

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	
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。					
分野	課程名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に 必要な総授業時 数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
商業実務	商業実務専 門課程	ホテル科	2年(昼)	68 単位	平成7年文部科学 大臣告示第146号	—
教育課程		講義	演習	実験	実習	実技
		41 単位	23 単位	単位	10 単位	4 単位
生徒総定員		生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
100 人		93 人	3 人	8 人	11 人	
学期制度	■前期：4/1～7/18 ■後期：9/21～1/27			成績評価	■成績表(有・無) ■成績評価の基準・方法につ いて 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	■夏 季：7/19～9/20 ■冬 季：12/16～1/11 ■学 年 末：1/28～3/31			卒業・進級条 件	進級・卒業判断時に所定の単位以 上取得し、期日までに学費を納 入すること。	
生徒指導	■クラス担任制(有・無) ■長期欠席者への指導等の対応 電話、対面での面談			課外活動	■課外活動の種類 ■サークル活動(有・無)	
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル、レストラン業界 他 ■就職率 ^{※1} 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} 93.8 % ■その他(任意) (平成27年度卒業者に関する平成28年3月時点の 情報)			主な資格・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 他	

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 1名 ■中退率 0.9%</p> <p>平成27年4月1日在学者 111名（平成27年4月入学者を含む） 平成28年3月31日在学者 110名（平成28年3月卒業生を含む）</p> <p>■中途退学の主な理由 進路変更</p> <p>■中退防止のための取組 担任、学科長との面談、スクールカウンセラーによる対応</p>
<p>ホームページ</p>	<p>URL: www.ibc.ac.jp/</p>

※1 「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」の定義による。

- ① 「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものとする。
- ② 「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（1年以上の非正規の職員として就職した者を含む）として最終的に就職した者（企業等から採用通知などが出された者）をいう。
- ③ 「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。

※ 「就職（内定）状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等としている。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除いている。

※2 「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしない（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。）

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成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。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年10月1日現在

名 前	所 属
室井 高	合同会社博多ホールディング ホテルセントラーザ博多 総支配人
梅野 一生喜	株式会社西鉄シティホテル 婚礼部 部長
古川 眞也	九州旅客鉄道株式会社 旅行事業本部 企画課 課長代理
清水 妙子	株式会社JALスカイ九州 総務部 マネージャー
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
古川 徹	JR九州鉄道営業株式会社 専務取締役
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
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
伊藤 潤	教務部長 (鉄道科学科長兼)
田才 亜紀子	学科長 (ホテル科・ブライダル科)
藤田 祐子	学科長 (トラベル科)
久保田 博子	学科長 (エアライン科・エアポート科)

(開催日時)

第1回 平成28年6月2日 10:00~12:10

第2回 平成28年9月27日 13:00~15:10

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

後継者育成の一環として技術等を学ぶ学生に実務の経験を積極的に提供し、受入の実績がある企業を選定する。学校が教育している技術等の習得が可能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。

科目名	科目概要	連携企業等
企業実習Ⅰ、Ⅱ、Ⅲ、Ⅳ、Ⅴ (夏季)	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)横浜グランドインターコンチネンタルホテル、(株)ホテルグランドパシフィック、(株)ニューオータニ、(株)京都ホテル、総数26社
企業実習Ⅵ、Ⅶ、Ⅷ、Ⅸ、Ⅹ、Ⅺ (冬季)	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)エフ・ジェイホテルズ、(株)パシフィック東洋、(株)ホテルグランドパシフィック、(株)京王プラザホテル、(株)京都ホテル 総数30社
ホテル業界研究	ホテルおよび、ホスピタリティ産業従事者の講話を通じて、ホテル業界の成り立ちやその他の業界との関わりを学び、学生の職業観を養う。	(株)西鉄シティホテル、(株)はいむるぶし、(株)鮎里ホテル、(株)ホテルクラ福岡、(株)ホテル日航福岡 総数8社

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

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。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成28年10月1日現在

名 前	所 属
室井 高	合同会社博多ホールディング ホテルセントラーザ博多 総支配人
梅野 一生喜	株式会社西鉄シティホテル 婚礼部 部長
古川 眞也	九州旅客鉄道株式会社 旅行事業本部 企画課 課長代理
清水 妙子	株式会社JALスカイ九州 総務部 マネージャー
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
古川 徹	JR九州鉄道営業株式会社 専務取締役
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
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
井上 武之	篠栗町教育委員長 (高等学校校長経験者)
松藤 大助	日本郵便株式会社 竹下郵便局 局長 (卒業生)
椎葉 小夜子	理事 校長
井上 透	総務部長
伊藤 潤	教務部長 (鉄道科学科長兼)
田才 亜紀子	ホテル科・ブライダル科 学科長
藤田 祐子	トラベル科 学科長
久保田 博子	エアライン科・エアポート科 学科長

