

(別紙様式4)

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

平成29年11月1日
(前回公表年月日:平成28年10月01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																				
専門学校西鉄国際 ビジネスカレッジ	平成6年3月23日	椎葉 小夜子	〒810-0014 福岡県福岡市中央区平尾1-13-32 (電話) 092-522-3135																				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																				
学校法人西鉄学園	昭和37年2月27日	中尾 和毅	〒816-0922 福岡県大野城市山田3-12-1 (電話) 092-586-2480																				
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	平成7年文部科学省 告示第146号	—																			
学科の目的	業界で働く覚悟、国際的なマナーとホスピタリティを身につけ、長期に渡って活躍できる人材を育成する。 ホテルや日本旅館の宿泊関係業務、料飲関係業務に関する知識や技術を学び、即戦力として活躍できる人材を目指す。																						
認定年月日	平成 26年 03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	1706時間	1136時間	464時間	420時間	0時間	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																		
100人	101人	1人	3人	21人	24人																		
学期制度	■前期:04月03日～10月27日 ■後期:11月06日～02月07日			成績評価		■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 期末試験もしくは実技試験。 A:80%以上、B:60%以上、C:50%以上、D:50%未満																	
長期休み	■学年始:04月01日～04月02日 ■夏季:07月15日～09月24日 ■秋季:10月28日～11月05日 ■冬季:12月16日～01月10日 ■学年末:02月08日～03月31日			卒業・進級 条件		進級・卒業判断時に所定の単位以上を取得し、期日までに 学費を納入すること。																	
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 電話・対面での面談			課外活動		■課外活動の種類 クラス委員長会・行事委員会・ホスピタリティクラブ等																	
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) ホテル、レストラン業界			主な学修成果 (資格・検定等) ※3		■サークル活動: 有																	
	■就職指導内容 担任及び就職担当教員による指導					■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成28年度卒業者に係る平成29年5月1日時点の情報)																	
	■卒業生数 48 人 ■就職希望者数 44 人 ■就職者数 44 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 92 %					<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>ホテルレストラン技能検定</td> <td>③</td> <td>48人</td> <td>47人</td> </tr> <tr> <td>ホテル実務技能認定試験</td> <td>③</td> <td>45人</td> <td>44人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		資格・検定名	種	受験者数	合格者数	ホテルレストラン技能検定	③	48人	47人	ホテル実務技能認定試験	③	45人	44人				
	資格・検定名	種	受験者数			合格者数																	
ホテルレストラン技能検定	③	48人	47人																				
ホテル実務技能認定試験	③	45人	44人																				
■その他			※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)																				
(平成 28年度卒業者に係る 平成29年5月1日 時点の情報)			■自由記述欄 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等																				
中途退学 の現状	■中途退学者 1名 平成28年4月1日時点において、在学者92名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者91名(平成29年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 病気による進路変更			■中退率 1%																			
■中退防止・中退者支援のための取組 担任、学科長との面談、スクールカウンセラーによる対応																							
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 IBC特待生制度[授業料の免除]・IBC支援金制度[資格・検定取得者、出席有料者、学業成績優良者等]・西鉄グループ奨学金[奨学金支給]等																						
■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																							
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 ※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、評価結果又は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	http://ibc.ac.jp																						

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

教育の質の保証及び改善をするため、教育活動の状況に関する評価を行い、業界の要請を十分にいかしつつ実践的かつ専門的な職業教育を主体的に実施する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

