

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	東京すし和食調理専門学校
設置者名	学校法人 水野学園

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
調理文化専門課程	和食調理科 すし職人コース (2年制)	夜・通信	2, 164時間	80×2=160時間	
	和食調理科 和食料理人コース (2年制)	夜・通信	2, 164時間	80×2=160時間	
	調理研究科 (1年制)	夜・通信	1, 024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

本校 HP にて公表 https://www.sushi-tokyo.jp/about_futankeigen

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名	なし
(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	東京すし和食調理専門学校
設置者名	学校法人水野学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

本校 HP にて公表 https://www.sushi-tokyo.jp/about_futankeigen

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	会社員 上級技術顧問	2019年6月28日～ 2022年6月27日	企画・調整・コンプライアンス
非常勤	税理士	2019年6月28日～ 2022年6月27日	企画・調整・コンプライアンス・財務
(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	東京すし和食調理専門学校
設置者名	学校法人水野学園

○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(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>(和食調理科すし職人コース(2年制)、和食調理科和食料理人コース(2年制)、調理研究科(1年制))</p> <p>授業計画(シラバス)の作成に当たっては、カリキュラムポリシーに則り、各コースのプログラム担当が原案を作成している。 原案は、学科長・教育部長の順に審査が行われ、学校長の承認のもと決定される。 授業計画(シラバス)はHP上にて公表するとともに、年初のオリエンテーションにて詳細説明を行い、学生に周知している。</p>	
授業計画書の公表方法	<p>本校 HP にて公表</p> <p>https://www.sushi-tokyo.jp/about_futankeigen</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>成績評価を適切に実施し、その指針となるべき基準は、『水野学園成績評価に関する内規』にて定めている。 各課題等の成績は、担当講師が上記内規の評価基準にしたがって厳格かつ適正に評価し、履修の認定を行っている。 成績評価に関する質問等は成績発表後、一定期間を設けて受け付け、真摯に対応することになっている。</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>「水野学園G P A制度に関する内規」により、成績評価においてG P Aによる客観的な指標を設定し、学内の成績評価として使用している。成績の分布状況を把握し、数値不良者に対して個別面談・就学支援をすることとしている。</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>本校 HP にて公表 https://www.sushi-tokyo.jp/about_futankeigen</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>卒業の認定についてはディプロマポリシーを定め、HPにて公表している。卒業認定は、履修状況、出席率、授業態度、成績などを総合的に判断し、担当講師、学科長、教育部長、学校長の合議により決定することを事前に通知した上で実施している。結果は掲示にて公表している。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>本校 HP にて公表 https://www.sushi-tokyo.jp/about_futankeigen</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	東京すし和食調理専門学校
設置者名	学校法人 水野学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	本校 HP にて公表 https://www.sushi-tokyo.jp/about_futankeigen
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		調理文化専門課程	和食調理科 (すし職人コース)	○			
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	2,380 単位時間/単位	792 単位時間/単位	単位時間/単位	1628 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	
60人		55人	24人	3人	4人	7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) ① クラス担任制および専用学生窓口を設け、学生が話しやすい環境を整えている。 ② 履修不良の学生に対して、個別の放課後指導・追試等を実施している。 ③ 公的奨学金、学校独自の奨学金制度を導入している。 ④ 学校提携の心理カウンセラーによるカウンセリングが受けられる体制を整えている。

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
22人 (100%)	5人 (22.7%)	11人 (50.0%)	6人 (27.3%)
(主な就職、業界等) 有限会社アオキヨシ（鮎青木）、株式会社 KSK（鮎かねさか）、日本料理 太月、株式会社パレスホテル、株式会社八芳園など 日本料理、すし専門店、ホテル等総合調理施設			
(就職指導内容) 進路希望調査、就職ガイダンス、身だしなみ指導、業界研究、履歴書添削、エントリーシート添削、模擬面接、学内企業説明会、企業見学会など			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許 和食検定 初級 水野学園職業技能検定 すし和食部門 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
49人	2人	4.1%
(中途退学の主な理由) 経済上の理由、健康上の理由、就学・通学困難 など		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制、出席状況・課題提出状況を書した保護者通知の発送（年2回）、学校長メールアドレスの全学年公開、専門医によるカウンセリング、学生相談、個別面談など。中退者からの希望があれば、就職支援のための個別相談を実施。中途採用求人公開なども実施している。		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理文化専門課程	和食調理科 (和食料理人コース)	○			
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	2,380 単位時間/単位	792 単位時間 /単位	単位時間 /単位	1628 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		100人	58人	4人	5人	9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) ① クラス担任制および専用学生窓口を設け、学生が話しやすい環境を整えている。 ② 履修不良の学生に対して、個別の放課後指導・追試等を実施している。 ③ 公的奨学金、学校独自の奨学金制度を導入している。 ④ 学校提携の心理カウンセラーによるカウンセリングが受けられる体制を整えている。

