

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		瀧口 博俊		〒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		理事長 麻生 健		〒820-0018 福岡県飯塚市芳雄町3-83 (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年	昼間	1833	738	755	440	0	0													
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		104人		25人		3人		28人		31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				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:8月8日～8月15日 ■冬季:12月25日～1月6日 ■春季:3月9日～4月4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(令和元年度卒業生) ホテル業界を中心としたサービス業界全般 ■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。				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 (令和元年度卒業者に関する令和2年5月1日時点の情報)														
	■卒業生数 34 人 ■就職希望者数 33 人 ■就職者数 33 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 97.1 % ■その他 ・帰国(留学生)・・・1人 (令和元年度卒業者に関する 令和2年5月1日 時点の情報)					<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>36人</td> <td>23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>36人</td> <td>29人</td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄					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	36人	23人	ホテルビジネス実務検定ベーシック2級	③
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	36人	23人																	
ホテルビジネス実務検定ベーシック2級	③	36人	29人																	
中途退学の現状	■中途退学者 5名 ■中退率 6.5 % 令和元年5月1日時点において、在学者76名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者71名(令和2年3月31日卒業者を含む) ■中途退学的主要原因 進路変更等による ■中退防止・中退者支援のための取組 担任による要因を抱えた学生に対する個別面談。学生の情報を教員間で共有しながらの検討会の実施。学科責任者や保護者を含めての面談。ガイダンス記録による報告。																			
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 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: 給付対象 前年度の給付実績者数: 0人																			
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、卒業生を対象とする「お客様アンケート」結果と教育課程編成委員との意見交換により、企業視点を軸として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。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は、専門性に関する動向や方向性等について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を目的とする。委員会は、次の事項を審議し、会議の結果を学科内でのカリキュラム会議に報告する。

- 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

また、カリキュラム会議においては、教育課程委員会からの意見を参考に、学科の教育方針に則ったカリキュラムを検討し、策定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和2年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
小野 聡之	九州BMC常任相談役兼副会長	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	①
大屋 寿	株式会社ニューオーターニ九州 執行役員人事総務部長	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	③
郡 崑 奨	麻生外語観光&製菓専門学校 副主任	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
木村 匡志	麻生外語観光&製菓専門学校 教員	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
秋本 佐代子	麻生外語観光&製菓専門学校 教員	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(1年)	
一岡 浩己	麻生外語観光&製菓専門学校 教員	令和2年4月1日～ 令和3年3月31日(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(9月、11月)

(開催日時(実績))

第1回 令和元年6月12日 16:00～16:40

第2回 令和元年10月16日 15:30～16:10

(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

語学力(英語)に関する科目では実用英語や英会話を実施しているが、業界的なニーズ・重要度は英検よりTOEICであるとのこと指摘により、1年次の実用英語授業では、英検対策を無くしTOEIC対策のみを実施するように変更した。

また、社内において英会話教育を定期的に行っているとの話より、ネイティブとの英会話授業を「English Conversation」へと名称変更し、英語が得意な日本人教員との英会話授業を「ホテル英会話」として新設した。

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、技術および技能を教授し、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、将来ホテ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

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

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、現場に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、ハイアットリージェンシーホテル大阪、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。

定期的に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「HRS承認校情報交換会」(連携企業等:ホテルレストランサービス技能協会)
期間:令和元年8月5日(月) 対象:郡島 奨
内容:国家試験HRS受験に対する勉強会で、今後の効果的な授業運営や参考になる事例を紹介し、合格に向けた学生指導に役立てる

② 指導力の修得・向上のための研修等

・研修名「3つのポリシーの策定・運用実践」(連携企業等:先端教育機構)
期間:令和元年9月11日(水)、令和元年9月25日(水)、令和元年10月30日(水) 対象:郡島 奨
内容:教育の質保証における3つのポリシーの重要性及び関連性について理解するとともに、その策定や運用方法を実習やケーススタディなどを通じて学ぶ。

(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「相手も自分も活かす、個別対応強化研修」(連携企業等:組織デザイン・ラボ)
期間:令和2年9月・12月 対象:木村 匡志
内容:人との関わり方や考え方による4つのタイプを知り、タイプ毎の対応方法を知る。

② 指導力の修得・向上のための研修等

・研修名「コーチング基礎」(連携企業等:組織デザイン・ラボ)
期間:令和2年8月
対象:一岡 浩己
内容:コーチングのスタンス、効果、カウンセリングとの違いを知り、基本の対応の流れを体験する。

