

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	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	20単位	3単位	
	調理師本科夜間部 (2年制)	夜・通信	20単位	4単位	
	調理師専修科昼間部 (2年制)	夜・通信	45単位	6単位	
		夜・通信			
(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-content/uploads/2021/06/実務経験のある教員等による授業科目の一覧.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-content/uploads/2021/06/設置者の理事（役員）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	R2.4.1～ R5.3.31	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	R2.4.1～ R5.3.31	建築物、施設、設備知 見、社会人躰教育内容 チェック
非常勤	元新宿調理師専門学校 副理事長	R2.4.1～ R5.3.31	学校職員経験による 助言
(備考)			

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	新宿調理師専門学校
設置者名	学校法人 新宿学園

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	学校関係者評価委員会
役割	学校教育活動及び学校運営状況を学校自ら評価を行う「自己評価」をもとに年2回、企業等の役員・卒業生等が、学校評価について参画・審議し、学校に対して、意見具申をおこなう。

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）
企業管理職	R3.4.1 ～R4.3.31	ホテル人事部勤務の経歴から、卒業後に求められる人材の養成・教育について知見がある。
専門学校・広報部	R3.4.1 ～R4.3.31	ホテル専門学校勤務の経歴から、関連業種の観点より、学校運営と教育活動について助言いただく。
卒業生	R3.4.1 ～R4.3.31	一般企業を定年退職後、本校に入学した経歴から、卒業生として学校運営・教育活動について助言いただく。
卒業生・元 教職員 クッキングスクール講師	R3.4.1 ～R4.3.31	卒業生であり、本校の広報職員でもあった経歴から、生徒のニーズの他、多角的な視野を持つ。
(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	新宿調理師専門学校
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

<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) (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】 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。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】 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。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>	
授業計画書の公表方法	<p>https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2021/06/a本科昼間部(1年制).pdf</p> <p>https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2021/06/b本科夜間部(2年制).pdf</p> <p>https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2021/06/c専修科(2年制1学年).pdf</p> <p>https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2021/06/c専修科(2年制2学年).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) 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) 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。 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。 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>	

<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>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2019/07/成績評価の客観的指標の算出方法.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>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、社会に求められる人財を養成する」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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2020/06/学校情報公開.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	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にて公表 https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2021/06/貸借対照表R3.pdf
収支計算書又は損益計算書	HPにて公表 https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2021/06/事業活動収支計算書R2年度.pdf
財産目録	HPにて公表 https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2021/06/財産目録R3.pdf
事業報告書	HPにて公表 https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2021/06/令和2年度事業報告.pdf
監事による監査報告（書）	HPにて公表 https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2021/06/監査報告書R3.pdf

2. 教育活動に係る情報

①-1 学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理師専門課程	調理師本科 昼間部 (1年制)				
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	33 単位時間/単位	19 単位時間 /単位	単位時間 /単位	14 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	
120人		46人	人	16人	21人	37人	

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) * 特別課外生徒活動を「シャイニングスターズ活動」として奨励 ・被災地訪問活動 ・新宿警察署、NPO法人日本を美しくする会ボランティア活動への参加 * 授業の取組をイベントにて外部観覧者への披露(保護者・企業・その他関係者) ・調理基礎技術のコンテスト「シェフグランプリ」夏・冬2回開催 ・躰教育の成果発表 挨拶コンテスト(調理祭、シェフグランプリ、体育祭等) * 各科目担当教員によるノート回収指導 * 就職支援 ・会社説明と料理デモンストレーション二本立ての会社説明会の実施

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
44人 (100%)	2人 (4.5%)	31人 (70.5%)	11人 (25%)
（主な就職、業界等） ホテル（リゾートトラスト・富士屋ホテル・森ビルホスピタルティコーポレーション・銀水荘等） レストラン（たん熊・南国酒家・クリエイトレストラン等） 給食（こどもの森等）			
（就職指導内容） 企業説明及び料理デモンストレーションによる会社説明会開講 エントリーシート、履歴書の書き方指導・添削 日常時からの挨拶返事指導			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許・技術考査			
（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
47人	3人	6.4%
（中途退学の主な理由） 学習意欲低下による修学継続困難、進路変更等		
（中退防止・中退者支援のための取組） 遅刻・欠席・生活態度不良者には家庭と連絡を取りながら担任、副担任による個別面談をする。改善が見られない場合、学年主任を柱とした学校指導委員会を行い、教職員一同にて情報共有し声掛けを行う。		

