

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																								
大阪観光専門学校	昭和60年3月30日	植田 宏美	〒530-0003 大阪府大阪市北区堂島2-3-11 (電話) 06-6344-5259																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人東京安達学園	昭和42年1月12日	安達 暁子	〒102-0081 東京都千代田区四番町11番地 (電話) 03-5283-9757																								
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																							
商業実務	観光専門課程	ホテル学科	平成6年文部科学省 告示第84号	-																							
学科の目的	宿泊・料飲・宴会などホテル業務全般を学び、あらゆる部門で活躍できるホテルのプロを育成する。実践的な能力はもちろん、おもてなしの心をはぐくみ、就職率100%の達成を目標とする。																										
認定年月日	平成 年 月 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	昼間	1920時間	896時間	288時間	736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																						
80人	112人	0人	3人	21人	24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 学期毎の試験評価、平常評価による																							
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月28日～8月28日 ■冬季:12月23日～1月9日 ■学年末:2月11日～3月31日		卒業・進級 条件	卒業条件:試験、提出物評価などに合格し、規定の卒業単位を取得した者で、本校所定の課程を修了し、且つ学費の完納者。 進級条件:卒業見込者																							
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 カウンセリング後の個別指導、保護者への連絡を行い対応する		課外活動	■課外活動の種類 エクステンション講座・ボランティア・学園祭等の実行委員会等 ■サークル活動: 有																							
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) 阪急神戸ホテルズ ホテルユニバーサルポート スイスホテル南海大阪 ホテルニューオータニ大阪 ■就職指導内容 身だしなみ及びビジネスマナーの指導 履歴書・エントリーシートの作成指導 及び 集団・個別面接指導 ■卒業生数 45 人 ■就職希望者数 45 人 ■就職者数 45 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 ・進学者数: 0人 ・一時的な仕事に就いた者: 0人 ・その他: 0人 (平成 28 年度卒業者に関する 平成29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 (平成28年度卒業者に関する平成29年5月1日時点の情報) <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>ホテル実務 検定</td> <td>③</td> <td>52 人</td> <td>47人</td> </tr> <tr> <td>ビジネスジョブパス</td> <td>③</td> <td>36人</td> <td>34人</td> </tr> <tr> <td>硬筆書写技能</td> <td>③</td> <td>36人</td> <td>32人</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> ※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) ■自由記述欄 現在のところ、在校生・卒業生のコンテスト入賞等はありませんが、今後、外部のコンテストなどに、積極的にチャレンジします。				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	ホテル実務 検定	③	52 人	47人	ビジネスジョブパス	③	36人	34人	硬筆書写技能	③	36人	32人	0	0	0	0
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
ホテル実務 検定	③	52 人	47人																								
ビジネスジョブパス	③	36人	34人																								
硬筆書写技能	③	36人	32人																								
0	0	0	0																								
中途退学 の現状	■中途退学者 6 名 ■中退率 5.6 % 平成28年4月1日時点において、在学者107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101名(平成29年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の原因 経済的理由、進路変更、家庭の事情、疾病治療等 ■中退防止・中退者支援のための取組 欠席者へ日々の連絡、学校行事(合宿、学校祭、球技大会等)への参加促進、奨学金案内、転校手続きなど。																										
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・無 ※有の場合、制度内容を記入 校友会入学時奨学金制度 校友会進級時奨学金制度 AO特待生制度 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象・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: 有・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	URL:http://www.obc.ac.jp																										

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科第596号)」に留意し、それぞれ、「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」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(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」における「就職率」の定義について

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をいいます。

②「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」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が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)をいいます。

※「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、卒業年度に在籍している学生等とします。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、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「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います。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ません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。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)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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

学生が実務的専門知識・技術を習得することは、社会においてその貢献や意義は大きく高等教育において専門学校の位置づけは更にその度合いを増している。その状況において、本校が企業との連携によって教育機会を提供することは、社会への貢献度が増し企業が要望する人材の育成に繋がる。企業との連携を通じ、学生に実践的知識や技術を修得させるとともに、職業若しくは实际生活に必要な能力を育成し、または教養の向上を図り、学生全員の就職を目的とし、必要に応じて授業科目や授業法の改善・工夫を行う。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

