

職業実践専門課程等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&ブライダル専門学校		平成3年1月8日		瀧口 博俊		〒 812-0016 (住所) 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 (住所) 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		専門士認定年度	高度専門士認定年度		職業実践専門課程認定年度		
商業実務	商業実務専門課程		ホテル・リゾート科		平成10(1998)年度口	-		平成25(2013)年度		
<b>学科の目的</b> 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。										
<b>学科の特徴(主な教育内容、取得可能な資格等)</b> 取得可能な検定: レストランサービス技能検定、ホテルビジネス実務検定、TOEIC、実用英語技能検定、サービス接客検定、手話技能検定、Word文書処理技能認定試験、Excel表計算処理技能認定試験。										
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	
		※単位時間、単位いずれかに記入	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	
2	昼	62 単位	81 単位	62 単位	5 単位	単位	単位	単位		
生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)	中退率					
80 人	60 人	13 人		22%	6 %					
就職等の状況	■卒業者数(C) : 28 人 ■就職希望者数(D) : 28 人 ■就職者数(E) : 28 人 ■地元就職者数(F) : 15 人 ■就職率(E/D) : 100 % ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 54 % ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 100 % ■進学者数 : 0 人 ■その他 :									
	就職指導内容としては、学生の希望している企業や部署と個々の適正を見定め、指導や助言を与えている。									
	(令和 5 年度卒業者に関する令和 6 年 5 月 1 日時点の情報)									
	■主な就職先、業界等 (令和5年度卒業生) 帝国ホテル東京、ヒルトン京都、ザ・リッツ・カールトン福岡、HOTEL THE MITSUI KYOTO、浦安ブライトンホテル東京ベイ、パレスホテル、阪急阪神ホテルズ									
	■民間の評価機関等から第三者評価: 無									
	※有の場合、例えば以下について任意記載 評価団体: 受審年月: 評価結果を掲載したホームページURL									
	当該学科のホームページURL <a href="https://asojuku.ac.jp/aftc/hotel/">https://asojuku.ac.jp/aftc/hotel/</a>									
	企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A: 単位時間による算定)								
		総授業時数								0 単位時間
		うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数								単位時間
	うち企業等と連携した演習の授業時数								単位時間	
	うち必修授業時数								単位時間	
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数								単位時間	
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数								単位時間	
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)								単位時間	
	(B: 単位数による算定)									
	総単位数								62 単位	
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数								5 単位	
	うち企業等と連携した演習の単位数								単位	
	うち必修単位数								5 単位	
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数								5 単位	
	うち企業等と連携した必修の演習の単位数								単位	
	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)								5 単位	
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを合算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)								3 人	
	② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)								人	
	③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)								人	
	④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)								人	
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)								人	
	計								3 人	
上記①~⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数								3 人		

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、学生が職務内容と必要な適性を明確にし、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、教育課程編成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6年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
小野 聡之	全国宴会支配人協議会 全国B.M.C.副会長	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	①
柳原 久一郎	株式会社ブライトウェイ	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
水谷 哲郎	ヒルトン福岡シーホーク 副総支配人・人事業務担当	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
木村 匡志	麻生外語観光&ブライダル専門学校 ホテル・リゾート科 副主任	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—
一岡 浩己	麻生外語観光&ブライダル専門学校 ホテル・リゾート科 専任教員	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—
小形 享平	麻生外語観光&ブライダル専門学校 ホテル・リゾート科 専任教員	令和6年4月1日～令和7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、種別の欄は「—」を記載してください。)

- 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5年6月14日 17:00～17:30

第2回 令和5年10月18日 16:30～17:30

(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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

ホテル業界の現場において、入社してきたスタッフの専門的な知識が不足していると感じることがあり、学校教育でより一層の学びを経た上で入社してきて欲しいという意見があったため、新たに国家資格であるホテル・マネジメント技能検定の取得を目指す科目を設置することとした。また、留学生も料飲知識を身に付ける意義はあるという意見があったため、レストランサービス技能検定の取得を目指す科目は引き続き全員受講の科目として継続することとした。

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、事前に学校と企業間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	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
ホテル実習	3. 【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	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、パレスホテル東京、アマン東京、コンラッド東京、ミリアルリゾートホテルズ、ザ・リッツ・カールトン大阪、パークハイアット京都、ハレクラニ沖縄、ヒルトップリゾート福岡など

