

職業実践専門課程等の基本情報について

学校名		う		校長名		所在地															
国際ホテル・ブライダル専門 学校		平成16年1月16日		星野 徹		〒 951-8063 (住所) 新潟市中央区古町通7番町935 NSGスクエア4階 (電話) 025-227-5600															
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地															
学校法人国際総合学園		昭和32年10月10日		池田 祥護		〒 951-8063 (住所) 新潟市中央区古町通2番町541 (電話) 025-210-8567															
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														
文化・教養	文化・教養専門課程		ホテル・ウエディング科		平成16(2004)年度	-															
学科の目的	本学科はホテル・ブライダルに関する専門教育を行い、高度な専門技術、技能を習得させ、ホスピタリティ精神溢れる有意な人材の育成・輩出を通し、地域社会、国家、国際社会の発展に寄与・貢献することを目的とする。																				
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	ワンランク上のサービスを求めるお客様、国内外からのお客様に一流のホスピタリティマインドをもって対応できる人を目標とします。そのために、インターンシップやホテル系授業を通じて接客技術はもちろん、業界で不可欠なマネジメント、マーケティング、企画提案等を実践的に身に付けます。 レストランサービス技能検定3級 英語検定 TOEIC マナー・プロトコル検定																				
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	※単位時間、単位いずれかに記入	1,700 単位時間	897 単位時間	0 単位時間	813 単位時間	0 単位時間	0 単位時間													
			単位	単位	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)		留學生割合(B/A)	中退率															
160 人	152 人		0 人		0 %	0 %															
就職等の状況	■卒業者数(C)		88 人																		
	■就職希望者数(D)		82 人																		
	■就職者数(E)		82 人																		
	■地元就職者数(F)		28 人																		
	■就職率(E/D)		100 %																		
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		28 %																		
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		93 %																		
	■進学者数		1 人																		
	■その他																				
	(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)																				
■主な就職先、業界等 (令和6年度卒業生) ホテル・レストラン・ウエディング業界																					
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 評価団体: ○○○○ 受審年月: ○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.wish-web.com/gakka_hotelbridal.html																				
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><tr><td>総授業時数</td><td>1,700 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>380 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>235 単位時間</td></tr><tr><td>うち必修授業時数</td><td>2,525 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>380 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>235 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>300 単位時間</td></tr></table>							総授業時数	1,700 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	380 単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数	235 単位時間	うち必修授業時数	2,525 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	380 単位時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	235 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)	300 単位時間
総授業時数	1,700 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	380 単位時間																				
うち企業等と連携した演習の授業時数	235 単位時間																				
うち必修授業時数	2,525 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	380 単位時間																				
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	235 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)	300 単位時間																				
	(B: 単位数による算定)																				
	<table><tr><td>総単位数</td><td>0 単位</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数</td><td>○○ 単位</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した演習の単位数</td><td>○○ 単位</td></tr><tr><td>うち必修単位数</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・実技の単位数</td><td>○○ 単位</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の単位数</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単位数)</td><td>○○ 単位</td></tr></table>							総単位数	0 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
総単位数	0 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)	<table><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>4 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>3 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>0 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>0 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>0 人</td></tr><tr><td>計</td><td>7 人</td></tr><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>4 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)	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)	3 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	7 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	4 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)	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)	3 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	7 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	4 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
社会で活躍できる人材、社会が求める人材を育成し、職業に必要なスキルを身につけ、能力を向上させるため、企業や協会が委員として参画し教育課程の編成において当該企業・協会との密接な連携により、より実践的な職業教育指導を企業と連携して行う。

(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の意見はカリキュラム検討会議で意見交換審議された後、校長の許可を経て決定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年10月4日現在

名 前	所 属	任期	種別
関根 伸春	新潟日米協会 参与	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
高野 潤	ホテルイタリア軒 総支配人	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
竹内 正明	国際ホテル・ブライダル専門学校 副校長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
藤田 愛子	国際ホテル・ブライダル専門学校 教務部長	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
			—
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!

※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(前期、後期)

(開催日時(実績))
第1回 令和6年9月27日 13:30～14:30
第2回 令和7年3月5日 14:00～15:00
#REF!

