

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								
経専北海道観光専門学校	平成21年6月21日	中田 靖泰	〒005-0003 札幌市南区澄川3条6丁目4-3 (電話) 011-837-0200								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地								
学校法人経専学園	昭和48年4月24日	倉田 恵	〒005-0003 札幌市南区澄川3条6丁目4-8 (電話) 011-824-1000								
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	観光サービス学科(留学ツーリズム・イングリッシュ科 リゾート・テーマパーク専攻)	平成22年文部科学省告示第152号								
学科の目的	本校は、教育基本法及び学校教育法に則り、観光業界に幅広く携わる有能な人材を育成するとともに、ホスピタリティ精神を身につけた国際人を育成することによって、観光業界の発展に寄与す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間又は総単位数	講義	演習 実習 実験 実技								
2年	昼間 1910時間	632時間	54時間 1224時間 時間 時間								
生徒総定員	生徒定員	留学生数(生徒定員の内数)	専任教員数 兼任教員数 総教員数								
358人	3人	0人	3人 25人 28人								
学期制度	■前期: 4月1日～9月30日 ■後期: 10月1日～3月31日	成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 前期・後期において試験を実施し100点を満点として50点以上をもって合格とする								
長期休み	■学年始: 4月1日 ■夏季: 7月18日～8月20日 ■冬季: 12月18日～1月21日 ■学年末: 3月31日	卒業・進級条件	学年ごとに修了すべき科目について試験を行い合格者に対して当該科目の終了を認定する。但し、学年ごとの総授業時間の90%以上を出席していなければならない。								
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 年間2回以上の個別面談を行い、学修状況の確認、就職指導を行っている。	課外活動	■課外活動の種類 特に無し								
就職等の状況※2	■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生) ホテル業界 ■就職指導内容 履歴書の書き方、面接練習、挨拶マナー指導など ■卒業者数 : 1 人 ■就職希望者数 : 1 人 ■就職者数 : 1 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 (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)	主な学修成果(資格・検定等)※3	■サークル活動: 無 ■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>1人</td> <td>1人</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	レストランサービス技能検定3級	②	1人	1人
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	1人	1人								
中途退学の現状	■中途退学者 0 名 平成29年4月1日時点において、在学者5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5名(平成30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 担任体制による定期的個別面談の実施、スクールカウンセラーの配置など	■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(無) ※有の場合、制度内容を記入 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象・実給付対象 ※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: 有(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	http://www.keisen-kankou/										

(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生の「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から除したものをいいます。

②「就職希望者」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れません。

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、賞金、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等について記載します。

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。

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

本校教育理念及び教育方針・指針に基づき、教育養成において指導力の向上を図りキャリア教育に関する必要な知識や指導方法を習得させるために「教職員研修」を実施する。

- ・産業団体や協会等が開催する講演会や研修に教員を派遣する。
- ・教育支援活動として協力いただいている企業と連携し、「必要とされる専門知識・技能の習得」等についての意見交換会を実施する

(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

研修名	対象	概要	主催企業	実施時期
JALアカデミー研修	教員	就職試験を控えているエアライン科2年生を対象に東京にて、面接対策セミナーに同行し、オブザーバーとして5時間程度のセミナーを聴講する。セミナーを通して、面接マナー、面接質問に対する受け答え内容の指導方法並びに学生のレベルの把握に役立てる。	日本航空	H30.1.30
ホテルジャック	教員	実際のホテルの一部を借りての運営を通し、各部門における運営方法・ポリシーを学ぶ。また、卒業生も多く集まる機会のため、業界情報の収集を行う。	プレミアムホテル	H29.10.19
プライダルツアー	教員	現在のプライダル業界におけるプライダル運営方法・最新事情を理解し、学生に与える授業内容の更新に役立てる。また、市内のプライダル事情の情報を集め、アルバイト斡旋・就職斡旋に対し、業界の求める人物を育てることに役立てる。	プライダルハウスピビ	H29.5.18
添乗研修	教員	添乗実務を行う研修旅行において、現役添乗員と一緒に同行し現場においての指導方法並びに今後の指導に役立てることを目的とする。	(株)TEI	H29.5.25

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名	対象	概要	主催企業	実施時期
教員研修	教員	専修学校専門課程における職業教育の水準の維持向上を図る為、教育関連に即した講師から講義を受講することにより、授業方法、学生指導に役立たせる。	北海道専修学校各種学校連合会	H29.7.21

