

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				
東京観光専門学校	昭和57年10月1日	玉井 正人	〒162-0843 東京都新宿区市谷田町3丁目21番地 (電話) 03-3235-5713				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人 東京安達学園	昭和42年1月12日	安達 暁子	〒102-0081 東京都千代田区四番町11番地 (電話) 03-3221-0202				
目的	ホテル業界が求める「人材」を育成することを目標とする。 ①企業と連携した実習授業においてホテル業界に必要な基本的な接客マナーを修得する ②異文化の知識や理解を深めグローバルなマナーを修得する ③英語力の向上を図る。						
分野	課程名	学科名	専門士	高度専門士			
商業実務	観光専門課程	ホテル学科 (ホテル専攻)	平成7年1月23日文部 科学省告示第7号	-			
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	1920	1472	928	672	0	0
単位時間							
生徒総定員	生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数			
240人	125人	6人	8人	14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 出席率、試験、授業態度による総合評価			
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月25日～8月31日 ■冬季:12月24日～1月7日 ■春季:3月1日～3月31日 ■学年末:3月31日		卒業・進級条件	卒業単位の取得が条件			
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 個人面談や三者面談、カウンセラーの紹介を行っている		課外活動	■課外活動の種類 各種イベント、ボランティア活動、クラブ活動を行っている ■サークル活動: 有			
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル、旅行、ブライダルなど ■就職率 ^{※1} : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} : 90.9% ■その他 (平成26年度卒業者に関する平成27年5月1日時点の情報)		主な資格・検定等	ホテルビジネス実務検定 レストランサービス技能士 TOEIC 実用英語検定 サービス介助士等			
中途退学の現状	■中途退学者 9名 ■中退率 7% 平成26年4月1日 在学者 125名 (平成26年4月1日 入学者を含む) 平成27年3月31日 在学者 116名 (平成27年3月31日 卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、経済的理由、学習意欲の喪失 ■中退防止のための取組 担任との個人面談、保護者との面談、初年度教育の徹底、補習の実施など						
ホームページ	http://www.tit.ac.jp/						

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

業界が必要とするスキルを効果的にカリキュラムに反映させることを目的とする

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成27年4月1日

名 前	所 属
藤原 弘一	一般財団法人日本ホテル教育センター
千々岩 朋子	株式会社パノラマ・ホエルズ・ワン 東京ホテル事業所

(開催日時)

平成27年6月17日 17:00~18:30

平成27年9月1日 10:00~11:30

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

ホテル業界が求めるスキルの向上を目指す

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
ホスピタリティ産業論Ⅳ(ホテルマーケティングⅡ)	企業経営におけるマーケティング・ブランディングの理論を学び、ホテルの現場の仕事に応用できるスキルを身に付ける	ラブストーリー株式会社

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

業界の現状に即した知識を学び、スキルを修得する。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成27年4月1日

名 前	所 属
小林 隆	有限会社東武旅行サービス
関口 恭一	株式会社CALMO(カフェ・カルモ)
西田 篤史	株式会社Feeling Design
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構
鈴木 俊恭	卒業生
勢川 直樹	卒業生

(学校関係者評価結果の公表方法)

[URL:http://www.tit.ac.jp/](http://www.tit.ac.jp/)

5. 情報提供

(情報提供の方法)

[URL:http://www.tit.ac.jp/](http://www.tit.ac.jp/)

