

2022年度 学校法人 滋慶学園 東京ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 □

【2023年5月25日実施】

2022年度自己点検自己評価(2022年4月1日～2023年3月31日)による

大項目	点検・評価項目	自己評価		自己点検・自己評価項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)	評価平均	
		優れている…3 適切…2 改善が必要…1				優れている…3 適切…2 改善が必要…1	学校関係者評価委員よりの御意見
1 育成人材像 目的教育理念	1-1-1 理念・目的・育成人材像は定められているか	3		<p>本校の理念・目的・育成人材像は、学校経営、教育活動の核となるものとして重要視している。具体的に明文化されている。また、事業計画、教育指導要領や学生便覧、HP(情報公開)等を通じて、教職員・学生・外部関係者に対しても公表し、周知されるよう図っている。</p> <p>日々、目まぐるしく変化して行く現代の社会環境において、入学生の多様化、業界の人材養成ニーズに応えるべく育成人材像の見直しを図りながら、変化に対応し得る人材の育成ができるよう取り組みをし、開校の目的、養成目的、学校・教育目標の達成の実現を目指す。</p> <p>質の高い教育を提供する為の「入学者＝定員」を恒常化できるかが課題であり、そのために顧客の価値に合わせた教育の創造が必要不可欠となる。</p>	<p>企業・業界と連携した「現場実習型人材育成プログラム」を構築する。現場に即した実践的な授業を実施する。新型コロナウイルス感染症の影響により、授業形態が大幅に変わった。オンラインでの授業形態が取り入れられ、新しい学び方(授業形態)を得ることができている。改善点も多々あるが、学生にとって価値あるものに昇華させていきたい。また、業界との接続方法も、オンラインを通じて実施できるようになり、コロナ禍の影響を軽減できている。</p>	3	<p>・どのような学校でどのような人材を育成しようとしているのかははっきりしていることは良いことだと思います。</p> <p>・東京ベルエポック製菓調理専門学校の良いところは職員や講師の親しみやすさ、アットホームな雰囲気、面倒見の良さであると考えます。最近の学生の多くに見られる自己主張が弱くコミュニケーションが苦手とする学生にとっては、学校選択においても重要なポイントになると感じます。一方、その雰囲気就職先においても同じと勘違いしてしまい、実際の職場の雰囲気とのギャップに物怖じしてしまう学生がいるのではないかとこの懸念もあります。そのため、学生が安心して職員、講師に質問・相談ができる環境を保ちつつ、職場の実情や厳しさ、先輩・上司との距離感を感覚的に知る機会が必要であると考えます。他学年・他学科との交流の場を増やし、人と関わる上での距離感の保ち方やコミュニケーション能力を養う等の工夫があるとよりよいと思います。</p> <p>・滋慶学園建学の理念である、実学教育・人間教育・国際教育を柱にして、事業計画・教育指導要領や学生便覧なども具体的に明文化されています。さらに社会の激しい変化に対応すべき人材の育成には、専門分野のニーズを素早く取り入れる等の特徴を押し出しています。特に技術・資格よりもやる気・人間性が大事だと人間力重視に共感を覚えました。人が作り人が食べるものですから、口に入れた瞬間に人間力が感じられると、美味しく感じると思います。</p>
	1-1-2 育成人材像は専門分野に関連する業界等の人材ニーズに適合しているか						
	1-1-3 理念等の達成に向け特色ある教育活動に取り組んでいるか						
	1-1-4 社会のニーズ等を踏まえた将来構想を抱いているか						
2 学校運営	2-2 運営方針は定められているか	3		<p>法人としては、事業計画・運営方針を定めることを最も重要視している。その意識で毎年、法人として事業計画・運営方針を定めている。明文化、文章化され定められた事業計画・運営方針を基に、学校運営に関わる全ての人に周知徹底すること、そして、共感してもらうことに、年間を通じ注力していく。作成した事業計画の理解は、各種の研修(教職員・講師)、会議(運営会議・学科・部署別会議、全体会等)を通じて行い、全教職員が納得して学校運営に携わる環境作りを行っている。このことが、学校・学科の教育成果に繋がっていると考えている。常に市場や顧客ニーズに対応した事業計画の作成、あるいは運営方針を示せるよう、これからも作成に努めていく。</p>	<p>事業計画の構成 ①組織目的(普遍的に学校が目指す開校、組織運営の目的) ②運営方針(中期的に組織として目指していく方針) ③実行方針(中期的な組織の運営方針を実現するための単年度の方針) ④定量目標(受験者、教育成果(中途退学防止、欠席率、資格取得数、就職率、専門就職率等) ⑤定性目標(人材育成や組織のあり方等定性的な単年度目標) ⑥実行計画(その方針を実現するための詳細な計画) ⑦組織図(単年度) ⑧職務分掌 ⑨部署ごとの計画及びスケジュール ⑩附帯事業計画 ⑪職員の業績評価システム ⑫意思決定システム ⑬収支予算書(5か年計画)</p>	3	<p>・組織がしっかりしているとそこに属するものの意識も高まるので、プレずに基本に忠実に運営していただきたい。</p>
	2-3 事業計画は定められているか						
	2-4-1 運営組織や意思決定機能は、効率的なものになっているか	2		<p>意思決定に関しては、重要事項の優先順位が明確である。年度ごとに業務の優先順位を明確にし、意欲的に取り組む組織風土が根付いているが、年を追う毎に積み重ねによる業務量の増加により、各スタッフの業務バランスが課題である。</p>	<p>部署内の連携については、部署別会議やTBMなど定例化されているが、部署や役割を超えたコミュニケーションの機会設定については、日常業務とのバランスを加味しながら改善・強化していく。</p>		
	2-4-2 学校運営のための組織を整備しているか						
	2-5 人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか	3		<p>採用計画と人材育成のための研修は、システムとして確立され、有効に機能している。採用にあたっては、学園本部が中心となり、採用広報や採用試験を実施している。また、その後の教職員の育成には、OJT制度をはじめ職階に応じた研修を整備している。そして、全教職員は目標管理制度に基づき、成果に応じた人事や賃金決定が行われている。</p>	<p>数字目標を達成する過程の業務や、数字だけでは評価できない業務(例えば、入学式・卒業式担当、行事担当など)も過程を評価できるよう情考課題を導入している。目標は常に、健全な学校・学科運営を実現していけるかという視点で設定し、学校・学科の成果と教職員の成長が結びつくようにしている。と同時に評価もマネージャーで構成される検討会議にて、公平公正に行なっている。また、職員の職場に関するアンケートも実施。理念や目標の理解度、職場満足度、各自の希望などの項目でアンケートを取り、その結果を受けての、職場環境の改善にも着手している。</p>		
	2-6 意思決定システムは確立されているか						
2-7 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		<p>専門学校基幹業務システムにより管理している。管理項目は以下の通り。 ①学籍簿管理 ②時間割管理 ③成績・出席管理 ④学費管理 ⑤入学希望者及び入学者管理 ⑥各種証明書管理 ⑦求人企業管理 ⑧就職管理 ⑨卒業生管理 ⑩学校会計システム ⑪人事・給与システム ⑫ファームバンクシステム ⑬研修旅行管理システム ⑭寮管理システム ⑮健康管理システム となっている。</p>	<p>特に、学生の教育・就職・学費入金等、学生に関わる情報処理については全て一元化された運営を行っており、学生情報にプレがないようにシステム構築を行っている。システム構築は、グループ内の関連企業である為、学校の実情を理解した上でのシステムとなっている。</p>			

