科目を開講する。</p>	<p>社会人としての基本である礼儀について常に教育を行っている。特に挨拶については徹底して指導している。自分の意見、意思が相手に伝わり、文書でも表現できる能力が身につくようにカリキュラムの中に取り入れて教育している。</p> <p>本校には現場の臨場感が体感でき、实际的に職場体験ができる附帯事業施設（松柏軒とプランタン：営業店）が学内にあり、学内実習で現場の経験ができる。各学科とも校外実習がカリキュラムに加えられ、就職前に現場体験ができる。2年制の調理マイスター科では、賃金を得ながら実習するデュアル実習（就学実習）が全員に対して実施され、同学科の特徴になっている。</p>

最終更新日付

2016年12月22日

記載責任者

長谷川 満

## 4-13 就職率

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
4-13-1 就職率の向上が図られているか	<input type="checkbox"/> 就職率に関する目標設定はあるか <input type="checkbox"/> 学生の就職活動を把握しているか <input type="checkbox"/> 専門分野と関連する業界等への就職状況を把握しているか <input type="checkbox"/> 関連する企業等と共催で「就職セミナー」を行うなど、就職に関し関連業界等と連携しているか <input type="checkbox"/> 就職率等のデータについて適切に管理しているか	4	就職率は100%を目標としており、例年95%前後を推移している。担任と就職担当教職員が常に連携しており、生徒の就職活動を把握し、適宜必要なサポートをしている。料理長・卒業生からの話を聞くガイダンスを前期2回実施し、意識向上を図っている。就職データについては、適切に管理している。	生徒の就職意識の醸成が課題である。調理師、製菓・製パンの専門学校に入学した意味を認識させることが重要である。	生徒の就職に対する意欲を喚起させるためにカリキュラムの中にキャリアがタンスを開講する。課外では業界研究（ホテル見学、業界関係者を招いての研修会等）を積極的に実施する。	求人のためのご案内就職活動ガイドブック

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
毎年就職希望者を全員就職させるために生徒の職業意識の向上を教員の教育指導の最重要項目とし、校外実習を充実させ、実地体験を重要視し、現場の理解を深めるためホテル見学、外部の業界関係者による研修会、卒業生から経験談を生徒に聞かせるなど、自信をもって養成した人材を送り出せる状況づくりに努めている。また、就職担当者、教職員が協力して新たな求人先を開拓することも今後の努力目標である。	本校は大学、短期大学部を併設した学園組織の中に位置している。各就職課担当で連携がとれること、調理師、パティシエ、ブーランジェだけではなく、大学、短期大学部卒業生には管理栄養士、栄養士、フードコーディネーターなど食関連の各方面に多くの人材が活躍しているので食の分野での横の連携が取り易い。

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	長谷川 満
--------	-------------	-------	-------

## 4-14 資格・免許の取得率

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
4-14-1 資格・免許の取得率の向上が図られているか	<input type="checkbox"/> 資格・免許取得率に関する目標設定はあるか <input type="checkbox"/> 特別講座、セミナーの開講等授業を補完する学習支援の取組はあるか <input type="checkbox"/> 合格実績、合格率、全国水準との比較など行っているか <input type="checkbox"/> 指導方法と合格実績との関連性を確認し、指導方法の改善を行っているか	4	<p>調理マイスター科（2年）、調理師科1年（テクニクコース含む）は全員が調理師免許を取得する。その他必要な科目を履修すれば（試験も含む）、学科により介護食士3級・キュージーヌ&amp;パンケットコーディネーター3級・食育インストラクター・ラッピングクリエーター・パンコーディネーター・フードアナリスト4級・カフェクリエーター3級が取得できる。</p> <p>製菓科は家庭料理技能検定4級、調理師科・マイスター科は同3級の受検を義務付けている。</p>	<p>調理師免許以外は生徒にとって本校入学後初めて知る資格なので、取得の必要性、資格の意味、活用方法について、入学直後に担任を通じホームルームに於いて説明し、生徒に理解させる事が重要である。</p> <p>また、資格取得のために、学び、知識を得ることの重要性を理解させることも大切である。</p>	<p>調理師免許を取得するのは、免許が将来の目指す仕事に必要不可欠と生徒は理解している。調理師以外の各資格について、免許を取得することが、自分の将来にとって重要である、と生徒が理解すれば取得率が高くなる。そのために日常的に取得の必要性、資格の意味、活用方法について説明および指導を行う。</p>	<p>学校案内 各資格紹介パンフレット</p>

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>各資格・免許は、合格・取得することだけが目的ではない。受験するまでの修学するプロセスが大切であり、各資格・免許に必要な知識を身につけることが将来の調理師、パティシエ、ブーランジェには重要である。</p>	<p>本校で受検を義務付けている家庭料理技能検定については、特に3級の筆記試験に合格するのが生徒にとって難関である。そのため、平成26年度から4月～9月まで、毎週時間割に加えて、講義担当教員が指導している。</p>

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	長谷川 満
--------	-------------	-------	-------

## 4-15 卒業生の社会的評価

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
4-15-1 卒業生の社会的評価を把握しているか	<input type="checkbox"/> 卒業生の就職先の企業・施設・機関等を訪問するなどして卒後の実態を調査等で把握しているか <input type="checkbox"/> 卒業生のコンテスト参加における受賞状況、研究業績等を把握しているか	3	<p>適宜卒業生の就職先を訪問し卒業後の実態把握に努めている。その際卒業生のコンテスト参加における受賞状況や研究業績等の情報収集も行っている。卒業生には学園広報誌「香窓」によって各園の現状について知らせている。</p> <p>平成 25 年 7 月に組織した本校同窓会「香流会」を定期的に行い卒業生の情報収集や情報交換の場として活用している。</p>	効率的な卒業生の現状把握が難しい。	学園全体の卒業生の組織『香友会』と専門学校独自の組織『香流会』が協力して卒業生の動向を把握したい。	専門学校香流会『グルメガイド』

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校は東京で最初の調理師学校として開校し、調理・製菓・製パン技術者として 1 万余名の卒業生を輩出し、業界で活躍している。今後の努力目標として、より多くの卒業生の動向を調査して、職種や仕事内容、コンテスト等の評価を具体的に把握できるようにしたい。</p>	<p>学園全体の香友会（同窓会）の元に、専門学校の卒業生を中心とした組織として「香流会」が平成 25 年 7 月発足した。今後は情報交換を密にし、卒業生の動向を把握できる体制を構築していく。</p>

最終更新日付	2016 年 12 月 22 日	記載責任者	長谷川 満
--------	------------------	-------	-------



## 基準 5 学生支援

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>学校法人香川栄養学園では、女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部・香川調理製菓専門学校を設置している。専門学校は短期大学部と同キャンパス内にあり、施設を共用できるため、学生支援すべき体制や施設は充実している。</p> <p>学校の評価は、教育面及び指導面に優れていることだけでなく、生徒自身が抱えている問題に即刻対応できる体制や施設が整っていることにある。生徒の将来を決める就職は特に重要である。就職説明会、面接などの対応、個別相談など生徒がスムーズに就職活動出来るよう配慮している。</p> <p>生徒の健康管理面では保健センターを設置し常駐の医師、看護師を配置している、インフルエンザなど伝染性のある疾病が社会に於いて問題になれば、直ぐに学園管理者、医師、教員、職員が対応できる体制になっている。また、現代増加している心の悩みを相談できる相談室及び専門のカウンセラーが配置されている。</p> <p>最近の傾向として経済的に不安定な環境に置かれている生徒も多く、そのためにも経済的な理由で修学できない生徒を対象にした奨学金制度の充実も図っている。生徒が無事に卒業し、就職するまでの環境作りも大切で、保護者との連携は不可欠である。</p> <p>職業教育機関である本校では、卒業生を送り出すことだけが目標ではなく、卒業後社会に於いて、活躍し、業界に貢献し発展させる担い手になることが求められる。結果的に本校の教育の評価にも繋がり、学校の使命でもあるので、生徒への多様な支援体制を整えることが重要である。</p>	<p>最近、現代病というべき『心の病』を持って入学してくる生徒が少なくない。学園には専門のカウンセラーが配置されているが、それだけでは『心の病』を持っている生徒全員をケアすることはとても難しい。教育にあたる教職員が、入学から卒業まで、日常的に生徒の動向に対して気配りをする必要がある。また、教職員間での生徒情報の共有化が重要である。</p>	<p>生徒数の多い大規模学校ではないので、教職員が生徒一人一人に目を行き届かせることができるため、早めの対応が可能である。</p> <p>また、毎日授業の始まる前にショートホームルームを行い、担任による健康観察を実施している。</p> <p>東日本大震災がきっかけとなり、自然災害（地震、台風、集中豪雨、大雪）に被災したり、学納金の支払いが困難になった学生・生徒に学園は調査し、支援の手を差し延べている。</p>

