

# 自己点検・自己評価報告書

(専門学校等評価基準 Ver.3.0 準拠版)

平成 23 年 5 月 1 日現在

香川調理製菓専門学校

平成 24 年 1 月 31 日作成

# 目 次

<b>基準 1 教育理念・目的・育成人材像等</b> .....	1	<b>基準 4 教育成果</b> .....	26
1-1 理念・目的・育成人材像は定められているか.....	2	4-19 就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか.....	27
1-2 学校の特色は何か.....	4	4-20 資格取得率の向上が図られているか.....	28
1-3 学校の将来構想を抱いているか.....	5	4-21 退学率の低減が図られているか.....	29
<b>基準 2 学校運営</b> .....	6	4-22 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.....	30
2-4 運営方針は定められているか.....	7	<b>基準 5 学生支援</b> .....	31
2-5 事業計画は定められているか.....	8	5-23 就職に関する体制は整備されているか.....	32
2-6 運営組織や意思決定機能は、効率的なものになっているか.....	9	5-24 学生相談に関する体制は整備されているか.....	33
2-7 人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか.....	10	5-25 学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか.....	34
2-8 意思決定システムは確立されているか.....	12	5-26 学生の健康管理を担う組織体制はあるか.....	35
2-9 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.....	13	5-27 課外活動に対する支援体制は整備されているか.....	36
<b>基準 3 教育活動</b> .....	14	5-28 学生寮等、学生の生活環境への支援は行われているか.....	37
3-10 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向けて正しく方向付けられているか.....	15	5-29 保護者と適切に連携しているか.....	38
3-11 修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか.....	16	5-30 卒業生への支援体制はあるか.....	39
3-12 カリキュラムは体系的に編成されているか.....	17	<b>基準 6 教育環境</b> .....	40
3-13 学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置付けをされているか.....	18	6-31 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.....	41
3-14 キャリア教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法などが実施されているか.....	19	6-32 学外実習、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.....	42
3-15 授業評価の実施・評価体制はあるか.....	20	6-33 防災に対する体制は整備されているか.....	43
3-16 育成目標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.....	21	<b>基準 7 学生の募集と受け入れ</b> .....	45
3-17 成績評価・単位認定の基準は明確になっているか.....	24	7-34 学生募集活動は、適正に行われているか.....	46
3-18 資格取得の指導体制はあるか.....	25	7-35 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.....	47

7-36	入学選考は、適正かつ公平な基準に基づき行われているか	48	9-42	法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	56
7-37	学納金は妥当なものとなっているか	49	9-43	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	57
<b>基準 8</b>	<b>財務</b>	<b>50</b>	9-44	自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	58
8-38	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	51	9-45	自己点検・自己評価結果を公開しているか	59
8-39	予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	52	<b>基準 10</b>	<b>社会貢献</b>	<b>60</b>
8-40	財務について会計監査が適正に行われているか	53	10-46	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行っているか	61
8-41	財務情報公開の体制整備はできているか	54	10-47	学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	63
<b>基準 9</b>	<b>法令等の遵守</b>	<b>55</b>			

# 基準 1 教育理念・目的・育成人材像等

点検大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>香川調理製菓専門学校<sup>（注）</sup>の所在地は、東京都豊島区である。</p> <p>本校は学校法人香川栄養学園の組織の中の一つとして位置づけられており、「食により人間の健康の維持・改善を図る」という本学の教育理念の実践の教育機関である。</p> <p>平成 23 年度現在、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「テクニックコース」を平成 14 年に開設、本校の人気コースとなっている。</p> <p>本校は、昭和 34 年に調理師学校として東京都より初めて認可を受けた第 1 号学校である。以来、半世紀に亘り、調理師・パティシエ養成教育に尽力し、1 万余名の卒業生がわが国業界はもちろん世界中で活躍している。</p> <p>本校の第 1 の特色として人の健康を考え、調理師、パティシエの仕事の中に具現化できる人材を育成するため、栄養学の充実、科学的調味方法、四群点数法を伝授している。</p> <p>第 2 の特色として学校内に「レストラン松柏軒」「菓子工房プランタン」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ことである。</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は珍しい本格的な「留学制度」がある。これはテクニックコース生徒（希望者）を対象に西オーストラリア州立 POLYTECHNIC WEST（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）に留学させる制度である。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、留学経験者は国内外のホテル、専門料理店に就職、国際感覚のある調理師、パティシエの養成に尽力している。</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、就職後のミスマッチを避ける、安定した雇用創造の学科として早くも業界からも評価を受けつつある。</p> <p>最後に、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」が付与され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>教育理念：「食により人間の健康の維持・改善を図る」          所在地：東京都豊島区駒込 3-24-3          設置：昭和 34 年に香川調理師専門学校として設置、男女共学          学科・コース：</p> <ul 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）              日本版デュアルシステムを導入した新しい形の調理師養成システム。1 年次の基礎教育の上に、2 年次開講の「デュアル実習」を組み込み、校内外での営業施設で実務訓練を受ける「学びながら働く」学科</li> <li>○調理専門課程調理師科（修業年限 1 年）              卒業と同時に国家試験免除で全員が調理師免許を取得することができる。さらに選択科目履修者には「介護食士 3 級」「食育インストラクター」「キュージーンズ &amp; バンケットコーディネーター 3 級」が付与される。校内設置の付置教育施設「松柏軒」を使用して、年間 30 時間の臨地実習を行っている。</li> <li>○調理専門課程製菓科              和・洋菓子、製パン、カフェードについて、基礎教育から高度な技術へと発展させ、無理なく修得できるようカリキュラムを工夫している。校内設置の付置教育施設「プランタン」を使用して、年間 30 時間の臨地実習を行っている</li> <li>○テクニックコース              調理師科と製菓科（各 1 年制）で調理技術、製菓・製パン技術を併修する教育システム。各科へ個別に進学するケースと比べ履修科目の重複が避けられるうえ、独自のカリキュラムによって高度な技術を体系的に学ぶことができる。</li> </ul> <p>特色</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○東京で最初の調理師学校：昭和 34 年に最初に設立された調理・製菓・製パンの伝統校</li> <li>○学校内にお店をもつ実務重視の学校：付置教育施設として営業店「レストラン松柏軒」「菓子工房プランタン」がある</li> <li>○調理師科では（社）全国調理職業訓練協会が認定する「介護食士 3 級」資格が付与される。その他、「食育インストラクター」「キュージーンズ&amp;バ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」などが付与される。</li> <li>○カリキュラムに留学制度を導入              西オーストラリア州立 Polytechnic West 校（本校が教育提携をした西オーストラリアの公立職業技術教育機関）に留学させる制度で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、国際感覚を持つ次世代型の料理人の輩出に努めている。</li> <li>○併設している女子栄養大学との連携による最新のデータ・情報による確かな知識の修得              女子栄養大学を併設した調理・栄養のアカデミー。調理マイスター科から学園内推薦入学で編入も可能</li> <li>○調理師科では（社）全国調理職業訓練協会が認定する「介護食士 3 級」資格が付与される。その他、「食育インストラクター」「キュージーンズ&amp;バ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」などが付与される。</li> <li>○カリキュラムに留学制度を導入              西オーストラリア州立 POLYTECHNIC WEST（本校が教育提携をした西オーストラリアの公立職業技術教育機関）に留学させる制度で希望者を対象に授業の一環として国際感覚を持つ次世代型の料理人の輩出に努めている。</li> <li>○最新のデータ・情報による確かな知識の修得              女子栄養大学を併設した調理・栄養のアカデミー。調理マイスター科から学園内推薦入学で編入も可能</li> </ul>

## 1-1 理念・目的・育成人材像は定められているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
1-1-1 学校が教育を行う理念・目的・育成人材像などが、明確に定められているか	本校は健康によい、美味しい食生活を一人でも多くの方に普及することを目標に調理・製菓という分野で実践、具現化する専門教育機関である。	四群点数法による科学的調理授業、バランスのとれた和洋中の調理実習、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、学校案内等で明示している。	平成 20 年度より、2 年制の調理マイスター科を新設して、デュアル実習を取り入れている。より高度な教育を施し、プロフェッショナルの調理師の養成と安定した就職、雇用関係を目指している。	学則 平成 24 年度学校案内
1-1-2 理念・目的・育成人材像を実現するための具体的な計画・方法を持っているか	入学式では校長から理念・目標・育成人材像等について話し、生徒のはなむけの言葉としている。また、可能な限り生徒への周知を図り、求める生徒像の育成を目指している。	経済面では「香友会わかば奨学金制度」(同窓会)、「横巻のぶ記念奨学金」等の支援体制があり、精神面では、「香川昇三・綾記念展示室」等により創立者の考え、学園創立の経緯に触れることができる。	創立時からの理念・目的は本校の教育の中に生きているが、「家庭料理技能検定」の全生徒 4 級以上合格等さらなるプロフェッショナル育成を目指し、実績を作っていきたい。	生涯学習ガイド キャンパスハンドブック
1-1-3 理念・目的は、時代の変化に対応し、その内容を適宜見直されているか	理念・目的は創立以来、今日まで一貫しているが、社会の人的ニーズに答え、高齢社会、国際化に対応できるカリキュラムの導入等考えていきたい。	家庭料理的な調理実習から営業調理実習にシフトするなどを検討し、調理実習担当の専任先生の採用を広い分野から行っている。 社会のニーズに対応するため、社団法人全国調理職業訓練協会主催の「介護食士 2・3 級認定資格」の公開講座を毎年継続的に行っている。	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図っている。	学校案内
1-1-4 理念・目的・育成人材像等は、教職員に周知され、また学外にも広く公表されているか	本校の理念・目的・育成人材像等は、食と健康という身近なものであり、学校の行事・授業等にすべて結びついているため広く認知されていると考えている。	学園のホームページ、学内報等で広く学内外に周知、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」等の書物、TVなどのメディアによっても公表されている。	本校の理念・目的は正しい食事を実践し、多くの国民を健康にすることである。これらを実践できる人材を今後も輩出するため、努力していきたい。	学園のホームページ 学校案内

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>理念・目的・育成人材像は、学校案内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、また平易な言葉で示しているの で、生徒、保護者への周知も十分と考える。調理関係の専門学校という知名度は決して高いとは言えないので、関東圏の高校、短大、大学への PR 戦略の確立と高校訪問の頻度を高めることが火急の課題である。</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。</p>

