（別紙様式4）

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

令和 3年 6月 25日※1
（前回公表年月日：令和2年7月31日）

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
国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校	平成5年3月25日	矢口 博士	〒260-0021　千葉県千葉市中央区新宿2-11-12 （電話）043-242-0466
設置者名	**設立認可年月日**	**代表者名**	**所在地**
学校法人中村学園	昭和41年8月15日	中村 洋子	〒260-0021　千葉県千葉市中央区新宿2-14-13 （電話）043-242-0467

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	ホテル科ホテルコース	平成27年2月19日	－

学科の目的	企業と連携して行う授業科目を取り入れ、業界全般の専門知識、技術力、ホスピタリティ・マインドを身に付ける教育課程とし、即戦力として活躍する意思と能力を持った人材を育成し、多様化し続ける業界に対応できる逞しい人材を輩出することを目的とする。
認定年月日	平成27年2月25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	1759	435	990	334	0	0
							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
160人	136人	0人	26人の内数2人	104人の内数34人	130人の内数36人

学期制度	■前期：　4月1日～9月30日 ■後期：10月1日～3月31日	成績評価	■成績表：　有 ■成績評価の基準・方法 各学年、各学期毎に評価試験・出席率・平常点に基づいて行う。成績の評定は、A=優・B=良・C＝可・D＝不可・Q=再認定で行い、A～C・Q評価を「認定」、D評価を「不認定」とする。4段階評価が困難な場合には、R評価を「認定」、D評価を「不認定」とする。不認定となった科目で再評価されたもの
長期休み	■夏期：　8月　1日～8月31日 ■冬期：12月26日～1月　5日 ■春期：　3月21日～4月10日	卒業・進級条件	1.【卒業】各科で規定する卒業基準単位を取得する。 【進級】各学期における各科規定単位を全て取得する。 2. 所定の期日までに学費を納入する。
学修支援等	■クラス担任制：　有 ■個別相談・指導等の対応 各期においてクラス担任による面談を実施。その他、随時必要に応じて個人面談及び保護者面談も行う。学生状況は全職員に学生システム及び会議内で共有され、各室連携し、対応する。	課外活動	■課外活動の種類 ・生徒会組織（SAM）によるイベント立案、実行 ・小学生職業体験会（キッズハッピープロジェクト）のサポートスタッフ ・スポーツ大会実行委員 ・学園祭実行委員 ■サークル活動：　有
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等（令和1年度卒業生） ホテル業界等 ■就職指導内容 専任の就職担当による徹底した個別指導を通じて、各学生の希望や特性に合った企業紹介から進路決定に至るまで一貫指導を行う。就職活動を成功に導くための各種プログラム及び教育課程を編成している。 ■卒業者数　61　人 ■就職希望者数　58　人 ■就職者数　58　人 ■就職率　：　100　% ■卒業者に占める就職者の割合　：　95　% ■その他 なし （令和　2 年度卒業者に関する 令和3年5月1日 時点の情報）	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2年度卒業者に関する令和3年5月1日時点の情報） ■自由記述欄 なし

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	62	28
ホテルビジネス実務検定（H検）	③	52	43
ホテル実務技能認定試験	③	56	39

中途退学の現状	■中途退学者　4 名　■中退率　3 % 令和2年4月1日時点において、在学者140名（令和2年4月1日入学者を含む） 令和3年3月31日時点において、在学者136名（令和3年3月31日卒業者を含む） ■中途退学の主な理由 精神的理由　1人、専門学校・大学への進路変更　2人、その他進路変更　1人 ■中退防止・中退者支援のための取組 学生面談において、学生状況の把握を行い早期解決に向けた取り組みを行う。保護者面談等を実施し、全教職員で学生システム及び会議内で共有し、各室連携して対応に当たる。なお、経済的理由の場合には、各学期において夜間部への転科を認めており、クラス不適合等の場合は、夜間部を含めた転科（コース）を認める場合がある。また、学生相談のためのスクールカウンセラーを配置し、学外においてカウンセリングの場を提供している。
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度：　有 ・ホスピタリティ特待生制度：入学時ならびに2年進級時に能力・人格ともに優れており、他の模範となる学生を特待生として選出。授業料の一部を免除する制度。 ■専門実践教育訓練給付：　非給付対象
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://www.ithb.ac.jp/course/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

