

職業実践専門課程等の基本情報について

学校名		設置認可年月日		校長名		所在地																													
京都調理師専門学校		昭和51年5月15日		田中 幹人		〒 616-8083 (住所) 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5 (電話) 075-802-0191																													
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																													
学校法人 大和学園		昭和29年5月28日		田中 誠二		〒 604-8006 (住所) 京都市中京区河原町二条下丸屋町396番地の3 (電話) 075-241-0891																													
分野	認定課程名	認定学科名		専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度																													
衛生	衛生専門課程	西洋料理上級科 イタリア料理専攻		平成23(2011)年度	-	平成25(2013)年度																													
<p>教育基本法並びに学校教育法にもとづき、衛生に関する専門課程を設置し、調理師法の規定による調理師の養成に必要な知識と技能を教授し、以下に示すディプロマ・ポリシーに掲げた能力を有する国家社会に有為な技能者を育成する。</p> <p><西洋料理上級科 イタリア料理専攻 ディプロマ・ポリシー></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 																																			
<p>学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)</p> <p>◆取得可能な資格 調理師免許、食品技術管理専門士、レストランサービス技能検定3級 ◆中途退学者 8名(中退率10.7%)</p>																																			
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		講義	演習	実習	実験	実技																											
2年	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入 1,724 単位時間 単位		744 単位時間 単位	0 単位時間 単位	950 単位時間 単位	30 単位時間 単位	0 単位時間 単位																											
生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数(生徒実員の内数)(B)		留學生割合(B/A)																															
300人の内数	16人	0人		0%																															
<p>就職等の状況</p> <table border="1"> <tr><td>■卒業生数(C)</td><td>36</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職希望者数(D)</td><td>34</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職者数(E)</td><td>34</td><td>人</td></tr> <tr><td>■地元就職者数(F)</td><td>28</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職率(E/D)</td><td>100</td><td>%</td></tr> <tr><td>■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)</td><td>82</td><td>%</td></tr> <tr><td>■卒業者に占める就職者の割合(E/C)</td><td>94</td><td>%</td></tr> <tr><td>■進学者数</td><td>0</td><td>人</td></tr> <tr><td>■その他</td><td></td><td></td></tr> </table> <p>2名就職希望せず。関連分野への就職率97.1%</p> <p>(令和4年度卒業生に関する令和5年5月1日時点の情報)</p> <p>■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生) EIGHTEENTH CORPRATION、Lino、アマン京都、イル・ギョットーネ、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、カンティエーナ・アルコ、グラマラスフード、祇園ピストロ丸橋、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、ダーウ・悠洛 京都、チェンチ、トラットリア アンテコ、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、ワイズテールコーポレーション 他</p>								■卒業生数(C)	36	人	■就職希望者数(D)	34	人	■就職者数(E)	34	人	■地元就職者数(F)	28	人	■就職率(E/D)	100	%	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)	82	%	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)	94	%	■進学者数	0	人	■その他			
■卒業生数(C)	36	人																																	
■就職希望者数(D)	34	人																																	
■就職者数(E)	34	人																																	
■地元就職者数(F)	28	人																																	
■就職率(E/D)	100	%																																	
■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)	82	%																																	
■卒業者に占める就職者の割合(E/C)	94	%																																	
■進学者数	0	人																																	
■その他																																			
<p>第三者による学校評価</p> <p>■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載</p> <p>評価団体: 受審年月: 評価結果を掲載したホームページURL</p>																																			
<p>当該学科のホームページURL</p> <p>https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/course/ita/</p>																																			
