様式第２号の１－②【⑴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	大阪調理製菓専門学校
設置者名	学校法人　村川学園

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	調理師科	夜・通信	960 時間	80 時間	
	調理総合本科	夜・通信	1770 時間	160 時間	
	製菓衛生師科	夜・通信	710 時間	80 時間	
	製菓総合本科	夜・通信	1480 時間	160 時間	
	キャリアアシスト科	夜・通信	680 時間	80 時間	
（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

職員室で保管し、閲覧希望があった場合は一般に公開している。

３．要件を満たすことが困難である学科

学科名　該当なし
（困難である理由）

様式第２号の２－①【⑵-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	大阪調理製菓専門学校
設置者名	学校法人　村川学園

１．理事（役員）名簿の公表方法

閲覧：職員室で保管し、閲覧希望があった場合は一般に公開している

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	オーナーパティシエ（2005.4.1～）	2019.5.29～2029 年度定時評議員会終結の時まで	マネジメント 就職 教育課程編成 企画・調整
非常勤	学校法人　評議員（1998.4.1～） 留学生さとおやの会会員（2003.4.1～）	2019.5.29～2029 年度定時評議員会終結の時まで	教育課程編成 社会福祉 国際交流
（備考）			

様式第２号の３【⑶厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	大阪調理製菓専門学校
設置者名	学校法人　村川学園

○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） ①授業計画（シラバス）の作成過程 学内組織の事務局（教務担当）主体で、カリキュラム編成会議を定期的に複数回実施し、教育課程の見直し、土台を作成している。 主には、体系化した教育課程内容となっているか、実習と学科授業との連携体制がとれているか、産学接続型プログラムなどに重点をおいた教育課程となっているか、学生の理解度を高める授業内容となっているかに重点をおいて作成をしている。 また、年２回実施している教育課程編成委員会により、作成した教育課程の確認と産業界及び地域の事業者等からの意見の吸い上げを行っている。 当該職業の実務に関し豊富な経験を有するメンバーからは、主に技術面や、広い視野での食の業界からのニーズなどを中心に意見を出してもらい、臨地実務実習先等の協力企業のメンバーからは、就職先を意識した教育課程の必要性などの意見をもらい、地域関連のメンバーからは、地方創生の観点からの意見が出ることを想定している。 ②授業計画の作成・公表時期 教育課程編成委員会の意見を踏まえ、シラバス作成ガイドラインに基づき、年度末に作成している。また、公表時期については、毎年４月の入学時オリエンテーションまでに行う。	
授業計画書の公表方法	職員室で保管し、閲覧希望があった場合は一般に公開している。
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。	

（各授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要）
「履修認定の方針について」
（授業履修の手引き第3章　成績に記載）
以下の方法で成績評価を行い、合格した科目について、履修認定を行っている。

（1）　成績評価
1．学科科目評価
学科定期試験結果に平常点を加味し、総合的に評価する。
①　　各科目の総合点を５～１（５が最も理解度が高い、２までが合格、１は不合格）の５段階で評価する。（評価方式は絶対評価にて行うものとする。）

成績評価	点数
5	100～90
4	89～80
3	79～70
2	69～60
1	59～0
0	未受験

②　　成績評価は前期試験､後期試験の総合成績評価(平均)が2以上を合格とする。半期のみの科目はそれぞれで2を合格とする。2未満は不合格（欠点）となり当該科目は評価されない。
③　　本試験での欠点の者は、希望した場合、所定の再試験料を納付の上、再試験を受験することが出来る。再試験で合格点を取ることにより評価される。
④　　再試験での欠点の者は、希望した場合、所定の再々試験料を納付の上、再々試験を受験することが出来る。再々試験で合格点を取ることにより評価される。
⑤　　再々試験での欠点の者は、希望した場合、所定の確定試験料を納付の上、確定試験を受験することが出来る。確定試験で合格点を取ることにより評価される。確定試験で欠点の者は卒業不可となる。
未受験（総合成績評価 0）の場合、欠席した理由が、学校が定める理由による欠席もしくは、病気による欠席に該当するものは、その事実を証明する証明書等を提出し、学校長が認めた場合に限り、追試験を受験することができる。

2．実習科目評価
実習科目は、チェックテスト評価80%、提出物の評価20%で評価される。
合格基準は実習規定を参照のこと。
チェックテストの再試験、追試験については、指定した日時に実施し、材料費が個人負担となる。対象者は各自担当講師の指示する材料を用意すること。この際の再試験料、追試験料は不要。(追試験は学校が定める理由による欠席もしくは、病気による欠席に該当するものは、その事実を証明する証明書等を提出し、学校長が認めた場合に限り、受験可能。)

