

§1 2015-2017年度中期経営計画「Taiwa Innovation 2018」の総括について

2015-2017年の3年間は、次元の違う価値を生み出すイノベーションを実現し、高等教育機関における先導的な役割を担うカテゴリーリーダーの地位を確立すべく、教育の3ポリシー（アドミッション・ポリシー、カリキュラム・ポリシー、ディプロマ・ポリシー）を策定し、「中核的専門人材」の養成と学生・教職員のアカデミック・インテグリティの醸成に取り組みました。専門学校においては各校独自のアクティブラーニングを推進し、イベント動員1万人計画達成のためのSNSマーケティングの展開や、第一希望就職に拘ったキャリアサポートにも注力し、一定の成果を創出しました。

生涯学習事業においては、楽しみながら確実に身に付く「専科コース」の立ち上げや受講管理システムを活用した、受講生の満足度調査やチケット継続購入の促進を図り、高い満足度と成果につなげました。また、産業支援活動や地域貢献については厚生労働省や京都市が主導する職業訓練事業を積極的に受託し、行政と連携しながら地域の雇用促進に貢献するとともに、SR委員会の名称をCSV委員会に改定し、社会の課題解決を通して学園の競争力を高めるCSV活動の充実に取り組みました。

2015-2017年度中期経営計画「Taiwa Innovation 2018」では、厳しい社会情勢の中で教職員が一致団結し、すべての推進項目で多くの成果を上げることができました。次の3年間は、いよいよ開学する太秦キャンパスや専門職大学構想に向けて、全教職員で学園100年の計の礎を築きます。

1. 各推進項目における成果

(1) 重点施策1. 「中核的専門人材」の養成とアカデミック・インテグリティの醸成

推進項目	成果
① 全国トップの教育・就職実績につながる実践的なカリキュラム、学事日程の構築	<ul style="list-style-type: none"> ・学科毎のカリキュラム検討委員会を毎年開催。 ・教育課程編成委員会（年2回）、学校関係者評価委員会（年1回）の適切な運営。 ・全国トップクラスの資格・検定実績 ・全国トップクラスの就職率、第一希望就職率、進学・就職希望者率、専門職就職率の維持 (京調校・製菓校) 第12回京都私学振興会賞受賞2017 (学生レストラン、ショップ&カフェ実践)
② 徹底した基礎教育と、専門性・応用力を高める科目横断型授業の展開	<ul style="list-style-type: none"> (京栄校) 管理栄養士科・実践栄養学実習の改善と運用 (京調校・製菓校) 学生レストラン、ショップ&カフェ実践で展開するコアメニューを中心に基本技術の反復練習を行うなど、授業カリキュラムの改善 (キャリア) 料飲分野のカクテルコンペティションや宿泊分野のレセプションコンテストを実施
③ 適応学習や能動的学習の充実など個々に応じた学習支援・教育の開発	<ul style="list-style-type: none"> ・入学前教育、卒業後教育、スチューデントジョブの充実 ・リメディアル教育の実施による基礎学力の向上 (京栄校・キャリア校) 学校間連携による情報ライブラリー機能の充実
④ 規範やモラルを守り抜き、正しく考え行動する「アカデミック・インテグリティ」の醸成	<ul style="list-style-type: none"> (京栄校) メディカルホスピタリティ・スタンダードをベースとした規範教育の徹底 (京調校) Pride of Culinary Artをベースとした規範教育の徹底 (製菓校) ハピネス・ホスピタリティ・スタンダードをベースとした規範教育の徹底 (キャリア校) キャリエール・クール・スタンダードをベースとした規範教育の徹底 (ラキャリア) ラ・キャリア クレドの創設と実践
⑤ 海外留学の促進や留学生の受け入れ強化によるグローバル人材の養成	<ul style="list-style-type: none"> (京調校) 日本で初めて「海外における日本料理の調理技能認定校」に (キャリア) 海外留学プログラムの充実と改善（イギリス留学先の変更）
⑥ スチューデントジョブの拡大など学校運営における学生参画の推進	<ul style="list-style-type: none"> ・入学式やオープンキャンパス・体験入学など学内の各種行事・イベントにおいてのスチューデントジョブの登用

