自己点検・自己評価報告書

2025 年度

学校法人 村川学園

大阪調理製菓専門学校

目　次

基準１　教育理念・目的・育成人材像等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ,５

1-1　理念・目的・育成人材像は定められているか

1-2　学校の特色はなにか

1-3　学校の将来構想を描き、３～５年程度先を見据えた中期的構想を抱いているか

基準２　学校運営・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ,７

2-4　運営方針は定められているか

2-5　事業計画は定められているか

2-6　運営組織や意思決定機能は、効率的なものになっているか

2-7　情報システム化による業務の効率化が図られているか

基準３　教育活動・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ,９

3-8　各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向付けられているか

3-9　カリキュラムは体系的に編成されているか

3-10　学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか

3-11　授業評価の実施･評価体制はあるか

3-12　育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか

3-13　成績評価・単位認定の基準は明確になっているか

3-14　資格取得の指導体制はあるか

基準４　学修成果・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ,１３

4-15　就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか

4-16　資格取得率の向上が図られているか

4-17　退学率の低減が図られているか

基準５　学生支援・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ,１５

5-18　就職・進学指導に関する体制は整備され、有効に機能しているか

5-19　学生寮等、学生の生活環境への支援は行われているか

5-20　保護者と適切に連携している

5-21　卒業生への支援体制はあるか

基準６　教育環境・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ,１７

6-22　施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか

6-23　学外実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか

6-24　防災に対する体制は整備されているか

基準７　学生の募集と受け入れ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ,１８

7-25　高等学校等接続する機関に対する情報提供等の取り組みが行われているか

7-26　学生募集活動は、適正に行われているか

7-27　学生募集活動において、教育成果は適正に伝えられているか

基準８　財務・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ,１９

8-28　中期的に学校の基盤は安定していると言えるか

8-29　予算・収支計画は有効かつ妥当なものと言えるか

8-30　財務について会計監査が適正に行われているか

基準９　法令等の遵守・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ,１９

9-31　個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか

9-32　自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか

9-33　法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか

基準１０　社会貢献・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ,２１

10-34　学生のボランティア活動を奨励、支援しているか

「2025年度学校自己点検・自己評価について」

基準１　教育理念・目的・育成人材等

理念・目的・育成人材像

調理師・製菓衛生師として実技能力だけでなく社会人として通用する人間力、職業実践力、仕事力を教え、人を育てる

本校は、**建学の精神（実学教育と豊かな知識の修得）**に基づき、人材育成に努めてきた。

特に、学園三訓である

「正しい規律を守ること」

専門職業人として基本となる事項である。規律を守ることが自己の理性、すなわち判断力が正しい方向へと導かれるのである。

「深い知識と高度な技術を学ぶこと」

深い知識を備え高度な技術を持つことが、社会で即戦力を求められる専門職業人としての責任である。

「高い理想を持つこと」

常に高い理想を持つこと、すなわち目標を持つこと。高い目標を掲げ達成することこそが自己の成長につながるのである。

以上を教育方針の根幹として掲げている。

本校は、専門職業人（調理師・製菓衛生師）を輩出する専門教育機関として調理・製菓事業に貢献することを目的とする。

概要

実学機関としての専門学校の役割＝実学を重んじた教育。

実学とは「職業もしくは実際生活において必要となる能力を養成する」ことであり、専門学校＝実学機関である以上、実践的な実習や講義を十分に取り入れている。専任教員においては、専攻分野における経験者を主として構成している。

教科書通りの指導ではなく、自らの経験のもと現場に沿った生きた技術・知識、また子どもや料理に対する情熱や真心も指導する。

技術・知識は当然ながら、社会人として必要な言葉遣い、身だしなみ、時間管理を職業教育の一環として行っている。

大阪調理製菓専門学校の設立設置の起源は、昭和２５年創業の和食「うお健」という料理屋である。「おいしいものをお腹いっぱいに」という経営理念の下、お店に来ていただいたお客様に感動を与える調理師の育成を目的とし、「現場で活躍できる真の調理師、パティシエを育成したい」という想いから、大阪府で学校法人立第一号の大阪調理師専門学校が誕生した。技術だけで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、料理や菓子への感性、情熱など、人を育てるという教育理念を掲げる。原点である料理屋は、現在では食の総合ビルとして６店舗の専門料理店（日本料理専門店、中国料理専門店、ステーキハウス、焼肉店、鮨店、鉄板焼店）が入っており、さらに本校の学生専用の西洋料理技術研究施設を設置した。

１－１　理念・目的・育成人材像は定められているか

明確に定めており、時代の変化に対応しながらその内容を見直している。

法人本部が所属する一般社団法人大阪府専修学校各種学校連合会の方針に則り、どんな人材を求め、何を評価しているのかを明確化するため募集方針、教育目標、到達目標の３つのポリシーを設定し公表している。