## 5-16 就職等進路

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-16-1 就職等進路に関する支援組織体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 就職など進路支援のための組織体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 担任教員と就職部門の連携など学内における連携体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 学生の就職活動の状況を学内で共有しているか <input type="checkbox"/> 関連する業界等と就職に関する連携体制を構築しているか <input type="checkbox"/> 就職説明会等を開催しているか <input type="checkbox"/> 履歴書の書き方、面接の受け方など具体的な就職指導に関するセミナー・講座を開講しているか <input type="checkbox"/> 就職に関する個別の相談に適切に応じているか	4	<p>卒業後の進路を充実させることは学校の評価につながる。そのために当校では、就職担当者がきめ細やかな進路支援をし、業界等の協力も得て、現場見学、研修会を実施している。また教職員は新規就職先開拓、卒業生との連携等を積極的に行っている。</p> <p>また、専門学校カリキュラムの中にキャリアガイダンスを加え、就職活動対策（面接、履歴書の書き方、立ち居振る舞いなど）を実施している。就職説明会も適宜開催している。</p>	<p>卒業後の進路支援について決め細やかな対応をするためにその対応者の増員や業務の見直しをはかる必要がある。また、就職先との関係強化、卒業生の状況把握、新規就職先の開拓についても担当要員の充足が必要である。</p>	<p>業務の見直しをはかるとともに関係者への担当要員充足をはたらきかける。</p>	<p>就職活動ガイドブック履修の手引き。</p>

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>要員不足の感はあるが、就職等進路支援のための組織体制は整備されている。また、これまでの積み重ねにより関係業界との関係も年々強化されている。カリキュラムにおいて就職活動対策のための授業も取り入れている。</p>	<p>近況報告を兼ね卒業生が来校することがたびたびある。その機会に働いている環境や関係業界の最新情報を得ることができる。そしてその情報は在校生へ就職支援をする上で重要な資料となっている。</p>

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	長谷川 満
--------	-------------	-------	-------

## 5-17 中途退学への対応

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-17-1 退学率の低減が図られているか	<input type="checkbox"/> 中途退学の要因、傾向、各学年における退学者数等を把握しているか <input type="checkbox"/> 指導経過記録を適切に保存しているか <input type="checkbox"/> 中途退学の低減に向けた学内における連携体制はあるか <input type="checkbox"/> 退学に結びつきやすい、心理面、学習面での特別指導体制はあるか	4	退学理由や退学者数等は把握している。安易な中途退学を防ぐため担任が保護者との連絡を密に行っている。 また、個々の生徒の変化やつまずきを見逃さないために常時副担任を加えた体制で生徒指導にあつたっている。	退学者ゼロをめざしているが例年 2~3 名退学する者がいる。	入学前の体験セミナー参加時等を利用し、本校の教育方針や入学後の学修、年間の学事等について詳細に説明し、入学後のミスマッチによる退学を防ぐ。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
各クラス担任はホームルームにおいて、毎日の生徒観察を行い、学校生活及び将来に対しての不安を持っている生徒、欠席・遅刻が目立つ生徒など、生活状況や相談内容に応じて、自分の経験も活かしながら、適格なアドバイスをしている。	担任、副担任は、実習授業を担当している教職員がほとんどであり、実習中も授業のなかで生徒観察をすることによって、生徒の状況把握ができやすいため効果的な生徒指導につながっている。

最終更新日付

2016年12月22日

記載責任者

長谷川 満

## 5-18 学生相談

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
5-18-1 学生相談に関する体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 専任カウンセラーの配置等相談に関する組織体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 相談室の設置など相談に関する環境整備を行っているか <input type="checkbox"/> 学生に対して、相談室の利用に関する案内を行っているか <input type="checkbox"/> 相談記録を適切に保存しているか <input type="checkbox"/> 関連医療機関等との連携はあるか <input type="checkbox"/> 卒業生からの相談について、適切に対応しているか	4	駒込キャンパスにおいて、短大部・大学栄養学部二部と共通であるが、専任カウンセラーを配置し、定期的に学生の相談に応じている。専用の相談室を設置し相談に関する環境整備を行っている。カウンセラーによる学生相談の利用方法等についてはキャンパスハンドブックに掲載し入学準備会、入学当初のオリエンテーション、ホームルームなどで、適宜生徒に説明している。	生徒からの相談については各教員が個別に対応しているが、教員間での相談内容の共有化は十分とは言えない。	精神的な悩みを持って入学してくる生徒が年々増加の傾向を示している。この対応のため、各教員が生徒が相談しやすく話しやすい環境を作るための努力をする。	キャンパスハンドブック
5-18-2 留学生に対する相談体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 留学生の相談等に対応する担当の教職員を配置しているか <input type="checkbox"/> 留学生に対して在籍管理等生活指導を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 留学生に対し、就職・進学等卒業後の進路に関する指導・支援を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 留学生に関する指導記録を適切に保存しているか	3	留学生の相談等に対応する担当の教職員は配置していないが、入学した場合、正副担任が、留学生としてのハンデ（言葉、専門用語の理解など）を十分熟知して、クラスの協力も得て指導している。	現在留学生は在籍していないが、受け入れはしているので、常に対応のための準備をしていることが必要である。	現在、留学生が入学した場合、相談等は担任が行っている。担任で解決できないことは学校部長が相談を受けている。担当教員も対応すべきかどうかについて今後検討を行う。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
留学生に関しては、入学希望を表明した時点で、体験セミナー、面接等で、条件面、生徒生活等で困らないよう、前もって詳しく本人に説明している。	留学生が入学した場合、言葉などの理解度で孤立しないよう、担任の指導のもと、クラス単位で仲間意識をもって面倒を見ている。

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	長谷川 満
--------	-------------	-------	-------

## 5-19 学生生活

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
5-19-1 学生の経済的側面に対する支援体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 学校独自の奨学金制度を整備しているか <input type="checkbox"/> 大規模災害発生時及び家計急変時等に対応する支援制度を整備しているか <input type="checkbox"/> 学費の減免、分割納付制度を整備しているか <input type="checkbox"/> 公的支援制度も含めた経済的支援制度に関する相談に適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 全ての経済的支援制度の利用について学生・保護者に十分情報提供しているか <input type="checkbox"/> 全ての経済的支援制度の利用について実績を把握しているか	4	独自の奨学金制度を整備しており生徒の経済支援体制を整えている。大規模災害発生時及び家計急変時等に対応する支援についても制度化している。	経済的に困窮している生徒の状況に応じた奨学金の貸与方法について検討する必要がある。	奨学金の貸与額、返済方法や期間について状況に応じて弾力的な適用ができるよう検討する。	キャンパスハンドブック 学校案内
5-19-2 学生の健康管理を行う体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 学校保健計画を定めているか <input type="checkbox"/> 学校医を選任しているか <input type="checkbox"/> 保健室を整備し専門職員を配置しているか <input type="checkbox"/> 定期健康診断を実施して記録を保存しているか <input type="checkbox"/> 有所見者の再健診について適切に対応しているか	4	学校保健計画を定め、学校医選任・常駐、保健室設置、看護師常駐、4月の健康診断、再検診指導を着実にやっている。学内に保健センターを設置している。校医1人、看護師2人が常駐している。精神科の医師による健康相談も行っている。また健康管理委員会を設置し、個人情報保護対策も取り組んでいる。	特になし。	特になし。	キャンパスハンドブック

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
5-19-2 続き	<input type="checkbox"/> 健康に関する啓発及び教育を行っているか <input type="checkbox"/> 心身の健康相談に対応する専門職員を配置しているか <input type="checkbox"/> 近隣の医療機関との連携はあるか		健康に関する啓発及び教育は常に行っている。心身の健康相談に対応するカウンセラーを置いている。近隣の医療機関と連携し必要に応じ生徒に紹介している	特になし	特になし	
5-19-3 学生寮の設置など生活環境支援体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 遠隔地から就学する学生のための寮を整備しているか <input type="checkbox"/> 学生寮の管理体制、委託業務、生活指導体制等は明確になっているか <input type="checkbox"/> 学生寮の数、利用人員、充足状況は、明確になっているか	4	学生寮の整備、管理制度は充実し、生活指導体制も明確になっている。当校は女子栄養大学併設校なので、寮は女子寮のみとなっている。また、一人暮らしを希望する者には提携している民間のアパートや学生会館等を案内している。	状況によって希望者が必ずしも入寮できるとは限らない。寮が大学隣接地（埼玉県坂戸キャンパス）にあるので本校までの通学時間が1時間程度かかる。	学生寮の専門学校生枠の確保。必要に応じ寮の整備を検討する。	キャンパスハンドブック
5-19-4 課外活動に対する支援体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> クラブ活動等の団体の活動状況を把握しているか <input type="checkbox"/> 大会への引率、補助金の交付等具体的な支援を行っているか <input type="checkbox"/> 大会成績など実績を把握しているか	3	クラブ活動等の状況について学校で把握している。また活動のための補助金の交付等の支給を行っている。	クラブ活動を行う環境（体育館等）が整備されていない。	近隣の運動施設確保の可否についての情報収集と施設確保の方法について検討する。	キャンパスハンドブック

