

学校法人 東京滋慶学園 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 評価結果および改善方策

集約

2022年度自己点検自己評価(2021年4月1日～2022年3月31日)による

大項目	点検・評価項目	自己評価		現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	委員評価	
		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 教育理念・目的・育人材像	1-1-1 理念・目的・育人材像は、定められているか	3		教育理念・目的・育人材像は、明文化・文章化されている。理念や目的そのものは土台として変わらない。しかし、社会の変化やニーズを見出し、新たな育人材像を踏まえた学科を創設してきた。時代の変化に対しては、毎年のカリキュラム編成時に討議され、養成目的や教育目標等に反映して見直しを行っている。	特になし	特になし	2.8	教育理念に基づき、社会に有能な人材の育成を図っている。時代の変化に対して教育プログラムを更新する等機敏さも際立っている。離職の課題が学生/企業のどこにあるのか、仮説を含めた実証が必要に感じます。また、早期離職のトリガーとなった要因の集計が出来たら改善案が構築できるのでは?と思います。個人的には、新卒→退職→【異業種への転職】。業界離脱を防ぐための施策を一緒に考えていけたらと考えています。
	1-1-2 育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	3		教育課程編成委員会、業界訪問でのヒアリング等で業界が求める人材を明文化しカリキュラム作成を行っている。埼玉県洋菓子協会及び関係団体に職業人育成で共感をしていただき協力関係にある。講師紹介、講師派遣を行っている。実習先・就職先の紹介も行っている。	業界からの意見を反映した教育プログラムのシステム構築がまだ、不十分である。2021年度も新型コロナウイルス感染症対策の為、縮小や参集型開催の自粛を余儀なくされた。教員採用、実習、教材などの開発に関連業界等からの協力は得ているが、業界と連携した教育プログラムの拡充が必要である。	学年暦や時間割の調整を行いカリキュラムの一環として導入をしていく。全教職員が関連業界との接点を増やすことをより意識し、研究会などにも積極的に参加する。		
	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	3		実学教育を業界と共にやっている。調理師養成校協会、洋菓子協会に学生会員として加盟している。	業界と連携した教育プログラムの拡充が必要である。離職率の高さが課題ではあるが解決できる効果的なプログラムは構築できていない。	業界への卒業生の輩出を行い、離職減少を業界と行う。そのために教育課程編成委員会、業界勉強会の実施。		
	1-1-4 社会のニーズ等を踏まえた将来構想を抱えているか	3		事業計画は5ヶ年で計画しており、周知するための会議や研修を定期的に開催している。	特になし	特になし		
2 学校運営	2-2-1 理念に沿った運営方針を定めているか	3		学校の組織目的と中期的学校構想のもと、事業計画を作成し、毎年の教職員研修で方針・計画を発表している。学校・部署別の事業計画を毎年作成し、当該年度の目標とその実行計画が記載されている。	文章化を行っているが、周知と浸透に至っては全員に行きわたっていない。	会議研修の活用もあるが、日々の業務のOJTで浸透を図る。	3.0	教育理念に沿って、学校運営が組織的に行われている。
	2-3-1 理念等を達成するための事業計画を定めているか	3		事業計画の構成は下記の通り。下記を明確にすることで、考え方(理念)と目指すべき方向(目標)を共有している。 ①組織目的 ②運営方針 ③実行方針 ④定量目標 ⑤定性目標 ⑥実行計画 ⑦組織図(単年度) ⑧職務分掌 ⑨部署ごとの計画とスケジュール 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	特になし	特になし		
	2-4-1 設置法人は組織運営を適切に行っているか	3		定期的に理事会、評議員会の実施を行っている。議事録も作成している。	特になし	特になし		
	2-4-2 学校運営のための組織を整備しているか	3		運営組織は、実行計画の最適化の観点から見直されている。その全体像は、事業計画書の組織図に示されている。運営のチェックは、各会議で行い、計画遂行の確認をする。問題点を早期に発見し、対策を立て、実行するプロセスを構築している。会議の議事録にルールを設けている。 ①主要な会議の議事録は次の日まで出席者全員に配布する。 ②議事録のフォーマットがあり、項目の中の「決定事項」に、アクションプラン(決定事項の次の担当責任者、行動、目標、期限などが)明示されている。 ③議事録の保管は理事会、評議員会の議事録は法人本部 戦略会議、全体会議の議事録は学校事務部で行っている。	特になし	特になし		

