

2023.5.25

書記:飯嶋周一(広報センター)

2023 年度 学校関係者評価委員会 報告書および改善方策

【開催日時】

2023 年 5 月 25 日(木)13:00-15:00

【会場】

東京ベルエポック製菓調理専門学校 504 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)

宗形 麻美(保護者代表:パティシエ科在校生保護者)

鈴木 信良(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(ホテル製菓分野:ホテルオークラ東京ベイ スーシェフ)

竹内 浩(ホテル調理分野:シエラトングラントウキョウベイ キュリナリーディレクター)

② 学校関係者

井上 美津子(学校長)

阿部 憲一郎(事務局長)

湯澤 愛(教務部長代理)

天方 結衣子(調理師科学科長)

岡本 和大(パティシエ科学科長兼キャリアセンター長)

増田 哲平(カフェビジネス科学科長)

飯嶋 周一(広報センター長)

【欠席者】

① 学校関係者 古島暉大(常務理事)、岩村勇(運営本部長)

【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評価することにより、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

学校として自己点検・自己評価はとても大切になっている。特に外部の方のご意見を頂くことが必要。
学校内部だけのものだと自己満足になりがちなので、ぜひ忌憚なきご意見をいただきたい。

2、委嘱状交付(今年度からの新任者のみ)

宗形 麻美(保護者代表:パティシエ科在校生保護者)
鈴木 信良(近隣関係者:江戸川区仲町町会副会長)

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、2022年度の自己点検・自己評価及び委員評価

《プレゼンテーション:事務局長 阿部》

・学校評価関係者委員会について

企業:技術の急速な進展がある。

働く人:求められる技術やスキルが高くなっている。生涯教育が重要となる。

若者:ニート・フリーターが多い。

こうした社会が変化していく中で、それぞれの課題を高等教育機関で解決していくことが期待されている。

そういった背景の中で平成 26 年から職業実践専門課程という制度(文部科学大臣が認定)ができた。

職業実践専門課程として教育の質を担保するために、産学連携、情報公開、第三者評価の3点が求められる。

そのうちの第三者評価が本日の目的となる。その情報を世の中に公開する必要がある。

・学校の沿革(歴史・学科構成・概要・新学科)の紹介

・2008 年開校(パティシエ科)

・2010 年～調理師科・カフェビジネス科開講

・2023 年～パティシエ・調理師 W ライセンス科開講

・2024 年～ホテルサービス&フードビジネス科開講予定

パティシエ・調理師 W ライセンス科開講(3 年制)

高校生のニーズとして製菓と調理両方学びたいという声が増えていた。

これまで調理師科で製菓調理専攻を設けていたが学びが不十分と言えたため、3 年制を開講するに至った。

ホテルサービス&フードビジネス科

ホテルサービス専攻:作るだけでなくサービススキルを学ぶ学び

フードビジネス専攻:EC サイトやキッチンカーなど多様な開業の形が広がっている中でその希望に応える学び

・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

建学の理念(人間教育・実学教育・国際教育)、4つの信頼(学生・保護者/業界/高等学校/地域)

※入学式の動画にて説明

専門学校は職業につくための学校なので、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。

② 学校運営について

運営方針・事業計画:学校運営はすべて事業計画にのっとって進められている。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。

組織目的の共有。舞浜エリアをはじめとしたホテル業界を中心に業界とともに学生を育てる学校。技術だけではなくホスピタリティ(人間力)を身につけた学生を養成したい。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。定例の会議以外にも必要な場合には 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(教育指要領・シラバス・コマシラバス・レシピの説明)

《プレゼンテーション:教務部長代理 湯澤》

教育指導要領をもとに説明(配布資料)

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:卒業時に到達してほしい姿

学年目標・学期目標:各学年・各学期の到達目標

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。

※シラバス・コマシラバス・レシピについては Microsoft の Teams アプリを活用し学生に共有している。

産学連携事例のご報告

- ・フランスのヴァローナ社(フレデリック・ボウ氏)のオンライン授業の実施
- ・イタリアの料理研修校 ICIF のシェフによる特別授業
- ・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
- ・三越伊勢丹のフランス展への出店
- ・学内コンテスト Belle Fes2022(飴細工)の実施
- ・明治様・ワイズマート様とコラボしたレシピコンテストに参画。→4レシピ採用された
- ・ジャパンケーキショー2022 出展(エコール部門マジパン)、学生が銀賞受賞

～休憩(ケーキとコーヒーの提供)～

- ・パティシエ科 2 年生が授業で作ったケーキの提供と説明(パティシエ科学生による)
- ・カフェビジネス科の産学連携先のメガネコーヒーさまのブレンドコーヒー

④ 学修成果について

資格取得率向上:

・国家資格取得率 90.2%(83名/92名)※昨年92.1%(94名/102名)

昨年度は東京都の国家試験の難易度が上がった(平均点の低下)。

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 6.3%(18名/287名) ※昨年 7.8%(24名/308名)

