

令和7年度 自己点検・自己評価報告書（概要）

学校関係者評価委員会

学校法人新島学園 沖縄調理師専門学校

大項目	自己点検・自己評価
<p>基準1 教育理念・目的・育成人材像</p>	<p>本校の教育目標は、教育理念である「食と健康を通じて社会に貢献する人材を養成する」と定めており、この教育理念の達成を教育目標としている。この教育目標を達成するために、多様化する調理技術・知識・衛生に必要な広い視野と教養の向上と郷土の食文化を尊重し、保存・研究・普及・発展に努め、教養の向上と人格の陶冶を図ることを目的とする。</p>
<p>基準2 学校運営</p>	<p>学校運営を円滑に行うために教職員会議を開き、課題と問題点を定義して共通認識で進んでいくように努めている。 職務分掌を基に、限られた人員と時間の中で円滑に遂行できるよう情報共有を念頭に置いて取り組んでいる。</p>
<p>基準3 教育活動</p>	<p>現場で求められる人材像の変化に対応するカリキュラムを相違工夫し、時代のニーズを反映させたカリキュラム編成を予定している。 必要な知識と技術を身に付けることを前提に、学生の勉学に対する動機付けなどの仕組みなどを検討している。</p>
<p>基準4 教育成果</p>	<p>退学者が数名いるが、前段階での退学防止に力を入れることは必要であると思われる。 離職が多い調理業界での定着率の把握は継続して行ってほしい。 学生によるコンクールへの挑戦や検定試験へ前向きに挑戦出来るよう、環境を整備している。 社会で活躍している卒業生を招き講話を実施し、学生の就職意識の高揚を図るべく引き続き実践していく。</p>
<p>基準5 学生支援</p>	<p>学生に寄り添った面談が適宜行われていると感じる、退学者防止にもつながるだろう。 学生の多くは学校求人により就職活動を行っていることから、就職セミナーなどへの参加支援の必要性も感じる。</p>
<p>基準6 教育環境</p>	<p>防災訓練を年1回実施し、防災に対する心構えや体制の整備を行っている。 校舎の老朽化により修繕が多く発生しているが適宜対応している。 館内の整理・整頓・清掃を常に念頭に置き、教職員全体で取り組んでおり、明るい校舎を実現している。</p>

<p>基準 7 学生募集と受け入れ</p>	<p>調理師という職業を知ってもらうための入り口として、高校生へテーブルマナーの実施は引き続き行っていく。 オープンキャンパスの際は、在校生が参加者への対応を行い、学生目線での学校生活状況を伝える事でき、大きな効果がでて いる。 18歳人口が減少している中で学生確保は難しくなると予想されるため社会人（学び直し）からの入学生にも募集活動を行うよう提案があった。</p>
<p>基準 8 財務</p>	<p>監査の各項目に関しては特に問題はない。</p>
<p>基準 9 法令等の遵守</p>	<p>適正に運営している</p>
<p>基準 10 社会貢献</p>	<p>年 2 回沖調レストランやこども食堂を開催し地域の方々に来店いただき、地域貢献と社会貢献に活用している。</p>