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
生徒の経済支援、健康管理、学生寮に関しては、相当程度充実しているが生徒の福利厚生を充実させるためにも運動施設の整備が望まれる。	生徒の体力的、精神的な健康面を考え、年1回のバス旅行とスポーツ、ロングホームルームによる校外見学、体育館でのスポーツなど、工夫をして生徒達の交流を深めている

## 5-20 保護者との連携

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-20-1 保護者との連携体制を構築しているか	<input type="checkbox"/> 保護者会の開催等、学校の教育活動に関する情報提供を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 個人面談等の機会を保護者に提供し、面談記録を適切に保存しているか <input type="checkbox"/> 学力不足、心理面等の問題解決にあたって、保護者と適切に連携しているか <input type="checkbox"/> 緊急時の連絡体制を確保しているか	4	年2回保護者会を開催して本校の教育や学修に関する情報提供をしている。保護者とクラス担任が面談を通してお互いに意思の疎通を図っている。本校の生徒はほとんどが未成年者なので、保護者との連携は不可欠である。	両親が働いている家庭も多く、保護者の来校のための時間確保が難しい。	比較的時間捻出のしやすい土曜日を有効活用する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
保護者会の内容は年々充実が図られ、学校と保護者との距離は年々狭まっている。保護者会への参加者も増加している。	入学前の体験入学セミナーに保護者が生徒に同行してくることが少なくなっている。親が本学園の卒業生の場合もある。また、入学式にも多くの保護者が参加するので、保護者の当校に対する理解度は高い。

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	長谷川 満
--------	-------------	-------	-------



## 5-21 卒業生・社会人

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
5-21-1 卒業生への支援体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 同窓会を組織し、活動状況を把握しているか <input type="checkbox"/> 再就職、キャリアアップ等について卒後の相談に適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 卒業後のキャリアアップのための講座等を開講しているか <input type="checkbox"/> 卒業後の研究活動に対する支援を行っているか	4	平成 25 年に専門学校独自の卒業生の会『香流会』を立ち上げ卒業生の情報収集や交流に活用している。 再就職、キャリアアップの卒後相談には適宜対応している。	卒業生の再就職やキャリアアップのための支援が必ずしも充分とはいえない。	卒業後の情報を収集し、卒業生支援のための体制を構築する。	
5-21-2 産学連携による卒業後の再教育プログラムの開発・実施に取り組んでいるか	<input type="checkbox"/> 関連業界・職能団体等と再教育プログラムについて共同開発等を行っているか <input type="checkbox"/> 学会・研究会活動において、関連業界等と連携・協力を行っているか	3	関連業界・職能団体等との再教育プログラムについて共同開発等はない。関連業界からの要請に基づき連携、協力を行っている。	特になし。	特になし。	
5-21-3 社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか	<input type="checkbox"/> 社会人経験者の入学に際し、入学前の履修に関する取扱いを学則等に定め、適切に認定しているか <input type="checkbox"/> 社会人学生に配慮し、長期履修制度等を導入しているか <input type="checkbox"/> 図書室、実習室等の利用において、社会人学生に対し配慮しているか <input type="checkbox"/> 社会人学生等に対し、就職等進路相談において個別相談を実施しているか	3	社会人が他の生徒と協力、協調しながら修学することを目指しているため、社会人に対して特別な配慮はせず、皆同じ立場の生徒として扱っている。	社会人経験者についての課題は、年齢による再就職に対してのハンデである。本校に寄せられる多くの求人は新卒対象であるため卒業時 18 歳～19 歳を想定していることが多い。年齢的にこれからかけ離れた社会人経験者についての就職支援が課題となっている。	社会人経験者のアピールポイントについて求人先に理解を求める努力をすることが必要である。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>卒業生に関しては、今後、『香流会』を充実することが重要だと考え、卒業生の店を紹介するグルメガイドの充実、研修会の開催などコンスタントに実施したい。社会人経験者に対しては、卒業後業界で活躍できるよう、求人先の開拓が重要である。</p>	<p>現在、学園内、大学、短大卒業生との連携が深まりつつあり、校外実習、就職開拓などで協力している。</p>

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	長谷川 満
--------	-------------	-------	-------

## 基準 6 教育環境

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>施設・設備は、専修学校及び調理師養成施設等に関連した法規、さらに本学独自の教育目標の達成に必要な整備がなされている。</p> <p>また、施設・設備の日常的な保守、更新などにも、専属の担当者及び専門の業者を配置するなど組織的・定期的に行い、教育環境の安全確保に努めている。</p> <p>防災についても規程の整備がなされており、毎年度防災訓練を実施し、防災に対する意識の喚起を行っている。</p> <p>実習を伴う授業が多く、授業、実習中の事故防止への取り組み、やむを得ず被災した場合の保険対応も基本的には制度化されている。</p> <p>課題は、建物の経年に伴う老朽化への対応の必要性であり、将来における建替えなども視野に入れた資金計画を含むキャンパス整備計画の検討が必要である。</p>	<p>現敷地に隣接する土地、近隣ビルの購入等による教育環境整備を計画推進している。</p> <p>毎年、校舎整備審議会による校舎整備希望調査を実施しており、各部署からの整備希望を提出し、優先順位をつけ環境整備を順次行っている。例年 8 月の夏期休暇中に集中的に改修工事、修繕工事を実施している。</p>	<p>本校は併設の短期大学と同じ敷地内に位置している。施設面では短大部と区分され専門学校独自の施設設備を有している。法定上の設備・整備は当然、本学が目指す実践教育に必要なものを兼ね備え、教育目標の達成に取り組んでいる。</p> <p>建物全般の経年は高いが、平成 18、19 年度に全館に亘る耐震補強工事を施し、安全の確保を図っている。</p> <p>また、実習施設として、学内にレストランや製菓の附置教育施設も併設されており、本学教育施設の特徴づけのひとつとなっている。</p>

最終更新日付	2016 年 9 月 10 日	記載責任者	新井田 弘
--------	-----------------	-------	-------

## 6-22 施設・設備等

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
6-22-1 教育上の必要性に十分対応した施設・設備・教育用具等を整備しているか	<input type="checkbox"/> 施設・設備・機器類等は設置基準、関係法令に適合し、かつ、充実しているか <input type="checkbox"/> 図書室、実習室など、学生の学習支援のための施設を整備しているか <input type="checkbox"/> 図書室の図書は専門分野に応じ充実しているか <input type="checkbox"/> 学生の休憩・食事のためのスペースを確保しているか <input type="checkbox"/> 施設・設備のバリアフリー化に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 手洗い設備など学校施設内の衛生管理を徹底しているか <input type="checkbox"/> 卒業生に施設・設備を提供しているか <input type="checkbox"/> 施設・設備等の日常点検、定期点検、補修等について適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 施設・設備等の改築・改修・更新計画を定め、適切に執行しているか	4	<p>専修学校および調理師養成施設として法規上の教室、実習室など教育に支障なく整備されている。学内に専属の部署を置き、さらには常駐の専門業者を配置して、日々メンテナンスに心がけている。専門学校においては平成27年度8月に、普通教室3教室増設し環境整備が進んだ。</p> <p>校舎整備審議会にて、調査・検討し担当部署である管理部が年間計画を立てて実施している。</p> <p>学生の休憩場所は、カフェテリア（学生食堂）・ブルーラウンジ（含むPC）が整備されている。衛生面においては、各場所に自動洗浄（石鹼・消毒液）を設置し、トイレにはジェットタオルも設置されている。</p> <p>階段に手すりを設置し、ユニバーサルトイレ、各校舎出入口にスロープを整備している。</p>	<p>建物の経年が高く、老朽化対策を含めたキャンパス整備が課題である。</p> <p>キャンパスが手狭であるため、今後のキャンパス整備計画の立案、実施、資金計画を適切に行う必要がある。</p>	<p>理事会・役員会で随時検討を行っている</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>施設・設備は教育、生徒の学校生活に支障がないように整備され、かつメンテナンスおよび更新の体制も生まれ、生徒、教職員の施設設備面での安全確保はなされていると評価できる。将来に向けての課題はキャンパス整備に向けて資金面の充実である。</p>	<p>キャンパスは山手線沿線にあり至便な場所にある。 建物は平成 18、19 年度に全面的に耐震工事を行い、安全は確保されている。短期大学部と同一キャンパスにあるが、施設・設備は専用部分を有し、区分されている。しかし、専門学校を超えて交流が可能であり、学校生活面での優位性を含んでいる。</p>