(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。
教育課程編成委員会の意見を受け、授業科目ごとに既存のカリキュラムや取り組み検定の内容や進め方の改善点を洗い出し、改善を図っている。「カリキュラム」について、語学力の向上や英語を通じてのコミュニケーションスキルの強化。⇒長期留学の実施、オンライン英会話の活用。
就職について売り手市場が続いている⇒業界関係者との連絡をこまめにとり、講演会や授業

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

本校におけるインターンシップは学生自らの専門分野、将来進みたい分野に関連する企業等での就業体験をすることによって、仕事をする意味を認識し、自らの適正を見つめながら将来像を選定することにあります。専門学校生としての実学を身に付け、有能な「人財」として活躍できる人材育成を目指す。学生は異なる体験をすると同時に、実社会での研修であることにより、責任感、自分の役割やレベルなどを実感し、自らのキャリア形成について、具体的なイメージを描くようになることを目指す。

(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

インターンシップ研修

①事前に企業とインターンシッププログラムの内容を協議し、実施する。学生を教育的視野で受け入れられる企業を定め、その企業と本校の協力により、一人前の社会人を育てる場として位置付けている。1年次7～8月の約8週間をホテルなどで実施。提携先は35社程度。社会人基礎力の育成に重点を置き、教育してもらい、修了後に評価を受ける

②「学内での実習」

ホテル・ブライダル業界で必要とされる知識・技術、技能を習得するために、実践的な職業教育を（「イベントプロデュースⅡ」「ホテル概論Ⅰ」「センスアップセミナー」「インターンシップ研修」など）実施している。演習はロールプレイ演習を中心に自ら発する授業を展開している。

ホテル・ブライダルでの勤務に必要な立ち振る舞いやお客様への対応を実践的に学ぶ。さらに、ホテル・ブライダル業界の問題や課題点を調査し、今後の売り上げアップに貢献できる提案もできる力をつける。

(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
インターンシップ研修Ⅰ	3. 【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	ホテルを中心に受け入れていただき、専門分野の実習を行う。	ホテルニューオータニ東京、星野リ
ホテル概論Ⅰ	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	ホテルで働くとはどういうことか？求められる資質や現代のホテル業界の状況を学ぶ。	R&S Works
ホスピタリティコミュニケーション	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	お客様の立場や気持ちに立ち、相手の気持ちを否定しない心構えを学ぶ。	日本ホスピタリティ協会代表講師 高
#REF!	#REF!		#REF!

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

国際ホテル・ブライダル専門学校「研修等に係る諸規程」に基づき、本校の教員は専門分野において、最新の実務の知識・経験を教育内容・教育方法に反映した教育を行うことが期待されている。そのため、法人本部及び外部機関と連携し、全教員が学生指導力向上のために各自「教員資質」、「能力」、「専門力」を高めるよう務めなければならない。校長及び上長は企業等で実施される研修情報を収集すると共に、各教員の経験、スキル、能力を勘案し必要な研修への参加を命ずる。また外部講師を招いた学内研修も計画的に実施する。

(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:	地方創生セミナー	連携企業等:	オータパブリケーションズ
期間:	2024年6月27日(木)13:00～17:00	対象:	ホテル科教員
内容	地方の活性化とホテル業界の関係について		
研修名:	#REF!	連携企業等:	#REF!
期間:	#REF!	対象:	#REF!
内容	#REF!		
研修名:	#REF!	連携企業等:	#REF!
期間:	#REF!	対象:	#REF!
内容	#REF!		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	マネジメント基礎研修	連携企業等:	NSGホールディングズ
期間:	2024年6月28日	対象:	全員
内容	管理職を取り巻く環境の変化を理解し、多様なメンバーを輝かせるマネジメントを学ぶ		
研修名:	#REF!	連携企業等:	#REF!
期間:	#REF!	対象:	#REF!
内容	#REF!		
研修名:	#REF!	連携企業等:	#REF!
期間:	#REF!	対象:	#REF!
内容	#REF!		

(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:	愛されプランナーになるコツ	連携企業等:	日本ブライダル文化振興協会
期間:	2025年11月20日	対象:	ウエディング科教員
内容	お客様からどのようなウエディングプランナーが支持されるのかを学ぶ		
研修名:	#REF!	連携企業等:	#REF!
期間:	#REF!	対象:	#REF!
内容	#REF!		
研修名:	#REF!	連携企業等:	#REF!
期間:	#REF!	対象:	#REF!
内容	#REF!		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	対人コミュニケーションとプレゼンテーション	連携企業等:	NSGホールディングズ
期間:	45910	対象:	ホテル科管理職
内容	コミュニケーションスキルの習得		
研修名:	#REF!	連携企業等:	#REF!
期間:	#REF!	対象:	#REF!
内容	#REF!		
研修名:	#REF!	連携企業等:	#REF!
期間:	#REF!	対象:	#REF!
内容	#REF!		