⑦	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"> ・学会発表やコンクール出場、外部研修への積極的な参画 (京栄校) 各種学会での発表 (京調校) 日本料理ラボラトリーでの研究と龍谷大学シンポジウムで成果発表、第5回日本料理コンペティション京都決勝大会優勝 (製菓校) 第14回ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポン技術コンテスト 銅賞 J.C.Q.A (全日本コーヒー検定委員会) 認定コーヒーインストラクター2級取得等 (キャリア校) B I A プライダルコーディネーター養成講座の修了及び資格取得 日本観光研究学会全国大会での発表 など 																																																
⑧	ライフデザイン力の醸成と第一希望進路の実現をサポートする進路支援体制の強化	<ul style="list-style-type: none"> ・面接指導の充実と、学生一人ひとりの特性に沿った就職指導の実施 ・各校での保護者対象説明会の実施 (京栄校) 面接力向上セミナー、筆記試験対策勉強会などの実施など (京調校・製菓校) 就職分野ガイダンスなどの実施 (キャリア校) 就職試験面接対策、就職試験筆記対策、ディベート・ディスカッション対策授業などの実施 																																																
⑨	セグメントされた属性に対応する新入試制度・奨学金制度の確立と広報活動の展開	<ul style="list-style-type: none"> ・学園各校にてAO入試及び早期出願を実施 ・「専門学校生への効果的な経済的支援の在り方に関する実証研究事業」による学生への給付型奨学金の受給 <table border="1" data-bbox="544 902 1517 1429"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">2015</th> <th colspan="2">2016</th> <th colspan="2">2017</th> </tr> <tr> <th>人数</th> <th>金額</th> <th>人数</th> <th>金額</th> <th>人数(見込)</th> <th>金額(見込)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>京栄校</td> <td>12</td> <td>1,845,000</td> <td>11</td> <td>1,595,000</td> <td>14</td> <td>1,845,000</td> </tr> <tr> <td>京調校</td> <td>1</td> <td>100,000</td> <td>5</td> <td>500,000</td> <td>8</td> <td>800,000</td> </tr> <tr> <td>製菓校</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>8</td> <td>800,000</td> <td>7</td> <td>700,000</td> </tr> <tr> <td>キャリア校</td> <td>3</td> <td>390,000</td> <td>6</td> <td>605,000</td> <td>5</td> <td>515,000</td> </tr> <tr> <td>合計</td> <td>16</td> <td>2,335,000</td> <td>30</td> <td>3,500,000</td> <td>34</td> <td>3,860,000</td> </tr> </tbody> </table> <p>※2017年5月度教務部合同会議資料より</p> <ul style="list-style-type: none"> ・独立行政法人日本学生支援機構 給付型奨学金対応 (2017年度より) 		2015		2016		2017		人数	金額	人数	金額	人数(見込)	金額(見込)	京栄校	12	1,845,000	11	1,595,000	14	1,845,000	京調校	1	100,000	5	500,000	8	800,000	製菓校	0	0	8	800,000	7	700,000	キャリア校	3	390,000	6	605,000	5	515,000	合計	16	2,335,000	30	3,500,000	34	3,860,000
	2015			2016		2017																																												
	人数	金額	人数	金額	人数(見込)	金額(見込)																																												
京栄校	12	1,845,000	11	1,595,000	14	1,845,000																																												
京調校	1	100,000	5	500,000	8	800,000																																												
製菓校	0	0	8	800,000	7	700,000																																												
キャリア校	3	390,000	6	605,000	5	515,000																																												
合計	16	2,335,000	30	3,500,000	34	3,860,000																																												
⑩	教育提携校の新規開拓や企業団体とのコミュニケーション強化による高専大、産学公連携の推進	<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とした高等学校との連携授業の実施 (京栄校・京調校・製菓校・キャリア校) 京都西山高校との連携等 (京栄校) 京都乙訓高校に対するスポーツ栄養指導等 (京調校) 京都府立洛北高等学校(フードデザイン選択)特別授業等 ・文科省委託事業への参画：学校評価の充実 (京専各)、若手料理人育成プログラム開発 (中村専修学園)、第三者評価システムの評価モデル開発事業 (全調協) ・留学生スタディ京都：就業支援WGへの参加 (製菓校) 京都府立綾部高校東分校 製パン実習、兵庫県立篠山東雲高校 和菓子実習 北桑田高校美山分校 洋菓子実習等 (キャリア校) 高校教員対象バス見学会 企業セミナー 業界見学フィールドワークの実施 等 																																																