独自科目に関しては業界のニ―ズ、学生の習熟度を鑑みて、多方面の要素を考慮しながら毎年見直しを行っている。

教職員への周知に関しては入職時のみの説明にとどまらず、毎日の職員会議で実学の意義を全員で唱和確認をしている。定例会議では学校の目的に沿った教育がなされているかを学科間で確認し合っている。

教育基本法及び学校教育法に従い、衛生専門課程を設置し、調理師及び製菓衛生師の養成に必要な知識と技能を教授すると共に、教養の向上と人格の陶冶を図ることを目的とする。

１－２ 学校の特色は何か

業界のニーズに合わせて実践授業を豊富に実施できるよう、教育環境を整えた。これにより、教育内容もレベルアップし、学生の学ぶ意欲も向上した。

①現場そのもの学びの環境

レストラン施設、ショップ施設、カフェ施設をすべてキャンパスの敷地内に併設し、在学中からプロ現場さながらの環境の中、プロの仕事の流れを理解しながら調理製菓技術を習得できる環境があり、在学中からプロ現場と同様の厨房を利用した授業が受けられる。通常の教室の実習台では習得できない、プロの仕事の流れを体感しながら実学に基づき、現場に即した授業を展開している。

②豊富な実習量

時間割には毎日実習を組み込み、圧倒的な実習量を誇る。

③選べる５つの専攻実習

和食専攻・フランスイタリア料理専攻・中国料理専攻・パティシエ専攻・ブーランジェ専攻の中から興味のあるジャンルをひとつに絞り、極められるカリキュラムを構築している。

④教員が全員現場経験者

現場主義の中、指導するのは自らプロ現場を経験してきた教員たちである。専攻分野の知識・技術以外にもプロとして働く姿勢、言葉遣い、時間管理等、社会人としてのマナーの指導も強化している

⑤地の利を活かしたプロジェクトを発足

食材の宝庫である大阪・泉州地域に唯一ある調理師、製菓衛生師養成施設として、生産者に近い学びを産官学で行い、泉州地域を美食の街にする「泉州美食 EXPO」のプロジェクトを運営し、大阪・関西万博において多数の行政・企業とともに現地で販売実習を行った。行政、団体、生産者、企業との共創による深い学びにより、地産地消人財の育成が実現できる。

１－３　学校の将来構想を描き、３～５年程度先を見据えた中期的構想を抱いているか。

2030 年までの中長期達成目標を掲げ、学生の生涯満足度の追求、グローバルニーズへの対応推進、学校法人経営基盤の強化などの内容でプロジェクトを実行する予定である。

＜基準1　課題点とその解決方法・今後の取り組み＞

現状は充実した設備やカリキュラム等の教育環境は整備されており、理念・目的・育成人材像も教職員間、学生間にも周知されている。

行政、団体、生産者、企業との共創が広がりつつあるため、より具体的なカリキュラムとするスキーム作りが必要である。

基準２　学校運営

食と福祉が融合した学校法人 村川学園グループ。学校に併設された「附属レストランうお健ビル」では、お客様へ「おいしいものをお腹いっぱいに」の幸せを提供し、キャンパス内の幼保連携型すこやか認定こども園では幼児を育み、障がい児通所支援事業「すこやか」では「やさしさ　おもいやり」の心で運営している。

- 調理師科（１年制）製菓衛生師科（１年制）調理総合本科（2 年制）製菓総合本科（２年制）キャリアアシスト科（1 年制）通信教育課程（和食・洋菓子　いずれも半年間）を設置している。
- 専門職に就くための教育という視点では共通しているが、他ジャンルからなる学科構成の関係性を活かし、より広域な視野を持つ教育サービスを提供できる。
- ５学校を法人本部が集約し、各学校が連携を図っている。

・ 法人本部には、広報戦略部、事務局、がおかれている。事務局においては庶務、法務、労務、学費等の納付管理などを行う総務経理課とカリキュラム編成、授業内容、シラバス管理、成績管理などを行っている各校校務課がおかれている。
・ 各学科には学科長を置き、学科間での連携、情報共有については定例会議にて十分に図っている。
・ 毎日、朝と夕方に全教職員対象に会議を行い、学内や学生において問題は起こっていないかの確認、就職活動、資格試験など重要事項の情報共有を十分に図っている。

学校法人の最高の意思決定機関は理事会であり、法人の重要事項について審議決議する。定例的に年２回程度実施し、寄附行為に沿った運営をしている。

２－４　運営方針は定められているか

学則に明確に定めている。技術だけで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、人を育て、実学期間としての専門学校の役割＝実学に重んじた教育を目的としている。