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）

各科目の到達目標や成績表評価に関する事項をシラバスに記載すると共に科目ごとに課す試験・レポート・実技試験、実習における評価、出席状況、授業態度を総合的に評価する。

客観的な指標の算出方法については、閲覧、学生掲示板、保護者通信で公表をしている。

本校は学生の主体的な学修を推進するために各定期試験終了後に成績通知を行い、成績通知については、以下の算出方法で学科ごとの順位付けを行うものとする。
また、学生の成績がどのように分布しているかの分布図を掲示板で学生に公表をしている。
個々の学生の履修状況を専任教員全員で共有し、個別指導を行う。

（順位付けの算出方法）
・前期中間試験終了時：全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・前期期末試験終了時：前期中間試験、前期期末試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・後期中間試験終了時：前期中間試験、前期期末試験、後期中間試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・後期期末試験終了時：前期中間試験、前期期末試験、後期中間試験、後期期末試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。

客観的な指標の 算出方法の公表方法	職員室で保管し、閲覧希望があった場合は一般に公開している。

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）
以下のような人材を育成するために、修得すべき能力を身につけ、学則で定める所定の卒業要件を満たしたものを卒業と認定する。
「大阪調理製菓専門学校　到達目標」
（授業履修の手引き第 4 章教育ポリシーに記載）
技術だけでなく社会人として通用する人間性、調理師、製菓衛生師としてあるべき姿を教え、高い技術をもち、社会で即戦力となる人材を育成することを到達目標とする。
①関連分野での就職率が 100％である。
②調理、製菓に関する質の高い安定した技術力を修得している。
③「食」関連分野に関する深い知識を有している。
④社会で活躍できる即戦力が身についている。
⑤新しいニーズに対応するための創造力を持っている。
⑥進展する国際化に対応できるグローバルな視野を兼ね備えている

卒業の認定に関する 方針の公表方法	職員室で保管し、閲覧希望があった場合は一般に公開している。

様式第２号の４－②【⑷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	大阪調理製菓専門学校
設置者名	学校法人　村川学園

１．財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	ホームページ上に公開している。掲載（事業報告書内）：https://www.daicho.ac.jp/information/data/report.pdf?2024
収支計算書又は損益計算書	同上
財産目録	同上
事業報告書	同上
監事による監査報告（書）	同上

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	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	990 単位時間／単位	540 時間	時間	630 時間	単位時間/単位	単位時間/単位
			1170 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
80 人	57 人	1 人	7 人	7 人	14 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

①授業計画（シラバス）の作成過程

学内組織の事務局（教務担当）主体で、カリキュラム編成会議を定期的に複数回実施し、教育課程の見直し、土台を作成している。

主には、体系化した教育課程内容となっているか、実習と学科授業との連携体制がとれているか、産学接続型プログラムなどに重点をおいた教育課程となっているか、学生の理解度を高める授業内容となっているかに重点をおいて作成をしている。

また、年2回実施している教育課程編成委員会により、作成した教育課程の確認と産業界及び地域の事業者等からの意見の吸い上げを行っている。

当該職業の実務に関し豊富な経験を有するメンバーからは、主に技術面や、広い視野での食の業界からのニーズなどを中心に意見を出してもらい、臨地実務実習先等の協力企業のメンバーからは、就職先を意識した教育課程の必要性などの意見をもらい、地域関連のメンバーからは、地方創生の観点からの意見が出ることを想定している。

②授業計画の作成・公表時期

教育課程編成委員会の意見を踏まえ、シラバス作成ガイドラインに基づき、年度末に作成している。また、公表時期については、毎年4月の入学時オリエンテーションまでに行う。

成績評価の基準・方法

（概要）

（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）

各科目の到達目標や成績表評価に関する事項をシラバスに記載すると共に科目ごとに課す試験・レポート・実技試験、実習における評価、出席状況、授業態度を総合的に評価する。

客観的な指標の算出方法については、閲覧、学生掲示板、保護者通信で公表をしている。

本校は学生の主体的な学修を推進するために各定期試験終了後に成績通知を行い、成績通知については、以下の算出方法で学科ごとの順位付けを行うものとする。

また、学生の成績がどのように分布しているかの分布図を掲示板で学生に公表をしている。

個々の学生の履修状況を専任教員全員で共有し、個別指導を行う。

（順位付けの算出方法）
・前期中間試験終了時：全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・前期期末試験終了時：前期中間試験、前期期末試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・後期中間試験終了時：前期中間試験、前期期末試験、後期中間試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・後期期末試験終了時：前期中間試験、前期期末試験、後期中間試験、後期期末試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。