(2) 重点施策2. 「京都から世界へ」独自の生涯学習の推進

推進項目	成果
① スクールの認知度向上と若年層受講生の拡大	<ul style="list-style-type: none"> ・京都市内の大学ミスキャンパスと連携した広報活動 ・「京都」キーワードを軸とした地元・京都で競合を圧倒するSEOの実施 ・京都で高い認知度を誇る広報誌「リーフ」への広告出稿
② 独自のレッスンプログラムの開発と既存プログラムの改善	<ul style="list-style-type: none"> ・完全ワンセルフ作業の授業展開 ・確実に身に付く「専科」プログラムの導入（料理） ・初心者向け調理器具等の販売促進 ・カフェ喫茶店開業クラス受講生への業務用調理器具販売による開業サポート ・食品メーカーと連携し、「スマートライフプロジェクト」への応募を見据えた健康講習会プロジェクトの実施 ・受講の幅を広げるため、一般教育訓練給付金の対象講座認定を見据えたフードスペシャリストコースチケットの販売開始
③ 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"> ・受講管理システムの情報に基づく、One-to-One の受講生対応
④ 受講生ロイヤルティを高める受講システムの充実	<ul style="list-style-type: none"> ・「ラ・キャリア クレド」の創設と適切な運用 ・受講管理システムを活用した受講生アンケート・満足度調査の実施とPDCAサイクルの実施 ・1 Day レッスンセレクトの販売による受講生満足度の向上 ・カフェ喫茶店開業クラスの修了後のサポート体制の構築
⑤ “確実に身につく学び”を提供できるインストラクター・助手の資質向上	<ul style="list-style-type: none"> ・体系化された学内研修の実施（助手） ・S & B主催マイコ料理コンクール 決勝進出（インストラクター）

(3) 重点施策3. 産業支援の充実と地域を活性化する新たな活動の展開

推進項目	成果
① 「大和学園ホスピタリティ産業振興センター」の認知度向上と発展	<ul style="list-style-type: none"> ・専用Webページの充実 ・京都府・京都市・宮津市など行政との連携 ・外国人向けの研修や講習会の受注拡大
② シンクタンク機能の充実	<ul style="list-style-type: none"> ・ホスピタリティ産業振興センター、ラキャリアと協働したプロジェクト管理
③ 企業・大学研修の新規オファーの拡充	<ul style="list-style-type: none"> ・営業強化による受注案件の増加 ・各校各部署、ラキャリアと連携したステークホルダーへのPR強化
④ 出版物・DVD や Web ツールを活用した教育コンテンツの新規開発	<ul style="list-style-type: none"> ・「身に付く製菓・製パンシリーズ」「製菓衛生師テキスト」の改訂 ・定期（月1）的なクラブ・ドラングジュ発行と広告の獲得 ・「おうちごはん」を電子書籍販売開始

⑤	地域と連携し、地域を活性化する新たな産業支援活動の提供	<ul style="list-style-type: none"> ・京都市認定通訳ガイドの2期連続受注やホテル・旅館で活躍できるサービス担当者養成科、京都府観光産業正規雇用促進事業等観光関連産業の人材育成の委託事業などの新規受注の増加 ・右京区、京都学園大学、太秦病院と本学園の4者での地域活性化に関する包括連携協定の締結
---	-----------------------------	---

