

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

令和7年 6月 30日※1
(前回公表年月日:令和6年7月31日)

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																	
国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校		平成5年3月25日		古川 博文		〒260-0021 千葉県千葉市中央区新宿2-11-12 (電話) 043-242-0466																	
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																	
学校法人中村学園		昭和41年8月15日		中村 洋子		〒260-0021 千葉県千葉市中央区新宿2-14-13 (電話) 043-242-0467																	
分野	認定課程名		認定学科名			専門士	高度専門士																
商業実務	商業実務専門課程		国際ホテル科ホテルコース			平成27年2月19日	-																
学科の目的		企業と連携して行う授業科目を取り入れ、業界全般の専門知識、技術力、ホスピタリティ・マインドを身に付ける教育課程とし、即戦力として活躍する意思と能力を持った人材を育成し、多様化し続ける業界に対応できる逞しい人材を輩出することを目的とする。																					
認定年月日		平成27年2月25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年	昼間	1860	364	1222	300	0	0																
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																	
160人		87人	1人	22人の内数3人	95人の内数27人	117人の内数30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 各学年、各学期毎に評価試験・出席率・平常点に基づいて行う。成績の評定は、A=優・B=良・C=可・D=不可・Q=再認定で行い、A～C・Q評価を「認定」、D評価を「不認定」とする。4段階評価が困難な場合には、R評価を「認定」、D評価を「不認定」とする。不認定となった科目で再評価されたものはQ評価とする。																		
長期休み		■夏期： 8月 1日～8月31日 ■冬期： 12月26日～1月 5日 ■春期： 3月21日～4月10日		卒業・進級条件	1.【卒業】各科で規定する卒業基準単位を取得する。 【進級】各学期における各科規定単位を全て取得する。 2. 所定の期日までに学費を納入する。																		
学修支援等		■クラス担任制： 有 ■個別相談・指導等の対応 各期においてクラス担任による面談を実施。その他、随時必要に応じて個人面談及び保護者面談も行う。学生状況は全職員に学生システム及び会議内で共有され、各室連携し、対応する。		課外活動	■課外活動の種類 ・生徒会組織(SAM)によるイベント立案、実行 ・小学生職業体験会(キッズハッピープロジェクト)のサポートスタッフ ・スポーツ大会実行委員 ・学園祭実行委員 ■サークル活動： 有																		
就職等の状況※2		■主な就職先、業界等(令和6年度卒業生) ホテル業界等 ■就職指導内容 専任の就職担当による徹底した個別指導を通じて、各学生の希望や特性に合った企業紹介から進路決定に至るまで一貫指導を行う。就職活動を成功に導くための各種プログラム及び教育課程を編成している。 ■卒業者数 48 人 ■就職希望者数 48 人 ■就職者数 48 人 ■就職率 : 100.0 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100.0 % ■その他 なし (令和 6 年度卒業者にに関する令和7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(令和6年度卒業者にに関する令和7年5月1日時点の情報) <table><tr><th>資格・検定名</th><th>種別</th><th>受験者数</th><th>合格者数</th></tr><tr><td>レストランサービス技能検定</td><td>③</td><td>48</td><td>18</td></tr><tr><td>ホテルビジネス実務検定(H検)</td><td>③</td><td>26</td><td>11</td></tr><tr><td>ホテル実務技能認定試験</td><td>③</td><td>33</td><td>33</td></tr></table> ■自由記述欄 ※令和6年度卒業生はホテル科			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	レストランサービス技能検定	③	48	18	ホテルビジネス実務検定(H検)	③	26	11	ホテル実務技能認定試験	③	33	33
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																				
レストランサービス技能検定	③	48	18																				
ホテルビジネス実務検定(H検)	③	26	11																				
ホテル実務技能認定試験	③	33	33																				
中途退学の現状		■中途退学者 5 名 ※1 ■中退率 5 % 令和6年4月1日時点において、在学者95名(令和6年4月1日入学者を含む) ※1 95名に休学者 1名含む 令和7年3月31日時点において、在学者89名(令和7年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 ホテル業界への意欲喪失1名 精神的理由2名 身体的理由2名 ■中退防止・中退者支援のための取組 学生面談において、学生状況の把握を行い早期解決に向けた取り組みを行う。保護者面談等を実施し、全教職員で学生システム及び会議内で共有し、各室連携して対応に当たる。なお、経済的理由の場合には、各学期において夜間部への転科を認めており、クラス不適合等の場合は、夜間部を含めた転科(コース)を認める場合がある。また、学生相談のためのスクールカウンセラーを配置し、学外においてカウンセリングの場を提供している。																					
経済的支援制度		■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有 ・ホスピタリティ特待生制度： 入学時ならびに2年進級時に能力・人格ともに優れており、他の模範となる学生を特待生として選出。授業料の一部を免除する制度。 ■専門実践教育訓練給付： 非給付対象																					
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																					
当該学科のホームページURL		https://www.ithb.ac.jp/course/hotel/																					

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

教育の質保証と向上を図るため、関連する業界の企業や団体等から求められるニーズや意見を集約し、有益なものについては、次年度の教育課程編成に反映させる。また授業内容の改善、工夫を随時していくことを基本方針とする。

(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

校長または副校長が招集し年2回以上開催する。各学科の当年及び次年以降の教育課程について、委員会において科目編成や授業工夫・改善に関する意見を集約し、改めてカリキュラム会議において教育課程(案)を作成、職員会議・統括会議を経て校長または副校長が最終決定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年6月30日現在

