

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) 愛知県名古屋市中千種区今池5-24-4 (電話) 052-732-4600				
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) 愛知県名古屋市中熱田区神宮四丁目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	洗練されたホテル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・レストランサービス技能検定・サービス介助士 令和4年度 中退率:6%							
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	※単位数時間、単位いずれかに記入 1,920 単位数時間 単位	1,170 単位数時間 単位	300 単位数時間 単位	480 単位数時間 単位	単位数時間 単位	単位数時間 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)					
80人	52人	0人	0%					
就職等の状況	■卒業者数(C) : 34人 ■就職希望者数(D) : 31人 ■就職者数(E) : 31人 ■地元就職者数(F) : 12人 ■就職率(E/D) : 100% ■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) : 39% ■卒業者に占める就職者の割合(E/C) : 91% ■進学者数 : 1人 ■その他 : 2人 (令和4年度卒業生に関する令和5年5月1日時点の情報) ■主な就職先、業界等(令和4年度卒業生) 帝国ホテル東京、(株)森ビルホスピタリティコーポレーション、(株)プリンスホテルワールドワイド、パークハイアット東京、(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: 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.ncfi.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: 単位数による算定)						
		総授業時数		1,920 単位数時間				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		240 単位数時間					
	うち企業等と連携した演習の授業時数		60 単位数時間					
	うち必修授業時数		1,890 単位数時間					
	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 単位数時間					
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		60 単位数時間					
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)		0 単位数時間						
(B: 単位数による算定)								
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)	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)		3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)		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、定期的に行なわれ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5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)	-
矢島 親男	名古屋外語・ホテル・ブライダル専門学校 教務科長	R5.4.1～R7.3.31(2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 シニアパーテナー	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 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 副総支配人	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4年7月26日 11:40～12:10

第2回 令和5年2月3日 17:00～17:30

<p>(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</p> <p>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。</p>		
<p>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</p>		
<p>(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</p> <p>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。</p>		
<p>(2)実習・演習等における企業等との連携内容</p> <p>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をしてもらっている。</p>		
<p>(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。</p>		
科目名	科目概要	連携企業等
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。	(株)ホテルグランコート名古屋
バンケット実務Ⅱ	バンケット実務Ⅰを基礎とし、バンケットスタッフとしての総合的な技術と知識を身につける。1年次で学んだ知識を深く掘り下げ、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
ホテルマネジメント	宿泊や飲食を中心とするホスピタリティ産業における、マネジメント業務の基礎知識と今後求められるであろう管理者としての能力や資質のあり方について学ぶ。	(株)ホテルグランコート名古屋
バーテンダー実習Ⅰ	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。更に接客のプロになる為に必要な事を身につける。	名古屋マリオットアソシアホテル
バーテンダー実習Ⅱ	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)岐阜グランドホテル
<p>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</p>		
<p>(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</p> <p>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。</p>		
<p>(2)研修等の実績</p>		
<p>①専攻分野における実務に関する研修等</p>		
研修名:	サービス・セッティングの現場研修	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
期間:	令和5年3月3日(金)	対象: 本校国際ホテル科専任教員
内容:	ホテルグランコート名古屋 料飲部 クリスタルルームにて現場研修(サービス・セッティング)実施	

②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 最新の指導方法	連携企業等: ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル
期間: 令和4年10月14日(金)	対象: 本校国際ホテル科専任教員
内容: ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル 宿泊部・料飲部より講師を招き各部においての最新の指導方法のレクチャーを受ける。	
(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: 市内シティホテルの実務・指導法	連携企業等: 名古屋マリオットアソシアホテル
期間: 令和6年2月17日(土)	対象: 本校国際ホテル科専任教員
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。	
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	連携企業等: 名古屋マリオットアソシアホテル
期間: 令和6年2月17日(土)	対象: 本校国際ホテル科専任教員
内容: ①に含まれる	
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・育成人材像・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

