

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	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人コミュニケーションアート

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
衛生課程	製菓・製パン科(昼間Ⅰ部)	夜・通信	2,220	160	
	製菓・製パン科(昼間Ⅱ部)	夜・通信	2,220	160	
衛生課程	製菓・調理科(昼間Ⅰ部)	夜・通信	2,010	160	
	ホテル&レストランリゾート科(昼間Ⅰ部)	夜・通信	2,070	160	
衛生課程	カフェ総合科(昼間Ⅰ部)	夜・通信	2,130	160	
衛生課程	調理師科(昼間部)	夜・通信	1,860	160	
衛生課程	食&マネジメント科(昼間Ⅱ部)	夜・通信	3,270	240	
(備考) 食&マネジメント科(昼間Ⅱ部)に関しては2019年4月設置のため完成年度に達していません。					

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

本校ホームページにて公開 https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_jitsumu.pdf

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	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人コミュニケーションアート

1. 理事（役員）名簿の公表方法

本校ホームページにて公開
https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/3_riji.pdf

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	学校法人 理事	R2.04.01 ~ R3.05.31	組織運営体制への チェック機能
非常勤	一般社団法人 代表理事	R2.04.01 ~ R3.05.31	適切な情報収集
(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	大阪キャリアリー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人コミュニケーションアート

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>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。</p>
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>全学科、教育課程編成委員会からのご意見も参考に、教務部にて、原案を作成のうえ、学校長が決定する。</p> <p>新入生においては学生便覧にて、授業開始前の4月上旬に学生に説明したうえ、本校ホームページにて公表。</p> <p>進級生においては学生便覧にて、進級前の進級ガイダンスにて学生に説明、本校ホームページにて公表。</p>

<p>授業計画書の公表方法</p>	<p>本校HPにて公開 https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_seika1.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_seika2.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_seika1_2.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_seika2_2.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_cafe1.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_cafe2.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_hotel1.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_hotel2.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_seika_cook1.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_seika_cook2.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_cook1.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_cook2.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_foodmane1.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_foodmane2.pdf https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_syllabus_foodmane3.pdf</p>
<p>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。</p>	

<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>全学科、各学期末の定期試験にて学修成果の評価を行ない、単位認定している。評価については定期試験素点+平常点（日頃の授業内評価）、及び出席状況を加味し、100点満点（60点以上が合格）で評価を行う。</p> <p>●試験素点 50%、出席評価点 40%、平常評価点 10%</p>	
<p>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。</p>	
<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> <p>既に全学科 GPA での成績評価基準を用いて、下位 4 分の 1 の学生を割り出している。評価基準は下記の通り</p> <p>出席率 66.7%以上、評価点数 100～90 点 : S(4.0) 合格 出席率 66.7%以上、評価点数 89～80 点 : A(3.0) 合格 出席率 66.7%以上、評価点数 79～70 点 : B(2.0) 合格 出席率 66.7%以上、評価点数 69～60 点 : C(1.0) 合格 出席率 66.7%以上、評価点数 59～0 点 : F(0.0) 不合格</p> <p>上記の指標を学生便覧にて学生に公表。</p>	
客観的な指標の算出方法の公表方法	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_gpa.pdf
<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>	
<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)</p> <p>全学科、学生便覧にて、卒業認定要件を示し、卒業認定会議で学校長の確認・決定のうえ、認定している。</p>	
卒業の認定に関する方針の公表方法	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/2_judgment_criteria.pdf

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	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校
設置者名	学校法人コミュニケーションアート

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/8_finance.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/8_finance.pdf
財産目録	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/8_finance.pdf
事業報告書	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/1_business_report.pdf
監事による監査報告(書)	https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/8_finance.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		専門課程	製菓・製パン科 (昼間Ⅰ部)	○	—		
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	1,800時間	270 時間	1950 時間	時間	時間	時間
			2,220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	
80人		79人	7人	2人	21人	23人	

