

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	函館短期大学付設調理製菓専門学校
設置者名	学校法人野又学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
専門課程	調理師科	夜・通信	390	160	
	調理師科	①夜・通信	390	90	
	製菓衛生師科	夜・通信	570	160	
		夜・通信			
		夜・通信			
(備考)					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

本校のホームページ上で公表 <a href="https://nomata-cook.ac.jp">https://nomata-cook.ac.jp</a>
--

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

## 様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	函館短期大学付設調理製菓専門学校
設置者名	学校法人野又学園

### 1. 理事（役員）名簿の公表方法

法人のホームページ上で公表 <a href="https://www.nomata.ac.jp/wp-content/themes/nomata/images/support/pdf/annual/2021/1_houjin_gaiyo.pdf">https://www.nomata.ac.jp/wp-content/themes/nomata/images/support/pdf/annual/2021/1_houjin_gaiyo.pdf</a>
--

### 2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	社会福祉法人函館共愛 会本部事務局長	令和元年5月26日～ 令和4年5月25日	財務・経営
非常勤	日東製網KK技術顧問/ 金沢大学客員教授	令和元年5月26日～ 令和4年5月25日	財務・経営
(備考)			

様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	函館短期大学付設調理製菓専門学校
設置者名	学校法人野又学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>前年度の反省を踏まえつつ、学習内容や担当教員等の次年度に向けての変更事項の確認をしながら、教務部にてシラバスを作成。</p> <p>学生に対しては、学生便覧に掲載のうえオリエンテーションにて説明し周知の徹底を図っている他、学外向けには本校ホームページ上で公開をしている。</p>	
授業計画書の公表方法	<p>本校ホームページ上で公開 (シラバス)</p> <p><a href="https://nomata-cook.ac.jp/wp-content/uploads/2020/09/e5c1b1960ddca281153f37358c4e6323.pdf">https://nomata-cook.ac.jp/wp-content/uploads/2020/09/e5c1b1960ddca281153f37358c4e6323.pdf</a></p>
<p>2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>学修成果については定期試験の点数や授業の出席状況を指標に評価しており、進級判定会議・卒業判定会議での協議を経て単位の認定を行っている。</p>	

<p>3. 成績評価において、G P A等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。</p> <p>(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>定期試験の点数について、各教科の点数とともに総合点および平均点を算出したものを一覧表にまとめ、成績判定の資料としている。</p> <p>学習の評価方法については、これを定めた学則および試験に関する細則を学生便覧に掲載のうえ、オリエンテーションにて説明し周知の徹底を図っている。</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>本校ホームページ上で公開（学則）</p> <p><a href="https://nomata-cook.ac.jp/wp-content/uploads/2020/09/1f3211455ed4645811a642c3c17dc666.pdf">https://nomata-cook.ac.jp/wp-content/uploads/2020/09/1f3211455ed4645811a642c3c17dc666.pdf</a></p>
<p>4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。</p> <p>(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>卒業については、学則に基づき、卒業判定会議の協議を経て認定を決定している。</p> <p>卒業の認定については、これを定めた学則を学生便覧に掲載のうえ、オリエンテーションにて説明し周知の徹底を図っている。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>本校ホームページ上で公開（学則）</p> <p><a href="https://nomata-cook.ac.jp/wp-content/uploads/2020/09/1f3211455ed4645811a642c3c17dc666.pdf">https://nomata-cook.ac.jp/wp-content/uploads/2020/09/1f3211455ed4645811a642c3c17dc666.pdf</a></p>

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	函館短期大学付設調理製菓専門学校
設置者名	学校法人野又学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	本校ホームページ上で公開 <a href="https://nomata-cook.ac.jp">https://nomata-cook.ac.jp</a>
収支計算書又は損益計算書	〃
財産目録	〃
事業報告書	〃
監事による監査報告（書）	〃

## 2. 教育活動に係る情報

### ①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	調理師科	○			
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1740 単位時間/単位	単位時間 870/単位	単位時間 /単位	単位時間 870/単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			1740 単位時間/単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人		30人	0人	5人	46人	51人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>前年度の学校評価および学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会が出された反省や意見を踏まえつつ、学習内容や担当教員等、次年度に向けての変更事項の確認をしながら教務部にてシラバスを作成する。</p> <p>学生に対しては、入学直後のオリエンテーションにてシラバスを掲載した学生便覧を配布するとともに内容を説明し周知を図っている他、学外向けには本校ホームページ上で内容を公開している。</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要）</p> <p>評価方法は教科ごとにシラバスに記載されている。</p> <p>授業科目ごとに80%以上出席することで期末試験を受けることができ、評価100点を満点とし、60点以上を合格とする。実技試験となる基礎・技術等級試験においては、それぞれ評価内容を課題に合わせて都度別に設定する。</p> <p>年度末には、学年ごとの成績一覧表を作成し、校長を含めた全教員にて『成績会議』を開催しており、単位の認定、成績不振学生に対する面談や指導についても協議している。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要）</p> <p>教育指導計画に従って授業科目を履修し、全ての教科の単位が取得されていることを卒業認定の条件とする。</p> <p>上記結果をもって卒業判定会議を開催し、要件を満たしていると判断された場合に卒業を認定する。</p>
<p>学修支援等</p> <p>（概要）</p> <p>学級担任制をしき、個別相談・指導の対応を行っている。</p>

