

(別紙様式4)

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

平成30年9月28日※1
(前回公表年月日：平成29年10月31日)

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																		
札幌観光プライダル・製菓専門学校		平成23年6月15日	山下 一枝		〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西9丁目3-26 (電話) 011-272-2821																		
設置者名		設立認可年月日	代表者名		所在地																		
学校法人北海道安達学園		平成1年11月28日	安達 保敏		〒060-0001 北海道札幌市中央区大通西9丁目3-12 (電話) 011-205-7600																		
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	エアライン学科			平成25年文部科学省告示代 二号	—																	
学科の目的	航空業界の就業に必要な専門技能ならびに広範な知識と、豊かな教養を身に付けた健全な人材を育成する。																						
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 授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技																
2年	昼間	1,848時間	1,252時間	432時間	164時間	0時間	0時間																
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		187人	2人	5人	17人	22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 期末考査素点・平常点・ 提出物類																		
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏季：7月下旬から8月下旬まで ■冬季：12月下旬から1月下旬まで ■学年末：2月下旬から4月初旬まで			卒業・進級 条件	・出席率90%以上 ・単位修得率85%以上 ・卒業制作の完成 ・学費の完納																		
学修支援等	■クラス担任制：有 ■個別相談・指導等の対応 担任による生活指導及び保護者との連携強化を行う			課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動：無																		
就職等の 状況※2	■主な就職先・業界等(平成29年度卒業生) 全日本空輸(ANA)、日本航空(JAL)、スカイマーク他 ■就職指導内容 ホームルームの授業などで、就職に対する意識づけ、業界就職に対する正しい認識を指導 ■卒業者数 50 人 ■就職希望者数 47 人 ■就職者数 47 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 94 % ■その他 (平成29年度卒業者に関する 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	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業者に関する平成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>TOEIC</td><td>③</td><td>90</td><td>取得点数は個人によって異なる</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></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 ・主な資格・検定 実用英語検定、TOEIC、他			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	TOEIC	③	90	取得点数は個人によって異なる								
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																				
TOEIC	③	90	取得点数は個人によって異なる																				
中途退学 の現状	■中途退学者 7名 平成29年5月1日時点において、在学者167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160名(平成29年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 (例) 学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 主に経済的な理由 進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 授業料の分納制度等			■中退率 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 ※有の場合、制度内容を記入 奨学生制度(試験奨学生、チャレンジ奨学生、高校既卒者・社会人奨学生)、AO特待生入学、縁故優遇制度、語学優遇制度、在校生表彰制度 ■専門実践教育訓練給付：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 給付者1名																						

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	https://www.skba.ac.jp/top/course/airline/

(留意事項)

表年月日(※1)

1. 公
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」などを希望する者は含みません。

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。

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

インターンシップ（社会研修）や企業からの講師派遣による授業を通じ、「現場の実践力を兼ね備えたもてなしの心豊かな社会人の育成」に取り組んでいく。

エアライン学科教育内容

①ホスピタリティ・マナー就職授業は必須科目、②即戦力を養成するカリキュラム、③業界向けの実践的な語学教育 等

上記の教育内容を企業等との連携により、必要となる最新の知識・技術・技能等を反映するため、企業等の意見を十分に活かし改善等計って行く

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

札幌観光ブライダル製菓専門学校が航空・観光業界の人材育成の為に、より実践的な専門教育ならびに企業等の連携を深めるため学校が主体的に運営する委員会であり、開催を通じて業界が必要とする授業内容の検討・授業科目開設の検討を行い、またそれに伴う教育の向上、教職員の資質の向上を図る。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年9月28日現在

名前	所属	任期	種別
押野 育子	日本パーソナルカラー協会	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	①
山内 雄策	ANA新千歳空港株式会社	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	③
山下 一枝	札幌観光ブライダル・製菓専門学校学校長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
大内 智博	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
劔持 昭博	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
田川 めぐみ	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	

※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

年会開催数：年2回 開催時期：毎年 6月、2月

(開催日時)

- 第1回 平成25年11月26日 17:00～18:30
- 第2回 平成26年2月5日 17:00～18:30
- 第3回 平成26年11月10日 14:30～16:00
- 第4回 平成27年3月30日 14:00～15:30
- 第5回 平成27年11月27日 13:30～15:00
- 第6回 平成28年7月6日 13:00～14:30
- 第7回 平成29年6月21日 13:00～14:30
- 第8回 平成30年2月15日 13:30～15:00
- 第9回 平成30年9月21日 13:30～15:00
- 第10回 平成30年12月 13:30～15:00 開催予定

(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

委員会にて出された意見や提案ならびに議案を、職員会議にて見定めを行い直近の取り組み事項、中長期的な取り組み事項に振り分け改善を行う。現在、訪日外国人数の増加に伴うおもてなしの重要性（接客サービス）、語学力の向上（オーラルコミュニケーション）ならびに文化の理解を踏まえてのカリキュラムの変更、教室の造成、茶道など日本の文化を理解する特別授業を実施する。

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

インターンシップや企業からの講師派遣による授業を通じ、「現場の実践力を兼ね備えたおもてなしの精神を持った社会人の育成」に取り組んでいく

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

複数の企業の現役スタッフによる業務紹介ならびに質疑応答、人材採用担当者からの職業紹介ならびに質疑応答を実施。H29年度例：9月28日（2社） 12月21日（1社）

(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
Homer oom	自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる。実際の業務の体験を通じ、プロとしての技術や接客の精神を学ぶ。	A N A 新千歳空港、J A L スカイ札幌 CKTS
P C 演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	キャリアバンク（株）

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

教員規則の教員研修に基づき、教員は実践的かつ専門的な知識・技術・技能及び指導力の修得・向上を図ることを目的とし、年2回以上の研修計画を策定し、校内外で必要な研修機会を設けるものとする。

教職員としての資質の向上のための外部セミナーの年2回以上の参加とレポートの提出、また航空業界企業担当者への企業訪問ならびに教育担当者との面談を実施をし年一回の業界報告会を職員ミーティングで実施し情報の共有を図る事とする。

(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

・「北海道宿屋塾」(主催:株式会社メジャーセブン)観光業界情報共有のための研修会(平成29年10月27日) 毎年11月を目処に複数の企業様との意見交換会を実施、定期的な企業訪問を行い業界の現状の把握をおこなう。(平成29年11月下旬実施) ・SKB業界報告会 主催:札幌観光ブライダル製菓専門学校 を開催、観光分野における現状を他学科と共有する。(平成29年3月22日)

② 指導力の修得・向上のための研修等

・北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会主催の教員研修に参加 主催:北専各(平成29年7月21日 平成29年12月15日)
・新卒採用活動の戦略と学生支援のスタンス(エントリーシートの重要性) 主催:ジョブカフェ北海道 を通じ、新卒採用・学生支援などの知識を身に付け就職指導力等の向上を図る 平成29年12月(計2回)

(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

・「北海道宿屋塾」(主催:株式会社メジャーセブン)観光業界情報共有のための研修会(平成30年) 毎年11月を目処に複数の企業様との意見交換会を実施、定期的な企業訪問を行い業界の現状の把握をおこなう。(平成30年11月下旬実施) ・SKB業界報告会 主催:札幌観光ブライダル製菓専門学校 を開催、観光分野における現状を他学科と共有する。(平成31年3月22日)

② 指導力の修得・向上のための研修等

・北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会主催の教員研修に参加 主催:北専各(平成30年7月21日 平成30年12月21日)
・新卒採用活動の戦略と学生支援のスタンス(エントリーシートの重要性) 主催:ジョブカフェ北海道 を通じ、新卒採用・学生支援などの知識を身に付け就職指導力等の向上を図る 平成30年12月(計2回)

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

学校関係者評価委員会は学校法人北海道安達学園に位置付け、本法人の各学校に関係の深い企業等関連の方々を中心に、自己評価を基にご意見等を幅広くお聞きして、今後の教育活動や学校運営に反映させるべく法人全体に係る学校関係者評価を実施する

(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	1-1理念・目的・育成人材像は定められているか 1-2学校の特色は適正か 1-3学校の将来構想を抱いているか
(2)学校運営	2-1運営方針は定められているか 2-2事業計画は定められているか 2-3運営組織や意思決定機能は、効率的なものになっているか 2-4人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか 2-5意思決定システムは確立されているか 2-6情報システム化等による業務の効率化が図られているか
(3)教育活動	3-1各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向付けられているか 3-2修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか 3-3カリキュラムは体系的に編成されているか 3-4学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか 3-5キャリア教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法などが実施されているか 3-6授業評価の実施・評価体制はあるか
(4)学修成果	4-1就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られている 4-2資格取得率の向上が図られているか 4-3退学率の低減が図られているか 4-4卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか
(5)学生支援	5-1就職関する体制は整備されているか 5-2学生相談に関する体制は整備されているか 5-3学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか 5-4学生の健康管理を担う組織体制はあるか 5-5課外活動に対する支援体制は整備されているか
(6)教育環境	6-1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 6-2学科実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか
(7)学生の受入れ募集	7-1学生募集活動は、適正に行われているか 7-2学生募集において教育成果は正確に伝えられているか 7-3入学専攻は適性かつ公平な基準に基づき行われているか 7-4学納金は妥当なものとなっているか
(8)財務	8-1中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか 8-2予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか 8-3財務について会計監査が適正に行われているか 8-4財務情報公開の体制整備はできているか
(9)法令等の遵守	9-1法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか 9-2個人情報に監視、その保護のための対策がとられているか 9-3自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか 9-4自己点検・自己評価結果を公開しているか
(10)社会貢献・地域貢献	10-1学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行っているか 10-2学生のボランティア活動を奨励、支援しているか
(11)国際交流	11-1グローバル人材の育成に向けた国際交流などの取り組みを行っているか

※(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

学校関係者評価委員会実施の意見として、自己評価に基づき特に学修成果、学生支援を重点的に意識をしながら教育活動を実施する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年9月28日現在

名前	所属	任期	種別
菅原 耕治	北海道デザイン協議会 会長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
松倉 大樹	株式会社きしだ Studio BACU CGIチーフデザイナー	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
原 大介	ユアンワークス 代表	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
本間 裕也	北海道犬ぞり連盟 事務局長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員 卒業生

※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

(公表方法: ホームページ 公表時期: 平成30年11月中)

URL: https://www.skb.ac.jp/top/wp-content/uploads/2016/09/P2015_SKB_20160301.pdf

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

学校が設定する情報項目に基づき、学校関係者へ幅広く情報を提供する

(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	・基本情報 ・開校の目的 ・沿革 ・教育方針
(2) 各学科等の教育	・定員 ・各学科 教育理念・教育方針・教育内容(カリキュラム・目指す資格・行事)
(3) 教職員	・教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・キャリア教育への取り組み ・実習・実技、企業連携等の紹介(インターンシップ等) ・就職支援の取り組み(キャリアセンター)
(5) 様々な教育活動・教育環境	・校外実習 ・校外見学 ・学校設備状況 ・サークル活動等 ・海外研修
(6) 学生の生活支援	・学生生活サポート
(7) 学生納付金・修学支援	・学費 ・学費サポートシステム
(8) 学校の財務	・消費収支計算書
(9) 学校評価	・自己点検自己評価 ・学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	・国際交流・連携
(11) その他	・災害時非常時緊急時の対応

