

職業実践専門課程等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			
広島YMCA専門学校		昭和56年12月22日		殿納 隆義		〒 730-8523 (住所) 広島市中区八丁堀7-11 (電話) 082-223-1292			
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地			
学校法人広島YMCA学園		昭和42年3月22日		松井 敏		〒 730-8523 (住所) 広島市中区八丁堀7-11 (電話) 082-223-1292			
分野	認定課程名		認定学科名		専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度		
商業実務	商業実務専門課程		ホスピタリティ科(国際ホテル・ブライダルコース)		平成 7(1995)年度	-	平成26(2014)年度		
学科の目的		本校ホスピタリティ科は、長期に渡る現場実習や学内での国際交流プログラム、ボランティア活動への参加を通じて、ホテル・ブライダル、観光業界のスタッフとしての資質を養い、専門知識・技術に精通し、心配り・気配りができる有能なサビスタツフの養成を目的とする。							
学科の特徴(主な教育内容、取得可能な資格等)		企業や団体と連携して授業科目や教育課程を編成し、さらに連携先での実習を通じて、在学中から一体となった教育を受けることが可能。レストランサビスタツフ技能検定、ホテルビジネス実務検定試験、AWP(アシスタント・ウエディング・プランナー)、マナー・プロトコール検定ほか							
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	※単位時間、単位いずれかに記入		1,800 単位時間	480 単位時間	1,590 単位時間	360 単位時間	0 単位時間	240 単位時間
		単位		単位	単位	単位	単位	単位	
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)	中退率			
60人	17人		7人		0%	14%			
就職等の状況	■卒業生数(C)		6人						
	■就職希望者数(D)		6人						
	■就職者数(E)		6人						
	■地元就職者数(F)		6人						
	■就職率(E/D)		100%						
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		100%						
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		100%						
	■進学者数		0人						
	■その他								
	なし								
(令和7年度卒業生に関する令和8年5月1日時点の情報)									
■主な就職先、業界等		(令和7年度卒業生) ホテルグランヴィア広島、ヒルトン広島、西武・プリンスホテルズワールドワイド、カプセルホテル&サウナ ニュージャパンEX							
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: ※有の場合、例えば以下について任意記載				無				
	評価団体:		受審年月:		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.hymca.jp/hyc/course/								
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A:単位時間による算定)								
	総授業時数				2,670 単位時間				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				360 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数				150 単位時間				
	うち必修授業時数				1,860 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数				180 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				150 単位時間				
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)				360 単位時間				
	(B:単位数による算定)								
	総単位数				単位				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数				単位				
	うち企業等と連携した演習の単位数				単位				
	うち必修単位数				単位				
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数				単位				
	うち企業等と連携した必修の演習の単位数				単位				
	(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)				単位				
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であつて、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを遡算して六年以上となる者 (専修学校設置基準第41条第1項第1号)				0人				
	② 学士の学位を有する者等 (専修学校設置基準第41条第1項第2号)				2人				
	③ 高等学校教諭等経験者 (専修学校設置基準第41条第1項第3号)				0人				
	④ 修士の学位又は専門職学位 (専修学校設置基準第41条第1項第4号)				1人				
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)				0人				
	計				3人				
	上記①~⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数				3人				

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

教育課程はホスピタリティスタッフとしての基礎となる接客対応スキルを身に付けること、それぞれの職場で必要となる専門技能および知識の習得を目標に編成される。その際、ホテル業界および旅行業界の有識者から意見を伺い、業界の第一線で活躍する本校卒業生、業界人事担当者を講師として招聘する事を積極的に行う。

(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、ホテルの総支配人経験者、地元旅行業界の有識者、現職のホテル人事担当者、本校ホスピタリティ科コーディネーターなどにより組織され、ホテル業界、観光業界のスタッフとして必要な専門知識とスキル、業界で求められる人材等について情報と意見を交換する。コーディネーターは、教育課程編成委員会で話された内容を学科会議に持ち帰り、具体的な教育課程の編成に活かすよう努める。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和8年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
橋村 秀樹	一般社団法人 日本旅行業協会中四国支部 事務局長	令和8年7月1日～令和9年6月 30日(1年)	①
青砥 賢二	一般社団法人 日本ホテル・レストランサービ ス技能協会 中国・四国地区 事務局長	令和8年7月1日～令和9年6月 30日(1年)	③
水谷 哲郎	ヒルトン広島 副総支配人-人事業務担当	令和8年7月1日～令和9年6月 30日(1年)	③
殿納 隆義	広島YMCA専門学校 校 長	令和8年7月1日～令和9年6月 30日(1年)	—
大西 タ子	広島YMCA専門学校 商業実務専門課程事務長	令和8年7月1日～令和9年6月 30日(1年)	—
三島 和康	広島YMCA専門学校 ホスピタリティ科コーディネーター、キャリアセンター長	令和8年7月1日～令和9年6月 30日(1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、種別の欄は「—」を記載してください。)

