

2022年度 学校関係者評価委員会 報告書および改善方策

【日時】

2022年6月16日(木)12:00-14:00

【会場】

東京ベルエポック製菓調理専門学校 503教室

【出席者】

① 学校関係者評価委員

重信 光(卒業生代表:パティシエ科)

高橋 茂夫(近隣関係者:江戸川区仲町町会副会長)

森 章(高校関係者:拓殖大学紅陵高等学校 学校長)

加藤 高康(ホテルオークラ東京ベイ スーシェフ)

竹内 浩(シエラトングランデトウキョウベイ エグゼクティブシェフ)

② 学校関係者

阿部 憲一郎(事務局長)、山浦 雄矢(教務部長代理)、岡本 和大(事務局キャリアセンター長)

【欠席者】

① 金坂 光代(保護者代表)

② 学校関係者:浮舟 邦彦、古島 昭博、岩村 勇

【目的】

学校として目指すべき重点課題を設定し、その達成状況や達成に向けた取り組みの適切さ等を氷解することにより、組織的・継続的に学校運営を改善していくきっかけとする。

【議事録】

1、井上学校長挨拶

コロナも収まってきて、だんだん慣れて落ち着いてきている状況である。教育・運営内容を様々な方の立場から評価いただくことが重要。学校だけの自己満足にならないよう、ぜひ忌憚なきご意見をいただきたい。

2、委嘱状交付(前年度からの新任者のみ)

重信 光 様 (卒業生代表)

3、委員自己紹介

評価委員の皆様より自己紹介をいただく

4、2021年度の自己点検・自己評価及び委員評価(事務局長 阿部)

・自己評価について(10項目のポイントについて)

① 教育理念・目的・育成人材像について【評価:3】

建学の理念、4つの信頼については、VTRにて説明。

専門学校は職業に直結した学校として、技術・知識はもちろん人間教育・キャリア教育に力を入れている。入学前・卒業後も学生を支援していくということを力を入れている。

「今日も笑顔であいさつを」この言葉がすべての学校のいたるところに貼られているスローガン。当たり前の言葉だが、社会に出るうえでとても大切とされているところである。コミュニケーション力・やる気が業界や社会からも求められている。社会に求められる人材を輩出していく。

② 学校運営について【評価3】

運営方針・事業計画:

学校運営はすべて事業計画にのっとり進められている。5か年を見据えた組織目的・運営方針・定量目標・実行計画・実行方針で構成されている。

組織目的を共有し、業界とともに学生を育てる。ベルエポックという名からもあるように、古き良き時代を重んじつつ、新しい時代に必要とされる人材を育成していく。やめずに長く活躍できる人材の育成を目指している。

組織運営:組織のシステム共有。昨年度は、3つの学部に分かれて運営。会議の方法について共有。働き方改革・ICTを活用した情報共有を推進することによって会議の数も月に一回に減少している。これは、あくまでも原則ですので、必要な場合にはTBM等を駆使してコミュニケーションをとっている。

③ 教育活動について【評価 3】(教育指要領・シラバス・コマシラバス・レシピの説明)

養成目的:卒業後3~5年後にこういう人材になってほしい姿

教育目標:在学中にあるべき姿

シラバス:科目の目的・教員の経歴・全15回の授業の内容が記載されている。

コマシラバス:毎回の授業ごとのポイントを整理するためのプリントを配布している。

レシピ:作品ごとにレシピを配布して学生がそれぞれに書き込めるようになっている。

目的・目標をもって取り組む仕掛けをしている。また産学連携に力を入れて取り組んでいる。

事例のご報告(山浦教務部長代理)

- ・「MR. CHEESECAKE」様からのご講演
- ・Belle Fes2021を学内で実施
- ・ヒルトン東京ベイ様と地域のこどもを対象に「子供食堂」の実施
- ・ワイズマート様・明治様とコラボしたレシピコンテストに参画し、6レシピ採用された

④ 学修成果について【評価:3】

資格取得率向上:

国家資格取得率92.1% ここ数年は100%となっていないので、PTだけでなく、通信受講者からも100%を目指している。

中途退学率 7.8% メンタル面に課題のある学生が多く中途退学となってしまっている。今年は4%台を目標としている。カウンセラーの活用、一人の学生に多くの教職員が関わることを意識している。

就職率 95.5% 就職を希望した方の就職した率となっている。卒業生のうち、就職を希望しない留学生もいる

ため、在留資格の問題等もあり帰国を希望する卒業生も多くいる。帰国・進学がそれ以外の理由となっている。コロナ禍で留学生の数は半減している。

1年以内離職率 8.2% 独自で卒業生に向けて調査をしている。就職のマッチングを向上することで離職率は下がってきているが、これからも、「辞めない学生(業界で長く活躍できる学生)」を育てたいという学校の方針がある。今後は3年・5年の調査も実施し、離職防止のみならず、キャリアアップの支援もしていきたいと考えている。

⑤ 学生支援について【評価:3】(学生サポートハンドブック、SSC、慶生会説明)

メンタルヘルスを中心として相談窓口が学園内に設置してある。学校の職員だけではサポートしきれない部分を心理カウンセラーの力を借りながらサポートしている。今現在も10名以上の学生が利用している。様々な疾患を持っている学生もいるため、専門家のサポートアドバイスをいただきながら学生対応にあたっている。

就職支援:個別支援、担任・キャリアセンター・スタッフ全員が支援できる体制を整えている。

Microsoft の Teams を活用して学生への就職についての告知・コミュニケーションをとって就職活動につなげている。

同窓会:同窓会キャリアレポートを発刊。卒業生の紹介や同窓会の報告等をグループ校4校合同で作成している。

⑥ 教育環境について【評価:3】(校舎の紹介。安否確認システムの説明。)