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

情報提供方法: ホームページ URL: <https://www.skb.ac.jp/top/info/>

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程エアライン学科エアライン専攻) 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	
○			接客サービス	社会人としてまた接客業に従事するものとして必要な接客マナーを学ぶ	1 年前期	34	2	○			○				
○			PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	1 年前期	34	2	○			○				○
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に中国語など多用なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	1 年前期	102	6	○			○				○
○			Homeroom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	1 年前期	34	2	△			○	○	△	○	○
○			資格対策 I	国内旅行取扱管理者取得のための各科目の試験対策を行う(業法・約款・地理・JR運賃)	1 年前期	204	12	○			○			○	△
	○		アナウンスレッスン	アナウンスに必要な発声練習から始め「空港アナウンス」と「機内アナウンス」の違いを理解し実践練習に移行する。	1 年前期	68	4	△	○		○			○	△
合計					7	科目	476単位時間(28	単位)

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程エアライン学科エアライン専攻) 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	
○			接客サービス	社会人としてまた接客業に従事するものとして必要な接客マナーを学ぶ	一年後期	32	2	○			○			△	
○			PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	一年後期	32	2	○			○			○	○
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に中国語など多様なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	一年後期	160	10	○			○			○	
○			Homeroom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	一年後期	32	2	△		○	○	△	○		○
○			出入国法令	国際社会に向け出入国手続きの正しい知識を習得する	一年後期	32	2	○			○			○	
○			旅行実務	観光業界に従事するものにとって必要な地理を中心とした知識を学ぶ。	一年後期	32	2	○			○			○	
○			海外地理	海外旅行をするのに必要な主要観光地や様々な知識の習得を目指し、総合旅行業務管理者受験対策も兼ねる。	一年後期	32	2	○			○			○	
	○		航空概論	航空業界に従事する上で必要な基本知識専門知識を学ぶ。	一年後期	32	2	○			○			○	
	○		エアラインゼミ	航空業界の業務内容の理解度を高める	一年後期	32	2	○	△		○			○	
	○		エアライン就職対策	航空業界で勤務する上で重要な企業研究、所作、自己表現などを学ぶ	一年後期	32	2	○	△	△	○			○	
合計			10 科目		448単位時間(28 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 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。
- 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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程エアライン学科エアライン専攻) 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	
○			プレゼンテーション	プレゼンテーションの基本を学ぶ、就職試験、または社内、社外、接客におけるプレゼンテーションを学ぶ	2年前期	34	2		○		○			○	
○			PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	2年前期	34	2		○		○			○	○
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に中国語など多様なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	2年前期	136	8	○			○			○	
○			Homeroom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	2年前期	34	2	△		○	○	△	○		○
○			ユニバーサルサービス	障害をお持ちのお客様にいらっしゃった時、体調不良のお客様がいらっしゃった時の対応を学ぶ	2年前期	34	2	△	○		○			○	
	○		海外地理	海外旅行をするのに必要な主要観光地や様々な知識の習得を目指し、総合旅行業務取扱管理者受験対策も兼ねる。	2年前期	34	2	○			○			○	
	○		国際航空運賃	国際航空運賃の計算方法や仕組みについて学ぶ、総合旅行業務取扱管理者試験対策も兼ねる。	2年前期	68	4	○			○			○	
○			資格対策	国家資格ならびに、英語の検定対策授業	2年前期	34	2	○			○			○	
	○		キャビンサービス実習	キャビンアテンダントとしての接客サービスや会話や立ち居振舞などを学ぶ。	2年前期	34	2		○		○			○	
	○		エアラインカウンター	グランドスタッフ業務の多くを占めるチェックインやキャッシャー業務の幅広い知識と技術の習得を目指す。	2年前期	34	2		○		○			○	
合計				10科目		476単位時間(28単位)						

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17週

(留意事項)

- 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。
- 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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程エアライン学科エアライン専攻) 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	
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に中国語など多用なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	2年後期	96	6	○			○			○	
○			Homeroom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	2年後期	32	2	△		○	○			○	○
○			ユニバーサルサービス	手話や視覚聴覚肢体不自由高齢などのあらゆるお客様への接客サービスの方法を知識と体験で学ぶ	2年後期	32	2	○			○			○	
○			卒業制作	2年間の学習の集大成として論文並びに、ボランティア等で経験を積む	2年後期	32	2			○	○	△	○		△
○			ベーシックスキル	社会人としての職場でのマナー・ルール・法律知識などを座学とロールプレイを交えながら学ぶ。	2年後期	32	2	○			○			○	
○			ビューティーレッスン	エアライン業界に必要な美しい所作、立ち居振る舞い、メイクなどを学ぶ	2年後期	32	2	△	○		○			○	△
	○		飲料サービス	ラウンジでの接客、または飲料に対する接客所作、知識を位につける	2年後期	32	2		○		○			○	
○			エアライン・旅行実務	エアライン業界に携わるスタッフとして今までの実習の復習を行う	2年後期	32	2	△	○		○			○	
○			カルチャースタディ	日本の文化ならびに海外の文化、言語を学ぶ	2年後期	32	2	○	△		○			○	
○			マナープロトコール	グローバル化を見据えた国際儀礼を学ぶ	2年後期	32	2	○	△		○			○	
○			資格対策	自らの成長のため目標を設定し資格を取得する	2年後期	32	2	○	△		○			○	
	○		外客接遇	グローバル化に伴い海外からのお客様に対応する基本を学ぶ	2年後期	32	2	○			○			○	
合計					9科目	448単位時間(28 単位)						

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 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。
- 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。

(別紙様式4)

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

平成30年9月28日※1
(前回公表年月日：平成29年10月31日)

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				
札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成23年6月15日	山下 一枝	〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西9丁目3-26 (電話) 011-272-2821				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人北海道安達学園	平成1年11月28日	安達 保敏	〒060-0001 北海道札幌市中央区大通西9丁目3-12 (電話) 011-205-7600				
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	ブライダル学科		平成25年文部科学省告示代 二号	-		
学科の目的	ブライダル業界に必要な専門技能ならびに広範な知識と、資格の取得、豊かな教養を身に付けた健全な人材を育成する。						
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 授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
	2年 昼間						
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	
120人		42人	0人	4人	10人	14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 期末考査素点・平常点・ 提出物類		
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏季：7月下旬から8月下旬まで ■冬季：12月下旬から1月下旬まで ■学年末：2月下旬から4月初旬まで			卒業・進級 条件	・出席率90%以上 ・単位修得率85%以上 ・卒業制作の完成 ・学費の完納		
学修支援等	■クラス担任制：有 ■個別相談・指導等の対応 担任による生活指導及び保護者との 連携強化を行う			課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動：無		
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) ホテル雅叙園東京、ブライダルハウスTUTU、創和プロジェクト THE HANY、マスダプランニング他			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 (平成29年度卒業者に関する平成30年5月1日時点の情報)		
	■就職指導内容 ホームルームの授業などで、就職に対する意識づけ、業界就職 に対する正しい認識を指導				資格・検定名		
	■卒業生数 18 人				種別		
	■就職希望者数 17 人				受験者数		
	■就職者数 17 人				合格者数		
	■就職率 : 100 %						
■卒業者に占める就職者の割合 : 94 %							
■その他							
(平成29年度卒業者に関する 平成30年5月1日時点の情報)							
中途退学 の現状	■中途退学者 3 名 平成29年5月1日時点において、在学者 45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 42名(平成30年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 (例) 学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 経済的な理由 進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 授業料の分納制度等採用 担任制度並びに個別面談を定期的実施する			■中退率 7 %			
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度：有 ※有の場合、制度内容を記入 奨学生制度(試験奨学生、チャレンジ奨学生、高校既卒者・社会人奨学生)、AO特待生入学、縁故優遇制度、語学優遇制度、在校生表彰制度 ■専門実践教育訓練給付：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 給付者なし						

第三者による 学校評価	<p>■民間の評価機関等から第三者評価： 無</p> <p>※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)</p>
当該学科の ホームページ URL	<p>URL:https://www.skb.ac.jp/top/course/bridal/</p>

(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。

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

インターンシップ（社会研修）や企業からの講師派遣による授業を通じ、「現場の実践力を兼ね備えたもてなしの心豊かな社会人の育成」に取り組んでいく。

イダル学科教育内容

①ホスピタリティ・マナー就職授業は必須科目、②即戦力を養成するカリキュラム、③業界向けの実践的な語学教育 等

上記の教育内容を企業等との連携により、必要となる最新の知識・技術・技能等を反映するため、企業等の意見を十分に活かし改善等計って行く

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

札幌観光ブライダル製菓専門学校がブライダル業界の人材育成の為に、より実践的な専門教育ならびに企業等の連携を深めるため学校が主体的に運営する委員会であり、開催を通じて業界が必要とする授業内容の検討・授業科目開設の検討を行い、またそれに伴う教育の向上、教職員の資質の向上を図る。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年9月28日現在

名前	所属	任期	種別
押野 育子	日本パーソナルカラー協会	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	①
本多 直子	SIMPLE	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	③
山下 一枝	札幌観光ブライダル・製菓専門学校学校長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
大内 智博	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
劔持 昭博	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
田川 めぐみ	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	

※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

年会開催数：年2回 開催時期：毎年 6月、2月

(開催日時)

第1回 平成25年11月26日 17:00～18:30

第2回 平成26年2月5日 17:00～18:30

第3回 平成26年11月10日 14:30～16:00

第4回 平成27年3月30日 14:00～15:30

第5回 平成27年11月27日 13:30～15:00

第6回 平成28年7月6日 13:00～14:30

第7回 平成29年6月21日 13:00～14:30

第8回 平成30年2月15日 13:30～15:00

第9回 平成30年9月21日 13:30～15:00

第10回 平成30年12月 13:30～15:00 開催予定

(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

委員会にて出された意見や提案ならびに議案を、職員会議にて見定めを行い直近の取り組み事項、中長期的な取り組み事項に振り分け改善を行う。ホテル、レストランウェディングなど差別化したおもてなしの重要性（接客サービス）、海外旅行者むけのウェディング対応のための語学力の向上（オーラルコミュニケーション）ならびに文化の理解を踏まえてのカリキュラムの変更、教室の造成、茶道など日本の文化を理解する特別授業を実施する。

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

インターンシップや企業からの講師派遣による授業を通じ、「現場の実践力を兼ね備えたおもてなしの精神を持った社会人の育成」に取り組んでいく

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

企業から派遣されている担当講師に、授業内で直接指導を行ってもらう。また企業研修においてOJTを実践していただき、学校での基礎の学びに応用を身につけブライダルスタッフとして、社会人として必要な基礎力を身につける。

(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
PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	キャリアバンク（株）
ブライダルプロデュース	プランナーの方から実際のウェディングにおいて必要な知識だけでなく、自らの企画運営するパーティの設営に携わらせていただく事により実践力を高める	ココスタイルウェディング
企業研修	前期授業で修得したブライダル企画・料飲サービス・パーソナルカラーなどの技術を、実際にホテル内での業務を通じてお客様対応を行い、現場での授業内容の応用方法やホテル・ブライダル業界で働く社会人としてのマナーを身に付ける	目黒雅叙園

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

教員規則の教員研修に基づき、教員は実践的かつ専門的な知識・技術・技能及び指導力の修得・向上を図ることを目的とし、年2回以上の研修計画を策定し、校外で必要な研修機会を設けるものとする。
職員としての資質の向上のための外部セミナーの年2回以上の参加とレポートの提出、また観光業界企業担当者への企業訪問ならびに教育担当者との面談を実施をし年一回の業界報告会を職員ミーティングで実施し情報の共有を図る事とする。