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 (8月、1月)

(開催日時(実績))

第1回 令和7年8月6日 13:00～14:30

第2回 令和8年2月2日 13:30～15:00

(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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

インバウンドの需要の高まりを受け、フロント・ベルのみならず、他部門においてもホテル英語の必要性が高まっているとの意見をいただき、英語科目と外客接遇の授業時間数を増やすなど内容の充実を図った。

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

本校ホスピタリティ科は、ホテルやブライダル、観光などの分野において即戦力となる人材の養成を目的としている。そのため学内で身につけた知識と技能を実践する場として企業等と連携しながら実習（インターンシップ）を実施する。企業側と担任・キャリアセンタースタッフが意見交換しながら、実習目標を達成できるよう指導を行う。

(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

実習前に学生と担任・キャリアセンタースタッフで実習目標を定め、企業側にも理解をいただく。実習中は企業側のスタッフが指導を行うが、担任・キャリアセンタースタッフが実習先を訪問し、学修の状況を確認する。その際に実習中に出た課題について相互理解し、早期解決に向けて指導・対処する。実習後は企業側スタッフから実習目標の達成度などの評価と今後の課題に関して助言をいただき、学生への事後指導を担当・キャリアセンタースタッフが実施する。

(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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
インターンシップ（夏期）	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	リゾートホテルにおいて1ヶ月間の長期実習を行い、実践力を養う	エクシブ湯河原離宮
インターンシップ（春期）	3.【校外】企業内実習（4に該当するものを除く。）	提携先企業（シティホテル、ブライダル関連企業等）で3週間に渡るインターンシップを行い、業務について理解を深め、実践力を養う	ホテルグランヴィア広島、リーガロイヤルホテル広島、シェラトングランドホテル広島、ANAクラウンプラザホテル広島、パークフロントホテル アット ユニバーサルスタジオジャパン、ホテルユニバーサルポートヴィータ
就職対策1	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	充実した実習に向けて、心構えと就職関連書類の書き方を習得する。円滑な就職活動に向けて、自己分析による自己理解と他者理解を深める。	Kmind
就職対策2	2.【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	就職試験に備えて筆記・面接試験対策をし、希望の内定先を取得することを目指す。	Kmind
ホテル事情	5. その他※具体的な連携方法を科目概要欄に記載すること。	広島の観光・宿泊業界の最新ニュースやトレンドを理解するため、一部の授業で実際ホテルの現場を見学させていただく。	リーガロイヤルホテル広島

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

教員研修は、教員の専攻分野における指導力の修得・向上のため、また専攻分野の実践力を高めるため、専攻分野と関係する企業・団体と連携して行うものとする。専門科目の指導上必要な知識・スキルの習得に関しての研修は、教員からの申告および学校からの業務指示によって行う。また、本校教員は、学校が定める教員研修を進んで受けるとともに、本校教員として自らの向上に努めなければならない。特に本学園が主催する年2回の教職員研修は、学生指導上必要な資質向上のため、参加が強く望まれる。

(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:	【宿泊企業向け】安心して採用ができる外国人財オンラインセミナー	連携企業等:	株式会社 日本旅行
期間:	2026/2/25(水)14:00-15:30	対象:	ホスピタリティ科コーディネーター
内容	採用側の実情を知ること、留学生への就職指導に役立てる。		
研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	令和7年度教職員研修会「伝わっていますか、あなたの気持ち」	連携企業等:	広島県専修学校各種学校連盟
期間:	2025年10月29日(水)14:00-16:00	対象:	専門学校スタッフ
内容	学生とコミュニケーションをとる上で気を付けるべきポイントを、非言語表現やパラ言語を中心に学ぶ。		
研修名:	留学生理解	連携企業等:	本校、留学生担当教職員
期間:	2025年12月24日(水)13:30-14:30	対象:	ホスピタリティ科教職員
内容	ホスピタリティ科への留学生受け入れ数増加が見込まれるため、在留手続や保険・税金など日本滞在における基礎知識を身につける。		