<p>企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)</p> <p>(A: 単位時間による算定)</p> <table border="1"> <tr><td>総授業時数</td><td>1,724 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>1,724 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>160 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>0 単位時間</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>0 単位時間</td></tr> </table> <p>※なお選択科目を含めた場合総授業時間数は1,944単位時間(うち企業と連携した実験・実習・実技時間数150単位時間、演習20単位時間、インターンシップ120単位時間)</p> <p>(B: 単位数による算定)</p> <table border="1"> <tr><td>総授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>単位</td></tr> </table>								総授業時数	1,724 単位時間	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	0 単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位時間	うち必修授業時数	1,724 単位時間	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	160 単位時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 単位時間	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	0 単位時間	総授業時数	単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位	うち企業等と連携した演習の授業時数	単位	うち必修授業時数	単位	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	単位
総授業時数	1,724 単位時間																																		
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	0 単位時間																																		
うち企業等と連携した演習の授業時数	0 単位時間																																		
うち必修授業時数	1,724 単位時間																																		
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	160 単位時間																																		
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	0 単位時間																																		
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	0 単位時間																																		
総授業時数	単位																																		
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位																																		
うち企業等と連携した演習の授業時数	単位																																		
うち必修授業時数	単位																																		
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位																																		
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位																																		
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	単位																																		
<p>教員の属性(専任教員について記入)</p> <table border="1"> <tr> <td>① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを合算して六年以上となる者</td> <td>(専修学校設置基準第41条第1項第1号)</td> <td>4人</td> </tr> <tr> <td>② 学士の学位を有する者等</td> <td>(専修学校設置基準第41条第1項第2号)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>③ 高等学校教諭等経験者</td> <td>(専修学校設置基準第41条第1項第3号)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>④ 修士の学位又は専門職学位</td> <td>(専修学校設置基準第41条第1項第4号)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>⑤ その他</td> <td>(専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td></td> <td>0人</td> </tr> </table> <p>上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数</p> <p>4人</p>								① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを合算して六年以上となる者	(専修学校設置基準第41条第1項第1号)	4人	② 学士の学位を有する者等	(専修学校設置基準第41条第1項第2号)	0人	③ 高等学校教諭等経験者	(専修学校設置基準第41条第1項第3号)	0人	④ 修士の学位又は専門職学位	(専修学校設置基準第41条第1項第4号)	0人	⑤ その他	(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	0人	計		0人										
① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを合算して六年以上となる者	(専修学校設置基準第41条第1項第1号)	4人																																	
② 学士の学位を有する者等	(専修学校設置基準第41条第1項第2号)	0人																																	
③ 高等学校教諭等経験者	(専修学校設置基準第41条第1項第3号)	0人																																	
④ 修士の学位又は専門職学位	(専修学校設置基準第41条第1項第4号)	0人																																	
⑤ その他	(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	0人																																	
計		0人																																	

