

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	辻調理師専門学校 東京
設置者名	学校法人辻料理学館

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
衛生専門課程	調理師本科 (1年制)	夜・通信	92時間	80×1＝ 80時間	
	調理応用技術マネジメント学科(2年制)	夜・通信	232時間	80×2＝ 160時間	
	製菓衛生師本科 (1年制)	夜・通信	80時間	80×1＝ 80時間	
	製菓応用技術マネジメント学科(2年制)	夜・通信	160時間	80×2＝ 160時間	
(備考) 辻調理師専門学校 東京は令和6年度に開校した。					

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表 https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/

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	辻調理師専門学校 東京
設置者名	学校法人辻料理学館

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページにて公表 https://www.tsuji-gakkan.jp/information/

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	現職 会社経営者 (昭和57年9月1日～)	昭和59年3月17日～ 令和7年3月31日	学校運営に関する 助言
非常勤	前職 国立大学法人 大学院教授 (平成19年4月1日～ 令和2年3月31日) 現職 一般社団法人 代表理事 (平成20年12月1日～)	平成31年4月1日～ 令和7年3月31日	教育内容・教育活動 連携に関する助 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	辻調理師専門学校 東京
設置者名	学校法人辻料理学館

○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)</p> <p>調理師本科(1年制)、調理応用技術マネジメント学科(2年制)、製菓衛生師本科(1年制)、製菓応用技術マネジメント学科(2年制)に共通</p> <p>【作成について】</p> <ul style="list-style-type: none"> 各教科科目については、毎年度、辻調理師専門学校 東京の学内会議による検討・検証に基づいて、各授業を担当する教員が次年度の授業計画書を作成する。 学内規程により、課程、学科、学年、年度、教科科目の名称、授業の方法、必修・選択の別、期間、時間数、回数、教員名、実務経験のある教育科目の有無等の教科科目の基本情報のほか、科目概要、到達目標、学習計画、成績評価の方法・基準等、は全科目共通で記載し、指定の様式で作成する。 <p>【時期について】</p> <ul style="list-style-type: none"> 翌年度の講義予定(授業計画)は毎年度12~2月に担当教員が作成し、3月中に翌年度分のシラバスをHP上に公開する。 	
授業計画書の公表方法	<p>本校ホームページ上で公開</p> <p>https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/</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> <ul style="list-style-type: none"> 学則、学則施行細則において、学内の成績評価、履修・卒業の認定について規定している。各学科で定める授業科目の試験等(レポート含む)により成績評価を行う。 各教科の成績評価は100点を満点とし、60点以上を合格とする。 <p>【学則】</p> <p>(成績評価)</p> <p>第9条 授業科目の成績評価は、学年末において、学期毎に行う試験、実習の成果、履修状況等は総合的に勘案して行う。ただし、各科目の出席時間数が学則に定める授業時間数の60%に達しない者は、その科目について評価を受けることができない。</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>【客観的指標の設定】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学則施行細則にもとづき、各科目の成績評価は100点を満点とし、60点以上を合格とする。60点以上の成績については、その評価を秀(90点以上)、優(80点以上90点未満)、良(70点以上80点未満)、可(60点以上70点未満)とする。 ・年度末最終の成績評価に対しては、学内のGPA制度に関する規程にもとづき各科目のGP平均からGPAを算出する。方法は、秀(4点)、優(3点)、良(2点)、可(1点)に換算し、GPAは(秀の時間数×4+優の時間数×3+良の時間数×2+可の時間数×1)の合計を、学生が履修済みの総時間数で除することによる。計算値は、小数点以下第3位を(切り捨てて)第2位までとする。 <p>【把握に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・成績分布の状況は、前期評価または後期評価において把握し、年度末にはGPAにおいて年間の評価を総括する。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・成績評価の指標については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施する。 ・学外に対しては、本校ホームページ上に公表する。 	
客観的な指標の算出方法の公表方法	本校ホームページ上で公開 https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/
<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> <ul style="list-style-type: none"> ・卒業認定については、学則、学則施行細則、またこれにもとづいた学内規程がある。 ・学業成績評価にもとづき、各学年の必修科目の合否判定がすべて合格で、学則に定める卒業・進級に必要な授業時間数の80%以上出席している場合において、卒業・進級を判定する。 ・学内規程に則り、卒業・進級判定会議により審議を行い、卒業を認定する。 <p>【公表に係る取組み】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卒業・進級に関わる認定の基準については、入学時に配布するハンドブックにて公表するとともに、入学時のガイダンスにおいて説明を実施する。 ・学外に対しては、本校ホームページ上に公表する。 	
卒業の認定に関する方針の公表方法	本校ホームページ上で公開 https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/feature/