- ・学校評価実施規程第11条
- ・校務運営規程第6章 教育課程編成委員会第11条
- ・校務運営規程第8章 校務分掌第14条

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年11月01日現在

名前	所属	任期	種別
室井 高	ハイアットリージェンシー 福岡 総支配人	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	③
梅野 一生喜	株式会社西鉄シティホテル 部長	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	③
中村 孝正	九州旅客鉄道株式会社 旅行事業本部 課長代理	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	③
清水 妙子	株式会社JALスカイ九州 総務部 マネージャー	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	③
河野 浩一	株式会社JALグランドサービス九州 ランプサービス部 ランプサービス3課 課長	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	③
古川 徹	JR九州鉄道営業株式会社 専務取締役	平成28年4月01日～ 平成29年6月27日	③
江口 哲郎	JR九州鉄道営業株式会社 取締役総務部長	平成29年6月28日～ 平成31年3月31日	③
山方 浩	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	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	①
林 孝一	公益財団法人産業雇用安定センター 福岡事務所 参与	平成29年7月01日～ 平成31年6月30日	①
伊藤 潤	教務部長(鉄道科学科長兼)	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	
田才 亜紀子	学科長(ホテル科・ブライダル科)	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	
藤田 祐子	学科長(トラベル科)	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	
久保田 博子	学科長(エアライン科・エアポート科)	平成28年4月01日～ 平成30年3月31日	

※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2回開催

(開催日時)

第1回 平成29年5月30日 13:00～14:00

第2回 平成29年10月16日 10:00～11:00

(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

入社時の新人研修につながるものや、入社後すぐに使用する専門用語の徹底して教育を行う。

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 学校教育に理解があり、後継者育成の一環として実務の経験ができる場を積極的に提供し、学習成果の評価を行う体制をとることが可能な企業を選定している。また、学校が教育している知識や技術等の習得が可能でかつ後継者の育成に力をそそぐ企業への新規開拓も実施している。		
(2)実習・演習等における企業等との連携内容 実習の実施前に打ち合わせを行い実習内容詳細について決定する。実習期間中、担任が各企業を訪問し、学生の学習状況について直接確認するとともに、実習担当者と情報交換を行う。 実習終了時には、実習担当者による学生の学習成果の評価をふまえ、担任が単位認定を行う。		
(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
ホテル夏季企業実習	授業で学習した理論と実技の一体化を目的とし、社会人としての厳しさ、基本的な業界の知識や技術の習得を目的とする。	ANAインターコンチネンタル万座ビーチリゾート 株式会社ホテルオークラ東京 ハイアットリージェンシー大阪 他
ホテル冬季企業実習	授業で学習した理論と実技の一体化を目的とし、社会人としての厳しさ、基本的な業界の知識や技術の習得を目的とする。	株式会社京王プラザホテル 京都ブライTONホテル株式会社 株式会社 エフ・ジェイ ホテルズ 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 職務の遂行に必要な知識及び技能等を習得させ、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。		
(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 ・6月16日(金)「業界見学」 企業の担当者による会社説明と会社説明と業界の動向等の講話、および職場・施設見学により具体的な仕事内容を把握、理解した。また、卒業生から職場の状況を聞き実態を把握することができた。 ②指導力の修得・向上のための研修等 ・4月22日(土)「面接指導とキャリア教育について」 採用面接試験を想定し、企業の人事担当者と教員が共同で面接を行い、コミュニケーション力向上や接客・印象力について企業から実践的に学んだ。 ・8月1日(火)～3日(木)「新任教員研修」(福岡県専修学校各種学校協会主催) 専修学校教育のあり方と授業実践について履修した。 ・8月30日(水)～31日(木)「中堅教員研修会」(職業教育・キャリア教育財団) SWOT分析を中心とした戦略的な学校経営について学んだ。		
(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 ・11月11日(土)予定「業界の動向と求める人材について」 企業の採用担当者による講話「業界の現状と動向、求める人材、人材育成のために学校や保護者に求めること」により、教育の課題を共有し、教育効果を高めることを目的とする。 ②指導力の修得・向上のための研修等 ・1月中旬予定「県外研修」 相模原高等学校(神奈川県)を視察。IOT教育に力を入れた取り組みについて視察、意見交換。		
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 教育の質の保証・改善、社会に対する説明責任、学校評価を通じたガバナンス改善に向けた自主的な取り組みを促進していくことを目的とし、学校の教育活動や学校運営の状況に対して外部の学校関係者による評価を行い、その結果を教育活動・学校運営に活用する。		
(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	・理念、教育方針・目標・育成人材像	
(2)学校運営	・運営方針・事業計画・組織運営・人事、給与制度 ・意思決定システム・情報のシステム化	
(3)教育活動	・教育課程の編成方針、実施方針・教育課程・キャリア教育・授業評価 ・成績評価・終了認定基準・資格の位置づけ・教員研修・組織体制	
(4)学修成果	・就職率・資格の取得率・卒業生の社会的評価	
(5)学生支援	・就職等進路に関する支援組織体制・退学率等の低減・学生相談 ・経済的支援体制・健康管理・課外活動・保護者、卒業生との連携体制	
(6)教育環境	・施設、設備、教育用具等・実習、海外研修等・防災組織体制 ・安全管理体制	
(7)学生の受入れ募集	・学生募集・入学選考基準・学納金	
(8)財務	・収支状況	
(9)法令等の遵守	・法令に基づく学校運営・個人情報保護・自己評価・学校関係者評価 ・情報公開	
(10)社会貢献・地域貢献	・社会貢献、地域貢献の実施・ボランティア活動の奨励と支援	
(11)国際交流	・国際交流の取り組み	
※(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

