（別紙様式4）

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

平成30年3月27日※1

（前回公表年月日：平成29年8月1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
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	本校の教育理念を実現するため、授業と実習において教育課程の一体化を図り、職業に必要な専門知識と技術、実践的能力を育成する。そして、ホテル業界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た国際人及び豊かな社会性を有した人間を育成し、ホテル・観光業界の発展に寄与することを目的とする。 【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
認定年月日	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	2,410時間	1,054時間	139時間	1,217時間	0時間	0時間
							単位時間

生徒総定員	生徒実員	留学生数（生徒実員の内数）	専任教員数	兼任教員数	総教員数
600人	573人	40人	18人	61人	79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、出席を基準にABCD（単位認定） 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年次の所定の単位数を取得していること。 年度内に学費等を納めていること。 ■卒業条件 所定の卒業認定単位数を取得していること。 学費等を所定の期日迄に納めていること。
学修支援等	■クラス担任制：　有 ■個別相談・指導等の対応 クラス担任によるクラス運営、面談、指導 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	課外活動	■課外活動の種類 野球部、レストラン研究会、ダンス同好会 フットサル同好会、軽音楽同好会 体育祭実行委員会、学校説明会等の学生スタッフ協力 ■サークル活動：　有

就職等の状況※2

■主な就職先、業界等（平成28年度卒業生）

ホテル業界、ブライダル業界、レストラン業界、一般企業

■就職指導内容

進路相談、就職相談、面接指導、履歴書等添削指導
就職ｶﾞｲﾀﾞﾝｽ、企業説明会の実施、服装、ﾒｲｸ指導、他

■卒業者数	：280人	全体で437 人
■就職希望者数	：268人	全体で391 人
■就職者数	：268人	全体で391 人
■就職率	：100%	全体で100 %
■卒業者に占める就職者の割合	：96%	全体で95.4 %

■その他　（ ）は全体

・海外ホテル研修生：5人（6人）
・国内進学：2人（3人）
・外国人留学生帰国：1人（1人）
・アルバイト（将来社員前提含む）：1人（17人）
・その他：2人（19人）

（平成　　28 年度卒業者に関する
平成29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

（平成28年度卒業者に関する平成29年5月1日時点の情報）

資格・検定名	種別	受験者数	合格者数
H検定2級　昼1年	③	265人	155人
H検定1級　昼2年	③	189人	145人
ABC検定　昼2年	③	93人	88人
観光英検3級　昼1年	③	274人	147人
ﾋﾞｼﾞﾈｽ能力検定3級　昼1年	③	263人	216人
ﾚｽﾄﾗﾝｻｰﾋﾞｽ検定　昼2年	②	13人	12人

※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）

■自由記述欄
・本校主催「弁論大会」の開催（日本語部門、英語部門）
・本校主催「ブライダル発表会」の開催（ｾﾐの成果発表）
・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

中途退学の現状

■中途退学者　30 名　■中退率　4.7 %

平成28年4月1日時点において、在学者633名（平成28年4月1日入学者を含む）
平成29年3月31日時点において、在学者603名（平成29年3月31日卒業者を含む）

■中途退学の主な理由

進路変更、経済的理由、家庭の事情、健康上の問題、学校生活不適合等

■中退防止・中退者支援のための取組

クラス担任の配置、個人面談の実施、保護者との連携、専任カウンセラーの配置、健康管理・把握、転部相談

経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度:　有 ・特待生奨学金　入学選考時に選抜された方は授業料の一部を免除 ・進級特待生奨学金　1年次成績、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 ・就学支援奨学金　経済的理由により入学に支障があると判断され本校が適正があると認めた方に支給 ・夜間部授業料月払　夜間部学生を対象とした授業料を月割で支払うことができる制度 ・外国人留学生　年間40万円の授業料減免 ■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
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　https://www.jhs.ac.jp

（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

職業に必要な実務知識や実践的かつ専門的能力、技術を育成するため、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、理論（授業）と実技（実習）を一体化させ、均衡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

