

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	京都ホテル観光ブライダル専門学校
設置者名	学校法人大和学園

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 専門課程	ホテル学科宿泊サービスコース (21年度生)	夜・通信	990時間	160時間	
	ホテル学科宿泊サービスコース (20年度生)	夜・通信	990時間	160時間	
	ホテル学科料飲サービスコース (21年度生)	夜・通信	1050時間	160時間	
	ホテル学科料飲サービスコース (20年度生)	夜・通信	1080時間	160時間	
	ホテル学科上級ホテルコース (21年度生)	夜・通信	1090時間	160時間	
	ホテル学科上級ホテルコース (20年度生)	夜・通信	1005時間	160時間	
商業実務 専門課程	ブライダル学科ブライダルスタイリストコース (21年度生)	夜・通信	1155時間	160時間	
	ブライダル学科ブライダルスタイリストコース (20年度生)	夜・通信	1110時間	160時間	
	ブライダル学科ウエディングプランナーコース (21年度生)	夜・通信	1125時間	160時間	
	ブライダル学科ウエディングプランナーコース (20年度生)	夜・通信	1080時間	160時間	
	ブライダル学科上級ブライダルコース (21年度生)	夜・通信	1145時間	160時間	
	ブライダル学科上級ブライダルコース (20年度生)	夜・通信	1110時間	160時間	

商業実務 専門課程	旅行学科旅行セールス・プランナーコース (21年度生)	夜・通信	1230時間	160時間	
	旅行学科旅行セールスコース (20年度生)	夜・通信	1410時間	160時間	
	旅行学科ツアーコンダクター・ガイドコース (21年度生)	夜・通信	1230時間	160時間	
	旅行学科ツアープランナーコース (20年度生)	夜・通信	1440時間	160時間	
	旅行学科鉄道サービスコース (21年度生)	夜・通信	1230時間	160時間	
	旅行学科ツアーコンダクターコース (20年度生)	夜・通信	1425時間	160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

学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応

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	京都ホテル観光ブライダル専門学校
設置者名	学校法人大和学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

ホームページに記載 https://www.taiwa.ac.jp/about/outline/index.php#yakuin
--

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	現職：同志社大学 名誉教授	2019.6.1～ 2023.5.31	教育・経営
非常勤	現職：IT 経営構造改革アドバイザー	2019.6.1～ 2023.5.31	ICT
(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	京都ホテル観光ブライダル専門学校
設置者名	学校法人大和学園

○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>授業計画書の作成過程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2020年度より授業計画書(シラバス)を電子化し、教員がWEB上に直接入力を行っている。「シラバス作成要領」を教員(非常勤)に配布の上、シラバス作成の諸注意を踏まえて標記を統一できるようにシラバスを作成している。 ・「シラバス作成要領」のみならず、学校運営方針や3つのポリシー、アセスメントポリシーなども合わせて紹介し、シラバスに反映している。 <p>授業計画書の作成・公表時期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎年1月から作成を開始し、全教科のシラバス内容をチェックしたうえで、3月中に完成させ、4月から公表している。 <p>※全学科共通</p>	
授業計画書の公表方法	学内で参照可。参照の希望があれば、来校等により個別に対応
<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>所定の時間数に出席し、かつ、試験に合格することで科目の履修を認定している。成績評価については、下記の通り学則に規定するとともに、アセスメントポリシーを設けている。また、各科目の評価については、シラバス記載の通り、定期試験の結果に小テストやレポートを加味したものにするなど、科目ごとに基準を設定している。</p> <p><以下、学則抜粋></p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 学習評価は原則として科目ごとの試験により行う。評価は100点法とし、60点以上を合格とする。 (2) 各期末に年2回の定期試験を行う。試験に関する規定は別に定める。 <p><以下、教務規定抜粋></p> <p>[その他の評価]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・平常点、論文、レポート、製作物の提出等によって成績を評価することがある。 <p>※全学科共通</p>	

<p>3. 成績評価において、G P A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) 『学修の成果に係る評価について』</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業科目ごとの成績評価を点数化（100点満点）し、各人ごとに各科目で取得した点数の平均を求めるとともに、成績の分布状況を把握するなどして成績管理を実施している。 <p>シラバスで提示した「成績評価」に基づき、「到達目標」に掲げる知識、能力が身についているか、学修成果達成状況を測定。 また、成績評価は次の基準に基づき判定している。</p> <p>A：80点以上、 B：70点～79点、 C：60点～69点、 N：科目履修が認定される科目</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学科ごとに上記算定方式で点数化した全科目の合計点の平均を算出し、成績の分布状況を把握している。 	
<p>※全学科共通</p>	
<p>客観的な指標の 算出方法の公表方法</p>	<p>https://www.kyoto-carriere.ac.jp/greeting/policy.html</p>
<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>	

(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)
『京都ホテル観光ブライダル専門学校 ディプロマ・ポリシー』

【態度・姿勢】(ホテル学科共通)

