

平成25年度  
学校関係者評価委員会報告書  
(平成26年11月4日実施)



学校法人 村川学園

大阪調理製菓専門学校

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA

大阪健康ほいく専門学校

学校関係者評価は、評価委員を学校自らが選任し、学校教職員を含むメンバーで構成された評価委員会が、学校自ら実施した「自己評価」を参考にして評価を行いました。学校関係者評価によって評価の上、内容・意見・改善内容に関しましては今後の学校運営や教育課程の改善に反映することを目的とし、情報公開に関しましては、社会的な認知と信頼を得ることを目的とします。

## 1.開催日時

平成 26 年 11 月 4 日 14 時～16 時

## 2.開催場所

学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校・大阪健康ほいく専門学校 3 階図書室

## 3.学校関係者評価委員

### 【業界関係者・地域有識者】

UME パートナーズ株式会社 代表取締役 梅田 勉

株式会社エスケーティ タテノ 代表取締役 舘野 東一郎

学校法人 宣真学園 宣真高等学校 副校長 中川 千津江

### 【卒業生】

大阪健康ほいく専門学校 5 期卒業生 武山 友実香

### ○同席者

村川 秀夫 (学校法人 村川学園 法人本部長)

田邊 みき (学校法人 村川学園 法人本部 事務長)

大家 桃子 (学校法人 村川学園 法人本部 主任)

木村 素子 (大阪健康ほいく専門学校 保育科学科長)

## 4.実施方法

- ・実施方法：関係者評価委員の皆様事前に実施した自己点検・評価報告書を読んでいただき、意見を取りまとめました。
- ・学校関係者評価委員会は、大阪調理製菓専門学校／大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA／大阪健康ほいく専門学校の3校に関して話し合い、意見を取りまとめました。

## 5.委員からの意見

⇒自己点検・評価報告書を基に行った関係者評価委員会では主に以下の意見が交わされた。

### ●基準1 教育理念・目的・育成人材等

<大阪調理製菓専門学校／大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA>

社会ではコミュニケーション能力が重要視される。昔は職人気質な調理師が多かったが今はそうではなく、お客様との対話の中で、気持ちよく食事をしていただく雰囲気を作ることが求められている。実技だけでなく社会人としての言葉遣い、振る舞いを学べる貴重な環境である。以上より、教育理念の中にある「技術だけではなく社会人として通用する人間性、調理師、製菓衛生師としてあるべき姿を教える」という考えに共感する。

<大阪健康ほいく専門学校>

「社会のリーダーになること」を学生時代に教えられ、その精神を鍛えられた。今では、もっと上に上がって行きたいという意欲を持って働いている。

### ●基準2 学校運営

⇒特に問題なし

### ●基準3 教育活動

<大阪調理製菓専門学校／大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA>

調理師法施行規則改正が行われる。栄養面、衛生面がますます重視される内容になり、調理師、製菓衛生師としておいしくて美しいもの以上に、安全で健康的な食事の提供が重要視される。

製菓衛生師国家試験について平成26年度から大阪府は関西広域連合（滋賀、京都、大阪、兵庫、和歌山、鳥取）に含まれた為、受験の機会が減少した。しかし、学内での受験対策も昨年以上に強化した結果、昨年以上の合格率が達成している。

保護者は実績重視である。学費が多少高くとも資格取得、就職が保障されているのであれば、選ばれる学校になるだろう。

<大阪健康ほいく専門学校>

2年前から大阪芸術大学短期大学部と連携し、併習により幼稚園教諭2種免許も取得できるようになった。大阪芸術大学短期大学部卒業と同時に取得できる。その分、授業内容のレベルは高いので、学校から教えられる部分と、学生自身の自主的に勉強する部分の両方の指導が必要である。

食育指導士を導入しているのは保育専門学校では珍しい。保育園では自園給食であるため、アレルギーに関する知識、調理法を知っていると役立つ。学生自身に、この資格は何に役立ち、就職のときにどのように強みになるか、理解させるべきである。

#### ●基準4 学修成果

##### 就職率の向上が図られているか

<大阪調理製菓専門学校／大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA>

学校で学ぶ内容と就職後の業務内容のギャップについて

現場で長く活躍できる人材育成を育成することが目的であり、就職内定獲得が目的ではなく、自分にあった職場を見つけることが重要である。受験企業選定に時間をかける方針で指導している。高校教員の立場としては、送り出した学生が就職までお世話をしてもらっているかが最も気になることである。

<大阪健康ほいく専門学校>

すでに幼稚園への就職内定者がいる。2年生は資格取得の勉強で手一杯になって、就職活動を十分に行えない学生が見受けられる為、今年度から1年生から就職を意識した環境を作っている。

インターンシップ受入側としては、良い学生がいれば目をつける。よって、インターンシップやボランティアには積極的に参加させるべきである。

#### ●基準5 学生支援

⇒特に問題なし

#### ●基準6 教育環境

⇒特に問題なし

#### ●基準7 学生の募集と受け入れ

短期大学では、保育系学科の廃止が目立つ。今は大学と専門学校の2極化となった。専門学校は短大の教育を抜いたのではないか。これからも、選ばれる学校運営、学校作りに力を注いでいかなければならない。

#### ●基準8 財務

⇒特に問題なし

●基準9 法令等の遵守

⇒特に問題なし

●基準10 社会貢献

<大阪健康ほいく専門学校>

これから実績を多数積んでいく必要がある。

実施すべき事項として

- ・ 附属保育園の園内解放
- ・ 学内で季節のイベントを行い、地域の親子を招待する。

→季節のイベントは、学生にとってクラスが一丸となれる取り組みなのでとてもよい。  
手作りおもちゃをプレゼントする。

など、学生主体で取り組めることは実施していけるよう、今後の課題として取り組む。

その他

情報公開について

⇒特に問題なし

## 6.第2回学校関係者評価委員会について

- ・ 議題予定

次回は教職員の研修内容や、教育課程の内容やインターンシップに焦点を当てる予定である。

学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校

〒595-0021 大阪府泉大津市東豊中町 3-1-15