

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Adachi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																					
分野		認定課程名		認定学科名		専門士		高度専門士																			
商業実務		観光専門課程		ホテル学科(ホテル専攻)		平成7年文部科学省 告示第7号		0																			
学科の目的		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。																									
認定年月日		平成28年2月29日																									
修業年限		昼夜		講義		演習		実習		実験	実技																
2年		1920		1888		0		1184		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																	
80人		99人		23人		6人の内数		26人の内数		32人の内数																	
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																			
学修支援等		■クラス担任制: 有 ■個別相談・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: 無																			
就職等の 状況※2		■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) ホテル、旅行、ブライダルなど ■就職指導内容 面接の練習と指導、履歴書及びエントリーシート等の添削、企業との電話やメールのやり取りの仕方等 ■卒業者数 49 人 ■就職希望者数 46 人 ■就職者数 46 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 94 % ■その他 ・進学者数: 1人 ・海外留学者数: 2人 (平成 30 年度卒業者にに関する 令和1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30年度卒業者にに関する令和元年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</td> <td>②</td> <td>15人</td> <td>8人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務検定1級</td> <td>③</td> <td>12人</td> <td>8人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務検定2級</td> <td>③</td> <td>45人</td> <td>36人</td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	レストランサービス技能検定	②	15人	8人	ホテルビジネス実務検定1級	③	12人	8人	ホテルビジネス実務検定2級	③	45人	36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	②	15人	8人																								
ホテルビジネス実務検定1級	③	12人	8人																								
ホテルビジネス実務検定2級	③	45人	36人																								
中途退学 の現状		■中途退学者 10 名 ■中退率 9 % 平成30年4月1日時点において、在学者115名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者105名(平成31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・中退者支援のための取組 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																									
経済的支援 制度		■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生制度(授業料減免制度) ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象																									
第三者による 学校評価		■民間の評価機関等から第三者評価: 無																									
当該学科の ホームページ URL		http://www.tit.ac.jp/subject/hotel/																									

(任意事項)

2. 就職等の状況(※2)

3. 主な学修成果(※3)

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

ホテル業界で働くにあたり、スタッフの資質として要求されるものが、「基本的な接客マナー」である。また一方では訪日外国人の増加にともない、異文化の知識や理解を深める必要があり、グローバルなマナーも必要とされているのが現状である。

ホテル学科では、常勤および講師だけでは補完できないこうした業界の動きを臨場感をもって学生に伝え、なおかつそれに対応する具体的対応を理解させることを目的とし、企業と連携して授業運営にあたるものとする。

特にホテル専攻では、昨今の建設ラッシュに伴うホテルの戦略として大切なマーケティングの手法を学ぶ必要があり、実践的なマーケティングの手法を通じて現場の仕事に活かしていけるスキルを身につける。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は、学校長の下部、教員組織である学務部の上位に位置し、当校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するために企業と連携し、必要な情報の把握・分析を行い、授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫を含む教育課程の編成に活かすことを目的として設置された組織である。

具体的には年度2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
勇 茂樹	一般財団法人日本ホテル教育センター事業本部教育事業部部長	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	①
千々岩 朋子	LEGOLAND Japan ヒューマンリソースディレクター	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	③
中野 知子	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
小野 和人	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
松本 美砂子	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
伊藤 優一	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①~③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

0

(開催日時(実績))

第1回 平成30年7月26日 14:00~15:30

第2回 平成31年2月15日 14:00~16:30

(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

編成委員より改めて、人間力、コミュニケーション力・語学力を高める授業の必要性を指摘された。

それを受け平成30年度のカリキュラムより以下の改善を実施する。

- ①「コミュニケーションスキル」授業を企業と連携した実習授業に改善し、より専門的な能力の向上を図る。
- ②語学力(英語・中国語・日本語)の強化
- ③内定から入社までに自分の課題を見つけ、改善して卒業できるような指導。

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

現在のホテル業界の動向を見据えるに、マーケティングを理解し、実践できる人材の育成が必要であることは明らかである。

こうした必要性を鑑みるに、マーケティングを事業として行い、その考え方、実践の仕方を学生に教え、理解させることのできる企業、もしくは団体より、マーケティングに関する指導方法、評価方法、教材づくり等に対する助言、資料等の提供を受け、当該科目を担当する教員と指導団体の講師がこれに検討を加え、実践的な授業の改善および工夫を行っていくものとする。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

ホテル業界で基本的資質として必要なマーケティングにおける市場調査や分析について理解を深めることを、企業と連携した実習授業で修得する。修得したスキルを活かして、商品開発や販売促進を図る提案ができる専門的能力を修得する。ホテル学科の教育理念「ホテル業界が求める人材の育成」を実現するために、その要件のひとつであるマーケティングの理論を学び、ケーススタディとしてマーケティングの仮想体験を学生に与えることのできる団体、及び講師を選定した。生徒の学修成果の評価にあたっては、マーケティング理論の理解や実際の手法に関する知識の習得状況、実習態度などの評価項目をあらかじめ設定し、それぞれについて評価を行うこととしている。

(3) 具体的な連携の例 ※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
商品企画販売Ⅲ(ホテルマネジメント)	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. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

①専門分野における実務に関する研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学科を指導する立場の教員として、常に業界の動向に目を向け、専門知識やスキルを体得するを目的に、業界団体等他の機関により実施される研修に参加することとする。この研修は年に一度、原則として6月に実施している。

②指導力の修得・向上のための研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学生を指導する立場の教員として、学生に対する指導力の修得・向上のための研修に参加する。

上記①及び②の研修は、勤務年数、業界経験年数にかかわらず、特段の理由がない限り参加しなければならない。

(2) 研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界が求める人材教育について」(連携企業等:日本ホテル教育センター)

期間:平成30年9月20日(木) 対象:ホテル学科教職員全員

【目的】①ホテル業界が社員に求める最新の知識や技術を理解する。

【内容】①ホテル業界の現状について

②業界が求める、ビジネスマナー、一般常識について

③業界が求める人財について

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「プレゼンテーションの基本的な理論と技術を学ぶ」(連携企業等:国際プレゼンテーション協会)

期間:平成30年7月26日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】①プレゼンテーションの基本的な理論と技術を学ぶ。

②基本習得と体験を通じて、プレゼンテーションの自己課題を見つける。

③プレゼンテーション力を通じて、自分の授業を見直し、また学生指導に役立てる。

【内容】①伝わるプレゼンテーションの基本構造。

②わかりやすい話し方の組み立て方。

③効果的で効果的な考え方。

(3) 研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界の最新動向について」(連携企業等:日本ホテル教育センター)

期間:平成31年2月15日(金) 対象:ホテル学科教職員全員

【目的】①ホテル業界の現状を知り、最新の施設や取り組みを理解し学生指導に役立てる。

【内容】①チームワーク・語学力を必要とする業務が増加する。そのためコミュニケーション力、提案力ができる力を付けることが必要。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「学生との関わり方を学ぶ」(連携企業等:心理カウンセラー)

期間:令和元年6月13日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】①学生の、こころの状態を把握することで最善の関わり方がわかる

②こころに影響を与える性格を理解することで的確なアドバイスが行えるようになる

【内容】①こころの形を学ぶことで学生のそれぞれの状態を把握しやすくなる。

②意識はマイナスなことに働きやすいが、プラスなことに頭を使うことで生産性を上げる方法を学ぶ。

③性格を理解することが学生を理解することを学ぶ。

④性格は5つの特徴で表される。その5つの特鋼を学ぶ。

⑤性格の良い悪いは環境によるところを学ぶ。

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

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校目標に従った人材育成ができていないか、あるいはその教育目標を学科の指針として具体的に展開できているか、関連業界、卒業生を対象として、自己評価の結果にそって説明することで、教育目的、教育方法、内容、ガバナンスの3つの柱を基本に評価いただく。

(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	専門分野の特性は明確になっているか、将来構想はあるか、など
(2) 学校運営	目的に沿った運営方針が策定されているか、など
(3) 教育活動	教育課程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、
(4) 学修成果	就職率の向上が図られているか、など
(5) 学生支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(6) 教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されてい
(7) 学生の受入れ募集	募集活動は適正に行われているか、など
(8) 財務	中長期的に財政基盤は安定しているか、など
(9) 法令等の遵守	法令、専修学校設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10) 社会貢献・地域貢献	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など
(11) 国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営をレベル別クラスに分割して行うなど、より学生の実情にあわせたものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	日本ケアフィット共育機構	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
野口 幸一	ホスピタリティ機構	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
明石 伸子	日本マナー・プロトコール協会	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
関口 恭一	株式会社CALMO	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
寺田 成利	スカイマーク株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
大澤 直美	ニューヨークキャリアアカデミー	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
米倉 洲	東武トップツアーズ株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生
間宮 康平	東京地下鉄株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: http://www.tit.ac.jp/disclosure/pdf/base_hotel.pdf

公表時期: 令和元年5月1日

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

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

企業が求める、時代に即した人材を育成するための課題やニーズを共有し、学校の実践的な職業教育にかかる活動を評価・改善する中で、質の高い職業教育を行っていくために、広く雇用側の企業、関係団体、自治体等に向けて公表していくものとする。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	学科の特性や具体的な目標及び計画が設定されているか、など
(2) 各学科等の教育	上記の目標にそったカリキュラムになっているか、など
(3) 教職員	教職員として学生対応の資質向上にあたっているか、など
(4) キャリア教育・実践的職業教育	企業と連携した授業を体系的に取り入れているか、など
(5) 様々な教育活動・教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されている
(6) 学生の生活支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(7) 学生納付金・修学支援	適正に行われているか、など
(8) 学校の財務	財政基盤は安定しているか、など
(9) 学校評価	設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10) 国際連携の状況	留学生の受け入れ、派遣について戦略的に行っているか、など
(11) その他	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

① ホームページ ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL:http://www.tit.ac.jp/disclosure/pdf/base_hotel.pdf

