様式第２号の１－②【⑴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	京都調理師専門学校
設置者名	学校法人　大和学園

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	和食・日本料理上級科	夜・通信	1,514	160 時間（2 年）	
	フランス・西洋料理上級科	夜・通信	770	160 時間（2 年）	
	イタリア・西洋料理上級科	夜・通信	770	160 時間（2 年）	
	西洋料理上級科	夜・通信	714	160 時間（2 年）	
	調理師科	夜・通信	830	80 時間（1 年）	
（備考） 西洋料理上級科については、2023 年度に配置されている授業科目（1 年次科目のみ）により記載。					

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

学内で参照可。 参照の希望があれば、来校等により個別に対応。

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【⑵-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	京都調理師専門学校
設置者名	学校法人　大和学園

１．理事（役員）名簿の公表方法

HP に掲載。 https://www.taiwa.ac.jp/about/outline/index.php#yakuin

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： 同志社大学名誉教授	2023.6.1～ 2025.5.31	教育・経営
非常勤	現職： IT 経営構造改革 アドバイザー	2023.6.1～ 2025.5.31	ICT
（備考）			

様式第２号の３【⑶厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	京都調理師専門学校
設置者名	学校法人大和学園

○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） 授業計画の作成過程 前年 11 月に次年度の教員編成を確定し、授業担当教員に Web シラバス共有フォーマットを配布し、授業計画の作成を依頼する。当年１月に回収し、教務部において内容をチェックし、入学時に Web にて学生に公表する。 授業計画の公表方法 『京都調理師専門学校 Web シラバス』 学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応。 （授業計画は、授業概要、到達目標などガイドラインに基づき作成。また、授業計画の公表については、Web シラバスを活用し、学内ネットワークでいつでも簡単に検索できる仕組みにしている。） 『STUDENT HANDBOOK』(刊行物) （学則、教務関連規程等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。）	
授業計画書の公表方法	学内で参照可。 参照の希望があれば、来校等により個別に対応。
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）

『科目履修の認定について』
（所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。
成績評価については、下記の通り学則に規定している。また、各科目の評価については、授業計画に記載の通り、試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。）

＜以下、学則抜粋＞
・成績評価は原則として各科目につき試験によりこれを行う。評価は 100 点法とし、60 点以上を合格とする。
・衛生専門課程は、前期末及び後期末に成績評価を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに成績評価を行う。
・各科目の授業時間数が３分の２に満たない者は、試験の受験資格を与えない。

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。

（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）

『学修の成果に係る評価について』
（授業科目ごとの成績評価を点数化（100 点満点）し、各科目で取得した点数の平均を求めるとともに、成績の分布状況を把握するなどして成績管理を実施している。なお、成績の順位付けは、各学生の平均点を算出し、学科ごとに平均点の順におこなう。また、授業計画で提示した「成績評価」に基づき、「到達目標」に掲げる知識、能力が身についているか、学修成果達成状況を測定。また、成績評価は次の基準に基づき判定している。
Ａ：80 点以上、　Ｂ：70 点～79 点、　Ｃ：60 点～69 点、
Ｎ：科目履修が認定される科目

客観的な指標の算出方法の公表方法	ホームページにアセスメント・ポリシーを掲載（「各学科ポリシー」内に成績の客観的な指標の算出方法を掲載） https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/education/

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）
各学科においてディプロマ・ポリシーを作成している

【和食・日本料理上級科】
1．建学の精神やホスピタリティ精神、高潔な職業倫理に基づき、自らの職業を通して人に奉仕し地域・社会に貢献する姿勢を身につけている
2．和食・日本料理に関する専門的な知識や技術、衛生管理に関する知識を備え、企業や店舗の成長・発展に貢献できる能力と、根拠に基づいたレストランマネジメントができる能力を有している
3．日本の食文化や食育に深い造詣を持ち、食文化の継承・発展に貢献できる能力を有している
4．職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみや社会人基礎力、及び社会の変化に対応する力を有している
5．食に関して新たな事業領域に挑戦し、未来を創出する姿勢を身につけている

