

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	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	1,560 時間	160 時間 (2 年)	
	フランス料理上級科	夜・通信	1,440 時間	160 時間 (2 年)	
	イタリア料理上級科	夜・通信	1,380 時間	160 時間 (2 年)	
	調理師科	夜・通信	480 時間	80 時間 (1 年)	
(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

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【(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	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

ホームページに掲載 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	2019.6.1～ 2023.5.31	教育・経営
非常勤	現職： IT経営構造改革 アドバイザー	2019.6.1～ 2023.5.31	ICT
(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	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)	
<p>授業計画の作成過程</p> <p>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。</p> <p>授業計画の公表方法</p> <p>『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。)</p> <p>『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。)</p>	
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)	
<p>『科目履修の認定について』</p> <p>(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、定期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。)</p> <p><以下、学則抜粋></p> <ul style="list-style-type: none"> ・学習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定期試験を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに定期試験を行う。 ・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)	
<p>『学修の成果に係る評価について』</p> <p>(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、能力が身につけているか、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。</p> <p>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</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	<p>ホームページにアセスメント・ポリシーを掲載 (「各学科のポリシー」内に成績の客観的な指標の算出方法を掲載)</p> <p>https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/education/</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。	

(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・日本料理上級科ディプロマ・ポリシー

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地域や社会に奉仕し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. 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. 根拠に基づき、経営・レストランマネジメントができる能力を有している
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

フランス料理上級科ディプロマ・ポリシー

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地域や社会に奉仕し貢献する姿勢を身につけている
2. フランス料理に関する専門的な知識や技術を備え、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. フランス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. 根拠に基づき、経営・レストランマネジメントができる能力を有している
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

イタリア料理上級科ディプロマ・ポリシー

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地域や社会に奉仕し貢献する姿勢を身につけている
2. イタリア料理に関する専門的な知識や技術を備え、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. イタリア各地方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. 根拠に基づき、経営・レストランマネジメントができる能力を有している
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

調理師科ディプロマ・ポリシー

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地域や社会に奉仕し貢献する姿勢を身につけている
2. 基礎から専門的な知識や技術を備え、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. 「学ぶ・創る・働く」喜びを実感し、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、フランス料理上級科、イタリア料理上級科は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【(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	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/csv/pdf/taiwa_2.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_2.pdf
財産目録	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_2.pdf
事業報告書	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_1.pdf
監事による監査報告（書）	https://www.taiwa.ac.jp/csv/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	1,770 単位時間	810 単位時間	0 単位時間	960 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
	1,770 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		139 人	11 人	10 人	6 人	16 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> <p>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。</p> <p>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。）</p> <p>『STUDENT HANDBOOK』（刊行物） （学則、教務関連規定等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。）</p>
成績評価の基準・方法

<p>(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、定期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。)</p> <p><以下、学則抜粋> ・学習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定期試験を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに定期試験を行う。 ・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。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>(概要) 『京都調理師専門学校 ディプロマ・ポリシー』 https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/education/ (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。)</p>
学修支援等
<p>(概要) 担任・副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</p>

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
66人 (100%)	0人 (0%)	63人 (95.4%)	3人 (4.5%)
<p>(主な就職、業界等) (京都府) いづ重、ウェスティン都ホテル京都、ザ・リッツ・カールトン京都、たん熊北店 熊彦 神戸たん熊、ホテルグランヴィア京都、ホテル日航プリンセス京都、祇園 にし、祇園 京料理 花咲、祇園 大季、祇園土井、菊乃井、魚三樓、京都ブライトンホテル、京都ホテルオークラ、京都吉兆、京都山科ホテル山楽、京料理 岡庄、京料理 西陣魚新、京料理 藤本、京料理 木乃婦、京料理かじ、研覃ほりべ、弧玖、三木半旅館、三友居、山荘京大和 京大和屋 天富良 京林泉、紫野和久傳、草喰 なかひがし、大將軍商事株式会社 和利館 /天下の焼肉大將軍、大和学園、炭匠とりんちゅ、日清医療食品株式会社ヘルスケアフードサービスセンター京都、日清医療食品株式会社近畿支店、日本料理 櫻川、美濃吉 竹茂楼、富小路 やま岸、平等院表参道 竹林、木屋町 蘭、壱兵衛、六盛 (滋賀県) いさり火、近江懐石 清元、比良山荘 (大阪府) メフォス西日本 西日本事業部、株式会社 Walt Bell、上方料理 大和屋 (兵庫県) 欽山</p>			

