

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																												
トライデント外国語・ホテル・ブライダル専門学校		昭和51年4月1日		坂本 直之		〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅4-1-11 (電話) 052-582-1770																												
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																												
学校法人河合塾学園		昭和53年8月1日		河合 英樹		〒464-8611 愛知県名古屋市中種区今池1-5-31 (電話) 052-735-1608																												
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	国際ホテル学科				平成25年文部科学省 告示第3号	-																											
学科の目的	ホテル・観光産業で求められる英語を実務・実用レベルまで習得させ、必要とされるビジネス能力、対人サービス能力も踏まえ、国際社会に貢献できるホスピタリティマインドに優れた人材育成を目的とする。																																	
認定年月日	平成29年2月28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	1800時間		960時間	690時間	180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		96人		21人		8人		8人		16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 出席・成果物、小テスト・定期試験等による総合判定。全クラス第1講で担当講師より講義計画書にて説明。																											
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月20日～8月31日 ■冬季:12月24日～1月7日 ■学年末:3月19日～3月31日				卒業・進級条件		進級・卒業は当年次に30単位・27単位以上取得して、進級もしくは卒業判定会議で承認されること。																											
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 個別、あるいは保護者同席での面談実施。 パーソナル・プランニング…担任と相談しながら自分に合った明確な目標を設定し、学習計画だけでなく学生生活全体についてプランニング				課外活動		■課外活動の種類 ホテル宿泊研修、夏期ホテルインターンシップ、東京ホテル業界研修、学園祭実行委員会等 ■サークル活動: 有																											
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) ハイアットリージェンシー東京、富士屋ホテル、シェラトン都ホテル大阪、京都グランヴィア、京都東急ホテル、金沢東急ホテル、ジェイアール東海ホテルズ、名古屋観光ホテル、ナゴヤキャッスル、名古屋東急ホテル、プリンスホテル、グランコート名古屋、名鉄グランドホテル、アマナム等				主な学修成果(資格・検定等)※3		<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>サービス接客技能検定1級</td> <td>③</td> <td>6人</td> <td>6人</td> </tr> <tr> <td>サービス接客技能検定準1級</td> <td>③</td> <td>16人</td> <td>16人</td> </tr> <tr> <td>サービス接客技能検定2級</td> <td>③</td> <td>21人</td> <td>18人</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能検定</td> <td>③</td> <td>21人</td> <td>12人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務検定</td> <td>③</td> <td>21人</td> <td>14人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	サービス接客技能検定1級	③	6人	6人	サービス接客技能検定準1級	③	16人	16人	サービス接客技能検定2級	③	21人	18人	レストランサービス技能検定	③	21人	12人	ホテルビジネス実務検定	③	21人	14人
	資格・検定名	種	受験者数	合格者数																														
	サービス接客技能検定1級	③	6人	6人																														
	サービス接客技能検定準1級	③	16人	16人																														
	サービス接客技能検定2級	③	21人	18人																														
レストランサービス技能検定	③	21人	12人																															
ホテルビジネス実務検定	③	21人	14人																															
■就職指導内容 就職ガイダンス、企業研究、就職研究、書類添削指導、面接指導、求人企業斡旋など																																		
■卒業者数: 39 人																																		
■就職希望者数: 36 人																																		
■就職者数: 36 人																																		
■就職率: 100 %																																		
■卒業者に占める就職者の割合: 92.3 %																																		
■その他 ・進学者 : 1人 ・留学希望 : 0人 ・帰国 : 0人 ・その他 : 2人																																		
(平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報)																																		
中途退学の現状	■中途退学者 3名 ■中退率 3.8 % 平成29年4月1日時点において、在学者81名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者78名(平成30年3月31日卒業生を含む)																																	
	■中途退学の主な理由 (例)学校生活への不適合・経済的問題・進路変更等 経済的事情、その他																																	
経済的支援制度	■中退防止・中退者支援のための取組 (例)カウンセリング・再入学・転科の実施等 担任による年6回以上の個別面談。保護者懇談会。臨床心理士による学生相談室の設置、学校独自の学費支援制度など																																	
	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・無 特待生選抜制度…資格、成績、筆記の選抜区分で認められたものは、入学年次の授業料を10万円～50万円減免する。 トライデント奨学生制度…本学在学中に学業優秀と認められた学生は、進級時に特待生として認定し、学費を5万円～30万円減免する。 トライデント同窓会奨学生制度…卒業生で組織される同窓会より、人物、学業成績が優秀で就学上経済的援助が必要な学生若干名に対し、年額上限10万円給付。 海外留学スカラシップ…学業優秀な学生に海外留学で真の国際感覚を身につける機会を与えるために留学費用のうち、50万円もしくは30万円を給付。																																	
■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	<p>■民間の評価機関等から第三者評価： 有 <u>無</u></p> <p>※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)</p>
当該学科の ホームページ URL	<p>http://gaikokugo.trident.ac.jp/</p>

