

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																			
大阪観光専門学校	昭和60年3月30日	植田 宏美	〒530-0003 大阪市北区堂島2-3-11 (電話) 06-6344-5259																			
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																			
学校法人Adachi学園	昭和43年5月14日	安達 暁子	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台二丁目11番地 (電話) 03-5283-6288																			
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																		
商業実務	観光専門課程	ホテル学科	平成6年文部科学省 認定	-																		
学科の目的	ホテル業界への就職を希望する学生に対して、サービスマナーや宿泊・料飲を中心とした知識並びに技術を教示することで希望業界への就職を実現するとともに広く観光業界に優秀な人材を供給することで貢献する。																					
認定年月日	平成30年2月27日																					
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																
2	1920	832	320	0	0	768																
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																	
160人	108人	9人	4人	13人	17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 学期ごとの試験評価、平常評価による																		
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月26日～9月5日 ■冬季:12月20日～1月9日 ■学年末:3月20日～4月4日		卒業・進級 条件	卒業条件:試験・提出物評価などに合格し、規定の授業時間数を履修した者で、本校所定の過程を修了し、かつ学費を完納した者。 進級条件:卒業見込者																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人のカウンセリング、保護者との連絡・連携により対応を行う。		課外活動	■課外活動の種類 エクステンション講座、ボランティア、学園祭・体育祭の実行委員等 ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和2年度卒業者に關する令和3年5月1日時点の情報)																		
就職等の 状況※2	■主な就職先・業界等(令和2年度卒業生) ハイアットリージェンシー大阪、株式会社ミリアルリゾートホテルズ ■就職指導内容 業界研究、履歴書・エントリーシート添削、面接練習、マナー指導 担任並びにキャリアセンターによるカウンセリング ■卒業業者数 47 人 ■就職希望者数 46 人 ■就職者数 46 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 97.87234043 % ■その他 特になし (令和2年度卒業者に關する 明治33年1月0日 時点の情報)		主な学修成果 (資格・検定等) ※3	<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ホテル実務技能認定試験初級</td> <td>③</td> <td>53人</td> <td>49人</td> </tr> <tr> <td>ホテル実務技能認定試験上級</td> <td>③</td> <td>39人</td> <td>13人</td> </tr> <tr> <td>ビジネス能力検定</td> <td>③</td> <td>48人</td> <td>34人</td> </tr> </tbody> </table> <p>※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が記載する。 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 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等</p>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	ホテル実務技能認定試験初級	③	53人	49人	ホテル実務技能認定試験上級	③	39人	13人	ビジネス能力検定	③	48人	34人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																			
ホテル実務技能認定試験初級	③	53人	49人																			
ホテル実務技能認定試験上級	③	39人	13人																			
ビジネス能力検定	③	48人	34人																			
中途退学 の現状	■中途退学者 2名 令和2年4月1日時点において、在学者116名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者114名(令和3年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更 1名 経済的理由 1名 ■中退防止・中退者支援のための取組 欠席者への日々の連絡、学校行事(研修、学園祭、体育祭等)への参加促進、奨学金案内、転校手続等		■中退率 2%																			
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・無 ※有の場合、制度内容を記入 校友会入学時奨学金制度、校友会進級時奨学金制度、AO特待生制度 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象・非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																					
第三者による 学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 有・無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																					
当該学科の ホームページ URL	https://www.daikan.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生の「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」などを希望する者を含みません。
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、卒業年度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、賞金、報酬その他定期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

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1.「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

学生が実務的専門知識・技術を習得することは、社会においてその貢献や意義は大きく高等教育において専門学校的位置づけは更にその度合いを増している。その状況において、本校が企業との連携によって教育機会を提供することは、社会への貢献度が増し、企業が要望する人材の育成に繋がる。

(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

学校法人Adachi学園設置、大阪観光専門学校に關係する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、学術関係者から選出し、校長が委員の中心となり委員会を設置。委員会の意見等は校長配下の各学科の分科会等で具現化する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和3年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
山崎 誠	旅行地理検定協会	平成31年4月1日～令和5年3月31日	①
富原 敦	帝国航業株式会社	平成31年4月1日～令和5年3月31日	③
戸口 貴之	サンヨー航空サービス株式会社	平成31年4月1日～令和5年3月31日	③
下城 惇	東方典礼カトリック教会	平成31年4月1日～令和5年3月31日	③
高井 均	北条鉄道株式会社	平成31年4月1日～令和5年3月31日	③
朴 美玲	スイスホテル大阪南海株式会社	平成31年4月1日～令和5年3月31日	③
富澤 利加	ハイアットリージェンシーオーサカ	平成31年4月1日～令和5年3月31日	③
植田 宏美	大阪観光専門学校 校長		
加藤 和幸	大阪観光専門学校 教員		
前田 匡論	大阪観光専門学校 教員		
谷口 香織	大阪観光専門学校 教員		
中川 綾	大阪観光専門学校 教員		
森本 めぐみ	大阪観光専門学校 教員		
藤井 幸也	大阪観光専門学校 教員		
岡本 一美	大阪観光専門学校 教員		

