

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 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) 092-415-2293															
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	国内外のお客様をおもてなしするために、ホテルの各部署に必要な専門的技術や知識、語学力を併せ持ち、現場で即戦力として活躍できるホテリエを育成する																			
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	1764	1352	933	200	0	0													
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		74人	29人	2人	20人	23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 各期毎5段階にて評価 担当教員が定期試験、出席等の状況をもとに評価															
長期休み	■夏季: 7月11日～9月11日 ■冬季: 12月24日～1月10日 ■春季: 1月31日～3月31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 担任および学科教員との個別ガイダンスの実施 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3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 (令和3年度卒業者に関する令和4年4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>64人</td> <td>45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>64人</td> <td>35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	64人	45人	ホテルビジネス実務検 定ベーシック2級	③	64人	35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	64人		45人															
ホテルビジネス実務検 定ベーシック2級	③	64人	35人																	
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>■卒業者数</td> <td>64</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職希望者数</td> <td>58</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職者数</td> <td>57</td> <td>人</td> </tr> <tr> <td>■就職率</td> <td>98.3</td> <td>%</td> </tr> <tr> <td>■卒業者に占める就職者の割合</td> <td>89.1</td> <td>%</td> </tr> </tbody> </table>			■卒業者数	64	人	■就職希望者数	58	人	■就職者数	57	人	■就職率	98.3	%	■卒業者に占める就職者の割合	89.1	%	※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	64	人																		
■就職希望者数	58	人																		
■就職者数	57	人																		
■就職率	98.3	%																		
■卒業者に占める就職者の割合	89.1	%																		
■その他 ・進学・・・3名 ・留学(日本人学生)・・・1名 ・帰国(留学生)・・・2名 ・未内定(留学生)・・・1名			■自由記述欄																	
(令和3年度卒業者に関する 令和4年4月1日 時点の情報)																				
中途退学 の現状	■中途退学者 7名 ■中退率 6.3% 令和3年5月1日時点において、在学者112名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者105名(令和4年3月31日卒業者を含む) ■中途退学的主要原因 実習後の業界意欲喪失や進路変更など			■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	https://asoju.ac.jp/aftc/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。また、実践の機会として設定するホテル実習は、職業像と必要適性を明確にし、具体的なキャリアプランを構築するための取り組みとする。実務を経験し、適切な指導と評価を受けることで学内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

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4年7月1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4年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	①
柳橋 ジェームス俊雄	ヒルトン福岡シーホーク 人事部 ラーニング & ディベロップメントマネージャー	令和4年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	③
浦川 実子	麻生外語観光&製菓専門学校 校長代行補佐	令和4年4月1日～ 令和5年3月31日(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	令和4年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	
一岡 浩己	麻生外語観光&製菓専門学校 ホテル・リゾート科専任教員	令和4年4月1日～ 令和5年3月31日(1年)	

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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(実績))

第1回 令和3年6月16日(水)16:40～17:20

第2回 令和3年10月13日(水)16:10～16:50

(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

ホテル業界の現場においても、コロナ明けの未来を見据え、引き続き英語での対応力が求められていくというご意見を受け、学科単独で行っていた英語科目を、語学学科や航空学科と合同且つレベル別クラスにて授業運営をすることとした。また、これまで入学後からすぐにTOEIC対策の授業を実施していたが、特に英語が苦手な学生にはハードルが高過ぎないかというご指摘があり、上記の授業運営にて、より学生個々のレベルに合わせた授業が受講できるようになり、目標検定も英検準2級からTOEICまでという学生に適した目標設定となっている。

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

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

1年次夏期に実施する2ヶ月間のホテル実習では、ホテリエ及び社会人として必要なコミュニケーション力の向上を図り、現場で求められるスキルや専門知識、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2ヶ月間のホテル実習を通して、ホテル業界において必要とされる知識や技能を修得する。また、配属となった部署を通して、ホテル内の組織や部署間の連携を学ぶ。	帝国ホテル東京、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、帝国ホテル大阪、ザ・リッツ・カールトン沖縄、ヒルトン福岡シーホーク等

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

教職員に対して、現在就いている職務又は将来就くことが予想される、職務の遂行に必要な知識・技能を修得させ、その遂行に必要な教職員の能力及び資質等の向上を図ることを目的として研修を受講させる。「教職員研修規程」に則り、専攻分野における実務に関する研修や、指導力の修得・向上のための研修を、教職員の業務経験や能力、担当する授業科目や授業以外の担当業務に応じて実施し、より高度な職務を遂行するために必要な知識を修得させる。年度の初めに研修計画を作成し、各教職員のスキルに適した研修が、計画的に受講できるようにする。また必要に応じ、年初の計画以外の研修受講も可能としている。