学校法人 東京滋慶学園 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 評価結果および改善方策

集約

2022年度自己点検自己評価(2021年4月1日～2022年3月31日)による

大項目	点検・評価項目	自己評価		現状の取組状況	課題	今後の改善方策	委員評価	
		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
	2-5-1 人事・給与に関する制度を整備しているか	3		学園本部による人材採用、賃金規程が定められている。昇任、昇格も目標管理制度に基づき業務を点数化しシステムとして機能させている。新人事制度段階的な運用開始。人材活用プラットフォームHRMOSの導入し、目標管理制度の可視化を推進した。	特になし	特になし		情報セキュリティに関しても徹底した管理が行われており安心できる。
	2-6-1 意思決定システムを整備しているか	2		意思決定システムは事業計画において明文化しており、諸会議の位置づけについても明記されている。事前の議事配信や事後の議事録などもルールを決めて行っている。また、会議の進行(意思決定プロセス)や活発な意見交換を行うためのファシリテーション研修なども行った。	討議をしての意思決定をすることが課題である。	意思決定で5W1Hまで決定することが課題である。		
	2-7-1 情報システム化に取り組み、業務の効率化を図っているか	3		AS400システム、業務システムで学生情報を一元管理しており、タイムリーに更新されている。メンテナンス等は法人内のコンピュータ関連会社にて管理されている。	職員室内のセキュリティ。離席時のPC画面、メモリースティックの対応。システムからのデータ活用について、一層有用な活用方法を検討していく必要がある。併せて個人情報保護についても引き続きしっかりと行う必要がある。また学生情報についての記録のペーパーレス化と一元化を推進していくことも必要である。	PCにスクリーンセーバー設定。学生名簿の学外の持ち出しは禁止(災害時以外)の徹底AS400と連動した「業務システム」を使用し、日々の学生の情報を一元管理していく。またグループウェア「サイボウズGaroon(ガルーン)」を導入し、情報の共有、スケジュール管理、会議・研修資料の送受信等をネットワーク上で行うとともに、稟議や物品購入などの承認業務も電子化し、業務効率を上げている。		
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		学科の課題を明確にして課題キーワードを抽出。それによって養成目的や教育目標の見直しを毎年実施している。	教育課程編成委員会との連動。	委員会を経て、カリキュラム作成につなげる。	3.0	カリキュラムの編成、授業の実施、授業評価の実施、授業改善というPDCAサイクルが確率している。コロナ禍でご苦労が多かったと推察するが上記の内容に関して、ねばり強く対応している。「売れるメニュー」や「利益が出せる商品」についてアプローチ。技術を身につけるだけでなく、経営的な視点からの飲食店舗運営や料理作りに対しての授業が選択できる機会があったら良いのではと感じました。(すでに実装済でしたら申し訳ございません)
	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		学期ごとの到達目標や学年目標を設定して、修業年限の中で確実に到達できる方法を確立している。学生便覧への評価方法及び基準の明記、補講の仕組み等を記載し実践。指定科目以外も導入し業界から求められる技術・知識・人間性について幅広く学んでいる。	多様化する学生への対応が年々困難となっている。学生のモチベーション維持をするカリキュラム、シラバスの見直しが必要である。また、経済面、日本語能力など留学生の対応も困難なケースが増えてきている。	カリキュラム、シラバスの見直しを実施。個別性が高いケースも増える中、臨床心理士等の専門職や他部署との連携強化。		
	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		養成施設として指定されたカリキュラムを定めている。さらに、指定科目以外で職業人教育の視点を置いた科目を導入している。JESC教育部の食文化教育部会で教育内容、方法、教材について検討会が行われている。授業計画は開講前に作成してもらい、コマシラバスは授業開始前に学生に配布することを義務付けている。教育課程は毎年見直しをされておりカリキュラム会議にて決定されている。	業界ニーズと学生の学びたいニーズのすり合わせ。単なる技術知識の詰め込みではなく職業人教育との連動カリキュラムが必要である。離職せず長く業界で活躍できる人材を育成できる教育システムの構築が課題である。	食文化教育部会(食分野の専門学校で形成し、教育課題に対して協議、研究を行う部会)、教育課程編成委員会との連携し、養成目的、教育目標、カリキュラムの見直しを実施する。		
	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		授業アンケートや面談を通して学生の意見は把握している。業界とは教育課程編成委員会、業界勉強会、業界訪問で意見交換を行っている。	卒業生からの意見や評価を集約する機会が同窓会のみになっている。	同窓会を中心に卒業生からの意見がきける活動をキャリアセンターを中心に実践する。		
	3-9-3 キャリア教育を実施しているか	3		独自に学生サポートハンドブック、担任マニュアル、キャリア教育ロードマップを作成している。また、キャリア教育を実践する上での行動指針として「7つの基本行動」を掲げ、学生・講師・職員で共有している。業界訪問、教育課程編成委員会での意見聴取になっている。	多様化する学生への対応が意見交換だけになっている。フィードバックを行うことが十分ではない。キャリア教育に対する評価項目・基準を共有できていない。	多様化する学生に対応したキャリア教育を展開するため、学生理解を深める研修を実施し、カリキュラム、シラバスの見直しを実施する。目指す人材像、身につける力を明確にする。評価を明文化する。		
3-9-4 授業評価を実施しているか	3		年1回実施。それぞれ開講から3～4週目に、学生による各授業のアンケートを実施している。アンケートの結果は自由記入も含めて集計し、その後講師面談の形で講師へのフィードバックを行っている。	授業アンケートの結果を適切なタイミングで講師にフィードバックし、課題の共有を行っている。	アンケート結果を講師と共有する中で課題に対する対策まで検討し、改善・向上に努める。また、結果を分析し、次年度のカリキュラム作成時活かす。			

