

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	平成5年3月26日	一尾 二三夫	〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅三丁目18番10号 (電話) 03-6734-2939																						
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	理事長 村松 紳年	〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅三丁目18番10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	商業実務 専門課程	ホテル・ブライダル科	平成21年文部科学大臣告示第21号	—																					
学科の目的	本校は、教育基本法に則り、学校教育法に従い、旅行業務及び旅行業務に関連する業務に必要な専門能力の育成を行うことを目的とする。																								
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	2,160時間	1,400時間	450時間	150時間	0時間	160時間																		
生徒総定員	生徒定員	留学生数(生徒定員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																				
80人	36人	0人	3人	2人	5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 出欠席の状況および資格試験、定期試験の成績により4段階で評価する																				
長期休み	■夏季:7月から8月の内5週間 ■冬季:12月から1月の内6週間 ■学年末:3月の内3週間			卒業・進級 条件	所定の課程を修了し、試験等に合格した者について、平素の成績及び品行を斟酌して決定する																				
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 専門学校教職員と企業担当者が連携して、学生が社会で即戦力となれるよう専門知識と技術の習得をさせている。			課外活動	■課外活動の種類 野球、バレー、吹奏楽																				
就職等の 状況※2	■主な就職先・業界等(平成28年度卒業生) ホテル・結婚式場等 ■就職指導内容 個別のカウンセリングから、就職活動のサポート、内定後の入社前就職教育までを、担任とキャリアサポートの職員が連携して指導する。			主な学修成果 (資格・検定等) ※3	■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)																				
	■卒業者数: 35 人 ■就職希望者数: 34 人 ■就職者数: 34 人 ■就職率: 100 % ■卒業者に占める就職者の割合: 97.1 % ■その他 アルバイト: 1人 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)				<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種別</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3級</td> <td>②</td> <td>17人</td> <td>14人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務 検定1級</td> <td>③</td> <td>24人</td> <td>17人</td> </tr> <tr> <td>アシスタントウェディング プランナー検定</td> <td>③</td> <td>24人</td> <td>24人</td> </tr> <tr> <td>ブライダル実務検定 2級</td> <td>③</td> <td>20人</td> <td>18人</td> </tr> </tbody> </table> <p>※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当する 記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等)</p> <p>■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等</p>			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	レストランサービス 技能検定3級	②	17人	14人	ホテルビジネス実務 検定1級	③	24人	17人	アシスタントウェディング プランナー検定	③	24人	24人	ブライダル実務検定 2級	③
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																						
レストランサービス 技能検定3級	②	17人	14人																						
ホテルビジネス実務 検定1級	③	24人	17人																						
アシスタントウェディング プランナー検定	③	24人	24人																						
ブライダル実務検定 2級	③	20人	18人																						
中途退学 の現状	■中途退学者 1 名 平成28年4月1日時点において、在学者60名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者59名(平成29年3月31日卒業者を含む) ■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 担当教職員による定期的な個別面談を実施している。			■中退率 1.6 %																					
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 資格または経歴によって認定する特別奨学生制度、兄弟姉妹等特別奨学生制度 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象																								
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																								
当該学科の ホームページ URL	URL: http://www.ohara.ac.jp/nagoya/itb/index.html																								