1. 人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにするホスピタリティマインドを習得している。
2. ホスピタリティ業界で求められる社会人基礎力(前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力)、および自らのキャリアを切り拓く力を身に付けている。
3. どんな状況にも適応し、最後まで諦めずに対応できるストレス耐性、柔軟性、積極性を身に付けている。

【知識・技能】

(ホテル学科 宿泊サービスコース)

1. ホテル宿泊部門の中核的専門人材として能動的な行動ができる専門知識・技能を習得している。
2. 清潔・快適・安全な宿泊環境および質の高いサービスを、関連セクション間の連携のもと提供できる、実務的な知識やスキルを習得している。
3. 国家検定であるレストランサービス技能検定やホテル・マネジメント技能検定の取得を通じ、ホテルにおける実務遂行に必要な知識やスキルを身に付けている。
4. グローバル社会に通用する情報活用能力とコミュニケーション能力および、企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(ホテル学科 料飲サービスコース)

1. ホテル料飲部門の中核的専門人材として能動的な行動ができる専門知識・技能を習得している。
2. 料飲施設の演出家として、サービスを担当するあらゆる職種に必要とされる、実務的な知識や素養を習得している。
3. 国家検定であるレストランサービス技能検定やホテル・マネジメント技能検定の取得を通じ、ホテルにおける実務遂行に必要な知識やスキルを身に付けている。
4. グローバル社会に通用する情報活用能力とコミュニケーション能力および、企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(ホテル学科 上級ホテルコース)

1. 上質なホスピタリティサービスをトータルコーディネートできる専門知識・接客技能を習得している。
2. 世界から訪れるお客様の満足度を高めるために必要な接客対応力と語学力を習得している。
3. 国家検定であるレストランサービス技能検定やホテル・マネジメント技能検定の取得を通じ、ホテルにおける実務遂行に必要な知識やスキルを身に付けている。
4. グローバル社会に通用する情報活用能力とコミュニケーション能力および、企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

【態度・姿勢】(ブライダル学科共通)

1. 感動や驚きを創出できる豊かな人間性と、人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにするホスピタリティマインドを習得している。
2. ブライダル業界で求められる社会人基礎力(前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力)、および自らのキャリアを切り拓く力を身に付けている。
3. どんな状況にも適応し、最後まで諦めずに対応できるストレス耐性、柔軟性、積極性を身に付けている。

【知識・技能】

(ブライダル学科 ブライダルスタイリストコース)

1. ブライダルスタイリストとして活躍できる専門知識・技能を習得している。
2. ブライダルコーディネート技能検定3級取得のために必要とされるブライダル関連の知識・技能・実践力を習得している。
3. HRS3級取得のために必要とされるレストラン・宴会サービスの実務に必要な知識や素養を身に付けている。
4. グローバル化、デジタル化に伴う社会変化に適応できる柔軟性とコミュニケーション能力、および企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(ブライダル学科 ウェディングプランナーコース)

1. ウェディングプランナーとして活躍できる専門知識・技能を習得している。
2. ブライダルコーディネート技能検定3級取得のために必要とされるブライダル関連の知識・技能・実践力を習得している。
3. HRS3級取得のために必要とされるレストラン・宴会サービスの実務に必要な知識や素養を身に付けている。
4. グローバル化、デジタル化に伴う社会変化に適応できる柔軟性とコミュニケーション能力、および企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(ブライダル学科 上級ブライダルコース)

1. ブライダルの接遇プロフェッショナルとして活躍できる専門知識・技能を習得している。
2. ブライダルコーディネート技能検定2級取得のために必要とされるブライダル関連の知識・技能・実践力の習得に加え、個々のお客様に合わせてブライダルをプロデュースし、業界の中核を担うことのできる能力を身に付けている。
3. HRS3級取得のために必要とされるレストラン・宴会サービスの実務に必要な知識や素養を身に付けている。
4. グローバル化、デジタル化に伴う社会変化に適応できる柔軟性とコミュニケーション能力、および企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

【態度・姿勢】(旅行学科共通)

1. 感動や驚きを創出できる豊かな人間性と、人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにするホスピタリティマインドを習得している。
2. 観光業界で求められる社会人基礎力(前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力)を養い、多様化するお客様のニーズに応え、自らのキャリアを切り拓く力を身に付けている。
3. どんな状況にも適応し、最後まで諦めずに対応できるストレス耐性、柔軟性、積極性を身に付けている。

【知識・技能】

(旅行学科 旅行セールス・プランナーコース)

1. 国内・総合旅行業務取扱管理者の取得のために必要とされる旅行業務関連の知識を習得している。
2. 幅広い旅行知識をもとに、お客様に適した旅行を提案することができるツアープラン

ニング能力を習得している。

3. POPや広告など様々なツールを利用し、旅行商品を販売することができるセールス能力やコンサルティング能力を習得している。

4. グローバル化、デジタル化に伴う社会変化に適応できる柔軟性とコミュニケーション能力、および企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(旅行学科 ツアーコンダクター・ガイドコース)

