

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	1,464	160時間 (2年)	
	フランス・西洋料理上級科	夜・通信	1,464	160時間 (2年)	
	イタリア・西洋料理上級科	夜・通信	1,464	160時間 (2年)	
	調理師科	夜・通信	900	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

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	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』</p> <p>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』 (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"> ・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。 	
<p>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。</p>	
(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』 (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。 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) https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/education/</p>
<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。</p>	

(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】

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】

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/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	1,704 単位時間	724	80	1,090	30	0
			単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	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		129 人	10 人	8 人	4 人	12 人	

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画） （概要）
<p>●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。</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>
成績評価の基準・方法

<p>(概要)</p> <p>●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></p> <ul style="list-style-type: none"> ・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
<p>(概要)</p> <p>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)</p> <p>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
65人 (100%)	0人 (0%)	59人 (90.8%)	6人 (9.2%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>熊彦、たん熊北店、ジリオン 酒場シナトラ、すみや亀峰菴、 ダイナックホールディングス、二条たかくらやまもと、ひょうたんや、 西武・プリンスホテルズワールドワイド、ホテル日航プリンセス京都、 リゾートトラスト、FI creative、RETHINK、メフォス西日本 関西事業部、 京料理 木乃婦、祇園 鮭 忠保、祇園まんま、菊乃井、宮川町 水簾、魚三楼、 京阪ホテルズ&リゾート、京趣味 菱岩、京上賀茂 御料理 秋山、京天神 野口、 京料理 岡庄、三友居、旬菜鮮魚と旨い酒 わらび、草喰 なかひがし、中村楼、 長島観光開発、天ぷら 圓堂、東急リゾート&ステイ、湯豆腐 嵯峨野、 日清医療食品ヘルスケアフードサービスセンター九州、白浜館、美山荘、壱兵衛、 料理旅館天ぷら吉川、和み酒 仁、杵-SEN</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>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。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>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
147 人	13 人	8.8%
(中途退学の主な理由) 学習意欲の低下、経済的事由		
(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	43 人	2 人	3 人	4 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)
<p>●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。</p> <p>●授業計画の公表方法</p> <ul style="list-style-type: none"> 『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)
<p>●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>

<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
29 人 (100%)	1 人 (3.4%)	27 人 (93.1%)	1 人 (3.4%)
(主な就職、業界等) hôtel de yoshino、Loup、MUNI KYOTO、roji-oku、菊水、ジョエルロブション、スプーン草津店、ラデュレ、ベストプランニング、ブション、ホテルポストプラザ草津、ラ・プレーヌ・リュヌ、ワインラウンジ&レストラン セパージュ、円居、I1Company ホールディングス、お弁当の浜乃家、富士物産、京阪ホテルズ&リゾート、ホテルオークラ京都、京都東急ホテル、神戸北野ホテル、長楽館			
(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
53 人	2 人	3.8%
(中途退学の主な理由) 学習意欲の低下、経済的事由		
(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	イタリア・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	74 人	1 人	3 人	1 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)
<p>●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。</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>
成績評価の基準・方法 (概要)
<p>●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> ・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。</p>
卒業・進級の認定基準 (概要)
<p>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

(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
40人 (100%)	0人 (0%)	38人 (95.0%)	2人 (5.0%)
(主な就職、業界等) アロマフレスカ銀座、L i n o、MASTERMIND、TAKAYAMA、イル チプレッソ、 イル フィーロ、エスクリ、オリーブキッチン、カ・デル ヴィアーレ、 グラマラスフード、コンパスグループ・ジャパン、 ザパークフロントホテルアットユニバーサル・スタジオ・ジャパン、 トラットリア ルチアーノ、西武・プリンスホテルズワールドワイド、 ベジテリア・パッショーネ、ホテル、ニューグランド、リーガロイヤルホテル、 レストランテ野呂、ピソラ、ホテルオークラ京都、際コーポレーション、 神戸ポートピアホテル、NOANOA、東急リゾーツ&ステイ、 日清医療食品ヘルスケアフードサービスセンター京都、新時代 金沢店、水明館、			
(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
84人	4人	4.8%
(中途退学の主な理由) 学習意欲の低下、経済的事由		
(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	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	960 単位時間	580 単位時間	0 単位時間	450 単位時間	30 単位時間	0 単位時間
			1,060 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
120 人	122 人	2 人	5 人	5 人	10 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、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。 <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
92人 (100%)	12人 (13.0%)	73人 (79.3%)	7人 (7.6%)
<p>（主な就職、業界等）</p> <p>ANAクラウンプラザホテル大阪、BRASS、maison de frouge、 YMIT Service 野洲メディカルイメージングテクノロジー、イートランド、 インデスタイル、エースホテル京都、カ・デル ヴィアーレ、カフェ・カンパニー、 熊彦、キャピタル東洋亭本店、ザ・ホテル青龍 京都清水、サニープレイスグループ、 シダックス、すみや亀峰菴、ディアーズ・ブレイン、なだ万、 パソナふるさとインキュベーション、パティスリー ル・フルティエ、 パティスリーオペラ、ビストロブランジェリー ブリアン、ひよこカンパニー、 ホテルオークラアムステルダム、ホテルポストンプラザ草津、 メルキュールホテル京都ステーション、山口マタニティクリニック、リゾートトラスト、 レストラン近江牛毛利志満、一富士フードサービス、美濃吉食品、DREAM REALITY、 The terrace of Kyoto、ORIZON BLUE PARTNERS、イデア アランチーノ、 STANDING BAR & DINING すいば、京料理 木乃婦、岩倉こひつじ保育園、 京都ブライトンホテル、ホテルオークラ京都、京都山科ホテル山楽、京都東急ホテル、 近江懐石 清元、黒壁 18 号館 96CAFE、蘇生会総合病院、草津保育園、大極殿本舗、 炭屋旅館、東寺保育園、同和園、日清医療食品関西支店、梅ノ宮保育園、萬亀楼</p>			
<p>（就職指導内容）</p> <p>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。</p>			
<p>（主な学修成果（資格・検定等））</p> <p>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
99人	5人	5.0%
<p>（中途退学の主な理由）</p> <p>学習意欲の低下、経済的事由</p>		
<p>（中退防止・中退者支援のための取組）</p> <p>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</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 (1年次)	150,000 円	770,000 円	690,000 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 (1年次)	150,000 円	770,000 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	870,000 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 株式会社 嵐山辨慶	2022. 4. 1 ～2023. 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	2022. 4. 1 ～2023. 3. 31	企業などの役員又は職員
京都ネーゼ	2022. 4. 1 ～2023. 3. 31	企業などの役員又は職員
株式会社辰馬コーポレーション	2022. 4. 1 ～2023. 3. 31	卒業生
学校法人大和学園評議委員 京都ホテル観光ブライダル専門学校	2022. 4. 1 ～2023. 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/
--