

職業実践専門課程等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																														
中村国際ホテル専門学校	平成3年3月25日	中村 哲	〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411																														
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																														
学校法人中村専修学園	昭和45年3月16日	中村 哲	〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411																														
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																												
商業実務	観光専門課程	ホテル学科3年コース(ホテル総合専攻)	平成22(2010)年度	-	平成26(2014)年度																												
学科の目的	ホテルおよび観光に関する広範な教育ならびに研究を行い、国際性豊かな有能なホテルスタッフおよび観光専門家を養成し、もって我が国の観光事業の発展に寄与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)	本学科は国連世界観光機関(UNWTO)の観光教育認証(TedQual)を受けた観光教育機関であり、ホテル・ブライダル業界のニーズを踏まえた実習を2541時間にわたり行っている。2年次には約10か月の海外企業実習を行う。令和4年度の当初在籍者は26名、年度中の退学者は0名、転科者が1名であり、退学率は0%である。																																
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																										
3年	昼間	3,278 単位時間	1,764 単位時間	0 単位時間	2,541 単位時間	0 単位時間	0 単位時間																										
生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数(生徒実員の内数)(B)	留学生割合(B/A)																														
40人	9人	0人	0%																														
就職等の状況	<table border="1"> <tr><td>■卒業生数(C)</td><td>16</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職希望者数(D)</td><td>16</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職者数(E)</td><td>16</td><td>人</td></tr> <tr><td>■地元就職者数(F)</td><td>6</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職率(E/D)</td><td>100</td><td>%</td></tr> <tr><td>■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)</td><td>38</td><td>%</td></tr> <tr><td>■卒業者に占める就職者の割合(E/C)</td><td>100</td><td>%</td></tr> <tr><td>■進学者数</td><td>0</td><td>人</td></tr> <tr><td>■その他</td><td></td><td></td></tr> </table> <p>(令和4年度卒業者に関する令和5年5月1日時点の情報)</p> <p>■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生) [東京]森ビルホスピタリティコーポレーション、ホテルオークラ東京ベイ、パークハイアット東京 [神奈川]オリックス 箱根はなをり 佳ら久 [兵庫]グランドニッコー 淡路 [沖縄]ヒルトン沖縄北谷リゾート [福岡]ホテルオークラ福岡、ヒルトン福岡シーホーク、ニューオータニ博多、アゴーラ福岡山の上ホテル、プレミアホテル 門司港</p>						■卒業生数(C)	16	人	■就職希望者数(D)	16	人	■就職者数(E)	16	人	■地元就職者数(F)	6	人	■就職率(E/D)	100	%	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)	38	%	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)	100	%	■進学者数	0	人	■その他		
■卒業生数(C)	16	人																															
■就職希望者数(D)	16	人																															
■就職者数(E)	16	人																															
■地元就職者数(F)	6	人																															
■就職率(E/D)	100	%																															
■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)	38	%																															
■卒業者に占める就職者の割合(E/C)	100	%																															
■進学者数	0	人																															
■その他																																	
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</p> <p>国連世界観光機関(UNWTO)による 評価団体: 観光教育認証 TedQual 受審年月: 2020年7月 評価結果を掲載したホームページURL https://www.unwto.org/institutions-unwtoedqual-certified-programmes (Tourism Education Quality)</p>																																
当該学科のホームページURL	https://hotel.nakamura-s.ac.jp/																																
企業等と連携した実習等の実施状況	(A: 単位時間による算定)																																
	総授業時数		1,950 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		120 単位時間																														
	うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位時間																														
	うち必修授業時数		1,830 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		120 単位時間																														
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 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)		120 単位時間																														
教員の属性(専任教員について記入)	<table border="1"> <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>1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>1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>1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>1人</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>7人</td> </tr> </table> <p>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</p> <p>4人</p>						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)	1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)	1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)	1人	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)	1人	計	7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)	1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)	1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)	1人																																
⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)	1人																																
計	7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

1. 学生の主な就業先となるホテル・ブライダル企業から複数の委員を招くように努めている。委員から業界のニーズに基づき授業科目のみならず、教育内容や授業方法に関しても率直な提言を頂けるよう会議を運営している。
2. 業界実務経験が豊富な本校教員が、特別講師を招聘する企業や就職先企業への訪問を行うなど、常に業界の方々との接触を行い、本校教育に対する業界の意見を聴取して教育に活かしている。

(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

本校では教育課程編成委員会を教育課程編成に関するPDCAの場として位置付けている。委員会では、現状の学校教育の成果報告に加えて、前回の委員会の意見を踏まえて変更した教育課程の成果報告も行っている。委員からいただいた教育課程の改善に関する意見を踏まえて、以後の教育内容・教育方法を変更する場合は学園協議会、部門ミーティング等の校内会議体で変更が決定される。以後のカリキュラムを変更する場合は、理事会・評議員会にて学則変更の決議を行う。

(3) 教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
小野 聡之	KKRホテル博多飲料サービス課支配人 九州B.M.C会長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
濱地 理恵	石蔵酒造株式会社 博多百年蔵 ブライダル事業部 統括マネージャー	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
牧 一郎	九州産業大学 地域共創学部 観光学科 教授 博多グリーンホテル 執行役員	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	②
角谷 英彦	JR九州ホテルズ 代表取締役社長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
進 五朗	マースガーデンホテル博多 宿泊部 管理部 部長 兼 支配人	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
中村 哲	中村国際ホテル専門学校 校長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
西田 宗弘	中村調理製菓専門学校 副校長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
高橋 信行	中村調理製菓専門学校 教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—

※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 (9月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年9月27日 16:00～17:00

第2回 令和5年3月6日 14:00～15:40

(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委員から、企業実習においても、応用的な知識・技術の実践に取り組む前に、まずは現場実務の基礎をしっかりと身に付けることが重要であるとの意見があった。その意見を踏まえて、カリキュラムの一部の科目の配当年次を基礎から応用の順番に入れ替えるなど、教育効果の改善に活用している。カリキュラム変更の一例は下記の通りである。

・2年次の「フロントオペレーション」を1年次に配当を変更(「ホテル企業実習」に備えて基礎分野を修得させるため)

・1年次の「コンシェルジュサービス」を2年次に配当を変更(基礎分野である「フロントオペレーション」を先に修得させた上で、応用分野に取り組むため)

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
 ① 国内ホテル企業での校外実習を必修とし、学生に業界を実感させることにより本校での専門教育の効果を向上させるとともに、業界を理解した上で進路選択をさせる。
 ② 約10か月に及ぶ海外のホテル企業における企業実習を必修とし、海外企業が求める実務レベルの英語力を身に付ける。
 ③ 校内での授業に現場で活躍している企業人を招聘することにより、学生に業界の考え方や生き方を理解させる。

(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
 ① 1年次の夏休み・2年次に進級する春休みの合計2回、国内ホテル企業で校外実習を行う。学生は本物のお客様を相手に仕事をし、企業は学生に給料を支払うため、本気度の高い実践の場となっている。
 ② 海外企業実習においても企業は学生に給料を支払うため、学生は英語漬けの環境で責任ある仕事が求められる。国内外の企業実習における学修成果の評価は、実務上重要となる複数項目について受入れ企業側が評価点を付ける仕組みとなっている。
 ③ 1年次の授業では学生の身近な目標となる本校卒業生を招聘し、2年次の授業では高い目標となる企業の経営層を招聘している。

(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
ホテル企業実習Ⅰ	・ホテル、ブライダルの仕事の基本を学ぶ ・プロの職業人として働く厳しさと責任を自覚する	ホテルオークラ福岡、ホテル日航福岡、ホテルニューオータニ博多、ANAクラウンプラザホテル福岡、ザ・ルイガンズ スパ&リゾートなど総数6社
ホテル企業実習Ⅱ	・就職活動に備えて、志望先候補のホテルで実際の仕事を体験する。 ・就職希望地の状況を知る。	パークハイアット東京、ANAインターコンチネンタルホテル東京、The Okura Tokyo、ヒルトン福岡シーホーク、ハイアットリージェンシー瀬良垣アイランド沖縄など総数8社
ホスピタリティレクチャーⅠ	・ホテル、ブライダル業界で活躍する卒業生でもある人材から業界や部門の業務を習い、実習及び就職までにやるべきことを学ぶ。	エバーグリーンインタナショナルホテルズ、森ビルホスピタリティコーポレーション、ホテルオークラ福岡、シャンゲリラ東京、住友不動産ヴィラフォンテーヌなど総数8社
ホスピタリティレクチャーⅡ	・ホテル、ブライダル業の経営者層、マネジメント層の実務経験者を講師として招聘しホテル、ブライダル企業の現状を理解把握する。また、社会人キャリアと深く関係する企業の幹部も講師として招聘し、学生の今後のキャリアプランの構築に向けた意識を醸成する。	メットライフ生命保険、ビズリーチ、マースガーデンホテル博多、博多グリーンホテル、ビルホスピタリティコーポレーションなど総数8社

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 学校法人中村専修学園は就業規則にて、「本学園は教職員の能力向上、服務規律の徹底をはかるため学園内外において研修を行う」とし、「教職員は前条の研修をすすんで受けるとともに協力して服務に関する知識を高め、技能を練磨し又は服務規律の保持に努めなければならない」と規定している(第6章研修第56条、57条)。それを受けて教職員研修規定にて、教職員の階層別研修・一般技能研修・職能別研修の区分、OJT・OffJT、学校の内外、国内・海外における研修方法、研修費用の学校負担についても規定しており、計画的に企業等と連携して教職員に実務研修を実施することを基本方針としている。	
(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:	連携企業等:
期間:	対象:
内容	
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 「専修学校教員認定制度にかかる令和4年度新任教員研修」	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和4年8月2日(火)～3日(木)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容: 専修学校教育のあり方と授業実践	
研修名: 「人権・同和教育研修会」	連携企業等: 福岡県私学振興課、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和4年11月29日(火)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容: 人権・同和教育問題への指導力向上の研修	
(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:	連携企業等:
期間:	対象:
内容	
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 「専修学校教員認定制度にかかる令和5年度新任教員研修」	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和5年8月1日(火)～3日(木)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容: 専修学校教育のあり方と授業実践	
研修名: 「人権・同和教育研修会」	連携企業等: 福岡県私学振興課、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和5年11月28日(火)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容: 人権・同和教育問題への指導力向上の研修	

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

本校では、卒業生、関係企業、関係団体、高等学校及び地域代表等、幅広く教育に対する理解及び識見を有する方々の中から3名以上を学校関係者評価委員として委嘱する。学校評価は「専修学校における学校評価ガイドライン」に準拠し、学校の理念・目標・育成人材像等が業界や社会のニーズに合っているかを評価項目としており、学校関係者評価委員会にて委員が本校の学校運営に関する事項を評価する。その結果を踏まえ、学校長を実施責任者として次年度以降の学校運営を改善していくことを基本方針としている。

