

2012-2014 年度中期経営計画「Pride&Happiness」の総括について

2012-2014 年の 3 年間は、各校各学科においてカテゴリーリーダーを目指して分野に特化した職業型実学教育を推進するとともに、taiwa プライド（愛着と誇りと自負）の醸成と社会全体のハピネス（幸福度）向上のために新たな取り組みにも積極的に挑戦いたしました。従来の多元的・点検評価をリニューアルして新点検評価のグランドデザインを策定し、部署の垣根を越えた SNS マーケティングによるイベント動員 1 万人計画も始動いたしました。生涯学習事業においては、創立以来初めてとなるチケット購入による完全予約制を導入し、さらに受講管理システムを活用して受講生の利便性の向上につなげました。そして職業実践専門課程の対象全学科認定をはじめ、各種資格・検定の全国トップの実績、ひろしま菓子博 2013 での農林水産大臣賞の受賞など、ほとんどの推進項目で成果を上げることができました。

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、2015～2017 年度の中期経営計画「Taiwa Innovation 2018」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の地位を確立します。

各重点施策における成果は以下の通りとなります。（2014 年 10 月 1 日現在の総括）

※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

1. 各推進項目における実績と成果

(1) 重点施策 1. カテゴリーリーダーを目指した職業型実学教育のさらなる推進

推進項目	実績と成果
① 全国トップクラスの教育・就職実績につながる実践的なカリキュラム構築	<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 ・2013 年度より教育課程編成委員会を年 2 回開催し、企業等の意見も反映したカリキュラムを構築 ・全国トップクラスの資格・検定実績 <ul style="list-style-type: none"> <2012> (栄) 管理栄養士国家試験 合格率 90.3% <li style="padding-left: 40px;">診療情報管理士認定試験 合格率 100% (菓) 製菓衛生師試験 合格率 96.9% (キ) 国内旅行業務取扱管理者試験 合格率 89.5% <2013> (栄) 管理栄養士国家試験 合格率 100% (菓) 製菓衛生師試験 合格率 93.9% (キ) レストランサービス技能検定 (HRS) 合格率 98.6% <li style="padding-left: 40px;">色彩検定 3 級 合格率 97.7% (2 年連続優秀団体賞受賞) <li style="padding-left: 40px;">ジエリコデータ検定 3 級 合格率 100% ・95%以上の就職率、専門職就職率の達成
② 高専大、産学公連携など高度学習体系の構築と促進	<ul style="list-style-type: none"> ・高校生の学習意欲の向上および職業観の醸成を目的に高等学校との連携授業を実施 ・地域との連携で学生が修学旅行生誘致案を提案
③ 学会や研究、コンクール、研修への参加・発表を通じた教職員の資質向上	<ul style="list-style-type: none"> 1.学会や研究会、コンクール、研修への積極的な参加・発表 <ul style="list-style-type: none"> (栄) 各種学会での発表 (調) 日本料理ラボラトリー研究成果報告会にて発表 <li style="padding-left: 40px;">学外派遣研修 (フランス、東京すしアカデミー等) (菓) ひろしま菓子博 2013 (第 26 回全国菓子大博覧会) 農林水産大臣賞受賞 <li style="padding-left: 40px;">学外派遣研修：グランドハイアット東京 <li style="padding-left: 40px;">第 11 回ヌーベルパティスリー技術コンテストデコラシン部門銅賞受賞 (キ) 「京都大学デザイン学大学院連携プログラム」パネリスト参加 <li style="padding-left: 40px;">「専門図書館」260 号 (専門図書館協議会) 寄稿

