

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																								
国際マルチビジネス専門学校	昭和51年3月31日	野口 和江	〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央四丁目8番32号 (電話) 022-222-2328																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人東杜学園	昭和38年7月15日	野口 友子	〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央四丁目8番32号 (電話) 022-222-2328																								
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 ホテル専攻	平成16年文部科学省 告示第23号	-																							
学科の目的	2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催に向け、改めて注目される日本のおもてなし。観光産業の活性化の為、顧客サービスの向上を図るべく、専門的知識のみならずホスピタリティマインドを持ったフレキシビリティなサービスを提供できる人材の育成を目的とする。また、さらなる能力の育成・向上を図り、職業人として貢献し続けることが出来る様、より実践的かつ専門的な授業を展開する。																										
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	2315.6時間	1379時間	350時間	586.6時間	0時間	0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																						
70人の内数	28人	0人	4人	21人	25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 テスト結果・出席状況・授業態度等の総合判断																						
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月30日～8月19日 ■冬季:12月19日～1月6日 ■学年末:3月31日			卒業・進級 条件	認定単位数以上を取得し、総時間数の80%以上履修																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 入学前オリエンテーションの実施、資格取得指導サポート、担任・キャリアカウンセラーによる面談/相談、各種経済的支援制度、等			課外活動	■課外活動の種類 各種ボランティア ■サークル活動: 無																						
就職等の 状況	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) ハイアットリージェンシー東京、横浜ロイヤルパークホテル、星野リゾート・マネジメント株式会社、ホテルメトロポリタン仙台等 ■就職指導内容 卒業生を招いての就職ガイダンスの実施、キャリアカウンセリングの実施、リクルートスーツデイの設定、等 ■卒業生数 : 24 人 ■就職希望者数 : 24 人 ■就職者数 : 100 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 (平成 29 年度卒業生に関する 平成30年5月1日 時点の情報)			主な学修成果 (資格・検定等)	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>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>レストランサービス技能検定</td> <td>②</td> <td>24人</td> <td>13人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務検定(B2級)</td> <td>③</td> <td>24人</td> <td>22人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務検定(B1級)</td> <td>③</td> <td>22人</td> <td>9人</td> </tr> <tr> <td>サービス介助士</td> <td>③</td> <td>24人</td> <td>23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			資格・検定名	種別	受験者数	合格者数	レストランサービス技能検定	②	24人	13人	ホテルビジネス実務検定(B2級)	③	24人	22人	ホテルビジネス実務検定(B1級)	③	22人	9人	サービス介助士	③	24人	23人
資格・検定名	種別	受験者数	合格者数																								
レストランサービス技能検定	②	24人	13人																								
ホテルビジネス実務検定(B2級)	③	24人	22人																								
ホテルビジネス実務検定(B1級)	③	22人	9人																								
サービス介助士	③	24人	23人																								
中途退学 の現状	■中途退学者 1名 平成29年4月1日時点において、在学者37名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者36名(平成30年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 学校生活への不適合 ■中退防止・中退者支援のための取組 早期面談、保護者連絡・面談、学費分割相談、キャリアカウンセラーによるカウンセリング、休学の実施、等			■中退率 2.7%																							
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 野口一郎奨学金制度、2年次特待生制度、東日本大震災における被災学生支援制度、等 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象(非給付対象)																										
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)																										
当該学科の ホームページ URL	http://www.mbc.ac.jp/hotel/																										

(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、全卒業生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

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
企業等と組織的な連携体制を確保し、職業教育を通じて業界に必要とされる職業人育成を目指し学科の教育課程を作成する。
新しく身につけるべき知識やスキルを実務に携わる企業の方の意見を科目設定だけでなく、可能な限り既設授業の単元

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

編成委員は学校法人東杜学園教職員と企業関係者等の外部委員から構成され、相互意見を十分に活かし、より良い教育課程の編成を協力して行うものと位置付けている。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人 日本ケアフィット共育機構	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①
大久保 毅彦	株式会社JTB	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
齋藤 康紀	仙台ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン仙台	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
小笠原 均	有限会社花嫁の千登勢 ベルマリエ千登勢	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
本村 陽	株式会社日比谷花壇	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
野口 友子	学校法人東杜学園 理事長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
野口 和江	国際マルチビジネス専門学校 校長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
熊谷 文志	国際マルチビジネス専門学校 事務局	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
吾妻 祐子	国際マルチビジネス専門学校 事務局	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
伊五澤 和男	国際マルチビジネス専門学校 事務局	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
三橋 英一	国際マルチビジネス専門学校 事務局	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
島村 香奈子	国際マルチビジネス専門学校 事務局	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	