卒業・進級の認定基準

（概要）
以下のような人材を育成するために、修得すべき能力を身につけ、学則で定める所定の卒業要件を満たしたものを卒業と認定する。
「大阪調理製菓専門学校　到達目標」
（授業履修の手引き第4章教育ポリシーに記載）
技術だけでなく社会人として通用する人間性、調理師、製菓衛生師としてあるべき姿を教え、高い技術をもち、社会で即戦力となる人材を育成することを到達目標とする。
①関連分野での就職率が100%である。
②調理、製菓に関する質の高い安定した技術力を修得している。
③「食」関連分野に関する深い知識を有している。
④社会で活躍できる即戦力が身についている。
⑤新しいニーズに対応するための創造力を持っている。
⑥進展する国際化に対応できるグローバルな視野を兼ね備えている

学修支援等

（概要）
学科授業については、食品サンプルなどを使った体験的授業を取り入れることで理解度を高めている。
実習授業については、毎授業時に基礎技術を磨くルーティントレーニングにより基礎技術力の向上を行っている。また各単元修了時には、振り返りを行い、次のステップアップとなるようにチェックテストを行っている。
特別外来実習授業（任意受験）を実施し、より学修意欲の高い学生に対しての授業提供も行っている。
担任による相談受付や面談、進路指導、定期的に授業アンケートをとり、学生からの声を反映しながら学習支援を行っている。
また、留学生支援については、月複数回実施している留学生プログラムにおいて、日本人サポーターとともに、日本文化に触れるような内容から、留学生コミュニティを作る支援を行っている。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
61人 （100%）	13人 （　21.3%）	46人 （　75.4%）	2人 （　3.3%）

（主な就職、業界等）HOTEL THE MITSUI KYOTO、ウェスティンホテル大阪、JWマリオット・ホテル奈良、シェラトン都ホテル大阪、ホテルニューオータニ大阪、有馬温泉御所坊、有馬グランドホテル、株式会社バルニバービ、ル・ピノー　ほか

（就職指導内容）就職ガイダンス実施、学内企業説明会開催、履歴書添削、就職面談、模擬面接　ほか
（主な学修成果（資格・検定等））調理師免許取得、ふぐ処理講習、技術考査、食育インストラクター、野菜ソムリエ
（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
66　人	4 人	6.1%
（中途退学の主な理由） 経済的理由、学修意欲低下		
（中退防止・中退者支援のための取組） 分割納入の提案、各種教育ローンの紹介、定期面談の実施		

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士
衛生		衛生専門	調理総合本科		○	
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	１８００ 単位時間／単位	690 時間	時間	1290 時間	時間	時間
			1980 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
80 人	45 人	0 人	7 人	11 人	18 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
（概要） ①授業計画（シラバス）の作成過程 学内組織の事務局（教務担当）主体で、カリキュラム編成会議を定期的に複数回実施し、教育課程の見直し、土台を作成している。 主には、体系化した教育課程内容となっているか、実習と学科授業との連携体制がとれているか、産学接続型プログラムなどに重点をおいた教育課程となっているか、学生の理解度を高める授業内容となっているかに重点をおいて作成をしている。 また、年 2 回実施している教育課程編成委員会により、作成した教育課程の確認と産業界及び地域の事業者等からの意見の吸い上げを行っている。 当該職業の実務に関し豊富な経験を有するメンバーからは、主に技術面や、広い視野での食の業界からのニーズなどを中心に意見を出してもらい、臨地実務実習先等の協力企業のメンバーからは、就職先を意識した教育課程の必要性などの意見をもらい、地域関連のメンバーからは、地方創生の観点からの意見が出ることを想定している。

②授業計画の作成・公表時期
教育課程編成委員会の意見を踏まえ、シラバス作成ガイドラインに基づき、年度末に作成している。また、公表時期については、毎年 4 月の入学時オリエンテーションまでに行う。

成績評価の基準・方法

（概要）
（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）

各科目の到達目標や成績表評価に関する事項をシラバスに記載すると共に科目ごとに課す試験・レポート・実技試験、実習における評価、出席状況、授業態度を総合的に評価する。

客観的な指標の算出方法については、閲覧、学生掲示板、保護者通信で公表をしている。

本校は学生の主体的な学修を推進するために各定期試験終了後に成績通知を行い、成績通知については、以下の算出方法で学科ごとの順位付けを行うものとする。
また、学生の成績がどのように分布しているかの分布図を掲示板で学生に公表をしている。
個々の学生の履修状況を専任教員全員で共有し、個別指導を行う。

（順位付けの算出方法）
・前期中間試験終了時：全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・前期期末試験終了時：前期中間試験、前期期末試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・後期中間試験終了時：前期中間試験、前期期末試験、後期中間試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・後期期末試験終了時：前期中間試験、前期期末試験、後期中間試験、後期期末試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。

