

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			
学校法人大和学園 キャリアール ホテル旅行専門学校		平成29年6月11日		楠井 秀和		〒604-8006 京都市中京区河原町二条下 下丸屋町396番地の3 (電話) 075-241-0191			
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地			
学校法人大和学園		昭和29年5月28日		理事長 田中 誠二		〒604-8006 京都市中京区河原町二条下 下丸屋町396番地の3 (電話) 075-241-0891			
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	ホテル学科 宿泊サービスコース				平成6年文部科学大臣告示 第84号			
学科の目的	人間的な能力を高めるための学園共通の教育的視点 1. 真理を愛し、創造性を豊かにする 2. 義務と責任を果たし、社会性を養う 3. 清潔を尊び、礼節をわきまえた人格形成に努める 4. 異なりを認め合い、相互に敬愛する 5. 人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにする								
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	1836	975	643	218	0	0		
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			
140人		145人	0人	10人	38人	48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 定期試験等を実施し、出席状況・学習態度などを勘案し、A BCにて評価する。			
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月21日～8月31日 ■冬季:12月21日～1月8日 ■春季:3月21日～4月8日 ■学年末:3月31日				卒業・進級 条件	・科目ごとに行われる定期試験に100点法とし、60点以上を 合格とする。 ・各種資格検定取得や課外授業受講ごとにポイント化されて おり、2年間で5ポイント以上取得する。			
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ・出欠規定をオーバーする前に、個別の連絡や面談などを行 い、指導する。また、状況に応じて保護者へ連絡し、家庭にお いても指導いただく。				課外活動	■課外活動の種類 ・京都府専修学校各種学校協会主催 の体育大会に向けたバレー・卓球チームによる課外活動  ■サークル活動: 無			
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) ・ホテルグランヴィア京都、京都ホテル、ザ・リッツ・カールトン 京都、ウェスティン都ホテル京都、帝国ホテル大阪、インター コンチネンタルホテル大阪、プリンスホテル、ミリアルリゾート ホテルズ、星野リゾート、ホテルオークラ東京、ザ・ペニンシュ ラ東京、など関西を中心に全国各地へ就職している。  ■就職指導内容 1年次より、自己分析やディベート・ディスカッション対策、面接 対策、筆記試験対策などの実践的な授業と並行し、就職対策 I・IIという授業で業界や職種理解、就職活動を進めるにあ たつての心構えや仕事や社会人について、考え、学び、職業 観の醸成に努めている。また、採用試験が始まる時期には、 履歴書、エントリーシートの添削や模擬面接の個別指導を担 任と就職担当とが連携しながら、対応している。  ■卒業生数 67 人 ■就職希望者数 64 人 : ■就職者数 62 人 : ■就職率 : 96.9 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 92.5 %  ■その他 ・進学者数:大学1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 受験者数 合格者数  レストランサービス 技能検定(国家資 格) ③ 66人 63人  ビジネス電話検定 ③ 73人 57人 ホテルビジネス 実務検定 ③ 135人 110人 サービス接客 検定2級 ③ 59人 42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  第11回HRSサービスコンクール2017にて、3名が出場し、金賞 (厚生労働大臣賞)、銀賞、敢闘賞を獲得した。			

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 7名 ■中退率 4.86 %  平成28年4月1日時点において、在学者144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136名（平成29年3月31日卒業者を含む）</p> <p>■中途退学の主な理由  進路変更・入学前に興味があった他分野や入学後始めたアルバイトへの進路変更など  学費滞納・学費工面が難しく、期日通りの納入が出来なくなったため</p> <p>■中退防止・中退者支援のための取組  ・入学後、夏休み明けの担任による個人面談  ・週単位での出欠情報を共有化し、タイムリーな指導、サポート  ・1年生前期カリキュラムにおいて、業界・企業研究などによる職業観の醸成  ・本校独自の奨学金制度と学費延納制度、入学前における詳細な学費説明の徹底</p>
<p>経済的支援制度</p>	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有  特待生A、特待生B、AO入学奨学金、資格認定奨学金、自宅外通学奨学金、再進学サポート奨学金、同窓生ファミリー奨学金、勉学サポート奨学金、海外留学サポート奨学金、帰国生徒奨学金</p> <p>■専門実践教育訓練給付： 給付対象</p>
<p>第三者による学校評価</p>	<p>■民間の評価機関等から第三者評価： 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）</p>
<p>当該学科のホームページURL</p>	<p><a href="http://www.kyoto-carriere.ac.jp/dpt_hotel/">http://www.kyoto-carriere.ac.jp/dpt_hotel/</a></p>

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

我が国のホスピタリティ産業の次代を担うホテル、ブライダル及び旅行の各スペシャリスト養成教育の質的向上に貢献するため、教育課程編成委員会の委員として産業界、企業等の役職員を選出し、企業等の様々な意見や要請などを十分に活かしながら、実践的かつ専門的そして、先駆的な職業教育モデルを構築し、中核的専門人材の養成教育を展開する。また、生徒のインターンシップやアルバイト、就業先への定期的な訪問やセミナー、講座などによる招聘時に人事や営業担当の方々に対してヒアリングを行い、各授業科目の開設や内容などの改善・工夫などに活用する。

(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企業等の役員または職員、教職員及びその他必要な委員を持って構成し、教育する分野における人材の専門性に関する動向を十分に把握・分析し、関係業界の要請などを活かした実践的かつ専門的な職業教育を実施するために、カリキュラム編成及び授業計画を提言する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
稲葉 建治	全日本メートル・ド・テル連盟 副会長・事務局長 (株式会社ラススイート 副総支配人)	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	①
林 恵子	京都ブライトンホテル 総支配人	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	③
楠井 秀和	キャリアールホテル旅行専門学校 校長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
奥山 勉	キャリアールホテル旅行専門学校 ホテル学科 学科長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
槇塚 康直	キャリアールホテル旅行専門学校 ホテル学科 主任	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
鈴木 ゆか	キャリアールホテル旅行専門学校 就職部 部長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
畑中 久美子	キャリアールホテル旅行専門学校 広報渉外部 部長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
丸岡 文有	キャリアールホテル旅行専門学校 教務部 次長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
山西 真弓	キャリアールホテル旅行専門学校 教務部	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	

※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

原則として、年に2回(7月と9月)に開催予定

(開催日時)

第1回 平成29年7月4日(火) 17:00～18:30

第2回 平成29年9月開催予定

(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

本校教育課程やその内容について説明をしたうえで、企業等の見地から現場で必要とされる実践的で専門的な知識や技術、社会人基礎力などについての意見や提言を得る形で進めている。その後、意見等を踏まえて学内の役職者や教員等によるカリキュラム検討委員会にて教育課程の現在の課題や改善等の方向性を検討して、新規科目の開設や授業内容に反映し、教員会の審議を経て、新たな教育課程を編成している。

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

学生が業界や職種について理解し、一人前の職業人となるために、現場経験が豊富でキャリアモデルとして学生の手本となるような講師を紹介いただける企業と連携を行っている。また、派遣いただいた講師には本校の施設設備を活用しながら、業界の最先端の動向を指導いただくとともに、担当科目において業界で必要とされる最低限の知識・技能を身につけたか、学修成果の評価を行っていただける企業を選定している。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

一般教養科目、専門教養科目、コミュニケーション科目、語学科目、専門教育科目群のそれぞれの科目において、各企業から講師を招き、理論とともに実習・演習を交えて、目指すべき職業に必要なとされる高度な実践力と豊かな創造力を養う授業展開を行っている。学修成果については、それぞれの科目において、学習態度、提出課題、出席などとともに定期試験を行い、一人ひとり成績評価している。

(3)具体的な連携の例		
科目名	科目概要	連携企業等
就職対策Ⅰ	社会の仕組みや“仕事”について、また、将来目指す業界・職種についての理解を深めます。個人ワークやグループワーク、現場の方の講演等を通じて正しい職業観を持つとともに、業界・職種の現状について正しく理解し、「なりたい気持ち」「なりたい目標」を叶えるための具体的な行動に移しましょう。※夏季インターンシップの事前指導も行います。	ザ・リッツ・カールトン大阪、京都ブライトンホテル、ホテルグランヴィア京都、京都ホテルオークラ、帝国ホテル大阪
就職対策Ⅱ	就職活動のプロセスやポイントを理解し、採用試験突破に必要とされるプレゼンテーション能力(文章表現力・面接表現力)を身に付けていきます。また、人事担当者を招聘したセミナーにより、企業がどのような人材を求めているか、自分がこれから何をすれば良いかについて理解し、就職活動に活かします。各種セミナーや様々な面接官による面接練習によって多くの刺激を得て気付きや発見をし、就職活動を進めていく力・突破していく力を身に付けます。	グランドプリンスホテル京都、ザ・リッツ・カールトン京都
ホテル業のためのホスピタリティサービス	ホスピタリティとは、自分を知り、他者を知ったうえで、お互いの違いを認識しつつも認め合う心持ちです。価値観や考え方の違いを理解し、寄り添い歩み寄ろうとする気持ちと行動は、ホスピタリティを伝えるサービスの基本です。この授業では、様々なワークや手話、体得や高齢者施設訪問などの実践を通してホスピタリティとは何かを深く考えます。また、相手の要望を引き出し、期待以上のサービスを実践すべく、より細やかなホスピタリティ・サービススキルの向上や、社会に出てからも応用でき、柔軟かつパーソナルに対応できる「人間力」を養います。	face-up
ホテル英会話Ⅰ	ホテルは世界中から人々が集まる国際的な場所です。ホテルで外国人のお客様をお迎えする為に、英語はとても大切なコミュニケーション手段のひとつとなっています。「ホテル英会話Ⅰ」では、あいさつからホテル英会話の基本語彙・基本表現を学び、チェックイン、予約の受付、客室への案内など、実際の場面を想定しながらホテル英会話を学びます。また毎回のレッスンでロールプレイを取り入れ、授業で習った表現を定着させていきます。外国人講師による授業を通して、外国人ゲストへの対応、コミュニケーションの取り方を丁寧に指導していきます。	株式会社シー・ティー・エス
インターンシップⅠ(ホテル基礎実習)	ホテルの各セクションで業務を行うことで、ホテルで働く厳しさや喜びを体験し、前向きで正しい職業観を醸成するとともに、礼儀や言葉遣いなど社会人として基本的な能力の必要性を学ぶ。ホテルでの4週間必修性となり、①ホスピタリティマインドの修得②会社組織の把握③専門知識・技能の修得を目指した研修内容とする。	ホテルグランヴィア京都、ホテルモントレ京都、京都ホテルオークラ、ウェスティン都ホテル京都、ハイアットリージェンシー京都、大阪マリオット都ホテル、スイスホテル南海大阪、セントレジスホテル大阪、帝国ホテル大阪、琵琶湖ホテル、びわ湖大津プリンスホテル、宝塚ホテル、奈良ホテル、ホテルモンテレーデルホフ札幌、パークハイアット東京、ザ・リッツカールトンホテル東京、ANAクラウンプラザホテル富山、ホテルアソシア静岡、松山全日空ホテル、ホテルクレメント宇和島、ホテル日航高知旭ロイヤル、ホテルモンテ沖縄スパ&リゾート、リザンシーパークホテル谷茶ベイ
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		
<p>(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 FD(ファカルティ・ディベロップメント)による職能開発や人間的魅力の向上を図り、その成果をクライアントに還元するための研修を実施することを目的とし、集合研修、派遣研修、OJT研修、通信教育を受講する機会を設けており、コンプライアンスマニュアルの「研修規定」に定めている。 集合研修は、対象教職員を一堂に集め、内部または企業等からの外部講師により、その能力向上のために実施するものであり、「育成計画研修」「職務別研修」「リーダー研修」「人権研修」の4つの区分に基づいた研修計画を立て、教職員一人ひとりの能力の向上が学校全体の力になるよう取り組んでいる。</p> <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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●レベニューマネジメント『客室売上の最大化と最適化』(オータパブリケーションズ)</li> <li>●FFCCサービスセミナー(フランス料理文化センター)</li> <li>●究極のレストランサービス『記憶に残る感動のサービスの秘訣』(オータパブリケーションズ)</li> <li>●放送作家から学ぶ究極のコミュニケーション研修(学内研修)</li> <li>●教員研修会「アクティブラーニングについて」(京都府専修学校各種学校協会)</li> <li>●C. P. A. 基本講習会(NPO法人チーズプロフェッショナル協会)</li> <li>●ビジネスコーチングセミナー(学内研修)</li> </ul>		

②指導力の修得・向上のための研修等

- 海外展開に向けた留学生等外国人留生活活用セミナー(公益財団法人大学コンソーシアム京都)
- 「いま、考える専門図書館の危機管理」(専門図書館協議会)
- 大和学園のライブラリーの取り組みと効果的な利用方法について(学内研修)
- マーケティングとは?『数字の世界と思われがちなマーケティング…果たしてそうなのか?』(オータパブリケーションズ)
- 適切な人事管理(学内研修)
- エクセレント・アカデミーを創るには(学内研修)
- 「図書、雑誌の修復について」(専門図書館協議会)
- ホスピタリティ・セミナー(トーマス アンド チカライシ株式会社)
- 大学・短期大学等就職部ご担当者と企業採用ご担当者との合同セミナー(京都経営者協会)
- 「ホテル業界で勝ち残る秘訣と求められる人材」(大阪学院大学ホスピタリティインダストリー研究所)
- 産学連携ツーリズムセミナー(公益社団法人日本観光振興協会)
- 「職業実践専門課程」の第三者評価フォーラム2017(職業実践専門課程)の各認定要件等に関する先進的取組の推進連絡調整会議
- FDフォーラム(公益財団法人大学コンソーシアム京都)

(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

- C. P. A. 基本講習会(NPO法人チーズプロフェッショナル協会)
- 関西ホテルズセミナー(オータパブリケーションズ)
- 宿屋大学セミナー(宿屋大学)
- ホスピタリティインダストリー研究所 講習会(大阪学院大学ホスピタリティインダストリー研究所)

②指導力の修得・向上のための研修等

- 求める人材・育てる人材交流会(京都商工会議所)
- 専門図書館関西セミナー(専門図書館協議会)
- 専門図書館協議会全国研究集会(専門図書館協議会)
- ディベート研修(学内研修)
- 大学・短期大学等就職部担当者セミナー(京都経営者協会)
- 京都商工会議所ビジネスセミナー(京都商工会議所)
- 現代の学生気質と対応方法について(学内研修)
- 授業力向上研修(学内研修)
- チームビルディング研修(学内研修)

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

「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校関係者として、企業等の役職員および卒業生で組織される学校関係者評価委員会を設置している。この委員会は、本校が経営の現状と課題について適切に把握し、教育活動及びその他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、客観的に評価することを目的としている。評価結果やいただいた意見に対する改善方法について、今後の教育活動及びその他学校運営に活かしていくとともに、ホームページに掲載し広く社会に公表することでより多くのステークホルダーの理解促進や提携協力につなげ、さらなる学校運営の改善を図っていく。

(2)「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1)教育理念・目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか</li> <li>・学校における職業教育の特色は何か</li> <li>・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか</li> <li>・学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか</li> <li>・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか</li> </ul>
(2)学校運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・目的等に沿った運営方針が策定されているか</li> <li>・運営方針に沿った事業計画が策定されているか</li> <li>・運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか</li> <li>・人事、給与に関する規程等は整備されているか</li> <li>・教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか</li> <li>・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</li> <li>・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか</li> <li>・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</li> </ul>

(3)教育活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・教育理念、育人人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか</li> <li>・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか</li> <li>・キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立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。</li> <li>・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</li> <li>・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)が体系的に位置づけられているか</li> <li>・授業評価の実施・評価体制はあるか</li> <li>・職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか</li> <li>・成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか</li> <li>・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか</li> <li>・人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか</li> <li>・関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか</li> <li>・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組が行われているか</li> <li>・職員の能力開発のための研修等が行われているか</li> </ul>
(4)学修成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職率の向上が図られているか</li> <li>・資格取得率の向上が図られているか</li> <li>・退学率の低減が図られているか</li> <li>・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</li> <li>・卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか</li> </ul>
(5)学生支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・進路・就職に関する支援体制は整備されているか</li> <li>・学生相談に関する体制は整備されているか</li> <li>・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか</li> <li>・学生の健康管理を担う組織体制はあるか</li> <li>・課外活動に対する支援体制は整備されているか</li> <li>・学生の生活環境への支援は行われているか</li> <li>・保護者と適切に連携しているか</li> <li>・卒業生への支援体制はあるか</li> <li>・社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか</li> <li>・高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか</li> </ul>
(6)教育環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか</li> <li>・学内外の実習施設、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</li> <li>・防災に対する体制は整備されているか</li> </ul>
(7)学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生募集活動は、適正に行われているか</li> <li>・学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか</li> <li>・学納金は妥当なものとなっているか</li> </ul>
(8)財務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか</li> <li>・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか</li> <li>・財務について会計監査が適正に行われているか</li> <li>・財務情報公開の体制整備はできているか</li> </ul>
(9)法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか</li> <li>・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか</li> <li>・自己評価結果を公開しているか</li> </ul>
(10)社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか</li> <li>・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか</li> <li>・地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか</li> </ul>
(11)国際交流	<ul style="list-style-type: none"> <li>・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか</li> <li>・留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか</li> <li>・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</li> <li>・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか</li> </ul>

※(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

●教育理念・目標「学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などを学生・保護者等に周知していくことが、口コミにつながり、入学希望者の増加にもつながるのではないか。⇒就職支援に関する保護者説明会を実施し、保護者に対して、一定の情報を提供した。

●教職員の資質、能力の向上は必ず学生への貢献につながる⇒全体的な研修の実施と受講に加えて、各種協会や団体、企業が行っている研修やセミナーに積極的に参加した。

●学生に対する経済的な支援体制を強化すべきである⇒本校独自の奨学金の充実を図ると同時に、行政主体の奨学金の申請や日本学生支援機構の奨学金サポートをきめ細かく対応した。

●ボランティア活動を通しての地域貢献は学外へのアピールのもつなげるため勢力的に取り組むべき⇒学校行事として清掃活動に取り組んだ。また、教職員については、月1回の地域の清掃活動に参加した。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
林 恵子	京都ブライトンホテル 総支配人	平成29年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
金杉 有紀	バリューマネジメント株式会社 人材開発部 マネージャー	平成29年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
久本 健司	株式会社JTB西日本 京都支店 営業第三課 課長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
柿原 宏幸	キャリアールホテル旅行専門学校 同窓会長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	卒業生
水野 裕士	学校法人 大和学園 評議員 京都栄養医療専門学校 副校長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	有識者

※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、校長等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

公表方法・・・ホームページ 公表時期・・・平成29年10月頃

<http://www.kyoto-carriere.ac.jp/greeting/evaluation.php>

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

企業等の業界関係者をはじめ、本校のステークホルダーである保護者、高校の教員卒業生等に対し、透明性を持って説明責任を果たすためにホームページを通じて、教育活動や学校運営に関する情報を積極的に発信する。また、「教育事業そのもので社会に貢献していく」という考えを軸に取り組んできたCSV活動、そして行政・地域・企業との連携によるCSV活動を中心に学園の概要とあわせて「ホスピタリティ・レポート」としてまとめ、ステークホルダーに配布するとともにホームページに掲載する。さらに冊子に掲載しきれない財務諸表や教職員データ等は「大和学園データ集」として詳細を公表する。

(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	●理念・ビジョン ●アドミッションポリシー、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシー ●校長名、所在地、連絡先等 ●学校の沿革
(2) 各学科等の教育	●入学者数、収容定員、在学学生数 ●カリキュラム ●卒業要件 ●取得資格、取得を目指す資格・検定 ●資格取得、検定合格等の実績 ●卒業者数、卒業後の進路(主な就職先)
(3) 教職員	●教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	●キャリア教育の取組状況 ●実習・実技等の取組状況 ●就職支援等の取組状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	●学校行事の取組状況 ●課外活動(サークル活動等)
(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	●学費、納入時期等 ●奨学金等
(8) 学校の財務	●資金収支計算書、収支収支計算書
(9) 学校評価	●自己評価 ●学校関係者評価結果
(10) 国際連携の状況	●留学生の受入状況 ●留学生募集要項
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

