

学校関係者評価 報告書

(平成 29 年度)

学校法人 村川学園

目次

1.	学校関係者評価委員会の目的	1
2.	平成 29 年度学校関係者評価委員会 開催概要	1
3.	自己点検・評価の結果	2
4.	委員からの評価と提言	5-6

1. 学校関係者評価委員会の目的

職業実践専門課程の申請に関して学校関係者評価は必須要件となっており、日頃の教育活動を産業界や行政の有識者の方よりご意見をいただきより良い学校作りを行っていくことを目的とする。

また新しい学校種である「専門職大学」においても、第三者評価が義務化される予定となっている。平成18年の学校教育法改正により、自己評価の義務化や関係者評価の努力義務化、教育活動等に関する情報の積極的提供の義務化が図られている。

また、学校法人については、平成16年公開の取組を促進する必要がある、特に法律で義務付けられた自己評価及び情報提供等への対応については、その取組の実質化を促すとともに、第三者評価等の取組についても、専修学校が自主的に進める活動を支援・促進していくことを目的として学校評価ガイドラインを策定する。

2. 平成29年度学校関係者評価委員会 開催概要

① 日 時 平成30年1月23日 13時00分～15時00分

② 場 所 学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校3F図書室

③ 委 員 【学校関係者評価委員（敬称略 順不同）】

出席	谷内 恵介	泉大津市総合対策部地域経済課総括主査
	福村 壽之	社会福祉法人 高石市社会福祉協議会 事務長
	川端 花世	大阪調理製菓専門学校 製菓総合本科 第3期卒業生
書類議決	米津 博志	大阪府久米田高等学校
	中川 千津江	学校法人宣真学園 宣真高等学校
	畑谷 恵理	大阪調理製菓専門学校 製菓総合本科 第1期卒業生
	濱口 真子	大阪健康ほいく専門学校 第4期卒業生
	根来 廉	大阪健康ほいく専門学校 第9卒業生

【事務局】

松本 智子、大家 桃子、木村 素子、山口 清幸、横山 晴久、
向阪 芳弘、飯島 稔、田中 隆弘、山本 高士、奥谷 真由子

【教職】

村川 秀夫、森 孝司、古谷 素雄、小笠原 康夫、小林 美千子

④ 議 事

- (1) 教育理念
- (2) 学校運営
- (3) 学生の募集と受け入れ
- (4) 教育活動
- (5) 学習成果
- (6) 学生支援
- (7) 社会貢献
- (8) 教育環境

- (9) 財務
- (10) 法令等の遵守

3. 自己点検・評価の結果

自己点検・評価の報告内容を元に、教育活動・学校運営の現状を事務局各担当者より報告がなされた。

(1) 教育理念

- ・目的意識を持った理想的な人材育成の為にディプロマポリシー・カリキュラムポリシーを設置し、業界人に必要な主体的基本行動を取ることができる人材育成をする。
- ・学園の将来構想としてアクティブラーニングを導入し、新学科の設置等を予定している。

(2) 学校運営

- ・校是の設置、2025年までに実現したい目標を掲げ学生・教職員の行動指針としている。また教職員の行動指針とし新たにクレドを作成した。

(3) 学生の募集と受け入れ

- ・在校生出身高校等へ定期的に訪問し、生徒の適切な進路実現のための情報提供を行い更に出張授業を行い高等教育機関での学びを体験する事で関心と理解を高めている。
- ・入学検討者へニーズに合わせた進路相談会を実施し、SNSの活用・FAQの設置・フリーダイヤルを設置し、外部環境により対応しやすい体制を整えている。

(4) 教育活動

●カリキュラム構成

学科授業と実習授業をリンクした内容で共通シラバスを作成し、教養や現場で活躍するためのスキルを身に付けることを目標にしている。

●留学生プログラム

国際化の進む入学検討者に対し、多国語のHPを設置するとともに、在留留学生に対し日本文化に触れる機会を提供している。

●授業形態

大阪調理製菓専門学校・大阪調理製菓専門学校 ecoleUMEDA、山手調理製菓専門学校では、バンケットシミュレーション・ショップトレーニング・販売実践（大丸販売実習）トレーニングを行い、大阪健康ほいく専門学校ではピアノ実習・すこやか実習（併設こども園にて実施）・食育授業を行い、実践実習を中心とした内容となっている。昨年よりアクティブラーニング授業の導入を行っている。

●授業評価方法

- ・学生アンケートを実施し、学生の反応を取り入れながら次年度の授業改善に結びつけることを目的にしている。今後の指導を強化する箇所を教員が把握し、非常勤講師を含めた教員と面談をし、学生の到達度把握、授業改善・教員の資質向上を行っている
 - ・成績評価は5段階評価で行っている。試験は各学期、指定された日に実施し、科目内容によって、実技試験と筆記試験を実施する。
- 年度末の時点で、評価が「2」未満の場合、再試験・再々試験・確定試験を順次受験することができる。