卒業・進級の認定基準

（概要）
以下のような人材を育成するために、修得すべき能力を身につけ、学則で定める所定の卒業要件を満たしたものを卒業と認定する。
「大阪調理製菓専門学校　到達目標」
（授業履修の手引き第 4 章教育ポリシーに記載）
技術だけでなく社会人として通用する人間性、調理師、製菓衛生師としてあるべき姿を教え、高い技術をもち、社会で即戦力となる人材を育成することを到達目標とする。
①関連分野での就職率が 100%である。
②調理、製菓に関する質の高い安定した技術力を修得している。
③「食」関連分野に関する深い知識を有している。
④社会で活躍できる即戦力が身についている。
⑤新しいニーズに対応するための創造力を持っている。
⑥進展する国際化に対応できるグローバルな視野を兼ね備えている

学修支援等

（概要）
学科授業については、食品サンプルなどを使った体験的授業を取り入れることで理解度を高めている。
実習授業については、毎授業時に基礎技術を磨くルーティントレーニングにより基礎

技術力の向上を行っている。また各単元修了時には、振り返りを行い、次のステップアップとなるようにチェックテストを行っている。
特別外来実習授業（任意受験）を実施し、より学修意欲の高い学生に対しての授業提供も行っている。
担任による相談受付や面談、進路指導、定期的に授業アンケートをとり、学生からの声を反映しながら学習支援を行っている。
また、留学生支援については、月複数回実施している留学生プログラムにおいて、日本人サポーターとともに、日本文化に触れるような内容から、留学生コミュニティを作る支援を行っている。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
26 人 （100%）	0 人 （　0%）	25 人 （ 96.2%）	1 人 （ 3.8%）

（主な就職、業界等）株式会社星野リゾート、ホテルオークラ京都、リゾートトラスト株式会社、スイスホテル南海大阪、アゴーラリージェンシー堺、大阪マリオット都ホテル、リーガロイヤルホテル、パティーナ大阪、ホテルモントレ　ほか

（就職指導内容）就職ガイダンス実施、学内企業説明会開催、履歴書添削、就職面談、模擬面接　ほか

（主な学修成果（資格・検定等））調理師免許取得、ふぐ処理講習、技術考査、食育インストラクター、野菜ソムリエ

（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）
経済的理由、学修意欲低下

（中退防止・中退者支援のための取組）
分割納入の提案、定期面談の実施

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士
衛生		衛生専門	製菓衛生師科			
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	950単位時間／単位	386時間	時間	624時間	時間	時間
			1010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
80人	44人	1人	4人	9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）

①授業計画（シラバス）の作成過程

学内組織の事務局（教務担当）主体で、カリキュラム編成会議を定期的に複数回実施し、教育課程の見直し、土台を作成している。

主には、体系化した教育課程内容となっているか、実習と学科授業との連携体制がとれているか、産学接続型プログラムなどに重点をおいた教育課程となっているか、学生の理解度を高める授業内容となっているかに重点をおいて作成をしている。

また、年2回（平成30年度1月・3月）実施している教育課程編成委員会により、作成した教育課程の確認と産業界及び地域の事業者等からの意見の吸い上げを行っている。

当該職業の実務に関し豊富な経験を有するメンバーからは、主に技術面や、広い視野での食の業界からのニーズなどを中心に意見を出してもらい、臨地実務実習先等の協力企業のメンバーからは、就職先を意識した教育課程の必要性などの意見をもらい、地域関連のメンバーからは、地方創生の観点からの意見が出ることを想定している。

②授業計画の作成・公表時期

教育課程編成委員会の意見を踏まえ、シラバス作成ガイドラインに基づき、年度末に作成している。また、公表時期については、毎年4月の入学時オリエンテーションまでに行う。

成績評価の基準・方法

（概要）

（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）

各科目の到達目標や成績表評価に関する事項をシラバスに記載すると共に科目ごとに課す試験・レポート・実技試験、実習における評価、出席状況、授業態度を総合的に評価する。

客観的な指標の算出方法については、閲覧、学生掲示板、保護者通信で公表をしている。

本校は学生の主体的な学修を推進するために各定期試験終了後に成績通知を行い、成績通知については、以下の算出方法で学科ごとの順位付けを行うものとする。

また、学生の成績がどのように分布しているかの分布図を掲示板で学生に公表をしている。

個々の学生の履修状況を専任教員全員で共有し、個別指導を行う。

（順位付けの算出方法）
・前期中間試験終了時：全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・前期期末試験終了時：前期中間試験、前期期末試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・後期中間試験終了時：前期中間試験、前期期末試験、後期中間試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・後期期末試験終了時：前期中間試験、前期期末試験、後期中間試験、後期期末試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。