カリキュラム(授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) (概要) 全学科、教育課程編成委員会からのご意見も参考に、教務部にて、原案を作成のうえ、学校長が決定する。 新入生においては学生便覧にて、授業開始前の4月上旬に学生に説明したうえ、本校ホームページにて公表。 進級生においては学生便覧にて、進級前の進級ガイダンスにて学生に説明、本校ホームページにて公表。
成績評価の基準・方法
(概要) 全学科、各学期末の定期試験にて学修成果の評価を行ない、単位認定している。評価については定期試験素点+平常点(日頃の授業内評価)、及び出席状況を加味し、100点満点(60点以上が合格)で評価を行う。 ●試験素点50%、出席評価点40%、平常評価点10%
卒業・進級の認定基準
(概要) 全学科、学生便覧にて、卒業認定要件を示し、卒業認定会議で学校長の確認・決定のうえ、認定している。
学修支援等

(概要) クラス担任、副担任、留学生担当などを配置し、個別面談、指導を通して学生生活の支援。その他、スチューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを配置し、学習に対して困難な学生をサポートしている。場合によっては保護者面談も実施。
--

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
38人 (100%)	0人 (0%)	32人 (84.2%)	6人 (15.8%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、パティスリー、ブーランジェリー、カフェなどを含めた飲食業界全般			
(就職指導内容) 業界研究、自己分析、履歴書添削、メイク講座、身だしなみ講座、SPI試験対策、面接指導、インターシップ研修、OB・OGセミナー、合同企業説明会等			
(主な学修成果(資格・検定等)) 食品衛生責任者(任意)			
(備考) (任意記載事項) その他4名は、留学生で卒業後、帰国 2名は心身理由により就職希望無し			

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
87人	4人	4.5%
(中途退学の主な理由) 家族の介護のため、精神的な理由、体調不良の為		
(中退防止・中退者支援のための取組) 定期的な面談、スチューデントサービスセンターにおける専門カウンセラーでのカウンセリング		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	専門課程	製菓・製パン科 (昼間Ⅱ部)	○	—			
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	1,800時間	270 時間	1950 時間	時間	時間	時間
			2,220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		
80人	52人	4人	2人	21人	23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) (概要) 全学科、教育課程編成委員会からのご意見も参考に、教務部にて、原案を作成のうえ、学校長が決定する。 新生においては学生便覧にて、授業開始前の4月上旬に学生に説明したうえ、本校ホームページにて公表。 進級生においては学生便覧にて、進級前の進級ガイダンスにて学生に説明、本校ホームページにて公表。</p>
<p>成績評価の基準・方法</p>
<p>(概要) 全学科、各学期末の定期試験にて学修成果の評価を行ない、単位認定している。評価については定期試験素点+平常点(日頃の授業内評価)、及び出席状況を加味し、100点満点(60点以上が合格)で評価を行う。 ●試験素点50%、出席評価点40%、平常評価点10%</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p>
<p>(概要) 全学科、学生便覧にて、卒業認定要件を示し、卒業認定会議で学校長の確認・決定のうえ、認定している。</p>
<p>学修支援等</p>
<p>(概要) クラス担任、副担任、留学生担当などを配置し、個別面談、指導を通して学生生活の支援。その他、チューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを配置し、学習に対して困難な学生をサポートしている。場合によっては保護者面談も実施。</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
27人 (100%)	0人 (%)	23人 (85.1%)	4人 (14.9%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、パティスリー、ブーランジェリー、カフェなどを含めた飲食業界全般			
(就職指導内容) 業界研究、自己分析、履歴書添削、メイク講座、身だしなみ講座、SPI試験対策、面接指導、インターシップ研修、OB・OGセミナー、合同企業説明会等			
(主な学修成果(資格・検定等)) 食品衛生責任者(任意)			
(備考) (任意記載事項) その他のうち3名は、留学生で卒業後、帰国 1名は心身理由により就職希望無し			

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
68人	9人	13.2%
(中途退学の主な理由) 進路変更の為、家庭の経済状況の為、体調不良の為、精神的な理由		