学校関係者評価委員会を年間2回開催し、当該意見を教育活動その他の学校運営の改善等に活用する。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年11月01日現在

名前	所属	任期	種別
室井 高	ハイアットリージェンシー 福岡 総支配人	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	企業等委員
梅野 一生喜	株式会社西鉄シティホテル 部長	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	企業等委員
中村 孝正	九州旅客鉄道株式会社 旅行事業本部 課長代理	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	企業等委員
清水 妙子	株式会社JALスカイ九州 総務部 マネージャー	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	企業等委員
河野 浩一	株式会社JALグランドサービス九州 ランプサービス部 ランプサービス3課 課長	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	企業等委員
古川 徹	JR九州鉄道営業株式会社 専務取締役	平成28年4月01日～ 平成29年6月27日	企業等委員
江口 哲郎	JR九州鉄道営業株式会社 取締役総務部長	平成29年6月28日～ 平成31年3月31日	企業等委員
山方 浩	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	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	地方公共団体 役員
林 孝一	公益財団法人産業雇用安定センター 福岡事務所 参与	平成29年7月01日～ 平成31年6月30日	地方公共団体 役員
井上 武之	篠栗町教育委員長	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	校長経験者
松藤 大助	日本郵便株式会社 竹下郵便局 局長	平成29年4月01日～ 平成31年3月31日	卒業生

※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: www.ibc.ac.jp 平成29年11月01日公表予定

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

企業等の学校関係者との連携および協力の推進に資するため、教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を、具体的に分かりやすく、且つ積極的に提供するものとする。

(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	・建学の精神・教育方針・校長名、所在地、連絡先等・学校の沿革
(2)各学科等の教育	・収容定員、在学学生数・カリキュラム、年間授業スケジュール・資格
(3)教職員	・教員の担当科目、担当学年
(4)キャリア教育・実践的職業教育	・キャリア教育・企業実習・就職支援
(5)様々な教育活動・教育環境	・学校行事・課外活動(部活動等)
(6)学生の生活支援	・学生支援(健康診断、学生相談等)
(7)学生納付金・修学支援	・学生納付金・経済的支援措置(奨学金、授業料減免等)
(8)学校の財務	・収支状況
(9)学校評価	・自己点検、評価、学校関係者評価の結果
(10)国際連携の状況	・海外実習・外国の学校等との交流・外国人留学生
(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(IBC通信、カウンセラー通信)

URL: www.ibc.ac.jp

授業科目等の概要

(商業実務専門課程ホテル学科) 平成29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	
○			レストランオペレーション	レストランの業務内容を理解し基本的なサービス技術を身に付ける	1通	48	3	△	○		○		○		
○			ソムリエ & バーテンダー	バー、ラウンジでの業務を理解、酒類の専門知識の習得	1通	48	3	○	△		○			○	
○			ホテル総論	ホテル実務技能認定試験の合格を目指すとともに、ホテルの各部署の役割を理解する	1後	16	1	○			○		○		
○			ホテル業界研究	ホスピタリティ産業の現場で活躍される方の講話を聴き、職業意識を高める	1前	32	2	○			○			○	○
○			コンシェルジュ	各種手配業務などコンシェルジュの業務内容を理解し、必要となる基礎知識を身に付ける	1通	48	3	○			○			○	
○			フロントサービス	宿泊部門の基本的な業務を理解し、サービス方法の手順を実務知識として習得する	1通	48	3	○	△		○			○	
○			日本旅館のサービス	日本旅館の業務内容を理解し、基本的な和作法を身に付ける	1通	48	3	○			○		○		
○			ホテル学入門	企業研究を行うことにより、ホテルへの知識・興味を深める	1通	48	3	○			○			○	
○			ブラッシュアップ講座	自分を磨いて自己分析を行い、社会人としてのコーディネート術を学ぶ また、コミュニケーションの仕組みを理解し、社会人としてのコミュニケーション能力を身に付ける	1前	32	2	○	△		○			○	
○			英検対策	実用英語能力検定の合格を目指す	1通	48	3	○			○			○	
○			ホテル英会話	ホテルスタッフとして必要な英語力を身に付ける	1通 2通	96	6	○			○			○	
合計				科目	単位時間(単位)										

