

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 |
|--|-----------------------|-----------|-----------------------------|-------------------|------|
| 衛生専門課程 | 製菓・製パン科 (昼間Ⅰ部) | 夜・通信 | 720 | 160 | |
| | 製菓・製パン科 (昼間Ⅱ部) | 夜・通信 | 720 | 160 | |
| 衛生専門課程 | ホテル&レストランリゾート科 (昼間Ⅰ部) | 夜・通信 | 750 | 160 | |
| 衛生専門課程 | カフェ総合科 (昼間Ⅰ部) | 夜・通信 | 930 | 160 | |
| 衛生専門課程 | 調理師科 (昼間部) | 夜・通信 | 570 | 160 | |
| 衛生専門課程 | 食&マネジメント科 (昼間Ⅱ部) | 夜・通信 | 1080 | 240 | |
| <p>(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。 ホテル&レストランリゾート科は2020年4月度の入学生より、製菓・調理科から学科名称変更の為、完成年度に達していません。</p> | | | | | |

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

| |
|---|
| https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_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/2021/3_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 (H27. 12. 1~R2. 8. 24) | R3. 6. 1 ~ R6. 5. 31 | 組織運営体制への チェック機能 |
| 非常勤 | 会社役員 (H24. 4. 17~) | R3. 6. 1 ~ R6. 5. 31 | 経営分析 |
| (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 | 大阪キャリアナ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</p> <p>https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_seika1.pdf</p> <p>https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_seika2.pdf</p> <p>https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_cafe.pdf</p> <p>https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_hotel.pdf</p> <p>https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_cook.pdf</p> <p>https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/2_syllabus_foodmane.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/2021/2_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> <p>卒業・進級の判定基準は以下の通りとする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 各年次 900 時間以上を修得した者は、進級することができる 2. 各年次 900 時間以上を修得し、最高学年において卒業認定された者は卒業することができる。 3. 上記 1 及び 2 に該当する者は卒業・進級判定会議により最終決定する。 <p>上記を満たさない者は、原級留め置き(留年)または卒業保留となる。</p> <p>卒業に必要な単位を修得している場合であっても、学費が完納されていない場合は卒業認定されない。</p> <p>・卒業年度の3月31日を超え、卒業単位未修得による卒業保留の場合、同年4月1日からの次年度において、3月31日までに卒業認定されない場合は、入学年の3月31日付で除籍となる。</p> <p>なお、同年4月1日以降は規定の在学期間を超えるため、学生としての身分はなく、よって学生証は発行されない。</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/2021/8_finance.pdf |
| 収支計算書又は損益計算書 | https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/8_finance.pdf |
| 財産目録 | https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/8_finance.pdf |
| 事業報告書 | https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/1_business_report.pdf |
| 監事による監査報告（書） | https://www.culinary.ac.jp/school/public_info/img/publicinfo/2021/8_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 | 1800時間 | 210 時間 | 1,980 時間 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 |
| | | | 2,190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 | | 66人 | 5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）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%) | 1人 (2.6%) | 23人 (60.6%) | 14人 (36.8%) |
| (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) | | | |

| | | |
|--|----------------|------|
| 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 | 7人 | 8.9% |
| (中途退学の主な理由) 家庭の事情と、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、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によるカウンセリング | | |

| | | | | | | | | |
|----------|------|---------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------|
| 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 | 1800時間 | 210 時間 | 1,980 時間 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 2,190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 | 36人 | 0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）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 |
| 32人 (100%) | 0人 (0.0%) | 27人 (84.4%) | 5人 (15.6%) |
| （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） | | | |

| | | |
|----------|----------------|-----|
| 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 |

| | | |
|--|----|------|
| 52人 | 3人 | 5.8% |
| (中途退学の主な理由) 家庭の事情と、進路変更、学業不振の為 | | |
| (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によるカウンセリング | | |

