

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														
麻生外語観光&製菓専門学校		平成3年1月8日		竹口 伸一郎		〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1-14-17 (電話) 03-6734-2939														
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地														
学校法人 麻生塾		昭和26年3月12日		麻生 健		〒820-0018 福岡県飯塚市芳雄町3-38 (電話) 0948-25-5999														
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・リゾート科		平成22年文部科学省 告示第31号	—															
学科の目的 都市型ホテルやリゾートホテルにおいて、即戦力となり得るホテルマンの育成を目指し、ホスピタリティー実践のために必要な宿泊・料飲の実務を学び、更にホテルでの実習を加え即戦力を身につける																				
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	昼間	1950時間	595時間	410時間	440時間	0時間	545時間													
単位時間																				
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数														
80人		84人	11人	3人	19人	22人														
学期制度	■前期:4月1日～8月31日 ■後期:9月1日～3月31日 *1年次はホテル実習のため学期を 分割して運営			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学期末試験、出席状況、授業態度 確認テスト等の総合評価															
長期休み	■夏 季:7月1日～9月9日 ■冬 季:12月22日～1月8日 ■春 季:3月15日～4月3日			卒業・進級 条件	ア. 指定科目全ての修得 イ. 各学年の出席率90%以上 ウ. 卒業基準検定の取得 エ. 学生としてふさわしい生活態度															
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ガイダンスの実施。学科責任者との面談、三者面談の実施。			課外活動	■課外活動の種類 ボランティア活動 ■サークル活動: 有															
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) ホテル業界を中心としたサービス業界全般			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)															
	■就職指導内容 希望する業界(企業)と個々の適正を見定め、指導、助言を与える。				<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>レストランサービス技能 検定3級</td> <td>②</td> <td>40人</td> <td>34人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務検 定ベーシック2級</td> <td>③</td> <td>40人</td> <td>28人</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	レストランサービス技能 検定3級	②	40人	34人	ホテルビジネス実務検 定ベーシック2級	③	40人	28人	
	資格・検定名	種	受験者数		合格者数															
	レストランサービス技能 検定3級	②	40人		34人															
ホテルビジネス実務検 定ベーシック2級	③	40人	28人																	
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>■卒業者数</td> <td>41</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職希望者数</td> <td>39</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職者数</td> <td>39</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>95.1</td> <td>%</td> </tr> </tbody> </table>			■卒業者数	41	人	■就職希望者数	39	人	■就職者数	39	人	■就職率	100	%	■卒業者に占める就職者の割合	95.1	%	※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)		
■卒業者数	41	人																		
■就職希望者数	39	人																		
■就職者数	39	人																		
■就職率	100	%																		
■卒業者に占める就職者の割合	95.1	%																		
■その他 ・留学: 1人			■自由記述欄																	
(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)																				
中途退学 の現状	■中途退学者 1 名 ■中退率 1.2 % 平成29年5月1日時点において、在学者86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85名(平成30年3月31日卒業者を含む)			■中途退学のための理由 進路変更による退学																
■中退防止・中退者支援のための取組 担任による定期ガイダンスや三者面談の実施、定期的な状況報告等																				
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 経済的理由により修学困難である者に対して授業料を減免する。 東日本大震災により被災した進学が困難になった者を対象に入学金・校納金・寮費を卒業まで全額免除する。																			
■専門実践教育訓練給付: 前年度給付対象なし																				
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																			
当該学科の ホームページ URL	http://www.asoiuku.ac.jp/aftc/subject/hotel/																			

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

企業連携により実践的かつ専門的な職業教育を実施することで人材養成課程の質の保証・向上を基本方針とする。
授業科目開設においては、卒業生に対する「お客様アンケート」結果による企業視点を軸とし、ホテル業界において必要とされる知識・技能の修得を目指す。
また、企業連携により実施する、10週間のホテル実習を通して実際の業務を体験し、企業からの指導を直に受けることで、学内での学習との相乗効果を図る。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

専攻分野における市場動向や地域産業振興の方向性等に関する意見交換等を通じて、より実践的な職業教育の質を確保すること目的とし、教育課程編成委員会を設置する。尚、委員会では、次に掲げる事項を審議する。

- (1)カリキュラムの企画・運営・評価に関する事項
- (2)各授業科目の内容・方法の充実及び改善に関する事項
- (3)教科書・教材の選定に関する事項
- (4)その他教員としての資質能力の育成に必要な研修に関する事項