※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には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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 (3月、9月)

(開催日時(実績))

第1回 令和3年3月26日 15:00～16:00

第2回 令和3年9月17日 15:00～16:00 ※コロナ対応の為11月に延期

第〇回 令和〇年〇月〇日 〇〇:〇〇～〇〇:〇〇

(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。

専攻分野の業界団体、企業様より当該産業分野全体の成り立ち、企業分野での実務(開発、生産、流通、利潤の獲得、利潤の再分配、再生)の流れを授業に取り入れてカリキュラムの編成を行う。

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

学期開始前に企業より派遣される講師と授業・実習期間の学習姿勢評価及び学期末試験、各認定試験への取り組みを打合せ、内容を決定する。実習終了時には、添乗実習の実施や通常の実習授業の成果に基づき、講師により講評や成績評価をいただく。

(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

企業と連携し、講師を派遣していただき、ホテル業界で必要とされる基礎知識を修得する。

(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
ホテル実務技能検定対策	宿泊・料飲・接遇・語学の4科目によるホテル実務検定「初級」及び「上級」に合格するための対策授業。	(株)ホテルエ
ビバレッジサービス	ホテルのベルマンとして必要な知識を学び、動作や業務の処理方法など基礎的技術を身に付ける。	(株)ホテルエ

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

「研修等」を実施し、教員として必要な知識の質の向上を図り、学生の知識・技能の修得と充実した学生生活を提供できるよう、定期・不定期に関わらず関係教職員の指導力向上を目指すことを目的として実施するものとする。

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「新型コロナウイルス感染症に対するサービス業の対応について」(連携企業等：ザ・リッツ・カールトン大阪)

期間：令和3年3月24日(水) 対象：ホテル学科・ブライダル学科講師

内容：不特定多数の顧客が集まるホテルにおいて、コロナウイルスをはじめ感染症に対する対応方法を学び学生に還元する

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「精神的な問題を抱えた学生への接し方」(連携企業等：なし 本校心理カウンセラー)

期間：令和3年3月18日(木) 対象：全教職員

内容：精神的な課題のある学生に対し、心理的な側面から適切な接し方を学び、学生指導に活かす。

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界・ブライダル業界が求める人材」(連携企業等：ハイアットリージェンシー大阪)

期間：令和4年3月〇日() 対象：ホテル学科・ブライダル学科講師

内容：ホテル業界、ブライダル業界が求める人材に必要な資質・能力を見極め、学生指導に活かす。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「授業の効果的な運営方法」(連携企業等：なし 本校教員がレクチャー)

期間：令和4年3月 日() 対象：新任教員を含む全教員

内容：新任教員に対して授業の運営方法を指導し、効果的に履修効果を向上させる方策を考える。

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校自己評価や日常の学校教育に対しての評価・意見内容を教育活動面と学校運営面に分別し、学務・広報・事務の各部門で運営方針に照らし協議・検討を行う。

その結果授業内容に取り入れたり改善・修正を要する場合は、部門より責任者会議に具体的な稟議案件として上申し、最終的な判断をすることによって、学校関係者評価の効果的な活用を図る。

(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	学校の理念、学校の目的・特色の明確化と育成する人材像
(2) 学校運営	運営方針に即した事業計画の策定、運営組織の意思決定機能の円滑化と適正な運用
(3) 教育活動	職業教育に適したカリキュラムの策定に際し、その学科の関係する業務との密な連携とそれに対応する教職員の能力開発・研究の実施
(4) 学修成果	学生の学校継続率、就職率の向上
(5) 学生支援	在学生への経済面・健康面・生活面全般への支援体制、並びに卒業生支援の整備
(6) 教育環境	授業運営上の付属施設、設備、実習施設の環境及び防災体制の確認
(7) 学生の受入れ募集	学生募集の適正さと活動上における教育成果の正確な伝達の確認
(8) 財務	予算・収支計画の有効性と、財務面の適正化
(9) 法令等の遵守	法令の遵守、個人情報等の取り扱い確認
(10) 社会貢献・地域貢献	—
(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