(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

定期的な企業訪問を実施し、各企業担当者との面談の実施。マナープロトコール協会ブラッシュアップ研修 主催:日本マナープロトコール 検定(平成29年3月)・「北海道宿屋塾」(主催:株式会社メジャーセブン)観光業界情報共有のための研修会(平成29年10月27日)
・SKB業界報告会 主催:札幌観光ブライダル製菓専門学校 を開催、観光分野における現状を他学科と共有する。(平成29年3月22日)

② 指導力の修得・向上のための研修等

・北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会主催の教員研修に参加 主催:北専各(平成29年7月21日 平成29年12月15日)
・ジ/新卒採用活動の戦略と学生支援のスタンス(エントリーシート的重要性) 主催:ジョブカフェ北海道 を通じ、新卒採用・学生支援などの知識を身に付け就職指導力等の向上を図る 平成29年12月(計2回)

(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

・「北海道宿屋塾」(主催:株式会社メジャーセブン)観光業界情報共有のための研修会(平成30年) 毎年11月を目処に複数の企業様との意見交換会を実施、定期的な企業訪問を行い業界の現状の把握をおこなう。(平成30年11月下旬実施) ・SKB業界報告会 主催:札幌観光ブライダル製菓専門学校 を開催、観光分野における現状を他学科と共有する。(平成31年3月22日) マナープロトコール協会ブラッシュアップ研修 主催:日本マナープロトコール 検定

② 指導力の修得・向上のための研修等

・北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会主催の教員研修に参加 主催:北専各(平成30年7月21日 平成30年12月21日)
・新卒採用活動の戦略と学生支援のスタンス(エントリーシート的重要性) 主催:ジョブカフェ北海道 を通じ、新卒採用・学生支援などの知識を身に付け就職指導力等の向上を図る 平成30年12月(計2回)

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

学校関係者評価委員会は学校法人北海道安達学園に位置付け、本法人の各学校に関係の深い企業等関連の方々を中心に、自己評価を基にご意見等を幅広くお聞きして、今後の教育活動や学校運営に反映させるべく法人全体に係る学校関係者評価を実施する

(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	1-1理念・目的・育成人材像は定められているか 1-2学校の特色は適正か 1-3学校の将来構想を抱いているか
(2)学校運営	2-1運営方針は定められているか 2-2事業計画は定められているか 2-3運営組織や意思決定機能は、効率的なものになっているか 2-4人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか 2-5意思決定システムは確立されているか 2-6情報システム化等による業務の効率化が図られているか
(3)教育活動	3-1各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向付けられているか 3-2修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか 3-3カリキュラムは体系的に編成されているか 3-4学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか 3-5キャリア教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法などが実施されているか 3-6授業評価の実施・評価体制はあるか 3-7育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか 3-8教員の専門性を向上させる研修を行っているか 3-9成績評価・単位認定の基準は明確になっているか 3-10資格取得の指導体制はあるか
(4)学修成果	4-1就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか 4-2資格取得率の向上が図られているか 4-3退学率の低減が図られているか 4-4卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか
(5)学生支援	5-1就職に関する体制は整備されているか 5-2学生相談に関する体制は整備されているか 5-3学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか 5-4学生の健康管理を担う組織体制はあるか 5-5課外活動に対する支援体制は整備されているか 5-6学生寮等、学生の生活環境への支援は行われているか 5-7保護者と適切に連携しているか 5-8卒業生への支援体制はあるか
(6)教育環境	6-1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 6-2学科実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか 6-3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	7-1学生募集活動は、適正に行われているか 7-2学生募集において教育成果は正確に伝えられているか 7-3入学専攻は適性かつ公平な基準に基づき行われているか 7-4学納金は妥当なものとなっているか
(8)財務	8-1中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか 8-2予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか 8-3財務について会計監査が適正に行われているか 8-4財務情報公開の体制整備はできているか
(9)法令等の遵守	9-1法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか 9-2個人情報に監視、その保護のための対策がとられているか 9-3自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか 9-4自己点検・自己評価結果を公開しているか
(10)社会貢献・地域貢献	10-1学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行っているか 10-2学生のボランティア活動を奨励、支援しているか
(11)国際交流	11-1グローバル人材の育成に向けた国際交流などの取り組みを行っているか

※(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

学校関係者評価委員会実施の意見として、自己評価に基づき教育環境(インターンシップ)、特に退学率の低減を重点的に意識をしながら教育活動を実施する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年9月28日現在

名 前	所 属	任期	種別
菅原 耕治	北海道デザイン協議会 会長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
松倉 大樹	株式会社きしだ Studio BACU CGIチーフデザイナー	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
原 大介	ユアンワークス 代表	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
本間 裕也	北海道犬ぞり連盟 事務局長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員 卒業生

※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

(公表方法: ホームページ 公表時期: 平成30年11月中)

URL : https://www.skb.ac.jp/top/wp-content/uploads/2016/09/P2015_SKB_20160301.pdf

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

学校が設定する情報項目に基づき、学校関係者へ幅広く情報を提供する

(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	・基本情報 ・開校の目的 ・沿革 ・教育方針
(2) 各学科等の教育	・定員 ・各学科 教育理念・教育方針・教育内容(カリキュラム・目指す資格・行事)
(3) 教職員	・教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・キャリア教育への取り組み ・実習・実技、企業連携等の紹介(インターンシップ等) ・就職支援の取り組み(キャリアセンター)
(5) 様々な教育活動・教育環境	・校外実習 ・校外見学 ・学校設備状況 ・サークル活動等 ・海外研修
(6) 学生の生活支援	・学生生活サポート
(7) 学生納付金・修学支援	・学費 ・学費サポートシステム
(8) 学校の財務	・消費収支計算書
(9) 学校評価	・自己点検自己評価 ・学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	・国際交流・連携
(11) その他	・災害時非常時緊急時の対応

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

情報提供方法: ホームページ URL: <https://www.skb.ac.jp/top/info/>

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程ブライダル学科ブライダル専攻) 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		
○			接客サービス	接客業従事者として必要な接遇マナーや言葉使いや立ち振る舞いなどをしっかり身に付ける。	一年前期	34	2	△	○		○		○			
○			PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標とする。	一年前期	34	2		○		○			○	○	
○			オーラルコミュニケーション	英語を使ったコミュニケーションスキルの向上を目指す。	一年前期	34	2	○			○				○	
○			Homeroom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる。	一年前期	34	2	○		△	○			○		
○			マナープロトコール	検定取得を目的とした授業。国際儀礼であるプロトコールを学び現場の実践に生かす。	一年前期	34	2	○			○			○		
	○		料飲論	この授業では西洋の代表的な料理、その食材、調理法、文化などを学びます。	一年前期	34	2	○			○			○		
		○	レストラン・パンケット実習	飲食に関する現場で働く従業員がお客様に対して場面に応じた実践的なサービス技術会話表現の習得を目指します。	一年前期	34	2		○	△	○			○		
		○	企業研修	学習した知識を活用、実際の現場でなぜ学習した知識が必要なのかを現場での体験する。	一年前期	(48)	(8)				○		○		○	○
○			資格対策	ブライダル業界において必要な資格取得を目指す	一年前期	34	2	○			○			○		
	○		パーソナルカラー	色彩の基礎知識として色の表示やなぜ色が見えるのか基礎知識を学びます。	一年前期	34	2	○			○				○	
		○	ブライダル論	アシスタント・ウェディング・プランナー検定対策。歴史やしきたり、組織などを総合的に学習する。	一年前期	34	2	○			○			○		
		○	ブライダルプロデュース	お客様の夢をかなえるために最も必要な企画力を理解し、組み立てられることを目的とする。	一年前期	34	2	○			○			○		
		○	パフォーマンスラーニング	ウェディングの現場に必要なパフォーマンス力を身につける。	一年前期	34	2	△	○		○				○	
		○	婚礼衣装着付けレッスン	洋装の取り扱い方や体型別に似合うドレスラインや試着方法を学習する。	一年前期	34	2		○		○				○	
		○	ビューティーレッスン	社会人及びブライダル業界のスタッフとして相応しいヘアメイクを学び、就職活動に向け準備する。	一年前期	34	2	○	△		○				○	
合計			15 科目		476単位時間 (28 単位)											

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17週

(留意事項)

- 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。
- 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。

授業科目等の概要

（札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程ブライダル学科ブライダル専攻）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	
○			パフォーマンスラーニング	ウェディングの現場に必要なパフォーマンス力を身につける。自己プレゼン能力の向上	一年後期	32	2	△	○		○			○	
○			PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標。	一年後期	32	2	△	○		○			○	○
○			オーラルコミュニケーション	英語を使ったコミュニケーションスキルの向上を目指す。	一年後期	64	4	○			○			○	
○			Homeroom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる。	一年後期	32	2	○		△	○			○	
	○		料飲論	この授業では各国の代表的な料理、その食材、調理法、文化などを学びます。	一年後期	32	2	○			○			○	
		○	レストラン・バンケット実習	飲食に関する現場で働く従業員がお客様に対して場面に応じた実践的なサービス技術会話表現の習得を目指します。	一年後期	32	2	△	○		○			○	
○			就職対策	ブライダル業界就職のための履歴書の記入方法、及び面接練習などを実施する	一年後期	32	2	○			○			○	
○			資格対策	ブライダル業界において必要な資格取得を目指す	一年後期	32	2	○			○			○	
		○	パーソナルカラー	色彩技能、パーソナルカラー検定モジュールⅠの資格取得を目的とする	一年後期	32	2	○			○			○	
		○	ブライダルプロデュース	お客様の夢をかなえるために最も必要な企画力を理解し、組み立てられることを目的とする。	一年後期	32	2	○			○			○	
		○	ブライダルコミュニケーション	お客様に的確なアドバイスの出来る人材の育成を目指す。	一年後期	32	2	○	△		○			○	
		○	婚礼衣装着付レッスン	洋装の取り扱い方や体型別に似合うドレスラインや試着方法を学習する。	一年後期	32	2	△	○		○			○	
		○	ビューティーレッスン	社会人及びブライダル業界のスタッフとして相応しいヘアメイクを学び、就職活動に向け準備する。	一年後期	32	2	△	○		○			○	
		○	企業研修	学習した知識を活用、実際の現場でなぜ学習した知識が必要なのかを現場での体験する。	一年後期	(48)					○		○	○	○
合計			14科目			448単位時間(28 単位)						

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程ブライダル学科ブライダル専攻) 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	
○			ユニバーサルサービス	手話や視覚聴覚肢体不自由高齢などのあらゆるお客様への接客サービスの方法を知識と体験で学ぶ	2年前期	34	2	△	○		○	△	○		
	○		海外&リゾートウェディング	国内都心部の婚礼だけでなくリゾート地または海外の結婚式事情について学ぶ	2年前期	34	2	○			○		○		
○			PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	2年前期	34	2	△	○		○			○	○
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に中国語など多様なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	2年前期	68	4	○			○			○	
○			HomeRoom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	2年前期	34	2	○		△	○			○	
	○		料飲論	この授業では各国の代表的な料理、その食材、調理法、文化などを学びます。	2年前期	34	2	○			○			○	
○			就職対策	就職活動における重要事項の心構え、面接対策などを実施する	2年前期	34	2	○			○			○	
	○		料飲サービス	飲食に関する現場で働く従業員がお客様に対して場面に応じた実践的なサービス技術会話表現の習得を目指します。	2年前期	34	2		○		○			○	
	○		パーソナルカラー	色彩技能、パーソナルカラー検定モジュールⅡの資格取得を目的とする	2年前期	34	2	○			○			○	
	○		ブライダルフラワー	花嫁に関わるブーケのイメージ・花材などを学び自ら作成できる技術習得を目指す。	2年前期	34	2	△	○		○			○	
	○		ブライダルプロデュース	お客様の夢をかなえるために最も必要な企画力を理解し、組み立てられることを目的とする。	2年前期	34	2	○		△	○	△		○	○
	○		ブライダルコミュニケーション	お客様に的確なアドバイスの出来る人材の育成を目指す。	2年前期	34	2	△	○		○			○	
	○		婚礼衣装着付レッスン	基本の採寸やメンテナンス、和装の取り扱いや体系別に似合う柄選びなどを学習する	2年前期	34	2	△	○		○			○	
合計			13 科目		476単位時間 (28 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17週