最終更新日付	2016 年 9 月 10 日	記載責任者	新井田 弘
--------	-----------------	-------	-------

## 6-23 学外実習、インターンシップ等

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
6-23-1 学外実習、インターンシップ、海外研修等の実施体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 学外実習等について、意義や教育課程上の位置づけを明確にしているか <input type="checkbox"/> 学外実習等について、実施要綱・マニュアルを整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 関連業界等との連携による企業研修等を実施しているか <input type="checkbox"/> 学外実習について、成績評価基準を明確にしているか <input type="checkbox"/> 学外実習等について実習機関の指導者との連絡・協議の機会を確保しているか <input type="checkbox"/> 学外実習等の教育効果について確認しているか <input type="checkbox"/> 学校行事の運営等に学生を積極的に参画させているか <input type="checkbox"/> 卒業生・保護者・関連業界等、また、学生の就職先に行事の案内をしているか	4	<p>校外実習の目的は、調理師としての職業意識及び態度を学ぶとともに、幅広い業務全体を総合的に学ぶことを通して、調理師として具備すべき専門的知識及び技能を習得させることである。校外実習、インターンシップは積極的に協力企業に依頼し取り組んでいる。事前指導をおこない、実習ノートを配付・提出させている。期間中には、教員が各実習先を巡回訪問している。例年実習先に就職を決める生徒も多くいる。</p> <p>海外研修は生徒の希望を基に毎年実施している。研修レポート提出や研修後の報告会を実施している。</p>	<p>過去は実習先の確保が毎年の課題であったが、近年は協力・提携企業数が安定してきている。今後は、実習が就職につながるようにさらに強化指導をおこなっていく。</p> <p>校外実習担当者と同職指導担当者が同一でおこなっており、業務負担が大きくなっている。</p> <p>海外研修については、平成24年度から中国食文化研修は国際情勢の変化により中止にいたったままであったが、平成27年度から台湾での研修が催行されている。</p> <p>西オーストラリア短期留学は、11名の参加者があったが、経済負担の支援が課題である。</p> <p>また、報告会の実施方法・参加者募集の改善が必要である。</p>	<p>校外実習担当者と就職指導担当者の人員補充がおこなわれるとよい。</p> <p>また、教職員への今まで以上の情報提供・周知徹底をはかり、課題を改善していく。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>校外実習、インターンシップとも毎年行っており、卒業後の就職先とのミスマッチをできるだけなくすよう指導している。また、21世紀の国際化に備えて英語が話せる調理師、パティシエ・ブーランジェを輩出するために、西オーストラリアのパース市にある職業技術訓練施設に毎年、テクニクコース（製菓科）生を派遣している。</p>	<p>平成16年よりオーストラリア短期留学プログラムを開催しているが、新たに平成26年度よりオーストラリアのパース市にある North Metropolitan Tafe と協定を締結し、調理実習体験と英語の短期留学教育プログラムを行っている。また、大学生、短大学生も含めたヨーロッパ料理、菓子研修旅行を毎年行っていたが、昨年度より現地の治安悪化に伴い催行を見合わせている。</p>

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	古川 瑞雄
--------	-------------	-------	-------

## 6-24 防災・安全管理

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
6-24-1 防災に対する組織体制を整備し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 学校防災に関する計画、消防計画や災害発生時における具体的行動のマニュアルを整備しているか <input type="checkbox"/> 施設・建物・設備の耐震化に対応しているか <input type="checkbox"/> 防災・消防施設・設備の整備及び保守点検は法令に基づき行い、改善が必要な場合は適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 防災（消防）訓練を定期的実施し、記録を保存しているか <input type="checkbox"/> 備品の固定等転倒防止など安全管理を徹底しているか <input type="checkbox"/> 学生、教職員に防災教育・研修を行っているか	4	<p>平成 19 年度に耐震補強工事を実施している。</p> <p>学校法人香川栄養学園防災対策管理規程・同防災計会を設置して組織的、定画書を作成し、防災委員的に防災訓練を行っている。</p> <p>また教職員、生徒全員に大地震初動マニュアルを携帯させている。日常的な防災意識はもちろん、年 1 回以上行われる防災訓練で、初期消火、避難訓練などを通して、防災への関心を高め、防災意識の高揚を指導している。</p> <p>保守点検は、各専門業者にて確実に実施し、不良箇所は可及的早期に修繕工事を実施している。備品の転倒防止対策は、毎年各実習室・研究室の調査を実施し、全学に亘り実施済である。</p>	校舎敷地が狭小のため避難場所等の確保が課題である。	防災対策管理規程・同防災計画書・防災等行動管理マニュアルを必要に応じて改訂を検討する。	
6-24-2 学内における安全管理体制を整備し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 学校安全計画を策定しているか <input type="checkbox"/> 学生の生命と学校財産を加害者から守るための防犯体制を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 授業中に発生した事故等に関する対応マニュアルを作成し、適切に運用しているか	4	<p>防災計画・防火計画を策定し、届け出ている。防犯カメラの設置・常勤警備員による巡回とともに、所轄警察署と連携を蜜にしている。</p> <p>各生徒の包丁セットは、校内の、施錠される指定場所で保管管理し、必要に応じて渡している。</p>	特になし。	特になし。	



小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
6-24-2 続き	<input type="checkbox"/> 薬品等の危険物の管理において、定期的にチェックを行うなど適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 担当教員の明確化など学外実習等の安全管理体制を整備しているか	4	<p>担当部署である管理部等で、毎年チェックしている。</p> <p>また、調理実習台の使用人数は4人基本とし、複数の助手を配置し円滑運営と事故防止の体制を組んでいる。学外実習での、万が一の事故の対策とし、専修学校・各種学校学生生徒災害障害保険を付保し生徒の傷害事故補償の対応を行っている。</p> <p>また建物火災保険に加入している。</p>			

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>生徒教職員の安全確保が第一義であり、それを念頭に防災、防火、事故などに対する危機管理が必要である。</p> <p>地震、火災などの防災・防火に関しては防災・防火訓練などにより意識の高揚を図り、また実習時の事故防止にも組織的に取り組んでいる。生徒が授業の関連で事故等にあった場合の保険対応はできている、自然災害などへの対応の充実が検討課題である。</p>	<p>建物の経年が高いが、平成18、19年度に耐震工事を済ませており、安全確保ができていたが、慢心することなく対応していきたい。</p>

最終更新日付	2016年9月10日	記載責任者	新井田 弘
--------	------------	-------	-------

## 基準 7 学生の募集と受入れ

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>生徒募集については埼玉県、東京都、千葉県を中心とした高校との関係強化をはかるため全校をあげて進学ガイダンスや説明会に積極的に参加している。その成果も徐々に始り、本校に対する認知度も高まり、近年は、一部の学科を除き定員を早期に確保することが出来ている。</p> <p>また、学校案内は最近の高校生に分かり易く、理解度を高めることができるようなビジュアル面を重視した紙面づくりに努力しており、SNSの活用も進んでいる。</p> <p>入学前の高校生等に向けての体験入学セミナーは年間30回以上実施し、目標とする参加者数をほぼ達成できている。今後も継続して本校の教育内容や教育環境の理解を深めてもらう努力を行う。</p> <p>また、入学準備会を2月末に実施し、入学にあたって生徒だけでなく保護者の方々にも本校の教育内容を充分理解してもらう機会を設けている。</p> <p>一昨年まであった特待生入試枠をなくし、昨年より新卒者対象に学校推薦入学、指定校推薦入学の合格者の希望者から特待生選考を行っている。</p>	<p>安定した募集定員の確保と同時に、専門学校の収支を常に念頭に置き、学園組織の一員として貢献できる体制を目指す。</p> <p>また、定員超過が常態化することのないよう、今年度より調理師科の定員増を行った。定員の充足が今後の課題となるため、多様な入試制度の構成等について検討が必要である。</p>	<p>体験入学セミナーを年間30回以上実施し、本校への志願に結びつける努力をしている。前年度同様の参加者数を確保すべく、全力を尽くしている。</p> <p>本校の特色は大学、短大部を併設しており、「食」の実践教育として専門学校の位置付けがされており、特色ある入試広報活動ができる環境にある。</p> <p>また平成21年からは調理マイスター科を新設し、「働きながら学習できる」デュアル実習教育を調理系専門学校では初めて取り入れ、就職率のアップと職業選択におけるミスマッチによる離職率の低下をめざした教育を推進している。</p> <p>他校に比べて募集定員も少ないため入学した生徒一人一人に手厚い教育をしていることが本校の特徴の一つである。</p>

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	荻原 英子
--------	-------------	-------	-------

