

令和3年度 函館短期大学付設調理製菓専門学校  
学 校 関 係 者 評 価 委 員 会

1. 開催日時：令和3年7月13日（火）14：00～15：30
2. 開催場所：函館短期大学付設調理製菓専門学校 学生ホール
3. 参加者：小 野 浩 司（本校PTA 会長）  
小 林 泰 男（本校同窓会 会長）  
酒 井 論（ラビスタ函館ベイ 料理長）  
高 村 亨（フード・コミュニケーション 代表）  
山 本 仁 志（本校 校長）  
吉 田 徹（本校 教頭）  
伊 藤 美 樹（本校 教務主任）
4. 内 容：（1）令和2年度自己点検評価報告書の説明  
（2）質疑・応答  
（3）評価・意見交換

## 1. 教育理念・教育目標

### 《教育理念》

時代を超えて普遍である学園訓三カ条「報恩感謝」「常識涵養」「実践躬行」を具体的信条として、知・情・意の円満にして高度に発達した人材を育成し、地域の食文化の発展に貢献する。

### 《教育目標》

学園建学の精神や本校教育理念に基づき、学園訓三カ条を体して調理・製菓の業務に従事する調理師並びに製菓衛生師に必要な知識と技能を可能な限り修得し、職場において即戦力となる職業人を育成する。

### 《育成人材像》

教育目標に掲げる即戦力となる人材とは、下記の3要素を兼ね備えた人物といえる。

- ① 真摯な態度で学び、素直に感謝の気持ちを表せる、豊かな人間性を持った人材を育成する。
- ② 内なる自己と外なる社会への興味・関心を抱くことができ、常に研鑽を忘れない、高い向上心を持った人材を育成する。
- ③ 基礎技術と専門知識を習得し、自信と誇りをもって社会に貢献できる人材を育成する。

## 2. 評価項目の取組状況・達成状況

### (1) 教育理念・目標・育成人材像

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
学校の理念・目標・育成人材像は定められているか	4.4
社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	3.8
学校の理念・目標・育成人材像、学校の将来構想は学生・保護者等に周知されているか	3.9

#### 【現状と課題】

調理師法、製菓衛生師法に則し、即戦力となる人材の育成をめざしている。即戦力とは技術力・知識力の修得はもとより、社会人としての礼儀(挨拶・返事)や身だしなみをわきまえ身につけていることも含まれる。そのためには、本校の教育理念・目標・育成する人材像を、学生及び保護者に理解してもらう必要がある。本校では、入学式の校長式辞や入学オリエンテーション、授業、学校生活、学校通信を通じて、事あるごとに説明し、理解が深まるよう努めている。また、本校の教育理念である学園訓三カ条は全教室に掲示し、学生の目にいつも触れるようにしている。

本校は道南地区唯一の食の専門学校として、地域の食文化を支えていくという使命を担っている。そのためには、調理師・製菓衛生師の業界団体との連携強化を図り良好な関係の構築が大切である。平成30年度より、「教育課程編成委員会」「学校関係者評価委員会」を立ち上げ、本校の教育理念や活動内容を知って頂くとともに、委員の皆様から様々な視点からのご意見・要望を伺うことにより、教育の質向上に取り組んでいる。

#### 【改善の方策】

今後も教育環境の整備に努めるとともに、地域の関係業者・生産者との連携を強化し、地域貢献活動にも主体的に取り組んでいく。

#### 【特記事項】

令和3年3月に文部科学省より職業実践専門課程の認定を受けた。

#### 【学校関係者評価及び意見】

特になし

## (2) 学校運営

評価項目	自己評価
	5段階評価 1 (不適切) ~ 5 (適切)
運営方針に沿った事業計画が策定されているか	4.2
人事、給与に関する規程は整備されているか	4.2
教務、財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	3.9

### 【現状と課題】

事業計画は、毎年12月に「所属長方針」を理事長に提出し、その上で本校の事業計画および予算を作成し、理事会・評議員会での承認を受けている。

また、本学園では3年に1度の頻度で「学校法人野又学園中期経営計画」を策定しており、本校の課題および経営計画も記載している。現在、中期経営計画（令和2～4年度）を推進している。

