

職業実践専門課程等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	1980/3/31	山根 一毅	〒 550-0001 (住所) 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	1954/6/19	末岡 祥弘	〒 550-0001 (住所) 大阪市西区土佐堀 1 丁目 5 番 6 号 (電話) 06-6441-0894																		
分野	認定課程名	認定学科名	専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度																
商業実務	ビジネス専門課程	国際ホテル学科	平成 6(1994)年度	-	平成26(2014)年度																
学科の目的	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。																				
学科の特徴（取得可能な資格、中退率等）	ホスピタリティ産業に従事するために必要な専門知識・技術を基礎から学びます。 経験豊富な現役のホテルエからプロとしての心構えや技術を学び、ホテルでの実習を通して実践力を高めながら、卒業生ネットワークを活用した特別講義で現場の声を聴き、将来のホテルエへの確実な一歩をサポートする。取得可能な資格として「レストランサービス技能検定」がある。																				
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	※単位時間、単位いずれかに記入 101 単位	13 単位	80 単位	8 単位	単位	単位														
生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数（生徒実員の内数）(B)	留学生割合(B/A)	中退率																	
140 人	88 人	87 人	1 %	3 %																	
就職等の状況	■卒業生数 41 人 ■就職希望者数 36 人 ■就職者数 33 人 ■地元就職者数 23 人 ■就職率 (E/D) 92 % ■就職者に占める地元就職者の割合 (F/E) 70 % ■卒業者に占める就職者の割合 (E/C) 80 % ■進学者数 3 人 ■その他 大阪府以外への就職者10名、その他帰国者1名 (令和 7 年度卒業生に関する令和8年 5 月 1 日時点の情報) ■主な就職先、業界等 (令和7年度卒業生) ホテル業（ザ・リッツ・カールトン大阪、(株)ロイヤルホテル、インターコンチネンタルホテル大阪、フォーシーズンズホテル大阪、ワールド・プランズ・コレクションホテルズ&リゾーツ(株)、エスアイエススターゲイトホテル(株)、パティーナ大阪、グランドプリンスホテル大阪ベイ、キャノピーbyヒルトン大阪梅田、voco大阪セントラル、ブリッジホテルグループ、W大阪、ニューオーサカホテル心斎橋、ホテルオークラ神戸、(株)ネスタリゾート神戸、シャングリ・ラ京都二条城、シックスセンシズ京都、東京エディション虎ノ門・銀座、富士屋ホテル(株)、ワシントンホテルR&B、(株)ココホテルズ、(株)トマルバ、ANAクラウンプラザホテル神戸)																				
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 ※有の場合、例えば以下について任意記載 評価団体： 受害年月： 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	https://www.osakaymca.ac.jp/college																				
企業等と連携した実習等の実施状況（A、Bいずれかに記入）	(B：単位数による算定) <table border="1"> <tr> <td>総単位数</td><td>101 単位</td></tr> <tr> <td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数</td><td>8 単位</td></tr> <tr> <td>うち企業等と連携した演習の単位数</td><td>19 単位</td></tr> <tr> <td>うち必修単位数</td><td>101 単位</td></tr> <tr> <td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数</td><td>8 単位</td></tr> <tr> <td>うち企業等と連携した必修の演習の単位数</td><td>19 単位</td></tr> <tr> <td>(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)</td><td>8 単位</td></tr> </table>							総単位数	101 単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	8 単位	うち企業等と連携した演習の単位数	19 単位	うち必修単位数	101 単位	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数	8 単位	うち企業等と連携した必修の演習の単位数	19 単位	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)	8 単位
総単位数	101 単位																				
うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	8 単位																				
うち企業等と連携した演習の単位数	19 単位																				
うち必修単位数	101 単位																				
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数	8 単位																				
うち企業等と連携した必修の演習の単位数	19 単位																				
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)	8 単位																				
教員の属性（専任教員について記入）	<table border="1"> <tr> <td>① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを合算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)</td><td>1 人</td></tr> <tr> <td>② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)</td><td>2 人</td></tr> <tr> <td>③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)</td><td>0 人</td></tr> <tr> <td>④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)</td><td>0 人</td></tr> <tr> <td>⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td><td>1 人</td></tr> <tr> <td>計</td><td>4 人</td></tr> </table> <table border="1"> <tr> <td>上記①～⑤のうち、実務家教員（分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定）の数</td><td>1 人</td></tr> </table>							① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを合算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)	1 人	② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)	2 人	③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)	0 人	④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)	0 人	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)	1 人	計	4 人	上記①～⑤のうち、実務家教員（分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定）の数	1 人
① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを合算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)	1 人																				
② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)	2 人																				
③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)	0 人																				
④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)	0 人																				
⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)	1 人																				
計	4 人																				
上記①～⑤のうち、実務家教員（分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定）の数	1 人																				

