

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	西東京調理師専門学校
設置者名	田中 啓介

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	専門調理師科 (2年制)	夜・通信	250時間	80×2=160時間	
	調理師科 (1年制)	夜・通信	250時間	80×1=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

<p>本校情報公開ポータルサイトにて公表  <a href="http://tanaka.ac.jp/disclosure.html">http://tanaka.ac.jp/disclosure.html</a>                      (授業科目の一覧の中で、教員の実務経験に関するチェック欄、および当該教員の主な実務経験[関連する授業の観点等]の記述欄あり。)</p>
--

3. 要件を満たすことが困難である学科

<p>学科名 該当なし                      (困難である理由)</p>
--

様式第2号の2-②【(2)-②外部の意見を反映することができる組織への外部人材の複数配置】

※ 様式第2号の2-①に掲げる法人以外の設置者（公益財団法人、公益社団法人、医療法人、社会福祉法人、独立行政法人、個人等）は、この様式を用いること。

学校名	西東京調理師専門学校
設置者名	田中 啓介

1. 大学等の教育について外部人材の意見を反映することができる組織

名称	教育課程編成委員会
役割	実践的かつ専門的な職業教育を実践することを目的に、企業との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行い、カリキュラムの編成や、授業内容の改善充実化に活かすため、設置された委員会である。年2回開催している。

2. 外部人材である構成員の一覧表

前職又は現職	任期	備考（学校と関連する経歴等）
飲食業界代表取締役	令和2年4月1日 ～ 令和3年3月31日	実務に必要な最新の知識・技術・技能、及び業界における人材の専門性と動向についての知見
ホテル支配人	令和2年4月1日 ～ 令和3年3月31日	業界における人材の専門性と同行についての知見
(備考) 外部人材である構成員は3名である。		

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	西東京調理師専門学校
設置者名	田中 啓介

○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>&lt;シラバスの作成過程&gt; 教育課程編成委員の答申を受けて次年度カリキュラムの編成を行い、授業担当者を決定してシラバス作成の依頼をする。</p> <p>&lt;シラバスの作成時期・公表時期&gt; 2月～3月に本校からの“含むべき事項”の指示を受けて各教科担当者が作成する。初回授業の開始にあわせて公表している。</p> <p>&lt;シラバス内容&gt; 学生が学習の流れを理解し、円滑に授業を受けられるよう、授業の開かれる学期・期間、使用教材、授業の目的、授業の到達目標、成績評価方法など、およそ学生が授業を受け、求められる知識・技能を修得するにあたって必要な情報を示している。また、「年間授業計画書(シラバス)」作成においては、担当教員の提出した内容を学内で共有し他教科との連携を取れるよう工夫している。</p>	
授業計画書の公表方法	<p>本校情報公開ポータルサイトにて公表 <a href="http://tanaka.ac.jp/disclosure.html">http://tanaka.ac.jp/disclosure.html</a></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>定期試験は原則、前期試験と後期試験を実施している。2回の試験結果の平均を4段階で評価している。すなわち「優」90～100点、「良」70～89点、「可」60～69点、「不可」0～59点の4段階である。60点未満は再試験が課せられる。 なお、定期試験の代わりにレポートを課し100点満点で成績評価することもできる。</p>	

<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>【客観的な指標の設定・公表について】 「学業成果の客観的な指標」として、GPA 制度を導入している。算出方法は、下記 (URL) に示したとおりである。算出結果は、各学生へ提示する。</p> <p>【成績評価の適切な実施に係る取組の概要について】 成績評価については、成績の分布状況（学生全体のG P A値のヒストグラムや、科目単位での評定分布状況）出席率、成績評価得点等を把握し、担当教員によって公正かつ適切に行っている。 また、学生からの成績評価に対する確認にも積極的に応じている。</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>本校情報公開ポータルサイトにて公表 <a href="http://tanaka.ac.jp/disclosure.html">http://tanaka.ac.jp/disclosure.html</a></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>【卒業認定基準について】 学生は、次の各号に掲げる条件を満たすことを求められ、「卒業判定会議」の議を経て卒業が認められる。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 履修年限の終了時に全ての科目について合格点を得ていること。</li> <li>2 年間の法定時間数以上を出席していること。</li> <li>3 規定の授業時間数を履修していること。</li> <li>4 必用な学納金を指定期日までに完納していること。</li> <li>5 学校の定める日時に規定に沿った卒業作品の提出をしていること。</li> </ol> <p>【ディプロマポリシーについて】 また、本校では「ディプロマポリシー」（育てたい学生像・目指す人間像）を策定し、HPにて公表している。</p>	
<p>卒業の認定に関する 方針の公表方法</p>	<p>本校情報公開ポータルサイトにて公表 <a href="http://tanaka.ac.jp/disclosure.html">http://tanaka.ac.jp/disclosure.html</a></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	西東京調理師専門学校
設置者名	田中 啓介