※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。

(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、10月)

(開催日時(実績))

第1回 平成30年9月4日 13:00～14:00

第2回 平成30年10月2日 13:00～14:00

(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にて頂戴した意見を集約し、現行のカリキュラムに導入可能な単元や教授方法の改善等については可能な限り反映させられるものとした。

AI化が進む中、脱マニュアル化を意識したコミュニケーション力の育成が求められている。お客様はアジアからのインバウンド層がかなりの割合を占めるようになり、今後2020年に向けこの傾向はより高まると予想されることから、「英語」だけではない言語の基礎また言語に頼らないコミュニケーション力の養成も心掛けるべきとの意見が出された。

また、既に実施してる和食に加え中華料理等の基礎、またイベント等を絡めた商品開発の基礎が提案され、順次関係科目の中で取り入れるものとした。

(別途、以下の資料を提出)

* 教育課程編成委員会等の位置付けに係る諸規程

* 教育課程編成委員会等の規則

* 教育課程編成委員会等の企業等委員の選任理由(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-1

* 学校又は法人の組織図

* 教育課程編成委員会等の開催記録

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

業界において必要な知識や技術を養うことはもちろんのこと、ゲストの要求に応えられるよう、演習形式で授業を行う。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

企業より講師の派遣を行い、業界ニーズを反映した授業を行った上で評価を行う。

(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
和食検定対策	日本の食文化を正しく理解し、正しく使えるための基礎知識を学ぶ	仙台ターミナルビル株式会社
宿泊業務論	宿泊部門の商品及び業務内容を学び、フロント、キャッシャー、ベルマンなどの役割を理解する	仙台ターミナルビル株式会社
葬祭概論	葬儀についての必要な知識をふまえ、作法やマナー等を学ぶ。	株式会社ごんきや
特別講座 (サービス介助士)	ご高齢の方やお身体の不自由な方への正しい介助方法を身につける	公益財団法人日本ケアフィット共育機構

(別途、以下の資料を提出)

* 企業等との連携に関する協定書等や講師契約書(本人の同意書及び企業等の承諾書)等

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

研修規程を基に、卒業後就業を目標とする業界が求めるスキルや最新の動向等の知識を得て学生の指導へ活かしていくことを目指す。また、研修を受講することで実践的な技術や技能の向上に努めている。

(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「検定試験コンプライアンス研修会」(連携企業等: 全国経理教育協会)

期間: 9月29日(金) 対象: 国際ホテル学科教員

内容: 検定試験実施に係るコンプライアンス遵守、また発生の防止について研修

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ホテルビジネス実務検定指導者講習会」(連携企業等: 日本ホテル教育センター)

期間: 8月16日(水) 対象: 国際ホテル学科教員

内容: 検定概要、評価基準、実績、到達度を確認し、17年度検定試験指導ポイントや過去問題について学習

(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「シンガポール研修」

期間: 10月15日(月)～19日(金) 対象: 教務部教員

内容: シンガポールで著名ホテルチェーン施設等視察予定

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ホテルビジネス実務検定直前対策セミナー」(連携企業等: 日本ホテル教育センター)

期間: 11月10日(土) 対象: 国際ホテル学科教員

内容: 2018年度ホテルビジネス実務検定ベーシックレベル受験用直前対策セミナーを受講予定

(別途、以下の資料を提出)

- * 研修等に係る諸規程
- * 研修等の実績(推薦年度の前年度における実績)
- * 研修等の計画(推薦年度における計画)

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

学校関係者評価の基本は自己評価である。学校自らが行った自己評価が学校に関係する人々から見ても理解頂ける様、評価の客観性を高めたい。

(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	教育理念・目的・人材育成等
(2)学校運営	学校運営
(3)教育活動	教育活動
(4)学修成果	学修成果
(5)学生支援	学生支援
(6)教育環境	教育環境
(7)学生の受入れ募集	学生の募集と受け入れ
(8)財務	財務
(9)法令等の遵守	法令等の遵守
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献
(11)国際交流	留学生の募集と受け入れ

※(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

例年、学校関係者評価委員会を通じて、忌憚のない意見を頂戴し、企業との考え方と比較しながら教員各々が学校の理念、客観性また透明性の再確認をさせて頂き、研修受講と同様の学びや気づき、また刺激を頂戴しているいい機会となっている。

