

## 職業実践専門課程の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地																								
大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA	平成24年3月26日	古谷 泰雄	〒530-0002 大阪府大阪市北区曾根崎新地1-1-4 (電話) 0725-45-6000																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人村川学園	昭和58年5月11日	村川 良夫	〒595-0021 大阪府泉大津市東豊中町3-1-15 (電話) 0725-45-6000																								
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士																						
衛生	衛生専門課程	調理総合本科		平成31年度文部科学省認定	—																						
学科の目的	高い技術力と社会で活躍できる即戦力、「食」関連分野に関する深い知識を有し、創造力を持ち新たな企画構想を商品化できる人材を養成することを目的とする。																										
認定年月日	令和3年3月25日																										
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な 総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技																				
2年	昼間	1,800時間	690時間	0時間	1,110時間	0時間	0時間																				
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																					
80人		84人	11人	16人	32人	48人																					
学期制度	■1学期:4月1日～8月31日 ■2学期:9月1日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学年末において、各学期末に行う試験、実習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行う																						
長期休み	■夏季:7月20日～8月25日 ■冬季:12月21日～1月5日 ■春季:3月16日～3月31日			卒業・進級条件	学則施行細則第7条に定める科目の履修、学則施行細則第10条に定める学業成績評価に基づいて、卒業または進級の認定を行う																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 チェックテスト・ルーティントレーニング・自主トレーニング支援 面談、進路指導、授業アンケート、留学生サポート			課外活動	■課外活動の種類 パンクラブ サンティエ(オープンキャンパスサポート)  ■サークル活動: 有																						
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和2年度卒業生) ホテル業界・レストラン・個人店  ■就職指導内容 クラス担任による、志望確認の支援、インターンシップ先との交渉  ■卒業生数: 36人 ■就職希望者数: 31人 ■就職者数: 30人 ■就職率: 97% ■卒業者に占める就職者の割合: 83%  ■その他 ・帰国留学生: 2人  (令和2年度卒業者に関する 令和3年5月1日時点の情報)			主な学修成果 (資格・検定等) ※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和2年度卒業者に関する令和3年5月1日時点の情報)  <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師</td> <td>①</td> <td>36</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>大阪府ふぐ取扱登録</td> <td>③</td> <td>37</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>技術考査</td> <td>③</td> <td>22</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>食育インストラクター</td> <td>③</td> <td>9</td> <td>9</td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等)  ■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	調理師	①	36	36	大阪府ふぐ取扱登録	③	37	37	技術考査	③	22	22	食育インストラクター	③	9	9
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																								
調理師	①	36	36																								
大阪府ふぐ取扱登録	③	37	37																								
技術考査	③	22	22																								
食育インストラクター	③	9	9																								
中途退学の現状	■中途退学者 5名 令和2年4月1日時点において、在学者85名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者80名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更(業界への関心がなくなってしまった) 学校生活への不適合(慢性的な欠席)  ■中退防止・中退者支援のための取組 ・クラス担任による欠席時の電話連絡(保護者への連絡) ・補講授業の実施、各種教育ローンの紹介、定期面談の実施			■中退率 6%																							
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度 有 ①プラスアップ奨励金・・・入学前学費サポート制度。登録者全員の入学金が3万円免除される。 ②プラスアップ特待生奨励金・・・特待生に選ばれた場合、10万円～100万円が卒業年度の3月に奨励金が支給される。 ■専門実践教育訓練給付 給付対象 申請予定																										
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																										
当該学科のホームページURL	https://www.daicho.ac.jp/umeda/																										

1.「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

本学園に編成された教育課程の運営を、企業等と連携を図り、当該専門課程の教育課程を施すのにふさわしい授業科目の開設又は授業内容・方法の改善・工夫を行う

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

当該委員会は本学園が行う教育課程の編成における意思決定の過程とし、組織上の位置づけとしては、現状の教育課程の問題点を把握し、改善内容の検討・提案を行い、より実践的な教育課程の実施を目指すためのものとする。教育課程編成委員会の意見は学内のカリキュラム編成会議で審議されたのち、校長の許可を経て決定する。最終的には理事長の承認を得る必要がある。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和2年8月31日現在

