

様式第2号の1-②【(1)実務経験のある教員等による授業科目の配置】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の1-①を用いること。

学校名	大阪ホテル専門学校
設置者名	学校法人 トラベルジャーナル学園

1. 「実務経験のある教員等による授業科目」の数

課程名	学科名	夜間・通信制の場合	実務経験のある教員等による授業科目の単位数又は授業時数	省令で定める基準単位数又は授業時数	配置困難
商業実務 専門課程	ホテル学科 ホテル科		270 時間	80×2= 160 時間	
	ホテル学科 海外キャリア科		270 時間	80×2= 160 時間	
	ホテル学科 総合観光科		0 時間	80×2= 160 時間	
	夜間部ホテル学科 ホテル科	夜・通信	150 時間	45×2= 90 時間	
	夜間部ホテル学科 海外キャリア科	夜・通信	150 時間	45×2= 90 時間	
備考) ホテル学科総合観光科は、外国人留学生のクラスにより本制度は申請対象外の為、実務経験のある教員等による授業科目の配置ならびに授業計画（シラバス）作成は行わない。					

2. 「実務経験のある教員等による授業科目」の一覧表の公表方法

刊行物「高等教育無償化制度に係る情報公開資料」として学校事務局にて閲覧および入手（該当部分のコピー）を可とする。
--

3. 要件を満たすことが困難である学科

学科名
(困難である理由)

様式第2号の2-①【(2)-①学外者である理事の複数配置】

※ 国立大学法人・独立行政法人国立高等専門学校機構・公立大学法人・学校法人・準学校法人は、この様式を用いること。これら以外の設置者は、様式第2号の2-②を用いること。

学校名	大阪ホテル専門学校
設置者名	学校法人 トラベルジャーナル学園

1. 理事（役員）名簿の公表方法

刊行物「高等教育無償化制度に係る情報公開資料」として学校事務局にて閲覧および入手（該当部分のコピー）を可とする。
--

2. 学外者である理事の一覧表

常勤・非常勤の別	前職又は現職	任期	担当する職務内容 や期待する役割
非常勤	日本航空株式会社	2年	組織運営体制へ チェック機能
非常勤	ワタベウェディング 株式会社	2年	組織運営体制へ チェック機能
(備考)			

様式第2号の3 【(3)厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表】

学校名	大阪ホテル専門学校
設置者名	学校法人 トラベルジャーナル学園

○厳格かつ適正な成績管理の実施及び公表の概要

<p>1. 授業科目について、授業の方法及び内容、到達目標、成績評価の方法や基準その他の事項を記載した授業計画(シラバス)を作成し、公表していること。</p>	
<p>(授業計画書の作成・公表に係る取組の概要)</p> <p>カリキュラム・授業計画書(シラバス)の作成および評価までの流れについて</p> <p>(1) 該当業界のトレンド、ニーズを把握した上で教育コンセプトを構築し、カリキュラムを作成する。</p> <p>(2) 「学ぶ目的」と「具体的な到達目標」を設定し、「評価観」の共通認識を行う。</p> <p>(3) 到達目標を設定し、評価方法を決定する。</p> <p>(4) 到達目標と評価方法をリンクさせ、授業計画書(シラバス)を作成する。</p> <p>(5) 試験を作成し、実施する。</p> <p>(6) 学期終了後、試験結果と評価基準を照合し評価を出す。</p> <p>※授業計画書の公表は、前期5月、後期11月の予定</p>	
授業計画書の公表方法	<p>刊行物「高等教育無償化制度に係る情報公開資料」として学校事務局にて閲覧および入手(該当部分のコピー)を可とする。</p>
<p>2. 学修意欲の把握、試験やレポート、卒業論文などの適切な方法により、学修成果を厳格かつ適正に評価して単位を与え、又は、履修を認定していること。</p>	
<p>(授業科目の学修成果の評価に係る取組の概要)</p> <p>成績評価の方法・基準について</p> <p>(1) 授業計画書(シラバス)に評価方法、評価基準を記載している。</p> <p>(2) 評価方法は実技試験、筆記試験、その他(課題等)などにより行う。</p> <p>(3) 評価はA、B、C、D、Rの5種類。評価基準は基本、80点以上でA評価、70点以上でB評価、60点以上でC評価となり、認定として、単位を与える。59点以下または試験を受験しなかった場合はD評価となり、不認定として単位を与えない。またR評価とは、ホームルームⅠ・Ⅱ、就業体験/企業実習、各行事で出席率が75%以上でR評価とし、単位を認定。75%未満であればD評価となり、不認定として単位を与えない。</p>	

