

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			
大阪YMCA 国際専門学校	昭和55年3月31日	佐藤 裕幸	〒550-0001 大阪市西区土佐堀1丁目5番6号 (電話) 06-6441-0892			
設 置 者 名	設立認可年月日	代 表 者 名	所 在 地			
学校法人 大阪YMCA	昭和29年6月19日	理事長 末岡 祥弘	〒550-0001 大阪市西区土佐堀1丁目5番6号 (電話) 06-6441-0894			
目的	国際水準の英語力・スキル・マナー・ホスピタリティ精神を身につけて、ホテル業務に必要な実践的かつ専門的な能力を育成し、人生を自分で切り拓く力を有する人材となる基礎力を育成する。					
分野	課程名	学 科 名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
商業実務	ビジネス 専門課程	国際ホテル学科	2年(昼)	1972単位時間	平成6年文部科学 大臣告示第200号	-
教育課程	講義	演習	実験	実習	実技	
	1029単位時間 (又は単位)	733単位時間 (又は単位)	0単位時間 (又は単位)	350単位時間 (又は単位)	70単位時間 (又は単位)	
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
80人	67人	5人	22人	27人		
学期制度	■1学期： 4月1日～9月30日 ■2学期： 10月1日～3月31日 ■1学期： 10月1日～3月31日 ■2学期： 4月1日～9月30日			成績評価	■成績表 有 ■成績評価の基準・方法について 各教科内容に応じて評価項目を設定し評価する。	
長期休み	■学年始め：4月1日/10月1日 ■夏 季：7月26日～8月31日 ■冬 季：12月20日～1月5日 ■学 年 末：3月31日/9月30日			卒業・進級条件	卒業条件 本校所定の課程を終了し、試験を合格し、出席日数を満たすこと	
生徒指導	■クラス担任制 有 ■長期欠席者への指導等の対応 担任が本人、保護者と定期的に連絡をとる。授業のプリント、配布物を送付し、復帰時に備える。			課外活動	■課外活動の種類 ボランティア活動(ボランティアチューター、視覚障害者外出補助他) ■サークル活動 無	
就職等の状況	■主な就職先、業界等 大阪を中心としたシティーホテルおよびリゾートホテル ■就職率 ^{*1} 92% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{*2} 64% ■その他 の卒業生進路は進学、留学等 (平成25年度卒業者に関する平成26年5月時点の情報)			主な資格・検定		

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 5名 ■中退率 8.6 %</p> <p>春期生 平成25年4月1日在学者 41名 (平成25年4月入学者を含む) 平成26年3月31日在学者 38名 (平成26年3月卒業生を含む)</p> <p>秋期生 平成25年10月1日在学者 17名 (平成25年10月入学者を含む) 平成26年9月30日在学者 14名 (平成26年9月卒業生を含む)</p> <p>■中途退学の主な理由 就職2名、進学2名、帰国1名</p> <p>■中退防止のための取組 上記のような進路変更相談に適切な助言、必要なバックアップを行う。</p>
<p>ホームページ</p>	<p>URL: http://osaka-ymca-college.jp/</p>

※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」の定義による。

- 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とする。
- ②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（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）をいう。
- ③「就職率」における「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」などを希望する者は含まない。

※「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ている。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、別科の学生は除いている。

※2 「学校基本調査」の定義による。

全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「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う。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ない（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。）