④	入学者の意欲や属性に合わせた魅力ある入試制度・奨学金制度の確立と広報活動の展開	<ul style="list-style-type: none"> ・各校のAO入試において、専門学科・総合学科対象の試験区分を新しく設置 ・魅力ある新たな奨学金制度の確立
⑤	第一希望進路の実現をサポートする進路支援体制の確立	<ul style="list-style-type: none"> ・面接指導をはじめ、学生一人ひとりにきめ細かい就職指導を実施
⑥	新学科の開設と新学校種に向けた対応並びに専門大学・専門職大学院の開学準備の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・2015年度より医療情報科、診療情報管理士科を新設 ・専門職大学院の開学に向けて情報収集
⑦	学生の異文化理解の促進と学園の国際貢献活動の展開	<ul style="list-style-type: none"> ・奨学金制度の充実をはじめ、積極的な留学生の受け入れ ・海外研修旅行の実施
⑧	学生の基礎学力向上に向けた取り組みの強化	<ul style="list-style-type: none"> ・入学前教育の実施 ・基礎学力向上のための講座を実施
⑨	学生へのきめ細かなメンタルヘルスケアによる学習意欲の向上	<ul style="list-style-type: none"> ・担任、副担任による One to One の学生指導 ・各校カウンセラーの設置
⑩	安心・安全な教育環境の創出と、新学科や新しい教育プログラムに対応できるキャンパス規模の拡充	<ul style="list-style-type: none"> ・安心・安全な教育環境の創出 (栄) 1号館の耐震工事の実施、2013年3月に完了。 ・施設・設備のリニューアル (栄) 2012年9月に4号館を新築、2013年2月に5号館を新築 (キ) 2013年8月PC教室のリプレースを実施 2014年2月、キャリアールスクエアを新築

(2) 重点施策2. 地域、業界貢献につながる生涯学習および産業支援の推進

推進項目		実績と成果
①	新たな生涯学習プログラムの開発と既存プログラムの見直し	<ul style="list-style-type: none"> ・授業料の月払制からチケット制への移行 ・開校以来初めてとなる講座の完全予約制の導入
②	受講生の学習成果を重視した完全指導型レッスンの実施	<ul style="list-style-type: none"> ・下準備から仕上げまで一人で作業を行うことで、確実に身に付くレッスンを展開
③	自由度と利便性の高い受講システムへの整備	<ul style="list-style-type: none"> ・受講管理システムを導入し、WEBでの予約システムやタブレットを使用した受付システムを導入
④	表現力をはじめとしたインストラクター・助手の資質向上	<ul style="list-style-type: none"> ・夏期集合研修において研修を実施
⑤	「ホスピタリティ産業振興センター」の設立と準備委員会の運営	<ul style="list-style-type: none"> ・2013年8月、大和学園ホスピタリティ産業振興センター設立
⑥	積極的な提案によるコンサルティング事業の拡充	<ul style="list-style-type: none"> ・各料理講習会の開催をはじめ、テレビの料理指導番組への出演、商品開発、料理撮影、レシピ開発を受託 ・行政の推進する地域活性化事業への協力
⑦	企業・大学研修の継続受注と新規オファーの獲得	<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	国や自治体、業界団体との連携強化による職業能力再訓練プログラムの構築	<ul style="list-style-type: none"> ・シルバー人材センター講習会の実施 ・自立就労サポートセンター調理スタッフ研修実施 ・障害のある方の職業訓練サポートの実施

⑨	出版物・DVD など学園の教育コンテンツの充実と社会的浸透度の強化	<ul style="list-style-type: none"> ・平凡社刊「子どもとつくる たのしい和食」の協力 ・「身につく製菓・製パン」を発行
⑩	旅行会社との提携による外国人観光客を対象にした新事業の展開	<ul style="list-style-type: none"> ・JTBインバウンド講習会の実施 ・外国人対象の料理講習会の実施 (メキシコ、韓国、オーストラリア)