1. 国内旅程管理主任者となるために必要とされる添乗業務の知識を習得している。

2. 観光客に安全で楽しい旅行を提供できる添乗員としての実務能力やガイド能力を習得している。

3. 旅程の企画から旅程全体の管理や旅客の満足度を高める実践的な旅行実務能力を習得している。

4. グローバル化、デジタル化に伴う社会変化に適応できる柔軟性とコミュニケーション能力、および企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(旅行学科 鉄道サービスコース)

1. 鉄道業の使命である「安全輸送」を実現し、チームワークをもって業務を遂行できる能力を習得している。

2. 幅広い知識をもとに鉄道を利用した旅行のプランニング能力、提案力、乗車券類を販売する能力、コンサルティング能力を習得している。

3. 国内外からの様々なお客様に対応できる高い接客能力とともに、基礎的な外国語能力を含めた表現力を習得している。

4. グローバル化、デジタル化に伴う社会変化に適応できる柔軟性とコミュニケーション能力、および企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(旅行学科 旅行セールスコース)

1. 国内・総合旅行業務取扱管理者の取得のために必要とされる旅行業務関連の知識を習得している。

2. 理想的な企画旅行や文化交流産業としての画期的な旅行商品の企画提案能力を習得している。

3. 旅行商品に関するセールス能力やコンサルティング能力を習得している。

4. グローバルな高度情報通信ネットワーク社会に対応できるコミュニケーション能力および、企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(旅行学科 ツアープランナーコース)

1. 理想的な企画旅行や文化交流産業としての画期的な旅行商品の企画提案能力を習得している。

2. 独創的な募集型企画旅行のパンフレットの作成能力を習得している。

3. 幅広い旅行知識を基にツアープランニングを行う応用力を習得している。

4. グローバルな高度情報通信ネットワーク社会に対応できるコミュニケーション能力および、企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(旅行学科 ツアーコンダクターコース)

1. 国内旅程管理主任者となるために必要とされる添乗業務の知識を習得している。

2. 観光客を安全で楽しい旅行を提供できる添乗員としての実務能力を習得している。

3. 旅程の企画から旅程全体の管理に至るまでの実践的な旅行実務能力を習得している。

4. グローバルな高度情報通信ネットワーク社会に対応できるコミュニケーション能力および、企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

ディプロマ・ポリシーに基づき、2年以上在学し所定の課程を修め単位を修得及び本校が定める資格・検定ポイントを取得した者には卒業を認定し、専門士（商業実務専門課程）の称号を与えている。

卒業要件 ※2020年度生のみ

2年以上在学し所定の課程を修め単位を修得及び本校が定める資格・検定ポイントを取得した者には卒業を認定する。

卒業の認定に関する
方針の公表方法

<https://www.kyoto-carriere.ac.jp/greeting/policy.html>

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	京都ホテル観光ブライダル専門学校
設置者名	学校法人大和学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_2.pdf
収支計算書又は損益計算書	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_2.pdf
財産目録	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_2.pdf
事業報告書	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_1.pdf
監事による監査報告（書）	https://www.taiwa.ac.jp/csv/pdf/taiwa_2.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		
商業実務		商業実務専門課程	ホテル学科宿泊サービスコース（21年度生）	○	-		
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 1720 単位時間／単位	開設している授業の種類				
	昼間		講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間		780 時間	810 時間	130 時間	- 時間	- 時間
	1720 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	
140人の内数		103人の内数	0人	4人の内数	4人の内数	8人の内数	

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		商業実務専門課程	ホテル学科宿泊サービスコース（20年度生）	○	-		
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 1735 単位時間／単位	開設している授業の種類				
	昼間		講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間		945 時間	660 時間	130 時間	- 時間	- 時間
	1735 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	
140人の内数		103人の内数	0人	4人の内数	4人の内数	8人の内数	

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士	
商業実務		商業実務専門課程	ホテル学科料飲サービスコース (21年度生)		○	-	
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	1720 単位時間/単位	840 時間	750 時間	130 時間	- 時間	- 時間
	1720 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	
140人の内数		103人の内数	0人	4人の内数	4人の内数	8人の内数	

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士	
商業実務		商業実務専門課程	ホテル学科料飲サービスコース (20年度生)		○	-	
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	1735 単位時間/単位	1005 時間	600 時間	130 時間	- 時間	- 時間
	1735 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	
140人の内数		103人の内数	0人	4人の内数	4人の内数	4人の内数	

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士	
商業実務		商業実務専門課程	ホテル学科上級ホテルコース (21年度生)		○	-	
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	1820 単位時間/単位	720 時間	810 時間	290 時間	- 時間	- 時間
	1820 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	
140人の内数		103人の内数	0人	4人の内数	4人の内数	8人の内数	

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士	
商業実務		商業実務専門課程	ホテル学科上級ホテルコース (20年度生)		○	-	
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	1850 単位時間/単位	960 時間	600 時間	290 時間	- 時間	- 時間
	1850 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
140 人の内数	103 人の内数	0 人	4 人の内数	4 人の内数	8 人の内数

カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）
<p>（概要）</p> <p>授業計画書の作成過程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2020 年度より授業計画書（シラバス）を電子化し、教員が WEB 上に直接入力をしている。「シラバス作成要領」を教員（非常勤）に配布の上、シラバス作成の諸注意を踏まえて標記を統一できるようシラバスを作成している。 ・「シラバス作成要領」のみならず、学校運営方針や3つのポリシー、アセスメントポリシーなども合わせて紹介し、シラバスに反映している。 <p>授業計画書の作成・公表時期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎年1月から作成を開始し、全教科のシラバス内容をチェックしたうえで、3月中に完成させ、4月から公表している。
成績評価の基準・方法
<p>（概要）</p> <p>『学修の成果に係る評価について』</p> <ul style="list-style-type: none"> ・授業科目ごとの成績評価を点数化（100 点満点）し、各人ごとに各科目で取得した点数の平均を求めるとともに、成績の分布状況を把握するなどして成績管理を実施している。 シラバスで提示した「成績評価」に基づき、「到達目標」に掲げる知識、能力が身についているか、学修成果達成状況を測定。 ・また、成績評価は次の基準に基づき判定している。 A：80 点以上、 B：70 点～79 点、 C：60 点～69 点、 N：科目履修が認定される科目 ・学科ごとに上記算定方式で点数化した全科目の合計点の平均を算出し、成績の分布状況を把握している。
卒業・進級の認定基準
<p>（概要）</p> <p>『京都ホテル観光ブライダル専門学校 ディプロマ・ポリシー』</p> <p>【態度・姿勢】（ホテル学科共通）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにするホスピタリティマインドを習得している。 2. ホスピタリティ業界で求められる社会人基礎力（前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力）、および自らのキャリアを切り拓く力を身に付けている。 3. どんな状況にも適応し、最後まで諦めずに対応できるストレス耐性、柔軟性、積極性を身に付けている。 <p>【知識・技能】</p> <p>（ホテル学科 宿泊サービスコース）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ホテル宿泊部門の中核的専門人材として能動的な行動ができる専門知識・技能を習得している。 2. 清潔・快適・安全な宿泊環境および質の高いサービスを、関連セクション間の連携のもと提供できる、実務的な知識やスキルを習得している。 3. 国家検定であるレストランサービス技能検定やホテル・マネジメント技能検定の取得を通じ、ホテルにおける実務遂行に必要な知識やスキルを身に付けている。

4. グローバル社会に通用する情報活用能力とコミュニケーション能力および、企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(ホテル学科 料飲サービスコース)

1. ホテル料飲部門の中核的専門人材として能動的な行動ができる専門知識・技能を習得している。
2. 料飲施設の演出家として、サービスを担当するあらゆる職種に必要な知識や素養を習得している。
3. 国家検定であるレストランサービス技能検定やホテル・マネジメント技能検定の取得を通じ、ホテルにおける実務遂行に必要な知識やスキルを身に付けている。
4. グローバル社会に通用する情報活用能力とコミュニケーション能力および、企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(ホテル学科 上級ホテルコース)

1. 上質なホスピタリティサービスをトータルコーディネートできる専門知識・接客技能を習得している。
2. 世界から訪れるお客様の満足度を高めるために必要な接客対応力と語学力を習得している。
3. 国家検定であるレストランサービス技能検定やホテル・マネジメント技能検定の取得を通じ、ホテルにおける実務遂行に必要な知識やスキルを身に付けている。
4. グローバル社会に通用する情報活用能力とコミュニケーション能力および、企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

・ディプロマ・ポリシーに基づき、2年以上在学し所定の課程を修め単位を修得及び本校が定める資格・検定ポイントを取得した者には卒業を認定し、専門士(商業実務専門課程)の称号を与えている。

卒業要件 ※2020年度生のみ

・2年以上在学し所定の課程を修め単位を修得及び本校が定める資格・検定ポイントを取得した者には卒業を認定する。

学修支援等

(概要)

・出欠規定をオーバーする前に、個別の連絡や面談などを行い、指導する。
また、状況に応じて保護者へ連絡し、家庭においても指導いただく。

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
54人 (100%)	4人 (7.4%)	49人 (90.7%)	1人 (1.9%)

(主な就職、業界等)

・ホテルグランヴィア京都、京都ホテル、ザ・リッツ・カールトン京都、ウェスティン都ホテル京都、パークハイアット京都、京都ブライトンホテル、リーガロイヤルホテル、HOTEL THE MITSUI KYOTO、シェラトン都ホテル大阪、ハイアットセントリック金沢ミリアルリゾートホテルズ、パークハイアット東京など関西を中心に全国各地へ就職している。

