

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																																																				
専門学校 日本ホテルスクール	昭和62年4月1日	石塚 勉	〒164-0003 東京都中野区東中野3-15-14 (電話) 03-3360-8231																																																				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																																																				
学校法人 日本ホテル学院	平成21年3月4日	石塚 勉	〒164-0003 東京都中野区東中野3-15-14 (電話) 03-3360-8231																																																				
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17年3月9日 文部科学省 告示第32号																																																				
学科の目的	<p>学校教育法に基づき、教育理念・教育目標を実現するため、ホテル、ブライダル、英語を中心に、授業と実習において教育課程の一体化を図り、職業に必要なサービスから経営までの幅広い専門知識と技能・技術、実践的能力を育成し修得する。</p> <p>そして、ホテル業界等で幅広く活躍できる人材、ホスピタリティ精神を身につけ実践できる国際人及び豊かな社会性を有した人間を育成し、観光・ホテル・ブライダル業界の発展に寄与することを本学科の目的とする。</p> <p>【教育理念】 一、礼と節を重んずる人間の育成 一、ホスピタリティ精神の体得と実践 一、理論と実技の一体化によるサービスの創造 一、国際的視野に立脚した人間の育成 一、広く社会に貢献する人間の育成</p>																																																						
認定年月日	2014年(平成26年)3月31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	2,347時間	633時間	786時間	928時間	0時間	0時間																																																
単位時間																																																							
生徒総定員	生徒実員	留學生数(生徒実員の内数)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																																																		
600人	536人	14人	14人	40人	54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 試験点、出席状況を基準にABCD(認定、単位付与)R(認定)、F(不認定)の成績評価を決定																																																			
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:8月1日~8月31日 ■冬季:12月26日~1月5日 ■学年末:3月21日~4月10日		卒業・進級条件	■進級条件 1年次所定の単位数を取得している。 年度内に所定の学費等を納めている。 ■卒業条件 所定の卒業認定単位数を取得している。 学費等を所定の期日迄に納めている。 卒業認定に必要な資格を取得している。																																																			
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 クラス担任によるクラス運営・指導・面談、保護者との連携 スクールカウンセラーによる面談、相談、指導 学業サポート、学校生活相談、学生生活相談 検定対策ゼミ、事前対策講座 奨学金に関する相談、申請手続き支援、返済方法説明等		課外活動	■課外活動の種類 野球部、レストラン研究会、サービス研究会 フットサル同好会、軽音楽同好会、ホテル&ブライダル研究会 体育祭実行委員会、学校説明会等の学生スタッフ協力 ヤングスクールクラブの国内外の活動、行事開催、交流 学校行事の運営スタッフなどの活動 他 ■サークル活動: 有																																																			
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等 2020年度卒業生(令和2年度卒業生) 帝国ホテル東京、ホテルオークラ東京、ホテルニューオータニ、 ㈱プリンスホテル、森ビルホスピタリティコーポレーション、セルリアンタワー東急ホテル、ミリアルリゾートホテルズ、パークハイアット東京、京王プラザホテル、シャングリ・ラホテル東京、日本ホテル㈱、ヒルトン東京、㈱マイム、㈱千代田、平安レイサービス㈱、㈱ワイズテーブルコーポレーション、㈱ひらまつ 他 全国のホテル、ブライダル、レストラン業界等に就職 ■就職指導内容 キャリアデザイン指導、自己理解、社会・業界理解、就職・進路相談 面接指導、履歴書添削指導、就職ガイダンス、企業説明会の開催 服装指導、個人相談、個人面談、卒業生就職体験談、他 ■卒業者数 : 275人 全体で379人 ■就職希望者数 : 236人 全体で316人 ■就職者数 : 224人 全体で308人 ■就職率 : 95.0% 全体で97.5% ■卒業者に占める就職者の割合 : 81.5% 全体で81.3% ■その他 ※( )は夜間部を含めた全体 ・海外ホテル研修生:0人(0人) ・国内進学:4人(6人) ・海外留学:4人(6人) ・外国人留学生帰国:4人 ・アルバイト:13人(24人) ・その他:13人(23人) ※2020年度(令和2年度)卒業生に関する2021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 (2020年度(令和2年度)卒業生に関する2021年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>主な資格・検定名</th> <th>種別</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>H検2級(1年)</td> <td>③</td> <td>262人</td> <td>202人</td> </tr> <tr> <td>H検1級(2年)</td> <td>③</td> <td>214人</td> <td>158人</td> </tr> <tr> <td>観光英検3級(1年)</td> <td>③</td> <td>265人</td> <td>142人</td> </tr> <tr> <td>和食検定(1年)</td> <td>③</td> <td>222人</td> <td>33人</td> </tr> <tr> <td>ユニバーサルマナー検定</td> <td>③</td> <td>280人</td> <td>280人</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能検定</td> <td>①</td> <td>21人</td> <td>19人</td> </tr> <tr> <td>TOEIC500点以上</td> <td>③</td> <td>-</td> <td>54人</td> </tr> <tr> <td>ブライダル基礎力検定</td> <td>③</td> <td>58人</td> <td>55人</td> </tr> <tr> <td>ブライダルコーディネート技能検定</td> <td>②</td> <td>42人</td> <td>34人</td> </tr> <tr> <td>パーソナルカリスト検定</td> <td>③</td> <td>36人</td> <td>33人</td> </tr> <tr> <td>フォーカスベジタリアン検定準2級</td> <td>③</td> <td>24人</td> <td>22人</td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①~③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定の内、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定の内、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) ■自由記述欄 ・本校主催「弁論大会」の開催(日本語及び英語部門) ・本校主催「ブライダル発表会」の開催(ゼミの成果発表) ・全国専門学校英語スピーチコンテストへの出場 ・民間団体主催「サービスコンクール」への出場 ・企業と連携し、卒業式袴展示プロジェクトの開催 ・接客コンテスト・トラベルマーケット 他				主な資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	H検2級(1年)	③	262人	202人	H検1級(2年)	③	214人	158人	観光英検3級(1年)	③	265人	142人	和食検定(1年)	③	222人	33人	ユニバーサルマナー検定	③	280人	280人	レストランサービス技能検定	①	21人	19人	TOEIC500点以上	③	-	54人	ブライダル基礎力検定	③	58人	55人	ブライダルコーディネート技能検定	②	42人	34人	パーソナルカリスト検定	③	36人	33人	フォーカスベジタリアン検定準2級	③	24人	22人
主な資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																																																				
H検2級(1年)	③	262人	202人																																																				
H検1級(2年)	③	214人	158人																																																				
観光英検3級(1年)	③	265人	142人																																																				
和食検定(1年)	③	222人	33人																																																				
ユニバーサルマナー検定	③	280人	280人																																																				
レストランサービス技能検定	①	21人	19人																																																				
TOEIC500点以上	③	-	54人																																																				
ブライダル基礎力検定	③	58人	55人																																																				
ブライダルコーディネート技能検定	②	42人	34人																																																				
パーソナルカリスト検定	③	36人	33人																																																				
フォーカスベジタリアン検定準2級	③	24人	22人																																																				
中途退学の現状	■中途退学者 12名 ■中退率 2% ※昼間部 2020年(令和2年)4月1日時点において、在学者598名(2020年4月1日入学者を含む) 2021年(令和3年)3月31日時点において、在学者586名(2021年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更(6人)、就学不良(1人)、体調不良(4人)、その他(1人) ■中退防止・中退者支援のための取組																																																						