(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

研修名「オンラインテーブルマナーウェビナー」(連携企業等:株式会社八芳園)

期間:令和3年7月27日(火)13:00~14:00 対象:木村 匡志

内容:オンラインテーブルマナー成功術、結婚式場がプロデュースするオンラインでもお楽しみ頂ける料理の秘密

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ブレンディッドラーニング」(連携企業等:デジタルハリウッド株式会社)

期間:令和4年2月16日(水)13:30~15:00 対象:一岡 浩己

内容:ICTを活用した授業の事例、動画教材の活用方法、教員の新たな役割、学修者本位の教育の仕組みづくりなどについて学ぶ。

(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「和食検定説明会&対策講座」(連携企業等:一般財団法人日本ホテル教育センター 和食検定本部)

期間:令和4年7月12日(火)10:30~16:30 対象:小形 享平

内容:和食検定概要説明会、初級レベル対策講座、基本レベル対策講座

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ルーブリック評価と能動的な継続学習」(連携企業等:デジタルハリウッド株式会社)

期間:令和4年9月1日(木)15:30~17:00 対象:木村 匡志

内容:学修成果の可視化に有効な評価指標「ルーブリック」の授業タイプ別の作成方法、個別対応ツールとしての「振り返りシート」の活用方法について学ぶ。

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・教員の管理・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

現場感覚を養うための実習・実務経験は有用性が高く、腰を据えて取り組むことができるある程度長期間での実施が望ましいという意見が出たため、コロナウイルスの影響下においても実習を実施する方針とした。実施に際して、学生本人及び保護者両名との同意書を交わすことや感染症対策の通知文を新たに作成・管理をすることによって、ホテル実習という専門分野における実践的な職業教育の場を提供することができた。

インバウンド需要が減少している中でも、今後を見据えて語学力は引き続き求めており、学生には習熟度に合わせてステップアップができる授業機会を与えるべきという意見があったため、英語科目の目標設定及びクラス分けを、英検準2級→英検2級→TOEICハイスコアというステップアップが踏めるような科目設計に改善した。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
荒木 幸枝	エアライン科 在校生 保護者	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日(2年)	PTA
堀部 豊和	平成22年度 卒業生	令和4年4月1日～ 令和6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	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日(2年)	地域住民
前田 直子	福岡県立嘉穂東高等学校 校長	令和4年4月1日～ 令和6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	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日(2年)	企業等委員
今林 麻美	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4年4月1日～ 令和6年3月31日(2年)	企業等委員
鈴木 毅剛	ANA福岡空港株式会社 貨物・グランドサービス部 アシスタントマネージャー	令和4年4月1日～ 令和6年3月31日(2年)	企業等委員
柳原 久一郎	株式会社ブライトウェイ	令和4年4月1日～ 令和6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。

(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/doc/aftc/2021/hyoka.pdf>

公表時期: 令和4年5月18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
(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())

URL:<https://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4年度																
分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
1	○			ホテル概論	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	32	2	○			○	○			
2	○			ホテル産業演習 I	演習を通して、ホテル業界への理解と専門的知識を深める。	1後	30	2		○		○			○	
3	○			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	32	2		○		○		○		
4	○			レストラン実務A	レストラン部門のサービスについて実践形式で学ぶ。	1前	32	2		○		○		○		
5	○			レストラン実務B	より高度なレストラン部門のサービスについて実践形式で学ぶ。	1後	30	2		○		○		○		
6	○			宴会実務	宴会部門のサービスについて実践形式で学ぶ。	1後	30	2		○		○		○		
7	○			ホテル英会話 A	ホテル業界で必要な基本的英語表現を学ぶ。	1前	15	1		○		○		○	○	
8	○			ホテル英会話 B	ホテル業界で必要な基本的英語表現を学ぶ。	1後	30	2		○		○		○	○	
9		○		Internship English ※B	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	30	2		○		○			○	
10		○		Internship Preparation ※B	ニュージーランドの文化や現地情報などを学び、ビザ手続きなどの海外インターンシップに向けた準備全般を行う。	1後	30	2		○		○		○		
11		○		総合英語 ※B	高等な英文法の習得、読解、聴解、英会話の実践練習を行い、総合的な英語力を養成する。	1後	60	4		○		○		○		

