

## 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				
麻生外語観光&製菓専門学校	平成3年1月8日	竹口 伸一郎	〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1-14-17 (電話) 092-415-2288				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人 麻生塾	昭和26年3月12日	理事長 麻生 健	〒820-0018 福岡県飯塚市芳雄町3-38 (電話) 0948-25-5999				
目的	都市型ホテルやリゾートホテルにおいて、即戦力となり得るホテルマンの育成を目指し、ホスピタリティー実践のために必要な宿泊・料飲の実務を学び、更にホテルでの実習を加え即戦力を身につける						
分野	課程名	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・リゾート科	平成22年文部科学大臣告示第31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	昼夜	1975	600	445	400	0	545
	昼間						
生徒総定員		生徒実員	専任教員数	兼任教員数	総教員数		
80人		84人	2人	15人	17人		
学期制度	■前期:4月1日～8月31日 ■後期:9月1日～3月31日 *1年次はホテル実習のため学期を分割して運営		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 学期末試験、出席状況、授業態度確認テスト等の総合評価			
長期休み	■夏季:8月9日～9月11日 ■冬季:12月25日～1月11日 ■学年末:3月10日～4月3日		卒業・進級条件	ア. 指定科目全ての修得 イ. 各学年の出席率90%以上 ウ. 卒業基準検定の取得 エ. 学生としてふさわしい生活態度			
生徒指導	■クラス担任制: 有 ■長期欠席者への指導等の対応 欠席届と理由書(医師の診断書等)提出		課外活動	■課外活動の種類 ボランティア活動 ■サークル活動: 有			
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル業界を中心としたサービス業界全般 ■就職率 <sup>※1</sup> : 100% ■卒業者に占める就職者の割合 <sup>※2</sup> : 100% ■その他 (平成27年度卒業者に関する平成28年4月1日時点の情報)		主な資格・検定等	レストランサービス技能検定3級 ホテルビジネス実務検定ベーシック2級 Word文書処理検定3級 Excel表計算検定3級 サービス接遇実務検定2級 など			
中途退学の現状	■中途退学者 2名 平成27年5月1日 在学者 77名 (平成27年4月 入学者を含む) 平成28年3月31日 在学者 75名 (平成28年3月 卒業者をを含む)		■中途退学率 2.6%				
	■中途退学の主な理由 進路変更による退学、健康上の理由による退学						
	■中退防止のための取組 担任による定期ガイダンスや三者面談の実施、定期的な状況報告等						
ホームページ	URL: <a href="http://www.asojuku.ac.jp/aftc/">http://www.asojuku.ac.jp/aftc/</a>						

※1「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」の定義による。

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものとす。

②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員(1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいう。

③「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。

(「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等としている。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除いている。)

※2「学校基本調査」の定義による。

全卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしない(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。)

## 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)

企業連携により実施する10週間のホテル実習を通してホテル業界において必要とされる知識・技能を取得する。実習内容については、卒業に対する「お客様アンケート」結果による業務内容・実習期間・評価方法を明確に定め、その内容に沿った指導と評価を受けることで学内の学習との相乗効果を図る。実習終了後は企業からの評価を受け、成績と単位を認定する。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成28年5月1日現在

名 前	所 属
加藤 博志	九州B.M.C.会長
大家 寿	(株)ホテルニューオータニ九州 執行役員人事総務部長
郡 篤 奨	麻生外語観光&製菓専門学校 副主任
稲 苗 明子	麻生外語観光&製菓専門学校 ホテル・リゾート科 専任教員

(開催日時)

平成27年度 第1回 平成27年6月25日 15:30～17:30

平成27年度 第2回 平成27年10月22日 15:30～17:30

平成28年度 第1回 平成28年6月23日 16:30～17:30

平成28年度 第2回 平成28年10月20日 15:30～17:30

## 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)

1年次に10週間のホテル実習を経験し、接客に必要なコミュニケーション能力向上を図り、現場に必要なスキルと知識・実務を学習する。実習中は期間ごとの到達度を記録し、段階的な評価をしていく。実習終了後は、総合評価表にて、学生が実習中に習得した知識、接客態度、習熟度を総合的に評価する。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
ホテル実習	企業連携により実施する10週間のホテル実習を通して、サービスにおいて必要とされる知識・技能を修得する。また、配属された部署を通して、ホテル組織の仕組みや部署間の連携を学ぶ。	セルリアンタワー東急ホテル、京都ブライトンホテル、神戸ポートピアホテル、横浜グランドインターコンチネンタルホテル