	クラス担任制の採用、個人面談の実施、保護者への連絡、保護者との連携、専任カウンセラーの配置、健康管理・把握、各種相談（転部相談・公的奨学金の貸与、教育ローンの利用）、退学時における面談・助言、就職相談
経済的支援制度	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特待生奨学金 入学選考時に選抜。1年次授業料の一部を減免する制度</li> <li>・進級特待生奨学金 1年次成績、1年次出席率等総合的観点から選抜した優秀な学生に対し2年進級時に奨学金を支給する制度</li> <li>・修学支援奨学金 入学後の修学において経済的な支援を必要と判断された方に支給する制度。支給対象は1年次</li> <li>・部活動精励奨学金 高等学校在籍者を対象に2年以上継続して特定の部活動に励んでいる方の1年次授業料の一部減免する制度</li> <li>・夜間部授業料月払 授業料一括納入の負担を軽減し、手数料なしで年間授業料を12分割し月々支払うことができる制度</li> <li>・応急奨学金 経済状況の急変等により学業継続が困難になった学生に対し無利子で学費相当額を貸与。卒業後に返済</li> <li>・高等教育の修学支援新制度(授業料等減免・給付型奨学金)</li> <li>・公的奨学金(日本学生支援機構奨学金、東京都育英資金)申請サポート、在学中の貸与案内、卒業後の返済説明等</li> </ul> <p>■専門実践教育訓練給付： 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</p>
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	URL <a href="https://www.jhs.ac.jp">https://www.jhs.ac.jp</a>

(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

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**

ホテル等の職業に必要なサービスから経営に至る実務知識や実践的かつ専門的能力、技術を育成するため、授業、実習、演習等において企業等と連携・協力し、ホテル等の専攻分野における教育課程を体系的に整備し、職業の理解と専門知識の修得、実践力の向上を目指し教育課程の編成を行う。  
 そして、企業との緊密な連携の下、理論(授業)と実技(実習)を一体化させ、均衡・調和のとれた教育課程を編成し、もってホテル等の関係業界で中核となる人間を育成する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