授業科目等の概要

(商業実務専門課程ホテル学科) 平成29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		
○			ビジネス マナー・検定対 策	社会人として必要な心構えとマナーを習得し、ビジネス能力検定3級合格を目指す	1 通	48	3	○	△		○			○		
○			就職活動講座	就職活動の流れを知り、自己分析を行い、就職できる力をつける また、就職面接試験に対応する力を身につける	1 通 2 前	96	6	○	△		○				○	
○			S P I 言語対 策	就職試験における筆記試験に合格できる力を習得する	1 通	48	3	○			○				○	
○			S P I 非言語 対策	就職試験における筆記試験に合格できる力を習得する	1 通	48	3	○			○				○	
○			コミュニケー ションインゲ リッシュ	基礎的な英文法を理解し、英語で日常的なコミュニケーションが取れるようになることを目指す	1 通	48	3	○	△		○				○	
○			ユニバーサル サービス	お手伝いを必要とされるお客様の対応について理解を深めると共に、具体的な接客方法を身につけ	1 後	16	1	○	△		○				○	
○			ブライダル総 論	ブライダル業界の成り立ちや婚礼の流れ、専門用語を理解する	1 前	32	2	○			○				○	
○			ペン字	演習により、美しい文字を習得する	1 通	48	3		○		○				○	
○			コンピュ ーター	Excel及びWordの基本操作を習得する	1 通	48	3		○		○				○	
○			面接対策	就職試験における面接試験に合格できる力を習得する	1 前 1 後	32	2	△	○		○				○	
○			L H R	学校生活における調和と自己啓発を図る	1 通 2 通	96	6		○		○			○		
合計																
					科目	単位時間(単位)										

授業科目等の概要

(商業実務専門課程ホテル学科) 平成29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	
○			研修旅行	海外旅行を通じて国際感覚と業界への理解、クラスの親睦を深める	1後	30	1			○		○	○		○
○			行事Ⅰ	行事によって調和と自己啓発を図る 初年時教育/新入生合宿Ⅰ・Ⅱ/スポーツ大会/業界見学	1前	30	1	△	△	○	△	○	○		○
○			行事Ⅱ	行事によって調和と自己啓発を図る 若年者啓発講座/実習前教育/実習後教育/業界見学/スピーチコンテスト	1前 1後	30	1	△	△	○	△	○	○		○
○			行事Ⅲ	行事によって調和と自己啓発を図る 就職模擬面接・模擬試験/ボウリング大会/着こなし講座・ビューティーレッスン/就職強化セミナーⅠ・Ⅱ	1後	30	1	△	△	○	△	○	○		○
○			企業実習Ⅰ (夏季)	全国のホテル・旅館にて1週間の現場での実習を行い、サービススキルを習得し業界への理解を深める	1後	30	1			○		○			○
○			企業実習Ⅱ (夏季)	全国のホテル・旅館にて1週間の現場での実習を行い、サービススキルを習得し業界への理解を深める	1後	30	1			○		○			○
○			企業実習Ⅲ (夏季)	全国のホテル・旅館にて1週間の現場での実習を行い、サービススキルを習得し業界への理解を深める	1後	30	1			○		○			○
○			企業実習Ⅳ (夏季)	全国のホテル・旅館にて1週間の現場での実習を行い、サービススキルを習得し業界への理解を深める	1後	30	1			○		○			○
○			企業実習Ⅴ (夏季)	全国のホテル・旅館にて1週間の現場での実習を行い、サービススキルを習得し業界への理解を深める	1後	30	1			○		○			○
○			ホテル・ブライダルマーケティング	ホテル・ブライダル業界におけるマーケティングの基礎を学び、分析、プランニング方法を習得する	2通	48	3	○				○			○
○			フロントオフィス	予約業務等フロントオフィスの基本的な知識を習得するとともに、ホテル全体の流れを理解する。	2通	48	3	○				○			○
合計				科目	単位時間(単位)										

