

函館短期大学付設調理製菓専門学校  
自己点検・自己評価報告書

平成29年度

学校法人野又学園  
函館短期大学付設調理製菓専門学校

## 自己点検・自己評価の実施にあたり

本校は、昭和 43 年 4 月、学園創立者で本校初代校長の野又貞夫先生が、地域社会の食文化の発展に寄与することを目的に、柏木町の旧短大校舎の一角で調理師科夜間部のみの課程で開校いたしました。

昭和 45 年に調理師科昼間部の設置、昭和 54 年には学園創立以来使用してきた旧校舎を解体し新校舎へ改築、平成元年には製菓衛生師科を増科いたしました。

平成 24 年 4 月 1 日より、名称を調理師養成と製菓衛生師養成を行う専門学校であることを明確にした名称「函館短期大学付設調理製菓専門学校」に変更し、現在調理師科（昼間部入学定員 80 名・夜間部収容定員 80 名）、製菓衛生師科（昼間部入学定員 80 名・通信課程収容定員 60 名）の 2 学科を有する食の専門学校として、地域社会の食生活の発展と食文化の向上を使命としてまいりました。

平成 14 年 3 月「専修学校設置基準の一部を改正する省令」の公布により、専修学校設置基準の第 1 条の 2 に「自らの自己点検・評価とその結果を公表するよう努めること」が加わり、本校設置者である学校法人野又学園では、平成 16 年 9 月 25 日に「野又学園教育向上推進委員会規程」、平成 17 年 4 月 1 日には「野又学園教育向上推進委員会規則」を施行するに至りました。

学園規程の制定に伴い、平成 17 年 4 月 1 日に「函館短期大学付設調理師専門学校自己点検・評価委員会規程」が施行され、平成 20 年度より毎年自己点検・自己評価を実施し、その結果をまとめた「報告書」を野又学園教育向上推進委員会委員長（野又学園理事長）宛に提出してまいりました。報告書はホームページにて公開しておりますが、平成 25 年度には製本印刷し、近隣の高等学校を訪問する際にお渡しし、本校の自己点検評価の取組の周知に努めてきております。

このたび、「平成 29 年度自己点検・自己評価報告書」を提出するにあたり、前年度の自己点検・評価を基に、現在本校が行っている職業教育（即戦力となる人材育成）が、社会的ニーズ・企業的ニーズに適応しているかなどを、検証しながら進めてまいりました。

平成 27 年度には校舎の増築を実施するなど教育環境の充実を図り、加えて弘前大学食料科学研究所との協力協定を通じた青函地域への貢献に取り組みました。

平成 29 年度には「日本料理短期研修」としてシンガポールの食の専門学校 At-sunrice より 6 名の研修生を受け入れ、日本料理の国際化にも取り組みました。

調理・製菓の専門学校としての社会的役割を形成・確立し、今後も地域社会と連携しながら地域の食と健康を守り、さらには日本の食文化発展のため活躍する有能なる調理師・製菓衛生師の育成に尽してまいります。

平成 30 年 4 月 24 日

函館短期大学付設調理製菓専門学校  
校長 山本仁志

学校法人野又学園 函館短期大学付設調理製菓専門学校  
平成 29 年度 自己点検・自己評価報告書 目次

I 教育目標.....	3
A. 教育理念と目的・目標等.....	3
II 教育活動.....	4
A. 教育課程の編成及び実施.....	4
B. 教員の状況.....	14
C. 入学者選抜.....	16
D. 学生の状況.....	17
E. 社会人教育（生涯学習）.....	18
III 学生サービス・福利厚生.....	19
A. 学費支援制度.....	19
B. 学生寮・食堂.....	20
C. 学生相談.....	20
IV 管理・運営・財政.....	21
A. 管理運営規則.....	21
B. 財政状況.....	23
C. 情報管理・情報公開・危機管理.....	23
D. 施設設備.....	24
E. 変更申請、各種届出.....	25
V 点検・評価.....	26
A. 自己点検・自己評価.....	26
VI 特記事項.....	27
A. 即戦力になるための技術指導と人間教育.....	27
B. 学校祭の開催.....	27
C. 地域社会への食文化向上のための支援活動.....	28
D. 海外からの研修生受け入れに向けた活動.....	30

# 平成 29 年度 自己点検・自己評価 報告

## I 教育目標

### A. 教育理念と目的・目標等

#### <評価の視点>

- ① 学校の理念・目的・育成人材像は定められているか
- ② 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 学校の理念・目的・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

#### 1 教育理念・目的

本校は時代の変化に対しても有効・適切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ことを目的とする。

#### 2 教育方針

南北海道の中核都市・函館市はもとより、近郊の渡島・檜山地区、さらには東北地方の食生活の安全性と食文化の向上に寄与しながら、有能なる調理師並びに製菓衛生師を養成する拠点として、学園建学の精神や本校教育方針に基づき、社会的ニーズや学生の実態に応じた教育目標により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ことを教育方針とする。

#### 3 教育目標と教育計画

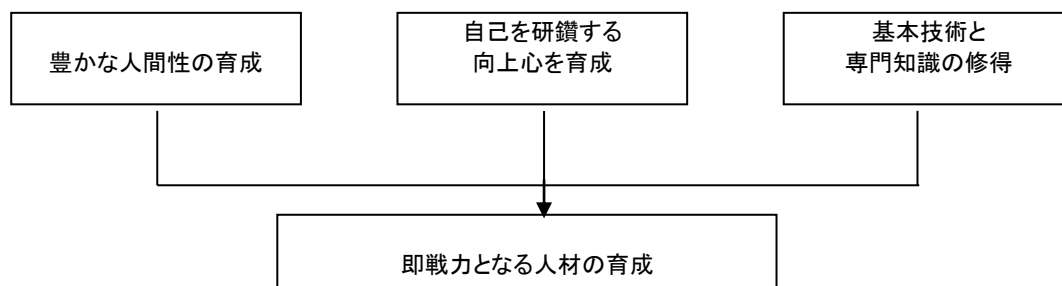
##### (1) 職業観の育成

プロの調理師や製菓衛生師となるための準備期間であるという意識付けのもとに、自己理解、職業理解、職業観を入学オリエンテーション時、授業科目、就職指導、校外実習及び学校行事、日常の学校生活を通して啓発した。

そして、学生が「調理師又は製菓衛生師の仕事とは何か、何のために働くのか、働くとはどういうことなのか、そのためにどのような知識や技術を学ばねばならないのか」ということを自分自身で考えることができるよう指導した。

(2) 教育目標や教育計画は、その達成の程度を評価するPDCA（計画—実施—点検—評価—改善）システム確立の中で次の3つを教育目標としている。

- 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 基本技術と専門知識を修得し、自信と誇りを持って社会に貢献できる人材を育成する。



#### 《評価の観点・検証資料》

- 学園訓・社会的使命の自覚
- 事業計画、重点課題の設定、行動計画表、役割分担表、業務執行状況総括表
- 学生便覧（学園建学の精神、学校教育目標、学校沿革）
- 学則（総則、課程の組織、修業年限及び収容定員）
- 年間教育計画表

#### 【現状】

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)をわきまえ、食に携わる職人として衛生的でかつ機能的な白衣の着用を身につけることである。

また、本校の特色として、地域貢献を通じて「食材に明るく生産者に近い調理師」を目指している。

#### 【課題】

修業年限が1年間という短い中、「人の話を聞く、相手を尊重する、感謝をする」といった教育の場がそれほど多くない。地域貢献活動に学生をより参加させることが課題である。

#### 教育目標の向上・改善方策

本校は明確な国家資格の養成施設ではあるが、私立学校として地域社会のニーズをしっかりと捉え、確かな教育目標を持ち続けなければならない。そのための一つは調理師・製菓衛生師の業界団体との連携を強化する事であり、各種会合や団体からの施設貸出依頼等への協力には積極的に応えてきている。今ひとつは、地域の食材生産者との連携を重視する事であり、後述する「VI 特記事項 C. 地域社会への食文化向上のための支援活動」の箇所を参照されたい。次年度より2年制に移行するため、このような学校外との関わりを、今以上に本校が自ら積極的に行っていくことができる。

## II 教育活動

### A. 教育課程の編成及び実施

#### ＜評価の視点＞

- ① 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
- ② 授業評価の実施・評価体制はあるか
- ③ 成績評価・単位認定の基準は明確になっているか
- ④ 就職率の向上が図られているか
- ⑤ 資格取得率の向上が図られているか

#### 1 教育課程の編成

平成29年度の教育課程の編成内容については、次のとおり。

- |  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>① 基本的な方針が示されている。</li><li>② 関係法令が順守され教育目標や教育計画が反映されている。</li><li>③ 社会（調理及び製菓業界）や就職先のニーズに対応している。</li><li>④ 教育課程の編成にあたっては、専門科目と教養科目を科目の系統性・関連性などに配慮しバランスが保たれている。</li></ol> |
|--|