2. 教育活動に係る情報

①-2 学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理師専門課程	調理師本科 夜間部 (2年制)				
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	夜	32 単位時間/単位	18 単位時間 /単位	単位時間 /単位	14 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	
240人		172人	人	16人	21人	37人	

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) *夜間部対象は昼間に就労している生徒が8割程度仕事をしながら通学しても支障のない通学日数を検討し、週3日実施とする *経済的支援 経済的に厳しい高校現役卒を対象に自ら働きながら学費を賄えるよう学費の減額をする 2年間学費総額 ￥880,000 *昼間部イベントに希望者参加の承認

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
71人 (100%)	1人 (1.4%)	58人 (81.70%)	12人 (16.9%)
（主な就職、業界等） ホテル（リゾートトラスト・富士屋ホテル・森ビルホスピタルティコーポレーション・銀水荘等） レストラン（たん熊・南国酒家・クリエイトレストラン等） 給食（こどもの森等）			
（就職指導内容） 企業説明及び料理デモンストレーションによる会社説明会開講 エントリーシート、履歴書の書き方指導・添削 日常時からの挨拶返事指導			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許・技術考査			
（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
71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）		

2. 教育活動に係る情報

①-3 学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理師専門課程	調理師専修科昼間部 (2年制)	○			
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	63 単位時間/単位	19 単位時間 /単位	単位時間 /単位	14 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	
320人		205人	人	16人	21人	37人	

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） *特別課外生徒活動を「シャイニングスターズ活動」として奨励 ・被災地訪問活動 ・新宿警察署、NPO法人日本を美しくする会ボランティア活動への参加 *授業の取組をイベントにて外部観覧者への披露（保護者・企業・その他関係者） ・調理基礎技術のコンテスト「シェフグランプリ」夏・冬2回開催 ・躰教育の成果発表 挨拶コンテスト（調理祭、シェフグランプリ、体育祭等） *各科目担当教員によるノート回収指導 *就職支援 ・会社説明と料理デモンストレーション二本立ての会社説明会の実施

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
106人 (100%)	3人 (2.8%)	85人 (80.2%)	18人 (17.0%)
（主な就職、業界等） ホテル（リゾートトラスト・富士屋ホテル・森ビルホスピタルティコーポレーション・銀水荘等） レストラン（たん熊・南国酒家・クリエイトレストラン等） 給食（こどもの森等）			
（就職指導内容） 企業説明及び料理デモンストレーションによる会社説明会開講 エントリーシート、履歴書の書き方指導・添削 日常時からの挨拶返事指導			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許・技術考査			
（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
108人	2人	1.85%
（中途退学の主な理由） 学習意欲低下による修学継続困難、進路変更等		
（中退防止・中退者支援のための取組） 遅刻・欠席・生活態度不良者には家庭と連絡を取りながら担任、副担任による個別面談をする。改善が見られない場合、学年主任を柱とした学校指導委員会を行い、教職員一同にて情報共有し声掛けを行う。		

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)
調理師本科 昼間部(1年制)	150,000円	640,000円	480,000円	学用品代 88,000円
調理師本科 夜間部(2年制)	100,000円	160,000円	230,000円	学用品代 88,000円
調理師専修科 昼間部(2年制)	150,000円	690,000円	480,000円	学用品代 88,000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) HPにて公開 https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2021/06/令和2年度自己評価書.pdf		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 関係企業、卒業生などを含む学校関係者評価委員を組織し、学校自己評価を基にそれぞれの知見を活かし教育内容や学校運営等について評価を行っている。 評価内容は校長、理事長を中心とした教員幹部会にて検討し改善できるものは早急に改善している。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
ホテル人事管理部	2021年4月1日～ 2022年3月31日	企業
専門学校 広報部	2021年4月1日～ 2022年3月31日	企業
卒業生	2021年4月1日～ 2022年3月31日	卒業生
卒業生 クッキングスクール講師	2021年4月1日～ 2022年3月31日	卒業生
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) HPにて公開 https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2021/06/令和2年度学校関係者評価委員会報告.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.shincho.ac.jp/about/point/
--

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。

(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。

学校名	新宿調理師専門学校
設置者名	学校法人新宿学園

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）		38人	36人	41人
内 訳	第Ⅰ区分	24人	21人	
	第Ⅱ区分	-	-	
	第Ⅲ区分	-	-	
家計急変による支援対象者（年間）				0人
合計（年間）				41人
(備考)				

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ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)			

※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、遡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	2人
3月以上の停学	0人
年間計	2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 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	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	0人	4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	0人	4人

(備考)

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。