基本法人に即し、とりわけ学科の教育目標、育成人材が業界のニーズに対応できているか、カリキュラムは体系的に編成され、各教科目はカリキュラムの中で適正な位置づけが行われているか、卒業者就職率・求職者就職率・専門業界就職率の工場が図られているかなどの点を学校関係者評価委員からの評価を重視し、学校運営に活かす。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和3年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
橋本 匡史	株式会社東京ビジネス	平成30年4月1日～令和4年3月31日	企業等委員
下城 惇	東方典礼カトリック教会	平成30年4月1日～令和4年3月31日	企業等委員
中村 かおり	イズミヤカード株式会社トラベル事業部	平成30年4月1日～令和4年3月31日	企業等委員
高井 均	北条鉄道株式会社	平成30年4月1日～令和4年3月31日	企業等委員
朴 美玲	スイスホテル大阪南海株式会社	平成30年4月1日～令和4年3月31日	企業等委員
富澤 利加	ハイアットリージェンシーオオサカ	平成30年4月1日～令和4年3月31日	企業等委員
山本 真弘	株式会社夢幻社	平成30年4月1日～令和4年3月31日	企業等委員
森本 博士	株式会社創英	平成30年4月1日～令和4年3月31日	卒業生保護者

※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://www.daikan.ac.jp/>

公表時期: 令和3年10月30日

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

学校全般の状況を広く学校関係者他に情報提供することによって、学生・保護者、業界関係者への理解、信頼を深め、社会に対する説明責任を果たす。また企業、関係団体とは連携、協力を行うことによってカリキュラム策定の際に助言・指導をいただき実践教育の質を高め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	建学の精神、所在地、校長名、沿革、歴史
(2) 各学科等の教育	設置学科の入学定員・収容定員・在学学生数、カリキュラム、進級・卒業要件、資格・検定
(3) 教職員	教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み状況
(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	健康診断、カウンセリング体制
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金、経済的支援活動
(8) 学校の財務	資金収支計画書・消費収支計算書・貸借対照表
(9) 学校評価	自己評価表
(10) 国際連携の状況	—
(11) その他	—

※(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.daikan.ac.jp/>

授業科目等の概要

(観光専門課程鉄道サービス学科)															
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	
1	○			ホテル概論	ホテルの語源を始めとする歴史、ホテルの分類、グレードやホテルの社会的役割などを学ぶ。	1前	32		○					○	
2	○			料理知識	フルコース料理で使用される西洋料理の食材や調理方法など基本的な知識を学ぶ。	1前	32		○					○	
3	○			飲料商品知識	アルコール飲料を中心とした飲料全般の基礎知識。醸造酒・蒸留酒の具体的な商品名と知識を学ぶ。	1前	32		○					○	
4	○			宿泊オフィス	宿泊部門の基礎知識習得を目標に、チェックインからチェックアウトまでの業務の流れを中心に学ぶ。	1前	32			○					○
5	○			ホテル宴会サービス	ホテル宴会場のテーブルセッティングを定められた時間内でできるようにトレーニングを行い、テーブルマナーを学ぶ。	1前	32			○				○	
6	○			ホテル実務技能検定対策	宿泊・料飲・接遇・語学の4科目によるホテル実務検定「初級」及び「上級」に合格するための対策授業。	1通	64			○				○	
7	○			業界企業研究	ホテル業界の企業の特徴を学び、就職活動で受験を希望する企業の選定に役立てる。	1前	32		○					○	
8	○			受験対策（国語）	就職活動での国語分野に特化し、解法のコツや注意すべき点などを学ぶ。	1通	64		○						○
9	○			受験対策（数学）	就職活動での数学分野に特化し、解法のコツや注意すべき点などを学ぶ。	1通	64		○						○
10	○			ペン字指導	硬筆取捨検定受験に向けての授業。後半は履歴書作成において丁寧な文字の記入を練習する。	1前	32				○	○			○
11	○			面接トレーニング	対面型及びオンライン型の面接の基本を学び、受け答えだけでなく礼儀作法を習得することで面接試験をクリアできる技術を身に付ける。	1前	32				○	○		○	
12	○			ワイン知識	フランスワインを中心に、原料・製造方法やワインの種類などワインの基本知識を学ぶ。	1前	32		○						○