(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学校の理念や社会のニーズを踏まえた職業教育を推進しているか(専門分野の特性が明確になっているか) ②学校の理念・目標・育成人材像等は学生保護者に周知されているか ③学校の教育目標、育成人材像は各学科に対応する業界のニーズに合っているか
(2)学校運営	①学校の目標等に沿った運営方法が策定されているか ②運営方法に沿った運営組織が策定されているか ③運営組織における意思決定機能は、規則等において明確化され、かつ有効に機能しているか ④人事、給与・旅費等に関する規程等は整備されているか ⑤業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ⑥危機管理に関する職員研修及び学生に対する啓蒙活動は行われているか ⑦教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ⑧情報システム化等による業務の効率化が図られているか ⑨個人情報に関して、その保護のための対策が執られているか
(3)教育活動	①教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ②教科のカリキュラムは体系的に編成されているか ③キャリア教育・実践的な職業教育の視点にたったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか ④関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ⑤関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が行われているか ⑥学生による授業評価を実施しているか ⑦職業教育に対して外部関係者からの評価を取り入れているか ⑧成績評価、進級・卒業に関する判定の基準は明確になっているか ⑨資格取得等に関する指導体制は、カリキュラムの中で体系的に位置づけられているか ⑩運動会や中村祭(文化祭)等の学校行事は適切に行われているか ⑪関連分野における業界等との連携において、優れた教員を確保するなどのマネジメントが行われているか ⑫関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取り組みが行われているか ⑬職員の資質向上のための研修等は行われているか
(4)学修成果	①専門士として社会に出るために必要な技術・知識と意欲・考え方を身に付けさせているか ②就職率の向上に向けて努力をしているか ③学生が資格取得するための援助を行っているか ④退学率の低減が図られているか ⑤卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ⑥卒業時に学校に対する満足度を行い、その結果を次年度の教育活動に活かしているか
(5)学生支援	①就職に関する支援体制は整備されているか ②学生相談に関する体制は整備されているか ③学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ④学生の健康管理を担う組織体制はあるか ⑤クラブ活動に対する支援体制は整備されているか ⑥学生の生活環境への支援は行われているか ⑦保護者と適切に連携しているか ⑧卒業生への支援体制はあるか ⑨社会人のニーズを踏まえた教育がなされているか ⑩高校・高等専修学校等との連携による、キャリア教育・職業教育の取り組みがおこなわれているか
(6)教育環境	①施設・設備は、本校の教育に十分対応出来るように、整備されているか ②インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ③防災対策、学生の問題行動、実習中の事故等、危機管理についての体制は整備されているか
(7)学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行われているか ②学生募集活動において、教育成果は訪問した相手校に正確に伝えられているか ③校納金は普遍妥当なものとなっているか
(8)財務	①中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ③財務について会計監査が適正におこなわれているか ④財務情報公開の体制整備はできているか
(9)法令等の遵守	①法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ②自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ③自己評価表を公開しているか

(10)社会貢献・地域貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献をおこなっているか ②学生のボランティア活動を奨励、支援をしているか ③地域に対する公開講座・教育訓練の受託等を積極的に実施しているか
(11)国際交流	①留学生の受け入れ・派遣について戦略をもっているか ②留学生の受け入れ・派遣、在籍管理等について適切な手続きがなされているか ③留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ④学習成果が国内外で評価される取り組みをおこなっているか ⑤韓国にある「ナカムラアカデミー」に対する支援は適切に行われているか

※(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

業界企業から参画した委員から、学校教育・学校運営におけるPDCAサイクルを機能させるために、定量的な数値で効果を振り返ることの重要性が指摘された。そこで、英語教育において外国語運用能力の国際基準「CEFR」や、英語能力の世界共通テスト「TOEIC」のスコア等の定量的な指標を導入して学校教育の変革の効果測定を始めた。また、学校運営・学校教育を振り返るPDCAサイクルとして定例の部門ミーティングやカリキュラムミーティングを新たに開始した。

(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
小野 聡之	KKRホテル博多飲料サービス課支配人 九州B.M.C会長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
濱地 理恵	石蔵酒造株式会社 博多百年蔵 フライダール事業部 統括マネージャー	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
牧 一郎	九州産業大学 地域共創学部 観光学科 教授 博多グリーンホテル 執行役員	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
角谷 英彦	JR九州ホテルズ 代表取締役社長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者

※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://hotel.nakamura-s.ac.jp/assets/pdf/about/disclosure/09.pdf>

公表時期: 令和5年10月31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

業界ニーズに応える教育・学校運営のため業界関係企業と連携する場合、および業界が求める人材の育成のため就職先企業に協力する場合に、「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」を踏まえて、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関係企業、就職先企業にも提供している。

(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	・学校の概要 ・教育理念 ・教育目標
(2) 各学科等の教育	・入学定員、総定員 ・教育課程 ・進級、卒業の要件等 ・資格取得及び検定等 ・卒業生数、卒業後の進路
(3) 教職員	・教職員数 ・教職員の組織 ・各教員の担当科目
(4) キャリア教育・実践的職業教育	・実習等の取組状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	・学校行事 ・課外活動
(6) 学生の生活支援	・学生支援への取組状況
(7) 学生納付金・修学支援	・学生納付金
(8) 学校の財務	・学校の財務 ・監査報告書
(9) 学校評価	・自己評価
(10) 国際連携の状況	・留学生の受入状況等
(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://hotel.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html>

公表時期: 令和5年6月20日

授業科目等の概要

(観光専門課程 ホテル学科3年コース (ホテル総合専攻))																
分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
	○			フロントオペレーションⅠ	ドア、ベル、フロント業務の基礎知識を習得し、春期企業実習にむけ、フロントサービス業務について基礎的な業務の理解と動作ができるようにする。	1後	24				○	○		○		
	○			フロントオペレーションⅡ	①宿泊部のフロント業務を中心に学習を行う。②フロントの基礎知識を身に付ける。③予約、受付までの範囲で実技を行う。④働く上で必要となる心構えを身に付ける。	3前	26				○	○		○		
	○			客室オペレーションⅠ	客室種類・備品など客室に関する基礎知識と、ハウスキーピングに必要な知識を備えさせることを目的とする。	1前	24				○	○		○		
	○			客室オペレーションⅡ	客室管理業務(ハウスキーピング)の総括として、ホテル現場にて主要業務をおこなうための講義とする。	3後	26				○	○		○		
	○			R&BオペレーションⅠ	料飲関連の接客、料理、飲料など基礎知識と、料飲サービスに携るのに必要な知識を備えさせることを目的とする。	1前	24				○	○		○		
	○			R&BオペレーションⅡ	料飲関連の接客、料理、飲料など基礎知識と、料飲サービスに携るのに必要な知識を備えさせることを目的とする。	1後	24				○	○		○		
	○			ホスピタリティ実務Ⅰ	「おもてなしの心」を学ぶ ①敬語(丁寧語、尊敬語、謙譲語)の使い分け ②電話応対 ③名刺交換などの実際の応対 ④冠婚葬祭・季節に根ざした行事等を学ぶ。	1前	24				○	○			○	
	○			ホスピタリティ実務Ⅱ	①冠婚葬祭(結婚・葬儀)について学ぶ ②和室での作法を学ぶ ③応対・お断りのやり方について学ぶ ④就職試験面接対策の実践	1後	24				○	○			○	
	○			ホスピタリティ産業概論Ⅰ	①ホテル業における料飲部門の営業的重要性を認識する ②夏期実習に備え、これに必要な料飲部門の基礎知識を体得する。	1前	24			○		○		○		
	○			ホスピタリティ産業概論Ⅱ	ホテル業の基礎知識を学ぶ。ホテル業界に従事するために必要な常識や知識を身につける。また1年次のホテル・プライダル企業実習において業務が遂行できる基礎知識を学ぶ。	1前	24			○		○		○		
	○			ホスピタリティ産業概論Ⅲ	1年次前期で学習した授業をベースとし、ホテル組織の各セクションの業務について学習を行う。	1後	24			○		○		○		
	○			ホスピタリティ産業概論Ⅳ	ホテルの開発について学ぶ。開業までの一連の手順について講義をおこなう。また、開発後のホテルの運営のための契約についても学習し、ホテルの事業展開について学ぶ。	3後	26			○		○			○	
	○			ホスピタリティ産業概論Ⅴ	ホテルの開発について学ぶ。開業までの一連の手順について講義をおこなう。また、開発後のホテルの運営のための契約についても学習し、ホテルの事業展開について学ぶ。	3後	26			○		○			○	
	○			食品衛生学	飲食を提供する者として「食の安心・安全」の為に必要な食品衛生の基本的知識を学ぶ。HACCP衛生管理システムの意義、個人衛生から洗浄消毒の具体的方法、食中毒の発生状況、公衆衛生の特徴や対策方法などを中心に学ぶ。食品の栄養や特徴について学ぶ。	1前	24			○		○			○	
	○			F&BサービスオペレーションⅠ	料飲部門全般に関する知識とサービス技術の習得を目的とする。	3前	26							○		

16	○		F&BサービスオペレーションⅡ	料飲部門全般に関する知識とサービス技術の習得を目的とする。	3 後	26					○	○	○					
17	○		ビバレッジ論Ⅰ	①飲料に関する知識を体系化する。②ホテル業、飲食業に必要な飲料の基礎的知識を習得する。	3 前	26			○			○	○	○				
18	○		ビバレッジ論Ⅱ	①飲料に関する知識を体系化する。②ホテル業、飲食業に必要な飲料の基礎的知識を習得する。	3 後	26			○			○	○	○				
19	○		料理概論Ⅰ	ホテル、レストランの日本料理、西洋料理、中国料理における料理の作り方や献立構成の考え方を学ぶ。さらに、それぞれの料理の歴史や食文化も合わせて理解する。また、各料理のプレゼンテーション、サービスの仕方を学ぶ。	3 前	26			○			○		○				
20	○		料理概論Ⅱ	ホテル、レストランの日本料理、西洋料理、中国料理における料理の作り方や献立構成の考え方を学ぶ。さらに、それぞれの料理の歴史や食文化も合わせて理解する。また、各料理のプレゼンテーション、サービスの仕方を学ぶ。	3 後	26			○			○		○				
21	○		食文化概論	①様々な国籍・生活文化・習慣等を持ったゲストに対し優れたサービスを行う為に、主に食文化の違いを通してゲストを理解することの重要性を学ぶ。②西洋料理の歴史の概要を学ぶ。③おもてなしの一環として、料理を含めた母国文化に対する理解の重要性を意識する。	3 後	26			○			○		○				
22	○		マーケティング論	ホテル・ブライダル企業を事例として、企業のマーケティング活動がどのようなものであるかを知る。時代や社会環境を明確に見据えた、お客様のニーズやウォンツに対する質の高いマーケティング活動を学ぶ。	3 後	26			○			○		○				
23	○		レストランマネジメントⅠ	ホテル・レストラン業における経営数字が読めるようになり、ホテル・レストランのマネージャーとしての役割を果たすことができる。	3 前	26			○			○		○				
24	○		レストランマネジメントⅡ	ホテル・レストラン業における経営数字が読めるようになり、ホテル・レストランのマネージャーとしての役割を果たすことができる。	3 後	26			○			○		○				
25	○		ホテル労務管理	ホテル・ブライダル企業に勤務するにあたり、ホテルスタッフとして労務に関する基礎的な知識や情報を学ぶことを目的とする。	3 後	26			○			○		○				
26	○		ホテルブライダル経営分析論	ホテル・ブライダル業においてセールスなどに使われる経営・運営を示す数値の流れや数字を分析し、経営・運営が理解できるようになる。	3 前	26			○			○		○				
27	○		ホスピタリティレクチャーⅠ	ホテル、ブライダル業界で活躍する本校の卒業生を講師として招聘し、ホテル・ブライダルのオペレーション業務や仕事への姿勢を学習する。	1 前	24			○			○		○				○
28	○		ホスピタリティレクチャーⅡ	ホテルブライダル企業の経営者層、マネジメント層の実務経験者を講師として招聘し授業を展開させる。	3 後	26			○			○		○				○
29	○		ホテル企業実習Ⅰ	福岡市内のホテル・ブライダル企業にて実習を行う。宿泊部、料飲部、宴会部、ブライダル補助など、様々な業種を経験し、ホテル・ブライダルスタッフの業務並びに業界の状況を把握する。	1 前	330						○		○	○			○
30	○		ホテル企業実習Ⅱ	ホテル・ブライダルスタッフとしての資質や技術育成並びに業界全体の理解を促し、職業意識への向上に努める。また、2回目の企業実習のため就職希望先企業を対象をし、リクルーティングの一環として実施する。	2 前	330						○		○	○			○
31	○		インターナショナル・インターンシップ・セオリー	海外インターンシッププログラムの総括としてレポート並びに報告書の作成を行う(英語・日本語)。企業評価、学校評価、ディリーレポートを基に海外実習の反省並びに課題を検討し、ホテルグローバル人材としての力量の向上につとめる。	3 前	26			○			○		○				
32	○		海外ホテル研修	ホテル・ブライダルスタッフとして不可欠な異文化コミュニケーション力を海外でのホテル実習を通して学び体得する。(1)英会話能力の向上。(2)外国人の多様な文化・習慣を経験、理解しながらホテル業務を实践。(外国人との協働力の育成)(3)外での就労経験を通し、自己の成長を促す。	2 通	1016						○		○	○			○
33	○		ホスピタリティイングリッシュⅠ	ホテル、ブライダルの夏期企業実習で、英語を使った接客ができるように、宿泊部門ではベル業務、料飲部門では朝食に関するウェィター業務の英語の基本を学ぶ。動作と発話が考えなくとも自然と同時に行うことができるように、実践形式の反復練習を行う。実技試験に重点を置く。	1 前	24			○			○		○	○			