卒業・進級の認定基準

（概要）
以下のような人材を育成するために、修得すべき能力を身につけ、学則で定める所定の卒業要件を満たしたものを卒業と認定する。
「大阪調理製菓専門学校　到達目標」
（授業履修の手引き第 4 章教育ポリシーに記載）
技術だけでなく社会人として通用する人間性、調理師、製菓衛生師としてあるべき姿を教え、高い技術をもち、社会で即戦力となる人材を育成することを到達目標とする。
①関連分野での就職率が 100%である。
②調理、製菓に関する質の高い安定した技術力を修得している。
③「食」関連分野に関する深い知識を有している。
④社会で活躍できる即戦力が身についている。
⑤新しいニーズに対応するための創造力を持っている。
⑥進展する国際化に対応できるグローバルな視野を兼ね備えている

学修支援等

（概要）
学科授業については、食品サンプルなどを使った体験的授業を取り入れることで理解度を高めている。
実習授業については、毎授業時に基礎技術を磨くルーティントレーニングにより基礎技術力の向上を行っている。また各単元修了時には、振り返りを行い、次のステップアップとなるようにチェックテストを行っている。
特別外来実習授業（任意受験）を実施し、より学修意欲の高い学生に対しての授業提供も行っている。
担任による相談受付や面談、進路指導、定期的に授業アンケートをとり、学生からの声を反映しながら学習支援を行っている。
また、留学生支援については、月複数回実施している留学生プログラムにおいて、日本人サポーターとともに、日本文化に触れるような内容から、留学生コミュニティを作る支援を行っている。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
55 人 (100%)	45 人 (　81.8%)	7 人 (　12.7%)	3 人 (　5.5%)

（主な就職、業界等）シェラトン沖縄サンマリーナリゾート、株式会社オペレーションファクトリー、株式会社ダイナック、株式会社かめいあんじゅ、寄本 bakery　ほか

（就職指導内容）就職ガイダンス実施、学内企業説明会開催、履歴書添削、就職面談、模擬面接　ほか

（主な学修成果（資格・検定等））製菓衛生師、食育指導士、野菜ソムリエ
（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
60 人	5 人	8.3%
（中途退学の主な理由） 経済的理由、学修意欲の低下		
（中退防止・中退者支援のための取組） 分割納入の提案、各種教育ローンの紹介、定期面談の実施		

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士
衛生	衛生専門	製菓総合本科	○	

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	1750 単位時間／単位	596 時間	時間	1214 時間	時間	時間
			1810 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
160 人	76 人	1 人	4 人	14 人	18 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

①授業計画（シラバス）の作成過程

学内組織の事務局（教務担当）主体で、カリキュラム編成会議を定期的に複数回実施し、教育課程の見直し、土台を作成している。

主には、体系化した教育課程内容となっているか、実習と学科授業との連携体制がとれているか、産学接続型プログラムなどに重点をおいた教育課程となっているか、学生の理解度を高める授業内容となっているかに重点をおいて作成をしている。

また、年 2 回実施している教育課程編成委員会により、作成した教育課程の確認と産業界及び地域の事業者等からの意見の吸い上げを行っている。

当該職業の実務に関し豊富な経験を有するメンバーからは、主に技術面や、広い視野での食の業界からのニーズなどを中心に意見を出してもらい、臨地実務実習先等の協力企業のメンバーからは、就職先を意識した教育課程の必要性などの意見をもらい、地域関連のメンバーからは、地方創生の観点からの意見が出ることを想定している。

②授業計画の作成・公表時期

教育課程編成委員会の意見を踏まえ、シラバス作成ガイドラインに基づき、年度末に作成している。また、公表時期については、毎年 4 月の入学時オリエンテーションまでに行う。

成績評価の基準・方法

（概要）

（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）

各科目の到達目標や成績表評価に関する事項をシラバスに記載すると共に科目ごとに課す試験・レポート・実技試験、実習における評価、出席状況、授業態度を総合的に評価する。

客観的な指標の算出方法については、閲覧、学生掲示板、保護者通信で公表をしている。

本校は学生の主体的な学修を推進するために各定期試験終了後に成績通知を行い、成績通知については、以下の算出方法で学科ごとの順位付けを行うものとする。

また、学生の成績がどのように分布しているかの分布図を掲示板で学生に公表をしている。

個々の学生の履修状況を専任教員全員で共有し、個別指導を行う。

（順位付けの算出方法）

・前期中間試験終了時：全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・前期期末試験終了時：前期中間試験、前期期末試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・後期中間試験終了時：前期中間試験、前期期末試験、後期中間試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・後期期末試験終了時：前期中間試験、前期期末試験、後期中間試験、後期期末試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。

