

2009-2011 年度中期経営計画「Challenge for the 80th Anniversary」の総括

学園創立 80 年に向けての 3 年間は、各校の施設・設備のさらなる拡充を図り、ブライダル学科の新規開設や既存学科の細分化など、社会をリードする学園としての価値の最大化をめざして取り組みました。また、部署の垣根を越えたコア・コンピタンスの連携と融合を図るという視点で、学内だけでなく高等学校や地域社会、養成施設協会・協議会、職能団体などと連携し、高専連携授業や京都市シルバー人材センター講習会の実施など新たな取り組みもスタートしました。

各重点施策についてはほとんどの項目で成果をあげることができ、資格・検定実績や就職実績も高い水準で実績を積み上げることが出来ました。

今回成果をあげることができなかった重点施策については、2012～2014年度の中期経営計画「Pride&Happiness」にて引き続き取り組むとともに、各校の専門性を高めて各学科でカテゴリーリーダーを目指していきます。

各重点施策における成果は以下の通りとなります。

重点施策 1. わが国の職業教育をリードする学園としてのポジショニングの確立

(※略称) 栄：京都栄養医療専門学校、調：京都調理師専門学校、菓：京都製菓技術専門学校

キ：キャリアールホテル旅行専門学校、ラ：ラ・キャリアール クッキングスクール

重点施策	実績と成果
① 職業型実学教育の推進による高度な専門技能と人間力を備えた職業人の養成	<ul style="list-style-type: none"> ・毎年、学科ごとにカリキュラム検討委員会を開催し、見直しを実施 ・施設・設備のリニューアル ・身だしなみや立ち居振る舞いなどに関するスタンダードを明文化して規範教育を徹底
② 教育の高度化・専門化に対応できる教職員の資質の向上	<ul style="list-style-type: none"> ・学会や研究会、コンクール、コンペティションへの積極的な参加・発表 <2009>ラ・キャリアール クッキングスクール 校長 仲田雅博 「卓越した技能者（現代の名工）」厚生労働大臣表彰 <2010>学校法人大和学園 学園長 田中誠二 「栄養士養成成功労者」厚生労働大臣表彰 (菓) 助手 寒山理加「西日本洋菓子コンテスト 小型工芸菓子部門金賞」 <2011> (栄) 教員 坂本三郎「フランス農事功労章シュヴァリエ受章」 (菓) 助手 寒山理加「2011 ジャパン・エキシブ東京 小型工芸菓子部門銅賞」など
③ 全国トップクラスの資格・就職実績のためのカリキュラムの再編	<ul style="list-style-type: none"> ・各資格に対する e-Learning も活用した対策授業を実施 <2009> (栄) 管理栄養士国家試験合格率 100% (栄) 管理栄養士国家試験 (栄養士の卒業者) 合格者数 西日本 1 位 <2010> (菓) 製菓衛生師国家試験合格率 100% (2 年制学科) <2011> (栄) 管理栄養士国家試験合格率 96.2% (菓) 製菓衛生師国家試験合格率 94.9% (全学科) (キ) レストランサービス技能検定 3 級 合格者数全国 1 位など
④ 教育効果を高める ICT を活用した教育コンテンツの充実	<ul style="list-style-type: none"> ・現行システムのバージョンアップ ・資格試験、検定試験の模擬問題に関する DB システムの構築 ・製菓通信教育スクーリングシステムの一元化 ・調理実習 e-Learning の作成と活用
⑤ 意欲・資質の高い入学者獲得に向けた多面的な学生募集活動の展開	<ul style="list-style-type: none"> ・Web を中心とした広報展開 ・入試制度改革 (指定校推薦・AO 入試) 及び奨学金制度の拡充 ・スマートフォン、タブレットサイトの最適化 ・SNS の活用 (facebook、twitter、mixi)
⑥ 第一希望事業所へと確実に導く就職支援の実現	<ul style="list-style-type: none"> ・Web、雑誌、新聞などあらゆる媒体を活用した能動的な求人開拓 ・事業所の採用試験のデータベース化とその活用 ・95%以上の就職率達成

⑦	卒業生の愛校心の向上および同窓会ネットワークの拡充	<ul style="list-style-type: none"> ・同窓会行事の支援 ・卒業生情報の蓄積 ・卒業生に対する再就職支援 ・管理栄養士国家試験をはじめとした資格・検定取得支援
⑧	教育力・就職力・募集力の連鎖の強化	<ul style="list-style-type: none"> ・部署の垣根を越えた業務推進体制 ・(調・キ) 高専連携授業の実施 ・大学編入制度の確立(指定大学の獲得や学生サポートなど)
⑨	時代を先取りした新学科・コース・専攻科の開設と既存学科の見直し	<ul style="list-style-type: none"> ・(調・菓) 学科の細分化 ・(栄) 医療情報技師専攻コースの開設 ・(キ) ブライダル学科の開設
⑩	高度化する社会の人材ニーズに対応した専門職大学院の開学準備の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・2012～2014年度中期経営計画 Pride&Happiness にて引き続き取り組む