調理師科夜間部については平成25年9月に北海道を通じて本校学則を改正し、修業年

限を1年6ヶ月から2年に変更した。これにより、夜間部学生の1日における負担軽減と、自学自習の時間確保による質的向上を図った。

また、平成27年度から施行される調理師法施行規則及び調理師養成施設指導要領の改正により、授業科目名や教員要件の変更があるが、この対応も問題なく実施している。修業年限2年の夜間部については、平成27年度の卒業生をもって旧学則が適用される経過措置が解消されるので、その学則改正手続きも滞りなく完了している。

#### 《評価の観点・検証資料》

- 学則（学習の評価及び卒業の認定：別表第1）
- 教育計画（重点課題・行動計画表、役割分担表）
- 即戦力・実践力の育成と技能の向上
- 技術等級試験実施計画表～技術等級別課題
- 年間教育計画表、年間行事計画表、学事歴

#### 【現状】

調理師科・製菓衛生師科ともに、それぞれの関係法令に基づいて教育課程を編成している。実習と講義科目ともに規定時間数が定められてはいるが、より効果的な授業内容で他地域の専門学校との差別化に努めている。実習は平成11年に本校が独自に設定した「技術等級認定試験制度」をもとに取り組んでいる。また平成30年度からの調理師科・製菓衛生師科2年制の準備を進めており、さらなる充実をめざしている。

#### 【課題】

技術等級認定試験制度では、1級合格に到達する学生の数がまだ少なく、全体的に学生の自学自習（練習）の量を増やす必要があると感じる。増築した実習棟を活用し、学生の自主練習の量を増やすよう指導していく。

## 2 教育課程の実施

教育計画表に基づき年間時間割表が作成されている。教員の平均授業時間数も各関係法令に適し、教員の持ち時間は加重にならないようにほぼ平均化されている。前後期による偏りもなくバランス良く調整されている。

また、授業科目の進行や時間配当は適切に行われている。授業人数は法定基準どおりで、前後期2学期制は本校の教育活動に合致しており、長期休業や授業計画・各種行事と連動して機能している。

年度当初に設定した重点課題達成のために各教職員の役割分担表を作成し、全員が目標達成のためにそれぞれの職種に応じた努力をしている。

#### 《評価の観点・検証資料》

- 年間行事予定表、時間割表、月別時間割表
- 教員の一週当たり平均授業時数
- 学校日誌
- 校務週報

#### 【現状】

年間行事予定表及び学事歴を作成し、法定授業時間数（調理師科960時間、製菓衛生師科1020時間）と教養科目（デッサン・色彩・陶芸・フランス語）時間数が確保できるよう工夫しながら時間割を編成している。調理師科及び製菓衛生師科ともに、法

定授業科目の法定授業時数は確保されている。

【課題】

各クラスの授業回数が振替休日により回数に偏りがあるため編成に苦慮している。

3 シラバス（授業要綱）

シラバス（授業要綱）については、年度当初に全ての学生に配付し年間指導計画とともに明示されている。

《評価の観点・検証資料》

○学生便覧 シラバス（調理師科・製菓衛生師科）

【現状】

年度初めに担当する各教科担当教員にシラバス内容を検討してもらい、学生が授業開始前より各授業の目的、内容について理解ができるよう編集している。

実習については、調理師科（西洋料理、日本料理、中国料理、その他）、製菓衛生師科（和菓子、洋菓子、製パン）ともに体系的な実習カリキュラムを作成している。

【課題】

オリエンテーション期間にシラバス全容を説明しているが一部説明不足となるところもあり、学生の学習意欲が向上するようシラバスの活用を検討したい。

4 授業

(1) 授業（講義・実習）は年間計画どおりに実施され、本校独自設定の「技術等級認定試験」の実施は学生の基本技術修得に成果をあげている。

教員は「わかる授業」の実践をめざして授業技術の向上に努めるとともに専門性を高めるための努力をしている。授業（講義・実習）の理解度及び技術達成度が低い学生を対象に補習授業（特別指導）が行われている。

卒業間近の3月上旬に学生を対象とした授業や学校生活に対する満足度調査を実施して、その結果を見極めながらさらなる改善に努めている。

《評価の観点・検証資料》

- 総合ガイダンス実施要項（入学式終了後に実施）
- 総合オリエンテーション実施要項（入学式翌日に実施）
- 時間割表（調理師科・製菓衛生師科）
- 年間行事予定表（調理師科・製菓衛生師科）
- 技術等級試験実施要項（1～4級）
- 補習日程表（前期・後期）成績不良者対象に実施
- 学生満足度調査（学生授業評価アンケート）結果報告
- 教員の学生指導に関する達成度アンケート結果報告

【現状】

授業開始前に、学生が一年間で専門的な技術と知識を修得できるように、授業の受け方、取り組み方などのガイダンスを実施し、教務部長を中心に講義担当の非常勤講師より授業中の学習態度等を聞きクラスの現状の把握に努めた。

また、成績評価と理解力の未熟な学生を対象に夏休みと冬休みの直前各3日間連続して一日6時間の補講を行い落ちこぼれる学生がでないよう図った。

卒業間際の3月6日に昼間部全学生を対象に学生満足度調査（学生学校評価アンケート調査）を実施しました。学生数71人に対して62人が回答し、回答率は87.3%でした。

調査項目は次のとおりである。

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | カリキュラム（教育課程）・学生生活について（小項目3） |
| 2 | 授業・実習について（小項目6）             |
| 3 | 安全指導について（小項目3）              |
| 4 | 生活指導・進路指導について（小項目5）         |
| 5 | 学校行事・課外活動について（小項目4）         |
| 6 | 本人評価（小項目3）・・・自分自身を評価する。     |
| 7 | 本校へ入学して良かったと思いますか。          |
| 8 | 卒業にあたって本校の魅力はどこですか。         |
| 9 | その他気がついた点があれば記入してください。      |

この調査で重視している項目は、「7 本校へ入学して良かったと思いますか?」の設問に対し、平成29年度の結果は、A＝大変満足が70.1%(前年度59.6%)、B＝満足が19.4%(前年度33.3%)、C＝どちらかといえば満足が8.1%(前年度7.0%)、E＝やや不満が0.2%(前年度0.0%)であった。

#### 【課題】

講義科目の受講が苦手な学生も少なくはないので、より「わかる授業」をめざして、現場に必要な知識を修得させたい。

- (2) 教育課程（専門科目・教養科目）講義・実習が計画どおり実施され、ホテル・レストラン・割烹・その他施設等での校外実習（職場実習、年間60時間）を調理師科、並びに製菓衛生師科ともに夏期（5日間30時間）、冬期（5日間30時間）実施した。

校外実習は課外授業として扱っているが、法令で定める校外実習実施基準に合致し計画的・組織的に実施している。

#### 《評価の観点・検証資料》

- 教育課程（調理師科・製菓衛生師科：専門科目・教養科目）
- 前期・後期期末試験結果
- 校外実習オリエンテーション実施要項(夏期・冬期)
- 校外実習計画書・実習報告書・実習評価表・実習ノート

#### 【現状】

校外実習（職場実習）は、7月と12月に計10日間（1日6時間、計60時間）実施している。校外実習の実施により職場の厳しさが体験でき就業後の離職が減少に役立っている。技術力不足の学生は、校外実習に出すことが出来ないため、校内実習に切り替え、専任教員のもとで技術力の補習を実施した。

#### 【課題】

全員揃って校外実習に出すことが出来るよう入学直後からの指導内容を検討していきたい。

#### 5 成績・評価

- (1) 学業成績評価の基準が明確で事前に学生に示されており、総合的な観点から公平・客観的に評価が行われている。

- (2) 出席簿の適正管理のもとに各クラス担任または副担任は月初めに前月までの出席状況を把握し会議等で確認。学校全体で学生の出席状況が的確に把握されていて、欠席しが



ちな学生に対して適切な指導が行われている

- (3) 本校独自の技術向上を目的とした制度である「技術等級認定試験」は、客観性・妥当性・信頼性を満たしており、公正な評価が行われている。1級試験においては、外部に審査員を依頼し、講評をいただいている。
- (4) 卒業認定を判定する「卒業判定会議」は、卒業生の将来性を重視した判定を前提として行われ有効・適切に機能している。
- (5) 学生の入学、卒業、成績、出欠状況、その他学生に関する記録が確実に保存されている。

《評価の観点・検証資料》

- 学則（学習の評価及び卒業の認定）
- 学生便覧（学生心得・授業出欠の取り扱いに関する細則・試験に関する細則・技術等級認定試験に関する細則・成績評価に関する細則）
- 出席簿の管理
- 技術等級認定試験実施要項
- 卒業判定会議資料(成績・出席時数)
- 学籍簿