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科ホテル専攻) 平成27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	
○			ホスピタリティ産業論 Ⅰ (ホテル概論)	ホテル全般の知識を学ぶ	1 通	64	4	○			○	○			
○			ホスピタリティ産業論 Ⅱ (ホテルマーケティ ングⅠ)	マーケティングの基礎を学ぶ	1 前	32	2	○			○		○		
○			ホスピタリティ産業論 Ⅲ (ホテル情勢論)	ホテル業界の現状・動向を外部講師より学 ぶ	1 通 2 通	128	8	○			○		○		
○			ホスピタリティ産業論 Ⅳ (ホテルマーケティ ングⅡ)	マーケティングの応用を学ぶ	2 通	64	4		○		○		○	○	
○			ホスピタリティ産業論 Ⅴ (ホテルマネジメン ト)	マネジメントの知識を学ぶ	2 後	32	2	○			○		○		
○			リアル・ビジネスⅠ (ベル・ドアマン実習 &知識)	ベルスタッフ・ドアスタッフの実務を学ぶ	1 前	32	2			○	○		○		
○			リアル・ビジネスⅡ (ハウスキーピング実 習)	ハウスキーピングの実務を学ぶ	1 後	32	2			○	○		○		
○			宿泊サービス実務Ⅰ (フロント・コンシェ ジュ実習)	フロント・コンシェルジュの実務を学ぶ	1 前	32	2			○	○		○		
○			宿泊サービス実務Ⅱ (ネホップス)	ホテルの予約システムの取扱いを学ぶ	1 通	64	4	○			○		○		
合計				科目	単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科ホテル専攻) 平成27年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時間数	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	
○			料飲サービス実務Ⅰ (FBサービス実習&知識)	レストラン・宴会サービスの実務を学ぶ	1通2通	160	10			○	○		○		
○			料飲サービス実務Ⅱ (宴会ビジネス)	宴会全般・セールスの知識を学ぶ	1通2通	160	10	○			○			○	
○			料飲サービス実務Ⅲ (ソムリエ知識)	ワインに関する知識を学ぶ	1通2前	96	6			○	○			○	
○			接客英語Ⅰ(ホテル英語)	ホテルに必要な英語での接遇を学ぶ	1通2通	128	8		○		○			○	
○			接客英語Ⅱ(ホテル接客英語&英会話)	接遇に必要な英会話を学ぶ	1通2通	128	8		○		○			○	
○			接客英語Ⅲ(TOEIC対策)	TOEICのスコアアップを目指す	1通2通	128	8		○		○		○		
○			演出論Ⅰ(プレゼンテーション)	プレゼンテーションの技法を学び、効果的に相手に伝えるスキルを身に付ける	1後	32	2		○		○			○	
○			演出論Ⅱ(顧客満足論)	接客する上でのゲストの心理を学ぶ	2通	128	8	○			○			○	
○			商品販売企画Ⅰ(国際情勢・文化)	国際情勢や様々な国々の文化・習慣を学ぶ	1後	32	2	○			○			○	
合計				科目	単位時間(単位)		

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合
- 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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科ホテル専攻) 平成27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	
○			商品企画販売Ⅱ (ホテルリサーチ)	様々なホテルの特色を知り、業界研究を行う	2通	64	4	○			○		○		
○			商品企画販売Ⅲ (ホテルイベント企画)	ホテルの様々なプラン・イベントの企画を行う	2通	64	4			○	○		○		
○			パソコン実習 (PC実習)	パソコンの基本操作を学ぶ	1通 2通	128	8		○		○				○
○			就職対策・ビジネスマナー (ビジネスマナー)	秘書検定2級の取得を目指し、社会人として必要なビジネスマナーを身に付ける	1通 2通	128	8	○			○		○		
○			旅行業概論 (各種概論)	観光業全般の知識を身に付け視野を広げる	1通	64	4	○			○		○		
		○	インターンシップ	3ヶ月間の企業研修を行い、就業体験と業界を知る	1後	128					○		○		
		○	検定対策 (レストランサービス技能士試験対策)	レストランサービス技能士3級の筆記試験対策	1通 2通	256	16	○			○		○		
		○	検定補習 (レストランサービス技能士試験対策Ⅱ)	レストランサービス技能士3級の実技試験対策	1通 2通	256	16	○			○		○		
		○	語学 (英会話)	英会話力を高める	1通 2通	256	16		○		○				○
合計					科目	単位時間(単位)									

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科ホテル専攻) 平成27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	
		○	メイク (スキルアップ)	就職に必要な具体的なスキルの向上	1通2通	128	8	○			○		○		
		○	フラワー (空間コーディネート)	花やバルーンを使い空間や卓上を演出するスキルを身に付ける	1通2通	128	8			○	○			○	
合計						29科目	3072単位時間(192単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修・選択必修科目は96単位以上取得しなければならない	1学年の学期区分	2期
履修方法・・・必修選択・自由選択科目は1回目の授業開始前までに希望をとる	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