教職員の勤務時間や出勤・休暇・出張等の労務管理が校長・事務長を中心に適切に行われている。学園・学校の職階制は業務遂行上円滑に作用して、教職員の勤労意欲向上によい影響を与えている。事務職員に関しては、年2回の人事評価を行っている。理事長または法人本部事務局長と校長の複数名による面談をもとに、公正な評価が行われている。

### 【改善の方策】

教職員の休日に関しては、調理師科夜間部の授業、外部会議、会合、土曜日・日曜日に行われる行事や広報活動も多く、今後も振替休日、代休などを適応して公平さを確保していきたい。

### 【特記事項】

特になし

### 【学校関係者評価及び意見】

特になし

### (3)教育活動

評 価 項 目	自 己 評 価
	5段階評価 1 (不適切) ~ 5 (適切)
教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針が策定されているか	4.1
企業等と連携して実習・演習等を実施しているか	4.1
授業評価の実施・評価体制はあるか	3.9
成績評価・単位認定の基準は明確になっているか	4.2
人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	3.3
職員の能力開発のための研修等が行われているか	3.0

#### 【現状と課題】

教育課程の編成・実施には、法令指定科目を遵守し、規定授業時間数を確保するとともに、教育理念・目的や教育目標が反映されている。今年度は、「教育課程編成委員会」を2回開催し、各委員より様々な視点から意見・要望を伺うことができた。特に、確実な技術習得と特色ある授業内容の充実化に向けた意見を多数頂き、今後の教育課程編成に活かしていく。

校外実習は、より実践に近い緊張感のある実習として、職場の厳しさを体験でき就業後の離職の減少にも役立つものである。今年度は新型コロナウイルスの影響で実施を見合わせたが、校内において5日間の実習期間を設け対応した。

授業評価に関しては、学生満足度調査として年度末の3月に実施している。今年度は、製菓衛生師科2年生の満足度が残念ながら低下した。製菓以外の進路を選択する学生も出るなど、クラス担任だけではなく多くの教職員で対応した。今回の学生満足度調査内容を真摯に受け止め、講義・実習の改善に活かしていきたい。

能力開発のための研修に関しては、新型コロナウイルスの影響で外部の研修会は中止となり、校内での研修及び教員相互の授業見学による研修にとどまった。ここ数年、外部研修への参加ができておらず、教職員の資質向上のためにも、参加しやすい態勢づくりにも今後も努めていく。

#### 【改善の方策】

校外実習は、新型コロナウイルスの感染状況によるが、感染防止の態勢をとり実施に向けて準備を進めていく。

#### 【特記事項】

今年度の校外実習は、新型コロナウイルスの影響により、校内での特別実習に切り替えた。

#### 【学校関係者評価及び意見】

8時間で行う実習に関して、教室での座学後、教員によるデモンストレーション、午後から学生自身が材料の計量から行う調理実習の流れは、学生にとって理解しやすい実習になっていると思う。料理には歴史があり、時代が変わり料理が変化しても基になる料理は変わらない。8時間実習はとても良い取り組みだと思う。

#### (4)学修成果

評価項目	自己評価
	5段階評価 1 (不適切) ~ 5 (適切)
就職率の向上が図られているか	4.1
本校独自の基礎技術試験・技術等級認定試験は適切に実施されているか	4.0
資格取得率の向上が図られているか	3.9

#### 【現状と課題】

就職支援活動は学生部長を中心に精力的に取り組んでいる。今年度は新型コロナウイルスの感染拡大による宿泊・飲食関係の就職への影響もあり、就職内定率は調理師科が100.0%、製菓衛生師科は1名内定を決めることができず83.3%であり、残念ながら就職希望者全員の内定とはならなかった。また、函館市及び近郊出身者は地元志向が顕著であるが、より高い技術を修得できる機会の多い首都圏の企業への就職意識も高められるよう、今後も指導していく。

技術試験に関しては、2年生の自主練習をする学生が少なく、昨年度に比べ1級合格者数が減少した。技術の習得には、日々の地道な練習の積み重ねが大切であり、その徹底が足りなかったと反省している。1年生は基礎技術試験に向き合う姿勢ができており、今後も切磋琢磨していく環境づくりに努めていく。

