

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		昭和57年10月1日		〒162-0843 東京都新宿区市谷田町3-21 (電話) 03-3235-5713	
設置者名		設立認可年月日		設立認可年月日		代表者名	
学校法人Adachi学園		昭和42年1月12日		昭和42年1月12日		安達 暁子	
分野		認定課程名		認定学科名		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 認定	
高度専門士		-					
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	
2年		昼間		1888		0	
実習		1920		1184		0	
実験		0		0		0	
実技		0		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	
80人		47人		9人		5人の内数	
兼任教員数		総教員数		20人の内数		25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 出席率70%以上、定期テストの実施	
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、専門カウンセラーによる面談実施		課外活動		■課外活動の種類 国内旅程管理研修、海外旅程管理研修 ■サークル活動: 有	
就職等の 状況※2		■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) 旅行・バス業界 ■就職指導内容 ①担任との面談実施、就職担任との面談実施、面接練習 ②学内企業セミナー実施 ■卒業生数 46 人 ■就職希望者数 39 人 ■就職者数 38 人 ■就職率 97.4 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 82.6 % ■その他 ・進学者数: 0人 (令和 3 年度卒業者に関する令和4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 (令和3年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報)	
		資格・検定名		種		受験者数	
		合格者数		種		受験者数	
		20人		②		11人	
		8人		③		6人	
		33人		③		29人	
		※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 (例) 認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等					
中途退学 の現状		■中途退学者 7名 令和3年4月1日時点において、在学者79名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者72名(令和4年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の原因 進路変更、経済的理由、学習意欲の喪失、健康上の理由など ■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		■中退率 8.9 %			
経済的支援 制度		■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 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 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載					
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 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)					
当該学科の ホームページ URL		https://www.tit.ac.jp/department/hotel/					

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。またコロナ後の訪日外国人の増加にともない、改めて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、昨今の新規ホテル開業に伴うホテルの戦略を学ぶ必要があり、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、年度内に2回の開催を原則とし、シラバスを基に、各科目の授業目的や授業内容が業界のニーズに応えたものになっているかを、教員へのヒアリングを交えながら確認し、より実践に即したカリキュラムとなるよう、改善策を提案し、採用の是非を検討するものである。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4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	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
石田 慎	一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
池田 里香子	有限会社マリテーム	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
伊藤 優一	東京観光専門学校	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、**企業等委員の場合には**、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。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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 令和3年7月26日 14:00～15:30

第2回 令和4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・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、マーケティングを授業として行い、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
 ※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、プロモーション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
 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「With & Afterコロナでのホテル戦略ウェビナー」(連携企業等:オータパブリケーションズ)
 期間:令和3年6月17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旅行需要の今後 ③今後求められるマーケティングと人材確保

②指導力の修得・向上のための研修等
 研修名「女らしく、男らしく、男も女も男も女も」(連携企業等:日本LGBT協会)
 期間:令和4年3月2日(水) 対象:全職員
 内容:
 【目的】①LGBTQとは何か、当事者の多様性を理解すべき領域はどこまでかを学ぶことで、漏れのない学生対応が可能になる。
 ②LGBTQの当事者である学生の、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。
 ③教育現場に特有の注意点や必要な環境整備を理解することで、当事者の心理的安全性を担保できるようになる。
 【内容】①LGBTQとは何かという基礎的な理解をする。
 ②LGBTQ当事者の生き方やこころの持ち様を深く理解する。
 ③学生に向き合う教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶ。

(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「ポストコロナ ホテルの育て方～多様化していく顧客が求めるホテルブランドの価値～」

(連携企業等: オータパブリケーションズ・シタテル)

期間: 令和4年7月16日(土) 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 多様化する顧客が求めるホテルブランドの価値。② ホテルをつくる、そして育てる。
不動産業界のホテルブランディングについて

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ITリテラシー・情報セキュリティ研修」

「ITリテラシー・情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成」(連携企業等: 合同会社アクセルフォーム)

期間: 令和4年6月16日(木) 対象: 全職員

内容:

【目的】ITリテラシーを向上させ、ICT教育の基盤づくりを進める。情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成

【内容】① ITリテラシーとは何かという基礎的な理解をする。

② セキュリティ関連法規を理解する。

③ 教育現場(インターンシップを含む)におけるインターネットの利便性と危険性の理解

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

教育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をすることで、教育目的、教育方法・内容、ガバナンスの3つの柱を基本とした運営面を評価いただく。

(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	学校の理念・目的・育成人材像は定められているか、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、など
(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るか、など
(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	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

