

作成日：平成 29 年 6 月 14 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：大滝千紘

■開催日時 平成 29 年 6 月 14 日(金) 13:00～15:00

■開催場所 札幌ベルエポック製菓調理専門学校 202 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）  
渡邊 沙智子 近隣代表（スズラン町内会）  
玉津 康太郎 卒業生代表（プレミアムホテル中島公園札幌 勤務）  
天野 幸子 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 明宏 学校法人滋慶学園 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  
結城 健二 学校法人滋慶学園 食分野本部長  
関口 崇之 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  
松村 克己 札幌ベルエポック製菓調理専門学校  
ファカルティ・ディベロップメント・コーディネーター  
甲斐 浩典 札幌ベルエポック製菓調理専門学校  
ファカルティ・ディベロップメント・コーディネーター

■開会挨拶（学校長より）

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。

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。

■学校関係者評価委員会の位置づけ（結城より）

・職業実践専門課程の認定について

専門学校は非一条校であり、文科省が掲げる職業実践専門課3つの柱は

①学連携 ②FD ③教育力の向上

これを評価する委員会として本学園では「学校関係者評価委員会」と「教育課程編成委員会」を設けている旨の説明。

■平成28年度の自己評価（中項目）内容および評価基準の説明（関口より）

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

1. 教育理念目的について

- ・学園グループパンフレット

2. 学校運営について

- ・事業計画
- ・就業規則

3. 教育活動について

- ・学生便覧
- ・教育指導要項
- ・科目シラバス
- ・授業アンケート
- ・ワンハートサービス動画
- ・クープジケイ動画
- ・学校パンフレット
- ・卒業制作動画
- ・資格取得体制（国家試験問題集、WEBツール）
- ・担任マニュアル
- ・学生サポートハンドブック

#### 4. 学修成果について

- ・ジュニアシェフコンテスト受賞学生紹介動画
- ・UCCコーヒーマスターズ優勝卒業生紹介動画
- ・ミシュランガイド北海道版掲載卒業生紹介動画

#### 5. 学生支援について

- ・学生寮パンフレット

#### 6. 教育環境について

- ・大通新校舎イメージ画像
- ・海外研修画像

#### 7. 学生募集と受入について

- ・入学案内
- ・募集要項
- ・オープンキャンパス案内冊子
- ・本校HP、SNSツール

#### 8. 財務について

- ・本校HP

#### 9. 法令等の遵守について

- ・ITリテラシー冊子
- ・本校HP

#### 10. 社会貢献について

- ・社会貢献事業イベントなどの紹介画像

#### ■ 質疑応答

特に挙げらず

#### ■ 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され、翌年度における重点課題への反映及び具体的な改善方策に落とし込んでいく。

とりわけ、今年度の学校関係者評価においては、業界の即戦力となる人材育成のためにより実践的な教育への取り組みとして、産業界（企業連携）や地域（町・生産者・生産者団体など）と連携した教育プログラムの充実を図る。