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科ホテル専攻)															
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 (ホテル情勢論)	ホテル業界の現状・動向を外部講師より学ぶ	1通	64	4	○			○			○	
○			ホスピタリティ産業論Ⅱ (ホテルビジネス実務検定)	ホテル全般の知識を学ぶ	1前	32	2	○			○				○
○			ホスピタリティ産業論Ⅲ (ホテルビジネス実務検定FB・顧客心理)	ホテルの料飲部に関する全般的な知識を学ぶ	1通 2通	128	8	○			○				○
○			ホスピタリティ産業論Ⅳ (国際情勢)	ホテルをとりまく世界の情勢を学ぶ	2通	64	4	○			○				○
○			ホスピタリティ産業論Ⅴ (マイスビジネス)	マイスについての知識を学ぶ	2後	32	2	○			○				○
○			リアル・ビジネスⅠ (ホテルリサーチ)	都内近郊にあるホテルのリサーチを行い、特色を知る	1前	32	2				○	○		○	
○			リアル・ビジネスⅡ (ホテルマーケティング)	マーケティングの基礎を学ぶ	1後	32	2	○			○				○
○			宿泊サービス実務Ⅰ (宿泊サービス実習)	ホテルのベル・ドア・ハウスキーピングの実務を学ぶ	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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は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・・・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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科ホテル専攻)															
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 (FBサービス実習)	レストラン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 (ビバレッジ知識)	レストランで取り扱う飲料の知識を学ぶ	1通2通	160	10	○			○			○	
○			料飲サービス実務Ⅲ (宴会ビジネス・FBサービス実習上級)	宴会サービスの実務を学ぶ/高度なレストランサービステクニックを学ぶ	1通2前	96	6			○	○			○	
○			接客英語Ⅰ (ホテル接客英語・英会話)	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 (英会話・フロントコンシェルジュ実習)	実践的な英会話を学ぶ/英語を使った宿泊サービス実習	1通2通	128	8			○	○			○	
○			演出論Ⅰ (ホテルブライダル)	ホテルのブライダルの知識を学ぶ	1後	32	2	○			○			○	
○			演出論Ⅱ (カラーコーディネート)	色がもたらす心理を学ぶ	2通	128	8	○			○			○	
○			商品販売企画Ⅰ (ホテルイベント企画)	ホテルの宿泊プラン・イベントの企画	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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は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・・・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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科ホテル専攻)															
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			○	○			○	
○			商品企画販売Ⅲ (ホテルマネジメント)	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で応用できるスキルを身に付ける	2通	64	4			○	○			○	○
○			パソコン実習 (PC実習・ネホップス)	パソコンの基本操作を学ぶ/宿泊システムの運用を学ぶ	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 (観光知識)	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	4ヶ月間の企業研修を行い、就業体験と業界を知る	1後	128	8			○		○			
		○	検定対策 (レストランサービス技能士・BIAブライダル技能検定)	レストランサービス技能士3級の筆記試験対策 BIAブライダル技能検定の試験対策	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特講・マナープロトコル検定)	レストランサービス技能士3級の実技試験対策 マナープロトコル検定3級試験対策	1通 2通	256	16	○			○		○		
		○	語学 (TOEIC)	TOEICスコアアップをねらう	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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は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・・・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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科ホテル専攻)															
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（コミュニケーションスキル・和装着付）	接遇に必要な立居振舞・話し方・傾聴を学ぶ 和装の着付、立居振舞を学ぶ	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・・・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。

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Adachi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																								
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																							
商業実務	観光専門課程	ホテル学科(テーマパークホテル専攻)	平成7年文部科学省 告示第7号	0																							
学科の目的	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。																										
認定年月日	平成28年2月29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	1920	1568	0	1504	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																						
80人	46人	2人	6人の内数	26人の内数	32人の内数																						
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																							
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・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: 無																							
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) ホテル、旅行、ブライダルなど ■就職指導内容 面接の練習と指導、履歴書及びエントリーシート等の添削、企業との電話やメールのやり取りの仕方等 ■卒業生数: 41 人 ■就職希望者数: 36 人 ■就職者数: 36 人 ■就職率: 100 % ■卒業生に占める就職者の割合: 88 % ■その他 ・進学者数: 3人 ・海外留学者数: 2人 (平成 30 年度卒業生に関する 令和1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30年度卒業生に関する令和元年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</td> <td>②</td> <td>14人</td> <td>8人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務検定1級</td> <td>③</td> <td>15人</td> <td>15人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務検定2級</td> <td>③</td> <td>44人</td> <td>40人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	レストランサービス技能検定	②	14人	8人	ホテルビジネス実務検定1級	③	15人	15人	ホテルビジネス実務検定2級	③	44人	40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	②	14人	8人																								
ホテルビジネス実務検定1級	③	15人	15人																								
ホテルビジネス実務検定2級	③	44人	40人																								
中途退学 の現状	■中途退学者 0 名 ■中退率 0 % 平成30年4月1日時点において、在学者63名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者63名(平成31年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の原因 ■中退防止・中退者支援のための取組 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																										
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生制度(授業料減免制度) ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象																										
第三者による 学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無																										
当該学科の ホームページ URL	http://www.tit.ac.jp/subject/hotel/																										

\\田忌手帳\\

2. 就職等の状況(※2)

3. 主な学修成果(※3)

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

ホテル業界で働くにあたり、スタッフの資質として要求されるものが、「基本的な接客マナー」である。また一方では訪日外国人の増加にともない、異文化の知識や理解を深める必要があり、グローバルなマナーも必要とされているのが現状である。

ホテル学科では、常勤および講師だけでは補完できないこうした業界の動きを臨場感をもって学生に伝え、なおかつそれに対応する具体的対応を理解させることを目的とし、企業と連携して授業運営にあたるものとする。

特にホテル専攻では、昨今の建設ラッシュに伴うホテルの戦略として大切なマーケティングの手法を学ぶ必要があり、実践的なマーケティングの手法を通じて現場の仕事に活かしていけるスキルを身につける。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は、学校長の下部、教員組織である学務部の上位に位置し、当校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するために企業と連携し、必要な情報の把握・分析を行い、授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫を含む教育課程の編成に活かすことを目的として設置された組織である。

具体的には年度2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
勇 茂樹	一般財団法人日本ホテル教育センター事業本部教育事業部部長	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	①
千々岩 朋子	LEGOLAND Japan ヒューマンリソースディレクター	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	③
中野 知子	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
小野 和人	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
松本 美砂子	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	
伊藤 優一	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

0

(開催日時(実績))

第1回 平成30年7月26日 14:00～15:30

第2回 平成31年2月15日 14:00～16:30

(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

編成委員より改めて、人間力、コミュニケーション力・語学力を高める授業の必要性を指摘された。

それを受け平成30年度のカリキュラムより以下の改善を実施する。

- ①「コミュニケーションスキル」授業を企業と連携した実習授業に改善し、より専門的な能力の向上を図る。
- ②語学力(英語・中国語・日本語)の強化
- ③内定から入社までに自分の課題を見つけ、改善して卒業できるような指導。

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

現在のホテル業界の動向を見据えるに、マーケティングを理解し、実践できる人材の育成が必要であることは明らかである。

こうした必要性を鑑みるに、マーケティングを事業として行い、その考え方、実践の仕方を学生に教え、理解させることのできる企業、もしくは団体より、マーケティングに関する指導方法、評価方法、教材づくり等に対する助言、資料等の提供を受け、当該科目を担当する教員と指導団体の講師がこれに検討を加え、実践的な授業の改善および工夫を行っていくものとする。

また各期終了時には、生徒の学修成果の評価をふまえ、更なる改善、工夫の検討を加えるものとする。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

ホテル業界で基本的資質として必要なマーケティングにおける市場調査や分析について理解を深めることを、企業と連携した実習授業で修得する。修得したスキルを活かして、商品開発や販売促進を図る提案ができる専門的能力を修得する。ホテル学科の教育理念「ホテル業界が求める人材の育成」を実現するために、その要件のひとつであるマーケティングの理論を学び、ケーススタディとしてマーケティングの仮想体験を学生に与えることのできる団体、及び講師を選定した。生徒の学修成果の評価にあたっては、マーケティング理論の理解や実際の手法に関する知識の習得状況、実習態度などの評価項目をあらかじめ設定し、それぞれについて評価を行うこととしている。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
商品企画販売Ⅱ（ホテルマネジメント）	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で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. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

①専門分野における実務に関する研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学科を指導する立場の教員として、常に業界の動向に目を向け、専門知識やスキルを体得するを目的に、業界団体等他の機関により実施される研修に参加することとする。この研修は年に一度、原則として6月に実施している。

②指導力の修得・向上のための研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学生を指導する立場の教員として、学生に対する指導力の修得・向上のための研修に参加する。

上記①及び②の研修は、勤務年数、業界経験年数にかかわらず、特段の理由がない限り参加しなければならない。

(2) 研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界が求める人材教育について」(連携企業等:日本ホテル教育センター)

期間:平成30年9月20日(木) 対象:ホテル学科教職員全員

【目的】①ホテル業界が社員に求める最新の知識や技術を理解する。

【内容】①ホテル業界の現状について

②業界が求める、ビジネスマナー、一般常識について

③業界が求める人材について

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「プレゼンテーションの基本的な理論と技術を学ぶ」(連携企業等:国際プレゼンテーション協会)

期間:平成30年7月26日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】①プレゼンテーションの基本的な理論と技術を学ぶ。

②基本習得と体験を通じて、プレゼンテーションの自己課題を見つける。

③プレゼンテーション力を通じて、自分の授業を見直し、また学生指導に役立てる。

【内容】①伝わるプレゼンテーションの基本構造。

②わかりやすい話し方の組み立て方。

③効果的で効果的な考え方。

(3) 研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界の最新動向について」(連携企業等:日本ホテル教育センター)

期間:平成31年2月15日(金) 対象:ホテル学科教職員全員

【目的】①ホテル業界の現状を知り、最新の施設や取り組みを理解し学生指導に役立てる。

【内容】①チームワーク・語学力を必要とする業務が増加する。そのためコミュニケーション力、提案力ができる力を付けることが

必要。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「学生との関わり方を学ぶ」(連携企業等:心理カウンセラー)

期間:令和元年6月13日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】①学生の、こころの状態を把握することで最善の関わり方がわかる

②こころに影響を与える性格を理解することで的確なアドバイスが行えるようになる

【内容】①こころの形を学ぶことで学生のそれぞれの状態を把握しやすくなる。

②意識はマイナスなことに働きやすいが、プラスなことに頭を使うことで生産性を上げる方法を学ぶ。

③性格を理解することが学生を理解することを学ぶ。

④性格は5つの特徴で表される。その5つの特徴を学ぶ。

⑤性格の良い悪いは環境によるところを学ぶ。

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

(1)学校関係者評価の基本方針

学校目標に従った人材育成ができているか、あるいはその教育目標を学科の指針として具体的に展開できているか、関連業界、卒業生を対象として、自己評価の結果にそって説明することで、教育目的、教育方法、内容、ガバナンスの3つの柱を基本に評価いただく。

(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	専門分野の特性は明確になっているか、将来構想はあるか、など
(2)学校運営	目的に沿った運営方針が策定されているか、など
(3)教育活動	教育課程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、
(4)学修成果	就職率の向上が図られているか、など
(5)学生支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(6)教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されてい
(7)学生の受入れ募集	募集活動は適正に行われているか、など
(8)財務	中長期的に財政基盤は安定しているか、など
(9)法令等の遵守	法令、専修学校設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10)社会貢献・地域貢献	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など
(11)国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)学校関係者評価結果の活用状況