## 1-2 学校の特色は何か

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
1-2-5 学校の特色として挙げられるものがあるか	実務重視の実践的な教育を行っている。 学内にある付置教育施設を利用した実践教育を行い、即戦力としての技術修得を目指している。また、同一法人内に大学・短期大学部を設置していることにより、最新の栄養学データに裏打ちされた教育が可能となっている。	学校内に「レストラン松柏軒」「菓子工房プランタン」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。 テクニックコース生徒（希望者）を対象に西オーストラリア州立 Polytechnic West 校（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）に留学させる制度を平成 16 年より実施している。 併設されている「女子栄養大学」「短大学部」との連携による栄養学・公衆衛生学等の最新データ及び担当教員の共有化を行なっている。 平成 15 年より社団法人全国調理職業訓練協会主催の「介護食士 2・3 級認定資格」の公開講座の開催及び調理師科カリキュラムへの導入している。	国際化に対応する英語のコミュニケーション能力のある食のプロフェッショナルの養成「食」の総合教育としての専門学校の位置づけ、高齢社会に対応した介護食指導等に努めていきたい。 JR 山手線駒込駅から徒歩 3 分という好立地にあるため、校地・校舎の拡張が難しく、施設の有効活用が課題である。	学校案内

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学内附置教育施設を最大限に利用した実践教育を行っている。また、国際化に対応する英語のコミュニケーションの能力のある食のプロフェッショナルの養成を目的として平成 16 年より、西オーストラリア、パースにある POLYTECHNIC WEST 校に生徒を短期留学させている。	調理系の専門学校で留学制度を導入しているのは本校だけだ考える。大学、短大、大学院を併設した「食」の総合教育機関はわが国では本学園のみと自負している。

## 1-3 学校の将来構想を抱いているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
1-3-6 学校の将来構想を描き、3～5年程度先を見据えた中期的構想を抱いているか	平成21年度に2年制の調理マイスター科を立ち上げたことにより、将来のキャリア教育の振興に助成になると考えている。	調理マイスター科のデュアル実習をさらに充実し、より実践的で就職後のミスマッチを防ぐ取組みをしている。	デュアル実習先の選定が課題となっている。今後は、実績を挙げて、デュアル実習先の信頼を積み上げることが重要である。	デュアル実習解説書

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
より自由度が高く、柔軟な教育を行うことのできる学校にいかにしていくかの課題を解決していく必要がある。 平成21年に2年制の調理マイスター学科を立ち上げたが、将来的に調理大学校までの構想を実現するには、施設面、教育面での検討が必要である。	調理系の専門学校としてはじめてのデュアル実習を本格的にシステム化している。今後はキャリア教育を図っていきたい。

## 基準 2 学校運営

点検大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>建学の精神の具現化のため、学校の目的・目標を明確な打ち出し、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。</p> <p>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が図られており、適切な運営がなされていると判断される。</p> <p>今後は、年功序列型の賃金制度を見直し、将来は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、職場活性化の取り組みと同時に、近い将来、目標達成度による処遇面での評価の導入の検討を試みる。</p> <p>入学定員の確保、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>情報システム面においては、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。</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。設置後まだ入学定員 40 人を満たしてないが、経年徐々に認知度を高め志願者増員につながってきており、将来が期待できる。</p> <p>また、調理師科（1 年制）では平成 22 年度は入学定員充足となり、今年度も早い時期において入学志願者受付打ち切り方針を出す予定である。今後、入学定員増の是非は施設面の課題と併せて検討課題である。</p>

## 2-4 運営方針は定められているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-4-1 学校の目的、目標に基づき、学校運営方針は明確に定められているか	建学の精神に基づく学校の目的・目標の具現化のために教職員が絶えずベクトルをひとつにし、運営方針の確認が必要である。	現在、左記の方針に基づき調理師科、調理マイスター科、製菓科を設置し、食のプロフェッショナルの養成に取り組んでいる。	志願者の確保（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。	学校案内、学園 HP など
2-4-2 学校運営方針は教職員に明示され、伝わっているか	教職員が一丸となって運営方針の具現化に取り組む必要がある。	学校の運営方針は、学長年頭挨拶、教員会議、教職員部会などで披瀝され、周知徹底を図っている。また、その具現化も図られている。	学内での情報共有の徹底が課題である。	学内報、教員会議録、教員部会記録など
2-4-3 学校運営方針を基に、各種諸規定が整備されているか	方針実現に向け学内規程などで実施基準を明確にすることが重要である。	教育運営に関する規程、教員組織に関する規程、学内の各種諸規程に基づき目標達成に向け取り組んでいる。	ニーズが多様化する中、運営環境に対応した規定の新設・見直しが今後の課題となっている。	学則、学校関係規程、管理に関する規程など

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
建学の精神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、志願者確保、就職意欲の醸成求人先開拓が見直すべき喫緊の課題である。定員確保による磐石の学校経営基盤の確保が必要である。	平成21年度に調理師養成施設として、日本でも数少ないデュアル実習制度を取り入れた2年制を設置した。経年短く認知度も少ないが、応募者も徐々に定員に近づいており、今後に期待できる。生徒の就業意欲の育成、実践力、即戦力の養成を目標としており、将来が期待できる。

## 2-5 事業計画は定められているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-5-4 学校の目的、目標を達成するための事業計画が定められているか	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。	平成 21 年度に日本で数少ないデュアル実習を導入し、実践教育の徹底を図っている。調理師科、製菓科でも実習重視型の実践教育に取り組んでいる 事業計画は、3 月（予算）の評議員会・理事会で決定し、利害関係者の求めに応じ開示している。	生徒確保及び短い在学期間での就職に対する意欲をいかに醸成させるか喫緊の課題である。 実践型教育の取り組みの徹底が必要である。	香川栄養学園事業計画
2-5-5 学校は事業計画に沿って運営されているか	教職員に事業計画の周知徹底を図り、情報共有、事業計画に沿った目標設定の徹底が重要である。	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。	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。	香川栄養学園事業計画 学事計画表

点検中項目総括	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、時にして機動性を欠くことがある

## 2-6 運営組織や意思決定機能は、効率的なものになっているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-6-6 運営組織図はあるか	教育運営と管理運営で組織が明確化され、それぞれが業務分掌に従い意思決定を行い、有機的な運営を目指している。	専門学校は法人全体図の中で位置づけられ、理事会決議、教員会議決議を受けて、各学科、研究室、事務室に伝達され、実施に移す仕組みとなっている。	専門学校独自の組織図を特段作成していないが、法人全体の組織図の中に位置付けておりそれぞれ規程に即した業務の分掌を行っている。運営組織図により、利害関係者への提示が必要とされる。	学則 寄附行為、 学園事務組織・分掌規程
2-6-7 運営組織や意思決定機能は、学校の目的、目標を達成するための効率的なものになっているか	日常的な現場運営の意思決定は教員部会、教員会議で、学校全体の基本方針は理事会、評議員会で決定し、効率的運営を目指している。	教員会議は、記録を作成し、関係部署にファイル添付している。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。 主な意思決定機関は左記のとおりであり、それぞれが業務分掌にしたがって意思決定を行い有機的かつ効率的に運営している。	学校運営上特段の大きな支障も生じておらず、現状問題ない。	同上 教員会議議事録 理事会議事録 評議員会議事録
2-6-8 組織の構成員それぞれの職務分掌と責任が明確になっているか	職務分掌により各組織が持ち場をしっかりと守ることや、他部門とのコミュニケーションを十分にとることに配慮すること。	教職員は、調理系教職員、製菓系教職員、座学の教員、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。	教職員間の情報の一層の共有の徹底が図られるべきである。	学園事務組織・分掌規程 事務職員職務権限規程

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
専門学校は学校法人の中の一部門であり、原則として法人全体の中の運営組織のひとつとなっている。そのため時に迅速性を欠くときがあるが、一般的に円滑な運営がなされていると判断される。大学、短大部、専門学校間の共有する情報交換の場を設けることにより、お互いの立場への理解を深めることが必要である。	大学、短期大学を併設しており、バックグラウンドに安定感がある反面、教職員が危機感にややかける面が見受けられる。 併設のメリットとして大学生（食文化栄養学科）を学内留学生として専門学校（調理師科・製菓科）が受け入れ、専門学校（調理マイスター科）卒業者が大学（栄養学部二部、食文化栄養学科）へ編入できること、短期大学部への推薦入学制度などもあり、本学ならではの特徴といえる。

## 2-7 人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-7-9 学校運営に必要な人材の確保と育成が行われているか	専修学校設置基準の定員確保に加え、学校の目的を達成のための有能な人材確保・育成が必要である。 FD、SD、OJT などによる教職員のスキルアップを図る必要がある。	教員採用はカリキュラムに照らした教育計画により、教員選考規程に基づき、技術、能力、人物等を教員会議・役員面接審査を実施している。職員は各部署からの要望を基に人員計画を策定、役員が厳正に面接審査を実施し、採用後の研修を実施している。	教職員育成のための研修制度を系統的に実施することの検討が必要である。 長期的な人事計画の策定が望まれる。	香川調理製菓専門学校教員選考規程、就業規則、人事異動に関する取り扱い基準
2-7-10 人事考課制度は整備されているか	現状実施されておらず、現在導入に向け検討している。	事務職に対する目標管理の充実に着手したところである。将来はその達成度を人事考課に反映させたい。	考課者教育、被考課者教育及び給与制度の見直しが課題である。	
2-7-11 昇進・昇格制度は整備されているか	規程の定めや実情に合わせて客観的判断により、公平・公正に実施されるべきである。	教員に関しては教員選考規程で、職員に関しては昇格に関する取り扱い基準に基づき、公平公正に実施している。	定年年齢が高く（教員 70 歳、職員 65 歳）、教職員の高齢化対応が課題である。	就業規則、給与規程、人事異動に関する取り扱い基準、定年退職に関する取り扱い細則
2-7-12 賃金制度は整備されているか	規程の定めにより公正に支給されるべきである。	給与規程により等級号俸が定められ、その適用により公正に支給されている。月例給与支給、年 1 回定期昇給、年 2 回賞与支給は確実に実施されている。	年功型賃金体型になっており、人事考課も含め今後の検討課題である。	給与規程、初任給規程

