

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	河原外語観光・製菓専門学校
設置者名	学校法人 河原学園

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
商業実務関係専門課程	エアライン・観光科	夜・通信	13 単位	6 単位	
	ブライダル・ホテル科	夜・通信	24 单位	6 单位	
	医療・総合事務科	夜・通信	10 単位	6 単位	
	外国語学科	夜・通信	13 単位	6 単位	
衛生関係専門課程	パティシエ・ブランジエ科1年制	夜・通信	25 単位	3 単位	
	パティシエ・ブランジエ科2年制	夜・通信	40 単位	6 単位	
文化・教養関係専門課程	声優タレント科	夜・通信	10 単位	6 単位	
(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

河原学園閲覧システム シラバス検索にて公開 https://irweb.kawahara.ac.jp/kgsc/syllabus/SyllabusSearch.aspx 上記システムから「実務連携型授業」で抽出が可能

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	河原外語観光・製菓専門学校
設置者名	学校法人 河原学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページで公開

<https://www.kawahara-gakuen.jp/pdf/yakuuin2025.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	弁護士	令和7年5月26日～ 選任後2年以内に終了する会計年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時	多様な分野における経験や有意義な知見を本法人の教育機関の運営に活かし、自律的な運営を促進する
非常勤	愛媛県監査委員	令和7年5月26日～ 選任後2年以内に終了する会計年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時	多様な分野における経験や有意義な知見を本法人の教育機関の運営に活かし、自律的な運営を促進する

(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	河原外語観光・製菓専門学校
設置者名	学校法人 河原学園

○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)

期末試験後に実施する学生アンケート及びシラバスアンケート結果から前年度の課題を分析し、教務総括会議にて次年度に向けた授業改善計画および授業計画を協議し、教務総括会議の承認を得たあと、作成する。非常勤講師には、アンケート結果を書面で通知し、作成を依頼している。

教務総括会議を実施後、2月末までに作成完了、3月上旬には各学年担当による一次チェック、中旬に学科長による2次チェックを経て3月運営会議にて校長が承認する。

授業計画の作成については「コマシラバス作成・運用ガイドライン」に従い作成する。

科目基本情報として記載する必須事項は下記の通りである。

①学科②コード③年度④学年⑤期⑥分野名⑦科目名⑧単位⑨授業形態⑩実務連携型授業⑪必修・選択⑫前提とする科目⑬展開科目⑭関連資格⑮教員⑯科目趣旨・目的⑰科目概要⑱キーワード⑲到達目標⑳カリキュラムリーダーからのコメント⑵授業要素・実務連携要素、かつディプロマ・ポリシーおよびカリキュラム・ポリシーとの関係について当該科目が該当する要素を示している。

成績評価方法や基準、公開については、履修判定指標・水準、評価方法を記載し、科目担当者がそれぞれの科目の第1回目の授業の際に配付かつ閲覧システムシラバス検索にて閲覧することが可能である。

尚、閲覧システムにおけるシラバスの更新は3月末までに完了させ、公開するものとする。この閲覧システムは、インターネット環境を利用可能な全ての学外者にも検索・閲覧可能なシステムになっている。

授業計画書の公表方法	https://irweb.kawahara.ac.jp/kgsc_syllabus/SyllabusSearch.aspx
------------	---

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) 授業科目の学修成果の評価は、試験結果による成績評価と単位認定にもとづくことが 本校学則及び履修規程、各授業科目のコマシラバスに定められている。 試験については履修規程において、試験方法(筆記試験、口述試験、レポート提出、作品提出、実技試験等)、及び、出席時間数にもとづく受験資格、不正行為の認定と懲戒処分等が定められている。実際に、どの方法によって評価するか、どのような評価指標、評価基準、得点配分によって評価するかは、各授業科目のコマシラバスに記載され、授業科目開始時に周知されている。 試験結果による成績評価については履修規程において、S (90 点以上)、A (80 点～89 点)、B (70 点～79 点)、C (60 点～69 点)、D (60 点未満) の 5 段階で行い、C までを合格として単位認定することが定められている。なお、同じく履修規程において、入学前もしくは他の教育機関による履修成果を本校における履修単位として認定した場合においては、前項の成績評価を「R」とすることが定められている。 成績評価による最終的な単位認定については、学校運営会議の議を経て校長が決定することが本校学則に定められている。

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) 総合的な学修成果の把握については、成績評価の方法とともに、GP (Grade Point) 及び GPA (Grade Point Average) を用いた客観的な指標による評価方法が履修規程に定められている。具体的には、まず、授業科目の試験得点にもとづき S、A、B、C、D の 5 段階で成績評価を行い、次に、この成績評価を以下の対照にしたがって GP の得点に換算する方法が定められている。

評価点	合否等	成績評価	GP	評価基準
100～90 点	合格	S	4.0	学習目標をほぼ完成に達成している。
89～80 点		A	3.0	学習目標を相応に達成している。
79～70 点		B	2.0	学習目標を相応に達成しているが不十分な点がある。
69～60 点		C	1.0	学習目標の最低限を満たしている。
60 点未満	不合格	D	0	学習目標の最低限を満たしていない。
認定	認定	R	—	本校以外で修得したもので本校が単位認定したもの

※上記「R」については GP 換算および GPA 算出から除外される。

さらに、このように求めた全ての授業科目の GP から、以下の方法により GPA を算出し、各学生の全ての履修に対する総合的な成績評価を行う方法が定められている。

$$\text{GPA} = \frac{\text{(授業科目で得た GP} \times \text{その授業科目の単位数)}}{\text{履修登録した授業科目的単位数の総和}}$$

このように算出された GPA は、学生指導の際の客観的材料としても用いられる。

客観的な指標の 算出方法の公表方法	
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)

本校の卒業の認定に関する方針は、本校ディプロマ・ポリシーに示しており、おもてなしの心をもって、お客様に喜んでいただける質の高いサービスを提供できる者に卒業を認定する。具体的には、以下の3つの能力をもって卒業要件とする。

1. 「おもてなし」の多様な技法や歴史に関する深い知識と高度な技術を有すること。
2. お客様の志向性及び社会の風潮を意識し、質の高いサービスに期待される使命を果たそうとする視点を有すること。
3. 地域社会や外部関係者との組織的な取組に寄与できるような活動能力を有すること。

実際の卒業認定の方法については、本校学則に従い、所定の課程を修了し所定の単位を修得した者に対して、校長が学校運営会議による確認を踏まえたうえで、卒業を認定し、卒業証書を授与している。さらに、単位の修得については、本校履修規程において、授業科目ごとに試験（筆記試験、口述試験、レポート提出、作品提出、実技試験等）を実施し、その試験結果の得点によって厳正に成績を評価し、単位認定を行うことが定められている。