教育課程編成委員会は、本校の専攻分野に関する企業、団体等との連携体制を確保して、学校が主体的に運営する委員会として位置付けており、組織図においても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、目標とする学修の成果、均衡の取れた教育課程の編成等を行うとともに、教育の質の向上、教職員の資質向上を図ることとする。

（3）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年3月27日現在

名　前	所　　属	任　期	種別
佐田　宏	ホスピタリティ教育研究所	平成29年9月1日～平成31年8月31日	②
久住　尚寛	ホテルオークラ東京	平成29年10月1日～平成31年9月30日	③
平山　寿美枝	ホテルメトロポリタン	平成29年7月19日～平成31年7月18日	③
清水　聖史	グランドプリンスホテル高輪、新高輪	平成29年7月19日～平成31年7月18日	③
勇　　茂樹	一般財団法人日本ホテル教育センター	平成29年10月1日～平成31年9月30日	①
石塚　勉	専門学校日本ホテルスクール　理事長・校長		
片岡　衛	専門学校日本ホテルスクール　広報部長		
川上　忠道	専門学校日本ホテルスクール　教育部長		
武内　悟	専門学校日本ホテルスクール　教務室長		
黒須　健二朗	専門学校日本ホテルスクール　経営企画室		

※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

年間開催回数：2回　開催時期：平成29年度から7月及び12月に実施。

（開催日時）

平成25年度	第1回	平成25年12月19日（木）　11：00～13：00		場所：第一会議室		
	第2回	平成26年02月20日（木）　11：00～13：00		場所：第一会議室		
平成26年度	第3回	平成26年10月16日（木）　11：00～13：00		場所：第一会議室		
	第4回	平成27年02月26日（木）　11：00～13：00		場所：第一会議室		
平成27年度	第5回	平成27年10月22日（木）　11：00～13：00		場所：第一会議室		
	第6回	平成28年03月17日（木）　11：00～13：00		場所：第一会議室		
平成28年度	第7回	平成28年10月19日（水）　11：00～13：00		場所：第一会議室		
	第8回	平成29年03月23日（水）　11：00～13：00		場所：第一会議室		
平成29年度	第9回	平成29年07月20日（木）　11：00～13：00		場所：第一会議室		

（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

委員会で出された意見や提案等は、効果や学生への影響などを見定めて、教育課程全体やスケジュール等を確認し、すぐに実行できること、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。
次年度の教育課程の方針と編成、企業と連携した実習の充実、学生指導における注意点などを委員に説明し、賛同を得て実行している。今後、委員による授業見学等を予定し、授業方法の更なる改善や工夫、講義の進め方などを共に協議していく予定である。

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、宿泊産業において必要な職業に関する実務知識、専門的知識を育成するため、授業（理論）と実習（実技）を交互に行い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。企業との連携による実習・演習は職業観を高め、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

■ホテル等での実習
年度開始前に企業との間で実習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、職場環境への適応等を目的に、宿泊・料飲・宴会部門の就労体験を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週間実施している。提携企業は毎年度25社程度である。
■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、接客接遇やレストランサービス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、全実習企業と覚書を締結し、学校と企業との間で実習の目的、業務内容、実習期間、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を確認し、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において振り返りと総括を行い、アンケート・感想を記入し次回以降の実習に活かしている。

