

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																																
秋田コア ビジネスカレッジ	昭和61年9月26日	小野 巧	〒 010-0001 (住所) 秋田県秋田市中通五丁目4番12号 (電話) 018-832-8303																																
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																																
学校法人 コア学園	昭和61年9月26日	神山 恵美子	〒 010-0065 (住所) 秋田県秋田市茨島一丁目4番80号 (電話) 018-865-0188																																
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	専門課程	ホスピタリティマネジメント科 国際実践コース	平成7(1995)年度	-	平成26(2014)年度																														
学科の目的	国内・海外問わず人との関りの中でコミュニケーション能力を身に着け、実務においてホスピタリティを発揮できる人材育成を目的とする。																																		
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	・ホテル分野のサービススキルを習得 ・実践型教育でおもてなしを習得 ・訪日外国人に対応できる英語力の習得																																		
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																												
3年	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入 3,030 単位時間 - 単位	1,250 単位時間 - 単位	480 単位時間 - 単位	1,310 単位時間 - 単位	単位時間 - 単位	単位時間 - 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)																															
60人	34人	0人	0%																																
就職等の状況	■卒業生数(C) : 1人 ■就職希望者数(D) : 1人 ■就職者数(E) : 1人 ■地元就職者数(F) : 1人 ■就職率(E/D) : 100% ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 100% ■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 : - (令和5年度卒業生に関する令和4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) 株式会社渡敬																																		
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載		無																																
当該学科のホームページURL	https://core-akita.ac.jp/abc/course/hotel_bridal/hotel_bridal_course/																																		
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) <table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td>総授業時数</td><td>3,030 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>500 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>50 単位時間</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>3,030 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>500 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>50 単位時間</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>1,070 単位時間</td></tr> </table> (B: 単位数による算定) <table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td>総授業時数</td><td>- 単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>- 単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>- 単位</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>- 単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>- 単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>- 単位</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>- 単位</td></tr> </table>							総授業時数	3,030 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	500 単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数	50 単位時間	うち必修授業時数	3,030 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	500 単位時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	50 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)	1,070 単位時間	総授業時数	- 単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	- 単位	うち企業等と連携した演習の授業時数	- 単位	うち必修授業時数	- 単位	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	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	- 単位	(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
総授業時数	3,030 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	500 単位時間																																		
うち企業等と連携した演習の授業時数	50 単位時間																																		
うち必修授業時数	3,030 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	500 単位時間																																		
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	50 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)	1,070 単位時間																																		
総授業時数	- 単位																																		
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	- 単位																																		
うち企業等と連携した演習の授業時数	- 単位																																		
うち必修授業時数	- 単位																																		
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																																		
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	- 単位																																		
(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																																		
教員の属性(専任教員について記入)	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>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通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)</td> <td>1人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>1人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>-人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>1人</td> </tr> <tr> <td>⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td> <td>-人</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>3人</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>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</td> <td>3人</td> </tr> </table>							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通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)	1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)	1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)	1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通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)	1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)	1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)	1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

- ・企業等における現在のニーズ、雇用の状況変化に速やかに対応する。
- ・最新の業界の動向を掴み、実務の知識・経験に基づく実践的な知識・技術等の教授を可能とする。
- ・学生自らがキャリア選択・キャリア形成を主体的に行っていくためのスキルを身に付けさせる。
- ・専門的な教育内容・方法の改善・充実を図る。
- ・企業・業界団体等からの意見を十分に活かし、カリキュラムの改善等の教育課程の編成を定期的に行う。

(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等は、学科ごとに組織され、委員会で提言されたことを、カリキュラム検討委員会で諮り、教育課程の編成に活かす。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年7月16日現在

名前	所属	任期	種別
森 欣秀	ANAクラウンプラザホテル秋田	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
橋本 浩	ホテルメトロポリタン秋田	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
星 章夫	秋田キャッスルホテル	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
樋口 義典	グローヴエンターテインメント株式会社	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
森本 誠治	株式会社イヤタカ	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	③
生駒 伸	秋田コア ビジネスカレッジ ホスピタリティマネジメント科 主任	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—
櫻庭 萌恵	秋田コア ビジネスカレッジ ホスピタリティマネジメント科 教員	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	—
菊池 仁	秋田コア ビジネスカレッジ ホスピタリティマネジメント科 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、11月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年6月14日 16:20～17:05

第2回 令和5年10月25日 16:15～17:05

(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。

観光業界での人材不足の状況であるため、ホテル業界を担う世代への魅力発信や仕事内容についての理解を促し、人材確保に繋げる必要がある。学校独自のコンペティションを行い、連携企業の若手社員も参加することによって学生には実際に現場で働く方々の姿から将来を想像しキャリア形成に繋げていきたい。