令和5年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
井上 由香	なし	R5.4.1～R6.3.31(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ズ協会 シニアバーテンダー	R5.4.1～R7.3.31(2年)	団体役員
吉松 健弥	株式会社クレールコーポレーション 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 副総支配人	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5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
	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	
1	○			一般教養Ⅰ	教養基礎科目として、基礎知識を総合的に学ぶ。就職試験筆記対策として1年次に基礎を作る。	1後	30	2	○			○				○
2	○			一般教養Ⅱ	一般教養Ⅰの復習と就職試験筆記対策として、基礎知識を総合的に学ぶ。	2前	30	2	○			○				○
3	○			コンピュータトレーニング	業務の最も基本である調査、書類、報告等の資料作成への対応力の向上を目指す。パソコンの基本操作、Excelのデータ入力や書式設定、印刷等の基本的な操作技術、表計算ソフトExcelのワークブックの管理、数式、関数等の操作技術を学ぶ。	1通	60	4			○	○			○	
4	○			ホテル総論	ホテル業界の特徴、歴史等を理解し、各セクションの基礎知識を習得することを目的とする。ホテルに対する理解と関心を深め、社会人としての自信につなげる。	1通	60	4	○			○			○	
5	○			英検・TOEIC対策Ⅰ	就職活動を潤滑にするために大変重要な資格だとの認識を持ち、合格・スコアアップの意識を高めることを指導。語彙、イディオム、文法、作文、読解、リスニングの総合レベルアップを目指す。	1通	60	4	○			○				○
6	○			英検・TOEIC対策Ⅱ	英検・TOEIC対策Ⅰに引き続き、意識を高めながら、語彙、イディオム、文法、作文、読解、リスニングの総合レベルアップを目指す。	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	フロント業務・レストラン・電話応対などホテル内で必要な英会話をマスターさせる。	2通	60	4	○			○				○
9	○			中国語Ⅰ	中国語の標準的な発音・四声、ピンイン、基本的な文法の習得を目的とする。テキストの課文をすべて暗記し、課文の中国語から日本語、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年次の中国語Ⅰを基礎とし、中国語検定4級取得を目標とする。またホテル、レストランで使う簡単な中国語での受け答えに対応できるようにする。	2通	60	4	○			○				○
11	○			フランス語Ⅰ	フランス語の標準的な発音、読み書き、基本的な文法の取得を目的とする。またフランスとの異文化についても学習を通し理解を深める。フランス語での簡単な挨拶、会話を身につける。	1通	60	4	○			○				○
12	○			フランス語Ⅱ	1年次のフランス語Ⅰを基礎とし、フランス語検定4級取得を目標とする。またホテル、レストランでの簡単な接客をフランス語で話せるレベルにする。	2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	
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	料飲実務に関する更なる知識・技術を習得させ、接客のプロになる為に必要なおもてなしの心、サービス技術、パッションをバランスよく身につける。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	フロントオフィスではルームリザーベーションの基本からレセプション、フロントキャッシャーの知識及び実務の習得を目的とする。フロントサービスではクローク、ベルセクションの知識、実務を学習する。	1前	30	2	○			○		○		
16	○			面接対策Ⅰ	就職試験の面接対策として基礎を作る。志望動機、自己PR等の作成を始め、笑顔で明るく感じの良い受け答えとは何かを研究し、学習する。	1後	30	2			○	○		○		
17	○			面接対策Ⅱ	面接対策Ⅰを基礎とし、就職試験面接対策の総仕上げとする。授業を通して話し方、マナーも最終的に身につける。	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	立ち居振る舞い、メイク、話し方、社会の様々な場面や人間関係に対応できる能力を身につける。円滑なコミュニケーションがとれるよう相手の心に届く話し方や自分のことばを磨いていく。	2通	60	4	○			○		○		
20	○			HRS試験対策	レストランサービス技能士3級取得を目的とする。基礎的な料飲サービスの知識・技術を習得し、ホテルの料飲部スタッフの基礎を学ぶ。	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。	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			○	○			○	○
23	○			バンケット実務Ⅱ	バンケット実務Ⅰを基礎とし、バンケットスタッフとしての総合的な技術と知識を身につける。1年次で学んだ知識を深く掘り下げ、プロフェッショナルを目指す。	2通	60	4			○	○			○	○
24	○			ホテルマネジメント	宿泊や飲食を中心とするホスピタリティ産業における、マネジメント業務の基礎知識と今後求められるであろう管理者としての能力や資質のあり方について学ぶ。	2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	
25	○		バーテンダー実習 I	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。更に接客のプロになる為に必要な事を身につける。	1 通	60	4			○	○			○	○
26	○		バーテンダー実習 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	卒業製作に向けて、挙式から披露宴まで全ての企画から施行までを行う。現場即戦力を習得する。	2 通	90	6			○	○		○		
28	○		TOEIC演習 I	各テーマに沿った問題を多数聞くことでTOEICテストのパターンに慣れ、正確で素早く反応できるリスニング力を身につける。	1 通	60	4			○	○			○	
29	○		TOEIC演習 II	TOEICの問題形式に慣れ、傾向と対策を教授し、解答能力を高める。リスニング、リーディング力を強化し、TOEICテストのスコアアップを目指す。	2 通	60	4			○	○			○	
30	○		English Interview I	英語の基本文を暗記・暗誦し、文章構成力を身につける。英語での面接に備え、自己紹介や志望動機説明、面接官からの質問に即答出来る能力を身につける。	1 通	60	4			○	○			○	
31	○		English Interview II	English Interview Iに引き続き、英語での面接に備え、面接官からの質問に即答出来る能力を身につける。	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。各セクションでOJTを通してホテルリ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	○				○	○		
34		○	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。