【調理師科 昼間部】

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
12人 (100%)	0人 ( 0%)	11人 ( 91.7%)	1人 ( 8.3%)
(主な就職、業界等) 調理業			
(就職指導内容) <input type="checkbox"/> 個人面談等における就職に対する希望の把握と助言・指導 <input type="checkbox"/> 進路指導室への就職関連資料の設置および掲示板への就職関連情報の掲示 <input type="checkbox"/> 学内での就職説明会や会社説明会の実施			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師国家資格			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
32人	2人	6.25%
(中途退学の主な理由) <input type="checkbox"/> 進路変更のため <input type="checkbox"/> 一身上の都合により		
(中退防止・中退者支援のための取組) 学級担任を中心に学習・生活指導や面談を行うが、学校全体でも情報共有し学生に対応できるように組織的に取り組んでいる。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	調理師科				
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	夜	960 単位時間/単位	単位時間 570/単位	単位時間 /単位	単位時間 390/単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
			960 単位時間/単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人		24人	0人	5人	21人	26人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>前年度の学校評価および学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会が出された反省や意見を踏まえつつ、学習内容や担当教員等、次年度に向けての変更事項の確認をしながら教務部にてシラバスを作成する。</p> <p>学生に対しては、入学直後のオリエンテーションにてシラバスを掲載した学生便覧を配布するとともに内容を説明し周知を図っている他、学外向けには本校ホームページ上で内容を公開している。</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要）</p> <p>評価方法は教科ごとにシラバスに記載されている。</p> <p>授業科目ごとに80%以上出席することで期末試験を受けることができ、評価100点を満点とし、60点以上を合格とする。実技試験となる基礎・技術等級試験においては、それぞれ評価内容を課題に合わせて都度別に設定する。</p> <p>年度末には、学年ごとの成績一覧表を作成し、校長を含めた全教員にて『成績会議』を開催しており、単位の認定、成績不振学生に対する面談や指導についても協議している。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要）</p> <p>教育指導計画に従って授業科目を履修し、全ての教科の単位が取得されていることを卒業認定の条件とする。</p> <p>上記結果をもって卒業判定会議を開催し、要件を満たしていると判断された場合に卒業を認定する。</p>
<p>学修支援等</p> <p>（概要）</p> <p>学級担任制をしき、個別相談・指導の対応を行っている。</p>

【調理師科 夜間部】

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
21人 (100%)	0人 (0%)	20人 (95.2%)	1人 (4.8%)
(主な就職、業界等) 調理業			
(就職指導内容) <input type="checkbox"/> 個人面談等における就職に対する希望の把握と助言・指導 <input type="checkbox"/> 進路指導室への就職関連資料の設置および掲示板への就職関連情報の掲示 <input type="checkbox"/> 学内での就職説明会や会社説明会の実施			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師国家資格			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
31人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 学級担任を中心に学習・生活指導や面談を行うが、学校全体でも情報共有し学生に対応できるように組織的に取り組んでいる。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士	
衛生		専門課程	製菓衛生師科	○		
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類			
			講義	演習	実習	実験
2年	昼	1740 単位時間/単位	単位時間 720/単位	単位時間 /単位	単位時間 1020/単位	単位時間 /単位
			1740 単位時間/単位			
生徒総定員数	生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人	14人	0人	1人	24人	25人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>前年度の学校評価および学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会が出された反省や意見を踏まえつつ、学習内容や担当教員等、次年度に向けての変更事項の確認をしながら教務部にてシラバスを作成する。</p> <p>学生に対しては、入学直後のオリエンテーションにてシラバスを掲載した学生便覧を配布するとともに内容を説明し周知を図っている他、学外向けには本校ホームページ上で内容を公開している。</p>
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>（概要）</p> <p>評価方法は教科ごとにシラバスに記載されている。</p> <p>授業科目ごとに80%以上出席することで期末試験を受けることができ、評価100点を満点とし、60点を合格とする。実技試験となる基礎・技術等級試験においては、それぞれ評価内容を課題に合わせて都度別に設定する。</p> <p>年度末には、学年ごとの成績一覧表を作成し、校長を含めた全教員にて『成績会議』を開催しており、単位の認定、成績不振学生に対する面談や指導についても協議している。</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>（概要）</p> <p>教育指導計画に従って授業科目を履修し、全ての教科の単位が取得されていることを卒業認定の条件とする。</p> <p>上記結果をもって卒業判定会議を開催し、要件を満たしていると判断された場合に卒業を認定する。</p>
<p>学修支援等</p> <p>（概要）</p> <p>学級担任制をしき、個別相談・指導の対応を行っている。</p>