卒業・進級の認定基準

（概要）
以下のような人材を育成するために、修得すべき能力を身につけ、学則で定める所定の卒業要件を満たしたものを卒業と認定する。
「大阪調理製菓専門学校　到達目標」
（授業履修の手引き第 4 章教育ポリシーに記載）
技術だけでなく社会人として通用する人間性、調理師、製菓衛生師としてあるべき姿を教え、高い技術をもち、社会で即戦力となる人材を育成することを到達目標とする。
①関連分野での就職率が 100%である。
②調理、製菓に関する質の高い安定した技術力を修得している。
③「食」関連分野に関する深い知識を有している。
④社会で活躍できる即戦力が身についている。
⑤新しいニーズに対応するための創造力を持っている。
⑥進展する国際化に対応できるグローバルな視野を兼ね備えている

学修支援等

（概要）
学科授業については、食品サンプルなどを使った体験的授業を取り入れることで理解度を高めている。
実習授業については、毎授業時に基礎技術を磨くルーティントレーニングにより基礎技術力の向上を行っている。また各単元修了時には、振り返りを行い、次のステップアップとなるようにチェックテストを行っている。
特別外来実習授業（任意受験）を実施し、より学修意欲の高い学生に対しての授業提供も行っている。
担任による相談受付や面談、進路指導、定期的に授業アンケートをとり、学生からの声を反映しながら学習支援を行っている。
また、留学生支援については、月複数回実施している留学生プログラムにおいて、日本人サポーターとともに、日本文化に触れるような内容から、留学生コミュニティを作る支援を行っている。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
43 人 （100%）	0 人 （　0%）	34 人 （　79.1%）	9 人 （　20.9%）

（主な就職、業界等）京阪ホテルズ＆リゾーツ株式会社、ホテルニューオータニ大阪、ザ・リッツ・カールトン大阪、セント レジス ホテル 大阪、株式会社星野リゾート、シュゼットホールディングス、泉北堂、パリーネ。フランシーズ　ほか

（就職指導内容）就職ガイダンス実施、学内企業説明会開催、履歴書添削、就職面談、模擬面接　ほか

（主な学修成果（資格・検定等）製菓衛生師、食育指導士、野菜ソムリエ、ライフケアカラー検定
（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
82 人	4 人	4.9%
（中途退学の主な理由） 経済的理由、学修意欲の低下		
（中退防止・中退者支援のための取組） 分割納入の提案、各種教育ローンの紹介、定期面談の実施		

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士
衛生		衛生専門	キャリアアシスト科			
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	800 単位時間／単位	120 時間	時間	680 時間	時間	時間
			800 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
20 人	6 人	0 人	11 人	1 人	11 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）

（概要）

①授業計画（シラバス）の作成過程

学内組織の事務局（教務担当）主体で、カリキュラム編成会議を定期的に複数回実施し、教育課程の見直し、土台を作成している。

主には、体系化した教育課程内容となっているか、実習と学科授業との連携体制がとれているか、産学接続型プログラムなどに重点をおいた教育課程となっているか、学生の理解度を高める授業内容となっているかに重点をおいて作成をしている。

また、年 2 回実施している教育課程編成委員会により、作成した教育課程の確認と産業界及び地域の事業者等からの意見の吸い上げを行っている。

当該職業の実務に関し豊富な経験を有するメンバーからは、主に技術面や、広い視野での食の業界からのニーズなどを中心に意見を出してもらい、臨地実務実習先等の協力企業のメンバーからは、就職先を意識した教育課程の必要性などの意見をもらい、地域関連のメンバーからは、地方創生の観点からの意見が出ることを想定している。

②授業計画の作成・公表時期

教育課程編成委員会の意見を踏まえ、シラバス作成ガイドラインに基づき、年度末に作成している。また、公表時期については、毎年 4 月の入学時オリエンテーションまでに行う。

成績評価の基準・方法

（概要）

（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）

各科目の到達目標や成績表評価に関する事項をシラバスに記載すると共に科目ごとに課す試験・レポート・実技試験、実習における評価、出席状況、授業態度を総合的に評価する。