学校法人東京安達学園設置 大阪ビジネスカレッジ専門学校に關係する、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、學術關係者から選出し、校長が委員の中心となり委員会を設置。委員会の意見等は校長の配下の各学科の分科会等で具現化する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
山崎 誠	旅行地理検定協会	H27.4.2～H31.3.31	①
富原 敦	帝国航業株式会社	H25.4.1～H29.3.31	③
戸口 貴之	サンヨー航空サービス株式会社	H26.4.1～H30.3.31	③
下城 惇	東方典礼カトリック教会	H28.4.1～H32.3.31	③
高井 均	北条鉄道株式会社	H28.4.1～H32.3.31	③
朴 美玲	スイスホテル大阪南海株式会社	H28.4.1～H32.3.31	③
富澤 利加	ハイアットリージェンシーオーサカ	H28.4.1～H32.3.31	③
植田 宏美	大阪観光専門学校 校長		
深町 史朗	大阪観光専門学校 学務部 次長		
五嶋 俊彦	大阪観光専門学校 トラベル学科 学科長		
倉本 和美	大阪観光専門学校 グローバル語学学科 学科長		
前田 匡論	大阪観光専門学校 鉄道サービス学科 学科長		
水関 まい子	大阪観光専門学校 プライダル学科 学科長		
藤井 幸也	大阪観光専門学校 ホテル学科 学科長		
池田 明穂	安達学園グループ 教育企画室 室長		

※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

全体の委員は、前期、後期前の年2回開催、分科会は必要に応じ随時開催。

(開催日時)

第1回 平成29年4月4日(火) 13:00～17:00

第2回 平成29年9月20日(水) 13:00～17:00

(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

専攻分野の業界団体、企業様より、該当産業分野全体の成り立ち、企業現場での実務(開発、生産、流通、利潤の獲得、利潤の再分配、再生産)の流れを授業に取り入れてカリキュラムの編成を行う。

(別途、以下の資料を提出)

- * 教育課程編成委員会等の位置付けに係る諸規程
- * 教育課程編成委員会等の規則
- * 教育課程編成委員会等の企業等委員の選任理由(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-1
- * 学校又は法人の組織図
- * 教育課程編成委員会等の開催記録

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

お客様のニーズに合わせた内容の習得するために実際のホテルの客室、宴会場の使用を連携し現場での実技を学ぶ。「宴会実習」については、ホテル宴会予約、宴会サービスの担当者と意見交換を行い実習授業を通してホテルの宴会のサービス授業を行う。「宿泊商品研究」にホテル宿泊、宿泊予約、フロントサービスの担当者を招き宿泊商品の具体性を高

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

ホテルスタッフより直接宿泊商品を学ぶ。実際のホテルの現場で宿泊商品研究の授業で創作した商品を実際にベッドメイキング等の実習を行いホテルのスタッフより直接指導していただく。カスタマーサービス(CS)向上のポイントを説明。

(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
宿泊知識	フロントの基本的な知識からフロントの業務を学ぶとともに商品知識(客室のタイプ、宿泊料金システム)を増やし、演習する。	ホテルiestaff
ホテル宴会サービス	宴会場でのテーブルセッティング、具体的には、会場のレイアウトの取り方。クロス、ナイフ・フォークグラスのセット等のサービス	ホテルiestaff

(別途、以下の資料を提出)

- * 企業等との連携に関する協定書等や講師契約書(本人の同意書及び企業等の承諾書)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
 企業の総務人事部と連携し、ホテルのサービス責任者等との意見交換、実務研修を通して教員としての必要な知識と質の向上を図り学生への専門的な知識・技能を提供することを目的とする。また最新のホテルの商品情報、知識を秋冬して授業を通して学生に伝え続ける事を基本的な方針とする

(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
 ユニバーサルスタジオジャパンオフィシャルホテル等で施設見学と勉強会を行う。座学による業界意見交換を通して宿泊商品の説明、見学を行い宿泊商品研究等を担当する教員のホテル商品の新しい情報を収集し最新知識の拡大をはかり授業、実習において生かす。
 ② 指導力の修得・向上のための研修等
 本校学生相談室カウンセラー、臨床発達心理士による研修会の実施。
 教室で使える心理学Ⅰ(コミュニケーションと支援の種類、主たる発達障害の理解)
 教室で使える心理学Ⅱ(コミュニケーションが苦手な学生への指導法)