2022年度 学校法人 滋慶学園 東京ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 □

【2023年5月25日実施】

2022年度自己点検自己評価(2022年4月1日～2023年3月31日)による

大項目	点検・評価項目	自己評価		自己点検・自己評価項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)	評価平均		学校関係者評価委員よりの御意見
		優れている…3 適切…2 改善が必要…1				優れている…3 適切…2 改善が必要…1		
3 教育活動	3-8-1 理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針を定めているか	3		毎年、入口(受験生)と出口(業界)のニーズ等の市場調査を基に学科(コース)の課題を明確にして課題を抽出している。また、業界代表並びに業界団体の方にて構成する「教育課程編成委員会」を定期開催し意見交換を行っている。それによって養成目的(学生の将来の姿)の見直しを毎年実施している。そして、養成目的の見直しを基に卒業時や各年次の到達イメージ(教育目標)やその為の教育カリキュラムまで一貫した修正を行っている。	カリキュラムの編成に関しては、3つの教育システム(PCP教育システム、CPI教育システム、MMPプログラム)によって、体系的に組み立てられている。上記より、学科のスタート(入学前)からゴール(卒業後、就職)までに必要な学習内容と学習期間、及び学習ステップを勘案したカリキュラム体系を構築できていると考える。 1. PCP教育システム (P…Pre College, C…College, P…Post College) (※) 入学前から卒業後までの一貫した人材育成のためのシステム。入学前に自分の夢や将来の仕事を見だし(自己発見)、在学中にその夢の実現に向けて変身していき(自己変革)、そして卒業後あこがれの職場でプロとしての自分を完成させていく(自己実現)。そうしたフローでのプロセス全体を総じて呼ぶ。 2. CPI教育システム CPI教育システムは、導入教育(Communication)→専門教育(Professionalism)→実践教育(Independence)というプロセスで学習する「体験学習」に重点をおいた教育システムです。 3. MMPプログラム (M…Motivation, M…Mission, P…Professional) 自立したプロの職業人として業界で活躍するために必要な能力である「モチベーション(動機づけ)」「ミッション(使命感)」「プロフェッショナル(職業的な知恵)」という3つの能力を修得する教育プログラムで構成されている。	3		・教育プログラムが充実しているのと国家試験に対して卒業後もサポート体制を取っているのはすごく良いと思います。 ・教育課程の編成について、毎年の見直しや課題の抽出等、常にアップデートしていく姿勢を感じます。
	3-8-2 学科毎の修業年限に応じた教育到達レベルを明確にしているか							
	3-9-1 教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか	3		教育課程の編成については、毎年学内の編成委員による1次策定の後、有識者で組織される教育課程編成委員会を年2回開催することで更にブラッシュアップを図るよう構築されている。これらの教育の評価については、FDC(ファカルティ・ディベロップメント・コーディネーター)という専門の役割を置き、教務部長・学科長と連携を図り編成している。それらのメンバーが主導となり、定期的に学生からの授業アンケートをFDCおよび学科長によるフィードバック面談を実施することで、教育力の向上に努めている。また、評価、分析することで、その時点の業界ニーズに応え、学生に合ったカリキュラムを作成している。	キャリア教育における教員向け教本である「ロードマップ」の中では、キャリア教育を「キャリア形成段階」「キャリア設計段階」「キャリア開発段階」の3つに分類し、それぞれの段階で「流れ」「課題」「方略」を示している。成績評価と単位認定の基準は、学則施行細則はもとより、「教育指導要領」及び「学生便覧」にしっかりと明記し、職員や講師、学生に周知徹底している。また、それらに基づき学生指導・支援にあたっている。	3		・学園の建学の理念である・実学教育・人間教育・国際教育に沿いながら「今日も笑顔で挨拶を」のスローガンと、技術・資格よりやる気・人間性＝人間力が大切ですよの言葉が、学校の教育活動を表していると感じました。さらに他学科との交流でコミュニケーション能力を高める試みは、簡単なようで何処でも出来るよう出来ないことだと思います。学生が途中で退学する・社会人が退職する場合の多くがコミュニケーション不足が原因だと言われています。先取りの試みは高い評価がつくべきことです。成績評価・修了認定基準も明確化されており、さらに学生の授業評価も的確に実施され、また校内で作品の発表・販売の実践は学生のモチベーションをさらに高める効果が期待できます。
	3-9-2 教育課程について、外部の意見を反映しているか							
	3-9-3 キャリア教育を実施しているか							
	3-9-4 授業評価を実施しているか	3		成績評価及び単位認定の基準は明確に定めている。基準の遵守は徹底的に行っている。また一方で必要なレベルまできちんと到達させた上で進級、卒業が出来るように、成績不良が予想される学生に対しては、早期段階から補習を実施し、保護者とも連携して不足部分を補う体制を敷いている。	成績評価と単位認定の基準は、学則施行細則はもとより、「教育指導要領」及び「学生便覧」にしっかりと明記し、職員や講師、学生に周知徹底している。また、それらに基づき学生指導・支援にあたっている。	3		
	3-10-1 成績評価・修了認定基準を明確化し、適切に運用しているか							
	3-10-2 作品及び技術等の発表における成果を把握しているか	3		学科ごとに目標としている資格に対して、100%合格を目標に独自に対策を立て、実施している。特に、製菓衛生師国家試験については独自の対策システムとグループ校との連携で高い合格実績を継続している。	在学中不合格の場合や受験資格を取得の者は、卒業後も合格まで指導していく体制をとっている。資格によっては、通常授業の中に対策講座を入れている。また、通信課程においては時間割に放課後を利用して、特別対策講座を盛り込んで計画的に実施している。	3		
	3-11-1 目標とする資格・免許は、教育課程上で、明確に位置づけているか							
	3-11-2 資格・免許取得の指導体制はあるか	3		産学連携教育の強化のため、企業とコラボレーションした教育を展開できるカリキュラム・人材を強化している。評価体制としては、授業アンケートを通して、各教員の専門性の把握及び評価を行っている。教職員の質向上の取り組みは、OJTとFD研修を実施している。また、滋慶学園グループの同分野の姉妹校で組織した滋慶教育科学研究所 食文化教育部会の活動では、教育カリキュラムの情報交換をはじめ、技術指導教員の講習会などを定期的に開催している。	人材ニーズの変化や業界そのものの変化に伴う学科の養成目的/教育目的の見直しやカリキュラムの再構築に専断的に関わるファカルティ・ディベロップメント・コーディネーター(FDC)が組織されており、FDC会議の中で学科の教育状況を定期的にチェックする機能を持っている。また、学科の育成目標を達成するために、教務スタッフについては教務研修を実施し、教授力向上とともにヒューマンスキルの向上も図っている。講師については講師がその分野のスペシャリストであること、また、同時に講師要件を満たしていることを講師採用において重点を置いている。採用決定の講師は、講師会議、科目連絡会を通して、授業運営に対する情報の共有化、成功事例の共有、また、学校側の考え、希望する方向性、養成したい学生像を共有し、問題・情報の共有、解決につなげている。	3		
	3-12-1 資格・要件を備えた教員を確保しているか							
	3-12-2 教員の資質向上への取り組みを行っているか							
3-12-3 教員の組織体制を整備しているか								