学校法人 東京滋慶学園 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 評価結果および改善方策

2022年度自己点検自己評価(2021年4月1日～2022年3月31日)による

集約

大項目	点検・評価項目	自己評価	現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	委員評価	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	
	3-10-1 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	学則に成績評価及び単位認定の基準は明確に定めている。 教員・講師は学則の規定の遵守、読み合わせ、学生とは年度始めに規定の確認を行っている。 また進級、卒業には必要な要件や学習レベルまで到達することを前提としているため、達成しない場合の補講実施規定も明確に定めている。	実習授業の評価項目と基準を全ての実習授業で明文化し、徹底する。	講師、アシスタントとの情報共有		

学校法人 東京滋慶学園 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 評価結果および改善方策

2022年度自己点検自己評価(2021年4月1日～2022年3月31日)による

集約

大項目	点検・評価項目	自己評価		現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	委員評価	
		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
	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	2		コンテストの参加を推奨し、その結果も把握している。	コンテストに向けた学生指導体制が十分に整っていない。	学内でチームを作り、システムを構築する。チーム内の業務の役割分担を調整、整理する。		教員間の連携、協働も図られている。
	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		学科ごとに取得資格を明示している。資格取得のサポート体制としては、ほぼ全ての資格に対して資格取得と連動し、必要な授業をカリキュラムに設定している。必要に応じて個別補習も実施している。	特になし	特になし		
	3-11-2 資格・免許取得の指導体制はあるか	3		在校生、卒業生に対して対策講座や模擬試験等を実施している。模擬試験低得点者に関しては、補習制度を充実させている。	特になし	特になし		
	3-12-1 資格・要件を備えた教員を確保しているか	3		専門科目は指定規則に基づいた教員要件を満たす教員のみ採用し、授業が行われている。また、業界にて現役で働く兼任講師も多く採用し、教科書に沿った授業だけではなく、現場の現状やトピックなど、常に業界の最前線を学べるよう教員を確保している。毎年、時間割会議にして教員の配置や時間数、教員の構成を把握している。	アシスタント職員の働きかたと役割及び責任の範囲が十分に共有できていない。	実習授業におけるアシスタント業務、授業以外の業務を明確に示し、定期的にアシスタントとの情報交換を行う。		
	3-12-2 教員の資質向上への取組みを行っているか	3		前期と後期に授業アンケートを実施して教員の教授力の把握のための材料としている。JESC主催のFD活動、学内での研修等で教授力、資質向上を行っている。	特になし	特になし		
	3-12-3 教員の組織体制を整備しているか	3		指定を受けた養成施設であるため教員要件がある。教務会議、学科会議、講師会議や日々のコミュニケーションで協力体制を整えている。	アシスタント・非常勤講師と理念・方針、目的・目標を共有理解した上での連携に課題がある。	講師会議等で教育方針を明確にかつ具体的に伝え、日々の教育活動の中でのコミュニケーションを強化し、連携を図る。		
