

## 2024年度 学校関係者評価委員会議事録

### 【開催日時】

2024年5月22日(水)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

村山 陽菜(卒業生代表:パティシエ科:ヒルトントーキョーベイ)

宗形 麻美(保護者代表:パティシエ科在校生保護者)

森 章(高校関係者:拓殖大学紅陵高等学校 学校長)

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

牧野 成一郎(ホテル製菓分野:グランドニッコー東京ベイ舞浜 パストリーシェフ)

#### ② 学校関係者

井上 美津子(学校長)

小川 昭久(運営本部長)

阿部 憲一郎(運営副本部長・事務局長)

湯澤 愛(教務部長・調理師科学科長・パティシエ・調理師 W ライセンス科学科長)

岡本 和大(パティシエ科学科長・キャリアセンター長)

増田 哲平(カフェビジネス科・ホテルサービス&フードビジネス科 学科長)

藤井 美江(広報センター長)

### 【欠席者】

鈴木 信良(近隣関係者:江戸川区仲町町会副会長)

上野 鉦(有限会社 FBC インターナショナル 営業部営業部長)

### 【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

お忙しい中、お集りいただきありがとうございます。学校において、普段より学生と教職員とでいろいろなことをやっているが、学生のためになっているのか、周りからみてどうか。これまではいろいろやったのだからついてこれない学生は仕方ないという時代もあった。しかし、今は違う。学生のためにやらないと意味がないということが義務付けられてきた。自分のことになると、客観視できない部分もあるので、こういった機会ですいろいろな方々にご意見いただける機会を非常に重要だと感じている。評価をみて、甘いのではないかなどのご意見や、それなりにできているということであれば、評価いただければ幸いです。

(阿部)

学校として自己点検・自己評価はとても大切にしている。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。

(小川)

学校法人、運営全体の管轄を担当している。

学校法人というとどんな仕事をしているのか、というとわかりづらいことが多いと思われる。経営状況はどうなのか、オープンにしているが、中にいると気づかない部分もある。みなさんから見てどう判断すればいいのかなど、改善すべきところなど、遠慮なく教えてください。次へ生かしていきたい。

### 2、委員自己紹介

評価委員の皆様より自己紹介をいただく。

本校職員も自己紹介対応。

### 3、2023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:阿部》

・学校評価関係者委員会について

#### ①企業など、働く人々、若者をめぐる状況の変化

⇒人材をより育てていかななくてはいけない、AIに代わっていく仕事、キャリアアップしていかなければならない  
働いてからもスキルアップしていかなければならない

#### ②高等教育機関への期待

職業実践専門課程の認定

⇒質の担保(給付奨学金の対象校になるなどメリットあり。)

全国に2700校ぐらいあるが、1000校ぐらいが職業実践専門課程。

本学園はほぼ全校、認定許可あり。

申請をいただくにあたって、3つある。「産学連携」「情報公開(入学実績、就職実績など)」「第三者評価」

### ③学校の沿革

2008年に開講。お菓子の学校からスタートした。

2010年調理の学校として、調理師科スタート

4月の入学生で17期生。これまで2800名卒業生を輩出。

現在、在校生は、297名の在校生。4分野6つの学びを行っている。

パティシエ科は80名の定員で2クラス運営

パティシエ・調理師、両方学べる3年制の学科を2023年に設立

2024年には、開業・カフェ系でフービビジネス科を新たに設立。

### ・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・在学中・卒業後、生涯にわたって学生を支援している。

「今日も笑顔であいさつを」

あいさつは社会のどこでも必要になる。関係性を作る最初の行動。

求める専門職人材像

コミュニケーション力(40%)、やる気(30%)、資格(20%)、技術・知識(5%)、明るさ(5%)

コミュニケーションにも力を入れている。

#### ② 学校運営について

核になるのは事業計画。

運営方針・事業計画:学校運営はすべて事業計画にのっかって進められている。本校がどのような学生を輩出していきたいかなど、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。

退学実績、進級実績、入学生数、就職率、①教育 ②広報 ③就職の3つを中心に運営している

組織目的の共有。

舞浜エリアをはじめとしたホテルやウエディング企業と連携した「業界コラボレーション」

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。

情報システム・組織運営:組織図の共有。会議の方法について共有。運営会議(マネージャー中心の意思決定の場)、全体会(職員全体での情報共有)、すべコン会議(学生募集中心の学生活動を広報に生かしていく会議)、教務会議(学生情報の共有)、各種研修。定例の会議以外にも必要な場合には、学科会議やTBM、ONO等を駆使してコミ

ユ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)

教育指導要領をもとに説明(配布資料)

学生には、「学生便覧」という名称で全員に配布している。

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。

(卒業生 村山様より)