(商業実務専門課程ホテル・リゾート科) 令和4年度																
分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
12		○		英語検定 (TOEIC) 対策 I A ※D	レベル別クラスにて「TOEIC」の高スコア取得のための対策授業を行う。	1前	48	3	○			○		○	○	
13		○		英語検定 (2級) 対策 I A ※D	レベル別クラスにて「日本英語検定協会主催実用英語技能検定」の2級取得のための対策授業を行う。	1前	48	3	○			○		○	○	
14		○		英語検定 (準2級) 対策 I A ※D	レベル別クラスにて「日本英語検定協会主催実用英語技能検定」の準2級取得のための対策授業を行う。	1前	48	3	○			○		○	○	
15		○		英語検定 (TOEIC) 対策 I B ※E	レベル別クラスにて「TOEIC」の高スコア取得のための対策授業を行う。	1後	90	6	○			○		○	○	
16		○		英語検定 (2級) 対策 I B ※E	レベル別クラスにて「日本英語検定協会主催実用英語技能検定」の2級取得のための対策授業を行う。	1後	90	6	○			○		○	○	
17		○		英語検定 (準2級) 対策 I B ※E	レベル別クラスにて「日本英語検定協会主催実用英語技能検定」の準2級取得のための対策授業を行う。	1後	90	6	○			○		○	○	
18	○			English Conversation I A	ホテル業界で必要な英語表現をネイティブ講師から学び、実践する。	1前	15	1		○		○		○	○	
19	○			English Conversation I B	ホテル業界で必要な英語表現をネイティブ講師から学び、実践する。	1後	30	2		○		○		○	○	
20	○			ホスピタリティサービス A	身だしなみや立ち居振る舞い、適切な敬語表現等、サービスの基本を習得する。	1前	15	1	○			○		○		
21	○			ホスピタリティサービス B	おもてなしの必要性や柔軟な対応力をケースバイケースで学び、理解を深めることによってホスピタリティマインドの醸成を目指す。	1後	30	2	○			○		○		
22	○			ビジネス秘書 I	ビジネス文書作成や社会人として適切な言動を学び、秘書検定の取得を目指す。	1後	30	2	○			○		○		
23		○		一般教養 I ※A	就職試験対策として基礎的な知識や教養、時事問題を学ぶ。	1後	30	2	○			○		○		

(商業実務専門課程ホテル・リゾート科) 令和4年度																
分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
24	○			Word	タッチタイピングの習得、サーティファイWord文書処理技能認定試験3級合格を目指す。	1後	30	2		○		○			○	
25	○			Excel	表計算の基礎を学び、サーティファイExcel表計算処理技能認定試験3級合格を目指す。	1後	30	2		○		○			○	
26		○		ペン字 ※A	日常生活における硬筆書写の知識を深め、業務遂行時に実践できる基礎力を習得する。また正しいペンの持ち方や姿勢を守り、書写することで集中力を養う。	1後	15	1		○		○			○	
27		○		コミュニケーション技法 ※A	自分自身を上手に表現する手法を学び、人前で話す能力を実践的に養う。	1後	30	2		○		○			○	
28	○			社会教養ⅠA	業界研究や企業研究を行い、ホテル実習のための準備を行う。	1前	32	2		○		○			○	
29	○			社会教養ⅠB	自己分析や企業研究、書類作成などのノウハウを学び、就職活動の準備を行う。	1後	30	2		○		○			○	
30	○			GCBⅠ	「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	○			○			○	
31			○	就職実務	自己分析や企業研究、書類作成などのノウハウを学び、就職活動の準備を行う。	1後	40	2		○		○			○	
32		○		総合日本語A ※C	言語知識（文字・語彙・文法）・読解・聴解を学び、日本語能力試験の合格を目指す。	1前	15	1	○			○			○	
33		○		総合日本語B ※C	言語知識（文字・語彙・文法）・読解・聴解を学び、日本語能力試験の合格を目指す。	1後	30	2	○			○			○	
34	○			ホテル実習	ホテル業界で現場の実習経験をすることにより、サービスの実践力向上と社会人としての責任感を養う。	1前	200	5			○		○	○	○	○
35	○			ホテル産業演習Ⅱ	様々なタイプのホテルを研究することやホテル業界の最新情報を学ぶことで、業界理解をより一層深める。	2前	30	2		○		○			○	

