

令和7年度 北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ自己評価報告書

1 教育理念

- ・「人格の完成」、「心身ともに健康な国民の育成」とともに職業人としての専門的知識と技能を修得させ、国家、社会に寄与できる人材の育成を図る。
- ・わが国の伝統と文化を尊重し、国土を愛し、国際社会の平和と発展に寄与できる人材の育成を図る。

2 教育目的

- ・本校は、調理師法及び製菓衛生師法の趣旨に基づき、調理師、製菓衛生師としての専門技術ならびに学術を教授せしめ、併せて一般教養の向上と人格の陶冶を図り、優秀な調理師、製菓衛生師の養成を目的とする。

3 人材育成像

- ・「素直」「誠実」「謙虚」「元気」をモットーに、真心を込めて美味しいものを作り、みんなを笑顔にできる調理師、製菓衛生師（洋菓子・和菓子・パン作り）を育成します。

4 評価項目

4 (適切)、3 (ほぼ適切)、2 (やや不適切)、1 (不適切)

(1) 教育理念・目的・人材育成像

評価項目	評価
・学校の理念、目的、育成人材像は定められているか。（専門分野の特性が明確になっているか）	4
・社会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、特色、将来構想などが生徒、学生、関係業界、保護者等に周知されているか。	3

① 状況

- ・教育理念や目標、育成人材像は時代に即しているか毎年見直され、それに準じた方針を校長が年度開始時に決定し、教職員に周知している。
- ・パンフレットやホームページに掲載。
- ・入学生・保護者に学校の理念や育成人材像を周知すると共に、企業には採用のお礼状に同封している。
令和7年11月29日、令和8年2月21日の入学前のオリエンテーションにて入学予定者と保護者へ周知を図った。

② 課題・改善策

- ・学校関係者評価委員会において学校の重点目標を見据えた会議を実施し、学校の重点目標の設定は、前年度の自己評価及び学校関係者評価の結果及び評価結果等も生かした重点目標を設定する。
- ・教員も人材育成像を念頭に置き授業に取り組む。
- ・校外実習、研修先へ学校の理念、目的、育成人材、特色、将来構想を周知する。

(2) 学校運営

評価項目	評価
・目的等に沿った運営方針が策定されているか。	4
・運営方針に沿った事業計画が策定されているか。	4

・運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか。	3
・教育活動に関する情報公開が適切になされているか。	4
・情報システム化等による業務の効率化が図られているか。	3

① 状況

- ・運営方針・事業計画に沿って計画通り実施している。
- ・SNS 発信の担当を決め、授業の様子を SNS で発信している。
- ・情報を共有し、業務の効率化に向けて取り組んでいる。

② 課題・改善策

- ・教育活動に関する情報公開を継続する。

(3) 教育活動

評価項目	評価
・教育理念等に沿った教育課程の編成、実施方針等が策定されているか。	4
・教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか。	4
・キャリア教育、実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫、開発などが実施されているか。	3
・関連分野の企業、関係施設等、業界団体等との連携により、カリキュラムの作成、見直し等が行われているか。	3
・関連分野における実践的な職業教育（産学連携によるインターンシップ、実技、実習等）が体系的に位置付けられているか。	4
・授業評価の実施、評価体制はあるか。	4
・職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか。	4
・成績評価、単位認定、進級判定、卒業判定の基準は明確になっているか。	4
・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中で体系的な位置づけはあるか。	4
・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
・関連分野における業界等との連携において優れた教員（本務、兼務を含め）を確保するなどマネジメントが行われているか。	3
・関連分野における先端的な知識、技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか。	3
・職員の能力開発のための研修等が行われているか。	3

① 状況

- ・教育課程編成委員会での提言をもとに、お客様に満足していただけるようマニュアルを作成し、調理・サービスを指導した上で、レストラン実習での異物混入などに気を付ける方法、お客様のクレームに対応する力を養った。HACCP をレストラン実習のマニュアルに取り入れて実施した。
- ・令和 7 年 11 月に授業評価を実施した。学生の満足度は向上している。学生からの意見は真摯に受け止め、改善していく。
- ・今年度は 5 月に高度調理科 2 年、高度製菓衛生師科 2 年の校外実習を実施した。9 月に 1 学年、11 月に高度製菓衛生師科 2 年の校外実習を実施した。
- ・教務内規に基づき成績判定会議を学期毎に実施し適正に評価している。