教育の質保証と向上を図るため、関連する業界の企業や団体等から求められるニーズや意見を集約し、有益なものについては、次年度の教育課程編成に反映させる。また授業内容の改善、工夫を随時していくことを基本方針とする。

（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

校長または副校長が招集し年2回以上開催する。各学科の当年及び次年以降の教育課程について、委員会において科目編成や授業工夫・改善に関する意見を集約し、改めてカリキュラム会議において教育課程（案）を作成、職員会議・統括会議を経て校長または副校長が最終決定する。

（3）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年6月25日現在

名　前	所　　属	任期	種別
藤川 誠二	一般社団法人日本旅行業協会 関東支部千葉県地区委員会	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	①
今関 真治	千葉都市モノレール株式会社	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	③
酒井 大之	東日観光株式会社船橋支店	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	③
只隈 修一	株式会社日本旅行千葉支店	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	③
伊藤 弘美	イオンモールキッズドリーム合同会社	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	③
石井 光彦	株式会社旅行綜研	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	③
鈴木 繁	株式会社ジャッツ 成田空港事務所	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日（2年）	③
磯辺 真紀江	一般財団法人成田空港振興協会	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	③
山田 将人	株式会社エコーパートナーズ	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	③
加藤 哲也	シティパークアンドサービス株式会社	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	③
風間 昭彦	ホテルニューオータニ幕張	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	③
山下 裕乃	株式会社オータパブリケイションズ	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	③
飛田 和子	公益社団法人日本ブライダル文化振興協会	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日（2年）	①

※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 （前期・後期各1回）

（開催日時（実績））
【令和2年度】
第1回 ： 令和2年7月20日（月） 10:30-12:30
第2回 ： 令和3年3月8日（月） 13:30-15:30
【令和3年度】
第1回 ： 令和3年9月9日（木） 13:30-15:30
第2回 ： 令和4年1月24日（月） 13:30-15:30 予定

（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

様々な外国語の知識が必要となる場面も増えてきているが、やはり英語の知識は必須であるので、学生が英語により慣れ親しめる授業内容・運営があると良いという意見を頂いた。より学生個人に寄り添った授業内容を提供できるようホテル接客英語授業を3クラスにレベル分けして行うこととする。

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

観光業界の動向やニーズを捉え、企業と教育内容、指導方法等連携し、職業に必要な実務及び専門知識を育成するための演習及び実技等を行うことで業界で活躍する人材育成をすることを基本方針とする。

（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

■演習・実技
教員（企業）は観光業界に必要とされる科目について実務に対する最新の知識を持ち、演習及び実技等における教育内容、指導方法、評価方法、課題・教材について学校と連携し、授業の運営にを行い、成績評価・単位認定を行う。更なる工夫等を行えるよう修了後も連携し、改善を行っていく。

■実習
受け入れ先企業と実習実施前に打合せを行い、実習内容の詳細を決定、協定書等の取り交わし、学修成果の指標等について定める。実習期間中についても、随時各企業と連絡を取り合い、巡回し、学生の実習状況を直接確認するとともに、企業担当者と情報交換を行う。実習修了時には、企業担当者による評価を踏まえ、担当教員が成績評価・単位認定を行う。

（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
企業実習	宿泊サービスやレストラン・バンケットにおける料飲のサービスを現場で学ぶ。精神的･技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。	株式会社ニューオータニ （ホテルニューオータニ幕張）他

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
※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

教職員は、授業・学生に対する指導力向上、及び業界動向を捉え専攻分野の専門教育を深化させ、実務に関する知識修得及び技能向上を図る。規則に則り、業務経験や能力に応じた適切な研修を計画的に受講する。また、業界に必要とされる各種検定取得等も推進する。受講後は、定められた報告書とともに学内においてフィードバックを行い、今後の学生指導・授業運営・教育課程編成に活用することを基本方針とする。

