

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															
大原簿記医療観光専門学校岐阜校		平成24年3月19日		榊原 義久		〒500-8853 岐阜県岐阜市西問屋町11番 (電話) 058-255-2261															
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 富樫 幸信		〒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	商業実務専門課程	ホテル・ウェディング科		平成26年文部科学省 告示第6号	—																
学科の目的	本校は、教育基本法の精神に則り、学校教育法に従い、企業において必要とされる専門能力を身に付けた人材の育成を行うことを目的とする。																				
認定年月日	平成27年2月17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	1,450時間	138時間	586時間	0時間	274時間 <small>単位時間</small>								
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															
40人		9人	0人	1人	2人	3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3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4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、平素の成績および性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 学修する資格試験(試験科目)ごとに専任スタッフを配置し、受験に必要な講義から個別相談・就職指導等、すべてを担当する			課外活動	■課外活動の種類 バドミントン、吹奏楽、ボランティア等 ■サークル活動: 有																
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成30年度卒業生) ホテル業界、ウェディング業界			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 (令和元年度卒業者に関する令和2年5月1日時点の情報)																
	■就職指導内容 就職専任スタッフによる定期的な就職講演を行うとともに、各クラスにおいて担任による適性・筆記試験対策、面接指導等を授業として実施している ■卒業生数 : 6 人 ■就職希望者数 : 6 人 ■就職者数 : 6 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 : (令和元年度卒業者に関する令和2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3級</td> <td>①</td> <td>6人</td> <td>4人</td> </tr> <tr> <td>色彩検定3級</td> <td>③</td> <td>6人</td> <td>5人</td> </tr> <tr> <td>ブライダル実務検定2級</td> <td>③</td> <td>6人</td> <td>5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級	①	6人	4人	色彩検定3級	③	6人	5人	ブライダル実務検定2級	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級	①	6人	4人																		
色彩検定3級	③	6人	5人																		
ブライダル実務検定2級	③	6人	5人																		
中途退学の現状	■中途退学者 0名 令和元年4月1日時点において、在学者 10名(令和元年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者 10名(令和2年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 ■中退防止・中退者支援のための取組			■中退率 0%																	
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 資格又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	https://www.ohara.ac.jp/gifu/obs/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いたものをいいます。

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をいい、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、卒業年次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、聴講生、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

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

職業に必要な実践的かつ専門的な能力の育成をするため、専攻分野に関する企業等との連携によって、より実践的な職業教育を施すことができるよう、授業科目の開設や授業方法の改善、工夫など教育課程の編成を行う。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

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等の全委員の名簿

令和2年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
藤井 幸彦	岐阜ホテル会 会長	2020年4月1日～ 2022年3月31日(2年)	①
武市 成浩	ホテル グランヴェール岐山 事業部 次長	2019年12月1日～ 2021年11月30日(2年)	③
高橋 恵美	サン・ワード株式会社 トク婚 マネージャー	2020年4月1日～ 2022年3月31日(2年)	③
榊原 義久	大原簿記医療観光専門学校岐阜校 校長	2020年4月1日～ 2022年3月31日(2年)	
石川 徳明	大原簿記医療観光専門学校岐阜校 科長	2020年4月1日～ 2022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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(6月、12月)

(開催日時)

第1回 令和元年6月18日 17:00～19:00

第2回 令和元年12月9日 16:30～18:30

(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

2018年度第1回教育課程編成委員会(2018年6月実施)

①インバウンドに対応できる業務能力を専門科目の授業内で養成してもらいたい。例えば、外国語による接客の授業やロールプレイによるトレーニングを組み込んで、実務に対応できるスキルを磨いてもらいたい。

②職務知識や就職に対する視野を広げるため、ホテル・ブライダルの実習授業を研究し、内容を充実させてもらいたい。2018年度第2回教育課程編成委員会(平成29年12月実施)

③訪日外国人に接客する際に必要な宗教、歴史、文化に関する基礎知識について、実際の現場での対応を含めて学ばせてほしい。

これらの意見を受けて、2019年度にそれぞれの科目について指導内容及び指導方法を修正することとした。

①「ビジネス実習」:中国料理のレストランでのサービス実習に合わせて、中国語による接客も学べるようカリキュラムを調整した。

②「ホテル概論」:防火や防災、食品衛生に関する知識や現場での対応事例を授業に組み込むこととした。

③「ホテル実務」:ハラル料理の材料調達から調理方法、提供の方法などを体系的に学べるようカリキュラムを整備した。

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

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

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

「ホテル概論」および「ビジネス実習」の授業に関して企業等と覚書等を締結し、連携して授業を運営している。企業側とは実習授業を行う部分について、学習成果を測定するための試験および成績評価まで含めて連携している。また、定期的に打合せを行い、授業の質向上を図っている。

(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
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 興栄キャッスル株式会社 (株式会社キャッスルサービスより社名変更)
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 興栄キャッスル株式会社 (株式会社キャッスルサービスより社名変更)