コマシラバスの活用については、今日何をやるのか明確になっており、だいたいの道筋が立てられるのが良かった。

レシピ(ルセット):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

#### 産学連携教育①舞浜コラボプログラム

現場見学や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

#### 産学連携教育② 三越伊勢丹 フランス店

新宿伊勢丹&日本橋三越本店での現場体験。2023年度は日本橋三越本館に開催しました。

#### 産学連携教育③ たんぼぼオムライスコラボ 株式会社 三代目たいめいけん様

1年生だけじゃなく、オープンキャンパス参加者(高校生へ向けても)授業を行っていただいた。

### 国際教育のご報告

#### 国際教育① フランスのヴァローナ社(フレデリック・ボウ氏)の授業実施

ヴァローナ ジャパンと教育連携をしている

#### 国際教育② イタリアの料理研修校 ICIF のシェフによる特別授業

### そのほか

ジャパンケーキショー2023 出展(エコール部門マジパン) 学生5名が出展。1名銀賞を受賞(2年連続受賞)。

各委員の方より感想

森様)

廊下でも、いつも笑顔・笑い声が聞こえている。素晴らしいことだと思う。

竹内様)

毎年お話いただいていることなので、新しいことはあんまりない。最初から授業も対応しているが、カリキュラムがし

っかりしているというのを感じている。

宗形様)

学生の突然のインタビューは面接練習にもなるのではないかと思う。

また、今の子どもたちは、人前で話しができない、消極的な世代かと思うので、人前で話をする機会を与えていく必要も感じる。また、保護者は、複数人いてもいいのかな、と思った。

自分の子ども前回、5000人の前で在校生プレゼンをさせていただいた。

そのようなことができるとは思っていなかった。

質問しやすい距離感等での学生指導により、そうなれたのではないかと思う。

質問しやすい距離感というのは親としては心配がなかったわけではないが、今は企業でも大事なことに思う。

そうでなければ、分からないことを聞けなくなってしまう。

村山様)

変わらず、仲の良い距離感が続いているのが良いと思った。先生との距離感は自分も感じていた。

関係性があるから、先生からいきなり振られても「対応しないと！」と頑張れる意欲になったこともあった。

#### ④学修成果／学習支援について

・製菓衛生師 国家資格取得率 94.4% (84/89名) ※昨年 90.2%(83/92)

問題を毎日 5 問ずつ配信するなど、定期的に対応。

問題の傾向などをグループ校と連携して対応した。

・中途退学率 4.2%(12/289名) ※昨年 6.3%(18名/287名)

過去 1 年良い結果だった。コミュニケーションに苦手意識がある学生も増えている。

そういった学生に合うようにフォロー教育を考え、実行していった。また、入学時点より多様性の理解を学生にも伝えて指導している。誰がお休みしていた、なぜ休んでいるのか、今後の対応なども担任だけでなく、職員全体で共有しフォローしている。(グループ校の退学率は6%)

・就職希望者の就職率は100%(115名/115名) ※昨年100%(115名/115名)

年度内で全員ということではなく、3 月以降も毎年 4~5 名対応者がいる。GW前までには全員決定している。組織目的に合わせたホテル・ウエディング就職5割、24 年度については、4割強と、ホテル・ウエディング業界の希望がある状況。舞浜エリアに関しては、本校では特に大事にしている。2022 年で 13 名、昨年で 2023 年 17 名内定いただいている。1 年以内の離職率 8.7%(昨年 10.7%)

10%前後を行き来しているが、他の実績を考えると、

学校側と企業側の連携ができていの中で就職内定ができていのか？と思っている。

※食分野のグループ校だと、3割ぐらい平均の頃もあると。立ち上げの時に、話をした。

#### 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。現在、在校生 10 名程度、活用中。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。

同窓会:同窓会キャリアレポートを発刊。昨年は実施できていないが、グループ校とも連携し、定期的に作成している。開業していく卒業生も少しずつ出てきたので、そういった卒業生の紹介やオンデマンドによるマネジメントの学びなどもできるようになっている。

#### 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。)

実習室:7つの実習室。大きめの実習室が確保できている。

国際教育:ここ数年できていないが…。滋慶学園だけが提供させていただいているヴァローナ社のチョコレート 業務用等で使用されるチョコレートであれば、トップブランドの業者。業界の方であれば、

#### 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=入学前教育という考え方で実施している。

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
- ・現場見学 一般の方々に販売をするような実践型の実習
- ・現場実習(インターンシップ等) 離職率にもつながっているが、実際に現場で経験ができる機会も提供している。インターンの種類は、多方面にわたって実施。

卒業生の働く様子(動画視聴→YouTube 等でも発信している)