運営方針の周知に関しては入職時の説明でとどまらず、毎日の職員会議において全教職員が参加で実施し、学校の理念の唱和確認をしている。管理職レベルにおいては、定例会議を実施し、学校運営方針に沿った運営がなされているか学科間で確認をし合っている。

２－５　事業計画は定められているか

学生数の増減、業界の動向等を考慮した学生にとってベストな環境を提供することを目的とした事業計画を定めている。見直しは毎年行われ、変更が生じる場合は理事会からの承認を得、教職員に周知している。

現状は事業計画に沿った運営が行われており、目立つ問題点はないが、今後の学生数の増減や業界の動向に対応できる体制であるかは疑問がある。業界が求める人材像をタイムリーに把握し、適合する人材育成を行えるカリキュラムや指導方針に反映できる仕組みを構築していく。

２－６　運営組織や意思決定機関は、効率的なものになっているか

運営組織、意思決定機関は学校法人 村川学園としての組織図で明確である。当学校法人の最高意思決定機関は理事会であり、年２回程度実施する。定例会議では事務局長、広報戦略部長、各校の校長・副校長、事務長、学科長にて集い、意思決定を行う。

２－７　情報システム化による業務の効率化が図られているか

専任職員にはパソコンが貸与され、業務効率化を図るシステムも導入している。
メーリングリストの活用や、ネットワーク上での情報共有、また学籍管理、出欠管理や成績

管理　学生募集においては、校務システムを導入し、効率化を図っている。現状に問題は発生していないが、学校法人としての規模が大きくなっていくことで、業務が煩雑になることを視野に入れながら、当学園の運営形態に適したシステムの導入を随時検討する。

＜基準２　課題点と解決方法・今後の取り組み＞

職員の能力開発のため教職員研修（FD 研修・SD 研修）を実施した。引き続き内容の精査とともに、研修の重要性を教職員へ伝えることが必要である。

セクションリーダー制度導入による効果は一部見られるが、ジャンルごとになりがちであるため、しっかり横ぐしを通した運営とすることが必要である。

基準３　教育活動

概要

- 授業内容においては、毎年見直しを行う。
- 毎年変化する時代のニーズに合わせたものを早急に取り入れ、また、講義内容と実習内容が関連付くようシラバス編成を行う。
- 専任教員　兼任教員のみの授業ではなく、優秀な職業人が活躍している企業の代表者や海外のシェフなどを特別講師として招き入れる授業を展開している。
- 時代にマッチしたカリキュラムは学内の教員の意見のみで構成するのではなく上記の特別講師や外部の顧問などの意見も十分に反映し、社会に求められる人材育成が実現するカリキュラムを構築している。
- グループワークやアクティブラーニングなど学生が主体的に学ぶ授業を実施している。コミュニケーション能力や自分を表現する力を養成する。
- 全体的なカリキュラムの一貫性を保つべく、同時期に行う実習と学科の内容を合わせて、理論と技術の両面から専門知識をより深く習得可能な指導体系を確立している。また初心者が段階的に成長できるよう学びの順序を十分に配慮したシラバスを組んでいる。
- 毎日実習を行う豊富な実習量が確保できている為、基礎の反復練習を徹底した上で、バリエーション豊かなレシピを習得していくので、深さ、広さともに確立できるカリキュラムである。
- 学生個人の習得進度を把握する為、学科においては学科試験、実習においては実技試験を取り入れている。
- 実技試験においては、各分野でのチェックテストを行い、合格ラインを定め、クリアするまで、教員が指導できるので、学び残しを発生させない。
- 学科科目については、昨年に引き続き、オンライン授業を実施し、対面授業も選択できるようにした。

・ 「泉州美食 EXPO」のプロジェクトの元、行政、団体、生産者、企業との共創による授業カリキュラムの実施に取り組んでいる。

３－８　各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界のニーズに向けて正しく方向づけられているか

教育目標は業界のニーズに合わせて方針を立て、人材育成をしている。教員が現場出身者のため、業界とのつながりが根強く、常に外部の風潮や傾向などの情報をキャッチし、学内の指導方針に迅速に取り入れている。