2022年度 学校法人 滋慶学園 東京ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 □

【2023年5月25日実施】

2022年度自己点検自己評価(2022年4月1日～2023年3月31日)による

大項目	点検・評価項目	自己評価		自己点検・自己評価項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)	評価平均		学校関係者評価委員よりの御意見
		優れている…3 適切…2 改善が必要…1				優れている…3 適切…2 改善が必要…1		
4 学修成果	4-13 就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか	3		開校以来就職希望者の内定100%は崩したことはなく、就職者数の目標を重点目標として掲げている。毎月15日と月末に、就職内定状況と以下の7つの項目で毎月15日数字・末数字を確認し、問題がある場合の対策を立て実行する。 ・卒業年次在籍者数 ・就職希望者数 ・求人件数(職種別・有効求人数) ・内定者数(学科ごと、月ごとと累計) ・専門就職者数 ・月別内定シミュレーション ・学生就職活動状況表(学科クラス別)	本校は、就職に関する相談室を「キャリアセンター」という名称で設置している。キャリアセンターは、本校に入学を希望する方から、在校生、同窓生まで幅広くキャリアアップ支援(就職支援、生涯学習支援)を行っている。このキャリアセンターと担任教員が連携しながら一人ひとりの就職活動状況を把握しながら個別支援を行っている。キャリアセンターの目的は、①入学希望者に卒業後の就職イメージを持ってもらう:入学希望者には、具体的な仕事の内容を理解してもらい、安心して学校を選んでもらえるようにする。②在校生に対する就職支援:在校生には面接時におけるスキルアップ指導や、筆記試験対策の実施等をサポートし、プロ意識を養い育てていく。③同窓生(卒業生)のキャリアアップ支援:卒業後の同窓生には就職した後にさらなるキャリアアップを考え、マネジメントやコーチングなどの実務レベルのスキルアップや、再就職支援を実施している。	3		・就職希望者の内定100%を維持しているのは凄いことだと思います。引き続き、継続してほしい。 ・卒業後のフォローアップ体系の構築は、離職防止だけでなく、業界内の東京ベルエポック製菓調理専門学校卒業生のネットワーク拡大にも重要であると感じます。また、入学を考える学生にとっても、卒業後のフォローアップは安心材料であり、学校選択の重要なポイントになると思います。
	4-14 資格取得率の向上が図られているか	3		開校以来、各学科のカリキュラムは、専門資格100%取得を重視して設計されている。 資格取得者数及びその推移の把握に関しては、各学科で ・自校の結果及び推移の把握、データ化 ・他校の結果及び全国の合格率の推移のデータ化 を行っている。また、グループ校の同学科で構成される教育部会を設置し、100%合格のための仕組み作りを行っている。	・来校されたお客様に自分たちの制作した、お菓子ケーキを提供できることは最高の教育成果です。就職率は100%と高水準を維持していますが、就職率よりも学校で学んで就職したいホテル・ブライダル式場など自分が働きたい場への就職斡旋を今少し試みてください。			
	4-15 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	2		業界で活躍している卒業生は12年分あり、ホテル分野で活躍する卒業生や開業した卒業生が生まれてきている。今後は引き続き卒業生の活動を確実に学校として把握することと、卒後のフォローアップ体系を構築することで離職防止等にも役立てていきたい。	開校から15年が経過し、パティシエ・調理・カフェとそれぞれの分野で活躍する卒業生の実績が出てきている。			保護者の方が、娘は進学校に通っていましたが選んだのはこの学校でした。この学校に通わせて本当に良かったと思います。の話は最高の成果です。
5 学生支援	5-16 就職に関する体制は整備されているか	3		キャリアセンターと担任教員が連携しながら一人ひとりの就職活動状況を把握しながら個別支援を行っている。 また、各科で就職講座をカリキュラムに組み込んでおり、そこで就職の具体的な活動に関する指導を行うと同時に、キャリアセンターにおいても随時相談に乗れる体制を整えている。尚、就職支援は1年次後期より下記のフローで行っている。 STEP1: 就職講座開講(就職活動ガイダンス、動機付け、企業研究) STEP2: 自己分析・履歴書作成指導 STEP3: 現場実習・業界訪問 STEP4: 就職スタート行事(就職結団式・業界模擬面接会) STEP5: 学内企業説明会・選考会以降は随時 個別活動支援実施 また、離職防止への取り組みを強化するために、学生個々企業の特徴を踏まえた就職先の提案(マッチング)の取り組みの他、最低賃金や福利厚生などのチェック、奨学金の返還を踏まえたマネー教育などにも力を入れている。 効果測定のために、卒業後1年以内の離職状況を調査し、実態把握と対策を講じている。	【WEB就職システムの活用】全国にある滋慶学園グループの求人情報がキャリアセンターで閲覧することができる。各校で同じ分野の求人共有することができ、学生に対して多くの情報を提供することができる。また実習先や卒業生の情報を活用することができる。 【学内企業説明会の実施】企業の採用時期に合わせて開催し、学校に採用の担当者をお呼びし、面接試験などを行っていただいている。 【留学生の就職支援】 2014年より開始された日本料理普及事業に基づく特定活動ビザの取得サポートを実施し、留学生の就業支援を行っている。	3		・1年生の退学率が大半ということで、目標設定不足で早い段階で見切りをつけることは必要と思うが、精神的なものでの退学者が減るようにより一層のサポートを望みます。 ・トータルサポートセンターがあるとと言われても行くのに勇気が必要かもしれない。カウンセラーが月1でも学校に巡回してくると良いと思います。 ・中国人スタッフを配置されているのは良いと感じるが、実際にサポーターとして有効に機能しているかどうかの精査が必要であると考え。実際に1年1組において中国人留学生に対する実習中の接し方について、同じ班の学生が悩んでいるように見えると周りから話を聞きます。 ・就職に関してはキャリアセンター・担任教師が学生に対して懇切丁寧な個別指導を行っています。自己分析や職業講座・現場実習や企業訪問で的確な就職が出来る体制があります。人数の多い中国人留学生に対しても、中国人スタッフを配置するなどきめの細かな配慮があります。また健康管理においては、慶生会クリニック・滋慶トータルサポートセンターで心と身体の管理もしっかり整っています。今後の課題は途中の退学者の低減をいかに図るかです。高校生の時代にコロナ感染で登校しない・無理我慢をしなくても卒業できた体験の学生が、慣れない対面授業や人間関係で悩みますから、大切なミッションです。
	5-17 退学率の低減が図られているか	3		2021年度の中途退学率は7.8%であり、進級率は84.1%であった。目標設定不足の学生や目的喪失、進路変更、精神疾患など、退学理由が多岐に渡っている。担任だけでなく、チームで対応することも重要である。ただし、丁寧に対応できた学生は、休学から復学につながっているケースも多くあった。将来的には進級率95%を実現したい。	問題学生の中途退学理由分類を分析し、状況にあわせた学生支援、指導及びクラス運営を実施している。また、問題解決をシステム(マニュアル)化し、教育力の向上を図っている。			
	5-18-1 学生相談に関する体制は整備されているか	3		本校の学生相談室は、「滋慶トータルサポートセンター(以下JTSC)」という名称で学生生活全般における不安や悩み相談に対応している。センターには専属のカウンセラーが対応しており、学内との連携を図りながらサポートする体制が整備されている。 また、学内に留学生支援センターを設置し、留学生特有の問題の解消に努めさせると共に、中国語圏の学生が多いので中国人スタッフを配置し、信頼獲得、不安解消にあたらせている。	JTSCを設置し、①精神面②学費③健康面などの相談をいつでも受け入れる体制は既に整備され、しかも有効的に機能していると考えている。また全教職員が「JESCCカウンセラー資格」を取得し、カウンセリングマインドを持ち相談に乗っている体制を築き上げている。カウンセリング研修では学園内組織(滋慶教育科学研究所)が主催する「JESCCカウンセラー資格」を全員に受講させ試験を実施することでカウンセリング技術の均一化を図る。心理学/カウンセリング基礎知識の習得を行うことで、学生相談室との連携が非常にスムーズに図られている。			
	5-18-2 留学生に対する相談体制を整備しているか							
	5-19-1 学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか	3		学生の経済的側面の支援は、かなり高いレベルで出来ていると考えている。特に、グループ内資格(ファイナンシャルアドバイザー[FA])を取得したスタッフによる学費相談会の実施によって、事前に学費相談を受けられ、資金のやり取りをアドバイスできている。 奨学金延滞率の公表に伴うリスクも勘案し、学生には徹底して「返済義務」についての教育を行っている。 医療機関「慶生会クリニック」とも連携体制を構築しており、学生の心身に對するサポートは万全の状態といえる。 学園グループで運営しているジキスペースがさい学生寮本部の学生寮(約900部屋)を中心に、近隣の提携不動産との連携により住環境の整備を確立している。	主な経済支援制度 学校保健安全法に基づき行われている定期の健康診断は4・5月中にすべての学生が受診することになっている。教職員は4～6月中に受診することになっている。また、学校医「慶生会クリニック」や「滋慶トータルサポートセンター」が学生の体と精神面の健康管理をしており、学生の健康管理を担う組織体制は確立されている。学園で学生寮を完備しており、学生寮本部の生活アドバイザーが各寮を巡回し生活環境の整備や学生の支援ができる体制ができています。クラブ活動の一環として、接客スキルとサービスマインドを、体験を通して学ぶ「学生スタッフ」活動を組織し運営している。日々の出欠状況や生活面で気なることは即時に保護者と連携をとる体制や学期終了時には成績通知書の発送など常に保護者にも就学状況が分かるような取り組みを行っている。			
	5-19-2 学生の健康管理を行う体制を整備しているか							
	5-19-3 学生寮の設置など生活環境支援体制を整備しているか							
	5-19-4 課外活動に対する支援体制は整備されているか							
5-20 保護者との連携体制を構築しているか	3		学生の夢を叶えるためには、学校のみならず家庭の協力が大変重要と考えている。学園の基本方針に「保護者からの信頼」を掲げ、学園全体でその信頼獲得にむけ、様々な施策を実行している。	日々の出欠状況や生活面で気なることは即時に保護者と連携をとる体制や学期終了時には成績通知書の発送など常に保護者にも就学状況が分かるような取り組みを行っている。				
5-21-1 卒業生への支援体制はあるか	3		卒業生を正会員とした同窓会組織がある。同窓会の目的は、会員相互の親睦、キャリアアップと母校教育の振興に寄与することである。 また、卒後の資格取得サポートや再就職支援体制についてもシステムが確立されている。	【生涯就職支援システム】 キャリアアップを目指す卒業生や転職を希望する卒業生に対して、キャリアセンターでは卒業後も就職の支援をしている。 【国家試験フルサポート制度】 国試取得に向けて、卒業後も対策講座を無料で受講できる体制を整備している。				
5-21-2 産学連携による卒業後の再教育プログラムの開発・実施に取り組んでいるか								
5-21-3 社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか								