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また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。「学校法人麻生塾 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:	ブライダルセミナー	連携企業等:	九州B.M.C.
期間:	令和5年7月27日(木)15:30～17:30	対象:	教員(小形 享平)
内容	ホテルウエディングの現状について学ぶ「追い風のホテルウエディング～どこまでその風を掴めるか？」		
研修名:	全国ホテルマネジメントセミナー in 九州	連携企業等:	株式会社オータパブリケーションズ
期間:	令和5年9月14日(木)13:00～17:00	対象:	教員(小形 享平)
内容	九州のホテルや観光の取り組み、リッツカールトン福岡が開業したことで変化する福岡のホテル業界について学ぶ		
研修名:	九州B.M.C. 9月度例会「Food&Beverage Promotion」	連携企業等:	九州B.M.C.
期間:	令和5年9月20日(水)18:00～20:00	対象:	教員(木村 匡志)
内容	九州B.M.C.加盟の食品飲料関係企業の商品勉強会および一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会(HRS)情報交換		
② 指導力の修得・向上のための研修等			
研修名:	アサーティブコミュニケーション	連携企業等:	組織デザイン・ラボ
期間:	令和5年12月6日(水)16:00～17:30	対象:	教員(小形 享平)
内容	言いにくいことを言わなければならない場面を想定した事例を使って、相手も自分も尊重した伝え方について学び、実践する。		
研修名:	教育Webセミナー「今、求められる中退防止策とは」	連携企業等:	株式会社進研アド
期間:	令和5年12月12日(火)16:00～17:00	対象:	教員(木村 匡志)
内容	「中退予防」の観点から、どのように効果的な教育マネジメントを組み立てていくべきかを学ぶ		
研修名:	授業におけるファシリテーション研修 対面授業編	連携企業等:	株式会社 ONDO
期間:	令和6年3月11日(月)13:30～15:30	対象:	教員(木村 匡志)
内容	ファシリテーションの場面設定、意見の引き出し方、意見のまとめ方、板書のコツなど、対面授業時のファシリテーションのポイントについて学ぶ。		

(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:	DESTINATIONセミナー別府	連携企業等:	株式会社オータパブリケーションズ
期間:	令和6年12月4日(水)13:00~17:30	対象:	教員(小形 享平)
内容:	「外国人人材」「SNSマーケティング」「観光DX」等、観光業の未来に向けた取り組みをセミナー形式で学ぶ		
研修名:	お客様対応基礎力マスター研修	連携企業等:	株式会社JTB
期間:	令和7年2月5日(水)10:00~16:00	対象:	教員(一岡 浩己)
内容:	ホスピタリティ発揮のための土台を磨き上げる宿泊施設従業員を対象としたおもてなし研修		
研修名:	クレーム対応研修	連携企業等:	株式会社JTB
期間:	令和7年2月12日(水)14:00~17:00	対象:	教員(一岡 浩己)
内容:	お客様満足を実現するためのおもてなし体制を強化するクレーム対応力向上の研修		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	シフトする学校教育～社会変化に取り残されないための 学びの転換と実践～	連携企業等:	株式会社JTB
期間:	令和6年6月28日(金)10:00~11:30	対象:	教員(木村 匡志)
内容:	学校教育を取り巻く今日の社会状況と学校教育改革の方向性		
研修名:	面談力向上セミナー	連携企業等:	株式会社ガイアシステム
期間:	令和6年9月5日(木)14:30~16:00	対象:	教員(木村 匡志)
内容:	面談の種類と手法、基礎からスキルアップ		

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、保護者等、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・育人人材像、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

多様化が進み一人ひとり丁寧に適切な対応が必要となる。組織的に留学生を含む全学生の修学支援、生活支援、進路支援を行う体制を整えている。しかし、委員の方からのご意見として、どうしても担任の個人的負担がかかってしまうので分散できるような配慮が必要とのこと。学科として、入学時より学科全体で支援をする姿勢(体制)を示すことで一極集中の対応にならないよう今後も注視していく。

## (4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和6年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
大塚 加代	グローバルコミュニケーション科韓国語コース 保護者等	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	保護者等
高島 妙美	平成21年度卒業生	令和5年4月1日～令和7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5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	地域住民
篠崎 博	福岡県立嘉穂東高等学校 校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	高等学校関係者
伊賀上 恵子	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	令和5年4月1日～令和7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6年4月1日～令和8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/aftc/>

公表時期: 令和6年10月3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、資格実績、就職実績
(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、留学生キャンパスライフ、留学生ASOの就職サポート
(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、留学生学べる分野、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/>