カリキュラム会議では、教育課程編成委員会の審議内容を基に、授業科目の改善や新規開設、授業内容や授業方法の改善を検討する。これにより専攻分野で必要とされる知識・技能の修得を可能とする質の高い教育の提供を目指す。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
加藤 博志	九州B.M.C. 会長	H30/4/1~H31/3/31(任期1年)	①
大家 寿	株式会社ホテルニューオータニ九州 執行役員人事総務部長	H30/4/1~H31/3/31(任期1年)	③
郡島 奨	麻生外語観光&製菓専門学校 副主任	H30/4/1~H31/3/31(任期1年)	
稲田 明子	麻生外語観光&製菓専門学校 ホテル・リゾート科 専任教員	H30/4/1~H31/3/31(任期1年)	
木村 匡志	麻生外語観光&製菓専門学校 ホテル・リゾート科 専任教員	H30/4/1~H31/3/31(任期1年)	

※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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (6月・10月)

(開催日時)

平成29年度 第1回 平成29年6月21日 16:00~17:00
平成29年度 第2回 平成29年10月18日 15:30~16:30
平成30年度 第1回 平成30年6月20日 16:00~18:00

(開催日時 予定)

平成30年度 第2回 平成30年10月17日 15:30~16:30

(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

新科目である「ホテルイベントプロデュース」において人前で発表する機会を増やすとよいのではとの助言から、授業内にレストランサービスや電話対応、英語スピーチなどのコンテストを導入することとした。また海外研修旅行については、ホテルでも積極的に語学研修等参加を推奨しており、教育の場でも積極的な導入は効果が大いとのアドバイスをいただいた。この意見を受けて、リゾートホテルだけでなく、シティホテルも見学対象にするため、東南アジアも行き先に加えることとした。

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

企業連携の下、専攻分野における実務に関する知識、技術及び技能を教授し、就職に必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを基本方針とする。

その内容については、将来ブライダル業界において即戦力となり得る人材育成のための、より実践的な職業教育の質の確保を目的とし、企業との密接な連携による最新の実務を的確に反映した教育を提供する。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

1年次に実施する10週間のホテル実習は、接客に必要なコミュニケーション力の向上を図り、現場で必要なスキルと知識・実務を学習させることを目的とする。

実習内容や勤務時間については、事前に企業と学校で協議を行い決定し、覚書に記載している。また、企業担当者に記載していただく評価表の内容や評価基準についても事前に確認を実施する。実習期間中には、個々の学修成果を確認するために学生に専用記録ノートを作成させる。最終評価は、企業の実習担当者による評価表と期間中の勤務状況、専用記録ノートの内容などを踏まえた総合評価とする。

(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
ホテル実習	企業連携により実施する10週間のホテル実習を通して、サービスにおいて必要とされる知識・技能を修得する。また、配属された部署を通して、ホテル組織の仕組みや部署間の連携を学ぶ。	ホテルニューオータニ東京、セルリアンタワー東急ホテル、神戸ポートピアホテル、ザ・リッツ・カールトンホテル京都

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

業界就職に求められる人材像を分析し、カリキュラムやシラバスに反映させ、更に即戦力となる人材の育成を図るため、「教職員研修規程」に則り、教職員の能力及び資質等の向上を目的とした研修を継続的に実施することを基本方針とする。

定期的実施されるホテル系関連団体の会合や研修会等に参加し、業界に関する情報交換やトレンドの研究を把握し企業視点を軸とした教育サービスの提供を目指す。

(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:熊本城の地震被害と復旧

連携企業等:九州BMC

日程:平成29年2月7日(火) 15:30~16:30

内容:地元観光の活性化のため、ホテルが行う取り組みについて

対象:教員1名

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:カウンセリングⅡ

連携企業等:日本交流分析協会(講師:廣田 哲成氏(准教授))

日程:平成29年5月24日 16:00~17:30

内容:ロールプレイングによるケーススタディで、個別面談の仕方を学ぶ。

対象:教員1名

(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: 飲食業HACCP(ハサップ)とは何か
連携企業等: 株式会社パートナーズコンサルティング
日程: 平成30年9月19日(水) 13:30~16:30
内容: 2020年にオリンピックを控え、飲食業における衛生管理について考える。
対象: 教員1名

