

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																							
名古屋観光専門学校	平成30年3月30日	木村 新太郎	〒460-0008 愛知県名古屋市中区学 5-11-29 (電話) 052-263-6881																							
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																							
学校法人 Adachi 学園	昭和42年1月12日	安達 暁子	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2番地11番地 (電話) 03-5283-6288																							
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	ホテル学科	平成7年文部科学省告示第7号	—																						
学科の目的	本校ホテル学科は、国際社会における観光業界・ホテル業界で必要とされる専門知識と技術の修得にあわせ、ホスピタリティ精神を養う実践的な職業教育を企業と連携し実施。業界に広く貢献し国際社会で活躍できる人材の育成をもって生涯学習の振興に資する事を目的とする。																									
認定年月日	平成28年2月19日																									
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																				
2年	120単位	26単位	68単位	36単位	0単位	4単位																				
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																					
160人	206人	72人	5人	11人	16人																					
学期制度	uRL: https://www.meican.net		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 出席日数+平常点+筆記試験又は実習評価による4段階評価																						
長期休み	■学年始: 4月7日 ■夏季: 7月26日~8月31日 ■冬季: 12月26日~1月6日 ■学年末: 3月20日		卒業・進級条件	所定の過程を納め試験に合格した者について平素の成績及び性向を勘酌し進級および卒業を認める。																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 カウンセリング・家庭訪問		課外活動	■課外活動の種類 野球部・チャリダーサークル・プラスバンドサークル 学園祭実行委員・スポーツ大会実行委員・挨拶委員 地域ボランティア活動 ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和2年度卒業生に関する令和3年3月31日時点の情報)																						
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和2年度卒業生) ホテル業界・リゾート業界 ■就職指導内容 インターンシップ研修・学内企業説明会・個別指導 ■卒業生数: 65人 ■就職希望者数: 63人 ■就職者数: 63人 ■就職率: 100% ■卒業生に占める就職者の割合: 97% ■その他 (令和2年度卒業生に関する令和3年3月31日時点の情報)		主な学修成果(資格・検定等)※3	<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>ホテルビジネス実務検定</td> <td>③</td> <td>63</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>サービス接客検定</td> <td>③</td> <td>63</td> <td>63</td> </tr> <tr> <td>秘書技能検定</td> <td>③</td> <td>63</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td>AWP検定</td> <td>③</td> <td>63</td> <td>60</td> </tr> </tbody> </table> ※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か記載する。 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) ■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			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	ホテルビジネス実務検定	③	63	55	サービス接客検定	③	63	63	秘書技能検定	③	63	58	AWP検定	③	63	60
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																							
ホテルビジネス実務検定	③	63	55																							
サービス接客検定	③	63	63																							
秘書技能検定	③	63	58																							
AWP検定	③	63	60																							
中途退学の現状	■中途退学者 6名 令和2年4月1日時点において、在学者173名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者167名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 精神疾患 ■中退防止・中退者支援のための取組 心の相談室(メンタルヘルスセミナー)の常駐 学科長+担任+保護者 三者連携による見守りサポート、家庭訪問・休学・転科の実施		■中退率 3.4%																							
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 【有】無 ・校友会学費支援金制度 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象【非給付対象】																									
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: 有【無】																									
当該学科のホームページURL	URL: https://www.meican.net																									

(留意事項)

- 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
- 就職等の状況(※2)
「就職率」及び「卒業生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生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科第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、聴講生、科目履修生、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「卒業生に占める就職者の割合」の定義について
 ①「卒業生に占める就職者の割合」とは、全卒業生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、報酬その他通常の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等につ
- 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

各分野のエキスパートになる為の「専門知識・技術の習得」と「教養豊かな人間を形成する教育」により社会人基礎力・人間力・基礎学力を基本とし、専門知識・技術の取得と実務への適応力、自己啓発・自己形成の意欲向上、社会貢献できる人材を育成する授業カリキュラムの編成をおこなう。授業カリキュラムの編成にあたり、本校の教員のみならず、外部の企業・業界の有職者と連携し、より実践的な授業科目の動向を含めた授業内容の改善を行う事を基本方針とする。

(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

委員会は校長の下に組織され、教育基本法、学校教育法及び専修学校設置基準、および本校の定める諸規定に基づき、授業カリキュラムの編成をおこなう。委員会における意志決定の過程は学科長より授業カリキュラムの説明を行い、委員会により授業科目の開設及び廃止や授業科目の実施内容の改善等を審議、委員会における議決内容については、校長により取りまとめを行い学則・授業カリキュラム等の変更に関する諸手続きを経て翌年度以降における授業カリキュラムとして実施。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年5月31日現在

