

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	東日本調理師専門学校
設置者名	学校法人 山崎学園

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
専門課程	調理高度テクニカル学科	夜・通信	1,710時間 (57単位)	160時間	
	調理師学科	夜・通信	960時間 (32単位)	80時間	
(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

https://www.c-p.ac.jp/tocho/koukai/jugyo_kamoku.pdf

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	東日本調理師専門学校
設置者名	学校法人 山崎学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

https://www.c-p.ac.jp/tocho/koukai/3_zaimu.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	元 群馬県副知事	R1. 8. 18 ～R5. 8. 17	組織運営体制の チェック機能
非常勤	増田煉瓦(株) 代表取締役 社長	R5. 2. 28 ～R5. 8. 17	組織運営体制の チェック機能
非常勤	(株)レストランスワン 代表取締役 社長	R1. 8. 18 ～R5. 8. 17	組織運営体制の チェック機能
(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	東日本調理師専門学校
設置者名	学校法人 山崎学園

○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)</p> <p>年2回開催される教育課程編成委員会の編成方針を踏まえ、各教科担当教員が作成様式に則り、授業の方法や、授業の概要、到達目標、各授業回の学習内容、成績評価の基準を策定し、教務部長、学校長が検閲をしたのち、当年度開始時にホームページ上に掲載する。</p> <p>1. シラバス作成の基本方針</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 学生の目線に立って解かりやすい記述とする。 ② 学習の見通しが立てられるように具体的な記述とする。 ③ 授業計画を不断に見直し、適時その内容を反映する。 ④ 実務経験のある教員による授業科目については、実務経験やそれを授業にどう活かしているかを明示する。 																	
授業計画書の公表方法	<p>https://www.c-p.ac.jp/tocho/koukai/shirabasu_chouri2023.pdf https://www.c-p.ac.jp/tocho/koukai/shirabasu_tec2023.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)</p> <p>授業科目の成績評価は、各学期末に行う試験、実習の成績を勘案して行い、6割以上の成績をもって合格とする。各学期末試験において6割の点数に達しない者は再試を受けることができる。</p> <p>年度末において出席時数が規定する時数に達しない場合は、その科目について、評価を受けることができない。なお、不足の時数の生じる科目のある場合は、補講をもってこれを補うことができる。</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>点数</th> <th>評価</th> <th>可否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100点から80点</td> <td>A</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>79点から65点</td> <td>B</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>64点から60点</td> <td>C</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>59点以下</td> <td>D</td> <td>不合格</td> </tr> </tbody> </table>			点数	評価	可否	100点から80点	A	合格	79点から65点	B	合格	64点から60点	C	合格	59点以下	D	不合格
点数	評価	可否															
100点から80点	A	合格															
79点から65点	B	合格															
64点から60点	C	合格															
59点以下	D	不合格															

<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。</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>学習意欲の向上及び就学指導に資すること並びに「大学等における就学の支援に関する法律」による支援対象となる学生の認定要件の確認を目的に、学修成果を総合的に判断できる指標として、全授業科目の成績評価の合計点の平均を算出し、成績の分布状況、各学生の成績を相対的に把握し適切な指導にあたる。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>https://www.c-p.ac.jp/tocho/koukai/seiseki_hyouka.pdf</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>教育目標に掲げる「調理師としての知識・技術を修得し資格取得をめざす。」「食文化を担うという自覚と誇りをもたせ、これからの時代にふさわしい“調理師マインド”を育成する。」「各国の食物等の基礎知識と基礎技術をしっかり身につけさせて、将来、実業界に十分適応できるような調理技術者を育成する。」を修得させ、本校の定める授業科目の成績評価に基づいて、校長は課程修了の認定を行う。</p> <p>厚生労働省令第 55 号により、調理師養成施設指導ガイドラインの施行規則に規定されている教育内容、教育目標に授業時間数が明記されている。各科目規定時間数を履修し、年 3 回(夜間 2 回)の期末試験の 6 割以上の成績をもって年度末に卒業認定を行っている。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>https://www.c-p.ac.jp/tocho/koukai/nintei_kijun.pdf</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	東日本調理師専門学校
設置者名	学校法人 山崎学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.c-p.ac.jp/tocho/koukai/3_zaimu.pdf
収支計算書又は損益計算書	〃
財産目録	〃
事業報告書	〃
監事による監査報告（書）	〃