(商業実務専門課程ホテル・リゾート科) 令和4年度																
分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
36	○			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取得を目指す。	2前	30	2	○			○	○			
37	○			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取得を目指す。	2後	32	2	○			○	○			
38	○			宿泊実務Ⅱ	宿泊部門の役割や業務内容について、実践形式にてより深く学ぶ。	2前	30	2		○		○	○			
39	○			HRS対策A	レストランサービス技能検定3級の取得を目指し、筆記試験の対策授業を行う。	2前	66	4	○			○	○			
40	○			HRS対策B	レストランサービス技能検定3級の取得を目指し、実技試験の対策授業を行う。	2後	32	2		○		○	○			
41	○			食品衛生	レストランサービス技能検定3級の取得に向け、特に食品衛生分野の知識を習得する。	2前	30	2	○			○	○			
42	○			バーテンダー	酒類やカクテルの基礎的知識について学び、オリジナルカクテルの製作を行う。	2後	30	2		○		○			○	
43	○			ワイン学	ワインについての基礎的な知識を学ぶ。	2後	28	1	○			○			○	
44	○			ブライダル概論	ホテルの婚礼部門及びブライダルマーケットを学ぶ。	2後	28	1	○			○	○			
45	○			ホテルマーケティング論	観光旅行業界の現状やホテル業界のマーケット、インバウンドについて学ぶ。	2後	30	2	○			○			○	
46	○			ホテル業界研究	これまでの学びの集大成として、ホテル業界の今後や問題点を各自で研究し、レポートとしてまとめ、発表を行う。	2後	30	2		○		○	○			
47		○		英語検定(TOEIC)対策ⅡA ※F	レベル別クラスにて「TOEIC」の高スコア取得のための対策授業を行う。	2前	60	4	○			○	○	○		

(商業実務専門課程ホテル・リゾート科) 令和4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
								講 義	演 習	実 験・ 実 習・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
必修	選択必修	自由選択													
48	○		英語検定(2級)対策ⅡA ※F	レベル別クラスにて「日本英語検定協会主催実用英語技能検定」の2級取得のための対策授業を行う。	2前	60	4	○			○		○	○	
49	○		英語検定(準2級)対策ⅡA ※F	レベル別クラスにて「日本英語検定協会主催実用英語技能検定」の準2級取得のための対策授業を行う。	2前	60	4	○			○		○	○	
50	○		英語検定(TOEIC)対策ⅡB ※G	レベル別クラスにて「TOEIC」の高スコア取得のための対策授業を行う。	2後	60	4	○			○		○	○	
51	○		英語検定(2級)対策ⅡB ※G	レベル別クラスにて「日本英語検定協会主催実用英語技能検定」の2級取得のための対策授業を行う。	2後	60	4	○			○		○	○	
52	○		英語検定(準2級)対策ⅡB ※G	レベル別クラスにて「日本英語検定協会主催実用英語技能検定」の準2級取得のための対策授業を行う。	2後	60	4	○			○		○	○	
53	○		English ConversationⅡA	ホテル業界に必要な英語表現をネイティブ講師から学び、実践する。	2前	30	2		○				○	○	
54	○		English ConversationⅡB	ホテル業界に必要な英語表現をネイティブ講師から学び、実践する。	2後	30	2		○				○	○	
55	○		韓国語	ハングル文字等、韓国語の基礎を学び、簡単な日常会話レベルの韓国語習得を目指す。	2前	30	2	○			○			○	
56	○		中国語	中国語での基本的表現や発音を学び、簡単な日常会話レベルの中国語習得を目指す。	2後	30	2	○			○			○	
57	○		ビジネス秘書Ⅱ	ビジネス文書作成や社会人として適切な言動を学び、秘書検定の取得を目指す。	2前	32	2	○			○			○	
58	○		一般教養Ⅱ	就職試験対策として高度な計算問題や時事問題を学ぶ。	2前	30	2	○			○			○	
59	○		Power Point	パワーポイントの作成方法や効果的なプレゼン方法についてを学ぶ。	2後	30	2		○		○			○	

(商業実務専門課程ホテル・リゾート科) 令和4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	
60	○		ユニバーサルマナー	高齢者の方々、お体の不自由な方々に対するサービスにおいて、ケアの基本的動作を勉強し、社会に役立つサービススキルを学ぶ。	2後	30	2	○			○		○		
61	○		手話	手話の基礎的知識を身につけ、手話検定の取得を目指す。	2後	30	2	○			○		○		
62	○		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	○			○		○		
63	○		社会教養ⅡB	社会人として必要な教養を深める。	2後	30	2	○			○		○		
64	○		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	○			○		○		
合計					64科目		2485単位時間(153単位)								

選択必修科目

※A/ホテルリゾートコース または ※B/海外インターンシップコース でいずれかを選択

※C 日本語能力試験2級スコア120点未満の留学生在が選択

※D※E※F※Gの中から各1科目選択

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		