(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
 ホテル宿泊の個人予約 団体予約の実務及びチェックイン等当日の対応等を研修ホテル宿泊の個人予約 団体予約の実務及びチェックイン等当日の対応等を研修。宴会、宿泊においては新年度ごとにホテルで営業される新商品の研修を行う。ホテル宿泊営業担当者より新商品についての説明を聞き商品研究を行う。
 ② 指導力の修得・向上のための研修等
 本校学生相談室カウンセラー、臨床発達心理士による研修会の実施。
 教室で使える心理学Ⅲ(自閉症スペクトラム・広汎性発達障害、注意欠陥)
 教室で使える心理学Ⅳ(ストロークの授受にはパターンがある、異なる人には異なるストローク)

(別途、以下の資料を提出)
 * 研修等に係る諸規程
 * 研修等の実績(推薦年度の前年度における実績)
 * 研修等の計画(推薦年度における計画)

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
 学校自己評価や日常の学校教育に対しての評価・意見内容を教育活動面と学校運営面に分別し、学務・広報・事務の三位の各部門で運営方針に照らし協議・検討する。その結果、授業内容に取り入れたり、改善・修正を要するとした場合は、部門よりを責任者会議に具体的な議案提案を上申し、最終的判斷することによって、学校関係者評価の効果的な活用を図る。

(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	学園の理念、学校の目的・特色の明確化と育成する人材像
(2) 学校運営	運営方針に即した事業計画が策定、運営組織の意志決定機能の円滑
(3) 教育活動	職業教育に適するカリキュラムの策定に際し、その学科の関係する業
(4) 学修成果	学校継続率、就職率の向上
(5) 学生支援	在学生への経済的・健康管理・生活全般への支援体制並びに卒業生
(6) 教育環境	授業運営上の付属施設、設備、実習施設の環境及び防災体制の整備
(7) 学生の受入れ募集	学生募集全体の適正と活動上における教育成果の正確な伝達の確認
(8) 財務	予算・収支計画の有効性と財務面の適正
(9) 法令等の遵守	法令の遵守、個人情報の取り扱い確認
(10) 社会貢献・地域貢献	—
(11) 国際交流	—

※(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
 基本方針に即し、とりわけ学科の教育目標、育成人材像が業界のニーズに対応できているか、カリキュラムは体系的に編成され、各教科目はカリキュラムの中で適正な位置付けされているか、卒業者就職率・求職者就職率・専門業界就職率の向上が図られているかなどの点を学校関係者評価委員会からの評価を重視し、学校運営に活かす。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
橋本 匡史	株式会社東京ビジネス	H27.4.1～H31.3.31	企業等委員
下城 惇	東方典礼カトリック教会	H28.4.1～H32.3.31	企業等委員
中村 かおり	イズミヤカード株式会社トラベル事業部	H28.4.1～H32.3.31	企業等委員
高井 均	北条鉄道株式会社	H28.4.1～H32.3.31	企業等委員
朴 美玲	スイスホテル大阪南海株式会社	H28.4.1～H32.3.31	企業等委員
富澤 利加	ハイアットリージェンシーオーサカ	H28.4.1～H32.3.31	企業等委員
山本 真弘	株式会社 夢現社	H28.4.1～H32.3.31	企業等委員
森本 博士	株式会社 創英	H28.4.1～H32.3.31	卒業生保護者

※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。

(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()) 平成29年10月30日公表予定
 URL:<http://www.obc.ac.jp>

(別途、以下の資料を提出)
 * 学校関係者評価委員会の企業等委員の選任理由書(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-2
 * 自己評価結果公開資料
 * 学校関係者評価結果公開資料(自己評価結果との対応関係が具体的に分かる評価報告書)

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
 学校全般の状況を広く学校関係者他に情報提供することによって、学生・保護者、業界関係者の学校への理解、信頼を深め、社会に対する説明責任を果たす。また、企業、関係団体等とは連携、協力を行うことによって、カリキュラム策定の際に、助言、指導を頂き、実践教育の質を高める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	建学の精神、所在地、校長名、沿革・歴史
(2) 各学科等の教育	設置学科の入学定員・収容定員・在学学生数、カリキュラム、進級・卒業要件、資格・検定
(3) 教職員	教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取組状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事、課外活動
(6) 学生の生活支援	健康診断、カウンセリング体制
(7) 学生納付金・学修支援	学生納付金、経済的支援活動
(8) 学校の財務	資金収支計画書・消費収支計画書・貸借対照表
(9) 学校評価	自己評価表
(10) 国際連携の状況	—
(11) その他	—