【現状】

実技試験の成績評価については、学生全員が各自の技術力への評価（成績）に納得している。あいまいな評価を極力避けて適正にかつ公平に評価を行っている。

欠席時間数の多い学生については各担任が校長に報告し、必要に応じて学生の面談を実施している。

【課題】

修業期間が1年の課程で、学生本人の意志で入学したにもかかわらず、欠席が多い学生が各クラスに1~2名ほどいる。学生の所期の目的達成のため欠席させないように担任は各家庭とも連絡を密にとり改善に向けた取り組みを継続する。

6 教科書・教材・施設設備

(1) 教科書の選定

教科書、テキスト類の選定は法令基準に適し、学生が理解しやすく利用しやすいものが選定されている。平成27年度からの法改正に対応した教科書が公益社団法人全国調理師養成施設協会から発行され、円滑な移行ができています。

(2) 教育機器・補助教材の活用

教員が独自に授業で使用するプリント教材、視聴覚教材などは、改訂を重ねてより効果的なものとなっている。

(3) 施設設備の活用

教育活動を展開するうえでの必要な施設設備が整備されており、適切に活用されている。また、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更に整備された。

《評価の観点・検証資料》

- 教科書

- ①調理師科・・・全国調理師養成施設協会編
- ②製菓衛生師科・・・日本菓子教育センター編
- 教育機器・器材の活用度
- 各種プリント・補助教材の活用度
- 実習室、図書室、多目的ホール付属設備・備品

#### 【現状】

法令により教育課程については定められているので、調理師科の場合は、公益社団法人全国調理師養成施設協会が発行する教科書が最適であり、製菓衛生師科の場合は、製菓衛生師試験に出題される内容に適しているため日本菓子教育センター発行の教科書を選定している。

#### 【課題】

両学科が採用している教科書には教員用指導書がなく、各教員が独自の工夫を重ねながら授業を行っているが、指導書があれば全国的な指導レベルが把握できより効果的な授業が展開できる。

### 7 資格取得と検定対策指導

国家試験や各種資格取得ための対策が、在学中に計画的・組織的に行われて成果をあげている。卒業後に製菓衛生師試験の受験資格を得る製菓衛生師科学生のために過去問題集の配布と受験案内を計画的に行い、受験者数と合格者の増加に努め成果をあげている。

「食」に関する各種資格取得のための指導が充実している。

#### 《評価の観点・検証資料》

- 製菓衛生師試験過去問題集
- 調理技能センター「技術考査」
- 食育インストラクター資格取得状況
- 菓膳アドバイザー認定試験取得状況

#### 【現状】

調理師科では国家試験免除で「調理師免許証」が取得できる。この他に専門調理師受験時の学科試験が免除になる「技術考査」や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」の受験指導に力を入れた。

製菓衛生師科では、卒業後に国家試験を受験するため、受験問題集を活用しながら、受験指導に力を入れている。製菓衛生師試験の合格者名簿は非公開であるためこれまで合格率を掌握しかねていたが、平成23年度より受験者本人が合否発表後「合否確認葉書」を学校宛に送る合否確認調査を行い改善に努めた。

#### 【課題】

合格率は、調理師科昼間部の「技術考査」は95.1%(前年度89.1%)、「食育インストラクター認定試験」は95.5%(前年度67.6%)であった。それぞれの合格率を更にアップさせる方策をとることが重要である。

### 8 進路指導

#### (1) 就職セミナー及び個人相談

就職セミナーや模擬面接・個人相談が計画的に行われ成果をあげた。個人面談については計画的に実施し本人及び保護者が希望する進路が決定できるよう努め成果をあげた。今年度は、実習担当教員に「将来の夢、希望」や「料理人やパティシエで働く為の心構え」などを3回にわたって講義してもらった。又、ハローワークの学生支援

担当者、マイナビの就職担当者などによる就職セミナーを実施し、企業説明会も積極的に参加させ、早い段階から就職意欲を持たせるようにした。

(2) 情報収集

就職のための各種資料や情報が収集・整理され、学生が常時閲覧できる体制になっており、求人開拓や職場開拓が計画的・組織的に行われるとともに、就職担当である学生部長が、各クラス担任との連携を密接に行い就職斡旋活動が円滑に行われている。

(3) 就職内定率

本来は就職内定率 100%をめざすのが適切と思われるが、卒業時点において技術力が極端に伴っていない者や就業意識の低い者もいるので、100%にこだわらずに、90%以上を目標に本人の希望と適性に合致した就職先を見つけて内定を得ることをめざしている。

(4) 一流企業・有名店への就職内定

就職希望者の 10%が全国的にも有名な店に内定を得ることが出来るよう入学時点から情報を提供し全国から採用された者たちの中でも技術力はもちろん、プロとしての姿勢や礼儀作法においても劣らぬよう指導に力を入れている。

《評価の観点・検証資料》

- 学生便覧(学生心得：就職及びアルバイト)
- 就職セミナー実施計画表
- 進路概要(就職内定状況)
- 就職希望調査の実施記録
- 求人票ファイル

【現状】

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。入学当初から希望調査を実施し、早期に内定を得ることが出来るよう努めている。今年度の就職内定率は、調理・製菓とも 100.0%を達成した。製菓衛生師科の就職希望者が少ないのは、本校ダブルライセンス制度による内部進学希望者がいるためである。

	卒業生	就職希望者	内定者数	就職内定率
調理師科	44	38	38	100.0%
製菓衛生師科	27	11	11	100.0%
計	71	49	49	100.0%

卒業生を分母とした正味の就職率については、下表の通りである。就職を希望しない者が多いのは、自営その他を希望する社会人入学者(今年度 5 名)がいるためである。

	卒業生①	内部進学②	内定者数③	正味の就職率 ③÷(①-②)
調理師科	44	0	38	86.4%
製菓衛生師科	27	16	11	100.0%
計	71	16	49	89.1%

【課題】

函館市及び近郊出身者は、地元志向が強い傾向にあるが、今年度は東京や道内の企

業に就職する学生も多く、ほとんどが専門職に進んだ。求人票も学生数に対し多く来ていることから、より技術が修得できる質の高い企業へと就職意識を高められるよう、今後も指導していく。

## 9 生活指導

### (1) 学生生活

学生の授業中の規律をはじめ、校内での基本的な生活習慣(挨拶・返事・実習白衣の正しい着用)やマナー教育は、事業計画の役割分担表に基づき適正に行われており成果を上げている。

### (2) 学生相談と賞罰

学生の悩みや相談を受ける体制や、非行・事故の未然防止や退(怠)学傾向の早期発見体制が整っており、保護者と密接な連携をとるなど、きめ細かな指導が行われている。

### (3) 危機管理体制

学校生活不適応、学業不振、問題行動、食中毒、伝染病等があった場合、組織的に対応できる体制(危機管理マニュアル)が整っている。

### (4) 学生の通学状況

学生の通学方法は、原則として徒歩・公的交通機関の利用によるものとするが、特別の事由(放課後のアルバイト先への移動等)により、やむを得ず自動車に通学しようとする者については、規定を定め適切な指導を行っている。

### (5) 学生の生活状況

#### ①学生住宅

地方から入学する学生のための居住施設「ライフドリーム」を設置し、その管理運営についての規定を定め適切に運営している。

#### ②アルバイト

アルバイトをする学生の実態が掌握されており、学業との両立を図るための適切な助言や指導が行われている。

### 《評価の観点・検証資料》

#### ○学則(賞罰)

○学生便覧(学生心得、実習心得、車輛通学に関する細則、ベストドレッサー賞受賞者選考に関する細則)

○技術等級試験認定証授与式の実施要項

○ベストドレッサー賞受賞者選定チェック表と認定証授与式の実施

○校内交流会(中国料理試食会)の実施

○校内、授業時における挨拶・マナーの実態

○アルバイトの実態調査

○車輛通学学生に対する安全指導の実施要項

### 【現状】

登下校時の挨拶、授業開始・終了時の挨拶、実習時の挨拶・返事については、即戦力となる人材の育成には欠かすことができないことなので、挨拶・返事の励行を平成29年度も重点課題として取り組んだ。

また、白衣の合理的・機能的かつ衛生的な着用は食に携わる職人にとって大切なことなので、「ベストドレッサー賞」を設けて、学生の衛生意識の向上を図っている。

技術力の向上にも繋がるアルバイトについては、翌日の授業に支障がないよう配慮し斡旋している。

#### 【課題】

高校在学中から基本的な挨拶習慣が身に付いていない学生がいるため、ことあるごとに挨拶・返事の大切さを指導している。また、精神的に弱い学生が各クラスに見られ、担任はもとより、副担任、学生部長がこれまで以上にきめ細やかな指導に取り組むことが必要とされる。