（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
実習1	1年次の第1回実習として、学校での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。実習中の評価や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、ホテルオークラ東京、グランドプリンスホテル高輪・新高輪、品川プリンスホテル、ホテルメトロポリタン、グランドハイアット東京、ホテル椿山荘東京、明治記念館、八芳園　他
実習2	1年次の第2回実習として、1回目の実習とは異なるホテルで8週間実施する。学校教職員と連携し企業担当者の指導の下、各部門の業務特性を理解し、接客サービス、接客技術、業務の流れ、コミュニケーションの重要性などを学ぶ。実習終了後は所定の単位を認定する。	帝国ホテル、ホテルオークラ東京、グランドプリンスホテル高輪・新高輪、品川プリンスホテル、ホテルメトロポリタン、グランドハイアット東京、ホテル椿山荘東京、明治記念館、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、実習を行いながらホテル全体の動き、組織体制、ﾏﾈｰｼﾞｬｰの役割、ﾘｰﾀﾞｰｼｯﾌﾟのあり方、心得などを学ぶ。実習終了後は所定の単位を認定する。	帝国ホテル、ホテルオークラ東京、グランドプリンスホテル高輪・新高輪、品川プリンスホテル、ホテルメトロポリタン、グランドハイアット東京、ホテル椿山荘東京、明治記念館、八芳園　他
料飲宴集会実務	学内で実施する演習授業として、ホテルにおける料飲、宴会部門の役割や重要性を理解し、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。	基本的には教職員で対応しつつ、必要に応じて連携企業等と授業内容の改善、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飲料関係、食材の知識、身障者のサービス介助などについて、演習を通じて体得する。	株式会社CEC 新宿調理師専門学校 株式会社f'bloom　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

教職員の資質及び能力向上を図るため、授業、担当業務に必要とされる知識、技能、技術を修得・向上を図る研修等や授業及び学生に対する指導力、講義力等の修得・向上を図る研修等、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。その他、外部機関主催の研修やセミナー参加、各種資格取得講座の受講及び受験を対象とする。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日から一部改訂施行）を策定し、計画的、組織的、継続的な研修等の機会を確保し、全受講者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への参加を促進し、学校として支援体制の充実を図り推進することを基本方針とする。

（2）研修等の実績（平成29年度）

①専攻分野における実務に関する研修等

年月	研修名	主催団体・企業	主な受講内容
平成29年9月	経営ｾﾐﾅｰ「専門学校の未来」	ﾘｸﾙｰﾄﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞﾊﾟｰﾄﾅｰｽﾞ	新学校群の設置による大学等への環境の変化、専門学校の価値や優位性
平成29年11月	分野別評価の可能性	私立専門学校等評価研究機構	分野別評価の可能性、実践的職業教育評価等
平成29年12月	留学生担当者研修会	職業教育・ｷｬﾘｱ教育財団	出入国管理の現状及び諸施策、出入国等に関する実務について
平成29年12月	韓国MICEセミナー	韓国観光公社	韓国のMICEの現状、韓国政府の取組み、日本からの送客の現状
平成30年2月	情報公開セミナー	全国専門学校教育研究会	情報公開を活かした専修学校の質保証・向上、情報公開の重要性
平成30年2月	外食虎塾2018	株式会社外食虎塾	外食業界の現状及び最新情報について
平成30年2月	ﾎｽﾋﾟﾀﾘﾃｨ教育研究会ｾﾐﾅｰ	（一財）日本ﾎﾃﾙ教育ｾﾝﾀｰ	ホテルにおけるMICEの現状と未来の展望
平成30年2月	ﾂｰﾘｽﾞﾑﾘｰﾀﾞｰｽﾞｽｸｰﾙｵﾝﾗｲﾝ講座	JTBｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝﾃﾞｻﾞｲﾝ他	観光産業に関する現状、将来性、課題等をｵﾝﾗｲﾝ講座で受講

②指導力の修得・向上のための研修等

年月	研修名	主催団体・企業	主な受講内容
平成29年6月	Disc認定セミナー	HRD株式会社	行動特性の理解、効果的な人間関係の構築、他者とのｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ
平成29年7月	リスクマネジメント	職業教育・ｷｬﾘｱ教育財団	学校で起こり得るリスク、リスクの洗い出しと分析、組織で行うリスク管理
平成29年8月	新任指導力	職業教育・ｷｬﾘｱ教育財団	ﾒﾝﾀｰとﾒﾝﾃｨｰの関係・役割・定義、ﾒﾝﾀﾘﾝｸﾞの理解、ﾒﾝﾀﾘﾝｸﾞ技術、
平成29年12月	多摩地区専門学校ﾁｬﾚﾝｼﾞﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑｼﾝﾎﾟｼﾞｳﾑ	多摩地区高等学校進路指導協議会	高等学校教育から見える専門学校、ｸﾞﾛｰﾊﾞﾙ化、ｷｬﾘｱ教育の現状理解