名前	所属	任期	種別
中馬 弘毅	NPO法人大阪ユネスコ協会 会長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	①
浅田 英治	株式会社 菓匠 あさだ 代表取締役	令和2年4月1日～令和4年3月31日	③
和気 学	株式会社サニーサイド 代表取締役	令和2年4月1日～令和4年3月31日	③
林 周平	パティスリー モンプリュ オーナーシェフ	令和2年4月1日～令和4年3月31日	③
植村 守	ウェスティンホテル大阪 人事部 課長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	③
古谷 泰雄	大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 校長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	学内
松本 智子	学校法人村川学園 評議員／法人本部 事務局長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	学内
岡本 浩実	学校法人村川学園 広報戦略室 渉外企画部 部長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	学内
空閑 エリナ	総務経理課長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	学内
浅野 佳成	大阪調理製菓専門学校 調理師科／調理総合本科 学科長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	学内
西山 満雄	大阪調理製菓専門学校 製菓衛生師科／製菓総合本科 学科長	令和2年4月1日～令和4年3月31日	学内

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (2月、8月)

(開催日時(実績))

第1回 令和3年3月16日 14:00～16:00

第2回 令和3年9月1日 16:30～18:30

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

オンライン授業における課題の提出形式についての意見については、レポート形式での提出を促しているが、授業への取り組み方や評価方法など課題が残る。また、動画では味、においなどが伝わりにくいのではという意見については、動画のみでより分かりやすくする工夫が必要である。

## 2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習（以下「実習・演習等」という。）の授業を行っていること。」関係

### (1) 実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

職業もしくは实际生活に必要な能力を養成することという専門学校の目的を踏まえ、基礎技術・知識を応用的に実社会に求められる人材となるために、企業等との連携による実習・演習は、基礎的なカリキュラムを修学した後が有効であるとの考えから、実施時期は1年次後期以降とすることを基本としている。当該専門分野において就職先、また就職後に取引先となる会社と連携して実践的な実習、演習を行う事により、実社会に求められる知識・技術の習得を行う。以上を前提として、授業には、担当教員が同行し、単なる授業の委託とならないよう配慮をしている。

### (2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

#### 科目：調理実習 II【実習】

内容：調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。「調理実習 I」で学んだ基礎技術と知識をさらに向上させ、よりグレードの高い料理に発展させる。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付けなどの調理過程全体の基本技術を修得するとともに、各種料理の特性について調理を通して理解することを目標とする。連携企業には、実践トレーニング施設における販売促進や搬入経路のアドバイスを受ける。実習前には、集団指導を行うとともに、実習内容についての達成度を評価し、必要な個別指導を行う。実習がスムーズに進むように、実習開始1か月前までには、実習担当者、指導教員で事前に学生の把握、実習内容、評価方法、必要な知識など事前教育内容についての意見交換を行う。担当教員は、学生が提出するレポート課題を踏まえて評価する。

#### 科目：フードサービス I【実習】

内容：飲食店に来るお客様は、お金で物質的・精神的なサービスを買うために来店しており、支払う代金にふさわしいサービスを期待している。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、お客様に対し適切な対応をしなければならない。本科目ではフードサービス I で学んだ知識を踏まえ、飲食店などを想定した商品開発、企画等を含めより実践的に学修する。実習前には、集団指導を行うとともに、実習内容についての達成度を評価し、必要な個別指導を行う。実習がスムーズに進むように、実習開始1か月前までには、実習担当者、指導教員で事前に学生の把握、実習内容、評価方法、必要な知識など事前教育内容についての意見交換を行う。担当教員は、学生が提出するレポート課題を踏まえて評価する。

#### 科目：フードサービス II【実習】

内容：調理分野において、使用する主な材料について、それぞれの性質や用途、加工による変化などの詳細な知識を学ぶ。アレンジレシピなどの考案に活かす。実習がスムーズに進むように、実習開始1か月前までには、実習担当者、指導教員で事前に学生の把握、実習内容、評価方法、必要な知識など事前教育内容についての意見交換を行う。担当教員は、学生が提出するレポート課題を踏まえて評価する。