名 前	所 属	任期	種別
市丸 健介	一般社団法人日本旅行業協会 関東支部千葉県地区委員会	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	①
今関 真治	千葉都市モノレール株式会社	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
遠藤 陽平	東武鉄道株式会社	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日(2年)	③
酒井 大之	T-LIFEパートナーズ株式会社	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日(2年)	③
折原 恭子	イオンモールキッズドリーム合同会社	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
石井 光彦	株式会社旅行綜研	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
鈴木 繁	株式会社ジャッツ 成田空港事務所	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日(2年)	③
小林 寿恵	一般財団法人成田空港振興協会	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
松井 哲至	株式会社エコーパートナーズ	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
風間 昭彦	ホテルニューオータニ幕張	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
山下 裕乃	株式会社オータパブリケーションズ	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
佐々木 貴夫	公益社団法人日本ブライダル文化振興協会	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	②
大塚 達也	ホンダモビリティランド株式会社	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
室田 伸一	一般社団法人 地域未来企画	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
角野 真	株式会社C・B・H	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③

※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

(年間の開催数及び開催時期)
年2回 (前期・後期各1回)
(開催日時(実績))
【令和6年度】
第1回：令和6年9月3日(火) 13:00-15:30
第2回：令和7年2月26日(水) 13:00-15:30
【令和7年度】
第1回：令和7年9月3日(水) 13:00-15:30 予定
第2回：令和8年2月26日(木) 13:00-15:30 予定

(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

高いパソコンスキルは求められないもののSNSやアプリ等お客様とのコミュニケーションに役立つものは必要である。また社内でも提案の為のPower Pointのスキルは必要と思われるとの意見からSNSマーケティングの授業を導入。

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

観光業界の動向やニーズを捉え、企業と教育内容、指導方法等連携し、職業に必要な実務及び専門知識を育成するための演習及び実技等を行うことで業界で活躍する人材育成をすることを基本方針とする。

(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

■演習・実技
教員(企業)は観光業界に必要とされる科目について実務に対する最新の知識を持ち、演習及び実技等における教育内容、指導方法、評価方法、課題・教材について学校と連携し、授業の運営にを行い、成績評価・単位認定を行う。更なる工夫等を行えるよう修了後も連携し、改善を行っていく。
■実習
受け入れ先企業と実習実施前に打合せを行い、実習内容の詳細を決定、協定書等の取り交わし、学修成果の指標等について定める。実習期間中についても、随時各企業と連絡を取り合い、巡回し、学生の実習状況を直接確認するとともに、企業担当者と情報交換を行う。実習修了時には、企業担当者による評価を踏まえ、担当教員が成績評価・単位認定を行う。

(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
企業実習	宿泊サービスやレストラン・バンケットにおける料飲のサービスを現場で学ぶ。精神的・技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。	株式会社ニューオータニ (ホテルニューオータニ幕張)他

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

教職員は、授業・学生に対する指導力向上、及び業界動向を捉え専攻分野の専門教育を深化させ、実務に関する知識修得及び技能向上を図る。規則に則り、業務経験や能力に応じた適切な研修を計画的に受講する。また、業界に必要とされる各種検定取得等も推進する。受講後は、定められた報告書とともに学内においてフィードバックを行い、今後の学生指導・授業運営・教育課程編成に活用することを基本方針とする。

(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

研修名「第47回HRS西洋料理テーブルマナー講師認定セミナー」
(連携企業等：日本ホテル・レストランサービス技能協会)
期間：令和6年7月9日(火) 対象：国際ホテル科教員
内容：HRSの歴史/テーブルマナー講師の心得
連携内容：当該協会は国家検定の運営を行っており、教員が参加することで連携している。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「革新的思考～考え方、思考～」
(連携企業等：㈱ビーコンラーニングサービス)
期間：令和6年8月9日 対象：全教職員
内容：授業等で活用できる考え方学び、教育活動へ活かす。
連携内容：当該企業は、各種研修を多く実施しており、教員が研修を受講することで連携している。

(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「グアム教育プログラム研修」
(連携企業等：ユニテッド航空・グアム政府観光局)
期間：令和7年5月10日～15日 対象：国際ホテル科教員
内容：政府観光局からのグアムへのインターンシップ・留学・研修旅行などの状況を学ぶ。
連携内容：教員が観光局の研修に参加することで、教育機関と観光局との連携が図られる。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「創造力に関する研修」
(連携企業等：株式会社MIKAN-DESIGN)
期間：令和7年8月(予定) 対象：全教職員
内容：授業等で活用できる創造力を学び、授業等へ活かす。
連携内容：当該企業は、デザイン等の企画を行っており、教員が研修を受講することで連携している。

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

「専修学校における学校評価ガイドライン」に則り、学校が評価項目を設定し、自己評価を行う。自己評価結果は、地域や企業等委員で構成された学校関係者評価委員会において客観的な評価を受ける。全ての評価結果は専攻分野の教育活動及びその他学校運営の改善や工夫に活かしていく。また、自己評価、学校関係者評価ならびに改善方策等はホームページに公開し、広く社会へ公表することを基本方針とする。

(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	(1) 教育理念・目標 - 理念・目的・育成人材像、特色のある教育活動、将来構想
(2) 学校運営	(2) 学校運営 - 運営方針、事業計画、運営組織、コンプライアンス、 情報公開、情報システム
(3) 教育活動	(3) 教育活動 - 目標の設定、教育方法・評価等、成績評価・単位認定等、 免許・資格取得の指導体制、教員・組織
(4) 学修成果	(4) 学修成果 - 就職率、免許・資格の取得率、卒業生・在校生の社会的評価 評価目標
(5) 学生支援	(5) 学生支援 - 就職等進路、中途退学への対応、学生相談、学生生活、 保護者との連携、卒業生・社会人、高校との連携
(6) 教育環境	(6) 教育環境 - 施設・設備等、学外実習・インターンシップ等、防災・安全管理
(7) 学生の受け入れ募集	(7) 学生の受け入れ募集 - 学生募集活動、入学選考、学納金
(8) 財務	(8) 財務 - 財務基盤、予算・収支計画、監査、財務情報の公開
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守 - 法令基準等の遵守、個人情報保護、学校評価
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献・地域貢献 - 社会貢献・地域貢献、ボランティア
(11) 国際交流	(11) 国際交流 - 留学生の受け入れ、留学生指導