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、学校運営が適正におこな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、情報を公表することにより、開かれた学校づくりをおこなう。

(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	法人の理念、学校の教育理念、学科の教育目的・育成人材像、他
(2) 学校運営	運営方針、事業計画、人事・給与規程、業務効率化、他
(3) 教育活動	業界の人材ニーズに沿った教育、実践的な職業教育、教職員の資質向上、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、就職率、退学率、他
(5) 学生支援	修学支援、生活支援、進路支援、卒業生への支援、他
(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	AP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	専修学校設置基準の遵守、学内諸規程の整備・運用、自己点検・評価、他
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献、地域貢献、学生のボランティア活動の推奨、他
(11) 国際交流	留学生の受入れ、支援体制

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

1年前期時期に座学授業が多過ぎると学生が退屈してしまうのではないかとのご意見があった為、実施科目のバランスを考えてのカリキュラム作成や、実施内容を再検討した上でのシラバス作成を行っている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
溝口 敦子	ホテル・リゾート科在校生 保護者	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	保護者
堀部 豊和	平成22年度 卒業生	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	卒業生
浦川 美代子	博多駅南1丁目1区 自治会長	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	地域住民
甲斐 直樹	福岡県立嘉穂東高等学校 校長	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	高校関係者
松坂 寛則	九州マレーシア協会 事務局長	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	企業等委員
鶴田 武彦	福岡県洋菓子協会 専務理事、事務局長	平成31年4月1日～ 令和3年3月31日(2年)	企業等委員
翁林 友子	ANA福岡空港株式会社 旅客サービス部 旅客サービス課 マネージャー	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	企業等委員
尾本 聡	ANA福岡空港株式会社 貨物・グランドサービス部 マネージャー	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	企業等委員
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	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	企業等委員
柳原 久一郎	株式会社プライトウェイ	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日(2年)	企業等委員

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(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())