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

教育活動において、LGBTQをはじめとした多様性の理解が求められた。職員研修によって、教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶなど、多様性の理解度向上に取り組んだ。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
野口 幸一	一般社団法人ホスピタリティ機構	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
木村 克也	特定非営利活動法人日本マナー・プロトコル協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
原 康隆	スカイマーク株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
関口恭一	株式会社CALMO	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
米倉 洲	東武トップツアーズ株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(3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: https://www.tit.ac.jp/about/files/information_disclosure.pdf

公表時期: 令和4年6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か、など
(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: https://www.tit.ac.jp/about/files/information_disclosure.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	
1	○			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	○			○				○
2	○			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	○			○				○
3	○			ホスピタリティ産業論Ⅲ(ホテルビジネス実務検定F・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	##	8	○			○				○
4	○			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	○			○				○
5	○			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	○			○				○
6	○			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			○	○		○		
7	○			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	○			○				○
8	○			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			○	○				○
9	○			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			○	○				○
10	○			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	##	10			○	○		○		
11	○			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	##	10	○			○				○
12	○			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			○	○				○

28		○	メイク（コミュニケーション・和装）	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	##	8				○	○			○
29		○	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	##	8				○	○			○
30															
合計					29科目		3072単位時間(192単位)								

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

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		昭和57年10月1日		〒162-0843 東京都新宿区市谷田町3-21 (電話) 03-3235-5713																	
設置者名		設立認可年月日		設立認可年月日		代表者名																	
学校法人Adachi学園		昭和42年1月12日		昭和42年1月12日		安達 暁子																	
所在地		〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-11 (電話) 03-3292-0662																					
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 認定	-																		
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	1760	0	1312	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		47人	2人	5人の内数	20人の内数	25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 出席率70%以上、定期テストの実施																		
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、専門カウンセラーによる面談実施			課外活動	■課外活動の種類 国内旅程管理研修、海外旅程管理研修 ■サークル活動: 有																		
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) 旅行・バス業界 ■就職指導内容 ①担任との面談実施、就職担任との面談実施、面接練習 ②学内企業セミナー実施 ■卒業生数 25 人 ■就職希望者数 24 人 ■就職者数 22 人 ■就職率 91.7 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 88.0 % ■その他 ・進学者数: 0人 (令和 3 年度卒業者に関する令和4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 (令和3年度卒業者に関する令和4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>18人</td> <td>9人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務検定1級</td> <td>③</td> <td>5人</td> <td>4人</td> </tr> <tr> <td>ホテルビジネス実務検定2級</td> <td>③</td> <td>22人</td> <td>21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 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等			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	18人	9人	ホテルビジネス実務検定1級	③	5人	4人	ホテルビジネス実務検定2級	③	22人	21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	18人	9人																				
ホテルビジネス実務検定1級	③	5人	4人																				
ホテルビジネス実務検定2級	③	22人	21人																				
中途退学 の現状	■中途退学者 1 名 令和3年4月1日時点において、在学者57名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者56名(令和4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、健康上の理由など ■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			■中退率 1.8 %																			
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 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 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																						
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 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																						
当該学科の ホームページ URL	https://www.tit.ac.jp/department/hotel/																						

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。またコロナ後の訪日外国人の増加にともない、改めて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、昨今の新規ホテル開業に伴うホテルの戦略を学ぶ必要があり、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、年度内に2回の開催を原則とし、シラバスを基に、各科目の授業目的や授業内容が業界のニーズに応えたものになっているかを、教員へのヒアリングを交えながら確認し、より実践に即したカリキュラムとなるよう、改善策を提案し、採用の是非を検討するものである。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4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	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
石田 慎	一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
池田 里香子	有限会社マリテーム	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
伊藤 優一	東京観光専門学校	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、**企業等委員の場合には**、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。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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 令和3年7月26日 14:00～15:30

第2回 令和4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・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、マーケティングを授業として行い、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
 ※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、プロモーション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

- 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「With & After コロナでのホテル戦略ウェビナー」(連携企業等: オータパブリケーションズ)
 期間: 令和3年6月17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 旅行需要の今後 ③ 今後求められるマーケティングと人材確保