2022年度 学校法人 滋慶学園 東京ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 □

【2023年5月25日実施】

2022年度自己点検自己評価(2022年4月1日～2023年3月31日)による

大項目	点検・評価項目	自己評価		自己点検・自己評価項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)	評価平均		学校関係者評価委員よりの御意見
		優れている…3 適切…2 改善が必要…1				優れている…3 適切…2 改善が必要…1		
6 教育環境	6-22 教育上の必要性に十分対応した施設・設備・教育用具等を整備しているか	3		当校の施設設備は以下の基準を全て充足している・ ・専修学校設置基準 ・製菓衛生師・調理師養成施設設置基準 ・各種資格認定団体認定校 設置基準 ・消防法に関する基準 ・バリアフリー条例基準 ・その他の建築基準 実習授業に力を入れている本校にとって、学内実習室が実際の現場で使われている設備を揃えていることが、必要不可欠である。実践教育のための学内施設、設備はかなり高いレベルで整備されていると考えている。	スペシャリストとしての技術を磨くための最新施設や機器を完備し、プロの現場と同じ環境で実習授業を受けることで、学生の学習意欲を喚起し、専門就職、資格合格率向上に繋げている。授業以外でも、個別の課題に取り組む環境を用意している。 今年度においては、感染拡大防止のため、実習台にパーテーションを設置した。また、普通教室には、次亜塩素酸水溶液を常備し、毎授業前に、机の消毒、施設設備の消毒を実施した。引き続き、職員、講師だけでなく、学生の感染防止意識の向上に努める。	3		・優秀な人材を育てるにはそれなりの施設や機器が揃っていないと駄目だが、最新施設を完備しているとの事なので大切なことだと思います。 ・最新設備や機器、明るくておしゃれな校舎は、学生のやる気につながる十分な環境だと感じる。また、業界コラボや海外研修、インターンシップ等、カリキュラムも充実していると思います。 ・専修学校設置基準・製菓衛生及び調理師施設の基準・消防法等の基準を満たし教育上の環境整備は総て整っています。 また実習教室の廊下から教室内の授業・実習が見学できる校舎の構造は見学者・学生・教職員にとっても見られている・見せる・見られても大丈夫との安心感と質の向上が図れると思います。
	6-23 学外実習、インターンシップ、海外研修等の実施体制を整備しているか	3		多様化する学生のニーズに応じて自ら学外実習の希望先を提出してもらい業界に打診して学外実習を選定している。海外研修には教育提携校である「フランス・ヴァローナ」「イタリア・イチフ」のハイレベルな教育機関での実習を組み込み学習効果の高いプログラムを構築している。海外研修の渡航先に関しては、学園の国際事業部と連携をして各学科の目指す業界に対して一番の先進国であり、そこでの活動を十分に体験出来ることを前提に選定している。海外研修は、この国際教育という理念に基づく主要な教育実践の場と言える。海外研修は、学園の考えでもある「国際教育」を実践するものである。学外実習については実習概要から承諾、事前・事後教育、研修ノート、評価方法に至る一連の流れをマニュアル化している。また、学外の実習中における事故に関する契約も先方企業に調整の上、締結している。	学外実習・インターンシップ・海外研修を行うことで、学園の理念である「実学教育」「人間教育」「国際教育」の全てと関わることになり、その教育効果は大きいものと考えている。 今後は学外実習先における機密事項の取り扱いやSNSに関するモラル教育を充実し、実習生が個人情報保護をはじめとしたコンプライアンスについても理解を深める教育が必要である。			
