

作成日：平成 30 年 7 月 23 日

学校法人 滋慶学園 札幌ベルエポック製菓調理専門学校

学校関係者評価委員会 報告書

議事録：三鍋

■開催日時 平成 30 年 7 月 23 日(月) 13:00~15:00

■開催場所 札幌ベルエポック製菓調理専門学校 505 教室

■参加者（敬省略） 以下参照

<学校関係者評価委員>

小泉 哲也 業界代表（全日本司厨士協会 北海道地方本部 会長）
館野 一博 業界代表（ニューオータニイン札幌 総料理長）
吉本 晋治 業界代表（札幌洋菓子協会 常務理事）
佐藤 康彦 業界代表（北海道ホテルベーカリー会 会長）※欠席
鈴木 康弘 高校代表（学校法人恭敬学園 北海道芸術高等学校 法人本部長）
塚本 澄雄 近隣代表（第四町内会）
室谷 一希 卒業生代表（株式会社LEOC）※欠席
相馬 幸恵 在校生保護者代表

※当日欠席委員の議事内容の説明、質疑応答、評価については別途実施

<学校側参加者>

古島 暉大	学校法人滋慶学園 滋慶 EAST 常務理事
藤井 英嘉	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 学校長
小笠原 登志子	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 副校長
鈴木 和人	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 事務局長
澁谷 亜寿美	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 調理師科・ 製菓調理科学科長
坂本 卓	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 パティシエ科学科長
小曾戸 重則	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 調理実践科・ パティシエ実践科学科長
前木 那美子	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 学生サービスセンター
三鍋 良平	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 キャリアセンター長
松村 克己	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 調理師スペシャリスト
甲斐 浩典	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 パティシエスペシャリスト

■開会挨拶（事務局長より）

今回の委員会から、新任された委員様含め自己紹介

■開会挨拶（学校長より）

職業実践専門課程の評価として、学内で自己点検評価したものを学校関係者評価委員の皆様の開示をし、ご指摘いただくことで今後の学校運営に生かしていくことが目的。また、最近は学校と地域および業界が密接に繋がり、職業実践専門課程の認定校が増える中で、専門職業大学という大学構想も進められている。今回は、職業実践専門課程に関わる会議になります。具体的に本会議では、学校が自ら点検した物のご確認、業界と密接な連携をする必要があり、連携を取れ得ているのかどうかをご確認頂き、教育をより良い物にしていくものです。是非、活発な意見をお願いしたい。

■学事報告（鈴木事務局長）

平成 29 年度 4 学科

- ・パティシエ科
- ・調理師科
- ・カフェ科
- ・パティシエ夜間専攻科

平成 30 年度 7 学科

- ・製菓制小案ショコラ科
- ・パティシエ実践科
- ・調理師科
- ・調理実践科
- ・製菓調理科
- ・カフェ科
- ・パティシエ夜間専攻科

以上に変更になり、学生数を報告した。

■平成 29 年度の自己評価（中項目）内容および評価基準の説明（鈴木事務局長）

各項目の自己点検総括ポイントについての解説（別紙：学校関係者評価表参照）

○提示資料紹介

会議資料

- ・評価に関するルール説明

1. 教育理念・目的・育成人材像

質問：特になし

2. 学校運営について

- ・運営方針 研修・会議等で運営方針を共有。
- ・事業計画 文章化し共有
- ・就業規則 など

質問：特になし

3. 教育成果について

- ・人材ニーズと方向性
- ・就業年数と到達目標
- ・科目シラバス・コマシラバスに関して
- ・育成目標と教員
- ・成績評価・単位認定

質問：吉本委員より：資格取得指導体制に関して、製菓衛生師合格率は。

→今年、93.0%と若干低い数値だった。

卒業後も合格まで、無償サポートでフォローする。

4. 学生支援について

- ・就職に関する体制
- ・資格取得に関して

質問：鈴木委員より：卒業生の状況把握は具体的にどのようにしているか。

→同窓会やWEBインフォメーションメール等で把握している。精度を上げるために今後もより良い方法を考えて行きたい。

- ・学生の金銭的支援
- ・健康管理
- ・課外活動
- ・生活環境支援
- ・卒業生への支援

質問：小泉委員より：離職者から学校に連絡は来るのか？また、連絡つかなくなる状況に関しては、どのようにしているのか。

→基本的には、卒業生から連絡を頂いている。連絡のつかない学生に関しては、様々な形でアプローチするが、最終的に繋がらない卒業生がいる。今後、同窓会等とも連携し、進めていく予定。

就職と資格が専門学校の大きなテーマになるので、初めて離職調査をした年は30%あった。求人と本人の適正のミスマッチが原因と判ったので業界と連携し減ってきた。

食分野は7~8%を推移している。業種によっては、3%~0%もあるので、

業界と連携しながら防止していきたい。

怒られ慣れていない学生等も含め、離職防止教育の体制を考えていく。

6. 教育環境について

- ・施設・設備・防災
 - ・インターンシップ
- 質問：特になし

7. 学生募集と受入について

- ・入学選考
 - ・学納金
- 質問：特になし

8. 財務について

- ・予算計画
- 質問：特になし

9. 法令等の遵守について

- ・法令順守の共有に関して
 - ・個人情報管理
- 質問：特になし

10. 社会貢献について

- ・社会貢献
 - ・留学生対応
- 質問：特になし

■質疑応答

質問：小泉委員より：ポートフォリオとは何か。

→学んできた内容をまとめたファイルの事を指しています。一人一冊、入学前の学習から就職まで本人が学んできた事を振り返る為のものです。

：シラバス・コマシラバスとは何か。

→授業計画の事で、シラバスは年間での計画。コマシラバスは、授業一回ごとにこの授業では、何を学ぶかを記載したものです。

質問：鈴木委員より：スペシャリストとは何か。

→各業種で専門知識をもち、全体指導を行う教員。各業界の変化を調査し、授業に盛り込んで行く事を担当している教員を指します。

■学校関係者評価並びに委員会での意見を踏まえた改善方策について

学校関係者評価結果並びに委員会での意見については、理事会や学内の運営会議などの意思決定機関にフィードバックし、翌年度における重点課題へ反映し具体的に改善して参ります。（鈴木事務局長）

■おわりに

学校関係者評価委員会年1回 教育課程編成委員会 年2回あります。

この会議で、学校がどうなるかよりも、より良く学習して頂くために、学生さんにフィードバックできるように進めて行きたい。今後も業界で、長く働く人材を育成していききたい。そのためには、委員の皆さまのご意見を頂戴し、改善して行く事が重要になりますので、厳しいご意見も頂戴できればと考えております。引き続き、今後ともどうぞ宜しくお願いします。（古島常務）

次回：来年6月を予定