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について
①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。
②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者であり、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年度に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について
①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。
②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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			
①本校学生の主な就職先であるホテル・ブライダル関連の企業等と連携して教育課程の編成を行うことにより、専門的かつ実践的な知識・技術を修得した即戦力となる人材を育成する。			
②教育課程の編成に際しては学内に「教育課程編成委員会」を設置し、企業等から選任した委員(外部委員)と本校専任職員(内部委員)によって業界最新情報を反映する。			
③教育課程編成委員会において実践的視点で検討された提言を受け、校長は教育の質確保ならびにさらなる教育の質向上に向けてこの提言を活用する。			
(2)教育課程編成委員会等の位置付け			
①「学校法人名古屋大原学園教育課程編成委員会規程」に基づき、校長が校内に教育課程編成委員会を設置する。			
②教育課程編成委員会においては、旅行業界における人材の専門性に関する動向、それに対応する授業科目とそれに伴う授業手法を検討し、課題点に関する改善案を検討する。			
③委員長は改善案を取りまとめて提言を校長に報告する。			
④校長は教育課程編成委員会による提言を受け、教務部長および就職サポート本部と協議して次年度以降の教育課程(授業科目、内容、手法など)の編成に反映させることができる。			
(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿			
平成29年7月31日現在			
名前	所属	任期	種別
大高 恒夫	社団法人日本ホテル協会	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①
堀場 和夫	株式会社キャッスルサービス	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
一尾 二三夫	学校法人名古屋大原学園	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
伊達 英樹	学校法人名古屋大原学園	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
石川 徳明	学校法人名古屋大原学園	平成29年4月1日～平成31年3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 (開催日時)			
第1回 平成29年6月6日 16:00～18:00			
第2回 平成29年12月7日 16:00～18:00			
(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			
教育課程編成委員会において実践的視点で検討された提言を受け、校長は教育の質の確保ならびにさらなる教育の質向上に向けてこの提言を活用する。			
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			
ホテル及び結婚式場でのサービス技術をより実践的に習得するため、サービスに関する広範囲な業務知識やサービス技術トレーニングの実施について理解・協力を得られる企業を選定する。また、名古屋大原学園の教育方針を理解したうえで、授業内容や教員の指導力向上に対しても提言を頂けることを考慮して連携を要請する。			
(2)実習・演習等における企業等との連携内容			
企業との連携により、ホテル・ブライダル業界に就職するために必要な知識と技術を身に付ける。			
(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	
ホテル概論	ホテル業界の様々な職種に関する専門知識を、企業との連携により、より実践的に習得することを目的として実習・演習を行う。実習においては、ホテルの宴会場、レストランやバーなどの施設を利用したサービストレーニングを行う。	株式会社ナゴヤキャッスル 株式会社キャッスルサービス	
ビジネス実習	ホテルのレストラン及び宴会部門で必要となるサービス技術の習得を目的とする。実習においては、料理や飲物のサービス・スキルを身に付け、サービスの技術習得の成果を測定するコンテストに向けてトレーニングを進めていく。	株式会社ナゴヤキャッスル 株式会社キャッスルサービス	

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									
ホテル・ブライダル業界で求められる専門的かつ実践的な知識・技能を有し即戦力となる人材を育成するためには、教員一人ひとりが常に実務に関する最新の知識を持ち、指導スキルを身に付けなければならない。そのために教育課程編成委員会に参画する企業等から講師を招いた実践的な知識・指導スキル研修の環境を整えている。									
(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 企業等の施設に向いて実施する実習授業の場合、同様に実習前と実習後の時間を活用した教員研修を実施している。学校内設備と違って最前線の現場で体験する実習は学生同様に教員にとっても最新の現場に触れる絶好の機会となっている。									
② 指導力の修得・向上のための研修等 ホテル・ブライダル業界で求められる人材を育成するため、企業等から講師を招いて学校施設を利用した実習授業を実施する際、その授業前と授業後の時間を活用した教員研修を実施している。当日授業内容の事前確認、授業進行方法の確認、授業後反省会を通して教員の指導スキル向上に役立てている。									
(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・ブライダル業界の実務に関する知識・技能を習得する研修を、年間10回予定している。									
② 指導力の修得・向上のための研修等 ホテル・ブライダル業界が必要とする人材を育成するための指導法を習得する研修を、年間5回予定している。									
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									
当学園の教育理念は、学生に対して資格取得教育、実務教育を施し、人格の陶冶を行い、もって有為な産業人を育成することである。この教育理念に基づき実践的な教育が実現できているか、また、その教育を実現するために必要な環境が整っているかについて、学校関係者評価委員会を設置して下記に示す評価項目から評価する。評価結果については、校長を通じて即座に次年度の学校運営に反映させる。									
(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									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ガイドラインの評価項目</th> <th>学校が設定する評価項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(1) 教育理念・目標</td> <td> ① 学校の理念・目的・育成人材像は定められているか(専門分野の特性が明確になっているか) ② 学校における職業教育の特色は明確になっているか ③ 社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか ④ 学校の理念・目的・育成人材・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか ⑤ 各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか </td> </tr> <tr> <td>(2) 学校運営</td> <td> ① 目的等に沿った運営方針が策定されているか ② 運営方針に沿った事業計画が策定されているか ③ 運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか ④ 人事、給与に関する規程等は整備されているか ⑤ 教務、財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか ⑥ 業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ⑦ 教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ⑧ 情報システム化等による業務の効率化が図られているか </td> </tr> <tr> <td>(3) 教育活動</td> <td> ① 教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ② 教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか ③ 学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか ④ キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか ⑤ 関連分野の企業・関連施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ⑥ 関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか ⑦ 授業評価の実施・評価体制はあるか ⑧ 職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか ⑨ 成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか ⑩ 資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか ⑪ 人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか ⑫ 関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか ⑬ 関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研究や教員の指導力育成など資質向上のための取り組みが行われているか ⑭ 職員の能力開発のための研修等が行われているか </td> </tr> </tbody> </table>	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	① 学校の理念・目的・育成人材像は定められているか(専門分野の特性が明確になっているか) ② 学校における職業教育の特色は明確になっているか ③ 社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか ④ 学校の理念・目的・育成人材・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか ⑤ 各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	(2) 学校運営	① 目的等に沿った運営方針が策定されているか ② 運営方針に沿った事業計画が策定されているか ③ 運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか ④ 人事、給与に関する規程等は整備されているか ⑤ 教務、財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか ⑥ 業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ⑦ 教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ⑧ 情報システム化等による業務の効率化が図られているか	(3) 教育活動	① 教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ② 教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか ③ 学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか ④ キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか ⑤ 関連分野の企業・関連施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ⑥ 関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか ⑦ 授業評価の実施・評価体制はあるか ⑧ 職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか ⑨ 成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか ⑩ 資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか ⑪ 人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか ⑫ 関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか ⑬ 関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研究や教員の指導力育成など資質向上のための取り組みが行われているか ⑭ 職員の能力開発のための研修等が行われているか
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	① 学校の理念・目的・育成人材像は定められているか(専門分野の特性が明確になっているか) ② 学校における職業教育の特色は明確になっているか ③ 社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか ④ 学校の理念・目的・育成人材・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか ⑤ 各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか								
(2) 学校運営	① 目的等に沿った運営方針が策定されているか ② 運営方針に沿った事業計画が策定されているか ③ 運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか ④ 人事、給与に関する規程等は整備されているか ⑤ 教務、財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか ⑥ 業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ⑦ 教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ⑧ 情報システム化等による業務の効率化が図られているか								
(3) 教育活動	① 教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ② 教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか ③ 学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか ④ キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか ⑤ 関連分野の企業・関連施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ⑥ 関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか ⑦ 授業評価の実施・評価体制はあるか ⑧ 職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか ⑨ 成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか ⑩ 資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか ⑪ 人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか ⑫ 関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか ⑬ 関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研究や教員の指導力育成など資質向上のための取り組みが行われているか ⑭ 職員の能力開発のための研修等が行われているか								