卒業の認定に関する 方針の公表方法	ホームページで公開 https://hospitality.kawahara.ac.jp/disclosure/
----------------------	--

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	河原外語観光・製菓専門学校
設置者名	学校法人 河原学園

1. 財務諸表等

財務諸表等		公表方法
貸借対照表		https://www.kawahara-gakuen.jp/finance.html
収支計算書又は損益計算書		https://www.kawahara-gakuen.jp/finance.html
財産目録		https://www.kawahara-gakuen.jp/finance.html
事業報告書		https://www.kawahara-gakuen.jp/finance.html
監事による監査報告（書）		https://www.kawahara-gakuen.jp/finance.html

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	
商業実務		商業実務関係 専門課程	エアライン・観光科	○		
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	
2年		1740 単位時間／91 単位	1230 単位 時間／ 74 単位	420 単位 時間／ 14 単位	90 単位 時間／ 3 単位 /単位	
				1740 単位時間／91 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	
80人		24人	1人	2人	9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）

河原外語観光・製菓専門学校の教育理念とディプロマ・ポリシーを受け、教育目的・目標の実現を目指して、エアライン・観光科では以下の方針でカリキュラムを編成する。

将来、航空業界・旅行業界で活躍するために旅行業界で最高峰である国家資格「総合旅行業務取扱管理者試験」を有し、おもてなしの心と年間通して学習する実用英語技能検定や英会話によって身につけた英語力を兼ね備えた国際人を育成する。国際人育成は世界の人々との交流を促進するために必要な「相手を理解し、尊重する」という人間としての心のあり方を基本としている。コミュニケーションの手段となる語学能力があるだけでは眞の国際人とは言えず、各國にはおののおのの特色ある文化や伝統があるという認識をもち、日本人として日本の文化や伝統を深く理解し伝えることができ、一流のマナーに精通していることをいう。

また、コミュニケーション力につけるため、自分がチームの中でどのようなポジションで仕事ができるのか、そして周りの人達とどのような関わりをしていけるのかを学び、周囲とのバランスを踏まえたディスカッションスキルを身につける。コミュニケーションスキルは、相手と十分な意思疎通を行うための技術だが、日ごろから「聞く」「話す」を意識してトレーニングすることによってスキルアップすることができる。また、健常者だけへのサービスだけではなく、手話やサービス介助の学習を通して、障がい者へのおもてなしも学ぶ。

研修旅行にて一流を学び、接遇実務の授業から歩き方、立ち姿、物腰全てに優雅さが出る品位を身につけ、接遇マナーを熟知し、美しい日本語で流暢にお客様と会話ができるだけでなく、心のこもったアナウンスもできるようになる。

また、就職指導ではニュースや雑誌、新聞等に触れる習慣づけをし、常に世界の情勢に対して敏感にアンテナを張る姿勢を身につけ、厳しい面接指導より、どんな状況においても臨機応変に対応できるスマートさを養う。

一連のカリキュラムを通して1年次の1月から始まる採用試験に向け総合的な人間力を高めている。

成績評価の基準・方法

（概要）

授業科目の学修成果の評価は、試験結果による成績評価と単位認定にもとづくことが本校学則及び履修規程、各授業科目のコマシラバスに定められている。

試験については履修規程において、試験方法（筆記試験、口述試験、レポート提出、作品提出、実技試験等）、及び、出席時間数にもとづく受験資格、不正行為の認定と懲戒処分等が定められている。実際に、どの方法によって評価するか、どのような評価指標、評価基準、得点配分によって評価するかは、各授業科目のコマシラバスに記載され、授業科目開始時に周知されている。

試験結果による成績評価については履修規程において、S（90点以上）、A（80点～89点）、B（70点～79点）、C（60点～69点）、D（60点未満）の5段階で行い、Cまでを合格として単位認定することが定められている。なお、同じく履修規程において、入学前もしくは他の教育機関による履修成果を本校における履修単位として認定した場合においては、前項の成績評価を「R」とすることが定められている。

成績評価による最終的な単位認定については、学校運営会議の議を経て校長が決定することが本校学則に定められている。

卒業・進級の認定基準

(概要)

各学科所定の期間在学し、教育理念・教育目標に沿って設定した授業科目を履修して、基準となる単位数を修得することが卒業認定（専門士称号授与）の要件である。修得すべき授業科目には、講義科目のほか、各学科の方針に応じて、演習や実習、フィールドワークの科目が含まれ、おもてなしの心をもって、お客様に喜んでいただける質の高いサービスを提供できる者、具体的には、以下の3つの能力をもって卒業を認定（専門士称号を付与）する。

- ①「おもてなし」の多様な技法や歴史に関する深い知識と高度な技術を有すること。
- ②お客様の志向性及び社会の風潮を意識し、質の高いサービスに期待される使命を果たそうとする視点を有すること。
- ③地域社会や外部関係者との組織的な取り組みに寄与できるような活動能力を有すること。

上記の3つの能力と各科目との関連性についてシラバスに記載することにより、学生に意識づけを行っている。

学生は所属する学科の教育課程を全て履修するものとし、履修し単位修得の認定を受けたものについて、学校運営会議の議を経て、校長が卒業を認定する。

進級については各学科学年 の所定の科目の単位認定を受けることができなかった者について教育上必要があるときは、原級に留めることがある。

学修支援等

(概要)

一コマ単位で、授業目標・目標到達プロセスの適正性を追求した授業計画を立てることで、どのような内容を学ぶかを詳細に示すことができ、予習・復習にも活用されている。かつ授業内で授業評価テストを実施し、授業成果を得点化で、下位学生を毎コマ単位で特定し、補習を実施することによって慢性的な学業不振に落ち込むことがないよう支援している。また遅刻欠席に関してもきめ細かいフォローをし、無断欠席した場合は必ずその日のうちに教員から連絡をつけている。保護者を交えた3者面談を実施。家族とも緊密に連携を取りながら支援を行っている。

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
11人 (100%)	0人 (0%)	11人 (100%)	0人 (0%)

（主な就職、業界等）

空港関連、観光業界への就職

（就職指導内容）

就職キャリアセンターの就職スタッフによる、ヒアリングや提案を実施。担任教員と情報交換しながら、学生一人ひとりの志望と企業ニーズをマッチングさせている。また担任が履歴書の添削、面接練習を徹底し、希望の業界に就職できるようサポートしている

（主な学修成果（資格・検定等））

国内旅行業務取扱管理者 合格率 64.2% 実用英語技能検定準2級 合格率 54.5%

(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
27人	1人	0.04%
(中途退学の主な理由) 発達障害の特性に伴う体調不良のため		
(中退防止・中退者支援のための取組) 授業評価テストを適時実施し、学生状況の把握や授業の質改善について学科会議および運営会議で協議し、改善を図っている。また出席率や小テストなどの管理による学業不振者への早期フォロー、面談、カウンセリングを隨時実施している。		