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

- ① ホテル業界における人材の専門性に関する動向、地域の産業振興の方向性、必要な実務に関する知識、技能等を十分に把握、分析したうえで、当該専門課程の教育を施すにふさわしい授業科目の開設、授業内容・方法の改善・工夫を行い、企業の要請を十分に活かしつつ、実践的かつ専門的な職業教育を主体的に行うために「教育課程編成委員会」を設置する。
- ② 「教育課程編成委員会」を構成する委員は、上記の目的を十分に果たすために学校教職員のほか、ホテル業界に関する知見を有する職業団体、職能団体、公共団体及び学識者等の役職員から広く選任し構成する。
- ③ 「教育課程編成委員会」は、業界の求める最新の知識技術や、これから必要となってくるトピックの採用及び最先端の現場での業務内容を加味し、求められる教育内容の編成を行うために組織される。そのため、その課程の編成には、卒業時に求められる専門職像とその後の完成像を明らかにし、業界で求められる新しい知識技術や、現状の採用ではそのボリュームに過不足があると判断されるトピックを視野に入れながら日々の教育活動に求められる事柄を検討し、生徒のレベルと到達すべきレベルの両方を視野に入れて、企業との密接な連携における具体的な教育課程の編成に取り組み、その評価の視点を定め、次回の編成に活かせるようにすることを大切に行い、PDCAサイクルを組織的に行えるようにする。
- ④ 「教育課程編成委員会」委員の所属先以外の企業に対しても、実習等の連携を通してヒヤリングを行い、その結果を授業科目の開設、授業内容・方法の改善・工夫に活用する。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成27年3月10日現在

名 前	所 属
鯛 弘	関西YMCA交流会
金子 順一	株式会社JAPAN・SIQ協会
高月 璋介	高月プランニングラボ株式会社
琴野 尚美	スイスホテル南海大阪
段野 大	株式会社関西東急イン大阪東急イン
佐藤 裕幸	大阪YMCA国際専門学校
山佐 亜津子	大阪YMCA国際専門学校
片岡 千賀子	大阪YMCA国際専門学校
大石 英良	大阪YMCA国際専門学校

(開催日時)

第1回 平成26年8月28日 18:30~19:30

第2回 平成27年1月20日 18:30~19:30

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

企業等との連携による実習・演習等を行う上で、学校及び企業等双方におけるメリットを考慮し、企業の要請を活かすことでこれを行うことにより、ホテル業務に必要な実践的かつ専門的な能力を育成し、人生を自分で切り拓く力を有する人材となる基礎力を持つ生徒を育成することを目的として、以下のメリット及びねらいに沿った実習・演習等を行うことを基本方針とする。

【メリット】

- 学校で行っている職業教育について、企業の理解が得られ、専門教育の活性化を図ることができる。
- 教員自身も地域の実践的な技術等の実態を学び、研修的な役割を果たすことができる。
- 社会に出て即戦力となる実践的技術・技能が身につく。社会人として望ましい職業観、勤労観が一層醸成される。
- 企業等においては意欲ある学生を採用することができる。早期から企業等が求める人材を育成することができる。他

【ねらい】

- 企業実習を通して、働く意義を理解するとともに職業人の誇りを感じ得て、社会参加に積極的な学生の意欲・態度や勤労観、職業観を育成する。
- 地域のホテル産業・企業とのパートナーシップを確立するとともに、地域のホテル産業・企業が求める人材を育成し、その発展に資する。
- 学校教育を活性化するとともに、地域企業の雇用の発掘や学生の就職機会の拡大を促進し、ホテル産業の振興を図る。他

科目名	科目概要	連携企業等
ホテル実習	ホテルで実習生として経験を重ね実践力を向上させる。	
ホテル総合演習	スタンダードマナー実践の場を学生たちが計画立案実行する過程を通して、ホテルマンの素養を養う。	スイスホテル南海大阪 株式会社近鉄ホテルシステムズ 株式会社王宮道頓堀ホテル
「レストランサービス技能検定」対策	レストランサービス技能検定3級取得対策	株式会社ロイヤルホテル
レストランサービス	レストランの種類とサービス業務について実践的知識と技術を習得する。	株式会社ロイヤルホテル 株式会社バンプランニング海遊館 ウェディング
フロントサービス	フロントオフィスの機能とサービス業務を習得する。	株式会社ロイヤルホテル
ブライダル総論	ブライダル業界の現状を学び、実務知識を養う。	株式会社ロイヤルホテル 株式会社バンプランニング海遊館 ウェディング