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 教育コーチング研修
連携企業等: 全国専門学校教育研究会(講師: 鈴木 健生氏(ユマニテク短期大学 副学長))
日程: 平成30年8月23日(木) 13:00~21:00
8月24日(金) 9:00~12:00
内容: コーチングを実践できるまでのスキルトレーニングとコーチングのポイントを学習し、深い学びにつながるアクティブラーニングを支える対話力のスキルトレーニングを行う。
対象: 教員1名

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

本校の基本方針に基づき、学校運営が適正に行われているかを企業関係者、保護者、地域住民、高校関係者等の参画を得て、包括的・客観的に判定することで、学校運営の課題・改善点・方策を見出し、学校として組織的・継続的な改善を図る。

また、情報を公開することにより、開かれた学校作りを行う。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	建学の精神、法人の理念、教育理念、学科の教育目的・育成人材像、他
(2) 学校運営	教員組織の整備、運営会議での共有、防災・非常時対策、コンプライアンス
(3) 教育活動	業界の人材ニーズに沿った教育、授業評価による改善、付加的教育、他
(4) 学修成果	教育目的達成に向けた目標設定、事後の評価・検証、学生の就職活動・卒業率
(5) 学生支援	担任他との定期面談、有資格者との就職相談・生活相談、奨学金、卒業生支援
(6) 教育環境	教育設備・教具の管理・整備、安全対策、就職指導室・図書室の整備、他
(7) 学生の受入れ募集	ADの明示、進路ニーズ把握、パンフレット・募集要項の内容、公正・適切な入試
(8) 財務	財政的基盤の確立、適切な予算編成・執行、会計監査、財務情報公開
(9) 法令等の遵守	規程通りの運営、個人情報保護、ハラスメント防止、学内規程の整備
(10) 社会貢献・地域貢献	社会的活動の推進・実施、公開講座、企業・地域・行政との連携
(11) 国際交流	留学生の受入れ・支援

※(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

ホテルにおける留学生の採用等については、今後も前向きに考えていくとの方針を確認出来た。現場には複数の国籍のスタッフが在籍しており、現場での孤立化も回避できる環境を整えていくとのものであった。この意見を受けて、本校でも留学生の募集活動を強化していくこととした。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
堀部 豊和	平成23年度 トラベルビジネス科 卒業生	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	卒業生
高島 妙美	平成21年度 ホテル・リゾート科卒業生	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	卒業生
浦川 美代子	博多駅南1丁目1区 自治会長	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	自治会長
甲斐 直樹	福岡県立稲築志耕館高等学校 校長	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	高校
長 加奈子	福岡大学 准教授	H30/4/1～H32/3/31(任期2年)	教育機関
野中 昌	公益財団法人 福岡観光コンベンションビューロー 事務局長	H30/4/1～H32/3/31(任期2年)	団体
増田 義孝	航空貨物研修センター 代表	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	団体
松坂 寛則	九州マレーシア協会 事務局長	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	団体
加藤 博志	九州B.M.C.会長	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	団体
鶴田 武彦	福岡県洋菓子協会 専務理事・事務局長	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	団体
錦邊 千恵子	ANA福岡空港株式会社旅客サービス部 旅客サービス3課	H30/4/1～H32/3/31(任期2年)	企業
大内田 諭	ANA福岡空港株式会社グランドサービス部 ライトハンドリング2課	H30/4/1～H32/3/31(任期2年)	企業
小林 俊裕	日本通運株式会社福岡支店 九州グローバルロジスティク企画 次長	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	企業
木村 弘	トップスタッフ株式会社九州支店 主任	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	企業
金 大義	株式会社韓進インターナショナルジャパン福岡空港事業部 事業部長	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	企業
森山 光	株式会社アルク 福岡支店 支店長	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	企業
能城 めぐみ	ヒルトン福岡シーホーク 人事部 次長一人材開発担当	H30/4/1～H32/3/31(任期2年)	企業
大屋 寿	株式会社ニューオータニ九州 執行役員人事総務部長	H29/4/1～H31/3/31(任期2年)	企業
古賀 三和子	株式会社アルカディア 人事課長	H30/4/1～H32/3/31(任期2年)	企業
柳原 久一郎	株式会社ブライトウェイ	H30/4/1～H32/3/31(任期2年)	企業
細溝 亮太	株式会社JTB 福岡在中 人事チーム グループリーダー	H30/4/1～H32/3/31(任期2年)	企業
安藤 大介	高見株式会社 九州営業部 部長	H30/4/1～H32/3/31(任期2年)	企業
山下 輝美朗	株式会社 石村萬盛堂製造本部新宮工場 工場長兼洋菓子部次長	H30/4/1～H32/3/31(任期2年)	企業
廣瀬 義幸	ペイ・バスク オーナーシェフ	H30/4/1～H32/3/31(任期2年)	企業