34	○		ホスピタリティイングリッシュⅡ	レストランの接客に必要な英語の基本を学ぶ。後期は、より正確な動作を伴う会話を目指し、春期の企業実習で実践できるように反復練習を行う。お客様からの質問にも答えられるような練習も行う。その他、就職の英語面接の準備として、夏期企業実習の内容を説明する方法を学ぶ。	1後	24	○	○	○	○								
35	○		ホスピタリティイングリッシュⅢ	A course to introduce non-native students to the English used in the hospitality industry using a textbook and worksheets to practice realistic situations and appropriate conversations and dialogue.	3前	26	○	○	○	○								
36	○		ホスピタリティイングリッシュⅣ	For students to learn to continue using expressions in English in a number of different situations and to build upon the language they have learned in the first term. To feel comfortable with the language and have the ability to respond appropriately no matter the situation.	3後	26	○	○	○	○								
37	○		観光英語Ⅰ	観光業の主要な場面を抽出し、その場面の英語でのやりとりを体験しながら、観光業界で働くために必要な英語スキルや知識を身につける。	1前	24	○	○	○	○								
38	○		観光英語Ⅱ	観光業の主要な場面を抽出し、その場面の英語でのやりとりを体験しながら、観光業界で働くために必要な英語スキルや知識を身につける。	1後	24	○	○	○	○								
39	○		観光英語Ⅲ	DVD: listening, culture (8 episodes) KANKOEIKEN: reading, writing, speaking, geography, culture and history (Reading: 7 times / Part 5: 12 times) Direction: speaking, listening (5 units) Presentation: writing, speaking, listening, geography, culture and history (4 times)	3前	26	○	○	○	○								
40	○		観光英語Ⅳ	DVD: listening, culture (8 episodes) KANKOEIKEN: reading, writing, speaking, geography, culture and history (Reading: 7 times / Part 5: 12 times) Direction: speaking, listening (5 units) Presentation: writing, speaking, listening, geography, culture and history (4 times)	3後	26	○	○	○	○								
41	○		イングリッシュ・リーディングⅠ	読解力の基礎となる基礎単語力・文法力の定着を目標とし、TOEICのスコアアップ、実用英語検定の上位級取得へとつなげる。その実現のために、徹底的に品詞・文型の理解に努める。また、和訳と同時に音読の大切さを理解させる。毎回、授業の冒頭、復習テストを実施し、学習内の定着を図る。	1前	24	○	○	○	○								
42	○		イングリッシュ・リーディングⅡ	読解力の基礎となる基礎単語力・文法力の定着を目標とし、TOEICのスコアアップ、実用英語検定の上位級取得へとつなげる。また、和訳と同時に音読の大切さを理解させる。毎時間、授業冒頭に復習テストを実施し、学力の定着を図る。	1後	24	○	○	○	○								
43	○		イングリッシュ・リーディングⅢ	基礎的な英語読解能力の養成。様々な今日のトピックやホスピタリティ業界に関するトピックを扱った英文を、文法的に基づいて正しく英文を読みこなす技術、正確な発音、適切な英語表現を身につける。毎週、TEOICのPart7形式のReadingも実施する。	3前	26	○	○	○	○								
44	○		イングリッシュ・リーディングⅣ	Students learn vocabulary, speed reading, skimming, scanning to answer questions on reading materials and give opinions on the content.	3後	26	○	○	○	○								
45	○		イングリッシュ・ライティングⅠ	単語テスト、音読活動、演習問題を通して基本的な英語の文法ならびに文の作り方を学ぶ。	1前	24	○	○	○	○								
46	○		イングリッシュ・ライティングⅡ	単語テスト、音読活動、演習問題を通して基本的な英語の文の作り方を学ぶ。	1後	24	○	○	○	○								
47	○		イングリッシュ・ライティングⅢ	実用英語技能検定2級～準1級レベルのWritingのスキルを習得し、150文字程度のエッセイライティングを20～30分で書ける力を養成する。また、就職活動に必要なとされる英語面接の内容、英文エントリーシート、Thank you letterの書き方を学ぶ。	3前	26	○	○	○	○								
48	○		イングリッシュ・ライティングⅣ	ホテル・ブライダル企業の業務で必要とされるビジネスレター並びにEメールの書き方の基本を学ぶ。また、ビジネスレターの作成に頻出する語彙を増やし、Wordを使って時間内にレターの作成ができるようになることを目指す。	3後	26	○	○	○	○								
49	○		TOEICⅠ	TOEICで点数を取るためにリスニング、リーディングパート対策の演習を行う。リスニングはシャドウイングと音読を中心に、リーディングは文法問題を中心にトレーニングをする。	1前	24	○	○	○	○								
50	○		TOEICⅡ	TOEICで点数を取るためにリスニング、リーディングパート対策の演習を行う。リスニングはシャドウイングトレーニングを中心に、リーディングは文法問題演習を中心としてトレーニングをする。	1後	24	○	○	○	○								
51	○		TOEICⅢ	TOEICのスコアを確実に取得するために、各パートの出題の特徴と、その攻略方法について、頻出問題の反復練習をすることで正解率を上げる。過去に使用した問題を使用して解答時間を短くする練習を行う。	3前	26	○	○	○	○								

88			○ HRS試験対策特別	料飲関連の接客、料理、飲料など基礎知識と、料飲サービスに携るに必要な食品・公衆・安全衛生の知識を説明できることを目的とする。	3 前	26		○			○		○		
89			○ ホテル企業実習Ⅲ	内定先の企業で実際に就労することにより、企業人としての社会的意義や目的を身につける。	3 通	495				○		○	○		○
合計						89	科目	4305 単位時間							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：必修科目を「不可」なく修めること。		1学年の学期区分	2期
履修方法：自由選択以外の科目は必修である。		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。

職業実践専門課程等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			
中村国際ホテル専門学校		平成3年3月25日	中村 哲	〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411			
設置者名		設立認可年月日	代表者名	所在地			
学校法人中村専修学園		昭和45年3月16日	中村 哲	〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411			
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	
商業実務	観光専門課程	ホテル学科3年コース(プライダル専攻)		平成22(2010)年度	-	平成26(2014)年度	
学科の目的	プライダルおよび観光に関する広範な教育ならびに研究を行い、国際性豊かな有能なプライダルスタッフおよび観光専門家を養成し、もって我が国の観光事業の発展に寄与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)	本学科は国連世界観光機関(UNWTO)の観光教育認証(TedQual)を受けた観光教育機関であり、ホテル・プライダル業界のニーズを踏まえた実習を2489時間にわたり行っている。2年次には約10か月の海外企業実習を行う。令和4年度の当初在籍者は8名、年度中の退学者は0名であり、退学率は0%である。						
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
3年	昼間	3,328 単位時間	1,816 単位時間	0 単位時間	2,489 単位時間	0 単位時間	0 単位時間
生徒総定員	生徒実員(A)	留學生数(生徒実員の内数)(B)	留學生割合(B/A)				
40人	4人	0人	0%				
就職等の状況	■卒業者数(C)		4	人			
	■就職希望者数(D)		4	人			
	■就職者数(E)		4	人			
	■地元就職者数(F)		1	人			
	■就職率(E/D)		100	%			
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		25	%			
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		100	%			
	■進学者数		0	人			
	■その他						
	(令和4年度卒業者に関する令和5年5月1日時点の情報)						
■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生) [沖縄]ハレクラニ沖縄 [長崎]ホテルオークラJRハウステンボス [福岡]ANAクラウンプラザホテル福岡							
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: 国連世界観光機関(UNWTO)による 観光教育認証TedQual (Tourism Education Quality)			有	受審年月: 2020年7月	評価結果を掲載したホームページURL https://www.unwto.org/institutions-unwtotedqual-certified-programmes	
当該学科のホームページURL	https://hotel.nakamura-s.ac.jp/						
企業等と連携した実習等の実施状況	(A: 単位時間による算定)						
	総授業時数					4,305 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					2,221 単位時間	
	うち企業等と連携した演習の授業時数					0 単位時間	
	うち必修授業時数					3,328 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					1,726 単位時間	
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数					0 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)					2,221 単位時間	
教員の属性(専任教員について記入)	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)			1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)			1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)			1人	
	⑤ その他		(専修学校設置基準第41条第1項第5号)			1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

1. 学生の主な就業先となるホテル・ブライダル企業から複数の委員を招くように努めている。委員から業界のニーズに基づき授業科目のみならず、教育内容や授業方法に関しても率直な提言を頂けるよう会議を運営している。
2. 業界実務経験が豊富な本校教員が、特別講師を招聘する企業や就職先企業への訪問を行うなど、常に業界の方々との接触を行い、本校教育に対する業界の意見を聴取して教育に活かしている。

(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

本校では教育課程編成委員会を教育課程編成に関するPDCAの場として位置付けている。委員会では、現状の学校教育の成果報告に加えて、前回の委員会の意見を踏まえて変更した教育課程の成果報告も行っている。委員からいただいた教育課程の改善に関する意見を踏まえて、以後の教育内容・教育方法を変更する場合は学園協議会、部門ミーティング等の校内会議体で変更が決定される。以後のカリキュラムを変更する場合は、理事会・評議員会にて学則変更の決議を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
小野 聡之	KKRホテル博多飲料サービス課支配人 九州B.M.C会長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
濱地 理恵	石蔵酒造株式会社 博多百年蔵 ブライダル事業部 統括マネージャー	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
牧 一郎	九州産業大学 地域共創学部 観光学科 教授 博多グリーンホテル 執行役員	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	②
角谷 英彦	JR九州ホテルズ 代表取締役社長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
進 五朗	マースガーデンホテル博多 宿泊部 管理部 部長 兼 支配人	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
中村 哲	中村国際ホテル専門学校 校長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
西田 宗弘	中村調理製菓専門学校 副校長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
高橋 信行	中村調理製菓専門学校 教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—

※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 (9月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年9月27日 16:00～17:00

第2回 令和5年3月6日 14:00～15:40

(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委員から、企業実習においても、応用的な知識・技術の実践に取り組む前に、まずは現場実務の基礎をしっかりと身に付けることが重要であるとの意見があった。その意見を踏まえて、カリキュラムの一部の科目の配当年次を基礎から応用の順番に入れ替えるなど、教育効果の改善に活用している。カリキュラム変更の一例は下記の通りである。

・2年次の「フロントオペレーション」を1年次に配当を変更(「ホテル企業実習」に備えて基礎分野を修得させるため)

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

- ① 国内ホテル企業での校外実習を必修とし、学生に業界を実感させることにより本校での専門教育の効果を向上させるとともに、業界を理解した上で進路選択をさせる。
- ② 約10か月に及ぶ海外のホテル企業における企業実習を必修とし、海外企業が求める実務レベルの英語力を身に付ける。
- ③ 校内での授業に現場で活躍している企業人を招聘することにより、学生に業界の考え方や生き方を理解させる。

(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

- ① 1年次の夏休み・2年次に進級する春休みの合計2回、国内ホテル企業で校外実習を行う。学生は本物のお客様を相手に仕事を行い、企業は学生に給料を支払うため、本気度の高い実践の場となっている。
- ② 海外企業実習においても企業は学生に給料を支払うため、学生は英語漬けの環境で責任ある仕事が求められる。国内外の企業実習における学修成果の評価は、実務上重要となる複数項目について受入れ企業側が評価点を付ける仕組みとなっている。
- ③ 1年次の授業では学生の身近な目標となる本校卒業生を招聘し、2年次の授業では高い目標となる企業の経営層を招聘している。