(4) 学修成果	①就職率の向上が図られているか ②資格取得率の向上が図られているか ③退学率の低減が図られているか ④卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ⑤卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用しているか
(5) 学生支援	①進路・就職に関する支援体制は整備されているか ②学生相談に関する体制は整備されているか ③学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ④学生の健康管理を担う組織体制はあるか ⑤課外活動に対する支援体制は整備されているか ⑥学生の生活環境への支援は行われているか ⑦保護者と適切に連携しているか ⑧卒業生への支援体制はあるか ⑨社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか ⑩高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取り組みが行われているか
(6) 教育環境	①施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されているか ②学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ③防災に対する体制は整備されているか
(7) 学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行われているか ②学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか ③学納金は妥当なものとなっているか
(8) 財務	①中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ③財務について会計監査が適切に行われているか ④財務情報公開の体制整備はできているか
(9) 法令等の遵守	①法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ②個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか ③自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ④自己評価結果を公開しているか
(10) 社会貢献・地域貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか ②学生のボランティア活動を奨励、支援しているか ③地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか
(11) 国際交流	①留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか ②留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか ③留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ④学習成果が国内外で評価される取組を行っているか

※(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

企業等から参画した委員の意見につき、以下の項目について本年度のホテル・ブライダル科の教育活動その他の学校運営の改善に活用を図った。

①観光業界が求めているビジネス能力を養成するための新しい教授法や学習法の研究を継続してもらいたい。

上記の意見を受け、今年度より「旅行実務」の科目について授業内容の改善を図っている。

②一層進行するグローバル化に向けて海外行動力を養成してもらいたい。

上記の意見を受け、今年度より英中韓三か国語会話文をマスターする取り組みから海外行動力養成を進展させ、現地で仕事体験をする海外研修の実施につなげていく予定である。

③企画力や営業力を養成する実践的な授業能力を備えた教職員を確保する必要がある。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
児玉 一夫	株式会社キャスルサービス	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
鈴木 宏典	東洋ツーリスト株式会社	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
矢野 かおり	株式会社ホテルグランコート名古屋	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	卒業生

※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

(ホームページ 公開日:平成29年7月31日)

URL: http://www.ohara.ac.jp/info/pdf/assessment_n_itb.pdf

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

実践的な職業教育における成果を広く周知することにより、入学希望者の適切な学習機会選択に資すること。そのために学校関係者評価結果も含めて教育活動の状況や課題など学校全体に関する情報を分かりやすく示すこと。
 また企業等との連携による教育活動改善を活発にし、専修学校に対する社会的信頼を高めること。さらに情報公開を通して学校教育の質の確保と向上を図ることを目的とする。

