

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	東京ホテル・ウェディング&IR専門学校
設置者名	学校法人 滋慶学園

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
商業実務専門課程	IR・MICEマネジメント科(4年制)	夜・通信	100 単位	12 単位	
	IR・ホテル&リゾート科昼間部一(3年制)	夜・通信	91 単位	9 単位	
	IR・ホテル&リゾート科昼間部二(3年制)	夜・通信	91 単位	9 単位	
	キャリナリー&レストラン科昼間部一(3年制)	夜・通信	91 単位	9 単位	
	キャリナリー&レストラン科昼間部二(3年制)	夜・通信	91 単位	9 単位	
	IR・エアライン科(2年制)	夜・通信	16 単位	6 単位	

(備考) 学科内の履修プランにより選択科目が分散されるものは、「実務経験のある教員等による授業科目の一覧」のプランごとの一覧を参照。

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

HPにて授業科目一覧を公開。

「各学科等の教育」として学科ごとに公開しているカリキュラム一覧の中で、教員の実務経験に関するチェック欄あり。

掲載 URL https://www.tir.ac.jp/public_info/

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	東京ホテル・ウェディング&IR 専門学校
設置者名	学校法人 滋慶学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

HPにて理事名簿を公開している。
掲載URL https://www.tir.ac.jp/public_info/

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	株式会社役員	2021.6.1～ 2024.5.31	地元(江戸川区)の名士として学校と地域の連携を図る。
非常勤	株式会社役員	2021.6.1～ 2024.5.31	地元(北海道)の名士として学校と地域の連携を図る。
(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	東京ホテル・ウェディング&IR専門学校
設置者名	学校法人 滋慶学園

○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)

【作成について】

各授業科目については、毎年度、学科ごとの教育課程編成委員会および教務会議等により、これまでの授業科目の検証から、目標や各授業の連携すべき内容等の検証を行い、その結果に基づいて授業を担当する教員により作成を行っている。

学内の規則により、授業科目名、必要時間数、担当教員名、実務家教員の場合の教員略歴、授業の学習内容、到達目標、評価方法と基準、授業計画・内容、時間外学修の指針、使用教材等の事項は全科目共通で記載することが必須となっており、学内統一様式でシラバス作成を行っている。

【時期について】

翌年度の講義予定は12月～2月に担当教員が作成し、3月の教務会議にて決定する。4月第1週のオリエンテーション週にて学生に配布後HP上に公開する。

授業計画書の公表方法	掲載 URL https://www.tir.ac.jp/public_info/
------------	---

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)

学則及び細則にて学内の成績評価、履修、卒業要件について規定している。各科目で定める評価方法(試験、実技など)により成績評価を行っている。

(参考:学則)

(試験、成績評価及び進級)

第11条 試験は学期ごとに行い、各学科とも最終学年の終わりには、卒業試験を行う。

試験の方法等については別に定める。ただし、実習については実習の成績によって修了を認定することができる。

2. 出席時数が授業時数の3分の1に達しないものは、その科目について評価を受けることができない。
3. 試験の成績は授業科目ごとに100点満点とし、60点以上を合格点とする。ただし、その各科目の評価については別に定める。
4. 進級については、進級判定会議の審議に基づき、校長が決定する。
5. 合格点に満たない科目については、再試験を行うことがある。
6. 学科試験に欠席した者で、その理由がやむを得ないと認められた者は、追試験を行うことがある。
7. G P A (グレード・ポイント・アベレージ)制度による評価については別に定める。

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)

学則、細則において、GPA を導入し、学内の成績評価として使用している。GPA は学生の履修した 1 授業科目あたりの平均成績を指す。

本校では学生が大学等への編入学時や就職活動時に求められた際に利用している。

学業成績は、授業科目ごとに行う試験（定期試験、実技試験等）によって評価される。本校では各授業の評価を 100 点満点を基準として、60 点以上を合格としている。合格者の中でも評価点数により、100～90 を A、89～80 を B、79～70 を C、69～60 を D、59～0 を F（不合格）として成績が通知される。各授業の成績評価を規定の数値に置き換え、1 授業あたりの平均成績を算出する。各成績は A (4 点) B (3 点) C (2 点) D (1 点) に換算する。GPA は (A の授業数×4+B の授業数×3+C の授業数×2+D の授業数×1) の合計を、各学生が履修済みの総授業数で除した数として求めることによって算出する。

成績評価方法については、入学時のオリエンテーションにて配布する便覧内に記載されている他、HP 上でも公開している

客観的な指標の 算出方法の公表方法	掲載 URL https://www.tir.ac.jp/public_info/
----------------------	---

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)

東京ホテル・ウェディング&IR 専門学校は、学校教育法に基づき IR 分野に関連する業界（観光・ホテル・ウェディング・劇場等文化施設・飲食・運輸）の業務に従事しようとする者に必要な知識及び技能を授け、併せて心身を鍛錬し、社会に有用な人材を養成することを目的としている。