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 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。

(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

- ・本校学校長の召集のもとに教育課程編成委員会を開催する。
- ・教育課程編成委員会では、教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫を含む。以下同じ)に活かすことを目的に、前項基本方針③に掲げる事項を審議する。
- ・審議により得た助言、提案をいかし、教育課程の編成の改善を学校として検討・決定し、改善を実行する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

名 前	所 属	令和7年4月1日現在	
		任期	種別
若松 直	行政書士法人第一総合事務所	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	①
小川 淳一	合同会社HR研究会	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	③
田中 幸絵	グランドプリンスホテル大阪ベイ	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	③

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「－」を記載してください。)

- 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(8月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和8年3月2日 10:30～12:00

第2回 令和8年8月4日 10:30～12:00

(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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

①本校の学生構成は留学生が9割で日本人学生が1割である。留学生は自分から積極的にコミュニケーションを取り、日本人学生は同調性が高い。ホテルは自分からコミュニケーションを取らなければならない業種であるから、留学生と日本人が共に学ぶことの相乗効果は大きい。

②観光業界に必要とされるDX人材育成のための実証授業を実践的な職業教育を行う専修学校のコンソーシアムとして実施した。実際のフィールドを使い、実務家自身が事業を行うプロセスを実践することを通じて、学生は事業に対するモチベーションの向上や新しいソフトを使い進める力、マーケティング知識の向上に繋がった。地域産業の発展を支える専修学校として、変化する時代が求めるものに対して、マーケティングを軸に学生・企業・教員が共に学びあい教え合う演習の効果を確認した。

③2030年の夢洲IR開業を見据え、留学生は高度な語学力に加え、多様な文化に応える世界水準のおもてなしと日本文化の理解を深めることが重要である。国籍を超えた高品質な接客力と地域魅力を伝える発信力を養い、大阪YMCAでの学びを通じ、世界と大阪を結ぶホテルマンとして貢献できるよう準備を重ねる。

④大阪YMCAが外国ルーツの生徒支援のパイオニアとして、高校からの継続的な進学ルートを確立し、将来を見据えたキャリア形成を支える。入学後も生活・学習面での多面的なフォローを行い、個々の文化的背景を尊重しながら安心して学べる環境を提し、国際都市・大阪の未来を担う高度なグローバル人材の育成に貢献する。

⑤慢性的な人材不足であるホテル業界への送り出しは単なる人材の補填ではなく、大阪YMCAのホテルコースが実施しているホテルの知識や業務だけではなくホテルで働くにふさわしい人間教育に重きを置いた人材育成を継続する必要がある。産学協働による人材育成を推進している中、YMCAはグループワークの授業が多く、また対外的なボランティア活動が日常的で助け合いができる学生が多い。実習に来てくれる学生も就職してくれる卒業生も総じて真面目というのも特長である。これからも人間教育を続けていきたい。

⑥「特定技能」資格に対する理解を深めるセミナーを定期的に開催した。本校は「技術・人文知識・国際業務」取得を主流とするが、両者のメリット・デメリットを学生自身が考察してキャリア選択肢を広める上で有効であった。特定技能2号についても理解を深めていく。

