

学校経営推進費 事業計画書

標記について、下記のとおり提出します。

1. 事業計画の概要

実施課程名	支援学校 生活課程
取り組む課題	生徒の自立支援
評価指標	支援学校における地域連携と外部への情報の発信
計画名	「つながる」カフェプロジェクト～MURANOキャリア教育プランを具現化するために～

2. 事業計画の具体的内容

学校経営計画の 中期的目標	<p>「就労を通じた社会的自立」をめざした『キャリア教育』の推進～教育課程と各教科の指導計画の充実～ 卒業後に、前向きに生きていく力を育成する：ライフキャリアの視点に立ち、「MURANOキャリア教育プラン～働くためにつけたい力～」を定め、それらをねらいの軸として、各専門学科「フードデザイン」「プロダクトデザイン」「リビングデザイン」、職業共通（清掃・流通サービス・カフェ・キャリアデザイン）、各教科（国語・数学・社会・理科・芸術（音・美・書）・保健体育・家庭・外国語・情報）を効果的に教育課程上に位置づける。お互いの授業が「つながる」こと、学習集団の編成を工夫することにより、生徒が社会で自立して暮らすために必要な学習内容の精選と、社会と「つながる」学びの場の創造に努める。</p>		
事業目標	<p>平成27年度の開校年度から3年間履修する「接客サービス（カフェ）」を、校舎内の閉じられた特別教室の施工から開かれたオープンカフェ店舗へと整備することで、地域住民や企業事業主との出会いの場とし、知的障がいのある生徒の理解を広く継続的にアピールし、地域社会資源の発掘や職場実習先の確保などの外部連携を強化する手段とする。もって「就労を通じた社会的自立」を望む生徒の就労率アップをねらう。 また、中期目標に掲げる「MURANOキャリア教育プラン」で強く推奨する「社会につながる授業」を教員全員が常に意識し、それを具現化するシンボルとしてこのカフェエリアを機能させ、「生徒の自立支援」を促す教育実践を研究・発表する場とする。 生徒は、教員・保護者を顧客とする第1学年の履修段階から、第2学年の地域住民・企業事業主を顧客とする段階へ、そして第3学年では、校外での出張カフェサービス提供段階へと学びをリアルな社会へとステップアップさせ、一般社会人からの評価をもらうことで望ましい職業観と勤労観を育む事業とする。接客サービスの評価のみならず、専門学科で製作した製品を使用・販売したり、制作作品を展示する場として活用することで、第三者の評価をいただき、改善点を見出しながら自己肯定感や達成感を得る取組の中で、主体的に行動する人材の育成を図る。</p>		
取組みの概要	導入・整備する 設備・物品	<ul style="list-style-type: none"> ・オープンカフェエリア専用の通用門と屋外掲示板の設置・屋外ウッドデッキの増床工事 ・ロールスクリーン設置・校外来客数に対応する机椅子・コーヒーメーカー等の消耗品増強 ・リビングデザイン科（クリーニング分野）が「おしぼりサービス」をする温熱機器 ・フードデザイン科（食品加工分野）が「パン販売」をするパン製造機器 ・同科（農園芸分野）が通用門アプローチを緑化する「ラティス付プランター」設置。 ・芸術科（書道・美術）が、カフェウォールに生徒作品を展示するための吊金具と額縁。 ・プロダクト（窯業分野）が「コーヒーマグ」制作をする陶土類、（木工分野）が「角型テーブル&ベンチ」を製作する費用については、別途予算で捻出。） 	
	取組内容	前年度	<p>H27年度開校</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4月天の川カフェエリアにて一期生「接客サービス」訓練開始。（挨拶・水出し・注文とり） ・9月校内教職員に対して「カフェサービス」開始。（レジ操作） ・9～11月「企業のつどい」開催。来校企業事業主総計70人に3回「カフェ」提供。（ワゴン） ・11月「学校祭」にて別会場で「天の川カフェ」開店。「コーヒーとクッキー」50人に提供。
		初年度	<p>H28年度</p> <ul style="list-style-type: none"> ・8月下旬「オープンスクール」にて「接客サービス」披露（来校者4回でのべ700人を想定） ・9月併設する枚方支援教員・地域住民を招待営業開始。（来校者週2回のべ50人/月想定） ・フードデザイン科食品加工分野による、製パン開始 ・10月「企業のつどい」開催。来校企業事業主に対し「カフェ」とパンの試作提供。（50人想定） ・12月「学校祭」にて別会場で生徒の作品を展示装飾しながら開店。（来場者100人を想定） ・クリーニング分野&木工分野のコラボによるおしぼりサービス提供開始
		2年目	<p>H29年度</p> <ul style="list-style-type: none"> ・5月中旬より2年生・3年生で授業時間内常時営業開始。（来校者週4回100人/月想定） ・夏までに農園芸分野がカフェ通用門のアプローチの緑化（コンテナガーデンによる飾り付け） ・3年生枚方支援学校児童生徒および地域住民を定期的に招待。（毎月1グループずつ） ・民間企業「S社」等のコーヒーバリスタを招聘し、生徒対象に毎年講演会開催。 ・大阪アビリンピック「喫茶サービス部門」への出場。入賞を狙う。 ・プロダクトデザイン科窯業分野製作によるコーヒーマグでのコーヒー提供開始。 ・同科木工分野によるオープンテラスへの製作ベンチ設置。
	3年目	<p>H30年度</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オープンカフェエリアで地域住民に製品販売開始。（併設校の枚方支援とも連携） ・民間ホテル等の喫茶接客サービス講師を招聘して、生徒対象の講演会実技講習会開催。 ・地域保育園・高齢者介護施設への出張営業開始。（年2回以上） ・府教育庁高等学校課・支援教育課・および府教育センターを招待しての教育実践報告会開催 ・その中で生徒自身による主体的な発表の場を作る。 ・実践報告集「つながるカフェプロジェクト」発刊。（府内支援学校および共生推進教室設置高等学校等に配布） 	
取組みの 主担・実施者	<p>①職業共通科目「1～3年接客サービス（共生推進教室含む）」授業主担当者：接客訓練。 ②キャリア教育推進コーディネーター首席：各学科・教科の上記連携プラン進捗管理と推進。 ③進路指導部：外部社会資源の開拓と講師招聘。 ④管理部：「教育課程」の継続検討。⑤支援部：「教育実践報告会」の企画、冊子の発行</p>		
成果と 評価の 検証 方法	初年度	<ul style="list-style-type: none"> ・来校者に「喫茶サービス」の成果を披露し、高い評価を得られたか？（顧客アンケート4段階の4を70%以上） ・下半期で校内職員以外の客（枚方支援教員・地域住民）を250人呼び込めたか。 ・カフェエリアでお客が使うことを意識して、生徒が学科の授業でおしぼりの洗濯セットやおしぼり皿の製作の業務に真摯に取り組めたか。（指導者の評価による） ・書道や美術の作品をカフェエリアに展示することで達成感を得ることが出来たか。（生徒に対する授業満足度評価による） 	
	2年目	<ul style="list-style-type: none"> ・通年校内教員以外の客（枚方支援児童生徒・地域住民・企業事業主）を500人呼び込み、高い評価を得られたか。（顧客アンケート4段階の4を70%以上） ・来校者の利用を意識して、継続的なアプローチの緑化メンテナンスや除草作業、安全なベンチ製作、使いやすいマグカップ製作に取り組めたか。（指導者の評価による） 	
	3年目	<ul style="list-style-type: none"> ・地域住民を対象にカフェサービス以外に、各学科で製作・生産した成果物の販売学習を行い、交流を深め、コミュニケーションスキルを高めることが出来たか。（生徒授業満足度評価と顧客アンケート評価4段階の4を70%以上） ・地域関係機関・施設に出張し、校外の社会環境の中でも接客サービス提供し、人とつながることが出来たか。（生徒の授業満足度評価と顧客アンケート評価4段階の4を70%以上） ・実践報告会開催や冊子配付により、府内外の支援学校・高等学校に広く取組みを周知できたか。（200校以上） 	