<https://asojuku.ac.jp/about/disclosure/doc/aftc/2019/hyoka.pdf/>

令和元年7月22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、教育目標、ASOの考え方、6つの特徴
(2)各学科等の教育	入学者受入れ方針、教育課程編成・実施方針、カリキュラム、国家資格・検定、就職情報
(3)教職員	教員一覧及び実務家教員科目
(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、留学生学習・生活サポート、留学生就職サポート
(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	事業報告書、貸借対照表、収支計算書、財産目録、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、海外での大学教育
(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())
<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) 令和2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学ぶ。	1前	20	1	○			○		○		
○			ホテル産業演習 I	演習を通して、ホテル業界への理解を深める。	1後	20	1	○			○			○	
○			レストラン実務A	レストランでのサービスについて実践形式で学ぶ。	1前	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実践形式で学ぶ。	1後	40	2		○		○			○	
○			宿泊実務 I	宿泊部門の役割、業界内容について実践形式で学ぶ。	1前	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後	20	1		○		○			○	
○			一般教養 I A	就職試験対策として基本事項、時事問題を学ぶ。	1前	20	1	○			○				○
○			一般教養 I B	就職試験対策として基本事項、時事問題を学ぶ。	1後	20	1	○			○				○
○			サービス接遇	敬語や立ち居振る舞い等、サービスの基本となるサービス接遇検定の取得を目指す。	1前	40	2	○			○			○	
○			ホテル英会話 I A	ホテル業界で必要な基本的英語表現を学ぶ。	1前	20	1		○		○			○	
○			ホテル英会話 I B	ホテル業界で必要な基本的英語表現を学ぶ。	1後	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	
○			English Conversation I A	ホテル業界で必要な基本的英語表現を学ぶ。	1前	20	1		○		○				
○			English Conversation I B	ホテル業界で必要な基本的英語表現を学ぶ。	1後	20	1		○		○			○	
○			実用英語 I A	社会人としての基本的な英語を学び、TOEICのスコアアップを目指す。	1前	60	4	○			○				○
○			実用英語 I B	グローバルな視点を養うために、TOEICの高得点取得を目指す。	1後	40	2	○			○			○	
○			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前	40	2		○		○				○
○			Excel	ビジネス文書作成法を学び、Excel検定3級の取得を目指す。	1後	40	2		○		○				○
○			社会教養 I A	自己分析、業界研究など実習・就職のための準備をする。	1前	20	1		○		○			○	
○			社会教養 I B	自己分析、業界研究など実習・就職のための準備をする。	1後	20	1		○		○			○	
○			G C B I	「感謝心と思いやり」をテーマに、人間力を高めるマナーについて学ぶ。	1前	15	1	○			○			○	
○			ホテル実習	ホテル業界で実習することによりサービスの基礎と実践力を養う。	1前	400	10			○		○		○	○
		○	海外研修（自由選択）	海外ホテルの現状を視察し、業界への理解を深める。	1後	40	1			○		○		○	
	○		Internship English * A	インターンシップ先ホテルでの実践を想定して、語彙からフレーズまで現場で必要な英語を学ぶ。	1後	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	
	○		文化観光地理 *A	ニュージーランドの文化や、ホテル業務としての案内のための観光情報などを知る。	1後	20	1	○			○		○		
	○		海外ホテル実務 *A	インターンシップや海外での日常生活の中で必要な英語表現や注意点などを学ぶ。	1後	20	1	○			○		○		
	○		コミュニケーション技法 *B	自分を表現する手法として人前で話す能力を養う。	1後	20	1	○			○			○	
	○		ペン字 *B	社会人として日常業務に必要なペン字の基礎的な知識、技能習得を目指す。	1後	20	1		○		○			○	
○			ホテル産業演習Ⅱ	さまざまなタイプのホテルを研究し、業界理解を深める。	2前	30	2	○			○			○	
○			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取得を目指す。	2前	30	2	○			○			○	
○			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取得を目指す。	2後	30	2	○			○			○	
○			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・実技の対策授業を行う。	2前	68	4	○			○			○	
○			HRS対策B	HRS検定の取得を目指し、筆記・実技の対策授業を行う。	2後	30	2		○		○			○	
○			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を習得する。	2前	30	2	○			○			○	
○			ホテルマナー演習	冠婚葬祭及び国際プロトコールや、ホテルでのマナー、身だしなみ、立ち居振る舞いを身に着ける。	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	
○			ホテルイベントプロデュース	卒業研究として、授業の学びをイベントとしてのカクテルコンペに取り入れ企画・発表する。	2後	30	2		○		○				
○			宿泊実務Ⅱ	宿泊部門の役割、業務内容について更に深く学ぶ。	2前	15	1		○		○				
○			ブライダル概論	ホテルの婚礼部門、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	15	1		○		○			○	
○			バーテンダー	アルコールについて学び、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	サービス介助の知識を身につける。	2後	30	2		○		○			○	
○			手話	手話の知識を身につける。	2後	30	2		○		○			○	
○			バリスタ	コーヒーマイクの実技を専門用語と共に学ぶ。	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て学ぶ。	2後	15	1		○		○			○	
○			一般教養Ⅱ	就職試験対策として基本事項、時事問題を学ぶ。	2前	30	2	○			○			○	
○			ホテル英会話ⅡA	ホテル業界で必要な英会話力を身につける。	2前	30	2		○		○			○	
○			ホテル英会話ⅡB	ホテル業界で必要な英会話力を身につける。	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		
○			実用英語ⅡA	グローバルな視点を養うために、TOEICの更に高得点取得を目指す。	2前	60	4	○			○			○		
○			実用英語ⅡB	グローバルな視点を養うために、TOEICの更に高得点取得を目指す。	2後	30	2	○			○				○	
○			社会教養ⅡA	学生各人にあった就職活動の指導、早期内定を目指す。	2前	30	2		○		○			○		
○			社会教養ⅡB	社会人として必要な教養を深める。	2後	30	2		○		○			○		
○			茶道	基本の動作と客としての作法、略手前ができるようになる。	2後	30	2		○		○				○	
○			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前	15	1		○		○				○	
○			GCBⅡ	「志」の大切さについて学び、学生各人の目標設定をおこなう。	2前	15	1	○			○			○		
○			ホテル中国語	中国語での基本的表現や発音を学び、接客時に必要な会話力を身につける。	2後	30	2	○			○				○	
○			ホテル韓国語	韓国語の基本的表現や発音を学び、接客時に必要な会話力を身につける。	2前	30	2	○			○				○	
合計					56科目	1933単位時間(100単位)							

選択必修科目について

*Aか*Bの科目選択する

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
ア. 指定科目全ての修得	1学年の学期区分	2期
イ. 各学年の出席率90%以上		
ウ. 卒業基準検定の取得	1学期の授業期間	15週
エ. 学生としてふさわしい生活態度		