本校の教育課程編成委員会は年2回の開催を基本とし、本校の専攻分野(ホテル関連)に関する企業、団体等との連携体制を確保して、学校が主体的に開催、運営する委員会として位置付けており、学校組織図において明確に記載している。

学校と企業との協力体制の下、教育課程編成委員会は授業科目開設の検討、授業内容の検討、ホテル専門学校にとって必要な教育、目標とする学修成果、均衡の取れた教育課程編成、関連業界で活躍できる育成人材像の検討、更には業界の動向等について幅広く意見交換を行い、委員会活動の充実に努めている。

委員会が出された意見や提案等は、学内の経営・運営に関する会議や教育関連会議において必要に応じて都度検討し、次年度以降の教育課程に反映できるかどうかの審議、判断を行っている。

**(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿**

2021年11月1日現在

氏名(順不同)	所 属	任 期(2年)	種別
【企業等の委員】			
佐田 宏	ホスピタリティ教育研究所	2021年10月1日～2023年9月30日	②
大澤 伸江	㈱ホテルオークラ東京	2021年10月1日～2023年9月30日	③
加藤 美恵子	㈱プリンスホテル 品川プリンスホテル	2020年10月1日～2022年9月30日	③
鶴本 浩司	トラベルボイス㈱	2020年10月1日～2022年9月30日	③
藤原 猛	㈱タップ	2020年10月1日～2022年9月30日	③
渡邊 訓子	森トラスト・ホテルズ&リゾート㈱	2020年10月1日～2022年9月30日	③
勇 茂樹	一般財団法人日本ホテル教育センター	2021年10月1日～2023年9月30日	①
【学校関係者】			
石塚 勉	専門学校日本ホテルスクール	学校教職員関係者の任期は特に定めず、学内の組織変更等が発生した(する)場合、業務の役割や状況を見つつ委員の継続又は交代の判断を行う。	
佐藤 隆夫	専門学校日本ホテルスクール		
川上 忠道	専門学校日本ホテルスクール		
武内 悟	専門学校日本ホテルスクール		
山本 浩子	専門学校日本ホテルスクール		
片岡 衛	専門学校日本ホテルスクール		
黒須 健二郎	専門学校日本ホテルスクール		

※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)

- ①年間開催回数:2回を基本 ②開催時期:7月、12月を基本

**(開催日時(実績))**

教育課程編成委員会は2013年度(平成25年度)から年2回の開催を基本としている。

開催場所は本校1階の第一会議室又は一般教室で行う。直近の状況は以下の通り。

2019年度	令和元年度	第13回	2019年07月18日(木) 11:00～12:40	場所:161教室
		第14回	2019年12月11日(水) 11:00～13:00	場所:第一会議室
2020年度	令和2年度	新型コロナウイルス感染症感染拡大防止の為、委員会の開催を中止		
2021年度	令和3年度	新型コロナウイルス感染症が依然として流行拡大し、緊急事態宣言、まん延防止等重点措置が長期に渡る。委員会は開催せず、感染状況を確認しながら学校の教育活動を行う。		
		委員に対してはコロナウイルス感染症が収まらない状況において以下内容の文書資料を送付。		
		1)2020年度 コロナ禍による教育計画変更および中止の対応に関する事		
		2)2020年度 オンライン授業への切り替えと通常授業の感染対策に関する事		
		3)2020年度 企業実習は全企業受入中止 実習に代わる講座「ホスピタリティ実践プログラム」実施、内容紹介に関する事		
		4)2020年度 式典や行事の実施状況に関する事		
		5)学校の感染対策に関する事		
		6)2021年度上期(前期)迄の教育指導状況(概要)		

**(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。

委員会が出された意見や提案等は、成果や効果、学生への影響などを見定めて、教育課程全体や年間の教育計画(スケジュール)等を確認し、すぐに行うことができること、細部にわたる検討が必要なこと、数年後の導入に向けた取組みなどを整理し対応している。

教育課程編成委員会では、当年度の教育の基本的考え方や重点計画、次年度の教育課程の方針や編成、企業と連携した実習や演習の充実、学生指導における注意点などを委員に説明し、一定の理解と賛同を得て実行している。

今後も授業方法の更なる改善や工夫、新科目の導入や現科目の見直し、講義の進め方などを共に協議、検討していく予定である。また、将来的にホテル専門学校として必要かつ取り組むべき課題、教育について委員に意見を求め参考にしていく方針である。

## 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

教育理念の一つ「理論と実技の一体化によるサービスの創造」に基づき、ホテル等において必要な職業に関する実務及び経営の知識、専門分野の知識を育成するため、教育課程において授業(理論)と実習(実技)を交互に行う教育システムを整備し教育の一体化を図り、体系的かつ実践的な職業教育を行っている。

ホテル等の企業との連携による実習・演習は、職業意識や勤労観を高め、講義で得た知識や実技授業で得た技術を向上させ、指導者の指導を得ながら更なる向上を図り、もって観光及びホテル業界等で活躍できる人材を育成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