公表時期: 令和6年7月31日

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6年度																
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	
1		○		ホテルビジネス実務A	ホテル経営を中心に業界知識を幅広く学び、ホテルビジネス実務検定の取得を目指す。	1前	32	2	○			○		○		
2		○		ホテルビジネス実務B	ホテル経営を中心に業界知識を幅広く学び、ホテルビジネス実務検定の取得を目指す。	1後	60	4	○			○		○		
3		○		ホテルマネジメントA	マネジメントの観点からホテルの構造を深く学び、ホテル・マネジメント技能検定の取得を目指す。	2前	66	4	○			○		○		
4		○		ホテルマネジメントB	マネジメントの観点からホテルの構造を深く学び、ホテル・マネジメント技能検定の取得を目指す。	2後	32	2	○			○		○		
5		○		ホテル産業演習Ⅰ	演習を通して、ホテル業界への深い理解と専門的な知識を深める。	1後	30	2		○		○				○
6		○		ホテル産業演習Ⅱ	業界の最新情報を学び、様々なホテルを研究することで業界理解をより一層深める。	2前	30	2		○		○				○
7		○		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	○			○				○
8		○		宿泊実務Ⅰ	宿泊部門の役割や業務内容について実践形式で学ぶ。	1前	32	2		○		○		○		
9		○		宿泊実務Ⅱ	より発展的な宿泊部門の業務内容について実践形式で学ぶ。	2前	30	2		○		○		○		
10		○		レストラン実務A	レストラン部門の役割や業務内容について実践形式で学ぶ。	1前	32	2		○		○		○		
11		○		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		○		○		○		
12		○		レストランサービス技能A	レストランサービス技能検定の取得を目指し、筆記試験に特化した授業を行う。	2前	96	6	○			○		○		
13		○		レストランサービス技能B	レストランサービス技能検定の取得を目指し、実技試験に特化した授業を行う。	2後	32	2		○		○		○		

(商業実務専門課程ホテル・リゾート科) 令和6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	
		○		バーテンダー 演習	酒類やカクテルの基礎知識を学び、オリジナルカクテルの制作を行う。	2 後	30	2		○		○			○	
		○		ワイン学	ワインについての基礎的な知識を学ぶ。	2 後	15	1	○			○				○
		○		バンケット&ウ エディング演 習A	宴会部門のサービスについて実践形式で学ぶ。	1 前	15	1		○		○			○	
		○		バンケット&ウ エディング演 習B	宴会部門の役割や専門知識、専門用語について学ぶ。	1 後	30	2		○		○			○	
		○		ホテル英会話 I A	ホテル業界で必要な英語表現を基礎から学ぶ。	1 前	15	1		○		○				○
		○		ホテル英会話 I B	ホテル業界で必要な英語表現の応用を学ぶ。	1 後	30	2		○		○				○
		○		ホテル英会話 II	ホテル業界で必要とされるより高度な英語表現を学ぶ。	2 後	60	4		○		○				○
	○			ホテル実習	ホテル業界での本格的な実習を経験することにより、サービスの実践力向上と業界理解、社会人としての責任感を養う。	1 前	200	5			○	○	○	○	○	○
		○		TOEIC対策 I A	レベル別クラスにて、TOEIC高スコア取得のための対策授業を行う。	1 前	45	3	○			○				○
		○		英語検定2級対 策 I A	レベル別クラスにて、実用英語技能検定2級取得のための対策授業を行う。	1 前	45	3	○			○				○
		○		英語検定準2級 対策 I A	レベル別クラスにて、実用英語技能検定準2級取得のための対策授業を行う。	1 前	45	3	○			○				○
		○		TOEIC対策 I C	レベル別クラスにて、TOEIC高スコア取得のための対策授業を行う。	1 後	90	6	○			○				○
		○		英語検定2級対 策 I C	レベル別クラスにて、実用英語技能検定2級取得のための対策授業を行う。	1 後	90	6	○			○				○
		○		英語検定準2級 対策 I C	レベル別クラスにて、実用英語技能検定準2級取得のための対策授業を行う。	1 後	90	6	○			○				○