※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://asojuku.ac.jp/about/disclosure/>

公表時期:平成29年9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

本校の教育方針・カリキュラム・就職指導状況など学校運営に関して、企業等や高校関係者・保護者などに広く情報を提供することで、学校運営の透明性を図るとともに、本校に対する理解を深めていただくことを目的とする。

(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	歴史、教育理念、ASOの考え方、6つの特徴
(2)各学科等の教育	学科コース一覧、国家資格・検定、就職情報、入学案内
(3)教職員	教員一覧
(4)キャリア教育・実践的職業教育	就職サポート、GCB教育、企業連携
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事、学園祭、部活動、サークル活動、学外ボランティア
(6)学生の生活支援	生活環境サポート
(7)学生納付金・修学支援	学費とサポート、学習支援、各種支援制度
(8)学校の財務	貸借対照表、収支計算書、監査報告書
(9)学校評価	自己点検・評価、学校関係者評価
(10)国際連携の状況	留学生入学案内、留学生募集分野、グローバル教育
(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(学生便覧))

URL: <http://www.asojuku.ac.jp/aftc/>

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 ホテル・リゾート科) 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	
○			ホテル概論A	ホテルの歴史、組織などホテル業界全般について基礎的な事項を学ぶ	1 ①	20	1	○			○	○			
○			ホテル概論B	ホテルの歴史、組織などホテル業界全般について前期から応用させた内容を学ぶ	1 ③	20	1	○			○	○			
○			ホテル産業演習	演習を通してホテル業界への理解を深める	1 ③	20	1		○		○			○	
○			レストラン実務A	レストランでの基礎的なサービスについて実践形式で学ぶ	1 ①	40	2			○	○		○		
○			レストラン実務B	レストランでのサービスについて前期から応用させた内容を実践形式で学ぶ	1 ①	40	2			○	○		○		
○			宿泊実務 I	宿泊部門の役割、業務内容について基礎的な事項を実践形式で学ぶ	1 ①	40	2			○	○		○		
○			宴会実務	ホテルの宴会部門のサービスについて実践形式で学ぶ	1 ①	20	1			○	○		○		
○			ホテル業界研究 I	さまざまなタイプのホテルを自ら研究し、業界理解を深める	1 ①	20	1		○		○			○	
○			一般教養 I A	就職試験対策として基本事項を学ぶ	1 ①	20	1	○			○			○	
○			一般教養 I B	就職試験対策として基本事項を学ぶ	1 ①	40	2	○			○			○	
○			サービス接遇	サービス接遇検定の取得を目指す	1 ①	40	2	○			○		○		
○			ホテル英会話 I A	ホテル業界人として必要な基本的な英語表現を学ぶ	1 ①	20	1			○	○		○		

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	
○			ホテル英会話 I B	ホテル業界人として必要な基本的な英語表現を学ぶ	1 ①	20	1			○	○		○		
○			実用英語 I A	実用英語検定 2 級、準 2 級取得を目指す	1 ①	45	3	○			○		○		
○			実用英語 I B	実用英語の取得、TOEIC の高得点取得を目指す	1 ③	40	2	○			○		○		
○			コミュニケーション技法	自分を表現する手法として人前で話す能力を養う	1 ③	20	1		○		○			○	
○			Word	ビジネス文書作成法を学び、Word 検定 3 級の取得を目指す	1 ①	45	3			○	○			○	
○			Excel	グラフ・表作成法を学び、Excel 検定 3 級の取得を目指す	1 ③	40	2			○	○			○	
○			社会教養 I A	自己分析、業界研究など就職のための準備をする	1 ①	20	1	○			○		○		
○			社会教養 I B	自己分析、業界研究など就職のための準備をする	1 ③	20	1	○			○		○		
○			ペン字	社会人として日常業務に必要なペン字の基礎的な知識、技能修得を目指す	1 ③	20	1			○	○			○	
○			GCB(グローバル ティクスペン ク) I	様々な事例について話し合うことにより、「感謝と思いやり」を学ぶ	1 ①	15	1	○			○		○		
○			ホテル実習	業界において必要とされる知識や技能を現場経験を通して修得する	1 ②	400	6			○		○	○	○	○
○			ホテル韓国語	韓国語での日常会話の基本的表現（挨拶など）やハングル文字を学ぶ	1 ③	20	1		○		○			○	
		○	海外研修旅行 (選択)	海外のホテルでの研修を通して、国際的に活躍できるホテルエを目指し幅広い知識技術を学ぶ	1 ③	40	1			○		○	○		