| 分野 | | 課程名 | 学科名 | 専門士 | 高度専門士 | | |
|----------|----|---------------------------|------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 衛生 | | 専門課程 | 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 | 1800時間 | 270 時間 | 1,890 時間 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 |
| | | | 2,160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 | | 41人 | 1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%) | 0人 (0.0%) | 18人 (78.3%) | 5人 (21.7%) |
| (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) | | | |

| | | |
|---|----------------|-------|
| 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 | 5人 | 10.2% |
| (中途退学の主な理由) 家庭の事情と、進路変更、学業不振の為 | | |
| (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によるカウンセリング | | |

| 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 | 1800時間 | 270 時間 | 1,800 時間 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 |
| | | | 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 | | 27人 | 2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 |

| |
|---|
| <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。</p> <p>●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、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 |
| 0人 (0.0%) | 0人 (0.0%) | 0人 (0.0%) | 0人 (0.0%) |
| (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) 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 |
| 20人 | 0人 | 0.0% |
| (中途退学の主な理由) 0名の為、特になし | | |
| (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によるカウンセリング | | |

| | | | | | | | |
|----------|------|---------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 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 | 1800時間 | 660 時間 | 1,200 時間 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 |
| | | | 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 | 22人 | 5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) |
| <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。</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> |
| 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。</p> <p>●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、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 |
| 13人 (100%) | 0人 (0.0%) | 10人 (76.9%) | 3人 (23.1%) |
| (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) |

| | | |
|---|----------------|-------|
| 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 |
| 28人 | 3人 | 10.7% |
| (中途退学の主な理由) 家庭の事情と、進路変更、学業不振の為 | | |
| (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によるカウンセリング | | |

| 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 | 昼夜 | 2700時間 | 270 時間 | 3,060 時間 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 | 単位時間 /単位 |
| | 昼 | | 3,330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 | |
| 90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 |
| (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 |
| 0人 (0.0%) | 0人 (0.0%) | 0人 (0.0%) | 0人 (0.0%) |
| (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を予定 | | | |
| (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 (任意) | | | |
| (備考) (任意記載事項) 2019年4月設置学科の為、卒業生にはおられません。 完成到達前 2022年3月完成到達。 | | | |

| | | |
|--|----------------|------|
| 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 |
| 2人 | 0人 | 0.0% |
| (中途退学の主な理由) 0名の為、特になし | | |
| (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によるカウンセリング | | |

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 | 820,000 円 | |
| 製菓・製パン科 (昼間Ⅱ部) | 100,000 円 | 800,000 円 | 820,000 円 | |
| カフェ総合科 (昼間Ⅰ部) | 100,000 円 | 800,000 円 | 820,000 円 | |
| ホテル&レストラ ンリゾート科 (昼間Ⅰ部) | 100,000 円 | 800,000 円 | 820,000 円 | |
| 調理師科 (昼間部) | 100,000 円 | 800,000 円 | 820,000 円 | |
| 食&マネジメント 科 (昼間Ⅱ部) | 100,000 円 | 750,000 円 | 820,000 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/2021/9_evaluation_committee.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 (任期更新) | 卒業生代表 |
| 学生保護者 (6期生在校生) | 令和3年4月1日～ 令和4年3月31日 (新規就任) | 保護者代表 |
| 学生保護者 (5期生在校生) | 令和2年4月1日～ 令和3年3月31日 (任期終了) | 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 (任期更新) | 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 (任期更新) | 近隣関係者 |
| UCC コーヒー博物館 館長 UCC コーヒーアカデミー学長 | 令和2年4月1日～ 令和4年3月31日 (任期更新) | 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 (任期更新) | 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/2021/9_evaluation_committee.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 |
|---|

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。

(別紙)

