

## 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	昼間	1975	600	445	400	0	545
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
80人		86人		3人	19人		22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8日～9月11日 ■冬季:12月24日～1月10日 ■学年末:3月14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> : 97.1% ■卒業者に占める就職者の割合 <sup>※2</sup> : 97.1% ■その他 (平成28年度卒業者に関する平成29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 6名 ■中退率 7.7% 平成28年4月1日時点において 在学者 84名 (平成28年4月1日 入学者を含む) 平成29年3月31日時点において 在学者 78名 (平成29年3月31日 卒業者をを含む)						
	■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. 「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

企業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」結果による企業視点を軸とし業務内容・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での学習との相乗効果を図る。また企業からの評価により、各自の目標が明確となることで、具体的な学習につながる。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

専門性に関する動向や地域産業振興の方向性等について意見交換を通じて、より実践的な職業教育の質を確保することを目的とし、審議の内容をカリキュラム検討会議に報告。報告内容は授業科目の改善、新規開設に反映し、常に業界で必要とされる知識・技能の習得が可能となる質の高い教育を提供できるようにする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
加藤 博志	九州B.M.C.会長	H29/4/1～H30/3/31	②
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	H29/4/1～H30/3/31	③
郡島 奨	麻生外語観光&製菓専門学校 副主任	H29/4/1～H30/3/31	
稲畑 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	H29/4/1～H30/3/31	
木村 匡志	麻生外語観光&製菓専門学校 ホテル・リゾート科 専任教員	H29/4/1～H30/3/31	

※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

(開催日時)

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

平成29年度 第1回 平成29年6月21日 16:30～17:30

平成29年度 第2回 平成29年10月18日 15:30～17:30

(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

ホテル実習や実技授業等、実践を意識した授業や取得検定に関して確認をお願いした。実技の授業については特に宴会部門の授業をもっと増やしてはとの意見や、検定に関してはHRS、ホテルビジネス実務検定ともに有用な資格であるが、取得時期が遅いため就職活動と連動させることが難しいとの意見などが出た。平成26年度カリキュラムを決定する際に、宴会授業の時期や時間数を検討したい。

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

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、現場で必要なスキルと知識・実務を学習する。実習中は専用ノートをしようし、毎週ごとに課題に対しての成果を記録する。この記録を継続することで具体的な実習の成果を認識することができる。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

ホテル実習

- ・覚書にて、業務内容・勤務時間等の勤務時間を確認する。
- ・専用記録ノートにより、具体的な業務の指示を明確にし、成果を確認する。
- ・最終評価として、実習先企業より学生ごとの評価表を作成してもらう。

(3) 具体的な連携の例		
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、ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル

### 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

業界就職に求められる人材像を分析し、カリキュラムやシラバスに反映させ、更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の研究を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。

#### (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

- ・九州BMC 期首総会への参加
- ・日本ホテルバーメンス協会九州支部 通常総会への参加

##### ② 指導力の修得・向上のための研修等

- ・人事課実施の研修 中堅教職員研修、キャリアデザインワークショップ研修 他
- ・インプレッショントレーニング

#### (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

- ・賛助会員として年1～2回開催予定の案内あり
- ・人事課実施の研修 教授法: インストラクショナルデザイン(教育指導計画の作成方法)他

##### ② 指導力の修得・向上のための研修等

- ・アクティブラーニング研修
- ・メンタルヘルス研修

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

#### (1) 学校関係者評価の基本方針

本校の基本方針に基づき、学校運営が適正におこなわれているかを企業関係者、保護者、地域住民、高校関係者等の参画を得て、包括的・客観的に判定することで、学校運営の課題・改善点・方策を見出し、学校として組織的・継続的な改善を図る。また、情報を公開することにより、開かれた学校作りをおこなう。