1.「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

フードサービス産業界で活躍する調理師を育成するため、関連する企業・業界団体等その他の関係機関から招聘した委員及び本校教員で構成された教育課程編成委員会を設置し、企業等の見地から現場で必要とされる実践的で専門的な知識、技術や社会人基礎力についての提言を受け、カリキュラム検討委員会にて教育課程の方向性や新規科目の開設や授業内容に反映する。

また、委員会での提言を参考に授業計画(シラバス)の作成時に授業の内容や方法の改善・工夫を行い、独自の職業型実学教育を展開し、即戦力として活躍するために必要な能力や知識、技術が身につく教育課程を編成する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は、本校学則第30条に明記のとおり、教職員及び企業等の役員または職員、その他必要な委員をもって構成し、校長の直下に位置づける。委員会では、教育する分野における人材の専門性に関する動向を十分に把握・分析し、関係業界の要請などを活かした実践的かつ専門的な職業教育を実践するために、カリキュラム編成及び授業計画等の提言をとりまとめ、カリキュラム検討委員会へ報告し、次年度の計画に反映させる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
高橋 義弘	京都料理芽生会 会長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	①
鳴川 明展	松井本館・松井別館花かんざし 総料理長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	③
西 稔史	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 取締役統括総料理長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	③
清水 美絵	カンティーナアルコ オーナーシェフ	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	③
田中 幹人	京都調理師専門学校 校長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	
奥村 知史	京都調理師専門学校 副校長・就職部 部長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	
宗川 裕志	京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科 学科長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	
中川 佳	京都調理師専門学校 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 学科長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	
住友 文	京都調理師専門学校 教務部 部長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	
松村 美咲	京都調理師専門学校 教務部員	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	
酒井 なつみ	京都調理師専門学校 教務部員	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	
河北 茉奈	京都調理師専門学校 教務部員	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「－」を記載してください。)

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

原則として年2回、6月と10月に開催する。

(開催日時(実績))