#### ■ホテル等での実習等

年度開始前に、実習で連携する企業との間で実習教育に関する覚書を締結し、実習の目的、内容、期間、勤務に関する基本事項、遵守事項等を確認し定めている。ホテルでの実習は、ホテル業務に必要な専門知識及び技術・技能の習得、接客サービスの基本体験、仕事内容の理解向上、職場環境への早期適応等を目的に、宿泊・料飲・宴会の各部門の業務を就業する機会を設定する。実習は2年間の在学中に異なる企業で8週間単位で3回、計24週間実施し、提携企業は毎年度25社程度で、また、専門科目を中心に、企業から講師を招き、年間授業計画に基づき、職業に必要な知識及び技術の修得、業界の最新動向や現状の理解に力を入れている。

#### ■演習等

演習関連の授業について、実習前及び実習後のフォロー教育を行いつつ、年間を通じて企業と教職員が連携し、学生に対し実技、演習関連の実務知識と技術を教授し、接客時の挨拶や振る舞い、基本動作、接客方法、サービス方法などの実践的な職業教育を行っている。

#### ■実習における学修成果の評価について

新年度開始前、学校と全実習企業は覚書を締結し、実習の目的、実習内容、実習期間、勤務時間、評価方法等について確認を行っている。実習で修得した知識及び技術等は、実習評価表を活用し、実習終了時に企業の配属先職場責任者が実習期間中の評価及び総評を記入する。実習終了後は、学生が記入した実習報告書等で実習の出勤状況や修得事項等の確認を行い、職場責任者が記載した実習評価表を参考にして、実習担当教員が中心となって成績評価及び単位認定を行っている。

そして、実習で得た知識、職場で働く心得、接客方法・技術等は、関連授業や実習報告会等において振り返りと総括を行い、実習に関するアンケート・感想を記入し、次回以降の実習に活用している。

### (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。連携企業は2019年度迄の企業名を記載。

科目名	科目概要	主な連携企業等(2019年度迄)
実習1	1年次の第1回実習は導入教育として位置付け、学校での基礎教育、事前教育を経て企業担当者の指導の下、仕事に対する姿勢、接客基本動作の習得、仕事を覚え実践することを主眼に8週間実施。各自で実習期間中の目標設定を行い、実習終了後は評価及び総評等を記載した実習評価表や勤務時間記録表等をもとに、所定の単位を認定する。	帝国ホテル、グランドプリンスホテル新高輪、さくらタワー、ザ・プリンスさくらタワー東京、パレスホテル東京、マンダリンオリエンタル東京、ヒルトン東京、アマン東京、アンダース東京、グランドハイアット東京、ホテルメトロポリタン、明治記念館、明治神宮文化館、八芳園、他
実習2	1年次の第2回実習は基礎教育として位置付け、1回目の実習とは異なるホテルで8週間実施する。学校教職員と連携企業担当者の指導の下、専門知識と技術の修得、各部門の業務特性の理解、接客サービス・技術、業務の流れ、コミュニケーションの重要性等を学び職業観の修得、実際の仕事の理解を深めることを行う。実習終了後は所定の単位を認定する。	帝国ホテル、グランドプリンスホテル新高輪、さくらタワー、ザ・プリンスさくらタワー東京、パレスホテル東京、マンダリンオリエンタル東京、ヒルトン東京、アマン東京、アンダース東京、グランドハイアット東京、ホテルメトロポリタン、明治記念館、明治神宮文化館、八芳園、他
実習3	2年次の第3回実習として総まとめ、応用教育として位置づけて実施。最後の実習として就職を意識した取り組みが大切であることは勿論、担当業務を行いながらホテル全体の動き、組織体制、マネージャー等の管理職の役割や言動、リーダーシップのあり方、企業で働く心得、各部門の業務内容や特性などを学ぶ。実習終了後は所定の単位を認定する。	帝国ホテル、グランドプリンスホテル新高輪、さくらタワー、ザ・プリンスさくらタワー東京、パレスホテル東京、マンダリンオリエンタル東京、ヒルトン東京、アマン東京、アンダース東京、グランドハイアット東京、ホテルメトロポリタン、明治記念館、明治神宮文化館、八芳園、他
料飲宴会実務	学内で実施する演習授業として、ホテルにおける主に料飲部門、宴会部門の知識や役割、位置付け、業務特性等を学習。接客基本動作やサービス方法の習得、サービス演習を主体に、実務を通じて知識と技術を基礎から学び習得する。更に、ホテルの重要商品である婚礼に関する基礎知識とサービス演習を実施する。	基本的には学校教職員で対応しつつ、非常勤講師(連携企業)と緊密に連携し、授業の年間教育計画作成、授業内容の向上、改善、工夫に努めている。
ホスピタリティ実務	演習授業の一環として実施し、「お客様の期待を超えるサービス」をテーマに、レストランサービスの高等技術や料飲関係の専門知識、各種食材の知識、身がいの者に対するサービス介助方法などについて、演習を通じて実践し体得する。	株式会社翼会

