

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26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

基準 8 財 務	5 2
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
基準 9 法令等の遵守	5 9
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
基準 10 社会貢献・地域貢献	6 6
10-36 社会貢献・地域貢献	6 7
10-37 ボランティア活動	7 0
4 平成 26 年度重点目標達成についての自己評価	7 1

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板前が担当し、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大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、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"> 調理専門課程調理マイスター科（修業年限2年） 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。 調理専門課程調理師科（修業年限1年） 調理師としての専門性を持ち、職業人としての強い意志を持つ人材の育成。 調理専門課程製菓科（修業年限1年） 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。 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。

2 本年度の重点目標と達成計画

平成26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・パティシエの育成である。</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26年度の指導方針の訓示があった。</p> <p>大目標 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"> ・一人ひとりを大切にする教育活動 ・教育課程の十分な実施 ・就職など進路の方向付け ・来年度以降への生徒確保活動 ・校内＋学園内＋関係各位との連携 ・教職員の元気 健康＝土台 	<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、毎週金曜日の夕礼会議にて、都度意見を出し合い、現状を確認し重点目標を達成し、教育成果を出すために教職員一丸となり同一の目標にむかう。</p> <p>具体的目標は</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 就職率の向上 2. 新入生定員充足 3. 退学者防止 3%以下 4. 経営の改善 <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	2014年12月22日	記載責任者	香川 明夫
--------	-------------	-------	-------

3 評価項目別取組状況

基準 1 教育理念・目的・育人人材像

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、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「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」は、日常の教育活動の根幹を担っており、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。また平成 26 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。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に貢献している。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」公開講座を開講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評価を受けつつある。</p> <p>今後、教育理念・目的・育人人材においては、日々実践を重ねつつ改善したい。</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、学校全体で問題意識を共有する。</p> <p>また、2018 年から予測され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、就職実績の向上を実践しつつ、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」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。栄養指導の基本は、創立者が考案した「四群点数法」に基づいた教育を実践している。調理師法施行規則の一部を改正する省令が施行される、平成 27 年 4 月以降のカリキュラムを変更することになる。</p> <p><特色></p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 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」「菓子工房プランタン」がある。 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（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」「キュージーン&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」「カフェクリエイター3級資格」などを取得できるカリキュラムも準備している。 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。 5. 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。 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。

最終更新日付	2014年12月22日	記載責任者	香川 明夫
--------	-------------	-------	-------

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「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」が定められている。</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調理授業、バランスのとれ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。</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図っている。</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、雇用先の確保を目指している。</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の設置をおこない、シラバスの策定のための体制づくりを、さらに進めていく予定である。</p>	<p>教育課程編成委員会および学校関係者評価委員会の設置をおこない、同委員会を通じた、関連業界からの協力体制を早期に構築しなければならない。</p>	<p>本年度中のメンバー選定・委嘱・委員会開催を実施する。</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。教材開発における関連業界からの協力は得ていない。	教材開発における、関連業界との協力は、今後設置が計画されている、教育課程編成委員会を実施していく必要がある。	関連業界との協力体制を、今まで以上に強化しなければならない。	
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	学園共通の教育理念のもと、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。学園内にある付置教育施設である「松柏軒」「プランタン」での臨地実習をおこなっている。	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	学校の将来構想は執行部を中心として、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おこなっている。	生徒・保護者への将来構想の周知は、日常および保護者会を通じて実施しているが、十分とはいえない。	本校の将来構想を、保護者会を通じ保護者へ周知する。	
中項目総括				特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)		
<p>本学園の教育理念は、「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ので、生徒、保護者への周知も十分とはいえない。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・パティシエ等の育成である。</p>				<p>「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」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。</p>		

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。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の検討を試みる。入学定員の継続的確保、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>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。</p> <p>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

2014年12月22日

記載責任者

橋本 光五郎

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・実施内容を、学内での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。</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、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。</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・教育指導をおこなっている。</p>

最終更新日付	2014年12月22日	記載責任者	橋本 光五郎
--------	-------------	-------	--------

2-3 事業計画

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
2-3-1 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（予算）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、短く在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となる。 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	2014年12月22日	記載責任者	橋本 光五郎
--------	-------------	-------	--------