(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文科生第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」などを希望する者は含みません。

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、卒業年次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、科目等履修生、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、全卒業者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学状況等について記載します。

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

学生への教授についてはホテル・トラベルを含む観光現場での最新の仕事のすすめ方なども熟知したうえで実施していくことは学校の必須事項である。また同時に、業界が求める人材内容や今後の業界発展を考えたときに必要とされる資質、要件などについての知見を得たうえで、現在及び将来の専門学校教育に取り組んでいくことも重要である。こうしたことを踏まえ、本校では、関連企業、業界団体、学識経験者等からの要請、提言を聴取し、該当学科、ひいては学校全体の教育運営に資することを方針とする。

(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

上記の方針により設置される教育課程編成委員会は学科の諮問、支援会議体として校長の委嘱を受けた委員により、該当学科の授業科目の設定、授業内容の改善、授業手法の開発・改善など全般的な助言を行う。提出された助言については、校長、教務チームにおいて協議のうえ学科長に指示し、実行や改善に着手する。また、教育課程編成委員会からの助言とその助言に基づく学校としての改善実行計画については、別の委員会である学校関係者評価委員会にて特に言及し評価を受けるものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
村瀬 禎浩	株式会社日本トータルアカデミー 統括部長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	③
大堀 貴弘	一般財団法人日本ホテル教育センター 理事長補佐	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	①
山本 輝幸	株式会社名鉄ランドホテル 代表取締役専務 総支配人	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	③
島原 東	株式会社ホテルグランコート名古屋 営業販売部長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	③
林 謙治	株式会社インターナショナルレストランサービス 総支配人	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	③
坂本 直之	校長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	
森 きよみ	統括チーフ	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	
前畑 勝秀	教務・就職チーム チーフ	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	
田村 学	サービス系講師 学科長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	
倉井 辰巳	サービス系講師 コーディネーター	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	
佐々木 貴子	サービス系講師	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	
谷 尚子	就職担当	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	
日比野 誠	専門学校事業本部 キャリアセンター統括室 室長	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	
杉本 昭二	専門学校事業本部 キャリアセンター統括室	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	

※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 (8月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 平成29年8月9日 13:30～15:30

第2回 平成30年2月14日 13:30～15:30

(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

※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。

委員からの意見を元に「マーケティング、計数管理」、「結婚式の減少」、「ホテルシステム」などについての改善点と進捗状況の報告を行った。また、さらなるカリキュラム改善に向けて、業界の動向などの最新情報のヒアリングを実施した。今後も継続して対策を検討する必要がある。「専攻ラインナップの変更」、「ホテルシステム教育」については、業界動向にも合致しており、委員の賛同を得たと感じている。

(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

企業との連携による実習・演習等の科目においては、各分野で活躍されている講師を招き、専門科目で企業の求める業務水準を現実的に体感させることを目的に設定する。疑似体験的な講義・演習を通じて、各分野の現場で日常使われている技術・知識を習得させる。評価については企業の現実の評価基準を確認しながら、常勤講師と相談のうえを実施していただく。社会人への準備として必要なキャリアデザイン、資格検定についても実績の高い企業と連携をし、有能な人材を社会に送り出す。また、こうした講義・演習全体を通じて、社会人基礎力を涵養していくことも合わせて目的に設定する。

