

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	西武調理師アート専門学校
設置者名	学校法人文理佐藤学園

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
衛生専門課程	調理学科	夜・通信	105 単位時間	80 単位時間	
	調理学科	夜・通信	88 単位時間	80 単位時間	
		夜・通信			
		夜・通信			
(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

「令和7年度 調理学科 授業計画」としてFILEに綴じ、学生に配布。また同じFILEを玄関正面、接客スペースに自由閲覧・持出可棚を設置し、そこに配置する。

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	西武調理師アート専門学校
設置者名	学校法人文理佐藤学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

下記ホームページにて公表
<https://www.bunris.ac.jp/data/pdf/houjin/houjin02.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	株式会社 代表取締役社長	2025.6.6 ～ 2029.6.5	広報、企画財務
非常勤	学校法人 理事長	2025.6.6 ～ 2029.6.5	リスク管理

(備考)
理事定数7人のうち外部理事3人。うち2人について記載。

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	西武調理師アート専門学校
設置者名	学校法人文理佐藤学園

○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書(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)

【作成過程について】

・編成会議を開催

編成会議に基づき、授業担当教員にシラバス作成依頼。

授業担当教員は学生が授業内容を理解できるよう、授業の方法、授業の概要、内容（全15回の講義ごとに授業内容を記載）、目標、成績評価などを明記したシラバスを作成している。

・提出されたシラバスを校長・教務が確認

【作成・公表時期について】

カリキュラム編成会議に基づき、2月上旬に授業担当教員にシラバス作成を依頼。

2月下旬にシラバス案の提出を受け、校長・教務が確認をする。

そして、3月中旬の稟議決裁により非常勤講師の承認を受けて、

最終的にシラバスが確定する。その後、下記の方法により年度初めに公表し、授業（科目）の最終到達目標を共有する。

授業計画書の公表方法	令和7年度「調理学科 授業計画」としてFILEに綴じ、学生に配布。また同じFILEを玄関正面、接客スペースに自由閲覧・持出可棚を設置し、そこに配置する。
------------	--

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)

授業の出欠席、試験、小テスト、必要に応じてレポートを課し、総合的に評価をしている。また試験は100点満点における60点以上を合格とし、合格者は当該科目の履修が認定される。

80-100	優
70-79	良
60-69	可
59以下	不可

ただし授業科目の講義数のうち、出席が2/3以下の生徒については、その成績評価の対象としない。

また、科目ごとの評価の仕方（評価の方法など）については科目ごとに担当教員が作成するシラバスによって明示しているが、履修した科目の成績は、優、良、可、不可によって示され、優、良、可が「合格」、不可が「不合格」とする。

「成績評価の基準」を「学則」においてあらかじめ設定し、それを年度初め配布する『学生便覧』に明記し、学生に示している

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。

(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)

- ・試験（本試験、小テスト）
- ・レポート
- ・出席状況、
- ・課題

など授業科目ごとに成績評価を点数（100点満点）に換算している。

学科ごとに、学期末において全科目の換算した点数の平均を算出して成績分布状況を把握する仕組みを導入し、ホームページおよび「令和7年度 調理学科 授業計画」にあらかじめ公表している。

成績評価の指標と分布状況の把握の仕方については、9月の前期試験、2月の後期試験に先立って再度在学生に周知することとしている。

(各クラス掲示しております)

- ・学生の出席が授業回数の2/3以上が評価を受けるための基準とする。

客観的な指標の算出方法の公表方法	下記ホームページにて公表 https://www.seibugakuen.ac.jp/chouri/chouriinformation/
------------------	---

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)

西武調理師アート専門学校では、卒業判定会議を実施し、所定の期間（調理学科昼間部は1年、調理学科夜間部は1.5年）在学し、卒業要件となる単位を修得した者で以下3つの能力を有する者は卒業を許可する。

1. キャリアとして活躍する確かな技術力
2. ホスピタリティを養い、コミュニケーション力を育てる力
3. 「高き志」を持ち、すべてに誠を尽くし、最後までやり抜く強い意志を養う力

卒業の認定に関する
方針の公表方法

下記ホームページにて公表

<https://www.seibugakuen.ac.jp/chouri/chouri-information/>

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	西武調理師アート専門学校
設置者名	学校法人文理佐藤学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.bunris.ac.jp/data/index.html#p1
収支計算書又は損益計算書	https://www.bunris.ac.jp/data/index.html#p1
財産目録	https://www.bunris.ac.jp/data/index.html#p1
事業報告書	https://www.bunris.ac.jp/data/index.html#p1
監事による監査報告（書）	https://www.bunris.ac.jp/data/index.html#p1