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、ややもするとセクト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	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。 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。	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。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

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、運営をされている。さらに自己申告の提出も制度化されており、環境整備が実行されている。

最終更新日付	2014年12月22日	記載責任者	橋本 光五郎
--------	-------------	-------	--------

2-5 人事・給与制度

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
2-5-1 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・規定は決められている。</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、深化させる可能性が十分ふくまれている。</p>

2-6 意思決定システム

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
2-6-1 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	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。	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。		

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っている。

最終更新日付	2014年12月22日	記載責任者	橋本 光五郎
--------	-------------	-------	--------

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>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>また平成 16 年度導入のシステムであり機能的に陳腐化しているところもあるので、改善を要する。</p>	<p>平成 27 年度には全学的な基幹業務システムの刷新を予定しており、その際にシステム全体の更新も視野に入れ、機能改善を検討する方針である。</p>	<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）</p>

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<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・検討中であるが、情報漏洩のリスクがあるため、具体的な計画の立案には至っていない。</p> <p>また、学園内において就職情報などの学生・生徒向け情報が、学部・短期大学部と専門学校とでは別のシステムで動いており、企業情報が一元化されていない。今後はこのことも検討課題となる。</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	2014年8月29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養成を重要視している。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卒業生が多く見られ、この離職率軽減のため、平成21年、2年制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、そのカリキュラムは体系的に適正に編成されている。生徒による授業評価は長年実施されており、その結果は各担当教員に知らされている。</p> <p>法令遵守に努め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。しかし、授業等のため長期の研修は難しく、夏休み期間中も体験入学セミナーがあり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明確に定められており、実施されている。</p>	<p>就職指導において、ミスマッチをおこさないように業界研究をしっかりと行わせ、意識を高めさせ、十分理解した上での就職先選定を指導し、早期の退職につながらないように、さらなる教育指導を行う。</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で現場実習を体系的に配置し、2年制と1年制の教育課程をさらに明確にする予定である。今後、教育課程編成委員会を設置し、新カリキュラムの検証を行いより良いカリキュラム編成をおこなう。また、資格取得については一部を選択から必修に変更したが、選択の資格も含め、将来の就職にそなえ資格取得を推奨する体制を整えていく。</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、製菓科から短期大学部への学園内推薦入学制度、大学（食文化栄養学科）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、大学・短期大学部を併設する学園としての特色を生かし得られる。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>

最終更新日付

2014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	理念・教育方針・学則・年間の時間割はシラバスとして冊子で作成し、生徒全員に配布している。	学園の理念・教育方針等への生徒の理解度の検証が望まれる。また、学園独自の資格である家庭料理技能検定においては、調理マイスター科・調理師科3級取得、製菓科は4級取得を課している。まだ十分な結果といえない現状である。	シラバスを使い、確認する機会を全クラスで設ける。	学校案内 シラバス
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教育に重点を置いている。卒業後は、個々に合った職場へ就職させ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。	生徒に合わせた指導と到達レベルの維持が課題ある。また、調理マイスター科・調理師科は卒業が調理師資格取得の必須条件の卒業を第一目標としているが、補填資格の取得については合格率の向上を目指している。	家庭料理技能検定試験対策講座の実施方法を検討し、更なる合格率の向上を目指す。 平成27年度よりキャリア教育を全学科に取り入れる方針である。	

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向けて正しく方向付けられている。</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の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。本学園の独自の資格である家庭料理技能検定取得を課している。</p>

最終更新日付	2014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>平成27年4月カリキュラム改正に向け、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、定期的な会議を開催している。</p> <p>議事録の作成はおこなっていない。</p> <p>各学科において、必修・選択科目の配分・授業時間・授業形態は調理師法を遵守し、適切に配分している。実習室教員を中心に、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。</p> <p>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。</p> <p>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>また職業実践専門課程申請の準備をしており、平成27年度中に申請をする計画である。</p>	<p>新カリキュラムを新設予定の教育課程編成委員会により再検討が望まれる。</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。</p> <p>長期の現場実習を経験することにより、卒業後の離職率低下やミスマッチの防止につながるよう、教育効果の検証が今後の課題である。</p>	<p>学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会を設置し、広く意見を聞き、改善をおこなう。</p>	シラバス