（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「AXIA FORUM 2020」
（連携企業：AXIA Hospitality）
期間：令和2年8月26日（水）　　対象：ホテル科教員
内容：ホテルで働く女性のキャリアプランやライフスタイルの展望について現職のホテル支配人や人事部長を交えたパネルディスカッション等を通して探る。
連携内容：当該団体は各種フォーラムを実施しており、教員が参加・受講することで連携している。

研修名「ユニバーサルマナー」
（連携企業等：日本ユニバーサルマナー協会）
期間：令和2年11月12日（木）　　対象：ホテル科教員
内容：障害者・高齢者の基礎知識とマナー、バリアフリー・障害者関連法案を学ぶ
連携内容：当該協会が実施する検定を受験しており、各種セミナーを受講することで連携している。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ITSS体験セミナー」
（連携企業等：株式会社ビーコンラーニングサービス）
期間：令和2年8月18日（火）　　対象：教務室教員
内容：固定観念にとらわれず、思考の殻を破る方法を理解し、発散思考(様々な視点から物事を考えるために要素や選択肢を思いつくだけ出力していく思考法)について学ぶ。
連携内容：当該企業は学校法人向けの研修を多く実施しており、教員が研修を受講することで連携している。

研修名「すららで始める学び改革実践セミナー」
（連携企業等：株式会社すららネット）
期間：令和3年3月3日（水）　　対象：教務室教員
内容：オンライン教材を活用することで学生一人一人の課題点に個別対応する方法や、全ての学びの基礎となる読解力を向上させる方法を学ぶ。
連携内容：当該企業は学校法人向けの研修を多く実施しており、教員が研修を受講することで連携している。

（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「今さら聞けないホテル・旅館のInstagramマーケティング」
（連携企業等：株式会社micado）
期間：令和3年4月21日（水）　　対象：ホテル科教員
内容：どの業界にとっても欠かすことのできないSNSマーケティングについて学ぶ。
連携内容：当該企業はホテル・旅館のマーケティングに関する各種セミナーを実施しており、教員が研修を受講することで連携している。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「SDGs入門セミナー」
[連携企業等：株式会社Drop]
期間：令和3年9月（詳細日時未発表）　　対象：教務室教員
内容：ビジネスの世界において、共通言語となったSDGsについて、企業の取り組む事例や、取り組み方法を学ぶ。
連携内容：当該企業は、各種セミナーを行っており、教員が研修を受講することで連携している。

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

「専修学校における学校評価ガイドライン」に則り、学校が評価項目を設定し、自己評価を行う。自己評価結果は、地域や企業等委員で構成された学校関係者評価委員会において客観的な評価を受ける。全ての評価結果は専攻分野の教育活動及びその他学校運営の改善や工夫に活かしていく。また、自己評価、学校関係者評価ならびに改善方策等はホームページに公開し、広く社会へ公表することを基本方針とする。

（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	(1)教育理念・目標 −理念・目的・育成人材像、特色のある教育活動、将来構想
（2）学校運営	(2)学校運営 −運営方針、事業計画、運営組織、コンプライアンス、情報公開、情報システム
（3）教育活動	(3)教育活動 −目標の設定、教育方法・評価等、成績評価・単位認定等、免許・資格取得の指導体制、教員・組織
（4）学修成果	(4)学修成果 −就職率、免許・資格の取得率、卒業生・在校生の社会的評価評価目標
（5）学生支援	(5)学生支援 −就職等進路、中途退学への対応、学生相談、学生生活、保護者との連携、卒業生・社会人、高校との連携
（6）教育環境	(6)教育環境 −施設・設備等、学外実習・インターンシップ等、防災・安全管理
（7）学生の受入れ募集	(7)学生の受け入れ募集 −学生募集活動、入学選考、学納金
（8）財務	(8)財務 −財務基盤、予算・収支計画、監査、財務情報の公開
（9）法令等の遵守	(9)法令等の遵守 −法令基準等の遵守、個人情報保護、学校評価
（10）社会貢献・地域貢献	(10)社会貢献・地域貢献 −社会貢献・地域貢献、ボランティア
（11）国際交流	(11)国際交流 −留学生の受け入れ、留学生指導

