

学校関係者評価 報告書

(平成 28 年度)

学校法人 村川学園

1. 学校関係者評価委員会の目的

本学園の教育活動その他学校運営について、目指すべき目標を設定し、自己評価及び学校関係者等による評価の結果に応じて、学校として組織的・継続的な改善を図ること。またその結果を公表・説明することにより、保護者、地域住民等から理解と参画を得て、学校・家庭・地域の連携協力による校づくりを進めることを目的としている。

2. 平成 28 年度学校関係者評価委員会 開催概要

① 日 時 平成 29 年 1 月 27 日 午前 13 時 00 分～午前 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 会議室

③ 委 員 【学校関係者評価委員（敬称略 順不同）】

出席 松本 隆三 株式会社ブルーランジェリーエリックカイザージャパン最高執行責

梅田 勉 UME パートナーズ株式会社 代表取締役

舘野 東一郎 株式会社エスケーティ タテノ 代表取締役

濱口 真子 大阪健康ほいく専門学校 保育科 第 4 期卒業生

欠席 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

【事務局】

村川 秀夫、大家 桃子、松本 智子、豊浦 由貴、塩路 莉永

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

(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。

●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 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。

●授業評価方法

- ・学生へアンケートを実施し、独自科目により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。期試験は各学期、指定された日に実施すし、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27年度）

大阪調理製菓専門学校 85%
大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 73%
大阪健康ほいく専門学校 100%

●資格取得率（平成27年度）

調理師 100%
製菓衛生師 72%
ふぐ取扱登録者 100%
技術考査 95%
食育インストラクター 85%
食育指導士 100%
ライフカラー検定3級 100%
保育士 100%

●退学率（平成 27 年度）

大阪調理製菓専門学校 6.4%

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 5.6%

大阪健康ほいく専門学校 7.4%

(6) 学生支援

●就職支援

・定期的な就職ガイダンス・学内企業説明会を実施している。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を実施し、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

・入学前には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。

(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

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。

(8) 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。

(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) 法令順守

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ッ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。

4. 委員からの評価と提言

【学校運営について】

- ・専門学校が増設される中、他校との差別化・ブランド力を向上することで安定的に入学者数を増やすことができる。特色のある授業を設ける事、学生へのサポートを充実させる事が必要である。
- ・統一された教育理念の浸透が見え辛い。確固たる理念を持った上で、ガイダンスや出張授業に臨まなければ学園のアピールポイントが伝わらない。繰り返し研修等を行って意識統一を図るべきである。

【教育について】

- ・技術のみを追うのではなく、相手のためを考えるホスピタリティを重視する姿勢を持つように指導する事。そのような姿勢を持てば、衛生管理や身だしなみも自ずと正されていく。
- ・就職後に理想を現実の違いを受けて、早期退職する例が増えてきているように思われる。例え積極的な学生であっても同じ傾向にあるので、在学中にいかに差異を埋めるかが離職率の低下と業界からの人材の流出抑制につながる。
- ・学校での実習と職場では時間の捉え方が大きく異なり、実習中であっても時間の有効活用を意識して頂きたい。時間を生み出すことが、利益増加・無駄の削減にも繋がるので経営者意識も育つ。社会ではしばしば利益を求められるので、経営者意識を持った人材を増やしていきたい。
- ・退学者については日ごろの精神状態を注視し、退学の相談をされる前にカウンセリングをすることが必須である。意思表示をされた時点で、学生の決意を変えることは難しい。教員がコミュニケーションを強化しなければならない。

以上の外部評価委員より提示された意見等については、自己評価の客観性を高めた上で、各セッションごとに改善策を検討するものとする。