<p>3. 成績評価において、GPA等の客観的な指標を設定し、公表するとともに、成績の分布状況の把握をはじめ、適切に実施していること。</p> <p>(客観的な指標の設定・公表及び成績評価の適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>成績の客観的指数について</p> <p>(1) GPAにより客観的な指標を設定しており、算出方法は(2)の通りである。</p> <p>(2) 5種類の評価のポイントは、A=3、B=2、C=1、D=0、R=2とし、合算したものがGP合計値となる。そのGP合計値を履修した科目数で割ったものがGPA値となる。</p> <p>※GPAは学期ごとに算出しており、公表は前期10月、後期3月の予定</p>	
<p>客観的な指標の算出方法の公表方法</p>	<p>刊行物「高等教育無償化制度に係る情報公開資料」として学校事務局にて閲覧および入手(該当部分のコピー)を可とする。</p>
<p>4. 卒業の認定に関する方針を定め、公表するとともに、適切に実施していること。</p> <p>(卒業の認定方針の策定・公表・適切な実施に係る取組の概要)</p> <p>卒業の認定について</p> <p>1年間の規定授業時間数および基準補則を満たすことにより卒業を認める。</p> <p>(1) 規定授業時間 下記①～③の総時間数の75%以上を受講すること</p> <p>①通常授業 ②集中講座もしくは企業実習 ③行事</p> <p>(2) 卒業基準補則</p> <p>①規定授業時間に加え、1年間に昼間部は45単位、夜間部は24単位以上の単位数を取得しなければならない。</p> <p>②上記①を満たさなければ、卒業資格試験を受験し、合格しなければならない。 なお、試験結果が75点未満の場合、卒業できない。</p>	
<p>卒業の認定に関する方針の公表方法</p>	<p>刊行物「高等教育無償化制度に係る情報公開資料」として学校事務局にて閲覧および入手(該当部分のコピー)を可とする。</p>

様式第2号の4-②【(4)財務・経営情報の公表（専門学校）】

※専門学校は、この様式を用いること。大学・短期大学・高等専門学校は、様式第2号の4-①を用いること。

学校名	大阪ホテル専門学校
設置者名	学校法人 トラベルジャーナル学園

1. 財務諸表等

財務諸表等	公表方法
貸借対照表	刊行物「高等教育無償化制度に係る情報公開資料」として学校事務局にて閲覧および入手（該当部分のコピー）を可とする。
収支計算書又は損益計算書	同上
財産目録	同上
事業報告書	同上
監事による監査報告（書）	同上

2. 教育活動に係る情報

①学科等の情報

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務 専門課程		商業実務 専門課程	ホテル学科 ホテル科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1860 単位時間/単位	1680 単位時間/単位	単位時間/単位	180 単位時間/単位	単位時間/単位	単位時間/単位
			単位時間/単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
320人		139人	45人	3人	4人	7人	
カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）							
<p>（概要）</p> <p>カリキュラム・授業計画書（シラバス）の作成および評価までの流れについて</p> <p>（1）該当業界のトレンド、ニーズを把握した上で教育コンセプトを構築し、カリキュラムを作成する。</p> <p>（2）「学ぶ目的」と「具体的な到達目標」を設定し、「評価観」の共通認識を行う。</p> <p>（3）到達目標を設定し、評価方法を決定する。</p> <p>（4）到達目標と評価方法をリンクさせ、授業計画書（シラバス）を作成する。</p> <p>（5）試験を作成し、実施する。</p> <p>（6）学期終了後、試験結果と評価基準を照合し評価を出す。</p> <p>※授業計画書の公表は、前期5月、後期11月の予定</p>							