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-7-13 採用制度は整備されているか	法人全体の人事制度の中で採用を判断しており、法定の教員数確保に加え、学校独自の教育目標達成のための教職員の人材確保が必要である。	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。いずれも健康診断は必須である。	採用についての規程の見直し・整備が課題である。	就業規則、人事異動に関する取り扱い基準、初任給規程
2-7-14 教職員の増減に関する情報を明確に把握しているか	学校の目標達成のため適材適所の人事配置に心がけ、人数増減の的確な把握と必要に応じた補充など調整が必要である。	教員の数、職員の数の管理は人事担当部署で管理し、絶えず状況把握ができており、採用人事に活用している。	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。	香川栄養学園の情報公表（HP）

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。	本校は大学、短大併設型である。その特長を活かした学校運営、生徒サービスの展開を今後一層、深化させる必要があると判断する。

## 2-8 意思決定システムは確立されているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-8-15 意思決定システムは確立されているか	教学運営と管理運営における意思決定の権限・役割区分の明確化は重要である。さらには、両者の有機的な連携は重要である。	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。	教学及び管理運営の機関の情報共有の一層の充実が必要である。	寄附行為 常任理事会規程 各種教学運営規程
2-8-16 意思決定プロセスのポイントとなる仕組み(会議等)が制度化されているか	学校運営上、各階層、役割に応じた機関による意思決定を適切に行う必要がある。	理事会、教員会議を始めとして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。	教員会議体の運用規程の見直し整備充実が必要である。	寄附行為 学務運営会議運営要領
2-8-17 意思決定の階層・権限等は明確か	意思決定は階層、権限、業務別により適切な判断のもと円滑に行われる必要がある。	意思決定が円滑に行われるよう学内規程に基づき権限を明確化している。	学内において、さらなる周知徹底を図る。	寄附行為、常任理事会規程 事務職員職務権限規程 経理規程、防災管理規程等 香川調理製菓専門学校副校長の職務、選任等に関する規程 香川調理製菓専門学校生徒指導部長に関する規程 香川調理製菓専門学校部長の職務及び選出に関する規程

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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なっている。	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り、それぞれが円滑な意思決定に活用している。

## 2-9 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

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
2-9-18 業務効率化を図る情報システム化がなされているか	データ重複のない一元化されたデータベースを中心に、不正アクセス対策や災害への対応も考慮した構成とする。	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。	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。	ネットワーク概要構成（認証 VLAN 完成図書からの一部抜粋）

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。	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。

## 基準 3 教育活動

点検大項目総括	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にしている。また、同時に社会に貢献できる人材養成を車の両輪として重要視している。これら技術職の現場では早く就職し、技術は現場で修行するのが常であり、基礎技術・基礎知識の習得には1年間で十分との考えから、長年1年制のみの教育課程であった。しかし、現実には離職率が高く挫折する生徒が多く見られ、近年は社会的にもニートやフリーターが問題となっている。この離職率軽減のため、一昨年、2年制の調理マイスター科を新設した。</p> <p>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を取り入れ、営業実習など現場実習を多く取り入れ、充実を計っている。</p> <p>こ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に授業をお願いし、業界の人材ニーズを常に把握するよう努めている。</p> <p>修業年限に対応した教育達成レベルは明確にされ、そのカリキュラムは体系的に適正に編成されている。</p> <p>生徒による授業評価は長年実施されており、各担当教員に知らされている。</p> <p>法令を遵守して各学科とも育成目標に向けて授業を行える教員を確保し、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。</p> <p>成績評価・単位認定、資格取得については明確に定められており、実施されている。</p>	<p>女子栄養大学の併設校であるため、調理マイスター科から大学への編入、大学から専門学校(調理師科・製菓科)への学内留学など教育活動面でのいろいろな支援が得られる。</p> <p>生徒による授業評価は、大学同様10年以上以前より行われている。</p>

<b>3-10 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向けて正しく方向付けられているか</b>
--

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-10-1 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向けて正しく方向付けられているか	各学科とも業界のニーズに対応し、基礎技術、基礎知識、社会人として自立できる人材教育に重点を置き、卒業させ、個々に合った職場へ就職することを目標としている。	現場経験のある教員を各学科に配し、学外からも指導者を多く招き、業界の現状の把握に努め、時代のニーズに合った教育を行っている。 調理師免許はもちろん介護食士、フードアナリストを始めとした資格の取得が可能である。	デュアル実習を取り入れた調理マイスター科は2年制であるが、平成21年設置と後発のため、高校生への認知度が低く、広報が今後の課題である。ガイダンスや体験セミナーによりさらに認知度を高めたいと考える。	入学案内 履修の手引

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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向けて正しく方向付けられている。	離職率が高い現状を踏まえ、デュアル実習を取り入れた調理マイスター科を平成21年に新設し、より業界に対応した人材の育成を目指している。

## 3-11 修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-11-2 各学科の教育目標、育成人材像を達成する知識、技術、人間性等は、業界が求めるレベルに適合しているか、また、レベルに到達することが可能な修業年限となっているか	各学科とも、基本技術や知識は1年の就業年数で足りると考える。早く現場で経験を積むことが望まれる反面、高校生の2年制嗜好が高いのが現状である。離職率低減化のため2年制を新設し、より業界の求める人材の育成を目指している。	1年制は現場の求める基礎技術・知識を学ぶ。テクニックコース(1年目に調理師科、2年目の製菓科)では、重なる学科は高度な調理等を、短期留学では英語力を磨く。2年制はデュアル実習等で職業人の自覚を持たせ、離職率低減化を図っている。	高校生の2年制嗜好に対応して検討し、また業界の求める人材育成のため、今後調理マイスター科で行っているキャリア教育を各学科に取り入れて行きたいと考えている。	入学案内 履修の手引 キャンパスハンドブック

点検中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
各学科の教育目標、育成人材像を達成する知識、技術、人間性等は、業界が求めるレベルに適合している。また、レベルに到達することが可能な修業年限となっている。1年制は基礎技術と基礎知識、2年制はさらに幅広い技能と意識と職業人としての自覚を持たせる教育を行っている。	2年制では、デュアル実習を取り入れ、離職率の低減化を目指している。テクニックコース(1年目に調理師科、1年目に製菓科)では、重複教科を高度な調理技術修得等に宛てることができる。また希望者は短期留学制度により西オーストラリアで調理実習を行いながら英語力を磨くことができる。

## 3-12 カリキュラムは体系的に編成されているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-12-3 学科のカリキュラムは、目標達成に向け十分な内容でかつ体系的に編成されているか	調理マイスター科、調理師科は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方針としている。	調理師科についても校外実習で、現場実習を行っている。調理マイスター科は学内営業実習、デュアル実習と段階を踏み現場経験を多く取り入れている。	社会の景気動向にデュアル実習先が影響を受けやすく、実習受け入れが確約されないという現状がある。幅広い実習先との提携を模索中である。	入学案内 履修の手引
3-12-4 カリキュラムの内容について、業界など外部者の意見を反映しているか	業界の現状を常に把握する必要があると考えている。業界を牽引できるような人材を育成できるカリキュラムの編成を心がけている。	外部講師を招聘し、業界の現状を常に取り入れている。研究会等への教員の参加を促し、得られた情報をカリキュラムに活かすべく検討している。	授業、生徒指導、会議等で教員の研究会への参加が難しいのが現状ではあるが、助手補助員確保等により教員の時間の確保に努めたいと考えている。	入学案内
3-12-5 カリキュラムを編成する体制は明確になっているか	各学科にあったカリキュラムを編成するためには、各学科ごとの編成委員会が必要と考えている。	担当教員と教務職員と役職教員でカリキュラム委員会を編成し、各学科の委員会を行っている。	新たなカリキュラムの検討時期と見極めが難しいと考える。時間をかけて検討している。	
3-12-6 カリキュラムを定期的に見直しているか	定期的な見直しが必要と考えているが、必要に応じて行う事も阻まない。早過ぎる見直しには十分注意を払いたいと考えている。	調理マイスター科は新設学科ではあるが、3年目の今春より新たなカリキュラムで行われている。	助手・教務職員の人数が少ない為実務に追われ会議の開催が難しい。少ない機会を有効に使うため、メール会議等も行っている。	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学科のカリキュラムは、目標達成に向け十分な内容でかつ体系的に編成されている。 調理師法の縛りのために調理師科1年生のカリキュラム変更には消極的であったが、学園の創立80周年を機会にカリキュラムの総点検を行う予定である。	社会の景気動向にデュアル実習先が影響を受けやすく、実習受け入れが確約されないという現状がある。幅広い実習先との提携を模索中である。

<b>3-13 学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置付けをされているか</b>
---

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-13-7 学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置付けをされているか	学科の各科目は、カリキュラムの中で適正に配分されており、明確な位置付けがなされるよう編成している。	担当教員、講義目的等により授業編成はなされているが、カリキュラム自体は、カリキュラム委員会によって授業内容も含め検討している。	実践教育重視のカリキュラム構成を行なっているが、PDCA サイクルを利用した見直しが急がれる。	履修の手引
3-13-8 各科目の指導内容、方法等を示したシラバスが作成されているか	教育は体系的に行われてこそ、成果が挙げられると考えている。履修の手引は教育を受ける生徒にとっても、内容の把握や達成目標が明確になり望ましいので毎年作成している。	授業内容が理解できるよう、簡単、明解に表記している。	教科によっては、履修の手引と授業の進行度が異なったり、内容が異なる場合もあるが、担当教員より十分な説明をしている。	履修の手引
3-13-9 各科目の一コマの授業について、その授業シラバスが作成されているか	各科目の授業履修の手引は、授業運営や教育面からも必要と考える。1コマずつの作成が望ましい。	各教科目とも原則1回(1コマ)の授業の内容を表記するようにしている。実習等は2コマを1回とする場合もある。	授業内容がより分かり易く表記されるよう、教員へ協力を要請している。	履修の手引

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置付けをされている。教育は体系的に行われてこそ、成果が挙げられると考えている。履修の手引は教育を受ける生徒にとっても、内容の把握や達成目標が明確になり望ましいので毎年作成している。	大学併設校のため、大学で行っている教育手法・ツールはできるだけ取り入れている。そのため、長年(10年以上)に亘り、履修の手引を作成している。