【フランス・西洋料理上級科、西洋料理上級科 フランス料理専攻】
1．建学の精神やホスピタリティ精神、高潔な職業倫理に基づき、自らの職業を通して人に奉仕し地域・社会に貢献する姿勢を身につけている
2．フランス・西洋料理に関する専門的な知識や技術、衛生管理に関する知識を備え、企業や店舗の成長・発展に貢献できる能力、根拠に基づいたレストランマネジメントができる能力を有している
3．フランス・西洋の食文化や食育に深い造詣を持ち、食文化の継承・発展に貢献できる能力を有している
4．職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみや社会人基礎力、及び社会の変化に対応する力を有している
5．食に関して新たな事業領域に挑戦し、未来を創出する姿勢を身につけている

【イタリア・西洋料理上級科、西洋料理上級科 イタリア料理専攻】
1．建学の精神やホスピタリティ精神、高潔な職業倫理に基づき、自らの職業を通して人に奉仕し地域・社会に貢献する姿勢を身につけている
2．イタリア・西洋料理に関する専門的な知識や技術、衛生管理に関する知識を備え、企業や店舗の成長・発展に貢献できる能力、根拠に基づいたレストランマネジメントができる能力を有している
3．イタリア・西洋の文化や食育に深い造詣を持ち、食文化の継承・発展に貢献できる能力を有している
4．職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみや社会人基礎力、及び社会の変化に対応する力を有している
5．食に関して新たな事業領域に挑戦し、未来を創出する姿勢を身につけている

【調理師科】
1．建学の精神やホスピタリティ精神、高潔な職業倫理に基づき、自らの職業を通して人に奉仕し地域・社会に貢献する姿勢を身につけている
2．料理に関して基礎から専門まで幅広い知識や技術を備え、企業や店舗の成長・発展に貢献できる能力を有している
3．食文化や食育に深い造詣を持ち、食文化の継承・発展に貢献できる能力を有している
4．衛生管理や食品・栄養知識を身につけ、国民の健康増進の一翼を担うことができる能力を有している
5．職業人として必要な挨拶・礼儀・身だしなみや社会人基礎力、及び社会の変化に

対応する力を有し、自らを磨き高め続ける姿勢を身につけている 上記ディプロマ・ポリシーに基づき、調理師科は１年以上、和食・日本料理上級科、フランス・西洋料理上級科、イタリア・西洋料理上級科、西洋料理上級科は２年以上在籍し、学則に定める各教科科目の授業時間数の３分の２以上出席するとともに各科目の試験に合格することで卒業を認定している。	
卒業の認定に関する 方針の公表方法	ホームページにディプロマ・ポリシーを掲載 https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/education/

様式第２号の４－②【⑷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	京都調理師専門学校
設置者名	学校法人大和学園

１．財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/pdf/taiwa_2.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/pdf/taiwa_2.pdf
財産目録	https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/pdf/taiwa_2.pdf
事業報告書	https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/pdf/taiwa_1.pdf
監事による監査報告（書）	https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/pdf/taiwa_2.pdf

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	和食・日本料理上級科		○		―
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	昼間	1,724 単位時間	704 単位時間	100 単位時間	1,110 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			1,944 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
300 人の内数	105 人	9 人	6 人	3 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） ●授業計画の作成 前年 11 月に次年度の教員編成を確定し、授業担当教員に Web シラバス共有フォーマットを配布し、授業計画の作成を依頼する。当年１月に回収し、教務部において内容をチェックし、入学時に Web にて学生に公表する。 ●授業計画の公表方法 ・『京都調理師専門学校 Web シラバス』 （学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応） 授業計画は、授業概要、到達目標などガイドラインに基づき作成。また、授業計画の公表については、Web シラバスを活用し、学内ネットワークでいつでも簡単に検索できる仕組みにしている。 ・『STUDENT HANDBOOK』（刊行物） 学則、教務関連規程等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。
成績評価の基準・方法

（概要）
●科目履修の認定について
所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。
成績評価については、下記の通り学則に規定している。また、各科目の評価については、授業計画に記載の通り、試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。

＜以下、学則抜粋＞
・成績評価は原則として各科目につき試験によりこれを行う。評価は 100 点法とし、60 点以上を合格とする。
・衛生専門課程は、前期末及び後期末に成績評価を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに成績評価を行う。
・各科目の授業時間数が３分の２に満たない者は、試験の受験資格を与えない。