(留意事項)

- 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。
- 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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程ブライダル学科ブライダル専攻) 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	
○			オーラルコミュニケーション	英語を使った多様なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	2年後期	32	2	○			○			○	
○			HomeRoom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	2年後期	32	2	○		△	○			○	
○			ユニバーサルサービス	手話や視覚聴覚肢体不自由高齢などのあらゆるお客様への接客サービスの方法を知識と体験で学ぶ	2年後期	32	2	△	○		○			○	○
○			ベーシックスキル	社会人としての職場でのマナー・ルール・法律知識などを座学とロールプレイを交えながら学ぶ。	2年後期	32	4	○			○			○	
○			卒業制作	2年間の学習の集大成として論文並びに、ボランティア等で経験を積む	2年後期	64	4	○		△	○	△		○	
○			資格対策	卒業を控えさらに多くの資格を取得するための授業	2年後期	32	2	○			○			○	
	○		ABC検定	アシスタント・ブライダル・コーディネーター検定試験合格に向けた検定対策授業	2年後期	32	2	○			○			○	
	○		ブライダルプロデュース	お客様の夢をかなえるために最も必要な企画力を理解し、組み立てられることを目的とする。	2年後期	32	2		○	△	○			○	○
	○		カルチャーレッスン	社会人基礎力向上を目的としたレッスンを実施する	2年後期	32	2		○	△	○	△		△	○
	○		飲料サービス	カクテル制作のノウハウを学び現場でのサービスに生かす	2年後期	32	2		○	△	○	△		△	○
	○		海外&リゾートウェディング	国内都心部の婚礼だけでなくリゾート地または海外の結婚式事情について学ぶ	2年後期	34	2	○			○			○	
	○		ブライダルコミュニケーション	お客様に的確なアドバイスの出来る人材の育成を目指す。	2年後期	32	2	○	△		○			○	
	○		ABC検定対策	ABC検定(アシスタントブライダルコーディネーター検定)取得に向けての対策授業	2年後期	32	2	○			○			○	
	○		婚礼衣装着付レッスン	カウンセリングから接客方法までロールプレイを交えて、実践に基づいた技術をみにつける。	2年後期	32	2	○		△	○			○	
合計			14 科目		448単位時間(28 単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16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。

(別紙様式4)

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

平成30年9月28日※1
(前回公表年月日：平成29年10月31日)

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																				
札幌観光プライダル・製菓専門学校	平成23年6月15日	山下 一枝	〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西9丁目3-26 (電話) 011-272-2821																				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																				
学校法人北海道安達学園	平成1年11月28日	安達 保敏	〒060-0001 北海道札幌市中央区大通西9丁目3-12 (電話) 011-205-7600																				
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25年文部科学省告示代 二号	—																		
学科の目的	ホテル業界の就業に必要な専門技能ならびに広範な知識と、語学力の習得、豊かな教養を身に付けた健全な人材を育成する。																						
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 授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技																
2年	昼間	1,848時間	1,088時間	468時間	292時間	0時間	0時間																
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																		
120人	85人	5人	4人	14人	18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 期末考査素点・平常点・ 提出物類																			
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏季：7月下旬から8月下旬まで ■冬季：12月下旬から1月下旬まで ■学年末：2月下旬から4月初旬まで		卒業・進級 条件	・出席率90%以上 ・単位修得率85%以上 ・卒業制作の完成 ・学費の完納																			
学修支援等	■クラス担任制： 有 ■個別相談・指導等の対応 担任による生活指導及び保護者との 連携強化を行う		課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動： 無																			
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) 帝国ホテル、マンダリンオリエンタル東京、ミリアルリゾート ホテルズ、グランドハイアット東京、ホテルオークラ札幌 ■就職指導内容 ホームルームの授業などで、就職に対する意識づけ、業界就職 に対する正しい認識を指導 ■卒業者数 40 人 ■就職希望者数 35 人 ■就職者数 35 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 88 % ■その他 (平成29年度卒業者に関する 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	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業者に関する平成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>ホテルビジネス実務検定</td><td>③</td><td>50</td><td>37</td></tr><tr><td>和食検定</td><td>③</td><td>44</td><td>19</td></tr><tr><td>レストランサービス技能検定</td><td>①</td><td>23</td><td>16</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	50	37	和食検定	③	44	19	レストランサービス技能検定	①	23	16
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	50	37																				
和食検定	③	44	19																				
レストランサービス技能検定	①	23	16																				
中途退学 の現状	■中途退学者 4 名 平成29年5月1日時点において、在学者 93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 89名(平成30年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 (例) 学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 経済的な理由,進路変更 ■中退防止・中退者支援のための取組 授業料の分納制度等 個別面談を定期的実施		■中退率 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 ※有の場合、制度内容を記入 奨学生制度(試験奨学生、チャレンジ奨学生、高校既卒者・社会人奨学生)、AO特待生入学、縁故優遇制度、語学優遇制度、在校生表彰制度 ■専門実践教育訓練給付： 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： 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	URL: https://www.skb.ac.jp/top/course/hotel/

(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」などを希望する者は含みません。

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。

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

インターンシップ（社会研修）や企業からの講師派遣による授業を通じ、「現場の実践力を兼ね備えたもてなしの心豊かな社会人の育成」に取り組んでいく。

ホテル学科教育内容

①ホスピタリティ・マナー就職授業は必須科目、②即戦力を養成するカリキュラム、③業界向けの実践的な語学教育 他上記の教育内容を企業等との連携により、必要となる最新の知識・技術・技能等を反映するため、企業等の意見を十分に活かし改善等計って行く

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

札幌観光ブライダル製菓専門学校がホテル業界の人材育成の為に、より実践的な専門教育ならびに企業等の連携を深めるため学校が主体的に運営する委員会であり、開催を通じて業界が必要とする授業内容の検討・授業科目開設の検討を行い、またそれに伴う教育の向上、教職員の資質の向上を図る。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年9月28日現在

名前	所属	任期	種別
押野 育子	日本パーソナルカラー協会	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	①
青木 大介	札幌グランドホテル	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	③
山下 一枝	札幌観光ブライダル・製菓専門学校学校長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
大内 智博	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
劔持 昭博	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
田川 めぐみ	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	

※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

年会開催数：年2回 開催予定時期：毎年 6月、2月

(開催日時)

- 第1回 平成25年11月26日 17:00～18:30
- 第2回 平成26年2月5日 17:00～18:30
- 第3回 平成26年11月10日 14:30～16:00
- 第4回 平成27年3月30日 14:00～15:30
- 第5回 平成27年11月27日 13:30～15:00
- 第6回 平成28年7月6日 13:00～14:30
- 第7回 平成29年6月21日 13:00～14:30
- 第8回 平成30年2月15日 13:30～15:00
- 第9回 平成30年9月21日 13:30～15:00
- 第10回 平成30年12月 13:30～15:00 開催予定

(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

委員会にて出された意見や提案ならびに議案を、職員会議にて見定めを行い直近の取り組み事項、中長期的な取り組み事項に振り分け改善を行う。現在、訪日外国人数の増加に伴うおもてなしの重要性（接客サービス）、語学力の向上（オーラルコミュニケーション）ならびに文化の理解を踏まえてのカリキュラムの変更、教室の造成、茶道など日本の文化を理解する特別授業を実施する。また更なる業界との連携強化を現場研修などの機会を増やし実践する。企業が求める人材教育を把握しカリキュラムの構成に反映する

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

インターンシップや企業からの講師派遣による授業を通じ、「現場の実践力を兼ね備えたおもてなしの精神を持った社会人の育成」に取り組んでいく

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

企業から派遣されている担当講師に、授業内で直接指導を行ってもらう。また企業研修においてOJTを実践していただき、学校での基礎の学びに応用を身につけホテリエとして、社会人として必要な基礎力を身につける。

(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
PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	キャリアバンク（株）
企業研修	授業で修得した料飲論・宿泊サービス・料飲サービス・英会話などの技術を、実際にホテル内での業務を通じてお客様対応を行い、現場での授業内容の応用方法やホテル業界で働く社会人としてのマナーを身に付ける	森ビルホスピタリティコーポレーション 帝国ホテル パークハイアット東京
オーラルコミュニケーション	コミュニケーションに特化した英会話教育を実施し身につけたスキルを現場で活かす。リアクション、パニック対策、文化の学びも行う	(有) ジール

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

教員規則の教員研修に基づき、教員は実践的かつ専門的な知識・技術・技能及び指導力の修得・向上を図ることを目的とし、年2回以上の研修計画を策定し、校内外に必要な研修機会を設けるものとする。 教職員としての資質の向上のための外部セミナーの年2回以上の参加とレポートの提出、またホテル業界企業担当者への企業訪問ならびに教育担当者との面談を実施をする。現役ホテルスタッフ向けの一般セミナー「北海道宿屋塾」の定期的な参加をすること、また年一回の業界報告会を職員ミーティングで実施し情報の共有を図る事とする。

(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

・「北海道宿屋塾」(主催:株式会社メジャーセブン) ホテルの業務向上、情報共有のための研修会 (毎月直近の開催平成30年10月24日))
 ・「ホテルマネジメントセミナー」(主催:オータパブリケーション) ホテルのマネジメント研修(平成29年5月12日)
 ・「SKBホテル学科アドバイザーミーティング」(主催:札幌観光ブライダル製菓専門学校)毎年12月に開催するホテル学科アドバイザーミーティングにおける意見交換会の実施。(平成29年12月5日) ・SKB業界報告会 主催:札幌観光ブライダル製菓専門学校 を開催、観光分野における現状を他学科と共有する。(平成29年3月22日)

・北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会主催の教員研修に参加 主催:北専各(平成29年7月21日 平成29年12月15日)
 ・ジ/新卒採用活動の戦略と学生支援のスタンス(エントリーシート的重要性) 主催:ジョブカフェ北海道 を通じ、新卒採用・学生支援などの知識を身に付け就職指導力等の向上を図る 平成29年12月(計2回)

(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

・「北海道宿屋塾」(主催:株式会社メジャーセブン) ホテルの業務向上、情報共有のための研修会 (毎月直近の開催))
 ・「SKBホテル学科アドバイザーミーティング」(主催:札幌観光ブライダル製菓専門学校)毎年12月に開催するホテル学科アドバイザーミーティングにおける意見交換会の実施。(平成30年12月)
 ・SKB業界報告会 主催:札幌観光ブライダル製菓専門学校 を開催、観光分野における現状を他学科と共有する。(平成31年3月22日)

② 指導力の修得・向上のための研修等

・北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会主催の教員研修に参加 主催:北専各(平成30年7月21日 平成30年12月21日)
 ・新卒採用活動の戦略と学生支援のスタンス(エントリーシート的重要性) 主催:ジョブカフェ北海道 を通じ、新卒採用・学生支援などの知識を身に付け就職指導力等の向上を図る 平成30年12月(計2回)