また、ほとんどの専任教員が自ら料理長や施設長を務めてきた経験があり、自らの経験を元に社会で必要とされる人材育成を色濃く行っている。

現役のホテルシェフや店舗のオーナー、海外のシェフを特別講師として招き、今の流行や飲食業界の傾向などの技術や知識面での授業を受ける。

３－９　カリキュラムは体系的に構成されているか

・ 初心者が戸惑わないよう学びの順序を十分配慮しカリキュラム構築を実施している。
・ 各年度　科目ごとにシラバスを作成し、時代の流れに沿った内容になるよう、毎年見直しを行う。より多くの意見を取り入れ、平均的かつ学校の方針に沿った内容に専任教員が検討して、完成させる。非常勤講師においても、クラスごとに授業のムラを発生させないように、年度開始前に方針や教育目標を伝え、それに沿った授業を展開している。学期途中に、各科目担当の教員に聞き取りを行い、問題なくシラバス通りに授業が遂行しているか確認を行う。
・ 講義と実習を関連づけ、知識と技術面が同時に習得できるように内容を一致させる配慮をし、講義内容および実習内容がより有意義に学生が習得できるように工夫をしている。
・ 実学機関である専門学校としてのカリキュラム構成を行っている。調理師科・調理総合本科では、大量調理をすることで、段取り、スピード、コミュニケーションを図っていくことが養われ、ホテルやブライダル業界など大量調理をするような職種に就職した際の即戦力を養うカリキュラムとなっている。製菓衛生師科・製菓総合本科では、実践トレーニングとして在学中から一般のお客様を招いての販売実習を実施している。製菓総合本科２年生では、ティーチングアシスタントとして、後輩指導を行い、指導する立場の学びもカリキュラムとして取り入れている。
・ 実習においては、毎日実習を行うことにより、学生は豊富なレシピを習得し、多くの技術を経験することになるが、ただ単に作品を完成させるということが目的ではなく、各回に制作するメニュー及び、学びのテーマを学生に開示し、技術向上を意識して実習授業を展開している。

・ 学び残しがないように、実習においては学期ごとに確認テストを実施している。講義においても、小テストを積極的に取り入れるように心がけている。

３－１０　学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか

調理師養成施設　製菓衛生師養成施設　告示による授業に準じて、行なっているため適切である。

それに加え、本学園の理念である実学に基づき、独自カリキュラムを豊富に取り入れ、基礎だけでなく、応用、実践に応えるべく人材育成がなされている。

３－１１　授業評価の実施・評価体制はあるか

授業アンケートを実施。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。

難しかった点、勉強になった点などを聞き取ることで、今後の指導を強化する箇所を教員が把握している。授業評価については、学生の到達度把握、授業改善・教員の資質向上のために実施する。

３－１２　育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか

各科目を教授するために必要な人材を揃えている。

調理分野・製菓分野それぞれの知識、技術、業界の情報量において、専門性に長けているか、採用の際に適正な確認を行っている。

ホテルやレストランでの料理長、製菓長など、現場で多くのスタッフの指導や相談業務を対応した経験を持つ教員が半数以上を占めており、より職業教育に特化した指導を展開している。教授力についても、話し方研修や外部で実施される教員研修を積極的に取り入れ、教育に活かしている。学科長及び管理職がそれぞれの授業に入り、評価する制度を取り入れ、常に現状に甘んじない体制を保持している。学科長が定期的に指導案を確認し、授業を見学する。資格要件については調理師科・調理総合本科においては設置基準第 39 条及び調理師法施行規則第 6 条第 5・6 号に定めるとおりである。製菓衛生師科・製菓総合本科においては設置基準第 39 条及び製菓衛生師法施行細則第 18 条第 1 号ハに定めるとおりである。また、専門調理師や技能士など上級免許取得者も多数いる。

３－１３　成績評価・単位認定の基準は明確になっているか

単位認定においては、卒業前には「卒業判定」として学力的側面以外に、学修態度等側面に関しても総合的に判断している。

本校では、進級・卒業認定を学則、学則施行細則に準じて行なっている。

【大阪調理製菓専門学校　学則】

（卒業の認定）

第２３条　　（１）定期試験に合格し、本校所定の課程を修了した者は、別記の卒業証書を授与される。

【大阪調理製菓専門学校　学則施行細則　】

(定期試験・学業成績の評価)

第 10 条

定期試験は各学期末の 2 回、指定された日に実施する。また、科目内容によって、実技試験と筆記試験を実施する。

４　試験の成績は、5 段階にて評価され、2 以上を合格とする。結果通知に関して、実技試験は受験直後、筆記試験は後日とする。

５　筆記試験の評価は次の基準により行う

成績評価	点数
5	100～90
4	89～80
3	79～70
2	69～60
1	59～0（未受験を含む）

６　学生が希望する場合、合格点に満たない科目の再試験を受験することが出来る。尚、再試験未受験の場合は卒業不可となる。

３－１４　資格取得の指導体制はあるか

調理師免許においては、調理師科・調理総合本科卒業と同時に取得資格できるため、教育内容には十分留意できている。

製菓衛生師科・製菓総合本科にいて、製菓衛生師免許は卒業時、もしくは１年次終了時に授与するものとするが、学内模試、対策講座を行い、本番に十分に備えられる対策を練っている。