<http://www.kyoto-carriere.ac.jp/>

授業科目等の概要

商業実務専門課程 ホテル学科 宿泊サービスコース 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	
○			就職対策Ⅰ	社会の仕組みや“仕事”について、また、将来目指す業界・職種についての理解を深めます。個人ワークやグループワーク、現場の方の講演等を通じて正しい職業観を持つとともに、業界・職種の現状について正しく理解し、「なりたい気持ち」「なりたい目標」を叶えるための具体的な行動に移しましょう。※夏季インターンシップの事前指導も行います。	1・前	30		○			○		○		○
○			自己分析	自己分析とは「自分を理解すること」です。この授業を通じて、自分にはどのような特性があるのか、それをどのような表現で伝えればよいのか、目指す業界が求める人材や能力は何かなど、様々な方法で見つけます。自己や仕事の認識を深めることは就職活動において自信を持ってアピールすることにつながります。また、授業内で作成した「自分手帳」を活用し、今後の学生生活における目標とそれを実現させるためのプロセスを計画し、具体的な行動計画を見つけてみます。	1・前	30		○			○			○	○
○			今すぐ役立つ文章表現演習	文章を作成するうえで必要かつ基礎的な知識と、読み手を意識して書く姿勢を身につけることを目指します。また、授業内の「読書時間」を通じて日本語文章の基本的なルール構成を学び、実際に書いてみることや、読み手の視点からよりよい文章について考えるワークを行います。文章を分析したり作成したりする演習を通して様々なタイプの文章を自分の力で作成できる能力を養います。	1・前	30		○			○			○	○
○			就職試験筆記対策Ⅰ	企業の採用試験を受ける場合、面接の前に一般常識テストやSPIのテストが課されることが多くなっています。これらの筆記試験に合格しなければ、面接をしてもらうことはできませんので、筆記試験の対策を怠ると、就職活動はいばらの道になってしまいます。この授業では、社会人として最低限身につけておきたい一般常識を中心に学習します。特によく試験に出るジャンル（政治・経済、国際、社会、地理・歴史、文化・スポーツ、国語、英語、理科・数学）において多くの問題を解いて、筆記試験に自信をつけます。	1・後	30		○			○			○	○
○			就職対策Ⅱ	就職活動のプロセスやポイントを理解し、採用試験突破に必要とされるプレゼンテーション能力（文章表現力・面接表現力）を身につけていきます。また、人事担当者を招聘したセミナーにより、企業がどのような人材を求めているか、自分がこれから何をすれば良いかについて理解し、就職活動に活かします。各種セミナーや様々な面接官による面接練習によって多くの刺激を得て気付きや発見をし、就職活動を進めていく力・突破していく力を身につけます。	1・後	30		○			○		○		○
○			京都観光文化論	ホテル、レストラン業に携わる人にとって京都観光に関する文化的な知識を身につけておくことは、大切なことです。豊かな観光資源、京文化や街のたたずまいの中で、「京都で学ぶ」意味を考え教養を身につけられるよう指導いたします。また京都人の生活の中に身近な伝統文化として伝わる京の祭り-三大祭りをはじめ様々な祭り、能、狂言、歌舞伎など京で始まった日本の伝統芸能に実際に触れることで遠来のお客様を心からもてなす京都人の感性を身につけることをねらいとします。	2・前	30		○			○	○		○	○
○			就職試験筆記対策Ⅱ	採用試験における筆記試験対策は少しずつでも継続して行う必要があります。また、試験を目前に控えた時期に問題を解くことで、試験に対する自信をつけることができます。この授業では、非言語（数学）と言語（国語）に分けて学習を進め、前年に学習した基礎的な内容に加え発展問題による対策も行います。非言語（数学）では、基本的な計算方法を習得し、素早く正解を導き出せる計算力を身につけ、言語（国語）では、問題を解くために必要な語彙力や読解力を高めまします。SPIは、試験範囲が非常に広いため、授業の中でより多くの問題を解いて実力をつけましょう。	2・前	30		○			○			○	○
○			就職試験面接対策	本番の就職試験を想定した実戦力を養い、就職戦線に勝ち残るための就職プレゼンテーション能力の向上を図っていきます。接客業を目指すみなさんにとっては、採用試験における面接の比重が大きく、面接における表現力を高めるトレーニングは欠かせません。この授業では、本番を想定した集団面接・個人面接を実施することにより、面接表現力を高めていくことを中心に、文章表現力についても実戦力を身につけ、総合的に就職プレゼンテーション能力を向上させます。	2・前	30		○			○		○		○
○			ホテル業のためのホスピタリティサービス	ホスピタリティとは、自分を知り、他者を知ったうえで、お互いの違いを認識しつつも認め合う心持ちです。価値観や考え方の違いを理解し、寄り添い歩み寄りとする気持ちと行動は、ホスピタリティを伝えるサービスの基本です。この授業では、様々なワークや手話、体得や高齢者施設訪問などの実践を通してホスピタリティとは何かを深く考えます。また、相手の要望を引き出し、期待以上のサービスを実践すべく、より細やかなホスピタリティ・サービススキルの向上や、社会に出てからも応用でき、柔軟かつパーソナルに対応できる「人間力」を養います。	2・後	30		○			○	○		○	○
○			宿泊実務	ホテルの業務組織のひとつである宿泊部門。ホテルの顔といわれるフロントレセプションをはじめ、接客の最前線となるロビーサービス、快適な客室滞在を提供するハウスキーパーなどのそれぞれの業務知識を関連付けながら、宿泊予約受付から、滞在中のサービス、チェックアウトに至るまでの仕事内容を学びます。まずはホテル用語を中心に学び、業務の詳細を学習しながら、ホテル宿泊セクションのすべてを理解していきます。	1・前	30		○			○		○		



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		
○			ブライダル総論	ホテル産業は、宿泊・料飲分野だけではなく、コンベンション・宴会・カルチャーなど多種多様な機能を提供しています。なかでもブライダル分野はホテルの様々な機能やノウハウを総合的にお客様に提供することで高い評価を得ています。本講座では、まずブライダル産業の業種を理解し、ホテルによって重要な位置づけを持つブライダル分野の業務内容を把握します。そして、最終的にはホテルウエディングで活躍するために必要となる基本知識を理解していきます。	1・前	30		○			○				○	
○			ホテル概論	ホスピタリティ産業界において、その中心にあるホテルではさまざまなスタッフが働き、日々お客様の満足が得られるようサービスにあたっています。そのホテルではどんな組織を組み、それぞれがどんな役割を担っているかをセクションごとに関わり、業務内容を把握し、最終的にはホテル全体の概要を理解します。将来自分がどんな分野で働き、活躍したいのかを授業を通して見つけ出すとともに、将来の幹部候補生として知識を身につけていきます。あわせて後期受験の検定対策も意識して進めていきます。	1・前	30		○			○				○	
○			ホテル業界研究	本科目はホテル業界を目指す皆さんのために、就職対象となる全国各地のホテルを業種別、業態別に分類し、それぞれのホテルの持つ特徴や運営内容などを学び、2年次に訪れる就職活動に役立てる事を目的としています。ホテルを就職対象とする場合、施設の規模だけを見て判断する方が多く見受けられますが、皆さん一人一人が本当にホテルに貢献し、また自分自身も仕事へのやりがいを感じられるかどうかは、表面的な部分だけ見たのでは理解できません。より深くそのホテルを知ることが重要です。	1・前	30		○			○				○	
○			レストランサービス演習基礎	この授業ではホテル実習室において、レストランサービスに必要な知識や技術を身につけます。まずは自分自身の身だしなみを整えることから始まり、レストラン関連備品の名称・用途を理解、ホールの準備、テーブルセッティングと進めていきます。実際のお客様の来店を想定し、お迎えの仕方、着席の補助からオーダーイクの方法、料理の出し方、下げ方など、レストランサービスに必要な基本動作を繰り返し行い、夏季インターンシップ研修での対応力を身につけます。	1・前	30			○			○				
○			調理サービス実習	フランス・イタリア料理で使用する基本的な食材の特徴と調理法を学び、レストランサービスに必要な調理用語の意味を学びます。また料理名の由来やコース料理の組み方および特徴を理解し、社会で臨機応変に幅広く活躍できる専門知識を身につけます。調理実習を通じて基本的な料理の作り方を習得し、お客様に付加価値のあるプレゼンテーションができる知識を身につけます。調理した料理はタイミングよく試食を行うことによって料理の最も価値のある状態を知り、お客様に最良の状態での提供することの重要性を理解します。そしてテーブルセッティングを施しての試食を行うことにより、基本的なサービスの技術を学習します。	1・前	58				○		○				○
○			HRS特講Ⅰ	本講では、サービス接遇において唯一の国家技能検定試験である、社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の「料飲サービス技能士」3級の合格を目指す対策授業です。単に対策授業としてではなく、お客様と接する接遇話法や立ち居振る舞い、ワインやビバレッジの知識やサービス方法、調理方法や、レストランでの準備、点検、外客をもてなす為の国際儀礼など、将来必ず役立つであろう幅広い知識を学習する講座でもあります。サービス技能検定は問題を暗記しても合格しません。如何に内容を理解し自分のものとなるように学習することが合格への近道となるのです。	1・後	30			○			○				○
○			サービス接遇検定特講	サービス接遇検定は、接客業に欠かせないサービスマインドを身につけるための資格試験です。2級合格を目指し、まずサービスに対する基本的な概念や行動の型を理解し、おもてなしの心と表現力を学びます。さらに相手に満足を提供できるよう、サービス業務に対する心構え、応対技術、立ち居振る舞いなど接遇マナーを身につけることが大切です。過去問題の事例を積み重ねることで知識と表現力を高め、実践に則した対応をイメージすることによりサービススタッフとして考える力を養うよう勉強していきます。	1・後	30			○			○				○
○			ホテルビジネス実務検定特講Ⅰ	この特講は日本ホテル教育センター主催のホテルビジネス実務検定：ベーシックレベル2級の合格を目指す内容となっています。将来ホテルやレストラン業界で働くことを目指す皆さんにとって、必須の検定です。ホテルで必要とされる基本的な宿泊実務や料飲、宴会サービス、調理部門等の業務知識、専門用語を中心に問題が出題されます。テキストのポイントを押さえながら、問題プリントや練習問題集に取り組む、全員の合格を目指すとともに、2年生で受験するベーシックレベル1級に向けてステップアップを図ります。	1・後	30			○			○				
○			レストランサービス演習応用	インターンシップで実際に接客した経験を活かしながら、前期に学んだレストランサービスの基礎技術をより高度なレベルに発展させます。料理知識、食材の知識を習得しプレゼンテーション能力を養うと共に、『レストランでのホスピタリティマインドとは何か?』を具体的に学んでいきます。また、予約状況を想定したシミュレーションも行い、適応能力が養われる実習にも取り組んでいきます。国家資格レストランサービス技能検定の合格を視野に入れた現場で通用するサービス技術を確実に身につけると共に、2年次のF&Bサービス演習のレストラン営業につなげていきます。	1・後	30				○			○			
○			インターンシップⅠ(ホテル基礎実習)	ホテルの各セクションで業務を行うことで、ホテルで働く厳しさや喜びを体験し、前向きで正しい職業観を醸成するとともに、礼儀や言葉遣いなど社会人として基本的な能力の必要性を学ぶ。ホテルでの4週間必修制となり、①ホスピタリティマインドの修得②会社組織の把握③専門知識・技能の修得を目指した研修内容とする。	1・後	##					○		○			○

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	
○			HRS特講Ⅱ	本講では、サービス接遇において唯一の国家技能検定試験である社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の「料飲サービス技能士」3級の合格を目指し学習します。2年次では主に料飲接遇サービスを学習します。また、後半では過去10年間の学科試験問題を行います。暗記ではなくより一層の理解をするために取り組み、確実に把握できるように学習を行います。この技能審査試験に合格するという事は、レストランなどで働くための高い知識と接客技能が備わっていると公証するものであり、社会的・経済的地位の向上に資する国家試験といえるでしょう。	2・前	30		○			○			○	
○			HRS特講Ⅲ	本講は、サービス接遇において唯一の国家技能検定試験である社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の「レストランサービス技能士」3級の合格を目指し学習します。この特講Ⅲの講座は、単に過去問題の暗記ではなく、学科試験の夏季集中講座としてより一層理解力を高めるために取り組み、確実に内容の把握できるように学習を行います。この技能審査試験に合格するという事は、レストランなどで働くための高い知識と接客技能が備わっていると公証するものであり、社会的・経済的地位の向上に資する国家試験といえるでしょう。	2・前	30		○			○			○	
○			バンケットサービス概論	ホテルにおける宴会部門は、ホテル営業収益の約半分を担っており、ホテル経営を支える重要な部門です。宴会需要は景気動向に左右されやすいといわれていますが、より多くのお客さまを獲得し、効率的な宴会場の運営を目指し、積極的な営業努力が必要となります。結婚披露宴をはじめ、多種多様な催しを一度にしかも一定の時間内に多くの人々を対象として「正確・迅速・丁寧」に一糸乱れぬサービスを行わなければなりません。本科目では宴会・婚礼の役割や業務知識を習得いたします。	2・前	30		○			○			○	
○			ホテルマーケティング	現在、成功をおさめているあらゆる企業に共通していることが一つあります。それは、きわめて顧客志向であり、マーケティングを重視しているという事です。真にマーケティング志向の組織においては、誰と誰がマーケティング担当であるという特定はできません。あらゆる人材が、いかなるときにも顧客への影響を基準に意思決定を行わなければならないのです。つまりマーケティングを経営理念として重視することが、組織のあらゆる人材に求められているのです。本講ではこのマーケティングという概念を学び、ホスピタリティ・ツーリズム・マーケティングの基礎となる「顧客に価値と満足を最大限に与えること」を理解していきます。	2・前	30		○			○			○	
○			F&Bサービス演習Ⅰ	前期に学んだ基本的な姿勢や動作、サービス技術をより高いレベルにしていきます。メインダイニングレストランのサービススタイルであるプラトーを使用したコンビネーションプレーを行い、洗練されたサービスを身につけます。後にクロッシュサービスと発展させて、演出効果を高めることにより、レストランで行なわれている様々なサービス形態を身につけます。また、最終回の営業では、ホテルやレストランの関係者をお招きして、演習を実施いたします。一人ひとりがサービスマインドを十分に発揮し、快適な食事空間を演出します。	2・前	30			○		○			○	
○			F&Bマネジメント演習Ⅰ	レストランにおいてもパソコンの有効活用が求められています。本講座では、レストランの運営管理で現実にはどのようなことが起こるかを考え、F&Bサービス演習Ⅰの広報・販売促進・原価管理をパソコンを使って行います。また、レストラン経営者の立場に立って、どのような広報をすればよいか、利益を生み出すためにどのようなメニューメイキングをすればよいかを考えていきます。原価意識を持ち、後期のF&Bマネジメント演習Ⅱにつなぎます。	2・前	15			○		○			○	
○			ソーシャルマナー演習	キャリアール・クール・スタンダードを基本とし、一年次に学んだサービススキルをさらに発展させ、ホスピタリティ業界に従事するものとしてふさわしいマナーを身につけます。グローバルな視点から人間に対する理解も深め、異文化についての知識も深めます。さらに、ユニバーサルサービスとして、あらゆる方々に対して同じサービスをするためのマインドも学びます。	2・前	30			○		○	○		○	○
○			ホテルビジネス実務検定特講Ⅱ	この特講は日本ホテル教育センター主催のホテルビジネス実務検定：ベーシックレベル1級の合格を目指す授業です。将来ホテルやレストラン業界で働くことを目指す皆さんにとって、必須の検定です。2級で出題される宿泊、料飲の基礎知識・専門用語に加え、1級にはマーケティング、総務・人事、施設管理、経理・購買などの専門知識が出題されます。テキストのポイントを押さえながら、問題プリントや練習問題集に取組み、全員の合格を目指します。	2・後	30		○			○			○	
○			リーダーシップ論	「リーダーシップ」とは、一人では実現できない目標やゴールを実現するため、他者に働きかけ、協力を仰ぎ、その実現を目指す力のことです。「リーダーシップ」は特別な人に備わる力ではなく、すべての人の中に必ず存在します。また仕事においてはより大きなことを実現しようとするため、より大きなリーダーシップが必要になります。それはトップに立つ人材に必要なスキルではなく、組織の一人一人がリーダーシップを発揮し、チームを組んで目標の実現に向けて進むとき、グループダイナミクスが起こり一人よりより大きな力で組織を動かすことができます。本講義ではコーチングスキルを通してリーダーシップを身につけ、これからの未来を担い、創造性を発揮し、社会に貢献する人材を目指します。	2・後	30		○			○			○	
○			F&Bサービス演習Ⅱ	前期に学んだ基本的な姿勢や動作、サービス技術をより高いレベルにしていきます。メインダイニングレストランのサービススタイルであるプラトーを使用したコンビネーションプレーを行い、洗練されたサービスを身につけます。後にクロッシュサービスと発展させて、演出効果を高めることにより、レストランで行なわれている様々なサービス形態を身につけます。また、最終回の営業では、ホテルやレストランの関係者をお招きして、演習を実施いたします。一人ひとりがサービスマインドを十分に発揮し、快適な食事空間を演出します。	2・後	30			○		○			○	

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		
○			F&Bマネジメント演習Ⅱ	F&Bマネジメント演習Ⅰで学習したことを実務レベルで考え、実際にレストラン経営者の立場に立ってシミュレーションを行います。F&Bサービス演習Ⅱでの広報・販売促進・原価管理を行い、自らメニューメイキングしていきます。また、原価率を意識したレストランの企画をします。最終回では、F&Bサービス演習の1年間の収支決算を行います。レストランサービスの現場において原価意識を持って仕事ができることを目標とします。	2・後	15			○		○			○		
○			バンケットサービス演習	ホテルにおける宴会部門は、ホテルの収益の半分を稼ぎ出すとも言われており、ホテル経営を支える重要な部門です。結婚披露宴、企業の発表会、周年記念、学会による研究発表、ディナーショーやクリスマスパーティなど、多種多様な催しを一度にしかも一定の時間内に多くの人々を対象にして「正確・迅速・丁寧」に一糸乱れぬサービスを行わなければなりません。本科目では料理、サービス、デコレーション、舞台演出などの総合芸術ともいわれている、この宴集会の役割や業務知識、演出などを実習を交えて習得いたします。	2・後	30			○		○				○	
○			ホテルセールス演習	ホテルセールスはホテル組織の営業部門に属し、収益の柱となる重要セクションであり、特に高度なスキルが要求されます。現在外資系ホテルの参入、外国人観光客の増加、生活格差の拡大等様々な影響を受け、顧客ニーズが多様化しており、宿泊・料飲・宴会・婚礼・外販等各種セールス課において商品を販売し、企業利益を確保するためには、スピードと柔軟性を持った対応ができるコミュニケーション能力と表現力が不可欠です。ホテルセールスは単に商品を販売するだけでなく、多様な顧客ニーズに応えるための的確な提案、助言を行い、それを具体的な形へとコーディネートし、提供することで顧客満足が得られるかが問われます。本科目ではホテルマーケティング業務において、特に重要な役割を担うセールスについて演習形式で学習します。	2・後	30			○		○			○		
○			サービスマナー演習Ⅰ	キャリエール・クール・スタンダードを基本とし、社会人としての基礎的なマナーを身につけます。同時に、ホテル業界に求められるホスピタリティマインドやコミュニケーションスキルを高めるための知識や技術を学びます。また知識の習得だけでなくなぜそれが必要か、サービスマナーの意義を理解しながら、「知る」「行動する」「習慣になる」の流れを作り、現場で活かせる力を養います。	1・前	30			○		○				○	○
○			ビジネス電話検定特講	文部科学省後援 財団法人実務技能検定協会主催のビジネス電話検定 知識A級(応用)の合格を目指す講座です。ビジネス電話に関する「話し方の知識」、「基礎技能」、「電話実務」について学びます。	1・前	15			○		○				○	○
○			ディベート・ディスカッション対策Ⅰ	初対面でも自らコミュニケーションを図る積極性を養います。自ら話しかけ、興味を持って「相手を知る」ことや、「自分の考えを伝える」演習を重ね、対話力を養います。さらに、演習を通じてチームワークの大切さや自ら考え動く主体性を養います。ボイスゲームやコミュニケーショントレーニングを実施することで緊張感を和らげ、人前で発言をすることが楽しくなる実践力の向上を目指します。	1・前	15			○		○				○	○
○			パーソナルグレース	ホスピタリティビジネスにおいて最も大切な「ホスピタリティマインド」は、形として表現されてはじめて相手に伝わります。21世紀は個性の時代です。一人一人の持てる秘めた魅力を引き出し、それを表現できるよう様々な角度から指導いたします。また全ての動作の基本である正しい姿勢を反復することで身体の歪みを矯正し、健康的で美しい動作を身につけると同時に、「グレース」の持つ本来の意味「優雅さ・気品」と「自分らしさ」を兼ね備え内面と外面とのバランスの取れた豊かな「Ladies & Gentlemen (紳士淑女)」を目指します。	1・前	30			○		○				○	
○			ホテル業のためのICT基礎	「ICT」とはInformation & Communication Technology (情報通信技術)のこと、この科目ではホテル業界で求められる情報活用能力を身につけます。まずは情報ライブラリー(図書館)で図書や雑誌、新聞記事などの活用方法を学びます。また、個人情報や著作権などの知的財産についての知識を習得します。そしてパソコンを使って、インターネットの活用方法やセキュリティ、情報モラルとともに、Word2013を用いた文書作成やExcel2013での表操作を、「F&Bマネジメント演習」での資料作成につなげていきます。	1・前	30			○		○				○	
○			サービスマナー演習Ⅱ	社会に出てサービス業に就く人材には基本のマナーはもちろんのこと、様々な場面に必要な対応能力が求められます。この授業では、「真のサービスとは何か」を追求し、プラスαの接遇スキルを身につけます。さらに、より良い対人関係を築くコミュニケーション力、自ら考え行動する主体性、課題に対する問題発見、情報整理力、などの「社会人基礎力」の向上を目指します。リーディングタイムも実施します。	1・後	30			○		○				○	○
○			ディベート・ディスカッション対策Ⅱ	前期授業で培ったコミュニケーションの必要性を踏まえ、人前で自信を持って自分の意見を伝えるプレゼンテーション能力を養います。伝え方のノウハウを踏まえたうえで「知る」「考える」「行動する」力を身に付け、旅行・ホテル・ブライダル業界で基本となる「対話力」「傾聴力」を養います。また、どのような状況にも対応できる柔軟性を養い、緊張感の中でも自分の考えに自信を持って伝える表現力を身に付けます。	1・後	30			○		○				○	○
○			ホテル業のためのICT応用	ホテル業で求められるICT活用能力をさらに身につけるために、この授業では文書作成、表計算の実習を行います。まず「Word2013」を用い視覚に訴えかけるグラフィカルな文書の作成や、より高度なビジネス文書の作成をします。次に「Excel2013」を使いホテル業界で必要とされるビジネス文書の作成やデータベースを含むビジネスフォームを作成します。また、Webサイトやモバイルの情報をアプリケーションで活用する方法も紹介していきます。	1・後	30			○		○				○	