<p>(就職指導内容)</p> <p>1年次より、自己分析やディベート・ディスカッション対策、面接対策、筆記試験対策などの実践的な授業と並行し、就職対策Ⅰ・Ⅱという授業で業界や職種理解、就職活動を進めるにあたっての心構えや仕事や社会人について、考え、学び、職業観の醸成に努めている。また、採用試験が始まる時期には、履歴書、エントリーシートの添削や模擬面接の個別指導を担当と就職担当とが連携しながら、対応している。</p>
<p>(主な学修成果(資格・検定等))</p> <p>レストランサービス技能検定(国家資格)、ホテル・マネジメント技能検定(国家試験) ホテルビジネス実務検定、サービス接客検定ほか</p>
<p>(備考) (任意記載事項)</p>

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
121人	6人	4.9%
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>病気・負傷、勉強意思なし、学費困難など</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>担任による個別指導、学費延納許可制度、学園独自の奨学金制度</p>		

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		商業実務 専門課程	ブライダル学科ブライダルスタイ リストコース (21年度生)	○	-		
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	1715 単位時間/単位	825 時間	810 時間	80 時間	- 時間	- 時間
	1715 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	
140人の内数		111人 の内数	0人	3人の内数	12人の内数	15人 の内数	

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		商業実務 専門課程	ブライダル学科ブライダルスタイ リストコース (20年度生)	○	-		
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	1735 単位時間/単位	855 時間	765 時間	115 時間	- 時間	- 時間
	1735 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	
140人の内数		111人 の内数	0人	3人の内数	12の内数	15人 の内数	

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		商業実務 専門課程	ブライダル学科ウエディングプラ ンナーコース (21年度生)	○	-		
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	1715 単位時間/単位	795 時間	840 時間	80 時間	- 時間	- 時間
	1715 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	
140人の内数		111人 の内数	0人	3人の内数	12人の内数	15人 の内数	

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		商業実務 専門課程	ブライダル学科ウエディングプラ ンナーコース (20年度生)	○	-		
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	1735 単位時間/単位	825 時間	795 時間	115 時間	- 時間	- 時間
			1735 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		
140人の内数	111人の内数	0人	3人の内数	12人の内数	15人の内数		

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士	
商業実務		商業実務 専門課程	ブライダル学科上級ブライダルコース (21年度生)		○	-	
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	1720 単位時間/単位	750 時間	840 時間	130 時間	- 時間	- 時間
			1720 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		
140人の内数	111人の内数	0人	3人の内数	12人の内数	15人の内数		

分野		課程名	学科名		専門士	高度専門士	
商業実務		商業実務 専門課程	ブライダル学科上級ブライダルコース (20年度生)		○	-	
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	1785 単位時間/単位	825 時間	795 時間	165 時間	- 時間	- 時間
			1785 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		
140人の内数	111人の内数	0人	3人の内数	12人の内数	15人の内数		

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
(概要)
授業計画書の作成過程
<ul style="list-style-type: none"> 2020年度より授業計画書(シラバス)を電子化し、教員がWEB上に直接入力をしている。「シラバス作成要領」を教員(非常勤)に配布の上、シラバス作成の諸注意を踏まえて標記を統一できるようシラバスを作成している。 「シラバス作成要領」のみならず、学校運営方針や3つのポリシー、アセスメントポリシーなども合わせて紹介し、シラバスに反映している。
授業計画書の作成・公表時期
<ul style="list-style-type: none"> 毎年1月から作成を開始し、全教科のシラバス内容をチェックしたうえで、3月中に完成させ、4月から公表している。
成績評価の基準・方法

(概要)

『学修の成果に係る評価について』

- ・授業科目ごとの成績評価を点数化（100点満点）し、各人ごとに各科目で取得した点数の平均を求めるとともに、成績の分布状況を把握するなどして成績管理を実施している。

シラバスで提示した「成績評価」に基づき、「到達目標」に掲げる知識、能力が身についているか、学修成果達成状況を測定。

- ・また、成績評価は次の基準に基づき判定している。

A：80点以上、 B：70点～79点、 C：60点～69点、

N：科目履修が認定される科目

- ・学科ごとに上記算定方式で点数化した全科目の合計点の平均を算出し、成績の分布状況を把握している。

卒業・進級の認定基準

(概要)

『京都ホテル観光ブライダル専門学校 ディプロマ・ポリシー』

【態度・姿勢】（ブライダル学科共通）

1. 感動や驚きを創出できる豊かな人間性と、人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにするホスピタリティマインドを習得している。
2. ブライダル業界で求められる社会人基礎力（前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力）、および自らのキャリアを切り拓く力を身に付けている。
3. どんな状況にも適応し、最後まで諦めずに対応できるストレス耐性、柔軟性、積極性を身に付けている。

【知識・技能】

（ブライダル学科 ブライダルスタイリストコース）

1. ブライダルスタイリストとして活躍できる専門知識・技能を習得している。
2. ブライダルコーディネーター技能検定3級取得のために必要とされるブライダル関連の知識・技能・実践力を習得している。
3. HRS 3級取得のために必要とされるレストラン・宴会サービスの実務に必要な知識や素養を身に付けている。
4. グローバル化、デジタル化に伴う社会変化に適応できる柔軟性とコミュニケーション能力、および企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