4 学修成果	4-13-1 就職率の向上が図られているか	3		毎年、就職率の目標を設定し、その達成に向けた1年間のフローを作成し業務にあたるようにしている。また、毎月学生の就職活動状況を数字で把握している。その数字を分析することで、現状を把握し、問題解決に向けた行動をとっている。また、姉妹校との情報共有で業界動向を把握している。	各種取り組みを実施して、就職希望者は全員が内定を獲得することができたが、卒業生数＝就職者数とはなっていない。就職に対してのモチベーションが低い学生に対しての支援体制を新たに構築することが必要と考えている。	1. 飲食業界に就職する事のメリットや仕事のやりがいを、日頃から授業の中で、卒業生や業界の方から伝えて頂く機会を作る。また、卒業年次だけでなく、就職活動前から動機付けを行っていく事が必要と考えている。 2. サポートが必要な学生について指導方法やサポート体制を確立する。	2.8	就職活動前から業界の方や卒業生から、いろいろな話を聞いて自分にはどんな仕事、職種が合っている、向いているか考えることは必要だと思います。悩む時はアドバイスをお願いします。LINEでのつながりは良いと思います。気軽に相談しやすいと思います。信頼関係が続くといいですね。毎年、学生は異なることから100%の成果を維持することは、大変困難である。学生の成長のために、進路実現のため引き続きの努力を期待する。普段、貴校の先生方と連絡を取らせていただく中で、学生さんへの対応の親密さに大変敬服いたしております。
	4-14-1 資格・免許の取得率の向上が図られているか	2		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づくりを行っている。担当者を中心に模擬試験を実施し、その後レベルごとにクラスを分けて指導している。	資格取得への意欲が持続できない学生、学力低下の学生が年々増加傾向にある。WEBを活用した受験対策システムの構築	SSCとの連携や早期の低学力学生の選出を行い特別プログラムでの支援を行う。在学中の授業からTeamsを活用し、受験対策のシステムのベースを構築する。		
	4-15-1 卒業生の社会的評価を把握しているか	2		例年、卒業生の離職調査を行い、おおまかな卒業生の動向について把握できている。卒業生の依頼に対して、卒業後就職支援を実施している。	卒業生のすべての動向を把握しきれていない。卒業生がより気軽に困ったことを相談できる環境を作ることが必要。	今年度より、LINEで、すべての卒業生と卒業後も関係性を継続できる環境を構築したので、しっかりと運用できるチームづくりをしていく。		
5 学生支援	5-16-1 就職等進路に関する支援組織体制を整備しているか	3		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、卒業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)をしている。授業及び学内外における就職行事として業界との連携のもとガイダンスや模擬面接会を実施。本校の就職支援は、就職に対するモチベーションを高めるために次のようなフローで行っている。 ①就職動機づけ教育 ②業界セミナー・説明会 ③模擬面接会 ④個別相談 ・ジョブカード作成支援	経済を背景とした就労制度等の改正により、社会における「働き方」の多様性など、学生の就労観も多様化している。それゆえ、就職支援はキャリア教育の一部としてとらえている。業界自体の離職率が高くなっていることから、業界への認知が低く、社会に出てからのギャップがとても大きい。委託訓練生、留学生は他に個々の課題支援を要する。	将来を見据えた業界研究のために、就職活動を控える1年次からの現場見学や、就職年次の校内企業説明会を積極的に行う。 委託訓練生:ジョブカード作成支援 留学生:特定技能試験対策、日本語能力試験対策、在留資格支援	2.5	せっかく入学したので退学者がでないように指導をお願いします。卒業後の事や生活面での不安を話せる場を作ってあげてほしいです。日本学生支援機構の奨学金を借りている学生は、就職できなければ奨学金を返す事はできなくなります。また、自己破産になることもあるので、そうならないように取り組んでほしいです。

