

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

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

学校名	沖縄調理師専門学校
設置者名	学校法人新島学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
昼間部 1年制 衛生専門課程	調理師科	夜・通信	866 時間	80 時間	
		夜・通信			
昼間部 2年制 衛生専門課程	調理師科	夜・通信	1356 時間	160 時間	
		夜・通信			
(備考)					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

http://okicho.ac.jp

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	沖縄調理師専門学校
設置者名	学校法人新島学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画書(シラバス)を作成し、公表していること。	
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要) 授業計画書(シラバス)の作成は、教育課程及び授業時間数に基づき教科科目の担当者が作成し決定している。	
授業計画書の公表方法	http://okicho.ac.jp
2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。	

(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)

●本校スクールガイドより

学科：各教科の前期・後期試験に合格する事

(100点満点に対し60点以上が合格)

A：100点～90点

B：89点～80点

C：79点～70点

D：69点～60点

調理実習：前期(基礎技術検定) 後期(課題料理検定)に合格する事

A：100点～90点

B：89点～80点

C：79点～70点

D：69点～60点

3. 成績評価において、GPA等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。

(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)

評価	評点	GP
A	100点～90点	4
B	89点～80点	3
C	79点～70点	2
D	69点～60点	1

客観的な指標の
算出方法の公表方法

<http://okicho.ac.jp>

4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。

(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)

卒業認定の条件

- ① 各教科とも授業時間の85%以上出席する事。
- ② 各教科の前期・後期試験に合格する事。
(100点満点に対し60点以上が合格)
- ③ 前期(基礎技術検定)・後期(課題料理検定)に合格する事。
【① 基準に満たない者は卒業認定に必要な時間数分の補習を行う】
【② 基準に満たない者は再試験を行い80点以上を合格とする】
【③ 基準に満たない者は合格するまで再試験を行う】

卒業の認定に関する
方針の公表方法

<http://okicho.ac.jp>

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

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

学校名	沖縄調理師専門学校
設置者名	学校法人新島学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	http://okicho.ac.jp
収支計算書又は損益計算書	http://okicho.ac.jp
財産目録	http://okicho.ac.jp
事業報告書	http://okicho.ac.jp
監事による監査報告（書）	http://okicho.ac.jp

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	調理師科	×	×		
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
1年	昼	1016 単位時間/単位	単位時間 716/単位	単位時間 0/単位	単位時間 300/単位	単位時間 0/単位	単位時間 0/単位
			単位時間/単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人		17人	0人	12人	8人	20人	

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	調理師科	○	×		
修業 年限	昼夜	全課程の修了に必要な総 授業時数又は総単位数	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1816 単位時間/単位	単位時間 716/単位	単位時間 0/単位	単位時間 640/単位	単位時間 0/単位	単位時間 0/単位
			単位時間/単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
80人		63人	1人	12人	8人	20人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） 食の安全について正しい知識を習得・実践し、確かな調理技術を習得する。 自主的な判断力と行動力を養い、調理師を職業とする強い心を養う。
成績評価の基準・方法

<p>(概要)</p> <p>学科：各教科とも授業時間の85%以上の出席があること。 各教科の前期・後期試験に合格していないもの。</p> <p>調理実習：基礎技術検定・課題料理検定に合格すること。</p> <p>卒業・進級の認定基準</p>
<p>(概要)</p> <p>学科：各教科とも授業時間の85%以上の出席があること。 各教科の前期・後期試験に合格していないもの。</p> <p>調理実習：基礎技術検定・課題料理検定に合格すること。</p> <p>学修支援等：日本学生支援機構奨学金 専門実践教育訓練給付金</p>
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・入学前後のガイダンスにて学校全体及び学科概要を説明 ・担任との個別面談での学生の状況を把握し、その中で就職希望を調査し就職担当者含め企業とのマッチング、就職指導にあたる。

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
32人 (100%)	0人 (%)	25人 (78.1%)	7人 (21.9%)
(主な就職、業界等) 県内外リゾートホテル・保育園給食・病院・専門店・製菓店			
(就職指導内容) ビジネスマナー講座・履歴書の書き方・企業ガイダンス・面接対応			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師 32名 介護食士 3級 31名 食育インストラクター 3名（希望者のみ受験） 料理技術検定上級 1名（希望者のみ受験） 食品技術管理専門士 18名			
(備考)（任意記載事項）			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
67人	4人	5.9%
(中途退学の主な理由) 進路変更 学業成績不振		
(中退防止・中退者支援のための取組) 個人面談及び保護者面談		

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考 (任意記載事項)
1年課程	100,000 円	680,000 円	320,000 円	その他には実験・実習材料費 教材・保険料含む
2年課程 (初年度)	100,000 円	680,000 円	320,000 円	その他には実験・実習材料費 教材・保険料含む
2年課程 (2年目)	0 円	680,000 円	200,000 円	その他には実験・実習材料費 教材・保険料含む
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
日本学生支援機構 専門実践教育訓練給付金				

b) 学校評価

自己評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) http://okibho		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者評価委員会を構成する委員は、調理分野の関係者及び店舗実務者、沖縄県調理師会会員、卒業生などで構成する。委員会で行う審議は学校運営・学生への指導・授業内容について目指すべき目標を設定しその達成状況に向けた取り組みの適切さ等について評価することにより、学校として組織的・継続的な改善を図ることを理事会にて報告する。(予定人数3名～5名)		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
宮平 章 ホテル日航アリビラ	令和3年4月～令和5年3月31日(2年間)	中国料理宴会担当
島袋 賀政 アイスピープル友の会	令和3年4月～令和5年3月31日(2年間)	代表理事
照屋 寛幸 EM ウェルネス暮らしの発酵スタイルリゾート	令和3年4月～令和5年3月31日(2年間)	総料理長
学校関係者評価結果の公表方法 (ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) http://okicho.ac.jp		
第三者による学校評価 (任意記載事項)		

c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法)

<http://okicho.ac.jp>