卒業要件については、各学科の所定の授業を履修し、取得単位数が必要要件を満たした上で、卒業判定会議の審議に基づき認定することを定めている。詳細については学則、細則等に記載している。

本校ではディプロマ・ポリシー等を HP に公表している。

卒業の認定に関する 方針の公表方法	掲載 URL https://www.tir.ac.jp/public_info/
----------------------	---

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	東京ホテル・ウェディング&IR専門学校
設置者名	学校法人 滋慶学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	毎年7月上旬に最新情報をHPに公開している。 掲載URL https://www.tir.ac.jp/public_info/
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	
商業実務		商業実務 専門課程	IR・MICE マネジメント科 4年 制 (昼間部一)		-	-	
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			
4 年	昼	124 単位		講義	演習	実習	
				46 単位	单位	実技 単位	
		192 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		43 人	3 人	6 人	2 人	8 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) 担任制を導入し、学期ごとの個人面談や進路相談等を行っている。また授業外で基礎スキル習得のサポートを行う補習授業を展開している。また意欲のある学生向けの特別課題も設定し、より上位を目指せる環境も構築している。

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
人 (%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)
(主な就職、業界等)			
2021年設置学科のため卒業生なし			
(就職指導内容)			
キャリアセンターによる進路相談の他、履歴書添削、ポートフォリオ指導、面接対策等を実施している。			
(主な学修成果 (資格・検定等))			
なし			

(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
16 人	1 人	6.2 %
(中途退学の主な理由)		
進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
担任による個人面談の他、保護者を含めた三者面談や学生相談センターによるカウンセリング等も実施している。		

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	
商業実務		商業実務 専門課程	IR・ホテル& リゾート科 3年制 (昼間部一)		-	-	
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			
3年	昼	93 単位	講義	演習	実習	実験	
			22 単位	101 単位	26 単位	実技 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		29人	7人	6人	2人	8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） 担任制を導入し、学期ごとの個人面談や進路相談等を行っている。また授業外で基礎スキル習得のサポートを行う補習授業を開催している。また意欲のある学生向けの特別課題も設定し、より上位を目指せる環境も構築している。

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			
人 (%)	人 (%)	人 (%)	人 (%)			
（主な就職、業界等）						
2021年設置学科のため卒業生なし						
（就職指導内容） キャリアセンターによる進路相談の他、履歴書添削、ポートフォリオ指導、面接対策等を実施している。						
（主な学修成果（資格・検定等）） なし						
（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
15人	1人	6.6%
(中途退学の主な理由) 進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による個人面談の他、保護者を含めた三者面談や学生相談センターによるカウンセリング等も実施している。		

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
商業実務		商業実務 専門課程	IR・ホテル& リゾート科 3年制 (昼間部二)		-	-
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		
3 年	昼	93 単位	講義 単位	演習 単位	実習 単位	実験 単位
生徒総定員数		生徒実員 48 人	うち留学生数 0 人	専任教員数 6 人	兼任教員数 2 人	総教員数 8 人
149 単位						

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) 担任制を導入し、学期ごとの個人面談や進路相談等を行っている。また授業外で基礎スキル習得のサポートを行う補習授業を開催している。また意欲のある学生向けの特別課題も設定し、より上位を目指せる環境も構築している。

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
0 人 (100%)	0 人 (0 %)	0 人 (0 %)	0 人 (0 %)
(主な就職、業界等)			
2021年設置学科のためなし			
(就職指導内容)			
キャリアセンターによる進路相談の他、履歴書添削、ポートフォリオ指導、面接対策等を実施している。			
(主な学修成果 (資格・検定等))			
なし			
(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
13 人	0 人	0 %
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による個人面談の他、保護者を含めた三者面談や学生相談センターによるカウンセリング等も実施している。		

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
商業実務		商業実務 専門課程	キャリナリー& レストラン科 3年制 (昼間部一)		-	-
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		
3 年	昼	93 単位	講義 15 単位	演習 92 単位	実習 26 単位	実験 単位
生徒総定員数		生徒実員 80人	うち留学生数 4人	専任教員数 1人	兼任教員数 6人	総教員数 2人
					133 単位	
生徒総定員数		生徒実員 80人	うち留学生数 4人	専任教員数 1人	兼任教員数 6人	総教員数 2人
					133 単位	

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） 担任制を導入し、学期ごとの個人面談や進路相談等を行っている。また授業外で基礎スキル習得のサポートを行う補習授業を開催している。また意欲のある学生向けの特別課題も設定し、より上位を目指せる環境も構築している。