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法
 URL:<http://www.obc.ac.jp>

授業科目等の概要

(観光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	
○			ホテル 宴会サービス	ホテル宴会場のテーブルセッティング及び テーブルマナーを学ぶ	1 前	32				○	○	△		○	○
○			ホテル概論	ホテルの語源をはじめとする歴史、ホテルの 分類、グレード、ホテルの社会的役割など を学ぶ	1 前	32		○			○			○	
○			ビバレッジ サービス基礎	飲料関係の基本的な原料、製造方法を学び 飲料の種類を増やす。	1 前	32				○	○			○	
○			宿泊知識	フロントの基本的な知識からフロントの業 務を学ぶとともに商品知識（客室のタイ プ、宿泊料金システム）を増やす。	1 後	32			○		○			○	○
○			ホテル予約 システム	外資系ホテル予約システム「オペラ」を通 してホテル宿泊システムを学ぶ。	1 後	32				○	○			○	
○			フロント サービス知識	フロントサービスにおけるお客様の 宿泊応チェックイ等のサービス知識を学ぶ	1 前	32		○			○			○	
○			料理知識	フルコース料理で使用される西洋料理の食 材調理方法の基本的な知識を学ぶ	1 前	32		○			○			○	
○			ワイン 知識	フランスワインを中心に、原料、製造方 法、ワインの種類等おワインの基本知識を 学ぶ	1 前	32		○			○			○	
	○		英語必修選択	実用英語技能検定の上級級の取得を目指す	1 通	64		○			○		△	○	
○			英会話	ネイティブ公講師との会話を重ね基本的英 会話の習得を目指す	1 前	32				○	○			○	
○			観光英語	ホテル業務会話を中心に観光業界で使用す る 案内等の観光英語を学ぶ	1 前	32		○			○			○	
○			ビジネス能力 検定対策	ビジネスマナーやビジネススキルの知識を 習得し、社会人の仕事能力を高める	1 通	32		○			○			○	
○			ペン字指導	就職活動向け履歴書等書類の準備のため に自分自身の文字を見直す。また硬筆書写 検定の取得に向けた対策授業。	1 前	32		○			○			○	

○		パソコン実習 ①	エクセル ワード等の基本的なパソコンの スキルの習得	1 前	32				○	○			○	
○		担任ゼミ	一般常識や履歴書の指導など就職活動に向 けた準備を視野に入れたホームルーム型の 授業	1 前	32			○		○			○	
○		各種ホテル 知識	シティホテルを中心にホテルの種類、ホテ ル名を具体的に紹介その立地条件などを考 察する。	1 前	32			○		○			○	
○		ホテル実務 検定対策	宿泊、料飲、接遇、語学の4科目によるホ テル実務検定「初級」対策授業	1 前	32			○		○			○	
○		セルフプロ デュース&ボイ ストレーニング	ホテルスタッフとしての立ち居振る舞い、 ボイスとレーニングの基礎を学ぶ	1 前	32					○	○		○	
○		観光英語	ホテル業務会話を中心に観光業界で使用す る案内等の観光英語を学ぶ	1 後	32			○		○			△	○
○		コミュニケー ションマナー	人とのコミュニケーションの基本を学ぶ	1 前	32					○	○			○
○		就職ゼミ	就職活動に対する心構え、求人資料の紹 介、履歴書、エントリーシートの記入アド バイス	1 後	32					○	○		○	
○		ホテルプレゼ ンテーション	人とのコミュニケーションの基本を学ぶ	1 後	32			○		○				○
○		必修選択Ⅰ	一般常識、語学、パソコン、スポーツな どの教科から1教科を選び履修する科目。 時事研究、救急法、中国語、TOEICな ど。	1 後	32			○					△	○
○		必修選択Ⅱ	一般常識、語学、パソコン、スポーツな どの教科から1教科を選び履修する科目。 時事研究、救急法、中国語、TOEICな ど。	1 後	32			○					△	○
	○	フロント サービス①	フロントサービスにおけるお客様の宿泊 応チェックイ等のサービス実技トレーニ ング	1 後	32					○	○		△	○
	○	フロント サービス②	フロントサービスにおけるお客様の宿泊 応チェックイ等のサービス実技トレーニ ング	1 後	32					○	○		△	○
	○	ホテル予約 システム	外資系ホテル予約システム「オペラ」を通 してホテル宿泊システムを学ぶ。	1 後	32					○	○			○
	○	ようこそ ジャパン	日本に旅行に来るインハウンドの知識を学 び ホテルの宿泊サービスに役立てるための授 業	1 後	32			○					○	
	○	ハウス キーピング	客室備品、アメニティの種類を学び 客室の清掃、ベッドメイキング等の実習行 う	1 後	32					○	○			○
	○	カフェ サービス①	ホテルのティーラウンジ等カフェ商品の実 習	1 後	32					○	○		△	○

