

令和5年度 函館短期大学付設調理製菓専門学校

学 校 関 係 者 評 價 委 員 会

1. 開催日時 : 令和5年7月19日(水) 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(本校同窓会会长)

酒井諭(ラビスタ函館ベイ料理長)

正根嗣典(竹葉新葉亭常務取締役料理長)

高村亨(フード・サポート・コミュニケーション代表) 欠席

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4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	4.8
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	4.2
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	4.3

【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み、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。

【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】

今年度から調理と製菓の両方を学べる調理製菓総合科へ改編した。

【学校関係者評価及び意見】

調理製菓総合科への改編を通じて、現場で役立つ知識・技術を身につけた人材育成に力を尽くしてほしい。

(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	4.4
人事、給与に関する規程は整備されているか	4.6
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	4.0

【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り影響を与えている。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】

理事長・法人本部事務局長と本校教職員による運営協議会は、学校運営の方向性を確認するうえで有効に機能している。今年度は令和5～7年度中期経営計画策定のため、年2回の運営協議会を実施した。

【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	4.6
授業評価の実施・評価体制はあるか	4.6
成績評価・単位認定の基準は明確になっているか	4.6
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	4.3
職員の能力開発のための研修等が行われているか	3.2

【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ィルスの影響はありながらも、受け入れ先の厚意と共に学生は感染予防への万全の態勢をとり、夏・冬2回実施することができた。

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、製菓衛生師科の満足度が高かった。昨年度と比較すると、講義に関する満足度Aは昨年度93%から今年度80%、実習に関する満足度Aは昨年度98%から今年度80%という結果であった。

能力開発のための研修に関しては、新型コロナウィルスの影響はありながらも世界料理学会in函館等が再開されるなど、外部研修にも開催に向けた動きが出てきた。校内での研修及び教員相互の授業見学による研修等も含め、今後も、教職員の資質向上のための態勢づくりに努めていく。

【改善の方策】

今年度の学生満足度調査で、調理製菓総合科として初めて入学した1年生1名が、講義・実習に対して不満と回答した。この結果を真摯に受け止め、講義・実習の改善を図っていく。また、本校で2年間調理・製菓両方の基礎技術を習得することが、社会に出て現場で役立つことを学生に理解できるよう説明にも努めていく。

【特記事項】

今年度は新型コロナウィルスの影響を受けながらも、世界料理学会in函館が再開されるなど、外部研修の動きが随分出てきた。

【学校関係者評価及び意見】

調理と製菓の両方を学ぶ重要性を学生がしっかりと理解できるよう、日々の学科・実習を充実したものにすることを期待します。

(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	4.7
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	4.7
資格取得率の向上が図られているか	4.7

【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。今年度の就職内定率は調理師科、製菓衛生師科共に100%を達成することができた。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。

今年度の等級認定試験では、調理師科12名の学生のうち11名が2級の等級試験に1回で合格し、1級に挑むことができた。これはここ数年に無い割合であったが、最終の1級試験の結果は、例年の合格人数に止まった。また今年度は、札幌で開催された技術コンクール・コンテストに久しぶりに臨んだ。6月に開催された北海道洋菓子作品コンテストのマジパン仕上げデコレーションケーキ部門で製菓衛生師科2年生が銅賞を受賞した。調理師科では、10月に開催された全調協調理技術コンクールにおいて2年生が2名出場し、西洋料理では4名中2位、日本料理では6名中4位の結果であった。

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」は、受験者10名中8名が合格。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」に関しては、受験者10名中8名が合格という結果となった。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4名中3名が合格という結果となった。

【改善の方策】

来年度の就職も、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、技術の習得に関しては個人カルテを作成し、個人個人のレベルに合わせたきめ細やかな指導を心がけ、今後も確実な技術の習得を図ると共に切磋琢磨する環境づくりに努めていく。