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

- ①専攻分野における実務に関する知識、技術及び、授業及び学生に対する指導力等の修得・向上を目的とする。
- ②教育課程編成委員会を設置し、業界の動向を把握のうえ同委員会の意見をもとに研修計画を改善し、必要な研修を実施する。
研修の成果を授業及び学生指導に活かす、PDC Aサイクルを組織的に行なえるようにする。
- ③研修は、本校の教職員研修規程に基づき、教員の職務経験や能力、担当する授業科目や担当業務に応じて計画的に受講させる。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成27年3月10日現在

名前	所属
鯛 弘	関西YMCA 交流会
金子 順一	株式会社 JAPAN・SIQ 協会
高月 璋介	高月プランニングラボ株式会社
琴野 尚美	スイスホテル南海大阪
段野 大	株式会社関西東急イン大阪東急イン
佐藤 裕幸	大阪YMCA 国際専門学校
山佐 亜津子	大阪YMCA 国際専門学校
片岡 千賀子	大阪YMCA 国際専門学校
大石 英良	大阪YMCA 国際専門学校

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: <http://osaka-ymca-college.jp/>

5. 情報提供

(情報提供の方法)

本校ホームページ URL: <http://osaka-ymca-college.jp/>

授業科目等の概要

(ビジネス専門課程国際ホテル学科) 平成26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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技
○			キリスト教倫理	YMCA の理念を通して、社会人としての精神的・実践的な備えを行う。	1 通	35	35	○		
○			就職対策演習	各人の職業観を確立し職業選択と決定に必要な知識ノウハウを学ぶ。	1 通	35	35	△	○	
○			就職対策演習	各人の職業観を確立し職業選択と決定に必要な知識ノウハウを学ぶ。	2 前	17	17	△	○	
○			クラスアワー	様々な活動を通して自己の確立を図る。	1 通	35	35	△	○	
○			クラスアワー	様々な活動を通して自己の確立を図る。	2 通	35	35	△	○	
○			Listening I	耳から入る情報を正確に理解する訓練	1 通	35	35	△	○	
○			Listening II	耳から入る情報を正確に理解する訓練	2 通	35	35	△	○	
○			English Arts I	発音、語彙力、談話構成力、ライティング能力等総合的な能力を養成する。	1 通	70	70	○	△	
○			English Arts II	発音、語彙力、談話構成力、ライティング能力等総合的な能力を養成する。	2 通	70	70	○	△	
○			Reading I	レベルに合わせた教材を用いて予習を原則とした講読を行う。	1 通	35	35	○	△	
○			Reading II	レベルに合わせた教材を用いて予習を原則とした講読を行う。	2 通	35	35	○	△	
○			Grammar	レベルに合わせて英語文法力を高める。	1 通	35	35	○	△	
○			英文ワープロ	コンピュータ基本ソフトウェアの操作とキーボード入力を身につける。	1 前	51	51	△	○	
○			パワーポイント演習	効果的なプレゼンテーションを行うためパワーポイント操作技術を習得する。	1 後	18	18	△	○	
○			日本語ワープロ I	ビジネス文書の作成を中心に様々なレイアウトの文書作成方法を習得する。	1 後	36	36	△	○	
○			日本語ワープロ II	ビジネス文書の作成を中心に様々なレイアウトの文書作成方法を習得する。	2 通	70	70	△	○	
○			コンピュータ演習 I	表計算に関する知識と技術を習得する。	1 後	36	36	△	○	
○			コンピュータ演習 II	表計算に関する知識と技術を習得する。	2 通	70	70	△	○	
○			ビジネスマナー	社会人として必要なマナーとルールを十分理解し、身につける。	1 通	35	35	○	△	