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

学校関係者評価委員会は学校法人北海道安達学園に位置付け、本法人の各学校に関係の深い企業等関連の方々を中心に、自己評価を基にご意見等を幅広くお聞きして、今後の教育活動や学校運営に反映させるべく法人全体に係る学校関係者評価を実施する

(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	1-1理念・目的・育成人材像は定められているか 1-2学校の特色は適正か 1-3学校の将来構想を抱いているか
(2)学校運営	2-1運営方針は定められているか 2-2事業計画は定められているか 2-3運営組織や意思決定機能は、効率的なものになっているか 2-4人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか 2-5意思決定システムは確立されているか 2-6情報システム化等による業務の効率化が図られているか
(3)教育活動	3-1各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向付けられているか 3- 2修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか 3-3 カリキュラムは体系的に編成されているか 3-4学 科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか 3-5キャ リア教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法などが実施されているか 3-6授業評 価の実施・評価体制はあるか 3-7育成目標 に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか 3-8教員の専門性を 向上させる研修を行っているか 3-9成績評価・単位認 定の基準は明確になっているか 3-10資格取得の指導 体制はあるか
(4)学修成果	4-1就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られている 4-2資格取得率の向上が図られているか 4-3退学率の低減が図られているか 4-4卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか
(5)学生支援	5-1就職関する体制は整備されているか 5- 2学生相談に関する体制は整備されているか 5-3 学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか 5-4学生の健康管理を担う組織体制はあるか 5-5課外活動に対する支援体制は整備されているか 5- 6学生寮等、学生の生活環境への支援は行われているか 5-7保護者と適切に連携しているか 5- 8卒業生への支援体制はあるか
(6)教育環境	6-1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 6-2学科実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備 しているか 6- 3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	7-1学生募集活動は、適正に行われているか 7- 2学生募集において教育成果は正確に伝えられているか 7-3入学専攻は適性かつ公平な基準に基づき行われているか 7-4学納金は妥当なものとなっているか
(8)財務	8-1中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか 8-2予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか 8-3財務について会計監査が適正に行われているか 8-4財務情報公開の体制整備はできているか
(9)法令等の遵守	9-1法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか 9-2個人情報に監視、その保護のための対策がとられているか 9-3自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか 9-4自己点検・自己評価結果を公開しているか
(10)社会貢献・地域貢献	10-1学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行っているか 10-2学生のボランティア活動を奨励、支援しているか
(11)国際交流	11-1グローバル人材の育成に向けた国際交流などの取り組みを行っている か

※(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

学校関係者評価委員会実施の意見として、自己評価に基づき特に教育環境(インターンシップの教育体制の整備)を更に意識をしながら教育活動を実施し、またグローバルな人材育成に向けた語学、文化の教育をさらに強化する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年9月28日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
菅原 耕治	北海道デザイン協議会 会長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
松倉 大樹	株式会社きしだ Studio BACU CGIデザイナー	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
原 大介	ユアンワークス 代表	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
本間 裕也	北海道犬ぞり連盟 事務局長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員 卒業生

※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

(公表方法: ホームページ 公表時期: 平成30年11月中)

URL : https://www.skb.ac.jp/top/wp-content/uploads/2016/09/P2015_SKB_20160301.pdf

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

学校が設定する情報項目に基づき、学校関係者へ幅広く情報を提供する

(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	・基本情報 ・開校の目的 ・沿革 ・教育方針
(2) 各学科等の教育	・定員 ・各学科 教育理念・教育方針・教育内容(カリキュラム・目指す資格・行事)
(3) 教職員	・教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・キャリア教育への取り組み ・実習・実技、企業連携等の紹介(インターンシップ等) ・就職支援の取り組み(キャリアセンター)
(5) 様々な教育活動・教育環境	・校外実習 ・校外見学 ・学校設備状況 ・サークル活動等 ・海外研修
(6) 学生の生活支援	・学生生活サポート
(7) 学生納付金・修学支援	・学費 ・学費サポートシステム
(8) 学校の財務	・消費収支計算書
(9) 学校評価	・自己点検自己評価 ・学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	・国際交流・連携
(11) その他	・災害時非常時緊急時の対応

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

情報提供方法: ホームページ URL: <https://www.skb.ac.jp/top/info/>

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程ホテル学科ホテル専攻) 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	
○			マナープロトコール	国際社会を見据えたプロトコールを学ぶ	1年前期	34	2	○			○		○		
○			接客サービス	接客業従事者として必要な接遇マナーや言葉使いや立ち振る舞いなどをしっかり身に付ける。	1年前期	34	2		○		○		○	○	
○			PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	1年前期	34	2		○		○		○		○
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に語学力の向上はもちろんの事、文化の違いを理解し多用なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	1年前期	136	8	○	△		○			○	○
○			Home room	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	1年前期	34	2	△		○	○		○		
○			料飲論	この授業では西洋の代表的な料理、その食材、調理法、文化などを学びます。	1年前期	34	2	○			○		○		
○			レストラン・バンケット実習	飲食に関する現場で働く従業員がお客様に対して場面に応じた実践的なサービス技術、会話表現の習得を目指します。	1年前期	34	2		○		○		○		
○			資格対策	在学中に取得可能なジョブパス、和食検定対策の授業	1年前期	34	2	○			○	○		○	
	○		宿泊論	接客の最前線となるフロントサービス部門と宿泊商品である客室を管理するハウスキーピング業務や業務上の留意点を学ぶ。	1年前期	34	2	○			○		○		
	○		ホテルビジネス	ホテルビジネス実務検定の取得をめざし、ホテルの経営、ホテルビジネスに必要な知識を身につける	1年前期	34	2	○			○		○		
	○		フロントオペレーション実習	宿泊業務で必要な実技を身につけ、基本的なご案内をロールプレイングを交えながら実践する	1年前期	34	2		○		○		○		
合計					11	科目	476単位時間(28	単位)

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17週

(留意事項)

- 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。
- 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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程ホテル学科ホテル専攻) 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	
○			接客サービス	接客業従事者として必要な接遇マナーや言葉使いや立ち振る舞いなどをしっかり身に付ける。	1 年 後 期	32	2	○			○		○		
○			PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	1 年 後 期	32	2	○			○			○	○
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に中国語など語学力の向上はもちろんの事、文化の違いを理解し多用なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	1 年 後 期	160	10	○	△		○			○	○
○			Home room	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	1 年 後 期	32	2	△			○	○	△	○	
○			料飲論	この授業では西洋の代表的な料理、その食材、調理法、文化などを学びます。	1 年 後 期	32	2	○			○			○	
○			レストラン・バンケット実習	飲食に関する現場で働く従業員がお客様に対して場面に応じた実践的なサービス技術会話表現の習得を目指します。	1 年 後 期	64	4	△	○		○			○	○
○			ホテルビジネス	ホテルビジネス実務検定の取得をめざし、ホテルの経営、ホテルビジネスに必要な知識を身につける	1 年 後 期	32	2	○			○			○	
○			フロントオペレーション実習	基本的な宿泊ご案内の応用とベッドメイキングの技術の取得、フロントでの接客の基本を身につける。	1 年 後 期	64	4	△	○		○			○	
		○	企業研修	1年次で学習した知識を活用、実際の現場でなぜ学習した知識が必要なのかを現場での体験を通して再確認させる。	1 年 後 期	(96)					○	○			○
合計					9科目	448単位時間(28 単位)	

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程ホテル学科ホテル専攻) 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	
○			接客サービス	接客業従事者として必要な接遇マナーや言葉使いや立ち振る舞いなどをしっかり身に付ける。	2年前期	34	2	△	○		○		○	○	
○			PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	2年前期	34	2		○		○			○	○
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に中国語など多用なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	2年前期	136	8	○	△		○			○	○
○			HOME ROOM	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	2年前期	34	2	△		○	○			○	
○			ユニバーサルサービス	接客をする上で障害をお持ちのお客様の対応や考え方を学ぶ	2年前期	34	2	△	○		○	△		○	
○			料飲論	国家資格であるレストランサービス技能検定取得対策	2年前期	34	2	○			○			○	
○			料飲実習	飲食に関する現場で働く従業員がお客様に対して場面に応じた実践的なサービス技術会話表現の習得を目指します。	2年前期	34	2		○		○			○	
	○		バーテンダー実習	飲食に関する現場で働く従業員がお客様に対して場面に応じた実践的なサービス技術会話表現の習得を目指します。	2年前期	34	2		○		○				○
	○		飲料解説	お酒類に関する専門知識を重点的に学ぶ	2年前期	34	2	○	△		○				○
	○		ホテルビジネス	ホテルビジネス実務検定取得を目途とした授業	2年前期	34	2	○			○			○	
	○		フロントオペレーション実習	フロント業務を学校内のロビー・エレベーターを使用しお客様の出迎えからチェックアウトまでのホテルマンとしての基本動作やテクニックを身に付ける	2年前期	34	2		○		○			○	
合計					11	科目	476単位時間(28単位)	

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17週

(留意事項)

- 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。
- 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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程ホテル学科ホテル専攻) 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	
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に中国語など多様なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	2年後期	128	8	○	△		○	△		○	○
○			HOME ROOM	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	2年後期	32	2	△		○	○			○	
○			ユニバーサルサービス	手話や視覚聴覚肢体不自由高齢などのあらゆるお客様への接客サービスの方法を知識と体験で学ぶ	2年後期	32	2	△	○		○				○
○			ベーシックスキル	社会人としての職場でのマナー・ルール・法律知識などを座学とロールプレイを交えながら学びます。	2年後期	32	4	○			○			○	
○			卒業制作	2年間の学習の集大成として論文並びに、ボランティア等で経験を積む	2年後期	32	4	△		○	○	△		○	
	○		外客接遇	訪日外国人の増加に伴い言語だけでなく文化の相互理解を深める	2年後期	32	2	○			○				○
	○		ホテルマネジメント	ホテルのマネジメントについて学び、将来の経営に対する知識や考え方を学ぶ	2年後期	32	2	○			○	△		○	△
	○		バーテンダー実習	飲食に関する現場で働く従業員がお客様に対して場面に応じた実践的なサービス技術会話表現の習得を目指します。	2年後期	32	2		○		○				○
	○		北海道観光ラーニング	実務知識として札幌の観光知識を習得する。また、札幌市内の観光施設を回り実際に体験し理解を深める。	2年後期	32	2			○	○	△		○	
	○		エンターテイメントラーニング	エンターテイメントを学び、接客をする上での顧客満足度の向上をめざす	2年後期	32	2		○		○	△			○
	○		プレゼンテーション	プレゼンテーションの基礎から学び、接客ならびに社内、社外のプレゼンテーションを学ぶ	2年後期	32	2		○	△	○	△		○	
合計			9 科目			448単位時間(28 単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16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。

(別紙様式4)

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

平成30年9月28日※1
(前回公表年月日：平成29年10月31日)