(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:	宿泊業における人材確保・定着促進事業 宿泊事業者向けWEBセミナー	連携企業等:	観光庁
期間:	2026年8月～2027年2月 期間中6回	対象:	ホスピタリティ科コーディネーター
内容	必要とされる人材やインターンシップの事例などについて採用側の実情を知ること、学科運営や就職指導に役立てる。		
研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	教職員研修会	連携企業等:	広島県専修学校各種学校連盟
期間:	2026年8月26日(水)-28日(金) 14:00-16:00	対象:	ホスピタリティ科教職員
内容	専門学校ではじめる特別支援教育一困難を抱える学生への理解と支援研修		
研修名:		連携企業等:	
期間:		対象:	
内容			

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

学校の教育活動その他の学校運営の状況に係る評価を行うため、学校関係者評価委員会を設置する。教育活動や学校運営を評価することにより、より良い学校づくりに取り組む。委員会は、教育活動、学校運営に関すること及びその他の自己評価結果の評価を行う。

(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	教育理念・目標
(2)学校運営	学校運営
(3)教育活動	教育活動
(4)学修成果	学修成果
(5)学生支援	学生支援
(6)教育環境	教育環境
(7)学生の受入れ募集	学生の受け入れ募集
(8)財務	財務
(9)法令等の遵守	法令順守
(10)社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(11)国際交流	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

学校関係者評価委員会が出た意見は学校内の運営会議等で情報を共有している。委員会では学校運営、学生生活、学生募集、地域貢献について建設的な意見をいただき取り組めるものから優先的に改善に努めている。委員の入れ替えも適宜行い、委員からの新しい意見等を学校運営に反映している。

(4)学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名 前	所 属	任期	種別
坂本 親司	元全国B.M.C.(全国宴会支配人会議)副会長、 元広島B.M.C.(全国宴会支配人会議)会長	令和8年7月1日～令和9年6月30日(1年)	業界団体 有識者
樽本 幸美	株式会社クリエイティブ・ワイズ 代表取締役	令和8年7月1日～令和9年6月30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) 広報誌などの刊行物 ・ その他())

URL: <https://www.hymca.jp/hyc/disclosure/>

公表時期: 令和8年12月公表予定

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

本校に関係のある企業等の関係者が本校について理解し、連携および協力を図っていくために、本校の教育理念や教育目的等をはじめとした学校運営についての情報を提供する。

(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	学校紹介
(2) 各学科等の教育	学科紹介、入学案内
(3) 教職員	学校紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	学科紹介(インターンシップ)、資格・就職
(5) 様々な教育活動・教育環境	キャンパスライフ、学校紹介(施設紹介)
(6) 学生の生活支援	入学案内
(7) 学生納付金・修学支援	入学案内
(8) 学校の財務	情報公開
(9) 学校評価	情報公開
(10) 国際連携の状況	学校紹介(教育理念)
(11) その他	

※(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) 広報誌などの刊行物 ・ その他())