(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
ブライダル企業実習Ⅰ	・ホテル、ブライダルの仕事の基本を学ぶ ・プロの職業人として働く厳しさと責任を自覚する	WITH THE STYLE FUKUOKA、ザ・ルイガンズ スパ&リゾート
ブライダル企業実習Ⅱ	・就職活動に備えて、志望先候補のホテルで実際の仕事を体験する。 ・就職希望地の状況を知る。	パーク ハイアット 東京、ANAインターコンチネンタルホテル東京、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート、アゴーラ 福岡山の上ホテル&スパ
ホスピタリティレクチャーⅠ	・ホテル、ブライダル業界で活躍する卒業生でもある人材から業界や部門の業務を習い、実習及び就職までにやるべきことを学ぶ。	エバーグリーンインタナショナルホテルズ、森ビルホスピタリティコーポレーション、ホテルオークラ福岡、シャングリラ東京、住友不動産ヴィラフォンテーヌなど総数8社
ホスピタリティレクチャーⅡ	・ホテル、ブライダル業の経営者層、マネジメント層の実務経験者を講師として招聘しホテル、ブライダル企業の現状を理解把握する。また、社会人キャリアと深く関係する企業の幹部も講師として招聘し、学生の今後のキャリアプランの構築に向けた意識を醸成する。	メットライフアリコ、ビズリーチ、マースガーデンホテル博多、博多グリーンホテル、ビルホスピタリティコーポレーションなど総数8社

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 学校法人中村専修学園は就業規則にて、「本学園は教職員の能力向上、服務規律の徹底をはかるため学園内外において研修を行う」とし、「教職員は前条の研修をすすんで受けるとともに協力して服務に関する知識を高め、技能を練磨し又は服務規律の保持に努めなければならない」と規定している(第6章研修第56条、57条)。それを受けて教職員研修規定にて、教職員の階層別研修・一般技能研修・職能別研修の区分、OJT・OffJT、学校の内外、国内・海外における研修方法、研修費用の学校負担についても規定しており、計画的に企業等と連携して教職員に実務研修を実施することを基本方針としている。	
(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:	連携企業等:
期間:	対象:
内容	
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 「専修学校教員認定制度にかかる令和4年度新任教員研修」	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和4年8月2日(火)～3日(木)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容 専修学校教育のあり方と授業実践	
(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:	連携企業等:
期間:	対象:
内容	
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 「専修学校教員認定制度にかかる令和5年度新任教員研修」	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和5年8月1日(火)～3日(木)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容 専修学校教育のあり方と授業実践	
研修名: 「人権・同和教育研修会」	連携企業等: 福岡県私学振興課、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和5年11月28日(火)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容 人権・同和教育問題への指導力向上の研修	

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

本校では、卒業生、関係企業、関係団体、高等学校及び地域代表等、幅広く教育に対する理解及び識見を有する方々の中から3名以上を学校関係者評価委員として委嘱する。学校評価は「専修学校における学校評価ガイドライン」に準拠し、学校の理念・目標・育成人材像等が業界や社会のニーズに合っているか等を評価項目としており、学校関係者評価委員会にて委員が本校の学校運営に関する事項を評価する。その結果を踏まえ、学校長を実施責任者として次年度以降の学校運営を改善していくことを基本方針としている。

(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学校の理念や社会のニーズを踏まえた職業教育を推進しているか(専門分野の特性が明確になっているか) ②学校の理念・目標・育成人材像等は学生保護者に周知されているか ③学校の教育目標、育成人材像は各学科に対応する業界のニーズに合っているか
(2) 学校運営	①学校の目標等に沿った運営方法が策定されているか ②運営方法に沿った運営組織が策定されているか ③運営組織における意思決定機能は、規則等において明確化され、かつ有効に機能しているか ④人事、給与・旅費等に関する規程等は整備されているか ⑤業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ⑥危機管理に関する職員研修及び学生に対する啓蒙活動は行われているか ⑦教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ⑧情報システム化等による業務の効率化が図られているか ⑨個人情報に関して、その保護のための対策が執られているか
(3) 教育活動	①教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ②教科のカリキュラムは体系的に編成されているか ③キャリア教育・実践的な職業教育の視点にたったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか ④関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ⑤関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が行われているか ⑥学生による授業評価を実施しているか ⑦職業教育に対して外部関係者からの評価を取り入れているか ⑧成績評価、進級・卒業に関する判定の基準は明確になっているか ⑨資格取得等に関する指導体制は、カリキュラムの中で体系的に位置づけられているか ⑩運動会や中村祭(文化祭)等の学校行事は適切に行われているか ⑪関連分野における業界等との連携において、優れた教員を確保するなどのマネジメントが行われているか ⑫関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取り組みが行われているか ⑬職員の資質向上のための研修等は行われているか
(4) 学修成果	①専門士として社会に出るために必要な技術・知識と意欲・考え方を身に付けさせているか ②就職率の向上に向けて努力をしているか ③学生が資格取得するための援助を行っているか ④退学率の低減が図られているか ⑤卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ⑥卒業時に学校に対する満足度を行い、その結果を次年度の教育活動に活かしているか
(5) 学生支援	①就職に関する支援体制は整備されているか ②学生相談に関する体制は整備されているか ③学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ④学生の健康管理を担う組織体制はあるか ⑤クラブ活動に対する支援体制は整備されているか ⑥学生の生活環境への支援は行われているか ⑦保護者と適切に連携しているか ⑧卒業生への支援体制はあるか ⑨社会人のニーズを踏まえた教育がなされているか ⑩高校・高等専修学校等との連携による、キャリア教育・職業教育の取り組みがおこなわれているか
(6) 教育環境	①施設・設備は、本校の教育に十分対応出来るように、整備されているか ②インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ③防災対策、学生の問題行動、実習中の事故等、危機管理についての体制は整備されているか
(7) 学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行われているか ②学生募集活動において、教育成果は訪問した相手校に正確に伝えられているか ③校納金は普遍妥当なものとなっているか

(8)財務	①中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ③財務について会計監査が適正におこなわれているか ④財務情報公開の体制整備はできているか
(9)法令等の遵守	①法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ②自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ③自己評価表を公開しているか
(10)社会貢献・地域貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献をおこなっているか ②学生のボランティア活動を奨励、支援をしているか ③地域に対する公開講座・教育訓練の受託等を積極的に実施しているか
(11)国際交流	①留学生の受け入れ・派遣について戦略をもっているか ②留学生の受け入れ・派遣、在籍管理等について適切な手続きがなされているか ③留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ④学習成果が国内外で評価される取り組みをおこなっているか ⑤韓国にある「ナカムラアカデミー」に対する支援は適切に行われているか

※(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

業界企業から参画した委員から、学校教育・学校運営におけるPDCAサイクルを機能させるために、定量的な数値で効果を振り返ることの重要性が指摘された。そこで、英語教育において外国語運用能力の国際基準「CEFR」や、英語能力の世界共通テスト「TOEIC」のスコア等の定量的な指標を導入して学校教育の変革の効果測定を始めた。また、学校運営・学校教育を振り返るPDCAサイクルとして定例の部門ミーティングやカリキュラムミーティングを新たに開始した。

(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
小野 聡之	KKRホテル博多飲料サービス課支配人 九州B.M.C会長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
濱地 理恵	石蔵酒造株式会社 博多百年蔵 プライダル事業部 統括マネージャー	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
牧 一郎	九州産業大学 地域共創学部 観光学科 教授 博多グリーンホテル 執行役員	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
角谷 英彦	JR九州ホテルズ 代表取締役社長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者

※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://hotel.nakamura-s.ac.jp/assets/pdf/about/disclosure/09.pdf>

公表時期: 令和5年10月31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

業界ニーズに応える教育・学校運営のため業界関係企業と連携する場合、および業界が求める人材の育成のため就職先企業に協力する場合に、「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」を踏まえて、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関係企業、就職先企業にも提供している。

(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	・学校の概要 ・教育理念 ・教育目標
(2)各学科等の教育	・入学定員、総定員 ・教育課程 ・進級、卒業の要件等 ・資格取得及び検定等 ・卒業者数、卒業後の進路
(3)教職員	・教職員数 ・教職員の組織 ・各教員の担当科目
(4)キャリア教育・実践的職業教育	・実習等の取組状況
(5)様々な教育活動・教育環境	・学校行事 ・課外活動
(6)学生の生活支援	・学生支援への取組状況
(7)学生納付金・修学支援	・学生納付金
(8)学校の財務	・学校の財務 ・監査報告書
(9)学校評価	・自己評価
(10)国際連携の状況	・留学生の受入状況等
(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://hotel.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html>

公表時期: 令和5年6月20日

授業科目等の概要

(観光専門課程 ホテル学科3年コース (ブライダル専攻))																
分類	必修	選択必修	自由選択	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
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
1	○			フロントオペレーションⅠ	ドア、ベル、フロント業務の基礎知識を習得し、春期企業実習にむけ、フロントサービス業務について基礎的な業務の理解と動作ができるようにする。	1後	24				○	○				
2	○			客室オペレーションⅠ	客室種類・備品など客室に関する基礎知識と、ハウスキーピングに必要な知識を備えさせることを目的とする。	1前	24				○	○				
3	○			R&BオペレーションⅠ	料飲関連の接客、料理、飲料など基礎知識と、料飲サービスに携るのに必要な知識を備えさせることを目的とする。	1前	24				○	○				
4	○			R&BオペレーションⅡ	料飲関連の接客、料理、飲料など基礎知識と、料飲サービスに携るのに必要な知識を備えさせることを目的とする。	1後	24				○	○				
5	○			ホスピタリティ実務Ⅰ	「おもてなしの心」を学ぶ ①敬語（丁寧語、尊敬語、謙譲語）の使い分け ②電話対応 ③名刺交換などの実際の対応 ④冠婚葬祭・季節に根ざした行事等を学ぶ。	1前	24				○	○				○
6	○			ホスピタリティ実務Ⅱ	①冠婚葬祭（結婚・葬儀）について学ぶ ②和室での作法を学ぶ ③対応・お断りのやり方について学ぶ ④就職試験面接対策の実践	1後	24				○	○				○
7	○			ホスピタリティ産業概論Ⅰ	①ホテル業における料飲部門の営業的重要性を認識する ②夏期実習に備え、これに必要な料飲部門の基礎知識を体得する。	1前	24			○		○				○
8	○			ホスピタリティ産業概論Ⅱ	ホテル業の基礎知識を学ぶ。ホテル業界に従事するための必要な常識や知識を身につける。また1年次のホテル・ブライダル企業実習において業務が遂行できる基礎知識を学ぶ。	1前	24			○		○				○
9	○			ホスピタリティ産業概論Ⅲ	1年次前期で学習した授業をベースとし、ホテル組織の各セクションの業務について学習を行う。	1後	24			○		○				○
10	○			ホスピタリティ産業概論Ⅳ	ホテルの開発について学ぶ。開業までの一連の手順について講義をおこなう。また、開発後のホテルの運営のための契約についても学習し、ホテルの事業展開について学ぶ。	3後	26			○		○				○
11	○			ホスピタリティ産業概論Ⅴ	ホテルの開発について学ぶ。開業までの一連の手順について講義をおこなう。また、開発後のホテルの運営のための契約についても学習し、ホテルの事業展開について学ぶ。	3後	26			○		○				○
12	○			食品衛生学	飲食を提供する者として「食の安心・安全」の為に必要な食品衛生の基本的知識を学ぶ。HACCP衛生管理システムの意義、個人衛生から洗浄消毒の具体的方法、食中毒の発生状況、公衆衛生の特徴や対策方法などを中心に学ぶ。食品の栄養や特徴について学ぶ。	1前	24			○		○				○
13	○			ブライダル実務Ⅰ	①ブライダル業界の全体的な把握をする ②ブライダルコーディネーターとしての基本知識を学ぶ ③ブライダルテーブルセッティングを学ぶ	1後	24			○		○				○