<p>成績評価の基準・方法</p> <p>(概要)</p> <p>成績の客観的指数について</p> <p>(1) GPAにより客観的な指標を設定しており、算出方法は(2)の通りである。</p> <p>(2) 5種類の評価のポイントは、A=3、B=2、C=1、D=0、R=2とし、合算したものがGP合計値となる。そのGP合計値を履修した科目数で割ったものがGPA値となる。</p> <p>※GPAは学期ごとに算出しており、公表は前期10月、後期3月の予定</p>
<p>卒業・進級の認定基準</p> <p>(概要)</p> <p>卒業の認定について</p> <p>1年間の規定授業時間数および基準補則を満たすことにより卒業を認める。</p> <p>(1) 規定授業時間</p> <p>下記①～③の総時間数の75%以上を受講すること</p> <p>①通常授業</p> <p>②集中講座もしくは企業実習</p> <p>③行事</p> <p>(2) 卒業基準補則</p> <p>①規定授業時間に加え、1年間に昼間部は45単位、夜間部は24単位以上の単位数を取得しなければならない。</p> <p>②上記①を満たさなければ、卒業資格試験を受験し、合格しなければならない。なお、試験結果が75点未満の場合、卒業できない。</p>
<p>学修支援等</p> <p>(概要)</p> <p>英語や就職筆記試験対策などの科目では、レベルに応じてクラスを分けている。また、補講や面接練習なども行い、幅広く学生を指導し、学習・就職支援を実施。さらに、学校独自の奨学金・授業料等減免制度を導入し、経済的にも支援を実施している。</p>

卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
57人 (100%)	4人 (7%)	48人 (84.2%)	5人 (8.8%)
（主な就職、業界等） ホテル業界			
（就職指導内容） 就職対策（キャリアプランニング）授業、就職セミナーなどを実施			
（主な学修成果（資格・検定等）） レストランサービス技能検定、ホテルビジネス実務検定、サービス接客検定			
（備考）（任意記載事項）			
中途退学の現状			
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率	
123人	4人	3.3%	
（中途退学の主な理由） 進路変更			
（中退防止・中退者支援のための取組） 担任制度を導入し、年に数回個人面談を実施。毎月会議にて、出席率が低下している学生を情報共有するとともに、担任、就職担当、課長からのフォローを実施している。また、毎週火曜日にスクールカウンセラーも滞在し、退学防止に努めている。			

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務 専門課程		商業実務 専門課程	ホテル学科 海外キャリア科	○			
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼	1860 単位時間/単位	1680 単位時間/単位	単位時間/単位	180 単位時間/単位	単位時間/単位	単位時間/単位
			単位時間/単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
320人		57人	45人	3人	4人	7人	
カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）							
<p>（概要）</p> <p>カリキュラム・授業計画書（シラバス）の作成および評価までの流れについて</p> <p>（1）該当業界のトレンド、ニーズを把握した上で教育コンセプトを構築し、カリキュラムを作成する。</p> <p>（2）「学ぶ目的」と「具体的な到達目標」を設定し、「評価観」の共通認識を行う。</p> <p>（3）到達目標を設定し、評価方法を決定する。</p> <p>（4）到達目標と評価方法をリンクさせ、授業計画書（シラバス）を作成する。</p> <p>（5）試験を作成し、実施する。</p> <p>（6）学期終了後、試験結果と評価基準を照合し評価を出す。</p> <p>※授業計画書の公表は、前期5月、後期11月の予定</p>							
成績評価の基準・方法							
<p>（概要）</p> <p>成績の客観的指数について</p> <p>（1）GPAにより客観的な指標を設定しており、算出方法は（2）の通りである。</p> <p>（2）5種類の評価のポイントは、A=3、B=2、C=1、D=0、R=2とし、合算したものがGP合計値となる。そのGP合計値を履修した科目数で割ったものがGPA値となる。</p> <p>※GPAは学期ごとに算出しており、公表は前期10月、後期3月の予定</p>							
卒業・進級の認定基準							
<p>（概要）</p> <p>卒業の認定について</p> <p>1年間の規定授業時間数および基準補則を満たすことにより卒業を認める。</p> <p>（1）規定授業時間 下記①～③の総時間数の75%以上を受講すること</p> <p>①通常授業 ②集中講座もしくは企業実習 ③行事</p> <p>（2）卒業基準補則</p> <p>①規定授業時間に加え、1年間に昼間部は45単位、夜間部は24単位以上の単位数を取得しなければならない。</p> <p>②上記①を満たさなければ、卒業資格試験を受験し、合格しなければならない。なお、試験結果が75点未満の場合、卒業できない。</p>							

