

学校法人 滋慶学園 札幌ベルエポック製菓調理専門学校/

専門学校札幌ホテル・ウェディングカレッジ

2020年度 第1回 学校関係者評価委員会 報告書並びに改善方策

■開催日時 2020年6月29日(月) 9:30~11:30

■開催場所 札幌ベルエポック製菓調理専門学校/専門学校札幌ホテル・ウェディングカレッジ602教室

■参加者 (敬称略)

<学校関係者評価委員>

小泉 哲也 業界団体代表
佐藤 康彦 業界団体代表
大窪 和巳 業界代表
兼崎 義明 業界代表
高橋 知宏 高等学校代表
安積 美里 卒業生代表
中條 大輔 卒業生代表
塚本 澄雄 近隣代表
荻久保 玲子 保護者代表

荒井 さやか 業界団体代表
吉岡 千晶 業界代表
千葉 華菜子 卒業生代表
秦 ミチ子 保護者代表

<学校側参加者>

池田 尚志 学校長
小笠原 登志子 副校長
岩村 勇 滋慶 EAST 本部長
下山 記弘 事務局長
放生 和朗 教務部長・学科長
澁谷 亜寿美 学科長
金 昭英 学科長
小曾戸 重則 学生支援センター長
坂本 卓 担任

1. 開会挨拶（学校長 池田 尚志）

2020年4月より学校長に就任。

世の中がコロナのトンネルから抜けきれない状況にあり、新しい生活様式に取り組みられていることと思います。

そのような中でも我々は建学の理念を実践し、4つの信頼獲得を目指して、今日も笑顔で挨拶をモットーに日々の業務に取り組んでいきます。

ぜひこの機会に1年間の教育活動のご評価やご指摘をいただき、そのご意見を取り入れて学校運営の改善に取り組んで参ります。

学校責任者ご挨拶（事務局長 下山 記弘）

2019年11月より事務局長に就任。

本委員会の主旨説明

専門学校の専門課程における職業教育の水準の維持向上を図ることを目的に、「職業実践専門課程」が創設された。

職業実践専門課程認定の条件に、2つの委員会開催があり、「学校関係者評価委員会」と「教育課程編成委員会」がある。

この「学校関係者評価委員会」では学校運営の改善への協力を促進することを目的として開催します。

3. 委員の皆様の紹介

今回初めて就任された委員の皆様も含め自己紹介を実施

4. 2019年の自己点検・評価（資料配布）

< 1. 教育理念・目的・育成人材像 >

教育理念、目的、人材育成像についてはしっかり定まっておき、会議・研修等で学園内での浸透も図っている。

「職業人教育を通して社会に貢献する」をミッションとして掲げている。

実学教育・人間教育・国際教育の建学の理念と4つの信頼（学生・保護者、産業界、高等学校、地域）に取り組んでいる。

「業界直結の体験を通じた学び」を学校コンセプトとして運営している。

< 2. 学校運営 >

研修、会議で運営方針の確認を行い、学校運営に携わる環境作りをしている。事業計画に組織目的や運営方針を記載し、教職員全員で共有している。

情報システム化による業務効率化を図っている。

< 3. 教育活動 >

常に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を行っている。

2020年コロナ禍での教育の取り組みとして（オンライン授業 5/12～座学）（感染症対

策 6/1～実習)を実施している。コロナ禍でも学びを止めないことが大切だと捉えている。

< 4. 教育成果 >

- ・ 2019 年度退学率実績

製菓調理校は 6.4% (15 名)、ウェディング校は 8.3% (2 名)

- ・ 2019 年度国家資格 (製菓衛生師) 合格率 100%
- ・ 2019 年度就職実績

卒業生数 123 名、就職希望者 114 名、114 名内定 100%

- ・ 離職調査

2018 年卒業生 15.5% (メンタル面・マッチングに課題)

- ・ 卒業生の活躍 (本日の参加者)

中條さん (イタリアンシェフ) 個人店経営

在学中は体験入学のお手伝いでコミュニケーションが鍛えられたことが、現在の接客にも繋がっている。

安積さん (ヴァンドゥーズ) 夫婦で個人店経営

本校卒業生の夫とパティスリーアサカを開店

< 5. 学生支援 >

2 年間学生が学んでいく中で様々なサポートを実施している

スクールカウンセラーが相談に乗る体制を整え、精神面や健康面、生活面の相談をいつでも受入れている。また、学費相談専門のスタッフも配置している。

保護者との連携においても保護者会・学内販売実習等にお越しいただき、学校便りや電話連絡等で情報提供を行っている。

< 6. 教育環境 >

日々校舎のメンテナンスを行う体制となっており、教育環境の維持に努力している。

年 1 回の防災訓練や備蓄庫の整備、学生や職員の安否確認システム導入で緊急事態に備えた準備を行っている。

< 7. 学生の募集と受け入れ >

2020 年入学生 (2 校計) 135 名

2021 年校名変更予定 (変更後: 札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校)

選んでもらえる学校作りが課題である。

< 8. 財務 >

財務情報公開規定およ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。

< 9. 法令等の遵守 >

法令や設置基準の遵守に対する方針は文章化し、法令や設置基準の遵守に対応する体制作りは整備されている。また、自己点検・自己評価結果や学校関係者評価も本校ホームページで公開している。

< 10. 社会貢献 >

地域清掃、学内販売実習、施設の貸出等を実施している。

----- 学校関係者評価委員の校舎・授業見学 -----

5. 委員からの意見及び改善方策

●【卒業生代表より】カリキュラムにヴァンドゥース（洋菓子専門販売員）にスポットを当てて、北海道でいち早く授業を設けたりした点は業界としては良い取り組みであった。

●【卒業生代表より】学内コンクールがなくなるとお伺いしましたが、行ったほうが良いと思う。学生のうちに悔しい思いや負けを経験したほうがよい。

（改善方策）今年度、独自のコンテスト等が開けないか検討。次年度はカリキュラムに入れていく。

●【業界関係者より】同じ業界人として、どのような授業を行っているのか見学してみたい。

（改善方策）学校関係者委員対象の授業見学会を企画、実施する。

●【卒業生代表より】就職に関して、コロナの影響で学生がかなり不安を抱えているのでメンタルサポートも必要。

【業界代表より】見通しが立たない状態なので就職についてアドバイスが難しい状態をどう乗り切るか。

（改善方策）コロナウィルスの感染拡大の影響で就職不安を抱える学生をサポートするため、個別フォローを実施。またオンラインでの企業説明会など今できる事を積極的に仕掛けていく。

●【保護者代表より】

就職・離職に関して・・・就職先での活動（成功例）と共に離職時の理由や経験談を多く集約し公開することが大きな指標になると思う。

（改善方策）これまで離職率や理由についての調査は行ってきたが、成功事例の把握はできていなかったので取り組んでいき、学生に情報公開する事で役立ていく。

●【近隣代表より】防災に関する設備が施されており素晴らしい。今後はボランティア活動にも力を入れ、学びの内容とボランティア活動がリンクするような学びを期待する。

（改善方策）2年前の校舎移転に伴い、校舎所在地の地域でも地域の方に愛される学校を目指すためボランティア活動（ケーキ販売など）に積極的に取り組んでいく。 以上。