## 3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

業界就職に求められる人物像を分析し、カリキュラムやシラバスに反映させ、さらに即戦力となる人材の育成を図るため、「教職員研修規定」に則り、教職員の能力及び資質等の向上を目的とした研修を継続的に実施することを基本方針とする。

定期的な企業からのヒアリングや企業説明会に参加し情報収集することにより、ホテル・ブライダル業界の現状を常に把握し企業視点を軸とした教育サービスの提供を目指す。

定期的実施されるホテル系関連団体の会合等に参加し、業界に関する情報交換やトレンドを把握し、学生の就職や授業に反映する。

## 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28年5月1日現在

名 前	所 属
村山 聖子	平成28年度入学ブライダル・ウエディング科1年生 保護者
堀部 豊和	平成23年度 卒業生
久永 妙美	平成21年度 卒業生
浦川 美代子	博多駅南1丁目1区 自治会長
甲斐 直樹	福岡県立直方高等学校
増田 義孝	航空貨物研修センター 代表
山方 浩	公益財団法人 福岡観光コンベンションビューロー 事務局長
松坂 寛則	九州マレーシア協会 事務局長
加藤 博志	九州B.M.C.会長

鶴田 武彦	福岡県洋菓子協会 専務理事・事務局長
長 加奈子	福岡大学 准教授
芳野 香織	ANA福岡空港株式会社 旅客サービス部 国際旅客サービス課マネージャー
荻原 将章	ANA福岡空港株式会社 ラインハンドリング3課マネージャー
平野 孝文	日本通運株式会社 福岡支店九州グローバルロジスティクス企画 次長
木村 弘	トップスタッフ株式会社 九州支店 主任
金 大義	株式会社韓進インターナショナルジャパン 福岡空港事業部 事業部長
森山 光	株式会社アルク教育社 福岡支店 支店長
能城 めぐみ	ヒルトン福岡シーホーク 人事部 次長一人材開発担当
大屋 寿	株式会社ニューオータニ九州 執行役員人事総務部長
江口 克司	株式会社ニューオータニ九州 ブライダル担当部長
古賀 三和子	株式会社アルカディア 人事課長
宮川 正和	パティスリーポッシュ オーナーシェフ
柳原 久一郎	株式会社ブライトウェイ
船橋 修	ロイヤルホールディング株式会社経営企画部ロイヤルグループ採用・教育担当課長
樋口 耕平	株式会社JTB九州 企画総務部

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL:[http://www.asojuku.ac.jp/wp-content/uploads/2015/10/hyoka\\_aftc.pdf](http://www.asojuku.ac.jp/wp-content/uploads/2015/10/hyoka_aftc.pdf)

## 5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: <http://www.asojuku.ac.jp/> (麻生塾ホームページ)

<http://www.asojuku.ac.jp/aftc/> (麻生外語観光&製菓専門学校ホームページ)

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 ホテル・リゾート科) 平成28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	
○			ホテル概論A	ホテルの歴史、組織などホテル業界全般について基礎的な事項を学ぶ	1 ①	20	1	○			○		○		
○			ホテル概論B	ホテルの歴史、組織などホテル業界全般について前期から応用させた内容を学ぶ	1 ③	20	1	○			○		○		
○			ホテル産業演習	演習を通してホテル業界への理解を深める	1 ③	20	1		○		○			○	
○			レストラン実務A	レストランでの基礎的なサービスについて実践形式で学ぶ	1 ①	40	2			○	○				○
○			レストラン実務B	レストランでのサービスについて前期から応用させた内容を実践形式で学ぶ	1 ①	40	2			○	○				○
○			宿泊実務 I	宿泊部門の役割、業務内容について基礎的な事項を実践形式で学ぶ	1 ①	40	2			○	○			○	
○			宴会実務	ホテルの宴会部門のサービスについて実践形式で学ぶ	1 ①	20	1			○	○			○	
○			ホテル業界研究 I	さまざまなタイプホテルを自ら研究し、業界理解を深める	1 ①	20	1		○		○				○
○			一般教養 I A	就職試験対策として基本事項を学ぶ	1 ①	20	1	○			○				○
○			一般教養 I B	就職試験対策として基本事項を学ぶ	1 ①	30	2	○			○				○
○			サービス接遇	サービス接遇検定の取得を目指す	1 ①	40	2	○			○			○	