(中退防止・中退者支援のための取組)
 定期的な面談、スチューデントサービスセンターにおける専門カウンセラーでの
 カウンセリング

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	製菓・調理科 (昼間I部)	○	—		
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	1,800時間	180 時間	1,830 時間	時間	時間	時間
			2,010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	
40人		13人	2人	1人	12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) 全学科、教育課程編成委員会からのご意見も参考に、教務部にて、原案を作成のうえ、学校長が決定する。 新入生においては学生便覧にて、授業開始前の4月上旬に学生に説明したうえ、本校ホームページにて公表。 進級生においては学生便覧にて、進級前の進級ガイダンスにて学生に説明、本校ホームページにて公表。</p>
成績評価の基準・方法
<p>(概要) 全学科、各学期末の定期試験にて学修成果の評価を行ない、単位認定している。評価については定期試験素点+平常点(日頃の授業内評価)、及び出席状況を加味し、100点満点(60点以上が合格)で評価を行う。 ●試験素点50%、出席評価点40%、平常評価点10%</p>
卒業・進級の認定基準
<p>(概要) 全学科、学生便覧にて、卒業認定要件を示し、卒業認定会議で学校長の確認・決定のうえ、認定している。</p>
学修支援等
<p>(概要) クラス担任、副担任、留学生担当などを配置し、個別面談、指導を通して学生生活の支援。その他、スチューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを配置し、学習に対して困難な学生をサポートしている。場合によっては保護者面談も実施。</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
10人 (100%)	0人 (0%)	9人 (90.0%)	1人 (10.0%)
(主な就職、業界等)			
ホテル、レストラン、カフェ、パティスリーなどを含めた飲食業界全般			

(就職指導内容) 業界研究、自己分析、履歴書添削、メイク講座、身だしなみ講座、SPI 試験対策、面接指導、インターシップ研修、OB・OG セミナー、合同企業説明会等
(主な学修成果 (資格・検定等)) 食品衛生責任者 (任意)
(備考) (任意記載事項) その他の1名は家業を継ぐため、就職の意思なし。

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
25 人	2 人	8.0%
(中途退学の主な理由) 家庭の金銭的な事情、精神的な理由		
(中退防止・中退者支援のための取組) 定期的な面談、スチューデントサービスセンターにおける専門カウンセラーでの カウンセリング		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	ホテル&レストラン リゾート科 (昼間 I 部)	○	—		
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	昼夜	1,800 時間	300 時間	1770 時間	時間	時間	時間
	昼		2,070 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	
40 人		20 人	2 人	1 人	12 人	13 人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 全学科、教育課程編成委員会からのご意見も参考に、教務部にて、原案を作成のうえ、学校長が決定する。 新入生においては学生便覧にて、授業開始前の4月上旬に学生に説明したうえ、本校ホームページにて公表。 進級生においては学生便覧にて、進級前の進級ガイダンスにて学生に説明、本校ホームページにて公表。
成績評価の基準・方法
((概要) 全学科、各学期末の定期試験にて学修成果の評価を行ない、単位認定している。評価については定期試験素点+平常点 (日頃の授業内評価)、及び出席状況を加味し、100点満点 (60点以上が合格) で評価を行う。 ●試験素点 50%、出席評価点 40%、平常評価点 10%
卒業・進級の認定基準

(概要) 全学科、学生便覧にて、卒業認定要件を示し、卒業認定会議で学校長の確認・決定のうえ、認定している。
学修支援等
(概要) クラス担任、副担任、留学生担当などを配置し、個別面談、指導を通して学生生活の支援。その他、スチューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを配置し、学習に対して困難な学生をサポートしている。場合によっては保護者面談も実施。

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
一人 (0%)	一人 (0%)	一人 (0%)	一人 (0%)
(主な就職、業界等) ホテル、カフェ、レストラン、などを含めた飲食業界全般を想定			
(就職指導内容) 業界研究、自己分析、履歴書添削、メイク講座、身だしなみ講座、SPI 試験対策、面接指導、インターシップ研修、OB・OGセミナー、合同企業説明会等			
(主な学修成果（資格・検定等）) 食品衛生責任者を予定。			
(備考)（任意記載事項） 2020年4月度の入学生より製菓・調理科からホテル&レストランリゾート科へ学科名称変更。			