また食育関係の人気資格は、積極的に資格取得をするよう指導している。

＜基準３　課題点と解決方法・今後の取り組み＞

教育活動の課題点と解決方法に関しては、教育課程編成委員会の本分であり、教育現場の意見を汲み取りながら業界のニーズや動向を把握し、適格な教職員の育成・教育内容の改善を図る。そのための今後の取り組みとしては、教育課程編成委員会が機能するように、学校法人 村川学園の中長期的なビジョンを認識した上で計画的な人材育成と授業内容のカリキュラムの改善を提案できる環境を作る。

現場からの意見の汲み取りや、どこまでの業界を把握すればいいか等、どのような方法が当学園に適合しているかどうかを把握し、定着させるためにＰＤＣＡサイクルを回しながら検討を行う。

教育課程編成委員会を年２回実施し、業界を牽引する外部の意見をカリキュラム構築に反映させている。

基準４　学修成果

概要

当学園では、職業教育を提供する専門学校の最大の使命は就職であると考える。
そのため、就職フォローについては、就業意識の向上から努め、業界の幅広い知識の教授、希望就職先の開拓、また就職内定獲得に至るまでのサポートを、学校が一貫して行っている。

上述のように、就職活動は完全に学生の自主性に任せるのではなく、学校が常に学生の就職活動の進捗を把握している。
また、就職学生支援は、学生個々の性格や希望を把握している担任教員が、就職指導教員と協力し、情報交換しながら一人ひとりの学生へ的確な指導ができるよう配慮している。

学内企業説明会を年２回実施し、多くの企業と直接、接点を持つ機会を学生に与える。各企業の採用活動の早期化に伴い、企業説明会の実施も平行し１ヶ月単位で前倒しに行っている。

時間割や学校行事として就職活動を取り入れる以外に、ホームルームや放課後を利用して、就職指導を行う時間を十分に確保している。

求人情報については、就職システムを利用し、常に学生が 24 時間、自由に閲覧できるよう WEB 上に掲示し、またホームルームでも担任が直接　求人申込の締め切り、面接日程を口頭で報告することで、情報の漏れを防止している。また、学生のメーリングリスト等、システムも有効活用している。

資格取得に関しては、調理師免許は卒業と同時に取得できるが、製菓衛生師免許については、受験資格が得られるため、学生自身で受験し合格する必要がある。受験のサポートは製菓衛生師試験のための出願から、受験対策模擬試験、講座まで学校がサポートをしている。

４－１５　就職率（卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率）の向上が図られているか

就職内定率の向上のため、学生には早期から取り組む重要性を唱え、学校行事としての就職ガイダンスを今春から取り入れている。毎月、就職率をクラスごとに算出し、教職員間で情報交換、就職内定率の向上を常に改善できる環境を図っている。

就職率の掌握に限らず、就職活動届等、就職活動の内容を報告する為の書類を整え、学校が掌握するとともに、後輩に対しても有益な情報を引き継ぐシステムを導入している。

秋口になった際に就職未決定者については、個別にフォローを行い、就職活動の方向性を

再度検討しなおす作業を行う。

求職者就職率については、職業教育を行う専門学校の教育指標について、最重要な情報であると考え、ホームページや学校案内書を通じ、学外に広く公開している。また、学内では内定者掲示スペースを設置し、在校生の内定情報を開示している。（承諾を得た学生のみ）

４－１６　資格取得の向上が図られているか

資格取得者数とその推移の状況については把握している。

調理師免許においては、調理師科・調理総合本科卒業と同時に取得できるため、教育内容には十分留意できている。製菓衛生師科・製菓総合本科においては、製菓衛生師免許は卒業時、もしくは１年次終了時に授与するものとするが、学内模試、対策講座を行い、本番に十分に備えられる対策を練っているが、個人の意識によるところが大きく、学生の意識改革を含めた環境づくりが必要である。

（大阪調理製菓専門学校）

	R5	R6	R7
調理師	100%	100%	100%
製菓衛生師	57%	90%	75%
ふぐ取扱登録者	78%	61%	64%
技術考査	100%	100%	98%
食育インストラクター	100%	100%	100%
野菜ソムリエ			100%

４－１７　退学率の低減が図られているか

長期欠席者・欠席が目立つ者に関しては担任、学生、保護者の３者面談を実施し、家庭との連携をとり、学生の悩みをサポートして早期に対応している。

退学理由としては、進路変更や経済的理由等が挙げられる。後者の経済的理由での退学を未然に防ぐため、学費の分割納入制度や各種奨学金、教育ローンの充実をさせ、専門窓口を設置し軽減する環境を整えている。

