

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																							
広島YMCA専門学校	昭和56年12月22日	田中 信也	〒730-8523 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 広島市中区八丁堀7-11 (電話) 082-228-2266																							
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																						
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6年6月21日 文部省告示第84号	—																						
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ービススタッフの養成を目的とする。																									
認定年月日	平成27年2月17日																									
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																				
2年	1800	840	1605	450	0	570																				
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人の内数	22人	5人	2人の内数	21人の内数	23人の内数																					
学期制度	前期: 4月1日～9月10日 後期: 9月21日～2月26日	成績評価		■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 A(優)、B(良)、C(可)、D(可)、EおよびF(不可) 出席率、授業態度、提出物、試験結果で判定 卒業に必要な1,800単位時間以上を終了すること																						
長期休み	夏季: 8月7日～8月15日 冬季: 12月25日～1月4日 学年末: 2月21日～3月31日	卒業・進級条件		卒業に必要な1,800単位時間以上を終了すること																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 担任から本人と保護者へ連絡をとり、状況を把握した上で、事務長と共に適切な指導を行う。	課外活動		■課外活動の種類 ■サークル活動: 有 ■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和2年度卒業生に関する令和3年5月1日時点の情報)																						
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和2年度卒業生) ハイアットリージェンシー大阪、新スコレコーポレーション、安芸グランドホテル、株式会社ホテル清風館など ■就職指導内容 就職対策の授業での就職活動への取組指導、キャリアセンターによる求人案内と就職試験対策などを実施。個人の希望に沿った就職指導を行っている。 ■卒業生数 10 人 ■就職希望者数 10 人 ■就職者数 8 人 ■就職率 80 % ■卒業生に占める就職者の割合 : 80 % ■その他 (令和2年度卒業生に関する令和3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2年度卒業生に関する令和3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>ホテル実務技能認定試験(2級)</td> <td>③</td> <td>25</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>レストランサービス技能検定(3級)</td> <td>③</td> <td>18</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>フアンタックウェディング・プランナー</td> <td>③</td> <td>18</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>マナー・プロトコル検定(3級)</td> <td>③</td> <td>25</td> <td>17</td> </tr> </tbody> </table>		資格・検定名	種	受験者数	合格者数	ホテル実務技能認定試験(2級)	③	25	23	レストランサービス技能検定(3級)	③	18	13	フアンタックウェディング・プランナー	③	18	15	マナー・プロトコル検定(3級)	③	25	17
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																							
ホテル実務技能認定試験(2級)	③	25	23																							
レストランサービス技能検定(3級)	③	18	13																							
フアンタックウェディング・プランナー	③	18	15																							
マナー・プロトコル検定(3級)	③	25	17																							
中途退学の現状	■中途退学者 1名 令和2年4月1日時点において、在学者22名(令和2年4月1日入学者を含む) 令和3年3月31日時点において、在学者21名(令和3年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 家庭事情により帰国(留学生)		■中退率 5%		※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)																					
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 入学後、不慮の事態によって学業の継続が困難になった学生に対し、学費負担を軽減するためのYMCA奨学金制度を設けている。 奨学生A: 月額20,000円給付(返還義務なし)、奨学生B: 月額10,000円給付(返還義務なし) ■専門実践教育訓練給付: 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	URL: https://www.hymca.jp/hyc/																									

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた日以降の日付を記入し、前公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業生に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知(25文科生第596号))」に留意し、それぞれ、「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」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(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」における「就職率」の定義について

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をいいます。

②「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」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が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)をいいます。

※「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、卒業年度に在籍している学生等とします。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、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業生に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業生に占める就職者の割合」とは、卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、資金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。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ません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。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)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

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、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を中心に組織され、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3年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
高田 義治	一般社団法人 日本旅行業協会中四国支部 事務局長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	①
津田 秀紀	シェラトングランドホテル広島 ディレクターズオペレーションズ	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	③
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3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	①
田中 信也	広島YMCA専門学校 校長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	
岡田 雅志	広島YMCA専門学校 事務長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	
Gardefors Jan Mikael	広島YMCA専門学校 ホスピタリティ科コーディネーター	令和3年4月1日～令和4年3月31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(8月、11月)

(開催日時(実績))

第1回 令和2年8月20日 11:00～12:00

第2回 令和2年12月7日 11:00～12:00

(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

教育課程編成委員会での意見を踏まえて、学科会議で新カリキュラムの編成案を作成する。再度教育課程編成委員会で新カリキュラム編成案を確認いただき、正式なカリキュラムとしている。また、委員の方の提言により資格試験日程に合わせた授業日程の調整を実施した。

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

実習前に生徒と担任・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、生徒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	科目概要	連携企業等
インターンシップ(夏期)	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)	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	㈱ A・I・C広島マネジメント シェラトングランドホテル広島
デュアルインターンシップ1	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	ホテルグランピア広島、㈱ホライズン・ホテルズ広島 ホテル事業所ANAクラウンプラザホテル広島、㈱A・I・C広島マネジメント シェラトングランドホテル広島
デュアルインターンシップ2	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	ホテルグランピア広島、㈱ホライズン・ホテルズ広島 ホテル事業所ANAクラウンプラザホテル広島、㈱A・I・C広島マネジメント シェラトングランドホテル広島