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・実習室の使用状況を考慮し、効率よく授業カリキュラムを組み立てられるよう検討が必要である。	広く意見を徴収し、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様々な意見交換をおこない、教育課程に反映させている。特に業界の現状を常に把握するようにする。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する。	外部の意見はまだ十分反映できているとは言えない。委員会を設置し意見収集の流れをつくる。	学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会を設置し、広く意見を聞き、改善に生かしていく。	
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、就職に向けての指導を実施している。卒業生から、授業評価は随時聞いている。	キャリア教育の到達レベルを明確に設定し検証することが、難しい状況である。	担当教員との打ち合わせ・検証と生徒からの意見ヒアリングをおこなう。	

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		また、平成27年4月からは、新たにキャリアデザインという授業を新設する。			
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、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。 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。	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、評価が反映されないこともある。	授業評価の情報公開の方法を検討する。	

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。 学生による授業評価の手法については、短期大学部の手法を参考としながら変更することを検討している。	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。

最終更新日付	2014年12月22日	記載責任者	荻原 英子
--------	-------------	-------	-------

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」で決められ ている。試験規程に基づ いて基準どおりに行われ ている。成績評価の基準 もこの中で定められてい る。 入学前の履修、履修認定 については規定されてい ない。	入学前の履修、履修認定 についての規定はない が、改正予定はない。	特になし	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、 受賞については把握して いる。	通常授業受講とコンテス ト参加の準備・当日をむ かえる場合、時間の調整 が必要。生徒に時間の余 裕がない。	特に具体案はなし。	

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。なお、生徒が的確に学習成果を 習得できるように、継続的に見直しも行っている。	2年制の調理マイスター科は学園内の大学への編入学に際して単位互換の基準が ある。

最終更新日付	2014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	調理師の免許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。	調理師、パティシエ、ブーランジェの補填資格として介護食士、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、各資格の重要性や内容のさらなる周知が課題である。	入学当初にホームルーム等での補填資格の周知を重ねて行う。	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	調理師養成施設なので卒業と同時に調理師免許を取得できるため、卒業を最大の目標としている。補填資格については再試験等により卒業前の取得を原則としている。	退学者防止対策を引き続き行う。補習・補講等にも限りがあり、さらなる生徒指導が望まれる。補填資格の卒後の指導体制は一部を除きなく、各自の対応である。	夕礼における生徒情報共有化のシステムを続け、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）
目標とする免許・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、概ね各資格は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免許を取るため製菓科も含めて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	2014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>専門性・人間性・教授力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。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。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。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。</p>	<p>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く、夏休みも生徒募集のため長期の研修は難しいのが現状である。</p> <p>教員の年齢構成・男女比などを外部に公表していない。</p> <p>授業は40名以下で実施しているが、教員一人当たりの年間授業時間数の整理はまだ十分とはいえないが、授業担当時間数など情報は管理している。</p>	<p>授業計画データの分析機能・システムの構築を検討する</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
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・研究に取り組んでいるか <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	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。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く、夏休みも生徒募集のため長期の研修は難しいのが現状である。	常にレベルを向上させるために各教員が自己研鑽している。さらに学校としての研修制度を構築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が、その他の研修計画の策定が必須である。	
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作られ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、コミットされている。非常勤講師と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。	中長期を見据えた、教員の組織体制を検討する時期にきている。また研究発表会、公開授業等の実施が望まれる。	執行部での検討会をおこなう。	

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、法令を遵守している。	専任の新任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	2014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の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奨している。</p> <p>生徒が卒業し、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>卒業する生徒が希望の企業に就職できるよう支援をおこない、就職率の100%を目標とする。</p> <p>ただし、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。そのための社会人教育を充実させることが本校では最大の目的とし、努力目標としている。</p> <p>そのためにも、社会人教育に重点をおいた授業の実施を検討していく。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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伝わるように入学期から常に指導している。 2. 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教育している。 3. 本校には現場の臨場感が味わえ、就職先での対応を実践的に学べる附帯事業施設（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。 4. 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。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、本校の特徴になっている。