※(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

社会の変化に柔軟に対応するため、ICT教育の導入を積極的に進めている。一部のコースでは、2025年度よりタブレット端末を活用した授業を開始予定であり、ネットワークやクラウドシステムを活用した実践的な学びの場を提供することで、学生の学修意欲と満足度の向上を図る。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年6月30日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
原田 正隆	千葉市民活動支援センター	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	地域
小亀 さおり	元公務員	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	地域
今関 真治	千葉都市モノレール株式会社	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	企業等委員
横山 隆	株式会社千葉京成ホテル	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	企業等委員
小西 有	ANAスカイビルサービス株式会社	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日(2年)	企業等委員
岩崎 正佳	株式会社両総観光	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日(2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://www.ithb.ac.jp/information/>

情報公開ページ 9学校評価

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

「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」に則り、社会全体への情報提供し、説明責任を遂行する。また、企業との連携に資するため、特色ある教育活動及び学校運営に関する正確かつ適切な情報を積極的に提供する。情報やデータについては、収集・整理・更新を組織的に行い、継続的に質の保証・向上に向けて情報提供へ取り組む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	学園情報、学校基本情報、経営方針、危機管理への取組状況
(2)各学科等の教育	在籍数・卒業後の進路、就職先企業、入学者の受け入れ方針 学科・コースの教育、目指す資格・検定一覧、資格レポート 主要資格・検定合格率一覧、カリキュラム(シラバス)
(3)教職員	教職員(教職員数、組織図、教員の専門性に関する情報) 教職員研修
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリアプラン、就職支援、企業実習
(5)様々な教育活動・教育環境	クラブ・サークル、スクールイベント
(6)学生の生活支援	学生サポート
(7)学生納付金・修学支援	学納金、学費サポート
(8)学校の財務	財務状況
(9)学校評価	自己評価、学校関係者評価、教育課程編成委員会議事録 学校関係者評価委員会議事録
(10)国際連携の状況	留学生ホームページ、海外交流、留学制度
(11)その他	学則