(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	対象	概要	主催企業	実施時期
JALアカデミー研修	教員	就職試験を控えているエアライン科2年生を対象に東京にて、面接対策セミナーに同行し、オブザーバーとして5時間程度のセミナーを聴講する。セミナーを通して、面接マナー、面接質問に対する受け答え内容の指導方法並びに学生のレベルの把握に役立てる。	日本航空	H31.1.30
ホテルジャック	教員	実際のホテルの一部を借りての運営を通し、各部門における運営方法・ポリシーを学ぶ。また、卒業生も多く集まる機会のため、業界情報の収集を行う。	プレミアムホテル	H30.10.18
プライダルツアー	教員	現在のプライダル業界におけるプライダル運営方法・最新事情を理解し、学生に与える授業内容の更新に役立てる。また、市内のプライダル事情の情報を集め、アルバイト斡旋・就職斡旋に対し、業界の求める人物を育てることに役立てる。	プライダルハウスピビ	H30.4.13
添乗研修	教員	添乗実務を行う研修旅行において、現役添乗員と一緒に同行し現場においての指導方法並びに今後の指導に役立てることを目的とする。	(株)TEI	H30.5.28

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名	対象	概要	主催企業	実施時期
教員研修	教員	専修学校専門課程における職業教育の水準の維持向上を図る為、教育関連に即した講師から講義を受講することにより、授業方法、学生指導に役立たせる。	北海道専修学校各種学校連合会	H30.7.24

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

本学は、常に教育水準の向上を図り、本学の目的及び社会的使命を達成するために授業をはじめとする教育活動や教育環境、学校運営の状況について、自己点検・評価はもとより、企業等、学校関係者等が評価に参画する学校関係者評価委員会を設置して客観的な点検及び評価を行う。

(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理念・目的・育成人材像は定められているか ②学校における職業教育の特色は何か ③理念・目的・育成人材像・特色などが学生・業界関係者・保護者等に周知されているか
(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人事、給与に関する規定等は整備されているか
(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 ②授業評価の実施・評価体制はあるか ③成績評価、進級・卒業判定基準は明確になっているか
(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進学率の低減が図られているか

(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 ②学生相談に関する体制は整備されているか ③保護者と適切に連携しているか
(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整備されているか ②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予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ②財務について会計監査が適正に行われているか
(9) 法令等の遵守	①法令、専修学校設置基準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、その保護のために対策がとられているか
(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（公共職業訓練を含む）の受諾等を積極的に実施しているか
(11) 国際交流	

※(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

学校関係者評価委員より、教える側もこちらの常識にとらわれることなく、学生を見て、理解度をはかりながら指導していくことが必要との提案を受け、教育内容の見直し、充実を尚一層図っていくこととした。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年9月3日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
穂積 尚哉	(株)クレオトラベル	平成29年5月1日～平成31年4月30日(2年)	企業等委員
中村 正彦	JR北海道ホテルズ(株)	平成29年5月1日～平成31年4月30日(2年)	卒業生
木田 武	セブンイレブン札幌自衛隊前店	平成30年7月1日～平成32年6月30日	地域住民
能代 茂	学校法人 鶴岡学園 北海道文教大学 明清高等学校	平成30年7月1日～平成32年6月30日	学校長

※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・その他()) 6月

<http://www.keisen-kankou.com/>

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

企業等と組織的連携体制を確保し、より質の高い教育を提供することを目的として、企業等の学校関係者に対し、「専門学校における情報提供等への取り組みに関するガイドライン」に則った情報を積極的に提供する。

(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	「学校所在地、連絡先等」「学校教育目標」
(2) 各学科等の教育	「入学定員」「カリキュラム」「卒業後の進路」「目指す資格」
(3) 教職員	「教員数」
(4) キャリア教育・実践的職業教育	「就職支援等への取り組み状況」
(5) 様々な教育活動・教育環境	「学校行事への取り組み状況」
(6) 学生の生活支援	「学生・生活指導への取り組み状況」
(7) 学生納付金・修学支援	「入学者選抜の方針・方法」「学生納付金の取り扱い」
(8) 学校の財務	「財務諸表等」
(9) 学校評価	「学校関係者評価の結果」
(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