※その他平成29年度に実施した主な研修
語学学習向上研修、雇用環境整備士研修、文教施設セミナー、組織・職場の問題解決アプローチ研修、障がい者雇用促進ｾﾐﾅｰ、他

（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

平成30年度以降も、教職員の能力開発、能力向上に資するため、業界団体や企業が主催する研修会、セミナー等に参加し、ホテルを中心とした業界分野の知識、実務の修得・向上に努める方針である。また、ホテルや観光業界の現状や実態について授業等において活用できる情報を収集する予定である。

②指導力の修得・向上のための研修等

平成30年度以降も、教職員の能力開発、能力向上に資するため、業界団体や企業が主催する研修会、セミナー等に参加し、学生に対する指導力や講義力を高める研修やカウンセリング力向上を図り、知識、実務の修得・向上に努める方針である。

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

学校評価に関する関連法令に基づき、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、学校と密接に関係する企業や教育関係者等の学校関係者との連携強化により、学校運営の更なる改善を図ることを目的とする。そして、教育活動その他の学校運営全体の状況に関する評価を積極的に行い、その結果に基づき学校運営の更なる改善に努め、評価結果を広く社会に公表することにより、学校として組織的・継続的な改善を図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、目的、人材育成像
（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、教育成果
（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）学生の募集と受入
（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・国際交流
（11）国際交流	

※（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、自己評価の結果を本校の関係者により組織した学校関係者評価委員会に報告し、意見を聴き、その意見を尊重し、教育活動及び学校運営に活用する。学校関係者委員会による評価結果は報告書にまとめ、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

平成30年3月27日現在

名 前	所 属	任 期	種別
宇都宮 護	元東京大学教育学部付属中・高等学校	平成29年10月1日～32年9月30日	元副校長
本間 恒男	都立多摩高等学校	平成28年9月23日～31年9月22日	高校教諭
大堀 貴弘	一般財団法人日本ホテル教育センター	平成29年8月1日～32年7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	平成29年8月1日～32年7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	平成29年8月1日～32年7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	平成29年8月1日～32年7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( )) ・公表時期:毎年度11月

URL https://www.jhs.ac.jp

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に基づき、教育カリキュラムを通じて修得する知識、技能、学修成果や学校の方針や特長、そして進路選択の上で適切な情報を分かりやすく正確に公表し、特色ある教育活動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	(1)学校の特長、学校案内、情報公開
(2)各学科等の教育	(2)学科、科の紹介、夜間部紹介、国際ﾎﾃﾙﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ専科紹介
(3)教職員	(3)校長挨拶、講師紹介
(4)キャリア教育・実践的職業教育	(4)進路・就職情報、内定者速報、ｷｬﾘｱﾃﾞｻﾞｲﾝの考え方、求人動向
(5)様々な教育活動・教育環境	(5)国際教育、留学制度、海外研修旅行、海外ﾎﾃﾙ研修生制度
(6)学生の生活支援	(6)進学支援制度、奨学金、学生会館、教育ﾛｰﾝ、ｱﾙﾊﾞｲﾄ紹介
(7)学生納付金・修学支援	(7)入学案内、募集要項、学費について、進学支援制度
(8)学校の財務	(8)情報公開、財務状況
(9)学校評価	(9)自己評価報告書、学校関係者評価
(10)国際連携の状況	(10)国際教育、留学、海外大学編入制度
(11)その他	(11)卒業生の皆様、企業の皆様など