※(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.ithb.ac.jp/information/>

情報公開ページ 9学校評価

授業科目等の概要

(商業実務専門課程国際ホテル科ホテルコース) 令和6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	
○			キャリアデザインⅠ・Ⅱ	自己分析や、社会の中での自分の強みや他者理解を学び、就職活動だけではなく、学生生活や対人関係、将来の仕事などに必要な姿勢を養い、社会に必要とされる人材を育成する。	1通	52	2		○		○		○		
○			ビジネスコミュニケーションⅠ・Ⅱ	社会人として、必要なビジネスマナーを理解・実行できることを目標に、挨拶や言葉遣い、接遇を学ぶ。	1前2後	52	2		○		○			○	
○			デジタルスキルⅠ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ	パソコン検定3級以上の入力速度アップを目標とし、ワード・エクセルを含めたパソコン操作の基本を、例題作成を通して習得する。	1通2通	104	4		○		○			○	
○			Let's Speak EnglishⅠ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ	異なる国や文化の人々と積極的なコミュニケーションをとるために、シンプルなキーセンテンスを応用して使えるような会話・リスニング・アクティビティを練習する。	1通2通	104	4		○		○		○	△	
○			宿泊オペレーションⅠ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ	ホテル宿泊部門の基礎知識と技術を習得する。また、演習を通してお出迎えから客室までの案内を学びながらホテルに使われる専門用語の理解も深める。	1通2通	104	4		○		○			○	
○			F&BオペレーションⅠ・Ⅱ	前期は夏季企業実習に向けてサービスマンとしての礼儀作法やサービス用語などの基礎知識を身に付ける。後期はより実践に近いサービスを演習を通して学ぶ。	1通	52	2		○		○		○		
○			飲料解説	酒の種類や特徴といった基本的知識を身につける。また、ノンアルコールカクテルの創作を通してカクテルの方程式の理解を深め、ホテル料飲部に対する意識の動機付けを図る。	1前	26	1		○		○		○		
○			HRS検定対策Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	レストランサービス技能検定の受験科目のうち、食材・飲料などの基本的な知識や、宴会・レストランサービス方法について学ぶ。	1通2前	78	3	○			○		○		
○			業界ガイドⅠ・Ⅱ	企業実習に向けて様々なホテルの形態や職種について学び、ホテル業界への理解を深める。	1通	52	2	○			○			○	
○			ホテル業界研究Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	施設見学等を通して業界への理解を深め、企業実習や就職に向け心構えを学ぶ。また、ホテル業界人や卒業生を招いて講演・グループディスカッションを行い、業界理解を深める。	1通2前	78	3	○			○		○	△	
○			発声・話し方講座	正しい姿勢や呼吸法などの練習を重ね自信を持って会話ができるようになることを目的とし、コミュニケーションの「しぐさ」を身につける。	1前	26	1		○		○			○	
○			身だしなみ講座	第一印象をアップさせるテクニックを学び、メイクを通して自分自身と向き合い自信をつける。また、礼儀・マナー・言葉遣い・時間など、学校のルールも身につける。	1前	26	1		○		○			○	
○			Hotel EnglishⅠ・Ⅱ	ネイティブ講師より、接客の基本となる丁寧な英語や発音練習に加え、ホテルでの職種ごとの実践的な表現を学びます。リスニングや会話の練習を通じて、実際の業務で自然に使える英語を習得し、自信を持って接客できるようになることを目指します。	1通	52	2		○		○			○	
○			ホテル接客英語Ⅰ・Ⅱ	ホテルで接客する際によく使う基本的な表現や単語の理解・習得を、ホテル実習室の設備を使用して行う。	1通	52	2		○		○			○	
○			TOEIC・検定対策Ⅰ・Ⅱ	習熟度別のクラスに分かれ、レベルに応じたTOEIC及び実用英語技能検定への対策を行う。	1通	52	2		○		○			○	
○			フレッシュャーズセミナー	なりたい自分の像を明確化して発表し、自分を表現することによって自信をつける。また、様々なテーマを考察することによって自己理解を深め就職面接に対応できる力も養う。	1前	26	1		○		○			○	
○			ホスピタリティ	様々なワークを通して「相手の立場に立って考え、相手を慮る心」であるホスピタリティマインドを育成し、あらゆるタイプの人とも上手に交流できるようになる人材を育成する。	1前	26	1		○		○			○	
○			料理解説Ⅰ・Ⅱ	ホテルやレストランにおける業務の中で必要となる料理に関する最低限の知識を身につける。フランス・中国・日本料理の知識や調理法・材料名等を理解する。	1後2前	52	2	○			○			○	
○			ブライダルベーシックⅠ・Ⅱ	ホテルにおいて重要な業務の一つであるウエディング関連の仕事の流れや意味及びブライダル歴史等を学び、ブライダルの本質と魅力について考える。	1後2前	52	2	○			○			○	
○			電話応対ベーシックⅠ・Ⅱ	正しい日本語の使い方や基本的なビジネスマナーを学び、様々な状況に応じた対応ができる術を身に付け、優れた電話応対をできるようにする。	1後2前	52	2		○		○			○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程国際ホテル科ホテルコース) 令和6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	
○			ホテル接客手話Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	ユニバーサルサービスとして接客における手話を身に着け、聴覚障がいをお持ちのお客様に対して手話でのコミュニケーションがとれるようにする。	1後2通	78	3		○		○			○	
○			就職面接対策	就職活動に自信を持って臨むための志望動機や自己PRを作成し、それをもとに模擬面接を繰り返し行うことで様々な面接に対応できるスキルを身につける。	1後	26	1		○		○			○	
○			レストランサービス演習Ⅰ・Ⅱ	1年次に習得した基本マナーや技術・知識を活かして、より実践的な技術や言葉遣いの習得を目指す。同時にHRS検定3級の実技試験に対応できるように演習形式で実施する。	2通	52	2		○		○			○	
○			ソムリエ講座	ホテルにおけるソムリエの仕事と役割を理解し、ワインの基礎知識及びワインのサービス法やテイasting法について学ぶ。	2前	26	1		○		○			○	
○			キャリアデザインⅢ	自己分析や、社会の中での自分の強みや他者理解を学び、就職活動だけではなく、学生生活や対人関係、将来の仕事などに必要な姿勢を養い、社会に必要とされる人材を育成する。	2前	26	1		○		○		○		
○			バーテンダー講座	カクテルテクニックの実践を通して技術の向上を図り、ホテルにおけるバーテンダー業務を理解する。学習理解のまとめとして、オリジナル・カクテルの創作をする。	2後	52	2		○		○		○		
○			プレゼンテーション技法	自分の意見を主張するために傾聴力と質問力を高め、円滑なコミュニケーションを図ることができるように訓練する。また、コミュニケーションのマナー・社会人のマナーも身につける。	2後	26	1		○		○			○	
○			セールス&マーケティング	マーケティングの基礎を学び、グループに分かれて旅行・宿泊の企画を発表する。その後振り返りのディベートを行い、セールスカ・プレゼンテーション力を身につける。	2後	26	1		○		○		○		
	○		Hotel EnglishⅢ	ネイティブ講師より、接客の基本となる丁寧な英語や発音練習に加え、ホテルでの職種ごとの実践的な表現を学びます。リスニングや会話の練習を通じて、実際の業務で自然に使える英語を習得し、自信を持って接客できるようになることを目指します。	2前	26	1		○		○			○	
	○		ホテル接客英語Ⅲ	ホテルで接客する際によく使う基本的な表現や単語の理解・習得を、ホテル実習室の設備を使用して行う。	2前	26	1		○		○			○	
	○		TOEIC・検定対策Ⅲ	習熟度別のクラスに分かれ、レベルに応じたTOEIC及び実用英語技能検定への対策を行う。	2前	26	1		○		○			○	
	○		Hotel EnglishⅢ	ネイティブ講師より、接客の基本となる丁寧な英語や発音練習に加え、ホテルでの職種ごとの実践的な表現を学びます。リスニングや会話の練習を通じて、実際の業務で自然に使える英語を習得し、自信を持って接客できるようになることを目指します。	2後	26	1		○		○			○	
	○		Hotel EnglishⅣ	ネイティブ講師より、接客の基本となる丁寧な英語や発音練習に加え、ホテルでの職種ごとの実践的な表現を学びます。リスニングや会話の練習を通じて、実際の業務で自然に使える英語を習得し、自信を持って接客できるようになることを目指します。	2後	26	1		○		○			○	
	○		ホテル接客英語Ⅲ	ホテルで接客する際によく使う基本的な表現や単語の理解・習得を、ホテル実習室の設備を使用して行う。	2後	26	1		○		○			○	
	○		ホテル接客英語Ⅳ	ホテルで接客する際によく使う基本的な表現や単語の理解・習得を、ホテル実習室の設備を使用して行う。	2後	26	1		○		○			○	
	○		中国語Ⅰ・Ⅱ	中国語圏内のお客様に対してテーマパークで初歩的な接客対応ができるように仕事で使えるフレーズの習得を目指す。	2後	26	1	○			○			○	
	○		韓国語Ⅰ・Ⅱ	韓国語圏内のお客様に対してテーマパークで初歩的な接客対応ができるように仕事で使えるフレーズの習得を目指す。	2後	26	1	○			○			○	
○			企業実習	宿泊サービスやレストラン・バンケットにおける料飲のサービスを現場で学ぶ。精神的・技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。	1通2通	300	10			○		○			○
				38科目		1860単位時間70単位									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
1. 卒業基準単位の取得、2. 定められた期日までに学費を納入		1 学年の学期区分	2期
		1 学期の授業期間	13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。

