## 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

· 2000/12/2000 2000 0000 0000 00000 11 H ] 12 200									
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	省定基位は時でる単又業	配置困難				
	エアライン・観光科	夜·通信	15 単位	6 単位					
商業実務関係	ブライダル・ホテル科	夜•通信	35 単位	6 単位					
専門課程	医療秘書・医療事務科	夜・通信	11 単位	6 単位					
	海外ビジネス科	夜・通信	13 単位	6 単位					
衛生関係専門	パティシエ・ブランジ ェ科1年制	夜•通信	25 単位	3 単位					
課程	パティシエ・ブランジ ェ科 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	11 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/r4/yakuin.pdf

## 2. 学外者である理事の一覧表

サバイ くのなどずり 見衣								
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4年6月1日 ~ 令和6年5月31日	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	愛媛県議会議員	令和4年6月1日 ~ 令和6年5月31日	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およ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月運営会議にて学校長が承認する。 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㉑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	GP	評価基準
		評価		
100~90 点		S	4.0	学習目標をほぼ完成に達成してい
	合格			る。
89~80 点		A	3.0	学習目標を相応に達成している。
79~70 点		В	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
				٧١ <sub>°</sub>
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、このように求めたすべての授業科目の GP から、以下の方法により GPA を 算出し、各学生のすべ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。

GPA= (授業科目で得た GP×その授業科目の単位数)の総和 履修登録した授業科目の単位数の総和

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 ホームページで公開

算出方法の公表方法 | https://hospitality.kawahara.ac.jp/disclosure/

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、お客様に喜んで頂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、以下の三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り組み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、本校学則にしたがい、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	ホームページで公開
方針の公表方法	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	http://www.kawahara-gakuen.jp/finance.html
収支計算書又は損益計算書	http://www.kawahara-gakuen.jp/finance.html
財産目録	http://www.kawahara-gakuen.jp/finance.html
事業報告書	http://www.kawahara-gakuen.jp/finance.html
監事による監査報告(書)	http://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		
商業実務関係 専門課程 エアライン・			• 観光	<b></b>		$\circ$					
修業	昼夜	全課程の修	了に必要な総			開設	じて	ている授業	美の種	種類	
年限	生仪	授業時数又に	は総単位数	1	講義	演習	园	実習	実	験	実技
	昼間										
				62		11 <u>ì</u>	単位	12 単位		単位	単位
2年			82 単位							85	5 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	30 人	C	人		2	人		4 人		6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 TOEIC 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真の国際人とは言えず、各国にはおのお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をつけるため、自分がチームの中でどのようなポジションで仕事が出来るのか、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「聴く」「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、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、物腰すべてに 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出来るだけでなく、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。

授業方法は講義・演習・実習のいずれかもしくは比重を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、お客様に喜んで頂け る質の高いサービスを提供できる者、具体的には、以下の三つの能力をも 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、学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)

ーコマ単位で、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、授業成果を得点化することで、下位学生を毎コマ単位で特定し補習を実施することで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。

**************************************	冶光米	 (直近の年度の状況を記載)
<u>公主右郑</u>		

卒業者数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
18 人	0 人	18 人	0 人
(100%)	( 0%)	( 100%)	( 0%)

(主な就職、業界等)

観光業、空港、鉄道関係に就職

### (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))

総合旅行業務取扱管理者 合格率 50.0%、実用英語検定準 2 級 89.5%

#### (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
41 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、カウンセリングを随時実施している。

## ①学科等の情報

分	野	課程名	7	学科	名			専門士		高度専門士		
商業実	務	商業実務関 専門課程	係ブライタ	゛ル・	・ホテ <i>/</i>	ル科		$\circ$				
修業	昼夜	全課程の修	了に必要な総			開設	して	こいる授業	美の種	種類		
年限	生仪	授業時数又に	は総単位数	Ē	講義演習		UKZ	実習	実	験	実技	
	昼間											
					50 単位	1 ]	単位	37 単位		単位	単位	
2年			74 単位							88	3 単位	
生徒総	定員数	生徒実員	うち留学生	数	数 専任教員		数	兼任教员	員数	総	教員数	
	80 人	57 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、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(675 時間)で知識や技術を、演習関連の教科(375 時間)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(180時間以上)では、今まで修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エディングを実践する。

授業方法は講義・演習・実習のいずれかもしくは比重を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、お客様に喜んで頂け る質の高いサービスを提供できる者、具体的には、以下の三つの能力をも 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、学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)

ーコマ単位で、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、授業成果を得点化することで、下位学生を毎コマ単位で特定し補習を実施することで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.	准学者数.	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	0 人	13 人	0人
(100%)	( 0%)	( 100%)	( 0%)

#### (主な就職、業界等)

ブライダル・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1級 合格率 75%、レストランサービス 合格率 71%