資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営をレベル別クラスに分割して行うなど、より学生の実情にあわせたものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	日本ケアフィット共育機構	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
野口 幸一	ホスピタリティ機構	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
明石 伸子	日本マナー・プロトコル協会	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
関口 恭一	株式会社CALMO	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
寺田 成利	スカイマーク株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
大澤 直美	ニューヨークキャリアアカデミー	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
米倉 洲	東武トップツアーズ株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生
間宮 康平	東京地下鉄株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例)企業等委員、PTA、卒業生等

(5)学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

URL:http://www.tit.ac.jp/disclosure/pdf/base_hotel.pdf

公表時期:令和元年5月1日

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

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

企業が求める、時代に即した人材を育成するための課題やニーズを共有し、学校の実践的な職業教育にかかる活動を評価・改善する中で、質の高い職業教育を行っていくために、広く雇用側の企業、関係団体、自治体等に向けて公表していくものとする。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	学科の特性や具体的な目標及び計画が設定されているか、など
(2) 各学科等の教育	上記の目標にそったカリキュラムになっているか、など
(3) 教職員	教職員として学生対応の資質向上にあたっているか、など
(4) キャリア教育・実践的職業教育	企業と連携した授業を体系的に取り入れているか、など
(5) 様々な教育活動・教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されている
(6) 学生の生活支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(7) 学生納付金・修学支援	適正に行われているか、など
(8) 学校の財務	財政基盤は安定しているか、など
(9) 学校評価	設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10) 国際連携の状況	留学生の受け入れ、派遣について戦略的に行っているか、など
(11) その他	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

URL:http://www.tit.ac.jp/disclosure/pdf/base_hotel.pdf

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科テーマパークホテル専攻)															
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 (ホテル情勢論)	ホテル業界の現状・動向を外部講師より学ぶ	1通	64	4	○			○			○	
○			ホスピタリティ産業論Ⅱ (ビジネス実務検定)	ホテル全般の知識を学ぶ	1前	32	2	○			○			○	
○			ホスピタリティ産業論Ⅲ (ホテルビジネス実務検定 F B ・ 顧客心理)	ホテルの料飲部全般の知識を学ぶ ゲストの心理・行動を学ぶ	1通 2後	96	6	○			○			○	
○			ホスピタリティ産業論Ⅳ (国際情勢)	ホテルをとりまく世界の情勢を学ぶ	2通	64	4	○			○			○	
○			ホスピタリティ産業論Ⅴ (マイスビジネス)	マイスの知識を学ぶ	2後	32	2	○			○			○	
○			リアル・ビジネスⅠ (テーマパークホテル・リゾートホテルについてリサーチ)	テーマパークホテル・リゾートホテルについてリサーチ、各ホテルの特色を知る	1前	32	2	○			○			○	
○			リアル・ビジネスⅡ (旅館リゾート実務)	旅館の接遇・客層について学ぶ	1後	32	2	○			○			○	
○			宿泊サービス実務Ⅰ (宿泊サービス実習)	ベル・ドア・ハウスキーピングの実務を学ぶ	1前	32	2			○	○			○	
○			宿泊サービス実務Ⅱ (ネホップス・宿泊サービス実習)	ホテルの予約システムの取扱いを学ぶ	1通 2通	128	8			○	○		○		
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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は96単位以上取得しなければならない 履修方法・・・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テーマパークホテル専攻)															
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 (FBサービス実習)	レストラン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 (ビバレッジ知識)	レストランで取り扱う飲料全般を学ぶ	1 通 2 通	160	10	○			○			○	
○			料飲サービス実務Ⅲ (宴会ビジネス・ビバレッジ知識)	宴会サービス・セールスの知識を学ぶ レストランで取り扱う飲料全般の知識を学ぶ	1 通 2 前	96	6			○	○			○	
○			接客英語Ⅰ (ホテル接客英語・英会話)	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)	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Ⅲ (英会話・フロントコンシェルジュ実習)	実践的な英会話を学ぶ/英語を使った宿泊サービス実習	1 通 2 通	128	8			○	○		○		
○			演出論Ⅰ (テーマパーク概論)	テーマパークの歴史・接客について学ぶ	1 後	32	2	○			○			○	
○			演出論Ⅱ (テーマパーク音響照明)	音響照明によるステージの演出を学ぶ	2 通	128	8			○	○			○	
○			商品企画販売Ⅰ (ホテルイベント企画)	ホテルの宿泊プラン・イベントの企画	1 後 2 前	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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は96単位以上取得しなければならない 履修方法・・・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テーマパークホテル専攻)															
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 (ホテルマネジメント)	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で応用できるスキルを身に付ける	2通	64	4			○	○			○	○
○			パソコン実習 (PC実習・ネホップス)	パソコンの基本操作を学ぶ 宿泊システムの操作を学ぶ	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 (観光知識)	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	4ヶ月間の企業研修を行い、就業体験と業界を知る	1後	128	8			○		○			
		○	検定対策 (レストランサービス技能士・BIAプライダル技能検定)	レストランサービス技能士3級の筆記試験対策 BIAプライダル技能検定の試験対策	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特講・マナープロトコール検定)	レストランサービス技能士3級の実技試験対策 マナープロトコール検定3級試験対策	1通 2通	256	16	○			○			○	
		○	語学 (TOEIC)	TOEICスコアアップをねらう	1通 2通	256	16	○			○				○
		○	メイク (コミュニケーションスキル・和装着付)	接遇に必要な立居振舞・話し方・傾聴を学ぶ 和装の着付、立居振舞を学ぶ	1通 2通	128	8			○	○				○
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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は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・・・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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科テーマパークホテル専攻)															
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	
		○	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					28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・・・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。

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Adachi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																		
分野	認定課程名	認定学科名			専門士	高度専門士																	
商業実務	観光専門課程	ホテル学科(パーテンダー専攻)			平成7年文部科学省 告示第7号	0																	
学科の目的	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。																						
認定年月日	平成28年2月29日																						
修業年限	昼夜	講義		演習	実習	実験	実技																
	2 年	1920	1600	0	1472	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																	
20人		21人	2人	6人の内数	26人の内数	32人の内数																	
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																		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・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: 無																		
就職等の 状況※2	■主な就職先・業界等(平成30年度卒業生) ホテル、旅行、ブライダルなど ■就職指導内容 面接の練習と指導、履歴書及びエントリーシート等の添削、企業との電話やメールのやり取りの仕方等 ■卒業者数: 4 人 ■就職希望者数: 2 人 ■就職者数: 2 人 ■就職率: 0 % ■卒業者に占める就職者の割合: 50 % ■その他 ・帰国: 2人			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30年度卒業生に関する令和元年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</td> <td>②</td> <td>2人</td> <td>1人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務検定2 級</td> <td>③</td> <td>1人</td> <td>1人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></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	②	2人	1人	ホテルビジネス実務検定2 級	③	1人	1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	②	2人	1人																				
ホテルビジネス実務検定2 級	③	1人	1人																				
(平成 30 年度卒業生に関する 令和1年5月1日 時点の情報)				※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③の いづ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																			
中途退学 の現状	■中途退学者 0 名 ■中退率 0 % 平成30年4月1日時点において、在学者13名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者13名(平成31年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 0 ■中退防止・中退者支援のための取組 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																						
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生制度(授業料減免制度) ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象																						
第三者による 学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無																						
当該学科の ホームページ URL	http://www.tit.ac.jp/subject/hotel/																						

\\田忌手帳\\

2. 就職等の状況(※2)

3. 主な学修成果(※3)

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

ホテル業界で働くにあたり、スタッフの資質として要求されるものが、「基本的な接客マナー」である。また一方では訪日外国人の増加にともない、異文化の知識や理解を深める必要があり、グローバルなマナーも必要とされているのが現状である。

ホテル学科では、常勤および講師だけでは補完できないこうした業界の動きを臨場感をもって学生に伝え、なおかつそれに対応する具体的対応を理解させることを目的とし、企業と連携して授業運営にあたるものとする。

特にホテル専攻では、昨今の建設ラッシュに伴うホテルの戦略として大切なマーケティングの手法を学ぶ必要があり、実践的なマーケティングの手法を通じて現場の仕事に活かしていけるスキルを身につける。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は、学校長の下部、教員組織である学務部の上位に位置し、当校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するために企業と連携し、必要な情報の把握・分析を行い、授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫を含む教育課程の編成に活かすことを目的として設置された組織である。

具体的には年度2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
勇 茂樹	一般財団法人日本ホテル教育センター事業本部教育事業部部長	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	①
千々岩 朋子	LEGOLAND Japan ヒューマンリソースディレクター	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	③
中野 知子	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
小野 和人	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
松本 美砂子	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
伊藤 優一	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①~③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

0

(開催日時(実績))

第1回 平成30年7月26日 14:00~15:30

第2回 平成31年2月15日 14:00~16:30

(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

編成委員より改めて、人間力、コミュニケーション力・語学力を高める授業の必要性を指摘された。

それを受け平成30年度のカリキュラムより以下の改善を実施する。

- ①「コミュニケーションスキル」授業を企業と連携した実習授業に改善し、より専門的な能力の向上を図る。
- ②語学力(英語・中国語・日本語)の強化
- ③内定から入社までに自分の課題を見つけ、改善して卒業できるような指導。

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

現在のホテル業界の動向を見据えるに、マーケティングを理解し、実践できる人材の育成が必要であることは明らかである。

こうした必要性を鑑みるに、マーケティングを事業として行い、その考え方、実践の仕方を学生に教え、理解させることのできる企業、もしくは団体より、マーケティングに関する指導方法、評価方法、教材づくり等に対する助言、資料等の提供を受け、当該科目を担当する教員と指導団体の講師がこれに検討を加え、実践的な授業の改善および工夫を行っていくものとする。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

ホテル業界で基本的資質として必要なマーケティングにおける市場調査や分析について理解を深めることを、企業と連携した実習授業で修得する。修得したスキルを活かして、商品開発や販売促進を図る提案ができる専門的能力を修得する。ホテル学科の教育理念「ホテル業界が求める人材の育成」を実現するために、その要件のひとつであるマーケティングの理論を学び、ケーススタディとしてマーケティングの仮想体験を学生に与えることのできる団体、及び講師を選定した。生徒の学修成果の評価にあたっては、マーケティング理論の理解や実際の手法に関する知識の習得状況、実習態度などの評価項目をあらかじめ設定し、それぞれについて評価を行うこととしている。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
ホテル実務(ホテルマネジメント)	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.「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