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

実践において学ぶことによる ① 学習意欲の向上 ② 専門知識・技能の充実・深化 ③ 高い職業意識の醸成
④ 責任感・自立心の形成を目的とする。また、講義等で得た知識を確認するとともに実社会におけるルールを肌で感じ、組織の中で生きる上で必要な態度やスキル（職業観・勤労観の育成）を身に付ける。さらに今後の学習方針を自ら確かめ、進路適性の確認と職業選択の機会とする。

(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

- 1 担当者による事前打ち合わせ（実施時期・内容・成果物・評価等を決定）
- 2 連携企業より素材の提供および必要に応じて学生への説明、現場見学等の実施
- 3 制作実施（本校教員による指導）
- 4 プレゼンテーション等、連携企業による評価
- 5 グループによる振り返り

(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
ホスピタリティ実習	秋田市内のホテルや首都圏のホテルブライダル施設見学で視野を広げ、11月から8週間、見学した施設や一流リゾートホテルでの職場体験を通し、業界を知り就職に向けた心構えを取得する。成果をプレゼンテーションする。	ホテルメトロポリタン秋田、秋田キャッスルホテル、シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル等

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

※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

(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

- ・実務に関する知識・技術・技能の向上と指導力の向上を目指した研修を実施する。
- ・階層別研修等による組織的な人材育成の取り組みを支援し、教員の学ぶ意欲や向上心を喚起し、自己啓発意欲を高める。

(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： フォトウエディングを体験しよう	連携企業等： 株式会社岩田写真
期間： 令和5年6月～7月11日	対象： 学生
内容： 撮影基礎知識とフォトウエディングの現状について	
研修名： 観光資源を活かした今後のブライダル業界のあり方	連携企業等： COCOSTYLE株式会社
期間： 令和5年9月～10月3日	対象： 学生
内容： 秋田の観光資源とブライダルの現状について	

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名： 全国コア学園グループ教員研修会	連携企業等： 株式会社コア
期間： 令和5年8月8～9日	対象： 教職員
内容： 資格取得や基礎学力向上に向けた各校の取組	
研修名： 教職員研修（スクールカウンセラーからの講話）	連携企業等：
期間： 令和5年5月26日	対象： 教職員
内容： 学生のメンタル対応について 木村久仁子（臨床心理士）	

(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： 観光資源を活かした今後のブライダル業界のあり方	連携企業等： COCOSTYLE株式会社
期間： 令和6年9月～10月3日	対象： 学生
内容： 秋田の観光資源とブライダルの現状について	

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名: 新任指導力(メンタリング)	連携企業等: キャリア教育財団
期間: 令和6年8月8日～9日	対象: 教職員
内容: 新任教職員の指導・育成力を高める	
研修名: 体系的カリキュラム・シラバス作成	連携企業等: キャリア教育財団
期間: 令和6年8月30日	対象: 教職員
内容: カリキュラム・シラバスの設計開発	

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

どのような学校であり、どのような状況であるのかなど学校全体の状況を把握できるようにする。

- ・教育目標や教育活動の計画、状況、実績について必要な情報を提供し説明する
- ・学校の活動の状況やその成果・実績を広く社会一般にアピールする
- ・学校の問題点を共有し、改善に向けた取組みについての承認を得る
- ・学校運営の状況等に関する情報を公表し、公的な認可を受けた教育機関として、説明責任を果たす
- ・本校の活動等に対する関係業界、所轄庁、地域住民、高等学校、学生、保護者等の理解を深める

(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	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか(専門分野の特性が明確になっているか) ・学校における職業教育の特色は示されているか ・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか ・学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想等が学生・保護者等に周知されているか ・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか
(2) 学校運営	<ul style="list-style-type: none"> ・目的等に沿った運営方針が策定されているか ・運営方針に沿った事業計画が策定されているか ・運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか ・人事、給与に関する規程等は整備されているか ・教務・財務等の組織整備等意思決定システムは整備されているか ・業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ・情報システム化等による業務の効率化が図られているか

(3) 教育活動	<ul style="list-style-type: none"> ・教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ・教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか ・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか ・キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発等が実施されているか ・関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ・関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか ・授業評価の実施・評価体制はあるか ・職業教育に対する外部関係者からの評価を取り入れているか ・成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか ・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか ・人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか ・関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保する等マネジメントが行われているか ・関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成等資質向上のための取組が行われているか
(4) 学修成果	<ul style="list-style-type: none"> ・就職率の向上が図られているか ・資格取得率の向上が図られているか ・退学率の低減が図られているか ・卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ・卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか
(5) 学生支援	<ul style="list-style-type: none"> ・進路・就職に関する支援体制は整備されているか ・学生相談に関する体制は整備されているか ・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ・学生の健康管理を担う組織体制はあるか ・課外活動に対する支援体制は整備されているか ・学生の生活環境への支援は行われているか ・保護者と適切に連携しているか ・卒業生への支援体制はあるか ・社会のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか ・高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか
(6) 教育環境	<ul style="list-style-type: none"> ・施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか ・学内外の実習施設、インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ・防災に対する体制は整備されているか
(7) 学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> ・学生募集活動は、適正に行われているか ・学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか ・学納金は妥当なものとなっているか
(8) 財務	<ul style="list-style-type: none"> ・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ・財務について会計監査が適正に行われているか ・財務情報公開の体制整備はできているか
(9) 法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> ・法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ・個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか ・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ・自己評価結果を公開しているか

