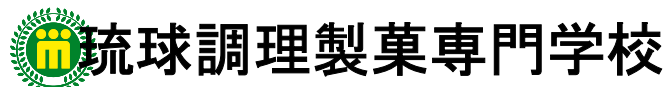


様式（文部科学省ガイドライン準拠版）

# 自己評価報告書

令和5年6月30日現在

学校法人みのり学園



# 目 次

本書の使い方 .....	1	基準4 学修成果 .....	25
1 学校の理念、教育目標 .....	2	4-13 就職率 .....	26
2 本年度の重点目標と達成計画 .....	3	4-14 資格・免許の取得率 .....	27
3 評価項目別取組状況 .....	4	4-15 卒業生の社会的評価 .....	28
基準1 教育理念・目的・育成人材像 .....	5	基準5 学生支援 .....	29
1-1 理念・目的・育成人材像 .....	6	5-16 就職等進路 .....	30
基準2 学校運営 .....	7	5-17 中途退学への対応 .....	31
2-2 運営方針 .....	8	5-18 学生相談 .....	32
2-3 事業計画 .....	10	5-19 学生生活 .....	34
2-4 運営組織 .....	11	5-20 保護者との連携 .....	36
2-5 人事・給与制度 .....	13	5-21 卒業生・社会人 .....	37
2-6 意思決定システム .....	14	基準6 教育環境 .....	39
2-7 情報システム .....	15	6-22 施設・設備等 .....	40
基準3 教育活動 .....	16	6-23 学外実習、インターンシップ等 .....	42
3-8 目標の設定 .....	17	6-24 防災・安全管理 .....	44
3-9 教育方法・評価等 .....	18	基準7 学生の募集と受入れ .....	46
3-10 成績評価・単位認定等 .....	21	7-25 学生募集活動 .....	47
3-11 資格・免許の取得の指導体制 .....	22	7-26 入学選考 .....	49
3-12 教員・教員組織 .....	23	7-27 学納金 .....	51

<b>基準 8 財 務</b> .....	<b>5 2</b>
8-28 財務基盤.....	5 3
8-29 予算・収支計画.....	5 5
8-30 監査.....	5 6
8-31 財務情報の公開.....	5 7
<b>基準 9 法令等の遵守</b> .....	<b>5 8</b>
9-32 関係法令、設置基準等の遵守.....	5 9
9-33 個人情報保護.....	6 0
9-34 学校評価.....	6 1
9-35 教育情報の公開.....	6 3
<b>基準 10 社会貢献・地域貢献</b> .....	<b>6 4</b>
10-36 社会貢献・地域貢献.....	6 5
10-37 ボランティア活動.....	6 7
<b>4 平成30年度重点目標達成についての自己評価</b> .....	<b>6 8</b>

## 本書の使い方

- 1 本書は平成 25 年 3 月、文部科学省が策定・公表した「専修学校における学校評価ガイドライン」（以下、「ガイドライン」という。）に示された「項目別の自己評価表(例)イメージ」及び「自己評価における評価指標・観点・参考資料一覧表(イメージ案)」などを参考に全体を構成しました。  
また、評価項目は、特定非営利活動法人私立専門学校等評価研究機構(以下「機構」という。)がガイドラインに準拠して制定した「専門学校等評価基準書 Ver4.0」を適用しています。
- 2 従来の「評価項目別取組状況」に「学校の理念・教育目標」、「年度の重点目標と達成計画」、「年度の重点目標達成についての自己評価」を加えることにより、ガイドラインに示されている PDCA を活用した自己評価を進めることができるようになっています。
- 3 ガイドラインでは、「項目別の自己評価表(例)イメージ」において取組状況を 1 から 4 の評語を用いて自己評定する様式を例示しています。このことから、本書でも「評価項目別取組状況」の小項目毎に評定欄を加えました。評語の考え方の例は、以下のとおりです。但し、評定については学校ごとの考え方により実施しない学校においては評定欄を削除してお使いください。

### ※評語の意味

- 4 適切に対応している。課題の発見に積極的で今後さらに向上させるための意欲がある。
- 3 ほぼ適切に対応しているが課題があり、改善方策への一層の取組みが期待される。
- 2 対応が十分でなく、やや不適切で課題が多い。課題の抽出と改善方策へ取組む必要がある。
- 1 全く対応をしておらず不適切。学校の方針から見直す必要がある。

- 4 本書は、学校関係者評価を円滑に進めるために、記述のうち「学校の理念・教育目標」、「年度の重点目標と達成計画」、「年度の重点目標達成についての自己評価」など部分的にピックアップして評価を行うことができるように構成していますので、学校関係者評価実施においても活用できます。
- 5 本書はワード形式で作成しています。学校の考え方により適宜変更して使用してください。ご不明な点につきましては、機構事務局までお問い合わせください。

連絡先 03-3373-2914 info@hyouka.or.jp

# 1 学校の理念、教育目標

教育理念	教育目標
<p>本校は、昭和31年10月に私立学校設置が許可される。創設者である新城一郎(しんじょう・いちろう)により那覇市二中前城岳の高台に漁船の通信士、魚群探知機操業技術者の養成を目的に「無線学校」として開設され、戦後復興期における無線科学の普及に努める。</p> <p>以降、昭和35年～昭和48年にかけて「沖縄無線技術専門学校」、「沖縄電気通信専門学校」、「沖縄電子専門学校」、「沖縄産業技術学校」と産業の多様化に伴う専門知識・技能の要求に応え、産業全般にわたる広汎な技術教育を行うため組織の改変、改称を経ながら私立で沖縄県内唯一の技術専門学校として本格的な教育活動を行う。</p> <p>昭和49年調理師養成施設指定申請書を提出。昭和50年「沖縄産業技術学校調理師養成施設」の指定認可を受け、「沖縄産業技術学校調理師養成科」を開設。以来、本校の建学の精神である「産業の多様化に伴う専門知識・技能の要求に応える」にしたがい「産業全般にわたる広汎な技術教育を行う」を教育理念として、昭和60年学校教育法の改正による高等専修学校制度に則る調理師養成科の独立と「産業技術学校」の閉校、「琉球調理師専修学校」の設置認可を受け、産業教育の強化を図ると共に学校教育法の精神に基づき、調理師に関する技術及び理論を組織的に教育することを教育目標にかかげて今日に至るまで職業及び実生活に必要な能力を育成するとともに教養の向上と人格の陶冶を図る。</p> <p>平成20年には本校の建学の精神「産業の多様化に伴う専門知識・技能の要求に応える」並びに教育理念である「産業全般にわたる広汎な技術教育を行う」にしたがい社会の要求に応じて「製菓衛生師養成施設」を新たに設置。</p> <p>本校の教育理念に沿って、調理及び製菓製パンに関する知識・技術を修得し、時代や環境の変化に対応できる能力や態度を養うこと、勤労を尊び、責任を重んじ、自己の果たすべき使命の自覚を体得させる。自他の人格を尊重・敬愛し、協調・融和して民主的に解決していく能力や態度を養うことを教育方針とする。</p>	<p>学園の創設に係る前史から引き継いだ学校法人みのり学園琉球調理師専修学校の建学の精神「産業の多様化に伴う専門知識・技能の要求に応える」並びに教育理念である「産業全般にわたる広汎な技術教育を行う」にしたがい、教育基本法の精神に基づき、調理師及び製菓衛生師に関する技術及び理論を組織的に教育することにより、職業及び実生活に必要な能力を育成するとともに教養の向上と人格の陶冶を図ることを教育目標とする。</p> <p>教育方針</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調理及び製菓製パンに関する知識・技術を修得し、時代や環境の変化に対応できる能力や態度を養う。</li> <li>勤労を尊び、責任を重んじ、自己の果たすべき使命の自覚を体得させる。</li> <li>自他の人格を尊重・敬愛し、協調・融和して民主的に解決していく能力や態度を養う。</li> </ul> <p>学科別</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>調理師科             <ul style="list-style-type: none"> <li>令和4年度1年間休止</li> </ul> </li> <li>調理専門士科             <ul style="list-style-type: none"> <li>調理師免許、専門士、技術考査、食育インストラクター、介護食士3級、料理技術検定上級、全調協実技検定等調理師として専門性の高い技術の修得と自己の果たすべき使命の自覚を体得させる。</li> </ul> </li> <li>製菓製パン専門士科             <ul style="list-style-type: none"> <li>製菓衛生師免許、専門士、カフェクリエイター3級・2級、2級(洋菓子・和菓子・製パン)製造技能士受験資格等、製菓・製パンの技能について学び、専門性の高い技術の修得と自己の果たすべき使命の自覚を体得させる。</li> </ul> </li> </ul>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 2 本年度の重点目標と達成計画

令和4年度重点目標	達成計画・取組方法
<p>本校の「建学の精神」「教育理念」にしたがい教育基本法の精神に基づき、調理師及び製菓衛生師に関する技術及び理論を組織的に教育することにより、職業及び実生活に必要な能力を育成するとともに教養の向上と人格の陶冶を図ることを教育目標とする人材像は、学校経営方針、学則、シラバス等でも継続的に示しているため、学生並びに保護者への周知は十分であると考えます。</p> <p>令和4年度の学校経営方針に係る努力目標は、以下のとおりである。</p> <p>努力目標</p> <p>(1) 調理師免許や製菓衛生師免許、専門調理師学科免除(技術考査)、食育インストラクターの資格取得のための教育課程の充実に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・介護食士、カフェクリエイター等、その他の資格取得の奨励</li> <li>・特別実習の充実に努める。             <ul style="list-style-type: none"> <li>①学生の主体的な実習</li> <li>②特別外部講師による師範演技</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 1年制・2年制1年次は1年間を3つに区分、その目標について学生の意識向上に努力する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①基礎期(4、5、6、7月) 生活習慣、学習習慣の定着。全体をみる指導</li> <li>②発展期(8、9、10、11月) 就職を見据えた目標の明確化。小集団的な指導</li> <li>③完成期(12、1、2、3月) 適性と希望を見据えた進路。個別な指導</li> </ul> <p>※調理・製菓2年生については実習を中心に、より実践的・専門的な実習や食に関する高度な選択授業を行い指導する。</p> <p>(3) 学校行事の選択とその実施について努力する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①個人作品展</li> <li>②テーブルマナー</li> <li>③卒業記念ビュッフェ</li> </ul> <p>(4) 外部団体の調理競技大会やコンテストへの積極的な参加</p> <p>(5) 施設設備の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・令和5年度4月の新築移転に向け移転後の設備の充実に努める。</li> <li>・調理養成施設の備品の充実      ・製菓養成施設の備品の充実</li> </ul>	<p>令和4年度学校経営要覧中、左記の重点目標について明記するとともに監督官庁への提出、学校運営者ならびに教職員への周知がなされており、具体的な目標の指示は、十分に理解され共有されているものとする。</p> <p>達成計画・取組方法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・資格取得のための教育課程の充実に努める。</li> <li>・1年間の目標を基礎期、発展期、完成期に区分して学生の意識の向上に努力する。</li> <li>・新入生募集のための努力             <ul style="list-style-type: none"> <li>4～1月の進路相談会(ガイダンス)への参加。</li> <li>4～11月・2月のオープンキャンパスの実施。</li> <li>4～3月の高校訪問。</li> <li>7月から総合型選抜入学、10月から推薦及び一般での学生募集。(令和4年度用)</li> </ul> </li> <li>・施設設備の充実             <ul style="list-style-type: none"> <li>調理科の備品の充実</li> <li>製菓衛生師科の備品の充実</li> </ul> </li> </ul> <p>左記の努力目標並びに、上記計画を達成するための取組及び施策を令和4年度の学校運営・行動の指針とする。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

### 3 評価項目別取組状況

# 基準 1 教育理念・目的・育人人材像

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校は、昭和 31 年に私立学校設置が許可され創立以来一貫して産業の多様化に伴う専門知識・技能の要求に応えるよう、産業全般にわたる広汎な技術教育を行うため事業目的を拡大変更し、校名を改め、現在は「学校法人みのり学園 琉球調理師専修学校」として専門学校専門課程 2 年制の調理専門士科・製菓製パン専門士科を運営。（1 年制、調理師科は 1 年間休止）</p> <p>学則第 1 条に明記している教育基本法の本質に基づき、調理師及び製菓衛生師に関する技術及び理論を組織的に教育することにより、職業及び実生活に必要な能力を育成するとともに教養の向上と人格の陶冶を図ることを目的に、関係産業に資する人材の育成と実践的教育活動を展開している。</p> <p>昭和 50 年開設の調理師並びに平成 20 年開設の製菓衛生師養成に係る卒業生数は、3,904 名にのぼり、本校が推奨している各資格の取得率は例年 85～100%の高い合格率を維持している。</p> <p>また、現役プロによる実習等、講師陣が充実していることや併設の「みのり幼稚園」との交流授業・行事等での食育実習、クリスマス・ひな祭りケーキ提供やパン販売等で、特色ある学生の教育実践と情操教育の成果をあげている。</p> <p>近年の少子化、多様化し続ける専門学校等の競争により入学者数の確保は厳しい状況にあり、さらなる実践カリキュラムの推考、教育の質の補償、施設設備の充実・基幹システムのバージョンアップ等を行った。グローバル化する社会への対応等に課題が残るも、自己点検、自己評価、学校評価等の公開をするなど達成事案も有る。</p>	<p>本校の建学の精神である「産業の多様化に伴う専門知識・技能の要求に応える」、「産業全般にわたる広汎な技術教育を行う」の教育理念を具現化するためにも左記の課題の改善と併せて関係産業の情勢に合わせた人材育成の具体的なアクションプログラムを早急に構築するとともに、中長期的な視点での教育改善の指針を示し、社会の変容と要求に柔軟に応えられる教育プログラムの実践を図る。</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本校は、沖縄県内で唯一、幼稚園・保育園が併設されている調理師及び製菓衛生師の養成施設であり、教育環境を活かした教育実践プログラムを有している。 （例）食育実習・クリスマス、ひな祭りケーキサービス・パン販売実習等</li> <li>2. 両科とも現役のプロが実習講師を務め、高度なテクニックはもとより、社会が求める商品や技術・技能、食のスタイルがリアルタイムに指導できる教育環境を持する。</li> <li>3. 校内での個人作品展、グループ作品展、卒業記念ビュッフェをはじめ対外的な沖縄県調理技能競技大会、沖縄県洋菓子コンテスト大会、技能五輪全国大会への参加を推奨し、学生の教育成果や客観的な評価を受けることで職業理解を深め、関係産業での就職意欲の醸成に繋げている。</li> </ol>

最終更新日付	令和 5 年 6 月 30 日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------------	-------	------



## 1-1 理念・目的・育成人材像

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
1-1-1 理念・目的・育成人材像は、定められているか	<input type="checkbox"/> 理念に沿った目的・育成人材像になっているか <input type="checkbox"/> 理念等は文書化するなど明確に定めているか <input type="checkbox"/> 理念等において専門分野の特性は明確になっているか <input type="checkbox"/> 理念等に応じた課程（学科）を設置しているか <input type="checkbox"/> 理念等を実現するための具体的な目標・計画・方法を定めているか <input type="checkbox"/> 理念等を学生・保護者、関連業界等に周知しているか <input type="checkbox"/> 理念等の浸透度を確認しているか <input type="checkbox"/> 理念等を社会等の要請に的確に対応させるため、適宜、見直しを行っているか	4	<p>本校の教育理念は「産業全般にわたる広汎な技術教育を行う」である。</p> <p>その理念は、建学の精神とともに「学校経営要覧」に明記されており必要に応じて関係監督所管並びに学校関係者、理事役員等に提出・報告されている。</p> <p>また、教育カリキュラムを策定する際の基本的な指針として常にその根幹を成している。</p> <p>学則第一条に明記されているとおり教育基本法の精神に基づき、調理師及び製菓衛生師に関する技術及び理論を組織的に教育することにより、職業及び実生活に必要な能力を育成するとともに教養の向上と人格の陶冶を図ることを目的に、関係産業に資する人材の育成と実践的教育活動を展開している。</p>	<p>本校の教育理念が学生・保護者・関係産業等に理解され浸透しているか客観的に浸透度を確認する具体的手段が未確定なまま、これまでの入学者、就職実績等で浸透されているものと判断してきた。</p> <p>今後は、本校の教育理念の浸透を図り、学則第一条に明記されている関係産業に資する人材を育成する実践的教育活動を更にすすめ、本校の教育理念を基軸としたカリキュラム編成や学校運営に反映させ、他校との差別化を図り、本校独自の特性を明確化して学生・保護者・関連業界に周知努力する必要がある。</p>	<p>本校の教育理念の周知する具体的なアクションプログラムを策定する。</p> <p>教育理念、学則第一条に明記されている人材育成像を具現化するための目標、計画、方法をより浸透させるための周知化に努める。</p> <p>常に変化しつつ多様化し、高度な技術・技能・知識が求められる関係産業や学生のニーズに応える教育実践カリキュラムを編成し、安定した人材の育成と就職進学支援を図る。</p>	<p>令和4年度学校経営要覧 学則</p> <p>学校案内パンフレット</p> <p>令和4年度シラバス</p>
1-1-2 育成人材像は専門分野に関連する業界等の人材ニーズに適合しているか	<input type="checkbox"/> 課程（学科）毎に関連業界等が求める知識・技術・技能・人間性等人材要件を明確にしているか <input type="checkbox"/> 教育課程、授業計画（シラバス）等の策定において関連業界等からの協力を得ているか	4	<p>教育課程毎に関連業界等が求める知識・技術・技能・専門性に係る人材育成のための資質向上についての要件をカリキュラム等で指針をしめしている。</p> <p>シラバス等の策定においては、関連業界からの講師を擁して業界の求める人材の育成像に適う様、協力を得ている。</p>	<p>学校関係者評価委員会を設置して多様な視点からの評価により、これまで以上の協力体制を構築し継続することが重要である。</p>	<p>関係産業の人材ニーズ、評価委員会等で出された意見を教育課程の編成に反映できるような組織づくりをする。</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
1-1-2 続き	<input type="checkbox"/> 専任・兼任（非常勤）にかかわらず教員採用において関連業界等からの協力を得ているか <input type="checkbox"/> 学内外にかかわらず、実習の実施にあたって、関連業界等からの協力を得ているか <input type="checkbox"/> 教材等の開発において、関連業界等からの協力を得ているか	4	<p>専任・兼任(非常勤)にかかわらず、教員採用においては関連業界からの協力を得ている。</p> <p>学内外にかかわらず、実習の実施にあたって、関連業界等からの協力を得ている。調理・製菓にかかわらず「校外実習」等の受入先として、多くの事業所から協力を得ている。</p> <p>教材等については、先生が個々に参考資料等を適時用意、採用している。</p>	適時、事案毎に的を得た教材等の情報について、さらなる協力を得る必要がある。	教育課程の編成等について、必要な情報を収受して関係産業、関連業界との協力体制を昨年以上に強化する。	
1-1-3 理念等の達成に向け特色ある教育活動に取り組んでいるか	<input type="checkbox"/> 理念等の達成に向け特色ある教育活動に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 特色ある職業実践教育に取り組んでいるか	4	<p>併設されている「みのり幼稚園」との交流授業を実施。本校の教育理念の実践の場となっている。</p> <p>特別講師を招いての授業や実習で特色ある職業実践教育に取り組んでいる。</p>	特になし。特色ある教育活動への取組は、充実していると考ええる。	さらに、充実した内容で実践できるよう鋭意努力する。	
1-1-4 社会のニーズ等を踏まえた将来構想を抱いているか	<input type="checkbox"/> 中期的（3～5年程度）視点で、学校の将来構想を定めているか <input type="checkbox"/> 学校の将来構想を教職員に周知しているか <input type="checkbox"/> 学校の将来構想を学生・保護者・関連業界等に周知しているか	4	<p>中期的な視点での構想は、施設代表者はじめ理事役員、運営にかかる施設長等を中心として具体的に進めている。</p> <p>その内容については適宜、教職員への説明がなされている。</p> <p>学校の将来構想は適宜、学生・保護者・関連業界等に情報の提供をして共有している。</p>	学生、特に保護者への将来構想の周知の機会を捉えて告知をする意識の共有が出来ているので継続が課題。情報提供、周知手段の迅速性と告知の取捨に対する確かな判断が求められる。	昨年に比較して学生、保護者、関係業界への中期的な情報提供が出来つつあるので引き続き適切な周知の機会を増やす努力をする。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校の教育理念は学園創立以来、一貫して「産業全般にわたる広汎な技術教育を行う」である。また、学則第一条にある「教育基本法の精神に基づき、調理師及び製菓衛生師に関する技術及び理論を組織的に教育することにより、職業及び実生活に必要な能力を育成するとともに教養の向上と人格の陶冶を図ること」を目的に、関係産業に資する人材の育成と実践的教育活動を展開している。</p> <p>本校の教育理念、目的、育成人材像は、学校経営要覧、シラバスや入学前のガイダンス・入学時のオリエンテーション等で周知を図り、日々の教育カリキュラム等で学生・教職員ともに等しく認識している。</p>	<p>関係産業、関連業界のさらなる協力を仰ぎ、時代の要求に即した人材の育成に係る実践的な教育環境を整え、現に実施している特別授業・併設「みのり幼稚園」との交流授業、学園行事等を発展・拡充するとともに本校の特徴、特色を明確にして、地域社会への貢献と周知を図る。</p>