○		ホテル英会話 I A	ホテル業界人として必要な基本的な英語表現を学ぶ	1 ①	20	1				○	○		○		
○		ホテル英会話 I B	ホテル業界人として必要な基本的な英語表現を学ぶ	1 ①	20	1				○	○		○		
○		実用英語	実用英語検定 2 級、準 2 級取得を目指す	1 ①	60	4	○				○		○		
○		TOEIC I	実用英語の取得、TOEICの高得点取得を目指す	1 ③	40	2	○				○		○		
○		コミュニケーション技法	自分を表現する手法として人前で話す能力を養う	1 ③	20	1		○			○				○
○		Word	ビジネス文書作成法を学び、Word検定 3 級の取得を目指す	1 ①	45	3				○	○				○
○		Excel	グラフ・表作成法を学び、Excel検定 3 級の取得を目指す	1 ③	40	2				○	○				○
○		社会教養 I A	自己分析、業界研究など就職のための準備をする	1 ①	20	1	○				○		○		
○		社会教養 I B	自己分析、業界研究など就職のための準備をする	1 ③	20	1	○				○		○		
○		ペン字	社会人として日常業務に必要なペン字の基本的な知識、技能修得を目指す	1 ③	20	1				○	○				○
○		GCB(グローバル ティズンペー ク) I	様々な事例について話し合うことにより、「感謝と思いやり」を学ぶ	1 ①	15	1	○				○		○		
○		ホテル実習	業界において必要とされる知識や技能を現場経験を通して修得する	1 ②	400	6				○			○	○	○
○		ホテル韓国語	韓国語での日常会話の基本的表現（挨拶など）やハングル文字を学ぶ	1 ③	40	2	○				○				○
	○	Hotel Business English (選択)	ホテル業界における英文ビジネス文書に必要な表現や知識を学ぶ	1 ③	15	1	○				○		○		
○		ホテルマネジメントA	ホテル経営を中心に幅広く学び、ホテルビジネス実務検定の合格を目指す	2 前	60	4	○				○		○		

○		ホテルマネジメントB	ホテル経営を中心に幅広く学び、ホテルビジネス実務検定の合格を目指す	2後	45	3	○			○								
○		観光概論	観光旅行業界の現状をインバウンドを通して学ぶ	2前	15	1	○			○								○
○		HRS対策A	HRS検定の取得を目指し、筆記の対策授業を行う	2前	75	5		○		○								○
○		HRS対策B	HRS検定の取得を目指し、実技の対策授業を行う	2後	45	3			○	○								○
○		食品衛生	HRS検定の取得において、特に食品衛生分野の知識の習得に努める	2前	30	2	○			○								○
○		プロトコール	冠婚葬祭及び国際プロトコールについての知識を身につける	2後	30	2	○			○								○
○		ホテル業界研究Ⅱ	ゼミ形式でホテルの各分野ごとに研究する	2後	30	2		○		○								○
○		宿泊実務Ⅱ	宿泊部門の役割、業務内容について前期からの応用させた内容を実戦形式で学ぶ	2前	15	1			○	○								○
○		ブライダル概論	ホテルのブライダル（婚礼）部門、ならびにブライダルマーケットを学ぶ	2後	15	1	○			○								○
○		ソムリエ	ワインについての基礎的な知識を学ぶ	2前	20	1				○	○							○
○		バーテンダー	カクテルを中心に酒について学び、オリジナルカクテルの製作を目指す	2後	30	2				○	○							○
○		サービス介助・手話	サービス介助・手話の知識を身に付ける	2後	30	2				○	○							○
○		ホテルコーディネート演習	ロビー、客室などホテル内の装飾・装花、コーディネートを学ぶ	2後	15	1				○	○							○
○		コンシェルジュオペレーション	コンシェルジュ業務を担ううえで必要な知識や情報を実践を通し学ぶ	2後	15	1		○		○								○



卒業要件及び履修方法	授業期間等	
各学年における当該学科の指定科目をすべて履修・修得していること。	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。