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士
商業実務		商業実務関係 専門課程	ブライダル・ホテル 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
2年	昼間	570 単位 時間/ 32 単位	570 単位 時間/ 20 単位	600 単位 時間/ 20 単位	単位時間 /単位
		1740 単位時間／72 単位		1740 単位時間／72 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
80人		53人	0人	2人	12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)					
河原外語観光・製菓専門学校の教育理念とディプロマ・ポリシーを受け、教育目的・目標の実現を目指して、ブライダル・ホテル科では以下の方針で、カリキュラムを編成する。					
業界の専門的な知識や技術の習得を目指すのは当然だが、さらにおもてなしの心を身につけたホスピタリティマインド溢れる人材を育成する。					
そのためにはブライダル・ホテル関連の教科で知識や技術を、演習関連の教科で柔軟性を持った対応ができるコミュニケーション能力と表現力を習得する。					
また、働くことの意味合いや厳しさ、やりがいを理解させ、仕事に対する積極性や柔軟性を身につけることで様々なストレスに耐えうる力を養う。					
2年次に実施されるブライダルホテル実習では、今まで習得した専門的な知識や技術とホスピタリティマインドを発揮し、本物の新郎新婦を相手にリアルウェディングを実践する。					
授業方法は講義・演習・実習のいずれかで、比重が最も占める授業形態を内容とともにシラバスに記載し、周知されている。					

成績評価の基準・方法

(概要)

授業科目の学修成果の評価は、試験結果による成績評価と単位認定にもとづくことが本校学則及び履修規程、各授業科目的コマシラバスに定められている。

試験について履修規程において、試験方法（筆記試験、口述試験、レポート提出、作品提出、実技試験等）、及び、出席時間数にもとづく受験資格、不正行為の認定と懲戒処分等が定められている。実際に、どの方法によって評価するか、どのような評価指標、評価基準、得点配分によって評価するかは、各授業科目的コマシラバスに記載され、授業科目開始時に周知されている。

試験結果による成績評価については履修規程において、S（90点以上）、A（80点～89点）、B（70点～79点）、C（60点～69点）、D（60点未満）の5段階で行い、Cまでを合格として単位認定することが定められている。なお、同じく履修規程において、入学前もしくは他の教育機関による履修成果を本校における履修単位として認定した場合においては、前項の成績評価を「R」とすることが定められている。

成績評価による最終的な単位認定については、学校運営会議の議を経て校長が決定することが本校学則に定められている。

卒業・進級の認定基準

(概要)

各学科所定の期間在学し、教育理念・教育目標に沿って設定した授業科目を履修して、基準となる単位数を修得することが卒業認定（専門士称号授与）の要件である。修得すべき授業科目には、講義科目のほか、各学科の方針に応じて、演習や実習、フィールドワークの科目が含まれ、おもてなしの心をもって、お客様に喜んでいただける質の高いサービスを提供できる者、具体的には、以下の3つの能力をもって卒業を認定（専門士称号を付与）する。

- ①「おもてなし」の多様な技法や歴史に関する深い知識と高度な技術を有すること。
- ②お客様の志向性及び社会の風潮を意識し、質の高いサービスに期待される使命を果たそうとする視点を有すること。
- ③地域社会や外部関係者との組織的な取組に寄与できるような活動能力を有すること。

上記の3つの能力と各科目との関連性についてシラバスに記載することにより、学生に意識づけを行っている。

学生は所属する学科の教育課程をすべて履修するものとし、履修し単位修得の認定を受けたものについて、学校運営会議の議を経て、校長が卒業を認定する。

進級については各学科学年での所定の科目的単位認定を受けることができなかった者について教育上必要があるときは、原級に留めることがある。

学修支援等

(概要)

一コマ単位で、授業目標・目標到達プロセスの適正性を追求した授業計画を立てることで、どのような内容を学ぶかを詳細に示すことができ、予習・復習にも活用されている。かつ授業内で授業評価テストを実施し、授業成果を得点化で、下位学生を毎コマ単位で特定し、補習を実施することによって慢性的な学業不振に落ち込むことがないよう支援している。また遅刻欠席に関してもきめ細かいフォローをし、無断欠席した場合は必ずその日のうちに教員から連絡をついている。保護者を交えた3者面談を実施。家族とも緊密に連携を取りながら支援を行っている。

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
23人 (100%)	0人 (0%)	23人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) ブライダル業界、ホテル業界に就職			
(就職指導内容) 就職キャリアセンターの就職スタッフによる、ヒアリングや提案を実施。担任教員と情報交換しながら、学生一人ひとりの志望とブライダルおよびホテル業界のニーズをマッチングさせている。また担任が履歴書の添削、面接練習を徹底し、希望のブライダルおよびホテル業界に就職できるようサポートしている。			
(主な学修成果（資格・検定等）) ブライダルプランナー2級 合格率100%、レストランサービス技能検定3級 合格率91.3%			
(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	4人		0.08%		
(中途退学の主な理由) 体調不良および進路変更のため					
(中退防止・中退者支援のための取組) 授業評価テストを適時実施し、学生状況の把握や授業の質改善について学科会議および運営会議で協議し、改善を図っている。また出席率や小テストなどの管理による学業不振者への早期フォロー、面談、カウンセリングを隨時実施している。					

①学科等の情報

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士	
商業実務	商業実務関係専門課程	医療・総合事務科	○		
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		
2年	昼間	1740 単位時間／63 単位	講義	演習	実習
			660 単位 時間/ 27 単位	930 単位 時間/ 31 単位	150 単位 時間/ 5 単位
					単位時間 /単位
					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	15人	0人	2人	11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）

河原外語観光・製菓専門学校の教育理念とディプロマ・ポリシーを受け、教育目的・目標の実現を目指して、医療・総合事務科では以下の方針で、カリキュラムを編成する。

医療秘書、医療事務、一般事務の分野の学習から実務に必要な知識と技術を体系的に身につけ、インターンシップを通して、患者様に安心して頂ける質の高いサービスを習得する。

日本の医療においては保険が適応となっている。保険請求を行うにあたり、レセプト作成を身につける必要がある。それにより、医療機関の収支が決まるため、正確に算定することが重要である。医療機関（医科・歯科）、調剤、介護により算定方法や点数が異なるため、それぞれのところで正しい請求ができるよう学ぶ。

さらに近年、医事コンピューターや電子カルテの普及により、医療機関でもIT化が進んでいる。また、それに伴い医師事務作業補助の活躍が目立つようになってきている。医療の知識だけでなく一般事務の知識も必要となるため、基本の知識を学ぶ。