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

URL https://www.jhs.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	
○			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	○			○			○	
○			ﾋﾞｼﾞﾈｽ実務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、ﾋﾞｼﾞ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	45.6	3	○			○			○	
○			一般常識	就職試験の筆記試験対策として、能力検査、性格検査に対応すべくSPIの解説や一般常識、言語能力、計算能力、判断力等の問題に取組み、傾向と対策を学習する。	1後	16.8	1	○			○			○	
○			ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ ｱﾜｰ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、関連業界ﾄﾋﾟｯｸｽ、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	○			○		○		
○			ｷｬﾘｱﾃﾞｻﾞｲﾝ	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	12	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	○			○		○		
○			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	○			○			○	
○			飲料解説	飲料と食文化との係わりや歴史、民族性などを踏まえ、ﾜｲﾝ、ｳｲｽｷｰ、ﾋﾞｰﾙ、ﾌﾞﾗﾝﾃﾞｰ、ｶｸﾃﾙ等の原材料や商品特性等を学び、飲料に関する専門知識を習得する。	1通	28.8	2	○			○		○	○	
○			料飲宴集会 実務	ホテルにおける料飲、宴会部門の位置付けを理解し、接客基本動作や演習を主体にサービス実務、接客技術を基礎から学び実践する。宴会、婚礼の業務内容や理解も深める。	1前	24	1		○		○		○	○	○
○			料飲ﾚｽﾄﾗﾝ 実務	ﾚｽﾄﾗﾝｻｰﾋﾞｽの接客基本動作を体得しｻｰﾋﾞｽ演習を主体にマナーや業務特性を学習。またホテルにおける料飲部門の位置づけや実務知識、接客技術等を体系的に習得。	1後	16.8	1		○		○		○	○	○
○			情報ｼｽﾃﾑ１	業務上必要な情報活用処理能力を高めることを目的に、ﾊﾟｿｺﾝの基本操作、文書作成、表計算、ｲﾝﾀｰﾈｯﾄ等の理解を深める。SNSに関する適切な使用も指導。	1通	28.8	1		○		○			○	