## 7-25 学生募集活動

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
7-25-1 高等学校等接続する教育機関に対する情報提供に取り組んでいるか	<input type="checkbox"/> 高等学校等における進学説明会に参加し教育活動等の情報提供を行っているか <input type="checkbox"/> 高等学校等の教職員に対する入学説明会を実施しているか <input type="checkbox"/> 教員又は保護者向けの「学校案内」等を作成しているか	4	高等学校における進学説明会に積極的に参加し、本校の教育内容だけでなく業界動向についても情報提供を行っている。高等学校教諭を対象とした入学説明会はこれまで実施をしていたが、現在は高等学校家庭科教諭向けのセミナーを開催し、実習指導を通して本校の教育内容や本校をとりまく業界への理解を深めるよう努めている。	高等学校教諭、保護者に対し、今よりも正確かつ詳細に情報提供ができる仕組みづくりが課題である。	在校生や卒業生の報告活動や学校紹介を目的とした高等学校への訪問活動の充実をはかる。 ホームページ等の更新頻度を高め最新の情報を提供する。	学校案内書
7-25-2 学生募集を適切かつ効果的に行っているか	<input type="checkbox"/> 入学時期に照らし、適切な時期に願書の受付を開始しているか <input type="checkbox"/> 専修学校団体が行う自主規制に即した募集活動を行っているか <input type="checkbox"/> 志願者等からの入学相談に適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 学校案内等において、特徴ある教育活動、学修成果等について正確に、分かりやすく紹介しているか <input type="checkbox"/> 広報活動・学生募集活動において、情報管理等のチェック体制を整備しているか	4	東京都専修学校各種学校協会の取り決めに従って募集活動を行っている。 志願者からの問い合わせ対応については、専用のフリーダイヤルを設置して対応している。志願者等からの入学相談には適宜適切な対応を心掛けている。 学校案内において教育方針やそれに沿った教育内容、カリキュラム、就職状況等について紹介している。	入試広報担当者が他校に比べ少ないため募集に関わる問い合わせに即時対応できない場合がある。	入試広報担当者以外の教職員も対応できるよう情報の共有、研修等の強化を図る。	学校案内書 募集要項

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
7-25-2 続き	<input type="checkbox"/> 体験入学、オープンキャンパスなどの実施において、多くの参加機会の提供や実施内容の工夫など行っているか <input type="checkbox"/> 志望者の状況に応じて多様な試験・選考方法を取入れているか	4	年間 30 回程体験入学セミナーを開催し、体験実習についても毎回異なる内容とする等、参加しやすい環境整備に工夫している。また、開催にあたり在校生を運営要員として活用している。AO 入学・学校推薦入学・指定校推薦入学から社会人を対象にしたキャリア入学、一般入学まで志望者の状況に応じた試験区分を用意している。の選考方法を取り入れている。また、今年から学校推薦入学・指定校推薦入学の合格者のなかから特待生選考を行うこととし	これまで入学者のいない地域や高校への有効な広報活動を展開していく必要がある。	これまでの広報戦略を見直し、さらなる SNS の有効活用について検討する。	募集要項 体験入学セミナーリーフレット

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校の募集活動は、入学者獲得のためだけではなく、入学対象者が将来を考えて適切な進路選択ができるような情報提供を行っている。一昨年まであった特待生入試枠をなくしたことが入学者獲得にどのように影響するか注視したい。	従来あった特待生入試区分を見直し、昨年より新卒者を対象に学校推薦入学・指定校推薦入学の合格者の希望者から特待生選考を実施している。

最終更新日付	2016 年 12 月 22 日	記載責任者	荻原 英子
--------	------------------	-------	-------

## 7-26 入学選考

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
7-26-1 入学選考基準を明確化し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 入学選考基準、方法は、規程等で明確に定めているか <input type="checkbox"/> 入学選考等は、規程等に基づき適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 入学選考の公平性を確保するための合否判定体制を整備しているか	4	入学選考基準、方法は明確に定めている。選考方法については、募集要項に明示している。合否判定については、学校教員会議において厳正かつ公平に決定している。	特になし。	特になし。	募集要項
7-26-2 入学選考に関する実績を把握し、授業改善等に活用しているか	<input type="checkbox"/> 学科毎の合格率・辞退率などの現況を示すデータを蓄積し、適切に管理しているか <input type="checkbox"/> 学科毎の入学者の傾向について把握し、授業方法の検討など適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 学科別応募者数・入学者数の予測値を算出しているか <input type="checkbox"/> 財務等の計画数値と応募者数の予測値等との整合性を図っているか	4	学科毎に合格率・辞退率などのデータを蓄積し、適切に管理している。学科別応募者数・入学者数予測値を算出し、実績を踏まえ、次年度広報費の予算案を提出し、予算を組むなど適切な対応をしている。	蓄積したデータを募集活動だけではなく授業方法等の改善にも反映させる必要性を感じる。	入学者の傾向を把握し、カリキュラム、授業方法等を検討し、必要な情報提供に努める。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校の入学選考においては、本校で学ぶ勉強意欲・適正・業界就職への希望理由や考え方など入学希望者の将来を考え人物・意欲重視のものとしている。	試験運営マニュアル・採点基準・実施要領など文書を作成し、厳正に試験を実施している。

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	荻原 英子
--------	-------------	-------	-------

## 7-27 学納金

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
7-27-1 経費内容に対応し、学納金を算定しているか	<input type="checkbox"/> 学納金の算定内容、決定の過程を明確にしているか <input type="checkbox"/> 学納金の水準を把握しているか <input type="checkbox"/> 学納金等徴収する金額はすべて明示しているか	4	学納金は諸状況を勘案し理事会において決定している。同分野の学納金水準は把握している。本校では必要な費用はすべて募集要項に記載しており、入学後に別途徴収することのないよう配慮している。	特になし。	特になし。	募集要項
7-27-2 入学辞退者に対し、授業料等について、適正な取扱を行っているか	<input type="checkbox"/> 文部科学省通知の趣旨に基づき、入学辞退者に対する授業料の返還の取扱いに対して、募集要項等に明示し、適切に取扱っているか	4	入学辞退者に対する授業料の返還規定は募集要項に明示し、適切に対応している。	特になし。	特になし。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学納金については、適正に判断し設定している。同分野校の学費を比較すると年間で250万前後の学校も存在していることから入学希望者にとっては適正価格がわかりにくい。入学希望者に対し金額内容をしっかりと伝えることが必要である。学納金については安価に見える表記の仕方は避けなくてはならないと考える。	体験入学セミナー・学校説明会・高等学校における進路相談会等において、学納金について説明を行っている。

最終更新日付

2016年12月22日

記載責任者

荻原 英子

## 基準 8 財 務

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>財務状況は学校法人全体でとらえると健全といえる状況にある。</p> <p>部門別でみると大学が良好、短大部・専門学校について財務状況は良好とは言えず、改善の必要があると判断している。</p> <p>短大部及び専門学校は、東京都・豊島区駒込の地にあり立地条件は比較的よい環境にあるが、少子化及び大学進学指向の高まりなど、生徒募集にとっては厳しい環境にある。学科別の定員は定員割れとなることもあるが、専門学校全体ではこのところ毎年定員を上回る生徒数を確保できている。</p> <p>しかしながら、定員を満たしていても決して財政的に安定した状況では無かったため、平成 28 年度から調理師科の定員を 40 名増やした。</p> <p>厳しい環境下にあっても、生徒確保に繋がる営業戦略の成果が序所に現れ始めており、財政の健全化に向けた継続的な戦略に取り組んでいきたい。</p>	<p>問題の本質を理解し業務改善に一早く着手する必要があると感じる。</p> <p>問題点を先送りしながらの財政出動にも限界があり、他部門の関係先からもそのような意見が強く求められることも予想される。</p> <p>厳しい環境の中、高校への専属チームによる訪問定例化・ガイダンスの回数増加など、今までの努力が成果を生んできていることから今後もこれを継続していきたい。</p>	<p>特になし。</p>