今後は、高校連携にも力をいれていきたい。

#### 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・全教職員に配布し授業・確認テストを実施している。

ITリテラシーの徹底に努めている。SNS等についてのリテラシーを遵守している。

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・各学科の年間スケジュール等、退学数や就職率、財務状況、避難経路等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・地域貢献について

子供食堂:地域の方を対象にヒルトン東京ベイ様とコラボして実施(年 5 回)

東京都赤十字血液センターfeel(東京ソラマチ) 日本赤十字社様との啓発活動。(ドリンク提供)

動画視聴 学内店舗実習・ワンハートサービス/卒業制作

教育効果が上がることと、かつ社会知識に貢献できる活動というのを、今後は徹底して積極的にやっていければなというふうに思っております。

## 5、委員の方よりご意見・質疑応答

森様)

### 1)定員・入学生の割合は？

⇒2024年4月入学生 192名(149名)77%

### 2)高等学校との連携

⇒専門学校の場合だと、進路ガイダンスを実施している。進路ガイダンスの選んだ学校しかきていない。名指しをすれば、1校入るが、専門学校も同じで、進路ガイダンス便りだと募集の効果はなく、文化祭や学校行事で積極的に卒業生が関心を持つのかな、と思っている。ガイダンス業者とオープンキャンパスだけでは、むずかしい。

高等学校と中学校・塾対象のガイダンスだけでは難しい。千葉だと、3/5の学校が定員割れ。

### 3)4万人のバックボーンで財務状況は、人件費支出は、どれぐらいか？

⇒40%前後(35%)

働き方改革の影響もあり、少し増えている。高いところだと、50%~60%推移が理想。

### 4)学校を休みがちになる。中途退学、心を病んでいる生徒へのフォローは？

⇒学校を休んで当然になっている。無理していく必要ないよ、と言われている。

中途退学者、心の病をもった生徒は改善しない場合は、どの段階で線を引くのがいいのか。

若干名は、保護者様から相談いただき、DOに至ったケースあり。ご本人様と一緒に来校いただき、決めていくような判断。15回・後期15回、70%以上になると単位三修得(3回休みをしたら、保護者連絡、4回だと保護者様と一緒に来校いただくようにサポートをしている)。また、特別補講も実施している。本人がやる意思・進級判定会議で井上学校長にも相談し、対応している。

サポート体制でドクターにかかっていることや、環境に適應しないという判断の場合、留年・休学10万円のみ費用が掛かるが、それ以外は費用を取らず、対応しているケースもある。

竹内様)

パティシエ科の定員増やした理由はあるか？離職がないと、パストリー枠はコンスタントに10名・20名をとるということはない。

⇒パティシエ科のマーケットが増えており、人気が高く、53名の希望がいたので、増やした。

2名・3名の枠を取っていくのは学校の強さと、業界連携の部分かなとは思う。

どこの学校で学んでも、現場に入れば一からなので、どこからしかとらないというのはないが、選ばれる人材をどう育てるか、をどうするか、また、産学連携等で、学生を知ってもらう機会をつくるなど、対応していきたい。

実際、コロナ禍で求人が激減する中、本校はありがたいことにホテル就職が伸びた。

なお、これ以上増やすと難しいかな、とは思っているので、これ以上増やすことは考えていない

宗形様)

この1年で学生の成長を感じる。中高生の時は積極的なほうではなかったが、委員をやりたいとか立候補するなどなかった。ここでお世話になり、学生スタッフをやることでコミュニケーション力がUPした。

調理師科の友達などもできた。いろんな人と付き合うことができた。オープンキャンパスの対応、保護者対応など

保護者様から想像できなかったがコミュニケーション力がUPした。先生たちの距離は近いことで心配していることはあるが(就職して厳しい先輩もまだまだいるので、その時のギャップも感じるのではないかなど)、ただ、おかげでいろんなことにチャレンジできる気持ちを持ったのはありがたい。森校長先生が「みんな笑顔だ」とお話をいただいたが、先生との距離もそうだし、職員同士のコミュニケーションもよくとっているからなのかな?と思った。先生同士もフランクに話をされている印象。話やすさ、は大事なのかなと思った。このような雰囲気が継続されていると、保護者としても安心。学スタの活動も活発になればいいなと思っている

村山様)

パティシエ科を増やすとなると、実習室を増やす考えはあるのですか？

⇒定員枠としては持っていたのですが、定員を減らして募集していた。したがって、これ以上増やすことになれば、実習室を増やすことになるが、現状増やす計画はナシ。

在学していた時、ちょっと少なかったのだとわかったが、実際はやりやすく感じていた。

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、いただいたご意見を反映していきたいと思っております。

以上