（ブライダル学科 ウエディングプランナーコース）

1. ウエディングプランナーとして活躍できる専門知識・技能を習得している。
2. ブライダルコーディネーター技能検定3級取得のために必要とされるブライダル関連の知識・技能・実践力を習得している。
3. HRS 3級取得のために必要とされるレストラン・宴会サービスの実務に必要な知識や素養を身に付けている。
4. グローバル化、デジタル化に伴う社会変化に適応できる柔軟性とコミュニケーション能力、および企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

（ブライダル学科 上級ブライダルコース）

1. ブライダルの接遇プロフェッショナルとして活躍できる専門知識・技能を習得している。
2. ブライダルコーディネーター技能検定2級取得のために必要とされるブライダル関連の知識・技能・実践力の習得に加え、個々のお客様に合わせてブライダルをプロデ

<p>ユースし、業界の中核を担うことのできる能力を身に付けている。</p> <p>3. HRS 3級取得のために必要とされるレストラン・宴会サービスの実務に必要な知識や素養を身に付けている。</p> <p>4. グローバル化、デジタル化に伴う社会変化に適応できる柔軟性とコミュニケーション能力、および企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。</p> <p>・ディプロマ・ポリシーに基づき、2年以上在学し所定の課程を修め単位を修得及び本校が定める資格・検定ポイントを取得した者には卒業を認定し、専門士（商業実務専門課程）の称号を与えている。</p> <p>卒業要件 ※2020年度生のみ</p> <p>・2年以上在学し所定の課程を修め単位を修得及び本校が定める資格・検定ポイントを取得した者には卒業を認定する。</p> <p>学修支援等</p> <p>（概要）</p> <p>・出欠規定をオーバーする前に、個別の連絡や面談などを行い、指導する。 また、状況に応じて保護者へ連絡し、家庭においても指導いただく。</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
62人 (100%)	2人 (3.2%)	60人 (96.8%)	0人 (0%)
<p>（主な就職、業界等）</p> <p>・株式会社プラス、しょうざんリゾート京都、オリエンタル京都朱雀邸、迎賓館シェーナ～PARTIR KYOTO～、二条城チャペル セント・アベニール、株式会社錦、アイ・ケイ・ケイ株式会社、株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ、株式会社ひらまつ、アンテリーベ、プリモ・ジャパン株式会社、その他、ホテルへの就職も複数あり。</p>			
<p>（就職指導内容）</p> <p>1年次より、自己分析やディベート・ディスカッション対策、面接対策、筆記試験対策などの実践的な授業と並行し、就職対策Ⅰ・Ⅱという授業で業界や職種理解、就職活動を進めるにあたっての心構えや仕事や社会人について、考え、学び、職業観の醸成に努めている。また、採用試験が始まる時期には、履歴書、エントリーシートの添削や模擬面接の個別指導を担当と就職担当とが連携しながら、対応している。</p>			
<p>（主な学修成果（資格・検定等））</p> <p>レストランサービス技能検定（国家資格）、ブライダルコーディネーター技能検定（国家資格）、BIA認定 Associate Bridal Coordinator、色彩検定、ジュエリーコーディネーター検定ほか</p>			
<p>（備考）（任意記載事項）</p>			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
121人	3人	2.4%

(中途退学の主な理由) 進路変更、病気・負傷
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任による個別指導、学費延納許可制度、学園独自の奨学金制度

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		商業実務 専門課程	旅行学科旅行セールス・ プランナーコース (21年 度生)	○	-		
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	1720 単位時間/単位	1065 時間	615 時間	40 時間	- 時間	- 時間
	1720 単位時間/単位		1720 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	
70人の内数		46人 の内数	3人の内数	3人の内数	3人の内数	6人 の内数	

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		商業実務 専門課程	旅行学科旅行セールス コース (20年度生)	○	-		
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	1810 単位時間/単位	1215 時間	555 時間	40 時間	- 時間	- 時間
	1810 単位時間/単位		1810 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	
70人の内数		46人 の内数	3人の内数	3人の内数	3人の内数	6人 の内数	

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務		商業実務 専門課程	旅行学科ツアープランナ ーコース (20年度生)	○	-		
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	1840 単位時間/単位	1215 時間	585 時間	40 時間	- 時間	- 時間
	1840 単位時間/単位		1840 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	
70人の内数		46人 の内数	3人の内数	3人の内数	3人の内数	6人 の内数	

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士
商業実務		商業実務 専門課程	旅行学科ツアーコンダク ター・ガイドコース (21 年度生)	○	-

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	1720 単位時間/単位	1020 時間	660 時間	40 時間	- 時間	- 時間
			1720 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	
70人の内数		46人の内数	3人の内数	3人の内数	3人の内数	6人の内数	