#### (2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育理念(建学の精神)・目的・目標、育成人材像を明文化しているか</li> <li>・上記において職業教育機関として専修学校教育に必要とされる考え方や指針、内容などを盛り込んでいるか</li> </ul>
(2) 学校運営	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校の管理・運営体制が確立しているかどうか</li> </ul>
(3) 教育活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>各学科の教育目標、育成人材に向け</li> <li>・カリキュラムの作成などの取り組みをしているか</li> <li>・教授学習プロセスの改善への取り組みをしているか</li> <li>・業界ニーズに対応した付加的教育の取り組みをしているか</li> <li>・教員の資質維持や向上に向けた取り組みをしているか</li> </ul>
(4) 学修成果	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各学科の教育目標、育成人材像に向けてその達成への取り組みと評価がされているか</li> </ul>

(5) 学生支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>各学科の教育目標、育成人材像に向けて入学前から卒業後まで学生支援が整備され組織的に行われているか(在学時)(卒業後)</li> <li>上記以外を通じての学生支援</li> </ul>
(6) 教育環境	<ul style="list-style-type: none"> <li>各学科の教育目標、育成人材像に向けて教育環境が整備・活用されているか</li> </ul>
(7) 学生の受入れ募集	<ul style="list-style-type: none"> <li>各学科の教育目標、育成人材像に向けて入学前から卒業後まで学生支援が整備され組織的に行われているか(入学前)</li> </ul>
(8) 財務	<ul style="list-style-type: none"> <li>中長期的に学校の財政基盤は安定しているか</li> <li>予算収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか</li> <li>資産管理は適切に行われているか</li> <li>会計監査が適切に行われているか</li> <li>財務情報の公開の体制はできているか</li> </ul>
(9) 法令等の遵守	<ul style="list-style-type: none"> <li>各学科の教育目標、育成人材像に向けて自己点検・評価活動の実施体制が確立して改革・改善のためのシステム構築がされているか</li> </ul>
(10) 社会貢献・地域貢献	<ul style="list-style-type: none"> <li>意図的・計画的・組織的に社会活動への取り組みが推進されているか</li> </ul>
(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

カリキュラム策定においては、企業等の外部関係者との連携を更に充実させるため、連携企業の選定も含め体制強化を今後も引き続き実施していくこととした。また、他の高等教育機関との連携を推進する等の改善を行っていくこととした。

### (4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
村山 聖子	平成28年度入学ブライダル・ウエディング科2年生 保護者	H28/4/1～H30/3/31	保護者
堀部 豊和	平成23年度 卒業生	H28/4/1～H30/3/31	卒業生
高島 妙美	平成21年度 卒業生	H29/4/1～H31/3/31	卒業生
浦川 美代子	博多駅南1丁目1区 自治会長	H28/4/1～H30/3/31	自治会長
甲斐 直樹	福岡県立直方高等学校	H28/4/1～H30/3/31	校長
増田 義孝	航空貨物研修センター 代表	H28/4/1～H30/3/31	団体
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	H28/4/1～H30/3/31	団体
松坂 寛則	九州マレーシア協会 事務局長	H28/4/1～H30/3/31	団体
加藤 博志	九州B.M.C.会長	H28/4/1～H30/3/31	団体
鶴田 武彦	福岡県洋菓子協会 専務理事・事務局長	H28/4/1～H30/3/31	団体
長 加奈子	福岡大学 准教授	H28/4/1～H30/3/31	教育機関
松永 陽子	ANA福岡空港株式会社 旅客サービス部 旅客サービス課 マネージャー	H28/4/1～H30/3/31	企業
荻原 将章	ANA福岡空港株式会社 グランドサービス部 ラインハンドリング課3課 マネージャー	H28/4/1～H30/3/31	企業
小林 俊裕	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	H29/4/1～H31/3/31	企業
木村 弘	トップスタッフ株式会社 九州支店 主任	H28/4/1～H30/3/31	企業
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	H28/4/1～H30/3/31	企業