減少はしているが目標には達していない。5か年の目標として3%台に抑えたい。

例年1年生の時期退学が割合として多い。(意欲の喪失、精神的な不調など)

→担任だけではなくカウンセラーや学校全体でサポートする体制作り。

・就職希望者の就職率は100%(115名/115名)

卒業者 134名中 19名が就職希望せず。希望しない方は留学生(帰国・進学)及び職業訓練生がほぼすべて。

今後は就職率よりも就職先の充実を目指す(行きたいところに行ける、福利厚生安定など)

1年以内の離職率は10.7%(12名/117名) 食分野の平均が15%~16%程度

平均よりは低い水準だが、これを減らしていきたい。

→卒業後の支援をより充実させ、「辞めない学生」を育てたいという学校の方針の達成を目指す。

⑤ 学生支援について(学生サポートハンドブック、SSC、慶生会説明)

生活・健康支援: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。

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。また慶生会クリニック(内科・歯科)は在学中無料で受診できる。

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。

学内企業説明会をはじめ、しっかりと専門分野への就職をできるような仕組みを作っている。また、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。また生涯就職支援を行っている。

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合同で作成している。

⑥ 教育環境について(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。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予定。昨年はオンラインでの実施。

⑦ 学生募集と受け入れについて(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つの業界コラボを通し現場で活躍できるプロを目指す」

・コラボ授業 最前線で活躍するプロの授業

・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

・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

専門学校は学ぶ最後の学校になるので、最終的な将来に結び付けられるよう、憧れと現実のギャップをなくせるようなオープンキャンパスを行っている。

卒業生の働く様子(動画視聴→youtube 等でも発信している)

在校生の様子については TikTok などでも配信をしている。

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。

学生募集が多岐にわたっているが、どこの面(SNS/HP/オープンキャンパス)で見ても変わらずに学校のことが良く伝わるようにしていく。

⑧ 財務について

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(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している。→学校運営の透明化を図っている。

高等教育の就学支援制度:学生の日本学生支援機構の奨学金 2020年度から給付型の奨学金が始まった。認可された学校でないと給付の対象にはならない。

⑩ 社会貢献について(動画視聴「学内店舗実習」)

カフェ店舗実習:月に1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た

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・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、委員の方よりご意見・質疑応答

森委員

退学者についてはどの学校種(高校でも)でも多くなっている。目的意識を喪失してしまった学生に対して滋慶学園のスケールメリットを生かして転校などを促せる仕組みがあると良い。

→学校間で連携をして、退学前に希望分野への転校を紹介している。実際に今年もベルエポックの入学生の中にもスポーツや美容分野からの転校生がいる。

竹内委員

カリキュラム・システムについては毎年お聞きして問題ないと思う。

学生の質は変わるので、それに合わせて対応しているからか、退学率などが年々減少しているのは良いと感じる。

1年以内の離職率については現場の責任もある。

加藤委員

人材不足の今、就職率100%は達成できると思うので、どこに就職できるかが大切。現状のベルエポックの就職はホテルの実績がしっかりしているなど良い状態だと思う。

現場では離職の原因としてコミュニケーション能力に課題がある方が多い。

バルエポックの学生を見ていると、オープンキャンパスの運営をしている学生スタッフについてはコミュニケーション能力が高いと感じる。それ以外の学生は学科内で完結しているからなのか、固まりすぎている印象がある。

通常の学生も学科間、学年間の交流ができるカリキュラムがあると良いのではないかな？

そうすることで、社会に出てからのギャップに対応できるようになると思う。

鈴木委員

地域代表として、町会のお祭りなど一緒に盛り上げてほしい。

宗形委員

本人が通っていた学校が進学校で320名中、専門学校進学は20名程度。

高校は大学進学指導が強く、専門学校希望の方は自分で調べなければいけなかった。

オープンキャンパスに参加したときに質問に丁寧に答えてもらって保護者として不安がなくなった。

情報が無いと不安。周りの友達もなんとなく大学に行っている人も多い印象。

職業選択・触れる機会が多くあればその方々の選択も異なっていたのではないかな。自由に選択できる環境づくりがこの分野の人材確保にもつながるのではないかなと感じた。

重信委員

コミュニケーションが取れないと教えることの吸収力も違う。

在学中にコミュニケーションを取る場面が多くあると良いと思う。

私が、学生時代は球技大会があった。それらがそういった場になっていたように思う。

大人と接する機会が少ないので「怒られた」→「恐怖心」

今の学生は保守的な層が多いと思う。寄り添うだけでなく、指導的な学び、自律的な学びを提供してほしい。

6、閉会の挨拶(井上学校長)

長時間にわたりありがとうございます。さまざまなご意見をいただいたので、学校内でそれぞれ対応していきたいと思えます。いただいたご意見を反映していきたいと思えます。

以上
15:00 終了