

## 2022年度 学校関係者評価委員会 議事録

作成者（書記）：境野

---

日時 2022年5月25日（水） 9：30～11：30

場所 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校 第二校舎 PBL ルーム

---

参加者 （評価委員）山本様（業界代表）、鈴木様（業界代表）、松本様（高等学校代表）  
山田様（地域代表）島野様（保護者代表）  
（学内関係者）青木、飯塚、山崎、小野、大西、鈴木、石岡、境野  
欠席者：川村様（卒業生代表）、加賀崎様（業界代表）

---

目的 職業実践専門課程における自己点検・自己評価に基づき、委員より客観的な意見を伺うことで、実際の学校運営に活かす。  
また、職業教育の水準の維持向上を図るために業界の方からの意見を伺い、教育課程に反映させていく。

---

議題 1、はじめに  
2、学校長挨拶  
3、委員紹介  
4、主旨説明・現状報告  
5、令和元年度学校評価関係者評価を受けた取組みの報告  
自己点検・自己評価説明  
6、総括  
7、事務連絡

---

1. はじめに

2. 学校長挨拶

人事異動による事務局長交替と IT&WEB 開校の紹介

学校統合について

建学の理念（実学教育・人間教育・国際教育）について

3. 委員紹介（小野）事務局紹介（山崎）

4. 会議の主旨と評価表の説明（山崎）

職業実践専門課程 文部科学省資料より※別紙参照

過日、自己点検自己評価を実施 終了後に評価表を提出してほしい

5. 2021年度学校評価関係者評価を受けた取組みの報告

1) 教育理念・目的・育成人材像（山崎）

評価はすべて3だが、課題は新型コロナウイルス感染症を踏まえた業界と連携し教育の必要  
性と離職率の高さにある

2) 学校運営（山崎）

事業計画に沿って運営できているが、意思決定システムにおいてのみ評価2とした。討議を  
して意思決定するための会議進行や意見交換するための研修などを行った。

3) 教育活動（小野）

教育課程編成委員会にて多くの意見をいただき教育課程の編成や実施方針を定めている

課題は業界のニーズと学生のニーズをすり合わせが必要と感じている

キャリア教育では、学生サポートハンドブックや担任マニュアルを活用できている。課題は、

幅広い年代の学生や留学生といった様々な経緯や環境を持つ学生への対応力

コンテストへの参加や外部評価については評価2とした。コロナ禍とはいえ学内でプロジェクトチームを作り指導体制の充実に取り組んでいく。

#### 4) 学修成果 (石岡)

2020年度に達成できなかった100%就職を達成した。フロー教育を取り入れた支援卒業生の社会的評価についてLINEを使った動向把握を構築。また、同窓会を通じたステップアップを目指す

#### 5) 学生支援 (小野)

退学率の軽減について評価2とした。退学率等の事業報告 資料配布 ※別紙参照

退学率は、昨年実績3.6%に対し実績6.1%。要因は精神面の病気や生活習慣の乱れなど。

保護者との連携体制の構築について評価2とした。コロナ禍で入学式や卒業式にもご参列いただくことができず、学校の方針やサポート体制を周知できる機会が激減している。SNSを活用した情報発信の強化に取り組んだ。

#### 6) 教育環境 (大西)

海外研修やインターンシップの実施が困難な状況は続いている。授業内に現場のシェフに来校していただく特別授業や企業説明会にて現場を知る機会を確保していく。

#### 7) 学生の募集と受入れ (鈴木)

オンラインを活用した広報活動の広がり。個人情報の取り扱いには十分留意している。

入学選考基準を明確にした入学選考や財務基盤を意識した数字分析等に取り組んでいる。

しかし、入学定員の充足には至らず、業界の魅力を伝えられるような取り組みを業界のアドバイスをいただきながら推進していきたい。

#### 8) 財務 (山崎)

財務状況と監査について問題はない。課題は定員充足。財務基盤の安定につなげる必要がある。

#### 9) 法令等の順守 (境野)

個人情報保護については教職員もITリテラシーのテキストを基にした試験がある。

情報公開については、学園の総務センターによる外部からの相互チェックや研修を随時行っている。

#### 10) 社会貢献 (石岡)

地域からの依頼を受け、作品の提供等を実施しているが、学生の学びの場として主体的に参加できる啓蒙や指導が課題

## 6. 意見交換

(山本様)

伝えることや教育することと職業のギャップがある。本来は自発的に自分で学び技術を高めていくものであるが、昨今は保護者も含めて終身雇用であるかのように労働条件を盾にする傾向があり、離職につながるのではないかと。労働の柱と教育の柱を教えることが大事。

働くこと、学ぶこと

従業員は作品である。ベルからも優秀な卒業

現場の横のつながりは学校を超えるものがあるのだから、学内のコミュニティだけでなく業界の生かして優秀な人材をさらに活用できると考える。学校からはいいことばかりでなく皆さんの情報を出して

(鈴木様)

2020年卒業 1年以内離職率 6.5%

離職率の高さは課題というが、一般的大学等と比較すれば、決して高くはない  
少なからず受け入れる側にも課題があり、就職した企業を退職する自体には相性も関係したもの  
だから、その業界自体を離れてしまう二次離職を抑えるための取り組み

⇒ (石岡) 就職先との関係構築の強化を目指す

広報活動において製菓調理分野のネガティブな情報の影響はなかったか。

⇒ (小野) 見えない部分の魅力やポジティブ情報を積極的に丁寧に伝える努力をしてきた。

教員より業界からの意見や現状を直接的に伝えていただくことが最も有効だった。

(松本様)

学生と教員の距離が近いと感じる生徒が多いのは、この学校の強みとして評価できる。

高等学校へ足を運んで学校の良さを伝える活動を粘り強く取り組んでほしい。

(山田様)

専門学校の指導者の皆さんは大変なお仕事をされていると感じている。なぜなら、学生が将来生きていく糧を身につけて社会へ排出する場だから。先生方がきちんとした服装で足早に歩く姿や挨拶を交わす姿を見ていて地域も引き締まる影響がある。

(島野様)

SNSについて昨年よりいいねが増えたと感じている

入学式・卒業式のライブ配信はどのくらいの保護者が見たのか？やはり求人にしる学校の取り組みにしるHPだけでなく手紙で通知してほしい。

パティシエ科を1年制にしたことに疑問あり。保護者として1年で何をどれだけ身につけられるのか不安のある学科ではないか。

⇒ (山本様) 基本ができていてレパトリーが少ないだけと考えると1年制にも良さがある。

学校では1年間で基礎をしっかりと身につけさせて欲しい。

⇒ (島野様)

製菓衛生師の資格も取らず、卒業後サポートするというが、であれば2年制がよい。資格を取得する意味はないのか。

⇒ (山崎)

正直、経営判断であるといえる。学校を新設するための苦渋の判断であった。

## 7. まとめ・総括 (青木)

それぞれの立場からの貴重なご意見をいただきありがとうございます。

業界とのコミュニティや関係構築はぜひ充足させていきたい。

今後の教育について強い決心を持つことができた。

以上