	6-24-1 防災に対する組織体制を整備し、適切に運用しているか	3		施設設備の耐震化については適切に対応している。防災に対しては、マニュアルの整備、スタッフの役割分担、学生への情報提供など体制の整備はされている。救急時における機器・備品も準備されている(全学生人数分の3日間分の食料、簡易トイレ、備蓄水、発電機、AEDなど)。設備・機器のマニュアルをそれぞれの設置している教室に常備し、情報伝達に役立っている。学内での盗難予防の観点からも、ロッカーの施錠の徹底、学生の忘れ物発生予防に授業に入る講師全員が意識を高め啓蒙活動に勤める。	防災、火災訓練を実施し、学生、教職員、講師へ非難手順や方法を指示し実施している。救急時における知識の習得と意識付けは出来ている。 ・防災訓練の映像化(DVD)がされており、学生・教職員・講師全員が視聴し、防災の意識を高めている。 ・すべての校舎入り口付近に自動体外式除細動器(AED)を設置している。月に一度自動体外式除細動器(AED)の点検をしている。			
6-24-2 学内における安全管理体制を整備し、適切に運用しているか								
7 学生の募集と受け入れ	7-25-1 高等学校等接続する教育機関に対する情報提供に取組んでいるか	2		本校は、東京都専修学校各種学校協会に加盟し、同協会の定めたルールに基づいた募集開始時期、募集内容(推薦入試による受け入れ人数等)を遵守している。	体験授業を軸としたオープンキャンパスを複数回参加、また、業界と連携したオープンキャンパスを適宜実施し、教育内容や職種への適正が確認できるようにしている。 その上で、早期出願者に対し、出願時のモチベーションを入学時まで維持できるよう「プレカレッジ(入学前教育)」を実施している さらに、留学生については、留学生向けの説明会を実施し、適切な進路指導を行なっている。	3		・オープンキャンパスの様に自分の所へ招く募集の仕方に加え、いろいろな場で学生の作品に接する機会を設けて広く募集活動をしてほしいと思います。 貴校のホームページは可愛らしくて凄く共感をもちます。 ・高校生だったときの憧れをそのままに卒業してもらうことは難しい。少し現実をみせてもいいかと思います。 ・入学時までのモチベーション維持のためのプレカレッジはとても重要だと思う。もう少しプレカレッジの回数があっても良いのかという印象である。増やすのが難しければ、課題を提出させることをしても良いのではないかと感じました。 ・オープンキャンパスや体験授業を通して、学校の姿の情報発信に努めています。また入学前授業の計画と実施は、受験生に意欲を持たせる素晴らしい活動だと思います。入学選考・手続きも公平に行われており学納金も適正な金額だと思います。 コロナ感染の制約がなくなりましたので、多くの高校に出向いて、文化祭・調理実習に参加して、さらに学校のPRと学生の意識を高めることを期待しています。
	7-25-2 学生募集活動は、適正に行われているか							
	7-26-1 入学選考は、適正かつ公平な基準に基づき行われているか	3		学則を基にし、募集要項で明記した入学選考方法通り選考をしている。入学選考規定については学内での選考規程を基にした募集要項を発行し受験生に適切に告知している。各回の選考に関しては、スケジュールを募集要項に明示し、決められた日程に実施している。	各回の入学選考は学内で組織する選考委員会により基準を基にした合格判定を適切に行っている。 また、各回の受験者・合格者の実績は台帳管理している他、入学手続き完了管理(入金管理)も同時に行うことで応募者数の予測に生かしている。			
	7-26-2 入学選考に関する実績を把握し、授業改善等に活用しているか							
	7-27-1 経費内容に対応し、学納金を算定しているか	3		学納金は、その学科の教育目標達成(卒業時の到達目標)を目指した学校運営に必要な金額であり、人件費(講師・教職員)、実習費、施設管理・運営費等に充てられている。毎年、各学科において教材及び講師の見直しを行っており、諸経費の無駄な支出をチェックしている。各学科から、素案として提出されたものを、最終的に学校事務責任者の事務局長がチェックして、厳正に確定をしている。	入学以前の募集要項上において、事前に年間必要額を明示しているため、保護者に関しては年間支出計画が立てやすい状況にある。 学費に不安のある受験生については、専門部署のスタッフが個別に対応し、納入計画をたてる等の対応を行っている。			
7-27-2 入学辞退者に対し、授業料等について、適正な取扱を行っているか								