卒業・進級の認定基準

（概要）
ディプロマ・ポリシーに基づき、２年以上在籍し、学則に定める各教科科目の授業時間数の３分の２以上出席するとともに各科目の試験に合格することで卒業を認定している。

学修支援等

（概要）
担任による個別指導、就職専門スタッフによる進路指導、学生カウンセラーによるカウンセリング等

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
61 人 （100%）	0 人 （0%）	54 人 （88.5%）	7 人 （11.5%）

（主な就職、業界等）
Double、LEOC、味一休、アマン京都、ウェスティン都ホテル京都、叶夢、観山、
祇園ろはん、菊乃井、京趣味 菱岩、京都吉兆、京都ブライトンホテル、京料理かじ、
京料理 松正、キョウワプロテック、さんきゅう、サンライズクラウズ、重田家、
志る幸、しょうざん、情熱食彩京色、すし岩、鮨割烹 なか一、ステップ、
すみや亀峰菴、清和荘、千春会病院、竹屋町 三多、敦賀ふぐの宿なかい
ディー・ディー・カンパニー、天ぷら 松、天ぷら 圓堂、東洋食品関西事業部、
なる屋、花咲、ひょうたんや、比良山荘、文禄堤 茶味、ホテルニューオウミ、松喜屋、
萬亀楼、美濃吉食品、美濃吉 竹茂楼、宮川町 水簾、和食 晴ル　他

（就職指導内容）
就職支援担当者、担任による One to One のサポートを実践している。

（主な学修成果（資格・検定等））
調理師免許（卒業と同時に取得）、京都府ふぐ処理師免許、全調協実技検定グレード１ほか

（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
129 人	7 人	5.4%

（中途退学の主な理由）
進路変更、体調不良

（中退防止・中退者支援のための取組）
担任やカウンセラーによる学生相談の実施、学費延納許可制度、
学校独自の特待生・奨学生制度の整備　等

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	衛生専門課程	フランス・西洋料理 上級科	○	―

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	昼間	1,704 単位時間	764 単位時間	40 単位時間	1,090 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			1,924 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
300 人の内数	22 人	2 人	4 人	3 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）

●授業計画の作成

前年 11 月に次年度の教員編成を確定し、授業担当教員に Web シラバス共有フォーマットを配布し、授業計画の作成を依頼する。当年 1 月に回収し、教務部において内容をチェックし、入学時に Web にて学生に公表する。

●授業計画の公表方法

・『京都調理師専門学校 Web シラバス』
（学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応）
授業計画は、授業概要、到達目標などガイドラインに基づき作成。また、授業計画の公表については、Web シラバスを活用し、学内ネットワークでいつでも簡単に検索できる仕組みにしている。

・『STUDENT HANDBOOK』（刊行物）
学則、教務関連規程等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。

成績評価の基準・方法

（概要）

●科目履修の認定について

所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。
成績評価については、下記の通り学則に規定している。また、各科目の評価については、授業計画に記載の通り、試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。

＜以下、学則抜粋＞
・成績評価は原則として各科目につき試験によりこれを行う。評価は 100 点法とし、60 点以上を合格とする。
・衛生専門課程は、前期末及び後期末に成績評価を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに成績評価を行う。
・各科目の授業時間数が３分の２に満たない者は、試験の受験資格を与えない。

卒業・進級の認定基準

（概要）
ディプロマ・ポリシーに基づき、２年以上在籍し、学則に定める各教科科目の授業時間数の３分の２以上出席するとともに各科目の試験に合格することで卒業を認定している。

学修支援等

（概要）
担任による個別指導、就職専門スタッフによる進路指導、学生カウンセラーによるカウンセリング等

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
21 人（100%）	0 人（0%）	19 人（90.5%）	2 人（9.5%）

（主な就職、業界等）
ANF、エピス、オペレーションファクトリー、カルピネット、祇園ＭＩＫＵＮＩ、
京阪ホテルズ＆リゾーツ、コムシェミッシェル、コンラッド東京、志摩観光ホテル、
ビストロブランジェリー ブリアン、プリンスホテル、
ホテルオークラ京都、ホテルボストンプラザ草津、目黒雅叙園、ル・コントワ、
ル・ピックアシエット、レストラン スポンタネ　他