(4) 重点施策4. 新キャンパスプロジェクトと専門職大学への進化

推進項目		成果
①	ホスピタリティ分野の次代を担う人材養成につながる先端的な施設・設備の充実	<ul style="list-style-type: none"> ・太秦キャンパスプロジェクトの推進（太秦・山之内） ・キャリアール校舎全館トイレ改修
②	ラーニングcommonsなど学生が主体的に生き生きと学ぶことのできる環境の構築	<ul style="list-style-type: none"> ・京栄校、キャリア校でのライブラリー機能の充実 ・太秦キャンパスプロジェクトでのラーニングcommonsの設置
③	想定外をなくした安心、安全、快適な教育環境の確保	<ul style="list-style-type: none"> ・事案抑止のための研修や朝礼での啓発
④	教育カリキュラムの見直しや魅力ある学科の創造、改編などソフト面の充実	<ul style="list-style-type: none"> ・広報強化のための学科名改変 (京調校) 和食・日本料理上級科 (京料理より変更) (製菓校) パン上級科、和菓子上級科 (製パン、京菓子より変更)
⑤	職業実践専門課程設置校に対する専門職大学への移行準備と対応	<ul style="list-style-type: none"> ・産業界との連携強化と実務者の意見を踏まえた職業教育の実践 ・専門職大学プロジェクトの推進

(5) 重点施策5. 新・行動原則に基づき、自燃力を発揮できる人材の育成・獲得

推進項目	成果
① 新・行動原則に基づく自燃力を発揮できる強い人材の育成	<ul style="list-style-type: none"> ・行動原則に基づく集合研修の策定と実施 ・アカデミック・インテグリティの実践
② 次代を担う優秀な人材（グローバル人材、高度専門人材等）の育成と獲得	<ul style="list-style-type: none"> ・早期化する就職戦線に対応する魅力的な1Day インターンシップ・プログラムの策定 ・企業／法人での実務経験を有する社会人のキャリア採用
③ 教職員の能力開発制度の改善と運用	<ul style="list-style-type: none"> ・資格要件等の再整備 ・特定業務専任教職員／無期非常勤講師制度の導入
④ ワーク・ライフ・マネジメントの導入と推進	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生委員会の立ち上げと運用（全校） ・ノー残業デーやリフレッシュデーの導入 ・ストレスチェックの導入と完全実施
⑤ 新たな福利厚生の導入などハピネスの向上	<ul style="list-style-type: none"> ・職能開発援助制度の整備 ・自己啓発手当の増額 ・大学院での学び直しに対する学費助成（派遣研修／職能開発援助制度の利用者増加）

(6) 重点施策5. 学園運営基盤の強化と好循環の創出

推進項目	成果
① CSVの推進によるtaiwaプライドの醸成	<ul style="list-style-type: none"> ・学生エコポスターコンテスト、エココンテスト（フォト&ムービー）の実施 ・CSV推進委員会の積極的な活動と情報の発信
② 積極的な情報発信によるステークホルダーとの連携強化	<ul style="list-style-type: none"> ・学校法人 大和学園ブログの構築と定期更新 ・太秦キャンパス特設ページの開設 ・taiwa クォータリーの定期発刊 ・全学的なSNSプロジェクトの推進
③ 戦略的な情報化推進と定型業務の仕組みづくり	<ul style="list-style-type: none"> ・サイボウズの効果的な活用 ・情報化研修の実施 ・情報セキュリティに関する定期テストの実施と不合格者への特別研修の実施 ・業務支援システムの再構築（着手） ・e-Learning システムの更改
④ 堅実な財務運営による財務基盤の強化	<ul style="list-style-type: none"> ・3・3・3を原則とした予算執行ルール of 徹底 ・金利情勢を踏まえた適切な資金運用 ・太秦キャンパス関連費用の厳格な見積もり交渉
⑤ 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・アドミカ）	<ul style="list-style-type: none"> ・全学広報を推進するための運営方針等への具体的文言の反映 ・サイボウズを活用した情報共有