#### 【新型コロナウイルス感染症流行拡大に伴う実習・演習の対応】

2020年度 ホテル等の実習連携企業で実習ができず、実習に代わる講座、演習等を学内、外部施設等において実施。

2021年度 多くの実習連携企業で実習ができず、夏期期間にリゾートホテル1社のみ実習を行う。

実習に代わる講座として、企業連携で実施する演習や講習、学内で演習等を行う「ホスピタリティ実践プログラム」を企画・運営。

実践力向上、職業観育成を目的に、業務理解のみならず就職活動や将来設計に向けての情報収集等を通じて視野・志向の拡大を図る。

### 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

教職員の資質及び能力向上を図るため、特に専攻分野における授業、学校業務に必要とされる知識、技能、技術を修得・向上を図る研修や学生に対する指導力、講義力等の修得・向上を図る研修、更には教育業界等の現状や実態の理解促進を図る研修等を実施する。

また、外部機関主催の教育に関する研修、関連業界に関するセミナーへの参加や各種資格取得講座の受講、資格等の受験を積極的に推奨する。これらは、学内に「業務研修・自己啓発学習支援規程」(平成29年9月1日一部改訂施行)を策定し、計画的、組織的、継続的な研修等の機会を確保し、対象は全教職員と定めている。

本規程を基本に、教職員に対する研修・研究、自己啓発学習の支援や研修会・セミナーへの参加を促進し、学校として支援体制の充実を図り、もって教職員に対する研修を推進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主な研修等

年月日	研修名	主催団体・企業	出席者	主な受講内容・目的等
2020.12.14	ウエディングシンポジウム2020	エリアウエディングサミット事務局	教職員3人	コロナ禍におけるウエディング業界の方向性、今後の結婚式のあり方、方向性、対策
2021.4.7	宿泊、レストラン、宴会、ブライダル現場研修	都内ホテル	教職員1人	ホテル業務の全体内容についての基本理解
2021.8.6	ZOOM開催 SDGsセミナー入門編(第31回)	国際開発センターSDGs室	教職員1人	授業内でのテーマであるSDGsについて学ぶ
2021.9.16	SDGs基礎&17ゴール解説	ひがしなりSDGsアンバサダー 認証協議会	教職員1人	JHS卒業制作発表会のテーマであるSDGsの全体理解
2021.9.29	ブライダル業界におけるモデル約款見直しに関する報告会	(公社)日本ブライダル文化振興協会	教職員2人	「改訂モデル約款」の変更理由、変更内容の解説。授業、ABC検定問題や技能検定の作成に活用

② 指導力の修得・向上のための主な研修等

年月日	研修名	主催団体・企業	出席者	主な受講内容・目的等
2020.10.28	メタファシリテーション講座	認定NPO法人ムラのミライ	教職員1人	学生とのコミュニケーションの質を高めるための質問スキル能力の向上を図る
2020.11.10	留学生受け入れ及び在留手続と申請等取次研修会	東京都専修学校各種学校協会	教職員1人	申請等取次者証明書の取得
2021.2.28	大学キャリア教育講座 カウンセリング実践コース	(一社)日本キャリアパスポート協会	教職員1人	学生との面談及びESの添削の知識・技術向上のため
2021.5.23	効果的な応募書類作成支援等を活用した自己理解支援	㈱LEC東京リーガルマインド	教職員1人	就職難の中、進路業種・業態への迷いを抱える多くの学生の意識支援と対策支援の修得
2021.6.20	ラボラトリー体験学習基礎講座	一般社団法人日本体験学習研究所	教職員1人	授業内で実施するグループワークをより効果的に実施する体験学習講座
2021.7.11	キャリアコンサルタント養成講座	日本マンパワー/日本キャリア開発協会	教職員1人	国家資格キャリアコンサルタント取得
2021.7.18	キャリア支援場面でのツール活用基礎(カードソート編)	特定非営利活動法人キャリアカウンセリング協会	教職員1人	カードソートを用いたキャリア支援の方法を学ぶ
2021.8.21	初級メタファシリテーション講座 ステップ1	認定NPO法人ムラのミライ	教職員1人	学生対応能力の向上を目指す
2021.8.24	学修効果を高めるアクティブ・ラーニング導入研修	株式会社学び	教職員23人	授業改善、授業評価見直しのため
2021.8.31	MOS Word 365&2019、Word 365&2019エキスパート(上級)	㈱オテッセイコミュニケーションズ	教職員1人	2021年度「情報システム1」の授業内容、指導方法等の向上のため
2021.10.3	技能講習(カウンセリング)⑭	日本キャリア開発協会	教職員1人	学生へのインタビュー能力向上講習