○		日本語表現法	日本語の正しい表現法と所作を身につける。	1 通	35	35	○	△	
○		異文化コミュニケーション	日本文化と外国文化の基本的知識を学び、受容と分析、適切な理解力などの総合的な能力を養う。	1 前	17	17	○		
○		ホテル概論	ホテル各部門の概要を学び全体像を把握して将来展望を探る。	1 通	35	35	○		
○		フランス語Ⅰ	ホテルの現場に必要なフランス語を学び、フランス文化理解を深める。	1 通	35	35	△	○	
○		フランス語Ⅱ	ホテルの現場に必要なフランス語を学び、フランス文化理解を深める。	2 前	17	17	△	○	
○		ホテル英会話Ⅰ	ホテルのサービスに必要な英会話力を育成するレストランサービス技能検定3級取得対策。	1 前	17	17	△	○	
○		ホテル英会話Ⅱ	ホテルのサービスに必要な英会話力を育成するレストランサービス技能検定3級取得対策。	2 後	17	17	△	○	
○		HRS 検定対策Ⅰ	レストランサービス技能検定3級取得対策。	1 後	36	36	○	△	
○		HRS 検定対策Ⅱ	レストランサービス技能検定3級取得対策。	2 前	34	34	○	△	
○		ブライダル総論	ブライダル業界の現状を学び、実務知識を養う。	1 通	70	70	○	△	
○		フロントサービス	フロントオフィスの機能とサービス業務を習得する。	1 通	35	35	○	△	
○		レストランサービス	レストランの種類とサービス業務について実践的知識と技術を習得する。	1 通	70	70	○	△	
○		接遇マナー	ホテルサービスに必要なマナーと知識及びサービスマインドを身につける。	1 前	17	17	○	△	
○		観光英検対策	観光英検2級合格を目標として観光に役立つ英語力を養う。	1 通	35	35	△	○	
○		ホテル総合演習	スタンダードマナー実践の場を学生が計画立案実行する過程を通してホテルマンの素養を養う。	1 通	35	35	△	○	
○		ホテル総合演習	スタンダードマナー実践の場を学生が計画立案実行する過程を通してホテルマンの素養を養う。	2 通	35	35	△	○	
○		ホテル実習	ホテルで実習生として経験を重ね実践力を向上させる。	1 通	175	175	△		○
○		ホテル実習	ホテルで実習生として経験を重ね実践力を向上させる。	2 通	175	175	△		○
○		現代国際事情	新聞を読み解き国際情勢について学び国際社会への対応能力を養成する。	2 通	35	35	○		
○		TOEIC	TOEIC 対策を通して国際ビジネスに通用するコミュニケーション能力のアップを図る。	2 通	35	35	△	○	
○		異文化ビジネス研究	グローバル人材に必要な国際性と人間性をキーワードに異文化について考察する。	2 通	34	34	○		
○		ホテル事業計画	ホテル事業収支の作成、経営（運営）形態による分類と特長を学ぶ。	2 通	35	35	○		
○		料飲実務	飲料一切の専門知識と管理を習得する	2 後	18	18	○	△	
○		ホテル就職対策	ホテルの就職に必要な情報提供と就職対策を実施する。	2 前	17	17	○		
	○	特別講座	(英語、フランス語、コンピュータ等)選択通常授	1	25	25	○		

			業では学べない分野について学ぶ。	前					
	○	特別講座	(英語、フランス語、コンピュータ等) 選択通常授業では学べない分野について学ぶ。	2 前	25	25	○		
	○	選択(下記講座から70単位)		2 通	70	70			
	○	体育	運動技能を高め健康管理の方法を学ぶ	2 前後	70	70	△		○
	○	Business English	国際取引の仕組みを学びながら国際ビジネスでの諸場面における英語を習得する。	2 前後	70	70	○		
	○	NLP	コミュニケーションツールとして NLP(Meuro Linguistic Programming)を学ぶ。	2 後	36	36	○		△
	○	Happy ヴォイス トレーニング	発声技術を実践的に学びながら多様な自己表現力を身につける。	2 前後	70	70	○	△	
	○	マルチメディア	デジタル周辺機器を駆使し訴求力の高いプレゼンテーション資料作成技術を学ぶ。	2 前	34	34	△	○	
合計			46 科目	1972 単位時間 (単位)					