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: www.ibc.ac.jp/

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: www.ibc.ac.jp/

授業科目等の概要

(商業実務専門課程ホテル科) 平成 28 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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技
○			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	2	△	○	
○			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	2	○	△	
○			ホテル総論	ホテルビジネス実務検定ベーシックレベル 2 級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	24	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	24	1	○		
○			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	2	○		
○			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	2	○	△	
○			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	2	○		
○			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	2	○		
○			リゾートツーリズム	国内観光地理の知識を習得し、ホテルと観光の関わりを理解する	1 後	24	1	○		

授業科目等の概要

(商業実務専門課程ホテル科) 平成 28 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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験・ 実 習・ 実 技
○			ブラッシュアップ講座	色を通じて自己分析を行い、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	24	1	○	△	
○			英検対策	実用英語能力検定の合格を目指す	1 通	48	2	○		
○			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	4		○	
○			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	2	○	△	
○			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	1 通 2 前	72	3	○	△	
○			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	2	○		
○			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る	1 通	48	2	○	△	
○			コミュニケーションングリッシュ	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	2	○	△	
○			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	2	○		

授業科目等の概要

(商業実務専門課程ホテル科) 平成 28 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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験・ 実 習・ 実 技
○			ペン字	演習により、美しい文字を習得する	1 通	48	2		○	
○			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 後 2 前	48	2	△	○	
○			コンピューター	Excel 及び Word の基本操作を習得する	1 通	48	2		○	
○			LHR	学校生活における調和と自己啓発を図る	1 通 2 通	96	4		○	
○			行事Ⅰ	行事によって調和と自己啓発を図る 初年次教育Ⅰ・Ⅱ／新入生合宿Ⅰ・Ⅱ／業界見学／ スポーツデー	1 前	36	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／ボウリング大会	1 前	36	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	36	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	36	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	36	1			○

授業科目等の概要

(商業実務専門課程ホテル科) 平成 28 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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			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	36	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	36	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	2	○		
○			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	2	○	△	
○			HRS 対策Ⅰ(学科/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	24	1	△	○	
○			HRS 対策Ⅱ(学科/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	24	1	△	○	
○			HRS 対策(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後	24	1	△	○	
○			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	24	1	○		
○			SPI 対策Ⅰ(言語/非言語)	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	24	1	△	○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程ホテル科) 平成 28 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		
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技
○			SPI 対策Ⅱ (言語/非言語)	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	24	1	△	○	
○			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	2	○		
○			ホテルマネジメント	ホテルの経営、運営について学び、マネジメントの基礎知識を身に付ける	2 後	24	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	24	1	△	○	
○			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	24	1	○	△	
	○		専攻Ⅰ(英語面接対策/手話)	外資系受験対策/英語での履歴書作成や面接に対応できる力を身に付ける 手話/基本的な手話を体得する 以上 2 科目から 1 つを選択	2 前	24	1	○	△	
	○		専攻Ⅱ(カクテル/ABC 検定対策)	カクテル/基本的なカクテル調合技術を身に付ける ABC 検定対策/アシスタントブライダルコーディネーター検定合格を目指す 以上 2 科目から 1 つを選択	2 後	24	1	○	△	
	○		専攻Ⅲ(パソコン-入門/上級コンピューター)	色彩検定/色彩検定合格を目指す コンピューター/ビジネスレベルのコンピューターの操作を身に付ける	2 後	24	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	36	1			○

授業科目等の概要

(商業実務専門課程ホテル科) 平成 28 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		
必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技
○			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	36	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	36	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	36	1			○
○			企業実習Ⅹ (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	36	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／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／実習前教育／若年者啓発講座	2 前	36	1	△	△	○
○			行事Ⅳ	行事によって調和と自己啓発を図る 最終模擬面接／スポーツデー／HRS 模試／ボウリング大会／スピーチコンテスト／国家資格 (HRS)	2 後	36	1	△	△	○
○			HRS セミナー Ⅰ	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	24	1	△	○	
合計				52科目	2,040単位時間 (78単位)					

卒業要件及び履修方法

卒業要件：68 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総単位を増やした。