【特記事項】

今年度は、調理・製菓共に札幌で開催された技術コンクール・コンテストに参加し、学生の技術習得へのモチベーションアップを図った。

【学校関係者評価及び意見】

学生にとって確実な技術習得はとても大事なこと。外部でのコンクール・コンテストの参加は大きな刺激になるとともに、自分の現在のレベルを確認することができると思う。また、個人カルテを利用してきめ細やかな指導をしていることは評価できる。

(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	4.6
学生の生活環境への支援は行われているか	4.3
学生相談に関する体制は整備されているか	4.1

【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、国の修学支援制度を利用する家庭も増えてきており、制度の周知徹底を今後も図っていく。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】

国の修学支援制度を利用する家庭が増えてきており、今後も制度の周知徹底を図っていく。また、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

(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	4.1

【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4年4月25日の13時00分～13時15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、9月1日の13時00分～13時20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】

教育環境の充実に向けては、PTAや学友会からの支援も受けながら、必要性と効果を検討しながら進めていきたい。

【特記事項】

特になし

【学校関係者評価及び意見】

特になし

(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	4.1
入学者の募集活動を適正かつ効果的に行ってているか	3.4

【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にて、今年度も入学者選抜試験が実施された。入学者選抜の方法は、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、実施方法は客観性、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い、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に全教職員で力を入れてきた。また、ホームページの活性化や動画配信により、本校の魅力の発信にも力を力を注いだ。

入学生的減少は、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ち、入学生的確保に向けて全力で取り組んできた。

【改善の方策】

今年度より、調理師科を調理と製菓の両方を学べる調理製菓総合科に改編した。調理製菓総合科の魅力を、教職員一丸となり高等学校等へ周知徹底を図り、学生募集に結びつくよう努めてきた。また、既に調理師免許を取得または取得見込み者が、本校で更に技術を磨くための入学新制度の検討にも取り組んできた。

しかし、本校の定員未充足が続く状況、18歳人口の減少、全国的な調理師養成施設入学生的減少等を考慮し、令和5年4月の理事会において来年度以降の学生募集を停止することが決定した。今後は、令和5年度入学生を含む在学生の教育に万全を尽くしていく。

【特記事項】

令和5年4月の理事会にて、来年度からの学生募集停止が決定した。

【学校関係者評価及び意見】

道南地域から食の専門学校が無くなることは大きな痛手である。地域に与える影響は大きいと思う。現在の資格取得の教育機関としての役割は終えても、施設を利用した食を支える役割は継続することはできないのか。検討を期待する。

(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	5.0
財務情報公開の体制整備はできているか	5.0

【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。財務体质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。

【改善の方策】

来年度以降の学生募集を停止することが決定したため、本校の支出に関して徹底した見直しを進めていく。

【特記事項】

令和5年度に向けて非常勤講師の協力のもと講師給の見直しに取り組んだ。

【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	4.9
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	4.9
学校関係者評価委員会を実施し、結果を公表しているか	5.0
教育情報に関する情報公開を積極的に行ってているか	4.6

【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】

個人情報の取り扱い及び管理には今後も慎重に対応すると共に、ホームページの活性化や動画配信により本校の魅力の発信に努めていく。

【特記事項】

特になし

【学校関係者評価及び意見】

特になし

(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	4.7
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	4.2

【現状と課題】

地域貢献に関しては、振興局と連携して取り組んだ。11月に渡島総合振興局と連携してブリの普及に向けたブリ料理コンテストを実施した。2月には桧山振興局と連携して、初めてニシンの普及に向けたニシン料理コンクールを開催した。また八雲町とは、10月に「二味弁当」のお披露目会を本校で開催し、二海サーモンの付加価値向上に取り組んだ。

12月には、北大の仲谷一宏名誉教授を講師にお迎えし、サメ料理の普及に向けた講座「津軽海峡のサメを知って美味しく食べよう」を実施し、食品会社の経営者ら20人が参加した。仲谷先生によるサメの生態に関する講演、青森県のサメ肉加工業者専門店田向商店代表田向常城氏のオンラインによるサメの食文化の歴史に関する講演が行われた。その後、「サメのすり身とほうれん草のブイヤベースグラタン」など10種類の料理の試食会を行った。参加者には、ヒラメ、アブラツノザメ、ホシザメのフライを試食してもらい、味や食感、風味の違いを比較してもらった。「味に癖がなく、白身魚のイメージ」「今後の活用に興味がわいた。」などの感想だった。