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
0人 (100%)	0人 (0%)	0人 (0%)	0人 (0%)
（主な就職、業界等） 2021年設置学科のためなし			
（就職指導内容） キャリアセンターによる進路相談の他、履歴書添削、ポートフォリオ指導、面接対策等を実施している。			
（主な学修成果（資格・検定等）） なし			
（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
1人	0人	0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による個人面談の他、保護者を含めた三者面談や学生相談センターによるカウンセリング等も実施している。		

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
商業実務		商業実務 専門課程	キャリナリー& レストラン科 3年制 (昼間部二)		-	-
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			
3 年	昼	93 単位	講義 15 単位	演習 92 単位	実習 26 単位	実験 単位
生徒総定員数		生徒実員 80 人	うち留学生数 0 人	専任教員数 0 人	兼任教員数 0 人	総教員数 0 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） 担任制を導入し、学期ごとの個人面談や進路相談等を行っている。また授業外で基礎スキル習得のサポートを行う補習授業を開催している。また意欲のある学生向けの特別課題も設定し、より上位を目指せる環境も構築している。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>卒業者数</th> <th>進学者数</th> <th>就職者数 (自営業を含む。)</th> <th>その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0 人 (100%)</td> <td>0 人 (0 %)</td> <td>0 人 (0 %)</td> <td>0 人 (0 %)</td> </tr> </tbody> </table>	卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他	0 人 (100%)	0 人 (0 %)	0 人 (0 %)	0 人 (0 %)
卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他					
0 人 (100%)	0 人 (0 %)	0 人 (0 %)	0 人 (0 %)					
（主な就職、業界等） 2021年設置学科のためなし								
（就職指導内容） キャリアセンターによる進路相談の他、履歴書添削、ポートフォリオ指導、面接対策等を実施している。								
（主な学修成果（資格・検定等）） なし								
（備考）（任意記載事項）								

中途退学の現状		
年度当初在学者数 人	年度の途中における退学者の数 人	中退率 %
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による個人面談の他、保護者を含めた三者面談や学生相談センターによるカウンセリング等も実施している。		

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
商業実務		商業実務 専門課程	IR・エアライン科 2年制 (昼間部二)		-	-
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		
2 年	昼	62 単位	8 単位	56 単位	3 単位	実技 単位 67 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		9 人	0 人	2 人	2 人	4 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） 担任制を導入し、学期ごとの個人面談や進路相談等を行っている。また授業外で基礎スキル習得のサポートを行う補習授業を開催している。また意欲のある学生向けの特別課題も設定し、より上位を目指せる環境も構築している。

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
0 人 (100%)	0 人 (0 %)	0 人 (0 %)	0 人 (0 %)
（主な就職、業界等） 2021年設置学科のためなし			
（就職指導内容） キャリアセンターによる進路相談の他、履歴書添削、ポートフォリオ指導、面接対策等を実施している。			
（主な学修成果（資格・検定等）） なし			
（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
9 人	0 人	0%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による個人面談の他、保護者を含めた三者面談や学生相談センターによるカウンセリング等も実施している。		

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

昼夜	学科名	学年	入学金	授業料	施設維持費	総合演習費	キャリア教育振興費	合計
昼間部一	IR・MICE マネジメント科	1年	100,000	710,000	350,000	360,000	65,800	1,585,800
		2年	-	810,000	350,000	360,000	65,800	1,585,800
		3年	-	810,000	350,000	360,000	65,800	1,585,800
		4年	-	810,000	350,000	360,000	65,800	1,585,800
	IR・ホテル&リゾート科	1年	100,000	700,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
		2年	-	800,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
		3年	-	800,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
	キャリナリー&レストラン科	1年	100,000	700,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
		2年	-	800,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
		3年	-	800,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
昼間部二	IR・ホテル&リゾート科	1年	100,000	700,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
		2年	-	800,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
		3年	-	800,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
	キャリナリー&レストラン科	1年	100,000	700,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
		2年	-	800,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
		3年	-	800,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
	IR・エアライン科	1年	100,000	700,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800
		2年	-	800,000	350,000	350,000	65,800	1,565,800

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、学校 HP 上で公開している。 掲載 URL https://www.tir.ac.jp/public_info/		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）		
卒業生、保護者代表、近隣関係者、高校関係者並びに、業界関係者により構成される学校関係者評価委員会を組織し、この委員会が、学校教職員が行った自己点検・自己評価の内容を審議・評価することを通じ、学校運営の改善に生かす事を方針とする。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
在校生 2 年生保護者	2021. 4. 1～2023. 3. 31	保護者
ホスピタリティ団体	2021. 4. 1～2023. 3. 31	関連業界団体企業
ホスピタリティ産業従事者	2021. 4. 1～2023. 3. 31	関連企業
高等学校教諭	2021. 4. 1～2023. 3. 31	高校関係者
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) 前年度評価について、学校 HP 上で公開している。 掲載 URL https://www.tir.ac.jp/public_info/		
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)
掲載 URL https://www.tir.ac.jp/public_info/

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格 A4 とする。