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	
○			ホテルマネジメントA	ホテル経営を中心に幅広く学び、ホテルビジネス実務検定の合格を目指す	2前	60	4	○			○		○		
○			ホテルマネジメントB	ホテル経営を中心に幅広く学び、ホテルビジネス実務検定の合格を目指す	2後	45	3	○			○		○		
○			観光概論	観光旅行業界の現状をインバウンドを通して学ぶ	2前	15	1	○			○			○	
○			HRS対策A	HRS検定の取得を目指し、筆記の対策授業を行う	2前	75	5		○		○			○	
○			HRS対策B	HRS検定の取得を目指し、実技の対策授業を行う	2後	45	3			○	○			○	
○			食品衛生	HRS検定の取得において、特に食品衛生分野の知識の習得に努める	2前	30	2	○			○			○	
○			プロトコール	冠婚葬祭及び国際プロトコールについての知識を身につける	2後	30	2	○			○			○	
○			ホテル業界研究Ⅱ	ゼミ形式でホテルの各分野ごとに研究する	2後	30	2		○		○		○		
○			宿泊実務Ⅱ	宿泊部門の役割、業務内容について前期からの応用させた内容を実践形式で学ぶ	2前	15	1			○	○			○	
○			ブライダル概論	ホテルのブライダル（婚礼）部門、ならびにブライダルマーケットを学ぶ	2後	15	1	○			○			○	
○			ソムリエ	ワインについての基礎的な知識を学ぶ	2前	20	1			○	○			○	
○			バーテンダー	カクテルを中心に酒について学び、オリジナルカクテルの製作を目指す	2後	30	2			○	○			○	
○			サービス介助・手話	サービス介助・手話の知識を身に付ける	2後	30	2			○	○			○	

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	
○			ホテルコーディネート演習	ロビー、客室などホテル内の装飾・装花、コーディネートを学ぶ	2後	15	1			○	○		○		
○			コンシェルジュオペレーション	コンシェルジュ業務を担ううえで必要な知識や情報を実践を通し学ぶ	2後	15	1		○		○		○		
○			一般教養ⅡA	就職試験対策として基本事項を学ぶ	2前	30	2	○			○			○	
○			一般教養ⅡB	就職試験対策として基本事項を学ぶ	2後	15	1	○			○			○	
○			ホテル英会話ⅡA	ホテル業界に必要な英会話力をつける	2前	30	2			○	○			○	
○			ホテル英会話ⅡB	ホテル業界に必要な英会話力をつける	2後	30	2			○	○			○	
○			実用英語ⅡA	実用英語の取得、TOEICの高得点取得を目指す	2前	60	4		○		○			○	
○			実用英語ⅡB	実用英語の取得、TOEICの高得点取得を目指す	2後	60	4		○		○			○	
○			社会教養ⅡA	学生各人にあった就職活動を指導、早期内定を目指す	2後	30	2	○			○			○	
○			社会教養ⅡB	学生各人にあった就職活動を指導、早期内定を目指す	2後	30	2	○			○			○	
○			センスアップ	ホテルスタッフとしての洗練されたメイク・立ち居振る舞いや話し方、色彩の働きを理解する	2前	30	2			○	○			○	
○			ビジネス実務	来客電話対応など実社会に必要な実務能力を養う	2後	15	1			○	○			○	
○			茶道	基本の動作と客の作法、略手前ができるようになる	2後	30	2		○		○			○	

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	
○			セールスプレゼンテーション	パワーポイントを使って、ホテルビジネスにおける販売促進について学ぶ	2後	30	2		○		○		○		
○			GCB (グローバルシティズンペーシク) II	著名人や偉人の人生や教訓を通して、「志」を学ぶ	2前	15	1	○			○		○		
○			ホテル中国語	ホテルのビジネスシーンで使う中国語での表現や発音を学ぶ	2前	30	2		○		○			○	
合計					53科目		1950単位時間(100 単位)			

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
各学年における当該学科の指定科目をすべて履修・修得していること。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週