(10)社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> ・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか ・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか ・地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか
(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
 ・学校関係者評価委員会において、委員より情報公開に関する資料について、見やすさや分かりやすさといった表現についての意見を受け、自己評価報告書の書式を見直し、評価項目に対する取り組みや課題等コメント欄の一覧性を高めるなど、報告書の改訂を行った。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
佐藤 正人	一般社団法人 秋田県情報産業協会	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	業界団体
吉川 裕太	吉川税理士事務所	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	企業等委員
浅野 雅彦	秋田商工会議所	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	業界団体
石田 雄哉	秋田市立秋田商業高等学校	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	有識者
畠山 昭広	一般社団法人 秋田県医師会	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	業界団体
佐藤 真也	秋田赤十字病院	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1年)	業界団体
橋本 浩	ホテルメトロポリタン秋田	令和6年4月1日～令和7年3月31日(1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://core-akita.ac.jp/abc/public/>
 公表時期: 令和6年7月31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
 本校は、企業等学校関係者の本校に対する理解を深めるとともに、連携協力の推進に資するため、成果等を含めた教育活動、その他の学校運営状況に関する情報を積極的に提供するものとする。
 なお、情報提供に当たっては、個人情報の取扱いに留意し、公正な情報の表示に努めるものとする。

(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	教育方針、教育理念、沿革、本校の特色
(2)各学科等の教育	修業年限、募集人数、学科紹介、カリキュラム、資格取得、卒業者の進
(3)教職員	組織図、教職員数
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育、産学連携
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事、教育施設・設備
(6)学生の生活支援	就職支援
(7)学生納付金・修学支援	学費サポート、奨学金制度
(8)学校の財務	財務情報
(9)学校評価	自己評価、学校関係者評価
(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
 (ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())
 URL: <https://core-akita.ac.jp/abc/>
 公表時期: 令和6年7月31日

