

学校法人 滋慶学園 札幌ベルエポック製菓調理専門学校

第1回 学校関係者評価委員会 議事録

議事録：前木

■開催日時 2019年6月24日(月) 13:00～14:30

■開催場所 札幌ベルエポック製菓調理専門学校 601教室

■参加者（敬称略）

＜教育課程編成委員＞

小泉 哲也	業界団体代表	調理分野（全日本司厨士協会 北海道地方本部 会長）
兼崎 義明	業界代表	調理分野（ホテルノイシュロス小樽 総支配人・総料理長）
佐藤 康彦	業界代表	製菓分野（北海道ホテルベーカリー会 会長）※欠席
鈴木 雄宇	業界代表	カフェ分野（Ins&Company, ltd Director/Pr）
高橋 知宏	高校関係者	北海道芸術高等学校
室谷 一希	卒業生代表	（株）LEOC
塚本 澄雄	近隣関係者	札幌市中央区町内会連合会 第四町内会
相馬 幸恵	保護者代表	製菓・製パン・ショコラ科2年生保護者

※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＞

藤井 英嘉	学校長
小笠原 登志子	副校長
古島 暉大	学校法人滋慶学園 滋慶 EAST 常務理事 ※欠席
結城 健二	滋慶 EAST 本部長
鈴木 和人	事務局長
金 昭英	製菓・製パン・ショコラ科、カフェ科、夜間パティシエ科 学科長
澁谷 亜寿美	調理師科、製菓調理科、製菓・調理師科 学科長
小曾戸 重則	パティシエ実践科、調理実践科、スイーツ・フード実践科 学科長
松村 克己	スペシャリスト
甲斐 浩典	スペシャリスト
三鍋 良平	キャリアセンター長
前木 那美子	学生サービスセンター

1. 開会挨拶（藤井）

この2つの委員会は職業実践専門課程＝国の職業課程充実策にふさわしいかを見定めるために行っている。1年間の私達の教育活動が正しく行われているかを自己評価し、それを委員の皆様の評価していただく。「職業人教育」「キャリア教育」といった専門学校が目指す教育に多方面から意見が寄せられ、注目を浴びている。今まではそのようなことはなかった。「職業」を考えるようになり、手に職をつける専門学校を選ぶことと、大学を選ぶことが同列に考えられるようになってきた。専門学校は目的意識を持って入学するため、充実した教育活動を行っているように思う。評価に関しては忌憚のないご意見をいただきたい。

2. 目的確認・委員メンバー紹介

学園の学校評価規定に基づき当委員会を行っている。

我々の活動を知っていただく、そして連携を強化するためのご意見をいただきたい。

3. 2018年度の自己評価（中項目）内容

<1. 教育理念・目的・育成人材像>

3つの教育理念、4つの信頼を掲げて人材育成を行っている。

「どのような人材が必要か」

小泉：調理の知識は持って入社するが、心の弱いところが多々ある。ホテルも働き方改革が行われ、今までは1年で覚えられたことが、1年では覚えられなくなっている。忙しくなると厳しい言葉をかけられることがあるので、退職に繋がることもある。無連絡で辞めることもある。心のメンテナンスの問題を重要視している。

鈴木：担任やカウンセラーでのカウンセリング体制で、心のケアを行いながら人材育成をすすめている。引き続き強化していきたい。

<2. 学校運営>

「札幌ベルエポック製菓調理専門学校は、分野・エリアの連携の強みを活かした運営で、産学協同と地域連携を核とした教育を実践します。」を組織目的として運営している。

「業界、卒業生、家庭からの課題は何か」

室谷：現在は製菓も受け入れているが、調理の人材が減っている。国家資格が両方とれるので、プラスアルファの魅力があれば人がもっと集まるのでは。

鈴木：幅広い分野で活躍できる人材を育てている。新しい資格等あればアドバイスいただきたい。

室谷：集団給食を学べる環境があれば、採用しやすさに繋がる。

鈴木：インターン等で学んだり、学内でも検討していきたい。

<3. 教育活動>

企業連携・地域連携 事例紹介

「業界経験者の講師を必要としている。講師の先生の派遣等の課題は」

兼崎：どこも人手不足の中で派遣しているため時間のやりくりが大変。時期は集中するより、バランスを見て組んでもらうほうが来やすいのでは。また、学生の身だしなみや授業を受ける態度、言葉遣いが目に余ると、授業をする気がなくなる。ただ講師として金稼ぎをしているわけではなく、自分の経験を伝えるため協力している。学校として最低限の教育をして欲しい。