学校法人 東京滋慶学園 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 評価結果および改善方策

集約

2022年度自己点検自己評価(2021年4月1日～2022年3月31日)による

大項目	点検・評価項目	自己評価		現状の取組状況	課題	今後の改善方策	委員評価	
		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
5 学生 支援	5-17-1 退学率の低減が図られているか	2		年度末に進級・卒業判定会議資料として進級者名簿・数と退学者名簿・数、退学時期、退学問題分類・詳細、その結果を受けた学科総括と次年度対策案を書類として作成している。 学生サポートアンケートを実施し、結果の見方・活用法については研修を実施。	目指す職業への意欲(motivation)が維持できず、学びへの目的意識喪失による退学が増加。 疾患、発達上の問題を抱える学生が増え、個別対応が困難なケースが増加。	カリキュラム、シラバスの見直しを図り、目的意識の維持、モチベーション向上に取り組む。 年間を通して定期的に面談を行う機会を設定し、問題の早期発見・解決に努める。		<p>在校中に受診できる医療機関がほしいです。学校医が葛西では、遠すぎる。ワクチン接種も申し込めなかった。 地域の方との交流や行事の参加はとても良いと思います。これからも続けてほしいです。自信につながると思います。 入学式のLIVE配信を見た保護者はどのくらいいるのでしょうか？それほど多いとは考えにくいです。ホームページ、SNS等も同様です。私は楽しく毎日チェックしていますが多くの方は、関心を持っていないと思います。先生方もお忙しいでしょうが、イベントのお知らせや授業風景、就職先の情報等を掲載した手紙一枚でも送付した方が保護者は読んで関心を持つのではないのでしょうか？ 学生一人ひとりを大切に、親身な指導を行っている。これから益々心のケアが必要となる傾向にあるので、今後も引き続き心配りの行き届いた学校を維持してほしい。 少子高齢化が進む中、貴校での人材育成に関しては業界内からも期待も更に高まるように思われます。 今後期待したいこととして以下2点を提案します。①卒業して3年未満の方の離職時の再就職支援の制度化。②委託訓練向けの就職活動カリキュラムの構築</p>
	5-18-1 学生相談に関する体制を整備しているか	3		スクールカウンセラーは適宜「滋慶トータルサポートセンター(以下JTSC)」と連携を図り、その業務の資質向上を図っている。 退学率の減少にも結び付いていると考える。	年々相談学生が増え、またその相談内容も重度化、多様化している。 担任、その他を問わずカウンセラーの負担が増大していることも課題。	学生のためにもカウンセラーを支援する連携体制の充実を図る。		
	5-18-2 留学生に対する相談体制を整備しているか	3		スクールカウンセラー「滋慶トータルサポートセンター(以下JTSC)」の他、EAST国際センターと連携をはかり留学生の相談に対応している。 学内に留学生サポート担当者を配置している。	日本国内で就職を希望する留学生の就労ビザの獲得(内定)が課題	留学生求人への獲得に向け、業界との連携を強化するとともに留学生に業界理解を深めてもらう必要がある。		
	5-19-1 学生の経済的側面に対する支援体制を整備しているか	3		入学生を対象とした学校独自の奨学生制度がある。 また、家計急変時に対応する奨学金として日本学生支援機構の奨学金をはじめ、多数奨学金の情報提供、手続きサポートを実施している。	奨学金の返還ができていない学生がいる。	学校が卒業後の未返還者を知るすべがない現状のため、奨学生自ら相談にくるよう、今以上に返還義務の自覚を高める取り組みの実施と信頼関係の強化		
	5-19-2 学生の健康管理を行う体制を整備しているか	3		学校医が選任されている。 また、学校健康法に基づき行われている定期健康診断の受診率は100%と高い	有所見者の二次検査の受診率が100%でない。 学校医が学園グループ本部である江戸川区葛西にある	健康管理の意義と大切さを伝え続けるとともに、月1回の未受診者への受診勧告を徹底する。 学校の近隣医療機関との連携を強化する。		
	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	3		提携している学生寮は男女別に2棟、計4棟。それぞれ学校まで20分前後の通学時間。 寮父母の常駐。食事有無の選択もでき、安全で健康的で清潔な環境が確保されている。 寮以外でもアパートや不動産屋の紹介をし、ひとり暮らしのサポートを全般的にしている。	特になし	特になし		
	5-19-4 課外活動に対する支援体制を整備しているか	3		学生スタッフや有志の学生が、地域行事や業界主催のイベント等に参加している。	有効な学外活動に参加する学生をいかに拡充していくか。	各活動で成長が期待できる学生への個別の声かけで参加を促す。		
	5-20-1 保護者との連携体制を構築しているか	2		入学式をLIVE配信し、本学園の教育に対する考え方についてお伝えしている。 無断欠席や欠席が多い学生に対しては、担任が保護者へ連絡し現状の共有と、入学目的の達成支援について協議する。	コロナで入学式後の保護者会の開催が困難となり、学校の考え方や指導・支援について伝える機会が激減している。	学校ホームページ等でサポートシステムの紹介や授業の様子などを配信する。 学校の各スタッフが連携し総合的に、問題解決への糸口発見に努める。		
	5-21-1 卒業生への支援体制を整備しているか	3		年に1度同窓会を開催し、キャリアアップのために、各業界のスペシャリストを招き、特別セミナーを開催。同窓会員は自由に参加することができる。	参加者の伸び悩み。日程や時間などが合わず参加者数が少ない。	昨年の座談会・ワインセミナーが好評だったので、同様な内容を取り入れる。 セミナーは卒業生から積極的にヒアリングし、どのような内容が良いかを確認する。		
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	2		卒業生の個別フォローは行っているが、再教育プログラムとして充実させる余地が残っている。	卒業生へのサポートとしては同窓会を毎年開催して、現状の把握とサポートに努めているにとどまっている。	同窓会の内容を充実させていく。			
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	3		委託訓練生としての受け入れ。	集団調理・給食業態以外の就職先ニーズとのミスマッチ(大半の企業が未経験中途社会人の採用枠を設けていない。)	集団調理分野の意義と魅力の発信。他業態の未経験中途枠の求人開拓。			