国際教育:コロナの影響でここ2年間は実施できず。製菓はヴァローナ社と提携、調理はイタリアのイチフと提携しており、学園としては2023年度においては海外研修を実施していく動きがある。今年はオンラインでの実施となる。

⑦ 学生募集と受け入れについて【評価:3】(入学前教育についての説明)学生募集=入学前教育

広報の手法も変わってきて、SNS や媒体などさまざまな手法で高校生に学校の魅力特徴を伝えている。

学校の最大の特徴は「3つの業界コラボで現場で活躍できるプロを目指す」

① コラボ授業 最前線で活躍するプロの授業

② 学内店舗実習 一般の方々に販売をするような実践型の実習

③ 現場体験プログラム 現場見学(調理・製菓)・現場実習・インターンシップ等

卒業生の働く様子(動画視聴)

今後は、高校連携にも力をいれていきたい。積極的に校内ガイダンス・オンラインでのガイダンスを実施していく。出張授業を実施し、食の仕事の楽しさを伝えていきたい。

この4月に入学したのは143名。定員は192名となっている。一昨年は160名の入学で定員は192名。

どの学科も充足率は80~85%となっている。

食の分野は全国的にどこの学校も厳しい状況となっており、特に調理は定員充足率は50%ほどになっている現状がある。

⑧ 財務について【評価:3】

学園としては全国に80校ある。それぞれに経理の担当者はいるが、学園の中のサポート企業が担っている。それ以外も、学校の中で実施できない職務などをそれぞれ専門的な関連企業がサポートをしてくれている。

サポート企業とダブルチェックの体制をとっている。

⑨ 法令等の遵守について【評価:3】(個人情報管理ジェイパックについて)

ITリテラシーの教本をもとに、全学生・全教職員に配布をし授業・確認テストを実施している。

情報公開:HPにて情報公開を実施している。授業のカリキュラム・退学数や就職率、財務状況なども掲載されている。→学校運営の透明化を図っている。

⑩ 社会貢献について【評価:3】(動画視聴「学内店舗実習」)

カフェ店舗実習:月に2回隔週で販売(ドリンク・焼き菓子)

学内レストラン:コロナ禍のため保護者やお世話になった方を招いて開いている

子供食堂:地域の方を対象にホテル様とコラボして実施

高齢者施設や保育園・小中学校からの依頼もある。今後も地域活性化のためにも連携していきたい。

5、2022年度の重点目標説明

入学者 160 名 退学者 36 名 就職率 96%

産学連携教育のコンテンツ強化と見える化

現場力の向上(臨機応変)

6、委員の方より

森委員

・就職率について

ここで学んだ経験を生かした就職率はどうか？

(岡本)昨年度:107名 うち他分野での就職は 1 名のみ。障がいのある学生だったため、簡単作業の工場での就職となっている。

・学生募集について

中学校に校長・理事長が赴き生徒様へ学校説明を実施している。が、年配の理事長・校長ではなく、若い女性が行くように変更した。

校長様宛に専門学校の入学案内などが来るが、量が多すぎるため、「学校名校長様」ではなく、「学校名〇〇校長様」としている方が実際に入学案内を開いて頂ける。

文化祭以外にも卒業生を介してカルチャー教室を実施している(着付けなど)。江戸川区だけでなく、全国各地への学生募集を実施し卒業生を介した実施が必要。

(堀井)コロナ禍を経て、高校現場での直接的なアプローチができていなかった。媒体業者を通して、関わっているのは100%となっている。

(森学校長)卒業生に入学案内を持たせて高校にもっていけば、かならず受け取ってもらえる。

(井上学校長)大学も、最初は教授が渡しに行っていたが、卒業生に渡してもらっている。

竹内委員

学校の運営やカリキュラムは毎年細かく実施していると感じている。業界としては、ホテルで働くスタッフの入り口なので、入学者の数なども気になっている。

加藤委員

しっかり点検・評価されていると感じている。離職率については、楽しくなくなってくることが離職へつながっていると現場で感じている。学校の中で店舗実習を実施しており、2 度ほど客として参加している。奥様はとてよく評価

してくださっている。地域貢献だけでなく、学生が楽しいと感じてもらいたい。店舗実習をもっと実施して、学生がお客様とのコミュニケーションの機会を増やして楽しさとやりがいを感じてほしい。作る楽しさと技術、知識を得ることの必要性を店舗実習を通じて気づいてほしい。

ホテルでは、お客様と直接接する機会が少ないので、店舗実習でお客様の顔を見れる機会があるのととても良いことであると感じている。

高橋委員

学生が作ったケーキを見たとき、学校の直営店があればよいのではと思った。東京医薬の防災訓練において、AEDの提供・消防団の登録など協力をいただいている。町会には学園の悪い噂などはまったく聞こえてこない。今までは、正直見えなかったが、卒業生の姿を見て教育の中身を見ることができた。

重信委員

子供のころからの夢が職となったときのギャップ。就職先の不満や先輩との関係などは飲食業界側の問題だと感じる。「飲食業界だから、低賃金・おしゃれできない」ではなく、イメージを変えていきたいと思っている。

カフェの職場に立つときは、キラキラしていなさい。と、スタッフにも伝えている。

学生の募集について、SNS を使ったり、名刺を配ったりしている。SNS をどれだけきれいに作っても自分たちが作った30%くらいしか伝わらない。例えば、キッチンカーを用意して学生たちが移動販売をしながら、宣伝をしていく。などは、どうだろうかと思う。

7、閉会の挨拶(井上学校長)

長時間にわたり評価いただきありがとうございます。いただいたご意見を参考に企画・見直し等をしていきたい。

コロナの影響もあり、留学生の激減などもあり教育の内容も工夫していく必要がある。

今後ともよろしく願いいたします。

以上