

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		
名古屋外語・ホテル・ブライダル専門学校		平成3年3月29日	小川 義則	〒 464-0850 (住所) 愛知県名古屋千種区今池5-24-4 (電話) 052-732-4800		
設置者名		設立認可年月日	代表者名	所在地		
学校法人電波学園		昭和34年3月31日	理事長 小川 明治	〒 456-0031 (住所) 愛知県名古屋熱田区神宮四丁目7番21号 (電話) 052-681-2299		
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	商業実務専門課程	国際ホテル科	平成25年文部科学省告示第3号	-	平成25年度	
学科の目的	洗練されたホテリエを輩出する目的において、ホスピタリティを核に人間教育を始め、グローバルな人材を育成する					
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	取得可能資格:実用英語技能検定・TOEIC600点以上・レストランサービス技能検定 令和5年度 中退率:0%					
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
2年	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入	1,920 単位時間	1,170 単位時間	300 単位時間	480 単位時間
			単位	単位	単位	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)	中退率		
80人	52人	2人	4%	0%		
就職等の状況	■卒業者数(C)		28人			
	■就職希望者数(D)		27人			
	■就職者数(E)		27人			
	■地元就職者数(F)		11人			
	■就職率(E/D)		100%			
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		41%			
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		96%			
	■進学者数		0人			
	■その他					
	その他:1人					
(令和5年度卒業者に関する令和6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)				
帝国ホテル大阪、(株)森ビルホスピタリティソリューション、ホテルニューオータニ東京、パークハイアット京都、(株)ジェイアール東海ホテルズ(ホテル業界)						
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			
	評価団体:	受審年月:	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	https://www.ncfl.ac.jp/					
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)					
	総授業時数	1,920 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	240 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数	120 単位時間				
	うち必修授業時数	1,890 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	240 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	120 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)	0 単位時間				
	(B:単位数による算定)					
	総単位数	単位				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数	単位				
	うち企業等と連携した演習の単位数	単位				
	うち必修単位数	単位				
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数	単位				
	うち企業等と連携した必修の演習の単位数	単位				
	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)	単位				
教員の属性(専任教員について記入)	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)		4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)		0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)		0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)		0人			
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)		0人			
	計		4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

社会が求める人材は日常会話からコミュニケーションがとれる会話力であり、現場での実習等により、日常生活の中で使われる語彙や表現を習得することができる。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程は、企業の要請を十分に生かしつつ、実践的かつ専門的な職業教育を主体的に実施できるような教育課程となるように、定期的に開催する教育課程編成委員会の意見を反映しつつ、本校の教育方針に基づいて学科内で案を作成し、校長の承認を得て教育課程とする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
小川 義則	名古屋外語・ホテル・ブライダル専門学校 校長	R5.4.1～R7.3.31(2年)	-
伊藤 洋子	名古屋外語・ホテル・ブライダル専門学校 教務部長	R5.4.1～R7.3.31(2年)	-
服部 明芳	名古屋外語・ホテル・ブライダル専門学校 教務科長	R6.4.1～R7.3.31(1年)	-
坂口 大介	名古屋外語・ホテル・ブライダル専門学校 英語本科・英語科	R5.4.1～R7.3.31(2年)	-
伊東 沙織	名古屋外語・ホテル・ブライダル専門学校 国際エアライン科	R5.4.1～R7.3.31(2年)	-
加藤 舞	名古屋外語・ホテル・ブライダル専門学校 国際エアライン科	R5.4.1～R7.3.31(2年)	-
金井 美香子	名古屋外語・ホテル・ブライダル専門学校 ブライダル科	R5.4.1～R7.3.31(2年)	-
市石 浩久	名古屋外語・ホテル・ブライダル専門学校 国際ホテル科	R5.4.1～R7.3.31(2年)	-
金井 翼	名古屋外語・ホテル・ブライダル専門学校 国際ホテル科	R5.4.1～R7.3.31(2年)	-
村瀬 聖治	名古屋外語・ホテル・ブライダル専門学校 教務科	R5.4.1～R7.3.31(2年)	-
山中 純子	国際多読教育学会 理事	R5.4.1～R7.3.31(2年)	②
平松 貴美子	特定非営利活動法人フィール・ザ・ワールド 代表理事	R5.4.1～R7.3.31(2年)	①
犬飼 和幸	ANA中部空港株式会社 総務部 人事部長	R5.4.1～R7.3.31(2年)	③
林 慎治	一般社団法人日本ホテルパーメンズ協会 財務部長・会計担当	R5.4.1～R7.3.31(2年)	①
吉松 健弥	株式会社クレールコーポレーション、ピアンカーナルサイトテラス 統括支配人	R5.4.1～R7.3.31(2年)	③
石井 孝治	ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋 総支配人	R5.4.1～R7.3.31(2年)	③