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

令和7年 6月 30日※1
(前回公表年月日:令和6年7月31日)

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																	
国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校		平成5年3月25日		古川 博文		〒260-0021 千葉県千葉市中央区新宿2-11-12 (電話) 043-242-0466																	
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																	
学校法人中村学園		昭和41年8月15日		中村 洋子		〒260-0021 千葉県千葉市中央区新宿2-14-13 (電話) 043-242-0467																	
分野	認定課程名		認定学科名			専門士	高度専門士																
商業実務	商業実務専門課程		国際ホテル科英語コース			平成27年2月19日	-																
学科の目的		企業と連携して行う授業科目を取り入れ、業界全般の専門知識、技術力、ホスピタリティ・マインドを身に付ける教育課程とし、即戦力として活躍する意思と能力を持った人材を育成し、多様化し続ける業界に対応できる逞しい人材を輩出することを目的とする。																					
認定年月日		平成27年2月25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年	昼間	1860	260	1300	300	0	0																
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																	
160人		4人	0人	22人の内数3人	95人の内数27人	117人の内数30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 各学年、各学期毎に評価試験・出席率・平常点に基づいて行う。成績の評定は、A=優・B=良・C=可・D=不可・Q=再認定で行い、A～C・Q評価を「認定」、D評価を「不認定」とする。4段階評価が困難な場合には、R評価を「認定」、D評価を「不認定」とする。不認定となった科目で再評価されたものはQ評価とする。																	
長期休み		■夏期： 8月 1日～8月31日 ■冬期： 12月26日～1月 5日 ■春期： 3月21日～4月10日		卒業・進級条件		1. 【卒業】各科で規定する卒業基準単位を取得する。 【進級】各学期における各科規定単位を全て取得する。 2. 所定の期日までに学費を納入する。																	
学修支援等		■クラス担任制： 有 ■個別相談・指導等の対応 各期においてクラス担任による面談を実施。その他、随時必要に応じて個人面談及び保護者面談も行う。学生状況は全職員に学生システム及び会議内で共有され、各室連携し、対応する。		課外活動		■課外活動の種類 ・生徒会組織(SAM)によるイベント立案、実行 ・小学生職業体験会(キッズハッピープロジェクト)のサポートスタッフ ・スポーツ大会実行委員 ・学園祭実行委員 ■サークル活動： 有																	
就職等の状況※2		■主な就職先、業界等(令和6年度卒業生) ホテル業界等 ■就職指導内容 専任の就職担当による徹底した個別指導を通じて、各学生の希望や特性に合った企業紹介から進路決定に至るまで一貫指導を行う。就職活動を成功に導くための各種プログラム及び教育課程を編成している。 ■卒業者数 1 人 ■就職希望者数 1 人 ■就職者数 1 人 ■就職率 : 100.0 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100.0 % ■その他 なし (令和 6 年度卒業者に 関する令和7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(令和6年度卒業者に 関する令和7年5月1日時点の 情報) <table><tr><th>資格・検定名</th><th>種別</th><th>受験者数</th><th>合格者数</th></tr><tr><td>レストランサービス技能検定</td><td>③</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>ホテルビジネス実務検定(H検)</td><td>③</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>ホテル実務技能認定試験</td><td>③</td><td>1</td><td>1</td></tr></table> ■自由記述欄 ※令和6年度卒業生はホテル科		資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	レストランサービス技能検定	③	1	1	ホテルビジネス実務検定(H検)	③	1	1	ホテル実務技能認定試験	③	1	1
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																				
レストランサービス技能検定	③	1	1																				
ホテルビジネス実務検定(H検)	③	1	1																				
ホテル実務技能認定試験	③	1	1																				
中途退学の現状		■中途退学者 0 名 ■中退率 0 % 令和6年4月1日時点において、在学者3名 (令和6年4月1日入学者を含む) 令和7年3月31日時点において、在学者3名 (令和7年3月31日卒業者を 含む) ■中途退学の主な理由 該当なし ■中退防止・中退者支援のための取組 学生面談において、学生状況の把握を行い早期解決に向けた取り組みを行う。保護者面談等を実施し、全教職員で学生システム及び会議内で共有し、各室連携して対応に当たる。なお、経済的理由の場合には、各学期において夜間部への転科を認めており、クラス不適合等の場合は、夜間部を含めた転科(コース)を認める場合がある。また、学生相談のためのスクールカウンセラーを配置し、学外においてカウンセリングの場を提供している。																					
経済的支援制度		■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有 ・ホスピタリティ特待生制度： 入学時ならびに2年進級時に能力・人格ともに優れており、他の模範となる学生を特待生として選出。授業料の一部を免除する制度。 ■専門実践教育訓練給付： 非給付対象																					
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																					
当該学科のホームページURL		https://www.ithb.ac.jp/course/hotel/																					

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

教育の質保証と向上を図るため、関連する業界の企業や団体等から求められるニーズや意見を集約し、有益なものについては、次年度の教育課程編成に反映させる。また授業内容の改善、工夫を随時していくことを基本方針とする。

(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

校長または副校長が招集し年2回以上開催する。各学科の当年及び次年以降の教育課程について、委員会において科目編成や授業工夫・改善に関する意見を集約し、改めてカリキュラム会議において教育課程(案)を作成、職員会議・統括会議を経て校長または副校長が最終決定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年6月30日現在