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																
札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成23年6月15日	山下 一枝	〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西9丁目3-26 (電話) 011-272-2821																
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																
学校法人北海道安達学園	平成1年11月28日	安達 保敏	〒060-0001 北海道札幌市中央区大通西9丁目3-12 (電話) 011-205-7600																
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	観光総合学科		平成25年文部科学省告示代 二号	—														
学科の目的	観業界に必要な専門技能ならびに広範な知識と資格の取得、豊かな教養を身に付けた健全な人材を育成する。																		
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 授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技												
2年	昼間	1,848時間	1,652時間	0時間	196時間	0時間	0時間												
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														
40人	37人	8人	4人	6人	10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 期末考査素点・平常点・ 提出物類															
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏季：7月下旬から8月下旬まで ■冬季：12月下旬から1月下旬まで ■学年末：2月下旬から4月初旬まで		卒業・進級 条件	・出席率90%以上 ・単位修得率85%以上 ・卒業制作の完成 ・学費の完納															
学修支援等	■クラス担任制： 有 ■個別相談・指導等の対応 担任による生活指導及び保護者との連携強化を行う		課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動： 無															
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) ジェイ・オールサービスネット、TEI 他 ■就職指導内容 ホームルームの授業などで、就職に対する意識づけ、業界就職に対する正しい認識を指導 ■卒業生数 18 人 ■就職希望者数 17 人 ■就職者数 17 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 94 % ■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	■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29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>国内旅行業務取扱管 理者</td><td>①</td><td>15</td><td>5</td></tr><tr><td>総合旅行業務取扱管</td><td>①</td><td>1</td><td>1</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 ・主な資格・検定 国内旅行業務取扱管理者、実用英語検定、TOEIC、 ビジネス能力検定ジョブパス他				資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	国内旅行業務取扱管 理者	①	15	5	総合旅行業務取扱管	①	1	1
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																
国内旅行業務取扱管 理者	①	15	5																
総合旅行業務取扱管	①	1	1																
中途退学 の現状	■中途退学者 4 名 平成29年5月1日時点において、在学39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35名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 (例) 学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 主に経済的な理由 健康上の理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 授業料の分納制度等 個別面談の実施		■中退率 10 %																
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有 ※有の場合、制度内容を記入 奨学生制度(試験奨学生、チャレンジ奨学生、高校既卒者・社会人奨学生)、AO特待生入学、縁故優遇制度、語学優遇制度、在校生表彰制度 ■専門実践教育訓練給付： 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： 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	URL:https://www.skb.ac.jp/top/course/tourism/
------------------------	---

(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」などを希望する者は含みません。

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。

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

インターンシップ（社会研修）や企業からの講師派遣による授業を通じ、「現場の実践力を兼ね備えたもてなしの心豊かな社会人の育成」に取り組んでいく。

観光総合学科教育内容

①ホスピタリティ・マナー就職授業は必須科目、②即戦力を養成するカリキュラム、③業界向けの実践的な語学教育 他
上記の教育内容を企業等との連携により、必要となる最新の知識・技術・技能等を反映するため、企業等の意見を十分に活かし改善等計って行く

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け
札幌観光ブライダル製菓専門学校が観光業界の人材育成の為に、より実践的な専門教育ならびに企業等の連携を深めるため学校が主体的に運営する委員会であり、開催を通じて業界が必要とする授業内容の検討・授業科目開設の検討を行い、またそれに伴う教育の向上、教職員の資質の向上を図る。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿
平成30年9月28日現在

名前	所属	任期	種別
押野 育子	日本パーソナルカラー協会	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	①
岩井 貴之	株式会社JTB	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	③
山下 一枝	札幌観光ブライダル・製菓専門学校学校長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
大内 智博	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
剣持 昭博	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
田川 めぐみ	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	

※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
年会開催数：年2回 開催時期：毎年 6月、2月

- (開催日時)
- 第1回 平成25年11月26日 17:00～18:30
 - 第2回 平成26年2月5日 17:00～18:30
 - 第3回 平成26年11月10日 14:30～16:00
 - 第4回 平成27年3月30日 14:00～15:30
 - 第5回 平成27年11月27日 13:30～15:00
 - 第6回 平成28年7月6日 13:00～14:30
 - 第7回 平成29年6月21日 13:00～14:30
 - 第8回 平成30年2月15日 13:30～15:00
 - 第9回 平成30年9月21日 13:30～15:00
 - 第10回 平成30年12月 13:30～15:00 開催予定

(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
委員会にて出された意見や提案ならびに議案を、職員会議にて見定めを行い直近の取り組み事項、中長期的な取り組み事項に振り分け改善を行う。現在、訪日外国人数の増加に伴うおもてなしの重要性（接客サービス）、WEBマーケティングの理解度向上、語学力の向上（オーラルコミュニケーション）ならびに文化の理解を踏まえてのカリキュラムの変更、茶道など日本の文化を理解する特別授業を実施する。

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
インターンシップや企業からの講師派遣による授業を通じ、「現場の実践力を兼ね備えたおもてなしの精神を持った社会人の育成」に取り組んでいく

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容
企業から派遣されている担当講師に、授業内で添乗員としての直接指導を行ってもらう。また、場合により連携企業による特別な課外授業形式の授業を行う

(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
ツアコン実務	国内外の添乗技術を、事務レベルからお客様・関係業者対応まで幅広く学ぶ	アミューズメント北海道
PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	キャリアバンク（株）

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

教員規則の教員研修に基づき、教員は実践的かつ専門的な知識・技術・技能及び指導力の修得・向上を図ることを目的とし、年2回以上の研修計画を策定し、校内外で必要な研修機会を設けるものとする。
教職員としての資質の向上のための外部セミナーの年2回以上の参加とレポートの提出、また観光業界企業担当者への企業訪問ならびに教育担当者との面談を実施をし年一回の業界報告会を職員ミーティングで実施し情報の共有を図る事とする。

(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

- ・「北海道宿屋塾」(主催:株式会社メジャーセブン)観光業界情報共有のための研修会(平成29年10月27日)
- ・SKB業界報告会 主催:札幌観光ブライダル製菓専門学校 を開催、観光分野における現状を他学科と共有する。(平成29年3月22日)

② 指導力の修得・向上のための研修等

- ・北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会主催の教員研修に参加 主催:北専各(平成29年7月21日 平成29年12月15日)
- ・ジ/新卒採用活動の戦略と学生支援のスタンス(エントリーシート的重要性) 主催:ジョブカフェ北海道 を通じ、新卒採用・学生支援などの知識を身に付け就職指導力等の向上を図る 平成29年12月(計2回)

(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

- ・「北海道宿屋塾」(主催:株式会社メジャーセブン)観光業界情報共有のための研修会(平成30年) 毎年11月を目処に複数の企業様との意見交換会を実施、定期的な企業訪問を行い業界の現状の把握をおこなう。(平成30年11月下旬実施) ・SKB業界報告会 主催:札幌観光ブライダル製菓専門学校 を開催、観光分野における現状を他学科と共有する。(平成31年3月22日)

② 指導力の修得・向上のための研修等

- ・北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会主催の教員研修に参加 主催:北専各(平成30年7月21日 平成30年12月21日)
- ・新卒採用活動の戦略と学生支援のスタンス(エントリーシート的重要性) 主催:ジョブカフェ北海道 を通じ、新卒採用・学生支援などの知識を身に付け就職指導力等の向上を図る 平成30年12月(計2回)

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

学校関係者評価委員会は学校法人北海道安達学園に位置付け、本法人の各学校に関係の深い企業等関連の方々を中心に、自己評価を基にご意見等を幅広くお聞きして、今後の教育活動や学校運営に反映させるべく法人全体に係る学校関係者評価を実施する

(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	1-1理念・目的・育成人材像は定められているか 1-2学校の特色は適正か 1-3学校の将来構想を抱いているか
(2)学校運営	2-1運営方針は定められているか 2-2事業計画は定められているか 2-3運営組織や意思決定機能は、効率的なものになっているか 2-4人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか 2-5意思決定システムは確立されているか 2-6情報システム化等による業務の効率化が図られているか
(3)教育活動	3-1各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向付けられているか 3-2修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか 3-3カリキュラムは体系的に編成されているか 3-4学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか 3-5キャリア教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法などが実施されているか 3-6授業評価の実施・評価体制はあるか 3-7育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか 3-8教員の専門性を向上させる研修を行っているか 3-9成績評価・単位認定の基準は明確になっているか 3-10資格取得の指導體制はあるか
(4)学修成果	4-1就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られている 4-2資格取得率の向上が図られているか 4-3退学率の低減が図られているか 4-4卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか
(5)学生支援	5-1就職関する体制は整備されているか 5-2学生相談に関する体制は整備されているか 5-3学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか 5-4学生の健康管理を担う組織体制はあるか 5-5課外活動に対する支援体制は整備されているか 5-6学生寮等、学生の生活環境への支援は行われているか 5-7保護者と適切に連携しているか 5-8卒業生への支援体制はあるか
(6)教育環境	6-1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 6-2学科実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか 6-3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	7-1学生募集活動は、適正に行われているか 7-2学生募集において教育成果は正確に伝えられているか 7-3入学専攻は適性かつ公平な基準に基づき行われているか 7-4学納金は妥当なものとなっているか
(8)財務	8-1中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか 8-2予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか 8-3財務について会計監査が適正に行われているか 8-4財務情報公開の体制整備はできているか
(9)法令等の遵守	9-1法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか 9-2個人情報に監視、その保護のための対策がとられているか 9-3自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか 9-4自己点検・自己評価結果を公開しているか
(10)社会貢献・地域貢献	10-1学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行っているか 10-2学生のボランティア活動を奨励、支援しているか
(11)国際交流	11-1グローバル人材の育成に向けた国際交流などの取り組みを行っているか

※(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

学校関係者評価委員会実施の意見として、自己評価に基づき学修成果、特に退学率の低減を重点的に意識をしながら教育活動を実施する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年9月28日現在

名前	所属	任期	種別
菅原 耕治	北海道デザイン協議会 会長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
松倉 大樹	株式会社きしだ Studio BACU CGIチーフデザイナー	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
原 大介	ユアンワークス 代表	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
本間 裕也	北海道犬ぞり連盟 事務局長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員 卒業生

※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

(公表方法: ホームページ 公表時期: 平成30年11月中)

URL: https://www.skb.ac.jp/top/wp-content/uploads/2016/09/P2015_SKB_20160301.pdf

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

学校が設定する情報項目に基づき、学校関係者へ幅広く情報を提供する

(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	・基本情報 ・開校の目的 ・沿革 ・教育方針
(2) 各学科等の教育	・定員 ・各学科 教育理念・教育方針・教育内容(カリキュラム・目指す資格・行事)
(3) 教職員	・教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・キャリア教育への取り組み ・実習・実技、企業連携等の紹介(インターンシップ等) ・就職支援の取り組み(キャリアセンター)
(5) 様々な教育活動・教育環境	・校外実習 ・校外見学 ・学校設備状況 ・サークル活動等 ・海外研修
(6) 学生の生活支援	・学生生活サポート
(7) 学生納付金・修学支援	・学費 ・学費サポートシステム
(8) 学校の財務	・消費収支計算書
(9) 学校評価	・自己点検自己評価 ・学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	・国際交流・連携
(11) その他	・災害時非常時緊急時の対応