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

より実践的な職業教育にかかる活動を評価し、改善・支援することにより、学生が関係業界のニーズを踏まえた質の高い職業教育を享受できるよう学校運営の改善と発展を目指した学校評価を行うことを目的とする。学校が実施している学生向上アンケート、学生意識調査、保護者アンケート等の資料に基づく自己評価に対して、学校関係者評価委員会からの評価結果を教育活動その他学校運営の改善に反映させる。

(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
(2)学校運営	(2)学校運営
(3)教育活動	(3)教育活動
(4)学修成果	(4)学修成果
(5)学生支援	(5)学生支援
(6)教育環境	(6)教育環境
(7)学生の受入れ募集	(7)学生の受入れ募集
(8)財務	(8)財務
(9)法令等の遵守	(9)法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	(10)社会貢献・地域貢献
(11)国際交流	〇〇〇〇〇

※(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

自己評価報告書に対する学校関係者委員会の意見をもとに、学校運営及び教育活動に活用している。学校関係者委員会の意見、評価結果は報告書としてまとめ、教職員にも開示し意見や改善策を提案させる等を行い、対応を検討後可能なものは実施している。具体的には学校関係者委員会の提言により、「学校通信をSNSを使って保護者用に発信する」「個人で見つけてくる教職員研修の推進」「国内外資系ホテル研修」等が検討、実施されている。

(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
高野 潤	ホテルイタリア軒 総支配人	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
関根 伸春	新潟日米協会 参与	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
河谷 由理江	卒業生	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
#REF!	#REF!	#REF!	—
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!

※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.wish-web.com/openinfo.html>

公表時期: 45931

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

- ・教育機関として、その教育活動や取り組みについて企業等へ説明責任を果たす。
- ・教育活動等の情報公開を通じて、本校の教育の質的向上を図る。
- ・学校全体の状況は把握できるような情報を提供することで、関係業界等との連携・協力による本校の教育活動の改善や、本校に対する社会全体の信頼を得る。

(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	学校の概要、目標
(2)各学科等の教育	学科・コース紹介
(3)教職員	講師紹介
(4)キャリア教育・実践的職業教育	長期インターンシップ、就職サポート・業界で活躍する卒業生
(5)様々な教育活動・教育環境	キャンパスライフ
(6)学生の生活支援	学生の生活支援
(7)学生納付金・修学支援	入試・学費について、各種奨学金・教育ローン
(8)学校の財務	財務状況
(9)学校評価	学校自己評価報告書、学校関係者評価報告書
(10)国際連携の状況	キャンパスライフ 海外研修旅行
(11)その他	〇〇〇〇〇

※(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.wish-web.com/openinfo.html>