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「女らしく、男らしくよりも目分らしく生きる」
 「～すべての人のジェンダーが平等に尊重される学校へ～」(連携企業等: 日本LGBT協会)
 期間: 令和4年3月2日(水) 対象: 全職員
 内容:
 【目的】① LGBTQとは何か、当事者の多様性を理解すべき領域はどこまでかを学ぶことで、漏れのない学生対応が可能になる。
 ② LGBTQの当事者である学生の、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。
 ③ 教育現場に特有の注意点や必要な環境整備を理解することで、当事者の心理的安全性を担保できるようになる。
 【内容】① LGBTQとは何かという基礎的な理解をする。
 ② LGBTQ当事者の生き方やこころの持ち様を深く理解する。
 ③ 学生に向き合う教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶ。

(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「ポストコロナ ホテルの育て方～多様化していく顧客が求めるホテルブランドの価値～」
(連携企業等: オータパブリケーションズ・シタテル)

期間: 令和4年7月16日(土) 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 多様化する顧客が求めるホテルブランドの価値。② ホテルをつくる、そして育てる。
不動産業界のホテルブランディングについて

② 指導方の修得・向上のための研修等

研修名「ITリテラシー・情報セキュリティ研修」

「ITリテラシー・情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成」(連携企業等: 合同会社アクセルフォーム)

期間: 令和4年6月16日(木) 対象: 全職員

内容:

【目的】ITリテラシーを向上させ、ICT教育の基盤づくりを進める。情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成

【内容】① ITリテラシーとは何かという基礎的な理解をする。

② セキュリティ関連法規を理解する。

③ 教育現場(インターンシップを含む)におけるインターネットの利便性と危険性の理解

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

教育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をすることで、教育目的、教育方法・内容、ガバナンスの3つの柱を基本とした運営面を評価いただく。

(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	学校の理念・目的・育成人材像は定められているか、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、など
(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るか、など
(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	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

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

教育活動において、LGBTQをはじめとした多様性の理解が求められた。職員研修によって、教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶなど、多様性の理解度向上に取り組んだ。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
野口 幸一	一般社団法人ホスピタリティ機構	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
木村 克也	特定非営利活動法人日本マナー・プロトコル協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
原 康隆	スカイマーク株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
関口恭一	株式会社CALMO	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
米倉 洲	東武トップツアーズ株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(3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: https://www.tit.ac.jp/about/files/information_disclosure.pdf

公表時期: 令和4年6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か、など
(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: https://www.tit.ac.jp/about/files/information_disclosure_2020.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	
1	○			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	○			○		○	
2	○			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	○			○		○	
3	○			ホスピタリティ産業論Ⅲ(ホテルビジネス実務検定F・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	○			○		○	
4	○			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	○			○		○	
5	○			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	○			○		○	
6	○			リアル・ビジネスⅠ(テーマパークホテルリサーチ)	テーマパークホテル・リゾートホテルについてリサーチ、各ホテルの特色を知る	1前	32	2			○	○		○	
7	○			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	○			○		○	
8	○			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			○	○		○	
9	○			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	##	8			○	○		○	
10	○			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	##	10			○	○		○	
11	○			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	##	10	△		○	○		○	
12	○			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	△		○	○		○	

28		○	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	##	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・選択必修科目は96単位以上取得しなければならない		1学年の学期区分	2期
履修方法・・・必修選択・自由選択科目は1回目の授業開始前までに希望をとる		1学期の授業期間	16週

(留意事項)

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

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		昭和57年10月1日		〒162-0843 東京都新宿区市谷田町3-21 (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		〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-11 (電話) 03-3292-0662																					
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&バーテンダー専攻(1年) バーテンダー・レストランサービス専攻(2年)		平成7年文部科学省 認定	-																						
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	1600	0	1472	0	0																				
時間																											
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)		専任教員数	兼任教員数	総教員数																					
40人	20人	2人		5人の内数	20人の内数	25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 出席率70%以上、定期テストの実施																						
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、専門カウンセラーによる面談実施			課外活動	■課外活動の種類 国内旅程管理研修、海外旅程管理研修 ■サークル活動: 有																						
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) 旅行・バス業界 ■就職指導内容 ①担任との面談実施、就職担任との面談実施、面接練習 ②学内企業セミナー実施 ■卒業生数 12 人 ■就職希望者数 10 人 ■就職者数 9 人 ■就職率 90.0 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 75.0 % ■その他 ・進学者数: 0人 (令和 3 年度卒業生に関する令和4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 (令和3年度卒業生に関する令和4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>4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>3人</td> <td>3人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></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 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等			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	4人	1人	ホテルビジネス実務検定2級	③	3人	3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	4人	1人																								
ホテルビジネス実務検定2級	③	3人	3人																								
中途退学 の現状	■中途退学者 0 名 令和3年4月1日時点において、在学者24名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者24名(令和4年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の本理由 ■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			■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 ※有の場合、制度内容を記入 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 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																										
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 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																										
当該学科の ホームページ URL	https://www.tit.ac.jp/department/hotel/																										