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				
東京観光専門学校	昭和57年10月1日	玉井 正人	〒162-0843 東京都新宿区市谷田町3丁目21番地 (電話) 03-3235-5713				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人 東京安達学園	昭和42年1月12日	安達 暁子	〒102-0081 東京都千代田区四番町11番地 (電話) 03-3221-0202				
目的	ホテル業界が求める「人材」を育成することを目標とする。 ①企業と連携した実習授業においてホテル業界に必要な基本的な接客マナーを修得する ②異文化の知識や理解を深めグローバルなマナーを修得する						
分野	課程名	学科名		専門士	高度専門士		
商業実務	観光専門課程	ホテル学科 (テーマパークホテル専攻)		平成7年1月23日文科 科学省告示第7号	-		
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	1920	1472	928	672	0	0
単位時間							
生徒総定員	生徒実員	専任教員数		兼任教員数	総教員数		
240人	125人	6人		8人	14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 出席率、試験、授業態度による総合評価			
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏季:7月25日～8月31日 ■冬季:12月24日～1月7日 ■春季:3月1日～3月31日 ■学年末:3月31日		卒業・進級条件	卒業単位の取得が条件			
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 個人面談や三者面談、カウンセラーの紹介を行っている		課外活動	■課外活動の種類 各種イベント、ボランティア活動、クラブ活動を行っている ■サークル活動: 有			
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル、旅行、ブライダルなど ■就職率 ^{※1} : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 ^{※2} : 90.9% ■その他 (平成26年度卒業者に関する平成27年5月1日時点の情報)		主な資格・検定等	ホテルビジネス実務検定 レストランサービス技能士 TOEIC 実用英語検定 サービス介助士等			
中途退学の現状	■中途退学者 9名 ■中退率 7% 平成26年4月1日 在学者 125名 (平成26年4月1日 入学者を含む) 平成27年3月31日 在学者 116名 (平成27年3月31日 卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更、経済的理由、学習意欲の喪失 ■中退防止のための取組 担任との個人面談、保護者との面談、初年度教育の徹底、補習の実施など						
ホームページ	http://www.tit.ac.jp/						

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

業界が必要とするスキルを効果的にカリキュラムに反映させることを目的とする

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成27年4月1日

名 前	所 属
藤原 弘一	一般財団法人日本ホテル教育センター
千々岩 朋子	株式会社パノラマ・ホエルズ・ワン 東京ホテル事業所

(開催日時)

平成27年6月17日 17:00～18:30

平成27年9月1日 10:00～11:30

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

ホテル業界が求めるスキルの向上を目指す

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
ホスピタリティ産業論Ⅳ(テーマパークホテルマーケティングⅡ)	企業経営におけるマーケティング・ブランディングの理論を学び、ホテルの現場の仕事に応用できるスキルを身に付ける	ラブストーリー株式会社

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

業界の現状に即した知識を学び、スキルを修得する。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成27年4月1日

名 前	所 属
小林 隆	有限会社東武旅行サービス
関口 恭一	株式会社CALMO(カフェ・カルモ)
西田 篤史	株式会社Feeling Design
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構
鈴木 俊恭	卒業生
勢川 直樹	卒業生

(学校関係者評価結果の公表方法)

[URL:http://www.tit.ac.jp/](http://www.tit.ac.jp/)

5. 情報提供

(情報提供の方法)

[URL:http://www.tit.ac.jp/](http://www.tit.ac.jp/)

(観光専門課程ホテル学科テーマパークホテル専攻) 平成27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		
○			ホスピタリティ産業論Ⅰ (テーマパーク概論)	テーマパークの歴史や運営を学ぶ	1通	64	4	○			○	○				
○			ホスピタリティ産業論Ⅱ (ホテルマーケティングⅠ)	マーケティングの基礎を学ぶ	1前	32	2	○			○			○		
○			ホスピタリティ産業論Ⅲ (ホテル情勢論)	ホテル業界の現状・動向を外部講師より学ぶ	1通 2通	128	8	○			○				○	
○			ホスピタリティ産業論Ⅳ (テーマパークホテルマーケティングⅡ)	マーケティングの応用を学ぶ	2通	64	4		○		○				○ ○	
○			ホスピタリティ産業論Ⅴ (テーマパークホテルリサーチ)	テーマパークホテル、リゾートホテルの特色を知り、業界研究を行う	2後	32	2	○			○				○	
○			リアル・ビジネスⅠ (ベル・ドアマン実習 &知識)	ベルスタッフ・ドアスタッフの実務を学ぶ	1前	32	2				○	○			○	
○			リアル・ビジネスⅡ (ハウスキーピング実習)	ハウスキーピングの実務を学ぶ	1後	32	2				○	○			○	
○			宿泊サービス実務Ⅰ (フロント・コンシェルジュ実習)	フロント・コンシェルジュの実務を学ぶ	1前	32	2				○	○			○	
○			宿泊サービス実務Ⅱ (ネホップス)	ホテルの予約システムの取扱いを学ぶ	1通	64	4		○		○				○	
合計																
					科目	単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