(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

専門科目については、高度な知識と技術が必要な為、業界ニーズを把握し、各分野で活躍されている企業の講師が担当する。各専攻の最終仕上げの授業と位置づけ、正確かつ最新の業界情報を講義に入れ込む。演習時には、修正・訂正が必要な箇所の指摘、評価を行っていただく。学則別表及び授業科目等の概要にて記載されている「レストラン・バンケットマネジメント」開講科目「レストランサービス実務」、「ハウスキーピングオペレーション」開講科目「宿泊サービス実務」、「フロントオフィス実務」開講科目「フロント実務」の3科目については、選択必修になっているが、実際は学生全員が受講している。残り8科目中2科目が選択必須として実施している。

(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	科目概要	連携企業等
レストランサービス実務	日本の多くのホテルでは、ブライダル(婚礼)を含むバンケット(宴会)が経営上の重要な柱となっている。ホテルの宴会部門の概要及びバンケット業務に関する実務知識とサービス技能を習得する。	ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋
宿泊サービス実務	ホテルの宿泊部門の概要及びハウスキーピング業務に関する実務知識とサービス技能を習得し、宿泊接客サービスの基本動作を身につける。	株式会社ジェイアール東海ホテルズ
フロント実務	フロントサービス業務(ドアスタッフ、ベルスタッフ、クローク)に関する実務知識とサービス技能を習得し、宿泊接客サービスの基本動作を身につける。	株式会社ジェイアール東海ホテルズ
キャリアデザイン	経済産業省から提案された社会人として活躍するための重要な能力のひとつである「社会人基礎力」を理解し、社会人として必要な基本スキルを自主的に身につけさせる。	有限会社畠山企画

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

専門学校教員として、自己の専門分野における最先端の知識・技術の習得のために、業務上一定の時間を費やすことを学校として求めている。研修等の諸規定に定められている通り、年度の当初にチーフと学科長、各教員で実施する研修についての年間計画を立案し1名あたり2～3回の研修を義務づけている。教員はそれらの研修を通じて各々が専門分野の知識向上に務めている。また、専門知識のみではなく、授業に関わる技術など教育力向上のための機会についても法人全体の課題として取り組んでいく。

(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:「ホテルビジネス実務検定指導者講習会」(連携企業等:一般社団法人日本ホテル教育センター)

期間:平成29年8月18日(金) 対象:教職員

内容:ホテルビジネス実務検定の出題問題の変更、サポート教材、留学生指導など

2019採用戦線予測、すぐ実践できる学生とのコミュニケーションのコツ、面接現場を受講者が再現! 演劇型ワークで本番準備を

研修名:「採用力向上のためのリクルーター・面接官養成講座」(連携企業等:朝日新聞×(株)学情)

期間:平成30年1月19日(金) 対象:教職員

内容:2019採用戦線予測、すぐ実践できる学生とのコミュニケーションのコツ、面接現場を受講者が再現! 演劇型ワークで本番準備を

研修名「ホテル業界勉強会」(連携企業等:(株)ジェイアール東海ホテルズ)

期間:平成30年1月29日(月) 対象:教職員

内容:ラグジュアリー、シティ、リゾート、宿泊特化型ホテルの動向と選ばれ続けるホテルであるために、サービス、設備、人材の3つを重視

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「就職活動支援講座」(連携企業等:愛知新卒ハローワーク ジョブサポーター)

期間:平成29年9月5日(火) 対象:全教職員

内容:就職環境の現状の理解と教員による学生の就職活動支援について

研修名「ハラスメントのない学びを目指して」(連携企業等:河合塾ハラスメント防止・対策委員会)

期間:平成29年9月5日(火) 対象:全教職員

内容:よりよい学習環境を作るため、学生指導におけるハラスメントの防止について

(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「ホテル業界勉強会」(連携企業等:(株)森ビルホスピタリティコーポレーション)