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	辻調理師専門学校 東京
設置者名	学校法人辻料理学館

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	ホームページに掲載している。 https://www.tsuji-gakkan.jp/information/
収支計算書又は損益計算書	ホームページに掲載している。 https://www.tsuji-gakkan.jp/information/
財産目録	ホームページに掲載している。 https://www.tsuji-gakkan.jp/information/
事業報告書	ホームページに掲載している。 https://www.tsuji-gakkan.jp/information/
監事による監査報告（書）	ホームページに掲載している。 https://www.tsuji-gakkan.jp/information/

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		衛生専門課程	調理師本科				
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	1,016 単位時間	574 単位時間	442 単位時間	1,016単位時間		
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		
40人	40人	3人	7人	14人	21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)
 教員による相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等を随時実施し、学生の積極的な学修を支援する。

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
人 (100%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
(主な就職、業界等) ホテル、ブライダル、レストラン（西洋料理）、日本料理店、カフェ、医療・福祉機関等を見込んでいる。			
(就職指導内容) 自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に着けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、計画的に就職支援を行う予定である。			
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師免許の取得を予定している。			
(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
人	人	%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組)		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	衛生専門課程	調理応用技術マネジメント学科					
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	2,100 単位時間	572 単位時間		442 単位時間		
			1,014 単位時間				
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	159人	26人	14人	23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） 教員による相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等を随時実施し、 学生の積極的な学修を支援する。

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
人 (100%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
（主な就職、業界等） ホテル、ブライダル、レストラン（西洋料理）、日本料理店、カフェ、医療・福祉機関等を見込んでいる。			
（就職指導内容） 自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に着けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、計画的に就職支援を行う予定である。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許の取得を予定している。			

(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
人	人	%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組)		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	製菓衛生師本科				
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	1,010 単位時間	530 単位時間	単位時間	480 単位時間	単位時間	単位時間
			1,010 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	
40人		40人	5人	7人	18人	25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） 教員による相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等を随時実施し、 学生の積極的な学修を支援する。

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
人 (100%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
（主な就職、業界等） 製菓店、ホテル、レストラン、菓子メーカー等を見込んでいる。			
（就職指導内容） 自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に着けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、計画的に就職支援を行う予定である。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 製菓衛生師試験受験資格を見込んでいる。			

(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
人	人	%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組)		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士				
衛生	衛生専門課程	製菓応用技術マネジメント学科						
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	2,050 単位時間	530 単位時間	単位時間	480 単位時間	単位時間	単位時間	1,010 単位時間
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	119人	27人	13人	24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） 教員による相談受付や面談、進路指導、学外教育活動の紹介等を随時実施し、 学生の積極的な学修を支援する。

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
人 (100%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
（主な就職、業界等） 製菓店、ホテル、レストラン、菓子メーカー等を見込んでいる。			
（就職指導内容） 自己理解と業界理解を深め、自ら意思決定ができる能力を身に着けると共に、就職後も自らの力でキャリアデザインが構築できるよう、計画的に就職支援を行う予定である。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 1年次では製菓衛生師試験受験資格の取得、2年次では製菓衛生師免許の取得を見込んでいる。			

(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
人	人	%
(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 (1年制)	250,000円	1,090,000円	830,000円	教育充実金、実習費
調理応用技術マネジメント学科 (2年制)	250,000円	1,026,000円	640,000円	教育充実金、実習費
製菓衛生師本科 (1年制)	250,000円	1,090,000円	830,000円	教育充実金、実習費
製菓応用技術マネジメント学科 (2年制)	250,000円	1,026,000円	640,000円	教育充実金、実習費
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)		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
業界関係者、学生保証人 (保護者)、卒業生、高等学校等関係者、地域関係者等を含む、5名以上の委員による学校関係者評価委員会を組織し、教育内容や学校運営等について、それぞれの知見を活かした評価を行う。委員会は年に2回実施し、その評価の内容は本校教職員に周知し、次年度以降の学校運営の改善に取り組む。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> 学校関係者評価を確実に実施し、 開設年度の翌年度末までにその結果を公表するために委員の選任を行う。 </div>		
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)		
開設年度の翌年度末までに評価を確実に公表する。		
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.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/