## 基準 2 学校運営

最終更新日付	令和 5 年 6 月 3 0 日	記載責任者	大山 勝
--------	------------------	-------	------

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校建学の精神、教育理念に則った技術教育・育成人材像の具現化を図るため、教育目的と目標をはっきりと示し、運営組織の構築や実践的且つ効果的な意思決定がなされるよう、さらなる努力を要する。また、財務的にも適正な運営がなされており、理事・役員の組織の強化体系化・学園経営に対する教職員の信頼は厚い。</p> <p>関連して教職員の免許・資格取得に対する自己研鑽意欲は高く、人材育成への熱意と教育理念具現化に努力する姿勢は学生に還元され、教育の効果・質の補償を下支えしている。</p> <p>入学定員の継続的確保は、最重要課題であり、併せて正社員での就職や進学等、関係産業や関連業界で活躍できる人材の輩出について、これまで以上の創意工夫と努力を要する。</p>	<p>本年度(令和4年度)に調理科2年課程を調理専門士科、調理科1年課程を調理師科、製菓衛生師科を製菓製パン専門士科(2年課程)に学科名を変更した。調理師科については現校舎では定員容量が満たされない為、1年間休止したが令和5年度には現校舎を新築移転し、1クラス(40名定員)分の容量が増設されるので再開する。</p> <p>調理・製菓ともに学生定員の継続的な充足を目指して、学科名を教育内容に即した名称に変更した。</p> <p>また、学科名称の変更と同時に、更なる教育活動の改善と周知を図る具体的な計画を策定し、成果と実績の出せる行動指針をより明確化することが望まれる。</p>	<p>法令、学則等を遵守しつつ、本校の特徴・特色である現役プロによる実習、併設「みのり幼稚園」との交流授業、学校行事等を活かし、関連業界、関係機関と連携した地域密着型の教育活動(公益活動)を更に推進して関係産業等、第一線で活躍できる人材の育成と輩出に努める。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

2-2 (1/1)

2-2 運営方針
----------

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-2-1 理念等に沿った運営方針を定めているか	<input type="checkbox"/> 運営方針を文書化するなど明確に定めているか <input type="checkbox"/> 運営方針は理念等、目標、事業計画を踏まえ定めているか <input type="checkbox"/> 運営方針を教職員等に周知しているか <input type="checkbox"/> 運営方針の組織内の浸透度を確認しているか	4	<p>運営方針は、毎年度の学校経営要覧で明文化して明確に示し周知を図っている。</p> <p>学校経営要覧中、学園の沿革で創立時の建学、教育理念が示され、その目的、目標に沿った運営方針が文書化されているので理事役員・教職員ともに理解と協力が得られている。</p>	<p>組織内の中・長期的な運営方針に係る情報の共有と理解に多少の差はあるが前年の学校評価を機に改善がみられるも継続が必要。学生・保護者・関係産業のニーズは性別、年代別でも大きく変化している。多様化の要因・波を捉えて対応できることが肝要。</p>	<p>正確且つ、迅速な情報の収集と共有に努め、学生の経常的な定員充足や社会に貢献できる人材の育成・輩出を継続することと併せて、効率的な組織編成、内規の確立及び求められる高度な技術教育が効果的に行われる施設の整備等に努める。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>教育理念に基づく学校の目的、目標を実現するために、経営陣・教職員が一体となって取組む姿勢の醸成を図り、解り易く可視化して行動実践する。</p> <p>必要とされる関係産業の人材像を正確、迅速に分析、活用して活かす教育プログラムを編成して選ばれる学園、学校を目指している。</p>	<p>これまで培ってきた関係産業、関連業界との協力関係をさらに強固なものとし、幼稚園との併設・充実した教育環境と実践プログラムを推進している。</p> <p>創立以来、産業の多様化とニーズに応じて、その必要とされる人材像の技術教育と有資格者の輩出に継続して努めてきた本校の特徴・特色を活かした学校運営、教育活動を行っている。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 2-3 事業計画

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-3-1 理念等を達成するための事業計画を定めているか	<input type="checkbox"/> 中期計画（3～5年程度）を定めているか <input type="checkbox"/> 単年度の事業計画を定めているか <input type="checkbox"/> 事業計画に予算、事業目標等を明示しているか <input type="checkbox"/> 事業計画の執行体制、業務分担等を明確にしているか <input type="checkbox"/> 事業計画の執行・進捗管理状況及び見直しの時期・内容を明確にしているか	4	<p>本校の教育理念を達成するための教育プログラムを組んで単年度の事業計画を定めている。</p> <p>中期的には、学園の移転拡充を計画しており充実した施設運営と教育の指針の達成を目指している。</p> <p>事業計画の執行・進捗管理等の業務分担は、経営陣により適正に実施され教職員への説明もなされている。</p>	<p>本校の使命は、入学者の効果的な実践教育で人格・技術・技能・知識ともに関係産業に資する人材の育成と輩出である。</p> <p>その教育的成果を達成するためには、事業計画の全体像を明確化する等、組織の行動フローを策定し、関係産業、関連機関の協力も含めて学園の総合力を結集する必要がある。</p>	<p>製菓衛生師法の改正により令和2年4月から新カリキュラムでの教育プログラム編成運用を開始している。</p> <p>令和5年度からは新築移転の計画で、移転後は調理施設も平成27年に改正された調理師法に則った施設設備とカリキュラムで運用されるので原資である学生の定員充足が不可欠となる。</p> <p>必要な人材が集まる学校、選ばれる学校づくりを全職員が同じ意識を持って再考・熟考する必要がある。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>学園全体の管理運営面での事業計画は、学園の寄付行為に則って評議員会・理事会で決定され、学校の教育活動については、学則・法令に沿って教育理念の実現を目的に教職員一丸となって審議推考して決定されている。</p> <p>学校運営については、相互によく機能していると考えます。</p>	

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 2-4 運営組織

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-4-1 設置法人は組織運営を適切に行っているか	<input type="checkbox"/> 理事会、評議員会は、寄附行為に基づき適切に開催しているか <input type="checkbox"/> 理事会等は必要な審議を行い、適切に議事録を作成しているか <input type="checkbox"/> 寄附行為は、必要に応じて適正な手続きを経て改正しているか	4	<p>法人全体の理事会、評議員会は寄附行為に基づき適切に開催されている。</p> <p>理事会、評議員会は必要な審議を行い、適切に議事録を作成している。</p> <p>寄附行為は、必要に応じて適正な手続きを経て改正している。</p>	特になし		
2-4-2 学校運営のための組織を整備しているか	<input type="checkbox"/> 学校運営に必要な事務及び教学組織を整備しているか <input type="checkbox"/> 現状の組織を体系化した組織規程、組織図等を整備しているか <input type="checkbox"/> 各部署の役割分担、組織目標等を規程等で明確にしているか <input type="checkbox"/> 会議、委員会等の決定権限、委員構成等を規程等で明確にしているか <input type="checkbox"/> 会議、委員会等の議事録（記録）は、開催毎に作成しているか <input type="checkbox"/> 組織運営のための規則・規程等を整備しているか <input type="checkbox"/> 規則・規程等は、必要に応じて適正な手続きを経て改正しているか	4	<p>組織図は更新して整備されている。</p> <p>規則及び規定は理事会を経て改定し、届け出を要する場合は適正に関係所管に届け出ている。</p> <p>決定権、裁量権に関しては理事長と校長で集約しており、不明な点は学校長や教職員間で確認しながら行っている。</p>	決定権・裁量の範囲をある程度明確にし、必要に応じて新任職員の研修等があると良い。	決定権について規定で定める。	組織図

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-4-2 続き	□学校の組織運営に携わる事務職員の意欲及び資質の向上への取組みを行っているか		必要に応じて研修を実施し、制度の説明会にも積極的に参加している。	効率的な事務業務を遂行するためのマンパワー、機材の整備を計画的に進めることが求められる。	令和2年度より、8月と12月に教職員に対し個人面談を行っている。現状の把握と改善案を開き取りし、効率的な学校運営に活かしている。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
50年近くの歴史の中で構築された運営組織が機能している。時代の変化に上手く対応できる組織体制、組織運営を今後も続ける必要がある。	令和5年度4月より本校の新築移転を予定しており、学校名も「琉球調理製菓専門学校」へ変更し、令和4年度に休止している調理科1年課程を「調理師科」として再開する予定である。

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 2-5 人事・給与制度

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-5-1 人事・給与に関する制度を整備しているか	<input type="checkbox"/> 採用基準・採用手続きについて規程等で明確化し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 適切な採用広報を行い、必要な人材を確保しているか <input type="checkbox"/> 給与支給等に関する基準・規程を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 昇任・昇給の基準を規程等で明確化し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 人事考課制度を規程等で明確化し、適切に運用しているか	4	<p>給与規定に基づき給与を支給している。</p> <p>採用は職員の不足が出た際に適宜ハローワーク等で採用広報している。</p>	令和元年度の課題を受け、同年10月に改訂施行された就業規則を再度周知する。本校の人事考課制度、昇給等に関して教職員の理解を深める必要がある。	<p>現行制度の周知・説明を行う。</p> <p>令和元年10月に改正された就業規則や令和3年度に改正された給与規定の回覧・勉強会等を行い周知する。</p>	就業規則 賃金規定

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
賃金規定を元に給与の支給がなされている。分かりやすい人事考課制度を設けることで職員の質の向上につなげる。	特になし

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------



## 2-6 意思決定システム

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-6-1 意思決定システムを整備しているか	<input type="checkbox"/> 教務・財務等の業務処理において、意思決定システムを整備しているか <input type="checkbox"/> 意思決定システムにおいて、意思決定の権限等を明確にしているか <input type="checkbox"/> 意思決定システムは、規則・規程等で明確にしているか	3	校務分掌により校長を含め教職員の役割を分担し、経理規定により決済権限者を明記している。所属長の権限を明確にし、常に所属長の指示、意思決定を確認しながら業務にあたっている。	意思決定に関しては、学校運営に係る事項については常に校長、理事長に上申しているが、教務・財務等の連携を事務長と校長で行っている。	意思決定の会議体や規則・規定等は整っているが意思決定システムとしての流れを再考する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
意思決定に関しては校長及び理事長に上申して行っている。決裁権限は経理規定で明確に決められており、教務の役割分担については校務分掌で示され校務分掌に則り運営している。	特になし。

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 2-7 情報システム

小項目	チェック項目	評価	現状の取組状況	課題	今後の改善方策	参照資料
2-7-1 情報システム化に取組み、業務の効率化を図っているか	<input type="checkbox"/> 学生に関する情報管理システム、業務処理に関するシステムを構築しているか <input type="checkbox"/> 情報システムを活用し、タイムリーな情報提供、意思決定が行われているか <input type="checkbox"/> 学生指導において、適切に学生情報管理システムを活用しているか <input type="checkbox"/> データの更新等を適切に行い、最新の情報を蓄積しているか <input type="checkbox"/> システムのメンテナンス及びセキュリティー管理を適切に行っているか	4	新システムの導入により、学校管理の入力をしており、システムを最大限活用し業務効率化に取り組んでいる。データは蓄積されていくので、毎年新しい情報が蓄積される。	令和3年度5月より新システムを導入し年度末までに情報移行が終了した。令和4年度より新システム(S-W i n g)を利用し業務効率化を構築しているが、更なる有効活用を目指したい。	新システムの効率的な運用によりデータの一元管理と業務改善を図る。また、本システムにより同窓会の管理が可能となる為、卒業後のデータの入力を行い管理する。	関係団体

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
令和2年度まではシステムを活用して学生管理ができている。令和3年度5月より新システムを導入し、令和4年度より本格的に学校・学生情報を管理・運用する。	令和3年度に新システムを導入し、旧システムからの情報移行と新システムでのデータ管理を行う為の運用を開始した。同年度9月から旧システムと新システムを並行して使用し年度末までに新システムへの移行が完了した。本年度(令和4年度)より本格運用する。

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 基準 3 教育活動

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校は、調理師・製菓衛生師を養成する専門学校であることから、その専門職に必要な技術・技能・知識の修得を教育活動の重点目標とし、地域社会、関係産業に資する人材の育成と輩出に努めている。</p> <p>創立以来、本校の教育理念に沿って、社会の要求に応え、学校の在り方、関係産業に資する技術教育分野の改変、組織の見直しと幾多の改善を経て、本年度から学科名称を「調理科」から「調理師科」（1年課程(本年度1年間休止)）と「調理専門士科」（2年課程）へ「製菓衛生師科」から「製菓製パン専門士科」へ変更し、令和5年度4月1日の浦添市前田に新築移転を機に「学校法人みのり学園琉球調理師専修学校」から「学校法人みのり学園 琉球調理製菓専門学校」へ学校名を変更して教育活動を展開する予定。</p> <p>その間にも専修学校の奨学金等の適用に係る関係機関、入学生の要望に伴う教育課程の設置変更を決定し、平成29年4月1日より「高等課程」から「専門課程」へと変更している</p> <p>本校の教育理念及び教育目標が学生に正しく反映されるよう、現場経験豊かな教員の確保と現役プロの実技講師を兼任として迎えると共に、業界をリードするトッププロによる特別授業をカリキュラムに組むことで、関係産業に資する技術教育の質の補償と教育目標の達成を目指している。</p> <p>学生の入学(入口)から就職(出口)まで一貫して、教育理念である関係産業の要求に応え得る人材像を明確に示すための機会をつくり、進路調査・個人面談・就職進学支援等とおして社会に貢献できる人材の育成と輩出に努めてきたことが実績となり入学生の確保及び卒業生の正社員就職率や定着率の高さに繋がっている。</p> <p>学生の評価については、シラバスや校則、学生心得等を入学時のオリエンテーションで「読み合わせ」をして周知徹底し、授業出席率もシステム管理して保護者との連携と協力を得ている。</p> <p>令和3年度より調理・製菓の2年制課程を開始した。2年制課程2年次の授業では、より実践的な技能と技術を修得し業界に必要な知識を幅広く身に付けられるカリキュラムを策定する必要がある。</p> <p>少子化に加えて、多様化して競合する専修学校の中で、選ばれる学校づくりを目指すことと、関係産業の要求する育成人材像を明確化して教育目標の達成を目指す。</p>	<p>平成27年4月調理科カリキュラム変更の実施、平成31年4月の製菓衛生師法改正に伴うカリキュラムの改編に取り組んだ。</p> <p>学生の定員充足を最重点課題ととらえ、本校役員、教職員が一丸となって原資の確保と選ばれる学校づくりを目指して具体的なアクションプランを構築する機会を定期的に持ち、計画立案する。</p> <p>学生の進路(就職・進学)についての支援は、適切になされているが、現在の就職率、定着率が継続できるよう組織的な協力体制を再考して整え、実践する。</p> <p>本年度(令和4年度)は専門学校2年制課程2年次の、より実践的なカリキュラムを新たに策定して教育の質の保証と次代を担う人材の育成を目指し組織的な教育活動を行った。</p>	<p>本校の特徴・特色は、経験豊かな座学の講師陣・県内の第一線で活躍している現役プロによる実習指導、業界をリードするトッププロによる特別授業の多様さ、併設「みのり幼稚園」との交流授業、学校行事への協力等で技術・技能・知識の修得のみならず専門職を目指す学生に最も大事な情操教育を醸成できる特別な利点を有する学校である。</p> <p>今後も本校の教育環境の利点を活かし、他校との差別化、独自の教育実践プログラムの構築と推進を図る。</p> <p>本校の教育理念の達成及び関係産業での活躍に資すると考える資格の取得を推進している。</p> <p>(例) 専門士・介護食士3級・食育インストラクター・料理技術検定上級・カフェクリエーター3級(2級)・2級(洋菓子)・(和菓子)・(パン製造)技能士受験資格</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 3-8 目標の設定