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		
○			プレゼンテーション演習	企業で仕事をする上で、上司・顧客への企画提案や日々の社内会議など、プレゼンテーションは欠かせない重要なツールです。プレゼンテーションの仕方によって、自身の企画が通るものも通らなくなる、また、その逆も大いにあり得ます。本講座では、説得力ある、人を惹きつけるプレゼンテーション力を養います。具体的には、プレゼンテーションのテクニックを学び、各自がパワーポイントを実際に使用して内容を構築、人前で発表を繰り返すことで、自信をもって話すことができる力を身につけます。	2・前	58		○			○			○	○	
○			接客英会話Ⅰ	ホテル・旅行・ブライダルといった接客の場面で、ますます必要になってきている英語でのコミュニケーション。毎回の授業では、海外からのお客様を迎える様々な場面を中心に、接客する側と接客される側の両方の会話を学びます。また、ロールプレイを通して実際の場面を想定しながら繰り返し発話練習を行い、接客英会話を身につけていきます。外国人講師の生きた英語に触れながら異文化理解を深め、楽しく英語でのコミュニケーションをとれるようになります。	1・前	30		○			○				○	○
○			接客英会話Ⅱ	「接客英会話Ⅱ」では、「接客英会話Ⅰ」に引続き、様々な場面をテーマに英会話を学びます。より幅広い文法ポイントや表現を身につけることにより、幅広い会話に対応できるように致します。外国人講師が「接客英会話Ⅰ」、「接客英会話Ⅱ」を通して、自信を持って積極的に英語でのコミュニケーションがとれるように、楽しく、丁寧に指導していきます。	1・後	30		○			○				○	○
○			ホテル英会話Ⅰ	ホテルは世界中から人々が集まる国際的な場所です。ホテルで外国人のお客様をお迎えする為に、英語はとても大切なコミュニケーション手段のひとつとなっています。「ホテル英会話Ⅰ」では、あいさつからホテル英会話の基本語彙・基本表現を学び、チェックイン、予約の受付、客室への案内など、実際の場面を想定しながらホテル英会話を学びます。また毎回のレッスンでロールプレイを取り入れ、授業で習った表現を定着させていきます。外国人講師による授業を通して、外国人ゲストへの対応、コミュニケーションの取り方を丁寧に指導していきます。	2・前	30		○			○				○	○
○			ホテル英会話Ⅱ	「ホテル英会話Ⅱ」では、「ホテル英会話Ⅰ」に引続き、様々な場面を想定しながらホテル英会話を学んでいきます。また、お客様からのホテル内での各種サービス、電話対応、観光案内など、英語での対応の仕方を学びます。「ホテル英会話Ⅰ」同様、毎回の授業にロールプレイを取り入れ、授業内で習った表現を定着させます。外国人講師の授業を通して、外国人とのコミュニケーションに慣れ、定型表現の習得だけではなく、自ら積極的にコミュニケーションが取れるように自信をつけましょう。	2・後	30		○			○				○	○
○			ホテルフロント会計	ホテルのフロントやレストランに必要な会計知識について、宿泊料金の基本的な計算から各種請求書の作成方法、各種データの集計、レストランの費用会計までの計算を理解し、コンピュータ化の進んだホテルにおいて万一のトラブルが発生した場合にも対応できる応用力を身につけます。また、これによりホテルで管理される各種データの数値がどのような目的で作成されているのか、またこのデータを経営にどう役立てるのかを理解できるようになります。	1・後	30		○			○				○	
○			ロビーアテンドオペレーション	ホテルスタッフとしての基本動作をまず身につけ、前期の宿泊実務で学んだロビーアテンドの業務を、1Fロビーから6Fフロント、8Fのキャリエールスイートまでの立体的な導線を使用して実践的にシミュレーションします。ホテル玄関でのドアスタッフの恭しいお迎えから、ベルスタッフによるスムーズなフロントへのエスコート、客室での丁寧な施設設備のご案内までを繰り返し演習し、ホテルフロントサービス部門の最前線で活躍できるサービステクニックや素養、おもてなしの心を学びます。	1・後	30			○			○			○	
○			サービスクオリティ研究	モノの価値は、サービスで決まる。そんな時代がすでに到来しています。第三次産業以外でも、有機農法の野菜や、家電製品に至るまで、顧客を重視し、安全性や使いやすさを追求しています。商品そのものの価値感より、食べる人、使う人の身になって商品を作り上げる“サービスマインド”が現在、すべての産業で求められています。この授業では顧客満足がいかに重要で、顧客満足によって派生する個人と企業、そして顧客にもたらす利便とロイヤルティをリレーションシップマーケティングとして学習します。また第一線で活躍するホテルマンの一流のサービスを考査し、そのサービスが与える影響を学習します。	2・前	30		○			○				○	
○			ホテル&リゾートプロデュース	ホテル・レストラン業界は過去、安定的な経済成長に支えられ、我が国の余暇、ビジネス、文化を支える重要な役割を担ってきました。しかし近年の業界を取り巻く経営環境は少子高齢化による固定客の減少、顧客価値の変化、交通網の発達、環境への配慮、競争の激化などが要因となり、非常に厳しいものがあります。このような環境の中で顧客の求めている多種多様な価値を満足させる差別化された経営戦略を構築することが業界全体の課題となっています。この授業では過去のホテル・レストランの経営手法を学び、その上で新しい戦略的な経営手法や経営戦術を理解し、ビジュアルイメージ計画、資金計画、開業計画を自分自身で構築できるよう学習します。	2・前	30		○			○				○	

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		
○			レベニューマネジメント概論	ホテルを中心とするホスピタリティ産業における自社の立ち位置であるマーケットの中での商品を、適正な価格で販売・利用していただき、得る対価「売上」の最大化と顧客増大を図る役割を担うのは、レベニュー・マネージャーや各セクション責任者だけではなく、ひとりひとりの従業員のホスピタリティマインドが極めて重要であるということをまずは理解ください。それぞれの得意なカテゴリーを活かし、不得手なことへの向上心、他部署の仕事内容への探究心等、常に生産性を考える事ができる人材を求め、その育成ノウハウを駆使し、競争激化するホテル産業とはいったいどのようなビジネスなのか、どのような苦勞と楽しさが混在しているのかを深く学んで頂きたいと思ひます。会社組織の中で自分がどのように有益で、なくてはならない存在になれるかが、仕事を通しての自分自身の目標にしてもらいたいと願っております。あなた自身が在籍する社内で、価値ある存在であるということは、社会に対してもそれだけ貢献できている証だということを理解しながら、ホテルという職業を「レベニューマネジメント」の観点からトータルで学びます。	2・前	30		○			○			○	○	
○			客室オペレーション	ホテルの基本商品である客室は、ゲストが一番長い時間を過ごす場所でもあり、一番に快適な空間でなければなりません。ハウスキーピングが設える客室の快適さが、お客様のホテルステイの評価を大きく左右します。客室備品・設備の名称、クリーニングの手法、メイクベッドのポイント、アメニティの知識等、ホテル客室部門に必要な知識や素養を、最先端のデザイン、最高級の設備備品を備えたキャリエールスイートを使用して身につけます。	2・前	30			○				○			
○			フロントサービス英会話	ホテルフロントサービスにおいて想定される様々なシチュエーションでの英語でのやりとりを学びます。スピーキング/リスニングに焦点を当てロールプレイ等大量の口頭練習により定着を目指します。またゲストからの様々な質問にも慌てずに対応できる様練習を重ねます。	2・前	30		○				○			○	○
	○		インターンシップⅡ(ホテル応用実習)	ホテルの各セクションで業務を行うことで、ホテルで働く厳しさや喜びを体験し、前向きで正しい職業観を醸成するとともに、礼儀や言葉遣いなど社会人として基本的な能力の必要性を学ぶ。ホテルでの4週間希望制となり、①ホスピタリティマインドの修得②会社組織の把握③専門知識・技能の修得を目指した研修内容とする。	2・前	##							○		○	
○			GMシミュレーション	ホテルにおける運営の最高責任者を総支配人(ジェネラル・マネージャー)といい、通称GMと呼びます。GMは副総支配人を配下に置き、ホテルの宿泊部門、料飲部門など全てにわたり監督・指揮を行いホテル運営を行います。GMになるための資質には情熱と、誰からも信頼される人間性、そしてグローバルで広範囲の運営知識が備わっていなければなりません。本講座はホテル経営の安定、継続的な健全化を図るための様々な考え方や知識を架空のホテル開業プロジェクトを通して経営全体を学習いたします。	2・後	30		○				○			○	
○			マナー・プロトコール検定特講	国や宗教が違っても他者への思いやりを表現する意識と行動は共通のものがあります。他国や自国の歴史や文化などの違いを学び、互いの習慣やしきたりを尊重することがプロトコールの考え方であり、日常のマナーから実践できる心得が必要です。価値観や習慣の違いを超え、人々がより良いコミュニケーションを図るために長い時間をかけて培ってきた技術や知恵が「マナー」や「プロトコール」であると言えます。社会人に求められるマナーとは何かを知り、相手を思いやる気持ちや心遣いをどのように表現し、行動するのかを理解し、「マナー・プロトコール検定」の合格を目指します。	2・後	30		○				○			○	○
○			エグゼクティブサービス実務	この授業では高級ホテルに存在するエグゼクティブフロアやクラブフロアといった特別階で提供される上質なサービスを理解するほか、バトラーやコンシェルジュといったゲストの満足度をたかめ、ホテルの評価も左右する重要なセクションで展開される高度な接客サービスの設えや手法について理解を深めます。	2・後	30			○				○			○
○			フロントオペレーション	この授業ではこれまで学んできた宿泊実務での理論、ロビーアテンドオペレーション・客室オペレーションでの実践を通じて得た知識や技術を基礎に、ホテルの宿泊部門の司令塔となるフロントオフィススタッフの業務を理解します。仕事の正確さとスピードが求められるフロント業務を、ゲストを想定したシミュレーションを中心に行い、フロントオフィスの業務の分担や流れを理解するとともに、お客様への配慮や心遣い、ホスピタリティの表現方法を学びます。また後期末には「レセプションコンテスト」を開催し、これまでに習得したスキルの発表の場を設けます。	2・後	30			○				○			○
合計					58科目		1836単位時間(単位)									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：2年以上在学し、所定の課程を修め単位を修得及び本校が定める資格・検定ポイントを取得した者 履修方法：各科目ごとの試験の合格をもって履修したものとする。		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	15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
- 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																							
学校法人大和学園 キャリアール ホテル旅行専門学校		平成29年6月11日		楠井 秀和		〒604-8006 京都市中京区河原町二条下る 下丸屋町396番地の3 (電話) 075-241-0191																							
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地																							
学校法人大和学園		昭和29年5月28日		理事長 田中 誠二		〒604-8006 京都市中京区河原町二条下る 下丸屋町396番地の3 (電話) 075-241-0891																							
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		ホテル学科 料飲サービスコース			平成6年文部科学大臣告示 第84号																							
学科の目的	人間的な能力を高めるための学園共通の教育的視点 1. 真理を愛し、創造性を豊かにする 2. 義務と責任を果たし、社会性を養う 3. 清潔を尊び、礼節をわきまえた人格形成に努める 4. 異なりを認め合い、相互に敬愛する 5. 人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにする																												
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	1836	960	658	218	0	0																						
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																							
140人		145人	0人	10人	38人	48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 定期試験等を実施し、出席状況・学習態度などを勘案し、A BCにて評価する。																								
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月21日～8月31日 ■冬季:12月21日～1月8日 ■春季:3月21日～4月8日 ■学年末:3月31日			卒業・進級 条件	・科目ごとに行われる定期試験に100点法とし、60点以上を 合格とする。 ・各種資格検定取得や課外授業受講ごとにポイント化されて おり、2年間で5ポイント以上取得する。																								
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ・出欠規定をオーバーする前に、個別の連絡や面談などを行 い、指導する。また、状況に応じて保護者へ連絡し、家庭にお いても指導いただく。			課外活動	■課外活動の種類 ・京都府専修学校各種学校協会主催 の体育大会に向けたバレー・卓球チームによる課外活動  ■サークル活動: 無																								
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) ・ホテルグランヴィア京都、京都ホテル、ザ・リッツ・カールトン 京都、ウェスティン都ホテル京都、帝国ホテル大阪、インター コンチネンタルホテル大阪、プリンスホテル、ミリアルリゾート ホテルズ、星野リゾート、ホテルオークラ東京、ザ・ペニンシュ ラ東京、など関西を中心に全国各地へ就職している。			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)																								
	■就職指導内容 1年次より、自己分析やディベート・ディスカッション対策、面接 対策、筆記試験対策などの実践的な授業と並行し、就職対策 I・IIという授業で業界や職種理解、就職活動を進めるにあ たつての心構えや仕事や社会人について、考え、学び、職業 観の醸成に努めている。また、採用試験が始まる時期には、 履歴書、エントリーシートの添削や模擬面接の個別指導を担 任と就職担当とが連携しながら、対応している。				<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>レストランサービス 技能検定(国家資 格)</td> <td>③</td> <td>66人</td> <td>63人</td> </tr> <tr> <td>ビジネス電話検定</td> <td>③</td> <td>73人</td> <td>57人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス 実務検定</td> <td>③</td> <td>135人</td> <td>110人</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇 検定2級</td> <td>③</td> <td>59人</td> <td>42人</td> </tr> </tbody> </table>					資格・検定名	種	受験者数	合格者数	レストランサービス 技能検定(国家資 格)	③	66人	63人	ビジネス電話検定	③	73人	57人	ホテルビジネス 実務検定	③	135人	110人	サービス接遇 検定2級	③	59人	42人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																										
レストランサービス 技能検定(国家資 格)	③	66人	63人																										
ビジネス電話検定	③	73人	57人																										
ホテルビジネス 実務検定	③	135人	110人																										
サービス接遇 検定2級	③	59人	42人																										
	■卒業者数 67 人 ■就職希望者数 64 人 ■就職者数 62 人 ■就職率 : 96.9 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 92.5 % ■その他 ・進学者数:大学1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)																								
	(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)				■自由記述欄 第11回HRSサービスコンクール2017にて、3名が出場し、金賞 (厚生労働大臣賞)、銀賞、敢闘賞を獲得した。																								

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 7名 ■中退率 4.86 %  平成28年4月1日時点において、在学者144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136名（平成29年3月31日卒業者を含む）</p> <p>■中途退学の主な理由  進路変更・入学前に興味があった他分野や入学後始めたアルバイトへの進路変更など  学費滞納・学費工面が難しく、期日通りの納入が出来なくなったため</p> <p>■中退防止・中退者支援のための取組  ・入学後、夏休み明けの担任による個人面談  ・週単位での出欠情報を共有化し、タイムリーな指導、サポート  ・1年生前期カリキュラムにおいて、業界・企業研究などによる職業観の醸成  ・本校独自の奨学金制度と学費延納制度、入学前における詳細な学費説明の徹底</p>
<p>経済的支援制度</p>	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有  特待生A、特待生B、AO入学奨学金、資格認定奨学金、自宅外通学奨学金、再進学サポート奨学金、同窓生ファミリー奨学金、勉学サポート奨学金、海外留学サポート奨学金、帰国生徒奨学金</p> <p>■専門実践教育訓練給付： 給付対象</p>
<p>第三者による学校評価</p>	<p>■民間の評価機関等から第三者評価： 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）</p>
<p>当該学科のホームページURL</p>	<p><a href="http://www.kyoto-carriere.ac.jp/dpt_hotel/">http://www.kyoto-carriere.ac.jp/dpt_hotel/</a></p>

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

我が国のホスピタリティ産業の次代を担うホテル、ブライダル及び旅行の各スペシャリスト養成教育の質的向上に貢献するため、教育課程編成委員会の委員として産業界、企業等の役職員を選出し、企業等の様々な意見や要請などを十分に活かしながら、実践的かつ専門的そして、先駆的な職業教育モデルを構築し、中核的専門人材の養成教育を展開する。また、生徒のインターンシップやアルバイト、就業先への定期的な訪問やセミナー、講座などによる招聘時に人事や営業担当の方々に対してヒアリングを行い、各授業科目の開設や内容などの改善・工夫などに活用する。

(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企業等の役員または職員、教職員及びその他必要な委員を持って構成し、教育する分野における人材の専門性に関する動向を十分に把握・分析し、関係業界の要請などを活かした実践的かつ専門的な職業教育を実践するために、カリキュラム編成及び授業計画を提言する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
稲葉 建治	全日本メートル・ド・テル連盟 副会長・事務局長 (株式会社ラススイート 副総支配人)	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	①
林 恵子	京都ブライトンホテル 総支配人	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	③
楠井 秀和	キャリアールホテル旅行専門学校 校長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
奥山 勉	キャリアールホテル旅行専門学校 ホテル学科 学科長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
槇塚 康直	キャリアールホテル旅行専門学校 ホテル学科 主任	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
鈴木 ゆか	キャリアールホテル旅行専門学校 就職部 部長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
畑中 久美子	キャリアールホテル旅行専門学校 広報渉外部 部長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
丸岡 文有	キャリアールホテル旅行専門学校 教務部 次長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
山西 真弓	キャリアールホテル旅行専門学校 教務部	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	

※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

原則として、年に2回(7月と9月)に開催予定

(開催日時)

第1回 平成29年7月4日(火) 17:00～18:30

第2回 平成29年9月開催予定

(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

本校教育課程やその内容について説明をしたうえで、企業等の見地から現場で必要とされる実践的で専門的な知識や技術、社会人基礎力などについての意見や提言を得る形で進めている。その後、意見等を踏まえて学内の役職者や教員等によるカリキュラム検討委員会にて教育課程の現在の課題や改善等の方向性を検討して、新規科目の開設や授業内容に反映し、教員会の審議を経て、新たな教育課程を編成している。