<p>(東京) プリンスホテル、銀座 久兵衛、西洋フード・コンパスグループ株式会社、 鮪 さいとう</p> <p>(海外) ホテルオークラアムステルダム</p>
<p>(就職指導内容) 就職に関する科目「キャリアプランニング」を全学科で設定。また、就職支援担当者、 担任・副担任による One to One のサポートも実践している。</p>
<p>(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ほか</p>
<p>(備考) (任意記載事項)</p>

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
136 人	6 人	4.4%
<p>(中途退学の主な理由) 学習意欲の低下</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組) 担任・副担任による個別指導、学費延納許可制度、学園独自の奨学金制度</p>		

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	1,770 単位時間	810 単位時間	0 単位時間	960 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			1,770 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		56 人	0 人	3 人	3 人	6 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） 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。</p> <p>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。）</p> <p>『STUDENT HANDBOOK』（刊行物） （学則、教務関連規定等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。）</p>
成績評価の基準・方法
<p>（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、定期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。）</p> <p><以下、学則抜粋> ・学習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定期試験を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに定期試験を行う。 ・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。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要） 『京都調理師専門学校 ディプロマ・ポリシー』 https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/education/ （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</p>

している。)
学修支援等
(概要) 担任・副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
33人 (100%)	0人 (0%)	33人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) (京都府) アイネスヴィラノッツェ宝ヶ池、 イカリヤ食堂／ikariya523／ikariya petit／I K A R I Y A 365、 ザ・リッツ・カールトン京都、フォーシーズンズホテル京都、 ブライダルプロデュース BP 京都（ザ・オークガーデン）、 ブラッスリー カフェオンズ、ベルクール、ホテルグランヴィア京都、ボルドー、 円居、祇園M I K U N I、京阪ホテルズ&リゾート株式会社、都ホテル 京都八条 (滋賀県) グローバルキッチン五兵衛、ホテルボストンプラザ草津 (大阪府) かめいあんじゅ、フレンチレストラン E v o l u e r、レストラン ヴァリエ (兵庫) クレ・ドゥ・レーブ (東京) ノバレーゼ (NOVARESE)、ひらまつプリンスホテル、 (株) テイクアンドギヴニーズ T&G・TAKE and GIVE NEEDS、帝国ホテル (神奈川県) ホテル、ニューグランド (奈良県) アコルドゥ (岡山) ホテルグランヴィア岡山 (海外) ホテルオークラアムステルダム (就職指導内容) 就職に関する科目「キャリアプランニング」を全学科で設定。また、就職支援担当者、 担任・副担任による One to One のサポートも実践している。 (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

64 人	5 人	7.8%
(中途退学の主な理由) 学習意欲の低下、進路変更		
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任・副担任による個別指導、学費延納許可制度、学園独自の奨学金制度		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		衛生専門課程	イタリア料理上級科	○	—		
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	1,770 単位時間	810 単位時間	0 単位時間	960 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			1,770 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		80 人	0 人	5 人	3 人	8 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） 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。</p> <p>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。）</p> <p>『STUDENT HANDBOOK』（刊行物） （学則、教務関連規定等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。）</p>	
成績評価の基準・方法	
<p>（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、定期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。）</p> <p><以下、学則抜粋> ・学習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定期試験を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに定期試験を行う。 ・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。</p>	
卒業・進級の認定基準	
<p>（概要） 『京都調理師専門学校 ディプロマ・ポリシー』 https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/education/ （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</p>	