名 前	所 属	任期	種別
市丸 健介	一般社団法人日本旅行業協会 関東支部千葉県地区委員会	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	①
今関 真治	千葉都市モノレール株式会社	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
遠藤 陽平	東武鉄道株式会社	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日(2年)	③
酒井 大之	T-LIFEパートナーズ株式会社	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日(2年)	③
折原 恭子	イオンモールキッズドリーム合同会社	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
石井 光彦	株式会社旅行綜研	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
鈴木 繁	株式会社ジャッツ 成田空港事務所	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日(2年)	③
小林 寿恵	一般財団法人成田空港振興協会	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
松井 哲至	株式会社エコーパートナーズ	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
風間 昭彦	ホテルニューオータニ幕張	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
山下 裕乃	株式会社オータパブリケーションズ	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
佐々木 貴夫	公益社団法人日本ブライダル文化振興協会	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	②
大塚 達也	ホンダモビリティランド株式会社	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
室田 伸一	一般社団法人 地域未来企画	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③
角野 真	株式会社C・B・H	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	③

※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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (前期・後期各1回)

(開催日時(実績))

【令和6年度】

第1回：令和6年9月3日(火) 13:00-15:30

第2回：令和7年2月26日(水) 13:00-15:30

【令和7年度】

第1回：令和7年9月3日(水) 13:00-15:30 予定

第2回：令和8年2月26日(木) 13:00-15:30 予定

(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

高いパソコンスキルは求められないもののSNSやアプリ等お客様とのコミュニケーションに役立つものは必要である。また社内でも提案の為のPower Pointのスキルは必要と思われるとの意見からSNSマーケティングの授業を導入。

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

観光業界の動向やニーズを捉え、企業と教育内容、指導方法等連携し、職業に必要な実務及び専門知識を育成するための演習及び実技等を行うことで業界で活躍する人材育成をすることを基本方針とする。

(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

■演習・実技
教員(企業)は観光業界に必要とされる科目について実務に対する最新の知識を持ち、演習及び実技等における教育内容、指導方法、評価方法、課題・教材について学校と連携し、授業の運営にを行い、成績評価・単位認定を行う。更なる工夫等を行えるよう修了後も連携し、改善を行っていく。

■実習
受け入れ先企業と実習実施前に打合せを行い、実習内容の詳細を決定、協定書等の取り交わし、学修成果の指標等について定める。実習期間中についても、随時各企業と連絡を取り合い、巡回し、学生の実習状況を直接確認するとともに、企業担当者と情報交換を行う。実習修了時には、企業担当者による評価を踏まえ、担当教員が成績評価・単位認定を行う。

(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
企業実習	宿泊サービスやレストラン・バンケットにおける料飲のサービスを現場で学ぶ。精神的・技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。	株式会社ニューオータニ (ホテルニューオータニ幕張)他

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

教職員は、授業・学生に対する指導力向上、及び業界動向を捉え専攻分野の専門教育を深化させ、実務に関する知識修得及び技能向上を図る。規則に則り、業務経験や能力に応じた適切な研修を計画的に受講する。また、業界に必要とされる各種検定取得等も推進する。受講後は、定められた報告書とともに学内においてフィードバックを行い、今後の学生指導・授業運営・教育課程編成に活用することを基本方針とする。

(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

研修名「第47回HRS西洋料理テーブルマナー講師認定セミナー」
(連携企業等：日本ホテル・レストランサービス技能協会)
期間：令和6年7月9日(火) 対象：国際ホテル科教員
内容：HRSの歴史/テーブルマナー講師の心得
連携内容：当該協会は国家検定の運営を行っており、教員が参加することで連携している。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「革新的思考～考え方、思考～」
(連携企業等：㈱ビーコンラーニングサービス)
期間：令和6年8月9日 対象：全教職員
内容：授業等で活用できる考え方学び、教育活動へ活かす。
連携内容：当該企業は、各種研修を多く実施しており、教員が研修を受講することで連携している。

(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「グアム教育プログラム研修」
(連携企業等：ユニテッド航空・グアム政府観光局)
期間：令和7年5月10日～15日 対象：国際ホテル科教員
内容：政府観光局からのグアムへのインターンシップ・留学・研修旅行などの状況を学ぶ。
連携内容：教員が観光局の研修に参加することで、教育機関と観光局との連携が図られる。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「創造力に関する研修」
(連携企業等：株式会社MIKAN-DESIGN)
期間：令和7年8月(予定) 対象：全教職員
内容：授業等で活用できる創造力を学び、授業等へ活かす。
連携内容：当該企業は、デザイン等の企画を行っており、教員が研修を受講することで連携している。

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

「専修学校における学校評価ガイドライン」に則り、学校が評価項目を設定し、自己評価を行う。自己評価結果は、地域や企業等委員で構成された学校関係者評価委員会において客観的な評価を受ける。全ての評価結果は専攻分野の教育活動及びその他学校運営の改善や工夫に活かしていく。また、自己評価、学校関係者評価ならびに改善方策等はホームページに公開し、広く社会へ公表することを基本方針とする。

(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	(1)教育理念・目標 -理念・目的・育成人材像、特色のある教育活動、将来構想
(2)学校運営	(2)学校運営 -運営方針、事業計画、運営組織、コンプライアンス、 情報公開、情報システム
(3)教育活動	(3)教育活動 -目標の設定、教育方法・評価等、成績評価・単位認定等、 免許・資格取得の指導体制、教員・組織
(4)学修成果	(4)学修成果 -就職率、免許・資格の取得率、卒業生・在校生の社会的評価 評価目標
(5)学生支援	(5)学生支援 -就職等進路、中途退学への対応、学生相談、学生生活、 保護者との連携、卒業生・社会人、高校との連携
(6)教育環境	(6)教育環境 -施設・設備等、学外実習・インターンシップ等、防災・安全管理
(7)学生の受け入れ募集	(7)学生の受け入れ募集 -学生募集活動、入学選考、学納金
(8)財務	(8)財務 -財務基盤、予算・収支計画、監査、財務情報の公開
(9)法令等の遵守	(9)法令等の遵守 -法令基準等の遵守、個人情報保護、学校評価
(10)社会貢献・地域貢献	(10)社会貢献・地域貢献 -社会貢献・地域貢献、ボランティア
(11)国際交流	(11)国際交流 -留学生の受け入れ、留学生指導