(観光専門課程ホテル学科テーマパークホテル専攻) 平成27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	
○			料飲サービス実務Ⅰ (F Bサービス実習&知識)	レストラン・宴会サービスの実務を学ぶ	1通2通	160	10			○	○		○		
○			料飲サービス実務Ⅱ (宴会ビジネス)	宴会全般・セールスの知識を学ぶ	1通2通	160	10	○			○			○	
○			料飲サービス実務Ⅲ (F Bサービス実習&知識上級)	より高度なレストランサービスの実習	1通2前	96	6			○	○			○	
○			接客英語Ⅰ (ホテル英語)	ホテルに必要な英語での接遇を学ぶ	1通2通	128	8		○		○			○	
○			接客英語Ⅱ (実用英語検定対策)	英検の取得を目指す	1通2通	128	8		○		○			○	
○			接客英語Ⅲ (TOEIC対策)	TOEICのスコアアップを目指す	1通2通	128	8		○		○		○		
○			演出論Ⅰ (プレゼンテーション)	プレゼンテーションの技法を学び、効果的に相手に伝えるスキルを身に付ける	1後	32	2		○		○			○	
○			演出Ⅱ (顧客満足論)	接客する上でのゲストの心理を学ぶ	2通	128	8	○			○			○	
○			商品販売企画Ⅰ (国際情勢・文化)	国際情勢や様々な国々の文化・習慣を学ぶ	1後	32	2	○			○			○	
合計				科目	単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16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。

(観光専門課程ホテル学科テーマパークホテル専攻) 平成27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	
○			商品企画販売Ⅱ (旅館・リゾート実務)	リゾートホテル、旅館の運営について学ぶ	2通	64	4	○			○		○		
○			商品企画販売Ⅲ (ホテルイベント企画)	ホテルの様々なプラン・イベントの企画を行う	2通	64	4			○	○		○		
○			パソコン実習 (PC実習)	パソコンの基本操作を学ぶ	1通 2通	128	8		○		○				○
○			就職対策・ビジネスマナー (ビジネスマナー)	秘書検定2級の取得を目指し、社会人として必要なビジネスマナーを身に付ける	1通 2通	128	8	○			○		○		
○			旅行業概論 (各種概論)	観光業全般の知識を身に付け視野を広げる	1通	64	4	○			○		○		
		○	インターンシップ	3ヶ月間の企業研修を行い、就業体験と業界を知る	1後	128				○		○			
		○	検定対策 (レストランサービス技能士試験対策)	レストランサービス技能士3級の筆記試験対策	1 2前後	256	16	○			○		○		
		○	検定補習 (レストランサービス技能士試験対策Ⅱ)	レストランサービス技能士3級の実技試験対策	1通 2通	256	16	○			○		○		
		○	語学 (英会話)	英会話力を高める	1通 2通	256	16		○		○				○
合計				科目	単位時間(単位)										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	16週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

(観光専門課程ホテル学科テーマパークホテル専攻) 平成27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	
		○	メイク (スキルアップ)	就職に必要な具体的なスキルの向上	1通2通	128	8	○			○		○		
		○	フラワー (空間コーディネート)	花やバルーンを使い空間や卓上を演出するスキルを身に付ける	1通2通	128	8			○	○			○	
						0									
						0									
						0									
						0									
						0									
						0									
						0									
合計					科目		3072単位時間(192単位)								

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修・選択必修科目は96単位以上取得しなければならない	1学年の学期区分	2期
履修方法・・・必修選択・自由選択科目は1回目の授業開始前までに希望をとる	1学期の授業期間	16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。