・教員の研修について

令和7年3月17日本校主催「学習指導のあり方」内容は、主体的・対話的で深い学びと個に応じた学習について。

令和7年7月28日司厨士協会主催「料理講習会」内容は渡辺雄一郎氏によるフランス料理講習。

令和7年8月5日・6日全国調理職業訓練協会主催「准指導員研修」内容は、介護食に向いている調理法について。

令和7年8月6日全国製菓衛生師養成施設協会主催「製菓技術講習会」内容は洋菓子・和菓子・パンの教え方について。

令和7年8月19日調理技術教育学会主催「第6回学会」内容は、現代の調理業界における多様性と調理教育について。

令和7年9月29日岩手県主催「食の安心安全を考える講座 第1回」内容は、食品のリスクコミュニケーションについて。

「食の安心安全を考える講座 第2回」内容は、食品の安心安全について。

令和7年11月5日岩手県主催「食の安心安全を考える講座 第4回」内容は、食品添加物について。

令和7年12月18～23日、教員の現場研修「重兵衛」にて5日間研修した。

② 課題・改善策

- ・科目の意義や内容等を周知するためにシラバス（授業概要）を作成し、学生、教員、講師、実習先等へ配布する。
- ・「学校運営・教育マネジメント等に関する専門的能力の修得・向上」するための研修へ参加する。
- ・「専攻分野における実務に関する知識・技術・技能の修得・向上」、「授業及び学生に対する指導力等の修得・向上」及び「学校運営・教育マネジメント等に関する専門的能力の修得・向上」の3分類の教員研修へ参加する。
- ・シラバス（授業概要）の内容の見直しを行う。
- ・今後も校外実習において指導者からの評価をもとに学生指導にあたる。
- ・今後も継続して委員会等の提言を参考にしてよりよい授業をしていく。
- ・教員の知識・技術向上のために、研修内容を精査し可能な限り研修に参加する。
- ・卒業率、進級率100%を目指し、学生と向き合った指導を行う。

(4) 学修成果

評価項目	評価
・就職率の向上が図られているか。	3
・資格取得率の向上が図られているか。	3
・退学率の低減化が図られているか。	3
・卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか。	3

① 状況

- ・就職内定率100%を達成した。
- ・令和7年度の製菓衛生師国家試験合格率は100%であった。
- ・卒業生アンケートは9月に、企業アンケートは11月に実施した。企業からの評価は個人差があるが、概ね良い評価を頂いた。コミュニケーション能力を求める企業が多いことから、在学中に身につけられるよう指導していく。

② 課題・改善策

- ・就職先の開拓を行いながら、就職率 100%に向けて指導する。
- ・資格取得に向けた指導を行い、合格率 100%を継続する。
- ・今後も継続して退学者の減少に向けて取り組んでいく。
- ・卒業生・就職先へのアンケートの結果を教育活動の改善に反映させていく。

(5) 学生支援

評価項目	評価
・進路、就職に関する支援体制は整備されているか。	3
・学生相談に関する体制は整備されているか。	3
・学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか。	3
・学生の健康管理を担う組織体制はあるか。	3
・学生の生活環境への支援は行われているか。	3
・保護者と適切に連携しているか。	3
・卒業生への支援体制はあるか。	3
・高校、高等専修学校等との連携によるキャリア教育、職業教育の取組が行われているか。	3

① 状況

- ・担任、就職担当教員を中心に学生の就職支援を行った。
- ・学生の状況を把握・共有しながら個別指導を継続し行った。
- ・委託訓練事業を 1 名（高度調理科）、教育訓練給付制度を 1 名（調理科）が利用している。
- ・持病のある学生について、個人情報の取扱いに留意しながら教員間で情報を共有し、学校生活をサポートした。
- ・学校連絡網にて、学生及び保護者に情報や連絡事項をメール送信した。
- ・令和 7 年 6 月 24 日に同窓会の総会を開催し大西孝典氏の西洋料理特別実習を卒業生へのフォローアップ研修として実施した。卒業生からは大変好評であった。
- ・職業教育の取り組みとして、県内 4 つの高校に調理、製菓の講習会に教員を派遣した。

