

職業実践専門課程の基本情報について

学校名		設置認可年月日	校長名		所在地																					
大原トラベル・ホテル・ブライダル専門学校浜松校		平成6年3月30日	藤井 達也		〒430-0928 静岡県浜松市中区板屋町101-8 (電話) 053-455-4554																					
設置者名		設立認可年月日	代表者名		所在地																					
学校法人名古屋大原学園		昭和57年9月28日	村松 紳年		〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅三丁目20番8号 (電話) 052-582-7733																					
分野	認定課程名	認定学科名			専門士	高度専門士																				
商業実務	専門課程(商業実務関係)	ホテル・ブライダル科(ホテルコース)			平成25年1月29日 文部科学省告示第三号	—																				
学科の目的	ホテル・ブライダル業界等への就職を目標に、実務上必要とされるレストランサービス技能やブライダル業界に必要な技能を身に付け、HRS技能検定・ホテル実務技能試験・ABC検定等の資格を取得し、併せてホテル・ブライダル業務全般の知識を身に付けることを目的とする。																									
認定年月日	平成26年3月31日																									
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	講義	演習	実習	実験	実技																			
2年	昼間	2192時間	1136時間		784時間																					
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																				
70人		19人	0人	4人	0人	4人																				
学期制度	■1学期:4月1日～8月31日 ■2学期:9月1日～12月31日 ■3学期:1月1日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 出席状況・授業態度・期末試験・検定試験等の結果により、優・良・可・不可の成績評価を行う。																					
長期休み	■学年始:4月1日～ ■夏季:7月28日～8月20日 ■冬季:12月1日～1月8日 ■学年末:3月12日～3月31日			卒業・進級条件	卒業(進級)審査会において出席状況・履修科目評価・資格取得状況・学納金納付状況等を総合的に勘案して決定する。																					
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 欠席日数に応じ面接実施および保護者と綿密に連携する。			課外活動	■課外活動の種類 浜松市主催の国際行事ボランティアに積極的参加。 ■サークル活動: 有																					
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生) ホテル・ブライダル業界・接客サービス業			主な学修成果(資格・検定等) ※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>レストランサービス技能検定</td> <td>③</td> <td>11人</td> <td>11人</td> </tr> <tr> <td>ホテル実務技能認定試験 初級</td> <td>③</td> <td>11人</td> <td>11人</td> </tr> <tr> <td>ホテル実務技能認定試験 上級</td> <td>③</td> <td>11人</td> <td>11人</td> </tr> <tr> <td>ABC検定</td> <td>③</td> <td>9人</td> <td>9人</td> </tr> <tr> <td>AWP検定</td> <td>③</td> <td>11人</td> <td>11人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	レストランサービス技能検定	③	11人	11人	ホテル実務技能認定試験 初級	③	11人	11人	ホテル実務技能認定試験 上級	③	11人	11人	ABC検定	③	9人	9人	AWP検定	③
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																							
レストランサービス技能検定	③	11人	11人																							
ホテル実務技能認定試験 初級	③	11人	11人																							
ホテル実務技能認定試験 上級	③	11人	11人																							
ABC検定	③	9人	9人																							
AWP検定	③	11人	11人																							
就職等の状況※2		卒業生数:	11人	就職希望者数:	11人	就職者数:	11人																			
		就職率:	100%	卒業生に占める就職者の割合:	100%	その他・進学者数: 0人																				
		(平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)																								
中途退学の現状	■中途退学者 1名 ■中退率 4% 平成29年4月1日時点において、在学者22名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者21名(平成30年3月31日卒業生を含む)			■中途退学の主な理由 (例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 進路変更として就職希望のため。																						
		■中退防止・中退者支援のための取組 進路変更希望者には本人と保護者、担任、部長(または校長)を交えて面談を行い、本人の進路希望を聞き取り、保護者の方針や本人の適正等について話し合う場を設けている。また経済的理由による退学希望者には学生支援機構や提携ローンを紹介するなど学生支援を行っている。																								
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 ・検定および経歴による授業料等減免制度あり。 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																									
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																									
当該学科のホームページURL	https://www.ohara.ac.jp/hamamatu/itb/hotel.html																									