名前	所属	任期	種別
川添 恭介	公益財団法人 名古屋コンベンションビューロー	令和3年4月1日～ 令和7年3月31日(4年)	①
平井 久志	株式会社 キャッスルサービス	令和3年4月1日～ 令和7年3月31日(4年)	③

※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、

(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 (9月、2月)

(開催日時(実績))

第15回 令和2年9月28日 13:30～15:30

第16回 令和3年2月22日 17:30～19:30

(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

ホテル・観光業界では、長引くコロナ禍の中 リモートによる営業活動・接客業務が必須となり(ITスキル)と(語学スキル)に優れた人材が求められる。これに伴い学校では、ITの知識のみならず(ネットワーク・リモート・SNS)を使った実習授業を増やし技術修得と第二外国語として外国人講師による「中国語」「韓国語」の授業を再編成・実施。アフターコロナを見据えた人材育成を進める。

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

企業との連携により、学生は実際の現場にて「真の職業人」になる為の実践的スキル・資質の向上を図る。企業側は将来の人材の確保及び運営管理の向上を図る為の人事管理の一環をなすという目的のもと働くことの意義および実社会の組織構造と動向を理解させ、専門教育科目を学ぶ意義を再確認させつつ将来の職業選択に向けての準備をさせることを目的とし本校と企業が連携を図り産学のパイプを構築する事を基本方針とする。

(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

学生の職業に必要な実践的かつ専門的な能力を育成するため、実習・演習等において当該企業との連携により企業実習授業をおこなう。企業実習授業において事前の打ち合わせを綿密に行い実習授業内容・成果目標や評価方法を明確にすることにより、実践的な職業教育の質の確保による学生の知識・技術の向上を図る。

(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
ホテル実習	ベトナムメイクアップ及び宴会準備、その他バックヤードで現場研修を行いホテルの裏舞台の業務の大切さを学ぶ。	株式会社キャッスルサービス
ホテル実務	リゾートホテルにて1ヶ月間の現場研修を行い、現場の厳しさ、やりがい楽しさを学び現場力を養う。	リゾートトラスト株式会社 鈴鹿サーキットホテル

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

企業と連携した研修は、教員に対して職務の遂行に必要な知識・技術を修得させ、その職務の遂行に必要な教員の能力・資質等の向上を図る事を基本方針とする。また、研修は学校長により計画・実施され、教員の勤務年数や性行を学生アンケートと学生取得資格率・就職率等により総合的に判断し、当該教員に必要と思われる研修を受けさせるよう配慮し、教員はその研修に対し企業の指導が効果的に実施されるよう従い、自身の知識・技術の向上に努めなければならない。

(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

研修名「接客サービス・接客マナー向上研修」(連携企業等:株式会社インソース)

期間:令和2年6月12日(金) 対象:ホテル学科職員

内容:コロナ禍における新しい接客サービスのあり方

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「メンタルケア学生指導勉強会」(連携企業等:臨床心理士 戸田先生)

期間:令和2年4月3日(金) 対象:名古屋観光専門学校 全職員

内容:あらゆるタイプ別への理解や対処法、親御様との連携方法を学びます。

(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

研修名:コロナ後の観光業界展望を考える(連携企業等:愛知コンベンションビューロー職員)

期間:令和2年9月12日(土) 対象:名古屋観光専門学校 全職員

内容:愛知県の観光業界を支援するコンベンションビューローによる業界展望研修会を本校とリモートにて実施
アフターコロナに求められる人材育成についての研修を受ける

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:教共創コーチング リモートセミナー(連携企業等:株式会社コーチングシステムズ)

期間:令和2年11月28日(土) 対象:ホテル学科教職員

内容:勤務年数・スキル別指導方法や、フォロー体制の見直しについての講習

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

「学校点検・自己評価」をもとに企業・業界、卒業生や地域住民を含めた「学校関係者評価」を実施しホームページ上で公開を行うとともに、その結果を踏まえた学校運営の改善に取組み本校学生が質の高い実践的な職業教育を享受できるよう学校運営の改善と充実を目指す事を基本方針とする。