＜基準４　課題点と解決方法・今後の取り組み＞

現状としては就職率や、学生の就職活動状況は把握できている。今後の課題としては在校生に就職に関する有用な情報を提供できる環境と、それらを村川学園のノウハウとして構築する体制が必要となる。

就職率の向上に加え、就職をゴールとした教育内容ではなく、当学園で習得した調理や製

菓を通した自己実現が社会のどのようなことに貢献できるのか、当学園が長期的なビジョンを描ける場の一つとなることが重要であると考える。
これらの課題を解決するために、卒業生の退職事由の把握、企業や卒業生からの意見を取り入れ、学生が学校に何を望んでいて、就職先ではどんな能力が求められているのかを的確に認識できるように努める。
退学率の低減に関しては、学校が楽しいと思わせる授業を目指すことが大切になる。入学時レクリエーションの導入などで一定の効果がみられたが、一人ひとりの学生に対する理解のあり方を見直すことが必要になる。

基準５ 学生支援

概要

- 担任が主となり就職サポートを行うので、いつでも相談ができる環境である。同時に就職指導担当が専門知識を持って指導を実施する。
- 受験に際して、履歴書の指導、また面接指導を一人ひとり徹底して行う。
- 求人票をただ紹介するのではなく、学生のニーズをヒアリングしながら、企業情報や勤務形態を説明し、また、受験企業には、会社訪問を行う機会を与え、入社後のミスマッチを防ぐ。就職ガイダンスを早期から行い、就職意欲を高める。
- 履歴書記入や模擬面接、スーツの選び方、言葉遣いなど基礎を学ぶ。
- 年２回　学内企業説明会を行い、多数の企業を学内に招き、学生が直接企業の話を聞く機会を与える。
- インターンシップ（職場体験）を行う。インターンシップ先が就職先となることもあることから、インターンシップを在学中に行うことで、就職活動が有利に進むとも捉えている。

５－１８　進学・就職指導に関する体制は整備され、有効に機能しているか

入学直後にまずは担任が卒業後の希望進路を個別に聞き取り、その後も定期的に個別相談を行う（就職活動、生活指導も含む）
必要においては担任以外にも専門知識のある教員が対応する場合もある。
就職支援においては、履歴書作成、模擬面接、スーツ着用等、身だしなみまで、細部にわたる指導を行っている。

職業教育を目的とする学校であるが、就職を希望しない学生もいる。その中で就職希望者の増加を図る為、早い段階で就職ガイダンスを実施し、職業理解のため、業界全体の知識を教授。イメージが湧きやすいホテルや飲食店だけでなく、ブライダル業界や病院、給食事業等、幅広い活躍の場があることを提示している。さらにそれぞれの職業での業務内容、や

りがいなどを伝え、学生に飲食業界で働くことを意識させる。

５－１９　学生寮等、学生への生活環境への支援は行われているか

初めての 1 人暮らしの場合でも安心できるように学校提携の学生会館がある。館長夫妻が常駐で、セキュリティや急病などの緊急時の対応まで安心できる。朝夕の食事もついており、栄養のバランスも考えられているので、健康面でも安心である。また１人暮らしを希望する方へは、学校近隣のマンションで安全を保障できるよう、不動産会社との連携を強化している。

５－２０　保護者と適切に連携しているか

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。また入学後には、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。
就職活動における相談や、その他学生生活について、不安な点があれば保護者と学生と担任の三者面談を随時実施している。

実習授業参観として調理師科・調理総合本科ではレストラントレーニング、製菓総合本科ではパティスリーレストランを実施している。学生たちが調理した料理や菓子を保護者が試食する機会であり、学生の成長を身を以って感じていただける機会である。

Google classroom を使った情報提供についても実施している。学校からの通知を携帯電話のアプリケーションで確認することができる。

５－２１　卒業生への支援体制はあるか

新卒者の求人票と同様、既卒者の求人票も充実させ、再就職サポートを行っている。
また、ホームカミングデー（同窓会）を実施し、卒業生との情報交換の場を設けている。
卒業生に対しては、求人票等のメール配信システムを導入し、手軽に学校の情報を得られる体制を整備している
同窓会に関しては開催されるように組織されている。卒業生同士、また恩師との情報交換の場として役立て、また卒業後も学校とつながりを持てる環境を用意している。

＜基準５　課題点と解決方法・今後の取り組み＞

就職率向上は就職担当者の関わり方が大きい。担当者のみに頼ることなく、教職員全員が

学生のフォローができるようにすることが課題である。

基準６ 教育環境

６－２２　施設・設備は、教育の必要性を十分対応できるよう整備されているか

施設、設備等は専修学校基準及び調理師法施行令、または製菓衛生師法施行令の基準を満たしていることから、専修学校として認可を受けるとともに、それぞれの調理師養成施設、製菓衛生師養成施設として指定を受けている。また、指定基準以上の教室数及び施設を充実させている。