1. 「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

グローバル化の進展や各国の経済成長に伴い、今後、外国人旅行者の増加が見込まれるため、ホテル業界はホスピタリティを発揮できるホテル業務全般に精通した有用な人材を求めている。業務に従事する上で必須とされるホテル関連分野の専門技術とそれを裏付ける専門的な知識を習得させると共に、企業等との連携を図り、インターンシップを通してホテル実務を身に付けた有用な人材を育成していきたい。教育課程の編成にあたっては企業等との連携は不可欠で、業界の動向を踏まえつつ、企業等からの要望・意見を取り入れながら一層充実したものとするなど教育の質の向上・維持に努めていきたい。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会は学園の組織上、個別委員会の1つとして位置づけられ、学校教職員(校長含む)のほか、専攻分野の企業等の役職員で構成されている。年2回実施の教育課程編成委員会では、学科の新設・廃止、現行授業科目の見直しや授業方法の改善などの議論を行い、委員会からの提案をもとに校長・ホテルブライダル職員によりカリキュラムの改善等を検討し、学校として決定し、理事会・評議委員会の承認を得て次年度カリキュラムに反映していくこととする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
府川 博明	静岡県ホテル旅館生活衛生同業組合 専務理事	平成29年11月1日 ～平成31年10月31日(2年)	①
澤田 英久	遠鉄観光開発株式会社ホテルコンコルド浜松 支配人	平成29年11月1日 ～平成31年10月31日(2年)	③
濱本 久仁貴	株式会社ラビアンローゼ WCP会場責任者	平成29年11月1日 ～平成31年10月31日(2年)	③
吉田 孝行	株式会社それいゆ 代表取締役社長	平成29年11月1日 ～平成31年10月31日(2年)	③
松井 恵理	ネイルサロン&クラフトスクール Eric	平成29年11月1日 ～平成31年10月31日(2年)	③
藤井 達也	学校法人名古屋大原学園 大原トラベル・ホテル・ブライダル専門学校浜松校 校長	平成29年11月1日 ～平成31年10月31日(2年)	
山本 薫	学校法人名古屋大原学園 大原トラベル・ホテル・ブライダル専門学校浜松校 副部長	平成29年11月1日 ～平成31年10月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

教育課程編成委員会規程第5条に従い、年2回の開催とする。開催にあたっては、委員長が招集し、書面により各委員に通知することとしている。

(開催日時)

第1回 平成30年7月13日 16:00～17:00

第2回 平成31年1月 予定

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

29年度教育課程編成委員会を第1回目:平成29年7月14日、平成30年1月25日に開催した。企業として実際に採用したい学生像の確認と人材育成に必要なカリキュラムの在り方について話し合いを行った。教育課程編成委員から「ホテル・ブライダル業において普段目にする機会が少ない平日の業務を見学するのも大切ではないか?」との意見を頂いた。そこでインターンシップ研修の平日でのプログラムを増やすことにより、土日の本番を前にした準備段階の業務についても一層の理解を深めることができた。

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1) 実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

入学後、約3ヶ月でレストランサービスの基本を身に付けさせ、その後一ヶ月間、リゾートホテルでの実習をホテル・ブライダル科の全学生に義務付けている。ホテルの寮に宿泊して、レストランサービスを主とした接客サービスを行うものである。ホテル管理部門における導入教育終了後、各部署に配属され、実際にお客様に対して、おもてなしサービスを体験することにより、インターンシップ終了後は学生の仕事に向き合う意識が大きく変わり、その成長ぶりが目立つようになる。その後の学生生活の充実度合、学生の職業観の変化等、学生が大きく成長していく様子がうかがえる。受け身の姿勢から主体的行動へ、学生の意識改革と職場理解を深めるうえでこのインターンシップ研修は有意義であり、学園としてもホテル側と綿密な打ち合わせの下、引き続き、積極的に取り組んでいく方針である。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