#### 10. 健康・安全指導

学生の健康については、ホームルームで担任が出欠を確認し、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。精神的な課題のある学生については、保護者・医療機関などと協力して善処している。

交通安全についての指導も適宜、ホームルームを通じて行っている。自動車免許の取得を希望する学生には、同じ法人である函館自動車学校を推奨し、確かな運転技術が修得できるよう努めている。

#### 11 保護者との連携

学生の指導にあたり保護者と密接な連携をとるなど、きめ細かな指導が行われている。PTAが組織され、総会、懇談会、研修会等の活動を通して学生の修学目的が達成されるよう協力体制が整っている。

《評価の観点・検証資料》

○父母と先生の会会則

#### 【現状】

1年制の学校ではあるが、会長1名、副会長2名、監事2名、計5名の役員が選出されて、役員は卒業式、学校祭、食彩感謝祭等の学校行事や同窓会総会懇親会などにも参加し学校との連携が保たれている。平成26年度より法人本部事務局によりPTAの会計の監査を実施している。

#### 12 学園内での連携

平成29年度に実施した学園内での連携は、①サクラサイエンスプランへの協力（函館大学）、②キャリアデザインプログラム（函館大学附属柏稜高等学校）③函館短期大学学生の調理師科夜間部へのWスクール生の受け入れ、④函館大学附属有斗高等学校並びに函館大学附属柏稜高等学校生徒に対する職業ガイダンスと学校見学会の実施、⑤函館短期大学附属幼稚園へのクリスマスケーキ提供等である。

《評価の観点・検証資料》

○キャリアデザインプロジェクト会議録

○函館短期大学附属幼稚園クリスマスケーキ実施要項 等

#### 【現状】

学園内連携が軌道にのり、充実してきている。大学主催のサクラサイエンスプランへの協力は、本校の海外研修生受け入れ事業にとり大いに参考となった。キャリアデザインプログラムやWスクールは、検証と改善を図るために会議を開催している。

#### 【課題】

連携依頼の多さや、新聞等での取り上げられ方からも、地域における食への関心の

高さは明らかである。この中で、本校がより主体的に地域の食文化向上のリーダーシップを発揮することが求められている。

### 13 社会との連携及び社会貢献

関連する調理・製菓の団体とは連携を保ちながら、養成する調理師・製菓衛生師の地位向上に努めている。

- ・全日本司厨士協会
- ・函館割烹調理師会
- ・北海道全調理師会
- ・日本中国料理協会
- ・函館地区洋菓子協会
- ・道南製パン組合
- ・北海道菓子工業組合
- ・日本バーテンダー協会
- ・函館鮨同業会

また、地域の食文化向上のための支援活動にも注力している。具体的には料理講習会、レシピ開発、食育活動などであるが、これらの取組について従前は依頼をそのまま受けていたが、依頼を受ける前にしっかりと本校と話し合い、取組が今後につながっていくようにこちらからも積極的に働きかけることが重要であると考えている。具体的な取組内容は「VI特記事項」を参照されたい。

#### 《評価の観点・検証資料》

- 新聞記事に見る学校紹介（新聞各社の報道記事）

#### 【現状】

各方面から依頼される商品開発事業や食育講座、七飯町の若手農業後継者で組織する七飯町4Hクラブとの農業交流、函館市、知内町から依頼されての特産農林水産物の販路拡大のための料理及び菓子の提供や料理講習会など地域の要望に応えている。

過去99回開催し延べ1000人を招待して実施してきた「賞味会」は、学生が本番形式で調理・サービス実習をするものであったが、平成27年度より開催目的を変更し、渡島・檜山の食の研究会「函館賞味会」として継続している。渡島・檜山の18市町の首長に直接趣旨を説明し、また各自治体における現状やニーズを直接伺い、今年度は3回、延べ32名を招待して実施した。「賞味会」がきっかけとなり、今年度初めて知内町の「かき・ニラまつり」に参加した。

また、本校は平成27年11月に弘前大学食料科学研究所と連携・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地域の農林水産物に関わる高機能ブランド化及び食産業の振興に取り組んでいる。平成28年度より「あおりカシスフルコース研究開発」をテーマに掲げ、あおりカシスの調理レシピを青函連携で考察し、青函圏におけるカシスの消費拡大を図ってきた。今年度は、弘前大学がカシスの有する新規保健機能を研究し、本校がレシピの開発に取り組み、「あおりカシスレシピハンドブック」を連携して作成した。また3月には、カシス研究に取り組んでいる弘前大学の教授等を本校に招き、「あおりカシスフルコース」の研究開発・評価会を実施した。

次年度は、研究開発の最終成果を発表する「カシスの新規保健機能探索研究成果発表会・あおりカシスフルコースお披露目会」を、8月に弘前大学にて開催する予定である。

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、地域になくてはならない学校となるよう努めていく。

#### 【課題】

依頼を受けるだけでなく、地域の食文化向上において本校が大きな責任を負っているという自覚を持ち、本校が主体的に行動することが課題である。

#### 14 調理師科夜間部

昭和43年4月より開校し、延べ1,579名の卒業生を輩出している。現状は、函館短期大学生の入学が多く、調理師の知識と技術を身につけ、現場で指導的な役割を果たす栄養士を育成することに努めている。

##### 【現状】

夜間生が充実した学校生活を送れるよう、年に一回函館短期大学との連絡協議会を開催している。また、夜間部には本校の授業においてみなし授業があるため、対象科目の単位を取得し函館短期大学からの成績が出された段階で既習得時間認定申請書を記入し提出させる。

##### 【課題】

連絡協議会を実施し、本校での学生の状況を伝え連携を図っているが、短期大学と本校の両立が難しく退学する学生もいる。今後も、休みが続く学生がいれば早めの対応・連携を図っていく。

### B. 教員の状況

#### <評価の視点>

- ① 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
- ② 職員の能力開発のための研修等が行われているか

#### 1 教員の現状

専任教員・助手の資格等は、指定基準を厳守しており、経験・指導力はバランスの取れた構成になっており、入学者が所期の目的を達成させるために職務の重要性を自覚し、研鑽に努め意欲的・積極的に職務を果たす努力をしている。また、教員は望ましい人間関係を醸成し学生の人格を尊重して保護者や社会の信頼と期待に応えるとともに、学園の理念や教育方針を体し、協働体制と職場のモラルの高揚、また経営参加意識をもって学園の発展に寄与しようと努めている。

#### 《評価の観点・検証資料》

- 学則（教職員組織）
- 専任教員数（年齢・勤務年数・平均授業担当時数）
- 野又学園・学園要覧

##### 【現状】

職業教育機関として、実際に職業（業界）を経験してきた教員が実習を指導することにより、「何を学べば良いのか、いつまで学べば良いのか」など学生にとって理解しやすい環境となっている。専任教員はもとより非常勤講師とともに、共通理解を深めて、次世代の食文化を継承しようと意気込む学生の育成に連携している。

##### 【課題】

非常勤講師との講師懇談会は毎年行っているが、今後更にコミュニケーションの機会を増やしていき、本校の教育理念、教育方針を理解してもらうことが重要である。

#### 2 教員組織・運営

(1) 校務分掌・学校組織

学校・学科が組織として教育活動を遂行しており、教育内容や教育方法の質の向上・改善に結び付いている。校務分掌が組織として位置付けられ、全教職員が職務を分担して機能的に業務に取り組んでいる。

(2) 運営協議会

平成 29 年度は 1 回の運営協議会を開催した。平成 29 年 9 月 28 日に法人側より理事長・局長・監事、学校側より校長以下 7 名が集まり開催し、本校の教育改善や 2 年制移行の中間報告、日本料理短期研修、新校舎の活用等、本校の魅力づくりなどの改善等について協議した。

(3) 各種委員会組織

各種委員会が設置され、学校運営が効率的に行われるとともに、学校間の連携、共通理解に役立っている。

(4) 学校備付表簿

校務運営に必要な諸表簿の一覧と保存期間が定められており、文書管理・保存・改廃が適切に行われている。

《評価の観点・検証資料》

- 校務分掌
- 学校組織図（各種委員会組織と職務内容）
- 「学校教育法施行規則」第 15 条に定める備付表簿
  - ①関係法令
  - ②学則、日課表、学校日誌、教科書、学校医等執務記録簿
  - ③職員名簿、履歴書、出勤簿、担当学級、担当科目、時間表
  - ④学籍簿及び抄本、出席簿、健康診断表
  - ⑤入学者選抜・成績考査に関する表簿
  - ⑥備品目録（図書・機械器具等）、資産原簿、出納簿、予・決算帳簿
  - ⑦往復文書処理簿
- 野又学園文書管理規程

【現状】

校務分掌・業務分担が明確に決められているため、全教職員が機能的に業務を遂行している。職員会議は計画的、効率的に行われ報告・連絡・相談・調整が順調に行われている。学生、教務、広報については各部の責任者が適切に処理している。