① 専門分野における実務に関する研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学科を指導する立場の教員として、常に業界の動向に目を向け、専門知識やスキルを体得するを目的に、業界団体等他の機関により実施される研修に参加することとする。この研修は年に一度、原則として6月に実施している。

② 指導力の修得・向上のための研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学生を指導する立場の教員として、学生に対する指導力の修得・向上のための研修に参加する。

上記①及び②の研修は、勤務年数、業界経験年数にかかわらず、特段の理由がない限り参加しなければならない。

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界が求める人材教育について」(連携企業等:日本ホテル教育センター)

期間:平成30年9月20日(木) 対象:ホテル学科教職員全員

【目的】①ホテル業界が社員に求める最新の知識や技術を理解する。

【内容】①ホテル業界の現状について

②業界が求める、ビジネスマナー、一般常識について

③業界が求める人財について

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「プレゼンテーションの基本的な理論と技術を学ぶ」(連携企業等:国際プレゼンテーション協会)

期間:平成30年7月26日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】①プレゼンテーションの基本的な理論と技術を学ぶ。

②基本習得と体験を通じて、プレゼンテーションの自己課題を見つける。

③プレゼンテーション力を通じて、自分の授業を見直し、また学生指導に役立てる。

【内容】①伝わるプレゼンテーションの基本構造。

②わかりやすい話し方の組み立て方。

③効果的で効果的な考え方。

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界の最新動向について」(連携企業等:日本ホテル教育センター)

期間:平成31年2月15日(金) 対象:ホテル学科教職員全員

【目的】①ホテル業界の現状を知り、最新の施設や取り組みを理解し学生指導に役立てる。

【内容】①チームワーク・語学力を必要とする業務が増加する。そのためコミュニケーション力、提案力ができる力を付けることが必要。

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「学生との関わり方を学ぶ」(連携企業等:心理カウンセラー)

期間:令和元年6月13日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】①学生の、こころの状態を把握することで最善の関わり方がわかる

②こころに影響を与える性格を理解することで的確なアドバイスが行えるようになる

【内容】①こころの形を学ぶことで学生のそれぞれの状態を把握しやすくなる。

②意識はマイナスなことに働きやすいが、プラスなことに頭を使うことで生産性を上げる方法を学ぶ。

③性格を理解することが学生を理解することを学ぶ。

④性格は5つの特徴で表される。その5つの特徴を学ぶ。

⑤性格の良い悪いは環境によるところを学ぶ。

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

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校目標に従った人材育成ができていないか、あるいはその教育目標を学科の指針として具体的に展開できているか、関連業界、卒業生を対象として、自己評価の結果にそって説明することで、教育目的、教育方法、内容、ガバナンスの3つの柱を基本に評価いただく。

(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	専門分野の特性は明確になっているか、将来構想はあるか、など
(2) 学校運営	目的に沿った運営方針が策定されているか、など
(3) 教育活動	教育課程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、
(4) 学修成果	就職率の向上が図られているか、など
(5) 学生支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(6) 教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されてい
(7) 学生の受入れ募集	募集活動は適正に行われているか、など
(8) 財務	中長期的に財政基盤は安定しているか、など
(9) 法令等の遵守	法令、専修学校設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10) 社会貢献・地域貢献	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など
(11) 国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営をレベル別クラスに分割して行うなど、より学生の実情にあわせたものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	日本ケアフィット共育機構	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
野口 幸一	ホスピタリティ機構	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
明石 伸子	日本マナー・プロトコール協会	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
関口 恭一	株式会社CALMO	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
寺田 成利	スカイマーク株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
大澤 直美	ニューヨークキャリアアカデミー	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
米倉 洲	東武トップツアーズ株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生
間宮 康平	東京地下鉄株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例)企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

URL:http://www.tit.ac.jp/disclosure/pdf/base_hotel.pdf

公表時期: 令和元年5月1日

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

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

企業が求める、時代に即した人材を育成するための課題やニーズを共有し、学校の実践的な職業教育にかかる活動を評価・改善する中で、質の高い職業教育を行っていくために、広く雇用側の企業、関係団体、自治体等に向けて公表していくものとする。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	学科の特性や具体的な目標及び計画が設定されているか、など
(2) 各学科等の教育	上記の目標にそったカリキュラムになっているか、など
(3) 教職員	教職員として学生対応の資質向上にあたっているか、など
(4) キャリア教育・実践的職業教育	企業と連携した授業を体系的に取り入れているか、など
(5) 様々な教育活動・教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されている
(6) 学生の生活支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(7) 学生納付金・修学支援	適正に行われているか、など
(8) 学校の財務	財政基盤は安定しているか、など
(9) 学校評価	設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10) 国際連携の状況	留学生の受け入れ、派遣について戦略的に行っているか、など
(11) その他	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

URL:http://www.tit.ac.jp/disclosure/pdf/base_hotel.pdf

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科バーテンダー専攻)																
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		
○			バーテンダー 実務Ⅰ(ビバ レッジ知識)	飲み物全般の知識を学ぶ	1 通	64	4	○			○			○		
○			バーテンダー 実務Ⅱ(ワイ ン知識/バー テンダー実 習)	ワインに関する知識を学ぶ	1 通	64	12	○			○				○	
○			バーテンダー実 務Ⅲ(フレア ーバーテン ダー/バー テンダー接 遇知識)	フレアバーに関する知識と技術を学ぶ	1 通 2 通	192	12			○	○			○		
○			就職対策・ビ ジネスマナ ー(就職 対策ビジ ネス マナ ー)	就職活動や社会人に必要なマナーや言葉使いを学ぶ	1 通 2 通	128	8	○			○			○		
○			接客英語Ⅰ/ ホテル接客 英語	ホテルで使われる英会話を学ぶ	1 通	64	4	○			○			○		
○			料飲サービス 実務Ⅰ/FB サービス知識	ホテルにおけるレストランサービスの知識を学ぶ	1 通	64	4	○			○			○		
○			料飲サービス 実務Ⅱ/FB サービス実 習②	ホテルにおけるレストランサービスの技術を学ぶ	1 通	64	4			○	○			○		
○			料飲サービス 実務Ⅲ/FB サービス実 習上級	ホテルにおけるレストランサービスの技術を学ぶ上級編	1 通	64	4			○	○					○
○			バーテンダー 実習Ⅰ/バー テンダー実 習	バーにおけるカクテル作成の技術を学ぶ	1 通	128	8			○	○					○
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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は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・・・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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科パーテナー専攻)															
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	
○			レストランサービス実習Ⅰ（FBサービス実習）	レストランにて必要なサービス技術を学ぶ実習形式の授業。	1通	128	8			○	○		○		
○			ユニバーサルホスピタリティー（顧客心理）	同僚上司、お客様と対話をするのに有効な会話のテクニックを学ぶ講義形式の授業。	1前	32	2	○			○			○	
○			食品衛生学（フードコーディネーター）	食物や食品、料理について学ぶ講義形式の授業。	1通	64	4	○			○			○	
○			パソコン実習（PC実習）	エクセルとワードの基礎を学ぶ実習形式の授業。	1通 2通	128	8			○	○			○	
○			外食産業論（フードアナリスト4級対策）	食物や食品、料理について学ぶ講義形式の授業。	1後	32	2	○			○			○	
		○	インターンシップ	ホテル等での現場研修を行う	1後	128	8			○		○	○		
		○	検定対策（レストランサービス技能士）	国家資格レストランサービス技能検定3級の筆記試験対策の講義形式の授業。	1通 2通	256	16	○			○		○		
		○	検定補習	国家資格レストランサービス技能検定3級の筆記試験対策の講義形式の授業。	1通 2通	256	16	○			○		○		
		○	語学（TOEIC）	TOEIC得点アップを目指す講義形式の授業。	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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は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・・・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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科バーテンダー専攻)															
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	
		○	ホテル実務 (ホテルマネジメント)	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で応用できるスキルを身に付ける	1通	64	4	○			○			○	○
		○	プレゼンテーション (コミュニケーションスキル)	接客において信頼される話し方、説得する技術を養う講義形式の授業。	1通	64	4	○			○			○	
○			バーテンダー実習Ⅱ (バーテンダー実習)	バーテンダーとして必須の技術を習得するための実習形式の授業。	2通	128	8			○	○			○	
○			バーテンダー実務Ⅳ (フレアバーテンダー)	フレアバーテンダー技術を習得するための実習形式の授業。	2通	64	4			○	○				○
○			バーテンダー実務Ⅵ (カクテルコンペティションプロフェッショナル)	バーテンダーが大会に出場する際必須の技術を習得するための実習形式の授業。	2通	64	4			○	○				○
○			料飲サービス実務Ⅳ (食材調理知識)	世界の食材や調理法を学ぶための講義形式の授業。	2後	32	2	○			○				○
○			料飲サービス実務Ⅴ (食材調理知識)	世界の食材や調理法を学ぶための講義形式の授業。	2前	32	2	○			○				○
○			料飲サービス実務Ⅵ (フードコーディネーター)	食物や食品、料理について学ぶ講義形式の授業。	2通	64	4	○			○				○
○			料飲サービス実習 (F B サービス実習①)	レストランサービスに特化した実習形式の授業	2通	128	8			○	○			○	
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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は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・・・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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科バーテンダー専攻)															
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	
○			レストランサービス実習 (FBサービス実習②)	レストランサービスに特化した実習形式の授業	2通	128	8			○	○		○		
○			経営学 (レストランバー経営オペレーション)	売上げや経営も含めた総合的なレストランサービスに特化した実習形式の授業	2通	64	4			○	○		○		
		○	ブライダル実務 (ホテルブライダル)	婚礼ビジネスに関わる業界について学ぶ講義形式の授業。	2通	64	4	○			○		○		
		○	バリスタ実習 (バリスタ実習)	バリスタに必要なコーヒー専門の実習形式の授業。	2通	64	4			○	○		○		
合計					31科目		3072単位時間 (200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・・・自由選択科目は1回目の授業開始前までに希望をとる (留意事項)	1学期の授業期間	16週