重点施策2. 教育資産の活用による生涯学習事業と産業支援の推進

重点施策		実績と成果
①	生涯学習機会の提供による地域社会への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・PTA や行政の講習会を継続して実施 ・京都市教育委員会が運営する「京都市まなびの街生き方探究館」(ファイナンスパーク) への参画 ・京都府パーソナル・サポートセンター、京都府男女共同参画センター共催の「食生活改善のための料理講習会」に講師派遣
②	時代のニーズに応える既存生涯学習プログラムのリニューアル	<ul style="list-style-type: none"> ・料理レギュラーコースからマスターコースへの見直し
③	新しい生涯学習プログラムの整備	<ul style="list-style-type: none"> ・はじめての手作りパンクラスの新設 ・フラワーカジュアルクラスの新設
④	WEBを活用した教育コンテンツの開発	<ul style="list-style-type: none"> ・京栄校の卒業生に対する e-Learning の実施
⑤	受講生の入学および継続受講の促進	<ul style="list-style-type: none"> ・twitter の導入 ・授業振替システムの構築および振替ルールの緩和 ・EFOの強化 ・受講料等のカード決済の導入 ・受講料等の銀行口座自動引き落としの開始
⑥	産業支援のためのコンサルティング事業の拡充	<ul style="list-style-type: none"> ・料理講習会に加え、テレビの料理指導番組への出演、商品開発、料理撮影、レシピ開発を受注受託。特に、料理撮影が増加
⑦	講師派遣や企業研修プログラムの充実	<ul style="list-style-type: none"> ・大学、企業研修への講師派遣を推進 ・大学等における秘書検定合格率の向上
⑧	産・学・公の連携強化による職業能力再訓練プログラムの展開	<ul style="list-style-type: none"> ・シルバー人材センター講習会の実施(調理分野)
⑨	出版物・DVD 等の作成・販売や商品開発による学園の認知度の向上	<ul style="list-style-type: none"> ・書籍「おうちごはん」の執筆 ・製菓衛生師の教科テキスト(全7巻)の全面改訂(他の製菓衛生師養成校からの注文もあり) ・フルーツカッティングに関する書籍を出版
⑩	学園の未来を担う新規事業の開拓	<ul style="list-style-type: none"> ・2012～2014年度中期経営計画 Pride&Happiness にて引き続き取り組む

重点施策 3. 世界に開かれた学園の未来創出

重点施策		実績と成果
①	地球規模で活躍できる国際感覚溢れる職業人の養成	・留学生カウンセラーの設置
②	グローバルな視野を培う教職員の能力開発	・留学生受け入れに関する研修への参加 ・教員を海外研修（フランス）に派遣
③	留学生の積極的な受け入れと就職支援の充実	・留学生奨学金制度の拡充 <2011>留学生入学者数(2012年度生) 京調校3名、製菓校3名、キャリ4名
④	海外教育交流校との連携強化による交換留学の実現	・海外の学生の学校見学受け入れ
⑤	大学の留学生や外国人観光客との交流による教育効果の創出	・テマセックポリテクニクレジャー&リゾートマネジメント学生との交流授業
⑥	京都ブランドならびに都市格向上への貢献	・景観に配慮した施設の改修
⑦	旅行会社との提携による外国人観光客を対象にした新規事業の展開	・旅行会社を通じての料理講習会の開催

重点施策 4. 学園運営基盤の継続的な強化

重点施策		実績と成果
①	CSRと社会貢献に根ざした学園運営の推進	・SR推進委員会の設置 ・ホスピタリティ・レポートの発行 ・HPにおいてホスピタリティ・レポートに連動したきめ細かな情報の公開
②	地球環境保全に対する取り組みの強化	・クールビズ（4月～9月）の実施 ・エネパネルの設置による使用電力の監視と削減 ・印刷用紙の再生紙利用 ・古紙回収によるリサイクル ・ゴミの分別収集 ・資源（印刷用紙）の使用状況管理とリサイクル ・TAPプロジェクトへの参画 ・ビル用マルチエアコンの消費電力削減設定
③	活力ある職業型実学教育を推進するための戦略的な財務運営の展開	・新キャンパス引当金、奨学金、退職給与引当金の蓄積
④	Core Value を共有し継続的な改善を企てる人材の育成	・若手教職員の積極的な役職登用による人事の活性化 ・集合研修の実施 ・学会参加および研究発表の推進 ・日本料理コンペティションなど、教職員のコンクールへの参加
⑤	ワークライフバランスのとれた活気ある職場環境の創出による生産性の向上	・パソコンの大規模リプレイス実施 ・学内報（taiwa マンスリー）による快適な職場環境の創出

⑥	<p>関係団体との連携強化によるホスピタリティ産業の発展への貢献</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・近隣小学校の子どもたちを対象に食育教室を実施 ・京都大学医学部附属病院や京都桂病院と連携した糖尿病、ダイエット講座の実施 ・高等学校対象のスポーツ栄養指導、講座の実施 ・京都市教育委員会主催の研修や講習会への協力 ・日本料理アカデミー主催フェローシップの実施 ・日本フランス料理技術組合主催KIDSシェフの実施 ・製菓校において2年連続で製菓衛生師養成施設全国コンクールを開催 ・キャリア校において日本ホスピタリティ推進協会研修会を開催 ・京料理展示大会への出展並びに料理講習会への協力 ・MOMA J（フランス農事功労章受章者協会）食育講習会への協力 ・「味覚の一週間」のイベントの一つ「味覚の授業」への協力 ・柴田日本料理研鑽会「日本料理フォーラム」への協力 ・関西食文化研究会主催のセミナーへの協力 <p>など多数</p>
⑦	<p>学園の5つのパワー*を結集させた運営基盤の強化（*教育力・就職力・募集力・ブランド力・アドミニカ）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・学園運営方針の周知・徹底に向けた全教職員に対する勉強会の実施 ・専門学校4校合同での会議開催による情報共有の推進 ・コンプライアンスマニュアルの作成と改訂情報の迅速な連絡と全教職員への即時配布