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

学生が業界や職種について理解し、一人前の職業人となるために、現場経験が豊富でキャリアモデルとして学生の手本となるような講師を紹介いただける企業と連携を行っている。また、派遣いただいた講師には本校の施設設備を活用しながら、業界の最先端の動向を指導いただくとともに、担当科目において業界で必要とされる最低限の知識・技能を身につけたか、学修成果の評価を行っていただける企業を選定している。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

一般教養科目、専門教養科目、コミュニケーション科目、語学科目、専門教育科目群のそれぞれの科目において、各企業から講師を招き、理論とともに実習・演習を交えて、目指すべき職業に必要な高度な実践力と豊かな創造力を養う授業展開を行っている。学修成果については、それぞれの科目において、学習態度、提出課題、出席などとともに定期試験を行い、一人ひとり成績評価している。



(3)具体的な連携の例		
科目名	科目概要	連携企業等
就職対策Ⅰ	社会の仕組みや“仕事”について、また、将来目指す業界・職種についての理解を深めます。個人ワークやグループワーク、現場の方の講演等を通じて正しい職業観を持つとともに、業界・職種の現状について正しく理解し、「なりたい気持ち」「なりたい目標」を叶えるための具体的な行動に移しましょう。※夏季インターンシップの事前指導も行います。	ザ・リッツ・カールトン大阪、京都ブライトンホテル、ホテルグランヴィア京都、京都ホテルオークラ、帝国ホテル大阪
就職対策Ⅱ	就職活動のプロセスやポイントを理解し、採用試験突破に必要とされるプレゼンテーション能力(文章表現力・面接表現力)を身に付けていきます。また、人事担当者を招聘したセミナーにより、企業がどのような人材を求めているか、自分がこれから何をすれば良いかについて理解し、就職活動に活かします。各種セミナーや様々な面接官による面接練習によって多くの刺激を得て気付きや発見をし、就職活動を進めていく力・突破していく力を身に付けます。	グランドプリンスホテル京都、ザ・リッツ・カールトン京都
ホテル業のためのホスピタリティサービス	ホスピタリティとは、自分を知り、他者を知ったうえで、お互いの違いを認識しつつも認め合う心持ちです。価値観や考え方の違いを理解し、寄り添い歩み寄ろうとする気持ちと行動は、ホスピタリティを伝えるサービスの基本です。この授業では、様々なワークや手話、体得や高齢者施設訪問などの実践を通してホスピタリティとは何かを深く考えます。また、相手の要望を引き出し、期待以上のサービスを実践すべく、より細やかなホスピタリティ・サービススキルの向上や、社会に出てからも応用でき、柔軟かつパーソナルに対応できる「人間力」を養います。	face-up
ホテル英会話Ⅰ	ホテルは世界中から人々が集まる国際的な場所です。ホテルで外国人のお客様をお迎えする為に、英語はとても大切なコミュニケーション手段のひとつとなっています。「ホテル英会話Ⅰ」では、あいさつからホテル英会話の基本語彙・基本表現を学び、チェックイン、予約の受付、客室への案内など、実際の場面を想定しながらホテル英会話を学びます。また毎回のレッスンでロールプレイを取り入れ、授業で習った表現を定着させていきます。外国人講師による授業を通して、外国人ゲストへの対応、コミュニケーションの取り方を丁寧に指導していきます。	株式会社シー・ティー・エス
インターンシップⅠ(ホテル基礎実習)	ホテルの各セクションで業務を行うことで、ホテルで働く厳しさや喜びを体験し、前向きで正しい職業観を醸成するとともに、礼儀や言葉遣いなど社会人として基本的な能力の必要性を学ぶ。ホテルでの4週間必修性となり、①ホスピタリティマインドの修得②会社組織の把握③専門知識・技能の修得を目指した研修内容とする。	ホテルグランヴィア京都、ホテルモントレ京都、京都ホテルオークラ、ウェスティン都ホテル京都、ハイアットリージェンシー京都、大阪マリオット都ホテル、スイスホテル南海大阪、セントレジスホテル大阪、帝国ホテル大阪、琵琶湖ホテル、びわ湖大津プリンスホテル、宝塚ホテル、奈良ホテル、ホテルモンテレーデルホフ札幌、パークハイアット東京、ザ・リッツカールトンホテル東京、ANAクラウンプラザホテル富山、ホテルアソシア静岡、松山全日空ホテル、ホテルクレメント宇和島、ホテル日航高知旭ロイヤル、ホテルモンテ沖縄スパ&リゾート、リザンシーパークホテル谷茶ベイ

### 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

FD(ファカルティ・ディベロップメント)による職能開発や人間的魅力の向上を図り、その成果をクライアントに還元するための研修を実施することを目的とし、集合研修、派遣研修、OJT研修、通信教育を受講する機会を設けており、コンプライアンスマニュアルの「研修規定」に定めている。

集合研修は、対象教職員を一堂に集め、内部または企業等からの外部講師により、その能力向上のために実施するものであり、「育成計画研修」「職務別研修」「リーダー研修」「人権研修」の4つの区分に基づいた研修計画を立て、教職員一人ひとりの能力の向上が学校全体の力になるよう取り組んでいる。

#### (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

- レベニューマネジメント『客室売上の最大化と最適化』(オータパブリケーションズ)
- FFCCサービスセミナー(フランス料理文化センター)
- 究極のレストランサービス『記憶に残る感動のサービスの秘訣』(オータパブリケーションズ)
- 放送作家から学ぶ究極のコミュニケーション研修(学内研修)
- 教員研修会「アクティブラーニングについて」(京都府専修学校各種学校協会)
- C. P. A. 基本講習会(NPO法人チーズプロフェッショナル協会)
- ビジネスコーチングセミナー(学内研修)

②指導力の修得・向上のための研修等

- 海外展開に向けた留学生等外国人留生活活用セミナー(公益財団法人大学コンソーシアム京都)
- 「いま、考える専門図書館の危機管理」(専門図書館協議会)
- 大和学園のライブラリーの取り組みと効果的な利用方法について(学内研修)
- マーケティングとは？『数字の世界と思われがちなマーケティング…果たしてそうなのか？』(オータパブリケーションズ)
- 適切な人事管理(学内研修)
- エクセレント・アカデミーを創るには(学内研修)
- 「図書、雑誌の修復について」(専門図書館協議会)
- ホスピタリティ・セミナー(トーマス アンド チカライシ株式会社)
- 大学・短期大学等就職部ご担当者と企業採用ご担当者との合同セミナー(京都経営者協会)
- 「ホテル業界で勝ち残る秘訣と求められる人材」(大阪学院大学ホスピタリティンダストリー研究所)
- 産学連携ツーリズムセミナー(公益社団法人日本観光振興協会)
- 「職業実践専門課程」の第三者評価フォーラム2017(職業実践専門課程)の各認定要件等に関する先進的取組の推進連絡調整会議
- FDフォーラム(公益財団法人大学コンソーシアム京都)

(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

- C. P. A. 基本講習会(NPO法人チーズプロフェッショナル協会)
- 関西ホテルセミナー(オータパブリケーションズ)
- 宿屋大学セミナー(宿屋大学)
- ホスピタリティンダストリー研究所 講習会(大阪学院大学ホスピタリティンダストリー研究所)

②指導力の修得・向上のための研修等

- 求める人材・育てる人材交流会(京都商工会議所)
- 専門図書館関西セミナー(専門図書館協議会)
- 専門図書館協議会全国研究集会(専門図書館協議会)
- ディベート研修(学内研修)
- 大学・短期大学等就職部担当者セミナー(京都経営者協会)
- 京都商工会議所ビジネスセミナー(京都商工会議所)
- 現代の学生気質と対応方法について(学内研修)
- 授業力向上研修(学内研修)
- チームビルディング研修(学内研修)

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

「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校関係者として、企業等の役職員および卒業生で組織される学校関係者評価委員会を設置している。この委員会は、本校が経営の現状と課題について適切に把握し、教育活動及びその他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、客観的に評価することを目的としている。評価結果やいただいた意見に対する改善方法について、今後の教育活動及びその他学校運営に活かしていくとともに、ホームページに掲載し広く社会に公表することでより多くのステークホルダーの理解促進や提携協力につなげ、さらなる学校運営の改善を図っていく。

(2)「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1)教育理念・目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか</li> <li>・学校における職業教育の特色は何か</li> <li>・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか</li> <li>・学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか</li> <li>・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか</li> </ul>
(2)学校運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・目的等に沿った運営方針が策定されているか</li> <li>・運営方針に沿った事業計画が策定されているか</li> <li>・運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか</li> <li>・人事、給与に関する規程等は整備されているか</li> <li>・教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか</li> <li>・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</li> <li>・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか</li> <li>・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</li> </ul>

(3)教育活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・教育理念、育人人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか</li> <li>・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか</li> <li>・キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立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。</li> <li>・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</li> <li>・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)が体系的に位置づけられているか</li> <li>・授業評価の実施・評価体制はあるか</li> <li>・職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか</li> <li>・成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか</li> <li>・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか</li> <li>・人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか</li> <li>・関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか</li> <li>・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組が行われているか</li> <li>・職員の能力開発のための研修等が行われているか</li> </ul>
(4)学修成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職率の向上が図られているか</li> <li>・資格取得率の向上が図られているか</li> <li>・退学率の低減が図られているか</li> <li>・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</li> <li>・卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか</li> </ul>
(5)学生支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・進路・就職に関する支援体制は整備されているか</li> <li>・学生相談に関する体制は整備されているか</li> <li>・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか</li> <li>・学生の健康管理を担う組織体制はあるか</li> <li>・課外活動に対する支援体制は整備されているか</li> <li>・学生の生活環境への支援は行われているか</li> <li>・保護者と適切に連携しているか</li> <li>・卒業生への支援体制はあるか</li> <li>・社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか</li> <li>・高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか</li> </ul>
(6)教育環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか</li> <li>・学内外の実習施設、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</li> <li>・防災に対する体制は整備されているか</li> </ul>
(7)学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生募集活動は、適正に行われているか</li> <li>・学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか</li> <li>・学納金は妥当なものとなっているか</li> </ul>
(8)財務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか</li> <li>・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか</li> <li>・財務について会計監査が適正に行われているか</li> <li>・財務情報公開の体制整備はできているか</li> </ul>
(9)法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか</li> <li>・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか</li> <li>・自己評価結果を公開しているか</li> </ul>
(10)社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか</li> <li>・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか</li> <li>・地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか</li> </ul>
(11)国際交流	<ul style="list-style-type: none"> <li>・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか</li> <li>・留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか</li> <li>・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</li> <li>・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか</li> </ul>

※(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

- 教育理念・目標「学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などを学生・保護者等に周知していくことが、口コミにつながり、入学希望者の増加にもつながるのではないか。⇒就職支援に関する保護者説明会を実施し、保護者に対して、一定の情報を提供した。
- 教職員の資質、能力の向上は必ず学生への貢献につながる⇒全体的な研修の実施と受講に加えて、各種協会や団体、企業が行っている研修やセミナーに積極的に参加した。
- 学生に対する経済的な支援体制を強化すべきである⇒本校独自の奨学金の充実を図ると同時に、行政主体の奨学金の申請や日本学生支援機構の奨学金サポートをきめ細かく対応した。
- ボランティア活動を通しての地域貢献は学外へのアピールのもつなげるため勢力的に取り組むべき⇒学校行事として清掃活動に取り組んだ。また、教職員については、月1回の地域の清掃活動に参加した。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
林 恵子	京都ブライトンホテル 総支配人	平成29年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
金杉 有紀	バリューマネジメント株式会社 人材開発部 マネージャー	平成29年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
久本 健司	株式会社JTB西日本 京都支店 営業第三課 課長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
柿原 宏幸	キャリアールホテル旅行専門学校 同窓会長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	卒業生
水野 裕士	学校法人 大和学園 評議員 京都栄養医療専門学校 副校長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	有識者

※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、校長等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

公表方法・・・ホームページ 公表時期・・・平成29年10月頃

<http://www.kyoto-carriere.ac.jp/greeting/evaluation.php>

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

企業等の業界関係者をはじめ、本校のステークホルダーである保護者、高校の教員卒業生等に対し、透明性を持って説明責任を果たすためにホームページを通じて、教育活動や学校運営に関する情報を積極的に発信する。また、「教育事業そのもので社会に貢献していく」という考えを軸に取り組んできたCSV活動、そして行政・地域・企業との連携によるCSV活動を中心に学園の概要とあわせて「ホスピタリティ・レポート」としてまとめ、ステークホルダーに配布するとともにホームページに掲載する。さらに冊子に掲載しきれない財務諸表や教職員データ等は「大和学園データ集」として詳細を公表する。

(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	●理念・ビジョン ●アドミッションポリシー、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシー ●校長名、所在地、連絡先等 ●学校の沿革
(2) 各学科等の教育	●入学者数、収容定員、在学学生数 ●カリキュラム ●卒業要件 ●取得資格、取得を目指す資格・検定 ●資格取得、検定合格等の実績 ●卒業者数、卒業後の進路(主な就職先)
(3) 教職員	●教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	●キャリア教育の取組状況 ●実習・実技等の取組状況 ●就職支援等の取組状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	●学校行事の取組状況 ●課外活動(サークル活動等)
(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	●学費、納入時期等 ●奨学金等
(8) 学校の財務	●資金収支計算書、収支収支計算書
(9) 学校評価	●自己評価 ●学校関係者評価結果
(10) 国際連携の状況	●留学生の受入状況 ●留学生募集要項
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

<http://www.kyoto-carriere.ac.jp/>

授業科目等の概要

商業実務専門課程 ホテル学科 料飲サービスコース 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	
○			就職対策Ⅰ	社会の仕組みや“仕事”について、また、将来目指す業界・職種についての理解を深めます。個人ワークやグループワーク、現場の方の講演等を通じて正しい職業観を持つとともに、業界・職種の現状について正しく理解し、「なりたい気持ち」「なりたい目標」を叶えるための具体的な行動に移しましょう。※夏季インターンシップの事前指導も行います。	1・前	30		○			○		○		○
○			自己分析	自己分析とは「自分を理解すること」です。この授業を通じて、自分にはどのような特性があるのか、それをどのような表現で伝えればよいのか、目指す業界が求める人材や能力は何かなど、様々な方法で見つけます。自己や仕事の認識を深めることは就職活動において自信を持ってアピールすることにつながります。また、授業内で作成した「自分手帳」を活用し、今後の学生生活における目標とそれを実現させるためのプロセスを計画し、具体的な行動計画を見つけてみます。	1・前	30		○			○			○	○
○			今すぐ役立つ文章表現演習	文章を作成するうえで必要かつ基礎的な知識と、読み手を意識して書く姿勢を身につけることを目指します。また、授業内の「読書時間」を通じて日本語文章の基本的なルール構成を学び、実際に書いてみることや、読み手の視点からよりよい文章について考えるワークを行います。文章を分析したり作成したりする演習を通して様々なタイプの文章を自分の力で作成できる能力を養います。	1・前	30			○		○			○	○
○			就職試験筆記対策Ⅰ	企業の採用試験を受ける場合、面接の前に一般常識テストやSPIのテストが課されることが多くなっています。これらの筆記試験に合格しなければ、面接をしてもらうことはできませんので、筆記試験の対策を怠ると、就職活動はいばらの道になってしまいます。この授業では、社会人として最低限身につけておきたい一般常識を中心に学習します。特によく試験に出るジャンル（政治・経済、国際、社会、地理・歴史、文化・スポーツ、国語、英語、理科・数学）において多くの問題を解いて、筆記試験に自信をつけます。	1・後	30		○			○			○	○
○			就職対策Ⅱ	就職活動のプロセスやポイントを理解し、採用試験突破に必要とされるプレゼンテーション能力（文章表現力・面接表現力）を身に付けていきます。また、人事担当者を招聘したセミナーにより、企業がどのような人材を求めているか、自分がこれから何をすれば良いかについて理解し、就職活動に活かします。各種セミナーや様々な面接官による面接練習によって多くの刺激を得て気づきや発見をし、就職活動を進めていく力・突破していく力を身に付けます。	1・後	30		○			○			○	○
○			京都観光文化論	ホテル、レストラン業に携わる人にとって京都観光に関する文化的な知識を身につけておくことは、大切なことです。豊かな観光資源、京文化や街のたたずまいの中で、「京都で学ぶ」意味を考え教養を身につけられるよう指導いたします。また京都人の生活の中に身近な伝統文化として伝わる京の祭り-三大祭りをはじめ様々な祭り-、能、狂言、歌舞伎など京で始まった日本の伝統芸能に実際に触れることで遠来のお客様を心からもてなす京都人の感性を身につけることをねらいとします。	2・前	30		○			○	○		○	○
○			就職試験筆記対策Ⅱ	採用試験における筆記試験対策は少しずつでも継続して行う必要があります。また、試験を目前に控えた時期に問題を解くことで、試験に対する自信をつけることができます。この授業では、非言語（数学）と言語（国語）に分けて学習を進め、前年に学習した基礎的な内容に加え発展問題による対策も行います。非言語（数学）では、基本的な計算方法を習得し、素早く正解を導き出せる計算力を身につけ、言語（国語）では、問題を解くために必要な語彙力や読解力を高めます。SPIは、試験範囲が非常に広いので、授業の中でより多くの問題を解いて実力をつけましょう。	2・前	30		○			○			○	○
○			就職試験面接対策	本番の就職試験を想定した実践力を養い、就職戦線に勝ち残るための就職プレゼンテーション能力の向上を図っていきます。接客業を目指すみなさんにとっては、採用試験における面接の比重が大きく、面接における表現力を高めるトレーニングは欠かせません。この授業では、本番を想定した集団面接・個人面接を実施することにより、面接表現力を高めていくことを中心に、文章表現力についても実践力を身につけ、総合的に就職プレゼンテーション能力を向上させます。	2・前	30		○			○			○	○
○			ホテル業のためのホスピタリティサービス	ホスピタリティとは、自分を知り、他者を知ったうえで、お互いの違いを認識しつつも認め合う心持ちです。価値観や考え方の違いを理解し、寄り添い歩み寄りとする気持ちと行動は、ホスピタリティを伝えるサービスの基本です。この授業では、様々なワークや手話、体得や高齢者施設訪問などの実践を通してホスピタリティとは何かを深く考えます。また、相手の要望を引き出し、期待以上のサービスを実践すべく、より細やかなホスピタリティ・サービススキルの向上や、社会に出てからも応用でき、柔軟かつパーソナルに対応できる「人間力」を養います。	2・後	30		○			○	○		○	○
○			宿泊実務	ホテルの業務組織のひとつである宿泊部門。ホテルの顔といわれるフロントレセプションをはじめ、接客の最前線となるロビーサービス、快適な客室滞在を提供するハウスキーパーなどのそれぞれの業務知識を関連付けながら、宿泊予約受付から、滞在中のサービス、チェックアウトに至るまでの仕事内容を学びます。まずはホテル用語を中心に学び、業務の詳細を学習しながら、ホテル宿泊セクションのすべてを理解していきます。	1・前	30		○			○			○	
○			ブライダル総論	ホテル産業は、宿泊・料飲分野だけではなく、コンベンション・宴会・カルチャーなど多種多様な機能を提供しています。なかでもブライダル分野はホテルの様々な機能やノウハウを総合的にお客様に提供することで高い評価を得ています。本講座では、まずブライダル産業の業種を理解し、ホテルによって重要な位置づけを持つブライダル分野の業務内容を把握します。そして、最終的にはホテルウエディングで活躍するために必要となる基本知識を理解していきます。	1・前	30		○			○			○	