※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 (7月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年7月25日 11:40～12:10

第2回 令和6年2月9日 17:00～17:30

(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

教育課程編成委員会やその他の企業等の意見を参考にしつつ、より実践的な教育となるように、企業実習や演習などの授業を取り入れた教育課程表に変更している。

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

教員は、最新のホテル業界事情に精通していなければならないため、教員には常に現場での最先端のホテル業界状況の勉強を継続してもらいたい。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

海外からのインバウンドが急増しているホテル業界で働くためには英語は必須であり、宿泊、料飲スタッフ共に最低でも英検2級程度の実力が要求される。そこで実際の現場に則した英語力を身につけるため現場経験者を派遣してもらい、専門用語を含めた英語力を高め、英検合格に結び付ける。また、ホテル業界での業務理解のため、企業と連携しながらインターンシップを実施し、評価シートに基づいて評価してもらっている。

(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	企業連携の方法	科目概要	連携企業等
バンケット実務Ⅰ	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	テーブル配置からサービス方法まで基礎的な知識・技術を身につける。会議から婚礼まで多種多様なニーズに合わせ、会場内を簡単なセッティングができるようなレベルにする。	(株)ホテルグランコート名古屋
バンケット実務Ⅱ	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	ホテルにおける宴会部の役割を理解させる。また、宴会サービスとレストランサービスの違いを学びとらせ、レストランサービス技能検定3級試験の実技試験対策にも繋げる。現場での即戦力となるべく力量を身につける。	(株)ホテルグランコート名古屋
ホテルマネジメント	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	観光業、ホテルが社会的に担っている役割を理解し、ホテルのサービス業務のそれぞれの意義について知識や興味を深めることで、ホテルに関わる「収入」・「費用」・「利益」への考察力を高めていく。	(株)ホテルグランコート名古屋
バーテンダー実習Ⅰ	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	バーテンダーとしての最低限知っておくべき基本的な酒類に関する知識及びカウンター内での基本動作の習得を目標とする。	名古屋マリオットアソシアホテル
バーテンダー実習Ⅱ	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	飲材に対する知識及びホテルバーの実務に関する知識や技術を習得する。一年生で学んだ知識を深く掘り下げ、より理解を高めプロフェッショナルを目指す。	(株)ホテルグランコート名古屋

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

職員研修規程に基づき、毎年度初めに職員研修年間計画を作成し、必要に応じて本校が連携している企業等に委託して本校、若しくは企業にて研修を行うものとする。

(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:	市内シティホテルの実務・指導法
期間:	令和6年2月17日(土)
内容:	名古屋マリオットアソシアホテル料飲部にて実務・指導力の研修を実施。市内シティホテルの実務・指導法を学び在學生に還元する。
連携企業等:	名古屋マリオットアソシアホテル
対象:	本校国際ホテル科専任教員
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名:	市内シティホテルの実務・指導法
期間:	令和6年2月17日(土)
内容:	①に含まれる
連携企業等:	名古屋マリオットアソシアホテル
対象:	本校国際ホテル科専任教員
(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:	テーブルマナー指導研修
期間:	令和7年2月15日(土)
内容:	ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋のメインダイニング「スターゲート」にてテーブルマナーの指導法を学ぶ。
連携企業等:	ANAクラウンプラザホテル グランコート名古屋
対象:	本校国際ホテル科専任教員
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名:	テーブルマナー指導研修
期間:	令和7年2月15日(土)
内容:	①に含まれる
連携企業等:	ANAクラウンプラザホテル グランコート名古屋
対象:	本校国際ホテル科専任教員
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	
平成22年度より、本校は自己点検自己評価を実施しており、報告書という形でホームページ上で公開している。学校関係者評価委員会において、自己点検報告書を客観的に評価してもらい、本校の学校としての質の向上に結び付けたい。	
(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・目的・育人人材像・学校の特色
(2) 学校運営	運営方針・事業計画・意思決定システム
(3) 教育活動	教育目標・教育到達レベル・授業評価・教員
(4) 学修成果	就職率・資格取得率・退学率の低下
(5) 学生支援	就職支援・生活支援・卒業生への支援
(6) 教育環境	施設・設備・学外実習・インターンシップ・海外研修
(7) 学生の受入れ募集	学生募集活動・入学選考・学納金
(8) 財務	学校の財務基盤・予算収支計画・財務情報公開
(9) 法令等の遵守	設置基準等の遵守・個人情報保護
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・ボランティア
(11) 国際交流	双方向の学生や先生の留学
※(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