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	専門課程	調理学科					
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
1年	昼	990 単位時間／単位	570 単位時間／単位	90 単位時間／単位	330 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		
40人	28人	0人	3人	25人	28人		

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <ul style="list-style-type: none">・編成会議を開催 <p>編成会議に基づき、授業担当教員にシラバス作成依頼。</p> <p>授業担当教員は学生が授業内容を理解できるよう、授業の方法、授業の概要、内容（全15回の講義ごとに授業内容を記載）、目標、成績評価などを明記したシラバスを作成している。</p> <ul style="list-style-type: none">・提出されたシラバスを校長・教務が確認 <p>【作成・公表時期について】</p> <p>カリキュラム編成会議に基づき、2月上旬に授業担当教員にシラバス作成を依頼。</p> <p>2月下旬にシラバス案の提出を受け、校長・教務が確認をする。</p> <p>そして、3月中旬の稟議決裁により非常勤講師の承認を受けて、最終的にシラバスが確定する。その後、下記の方法により年度初めに公表し、授業（科目）の最終到達目標を共有する。</p>

成績評価の基準・方法

(概要)

授業の出欠席、試験、小テスト、必要に応じてレポートを課し、総合的に評価をしている。また試験は100点満点における60点以上を合格とし、合格者は当該科目の履修が認定される。

80-100	優
70- 79	良
60- 69	可
59 以下	不可

ただし授業科目の講義数のうち、出席が2/3以下の生徒については、その成績評価の対象としない。

また、科目ごとの評価の仕方（評価の方法など）については科目ごとに担当教員が作成するシラバスによって明示しているが、履修した科目の成績は、優、良、可、不可によって示され、優、良、可が「合格」、不可が「不合格」とする。

「成績評価の基準」を「学則」においてあらかじめ設定し、それを年度初め配布する『学生便覧』に明記し、学生に示している

卒業・進級の認定基準

(概要)

調理学科では、卒業判定会議を実施し、所定の期間（1年）在学し、卒業要件となる単位を修得した者で以下3つの能力を有する者は卒業を許可する。

1. キャリアとして活躍する確かな技術力
2. ホスピタリティを養い、コミュニケーション力を育てる力
3. 「高き志」を持ち、すべてに誠を尽くし、最後までやり抜く強い意志を養う力

学修支援等

(概要)

講義15回の中で、定期的に小テストを実施し、各科目の理解度をセルフチェックしている。また随時担任、科の教員が相談受付や面談、進路指導を行い意欲ある学生の積極的な学修を支援している。

また欠席者が多い学生、成績が良くない学生には、保護者をお呼びして面談をし、学校・保護者と連携を高め学生をサポートしている。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
24人 (100%)	0人 (0%)	23人 (95.8%)	1人 (4.2%)

(主な就職、業界等)

専門料理店・ホテル・式場・事業所

(就職指導内容)

個人面談を実施し、就職対策講座を設け、マナー講習、面談講習などを実施

(主な学修成果（資格・検定等）)
調理師（卒業時）

(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
26人	2人	7.6%

(中途退学の主な理由)

進路変更による転換

(中退防止・中退者支援のための取組)

定期的に面談を実施。補習の実施により学力不足の回復を図る

また欠席が多い学生に対しては、保護者との連絡を密にし、学校・保護者と連携を強め学生支援を図る。

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		専門課程	調理学科			
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
1.5年	夜	960 単位時間／単位	540 単位時間	90 単位時間	330 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
40 人		28 人	0 人	3 人	25 人	28 人