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
0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)		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士				
衛生	専門課程	カフェ総合科 (昼間I部)	○	—				
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	1,800時間	90 時間	2040 時間	時間	時間	時間	2,130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
80人	49人	7人	1人	22人	23人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要）全学科、教育課程編成委員会からのご意見も参考に、教務部にて、原案を作成のうえ、学校長が決定する。 新入生においては学生便覧にて、授業開始前の4月上旬に学生に説明したうえ、本校ホームページにて公表。 進級生においては学生便覧にて、進級前の進級ガイダンスにて学生に説明、本校ホームページにて公表。
成績評価の基準・方法
（概要）全学科、各学期末の定期試験にて学修成果の評価を行ない、単位認定している。評価については定期試験素点+平常点（日頃の授業内評価）、及び出席状況を加味し、100点満点（60点以上が合格）で評価を行う。 ●試験素点 50%、出席評価点 40%、平常評価点 10%
卒業・進級の認定基準
（概要） 全学科、学生便覧にて、卒業認定要件を示し、卒業認定会議で学校長の確認・決定のうえ、認定している。
学修支援等
（概要） クラス担任、副担任、留学生担当などを配置し、個別面談、指導を通して学生生活の支援。その他、スチューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを配置し、学習に対して困難な学生をサポートしている。場合によっては保護者面談も実施。

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
23人 (100%)	1人 (4.5%)	19人 (86.3%)	3人 (9.0%)
（主な就職、業界等） ホテル、レストラン、カフェ、パティスリーなどを含めた飲食業界全般			
（就職指導内容） 業界研究、自己分析、履歴書添削、メイク講座、身だしなみ講座、SPI 試験対策、面接指導、インターシップ研修、OB・OGセミナー、合同企業説明会等			
（主な学修成果（資格・検定等））食品衛生責任者（任意）			
（備考）（任意記載事項） その他の3名は就職の意思なし。			

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

49人	2人	4.0%
(中途退学の主な理由) 精神的な理由により		
(中退防止・中退者支援のための取組) 定期的な面談、スチューデントサービスセンターにおける専門カウンセラーでの カウンセリング		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
衛生		専門課程	調理師科 (昼間部)	○	—		
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	1,830 単位時間/単位	670 時間	1230 時間	時間	時間	時間
	夜		1,860 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	
80人		27人	7人	2人	19人	21人	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要) 全学科、教育課程編成委員会からのご意見も参考に、教務部にて、原案を作成のうえ、学校長が決定する。 新生入生においては学生便覧にて、授業開始前の4月上旬に学生に説明したうえ、本校ホームページにて公表。 進級生においては学生便覧にて、進級前の進級ガイダンスにて学生に説明、本校ホームページにて公表。
成績評価の基準・方法
(概要) 全学科、各学期末の定期試験にて学修成果の評価を行ない、単位認定している。評価については定期試験素点+平常点(日頃の授業内評価)、及び出席状況を加味し、100点満点(60点以上が合格)で評価を行う。 ●試験素点 50%、出席評価点 40%、平常評価点 10%
卒業・進級の認定基準
(概要) 全学科、学生便覧にて、卒業認定要件を示し、卒業認定会議で学校長の確認・決定のうえ、認定している。
学修支援等
(概要) クラス担任、副担任、留学生担当などを配置し、個別面談、指導を通して学生生活の支援。その他、スチューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを配置し、学習に対して困難な学生をサポートしている。場合によっては保護者面談も実施。

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

15人 (100%)	0人 (0%)	14人 (93.3%)	1人 (6.7%)
(主な就職、業界等) ホテル、レストラン、カフェ、パティスリーなどを含めた飲食業界全般			
(就職指導内容) 業界研究、自己分析、履歴書添削、メイク講座、身だしなみ講座、SPI 試験対策、面接指導、インターシップ研修、OB・OGセミナー、合同企業説明会等			
(主な学修成果(資格・検定等)) 調理師免許取得			
(備考) (任意記載事項) その他の1名は留学生の為、卒業後、帰国			

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
36人	4人	11.1%
(中途退学の主な理由) 家庭の経済状況と進路変更の為		
(中退防止・中退者支援のための取組) 定期的な面談、チューデントサービスセンターにおける専門カウンセラーでの カウンセリング		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
衛生	専門課程	食&マネジメント科 (昼間Ⅱ部)	○	—			
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
3年	昼	2,700 単位時間/ 単位	90 時間	3,180 時間	時間	時間	時間
			3,270 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		
60人	2人	0人	1人	22人	23人		
カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)							
(概要) 全学科、教育課程編成委員会からのご意見も参考に、教務部にて、原案を作成のうえ、学校長が決定する。 新入生においては学生便覧にて、授業開始前の4月上旬に学生に説明したうえ、本校ホームページにて公表。 進級生においては学生便覧にて、進級前の進級ガイダンスにて学生に説明、本校ホームページにて公表。							
成績評価の基準・方法							