2022年度 学校法人 滋慶学園 東京ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 □

【2023年5月25日実施】

2022年度自己点検自己評価(2022年4月1日～2023年3月31日)による

大項目	点検・評価項目	自己評価		自己点検・自己評価項目総括	特記事項(特徴・特色・特殊な事情等)	評価平均		学校関係者評価委員よりの御意見
		優れている…3 適切…2 改善が必要…1				優れている…3 適切…2 改善が必要…1		
8 財務	8-28-1 学校及び法人運営の中長期的な財務基盤は安定しているか	3		5年間の中長期的事業計画を立て、その中で収支計画を作成している。5年間の計画を立てることによって、短期的視点だけではなく中長期的な視点に立って学校運営を計画することになる。また、チェック機能を充実させており、常に情報の把握から分析できる体制を整えている。5か年計画に基づいた収支計画は中長期的な視点で物事を考えることができるため、財務基盤の安定に資するための大規模な計画もじっくりと立てることができ、この方針は今後も続けていこうと考えている。	財務基盤の安定を図るために、指揮命令の系統を明確にし、計画(予算)の確実な遂行、予算と実績の対比により計画通りに実行されているかを確認する。このような体制により、厳しいチェック及び評価が行われ、いわゆる債務超過や資金不足に陥る状況にはなっていない。そのため、中長期的には財務基盤は安定し、本校の学校運営も安定していると考えている。	3		・お金の流れは学生にもその保護者にも明確にしてほしいと思います。 学校の財務状況・学校法人の財務状況は学校法人滋慶学園グループ全体でしっかり管理されています。全国80数校と全体の学生数38000名の財務体制は、他の専門学校や大学・短大を抱える法人からみれば盤石の態勢で何の問題もありません。 ただ職員の働きかた改革で時間の管理・健康管理は今までの以上の注意が求められますのでしっかりした舵取りをお願いします。
	8-28-2 学校及び法人運営に係る主要な財務数値に関する財務分析を行っているか							
	8-29-1 教育目標との整合性を図り、単年度予算、中期計画を策定しているか	3		収支計画は各学科の入学人数目標と予測、在籍者目標(中途退学・進級者)と予測から綿密な計画を立てている。学校、学科を取り巻く環境を常に考慮し、単年度毎に見直し、健全な学校運営・学科運営が出来るよう努力している。収支計画(予算)は5年間作成され、そのうち次期1年間の予算については具体的に作成する。また予算編成については、学校・学園本部・理事会・評議員会と複数の目でチェックするため、より現実即したのものになっていると考える。	当初予算→四半期予算実績対比→修正予算→決算という流れの中で、収支計画が実現可能なものとなり、財務基盤の強化につながっている点が特徴として挙げられる。			
	8-29-2 予算及び計画に基づき、適正に執行管理を行っているか							
	8-30 私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか	3		体制を整えるべく、学校法人滋慶学園は公認会計士による監査と監事による監査を実施し、その結果を監査報告書に記載し、理事会及び評議員会においてその報告をしている。最終的には5月に実施される理事会及び評議員会に計算書類が適正であるかどうかを記載した監査報告書を提出している。	主なフローは以下の通り。 ①取引→②仕訳→③帳簿→④総勘定元帳→⑤試算表→⑥計算書類作成→⑦公認会計士及び監事の会計監査→理事会・評議員会による承認→行政へ報告			
8-31 私立学校法に基づく財務公開体制を整備し、適切に運用しているか	3		法律改正に迅速に取り組み、外部関係では寄附行為の変更認可及び行政への届出、そして内部関係では財務情報公開規程及び情報公開マニュアルを作成し、財務情報公開体制を整備している。尚、平成25年度より財務状況をホームページによる公開を開始している。	<体制> 1. 法人統括責任者 (常務理事) 2. 学校統括責任者 (学校運営の現場責任者＝事務局長) 3. 学校事務担当者 (学校の経理責任者＝学生サービスセンター長)				