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	参照資料
3-8-1 理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針を定めているか	<input type="checkbox"/> 教育課程の編成方針、実施方針を文書化するなど明確に定めているか <input type="checkbox"/> 職業教育に関する方針を定めているか	4	年度毎に学校案内・学校経営要覧を作成し、関係官庁への提出とともに学内関係者への回覧、配布による教育課程の編成・実施方針を周知している。	入学する学生の目的、目標は多様化しているが、個々の要求を集約しより満足度の高い教育カリキュラムの導入も視野に入れ毎年再構築して行けるかが課題である。	これまでは、学校の教育理念等に沿った教育方針を編成・実施しているが、同方針が正しく理解・周知されているか再確認するとともに、相対的な満足度の高さに加えて個々の要求をも充たす職業実践教育をさらに推進する。	学校案内 学校経営要覧 学則
3-8-2 学科毎に修業年限に応じた教育到達レベルを明確にしているか	<input type="checkbox"/> 学科毎に目標とする教育到達レベルを明示しているか <input type="checkbox"/> 教育到達レベルは、理念等に適合しているか <input type="checkbox"/> 資格・免許の取得を目指す学科において、取得の意義及び取得指導・支援体制を明確にしているか <input type="checkbox"/> 資格・免許取得を教育到達レベルとしている学科では、取得指導・支援体制を整備しているか	4	<p>令和3年度から調理科・製菓衛生師科共に2年課程に変更した、令和4年度1年間は調理1年課程(調理師科)を休止したが、令和5年度新築移転時には1年課程を再開する。年度毎に本校の教育理念に沿った教育目標を学校経営要覧等に明記し学内外に周知している。</p> <p>教育学科毎の目標とする教育到達レベルについては、ガイダンス、シラバス、学則、学校経営要覧、学校案内等で明示し、周知を図っている。</p> <p>取得を目指す資格・免許については、その意義及び取得のための支援体制を整え資格のある教職員を配置して目標の到達を図っている。</p>	<p>個々の学生の要求と能力に合わせた指導体制をさらに整備し、高度化する到達レベルの設定に即した支援を行うためにも資格を有する教職員の再研修、自己研鑽等の意識向上を図り、学生への効率的な技術技能の還元を推進する必要がある。</p> <p>また、資格・免許取得を教育到達レベルとしている学科では補習・補講、再試験等を行い、調理師レベルまでの技術・知識が身につくまで徹底して学習させる。</p>	各種免許資格の取得と到達レベルを明示し、理解・周知するために、学生・教職員はもとより保護者、関係産業並びに地域社会を巻き込んだ協力体制の整備を図り、全体の組織力を拡大して教育目標の到達、達成を目指す。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>各学科の教育目標、育成人材像は、関連業界・関係産業の要求する人材像に即したものとなっている。免許・資格の取得意義、就職や進学についてもガイダンスや担任、担当者との個人面談や支援等で理解と周知に努めている。</p> <p>また、保護者・関係業界との連携を欠かさず情報の共有と目標達成に係る協力を得ている。</p>	<p>本校の特徴・特色である現役プロによる実習指導や業界をリードする著名人の特別講習・併設されている「みのり幼稚園」との交流授業や学校行事への協力に代表される教育環境の利点を活かし、関連業界・関係産業に必要とされる人材の育成と輩出に努めて、地域社会へのさらなる貢献を目指している。</p> <p>令和3年度より2年制課程を新設し、時代の要求に即した免許資格の取得を達成目標とした実践的な教育プログラムを有し、有資格者である教職員を配置して支援体制を整備している。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 3-9 教育方法・評価等

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課 題	今後の改善方策	参照資料
3-9-1 教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか	<input type="checkbox"/> 教育課程を編成する体制は、規程等で明確にしているか <input type="checkbox"/> 議事録を作成するなど教育課程の編成過程を明確にしているか <input type="checkbox"/> 授業科目の開設において、専門科目、一般科目を適切に配分しているか <input type="checkbox"/> 授業科目の開設において、必修科目・選択科目を適切に配分しているか <input type="checkbox"/> 修了に係る授業時数、単位数を明示しているか <input type="checkbox"/> 授業科目の目標に照らし、適切な教育内容を提供しているか <input type="checkbox"/> 授業科目の目標に照らし、講義・演習・実習等、適切な授業形態を選択しているか <input type="checkbox"/> 授業科目の目標に照らし、授業内容、授業方法を工夫するなど学習指導は充実しているか <input type="checkbox"/> 職業実践教育の視点で、科目内容に応じ、講義・演習・実習等を適切に配分しているか	4	<p>教育目的・目標に沿った教育課程を編成している。また、教育課程を編成するにあたっては、法令を遵守しつつ校務分掌で明文化して主任・専任教員を中心に編成している。</p> <p>授業科目の開設において、法令を遵守して適切に配分され、修了にかかる授業時数を明示している。また、専修学校設置基準等の法令の基準にあわせて資格を有する教員の配置をして、教育目的、目標を達成できる授業内容となっている。</p> <p>職業実践教育の視点で各教育科目の内容を適切に配分し、関連業界・関係産業の協力を得て実施されている。</p> <p>学校経営要覧・シラバス・校則・学生心得等で授業科目の目標及び内容を明文化し、学生・学校関係者への周知を図り理解と協力を得ている。</p> <p>本年度は2年課程の2年目に特色を出せる授業科目を選択し、1年目の授業科目は法令必修科目を中心に授業設定した。</p>	<p>急速に多様化する社会の要求に合わせた教育課程の編成は、一方で創立以来、継続して成果・実績を築いてきた従来の編成と授業内容・授業方法では対応が難しい事案もあり課題となっている。</p> <p>関係法令の改正に伴う教育課程の編成を実施しているが現状ではハラール食・真空調理等に代表される、より高度な教育テクニックを要するニーズがあり、選ばれる学校づくりを目指して対応できる体制を整備するには教育設備の拡充や教職員の高度技術研修等が必要で今後の課題である。</p> <p>本年度(令和4年度)には2年課程、2年目の授業科目があるので、ハラール・ビーガン食やアレルギー食、HACCP 講座等を行い、調理・製菓専門学校の特色を如何に出せるかが課題である。</p>	<p>本校は、学園全体の移転を計画中であり、先ず令和5年度4月には専門学校のみを新築移転することが決定している。移転後には、現況の課題を視野に入れた教育目的・目標の設定が可能で引き続き関係法令の遵守と本校の建学の精神・教育理念の達成を目的として学校全体で職業実践教育の視点で、科目内容に応じ、講義・演習・実習等を適切に配分し、具体的な改善方策と時代のニーズに応え得る体制の構築を図る。</p>	<p>学校案内  学校経営要覧  学則  校則・学生心得  シラバス</p>

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
3-9-1 続き	<input type="checkbox"/> 職業実践教育の視点で教育内容・教育方法・教材等について工夫しているか <input type="checkbox"/> 単位制の学科において、履修科目の登録について適切な指導を行っているか <input type="checkbox"/> 授業科目について授業計画（シラバス・コマシラバス）を作成しているか <input type="checkbox"/> 教育課程は、定期的に見直し、改定を行っているか		<p>教育内容・教育方法・教材等については、職業実践教育の視点で本校の教育理念等の達成を目的に工夫されている。</p> <p>本校は、総時数の80%出席を科目履修とする事を学則・校則に明示しているが、本校移転に伴うカリキュラム・教育課程の新規開設に合わせて教育課程の見直しや単位制への移行等を審議出来るかと考える。</p> <p>授業科目について、各科毎にシラバス・コマシラバスを作成して全学生に配布、周知している。</p>	<p>教育課程の定期的な見直しについて、届け出の時期や変更の際の法令等を教職員間で再確認しながら事案執行する必要がある。昨年度より調理・製菓を2年課程に変更し、本年度から実質的には2年目の授業を始めることになるが、法令必修時間以外の選択授業については毎年見直し、時代に合った授業を取入れられるかが課題である。</p>	<p>校務分掌で主任が担当することは、既に明記されているので適切に各科の主任を中心に業務遂行する体制を強化する。</p>	令和4年度学校経営要覧
3-9-2 教育課程について外部の意見を反映しているか	<input type="checkbox"/> 教育課程の編成及び改定において、在校生・卒業生の意見聴取や評価を行っているか <input type="checkbox"/> 教育課程の編成及び改定において、関連する業界・機関等の意見聴取や評価を行っているか <input type="checkbox"/> 業生・職業実践教育の効果について、卒就職先等の意見聴取や評価を行っているか	4	<p>教育課程の編成及び改定において、在校生の意見聴取は各科目の教員や担任が行っている。卒業生については、機会あるごとに聴取して参考にしていく。</p> <p>教育課程については、関連産業や外部講師陣の意見等も参考にして協力を得られている。</p> <p>職業実践教育の効果について、卒業生・関連就職先の担当者から情報を提供してもらう等、理解と協力を得ている。</p>	<p>学修支援の新制度の執行に伴い教育課程等について、在校生の意見聴取のアンケートを教職員間で情報共有する仕組みづくりが課題。</p> <p>職業実践教育の効果について、卒業生及び関係産業の就職担当者から現況報告程度の情報聴取を行って定着率の良さ等の評価を得ているが聴取の機会をつくり明文化したアンケートと評価を行う必要がある。</p>	<p>卒業生・在学生とその保護者・関連産業の就職担当者との聴取会を実施して意見や評価を記録して保存し、教育課程の編成及び改正の参考または指針として運用する。</p>	
3-9-3 キャリア教育を実施しているか	<input type="checkbox"/> キャリア教育の実施にあたって、意義・指導方法等に関する方針を定めているか <input type="checkbox"/> キャリア教育を行うための教育内容・教育方法・教材等について工夫しているか	4	<p>キャリアサポーターを配置して必要に応じたキャリア教育を実施している。</p> <p>学生の面接試験時、入学後の個人面談時、学期毎の始業式において、学生全体を指導している。</p> <p>校内での会社説明会に卒業生の同行を依頼してキャリアモデルに接する機会を設けている。</p>	<p>キャリア教育を行うための教材を導入する等、より実践的で効果のある指導が必要。</p>	<p>教材等の導入に合わせて、予算やキャリア教育の意義を理解し、指導ができる教職員の研修を計画して実施する。</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-9-3 続き	□キャリア教育の効果について、卒業生・就職先等の意見聴取や評価を行っているか		卒業生・就職先等の担当者の来校・来訪時に重点的に聴取して定着率の良さ等、概ね高い評価を得ている。又、卒業生の来校時に卒業後の同期生等の情報を積極的に聴取している。	卒業生の定着率等の調査を主目的に記録化を始めていたが、現在は、キャリア教育の効果についても意見聴取して評価を得ることが出来るよう調査項目の作成が必要。	キャリア教育の効果について、聴取シートと具体的項目を作成して意見聴取時の記録をデータ化する。校務分掌化を図る。	進路データファイル(就職・進学ほか)
3-9-4 授業評価を実施しているか	□授業評価を実施する体制を整備しているか □学生に対するアンケート等の実施など、授業評価を行っているか □授業評価の実施において、関連業界等との協力体制はあるか □教員にフィードバックする等、授業評価結果を授業改善に活用しているか	3	教科担当、クラス担任等により学期末や卒業時に学生に対しアンケートを実施して授業評価をしているが全教科、全クラス一斉調査はできていない。 アンケート調査の結果は、学内の専任教員、学校長、役員間で情報共有をして授業改善に活用している。 関連業界等に校外実習時の成績評価を依頼し、理解と協力を得ており、その結果は教職員間で情報を共有している。	授業評価の学内アンケートは、各教師の任意調査が主体で一斉アンケートは過去12年前まで実施されていたものの教育課程の増設時に中断されたままで、年度を終了しているのが現状である。 学生・担当教員から授業に対する意見がある際には、教頭・校長が巡回して適切な改善に努めているが今年度も継続して取り組む必要がある。	学生・担当教員ともに、職業実践教育に係る学修についての教育目標の達成度を知るツールの一つとして授業評価は、必要であり今年より実施に向けて取り組みたい。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>関係産業の発展に資する人材の育成を目的に、絶えず変化する社会や業界の要求に応え得る教育課程の設置、教育カリキュラムを編成するために関係業界や卒業生及び在学生の意見聴取を心掛けている。</p> <p>学生のキャリアプラン、キャリアデザインが明確になるよう機会あるごとに学校長、教頭及び担当教員から指導している。</p>	<p>教科担当教員、クラス担任が任意の授業評価を実施した結果を常勤教員ミーティングにフィードバックして授業改善の一助としている。</p> <p>関係産業担当者からの校外実習等評価を参考にキャリア教育の効果判断資料として就職支援等に活用している。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 3-10 成績評価・単位認定等

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-10-1 成績評価・修了認定基準を明確化し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 成績評価の基準について、学則等に規定するなど明確にし、かつ、学生等に明示しているか <input type="checkbox"/> 成績評価の基準を適切に運用するため、会議等を開くなど客観性・統一性の確保に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 入学前の履修、他の教育機関の履修の認定について、学則等に規定し、適切に運用しているか	4	<p>成績評価・修了認定基準について学則等に規定し明確にしている。また、入学時オリエンテーションで学則と学生心得を配布・読み合わせを行い、持ち帰って保護者へ周知・協力を得ている。</p> <p>成績評価・修了認定のため、データ化して回覧報告、会議等を開き適切に運用している。</p> <p>入学前の履修、他の教育機関の履修の認定については、令和4年度学則に転入学の規約を設け、調理・製菓養成施設の履修が確認できれば転入を受入れ可能に変更した。</p>	<p>入学前の履修については、同じ養成施設での単位については履修を認め、転入学を受入れ可能とする学則は令和4年度より施行しているが、他の教育機関の履修認定については、本校での授業が無い学科や内容が専門学校での内容と異なっている授業もあるので認定が困難な教科もあり、学習の進捗との兼ね合い等を含め、何をどこまで認定するかを決定する必要がある。</p>	<p>本校は調理・製菓の専門学校であり、他の教育機関の履修の認定については、本校で行っていない授業もあり内容を確認して履修可能か検討する。</p>	<p>学則 校則 生徒心得 シラバス</p>
3-10-2 作品及び技術等の発表における成果を把握しているか	<input type="checkbox"/> 在校生のコンテスト参加における受賞状況、研究業績等を把握しているか	3	<p>過去の在校生の県内・全国大会等コンテストへの参加、受賞状況について把握している。</p> <p>校内作品展等はカリキュラムで実施して評価・表彰するなど研究業績を把握している。</p>	<p>校内大会以外の県・全国大会への参加は、希望者や予選を経て参加決定されるが担当指導者の負担増が課題である。</p>	<p>参加学生の過負担とその他の学生の不利益にならないよう、効果的な時間配分、施設活用等について指導者を確保して配置する等、工夫して適切な指導を行う。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>成績評価・修了認定の基準は、明確で適切に運用できている。学生・保護者への周知も校則・学生心得の読み合わせと文書配布により周知されている。</p> <p>また、学生の作品及び技術等の発表における成果を把握している。</p>	<p>入学前の履修、他の教育機関の履修認定についての規定がなく、併せて関係科目の知識、技術、技能の積み上げが効果的との判断で履修認定が見送られた経緯がある。今期より2年課程を開始しており、法令の必修科目についての履修証明があれば転入学受入れの対象とする学則を制定したが、調理・製菓専門学校以外の共通する科目の履修認定については今後検討が必要である。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------



## 3-11 資格・免許の取得の指導体制

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-11-1 目標とする資格・免許は、教育課程上で、明確に位置づけているか	<input type="checkbox"/> 取得目標としている資格・免許の内容・取得の意義について明確にしているか <input type="checkbox"/> 資格・免許の取得に関連する授業科目、特別講座の開設等について明確にしているか	4	目標とする資格・免許の内容・取得の意義についてガイダンス・学校案内等で明確にしている。 資格・免許の取得に関連する授業科目、特別講座の開設等についてカリキュラムで明確にしている。	調理師免許、製菓衛生師受験資格のほかに、介護食士3級、カフェクリエーター3級・2級、料理技術上級等の資格が取得可能だが、学生がより深く取得の意義を理解できるよう周知を図る必要がある。	各資格・免許の取得意義及び、その有用性と認定団体名等を認定試験時のオリエンテーションで詳細に説明し、将来の活用方法を具体的に話し学生の理解を深めている。	学校案内
3-11-2 資格・免許取得の指導体制はあるか	<input type="checkbox"/> 資格・免許の取得について、指導体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 不合格者及び卒後の指導体制を整備しているか	3	資格・免許の取得について、有資格者の教員を配置して指導体制を整備している。 卒後の指導は、情報提供が主だが在校の不合格者には、再試・追試等の指導体制を整備している。	資格取得の講義には難易度の差もあるが全員合格を目標に補習、再試等を行っている。不合格者や卒後の指導体制については放課後の国家試験等の対策講座等には卒後の参加者を認めているが少数である。	資格取得の科目については受験対策や補習、再試を行い資格取得できる態勢を整備しているが、製菓衛生師受験資格は1年目で履修できるので、受験日までに国家試験対策講座を行い合格率。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
免許・資格はカリキュラムで明確に示している。調理師の資格は卒業が免許取得要件で、製菓衛生師受験資格は製菓1年次の授業履修が受験条件になっていることもあり、目標とする免許資格を取得する為にも学則・校則に明記している総授業時数の80%以上の履修指導をしている。	調理科では、介護食士3級・料理技術検定上級、製菓衛生師科ではカフェクリエーター3級の資格が取得可能となっており教育カリキュラム等で明示し、有資格者を配置して指導体制を整備している。令和3年度から2年制課程を新設し専門士や調理専門士科で食品衛生管理士・調理師養成施設助手・サービス接遇3級・沖縄食材スペシャリスト、製菓製パン専門士科でカフェクリエーター2級とパティスリーラッピングの資格取得が可能となった。