学修支援等			
(概要) 英語や就職筆記試験対策などの科目では、レベルに応じてクラスを分けている。また、補講や面接練習なども行い、幅広く学生を指導し、学習・就職支援を実施。さらに、学校独自の奨学金・授業料等減免制度を導入し、経済的にも支援を実施している。			
卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
12人 (100%)	0人 (0%)	12人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) ホテル業界、海外ホテル			
(就職指導内容) 就職対策（キャリアプランニング）授業、就職セミナーなどを実施			
(主な学修成果（資格・検定等）) 英検、TOEIC、レストランサービス技能検定、ホテルビジネス実務検定			
(備考)（任意記載事項）			
中途退学の現状			
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率	
50人	0人	0%	
(中途退学の主な理由) 進路変更			
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制度を導入し、年に数回個人面談を実施。毎月会議にて、出席率が低下している学生を情報共有するとともに、担任、就職担当、課長からのフォローを実施している。また、毎週火曜日にスクールカウンセラーも滞在し、退学防止に努めている。			

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務 専門課程		商業実務 専門課程	夜間部ホテル学科 ホテル科				
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	夜	930 単位時間/単位	930 単位時間/単位	単位時間/単位	単位時間/単位	単位時間/単位	単位時間/単位
			単位時間/単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
320人		66人	0人	3人	4人	7人	
カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）							
<p>（概要）</p> <p>カリキュラム・授業計画書（シラバス）の作成および評価までの流れについて</p> <p>（1）該当業界のトレンド、ニーズを把握した上で教育コンセプトを構築し、カリキュラムを作成する。</p> <p>（2）「学ぶ目的」と「具体的な到達目標」を設定し、「評価観」の共通認識を行う。</p> <p>（3）到達目標を設定し、評価方法を決定する。</p> <p>（4）到達目標と評価方法をリンクさせ、授業計画書（シラバス）を作成する。</p> <p>（5）試験を作成し、実施する。</p> <p>（6）学期終了後、試験結果と評価基準を照合し評価を出す。</p> <p>※授業計画書の公表は、前期5月、後期11月の予定</p>							
成績評価の基準・方法							
<p>（概要）</p> <p>成績の客観的指数について</p> <p>（1）GPAにより客観的な指標を設定しており、算出方法は（2）の通りである。</p> <p>（2）5種類の評価のポイントは、A=3、B=2、C=1、D=0、R=2とし、合算したものがGP合計値となる。そのGP合計値を履修した科目数で割ったものがGPA値となる。</p> <p>※GPAは学期ごとに算出しており、公表は前期10月、後期3月の予定</p>							
卒業・進級の認定基準							
<p>（概要）</p> <p>卒業の認定について</p> <p>1年間の規定授業時間数および基準補則を満たすことにより卒業を認める。</p> <p>（1）規定授業時間 下記①～③の総時間数の75%以上を受講すること</p> <p>①通常授業 ②集中講座もしくは企業実習 ③行事</p> <p>（2）卒業基準補則</p> <p>①規定授業時間に加え、1年間に昼間部は45単位、夜間部は24単位以上の単位数を取得しなければならない。</p> <p>②上記①を満たさなければ、卒業資格試験を受験し、合格しなければならない。なお、試験結果が75点未満の場合、卒業できない。</p>							