学校番号

S29

3. 事業費

事業費総額	4,295,618	円
-------	-----------	---

積算内訳

科目(節)	番号	内訳	1年目	2年目	3年目	単価	数量	金額
1 報償費	1	企業所属コーヒーバリスタ資格者による講師謝金		○		¥15,000	1	¥15,000
	2	民間ホテル等勤務の喫茶接客サービス者による講師謝金			○	¥15,000	1	¥15,000
	3							
							小計	¥30,000
2 旅費	1							
	2							
							小計	
3 消耗需用費	1	おしぼり温冷庫とおしぼり一式				¥50,668	1	¥50,668
	2	カフェエリア消耗品一式(家具、コーヒーマシン、デカンター他)				¥361,360	1	¥361,360
	3	製パン用具消耗品一式				¥238,034	1	¥238,034
	4	カフェギャラリー展示吊り金具・額縁等一式				¥133,756	1	¥133,756
	5	ラティス付プランター(自転車置き場目隠し塀)				¥7,980	10	¥79,800
	6							
	7							
	8							
	9							
							小計	¥863,618
4 維持需用費	1							
	2							
							小計	
5 役務費	1							
	2							
	3							
							小計	
6 委託料	1							
	2							
							小計	
7 使用料 及び賃借料	1							
	2							
	3							
							小計	
8 備品購入費	1	アイコーMYミキサー(パン生地こね機)				¥788,400	1	¥788,400
	2	小型ホイロ(パン生地発酵機)				¥729,000	1	¥729,000
	3	シェードメーカーパラソル				¥243,000	1	¥243,000
							小計	¥1,760,400
9 工事請負費	1	カフェ通用門設置工事一式				¥905,280		¥905,280
	2	ロールスクリーン取り付け補修工事一式				¥150,800		¥150,800
	3	ウッドデッキ増設工事一式				¥259,400		¥259,400
	4	諸経費				¥204,520		¥204,520
	5	消費税及び地方消費税				¥121,600		¥121,600
							小計	¥1,641,600
							合計	¥4,295,618

積算内訳