している。)
学修支援等
(概要) 担任・副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
39人 (100%)	1人 (2.5%)	38人 (97.4%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) (京都府) cenci -チェーンチ-, Ristorante 美郷/Cucina Italiana 東洞/ごはんや蜃気楼、 アマン京都、アルポルトカフェ、エースホテル京都、カーサビアンカ、 京都栄養医療専門学校、ザ・リッツ・カールトン京都、 ダニエルズ/ダニエルズルーチェ/桃屋、パークハイアット京都、 ハイアットリージェンシー京都、ピッツェリア オステリア イーオーイー、 フィオリスカ、ホテルセントノーム京都、リストランテ ストラダ、 リストリア ラディーチェ、ワイズテーブルコーポレーション、円居、 京都ネーゼ、京都山科ホテル山楽、京都二条ホテル (滋賀県) イタリア食堂 FUKUMOTO/菓子工房フクモト (大阪府) ジーエイチエス、セント レジス ホテル 大阪、トムクリオーザ、 トラットリアパッパ/バルパッパ、 株式会社カフェ SHUHARI/TABLES/DUMAS、帝国ホテル大阪 (兵庫県) ホテルオークラ神戸 (東京) il Pregio、ザ・リッツ・カールトン東京、ピッコロ グランデ、プリンスホテル (就職指導内容) 就職に関する科目「キャリアプランニング」を全学科で設定。また、就職支援担当者、 担任・副担任による One to One のサポートも実践している。 (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
79人	1人	1.3%

(中途退学の主な理由)
学習意欲の低下

(中退防止・中退者支援のための取組)
担任・副担任による個別指導、学費延納許可制度、学園独自の奨学金制度

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	990 単位時間	570 単位時間	0 単位時間	420 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
			990 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		127 人	1 人	8 人	5 人	13 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） 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。</p> <p>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。）</p> <p>『STUDENT HANDBOOK』（刊行物） （学則、教務関連規定等を記載した刊行物を入学時・進級時に配布している。）</p>
成績評価の基準・方法
<p>（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、定期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。）</p> <p><以下、学則抜粋> ・学習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定期試験を行い、衛生高等課程は、学期末ごとに定期試験を行う。 ・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。</p>
卒業・進級の認定基準
<p>（概要） 『京都調理師専門学校 ディプロマ・ポリシー』 https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/education/ （ディプロマ・ポリシーに基づき、1 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</p>

している。)
学修支援等
(概要) 担任・副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
100人 (100%)	2人 (2%)	93人 (93%)	5人 (5%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>(京都府)</p> <p>g r i l l にんじん、LEOC (LEOCグループ) Mew' z c a f e、 ORTO/カレープラント、R e s t a u r a n t M O T O I、 アイネスヴィラノツエ宝ヶ池、ウェスティン都ホテル京都、エースホテル京都、 カ・デル ヴィアーレ、カーサビアンカ、キャピタル東洋亭本店 京都製菓製パン技術専門学校、キルフェボン、クロスホテル京都 サラ・スイート・カフェ・ルーコラ、すぎうら、スター、 ハイアットリージェンシー京都、ホテルグランヴィア京都、 ホテル日航プリンセス京都、むろまち加地、リストランテ キメラ、わらびの里、 円居、株式会社 尚次郎 白川たむら、 株式会社カナルトレス エル・ボガバンテ346、祇園 おかだ、祇園うえもり、 京、静華、京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社、京旬 いちえ、京都ホテルオークラ、 京都吉兆、京都山科ホテル山楽、京都市教育委員会、京都社会福祉協会、 京都東急ホテル、京都二条ホテル、京都奉製株式会社、京料理 下鴨福助、 京料理 西陣魚新、高台寺和久傳、"高台寺和久傳 五-いつつ-" 際コーポレーション、志る幸、十彩/十彩×TANITACAFE、小嶋農園、 松井旅館本館、西利、 石焼生パスタ蔵之助/石焼c a f e & c a t 蔵之助のしっぽ、前田珈琲本店、田ごと、 渡月橋 レストラン嵐山、 日清医療食品株式会社ヘルスケアフードサービスセンター京都、白川たむら、 美濃吉 竹茂楼、味匠寺岡、靖馬/和馬、凜 Style</p> <p>(滋賀県)</p> <p>LEOC (LEOCグループ)、 R c a f e / H A W A I I A N K i t c h e n s / C A F E I N T R O、ビストロなかの、 野洲慈恵会 きたの保育園、和食あらい</p> <p>(大阪府)</p> <p>ぬくもりのおうち保育株式会社、バルニバービ、ホテルグランヴィア大阪、 マルタマフーズ、大阪市立総合医療センター、帝国ホテル大阪、東洋食品関西事業部、 日清医療食品株式会社関西支店</p> <p>(兵庫県)</p> <p>LEOC (LEOCグループ)、のせ屋、ホテルニューアワジグループ、正峰会</p>			

