

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	東京誠心調理師専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

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
調理師専門課程	調理師科 (2年制)	夜・通信	870時間	160時間以上	
	調理師科 (1年制)	夜・通信	390時間	80時間以上	
	シェフパティシエ科 (2年制)	夜・通信	810時間	160時間以上	
(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

HPにて授業科目を公開、授業科目の中の実習授業が該当科目。今後一覧表も公開予定  
<https://www.seishingakuen.ac.jp/tokyo/>

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	東京誠心調理師専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

理事一覧表を事務室で保管し、閲覧希望者に対し公開。公開している旨を学外掲示板にて周知を図っている。今後HPにて閲覧できるように作業を進める。
--

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	株式会社代表取締役社長	2018年5月27日 ～2020年5月26日	カリキュラム及び 授業等への助言
非常勤	公認会計士事務所所長	2018年5月27日 ～2020年5月26日	学校運営等に関する 助言
非常勤	ホテルシェフ	2018年5月27日 ～2020年5月26日	カリキュラム及び 授業等への助言
非常勤	株式会社常務取締役	2018年5月27日 ～2020年5月26日	カリキュラム及び 授業等への助言
(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	東京誠心調理師専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

○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(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)</p> <p><b>【作成について】</b></p> <p>各授業科目に関しては、調理師法に基づく教科科目を設定し、講義内容については、法令や世相を考慮して各授業担当教員がシラバスを作成する。シラバスには、授業科目名、対象クラス、必要単位数、学習目標、学習のポイント、授業方法、成績評価方法、使用テキストに関する事項は、全科目共通で記載することが必須で、学内統一様式にて行っている。</p> <p><b>【時期について】</b></p> <p>翌年度の講義予定(授業計画)を12月から1月に担当教員が作成し、校長承認を経て正式決定する。</p>	
<p>授業計画書の公表方法</p>	<p>学生受付窓口に配架して公開している。 校外掲示板にその旨を掲示。</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)</p> <p>教務規定において、学内の成績評価、履修、卒業要件について規定している。各学科で定める授業科目の試験(課題を含む)により成績評価を行っている。</p> <p>進級・卒業については、学科毎に定められた所定の全授業科目について合格すること。</p> <p>成績評価は、定期試験の評点及び実技試験(レポート等、指導教授の指定する方法を含む)の評点を合計し両試験ともに100点満点で60点以上を合格とし、合格者は当該科目の履修が認定される。なお、授業科目の出席が2/3未満の生徒については、その科目の成績評価の対象としない。</p>	

<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。</p> <p>(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)</p> <p>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)によって評価される。</p> <p>各授業の評価100点満点を基準として、60点以上を合格としている。合格者の評価点数をGPAに照らし合わせ数値を算出できるように、100～90点をA、89～80点をB、79～70点をC、69～60点をDとして、成績が通知される。各授業の成績評価を既定の数値に置き換え、1授業あたりの平均成績を算出する。</p> <p>各成績は、A(4点)、B(3点)、C(2点)、D(1点)に換算する。</p> <p>GPAは(Aの授業数×4+Bの授業数×3+Cの授業数×2+Dの授業数×1)の合計を、各生徒の履修済みの総授業数で除した数を求めることによって算出する。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>学生受付窓口に配架して公開している。校外掲示板にその旨を掲示。</p>
<p>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。</p> <p>(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)</p> <p>卒業要件については、各教科別の試験合格者及び規定出席時間数の認定、習熟度の認定を基本条件としさらに学校行事への参加、学校生活状況(生活態度・素行面等)を審査し学校長が承認を行なう。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>閲覧希望者に対し公開。公開している旨を学外掲示板にて周知を図っている。今後HPにて閲覧できるように作業を進める。</p>

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	東京誠心調理師専門学校
設置者名	学校法人 誠心学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	閲覧希望者に対し公開。その旨を学外掲示板で周知
収支計算書又は損益計算書	閲覧希望者に対し公開。その旨を学外掲示板で周知。
財産目録	閲覧希望者に対し公開。その旨を学外掲示板で周知
事業報告書	閲覧希望者に対し公開。その旨を学外掲示板で周知
監事による監査報告（書）	閲覧希望者に対し公開。その旨を学外掲示板で周知

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2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	
2年	昼	1920 単位時間/単位	1320 単位時間 /単位		600 単位時間 /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		
240人		179	7人	7人	24人	31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
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
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
学修支援等
（概要） 全授業のうち、本校は理論と実習が結びつくように学習を進めており、特に実習実技試験においては、全ての分野で基礎技術を身につけるまで指導している。また、本校を卒業すると就職し社会人となるので担任教員、就職指導教員による相談、面談、進路指導、面接指導などを行ない学生を支援している。