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 3-12 教員・教員組織

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
3-12-1 資格・要件を備えた教員を確保しているか	<input type="checkbox"/> 授業科目を担当するため、教員に求める能力・資質等を明確にしているか <input type="checkbox"/> 授業科目を担当するため、教員に求める必要な資格等を明示し、確認しているか <input type="checkbox"/> 教員の知識・技術・技能レベルは、関連業界等のレベルに適合しているか <input type="checkbox"/> 教員採用等人材確保において、関連業界等と連携しているか <input type="checkbox"/> 教員の採用計画・配置計画を定めているか <input type="checkbox"/> 専任・兼任（非常勤）、年齢構成、男女比など教員構成を明示しているか <input type="checkbox"/> 教員の募集、採用手続、昇格措置等について規程等で明確に定めているか <input type="checkbox"/> 教員一人当たりの授業時数、学生数等を把握しているか	4	<p>教科を担当する教員は関連法令に定められた教員資格要件を満たす者を配置し、必要な資格・免許については、原本確認をしている。</p> <p>教員の知識・技術・技能レベルは、関連業界、関係団体からの推薦等で授業を担当しており理解と協力を得ている。</p> <p>その他の教員も法令に則った人材を配置している。</p> <p>専任・兼任等の教員構成を毎年度の学校経営要覧等で明示して所管に提出している。</p> <p>教員一人当たりの授業時数、学生数等は、法令どおりに運用している。</p>	<p>教育課程の増設、定年に伴う教員の採用計画、配置計画について策定する必要がある。</p> <p>令和4年度は、2年制課程の2年次の授業を計画するときに、法令授業の必修授業以外の業界のトレンドに着目し、新しい技術や資格を授業に取り入れた。今後も必修外授業や選択授業を取入れる為、業界のニーズや学生の需要に着目し、関連業界・関係団体との繋がりを継続して行い時代に合った授業を取入れられるかが課題である。</p> <p>教員構成については専任教員と非常勤講師の名簿を毎年更新し、担当科目や生年月日、週担当時間等の構成は明示しているが、男女比については表示が必用か再考検討する。</p>	<p>教員の採用計画、配置計画については必要に際し、関係者による検討を行う。</p> <p>調理・製菓共に1年次には法令授業と必要な選択授業を確実に習得させ、2年次には安定した技術と確かな知識を身に付ける為の授業と講師を選択することを、継続して行っていく。</p>	<p>学校案内 学校経営要覧</p>

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
3-12-2 教員の資質向上への取組みを行っているか	<input type="checkbox"/> 教員の専門性、教授力を把握・評価しているか <input type="checkbox"/> 教員の資質向上のための研修計画を定め、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 関連業界等との連携による教員の研修・研究に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 教員の研究活動・自己啓発への支援など教員のキャリア開発を支援しているか	3	<p>教員の専門性、教授力は全教員が資格要件を満たしており把握評価している。</p> <p>関係団体等の研修・資格の取得には学校派遣、自己研鑽で資質の向上に取り組んでおり予算内での支援をしている。</p>	<p>レベル向上のための研修・資格の取得には各教員が熱心に取り組んでいるが教育カリキュラム上、研修時期・時間の確保は厳しく計画的な教員研修制度を整備する必要がある。</p> <p>関連業界との連携による教員の研修・研究が今後の課題である。</p>	<p>専修学校等の教員研修への受講を推進する。</p> <p>研修受講者を把握し、研修計画を定めて受講しやすい環境づくりをする。</p>	
3-12-3 教員の組織体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 分野毎に必要な教員組織体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 教員組織における業務分担・責任体制は、規程等で明確に定めているか <input type="checkbox"/> 学科毎に授業科目担当教員間で連携・協力体制を構築しているか <input type="checkbox"/> 授業内容・教育方法の改善に関する組織的な取組があるか <input type="checkbox"/> 専任・兼任（非常勤）教員間の連携・協力体制を構築しているか	3	<p>教員の組織体制は各科毎に整備されている。</p> <p>専任・兼任教員間の連携・協力体制は構築されている。</p> <p>職員室での待機時間や年度初め・卒業式後の懇親会等が年間の指導方針、指導評価を相互理解する情報交換の場となっている。</p> <p>教員組織における業務分担・責任体制は校務分掌で明確に定め、授業内容や教育方法の改善については必要に応じて職員会議等で話し合える環境がある。</p>	<p>専任・兼任の教員で構成される全教職員・学科別の意見交換会を開き教育理念・目的の達成に向けての連携・協力体制の強化を図り、良好で迅速に対応できる教育環境づくりに取り組む必要がある。</p>	<p>本校の関係者による検討を行うと共に、教員の組織体制を見直し、求められる教員像を明確にして各学科毎の教育目標の達成に相互連携して協力できる教育環境づくりの醸成を図る。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>学科の育成目標を達成するための授業要件(専門性、教授力、必要資格)を備えた教員を確保している。</p> <p>教員の専門性は、関係法令を基準に関係産業・関係業界で活躍している現役のプロが担当しており、求められているレベルに十分対応している。</p> <p>教員の専門性を向上させる為の研修は、学校派遣・自己研鑽により行われている。</p>	<p>専修学校等の教員研修の受講を推進している。</p> <p>教員の組織体制は、各科毎に組織され、各学科の教育目標を達成するため専任教員と関係産業・関係業界からの兼任講師との間で連携、協力ができている。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 基準 4 学修成果

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校は時代に合わせて多様化する関係産業の要求に応え、業界の求める技術、技能のレベルに資する人材の育成・輩出を教育目的・目標にしている。</p> <p>一年の学修の成果は就職・進学に反映され学生のキャリアプランの形成に繋がるよう指導育成のできる教育カリキュラムと資格要件を満たす教員の組織体制がある。</p> <p>また、学生が幅広く関係社会で活躍できる食に関連した複数の資格取得を推進し、職業理解を深めるための校内会社説明会、進路指導を行う個人面談等を実施してより社会の要求に即した人材の養成に努め、就職率の高さ、定着率の良さなどその成果をあげている。</p> <p>本校に設置されている調理科・製菓衛生師科は、資格・免許の取得並びにその職業に関する技術・理論を組織的に教育することにより、職業及び実生活に必要な能力を育成するとともに教養の向上と相応しい人格の陶冶を図ることが教育目標であり、調理・製菓製パンに関する知識・技術を修得し、時代や環境の変化に対応できる能力や態度を養うことを教育方針としている。</p> <p>介護食士3級・カフェクリエーター3級・料理技術検定上級等の資格取得を推進して求められる人材像の達成を図っている。令和3年度より2年制課程を新設し更に、専門士称号と調理師養成施設助手やカフェクリエーター2級等の資格も取得できるようになった。</p> <p>本校では、教育効果を高める方法として関係産業の現役プロを兼任講師として配置協力を得ている。併せて関係業界を第一線でリードする特別講師の授業を行い、本校の目指す学修成果を身に付けた学生の輩出を目指している。</p> <p>学生の就職・進学等の進路指導は、各界の理解と協力を得て良い成果を出しているが、卒業後も継続して支援する体制づくりが課題である。</p> <p>現在は、卒業生の来校時に現況や在学時を振り返っての意見聴取、同窓生、本校卒同僚の近況について個人情報に抵触しない範囲内で聴取できている。卒後3年程度の動向と併せて定着率を把握し、卒業後の支援に繋げることで学生のキャリアプランの実現めざし社会で活躍・貢献できる人材の育成を図る必要がある。</p>	<p>本年度、本校の就職支援は正社員就職率88%、就職率100%の成果を出している。また進学者の支援も良好に経緯している。卒業生の来校者も多く入学(入口)～卒業(出口)までの教職員による支援体制は充実している。</p> <p>担当の教職員は、通常の業務のほかに関係産業・関係業界・保護者の理解と協力を得て良好な関係づくりを心がけ就職・進学にコミットすることで現在の成果に繋がっているが更なる支援効果を上げるためにも支援体制を組織化して運用することで学生の就職・進学支援の充実を図る。</p> <p>学生の資格・免許取得率も85%以上の学修成果を出している。製菓衛生師の受験資格取得は、1年次履修後に付与され、国家試験受験対策の授業を行うことにより合格率が昨年度70%、本年度86%と着実に上がっている。合格率を上げることが今後の学生のキャリアデザイン・プランを成就させる最重要課題として捉え学科の全教職員が一丸となって意識向上と具体的な教育プログラムの見直しや対策を図る。</p>	<p>本校の特徴・特色である幼稚園の併設による教育効果と関係産業の協力による現役プロの実習授業、関係業界をリードする特別講師を招いての特別授業を継続するとともに教育理念の達成と年度毎の教育目的、目標を実現できる強力な支援体制を学校全体で組織化して支援意識の温度差を無くし、情報を共有することで地域社会に貢献できる学生の人材養成に係る質の補償を目指す。</p>

最終更新日付

令和5年6月30日

記載責任者

大山 勝

## 4-13 就職率

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
4-13-1 就職率の向上が図られているか	<input type="checkbox"/> 就職率に関する目標設定はあるか <input type="checkbox"/> 学生の就職活動を把握しているか <input type="checkbox"/> 専門分野と関連する業界等への就職状況を把握しているか <input type="checkbox"/> 関連する企業等と共催で「就職セミナー」を行うなど、就職に関し関連業界等と連携しているか <input type="checkbox"/> 就職率等のデータについて適切に管理しているか	4	<p>就職率は、100%を目標に設定しており昨年度の97%に対し本年度は100%となった。</p> <p>校務分掌に則り進路を担当する教員はじめ専任教職員及び兼任講師からの支援も受け常に就職率100%を目指す。</p> <p>就職状況は、データ化して適切に管理・把握され企業との連携で会社説明会等を開き就職支援に繋げ成果を出している。</p>	<p>入学前のガイダンス、入学時の面接試験時、年3～4回の進路調査、個人面談等で社会人としてのキャリアデザイン・プランと本校で調理、製菓を学ぶ意義を再認識させるためのアクションプログラムを実施しているが進路未定と回答する学生の就職意識の醸成を図る必要がある。</p> <p>入学後進路を決めない学生が増えてきており、就職先とのミスマッチを防ぐための会社説明会、キャリアモデルになる卒業生に話を聞く機会を計画的に実施して学生の職業理解を深め、就職意欲の喚起する必要がある。</p>	<p>入学時から職業理解を深め進路について個々のキャリアデザイン・プランを具体的に描けるよう関係産業・関係業界との連携を更に密にして理解と協力を得る。離島、県外への就職者に対しては保護者の承諾を義務付けているので理解と協力をお願いする。</p> <p>学校全体で就職を支援する体制づくりと全職員間で情報の共有をして100%の就職を目標とする。</p>	学校案内 進路調査票

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>昨年度の就職率は97%、本年度100%となっている。コロナ禍ではあるが、目標である就職率98%以上を達成した。関係産業・関係業界との求人、求職情報を密に連携して相互の理解を深めるよう努力しており、具体的な就職のイメージづくりが出来るよう卒業生を同行しての会社説明会、年3～4回の進路調査を含め就職意欲を喚起する職業教育を実施している。県内遠隔地、県外、海外への就職については、保護者の承諾を義務付け就職後の定着と支援に理解と協力をお願いしている。学生の進路も関係産業の求める人材像も多様化しており、対応できる人材育成プログラムの再構築と新規の職場開拓が課題である。</p>	<p>本校の特徴・特色である幼稚園の併設、両科を履修するWライセンス、関係産業・関係業界からの現役プロによる実習授業、業界の第一線で活躍する特別講師の授業やビジネスマナー、食関連の資格を多く取得できるカリキュラム等で自身のキャリアデザイン・プランどおりの学修成果が得られる職業実践型の学校としての位置づけを確保し、学校全体で連携して就職率100%を目指す。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 4-14 資格・免許の取得率

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
4-14-1 資格・免許取得率の向上が図られているか	<input type="checkbox"/> 資格・免許取得率に関する目標設定はあるか <input type="checkbox"/> 特別講座、セミナーの開講等、授業を補完する学習支援の取組はあるか <input type="checkbox"/> 合格実績、合格率、全国水準との比較など行っているか <input type="checkbox"/> 指導方法と合格実績との関連性を確認し、指導方法の改善を行っているか	4	<p>資格の取得率は、100%を目標にして例年 90～100%の高率で推移しているが、令和4年度は食育インストラクターと専門調理師 85%、サピス接遇 3級 86%、他の5科目については100%の合格であった。2年課程になり資格数が増えたが、合格実績は高い水準を充たしている。毎年度の卒業要覧、学校経営要覧に資格取得実績及び合格率を記載して関係者に報告ができています。98%を下回った場合は、指導方法について協議し次年度に繋げている。</p>	<p>学校案内等で掲載している資格等は、ほぼ全学生が受験するが、その意義・有用性を深く理解するためのオリエンテーションを資格毎に実施して知識と技能を修得することの重要性を理解させることが必要である。</p> <p>技術・専門知識等を補習で補える資格であれば再試等の期間に練習・自習の機会を与え合格レベルまで引上げられているが、1度だけのテストで結果が決まる学科については事前授業を強化しているが全員合格ができていない。</p>	<p>個々の資格について、認定する団体の認知指導を行う。</p> <p>各資格がどの就職先で、より有効で自身のキャリアデザイン・プランにどのように活かせるのか理解を深めるキャリア教育を実施する。</p> <p>事前授業で受験対策を更に強化し、全員合格レベルまで引き上げる。</p>	<p>学校案内 卒業要覧 学校経営要覧</p>

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>調理専門士科・製菓製パン専門士科で取得できる各種資格、免許の取得率は、100%を目標に向上を図っている。令和4年度の本校の教育目標は、職業及び実生活に必要な能力を育成するとともに教養の向上と人格の陶冶を図る事である。</p> <p>資格・免許の取得と併せて自己の果たすべき使命の自覚と有資格者に相応しい人格の形成・態度を養い、その重要性を理解させることが重要である。</p>	<p>本校では、学校案内等に掲載している各種資格については、その取得の重要性・有用性を指導し推進しているので、任意ではあるがほぼ全学生が受験している。資格を有する教員の配置支援により結果として、資格取得率・合格率の高さと就職率の良さに繋がっている。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 4-15 卒業生の社会的評価

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
4-15-1 卒業生の社会的評価を把握しているか	<input type="checkbox"/> 卒業生の就職先の企業、施設・機関等を訪問するなどして卒後の実態を調査等で把握しているか <input type="checkbox"/> 卒業生のコンテスト参加における受賞状況、研究業績等を把握しているか	3	<p>卒業後の実態を調査等で明確に把握できていないが、就職先の担当者や卒業生の来校時等に現況の聴取を行っている。同様に卒業生のコンテスト参加、受賞状況、業績等の情報も聴取把握している。</p> <p>卒業生の活躍等については、関係産業・関係団体との連携で随時情報を把握するようにしている。</p>	<p>卒業生の同窓会等の情報を随時捉えることが難しく、新システムにより同窓会管理を整備し可能な限り実態調査を行い、同窓会情報として把握することに努める。</p> <p>※専門店、個人店に就職した学生の実態が捉え難く、把握困難な状況であるが OB や業界情報等から情報収集できるかが課題である。</p>	<p>平成 31 年(2019 年)3 月卒業生を基点に名簿を整備し、パソコンの共有ホルダに保管して追跡調査が可能な状況を作る。また、新システムのある同窓会管理情報を整備しデータベースを構築する。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>昭和 50 年開設の調理師養成課程、平成 20 年開設の製菓衛生師養成課程と合わせて 3,904 名の卒業生を輩出し、関係産業・関連業界で活躍している。令和 3 年度に変更した学校新システムにより同窓会管理できるようになっており、令和 3 年度卒業生より卒業後のデータを入力しオンライン同窓会データを管理・活用して行く。</p>	<p>本校には調理科の実習講師、製菓衛生師科の特別授業講師として活躍している卒業生や総料理長、オーナーとして社会的地位を築いている卒業生も多い。本校は、在学中に各種の対外的なコンテストに積極的に参加している。</p> <p>各会場は、プロのコンテストと同時開催がほとんどで卒業生の受賞状況は、情報として把握しやすい環境にある。卒業生の来校も頻繁で今後の実態把握に活かしたい。</p>

最終更新日付	令和 5 年 6 月 3 0 日	記載責任者	大山 勝
--------	------------------	-------	------

## 基準 5 学生支援

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本年度は、1年間 調理専門士科と製菓製パン専門士科の2年課程のクラスのみ4クラスとなり、両科を履修するWライセンス制度を利用する学生がいなかった。来年度令和5年度には調理師科(1年課程)が再開するため、製菓製パン専門士科の2年課程を卒業後、1年で調理師資格をもらえる調子師科とのWライセンスを目指す学生を支援する。調理、製菓製パンの技術、技能と併せて両科の資格・免許を取得した学生の就職率の高さは幅広く活用できる人材の登用を求めている関係産業・関連業界のニーズにマッチしている。入学前のガイダンスに始まり卒業後の就職紹介も含めて学生支援の体制は十分に機能している。</p> <p>就職者の定着率も良く就職先の担当者から高い評価を得ている。</p> <p>進路指導、生活指導等は担当教員・担任による個人面談、進路調査、進路相談等で聴取把握され記録して共有し、教育目標の達成に活かされている。</p> <p>本校は、広く社会で貢献できる人材の育成と輩出に努める職業実践校であり入学(入口)～卒業・就職(出口)までを教育する機関としての使命を負って学生の支援を行っているが、今年度以降は、入学～卒業(社会人)までを学生支援と捉えて支援体制を整える必要がある。</p> <p>学生のキャリアデザイン・プランは、年々多様化しており、その要求を具体的なイメージとして形を成す教育支援に取り組み、学生のニーズが達成できるような支援体制づくりが急務である。</p>	<p>学生とのコミュニケーションを緊密にし、日常的に動向を注視してタイムリーな学生支援ができるような教育環境を整備するとともに、保護者・関係産業・関連業界との連携網を構築する。</p> <p>年4回の進路調査・個人面談・就職相談・会社説明会・ビジネスマナー講習等々で学生支援を行っているが各担当者、担任の情報が集約され、円滑に共有できるような仕組みづくりをする。</p>	<p>本校の兼任講師は、関係産業・関連業界で総料理長、オーナーとして活躍するプロの職業人(社会人)で各々が業界での実績、業績もあり、学生の教育支援、就職支援の良き理解者・協力者である。</p> <p>学生の職業理解を深める上でも業界の大先輩としてのみならずキャリアモデルとして強力な学生支援者であり関係産業・関連業界の窓口的な存在となって本校の就職率の高さ、定着率の良さを下支えている。</p> <p>又、昨今の食の多様化にもコミットしており、現場の情報が学生に対して直に伝わりやすい環境にある。</p> <p>令和3年度は調理師課程を2クラス中1クラスと製菓衛生師課程を2年課程に変更し入学生を受入れ、調理科1年課程1クラスと2年課程1クラス、製菓衛生師科2年課程1クラスの合計3クラスでスタートした。</p> <p>今後令和5年度新校舎移転に向けて、令和4年度は調理科を調理専門士科(2年課程)1年次と2年次で2クラス、製菓衛生士科2年課程を製菓製パン専門士科に科名を変更し同じく2クラスの合計4クラスとなる。調理科1年課程は調理師科と学科名は変更するが令和4年度1年間は教室の容量の関係で1年間休止し、令和5年度新校舎移転後再開するので令和4年度から学生募集を行う。</p>