ホテル系学校関係者評価委員より、最近入社してくる新入社員のコミュニケーション力が大幅に落ちてきており、深刻な問題となっているが、学校ではどうか？との質問があった。本校でも近年入学してくる学生のコミュニケーション力の低下が問題となっており、それに対する対策として日頃の授業の中で、学生へ常に問いかけるような対話方式による授業を実施することを進めている旨を伝えた。

(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
澤田 智賀	なし	R6.4.1～R7.3.31(1年)	在校生保護者
山中 純子	国際多読教育学会 理事	R5.4.1～R7.3.31(2年)	学会役員
平松 貴美子	特定非営利活動法人フィール・ザ・ワールド 代表理事	R5.4.1～R7.3.31(2年)	団体役員
犬飼 和幸	ANA中部空港株式会社 総務部 人事部長	R5.4.1～R7.3.31(2年)	企業等委員
林 慎治	一般社団法人日本ホテルバーメンス協会 財務部長・会計担当	R5.4.1～R7.3.31(2年)	団体役員
吉松 健弥	株式会社クルーコ・ポリューション、ピアンカーナルサイトテラス 統括支配人	R5.4.1～R7.3.31(2年)	企業等委員
石井 孝治	ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋 総支配人	R5.4.1～R7.3.31(2年)	企業等委員
柴山 博昭	オールリリーフ	R5.4.1～R7.3.31(2年)	卒業生代表

※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.ncfl.ac.jp/option/assessment.html>
公表時期: 令和6年9月1日(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

本校の特色や取り組みなど、広くアピールすることで、企業等の関係者の専門学校に対する理解も深まり、実習、就職指導など企業等との連携による活動の充実や、産業界等のニーズを踏まえた教育内容・方法の改善につながる。

(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	学校の目標及び計画・経営方針・特色
(2)各学科等の教育	入学生数・進級及び卒業の基準・定員・カリキュラム
(3)教職員	教職員数・組織・教員の専門性
(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・実習実技等への取組状況
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事への取組状況・課外活動
(6)学生の生活支援	学生支援への取組状況・中途退学等への取組状況
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金・修学支援
(8)学校の財務	事業報告書・貸借対照表・収支計算書・監査報告書
(9)学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果・改善方策
(10)国際連携の状況	留学生の受け入れ・派遣状況
(11)その他	学則・学校運営の状況に関するその他の情報

※(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.ncfl.ac.jp/>
公表時期: 毎年度初めに更新