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】

- ・実際の・実践的な教育を補うことができる。
- ・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。
- ・学生の就職の促進が期待できる。
- ・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。
- ・異世代の人々とのふれあいや交流等を通して、社会人として必要なコミュニケーション能力、地域への愛着が養われる。
- ・ホテル業務の仕事内容を知り、就職後のミスマッチを防止することができる。
- ・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。
- ・企業等での教育・訓練と雇用とを結び付けることができる。
- ・早期から企業等が求める人材を育成することができる。
- ・企業等においては、学生の指導を通しての従業員の自覚や誇りの高揚が期待できる。

【ねらい】

- ・実地的、実践的な職業知識や技術・技能の習得を通して学生の資質・能力を一層伸長するとともに、学生の主体的な職業選択の能力や職業意識を育てる。
- ・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。
- ・異世代とも積極的かつ円滑にコミュニケーションすることができる能力・態度を育成する。
- ・ホテル業務の仕事内容を知り、学生が自己の適性等に合った職種を発見するなど進路選択に資する。
- ・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。
- ・学校の教育を活性化するとともに、地域企業等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。

(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

企業等と協定書または講師契約書を結び、授業内容や実習・演習の実施、学修成果の評価について、以下のように連携し、学生の実践的かつ専門的な能力の育成をはかる。

① ホテル実習

1. 学生の実習希望アンケートに基づき各ホテル依頼と「実習受入書」締結
2. 事前面接で合格を経て実習開始。企業においてオリエンテーション及び企業内研修会の実施。
社内コーチャーによる「実習ノート」の交換指導。
3. 学校より実習担当者が実習訪問と評価依頼。
4. 実習終了後企業より「実習評価表」が提出される。
5. 実習実施後の相互評価と工夫改善の実施。

② 演習

- ・「レストランサービス技能検定」対策
- ・ブライダル総論
- ・フロントサービス
- ・レストランサービス
- ・ホテル総合演習
 1. ホテルの現場で活躍する卒業生やホテルマンを招く特別講義
- 2. ホテル見学の実施
- 3. 指導教員が行う施設を利用した実技・演習
- 4. 指導教員の向上を目的とした研修会の実施
- 5. 上記授業・実技・演習・研修会実施後の相互評価と工夫・改善の実施

(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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
ホテル実習	4. 【校外】企業等が主催するインターンシップ等(学科が主体的に企画していないものを指す。)	「ホテル実習」の意味を学び、実習に必要なマナーや知識、言葉遣いを身につける。	連携企業各社
ホテル総合演習	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	YMCAホテル学校の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。	連携企業各社
「レストランサービス技能検定」対策	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	YMCAホテル学校の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。	連携企業各社
レストランサービス	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	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。	連携企業各社
ブライダル総論	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	飲料一切の専門知識と管理を習得する	連携企業各社