25	○	ベルスタッフサービス	ホテルのベルマンとして必要な知識を学び、動作や業務の処理方法など基礎的技術を身に付ける。	1 後	32					○	○								○	
	○	ビバレッジサービス②	バーテンダー業務の実技実習。カクテルの基本的な制作動作を身に付ける。									○	○							
26	○	ホテルマネジメント	宿泊・宴会・レストラン全般の運営業務の実態を学び、効果的なマネジメントを実施できるよう全体像を把握する、	2 前	32			○			○								○	
27	○	ホテル業務知識	旅館業法、国際ホテル整備法から宿泊業の分類と関連法を学ぶ。	2 前	32			○			○			○						
28	○	日本おもてなし文化	和食の成り立ちや構成を中心に和の心を学ぶとともに旅館での立ち居振る舞いなどを身に付ける。	2 前	32			○			○			○						
29	○	ハウスキーピング	客室備品、アメニティの種類を学び、客室清掃やベッドメイキングの実習を行う。	2 前	32						○	○							○	
30	○	ホテルインフォメーション業務	郵便物の取扱い等ホテル館内での案内や観光地の案内等、館外のインフォメーションの種類についてお客様への対応を学ぶ。	2 前	32			○				○							○	
31	○	HRS対策実技	ホテルレストランサービス技能士試験実技科目に対応するための対策授業。	2 前	32				○			○							○	
32	○	HRS対策筆記	ホテルレストランサービス技能士試験筆記科目に対応するための対策授業。	2 前	32			○				○			○					
33	○	ビバレッジサービス	バーテンダー業務の実技実習。カクテルの基本的な制作動作を身に付ける。	2 前	32						○	○							○	○
34	○	レストランサービス	レストランでのお客様の誘導やオーダーテイク、料理のサービスなど一連の流れを実習形式で身に付けていく。	2 前	32						○	○			○					
35	○	コミュニケーションマナー	対人コミュニケーションの技法を学び、社会人能力を高めるための授業。	2 前	32				○			○							○	
36	○	手話	聴覚障害者に対するコミュニケーション技法を学び、不特定多数の来客があるホテルサービス業務に役立てる。	2 通	64						○	○							○	
37	○	英会話	ネイティブスピーカーとの基礎的なシチュエーション演習を通して、英語によるコミュニケーション能力を高める。	2 通	64						○	○							○	
38	○	観光英語	空港・ホテル・駅・観光地などで使用する英語を筆記・リスニングの両面から学ぶ。	2 前	32			○				○							○	

39	○		PC実習	ビジネスソフト「Office」のWordを使用し、文字入力の基本操作とビジネス文書作成技術を習得する。	2前	32				○	○			○
40	○		就職指導	面接時の礼儀作法やエントリーシートの作成技法を学び、学生個々の就職希望の把握の場とする。	2前	32		○			○			○
41	○		ホテルマーケティング	マーケティングの基本概念を理解し、それぞれの時代・環境の価値観に合わせた商品・サービスの提供をするための知識を身に付ける。	2後	32		○			○			○
42	○		婚礼宴会実務	婚礼宴会及び一般宴会の予約業務の一連の流れを理解し、見積作成～仮予約～本予約までの業務知識を身に付ける。	2後	32				○	○			○
43	○		フロントキャッシャー	お客様に対するすべての請求業務の知識と技術を学習する。さらに時代に合わせ新しいキャッシュレス決済のそれぞれの商材の知識を身に付ける。	2後	32		○			○			○
44	○		会社実務	企業の構造や税金、社会人としての義務など、社会の一員として生活するうえで知っておきたい権利や義務などを学ぶ。	2後	32		○			○			○
45	○		フロントサービス	ベルスタッフ業務・ドアスタッフ業務・クローク業務・ハウスキーパー業務などのフロントサービス部門の知識を身に付ける。	2後	64				○	○			○
46	○		中国語	中国語の基礎を学び、海外からお越しのゲストに対して言語の不具合なくお楽しみいただける会話力を身に付ける。	2後	32			○		○			○
47	○		韓国語	韓国語の基礎を学び、海外からお越しのゲストに対して言語の不具合なくお楽しみいただける会話力を身に付ける。	2後	32			○		○			○
48	○		ブライダルコーディネート検定対策	ブライダル産業全般の基礎知識を図る検定試験に合格するための授業。婚礼及び宴会の基礎知識を身に付け、合格を目指す。	2後	64			○		○			○
合計				50科目	1,920単位時間(単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	規定時間の履修及び期末課題(試験)に合格すること	1学年の学期区分
	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 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。
- 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。