

平成21年度「専修学校・高等学校連携等職業教育推進プラン」成果報告書

事業名	業界横断型職業教育カリキュラム		
法人名	学校法人 辻料理学館		
学校名	辻調理師専門学校 辻製菓専門学校		
代表者	理事長 辻 芳樹	担当者 連絡先	教育本部 キャリア・職業教育研究室 桐原清武 06-6624-8336
1. 事業の概要等			
《各項目詳細は別添の業界横断型職業教育カリキュラム成果報告書に記載》			
<p>○経緯・背景</p> <p>若年者の早期離職・就労意欲の低下は、「断片的な職業教育（なりたい仕事についてのみ知識・技術を習得する教育）」の結果ではないかという仮説のもと、「全ての仕事は繋がっていて、それぞれが職業人として役割を果たしながら競争・協力して成り立っている」という“気づき”を促すカリキュラムの構築が必要であり、職業教育の担い手である専門学校が取り組むべき意義ある事業として、3つの学校法人がコンソーシアムを形成し、大阪府の各行政機関協力のもと、異なる業界を横断しながら様々な体験実習を行う授業を開発した</p> <p>○特徴</p> <p>講座の基本構成 講座名称：『評判のお菓子屋さんとはなぜ“評判”なの？授業』</p> <ul style="list-style-type: none"> ・職業探索のススメ 1限【講義】（50分） ・売れる為の意外な条件とは？【パッケージデザイン・作成実習】 2・3限（100分） ・ある街の、あるお菓子屋さんのお話【製菓実習】 4・5・6・7限（200分） ・笑顔とコミュニケーションの達人【サービス実習】 8・9限（100分） ・HAPPYな社会人を目指す！【試食・講義】 10限（50分） <p>○事業の実施</p> <p>学校法人 辻料理学館を幹事校として、学校法人 上田学園、学校法人 トラベルジャーナル学園の3校でコンソーシアム（業界横断型職業教育カリキュラム実施委員会）を形成し、大阪府教育委員会、大阪府府民文化部・私学・大学課、大阪府商工労働部雇用推進室に適正なカリキュラム内容・運営の為の判定機関として協力を依頼した</p> <p>○事業の概要</p> <p>開設講座数 : 1講座（新規） 参加専門学校数 : 5校（新規） 参加高等学校数 : 3校（新規） 受講者数 : 62名（新規） 開催時期 : 全10限の授業を連続して実施できる日程（2～3日間）を各高校別に設定（平成21年12月・平成22年2月）</p>			
2. 事業の実施に関する項目			
①職業体験講座の実施			

【講座名】

『評判のお菓子屋さんとはなぜ“評判”なの？授業』

【講座概要】

“ある街にあるお菓子屋さんのお話”という設定のもと、実社会の基本的な仕組みである「発注⇒作成（製造）⇒提供（消費）」を一貫して実体験する横断型カリキュラム。お菓子のパッケージデザイン実習、製菓実習、サービス実習、まとめとして教室をカフェに改造し、試食を楽しみながら授業に登場した職業の理解・仕事同士の繋がりを学ぶ全10限の授業

【開催日・受講者数】

平成21年 12月14日・15日・16日 15名
平成21年 12月17日・21日・22日 20名
平成22年 2月5日・6日 27名

【受講者学年】

高1生 12名 高2生 47名 高3生 3名

②その他

工夫点等、別添の業界横断型職業教育カリキュラム成果報告書に記載

3. 事業の成果・評価に関する項目**①目的・重点事項の達成状況・評価について****○受講者へのアンケート調査結果**

満足度調査結果：大変満足（68%）・満足（29%）・普通（3%）・不満（0%）・大変不満（0%）

○高校教員へのアンケート調査結果

満足度調査結果：大変満足（50%）・満足（50%）・普通（0%）・不満（0%）・大変不満（0%）

平成22年3月3日に実施した事業評価会において上記実施結果、及び他検証内容報告、今後の職業教育・キャリア教育の効果的な実施方法・検証方法の提案を行った

②次年度以降における課題・展開

- ・ 実施希望の高等学校は多かったが実施時期の設定が難しく、断念する高等学校も多かった（本事業募集段階ですでに年間のカリキュラムが決定しており、連続して受講する形態の本事業が実施可能な高等学校はかなり限られた）
- ・ 集客については公募段階で1高等学校あたり最大40名を設定しており、多くの生徒を集めることが困難である理由で断念するケースもあった。しかし、実績は平均で約20名での実施に留まり、結果的に3つの実習を効果的に運営するには20～30名が適正人数であったことが検証された為、次年度以降は、早い段階での告知と適正人数を明確にすることが課題と考えられる