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。またコロナ後の訪日外国人の増加にともない、改めて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、昨今の新規ホテル開業に伴うホテルの戦略を学ぶ必要があり、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、年度内に2回の開催を原則とし、シラバスを基に、各科目の授業目的や授業内容が業界のニーズに応えたものになっているかを、教員へのヒアリングを交えながら確認し、より実践に即したカリキュラムとなるよう、改善策を提案し、採用の是非を検討するものである。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4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	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
石田 慎	一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
池田 里香子	有限会社マリテーム	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
伊藤 優一	東京観光専門学校	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、**企業等委員の場合には**、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。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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 令和3年7月26日 14:00～15:30

第2回 令和4年2月15日 14:00～16:30

0

(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・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、マーケティングを授業として行い、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
 ※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、プロファイリ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
 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「With & Afterコロナでのホテル戦略ウェビナー」(連携企業等: オータパブリケーションズ)
 期間: 令和3年6月17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旅行需要の今後 ③今後求められるマーケティングと人材確保

② 指導力の修得・向上のための研修等
 研修名「女らしく、男らしく、男も女も男も女も」
 「～すべての人のジェンダーが平等に尊重される学校へ～」(連携企業等: 日本LGBT協会)
 期間: 令和4年3月2日(水) 対象: 全職員
 内容:
 【目的】①LGBTQとは何か、当事者の多様性を理解すべき領域はどこまでかを学ぶことで、漏れのない学生対応が可能になる。
 ②LGBTQの当事者である学生の、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。
 ③教育現場に特有の注意点や必要な環境整備を理解することで、当事者の心理的安全性を担保できるようになる。
 【内容】①LGBTQとは何かという基礎的な理解をする。
 ②LGBTQ当事者の生き方やこころの持ち様を深く理解する。
 ③学生に向き合う教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶ。

(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「ポストコロナ ホテルの育て方～多様化していく顧客が求めるホテルブランドの価値～」

(連携企業等: オータパブリケーションズ・シタテル)

期間: 令和4年7月16日(土) 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 多様化する顧客が求めるホテルブランドの価値。② ホテルをつくる、そして育てる。
不動産業界のホテルブランディングについて

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ITリテラシー・情報セキュリティ研修」

「ITリテラシー・情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成」(連携企業等: 合同会社アクセルフォーム)

期間: 令和4年6月16日(木) 対象: 全職員

内容:

【目的】ITリテラシーを向上させ、ICT教育の基盤づくりを進める。情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成

【内容】① ITリテラシーとは何かという基礎的な理解をする。

② セキュリティ関連法規を理解する。

③ 教育現場(インターンシップを含む)におけるインターネットの利便性と危険性の理解

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

教育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をすることで、教育目的、教育方法・内容、ガバナンスの3つの柱を基本とした運営面を評価いただく。

(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	学校の理念・目的・育成人材像は定められているか、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、など
(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るか、など
(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	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

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

教育活動において、LGBTQをはじめとした多様性の理解が求められた。職員研修によって、教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶなど、多様性の理解度向上に取り組んだ。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
野口 幸一	一般社団法人ホスピタリティ機構	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
木村 克也	特定非営利活動法人日本マナー・プロトコル協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
原 康隆	スカイマーク株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
関口恭一	株式会社CALMO	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
米倉 洲	東武トップツアーズ株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(3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: https://www.tit.ac.jp/about/files/information_disclosure.pdf

公表時期: 令和4年6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か、など
(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: https://www.tit.ac.jp/about/files/information_disclosure.pdf

授業科目等の概要

(観光専門課程ホテル学科 1年生レストラン&バーテンダー専攻 2年生バーテンダー・レストランサービス専)																
分類	必修	選択必修	自由選択	授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
									講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
1	○			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	○			○			○	
2	○			バーテンダー実務Ⅱ(ワイン知識)	ワインに関する知識を学ぶ	1通	64	4	○			○			○	
3	○			ソムリエ実務Ⅰ(フレアーバーテンダー)	フレアーバーテンダーに関する知識と技術を学ぶ	1通	64	4			○	○		○		
4	○			ソムリエ実習Ⅱ(フレアーバーテンダー)	フレアーバーテンダーに関する知識と技術を学ぶ	2通	64	4			○	○		○		
5	○			就職対策・ビジネスマナー	就職活動に必要な知識と礼節を身に付ける	1通 2通	##	8	○			○		○		
6	○			接客英語Ⅰ(ホテル接客英語)	ホテルで働く上で必要な接客英語を学ぶ	1通	64	4	○			○			○	
7	○			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			○	○		○		
8	○			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			○	○		○		
9	○			ソムリエ実習Ⅰ/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			○	○			○	
10	○			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	##	8			○	○			○	
11	○			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	##	8			○	○		○		
12	○			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	○			○			○	