※この別紙は、更新確認申請書を提出する場合に提出すること。

※以下に掲げる人数を記載すべき全ての欄について、該当する人数が1人以上10人以下の場合には、当該欄に「－」を記載すること。該当する人数が0人の場合には、「0人」と記載すること。

| | |
|------|-------------------|
| 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. 前年度の授業料等減免対象者及び給付奨学生の数

| | | 前半期 | 後半期 | 年間 |
|--------------------|------|-----|-----|-----|
| 支援対象者（家計急変による者を除く） | | 46人 | 38人 | 47人 |
| 内 訳 | 第Ⅰ区分 | 30人 | 23人 | |
| | 第Ⅱ区分 | － | － | |
| | 第Ⅲ区分 | － | － | |
| 家計急変による支援対象者（年間） | | | | － |
| 合計（年間） | | | | 48人 |
| (備考) | | | | |

※本表において、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分とは、それぞれ大学等における修学の支援に関する法律施行令（令和元年政令第49号）第2条第1項第1号、第2号、第3号に掲げる区分をいう。

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

2. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の取消しを受けた者及び給付奨学生認定の取消しを受けた者の数

(1) 偽りその他不正の手段により授業料等減免又は学資支給金の支給を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

| | |
|----|----|
| 年間 | 0人 |
|----|----|

(2) 適格認定における学業成績の判定の結果、学業成績が廃止の区分に該当したことにより認定の取消しを受けた者の数

| | 右以外の大学等 | | |
|--|---------|-----|-----|
| | 年間 | 前半期 | 後半期 |
| 修業年限で卒業又は修了できないことが確定 | 0人 | 0人 | 0人 |
| 修得単位数が標準単位数の5割以下 (単位制によらない専門学校にあっては、履修科目の単位時間が標準時間数の5割以下) | 0人 | — | — |
| 出席率が5割以下その他学修意欲が著しく低い状況 | 0人 | — | — |
| 「警告」の区分に連続して該当 | 0人 | 0人 | — |
| 計 | 0人 | — | — |
| (備考) | | | |

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

上記の(2)のうち、学業成績が著しく不良であると認められる者であって、当該学業成績が著しく不良であることについて災害、傷病その他やむを得ない事由があると認められず、遑って認定の効力を失った者の数

| 右以外の大学等 | | 短期大学（修業年限が2年のものに限り、認定専攻科を含む。）、高等専門学校（認定専攻科を含む。）及び専門学校（修業年限が2年以下のものに限る。） | | | |
|---------|----|---|---|-----|---|
| 年間 | 0人 | 前半期 | — | 後半期 | — |
| | | | | | |

(3) 退学又は停学（期間の定めのないもの又は3月以上の期間のものに限る。）の処分を受けたことにより認定の取消しを受けた者の数

| | |
|---------|----|
| 退学 | 0人 |
| 3月以上の停学 | 0人 |
| 年間計 | 0人 |

| |
|------|
| (備考) |
|------|

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

3. 前年度に授業料等減免対象者としての認定の効力の停止を受けた者及び給付奨学生認定の効力の停止を受けた者の数

停学（3月未満の期間のものに限る。）又は訓告の処分を受けたことにより認定の効力の停止を受けた者の数

| | |
|---------|----|
| 3月未満の停学 | 0人 |
| 訓告 | 0人 |
| 年間計 | 0人 |
| (備考) | |

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

4. 適格認定における学業成績の判定の結果、警告を受けた者の数

| | 右以外の大学等 | 短期大学（修業年限が2年のもの に限り、認定専攻科を含む。）、 高等専門学校（認定専攻科を含 む。）及び専門学校（修業年限が 2年以下のものに限る。） | |
|---|---------|---|-----|
| | 年間 | 前半期 | 後半期 |
| 修得単位数が標準単位数 の6割以下 (単位制によらない専門学校に あっては、履修科目の単位時間 数が標準時間数の6割以下) | 0人 | 0人 | 0人 |
| GPA等が下位4分の1 | 0人 | 0人 | — |
| 出席率が8割以下その他 学修意欲が低い状況 | 0人 | — | — |
| 計 | 0人 | — | — |

(備考)

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。

備考 この用紙の大きさは、日本産業規格A4とする。