資格取得に関しては、調理師科では専門調理師受験時の学科試験が免除になる「技術考査」と公益社団法人全国調理師養成施設協会が認定する「食育インストラクター認定試験」に、受験者12名が全員合格という嬉しい結果となった。しかし、製菓衛生師科においては、2年生が在学中に国家試験に臨み、受験者8名中5名が合格という残念な結果となった。進路決定に際し、製菓以外の道を希望する学生もおり、集中して試験に臨めない学生もいた。本人・保護者との連携が不足しており、結果を重く受け止めている。

#### 【改善の方策】

来年度の就職は、今年度以上に新型コロナウイルスの影響を受けるものとする。学生・保護者、そして採用担当者との連携を更に密なものとするとともに早め早めの対応を心掛ける。また、技術の習得に向け来年度は練習月間を設け、確実な技術習得を図っていく。

#### 【特記事項】

特になし

#### 【学校関係者評価及び意見】

卒業生から現役学生へ講話するような機会、卒業生から学校への要望を聞く機会などがありますか。年齢の近い先輩からの話を得られると学生のモチベーションは上がると思う。

## (5) 学生支援

評 価 項 目	自 己 評 価
	5 段階評価 1 (不適切) ~ 5 (適切)
学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	4.3
学生の生活環境への支援は行われているか	3.9
学生相談に関する体制は整備されているか	4.2

### 【現状と課題】

長引く不況のため経済的に困難な家庭もあり、学納金延納願の提出が多くなってきている。学費支援制度については、本校独自の貸与奨学金制度があり、入学要項に記載しており学生・保護者に十分周知されている。学費納入期限1ヶ月後に未納者がある場合、事務長が状況と今後の対応を朝礼にて報告し情報を共有している。また、今年度より湯川学生会館への入居も可能となり、学生・保護者の負担軽減に結びつくと考ええる。

学生相談及びその指導には教職員間の連携も大切であり、それが学生・保護者の安心感・信頼感を高めることにつながる。今後も個人情報に配慮しながら、朝礼等にて学生に関する情報共有を図っていく。学生の健康については、ホームルームで担任が体調を確認し、欠席・遅刻には電話をかけるなどして、状況把握に努めている。

### 【改善の方策】

家庭の経済的負担軽減のため、湯川学生会館の情報提供にも力を入れる。

### 【特記事項】

今年度より、月初めの朝礼にて各担任からのクラス状況の報告を通じて、学生の情報共有を図った。

### 【学校関係者評価及び意見】

特になし

## (6)教育環境

評価項目	自己評価
	5段階評価 1 (不適切) ~ 5 (適切)
設備・施設は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	3.7

### 【現状と課題】

平成 28 年 3 月に新館が完成し、調理師科・製菓衛生師科の実習室が新たに 1 室ずつ増え、技術向上に向けた環境が整備され有効活用されている。これに満足することなく、今後も企業ニーズに合う調理・製菓機器を設置し、さらなる教育効果を高めていきたい。

防災・避難計画としては、令和 2 年 5 月 7 日の 13 時 00 分～13 時 10 分に全学生が参加する火災を想定した避難訓練を実施した。また、6 月 1 日の 13 時 00 分～13 時 15 分に、本校と隣接する付属幼稚園と合同での地震・津波を想定した避難訓練を実施した。終了後校長より総評が全学生に伝えられた。訓練の実施は学生の防災意識の向上に役立っている。

火災時のみに限らず様々な緊急時に避難が滞ることのないように、その場面に応じた対処法を指導するには、限られた時間の中での訓練だけでは難しい状況である。今後も、火災時のみに限らず地震・津波など様々な緊急時に避難が滞ることのないよう、機会を設け防災意識の向上に努めていく。

### 【改善の方策】

環境整備として、校舎内照明の LED 化を図っていく。

### 【特記事項】

特になし

### 【学校関係者評価及び意見】

特になし



## (7) 学生募集

評価項目	自己評価
	5段階評価 1 (不適切) ~ 5 (適切)
求める学生像、入学者の受け入れ方針を明確に定め、公表・周知しているか	3.7
入学者の募集活動を適正かつ効果的に行っているか	3.5