公表時期: 45931

授業科目等の概要

#REF!	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	自由 選択						講 義	演 習	実験・実習・実	校内	校外	専任	兼任	
1	○		キャリアデザインⅠ	学校生活を送るためのルールを知る。仲間づくりを通じて、コミュニケーション力を高めるワークを行う。	1通	170		○	△		○		○		
2	○		キャリアデザインⅡ	社会人になる前の心と体の準備を行う。自分の将来を考え、企業でのキャリアデザインを行う。	2通	110		○	△		○		○		
3	○		就職対策	専門業界の動向や様々な企業を研究、分析し、就職活動に向かって準備を整える。	1通	70		○	△		○		○	○	
4	○		ビジネス実務Ⅰ	インターンシップ、就職活動において必要なマナーを学ぶ、ロールプレイで定着をはかる。	1後	15		○	△		○			○	
5	○		ビジネス実務Ⅱ	ビジネスシーンにおいて必要な礼儀や所作を習得します。	2後	15		○	△		○			○	
6	○		実践行動学Ⅰ	半年ごとの目標を設定し、目標の実現を目指すための思考力（意欲的な心構え）を学ぶ。	1通	15					○				
7	○		実践行動学Ⅱ	将来の目標を設定し、目標の実現を目指すための思考力（自分の可能性を広げる）を学ぶ。	2前	5		○			○		○		
8	○		コミュニケーション	あらゆる場面でよりスムーズなコミュニケーションをとるための技術を身につけ、初級検定合格を目指す。	1前	25					○		○		
9	○		ホスピタリティコミュニケーション	業界の“今”のおもてなしの視点から、調査、考察、意見交換をしながら、ホスピタリティを学ぶ。	12通	20		○			○			○	
10	○		ソフトウェア活用実習Ⅰ	ビジネス文書作成に必要なパソコンスキルを学び、word検定3級合格を目指す。	1前	40		○			○		○		
11	○		ソフトウェア活用実習Ⅱ	データ入力、表計算、グラフ作成、データベース操作のスキルを学び、Excel検定3級合格を目指す。	2前	35		○			○				
15	○		日常英会話Ⅰ	習熟度別に英語教材を使い、日常英会話を学ぶ	1通	25		○			○		○		
16	○		日常英会話Ⅱ	習熟度別に英語教材を使い、日常英会話を学ぶ	2通	25		○			○		○		
17	○		海外研修	海外の業界を知り視野を広げる、現地の人とのコミュニケーションを通して英語の必要性を感じる。	1前	25				○		○	○		
18	○		センスアップセミナー	ウォーキング・メイク・話し方等、就職活動を始める前に、多方面からセンスを磨く。	1通	15			##	○	○			○	
19	○		イベントプロデュースⅠ	みんなでイベントを創る中で、チームワーク、伝える力、報・連・相、組織の仕組みなどを学ぶ。	1通	100		△	○		○		○	○	
20	○		イベントプロデュースⅡ	培ってきたチームワーク、伝える力、報・連・相、組織の仕組みなどを発揮し、専門分野のイベントを企画する。	2通	100		○	△		○		○	○	
21	○		インターンシップ研修	国内外のホテルや結婚式場で、プロの現場を体験しながら、サービス業に対する理解を深める。	1前	175				○		○	○		
22	○		卒業制作	2年間の学習の集大成として、お客様や業界のニーズに合ったイベントを企画・作成し発表する。	2後	100		○	△		○		○	○	
23	○		ホテル概論Ⅰ	ホテルの宿泊部門、料飲部門、宴会部門、調理部門のスタッフとして必要な基礎知識を学ぶ。	1通	25		○			○			○	
24	○		宿泊実務Ⅰ	荷物預かりや客室案内、EVの乗降方法などホテルのベル業務を中心に学ぶ。	1通	20		○			○		○		
25	○		料飲サービス（実務）	ホテルの料飲施設の種類の業務内容を知り、西洋料理コースの流れや什器、食器、備品をメインとして日本料理や中国料理、朝食等について学ぶ。	1通	15		○			○		○		
26	○		料飲サービス（演習）	サービス、ランナー、デシャップを含め、インターンシップに行くための料飲サービス技術を演習を通して学ぶ。	1通	35			○		○		○	○	
27	○		プロトコル検定対策	大切なお客様に対して、失礼のない接客をするために公式儀礼を学び、最上級のおもてなしを理解する。マナー・プロトコル検定合格を目指す。	1後	15		○			○			○	
28	○		ホテル・業界顧客研究Ⅰ	ホテル業界を顧客ニーズを理解し、接客に活かせるようホテル見学や調査を行う。	1通	100		○	△		○		○	○	
29	○		サステイナブルトラベルⅠ	SDGsの意味や課題を理解し、自分ごととして捉えるためのワークをする。	1後	15			○		○		○		
30	○		鑑賞対話で学ぶ多様性Ⅰ	観察力や思考を養い、多様な価値観を受け入れられるようになる。	1後	10		○			○			○	