客観的な指標の算出方法については、閲覧、学生掲示板、保護者通信で公表をしている。

本校は学生の主体的な学修を推進するために各定期試験終了後に成績通知を行い、成績通知については、以下の算出方法で学科ごとの順位付けを行うものとする。

また、学生の成績がどのように分布しているかの分布図を掲示板で学生に公表をしている。

個々の学生の履修状況を専任教員全員で共有し、個別指導を行う。

（順位付けの算出方法）

・前期中間試験終了時：全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・前期期末試験終了時：前期中間試験、前期期末試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・後期中間試験終了時：前期中間試験、前期期末試験、後期中間試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。
・後期期末試験終了時：前期中間試験、前期期末試験、後期中間試験、後期期末試験の全科目の平均点を算出し、学科ごとに順位付けを行う。

卒業・進級の認定基準

（概要）
以下のような人材を育成するために、修得すべき能力を身につけ、学則で定める所定の卒業要件を満たしたものを卒業と認定する。
「大阪調理製菓専門学校　到達目標」
（授業履修の手引き第 4 章教育ポリシーに記載）
技術だけでなく社会人として通用する人間性、調理師、製菓衛生師としてあるべき姿を教え、高い技術をもち、社会で即戦力となる人材を育成することを到達目標とする。
①関連分野での就職率が 100%である。
②調理、製菓に関する質の高い安定した技術力を修得している。
③「食」関連分野に関する深い知識を有している。
④社会で活躍できる即戦力が身についている。
⑤新しいニーズに対応するための創造力を持っている。
⑥進展する国際化に対応できるグローバルな視野を兼ね備えている

学修支援等

（概要）
学科授業については、ビジネスマナー、接遇などとともに産学連携授業を取り入れることで理解度を高めている。
実習授業については、毎授業時に基礎技術を磨くルーティントレーニングにより基礎技術力の向上を行っている。
卒業後の活躍の場となる調理・製菓業界において、長期インターンシップをすることで、キャリアプランの形成を行っている。
特別外来実習授業（任意受験）を実施し、より学修意欲の高い学生に対しての授業提供も行っている。
担任による相談受付や面談、進路指導、定期的に授業アンケートをとり、学生からの声を反映しながら学習支援を行っている。
また、留学生支援については、月複数回実施している留学生プログラムにおいて、日本人サポーターとともに、日本文化に触れるような内容から、留学生コミュニティを作る支援を行っている。

卒業者数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）

卒業者数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
0 人 （100%）	0 人 （　　0%）	0 人 （　　0%）	0 人 （　　0%）

（主な就職、業界等）

（就職指導内容）就職ガイダンス実施、学内企業説明会開催、履歴書添削、就職面談、模擬面接　ほか
（主な学修成果（資格・検定等））ふぐ処理講習、技術考査、食育インストラクター、野菜ソムリエ
（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
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） 分割納入の提案、各種教育ローンの紹介、定期面談の実施		

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）
調理師科	250,000 円	760,000 円	810,000 円	
調理総合本科（1 年次）	250,000 円	760,000 円	810,000 円	
調理総合本科（２年次）	―	760,000 円	1,030,000 円	
製菓衛生師科	250,000 円	760,000 円	810,000 円	
製菓総合本科（1 年次）	250,000 円	760,000 円	810,000 円	
製菓総合本科（２年次）	―	760,000 円	903,000 円	
キャリアアシスト科	250,000 円	250,000 円	500,000 円	
修学支援（任意記載事項）				

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） 前年度評価について、学校ホームページで公開している。 https://www.daicho.ac.jp/information/data/check-izumi.pdf?2024
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制）
自己点検・評価の結果について客観性と透明性を高めるとともに、学外の関係者から専門的な助言を得るため、外部評価を実施する機関として委員会を組織。関係教職員との意見交換等を通して、本校の学校運営・教育活動について検証・評価及び助言を行うことを目的とする。 〔主な評価項目〕 （１）教育理念・目標 （２）学校運営 （３）教育活動 （４）学修成果

（５）学生支援
（６）教育環境
（７）学生の受入れ募集
（８）財務
（９）法令等の遵守
（１０）社会貢献・地域貢献

〔評価委員会の構成〕

外部委員選出区分	定数
①企業等評価委員	1以上
②卒業生	1以上
③保護者または④地域住民	1以上
⑤高校等評価委員	1以上
⑥学校運営に関する専門家または⑦地域地方公共団体関係者または⑧当該分野における評価の専門家	1以上

〔評価結果の活用方法〕
学校関係者評価委員会は年２回実施する。
自己点検評価を元に外部委員から構成される学校関係者評価委員会を実施し、その意見の吸い上げを行う。
評価内容は理事会、校務会議などで報告され、次年度以降の改善に取り組んでいる。