### 【現状と課題】

学校が求める学生像は明確であり、それにふさわしい学生募集方法、入学者選抜となっている。入学者選抜の方法が志願者の多面的な学力、能力、意欲等人物を判定するのに適しており、客観的かつ公正である。合否判定にあたっては、判定基準が明確であり総合的な観点から客観的かつ公正に判定が行われている。入学者選抜学力検査問題の科目や内容・形式、実施方法が客観性、妥当性、信頼性を満たし公正なかたちで作成・管理されている。

2年制に移行して、即戦力となる人材を育成するための、より実践に近い教育環境が整った。今後は本校の特色ある実習や地域貢献活動等、本校の魅力ある教育内容の広報を全教職員で力を入れていく。また、ホームページの活性化や動画配信により、本校の魅力を発信していく。

入学生の減少は、道南地区唯一の食の専門学校として、地域の食文化を支える人材を世に送り出すことが出来なくなるという危機感を全教職員が持っている。本校の使命を果たすためにも、入学生の確保に向けて全力で取り組む。

### 【改善の方策】

ホームページの活性化や動画配信により本校の魅力を発信するとともに、カリキュラムの本格的な見直しにも着手する。

### 【特記事項】

特になし

### 【学校関係者評価及び意見】

現在、新型コロナウイルスと少子化の影響で学校を取り巻く環境は大変な状況にあるが、高校訪問、体験入学、ホームページの活性化等を通じて、厳しい状況を乗り切ってもらいたい。

## (8)財務状況

評価項目	自己評価
	5段階評価 1 (不適切) ~ 5 (適切)
中長期的に学校の財務基盤は安定していると言えるか	3.0
財務について会計監査が適正に行われているか	4.5
財務情報公開の体制整備はできているか	4.4

### 【現状と課題】

本校の会計は、学校法人会計基準に基づき、学校法人野又学園経理規定で定めている通り行われている。法人全体で会計システムを導入しており、会計帳簿、決算書類等収支の状況を明らかにする書類は完備されている。また、監査法人による監査を定期的に受けている。財務体質の健全性維持への取り組みにより、中長期的な財政基盤の安定性確保を図っている。

財務情報の公開に関しては、本校ホームページに公開している。令和3年3月に文部科学省より「職業実践専門課程」の認定を受けたこともあり、情報公開の環境整備に努めている。

中長期的な財源を確保するためには、少子化の中でいかに入学生を確保するかが課題となっている。今後も広報の徹底を行い入学生の確保に努めていく。

### 【改善の方策】

中長期的視点として調理師科・製菓衛生師科の再編成の検討も必要と考える。

### 【特記事項】

特になし

### 【学校関係者評価及び意見】

特になし

## (9)法令等の遵守

評 価 項 目	自 己 評 価
	5段階評価 1 (不適切) ~ 5 (適切)
法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	4.8
個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	4.3
学校関係者評価委員会を実施し、結果を公表しているか	4.8
教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか	4.4

### 【現状と課題】

平成30年度より2年制に移行し、教育課程編成委員会と学校関係者評価委員会を設置し、本格的に外部の委員より様々な視点からご意見を伺い、本校の更なる教育充実に向けて取り組んでいる。令和3年3月、文部科学省より職業実践専門課程の認定を受けた。今後も委員会との連携を強め、質の高い教育サービスの提供を通じて学生の学校満足度を高めるとともに、地域から信頼される学校を目指していく。

教育情報に関しては、本校及び学校法人野又学園ホームページにて公開している。ホームページには自己点検評価報告書も提示しており、教育情報や就職率なども公開している。また、日常の学校行事等の情報に関しては、ホームページのニュースとして随時公開している。

### 【改善の方策】

ホームページの活性化や動画配信により本校の魅力を発信するとともに、カリキュラムの本格的な見直しにも着手する。

### 【特記事項】

令和3年3月に文部科学省より「職業実践専門課程」の認定を受ける。

### 【学校関係者評価及び意見】

特になし

## (10) 社会貢献・地域貢献

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	4.2
学生のボランティア活動を奨励し、具体的な活動支援を行っているか	4.0

### 【現状と課題】

各方面から依頼される商品開発事業や地域イベントへの協力は、新型コロナウイルスの影響で開催中止となるものが多く、厳しい1年となった。その中で、渡島総合振興局と連携してのブリ料理普及活動や函館市主催の「はこだてフードフェスタ」への参加を通じて、僅かではあるが地域の要望に応えることができた。