・入学案内 ・ホームページ <http://www.keisen-kankou.com/>

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 観光サービス学科 留学ツーリズム・イングリッシュ科 リゾート・テーマパーク専攻) 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	
○			宿泊概論	ホテルの宿泊部における基本事項の理解を深め、宿泊部門の仕事を把握	1前	22		○			○				○
○			宿泊基礎実務	ホテルスタッフとして身に付けるべき接客、マナー、ホスピタリティに関する実技を習得する	1通	28				○	○				○
○			ホテルシステムA	オペラシステム操作前の用語・基本操作習得授業	1前	11				○	○				○
○			ホテルシステムB	ホテルシステムの中でも世界的に普及しているオペラシステムの操作を把握し、現場での対応性を強化する	1後 2通	50				○	○				○
○			料飲概論	ホテル業界唯一の国家資格であるレストランサービス技能検定3級合格に必要な知識を取得	1通 2前	50		○			○			○	
○			料飲基礎実務	料飲部門のスタッフとしての基本知識・技術を習得し、日常接客業務を行えるようにレーニング	1通 2前	50				○	○			○	
○			総合飲料知識	料飲サービスの基本となる飲料の特性を理解する	1後 2前	28				○	○				○
○			和食検定	日本古来の和食の文化、習慣、サービスを学ぶ。	2通	44		○			○				○
○			ホテルビジネス	ホテルの収入の大半を占める部門（総合施設）においての知識を身に付ける為に必要なH検対策授業。（ホテルの歴史・レストラン・宴会・調理）	1通	28		○			○				○
○			AG-English	英語によるコミュニケーション能力のレベルアップを図り英検上位級テストを受験する	1通 2通	216		○			○				○
○			フレアパーテンディング	現代のバーサービスにおいてカクテルをコミュニケーションツールとしエンターテイメント技術を身につける	1後 2前	28				○	○				○
○			エンターテイメント	リゾート・テーマパークホテルの接客に必要なエンターテイメント性を理解すると共にクリエイターとして人を楽しませる技術身につける	2通	44		○			○				○
○			リゾート研究	リゾートに欠かせないアミューズメントを研究し、施設集客率の上げ方・運営方法などを学び、リゾートスタッフとしての即戦力をつける	2後	22				○	○				○
○			パソコン	業界必須のマイクロオフィスのソフトを理解し、検定合格を目標とする	2通	44				○	○				○
○			SPI-3	就職試験で行われる筆記試験対策授業	1前	22		○			○				○
○			マナー・プロトコール	社会人として知っていなければいけないビジネス知識やマナーの習得	1前	44		○			○				○
○			アクセシブル	身体障がいのあるお客様に対しての基本的な対応（接客姿勢）を学ぶ	2前	11		○			○				○
○			手話	聴力障がいのあるお客様に対しての基本的な対応（接客姿勢）を学ぶ	2通	22		○			○				○
○			パブリックスピーチ	接客に必要な不可欠な正しい敬語や人前での話し方を習得する	1後	6		○		○	○				○

○	サービス接遇	接遇の基本を学び、サービス接遇検定3級資格取得を目的とする	1後	6	○	○	○													
○	接客マナー実務	接客業に従事する者として必要な立ち振る舞いや言葉使い、接遇マナーを身に付ける	1後	3			○	○												
○	就職対策ゼミ	就職内定獲得を目標に、履歴書、志望動機、自己PR、採用試験、面接等のスキルアップ	1通 2前	39	○			○												
○	コミュニケーション心理学	企業側が採用する人材として、最も重要視されるコミュニケーション能力を身につける	2後	22	○				○											
○	業界ゼミ	現役業界人をキャリアモデルとして捉えると同時に、ホテルの現場の新鮮な情報を得て業界への関心を拡大する	1前	11	○					○										
○	総合演習	1年半学習したことを活かし、最後のイベントとなるホテルジャックについてプランニングする	2後	66	○					○	○									
○	HR	必要事項の連絡とクラスコミュニケーション	1通 2通	36	○						○									
○	留学ゼミ	留学前に現地の事情について研究する	1後	15	○							○								
○	留学就職対策	留学後の就職活動の動きを学ぶ	1後	15	○								○							
○	オーストラリア英語対策	留学前に英語のスキルアップを目指す	1後	15	○									○						
○	留学	約2ヶ月間のオーストラリア・メルボルンにて、ホームステイをしながら提携校で英語を学ぶ	1後	330										○						
○	オリエンテーション	入学当初及び進級後のモチベーションを持続させる為、学校ルールの説明に加え、講話を実施する。	1通 2通	40	○										○					
○	Firstステイ研修	実際にお客様としてホテルを利用して、ホテルの機能やホテルスタッフの接客態度を学び、学生生活に必要な心構えや、将来ホテルマンに必要な最低限の心構えやテーブルマナーを身に付ける	1前	16	○											○				
○	Tokyoディスカバリー研修	東京の国際的なシティホテルに宿泊し、北海道では見られない大規模ホテルのサービスや国際性を体験することで、ホテル業界についてより深い知識と理解を得る	1前	32	○															
○	Cocktailコンペティション	創作カクテル競技会の決勝大会として実施する。審査員には業界のプロを招聘し、業界との連携をとる	1前 2前	18	○															
○	Resort研修	北海道のリゾートホテルに宿泊し、リゾートの接客技術を理解する	1前 2前	32																
○	Internshipフリーライブセッション	1年次に行われた企業実習を振り返り2年次の就職	2前	4																
○	ホテルJack研修	ホテル業務についての学習の集大成として、実際のホテルで各業務を担当し、就職に向けての意識を向上させる	2後	16																
○	企業実習	1年間学んだ事の総復習として、実際にホテルで実習し、ホテル業の魅力や仕事の厳しさを知り、就職活動の第一歩とする	1後	360																
○	HRS夏季集中講座	国家資格である、レストラン・サービス技能検定3級資格取得を目的とする検定直前対策授業	2前	24	○															
○	3期集中講座	業界にかかわる様々な知識やトレンドに触れ、体験することで業界の魅力を学び、業界就職時に活用できる実践的な科目	2後	40	○															
合計			40科目		1910単位時間(単位)															

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
前、後期評定「可(50点)」以上、出席率90%以上		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	15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
- 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。