最終更新日付

令和5年6月30日

記載責任者

大山 勝



## 5-16 就職等進路

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-16-1 就職等進路に関する支援組織体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 就職など進路支援のための組織体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 担任教員と就職部門の連携など学内における連携体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 学生の就職活動の状況を学内で共有しているか <input type="checkbox"/> 関連する業界等と就職に関する連携体制を構築しているか <input type="checkbox"/> 就職説明会等を開催しているか <input type="checkbox"/> 履歴書の書き方、面接の受け方など、具体的な就職指導に関するセミナー・講座を開講しているか <input type="checkbox"/> 就職に関する個別の相談に適切に応じているか	4	<p>年3～4回の進路調査、個人面談、随時の就職相談を実施して情報を共有している。就職・進学担当教員と担任、兼任教員との連携で就職等、早い段階での進路確定ができています。</p> <p>関連する業界等との連携は、校外実習受け入れ、会社説明会等の開催により支援体制が構築されている。</p> <p>履歴書の書き方、面接指導、ビジネスマナー講習をとおして学生の就職指導がなされている。</p> <p>学生の就職に関する個別の相談には、担当教員・担任等が適切に対応している。</p>	<p>担当教員、担任は他の業務との兼任で繁忙時の対応が困難な時もあり全教員が就職支援、履歴書作成・面接指導ができるよう研修会を実施する等、職員間の温度差を無くし学校全体の支援体制を構築する必要がある。</p>	<p>全教員が学生の進路支援に対応できる体制の仕組みづくりをする。(マンパワー)</p> <p>職員の意識向上を図る研修等を実施し、個々にキャリアプラン・デザインの違う学生の要求に適切な支援指導ができる教育環境を整える。</p> <p>日常的に学生の動向を注視し、その情報を共有化して教育支援を充実させる。</p>	<p>進路調査票 個人面談表</p>

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>進路指導、就職支援、卒業後の動向等の把握は担当教員・担任で適切に指導できているが、急速に高レベル化する関係産業の求める人材と多様化する学生の要求に合わせて、迅速に応える為にも教職員全員の意識向上と支援体制の見直しが必要である。</p>	<p>関係産業・関連業界との良好な連携は、現役プロ講師の下支えが基盤となって本校の就職率の高さ、定着率の良さに繋がり、校内会社説明会、校外実習の円滑な受入等々、本校の大きな特徴・特色となっている。</p> <p>卒業後に近況報告を兼ねて来校する卒業生も多く、特色ある校風として根付いており、学生の卒業後の動向を把握する良い機会となっている。また在学生には身近なキャリアモデルとなっている。</p>

最終更新日付

令和5年6月30日

記載責任者

大山 勝

## 5-17 中途退学への対応

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-17-1 退学率の低減が図られているか	<input type="checkbox"/> 中途退学の要因、傾向、各学年における退学者数等を把握しているか <input type="checkbox"/> 指導経過記録を適切に保存しているか <input type="checkbox"/> 中途退学の低減に向けた学内における連携体制はあるか <input type="checkbox"/> 退学に結びつきやすい、心理面、学習面での特別指導体制はあるか	3	<p>退学理由や退学者数等は把握して専任教員間で情報を共有している。</p> <p>出席はデータ化して毎月報告がなされている。学則に則り80%に満たない学生については担任・教頭・校長による個人面談と保護者への電話、文書通知等で連携を密にして退学防止に努めている。</p> <p>特に大型連休、夏休み、冬休みの前後に学校全体で学生の修学態度等を注視して声掛けを行っている。</p>	<p>「退学者を出さない」を目標に学生の身近で目配りする等の教育環境づくりをしているが中途退学率は、5%前後で推移していたが、令和2年度は11名(退学率11%)、令和3年度10名(退学率10.9%)、令和4年度7名(退学率6.3%)の退学者が発生している。</p> <p>退学に結びつきやすい過度のアルバイトや家庭環境の把握等を行い退学防止を強化する。入学前からの生活習慣・仮面うつ等の問題を抱えている学生のメンタルヘルスケア対策が課題である。</p>	<p>ソーシャルワーカー・ケースワーカー等、専門的な支援が必要な学生に対する入学前の情報聴取を綿密に行う。</p> <p>心理面、学習面での特別な支援を要する学生に対し、専門的な知識を有する教員の配置を中期的に計画すると共に現教職員の知識と理解を深める研修等があれば積極的に参加させたい。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>クラス担任や関係教員の過負担にならないよう保護者との連携を密にして協力を得ている。専任・兼任の別なく教職員全体で学生の修学態度や学習の達成度を観察して情報を共有し、連携して学生の支援に取り組んでいる。</p>	<p>学生のキャリアモデルでもあり、社会人・職業人としても先輩である関係産業・関連業界からの現役プロ講師や経験豊かな座学講師陣も含めて、教育目標の達成と学生の描くキャリアデザインの形成に資する人材が確保されており本校の大きな特徴・特色となっている。また、併設されている幼稚園児との交流授業や毎日の登下校時の挨拶等は学生の人格の陶冶に役立っている。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 5-18 学生相談

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-18-1 学生相談に関する体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 専任カウンセラーの配置等相談に関する組織体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 相談室の設置など相談に関する環境整備を行っているか <input type="checkbox"/> 学生に対して、相談室の利用に関する案内を行っているか <input type="checkbox"/> 相談記録を適切に保存しているか <input type="checkbox"/> 関連医療機関等との連携はあるか	3	<p>学生相談に関する専任カウンセラーや相談室等の配置は、無いが、担任はじめ教頭・校長も含む専任教員全員で取り組み、学生・保護者との連携を緊密に行っている。</p> <p>学生の学習態度や日常の変化に目配りして声かけを行うことで相談しやすい教育環境づくりをしている。</p> <p>学生との相談記録は各担任で指導記録にまとめ、適切に保存している。医療機関への受診等は、保護者との連携で対応しており必要に応じて診断書を求め対応している。</p>	<p><b>担任及び校長・教頭を含む教職員で学生の相談を適宜行っているが</b>、退学者が令和2年・3年度に、2期連続で10名(退学率約11%)を超えたが令和4年度は退学者7名(退学率6.3%)と減少したが、学生からの相談内容も多様化しておりカウンセリング時期の見直しや、対応方法を改善する必要がある。</p> <p>現在本校の規模で専任カウンセラーや相談室の配置については経営判断であるが、昨年度は改善が見られたので現体制で改善を進めて行く。</p>	<p>担任を中心に教職員での対応はできているが、令和2年・3年度は退学者が10名を超え増加していたが令和4年度は2年課程2年目の時期でクラスも1クラス増えたが退学者は7名に止まった。、面談時期や出席率悪化の文書発送時期を早め、初期段階で保護者との面談を行い保護者との連携を強化したことや、一人暮らしの学生を集め、親睦会を開き困りごとを相談できる環境を作り退学者が減少傾向に転じたので、この方法でカウンセリングを強化する。</p>	
5-18-2 留学生に対する相談体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 留学生の相談等に対応する担当の教職員を配置しているか <input type="checkbox"/> 留学生に対して在籍管理等生活指導を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 留学生に対し、就職・進学等卒業後の進路に関する指導・支援を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 留学生に関する指導記録を適切に保存しているか	3	<p>留学生公募はしていないが、日本語検定2級程度の知識と基礎学歴(読み書き)があれば受け入れ可能と考える。</p> <p>本年度タイ国籍の留学資格の学生を受け入れたが、留学生の入学資格の確定、在留確認、就職支援、指導記録の保存等は担任教員と教頭・校長で連携して行う。</p>	<p>少子化・関係産業・関連業界のグローバル化に伴う入学生の確保は、原資の確保に直結しているので留学生の受入の可否、修学・進路等の支援についての学校対応を策定する必要がある。本年度より留学資格の学生を受け入れたが卒業、就職の流れを確立していくことが課題である。</p>	<p>関連業界では既に外国人の採用を始めており、関連業界と連携して就職斡旋まで行う。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>学生相談については、担任を窓口相談しやすい環境を整え、その他の教員・教頭・校長・保護者で連携して対応できている。専門的な知識・経験を有する教職員の育成と学校で対応できる組織体制の策定を計画する必要がある。</p> <p>本年度留学資格の学生を1名受入れたが、留学生・委託されている職業訓練生(外国籍)の入学資格・在留・進路支援に対応できる教職員の配置はできている。少子化や関係産業・関連業界のグローバル化と併せて入学生の定員充足に係る原資の確保等、留学生の受入の範囲については学校関係者の検討を行う必要がある。</p>	<p>過去に関係産業・関連業界からの依頼による外国籍を持つ入学生の受け入れ実績があり、入学・在留資格、免許・資格の付与について監督所管への確認と指導を得て卒業生の輩出をしている。</p> <p>当校の規模で留学生専用の学科や設備配置は難しいが、当校の基準(日本語理解力と高卒程度の学力)に合致すれば留学生の受け入れは可能と考え、本年度タイ国籍の留学資格の学生を1名受入れた。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 5-19 学生生活

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-19-1 学生の経済的側面に対する支援体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 学校独自の奨学金制度を整備しているか <input type="checkbox"/> 学費の減免、分割納付制度を整備しているか <input type="checkbox"/> 大規模災害発生時及び家計急変時等に対応する支援制度を整備しているか <input type="checkbox"/> 全ての経済的支援制度の利用について学生・保護者に十分情報提供しているか <input type="checkbox"/> 公的支援制度も含めた経済的支援制度に関する相談に適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 全ての経済的支援制度の利用について実績を把握しているか	3	<p>独自の奨学金制度は無いが県内の給付・貸与型の奨学金、各種公的機関の紹介を行っている。</p> <p>独自の学費の減免、分割納付は個別に対応している。</p> <p>大規模災害発生時及び家計急変時等の支援は認可省及び県所管の指示に従って対応している。</p> <p>学生の経済的側面に対する支援の相談には担任、担当教員が学生・保護者との面談等で個別に対応している。</p> <p>公的奨学金、銀行等の教育ローンの利用、学校推薦の給付型奨学金の利用等については把握できている。</p>	<p>学生の経済的側面に対する支援体制の需要度を学校運営者と共有して整備する必要がある。</p> <p>全ての経済的支援制度の利用について教職員も支援制度に対する知識を深め、学生・保護者に十分な情報提供ができるように体制を整える事が必要である。</p>	<p>学生が利用できる公的支援制度を含めた経済的支援制度を知るための教職員研修の機会を持ち学生個々の相談に適切に対応できるようにする。</p>	
5-19-2 学生の健康管理を行う体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 学校保健計画を定めているか <input type="checkbox"/> 学校医を選任しているか <input type="checkbox"/> 保健室を整備し専門職員を配置しているか <input type="checkbox"/> 定期健康診断を実施して記録を保存しているか <input type="checkbox"/> 有所見者の再健診について適切に対応しているか	4	<p>在学生の一斉健康診断を毎年4~5月実施する。学校医の選任はしていないが近隣の内科、外科、歯科等の先生方の協力を得て対応が出来る。保健室も整備しており出入りについては教職員で管理する。再健診者に対しては学生に通知し再健診を促し、記録については保存している。</p>	<p>学校保健計画は定めていないが、保健室、ベッド数は規定どおり確保できている。</p> <p>現在は保健室で1時間程休養し改善しなければ病院受診を促し帰宅させている。</p> <p>学校保健計画については専門学校で可能な計画を策定検討する。</p>	<p>学校医の選任については学校近隣の病院と連携を取り必要があれば教職員で引率して状況を確認している。</p> <p>保健室専門職員の配置については、対象者が出た場合は教職員1名が必ず対応し状況に応じた対応をしている。</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
5-19-2 続き	<input type="checkbox"/> 健康に関する啓発及び教育を行っているか <input type="checkbox"/> 心身の健康相談に対応する専門職員を配置しているか <input type="checkbox"/> 近隣の医療機関との連携はあるか		<p>日々検温・マスク・手洗いを徹底しており、健康に関して自己管理の重要性について啓発、教育をしている。</p> <p>心身の健康相談は日常的に担任等が学生の様子を観察、目視等で対応し、相談にのっている。</p>	<p>専門職員が配置されていないので、保護者と連携し個別対応で専門の医療機関への受診を促している。現状では担任が専門職員を兼ねて対応し問題があれば職員会議等で対処策を検討している。</p>	<p>本校の運営関係者による検討を行う。</p>	
5-19-3 学生寮の設置など生活環境支援体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 遠隔地から就学する学生のために寮を整備しているか <input type="checkbox"/> 学生寮の管理体制、委託業務、生活指導体制等は明確になっているか <input type="checkbox"/> 学生寮の数、利用人員、充足状況は、明確になっているか	3	<p>学生寮なし。</p> <p>遠隔地や離島からの就学者には近隣のアパート紹介等に対応している。学生の生活状況を個人面談等で把握しひとり暮らしの学生の登下校や下校後の生活指導をしている。</p>	<p>離島・遠隔地、県外からの学生からの需要もあり、将来的には必要と考える。本年度より2年課程新設もあり、学生の規模に応じた学生寮設置の必要性を提案していく。</p>	<p>本校の運営関係者による検討を行う。</p>	
5-19-4 課外活動に対する支援体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> クラブ活動等の団体の活動状況を把握しているか <input type="checkbox"/> 大会への引率、補助金の交付等具体的な支援を行っているか <input type="checkbox"/> 大会成績など実績を把握しているか	3	<p>学校が管理している課外活動は特にないが学生が個人的に活動している情報等は面談や平素のコミュニケーション等で把握できており、大会成績などの実績は履歴書への記載を指導している。</p>	<p>学生の要望がある際は市内の体育館を借用して教員を交えての室内スポーツを楽しんでいるので将来的には課外活動を支援する体制を整備する必要がある。</p>	<p>本校の運営関係者による検討を行う。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>学生の経済支援、健康管理、学生寮に関しては今後の整備を待つところだが個別に担任や教職員で適切に対応できている。学生の課外活動については、希望者が校内での実技研修、市民体育館等の施設借用による屋内スポーツを楽しんでいるがクラブ活動等や環境整備の検討が必要である。</p>	<p>例年5月には全学生の交流を目的としたスポーツレクリエーションを開催し、屋外調理(ビーチバーベキュー)・環境美化(ビーチクリーン)を同日に行うことで両科の交流がより深まっている。令和2年度は5月予定をコロナ禍が一旦落ち着いた7月に順延して行い、令和3年度はコロナ禍で2回延期となり飲食を中止し12月に、令和4年度は1度の延期を経て5月に屋内でバレーボール大会を開催した。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 5-20 保護者との連携

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-20-1 保護者との連携体制を構築しているか	<input type="checkbox"/> 保護者会の開催等、学校の教育活動に関する情報提供を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 個人面談等の機会を保護者に提供し、面談記録を適切に保存しているか <input type="checkbox"/> 学力不足、心理面等の問題解決にあたって、保護者と適切に連携しているか <input type="checkbox"/> 緊急時の連絡体制を確保しているか	3	<p>保護者に対しては毎月の出席率を勘案して学則に沿った80%を基準に悪化した学生の保護者には報告と文書通知をして連携をしている。</p> <p>保護者会は組織していないが卒業記念ビュッフェを開催して学修成果を披露する機会をカリキュラム化している。</p> <p>学力不足、心理面等の問題解決には保護者との三者面談等で適切に連携している。</p> <p>全学生の個人カードを整備して緊急時の連絡体制を確保している。</p>	保護者との連携体制を構築するために保護者会を結成した場合の職員対応と校務の負担増が懸念されるので時間をかけた推考と検討が必要と考える。	担任、教職員、事務も含めて学校全体で検討を行う。	学校案内

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>学生・保護者・学校の三者間においては必要に応じて電話連絡、面談、文書通知等を行い、適切で良好な連携ができています。</p> <p>また、授業時の心身不調の際も緊密に連絡を取り合い、保護者と連携して医療機関の受診等が適切に行われている。</p>	<p>調理専門士科、製菓製パン専門士科の教育課程別に卒業記念ビュッフェを開催して保護者等を招待し、学修成果を披露する機会をカリキュラム化して教育活動に関する情報を提供している。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 5-21 卒業生・社会人