## 3-14 キャリア教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法などが実施されているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-14-10 キャリア教育が行われているか	キャリア教育は必要であると考え、取り入れていく方針としている。	調理マイスター科では、今年度からすでにキャリア教育を授業に取り入れている。テクニックコース製菓科では来年度から本格的に取り入れる予定である。	社会人・職業人としての資質を育み、精神的・社会的な自立をサポートする教育を施す。	履修の手引
3-14-11 キャリア教育の実効性は検証されているか	キャリア教育の実効性については検証し、更なる教育の足がかりとしていくことが望ましいと考える。	従来の就職支援に加え、今年度調理マイスター科でキャリアガイダンス授業としてスタートしている。	実効性について検証しつつ、教育内容の改善を行なっていくため、就職先へのアンケート調査等が必要と考えている。	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
キャリア教育は必要であると考え、取り入れるよう各学科で検討し、取り入れていく方針である。キャリア教育はスタートしているが今年度スタートしたばかりであるため、実効性は、確認できない。	調理マイスター科では、今年度から授業に取り入れている。テクニックコース製菓では来年度から取り入れる予定である。

## 3-15 授業評価の実施・評価体制はあるか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-15-12 学生による授業評価を実施しているか	生徒による授業評価は、より良い教育と教育効果検証のために、必要な項目の1つであると考える。	毎年、前期・後期に1回ずつ行っている。	授業評価アンケートの集計にかなりの時間がかかる。担当教員のみ公表されるため、評価に対する個々の教員の考え方により、評価が全く反映されないこともある。	授業評価資料
3-15-13 授業内容の設計や教授法等の現状について、その適否につき学科や学校として把握・評価する体制があるか	授業内容や教授法等の適否は、非常に重要なことと考えている。生徒の評価のみでなく、学科の目標に合致しているかなど包括的に捉える必要があると考える。	生徒の授業評価は、役職教員、校長、経営陣に公表されている。履修の手引により誰もが授業内容を把握できるため、役職教員が授業見学を抜き打ちに行っている。	役職教員の担当授業が多く、他の教員の授業をなかなか見ることが難しい。	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
生徒による授業評価を実施している。 各教員には個別にその結果を知らせ、よりよい授業を目指すようにしている。	大学併設校のため、大学で行っている教育のレベルアップ手法はできるだけ取り入れている。生徒による授業評価も継続的に実施している。

## 3-16 育成目標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

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-16-14 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か	専門性・人間性・教授力等を備えた教員を確保している。また、更なる資質の向上を目指して研修等を行っている。なお、調理師養成施設指導要領に合致した教員資格の有無も採用時に審査している	調理専門課程であるため、実習室教員は調理師の資格を全員が持ち、調理実習室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。	学園の情報公表の一環で大学・短大部の教員の学位・業績を公開している。専門学校教員についても同様に掲載し、公開することが課題である。	専門学校教員選考規定 香川栄養学園 Who's WHO
3-16-15 教員の専門性レベルは、業界レベルに十分対応しているか	プロによる、プロの養成を目指し、現場で十分経験を積んだ教員を確保したいと考えている。一方で卒業生を教員として育てよう努力している。	現状の教員の専門性レベルは、業界レベルに十分対応している。	レベルを低下させないために各教員が自己研鑽しているが、学校として研修制度を構築することが望まれる。	
3-16-16 教員の専門性を適宜把握し、評価しているか	教員の専門性については、プロ養成に不可欠であるため、常に状況を把握することが重要である。	現状としては、専門性に問題はなく、評価については生徒が行なう授業評価と役職教員による授業視察を実施している。	今後、教員相互による評価、目標管理等、専門性の向上に資する方法を検討していきたい。	
3-16-17 教員の専門性を向上させる研修を行っているか	教員の専門性を向上させる研修は必要と考える。毎年目標を決め、資質向上のために自ら外部の研修に参加する必要があると考えている。	専門性を向上させる研修に参加させたいと考えているが、夏休みなどの期間以外は授業などで研修に出かけるのが難しい。	研修計画の策定が必須である。	

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-16-18 教員の教授力(インストラクションスキル)を適宜把握し、評価しているか	教員の教授力について、適宜把握し、教授力の向上に努めるべきと考える。	年に2回学生による授業評価を行っている。役職教員が授業を任意に見学しアドバイスをを行うなどしている。	研究発表会、公開授業等の実施について検討の必要がある。	授業評価資料
3-16-19 教員の教授力(インストラクションスキル)を向上させるための研修を行っているか	教員の教授力(インストラクションスキル)を向上させるために研修を行うべきと考えている。	専修学校の研修会、全国調理養成施設協会等の研修に参加している。	目標管理等を利用して、スキルアップを目指したい。	
3-16-20 教員間(非常勤講師も含めて)で適切に協業しているか	教員間、教職員間で教育・運営面での協業し、効率を高めるよう努力すべきと考える。	学事等は教職員全員参加で行っている。非常勤講師と共に教材の開発、専用ノート作成などを行っている。	協業をスムーズに行なうための情報交換方法について検討する。	
3-16-21 非常勤講師間で適切に協業しているか	非常勤講師の教育面での役割は大きく適切な協業できるよう考えている。	非常勤講師間の交流が図れるよう非常勤講師室を設け、年1回ではあるが非常勤講師も含めた講師会を開きコミュニケーションを図っている。	協業に関する取り決め等の策定を考える。	授業評価資料

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-16-22 非常勤講師の採用基準は明確か	調理師法(調理師養成施設指導要領)に則した採用基準に基づいて採用している。	法に則して採用している。	非常勤講師選考規程を定める。	調理師養成施設指導要領

点検中項目総括	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、法令を遵守している。	特になし。

## 3-17 成績評価・単位認定の基準は明確になっているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-17-23 成績評価・単位認定の基準は明確になっているか	成績評価・単位認定の基準は明確になっている	試験規程に基づいて基準どおりに行われている。	特に問題はないが、更なる周知のため、Web シラバス（履修の手引）等を検討する。	履修の手引 香川調理製菓専門学校 試験規程
3-17-24 他の高等教育機関との間の単位互換に関する明確な基準があるか	2年制の調理マイスター科は、進学に際して単位互換できるよう考えている。	2年制の調理マイスター科は女子栄養大学栄養学部食文化栄養学科と栄養学部二部保健栄養学科に学园内推薦入学ができる編入制度があり、ごく一部の単位互換についても基準を設けている。	具体的な単位互換の基準を作成する。他大学等との単位互換の検討が必要である。	履修の手引 2011

点検中項目総括	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。	2年制の調理マイスター科は学内の大学への編入学に際して単位互換の基準がある。

## 3-18 資格取得の指導体制はあるか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
3-18-25 目標とする資格はカリキュラムの上で明確に定められているか	調理師養成施設なので調理師資格はカリキュラム上明確に定められるべきであると考えている。	調理師の資格についてはカリキュラムの上で明確に定められている。その他各資格も概ね定められているが、一部講習会の参加により得られる資格がある	特になし	学校案内 履修の手引
3-18-26 目標とする資格の取得をサポートできる教育内容になっているか	調理師養成施設なので卒業できれば調理師資格を取得できるため、卒業を最大の目標と考えている。	調理マイスター科と調理師科は調理師の資格を取るために全ての授業に欠席させないよう生徒指導している。また、プラスアルファの資格の取得について指導している。	特になし	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
目標とする資格は概ねカリキュラムの上で明確に定められており、資格の取得をサポートできる教育内容になっている。一部講習会の参加により得られる資格があるが、その他各資格もカリキュラム上で定められている。調理マイスター科と調理師科は調理師の資格を取るために全ての授業に欠席させないよう生徒指導している。	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リエーターやラッピングクリエイターを取得可能である。この他、太巻きすし、握りすし、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。テクニックコース製菓生や調理マイスター科 2 年生では、訪問介護員 2 級も取得可能である。

## 基準 4 教育成果

点検大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校生徒に対する教育の主眼点は、社会に貢献することができ、対応できる人材を育てることが目標であり、目的でもある。</p> <p>その人材が活躍できる現場に就職させることが重要であることは、関係教職員に周知徹底されている。そのためには、学内に生徒が就職活動に必要な情報をいち早く知る事が出来、また対応できるよう指導し、就職希望者全員が就職できることを目標に支援体制を強化している。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を取得するがいかに大切かを理解させ、取得に必要な科目の履修を生徒に推進している。</p> <p>生徒が1年ないし2年後、無事に卒業し、目的達成のために努力できるようにするには、在校中に学校及び担当教職員が多方面に渡り、いかにフォローすべきかを考え、生徒指導するかが重要であると考え。それを実行することにより生徒が学校で学ぶ活力になり、退学者の減少に繋がると考える。</p> <p>当校では教育成果を上げる方法として担任のホームルーム指導に期待すると同時に若手教員の指導力向上にも繋げている。</p> <p>学校での教育、生活指導などの充実を証明するには在校生の学ぶ姿勢も重要であるが、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修学期間の充実が非常に重要であり、教職員一丸となって支援している。</p>	<p>社会及び業界で生徒個人が認められるには基本的な礼儀の徹底、特に挨拶が相手にはっきりわかるように入学時から常に訓練している。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の意見、意思が相手に伝わり、文字でも表現できるようにカリキュラムの中に加えて訓練している。</li> <li>・本校には現場の臨場感が味わえ、就職先での対応ができるようにするために付置教育施設（松柏軒、プランタン）で実習ができる。</li> <li>・各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ようになっている。2年生のマイスターコースでは、賃金をもらって実習するデュアル実習（就学実習）も全員に対して実施され、本校の特徴になっている。</li> </ul> <p>就職率は高いが、定着率が低いのでは就職した意味がないと考える。そのための教育を充実させることが本校では最大の目的となり、努力目標となっている。</p>

## 4-19 就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
4-19-1 就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか	就職希望者の100%就職を目標とし、調理師、パティシエ、ブーランジェとして将来業界で活躍できる教育を重点に置き、就職に対する意識を高めている。	従来は、就職担当者、各クラス担任、教科担当よりの就職先斡旋が多くあったが、生徒の就職意識向上を図る意味も含めて、生徒自らPCで検索することも指導している。	生徒の就職への積極的な意識を高めるため、教育面と生徒の生活面において、職業訓練校的な要素を強く打ち出した指導を心がけている。	香窓(学園誌)
4-19-2 就職成果とその推移に関する情報を明確に把握しているか	専任教員また各クラス担任には、毎週行われる生徒生活連絡会議(夕礼)において、就職担当者より必要に応じて情報の報告がある。香川栄養学園誌「香窓」「事業報告書」に年1度前年度の就職状況を掲載し、公表している。	前年度の就職状況を教員部会に於いて就職担当者より報告、総括し改善点などを話し合うなどの取り組みを行なっている。	年間を通じて生徒の就職内定先、就職率、求人数(各分野ごと)を公開することにより、生徒の就職への意欲を向上させたいと考えている。公開の内容や方法等は現在、検討中である。	