9 法令等の遵守	9-32 法令や専修学校設置基準等を遵守し、適正な学校運営を行っているか	3		法令を遵守するという考えを学園の方針に掲げ、教職員全員でその方針を理解し実行に努めている。法人理事会の元に、コンプライアンス委員会を設立し、学校運営が適正かどうか判断している。現状では、学校運営、学科運営が適正かどうかは、各調査においてチェックできるようにしている。自己点検及び学園内のコンプライアンス委員会による監査によって適正な運営であるかチェックしている。	(1)組織体制 ①財務情報公開組織体制(あり) ②個人情報管理組織体制(あり) ③広告倫理管理組織体制 ④地球温暖化防止委員会 ⑤進路変更委員会 (2)システム ①個人情報管理システム ②建物安全管理システム ③防災管理システム ④物品購入棚卸システム ⑤コンピュータ管理システム	3	・個人情報保護は現代最重要ポイントなので情報漏洩には細心の注意を払ってほしいです。 ・専修学校設置基準など教育関係に必要なすべての法令を遵守した学校運営がなされています。さらに個人情報に関しては、個人情報基本規定を構築して情報の管理に努めるなど対策にも力を入れる実態があります。学校評価・教育課程についてもしっかりと自己評価を行い公表し、また改善する取り組みも評価されるどころです。 *提案です ①学校関係者評価委員会の開催時に、委員会の前に学校授業の見学会を企画してください。 ②評価委員会の会場で説明するモニターの資料を、プリントして委員に配布して頂けるとさらに内容が理解できると思います。	
	9-33 学校が保有する個人情報保護に関する対策を実施しているか							全ての役員・教職員・講師が個人情報に関する法規を遵守し、個人情報保護に関する基本理念を実践するために「個人情報保護基本規程」を構築し、社会的要請の変化にも着目し、個人情報保護管理体制の継続的改善にも取り組んでいる。学校という業務上、日々、大量の個人情報を扱っている。その管理においては外部機関の「TRUSTe」より国際規格の認証を獲得し、毎年個人情報保護管理状況についての検定を受け、ライセンスを更新しホームページ上に明記している。また、教職員研修、学生への教育を徹底し、情報漏えいのないよう努めている。
	9-34-1 自己評価の実施体制を整備し、評価を行っているか	3		開校した平成21年度より私立専門学校評価機構に加盟し、自己点検・自己評価に関する情報収集と準備を進めてきた。屋根部学科の卒業生を輩出した平成23年度より自己点検を開始した。平成25年度より自己点検評価と学校関係者評価、そして評価結果の公表の整備をすることができた。今後は評価を基にした改善についての活動を活発にしていこう。	平成25年度より学校関係者評価委員会を設置し、学校関係者評価の整備を開始した。また、同時にHPIにより評価結果の公表に向けた取り組みも開始した。			
	9-34-2 自己評価結果を公表しているか							
	9-34-3 学校関係者評価の実施体制を整備し評価を行っているか							
	9-34-4 学校関係者評価結果を公表しているか							
9-35 教育情報に関する情報公開を積極的にしているか	3		教育情報の公開に関しては、学校案内及びホームページにて適正に公開している。ソーシャルメディアMIXの構築を推進し様々なソースから本校のHPIに流入できる経路を構築している。	公開は下記のHPIにて行っている。 http://www.seika.belle.ac.jp/about/jyouhou				
10 社会貢献	10-36-1 学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	3		本学園はミッションの1つとして「国際教育」を掲げ、国際教育に力を入れている。本校ではバティシエ科がフランスのチョコレートメーカー「ヴァローナ社」、調理師科がイタリアの調理教育機関「イチフ」と提携し、学生の研修を実施している。また、留学生の募集に関しても海外に事務所を構えるとともに学内にも専門部署を設け、入学相談から、入国手続きまで留学生が安心して相談できる体制整備に取り組んでいる。	留学生に在籍者数が全学生数の8%であり、以前に比べて減ってはいるものの国際色豊かな学校ではある。近年では中国に現地法人を持つ、食品機器関連メーカーの上海丸菱から、内定を獲得する事が出来、留学生の就職支援も強化している。本企業は東南アジア圏にも現地法人を持っている為、海外就職支援の足掛かりとして、今後連携を深めていく予定となっている。	3	・仲町のお祭りで焼き菓子でのお店を出して頂けると広く貴校の学生のレベルの高さを広く知ってもらえると思います。 ※学生さんが作ったケーキが最高で美味しかったため	
	10-36-2 国際交流に取り組んでいるか							
	10-37 学生のボランティア活動を奨励し、具体的な活動支援を行っているか	3		ウェディングケーキの製作、高校の文化祭での出店等に必要な材料、物品等の貸し出し、合わせて実習室の貸し出しを行っている。				