(商業実務専門課程ホテル・リゾート科) 令和6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													
	○		TOEIC対策ⅡA	レベル別クラスにて、TOEIC高スコア取得のための対策授業を行う。	2前	45	3	○			○			○	
	○		英語検定2級対策ⅡA	レベル別クラスにて、実用英語技能検定2級取得のための対策授業を行う。	2前	45	3	○			○			○	
	○		英語検定準2級対策ⅡA	レベル別クラスにて、実用英語技能検定準2級取得のための対策授業を行う。	2前	45	3	○			○			○	
	○		TOEIC対策ⅡB	レベル別クラスにて、TOEIC高スコア取得のための対策授業を行う。	2前	45	3	○			○			○	
	○		英語検定2級対策ⅡB	レベル別クラスにて、実用英語技能検定2級取得のための対策授業を行う。	2前	45	3	○			○			○	
	○		英語検定準2級対策ⅡB	レベル別クラスにて、実用英語技能検定準2級取得のための対策授業を行う。	2前	45	3	○			○			○	
	○		English Conversation I	業界で必要となる英語表現をネイティブ講師から学び、実践する。	1後	30	2		○		○			○	
	○		English Conversation II A	業界で必要となる英語表現をネイティブ講師から学び、実践する。	2前	30	2		○		○			○	
	○		English Conversation II B	業界で必要となる英語表現をネイティブ講師から学び、実践する。	2後	30	2		○		○			○	
	○		韓国語 ※A	韓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韓国語習得を目指す。	1後	30	2		○		○			○	
	○		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		○		○			○	
	○		総合英語A ※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前	32	2	○			○			○	
	○		総合英語B ※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	○			○			○	
	○		Internship Preparation ※B	ニュージーランドの文化や現地情報などを学び、レジュメ作成や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		○		○		○		



(商業実務専門課程ホテル・リゾート科) 令和6年度																	
必 修	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	
	選 択 必 修	自 由 選 択	授 業 科 目 名						授 業 科 目 概 要	講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任		兼 任
42	○		Internship English ※B	インターンシップ先ホテルでの実践を想定し、語彙からフレーズまでの現場に必要な英語をネイティブ講師から学ぶ。	1後	30	2		○			○					
43	○		サービス接遇 ※A	ホスピタリティにおける考え方を学び、サービス接遇検定の取得を目指す。	1前	32	2	○				○					
44	○		ユニバーサルマナー	高齢者や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身に付け、社会に役立つサービススキルを学ぶ。	2後	30	2		○			○					
45	○		手話	手話の基礎知識を身につけ、手話技能検定の取得を目指す。	2後	30	2		○			○					
46	○		文書表現 ※A	文章を用いて自己を表現できる力を身に付け、履歴書やエントリーシートを書くための素地とする。	1後	30	2	○				○					
47	○		プレゼンテーション技法 ※A	人前で表現するための手法を学び、コミュニケーション能力やプレゼンテーション能力を実践的に養う。	1後	30	2		○			○					
48	○		就職対策 ※A	自己分析や企業研究、面接試験などのノウハウを学び、就職活動の準備を行う。	1後	40	2		○			○					
49	○		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	○				○					
50	○		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	○				○					
51	○		キャリアデザイン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		○			○					
52	○		キャリアデザイン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		○			○					
53	○		キャリアデザインII	学生各人にあった就職活動の指導を行い、業界内定を目指す。	2前	30	2		○			○					
54	○		GCB 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	○				○					
55	○		GCB II	「志」の大切さについて学び、今後の人生における目標設定を行う。	2前	15	1	○				○					

(商業実務専門課程ホテル・リゾート科) 令和6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	
56			○ Word	タイピングを習得し、Word文書処理技能認定試験の合格を目指す。	1後	30	2		○		○			○	
57			○ Excel	表計算の基礎を学び、Excel表計算処理技能認定試験の合格を目指す。	2前	30	2		○		○			○	
58			○ サービススキルコンテスト	これまでの学びの集大成として、ホテルの料飲サービスに特化した技術を身に付け、課題実演を行う。	2後	30	2		○		○		○		
59			○ ホテルプロモーションコンテスト	これまでの学びの集大成として、ホテル業界の問題点や新たな提案を各自で研究・考察し、コンテスト形式で発表を行う。	2後	30	2		○		○		○		
合計						59 科目		148 単位 (2383単位時間)							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件： ・学則に定める修業年限以上在学していること ・必修科目と選択科目から課程毎に定められた単位を修得していること ・専攻・コースに応じて設定する必修科目の単位を修得していること		1学年の学期区分	
履修方法： 学則に定める教育課程に基づき、全ての科目の中から、必修科目及び選択必修科目を含め定められた単位数の科目を履修する。選択必修科目のうち、※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）のいずれかを選択して履修すること。日本語能力試験2級未取得の留学生は※Cを必ず受講すること。		1学期の授業期間	
		2 期	
		15 週	

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3（3）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。