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	R5. 8. 18～ R9. 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. 8. 18～ R9. 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	R6. 4. 1～ R9. 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、学校長、教務課長が検閲をした後、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> <p>①学生が目線に立って解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。</p>																	
授業計画書の公表方法	<p>https://www.c-p.ac.jp/tocho/koukai/shirabasu_chouri2024.pdf https://www.c-p.ac.jp/tocho/koukai/shirabasu_tec2024.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>合否</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	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															

<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	実技
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	
80人		41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）

（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出来る。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。

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
21人 (100%)	1人 (4.8%)	19人 (90.5%)	1人 (4.8%)
(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
45人	1人	2.2%
(中途退学の主な理由) 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. 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
1年	昼	960時間 /32単位	540時間 /18単位		420時間 /14単位	
			960時間/32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	12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出来る。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;"> <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															
<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・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
17人 (100%)	0人 (0%)	14人 (82.4%)	3人 (17.6%)
(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
17人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
(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	230,000 円	
調理師学科	100,000 円	790,000 円	230,000 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。		
<p><評価委員会の構成> 企業・団体 2名、保護者 1名</p> <p><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</p>		
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	2024年4月 ～2025年3月	業界団体
(有) ホテル アミューズ富岡	2024年4月 ～2025年3月	企業役員
東日本調理師専門学校 父母の会	2024年4月 ～2025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/>

(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（合計欄を含む。）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。

学校コード (13桁)	H110310000174
学校名 (〇〇大学 等)	東日本調理師専門学校
設置者名 (学校法人〇〇学園 等)	学校法人 山崎学園

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)		一人	一人	一人
内訳	第Ⅰ区分	一人	一人	
	第Ⅱ区分	0人	0人	
	第Ⅲ区分	0人	0人	
	第Ⅳ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)				一人
(備考)				

※ 本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分、第Ⅳ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、第4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) 警告が連続する者はいたが、特例措置「教育課程の特性」により警告扱いにならなかったため、人数に計上していない。			

※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、遑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	一人	一人
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	一人	一人
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。