<p>(東京) DEAN & DELUCA、アニヴェルセル、オリエンタルランド、シダックス株式会社、 パンプキンズコーポレーション、プリンスホテル、 西洋フード・コンパスグループ株式会社、 東京ヴァンテアンクルーズ株式会社 東海汽船グループ (島根県) グランアクイール、株式会社マルマン (長野県) 株式会社 3V (奈良県) プリモフーズ (ホテルサンルート奈良 日本料理おばな) (福井県) ニューサンピア敦賀 (北海道) 株式会社 LIFE CREATE</p>
<p>(就職指導内容) 就職に関する科目「キャリアプランニング」を全学科で設定。また、就職支援担当者、 担任・副担任による One to One のサポートも実践している。</p>
<p>(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ほか</p>
<p>(備考) (任意記載事項)</p>

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
108 人	6 人	5.6%
<p>(中途退学の主な理由) 学習意欲の低下</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組) 担任・副担任による個別指導、学費延納許可制度、学園独自の奨学金制度</p>		

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	770,000 円	690,000 円	その他欄の内訳は、 施設・設備費 実習材料費
フランス料理 上級科 (1年次)	150,000 円	770,000 円	690,000 円	その他欄の内訳は、 施設・設備費 実習材料費
イタリア料理 上級科 (1年次)	150,000 円	770,000 円	690,000 円	その他欄の内訳は、 施設・設備費 実習材料費
和食・日本料理 上級科 (2年次)		930,000 円	1,190,000 円	その他欄の内訳は、 施設・設備費 実習材料費
フランス料理 上級科 (2年次)		930,000 円	1,190,000 円	その他欄の内訳は、 施設・設備費 実習材料費
イタリア料理 上級科 (2年次)		930,000 円	1,190,000 円	その他欄の内訳は、 施設・設備費 実習材料費
調理師科	150,000 円	870,000 円	860,000 円	その他欄の内訳は、 施設・設備費 実習材料費
修学支援 (任意記載事項)				
<p>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</p> <p>URL : https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/support/gakuhi/</p>				

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 株式会社 平八茶屋	2020. 4. 1 ～2021. 3. 31	企業などの役員 又は役職者
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア京都	2020. 4. 1 ～2021. 3. 31	企業などの役員 又は役職者
MASTERMIND 株式会社 レストランテ美郷	2020. 4. 1 ～2021. 3. 31	企業などの役員 又は役職者
株式会社 つる家 岡崎つる家	2020. 4. 1 ～2021. 3. 31	卒業生
学校法人 大和学園 評議員 京都栄養医療専門学校	2020. 4. 1 ～2021. 3. 31	その他学校運営や 教育に関する有識者
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) 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/
--