URL: <https://www.hymca.jp/hyc/>

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 ホスピタリティ科 (国際ホテル・ブライダルコース))																
	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	○			ケアトレーニング1	即戦力となるように、挨拶、身だしなみ、立ち居振舞い、敬語、笑顔等、必要とされる「人財」を目指します。社会で働くうえで必要な基礎スキルを身につけます。	1前	30	1			○	○			○	
2	○			ケアトレーニング2	即戦力となるように、挨拶、身だしなみ、立ち居振舞い、敬語、笑顔等、必要とされる「人財」を目指します。社会で働くうえで必要な基礎スキルを身につけます。	1後	30	1			○	○			○	
3	○			ケアトレーニング3	就職内定に向けての授業と、即戦力となるようにビジネスマナーを中心に行い、その後は良好な人間関係が築ける様、コミュニケーション、協調性等を事例を基に実践スキルを身につけます。	2前	30	1			○	○			○	
4	○			ケアトレーニング4	入社後、即戦力となるように新入社員研修を意識したロープレを中心とした内容です。ビジネスマナーの基本は勿論の事、社会人として働く上で必要なコミュニケーション、協調性等、実技を中心に体得。	2後	30	1			○	○			○	
5	○			外客接遇	国内外の人種背景を学びよりクオリティーの高い接客を目指す。	1後	30	1		○		○			○	
6	○			ビバレッジ概論・実技1	酒類の基礎的な知識とバーツールの理解とカクテルの作成。	1前	30	1			○	○			○	
7	○			ビバレッジ概論・実技2	酒類の基礎的な知識とバーツールの理解とカクテルの作成。	1後	30	1			○	○			○	
8	○			ビバレッジ概論・実技3	酒類の知識の習得。	2前	30	1			○	○			○	
9	○			ビバレッジ概論・実技4	バーテンダー業務の実践的な知識と技術の習得。	2後	30	1			○	○			○	
10	○			ブライダル概論・実務1	ブライダルの基礎知識を習得し、AWP検定取得を目指す。	1前	30	1	○			○			○	
11	○			ブライダル概論・実務2	ブライダルの基礎知識を習得し、AWP検定取得を目指す。	1後	30	1	○			○			○	
12	○			ブライダル概論・実務3	より深くブライダルの実務に対応できる力を身につける。	2前	30	1	○			○			○	
13	○			ブライダル概論・実務4	より深くブライダルの実務に対応できる力を身につける。	2後	30	1	○			○			○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 ホスピタリティ科 (国際ホテル・ブライダルコース))																
	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	
14	○			ブライダル研究1	プランニングと実務シミュレーションを通して基礎を振り返りアウトプット。	2前	30	1		○		○			○	○
15	○			ブライダル研究2	模擬披露宴の制作と実施 式場での実践によりプロの実務を体験。	2後	30	1		○		○			○	○
16	○			ホスピタリティ理解	ホスピタリティマインドの向上 就職希望業界、職種におけるホスピタリティの在り方を理解する。	1前	30	1		○		○			○	
17	○			ホテル事情	広島観光・宿泊業界の最新ニュースやトレンドを理解する。	1前	30	1	○			○			○	○
18	○			ホテルマネジメント	理解できた内容を基に、実践的な内容を研究する。	2後	30	1	○			○			○	
19	○			ホテルマーケティング	客観的視点に立ち、ホテルビジネスを理解する。	2前	30	1	○			○			○	
20	○			ホテル・フロントサービス概論1	ホテルの業務内容、実務について、体系的に理解する。	1前	30	1	○			○			○	
21	○			ホテル・フロントサービス概論2	ホテルの業務内容、実務について、体系的に理解する。	1後	30	1	○			○			○	
22	○			ホテル・ブライダル業界研究1	ホテル・ブライダル業界を深く知り、志望企業を研究することで就活に役立てる。	1後	30	1		○		○			○	
23	○			ホテル・ブライダル業界研究2	志望業界・志望企業を深く理解した上で、具体的準備をして就職活動に臨む。	2前	30	1		○		○			○	
24	○			ホテル・レストラン英語1	ホテルとレストランにおける外客をもてなすための基礎的な英語力を身につける	1前	30	1		○		○		○	○	
25	○			ホテル・レストラン英語2	ホテルとレストランにおける外客をもてなすための基礎的な英語力を身につける	1後	30	1		○		○		○	○	
26	○			ホテル・レストラン英語3	ホテルとレストランにおける外客をもてなすための基礎的な英語力を身につける	2前	60	2		○		○		○	○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 ホスピタリティ科 (国際ホテル・ブライダルコース))																
	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	
27	○			ホテル・レストラン英語4	ホテルとレストランにおける外客をもてなすための基礎的な英語力を身につける	2後	60	2		○		○		○	○	
28	○			マナープロトコール検定対策1	社会人として必要不可欠なマナー・プロトコールの基礎を身につけ、検定を取得する。	1前	30	1	○			○			○	
29	○			マナープロトコール検定対策2	社会人として必要不可欠なマナー・プロトコールの基礎を身につけ、検定を取得する。	1後	30	1	○			○			○	
30	○			レストランサービス概論1	ホテルレストラン及び宴会サービスに必要な知識と技術を身につける。	1前	30	1	○			○			○	
31	○			レストランサービス概論2	ホテルレストラン及び宴会サービスに必要な知識と技術を身につける。	1後	30	1	○			○			○	
32	○			レストランサービス概論3	料理の歴史と食事の作法を通してマナーを身につける。	2前	30	1	○			○			○	
33	○			レストランサービス概論4	F&B部門における実務の専門知識と技術を身につける。	2後	60	2	○			○			○	
34	○			レストランサービス実務・実技1	F&B部門における実務の専門知識と技術を身につける。	2前	60	2		○		○			○	
35	○			レストランサービス実務・実技2	料理の歴史と食事の作法を通してマナーを身につける。	2後	30	1		○		○			○	
36	○			※インターンシップ (夏期HH)	泊まり込みのホテル実習を行うことで、おもてなしの心やマナーを身に着け、さらに共同生活を通じて協調性・リーダーシップなどを学ぶ。(日本人)	1後	150	5			○		○	○		○
37	○			※インターンシップ (春期HH)	実践を通じて関心のある職種への理解を深め、技能を習得するとともに社会人としてのマナー・心構えを養う。	2前	30 ～ 150	1 ～ 5			○		○	○		○
38			○	デュアルインターンシップ HH1	授業終了後および休日を利用して、業界での実践を通じて関心のある職種への理解を深め、技能を習得するとともに社会人としてのマナー・心構えを養う。	1後	90 ～ 150	3 ～ 5			○		○	○		○
39			○	デュアルインターンシップ HH2	実践を通じて関心のある職種への理解を深め、技能を習得するとともに社会人としてのマナー・心構えを養う。	2前	90 ～ 150	3 ～ 5			○		○	○		○