期間:平成30年10月22日(月) 対象:教職員

内容:グランドハイアット東京から世界のハイアットグループへの転職、森ビルグループのホテル戦略

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「PROGテストを活用した教育方法」(連携企業等:北陸大学経済経営学部長・未来創造部部長 山本啓一教授)

期間:平成30年6月26日(火) 対象:教職員全員

内容:ジェネリックスキルを高めていく教育の仕組みを整備していくために、コンピテンシーの特徴やPROGテストの活用事例などを知り、ミニワークショップを行い、PROGテストの今後の活用方法を考える。

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

校長直属の委員会として学校関係者評価委員会を設置し、「学校自己点検・評価報告書」および「授業科目等の概要」を中心に学校に対する外部評価を実施する。

(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	教育理念・教育目的、教育目標、教育目標の周知、独自性の高い教育内容・手法、教育手法に対する各方面からの評価
(2) 学校運営	運営方針・事業計画、学校組織と意思決定の概要、組織の活性化、業務の効率化
(3) 教育活動	各学科の概要と学修目標、教育目標とカリキュラム、カリキュラム編成体制、各学科のカリキュラム編成、カリキュラムや教育方法の工夫・開発、企業・団体等との連携、インターンシップ、専門教育における実習、キャリア教育、授業評価、成績評価・単位認定の考え方、資格取得、現在の講師陣の状況、講師の採用基準、講師の専門性把握および教育スキルの向上
(4) 学修成果	就職について、資格取得の目標と取得状況について
(5) 学生支援	就職指導の全体方針、就職指導体制・就職活動支援、学生相談室、担任制、奨学金制度・学費分納、学生の健康管理、クラブ活動、卒業生支援
(6) 教育環境	学校施設・設備の整備状況、インターンシップ、海外研修、防火・防災体制、保健衛生管理
(7) 学生の受入れ募集	学生募集の考え方、入学選考
(8) 財務	予算、監査・財務情報公開
(9) 法令等の遵守	法令順守の方針、個人情報保護の方針、学校自己点検・自己評価、学校関係者評価
(10) 社会貢献・地域貢献	企業・団体・地域との連携・交流
(11) 国際交流	留学生の受け入れ

※(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

委員会からの意見を元に、退学率低減への取り組み、アクティブラーニングの導入拡大、学科・専攻等の新設計画等を実施報告した。また新学科構想については、ミスマッチ、時期尚早との意見もあり、継続検討していく。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
加藤 範久	株式会社ホテルグランコート名古屋	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	企業
野田 育子	有限会社Produce.I	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	企業
丸山 茂樹	I.C.NAGOYA日本語学校	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	企業
大野 勝蔵	愛知県商店街振興組合連合会 名古屋市商店街振興組合連合会 瑞穂通商店街振興組合	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	地域
上福元 諭	ソニー生命保険株式会社	平成29年4月1日～平成30年3月31日(1年)	卒業生

※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: <http://gaikokugo.trident.ac.jp/>

公表時期: 平成30年9月30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

全体として少しずつ公開項目を増やしていく。広報的作成物だけではなく、自己点検などの機会を利用して正確な情報を整理し、順次公開を進めていく。また、学生配付物についても、より多様な情報提供をリアルタイムで提供できるように取り組みを進めている。

(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	教育理念・教育目的、教育目標、学校運営の方針、特色、校長名、所在地・連絡先、学校の沿革、防災、保健衛生
(2) 各学科等の教育	各学科のカリキュラム編成方法、年間の授業計画、進級・卒業の要件、資格取得・検定試験合格等の実績、卒業後の進路
(3) 教職員	教職員組織図
(4) キャリア教育・実践的職業教育	実習の意義、キャリア教育、就職指導の全体方針、就職指導体制、就職指導管理・就職実績、具体的就職指導
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事、クラブ活動
(6) 学生の生活支援	学生生活相談
(7) 学生納付金・修学支援	学費、学費援助制度
(8) 学校の財務	河合塾学園事業報告
(9) 学校評価	自己点検・自己評価報告書
(10) 国際連携の状況	なし
(11) その他	なし

※(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: <http://gaikokugo.trident.ac.jp/>

