

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	町田調理師専門学校
設置者名	学校法人 榎本学園

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 (衛生関係)	調理師科 (1年制)	夜・通信	390時間	80×1= 80時間	
調理師 専門課程 (衛生関係)	上級調理師科 (2年制)	夜・通信	960時間	80×2= 160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

ホームページにて公開 https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html

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	町田調理師専門学校
設置者名	学校法人 榎本学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページにて公開 https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html

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	前職 高校教諭	2018年6月3日 ～ 2022年6月2日	教育に関する助言
非常勤	会社員	2018年6月3日 ～ 2022年6月2日	教育に関する助言、 学校運営に関する 助言
非常勤	現職 学校法人経営	2018年6月3日 ～ 2022年6月2日	学校運営に関する 助言
(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	町田調理師専門学校 調理師科・上級調理師科
設置者名	学校法人 榎本学園

○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。	
(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要) 各授業科目については、養成施設指導ガイドラインに従い、本校独自で設定する科目については、教育課程編成委員会での議論に基づき、毎年検証を行っている。授業計画書については、養成施設指導ガイドラインに従う他、当年度の対する教育課程編成委員会での議論に基づき、次年度の方針を決定し、担当教員が次年度計画書を作成する。年度初めにホームページにて公開。	
授業計画書の公表方法	URL: https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html
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。	
(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要) 【評価基準】 1) 学期末試験は100点満点中、60点以上を合格とし、以下を評価の基準とする。 A(90点以上)、B(70点以上89点以下)、C(60点以上69点以下)、D(59点以下) 2) 各授業科目の評価は、上記筆記試験を基準に、学年末出席状況、提出物、課題報告ならびに必要と認められる学習作業の結果を勘案し、総合して行う。出席時間数は調理師養成施設の規程に従うものとする。 3) 評価Dの場合、再試験を行い、結果が60点以上であれば評価Cとする。	
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) 成績評価を厳格に行いより教育効果を高めること、学生の学習意欲を触発し学習目標を明確化するため、GPSA(Grade Point Simple Average)を導入している。A・B・C・Dの評価に対して、それぞれ3・2・1・0点のGrade Pointを与え、Grade Pointの総数を総科目数で割ることにより、科目あたりの平均点(Grade Point Simple Average)を算出する。	
客観的な指標の算出方法の公表方法	ホームページにて公表 URL: https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html
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) 本校所定の全課程を修了したと認められたとき及び納付金を完納している場合に卒業判定会議で審査の上認定する。	
卒業の認定に関する方針の公表方法	ホームページにて公表 URL: https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html

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	町田調理師専門学校
設置者名	学校法人榎本学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	URL : https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html
収支計算書又は損益計算書	同上
財産目録	同上
事業報告書	同上
監事による監査報告（書）	同上

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		調理師 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
1年	昼	960時間	540 単位時間		390 単位時間	30 単位時間	
			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		30人	0人	14人	6人	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） 定期的に小テストや実技試験を行い、習得状況の確認を行う他、必要な学生には担任による個別相談を行う他、進路指導部とともに進路相談を行うなどして支援している。

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
32人 (100%)	0人 (0%)	26人 (81.2%)	6人 (18.8%)
(主な就職、業界等) 調理業界（レストラン、ホテル、集団給食等）			
(就職指導内容) 就職指導部が中心となり、担任・副担任一丸となって個々の学生に対し、個々人の適正・希望を踏まえた、個別の進路指導に取り組んでいる。同窓会組織とも協力し、学生の進路決定を支援している。また、模擬面接、履歴書の書き方の指導も行っている。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許			
(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
36人	4人	11.1%
(中途退学の主な理由) 進路変更、経済的理由		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任教員による個別指導。経済的に困難な学生に対して分納・延納を認めている。		

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	町田調理師専門学校
設置者名	学校法人榎本学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	URL : https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html
収支計算書又は損益計算書	同上
財産目録	同上
事業報告書	同上
監事による監査報告（書）	同上

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		調理師 専門課程	上級調理師科	○			
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	1,710時間	750 <small>単位時間</small>		900 <small>単位時間</small>	30 <small>単位時間</small>	30 <small>単位時間</small>
		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		144人	0人	14人	13人	28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） ・ 定期的に小テストや実技試験を行い、習得状況の確認を行う他、必要な学生には担任による個別相談を行う他、進路指導部とともに進路相談を行うなどして支援している。

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
74人 (100%)	0人 (0%)	62人 (83.8%)	12人 (16.2%)
(主な就職、業界等) 調理業界（レストラン、ホテル、集団給食等）			
(就職指導内容) 就職指導部が中心となり、担任・副担任一丸となって個々の学生に対し、個々人の適正・希望を踏まえた、個別の進路指導に取り組んでいる。同窓会組織とも協力し、学生の進路決定を支援している。また、模擬面接、履歴書の書き方の指導も行っている。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許、技術考査、食育インストラクター、レストランサービス技能検定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
143人	9人	6.3%
(中途退学の主な理由) 進路変更、経済的理由		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任教員による個別指導。経済的に困難な学生に対して分納・延納を認めている。		

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)
調理師科	150,000 円	600,000 円	520,000 円	
上級 調理師科	150,000 円	600,000 円	520,000 円	「その他」につき、 二年次は 620,000 円
	円	円	円	
	円	円	円	
修学支援 (任意記載事項)				
分納制度あり。				

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) 前年度評価につき、HP で公開している。 URL : https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) 教育活動その他の学校運営について、社会のニーズ等を踏まえた目指すべき目標を設定し、その達成状況や達成に向けた取組の適切さ等を自己評価し、その結果に基づく学校関係者評価を実施することにより、自己評価の客観性・透明性を高める。また、その結果を公表することにより、適切に説明責任を果たす。学校関係者との連携協力により、学校としての組織的・継続的な改善を図り、よりよい学校づくりを推進する。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
調理関連 公益社団法人 役員	平成 30 年 4 月 1 日～令和 2 年 3 月 31 日 (2 年)	業界団体
製菓店 オーナーシェフ	平成 30 年 4 月 1 日～令和 2 年 3 月 31 日 (2 年)	企業
企業 代表取締役	平成 30 年 4 月 1 日～令和 2 年 3 月 31 日 (2 年)	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) 前年度評価につき、HP で公開している。 URL : https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html		
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) URL : https://www.enomoto.ac.jp/valuation.html
--