#### 科目：デザイン

内容：ライフケアカラー検定3級資格取得に向けたカラーコーディネート授業、レシピ書きに必要なデッサンの方法や商品のポップづくり、また、プロのカメラマンによる、SNSを利用した料理写真の撮影術まで幅広く学ぶ。味だけでなく、視覚的な魅力を伝える料理人を目指す。連携企業には、商品開発、店舗運営、カフェ運営に必要な知識である、デッサンの技法、グラフィックデザイン、SNSなどの情報発信についてアドバイスを受ける。担当教員と、企業の講師が授業前に事前の打ち合わせを行い、授業内容、生徒の学修成果の達成度評価指標について定める。授業中は、担当教員が日常的な指導をしつつ、企業の講師が専門性の高い技術的な指導を行うなど、担当教員と企業の講師が連携しながら授業運営を行う。修了時には、企業の講師による生徒の学修成果の評価、学生が提出するレポート課題を踏まえ、担当教員が成績評価を行う。

#### 科目：マネジメント

内容：組織をマネジメントするために必要となる概念について理解するとともに、マネジメントをする時に必要となる基礎知識を身につけることを目標とする。連携企業には、レストランなど実際の店舗を運営する際に必要な店舗経営、マネジメントをする時に必要となる基礎知識であるローンクレジットや、金融トラブルについての知識などのアドバイスを受ける。担当教員と、企業の講師が授業前に事前の打ち合わせを行い、授業内容、生徒の学修成果の達成度評価指標について定める。授業中は、担当教員が日常的な指導をしつつ、企業の講師が専門性の高い技術的な指導を行うなど、担当教員と企業の講師が連携しながら授業運営を行う。修了時には、企業の講師による生徒の学修成果の評価、学生が提出するレポート課題を踏まえ、担当教員が成績評価を行う。

(3) 具体的な連携の例 ※科目数については代表的な5科目について記載。		
科目名	科目概要	連携企業等
調理実習 II	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。「調理実習 I」で学んだ基礎技術と知識をさらに向上させ、よりグレードの高い料理に発展させる。調理機器・器具の取り扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛り付けなどの調理過程全体の基本技術を修得するとともに、各種料理の特性について調理を通して理解する。	(株)ジェイアール西日本デイリーサービスネット
フードサービス I	飲食店に来るお客様は、お金で物質的・精神的なサービスを買うために来店しており、支払う代金にふさわしいサービスを期待している。そのため、接客者はプロとしての意識を十分に持ち、お客様に対し適切な対応をしなければならない。現役のシニアソムリエから、ワイン・アルコールの知識、接客者が心掛けるべきプロ意識、基本マナーについて学修する。	株式会社うお健
フードサービス II	調理分野において、使用する主な材料について、それぞれの性質や用途、加工による変化などの詳細な知識を学ぶ。アレンジレシピなどの考案に活かす。	ビタミン乳業株式会社 株式会社マツヤ
デザイン	ライフケアカラー検定3級資格取得に向けたカラーコーディネートの授業、レシピ書きに必要なデッサンの方法や商品のポップづくり、また、プロのカメラマンによる、SNSを利用した料理写真の撮影術まで幅広く学ぶ。味だけでなく、視覚的な魅力を伝える料理人を目指す。	(株)ケシオン (株)puzzle
マネジメント	組織をマネジメントするための基礎知識を扱う科目である。マネジメントは、日本語で経営管理とも言われ、営利・非営利を問わず、あらゆる組織で欠かすことができない。食関連分野の組織を理解するためには、マネジメントの知識は不可欠であり、また、将来的に社会でキャリアを積んで活動していく上でも必須である。そこで本科目では、組織をマネジメントするために必要となる概念について理解するとともに、マネジメントをする時に必要となる基礎知識を身につけることを目的とする。	SMBCコンシューマーファイナンス(株)

連携企業総数: 7社

### 3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

#### (1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

当校の教職員研修規程に定めるとおり、研修の内容は企業等と連携し、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修等や指導力の獲得・向上を目的とし、教員のレベルや担当分野に応じて計画的に受講させるものとする。研修スケジュールとプログラムに関しては、前期分は前期が始まる前、後期分は後期が始まる前に教職員に通知しなければならない。製菓総合本科の教育目標と最終的な就職指導のために、担当職員は研修等を通じてスキルの向上を目指していく。