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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	
○			観光産業入門	観光を学ぶ意味から始め、観光の仕組みや様々な効果を、具体的に観光に携わる産業(旅行業、宿泊産業、交通運輸業)を柱に最新の動向や社会的および経済的な役割を学ぶ。	1前	30	1	○			○			○	
○			社会人基礎知識	自己管理、時間管理、自立、チームワーク、工程管理、コミュニケーション力、柔軟性、創造性、論理的思考力、批判的思考力など、さまざまな状況のもとで適用できるスキル、社会人に必要でかつ専門科目履修に欠かせない基本知識を習得する。ビジネスに関する基礎的な知識の理解、社会の一員としての心構えや考え方、ビジネスの諸活動に適切に対応する能力や目指す業界についての基礎的な知識を身につける。	1前	30	1	○			○			○	
○			ビジネスレター	新入社員に必要な知識や技術を学ぶ。特に社会人として仕事をする上で必要とされる様々な知識やノウハウを中心に理解・習得する。	2後	30	1	○			○			○	
○			外国語 (EC) I・II・III・IV	近年増加傾向にある外国人旅行者に適切に対応することを目的として、日常生活において英語でコミュニケーションできる基礎能力の習得から始め、ホテル業界に従事する者が接客の場で状況に応じた表現を正しく使える能力へと発展させる。講師はネイティブ・スピーカーで、「話す能力」の育成を中心においた授業を行う。 1年次より、より日常生活において英語でコミュニケーションできる能力を習得、さらに、ホテル業界に従事する者が接客の場で状況に応じた表現を正しく使える能力へと発展させる。	1通・2通	120	4	△	○		○			○	
○			接 遇 英 会 話 I・II	外国人旅行者に適切に対応するためにはサービス業、接客業に特有の英語表現を習得することが必要である。この授業では実際の場面を想定しながら、接客する側としてふさわしい英語表現方法を学ぶ。	1通	60	2	○	△		○			○	
○			英語検定対策 I・II	英語検定を取得する。また海外での仕事を希望する場合にそなえて、簡単な英会話ができるようにする。	1通	60	2	○			○			○	
○			冠婚葬祭基礎知識	冠婚葬祭についての基礎を学び、卒業後のビジネスシーンでも困らないマナーを身につける。	1後	30	1	○			○			○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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	
○			ホスピタリティマインド	サービスエンターテイナーのための自己理解・自己管理を通して、対人サービス業務に従事する人材に求められる基本的なパーソナリティとその表現方法を習得し、自己イメージ・印象管理を行う。障害を持った人、高齢者が積極的に社会参加する時代になり、健常者同様、外出・行動する機会も増えた。バリアフリー（障害を取り除く）といった消極的な捉え方でなく、ユニバーサル（すべての人のため）という積極的観点から、障害者について考える。障害を持った人の特性を知り、不自由さを体験することにより、接客の心得と対処法を学ぶ。	1前	30	1	△	○		○		○		