また、華道・マイク講座・テーブルマナーなど品格を身につける教育を行う。授業方法は講義・演習・実習のいずれかで、比重が最も占める授業形態を内容とともにシラバスに記載し、周知されている。

成績評価の基準・方法

（概要）

授業科目の学修成果の評価は、試験結果による成績評価と単位認定にもとづくことが本校学則及び履修規程、各授業科目のコマシラバスに定められている。

試験について履修規程において、試験方法（筆記試験、口述試験、レポート提出、作品提出、実技試験等）、及び、出席時間数にもとづく受験資格、不正行為の認定と懲戒処分等が定められている。実際に、どの方法によって評価するか、どのような評価指標、評価基準、得点配分によって評価するかは、各授業科目のコマシラバスに記載され、授業科目開始時に周知されている。

試験結果による成績評価については履修規程において、S（90点以上）、A（80点～89点）、B（70点～79点）、C（60点～69点）、D（60点未満）の5段階で行い、Cまでを合格として単位認定することが定められている。なお、同じく履修規程において、入学前もしくは他の教育機関による履修成果を本校における履修単位として認定した場合においては、前項の成績評価を「R」とすることが定められている。

成績評価による最終的な単位認定については、学校運営会議の議を経て校長が決定することが本校学則に定められている。

卒業・進級の認定基準

（概要）

各学科所定の期間在学し、教育理念・教育目標に沿って設定した授業科目を履修して、基準となる単位数を修得することが卒業認定（専門士称号授与）の要件である。修得すべき授業科目には、講義科目のほか、各学科の方針に応じて、演習や実習、フィールドワークの科目が含まれ、おもてなしの心をもって、お客様に喜んでいただける質の高いサービスを提供できる者、具体的には、以下の3つの能力をもって卒業を認定（専門士称号を付与）する。

- ①「おもてなし」の多様な技法や歴史に関する深い知識と高度な技術を有すること。
- ②お客様の志向性及び社会の風潮を意識し、質の高いサービスに期待される使命を果

たそうとする視点を有すること。

③地域社会や外部関係者との組織的な取り組みに寄与できるような活動能力を有すること。

上記の3つの能力と各科目との関連性についてシラバスに記載することにより、学生に意識づけを行っている。

学生は所属する学科の教育課程を全て履修するものとし、履修し単位修得の認定を受けたものについて、学校運営会議の議を経て、校長が卒業を認定する。

進級については各学科学年の中の所定の科目的単位認定を受けることができなかった者について教育上必要があるときは、原級に留めることがある。

学修支援等

(概要)

一コマ単位で、授業目標・目標到達プロセスの適正性を追求した授業計画を立てることで、どのような内容を学ぶかを詳細に示すことができ、予習・復習にも活用されている。かつ授業内で授業評価テストを実施し、授業成果を得点化で、下位学生を毎コマ単位で特定し、補習を実施することによって慢性的な学業不振に落ち込むことがないよう支援している。また遅刻欠席に関してもきめ細かいフォローをし、無断欠席した場合は必ずその日のうちに教員から連絡をつけている。保護者を交えた3者面談を実施。家族とも緊密に連携を取りながら支援を行っている。

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
13人 (100%)	0人 (0%)	13人 (100%)	0人 (0%)

(主な就職、業界等)

医療機関に医療事務員として就職

(就職指導内容)

就職キャリアセンターの就職スタッフによる、ヒアリングや提案を実施。担任教員と情報交換しながら、学生一人ひとりの志望と企業ニーズをマッチングさせている。また担任が履歴書の添削、面接練習を徹底し、希望の業界に就職できるようサポートしている

(主な学修成果（資格・検定等）)

医療事務管理士技能検定 合格率 100% 医事コンピュータ技能検定 3級 合格率 87.5%

(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
25人	2人	0.08%

(中途退学の主な理由) 不登校および進路変更のため
(中退防止・中退者支援のための取組) 授業評価テストを適時実施し、学生状況の把握や授業の質改善について学科会議および運営会議で協議し、改善を図っている。また出席率や小テストなどの管理による学業不振者への早期フォロー、面談、カウンセリングを隨時実施している。

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士	
商業実務		商業実務関係 専門課程	外国語学科	○		
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	2049 単位 時間/ 66 単位	430 単位 時間/ 14 単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位	単位時間 /単位
2479 単位時間／80 単位		2479 単位時間／80 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
40 人		19 人	0 人	2 人	6 人	8 人

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)
河原外語観光・製菓専門学校の教育理念とディプロマ・ポリシーを受け、教育目的・目標の実現を目指して、外国語学科では以下の方針で、カリキュラムを編成する。外国語学科では将来、国際レベルの経営学の知識とリーダーシップ感覚を身につけた起業家になるべく、日本での 10 か月間とシンガポールでの 11 ヶ月間を通じ、国際人として、また経営者・リーダーとしての資質、語学力、コミュニケーションスキルを習得していく。
国際人育成は世界の人々との交流を促進するために必要な「相手を理解し、尊重する」という人間としての心のあり方を基本としている。コミュニケーションの手段となる語学能力があるだけでは真の国際人とは言えず、各國にはおののおのの特色ある文化や伝統があるという認識をもち、日本人として日本の文化や伝統を深く理解し伝えることができ、一流のマナーに精通していることをいう。また、経営者やリーダー育成では、自分で自分を律し、目的を達成するためのタスクやスケジュールなどを効果的に管理、進行することができ、また、携わる仕事やプロジェクトの目的、その中で自分が期待されている役割を理解し、どれくらいのリソースと期間があれば達成できるのかを判断し進めていくことができるようになる。
語学力では最終 TOEIC700 点以上・英検準 1 級程度の実力を目標としている。シンガポールは自国の少ない人口による人材不足を補うために、世界中からあらゆる分野において優れた人材を集め国家発展に寄与する優秀な頭脳の育成・集積を図り、一層のコスマポリタン化を進めている。教育水準では世界 3 本の指に入ると言われる恵まれた教育環境の中で、国際マーケティング、国際的な事業・財務の管理能力、国際ビジネスに関する分析力やコミュニケーション力をつけ、卒業時には経営上級ディプロマを取得する。
授業方法は講義・演習・実習のいずれかで、比重が最も占める授業形態を内容とともに

にシラバスに記載し、周知されている。

成績評価の基準・方法

(概要)

授業科目の学修成果の評価は、試験結果による成績評価と単位認定にもとづくことが本校学則及び履修規程、各授業科目のコマシラバスに定められている。

試験については履修規程において、試験方法（筆記試験、口述試験、レポート提出、作品提出、実技試験等）、及び、出席時間数にもとづく受験資格、不正行為の認定と懲戒処分等が定められている。実際に、どの方法によって評価するか、どのような評価指標、評価基準、得点配分によって評価するかは、各授業科目のコマシラバスに記載され、授業科目開始時に周知されている。

