

2025 年度 第 1 回 学校関係者評価委員会 議事録

札幌ベルエポック美容専門学校・札幌ベルエポック製菓調理専門学校

日時 2025 年 6 月 10 日(火) 学校関係者評価委員会 13:30~15:00
場所 学内 202 教室(札幌市中央区北 1 条西 9 丁目 3-4)
出席者 ① 学校関係者評価委員

札幌ベルエポック美容専門学校	
佐藤 明彦	バリエ札幌店店長(業界代表)(卒業生)
油木 愛美	maison one ディレクター(卒業生代表)
川上 宏恵	(保護者代表)
札幌ベルエポック製菓調理専門学校	
舟橋 裕司	一般社団法人 全日本司厨士協会北海道地方本部 幹事長(業界団体代表)
久保 健寛	株式会社 ボン・ヴィバン 代表取締役(業界代表)
兼崎 義明	ホテルノイシュロス小樽 総支配人 総料理長(業界代表)
花田 和也	株式会社ケイシイシイ(卒業生代表)
石田 拓也	KIRORO カリナリーエクスペリエンスマネージャー(卒業生代表)
八木沼 恵子	(保護者代表)
両校兼務	
高橋 知宏	北海道芸術高校札幌サテライトキャンパス キャンパス長(高校代表)
塚本 澄雄	札幌市中央区町内会連合会 第四町内会長(地域代表)

② 学校関係者

札幌ベルエポック美容専門学校・札幌ベルエポック製菓調理専門学校	
池田 尚志	学校長
小川 昭久	運営本部長 評議員
山口 敦	事務局長
放生 和朗	事務部長
白山 かがり	教務部長
澁谷 亜寿美	教務部長
大谷 奈津美	学科長
中谷 朱里	広報センター長
坂本 卓(議事録)	

議事録

司会進行:放生事務部長

- 1, 学校長挨拶 池田学校長より、季節の話題や学生への期待、業界直結の教育の重要性、地域社会との連携、今後の協力依頼について挨拶。
- 2, 運営本部長 小川本部長より、23年ぶりの再会や学校への思い入れ、学校関係者評価委員の意見が学校運営やカリキュラム改定に活かされていること、今後の意見への期待について挨拶。
- 3, 学校責任者 挨拶 ・二校責任者挨拶と学校関係者評価委員会の説明
- 山口事務局長より、札幌での勤務6年目、統合3年目の環境変化、学校関係者評価委員会の法的位置づけ(専修学校は第124条)、職業実践専門課程の認定、委員会の目的と役割、教育課程編成委員会との違い、評価の流れ(自己点検・自己評価→委員会→情報公開)について説明。
- 委員紹介

・委員紹介と委嘱状授与

学内委員(池田学校長、山口事務局長、放生事務部長、白山教務部長、澁谷教務部長、大谷学科長、中谷広報センター長)の紹介、外部委員(舟橋裕司様:2027年3月31日まで、油木愛美様・川上宏恵様:2026年3月31日まで)の委嘱状授与。

- 4, 2024年度 学時報告 ・2024年度自己点検・自己評価の概要説明
- 評価項目(教育理念、目的育成、人材像、教育活動、教育成果、学生支援、教育環境、募集・受け入れ、財務、法令の遵守・学園・学校としての対応、社会貢献活動)について説明。
- 滋慶学園グループのミッション(職業人教育を通じた社会貢献)、全国82校の運営、教育理念(実学教育・人間教育・国際教育)、信頼される学校運営の4つの信頼(学生保護者、高等学校、業界、地域)、北海道内7校の連携について説明。

・各校の教育理念・目標

札幌ベルエポック美容専門学校:

美容に関する知識・技術・情報力・感性・想像力・コミュニケーション力を持つクオリティオブライフのコーディネーター育成。

札幌ベルエポック製菓調理専門学校:

食に関する知識・技術・情報力・感性・想像力・コミュニケーション力を持つクオリティオブライフのコーディネーター育成。

両校とも幅広い世代の心身の健康・美・豊かさに貢献することを目標とする。

・ベルエポック2校の人材育成方針と学校運営

2校とも学生が自ら考え行動できる自己変革型人材育成を目指し、第7期5カ年計画など長期的な事業計画書を作成。組織目的、運営方針、数値的・定性的目標、実行計画を策定し、各部署・学科の事業計画に落とし込んでいる。

・組織体系と運営体制

教務部門は美容と製菓で分かれるが、事務部門は2校一体で運営。進路変更委員、DX委員、職場安全員、防火管理責任者など役割を明確化し、職務権限に基づき運営。

・教育活動とカリキュラム

教育指導要領や学生便覧(学生配布資料)を契約書的に位置付け、ミッション、教育目標、3つのポリシー、学年歴、シラバス、成績評価、同窓会手続き等を明記。業界直結カリキュラムで即戦力人材を育成。

・製菓調理分野の主な取り組み

洋菓子実習、和菓子実習、ディスカバリープログラム、現場実習、メニュープロデュース、商品開発・販売、外部実習(旭川菓子博、下国シェフ実習等)を実施。ホクレンとファイターズと連携し、学生がオリジナルメニュー開発に挑戦。