学校法人 東京滋慶学園 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 評価結果および改善方策

集約

2022年度自己点検自己評価(2021年4月1日～2022年3月31日)による

大項目	点検・評価項目	自己評価		現状の取組状況	課題	今後の改善方策	委員評価	
		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
6 教育環境	6-22-1 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		施設・設備・機器等の設置は学事、厚生局からの指導の基に行い学内でも委員会を設置し遵守に努めた。学習支援の図書室、実習室は常に整備を行っている。メンテナンスも毎年を行っており定期的な購入も行っている。衛生管理は特に注意をしており掲示などで啓発している。食材管理も徹底して賞味期限内に使い切るようにしている。	施設、設備の整備は行っている。しかし、使用方法や必要機材について学校と現場の認識のズレがある。	講師会議や研修を使って意思統一を図る。	3.0	学外授業ができなかった事は残念でした。現場でシェフの方や先輩達の姿を見て学ぶことも多いはずなので、これからも続けてほしいです。進路を決める手掛かりになると良いと思います。
	6-23-1 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	2		コロナでインターンシップの受け入れが困難となり、実施できていない。授業にて現場のシェフにご来校いただき特別授業等実施し、学外実習の補完に努めている	学外実習、インターンシップの実施が困難な中、実際の現場を知る機会の確保	キャリアセンターとの連携。業界への依頼		
	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		防災マニュアル・組織が整備されている。施設・設備の保守点検や防災訓練を定期的に行っている。	特になし	特になし		
	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	3		学校として「災害補償保険」に加入し、学校管理化での災害補償に加入し、事故等についての対応報告マニュアルを整備している。	特になし	特になし		
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り組んでいるか	3		学内外で行われる高等学校の分野別進学説明会に参加し、高校生の進路選択のきっかけ作りとして情報提供をおこなっている。高校教員および保護者に対しては、入学案内や募集要項を元に説明を行っている。	高等学校の教職員に向けた入学説明会への参加の促しを積極的に行っていない。保護者向けの案内の作成は行っていない	高校訪問などや高等学校の学内で実施される校内ガイダンスを通しての情報提供だけではなく、その際に入学説明会の案内も実施していく。業界の動向や制度の改正などを保護者に向けてホームページやSNSの発信をしていく。	2.8	毎年、積極的に学生募集にあたっている。組織的に行っている点が貴校の強みであると理解している。少子化の加速によりご苦労が多いかと思うが、社会ニーズも高いので引き続きの努力を期待したい。これまで以上に卒業生の活躍の報告や地元で活躍する企業とのタイアップなど飲食業のポテンシャルや将来性を親御様向けに発信していく必要性があると感じます。
	7-25-2 学生募集を適切かつ効果的に行っているか	3		本校は、埼玉県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。業務時間中は常に相談対応をする。入学事務局から適切な情報提供ができるようにしている。またメール等での対応も行っている。本校の教育効果として、就職実績、資格取得実績の打ち出しを適切に行っている。すべての広報活動等において収集した個人情報・出願・入学生の個人情報など、本校に関わるものの個人情報は、校内に個人情報保護委員会を設置し、厳重に管理し、流失および他目的使用のないように管理と研修の徹底を図っている。オンラインも含め、できる限り窓口を広げ、顧客状況に応じた情報の提供ができるようにし、入試もそれぞれの志願者において対応できるようにしている。	入学定員を最終入学目標と掲げ広報活動を行っているが、すべての学科で定員を満たしていない。外部要因のみならず、自校、自学科の特徴を明確にし、顧客に合わせた募集活動を行うことが必要。業界のニーズにあわせた学科のイノベーションを検討する。	自校、自学科の特徴を(エビデンスを基に)明確にし、顧客に合わせた募集活動ができるよう研修の実施。また、顧客の価値を明確にし、顧客に合わせた情報提供ができるよう随時研修を行い、スタッフ一人ひとりのカウンセリング能力を高めていく。本校の教育内容など、SNSを通じて配信し、見える化していく。業界や顧客の需要にあわせたイノベーション会議の実施。		
	7-26-1 入学選考基準を明確化し、適切に運用しているか	3		入学選考に関しては、基準を募集要項に明示し、決められた規程にて実施している。入学選考は、学校長・事務局長・教務部長・広報センター長、学生サービスセンター長、キャリアセンター長により構成される、「選考会議」にて基準に基づいて合否判定を行っている。	特になし	特になし		
	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	3		年度末に学校・学科の数字分析を行い、適切に管理をおこなっている。入学者の個別カルテを基に入学生の状況を知り、入学前教育の内容などを検討している。オープンキャンパスに参加した人数を基に入学者の予測数字を作成している。事業計画にて財務数字を作成している。	入学辞退者の発生。入学前教育の内容を学科ごとに見直し、徹底して実施できていない。	入学前のモチベーションを保つための入学前教育の内容の変更と、共有事項の徹底を図る。		