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 ホスピタリティ科 (国際ホテル・ブライダルコース))																
	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	
40	○			行事1	さまざまな行事を通して集団で共同する大切さやリーダーシップなどを学ぶ。	1後	30	1		○		○	○	○		
41	○			行事2	さまざまな行事を通して集団で共同する大切さやリーダーシップなどを学ぶ。	2後	30	1		○		○	○	○		
42	○			就職対策1	充実した実習に向けて、心構えと就職関連書類の書き方を習得する。 円滑な就職活動に向けて、自己分析による自己理解と他者理解を深める。	1前	30	1		○		○			○	○
43	○			就職対策2	就職試験に備えて筆記・面接試験対策をし、希望の内定先を取得することを目指す。	1後	30	1		○		○			○	○
44	○			就職対策3	就職試験に備えて筆記・面接試験対策をし、希望の内定先を取得することを目指す。	2前	30	1		○		○			○	○
45	○			実用書写	文字のバランスを認識し、字形を整えて書けるようにする。	1前	30	1		○		○			○	
46	○			卒業発表	2年間で学んだ内容から発表にふさわしい題材を選び、その題材から主題を取上げ、効率よく、印象に残るように視覚に訴える資料を作成する	2後	30	1		○		○		○		
47	○			日本語試験対策1 *2	日本語能力試験N1～N3に合格できる文法・読解能力を身につける。	1前	30	1		○		○			○	
48	○			日本語試験対策2 *2	日本語能力試験N1～N3に合格できる文法・読解能力を身につける。	1後	30	1		○		○			○	
49	○			日本語表現1 *2	身近な話題について、順序立てて「説明」し「意見」が言えるようになる。	1前	30	1		○		○			○	
50	○			日本語表現2 *2	身近な話題について、順序立てて「説明」し「意見」が言えるようになる。	1後	30	1		○		○			○	
51	○			日本語表現3 *2	複雑な話題や社会的なテーマについて、根拠を示して「論証」し「議論」ができるようになる。	2前	30	1		○		○			○	
52	○			日本語表現4 *2	複雑な話題や社会的なテーマについて、根拠を示して「論証」し「議論」ができるようになる。	2後	30	1		○		○			○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 ホスピタリティ科 (国際ホテル・ブライダルコース))																
	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	
53	○			ビジネス日本語1 *2	テキストを使用しながら、日本での就職準備と社内の基本的なやり取りをマスターすることを目標とします。	1前	30	1		○		○			○	
54	○			ビジネス日本語2 *2	テキストを使用しながら、社外とのやり取りや会議など、より複雑な文脈での運用力を高めることを目標とします。	1後	30	1		○		○			○	
55	○			ビジネス日本語3 *2	テキストを使用しながら、日本での就職準備と社内の基本的なやり取りをマスターすることを目標とします。	2前	30	1		○		○			○	
56	○			ビジネス日本語4 *2	テキストを使用しながら、社外とのやり取りや会議など、より複雑な文脈での運用力を高めることを目標とします。	2後	30	1		○		○			○	
57			○	英会話1	Students will confidently engage in everyday English conversations, expressing their thoughts clearly and responding appropriately. They will study through fun and engaging topics, while also enhancing their listening skills and vocabulary.	1前	30	1		○		○		○	○	
58			○	英会話2	Students will confidently engage in everyday English conversations, expressing their thoughts clearly and responding appropriately. They will study through fun and engaging topics, while also enhancing their listening skills and vocabulary.	1後	30	1		○		○		○	○	
59			○	英会話3	Students will confidently engage in everyday English conversations, expressing their thoughts clearly and responding appropriately. They will study through fun and engaging topics, while also enhancing their listening skills and vocabulary.	2前	30	1		○		○		○	○	
60			○	英会話4	Students will confidently engage in everyday English conversations, expressing their thoughts clearly and responding appropriately. They will study through fun and engaging topics, while also enhancing their listening skills and vocabulary.	2後	30	1		○		○		○	○	
61			○	漢字検定対策1 *2	日本語能力試験N1/N2/N3合格を目指す。	1前	30	1		○		○			○	
62			○	漢字検定対策2 *2	日本語能力試験N1/N2合格を目指す。	1後	30	1		○		○			○	
63			○	漢字検定対策3 *2	日本語能力試験N1/N2合格を目指す。	2前	30	1		○		○			○	
64			○	漢字検定対策4 *2	日本語能力試験N1/N2合格を目指す。	2後	30	1		○		○			○	
65			○	日本語試験対策3 *2	日本語能力試験N1～N3に合格できる文法・読解能力を身につける。	2前	30	1		○		○			○	