最終更新日付

2014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	評価	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・就職担当が常に連携しており、生徒の活動を把握している。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。	就職担当者の業務量が多いため業務分担・人員の見直しが必要。また、就職活動と授業欠席の対応が例年課題となる。例年、生徒の就職に対する積極性に苦慮している。何故、調理師、製菓・製パンの専門学校に入学したのかを考えさせ、就職することの重要性を認識させることが必要。	就職担当者人員増については、法人との相談・承認が必要である。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ガイダンスを開講し、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）を積極的に行っている。	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図る。そのために教員の教育指導の最重要項目を、校外実習、実地体験、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、卒業生から経験談講演などを実施している。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	2014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	評定	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）は調理師免許取得。その他関連する科目を履修すれば（試験も含む）、学科により介護食士3級・キューズ&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級が取得できる。</p> <p>家庭料理技能検定4級が製菓科、同3級が調理師科・マイスター科で受験が義務付けられている。</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知ること大切であることを知る。</p>	<p>調理師免許については、将来目指す仕事に必要不可欠であることを生徒は理解している。</p> <p>その他の資格についても、自分の将来に重要であると、正しく理解させることをしている。</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>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、座学担当教員が指導している。</p>

最終更新日付	2014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	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。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。年1回「香流会」を開催し（平成25年7月発足）、卒業生の動向を知る機会にしたいと考えている。	卒業生数が非常に多いため、卒業生の現状把握が難しい。 香流会の活動を通じ卒業生動向を把握したい。	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。	

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。	学園全体の香友会（同窓会）の元に、専門学校の卒業生組織として「香流会」を平成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こととしている。

最終更新日付	2014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>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に、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>現在、現代病というべき『心の病』を持って入学してくる学生生徒が少なくないのが現状である。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』を持っている生徒を全員ケアすることはとても難しい。教育に当る教職員が、入学から卒業まで、生徒の動向に対して常に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> <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、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>

最終更新日付

2014年12月22日

記載責任者

長谷川 満

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>専門学校の評価は修学している生徒、また、就職を希望する生徒全員を就職させることである。そのためには、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。また教職員は上記の引率を含め、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、就職対応（面接、履歴書の書き方、言葉遣いなど）を専門の先生にご指導いただいている。</p>	<p>生徒のほぼ全員が就職を希望している。その全ての生徒にきめ細やかな指導ができるかは人員的に問題があるのが現状である。また、就職支援の充実は、業界との繋がり、卒業生との繋がり、新規就職先開拓の仕事もあり、担当人員を増員して対応する必要がある。</p>	<p>就職支援の体制の充実が重要課題である。就職実績が学校の評価と直結するため、体制の充実が求められる。また、卒業生が社会で活躍することは、学園の理念を実現することになる。就職指導担当を増やし、更なる充実が急務である。</p>	就職活動ガイドブック 履修の手引き

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>就職対応の人員不足の面を除けば、就職担当の対応、就職先内定までのプロセスは充実している。また、就職担当者や教職員との連携体制も整っている。就職担当者の努力により、業界とのパイプも年々太くなっている。カリキュラムについての就職指導についても充実している。</p>	<p>就職率は例年ほぼ100%の実績となっている。さらに当校は、面倒見がよい教育を実践しているため、卒業生がたびたび来校し、業界の情報・現状の生活などの情報を把握することができる。その先輩からの情報が、在校生の就職活動をおこなう上で、非常に貴重な情報となっている。</p>

最終更新日付	2014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・理由は把握している。保護者との連絡・面談をおこない、退学届けを提出いただき、学校教員会議で議題として、取り上げる。 各クラスには担任・副担任を配置し、生徒指導をおこなっている。 校内に、カウンセラーを配置しており、学生相談を受け付けている。	退学率は例年3パーセント前後である。	退学者ゼロを目指し生徒指導を実施している。目標を達成するためには、各教員のきめ細やかな対応、保護者との連携が最重要である。 また、入学体験セミナーに参加する受験生が多いので、入学前から相談・動機付けを意識しておこなうことができる。	教員会議議事録