※(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

社会の変化に柔軟に対応するため、ICT教育の導入を積極的に進めている。一部のコースでは、2025年度よりタブレット端末を活用した授業を開始予定であり、ネットワークやクラウドシステムを活用した実践的な学びの場を提供することで、学生の学修意欲と満足度の向上を図る。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年6月30日現在

名 前	所 属	任 期	種 別
原田 正隆	千葉市民活動支援センター	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	地域
小亀 さおり	元公務員	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	地域
今関 真治	千葉都市モノレール株式会社	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	企業等委員
横山 隆	株式会社千葉京成ホテル	令和7年4月1日～ 令和9年3月31日(2年)	企業等委員
小西 有	ANAスカイビルサービス株式会社	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日(2年)	企業等委員
岩崎 正佳	株式会社両総観光	令和6年4月1日～ 令和8年3月31日(2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://www.ithb.ac.jp/information/>

情報公開ページ 9学校評価

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

「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」に則り、社会全体への情報提供し、説明責任を遂行する。また、企業との連携に資するため、特色ある教育活動及び学校運営に関する正確かつ適切な情報を積極的に提供する。情報やデータについては、収集・整理・更新を組織的に行い、継続的に質の保証・向上に向けて情報提供へ取り組む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	学園情報、学校基本情報、経営方針、危機管理への取組状況
(2)各学科等の教育	在籍数・卒業後の進路、就職先企業、入学者の受け入れ方針 学科・コースの教育、目指す資格・検定一覧、資格レポート 主要資格・検定合格率一覧、カリキュラム(シラバス)
(3)教職員	教職員(教職員数、組織図、教員の専門性に関する情報) 教職員研修
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリアプラン、就職支援、企業実習
(5)様々な教育活動・教育環境	クラブ・サークル、スクールイベント
(6)学生の生活支援	学生サポート
(7)学生納付金・修学支援	学納金、学費サポート
(8)学校の財務	財務状況
(9)学校評価	自己評価、学校関係者評価、教育課程編成委員会議事録 学校関係者評価委員会議事録
(10)国際連携の状況	留学生ホームページ、海外交流、留学制度
(11)その他	学則