第1回 令和4年9月13日 10:00～11:00

第2回 令和4年9月27日 10:00～11:00

※令和4年度のみ、スケジュール調整が叶わず上記日程で開催

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

・現場では人数が足りない場面や朝食提供の際に専門分野以外の調理を担当することがあるため、他分野について学ぶことは成長に繋がるのではないかと

→学生は興味のない他分野へは消極的な姿勢があるため、現場からの声も踏まえ学生指導にあたりたい

・学校での学びを通して、いかに「調理が楽しい」と思えるかがポイントとなるのではないかと

→「調理が楽しい」と思う気持ちは忘れがちであるため、学生が調理師になりたいと思ったきっかけを思い起こせるようにしたい

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習（以下「実習・演習等」という。）の授業を行っていること。」関係

(1) 実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

① 校外実習

<目的>

- ・授業で学んだ専門技術及び知識を事業所において実践し、現場での就労を研修として経験することを通して、職業人としての態度、姿勢、考え方、品格、段取り、衛生を学ぶことで自発的な能力向上に質することを目的とする

<連携先企業の基準>

- ・専門調理師または調理師であって、5年以上調理の業務又は調理実習について教育、研究又は実地指導の経験を有する者が従事している事業所

② インターンシップ I・II

<目的>

- ・在学中に企業での就業体験を行い、より社会人に近い経験を積むことで、就業・就労に対する自発的向上心の育成や業界理解を目的とする

③ 企業コラボ演習

<目的>

- ・学内と学外の学びと実践を積み重ねる課題発見解決型学習を通じて、社会人基礎力・自他肯定感・自在に人と関わる力・問題解決力を養うことを目的とする

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

① 校外実習

<連携内容>

◇ 実習開始前

- ・教員が実習先事業所に学外実習の目的、概要など説明を行い、実習内容について打ち合わせを行い決定する

◇ 実習期間中

- ・料亭、割烹、ホテルなど関連する事業所における業務全般について、専門的技術や知識を有した指導者調理師のもとで実習する
- ・学生が毎日レポート(実習内容、感想など)を記入し、その日の振り返りを行い、事業所の指導者が確認する
- ・教員が実習先を訪問し、指導者に学生の実習状況の確認を行い、必要に応じて学生への指導をおこなう

◇ 実習終了後

- ・実習先事業所の指導者にて学外実習評価票に基づき、学生を評価する

② インターンシップ

<連携内容>

- ・労働基準法に基づいた実習時間で、本科目の実施目的に沿った実習内容にて研修を行っていただく
- ・研修終了後にインターンシップ評価表を記入いただく

③ 企業コラボ演習

<連携内容>

- ・事業所からの課題に対し、グループ単位で課題に取り組む
- ・試作と振り返りを重ねる事で料理の精度を高め、授業の最終回では事業所に対し成果報告として料理の提供と共にプレゼンテーションを行う。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
校外実習	現場での就労経験を通して、職業人としての態度、姿勢、考え方、品格、段取り、衛生を学ぶことで、自発的な能力向上を目的とする。	調理分野の知識・技能が習得できる企業
インターンシップ I・II	企業での就業経験を通してより社会人に近い経験を積むことで、就職・就労に対する自発的向上心を育成し、業界に対する理解を深める。	調理分野の知識・技能が習得できる企業
企業コラボ演習	企業から提供いただいたテーマにグループで挑戦し、社会人基礎力・自他肯定感・自在に人と関わる力・問題解決力を養う。	株式会社西京味噌(予定)
最新フードサービス	「食文化」「サービス」「外食産業」「食品」をテーマにフードサービス産業界を支える各界の専門家を招聘して食にまつわる関連基礎知識を学ぶ。	株式会社 和泉利器製作所、株式会社 TableCheck、株式会社 松浦食器店、京料理 本家たん熊、南禅寺瓢亭等
キャリアデザイン	各調理分野の専門家を招聘して食にまつわる関連知識と、「おもてなしの心」の大切さとその基本知識を学ぶ。また、デモンストラーションでは第一線で活躍されているシェフから、卓越した技術、知識を学ぶことで、就職後の自身の姿をイメージし、幅広い調理師としての意識を高め、自身の未来を主体的に設計する能力を養う。	エヴォリュエ、京都ネーゼ、シャルキュトリーM、ホテルグランヴィア京都、ロカンダセネーゼ等