最終更新日付

2016 年 9 月 20 日

記載責任者

稲葉 三起夫

## 8-28 財務基盤

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
8-28-1 学校及び法人運営の中長期的な財務基盤は安定しているか	<input type="checkbox"/> 応募者数・入学者数及び定員充足率の推移を把握しているか <input type="checkbox"/> 収入と支出はバランスがとれているか <input type="checkbox"/> 貸借対照表の翌年度繰越収入超過額がマイナスになっている場合、それを解消する計画を立てているか <input type="checkbox"/> 消費収支計算書の当年度消費収支超過額がマイナスとなっている場合、その原因を正確に把握しているか <input type="checkbox"/> 設備投資が過大になっていないか <input type="checkbox"/> 負債は返還可能の範囲で妥当な数値となっているか	3	<p>学校全体での5年程度の財政状況の把握には努めている。</p> <p>人件費比率・経費比率など経営の課題は山積しており盤石とは言い難い。特に大学を除く短大部・専門学校等においては、定員の確保以前に抜本的経営改善が必要であり、そのような観点から安定的との判断には至っていない。</p>	<p>過去5年間でみれば、一環として経費削減に全力を傾注してきた。</p> <p>しかしながら経費削減には限界があり、問題の根幹は人件費削減など難しい課題に一早く着手し安定的な経営体質を作ることである。教員・職員の人件費圧縮については中期計画により今後取り組んでいく。</p>	<p>適正人員による、経営の効率化が急務である。</p> <p>そのためには中期長期的観点での人件費削減が急務である。</p> <p>短期的な措置また中期的な観点によるビジョンを持って取り組んでいかなければならない。</p>	今日の私学財政
8-28-2 学校及び法人運営に係る主要な財務数値に関する財務分析を行っているか	<input type="checkbox"/> 最近3年間の収支状況（消費収支・資金収支）による財務分析を行っているか <input type="checkbox"/> 最近3年間の財産目録・貸借対照表の数値による財務分析を行っているか	4	<p>財務数値など経営に必要な資料の作成については、都度経営側への提示をしている。</p> <p>現況では、学校部全体では毎年の財政状況は一応健全であり、安定的と判断している。</p>			



小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-28-2 続き	<input type="checkbox"/> 最近3年間の設置基準等に定める負債関係の割合推移データによる償還計画を策定しているか <input type="checkbox"/> キャッシュフローの状況を示すデータはあるか <input type="checkbox"/> 教育研究費比率、人件費比率の数值は適切な数值になっているか <input type="checkbox"/> コスト管理を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 収支の状況について自己評価しているか <input type="checkbox"/> 改善が必要な場合において、今後の財務改善計画を策定しているか	3	5年程度で私学事業団のデータを活用しながら、簡易ながら経営分析などを実施している。	財政資料の活用などで、学園の現況判断、経営分析に参考資料の提示を実施している。単年度においては、毎月定例的に経営側への資料提供及び財務情報などの意見交換を実施しており、財務状況の変化については逸早く対応ができる体制を図っている。	今後も経営の方向性など山積する諸課題の解決にむけて努力しなければならない。それには問題意識の共有が大切である、その点についての経営側の速やかな決断などによるところが大きいと判断している。そのためにも的確な資料・的確な情報を提示していきたい。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校全体での5年程度の財政状況の把握には努めており、財政状況は健全であると判断している。しかし設置学校中でも専門学校は、人件費比率・経費比率など経営の課題は山積しており盤石とは言い難い。今後は、定員の確保と並行して抜本的経営改善が必要である。抜本的経営改善が必要である。	特になし。

最終更新日付	2016年9月20日	記載責任者	稲葉 三起夫
--------	------------	-------	--------

## 8-29 予算・収支計画

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-29-1 教育目標との整合性を図り、単年度予算、中期計画を策定しているか	<input type="checkbox"/> 予算編成に際して、教育目標、中期計画、事業計画等と整合性を図っているか <input type="checkbox"/> 予算の編成過程及び決定過程は明確になっているか	3	<p>年度予算状況についてはまず予算編成方針が決定され、それに基づく当年度の方針に沿って予算計画が策定されなければならないと確信している。それにはその年度におけるの重要方針・制作判断などを、予算に反映させなければならないと、各部との予算ヒアリングには時間を割いて実施する必要がある。</p> <p>また、中期計画による予算は、基本金の取崩など計画に沿った適正な予算配分により策定されていると判断している。</p>	<p>当該年度の予算配分については、各部からの提出された予算申請書について、時間をかけて討議をして納得いく予算配分を心がけている。また経営判断を仰ぐ必要のある予算については、経営側を交えての討議を行い決定する。</p> <p>このような形において、年度予算の配分となるが、近年は経費削減により全般的に圧縮傾向が続いている。</p>	<p>学納金の状況次第であるが、決して安定的に予算配分に繋がるような状況には決していない。経費削減努力には限界があり、難しい判断に至る状況が今後予想できる。</p> <p>長期計画における収支状況を経営判断にどう反映させられるかが喫緊の課題と捉えている。</p>	
8-29-2 予算及び計画に基づき、適正に執行管理を行っているか	<input type="checkbox"/> 予算の執行計画を策定しているか <input type="checkbox"/> 予算と決算に大きな乖離を生じていないか <input type="checkbox"/> 予算超過が見込まれる場合、適切に補正措置を行っているか <input type="checkbox"/> 予算規程、経理規程を整備しているか <input type="checkbox"/> 予算執行にあたってチェック体制を整備するなど誤りのない適切な会計処理を行っているか	3	<p>予算執行はシステムで管理している。</p> <p>予算残高はリアルタイムにて各セクションが把握できるシステムが既に構築されており、その点については妥当と判断できる。</p>	<p>予算については、規程に定められている。</p> <p>予算執行・予算管理システムの構築には相当期間の実績を踏まえて実施されてきており、現状では満足のいくものである。</p>	<p>各セクションからの伝票一元処理のシステムはできあがっているが、研究室など不慣れな担当者が会計伝票などの指導を受けられる体制になっていないため、現状では取りまとめ部署での一括入力作業になっている。</p> <p>今後の改善テーマとして捉えている。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>予算については、規程に定められている。年度予算状況についてはまず予算編成方針を決定し、それに基づき予算計画が策定されている。また、中期計画による予算は、基本金の取崩など計画に沿った適正な予算配分により策定されていると判断している。</p> <p>また、予算の執行は、システムで管理し妥当に執行されている。</p>	<p>特になし。</p>

最終更新日付	2016年9月20日	記載責任者	稲葉 三起夫
--------	------------	-------	--------

## 8-30 監査

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
8-30-1 私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか	<input type="checkbox"/> 私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか <input type="checkbox"/> 監査報告書を作成し理事会等で報告しているか <input type="checkbox"/> 監事の監査に加えて、監査法人による外部監査を実施しているか <input type="checkbox"/> 監査時における改善意見について記録し、適切に対応しているか	4	監査法人の公認会計士による監査が適時実施されている。 年間スケジュール表に基づき原則3人体制で、駒込キャンパス(法人本部)坂戸キャンパス(大学)の2部署において実施している。	過去は通常の経費の動きが中心であったか、ここ数年は規程、ガバナンスなど学校運営の基本的事項などを中心に監査が行われるようになってきた。 監査法人の監査業務の強化など法律改正などを踏まえた処置でありやむを得ないと判断しているが、ただそれによって日々の監査がおろそかにならないよう連携を図る必要がある。		

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
年間スケジュール表に基づき、監査法人の公認会計士による監査が適時実施されている。	特になし。

最終更新日付	2016年9月20日	記載責任者	稲葉 三起夫
--------	------------	-------	--------

## 8-31 財務情報の公開

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
8-31-1 私立学校法に基づく財務公開体制を整備し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 財務公開規程を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 公開が義務づけられている財務帳票、事業報告書を作成しているか <input type="checkbox"/> 財務公開の実績を記録しているか <input type="checkbox"/> 公開方法についてホームページに掲載するなど積極的な公開に取り組んでいるか	4	私立学校法に基づく財務情報の公開については、以下のとおり実施している。 1. 学校法人会計について 2. 資金収支計算書 3. 事業活動収支計算書 4. 貸借対照表 5. 財産目録 6. 監事監査報告書 7. 財務の概要 8. 財務内容の推移及び資産の構成 9. 過去の財務内容	特になし。	特になし。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
私立学校法に基づく財務情報については、学園ホームページで公開している。その他にも学園誌「香窓」、「学内報」等で決算の概要を公開している。	特になし。

最終更新日付	2016年12月20日	記載責任者	稲葉 三起夫
--------	-------------	-------	--------

## 基準 9 法令等の遵守

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校では、法令・設置基準を遵守し、学園の教育理念「食によって健康を維持改善する方法や食文化を研究し、かつそれを実生活で実践できる人々を育てること」の実現の為に適宜適切な運営を行なうよう努力している。</p> <p>今後は、スクール・コンプライアンス体制の確立を目指し、さまざまなシーンでのルール作りと啓蒙に努力していきたい。</p> <p>また、個人情報保護については、プライバシーポリシー、情報保護管理規程を定め、社会的責任を全うするため法令遵守に努めている。</p> <p>本学園の自己点検・評価活動は、理事長提案により平成4年6月に自己点検・評価委員会を設けたことに始まる。当初、委員会の下部組織として教学点検委員会と運営点検委員会を置き、平成5年から点検・評価・改善を行っている。</p> <p>その後、大学・短期大学の認証評価義務化を受け、平成17年に下部組織を設置校毎に編成し直し、大学部会・大学院部会・短期大学部部会・専門学校部会・法人部会で自己点検・評価を実施し、規程により学園ホームページで公表している。</p> <p>専門学校単独での自己点検・評価は平成23年度から実施しており、今後毎年、点検・評価を行い改善に役立てていきたい。</p>	<p>学校法人香川栄養学園では、女子栄養大学・女子栄養短期大学部・香川調理製菓専門学校を設置している。法令遵守、自己点検・評価ともに学園全体として取り組んでいる。</p> <p>自己点検・評価については、平成7年に初めて大学・短大・専門学校を含む学園全体で報告書を作成し、その後は不定期に実施していたが、大学・短大の認証評価が義務化されたことを機会に規程を改定し、学校毎の部会を設置して、学校毎に毎年点検・評価を行うこととなった。</p> <p>専門学校部会としての点検・評価活動は、平成23年度からの開始しており、今後は他の設置校と足並みを揃え、充実した活動としていきたい。</p>	<p>本学園は、大学・短期大学・専門学校を設置している。平成7年に初めて大学・短大・専門学校を含む、学園全体の自己点検・評価報告書を作成し、その後は不定期に点検・評価を行っていた。大学・短大の認証評価が義務化され、平成19年度に短期大学部、平成20年度に大学が受審し、その結果を公開している。</p>