また、文書管理についても適切に行われている。

【課題】

職員会議は定期的な開催をしたいが、行事等の関係で不定期に行っている。それを補うために、教職員間の連絡を密にし、朝の打ち合わせを効果的に利用している。

3 教員研修

研修課題が年間計画に位置付けられ、研修の具体的な内容・方法等が明確にされて組織的な研修が行われている。

外部における研修会・研究会等への参加やその機会が保証されており、その成果がその後の教育活動に反映されている。

平成 28 年 9 月 14 日函館洋菓子協会研修会 1 名、7 月 11 日～7 月 15 日シンガポール研



修1名、10月29日お米セミナー3名の専任教員を派遣した。

《評価の観点・検証資料》

○研修会参加報告書

【現状】

各団体、組合等が主催する研修会には、積極的に参加するように勧めている。

【課題】

研修会で学んだ内容を、教職員で共有する機会を設けることが望ましいが、時間の関係上、報告書による回覧に留まっている。

## C. 入学者選抜

＜評価の視点＞

- ① 高等学校等接続する機関に対する情報提供等の取り組みが行われているか
- ② 学生納付金は妥当なものとなっているか

### 1 時期・会場・回数

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。(時期、会場、回数等)

### 2 方法・システム

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。

《評価の観点・検証資料》

○学則(入学、退学及び休学)

○学生便覧(入学者の既修得時間認定に関する細則、聴講生に関する細則、特別奨学生に関する規則、奨学金貸与規程)

○学校案内

○入学要項

○特奨生入試問題過去問題集

○合否判定会議資料

○合否結果一覧表

【現状】

志願者すべてに入学を許可しているのが現状である。しかし、特別奨学生の選抜については、他の模範となるに相応しい人物であることが強く要望されるので、提出された書類審査はもとより、学科試験、面接試験等を実施して選抜している。

【課題】

特別奨学生は人物的に優れ、講義科目においても群を抜く学生が多い。2年制となる

次年度からは校内はもちろんのこと校外活動においても本校の核となるよう、教職員一丸となり指導に取り組んでいきたい。

## D. 学生の状況

### <評価の視点>

- ① 定員の充足ができているか
- ② 退学率の低減が図られているか
- ③ 卒業生・在校生の社会的な活躍および評価を把握しているか

#### 1 入学生の状況

各学科への志願状況は満足すべき状況とはなっていない。

	平成 29 年度	平成 28 年度	平成 27 年度
調理師科	46	40	40
製菓衛生師科	30	25	34
調理師科夜間部	42	23	33

#### 2 進級・退学・留年の状況

進路変更や学費が納入できないとの理由で、今年度は退学者 4 名という結果となった。

### 《評価の観点・検証資料》

- 入学志願者台帳（性別・年齢別・地域別）
- 在学者名簿（学科別・性別・年齢別・学歴別・地域別）
- 学籍簿
- 退学者台帳

### 【現状】

少子化の影響もあり、近年は入学志願者が減少している。

### 【課題】

学生や保護者との対話を重視し、中途退学者数を入学者の 1%以内に抑えるよう努力を続けたい。次年度より 2 年制に移行するため、全教職員により広報の徹底を図る。

#### 3 学校行事

学校行事は年間計画に位置付けられていて、学生が学校指導の元に主体的に行う行事（学校祭「味まつり」、卒業研究発表会「食彩感謝祭」等）が保証され、学校全体の技術教育活動に位置付けられている。教員と学生による地域支援活動も行事予定表に予め組み入れられている。

#### 4 海外研修旅行

在学中に国際感覚を身に付けることを目的に実施しているが、平成 29 年度は 17 名の参加でシンガポール海外研修を実施した。今年度は、シンガポールの食の専門学校である At-sunrice において実習体験を実施した。

#### 5 ゼミ・クラブ・学友会活動と特別講座

放課後に行われる特別ゼミ・クラブ・学友会活動や特別講座が保証され、指導教員のもとに自主的な活動が活発に行われている。

#### 6 卒業生の状況

卒業する学生の学校満足度は満足度調査結果が示すようにほぼ全員が満足して卒業した。また就職（進学）率についても満足すべき状況である。

#### 《評価の観点・検証資料》

- 学生便覧（スローフード研究会会則、学友会会則）
- 年間行事予定表（学校祭、食彩感謝祭、特別講座実施要項等）
- ゼミ活動の状況（施設見学会実施要項、賞味会実施計画等）
- 進路概要（就職率、就職分野、国試合格状況、資格取得状況）
- 学生学校評価アンケート（学生満足度調査）結果報告書

#### 【現状】

「学校祭」、「食彩感謝祭」を修業期間中の核となる行事に位置づけて、教職員も含めて学校全体で取り組んでいる。

ゼミ活動では、日本料理ゼミ（全6回実習、水産卸売市場見学）西洋料理ゼミ（全6回実習、函館賞味会・サメ料理、フランス料理試食会）菓膳料理ゼミ（全4回、菓膳料理試食会、菓膳アドバイザー認定試験）、洋菓子ゼミ（全6回、コンテストなど出展）その他、積極的に体験入学等の助手を行っている。

#### 【課題】

調理師科、製菓衛生師科ともに1年制の課程であるため行事の企画及び運営は教職員が中心となって取り組んでいるのが現状である。10月の「学校祭・味まつり」は教員主導、2月の「卒業作品発表会・食彩感謝祭」は学生中心に準備を進めてきたが、学生達がより迅速に行動できるよう指導していくことが重要である。

### 7 同窓会活動

同窓会と学校は連携を保ちながら諸行事に取り組んでいる。定期的に同窓会役員が本校を訪れ、諸会議・活動を行っている。

#### 《評価の観点・検証資料》

- 学生便覧（同窓会会則）

#### 【現状】

役員の役割分担が明確に決められており、学校との協力体制も整っている。入学式において祝辞をお願いするなど、関係も良好である。平成29年度も、法人本部事務局により同窓会の会計の監査を実施している。

## E. 社会人教育（生涯学習）

### ＜評価の視点＞

- ① 社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか
- ② 地域に対する公開講座・教育訓練の受託等を積極的に実施しているか

#### 1 付帯教育事業（製菓衛生師科通信課程）

本校は付帯教育事業として製菓衛生師科通信課程を行っている。通信課程の授業は通信授業（配布教材による学習）と面接授業（講義・実習）からなる。

配布教材の報告課題は、年3回指定された期日までに提出させ、担当教員が添削指導した後に学生へ返却する。面接授業時数の1単位時間は50分として、卒業までに履修する授業時数は204時間行う。

なお、評価は、試験の成績、出席状況、学習の態度を総合して判定する。

## 2 生涯学習支援

特性を生かし地域社会と密接に連携し、北海道新聞社道新文化センター講座等の生涯学習講座が年間を通じ計画的・組織的に実施され成果をあげている。

地域に開かれた公開講座や、関連施設・設備を開放し、講習会や出前授業等による人材の派遣を行うなどして地域に貢献している。

## 3 教育訓練給付制度

厚生労働省による教育訓練給付制度による訓練が年間を通じ計画的・組織的に実施され、受講者の修学を支援し成果をあげている。

※労働者や離職者が、自ら費用を負担して、厚生労働大臣が指定する教育訓練講座を受講し修了した場合、本人がその教育訓練施設に支払った経費の一部を支給する雇用保険の給付制度。給付額は、受講生本人が支払った教育訓練経費の 20%に相当する額（10万円上限）。

### 《評価の観点・検証資料》

- 学則（付帯する教育事業）
- 製菓衛生師科通信課程年間計画表
- 報告課題添削実施計画表
- 教育訓練給付制度

### 【現状】

社会人入学者ここ数年減少していたが、今年度は 6 名が入学した。教育給付制度による訓練は調理師科と製菓衛生師科で行われているが、平成 29 年度は、教育訓練給付制度を利用した学生は 4 名であった。平成 26 年度のホームページリニューアル時に教育訓練給付制度について記載している。

## 教育活動の向上・改善方策

次年度より 2 年制に移行するため、より実践に近いカリキュラム作成に取り組んでいる。レストランサービス・カフェサービス実習を取り入れ、技術等級試験の内容も再検討し、2 年制に見合うものに再構築していく。フィールドトリップを増やすと共に、海外からの日本料理研修生を受け入れるなど、国際感覚も磨いていける内容としていく。次年度は、この 2 年制移行の内容を全教職員での広報活動を徹底し、学生募集を最重要課題として取り組む。今年度は、海外からの研修依頼など食の国際化を意識し、5 月に本校ホームページに英語版 Web サイトを開設した。