31		○	ホテル英語Ⅰ	英語の基礎、ホテル用語や習慣の違いを学ぶ。	1 後	20	○		○		○	
32		○	ホテル英会話Ⅰ	お客様にストレスを感じさせない会話を習得する。	1 通	20	○		○		○	
33		○	観光概論Ⅰ	ホテルは観光と密接に関連していることを理解し、ゲストを迎えるための知識を身に付ける。	1 後	10	○		○		○	
34		○	フューネラルビジネス	葬祭業界の現状と、実際の例からお客への接し方について学ぶ。	1 前	5	○		○		○	
35		○	ブライダルスタンダード	ブライダルの業態や職種、式の種類など基本的知識を学ぶ。	1 前	5	○				○	
36		○	ホテル概論(初級編)	ホテルの種類、部署、職種、業務内容など、ホテルの基礎知識を学ぶ	1 前	5	○				○	
37		○	パーソナルカラーリスト検定3級対策	衣装やフラワー、空間のコーディネート等、幅広く活用できる色彩・配色調和の基本を学び、検定3級合格を目指す。	1 通	45	○		○		○	
38		○	料飲サービス(ウエディング実務Ⅰ)	ホテルの料飲施設の種類の業務内容を知り、西洋料理コースの流れや什器、食器、備品をメインとして日本料理や中国料理、朝食等について学ぶ。	1 後	10	○		○		○	
39		○	料飲サービス(ウエディング実務Ⅱ)	ホテルの料飲施設の種類の業務内容を知り、西洋料理コースの流れや什器、食器、備品をメインとして日本料理や中国料理、朝食等について学ぶ。	1 後	10	○		○		○	
40		○	料飲サービス(ウエディング演習Ⅰ)	サービス、ランナー、デシャップを含め、料飲サービス技術を演習を通して学ぶ。	1 後	15		○			○	○
41		○	和装着付けⅠ	着物や帯の名称、種類等の基礎知識を学び、着付けや着物を着ての立ち振る舞いを習得する。	1 後	20			○		○	○
42		○	スタイリストゼミ	ドレスフィッティングを通して、スタイリストの基礎である身だしなみや気遣いを学ぶ。	1 後	15	△	○		○	○	
43		○	プランナーゼミ	ウェディングプランナーの基礎知識とともに、考える力、表現する力を身につける。	1 後	15		○		○	○	
44		○	レストランサーバー技能検定3級対策(学科)	レストランサーバー技能検定3級学科試験合格を目指し、座学を中心にしながらテキストを進めていく。	2 前	90		○		○	○	
45		○	レストランサーバー技能検定3級対策(実技)	レストランサーバー技能検定3級実技試験合格を目指し、実技を中心に進めていく	2 通	60		○		○	○	○
46		○	ホテルマネージメントⅠ	ホテルにおける様々なマネジメント手法、観点の習得と経営数値収支を学ぶ。	2 通	40		○		○	○	○
47		○	セールス&マーケティング	広報の方法、打ち出し方、営業について基礎を学ぶ。	2 前	10		○		○		○
48		○	観光概論Ⅱ	ホテルだけでなく、ツーリズムに関することを課題も含めて考えていく。	2 後	20		○		○		○
49		○	イベントプロデュースⅡ(ホテル運営企画)		2 前	150		○		○	○	○
50		○	ホテル業界・顧客研究Ⅱ	顧客の生活水準や環境等を調査し、ホテル関連施設に向向き、体験する。	2 後	75		○		○	○	○
51		○	国際文化理解	日本と諸外国の衣食住の文化の違いを中心に学ぶ。	2 後	10		○		○		○
52		○	サステナブルトラベルⅡ	SDGs をより自分ごととして捉えるためのワークをする。	2 前	10		○		○	○	○
53		○	ビジネス英語	英文でのお礼状やメール等を作成できる。	2 後	5		○			○	○
54		○	ホテル英会話Ⅱ	ホテルで使用する英会話を、宿泊、料飲のゲストサービスを英会話を使ってロールプレイングで学ぶ。	2 通	25		○		○		○
55		○	介助理解	手話、車いすや杖、お体の不自由なお客様への接客を学ぶ。	2 後	10		○		○		○
56		○	接客会話術	コンシェルジュとしての話し方や表現方法を学び、お客様へプラスαのお声がけができるようになる	2 前	10			○			○
57		○	鑑賞対話で学ぶ多様性Ⅱ	より深い対話を実践し、円滑なコミュニケーションカを高める。	2 前	10		○		○		○
58		○	宿泊実務Ⅱ	ホテルのフロントや宿泊予約、ドア・ベル、ハウスキーピングなど様々な知識を理論・実技から学ぶ。	2 通	25		○		○		○
59		○	ケーススタディ	多様性社会に対応する接客を考え、学ぶ。	2 通	15		○		○		○
60		○	中国語会話	訪日外国人の中で最も多い中国からのゲストに対応するための基本的な中国語を学ぶ。	2 前	15		○		○		○

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件: カリキュラムで定めた授業科目を全て修了していること。必修2770時	1学年の学期区分	2 期
履修方法: 試験、レポート、課題提出	1学期の授業期間	17 週

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件:	カリキュラムで定めた授業科目を全て修了していること。必修2770時	1 学年の学期区分	2 期
履修方法:	試験、レポート、課題提出	1 学期の授業期間	17 週

1 一の授
について

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。