14	○		ブライダル実務Ⅱ	ウエディングを企画しながら実際にセッティングを行い、披露宴会場のコーディネート仕組みを学ぶ。ブライダルコーディネーターが行う仕事のひとつ、テーマ設定に基づく挙式と会場づくりを実践形式で学ぶ。	3 前	26		○		○		○	○		
15	○		ブライダル実務Ⅲ	ウエディングを企画しながら実際にセッティングを行い、披露宴会場のコーディネート仕組みを学ぶ。ブライダルコーディネーターが行う仕事のひとつ、テーマ設定に基づく挙式と会場づくりを実践形式で学ぶ。	3 後	26		○		○		○	○		
16	○		ブライダル概論	①プランナーとしての基本知識を学ぶ ②ブライダル業界の様々な視点から専門知識を習得する。	3 後	26		○		○		○			
17	○		F&BサービスオペレーションⅠ	料飲部門全般に関する知識とサービス技術の習得を目的とする。	3 前	26				○	○		○		
18	○		F&BサービスオペレーションⅡ	料飲部門全般に関する知識とサービス技術の習得を目的とする。	3 後	26				○	○		○		
19	○		ビバレッジ論Ⅰ	①飲料に関する知識を体系化する。②ホテル業、飲食業に必要な飲料の基礎的知識を習得する。	3 前	26		○		○		○	○		
20	○		ビバレッジ論Ⅱ	①飲料に関する知識を体系化する。②ホテル業、飲食業に必要な飲料の基礎的知識を習得する。	3 後	26		○		○		○	○		
21	○		料理概論Ⅰ	ホテル、レストランの日本料理、西洋料理、中国料理における料理の作り方や献立構成の考え方を学ぶ。さらに、それぞれの料理の歴史や食文化も合わせて理解する。また、各料理のプレゼンテーション、サービスの仕方を学ぶ。	3 前	26		○		○		○			
22	○		料理概論Ⅱ	ホテル、レストランの日本料理、西洋料理、中国料理における料理の作り方や献立構成の考え方を学ぶ。さらに、それぞれの料理の歴史や食文化も合わせて理解する。また、各料理のプレゼンテーション、サービスの仕方を学ぶ。	3 後	26		○		○		○			
23	○		食文化概論	①様々な国籍・生活文化・習慣等を持ったゲストに対し優れたサービスを行う為に、主に食文化の違いを通してゲストを理解することの重要性を学ぶ。②西洋料理の歴史の概要を学ぶ。③おもてなしの一環として、料理を含めた母国文化に対する理解の重要性を意識する。	3 後	26		○		○		○			
24	○		マーケティング論	ホテル・ブライダル企業を事例として、企業のマーケティング活動がどのようなものであるかを知る。時代や社会環境を明確に見据えた、お客様のニーズやウォンツに対する質の高いマーケティング活動を学ぶ。	3 後	26		○		○		○			
25	○		レストランマネジメントⅠ	ホテル・レストラン業における経営数字が読めるようになり、ホテル・レストランのマネージャーとしての役割を果たすことができる。	3 前	26		○		○		○			
26	○		レストランマネジメントⅡ	ホテル・レストラン業における経営数字が読めるようになり、ホテル・レストランのマネージャーとしての役割を果たすことができる。	3 後	26		○		○		○			
27	○		ホテル労務管理	ホテル・ブライダル企業に勤務するにあたり、ホテルスタッフとして労務に関する基礎的な知識や情報を学ぶことを目的とする。	3 後	26		○		○		○			
28	○		ホテルブライダル経営分析論	ホテル・ブライダル業においてセールスなどに使われる経営・運営を示す数値の流れや数字を分析し、経営・運営が理解できるようになる。	3 前	26		○		○		○			

59	○	エフェクティブ・スピーキング	10ヶ月間の海外滞在で習得したスピーキング力をさらに発展させるために、英語でのプレゼンテーションやスピーチの方法を学び、実践発表をさせる。	3前	26		○		○		○							
60	○	パソコン実務Ⅰ	パソコン基本操作およびWord基本操作の習得 反復練習により、操作に慣れることで、苦手意識をなくす。	1前	24				○	○		○						
61	○	パソコン実務Ⅱ	Wordの基本機能を理解した上で、報告書、メニュー、ポスター作成等、より実務的な機能・作成方法を学ぶ。	1後	24				○	○		○						
62	○	パソコン実務Ⅲ	Excel基本機能の習得（表作成・グラフ・データベース） 自分で考え、工夫する習慣を身につける（仕事を意識する）。	3前	26				○	○		○						
63	○	ビジネス文書Ⅰ	ビジネス文章の作成に際し必要な硬質の基礎を学ばせ、楷書や行書の書き方を知らせる。 漢字の知識が拡大し部首名や行書体の読み書きができるようにする。	1前	24				○	○								○
64	○	ビジネス文書Ⅱ	ビジネス文書の書き方と形式を学ぶ。ビジネス文書の役割を理解し、基本的な文書が書けるようになる。季節に応じたあいさつや場面によつての忌み言葉などを覚える。状況に応じてどのような文書が必要になるのかを把握し、臨機応変に使えるようになることを目的とする。	1後	24				○	○								○
65	○	ビジネス能力Ⅰ	社会の仕組みを理解し、社会人として必要なビジネスマナーを身につける。お辞儀・挨拶・電話応対・訪問などは、実技で体得する。またビジネス用語を理解し、実際に使用できるよう小テスト等で記憶の定着を図る。	1前	24		○			○								○
66	○	ビジネス能力Ⅱ	資格取得のために必要な知識を、テキストと問題集で確認する。ケーススタディでは少人数のグループ討議で、問題意識とコミュニケーション能力を磨く。過去問題集を解き、時間内に仕上げるコツを伝授する。	1後	24		○			○								○
67	○	就職企業研究Ⅰ	就職活動のための授業であり、以下2点について学習する。①業界全般の就職情報整理と分析、②就職活動のための具体的な方法（履歴書作成、エントリーなど）について学ぶ。	1前	24		○			○								○
68	○	就職企業研究Ⅱ	3年生のための就職試験準備クラス。外資系企業へのアプローチの仕方や履歴書の書き方、英語面接の対策など就職試験に必要な項目を学習する。	3前	26		○			○								○
69	○	渡航準備プログラム	海外実習に備え、日常生活の様々な事態に対処できるよう「とっさの英会話」を学ぶ。また、渡航に必要な手続きや、渡航先の概要説明など翌年のインターンシップの準備も行う。	1後	24		○			○								○
70	○	英検対策特別Ⅰ	実用英検の過去問題を中心に、演習・確認テスト・課題を通して、合格のためのコツを身につける。特に、英作文に必要な基礎文法力は早い段階で集中的に学習する。また、2次面接対策も実践形式で行う。	1前	24		○			○								○
71	○	英検対策特別Ⅱ	英検準2級合格を目指す検定対策授業。前期は、熟語とWritingの強化を中心に、単語、Listening、長文読解の演習を行い、解法を学ぶ。2次試験の対策も行う。	1後	24		○			○								○
72	○	英検対策特別Ⅲ	実用英検の過去問題を中心に、演習・確認テスト・課題を通して、合格のためのコツを身につける。特に、英作文に必要な基礎文法力は早い段階で集中的に学習する。また、2次面接対策も実践形式で行う。	3前	24		○			○								○
73	○	英検対策特別Ⅳ	熟語とWritingの強化を中心に、単語、Listening、長文読解の演習を行い、解法を学ぶ。2次試験の対策も行う。	3後	24		○			○								○

74		○ TOEIC対策特別 I	TOEIC試験のための対策授業。	1 前	24		○		○		○							
75		○ TOEIC対策特別 II	TOEIC試験のための対策授業。	1 後	24		○		○		○							
76		○ TOEIC対策特別 III	TOEIC試験のための対策授業。	3 前	24		○		○		○							
77		○ TOEIC対策特別 IV	TOEIC試験のための対策授業。	3 後	24		○		○		○							
78		○ 就職試験対策	就職試験の筆記試験対策授業として、中学高校で学ぶ基礎知識の復習をする。多くの企業で採用されているSPI試験の形式を学ぶことで、各自で就職試験の筆記に対する意識を高める。	1 後	48		○		○		○	○						
79		○ 漢検対策 I	漢字検定合格の対策授業(3級以上)。	1 前	24		○		○		○							
80		○ 漢検対策 II	漢字検定合格の対策授業(2級以上)。	3 後	24		○		○		○							
81		○ ハングル語対策検 定 I	ハングル語検定合格の対策授業。	1 前	24		○		○		○							
82		○ ハングル語対策検 定 II	ハングル語検定合格の対策授業。	1 後	24		○		○		○							
83		○ ハングル語対策検 定 III	ハングル語検定合格の対策授業。	3 前	24		○		○		○							
84		○ ハングル語対策検 定 IV	ハングル語検定合格の対策授業。	3 後	24		○		○		○							
85		○ 中国語検定対策 I	中国語検定合格の対策授業。	1 前	24		○		○		○							
86		○ 中国語検定対策 II	中国語検定合格の対策授業。	1 後	24		○		○		○							
87		○ 中国語検定対策 III	中国語検定合格の対策授業。	3 前	24		○		○		○							
88		○ 中国語検定対策 IV	中国語検定合格の対策授業。	3 後	24		○		○		○							

89		○	ホテル企業実習Ⅲ	内定先の企業で実際に就労することにより、企業人としての社会的意義や目的を身につける。	3 通	495					○		○	○	○
合計						89	科目	4305 単位時間							

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：必修科目を「不可」なく修めること。		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：自由選択以外の科目は必修である。		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。

職業実践専門課程等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			
中村国際ホテル専門学校		平成3年3月25日		中村 哲		〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411			
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地			
学校法人中村専修学園		昭和45年3月16日		中村 哲		〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411			
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			
商業実務	観光専門課程	ホスピタリティ学科2年コース(ホテル専攻)		平成22(2010)年度	-	平成26(2014)年度			
学科の目的	ホテルおよび観光に関する広範な教育ならびに研究を行い、国際性豊かな有能なホテルスタッフおよび観光専門家を養成し、もって我が国の観光事業の発展に寄与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)	本校は国連世界観光機関(UNWTO)の観光教育認証(TedQual)を受けた観光教育機関であり、ホテル業界のニーズを踏まえた実習を837時間行っている。そのうち業界企業の協力の下で行う企業実習は525時間に及ぶ。令和4年度の当初在籍者は38名、年度中の退学者は2名であり、退学率は5%である。								
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	2,133 単位時間		1,440 単位時間	0 単位時間	837 単位時間	0 単位時間	0 単位時間	
生徒総定員	生徒実員(A)		留學生数(生徒実員の内数)(B)		留學生割合(B/A)				
60人	37人		0人		0%				
就職等の状況	■卒業生数(C)		21人						
	■就職希望者数(D)		21人						
	■就職者数(E)		21人						
	■地元就職者数(F)		7人						
	■就職率(E/D)		100%						
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		33%						
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		100%						
	■進学者数		0人						
	■その他								
	(令和4年度卒業者に関する令和5年5月1日時点の情報)								
■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生) [東京]森ビルホスピタリティコーポレーション [神奈川]ヨコハマ グランド インターコンチネンタル [京都]ホテルホテルオークラ京都 [福岡]ヒルトン福岡シーホーク、ホテルニューオータニ博多、ANAクラウンプラザホテル福岡 [長崎]ハウステンボスホテルヨーロッパ、i+Land nagasaki [大分]杉乃井ホテル&リゾート									
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 国連世界観光機関(UNWTO)による 評価団体: 観光教育認証TedQual (Tourism Education Quality) 受審年月: 2020年7月 評価結果を掲載したホームページURL https://www.unwto.org/institutions-unwtotedqual-certified-programmes								
当該学科のホームページURL	https://hotel.nakamura-s.ac.jp/course/hotel2th.html								
企業等と連携した実習等の実施状況	(A: 単位時間による算定)								
	総授業時数		2,277 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		525 単位時間						
	うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位時間						
	うち必修授業時数		2,133 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		525 単位時間						
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 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)		525 単位時間						
教員の属性(専任教員について記入)	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)		1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)		1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)		1人						
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)		1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