③ その他主な研修等

年月日	研修名	主催団体・企業	出席者	主な受講内容・目的等
2020.11.6	業務のデジタル化が実現する「これから」の経理業務	㈱オービックビジネスコンサルタント	教職員1人	経理業務手続の効率化を図る方法を模索する
2021.1.28	新春法務セミナー	株式会社ブライト	教職員1人	緊急事態宣言が再出され結婚式場などが再度窮地に立たされた今、どう向き合うべきか、最新情報
2021.3.7	online キャリア講師になろう！メンタルヘルスマネジメントセルフケア	マイキャリア・ラボ	教職員1人	近年、増加しているメンタルヘルス上の問題を抱える学生への対応力強化
2021.9.20	SDGs授業研修設計講座：基礎編	こども国連環境会議推進協会	教職員1人	学生が主体的に学習できる授業設計について学ぶ
2021.9.24	コミュニケーションカード活用ベーシックセミナー	グローバル・ビズ・サポート㈱	教職員1人	学生に対し自分の行動特性の理解を深める支援を行う
2021.10.25	接客サービス業の企業様向け「SDGs研修」	㈱Growth design	教職員1人	サービス業向けのSDGs取組みを理解し実践的な内容を授業で取り上げ共有するためのポイントを習得

(3) 今後の研修等の計画・予定、学内の取組み等

① チームビルディング実践研修

・実施予定時期：未定 ・対象者及び人数：教職員30名程度 ・連携企業：学校法人産業能率大学総合研究所

②中堅教員研修会

- ・「教員のキャリアデザインワークショップ(これからの専修学校を担う自立型教員育成研修)」
- ・「リスクマネジメント(クレーム対応)」
- ・「新任指導力(メンタリング)」
- ・「体系的カリキュラム・シラバス作成(インストラクショナル・デザイン)」

概要:専修学校教育において、中核的・専門的な役割を担う中堅教員の育成を目的とする。

実施予定時期:8月～9月、対象者及び人数:教職員5名程度、連携団体:一般社団法人職業教育・キャリア教育財団

- ③公益社団法人東京都専修学校各種学校協会等が主催する研修会等への参加
- ④教育業界、研究機関等が主催するセミナーや研修会への参加
- ⑤観光関係団体、宿泊業界、企業等が主催するセミナーや研修会への参加

**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

「学校関係者評価」は、学校評価に関する関連法令に基づき、学校と密接に関係する教育関係者や団体等の学校関係者との協力・連携により、学校自ら実施する「自己評価」の評価結果についての客観性・透明性を高めるとともに、学校運営全体の更なる向上と改善を図り取組むことを目的とする。そして、教育活動、学生支援その他の学校運営全体の状況に関する評価を適切かつ積極的に行い、その結果に基づき、課題や改善方策を発見し学校運営の更なる改善に努める。学校関係者評価結果はホームページ等を通じて広く社会に公表し、学校として主体的、継続的な取組みを行っていく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	<ul style="list-style-type: none"> <li>○理念・目的・育成人材像は定められているか。</li> <li>○育成人材像は「専門分野に関連する業界等の人材ニーズに適合しているか。</li> <li>○理念等の達成に向け特色ある教育活動に取り組んでいるか。</li> <li>○社会のニーズ等を踏まえた将来構想を抱いているか。</li> </ul>
(2)学校運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>○理念に沿った運営方針を定めているか。</li> <li>○理念等を達成するための事業計画を定めているか。</li> <li>○設置法人は組織運営を適切に行っているか。</li> <li>○学校運営のための組織を整備しているか。</li> <li>○人事・給与に関する制度を整備しているか</li> <li>○意思決定システムを整備しているか</li> <li>○情報システム化に取組み、業務の効率化を図っているか</li> </ul>
(3)教育活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>○理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針を定めているか。</li> <li>○学科毎の修業年限に応じた教育到達レベルを明確にしているか。</li> <li>○教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか。</li> <li>○教育課程について外部の意見を反映しているか。</li> <li>○キャリア教育を実施しているか。</li> <li>○授業評価を実施しているか</li> <li>○成績評価、修了認定基準を明確化し、適切に運用しているか</li> <li>○作品及び技術等の発表における成果を把握しているか</li> <li>○目標とする資格・免許は、教育課程上で明確に位置づけているか</li> <li>○資格・免許取得の指導体制はあるか</li> <li>○資格・要件を備えた教員を確保しているか。</li> <li>○教員の資質向上への取組みを行っているか</li> <li>○教員の組織体制を整備しているか</li> </ul>
(4)学修成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>○就職率の向上が図られているか。</li> <li>○資格・免許取得率の向上が図られているか。</li> <li>○卒業生の社会的評価を把握しているか。</li> </ul>
(5)学生支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>○就職等進路に関する支援組織体制を整備しているか。</li> <li>○退学率の低減が図られているか。</li> <li>○学生相談に関する体制を整備しているか。</li> <li>○留学生に対する相談体制を整備しているか。</li> <li>○学生の経済的側面に対する支援体制を整備しているか。</li> <li>○学生の健康管理を行う体制を整備しているか。</li> <li>○学生寮の設置など生活環境支援体制を整備しているか。</li> <li>○課外活動に対する支援体制を整備しているか。</li> <li>○保護者との連携体制を構築しているか。</li> <li>○卒業生への支援体制を整備しているか。</li> <li>○産学連携による卒業後の再教育プログラムの開発・実施に取り組んでいるか。</li> <li>○社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか。</li> </ul>
(6)教育環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>○教育上の必要性に十分対応した施設・設備・教育用具等を整備しているか。</li> <li>○学外実習、インターンシップ、海外研修等の実施体制を整備しているか。</li> <li>○防災に対する組織体制は整備し適切に運用しているか。</li> <li>○学内における安全管理体制を整備し、適切に運用しているか。</li> </ul>

