

作成日:平成 27 年 6 月 18 日

学校法人 滋慶学園 東京ベルエポック製菓調理専門学校 平成 26 年度 第 3 回学校関係者評価委員会議事録

議事録作成者:岡本 和大

1. 開催日時 平成 27 年 6 月 18 日(木) 15:30~17:30

2. 開催場所 滋慶学園東京本部会議室

3. 参加者 学校関係者評価委員

(氏 名)

竹内 浩	業界関係者 (シェラトン・グランデ・トーキョー・ハイ・ホテル エグゼクティブシェフ)
小沼 善裕	業界関係者 (ザルトルプ ラザ 東京 西洋料理科 ヘ ストリーシェフ)
君嶋 絵利香	卒業生代表 (モロゾフ株式会社)
黒河内 さえみ	保護者代表 (パティシエ科 (黒河内 あずさ保護者))
与那覇 初美	保護者代表 (調理師科 (与那覇 珠里保護者))
森 章	高校関係者 (拓殖大学紅陵高等学校 学校長)
西野 幸雄	近隣関係者 (江戸川区仲町町会交通委員)

学校側参加者

小川 昭久	東京ベルエポック製菓調理専門学校	副学校長
関口 崇之	同	事務局長
藤崎 隆行	同	教務部長
甲斐 浩典	同	FDC

4. 会議の概要

- (1) 全委員の委嘱状交付
- (2) 平成 26 年度の自己評価(中項目)内容
- (3) 平成 27 年度の重点目標説明
- (4) 質疑応答
- (5) 評価シートの記入方法説明・記入
- (6) 次回開催予定時期の案内

(自己点検評価・重点目標説明への意見)

意見1 <学校運営>

森：学生の退学率は5.9%であるが、教職員の離職率はどのくらいであるのか？

小川：昨年度は職員25名に対し、2名が退職している。

森：学校という職場に合わないからではないのか？

小川：専門職者（技術者）は現場に思いがある者もあり、数年経つと現場に戻り
たくなる事もある。

意見2 <財務>

森：学校の人件費率はどのくらいで運営されているのか？

小川：昨年度の人件費率は31%である。

森：学校運営としては健全であると感じる。

小川：学校単体ではなく、学園グループ（関連企業など）のサポートを受けて
運営している部分もあるため、スケールメリットがある。

意見3 <学生の募集と受け入れ>

森：学生募集に関して、オープンキャンパス以外にも、高等学校の家庭科授業
（調理実習）の講師派遣を年に数回でも行ってみてはどうか？

小川：学園グループ内の学校によっては、実際に教員と出身校の卒業生が授業を
実施したケースもあり、実践していくことは可能である。

関口：高等学校の調理部などを対象に高校生パティシエ・シェフコンテストも実施
（昨年まで5回目）しており、昨年度のエントリー数は約380名を超えた。
コンテストの入賞者にはホテルでの厨房職業体験やプロによる特別レッスン
などを実施し、将来の職業像が明確になるようなプログラムを設けている。

意見4 <学生支援>

西野：社会人からの入学してくる学生はいるのか？

関口：入学生全体の2割が既卒者である。

西野：卒業後すぐに独立する学生はいるのか？

関口：社会人で早期退職されて独立開業を目指して入学する学生もいる。卒業後すぐに開業準備をはじめめる学生もいるが、経験が不足していることもあり、なかなか難しい。

5. 学校関係者評価結果、ならびに委員会での意見を踏まえた改善方策について

今回の学校関係者評価結果なら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、具体的な取り組みに落とし込んでいく。

とりわけ、26年度の学校関係者評価においては高等学校との連携を図るべく、高等学校の家庭科授業や料理部などへの協力や担当教員との意見交換の場を設けることで、「高専連携」のモデルケースの開発と充実を図る。

また、地域との連携にも着目し、地元の自治体や町内会の様々な活動への参加を通して学生の社会貢献に対する動機付けの機会を設ける。