(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 学校の理念・目的・育成人材像はさだめられているか
(2) 学校運営	ニーズに向けて方向づけられているか
(3) 教育活動	1 教育理念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
(4) 学修成果	1 就職率の向上がはかられているか
(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
(6) 教育環境	1 施設・設備は教育の必要性に十分対応できるよう整備されているか
(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
(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
(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
(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
(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

未曾有の事態となる(コロナパンデミック)における学校・教育現場の「危機管理体制」の見直しの必要性を実感する中(衛生管理)(休校処置)(分散授業)(リモート授業)等 コロナ感染予防処置を講じてきたが、根本からの教育システムの見直しが急務である全職員と関連業界の企業様・地域周辺住民の方 全てのお力を借りて新しい学校づくりに着手しました。(衛)

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
早川 佳宏	名古屋クレストンホテル	平成29年4月1日～ 令和3年3月31日(4年)	企業
久保田 一成	税理士法人 横須賀・久保田	平成29年4月1日～ 令和3年3月31日(4年)	税理士
本庄 高博	名古屋観光専門学校 校友会	平成29年4月1日～ 令和3年3月31日(4年)	卒業生
田島 治郎	栄東町づくりの会	平成29年4月1日～ 令和3年3月31日(4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

(ホームページ)(広報誌等の刊行物)にて 毎年度(5月～9月末まで)に公表

URL: <http://www.nag.ac.jp/evaluation/>

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

産業界のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善をする意図がある。その他、地域住民等に情報公開することで地域に関わる取組みの理解支援を得る。また入学検討者等に対し希望する進路・将来進む業界へ合致しているか明確に示すことや進路指導の活用に資することを基本方針とする。

(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	1 校長名
(2) 各学科等の教育	6 組織図
(3) 教職員	1 教職員人数・構成
(4) キャリア教育・実践的職業教育	1 就職支援等の取組
(5) 様々な教育活動・教育環境	1 学校行事
(6) 学生の生活支援	1 心のケア
(7) 学生納付金・修学支援	1 学費
(8) 学校の財務	1 貸借対照表
(9) 学校評価	1 自己評価報告書
(10) 国際連携の状況	0
(11) その他	0

※(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)(広報誌等の刊行物)にて 毎年度(5月～9月末まで)に公表