(7) 学生の受入れ募集	<input type="checkbox"/> 高等学校等接続する教育機関に対する情報提供に取り組んでいるか。 <input type="checkbox"/> 学生募集活動を、適切かつ効果的に行っているか。 <input type="checkbox"/> 入学選考基準を明確化し適切に運用しているか。 <input type="checkbox"/> 入学選考に関する実績を把握し、授業改善等に活用しているか。 <input type="checkbox"/> 経費内容に対応し学納金を算定しているか。 <input type="checkbox"/> 入学辞退者に対し、授業料等について適正な取扱を行っているか。
(8) 財務	<input type="checkbox"/> 学校及び法人運営の中長期的な財務基盤は安定しているか。 <input type="checkbox"/> 学校及び法人運営にかかる主要な財務数値に関する財務分析を行っているか。 <input type="checkbox"/> 予算及び計画に基づき、適正に執行管理を行っているか。 <input type="checkbox"/> 私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか。他
(9) 法令等の遵守	<input type="checkbox"/> 法令や専修学校設置基準等を遵守し、適正な学校運営を行っているか。 <input type="checkbox"/> 学校が保有する個人情報保護に関する対策を実施しているか。 <input type="checkbox"/> 自己評価の実施体制を整備し、評価を行っているか。 <input type="checkbox"/> 自己評価結果を公開しているか。 <input type="checkbox"/> 学校関係者評価の実施体制を整備し評価を行っているか。 <input type="checkbox"/> 学校関係者評価結果を公表しているか。 <input type="checkbox"/> 教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか。
(10) 社会貢献・地域貢献	<input type="checkbox"/> 学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか。 <input type="checkbox"/> 国際交流に取り組んでいるか。
(11) 国際交流	<input type="checkbox"/> 学生のボランティア活動を奨励し、具体的な活動支援を行っているか。

※(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

学校関係者評価に関する実施体制を整備し、本校自らが行った自己評価の結果を関係者により組織した学校関係者評価委員会で報告し、学校運営状況の理解、委員からの意見、感想、評価する点、改善点等を聴き、教育活動及び学校運営に活用する。  
学校関係者評価委員会による評価結果は「学校関係者評価報告書」にまとめ、教育活動及び学校運営等の改善、質の保証及び向上に継続的に努めることとする。学校関係者評価結果はホームページ等を通じて広く社会に公表する。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

2021年12月1日現在

氏名	所 属	任 期(3年)	種 別
渡辺 淳	全国語学ビジネス観光教育協会	2021年11月1日～2024年10月30日	教育団体
大堀 貴弘	一般財団法人日本ホテル教育センター	2020年11月1日～2023年10月31日	業界団体
赤澤 儀一	専門学校日本ホテルスクール 同窓会	2020年11月1日～2023年10月31日	卒業生
田中 俊彦	専門学校日本ホテルスクール 同窓会	2020年11月1日～2023年10月31日	卒業生
菊野 哲二	専門学校日本ホテルスクール 同窓会	2020年11月1日～2023年10月31日	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: <https://www.jhs.ac.jp>

公表時期 12月又は1月

**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

情報公開に関する関連法令、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基づき、学校の概要、理念、方針、特長や授業や実習等の教育全体を通じて修得する知識、技能、学修成果、更には学校生活、進路選択の上で適切な情報を分かりやすく正確、迅速に公表し、特色ある教育活動全体について積極的に情報提供を行う。