13	○		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	○			○				○
14	○		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	##	8				○	○			○
15	○		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	○			○				○
16		○	インターンシップ	ホテル等での現場研修を行う	1 後	##	8				○		○	○	
17		○	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	##	16	○			○			○	
18		○	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	##	16	○			○			○	
19		○	語学(TOEIC)	T O E I C 得点アップを目指す講義形式の 授業。	1 通 2 通	##	16	○			○				○
20		○	ホテル実務 (ホテルリ サーチ)	国内外のホテルの企業理念から実際の業務 までリサーチする。	1 通	64	4	○			○				○ ○
21		○	フレンチサー 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				○	○		○	
22	○		バーテンダー 実務Ⅲ(バー テンダー接 遇知識)	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	##	8	○			○			○	
23	○		フムリエ実務 (カクテルコ ンペティシ ョンプロフェ 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				○	○			○
24	○		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	○			○				○
25	○		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	○			○				○
26	○		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	○			○				○
27	○		料飲サービス 実習(FB 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	##	8				○	○		○	

28	○		バーテンダー 実習Ⅱ（バー テンダー実 習）	バーテンダーに必要な酒類に関する知識を 学ぶ	2 通	##	8			○	○			○
29	○		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	##	8			○	○			○
30	○		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			○	○			○
31		○	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	○			○			○
32		○	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					32科目			3072単位時間（ 196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。		1学年の学期区分	2期
その内必修・選択必修科目は96単位以上取得しなければならない			
履修方法・・・必修選択・自由選択科目は1回目の授業開始前までに希望をとる		1学期の授業期間	16週

（留意事項）

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

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		昭和57年10月1日		〒162-0843 東京都新宿区市谷田町3-21 (電話) 03-3235-5713																					
設置者名		設立認可年月日		設立認可年月日		代表者名																					
学校法人Adachi学園		昭和42年1月12日		昭和42年1月12日		安達 暁子 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-11 (電話) 03-3292-0662																					
分野		認定課程名		認定学科名		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 認定																					
高度専門士		-																									
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																					
2年		1920		1408		0																					
実習		1088		0		0																					
実験		0		0		0																					
実技		0		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																					
40人		6人		6人		5人の内数																					
兼任教員数		総教員数		20人の内数		25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 出席率70%以上、定期テストの実施																					
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、専門カウンセラーによる面談実施		課外活動		■課外活動の種類 国内旅程管理研修、海外旅程管理研修 ■サークル活動: 有																					
就職等の状況※2		■主な就職先、業界等(令和3年度卒業生) 旅行・バス業界 ■就職指導内容 ①担任との面談実施、就職担任との面談実施、面接練習 ②学内企業セミナー実施 ■卒業生数 14 人 ■就職希望者数 1 人 ■就職者数 1 人 ■就職率 100.0 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 7.1 % ■その他 ・進学者数: 4人 (令和 3 年度卒業者に関する令和4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 (令和3年度卒業者に関する令和4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> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </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 (例)認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等		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 5名 令和3年4月1日時点において、在学者25名(令和3年4月1日入学者を含む) 令和4年3月31日時点において、在学者20名(令和4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、健康上の理由など ■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		■中退率 20%																							
経済的支援制度		■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 ※有の場合、制度内容を記入 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 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																									
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 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																									
当該学科のホームページURL		https://www.tit.ac.jp/department/hotel/																									

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。またコロナ後の訪日外国人の増加にともない、改めて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、昨今の新規ホテル開業に伴うホテルの戦略を学ぶ必要があり、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、年度内に2回の開催を原則とし、シラバスを基に、各科目の授業目的や授業内容が業界のニーズに応えたものになっているかを、教員へのヒアリングを交えながら確認し、より実践に即したカリキュラムとなるよう、改善策を提案し、採用の是非を検討するものである。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和4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	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
石田 慎	一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	①
池田 里香子	有限会社マリテーム	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	③
伊藤 優一	東京観光専門学校	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、**企業等委員の場合には**、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。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合には、種別の欄は空欄で構いません。)