1. 学生の主な就業先となるホテル・ブライダル企業から複数の委員を招くように努めている。委員から業界のニーズに基づき授業科目のみならず、教育内容や授業方法に関しても率直な提言を頂けるよう会議を運営している。
2. 業界実務経験が豊富な本校教員が、特別講師を招聘する企業や就職先企業への訪問を行うなど、常に業界の方々との接触を行い、本校教育に対する業界の意見を聴取して教育に活かしている。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

本校では教育課程編成委員会を教育課程編成に関するPDCAの場として位置付けている。委員会では、現状の学校教育の成果報告に加えて、前回の委員会の意見を踏まえて変更した教育課程の成果報告も行っている。委員からいただいた教育課程の改善に関する意見を踏まえて、以後の教育内容・教育方法を変更する場合は学園協議会、部門ミーティング等の校内会議体で変更が決定される。以後のカリキュラムを変更する場合は、理事会・評議員会にて学則変更の決議を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
小野 聡之	KKRホテル博多飲料サービス課支配人 九州B.M.C会長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
瀧地 理恵	石蔵酒造株式会社 博多百年蔵 ブライダル事業部 統括マネージャー	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
牧 一郎	九州産業大学 地域共創学部 観光学科 教授 博多グリーンホテル 執行役員	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	②
角谷 英彦	JR九州ホテルズ 代表取締役社長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
進 五朗	マースガーデンホテル博多 宿泊部 管理部 部長 兼 支配人	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
中村 哲	中村国際ホテル専門学校 校長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
西田 宗弘	中村国際ホテル専門学校 副校長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
高橋 信行	中村国際ホテル専門学校 教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—

- 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2回(9月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年9月27日 16:00～17:00

第2回 令和5年3月6日 14:00～15:40

(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

教育課程編成委員会の委員から、企業実習においても、応用的な知識・技術の実践に取り組む前に、まずは現場実務の基礎をしっかりと身に付けることが重要であるとの意見があった。その意見を踏まえて、カリキュラムの一部の科目の配当年次を基礎から応用の順番に入れ替えるなど、教育効果の改善に活用している。カリキュラム変更の一例は下記の通りである。

・2年次の「フロントオペレーション」を1年次に配当を変更(「ホテル企業実習」に備えて基礎分野を修得させるため)

・1年次の「コンシェルジュサービス」を2年次に配当を変更(基礎分野である「フロントオペレーション」を先に修得させた上で、応用分野に取り組むため)

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

- ① 国内ホテル企業での校外実習を必修とし、学生に業界を実感させることにより本校での専門教育の効果を向上させるとともに、業界を理解した上で進路選択をさせる。
 ② 校内での授業に現場で活躍している企業人を招聘することにより、学生に業界の考え方や生き方を理解させる。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

- ① 1年次の夏休み・2年次に進級する春休みの合計2回、国内ホテル企業で校外実習を行う。学生は本物のお客様を相手に仕事を行い、企業は学生に給料を支払うため、本気度の高い実践の場となっている。
 ② 1年次の授業では学生の身近な目標となる本校卒業生を招聘し、2年次の授業では高い目標となる企業の経営層を招聘している。

(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
国内企業実習Ⅰ	・ホテル、ブライダルの仕事の基本を学ぶ ・プロの職業人として働く厳しさと責任を自覚する	ヒルトン福岡シーホーク、ANAクラウンプラザホテル福岡、ホテルニューオータニ博多、ホテルオークラ福岡、ホテル日航福岡など総数7社
国内企業実習Ⅱ	・就職活動に備えて、志望先候補のホテルで実際の仕事を体験する。 ・就職希望地の状況を知る。	京王プラザホテル東京、ヨコハマ グランドインターコンチネンタル ホテル、帝国ホテル大阪、ホテルオークラ京都、ヒルトン福岡シーホークなど総数12社
ホスピタリティレクチャーⅠ	・ホテル、ブライダル業界で活躍する卒業生でもある人材から業界や部門の業務を習い、実習及び就職までにやるべきことを学ぶ。	The Okura Tokyo、ハレクラニ沖縄、ヒルトン福岡シーホーク、京王プラザホテル、グランドハイアット東京など総数9社
ホスピタリティレクチャーⅡ	・ホテル、ブライダル業の経営者層、マネジメント層の実務経験者を講師として招聘しホテル、ブライダル企業の現状を理解把握する。また、社会人キャリアと深く関係する企業の幹部も講師として招聘し、学生の今後のキャリアプランの構築に向けた意識を醸成する。	lyf Tenjin Fukuoka、森ビルホスピタリティコーポレーション、立教大学特任教授 沢柳知彦氏、コアグローバルマネジメント、パレスホテル東京など総数6社

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	
<p>学校法人中村専修学園は就業規則にて、「本学園は教職員の能力向上、服務規律の徹底をはかるため学園内外において研修を行う」とし、「教職員は前条の研修をすすんで受けるとともに協力して服務に関する知識を高め、技能を練磨し又は服務規律の保持に努めなければならない」と規定している(第6章研修第56条、57条)。それを受けて教職員研修規定にて、教職員の階層別研修・一般技能研修・職能別研修の区分、OJT・OffJT、学校の内外、国内・海外における研修方法、研修費用の学校負担についても規定しており、計画的に企業等と連携して教職員に実務研修を実施することを基本方針としている。</p>	
(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:	連携企業等:
期間:	対象:
内容	
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 専修学校教員認定制度にかかる令和5年度新任教員研修	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校等各種学校協会
期間: 令和4年8月2日(火)～4日(木)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容: 専修学校教育のあり方と授業実践	
研修名: 人権・同和教育研修会	連携企業等: 福岡県私学振興課、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和4年11月29日(火)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容: 人権・同和教育問題への指導力向上の研修	
(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:	連携企業等:
期間:	対象:
内容	
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 専修学校教員認定制度にかかる令和5年度新任教員研修	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校等各種学校協会
期間: 令和5年8月1日(火)～3日(木)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容: 専修学校教育のあり方と授業実践	
研修名: 人権・同和教育研修会	連携企業等: 福岡県私学振興課、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和5年11月28日(火)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容: 人権・同和教育問題への指導力向上の研修	

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

本校では、卒業生、関係企業、関係団体、高等学校及び地域代表等、幅広く教育に対する理解及び識見を有する方々の中から3名以上を学校関係者評価委員として委嘱する。学校評価は「専修学校における学校評価ガイドライン」に準拠し、学校の理念・目標・育成人材像等が業界や社会のニーズに合っているか等を評価項目としており、学校関係者評価委員会にて委員が本校の学校運営に関する事項を評価する。その結果を踏まえ、学校長を実施責任者として次年度以降の学校運営を改善していくことを基本方針としている。

(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"> ①学校の理念や社会のニーズを踏まえた職業教育を推進しているか(専門分野の特性が明確になっているか) ②学校の理念・目標・育成人材像等は学生保護者に周知されているか ③学校の教育目標、育成人材像は各学科に対応する業界のニーズに合っているか
(2) 学校運営	<ul style="list-style-type: none"> ①学校の目標等に沿った運営方法が策定されているか ②運営方法に沿った運営組織が策定されているか ③運営組織における意思決定機能は、規則等において明確化され、かつ有効に機能しているか ④人事、給与・旅費等に関する規程等は整備されているか ⑤業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ⑥危機管理に関する職員研修及び学生に対する啓蒙活動は行われているか ⑦教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ⑧情報システム化等による業務の効率化が図られているか ⑨個人情報に関して、その保護のための対策が執られているか
(3) 教育活動	<ul style="list-style-type: none"> ①教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ②教科のカリキュラムは体系的に編成されているか ③キャリア教育・実践的な職業教育の視点にたったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか ④関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ⑤関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が行われているか ⑥学生による授業評価を実施しているか ⑦職業教育に対して外部関係者からの評価を取り入れているか ⑧成績評価、進級・卒業に関する判定の基準は明確になっているか ⑨資格取得等に関する指導体制は、カリキュラムの中で体系的に位置づけられているか ⑩運動会や中村祭(文化祭)等の学校行事は適切に行われているか ⑪関連分野における業界等との連携において、優れた教員を確保するなどのマネジメントが行われているか ⑫関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取り組みが行われているか ⑬職員の資質向上のための研修等は行われているか
(4) 学修成果	<ul style="list-style-type: none"> ①専門士として社会に出るために必要な技術・知識と意欲・考え方を身に付けさせているか ②就職率の向上に向けて努力をしているか ③学生が資格取得するための援助を行っているか ④退学率の低減が図られているか ⑤卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ⑥卒業時に学校に対する満足度を行い、その結果を次年度の教育活動に活かしているか
(5) 学生支援	<ul style="list-style-type: none"> ①就職に関する支援体制は整備されているか ②学生相談に関する体制は整備されているか ③学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ④学生の健康管理を担う組織体制はあるか ⑤クラブ活動に対する支援体制は整備されているか ⑥学生の生活環境への支援は行われているか ⑦保護者と適切に連携しているか ⑧卒業生への支援体制はあるか ⑨社会人のニーズを踏まえた教育がなされているか ⑩高校・高等専修学校等との連携による、キャリア教育・職業教育の取り組みがおこなわれているか
(6) 教育環境	<ul style="list-style-type: none"> ①施設・設備は、本校の教育に十分対応出来るように、整備されているか ②インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ③防災対策、学生の問題行動、実習中の事故等、危機管理についての体制は整備されているか
(7) 学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> ①学生募集活動は、適正に行われているか ②学生募集活動において、教育成果は訪問した相手校に正確に伝えられているか ③校納金は普遍妥当なものとなっているか

(8)財務	①中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ③財務について会計監査が適正におこなわれているか ④財務情報公開の体制整備はできているか
(9)法令等の遵守	①法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ②自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ③自己評価表を公開しているか
(10)社会貢献・地域貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献をおこなっているか ②学生のボランティア活動を奨励、支援をしているか ③地域に対する公開講座・教育訓練の受託等を積極的に実施しているか
(11)国際交流	①留学生の受け入れ・派遣について戦略をもっているか ②留学生の受け入れ・派遣、在籍管理等について適切な手続きがなされているか ③留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ④学習成果が国内外で評価される取り組みをおこなっているか ⑤韓国にある「ナカムラアカデミー」に対する支援は適切に行われているか

※(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

業界企業から参画した委員から、学校教育・学校運営におけるPDCAサイクルを機能させるために、定量的な数値で効果を振り返ることの重要性が指摘された。そこで、英語教育において外国語運用能力の国際基準「CEFR」や、英語能力の世界共通テスト「TOEIC」のスコア等の定量的な指標を導入して学校教育の変革の効果測定を始めた。また、学校運営・学校教育を振り返るPDCAサイクルとして定例の部門ミーティングやカリキュラムミーティングを新たに開始した。

(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
小野 聡之	KKRホテル博多飲料サービス課支配人 九州B.M.C会長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
濱地 理恵	石蔵酒造株式会社 博多百年蔵 プライダル事業部 統括マネージャー	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
牧 一郎	九州産業大学 地域共創学部 観光学科 教授 博多グリーンホテル 執行役員	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
角谷 英彦	JR九州ホテルズ 代表取締役社長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
進 五朗	マースガーデンホテル博多 宿泊部 管理部 部長 兼 支配人	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者

(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://hotel.nakamura-s.ac.jp/assets/pdf/about/disclosure/09.pdf>

公表時期: 令和5年10月31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

業界ニーズに応える教育・学校運営のため業界関係企業と連携する場合、および業界が求める人材の育成のため就職先企業に協力する場合に、「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」を踏まえて、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関係企業、就職先企業にも提供している。