森山 光	株式会社アルク教育社 福岡支店 支店長	H28/4/1～H30/3/31	企業
能城 めぐみ	ヒルトン福岡シーホーク 人事部 次長－人材開発担当	H28/4/1～H30/3/31	企業
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	H28/4/1～H30/3/31	企業
古賀 三和子	株式会社アルカディア 人事課長	H28/4/1～H30/3/31	企業
柳原 久一郎	株式会社ブライトウェイ	H28/4/1～H30/3/31	企業
藤田 敦子	ロイヤルホールディング株式会社 人事課長	H29/4/1～H31/3/31	企業
安藤 大介	高見株式会社 九州営業部 部長	H29/4/1～H31/3/31	企業
樋口 耕平	株式会社JTB九州 企画総務部	H28/4/1～H30/3/31	企業

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。  
(例)企業等委員、PTA、卒業生、校長等

(5)学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

公表方法:ホームページ URL:<http://www.asojuku.ac.jp/disclosure/>  
公表時期:8月

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

本校の教育方針・カリキュラム・就職指導状況など学校運営に関して、企業等や高校関係者・保護者などに広く情報を提供することで、学校運営の透明性を図るとともに、本校に対する理解を深めていただくことを目的とする。

(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	学校概要、校訓、沿革、所在地、連絡先、魅力、麻生塾の取組
(2)各学科等の教育	定員、カリキュラム、時間割、取得可能な資格、国家試験・検定実績、内定実績
(3)教職員	教員一覧
(4)キャリア教育・実践的職業教育	就職サポート
(5)様々な教育活動・教育環境	年間行事、部活動・サークル活動
(6)学生の生活支援	学生寮、海外交流センター、プラスα制度
(7)学生納付金・修学支援	学費について、特待生制度、学費分割納入制度、兄弟姉妹・親子入学奨学金、日本学生支援機構奨学金制度
(8)学校の財務	財務情報
(9)学校評価	自己点検・評価報告書、学校関係者評価委員会評価報告書
(10)国際連携の状況	海外教育機関との連携、海外提携校、出願資格、出願書類、選考方法、入学手続き、校納金特別免除制度
(11)その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

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29年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			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	さまざまなタイプの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 ③	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 I A	実用英語検定 2 級、準 2 級取得を目指す	1 ①	60	4	○				○		○		
○		実用英語 I B	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		○		○								○

○		一般教養ⅡA	就職試験対策として基本事項を学ぶ	2前	30	2	○			○									○
○		一般教養ⅡB	就職試験対策として基本事項を学ぶ	2後	15	1	○			○									○
○		ホテル英会話ⅡA	ホテル業界に必要な英会話力をつける	2前	30	2				○	○								○
○		ホテル英会話ⅡB	ホテル業界に必要な英会話力をつける	2後	30	2				○	○								○
○		実用英語ⅡA	実用英語の取得、TOEICの高得点取得を目指す	2前	60	4			○		○								○
○		実用英語ⅡB	実用英語の取得、TOEICの高得点取得を目指す	2後	60	4			○		○								○
○		社会教養ⅡA	学生各人にあった就職活動を指導、早期内定を目指す	2後	30	2	○				○								○
○		社会教養ⅡB	学生各人にあった就職活動を指導、早期内定を目指す	2後	30	2	○				○								○
○		センスアップ	ホテルスタッフとしての洗練されたメイク・立ち居振る舞いや話し方、色彩の働きを理解する	2前	30	2					○	○							○
○		ビジネス実務	来客電話対応など実社会に必要な実務能力を養う	2後	15	1					○	○							○
○		茶道	基本の動作と客の作法、略手前ができるようになる	2後	30	2			○			○							○
○		セールスプレゼンテーション	パワーポイントを使って、ホテルビジネスにおける販売促進について学ぶ	2後	30	2			○			○							○
○		GCB(グローバルシティズンペリク)Ⅱ	著名人や偉人の人生や教訓を通して、「志」を学ぶ	2前	15	1	○					○							○
○		ホテル中国語	ホテルのビジネスシーンで使う中国語での表現や発音を学ぶ	2前	30	2			○			○							○
合計					53科目		1975単位時間(											102 単位)	

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。