

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	東京聖栄大学附属調理師専門学校
設置者名	学校法人 東京聖栄大学

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
調理師専門課程	調理師科	夜・通信	210時間	80×1=80時間	
		夜・通信			
		夜・通信			
		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

<p>本校ホームページ(情報の公表ページ)において、「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表公開している。</p> <p>【公表URL】</p> <p>https://www.seiei-chouri.ac.jp/about_us/jk/pdf/r2_work_experience.pdf</p>
--

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)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	東京聖栄大学附属調理師専門学校
設置者名	学校法人東京聖栄大学

1. 理事（役員）名簿の公表方法

事業報告書に役員（理事・監事等）の名簿を記載し、本校ホームページ（情報の公表ページ）に公表している。 【公表 URL】 https://www.seiei-chouri.ac.jp/about_us/jk/index.html 情報の公表ページ（令和元年度 事業報告書）の4ページに「<参考><令和2年5月1日現在：役員概要>」として記載している。 （参照 URL） https://www.tsc-05.ac.jp/pdf_jk/2020/2020_report.pdf
--

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	(前) 団体常務理事・ 事務局長	令和元年 11 月 26 日～令 和 5 年 11 月 25 日	利益相反検討委員 会委員
非常勤	株式会社役員	令和元年 11 月 26 日～令 和 5 年 11 月 25 日	理事長特命担当
(備考)			

様式第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	東京聖栄大学附属調理師専門学校 (調理師科 昼間部(1年制))
設置者名	学校法人東京聖栄大学

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>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。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要) 授業計画(シラバス)作成にあたっては、校長・副校長による前年度授業計画の確認・評価を行い、当該年度の授業計画(シラバス)作成要領を規定し、それをガイドラインとし、生徒の主体的な学習の手助けとなるように取り組んでいる。 なお、3月に作成した翌年度分の授業計画(シラバス)は、授業計画(シラバス)作成要領と共に、本校ホームページ(情報の公表ページ)に公開している。</p>	
<p>授業計画書の公表方法</p>	<p>【公表 URL】 https://www.seiei-chouri.ac.jp/about_us/jk/pdf/2020_syllabus.pdf</p>
<p>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。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要) 本校の「試験、卒業に関する規程」において、成績評価、卒業の認定等について定めている。授業科目ごとに定期試験・平常テスト・学習態度・出席状況等を加味して成績評価し、履修を認定している。</p> <p>(参考) 「試験、卒業に関する規程」の3.</p> <p>(1) 各教科の成績等評価は定期試験・平常テスト・学習態度・出席状況等を加味して成績評価する。 (2) 成績評点は100点法とし、60点以上を合格とする。 (3) 追試験の評点は採点の1割減とし、再試験の評点は60点とする。</p>	

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)
 成績評価における客観的指標を下記の通り設定し、適切な評価を行うほか、成績の分布状況の把握をするなど、適切に実施している。
 また、本校ホームページ(情報の公表ページ)に「成績評価基準」を公表している。

判定	評定	評価	評価基準
合格	100～80点	優	目標を十分に達成し、優れた成績を収めている。
	79～70点	良	目標を達成している。
	69～60点	可	不十分だが、目標を最低限達成している。
不合格	59点以下	不可	目標を達成していない。

なお、実習においては定期試験、学習態度(学習に取り組む姿勢・意欲)、自主練習への取り組みを含めた3項目以上で評価している。

客観的な指標の算出方法の公表方法	【公表URL】 https://www.seiei-chouri.ac.jp/about_us/jk/pdf/academic_achievement.pdf
------------------	--

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)
 本校では調理技術の修得に重点を置くと共に調理師として必要な基礎的な知識を学び、特に食の安全を守る意識を育む為に、自らが実践し、責任ある仕事ができる調理師の養成を目標としている。
 そのため、卒業の要件については、「試験、卒業に関する規程」に各授業科目の試験全てに合格及び所定の履修時間数を満たすことを定めている。
 本校では、卒業の認定に関する方針を策定し、本校ホームページ(情報の公表ページ)に公表している。

(参考)
 「試験、卒業に関する規程」の4.
 所定の課程を履修し、試験に合格し、出席状況・学習態度などに基づいて卒業認定の要件とする。
 なお、各教科の試験不合格及び所定の履修時間数不足の場合には、卒業延期となり、留年措置とする。