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、ショートまたはロングホームルーム、毎日の生徒観察を行い、学校生活及び将来に対する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、自分の経験を生かしながら、同じ高さの目線でアドバイスしている。	担任、副担任は、実習室の教職員が中心となり担当しているので、生徒との関りは時間としても長く、かつ密度も濃い。また、担任とベテラン教員との連携は取れているので、生徒情報の共有はなされている。

最終更新日付	2014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	<p>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、専任カウンセラーが常駐し、学生相談をおこなっている。</p> <p>相談室のハード面も整備されている。入学準備会、入学当初のオリエンテーション、ショートホームルームなどで、専任カウンセラーについて、説明している。</p>	卒業生からの相談は各先生方で対応しているが、先生方での内容の共有化はまだ不十分である。	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。また、在学中は何も問題がなくても社会に出てから環境になじめず、心の病気を持つ卒業生も増加している。両者を少しでも改善するためには、相談しやすく話しやすい環境を各教員が作る努力が必要である。	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	<p>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。</p>	現在留学生は以前と比べてほとんど在籍していないが、受け入れはしているので、対応の準備は常に必要である。	現在、留学生が入学した場合、相談等は担任が行う。担任で解決できないことは、適宜学校部長が相談を受ける体制となっている。留学生担当教員の配置を検討する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>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。</p>	<p>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対応している。</p>

最終更新日付	2014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	<p>独自の奨学金制度は『横巻のぶ記念奨学金』『香友会わかば奨学金』『野口医学研究所奨学金』がある。</p> <p>奨学金制度については、保護者会やHRでの説明、掲示、入学案内・HP等十分情報を提供している。</p> <p>東日本大震災発生時には被災地域生徒への減免制度を対応した。家計急変時には、学納金の延納制度、分納制度を準備しており、生徒の状況に応じて対応している。今後は災害救助法適用地域被災者に対する学費減免に関する規定」を制度化する準備を進めていく。</p>	<p>高校時代から奨学金を受けている場合、急に保護者がリストラされて失職し、経済的に困窮し、生徒生活が続けられなくなる場合が増加している。ただ、その状況の中でも生徒は調理師、パティシエになる夢は諦めることができず、それが現状である。その生徒達が平等に教育を受けることができる経済的支援方法を更に考える必要がある。</p>	<p>学園は困窮している生徒でも教育を受けられるよう努力している。専門学校では、学業に支障が出ないことを条件に、アルバイト規制はしていない。</p> <p>また、体験セミナーでは、1年ないしは2年間に必要な学費等を解りやすく説明している。</p>	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	<p>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。</p> <p>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。</p>	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					
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	<p>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。</p> <p>また、アパート、下宿等を希望する生徒には、提携している民間の学生会館、登録してある住居を案内している。</p>	<p>年々人数的に増減はないが、希望する生徒が全員入寮できるか、また寮が大学（坂戸キャンパス）と隣接しているのので、専門学校からは約1時間かかる。</p>	<p>駒込キャンパスは短期大学部が併設されている。利用人数的に必要性があれば駒込寮の新設を検討する。</p>	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	<p>クラブ活動に対するの管理は短期大学部教務学生担当が行っている。活動費は学生会費でまかなわれている。</p>	<p>専門学校のクラブ活動は、体育館を利用した球技に限られているが、活動できるグラウンドの確保が望まれる。</p>	<p>近隣に常時借りられるグラウンドがあるか検討する。</p>	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）
<p>学生の経済支援、健康管理、学生寮に関しては、まだ改善の余地はあるものの、一定レベルの基準で充実している。ただ、生徒は教室と実習室の行き来だけではストレスがたまる。体育館も天井が低いので競技は限定される。この点に関しては環境をよくする努力が必要。</p>	<p>生徒間の交流・親睦を目的とし、4月下旬に教職員・生徒全員でバス旅行を実施している。その他、ロングホームルーム・校外見学・体育館でのスポーツなどを通じて、クラス担任は、工夫をしながら生徒指導をおこなっている。</p>