６－２３　学外実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか

ホテル、レストラン、製菓製パン店でのインターンシップを実施している。各企業とはあらかじめ職業教育協定を結び、学生の職業教育に有効な内容となるように契約をしている。過度な労働にならないよう、勤務時間や日数も契約書に記載し、学生にとって、最適な環境が提供されるように配慮している。

提携企業との連携の効果に関しては、提携企業先の実習担当者から、実習生１人ずつの評価を規定の用紙に記入していただき、それを元に学内で検討し、教育効果の把握、成績評価をしている。また学生がレポートを作成し、学校へ提出することで習得度を把握している。

海外研修においては、フランス・パリ、トゥーロン、韓国で実施した。フランス・パリでは、現地で国家勲章を取得されているシェフからの授業などを実施。トゥーロンでは、連携校の施設で日本料理を提供した。

また希望者が参加できる海外短期留学については、ドイツ・ミュンヘン、イタリア・鳥の、アメリカ・ラスベガスでの２週間の研修を行った。

６－２４　防災に対する体制は整備されているか

消火用設備等の点検については半年に１回実施し、消火器、自動火災報知設備、非常ベル等の点検を行っている。エレベータを２機設置しているが、いずれも月１回の定期点検を行い扉やワイヤーロープ等、問題はないか点検を行っている。その他、非常災害に備えた防災に対する点検を頻繁に行い、安全対策には留意している。

＜基準６　課題点と解決方法・今後の取り組み＞

インターンシップの提携先に関しては今後、数を増やしていく予定だが、その選定に関しては慎重を要する。実習の質を落としてしまっては何もならない。提携先の実習担当者との

打合せ、学生の要望や就職先が求める能力を最優先の判断基準とし、現状の判断基準に囚われない、幅広い視野での選定を行う。

学生の授業に対する理解度を高める教育環境整備として、WiFi 環境を整備し、Google Education を導入している。学科授業における課題提出や、掲示板機能による学校からの情報提供を行っている。

基準７ 学生の募集と受け入れ

概要

・オープンキャンパス

週末を中心に実施している。普段授業で使用する実習教室における体験実習や、入学の相談などを実施している。

近年、保護者の参加も増えてきており、参加者は全国各地から来校される。

当学園のキャンパスを多くの方に見ていただける機会として、また進路を選ぶ方への授業を公開できる場として当学園ではオープンキャンパスにとても力を入れている。オンラインオープンキャンパスの実施も行なっている。

・学校見学

当学園では、毎日 10:00～19:00 の間に授業を見る、学内施設を見る、進路アドバイスを受けられる機会を設けている。

普段の在校生の様子などを見てもらえる良い機会である。

・進学相談会

相談会運営業者を通じて高校や高校外の会場で入学説明会を実施している。関西圏を中心に当学園の授業方針や入学試験方法などを紹介する。

・高校への訪問

・受入れ体制（入学試験）について

AO 入試は早期に進路が決まるため、当学園では入学後のミスマッチを防ぐために入試での審査だけでなく、入学事前学習を実施して相互理解を深めている。

今後、留学生に対する受入れ体制を整え、留学生が安心して入試を受けられるような入試制度を確立したい。

７－２５　高等学校等接続する機関に対する情報提供等の取り組みが行われているか

在校生の出身高校を中心に定期的に訪問をしている。

訪問時には、進路に携わっている教諭から直接話を聞き、学生の動向、入学に関する意識などを聞き取る。また当学園に入学した学生の学校生活の様子、学修状況、就職状況などを伝えている。高校生一人ひとりの進路を丁寧に指導する高校も多いため、高校への訪問は非常に重要である。

７－２６　学生募集活動は適正に行われているか

・学生募集活動

学校説明会、高校への訪問、校外での進学相談会等の参加を積極的に行なっている。

1年間を通じて学校説明会（オープンキャンパス）を実施している。

・学校案内

カリキュラムの内容や特色など、入学要項には入学試験方法を記載している。

・教育成果のＰＲ

パンフレットや学校見学会等で具体的かつ正確に伝えている。

・志望者の問い合わせ

ホームページやメールを使ってのお問合せ、電話窓口を設けている。

・入学審査

面接の設問項目を定型にし、適正・公平に選考を行なっている。

・学納金

当学園の学納金は、教育内容を踏まえて設定している。実習時間の充実を図り、妥当な学費を提示している。

７－２７　学生募集活動において、教育成果は適正に伝えられているか

就職実績、資格取得実績などの教育成果は毎年度データとして把握し、学校案内書やホームページ等に掲載している。特に就職率・就職実績については入学希望者アンケートにおいても関心が高く、学生募集の中でも重要な要因であると認識している。