※（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

障がいについては目に見えるもの・見えないものいずれもあるが、身近に様々な障がいを持つ方がいることを認識することが大切という意見を頂戴した。従来取り入れているサービス介助士で様々な方と共生することを学んでいるが、引き続き、バリアフリーの授業内でも最新の情報を取り入れ、障がいについての知見を深められるような授業内容とする。

（4）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年6月25日現在

名　前	所　　属	任期	種別
原田 正隆	千葉市民活動支援センター	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	地域
小亀 さおり	元公務員	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	地域
今関 真治	千葉都市モノレール株式会社	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	企業等委員
横山 隆	株式会社千葉京成ホテル	令和3年4月1日～ 令和5年3月31日（2年）	企業等委員
岩崎 正佳	株式会社両総観光	令和2年4月1日～ 令和4年3月31日（2年）	企業等委員
齊藤 信也	ANAスカイビルサービス株式会社	令和3年4月1日～ 令和5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://www.ithb.ac.jp/information/
公表時期：令和3年10月末頃公表予定

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
「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」に則り、社会全体への情報提供し、説明責任を遂行する。また、企業との連携に資するため、特色ある教育活動及び学校運営に関する正確かつ適切な情報を積極的に提供する。情報やデータについては、収集・整理・更新を組織的に行い、継続的に質の保証・向上に向けて情報提供へ取り組むことを基本方針とする。

（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	学園情報、学校基本情報、経営方針、危機管理への取組状況
（2）各学科等の教育	在籍数・卒業後の進路、就職先企業、入学者の受け入れ方針 学科・コースの教育、目指す資格・検定一覧、資格レポート 主要資格・検定合格率一覧、カリキュラム（シラバス）
（3）教職員	教職員（教職員数、組織図、教員の専門性に関する情報） 教職員研修
（4）キャリア教育・実践的職業教育	キャリアプラン、就職支援、企業実習
（5）様々な教育活動・教育環境	クラブ・サークル、スクールイベント
（6）学生の生活支援	学生サポート
（7）学生納付金・修学支援	学納金、学費サポート
（8）学校の財務	財務状況
（9）学校評価	自己評価、学校関係者評価、教育課程編成委員会議事録 学校関係者評価委員会議事録

（10）国際連携の状況	留学生ホームページ、海外交流、留学制度
（11）その他	学則

※（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://www.ithb.ac.jp/information/

授業科目等の概要

（商業実務専門課程ホテル科ホテルコース）令和3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	
○			ホスピタリティⅠ･Ⅱ	様々なワークを通して「相手の立場に立って考え、相手を慮る心」であるホスピタリティマインドを育成し、あらゆるタイプの人とも上手に交流できるようになる人材を育成する。	1通	30	2		○		○			○	
○			ビジネスコミュニケーションⅠ・Ⅱ・Ⅲ	社会人として、必要なビジネスマナーを理解・実行できることを目標に、挨拶や言葉遣い、接遇を学ぶ。	1前2通	45	3	○	△		○			○	
○			Let's Speak English Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ	異なる国や文化の人々と積極的なコミュニケーションをとるために、シンプルなキーセンテンスを応用して使えるような会話・リスニング・アクティビティを練習する。	1通2通	60	4		○		○			○	
○			キャリアデザインⅠ・Ⅱ・Ⅲ	自己分析や、社会の中での自分の強みや他者理解を学び、就職活動だけではなく、学生生活や対人関係、将来の仕事などに必要な姿勢を養い、社会に必要とされる人材を育成する。	1通2前	120	8		○		○		○		
○			パソコン	パソコン検定３級以上の入力速度アップを目標とし、ワード・エクセルを含めたパソコン操作の基本を、例題作成を通して習得する。	1前	15	1		○		○			○	
○			就職筆記対策Ⅰ･Ⅱ	就職試験に多く用いられるSPI対策を中心に行い、就職活動における採用試験の“絞り込み”に勝ち残る基礎学力と、仕事をする上で必要な基礎学力を身につける。	1通	30	2	○			○			○	
○			脳力開発Ⅰ・Ⅱ	心身ともに健康な状態で社会人として長く活躍できるよう、メンタルトレーニングを中心とした脳の働き（脳力）を高める実践方法を学ぶ。	2通	30	2		○		○			○	
○			卒業研究Ⅰ・Ⅱ	自身が興味のある観光関連のテーマを決め、レポートを作成する。今まで学校で学び得た知識や経験などから情報を集め研究する。講師から指導を受けながら卒業までにまとめ、研究成果を発表する。	2通	60	4		○		○		○		
○			国際交流	校内で異文化に触れることが出来る環境を活かし、留学生との交流を通して「文化」「習慣」の違いを学び、お互いへの理解を深めることを目的とする。	2後	15	1		○		○		○		
○			F&Bオペレーション Ⅰ・Ⅱ	前期は夏季企業実習に向けてサービスマンとしての礼儀作法やサービス用語などの基礎知識を身に付ける。後期はより実践に近いサービスを演習を通して学ぶ。	1通	60	4		○		○		○		