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		
○			ホテル概論	ホスピタリティ産業界において、その中心にあるホテルではさまざまなスタッフが働き、日々お客様の満足が得られるようサービスにあたっています。そのホテルではどんな組織を組み、それぞれがどんな役割を担っているかをセクションごとに関わり、業務内容を把握し、最終的にはホテル全体の概要を理解します。将来自分がどんな分野で働き、活躍したいのかを授業を通して見つけ出すとともに、将来の幹部候補生として知識を身につけていきます。あわせて後期受験の検定対策も意識して進めていきます。	1・前	30		○			○		○			
○			ホテル業界研究	本科目はホテル業界を目指す皆さんのために、就職対象となる全国各地のホテルを業種別、業態別に分類し、それぞれのホテルの持つ特徴や運営内容などを学び、2年次に訪れる就職活動に役立てる事を目的としています。ホテルを就職対象とする場合、施設の規模だけを見て判断する方が多く見受けられますが、皆さん一人一人が本当にホテルに貢献し、また自分自身も仕事へのやりがいを感じられるかどうかは、表面的な部分だけ見たのでは理解できません。より深くそのホテルを知ることが重要です。	1・前	30		○			○			○		
○			レストランサービス演習基礎	この授業ではホテル実習室において、レストランサービスに必要な知識や技術を身につけます。まずは自分自身の身だしなみを整えることから始まり、レストラン関連備品の名称・用途を理解、ホールの準備、テーブルセッティングと進めていきます。実際のお客様の来店を想定し、お迎えの仕方、着席の補助からオーダーテイクの方法、料理の出し方、下げ方など、レストランサービスに必要な基本動作を繰り返し行い、夏季インターンシップ研修での対応力を身につけます。	1・前	30			○			○				
○			調理サービス実習	フランス・イタリア料理で使用する基本的な食材の特徴と調理法を学び、レストランサービスに必要な調理用語の意味を学びます。また料理名の由来やコース料理の組み方および特徴を理解し、社会で臨機応変に幅広く活躍できる専門知識を身につけます。調理実習を通じて基本的な料理の作り方を習得し、お客様に付加価値のあるプレゼンテーションができる知識を身につけます。調理した料理はタイミングよく試食を行うことによって料理の最も価値のある状態を知り、お客様に最良の状態での提供することの重要性を理解します。そしてテーブルセッティングを施しての試食を行うことにより、基本的なサービスの技術を学習します。	1・前	58				○		○		○		○
○			HRS特講Ⅰ	本講では、サービス接遇において唯一の国家技能検定試験である、社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の「料飲サービス技能士」3級の合格を目指す対策授業です。単に対策授業としてではなく、お客様と接する接遇話法や立ち居振る舞い、ワインやビバレッジの知識やサービス方法、調理方法や、レストランでの準備、点検、外客をもてなす為の国際儀礼など、将来必ず役立つであろう幅広い知識を学習する講座でもあります。サービス技能検定は問題を暗記しても合格しません。如何に内容を理解し自分のものとなるように学習することが合格への近道となるのです。	1・後	30			○			○			○	
○			サービス接遇検定特講	サービス接遇検定は、接客業に欠かせないサービスマインドを身につけるための資格試験です。2級合格を目指し、まずサービスに対する基本的概念や行動の型を理解し、おもてなしの心と表現力を学びます。さらに相手に満足を提供できるよう、サービス業務に対する心構え、応対技術、立ち居振る舞いなど接遇マナーを身につけることが大切です。過去問題の事例を積み重ねることで知識と表現力を高め、実践に則した対応をイメージすることによりサービススタッフとして考える力を養うよう勉強していきます。	1・後	30			○			○			○	○
○			ホテルビジネス実務検定特講Ⅰ	この特講は日本ホテル教育センター主催のホテルビジネス実務検定：ベーシックレベル2級の合格を目指す内容となっています。将来ホテルやレストラン業界で働くことを目指す皆さんにとって、必須の検定です。ホテルで必要とされる基本的な宿泊実務や料飲、宴会サービス、調理部門等の業務知識、専門用語を中心に試験されます。テキストのポイントを押さえながら、問題プリントや練習問題集に取り組む、全員の合格を目指すとともに、2年生で受験するベーシックレベル1級に向けてステップアップを図ります。	1・後	30			○			○			○	
○			レストランサービス演習応用	インターンシップで実際に接客した経験を活かしながら、前期に学んだレストランサービスの基礎技術をより高度なレベルに発展させます。料理知識、食材の知識を習得しプレゼンテーション能力を養うと共に、『レストランでのホスピタリティマインドとは何か?』を具体的に学んでいきます。また、予約状況を想定したシミュレーションも行い、適応能力が養われる実習にも取り組んでいきます。国家資格レストランサービス技能検定の合格を視野に入れた現場で通用するサービス技術を確実に身につけると共に、2年次のF&Bサービス演習のレストラン営業につなげていきます。	1・後	30				○		○				
○			インターンシップⅠ(ホテル基礎実習)	ホテルの各セクションで業務を行うことで、ホテルで働く厳しさや喜びを体験し、前向きで正しい職業観を醸成するとともに、礼儀や言葉遣いなど社会人として基本的な能力の必要性を学ぶ。ホテルでの4週間必修制となり、①ホスピタリティマインドの修得②会社組織の把握③専門知識・技能の修得を目指した研修内容とする。	1・後	##					○		○			○
○			HRS特講Ⅱ	本講では、サービス接遇において唯一の国家技能検定試験である社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の「料飲サービス技能士」3級の合格を目指す学習します。2年次では主に料飲接客サービスを学習します。また、後半では過去10年間の学科試験問題を行います。暗記ではなくより一層の理解をするために取り組み、確実に把握できるように学習を行います。この技能審査試験に合格するという事は、レストランなどで働くための高い知識と接客技能が備わっていると公証するものであり、社会的・経済的地位の向上に資する国家試験といえるでしょう。	2・前	30			○			○			○	

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		
○			HRS特講Ⅲ	本講は、サービス接遇において唯一の国家技能検定試験である社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の「レストランサービス技能士」3級の合格を目指し学習します。この特講Ⅲの講座は、単に過去問題の暗記ではなく、学科試験の夏季集中講座としてより一層理解力を高めるために取り組み、確実に内容の把握をするように学習を行います。この技能審査試験に合格するという事は、レストランなどで働くための高い知識と接客技能が備わっていると公証するものであり、社会的・経済的地位の向上に資する国家試験といえるでしょう。	2・前	30		○			○				○	
○			バンケットサービス概論	ホテルにおける宴会部門は、ホテル営業収益の約半分を担っており、ホテル経営を支える重要な部門です。宴会需要は景気動向に左右されやすいといわれていますが、より多くのお客様を獲得し、効率的な宴会場の運営を目指し、積極的な営業努力が必要となります。結婚披露宴をはじめ、多種多様な催しを一度にしかも一定の時間内に多くの人々を対象として「正確・迅速・丁寧」に一糸乱れぬサービスを行わなければなりません。本科目では宴会・婚礼の役割や業務知識を習得いたします。	2・前	30		○			○				○	
○			ホテルマーケティング	現在、成功をおさめているあらゆる企業に共通していることが一つあります。それは、きわめて顧客志向であり、マーケティングを重視しているという事です。真にマーケティング志向の組織においては、誰と誰がマーケティング担当であるという特定はできません。あらゆる人材が、いかなるときにも顧客への影響を基準に意思決定を行わなければならないのです。つまりマーケティングを経営理念として重視することが、組織のあらゆる人材に求められているのです。本講ではこのマーケティングという概念を学び、ホスピタリティ・ツーリズム・マーケティングの基礎となる「顧客に価値と満足を最大限に与えること」を理解していきます。	2・前	30		○			○					○
○			F&Bサービス演習Ⅰ	前期に学んだ基本的な姿勢や動作、サービス技術をより高いレベルにしていけます。メインダイニングレストランのサービススタイルであるプラトーを使用したコンビネーションプレーを行い、洗練されたサービスを身につけます。後にクロッシュサービスと発展させて、演出効果を高めることにより、レストランで行なわれている様々なサービス形態を身につけます。また、最終回の営業では、ホテルやレストランの関係者をお招きして、演習を実施いたします。一人ひとりがサービスマインドを十分に発揮し、快適な食事空間を演出します。	2・前	30			○		○				○	
○			F&Bマネジメント演習Ⅰ	レストランにおいてもパソコンの有効活用が求められています。本講座では、レストランの運営管理で現実にはどのようなことが起こるかを考え、F&Bサービス演習Ⅰの広報・販売促進・原価管理をパソコンを使って行います。また、レストラン経営者の立場に立って、どのような広報をすればよいか、利益を生み出すためにどのようなメニューメイキングをすればよいかを考えていきます。原価意識を持ち、後期のF&Bマネジメント演習Ⅱにつなぎます。	2・前	15			○		○					○
○			ソーシャルマナー演習	キャリアール・クール・スタンダードを基本とし、一年次に学んだサービススキルをさらに発展させ、ホスピタリティ業界に従事するものとしてふさわしいマナーを身につけます。グローバルな視点から人間に対する理解も深め、異文化についての知識も深めます。さらに、ユニバーサルサービスとして、あらゆる方々に対して同じサービスをするためのマインドも学びます。	2・前	30			○		○	○			○	○
○			ホテルビジネス実務検定特講Ⅱ	この特講は日本ホテル教育センター主催のホテルビジネス実務検定：ベーシックレベル1級の合格を目指す授業です。将来ホテルやレストラン業界で働くことを目指す皆さんにとって、必須の検定です。2級で出題される宿泊、料飲の基礎知識・専門用語に加え、1級にはマーケティング、総務・人事、施設管理、経理・購買などの専門知識が出題されます。テキストのポイントを押さえながら、問題プリントや練習問題集に取り組み、全員の合格を目指します。	2・後	30			○		○					○
○			リーダーシップ論	「リーダーシップ」とは、一人では実現できない目標やゴールを実現するため、他者に働きかけ、協力を仰ぎ、その実現を目指す力のことです。「リーダーシップ」は特別な人に備わる力ではなく、すべての人の中に必ず存在します。また仕事においてはより大きなことを実現しようとするため、より大きなリーダーシップが必要になります。それはトップに立つ人材に必要なスキルではなく、組織の一人一人がリーダーシップを発揮し、チームを組んで目標の実現に向けて進むとき、グループダイナミクスが起こり一人よりより大きな力で組織を動かすことができます。本講義ではコーチングスキルを通してリーダーシップを身につけ、これからの未来を担い、創造性を発揮し、社会に貢献する人材を目指します。	2・後	30			○		○					○
○			F&Bサービス演習Ⅱ	前期に学んだ基本的な姿勢や動作、サービス技術をより高いレベルにしていけます。メインダイニングレストランのサービススタイルであるプラトーを使用したコンビネーションプレーを行い、洗練されたサービスを身につけます。後にクロッシュサービスと発展させて、演出効果を高めることにより、レストランで行なわれている様々なサービス形態を身につけます。また、最終回の営業では、ホテルやレストランの関係者をお招きして、演習を実施いたします。一人ひとりがサービスマインドを十分に発揮し、快適な食事空間を演出します。	2・後	30				○		○				○
○			F&Bマネジメント演習Ⅱ	F&Bマネジメント演習Ⅰで学習したことを実務レベルで考え、実際にレストラン経営者の立場に立ってシミュレーションを行います。F&Bサービス演習Ⅱでの広報・販売促進・原価管理を行い、自らメニューメイキングしていきます。また、原価率を意識したレストランの企画をします。最終回では、F&Bサービス演習の1年間の収支決算を行います。レストランサービスの現場において原価意識を持って仕事ができることを目標とします。	2・後	15				○		○				○

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		
○			バンケットサービス演習	ホテルにおける宴会部門は、ホテルの収益の半分を稼ぎ出すとも言われており、ホテル経営を支える重要な部門です。結婚披露宴、企業の発表会、周年記念、学術学会による研究発表、ディナーショーやクリスマスパーティなど、多種多様な催しを一度にしかも一定の時間内に多くの人々を対象にして「正確・迅速・丁寧」に一糸乱れぬサービスを行わなければなりません。本科目では料理、サービス、デコレーション、舞台演出などの総合芸術ともいわれている、この宴集会の役割や業務知識、演出などを実習を交えて習得いたします。	2・後	30			○		○				○	
○			ホテルセールス演習	ホテルセールスはホテル組織の営業部門に属し、収益の柱となる重要セクションであり、特に高度なスキルが要求されます。現在外資系ホテルの参入、外国人観光客の増加、生活格差の拡大等様々な影響を受け、顧客ニーズが多様化しており、宿泊・料飲・宴会・婚礼・外販等各種セールス課において商品を販売し、企業利益を確保するためには、スピードと柔軟性を持った対応ができるコミュニケーション能力と表現力が不可欠です。ホテルセールスは単に商品を販売するだけでなく、多様な顧客ニーズに応えるための的確な提案、助言を行い、それを具体的な形へとコーディネートし、提供することで顧客満足が得られるかが問われます。本科目ではホテルマーケティング業務において、特に重要な役割を担うセールスについて演習形式で学習します。	2・後	30				○				○		
○			サービスマナー演習Ⅰ	キャリエール・クール・スタンダードを基本とし、社会人としての基礎的なマナーを身につけます。同時に、ホテル業界に求められるホスピタリティマインドやコミュニケーションスキルを高めるための知識や技術を学びます。また知識の習得だけでなくなぜそれが必要か、サービスマナーの意義を理解しながら、「知る」「行動する」「習慣になる」の流れを作り、現場で活かせる力を養います。	1・前	30				○					○	○
○			ビジネス電話検定特講	文部科学省後援 財団法人実務技能検定協会主催のビジネス電話検定 知識A級（応用）の合格を目指す講座です。ビジネス電話に関する「話し方の知識」、「基礎技能」、「電話実務」について学びます。	1・前	15			○						○	○
○			ディベート・ディスカッション対策Ⅰ	初対面でも自らコミュニケーションを図る積極性を養います。自ら話しかけ、興味を持って「相手を知る」ことや、「自分の考えを伝える」演習を重ね、対話力を養います。さらに、演習を通じてチームワークの大切さや自ら考え動く主体性を養います。ボイスゲームやコミュニケーショントレーニングを実施することで緊張感を和らげ、人前で発言をすることが楽しくなる実践力の向上を目指します。	1・前	15				○					○	○
○			パーソナルグレース	ホスピタリティビジネスにおいて最も大切な「ホスピタリティマインド」は、形として表現されてはじめて相手に伝わります。21世紀は個性の時代です。一人一人の持てる秘めた魅力を引き出し、それを表現できるよう様々な角度から指導いたします。また全ての動作の基本である正しい姿勢を反復することで身体の歪みを矯正し、健康的で美しい動作を身につけると同時に、「グレース」の持つ本来の意味「優雅さ・気品」と「自分らしさ」を兼ね備え内面と外面とのバランスの取れた豊かな「Ladies & Gentlemen（紳士淑女）」を目指します。	1・前	30				○					○	
○			ホテル業のためのICT基礎	「ICT」とはInformation & Communication Technology（情報通信技術）のこと、この科目ではホテル業界で求められる情報活用能力を身につけます。まずは情報ライブラリー（図書館）で図書や雑誌、新聞記事などの活用方法を学びます。また、個人情報や著作権などの知的財産についての知識を習得します。そしてパソコンを使って、インターネットの活用方法やセキュリティ、情報モラルとともに、Word2013を用いた文書作成やExcel2013での表操作を、「F&Bマネジメント演習」での資料作成につなげていきます。	1・前	30				○					○	
○			サービスマナー演習Ⅱ	社会に出てサービス業に就く人材には基本のマナーはもちろんのこと、様々な場面に必要な対応能力が求められます。この授業では、「真のサービスとは何か」を追求し、プラスαの接客スキルを身につけます。さらに、より良い対人関係を築くコミュニケーション力、自ら考え行動する主体性、課題に対する問題発見、情報整理力、などの「社会人基礎力」の向上を目指します。リーディングタイムも実施します。	1・後	30				○					○	○
○			ディベート・ディスカッション対策Ⅱ	前期授業で培ったコミュニケーションの必要性を踏まえ、人前で自信を持って自分の意見を伝えるプレゼンテーション能力を養います。伝え方のノウハウを踏まえたうえで「知る」「考える」「行動する」力を身に付け、旅行・ホテル・ブライダル業界で基本となる「対話力」「傾聴力」を養います。また、どのような状況にも対応できる柔軟性を養い、緊張感の中でも自分の考えに自信を持って伝える表現力を身に付けます。	1・後	30				○					○	○
○			ホテル業のためのICT応用	ホテル業で求められるICT活用能力をさらに身につけるために、この授業では文書作成、表計算の実習を行います。まず「Word2013」を用い視覚に訴えかけるグラフィカルな文書の作成や、より高度なビジネス文書の作成をします。次に「Excel2013」を使いホテル業界で必要とされるビジネス文書の作成やデータベースを含むビジネスフォームを作成します。また、Webサイトやモバイルの情報をアプリケーションで活用する方法も紹介していきます。	1・後	30				○					○	
○			プレゼンテーション演習	企業で仕事をする上で、上司・顧客への企画提案や日々の社内会議など、プレゼンテーションは欠かせない重要なツールです。プレゼンテーションの仕方によって、自身の企画が通るものも通らなくなる、また、その逆も大いにあり得ます。本講座では、説得力ある、人を惹きつけるプレゼンテーション力を養います。具体的には、プレゼンテーションのテクニックを学び、各自がパワーポイントを実際に使用して内容を構築、人前での発表を繰り返すことで、自信をもって話すことができる力を身につけます。	2・前	58				○					○	○



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		
○			接客英会話Ⅰ	ホテル・旅行・ブライダルといった接客の場面で、ますます必要になってきている英語でのコミュニケーション。毎回の授業では、海外からのお客様を迎える様々な場面を中心に、接客する側と接客される側の両方の会話を学びます。また、ロールプレイを通して実際の場面を想定しながら繰り返し発話練習を行い、接客英会話を身につけていきます。外国人講師の生きた英語に触れながら異文化理解を深め、楽しく英語でのコミュニケーションをとれるようになります。	1・前	30		○			○			○	○	
○			接客英会話Ⅱ	「接客英会話Ⅱ」では、「接客英会話Ⅰ」に引続き、様々な場面をテーマに英会話を学びます。より幅広い文法ポイントや表現を身に着けることにより、幅広い会話に対応できるように致します。外国人講師が「接客英会話Ⅰ」、「接客英会話Ⅱ」を通して、自信を持って積極的に英語でのコミュニケーションがとれるように、楽しく、丁寧に指導してまいります。	1・後	30		○			○			○	○	
○			ホテル英会話Ⅰ	ホテルは世界中から人々が集まる国際的な場所です。ホテルで外国人のお客様をお迎えする為に、英語はとても大切なコミュニケーション手段のひとつとなっています。「ホテル英会話Ⅰ」では、あいさつからホテル英会話の基本語彙・基本表現を学び、チェックイン、予約の受付、客室への案内など、実際の場面を想定しながらホテル英会話を学びます。また毎回のレッスンでロールプレイを取り入れ、授業で習った表現を定着させていきます。外国人講師による授業を通して、外国人ゲストへの対応、コミュニケーションの取り方を丁寧に指導してまいります。	2・前	30		○			○				○	○
○			ホテル英会話Ⅱ	「ホテル英会話Ⅱ」では、「ホテル英会話Ⅰ」に引続き、様々な場面を想定しながらホテル英会話を学んでいきます。また、お客様からのホテル内での各種サービス、電話対応、観光案内など、英語での対応の仕方を学びます。「ホテル英会話Ⅰ」同様、毎回の授業にロールプレイを取り入れ、授業内で習った表現を定着させます。外国人講師の授業を通して、外国人とのコミュニケーションに慣れ、定型表現の習得だけではなく、自ら積極的にコミュニケーションが取れるように自信をつけましょう。	2・後	30		○			○				○	○
○			料理研究Ⅰ	あれこれ迷いながらメニューを検討するのは、レストランにお越しになるお客様の楽しみです。メニューは単なる料理名の一覧表ではなく、素材や調理法、各国の文化、風習などのメッセージが盛り込まれています。ホテル・レストランで働くためにはこのメニューをお客様に正しく伝えるため、基本的な調理法や素材を知識として習得しておく必要があります。料理研究Ⅰでは西洋の代表的な料理を研究します。肉類、魚介類、野菜類などを素材として、各種の香辛料、調味料を加え、焼く、煮る、蒸すなどの調理方法により食卓に供される料理を紹介し、その食材、調理方法、文化を学びます。	1・後	30		○			○				○	
○			カクテル&スピリッツⅠ	バーテンダーは、酒類全般の知識はもちろんの事、ホテルのあらゆる仕事に精通するプロフェッショナルであります。この科目では飲料全般及びカクテルの知識、バーテンダーの所作を理解し、飲料（お酒・ソフトドリンク）にて、お客様に満足して頂けるように学習いたします。	1・後	15		○			○				○	
○			テーブルコーディネート	食の背景には、さまざまな歴史・文化があります。そのなかでも、テーブルコーディネートの位置づけは、食卓事情を理解する上で、たいへん重要なポイントであることはあきらかです。本講座では、各国の様式やテーブルアイテムの特色をふまえ、コーディネートの基礎知識を身につけていきます。また、「食空間」に念頭をおき、装飾性だけではなく、食環境を意義深く演出できるようなコーディネート力を養ってまいります。	1・後	30			○		○				○	○
○			カクテル&スピリッツⅡ	ホテルバーテンダーとしての基礎となる飲食の『飲料』を、知識・実践を通じてより深く理解することが必要です。この飲料を理解すると共に歴史や時代の流れをも学習し、ホテルバーのサービスに生かす力を身につけます。	2・前	30		○			○				○	
○			料理研究Ⅱ	あれこれ迷いながらメニューを検討するのは、レストランにお越しになるお客様の楽しみです。メニューは単なる料理名の一覧表ではなく、素材や調理法、各国の文化、風習などのメッセージが盛り込まれています。ホテル・レストランで働くためにはこのメニューをお客様に正しく伝えるため、基本的な調理法や素材を知識として習得しておく必要があります。料理研究Ⅱでは主として日本料理、中国料理などのアジアの代表的な料理を研究します。肉類、魚介類、野菜類などを素材として、各種の香辛料、調味料を加え、焼く、煮る、蒸すなどの調理方法により食卓に供される料理を紹介し、その食材、調理方法、文化を学びます。	2・前	30		○			○				○	
○			ワイン概論	ワインは紀元前2500年のメソポタミア文明当時の記述にもあるように世界で最も古くから親しまれている飲み物です。近年、日本でもワインを愛飲する人々は確実に増加しており、「フレンチパラドックス」「レスベラトロール効果」など、健康な飲み物として人気があります。また、情報化が進みインターネットなどで最新情報が誰にでも閲覧することができ、一般の方々のワインに対する知識は確実に向上しています。そのため、サービスする我々はより詳しい基本知識が必要となります。本講では、世界中のワインの中でも特に代表的な生産地を学習し、確実な商品知識を身につけます。	2・前	30		○			○				○	○
○			フレンチサービス演習Ⅰ	一流ホテルのメインダイニングやグランメゾンと呼ばれるフレンチレストランにおけるサービスの流れや技法を学びます。特に演出効果の高いロシア式サービスの基本を学ぶことにより、料飲に特化した専門性の高い実習を展開します。サービスマンに必要とされる調理技術を、本物の食材に触れるところから、実践するまで、ハンズオントレーニングを通じて確実に技術を取得してまいります。また、実技試験（技術検定）を行うことにより、技術の習得度合いを学生自身が知ることが出来ます。	2・前	30			○		○			○		