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

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

ホテル・ブライダル業界から講師を招き、業界情報について教員研修を実施している。

1. ホテル・ブライダル科 実務知識研修

① 提携先: 興栄キャッスル株式会社(株式会社キャッスルサービスより社名変更)

② 対象教員: ホテル・ブライダル科教員共通

③ 開催時期: 年間2回(7月、9月)

④ 内容: 7月「ブライダル業界を取り巻く情勢」、9月「訪日外国人の動向」(2019年度実績)

2. ホテル・ブライダル科 技能研修

① 提携先: 興栄キャッスル株式会社(株式会社キャッスルサービスより社名変更)

② 対象教員: ホテル・ブライダル科教員共通

③ 開催時期: 年間3回(11月、1月)

④ 内容: 11月「ホテル宴会の運営」、1月「婚礼の運営」(2019年度実績)

② 指導力の修得・向上のための研修等

1. ホテル・ブライダル科 指導力向上研修

① 提携先: 興栄キャッスル株式会社(株式会社キャッスルサービスより社名変更)

② 対象教員: ホテル・ブライダル科教員共通

③ 開催時期: 年間3回(8月、2月)

④ 内容: 8月「プレゼンテーション手法」、2月「コーチング」(2019年度実績)

(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・ブライダル業界から講師を招き、業界情報について教員研修を実施する予定である。

1. ホテル・ブライダル科 実務知識研修

① 提携先: 興栄キャッスル株式会社(株式会社キャッスルサービスより社名変更)

② 対象教員: ホテル・ブライダル科教員共通

③ 開催時期: 年間3回(7月、9月)

④ 内容: 7月「ブライダル業界を取り巻く情勢」、9月「訪日外国人の動向」

2. ホテル・ブライダル科 技能研修

① 提携先: 興栄キャッスル株式会社(株式会社キャッスルサービスより社名変更)

② 対象教員: ホテル・ブライダル科教員共通

③ 開催時期: 年間3回(11月、1月)

④ 内容: 11月「ホテル宴会の運営」、1月「婚礼の運営」

②指導力の修得・向上のための研修等

1. ホテル・ブライダル科 指導力向上研修

①提携先:興栄キャッスル株式会社(株式会社キャッスルサービスより社名変更)

②対象教員:ホテル・ブライダル科教員共通

③開催時期:年間3回(8月、2月)

④内容:8月「プレゼンテーション手法」、2月「コーチング」

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出来ているか、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

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) 教育理念・目標
(2) 学校運営	(2) 学校運営
(3) 教育活動	(3) 教育活動
(4) 学修成果	(4) 学修成果
(5) 学生支援	(5) 学生支援
(6) 教育環境	(6) 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の受入れ募集
(8) 財務	(8) 財務
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	—

※(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を基に、重要性の高いものから順次実践している。具体的には、① 高校等との連携を強化すべきとの意見を受けて、従来の活動に加えて新しい案件を実施、② 学校情報を積極的に開示すべきとの意見を受けて、SNSを利用した情報開示を全職員が担当できるシステムを構築するなど、意見を基に学校活動に反映させている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
鈴村 慎吾	元 岐阜城北高校 教頭	2020年4月1日～ 2022年3月31日(2年)	学校運営に関する専門家
浅野 直也	地域住民 (株式会社ダックアサノ 代表取締役社長)	2020年4月1日～ 2022年3月31日(2年)	地域住民
塚原 政史	税理士法人タックス&マネジメント 税理士 (平成13年度名古屋校卒業生)	2020年4月1日～ 2022年3月31日(2年)	卒業生 兼 企業等委員
神田 まなみ	岩砂病院・岩砂マタニティ 医師事務作業補助室	2020年4月1日～ 2022年3月31日(2年)	企業等委員
細川 陽平	株式会社 岐阜冠婚葬祭互助会 代表取締役副社長	2020年4月1日～ 2022年3月31日(2年)	企業等委員

※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

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

公表時期: 令和2年7月31日

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	教育目標、特色、校長名、所在地および連絡先、沿革、学生数
(2) 各学科等の教育	教育目標、取得目標資格、合格実績、就職状況、進級の要件、卒業の要件
(3) 教職員	教職員数
(4) 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	学校行事、課外活動(クラブ活動)
(6) 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(奨学生制度など)
(8) 学校の財務	学園財務情報
(9) 学校評価	自己点検・評価、学校関係者評価
(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: https://www.ohara.ac.jp/info/pdf/assessment_info_g_obs.pdf (教育活動その他の学校運営に関する情報)

URL: <https://www.ohara.ac.jp/info/pdf/zaimu.pdf> (学園の財務情報)

URL: https://www.ohara.ac.jp/info/pdf/gifu_obs.pdf (自己点検・自己評価の公表について)

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 ホテル・ウェディング学科) 令和元年度															
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	108		△		○	○		○		
○			ウェディング実務	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。接客に必要な技術につきロールプレイを通して学ぶ。	1 2通	144		△		○	○			○	○
	○		飲料部門実務	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につき実技を交えて学ぶ。	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	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につき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	ホテル・ブライダル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		○	△	○	○		
合計				17科目	2,448単位時間							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
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	17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。