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		専門課程	調理高度テクニカル学科	衛生専門士		
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
2年	昼	1,710時間 ／57単位	660時間 /22単位	120時間 /4単位	870時間 /29単位	60時間 /2単位
			1,710時間／57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
120人		45人	0人	2人	7人	9人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>年2回開催される教育課程編成委員会の編成方針を踏まえ、各教科担当教員が作成様式に則り、授業の方法や、授業の概要、到達目標、各授業回の学習内容、成績評価の基準を策定し、教務部長、学校長が検閲をしたのち、当年度開始時にホームページ上に掲載する。</p>

成績評価の基準・方法															
<p>（概要）</p> <p>授業科目の成績評価は、各学期末に行う試験、実習の成績を勘案して行い、6割以上の成績をもって合格とする。各学期末試験において6割の点数に達しない者は再試を受けることができる。年度末において出席時数が規定する時数に達しない場合は、その科目について、評価を受けることができない。なお、不足の時数の生じる科目のある場合は、補講をもってこれを補うことができる。</p>															
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>点数</td> <td>評価</td> <td>合否</td> </tr> <tr> <td>100点から80点</td> <td>A</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>79点から65点</td> <td>B</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>64点から60点</td> <td>C</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>59点以下</td> <td>D</td> <td>不合格</td> </tr> </table>	点数	評価	合否	100点から80点	A	合格	79点から65点	B	合格	64点から60点	C	合格	59点以下	D	不合格
点数	評価	合否													
100点から80点	A	合格													
79点から65点	B	合格													
64点から60点	C	合格													
59点以下	D	不合格													

卒業・進級の認定基準
<p>(概要)</p> <p>教育目標に掲げる「調理師としての知識・技術を修得し資格取得をめざす。」、「食文化を担うという自覚と誇りをもたせ、これからの時代にふさわしい“調理師マインド”を育成する。」、「各国の食物等の基礎知識と基礎技術をしっかり身につけさせて、将来、実業界に十分適応できるような調理技術者を育成する。」を修得させ、本校の定める授業科目の成績評価に基づいて、校長は課程修了の認定を行う。</p> <p>厚生労働省令第 55 号により、調理師養成施設指導ガイドラインの施行規則に規定されている教育内容、教育目標に授業時間数が明記されている。各科目規定時間数を履修し、年 3 回の期末試験の 6 割以上の成績をもって年度末に卒業認定を行っている。</p>
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス正副担任制により、きめ細やかな学生サポート、指導を実施。 ・保護者宛に毎月末に出席状況を集計し、今後の予定、担任所見を記入して送付。 ・高崎駅に毎日無料スクールバス運行。(登下校時)

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 人 (100.0%)	0 人 (%)	15 人 (93.8)	1 人 (6.3%)
(主な就職、業界等)			
ホテル、旅館、レストラン、料理店、カフェ、給食(病院、老健施設、保育園)			
(就職指導内容)			
日本料理、西洋料理、中国料理、集団調理等の職種別に担当教員を配置し個別面談を行い、学生の希望に沿った就職指導をする。また、各担当が企業の人材担当と連絡を取り学生に積極的に企業訪問や説明会参加を促している。			
(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 レストランサービス技能士 3 級 介護食士			
(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
18 人	2 人	11.1%
(中途退学の主な理由)		
学生生活不適應 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
正副担任が生徒指導と生活相談を行う。 登校当日の朝、欠席、遅刻の連絡が保護者及び学生本人から無い場合はその日の始業時間に担任が保護者及び学生本人に電話を掛けて確認を取っている。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	調理師学科				
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時間 /32単位	540時間 /18単位		420時間 /14単位		
			1,710時間/57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		17人	0人	2人	5人	7人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 年2回開催される教育課程編成委員会の編成方針を踏まえ、各教科担当教員が作成様式に則り、授業の方法や、授業の概要、到達目標、各授業回の学習内容、成績評価の基準を策定し、教務部長、学校長が検閲をしたのち、当年度開始時にホームページ上に掲載する。