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
5-21-1 卒業生への支援体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 同窓会を組織し、活動状況を把握しているか <input type="checkbox"/> 再就職、キャリアアップ等について卒後の相談に適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 卒業後のキャリアアップのための講座等を開講しているか <input type="checkbox"/> 卒業後の研究活動に対する支援を行っているか	3	<p>同窓会が組織されていないので卒業生の来校時に近況を聴取して活動状況等を把握するよう努めている。</p> <p>再就職、キャリアアップ等について卒業後の相談には在学時の担任、担当教員が適宜支援している。</p> <p>卒業後の研究活動等、多様な要求に対する支援と施設の提供は必要に応じて柔軟に対応している。</p>	<p>同期生間の連絡は密で10年以上経過しても来校時には情報を得ることが出来るが年度の違う卒業生間では同じ職場に在籍していても交流が来ていないとの情報もあるので同窓会の結成が望まれるが組織の維持管理等をはじめとする業務の円滑な運営・管理には課題が多い。</p>	<p>本校の運営関係者による検討を行う。</p> <p>令和3年度より学校情報管理システムの変更があり、同窓会の管理がシステム化されたので、このシステムを活用して令和3年度卒からの同窓会をシステムで管理する。</p>	
5-21-2 産学連携による卒業後の再教育プログラムの開発・実施に取り組んでいるか	<input type="checkbox"/> 関連業界・職能団体等と再教育プログラムについて共同開発等を行っているか <input type="checkbox"/> 学会・研究会活動において、関連業界等と連携・協力を行っているか	3	<p>産学連携による卒業生を対象にした再教育プログラムの開発・実施等は行っていないが、関連産業、関係業界、団体からの要請に基づく連携・協力を行っている。</p>	<p>卒業後も知識・技術・技能の修得について学校を訪ねる学生に対しては適宜支援を行っているがキャリアステージUP、スクーリングの実施体制は構築されていないので教職員の配置、業務負担等について慎重に検討することが望まれる。</p>	<p>本校の運営関係者を含む教職員等、学校全体で検討を行う。</p>	
5-21-3 社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか	<input type="checkbox"/> 社会人経験者の入学に際し、入学前の履修に関する取扱いを学則等に定め、適切に認定しているか <input type="checkbox"/> 社会人学生に配慮し、長期履修制度等を導入しているか <input type="checkbox"/> 図書室、実習室等の利用において、社会人学生に対し配慮しているか <input type="checkbox"/> 社会人学生等に対し、就職等進路相談において個別相談を実施しているか	4	<p>調理科は教育訓練給付制度(専門実践教育訓練)の指定校で社会人に門戸を開いている令和3年度は2年課程のみの募集のため指定が無く、令和4年度については申請したが採用されなかった。</p> <p>社会人と新規学卒者との区別なく在学生としての扱いをしている。</p> <p>就職、進学についての個別相談は担任、担当教員が行って対応できている。</p>	<p>社会人の入学者は、教養・学び直しとして資格・免許を取得する者を別として、転職等を目的とする場合は、受入先の開拓と本人のキャリアデザインとの摺合せが課題となっている。また開業を目的とする場合は修学の達成度も含めて具体的な開業プランに合わせた支援が必要である。</p>	<p>全教職員で社会人学生も他学生と同様に個人の各々のニーズに対応すると共に、本人の職業理解を深める支援を強化し、個々のキャリアプラン達成を支援している。</p>	学校案内



中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>卒業生については、卒業後支援の充実、同窓会等の開催や組織化等を検討課題としている。</p> <p>社会人については、調理師科が教育訓練給付制度(専門実践教育訓練)の指定校で学校案内・HPで周知して社会人への入学喚起をしている。また個々に入学目的が違うのでニーズを踏まえた職業理解を深める支援と教育環境の整備が必要である。</p>	<p>本校は、関係産業・関係業界からの兼任講師による授業が行われている関係から業界のニーズや関連業者の情報がリアルタイムで社会人学生の支援に活かされる教育環境があり、就職の受皿としても連携して協力を得ている。</p> <p>県内の関係産業、関連業界には卒業生の在職者も多く、卒業後の動向や大会入賞などの活躍が把握できる。卒業生の近況報告を兼ねた来校や知識・技術・技能の再研鑽についての相談もあり、その支援については先輩や業界と連携して協力を得ている。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 基準 6 教育環境

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>施設・設備は、専門学校(調理師養成課程・製菓衛生師養成課程)に必要な整備がなされ基準を充たしている。</p> <p>法令の改正に伴う教育カリキュラムの変更に対しては、旧法で運用しているものと新法で運用するものの併用で適切な運営ができています。</p> <p>建物の経年による老朽化等で日常的な保守、施設修繕のコスト増が課題で計画中の施設移転までの間、教育環境の安全管理に取り組む必要がある。火災訓練をはじめ自然災害に備えた防災訓練を実施して教職員、学生の意識の向上を図っている。</p> <p>調理専門士科・製菓製パン専門士科ともに授業科目に実習が含まれるので施設管理、安全管理、衛生管理に対する理解を深める指導を行って、不慮の事故、怪我等を極力防止するための注意喚起を行っている。止むを得ない事態に対しては、近隣の医療機関の協力を得ている。</p>	<p>定期的な施設の整備点検計画を策定して、優先順位を明確にする。夏休み、新年度前の学生不在期間を利用して施設整備を行っているが教育環境の整備は、学生確保の上からも重要なので適宜対応している。老朽化の施設でも衛生管理と清掃には十二分に注意しており、衛生管理と清掃意識教育に役立っている。</p> <p>令和5年度の本施設移転後には、老朽化は改善されるが、引き続き衛生管理と清掃には力を入れて行いたい。</p>	<p>本校は調理専門士科が併設の幼稚園と敷地・建物等を共用しているので協同して教育環境整備を行う必要があり学校関係者にその検討を委ねる。</p>

最終更新日付

令和5年6月30日

記載責任者

大山 勝

## 6-22 施設・設備等

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
6-22-1 教育上の必要性に十分対応した施設・設備・教育用具等を整備しているか	<input type="checkbox"/> 施設・設備・機器類等は設置基準、関係法令に適合し、かつ、充実しているか <input type="checkbox"/> 図書室、実習室など、学生の学習支援のための施設を整備しているか <input type="checkbox"/> 図書室の図書は専門分野に応じ充実しているか <input type="checkbox"/> 学生の休憩・食事のためのスペースを確保しているか <input type="checkbox"/> 施設・設備のバリアフリー化に取り組んでいるか <input type="checkbox"/> 手洗い設備など学校施設内の衛生管理を徹底しているか <input type="checkbox"/> 卒業生に施設・設備を提供しているか <input type="checkbox"/> 施設・設備等の日常点検、定期点検、補修等について適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 施設・設備等の改築・改修・更新計画を定め、適切に執行しているか	3	<p>教育上の必要性に十分対応した施設・設備・教育用具等は、法令に沿って整備されている。</p> <p>法令の改正に伴う図書室、総合調理実習室等の施設整備は学校移転までの間、旧法に則った運営で対応しているが学生の学修支援は不利益にならないよう適切に行っている。</p> <p>図書室及び関連する専門分野の図書の充実を図る必要がある。</p> <p>建物の構造上、学生の休憩や食事スペースは充分とは言えないが出来る限りの配慮がなされている。</p> <p>施設設備のバリアフリー化はまだこれからの課題で現在はエレベーター・手すり等を設置して対応している。</p> <p>施設内の衛生管理は毎日の清掃チェック等で事案対応ができています。</p> <p>一年制の教育課程で教育カリキュラムの都合上、卒業生への施設・設備の提供は厳しいが事案対応で支援をしている。</p> <p>施設・設備等の補修については事案報告により計画的に行っている。</p>	<p>本校は、学校移転の計画が有りその間の教育は現施設での学校運営となるが建物の経年による修繕等に係る点検と補修計画が課題となっている。</p> <p>併設の幼稚園との敷地・建物の共用部分があることから教育上必要十分な施設の確保は旧法に則って運用し、学校移転後に適用される新法に則った施設設備の拡充計画を綿密に立てることが必要である。</p> <p>関連する専門分野の図書の充実に係る予算措置がなされているので各年度内の消化を図る必要がある。</p>	<p>本校の学校運営者に委ね、教育上の必要性に充分対応した施設・設備・教育用具等の整備を図る。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>施設・設備は学生の教育支援に支障の出ないよう整備されている。 建物の経年による補修等は、事案毎に補修、改善され学生及び教職員の施設整備に係る安全は確保できている。学校の移転を計画中で、改正された法令に則った学校運営を目指している。施設及び教具等の充実した整備は学生確保に直結する傾向がみられるので現に運用されている施設の整備に係る事案発生時に可及的速やかに改善できる仕組みづくりが必要である。</p>	<p>併設の幼稚園と敷地、建物の共用部分があり施設の補修等で相互連携の計画が必要である。学生専用の無料駐車場が整備され、最寄りのモノレール駅から登下校時に運行されている無料の送迎バスとともに本校の特徴・特色となっている。 調理専門士科・製菓製パン専門士科の教育目標の達成に必要な設備・備品等は基準に則って十分な整備がなされている。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 6-23 学外実習、インターンシップ等

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
6-23-1 学外実習、インターンシップ、海外研修等の実施体制を整備しているか	<input type="checkbox"/> 学外実習等について、意義や教育課程上の位置づけを明確にしているか <input type="checkbox"/> 学外実習等について、実施要綱・マニュアルを整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 関連業界等との連携による企業研修等を実施しているか <input type="checkbox"/> 学外実習について、成績評価基準を明確にしているか <input type="checkbox"/> 学外実習について実習機関の指導者との連絡・協議の機会を確保しているか <input type="checkbox"/> 学外実習等の教育効果について確認しているか <input type="checkbox"/> 学校行事の運営等に学生を積極的に参画させているか <input type="checkbox"/> 卒業生・保護者・関連業界等、また、学生の就職先等に行事の案内をしているか	4	<p>調理専門士科・製菓製パン専門士科とも校外実習を行って各科毎に実習意義や教育課程上の位置づけを明確にしている。</p> <p>校外実習等について、希望施設のアンケート・実施要綱・校外実習日誌を作成し説明会やビジネスマナーの講習を行うなど円滑且つ適切に実施できている。</p> <p>校外実習は関連業界との連携と協力で実施され、調理専門士科については指導・評価の資格要件を満たす調理師が配置されていることを調理師免許の写しで確認した後に学生の配置、評価等の依頼をしている。</p> <p>校外実習機関との連絡・協議は担当教員で行い事前に配置学生が実習機関を訪問して相互協議の機会を持っている。</p> <p>校外実習の報告会を実施して教育効果の確認をしている。</p> <p>併設の幼稚園の「みのり祭り」のフードコート運営や「餅つき会」「クリスマスケーキサービス」「ひな祭りケーキサービス」等の行事運営に学生の積極的な参画を図っている。</p> <p>調理専門士科・製菓製パン専門士科毎に卒業記念ビューフェを開催し、保護者・関連産業・関係団体・学生の出身高校への案内をしている。</p>	<p>学生・関連業界の要求に合わせて校外実習先の開拓を行った結果、離島・遠隔地の実習先が新たに加わり巡回指導や受入先と学生との顔合せ・事前協議が困難な場合も生じるなど検討課題も出ている。只、就職を前提とした校外実習先もあるので就職支援担当教員との連携等、円滑な運用と業務負担増にならないような調整が必要である。</p> <p>校外実習について実習日誌・成績評価基準を明確にして受入先の理解と協力を得ているが評価票の回収等で事後処理にかなりの日数を要し計画から終了まで担当教員の業務負担が大きい。</p>	<p>各科の専任教員間で校外実習に係る業務の周知と理解を深めるための情報共有を図り、校外実習における業務分担等の見直しを行い改善する。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>校外実習は毎年度の教育カリキュラムに組み込んでおり学生にとって卒業後の就職先とのミスマッチを防ぎ、業界・職業理解を深める良い機会となっている。関係産業、関連業界にとっても校外実習生を受け入れることで就職者の確保に繋がるので相互の連携・協力の意義と成果は大きい。</p> <p>調理専門士科・製菓製パン専門士科、毎に卒業記念ビュッフェを開催し、例年は保護者・関連産業・関係団体・学生の出身高校への案内をしていたが、コロナ禍の中での開催の為、この2年は保護者のみの案内となっている。</p>	<p>例年併設の幼稚園の「みのり祭り」フードコート運営、「餅つき会」「クリスマスケーキサービス」「ひな祭りケーキサービス」等の学校行事の運営に学生を積極的に参画させて教育効果を上げているが、この2年間はコロナ禍の中での対応を行い「みのり祭り」は中止しその他の行事については、園児との接触を避け形を変えて行っている。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 6-24 防災・安全管理

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
6-24-1 防災に対する組織体制を整備し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 学校防災に関する計画、消防計画や災害発生時における具体的な行動のマニュアルを整備しているか <input type="checkbox"/> 施設・建物・設備の耐震化に対応しているか <input type="checkbox"/> 消防設備等の整備及び保守点検を法令に基づき行い、改善が必要な場合は適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 防災（消防）訓練を定期的に実施し、記録を保存しているか <input type="checkbox"/> 備品の転倒防止など安全管理を徹底しているか <input type="checkbox"/> 教職員・学生に防災研修・教育を行っているか	3	<p>年に1回併設の幼稚園と合同避難訓練を実施している。その際に自作の避難マニュアルを確認した上で実施することで、円滑な避難ができるよう努めている。また、消防局からの指摘を記録し、次回の課題とする事で改善に繋げている。その指摘事項や課題等を避難訓練直後の職員研修で共有し、防災研修としている。</p> <p>消防設備は専門業者による年に2回の保守点検を実施し、設備不備の指摘があった際には速やかに修繕又は取り換えを行っている。</p>	<p>年に1回の避難訓練では決して十分ではないと感じる事もあり、年に2回程度の防災訓練を実施して具体的な行動計画を確認する必要がある。</p> <p>教職員が避難マニュアルを熟知し、幼稚園と合同で災害発生時の具体的な行動マニュアルの再点検をする必要がある。備品の転倒防止は心掛けているが今一度全職員で確認が必要である。</p>	<p>年間スケジュールを再考し、年に2回避難訓練を行える体制を幼稚園と合同で協議する。同時に、マニュアルを消防局の指摘を踏まえた上で再度作成し、より実効性の高いものに仕上げる。</p>	<p>消防マニュアル 消防用設備等点検結果報告書</p>
6-24-2 学内における安全管理体制を整備し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 学校安全計画を策定しているか <input type="checkbox"/> 学生の生命と学校財産を加害者から守るための防犯体制を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 授業中に発生した事故等に関する対応マニュアルを作成し、適切に運用しているか	4	<p>防犯カメラ及び防犯カラーボールの設置、催涙スプレーを常備し防犯意識を高めている。 また、不審者侵入を想定した防犯訓練を実施することで万が一の事態に備えている。</p>	<p>事件発生が授業時間を想定して防犯訓練を行ったが、事務職員だけで行った為、その他教職員並びに学生と一緒に防犯訓練を実施する必要がある。 また、防犯カラーボールの使用（投げ方）等を訓練する必要もあると考える。</p>	<p>不審者を想定したマニュアルを作成し、教職員及び学生全員で防犯訓練を計画・実施を検討する。</p>	<p>学校安全計画</p>

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
6-24-2 続き	<input type="checkbox"/> 薬品等の危険物の管理において、定期的にチェックを行うなど適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 担当教員の明確化など学外実習等の安全管理体制を整備しているか		<p>薬品等の危険物の管理は、鍵付きの棚に保管して年度はじめにチェックを行い適切に対応している。</p> <p>教育課程別に担当する教員が教科講師と連携して安全管理を行っている。</p> <p>要冷蔵の培地等は専用の冷蔵庫を設置して管理している。</p>	<p>常勤の教職員は薬品等の危険物に対する専門知識を有する者ではないので薬品の劣化、薬品の処分に不案内の点がある。現在は、薬品使用の際に教科担当の講師からのアドバイスと指示により点検と処分をしているが、常勤職員で管理知識を共有して適切な安全管理をする体制づくりが課題。</p>	<p>薬品には取扱いと保管に特に注意を要するものも含まれるので知識の共有は責任の所在が曖昧になり情報の拡散等、リスクも伴うので教職員間で協議を行う。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>防災・火災・実習授業や校内での事故については、まず安全確保を第一に平素からの意識喚起と危機管理体制を整えて学園全体で訓練等を実施している。学生の校外での授業関連の怪我・事故等については学校保険等で対応できている。近年、自然災害の発生等もあり想定以上の事態への対応も検討が必要である。</p>	<p>本校は、無料の学生専用駐車場が完備されていることから車両通学者も多く、登下校時・校外実習時の事故・実習授業中の怪我等は学校保険等で対応できている。</p> <p>併設する幼稚園と合同で学園全体の防災・火災訓練を行って災害時の学校全体の安全管理体制を整えて対応している。</p> <p>建物の経年に由来する補修をして安全確保はできているが、耐震対策が課題である。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------



## 基準 7 学生の募集と受入れ

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>学生募集については進学ガイダンスや説明会に積極的に参加している。さらに本校の教育課程・教育カリキュラム・資格、免許の取得等に対する理解を深めてもらう為に学校見学会等の受入れ、オープンキャンパス等を実施している。</p> <p>学校案内は高校生の手に取りやすいパンフレット作成やHPの充実を図り、学生の定員充足を目指して広報活動をしている。</p> <p>令和2年度からAO(総合型選抜)入学を実施する等、従来の学生募集の見直しを図り関係高校・高校生・保護者にとってより身近に学校の案内が周知できるよう努力改善している。</p> <p>高等課程一年制の専修学校はJASSO奨学金制度の対象外であることから高校生の進学要求に応えるため平成29年度から専門課程に変更して募集活等を行っている。</p> <p>令和2年度高等教育の修学支援新制度の公布により学生募集、学納金の納入等、受入れ体制も変わりこの1年間を通して周知され利用する学生も増えてきた。</p>	<p>令和4年度入学者を対象にした高等教育の修学支援新制度の公布等の周知、人員の配置、学生の定員充足に係る教職員の研修を実施して新制度に対する理解を深め、学生への対応が出来るよう知識の共有を図る。</p> <p>本年度(令和4年度)は令和5年度4月の新築移転の学生募集をする重要な年度となる為、学科名を専門課程に相応しい、名称にして調理科2年課程を「調理専門士科」、1年課程を「調理師科」、製菓衛生師科を「製菓製パン専門士科」として、オープンキャンパスの時期・回数を前倒しに進め学生募集を強化した。</p>	<p>調理専門士科・製菓製パン専門士科ともにオープンキャンパスを実施し、調理実習、製菓実習の体験をとおして本校の教育内容の理解を深め入学志願に繋がるよう努力をしている。</p> <p>本校の特徴・特色である併設する幼稚園との交流授業、食育実践、取得資格の有効性、伝統の食文化の継承となっている琉球料理・琉球菓子の修得など知識と経験豊かな講師陣による教育の質保証に努め、特別授業・学校行事により高校生の修学意欲の醸成と安定した募集定員の確保に努めている。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 7-25 学生募集活動