就職については、就職率は問題ない水準であると考えているが、いわゆる有名店への就職へも力を入れている。個人にとって必ずしも有名店への就職が良いとは限らないが、厳しい環境で努力するという姿勢・態度をもった学生を育てていくことは、食文化向上のために欠かせないものである。今年度は 6 名が首都圏での就職を決め、その中には歴史のある有名店も含まれている。このような学生は、他の在校生だけではなく、入学希望者へも影響を与えることも期待できる。今後も本人の所期の目的を達成できるよう、今以上に就職支援に力を入れていく。

## Ⅲ 学生サービス・福利厚生

### A. 学費支援制度

#### <評価の視点>

### ① 学生に対する経済的な支援体制は整備されているか

学費支援制度としては、提携教育ローンを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。

平成 25 年度からは学生支援機構の奨学金が 1 年制の専修学校にも適用となったことを、広く周知に努めた。

## B. 学生寮・食堂

### <評価の視点>

#### ① 学生の生活環境への支援は行われているか

校舎内に学生の休憩場所や関連設備が整備されており、各階に自動販売機も設置し、よく利用されている。平成 18 年 8 月より学生食堂が設置されて、適切な価格とバラエティにとんだメニューでよく利用されている。

#### 《評価の観点・検証資料》

- 学則（授業料、入学金その他の費用）
- 学費支援制度（「学校案内」「学生便覧」「入学要項」）
- 奨学金貸与の状況
  - ①奨学金貸与台帳、②各種教育ローンの紹介
- 学生食堂・学生寮・自動販売機の利用状況
- 食堂のメニュー、味、価格調査

#### 【現状】

長引く不況のため経済的に困難な学生が目立つようになり、学納金延納願の提出が多くなってきた。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。

#### 【課題】

学費納入期限 1 ヶ月後に未納者一覧を作成し教職員へ配付して情報を共有していく。

学生食堂・学生宿舎については、学生募集等にも大きく影響するので、運営について事故の無いように取り組んでいる。

## C. 学生相談

### <評価の視点>

#### ① 学生相談に関する体制は整備されているか

学生が気軽に相談することができるよう時間・場所の確保がされている。

#### 《評価の観点・検証資料》

- 学生相談面談票及び記録簿
- 学生指導簿

#### 【現状】

面談者数は年々増えている状況である。

#### 【課題】

内面に課題を抱える学生が年々増加しているのでその指導に教職員間でこれまで以上

に連携を取合う必要性を感じる場所である。

## 学生サービス・福利厚生の上・改善方策

包丁などの教材や食材などの価格が上っており、徴収する諸費の値上げを検討せざるを得ない状況である。次年度から2年制に移行するが、学費負担は今後も低く抑える努力をしていく。

## IV 管理・運営・財政

### A. 管理運営規則

#### <評価の視点>

- ① 運営方針に沿った事業計画が策定されているか
- ② 人事、給与に関する規程は整備されているか
- ③ 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

#### 1 事業計画

毎年10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（平成29～31年度）を推進している。

#### 2 就業規則

本校の就業規則は、「野又学園就業規則管理規程」の標準作成例をもとに作成され、教職員の実態や要望を取り入れて適切に運用されている。

#### 3 人事労務・人事考課

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。

#### 《評価の観点・検証資料》

- 事業計画および予算案
- 中期経営計画（平成29～31年度）
- 就業規則
- 野又学園就業規則管理規程
- 野又学園ハラスメント防止規程
- 学生便覧（学園組織、学校組織）
- 教職員出勤簿
- 教育計画（防災・避難訓練計画）
- 学生学校評価アンケート（学生満足度調査）結果報告書

#### 【現状】

教職員の勤務状況については、校長、教頭、事務長が連携を取りながら、適正なる勤務状況の確保に努めた。教員については教頭が、職員については事務長が中心となって業務が円滑に進むよう努めた。

## 【課題】

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により休日が取りにくい教職員についてはできる限り、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。

### 3 防災・避難計画

(1) 災害予防の徹底を期すとともに、火災その他の災害による被害を軽減し、学校教育の正常な運営を図るために防災計画が策定されて避難訓練が適正に行われている。

避難訓練は予め函館市東消防署に自営消防訓練等の通知書（実施日時、訓練の種別、訓練参加人員数等）を提出し、「1階集団実習室より出火し、炎が広がり消火器での自衛的消火が不可能」との想定の中で行い次の指導に重点をおいた。

#### 1) 事前指導

- ① 避難経路の確認
- ② 様々な災害や緊急事態についてその場面に応じた対処法を確認

#### 2) 訓練時指導

- ① 緊急放送を確実に聞き取らせる
- ② 指示通りに素早く行動させる
- ③ 避難時の格好・姿勢の指示

#### 3) 事後指導

- ① 訓練の総合評価の実施
- ② 様々な災害や緊急事態についてその場面に応じた対処法の確認

(2) 平成29年9月には隣接する函館短期大学付属幼稚園の園児とともに「大津波警報」が発令されたとの想定のもとに合同での避難訓練を実施し、本校学生が園児の避難誘導の補助を行った。

(3) 健康・安全教育が教育活動に位置付けられ、健康診断、交通安全指導等が適切に行われている。

(4) 学校には保健室があって学生が利用できる体制が整えられており、緊急搬送先病院が定められている。

## 《評価の観点・検証資料》

- 避難訓練実施要項
- 緊急時の対応マニュアルの作成
- 緊急時搬送病院リスト
- 教職員緊急連絡網の作成

## 【現状】

平成29年5月1日の13時00分～13時10分の10分間に全学生が参加する規模で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てた。

また、平成29年9月1日の13時00分からの15分間大津波避難訓練を函館短期大学付属幼稚園と合同で実施した。

## 【課題】

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ことなど限られた時間の中で訓練を実施することが難しい状況である。毎年年度初めに避難訓練は実施しているが、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対処できるようにしたい。

## B. 財政状況

### <評価の視点>

- ① 中長期的に学校の財務基盤は安定していると言えるか
- ② 財務について会計監査が適正に行われているか
  - 1 会計処理方法  
設立者である法人の経理と、本校の経理とが明確に区分されている。  
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。
  - 2 学費の適正化  
入学金、授業料、実習費等は適正であり、また、これらの費用の種類及び金額は、入学案内等により募集の際、学生・保護者に周知されている。
  - 3 財源の中長期計画  
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への取り組みをしている。

### 《評価の観点・検証資料》

- 野又学園経理規程及び施行規則
- 公認会計士監査資料
- 予算編成会議資料
- 入学募集要項

### 【現状】

学校の組織は効率的・有効的に機能しているので、広告費を抑えながら教育内容や学校行事を積極的に新聞各社に取材してもらい、学校の知名度を上げるよう努めた。

### 【課題】

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。次年度より2年制に移行するため、広報の徹底を行い入学生の確保に努めていく。

## C. 情報管理・情報公開・危機管理

### <評価の視点>

- ① 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
- ② 教育活動等に関する情報公開が適切になされているか
- ③ 防災に対する体制は整備されているか
  - 1 個人情報管理状況の実態  
学校が保有する個人情報については、その保存場所、保存方法、管理責任者が明確にされており、各種データの管理は組織的に一元化されている。  
開示請求のあった事案については、公開すべき内容・方法について審議・決定する審議機関を設置し対応している。平成29年度は個人情報の開示請求はなかった。
  - 2 情報公開



情報公開は学校法人野又学園ホームページにて公開されており、学生数などの基本的な情報は公開されている。教育情報（退学率や就職率など）の情報公開は、部分的にホームページ・学校案内パンフレット・自己点検評価報告書で示しているが、情報公開という観点で整理されたものではない。

### 3 学校危機管理体制

危機管理マニュアルを作成している。

《評価の観点・検証資料》

- 学生、志願者、進学相談会談者、体験入学受講者の個人情報管理
- HP・リーフレット・パンフレットの個人情報管理
- 電話による対応数・ホームページへのアクセス数
- 危機管理マニュアル

【現状】

個人情報の取得及び管理については、トラブルもなく適切に処理されている。

教職員の危機管理に対する意識も向上し、教職員間の連携により、様々な問題・事故を未然に防止することができた。

【課題】

事故発生時の即応体制、事後処理体制など危機管理体制をより強固なものに確立し、様々な緊急事態に備えていきたい。

## D. 施設設備

＜評価の視点＞

### ① 施設・設備は、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

#### 1 設置基準

施設は、法令基準に基づき設置されており、建築基準法、消防法その他の法令を遵守している。耐震診断も実施済みで問題ない。施設及び設備は、同一構内に適切に配置され、教育上、保健衛生上及び管理上適切なものとなっている。

#### 2 施設の各室

- (1) 普通教室、実習室等は、調理師・製菓衛生師養成のための使用目的で設置されており、実習室には規定の学習用器具、設備等を備えている。換気、採光、防災等危害予防の配慮がされ、食品の処理は、食中毒その他の事故が起きないように衛生管理に注意している。機械器具等は教育に適した形態、機能を有し、常時利用できる状態で実習室に備えられている。
- (2) 更衣室は、同時に実習を行う学生全員が更衣でき、また、学生には個別のロッカーが与えられている。
- (3) 図書室には、教育に必要な図書が備えられ、学生が閲覧できる設備が設けられている。
- (4) 医務室には、2床以上のベッド及び寝具が備えられている。