(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、目標・方針・特色、所在地および連絡先
(2)各学科等の教育	カリキュラム、時間割、目指す資格、検定、資格取得合格実績 卒業生の進路
(3)教職員	担当教員紹介
(4)キャリア教育・実践的職業教育	研修及び実習紹介
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事、クラブ活動
(6)学生の生活支援	学校生活に対する不安解消(先輩の声)
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金、奨学金制度、学費減免制度
(8)学校の財務	学園財務状況公開
(9)学校評価	学校関係者評価公開
(10)国際連携の状況	
(11)その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

URL: http://www.ohara.ac.jp/info/pdf/assessment_info_itb.pdf

URL: <http://www.ohara.ac.jp/info/pdf/zaimu.pdf>

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 ホテル・ブライダル科) 平成29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	
○			ホテル概論	ホテルの宿泊部門から料飲部門の職務に関する専門知識を幅広く身に付けることを目的とする。	1通	144		○		△	○	△	○	△	○
○			ブライダル概論	ウェディングプランナーとして、結婚式の企画・運営に必要な婚礼に関する知識・歴史・文化・マナーの習得を目的とする。	1通	144		○		△	○		○	△	
○			観光英語	外国人客の接客に必要な英語力を身に付けることを目的とする。ケース別の会話やリスニングのトレーニングを行う。	1通	144		○	△		○		○	△	
	○		ホテル実務	企業との連携により、ホテル内の各部署の専門家による実務授業を行う。宿泊・料飲部門で求められる接客技術を養う。	1 2通	252		△		○	○	△	○	△	
	○		ブライダル実務	企業との連携により、ブライダル業界の専門家による実務授業を行う。接客に必要な技術をロールプレイを通して学ぶ。	1 2通	252		△		○	○	△	○	△	
	○		料飲部門実務	フランス料理を中心に食材や調理法に関する専門知識及び料理や飲料のサービス方法を実技を交えて学ぶ。	2通	72		○		△	○	△	○	△	
	○		婚礼企画演習	オリジナル結婚式・披露宴の企画を作成しプレゼンテーションを行うことを通して、企画力及び営業力を学ぶ。	2通	72		○	△		○	△	○	△	
	○		宿泊総論	ホテル業界の歴史・文化及び現在の業界を取り巻く状況について体系的に学ぶ。	1通	144		○	△		○	△	○	△	
	○		婚礼総論	結婚式・披露宴の歴史・文化・しきたり・現代の流行について体系的に学ぶ。	1通	144		○	△		○	△	○	△	
	○		宴会部門実務	宴会の設営準備から、演出方法及び料理や飲み物のサービス方法までを実習を通して身に付ける。	2通	72		○		△	○	△	○	△	
	○		婚礼業務実務	ウェディングプランナーの業務の流れを実習を通して身に付ける。ホテルや結婚式場を利用した模擬挙式・披露宴の運営を経験する。	2通	72		○		△	○	△	○	△	

○		秘書概論	秘書技能検定2級程度の知識を身に付けることを目的とする。企業で必要とされるビジネスマナー、敬語、文書作成等を学ぶ。	1 通	72		○	△		○	△	○	△
○		色彩理論	色彩検定3級程度の知識を身に付けることを目的とする。色彩の知識はもちろん、ドレスコーディネートやテーブルセッティングへの応用法も学ぶ。	2 通	72		○	△		○	△	○	△
○		PC実習	企業で必要とされるWord、Excel、PowerPointの操作方法を身に付ける。校内のPCを利用し実践的なトレーニングを実施する。	2 通	144		△		○	○	△	○	○
○		ビジネス実習	電話対応、名刺交換、接客対応、商品説明などのビジネスマナーをロールプレイングを通して身に付ける。	1 2 通	540		△		○	○	△	○	○
○		卒業研究	旅行業界が抱える問題を調査研究し、新しいビジネスモデルを企画立案する。そして、研究結果を企業の担当者に向けてプレゼンテーションする。	2 通	144		△		○	○	△	○	○
	○	一般常識倫理	社会人として必要な一般常識、時事、企業人として遵守しなければならないモラルやマナーを学ぶ。	1 2 通	216		○	△		○		○	○
	○	基礎体育	健康維持と体力向上を目的として、筋力トレーニングやストレッチを中心とした室内トレーニングを実施する。	1 2 通	216		○	△		○		○	○
合計				13科目		2,160単位時間 (単位)							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
教育課程の修了又は卒業は、所定の課程を修了し、試験等に合格した者について、平素の成績及び性行を斟酌して決定する。		1学年の学期区分	3期
		1学期の授業期間	12週

(留意事項)

- 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。
- 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。