【製菓衛生師科】

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
8人 (100%)	0人 (0%)	5人 (62.5%)	3人 (37.5%)
(主な就職、業界等) 製菓業			
(就職指導内容) <input type="checkbox"/> 個人面談等における就職に対する希望の把握と助言・指導 <input type="checkbox"/> 進路指導室への就職関連資料の設置および掲示板への就職関連情報の掲示 <input type="checkbox"/> 学内での就職説明会や会社説明会の実施			
(主な学修成果（資格・検定等）) 製菓衛生師国家試験受験資格			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
17人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 学級担任を中心に学習・生活指導や面談を行うが、学校全体でも情報共有し学生に対応できるように組織的に取り組んでいる。		

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考 (任意記載事項)
調理師科 (昼間部)	120,000 円	480,000 円	380,000 円	「その他」内訳 □実習費：240,000 円 □教材費：70,000 円 □諸 費：70,000 円
調理師科 (夜間部)	120,000 円	440,000 円	271,000 円	「その他」内訳 □実習費：180,000 円 □教材費：70,000 円 □諸 費：21,000 円
製菓衛生師科	120,000 円	520,000 円	380,000 円	「その他」内訳 □実習費：240,000 円 □教材費：70,000 円 □諸 費：70,000 円
修学支援 (任意記載事項)				

b) 学校評価

自己評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 函館短期大学付設調理製菓専門学校 (自己点検・評価報告) <a href="https://nomata-cook.ac.jp/info_dis/">https://nomata-cook.ac.jp/info_dis/</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 専攻分野に関する企業・団体との連携体制を確立し、授業科目の開設およびその他の教育課程の編成を行うとともに、企業等との連携による職業教育で、学術に重点を置いた大学教育との相違を鮮明にしていく。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
函館短期大学付設調理製菓専門学校 同窓会会長	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	本校同窓会
函館短期大学付設調理製菓専門学校 PTA会長	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	本校PTA
竹葉新葉亭 常務取締役料理長 (函館割烹調理師会函館支部長)	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	企業
フード・コミュニケーション代表	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	団体
ラビスタ函館ベイ 料理長 (校外実習受け入れ先)	令和3年4月1日～ 令和4年3月31日	企業
学校関係者評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 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) <a href="https://nomata-cook.ac.jp/info_dis/">https://nomata-cook.ac.jp/info_dis/</a>		
第三者による学校評価 (任意記載事項)		

c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)

函館短期大学付設調理製菓専門学校ホームページ

<https://nomata-cook.ac.jp/>

(別紙)

※この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「-」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

学校名	函館短期大学付設調理製菓専門学校
設置者名	学校法人野又学園

1. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者（家計急変による者を除く）		16人	15人	16人
内 訳	第Ⅰ区分	12人	一人	
	第Ⅱ区分	一人	一人	
	第Ⅲ区分	一人	一人	
家計急変による支援対象者（年間）				0人
合計（年間）				16人
(備考)				

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0人
----	----

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等		
	年間	前半期	後半期
修業年限で卒業又は修了できないことが確定	人	0人	0人
修得単位数が標準単位数の5割以下 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間が標準時間数の5割以下)	人	0人	0人
出席率が5割以下その他学修意欲が著しく低い状況	人	0人	0人
「警告」の区分に連続して該当	人	0人	0人
計	人	0人	0人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遡って認定の効力を失った者の数

右以外の大学等		短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）			
年間	人	前半期	0人	後半期	0人

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	0人
3月以上の停学	0人
年間計	0人

(備考)
------

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

3月未満の停学	0人
訓告	0人
年間計	0人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のもの に限り、認定専攻科を含む。）、 高等専門学校（認定専攻科を含 む。）及び専門学校（修業年限が 2年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
修得単位数が標準単位数 の6割以下 (単位制によらない専門学校に あっては、履修科目の単位時間 数が標準時間数の6割以下)	人	0人	0人
GPA等が下位4分の1	人	0人	0人
出席率が8割以下その他 学修意欲が低い状況	人	0人	0人
計	人	0人	0人

(備考)

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。