《評価の観点・検証資料》

- 専修学校設置基準
- 調理師法、調理師法令、調理師法施行規則、調理養成施設指導要領
- 製菓衛生師法、製菓衛生師法令、製菓衛生師法施行規則、製菓衛生師法の施行について

○建物の配置図、施設の概要、校舎平面図

【現状】

築後 35 年が経過した施設であり、平成 27 年度には実習棟を増築した。また、既存校舎についても、実習室・トイレなど設備を中心に改修工事を実施した。

【課題】

可能であれば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。

## E. 変更申請、各種届出

### <評価の視点>

#### ① 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

##### 1 定期報告について

厚生労働大臣及び北海道知事への変更申請、届出について必要な事項を掌握し、適切に対応している。

##### (1) 調理師養成施設

毎年 4 月 30 日までに前年度の入学者数及び卒業者数を、北海道知事に届け出ている。増改築に伴い校舎の変更届けを北海道知事に届け承認を得ている。また、平成 30 年度からの 2 年制に向けての書類申請を終えた。

##### (2) 製菓衛生師養成施設

毎年 6 月 30 日までに「製菓衛生師養成施設概況調査表」を、北海道知事に届け出ている。製菓衛生師養成施設としては、教員に変更があった場合は速やかに変更届を北海道知事に届け出ている。増改築に伴い、製菓衛生師定員数（60 名→80 名）に変更、校舎の変更届けの承認を得ている。また、平成 30 年度からの 2 年制に向けての書類申請を終えた。

##### 2 学則変更

平成 30 年 4 月より調理師科・製菓衛生師科ともに修業年限 2 年制、入学募集定員 40 名移行にともなう学則変更を行い、北海道知事より承認を得ている。

##### 3 教員変更届について

製菓衛生師養成施設では、教員を新規採用した場合や担当科目が変更となった場合は速やかに教員変更届を北海道知事宛に提出している。（提出先は北海道保健福祉部健康安全局食品安全グループ）

### 《評価の観点・検証資料》

○専修学校設置基準

○調理師法、調理師法令、調理師法施行規則、調理養成施設指導要領

○製菓衛生師法、製菓衛生師法令、製菓衛生師法施行規則、製菓衛生師法の施行について

【現状】

毎年 4 月に届出する「入学者数の届出」（調理師科）、6 月に届け出する「製菓衛生師養成施設概況調査表」（製菓衛生師科）や教員変更がある場合に届出る「教員変更届」（製菓衛生師科）については、期限を遵守し報告している。

## 【課題】

今後も変更申請・各種届出に関しては、法令等を遵守し適正な運営を心掛ける。

### 管理・運営・財政の向上・改善方策

平成30年度からの調理師科・製菓衛生師科の2年制移行に関する書類申請は終えた。

現在、本校の中長期の財政基盤は厳しい状況にあるが、2年制移行を機に、教職員一丸となり今まで以上の広報活動を徹底し、入学者増加に努める。次年度は「広報活動による2年制移行の周知徹底」を最重点項目として取り組む。

避難訓練は、5月に火災、9月に津波発生を想定して実施している。学生は全員真摯な態度で臨んでいる。9月の訓練は、隣接する幼稚園の園児と合同のものである。次年度以降も、学生は自分自身の避難だけではなく、園児や幼稚園の先生への補助を意識した行動をとれるよう指導していく。

## V 点検・評価

### A. 自己点検・自己評価

#### <評価の視点>

- ① 自己点検の実施と問題点の改善をおこなっているか
- ② 自己評価結果を公開しているか

#### 1 実態と問題点と改善

自己点検・自己評価を実施し、学校の実態を把握しその問題点を見つけ、改善できる問題点については早期に改善することができるように努めている。

#### 2 公表

自己点検・自己評価の結果については、野又学園教育向上委員会宛に速やかに提出している。評価結果が第三者に公表することが出来るよう努めている。

#### 《評価の観点・検証資料》

- 野又学園教育向上推進委員会規程
- 野又学園自己点検・自己評価規程
- 函館短期大学付設調理製菓専門学校自己点検・評価委員会規程
- 学生満足度調査結果報告書
- 卒業生調査
- 学校祭のアンケート集計結果
- 学校関係者評価結果報告書

#### 【現状】

本校における自己点検・評価報告書の作成は毎年度末に校長を中心として行っており、大きな負担なく実施できている。

#### 【課題】

学校関係者評価（学校教育法施行規則第67条）は努力義務であるが、本校は毎年度自己点検・評価報告書を作成できしており、これをもとに学校関係者評価を実施することは十分可能であるので、今後検討していきたい。

### 点検・評価の向上・改善方策

本校における自己点検評価は定着している。今後は学校関係者評価の導入を検討する。また、次年度より2年制に移行することから、「職業実践専門課程」認定の申請を検討している。

## VI 特記事項

### A. 即戦力になるための技術指導と人間教育

#### <評価の視点>

#### ① 本校独自の技術等級試験は適切に実施されているか

本校では4級から1級までの4段階で技術等級認定試験を実施している。この試験の目的は、学生各自が卒業までにひとつずつ上級取得を目指しながら段階的に技術のレベルアップを図ることで、料理人・製菓人に不可欠な基本技術を確実に身につけさせることにある。また、各試験に合格した学生には、志気を高めるため取得した技術レベルを認定する認定証と記念品を授与している。本校の技術等級認定に関する規則により、1級は各学科各部門ともに2級合格者のみが受験できるとしている。

	4級合格	3級合格	2級合格	1級合格
西洋料理	44	44	7	7
日本料理	44	44	14	5
洋菓子	28	27	11	4
和菓子	29	28	4	1

### B. 学校祭の開催

#### 1. 学校祭「味まつり」の開催

本校最大の催し物である第28回学校祭「味まつり～心を込めた料理とお菓子をあなたに」を平成29年10月7日（土）に開催した。調理師科並びに製菓衛生師科の全学生が4月から実習で学んだ料理や菓子を一般市民へ提供した。

近隣の住民や保護者などが開場前から並び、最終的には約571名の一般市民が来場され、早いところでは開店1時間あまりで売り切れるなど、学生自慢の料理やお菓子を味わい好評を得た。

#### 2. 卒業研究発表「食彩感謝祭」の開催

学生が一年間の成果を披露する卒業研究発表会「第17回食彩感謝祭」を平成30年2月3日（土）午前10時から12時までの時間帯で開催した。

食彩感謝祭は、学生が1年間に修得した技術や成果を見てもらうのが目的で、学生でつくる実行委員会が中心となって準備を進め、当日販売する料理メニューの考案から買い物、調理まですべて学生が手がけ、「きのこの炊き込みご飯」、「蟹入りだし巻き玉子」などの和食、「チキンカレー」「白身魚のポワレ」などの洋食、「海鮮五目チャーハン」「麻婆豆腐」などの中華、パン、ケーキを販売した。洋食特設レストランでは、エゾシカのハンバーグセット（60食限定）などを提供した。

学生は、ニンジンの「シャトー切り」や大根のかつらむき、生クリーム絞り、ナッペや和菓子のはさみ菊などの技術を、来場者に披露した。来場者は、380名だった。

平成26年度からアンケートの回収方法を改善したことで、料理やお菓子を食べた感想などがより具体的になり、メニューの改善にも繋がっている。

## C. 地域社会への食文化向上のための支援活動

平成 29 年度に行った地域支援活動は次のとおり。

《表記は、事業名、(主催・依頼者名)、実施年月日の順に示す。》

### 1 地域社会食文化向上支援活動

#### (1) 研修会・講習会

- ・日本料理教室 (道新文化センター) H29. 5. 26
- ・洋菓子協会研修会 (細工菓子) H29. 6. 12
- ・西洋料理教室 (道新文化センター) H29. 6. 17
- ・北海道洋菓子作品コンテスト H29. 6. 27 函館洋菓子会会長賞 1 名
- ・日本語講座留学生日本料理講習会 (北海道国際交流センター) H29. 6. 28
- ・函館マラソン (函館市) 夕張メロンカット・味噌汁提供 H29. 7. 2
- ・料理講習会 (女性センター) H29. 7. 6、11. 16
- ・池上学院高等学校函館センター特別調理学習 (30 名) H29. 7. 12
- ・日本語講座研修生和菓子講習会 (北海道国際交流センター) H29. 7. 19
- ・原材料勉強会 (函館洋菓子協会) H29. 7. 24、9. 6、9. 13
- ・津軽海峡フォーラム (五島軒) H29. 9. 11
- ・シェフズキッチン H29. 9. 26
- ・サメ料理試食会 H29. 10. 19
- ・イカマイスター講習会 H29. 11. 5
- ・鹿肉の解体講習会 H29. 11. 13
- ・健康と栄養セミナー (インスタントラーメン協会) H29. 11. 19
- ・乳和食講習会 (北海道栄養士会函館支部) H29. 11. 23
- ・池上学院高等学校函館センター特別製菓実習 H29. 12. 6
- ・豆腐勉強会 H30. 3. 29