(3) 重点施策3. 競争力向上につながる新たな情報化戦略の展開

推進項目		実績と成果
①	新業務支援システムの導入(資材・生涯・人事)と既存システムの見直し	<ul style="list-style-type: none"> ・新たな業務システムの導入 (受講生管理、人事・目標管理)
②	e-Learning などのICTを活用した教育コンテンツの充実	<ul style="list-style-type: none"> ・e-Learning を活用した各種国家試験・検定試験対策やメディア学習(講座視聴)を実施
③	ソーシャルメディアを活用したコミュニティの拡充(同窓会、受講生)	<ul style="list-style-type: none"> ・同窓生へfacebookによる情報発信 ・受講生へのSNSを活用したスクール情報の発信
④	スマートフォンおよびタブレット向け広報コンテンツの作成	<ul style="list-style-type: none"> ・スクールアプリへの参画 ・SNSプロジェクトの実施
⑤	新たな分析ツールの導入による課題解決のさらなるスピード化	<ul style="list-style-type: none"> ・新たなBIツールの導入検討

(4) 重点施策4. SR活動の推進による taiwa プライド(愛着と誇りと自負)の醸成

推進項目		実績と成果
①	SR活動の推進による教職員の taiwa プライド(愛着と誇りと自負)の醸成	<ul style="list-style-type: none"> ・SR推進委員会による新たなSR活動の実施 <2013> taiwa エコポスターコンテスト <2014> taiwaSR チャンネルの作成 ・ホスピタリティ・レポート第2版、第3版、第4版の発行
②	地球環境保全につながる取り組み強化と教育の実践	<ul style="list-style-type: none"> (栄) 京都市から「ごみ減量・3R活動優良事業所」の認定 (菓) 中京区朱雀第四学区「ゴーヤでエコクッキング」への協力 (キ) 学生による鴨川清掃活動
③	地域や関係団体との連携強化によるコミュニティ発展への貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・年末特別講習会の実施 ・各種活動の展開 (栄) 小学校食育料理教室の実施、透析食講習会への協力、京都マラソンおこしやすパーティーへの支援 (調) 京料理展示大会への出展と運営協力 三条会商店街グルメ&クッキングコンテストへの支援 (菓) ふれあいスイーツ(児童施設、老人ホーム)の実施 「農業実験実習講習会」「農業教育研究会」を開催 (キ) 高齢者福祉施設の訪問 (ラ) 祇園祭鑑賞会&賞味会、食サイエンスセミナーの開催
④	マネジメントサイクルの強化によるコンプライアンスの徹底	<ul style="list-style-type: none"> ・全教職員にコンプライアンスマニュアルを配布 ・taiwa マンスリー(学内報)による啓発
⑤	積極的な情報公開による信頼度の向上	<ul style="list-style-type: none"> ・HP「データ集」にて大和学園の各種詳細データの公開 ・職業実践専門課程の基本情報の公開

(5) 重点施策5. 学園の運営基盤のさらなる強化とハピネス（幸福度）の向上

推進項目	実績と成果
① 優秀な人材の採用および理念教育の徹底と能力開発による人間的魅力あふれる強い人材の育成	<ul style="list-style-type: none"> ・「リクルーティング・ガイド」の改訂 ・教職員紹介VTRの作成 ・若手教職員の育成研修の実施 ・管理職対象の研修の実施による管理職育成強化 ・学会参加および研究発表 ・料理・製菓コンクールへの参加と入賞
② ワーク・ライフ・バランスのとれた快適な職場環境の創出による生産性の向上	<ul style="list-style-type: none"> ・産休・育休、時短勤務の奨励 ・taiwa マンスリー（学内報）による啓発 ・介護休暇制度の導入
③ 福利厚生充実による教職員のハピネス（幸福度）向上	<ul style="list-style-type: none"> ・給与の改定（各種手当の増額） ・嘱託職員向け資格取得スキルアップ援助制度の導入
④ 設備投資と蓄積を調和させた戦略的な財務運営による財務基盤の強化	<ul style="list-style-type: none"> ・基本金の蓄積 ・新キャンパス引当金の積み立て ・奨学基金引当金の積み立て ・退職給与引当金年度末要支給額の満額積み立て
⑤ 大和学園グループ校の連携強化による5つのパワー*強化（*教育力・就職力・募集力・ブランド力・アドミニカ）	<ul style="list-style-type: none"> ・職業実践専門課程の対象全14学科の認定 ・部署の垣根を越えたSNSプロジェクトの始動