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
7-25-1 高等学校等接続する教育機関に対する情報提供に取り組んでいるか	<input type="checkbox"/> 高等学校等における進学説明会に参加し教育活動等の情報提供を行っているか <input type="checkbox"/> 高等学校等の教職員に対する入学説明会を実施しているか <input type="checkbox"/> 教員又は保護者向けの「学校案内」等を作成しているか	4	<p>県内の高等学校等が参加する会場型の進学ガイダンスに参加し本校の教育活動等の情報提供を行っている。</p> <p>高等学校の教職員の見学研修の受入れを行い本校の教育活動等に対する理解を得ている。</p> <p>「学校案内」は教員、高校生、保護者、社会人の別なく広く一般に本校の教育活動の内容を理解してもらうために作成している。</p>	<p>高等学校・保護者の専門学校に期待する学修イメージ・資格・免許、正社員就職率の高さ、施設整備状況など高度な教育成果の達成を求める傾向にあり、加えて急速に変化している情報収集手段の変化に柔軟に対応できる体制づくりが課題である。</p>	<p>従来の紙媒体による学生募集活動やHPだけでなくSNS、LINE等の活用も含めた広報活動の見直しと改善を図る。</p>	学校案内・HP・学生募集要項
7-25-2 学生募集を適切、かつ、効果的に行っているか	<input type="checkbox"/> 入学時期に照らし、適切な時期に願書の受付を開始しているか <input type="checkbox"/> 専修学校団体が行う自主規制に即した募集活動を行っているか <input type="checkbox"/> 志願者等からの入学相談に適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 学校案内等において、特徴ある教育活動、学修成果等について正確に、分かりやすく紹介しているか <input type="checkbox"/> 広報活動・学生募集活動において、情報管理等のチェック体制を整備しているか	4	<p>沖縄県専修学校各種学校協会の取り決めに従って募集活動と願書受付を行っている。</p> <p>県内外、海外からの入学問合わせにはメール等で対応している。入学志願者からの相談には適宜、広報担当や専任教職員が対応している。又、必要な学校情報はHPで公表している。</p> <p>本校は現役プロによる実習授業や特別授業・併設幼稚園との交流授業等で特徴ある教育活動と関連資格の取得推進による学修成果を学校案内・HP等の広報活動で紹介している。</p> <p>広報活動・学生募集活動において得られた個人情報等は適切に管理されている。</p>	<p>近年の少子化傾向と多様化する志願者のニーズに即した学生募集に努めているが安定した入学定員の確保と費用対効果の点では年々厳しい状況にある。</p> <p>広報活動・学生募集活動の情報管理等のチェックについては広報・募集活動以外での使用はせず適正に管理しているが、チェック体制が確立されていない為、チェック体制を整備することが課題である。</p>	<p>学生募集活動においては、概ね適正に行っているが、昨今定員割れが多く、効果的な対策を模索中である。</p> <p>令和4年度は来年度新築移転の学生募集を強化する為、オープンキャンパスの回数を増やしたり社会人向けに平日夜に実施した。また、ラジオCMや校外コンテストや催し物にも積極的に参加した。</p>	学校案内・学生募集要項

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
7-25-2 続き	<input type="checkbox"/> 体験入学、オープンキャンパスなどの実施において、多くの参加機会の提供や実施内容の工夫など行っているか <input type="checkbox"/> 志望者の状況に応じて多様な試験・選考方法を取入れているか	4	<p>オープンキャンパスは高校生や社会人の参加機会の多い土曜日に実施している。各科別に内容を変え「母の日」等祝日のメニューやプレゼンテーションに変化を持たせ年間教育プログラムや実習用コックコート等を資料展示して解りやすいよう工夫がされている。</p> <p>離島、県外からの入学志願者は本人の希望に応じて現地面接や Web 面接等に対応している。</p>	<p>オープンキャンパスの参加者の入学率は高く、効率的な告知を行いオープンキャンパスで定員の 2 倍以上の集客を図り定員充足に繋げたい。</p> <p>昨今、県外からの入学相談も有り志望者の状況に応じリモート面接等を取り入れている。</p>	<p>オープンキャンパスは実習が主体となっているので始まる前や実習の途中で担当者から座学の学修意義や重要性について理解を深めるよう説明をする。</p> <p>遠隔地からの入学志願者については希望があれば Web 面接試験等に対応している。</p>	学校案内・HP

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校の学校案内、学生募集活動は高校生のキャリアデザインの形成に手助けとなるようなメッセージ性のある内容を目指している。高等学校等接続する教育機関や社会人に対する情報提供の手段としても HP との併用効果があり入学志願者の安定確保に繋がっている。</p>	<p>本校の学校案内パンフレットに掲載している料理・製菓製パンの作品は、学生が在学中に製作し発表した作品で、入学志願者が本校に入学した後の学修成果を計る目安となっている。</p> <p>併設の幼稚園児との交流の様子や取得資格の特徴、卒業生の職場紹介等も具体的な就職支援の有り様を知ることができ、本校の教育カリキュラムはイメージしやすい内容となっている。</p>

最終更新日付	令和 5 年 6 月 3 0 日	記載責任者	大山 勝
--------	------------------	-------	------

## 7-26 入学選考

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
7-26-1 入学選考基準を明確化し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 入学選考基準、方法は、規程等で明確に定めているか <input type="checkbox"/> 入学選考等は、規程等に基づき適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 入学選考の公平性を確保するための合否判定体制を整備しているか	3	<p>入学選考基準は、学生募集要項に明記している。入学選考は、書類選考及び学校長・教頭2名の面接試験で適切に行っている。</p> <p>入学選考の公平性を確保するための合否判定は専任の教員全員の協議により適切に判定している。</p>	<p>学則に入学手続き等の条文は学則12条(2)に明文化し適切に運用しているが、入学選考基準の規程については具体的な記述が必要と思われる。</p>	学則に則り適宜対応する。	学生募集要項
7-26-2 入学選考に関する実績を把握し、授業改善等に活用しているか	<input type="checkbox"/> 学科毎の合格率・辞退率などの現況を示すデータを蓄積し、適切に管理しているか <input type="checkbox"/> 学科毎の入学者の傾向について把握し、授業方法の検討など適切に対応しているか <input type="checkbox"/> 学科別応募者数・入学者数の予測数値を算出しているか <input type="checkbox"/> 財務等の計画数値と応募者数の予測値等との整合性を図っているか	3	<p>入学選考に関する実績はデータとして蓄積し、適切に管理して教育カリキュラム・授業内容、方法の改善等に活かしている。</p> <p>進学ガイダンス参加者数、オープンキャンパス参加者へのアンケート等で学科別応募者数の予測数値は概ね把握できている。</p> <p>財務等の計画数値と応募者数の予測数値等との整合性は2月頃の入学決定者数と前年度比を以って整合性を図っている。</p>	<p>これまでの入学選考データを活用して合格率と辞退率の現況を示すデータの蓄積を図り管理する必要がある。</p> <p>学科毎の入学者の傾向についての把握は、入学後に判明することが多く、応募書類・面接試験やオープンキャンパス時のアンケートやガイダンスでは判断が難しい。</p>	<p>合格率と辞退率をデータ化して、適切に管理・活用する。</p> <p>学科毎に入学者の傾向について協議し、把握するためのデータを抽出して授業方法の検討材料として活用する。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>本校の入学選考は、出願書類の審査と面接概要に沿って勉強意欲・教科課程の選択理由、就職希望、アルバイト情報、免許付与資格を聴取した後、書類にして全専任教員による適切な合否判定をしている。これまで蓄積されている入学選考データに合格率・辞退率の計算式を加えて管理し、現況を示すデータとして把握したい。</p> <p>入学後の学生の傾向を参考に入学選考に食物に起因するアレルギーの有無、通院加療の経歴等を加筆して個々の学修支援が適格に行えるよう改善するとともに知り得た個人情報も適切に管理している。</p>	<p>学生の入学選考時に本校の特徴・特色となっている併設「幼稚園」の園児・保護者に対する挨拶等の適切な行動とボランティア活動等に理解と協力を依頼して情操・規範意識の喚起、醸成を図っている。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 7-27 学納金

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
7-27-1 経費内容に対応し、学納金を算定しているか	<input type="checkbox"/> 学納金の算定内容、決定の過程を明確にしているか <input type="checkbox"/> 学納金の水準を把握しているか <input type="checkbox"/> 学納金等徴収する金額はすべて明示しているか	4	学納金は諸状況を勘案し理事会で決定している。本校は必要な費用を募集要項に記載している。入学後に別途請求する預り金的な検定料等の徴収については保護者への文書に明示して通知し、理解と協力を得ている。	入学後に別途徴収する金額は、任意の資格検定料等、性質上、変動の可能性がある費用なので学生募集要項に明示するのは難しい。	専任教員全員でその都度改善策を協議する。	学生募集要項
7-27-2 入学辞退者に対し、授業料等について、適正な取扱を行っているか	<input type="checkbox"/> 文部科学省通知の趣旨に基づき、入学辞退者に対する授業料の返還の取扱いに対して、募集要項等に明示し、適切に取扱っているか	4	入学辞退者に対する授業料の返還については学生募集要項に明示し、適切に取扱って対応している。	特になし		学生募集要項

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>学納金については、適正に判断して設定している。同分野校の学費の水準は把握しているがあくまでも判断史料の一部である。学納金は学生募集要項に明示している。</p> <p>入学辞退者には文部科学省通知の趣旨に基づき、授業料の返還について学生募集要項に明示して適切に取扱って対応している。</p>	<p>本校は、調理科・製菓衛生師科ともに学生の就職先で有効な免許・資格(食育インストラクター・介護食士3級・料理技術検定上級・カフェクリエイター3級等)の取得を推進している為、入学後に別途請求する預り金的な検定料等の徴収については保護者への文書に明示して通知し、理解と協力を得ている。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 基準 8 財 務

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>入学者数のみならず経営に必要なデータの収集に努め、その推移を把握し、分析を行っている。</p> <p>収支バランスにも注視し、支出が収入を上回ることの無いように努めており、現時点では負債も無いため財務状況は良好といえる。</p> <p>本年度(令和 4 年度)入学者は調理専門士科(2年課程)40名(充足率 100%)、製菓製パン専門士科(2年課程)25名(充足率 63%)、全体で65名(充足率 81%)となった。</p>	<p>広報内容も前年度と同様ではなく、費用対効果を考えCMの検討・改定、ラジオのCMの実施、インターネットHP等での広告の展開等、今の年代の学生にコミットできるよう取り組むことで、学生獲得を促進する</p> <p>また、施設修理等費用のかかる案件では、利用業者の相見積もりを取るなどコスト削減にも努める。</p>	<p>設備の老朽化が一部あるため、そのメンテナンスや入れ替えのタイミングを見極める必要があるが、必要なメンテナンスは実施していく。</p>

最終更新日付	令和 5 年 6 月 3 0 日	記載責任者	大山 勝
--------	------------------	-------	------

## 8-28 財務基盤

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
8-28-1 学校及び法人運営の中長期的な財務基盤は安定しているか	<input type="checkbox"/> 応募者数・入学者数及び定員充足率の推移を把握しているか <input type="checkbox"/> 収入と支出はバランスがとれているか <input type="checkbox"/> 貸借対照表の翌年度繰越収入超過額がマイナスになっている場合、それを解消する計画を立てているか <input type="checkbox"/> 消費収支計算書の当年度消費収支超過額がマイナスとなっている場合、その原因を正確に把握しているか <input type="checkbox"/> 設備投資が過大になっていないか <input type="checkbox"/> 負債は返還可能の範囲で妥当な数値となっているか	4	<p>毎年応募者数・入学者数のみならず、資料請求者数及びオープンキャンパス参加者数の推移を把握し、その分析を行っている。</p> <p>収支バランスにも注視し、支出が収入を上回ることの無いように努めている。令和4年度はクラス容量が4クラスが上限の為、調理師科(1年課程)を1年間休止し調理専門士科(2年課程)と製菓製パン専門士科(2年課程)の2クラスを募集し、調理専門士科(2年制課程)40名(充足率100%)、製菓製パン専門士科(2年課程)25名(充足率63%)、全体で65名(充足率81%)となった。</p>	<p>経営状態は現時点では問題無いと言えるが、応募学生の減少を改善すべく、令和3年度より2年課程を新設したが、初年度の充足率改善は見られなかったが2年目の本年は調理専門士科で40名定員を100%達成したものの製菓を含む充足率は81%で前年の充足率78%をわずかに上回る結果となった。</p>	<p>学生増加に繋げるための施策を実行する。</p> <p>令和元年度から沖縄県洋菓子協会に所属したので、その影響を引き続き注視したい。</p> <p>令和5年度の新築移転を見据え、広告ラジオ CM、ノベルティグッズ等で学校の知名度を上げ学生募集を推進し120名の募集に対し92名(充足率77%)の応募があった。</p>	
8-28-2 学校及び法人運営に係る主要な財務数値に関する財務分析を行っているか	<input type="checkbox"/> 最近3年間の収支状況(消費収支・資金収支)による財務分析を行っているか <input type="checkbox"/> 最近3年間の財産目録・貸借対照表の数値による財務分析を行っているか	4	<p>3年間だけではなく、10年間の推移を見ながら、次年度以降の学費や購入物を検討している。</p>	<p>収入減による人件費割合が上昇していたが、令和5年度入学生は調理1年課程が1クラス増えた影響もあり在学者数151名(前年比+40名、充足率76%)となった。今後、更に充足率を上げる取組を強化する。</p>	<p>令和4年度の施設管理費用は、次年度の新築移転を見据え必要最小限に抑えた。</p>	



小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-28-2 続き	<input type="checkbox"/> 最近3年間の設置基準等に定める負債関係の割合推移データによる償還計画を策定しているか <input type="checkbox"/> キャッシュフローの状況を示すデータはあるか <input type="checkbox"/> 教育研究費比率、人件費比率の数值は適切な数值になっているか <input type="checkbox"/> コスト管理を適切に行っているか <input type="checkbox"/> 収支の状況について自己評価しているか <input type="checkbox"/> 改善が必要な場合において、今後の財務改善計画を策定しているか	3	大幅な負債増加は無く、近年良好な経営環境と言える。コスト管理は必要最低限の物品のみを購入する等して対応している。	教育研究費率等を県内・県外専門学校と比較し適切な数值になっているか検証する。 業者の見直しを行っておらず、数年に1回程度は別業者も検討する必要がある。	県内・県外専門学校のデータを取り寄せ、比較し、財務分析を実施する。 取引業者の見直しを実施する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
負債が少ないことが大きなアドバンテージとなって収支バランスが取れている。令和3年度から製菓衛生師科を2年課程に変更したことから、令和4年度から実質1クラス増えた経営が維持できるため、安定した財源が期待できる。	負債が少なく、収支バランスの取れた学校経営ができています。令和5年度の新築移転後は調理師科(1年課程)が再開され定員容量が200名とUPするが移転後の家賃やクラス増加分の維持費等も発生する為、これまで以上の学生募集を強化する必要があります。

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 8-29 予算・収支計画

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
8-29-1 教育目標との整合性を図り、単年度予算、中期計画を策定しているか	<input type="checkbox"/> 予算編成に際して、教育目標、中期計画、事業計画等と整合性を図っているか <input type="checkbox"/> 予算の編成過程及び決定過程は明確になっているか	3	主に前年度の実績を踏襲し、改善が必要と思われる事項を評議員会・理事会で話し合い、予算編成している。	教育目標と事業計画の整合性を都度確認してはいない。	評議員会や理事会で教育目標や中・長期計画と照らし合せた事業計画になっているか確認する。	評議員会議事録  理事会議事録
8-29-2 予算及び計画に基づき、適正に執行管理を行っているか	<input type="checkbox"/> 予算の執行計画を策定しているか <input type="checkbox"/> 予算と決算に大きな乖離を生じていないか <input type="checkbox"/> 予算超過が見込まれる場合、適切に補正措置を行っているか <input type="checkbox"/> 予算規程、経理規程を整備しているか <input type="checkbox"/> 予算執行にあたってチェック体制を整備するなど適切な会計処理を行っているか	3	予算と決算に乖離は少ないが、適切に補正措置を行っている。 経理規定を設け、予算執行の際には所属長が確認して執行することになっている。	月別の予算執行計画がないので、毎月の予算執行計画を把握する必要がある。	予算執行計画の策定。	経理規定

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
毎年度予算策定から執行まで計画的に行われており、決算とも大きな乖離がないことから良好な予算執行状況と言える。 毎月管理すれば更に良くなる見込みがある。	特になし。

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 8-30 監査

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
8-30-1 私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか	<input type="checkbox"/> 私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか <input type="checkbox"/> 監査報告書を作成し理事会等で報告しているか <input type="checkbox"/> 監事の監査に加えて、監査法人による外部監査を実施しているか <input type="checkbox"/> 監査時における改善意見について記録し、適切に対応しているか	3	監事二名により財務状況や理事の職務状況の監査を受けている。 監査報告書を作成し、理事会で報告している。	外部監査を導入していないため、今後の検討課題とする。	外部監査をどのようにどこに依頼するか検討する。	監査報告書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
監事二名と連携し、毎年の監査は良好に終えている。	特になし。

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 8-31 財務情報の公開

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
8-31-1 私立学校法に基づく財務情報公開体制を整備し、適切に運用しているか	<input type="checkbox"/> 財務公開規程を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 公開が義務づけられている財務帳票、事業報告書を作成しているか <input type="checkbox"/> 財務公開の実績を記録しているか <input type="checkbox"/> 公開方法についてホームページに掲載するなど積極的な公開に取り組んでいるか	4	財務諸表を公認会計士確認のもと、作成し、ホームページに掲載している。 財務帳票等はいつでも公開可能な状態にある。	特になし。		決算書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
財務諸表を作成し、公開もホームページ上で行っている。	特になし。

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 基準 9 法令等の遵守

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>社労士と契約し改正があった法令に対応できるよう常に見直しをしている。また、職員研修で就業規則の周知を図っている。</p> <p>一度の職員研修で教職員が就業規則を全て把握することは困難であるため、日ごろから就業規則を意識させる必要がある。</p> <p>個人情報の漏洩に努め、その取扱いは慎重にするよう周知されている。</p>	<p>就業規則の内容を理解し、法令を遵守すること目的として、就業規則の研修を充実する必要がある。</p> <p>また、インターネットセキュリティの見直しを検討し、更なる個人情報漏洩防止に努める。</p>	<p>特になし。</p>

最終更新日付

令和 5 年 6 月 3 0 日

記載責任者

大山 勝

## 9-32 関係法令、設置基準等の遵守

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-32-1 法令や専修学校設置基準等を遵守し、適正な学校運営を行っているか	<input type="checkbox"/> 関係法令及び設置基準等に基づき、学校運営を行うとともに、必要な諸届等適切に行っているか <input type="checkbox"/> 学校運営に必要な規則・規程等を整備し、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> セクシュアルハラスメント等の防止のための方針を明確化し、対応マニュアルを策定して適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 教職員、学生に対し、コンプライアンスに関する相談窓口を設置しているか <input type="checkbox"/> 教職員、学生に対し、法令遵守に関する研修・教育を行っているか	4	<p>規程変更やその他必要な届出は都度適切に届け出ている。</p> <p>また、就業規則やその他規程を社労士に適宜相談した上で設け、職員研修等で周知している。</p>	特になし。		就業規則