・特別授業・外部連携

ヴァローナによるショコラ授業、栗山町との連携授業、生産者から学ぶ授業、韓国・東京研修、北海道洋菓子コンテスト参加など多様な外部連携・研修を実施。

・入学から卒業までの流れ(製菓調理)

オープンキャンパスから始まり、2年間の学びを経て卒業。卒業生の成長や協力者への感謝が述べられた。

・美容分野の教育活動

日々の授業で国家試験対策や最新技術を学び、業界ゼミやトレンドゼミを実施。業界との連携で就職支援やアシスタントプログラム(札幌コレクション運営100名弱参加、HBCアイドルグループのヘアメイク依頼等)を展開。

・美容分野の海外研修

2年前から韓国研修(大学・コスメ研修)を開始。LA研修もあり、学生が希望先を選択可能。ベルエポック札幌・原宿・東京・福岡合同でLA実習、ヘアメイク講習や作品制作、ワーナーブラザーズ・ディズニー研修も実施。

・入学から卒業までの流れ(美容)

2年間の学びを通じて学生の成長を見守る。学生一人ひとりを大切にし、教員・担任・学生支援センターが連携して支援。

・学生支援体制

学生支援センターが学費・奨学金・資格証明書等の土台を支え、産学連携推進センターが業界との窓口・就職支援・連携カリキュラムを担当。スクールカウンセラー(SSC)も設置し、専門的な相談対応を実施。

・広報センターと入学事務局

広報センターが学校教育のアピール・広報活動を担当し、入学段階では入学事務局が対応。

5, 学校紹介

・進路アドバイザー制度と学生サポート

進路アドバイザーが学生の職業選択や転校支援を行い、入学後の進路変更にも柔軟に対応できる制度を導入していることが説明された。

・教育環境・校舎設備

校舎の全体像や各階の用途(1～3 階:製菓調理、4 階:クリエイティブラウンジ、5～8 階:美容)や実習室、フォトスタジオなどの設備について紹介された。

・学生募集・受け入れ・財務状況

2025年度の想定募集定員 350 名、総定員 710 名(美容 520 名、製菓調理 190 名)、進級率 95%を目指す。収益率 25%を目標とし、2025 年度は二校で 595 名を目指す。2029 年には 600 名規模を維持する計画。

・法令遵守・コンプライアンス

情報公開、安心安全の確保、産業監査、会計監査、内部監査を実施。厚生労働省の指導調査や各種法改正(私立学校法、障害者差別解消法、電子情報保存法、インボイス制度、個人情報保護法等)に対応している。

・社会貢献活動

中学生の職業体験受け入れ、札幌市中央区との連携イベント、地域清掃活動など、地域社会への貢献活動を積極的に実施している。

・2024 年度の取り組み総括

2024 年度の 10 項目の取り組みを総括し、関係者全員が「幸せ」になれる学校を目指す姿勢が示された。

質疑応答

・委員からの意見・質疑応答

1 人ひと

委員から学校運営や学生支援の手厚さ、少子化下での学生数維持の理由、今後の計画や業界動向への対応について意見・質問が出された。

・主体的な行動と現場実習の重要性

学生が主体的に行動し、失敗から学ぶことの重要性や、現場実習の機会を増やすべきという意見が出された。年 1 回の実習では学生の良さが伝わりにくいとの指摘もあった。

・学校の理念と生徒の成長

生徒に考えさせて行動させるという学校の理念が評価され、生徒のモチベーションや成長につながっているとの意見があった。

・調理科の取り組みと資格取得

調理科 2 年生の保護者から、先生方の指導や本人のやる気により成長が見られること、調理師免許や専科の試験が 10 月にあること、通信での学習支援があることが報告された。

・学校環境と生徒の活動

保護者から、学校の取り組みや環境が恵まれていること、生徒が社会に出るための力を身につけてほしいという期待が述べられた。

・卒業生の経験と現場連携

卒業生から、学校での学びが現場で即戦力となった経験や、現場実習や体験会の受け入れを積極的に行っていることが共有された。

・オープンキャンパスと社会人基礎力

オープンキャンパスでの交流が入学動機となることや、専門学校で社会人としての常識や自分で考え行動する力を身につけるカリキュラムの必要性が指摘された。

・通信制高校の現状と学び方の多様化

通信制高校の生徒数が 29 万人に達し、日本の高校生の 11 人に 1 人が通信制高校に在籍している現状や、オンライン学習の利点、学び方の多様化について説明があった。

・地域連携と行事参加

町内会から、地域行事への協力や連携の可能性について言及があった。

最後に

・今後の委員会運営・連絡事項

A3 評価表の記入・返送(6 月 17 日まで)、次回委員会は来年 6 月上旬予定、卒業式・入学式の案内、教育課題編成委員会の会場・時間案内、手土産(卒業生のロールケーキ)の配布などの連絡があった。