（就職指導内容）
就職支援担当者、担任による One to One のサポートを実践している。

（主な学修成果（資格・検定等））
調理師免許（卒業と同時に取得）、レストランサービス技能検定３級、全調協実技検定グレード１ほか

（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
43 人	1 人	2.3%

（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）
担任やカウンセラーによる学生相談の実施、学費延納許可制度、
学校独自の特待生・奨学生制度の整備　等

<table>
<tr><td colspan="2">分野</td><td>課程名</td><td colspan="2">学科名</td><td>専門士</td><td>高度専門士</td></tr>
<tr><td colspan="2">衛生</td><td>衛生専門課程</td><td colspan="2">イタリア・西洋料理
上級科</td><td>○</td><td>―</td></tr>
<tr><td rowspan="2">修業
年限</td><td rowspan="2">昼夜</td><td rowspan="2">全課程の修了に必要な総
授業時数又は総単位数</td><td colspan="5">開設している授業の種類</td></tr>
<tr><td>講義</td><td>演習</td><td>実習</td><td>実験</td><td>実技</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2 年</td><td rowspan="2">昼間</td><td rowspan="2">1,704 単位時間</td><td>764
単位時間</td><td>40
単位時間</td><td>1,090
単位時間</td><td>30
単位時間</td><td>0
単位時間</td></tr>
<tr><td colspan="5">1,924 単位時間／単位</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>生徒総定員数</td><td>生徒実員</td><td>うち留学生数</td><td>専任教員数</td><td>兼任教員数</td><td>総教員数</td></tr>
<tr><td>300 人の内数</td><td>30 人</td><td>0 人</td><td>4 人</td><td>3 人</td><td>7 人</td></tr>
</table>

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

●授業計画の作成

前年 11 月に次年度の教員編成を確定し、授業担当教員に Web シラバス共有フォーマットを配布し、授業計画の作成を依頼する。当年１月に回収し、教務部において内容をチェックし、入学時に Web にて学生に公表する。

●授業計画の公表方法

・『京都調理師専門学校 Web シラバス』

（学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応）

授業計画は、授業概要、到達目標などガイドラインに基づき作成。また、授業計画の公表については、Web シラバスを活用し、学内ネットワークでいつでも簡単に検索できる仕組みにしている。

・『STUDENT HANDBOOK』（刊行物）

学則、教務関連規程等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。

成績評価の基準・方法

（概要）

●科目履修の認定について

所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。

成績評価については、下記の通り学則に規定している。また、各科目の評価については、授業計画に記載の通り、試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。

＜以下、学則抜粋＞

・成績評価は原則として各科目につき試験によりこれを行う。評価は 100 点法とし、60 点以上を合格とする。

・衛生専門課程は、前期末及び後期末に成績評価を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに成績評価を行う。

・各科目の授業時間数が３分の２に満たない者は、試験の受験資格を与えない。

卒業・進級の認定基準

（概要）

ディプロマ・ポリシーに基づき、２年以上在籍し、学則に定める各教科科目の授業時間数の３分の２以上出席するとともに各科目の試験に合格することで卒業を認定している。

学修支援等
（概要） 担任による個別指導、就職専門スタッフによる進路指導、学生カウンセラーによるカウンセリング等

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
36 人 （100%）	0 人 （0%）	34 人 （94.4%）	2 人 （5.6%）
（主な就職、業界等） EIGHTEENTH CORPRATION、Lino、アマン京都、イル・ギオットーネ、 ウェスティンホテル大阪、エースホテル京都、エームサービスジャパン、 カ・デル ヴィアーレ、カンティーナ・アルコ、グラマラスフード、 祇園ビストロ丸橋、京阪ホテルズ＆リゾーツ、ザ・リッツ・カールトン京都 サローネグループ、シダックス、ダーワ・悠洛 京都、チェンチ、 トラットリア　アンティコ、ホテルうみんぴあ、ホテルグランヴィア京都、 ホテル日航プリンセス京都、マスターマインド、円居、目黒雅叙園、ラディーチェ、 ワイズテーブルコーポレーション　他			
（就職指導内容） 就職支援担当者、担任による One to One のサポートを実践している。			
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許（卒業と同時に取得）、レストランサービス技能検定３級、全調協実技検定グレード１ほか			
（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
75 人	8 人	10.7%
（中途退学の主な理由） 進路変更、経済的事由、学習意欲の低下		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任やカウンセラーによる学生相談の実施、学費延納許可制度、 学校独自の特待生・奨学生制度の整備　等		