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

情報提供方法: ホームページ URL: <https://www.skb.ac.jp/top/info/>

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程観光総合学科旅行専攻) 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	
○			接客サービス	社会人としてまた接客業に従事するものとして必要な接客マナーを学ぶ	1 年前期	34	2	○			○	○			
○			PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	1 年前期	34	2			○	○			○	○
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に中国語など多用なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	1 年前期	102	6	○			○			○	
○			Homeroom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	1 年前期	34	2	○			○		○		
○			資格対策 I	国内旅行取扱管理者取得のための各科目の試験対策を行う(業法・約款・地理・JR運賃)	1 年前期	204	12	○			○		○		
○			ツアコン実務	団体旅行には不可欠な旅の演出家としての基礎知識とお客様とのコミュニケーション能力を	1 年前期	34	2	○	△		○			○	○
○			モデルコース実務	国内の観光地を覚えるため、実践方式で行程を考え作成する。	1 年前期	34	2	○		△	○		○		
合計			7 科目		476単位時間(28 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程観光総合学科旅行専攻) 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	
○			接客サービス	社会人としてまた接客業に従事するものとして必要な接客マナーを学ぶ	1年後期	32	2	○			○	○			
○			PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	1年後期	32	2			○	○		○	○	
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に中国語など多様なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	1年後期	160	10	○			○			○	
○			HomeRoom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	1年後期	32	2	○			○		○		
	○		旅行実務	観光業界に従事するものにとって必要な地理を中心とした知識を学ぶ	1年後期	32	2	○			○		○		
	○		海外地理	海外旅行に必要な主用観光地や様々な知識の取得を目指し、総合旅行業務取扱管理者受験対策も兼ねる	1年後期	32	2	○			○		○		
	○		出入国法令	国際社会に向け出入国の手続きの正しい知識を習得する	1年後期	32	2	○			○		○		
	○		旅行カウンター	旅行会社でのカウンター教務の実務授業である。基礎社会とロールプレイに重点を置いた授業とする	1年後期	32	2	△		○	○		○		
	○		ツアコン実務	団体旅行には不可欠な旅の演出家としての基礎知識とお客様とのコミュニケーション能力を	1年後期	32	2	○	△				○		○
	○		旅行業務入門	旅行業界のあらし、歴史、今後の課題他パッケージツアー商品などを学ぶ	1年後期	32	2	○					○		
合計						10	科目	448単位時間(28	単位)			

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 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。
- 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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程観光総合学科旅行専攻) 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	
○			接客サービス	社会人としてまた接客業に従事するものとして必要な接客マナーを学ぶ	2年前期	34	2			○	○		○		
○			PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	2年前期	34	2			○	○			○ ○	
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に中国語など多様なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	2年前期	136	8	○			○			○	
○			HOMEROOM	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	2年前期	34	2	○			○			○	
○			ユニバーサルサービス	手話や視覚聴覚肢体不自由高齢などのあらゆるお客様への接客サービスの方法を知識と体験で学ぶ	2年前期	34	2	○		△	○			○	
○			資格対策	総合旅行業務取扱管理者の取得を目指し、演習を中心とした試験対策を行う	2年前期	34	2	○		△	○			○	
	○		海外地理	海外旅行に必要な主用観光地や様々な知識の取得を目指し、総合旅行業務取扱管理者受験対策も兼ねる	2年前期	34	2	○			○			○	
		○	国際航空運賃	国際航空運賃の計算方法や仕組みについて学ぶ 総合旅行業務取扱管理者試験対策も兼ねる	2年前期	68	4	○			○			○	
○			就職対策	就職に向けての企業研究、面接対策	2年前期	34	2	○			○			○	
		○	ツアープランニング	国家資格対策の知識を元にクライアントからの各種要望に合ったプラン作成の方法を学ぶ	2年前期	34	2	○			○			○	
合計					10	科目	476単位時間(28		単位)			

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17週

(留意事項)

- 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。
- 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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程観光総合学科旅行専攻) 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	
○			オーラルコミュニケーション	英語を中心に中国語など多用なコミュニケーションスキルの向上を目指す。	2年後期	96	6	○			○			○	
○			HomeRoom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	2年後期	32	2	○			○			○	
○			ユニバーサルサービス	手話や視覚聴覚肢体不自由高齢などのあらゆるお客様への接客サービスの方法を知識と体験で学ぶ	2年後期	32	2	○		△	○			○	
○			卒業制作	2年間の学習の集大成として論文並びに、ボランティア等で経験を積む	2年後期	32	2	○		△	○			○	
○			マナープロトコール	国際社会を見据えたプロトコールを学ぶ	2年後期	32	2	○			○			○	
○			ベーシックスキル	社会人としての職場でのマナー・ルール・法律知識などを座学とロールプレイを交えながら学ぶ。	2年後期	32	2	○		△	○			○	
○			資格対策	自ら設定した資格取得を目標とする	2年後期	32	2	○		△	○			○	
○			一般教養	社会人基礎力の向上を目的とした知識、技術の取得	2年後期	32	2	○		△	○			○	
○			ツアープランニング	国家資格対策の知識を元にクライアントからの各種要望に合ったプラン作成の方法を学ぶ	2年後期	32	2	○			○			○	
○			旅行セールス	カウンターセールスを中心に近隣も含めたアウトセールスを学ぶ	2年後期	32	2	○			○			○	
○			プレゼンテーション	在学中にプレゼンテーションの必要性の必要性を認識し、基礎の習得を目指す。	2年後期	32	2	○			○			○	
○			エアライン旅行実務	旅行業界に携わるスタッフとして今までの実習の復習を行う	2年後期	32	2	△		○	○			○	
合計					9 科目	448単位時間 (28 単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 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。
- 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。

(別紙様式4)

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

平成30年9月28日※1
(前回公表年月日：平成30年10月31日)

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																																			
札幌観光プライダル・製菓専門学校	平成23年6月15日	山下 一枝	〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西9丁目3-26 (電話) 011-272-2821																																			
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																																			
学校法人北海道安達学園	平成1年11月28日	安達 保敏	〒060-0001 北海道札幌市中央区大通西9丁目3-12 (電話) 011-205-7600																																			
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	製菓学科		平成25年文部科学省告示代 二号	-																																	
学科の目的	パティシエやブーランジェとして必要な知識を身につけるとともに、必要な専門技能ならびに広範な知識と、豊かな教養を身に付けた健全な人材を育成する。																																					
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数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技																															
2年	昼間	1,848時間	860時間	0時間	988時間	0時間	0時間																															
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																																	
80人	22人	0人	3人	13人	16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 期末考査素点・平常点・ 提出物類																																		
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏季：7月下旬から8月下旬まで ■冬季：12月下旬から1月下旬まで ■学年末：2月下旬から4月初旬まで		卒業・進級条件	・出席率90%以上 ・単位修得率85%以上 ・卒業制作の完成 ・学費の完納																																		
学修支援等	■クラス担任制：有 ■個別相談・指導等の対応 担任による生活指導及び保護者との連携強化を行う		課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動：無																																		
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) エスコヤマ ルタオ ろまん亭 等 ■就職指導内容 ホームルームの授業などで、就職に対する意識づけ、業界就職に対する正しい認識を指導 <table border="1"><tr><td>■卒業生数</td><td>10</td><td>人</td></tr><tr><td>■就職希望者数</td><td>9</td><td>人</td></tr><tr><td>■就職者数</td><td>9</td><td>人</td></tr><tr><td>■就職率</td><td>100</td><td>%</td></tr><tr><td>■卒業者に占める就職者の割合</td><td>90</td><td>%</td></tr></table> ■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)		■卒業生数	10	人	■就職希望者数	9	人	■就職者数	9	人	■就職率	100	%	■卒業者に占める就職者の割合	90	%	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 (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>国家資格製菓衛生士</td><td>①</td><td>10</td><td>10</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></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、在学中2年次に資格取得が可能 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	国家資格製菓衛生士	①	10	10								
■卒業生数	10	人																																				
■就職希望者数	9	人																																				
■就職者数	9	人																																				
■就職率	100	%																																				
■卒業者に占める就職者の割合	90	%																																				
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																																			
国家資格製菓衛生士	①	10	10																																			
中途退学の現状	■中途退学者 1名 平成29年5月1日時点において、在学者19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18名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 (例) 学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 主に経済的な理由 ■中退防止・中退者支援のための取組 授業料の分納制度等		■中退率 5%																																			
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度：有 ※有の場合、制度内容を記入 奨学生制度(試験奨学生、チャレンジ奨学生、高校既卒者・社会人奨学生)、AO特待生入学、縁故優遇制度、語学優遇制度、在校生表彰制度 ■専門実践教育訓練給付：給付対象外 ※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： 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	https://www.skb.ac.jp/top/course/sweets/

(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」などを希望する者は含みません。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。

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

インターンシップ（社会研修）や企業からの講師派遣による授業を通じ、「現場の実践力を兼ね備えたもてなしの心豊かな社会人の育成」に取り組んでいく。

製菓学科教育内容

- ①ホスピタリティ・マナー就職授業は必須科目、②即戦力を養成するカリキュラム、
③日々の成果を学内で披露する製菓販売実習 等

上記の教育内容を企業等との連携により、必要となる最新の知識・技術・技能等を反映するため、企業等の意見を十分に活かし改善等計って行く

(2) 教育課程編成委員会等の位置付け

札幌観光ブライダル製菓専門学校が製菓業界の人材育成の為に、より実践的な専門教育ならびに企業等の連携を深めるため学校が主体的に運営する委員会であり、開催を通じて業界が必要とする授業内容の検討・授業科目開設の検討を行い、またそれに伴う教育の向上、教職員の資質の向上を図る。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年9月28日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
押野 育子	日本パーソナルカラー協会	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	①
隅田 和夫	ステラマリス	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	③
山下 一枝	札幌観光ブライダル・製菓専門学校学校長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
大内 智博	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
剣持 昭博	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	
田川 めぐみ	札幌観光ブライダル・製菓専門学校	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	

※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

年会開催数：年2回 開催時期：毎年 6月、2月

(開催日時)

- 第1回 平成25年11月26日 17:00～18:30
第2回 平成26年2月5日 17:00～18:30
第3回 平成26年11月10日 14:30～16:00
第4回 平成27年3月30日 14:00～15:30
第5回 平成27年11月27日 13:30～15:00
第6回 平成28年7月6日 13:00～14:30
第7回 平成29年6月21日 13:00～14:00
第8回 平成30年2月15日 13:30～15:00
第9回 平成30年9月21日 13:30～15:00
第10回 平成30年12月 13:30～15:00 開催予定

(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

委員会にて出された意見や提案ならびに議案を、職員会議にて見定めを行い直近の取り組み事項、中長期的な取り組み事項に振り分け改善を行う。技術の習得のみならず、社会人基礎力、おもてなしの重要性（接客サービス）は今後の業界において重要な案件であり、海外からのお客様に対する接客（語学）なども重要であり、今後のカリキュラム編成において視野に入れる。製菓衛生師取得のための授業構成とバランスをとりながら実践する。

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
 インターンシップや企業からの講師派遣による授業を通じ、「現場の実践力を兼ね備えたおもてなしの精神を持った社会人の育成」に取り組んでいく

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容
 企業から派遣されている担当講師に、授業内で直接指導を行ってもらう。勤務する上で重要な表計算ソフトならびに文章作成、PCの操作など基本を身につける。

(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
PC演習	パソコンの操作知識はもちろんのこと、社内外で文章を作成するためのマナー、実務レベルで表計算ソフトを活用するための概論など社会人に求められるスキルを身に付けることが目標	キャリアバンク（株）
製菓実習	現場のパティシエから洋菓子の基礎ならびに技術を学ぶ	ミセスニューヨーク
製菓実習	現場のパティシエから洋菓子の基礎を学ぶに技術を学ぶ	ステラマリス

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
 教員規則の教員研修に基づき、教員は実践的かつ専門的な知識・技術・技能及び指導力の修得・向上を図ることを目的とし、年2回以上の研修計画を策定し、校内外で必要な研修機会を設けるものとする。