点検中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
コンスタントに毎年就職希望者を全員就職させるための条件として、生徒の職業意識の向上を図るため、教員の教育指導の最重要項目とし、校外実習カリキュラムを改善することにより、実地体験を重要視し、自信をもって人材を送り出せる状況を作ること、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。

## 4-20 資格取得率の向上が図られているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
4-20-3 資格取得率の向上が図られているか	調理師資格の取得権利者は全員卒業して資格を取得することが目標である。その他の資格に関しては多くの生徒が履修することを指導している。幅広い知識と技術をもつ調理・製菓技術者を育成する。	調理マイスター科（2年）、調理師科1年（テクニックコース含む）は調理師資格取得。その他関連する科目を履修すれば（試験も含む）介護食士3級・キューイジーヌ&バンケットコーディネーター3級・食育インストラクター・ラッピングクリエイター・パンコーディネーター・フードアナリスト4級・カフェクリエイター3級・フードアナリスト4級が取得できる。	調理師資格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。	履修の手引 学校案内
4-20-4 資格取得者数とその推移に関する情報を明確に把握しているか	生徒全員の資格取得が目標であるが、生徒自身の意思を尊重し選択できる。	年度末に専門学校教務学生事務室担当より生徒に関するデータとして関係教職員に報告している。資格取得率は100%に近い。	情報伝達は徹底しているので特に問題なし。	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師資格以外の資格取得について、社会に出たときに生徒が現場で必要性が生じた場合、直ぐに活用できるようにするためにも資格取得したことに満足せず、常に資格内容に関して興味を持ち、勉学することが大切である。	本校の教育理念は、病気にならない食生活を実践することである。その為にも栄養指導を充実させ、調理・製菓技術を向上させ、表現ができ、日本国民にその教育理念を伝授できる人材育成を教育の目標としている。教育理念の具現化のため、生徒が介護食士及び食育インストラクターの役割を理解し、資格取得することは重要であると考ええる。

## 4-21 退学率の低減が図られているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
4-21-5 退学率の低減が図られているか	調理マイスター科、調理師科、製菓科生徒全員卒業が本校教職員の目標である。	退学者を出さないために、本校では、クラス担任制を導入して、生徒一人一人に目が行き届くようにしている。生活面、教育面に対しての悩みなどに対してきめ細やかな対応をしている。	入学する生徒の中には、自分の意思ではなく、父母の奨めで入学し、途中挫折する例もある。また年々増加している心の悩みを持った生徒が出席不足で退学する場合もある。前者は担任指導を重要視し、後者はカウンセラーによる専門指導を実施している。	キャンパスハンドブック
4-21-6 入退学者数とその推移に関する情報を明確に把握しているか	本校では教職員に生徒情報の共有化を重要視している。	入学者については、生徒概要が年度初めに資料として教員に提示される。退学者が出た場合は、毎月行われる教員会議に於いて、担任より指導経過及び理由説明が報告され審議される。入学者数の推移については、「学園動向データ」としてデータ集積している。	年度末に1年を総括し、次年度の指導に生かしている。	生徒概要 教員会議議事録 学園動向データ

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
方針、目標は退学者を0にすることである。調理、製菓・製パン技術者になることが目標でない生徒（父母の奨めで入学した生徒）が退学を希望した場合は新たな目標を担任と相談しながら模索し、心の悩みを持った生徒は、医師、カウンセラーなどの専門家に依頼し回復が図れるように指導している。その他、欠席が多い生徒は補習、課外訓練、欠席レポートの提出などにより、卒業できるよう教職員全員で指導に当たっている。	毎年、ホームルーム担任は年度初めから約一カ月後に一人一人個人面接を実施している。学校生活の悩みなどを主に、卒業後の将来の目標などを聞き取り、個々の生徒が目標とする卒業、就職まで適宜指導に当たっている。

## 4-22 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

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
4-22-7 卒業生・在校生の社会的活躍及び評価を把握しているか	技術者養成施設に於いては、卒業生、在校生が社会、業界で良き評価を得ることがとても重要なことである。	業界関係からの情報が学校及び教員に直接もたらされる。在校生の受賞等については、学内報、学園広報誌「香窓」に掲載している。香友会（同窓会）に於いては、評価された卒業生、在校生は会報で取り上げ卒業生に送付される。	調理師科・製菓科専門に卒業の情報の詳細を常に把握する部所または担当を設ければ、更に詳しい情報を収集できる。	香窓 香川栄養学園学内報
4-22-8 卒業生の例として特筆すべきものを記述できるか	技術者養成施設に於いては、卒業生、在校生が社会、業界で良き評価を得ることは、とても重要なことである。	情報入手次第、教員会議で報告、また学園広報誌「香窓」で掲載される。ジャパンケーキショー「味と技部門」で卒業生が優勝、卒業生の店がミシュランガイドで星獲得などの例がある。	組織的に卒業生と学校のネットワークを構築し、情報交換を密にする。	香窓
4-22-9 在學生や卒業生の作品や発表が、外部のコンテスト等で評価されたか	在学中は技術向上のため、調理師科・製菓科において外部のコンテスト等には積極的に参加させている。卒業生も同様。	在校生には作品を発表する為にコンテストに参加することは、自分自身の技術向上に繋がり、評価されることは自信に繋がると指導し、奨励している。結果、在校生・卒業生ともに評価を受けている。	在校生のコンテスト参加の日程が学事等と重なり、参加生徒の負担が大きくなってしまっているのが現状である。	
4-22-10 在學生や卒業生の作品や発表が、外部のコンテスト等で評価された例として特筆すべきものを記述できるか	コンテスト等の代表、卒業生の評価は在校生の励みになる。	グルメピックで毎年各賞受賞 ジャパンケーキショーで在学中に金賞受賞など	在校生、卒業生に外部コンテストの案内等を行い、積極的な参加を促す。	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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 9700 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。	学園内に香友会（同窓会）があるので、情報交換を密にし、卒業生の動向を把握する。

## 基準5 学生支援

点検大項目総括	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>学校が社会に評価されるのは、教育面及び指導面に優れているだけではなく、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の有無も重要である。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の設置、常駐の医師、看護師は常時対応ができ、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、職員がプロジェクトチームを立ち上げ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>地方から修学したいという生徒には、生活環境の充実にも配慮されている。</p> <p>現代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という環境をつくらないことを目的に奨学金制度充実も図っている。将来を担う若い人達が希望すれば、修学できる環境作りは、学校の支援体制を充実させることがとても重要である。生徒が無事に卒業し、就職するまでの環境作りも大切で、保護者の協力は不可欠である。保護者と連携することは学校として、また、教育に当たる教職員として常に心がけることである。</p> <p>技術者を養成する学校では、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、結果的に本校の教育の評価にも繋がり、学校使命でもあるので、支援体制を整えることは重要である。</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目を行き届かせ、早めの対応が出来る。</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>

## 5-23 就職に関する体制は整備されているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-23-1 就職相談室の設置など就職支援に関する体制は整備されているか	調理・製菓・製パン技術者養成施設として重要なことは、技術教育とともに就職である。支援体制整備は必要不可欠である。	専門学校教務学生事務室に専任の担当者を配置している。また、特にクラス担任は生徒の事情をよく把握しているので両輪となり就職体制をとっている。	多くの生徒が就職相談によって、就職に対する意識を高めることができるよう、教職員が指導にあたっている。	
5-23-2 就職に関する説明会を実施しているか	生徒が就職意識を高めるためには、説明会を実施することは重要である。	カリキュラムの内容に加え、外部より専門家を招き、説明会に十分な時間を割いている。また卒業生に來校してもらい、業務内容、現場での心構えを聞かせる懇親会も実施している。	一年制では入学し、約1カ月後から本格的に説明会が始まるまで生徒に真剣に話を聞くことを指導している。それは、現代の生徒の特徴なのか、普段の生活が豊かになっているためか就職意識が低いことが実情である。	説明会の資料 就職マニュアル
5-23-3 就職に関する学生個別相談を実施しているか	個別相談を実施することは、生徒の就職に対しての考え方が把握できる。また、就職活動への対応指導が出来る。	年間を通じ、就職担当職員が在席し、個別相談に応じている。またその他の教職員も相談に応じている。	生徒に対して、木目細やかな個別相談をしているが、就職したいと思っているが消極的な生徒への対応が今後の課題である。	
5-23-4 就職の具体的活動(履歴書の書き方など)に関する指導を実施しているか	履歴書は単に就職の一書類として提出するのではなく、採用先に自分を理解してもらおう大切な書類と考え重要視している。	カリキュラムの中にキャリアガイダンスという授業があり、専門家が指導している。	自分の思っていること、考え方を文章にできるよう指導している。	履修の手引

点検中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
本校は、調理・製菓・製パン技術者を養成する専門学校であると同時に、職業訓練校的意味合いも多くある。その点、生徒への就職支援の充実が最重要である。生徒の年齢は平均18歳、就職先の選択、会社訪問、エントリー方法、履歴書の書き方、面接の対応などは、カリキュラムの中にも含め、また個別相談の充実、担当者のみだけではなく、全教職員の積極的支援は必要不可欠である。	授業の中にキャリアガイダンスを加え、専門家の話を聞かせ、就職への教育効果を図っている。