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
35人 (100%)	6人 (17.1%)	13人 (37.1%)	16人 (45.7%)
(主な就職、業界等) 有限会社アオキヨシ (鮎青木)、株式会社 KSK (鮎かねさか)、日本料理 太月、 株式会社パレスホテル、株式会社八芳園など 日本料理、すし専門店、ホテル等総合調理施設			

<p>(就職指導内容)</p> <p>進路希望調査、就職ガイダンス、身だしなみ指導、業界研究、履歴書添削、エントリーシート添削、模擬面接、学内企業説明会、企業見学会など</p>
<p>(主な学修成果(資格・検定等))</p> <p>調理師免許 和食検定 初級 水野学園職業技能検定 すし和食部門 3級</p>
<p>(備考) (任意記載事項)</p>

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
102 人	14 人	13.7 %
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>経済上の理由、健康上の理由、就学・通学困難 など</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>担任制、出席状況・課題提出状況を書した保護者通知の発送(年2回)、学校長メールアドレスの全学年公開、専門医によるカウンセリング、学生相談、個別面談など。中退者からの希望があれば、就職支援のための個別相談を実施。中途採用求人公開なども実施している。</p>		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		調理文化専門	調理研究科				
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	1,024 単位時間/単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位	1064 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	
30人		10人	5人	1人	2人	3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） ① クラス担任制および専用学生窓口を設け、学生が話しやすい環境を整えている。 ② 履修不良の学生に対して、個別の放課後指導・追試等を実施している。 ③ 公的奨学金、学校独自の奨学金制度を導入している。 ④ 学校提携の心理カウンセラーによるカウンセリングが受けられる体制を整えている。

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
6人 (100%)	0人 (0.0%)	4人 (66.7%)	2人 (33.3%)
（主な就職、業界等） 有限会社アオキヨシ（鮭青木）、株式会社KSK（鮭かねさか）、日本料理 太月、 株式会社パレスホテル、株式会社八芳園など 日本料理、すし専門店、ホテル等総合調理施設			

<p>(就職指導内容)</p> <p>進路希望調査、就職ガイダンス、身だしなみ指導、業界研究、履歴書添削、エントリーシート添削、模擬面接、学内企業説明会、企業見学会など</p>
<p>(主な学修成果(資格・検定等))</p> <p>調理師免許 和食検定 初級 水野学園職業技能検定 すし和食部門 3級</p>
<p>(備考) (任意記載事項)</p>

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
8 人	2 人	25.0 %
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>経済上の理由、健康上の理由、就学・通学困難 など</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>担任制、出席状況・課題提出状況を書した保護者通知の発送(年2回)、学校長メールアドレスの全学年公開、専門医によるカウンセリング、学生相談、個別面談など。中退者からの希望があれば、就職支援のための個別相談を実施。中途採用求人公開なども実施している。</p>		

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)
和食調理科 (すし職人コース) (和食料理人コース)	100,000円	750,000円	650,000円	
和食調理科 (すし職人コース) (和食料理人コース) 2年次	—	750,000円	700,000円	
調理研究科	100,000円	750,000円	700,000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) 前年度評価について、例年8月末を目安に学校HPにて公開している。 https://www.sushi-tokyo.jp/about_futankeigen		
学校関係者評価の基本方針(実施方法・体制) 本校では、各専攻分野の関連企業、関連団体の関係者を評価委員として、学校関係者評価委員会を組織する。同委員会では、本校自己点検・自己評価報告書に基づき、学校の運営状況や当該学科の教育状況、進路状況、学校全体の設備や運営状況などに関する自己評価結果を報告し、各委員より自己評価結果の評価を受け、自己評価結果の妥当性・客観性・透明性を高めるとともに当該学科への理解促進や連携協力による今後の運営や教育の改善等を図ることを基本方針とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
一般社団法人 理事	2019年4月1日～ 2021年3月31日	業界団体
株式会社 代表取締役社長	2019年4月1日～ 2021年3月31日	業界団体
業界団体連合会 会長	2019年4月1日～ 2021年3月31日	業界団体
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) 例年8月に実施しており、8月末を目安に学校HPにて公開している。 https://www.sushi-tokyo.jp/about_futankeigen		
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HPにて公表 https://www.sushi-tokyo.jp/about_futankeigen
--