最終更新日付

2016年12月22日

記載責任者

道上 裕之

## 9-32 関係法令、設置基準等の遵守

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-32-1 法令や専修学校設置基準等を遵守し、適正な学校運営を行っているか	<input type="checkbox"/> 関係法令及び設置基準等に基づき、学校運営を行うとともに、必要な諸届等適切に行っているか <input type="checkbox"/> 学校運営に必要な規則・規程等を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> セクシュアルハラスメント等ハラスメント防止のための方針を明確化し、防止のための対応マニュアルを策定して適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 教職員、学生に対し、コンプライアンスに関する相談受付窓口を設置しているか <input type="checkbox"/> 教職員、学生に対し、法令遵守に関する研修・教育を行っているか	4	本校では、学園の教育理念「食によって健康を維持改善する方法や食文化を研究し、かつそれを実生活で実践できる人々を育てること」の実現の為に法規等を遵守し、適宜適切な運営を行うことを標榜している。法令違反のないように、法令遵守のための体制を整え、周知徹底することが重要である。	学園として寄附行為、ポリシー、規程等に従い、公共性と社会責任を顧みず、教職員が社会の一員として法令遵守に努力している。啓発活動などは実施していないが、法改正などについては関係教職員に通達を回覧または内容をメールで通知し情報の共有を図っている。	専門学校独自のスクール・コンプライアンス体制の確立を目指し、さまざまなシーンでのルール作りと啓蒙が課題である。教職員・学生に対する法令・設置基準遵守についてのルール作成などの検討が必要である。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学園の教育理念「食によって健康を維持改善する方法や食文化を研究し、かつそれを実生活で実践できる人々を育てること」の実現の為に法令等を遵守し、適宜適切な運営を行うことを目標としているが、啓発活動等は実施していない。今後は、教職員・学生に対する法令・設置基準遵守についてのルール作成、啓発活動の実施について検討が必要である。	特になし。

最終更新日付

2016年12月22日

記載責任者

道上 裕之

## 9-33 個人情報保護

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
9-33-1 学校が保有する個人情報保護に関する対策を実施しているか	<input type="checkbox"/> 個人情報保護に関する取扱方針・規程を定め、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 大量の個人データを蓄積した電磁記録の取扱いに関し、規程を定め、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 学校が開設したサイトの運用にあたって、情報漏えい等の防止策を講じているか <input type="checkbox"/> 学生・教職員に個人情報管理に関する啓発及び教育を実施しているか	4	<p>学校法人としての社会的責任を全うするため、個人情報の保護に関する法律および関係する法令を遵守し、適正な取扱いに努めている。個人情報の保護に関しては、定期的に方針を確認し、意識の統一を図っていく必要がある。ポリシー、保護規程等生徒募集については埼玉県、東京都、千葉県を中心として高校の進路指導の先生とのパイプを太くするプロジェクトチームを編成し、高校側のニーズに答えられるよう全学挙げての取り組みを行っている。その成果も徐々に始め、本校に対する認知度も高まり、平成25年度は定員を早期に確保することが出来た。</p> <p>また、学校案内は最近の高校生に分かり易く、理解度を高めることができるようなビジュアル面を重視した紙面づくりに努力している。</p>	<p>学園でプライバシーポリシー、情報保護管理規程により、個人情報の利用について定め、情報管理者を置いて必要な取り組みを行っている。</p> <p>生徒の個人情報は教務学生事務室で所管している。在籍データ・成績はコンピュータで管理しセキュリティーを万全にしている。</p> <p>定期健康診断のデータは、保健センターの施設保管庫に保管し、保健センター所長の許可においてのみ開示することとしている。</p>	<p>個人情報の適正な取扱いを目的とした整備、および個人情報保護のための啓蒙活動に努める。パソコン等の利用規程を整備する。</p> <p>研修等を実施し、個人情報保護に対する認識を新たにし、意識の向上を図る</p>	



中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>学園では、プライバシーポリシー、情報保護管理規程を定め、社会的責任を全うするため法令遵守に努めている。            今後は研修会等を実施し、教職員はもとより学生の意識向上を図っていきたい。</p>	<p>特になし。</p>

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	道上 裕之
--------	-------------	-------	-------

## 9-34 学校評価

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
9-34-1 自己評価の実施体制を整備し、評価を行っているか	<input type="checkbox"/> 実施に関し、学則及び規程等を整備し実施しているか <input type="checkbox"/> 実施に係る組織体制を整備し、毎年度定期的に全学で取組んでいるか <input type="checkbox"/> 評価結果に基づき、学校改善に取り組んでいるか	4	学則・規程の整備を随時おこない、自己点検・自己評価に全学で取り組んでいる。毎年全学として「自己点検・評価委員会部会」を開催し、年間の作成スケジュール、記載項目の確認等を行っている。また内容については各学校の部会ごとにPDCAサイクルによる改革・改善を図っている。	評価結果を、学校関係者評価委員会を設置し、議論する機会を設ける。	特になし	
9-34-2 自己評価結果を公表しているか	<input type="checkbox"/> 評価結果を報告書に取りまとめているか <input type="checkbox"/> 評価結果をホームページに掲載するなど広く社会に公表しているか	4	自己評価報告書は毎年作成し、本校HPに掲載している。	完成時期を早めたい。	次年度は早期完成を目指す。	
9-34-3 学校関係者評価の実施体制を整備し評価を行っているか	<input type="checkbox"/> 実施に関し、学則及び規程等を整備し実施しているか <input type="checkbox"/> 実施に際して組織体制を整備し、実施しているか <input type="checkbox"/> 設置課程・学科に関連業界等から委員を適切に選任しているか <input type="checkbox"/> 評価結果に基づく学校改善に取り組んでいるか	3	学校関係者評価委員会の組織づくりを着手している状況である。全体像を平成26年度中に決定し、会議を開催する予定である。委員の選定についても規定に従い適切に選任する。	現在、各種研修会に参加し、学校関係者評価委員会の運営について、情報を収集し、理解を深めている。		

9-34-4 学校関係者評価結果を公表しているか	<input type="checkbox"/> 評価結果を報告書に取りまとめているか <input type="checkbox"/> 評価結果をホームページに掲載するなど広く社会に公表しているか	2	学校関係者評価委員会開催後は、HPに掲載できるように準備する。			
--------------------------	--	---	---------------------------------	--	--	--

9-34 (2/2)

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
自己点検・自己評価の方針は、「学校法人香川栄養学園 自己点検・評価規程」、「香川調理製菓専門学校部会規程」に定められている。 継続し自己点検・自己評価を実施しており、方針に従ったPDCAサイクルを確立して改善につなげていくことが今後の課題である。	特になし。

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	道上 裕之
--------	-------------	-------	-------

## 9-35 教育情報の公開

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-35-1 教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか	<input type="checkbox"/> 学校の概要、教育内容、教職員等教育情報を積極的に公開しているか <input type="checkbox"/> 学生、保護者、関連業界等広く社会に公開するための方法で公開しているか	3	学園全体として、情報公開に取り組んでいる。学園ホームページに教育研究活動等の状況、財務内容、事業計画、事業報告、学則等、法令に定められた項目を公開している。	教員情報について、公開が不十分である。	教員の情報公開は、検討中である。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>「学校法人香川栄養学園 自己点検・評価委員会規程」に報告書は学園ホームページにより公表すると規定されている。</p> <p>併設の大学、短期大学部についても毎年自己点検・自己評価を実施し、報告書を学園ホームページで公開している。大学、短期大学部、専門学校の報告書の公開は学内に周知している。</p>	平成 23 年度から自己点検・自己評価報告書を学園ホームページで公開している。