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル科)															
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
								講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
必修	選択必修	自由選択													
1	○		一般教養Ⅰ	①語彙力と文章力のスキルアップ ②政治・経済の基礎知識を修得 ③企業採用試験に出される言語分野と非言語分野をクリア ④日本社会の中のホテル業界の位置付け、を4つの柱として授業を進めていく。	1後	30	2	○			○			○	
2	○		一般教養Ⅱ	一般教養Ⅰに引き続き、更に応用問題にも取り組む。自分の考えや思いを相手にクリアに伝えられるよう、ディスカッションやスピーチの時間を設ける。	2前	30	2	○			○			○	
3	○		コンピュータトレーニング	文書作成ソフトWordの文字、段落の書式設定、表の作成、文書印刷など、Wordの基本的な操作技術と、表計算ソフトExcelを中心とした数式や基本的な関数、セルの書式設定などの基本的な操作技術を学ぶ。	1通	60	4			○	○		○		
4	○		ホテル総論	プロのホテルマンとしてお客様にホスピタリティ溢れるサービスを提供するため、ホテル業に対する正しい知識を体系的に学び、職業意識を身に付けさせ、お客様により良いホスピタリティが提供できるホテリエを目指す。	1通	60	4	○			○			○	
5	○		英検・TOEIC対策Ⅰ	英語4技能(読む・聞く・話す・書く)習得を目指し、TOEICテストや英検合格に通じる英語力の基礎を固める訓練を行う。目標の英検級の合格、及びTOEICスコア達成を目指す。	1通	60	4	○			○			○	
6	○		英検・TOEIC対策Ⅱ	英語4技能(読む・聞く・話す・書く)習得を目指し、TOEICテストや英検合格に通じる英語力の基礎を固める訓練を行う。目標の英検級の合格、及びTOEICスコア達成を目指す。	2通	60	4	○			○			○	
7	○		ホテル英語Ⅰ	ホテル業務で必要になると思われる基本的で実践的な英語の語彙、表現を学びながら、ホテル業界および業務に関する総合的な知識を習得し理解を深める。	1通	60	4	○			○			○	
8	○		ホテル英語Ⅱ	ホテルの接客英語は丁寧であるだけでなく、日常生活では使わないフォーマルな表現を取り入れたり、ホテルならではの英語を使用するため、ホテル接客英語を集中的に学び、英語での質問、問い合わせ、苦情に対する対応がしっかりとできることを目的とする。	2通	60	4	○			○			○	
9	○		中国語Ⅰ	中国語の標準的な発音・ピンイン・基本的な文法の習得を目標とする。テキスト课文を暗記し、中国語から日本語、日本語から中国語への訳がスムーズにできることを目指す。	1通	60	4	○			○			○	
10	○		中国語Ⅱ	1年次に引き続き、基本的な文法事項・語彙・発音・簡単な会話の習得を目指す。中国語検定準4級・4級取得を目標とする。	2通	60	4	○			○			○	
11	○		フランス語Ⅰ	フランス語の基礎的な会話表現、初級文法、レストランサービス技能検定に出題されるフランス料理やワインに関する語彙を毎回少しずつ学ぶ。「読む」「聞く」「話す」「書く」の4技能の基礎の確立を目指す。	1通	60	4	○			○			○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル科)																	
	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		
12	○			フランス語Ⅱ	1年次のフランス語Ⅰを基礎とし、フランス料理概要とフランスの地方・郷土料理・郷土菓子を学習する。レストランサービス技能検定3級に出題されるフランス料理関連の用語を集中的に学習し、語彙の確実な習得を目指す。	2通	60	4	○			○				○	
13	○			料飲実務Ⅰ	ホテル・レストランの料飲実務に関する基礎知識を習得させ、更に接客のプロになる為に必要なおもてなしの心、笑顔、サービス基礎技術を身につける。	1通	60	4	○			○			○		
14	○			料飲実務Ⅱ	1年時に引き続き、料飲実務に関する更なる知識・技術を習得させ、料飲部に携わる者としてのホスピタリティマインドを養う。レストランサービス技能検定3級合格を目指す。	2通	60	4	○			○			○		
15	○			宿泊実務	フロント業務(実習)を通し「感じの良い接客とは」を学習する。ルームリゼーション・レセプション対応の実践から基礎を習得。言葉遣い(敬語・抑揚・スピード)、笑顔での対応等、接客に必要なスキルを磨く。	1前	30	2	○			○			○		
16	○			面接対策Ⅰ	希望する業界へ就職するために面接力を磨く。自己分析にて長所・短所を自覚し、今後の自己成長へと繋げる。感じの良い話し方・接し方を学び、業界人としてのスキルアップを計る。	1後	30	2			○	○			○		
17	○			面接対策Ⅱ	面接対策Ⅰを基礎とし、更なるスキルアップを図り、就職試験面接対策の総仕上げとする。	2前	30	2			○	○			○		
18	○			ブライダル総論	ホテルにとって重要な位置づけを持つ「ブライダル」の全般的知識について体系的に習得する。	1通	60	4	○			○			○		
19	○			ブライダル実務	サービス実務を通し、ブライダルへの深い関心と知識を持たせる。受付から挙式施行までを実務で学び、立ち居振る舞い・心のあり方などホテルマンとしての意識を高めていく。	2通	60	4	○			○			○		
20	○			HRS試験対策	日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の国家資格取得を目指す。資格取得のみならず、料飲部に携わる者としてのホスピタリティマインドを養う。	2前	30	2	○			○			○		
21	○			接遇マナー	基本的なマナーを身につけることにより、相手に好感と信頼感を与える社会人を目指す。日本独自のホスピタリティ「おもてなし」を学び、お客様対応に相応しい接遇力を身につける。マナー・プロトコル検定3級の合格を目指す。	2後	30	2			○	○				○	
22	○			バンケット実務Ⅰ	テーブル配置からサービス方法まで基礎的な知識・技術を身につける。会議から婚礼まで多種多様なニーズに合わせ、会場内を簡単なセッティングができるようなレベルにする。	1通	60	4			○	○				○	○