卒業の認定に関する方針の公表方法	【公表URL】 https://www.seiei-chouri.ac.jp/about_us/jk/pdf/Graduation_certification.pdf
------------------	--

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	東京聖栄大学附属調理師専門学校
設置者名	学校法人東京聖栄大学

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.seiei-chouri.ac.jp/about_us/jk/index.html 「項目 財務情報 2020 年度財務状況（令和元年度決算報告）」を参照。 <参照 URL>
収支計算書又は損益計算書	
財産目録	https://www.tsc-05.ac.jp/pdf_jk/2020/2020FinancialAffairs.pdf
事業報告書	https://www.seiei-chouri.ac.jp/about_us/jk/index.html 「項目 財務情報 令和元年度事業報告書」を参照。 <参照 URL> https://www.tsc-05.ac.jp/pdf_jk/2020/2020_report.pdf
監事による監査報告（書）	https://www.seiei-chouri.ac.jp/about_us/jk/index.html 「項目 財務情報 2020 年度財務状況（令和元年度決算報告）」を参照。 <参照 URL> https://www.tsc-05.ac.jp/pdf_jk/2020/2020FinancialAffairs.pdf

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		調理師専門課程	調理師科 (昼間部1年制)				
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	960 単位時間/単位	570 単位時間/単位	単位時間/単位	390 単位時間/単位	単位時間/単位	単位時間/単位
	夜		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		41人	5人	4人	9人	13人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） （概要） 様式第2号の3【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】の1.を参照ください。

成績評価の基準・方法
(概要) 様式第2号の3【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】の3.を参照ください。
卒業・進級の認定基準
(概要) 様式第2号の3【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】の4.を参照ください。
学修支援等
(概要) 本校では、調理技術の習得に重点を置いている。そのため、授業始業前や放課後の実技練習の時間を設け、実習室を開放し、実習教員指導の下、基礎調理の技術向上を図っている。

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
25人 (100%)	1人 (4%)	15人 (60%)	9人 (36%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン（日本、西洋、中国、製菓）、給食関係等			
(就職指導内容) 今年度は6月から就職ガイダンスを開始し、就職に対する意識づけと夏期休暇中における職業体験を積極的に指導。9月以降は個別相談を中心に、就職希望者が全員内定するまで指導。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師（卒業生全員が卒業時無試験取得）、食育インストラクター（取得希望者のみ）			
(備考)（任意記載事項） 「その他」における人数の内訳：自己開拓3名、調理技術研修生6名。			

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
31人	4人	12.9%
(中途退学の主な理由) 進路変更者2名、在留資格延長不許可者2名（留学生）。		
(中退防止・中退者支援のための取組) 比較的小規模な本校では、クラス担任をはじめ教務担当者、事務担当者が毎日の出席状況の把握に努め、異常を感じた時は本人及び保護者との連絡を密に取り、問題解決にあたり、中退防止に取り組んでいる。		

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)
調理師科	160,000 円	520,000 円	505,000 円	その他の内訳 施設費：200,000 円 調理実習費：250,000 円 学生諸費：55,000 円
修学支援 (任意記載事項)				

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) 「自己評価報告書」を本校ホームページ (情報の公表ページ) に公表している。 【公表 URL】 https://www.seiei-chouri.ac.jp/about_us/jk/pdf/h30_SelfCheck.pdf		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
自己評価結果の客観性・透明性を高めると共に、設置学科に関連する企業・団体、卒業生、保護者等、本校と密接に関係する者の理解促進を図り、継続した連携協力体制を確保するため、業界関係者、卒業生等の本校関係者に「学校関係者評価」を依頼し、助言、意見等の評価結果を学校運営等の改善に取り組んでいる。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社代表取締役	令和2年2月1日～ 令和3年3月31日	関連業界関係者
本校同窓会前会長	令和2年2月1日～ 令和3年3月31日	卒業生
本校後援会前会長	令和2年2月1日～ 令和3年3月31日	保護者
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) 「学校関係者評価報告書」を本校ホームページ (情報の公表ページ) に公表している。 【公表 URL】 https://www.seiei-chouri.ac.jp/about_us/jk/pdf/r1_evaluation.pdf		
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) https://www.seiei-chouri.ac.jp/
--

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。