○	カフェサービス②	ホテルのティーラウンジ等カフェ商品の実習	1後	32				○	○	△		○
○	ビバレッジサービス①	バーテンダー業務の実技実習。カクテルの基本的な製作動作	1後	32				○	○	△	○	
○	ビバレッジサービス②	バーテンダー業務の実技実習。カクテルの基本的な製作動作	1後	32				○	○	△	○	
○	テーマパーク知識	ユニバーサルスタジオジャパン、東京ディズニーリゾート周辺のオフィシャルホテルの環境を学びテーマパークの理解を深める	1後	32		○			○			○
○	各種リゾートホテル知識	沖縄・北海道を中心に大型リゾートホテルの紹介とその観光及び周辺環境を知る	1後	32		○			○			○
合計			35科目		960単位時間(単位)							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
試験、提出物評価などに合格し、規定の卒業単位を取得した者で、本校所定の課程を修了し、且つ学費の完納者。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16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○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。

授業科目等の概要

(観光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	
○			飲料商品知識	飲料商品知識の拡大、醸造酒 蒸留酒の具体的な商品名知識を増やす。	2 前	32		○			○			○	
○			コミュニケーションマナー ②	人とのコミュニケーションの基本を学ぶ	2 前	32			○		○			○	
○			手話①	聴覚障害者に対するコミュニケーションを 学びホテル接客に役立てる	2 前	32					○			○	
○			観光英語	ホテル業務会話を中心に観光業界で使用する 案内等の観光英語を学ぶ	2 前	32		○			○		△	○	
○			英会話	ネイティブ公講師との会話を重ね基本的英 会話の習得を目指す	2 前	32					○			○	
○			パソコン実習 ①	エクセル ワード等の基本的なパソコンの スキルの習得	2 前	32					○			○	
○			就職指導	求人票を紹介し集団面接、個人面接の練習 と通して企業面接の対策行う。	2 前	32			○		○		○		
○			必修選択Ⅲ	一般常識、語学、パソコン、スポーツな どの教科から1教科を選び履修する科目。 時事研究、救急法、中国語、TOEICな ど。	2 前	32		○			○		△	○	
○			必修選択Ⅳ	一般常識、語学、パソコン、スポーツな どの教科から1教科を選び履修する科目。 時事研究、救急法、中国語、TOEICな ど。	2 前	32		○			○		△	○	
○			海外ホテル 知識	海外のホテルを中心にホテルの種類、ホテ ル名を具体的に紹介その環境・文化などを 学ぶ。	2 前	32		○			○			○	

