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	17	3単位	
	調理師本科夜間部(2年制)	夜・通信	20	4単位	
	調理師専修科昼間部(2年制)R4年入学	夜・通信	42	6単位	
	調理師専修科昼間部(2年制)R5年入学	夜・通信	40	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

https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2023/06//実務経験のある教員等による授業科目の一覧表 2023 (国及び都が定める添付資料②).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

https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2023/06/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 新宿調理師専門学校副理事長	R5.4.1～ R8.3.31	学校職員経験による助言
非常勤	元 日清食品株式会社 執行役員 総務部長	R5.4.1～ R8.3.31	コンプライアンス 組織運営体制チェック
非常勤	卒業生 美容と運動・食の研究者	R5.4.1～ R8.3.31	調理師と健康
非常勤	元 新渡戸文化短期大学 副学長	R5.4.1～ R8.3.31	学校運営全般
非常勤	元 東京工科自動車大学 校校長	R5.4.1～ R8.3.31	学校運営全般
(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	教育課程編成委員会
役割	教育課程編成委員会の設置 教育課程の編成（授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。以下同じ。）にあたっては、教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意見を十分に活かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努めなければならない。

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）
公益社団法人 日本料理研究会理事	R5. 4. 1 から R6. 3. 31	
飲食店オーナー調理師	R5. 4. 1 から R6. 3. 31	卒業生、外部講師
(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る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目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。 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月から1月頃より作成を開始し、3月には正式決定する。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、シラバスおよび進捗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>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。 (参考) 学則第9条の2 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期末に総合して認定する。 第9条の3 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。 第24条 教科課程を修了した者は、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。</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で公表している。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	https://www.shincho.ac.jp/wpcontent/uploads/2019/07/成績評価の客観的指標の算出方法.pdf
<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>「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基礎技術の習得、講義科目については実習科目と連動した実験・演習を取り入れた知識、その他の科目で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付けていく。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により卒業認定となる。</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>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	https://www.shincho.ac.jp/wpcontent/uploads/2023/06/学校情報公開2023.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/wpcontent/uploads/2023/06/令和4年度貸借対照表.pdf
収支計算書又は損益計算書	HPにて公表 https://www.shincho.ac.jp/wpcontent/uploads/2023/06/令和4年度資金収支計算書.pdf
財産目録	HPにて公表 https://www.shincho.ac.jp/wpcontent/uploads/2023/06/財産目録.pdf
事業報告書	HPにて公表 https://www.shincho.ac.jp/wpcontent/uploads/2023/06/事業報告書-1.pdf
監事による監査報告（書）	HPにて公表 https://www.shincho.ac.jp/wpcontent/uploads/2023/06/監査報告書.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		14 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		38人	3人	19人	16人	35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1．参照
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3．参照
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4．参照
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 * 授業の取り組みをイベントにて外部観覧者への披露（保護者・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」開催 ・ 躰教育の成果発表 挨拶コンテスト（調理祭またはシェフグランプリ等） * 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2本立ての会社説明会実施

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
41人 (100%)	0人 (0%)	36人 (87.8%)	5人 (12.2%)
（主な就職、業界等） ホテル（リゾートトラスト・富士屋ホテル・森ビルホスピタリティコーポレーション・龍名館等）レストラン（たん熊・南国酒家・アールティコーポレーション等）給食（こどもの森・東京天竜等）			
（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
43人	2人	4.6%
(中途退学の主な理由) 進路変更による退学		
(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。 経済的困窮に関しては、担任制度にしていることで、随時相談しやすい環境を整えているのと同時に、奨学金担当より奨学金募集の呼びかけを行うなどしている。		

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 32 単位時間/単位	開設している授業の種類		
	夜		講義 18 単位時間 /単位	演習 単位時間 /単位	実習 14 単位時間 /単位
2年			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	226人	0人	19人	16人	35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. 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. 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. 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割程度いることから、仕事に支障のない通学日数を検討し、1週3日の授業計画としている。 *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負担を極力抑えた設定としている。2年間学費総額¥980,000 *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
87人 (100%)	4人 (4.6%)	68人 (78.2%)	15人 (17.2%)
（主な就職、業界等） ホテル（リゾートトラスト・富士屋ホテル・森ビルホスピタリティコーポレーション・龍名館等）レストラン（たん熊・南国酒家・アールティコーポレーション等）給食（こどもの森・東京天竜等）			
（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
87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） 夜間部についても担任制を導入しており、生徒が常に相談しやすい環境を整えています。		

① ー 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） <small>令和5年度入学生</small>	○				
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	59 単位時間/単位	19 単位時間 /単位	40 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		
160人	53人	0人	19人	16人	35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. 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. 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. 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 * 授業の取り組みをイベントにて外部観覧者への披露（保護者・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」開催 ・ 躰教育の成果発表 挨拶コンテスト（調理祭またはシェフグランプリ等） * 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2本立ての会社説明会実施

① 一4 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) 令和4年度入学生	○			
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	62 単位時間/単位	20 単位時間 /単位		42 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		
160人	46人	2人	19人	16人	35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. 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. 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. 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 <ul style="list-style-type: none"> ・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 * 授業の取り組みをイベントにて外部観覧者への披露（保護者・その他関係者） <ul style="list-style-type: none"> ・調理基礎技術のコンテスト「シェフグランプリ」開催 ・躰教育の成果発表 挨拶コンテスト（調理祭またはシェフグランプリ等） * 各科目担当教員によるノート回収指導 * 就職支援 <ul style="list-style-type: none"> ・会社説明と料理デモンストレーション2本立ての会社説明会実施

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
73人 (100%)	0人 (%)	71人 (%)	2人 (%)
(主な就職、業界等) ホテル（リゾートトラスト・富士屋ホテル・森ビルホスピタリティコーポレーション・龍名館等）レストラン（たん熊・南国酒家・アールティコーポレーション等）給食（こどもの森・東京天竜等）			
(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
81人	8人	9.8%

(中途退学の主な理由) 進路変更、意欲低下による退学
(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	660,000円	600,000円	学習用品代 38,000円
調理師本科 夜間部(2年制)	100,000円	165,000円	255,000円	学習用品代 38,000円
調理師専修科 昼間部(2年制)	150,000円	660,000円	620,000円	学習用品代 38,000円
	円	円	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にて公表 https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2023/06/令和4年度自己評価報告書.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
卒業生	R5.4.1から R6.3.31	卒業生
卒業生	R5.4.1から R6.3.31	卒業生
NPO法人 日本を美しくする会	R5.4.1から R6.3.31	地域
他大学常務理事	R5.4.1から R6.3.31	企業
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にて公表 https://www.shincho.ac.jp/wp-content/uploads/2023/06/学校関係者評価結果.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/>