#### <就職指導上のスキル>

調理分野における就職に際して必要な情報の収集と求められている人物像

業態別の就職事情とそのために必要な教育内容や指導方法

#### <授業におけるスキル>

習熟度チェックの方法と効果的なフィードバックについて

#### (2) 研修等の実績

##### ① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「感染症とは」(近畿大学医学部 宮澤正顯教授)

期間: 令和2年5月9日(月) 15:00～16:30 (オンライン)

対象: 本校の専任教員

内容: 感染症とは。コロナウイルス感染症について

ヘルシーライフ研究(食生活と健康: 食生活と疾病、健康づくり内容)

感染症とは、結核の感染と発症、病原微生物の正体・細菌とウイルスの違い、免疫反応、抗体によるウイルス感染防御、新興感染症、再興感染症、エイズの発症、新型コロナウイルス(インフルエンザとの違い)、新型コロナウイルスの現状

研修名「器の知識」(エスエスカーサ株式会社 代表取締役 松崎 祥治)

期間: 令和3年2月22日(月) 15:00～16:30 (オンライン)

対象: 本校の専任教員

内容: 料理と器の関係。器の種類など

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「管理者研修」(連携企業等：株式会社 リクルート )

期間：令和2年8月26日(水)16:00～17:00 9月18日(金)16:00～17:00 10月2日(金)16:00～17:00、10月22日(木)16:00～17:00 対象：村川学園 管理職 (オンライン)

内容：管理者としての人の育て方など

(3)研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「米製品を使った最新食材」(連携企業等：株式会社ヤンマーマルシェ )

期間：令和3年5月19日(水)16:00～17:00(オンライン) 対象：専任教員

内容：米製品を使った最新食材の利用方法を調理科学的視点で、製造メーカーから教授いただいた。新素材の商品理解をすることで、より商品開発に関連する授業への応用に取り入れる。

研修名「フードサービスに関わるサステナビリティ」(連携企業等：一般社団法人 日本サステナブル・レストラン協会 )

期間：令和3年7月20日(火)16:00～17:00(オンライン) 対象：全教職員

内容：持続可能な開発とフードシステムを変える取組みを直接関連団体から学ぶことで、SDGsの知識を修得し、より実践的な授業へ取り入れる。

研修名「感染症対策における最新情報」(連携企業等：近畿大学医学部 宮澤正顕教授 )

期間：令和4年3月1日(火)16:00～17:00(オンライン) 対象：全教職員

内容：ヘルシーライフ研究(食生活と健康：食生活と疾病、健康づくり内容)

主に感染症と病原体・感染症の起こる条件・感染症予防対策・経口感染症・予防の実際を修得し、健康づくりの側面から実践的な授業へ取り入れる。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「若手教職員の可能性を拓く」(連携企業等：株式会社リクルートマーケティングパートナーズ )

期間：令和3年4月1日(木)11:00～12:00 対象：管理職職員、管理職教員

内容：関係性を強化し自主的な成長を促すための手法について

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校関係者として、調理製菓分野の関係団体の関係者及び店舗実務者と共に、学校関係者評価委員会を設置して、当該分野における実務に関する知見を生かして、教育目標や教育環境等について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	教育理念
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	学習成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生の募集と受け入れ
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献
(11) 国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

2020年度は、2019年度の自己点検・評価報告書を資料として、関係教職員との意見交換も含め、学校関係者評価委員会において外部評価を実施した。学校関係者評価委員会は、本校の学校運営・教育活動について検証・評価及び助言を行うことを目的として実施している。2020年度の第1回学校関係者評価委員会は2020年8月4日(火)に開催し、委員会の活動方針、自己点検・評価の取組・評価項目・重点目標の説明、委員と関係教職員における質疑応答を行った。第2回目の委員会は、2021年3月23日(火)に開催した。