○			観光英語１	観光全般において活用できる英語を習得する科目で、旅行、空港、ﾎﾃﾙ、ﾚｽﾄﾗﾝ、交通機関、ﾄﾗﾌﾞﾙ対応等において、主に外国滞在の場面で対応できる英語を学習する。	1通	28.8	1	○	△		○			○	
○			ﾎﾃﾙ英会話１	ホテルの宿泊部門、料飲部門等で使用する用語や丁寧な表現、挨拶、感謝や謝罪の英会話を学習し、サービスを担当する立場から英会話を総合的に習得する。	1通	28.8	1	○	△		○			○	
○			英語講読１	日本に関する基本知識を英語で読む、書くに重きを置き、基本的な英語による日本の歴史、自然、文化、観光等を幅広く学習し、日本をより理解することを目的に授業を展開。	1通	28.8	1	○	△		○			○	
○			基礎英語１	基礎的な英語の学習項目を取り入れ、「書く」ことを重点に「聴く」、「話す」、「読む」英語と関連づけ、バランスよく総合的に英語力の向上を目指す授業。	1通	28.8	1	○	△		○			○	
○			TOEIC１	TOEICテストの出題傾向や範囲等の内容を解説し把握した上で、英語における総合的な能力及びコミュニケーション力向上を目的に行う授業。TOEICテストは全員受験。	1通	28.8	1	○	△		○		○		
○			中国語１	基本的な数字や曜日、月などの読み方や綴りを学び、日常で使用される基本的な挨拶や会話、単文構成、短い会話など、中国語に触れて慣れることに主眼に基礎から学習。	1通	28.8	1	○	△		○			○	
○			実習１	１年次第1回目の実習として、学校での事前教育及び企業担当者の指示の下、接客基本動作、担当業務の理解、仕事を覚え実践することを主眼に、料飲部門等で8週間実施する。	1後	320	8			○		○		○	○
○			実習２	１年次第2回目の実習として、１回目とは異なるﾎﾃﾙで8週間実施し、担当者の指示の下、各部門の業務特性を理解し、ｻｰﾋﾞｽ、接客技術、ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝの重要性を学ぶ。	1後	320	8			○		○			○
○			海外研修 旅行１	全員参加の学校行事として東南ｱｼﾞｱを旅行先とし、観光事情や歴史、文化などを体験。現地関係者との交流やﾎﾃﾙでの宿泊を通じｻｰﾋﾞｽや接客等の理解を深め国際感覚を育成する。	1後	60	2			○		○	○		
○			学校行事１	各行事の主旨、目的に則し、入学ｵﾘｴﾝﾃｰｼｮﾝ、球技大会、ｽﾃｲﾏﾅｰ宿泊研修、防災体験、弁論大会、就職ｶﾞｲﾀﾞﾝｽ等を実施。交流を深め職業観の育成に繋がる行事を設定。	1通	98	2			○		○	○		
○			国際情勢２	主に国際情勢、国際経済について学習し、国際関係と日本の立場を理解しグローバリゼーションの動きとは何かについて学習する授業。最新の国際動向も解説。	2通	28.8	2	○			○			○	
○			ﾋﾞｼﾞﾈｽ実務２	ﾋﾞｼﾞﾈｽに関する実務から応用まで総合的に学習する授業で、会社活動の理解、文書作成、会議の進め方、計画・ｽｹｼﾞｭｰﾙ管理、数字の読み方と予算管理等を学ぶ。	2通	28.8	2	○			○			○	
○			ﾌﾟﾛﾄｺｰﾙ	ﾌﾟﾛﾄｺｰﾙ（国際儀礼）の概要と基本を理解し、国旗、国歌、国名、国花や基本所作、席次と敬称、振る舞い、挨拶と紹介の作法、招待状や書状などについて学習する。	2通	28.8	2	○			○			○	
○			ｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ ｱﾜｰ２	2年次は進路や就職決定に向け、就職活動準備、求人状況、面接指導、内定後の注意事項等の就職全般を指導する。また卒業生講話の実施、社会人の心得、業界動向等を指導。	2通	28.8	1	○			○		○		
○			ﾎﾃﾙﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ	ホテル経営に必要な知識の習得と管理者に求められる資質、役割等を学習する授業。ホテルの社会的役割、意義を認識し、業界が抱える課題や今後の動向等も学習する。	2通	28.8	2	○			○		○		
○			ﾎﾃﾙﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ	ホテルを取り巻く現状や環境、取組み等を踏まえ、ﾎﾃﾙﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞの基本的な考え方、安定的かつ継続的に発展するため、今後の課題や方向性等について学習する。	2通	57.6	4	○			○		○		
○			ﾎﾃﾙ労務管理	企業で働く者として社内の就業及び取り決め等に関する規程や規則、関連法規、労働契約、人材の募集など、基本的な労務に関する知識を習得する。	2通	28.8	2	○			○			○	
○			ﾎﾃﾙ会計	ホテル経営の特性を理解し会計の業務、手順、取引記録と管理の重要性、部門の収益、原価、人件費などの費用会計の理解、勘定科目の理解と仕組み等を学習する。	2通	28.8	2	○			○			○	
○			ﾌﾛﾝﾄｼｽﾃﾑ	ﾌﾛﾝﾄｵﾌｨｽ業務のﾘｻﾞﾍﾞｰｼｮﾝ、ﾚｾﾌﾟｼｮﾝ、ｲﾝﾌｫﾒｰｼｮﾝ、ｷｬｯｼｬｰの各業務の内容、手順、業務特性等について理解し体系的に学習。情報管理の認識を深める授業を展開。	2通	28.8	2	○			○			○	
○			ﾚｽﾄﾗﾝ ﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ	外食産業におけるﾚｽﾄﾗﾝの位置づけを理解し、業界の現状、経営の問題や課題、開業前後のﾏﾈｼﾞﾒﾝﾄ、人材育成、防災、防犯、衛生管理等に関して学習する。	2通	28.8	2	○			○			○	