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

職業実践専門課程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Adachi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																					
分野		認定課程名		認定学科名		専門士		高度専門士																			
商業実務		観光専門課程		ホテル学科(レストラン・ソムリエ専攻)		平成7年文部科学省 告示第7号		0																			
学科の目的		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。																									
認定年月日		平成28年2月29日																									
修業年限		昼夜		講義		演習		実習		実験	実技																
2年		1920		1888		0		1184		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																	
20人		2人		1人		6人の内数		26人の内数		32人の内数																	
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																			
学修支援等		■クラス担任制: 有 ■個別相談・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: 無																			
就職等の 状況※2		■主な就職先・業界等(平成30年度卒業生) ホテル、旅行、ブライダルなど ■就職指導内容 面接の練習と指導、履歴書及びエントリーシート等の添削、企業との電話やメールのやり取りの仕方等 ■卒業生数: 2 人 ■就職希望者数: 2 人 ■就職者数: 2 人 ■就職率: 100 % ■卒業者に占める就職者の割合: 100 % ■その他 (平成 30 年度卒業生に関する 令和1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30年度卒業生に関する令和元年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</td> <td>②</td> <td>1人</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務検定2級</td> <td>③</td> <td>2人</td> <td>1人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄				資格・検定名	種	受験者数	合格者数	レストランサービス 技能検定	②	1人	0人	ホテルビジネス実務検定2級	③	2人	1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	②	1人	0人																								
ホテルビジネス実務検定2級	③	2人	1人																								
中途退学 の現状		■中途退学者 1名 ■中退率 25 % 平成30年4月1日時点において、在学者4名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者3名(平成31年3月31日卒業生を含む) ■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・中退者支援のための取組 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																									
経済的支援 制度		■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生制度(授業料減免制度) ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象																									
第三者による 学校評価		■民間の評価機関等から第三者評価: 無																									
当該学科の ホームページ URL		http://www.tit.ac.jp/subject/hotel/																									

(任意事項)

2. 就職等の状況(※2)

3. 主な学修成果(※3)

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

ホテル業界で働くにあたり、スタッフの資質として要求されるものが、「基本的な接客マナー」である。また一方では訪日外国人の増加にともない、異文化の知識や理解を深める必要があり、グローバルなマナーも必要とされているのが現状である。

ホテル学科では、常勤および講師だけでは補完できないこうした業界の動きを臨場感をもって学生に伝え、なおかつそれに対応する具体的対応を理解させることを目的とし、企業と連携して授業運営にあたるものとする。

特にホテル専攻では、昨今の建設ラッシュに伴うホテルの戦略として大切なマーケティングの手法を学ぶ必要があり、実践的なマーケティングの手法を通じて現場の仕事に活かしていけるスキルを身につける。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は、学校長の下部、教員組織である学務部の上位に位置し、当校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するために企業と連携し、必要な情報の把握・分析を行い、授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫を含む教育課程の編成に活かすことを目的として設置された組織である。

具体的には年度2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
勇 茂樹	一般財団法人日本ホテル教育センター事業本部教育事業部長	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	①
千々岩 朋子	LEGOLAND Japan ヒューマンリソースディレクター	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	③
中野 知子	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
小野 和人	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
松本 美砂子	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
伊藤 優一	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①~③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

0

(開催日時(実績))

第1回 平成30年7月26日 14:00~15:30

第2回 平成31年2月15日 14:00~16:30

(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

編成委員より改めて、人間力、コミュニケーション力・語学力を高める授業の必要性を指摘された。

それを受け平成30年度のカリキュラムより以下の改善を実施する。

- ①「コミュニケーションスキル」授業を企業と連携した実習授業に改善し、より専門的な能力の向上を図る。
- ②語学力(英語・中国語・日本語)の強化
- ③内定から入社までに自分の課題を見つけ、改善して卒業できるような指導。

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

現在のホテル業界の動向を見据えるに、マーケティングを理解し、実践できる人材の育成が必要であることは明らかである。

こうした必要性を鑑みるに、マーケティングを事業として行い、その考え方、実践の仕方を学生に教え、理解させることのできる企業、もしくは団体より、マーケティングに関する指導方法、評価方法、教材づくり等に対する助言、資料等の提供を受け、当該科目を担当する教員と指導団体の講師がこれに検討を加え、実践的な授業の改善および工夫を行っていくものとする。

また各期終了時には、生徒の学修成果の評価をふまえ、更なる改善、工夫の検討を加えるものとする。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

ホテル業界で基本的資質として必要なマーケティングにおける市場調査や分析について理解を深めることを、企業と連携した実習授業で修得する。修得したスキルを活かして、商品開発や販売促進を図る提案ができる専門的能力を修得する。ホテル学科の教育理念「ホテル業界が求める人材の育成」を実現するために、その要件のひとつであるマーケティングの理論を学び、ケーススタディとしてマーケティングの仮想体験を学生に与えることのできる団体、及び講師を選定した。生徒の学修成果の評価にあたっては、マーケティング理論の理解や実際の手法に関する知識の習得状況、実習態度などの評価項目をあらかじめ設定し、それぞれについて評価を行うこととしている。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
商品企画販売Ⅲ(ホテルマネジメント)	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. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

①専門分野における実務に関する研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学科を指導する立場の教員として、常に業界の動向に目を向け、専門知識やスキルを体得するを目的に、業界団体等他の機関により実施される研修に参加することとする。この研修は年に一度、原則として6月に実施している。

②指導力の修得・向上のための研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学生を指導する立場の教員として、学生に対する指導力の修得・向上のための研修に参加する。

上記①及び②の研修は、勤務年数、業界経験年数にかかわらず、特段の理由がない限り参加しなければならない。

(2) 研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界が求める人材教育について」(連携企業等:日本ホテル教育センター)

期間:平成30年9月20日(木) 対象:ホテル学科教職員全員

【目的】①ホテル業界が社員に求める最新の知識や技術を理解する。

【内容】①ホテル業界の現状について

②業界が求める、ビジネスマナー、一般常識について

③業界が求める人材について

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「プレゼンテーションの基本的な理論と技術を学ぶ」(連携企業等:国際プレゼンテーション協会)

期間:平成30年7月26日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】①プレゼンテーションの基本的な理論と技術を学ぶ。

②基本習得と体験を通じて、プレゼンテーションの自己課題を見つける。

③プレゼンテーション力を通じて、自分の授業を見直し、また学生指導に役立てる。

【内容】①伝わるプレゼンテーションの基本構造。

②わかりやすい話し方の組み立て方。

③効果的で効果的な考え方。

(3) 研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界の最新動向について」(連携企業等:日本ホテル教育センター)

期間:平成31年2月15日(金) 対象:ホテル学科教職員全員

【目的】①ホテル業界の現状を知り、最新の施設や取り組みを理解し学生指導に役立てる。

【内容】①チームワーク・語学力を必要とする業務が増加する。そのためコミュニケーション力、提案力ができる力を付けることが必要。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「学生との関わり方を学ぶ」(連携企業等:心理カウンセラー)

期間:令和元年6月13日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】①学生の、こころの状態を把握することで最善の関わり方がわかる

②こころに影響を与える性格を理解することで的確なアドバイスが行えるようになる

【内容】①こころの形を学ぶことで学生のそれぞれの状態を把握しやすくなる。

②意識はマイナスなことに働きやすいが、プラスなことに頭を使うことで生産性を上げる方法を学ぶ。

③性格を理解することが学生を理解することを学ぶ。

④性格は5つの特徴で表される。その5つの特徴を学ぶ。

⑤性格の良い悪いは環境によるところを学ぶ。

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

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校目標に従った人材育成ができていないか、あるいはその教育目標を学科の指針として具体的に展開できているか、関連業界、卒業生を対象として、自己評価の結果にそって説明することで、教育目的、教育方法、内容、ガバナンスの3つの柱を基本に評価いただく。

(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	専門分野の特性は明確になっているか、将来構想はあるか、など
(2) 学校運営	目的に沿った運営方針が策定されているか、など
(3) 教育活動	教育課程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、
(4) 学修成果	就職率の向上が図られているか、など
(5) 学生支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(6) 教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されてい
(7) 学生の受入れ募集	募集活動は適正に行われているか、など
(8) 財務	中長期的に財政基盤は安定しているか、など
(9) 法令等の遵守	法令、専修学校設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10) 社会貢献・地域貢献	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など
(11) 国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営をレベル別クラスに分割して行うなど、より学生の実情にあわせたものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	日本ケアフィット共育機構	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
野口 幸一	ホスピタリティ機構	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
明石 伸子	日本マナー・プロトコール協会	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
関口 恭一	株式会社CALMO	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
寺田 成利	スカイマーク株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
大澤 直美	ニューヨークキャリアアカデミー	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
米倉 洲	東武トップツアーズ株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生
間宮 康平	東京地下鉄株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: http://www.tit.ac.jp/disclosure/pdf/base_hotel.pdf

公表時期: 令和元年5月1日

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

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

企業が求める、時代に即した人材を育成するための課題やニーズを共有し、学校の実践的な職業教育にかかる活動を評価・改善する中で、質の高い職業教育を行っていくために、広く雇用側の企業、関係団体、自治体等に向けて公表していくものとする。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	学科の特性や具体的な目標及び計画が設定されているか、など
(2) 各学科等の教育	上記の目標にそったカリキュラムになっているか、など
(3) 教職員	教職員として学生対応の資質向上にあたっているか、など
(4) キャリア教育・実践的職業教育	企業と連携した授業を体系的に取り入れているか、など
(5) 様々な教育活動・教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されている
(6) 学生の生活支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(7) 学生納付金・修学支援	適正に行われているか、など
(8) 学校の財務	財政基盤は安定しているか、など
(9) 学校評価	設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10) 国際連携の状況	留学生の受け入れ、派遣について戦略的に行っているか、など
(11) その他	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

① ホームページ ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL:http://www.tit.ac.jp/disclosure/pdf/base_hotel.pdf