(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	・学校の概要 ・教育理念 ・教育目標
(2)各学科等の教育	・入学定員、総定員 ・教育課程 ・進級、卒業の要件等 ・資格取得及び検定等 ・卒業後数、卒業後の進路
(3)教職員	・教職員数 ・教職員の組織 ・各教員の担当科目
(4)キャリア教育・実践的職業教育	・実習等の取組状況
(5)様々な教育活動・教育環境	・学校行事 ・課外活動
(6)学生の生活支援	・学生支援への取組状況
(7)学生納付金・修学支援	・学生納付金
(8)学校の財務	・学校の財務 ・監査報告書
(9)学校評価	・自己評価
(10)国際連携の状況	・留学生の受入状況等
(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://hotel.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html>

公表時期: 令和5年6月20日

授業科目等の概要

(観光専門課程 ホスピタリティ学科2年コース (ホテル専攻))																
分類	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択	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
									講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
	○			学びの基本	職業教育を実践する本校での「学び」の目的や作法について学習する。	1 前	24		○			○		○	○	
	○			日本の文化と社会	日本の文化と社会について、歴史的背景を中心として現代社会における文化的意味や構造についての授業を行う。	1 後	24		○			○		○		
	○			ホスピタリティ産業の法律・倫理(世界観光倫理憲章)	ホスピタリティ業界で働く上で必要とされる法律の定義や考え方について学ぶ。同時にホスピタリティ業界での職業人としての在り方について倫理的な視点からも授業を行う。	2 前	24		○			○			○	
	○			国際情勢	急速にグローバル化の進む国際社会の中で国際的な問題や海外における社会情勢を学習することはホスピタリティ人材を目指す者にとって不可欠である。将来のホテル・ブライダルスタッフを目指す者として国際情勢を学ぶ。	2 後	24		○			○			○	
	○			基礎読解力・計算力	日常生活において求められる基礎的な読解力・計算力の向上を目的とする。本校での学びを発展させるためにも読解力と計算力を日々の課題等の「繰り返し」により身につける基礎学力向上のための授業である。	1 前	24		○			○			○	
	○			ビジネス能力・文書Ⅰ	職場で必要とされるビジネスに必要な基礎知識や常識の習得を行う。ビジネスシーンで求められるビジネス文書の書き方を学ぶ。	1 前	24		○			○			○	
	○			ビジネス能力・文書Ⅱ	ビジネス能力・文書Ⅰの継続。職場で必要とされるビジネスに必要な基礎知識や常識の習得を行う。ビジネスシーンで求められるビジネス文書の書き方を学ぶ。	1 後	24		○			○			○	
	○			ビジスマナーⅠ	ビジネスシーンに必要な基本的マナーの学習を通してコミュニケーション力の向上を図るとともに、実社会のビジネスシーンで活躍できる人材の育成を目指す。社会人に求められる常識、言葉遣いと話し方、立ち居振る舞い、接客対応を習得する。	1 前	24		○			○			○	
	○			ビジスマナーⅡ	ビジスマナーⅠの継続。ビジネスシーンに必要な基本的マナーの学習を通してコミュニケーション力の向上を図るとともに、実社会のビジネスシーンで活躍できる人材の育成を目指す。社会人に求められる常識、言葉遣いと話し方、立ち居振る舞い、接客対応を習得する。	1 後	24		○			○			○	
	○			コミュニケーションスキル	ホスピタリティ人材にとって必要な効果的なコミュニケーションの取り方や話し方について学ぶ。	2 前	24		○			○			○	
	○			PC実務Ⅰ	マイクロソフトのWordを使用し、ビジネス文書を作成することが出来るようになることを目的に、PCの操作方法を学ぶ。	1 前	24					○	○			○
	○			PC実務Ⅱ	マイクロソフトのExcelを使用し、ビジネスで必要となる表計算、データの集計、グラフを作成することが出来るようになることを目的に、PCの操作方法を学ぶ。	1 後	24					○	○			○
	○			PC実務Ⅲ	PC実務Ⅱの継続。マイクロソフトのExcelを使用し、ビジネスで必要となる表計算、データの集計、グラフを作成することが出来るようになることを目的に、PCの操作方法を学ぶ。	2 前	24					○	○			○
	○			PC実務Ⅳ	PC実務Ⅲの継続。マイクロソフトのExcelを使用し、ビジネスで必要となる表計算、データの集計、グラフを作成することが出来るようになることを目的に、PCの操作方法を学ぶ。	2 後	24					○	○			○

66				○ 色彩検定試験対策	ドレスでも応用可能なパーソナルカラーを見分ける力を身につけ、色彩検定2級に合格することを目標とする。	2 前	24			○		○				○
合計					66 科目			2277 単位時間								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：必修科目を「不可」なく修めること。		1 学年の	2 期
履修方法：自由選択以外の科目は必修である。		1 学期の	12 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。

職業実践専門課程等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				
中村国際ホテル専門学校		平成3年3月25日		中村 哲		〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411				
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地				
学校法人中村専修学園		昭和45年3月16日		中村 哲		〒 810-0014 (住所) 福岡市中央区平尾2-1-21 (電話) 092-523-0411				
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				
商業実務	観光専門課程	ホスピタリティ学科2年コース(ブライダル専攻)		平成22(2010)年度	-	平成26(2014)年度				
学科の目的	ブライダルおよび観光に関する広範な教育ならびに研究を行い、国際性豊かな有能なブライダルスタッフおよび観光専門家を養成し、もって我が国の観光事業の発展に寄与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)	本校は国連世界観光機関(UNWTO)の観光教育認証(TedQual)を受けた観光教育機関であり、ブライダル業界のニーズを踏まえた実習を789時間にわたり行っている。令和4年度の当初在籍者は9名、年度中の退学者は2名であり、退学率は5%である。									
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	2,143 単位時間		1,498 単位時間	0 単位時間	789 単位時間	0 単位時間	0 単位時間		
生徒総定員	生徒実員(A)	留學生数(生徒実員の内数)(B)		留學生割合(B/A)						
60人	7人	0人		0%						
就職等の状況	■卒業者数(C)		6人							
	■就職希望者数(D)		6人							
	■就職者数(E)		6人							
	■地元就職者数(F)		2人							
	■就職率(E/D)		100%							
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		33%							
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		100%							
	■進学者数		0人							
	■その他									
	(令和4年度卒業者に関する令和5年5月1日時点の情報)									
■主な就職先、業界等		(令和4年度卒業生) [東京]オーシャン&リゾート マリゾン、FOUR SIS & CO. [福岡]ANAクラウンプラザホテル福岡、八百治ホテル博多 [熊本]ザ・フォレストテラス熊本								
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 国連世界観光機関(UNWTO)による 評価団体: 観光教育認証 TedQual (Tourism Education Quality) 受審年月: 2020年7月 評価結果を掲載したホームページURL https://www.unwto.org/institutions-unwtotedqual-certified-programmes									
当該学科のホームページURL	https://hotel.nakamura-s.ac.jp/course/bridal2th.html									
企業等と連携した実習等の実施状況	(A: 単位時間による算定)									
		総授業時数		2,287 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		525 単位時間						
		うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位時間						
		うち必修授業時数		2,143 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		525 単位時間						
		うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 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)		525 単位時間						
教員の属性(専任教員について記入)	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)		1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)		1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)		1人							
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)		1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

1. 学生の主な就業先となるホテル・ブライダル企業から複数の委員を招くように努めている。委員から業界のニーズに基づき授業科目のみならず、教育内容や授業方法に関しても率直な提言を頂けるよう会議を運営している。
2. 業界実務経験が豊富な本校教員が、特別講師を招聘する企業や就職先企業への訪問を行うなど、常に業界の方々との接触を行い、本校教育に対する業界の意見を聴取して教育に活かしている。

(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

本校では教育課程編成委員会を教育課程編成に関するPDCAの場として位置付けている。委員会では、現状の学校教育の成果報告に加えて、前回の委員会の意見を踏まえて変更した教育課程の成果報告も行っている。委員からいただいた教育課程の改善に関する意見を踏まえて、以後の教育内容・教育方法を変更する場合は学園協議会、部門ミーティング等の校内会議体で変更が決定される。以後のカリキュラムを変更する場合は、理事会・評議員会にて学則変更の決議を行う。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
小野 聡之	KKRホテル博多飲料サービス課支配人 九州B.M.C会長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
濱地 理恵	石蔵酒造株式会社 博多百年蔵 ブライダル事業部 統括マネージャー	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
牧 一郎	九州産業大学 地域共創学部 観光学科 教授 博多グリーンホテル 執行役員	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	②
角谷 英彦	JR九州ホテルズ 代表取締役社長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
進 五朗	マースガーデンホテル博多 宿泊部 管理部 部長 兼 支配人	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	③
中村 哲	中村国際ホテル専門学校 校長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
西田 宗弘	中村調理製菓専門学校 副校長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—
高橋 信行	中村調理製菓専門学校 教授	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	—

※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(9月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 令和4年9月27日 16:00～17:00

第2回 令和5年3月6日 14:00～15:40

(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委員から、企業実習においても、応用的な知識・技術の実践に取り組む前に、まずは現場実務の基礎をしっかりと身に付けることが重要であるとの意見があった。その意見を踏まえて、カリキュラムの一部の科目の配当年次を基礎から応用の順番に入れ替えるなど、教育効果の改善に活用している。カリキュラム変更の一例は下記の通りである。

・2年次の「フロントオペレーション」を1年次に配当を変更(「ホテル企業実習」に備えて基礎分野を修得させるため)

・1年次の「コンシェルジュサービス」を2年次に配当を変更(基礎分野である「フロントオペレーション」を先に修得させた上で、応用分野に取り組むため)

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

- ① 国内ホテル企業での校外実習を必修とし、学生に業界を実感させることにより本校での専門教育の効果を向上させるとともに、業界を理解した上で進路選択をさせる。
 ② 校内での授業に現場で活躍している企業人を招聘することにより、学生に業界の考え方や生き方を理解させる。

(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

- ① 1年次の夏休み・2年次に進級する春休みの合計2回、国内ホテル企業で校外実習を行う。学生は本物のお客様を相手に仕事を行い、企業は学生に給料を支払うため、本気度の高い実践の場となっている。
 ② 1年次の授業では学生の身近な目標となる本校卒業生を招聘し、2年次の授業では高い目標となる企業の経営層を招聘している。

(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
国内企業実習Ⅰ	・ホテル、ブライダルの仕事の基本を学ぶ ・プロの職業人として働く厳しさと責任を自覚する	ヒルトン福岡シーホーク、ANAクラウンプラザホテル福岡、ホテルニューオータニ博多、ホテルオークラ福岡、ホテル日航福岡など総数7社
国内企業実習Ⅱ	・就職活動に備えて、志望先候補のホテルで実際の仕事を体験する。 ・就職希望地の状況を知る。	京王プラザホテル東京、ヨコハマ グランドインターコンチネンタル ホテル、帝国ホテル大阪、ホテルオークラ京都、ヒルトン福岡シーホークなど総数12社
ホスピタリティレクチャーⅠ	・ホテル、ブライダル業界で活躍する卒業生でもある人材から業界や部門の業務を習い、実習及び就職までにやるべきことを学ぶ。	The Okura Tokyo、ハレクラニ沖縄、ヒルトン福岡シーホーク、京王プラザホテル、グランドハイアット東京など総数9社
ホスピタリティレクチャーⅡ	・ホテル、ブライダル業の経営者層、マネジメント層の実務経験者を講師として招聘しホテル、ブライダル企業の現状を理解把握する。また、社会人キャリアと深く関係する企業の幹部も講師として招聘し、学生の今後のキャリアプランの構築に向けた意識を醸成する。	lyf Tenjin Fukuoka、森ビルホスピタリティコーポレーション、立教大学特任教授 沢柳知彦氏、コアグローバルマネジメント、パレスホテル東京など総数6社