鈴木：挨拶・笑顔は特に重要視して伝えている。

<4. 教育成果>

退学率は例年3%を切っているが、昨年度は増えてしまった。

「精神的な課題を持つ学生への対応」

鈴木：入学前など早い段階で「社会に出ること」を確認できる授業などがあれば。

鈴木（学校）：「0年生プログラム」を昨年度から行い、入学前から職業を知ってもらうようにしている。また、学生へのアンケート等で早めに対策を打てるようにしている。

<5. 学生支援>

「現在、就職において重要視される点は」

小泉：「元気」と「将来の夢」。メニューが変わる、忙しいから辞めたい、夢はないという新入社員がいる。

三鍋：将来のビジョンについての授業を行っている。保護者会でも家庭の中でお話するようお願いしている。現場実習で方向性を見失う学生もいるため、学科スタッフや保護者を含めたフォロー体制を強化している。

<6. 教育環境>

「今後必要となる機器等は」

兼崎：自分が学校に通っていた頃より、ずっと充実している。

鈴木：それぞれの会社でやり方が違うので、

<7. 学生の募集と受け入れ>

「入学希望者の減少が課題」

高橋：福岡の事例で、地元のゲーム会社と連携を組み、業界を盛り上げるという仕組み（GFF）があった。連携の規模を大きくしないとアピールにならない。北海道＝食というイメージがあるので、どう規模を広げるかだと思う。

<8. 財務>

「校舎・設備について」

相馬：ロッカーが狭いと聞いている。

鈴木：広げられるよう検討したい。

塚本：清掃などで社会貢献を検討して欲しい。

鈴木：来月から参加させていただく。

<9. 法令等の遵守>

「高等教育の無償化に伴い業界との関係が強化される」

小泉：実習期間がもっと長くてもいいのでは。慣れた頃に終わってしまうので、10 日間は必要だと思う。

鈴木：業界をもっと知ってもらうため、期間については検討したい。

<10. 社会貢献>

「留学生の受け入れ状況は」

兼崎：雇用側としてクリアしなければならない課題はあるが積極的に進めていきたい。

室谷：LEOCは海外で学校も運営している。介護派遣もしているため、会社としての受け入れ体制は充実している。日本語が読めないと支障があるが、真面目に働いてくれているので学校としても積極的に受け入れて欲しい。

4. 2019 年度の重点目標説明

学校コンセプトとして「コラボで学んでおいしいは∞」を掲げている。

・教育＝広報

面白い授業を作っていくためアンケート等により授業改革を行っている。

・コラボの強化

地域連携8地域、企業連携13社、国際コラボ2社をさらに強化していく。

・4つの学科

製菓・製パン・ショコラ科

製菓・調理師科

スイーツ・フード実践科

カフェ科

5. 意見交換・質疑応答

兼崎：「1年以内の離職率0%を目指す」とあるが、実績はどれくらいか。

鈴木：昨年度で7.3%。採用試験を受ける前の段階でマッチングを強化し0%を目指す。

高橋：専門学校の役割について考えると、いろいろなアイディアを持ったベンチャー気質の学生育ててもいいのでは。技術や知識も大事だが、高校生とは違って専門学生になると俯瞰してものを見られる力を教えられると思う。面白いアイディアを産み出せる力が必要。

鈴木：そのような人材は我々も求めているが、どう授業に組み込むかは課題である。これから構築していきたい。

6. 次回開催予定時期の案内
2020 年 6 月予定