○		ホテル マーケティング	ホテルの販売促進方法とそのホテル商品を学ぶ	2 前	32		○			○									
○		婚礼基礎知識	結婚披露宴の手配方法と準備を学ぶ	2 前	32		○			○			○						
○		手話②	聴覚障害者に対するコミュニケーションを学びホテル接客に役立てる	2 前	32					○									○
○		会社実務	観光業界以外の業界内容や企業の抱える諸問題の研究、税金や給与の計算方法などを学ぶ	2 前	32		○			○			○						
○		人間関係論	人とのコミュニケーションの基本を学ぶ	2 前	32		○			○									○
○		必修選択Ⅴ	一般常識、語学、パソコン、スポーツなどの教科から1教科を選び履修する科目。時事研究、救急法、中国語、TOEICなど。	2 前	32		○			○			△						○
○		必修選択Ⅵ	一般常識、語学、パソコン、スポーツなどの教科から1教科を選び履修する科目。時事研究、救急法、中国語、TOEICなど。	2 前	32		○			○			△						○
○		必修選択Ⅶ	一般常識、語学、パソコン、スポーツなどの教科から1教科を選び履修する科目。時事研究、救急法、中国語、TOEICなど。	2 前	32		○			○			△						○
	○	ホテル インフォメー ション業務	郵便物の取り扱い等ホテル館内での案内観光地の案内等館外のインフォメーションにの種類についてお客様への問い合わせへの対応を学ぶ	2 前	32					○			○						○
	○	婚礼基礎知識	結婚式。披露宴の手配方法と準備を学ぶ	2 前	32					○			○						○
	○	ホテル 業務知識	旅館業法、国際ホテル整備法から宿泊業の分類と関連法を学ぶ	2 前	32					○			○						○
	○	トラベル知識	旅行手配の基本知識を学びホテルのセールス業務に生かすための授業	2 前	32					○			○						○
	○	フロント キャッシャー	フロントにおけるチェックアウト業務を宿泊代金の回収、関連施設の代金回収を学ぶ	2 前	32								○	○	△				○
	○	ビバレッジ サービス①	バーテンダー業務の実技実習。カクテルの基本的な製作動作	2 前	32								○	○	△				○
	○	ビバレッジ サービス②	バーテンダー業務の実技実習。カクテルの基本的な製作動作	2 前	32								○	○	△				○
	○	ビバレッジ サービス③	バーテンダー業務の実技実習。カクテルの基本的な製作動作	2 前	32								○	○	△				○

○	ビバレッジサービス④	バーテンダー業務の実技実習。カクテルの基本的な製作動作	2前	32				○	○	△		○	
○	ビバレッジサービス⑤	バーテンダー業務の実技実習。カクテルの基本的な製作動作	2前	32				○	○	△		○	
○	ハウスキーピング	客室備品、アメニティの種類を学び客室の清掃、ベッドメイキング等の実習行う	2前	32				○	○			○	
○	レストランサービス①	ホテルレストランサービス技能士試験の実技対策授業	2前	32				○	○	△		○	
○	レストランサービス②	ホテルレストランサービス技能士試験の実技対策授業	2後	32				○	○	△		○	
○	フロントサービス③	フロントサービスにおけるお客様の宿泊応チェックイ等のサービス実技トレーニング	2後	32				○	○			○	
○	フロントサービス④	フロントサービスにおけるお客様の宿泊応チェックイ等のサービス実技トレーニング	2後	32				○	○			○	
○	予約システム演習	外資系ホテル予約システム「オペラ」の操作方法を学ぶ	2後	32				○	○			○	
○	ベルスタッフサービス	ベルスタッフの館内案内、客室案内の基本的な実技を習得する	2後	32				○	○			○	
○	ホスピタリティ概論	おもてなしのこころをサービスに伝える方法を学ぶ	2後	32		○			○			○	
○	宿泊予約知識	宿泊予約業務に必要な商品知識を学び予約業務の対応方法を習得	2後	32		○			○			○	
○	料飲接客技法	ホテルレストランサービス技能士試験の学科対策授業	2後	32		○			○			○	
○	HRS実技対策①	ホテルレストランサービス技能士資格対策授業	2後	32		○			○			○	
○	HRS実技対策②	ホテルレストランサービス技能士資格対策授業	2後	32		○			○			○	
○	カフェプランニング	カフェ商品知識を習得し売上向上のために計画を立て原価意識を学ぶ。	2後	32			○		○			○	
○	カフェサービス③	ホテルのティーラウンジ等カフェ商品の実習	1後	32					○	○		○	

○	料飲店舗 運営知識	レストラン。バー等の飲料施設の運営・経営におけるビジネス知識の取得	2 後	32	○	○	○							
○	カフェプラン ニング	カフェ商品知識を習得し売上向上のために計画を立て店舗運営の知識を学ぶ	2 後	32	○	○								
○	ベルスタッフ サービス	ベルスタッフの館内案内、客室案内の基本的な実技を習得する	1 後	32		○	○						○	
○	ツーリスト スポット	ホテル周辺の人気観光地を学び宿泊プランやレストランのメニュー等に役立てるための授業	2 後	32	○		○						○	
○	イベントプロ モーション	ホテルのイベントの種類を学び計画する。またその販売促進の方法を学ぶ	2 後	32	○		○						○	
合計			47科目		960単位時間(単位)									

卒業要件及び履修方法

試験、提出物評価などに合格し、規定の卒業単位を取得した者で、本校所定の課程を修了し、且つ学費の完納者。	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16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。