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科レストラン・ソムリエ専攻)															
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(ホテル情勢論)	最新のホテル動向や求められる人財について学ぶ	1通	64	4	○			○			○	
○			ホスピタリティ産業論Ⅱ(ホテルビジネス実務)	宿泊部・マーケティング部・人事部・購買・経理について学ぶ	1前	32	2	○			○		○		
○			リアルビジネスⅠ(ホテルリサーチ)	様々なホテルの種類と特徴を、講義とグループワークで学んでいく。	1前2通	128	8			○	○		○		
○			リアルビジネスⅡ(ホテルマーケティング)	様々なホテルの種類と特徴を、現地でのリサーチも行い、自身の目指すホテルのスタイルを探っていく。	1後	32	2	○			○			○	
○			料飲サービス実務Ⅰ(FBサービス実習)	レストランサービスの現場に必要な知識及び器材の名称・使用方法等を学ぶ。	1通	64	4			○	○			○	
○			料飲サービス実務Ⅱ(FBサービス実習)	レストランサービスの現場に必要な知識及び器材の名称・使用方法等を学ぶ。	1通2通	160	10			○	○			○	
○			料飲サービス実務Ⅲ(宴会ビジネス)	ホテルの宴会および宴会セールスについて実習形式で学び、ホテル内の業務の流れや自身のキャリアアップの可能性を探る。	1通2前	96	6			○	○			○	
○			料飲サービス実務Ⅳ(ホテルビジネス実務検定FB)	ホテルのお客様のアテンド、サジェスションが出来るようホテルサービスに必要な知識を学ぶ。	1通2通	128	8	○			○			○	
○			料飲サービス実務Ⅴ(ワイン知識)	ホテルレストランで取り扱うワインの知識を学ぶ。	1通	128	8	○			○			○	
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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は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・・・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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科レストラン・ソムリエ専攻)															
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	
○			接客英語Ⅰ (ホテル接客英語)	ホテル接客に必要な英会話を実践形式で学ぶ。	1 通 2 通	128	8	○			○		○		
○			接客英語Ⅱ (ホテル接客英語)	相手のPZ (Personal Zone) に英語で踏み込めるような会話を学ぶ。	1 通 2 通	128	8	○			○		○		
○			接客英語Ⅲ (英会話)	ネイティブ講師による、英会話の授業。	1 通 2 通	128	8	○			○		○		
○			商品企画販売Ⅰ (ホテルイベント企画)	ホテルで販売する宿泊プランを作成。	1 通	64	4			○	○			○	
○			商品企画販売Ⅱ (ホテルブライダル)	ホテルの商品のひとつであるブライダルの基本知識を学ぶ。	1 後 2 前	64	4	○			○		○		
○			パソコン実習 (PC実習)	職務において最低限必要な、PCスキルを実際にPCを操作しながら身に付ける。	1 通 2 通	128	8			○	○			○	
○			就職対策・ビジネスマナー	PRに必要な自己分析と履歴書作成を行う。	1 通 2 通	128	8	○			○		○		
		○	インターンシップ	現場で就業経験を積むことにより、社会人として働くということ、ホテルの業務を深く知る。	1 後	128	8			○	○		○		
		○	検定対策(レストランサービス技能士)	レストランサービス技能士のテキストを中心に基本的な食材知識を学び筆記試験対策を行う。	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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は96単位以上取得しなければならない 履修方法・・・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レストラン・ソムリエ専攻)															
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	
		○	検定補習	レストランサービス技能検定3級に準じるホテルの料飲部全般の知識を身に付ける。	1通 2通	256	16	○			○	○			
		○	語学 (TOEIC)	TOEICスコアアップの為に、レベル別にクラスを分けテキストを中心に学んでいく。	1通 2通	256	16	○			○	○			
		○	メイク (コミュニケーションスキル)	接客業に必要な人とのコミュニケーションの基本を講義と実技で学んでいく。	1通 2通	128	8			○	○		○		
		○	フラワー (空間コーディネート)	ホテル内や客室内にて使用する花材の取扱いや装飾を実技形式で学ぶ。	1通 2通	128	8			○	○			○	
○			ホスピタリティ産業論Ⅲ (国際情勢)	ホテルをとりまく国際情勢に関して学ぶ。	2通	64	4	○			○			○	
○			ホスピタリティ産業論Ⅳ (マイスビジネス)	ホテルにおけるマイスビジネスの知識と可能性を学ぶ	2後	32	2	○			○			○	
○			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。	2通	64	4			○	○			○	
○			演出論Ⅱ (カラーコーディネート)	色彩の基本を学び、人を美しく見せる色を学ぶ	2通	64	4	○			○			○	
○			演出論Ⅲ (音響照明)	ホテルの宴会やレストランでの空間演出のスキルを実習形式で学ぶ	2前	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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は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・・・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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科レストラン・ソムリエ専攻)															
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	
○			演出論Ⅳ (パートナー実習)	実習形式でバー業務に必要な基本技術と知識を身に付ける。	2後	32	2			○	○		○		
○			商品企画販売Ⅲ (ホテルマネジメント)	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	2後	32	2			○	○			○	○
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・・・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。

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Adachi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																						
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士																					
商業実務	観光専門課程	ホテル学科(英語サービス専攻)		平成7年文部科学省 告示第7号	0																					
学科の目的	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。																									
認定年月日	平成28年2月29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																				
2	昼間	1920	2240	0	832	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																				
20人		0人	0人	6人の内数	26人の内数	32人の内数																				
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																					
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・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																					
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) ホテル、旅行、ブライダルなど			主な学修成果 (資格・検定等) ※3	■サークル活動: 無																					
	■就職指導内容 面接の練習と指導、履歴書及びエントリーシート等の添削、企業との電話やメールのやり取りの仕方等				■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成30年度卒業生に関する令和元年5月1日時点の情報)																					
	■卒業生数 0 人 ■就職希望者数 0 人 ■就職者数 0 人 ■就職率 : 0 % ■卒業生に占める就職者の割合 : 0 %				<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>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		資格・検定名	種	受験者数	合格者数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	資格・検定名	種	受験者数		合格者数																					
0	0	0	0																							
0	0	0	0																							
0	0	0	0																							
0	0	0	0																							
■その他 0 (平成 30 年度卒業生に関する 令和1年5月1日 時点の情報)			<p>※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。</p> <p>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)</p> <p>■自由記述欄</p>																							
中途退学の 現状	■中途退学者 0 名 平成30年4月1日時点において、在学者0名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者0名(平成31年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 0			■中退率 0 %																						
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生制度(授業料減免制度) ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象																									
第三者による 学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無																									
当該学科の ホームページ URL	http://www.tit.ac.jp/subject/hotel/																									

(留意事項)

2. 就職等の状況(※2)

3. 主な学修成果(※3)

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

ホテル業界で働くにあたり、スタッフの資質として要求されるものが、「基本的な接客マナー」である。また一方では訪日外国人の増加にともない、異文化の知識や理解を深める必要があり、グローバルなマナーも必要とされているのが現状である。

ホテル学科では、常勤および講師だけでは補完できないこうした業界の動きを臨場感をもって学生に伝え、なおかつそれに対応する具体的対応を理解させることを目的とし、企業と連携して授業運営にあたるものとする。

特にホテル専攻では、昨今の建設ラッシュに伴うホテルの戦略として大切なマーケティングの手法を学ぶ必要があり、実践的なマーケティングの手法を通じて現場の仕事に活かしていけるスキルを身につける。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は、学校長の下部、教員組織である学務部の上位に位置し、当校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するために企業と連携し、必要な情報の把握・分析を行い、授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫を含む教育課程の編成に活かすことを目的として設置された組織である。

具体的には年度2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和〇年〇月〇日現在

名前	所属	任期	種別
勇 茂樹	一般財団法人日本ホテル教育センター事業本部教育事業部長	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	①
千々岩 朋子	LEGOLAND Japan ヒューマンリソースディレクター	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	③
中野 知子	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
小野 和人	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
松本 美砂子	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
伊藤 優一	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①~③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

0

(開催日時(実績))

第1回 平成30年7月26日 14:00~15:30

第2回 平成31年2月15日 14:00~16:30

(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

編成委員より改めて、人間力、コミュニケーション力・語学力を高める授業の必要性を指摘された。

それを受け平成30年度のカリキュラムより以下の改善を実施する。

- ①「コミュニケーションスキル」授業を企業と連携した実習授業に改善し、より専門的な能力の向上を図る。
- ②語学力(英語・中国語・日本語)の強化
- ③内定から入社までに自分の課題を見つけ、改善して卒業できるような指導。

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

現在のホテル業界の動向を見据えるに、マーケティングを理解し、実践できる人材の育成が必要であることは明らかである。

こうした必要性を鑑みるに、マーケティングを事業として行い、その考え方、実践の仕方を学生に教え、理解させることのできる企業、もしくは団体より、マーケティングに関する指導方法、評価方法、教材づくり等に対する助言、資料等の提供を受け、当該科目を担当する教員と指導団体の講師がこれに検討を加え、実践的な授業の改善および工夫を行っていくものとする。

また各期終了時には、生徒の学修成果の評価をふまえ、更なる改善、工夫の検討を加えるものとする。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

ホテル業界で基本的資質として必要なマーケティングにおける市場調査や分析について理解を深めることを、企業と連携した実習授業で修得する。修得したスキルを活かして、商品開発や販売促進を図る提案ができる専門的能力を修得する。ホテル学科の教育理念「ホテル業界が求める人材の育成」を実現するために、その要件のひとつであるマーケティングの理論を学び、ケーススタディとしてマーケティングの仮想体験を学生に与えることのできる団体、及び講師を選定した。生徒の学修成果の評価にあたっては、マーケティング理論の理解や実際の手法に関する知識の習得状況、実習態度などの評価項目をあらかじめ設定し、それぞれについて評価を行うこととしている。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
-----	------	-------

リアルビジネスⅡ(ホテルマネジメント)	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. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

①専門分野における実務に関する研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学科を指導する立場の教員として、常に業界の動向に目を向け、専門知識やスキルを体得するを目的に、業界団体等他の機関により実施される研修に参加することとする。この研修は年に一度、原則として6月に実施している。

②指導力の修得・向上のための研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学生を指導する立場の教員として、学生に対する指導力の修得・向上のための研修に参加する。

上記①及び②の研修は、勤務年数、業界経験年数にかかわらず、特段の理由がない限り参加しなければならない。

(2) 研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界が求める人材教育について」(連携企業等:日本ホテル教育センター)

期間:平成30年9月20日(木) 対象:ホテル学科教職員全員

【目的】①ホテル業界が社員に求める最新の知識や技術を理解する。

【内容】①ホテル業界の現状について

②業界が求める、ビジネスマナー、一般常識について

③業界が求める人財について

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「プレゼンテーションの基本的な理論と技術を学ぶ」(連携企業等:国際プレゼンテーション協会)

期間:平成30年7月26日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】①プレゼンテーションの基本的な理論と技術を学ぶ。

②基本習得と体験を通じて、プレゼンテーションの自己課題を見つける。

③プレゼンテーション力を通じて、自分の授業を見直し、また学生指導に役立てる。

【内容】①伝わるプレゼンテーションの基本構造。

②わかりやすい話し方の組み立て方。

③効果的で効果的な考え方。

(3) 研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界の最新動向について」(連携企業等:日本ホテル教育センター)

期間:平成31年2月15日(金) 対象:ホテル学科教職員全員

【目的】①ホテル業界の現状を知り、最新の施設や取り組みを理解し学生指導に役立てる。

【内容】①チームワーク・語学力を必要とする業務が増加する。そのためコミュニケーション力、提案力ができる力を付けることが必要。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「学生との関わり方を学ぶ」(連携企業等:心理カウンセラー)

期間:令和元年6月13日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】①学生の、こころの状態を把握することで最善の関わり方がわかる