学校法人 東京滋慶学園 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 評価結果および改善方策

集約

2022年度自己点検自己評価(2021年4月1日～2022年3月31日)による

大項目	点検・評価項目	自己評価		現状の取組状況	課題	今後の改善方策	委員評価	
		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
	7-27-1 経費内容に対応し、学納金を算定しているか	3		入学初年度のみならず、卒業までにかかる学費諸費用について募集要項に明示している。また諸費用算定にあたっては、事前に見積もりをとり、それに基づいた徴収額を学内で決定している。	特になし	特になし		
	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	3		入学前の3月末までの申し入れに対して学費返金は明示し、実際に返金している。	特になし	特になし		
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において収支計画を作成し、四半期ごとに収支実績の把握と修正予算の作成を実施している。 債務超過や資金不足には至っておらず安定している。	定員充足していない。	学校・学科の独自性を強化し、デジタルマーケティングを活用した広報システムへの移行をすること。	3.0	
	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	3		決算整理及び資金収支計算書、消費収支計算書、貸借対照表及び各明細書を作成し、学園本部によるチェックと理事会・評議員会での収支状況の分析確認を行っている。 ㈱滋慶サービスに外部委託していることで2重チェック体制になっている。	特になし	特になし		
	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		綿密な長・中期的事業計画および収支計画を作成し、学園本部および理事会・評議員会でのチェックが機能している。	入学者の定員充足率の向上が課題である。	学校・学科の独自性を強化し、デジタルマーケティングを活用した広報システムへの移行をすること。		
	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	3		当初予算→四半期予算実績対比→修正予算→決算の流れで執行管理を行っており、関連企業と連携し、執行管理をしている。	校舎・設備のメンテナンスの長期計画に対する予算の配分。	関連企業と協議しながら長期的な計画を決定すること。		
	8-30-1 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		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報告をしている。	特になし	特になし		
	8-31-1 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		情報公開マニュアルを整備しており、またホームページ上でも公開されている。	特になし	特になし		
	9-32-1 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		コンプライアンス委員会、個人情報委員会等を設置し法令遵守に努めている。 法人本部にセクハラ等の相談窓口がある。 学生にはITリテラシー理解度テストを行い、教職員には会議研修で法令遵守について啓発している。	特になし	特になし		
9 法令等	9-33-1 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	3		教職員に対しては、就業規則に個人情報保護を明記すると共に、全体勉強会等で研修を実施している。個人情報の取扱については権限を設け、必要に応じて付与している。 学生には実習等で個人情報に触れる機会が想定されるため、取扱いに対する指導を実施している。	個人情報を多く取り扱っていることを常態化せず、机上の書類やパソコンの画面等、多くの個人情報に触れているという意識を高めることが課題。	離席時には書類を裏返す、パソコンの画面にロックをかけるなど、小さな取り組みを意識して実践することで、保護対策の向上を図る。 また、漏れた情報がWEBで簡単に拡散するなど、安易かつ無意識に発生する事故も社会問題となっており、個人に限らない情報保護と管理への対応も随時学び、広く啓発を行っていく。	3.0	