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		
		○	インターンシップⅡ (ホテル応用実習)	ホテルの各セクションで業務を行うことで、ホテルで働く厳しさや喜びを体験し、前向きで正しい職業観を醸成するとともに、礼儀や言葉遣いなど社会人として基本的な能力の必要性を学ぶ。ホテルでの4週間希望制となり、①ホスピタリティマインドの修得②会社組織の把握③専門知識・技能の修得を目指した研修内容とする。	2・前	##			○		○				○	
	○		カフェ&レストランプロデュース	演習により、実際にエスプレッソコーヒー、紅茶などの抽出を行うとともに、講義を通し、カフェの歴史、カフェの経営・店舗作り、関連法規、コーヒーの抽出理論などの幅広い知識と時代のトレンドを理解します。	2・後	30		○			○				○ ○	
	○		マナー・プロトコール検定特講	国や宗教が違っても他者への思いやりを表現する意識と行動は共通のものがあります。他国や自国の歴史や文化などの違いを学び、互いの習慣やしきたりを尊重することがプロトコールの考え方であり、日常のマナーから実践できる心得が必要です。価値観や習慣の違いを超え、人々がより良いコミュニケーションを図るために長い時間をかけて培ってきた技術や知恵が「マナー」や「プロトコール」であると言えます。社会人に求められるマナーとは何かを知り、相手を思いやる気持ちや心遣いをどのように表現し、行動するのかを理解し、「マナー・プロトコール検定」の合格を目指します。	2・後	30		○			○				○ ○	
	○		ソムリエ演習	前期のワイン概論で取得した知識を活かし、お客様を意識したサービス方法やサジェスチョン方法など、実習を交えながら体系的に学習します。ワインのテイastingに関しては、流行のピオワインや自然派ワイン、また醸造者や地方ごとの違いなどを捉えながらテイastingし、特徴を理解します。サービスに関しては、実際にソムリエ試験で行っているデギュスタシオン作法やデキャンタージュ作法を実習し、より高度な技術を身に付けます。また、実技試験(技術検定)を行うことにより、技術の習得度合いを学生自身が知ることが出来ます。	2・後	15			○			○				○
	○		バーテンダー演習	カクテルとは技術だけでなく、バーテンダーの所作、飲料知識、お店の雰囲気等が合わさり、お客様においしさが伝わります。本講義を通じバーの現場で通用するバーテンダーとして、カクテルの知識、技術、現場での所作を学習します。学内カクテルコンペティション開催の為、スタンダードカクテルを学習します。	2・後	30			○			○				○ ○
	○		フレンチサービス演習Ⅱ	前期に学んだことを基本に、より高度なゲリドンサービスへと発展させていきます。すべての実習を2回ずつ行うことで確実にプレゼンテーション能力を習得します。機敏な動作を心がけると共に、常にお客様を意識した視覚的、聴覚的なプレゼンテーション効果を身につけます。また、ソースの仕上げを習得することで、より深い料理知識を身につけ、料飲サービスのプロフェッショナルとして、お客様へのサジェスチョン能力も身につけます。	2・後	30			○			○				○
合計					59科目		1836単位時間 ( 単位)									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：2年以上在学し、所定の課程を修め単位を修得及び本校が定める資格・検定ポイントを取得した者 履修方法：各科目ごとの試験の合格をもって履修したものとする。		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	15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
  - 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																								
学校法人大和学園 キャリアール ホテル旅行専門学校	平成29年6月11日	楠井 秀和	〒604-8006 京都市中京区河原町二条下る 下丸屋町396番地の3 (電話) 075-241-0191																								
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																								
学校法人大和学園	昭和29年5月28日	理事長 田中 誠二	〒604-8006 京都市中京区河原町二条下る 下丸屋町396番地の3 (電話) 075-241-0891																								
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	ホテル学科 上級ホテルコース	平成6年文部科学大臣告示 第84号																								
学科の目的	人間的な能力を高めるための学園共通の教育的視点 1. 真理を愛し、創造性を豊かにする 2. 義務と責任を果たし、社会性を養う 3. 清潔を尊び、礼節をわきまえた人格形成に努める 4. 異なりを認め合い、相互に敬愛する 5. 人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにする																										
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	2026	1005	643	378	0	0																				
単位時間																											
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																						
140人	145人	0人	10人	38人	48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 定期試験等を実施し、出席状況・学習態度などを勘案し、A BCにて評価する。																						
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月21日～8月31日 ■冬季:12月21日～1月8日 ■春季:3月21日～4月8日 ■学年末:3月31日			卒業・進級 条件	・科目ごとに行われる定期試験に100点法とし、60点以上を 合格とする。 ・各種資格検定取得や課外授業受講ごとにポイント化されて おり、2年間で5ポイント以上取得する。																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ・出欠規定をオーバーする前に、個別の連絡や面談などを行 い、指導する。また、状況に応じて保護者へ連絡し、家庭にお いても指導いただく。			課外活動	■課外活動の種類 ・京都府専修学校各種学校協会主催 の体育大会に向けたバレー・卓球チームによる課外活動  ■サークル活動: 無																						
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) ・ホテルグランヴィア京都、京都ホテル、ザ・リッツ・カールトン 京都、ウェスティン都ホテル京都、帝国ホテル大阪、インター コンチネンタルホテル大阪、プリンスホテル、ミリアルリゾート ホテルズ、星野リゾート、ホテルオークラ東京、ザ・ペニンシュ ラ東京、など関西を中心に全国各地へ就職している。  ■就職指導内容 1年次より、自己分析やディベート・ディスカッション対策、面接 対策、筆記試験対策などの実践的な授業と並行し、就職対策 I・IIという授業で業界や職種理解、就職活動を進めるにあ たつての心構えや仕事や社会人について、考え、学び、職業 観の醸成に努めている。また、採用試験が始まる時期には、 履歴書、エントリーシートの添削や模擬面接の個別指導を担 任と就職担当とが連携しながら、対応している。  ■卒業者数 67 人 ■就職希望者数 64 人 : ■就職者数 62 人 : ■就職率 : 96.9 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 92.5 %  ■その他 ・進学者数:大学1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)																						
				<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>レストランサービス 技能検定(国家資 格)</td> <td>③</td> <td>66人</td> <td>63人</td> </tr> <tr> <td>ビジネス電話検定</td> <td>③</td> <td>73人</td> <td>57人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス 実務検定</td> <td>③</td> <td>135人</td> <td>110人</td> </tr> <tr> <td>サービス接遇 検定2級</td> <td>③</td> <td>59人</td> <td>42人</td> </tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	レストランサービス 技能検定(国家資 格)	③	66人	63人	ビジネス電話検定	③	73人	57人	ホテルビジネス 実務検定	③	135人	110人	サービス接遇 検定2級	③	59人	42人
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
レストランサービス 技能検定(国家資 格)	③	66人	63人																								
ビジネス電話検定	③	73人	57人																								
ホテルビジネス 実務検定	③	135人	110人																								
サービス接遇 検定2級	③	59人	42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 第11回HRSサービスコンクール2017にて、3名が出場し、金賞 (厚生労働大臣賞)、銀賞、敢闘賞を獲得した。																											

<p>中途退学の現状</p>	<p>■中途退学者 7名 ■中退率 4.86 %  平成28年4月1日時点において、在学者144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136名（平成29年3月31日卒業者を含む）</p> <p>■中途退学の主な理由  進路変更・入学前に興味があった他分野や入学後始めたアルバイトへの進路変更など  学費滞納・学費工面が難しく、期日通りの納入が出来なくなったため</p> <p>■中退防止・中退者支援のための取組  ・入学後、夏休み明けの担任による個人面談  ・週単位での出欠情報を共有化し、タイムリーな指導、サポート  ・1年生前期カリキュラムにおいて、業界・企業研究などによる職業観の醸成  ・本校独自の奨学金制度と学費延納制度、入学前における詳細な学費説明の徹底</p>
<p>経済的支援制度</p>	<p>■学校独自の奨学金・授業料等減免制度： 有  特待生A、特待生B、AO入学奨学金、資格認定奨学金、自宅外通学奨学金、再進学サポート奨学金、同窓生ファミリー奨学金、勉学サポート奨学金、海外留学サポート奨学金、帰国生徒奨学金</p> <p>■専門実践教育訓練給付： 給付対象</p>
<p>第三者による学校評価</p>	<p>■民間の評価機関等から第三者評価： 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）</p>
<p>当該学科のホームページURL</p>	<p><a href="http://www.kyoto-carriere.ac.jp/dpt_hotel/">http://www.kyoto-carriere.ac.jp/dpt_hotel/</a></p>

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

我が国のホスピタリティ産業の次代を担うホテル、ブライダル及び旅行の各スペシャリスト養成教育の質的向上に貢献するため、教育課程編成委員会の委員として産業界、企業等の役職員を選出し、企業等の様々な意見や要請などを十分に活かしながら、実践的かつ専門的そして、先駆的な職業教育モデルを構築し、中核的専門人材の養成教育を展開する。また、生徒のインターンシップやアルバイト、就業先への定期的な訪問やセミナー、講座などによる招聘時に人事や営業担当の方々に対してヒアリングを行い、各授業科目の開設や内容などの改善・工夫などに活用する。

(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企業等の役員または職員、教職員及びその他必要な委員を持って構成し、教育する分野における人材の専門性に関する動向を十分に把握・分析し、関係業界の要請などを活かした実践的かつ専門的な職業教育を実施するために、カリキュラム編成及び授業計画を提言する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
稲葉 建治	全日本メートル・ド・テル連盟 副会長・事務局長 (株式会社ラススイート 副総支配人)	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	①
林 恵子	京都ブライトンホテル 総支配人	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	③
楠井 秀和	キャリアールホテル旅行専門学校 校長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
奥山 勉	キャリアールホテル旅行専門学校 ホテル学科 学科長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
榎塚 康直	キャリアールホテル旅行専門学校 ホテル学科 主任	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
鈴木 ゆか	キャリアールホテル旅行専門学校 就職部 部長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
畑中 久美子	キャリアールホテル旅行専門学校 広報渉外部 部長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
丸岡 文有	キャリアールホテル旅行専門学校 教務部 次長	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	
山西 真弓	キャリアールホテル旅行専門学校 教務部	平成29年4月1日～ 平成30年3月31日	

※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

原則として、年に2回(7月と9月)に開催予定

(開催日時)

第1回 平成29年7月4日(火) 17:00～18:30

第2回 平成29年9月開催予定

(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

本校教育課程やその内容について説明をしたうえで、企業等の見地から現場で必要とされる実践的で専門的な知識や技術、社会人基礎力などについての意見や提言を得る形で進めている。その後、意見等を踏まえて学内の役職者や教員等によるカリキュラム検討委員会にて教育課程の現在の課題や改善等の方向性を検討して、新規科目の開設や授業内容に反映し、教員会の審議を経て、新たな教育課程を編成している。

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

学生が業界や職種について理解し、一人前の職業人となるために、現場経験が豊富でキャリアモデルとして学生の手本となるような講師を紹介いただける企業と連携を行っている。また、派遣いただいた講師には本校の施設設備を活用しながら、業界の最先端の動向を指導いただくとともに、担当科目において業界で必要とされる最低限の知識・技能を身につけたか、学修成果の評価を行っていただける企業を選定している。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

一般教養科目、専門教養科目、コミュニケーション科目、語学科目、専門教育科目群のそれぞれの科目において、各企業から講師を招き、理論とともに実習・演習を交えて、目指すべき職業に必要とされる高度な実践力と豊かな創造力を養う授業展開を行っている。学修成果については、それぞれの科目において、学習態度、提出課題、出席などとともに定期試験を行い、一人ひとり成績評価している。

(3) 具体的な連携の例		
科目名	科目概要	連携企業等
就職対策Ⅰ	社会の仕組みや“仕事”について、また、将来目指す業界・職種についての理解を深めます。個人ワークやグループワーク、現場の方の講演等を通じて正しい職業観を持つとともに、業界・職種の現状について正しく理解し、「なりたい気持ち」「なりたい目標」を叶えるための具体的な行動に移しましょう。※夏季インターンシップの事前指導も行います。	ザ・リッツ・カールトン大阪、京都ブライトンホテル、ホテルグランヴィア京都、京都ホテルオークラ、帝国ホテル大阪
就職対策Ⅱ	就職活動のプロセスやポイントを理解し、採用試験突破に必要とされるプレゼンテーション能力(文章表現力・面接表現力)を身に付けていきます。また、人事担当者を招聘したセミナーにより、企業がどのような人材を求めているか、自分がこれから何をすれば良いかについて理解し、就職活動に活かします。各種セミナーや様々な面接官による面接練習によって多くの刺激を得て気付きや発見をし、就職活動を進めていく力・突破していく力を身に付けます。	グランドプリンスホテル京都、ザ・リッツ・カールトン京都
ホテル業のためのホスピタリティサービス	ホスピタリティとは、自分を知り、他者を知ったうえで、お互いの違いを認識しつつも認め合う心持ちです。価値観や考え方の違いを理解し、寄り添い歩み寄ろうとする気持ちと行動は、ホスピタリティを伝えるサービスの基本です。この授業では、様々なワークや手話、体得や高齢者施設訪問などの実践を通してホスピタリティとは何かを深く考えます。また、相手の要望を引き出し、期待以上のサービスを実践すべく、より細やかなホスピタリティ・サービススキルの向上や、社会に出ても応用でき、柔軟かつパーソナルに対応できる「人間力」を養います。	face-up
ホテル英会話Ⅰ	ホテルは世界中から人々が集まる国際的な場所です。ホテルで外国人のお客様をお迎えする為に、英語はとても大切なコミュニケーション手段のひとつとなっています。「ホテル英会話Ⅰ」では、あいさつからホテル英会話の基本語彙・基本表現を学び、チェックイン、予約の受付、客室への案内など、実際の場面を想定しながらホテル英会話を学びます。また毎回のレッスンでロールプレイを取り入れ、授業で習った表現を定着させていきます。外国人講師による授業を通して、外国人ゲストへの対応、コミュニケーションの取り方を丁寧に指導していきます。	株式会社シー・ティー・エス
インターンシップⅠ(ホテル基礎実習)	ホテルの各セクションで業務を行うことで、ホテルで働く厳しさや喜びを体験し、前向きで正しい職業観を醸成するとともに、礼儀や言葉遣いなど社会人として基本的な能力の必要性を学ぶ。ホテルでの4週間必修性となり、①ホスピタリティマインドの修得②会社組織の把握③専門知識・技能の修得を目指した研修内容とする。	ホテルグランヴィア京都、ホテルモントレ京都、京都ホテルオークラ、ウェスティン都ホテル京都、ハイアットリージェンシー京都、大阪マリオット都ホテル、スイスホテル南海大阪、セントレジスホテル大阪、帝国ホテル大阪、琵琶湖ホテル、びわ湖大津プリンスホテル、宝塚ホテル、奈良ホテル、ホテルモンテレーデルホフ札幌、パークハイアット東京、ザ・リッツカールトンホテル東京、ANAクラウンプラザホテル富山、ホテルアソシア静岡、松山全日空ホテル、ホテルクレメント宇和島、ホテル日航高知旭ロイヤル、ホテルモンテ沖縄スパ&リゾート、リザンシーパークホテル谷茶ベイ
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 FD(ファカルティ・ディベロップメント)による職能開発や人間的魅力の向上を図り、その成果をクライアントに還元するための研修を実施することを目的とし、集合研修、派遣研修、OJT研修、通信教育を受講する機会を設けており、コンプライアンスマニュアルの「研修規定」に定めている。 集合研修は、対象教職員を一堂に集め、内部または企業等からの外部講師により、その能力向上のために実施するものであり、「育成計画研修」「職務別研修」「リーダー研修」「人権研修」の4つの区分に基づいた研修計画を立て、教職員一人ひとりの能力の向上が学校全体の力になるよう取り組んでいる。		
(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		
<ul style="list-style-type: none"> <li>●レベニューマネジメント『客室売上の最大化と最適化』(オータパブリケーションズ)</li> <li>●FFCCサービスセミナー(フランス料理文化センター)</li> <li>●究極のレストランサービス『記憶に残る感動のサービスの秘訣』(オータパブリケーションズ)</li> <li>●放送作家から学ぶ究極のコミュニケーション研修(学内研修)</li> <li>●教員研修会「アクティブラーニングについて」(京都府専修学校各種学校協会)</li> <li>●C. P. A. 基本講習会(NPO法人チーズプロフェッショナル協会)</li> <li>●ビジネスコーチングセミナー(学内研修)</li> </ul>		

②指導力の修得・向上のための研修等

- 海外展開に向けた留学生等外国人留生活活用セミナー(公益財団法人大学コンソーシアム京都)
- 「いま、考える専門図書館の危機管理」(専門図書館協議会)
- 大和学園のライブラリーの取り組みと効果的な利用方法について(学内研修)
- マーケティングとは?『数字の世界と思われがちなマーケティング…果たしてそうなのか?』(オータパブリケーションズ)
- 適切な人事管理(学内研修)
- エクセレント・アカデミーを創るには(学内研修)
- 「図書、雑誌の修復について」(専門図書館協議会)
- ホスピタリティ・セミナー(トーマス アンド チカライシ株式会社)
- 大学・短期大学等就職部ご担当者と企業採用ご担当者との合同セミナー(京都経営者協会)
- 「ホテル業界で勝ち残る秘訣と求められる人材」(大阪学院大学ホスピタリティンダストリー研究所)
- 産学連携ツーリズムセミナー(公益社団法人日本観光振興協会)
- 「職業実践専門課程」の第三者評価フォーラム2017(職業実践専門課程)の各認定要件等に関する先進的取組の推進連絡調整会議
- FDフォーラム(公益財団法人大学コンソーシアム京都)

(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

- C. P. A. 基本講習会(NPO法人チーズプロフェッショナル協会)
- 関西ホテルズセミナー(オータパブリケーションズ)
- 宿屋大学セミナー(宿屋大学)
- ホスピタリティンダストリー研究所 講習会(大阪学院大学ホスピタリティンダストリー研究所)