分野		課程名	学科名		専門士		高度専門士
衛生		衛生専門課程	西洋料理上級科		―		―
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	昼間	1,724 単位時間	764 単位時間	60 単位時間	1,090 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			1,944 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
300 人の内数	42 人	1 人	8 人	6 人	14 人

※専任教員数、兼任教員数にはフランス・西洋料理上級科、
イタリア・西洋料理上級科の専任教員、兼任教員を含める。

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

●授業計画の作成

前年 11 月に次年度の教員編成を確定し、授業担当教員に Web シラバス共有フォーマットを配布し、授業計画の作成を依頼する。当年１月に回収し、教務部において内容をチェックし、入学時に Web にて学生に公表する。

●授業計画の公表方法

・『京都調理師専門学校 Web シラバス』
（学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応）
授業計画は、授業概要、到達目標などガイドラインに基づき作成。また、授業計画の公表については、Web シラバスを活用し、学内ネットワークでいつでも簡単に検索できる仕組みにしている。

・『STUDENT HANDBOOK』（刊行物）
学則、教務関連規程等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。

成績評価の基準・方法

（概要）

●科目履修の認定について

所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。
成績評価については、下記の通り学則に規定している。また、各科目の評価については、授業計画に記載の通り、試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。

＜以下、学則抜粋＞

・成績評価は原則として各科目につき試験によりこれを行う。評価は 100 点法とし、60 点以上を合格とする。
・衛生専門課程は、前期末及び後期末に成績評価を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに成績評価を行う。
・各科目の授業時間数が３分の２に満たない者は、試験の受験資格を与えない。

卒業・進級の認定基準

（概要）

ディプロマ・ポリシーに基づき、２年以上在籍し、学則に定める各教科科目の授業時間数の３分の２以上出席するとともに各科目の試験に合格することで卒業を認定している。

学修支援等

（概要）

担任による個別指導、就職専門スタッフによる進路指導、学生カウンセラーによるカウンセリング等

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
人 （100%）	人 （　　%）	人 （　　%）	人 （　　%）
（主な就職、業界等）			
（就職指導内容）			
（主な学修成果（資格・検定等））			
（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	調理師科		―	―
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	昼間	980単位時間	630 単位時間	20 単位時間	450 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			1,130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
120人	81人	1人	5人	4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） ●授業計画の作成 前年11月に次年度の教員編成を確定し、授業担当教員にWebシラバス共有フォーマットを配布し、授業計画の作成を依頼する。当年1月に回収し、教務部において内容をチェックし、入学時にWebにて学生に公表する。

●授業計画の公表方法
・『京都調理師専門学校 Web シラバス』
（学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応）
授業計画は、授業概要、到達目標などガイドラインに基づき作成。また、授業計画の公表については、Web シラバスを活用し、学内ネットワークでいつでも簡単に検索できる仕組みにしている。

・『STUDENT HANDBOOK』（刊行物）
学則、教務関連規程等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。

成績評価の基準・方法

（概要）
●科目履修の認定について』
所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。
成績評価については、下記の通り学則に規定している。また、各科目の評価については、授業計画に記載の通り、試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。

＜以下、学則抜粋＞
・成績評価は原則として各科目につき試験によりこれを行う。評価は 100 点法とし、60 点以上を合格とする。
・衛生専門課程は、前期末及び後期末に成績評価を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに成績評価を行う。
・各科目の授業時間数が３分の２に満たない者は、試験の受験資格を与えない。

卒業・進級の認定基準

（概要）
ディプロマ・ポリシーに基づき、２年以上在籍し、学則に定める各教科科目の授業時間数の３分の２以上出席するとともに各科目の試験に合格することで卒業を認定している。

学修支援等

（概要）
担任による個別指導、就職専門スタッフによる進路指導、学生カウンセラーによるカウンセリング等

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
111 人 （100%）	8 人 （7.2%）	93 人 （83.8%）	10 人 （9.0%）