試験結果による成績評価については履修規程において、S（90点以上）、A（80点～89点）、B（70点～79点）、C（60点～69点）、D（60点未満）の5段階で行い、Cまでを合格として単位認定することが定められている。なお、同じく履修規程において、入学前もしくは他の教育機関による履修成果を本校における履修単位として認定した場合においては、前項の成績評価を「R」とすることが定められている。

成績評価による最終的な単位認定については、学校運営会議の議を経て校長が決定することが本校学則に定められている。

卒業・進級の認定基準

(概要)

各学科所定の期間在学し、教育理念・教育目標に沿って設定した授業科目を履修して、基準となる単位数を修得することが卒業認定（専門士称号授与）の要件である。修得すべき授業科目には、講義科目のほか、各学科の方針に応じて、演習や実習、フィールドワークの科目が含まれ、おもてなしの心をもって、お客様に喜んでいただける質の高いサービスを提供できる者、具体的には、以下の3つの能力をもって卒業を認定（専門士称号を付与）する。

- ①「おもてなし」の多様な技法や歴史に関する深い知識と高度な技術を有すること。
- ②お客様の志向性及び社会の風潮を意識し、質の高いサービスに期待される使命を果たそうとする視点を有すること。
- ③地域社会や外部関係者との組織的な取り組みに寄与できるような活動能力を有すること。

上記の3つの能力と各科目との関連性についてシラバスに記載することにより、学生に意識づけを行っている。

学生は所属する学科の教育課程を全て履修するものとし、履修し単位修得の認定を受けたものについて、学校運営会議の議を経て、校長が卒業を認定する。

進級については各学科学年所定の科目的単位認定を受けることができなかった者について教育上必要があるときは、原級に留めることがある。

学修支援等

(概要)

一コマ単位で、授業目標・目標到達プロセスの適正性を追求した授業計画を立てることで、どのような内容を学ぶかを詳細に示すことができ、予習・復習にも活用されて

いる。かつ授業内で授業評価テストを実施し、授業成果を得点化で、下位学生を毎コマ単位で特定し、補習を実施することによって慢性的な学業不振に落ち込むことがないよう支援している。また遅刻欠席に関してもきめ細かいフォローをし、無断欠席した場合は必ずその日のうちに教員から連絡をついている。保護者を交えた3者面談を実施。家族とも緊密に連携を取りながら支援を行っている。

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	
3人 (100%)	0人 (0%)	3人 (100%)	0人 (0%)	
(主な就職、業界等)				
外資系ホテル業界への就職				
(就職指導内容)				
就職キャリアセンターの就職スタッフによる、ヒアリングや提案を実施。担任教員と情報交換しながら、学生一人ひとりの志望とグローバル企業のニーズをマッチングさせている。また担任が履歴書の添削、面接練習を徹底し、希望のグローバル企業に就職できるようサポートしている。				
(主な学修成果（資格・検定等）)				
国際貿易通商上級ディプロマ 合格率 100%				
(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	
15人		4人		0.27%
(中途退学の主な理由)				
体調不良、進路変更および不登校のため				
(中退防止・中退者支援のための取組)				
授業評価テストを適時実施し、学生状況の把握や授業の質改善について学科会議および運営会議で協議し、改善を図っている。また出席率や小テストなどの管理による学業不振者への早期フォロー、面談、カウンセリングを隨時実施している。				

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	衛生関係専門課程	パティシエ・ブランジエ科 1年制					
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	1050 単位時間／50 単位	540 単位 時間 33/単位	0 单位時 間 0/単位	480 単位 時間 16/単位	0 单位時 間 0/単位	30 单位時 間 1/単位	
			1050 単位時間／50 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		
40 人		1 人	0 人	2 人	15 人	17 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>河原外語観光・製菓専門学校の教育理念とディプロマ・ポリシーを受け、教育目的・目標の実現を目指して、パティシエ・ブランジェ科では以下の方針で、カリキュラムを編成する。</p> <p>製菓・製パン技術を習得するために必要な人間と社会の理解に関する「知識・技術・ホスピタリティ」を身につけ、製菓・製パン業界を飲食業の一部という広い視野から多角的・多面的に理解するとともに、自らが進むべき方向性への自己課題とその解決のために必要な「協調性・サービス・実践力」の総合的な能力を有する人材を育成する。そのためには、製菓・製パン・和菓子実技（1年次 480 時間）の中で、厨房での衛生管理や製菓・製パン基礎・基本動作、ルールを学ぶ。技術力を高めつつ、現場の動きやスピードに備えたシュミレーション学習の中で、社会性を養い、職場の人間関係形成のためのコミュニケーション能力を身につけつつ、対人関係を構築する力、次るべき作業を感じる力・考える力・技術を連動させ、全員が同じ目標に向い、具体的な実践力を伸ばす。また、国家資格の製菓衛生師は、製菓・製パンに特化した「食の安全」を守るエキスパートである。安全を守るには、衛生・管理・掃除・声掛けを身につけることが必要である。実習室使用規則に順じ、また飲食業界に見合った人材を育成するための日常活動から職業人を育成する。</p> <p>国家資格である製菓衛生師法は昭和 41 年に食品の衛生を守るため制定され、製菓・製パン業界の食品の安全を守る唯一の国家資格である。本学科では養成施設要件を満たせるよう、1年制の授業は、製菓衛生師養成施設法にのっとり、衛生法規 30 時間、食品衛生 120 時間、公衆衛生 60 時間、食品学 60 時間、栄養学 60 時間、製菓理論 90 時間、社会 30 時間、製菓実技 480 時間の規定授業を基調に、確実な資格取得に向けた授業を提供する。またサービスマナーや製菓フランス語も学ぶ。</p> <p>授業方法は講義・演習・実習のいずれかで、比重が最も占める授業形態を内容とともにシラバスに記載し、周知されている。</p>	
成績評価の基準・方法	
(概要)	
<p>授業科目の学修成果の評価は、試験結果による成績評価と単位認定にもとづくことが本校学則及び履修規程、各授業科目のコマシラバスに定められている。</p> <p>試験については履修規程において、試験方法（筆記試験、口述試験、レポート提出、作品提出、実技試験等）、及び、出席時間数にもとづく受験資格、不正行為の認定と懲戒処分等が定められている。実際に、どの方法によって評価するか、どのような評価指標、評価基準、得点配分によって評価するかは、各授業科目のコマシラバスに記載され、授業科目開始時に周知されている。</p> <p>試験結果による成績評価については履修規程において、S（90 点以上）、A（80 点～89 点）、B（70 点～79 点）、C（60 点～69 点）、D（60 点未満）の 5 段階で行い、C までを合格として単位認定することが定められている。なお、同じく履修規程において、入学前もしくは他の教育機関による履修成果を本校における履修単位として認</p>	