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
132 (100%)	3人 (2%)	129 (98%)	人 (%)
（主な就職、業界等） 東京會館、帝国ホテル、日本ホテル、横浜ロイヤルパークホテル、パレスホテル、 リッツカールトン東京、ザ・キャピトルホテル東京、フォーシーズンズ、赤坂四川飯店、 コミュニティフース、東京エアポートレストラン、ブライダルプロデュース、など万他			
（就職指導内容） エントリーシート添削、就職希望店舗へのインターンシップ、職場見学会等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許、製菓衛生師受験資格（シェパティエ科）、食育インストラクター、 専門士（2年制）、食品技術管理専門士、フードコーディネーター3級等			
（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
181人	4人	7.7%
（中途退学の主な理由） 進路変更、経済的な理由等（昨年度）		
（中退防止・中退者支援のための取組） 入学当初より、前籍校における成績、出席状況に課題のある学生を全職員で把握共有し、校内での行動、言動で気付く面があれば担任を中心に全教員で指導している。また、担任教員が5月末までに個人面談する他、必要に応じて行う随時の面談や年2回実施の保護者会で保護者等と連携を図る取組を行なっている。		

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	シェフパティシエ科 2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
2年	昼	2010 単位時間/単位	1290 単位時間 /単位	単位時間 /単位	720 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間/ 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		15人	0人	7人	24人	31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
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
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
学修支援等
（概要） 全授業のうち、本校は理論と実習が結びつくように学習を進めており、特に実習実技試験においては、全ての分野で基礎技術を身につけるまで指導している。また、本校を卒業すると就職し社会人となるので担任教員、就職指導教員による相談、面談、進路指導、面接指導などを行ない学生を支援している。

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
16 (100%)	0人 (0%)	16 (100%)	人 (%)
プリンスホテル、日本ホテル、ザ・キャピトルホテル東京、ウェスティンホテル東京 ピーエスコープ、八芳園、もあ、ビィパリュウ、ビゴ東京他			
（就職指導内容） エントリーシート添削、就職希望店舗へのインターンシップ、職場見学会等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許、製菓衛生士受験資格（シェフパティシエ科）、食育インストラクター、 専門士（2年制）、食品技術管理専門士、フードコーディネーター3級等			
（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
32人	2人	6.2%
(中途退学の主な理由) 進路変更、経済的な理由等（昨年度）		
(中退防止・中退者支援のための取組) 入学当初より、前籍校における成績、出席状況に課題のある学生を全職員で把握共有し、校内での行動、言動で気付く面があれば担任を中心に全教員で指導している。また、担任教員が5月末までに個人面談する他、必要に応じて行う随時の面談や年2回実施の保護者会で保護者等と連携を図る取組を行なっている。		

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	660単 位時間/ 単位	単位時間 /単位	300 単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間/ 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	
40人		19人	0人	7人	24人	31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
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
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
学修支援等
（概要） 全授業のうち、本校は理論と実習が結びつくように学習を進めており、特に実習実技試験においては、全ての分野で基礎技術を身につけるまで指導している。また、本校を卒業すると就職し社会人となるので担任教員、就職指導教員による相談、面談、進路指導、面接指導などを行ない学生を支援している。



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
25 (100%)	0人 (0%)	25 (100%)	人 (%)
（主な就職、業界等） ロイヤルパークホテル、ホテル、ニューグランド、目黒雅叙園、プリンスホテル 赤坂四川飯店、人形町今半、崎陽軒、東京共済会館、日影茶屋他			
（就職指導内容） エントリーシート添削、就職希望店舗へのインターンシップ、職場見学会等			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許、食育インストラクター、フードコーディネーター3級等			
（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
29人	3人	10.3%
（中途退学の主な理由） 進路変更、経済的な理由等（昨年度）		
（中退防止・中退者支援のための取組） 入学当初より、前籍校における成績、出席状況に課題のある学生を全職員で把握共有し、校内での行動、言動で気付く面があれば担任を中心に全教員で指導している。また、担任教員が5月末までに個人面談する他、必要に応じて行う随時の面談や年2回実施の保護者会で保護者等と連携を図る取組を行なっている。		

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 2 年制 調理師科 1 年制 シェフパティシエ科	150,000 円	564,000 円	576,000 円	その他の費用は実験実習費、 施設費などです。 別途教材費あり。
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) 学校 HP にて公開している。 <a href="https://www.seishingakuen.ac.jp/pdf/13_jiko.pdf">https://www.seishingakuen.ac.jp/pdf/13_jiko.pdf</a>		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 学校関係者として、関係企業の有識者で学校関係者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なっている。 評価内容については、理事会、職業実践専門課程委員会において報告され、次年度以降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
業界団体理事長	2 年	企業等委員
業界団体会長	2 年	企業等委員
業界団体副会長	2 年	企業等委員
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 HP にて公開している。 <a href="https://www.seishingakuen.ac.jp/pdf/13_kankeisya_0109.pdf">https://www.seishingakuen.ac.jp/pdf/13_kankeisya_0109.pdf</a>		
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) <a href="https://www.seishingakuen.ac.jp/tokyo/">https://www.seishingakuen.ac.jp/tokyo/</a>
--