

令和4年度 学校情報

学校法人 水野学園
東京すし和食調理専門学校

学校法人水野学園 東京すし和食調理専門学校は令和3年度および令和4年度学校情報について、以下の通り報告いたします。

◆◆◆ 目 次 ◆◆◆

基準1	学校の概要
基準2	各学科の教育
基準3	教職員
基準4	キャリア教育・実践的職業教育
基準5	様々な教育活動・教育環境
基準6	学生への支援
基準7	学生納付金・就学支援
基準8	学園の財務
基準9	学校評価

基準1 学校の概要	
【教育目的】	和食料理の基礎ならびにすし調理を中心とした調理技術ならびに食品知識、日本食文化背景などの専門教育を教授し、すし和食調理を通じて社会に貢献する人材を育成することを目的とする。あわせて調理師の資格取得に必要な事柄を学習する。
【校長名】	渡辺 勝
【所在地】	東京都世田谷区池尻2-30-14
【連絡先】	03-5431-5961
【沿革・歴史】	平成27年6月 東京すし和食調理専門学校 専修学校認可 平成28年4月 東京すし和食調理専門学校 開校 平成30年3月 和食調理科 一期生卒業 平成30年4月 調理研究科 開講 平成31年3月 和食調理科 二期生 調理研究科 一期生 卒業 令和2年4月 和食研究科 開講 令和4年3月 調理研究科 廃止
【教育理念】	①実践的な専門能力の修得とともに、ものづくりの喜びと奥深さを伝える ②古くから伝わる技術を学び、それを新しいかたちで表現できる人材を育成する ③社会の多様性を理解し、広い視野で物事をとらえる人材を育成する

基準2 各学科の教育	
【入学者に関する事項】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 出願条件 ・ 入学者数 ・ 卒業・成績評価基準等 	【出願条件】 入学時の年齢が18歳以上で、次のいずれかに該当する方 ①高等学校卒業(見込み)以上 ②高等学校卒業程度認定試験の合格者または合格予定者 ③高等学校卒業と同程度の学力があると本校が認めた方 【入学定員】 90名 【卒業に必要な授業時間数】 和食調理科…全日制2年[2,304時間] 和食研究科…全日制3年[3,456時間] 【成績評価】 提出物評価、出席率、授業態度、試験成績等で総合的に判断する。
【カリキュラム】	各学年での目標レベルに到達するために、各コースとも体系的に編成されている。カリキュラム内容については日々活発に意見が交換されており、毎年見直され、学年を超えて多角的に検討されている。
【進級・卒業の要件等】	進級、卒業に必要な授業時数の取得、出席率、授業態度、成績の状況を総合的に判断し、学校長および教職員による判定会議で決定する。
【資格・検定試験合格実績】	調理師(国家資格)…和食調理科 卒業生全員取得 水野学園 職業技能検定 すし・和食部門 すし和食3級(和食調理科1年生対象)…81.6% すし和食2級(希望者対象)…100% 日本ホテル教育センター主催 和食検定3級・2級 一社)日本実務能力教育協会 和食アドバイザー検定 3級・2級
【卒業後の進路】 令和3年度卒業生の実績	【企業等就職率…就職希望者に占める就職者の割合】 和食調理科…100% 調理研究科…100% 【企業就職以外の進路】 進学、家業従事、等

基準3 教職員	
【教職員数】	20人
【教職員の組織】	学校長、教員、事務職員、学校医
【教員の専門性】	<ul style="list-style-type: none"> ●実習系教員…和食専門調理師・調理師で和食店・すし店の調理経験者 ●講義系教員…管理栄養士、病院栄養指導経験者、食品衛生指導経験者、行政の環境指導経験者、等

基準4 キャリア教育・実践的職業教育	
【キャリア教育への取り組み状況】	1年次より就職ガイダンス、進路希望調査などを段階的に実施している。学務課進路担当においては、進路個人面談、履歴書添削などを実施している。業界研究、料理人の仕事研究を授業に組み込んでいる。また、店舗でのインターンシップを行い、就業体験を奨励している。
【実習・実技等の取組状況】	全授業の約70%を実習・演習としている。 各学年において、業界第一線で活躍する特別講師を招聘した実践教育を行っている。また、本年度は全学年とも検温・手指消毒・マスク着用・パテーション利用による試食など感染対策に十分留意して実施している。
【就職支援等への取り組み状況】	学務課進路担当を設置し、専任職員がその任を負う。 企業就職希望者に対しては、卒業前年度1月以降に就職活動のための具体的な方策について指導を行うと同時に、専用のWEBサイトにおいて求人の公開を行っている。

基準5 様々な教育活動・教育環境	
【学校行事への取り組み状況】	<ol style="list-style-type: none"> ① 入学式・新入生オリエンテーション ② 学園長セミナー・理事長セミナー ③ 学外研修(1年次・2年次・3年次) ④ 店舗実習・インターンシップ(和食研究科3年次必修) ⑤ 年度末発表会(全学科1年次) ⑥ 卒業賞味会(和食調理科2年次) ⑦ 専門店賞味体験会(3年次) ⑧ 防災訓練 ⑨ 学内安全週間 ⑩ 卒業式
【課外活動】	無し

基準6 学生への支援	
【学生支援の取組状況】	<ol style="list-style-type: none"> ① クラス担任制および、専用窓口を設け、学生が話やすい環境を整えている。 ② 専用アプリを用いて学生連絡を行っている 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。

基準7 学生納付金・就学支援	
【学生納付金の取り扱い】	入学時学納金は、年間一括と前後期分納で選択できる。 別途申請により、年10回分割にも応じている。
【活用できる経済的支援措置】	<ul style="list-style-type: none"> ●公的奨学金 日本学生支援機構奨学金／東京都育英資金奨学金／日本学生支援機構学習奨励費 ●水野学園奨学金制度 3年次学費減免制度／新入生奨学金制度／再進学奨励制度／教育ローン補助制度／親族奨学金制度／留学生奨学金制度

基準8 学園の財務	
【学園財務の状況等】	顧問税理士の指導をうけながら適正な会計処理を行い、監事2名による会計監査においても問題はない。 前年度財務諸表(水野学園全体)は下記の通り。

1. 貸借対照表 令和4年3月31日現在			
			(単位:千円)
科目	金額	科目	金額
固定資産	7,229,743	固定負債	53,352
流動資産	2,933,210	流動負債	1,130,447
		負債の部合計	1,183,799
		純資産の部	8,979,154
資産の部合計	10,162,953	負債の部及び 純資産の部合計	10,162,953
2. 事業活動収支計算書 令和3年4月1日～令和4年3月31日			
			(単位:千円)
科目	金額	科目	金額
【収入の部】		【支出の部】	
学生生徒等納付金	1,630,580	人件費	916,700
その他の収入	1,178,273	教育研究経費	356,778
		管理経費	384,583
		その他の支出	4,168
収入合計	2,808,853	支出合計	1,662,229

基準9 学校評価	
【自己評価・学校関係者評価の結果】	毎年、自己点検・自己評価を実施している。 学校関係者評価委員会を開催し、評価結果を公表している。
【評価結果を踏まえた改善方策】	学校関係者評価委員会の結果を踏まえ、改善すべき点の改善・検討を行っている。カリキュラムについては、教育課程編成委員会による提案も改善案として検討している。

以上