「函館賞味会」は、平成27年度より本校が食を通じて道南の人と人、地域と地域を結び付ける拠点となるようにと、渡島・檜山の食の研究会として開催目的を変更した。渡島・檜山の18市町の首長の他に、令和元年度から渡島総合振興局と檜山振興局へも直接趣旨を説明し、各自自治体における現状やニーズを直接伺う場として、年3回実施している。今年度は、新型コロナウイルスの影響で年2回の実施として企画したが、10月は開催できたが、1月は中止とした。前半の勉強会テーマを「ポストコロナ時代の食と観光」として、事前のアンケートをもとに展開した。来年度も新型コロナウイルスの影響を受けると思うが、形態を変えながらも実施できるよう努める。

また、平成27年11月に弘前大学食料科学研究所（現地域戦略研究所）と連携・協力に関する協定を締結し、津軽海峡交流圏を中心とする食産業の振興に取り組んでいる。令和元年度より「青森養殖サーモンの普及」をテーマに掲げ、令和3年度までの連携事業に取り組んでいる。今年度は、弘前大学生協にて青森サーモン6品のモニター調査を実施した。

今後も、道南地域だけではなく青函圏の食ブランド向上、食による地域創生にも取り組み、地域から信頼され、地域になくはならない学校となるよう努めていく。

### 【改善の方策】

来年度も新型コロナウイルスの影響を受けると思うが、形態を変えながらも貢献活動を実施していく。

### 【特記事項】

今年度初めて、「函館賞味会」の事前アンケートを18自治体と2振興局に依頼した。

### 【学校関係者評価及び意見】

特になし

## (11) 国際交流

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
留学生・研修生の受け入れにおいて、適正な手続きを行っているか	4.1
留学生・研修生の学修・生活指導等において、適切な体制を整備しているか	3.9

### 【現状と課題】

平成 29 年度より、シンガポールの食の専門学校である At-sunrice より研修生を受け入れ、「日本料理短期研修」を実施している。1 週間のプログラムであり、最終日には日本料理（煮物・焼物）の技術試験を行うものである。その他には、日本文化セミナーとして日本茶・和菓子・だしの講座を設け、フィールドトリップは函館市の協力のもと函館市水産卸売市場の競りや生産者農家を見学する等の内容であり好評を得ている。今年度は、8 月 30 日から 9 月 5 日での開催を予定していたが、新型コロナウイルスの影響で残念ながら中止とした。

また本校では、「食の国際化」に対応し、ホームページに英語版 Web サイトを開設しており、今後も海外への情報発信に努めていく。

### 【改善の方策】

来年度も新型コロナウイルスの影響を受けると思うが、研修を継続するためにオンライン研修等の実施を検討していく。また、At-sunrice の担当者とは定期的に連絡を取っていく。

### 【特記事項】

特になし

### 【学校関係者評価及び意見】

特になし

## (12) 特記事項

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
「味まつり」等の学校イベントは、学生の技術向上に寄与しているか	3.9
「味まつり」等の学校イベントは、地域の皆様から支持されているか	4.3
地域の食イベントの支援、食育支援等は、地域の活性化に貢献しているか	4.3
「函館賞味会」は、道南地区の自治体の交流を図り、地域の活性化に貢献しているか	4.3

### 【現状と課題】

例年学校内で開催してきた「味まつり」は、新型コロナウイルスの影響により3密を避けるため、今年度は函館市内のさっぽろ生協3店舗（人見・湯川・山の手）の協力を得て実施した。お弁当・アップルパイを販売したが、販売開始30分前には多くのお客様が並ばれ、3店舗とも30分ほどで完売する状況であった。並ばれたお客様全員には販売することができたが、3店舗に分散したため1店舗の販売数量が少なくなり検討が必要である。

「函館賞味会」は、ここ数年町長・副町長の参加が増え、道南の自治体に浸透してきており、自治体の交流の場として活用されている。

### 【改善の方策】

学校イベント等の開催は、外部に協力依頼をするか、本校にて3密を避けて実施できるかを来年度に向け検討を進めていく。

### 【特記事項】

今年度の「味まつり」は、函館市内のさっぽろ生協3店舗（人見・湯川・山の手）の協力を得て実施した。

### 【学校関係者評価及び意見】

特になし