

様式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	新宿調理師専門学校
設置者名	学校法人 新宿学園

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	調理師本科 昼間部 (1年制)	夜・ 通信	19 単位	3 × 1 = 3 単位	
	調理師本科 夜間部 (2年制)	夜・ 通信	22 単位	4 単位	
	調理師専修科 昼間部 (2年制)	夜・ 通信	48 単位	3 × 2 = 6 単位	
(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にて公開 https://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2019/07/実務経験のある教員等による授業科目の一覧表.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	新宿調理師専門学校
設置者名	学校法人 新宿学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

HPにて公開

<https://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2019/07/理事名簿.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	元食品会社 執行役員 総務部長	H29.4.1～ R3.3.31	学校コンプライアンス 組織運営体制チェック
非常勤	設計事務所代表取締役 掃除に学ぶ会会長	H29.4.1～ R3.3.31	建築物、施設、設備知見 社会人躰教育内容チェック
(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（学部等名）	新宿調理師専門学校 （調理師本科昼間部（1年制） 調理師本科夜間部（2年制） 調理師専修科昼間部（2年制））
設置者名	学校法人 新宿学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

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>（授業計画の作成・公表に係る取組の概要）</p> <p>（調理師本科昼間部（1年制）、調理師本科夜間部（2年制）、調理師専修科昼間部（2年制））</p> <p>【作成について】</p> <p>調理師免許要件科目については、調理師養成施設遵守要項に記載されている教育目標を達成すべく授業計画を作成している。また、その他の科目も含めて、すべての授業は教育的効果や必要性を毎年検証し、授業内容や評価方法など常に改善を試みている。</p> <p>実習科目については、飲食店等での実務のある教員が、現場に即した指導を行っている。また、講義科目についても、集団給食等の実務経験のある教員が、現場での衛生管理や調理の知識などの講義・指導を行っている。</p> <p>【時期について】</p> <p>翌年度の授業計画は、12月～1月頃より作成を開始し、3月には正式に決定する。</p> <p>年間のスケジュールに合わせて細かい授業日程や授業回数を確認し、シラバスおよび進度予定表を授業担当者が作成し、それらを取りまとめ、HP上に公開する。</p>
<p>授業計画の公表方法 掲載： https://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2019/07/a.本科昼間部シラバス.pdf https://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2019/07/b.本科夜間部シラバス.pdf https://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2019/07/c.専修科シラバス.pdf</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>（授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要）</p> <p>学則にて、成績評価、履修、卒業要件について規定している。成績評価については、学則で定める成績認定科目について、実技、筆記の試験等により行っている。</p> <p>（参考）</p> <p>学則第9条 教科科目の履修認定は、原則として第5条に定める各学期末に行う面接、実技及び筆記の試験並びに論文のいずれか又は併用による成績を学年末に総合して認定する。</p> <p>9条の2 前項の試験を受験できる者は、各教科につき、試験実施の日までに実施する授業時間数の3分の2以上を受講し、学校の資格認定を経た者とする。</p> <p>学則第24条 第8条の教科課程を修了した者には、卒業証書を授与し、調理師免許資格を与える。</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。

(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)

本校は全科目必修である。学則で定める成績認定の科目については、実技や筆記による試験等により成績を出し、学期末・年度末にすべての学生の成績を整理する。

成績は、昼間部においては、試験と授業受講状況により評価している。試験を70点、受講状況を30点とし、100点満点中の60点以上を合格としている。また、夜間部においては、試験により評価し、100点満点中60点以上を合格としている。

全科目必修のため、同学科の全学生が統一的に試験を受験するため、GPAは算出していないが、成績認定の全科目の合計点を科目数で序し、平均成績を算出している。

試験は、担当した教員による成績のばらつきがないよう、講義科目については書式を、実習科目については方式を統一して実施している。

学生には、試験後に成績表を配布し、成績の詳細と順位を伝達している。

成績評価方法については、入学時のオリエンテーションにて全学生に告知するほか、シラバスおよび学校情報公開にて、HP上で公表している。

客観的な指標の
算出方法の公表方法

掲載： <https://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2019/07/成績評価の客観的指標の算出方法.pdf>

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。

(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)

新宿調理師専門学校は、「お預かりした大切な生徒に、人としての倫理と道徳を躰け、調理師として必要な知識と技能を授け、社会に望まれる人材を養成する」を校是に掲げ、現場での即戦力・飲食業界でのリーダーを育て、社会に貢献することを目的としている。

そのため、実習科目については即戦力となる基礎的技能、講義科目については実習科目と連動した実験・演習等を取り入れた知識、その他の科目には農業体験やサービス・接客など調理に関連する様々な経験を通して、調理師としての資質を身につけていく。

本校は、学則に定める通り全科目必修であり、成績認定のある科目については試験等による履修認定、その他の科目についても、所定の出席時間の受講により履修認定を行い、すべての科目が履修完了次第、卒業認定となる。

単位認定や卒業要件に関する項目は、学則および生徒心得に記載している。また、HPの学校情報公開に公表している。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

掲載： <https://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2018/10/学校情報公開2.pdf>

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2号の4-①を用いること。

学校名	新宿調理師専門学校
設置者名	学校法人 新宿学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	HPにて公開 https://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2019/07/a.貸借対照表.pdf
収支計算書又は 損益計算書	HPにて公開 https://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2019/07/b.収支計算書.pdf
財産目録	HPにて公開 https://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2019/07/c.財産目録.pdf
事業報告書	HPにて公開 https://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2019/07/d.事業報告書.pdf
幹事による監査 報告(書)	HPにて公開 https://www.shincho.ac.jp/wp/wp-content/uploads/2019/07/e.幹事による監査報告書.pdf