## (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
34 人	2 人	6.0%

#### (中途退学の主な理由)

家庭の事情

## (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、カウンセリングを随時実施している。

## ①学科等の情報

分	·野	課程名	当	牟科	科名		専門士		i	高度専門士	
商業実	:務	商業実務関 専門課程	係医療秘書	医療秘書•医療事				0			
修業	昼夜	全課程の修了	了に必要な総			開設	して	こいる授業	美の種	類	
年限	生仪	授業時数又に	は総単位数	100	講義演		盂粒	実習	実	験	実技
	昼間										
					46 単位	13 È	単位	3 単位	]	単位	単位
2年			62 単位							62	2 単位
生徒総	上徒総定員数 生徒実員 うち留学			数	専任	教員	数	兼任教员	員数	総	教員数

80人 51人 0人 2人 5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)

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、医療秘書・医療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付ける必要がある。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・メイク講座・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・実習のいずれかもしくは比重を最も占める授業 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、お客様に喜んで頂け る質の高いサービスを提供できる者、具体的には、以下の三つの能力をも 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、学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)

ーコマ単位で、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、授業成果を得点化することで、下位学生を毎コマ単位で特定し補習を実施することで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
20 /	0人	20 人	0人
(100%)	( 0%)	( 100%)	( 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))

医療秘書技能検定2級 合格率60%

## (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
43 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、カウンセリングを随時実施している。

## ① 学科等の情報

分	野	課程名	<u></u>	科名	4科名			専門士	i	高度専門士	
商業実	務	商業実務関 専門課程	海外ピンネス科								
修業	昼夜	全課程の修	了に必要な総			開設	して	いる授業	美の種	類	
年限	生权	授業時数又は	は総単位数	講義演		演習	ZII	実習	実	験	実技
	昼間			67 単位 13 単		13 肖	单位	単位	ì	単位	単位
2年			80 単位							80	) 単位
生徒総	定員数	生徒実員	うち留学生	数	数 専任教員		数	兼任教	員数	総	教員数
	40 人	13 人	0	人	人 1		人		4 人		5人

## カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)

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、グローバルビジネス科では以下の方針で、カリキュラムを編成する。

グローバルビジネス科では将来、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 ヶ月間を通し、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、各国にはおのお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、 一層のコスモ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・実習のいずれかもしくは比重を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、お客様に喜んで頂ける質の高い サービスを提供できる者、具体的には、以下の三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、学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)

ーコマ単位で、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、授業成果を得点化することで、下位学生を毎コマ単位で特定し補習を実施することで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。定期的に保護者を交えた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		
1 人	1人	0人	人		
(100%)	( 100%)	(0%)	(  0%)		

(主な就職、業界等)

海外の大学へ進学

## (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
Ī			
	5 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、カウンセリングを随時実施している。

## ① 科等の情報

分	)野	課程名	7	<b>学科</b>	·名			専門士		高度専門士	
衛生		衛生関係専	門 パティシ	江	・ブラ	ンジ					
伸工.		課程	工利	斗 1	年制						
修業	昼夜	全課程の修	了に必要な総			開設	して	こいる授業	美の利	重類	
年限	生仪	授業時数又に	は総単位数	講義演		羽	実習	実	験	実技	
	昼間				30 単位	4 1	単位	16 単位		単位	単位
1年			50 単位							50	) 単位
生徒総	定員数	生徒実員	うち留学生	留学生数 専任教員数 兼任教		つ留学生数 専任		兼任教	員数	総	教員数
	40 人	2 人	0	人	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)

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。

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)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、次の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。

授業方法は講義・演習・実習のいずれかもしくは比重を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、お客様に喜んで頂ける質の高い サービスを提供できる者、具体的には、以下の三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、学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)

ーコマ単位で、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、授業成果を得点化することで、下位学生を毎コマ単位で特定し補習を実施することで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。定期的に保護者を交えた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				
0 人 (0%)	0人 (0%)	人 ( 0%)	0人 (0%)				

(主な就職、業界等)

### (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))

## (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
人	人	%

## (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、カウンセリングを随時実施している。

## ② 科等の情報

分	野	課程名	7	学科名			専門士		高度専門士		
衛生		課程 工利		パティシエ・ブランジ ェ科 2 年制		0					
修業	昼夜	全課程の修	了に必要な総	こ必要な総 開設			<b></b> 设している授業の種類				
年限	生仪	授業時数又に	は総単位数	総単位数 講義 演		UKZ	実習	実験		実技	
	昼間				44 単位	6 <u>ì</u>	単位	31 単位		単位	単位
2年	年 81 単位					81	単位				
生徒総	生徒総定員数 生徒実員 うち留学生数 専任教員		数	兼任教员	員数	総	教員数				
	80 人	30 人	0	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)

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。

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 たシュミ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つ つ、対人関係を構築する力、次の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わ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 年次の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 90%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・実習のいずれかもしくは比重を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、お客様に喜んで頂ける質の高い サービスを提供できる者、具体的には、以下の三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
- ②お各様の志向性及び任会の風潮を意識し、質の高いサービスに期待される使命を未 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、学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)