定した場合においては、前項の成績評価を「R」とすることが定められている。
成績評価による最終的な単位認定については、学校運営会議の議を経て校長が決定することが本校学則に定められている。

卒業・進級の認定基準

(概要)

各学科所定の期間在学し、教育理念・教育目標に沿って設定した授業科目を履修して、基準となる単位数を修得することが卒業認定（専門士称号授与）の要件である。修得すべき授業科目には、講義科目のほか、各学科の方針に応じて、演習や実習、フィールドワークの科目が含まれ、おもてなしの心をもって、お客様に喜んでいただける質の高いサービスを提供できる者、具体的には、以下の3つの能力をもって卒業を認定（専門士称号を付与）する。

- ①「おもてなし」の多様な技法や歴史に関する深い知識と高度な技術を有すること。
- ②お客様の志向性及び社会の風潮を意識し、質の高いサービスに期待される使命を果たそうとする視点を有すること。
- ③地域社会や外部関係者との組織的な取り組みに寄与できるような活動能力を有すること。

上記の3つの能力と各科目との関連性についてシラバスに記載することにより、学生に意識づけを行っている。

学生は所属する学科の教育課程を全て履修するものとし、履修し単位修得の認定を受けたものについて、学校運営会議の議を経て、校長が卒業を認定する。

進級については各学科学年の中の所定の科目的単位認定を受けることができなかった者について教育上必要があるときは、原級に留めることがある。

学修支援等

(概要)

一コマ単位で、授業目標・目標到達プロセスの適正性を追求した授業計画を立てることで、どのような内容を学ぶかを詳細に示すことができ、予習・復習にも活用されている。かつ授業内で授業評価テストを実施し、授業成果を得点化で、下位学生を毎コマ単位で特定し、補習を実施することによって慢性的な学業不振に落ち込むことがないよう支援している。また遅刻欠席に関してもきめ細かいフォローをし、無断欠席した場合は必ずその日のうちに教員から連絡をつけている。保護者を交えた3者面談を実施。家族とも緊密に連携を取りながら支援を行っている。

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
2人 (100%)	1人 (50%)	1人 (50%)	0人 (0%)

（主な就職、業界等）

飲食業界への就職

(就職指導内容)
就職キャリアセンターの就職スタッフによる、ヒアリングや提案を実施。担任教員と情報交換しながら、学生一人ひとりの志望と企業ニーズをマッチングさせている。また担任が履歴書の添削、面接練習を徹底し、希望の業界に就職できるようサポートしている
(主な学修成果（資格・検定等）)
国家試験製菓衛生師（受験資格）

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%
(中途退学の主な理由)		
(中退防止・中退者支援のための取組)		
授業評価テストを適時実施し、学生状況の把握や授業の質改善について学科会議および運営会議で協議し、改善を図っている。また出席率や小テストなどの管理による学業不振者への早期フォロー、面談、カウンセリングを隨時実施している。		

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		衛生関係専門課程	パティシエ・ブランジエ科 2年制	○	
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
2年	昼間	720 単位 時間 43/単位	150 単位 時間 5/単位	930 単位 時間 31/単位	0 単位時 間 0/単位
1860 単位時間／81 単位			1860 単位時間／81 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
80 人		32 人	0 人	2 人	15 人
					17 人

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）					
(概要)					
河原外語観光・製菓専門学校の教育理念とディプロマ・ポリシーを受け、教育目的・目標の実現を目指して、パティシエ・ブランジエ科では以下の方針で、カリキュラムを編成する。					
製菓・製パン技術を修得するために必要な人間と社会の理解に関する「知識・技術・ホスピタリティ」を身につけ、製菓・製パン業界を飲食業の一部という広い視野から多角的・多面的に理解するとともに、自らが進むべき方向性への自己課題とその解決のために必要な「協調性・サービス・実践力」の総合的な能力を有する人材を育成する。そのためには、製菓・製パン・和菓子実技（1年次 480 時間、2年次 480 時間）の中で、1年次では厨房での衛生管理や製菓・製パン基礎・基本動作、ルールを学び、					

2年次には実践・応用学習を行う。技術力を高めつつ、現場の動きやスピードに備えたシミュレーション学習の中で、インターンシップ（4週間）や大量生産授業を設け、社会性を養い、職場の人間関係形成のためのコミュニケーション能力を身につけて、対人関係を構築する力、次するべき作業を感じる力・考える力・技術を連動させ、全員が同じ目標に向い、具体的な実践力を伸ばす。また、国家資格の製菓衛生師は、製菓・製パンに特化した「食の安全」を守るエキスパートである。安全を守るには、衛生・管理・掃除・声掛けを身につけることが必要である。実習室使用規則に順じ、また飲食業界に見合った人材を育成するための日常活動から職業人を育成する。

国家資格である製菓衛生師法は昭和41年に食品の衛生を守るために制定され、製菓・製パン業界の食品の安全を守る唯一の国家資格である。本学科では養成施設要件を満たせるよう、1年次授業は、製菓衛生師養成施設法にのっとり、衛生法規30時間、食品衛生120時間、公衆衛生60時間、食品学60時間、栄養学60時間、製菓理論90時間、社会30時間、製菓実技480時間の規定授業を基調に、確実な資格取得に向けた授業を提供する。またサービスマナーや製菓フランス語も学ぶことで、2年次のインターンシップ現場の対応に備える。

2年次の授業では、インターンシップ（160時間）を基調に、就職を視野に入れ総合的かつ包括的な応用技術にかかる具体的な商品開発や大量生産、製造・販売までを体系的に学ぶ。1年次受験資格要件を満たし、国家資格製菓衛生師受験のための授業として、国試対策を設ける。これまでにも全員受験で85%以上の合格率を出しており、例年本校全員合格を目指す。専門的分野として独立・開業も視野に入れたマーケティング30時間の授業も加え、体系立てていくことができる能力を取得し、よりよいサービスを提供するために、テーブルコーディネート15時間、ラッピング60時間の中でも「おもてなし」について知識を深め資格取得し、お客様本位の飲食サービスの提供を実践する。

授業方法は講義・演習・実習のいずれかで、比重が最も占める授業形態を内容とともにシラバスに記載し、周知されている。

成績評価の基準・方法

(概要)

