

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 昼間部 (1年制)	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」を公開している。</p> <p>【公表URL】</p> <p>https://www.seiei-chouri.ac.jp/about_us/jk/pdf/r3_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
「令和2年度 事業報告書」(3. 役員、教職員の概要)を参照してください。
(参照 URL) https://www.tsc-05.ac.jp/pdf_jk/2021/2021_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	2019. 11. 26 ~ 2023. 11. 25	利益相反検討委員 会委員
非常勤	株式会社役員	2019. 11. 26 ~ 2023. 11. 25	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) (調理師科 昼間部(1年制))</p> <p>【作成について】 校長・副校長が前年度授業計画(シラバス)の確認・評価を行い、翌年度の授業計画(シラバス)作成要領を規定している。授業計画(シラバス)作成にあたっては、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、作成した授業計画(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>【時期について】 翌年度の講義予定(授業計画)は2月に担当教員作成し、3月中旬に校長・副校長が確認する。3月下旬に翌年度授業計画書(シラバス)をホームページに公開する。</p>	
授業計画書の公表方法	<p>【公表 URL】 https://www.seiei-chouri.ac.jp/about_us/jk/pdf/2021_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を行い、履修を認定している。</p> <p>(参考)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「試験、卒業に関する規程」の3. 成績評価 <ol style="list-style-type: none"> (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。 ・「試験、卒業に関する規程」の4. 卒業の認定 <p>所定の課程を履修して、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。</p> <p>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は延期となり、留年措置とする。</p> 	

3. 成績評価において、G P A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。

学業成績は、授業科目ごとに行う試験（定期試験、実技試験等）・学習態度・出席状況等加味して評価する。実習においては平常テスト、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。

本校では、学業優秀者（校長賞、優秀賞）の表彰候補者選出にも活用している。

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、成績評価方法については、本校ホームページ（情報の公表ページ）に「成績評価基準」として公表している。

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本的知識を学び、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的としている。

卒業の認定については、所定の課程を履修して、試験に合格し、出席状況・学習態度等に基づいて行うことを定めている。詳細については、「試験、卒業に関する規程」に明記、学生便覧等に記載している。

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. 卒業の認定

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	毎年6月上旬に最新の「財務情報」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.seieichouri.ac.jp/about_us/jk/index.html ※項目「財務情報」を参照。
収支計算書又は損益計算書	同上
財産目録	同上
事業報告書	同上
監事による監査報告(書)	同上

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		390 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		46人	4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、放課後に調理実習室を開放し、実技練習の時間を設けている。実習教員指導の下、基礎調理技術の向上を念頭に、意欲ある生徒に対し積極的な学修を支援している。

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
36人 (100%)	8人 (22.2%)	19人 (52.8%)	9人 (25.0%)
(主な就職、業界等) 東急リゾート&ステイ、鴨川グランドホテル、明神会館、HUGE、リンシエメ、麵魚、その他、藤江、馬淵正二、国立保育会、徳州会千葉西総合病院などの集団調理関係			
(就職指導内容) 6月から就職ガイダンスを行い、就職に対する意識づけと基本的なマナーや心構えを指導。夏期休暇中における職業体験、9月以降の個別相談を通じて、就職希望者が全員内定するまで指導している。			
(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） 進学者数8名の内訳：特別推薦枠にて東京聖栄大学進学者1名、調理技術研修生（東京聖栄大学生）7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
41人	3人	7.3%
(中途退学の主な理由) 健康上の理由による修学継続困難者2名、進路変更者1名。		
(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、クラス担任や各教員だけでなく、事務職員も一丸となり、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、問題解決にあたるなどの中退防止への取組を行っている。		

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 昼間部 (1年制)	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) 毎年、「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/r1_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・透明性を高めるため、設置学科の関連する企業、卒業生等からなる学校関係者による学校評価委員会を組織し、それぞれの知見を活かした教育内容・学校運営等について評価を行っている。学校関係者評価委員からの助言、意見等の評価内容は、校長から理事長へ報告される。 教職員は学校関係者評価結果を活用し、本校の教育活動及び学校運営等の質の保証と向上に努めている。		
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3年4月1日～ 令和5年3月31日	企業
本校同窓会会長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日	卒業生
本校前校長	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日	学識経験者
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) 毎年、「学校関係者評価報告書」を作成し、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/pdf/r2_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/

(別紙)

※この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

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. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

		前半期	後半期	年間
支援対象者（家計急変による者を除く）		0 人	0 人	0 人
内 訳	第Ⅰ区分	0 人	0 人	
	第Ⅱ区分	0 人	0 人	
	第Ⅲ区分	0 人	0 人	
家計急変による支援対象者（年間）				0 人
合計（年間）				0 人
(備考)				

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

年間	0 人
----	-----

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

	右以外の大学等		
	年間	前半期	後半期
修業年限で卒業又は修了できないことが確定	人	0 人	0 人
修得単位数が標準単位数の5割以下 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間数が標準時間数の5割以下)	人	0 人	0 人
出席率が5割以下その他学修意欲が著しく低い状況	人	0 人	0 人
「警告」の区分に連続して該当	人	0 人	0 人
計	人	0 人	0 人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遡って認定の効力を失った者の数

右以外の大学等		短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。）			
年間	人	前半期	0 人	後半期	0 人

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

退学	0 人
3月以上の停学	0 人
年間計	0 人

(備考)

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

3月未満の停学	0 人
訓告	0 人
年間計	0 人
(備考)	

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

	右以外の大学等	短期大学（修業年限が2年のもの に限り、認定専攻科を含む。）、 高等専門学校（認定専攻科を含 む。）及び専門学校（修業年限が 2年以下のものに限る。）	
	年間	前半期	後半期
修得単位数が標準単位数 の6割以下 (単位制によらない専門学校に あっては、履修科目の単位時間 数が標準時間数の6割以下)	人	0 人	0 人
GPA等が下位4分の1	人	0 人	0 人
出席率が8割以下その他 学修意欲が低い状況	人	0 人	0 人
計	人	0 人	0 人

(備考)

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。