そして、学校運営に関する情報やデータを日常的に収集、整理、更新、提供し、社会への説明責任を果たすとともに、学校の信頼を高め、広く情報の周知を図る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	学校法人日本ホテル学院について、建学の精神、教育理念、校長挨拶 歴史、沿革、校歌、校章、教育内容、講師紹介、学校基礎データ
(2) 各学科等の教育	国際ホテル学科ホテル科、英語専攻科、ブライダル科の特徴 夜間部の特徴、2年間の学び、授業、カリキュラム、実習制度、履修科目・単位一覧、実務 教員による授業科目一覧、シラバス(授業計画)、目指す資格、コンクール、ステイマナー宿 泊研修、講師紹介、教科書紹介
(3) 教職員	校長挨拶、講師紹介、教職員コラム
(4) キャリア教育・実践的職業教育	就職実績、キャリアデザインの考え方、内定者速報、主要就職先企業一覧、求人動向、内 定者コメント、採用担当・企業の皆様
(5) 様々な教育活動・教育環境	海外留学制度、海外ホテル研修生制度、海外研修旅行、海外大学編入制度、留学・海外 研修後の進路
(6) 学生の生活支援	学校独自の奨学金、公的な奨学金、教育ローン、夜間部授業料月払い 入寮研修生制度、JHS学生会館、アパート・マンション紹介、アルバイト紹介



(7) 学生納付金・修学支援	昼間部学費、夜間部学費、海外留学制度学費、入学までの流れ、入学案内、募集要項、入学選考日程、学費について、外国人留学生の皆様
(8) 学校の財務	財務状況関係(貸借対照表、資金収支計算書、事業活動収支計算書、財産目録) 監査報告書
(9) 学校評価	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	海外留学制度、海外ホテル研修生制度、海外研修旅行、海外大学編入制度、留学・海外研修後の進路、海外からの便り
(11) その他	保護者の皆様、卒業生の皆様、外国人留学生の皆様、採用担当・企業の皆様、遠方の皆様、JHSたより(学校通信)、学則、事業報告書、職業実践専門課程の基本情報「別紙様式4」、高等教育学費支援に関わる申請書、ディプロマポリシー、カリキュラムポリシー、アドミッションポリシー、JHSたより、本校までのアクセス 他

※(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.jhs.ac.jp>

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 昼間部国際ホテル学科) 2021年度(令和3年度)															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時間数	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	
○			国際情勢 1	平和で安定した国際社会が観光産業の発展に繋がることを理解し、グローバル化する国際情勢における政治、経済、国家間の関係等について理解を深める。	1通	28.8	2	○			○			○	
○			国際文化比較論	異文化を理解し受入れること、尊重し合うことの大切さを考え、外国人から見た日本人の生活、習慣について考察し、主要各国の国情、生活習慣等について学習する。	1通	28.8	2	○			○			○	
○			ビジネス実務 1	企業及び組織における仕事に対する基本姿勢、取り組み方、会社のルールなど社会人としての基本を学習し、ビジネスマナーとコミュニケーションの重要性を習得する。	1通	43.2	3	○			○			○	
○			コミュニケーションワーク 1	クラス担任からの全体指導時間として履修案内、行事、定期試験、検定試験、進級・卒業等の伝達、関連業界トピックス、就職指導等に関して理解を深める。	1通	28.8	1		○		○		○		
○			ホテル概論	ホテル産業全体の理解を深めることを目的に、業界の歴史、現状、課題を理解しホテル業務の基本である宿泊、料飲、宴会等の各部門の業務を体系的に学習する。	1通	28.8	2	○			○		○	○	
○			国際観光論	観光全般に関する知識、理解を深め、国内外の観光事情、観光がもたらす影響、観光と宿泊産業、旅行産業等の関わりなどについて幅広く学習する。	1通	28.8	2	○			○			○	
○			キャリアデザイン	就職、進学、海外研修等の卒業後の進路や将来像を具体化するため、就職活動心得、業界の理解、求める人材等を理解し、面接対策や履歴書等の記入を実践する。	1通	28.8	2	○			○		○		
○			実習教育概要	企業実習の概要、目的等を説明し、企業で働く心得や実習生の立場、実習に望む姿勢、実習の注意点、知識及び技術の修得方法等を総合的に学習する。	1前	14.4	1	○			○		○		
○			宿泊業務論	ホテルにおける宿泊部門の位置づけを理解し、宿泊部門の組織、宿泊関係の業務内容、役割、特性、業務の流れ、関連部署との関わり等を学習する。	1通	28.8	2	○			○			○	
○			宴会業務論	結婚披露宴などの宴会部門のサービスの基本知識からブライダル関連の業務内容を、「料飲宴会実務」の科目と並行して学習する。	1後	14.4	1	○			○			○	
○			和食	主に和食と和食文化を学習する授業で、食卓からみる和食、和食文化と食事様式、地理的、気候的、歴史的背景、地域の食材、四季の食材などの理解を深める。	1通	28.8	2	○			○		○	○	
○			メニュー解説	料理に関するメニューの基本知識、基本構成、形式、役割等を理解し、フランス料理、イタリア料理、日本料理、中国料理などの歴史や食材についての専門知識の理解を深める。	1通	28.8	2	○			○			○	