最終更新日付	2016 年 12 月 22 日	記載責任者	道上 裕之
--------	------------------	-------	-------

## 基準 10 社会貢献・地域貢献

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>社会貢献については「食は生命（いのち）なり」という創立者・香川綾の言葉に代表されるように、学園の創立以来、食によって人々を健康にすることを目標に掲げ、学園全体で取り組んでいる。</p> <p>また、高齢化社会の到来に備えて社団法人全国調理職業訓練協会が認定する「介護食士」認定公開講座を平成 15 年から一般の方々を対象に行っている。付置教育施設「プランタン」では葉酸パンや葉酸クッキーの販売を通じ、地域の人々の健康の維持、増進に努めている。</p>	<p>社会への貢献の度合いや本校の教育方針、教育効果等に照らして有意義な行事については積極的に取り組んでいきたい。また、生徒の自発的な参画を促したい。</p>	<p>平成 15 年より始めている社団法人全国調理職業訓練協会認定の「介護食士」認定講習を今年度に至るまで毎年、継続的に開催し、超高齢社会に備えた生涯学習事業を推進している。</p> <p>毎年、10 月末に行われる専門学校の行事「作品展」では多くの近隣の方々が入場し、生徒の作品を見学したり、実演やチャレンジコーナーに参加したり「食」に関する理解を深めている。</p> <p>「早寝、早起き、朝ごはん」運動に協力し、啓蒙活動を行っている。</p>

最終更新日付

2016 年 12 月 22 日

記載責任者

杉本 勝行

## 10-36 社会貢献・地域貢献

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
10-36-1 学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	<input type="checkbox"/> 産・学・行政・地域等との連携に関する方針・規程等を整備しているか <input type="checkbox"/> 企業や行政と連携した教育プログラムの開発、共同研究の実績はあるか <input type="checkbox"/> 国の機関からの委託研究及び雇用促進事業について積極的に受託しているか <input type="checkbox"/> 学校施設・設備等を地域・関連業界等・卒業生等に開放しているか <input type="checkbox"/> 高等学校等が行うキャリア教育等の授業実施に教員等を派遣するなど積極的に協力・支援しているか <input type="checkbox"/> 学校の実習施設等を活用し高等学校の職業教育等の授業実施に協力・支援しているか <input type="checkbox"/> 地域の受講者等を対象とした「生涯学習講座」を開講しているか <input type="checkbox"/> 環境問題など重要な社会問題の解決に貢献するための活動を行っているか <input type="checkbox"/> 学生・教職員に対し、重要な社会問題に対する問題意識の醸成のための教育、研修に取り組んでいるか	3	<p>専門学校の食品開発料理研究会は平成24年8月に北海道名寄市観光交流振興協議会の呼びかけに応じ名寄産食材を使った商品開発をし、地元との交流を図った。平成15年より社団法人全国調理職業訓練協会認定の「介護食士」認定講習を毎年、継続的に開催し、超高齢社会に備えた生涯学習事業を推進している。</p> <p>毎年10月末に行われる行事「作品展」では多くの近隣の方々が入場し、生徒の作品を見たり、実演やチャレンジコーナーに参加したりして「食」に関する理解を深めている。</p> <p>また、付置教育施設「プランタン」が地域のイベントに参加し、お菓子やパンの販売をしている。</p> <p>食育、介護食士をカリキュラムに取り入れ、教職員に研修等へ参加を促している。</p> <p>「介護食士3級認定資格」「食育インストラクター認定登録資格」の取得ができる（調理マイスター科、調理師科）。青少年への食育活動を行っている。</p>	<p>地域における活動が北海道と遠方なため、移動のための旅費が高額になる。</p> <p>認定講習会の受講生増加をはかるため効率的な受講案内の周知方法を講じる必要がある。</p> <p>魅力ある「作品展」の実施と来場者増加の方法の研究。</p>	<p>旅費の全額または一部負担を名寄市に要請する。</p> <p>SNSを有効活用した認定講習会の広報を行う。</p> <p>「作品展」来場者のニーズを反映した企画による運営に努める。</p>	<p>平成24年9月15日 専門学校新聞の記事「介護食士3級認定講習」2014年秋期クラス募集要項 第39回作品展パンフレット。</p>

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
10-36-2 国際交流に取組んでいるか	<input type="checkbox"/> 海外の教育機関との国際交流の推進に関する方針を定めているか <input type="checkbox"/> 海外の教育機関と教職員の人事交流・共同研究等を行っているか <input type="checkbox"/> 海外の教育機関と留学生の受入れ、派遣、研修の実施など交流を行っているか <input type="checkbox"/> 留学生の受入れのため、学修成果、教育目標を明確化し、体系的な教育課程の編成に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 海外教育機関との人事交流、研修の実施など、国際水準の教育力の確保に向け取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 留学生の受入れを促進するために学校が行う教育課程、教育内容・方法等について国内外に積極的に情報発信を行っているか	3	<p>平成16年より西オーストラリア、パースにある高等技術専門学校(POLYTECHNIC WEST)と教育提携をおこなっており、留学プログラムがある(テクニクコース)。今年度も約1ヶ月間、6人の生徒が現地で調理実習及び校外実習、ホームステイを体験した。平成26年度は州立職業技術教育訓練学校(West Coast Institute of Training)で研修することを契約締結した。平成27年度North Metropolitan Tafeに校名変更。</p> <p>ヨーロッパ料理研修旅行と洋菓子研修旅行は毎年3月に開催されていたが平成27年度より現地の治安悪化のため催行を見合わせている</p>	<p>安定的な留学希望者人数確保のために、生徒が不安感を持たないように就職活動時期と留学期間を考慮する必要がある。また、生徒負担を軽減させるためのコスト削減を行う。</p>	<p>費用面での生徒負担軽減を目的に平成25年度より「専門学校パース短期留学に係わる融資制度規則」を制定した。融資金額は1人あたり25万円を上限とした。平成25年度は参加者6名のうち3名が本制度を利用した。</p>	<p>West Coast Institute of Trainingとの契約書</p>

中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
<p>少子化と高齢化社会の問題に「食」の観点から積極的にアプローチに取り組み、おいしく健康になる食事についての啓蒙活動を行っている。今後は、大学・短期大学部との連携をより一層図り、論理と実践の両面から啓蒙活動を行っていく必要がある。</p>	<p>社会貢献、地域と連携したイベント参画や国際交流の促進については授業を中心とした学事が密に組み込まれているため制限されがちである。今後学事とこれらの両立について開催時期を含め検討していく必要がある。</p>

最終更新日付	2016年12月22日	記載責任者	杉本 勝行
--------	-------------	-------	-------

## 10-37 ボランティア活動

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
10-37-1 学生のボランティア活動を奨励し、具体的な活動支援を行っているか	<input type="checkbox"/> ボランティア活動など社会活動について、学校として積極的に奨励しているか <input type="checkbox"/> 活動の窓口の設置など、組織的な支援体制を整備しているか <input type="checkbox"/> ボランティアの活動実績を把握しているか <input type="checkbox"/> ボランティアの活動実績を評価しているか <input type="checkbox"/> ボランティアの活動結果を学内で共有しているか	3	学園独自の香川綾奨励賞を設け、ボランティア活動を受賞条件の一つとし、奨励している。専門学校生の場合、ボランティアに参加する時間的余裕がほとんど無いのが現状である。学校が行う年約 30 回の体験入学セミナーに於けるサポーター活動をボランティア体験として希望者は行っている。	1～2 年の修業年限の中で学業とボランティアの両立が難しい。	学事計画の見直しを行い、ボランティア期間確保の可否について検討する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
ボランティア活動を奨励しているが、短い修業年の中での両立が難しいため、身近な地域の清掃活動を行うよう指導している。	特になし。

最終更新日付	2016 年 12 月 22 日	記載責任者	杉本 勝行
--------	------------------	-------	-------



## 4 平成27年度重点目標達成についての自己評価

平成27年度重点目標	達成状況	今後の課題
<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職率の確保</li> <li>・新入生定員充足</li> <li>・退学者防止 3%以下</li> <li>・経営の改善</li> </ul>	<p>就職率については、平成25年12月22日現在、80%を超える内定率となっており、計画通り進んでいる。</p> <p>平成27年4月入学者数は、調理師科・製菓科の定員は確保できている。しかしマイスター科はまだ定員までいっていない。</p> <p>退学者は4月から3%以下となっており、目標は達成している。</p> <p>専門学校としての収支については、まだ改善ができないままとなっている。収入と支出について、再度問題点を見直し、改善できるようにする。</p>	<p>就職実績は、生徒募集に影響のある重要な数字となる。現在就職担当者の人員が十分とはいえない状況であるため、補充を検討したい。</p> <p>同じく、募集担当・教務担当とも担当者数が十分とは言えないので、業務の効率化・見直しを継続して実施していく。あわせて事務室全体の整備もすすめていく。</p> <p>収支については、物価の上昇に連動する形で学納金・諸経費の見直しの可能性を検討する。</p>