#### (2) 食イベント支援

- ・七飯町 4 H クラブ 農業交流会 (渡島農業改良普及センター) H29. 6. 24
- ・柏木町会 港まつり 出店 (柏木町会) H29. 8. 5
- ・食べる大切フェスティバル (函館水産海洋センター) H29. 9. 16
- ・りんご収穫 (みやご果樹園) H29. 10. 20
- ・郷土料理発表会 (全日本司厨士協会・日本中国料理協会) H29. 11. 15
- ・いさりび鉄道イベント (車内販売・製菓) H30. 1. 21
- ・お菓子の家づくりコンテストへ協力 H30. 2. 18
- ・知内町カキニラ祭り (知内町) H30. 2. 18
- ・はこだてフードフェスタ (函館市主催) H30. 2. 24、2. 25
- ・親子体験教室 (協同組合五稜郭) H30. 3. 25

#### (3) 食育支援

- ・生活情報フリーマガジン「はこ・エール」食育プランへの協力 (三和印刷株式会社) 全 4 回
- ・くるみ学園ケーキ訪問 (函館洋菓子協会) H29. 11. 5
- ・国の子寮ケーキ訪問 (函館洋菓子協会) H29. 11. 19
- ・リトルシェフ養成講座 H29. 11. 25
- ・幼稚園クリスマスケーキ作り H29. 12. 15

#### (4) その他

- ・生産地研修（知内町）ニラ生産者、野菜出荷貯蔵施設、漁協知内中ノ川支所 H29. 6. 21
- ・函館賞味会（年3回） H29. 7. 8 10. 21 H30. 2. 17
- ・ハワイアンマルシェ（ALOHA フォーラムイン函館） H29. 8. 26、8. 27
- ・生産地研修（七飯町） みやご果樹園、卒業生経営ケーキショップ訪問 H29. 10. 20
- ・弘前大学との連携事業 カシス研究発表・試食会 H30. 3. 16

## 2 中学校・高等学校総合学習支援事業

### （1）中学校

- ・次世代人材職業体験事業（せたな町立北檜山中学校）（24名） H29. 6. 1
- ・次世代人材職業体験事業（今金町立今金中学校）（3名） H29. 7. 14
- ・次世代人材職業体験事業（松前町立松前中学校）（20名） H29. 8. 25
- ・次世代人材職業体験事業（函館市立恵山中学校）（8名） H29. 8. 25
- ・次世代人材職業体験事業（八雲町立八雲中学校）（20名） H29. 9. 7
- ・次世代人材職業体験事業（七飯町立七飯中学校） H29. 9. 7
- ・次世代人材職業体験事業（函館市立桔梗中学校）（24名） H29. 10. 27
- ・次世代人材職業体験事業（函館市立北中学校）（10名） H29. 11. 7

### （2）高等学校（※学園内は除く）

- ・職業ガイダンス（北海道七飯高等学校） H29. 5. 10
- ・職業ガイダンス（北海道函館水産高等学校） H29. 5. 25
- ・職業ガイダンス（北海道福島商業高等学校） H29. 6. 14
- ・職業ガイダンス（北海道南茅部高等学校） H29. 6. 27
- ・職業ガイダンス（北海道上ノ国高等学校） H29. 7. 14
- ・職業ガイダンス（北海道檜山北高等学校） H29. 7. 20
- ・高等学校総合学習特別実習（北海道森高等学校） H29. 8. 24～全7回
- ・職業ガイダンス（北海道知内高等学校） H29. 9. 15
- ・職業ガイダンス（北海道森高等学校） H29. 9. 21
- ・職業ガイダンス（北海道森高等学校） H29. 10. 12
- ・職業ガイダンス（北海道江差高等学校） H29. 10. 17
- ・学校見学会職業体験（北海道函館水産高等学校） H29. 10. 20
- ・職業ガイダンス（北海道森高等学校） H29. 10. 26
- ・職業ガイダンス（北海道森高等学校） H29. 11. 2
- ・職業ガイダンス（北海道函館水産高等学校） H29. 11. 15
- ・職業ガイダンス（北海道長万部高等学校） H29. 11. 22
- ・職業ガイダンス（北海道八雲高等学校） H29. 11. 24
- ・職業ガイダンス（北海道森高等学校） H29. 11. 30
- ・職業ガイダンス（北海道函館商業高等学校） H29. 11. 30
- ・職業ガイダンス（北海道函館西高等学校） H29. 12. 1
- ・職業ガイダンス（遺愛女子高等学校） H29. 12. 1
- ・職業ガイダンス（北海道函館工業高等学校定時制） H29. 12. 1
- ・学校見学職業体験（函館大妻高等学校） H29. 12. 1
- ・職業ガイダンス（北海道函館西高等学校） H29. 12. 12
- ・職業ガイダンス（北海道上磯高等学校） H29. 12. 13
- ・職業ガイダンス（北海道大野農業高等学校） H29. 12. 15
- ・学校見学会職業体験（函館白百合学園高等学校） H29. 12. 16
- ・学校見学職業体験（北海道函館工業高等学校定時制） H30. 3. 9

## 3 渡島・檜山18市町首長訪問記録

・福島町	鳴海清春町長訪問	(福島町役場)	H29. 5. 29
・江差町	照井誉之介町長訪問	(江差町役場)	H29. 5. 29
・上ノ国町	工藤 昇町長訪問	(上ノ国町役場)	H29. 5. 29
・木古内町	大森伊佐緒町長訪問	(木古内町役場)	H29. 5. 29
・長万部町	佐々木伸也副町長訪問	(長万部町役場)	H29. 5. 31
・八雲町	岩村克詔町長訪問	(八雲町役場)	H29. 5. 31
・鹿部町	盛田昌彦町長訪問	(鹿部町役場)	H29. 5. 31
・七飯町	中宮安一町長訪問	(七飯町役場)	H29. 5. 31
・厚沢部町	渋田正己町長訪問	(厚沢部町役場)	H29. 6. 1
・乙部町	寺島光一郎町長訪問	(乙部町役場)	H29. 6. 1
・せたな町	高橋貞光町長訪問	(せたな町役場)	H29. 6. 1
・今金町	外崎秀人町長訪問	(今金町役場)	H29. 6. 1
・知内町	大野幸孝町長訪問	(知内町役場)	H29. 7. 19
・北斗市	高谷寿峰市長訪問	(北斗市役所)	H29. 7. 19
・松前町	石山英雄町長訪問	(松前町役場)	H29. 7. 21
・森町	梶谷恵造町長訪問	(森町役場)	H29. 7. 21

## D. 海外からの研修生受け入れに向けた活動

### 1 At-sunrice 対象「日本料理短期研修 2017」の実施

今年度初の試みとして、シンガポールの食の専門学校である At-sunrice より 6 名の研修生を迎え「日本料理短期研修 2017」を平成 30 年 11 月 6 日～11 日の期間で実施した。実施に先立ち、6 月に At-sunrice のスタッフ 2 名が来函し MOU (覚書) を取り交わし、7 月には理事長と校長がシンガポールの At-sunrice へ赴き、正式に調印した。

今回は 1 週間のプログラムであり、最終日には煮物・焼物・刺身の技術試験を行うものであった。その他には、日本文化セミナーとして日本茶・日本酒・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を見学するなど、充実した内容であった。研修終了後のアンケートでは、参加した研修生全員が満足との結果であった。

次年度に向け、開催時期やフィールドトリップの内容を見直し、さらに充実した満足度の高い研修にすべく努めていく。

### 2 シンガポール POLYTECHNIC 向け「さくらサイエンスプラン」への協力

学園関連校である函館大学主催による、9 月実施の「サクラサイエンスプラン」に調理実習等を通じて協力した。具体的には、調理実習として日本料理・和菓子・がごめ昆布デザート、その他として茶道体験、日本の食文化に関する講義を本校にて実施した。この研修に参加した POLYTECHNIC の学生 1 名が、本校の製菓衛生師科の聴講生を希望し、次年度の 10 月より 12 月上旬の期間で受け入れることが決まった。

### 3 英語版 Web サイトの開設

2013 年に和食がユネスコの無形文化遺産に登録され、世界的に日本料理への関心は高まりを見せている。本校では、「食の国際化」に対応し、今年度 5 月に本校ホームページに英語版 Web サイトを開設した。今後も、海外への情報発信に努めていく。

以 上