成績評価の基準・方法															
(概要) 授業科目の成績評価は、各学期末に行う試験、実習の成績を勘案して行い、6割以上の成績をもって合格とする。各学期末試験において6割の点数に達しない者は再試を受けることができる。年度末において出席時数が規定する時数に達しない場合は、その科目について、評価を受けることができない。なお、不足の時数の生じる科目のある場合は、補講をもってこれを補うことができる。															
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>点数</th> <th>評価</th> <th>可否</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100点から80点</td> <td>A</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>79点から65点</td> <td>B</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>64点から60点</td> <td>C</td> <td>合格</td> </tr> <tr> <td>59点以下</td> <td>D</td> <td>不合格</td> </tr> </tbody> </table>	点数	評価	可否	100点から80点	A	合格	79点から65点	B	合格	64点から60点	C	合格	59点以下	D	不合格
点数	評価	可否													
100点から80点	A	合格													
79点から65点	B	合格													
64点から60点	C	合格													
59点以下	D	不合格													
卒業・進級の認定基準															
(概要) 教育目標に掲げる「調理師としての知識・技術を修得し資格取得をめざす。」、「食文化を担うという自覚と誇りをもたせ、これからの時代にふさわしい“調理師マインド”を育成する。」、「各国の食物等の基礎知識と基礎技術をしっかり身につけさせて、将来、実業界に十分適応できるような調理技術者を育成する。」を修得させ、本校の定める授業科目の成績評価に基づいて、校長は課程修了の認定を行う。 厚生労働省令第55号により、調理師養成施設指導ガイドラインの施行規則に規定されている教育内容、教育目標に授業時間数が明記されている。各科目規定時間数を															

履修し、年 3 回の期末試験の 6 割以上の成績をもって年度末に卒業認定を行っている。
学修支援等
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラス正副担任制により、きめ細やかな学生サポート、指導を実施。 ・保護者宛に毎月末に出席状況を集計し、今後の予定、担任所見を記入して送付。 ・高崎駅に毎日無料スクールバス運行。(登下校時)

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
14 人 (100.0%)	0 人 () %	14 人 (100.0%)	0 人 () %
(主な就職、業界等) ホテル、旅館、レストラン、料理店、カフェ、給食(病院、老健施設、保育園)			
(就職指導内容) 日本料理、西洋料理、中国料理、集団調理等の職種別に担当教員を配置し個別面談を行い、学生の希望に沿った就職指導をする。また、各担当が企業の人材担当と連絡を取り学生に積極的に企業訪問や説明会参加を促している。			
(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 介護食士			
(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
16 人	2 人	12.5%
(中途退学の主な理由) 学生生活不適應 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 正副担任が生徒指導と生活相談を行う。 登校当日の朝、欠席、遅刻の連絡が保護者及び学生本人から無い場合はその日の始業時間に担任が保護者及び学生本人に電話を掛けて確認を取っている。		

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)
調理高度テクニカル学科	100,000 円	790,000 円	210,000 円	
調理師学科	100,000 円	790,000 円	210,000 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) https://www.c-p.ac.jp/tocho/koukai/4_kankeisya.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・透明性を高めるとともに、設置学科に関連する企業・団体、卒業生、保護者など、学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、保護者等学校関係者から規程に基づき選任した委員による「学校関係者評価委員会」を設置し「学校関係者評価」を実施する。当該委員会の委員の助言、意見などの評価結果を学校運営等の改善に活用する。評価結果と改善への取組をホームページに掲載し広く社会へ公表する。 <評価委員会の構成> 企業・団体 2名、保護者 1名 <評価項目> 基準 1 教育理念・目的・育成人材像 基準 2 学校運営 基準 3 教育活動 基準 4 教育成果 基準 5 学生支援 基準 6 教育環境 基準 7 学生の募集と受け入れ 基準 8 財務 基準 9 法令等の遵守 基準 10 社会貢献		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
(一社) 全日本司厨士協会 北関東地方本部	2023年4月 ～2024年3月	業界団体
(有)ホテル アミューズ富岡	2023年4月 ～2024年3月	企業役員
東日本調理師専門学校 父母の会	2023年4月 ～2024年3月	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) https://www.c-p.ac.jp/tocho/koukai/4_kankeisya.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.c-p.ac.jp/tocho/>