最終更新日付	2014年12月22日	記載責任者	長谷川 満
--------	-------------	-------	-------

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情報提供をしている。クラス担任が保護者との面談をおこない、意思の疎通を図っている。当校の生徒はほとんどが未成年者なので、保護者との連携は必要不可欠であり、適切は対応をおこなっている。	ほとんどの生徒が東京、埼玉、千葉を中心に関東近県からの通学が多い。両親が共稼ぎの家庭も多く、保護者が必要の都度来校するのは難しい。また、担当が保護者との連絡に苦慮しているところが稀にある。	生徒の中には、保護者へ学校生活・情報を十分に伝えていない場合がある。保護者への情報伝達・案内事項がある場合、生徒経由の場合と保護者直接の場合を検討し、適切に対応していく。	

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。保護者会への参加も多くなっているが、欠席している保護者と情報共有できることが今後の課題である。	当校は、入学体験セミナーでは親と同行する生徒が多い。さらに、保護者が本学園の卒業生の場合も多くなっている。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と考えられる。

最終更新日付	2014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	評価	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である「香流会」を立ち上げた。	香流会が作成した、卒業生の店「グルメガイド」、香流会主催の講演会を実施している。 今後、さらに卒業生との交流が必要である。	今後香流会組織を充実していき、卒業後の支援ができると考えている。	
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	専門学校での取り組みを具体的に考えたいと感じている。関連業界と徐々に連携、協力体制は序々に進行している。	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	高卒、大・短大卒、社会人経験者であっても同じ学則に沿って履修している。 社会人に対して特別に配慮はせず、皆同じ立場の生徒として扱っている。 その理由として社会人が、他の生徒と分離せず、協力、協調しながら修学することを重要視している。	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。求人対象は卒業時18歳～19歳をターゲットにしているので、就職への対応が課題となっている。	社会人経験者に対しては入学前から、他の生徒との協調、履修の方法、就職対応など、指導に配慮し、充実した学生生活、また就職希望者には全員就職できるように、教職員は努力している。	

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、就職開拓などに協力していただいている。</p>

最終更新日付	2014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おこなっている。</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

2014年12月22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。平成27年度中には、普通教室の増設計画がある。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。</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。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。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、資金計画を適切におこなう必要がある。</p>	理事会・役員会で随時検討をおこなっている	

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資金を含むキャンパス整備の実施である。</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	2014年12月22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を目的としている。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。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。校外実習担当者や就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。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る。西オーストラリア短期留学は、6名の参加者があったが、経済負担の支援が課題である。また、報告会の実施方法・参加者数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。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>オーストラリアのパス市にある West Coast Institute of Training 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平成 16 年より行っている。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る。</p>

最終更新日付	2014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な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人に限定し、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るが、慢心することなく対応していきたい。</p>

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、千葉県を中心として進路指導の先生からの信頼を築くため、受験生・保護者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、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>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。今後も継続し定員の確保に向けて努力をおこなう。</p> <p>また、入学にあたっては、入学準備会を 3 月末に実施し、生徒だけでなく保護者の方々にも本校の教育内容を理解していただいている。</p>	<p>安定した募集人員の確保と同時に、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、定員超過となる学科が常態化することのないよう、コンプライアンスの改善を実施する。</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。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、就職率のアップとミスマッチのなくなる教育を推進している。</p> <p>他のライバル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は本校の特徴の一つである。</p>

最終更新日付	2014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、職業理解や業界動向、教育活動についての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過去には実施をしていたが、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活動や業界への理解を促している。	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が必要である。 ホームページ等の更新頻度の改善が求められる。	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いる。電話、体験入学、学校見学、メールなど問い合わせを担当者が適切に対応し迅速・的確な回答を心掛けている。 学校案内書等で掲載している情報については、誇大な広告やまぎらわしい表現は避け志願者に対し、誤解を与えないよう事実を正確に伝える工夫をしている。	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。	教職員全員が対応できるような情報の共有、研修等の強化と入試広報担当の人員の充実が望まれる。	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	志願者の立場に立ち、実施内容・コース、開催時期・時間等を工夫している。また、スタッフとして志願者の将来像のイメージが持てるよう在校生に協力を得て実施している。 入試選考については、高校生を対象にした特待生推薦入学・A0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、一般入学までの選考方法を取り入れている。	選考方法が多様化しているため志願者が理解できない場合がある。	募集要項等で記載している様々な入試情報について、内容が理解しやすいよう工夫する。 体験入学セミナー、学校説明会等において全体説明、個別相談で対応する。	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。	「業界を担うリーダー候補者を本校から輩出する」ことを目的に高校3年生を対象に特待生推薦入学を実施している。