授業科目等の概要

（商業実務専門課程ホテル科ホテルコース）令和3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	
○			宿泊オペレーションⅠ・Ⅱ	ホテル宿泊部門の基礎知識と技術を習得する。また、演習を通してお出迎えから客室までの案内を学びながらホテルに使われる専門用語の理解も深める。	1通	60	4		○		○			○	
○			HRS検定対策Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	レストランサービス技能検定の受験科目のうち、食材・調理方法・ワイン・食事用具などの基本的な知識やレストランサービス方法について学ぶ。	1通2前	45	3	○			○		○		
○			飲料解説Ⅰ・Ⅱ	酒の種類や特徴といった基本的知識を身につける。また、ノンアルコールカクテルの創作を通してカクテルの方程式の理解を深め、ホテル料飲部に対する意識の動機付けを図る。	1通	30	2		○		○		○		
○			料理解説Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ	ホテルやレストランにおける業務の中で必要となる料理に関する最低限の知識を身につける。フランス･中国･日本料理の知識や調理法･材料名等を理解する。	1通2通	60	4	○			○			○	
○			フレッシャーズセミナー	なりたい自分の像を明確化して発表し、自分を表現することによって自信をつける。また、様々なテーマを考察することによって自己理解を深め就職面接に対応できる力も養う。	1前	15	1		○		○			○	
○			発声・話し方講座	正しい姿勢や呼吸法などの練習を重ね自信を持って会話ができるようになることを目的とし、コミュニケーションの「しぐさ」を身につける。	1前	15	1		○		○			○	
○			ホテル手話講座Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ	障害者のお客様に対しても均等なサービスを提供できるように、バリアフリーや聴覚障害について学び、聴覚障害者への理解と認識を深める。また、簡単な手話表現技術を習得をする。	1通2通	60	4		○		○			○	
○			ホテル接客英語Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ・Ⅴ・Ⅵ・Ⅶ・Ⅷ	ホテルで接客する際によく使われる基本的な英語表現や英単語をロールプレイ等の演習を通して習得する。	1通2通	120	8		○		○			○	
○			バリアフリー	バリアフリー新法や障害者差別解消法などについて学び、サービス介助士の必要性を理解する。福祉的な体験を通して相手の不安を知り、どのような支援が必要か考える。	1前	15	1		○		○			○	
○			業界ガイド	様々なホテルの形態や職種について学び、ホテル業界への理解を深め、企業実習に向けて意識を高める。	1前	15	1	○			○			○	