(5) 学習成果

●就職率（平成 28 年度）

大阪調理製菓専門学校 97%

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 89%

山手調理製菓専門学校 100%

大阪健康ほいく専門学校 100%

●資格取得率（平成 28 年度）大阪調理製菓専門学校

調理師 100%

製菓衛生師 80%

大阪府ふぐ取扱登録者 100%

技術考査 98%

食育インストラクター 100%

食育指導士 96%

ライフカラー検定 3 級 100%

保育士 100%

●資格取得率（平成 28 年度）大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA

調理師 100%

製菓衛生師 86%

大阪府ふぐ取扱登録者 100%

技術考査 91%

食育インストラクター 100%

食育指導士 94%

ライフカラー検定 3 級 100%

●資格取得率（平成 28 年度）山手調理製菓専門学校

調理師 100%

製菓衛生師 100%

技術考査 100%

食育インストラクター 100%

食育指導士 100%

●資格取得率（平成 28 年度）大阪健康ほいく菓専門学校

保育士 100%

幼稚園教諭 2 種 78%

社会福祉主事任用資格 100%

JADC ダンス指導者 100%

幼児指導士 100%

食育指導士 100%

英検 100%

●退学率（平成 28 年度）

大阪調理製菓専門学校 9.0%

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 4.4%

大阪健康ほいく専門学校 10.0%

山手調理製菓専門学校 16.2%

(6) 学生支援

●就職支援

・就職ガイダンス・学内企業説明会を年 2 回実施している。専任職員を置き、学生の就職活動状況を把握し、履歴書・エントリーシートの添削指導、また面接指導を行う。

・提携企業へインターンシップ春、夏 年 2 回実施し、就職への意識を高く持ち活動することを目的としている。

●保護者支援

・入学前に保護者説明会を実施し、教育方針、学生生活における規則や、育成人材像などを理解いただく機会を設けている。

・入学後には、定期的に保護者へ学内情報を把握するための文書を送付している。学校生活の様子、資格試験の案内、学校行事、学費納入案内等の案内をしている。

・レストランレーニング・パティスリーレストランで保護者を招待し、日々の授業の様子や学生の成長を実際に体感できる実習を行っている。

・大調通信年 4 回発行

●卒業生支援

同窓会を定期的実施するが、目標に掲げる 1000 名の同窓会にむけ更なる力を入れていく。

(7) 社会貢献

●クッキングスクールへの講師派遣

幅広い年齢を対象に、クッキングスクールを実施している。

●産官学接続型プログラム

商品開発

例) 里芋タルト、アナゴバーガー

例) 水茄子ゼリー、水茄子パン

市町村や企業と共同でメニューを開発し、特産物のブランド化・地域発展へ貢献している。

●福祉支援

本校から提供したメロンパン生地を、成型・焼成・梱包することで、就労に必要な技術・知識を学び、就労訓練の一環として利用頂いている。

●地域子育て支援

絵本読み聞かせなどを行う。

子供食堂第三木曜小学生に夕食を提供するお手伝い

八教育環境

実際の現場でも使用する、本格的な調理器具や設備を取り揃えた実習室や、こども園・ケアホームなど実習先として利用できる施設がある。

(8) 教育環境

各実習に応じ専門実習教室を設置している。

(9) 財務

各校とも入学者を確保できており、予算に基づく適切な主旨のバランスが保持できている。経費削減を図る一方で、設備の充実・教育体制の強化を図りバランスの取れた経営を行っている。また予算収支は計画に従って妥当に執行されており、理事会・評議員会における監事評価において、適正であるとされている。

(10) 法令等の遵守

学園法人本部が主体となり法令に従って適正に運営されている。個人情報規定に則り厳格に扱っている。定期的に会議を実施し、個人情報の管理・学籍管理等の注意事項を周知している。自己点検・自己評価は年度末セクションごとに実施しているが今度は定期的に行う予定である。

【委員からの評価と提言】

- ・年4～5回、障害者イベントへのボランティア参加いただきたい。学校によっては学校のユニフォームを着て参加するなど、学校PRにもつながり、学校間での交流も広がっていくものと思われます。また学校によってはボランティア参加を単位に認めているところもあります。(福村先生)
- ・インターンシップの参加率は自主性に任せておりますが、ほぼ100%の参加率です。本校では、いきなり面接ではなく企業訪問をした上で面接でのミスマッチを防いでおります。(田中)
- ・可能であれば、他校の先生方よりローテーションで教えていただけると視野が広がりいいと思います。10名シェフがいたら10通りの作り方の方法がありただ、変わらないのは材料のみです。(川端先生・小笠原)
- ・大学を卒業しても就職問題にぶつかり短大の値打ちが下がっている。短大進学を希望するなら専門学校進学を進めます。(向阪)
- ・卒業生が卒業後に訪問しやすいアポなしでも先生に会える窓口があると卒業生がふる里間隔で訪問しやすくなり卒業後は学校のHPやブログなどを見る機会も減りますので窓口があると同窓会の案内の発信もしやすいと思います。(川端先生)

- ・昔は手に職をつける感覚で入学されている方が多かったが現在は、目的意識は強いが就職すると現実と違うと辞める人材が多いので辞めない強い人材を育成しないとけない。コミュニケーション能力がとれる人材が欲しいと企業の声があるなか本校の学生はコミュニケーション能力が高いと言うお声をいただいております。(飯島・横山)

以上、評価委員よりの提言については、各部署にて再度認識・構築することで発展・向上を目指していく。