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 学校法人中村専修学園は就業規則にて、「本学園は教職員の能力向上、服務規律の徹底をはかるため学園内外において研修を行う」とし、「教職員は前条の研修をすすんで受けるとともに協力して服務に関する知識を高め、技能を練磨し又は服務規律の保持に努めなければならない」と規定している(第6章研修第56条、57条)。それを受けて教職員研修規定にて、教職員の階層別研修・一般技能研修・職能別研修の区分、OJT・OffJT、学校の内外、国内・海外における研修方法、研修費用の学校負担についても規定しており、計画的に企業等と連携して教職員に実務研修を実施することを基本方針としている。	
(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:	連携企業等:
期間:	対象:
内容	
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 専修学校教員認定制度にかかる令和5年度新任教員研修	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校等各種学校協会
期間: 令和4年8月2日(火)～4日(木)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容 専修学校教育のあり方と授業実践	
研修名: 人権・同和教育研修会	連携企業等: 福岡県私学振興課、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和4年11月29日(火)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容 人権・同和教育問題への指導力向上の研修	
(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:	連携企業等:
期間:	対象:
内容	
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 専修学校教員認定制度にかかる令和5年度新任教員研修	連携企業等: 職業教育・キャリア教育財団、福岡県専修学校等各種学校協会
期間: 令和5年8月1日(火)～3日(木)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容 専修学校教育のあり方と授業実践	
研修名: 人権・同和教育研修会	連携企業等: 福岡県私学振興課、福岡県専修学校各種学校協会
期間: 令和5年11月28日(火)	対象: 中村国際ホテル専門学校教員
内容 人権・同和教育問題への指導力向上の研修	

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

本校では、卒業生、関係企業、関係団体、高等学校及び地域代表等、幅広く教育に対する理解及び識見を有する方々の中から3名以上を学校関係者評価委員として委嘱する。学校評価は「専修学校における学校評価ガイドライン」に準拠し、学校の理念・目標・育成人材像等が業界や社会のニーズに合っているか等を評価項目としており、学校関係者評価委員会にて委員が本校の学校運営に関する事項を評価する。その結果を踏まえ、学校長を実施責任者として次年度以降の学校運営を改善していくことを基本方針としている。

(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学校の理念や社会のニーズを踏まえた職業教育を推進しているか(専門分野の特性が明確になっているか) ②学校の理念・目標・育成人材像等は学生保護者に周知されているか ③学校の教育目標、育成人材像は各学科に対応する業界のニーズに合っているか
(2)学校運営	①学校の目標等に沿った運営方法が策定されているか ②運営方法に沿った運営組織が策定されているか ③運営組織における意思決定機能は、規則等において明確化され、かつ有効に機能しているか ④人事、給与・旅費等に関する規程等は整備されているか ⑤業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか ⑥危機管理に関する職員研修及び学生に対する啓蒙活動は行われているか ⑦教育活動等に関する情報公開が適切になされているか ⑧情報システム化等による業務の効率化が図られているか ⑨個人情報に関して、その保護のための対策が執られているか
(3)教育活動	①教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか ②教科のカリキュラムは体系的に編成されているか ③キャリア教育・実践的な職業教育の視点にたったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか ④関連分野の企業・関係施設等や業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか ⑤関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が行われているか ⑥学生による授業評価を実施しているか ⑦職業教育に対して外部関係者からの評価を取り入れているか ⑧成績評価、進級・卒業に関する判定の基準は明確になっているか ⑨資格取得等に関する指導体制は、カリキュラムの中で体系的に位置づけられているか ⑩運動会や中村祭(文化祭)等の学校行事は適切に行われているか ⑪関連分野における業界等との連携において、優れた教員を確保するなどのマネジメントが行われているか ⑫関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取り組みが行われているか ⑬職員の資質向上のための研修等は行われているか
(4)学修成果	①専門士として社会に出るために必要な技術・知識と意欲・考え方を身に付けさせているか ②就職率の向上に向けて努力をしているか ③学生が資格取得するための援助を行っているか ④退学率の低減が図られているか ⑤卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか ⑥卒業時に学校に対する満足度を行い、その結果を次年度の教育活動に活かしているか
(5)学生支援	①就職に関する支援体制は整備されているか ②学生相談に関する体制は整備されているか ③学生に対する経済的な支援体制は整備されているか ④学生の健康管理を担う組織体制はあるか ⑤クラブ活動に対する支援体制は整備されているか ⑥学生の生活環境への支援は行われているか ⑦保護者と適切に連携しているか ⑧卒業生への支援体制はあるか ⑨社会人のニーズを踏まえた教育がなされているか ⑩高校・高等専修学校等との連携による、キャリア教育・職業教育の取り組みがおこなわれているか
(6)教育環境	①施設・設備は、本校の教育に十分対応出来るように、整備されているか ②インターンシップ、海外研修等について十分な教育体制を整備しているか ③防災対策、学生の問題行動、実習中の事故等、危機管理についての体制は整備されているか
(7)学生の受入れ募集	①学生募集活動は、適正に行われているか ②学生募集活動において、教育成果は訪問した相手校に正確に伝えられているか ③校納金は普遍妥当なものとなっているか
(8)財務	①中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか ②予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか ③財務について会計監査が適正におこなわれているか ④財務情報公開の体制整備はできているか

(9) 法令等の遵守	①法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか ②自己評価の実施と問題点の改善を行っているか ③自己評価表を公開しているか
(10) 社会貢献・地域貢献	①学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献をおこなっているか ②学生のボランティア活動を奨励、支援をしているか ③地域に対する公開講座・教育訓練の受託等を積極的に実施しているか
(11) 国際交流	①留学生の受け入れ・派遣について戦略をもっているか ②留学生の受け入れ・派遣、在籍管理等について適切な手続きがなされているか ③留学生の学修・生活指導等について学内に適切な体制が整備されているか ④学習成果が国内外で評価される取り組みをおこなっているか ⑤韓国にある「ナカムラアカデミー」に対する支援は適切に行われているか

※(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

業界企業から参画した委員から、学校教育・学校運営におけるPDCAサイクルを機能させるために、定量的な数値で効果を振り返ることの重要性が指摘された。そこで、英語教育において外国語運用能力の国際基準「CEFR」や、英語能力の世界共通テスト「TOEIC」のスコア等の定量的な指標を導入して学校教育の変革の効果測定を始めた。また、学校運営・学校教育を振り返るPDCAサイクルとして定例の部門ミーティングやカリキュラムミーティングを新たに開始した。

(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
小野 聡之	KKRホテル博多飲料サービス課支配人 九州B.M.C会長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
濱地 理恵	石蔵酒造株式会社 博多百年蔵 ブライダル事業部 統括マネージャー	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
牧 一郎	九州産業大学 地域共創学部 観光学科 教授 博多グリーンホテル 執行役員	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者
角谷 英彦	JR九州ホテルズ 代表取締役社長	令和5年4月1日～令和6年4月1日(1年)	認定課程における業界関係者

※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://hotel.nakamura-s.ac.jp/assets/pdf/about/disclosure/09.pdf>

公表時期: 令和5年10月31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

業界ニーズに応える教育・学校運営のため業界関係企業と連携する場合、および業界が求める人材の育成のため就職先企業に協力する場合に、「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」を踏まえて、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関係企業、就職先企業にも提供している。

(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	・学校の概要 ・教育理念 ・教育目標
(2)各学科等の教育	・入学定員、総定員 ・教育課程 ・進級、卒業の要件等 ・資格取得及び検定等 ・卒業者数、卒業後の進路
(3)教職員	・教職員数 ・教職員の組織 ・各教員の担当科目
(4)キャリア教育・実践的職業教育	・実習等の取組状況
(5)様々な教育活動・教育環境	・学校行事 ・課外活動
(6)学生の生活支援	・学生支援への取組状況
(7)学生納付金・修学支援	・学生納付金
(8)学校の財務	・学校の財務 ・監査報告書
(9)学校評価	・自己評価
(10)国際連携の状況	・留学生の受入状況等
(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://hotel.nakamura-s.ac.jp/about/disclosure.html>

公表時期: 令和5年6月20日

授業科目等の概要

(観光専門課程 ホスピタリティ学科2年コース (ブライダル専攻))																
必 修	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
	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	
1	○			学びの基本	職業教育を実践する本校での「学び」の目的や作法について学習する。	1 前	24		○			○		○	○	
2	○			日本の文化と社会	日本の文化と社会について、歴史的背景を中心として現代社会における文化的意味や構造についての授業を行う。	1 後	24		○			○		○		
3	○			ホスピタリティ産業の法律・倫理 (世界観光倫理憲章)	ホスピタリティ業界で働く上で必要とされる法律の定義や考え方について学ぶ。同時にホスピタリティ業界での職業人としての在り方について倫理的な視点からも授業を行う。	2 前	24		○			○			○	
4	○			国際情勢	急速にグローバル化の進む国際社会の中で国際的な問題や海外における社会情勢を学習することはホスピタリティ人材を目指す者にとって不可欠である。将来のホテル・ブライダルスタッフを目指す者として国際情勢を学ぶ。	2 後	24		○			○			○	
5	○			基礎読解力・計算力	日常生活において求められる基礎的な読解力・計算力の向上を目的とする。本校での学びを発展させるためにも読解力と計算力を日々の課題等の「繰り返し」により身につける基礎学力向上のための授業である。	1 前	24		○			○			○	
6	○			ビジネス能力・文書 I	職場で必要とされるビジネスに必要な基礎知識や常識の習得を行う。ビジネスシーンで求められるビジネス文書の書き方を学ぶ。	1 前	24		○			○			○	
7	○			ビジネス能力・文書 II	ビジネス能力・文書 I の継続。職場で必要とされるビジネスに必要な基礎知識や常識の習得を行う。ビジネスシーンで求められるビジネス文書の書き方を学ぶ。	1 後	24		○			○			○	
8	○			ビジスマナー I	ビジネスシーンに必要な基本的マナーの学習を通してコミュニケーション力の向上を図るとともに、実社会のビジネスシーンで活躍できる人材の育成を目指す。社会人に求められる常識、言葉遣いと話し方、立ち居振る舞い、接客対応を習得する。	1 前	24		○			○			○	
9	○			ビジスマナー II	ビジスマナー I の継続。ビジネスシーンに必要な基本的マナーの学習を通してコミュニケーション力の向上を図るとともに、実社会のビジネスシーンで活躍できる人材の育成を目指す。社会人に求められる常識、言葉遣いと話し方、立ち居振る舞い、接客対応を習得する。	1 後	24		○			○			○	
10	○			コミュニケーションスキル	ホスピタリティ人材にとって必要な効果的なコミュニケーションの取り方や話し方について学ぶ。	2 前	24		○			○			○	
11	○			PC実務 I	マイクロソフトのWordを使用し、ビジネス文書を作成することが出来るようになることを目的に、PCの操作方法を学ぶ。	1 前	24				○	○			○	

62				○ HRS試験対策Ⅱ	料飲関連に携るに必要な知識を身につけ、国家資格 料飲接客サービス技能士3級の学科試験に合格し、顧客を満足させられるスタッフになることを目標とする。	2 後	24		○			○							
63				○ TOEIC試験対策	業界におけるグローバル対応力の基礎となる英語力を身につけ、TOEIC試験において高いスコアを獲得することを目標とする。	2 後	24		○			○							
64				○ ホテル・マネジメント技能検定試験対策	ホテルマネジメントに必要な実務的な知識を習得し、ホテル・マネジメント技能検定試験の合格を目指す。	2 前	24		○			○							
65				○ プライダルコーディネイト技能検定試験対策	ブライダルプランナーに必要な実務的な知識を習得し、ブライダルコーディネイト技能検定の合格を目指す。	2 後	24		○			○							
66				○ 色彩検定試験対策	ドレスでも応用可能なパーソナルカラーを見分ける力を身につけ、色彩検定2級に合格することを目標とする。	2 前	24		○			○							○
合計							66 科目	2287 単位時間											

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：必修科目を「不可」なく修めること。		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：自由選択以外の科目は必修である。		1 学期の授業期間	12 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。