3.「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

FD(ファカルティ・ディベロップメント)による職能開発や人間的魅力の向上を図り、その成果をクライアントに還元するための研修を実施することを目的とし、集合研修、派遣研修、OJT研修、通信教育を受講する機会を設けており、コンプライアンスマニュアルの「研修規程」に定めている。

集合研修は、対象教職員を一堂に集め、内部又は企業等からの外部講師により、その能力向上のために実施するものであり、「育成計画研修」「職務別研修」「リーダー研修」「人権研修」の4つの区分に基づいた研修計画を立て、教職員ひとりひとりの能力の向上が学校全体の力になるよう取り組んでいる。

派遣研修は、一定期間、国内又は国外の大学等の学術研究機関並びに事業所等に協力を得て教職員を派遣し、技術又は専門知識の修得及び調査研究・資料の収集等を行わせてその成果を職業教育または学校運営に反映できるよう取り組んでいる。

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名:	全日本司厨士協会京都府本部主催特別料理講習会	連携企業等:	全日本司厨士協会京都府本部
期間:	例年実施時期:10月	対象:	学科教員・助手
内容	ベテランシェフによる西洋料理の講習会		
研修名:	フランス伝統料理・継承コンクール	連携企業等:	全日本司厨士協会京滋地方京都府本部
期間:	例年実施時期:3月	対象:	学科教員・助手
内容	35歳以下の司厨士を対象とし、フランスの古典料理、地方料理の伝統を継承することを目的としたコンクール		
研修名:	メートル・キュイジニエ・ド・フランス”ジャン・シリンジヤー杯 全国大会	連携企業等:	APGF
期間:	例年実施時期:11月	対象:	学科教員・助手
内容	フランス料理の伝統と革新を問う、日本唯一の「皿盛り」料理コンクール		
② 指導力の修得・向上のための研修等			
研修名:	中国料理研修	連携企業等:	学内にて対応
期間:	例年実施時期:4月	対象:	学科教員・助手
内容	異分野である中国料理の基本調理法を習得し、調理のポイントを学び、技術習得に努める		
研修名:	授業力向上研修	連携企業等:	学内にて対応
期間:	例年実施時期:9月	対象:	学科教員・助手
内容	相互に実施の授業を受講し、より魅力ある授業を実践する「授業力」を身につける		
研修名:	実習指導力向上研修	連携企業等:	学内にて対応
期間:	例年実施時期:3月	対象:	学科教員・助手
内容	献立に基づき規定時間内に、衛生的かつ料理理論に基づいた調理技能を教授するため指導力向上を図る		

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名:	マイユ料理コンクール	連携企業等:	ユニリーバ・フランスエスビー食品株式会社等
期間:	例年実施時期:8月	対象:	学科教員・助手
内容	世界中の美食家に愛されるマイユの新しい魅力を引き出したメニューを提案するコンクール		

研修名:	フランス伝統料理・継承コンクール	連携企業等:	全日本司厨士協会京滋地方京都府本部
期間:	例年実施時期:1月	対象:	学科教員・助手
内容	35歳以下の司厨士を対象とし、フランスの古典料理、地方料理の伝統を継承することを目的としたコンクール		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	インストラクション技術向上研修	連携企業等:	学内にて対応
期間:	例年実施時期:3月	対象:	学科教員・助手
内容	学生指導力の向上と、専門分野における知識と技術の向上を目的とする		

研修名:	基本調理技術向上研修	連携企業等:	学内にて対応
期間:	例年実施時期:4月～9月	対象:	学科教員・助手
内容	調理技術の反復練習と評価を実施することにより、研修対象者の技術力を高め、学生指導力の向上を図る		

研修名:	応用調理技術向上研修	連携企業等:	学内にて対応
期間:	例年実施時期:4月～9月	対象:	学科教員・助手
内容	調理技術の反復練習と評価を実施することにより、研修対象者の技術力を高め、学生指導力の向上を図る		