留学を必修とする「総合英語学科」、外国人留学生を対象とする「日本語ビジネス学科」新設に反映された。

また、学園の教育理念として従来確認してきた「人間力」、「社会人基礎力」の涵養に加え、世のAI化が進む中、“自ら考え、発想し、動く”といった脱マニュアル化を常々意識し盛り込み反映させる。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
大久保 毅彦	株式会社JTB	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
齋藤 康紀	仙台ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン仙台	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
小笠原 均	有限会社花嫁の千登勢 ベルマリエ千登勢	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
本村 陽	株式会社日比谷花壇	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員

※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。

(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.mbc.ac.jp>

公表時期: 30年11月7日

(別途、以下の資料を提出)

- * 学校関係者評価委員会の企業等委員の選任理由書(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-2
- * 自己評価結果公開資料
- * 学校関係者評価結果公開資料(自己評価結果との対応関係が具体的に分かる評価報告書)

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

学校教育法第133条、第134条第2項において準用する第42条及び同法施行規則第189条、第190条において準用する66、68条により、学校の自己評価の実施および公表が義務付けられた。本校では平成27年度より学校関係者評価編成委員会を立ち上げ、また自己評価を基本とし、学校関係者評価委員会により、外部委員を通じてより社会に貢献できる、

(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	教育理念・目標
(2) 各学科等の教育	学校運営
(3) 教職員	学校運営
(4) キャリア教育・実践的職業教育	学修成果
(5) 様々な教育活動・教育環境	教育活動・教育環境
(6) 学生の生活支援	学生支援
(7) 学生納付金・修学支援	学生の受け入れ募集
(8) 学校の財務	財務
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	留学生の受け入れ募集
(11) その他	社会貢献・地域貢献・法令の順守等

※(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.mbc.ac.jp>

(別途、以下の資料を提出)

* 情報提供している資料

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科ホテル専攻) 平成30年度													1 / 4			
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		
○			イベント企画	ホテル・レストランなどのイベントを学び、準備から施工までのプロデュースを習得する。	1,2 通通	95.2	16	○	△		○		○			
○			ホテル総論	ホテル業の形態、分類、歴史を学び、組織及び経営形態などの全般に関する知識を習得する。	1 通	47.6	8	○			○			○		
○			料飲サービス演習	ホテルで使用される什器備品の名称や使い方、取扱いの注意や管理の仕方などについて習得する。	1,2 通通	95.2	16		○	△	○				○	
○			葬祭概論	葬儀について必要な基本知識をふまえ、作法やマナーを習得する。	1 通	47.6	8		○		○				○	○
○			ホテルビジネス実務検定対策	ホテルビジネス実務検定ベーシック2級を1年次、1級を2年次に取得するための対策講座。	1,2 通通	119	20	○	△		○			○		
○			GLOVIA実習	「GLOVIA smart ホテルシステム」を導入し、フロントに求められるシステムの操作技能を習得する。	2 通	47.6	8				○	○			○	
○			HRS学科検定対策	国家試験対策として、学科試験対策を実施する。	1,2 通前	71.4	12	○	△		○				○	
○			HRS実技試験対策	国家試験対策として、実技試験対策を実施する。	1,2 通通	142.8	24		△	○	○				○	
○			ホテルマナー	職業的特性、条件、生活などを学び、礼儀、マナー、プロトコール、ホテル用語などについて習得する。	1 通	47.6	8	○			○			○		
○			ホテル英会話	ホテルのシーン別に必要とされる英会話を習得する。	1,2 通通	95.2	16	△	○		○				○	
○			和食検定対策	日本の食文化を理解し、正しく使えるための基礎知識を習得する。	1,2 通通	95.2	16	○	△		○	△		○	○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科ホテル専攻) 平成30年度											2 / 4					
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		
○			外客接遇の基礎	異文化に関する見識や外客接遇の在り方などについて理解する。	2通	47.6	8	○			○			○		
○			インバウンド概論	インバウンドの歴史やマーケットの現状、今後の課題等を理解する。	2通	47.6	8	○			○				○	
○			セールスプロモーション	ホテルの商品特性を理解し、販売促進や宣伝方法を習得する。	2後	23.8	4	○			○				○	
○			ホテルマネジメント	人事や施設の管理、経理などホテルのマネジメントに関わる業務について理解する。	2後	23.8	4	○			○				○	
	○		宿泊業務論	宿泊部門の商品及び業務内容を学び、フロント、キャッシャー、ベルマンなどの役割を理解する。	1通	47.6	8	○	△		○				○	○
	○		ブライダル概論	ホテルの重要な売り上げでもある婚礼について、形式、挙式、披露宴のプロデュースなどを指導する。	1,2通	95.2	16	○			○					○
	○		フロントオペレーション	フロントオフィスにおける客室管理の仕方、販売方法、フロントサービスなど総合的に習得する。	2通	47.6	8	△	○		○					○
	○		日本旅館概論	日本旅館のおもてなしやシステム等を習得する。	1,2通	95.2	16	○			○					○
	○		フロント実習	フロントマン、ドアマン、ベルマンの基本を学ぶ。	2通	47.6	8	△		○	○					○
○			パソコン実習	パソコンの使い方、word・excelの使い方等、文書作成や操作方法から応用まで実践で習得する。	1,2通	95.2	16	△		○	○					○
○			就職ガイド	履歴書の書き方、自己PR、筆記試験対策、会社訪問の仕方、面接など就職活動全般について習得する。	1,2通	95.2	16	○	△		○					○