② 課題・改善策

- ・今後も進路指導担当と担任と連携を図って支援をしていく。
- ・面接や進路相談、就職先の開拓などの就職支援活動を継続して実施する。
- ・今後も学生との面談を行い、面談結果をまとめ、個人情報の取扱いに留意しながら教員間で情報を共有し、対応にあたる。
- ・高等教育の就学支援制度、教育訓練給付制度、委託訓練事業を継続していく。
- ・保護者との連絡を密にし、連携を図る。
- ・卒業生に同窓会への参加を促す。

(6) 教育環境

評価項目	評価
・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。	3
・学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修の場等について十分な教育体制を整備しているか。	3
・防災に対する体制は整備されているか。	4

① 状況

- ・必要な備品や修繕費等の予算を計上し、整備されている。
- ・令和7年度は、全学科予定通り校外実習を実施した。
- ・5月7日に避難訓練を実施、10月9日に教職員対象の防災訓練として、防災機器の取り扱いについて実施した。

② 課題・改善策

- ・教育環境等の整備を継続する。
- ・危機管理マニュアルについて、時事的な事柄にも対応できるよう毎年見直しをかけ周知する。
- ・定期的に防災訓練を実施する。
- ・防火担当責任者、火元責任者と連携を取りながら日々点検を行う。

(7) 学生の受け入れ募集

評価項目	評価
・学生募集活動は、適正に行われているか。	4
・学生納付金は妥当なものとなっているか。	4

① 状況

- ・説明会やオープンキャンパスを実施し、募集活動を行っている。
- ・学納金の改定をしたため経過をみていたが、現在の学納金については妥当であると判断した。

② 課題・改善策

- ・更なる入学者の増加に繋がるよう学生募集活動を継続する。
- ・学校としての取り組みを広く広報し、適正な募集活動に努める。
- ・公共職業安定所や岩手県の再就職事業などを継続して活用する。

(8) 財務

評価項目	評価
・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか。	3
・予算、収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか。	3
・財務について会計監査が適正に行われているか。	4
・財務情報公開の体制整備はできているか。	3

① 状況

- ・令和7年5月に監事監査が行われ、特に指摘事項はなかった。
- ・財務内容は公開している。

② 課題・改善策

- ・入学者が増加するような募集活動を行うとともに経費節約に心がける。
- ・今後も継続して監査を実施する。
- ・今後も必要に応じて財務内容を公開する。

(9) 法令等の遵守

評価項目	評価
・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

・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。	3
・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか。	3

① 状況

- ・養成施設の実施基準に則り、法令の遵守に努めている。
- ・7月に自己評価を実施。問題点についての回答を行った。
- ・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を確認するために、12月に自己点検を実施した。

② 課題・改善策

- ・継続的に自己点検、自己評価を行う。
- ・今後も法令を遵守し、改善に努める。

(10) 社会貢献・地域貢献

評価項目	評価
・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献、地域貢献を行っているか。	3
・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか。	3
・地域に対する公開講座、教育訓練（公共職業訓練等を含む）の受託等を積極的に実施しているか。	3

① 状況

- ・社会貢献および公開講座の取り組みとして、製菓衛生師通信教育科に社会人の受講生を受け入れている。
- ・ボランティア活動
 - 4月 大船渡大規模山林火災チャリティー販売を行い、収益の全額を大船渡市に寄付した。
 - 6月 岩手県養鶏協会と、卵の良さをPRする動画を作成し公開している。
 - 11月 北日本医療福祉専門学校とのコラボで子育てサポートボランティアを開催
 - 12月 児童養護施設慰問、チャリティー販売開催
- ・委託訓練事業に毎年参加し、積極的に受託を行っている。

② 課題・改善策

- ・社会・地域貢献活動をするための体制を整備し、継続していく。
- ・今後も継続して社会貢献、地域貢献に努める。