授業科目の学修成果の評価は、試験結果による成績評価と単位認定にもとづくことが本校学則及び履修規程、各授業科目的コマシラバスに定められている。

試験については履修規程において、試験方法（筆記試験、口述試験、レポート提出、作品提出、実技試験等）、及び、出席時間数にもとづく受験資格、不正行為の認定と懲戒処分等が定められている。実際に、どの方法によって評価するか、どのような評価指標、評価基準、得点配分によって評価するかは、各授業科目的コマシラバスに記載され、授業科目開始時に周知されている。

試験結果による成績評価については履修規程において、S（90点以上）、A（80点～89点）、B（70点～79点）、C（60点～69点）、D（60点未満）の5段階で行い、Cまでを合格として単位認定することが定められている。なお、同じく履修規程において、入学前もしくは他の教育機関による履修成果を本校における履修単位として認定した場合においては、前項の成績評価を「R」とすることが定められている。

成績評価による最終的な単位認定については、学校運営会議の議を経て校長が決定することが本校学則に定められている。

卒業・進級の認定基準

(概要)

各学科所定の期間在学し、教育理念・教育目標に沿って設定した授業科目を履修して、基準となる単位数を修得することが卒業認定（専門士称号授与）の要件である。修得すべき授業科目には、講義科目のほか、各学科の方針に応じて、演習や実習、フィールドワークの科目が含まれ、おもてなしの心をもって、お客様に喜んでいただける質の高いサービスを提供できる者、具体的には、以下の3つの能力をもって卒業を認定（専門士称号を付与）する。

- ①「おもてなし」の多様な技法や歴史に関する深い知識と高度な技術を有すること。
- ②お客様の志向性及び社会の風潮を意識し、質の高いサービスに期待される使命を果たそうとする視点を有すること。
- ③地域社会や外部関係者との組織的な取り組みに寄与できるような活動能力を有すること。

上記の3つの能力と各科目との関連性についてシラバスに記載することにより、学生に意識づけを行っている。

学生は所属する学科の教育課程を全て履修するものとし、履修し単位修得の認定を受けたものについて、学校運営会議の議を経て、校長が卒業を認定する。

進級については各学科学年の所定の科目の単位認定を受けることができなかつた者について教育上必要があるときは、原級に留めることがある。

学修支援等

(概要)

一コマ単位で、授業目標・目標到達プロセスの適正性を追求した授業計画を立てることで、どのような内容を学ぶかを詳細に示すことができ、予習・復習にも活用されている。かつ授業内で授業評価テストを実施し、授業成果を得点化で、下位学生を毎コマ単位で特定し、補習を実施することによって慢性的な学業不振に落ち込むことがないよう支援している。また遅刻欠席に関してもきめ細かいフォローをし、無断欠席した場合は必ずその日のうちに教員から連絡をつけている。保護者を交えた3者面談を実施。家族とも緊密に連携を取りながら支援を行っている。

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
29人 (100%)	0人 (0%)	29人 (100%)	0人 (0%)

（主な就職、業界等）

製菓店、ホテル等への就職

（就職指導内容）

就職キャリアセンターの就職スタッフによる、ヒアリングや提案を実施。担任教員と情報交換しながら、学生一人ひとりの志望と製菓業界のニーズをマッチングさせている。また担任が履歴書の添削、面接練習を徹底し、希望の製菓店等に就職できるようサポートしている。

（主な学修成果（資格・検定等））

製菓衛生師 合格率 93.1%

(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			
44 人	1 人	0.02%			
(中途退学の主な理由) 進路変更のため					
(中退防止・中退者支援のための取組) 授業評価テストを適時実施し、学生状況の把握や授業の質改善について学科会議および運営会議で協議し、改善を図っている。また出席率や小テストなどの管理による学業不振者への早期フォロー、面談、カウンセリングを隨時実施している。					

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士	
文化・教養		文化・教養関係専門課程	声優タレント科	○		
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	
2年		1770 単位時間／66 単位	120 単位時間 8/単位	90 単位時間 6/単位	1560 単位時間 52 単位	
			単位時間 /単位	単位時間 /単位	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	
80 人		36 人	0 人	3 人	8 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)					
<p>河原外語観光・製菓専門学校の教育理念とディプロマ・ポリシーを受け、教育目的・目標の実現を目指して、声優タレント科では以下の方針で、カリキュラムを編成する。声優タレント科では、「技術の取得」「一般教養」の2つをカリキュラムの大きな柱とし、演劇のさまざまなメソッドを横断的に学ぶことで、エンターテインメントの分野を通して地域社会に貢献する人材を育成する。</p> <p>のために専門科目では、「基礎力の定着」として、発声、滑舌、演技、ボーカル、ダンスのレッスンを通して、表現者としての豊かな知識と技能を学ぶ。さらに、「応用力」として、朗読、ナレーション、番組製作など、多方面で活躍できる技能を身につける。一般教養科目では、人間関係形成のためのコミュニケーション能力を身につけること、業界人としてのマナーを身につけることを学び、良識ある業界人の育成を図る。</p> <p>さらにキャリアデザインでは、学習してきた各科目の実践に加え、地域社会と連携した活動を通して、オーディエンスに喜んでいただけるパフォーマンス技術を習得する。</p>					

授業方法は講義・演習・実習のいずれかで、比重が最も占める授業形態を内容とともにシラバスに記載し、周知されている。

成績評価の基準・方法

(概要)

授業科目の学修成果の評価は、試験結果による成績評価と単位認定にもとづくことが本校学則及び履修規程、各授業科目のコマシラバスに定められている。

試験については履修規程において、試験方法（筆記試験、口述試験、レポート提出、作品提出、実技試験等）、及び、出席時間数にもとづく受験資格、不正行為の認定と懲戒処分等が定められている。実際に、どの方法によって評価するか、どのような評価指標、評価基準、得点配分によって評価するかは、各授業科目のコマシラバスに記載され、授業科目開始時に周知されている。

試験結果による成績評価については履修規程において、S（90点以上）、A（80点～89点）、B（70点～79点）、C（60点～69点）、D（60点未満）の5段階で行い、Cまでを合格として単位認定することが定められている。なお、同じく履修規程において、入学前もしくは他の教育機関による履修成果を本校における履修単位として認定した場合においては、前項の成績評価を「R」とすることが定められている。

成績評価による最終的な単位認定については、学校運営会議の議を経て校長が決定することが本校学則に定められている。

卒業・進級の認定基準

(概要)

各学科所定の期間在学し、教育理念・教育目標に沿って設定した授業科目を履修して、基準となる単位数を修得することが卒業認定（専門士称号授与）の要件である。修得すべき授業科目には、講義科目のほか、各学科の方針に応じて、演習や実習、フィールドワークの科目が含まれ、おもてなしの心をもって、お客様に喜んでいただける質の高いサービスを提供できる者、具体的には、以下の3つの能力をもって卒業を認定（専門士称号を付与）する。