授業科目等の概要

RREF1	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		
1	○			キャリア開発Ⅰ	自らのキャリアを主体的にとらえ、組織で働くために必要なコミュニケーションを意識し、就職活動において評価される能力を伸ばす。	1通	60	4	○			○	○		
2	○			キャリア開発Ⅱ	筆記試験対策の演習、模擬グループディスカッションの演習、模擬集団面接の演習を行い、就職試験ならびに就職後に必要とされる、常識やビジネスセンスを身につける。	2通	40	2	○			○		○	
3	○			キャリア開発Ⅲ	地域や社会で活躍する企業担当者・卒業生等を講師に迎え、社会人・企業人にとって必要なコミュニケーションスキルを、実践を通して身につける。	3通	50	3	○			○		○	
4	○			文書処理演習Ⅰ	タッチタイピングを習得し、社内文書など状況に応じた文書作成を学習する。	1通	60	2			○	○			○
5	○			表計算処理演習Ⅰ	Excelの基本操作をマスターし、実務で活用できる力を身につける。	1通	50	1			○	○			○
6	○			文書処理演習Ⅱ	タッチタイピングを習得し、社内文書など状況に応じた文書作成を学習する。	2前	50	1			○	○			○
7	○			表計算処理演習Ⅱ（選択B）	画像の取り込み、Word・Excelグラフの利用した文書作成。	2通	50	1			○	○			○
8	○			プレゼンテーション演習	PowerPointの操作を習得する。また、効果的なプレゼンテーションができるよう学習する。	1前	30	1			○	○			○
9	○			硬筆書写演習	ペン習字の上達と硬筆書写検定3級合格を目標とし、科目前半はペン習字の書き込みを中心に、後半は試験対策としての理論の授業が中心となる。	1通	30	1			○	○			○
10	○			ホスピタリティ総論	抽象的に語られがちなホスピタリティ「見える化」し、理解を深める	1通	30	2			○	○		○	
11	○			ホスピタリティ実習	首都圏のホテルやブライダル施設見学で視野を広げ、11月から7週間、見学した施設や一流リゾートホテルでの職場体験を通じ、業界を知り就職に向けた心構えを取得する。成果をプレゼンテーションする。	1通	600	20			○	○	○	○	○
12	○			フロントオフィス・サービス	宿泊部門の商品、業務内容を学ぶと共にレセプション、インフォメーション、キャッシャー、客室予約、ドアマン、ベルマン、ベットのメイク等の役割を流れに沿って学習する。	1前	30	2			○	○		○	
13	○			基礎英語Ⅰ	サービススタッフとして必要な基礎英語を身につけ、実践的会話能力を高めると共にTOEIC 450点以上を目指す。	1通	60	4			○	○			○
14	○			基礎英語Ⅱ	ホテルスタッフとして必要な専門的な英語を身につけ、ゲストへの対応やサポートをできるような能力を高めることを目指す。中国語会話中国語の正しい発音を身につけ、中国語に親しみゲストとの最低限のコミュニケーションを目指す。	2通	120	8			○	○			○
15	○			応用英語Ⅰ	テキストを中心に基礎的な知識取得と英語に慣れる	2前	60	4			○	○			○
16	○			応用英語Ⅱ	テキストを使用し、時事問題等の難易度の高い英語について触れ、英語での表現を学ぶ	3前	80	5			○	○			○
17	○			英会話	ホテルの場面から様々な場面で英語でコミュニケーションができるようにする	123通	170	11			○	○			○
18	○			TOEIC®	教室の内外で積極的に語彙を練習し、同時に発音スキルを向上を図る	1通	40	2			○	○		○	
19	○			レストラン・宴会実務	ホテルの料飲部門の即戦力となる為、知識とスキルを身につける。料飲部門の基礎知識やレストラン実務概論、宴会実務概論、中国料理も学習する。	1通	50	3			○	○			○
20	○			サービス実技Ⅰ	料飲サービスの基本となる、トレーの扱い方からシルバー、皿、グラスの持ち方、さらにセッティング、サービス技法を身につける。	1通	50	1			○	○			○
21	○			サービス実技Ⅱ	料飲サービスにおけるセッティング、サービス技法を身につけ、キーとなるホテルの役割や仕事内容を理解する。	2通	50	1			○	○			○
22	○			サービス実技Ⅲ（選択B）	HRSの実技試験に沿った内容で一通りのレストランサービスを頭と体を使って習得し、資格取得を目指す。	3通	30	1			○	○			○
23	○			飲料実務	料飲部門の基礎実務を中心に、バー、ラウンジの商品、業務内容を学習・什器備品の名称や使い方、取り扱いの注意や管理の仕方等について学習。	2通	50	3			○	○			○
24	○			西洋料理料飲サービス技法	料飲一般、レストランサービス、食品・安全衛生等の座学。朝食、ランチのサービス実技も加わる。厚生労働大臣認定、レストランサービス技能士資格を目指す。	2前	40	2			○	○			○
25	○			海外留学アドバイス実務Ⅰ	海外留学アドバイザーとして留学生等に対して適切なアドバイスを行う為の基礎を学習する。	2前	20	1			○	○			○
26	○			海外留学アドバイス実務Ⅱ	主に海外留学業務を対象とし、留学生等に対して適切なアドバイスを行い、指導できる人材であることの認定を目指す	3前	60	4			○	○			○
27	○			グローバルizm実習Ⅰ	国際理解を広めグローバルな視点で俯瞰できる能力の基礎を学ぶ。	1通	30	1			○	○			○
28	○			グローバルizm実習Ⅱ	国際理解を広めグローバルな視点で物ごとを考え、生きた英語とともに外国人との交流を目指す。	2通	470	15			○	○			○
29	○			グローバルizm実習Ⅲ・A（選択A）	国内・海外実習の中で国際的視野を持ち、地元へ貢献できる人材を育成する。	3通	420	14			○	○	○		○
30	○			グローバルizm実習Ⅲ・B（選択B）	海外留学等の機会に必要な英語力を身につける	3通	210	5			○	○			○
31	○			中国語（選択B）	中国語の正しい発音を身につけ、中国語に親しむ。	3通	20	1			○	○			○
32	○			マナー・プロトコール	日本・西洋のマナーの歴史、国際人のプロトコールや席次、社会人に必要な常識を学ぶ。	1後	30	2			○	○			○
33	○			色彩基礎	色の表示方法、光と色の見え、色の持つ心理的・視覚効果、色彩調和などについて学習する。	2前	40	2			○	○			○
34	○			色彩応用（選択B）	色彩基礎で学習した内容に加え、照明、色名、表色系、配色技法、配色イメージ、ビジュアルデザインなどについて学習する。	3通	40	2			○	○			○
35	○			卒業制作（選択B）	3年間の授業の総まとめとしてプレゼンテーションする	3通	80	2			○	○			○
合計						35	科目	3030	単位（単位時間）						

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件:		1学年の学期区分	2期
履修方法:		1学期の授業期間	22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。