情報提供等への取組に関するガイドライン　　東日本調理師専門学校

ガイドラインの項目	学校が設定する項目	
（１）学校の概要、目標及び計画	＜概要＞	令和元年度
	校長名	高瀬　敏史
	所在地	群馬県高崎市矢中町23-10
	連絡先等	027-346-0389
	学校の沿革・歴史	Ｈ･Ｐに掲載
	学校の特色（教育活動、カリキュラム、教職員等、施設・設備、学習環境等）	学校案内に記載
	＜目標及び計画＞	
	学校の教育目標	調理の技術習得の職業教育。　調理における専門技術者の養成。 社会に貢献できる心身ともに健全な調理師の育成。
	経営方針	関係諸法規に基づき、教養教育と専門教育が調和した教育を行い、 調理に関する知識、技術を習得させ社会貢献できる人材を育成する。
	教育指導計画	年間カリキュラムによる企業の即戦力となる調理師の育成。
	諸活動に関する計画	年間行事予定表に記載
（２）各学科等の教育	入学者選抜の方針・方法	人物重視・書類選考及び面接
	定員数	調理高度ﾃｸﾆｶﾙ学科80名　調理師学科40名　調理師学科夜間80名
	入学者数	調理高度ﾃｸﾆｶﾙ学科31名　調理師学科21名　調理師学科夜間6名
	在学者数	調理高度ﾃｸﾆｶﾙ学科49名　調理師学科21名　調理師学科夜間15名
	カリキュラム等	パンフレット・学則に記載
	進級・卒業の要件等（成績評価基準、卒業・進級認定基準）	学則に記載
	学習の成果として取得を目指す資格、合格を目指す資格等	調理師免許(国家資格)　衛生専門士　介護食士2級・3級 レストランサービス技能士3級　食育インストラクター
	資格取得、検定試験合格等の実績	調理師免許（卒業後申請で取得） レストランサービス技能士3級合格累計141名 介護食士2級取得累計139名・3級取得累計463名 食育インストラクター合格累計243名
	卒業者数・卒業後進路	45名（令和元年度）　卒業実績一覧に記載
（３）教職員	教職員数	専任教員数6名　兼任教員数14名
	教職員の組織・専門性	組織表　研修計画
（４）キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取組状況	就職活動全般の指導、サポートの実施
	実習・実技への取り組み状況	就職企業からの要望を聞き、今後の指導方針へ組み入れる
	就職支援への取り組み状況	就職担当と担任が連携し、適性把握・斡旋を行う
（５）様々な教育活動・教育環境	学校行事への取り組み状況	年間行事予定表に基づき実施
	課外活動等の状況	学生会の各サークル活動を年間実施　パンフレットに記載

（６）学生の生活支援	学生支援への取り組み状況	担任、副担任を中心に定期的な面談等を実施
（７）学生納付金・就学支援	学生納付金の取り扱い（金額･納付時期）	募集要項に記載
	活用できる就学支援措置の内容	募集要項に記載
（８）学校の財務	収支計算書、貸借対照表、監査報告書等	Ｈ･Ｐに掲載
（９）学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果	Ｈ･Ｐに掲載
	評価結果を踏まえた改善方策	
（１０）国際連携の状況		
（１１）その他		