教職員としての資質の向上のための外部セミナーの年2回以上の参加とレポートの提出、また北海道洋菓子協会主催のセミナーならびに、情報交換会への参加。

(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

北海道洋菓子協会主催 技術向上セミナー(平成29年7月11日)参加。学内外で行われるメーカー主催の勉強会参加。・SKB業界報告会 主催:札幌観光ブライダル製菓専門学校 を開催、観光分野における現状を他学科と共有する。(平成29年3月22日)

② 指導力の修得・向上のための研修等

・北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会主催の教員研修に参加 主催:北専各(平成29年7月21日 平成29年12月15日)
 ・新卒採用活動の戦略と学生支援のスタンス(エントリーシートの重要性) 主催:ジョブカフェ北海道 を通じ、新卒採用・学生支援などの知識を身に付け就職指導力等の向上を図る 平成29年12月(計2回)

(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

北海道洋菓子協会主催 技術向上セミナー(不定期開催)参加。学内外で行われるメーカー主催の勉強会参加。・SKB業界報告会 主催:札幌観光ブライダル製菓専門学校 を開催、観光分野における現状を他学科と共有する。(平成31年3月22日)

② 指導力の修得・向上のための研修等

・北海道私立専修学校各種学校教員能力認定委員会主催の教員研修に参加 主催:北専各(平成30年7月21日 平成30年12月21日)
 ・新卒採用活動の戦略と学生支援のスタンス(エントリーシートの重要性) 主催:ジョブカフェ北海道 を通じ、新卒採用・学生支援などの知識を身に付け就職指導力等の向上を図る 平成30年12月(計2回)

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

学校関係者評価委員会は学校法人北海道安達学園に位置付け、本法人の各学校に関係の深い企業等関連の方々を中心に、自己評価を基にご意見等を幅広くお聞きして、今後の教育活動や学校運営に反映させるべく法人全体に係る学校関係者評価を実施する

(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	1-1理念・目的・育成人材像は定められているか 1-2学校の特色は適正か 1-3学校の将来構想を抱いているか
(2)学校運営	2-1運営方針は定められているか 2-2事業計画は定められているか 2-3運営組織や意思決定機能は、効率的なものになっているか 2-4人事や賃金での処遇に関する制度は整備されているか 2-5意思決定システムは確立されているか 2-6情報システム化等による業務の効率化が図られているか
(3)教育活動	3-1各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材ニーズに向けて正しく方向付けられているか 3-2修業年限に対応した教育到達レベルは明確にされているか 3-3カリキュラムは体系的に編成されているか 3-4学科の各科目は、カリキュラムの中で適正な位置づけをされているか 3-5キャリア教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法などが実施されているか 3-6授業評価の実施・評価体制はあるか 3-7育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか 3-8教員の専門性を向上させる研修を行っているか 3-9成績評価・単位認定の基準は明確になっているか 3-10資格取得の指導體制はあるか
(4)学修成果	4-1就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか 4-2資格取得率の向上が図られているか 4-3退学率の低減が図られているか 4-4卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか
(5)学生支援	5-1就職関する体制は整備されているか 5-2学生相談に関する体制は整備されているか 5-3学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか 5-4学生の健康管理を担う組織体制はあるか 5-5課外活動に対する支援体制は整備されているか 5-6学生寮等、学生の生活環境への支援は行われているか 5-7保護者と適切に連携しているか 5-8卒業生への支援体制はあるか
(6)教育環境	6-1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 6-2学科実習、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか 6-3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	7-1学生募集活動は、適正に行われているか 7-2学生募集において教育成果は正確に伝えられているか 7-3入学専攻は適性かつ公平な基準に基づき行われているか 7-4学納金は妥当なものとなっているか
(8)財務	8-1中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか 8-2予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか 8-3財務について会計監査が適正に行われているか 8-4財務情報公開の体制整備はできているか
(9)法令等の遵守	9-1法令、設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか 9-2個人情報に監視、その保護のための対策がとられているか 9-3自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか 9-4自己点検・自己評価結果を公開しているか
(10)社会貢献・地域貢献	10-1学校の教育資源や施設を活用した社会貢献を行っているか 10-2学生のボランティア活動を奨励、支援しているか
(11)国際交流	11-1グローバル人材の育成に向けた国際交流などの取り組みを行っているか

※(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

学校関係者評価委員会実施の意見として、自己評価に基づき特に教育環境(インターンシップ)を重点的に意識をしながら教育活動を実施する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年9月28日現在

名前	所属	任期	種別
菅原 耕治	北海道デザイン協議会 会長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
松倉 大樹	株式会社さしだ Studio BACU CGIチーフデザイナー	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
原 大介	ユアンワークス 代表	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員
本間 裕也	北海道犬ぞり連盟 事務局長	平成30年4月1日～平成31年3月31日 1年更新	企業等委員 卒業生

※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

(公表方法: ホームページ 公表時期: 平成30年11月中)

URL: https://www.skb.ac.jp/top/wp-content/uploads/2016/09/P2015_SKB_20160301.pdf

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

学校が設定する情報項目に基づき、学校関係者へ幅広く情報を提供する

(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	・基本情報 ・開校の目的 ・沿革 ・教育方針
(2) 各学科等の教育	・定員 ・各学科 教育理念・教育方針・教育内容(カリキュラム・目指す資格・行事)
(3) 教職員	・教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・キャリア教育への取り組み ・実習・実技、企業連携等の紹介(インターンシップ等) ・就職支援の取り組み(キャリアセンター)
(5) 様々な教育活動・教育環境	・校外実習 ・校外見学 ・学校設備状況 ・サークル活動等 ・海外研修
(6) 学生の生活支援	・学生生活サポート
(7) 学生納付金・修学支援	・学費 ・学費サポートシステム
(8) 学校の財務	・消費収支計算書
(9) 学校評価	・自己点検自己評価 ・学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	・国際交流・連携
(11) その他	・災害時非常時緊急時の対応

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

情報提供方法: ホームページ URL: <https://www.skb.ac.jp/top/info/>

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程製菓学科製菓専攻) 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	
○			公衆衛生学	公衆衛生学では健康を維持するための公衆衛生・疫病予防などを理解し社会の一員として人々の健康に寄与することの出来る人材育成を目的とする	1 年前 期	34	2	○			○		○		
○			食品衛生学・ 実習	前期では食中毒・添加物について、後期では食品中の有害物質・衛生管理について重点的に学びます	1 年前 期	68	4	○			○			○	
○			社会	菓子・パンの歴史、フード業界でのサービス接遇フードコーディネートについて重点的に学びます。	1 年前 期	34	2	○			○		○		
○			HomeRoom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	1 年前 期	34	2	○			○		○		
○			接客サービス	製菓業界に携わるふさわしい人材の育成を目指す。職を扱うスペシャリストとして清潔感や業務に必要な立ち居振る舞いの基本を身につける	1 年前 期	34	2			○	○		○		
	○		製菓実習	授業達成目的は和洋菓子とパン製造の基礎知識と基礎技術の習得を目指す	1 年前 期	204	12		○	△	○		○	△	○
	○		製菓理論	製菓概論を学ぶことで基礎技術の幅を広げ、理論的な思考の常用さを学ぶ	1 年前 期	68	4	○	△		○		○	△	
合計			7 科目		476単位時間(28 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17週

(留意事項)

- 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。
- 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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程製菓学科製菓専攻) 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		
○			衛生法規	製菓製パン業を取り巻く様々な法規を学び製造現場で法令遵守できるようになることを目的とする	1 年 後 期	32	2	○			○			○		
○			公衆衛生学	公衆衛生学では健康を維持するための公衆衛生・疫病予防などを理解し社会の一員として人々の健康に寄与することの出来る人材育成を目的とする	1 年 後 期	32	2	○			○			○		
○			食品学	職員に関わる種類や成分・栄養・食品衛生などの側面から食生活の向上を図ることを目的とします	1 年 後 期	32	2	○			○			○		
○			食品衛生学・実習	前期では食中毒・添加物について、後期では食品中の有害物質・衛生管理について重点的に学びます	1 年 後 期	32	2	○			○			○		
○			栄養学	人の身体の機能をしりより機能的な食と食事を行うことを学びます	1 年 後 期	32	2	○			○			○		
○			HomeRoom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	1 年 後 期	32	2	○			○			○		
	○		製菓実習	授業達成目的は和洋菓子とパン製造の基礎知識と基礎技術の習得を目指す	1 年 後 期	192	12		○	△	○			○	△	○
	○		製菓理論	製菓概論を学ぶことで基礎技術の幅を広げ、理論的な思考の常用さを学ぶ	1 年 後 期	64	4				○	○		○	△	
合計					8 科目	448単位時間(28単位)							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程製菓学科製菓専攻) 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		
○			公衆衛生学	公衆衛生学では健康を維持するための公衆衛生・疫病予防などを理解し社会の一員として人々の健康に寄与することの出来る人材育成を目的とする	2年前期	32	2	○			○			○		
○			食品学	職員に関わる種類や成分・栄養・食品衛生などの側面から食生活の向上を図ることを目的とします	2年前期	32	2	○			○				○	
○			食品衛生学・実習	前期では食中毒・添加物について、後期では食品中の有害物質・衛生管理について重点的に学びます	2年前期	64	4	○			○				○	
○			栄養学	人の身体の機能をしりより機能的な食と食事を行うことを学びます	2年前期	32	2	○			○				○	
○			社会	菓子・パンの歴史、フード業界でのサービス接遇フードコーディネーターについて重点的に学びます。	2年前期	32	2	○			○			○		
○			HomeRoom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	2年前期	32	2	○								
○			社会実務	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	2年前期	32	2	○			○			○		
○			製菓研究	実習で学んだことをベースにより深く理解度を高める。	2年前期	14		○			○			○		
	○		製菓実習	授業達成目的は和洋菓子とパン製造の基礎知識と基礎技術の習得を目指す	2年前期	204	12		○	△	○			○	△	○
	○		製菓理論	製菓概論を学ぶことで基礎技術の幅を広げ、理論的な思考の重要性を学ぶ	2年前期	34	2			○	○			○		
合計				10 科目		476単位時間(28 単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17週

(留意事項)

- 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。
- 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。

授業科目等の概要

(札幌観光ブライダル製菓専門学校 専門課程製菓学科製菓専攻) 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	
○			飲料実習	サービス技術の取得、並びに創作カクテルなどの知識を菓子製造に生かす	2年後期	32	2	○			○		○		
○			HomeRoom	本校の就職支援体制と就職活動のプロセスを理解するとともに自己分析や業界研究を行い、就職活動につなげる	2年後期	32	2	○			○		○		
○			企画・デザイン	将来の業務において必要な企画力 パンフレット作成などに約立つデザインを学ぶ	2年後期	32	2	○			○			○	
○			卒業制作	製作する商品を選定し製作及びプレゼンテーションを行う	2年後期	64	4	△			○		○		
○			ベーシックスキル	社会人としての職場でのマナー・ルール・法律知識などの座学とロールプレイを交えながら学びます。	2年後期	64	4	○			○		○		
	○		製菓実習	授業達成目的は和洋菓子とパン製造の基礎知識と基礎技術の習得を目指す	2年後期	256	16		○	△	○		○	△	○
○			PC演習	就職後、業務を行う上で必要なタイピングソフト、表計算ソフトを学ぶ	2年後期	32	2		○		○			○	○
合計					6	科目	448単位時間(28 単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率90% 単位修得率85% 卒業制作の完成 学費の完納	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 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。
- 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。