

## 平成 30 年度 学校関係者評価委員会（第 1 回） 議事録

日 時 平成 30 年 6 月 29 日（金） 10：00～11：30 議事録：小泉恭野

参 会 者 教育課程編成委員会 委員 山本 正隆シェフ・毛塚 智之シェフ  
篠崎 規子様・野本 重雄様・山田 雄俊様  
学校法人埼玉福祉学園 古島常務・結城本部長・青木学校長・飯塚事務局長・  
阿部事務局長・藤崎教務部長・高橋・小泉・

場 所 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校  
〒330-0845 埼玉県さいたま市大宮区仲町 3-100-2 TEL 048-644-9000  
全体会：第 2 校舎 5 階⑦教室

【議題】 進行：阿部局長 流れの確認

- ① 校長挨拶
- ② 昨年度の数字報告
- ③ 意見交換

【内容】

① 青木学校長

3つの建学の理念。

人との関わり。食材の変化に気付く事が大事。入学前からキャリア形成を行なう。【広報】

教育の知識【教務】卒業後の支援【キャリアセンター】

必要な人材を育成する。

② 委員の紹介

業界代表 山本シェフ【製菓】 毛塚シェフ【調理】 野本先生【高校】就労意識を持たせる留学生をどうにかするのが課題。リカレント教育→再教育 2007 年生まれの子どもは 107 歳まで生きるであろうといわれている。そうになると、60 歳でリタイアすると経済を支えられない。リカレント教育が大事。

地域代表 山田様 保護者代表 篠崎様

③ 職業実践専門課程

企業と密接に関係を持ち教育を行っている。→文科省から付与される。

第三者評価。

教育課程編成委員会

④ 平成 29 年自己評価内容 【阿部】

人間教育を高める事を重視した。【昨年度】

キャリア教育の向上を図った。

事業計画より、早めに業界への意識付けをしたい→産学連携を行なって教育を行なう。

⑤ 教育活動

産学連携授業

技術講習会を行なっているが、単発になってしまう場合がある。今後はフロー教育にしてよりよい教育にしていきたい。

授業アンケート

学生の満足度を高めたい

数字報告

国家試験 97.5%

退学者 3.9% 【人間関係】

就職率 100% 【94.4%】

離職率 4.9% マッチングが大事な要素。

⑥ 業界の意見【山本シェフ・毛塚シェフ】

<山本シェフ>

安全・安心を大事にしなければいけない。ピカソの話。絵の専門学校の主席で卒業した。製菓学校に入ってくるが、基礎教育を受ける学生とレパトリーを受ける学生の2パターンがある。

短期・中期・長期など分けて教育する事が必要。

いかに大人にしてあげるのが大事。加速的な教育をして欲しい。技術者として基礎【温故知新】を大事にして欲しい。

<毛塚シェフ>

プロフェッショナルを育てる。

2年間で人生決められるのか。マッチング。個々をどう生かしていくのか。パレスの就職者も目的を持って就職してきているのはそんなにいない。

良いものを見せるは良い事。ホワイトソースの中身を知らない学生が多い。

雇用する側が使えないのが問題。保護者を巻き込むことも大事。

人を知るのが大事。【どのような環境で育ったか。】

<振り返り>

数字としては達成している。⇒産学連携が見える化が大事。

<野本さん>

産学連携は大事。現場を知るのが、コミュニケーション力が大事。

専門を育てる学校。高校生は、必ず学校訪問をする。専門は雰囲気より、就職率・資格合格率説明する専門学校の先生の態度・言葉遣い。

留学生に対して。担当を決めて対応を考えて欲しい。

<地域者>

基礎ができなければ成り立たない。物を口に入れることを考えて欲しい。

<保護者>

先生の笑顔が魅力的で入学をさせた。兄弟で入学させたが、今後も色々とお願ひしたい。

以上。