授業科目等の概要

（商業実務専門課程ホテル科ホテルコース）令和3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	
○			ホテル業界研究Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	施設見学等を通して業界への理解を深め、企業実習や就職に向け心構えを学ぶ。また、ホテル業界人や卒業生を招いて講演･グループディスカッションを行い、業界理解を深める。	1通2前	80	4		○		○		○		
○			TOEIC・英検対策Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ･Ⅳ	習熟度別のクラスに分かれ、レベルに応じたTOEIC及び実用英語検定への対策を行う。	1通2通	60	4	○			○			○	
○			身だしなみ講座	第一印象をアップさせるテクニックを学び、メイクを通して自分自身と向き合い自信をつける。また、礼儀･マナー･言葉遣い･時間など、学校のルールも身につける。	1前	15	1		○		○			○	
○			Hotel English Ⅰ・Ⅱ･Ⅲ	ホテル業界で働く際に遭遇する場面を想定して、使える英語フレーズをリスニングや会話の反復練習の中で身につけることで英語での対応能力を養う。	1後2通	45	3		○		○			○	
○			ブライダルベーシックⅠ・Ⅱ	ホテルにおいて重要な業務の一つであるウエディング関連の仕事の流れや意味及びブライダルの歴史等を学び、ブライダルの本質と魅力について考える。	1後2前	30	2	○			○		○		
○			電話応対ベーシックⅠ・Ⅱ	正しい日本語の使い方や基本的なビジネスマナーを学び、様々な状況に応じた対応ができる術を身に付け、優れた電話対応術を実践できるようにする。	1後2前	30	2		○		○			○	
○			ホテル総論	ホテルの歴史的背景や発展過程を振り返り、より深い「未来へ生きるホテリエの心得」の習得する。また、国際理解のあり方を考えられる思考を育てる。	1後	15	1	○			○			○	
○			就職面接対策	就職活動に自信を持って臨むための志望動機や自己PRを作成し、それをもとに模擬面接を繰り返し行うことで様々な面接に対応できるスキルを身につける。	1後	15	1		○		○			○	
○			レストランサービス演習Ⅰ・Ⅱ	1年次に習得した基本マナーや技術・知識を活かして、より実践的な技術や言葉遣いの習得を目指す。同時にHRS検定3級の実技試験に対応できるように演習形式で実施する。	2通	30	2		○		○			○	
○			フロントマネージメントⅠ・Ⅱ	ホテルの客室の種類や料金システムを学び、予約業務の重要性を理解する。フロントオフィス業務やレセプション業務等のオペレーションのあり方を考えられる思考力を育てる。	2通	30	2	○			○			○	

授業科目等の概要

（商業実務専門課程ホテル科ホテルコース）令和3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	
○			外客接遇サービスⅠ・Ⅱ	世界の文化的･宗教的背景学んで自国との違いを知ることで、海外からの観光客に対しておもいやりの心を持ったあたたかなサービスを提供できるようになることを目指す。	2通	30	2	○			○			○	
○			ソムリエ講座	ホテルにおけるソムリエの仕事と役割を理解し、ワインの基礎知識及びワインのサービス法やテイスティング法について学ぶ。	2前	15	1		○		○			○	
○			中国語講座	中国人のお客様への対応をスムーズに行うことができるように、ホテルの現場で想定される中国語のフレーズを中心に学ぶ。	2前	15	1	○			○			○	
○			韓国語講座	韓国語での基本的な会話ができるように文法を学び、読む・話す・書く力を身につける。	2前	15	1	○			○			○	
○			バーテンダー講座	カクテルテクニックの実践を通して技術の向上を図り、ホテルにおけるバーテンダー業務を理解する。学習理解のまとめとして、オリジナル・カクテルの創作をする。	2後	40	3		○		○		○		
○			セールス＆マーケティング	マーケティングの基礎を学び、グループに分かれて旅行・宿泊の企画を発表する。その後振り返りのディベートを行い、セールス力・プレゼンテーション力を身につける。	2後	15	1	○			○			○	
○			プレゼンテーション技法	自分の意見を主張するために傾聴力と質問力を高め、円滑なコミュニケーションを図ることができるように訓練する。また、コミュニケーションのマナー・社会人のマナーも身につける。	2後	15	1		○		○			○	
○			中国事情	中国人の文化･民族･方言について学び、中国からのお客様を理解しながら中国語で接客することができる力を養う。	2後	15	1	○			○			○	
○			韓国事情	韓国の伝統文化･料理･服装･暮らしや基本会話などを学習し、韓国からのお客様を理解しながら接客する力を養う。	2後	15	1	○			○			○	
○			企業実習	宿泊サービスやレストラン・バンケットにおける料飲のサービスを現場で学ぶ。精神的･技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。	1後2後	334	11			○		○		○	○
				40科目											1759単位時間

授業科目等の概要

（商業実務専門課程ホテル科ホテルコース）令和3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	

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
1. 卒業基準単位の取得、2.　定められた期日までに学費を納入	１学年の学期区分	2期
	１学期の授業期間	15週

（留意事項）

１　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〇を付し、その他の方法について△を付すこと。

２　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〇を付すこと。