- ①「おもてなし」の多様な技法や歴史に関する深い知識と高度な技術を有すること。
- ②お客様の志向性及び社会の風潮を意識し、質の高いサービスに期待される使命を果たそうとする視点を有すること。
- ③地域社会や外部関係者との組織的な取り組みに寄与できるような活動能力を有すること。

上記の3つの能力と各科目との関連性についてシラバスに記載することにより、学生に意識づけを行っている。

学生は所属する学科の教育課程を全て履修するものとし、履修し単位修得の認定を受けたものについて、学校運営会議の議を経て、校長が卒業を認定する。

進級については各学科学年所定の科目的単位認定を受けることができなかった者について教育上必要があるときは、原級に留めることがある。

学修支援等

(概要)

一コマ単位で、授業目標・目標到達プロセスの適正性を追求した授業計画を立てることで、どのような内容を学ぶかを詳細に示すことができ、予習・復習にも活用されて

いる。かつ授業内で授業評価テストを実施し、授業成果を得点化で、下位学生を毎コマ単位で特定し、補習を実施することによって慢性的な学業不振に落ち込むことがないよう支援している。また遅刻欠席に関してもきめ細かいフォローをし、無断欠席した場合は必ずその日のうちに教員から連絡をついている。保護者を交えた3者面談を実施。家族とも緊密に連携を取りながら支援を行っている。

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	
14人 (100%)	0人 (0%)	14人 (100%)	0人 (0%)	
(主な就職、業界等) 芸能プロダクション事務所へ入所、一般企業へ就職				
(就職指導内容) 就職キャリアセンターの就職スタッフによる、ヒアリングや提案を実施。担任教員と情報交換しながら、学生一人ひとりの志望と芸能業界のニーズをマッチングさせている。また担任が履歴書の添削、面接練習を徹底し、希望のプロダクション事務所に就職できるようサポートしている。				
(主な学修成果（資格・検定等）) 朗読検定3級 合格率100%				
(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
29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) 授業評価テストを適時実施し、学生状況の把握や授業の質改善について学科会議および運営会議で協議し、改善を図っている。また出席率や小テストなどの管理による学業不振者への早期フォロー、面談、カウンセリングを隨時実施している。		

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)
エアライン・観光科	160,000 円	680,000 円	120,000 円	施設・設備費 120,000 円
プライダル・ホテル科	160,000 円	660,000 円	120,000 円	施設・設備費 120,000 円
医療・総合事務科	160,000 円	640,000 円	120,000 円	施設・設備費 120,000 円
外国語学科	160,000 円	640,000 円	220,000 円	施設・設備費 120,000 円 + 維持費 100,000 円
パティシエ・プランジェ科 1年制	160,000 円	720,000 円	300,000 円	施設・設備費 200,000 円 + 維持費 100,000 円
パティシエ・プランジェ科 2年制	160,000 円	720,000 円	300,000 円	施設・設備費 200,000 円 + 維持費 100,000 円
声優タレント科	160,000 円	680,000 円	300,000 円	施設・設備費 200,000 円 + 維持費 100,000 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) ホームページで公開 https://hospitality.kawahara.ac.jp/disclosure/												
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制) <ul style="list-style-type: none"> ●本学全般の運営（経営、教育の現状、およびそれらの短・中・長期課題や方針、社会的責務など）について、学校関係者より意見を聴き、これを踏まえて学校運営の組織的、継続的な改善に取り組むことを目的とする。 ●委員会は、原則として年度末委員会として年1回開催するものとし、校長が招集する。 ●委員会は、次に掲げる者により構成する。 <ul style="list-style-type: none"> (1) 在学生保護者（第1号委員） (2) 卒業生（第2号委員） (3) 就職先企業担当者（第3号委員） (4) 教育課程編成委員会メンバー（第4号委員） 												
学校関係者評価の委員 <table border="1"> <thead> <tr> <th>所属</th> <th>任期</th> <th>種別</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>パティスリー ミカン カフェ</td> <td>令和7年4月1日～ 令和8年3月31日</td> <td>教育課程編成委員会 メンバー</td> </tr> <tr> <td>一般社団法人日本旅行業協会</td> <td>令和7年4月1日～ 令和8年3月31日</td> <td>教育課程編成委員会 メンバー</td> </tr> <tr> <td>株式会社 ANA エアサービス松山</td> <td>令和7年4月1日～ 令和8年3月31日</td> <td>教育課程編成委員会 メンバー</td> </tr> </tbody> </table>	所属	任期	種別	パティスリー ミカン カフェ	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	教育課程編成委員会 メンバー	一般社団法人日本旅行業協会	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	教育課程編成委員会 メンバー	株式会社 ANA エアサービス松山	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	教育課程編成委員会 メンバー
所属	任期	種別										
パティスリー ミカン カフェ	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	教育課程編成委員会 メンバー										
一般社団法人日本旅行業協会	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	教育課程編成委員会 メンバー										
株式会社 ANA エアサービス松山	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	教育課程編成委員会 メンバー										

株式会社ベルモニー	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	教育課程編成委員会 メンバー
道後 御湯	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	就職先企業担当者
株式会社レディ薬局	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	就職先企業担当者
南海放送株式会社	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	就職先企業担当者
在校生保護者	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	保護者
在校生保護者	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	保護者
在校生保護者	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	保護者
ケティモデルエージェンシー	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	卒業生
コムサ・カフェ松山三越店	令和7年4月1日～ 令和8年3月31日	卒業生
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) ホームページで公開 https://hospitality.kawahara.ac.jp/disclosure/		
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://hospitality.kawahara.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「一」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）	H138320100189
学校名（○○大学等）	河原外語観光・製菓専門学校
設置者名（学校法人○○学園等）	学校法人 河原学園

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。		52人（－）人	50人（－）人	53人（－）人
内訳	第Ⅰ区分	29人	27人	
	(うち多子世帯)	0人	0人	
	第Ⅱ区分	13人	15人	
	(うち多子世帯)	0人	0人	
	第Ⅲ区分	－	－	
	(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）	－	－	
	区分外（多子世帯）	－	－	
家計急変による 支援対象者（年間）				0人（0）人
合計（年間）				53人（－）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
		年間	人		
修業年限で卒業又は修了できないことが確定	人	0人	0人	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)	人	0人	0人	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	人	0人	0人	0人	0人
「警告」の区分に連続して該当 ※「停止」となった場合を除く。	人	0人	0人	0人	0人
計	人	0人	0人	0人	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、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	人 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	—
3月以上の停学	0人
年間計	—
(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し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
G P A等が下位4分の1	人	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)	人	0人	0人
G P A等が下位4分の1	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	人	—	—
計	人	—	—
(備考)			

※備考欄は、特記事項がある場合に記載すること。