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
商業実務	商業実務 専門課程	旅行学科ツアーコンダクターコース (20年度生)	○	-			
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	1795 単位時間/単位	1140 時間	615 時間	40 時間	- 時間	- 時間
			1795 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	
70人の内数		46人の内数	3人の内数	3人の内数	3人の内数	6人の内数	

分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
商業実務	商業実務 専門課程	旅行学科鉄道サービスコース (21年度生)	○	-			
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	1720 単位時間/単位	1080 時間	600 時間	40 時間	- 時間	- 時間
			1720 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	
70人の内数		46人の内数	3人の内数	3人の内数	3人の内数	6人の内数	

カリキュラム (授業方法及び内容、年間の授業計画)
<p>(概要)</p> <p>授業計画書の作成過程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2020年度より授業計画書(シラバス)を電子化し、教員がWEB上に直接入力をしている。「シラバス作成要領」を教員(非常勤)に配布の上、シラバス作成の諸注意を踏まえて標記を統一できるようシラバスを作成している。 ・「シラバス作成要領」のみならず、学校運営方針や3つのポリシー、アセスメントポリシーなども合わせて紹介し、シラバスに反映している。 <p>授業計画書の作成・公表時期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎年1月から作成を開始し、全教科のシラバス内容をチェックしたうえで、3月中に完成させ、4月から公表している。 <p>成績評価の基準・方法</p>

(概要)

『学修の成果に係る評価について』

- ・授業科目ごとの成績評価を点数化（100点満点）し、各人ごとに各科目で取得した点数の平均を求めるとともに、成績の分布状況を把握するなどして成績管理を実施している。

シラバスで提示した「成績評価」に基づき、「到達目標」に掲げる知識、能力が身についているか、学修成果達成状況を測定。

- ・また、成績評価は次の基準に基づき判定している。

A：80点以上、 B：70点～79点、 C：60点～69点、

N：科目履修が認定される科目

- ・学科ごとに上記算定方式で点数化した全科目の合計点の平均を算出し、成績の分布状況を把握している。

卒業・進級の認定基準

(概要)

『京都ホテル観光ブライダル専門学校 ディプロマ・ポリシー』

【態度・姿勢】（旅行学科共通）

1. 感動や驚きを創出できる豊かな人間性と、人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにするホスピタリティマインドを習得している。
2. 観光業界で求められる社会人基礎力（前に踏み出す力、考え抜く力、チームで働く力）を養い、多様化するお客様のニーズに応え、自らのキャリアを切り拓く力を身に付けている。
3. どんな状況にも適応し、最後まで諦めずに対応できるストレス耐性、柔軟性、積極性を身に付けている。

【知識・技能】

（旅行学科 旅行セールス・プランナーコース）

1. 国内・総合旅行業務取扱管理者の取得のために必要とされる旅行業務関連の知識を習得している。
2. 幅広い旅行知識をもとに、お客様に適した旅行を提案することができるツアープランニング能力を習得している。
3. POPや広告など様々なツールを利用し、旅行商品を販売することができるセールス能力やコンサルティング能力を習得している。
4. グローバル化、デジタル化に伴う社会変化に適応できる柔軟性とコミュニケーション能力、および企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

（旅行学科 ツアーコンダクター・ガイドコース）

1. 国内旅程管理主任者となるために必要とされる添乗業務の知識を習得している。
2. 観光客に安全で楽しい旅行を提供できる添乗員としての実務能力やガイド能力を習得している。
3. 旅程の企画から旅程全体の管理や旅客の満足度を高める実践的な旅行実務能力を習得している。
4. グローバル化、デジタル化に伴う社会変化に適応できる柔軟性とコミュニケーション能力、および企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

（旅行学科 鉄道サービスコース）

1. 鉄道業の使命である「安全輸送」を実現し、チームワークをもって業務を遂行で

きる能力を習得している。

2. 幅広い知識をもとに鉄道を利用した旅行のプランニング能力、提案力、乗車券類を販売する能力、コンサルティング能力を習得している。
3. 国内外からの様々なお客様に対応できる高い接客能力とともに、基礎的な外国語能力を含めた表現力を習得している。
4. グローバル化、デジタル化に伴う社会変化に適応できる柔軟性とコミュニケーション能力、および企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(旅行学科 旅行セールスコース)

1. 国内・総合旅行業務取扱管理者の取得のために必要とされる旅行業務関連の知識を習得している。
2. 理想的な企画旅行や文化交流産業としての画期的な旅行商品の企画提案能力を習得している。
3. 旅行商品に関するセールス能力やコンサルティング能力を習得している。
4. グローバルな高度情報通信ネットワーク社会に対応できるコミュニケーション能力および、企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(旅行学科 ツアープランナーコース)

1. 理想的な企画旅行や文化交流産業としての画期的な旅行商品の企画提案能力を習得している。
2. 独創的な募集型企画旅行のパンフレットの作成能力を習得している。
3. 幅広い旅行知識を基にツアープランニングを行う応用力を習得している。
4. グローバルな高度情報通信ネットワーク社会に対応できるコミュニケーション能力および、企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