○			コンピュータI・II・III・IV	パソコンを自由自在に使いこなせることは、社会人の必須条件である。1年目（I&II）のカリキュラムでは、アプリケーションソフトを知ることから始まり、文書作成、編集、表作成を学んでいく。また、表計算ソフトから、データベース・グラフ・ワークシートの連携等も習得する。2年目（III&IV）では、各種関数の活用などを演習から学び、授業の総仕上げとしてプレゼンテーションツールを作成・発表する。	1・2通	120	4			○	○			○	
○			レストランサービス技能検定対策	「レストランサービス技能検定」3級の習得を目指し、1次学科試験（卒業年次8月実施）の合格に必要な知識を、他の専門科目での既習事項を整理しつつ、体系的に習得する。併せて、ホテル・レストランで活躍できるプロ意識を身につける。	2前	30	1	○			○			○	
○			ホテルビジネス実務検定対策	ホテル業界で必要とされる全般的な基礎知識及び宿泊・料飲・宴会・調理の各部門の業務内容と基本的な実務知識を体系的に習得し、ホテルビジネス実務検定のベーシックレベル2級の取得を目指す。	1後	30	1	○	△		○		○		
○			観光英検対策I・II	旅行やビジネスで来日している外国人への対応や細かな気遣いなどを目的に、一般英会話や業界独自の専門用語、旅行業等観光業に従事するために必要とされる語彙力・表現力を学び、観光英検3級以上の取得を目指す。	1通	60	2	○			○			○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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		
○			サービス接遇実務検定対策 I・II	サービス接遇の際の言葉遣い、適切な対応の仕方、その他サービス接遇に関する専門知識はサービス業に従事するために必要不可欠である。サービス従事者としての資質、一般知識、専門知識、対人技能、実務技能を身につけ、検定2級以上の取得を目指す。	1通	60	2	○			○			○		
○			ホテル・旅館概論	ホテル専攻の導入科目として、ホテル・旅館業の業務及びホテルの職種の概要を理解することを目的とする。ホテル・旅館の歴史と現状、宿泊業の分類、ホテルの経営と組織、各部門（主に宿泊、料飲、宴会）の基本的な業務内容について学び、ホテルとして心構えを養う。	1前	30	1	○			○				○	
○			レストランサービス実務 I・II	ホテル従事者にとって必須であるホテルの料飲部門の概要及び西洋料理のレストランでの料飲サービス業務の実務知識と技能を習得する。併せて、遺失物対処、苦情処理、料飲サービス時の食品衛生・安全衛生上の諸注意を学ぶ。	1通	60	2	○			○			○		○
○			料飲知識 I・II	ホテルの料飲部門で提供される料理・飲料に関する基本知識を習得する。料理は西洋料理（主にフランス料理）を中心に学び、日本料理と中国料理についてもそれぞれ概要を押さえる。飲料はアルコール飲料及びノンアルコール飲料全般について学ぶとともに、サービスの基本技能も習得する。	1通	60	2	△	○		○			○		
○			調理実務 I・II	料飲サービス担当者の立場から、調理業務を理解することを目的とする。実習を通して西洋料理（主にフランス料理）の調理技術と食材の扱い方の基本を習得するとともに、料理用語を中心に基礎的なフランス語も習得する。併せて、調理時の食品衛生・安全衛生上の諸注意、ワゴンサービスのサービス技能(一部)について学ぶ。	2通	60	2	△	○		○				○	
○			宿泊サービス実務	ホテルの宿泊部門の概要及びハウスキーピング業務とフロントサービス業務（ドアスタッフ、ベルスタッフ、クローク）に関する実務知識とサービス技能を習得し、宿泊接遇サービスの基本動作を身につける。	1前	30	1	△	○		○			○		○