<p>(概要) 全学科、各学期末の定期試験にて学修成果の評価を行ない、単位認定している。評価については定期試験素点+平常点(日頃の授業内評価)、及び出席状況を加味し、100点満点(60点以上が合格)で評価を行う。 ●試験素点 50%、出席評価点 40%、平常評価点 10%</p>			
卒業・進級の認定基準			
<p>(概要) 全学科、学生便覧にて、卒業認定要件を示し、卒業認定会議で学校長の確認・決定のうえ、認定している。</p>			
学修支援等			
<p>(概要) クラス担任、副担任、留学生担当などを配置し、個別面談、指導を通して学生生活の支援。その他、スチューデントサービスセンターを設け、専門カウンセラーを配置し、学習に対して困難な学生をサポートしている。場合によっては保護者面談も実施。</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
一人 (%)	一人 (%)	一人 (%)	一人 (%)
<p>(主な就職、業界等) ホテル、カフェ、レストラン、などを含めた飲食業界全般を想定</p>			
<p>(就職指導内容) 業界研究、自己分析、履歴書添削、メイク講座、身だしなみ講座、SPI 試験対策、面接指導、インターシップ研修、OB・OGセミナー、合同企業説明会等</p>			
<p>(主な学修成果(資格・検定等)) 食品衛生責任者を予定。</p>			
<p>(備考) (任意記載事項) 2019年4月設置学科のため、卒業生にはありません。</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
1人	1人	100%
<p>(中途退学の主な理由) 進路変更の為</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組) 定期的な面談、スチューデントサービスセンターにおける専門カウンセラーでの カウンセリング</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)
製菓・製パン科 (昼間Ⅰ部)	100,000円	800,000円	800,800円	
製菓・製パン科 (昼間Ⅱ部)	100,000円	800,000円	800,800円	
カフェ総合科 (昼間Ⅰ部)	100,000円	800,000円	800,800円	
ホテル&レストラン リゾート科 (昼間Ⅰ部)	100,000円	800,000円	800,800円	
調理師科 (昼間部)	100,000円	800,000円	800,800円	
食&マネジメント科 (昼間Ⅱ部)	100,000円	750,000円	800,800円	
修学支援 (任意記載事項)				
納入スケジュールでの学費納入が難しい方に対し、学費担当者との面談の上延納、分納措置を行っている。 その他教育ローンの提案。				

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) 本校ホームページにて公開 https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/9_evaluation_committee2.pdf		
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)		
自己点検・評価結果について学校職員以外の関係者による評価を行うため、卒業生、保護者代表、近隣関係者、高校関係者と共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置く。評価委員会は、「理念・目的・育成人材像」、「学校運営」「事業計画」「運営組織」「人事・給与制度」「意思決定システム」「情報システム」「教育活動」「教育方法・評価等」「教育過程」「成績評価・単位認定等」「就職等進路」などの自己点検項目のチェックと、評価結果の客観性・透明性を高め、学校の利害関係者の学校運営への理解促進や連携協力による学校運営の改善を目的とし、評価結果の活用としては、毎年度末に実施し、教務会議、運営会議を実施し、学校長の認可を受け改善制度などを次年度に実施していく。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
株式会社 Plan・Do・See	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	卒業生代表
学生保護者 (5期生在校生)	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	保護者代表
元 富田林高等学校	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	高等学校関係者
大阪市西区堀江連合振興町会 第11振興町会 (堀二町会)	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	近隣関係者

UCC コーヒー博物館 副館長 UCC コーヒーアカデミー担当	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	業界関係者
(株)美濃吉 代表取締役社長	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日	業界関係者
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) https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2020/9_evaluation_committee2.pdf		
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.culinary.ac.jp/ またはメインパンフレット及び学生募集要項の郵送