## 5-24 学生相談に関する体制は整備されているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-24-5 学生相談室の設置など学生相談に関する体制は整備されているか	学業に専念できるよう、生徒が抱えている悩みを解決できる体制を整える。	学生相談室を設置している。相談は専門のカウンセラーが担当している。	カウンセラーに相談する前に生徒の身近にいる教職員が、対応できることもあるので、講習会等、積極的に受講しスキルを身につける。	キャンパスハンドブック
5-24-6 学生からの相談に応じる専任カウンセラーがいるか	生徒が学業・進路・人間関係・家庭問題で抱えている悩みを解決する糸口探しを手伝う。	キャンパスハンドブックにカウンセラーによる相談日・相談方法等掲載している。	専任のカウンセラーはいないが、専門学校教職員、保健センター職員がカウンセラーと連絡を密にし、生徒の相談に応じ、問題解決に取り組む。	
5-24-7 留学生に対する学生相談体制は整備されているか	本校では、留学生は少ないため、特に留学生だけの学生相談体制はとっていない	本校の入学するための条件の一つに、日本語学校修了見込み証明書または修了書証明書が必要としているため、対応は日本人と同様である。	本校の留学生は韓国、中国が主である。生活習慣の違いによる考え方の相違もあるが、現在のところ重要な問題は生じていない。問題が起こった場合は、出身日本語学校の教員、身元引受人と協力して対応する。	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学業、人間関係、進路に対する悩みのほかに、現代社会の特徴なのか、年々増加する傾向にあるのが精神的な悩みを抱えている生徒がいる。そのため専任カウンセラーが対応する相談室の設置は不可欠であり、相談に関する体制は充実していなくてはならない。	本校では、クラス担任制にしているため、悩んでいる生徒を早期にサポートできる体制になっている。

## 5-25 学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-25-8 奨学金制度は整備されているか	経済的援助を必要としている生徒が安心して自立した学校生活を送れるように奨学金制度を各種導入及び紹介している。	「日本学生支援機構奨学金」、「東京都育英資金」、「教育訓練給付制度」の他に本学独自の「横巻のぶ記念奨学金」、「香友会わかば奨学金」等がある。	年々奨学金貸与されて修学している生徒が増加している。奨学金の他に学費ローン等の案内もしている。	キャンパスハンドブック 学費ローン案内
5-25-9 学費の分納制度はあるか	家庭の経済的負担の軽減。学費未納入による退学を防ぐため分納制度を設けている。	学費は通常ならば前期、後期に分けて納入されるが、経済的に納入が出来ない生徒には分納（2～5回）制度がある。	分納制度を利用する生徒が年々増加している。 特待生推薦入学者には、入学金を免除している。	キャンパスハンドブック 生徒募集要項 入学手続要綱

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校で修学し、将来に希望を持っている生徒が経済的な環境により修学を断念することがないように奨学金制度の充実、人材を育成している学校としては不可欠である。分納制度も奨学金同様、志を持つ生徒が経済的理由で修学出来なくなることを防ぐためのものである。	本校の奨学金制度の中に香友会（同窓会）わかば奨学金のように貸与ではなく授与するものもある。

## 5-26 学生の健康管理を担う組織体制はあるか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-26-10 定期的に健康診断を行うなど学生の健康面への支援体制はあるか	調理・製菓・製パンのプロフェッショナルになるだけでなく、人々の健康を守る社会人になることも目的である。そのためには自分自身の健康管理も重要であると考えている。	年に1回4月に全員定期健康診断を受診する。 健康診断のデータは保健センターで保管し、管理している。	特になし。	キャンパスハンドブック 保健センターからの案内
5-26-11 学生からの健康相談等に専門に応じる医師・看護師等がいるか	生徒が精神的及び身体的に辛いときはいつでもサポートでき体制になっている。	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。婦人科、精神科の医師による健康相談も行っている。	特になし。	キャンパスハンドブック

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校では、調理実習、製菓実習があり、包丁やその他調理機器、熱源で怪我することもある。また、インフルエンザ等の感染による学内に蔓延に注意をはらい、その時々に応じた対応をしている。なお、怪我など校内での災害、傷害は生徒災害保険で通院費の補填を行っている。	食品を扱う学校なので特に衛生面に注意し、万全の体制をとっている。

## 5-27 課外活動に対する支援体制は整備されているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-27-12 スポーツ等のクラブ活動、その他、課外活動に対する支援体制は整備されているか	クラブ活動、課外活動を通じて、仲間と同じ目標を目指して力を合わせることでコミュニケーション能力、協調性を養うことに取組んでいる。	クラブ活動以外にも、研修親睦旅行、ケーキフェスティバル（製菓科）、作品展等多くの課外活動の機会を学事に取り組み、授業の一環として教職員が支援、指導している。	学生会等、学生主体の活動への関心度が低いため、参加促進を図る。	キャンパスハンドブック

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
現在課外活動として、クラブが17団体の登録があり、活発的に行われているが、ほとんどが短期大学部中心に活動している。専門学校生徒は課外で技術向上のための自主練習、アルバイトなどでクラブ活動への参加者が少ないのが現状である。学園の支援体制は整っているが、活動に関しては生徒の自主性に任せている。	同キャンパスには、大学二部、短期大学部、専門学校の学生・生徒が学んでいるため、クラブ活動・学校行事を合同で行なうことが多い。クラブ活動については学生数の多い短大部が中心になる傾向が強い。

## 5-28 学生寮等、学生の生活環境への支援は行われているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-28-13 遠隔地出身者のための学生寮等、学生の生活環境への支援は行われているか	地方出身の生徒が安心して学べる環境を整える必要があると考える。	同一法人設置の女子寮（埼玉県・坂戸市）がある。アパート・下宿等を希望する生徒には、登録してある住居を案内している。	登録住居の情報を充実させ、生徒に提供する。	キャンパスハンドブック

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
現在、日本全国から少数ではあるが生徒が本校での修学を希望し、入学している。将来、更なる希望者の増加が見込まれるので住居情報の拡充、充実が必要と考える。	より良い環境の学生寮提供先とのタイアップを進行中である。

## 5-29 保護者と適切に連携しているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-29-14 保護者と適切に連携しているか	生徒が充実した学校生活を送り、希望するところに就職ができ、卒業するためには、保護者の学校教育への理解と協力が不可欠と考える。	年に2度の保護者会を開催して学校での、教育、生活、学事、就職活動状況について報告し、理解を求めている。保護者の個人面談も実施し直接意見も聞いている。	更に学校への理解を深めてもらうため、保護者会への参加者の増加を図る。	香川調理製菓専門学校保護者会、個人面談次第

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
生徒が充実した学校生活を送り、自分自身の将来を決める就職先も決定し、無事卒業するためには、保護者の家庭での支援と、修学する子女への理解が不可欠である。学校は必要に応じて保護者への連絡と連携は怠らず、これからも保護者会の充実を図る必要がある。	保護者との連携は保護者会だけに重点を置くのではなく、日常的にクラス担任と保護者との連携も行っている。

## 5-30 卒業生への支援体制はあるか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
5-30-15 同窓会が組織化され、活発な活動をしているか	卒業生は食に関するあらゆる職場で活躍している。学校を中心に卒業生同士の連携は公私共々大切であり、在校生にとって社会に出たときに、卒業生からの支援は重要である。	卒業生は全員、専門学校同窓会の会員で、学園全体の香友会という同窓会の会員でもある。香友会(本部：埼玉県・坂戸市)は、全国に40の支部があり、活発に活動している。学園誌「香窓」では、毎回卒業生個人または店の紹介をしている。	調理師科・製菓科の卒業生はサービス業が多く、業務の関係上、同窓会での活動が不可能な人が多いため、学校からどのように支援するかが課題である。	香友会 INFORMATION 香友会卒業生名簿
5-30-16 卒業生をフォローアップする体制が整備されているか	卒業生が来校したとき教職員で常に対応できるようにしている。	卒業生の再就職に対する対応も随時行なっている。また、卒業生からの求人にも対応している。卒業生が営む店舗を利用することも教職員で心がけている。	卒業生が気軽に訪問する施設(卒業生関係の資料室)等の設置をすることで、更に卒業生と学校との連携がとれると考える。	

点検中項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)
学園全体を見ると同窓会の組織は充実し、活発な活動をしている。本校は調理製菓の専門学校であり食関係の分野では特に卒業生との結びつきは重要である。	卒業生の現場での労働条件、環境の点で同一法人内の他の学校の卒業生と同様な活動、組織的会合をすることは困難である。その部分を学校側がどのように支援できるかが今後の課題である。

## 基準 6 教育環境

点検大項目総括	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、規定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>本学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>建物全般には経年は高いが、平成 18、19 年度に全面に耐震工事を施し、ひとまず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臨地実習工房も併設されており、本学教育施設の特徴づけのひとつとなっている。</p>

<b>6-31 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</b>
--

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
6-31-1 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	法規則で定める施設・設備の整備は当然、本学独自の教育目標を達成するに十分な設備を備えている。	専修学校としてさらには調理師養成施設、製菓教育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。	教育内容の一層の進化を図る場合を考え、施設設備を一層充実する必要がある。	校舎位置・配置図 校舎管理図面 校舎危機・設備管理図
6-31-2 施設・設備のメンテナンス体制が整備されているか	生徒教職員の安全確保を第一義に、教育に資する施設・設備の日常のメンテナンスをしなければならない。	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。	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。	各業者保守管理契約書
6-31-3 施設・設備の更新に関する計画を立て、計画通りに更新しているか	施設・設備の経年対応年数などをチェックし、教育に支障をきたさないよう、さらには危機管理徹底による危険防止に取り組むべきである。	駒込校舎整備協議会に諮り、整備協議会専門委員会にて決定、専門部署が年間計画を立て実行している。	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、資金計画などに困難を伴う。	駒込校舎整備協議会議事録 整備協議会専門委員会議事録

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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資金を含むキャンパス整備の実施である。	キャンパスは都心の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、ひとまず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。

<b>6-32 学外実習、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</b>
--

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
6-32-4 学外実習、インターンシップ、海外研修等について外部の関係機関と連携し、十分な教育体制を整備しているか	積極的な校外実習、インターンシップを協力企業等に依頼している。	予め生徒の希望を聞いて実習先の選定、インターンシップ先を決め、実践教育を体験させ、修了後は体験レポート提出を義務付けている。	実習先の確保が毎年の課題である。	校外実習先リスト
6-32-5 学外実習、インターンシップ、海外研修について、その実績を把握し教育効果を確認しているか	西オーストラリアにある職業技術教育訓練教育施設と教育連携プログラムを結び、国際人の養成教育を推進する。	平成16年より継続的に西オーストラリアに留学させ、英語のコミュニケーションができる調理師、パティシエを輩出している	10名の枠を近年、下回っているため、期間の見直し、内容について再検討と継続的な希望者確保が課題である。	学校案内