インターンシップ研修終了後は各企業より学生個別の評価シートをいただき、個別に指導を行っている。企業における実習・演習を通して学生の成長に繋がるように企業と連携して実施していく。

(評価シート連携企業: <ホテル>リゾートトラスト株式会社/株式会社オークラアクティホテル浜松・ホテルマネジメントインターナショナル株式会社グランドホテル浜松・遠鉄観光開発株式会社ホテルコンコルド浜松)

また、校内実習では、実習ごとに担当講師が成績をつけている。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
インターンシップ研修	机上での学習後の実践力を養うため実際の社会現場にて通用する力を身に付ける。	リゾートトラスト株式会社/株式会社オークラアクティホテル浜松・ホテルマネジメントインターナショナル株式会社グランドホテル浜松・遠鉄観光開発株式会社ホテルコンコルド浜松等
ブライダルアートⅠ	現場で働く最前線の方からの講習により、業界内の更なる知識を身に付ける。	ネイルサロン&クラフトスクール Eric/株式会社それいゆ
料飲部門実務	現場で働く最前線の方からの講習により、業界内の更なる知識を身に付ける。	Bar Savigny
ブライダル実習Ⅰ/Ⅱ	挙式から披露宴までのトータル実践学習によりレベルの高い接客対応能力の習得ができる。	株式会社呉竹荘/株式会社ラビアンローゼ

3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

学園の『教育研修支援規程』第2条(教職員の義務等)に、「学園の教職員は、所属部署に関わらず、就業規則第39条(教育)の規程により、学園が必要と認める教育又は研修を受けなければならない。」(抜粋)と規定されており、この規程に基づき、教員が担当する分野の実務研修や学生への指導力向上のための研修を毎年継続的に受講させる方針である。さらに計画的実施のために、長期休暇(夏季休暇・冬期休暇など)を中心に職員が受講可能な研修をプログラム化し、研修に参加しやすい環境作りを心掛ける。

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

ホテルおよびブライダル系の企業と連携して、専攻分野における実務に関する研修を実施した。平成28年度の教員研修等の実績としては、ブライダル実習において担当職員1名が株式会社呉竹荘にて平成28年6月、株式会社ラビアンローゼにて平成29年1月に、学生の実習前に企業の方から直接指導を受けることにより、学生実習を滞りなく遂行すると共に実務経験を積むことができた。さらに、平成28年8月の2日間および平成28年11月の3日間、ホテル・ブライダル職員が2名、リゾートトラスト株式会社をはじめ各ホテル施設担当者から現場の実情の話を伺う機会を設けた。

② 指導力の修得・向上のための研修等

教育指導研修として、部署や専攻分野における実務に関する研修を実施した。平成28年度の実績としては、ホテル・ブライダル科職員全員対象に、各学期終了時の平成28年8月・12月と平成29年3月に教育指導研修を実施し、指導力の強化を図りました。

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

ホテルおよびブライダル系の企業と連携して、専攻分野における実務に関する研修を実施する予定である。教員研修等の計画については昨年度の実習に基づき計画を立て、昨年度の反省を踏まえて実施する。特にブライダル実習にてお世話になっている株式会社呉竹荘や株式会社ラビアンローゼでは、ブライダル実習などの研修内容をさらに見直し、専攻分野の実務に役立つ内容に変更を加えながら実施する予定である。インターンシップ研修でお世話になっている各ホテルにおいても研修を実施していただく予定である。