4.「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1)学校関係者評価の基本方針

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する。

(2)「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1)教育理念・目標	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか ・学校における職業教育の特色は何か ・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか ・学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか ・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか
(2)学校運営	<ul style="list-style-type: none"> ・目的等に沿った運営方針が策定されているか ・運営方針に沿った事業計画が策定されているか ・運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか ・人事、給与に関する規程等は整備されているか ・教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか ・業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ・情報システム化等による業務の効率化が図られているか
(3)教育活動	<ul style="list-style-type: none"> ・教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ・教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた教育機関としての修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか ・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか ・キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか。 ・関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ・関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか ・授業評価の実施・評価体制はあるか ・職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか ・成績評価・単位認定の基準は明確になっているか ・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか ・人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか ・関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含め)の提携先を確保するなどマネジメントが行われているか ・関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか ・職員の能力開発のための研修等が行われているか ・職員の能力開発のための研修等が行われているか
(4)学修成果	<ul style="list-style-type: none"> ・就職率の向上が図られているか ・資格取得率の向上が図られているか ・退学率の低減が図られているか ・卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ・卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか

(5) 学生支援	<ul style="list-style-type: none"> ・進路・就職に関する支援体制は整備されているか ・学生相談に関する体制は整備されているか ・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ・学生の健康管理を担う組織体制はあるか ・課外活動に対する支援体制は整備されているか ・学生の生活環境への支援は行われているか ・保護者と適切に連携しているか ・卒業生への支援体制はあるか ・社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか ・高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか
(6) 教育環境	<ul style="list-style-type: none"> ・施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか ・学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ・防災に対する体制は整備されているか
(7) 学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> ・学生募集活動は、適正に行われているか ・学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか ・学納金は妥当なものとなっているか
(8) 財務	<ul style="list-style-type: none"> ・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ・財務について会計監査が適正に行われているか ・財務情報公開の体制整備はできているか
(9) 法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> ・法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ・個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか ・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ・自己評価結果を公開しているか
(10) 社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか ・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか ・地域に対する公開講座・教育訓練（公共職業訓練等を含む）の受託等を積極的に実施しているか
(11) 国際交流	<ul style="list-style-type: none"> ・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って国際交流を行っているか ・留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか ・留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか
<p>※(10)及び(11)については任意記載。</p>	
<p>(3) 学校関係者評価結果の活用状況 評価が4とならなかった項目について、委員会からのアドバイスをもとに学内で改善策を検討し取り組む ・学生数が少なくなり募集も難航すると思うので、SNSやVR等、新しいことに取り組んでいくことも大切である →デジタルツールを中心にさまざまな新規事業について、継続して取り組んでいく</p>	

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
高橋 義弘	南禅寺瓢亭 代表取締役社長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	企業等委員
西 稔史	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 取締役統括総料理長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	企業等委員
清水 美絵	カンティーナアルコ オーナーシェフ	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	企業等委員
鳴川 明展	松井本館・松井別館花かんざし 総料理長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	卒業生
土屋 智裕	学校法人洛陽総合学院 洛陽総合高等学校 校長	令和5年4月1日～ 令和6年3月31日	学校運営 有識者

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

(ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

URL: <https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/enquete/>

公表時期: (毎年9-10月に公表)

5.「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1)企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

情報提供については、ホームページ上での情報公開を中心に行っている。適切かつ閲覧しやすいページを心がけるとともに、学園概要およびSR(社会的責任)活動を掲載している冊子「ホスピタリティ・レポート」も、より多くのステークホルダーに閲覧してもらえるよう学内外のイベント等で配布している。

(2)「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1)学校の概要、目標及び計画	<ul style="list-style-type: none"> ・理念・ビジョン ・校長名、所在地、連絡先等 ・学校の沿革
(2)各学科等の教育	<ul style="list-style-type: none"> ・3ポリシー ・入学者数、収容定員、在学学生数 ・カリキュラム細目表、授業科目等の概要 ・卒業要件 ・取得資格、取得を目指す資格・検定 ・資格取得、検定合格等の実績 ・卒業者数、卒業後の進路(主な就職先)
(3)教職員	<ul style="list-style-type: none"> ・教職員数
(4)キャリア教育・実践的職業教育	<ul style="list-style-type: none"> ・キャリア教育への取組状況 ・実習・実技等の取組状況 ・就職支援等への取組支援
(5)様々な教育活動・教育環境	<ul style="list-style-type: none"> ・学校行事への取組状況 ・課外活動(サークル活動等)
(6)学生の生活支援	<ul style="list-style-type: none"> ・学生支援への取組状況
(7)学生納付金・修学支援	<ul style="list-style-type: none"> ・学費、納入時期等 ・奨学金等
(8)学校の財務	<ul style="list-style-type: none"> ・資金収支計算書、消費収支計算書
(9)学校評価	<ul style="list-style-type: none"> ・自己評価 ・学校関係者評価結果
(10)国際連携の状況	<ul style="list-style-type: none"> ・留学生の受入状況 ・留学生募集要項
(11)その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

(ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

URL: <https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/>

公表時期: (毎年9-10月に公表)

授業科目等の概要

衛生専門課程 西洋料理上級科 イタリア料理専攻 2023年度生													
分類	必修	選択必修	自由選択	授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	授業方法			場所		企業等との連携
								単位数	講義	演習	実験・技実習・実	校内	
	○			食生活と健康Ⅰ	わが国の健康水準や死亡率の半数以上を占める生活習慣病・調理師の身分を定義する調理師法について学ぶ。	1年後期	30	2	○		○		○
	○			食生活と健康Ⅱ	健康寿命延伸のための健康づくり対策・特定保健用食品などの健康に関する食品・調理師に重要な役割が期待されている食育について学ぶ。	2年前期	30	2	○		○		○
	○			食生活と健康Ⅲ	調理師として健康に働き続けるために必要な労働環境・私たちがとりまく生活環境や健康に関わる環境問題について学ぶ。	2年後期	30	2	○		○		○
	○			食品の特性Ⅰ	食品と健康の関わりを理解し、安全で健康的な食事を提供するため知識を身につける。	1年前期	30	2	○		○		○
	○			食品の特性Ⅱ	食品と健康の関わりを理解し、安全で健康的な食事を提供するため知識を身につける。	1年後期	30	2	○		○		○
	○			食品の特性Ⅲ	食品と健康の関わりを理解し、安全で健康的な食事を提供するため知識を身につける。	2年前期	30	2	○		○		○
	○			栄養の特性Ⅰ	栄養に関する基本的な知識を学び、お客様の食生活をリードできる調理師の育成を目指す。	1年前期	30	2	○		○		○
	○			栄養の特性Ⅱ	栄養に関する基本的な知識を学び、お客様の食生活をリードできる調理師の育成を目指す。	1年後期	30	2	○		○		○
	○			食品の安全と衛生Ⅰ	食品衛生法をはじめ、調理師が幅広く知識として持つておかなければならない衛生関係法規と衛生行政組織について学習する。	1年前期	30	2	○		○		○
	○			食品の安全と衛生Ⅱ	食中毒の原因となる病原微生物の特徴やその対処方法、予防方法等、基本的なことを学ぶ。	1年前期	30	2	○	△	○		○
	○			食品の安全と衛生Ⅲ	細菌性食中毒とウイルス性食中毒の違い・寄生虫・自然毒・化学物質による食中毒の特徴や予防方法について学ぶ。	1年後期	30	2	○	△	○		○
	○			食品の安全と衛生Ⅳ	食物アレルギーについて理解を深め、対応について学び、食品添加物について正しい知識を身につけ、食品を選ぶ能力を養う。	2年前期	30	1	○	△	○		○
	○			食品の安全と衛生Ⅴ	施設や設備の衛生管理や安全対策・2020年に制度化されたHACCPシステムについて学び、どのような衛生管理をするのかについて理解を深める。	2年後期	30	2	○	△	○		○
	○			西洋料理理論Ⅰ	西洋料理の特徴をつかみ、歴史・厨房の組織と役割・調理器具・食材の知識、出し汁とソース、調理法等について体系的に学習し、献立作成能力を身につける。	1年前期	30	2	○		○		○
	○			西洋料理理論Ⅱ	メニューの構成をしっかりと理解し、コース順に、その成り立ちや分類・調理法などについて学習し、献立作成能力を身につける。	1年後期	30	2	○		○		○
	○			食文化学	日本をはじめ、世界各国の食文化を形成させた要因を、歴史的・社会的背景・地理的環境と関連付けて学ぶ。	2年後期	30	2	○		○		○
	○			調理科学Ⅰ	食品が、どのような性質を持ち、どのような調理に適し、調理過程においてどのように変化していくのか、科学的根拠に基づいて理論的に学ぶ。	1年前期	30	2	○		○		○
	○			調理科学Ⅱ	各種食品の知識・調味料の特性と物性への影響・調理施設や器具を効率よく適切に利用できるための知識について学ぶ。	1年後期	30	2	○		○		○
	○			料飲接客サービス	料飲サービスに必要な食材・調理方法・食器・施設管理等の幅広い知識や、現場で通用するサービス技術を身につけ、2年次のレストラン実習につなげる。	1年後期	30	2	○		○		○
	○			西洋料理基本技術・調理実習Ⅰ	基本的な包丁の使い方や切り方・魚の卸し方と調理法・基本的な火の扱い方と調理法・基本的な調理や盛り付け等を習得する。	1年前期	60	2		○	○		○
	○			西洋料理基本技術・調理実習Ⅱ	基本調理法を取り入れた調理・盛り付け等を習得するとともに、周囲にも目を配るコミュニケーション力も学ぶ。	1年前期	60	2		○	○		○
	○			日本料理基本技術・調理実習Ⅰ	片刃包丁の取扱い・各種包丁の研ぎ方・日本料理に必要な基本の包丁技術・基本的な加熱調理・火の取扱いについて、学習する。	1年前期	60	2		○	○		○
	○			日本料理基本技術・調理実習Ⅱ	片刃包丁を用いた各種食材の切り方・むき方や魚の下ろし方等の包丁技術・素材の処理・加熱調理の基本を習得する。	1年前期	60	2		○	○		○
	○			日本・中国料理基礎実習	日本料理の基本的な調理、中国料理の代表的な調理法とその特徴について学習する。	1年後期	60	2		○	○		○
	○			西洋・中国料理基礎実習	基本の西洋料理、中国料理の献立を通じて基本的な調理及び盛り付けなどを習得する。	1年後期	60	2		○	○		○
	○			西洋料理応用調理実習	応用調理をはじめ、基本的な出し汁の取り方・それを使用したソースの作り方・基本調理法を取り入れた調理・盛り付け等を習得する。	1年前期	60	2		○	○		○
	○			イタリア料理調理実習	西洋料理(イタリア)に使用される特殊食材を食材別(下処理から調理法まで)身につけ、西洋料理分野における幅広い知識や地方の風土や文化を学ぶ。	1年後期	60	2		○	○		○