学校関係者評価の委員

所属	任期	種別
ホテル日航関西空港 管理部長	令和 2 年 4 月 1 日～令和 8 年 3 月 31 日（任期更新）	企業等評価委員
株式会社桜珈琲　取締役	令和 1 年 4 月 1 日～令和 8 年 3 月 31 日（任期更新）	企業等評価委員
レストラン・シャンソニエ代表取締役	令和 4 年 4 月 1 日～令和 8 年 3 月 31 日（任期更新）	企業等評価委員
ボンヴィラージュ・オゼ　代表	令和 4 年 4 月 1 日～令和 8 年 3 月 31 日（任期更新）	企業等評価委員
有限会社ティケイ企画　代表	令和 4 年 4 月 1 日～令和 8 年 3 月 31 日（任期更新）	企業等評価委員
南海電気鉄道株式会社　まち共創本部　企画部　部長	令和 5 年 4 月 1 日～令和 8 年 3 月 31 日（任期更新）	企業等評価委員
南海電気鉄道株式会社　まち共創本	令和 4 年 4 月 1 日～令	企業等評価委員

部　企画部　課長	和８年３月 31 日（任期更新）	
三井不動産商業マネジメント株式会社　西日本支店　ららぽーと和泉オペレーションセンター　所長	令和４年４月１日～令和８年３月 31 日（任期更新）	企業等評価委員
三井不動産商業マネジメント株式会社　西日本支店　ららぽーと和泉オペレーションセンター　主任	令和４年４月１日～令和８年３月 31 日（任期更新）	企業等評価委員
同窓会	令和１年４月１日～令和８年３月 31 日（任期更新）	卒業生
同窓会	令和１年４月１日～令和８年３月 31 日（任期更新）	卒業生
保護者会	令和２年４月１日～令和８年３月 31 日（任期更新）	保護者
大阪つくば開成高等学校　校長	令和４年４月１日～令和８年３月 31 日(任期更新)	高校等評価委員
学校法人精華学園　精華高等学校理事長・校長	令和５年４月１日～令和８年３月 31 日(任期更新)	高校等評価委員
大阪府立伯太高等学校　校長	令和５年７月４日～令和８年３月 31 日(任期更新)	高校等評価委員
泉大津市　総合政策部地域経済課総括主査	令和１年４月１日～令和８年３月 31 日(任期更新)	地域地方公共団体関係者
岸和田市　魅力創造部農林水産課担当長	令和１年４月１日～令和８年３月 31 日(任期更新)	地域地方公共団体関係者
岸和田市　教育委員会教育長職務代理者	令和２年４月１日～令和８年３月 31 日(任期更新)	地域地方公共団体関係者
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） 前年度評価について、学校ホームページで公開している。 https://www.daicho.ac.jp/information/data/assessment-izumi.pdf?2024		
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） http://www.daicho.ac.jp

（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（合計欄を含む。）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。

学校コード（13桁）	H127310000781
学校名（○○大学 等）	大阪調理製菓専門学校
設置者名（学校法人○○学園 等）	学校法人　村川学園

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
支援対象者数 ※括弧内は多子世帯の学生等（内数） ※家計急変による者を除く。		71人（0）人	66人（0）人	71人（0）人
内訳	第Ⅰ区分	40人	37人	
	（うち多子世帯）	（　0　人）	（　0　人）	
	第Ⅱ区分	14人	12人	
	（うち多子世帯）	（　0　人）	（　0　人）	
	第Ⅲ区分	―人	―人	
	（うち多子世帯）	（　0　人）	（　0人）	
	第Ⅳ区分（理工農）	0人	0人	
	第Ⅳ区分（多子世帯）	―人	―人	
	区分外（多子世帯）	0人	0人	
家計急変による 支援対象者（年間）				0人（　0　）人
合計（年間）				71人（　0　）人
（備考）				

※ 本表において、多子世帯とは大学等における修学の支援に関する法律（令和元年法律第８号）第４条第２項第１号に掲げる授業料等減免対象者をいい、第Ⅰ区分、第Ⅱ区分、第Ⅲ区分、第Ⅳ区分（理工農）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２号イ～ニ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	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
修業年限で卒業又は修了できないことが確定		0人	0人
修得単位数が「廃止」の基準に該当 （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廃止の基準に該当）		0人	0人
出席率が「廃止」の基準に該当又は学修意欲が著しく低い状況		0人	―人
「警告」の区分に連続して該当 ※「停止」となった場合を除く。		0人	11人
計		0人	15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、遡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		前半期	0人	後半期	0人

（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

（１）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。

（２）適格認定における学業成績の判定の結果、停止を受けた者の数

	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
ＧＰＡ等が下位４分の１		0人	0人

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「警告」の基準に該当 （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警告の基準に該当）		0人	0人
ＧＰＡ等が下位４分の１		0人	0人
出席率が「警告」の基準に該当又は学修意欲が低い状況		22人	33人
計		22人	33人
（備考）			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。