

大手前栄養製菓学院専門学校
自己点検・自己評価
「2017年度 自己評価表」

2017年度大手前栄養製菓学院専門学校自己評価表

1. 教育目標（使命）

大手前学園の建学の精神として「STUDY FOR LIFE（生涯にわたる、人生のための学び）」を掲げ、栄養学・製菓学を追求し、資格取得の充実を目指します。また、学生一人一人を大切に育み、高度な専門知識・技術ばかりでなく、他人の気持ちがわかる優しい心の持ち主となるよう人格教育にも力を入れ、真に世の中に貢献できる人材の育成に努めます。

2. 本年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

①定員確保に向けた取り組み

- ・栄養学科：早期定員確保
- ・製菓学科：新カリキュラムでの募集再開、定員充足

②就職支援強化：就職率98%以上

③退学者の削減、資格取得強化

- ・退学率：年度退学率5%未満
- ・管理栄養士資格：合格者数の管理栄養士課程専門学校中、連続1位継続
- ・栄養士実力認定試験：上位入賞者輩出、全国平均を上回る成績
- ・製菓衛生師合格率：関西広域平均レベル達成

3. 評価項目の達成及び取組状況

(1) . 教育理念・目標

評価項目	評価平均
・ 学校の理念・目的・育成人材像は定められているか (専門分野の特性が明確になっているか)	4
・ 学校における職業教育の特色は何か	4
・ 社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	3
・ 学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか	3
・ 各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	4

① 課題

- ・社会（業界）ニーズの把握並びにそれに連動した効果的な運用が必要では？
- ・大手前栄養製菓学院の変遷として、沿革について記載されているが、近年の管理栄養学科を大学移行させた改革内容を明確にする必要がある。
- ・保護者等に建学の精神が十分に伝わっていないと思われる。

② 今後の改善方策

- ・臨地実習研究会の更なる充実と運用とキャリアサポート室を通じた有効な情報提供を行う。
- ・学生に配付している履修ガイドに記載されている沿革について、管理栄養学科に大学移行、製菓学科の変遷など記載し、本学の特色を明確にしていく。
- ・保護者等には募集パンフレットで建学の精神を記載していくように検討する。

③ 特記事項

(2) . 学校運営

評価項目	評価平均
・ 目的等に沿った運営方針が策定されているか	4
・ 運営方針に沿った事業計画が策定されているか	4
・ 運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	3
・ 人事、給与に関する規程等は整備されているか	4
・ 教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	4
・ 業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	4
・ 教育活動等に関する情報公開が適切になされているか	3
・ 情報システム化等による業務の効率化が図られているか	3

① 課題

- ・ 旧来からの内規等を見直し、明確化していく必要があるのでは？
- ・ システム化が進むにしたがって逆に運用をシステムに合わせる必要が出たりして効率化になっていない場合があるのでは？

② 今後の改善方策

- ・ 学園HPの情報公開に事業報告があり、主要動向が記載されており、運営状況について多くの情報を掲載できるようにする。
- ・ 今後、規定等の整備をしていく。
- ・ 運用に即したシステム化を目指し、今後のシステム変更を推進する。

③ 特記事項

(3) . 教育活動

評価項目	評価平均
・ 教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	4
・ 教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	4
・ 学科等にカリキュラムは体系的に編成されているか	4
・ キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫、開発などが実施されているか	3
・ 関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	3
・ 関連分野における実践的な職業教育（産学連携によるインターンシップ、実技・実習等）が体系的に位置づけられているか	3
・ 授業評価の実施・評価体制はあるか	4
・ 職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか	3
・ 成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	4
・ 資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	3
・ 人材育成目標の達成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
・ 関連分野における業界等との連携において優れた教員（本務・兼務含む）を確保するなどマネジメントが行われているか	3
・ 関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	3
・ 職員の能力開発のための研修等が行われているか	4

① 課題

- ・ 栄養士・製菓衛生師養成施設として、必修時間の多くが養成科目にとらわれており、独自のカリキュラムを追加することは困難である。
- ・ 産学連携によるインターンシップは、まだ充実していない。
- ・ 家庭料理検定の資格について栄養学科 2 年生に対して支援体制の充実が必要。栄養学科として家庭料理検定講座に向けたシステムの構築が望まれる。

② 今後の改善方策

- ・ 実習先など外部施設からの意見を徴取する機会（臨地実習研究会・教育課程編成委員会）を通じて、実習事前事後学習に反映し、関連分野との連携を強化していく。
- ・ 資格取得に向けた体制作りが必要で、料理検定については過去に好成績をあげたこともあり、カリキュラムに入れるかどうかは今後の検討課題とする。

③ 記事事項

- ・ 各教員に技術向上と業界人とのコミュニケーションをはかるために関係業界や協会に属させ資質向上を推し進めた方がよい。（製菓学科）

(4) . 学修成果

評価項目	評価平均
・ 就職率の向上が図られているか	4
・ 資格取得率の向上が図られているか	3
・ 退学率の低減が図られているか	3
・ 卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	3
・ 卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか。	3