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
就業規則は社労士と相談しながら毎年確認している。作成するだけでなく、職員研修で周知をしている。	特になし。

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 9-33 個人情報保護

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-33-1 学校が保有する個人情報保護に関する対策を実施しているか	<input type="checkbox"/> 個人情報保護に関する取扱方針・規程を定め、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 大量の個人データを蓄積した電磁記録の取扱いに関し、規程を定め、適切に運用しているか <input type="checkbox"/> 学校が開設したサイトの運用にあたって、情報漏えい等の防止策を講じているか <input type="checkbox"/> 学生・教職員に個人情報管理に関する啓発及び教育を実施しているか	3	就業規則第48条に個人情報管理義務を設け、個人情報の取り扱いに関して明記している。就業規則について繰り返し職員研修で学ぶ事で周知を図っている。	ネット環境が脅威にさらされた際のセキュリティの対策が課題である。	ウイルス対策ソフトを導入する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校法人であるため、学生や教職員の個人情報を多く扱うことから個人情報管理は徹底している。現時点では漏洩等の問題は起きていないが、セキュリティ対策を含めて問題がないか改めて検証する。	特になし。

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 9-34 学校評価

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-34-1 自己評価の実施体制を整備し、評価を行っているか	<input type="checkbox"/> 実施に関し、学則及び規程等を整備し実施しているか <input type="checkbox"/> 実施にかかる組織体制を整備し、毎年度定期的に全学で取組んでいるか <input type="checkbox"/> 評価結果に基づき、学校改善に取組んでいるか	4	<p>学則の変更は事案に対し随時整備している。規程は今後随時行う必要がある。</p> <p>自己評価の実施は前年度からの取組で組織体制を整備している。</p> <p>評価結果に基づき適宜、学校の改善に取組んでいる。</p>	<p>2019年度からの実施で不慣れな点を毎年改善し、円滑な運用を図る。</p> <p>年度決算との兼合いで取組が後手に回っている。</p>	組織された評価委員会等を円滑に実行する。	令和4年度学則
9-34-2 自己評価結果を公表しているか	<input type="checkbox"/> 評価結果を報告書に取りまとめているか <input type="checkbox"/> 評価結果をホームページに掲載するなど広く社会に公表しているか	4	<p>自己評価は2019年6月現在から実施し、報告書に取りまとめている。</p> <p>評価結果をHPに掲載するなど広く社会に公表している。</p>	特になし	特になし	HP 自己評価報告書
9-34-3 学校関係者評価の実施体制を整備し評価を行っているか	<input type="checkbox"/> 実施に関し、学則及び規程等を整備し実施しているか <input type="checkbox"/> 実施のための組織体制を整備しているか <input type="checkbox"/> 設置課程・学科に関連業界等から委員を適切に選任しているか <input type="checkbox"/> 評価結果に基づく学校改善に取組んでいるか	4	<p>学校関係者評価の実施に関し、学則及び関係者評価規則を整備して実施している。</p> <p>学校関係者評価の実施体制を整備して評価を行っている。</p> <p>評価委員を適切に選任して体制を整備しており評価結果に基づく学校改善に取組んでいる。</p>	<p>学外者からの適切な意見を学校教育にスピード感を持って取捨反映させる必要がある。</p>	<p>評価結果に基づく学校改善に学校運営者及び教職員で取組む。</p>	HP
9-34-4 学校関係者評価結果を公表しているか	<input type="checkbox"/> 評価結果を報告書に取りまとめているか <input type="checkbox"/> 評価結果をホームページに掲載するなど広く社会に公表しているか	4	<p>評価結果は報告書に取りまとめ、HPに掲載するなど広く社会に公表している。</p>	特になし		HP 学校関係者評価委員会 報告書



中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>自己評価は2019年度を基点として評価を取りまとめ報告書を作成して公表している。  学校関係者の評価委員の選任と自己評価等に係る規定や組織体制を整備することができた。  引き続き、自己点検・自己評価・学校関係者評価を継続実施し、その結果報告を施設整備の改善指標として適正な運用を図ることができる。</p>	<p>学校全体で自己点検・自己評価・学校関係者評価の実施について情報共有を図り、十分な組織体制が整備されたことを周知回覧して教職員の自己評価に対する理解を深めている。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 9-35 教育情報の公開

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
9-35-1 教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか	<input type="checkbox"/> 学校の概要、教育内容、教職員等教育情報を積極的に公開しているか <input type="checkbox"/> 学生、保護者、関連業界等広く社会に公開しているか	4	学校の概要、教育内容と活動、教職員等教育情報はHP、学校経営要覧、学校案内等で積極的に公開している。 2019年度から自己評価に取り組んでおり、その結果は学校関係者評価委員会を経て、法令に定められた項目を公開している。	特になし		HP 学校経営要覧 学校案内・募集要項

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
専門課程への変更に伴い、2019年度を基点として自己評価を実施しており、組織・規程の整備を図った結果、教育情報等は、これまで同様にHP、学校経営要覧、学校案内等で積極的に公開している。併せて財務等の公開も自己評価に係る学校関係者評価委員会を経て法令に定められた項目の公開を行っている。	学校全体で教育情報の公開に係る情報の共有および理解・協力を得るための手立てを思料し、本校の特徴である良好な協力関係の中から快諾を得られた関連団体、関係産業、卒業生等で組織された学校関係者評価委員の識見の高いご指導、ご教示、評価をもとにより良い教育環境の整備を図っている。

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 基準 10 社会貢献・地域貢献

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>社会貢献・地域貢献については、調理師法・製菓衛生師法に定められている国民の食生活の向上に資すること、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを根底に、本校の教育理念・教育目標の実践とその達成を目指す学生の参画を喚起するためにも適宜ではあるが学校施設・教育設備を活用した社会貢献、地域貢献を行っている。</p> <p>例年 8 月の夏休みには「公益社団法人日本中国料理協会 沖縄地区本部」の「中国料理研修会」が調理科実習室で行われ沖縄県の中国料理技術の向上と研鑽に貢献できている。</p> <p>沖縄県職業能力開発協会が行う「洋菓子・和菓子」の技能検定が製菓衛生師科実習室を活用して実施されており有資格者の輩出に協力して貢献ができている。</p> <p>技能五輪全国大会の「洋菓子製造」沖縄県予選会場として製菓衛生師科の教育施設が活用されている。</p>	<p>地域社会への貢献について、学校施設・教育資源の活用と学生の参画を積極的に推進できる仕組みを構築する。</p>	<p>本校は 1・2 年制昼間の教育課程を持つ専修学校で教育カリキュラムが充実していることから学生は厳しい時間・期間制約の中で学修の実践に取り組んでいる。放課後にアルバイトをする学生も多く、社会貢献・地域貢献が厳しい中、関連業界の理解と協力を得て学生の参画を喚起している。</p> <p>令和 3 年度より調理 1 クラス、製菓課程を 2 年制課程への変更を行っており、学生の学修支援・専門性の高い教育実践カリキュラムの編成等に取り組んでいるのでこれまで以上に社会・地域への貢献が期待できる。</p>

最終更新日付	令和 5 年 6 月 30 日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------------	-------	------

## 10-36 社会貢献・地域貢献

小項目	チェック項目	評価	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
10-36-1 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	<input type="checkbox"/> 産・学・行政・地域等との連携に関する方針・規程等を整備しているか <input type="checkbox"/> 企業や行政と連携した教育プログラムの開発、共同研究の実績はあるか <input type="checkbox"/> 国の機関からの委託研究及び雇用促進事業について積極的に受託しているか <input type="checkbox"/> 学校施設・設備等を地域・関連業界等・卒業生等に開放しているか <input type="checkbox"/> 高等学校等が行うキャリア教育等の授業実施に教員等を派遣するなど積極的に協力・支援しているか <input type="checkbox"/> 学校の実習施設等を活用し高等学校の職業教育等の授業実施に協力・支援しているか <input type="checkbox"/> 地域の受講者等を対象とした「生涯学習講座」を開講しているか <input type="checkbox"/> 環境問題など重要な社会問題の解決に貢献するための活動を行っているか <input type="checkbox"/> 教職員・学生に対し、重要な社会問題に対する問題意識の醸成のための研修、教育に取り組んでいるか	3	<p>浦添市商工会と連携した商品開発を目的とした大会の2年連続グランプリ受賞、那覇市沿岸漁協との連携でマグロを使ったレシピ料理大会の第一位等、過去の実績に加えて、令和2年2月にはJAおきなわが主催する「黒糖スイーツ」コンテストに参加してグランプリを受賞。作品の商品化と併せて沖縄県産黒糖の消費拡大に協力している。</p> <p>2019年度・令和2年度に、沖縄県が民間教育機関に委託して行う公共職業訓練が国の予算を活用して実施され本校の調理科において「長期高度人材育成コース」で調理師養成科に応募した社会人を受託訓練した。</p> <p>高等学校が行うキャリア教育等の授業実施に教員を派遣して職業講話や体験実習・講習会を受入れ支援している。</p> <p>又、沖縄県教育庁が主催する生涯学習支援の「県民カレッジ」やシルバー人材センター連合会の主催「シニアワーク講座」を開講した実績があり環境を整えて検討したい。</p> <p>環境問題・社会問題については教科の中で担当教員が指導し、卒業記念ビュッフェ等、料理試食の際は紙皿等の使用を極力控えるよう努め、レクレーションを兼ねた課外授業の際は、ビーチの漂着ゴミの撤去、節水、環境の保全などの限りある自然資源に対する教育指導を全校一斉に行っている。</p>	<p>産・学・行政・地域等との連携に関する指針・規程等の整備が望まれる。</p> <p>学校行事や授業に地域社会と連携できる内容を盛り込んで行くことを検討する。</p>	<p>連携の指針・規程等の整備については学校運営関係者に働きかけ委ねる。</p>	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課 題	課題の改善方策	参照資料
10-36-2 国際交流 に取組んでいる か	<input type="checkbox"/> 海外の教育機関との国際交流の推進に関する方針を定めているか <input type="checkbox"/> 海外の教育機関と教職員の人事交流・共同研究等を行っているか <input type="checkbox"/> 海外の教育機関と留学生の受入れ、派遣、研修の実施など交流を行っているか <input type="checkbox"/> 留学生の受入れのため、学修成果、教育目標を明確化し、体系的な教育課程の編成に取組んでいるか <input type="checkbox"/> 留学生の受入れを促進するために学校が行う教育課程、教育内容・方法等について国内外に積極的に情報発信を行っているか	3	<p>現状では留学資格があり、日本語授業を理解できる学生が入学基準を満たせば受入れ可能である。令和4年度にタイ国籍の留学生を1名受入れた。</p> <p>主にアジアとの交流ができないか模索しており、今後は留学生の受け入れや当校在学生の派遣等が実施できないか引き続き調査・検討を行う。</p>	<p>現地にルートを見つける事がまだできていない。</p> <p>日本語での授業を理解できる学生しか受け入れることができないため、条件を満たす留学希望者が少ないのが課題である。</p>	<p>留学生受入れ時の体制や費用等を検討する。</p> <p>主にアジアで交流できそうな学校を紹介してもらおう等してきっかけを作る。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
海外に向けてはまだ課題が多いが、少しずつ関わっていくことで関係を構築できる海外（主にアジア）の学校が見つかる考える。	沖縄の地理的優位性や独特な食文化を通じて交流したい。

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 10-37 ボランティア活動

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課題	課題の改善方策	参照資料
10-37-1 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	<input type="checkbox"/> ボランティア活動など社会活動について、学校として積極的に奨励しているか <input type="checkbox"/> 活動の窓口の設置など、組織的な支援体制を整備しているか <input type="checkbox"/> ボランティアの活動実績を把握しているか <input type="checkbox"/> ボランティアの活動実績を評価しているか <input type="checkbox"/> ボランティアの活動結果を学内で共有しているか	3	<p>学校のオープンキャンパスの補助、併設みのり幼稚園の「みのり祭り」フードコートへの協力を卒業時の「理事長賞」受賞条件の一つとして奨励・評価をしている。</p> <p>面接試験においてもボランティア活動の一つに上記の二点を例にあげて積極的な参加を奨励している。</p> <p>各クラス単位で担任を窓口として学生で構成する委員会を立ち上げ、スポーツレク、ビーチや施設等のクリーン活動、卒業式後の学生セレモニー等の活動もボランティア実績として奨励している。</p>	<p>教職員の校務繁多の中、時間調整が厳しく、校内でのボランティア活動を主体としており、対外的な活動を縮小せざるを得ない状況にあるが、令和3年度より2年課程を新設しており、学生主体の行事を検討・計画し、その中でボランティア活動を盛り込んで行きたい。</p>	<p>事案対応で検討する。</p>	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
<p>ボランティア活動を奨励しているが校内行事での参加機会はあるが、課外活動の機会が少ないので学生の参加機会が限られている。学校行事に学生の楽しめる課外活動を増やし、学校行事の中で校外ボランティアをできる環境を増やすことを検討したい。</p>	<p>併設のみのり幼稚園の「みのり祭り」は本校で最大のボランティア活動であるがボランティア活動から発展的に調理師科・調理専門士科との「餅つき会」製菓製パン専門士科との「クリスマスケーキサービス」「ひな祭りケーキサービス」等は学校行事として組み入れた形になっている。</p>

最終更新日付	令和5年6月30日	記載責任者	大山 勝
--------	-----------	-------	------

## 4 令和4年度重点目標達成についての自己評価

年度重点目標	達成状況	今後の課題						
<p>(1) 調理師免許や製菓衛生師免許、専門調理師学科免除(技術考査)、食育インストラクターの資格取得のための教育課程の充実に努める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・介護食士・カフェクリエーター2級等、その他の資格取得の奨励</li> <li>・特別実習の充実に努める。 <ul style="list-style-type: none"> <li>①学生の主体的な実習</li> <li>②特別外部講師による師範演技</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) 1年間を3つに区分しその目標について学生の意識の向上に努力する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①基礎期(4, 5, 6, 7月) 生活習慣、学習習慣の定着。全体をみる指導</li> <li>②発展期(8, 9, 10, 11月) 就職をみすえた目標の明確化。小集団的な指導</li> <li>③完成期(12, 1, 2, 3月) 適性と希望をみすえた進路。個別な指導</li> </ul> <p>(3) 学校行事の選択とその実施について努力する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①個人作品展</li> <li>②テーブルマナー</li> <li>③卒業記念ビュッフェ</li> </ul> <p>(4) 新入生募集のための努力</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4～1月の進路相談会(ガイダンス)への参加。</li> <li>5～11月・2月のオープンキャンパスの実施。</li> <li>4～3月の高校訪問。10月から推薦及び一般での学生募集。</li> </ul> <p>(5) 外部団体の調理競技大会やコンテストへの積極的な参加</p> <p>(6) 施設設備の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理師科、調理専門士科の備品の充実</li> <li>・製菓製パン専門士科の備品の充実</li> </ul>	<p>(1) 資格・免許の取得率は、技術考査85%、食育インストラクター85%・介護食士3級・料理技術上級・カフェクリエーター2級・パティシエラップ検定100%を達成できている。</p> <p style="text-align: center;">特別実習や特別授業は計画どおり実施できた。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 学生は、講師とともに自発的に実習補助に参加して主体的に行動できている。</li> <li>② 特別外部講師による師範演技</li> </ul> <p>(2)1年間を3つに区分して学生の意識の向上に努力して、当初の目標は達成できている。</p> <p>(3)学校行事の選択をして目標の①個人作品展②テーブルマナーは予定どおり実施できたが、③調理科卒業記念ビュッフェは、新型コロナウイルス感染症防止対策の為、取り分け用手袋や参加者用マスク、間仕切りパーテーションを施し、座席で取分けて会食する方法に変更し時短で開催した。※2年課程の初年度の為、製菓衛生師科の卒業生がいなかったため製菓の卒業ビュッフェは無かった。</p> <p>(4)令和5年度新入生募集については</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding-left: 20px;">調理師科</td> <td style="text-align: right;">18名(充足率 45%)</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">調理専門士科</td> <td style="text-align: right;">39名(充足率 98%)</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">製菓製パン専門士科</td> <td style="text-align: right;">35名(充足率 88%)</td> </tr> </table> <p>※入学者92名(充足率77%)である。</p> <p style="text-align: center;">4～1月の進路相談会(ガイダンス)への参加。 5～11月・2月のオープンキャンパスの実施。 4～3月の高校訪問。10月から推薦及び一般での学生募集。</p> <p>(5)沖縄県調理技能五輪県予選大会(日本料理) 1名出場 沖縄県技能五輪県予選大会(洋菓子) 2名出場、2名県代表</p> <p>(6)施設設備の充実については事案発生時に適宜補修と備品の購入を行った。</p> <p style="text-align: center;">調理師科、調理専門士科 施設・設備補習 製菓製パン専門士科 施設・設備補修</p>	調理師科	18名(充足率 45%)	調理専門士科	39名(充足率 98%)	製菓製パン専門士科	35名(充足率 88%)	<p>入学生の募集については、令和3年度より調理科1クラスと製菓衛生師科を2年課程に変更した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理科1年制課程37名(充足率93%)、</li> <li>・2年制課程20名(充足率50%)、</li> <li>・調理科合計57名(充足率71%)、</li> <li>・製菓衛生師科2年課程36名(充足率90%)、</li> </ul> <p>※全体で93名(充足率78%)となった。</p> <p>令和4年度は</p> <p style="padding-left: 20px;">調理専門士科 40名(充足率 100%) 製菓製パン専門士科 25名(充足率62.5%)</p> <p>※全体で65名81.3%の定員充足率である。</p> <p>令和4年度に向けての課題として定員充足の達成に向け、更にオープンキャンパスやガイダンスを充実し、学校教職員一丸となって取組んだ。</p> <p style="text-align: center;">限られた教職員で業務を分担、兼務せざるを得ないので、業務の効率化を図り、見直しをして無駄を省く等、令和5年度も継続して同様に取組む必要がある。</p>
調理師科	18名(充足率 45%)							
調理専門士科	39名(充足率 98%)							
製菓製パン専門士科	35名(充足率 88%)							