○			ﾎﾃﾙﾃﾞｻﾞｲﾝ	ホテル全体及び施設内外に関するデザインの基本、手順、ポイント、設計の重要性、建築設備、デザインがホテル運営に与える重要性等を理解し学習する。	2通	28.8	2	○			○			○	
○			ﾎｽﾋﾟﾀﾘﾃｨ実務	「お客様の期待を超えるｻｰﾋﾞｽ」をﾃｰﾏに、ﾚｽﾄﾗﾝｻｰﾋﾞｽの高等技術、ﾜｲﾝ、ﾁｰｽﾞ、ｶｸﾃﾙの知識、身障者のｻｰﾋﾞｽ介助等について演習を主体に知識と技術を習得する。	2後	16.8	1		○		○		○		○
○			情報ｼｽﾃﾑ２	ﾊﾟｿｺﾝ及びｲﾝﾀｰﾈｯﾄの活用能力の養成とﾋﾞｼﾞﾈｽで実際に活用できるようにするため、表計算や効果的なﾌﾟﾚｾﾞﾝﾃｰｼｮﾝを行なうための操作、知識、技能を習得する。	2通	28.8	1		○		○			○	
○			観光英語２	観光に関する英語力及びｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ力の向上を目的に、海外旅行、観光・ﾎﾃﾙ等の仕事で役立つ英語を学習。学修成果として観光英語検定2級の取得を目標。	2通	28.8	1	○	△		○			○	
○			ﾎﾃﾙ英会話２	ホテル英会話1の応用編として宿泊及び料飲関連業務で使用される英会話を中心に、電話対応、緊急時の対応など、ホテル実務に則した内容で授業を展開。	2通	28.8	1	○	△		○			○	
○			英語講読２	英語の読む・書くを重点に英語で日本の歴史、文化、自然、社会、観光等を理解し自国及び日本人について理解を深め説明ができることを目標に授業を展開。	2通	28.8	1	○	△		○			○	
○			ﾎﾃﾙ通信英語	ホテルで使用される英語の文書構成を理解し、業務で使用する文書、お客様用文書、企業や個人に対する文書等、様々場面を想定し英語文書の理解を深める。	2通	28.8	1	○	△		○			○	
○			TOEIC２	1年次の授業を継続して2年次の目標スコア到達のため、ﾘｽﾆﾝｸﾞ、ﾘｰﾃﾞｨﾝｸﾞ、ｽﾋﾟｰｷﾝｸﾞ、ﾗｲﾃｨﾝｸﾞの4つの英語能力の総合的な習得と向上を目標に授業を展開。	2通	28.8	1	○	△		○			○	
○			中国語２	中国語1を継続し、基礎的な会話、文章を理解し、あわせて読むこと、聞くこと、書くこと、そして日常使われる基礎的応答表現、更には文法的知識の理解を深める授業を展開する。	2通	28.8	1	○	△		○			○	
○			実習３	2年次第3回目の総まとめの実習として位置づけし、職場担当者の指示の下、接客技術やｻｰﾋﾞｽ方法の向上、ﾎﾃﾙ全体の動き、組織体制、ﾏﾈｰｼﾞｬｰの役割等を学ぶ。	2前	280	7			○		○		○	○
○			海外研修旅行２	1年次の東南アジアに続き、欧米の観光事情、文化、歴史、生活習慣、言語等を体験することでｸﾞﾛｰﾊﾞﾙな視点、考え方を育成。改めて日本を再発見する行事科目。	2後	85	3			○		○	○		
○			学校行事２	各行事の主旨、目的に則し2年次の行事として就職ｶﾞｲﾀﾞﾝｽ、ﾂｰﾘｽﾞﾑｴｷｽﾎﾟ見学、体育祭、弁論大会等を実施。親睦を深め職業観の育成に繋がる行事を設定。	2通	54	1			○		○	○		
○			ﾎﾃﾙ経営演習	ﾎﾃﾙ経営の疑似体験として実施し、学生がｸﾞﾙｰﾌﾟ討議を行い指導を得ながら経営計画と実績を分析し、ﾎﾃﾙの経営実態、仕組みを理解する。短期集中ｾﾞﾐとして実施。	2後	24	1		○		○			○	
合計				49科目											

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
1）卒業に必要な単位数の取得　2）所定の学費の完納　3）必須取得検定の合格	１学年の学期区分	2期
	１学期の授業期間	11～12週

（実習を含めると16～23週）

※「海外研修旅行」（校外）、「学校行事」（校外）は、授業方法の「実験・実習・実技」に含んでいます。

（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。