【本校並びに本学科に対する意見は以下の通りである】

1. 教育目標について、学園三訓・校是も学生を育てる具体的な目標として会議資料の中で組み込むべき
  2. セクションリーダー制度は、学生の主体性に結びつくことが素晴らしい。
  3. 地域貢献や産学連携も含めて、いろいろな取り組みを一度にやると学生、教職員に負担が大きくなっていく。包括連携協定の進捗などはホームページで確認している。報道機関へのアピールの部分はどうなっているか。新聞の取材などを通じて、よい取り組みを外部に発信することで、学生自身も誇らしいのではないか。
  4. 学科授業では、オンラインにより何度も繰り返し学習できる利点、実習もオンラインで個別に対応できるようにし、少人数での登校と工夫して実施されている点が非常に評価できる。
  5. 専門学校への入学は、就職を視野に入れた入学であるはずで、学生だけでなく保護者や友人関係を駆使して、ひとりでも多く卒業できるよう救って頂きたい。
  6. 社会貢献については、企業・学校にとって注目されることでイメージアップにつながる。社会活動によって様々な方にとって有益な部分があり、取り組みを今後も継続して実施して頂きたい。
- 以上を学内で共有し、以下のように学校運営に生かした。カリキュラムの検討は、各科担当教員と教育課程編成委員会を活用し実施する。その上で、本校の教育の方向性に関わる内容については、学内で審議し決定していく。

【意見に対する学校運営に関する具体的対応】

1. 学園三訓、校是は授業履修の手引きに記載し、学生に周知している。
2. セクションリーダー制度を活発化するために月2回の定例会議を設けている
3. 産学連携や行政と連携を積極的に取り入れ、ホームページ等で情報発信をしている
4. オンライン授業で解決できなかった質問の機会是对面授業も併用することで解消している。
5. 企業側の意見聴取を進め、実現に向けて調整をしていく。
6. 寄付やSDGsなどへの取り組みを積極的に取り組んでいる

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年8月31日現在

名前	所属	任期	種別
高橋 潤一	スイスホテル大阪南海株式会社 人事部マネージャー	令和2年4月1日～令和4年3月31日	①企業等委員
小林 圭子	ヒルトン大阪 副総支配人	令和2年4月1日～令和4年3月31日	①企業等委員
霜辻 日出夫	株式会社スイス菓子パーゼル 代表取締役	令和2年4月1日～令和4年3月31日	①企業等委員
大筆 秀樹	株式会社バルニバービ 営業開発部 執行役員 総料理長	令和3年4月1日～令和4年3月31日	①企業等委員
笹田 智	卒業生	令和2年4月1日～令和4年3月31日	②卒業生
川邑 千佳	保護者	令和2年4月1日～令和4年3月31日	③保護者または④地域住民
米津 博志	大阪府久米田高等学校	令和2年4月1日～令和4年3月31日	⑤高校等評価委員
塚原 亜紀	奈良県立磯城野高等学校 進路指導部	令和2年4月1日～令和4年3月31日	⑤高校等評価委員
山下 貴之	泉大津市 総合政策部地域経済課	令和2年4月1日～令和4年3月31日	⑥地域地方公共団体関係者
真崎 美樹	高石市教育委員会 こども家庭課	令和2年4月1日～令和4年3月31日	⑥地域地方公共団体関係者
植原 和彦	岸和田市教育委員会	令和2年4月1日～令和4年3月31日	⑥地域地方公共団体関係者
栗本 徹	岸和田市 魅力創造部農林水産課 農林水産振興	令和2年4月1日～令和4年3月31日	⑥地域地方公共団体関係者

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。  
(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

(  ホームページ ・  広報誌等の刊行物 ・

URL: <https://www.daicho.ac.jp/information/assessment-umeda.pdf>

公表時期: 令和2年4月1日～

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

教育活動や学校情報を外部に提供することにより、専門学校の社会的な理解・評価を促進し、教育の質の確保・向上を図ることを目的とする。情報の提供にあたっては、学生や保護者、関係業界等が求める情報の内容を把握し、その求めに応じた情報を適切に提供することを基本とし、また、その方法にあたっては、ホームページなど適切な手段で行う。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	教育理念・目的・育成人材像等
(2) 各学科等の教育	教育活動(各学科の入学定員・養成目的、成績評価・修了の認定、卒業)
(3) 教職員	教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	学修成果
(5) 様々な教育活動・教育環境	学生支援
(6) 学生の生活支援	教育環境
(7) 学生納付金・修学支援	学生の募集と受け入れ
(8) 学校の財務	財務
(9) 学校評価	法令等の遵守
(10) 国際連携の状況	海外研修
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

(  ホームページ ・  広報誌等の刊行物 ・

URL: <https://www.daicho.ac.jp/information/data/check-umeda.pdf>