学校法人 東京滋慶学園 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 評価結果および改善方策

2022年度自己点検自己評価(2021年4月1日～2022年3月31日)による

集約

大項目	点検・評価項目	自己評価		現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	委員評価	
		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
の 遵 守	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		開校以来、所轄官公庁の養成施設・養成機関の指定規則に基づいた報告書および自己点検票を用いて実施している。 平成24年度より上記と併せて、専門学校等学校評価検討委員会の基準を元に、自己点検・評価を実施し、問題点の改善に努めている。	特になし	特になし		

学校法人 東京滋慶学園 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 学校関係者評価委員会 評価結果および改善方策

集約

2022年度自己点検自己評価(2021年4月1日～2022年3月31日)による

大項目	点検・評価項目	自己評価		現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	委員評価	
		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
	9-34-2 自己評価結果を公表しているか	3		自己点検・自己評価を行い、学校関係者評価委員会にて報告を行っている。 また、ホームページ上で情報公開をしている。	特になし	特になし		
	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	3		積極的に実践する方針を確立し、学園全体で取り組みを行っている。 学則及び規定に関しても毎年チェック会議の実施と、組織化についても規定に則り行っている。 評価結果についても改善に取り組んでいる。	評価結果の課題について、方策の実施状況の確認にまで至らなかった	アクションプランを作成し、定期的に進捗状況の確認をする		
	9-34-4 学校関係者評価結果を公表しているか	3		自己点検・自己評価を行い、学校関係者評価委員会にて報告を行っている。 また、ホームページ上で情報公開している。	特になし	特になし		
	9-35-1 教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか	3		ホームページ(ブログ、SNS)を活用し教育活動の情報を公開している。	今後は学生や保護者、関連業界が知りたい情報を発信できるよう、情報の質の向上を目指す。	情報発信だけではなく、学内のチェック機能を構築し、情報の質を確保する。		
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		産官からの依頼を受け、お菓子の企画・提供を行っている。	準備が直前になってしまう。 学生が主体的に参加できるシステムが構築されていない。	年間計画を立てる。 社会貢献、地域貢献の意味や目的を学生に伝える機会を設定し、学生が主体的に参加できるようにする。	3.0	地域との連携も十分に図られている。地域に開かれた学校として引き続きほしい。 学園祭再会や地域交流の場への参加などには是非、積極的に取り組んでいただきたいと思います。食の仕事は常に受け手(お客様)がいてこそ成立するということを学生さんが感じることは地域貢献と同時に心の教育にも繋がるのではと思います。
	10-36-2 国際交流に取り組んでいるか	3		学園として国際教育を建学の理念として掲げており学生、教職員に周知している。 海外研修の充実を図るために加盟しているJESC食文化教育分科会で研修内容の討議を毎年行っている。	自校の学生、卒業生が海外留学できるシステムを構築すること。	滋慶ヨーロッパセンターとの連携強化を行いシステムと一緒に作り上げる。		
	10-37-1 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		姉妹校の埼玉福祉保育医療専門学校からの紹介と直接学校に依頼が来たボランティア活動を奨励している。(2021年度は新型コロナ対策の為、縮小延期等を行った)	ボランティアは食を通して行えることに絞って行っている。現在は依頼を受けた時に案内している。全学生がボランティア活動に興味を持つことが課題である。	活動しているボランティアを見える化(HP等)をすることで周知を行う。		