

# 麻生外語観光&製菓専門学校

## 教育課程編成・実施方針（カリキュラム・ポリシー）

ディプロマ・ポリシーに掲げる知識・能力を学生が身につけることができるよう、カリキュラムマップを定め、体系的に教育課程を編成する。

### 【エアライン科】

- ・航空運輸業界で活躍する人材に必要な不可欠である語学力、専門知識を習得する科目を設置する
- ・おもてなしの心を育み、きめ細やかなサービスを実現するためのマナー教育科目を設置する
- ・実務能力を身につけることを目的とした企業インターシップ<sup>®</sup>や研修旅行などの現場体験科目を設置する

### 【エアポート科】

- ・業界内で広く活躍するために必要な国際資格や国家資格の取得を目標とする科目を設置する
- ・グローバルな人材育成に必要な語学の習得、マナーやコミュニケーション力の向上を目的とする社会人基礎力関連の科目を設置する

### 【ブライダルウェディング科】

- ・プランニングや衣裳、フラワー等の主要科目を設置し、その集大成としての模擬披露宴を実施し、学びを披露する場を設置する
- ・現場感覚を養う合計10週間に及ぶホテル実習とブライダル実習を設置する
- ・現場で活用できる幅広い知識習得を目指し国家試験対策の科目を設置する

### 【ホテル・リゾート科】

- ・実技を中心とした宿泊・料飲・宴会の主要部門を学ぶ授業を設置する
- ・現場感覚を養う合計10週間に及ぶホテル実習を設置する
- ・料飲サービスの現場で有用な知識・技術の習得を目指し、国家試験対策の科目を設置する

### 【国際ホテル・リゾート科】

- ・日本語力向上のために、JLPT N2取得を目指す
- ・ホテルでのサービスに必要な接客用語を身につける授業を設置する
- ・ホテル・リゾート科につながる業界の基礎を習得する科目を設置する

### 【英語コミュニケーション科】

- ・英語 4 技能をバランスよく伸ばすとともに英検や TOEIC の高資格取得を目指す英語関連科目を設置する
- ・グローバル社会において必要とされるコミュニケーション能力を習得し、多様な価値観の認識と異文化理解を促す目的として、幅広い教養科目を設置する

### 【海外ビジネス科】

- ・グローバルなビジネスシーンで必要とされる専門知識習得のため、マイクロソフトオフィススペシャリストの IT スキル、更にはマーケティング等のビジネス基礎知識やインバウンド関連業界に関する実務等の科目を設置する
- ・国内外問わず幅広い業務に対応し、多国籍な環境で働くスキルを習得するために、実践的英語や第 2 外国語として中国語と韓国語を設置する

### 【トラベル科】

- ・旅行・鉄道業界で必要とされる専門知識・技能の習得のため、旅行業務取扱管理者資格をはじめ、コンピューター予約システム操作、語学、旅行業務に関する実務等の科目を設置する
- ・社会人基礎力醸成のため、パソコンソフト操作技能、ビジネス実務、コミュニケーション技法などの教養科目を設置する

### 【製菓パティシエ科】

- ・製菓に関する基本技術・知識を幅広く取得するため、製菓衛生師資格を目指す専門科目を設置する
- ・食生活の多様化に対応できる幅広い教養科目を設置する

### 【日本語科】

- ・言語知識（文字・語彙・文法）を段階的に習得できる科目を設置する
- ・言語知識を実際のコミュニケーションで使えるようになることを目的とした読解、聴解、会話などの科目を設置する。
- ・日本の文化や慣習、日本人の価値観などを学ぶ科目を設置する  
なお学修成果の評価は、各授業科目の学修内容、到達目標、成績評価の方法・基準をシラバスにより学生に周知し、それに則して成績評価を行う