28	○	フランス料理調理実習	西洋料理(フランス)に使用される特殊食材を食材別に下処理から調理法まで身につけ、西洋料理分野における幅広い知識や地方の風土・文化を学ぶ。	1年後期	60	2			○	○	○							
29	○	校外実習	現場での就労を研修として経験することを通して、職業人としての態度・姿勢・考え方・品格・段取り・衛生を学び、自発的な能力を向上させる。	1年後期	110	4			○	○	○	○						
30	○	京都遊学	フィールドワーク・グループワーク・プレゼンテーションを通し、「話す」「聞く」「伝える」能力を高める。	1年前期	20	1	○			○	○							
31	○	校外実習事前指導	校外実習において有意義に学び、能動的な研修を実践できるよう、校外実習の心構えと目的、事業所へのマナー等を学ぶ。	1年後期	14	1	○			○	○							
32	○	キャリアデザイン	第一線で活躍されているシェフを招聘し、食にまつわる知識と、「おもてなしの心」の大切さを学ぶ。	2年前期	30	2	○			○					○	○		
33	○	最新フードサービス	「食文化」「サービス」「外食産業」「食品」をテーマに、フードサービス産業界を支える各界の専門家を招聘して食にまつわる知識を学ぶ。	2年後期	20	1	○			○	○	○						
34	○	イタリア料理学	イタリア料理を中心とした西洋料理の専門的な知識やメニュー考案に必要な知識を身につけ、お客様満足度を高めるメニュー作りについても学ぶ。	2年後期	30	2	○			○	○							
35	○	イタリア調理用語	イタリア調理用語の基礎の習得と、イタリア語表記の料理名の組み立て方を理解する力を養う。	2年前期	30	2	○			○								
36	○	レストランサービス技能検定対策	飲料サービスに必要な食材の基礎知識・調理方法・食器の知識・食品衛生・施設管理等を幅広く学習する。	2年前期	30	2	○										○	
37	○	ワインとスピリッツ	ワインとスピリッツの造り方等を中心に料理との相性や有名な銘柄を紹介し、基本的な知識を身につけ、ワインの抜栓方法やサービス方法なども学習する。	2年前期	30	2	○				○						○	
38	○	イタリア料理レストラン実習Ⅰ	レストラン・トラットリア・オステリアスタイルのランチメニューを中心に、スピーディーに料理を提供するための実践的な調理技法・接客サービスを習得する。	2年前期	60	2				○	○	○						
39	○	イタリア料理レストラン実習Ⅱ	レストラン・トラットリア・オステリアスタイルのランチメニューを中心に、スピーディーに料理を提供するための実践的な調理技法・接客サービスを習得する。	2年後期	60	2				○	○	○						
40	○	レストランマネジメント実習Ⅰ	レストラン実習後の問題点やお客様のアンケートから学生が課題を抽出し、主体的に課題解決案を示し、繁盛店で求められる技術・接客サービス等を習得する。	2年前期	60	2				○	○	○						
41	○	レストランマネジメント実習Ⅱ	レストラン実習後の問題点やお客様のアンケートから学生が課題を抽出し、主体的に課題解決案を示し、繁盛店で求められる技術・接客サービス等を習得する。	2年後期	60	2				○	○	○						
42	○	イタリア料理オペレーション実習Ⅰ	レストラン・トラットリア・オステリアスタイルのメニューを中心に、提供される料理への工夫と改善、均一で大量に料理が提供できる段取り等を身につけます。	2年前期	60	2				○	○	○						
43	○	イタリア料理オペレーション実習Ⅱ	レストラン・トラットリア・オステリアスタイルのメニューを中心に、提供される料理への工夫と改善、均一で大量に料理が提供できる段取り等を身につけます。	2年後期	60	2				○	○	○						
44	○	イタリア料理高度専門調理実習Ⅰ	地方料理や伝統料理を基に、イタリア料理の様々な調理法を用いた専門的な技法や、真空調理・低温調理法等の高度な技法も併せて習得する。	2年前期	60	2				○	○	○						
45	○	イタリア料理高度専門調理実習Ⅱ	地方料理や伝統料理を基に、イタリア料理の様々な調理法を用いた専門的な技法や、真空調理・低温調理法等の高度な技法も併せて習得する。	2年後期	60	2				○	○	○						
46	○	日本料理論	調理人の基礎知識・調理技術の大切さ・京都のおもてなし・日本料理・京都の家庭料理(おばんざい)について学ぶ。	2年通年	20	1	○				○						○	
47	○	インターンシップⅠ	企業での就業経験を通してより社会人に近い経験を積むことで、就職・就労に対する自発的な向上心を育成し、業界に対する理解を深める。	1年通年	60	2	○					○	○				○	
48	○	インターンシップⅡ	企業での就業経験を通してより社会人に近い経験を積むことで、就職・就労に対する自発的な向上心を育成し、業界に対する理解を深める。	2年通年	60	2	○						○	○			○	
49	○	レストランワークショップ	レストラン運営に必要な知識や技術を身につけ、最終成果発表として実際にレストラン運営を行う。	2年通年	20	1				○	○	○	○					
50	○	企業コラボ演習	事業所からの課題に対し試作と振り返りを重ね、成果報告として料理の提供とともにプレゼンテーションを行う。	2年通年	20	1			○		○							○
51	○	VR調理実習	バーチャル環境においてプロの料理人目線での疑似体験を通し、調理師としての立ち居振る舞いを学ぶ。	1年後期	20	1				○	○							○
52	○	特殊食材調理テクニク	日本料理・西洋料理・中国料理の専門的な特殊食材の扱い方や下処理の方法を動画を通して学習し、探求心や創造力を醸成する。	2年通年	20	1	○				○							○
合計※選択科目を除く					42	科目	1724 単位(単位時間)											

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：全授業科目について所定の時間数を出席し、かつ試験に合格する。		1学年の学期区分	2期
履修方法：試験は100点満点中60点以上で合格とし、各科目の授業時間数の3分の2以上出席していることが受験要件となる。		1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。