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 ホスピタリティ科 (国際ホテル・ブライダルコース))																
	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	
66			○	日本語試験対策4 *2	日本語能力試験N1～N3に合格できる文法・読解能力を身につける。	2後	30	1		○		○			○	
67			○	日本文化理解	日本文化を体験することで、文化に対する関心や幅広い視野を育てる。活動を通じて、日本の「おもてなし」を身につける。	1・2後	30	1		○		○			○	
68			○	パソコン演習1	Word、Excel、Power Pointの基本操作・応用操作を演習する。実務全般での各ソフトの操作力が身につく。※学びをするソフトを自身で決定する。	1前	30	1		○		○			○	
69			○	パソコン演習2	Word、Excel、Power Pointの基本操作・応用操作を演習する。実務全般での各ソフトの操作力が身につく。※学びをするソフトを自身で決定する。※検定受験は希望の場合のみとする。	1後	30	1		○		○			○	
70			○	パソコン演習3	Word、Excel、Power Pointの基本操作・応用操作を演習する。実務全般での各ソフトの操作力が身につく。※学びをするソフトを自身で決定する。	2前	30	1		○		○			○	
71			○	パソコン演習4	Word、Excel、Power Pointの基本操作・応用操作を演習する。実務全般での各ソフトの操作力が身につく。※学びをするソフトを自身で決定する。※検定受験は希望の場合のみとする。	2後	30	1		○		○			○	
72			○	パソコン基礎	コンピュータ利用に必要なタッチタイピングの技能をはじめ、日本語ワープロソフト、表計算ソフト、プレゼンテーションソフトの基礎的な概念と操作方法を身につけることを目標とする。	1前	30	1		○		○			○	
73			○	広島県の歴史と観光資源	広島県の歴史や観光地について学び、国内外から訪れる観光客に基本的な説明ができるようになることを目指します。	1・2前	30	1		○		○			○	
74			○	TOEIC1	Students will learn the basic study skills and strategies to improve their scores on the TOEIC test.	1前	30	1		○		○			○	
75			○	TOEIC2	Students will learn the basic study skills and strategies to improve their scores on the TOEIC test.	1後	30	1		○		○			○	
76			○	TOEIC3	Students will learn the basic study skills and strategies to improve their scores on the TOEIC test.	2前	30	1		○		○			○	
77			○	TOEIC4	Students will learn the basic study skills and strategies to improve their scores on the TOEIC test.	2後	30	1		○		○			○	
78																
合計						77	科目	2670 単位 (単位時間)								

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 ホスピタリティ科 (国際ホテル・ブライダルコース))															
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	

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：卒業に必要な1,800単位時間以上を修了すること。		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：必修科目だけでは不足する単位時間を、選択科目を履修することによ		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。