②こころに影響を与える性格を理解することで的確なアドバイスが行えるようになる

【内容】①こころの形を学ぶことで学生のそれぞれの状態を把握しやすくなる。

②意識はマイナスなことに働きやすいが、プラスなことに頭を使うことで生産性を上げる方法を学ぶ。

③性格を理解することが学生を理解することを学ぶ。

④性格は5つの特徴で表される。その5つの特鋼を学ぶ。

⑤性格の良い悪いは環境によるところを学ぶ。

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

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校目標に従った人材育成ができていないか、あるいはその教育目標を学科の指針として具体的に展開できているか、関連業界、卒業生を対象として、自己評価の結果にそって説明することで、教育目的、教育方法、内容、ガバナンスの3つの柱を基本に評価いただく。

(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	専門分野の特性は明確になっているか、将来構想はあるか、など
(2) 学校運営	目的に沿った運営方針が策定されているか、など
(3) 教育活動	教育課程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、
(4) 学修成果	就職率の向上が図られているか、など
(5) 学生支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(6) 教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されてい
(7) 学生の受入れ募集	募集活動は適正に行われているか、など
(8) 財務	中長期的に財政基盤は安定しているか、など
(9) 法令等の遵守	法令、専修学校設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10) 社会貢献・地域貢献	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など
(11) 国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営をレベル別クラスに分割して行うなど、より学生の実情にあわせたものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	日本ケアフィット共育機構	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
野口 幸一	ホスピタリティ機構	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
明石 伸子	日本マナー・プロトコール協会	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
関口 恭一	株式会社CALMO	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
寺田 成利	スカイマーク株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
大澤 直美	ニューヨークキャリアアカデミー	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
米倉 洲	東武トップツアーズ株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生
間宮 康平	東京地下鉄株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL: http://www.tit.ac.jp/disclosure/pdf/base_hotel.pdf

公表時期: 令和元年5月1日

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

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

企業が求める、時代に即した人材を育成するための課題やニーズを共有し、学校の実践的な職業教育にかかる活動を評価・改善する中で、質の高い職業教育を行っていくために、広く雇用側の企業、関係団体、自治体等に向けて公表していくものとする。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	学科の特性や具体的な目標及び計画が設定されているか、など
(2) 各学科等の教育	上記の目標にそったカリキュラムになっているか、など
(3) 教職員	教職員として学生対応の資質向上にあたっているか、など
(4) キャリア教育・実践的職業教育	企業と連携した授業を体系的に取り入れているか、など
(5) 様々な教育活動・教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されている
(6) 学生の生活支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(7) 学生納付金・修学支援	適正に行われているか、など
(8) 学校の財務	財政基盤は安定しているか、など
(9) 学校評価	設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10) 国際連携の状況	留学生の受け入れ、派遣について戦略的に行っているか、など
(11) その他	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

① ホームページ ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL:http://www.tit.ac.jp/disclosure/pdf/base_hotel.pdf

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科英語サービス専攻)															
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 (ホテル情勢論)	最新のホテル動向や求められる人財について学ぶ	1通	64	4	○			○		○		
○			ホスピタリティ産業論Ⅱ (ホテルビジネス実務)	宿泊部・マーケティング部・人事部・購買・経理について	1前	32	2	○			○		○		
○			ホスピタリティ産業論Ⅲ (ホテルビジネス実務FB)	ホテルサービスに必要な知識を講義形式で学ぶ	1通 2通	128	8	○			○		○		
○			リアルビジネスⅠ (ホテルリサーチ)	様々なホテルの種類と特徴を、講義とグループワークで学ぶ。	1前	32	2	○			○		○		
○			リアルビジネスⅡ (ホテルマネジメント)	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	1後	32	2			○	○			○	○
○			宿泊サービス実務Ⅰ (宿泊サービス実習)	ホテルの宿泊部 (ベル・ドア・ハウスキーピング) の業務を知る実習授業	1前	32	2			○	○		○		
○			宿泊サービス実務Ⅱ (ネホップス)	ホテルの宿泊システムの仕組みと流れを実際に端末を使用しながら実践的に学ぶ実習授業	1通	64	4			○	○		○		
○			料飲サービス実務Ⅰ (FBサービス実習)	ホテルの料飲サービスに必要な基本的な技術を実習形式で身に着ける	1通	64	4			○	○		○		
○			料飲サービス実務Ⅱ (ビバレッジ知識)	ホテルレストラン・バンケットで提供するドリンク全般に対する知識を実習形式で学ぶ	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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は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・・・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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科英語サービス専攻)															
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	
○			ビジネスイングリッシュⅠ	航空業界・ホテル業界・旅行業界の現場で働くことを想定した英語の実習授業	1通	64	4			○	○		○		
○			接客英語Ⅰ (ホテル接客英語)	基本的な英語の挨拶と案内、接客における丁寧表現を講義形式で学ぶ	1通 2通	128	8	○			○			○	
○			接客英語Ⅱ (ホテル接客英語)	ホテル接客に必要な英会話を講義形式で学ぶ。	1通 2通	128	8	○			○			○	
○			接客英語Ⅲ(英会話・フロントコンシェルジュ実習)	実践的な英会話を学ぶ/英語を使った宿泊サービス実習	1通 2通	128	8			○	○			○	
○			英文法	英語の基本文法及び基本語彙を学習し、苦手意識を払拭するための講義形式の授業	1後 2通	160	10	○			○			○	
○			リーディング	観光業界の業務で必要とされる英語表現を学ぶ	1後 2通	96	6	○						○	
○			ライティング	観光業界の業務で必要とされる英語表現を学ぶ	1通 2通	128	8	○			○			○	
○			リスニング&スピーキング	英語を音で覚える事を中心に授業を講義形で行います	1通 2通	128	8	○			○			○	
○			総合英語ゼミⅠ	グループでテーマに沿った英語ディスカッションを実習形式で行う	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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は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・・・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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科英語サービス専攻)															
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	実際のホテルの現場で就業体験をする授業	1後	128	8			○	○		○		
		○	検定対策(レストランサービス技能士)	国家資格レストランサービス技能検定3級の筆記試験合格にむけての対策授業	1通2通	256	16	○			○		○		
		○	検定補習	国家資格レストランサービス技能検定3級の筆記試験合格にむけての対策授業	1通2通	256	16	○			○		○		
		○	語学(TOEIC)	TOEICの問題形式に慣れ、正確に早く回答する方法を学習	1通2通	256	16	○			○		○		
		○	プレゼンテーション(コミュニケーションスキル)	接客業に必要な人とのコミュニケーションの基本を実技形式で学んでいく。	1通2通	128	8			○	○		○		
		○	日本文化(観光知識)	インフォメーション業務を行う上で必要な東京周辺の観光知識を講義形式で学ぶ	1通2通	128	8	○			○		○		
○			ホスピタリティ産業論Ⅳ(国際情勢)	主要国の基本的な地理、歴史、文化、宗教や日本との関係について講義形式で学ぶ	2通	64	4	○			○		○		
○			ホスピタリティ産業論Ⅴ(マイスビジネス)	M、I、C、Eの各特徴や国内マイス・ビジネスからグローバルなマイスの事例について理解を深める。	2後	32	2	○			○		○		
○			総合英語ゼミⅡ	グループでテーマに沿った英語ディスカッションを実習形式で行う	2通	96	6			○	○		○		
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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は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・・・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。

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科英語サービス専攻)															
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	
○			パソコン実習 (ネホップス)	ホテルの宿泊システムの仕組みと流れを実際に端末を使用しながら実習形式で学ぶ	2通	96	6			○	○		○		
○			ビジネスイングリッシュⅡ	航空業界・ホテル業界・旅行業界の現場で働くことを想定した実習授業	2前	32	2			○	○		○		
○			就職対策・ビジネスマナー (就職対策)	秘書検定3～2級の取得を目指しながら、社会人として必要な基本的ビジネスマナーを学ぶ。	2通	64	4	○			○		○		
合計					30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・・・自由選択科目は1回目の授業開始前までに希望をとる (留意事項)	1学期の授業期間	16週

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

職業実践専門課程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Adachi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																						
分野	認定課程名	認定学科名			専門士	高度専門士																					
商業実務	観光専門課程	ホテル学科(おもてなしビジネス専攻)			平成7年文部科学省 告示第7号	0																					
学科の目的	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。																										
認定年月日	平成28年2月29日																										
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																					
2年	1920	1024	0	1472	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																						
10人	24人	24人	6人の内数	26人の内数	32人の内数																						
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																							
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																							
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・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																							
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成30年度卒業生) ホテル、旅行、ブライダルなど			■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																							
	■就職指導内容 面接の練習と指導、履歴書及びエントリーシート等の添削、企業との電話やメールのやり取りの仕方等			■サークル活動: 無 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成30年度卒業生に関する令和元年5月1日時点の情報)																							
	■卒業者数: 0 人 ■就職希望者数: 0 人 ■就職者数: 0 人 ■就職率: 0 % ■卒業者に占める就職者の割合: 0 % ■その他: 0 %			<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> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>				資格・検定名	種	受験者数	合格者数																
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																								
中途退学の現状	■中途退学者: 0 名 平成30年4月1日時点において、在学者0名(平成30年4月1日入学者を含む) 平成31年3月31日時点において、在学者0名(平成31年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由			■中退率: 0 %																							
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 特待生制度(授業料減免制度)			■自由記述欄																							
第三者による学校評価	■専門実践教育訓練給付: 非給付対象			■民間の評価機関等から第三者評価: 無																							
当該学科のホームページURL	http://www.tit.ac.jp/subject/hotel/																										

\\田忌手帳\\

2. 就職等の状況(※2)

3. 主な学修成果(※3)

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

ホテル業界で働くにあたり、スタッフの資質として要求されるものが、「基本的な接客マナー」である。また一方では訪日外国人の増加にともない、異文化の知識や理解を深める必要があり、グローバルなマナーも必要とされているのが現状である。

ホテル学科では、常勤および講師だけでは補完できないこうした業界の動きを臨場感をもって学生に伝え、なおかつそれに対応する具体的対応を理解させることを目的とし、企業と連携して授業運営にあたるものとする。

特にホテル専攻では、昨今の建設ラッシュに伴うホテルの戦略として大切なマーケティングの手法を学ぶ必要があり、実践的なマーケティングの手法を通じて現場の仕事に活かしていけるスキルを身につける。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は、学校長の下部、教員組織である学務部の上位に位置し、当校が実践的かつ専門的な職業教育を実施するために企業と連携し、必要な情報の把握・分析を行い、授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫を含む教育課程の編成に活かすことを目的として設置された組織である。