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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、パティシエを輩出するために、西オーストラリアのパス市にある職業技術訓練施設に毎年、テクニックコース（製菓科）生を送り込んでいる。	調理系の専門学校で海外での調理実習体験と英語教育プログラムを平成16年より行っている。

## 6-33 防災に対する体制は整備されているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
6-33-6 防災に対する体制は整備されているか	生徒、教職員の安全確保を第一義に組織的。計画的に取り組むことが重要である。	学校法人香川栄養学園防災対策管理規程・同防災計画書管理マニュアルを作成し、防災委員会を設置して組織的、定期的に防災訓練を行っている。	自然災害時の食糧、トイレなど防災グッズの備蓄は計画的に行っているが、災害時の生徒の安否確認手段の確認が課題である。	学校法人香川栄養学園防災対策管理規程・同防災計画書 防災行動等管理マニュアル
6-33-7 災害を起こす可能性のある設備・機器等の情報は十分に伝えられているか	教育上不可欠であるガス・火気・電気機器及び包丁等の使用上の自然災害時の対応は当然であるが、日常的にも事故・災害防止に細心の注意喚起が必要である。	日常的な防災意識はもちろん年1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。	ガス、火気を扱う実習室などの管理については一層の管理を徹底する必要がある。	
6-33-8 実習時等の事故防止の体制は十分か	調理実習や製菓実習時のガス、火気、電気、包丁などの使用上事故の未然防止のため安全管理に努める必要がある。	実習台の使用人数は4人に限定し、一実習に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。包丁は全て学校管理とし、実習時のみ学生に渡す	実習前に健康管理の確認の徹底を図ること。 注意喚起マニュアル等の整備が必要。	
6-33-9 万が一の災害が起きた場合に備えた保険等の処置は十分なものとなっているか	万一事故が生じた場合は、迅速な対応と的確な措置対応をとる必要がある。	保険対応として、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。 建物火災保険に加入している。	地震など自然災害時保険の付保対応が急がれる。	保険証券

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
6-33-10 防災訓練を実施しているか	防災訓練を通し、防災意識さらには災害時の避難に関する意識を高めること。	全学的に年に1回以上実施している。	訓練を通して防災の意識をどれほど高められるか課題。	防災対策管理規程・防災計画書 防災行動等管理マニュアル

点検中項目総括	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>	建物の経年が高いが、平成18、19年度に耐震補強工事を実施した。

## 基準 7 学生の募集と受け入れ

点検大項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>生徒募集については関東圏を対象としているが、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。</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>体験入学セミナーは年間 30 回以上実施し、平成 23 年度は延べ 900 名以上の参加者動員を予想している。</p> <p>入学にあたっては、入学準備会を入学式前に実施し、保護者の方々にも本校の教育内容を理解してもらう。</p>	<p>体験入学セミナーを年間 30 回以上実施し、志願に結びつける努力をしている。</p> <p>平成 23 年度については 30 回以上の体験入学セミナーを実施して、延べ 900 名以上の参加者を予定しており、生徒募集に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、就職率のアップとミスマッチのなくなる教育を推進している。</p> <p>他校に比べて募集定員も少なく手厚い教育を実践していることも特徴の一つである。</p>

## 7-34 学生募集活動は、適正に行われているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
7-34-1 学生募集活動は、適正に行われているか	募集広報は媒体物、高校訪問等により、「食」の実践教育機関として意義を説明しながら地道な活動を継続的かつ適正に行っている。	学園の創設者の理念とその具現化である専門教育の授業内容と日程を体系的に紹介している。	特になし。	学校案内
7-34-2 学校案内等は、志望者・保護者等の立場に立った分かり易いものとなっているか	学校案内等については主たる志願者である高校生と保護者に対してビジュアルや動画サイトを加えた分かり易いものを作成する必要がある。	学校案内は活字部分を少なくしビジュアル表現を多く取り入れだれでも見やすく、理解し易い媒体物を作成するよう努力している。	毎年同じ業者に依頼することなく少なくとも3年に1度は競合させ、よりよい学校案内を作成していきたい。	学校案内
7-34-3 志望者等の問い合わせ・相談に対応する体制があるか	専門学校内に入試広報担当者を置き、電話やインターネットでの対応を行っている	専門学校内に入学に関する問い合わせ専用の電話の回線を準備している。	入学相談室の充実を図る。	学校案内
7-34-4 募集定員を満たす募集活動となっているか	教育内容、学校生活をわかりやすく、正確に、興味深く伝えられるよう努力している。	年間30回を超える学内に於ける体験入学セミナーの開催と関東圏内の高校訪問を繰り返し行っている。	高校訪問の頻度をあげることと担当者の増強と教育の強化。	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
体験入学セミナーの内容について高校生にも分かり易い内容と丁寧な指導を行えるよう、教職員の意識の向上についての点検・評価を怠らないこと。	大学、短大部、大学院併設のメリットを活かした研究に裏付けされた教育、少人数制ならではのきめ細かい専門教育を継続的に行っている。

## 7-35 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

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
7-35-5 学生募集において、就職実績、資格取得実績、卒業生の活躍等の教育成果は正確に伝えられているか	就職状況、資格取得実績、卒業生の活躍等の成果は学校案内で十分にかつ正確に伝えるよう努力する。	学園誌「香窓」等に就職状況等を掲載し保護者、卒業生に配布している	学生募集においては、生徒の適正に合わせた就職先の開拓と実績作りが、ポイントであると考えている。	学校案内
7-35-6 卒業生の活躍の教育成果が学生募集に貢献したかどうか正しく認識する根拠を持っているか	本校は東京都で最初に認可を受けた調理専門学校であり実際に9,000人以上の卒業生を社会に輩出しており、その実績が今日の学生募集の結果となっている。	学校案内には必ず活躍する卒業生を紹介する頁を設けている。TV等のメディアで卒業生や併設校がたびたび紹介されている。	卒業生の現状の細目までの把握ができていないので同窓会と連絡しながら、専門学校独自の卒業生へのフォローを行い、情報を掌握する必要がある。	学校案内

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学生募集において、就職状況、資格取得実績、卒業生の活躍等の成果は学校案内・体験入学セミナーを通じて十分にかつ正確に伝えている。	特になし。

## 7-36 入学選考は、適正かつ公平な基準に基づき行われているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
7-36-7 入学選考は、適正かつ公平な基準に基づき行われているか	入学選考については、募集要項通りの選考基準にて行っている。	特待生入試以外は全て随時選考であるが書類審査（必要であれば面接）によって適正かつ公平に行っている。	特になし。	募集要項
7-36-8 入学選考に関する情報とその推移を学科ごとに正確に把握しているか	選考の情報は正確に把握し、イントラネットを利用して随時入学、志願者数等の情報を共有している。	入学者の推移は、学内動向データ、事業報告等にまとめられ、記録されており、検証資料とすることができる。	特になし。	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
毎年、入学者データ（志願者数、辞退者数、不合格者数等）を継続的に把握している。	特になし。

## 7-37 学納金は妥当なものとなっているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
7-37-9 学納金は、教育内容、学生および保護者の負担感等を考慮し、妥当なものとなっているか	学納金については他の調理系専門学校に比べても妥当な水準と考えている。	調理系専門学校の中では上の中レベルの学納金の水準を維持している。	特になし。	全調協作成の調理系専門学校学納金一覧表
7-37-10 入学辞退者に対する授業料等の返還について適正に処理されているか	文部科学省の指導に従い、適正に処理している	学納金返還については、3月31日の午後5時までに「入学辞退届・学納金等返還申込書」を提出することとしている。	特になし。	生徒募集要項 入学手続要項
7-37-11 学納金に関する情報とその推移を学科ごとに正確に把握しているか	学納金の推移については、新年度学納金等決定の基礎資料となるため、正確に把握している	学納金の推移については、正確に把握し、学園基礎資料となるよう管理している。	特になし。	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学納金については、推移の情報を学科ごとに正確に把握しており、学納金検討の基礎資料等に利用している。	特になし。

## 基準 8 財務

点検大項目総括	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>しかしながら、大学・短大部・専門学校との3部門でみると大学が良好、短大部・専門学校について収支状況は良好とは言えず改善が必要と判断している。</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良好な環境にありながら、少子化及び大学進学指向の高まりなど、現行の定員充足率は満足いくものになっていない。</p> <p>特に専門学校については実習教育の部門など無駄がないか、余分な経費増に繋がっていないかなど、有利な条件にも関わらず学生確保に繋がらない原因など徹底的に追求する必要がある。</p> <p>その上で、抜本的改善策の提案など真剣に取り組む必要がある。</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。</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>

## 8-38 中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-38-1 中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	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。 人件費比率・経費比率など経営の課題は山積しており決して盤石とは言い難い。 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らない。	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。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組体制にある。	適正人員による、経営の効率化が急務である。 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。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組んでいかなければならない。	今日の私学財政
8-38-2 主要な財務数値に関する情報とその推移を正確に把握しているか	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。 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。 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。	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。	

点検中項目総括	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決して盤石とは言い難い。今後は、定員の確保以前に抜本的経営改善が必要である。	特になし。

## 8-39 予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-39-3 年度予算、中期計画は、目的・目標に照らして、有効かつ妥当なものとなっているか	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重要な方針・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。 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。	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。 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一般的に圧縮傾向が続いている。	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。 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。	
8-39-4 予算は計画に従って妥当に執行されているか	予算執行はシステムで管理している。 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。	予算については、規程に定められている。 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。	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。 今後の改善テーマとして捉えている。	学校法人香川栄養学園経理規程

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。 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。	特になし。

## 8-40 財務について会計監査が適正に行われているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-40-5 財務について会計監査が適正におこなわれているか	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。	期中監査 5 回 延べ人員 15 人 現預金・有価証券実査 1 回 決算監査 3 回 延べ人数 9 人で実施。	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。	
8-40-6 会計監査を受ける側・実施する側の責任体制、監査の実施スケジュールは妥当なものか	年間スケジュールについては期初に打合せを実施し、双方合意により実施されている。 公認会計士の 3 人体制は適正と判断している。 学校側については、経理部長・会計課長・財務課長・大学の管理担当課長及び収益事業部門から出版経理課長が対応し、監査を実施している。	過去の監査を参考にあり方など問題点など話し合いながら実施されている。 近年、文部科学省及び厚生労働省の科学研究費の取扱に対する指導が顕著であり、同時に監査項目に取り入れて実施している。 また、学校会計基準の変更もあり注視しながら監査実施を行っている。	坂戸キャンパス（大学）の通常経費がかなりの額になっているので、大学への監査実施回数を増やしている。 また、日頃会計スタッフが駒込キャンパスにいるため回数は少ないが定期的な連絡会を実施、会計基準に照らした処理が行われているか確認を実施している。	