(旅行学科 ツアーコンダクターコース)

1. 国内旅程管理主任者となるために必要とされる添乗業務の知識を習得している。
2. 観光客を安全で楽しい旅行を提供できる添乗員としての実務能力を習得している。
3. 旅程の企画から旅程全体の管理に至るまでの実践的な旅行実務能力を習得している。
4. グローバルな高度情報通信ネットワーク社会に対応できるコミュニケーション能力および、企業利益に貢献できるマネジメント能力・マーケティング能力を習得している。

・ディプロマ・ポリシーに基づき、2年以上在学し所定の課程を修め単位を修得及び本校が定める資格・検定ポイントを取得した者には卒業を認定し、専門士（商業実務専門課程）の称号を与えている。

卒業要件 ※2020年度生のみ

・2年以上在学し所定の課程を修め単位を修得及び本校が定める資格・検定ポイントを取得した者には卒業を認定する。

学修支援等

<p>(概要)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 出欠規定をオーバーする前に、個別の連絡や面談などを行い、指導する。 また、状況に応じて保護者へ連絡し、家庭においても指導いただく。
--

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
19人 (100%)	1人 (5.3%)	16人 (84.2%)	2人 (10.5%)
<p>(主な就職、業界等)</p> <p>ジェイアール東海ツアーズ、株式会社Kグランドサービス、株式会社JCBトラベル、ジェイアール東海パッセンジャーズ、株式会社近江鉄道、株式会社阪急トラベルサポート、湯快リゾート株式会社、株式会社加賀屋ホールディングス、有限会社第一ツーリストビクトリー、株式会社全日警など全国各地へ就職している。</p>			
<p>(就職指導内容)</p> <p>1年次より、自己分析やディベート・ディスカッション対策、面接対策、筆記試験対策などの実践的な授業と並行し、就職対策Ⅰ・Ⅱという授業で業界や職種理解、就職活動を進めるにあたっての心構えや仕事や社会人について、考え、学び、職業観の醸成に努めている。また、採用試験が始まる時期には、履歴書、エントリーシートの添削や模擬面接の個別指導を担当と就職担当とが連携しながら、対応している。</p>			
<p>(主な学修成果（資格・検定等）)</p> <p>国内旅行業務取扱管理者（国家資格）、総合旅行業務取扱管理者（国家資格）、旅程管理主任者、旅行地理検定、観光英語検定ほか</p>			
<p>(備考)（任意記載事項）</p>			

中途退学の現状		
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率
49	4人	8.1
<p>(中途退学の主な理由)</p> <p>勉強意思なし、病気・負傷</p>		
<p>(中退防止・中退者支援のための取組)</p> <p>担任による個別指導、学費延納許可制度、学園独自の奨学金制度</p>		

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考（任意記載事項）
ホテル学科	100,000円	740,000円	550,000円	その他欄の内訳は、

				施設設備費、実習費
旅行学科	100,000円	740,000円	470,000円	その他欄の内訳は、 施設設備費、実習費
ブライダル学科	100,000円	740,000円	550,000円	その他欄の内訳は、 施設設備費、実習費
修学支援（任意記載事項）				
本校で学びたいという強い意志と学ぶ意欲がありながら、まとまった学費が用意できない等、経済的に就学困難な事情がある者のために、経済的なサポートをすることで就学を支援する本校独自の特待生・奨学生制度を設けている。 https://www.kyoto-carriere.ac.jp/support/scholarship/				

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) https://www.kyoto-carriere.ac.jp/greeting/evaluation.html		
学校関係者評価の基本方針（実施方法・体制） 「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校関係者として、企業等の役員および卒業生、学校運営や教育に関する有識者で組織される学校関係者評価委員会を設置している。この委員会は、本校が経営の現状と課題について適切に把握し、教育活動及びその他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、客観的に評価することを目的としている。評価結果やいただいた意見に対する改善方法について、今後の教育活動及びその他学校運営に活かしていくとともに、ホームページに掲載し広く社会に公表することでより多くのステークホルダーの理解促進や提携協力につなげ、さらなる学校運営の改善を図っていく。		
学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
びわ湖大津プリンスホテル	2021年4月1日～ 2022年3月31日	企業等の役員または役員
株式会社クラウドディアコスチューム	2021年4月1日～ 2022年3月31日	企業等の役員または役員
株式会社JTB京都支店	2021年4月1日～ 2022年3月31日	企業等の役員または役員
滋賀県立大津商業高等学校	2021年4月1日～ 2022年3月31日	学校運営や教育に関する有識者
滋賀県立国際情報高等学校	2021年4月1日～ 2022年3月31日	学校運営や教育に関する有識者
京都ホテル観光ブライダル専門学校 同窓会	2021年4月1日～ 2022年3月31日	卒業生
京都調理師専門学校	2021年4月1日～ 2022年3月31日	学校運営や教育に関する有識者
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.kyoto-carriere.ac.jp/greeting/evaluation.html		

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.kyoto-carriere.ac.jp/>