学修支援等			
(概要) 英語や就職筆記試験対策などの科目では、レベルに応じてクラスを分けている。また、補講や面接練習なども行い、幅広く学生を指導し、学習・就職支援を実施。さらに、学校独自の奨学金・授業料等減免制度を導入し、経済的にも支援を実施している。			
卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 (自営業を含む。)	その他
30人 (100%)	0人 (0%)	29人 (96.7%)	1人 (3.3%)
(主な就職、業界等) ホテル業界			
(就職指導内容) 就職対策（キャリアプランニング）授業、就職セミナーなどを実施			
(主な学修成果（資格・検定等）) レストランサービス技能検定、ホテルビジネス実務検定、サービス接客検定			
(備考)（任意記載事項）			
中途退学の現状			
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率	
69人	8人	11.6%	
(中途退学の主な理由) 進路変更			
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制度を導入し、年に数回個人面談を実施。毎月会議にて、出席率が低下している学生を情報共有するとともに、担任、就職担当、課長からのフォローを実施している。また、毎週火曜日にスクールカウンセラーも滞在し、退学防止に努めている。			

分野		課程名	学科名	専門士	高度専門士		
商業実務 専門課程		商業実務 専門課程	夜間部ホテル学科 海外キャリア科				
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	開設している授業の種類				
			講義	演習	実習	実験	実技
2年	夜	930 単位時間/単位	930 単位時間/単位	単位時間/単位	単位時間/単位	単位時間/単位	単位時間/単位
			単位時間/単位				
生徒総定員数		生徒実員	うち留学生数	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
320人		35人	0人	3人	4人	7人	
カリキュラム（授業方法及び内容、年間の授業計画）							
<p>（概要）</p> <p>カリキュラム・授業計画書（シラバス）の作成および評価までの流れについて</p> <p>（1）該当業界のトレンド、ニーズを把握した上で教育コンセプトを構築し、カリキュラムを作成する。</p> <p>（2）「学ぶ目的」と「具体的な到達目標」を設定し、「評価観」の共通認識を行う。</p> <p>（3）到達目標を設定し、評価方法を決定する。</p> <p>（4）到達目標と評価方法をリンクさせ、授業計画書（シラバス）を作成する。</p> <p>（5）試験を作成し、実施する。</p> <p>（6）学期終了後、試験結果と評価基準を照合し評価を出す。</p> <p>※授業計画書の公表は、前期5月、後期11月の予定</p>							
成績評価の基準・方法							
<p>（概要）</p> <p>成績の客観的指数について</p> <p>（1）GPAにより客観的な指標を設定しており、算出方法は（2）の通りである。</p> <p>（2）5種類の評価のポイントは、A=3、B=2、C=1、D=0、R=2とし、合算したものがGP合計値となる。そのGP合計値を履修した科目数で割ったものがGPA値となる。</p> <p>※GPAは学期ごとに算出しており、公表は前期10月、後期3月の予定</p>							
卒業・進級の認定基準							
<p>（概要）</p> <p>卒業の認定について</p> <p>1年間の規定授業時間数および基準補則を満たすことにより卒業を認める。</p> <p>（1）規定授業時間 下記①～③の総時間数の75%以上を受講すること</p> <p>①通常授業 ②集中講座もしくは企業実習 ③行事</p> <p>（2）卒業基準補則</p> <p>①規定授業時間に加え、1年間に昼間部は45単位、夜間部は24単位以上の単位数を取得しなければならない。</p> <p>②上記①を満たさなければ、卒業資格試験を受験し、合格しなければならない。なお、試験結果が75点未満の場合、卒業できない。</p>							