- 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 令和3年7月26日 14:00～15:30

第2回 令和4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・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、マーケティングを授業として行い、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
 ※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、プロモーション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
 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「With&Afterコロナでのホテル戦略ウェビナー」(連携企業等:オータパブリケーションズ)
 期間:令和3年6月17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旅行需要の今後 ③今後求められるマーケティングと人材確保

②指導力の修得・向上のための研修等
 研修名「女らしく、男らしくふりも目分らしく生きる」
 「～すべての人のジェンダーが平等に尊重される学校へ～」(連携企業等:日本LGBT協会)
 期間:令和4年3月2日(水) 対象:全職員
 内容:
 【目的】①LGBTQとは何か、当事者の多様性を理解すべき領域はどこまでかを学ぶことで、漏れのない学生対応が可能になる。
 ②LGBTQの当事者である学生の、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。
 ③教育現場に特有の注意点や必要な環境整備を理解することで、当事者の心理的安全性を担保できるようになる。
 【内容】①LGBTQとは何かという基礎的な理解をする。
 ②LGBTQ当事者の生き方やこころの持ち様を深く理解する。
 ③学生に向き合う教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶ。

(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「ポストコロナ ホテルの育て方～多様化していく顧客が求めるホテルブランドの価値～」
(連携企業等:オータパブリケーションズ・シタテル)

期間:令和4年7月16日(土) 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 多様化する顧客が求めるホテルブランドの価値。②ホテルをつくる、そして育てる。
不動産業界のホテルブランディングについて

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ITリテラシー・情報セキュリティ研修」

「ITリテラシー・情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成」(連携企業等:合同会社アクセルフォーム)

期間:令和4年6月16日(木) 対象:全職員

内容:

【目的】ITリテラシーを向上させ、ICT教育の基盤づくりを進める。情報セキュリティの重要性を指導できる教員育成

【内容】①ITリテラシーとは何かという基礎的な理解をする。

②セキュリティ関連法規を理解する。

③教育現場(インターンシップを含む)におけるインターネットの利便性と危険性の理解

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

教育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をすることで、教育目的、教育方法・内容、ガバナンスの3つの柱を基本とした運営面を評価いただく。

(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	学校の理念・目的・育成人材像は定められているか、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、など
(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るか、など
(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	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

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

教育活動において、LGBTQをはじめとした多様性の理解が求められた。職員研修によって、教育現場でのLGBTQの基礎・気を付ける点を学ぶなど、多様性の理解度向上に取り組んだ。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和4年5月1日現在

名前	所属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
野口 幸一	一般社団法人ホスピタリティ機構	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
木村 克也	特定非営利活動法人日本マナー・プロトコル協会	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	協会役員
原 康隆	スカイマーク株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	東武旅行サービス株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
関口恭一	株式会社CALMO	令和4年4月1日～令和6年3月31日(2年)	企業役員
米倉 洲	東武トップツアーズ株式会社	令和4年4月1日～令和6年3月31日(3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: https://www.tit.ac.jp/about/files/information_disclosure.pdf

公表時期: 令和4年6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か、など
(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: https://www.tit.ac.jp/about/files/information_disclosure.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	
1	○			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	##	8	○			○		○		
2	○			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	##	8	○			○		○		
3	○			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	##	16			○	○		○		
4	○			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	##	12			○	○		○		
5	○			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	##	8			○	○			○	
6	○			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	##	12			○	○			○	
7	○			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	##	8	○			○			○	○
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			○	○			○	
9	○			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	##	12	○			○		○		
10	○			ホスピタリティ実務(コミュニケーションスキル・キャリアプラン)	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	##	12	○		△	○			○	
11	○			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	○			○			○	
12	○			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	##	8	△		○	○			○	

13	○		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			○		○		○
14		○	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	##	8	○			○		○	
15		○	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	##	8	○			○		○	
16		○	語学対策Ⅰ(TOEIC)	TOEICのスコアアップを図る	1通 2通	##	8	○			○			○
17		○	語学対策Ⅱ(TOEIC)	TOEICのスコアアップを図る	1通 2通	##	8	○			○			○
18	○		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			○	○			○
19		○	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。		1学年の学期区分	2期
その内必修・選択必修科目は96単位以上取得しなければならない			
履修方法・・・必修選択・自由選択科目は1回目の授業開始前までに希望をとる		1学期の授業期間	16週

(留意事項)

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