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)								
<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・編成会議を開催 <p>編成会議に基づき、授業担当教員にシラバス作成依頼。</p> <p>授業担当教員は学生が授業内容を理解できるよう、授業の方法、授業の概要、内容（全15回の講義ごとに授業内容を記載）、目標、成績評価などを明記したシラバスを作成している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・提出されたシラバスを校長・教務が確認 <p>【作成・公表時期について】</p> <p>カリキュラム編成会議に基づき、2月上旬に授業担当教員にシラバス作成を依頼。2月下旬にシラバス案の提出を受け、校長・教務が確認をする。</p> <p>そして、3月中旬の稟議決裁により非常勤講師の承認を受けて、最終的にシラバスが確定する。その後、下記の方法により年度初めに公表し、授業（科目）の最終到達目標を共有する。</p>								
<p>成績評価の基準・方法</p> <p>(概要)</p> <p>授業の出欠席、試験、小テスト、必要に応じてレポートを課し、総合的に評価をしている。また試験は100点満点における60点以上を合格とし、合格者は当該科目の履修が認定される。</p> <table> <tbody> <tr> <td>80-100</td> <td>優</td> </tr> <tr> <td>70- 79</td> <td>良</td> </tr> <tr> <td>60- 69</td> <td>可</td> </tr> <tr> <td>59 以下</td> <td>不可</td> </tr> </tbody> </table> <p>ただし授業科目の講義数のうち、出席が2/3以下の生徒については、その成績評価の対象としない。</p> <p>また、科目ごとの評価の仕方（評価の方法など）については科目ごとに担当教員が作成するシラバスによって明示しているが、履修した科目の成績は、優、良、可、不可によって示され、優、良、可が「合格」、不可が「不合格」とする。</p> <p>「成績評価の基準」を「学則」においてあらかじめ設定し、それを年度初め配布する『学生便覧』に明記し、学生に示している</p>	80-100	優	70- 79	良	60- 69	可	59 以下	不可
80-100	優							
70- 79	良							
60- 69	可							
59 以下	不可							

卒業・進級の認定基準	
(概要) 調理学科では、卒業判定会議を実施し、所定の期間（1.5年）在学し、卒業要件となる単位を修得した者で以下3つの能力を有する者は卒業を許可する。	
1. キャリアとして活躍する確かな技術力 2. ホスピタリティを養い、コミュニケーション力を育てる力 3. 「高き志」を持ち、すべてに誠を尽くし、最後までやり抜く強い意志を養う力	
学修支援等	

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）				
卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他	
5人 (100%)	0人 (0%)	2人 (40.0%)	3人 (60.0%)	
(主な就職、業界等) 専門料理店、ホテル、式場、事業所				
(就職指導内容) 個人面談を実施し、就職対策講座を設け、マナー講習、面談講習などを実施				
(主な学修成果（資格・検定等）) 調理師（卒業時）				
(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
7人	2人	28.5%
(中途退学の主な理由) 進路変更による転換		
(中退防止・中退者支援のための取組) 定期的に面談を実施。補習の実施により学力不足の回復を図る また欠席者が多い学生に対しては、保護者との連絡を密にし、学校・保護者と連携を強め学生支援を図る。		

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)
調理学科 (昼)	170,000 円	550,000 円	480,000 円	
調理学科 (夜)	100,000 円	470,000 円	380,000 円	
	円	円	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) https://www.seibugakuen.ac.jp/wpcontent/themes/seibu_wp/assets/files/infor/hyouka_r04.pdf ※毎年10月に実施、12月作成・公表															
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)															
学校関係者評価を、関係企業、就職先、卒業生の各区分から1名以上計4人から成る「学校関係者評価委員会」を組織し、学校運営、活動、学修成果、環境、学生募集、社会貢献などについて評価を行う。評価内容は、学校運営会議で報告され、次年度以降の学校運営の課題改善を、校長が責任者として取り組む。															
学校関係者評価の委員															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>所属</th> <th>任期</th> <th>種別</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>有限会社ミネ五十子印刷 代表取締役社長 様</td> <td>令和6年4月1日～ 令和7年3月31日</td> <td>関係企業</td> </tr> <tr> <td>DINING RESTAURANR Ro-se オーナーシェフ 様</td> <td>令和6年4月1日～ 令和7年3月31日</td> <td>就職・実習先</td> </tr> <tr> <td>広告代理店</td> <td>令和6年4月1日～ 令和7年3月31日</td> <td>関係企業</td> </tr> <tr> <td>調理学科 卒業生</td> <td>令和6年4月1日～ 令和7年3月31日</td> <td>卒業生</td> </tr> </tbody> </table>	所属	任期	種別	有限会社ミネ五十子印刷 代表取締役社長 様	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	関係企業	DINING RESTAURANR Ro-se オーナーシェフ 様	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	就職・実習先	広告代理店	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	関係企業	調理学科 卒業生	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	卒業生
所属	任期	種別													
有限会社ミネ五十子印刷 代表取締役社長 様	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	関係企業													
DINING RESTAURANR Ro-se オーナーシェフ 様	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	就職・実習先													
広告代理店	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	関係企業													
調理学科 卒業生	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日	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) https://www.seibugakuen.ac.jp/wpcontent/themes/seibu_wp/assets/files/infor/hyouka_r04.pdf ※毎年10月に実施、12月作成・公表															
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.seibugakuen.ac.jp/chouri/>