① 課題

- ・ 卒業生国家試験対策講座について一層充実していく必要があるのでは？
- ・ 卒業後の動向の把握が不十分と思われる。
- ・ 製菓衛生師試験において、70%台と関西広域連合平均を下回った。
- ・ 栄養学科の退学率が平均 6.2%と 5%を超え、特に1年次の退学者が多い。

② 今後の改善方策

- ・ 卒業生に対し、種々の方法により更に連携を取り、必要な情報の共有を図る。
- ・ 卒業生国試対策講座案内を活用しながら卒業生の動向・就職状況を把握していく。
- ・ 次年度から1年制となるため、卒業までに合格レベルに引き上げる教育を行う。(製菓学科)
- ・ 栄養学科退学率：前期から先輩学生による学習試験対策を実施するなど、早期退学を防止する。担任指導は引き続き継続する。

③ 特記事項

(5) . 学生支援

評価項目	評価平均
・ 進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4
・ 学生相談に関する体制は整備されているか	4
・ 学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	4
・ 学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4
・ 課外活動に対する支援体制は整備されているか	3
・ 学生の生活環境への支援は行われているか	4
・ 保護者と適切に連携しているか	4
・ 卒業生への支援体制はあるか	4
・ 社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	4
・ 高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	3

① 課題

- ・ 課外活動について工事期間中のため運動場が不足しており、運動系の活動に制約がありフィットネスルームの活用に止まっている。
- ・ 課外活動に対する支援の充実が必要では。
- ・ 高校とのキャリア教育職業教育をおこなう連携は、現在実施されていない。

② 今後の改善方策

- ・ 既設建物内の施設見直しを継続する。
- ・ 高専接続事業について、積極的な取り組みはなされていないが、今後の検討課題としていきたい。

③ 特記事項

(6) . 教育環境

評価項目	評価平均
・ 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	3
・ 学内外の実習施設、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	3
・ 防災に対する体制は整備されているか	4

① 課題

- ・ PC教室等、学年によっては席数に余裕のないところがある。
- ・ 2017年度より開始したC棟改築工事により、構内が狭く行事もダウンサイズされておりまた学生ホール、図書室が仮施設運用となっており、学生には不便をかけている。
- ・ 教室スペース・空調等で十分な環境を保持していない。
- ・ インターンシップ受入施設との連携の強化が必要では。

② 今後の改善方策

- ・ 次年度に向けてレイアウト等を工夫しながら什器を増やして席数を確保する。
- ・ 2019年1月末に新C棟完成により、キャンパス内が整備される見込みである。
- ・ キャリアサポート室との連携を強化し、インターンシップ先を開拓していく。

③ 特記事項

- ・ 防災対策として「危機管理マニュアル」に基づいて消防用設備等の点検のほか毎年、授業中の学生・教職員なども参加して消防避難訓練を実施し避難経路の確認と非常出口の確認を実施している。

(7) . 学生の受入れ募集

評価項目	評価平均
・ 学生募集活動は、適正に行われているか	4
・ 学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	4
・ 学納金は妥当なものとなっているか	3

① 課題

・ 近隣専門学校と比較して、学費が安く社会人にも好評であったが、キャンパス内改修工事による設備投資から、収支見直しが不可欠である。

② 今後の改善方策

・ 製菓学科は 2018 年度より、栄養学科は 2019 年度より学費を値上げし、学納金を見直すこととなっている。

③ 記事項

・ 学校訪問の際に教員の学校説明を統一しているが、一層効果的な説明が必要と思われる。

(8) . 財務

評価項目	評価平均
・ 中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	4
・ 予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4
・ 財務について会計監査が適正に行われているか	4
・ 財務情報公開の体制整備はできているか	4

① 課題

② 今後の改善方策

③ 特記事項

・ 監査は監査室が実施する内部監査、監事による監査、及び独立監査人による会計監査を整備し、厳正に実施されている。監査法人による監査は 4 人の公認会計士により四半期ごとに実施される。

(9) . 法令等の遵守

評価項目	評価平均
・ 法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4
・ 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	4
・ 自己評価の実施と問題点の改善を行っているか	3
・ 自己評価結果を公開しているか	4

① 課題

・ 自己点検は過去より実施されているが、情報公開をおこなわれるようになって自己評価スキームを見直す必要がある。

② 今後の改善方策

・ 今年度から文科省作成のマニュアルを参照に、自己点検評価表を作成する。

③ 特記事項

・ 個人情報の情報の保護については、学校全体として、「個人情報保護に関する規程」を定めて、教職員及び学生・学校関係者への周知とその運用を図っている。

4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

2017年度より開始したキャンパス工事により、図書室などの付帯設備が仮設備による運営となっており、入学前に十分な説明をおこなっているとはいえ、騒音も含め、負担をかけており、教育施設が不十分とならざるを得なかった。

また製菓学科については募集停止、定員削減による募集再開など専門学校全体として困難な状況であったと史料する。

新校舎完成が2019年1月末であることから、2018年度も厳しい環境となるが、学生ファーストで教育に支障が及ぶことのないよう、教員職員一体となって、学修支援をおこなっていきます。