点検中項目総括	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。

## 8-41 財務情報公開の体制整備はできているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
8-41-7 私立学校法における財務情報公開の体制整備はできているか	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 資金収支計算書 2 消費収支計算書 3 貸借対照表 4 事業報告諸 5 監査報告書 6 財産目録	財務情報については、学園ホームページで公開している。 事業報告書についても、経年財務指標及び財務内容の特筆事項等を公表している。	特になし。	
8-41-8 私立学校法における財務情報公開の形式は考えられているか	財務状況については、利害関係者にわかりやすい公開方法を心がける必要がある。	財務状況については、特筆すべき事項について簡単な説明を加えている。	特筆事項など一般にわかりやすい公表の方法を検討して実施していきたい。	

点検中項目総括	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。

## 基準 9 法令等の遵守

点検大項目総括	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、学園の建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」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・改善を行なっている。</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・評価は初めての実施となるため、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。</p> <p>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・評価を行なうこととなった。</p> <p>専門学校部会としての点検・評価活動は、平成23年度開始となったが、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>

## 9-42 法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
9-42-1 法令や専修学校設置基準等が遵守され、適正な運営がなされているか	本校では、学園の建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」の実現の為に法規範を遵守し、適宜適切な運営を行うことを標榜している。	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て教職員が社会の一員として法令順守に努力している。	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。	寄附行為 コンプライアンスポリシー プライバシーポリシー 内部監査規程
9-42-2 法令や専修学校設置基準等の遵守に関して、教職員・学生等に対する啓発活動を実施しているか	法令違反のないように、法令順守のための体制を整え、周知徹底することが重要である。	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踏っている。	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。	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学園の建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」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。

## 9-43 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

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
9-43-3 志願者、学生や卒業生および教職員等学校が保有する個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	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、適正な取り扱いに務めている。	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なっている。	個人情報の適正な取り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。	プライバシーポリシー 情報保護管理規程
9-43-4 個人情報に関して、教職員・学生等に対する啓発活動を実施しているか	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、体制は確立しているが、当該事項に対し教育・研修等を実施していないため、理解度については不明である。	パソコン等の利用規程を整備する。 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。	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。	特になし。

## 9-44 自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
9-44-5 自己点検・自己評価を定期的実施し、問題点の改善に努めているか	規程により、原則として学校ごとに毎年実施し、その結果について報告書を作成し、改善に努めることとなっている。	専門学校については、自己点検・評価を実施していなかったため、自己点検・評価委員会において部会規程を定め、報告書作成の体制作りを行なった。	報告書内容を建学の理念・目標に照らし合わせ、学校の改善・改革の取組みについて検討する。	自己点検・評価委員会規程 香川調理製菓専門学校部会規程
9-44-6 自己点検・自己評価に関する方針は確立されているか	建学の理念・目的、教育・研究内容および管理・運営内容の全般について、学園独自の自己点検・評価を実施することとしている。	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。	自己点検・評価の方針に従い、PDCAサイクルを確立する必要がある。	自己点検・評価委員会規程 香川調理製菓専門学校部会規程
9-44-7 自己点検・自己評価に関する方針は関係者に対して正確に伝わっているか	方針については、関係規程に記載されており、規程はイントラネットで閲覧が可能である。	自己点検・評価委員会、専門学校部会を開催し、委員には会議の冒頭で方針・目的について周知している。	学生および保護者などの利害関係者への公表・周知に努める必要がある。	

点検中項目総括	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。 今回、初めて自己点検・評価を実施したため、方針に従ったPDCAサイクルを確立していくことが今後の課題である。	特になし。

## 9-45 自己点検・自己評価結果を公開しているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
9-45-8 自己点検・自己評価結果を公開しているか	今回、初めて専門学校独自の自己点検・自己評価報告書を作成するが、学園ホームページでの情報公表を目標としている。	併設の大学、短期大学部の自己点検・評価報告書を学園ホームページで公開しているが、専門学校においては報告書を作成中である。	自己点検・評価報告書を作成し、学園ホームページで公開する。	
9-45-9 自己点検・自己評価結果の公開に関する方針は確立されているか	学園では、自己点検・評価報告書は公表するという方針で規程により定めている。	「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。	公開の方針については、確立しているが、今後は利害関係者等にも理解しやすい公開の方法を検討していきたい。	学校法人香川栄養学園 自己点検・評価委員会規程
9-45-10 自己点検・自己評価結果の公開に関する方針は関係者に対して正確に伝わっているか	公表に関する方針は規程に定められており、関係規程は、イントラネットでいつでも入手可能である。	方針は規程により、イントラネットで学園内公表するとともに、自己点検・評価委員会開催時には規程をハードコピーして配付している。	公表については周知されていると考えるが、報告書公表時に、学園の自己点検・評価公開の方針についても、全学にメールで知らせる予定である。	学校法人香川栄養学園 自己点検・評価委員会規程

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
初めて専門学校独自の自己点検・自己評価報告書を作成するが、「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。 併設の大学、短期大学部は既に自己点検・評価報告書を学園ホームページで公開しているため、報告書の公開は学内に周知されている。	本学園では、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・評価を作成し、その後は不定期に点検・評価を行っていたが、大学・短大の認証評価が義務化されたため、大学、短期大学部については既に受審し、報告書等の公表をしているため、公開については教職員に認知されている。

## 基準 10 社会貢献

点検大項目総括	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>専門学校では、平成 23 年 1 月に北海道士別市にある「かわにしの丘しずお農場株式会社」と産学連携の協定を結び、北海道の食材を使った商品開発や現地での体験学習などを行っている。</p> <p>また超高齢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。カフェテリア（学生食堂）では体によい胚芽米を主食としたメニューを地域社会の方々にも提供し、住民に対して「食と健康」に関する理解を深める環境作りを行っている。</p> <p>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>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て「食」に関する理解を深めている。</p> <p>早ね、早おき、運動に協力し、啓蒙活動を行っている。</p>

## 10-46 学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行っているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
10-46-1 広く教育機関、企業・団体、および地域との連携・交流を図っているか	調理系の専門学校として企業と取り組み、メニュー開発や食材開発、商品開発等に取り組み、「食」の専門機関としての教育資源を活かすことに努める。	昨年より専門学校講師と女子栄養大学ゼミ生で、商品開発等を行ない、平成23年1月に北海道士別市の「かわにしの丘しずお農場株式会社」と産学連携の調印を行なった。8月にはゼミ生が3泊4日の日程で農場体験を行なったが、士別市長からはメニュー開発だけでなく、同市の地域活性化に協力してほしいとの激励を受け、前向きに取組んでいる。	北海道への旅費が高額になってしまうため、企業側に開発費の中で費用を吸収してもらおうよう要請する。	平成23年8月13日の道北日報、北都新聞の記事
10-46-2 学校の資源を活用し、生涯学習事業や雇用促進への支援を行っているか	高齢者・病態に応じた調理の技術と知識を活かし、福祉や調理に携わる方々や、お年寄りと生活をされている地域の方々に安全で美味しい食事作りを提案する。	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。	(社)全国調理職業訓練協会が作成中の全国共通の「介護食士2級講座テキスト」の開発に協力する。	「介護食士3級認定講習」2011年春期・秋期クラス募集要項
10-46-3 学校の施設・設備を開放するなど、地域社会と連携しているか	教育成果を披露し、地域社会の住民が「食」に関する理解を助成する運動をPRして行きたい。	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。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。	企画を毎年変え、より魅力ある「作品展」に作り上げることが、周囲の方々を呼び込む手段となりうる。	
10-46-4 諸外国の学校などと連携し、留学生の相互の受け入れ、共同研究・開発を行っているか	国際社会に対応できる人材育成のために、諸外国の学校との連携、生徒・教職員との交流を積極的に進めたいと考えおり、生徒の自立心と英語によるコミュニケーション能力をつける留学制度、海外研修を継続的に行っている。	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、留学制度がある(テクニックコース)。今年も3週間、4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ている。また、ヨーロッパ洋菓子研修旅行、ヨーロッパ料理研修旅行、中国食文化研修旅行を実施し、有名店の見学や学校等での授業を体験している。	安定的な留学定員の確保のために、就職活動時期と留学期間を考慮する。また、生徒負担を軽減させるためのコスト削減を行なう。今年度は3週間の集中調理実習と校外実習を行い、内容の充実とコスト軽減に努めた。	SWAN TAFEとの教育提携覚書

10-46 (2/2)

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
10-46-5 重要な社会問題について、学生や教職員に対し啓蒙活動を行っているか	少子化と高齢社会の問題に「食」の観点から積極的に取り組んでいる。	早ね、早おき、朝ごはん運動を生徒、教職員に実践してもらう為、ホームルームや「栄養と料理」等の出版物で校長自ら啓蒙活動を行なっている。	特になし	
10-46-6 学校として重要な社会問題に具体的に取り組んでいるか	高齢社会に対応するため、食での貢献を強化していきたい。	「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）。	特になし	

点検中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
少子化と高齢社会の問題に「食」の観点からアプローチに積極的に取り組み、おいしく健康になる食事についての啓蒙活動を行う。	特になし

## 10-47 学生のボランティア活動を奨励、支援しているか

点検小項目	ア 考え方・方針・目標	イ 現状・具体的な取組等	ウ 課題と解決方向	エ イの参照資料等
10-47-7 学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	地域に密着した活動を奨励している。	在校生有志による、朝の駒込、本郷通り沿いの清掃活動を行なっている。	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。	
10-47-8 学生のボランティア活動の状況を把握しているか	学外のボランティアについては、状況を把握しておくことが必要である。	年33回の体験入学セミナーに於けるサポーター活動支援を行なっている。学外のボランティアの場合は学校への届出を指導している。名前を読み上げる	特になし	

点検中項目総括	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なうよう指導している。	特になし