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科ホテル専攻) 平成30年度											3 / 4				
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	
○			総合英語	聞く、話すを中心とした会話を習得する。	1,2 通通	95.2	16	○			○			○	
○			社会人マナー	社会人としての立ち居振る舞いについて実践形式で習得する。	1 通	47.6	8	○	△		○				○
○			ボールペン習字	心のこもった美しい文字を書ける様指導する。	1 通	47.6	8	△		○	○				○
○			秘書技能検定対策	秘書技能検定対策として、職場における言葉遣い、敬語、電話対応、ビジネス文書作成などの実務を習得する。	1,2 通通	95.2	16	○	△		○				○
○			就職筆記対策	就職試験における、適性診断や一般常識問題などでの対策を実施する。	1,2 後前	47.6	8			○	○				○
○			ホスピタリティ・コミュニケーション	心理学的コミュニケーション論を学び、接客業に不可欠なホスピタリティ精神の向上を目指す。	1,2 後前	47.6	8	○	△		○			○	
○			オーラルイングリッシュ	ネイティブスピーカーによる少人数制の英会話で、レベルに合わせた授業を実施する。	1,2 通通	95.2	16	○	△		○				○
○			学科別海外研修旅行	海外のハイクラスホテルを視察し、現地ホテルでの研修を実施する。	1 後	105	5		△	○		○	○		
○			スポーツ大会	学生間のコミュニケーションをはかり、クラスの団結力を高めることを目的とする。	1,2 前前	16.8	2				○		○	○	
○			アウトドア研修	校外にて東北の良さを再確認できるイベント・研修を実施する。	1,2 後後	16.8	2				○		○	○	
○			就職ガイダンス	各業界の人事担当者や本校OG・OBを迎え、就職活動の貴重な体験談、アドバイスを頂く。	1,2 後前	9.8	2	○			○			○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科ホテル専攻) 平成30年度											4 / 4				
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	
○			ボランティア清掃	学校、仙台駅周辺の清掃をする事によりボランティア精神を養い、モラルの在り方を再確認する為に実施する。	1,2 後後	2.8	2			○	○	○			
○			学科別研修 (葬祭施設見学)	葬祭儀式を行う施設を視察する。	1 後	2.8	1	○		△	○		○		
○			学科別研修 (旅館施設見学)	旅館を見学し各施設の特徴を理解する。	2 後	7	1			○	○	○			
○			学科別研修 (ホテルフェスタ)	実際のゲストを模擬パーティーにお招きしおもてなしをする。	2 後	35	4			○	○	○			
○			特別講座 (H検定対策)	ホテルビジネス実務検定取得に向けた、対策講座を実施する。	1 前	11.2	2	○	△		○		○		
○			特別講座 (HRS学科検定対策)	HRS検定取得に向けた、学科試験の対策講座を行う。	2 前	16.8	3			○	○		○		
○			特別講座 (HRS実技検定対策)	HRS検定取得に向けた、実技試験の対策講座を行う。	2 通	22.4	4			○	○		○		
○			特別講座 (サービス介助士)	ご高齢の方やお身体の不自由な方への正しい介助方法を習得する。	1 前	22.4	3	○		△	○	△	○	○	
合計			41 科目		2315.6単位時間(375単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件：卒業認定単位数を修得し、1年毎に総時間数の80%を履修 単位取得：学期毎に出席率80%以上且つ各期末試験で合格(60点以上)と認定された場合	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	17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。