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		
(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 本校では、国際ホテル学科の目的に応じて、企業等の要請を十分に活かしつつ職業に必要な実践的かつ専門的な能力を育成し、より実践的な職業教育の質の確保に取り組むために、以下の方針により教員研修を行う。 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、PDCA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。		
(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:	発達障害支援セミナー『愛着障害のアセスメントと支援～発達障害との見分け方・違い～』	連携企業等: 大阪YMCA総合教育センター
期間:	令和7年8月5日	対象: 常勤教職員・非常勤講師
内容	教育現場では発達障害だけではなく愛着障害の問題も併せ持つ場面もあるため、それらの違いや関係を理解し、支援方法の違いについても学んだ。	
研修名:	学生募集に関する特別勉強会	連携企業等: 一般社団法人 大阪府専修学校各種学校連合会
期間:	令和8年4月27日	対象: 常勤教職員
内容	18歳人口減少時代を生き抜く学校づくりについて、データから読み解く広報戦略について学んだ	
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名:	「人権教育研修」DEI推進の取り組み ～「変える。」～ ～多様性を尊重し誰もが安心して自分らしく輝ける社会へ～	連携企業等: 三洋化成工業株式会社
期間:	令和7年9月26日	対象: 常勤教職員・非常勤講師
内容	女性の活躍推進、LGBTGIに関する取り組み、障がい者の活躍推進、社内啓発活動の事例をもとに、DEI(Diversity,Equity&Inclusion)推進にいかに関与するかを話し合った。	
研修名:	「安全教育研修」 事故事例から学ぶ	連携企業等: 大阪YMCA安全教育研究会
期間:	令和7年11月25・26日	対象: 常勤教職員・非常勤講師
内容	過去の事故事例に対する検証の報告をもとに、背景や原因についてグループで考え、課題や日常的な不安点の解決方法を協議した。	
研修名:	「安全教育研修」 防災について学ぶ 「災害時のYMCAの働きと常時からの備え」 ～2016年熊本地震、2020年豪雨災害 避難所運営の経験を通して～	連携企業等: 熊本YMCA
期間:	令和8年6月24・25日	対象: 常勤教職員・非常勤講師
内容	二度の避難所運営からの学びと気づきを共有し、頻発する大規模災害への対応、ネットワークへの参画、持続可能な日頃の備えの重要性を学んだ。	
(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:	生成AI・ChatGPTのビジネス活用・業務効率化講座	連携企業等: 大阪商工会議所
期間:	令和9年3月11日	対象: 常勤教職員
内容	生成AIを実務で利用するための具体的な活用方法と、学んでおきたいリスクについて学ぶ	
②指導力の修得・向上のための研修等		
研修名:	主任・係長育成講座＜自己成長編＞	連携企業等: 大阪商工会議所
期間:	令和8年9月2日	対象: 常勤教職員
内容	チームリーダーとして、組織を一体化し、部下マネジメントの方法を理解し、また組織の実行力を高める仕事の進め方を学ぶ	

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

本校は、実践的な職業教育を行う教育機関として積極的に関係業界、企業等との連携を行い、関連業界のニーズに則し、また、社会に役立つ人材の育成を通して学生一人ひとりの自己実現に向けた教育活動・学校運営を行っているところであるが、その学校目標を達成するために、学校単独における評価や教育活動・学校運営の改善ではおのずと限界があり、より高い教育活動を行うことがむずかしいという認識を持っている。

そのため積極的に学校関係者の意見を取り入れ、評価し、その教育活動・学校運営を改善してPDCAサイクルを組織的に持つことが重要であると考え。そのためには、学校が関係業界等へ適切な説明責任を果たすとともに、相互の課題やニーズ等を共有し、実質的な連携強化を図りながら、関係業界等において必要な人材養成を実現することが重要となる。

それを実現するために、専修学校団体等や、企業・関係施設等からの参画を得て、学校関係者評価委員会を組織し、関係業界等との関わりの中で、学校の①教育目的、②教育方法・内容、③ガバナンスの3つの柱を基本として教育活動その他の学校運営の状況に関する評価を積極的に行い、その結果に基づき学校運営の改善を図ること、及び、評価結果等を広く雇用側の関係業界や自治体の関係部署等に公表・説明することにより、適切に説明責任を果たすとともに、学校関係者等から理解と参画を得て、地域におけるステークホルダーと学校との連携協力による特色ある学校づくりを進めることを基本方針とする。

(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	理念・目的・育成人材像、職業教育の特色、学校の将来構想
(2)学校運営	運営方針、事業計画、人事等の規程、情報公開、業務の効率化
(3)教育活動	目標の設定等、教育方法・評価等、資格試験、教職員
(4)学修成果	就職率、資格取得率の向上、卒業生・在校生の活躍及び評価の把握
(5)学生支援	進路・就職支援、学生相談体制、経済的支援体制、高校との連携
(6)教育環境	施設・教育設備の整備、インターンシップの教育体制、防災体制
(7)学生の受入れ募集	高校への情報提供、適正な募集活動、妥当な学生納付金
(8)財務	有効かつ適正な予算・収支計画、適正な会計検査、財務情報公開
(9)法令等の遵守	法令順守と適正な運営、個人情報保護対策、自己評価の実施と公開
(10)社会貢献・地域貢献	学校の教育資源を活用した地域貢献、学生のボランティア活動の
(11)国際交流	留学生受入れの戦略、適正な手続き、留学生の学習の適切な体制