ーコマ単位で、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、授業成果を得点化することで、下位学生を毎コマ単位で特定し補習を実施することで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。定期的に保護者を交えた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
19 人	0 人	19 人	0 人
(100%)	( 0%)	( 100%)	( 0%)

(主な就職、業界等)

製菓店、ホテルヘパティシエとして就職

### (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 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
34 人	1人	2.9%

(中途退学の主な理由)

家庭の事情

#### (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、カウンセリングを随時実施している。

## ① 学科等の情報

分	分野 課程名 学科		科名		専門士 高度専門			専門士		
文化・教養 文化・教養関 係専門課程 声優タ		マレント和	斗	0						
修業	昼夜	全課程の修	了に必要な総		開設している授業の種類					
年限	生仪	授業時数又に	は総単位数	講義	演習	盂粒	実習	実	験	実技
	昼間			1 単位	1 <u>i</u>	単位	61 単位		単位	単位
2年			63 単位						63	3 単位
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生	数 専行	教員	数	兼任教	員数	総	教員数
	80 人	33 人	0	人	3	人	5	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、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。

そのために専門科目では、「基礎力の定着(570 コマ)」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(255 コマ)」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やを身につけること、業界人としてのマナーを身に着けることを学び、良識ある業界人の育成を行う。

さらに卒業研究(30 コマ以上)では、学習してきた各科目の実践を通して、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頂けるパフォーマンス技術を習得する。

授業方法は講義・演習・実習のいずれかもしくは比重を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、お客様に喜んで頂ける質の高い サービスを提供できる者、具体的には、以下の三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、学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)

ーコマ単位で、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、授業成果を得点化することで、下位学生を毎コマ単位で特定し補習を実施することで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。定期的に保護者を交えた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	数、進学者数、就耶	職者数(直近の年度の	つ状況を記載)	
	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)

芸能プロダクション事務所への就職

## (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
34 人	2 人	5.9%

(中途退学の主な理由)

進路変更

(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、カウンセリングを随時実施している。

## 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	150,000円	680,000 円	120,000円	施設・設備費 120,000
ブライダル・ホテル科	150,000円	660,000 円	120,000円	施設・設備費 120,000
医療秘書 • 医療事務科	150,000円	640,000 円	120,000円	施設・設備費 120,000
海外ビジネス科				施設・設備費 120,000
14971 2 0 1 7 11 1	150,000円	640,000 円	220,000円	+維持費 100,000
パティシエ・ブランジェ科 1 年制	150,000円	720,000円	300,000 円	施設・設備費 200,000 +維持費 100,000
				施設・設備費 200,000
パティシエ・ブランジェ科 2 年制	150,000円	720,000 円	300,000円	+維持費 100 000
声優タレント科	150,000 円	680,000 円	300 000 🖽	施設・設備費 200,000
ア後ノママ「竹	100,000   1	000,000   1	500,000   1	+維持費 100,000
修学支援 (任音記:	計車項)			

## 修字文援(仕意記載事項)

## 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)

- ●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。
- (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

子区因が有計画の安良						
所属	任期	種別				
パティスリーみかんカフェ	令和4年4月1日~	教育課程編成委員会メ				
	令和5年3月31日	ンバー				
南海放送サービス株式会社	令和4年4月1日~	教育課程編成委員会メ				
	令和5年3月31日	ンバー				
株式会社 ANA エアサービス松山	令和4年4月1日~	就職先企業担当者				
	令和5年3月31日					
在校生保護者	令和4年4月1日~	保護者				
	令和5年3月31日					
在校生保護者	令和4年4月1日~	保護者				
	令和5年3月31日					
在校生保護者	令和4年4月1日~	保護者				
	令和5年3月31日					
株式会社 ANA エアサービス松山	令和4年4月1日~	卒業生				
	令和5年3月31日					
松山市民病院	令和4年4月1日~	卒業生				
	令和5年3月31日					

## 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. 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)		-人	-人	82 人
内	第I区分	29 人	29 人	
	第Ⅱ区分	-人	-人	
訳	第Ⅲ区分	-人	-人	
	<ul><li>計急変による</li><li>受対象者(年間)</li></ul>			0人
	合計 (年間)			82 人
(備	<b>清考</b> )			

- ※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	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	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数 が標準時間数の5割以下)	人	0人	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	人	0人	0人
「警告」の区分に 連続して該当	人	0人	-人
計	人	0人	-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

左	び外の大学等	含む。)		認定専攻和	限り、認定専攻科を 科を含む。)及び専 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	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)	

<sup>※</sup>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)	人	0人	0人
GPA等が下位4分の1	人	0人	-人
出席率が8割以下その他 学修意欲が低い状況	人	0人	0人
計	人	0人	-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。