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル科)																
	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	
23	○			パンケツ実務Ⅱ	ホテルにおける宴会部の役割を理解させる。また、宴会サービスとレストランサービスの違いを学びとらせ、レストランサービス技能検定3級試験の実技試験対策にも繋げる。現場での即戦力となるべく力量を身につける。	2通	60	4			○	○			○	○
24	○			ホテルマネジメント	観光業、ホテルが社会的に担っている役割を理解し、ホテルのサービス業務のそれぞれの意義について知識や興味を深めることで、ホテルに関わる「収入」・「費用」・「利益」への考察力を高めていく。	2通	60	4		○		○			○	○
25	○			パートナー実習Ⅰ	パートナーとしての最低限知っておくべき基本的な酒類に関する知識及びカウンター内での基本動作の習得を目標とする。	1通	60	4			○	○			○	○
26	○			パートナー実習Ⅱ	飲材に対する知識及びホテルバーの実務に関する知識や技術を習得する。一年生で学んだ知識を深く掘り下げ、より理解を高めプロフェッショナルを目指す。	2通	60	4			○	○			○	○
27	○			総合演習	総合的な学習を通し人間力を高めていく。学校行事の準備の時間やグループワークをもとに、お互いの価値観を共有する。卒業制作にてレストランオペレーションを披露する。	2通	90	6			○	○		○		
28	○			TOEIC演習Ⅰ	TOEICテストで高得点を獲得するための「リスニング」「文法」のコツをつかみ取り、持続する集中力を養う。	1通	60	4			○	○			○	
29	○			TOEIC演習Ⅱ	TOEICで頻繁に登場するシーン、状況、場面に応じた問題を解き、リスニング、及びリーディングの能力向上を図る。目標のTOEICスコア達成を目的とする。	2通	60	4			○	○			○	
30	○			English InterviewⅠ	活発な双方向のコミュニケーションを目的として、多様なアクティビティとロールプレイを行い、英語面接への準備を進める。日本語話者でなくても十分通じるレベルの発音を身につけるための練習も行う。	1通	60	4			○	○			○	○
31	○			English InterviewⅡ	英語を身につける上で土台となる基本語彙及び表現を学ぶとともに、パターン演習を行いながら英語の基礎力をつけ、接客英語会話力及び表現力を身につける。	2通	60	4			○	○			○	
32	○			インターンシップ	学校で学んだ知識、技術を基にシティホテル、リゾートホテルでの現場実習。各セッションでOJTを通してホテルエのあるべき姿を学ぶ。	1前	210	14	○				○		○	○
33		○		海外研修Ⅰ	グランドホテルの原点であるヨーロッパ文化に触れ、国際人としてのスキルアップと海外のホテル業界研究及びグローバルセンスの向上を目指す。	1前	30	2	○				○	○		

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル科)																
分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
		○		海外研修Ⅱ	グランドホテルの原点であるヨーロッパ文化に触れ、国際人としてのスキルアップと海外のホテル業界研究及びグローバルセンスの向上を目指す。	2前	30	2	○				○	○		
合計						34 科目		128 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学年度を通じて出席すべき日数の5分の4以上出席している ②定期試験、再試験にて全科目を受験し、合格(評価60点以上)している	1学年の学期区分	2期
履修方法： 必修科目126単位、選択必修科目2単位、合計128単位を履修する	1学期の授業期間	20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。