授業科目等の概要

(商業実務専門課程ホテル学科) 平成29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	
○			HRS対策(筆記/実技)	レストランにおけるサービス方法、事故対処方法を習得し、レストランサービス技能検定3級合格を目指す	2前2後	80	5	△	○		○	○			
○			SPI対策	就職試験における筆記試験に合格できる力を習得する	2前	48	3	○			○		○		
○			社会情勢研究	世の中の流れに興味を持ち、理解し、自分の意見を交えて伝えられるようになることを目指す	2前	32	2	○			○			○	
○			TOEIC/英検対策	TOEIC・実用英語能力検定より選択し、検定資格の合格を目指す。	2前	32	2	○			○			○	
○			第2外国語	中国語・韓国語・フランス語から選択し、それぞれの国の日常会話や文化を学ぶ	2通	48	3	○			○			○	
○			フード業界研究	レストラン等外食産業の研究を通じて、商品企画力、提案力を身につける	2後	16	1	○			○		○		
○			ビジネスマナー	社会人として必要なビジネスマナーを身につける	2後	16	1	○	△		○			○	
○			人間関係論	人間関係の仕組みを学び、人間関係の構築に役立つ技術、知識を身に付ける	2後	32	2	○	△		○			○	
○			専攻1	英語面接対策/英語での採用面接試験に合格する力を身につける 手話/手話での日常会話力を身につける 以上2科目より1科目選択	2前	32	2	○	△		○			○	
	○		専攻2	カクテル/基本的なカクテル調合技術を身に付ける フラワー/花の名前や用途例、アレンジメントを学ぶ 以上2科目より1科目選択	2前2後	32	2	○	△		○			○	
	○		専攻3	ABC検定対策/アンスタンプライターコンディナー検定合格を目指す コンピュータ/ビジネスレベルのコンピューターの操作を身に付ける 以上2科目より1科目選択	2前2後	32	2	○	△		○			○	
合計				科目	単位時間(単位)										

授業科目等の概要

(商業実務専門課程ホテル学科) 平成29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	
○	○		専攻4	英会話カフェ/英語での会話を楽しみながら身につける パーソナルカラー/パーソナルカラー検定合格レベルの色彩感覚を身につける 以上2科目より1科目選択	2後	16	1	○	△		○			○	
○			HRSセミナー	ホテルレストランサービス技能検定一次筆記試験の対策を行い合格を目指す	2後	16	1	△	○		○			○	
○			企業実習Ⅵ (冬季)	全国のホテル・旅館にて現場での実習を行い、サービススキルを習得し業界への理解を深める	2前	30	1				○	○			○
○			企業実習Ⅶ (冬季)	全国のホテル・旅館にて現場での実習を行い、サービススキルを習得し業界への理解を深める	2前	30	1				○	○			○
○			企業実習Ⅷ (冬季)	全国のホテル・旅館にて現場での実習を行い、サービススキルを習得し業界への理解を深める	2前	30	1				○	○			○
○			企業実習Ⅸ (冬季)	全国のホテル・旅館にて現場での実習を行い、サービススキルを習得し業界への理解を深める	2前	30	1				○	○			○
○			行事Ⅳ	行事によって調和と自己啓発を図る 若年者啓発講座/最終模擬面接/スポーツデー/ボウリング大会/スピーチコンテスト	2前 2後	30	1	△	△	○	△	○	○		○
合計				51科目	2020単位時間(114単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：1706単位時間(97単位) 学生の単位取得不可を予め見込んで、規定単位に若干の単位を上乗せすることでそう単位を増やした。 (留意事項)	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週・8週

- 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○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○を付すこと。