学修支援等			
(概要) 英語や就職筆記試験対策などの科目では、レベルに応じてクラスを分けている。また、補講や面接練習なども行い、幅広く学生を指導し、学習・就職支援を実施。さらに、学校独自の奨学金・授業料等減免制度を導入し、経済的にも支援を実施している。			
卒業生数、進学者数、就職者数（直近の年度の状況を記載）			
卒業生数	進学者数	就職者数 （自営業を含む。）	その他
14人 (100%)	0人 (0%)	14人 (100%)	0人 (0%)
(主な就職、業界等) ホテル業界、海外ホテル			
(就職指導内容) 就職対策（キャリアプランニング）授業、就職セミナーなどを実施			
(主な学修成果（資格・検定等）) レストランサービス技能検定、ホテルビジネス実務検定、サービス接客検定			
(備考)（任意記載事項）			
中途退学の現状			
年度当初在学者数	年度の途中における退学者の数	中退率	
44人	3人	6.8%	
(中途退学の主な理由) 進路変更			
(中退防止・中退者支援のための取組) 担任制度を導入し、年に数回個人面談を実施。毎月会議にて、出席率が低下している学生を情報共有するとともに、担任、就職担当、課長からのフォローを実施している。また、毎週火曜日にスクールカウンセラーも滞在し、退学防止に努めている。			

②学校単位の情報

a) 「生徒納付金」等

学科名	入学金	授業料 (年間)	その他	備考 (任意記載事項)
ホテル学科 ホテル科	0 円	1,238,000 円	260,000 円	
ホテル学科 海外キャリア科	0 円	1,238,000 円	260,000 円	
ホテル学科 総合観光科	0 円	1,238,000 円	260,000 円	※本制度対象外
夜間部 ホテル学科 ホテル科	0 円	666,000 円	130,000 円	
夜間部 ホテル学科 海外キャリア科	0 円	666,000 円	130,000 円	
修学支援 (任意記載事項)				

b) 学校評価

自己評価結果の公表方法
(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 刊行物「高等教育無償化制度に係る情報公開資料」として学校事務局にて閲覧および入手 (該当部分のコピー) を可とする。
学校関係者評価の基本方針 (実施方法・体制)
本校の専門分野に関する企業、団体との連携体制を確保し、学校が主体的に運営する 委員会として教育課程編成委員会を位置付けている。学校長直轄の委員会において、 教務部が提案する教育課程編成案について審議を行い、業界や企業の知見をもってア ドバイスや指摘、修正、追認を行っている。授業科目新規開設、授業内容や教育手法の 改善、学修成果目標や評価方法の検討など教育の質、教職員の質向上を図ることを目 的としている。

学校関係者評価の委員		
所属	任期	種別
京都外国語大学	2年	学校
大阪府立布施高等学校	2年	学校
株式会社ロイヤルホテル	2年	企業
株式会社日本旅行	2年	企業
KCJ Group 株式会社 キザアニア甲子園事業部	2年	企業
阪急電鉄株式会社	2年	企業
日本航空株式会社	2年	企業
株式会社日本トラフィックサービス	2年	企業
株式会社 Pacific Diner Service	2年	企業
バリューマネジメント株式会社	2年	企業
合同会社ユー・エス・ジェイ	2年	企業
学校関係者評価結果の公表方法		
(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 刊行物「高等教育無償化制度に係る情報公開資料」として学校事務局にて閲覧および入手 (該当部分のコピー)を可とする。		
第三者による学校評価 (任意記載事項)		
2018年4月に学校法人トラベルジャーナル学園 ホスピタリティ ツーリズム専門学校 大阪の一部の科が、同学園の姉妹校として新設の本校・大阪ホテル専門学校になった為、 ホスピタリティ ツーリズム専門学校大阪としての評価となる。 2020年度は大阪ホテル専門学校として評価を実施し、ホームページにて公表予定。		

c) 当該学校に係る情報

(ホームページアドレス又は刊行物等の名称及び入手方法) 刊行物「高等教育無償化制度に係る情報公開資料」として学校事務局にて閲覧および入手 (該当部分のコピー)を可とする。