②指導力の修得・向上のための研修等

- 求める人材・育てる人材交流会(京都商工会議所)
- 専門図書館関西セミナー(専門図書館協議会)
- 専門図書館協議会全国研究集会(専門図書館協議会)
- ディベート研修(学内研修)
- 大学・短期大学等就職部担当者セミナー(京都経営者協会)
- 京都商工会議所ビジネスセミナー(京都商工会議所)
- 現代の学生気質と対応方法について(学内研修)
- 授業力向上研修(学内研修)
- チームビルディング研修(学内研修)

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

「専修学校における学校評価ガイドライン」に基づき、学校関係者として、企業等の役職員および卒業生で組織される学校関係者評価委員会を設置している。この委員会は、本校が経営の現状と課題について適切に把握し、教育活動及びその他学校運営の改善を的確に行おうとしているかについて、客観的に評価することを目的としている。評価結果やいただいた意見に対する改善方法について、今後の教育活動及びその他学校運営に活かしていくとともに、ホームページに掲載し広く社会に公表することでより多くのステークホルダーの理解促進や提携協力につなげ、さらなる学校運営の改善を図っていく。

(2)「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1)教育理念・目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の理念・目的・育成人材像は定められているか</li> <li>・学校における職業教育の特色は何か</li> <li>・社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか</li> <li>・学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが学生・保護者等に周知されているか</li> <li>・各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか</li> </ul>
(2)学校運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・目的等に沿った運営方針が策定されているか</li> <li>・運営方針に沿った事業計画が策定されているか</li> <li>・運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか</li> <li>・人事、給与に関する規程等は整備されているか</li> <li>・教務・財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか</li> <li>・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</li> <li>・教育活動等に関する情報公開が適切になされているか</li> <li>・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</li> </ul>

(3)教育活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・教育理念、育人人材像や業界のニーズを踏まえた学科の修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか</li> <li>・学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか</li> <li>・キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立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。</li> <li>・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</li> <li>・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)が体系的に位置づけられているか</li> <li>・授業評価の実施・評価体制はあるか</li> <li>・職業教育に関する外部関係者からの評価を取り入れているか</li> <li>・成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか</li> <li>・資格取得等に関する指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか</li> <li>・人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか</li> <li>・関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含む)を確保するなどマネジメントが行われているか</li> <li>・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組が行われているか</li> <li>・職員の能力開発のための研修等が行われているか</li> </ul>
(4)学修成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職率の向上が図られているか</li> <li>・資格取得率の向上が図られているか</li> <li>・退学率の低減が図られているか</li> <li>・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</li> <li>・卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか</li> </ul>
(5)学生支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>・進路・就職に関する支援体制は整備されているか</li> <li>・学生相談に関する体制は整備されているか</li> <li>・学生に対する経済的な支援体制は整備されているか</li> <li>・学生の健康管理を担う組織体制はあるか</li> <li>・課外活動に対する支援体制は整備されているか</li> <li>・学生の生活環境への支援は行われているか</li> <li>・保護者と適切に連携しているか</li> <li>・卒業生への支援体制はあるか</li> <li>・社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか</li> <li>・高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか</li> </ul>
(6)教育環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか</li> <li>・学内外の実習施設、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</li> <li>・防災に対する体制は整備されているか</li> </ul>
(7)学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生募集活動は、適正に行われているか</li> <li>・学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか</li> <li>・学納金は妥当なものとなっているか</li> </ul>
(8)財務	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか</li> <li>・予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか</li> <li>・財務について会計監査が適正に行われているか</li> <li>・財務情報公開の体制整備はできているか</li> </ul>
(9)法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか</li> <li>・自己評価の実施と問題点の改善を行っているか</li> <li>・自己評価結果を公開しているか</li> </ul>
(10)社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか</li> <li>・学生のボランティア活動を奨励、支援しているか</li> <li>・地域に対する公開講座・教育訓練(公共職業訓練等を含む)の受託等を積極的に実施しているか</li> </ul>
(11)国際交流	<ul style="list-style-type: none"> <li>・留学生の受入れ・派遣について戦略を持って行っているか</li> <li>・留学生の受入れ・派遣、在籍管理等において適切な手続き等がとられているか</li> <li>・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</li> <li>・学習成果が国内外で評価される取組を行っているか</li> </ul>

※(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

- 教育理念・目標「学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などを学生・保護者等に周知していくことが、口コミにつながり、入学希望者の増加にもつながるのではないか。⇒就職支援に関する保護者説明会を実施し、保護者に対して、一定の情報を提供した。
- 教職員の資質、能力の向上は必ず学生への貢献につながる⇒全体的な研修の実施と受講に加えて、各種協会や団体、企業が行っている研修やセミナーに積極的に参加した。
- 学生に対する経済的な支援体制を強化すべきである⇒本校独自の奨学金の充実を図ると同時に、行政主体の奨学金の申請や日本学生支援機構の奨学金サポートをきめ細かく対応した。
- ボランティア活動を通しての地域貢献は学外へのアピールのもつなげるため勢力的に取り組むべき⇒学校行事として清掃活動に取り組んだ。また、教職員については、月1回の地域の清掃活動に参加した。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
林 恵子	京都ブライトンホテル 総支配人	平成29年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
金杉 有紀	バリューマネジメント株式会社 人材開発部 マネージャー	平成29年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
久本 健司	株式会社JTB西日本 京都支店 営業第三課 課長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	企業等委員
柿原 宏幸	キャリアールホテル旅行専門学校 同窓会長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	卒業生
水野 裕士	学校法人 大和学園 評議員 京都栄養医療専門学校 副校長	平成29年4月1日～平成30年3月31日	有識者

※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、校長等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

公表方法・・・ホームページ 公表時期・・・平成29年10月頃

<http://www.kyoto-carriere.ac.jp/greeting/evaluation.php>

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

企業等の業界関係者をはじめ、本校のステークホルダーである保護者、高校の教員卒業生等に対し、透明性を持って説明責任を果たすためにホームページを通じて、教育活動や学校運営に関する情報を積極的に発信する。また、「教育事業そのもので社会に貢献していく」という考えを軸に取り組んできたCSV活動、そして行政・地域・企業との連携によるCSV活動を中心に学園の概要とあわせて「ホスピタリティレポート」としてまとめ、ステークホルダーに配布するとともにホームページに掲載する。さらに冊子に掲載しきれない財務諸表や教職員データ等は「大和学園データ集」として詳細を公表する。

(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	●理念・ビジョン ●アドミッションポリシー、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシー ●校長名、所在地、連絡先等 ●学校の沿革
(2) 各学科等の教育	●入学者数、収容定員、在学学生数 ●カリキュラム ●卒業要件 ●取得資格、取得を目指す資格・検定 ●資格取得、検定合格等の実績 ●卒業者数、卒業後の進路(主な就職先)
(3) 教職員	●教職員数
(4) キャリア教育・実践的職業教育	●キャリア教育の取組状況 ●実習・実技等の取組状況 ●就職支援等の取組状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	●学校行事の取組状況 ●課外活動(サークル活動等)
(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	●学費、納入時期等 ●奨学金等
(8) 学校の財務	●資金収支計算書、収支収支計算書
(9) 学校評価	●自己評価 ●学校関係者評価結果
(10) 国際連携の状況	●留学生の受入状況 ●留学生募集要項
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

<http://www.kyoto-carriere.ac.jp/>

授業科目等の概要

商業実務専門課程 ホテル学科 上級ホテルスコース 平成29年度

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					
○				就職対策Ⅰ	社会の仕組みや“仕事”について、また、将来目指す業界・職種についての理解を深めます。個人ワークやグループワーク、現場の方の講演等を通じて正しい職業観を持つとともに、業界・職種の現状について正しく理解し、「なりたい気持ち」「なりたい目標」を叶えるための具体的な行動に移しましょう。※夏季インターンシップの事前指導も行います。	1・前	30		○			○		○			○			
○				自己分析	自己分析とは「自分を理解すること」です。この授業を通じて、自分にはどのような特性があるのか、それをどのような表現で伝えればよいのか、目指す業界が求める人材や能力は何かなど、様々な方法で見つけます。自己や仕事の認識を深めることは就職活動において自信を持ってアピールすることにつながります。また、授業内で作成した「自分手帳」を活用し、今後の学生生活における目標とそれを実現させるためのプロセスを計画し、具体的な行動計画を見つけてみます。	1・前	30		○			○					○	○		
○				今すぐ役立つ文章表現演習	文章を作成するうえで必要かつ基礎的な知識と、読み手を意識して書く姿勢を身につけることを目指します。また、授業内の「読書時間」を通じて日本語文章の基本的なルール構成を学び、実際に書いてみることや、読み手の視点からよりよい文章について考えるワークを行います。文章を分析したり作成したりする演習を通して様々なタイプの文章を自分の力で作成できる能力を養います。	1・前	30			○		○					○	○		
○				就職試験筆記対策Ⅰ	企業の採用試験を受ける場合、面接の前に一般常識テストやSPIのテストが課されることが多くなっています。これらの筆記試験に合格しなければ、面接をしてもらうことはできませんので、筆記試験の対策を怠ると、就職活動はいばらの道になってしまいます。この授業では、社会人として最低限身につけておきたい一般常識を中心に学習します。特によく試験に出るジャンル（政治・経済、国際、社会、地理・歴史、文化・スポーツ、国語、英語、理科・数学）において多くの問題を解いて、筆記試験に自信をつけます。	1・後	30			○			○					○	○	
○				就職対策Ⅱ	就職活動のプロセスやポイントを理解し、採用試験突破に必要とされるプレゼンテーション能力（文章表現力・面接表現力）を身に付けていきます。また、人事担当者を招聘したセミナーにより、企業がどのような人材を求めているか、自分がこれから何をすれば良いかについて理解し、就職活動に活かします。各種セミナーや様々な面接官による面接練習によって多くの刺激を得て気付きや発見をし、就職活動を進めていく力・突破していく力を身に付けます。	1・後	30			○			○					○	○	
○				京都観光文化論	ホテル、レストラン業に携わる人にとって京都観光に関する文化的な知識を身につけておくことは、大切なことです。豊かな観光資源、京文化や街のたたずまいの中で、「京都で学ぶ」意味を考え教養を身につけられるよう指導いたします。また京都人の生活の中に身近な伝統文化として伝わる京の祭り-三大祭りははじめ様々な祭り-、能、狂言、歌舞伎など京で始まった日本の伝統芸能に実際に触れることで遠来のお客様を心からもてなす京都人の感性を身につけることをねらいとします。	2・前	30			○			○	○				○	○	
○				就職試験筆記対策Ⅱ	採用試験における筆記試験対策は少しずつでも継続して行う必要があります。また、試験を目前に控えた時期に問題を解くことで、試験に対する自信をつけることができます。この授業では、非言語（数学）と言語（国語）に分けて学習を進め、前年に学習した基礎的な内容に加え発展問題による対策も行います。非言語（数学）では、基本的な計算方法を習得し、素早く正解を導き出せる計算力を身につけ、言語（国語）では、問題を解くために必要な語彙力や読解力を高めまします。SPIは、試験範囲が非常に広いため、授業の中でより多くの問題を解いて実力をつけましょう。	2・前	30			○			○					○	○	
○				就職試験面接対策	本番の就職試験を想定した実戦力を養い、就職戦線に勝ち残るための就職プレゼンテーション能力の向上を図っていきます。接客業を目指すみなさんにとっては、採用試験における面接の比重が大きく、面接における表現力を高めるトレーニングは欠かせません。この授業では、本番を想定した集団面接・個人面接を実施することにより、面接表現力を高めていくことを中心に、文章表現力についても実戦力を身につけ、総合的に就職プレゼンテーション能力を向上させます。	2・前	30			○			○					○	○	
○				ホテル業のためのホスピタリティサービス	ホスピタリティとは、自分を知り、他者を知ったうえで、お互いの違いを認識しつつも認め合う心持ちです。価値観や考え方の違いを理解し、寄り添い歩み寄ろうとする気持ちと行動は、ホスピタリティを伝えるサービスの基本です。この授業では、様々なワークや手話、体得や高齢者施設訪問などの実践を通してホスピタリティとは何かを深く考えます。また、相手の要望を引き出し、期待以上のサービスを実践すべく、より細やかなホスピタリティ・サービススキルの向上や、社会に出てからも応用でき、柔軟かつパーソナルに対応できる「人間力」を養います。	2・後	30			○			○	○				○	○	
○				宿泊実務	ホテルの業務組織のひとつである宿泊部門。ホテルの顔といわれるフロントレセプションをはじめ、接客の最前線となるロビーサービス、快適な客室滞在を提供するハウスキーパーなどのそれぞれの業務知識を関連付けながら、宿泊予約受付から、滞在中のサービス、チェックアウトに至るまでの仕事内容を学びます。まずはホテル用語を中心に学び、業務の詳細を学習しながら、ホテル宿泊セクションのすべてを理解していきます。	1・前	30			○			○							
○				ブライダル総論	ホテル産業は、宿泊・料飲分野だけではなく、コンベンション・宴会会・カルチャーなど多種多様な機能を提供しています。なかでもブライダル分野はホテルの様々な機能やノウハウを総合的にお客様に提供することで高い評価を得ています。本講座では、まずブライダル産業の業種を理解し、ホテルによって重要な位置づけを持つブライダル分野の業務内容を把握します。そして、最終的にはホテルウエディングで活躍するために必要となる基本知識を理解していきます。	1・前	30			○			○						○	

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		
○			ホテル概論	ホスピタリティ産業界において、その中心にあるホテルではさまざまなスタッフが働き、日々お客様の満足が得られるようサービスにあたっています。そのホテルではどんな組織を組み、それぞれがどんな役割を担っているかをセクションごとに関わり、業務内容を把握し、最終的にはホテル全体の概要を理解します。将来自分がどんな分野で働き、活躍したいのかを授業を通して見つけ出すとともに、将来の幹部候補生として知識を身につけていきます。あわせて後期受験の検定対策も意識して進めていきます。	1・前	30		○			○		○			
○			ホテル業界研究	本科目はホテル業界を目指す皆さんのために、就職対象となる全国各地のホテルを業種別、業態別に分類し、それぞれのホテルの持つ特徴や運営内容などを学び、2年次に訪れる就職活動に役立てる事を目的としています。ホテルを就職対象とする場合、施設の規模だけを見て判断する方が多く見受けられますが、皆さん一人一人が本当にホテルに貢献し、また自分自身も仕事へのやりがいを感じられるかどうかは、表面的な部分だけ見たのでは理解できません。より深くそのホテルを知ることが重要です。	1・前	30		○			○			○		
○			レストランサービス演習基礎	この授業ではホテル実習室において、レストランサービスに必要な知識や技術を身につけます。まずは自分自身の身だしなみを整えることから始まり、レストラン関連備品の名称・用途を理解、ホールの準備、テーブルセッティングと進めていきます。実際のお客様の来店を想定し、お迎えの仕方、着席の補助からオーダーテイクの方法、料理の出し方、下げ方など、レストランサービスに必要な基本動作を繰り返し行い、夏季インターンシップ研修での対応力を身につけます。	1・前	30			○			○				
○			調理サービス実習	フランス・イタリア料理で使用する基本的な食材の特徴と調理法を学び、レストランサービスに必要な調理用語の意味を学びます。また料理名の由来やコース料理の組み方および特徴を理解し、社会で臨機応変に幅広く活躍できる専門知識を身につけます。調理実習を通じて基本的な料理の作り方を習得し、お客様に付加価値のあるプレゼンテーションができる知識を身につけます。調理した料理はタイミングよく試食を行うことによって料理の最も価値のある状態を知り、お客様に最良の状態での提供することの重要性を理解します。そしてテーブルセッティングを施しての試食を行うことにより、基本的なサービスの技術を学習します。	1・前	58				○		○		○		○
○			HRS特講Ⅰ	本講では、サービス接遇において唯一の国家技能検定試験である、社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の「料飲サービス技能士」3級の合格を目指す対策授業です。単に対策授業としてではなく、お客様と接する接遇話法や立ち居振る舞い、ワインやビバレッジの知識やサービス方法、調理方法や、レストランでの準備、点検、外客をもてなす為の国際儀礼など、将来必ず役立つであろう幅広い知識を学習する講座でもあります。サービス技能検定は問題を暗記しても合格しません。如何に内容を理解し自分のものとなるように学習することが合格への近道となるのです。	1・後	30		○				○			○	
○			サービス接遇検定特講	サービス接遇検定は、接客業に欠かせないサービスマインドを身につけるための資格試験です。2級合格を目指し、まずサービスに対する基本的概念や行動の型を理解し、おもてなしの心と表現力を学びます。さらに相手に満足を提供できるよう、サービス業務に対する心構え、応対技術、立ち居振る舞いなど接遇マナーを身につけることが大切です。過去問題の事例を積み重ねることで知識と表現力を高め、実践に則した対応をイメージすることによりサービススタッフとして考える力を養うよう勉強していきます。	1・後	30		○				○			○	○
○			ホテルビジネス実務検定特講Ⅰ	この特講は日本ホテル教育センター主催のホテルビジネス実務検定：ベーシックレベル2級の合格を目指す内容となっています。将来ホテルやレストラン業界で働くことを目指す皆さんにとって、必須の検定です。ホテルで必要とされる基本的な宿泊実務や料飲、宴会サービス、調理部門等の業務知識、専門用語を中心に試験されます。テキストのポイントを押さえながら、問題プリントや練習問題集に取組み、全員の合格を目指すとともに、2年生で受験するベーシックレベル1級に向けてステップアップを図ります。	1・後	30		○				○				
○			レストランサービス演習応用	インターンシップで実際に接客した経験を活かしながら、前期に学んだレストランサービスの基礎技術をより高度なレベルに発展させます。料理知識、食材の知識を習得しプレゼンテーション能力を養うと共に、『レストランでのホスピタリティマインドとは何か?』を具体的に学んでいきます。また、予約状況を想定したシミュレーションも行い、適応能力が養われる実習にも取り組んでいきます。国家資格レストランサービス技能検定の合格を視野に入れた現場で通用するサービス技術を確実に身につけると共に、2年次のF&Bサービス演習のレストラン営業につなげていきます。	1・後	30			○			○				
○			インターンシップⅠ(ホテル基礎実習)	ホテルの各セクションで業務を行うことで、ホテルで働く厳しさや喜びを体験し、前向きで正しい職業観を醸成するとともに、礼儀や言葉遣いなど社会人として基本的な能力の必要性を学ぶ。ホテルでの4週間必修制となり、①ホスピタリティマインドの修得②会社組織の把握③専門知識・技能の修得を目指した研修内容とする。	1・後	##						○		○		○
○			HRS特講Ⅱ	本講では、サービス接遇において唯一の国家技能検定試験である社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の「料飲サービス技能士」3級の合格を目指す学習します。2年次では主に料飲接遇サービスを学習します。また、後半では過去10年間の学科試験問題を行います。暗記ではなくより一層の理解をするために取り組み、確実に把握できるように学習を行います。この技能審査試験に合格するという事は、レストランなどで働くための高い知識と接遇技能が備わっていると公証するものであり、社会的・経済的地位の向上に資する国家試験といえるでしょう。	2・前	30		○				○			○	