URL: <http://www.nag.ac.jp/evaluation/>

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 ホテル学科) 令和2年度

分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	校内	校外	専任	兼任	
○				パソコン実習	パソコンを使用した実習授業です。ワードから始め、エクセル表計算、そしてインターネットの活用方法に至るまでを学習します。	1通	64	4		○	○			○	
○				英検対策	実用英語検定対策の授業です。問題演習を繰り返すことにより個々の語学力のレベルアップに努めます。(実用英語検定 対応科目)	1通	96	6		○	○			○	
○				TOEIC	就職時の英語力評価にも用いられる世界基準の英語検定・TOEICのテスト様式を理解し、本番のテストに備えます。	1通	128	8		○	○			○	
○				英会話	外国のお客様と接する際に必要な、実務的英会話をネイティブ講師のもとで学習します。	1通 2通	64	4		○	○			○	
○				第二外国語	訪日外国人観光客の中でもめざましい伸びを見せている中国・韓国からのお客様をもてなすために必要な中国語・韓国語を基礎から学びます。	2通	64	4		○	○			○	
○				秘書検定対策	秘書検定対策授業。職業人として大切なマナーを身につけます。	1通	32	2		○	○			○	
○				ビジネスマナー	ビジネス社会に必要なスキルを習得します。	1通	32	2		○	○			○	
○				接客サービス	「サービス接客検定」受験を通じて社会人として通用するよう、言葉遣いや身だしなみについて学習します。	2通	32	2		○	○			○	
○				会社実務	会社での電話対応・ビジネス文書のやりとり・接客技法等について学習します。	2通	32	2		○	○			○	
○				一般教養対策	就職筆記試験における一般常識テスト・論作文テスト対策の授業です。論作文については自己啓発に関する様々なテーマで学習します。	1通 2通	64	4		○	○			○	
○				ホテル概論	ホテルの定義や歴史、組織や業務の特徴などホテル業全般について学習します。	1通	32	2	○		○			○	
○				ホスピタリティーマインド	ホスピタリティ産業に従事するすべてのスタッフが身につけるべきマインドを習得します。	1通	64	4	○		○			○	
○				マナープロトコール	社会人として必要なビジネスマナーや異文化交流の基本を学び、マナープロトコール検定3級取得を目指す。	1通	32	2		○	○			○	
○				ホテル実習	市内シティホテルでベットのメイキング及び宴会スタンバイその他バックヤードで現場研修を行い、ホテルの裏舞台の業務の大切さを学ぶ。	1通	64	4			○	○		○	○
○				ホテル実務	夏休み期間にリゾートホテルにて1か月間の現場実習を行い、現場の厳しさ、やりがい、楽しさを学び、現場力を養う。	1通	64	4			○	○		○	○
○				宴会・婚礼基礎知識	一般宴会・婚礼の種類、宴会予約の業務の流れ、見積書の作成、宴会サービスの業務の流れを学習します。	1通	32	2		○	○			○	
○				料理・料飲基礎知識	料理・飲料の知識は、飲食業には不可欠。世界各国の料理・お酒の歴史から製造法、サービススタイルまで幅広く学習します。	1通	64	4		○	○			○	
○				料飲サービス実習	テーブルセッティングやトレイの扱いなどのレストランサービスや飲料メニューなどについて学習します。	1通	32	2			○	○		○	
○				食品衛生管理学	食品の不注意な取り扱いによって発生する食中毒とその防止法について学びます。食品の安全を確保するために制定されている法令について学習します。	1通	32	2	○		○			○	
○				ホテルビジネス検定対策	ホテルビジネス検定試験ベーシック2級、1級の対策授業。	1通 2通	64	4		○	○			○	
○				ホテル総論	ホテルビジネス検定試験ベーシック1級の対策授業。	2通	32	2	○		○			○	
○				ホスピタリティサービス	ビジネス社会の中での「ホスピタリティマインド」の必要性を具体例を示しながら、これから社会人となるために必要な心構えを学習し身につけます。	2通	64	4		○	○			○	
○				レストラン実習	レストランでのサービス方法や実務を基礎から応用まで学びます。	2通	64	4			○	○		○	
○				HRS検定対策	レストランサービス技能検定3級(国家資格)の取得を目指します。	2通	64	4		○	○			○	
○				ホテルイベントプランニング	ホテルでは、客室・レストラン・宴会・婚礼などを利用した企画商品の立案と作成の基礎を学習します。	2通	64	4	○		○			○	
○				オリジナルホテル制作	卒業制作として「オリジナルホテル」のレポート作成を行います。	2通	64	4		○	○			○	
○				宴会・婚礼管理	経営状態を数字で把握することは、管理職の必須業務。将来に備えて、営業状況を数値化する基本を学習します。	2通	64	4	○		○			○	
○				ホテルイングリッシュ	ホテルやレストランで使う英語を、サービス・スタッフ両方の立場で学習します。	2通	128	8		○	○			○	
○				宿泊基礎知識	宿泊部門のフロントオフィス、フロントサービスの仕事の流れに沿って業務内容について学習します。	1通	32	2	○		○			○	
○				フロント実習	接客用語、言葉づかい、接客動作の基本、チェックインからチェックアウト、電話予約等実技を通して学習します。	1通 2通	96	6			○	○		○	
○				オペラ実習	実際にホテルフロントで使用されている「オペラ」を使って、予約業務から顧客管理などを学習します。	2通	64	4			○	○		○	

○	サービス介助士	ホスピタリティ業界に必要なサービス介助士資格にむけて学習します。	2 通	32	2	○	○	○		
○	バーテンダー実習	洋酒の知識からバーテンダーとして必要な技術、心構え、会話力を実習を通して学習します。	1 2 通	96	6		○	○		○
○	スピリッツ概論	バーテンダーに必要なウイスキーの知識を幅広く学ぶ。	1 通	32	4	○		○		○
○	フルーツ カッティング実習	基本的なカッティングを学び フルーツに慣れ親しむ。	2 通	32	4		○	○		○
○	カクテル概論	バーテンダーに必要なカクテルの知識を幅広く学ぶ。	2 通	64	2	○		○		○
○	ワイン概論	バーテンダーに必要なワインの知識を幅広く学ぶ。	2 通	32	2	○		○		○
合計				37 科目	2112 単位時間(120 単位)					

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件	： 所定の課程を修了し試験に合格した者について平素の成績及び性行を勘酌して認める。	1 学年の学期区分	2 期
履修方法	： 2年間4期制の授業を受講 所定の単位数を取得しなければならない。	1 学期の授業期間	16 週