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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	
○			食品衛生・栄養学Ⅰ・Ⅱ	食品に接する料飲業務に携わることは、人の命や健康に関わる業務であると認識し、食品衛生、公衆衛生、栄養学についての基本知識を習得する。	1後・2前	60	2	○			○			○	
○			ワイン&カクテル基礎Ⅰ・Ⅱ	アルコール飲料のなかで、ワインとカクテルに関してより深く学ぶとともに、実技を通して理解を深め、実践的なサービス力を身につける。	2通	60	2	△	○		○		○		
○			テーブルコーディネート	テーブルコーディネートの基本知識から応用までを習得し、客層、場所の広さ、特性テーブルやインテリアのデザイン・配置、照明、季節感などを総合的に考えたコーディネートを身につける。	2前	30	1	△	○		○			○	
○			バンケット実務	ホテルのブライダル（婚礼）・宴会部門の概要及びバンケット業務に関する実務知識とサービス技能を習得し、実際に宴会を企画し、発表する。	2前	30	1	△	○		○		○		
○			ソフトドリンク	ソフトドリンクに関してより深く学ぶとともに、実技を通して理解を深め、実践的なサービス力を身につける。	2後	30	1	△	○		○			○	
○			ホテル英語	ホテルで使われる英語表現は、例えばメニュー、ルームディレクター、フロア表示、電子メールによる予約業務等多岐にわたる。この授業では専門用語を含め、ホテルリエとして知っておかなければならない固有の表現方法やビジネス英語を学ぶ。	2後	30	1	△	○		○			○	
○			ブライダル基礎知識	結婚式の形態は、時代と共に顧客のニーズが変化し、様々に移り変わってきた。ブライダル業界の歴史、変遷と動向、現状、課題と将来性などについて事例を通して学ぶ。	1前	30	1	○			○			○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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	
○			フロント実務 I・II	・ホテルの宿泊部門のフロントオフィス業務（リゼーション、レセプション、インフォメーション、キャッシャー）に関する実務知識とサービス技能を習得する。 ・フロント実務 I で学んだ内容をベースに更にホテルの宿泊部門のフロントオフィス業務（リゼーション、レセプション、インフォメーション、キャッシャー）に関する実務知識とサービス技能を習得する。	1後・2後	60	2	△	○		○			○	○
○			パティスリー基礎	レストランの食事の“締め”として、またウェディングの演出の“華”として、デザートやウェディングケーキの果たしている役割は大きい。この授業ではパティスリー業務を理解することを目的とし、専門用語、西洋菓子の名称や特徴を学ぶ。	2後	30	1	△	○		○			○	
○			観光地理/観光インフォメーション	観光業界の一翼を担うホテル業において、特に宿泊部門を目指す者にとって、基本的な観光地理は必須とも言える。また、「観光英検」2級レベルでは地理的知識がないと解けない問題もある。国内及び海外の観光地理に関する基本的知識を習得するとともに、ゲストの方に観光インフォメーションを提供できるように、名古屋周辺などの観光資源・観光地、時刻表の見方などについても学習する。	2前	30	1	○			○		○		
○			食と文化	人間の基本的な活動である“食”を生活文化という面からとらえ直し、日本を中心に、国内各地や世界の主要地域における“食べ物”と“食事にまつわるふるまい”の特色・歴史・現状を学ぶことを通じて、“食”についての多面的な視点と深い洞察力を養う。	2前	30	1	○			○			○	
○			卒業研究	2（3）年間の学科習得の成果を、ホテルにおける様々な形式を用いて発表する。内容は別途発表する。	2後	30	1	△	○		○			○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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	
	○		英語検定対策	準1級・2級の受験対策として、リスニング・文法イディオム・読解など、受験者が苦手とする分野を中心に行われる。自宅学習も検定合格のための重要な要素となる。	1後・2前	90	2	○			○			○	
	○		観光英検対策	ホテル、旅行業等観光業に従事するために必要とされる語彙力・表現力を身につけ、検定2級の取得を目指す。	1後・2通	90	2	○			○			○	
	○		サービス接客対策	(財)実務技能検定協会主催の検定で、理論では、一般知識、専門知識を問われる。実技では、対人技能、実務技能が問われ、いずれも、サービススタッフとして備えておくべき基本的な知識・技能であり、在学中に2級以上の取得を目指す。	1後・2通	90	2	○			○			○	
	○		ビジネス能力検定対策	社会人に必要な仕事の能力を客観的に評価する検定試験。基本的なビジネスマナーが身につく試験内容であり、どの業種においてもある程度の効果がある資格。	1後・2通	90	2	○			○			○	
	○		ワープロ検定対策	日本語ワープロの適正・有効な利用を通じて、日本語文書処理能力の向上をはかり、高度情報社会の発展に貢献できる人材の育成を目的として実施するもの。準2級以上の取得を目指したい。	1後・2通	90	2	△			○	○		○	
	○		自己啓発講座	学生の自己啓発を目的とし、企画・コミュニケーション実習(商学連携)等を実施する。	1後・2通	90	2	○			○			○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科) 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		
○			秘書検定対策	事務処理、情報処理、マナー、接遇の技能のスペシャリストとして、重要な役割を果たす秘書の技能検定の合格対策を行う。	1後・2通	90	2	○			○			○		
合計						25科目	1800単位時間 (60単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
進級・卒業は、当年次に30単位・27単位以上取得して、進級もしくは、卒業判定会議で承認されること。 必須選択科目は、1年次1単位、2年次2単位を必須選択。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15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。