具体的には年度2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
勇 茂樹	一般財団法人日本ホテル教育センター事業本部教育事業部長	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	①
千々岩 朋子	LEGOLAND Japan ヒューマンリソースディレクター	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	③
中野 知子	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
小野 和人	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
松本 美砂子	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	
伊藤 優一	学校法人東京観光専門学校ホテル学科	平成(令和)元年4月1日~令和2年3月31日(1年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①~③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(7月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 平成30年7月26日 14:00~15:30

第2回 平成31年2月15日 14:00~16:30

(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

編成委員より改めて、人間力、コミュニケーション力・語学力を高める授業の必要性を指摘された。

それを受け平成30年度のカリキュラムより以下の改善を実施する。

- ①「コミュニケーションスキル」授業を企業と連携した実習授業に改善し、より専門的な能力の向上を図る。
- ②語学力(英語・中国語・日本語)の強化
- ③内定から入社までに自分の課題を見つけ、改善して卒業できるような指導。

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

現在のホテル業界の動向を見据えるに、マーケティングを理解し、実践できる人材の育成が必要であることは明らかである。

こうした必要性を鑑みるに、マーケティングを事業として行い、その考え方、実践の仕方を学生に教え、理解させることのできる企業、もしくは団体より、マーケティングに関する指導方法、評価方法、教材づくり等に対する助言、資料等の提供を受け、当該科目を担当する教員と指導団体の講師がこれに検討を加え、実践的な授業の改善および工夫を行っていくものとする。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

ホテル業界で基本的資質として必要なマーケティングにおける市場調査や分析について理解を深めることを、企業と連携した実習授業で修得する。修得したスキルを活かして、商品開発や販売促進を図る提案ができる専門的能力を修得する。ホテル学科の教育理念「ホテル業界が求める人材の育成」を実現するために、その要件のひとつであるマーケティングの理論を学び、ケーススタディとしてマーケティングの仮想体験を学生に与えることのできる団体、及び講師を選定した。生徒の学修成果の評価にあたっては、マーケティング理論の理解や実際の手法に関する知識の習得状況、実習態度などの評価項目をあらかじめ設定し、それぞれについて評価を行うこととしている。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
サービス概論(ホテルマネジメント)	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. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

①専門分野における実務に関する研修就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学科を指導する立場の教員として、常に業界の動向に目を向け、専門知識やスキルを体得するを目的に、業界団体等他の機関により実施される研修に参加することとする。この研修は年に一度、原則として6月に実施している。

②指導力の修得・向上のための研修

就業規則ならびに教務規定に定められたとおり、学生を指導する立場の教員として、学生に対する指導力の修得・向上のための研修に参加する。

上記①及び②の研修は、勤務年数、業界経験年数にかかわらず、特段の理由がない限り参加しなければならない。

(2) 研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界が求める人材教育について」(連携企業等:日本ホテル教育センター)

期間:平成30年9月20日(木) 対象:ホテル学科教職員全員

【目的】①ホテル業界が社員に求める最新の知識や技術を理解する。

【内容】①ホテル業界の現状について

②業界が求める、ビジネスマナー、一般常識について

③業界が求める人材について

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「プレゼンテーションの基本的な理論と技術を学ぶ」(連携企業等:国際プレゼンテーション協会)

期間:平成30年7月26日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】①プレゼンテーションの基本的な理論と技術を学ぶ。

②基本習得と体験を通じて、プレゼンテーションの自己課題を見つける。

③プレゼンテーション力を通じて、自分の授業を見直し、また学生指導に役立てる。

【内容】①伝わるプレゼンテーションの基本構造。

②わかりやすい話し方の組み立て方。

③効果的で効果的な考え方。

(3) 研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ホテル業界の最新動向について」(連携企業等:日本ホテル教育センター)

期間:平成31年2月15日(金) 対象:ホテル学科教職員全員

【目的】①ホテル業界の現状を知り、最新の施設や取り組みを理解し学生指導に役立てる。

【内容】①チームワーク・語学力を必要とする業務が増加する。そのためコミュニケーション力、提案力ができる力を付けることが必要。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「学生との関わり方を学ぶ」(連携企業等:心理カウンセラー)

期間:令和元年6月13日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】①学生の、こころの状態を把握することで最善の関わり方がわかる

②こころに影響を与える性格を理解することで的確なアドバイスが行えるようになる

【内容】①こころの形を学ぶことで学生のそれぞれの状態を把握しやすくなる。

②意識はマイナスなことに働きやすいが、プラスなことに頭を使うことで生産性を上げる方法を学ぶ。

③性格を理解することが学生を理解することを学ぶ。

④性格は5つの特徴で表される。その5つの特徴を学ぶ。

⑤性格の良い悪いは環境によるところを学ぶ。

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

(1) 学校関係者評価の基本方針

学校目標に従った人材育成ができていないか、あるいはその教育目標を学科の指針として具体的に展開できているか、関連業界、卒業生を対象として、自己評価の結果にそって説明することで、教育目的、教育方法、内容、ガバナンスの3つの柱を基本に評価いただく。

(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	専門分野の特性は明確になっているか、将来構想はあるか、など
(2) 学校運営	目的に沿った運営方針が策定されているか、など
(3) 教育活動	教育課程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、
(4) 学修成果	就職率の向上が図られているか、など
(5) 学生支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(6) 教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されてい
(7) 学生の受入れ募集	募集活動は適正に行われているか、など
(8) 財務	中長期的に財政基盤は安定しているか、など
(9) 法令等の遵守	法令、専修学校設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10) 社会貢献・地域貢献	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など
(11) 国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営をレベル別クラスに分割して行うなど、より学生の実情にあわせたものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和元年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	日本ケアフィット共育機構	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
野口 幸一	ホスピタリティ機構	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
明石 伸子	日本マナー・プロトコール協会	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	協会役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
関口 恭一	株式会社CALMO	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
寺田 成利	スカイマーク株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
大澤 直美	ニューヨークキャリアアカデミー	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	企業役員
米倉 洲	東武トップツアーズ株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生
間宮 康平	東京地下鉄株式会社	平成(令和)元年4月1日～令和2年3月31日(1年)	卒業生

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

URL: http://www.tit.ac.jp/disclosure/pdf/base_hotel.pdf

公表時期: 令和元年5月1日

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

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

企業が求める、時代に即した人材を育成するための課題やニーズを共有し、学校の実践的な職業教育にかかる活動を評価・改善する中で、質の高い職業教育を行っていくために、広く雇用側の企業、関係団体、自治体等に向けて公表していくものとする。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	学科の特性や具体的な目標及び計画が設定されているか、など
(2) 各学科等の教育	上記の目標にそったカリキュラムになっているか、など
(3) 教職員	教職員として学生対応の資質向上にあたっているか、など
(4) キャリア教育・実践的職業教育	企業と連携した授業を体系的に取り入れているか、など
(5) 様々な教育活動・教育環境	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるように整備されている
(6) 学生の生活支援	進路・就職に関する支援体制は整備されているか、など
(7) 学生納付金・修学支援	適正に行われているか、など
(8) 学校の財務	財政基盤は安定しているか、など
(9) 学校評価	設置基準の遵守と適正な運営がなされているか、など
(10) 国際連携の状況	留学生の受け入れ、派遣について戦略的に行っているか、など
(11) その他	学生のボランティアを奨励、支援しているか、など

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

① ホームページ ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他())

URL:http://www.tit.ac.jp/disclosure/pdf/base_hotel.pdf

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科おもてなしビジネス専攻)															
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・ビジネスマナー(就職対策)	ホテルに就職するための対策授業	1通2前	128	8	○			○		○		
○			日本語学対策(ライティング・ビジネス日本語)	ビジネスで利用する日本語を学ぶ	1通2通	128	8	○			○		○		
○			サービス実習Ⅰ(FBサービス実習)	ホテルの料飲部に関する全般的な知識を学ぶ	1通2通	256	16			○	○		○		
○			サービス実習Ⅱ(宿泊サービス実習)	ホテルの宿泊部に関する全般的な知識を学ぶ	1前2通	192	12			○	○		○		
○			サービス実習Ⅲ(ホテル接客英語・ネホップス)	ホテルの接客に必要な英会話や宿泊システムを学ぶ	1前2通	128	8			○	○			○	
○			日本文化実習(ホテルリサーチ観光知識)	都内近郊にあるホテルのリサーチを行い、特色を知る/日本の観光名所を知る	1通2通	192	12			○	○			○	
○			サービス概論(ホテルマネジメント)	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	1通2通	128	8			○	○			○	○
○			パソコン実習(PC実習)	ビジネスで使用するパソコンの基本操作を学ぶ	1通	64	4			○	○			○	
○			日本知識(レストランサービス技能士)	レストランサービス技能検定3級取得を目指す	1後2通	192	12	○			○		○		
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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は96単位以上取得しなければならない 履修方法・・・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おもてなしビジネス専攻)															
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	
○			ホスピタリティー実務(コミュニケーションスキル・キャリアプランニング)	接客の際の立居振舞・話し方・聞き方を学ぶ 就職後のキャリアプランを考える	1 通 2 通	192	12			○	○			○	
○			サービス知識(ホテルビジネス実務FB)	ホテルビジネス実務検定ベーシックレベル2級合格を目指す	1 通	64	4	○			○			○	
○			セレモニー実習(ホテルブライダル・FBサービス実習)	ホテルの婚礼の知識を学ぶ 宴会サービスの実務を学ぶ	1 通 2 通	128	8			○	○			○	
○			インターンシップ(インターンシップ)	4ヶ月間の企業研修を行い、就業体験と業界を知る	1 後	64	4				○	○		○	
		○	検定対策Ⅰ(日本語検定対策)	日本語能力検定の対策授業	1 通 2 後	128	8	○			○		○		
		○	検定対策Ⅱ(日本語文法)	日本語能力検定の対策授業	1 通 2 通	128	8	○			○		○		
		○	語学対策Ⅰ(TOEIC)	TOEICのスコアアップを図る	1 通 2 通	128	8	○			○			○	
		○	語学対策Ⅱ(TOEIC)	TOEICのスコアアップを図る	1 通 2 通	128	8	○			○			○	
○			卒業制作(ホテルイベント企画)	ホテルの宿泊プランやイベントの企画を行う	2 後	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	
卒業要件・・・108単位以上を取得。 その内必修科目は96単位以上取得しなければならない 履修方法・・・自由選択科目は1回目の授業開始前までに希望をとる (留意事項)	1 学年の学期区分	2期
	1 学期の授業期間	16週

- 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おもてなしビジネス専攻)															
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	
		○	海外研修旅行(海外研修)	研修旅行にて海外の文化を知る	2通	64	4			○		○	○		
合計					19科目		2496単位時間(156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・・・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。