② 指導力の修得・向上のための研修等

教育指導研修として、部署や専攻分野における実務に関する研修を実施する予定である。教員研修等の計画としては、昨年に引き続いてホテル・ブライダル科職員全員対象とした教育指導研修を、各学期終了時の平成29年8月・12月、平成30年3月に校内にて実施することにより、指導力の修得および向上に繋げたい。

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

自己評価をベースにした学校関係者評価を行い、この評価結果を広くHPで公表することにより、学校法人の責務として、情報公開を積極的に推し進め、社会に開かれた専門学校を目指すことが社会貢献に寄与する第一歩であるとする。このため、学校関係者評価の実施と結果の公表を行い、今後の学校運営の改善を図っていく方針である。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	教育理念・目標(課題、今後の改善方策、特記事項、関係者評価)
(2) 学校運営	学校運営(課題、今後の改善方策、特記事項、関係者評価)
(3) 教育活動	教育活動(課題、今後の改善方策、特記事項、関係者評価)
(4) 学修成果	学修成果(課題、今後の改善方策、特記事項、関係者評価)
(5) 学生支援	学生支援(課題、今後の改善方策、特記事項、関係者評価)
(6) 教育環境	教育環境(課題、今後の改善方策、特記事項、関係者評価)
(7) 学生の受入れ募集	学生の受け入れ募集(課題、今後の改善方策、特記事項、関係者評価)
(8) 財務	財務(課題、今後の改善方策、特記事項、関係者評価)
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守(課題、今後の改善方策、特記事項、関係者評価)
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献(課題、今後の改善方策、特記事項、関係者評価)
(11) 国際交流	国際交流(課題、今後の改善方策、特記事項、関係者評価)

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

委員より、グローバル化の時代を迎え、海外研修の重要性と現在本学科において行われている教育環境整備への取り組みについて意見をいただいた。現在実施しているインターンシップ研修やブライダル実習において、現場担当者による指導レベルや研修成果を毎年上げていく等の対応をしている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
牛田 策啓	牛田策啓税理士事務所 所長	平成29年11月1日 ～平成31年10月31日(2年)	関係業界・卒業生
高塚 陽介	株式会社 遠鉄トラベル 中遠営業所 主任	平成30年9月1日 ～平成32年8月31日(2年)	関係業界・卒業生
堀内 章伸	社会福祉法人 磐田市社会福祉協議会 地域福祉課 課長補佐	平成29年4月19日 ～平成31年4月18日(2年)	関係業界・卒業生
寺谷 裕樹	社会福祉法人 聖隷福祉事業団 法人本部 人材開発課 課長	平成30年10月1日 ～平成32年9月30日(2年)	関係業界
柰屋 英夫	浜松商工会議所 産業振興部 部長	平成29年11月1日 ～平成31年10月31日(2年)	関係団体
鈴木 基生	田町パークビル株式会社 代表取締役	平成29年11月1日 ～平成31年10月31日(2年)	地域住民

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例)企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期 平成30年6月30日

ホームページ・広報誌等の刊行物・その他()

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

学校法人として、企業等、社会に向けた情報公開を行うことは、当校に限らず、広く「専門学校」を理解いただくためにも重要であることを認識し、財務情報の公開も含め、ガイドラインにある項目全般にわたって積極的な公開を行っていくこととする。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	学校の概要、教育目標(教育目標、特色等、所在地、連絡先、学校の沿革)
(2) 各学科等の教育	各学科の教育(教育目標、修業年限、募集定員、入学者数、取得目標)
(3) 教職員	学校の概要、教育目標(校長名、教員数)
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育・実践的職業教育(キャリア教育、就職支援等)
(5) 様々な教育活動・教育環境	様々な教育活動・教育環境(学校行事、課外活動)
(6) 学生の生活支援	学生の生活支援(生活支援、資格取得)
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金・就学支援(学生納付金、就学支援)
(8) 学校の財務	財務情報
(9) 学校評価	学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	特になし
(11) その他	特になし