教育効果の広報においては、入学希望者の参考になる情報提供をするという観点から、個別に受けた相談において事実を正確に伝えている。

＜基準７　課題点と解決方法・今後の取り組み＞

留学生、高校生の入学希望者の問い合わせへの対応、オープンキャンパスの受け入れ体制は整備しているが、入学を希望する高校生などの学費の問い合わせも多く、そのサポートの強化がより必要になってきている。保護者が学生の進学に対して相談しやすい体制を作る事が課題である。

新型コロナウイルス感染症による高校生への影響として、学校の知名度重視、東京・大阪などの都市に出てくることへの不安、調理・製菓業界への不安を抱えている傾向にある。

基準８　財務

８－２８　中期的に学校基盤は安定しているといえるか

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。

また、経費削減を図る一方で、設備の充実、教務体制の強化を図り、バランスのとれた経営を行っている。

８－２９　予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか。

予算は計画に従って妥当に執行されている。

８－３０　財務について会計監査が適正に行われているか。

適切に行われている。

＜基準８　課題点と解決方法・今後の取り組み＞

理事会・評議員会における監事監査において適正であるとされている。事業報告書、監査報告書などはホームページ上で公開している。

基準９　法令等の遵守

概要

法令遵守に関する諸課題への対応については、法人本部が所管している。

・個人情報に関して

当学園における個人情報の管理については、ホームページでも掲載している通り、規定に従い細心の注意を払っている。

学籍管理、入学希望者の情報などは厳重に取り扱っている。

また、教員に対しても個人情報の取り扱いについて、定期的に会議を行っている。

・自己点検・自己評価について

年度末にはセクションごとに反省点を踏まえた自己評価を行っている。点検結果として明確になった問題点については、改善に努めている。

毎年度、自己点検・自己評価を全校的な業務と位置づけて取り組みを行っていく。

９－３１　個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか

入学要項に個人情報の取り扱いについて記載しており、当学園ではその規定に則って情報を厳格に扱っている。志望者の入学試験においても個人情報、人権に関わる質問は一切していない。

定期的に会議を実施し、個人情報の管理、学籍管理などの注意点を周知している。

９－３２　自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか

年度末にセクションごとに改善点を見出すための自己点検・自己評価を実施しているが、今後は定期的に点検・評価を行って行きたい。また、改善すべき事項は積極的に改善している。

今後はホームページなどを利用して当学園の自己点検結果を公開していく予定である。

９－３３　法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか。

法令遵守については、学園法人本部が主幹となり、適正に運営されている。

＜基準９　課題点と解決方法・今後の取り組み＞

今の状況では特に問題点は目立っていない。しかし情報管理、特に個人情報の取り扱いは一つ間違うと信頼の失墜につながる。現段階でも表に出ていないだけで問題がないとは言い切れない。今後もセキュリティに関しては教職員だけでなく、学生も含めて組織全体で意識を高めていく。

ハラスメント問題については、学内にハラスメント防止委員会を設置し、ハラスメント防止ガイドラインを設定している。専任の精神保健福祉士を置き、相談窓口を開設している。より広く学生に告知をし、問題点が上がりやすい環境整備が必要になる。

基準１０　社会貢献

概要

＜近隣高等学校への出張授業＞

近畿圏の高等学校の家庭科授業を教員と学生が材料費のみ高校負担で、製菓又は調理の授業を教えに行っている。高校家庭科教員が未経験の領域にある製菓や調理の技術をボランティアで行い、高等学校における学びの充実に貢献。家庭科の授業で本校教員と学生の作った製菓や調理で食の素晴らしさを体感して頂き、高等学校の職業教育のお手伝いをさせて頂いている。

＜福祉支援＞

・キッズクッキング

併設のすこやか認定こども園での料理教室の実施。食材の知識をわかりやすく伝えるために、クイズを実施するなど工夫をしている。

＜SDGｓへの取り組み＞

堺市からの依頼で、エコレシピコンテストを実施。フードロスをなくすレシピを開発した。市の広報にも掲載、商業施設での販売を通して、課題解決に取り組んだ。

１０－３４　学生のボランティア活動を奨励、支援しているか

ボランティアに積極的に参加していた者には、就職活動でも有利となるよう、履歴書の書き方の指導をしている。

ただし、学生のボランティア活動に関してはすべてを把握しているわけではなく、活動に関しての把握は不十分である。

＜基準１０　課題点と解決方法・今後の取り組み＞

学園としては、主に産官学連携の取り組みを通して、地産地消などSDGsの取り組みを実施している。今後も持続可能な項目についてより積極的に取り組んでいきたい。