※(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.ithb.ac.jp/information/>

情報公開ページ 9学校評価

授業科目等の概要

(商業実務専門課程国際ホテル科英語コース) 令和6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	
○			キャリアデザインⅠ・Ⅱ	自己分析や、社会の中での自分の強みや他者理解を学び、就職活動だけではなく、学生生活や対人関係、将来の仕事などに必要な姿勢を養い、社会に必要とされる人材を育成する。	1通	52	2		○		○		○		
○			ビジネスコミュニケーションⅠ・Ⅱ	社会人として、必要なビジネスマナーを理解・実行できることを目標に、挨拶や言葉遣い、接遇を学ぶ。	1前2後	52	2		○		○			○	
○			デジタルスキルⅠ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ	パソコン検定3級以上の入力速度アップを目標とし、ワード・エクセルを含めたパソコン操作の基本を、例題作成を通して習得する。	1通2通	104	4		○		○			○	
○			Let's Speak EnglishⅠ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ	異なる国や文化の人々と積極的なコミュニケーションをとるために、シンプルなキーセンテンスを応用して使えるような会話・リスニング・アクティビティを練習する。	1通2通	104	4		○		○		○	△	
○			宿泊オペレーションⅠ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ	ホテル宿泊部門の基礎知識と技術を習得する。また、演習を通してお出迎えから客室までの案内を学びながらホテルに使われる専門用語の理解も深める。	1通2通	104	4		○		○			○	
○			F&BオペレーションⅠ・Ⅱ	前期は夏季企業実習に向けてサービスマンとしての礼儀作法やサービス用語などの基礎知識を身に付ける。後期はより実践に近いサービスを演習を通して学ぶ。	1通	52	2		○		○		○		
○			飲料解説	酒の種類や特徴といった基本的知識を身に付ける。また、ノンアルコールカクテルの創作を通してカクテルの方程式の理解を深め、ホテル料飲部に対する意識の動機付けを図る。	1前	26	1		○		○		○		
○			HRS検定対策Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	レストランサービス技能検定の受験科目のうち、食材・飲料などの基本的な知識や、宴会・レストランサービス方法について学ぶ。	1通2前	78	3	○			○		○		
○			業界ガイドⅠ・Ⅱ	企業実習に向けて様々なホテルの形態や職種について学び、ホテル業界への理解を深める。	1通	52	2	○			○			○	
○			ホテル業界研究Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	施設見学等を通して業界への理解を深め、企業実習や就職に向け心構えを学ぶ。また、ホテル業界人や卒業生を招いて講演・グループディスカッションを行い、業界理解を深める。	1通2前	78	3	○			○		○	△	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程国際ホテル科英語コース) 令和6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	
○			発声・話し方講座	正しい姿勢や呼吸法などの練習を重ね自信を持って会話ができるようになることを目的とし、コミュニケーションの「しぐさ」を身につける。	1前	26	1		○		○			○	
○			身だしなみ講座	第一印象をアップさせるテクニックを学び、メイクを通して自分自身と向き合い自信をつける。また、礼儀・マナー・言葉遣い・時間など、学校のルールも身につける。	1前	26	1		○		○			○	
○			Hotel EnglishⅠ・Ⅱ	ネイティブ講師より、接客の基本となる丁寧な英語や発音練習に加え、ホテルでの職種ごとの実践的な表現を学びます。リスニングや会話の練習を通じて、実際の業務で自然に使える英語を習得し、自信を持って接客できるようになることを目指します。	1通	52	2		○		○			○	
○			ホテル接客英語Ⅰ・Ⅱ	ホテルで接客する際によく使う基本的な表現や単語の理解・習得を、ホテル実習室の設備を使用して行う。	1通	52	2		○		○			○	
○			TOEIC・検定対策Ⅰ・Ⅱ	習熟度別のクラスに分かれ、レベルに応じたTOEIC及び実用英語技能検定への対策を行う。	1通	52	2		○		○			○	
○			フレッシュャーズセミナー	なりたい自分の像を明確化して発表し、自分を表現することによって自信をつける。また、様々なテーマを考察することによって自己理解を深め就職面接に対応できる力も養う。	1前	26	1		○		○			○	
○			ホスピタリティ	様々なワークを通して「相手の立場に立って考え、相手を慮る心」であるホスピタリティマインドを育成し、あらゆるタイプの人もとも上手に交流できるようになる人材を育成する。	1前	26	1		○		○			○	
○			料理解説Ⅰ・Ⅱ	ホテルやレストランにおける業務の中で必要となる料理に関する最低限の知識を身につける。フランス・中国・日本料理の知識や調理法・材料名等を理解する。	1後2前	52	2	○			○			○	
○			英文履歴書対策講座	英語での就職活動に自信を持って臨むための志望動機や自己PRを作成し、それをもとに模擬面接を繰り返し行うことで様々な面接に対応できるスキルを身につける。	1後	26	1	○			○			○	
○			電話対応ベーシックⅠ・Ⅱ	正しい日本語の使い方や基本的なビジネスマナーを学び、様々な状況に応じた対応ができる術を身に付け、優れた電話対応をできるようにする。	1後2前	52	2		○		○			○	
○			ホテル接客手話Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	ユニバーサルサービスとして接客における手話を身に着け、聴覚障がいをお持ちのお客様に対して手話でのコミュニケーションがとれるようにする。	1後2通	78	3		○		○			○	
○			就職面接対策	就職活動に自信を持って臨むための志望動機や自己PRを作成し、それをもとに模擬面接を繰り返し行うことで様々な面接に対応できるスキルを身につける。	1後	26	1		○		○			○	
○			レストランサービス演習Ⅰ・Ⅱ	1年次に習得した基本マナーや技術・知識を活かして、より実践的な技術や言葉遣いの習得を目指す。同時にHRS検定3級の実技試験に対応できるように演習形式で実施する。	2通	52	2		○		○			○	
○			ソムリエ講座	ホテルにおけるソムリエの仕事と役割を理解し、ワインの基礎知識及びワインのサービス法やテイスティング法について学ぶ。	2前	26	1		○		○			○	
○			English CommunicationⅠ・Ⅱ	ネイティブ講師による会話・スピーキング・アクティビティを中心にホテル業務や留学で使える様々な英語力を身につける。	2通	52	2		○		○			○	
○			キャリアデザインⅢ	自己分析や、社会の中での自分の強みや他者理解を学び、就職活動だけではなく、学生生活や対人関係、将来の仕事などに必要な姿勢を養い、社会に必要とされる人材を育成する。	2通	26	1		○		○			○	
○			バーテンダー講座	カクテルテクニックの実践を通して技術の向上を図り、ホテルにおけるバーテンダー業務を理解する。学習理解のまとめとして、オリジナル・カクテルの創作をする。	2後	52	2		○		○			○	
○			おもてなしイングリッシュ	ホテル業界で求められる日本のおもてなし文化を外国のお客様へ伝えられることを目標とする。	2後	26	1		○		○			○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程国際ホテル科英語コース) 令和6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	
○			セールス&マーケティング	マーケティングの基礎を学び、グループに分かれて旅行・宿泊の企画を発表する。その後振り返りのディベートを行い、セールス力・プレゼンテーション力を身につける。	2後	26	1		○		○			○	
	○		Hotel EnglishⅢ	ネイティブ講師より、接客の基本となる丁寧な英語や発音練習に加え、ホテルでの職種ごとの実践的な表現を学びます。リスニングや会話の練習を通じて、実際の業務で自然に使える英語を習得し、自信を持って接客できるようになることを目指します。	2前	26	1		○		○				○
	○		ホテル接客英語Ⅲ	ホテルで接客する際によく使う基本的な表現や単語の理解・習得を、ホテル実習室の設備を使用して行う。	2前	26	1		○		○			○	
	○		TOEIC・検定対策Ⅲ	習熟度別のクラスに分かれ、レベルに応じたTOEIC及び実用英語技能検定への対策を行う。	2前	26	1		○		○				○
	○		Hotel English Ⅲ	ネイティブ講師より、接客の基本となる丁寧な英語や発音練習に加え、ホテルでの職種ごとの実践的な表現を学びます。リスニングや会話の練習を通じて、実際の業務で自然に使える英語を習得し、自信を持って接客できるようになることを目指します。	2後	26	1		○		○				○
	○		Hotel English IV	ネイティブ講師より、接客の基本となる丁寧な英語や発音練習に加え、ホテルでの職種ごとの実践的な表現を学びます。リスニングや会話の練習を通じて、実際の業務で自然に使える英語を習得し、自信を持って接客できるようになることを目指します。	2後	26	1		○		○				○
	○		ホテル接客英語 Ⅲ	ホテルで接客する際によく使う基本的な表現や単語の理解・習得を、ホテル実習室の設備を使用して行う。	2後	26	1		○		○				○
	○		ホテル接客英語 IV	ホテルで接客する際によく使う基本的な表現や単語の理解・習得を、ホテル実習室の設備を使用して行う。	2後	26	1		○		○				○
○			企業実習	宿泊サービスやレストラン・バンケットにおける料飲のサービスを現場で学ぶ。精神的・技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。	1通2通	300	10			○		○			○
				37科目		1886単位時間71単位									

卒業要件及び履修方法								授業期間等	
1. 卒業基準単位の取得、2. 定められた期日までに学費を納入								1 学年の学期区分	2期
								1 学期の授業期間	13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。