※(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

外資系高級ホテルを中心に新規開業のホテルはオープニングスタッフを募集し、既存のホテルにおいても常に人材不足である。ホテル業界の離職率は他業界と比べると早い傾向がある。ホテルは就職という点では日本人でも外国人留学生でも入りやすく出やすいという特徴もある。ただし、YMCAの学生は定着している。在学中の実習制度で複数のホテルを経験できることの効果は大きいので、今後とも優良企業との連携および学生の個別対応を大切に指導願いたい。専門学校の就職者は管理営業部門が少なくサーパーとして入り、将来のキャリアアップが見えにくい。ホテルは将来マネジメントへ入ることができる環境をつくっていく必要があるYMCAの教育の特長は、技術者を育てるのではなく人間性を育てる点である。学生の学校行事運営委員会やボランティア活動を継続して欲しい。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名 前	所 属	任期	種別
若松 直	行政書士法人第一総合事務所	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	団体委員
小川 淳一	合同会社HR研究会	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	企業委員
田中 幸絵	グランドプリンスホテル大阪ベイ	令和8年4月1日～令和9年3月31日(1年)	企業委員

※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)・広報誌等の刊行物・その他())
URL: <https://www.osakaymca.ac.jp/college/information.html>
公表時期: 令和8年11月1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

本校では、積極的に関係業界・企業等との連携を行い教育活動・学校運営を行っているところであるが、さまざまな関係者等の理解と協力を得ながら学校運営を進めていく上では、企業等が、その学校がどのような学校であり、どのような状況にあるかなどの学校全体の状況を把握できるようにすることが重要であり、そのために学校の基礎的情報を含めた必要な情報が、わかりやすく示されることが必要であると認識している。

そのことにより、キャリア教育・職業教育をはじめとした教育活動の状況等について、企業等関係者との相互対話が促され、インターンシップ、就職指導など企業等との連携による活動の充実や、産業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善にもつながり、加えて、学校の特色や、取り組みたいと考えている事柄を地域住民に向かってアピールし、あるいは抱えている課題を率直に示すことにより、学校の活動等に対する住民の理解が深まり、学校運営に当たっての地域の支援等も期待される。そのためにも学校においては、適切な説明責任を果たすことが重要であるとする。

これらのことを踏まえ、学校関係者である学生や保護者、企業等が求める情報の内容を十分把握し、求めに応じた情報を適切に示していく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	学校の教育・人材育成の目標及び教育指導計画(学びの特長)、所在地
(2)各学科等の教育	入学者数、収容定員、在学学生数、科目編成、年間の授業計画、資格・
(3)教職員	教職員数
(4)キャリア教育・実践的職業教育	実習への取組状況
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事への取組状況
(6)学生の生活支援	留学生支援
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金の取り扱い(金額、納入時期)、奨学金の案内
(8)学校の財務	事業報告書、貸借対照表、収支計算書、監査報告書
(9)学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果
(10)国際連携の状況	留学生の受入れ・入学手続に関する項目、入学要件・卒業資格要件
(11)その他	

※(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・その他()

URL: <https://www.osakavmca.ac.jp/college/information.html>

公表時期: 令和8年11月1日

授業科目等の概要

#REF!	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	
1	○			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	17	1	○			○			○	
2	○			YMCAとボランティア	YMCAの基本原則を理解し、それに関わるボランティアや活動について学ぶ。具体的なボランティア活動内容も紹介する。	2 後	36	2	○	△		○	△		○	
3	○			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	2	△	○		○			○	
4	○			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	1	△	○		○			○	
5	○			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	2	△	○		○			○	
6	○			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	2	△	○		○			○	
7	○			Communication Arts I	耳から入る情報を正確に理解する訓練	1 通	35	2	△	○		○			○	○
8	○			Communication Arts II	耳から入る情報を正確に理解する訓練	2 通	35	2	△	○		○			○	○
9	○			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	4	△	○		○			○	○
10	○			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	4	△	○		○			○	○
11	○			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	2	△	○		○			○	○
12	○			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	2	△	○		○			○	○
13	○			Writing	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	2	△	○		○			○	○
14	○			コンピュータ基礎演習	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	3	△	○		○				○
15	○			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	1	△	○		○			○	