（主な就職、業界等）
BRASS、DEAN & DELUCA、grill にんじん、Kham Sushi Bar、LEOC
Ovation Plus、Restaurant MOTOI、SHIROYAMA HOTEL kagoshima、La Libellule
アール・ティー・コーポレーション、インターコンチネンタルホテル大阪
魚国総本社京都支社、エースホテル京都、オリックス・ホテルマネジメント、華都公司、かめいあんじゅ、菊乃井、起福、京都ブライトンホテル、京都民医連あすかい病院、銀座小十、クサツエストピアホテル、呉阪急ホテル、京阪ホテルズ＆リゾーツ、
神戸ポートピアホテル、酒処 てらやま、ザ・リッツ・カールトン京都、

ザックエンタープライズ、三友居、シダックス大新東ヒューマンサービス、西櫻亭、 センタラグランドホテル大阪、双日ロイヤルインフライトケイタリング、ダイショク、 立花エンターテインメント・ワン、中華大新、長楽館、津の田ミート ディー・ディー・カンパニー、帝国ホテル、東洋食品関西事業部、同和園、西浅、 能見工務店(カフェ)、登大路ホテル、花咲、パレット、東住吉マルタマフーズ、 光の穂、ピソラ、ひょうたんや、ベーカリー ドライリバー、ベストプランニング、 ベネミール関西営業所、ホテルオークラ京都、ホテルオークラ京都 岡崎別邸、 ホテルグランヴィア京都、ホテル日航プリンセス京都、ポトマック、 マーケットフーズ、円居、都ホテル 京都八条、目黒雅叙園、 メルキュール京都ステーション、ヨーキーズエンターテイメント、 ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル、永洞屋、洛北幼児園、 らんちょす。、凛 style、ルイジアナ・ママ、レストランObase　他
（就職指導内容） 就職支援担当者、担任による One to One のサポートを実践している。
（主な学修成果（資格・検定等）） 調理師免許（卒業と同時に取得）、京都府ふぐ処理師免許、全調協実技検定グレード１ ほか
（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
122 人	5 人	4.1%
（中途退学の主な理由） 体調不良、家庭の事情		
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任やカウンセラーによる学生相談の実施、学費延納許可制度、 学校独自の特待生・奨学生制度の整備　等		

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・日本料理上級科（1年次）	150,000円	790,000円	690,000円	その他の内訳は、施設・設備費、実習教材費
西洋料理上級科（1年次）	150,000円	790,000円	690,000円	その他の内訳は、施設・設備費、実習教材費
和食・日本料理上級科（2年次）		930,000円	1,190,000円	その他の内訳は、施設・設備費、実習教材費
フランス・西洋料理上級科（2年次）		930,000円	1,190,000円	その他の内訳は、施設・設備費、実習教材費
イタリア・西洋料理上級科（2年次）		930,000円	1,190,000円	その他の内訳は、施設・設備費、実習教材費
調理師科	150,000円	900,000円	860,000円	その他の内訳は、施設・設備費、実習教材費

修学支援（任意記載事項）
本校で学びたいという強い意志と学ぶ意欲がありながら、まとまった学費が用意できない等、経済的に就学困難な事情がある者のために、経済的なサポートをすることで就学を支援する本校独自の特待生・奨学生制度 ＵＲＬ：https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/support/gakuhi/

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.kyoto-chorishi.ac.jp/enquete/
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）
関連分野の業界団体や企業、卒業生に参画いただく「学校関係者評価委員会」を年１回実施。 本校が経営の現状と課題についての適切に把握し、教育活動その他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、自己評価の結果に基づき客観的に評価することを目的としている。いただいた意見は教育活動および学校運営の改善に活かしている。
学校関係者評価の委員

所属	任期	種別
京都料理芽生会 南禅寺　瓢亭	2023.4.1 ～2024.3.31	企業などの役員又は職員
株式会社ブライトンコーポレーション 京都ブライトンホテル	2023.4.1 ～2024.3.31	企業などの役員又は職員
カンティーナ アルコ	2023.4.1 ～2024.3.31	企業などの役員又は職員
松井本館　松井別館花かんざし	2023.4.1 ～2024.3.31～	卒業生
学校法人 洛陽総合学院 洛陽総合高等学校	2023.4.1 ～2024.3.31	その他学校運営や教育に関する有識者

（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.kyoto-chorishi.ac.jp/enquete/
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.kyoto-chorishi.ac.jp/