最終更新日付	2014年7月30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	入学選考は入試種別にもとづいて適正に行われており、当該基準については、募集要項に明示している。合否決定については、教員会議に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・入学者数の予測数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	2014年7月30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	学納金の決定過程については、理事会を経て決定している。同分野校の学納金状況は把握しており、本校では必要な費用はすべて募集要項に記載している。	学納金・諸経費が適正であるかどうか検討の必要がある。	金額変更の案内作成およびHPでの告知。	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。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。	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

2014年12月22日

記載責任者

長谷川 満

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>しかしながら、大学・短大部・専門学校の3部門で見ると大学が良好、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、生徒募集にとっては厳しい環境にある。しかし、平成24年度入試においては、定員を充足することができた。定員を満たす状況がここ2年続いている。</p> <p>決して財政的に安定した状況には無いが、現状のキャンパスでは定員充足率だけでは、財政面を潤す状況にはまだない。</p> <p>学生確保に繋がる営業戦略の結果が随所に現れており、継続的な取組を評価したい。</p>	<p>問題の本質を理解し業務改善に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> <p>そのような状況下、平成23年度以降定員充足率の改善が急速に現れやや財務改善に前進が見られる。</p> <p>環境が厳しい中、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、努力の成果が現れてきていることを評価したい。</p>	<p>特になし。</p>

最終更新日付

2014年8月30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	評価	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らない。</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。</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	評価	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。

最終更新日付	2014年8月30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	2014年8月30日	記載責任者	稲葉 三起夫
--------	------------	-------	--------

8-30 監査

小項目	チェック項目	評価	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	2014年8月30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. 消費収支計算書 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	2014年8月30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・評価を行なっていた。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

2014年12月22日

記載責任者

橋本 光五郎

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	2014年12月22日	記載責任者	橋本 光五郎
--------	-------------	-------	--------

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、適正な取り扱いに務めている。個人情報の保護に関しては、定期的の方針を確認し、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なっている。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。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	2014年12月22日	記載責任者	橋本 光五郎
--------	-------------	-------	--------

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おこなっている。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）
<p>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。</p> <p>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。</p>	特になし。

最終更新日付	2014年12月22日	記載責任者	橋本 光五郎
--------	-------------	-------	--------

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されている。</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	2014年12月22日	記載責任者	橋本 光五郎
--------	-------------	-------	--------

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	2014年9月30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。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「プラント」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。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>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>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>より安全で、魅力ある「作品展」を開催し、さらに開催日程・安全面・運営方法・来場者増加の方法などについて、検討をおこなう。</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>HP、DM等で周知をはかっているが今後さらに効果的な方法や時期等について検討する。</p> <p>社会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</p> <p>「介護食士3級認定講習」2013年秋期クラス募集要項</p> <p>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</p> <p>ヨーロッパ料理研修旅行を 3 月に 8 日間フランスで実施している。平成 25 年度は 15 人が参加し、ワイナリーやチーズ工場、パリ中央市場などを見学し現地の食材や流通に触れる機会を持った。また、料理教室での調理実習や星付きレストランでの食事を通して、本場のフランス料理を体験した。</p> <p>ヨーロッパ洋菓子研修旅行を 3 月に 8 日間実施している。平成 25 年度は 12 名が参加しフランス、イタリアを訪問して、現地の洋菓子店やパン工房などの見学と、製菓学校での洋菓子作りを体験した。</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なう。</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 T 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。</p> <p>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	2014年9月30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	<p>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、現実的には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。</p>	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、ボランティア期間の創設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）
<p>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。また年間30回程度開催する、入学体験セミナーもボランティアとして協力してもらっている。</p>	特になし。

最終更新日付	2014年9月30日	記載責任者	杉本 勝行
--------	------------	-------	-------

4 平成26年度重点目標達成についての自己評価

平成26年度重点目標	達成状況	今後の課題
<ul style="list-style-type: none"> ・就職率の確保 ・新入生定員充足 ・退学者防止 3%以下 ・経営の改善 	<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26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>