2月に開催されたはこだてフードフェスタにおいて、日本料理の飾り切りとエスコフィエ協会の調理実演を、本校教員と学生が担当しイベントを盛り上げることができた。

「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・桧山の食の研究会として実施している。渡島・桧山の18市町の首長の他に、令和元年度から渡島総合振興局と桧山振興局も加わり、各自治体における現状やニーズを直接伺う場として、年2回実施している。新型コロナウィルスの影響を受けてきたが、3年ぶりに年2回開催することができた。前半の勉強会は「SDGsに向けた各自治体の取り組み」をテーマとして実施した。後半は参加された自治体の食材を用いた西洋料理のフルコースを食しながら、和やかな雰囲気の中交流を深めることができた。

【改善の方策】

残すところ2年となるが、食を通じて社会に貢献できるよう、道南の自治体との連携を今後も強化していく。

【特記事項】

今年度は3年ぶりに年2回の「函館賞味会」を開催することができた。また、桧山振興局と連携して初めてニシン料理の普及に取り組んだ。

【学校関係者評価及び意見】

食を通じて社会に貢献する活動、地域の活性化に結びつき活動を継続していることは評価できる。

(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	今年度なし
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	今年度なし

【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。今年度はオンライン研修の実施を提案したが、残念ながら新型コロナウィルスの影響で昨年同様中止となった。この短期研修は、実際函館に来て道南の生産地を訪問し、生産者から直に話を聞き、新鮮な食材を使って日本料理を学ぶところが大きな魅力である。研修を継続するために、At-sunrice の担当者とは今後も定期的に連絡を取っていく。

本校では、「食の国際化」に対応し、ホームページに英語版 Web サイトを開設している。

【改善の方策】

研修が再開できるよう At-sunrice の担当者とは定期的に連絡を取り合っていく。

【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	4.1
「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	4.2
「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	4.2

【現状と課題】

平成30年度に2年制に移行する際、特色ある実習として企画したのがフードカフェサービス実習である。1週間をかけ、テーブルサービス、ラッピング、フロワーレンジメント、おもてなし等を学び、当初は最終日に一般市民をお招きする実習として始めた。ここ数年、新型コロナウィルスの感染拡大の影響で、一般市民をお招きすることができず、形態を変えながら実施している。今年度は、1回目が道南の生産者、2回目が卒業高校の先生をお招きして実施し、3回目は保護者へ感謝の思いと2年間の成長を伝えるための作品作りとして取り組んだ。学生にとって緊張感の中にも充実した満足度の高い実習となっている。

学校祭「味まつり」は、3年ぶりに小規模とはいって一般のお客様を招いて実施することができた。案内の対象は、柏木町会、在校生保護者、市内高校、学園関係者を対象とした。来場者を100名程度と予想していたが、それを上回る135名のお客様が来場された。学校祭には地域の皆様への感謝の意味があるが、この点が今後の課題である。

今年度は「函館賞味会」を年2回開催することができた。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交流の場として活用されている。自治体との信頼関係が構築され、生産地訪問にも役場の担当者が協力して頂き、生産地訪問が年々充実してきている。

【改善の方策】

生産地訪問の依頼に際し、町長に直接連絡し担当者を紹介してもらうことにより、担当者が訪問の企画から協力してもらえるようになった。訪問の内容が充実するとともに、当日担当者が同行してくれるようになり、年々満足度の高い学校行事になっている。

【特記事項】

学校祭「味まつり」は、3年ぶりに小規模ではあるが学校を開放して実施した。

【学校関係者評価及び意見】

地域貢献や地域との連携強化が、学校行事等の質向上に結びついており評価できる。