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

ホームページに掲載

http://www.ohara.ac.jp/info/pdf/assessment_info_h_itb.pdf

授業科目等の概要

(商業実務専門課程ホテル・ブライダル学科(ホテルコース)) 平成30年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
○			ホテル理論Ⅰ	ホテルの宿泊部門・料飲部門についての基礎学習	1 ①	64		○			○		○		
○			ホテル理論Ⅱ	ホテルの宿泊部門・料飲部門についての発展学習	1 ③	64		○			○		○		
○			サービス接遇Ⅰ	サービス接遇検定3級を目標としたサービス接遇の際の言葉遣いや適切な対応の仕方などを学習	1 ①	32		○			○		○		
○			ブライダル概論	ブライダルの全般的な知識の学習	1 ①	32		○			○		○		
○			ブライダルプロデュースⅠ	ブライダルプランニングを中心とした基礎学習	1 ③	32		○			○		○		
○			ブライダルプロデュースⅡ	ブライダルプランニングを中心とした発展学習	2 ②	32		○			○		○		
○			ブライダル実習Ⅰ	ブライダル挙式・披露宴までの基礎実習	2 ①	32				○		○	○		○
○			ブライダル実習Ⅱ	ブライダル挙式・披露宴までの発展学習	2 ②	32				○		○	○		○
○			ホスピタリティ	心からのおもてなしを実践するための学習	1 ①	32		○			○		○		
○			ブライダルアートⅠ	ブライダルネイルや装花などの基礎学習	1 ①	32				○	○				○
○			宴会実務	ホテル・ブライダルでの宴会サービスを中心とした基礎学習	1 ①	32				○	○		○		

○		レストランサービス士Ⅰ	レストランサービス技能検定筆記対策学習	1 ② 2 ①	128		○			○		○					
○		レストランサービス士Ⅱ	レストランサービス技能検定実技対策学習	1 ③ 2 ②	128					○	○		○				
○		サービス・トレーニング	ホテル・ブライダルにおけるサービス実習	1 ③	32					○	○		○				
○		インターンシップ研修	リゾートホテル・シティホテル・ブライダル企業にて実践学習	1 ① 1 ②	320					○			○				○
○		テーブルサービス実習Ⅰ	テーブルサービスを行うための基礎実習	1 ①	32					○	○		○				
○		テーブルサービス実習Ⅱ	テーブルサービスを行うための発展実習	2 ①	32					○	○		○				
○		料飲部門実務	料飲部門の基礎及び発展学習	2 ① 2 ②	112					○	○						○
○		カラーコーディネート	色彩検定の知識を中心とした学習	2 ①	32		○				○		○				
○		フォーマルウェア	ドレスコードなどを中心としたフォーマルウェアの基礎学習	2 ①	16		○				○		○				
○		アシスタント・ブライダル・コーディネーター	A B C 検定の知識を中心とした学習	2 ③	32		○				○		○				
○		ホテル英会話	ホテル業務の基本英語	2 ②	32		○				○		○				
○		ビジネス実習	社会人としての基礎知識学習	2 ② 2 ③	384		○				○		○				
○		コンピューター技能Ⅰ	Word検定を中心としたP C学習	1 ①	32		○				○		○				
○		コンピューター技能Ⅱ	Excel検定を中心としたP C学習	2 ①	32		○				○		○				

○		英会話 I	英語演習による英会話基礎学習	1 ①	32	○			○		○		
○		就職 I	就職活動の基礎学習	1 ② 1 ③	64	○			○		○		
○		就職 II	就職活動の発展学習	2 ① 2 ②	64	○			○		○		
○		ホテル・デュアル研修	専門教科の授業と並行して学校が選定したホテルで任意で研修（アルバイト勤務）	1 通 2 通	272				○		○		
合計		29科目			2192単位時間(単位)								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
		1 学年の学期区分	3期
		1 学期の授業期間	12週

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3（3）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。