16	○		Word演習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	2	△	○		○			○	
17	○		Word演習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	35	2	△	○		○			○	
18	○		Excel演習Ⅰ	表計算に関する知識と技術を習得する。	1 後	36	2	△	○		○		○		
19	○		Excel演習Ⅱ	表計算に関する知識と技術を習得する。	2 通	35	2	△	○		○		○		
20	○		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	2	○	△		○		○		
21	○		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	2	○	△		○			○	
22	○		ホテルコミュニケーションマナー	ホテルスタッフとお客様の心理、自分に求められている行動の学びを深め、行動に移す。	2 通	70	4	△	○		○			○	
23	○		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	2	○			○			○	
24	○		フランス語	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 通	35	2	△	○		○		○		
25	○		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 通	35	2	△	○		○			○	
26	○		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 通	35	2	△	○		○			○	
27	○		レストランサービス検定対策Ⅱ	レストランサービス技能検定3級取得対策。	2 前	34	2	△	○		○	○		○	○
28	○		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	4	△	○		○	○		○	○
29	○		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	70	4	△	○		○	○		○	○
30	○		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	4	△	○		○	○		○	○
31	○		ホテル実習対策	「ホテル実習」の意味を学び、実習に必要なマナーや知識、言葉遣いを身につける。	1 前	17	1	○	△		○	○	○		
32	○		ホテル総合演習	YMCAホテル学校の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。	1 通	35	2	△	○		○	○	○		○
33	○		ホテル総合演習	YMCAホテル学校の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。	2 通	35	2	△	○		○	○	○		○

34	○		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	##	4	△		○	○	○	○	○	○
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。	2通	##	4	△		○	○	○	○	○	○
36	○		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	2	△	○		○			○	
37	○		Graduation Project	2間の学びの発表の過程を通して、プレゼンスキルを身につける。	2通	36	2	△	○		○			○	
38	○		ホテル業界研究	京阪神のホテルの知識を身につけるとともに、自身のキャリアパスを考える。	1後	36	2	○			○			○	○
39	○		料飲実務	飲料一切の専門知識と管理を習得する	2後	18	1	△	○		○			○	○
40	○		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	1	○			○		○		
41		○	特別講座(英語、韓国語、コンピュータ等から選択)	通常授業では学べない分野の語学やボランティアについて学ぶ。	1前	16	1	○	△		○		○	○	
42		○	特別講座(英語、韓国語、コンピュータ等から選択)	通常授業では学べない分野の語学やボランティアについて学ぶ。	2前	16	1	○	△		○		○	○	
		○	選択(下記講座から70単位)		1通	70	4								
		○	選択(下記講座から70単位)		2通	70	4								
43		○	和の素敵	日本文化・芸能から「日本的考え方・様式」を理解し、日本社会にアジャストする。	12通	70	4	△	○		○			○	
44		○	商業簿記	日商簿記3級検定に関する知識の習得、演習を通じて、会計・簿記の基礎を学ぶ。	12通	70	4	○	△		○			○	
45		○	ミクロ・マクロ経済学基礎	ミクロ経済・マクロ経済の基本や分析方法を習得し、経済学の基本的な視点を持つ。	2後	36	2	○	△		○			○	
46		○	秘書検定対策	マナー接遇・技能を重点学習し、日本企業で働くときに役立つビジネスマナーを習得する	2前後	70	4	△	○		○			○	
47		○	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	2	△	○		○		○		
合計				47 科目				101 単位(単位時間)							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：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。		1学年の学期区分	2期
履修方法：校内における講習と演習および企業等における実習		1学期の授業期間	18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。