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		
○			HRS特講Ⅲ	本講は、サービス接遇において唯一の国家技能検定試験である社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会主催の「レストランサービス技能士」3級の合格を目指し学習します。この特講Ⅲの講座は、単に過去問題の暗記ではなく、学科試験の夏季集中講座としてより一層理解力を高めるために取り組み、確実に内容の把握をするように学習を行います。この技能審査試験に合格するという事は、レストランなどで働くための高い知識と接客技能が備わっていると公証するものであり、社会的・経済的地位の向上に資する国家試験といえるでしょう。	2・前	30		○			○			○		
○			バンケットサービス概論	ホテルにおける宴会部門は、ホテル営業収益の約半分を担っており、ホテル経営を支える重要な部門です。宴会需要は景気動向に左右されやすいといわれていますが、より多くのお客様を獲得し、効率的な宴会場の運営を目指し、積極的な営業努力が必要となります。結婚披露宴をはじめ、多種多様な催しを一度にしかも一定の時間内に多くの人々を対象として「正確・迅速・丁寧」に一糸乱れぬサービスを行わなければなりません。本科目では宴会・婚礼の役割や業務知識を習得いたします。	2・前	30		○			○				○	
○			ホテルマーケティング	現在、成功をおさめているあらゆる企業に共通していることが一つあります。それは、きわめて顧客志向であり、マーケティングを重視しているという事です。真にマーケティング志向の組織においては、誰と誰がマーケティング担当であるという特定はできません。あらゆる人材が、いかなるときにも顧客への影響を基準に意思決定を行わなければならないのです。つまりマーケティングを経営理念として重視することが、組織のあらゆる人材に求められているのです。本講ではこのマーケティングという概念を学び、ホスピタリティ・ツーリズム・マーケティングの基礎となる「顧客に価値と満足を最大限に与えること」を理解していきます。	2・前	30		○			○					○
○			F&Bサービス演習Ⅰ	前期に学んだ基本的な姿勢や動作、サービス技術をより高いレベルにしていきます。メインダイニングレストランのサービススタイルであるプラトーを使用したコンビネーションプレーを行い、洗練されたサービスを身につけます。後にクロッシュサービスと発展させて、演出効果を高めることにより、レストランで行なわれている様々なサービス形態を身につけます。また、最終回の営業では、ホテルやレストランの関係者をお招きして、演習を実施いたします。一人ひとりがサービスマインドを十分に発揮し、快適な食事空間を演出します。	2・前	30			○		○				○	
○			F&Bマネジメント演習Ⅰ	レストランにおいてもパソコンの有効活用が求められています。本講座では、レストランの運営管理で現実にはどのようなことが起こるかを考え、F&Bサービス演習Ⅰの広報・販売促進・原価管理をパソコンを使って行います。また、レストラン経営者の立場に立って、どのような広報をすればよいか、利益を生み出すためにどのようなメニューメイキングをすればよいかを考えていきます。原価意識を持ち、後期のF&Bマネジメント演習Ⅱにつなぎます。	2・前	15			○		○					○
○			ソーシャルマナー演習	キャリアール・クール・スタンダードを基本とし、一年次に学んだサービススキルをさらに発展させ、ホスピタリティ業界に従事するものとしてふさわしいマナーを身につけます。グローバルな視点から人間に対する理解も深め、異文化についての知識も深めます。さらに、ユニバーサルサービスとして、あらゆる方々に対して同じサービスをするためのマインドも学びます。	2・前	30			○		○	○			○	○
○			ホテルビジネス実務検定特講Ⅱ	この特講は日本ホテル教育センター主催のホテルビジネス実務検定：ベーシックレベル1級の合格を目指す授業です。将来ホテルやレストラン業界で働くことを目指す皆さんにとって、必須の検定です。2級で出題される宿泊、料飲の基礎知識・専門用語に加え、1級にはマーケティング、総務・人事、施設管理、経理・購買などの専門知識が出題されます。テキストのポイントを押さえながら、問題プリントや練習問題集に取組み、全員の合格を目指します。	2・後	30			○		○					○
○			リーダーシップ論	「リーダーシップ」とは、一人では実現できない目標やゴールを実現するため、他者に働きかけ、協力を仰ぎ、その実現を目指す力のことです。「リーダーシップ」は特別な人に備わる力ではなく、すべての人の中に必ず存在します。また仕事においてはより大きなことを実現しようとするため、より大きなリーダーシップが必要になります。それはトップに立つ人材に必要なスキルではなく、組織の一人一人がリーダーシップを発揮し、チームを組んで目標の実現に向けて進むとき、グループダイナミクスが起こり一人よりより大きな力で組織を動かすことができます。本講義ではコーチングスキルを通してリーダーシップを身につけ、これからの未来を担い、創造性を発揮し、社会に貢献する人材を目指します。	2・後	30			○		○					○
○			F&Bサービス演習Ⅱ	前期に学んだ基本的な姿勢や動作、サービス技術をより高いレベルにしていきます。メインダイニングレストランのサービススタイルであるプラトーを使用したコンビネーションプレーを行い、洗練されたサービスを身につけます。後にクロッシュサービスと発展させて、演出効果を高めることにより、レストランで行なわれている様々なサービス形態を身につけます。また、最終回の営業では、ホテルやレストランの関係者をお招きして、演習を実施いたします。一人ひとりがサービスマインドを十分に発揮し、快適な食事空間を演出します。	2・後	30			○		○					○
○			F&Bマネジメント演習Ⅱ	F&Bマネジメント演習Ⅰで学習したことを実務レベルで考え、実際にレストラン経営者の立場に立ってシミュレーションを行います。F&Bサービス演習Ⅱでの広報・販売促進・原価管理を行い、自らメニューメイキングしていきます。また、原価率を意識したレストランの企画をします。最終回では、F&Bサービス演習の1年間の収支決算を行います。レストランサービスの現場において原価意識を持って仕事ができることを目標とします。	2・後	15			○		○					○

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		
○			バンケットサービス演習	ホテルにおける宴会部門は、ホテルの収益の半分を稼ぎ出すとも言われており、ホテル経営を支える重要な部門です。結婚披露宴、企業の発表会、周年記念、学術学会による研究発表、ディナーショーやクリスマスパーティなど、多種多様な催しを一度にしかも一定の時間内に多くの人々を対象にして「正確・迅速・丁寧」に一糸乱れぬサービスを行わなければなりません。本科目では料理、サービス、デコレーション、舞台演出などの総合芸術ともいわれている、この宴集会の役割や業務知識、演出などを実習を交えて習得いたします。	2・後	30			○		○				○	
○			ホテルセールス演習	ホテルセールスはホテル組織の営業部門に属し、収益の柱となる重要セクションであり、特に高度なスキルが要求されます。現在外資系ホテルの参入、外国人観光客の増加、生活格差の拡大等様々な影響を受け、顧客ニーズが多様化しており、宿泊・料飲・宴会・婚礼・外販等各種セールス課において商品を販売し、企業利益を確保するためには、スピードと柔軟性を持った対応ができるコミュニケーション能力と表現力が不可欠です。ホテルセールスは単に商品を販売するだけでなく、多様な顧客ニーズに応えるために的確な提案、助言を行い、それを具体的な形へとコーディネートし、提供することで顧客満足が得られるかが問われます。本科目ではホテルマーケティング業務において、特に重要な役割を担うセールスについて演習形式で学習します。	2・後	30			○				○			
○			サービスマナー演習Ⅰ	キャリエール・クール・スタンダードを基本とし、社会人としての基礎的なマナーを身につけます。同時に、ホテル業界に求められるホスピタリティマインドやコミュニケーションスキルを高めるための知識や技術を学びます。また知識の習得だけでなくなぜそれが必要か、サービスマナーの意義を理解しながら、「知る」「行動する」「習慣になる」の流れを作り、現場で活かせる力を養います。	1・前	30			○		○				○	○
○			ビジネス電話検定特講	文部科学省後援 財団法人実務技能検定協会主催のビジネス電話検定 知識A級（応用）の合格を目指す講座です。ビジネス電話に関する「話し方の知識」、「基礎技能」、「電話実務」について学びます。	1・前	15			○		○				○	○
○			ディベート・ディスカッション対策Ⅰ	初対面でも自らコミュニケーションを図る積極性を養います。自ら話しかけ、興味を持って「相手を知る」ことや、「自分の考えを伝える」演習を重ね、対話力を養います。さらに、演習を通じてチームワークの大切さや自ら考え動く主体性を養います。ボイスゲームやコミュニケーショントレーニングを実施することで緊張感を和らげ、人前で発言をすることが楽しくなる実践力の向上を目指します。	1・前	15			○		○				○	○
○			パーソナルグレース	ホスピタリティビジネスにおいて最も大切な「ホスピタリティマインド」は、形として表現されてはじめて相手に伝わります。21世紀は個性の時代です。一人一人の持てる秘めた魅力を引き出し、それを表現できるよう様々な角度から指導いたします。また全ての動作の基本である正しい姿勢を反復することで身体の歪みを矯正し、健康的で美しい動作を身につけると同時に、「グレース」の持つ本来の意味「優雅さ・気品」と「自分らしさ」を兼ね備え内面と外面とのバランスの取れた豊かな「Ladies & Gentlemen（紳士淑女）」を目指します。	1・前	30			○		○				○	
○			ホテル業のためのICT基礎	「ICT」とはInformation & Communication Technology（情報通信技術）のこと、この科目ではホテル業界で求められる情報活用能力を身につけます。まずは情報ライブラリー（図書館）で図書や雑誌、新聞記事などの活用方法を学びます。また、個人情報や著作権などの知的財産についての知識を習得します。そしてパソコンを使って、インターネットの活用方法やセキュリティ、情報モラルとともに、Word2013を用いた文書作成やExcel2013での表操作を、「F&Bマネジメント演習」での資料作成につなげていきます。	1・前	30			○		○				○	
○			サービスマナー演習Ⅱ	社会に出てサービス業に就く人材には基本のマナーはもちろんのこと、様々な場面に必要な対応能力が求められます。この授業では、「真のサービスとは何か」を追求し、プラスαの接遇スキルを身につけます。さらに、より良い対人関係を築くコミュニケーション力、自ら考え行動する主体性、課題に対する問題発見、情報整理力、などの「社会人基礎力」の向上を目指します。リーディングタイムも実施します。	1・後	30			○		○				○	○
○			ディベート・ディスカッション対策Ⅱ	前期授業で培ったコミュニケーションの必要性を踏まえ、人前で自信を持って自分の意見を伝えるプレゼンテーション能力を養います。伝え方のノウハウを踏まえたうえで「知る」「考える」「行動する」力を身に付け、旅行・ホテル・ブライダル業界で基本となる「対話力」「傾聴力」を養います。また、どのような状況にも対応できる柔軟性を養い、緊張感の中でも自分の考えに自信を持って伝える表現力を身に付けます。	1・後	30			○		○				○	○
○			ホテル業のためのICT応用	ホテル業で求められるICT活用能力をさらに身につけるために、この授業では文書作成、表計算の実習を行います。まず「Word2013」を用い視覚に訴えかけるグラフィカルな文書の作成や、より高度なビジネス文書の作成をします。次に「Excel2013」を使いホテル業界で必要とされるビジネス文書の作成やデータベースを含むビジネスフォームを作成します。また、Webサイトやモバイルの情報をアプリケーションで活用する方法も紹介していきます。	1・後	30			○		○				○	

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			
○			プレゼンテーション演習	企業で仕事をする上で、上司・顧客への企画提案や日々の社内会議など、プレゼンテーションは欠かせない重要なツールです。プレゼンテーションの仕方によって、自身の企画が通るものも通らなくなる、また、その逆も大いにあり得ます。本講座では、説得力ある、人を惹きつけるプレゼンテーション力を養います。具体的には、プレゼンテーションのテクニックを学び、各自がパワーポイントを実際に使用して内容を構築、人前で発表を繰り返すことで、自信をもって話すことができる力を身につけます。	2・前	58		○		○				○	○		
○			接客英会話Ⅰ	ホテル・旅行・ブライダルといった接客の場面で、ますます必要になってきている英語でのコミュニケーション。毎回の授業では、海外からのお客様を迎える様々な場面を中心に、接客する側と接客される側の両方の会話を学びます。また、ロールプレイを通して実際の場面を想定しながら繰り返し発話練習を行い、接客英会話を身につけていきます。外国人講師の生きた英語に触れながら異文化理解を深め、楽しく英語でのコミュニケーションをとれるようになります。	1・前	30		○			○				○	○	
○			接客英会話Ⅱ	「接客英会話Ⅱ」では、「接客英会話Ⅰ」に引続き、様々な場面をテーマに英会話を学びます。より幅広い文法ポイントや表現を身につけることにより、幅広い会話に対応できるように致します。外国人講師が「接客英会話Ⅰ」、「接客英会話Ⅱ」を通して、自信を持って積極的に英語でのコミュニケーションがとれるように、楽しく、丁寧に指導してまいります。	1・後	30		○			○				○	○	
○			ホテル英会話Ⅰ	ホテルは世界中から人々が集まる国際的な場所です。ホテルで外国人のお客様をお迎えする為に、英語はとても大切なコミュニケーション手段のひとつとなっています。「ホテル英会話Ⅰ」では、あいさつからホテル英会話の基本語彙・基本表現を学び、チェックイン、予約の受付、客室への案内など、実際の場面を想定しながらホテル英会話を学びます。また毎回のレッスンでロールプレイを取り入れ、授業で習った表現を定着させていきます。外国人講師による授業を通して、外国人ゲストへの対応、コミュニケーションの取り方を丁寧に指導してまいります。	2・前	30		○			○					○	○
○			ホテル英会話Ⅱ	「ホテル英会話Ⅱ」では、「ホテル英会話Ⅰ」に引続き、様々な場面を想定しながらホテル英会話を学んでいきます。また、お客様からのホテル内での各種サービス、電話対応、観光案内など、英語での対応の仕方を学びます。「ホテル英会話Ⅰ」同様、毎回の授業にロールプレイを取り入れ、授業内で習った表現を定着させます。外国人講師の授業を通して、外国人とのコミュニケーションに慣れ、定型表現の習得だけでなく、自ら積極的にコミュニケーションが取れるように自信をつけましょう。	2・後	30		○			○					○	○
○			宿泊サービス演習	この授業ではホテルの宿泊部門で活躍するドア・ベル・レセプション・リザーベーションの各スタッフに必要な知識やスキルを、ゲストを想定したシミュレーションを行いながら、業務の分担や流れの理解とともに、お客様への配慮や心遣い、ホスピタリティの表現方法を学びます。	1・後	30			○			○					
○			TOEIC特講Ⅰ	このクラスでは上級ホテルコースの学生を対象に、英語によるコミュニケーション能力を評価する国際的基準とされているTOEICにおいて、よりよい結果が出せるように、文法・単語・読解・リスニングなど、総合的な英語力の向上を目指します。英語でのコミュニケーション力は、海外のホテルで働くには不可欠ですし、日本国内のホテルにおいても、「おもてなし」の一部ではないでしょうか。ホテルで生き生きと働いている自分をイメージしながら、まずはホテルでの研修やアルバイト、留学プログラムなどにおいて役立つように英語を勉強しましょう。なお、開講前に英検準2級（以上）をなるべく取得しておいて下さい。	1・後	30		○			○					○	
○			秘書技能検定特講	接遇スペシャリストとして、バランスの取れた社会常識、一般知識、ビジネスマナーを身に付けることは必須条件です。秘書としての技能だけでなく仕事人としての基礎力を身に付け、実務に即した応用力まで備えられるよう指導いたします。秘書検定試験2級合格を目標に情報収集の仕方から電話対応、冠婚葬祭など交際の詳しい知識、経営の基礎知識まで学びます。そして準1級の筆記試験、面接試験に挑戦できる知識、対応策をも合わせて指導いたします。	1・後	30		○			○					○	○
○			ホームステイ英会話	This course will allow students to practice using English phrases needed for dealing with various real-life situations while staying and studying abroad. Lessons will mainly involve speaking activities through group work, pair work, and role-plays.	1・後	30		○			○					○	○
○			和作法演習	仕事を通じてホスピタリティマインド-おもてなしの心-を伝えるにはまず相手を察し、「思いやる心」を持つことが大切です。その「心」を時と場所と場合、そして立場にふさわしく表現していくには「礼儀作法」と言われる「形」の習得が必要です。日本に室町時代から伝わる小笠原流礼法を通して「和作法」を学び、日本の心を育みましょう。実際に和室での実習を重ねることで和の場面での基本知識、振る舞いが習得できるよう指導いたします。	1・後	30			○			○	○			○	○
○			English Communication	留学で伸びてきている英語でのコミュニケーション力を錆びつかせないよう、身近な話題での会話力向上を目指します。また外国人とのコミュニケーションに必要な話題づくりにも困らず様々なトピックに対応できる様スピーキングとリスニングに焦点をあてて練習します。	2・前	30		○			○					○	○

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	
○			サービスクオリティ研究	モノの価値は、サービスで決まる。そんな時代がすでに到来しています。第三次産業以外でも、有機農法の野菜や、家電製品に至るまで、顧客を重視し、安全性や使いやすさを追求しています。商品そのものの価値感より、食べる人、使う人の身になって商品を作り上げる“サービスマインド”が現在、すべての産業で求められています。この授業では顧客満足がいかに重要で、顧客満足によって派生する個人と企業、そして顧客にもたらす利便とロイヤルティをリレーションシップマーケティングとして学習します。また第一線で活躍するホテルマンの一流のサービスを考査し、そのサービスが与える影響を学習します。	2・前	30		○			○				○
○			TOEIC特講Ⅱ	「TOEIC特講Ⅰ」で扱った内容の復習と、その発展問題演習両方を行っていきま。卒業までにTOEICスコア500（以上）を目指します。昨年と同様に授業だけでなく小テストや宿題にも誠実に取り組んでください。社会人になってからも、いろいろな機会をとらえて、積極的に英語でコミュニケーションが取れるように、また仕事にも英語を役立てられるように、これからの半年もしっかり英語を身につけるよう努力しましょう。	2・前	30		○			○				○
○			海外ホテル実務研修（短期）	留学先となる英国コッツウォルズ地方チェルトナムは、自然に囲まれ、保養地として発展した町で、現在では公園、庭園、協会、学校、博物館等がある静かな近代都市として知られています。研修中は、グロスターシャーカレッジにおける能力別クラス編成による英会話授業はもちろん、ホスピタリティ&ケータリングの専門分野講義、ホテル・レストランの訪問および見学、実務研修の実施、また週1回は英国文化を体験するアクティビティを通じて、語学力の向上のみならず、国際的な視野や考え方を習得するものとなります。	2・後	30		○			○				○ ○
			海外ホテル実務研修（長期）	留学先となる英国コッツウォルズ地方チェルトナムは、自然に囲まれ、保養地として発展した町で、現在では公園、庭園、協会、学校、博物館等がある静かな近代都市として知られています。研修中は、グロスターシャーカレッジにおける能力別クラス編成による英会話授業はもちろん、ホスピタリティ&ケータリングの専門分野講義、ホテル・レストランの訪問および見学、実務研修の実施、また週1回は英国文化を体験するアクティビティを通じて、語学力の向上のみならず、国際的な視野や考え方を習得するものとなります。											
○			GMシミュレーション	ホテルにおける運営の最高責任者を総支配人（ジェネラル・マネージャー）といい、通称GMと呼びます。GMは副総支配人を配下に置き、ホテルの宿泊部門、料飲部門など全てにわたり監督・指揮を行いホテル運営を行います。GMになるための資質には情熱と、誰からも信頼される人間性、そしてグローバルで広範囲の運営知識が備わっていなければなりません。本講座はホテル経営の安定、継続的な健全化を図るための様々な考え方や知識を架空のホテル開業プロジェクトを通して経営全体を学習いたします。	2・後	30		○			○				○
○			上級マナー・プロトコール	プロトコールは国と国、国際間のエチケットのことで特に国家間の儀礼上のルールを指し、国際儀礼又は、外交儀礼とも言われています。現代社会においては国際交流や外交上ビジネスマンも含め、その必要性が極めて高くなってきました。プロトコールの考え方の基本には、相手に敬意を表し、平等に接し、相手側に対しての思いやりのある心配りをして、恥をかかせることなく、礼儀に反することはしない云々あります。本講座を通してプロトコールの知識を明確にとらえてゆきます。	2・後	30		○			○				○ ○
○			コンシェルジュ実務	心遣いやおもてなしの概念を理解し、コンシェルジュの資質や哲学とともに多岐に渡る業務について学びます。また、ホスピタリティ分野において活躍できる接客テクニックも習得できます。	2・後	30			○		○				○
○			ホスピタリティコーディネート	ホテルの語源はホスピスと呼ばれる「客人の保護者」を表す言葉ですが、そこから派生するホスピタリティ、ホスト、ホステス、ホスピタルなどの言葉は、どれも人に関連する語句として使用されます。この授業では、ホスト（学生）がゲスト（ホテルスタッフ）をお招きするにあたり、おもてなしをどのように表現していくのかを役割分担をしながら実践的に展開し、おもてなしの心を身につけます。また、ホテルコース・上級ホテルコースで実施する「レセプションコンテスト」の企てを協力しながら進めていきます。	2・後	30			○		○				○
合計					59科目		2026単位時間（単位）								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：2年以上在学し、所定の課程を修め単位を修得及び本校が定める資格・検定ポイントを取得した者 履修方法：各科目ごとの試験の合格をもって履修したものとする。		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	15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
- 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。