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	本校校内指定場所での閲覧による公表方法をとっている。電話等による事前連絡と、所定の「財務情報閲覧申請書」の記入を求めている。 (身分証明書確認あり) <b>【参考HP】</b> <a href="http://tanaka.ac.jp/disclosure.html">http://tanaka.ac.jp/disclosure.html</a>
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				
衛生関係		専門課程	専門調理師科	○					
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		
2年	昼	1,942 単位時間/単位	780 単位時間/単位	単位時間/単位	1162 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		31人	1人	5人 (学校全体)	18人 (学校全体)	23人 (学校全体)			

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) 全ての学生について、ノート提出時や実習授業時に学習の遅れや理解不足をチェックし、放課後等に練習会や勉強会を行い、技術指導や学習指導を行っている。特に留学生の学修進捗は入念にチェックし、手厚い指導を行っている。

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
11人 (100%)	人 (%)	11人 (100%)	人 (%)
(主な就職、業界等)			
ホテル (風のテラス KUKUNA、富士屋ホテル株式会社) 結婚式場 (アニヴェルセル株式会社、八芳園) 集団給食 (聖ヨハネ会、株式会社ジーエスエフ、グリーンハウスグループ) 飲食店 (蕎麦切 砥喜和、東京食采株式会社、すしの中川、意気な寿司処阿部)			
(就職指導内容)			
就職担当とクラス担任が情報共有のもと、一人ひとりにトータルで指導を行う。年間を通じて複数回、授業内で専門家を招いてのセミナーや企業を招いての校内合同企業説明会を実施。校外での合同企業説明会にも授業として全員で参加する。			
(主な学修成果 (資格・検定等))			
調理師資格、フードコーディネーター3級			
(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
11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)		
本人・保護者と教頭及びクラス担任の4者面談を繰り返し実施している。進路変更希望者には、本人の希望・適正について聞き取りと面談を行い、希望する進路に向けての進学先紹介等を行っている。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生関係		専門課程	調理師科				
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
2年	昼	1,080 単位時間/単位	600 単位時間 /単位	単位時間 /単位	480 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	15人	2人	5人 (学校全体)	18人 (学校全体)	23人 (学校全体)		

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)全ての学生について、ノート提出時や実習授業時に学習の遅れや理解不足をチェックし、放課後等に練習会や勉強会を行い、技術指導や学習指導を行っている。特に留学生の学修進捗は入念にチェックし、手厚い指導を行っている。

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
17人 (100%)	人 (%)	17人 (100%)	人 (%)
(主な就職、業界等)			
ホテル (ホテル SORANO、オーベルジュ オー・ミラドー) 集団給食 (富士産業株式会社、HITOWA フーズ株式会社、栄養食株式会社) 飲食店 (Pizzeria YUICIRO&A、深大寺水神苑、株式会社ラリアンス、ステーキハウス ジョージ、際コーポレーション株式会社、ラムラ株式会社、株式会社翔山亭、株式会社フードビジネス紋屋、大龍軒、シェ松尾)			
(就職指導内容)			
就職担当とクラス担任が情報共有のもと、一人ひとりにトータルで指導を行う。年間を通じて複数回、授業内で専門家を招いてのセミナーや企業を招いての校内合同企業説明会を実施。校外での合同企業説明会にも授業として全員で参加する。			
(主な学修成果 (資格・検定等))			
調理師資格			

(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	1 人	5.6%
(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) 本人・保護者と教頭及びクラス担任の4者面談を繰り返し実施している。進路変更希望者には、本人の希望・適正について聞き取りと面談を行い、希望する進路に向けての進学先紹介等を行っている。		

## 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)
専門調師科	200,000 円	520,000 円	480,000 円	その他の費用 145,000 円、 教材費 約 110,000 円
調理師科	200,000 円	520,000 円	480,000 円	その他の費用 145,000 円、 教材費 約 110,000 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) 本校情報公開ポータルサイトにて公表 <a href="http://tanaka.ac.jp/disclosure.html">http://tanaka.ac.jp/disclosure.html</a>
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)
「教育活動の質向上及び学校運営の改善・強化を図ること、また、より実践的な職業教育の質を確保すること」を目的とし、教育活動の観察や意見交換等を通じて、自己評価の結果を評価するために関係規程を整備し「学校関係者評価委員」を機関として設置した。



学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
イタリアンレストラン オーナー	令和元年11月19日 ～令和3年11月31日	企業
食堂経営者	令和元年11月19日 ～令和3年11月31日	卒業生
店舗経営者	令和元年11月19日 ～令和3年11月31日	地域
NPO 法人代表	令和元年11月19日 ～令和3年11月31日	教育に関する有識者
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) 本校情報公開ポータルサイトにて公表 <a href="http://tanaka.ac.jp/disclosure.html">http://tanaka.ac.jp/disclosure.html</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) 本校情報公開ポータルサイトにて公表 <a href="http://tanaka.ac.jp/disclosure.html">http://tanaka.ac.jp/disclosure.html</a>
---

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。