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 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・スキルの習得に関する研修は、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:「ホテル業界情報交換会」 主催:広島YMCA専門学校 協力:各ホテル様 期間:令和3年3月 ② 指導力の修得・向上のための研修等 研修名「これからの時代知っておかなければならない個人情報保護対策」 主催:学校法人広島YMCA学園 協力:株式会社情報セキュリティマネジメント 期間:令和2年8月20日(木)
(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:「ホテル業界情報交換会」 主催:広島YMCA専門学校 協力:各ホテル様 期間:令和4年3月 ② 指導力の修得・向上のための研修等 研修名「接遇」 主催:広島YMCA専門学校 協力:本校非常勤講師 期間:令和4年3月

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で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

令和3年4月1日現在

名前	所属	任期	種別
高田 義治	一般社団法人 日本旅行業協会 中四国事務局 事務局長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	企業等委員
羽原 泰二	株式会社ユースサービス 代表取締役社長	令和3年4月1日～令和4年3月31日(1年)	企業等委員
新尺 幸子	卒業生	令和3年4月1日～令和4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)

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

公表時期: 毎年9月に更新

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)

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) 令和3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
								講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
必修	選択必修	自由選択													
1	○		ホスピタリティ理解	ホテルマンに必要なホスピタリティマインドを理解する	1前	30	1		○		○			○	
2	○		ホテルサービス英語	ホテルマンに必要なサービス知識を身に付ける	1後	30	1		○		○			○	
3	○		ホテル・フロントサービス概論1,2	ホテルマンに必要なサービス知識を身に付ける	1通	60	2	○			○			○	
4	○		レストランサービス概論1,2,3,4	レストランサービスに必要な技術と知識を身につける	1通・2通	60・60	2・2	○			○			○	
5	○		レストランサービス実務	レストランサービスに必要な技術と知識を身につける	2前	60	2		○		○			○	
6	○		ブライダル概論・実務1,2,3,4*1	ブライダルの知識を習得し、実践に対応したブライダルの力をつけ、最終的には自分でプランニングして発表する	1通・2通	60・60	2・2	○			○			○	
7	○		カラーコーディネート1,2,3,4	パーソナルカラーアナリストを目指す	1通・2通	60・60	2・2		○		○			○	
8	○		マナー・プロトコル検定対策1,2	日常生活や社会人・国際人として必要不可欠なマナー・プロトコルの基礎を身につける。	1通	60	2	○						○	
9	○		ケアトレーニング1,2,3,4	社会人としての基本的な挨拶・身だしなみ・立居振舞・発声・敬語などを身に付け、感じの良い接客対応ができることを目指す	1通・2通	60・60	2・2			○	○			○	
10	○		フラワーアレンジメント1	ウエディングでのさまざまな装花の指導を行なう	1通	30	1			○	○			○	
11	○		ホテル・ブライダル業界研究1,2	ホテル・ブライダル業界について理解することで就職につなげる	1後・2前	30・30	1・1		○		○			○	
12	○		日本文化理解	日本の伝統的な文化に触れ、その理解を深める	2通	30	1		○		○	○		○	
13	○		卒業発表	2年間で学んだことをまとめ、プレゼンテーションを行う	2後	30	1		○		○			○	
14	○		インターシップ(夏期)	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	1後	90	3			○	○	○		○	
15	○		インターシップ(春期)	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シップを行い、業務について理解を深め、実践力	2前	60	2			○	○	○		○	
16		○	ビバレッジ概論・実技1,2	酒類の知識とカクテル技術の習得	2通	60	2			○	○			○	
17		○	フラワーアレンジメント2	ウエディング装花 上級の指導を行なう	2通	30	1			○	○			○	
18		○	ブライダル研究1,2*1	想像力を活かしたウエディングプラン。ニーズを瞬時に察することができるプラン	2通	60	2		○		○			○	

19		○	ブライダルプランナー検定対策*1	ブライダルプランナー検定に必要な知識を習得する	1通	60	2	○			○			○
20		○	レストランサービス実技	レストランサービスに必要なサービス技術を身に付ける	2後	60	2		○		○			○
21		○	英会話 1a, 1b, 2a, 2b	英語での基本的なコミュニケーション能力を身に付ける	1通・2通	60・60	2・2		○		○		○	
22		○	外客接遇	外国人に対する接遇・マナーを身に付ける	2後	15	1		○		○		○	
23		○	海外研修	人や自然・異なった文化・多様な社会や価値観と出会うなかで、夢や希望、生きる力を培うこと	1後	##	4			○		○	○	
24		○	デュアルインターンシップ 1, 2	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通	##	10			○		○	○	○
25	○		行事1, 2	さまざまな学校行事への参加を通して、協調性や主体性を身につける	1通・2通	30・30	1・1		○		○	○	○	
26	○		就職対策 1, 2, 3	就職への意識付けを行ない、円満に就職活動が行なえ希望先の内定を取得することを目指す	1通・2前	60・30	2・1		○		○			○
27	○		実用書写1, 2	ビジネスに必要な書写力を身に付ける	1通	60	2		○		○			○
28	○		パソコン 1, 2, 3	ワープロ・表計算の基礎を学ぶとともに、それぞれの資格取得を目標とする	1後・2通	60・120	2・4		○		○			○
29	○		実用英語 1, 2, 3, 4	レベル別にホスピタリティ科に必要な英語の能力を向上させる	1通・2通	60・60	2・2		○		○		○	
30	○		マーケティング1, 2	マーケティングを身近なものとして捉え、社会一般の現象として理解する	1通	60	2	○			○			○
31	○		マネジメント 1, 2	1年次に履修したマーケティングを実際のビジネスの場に活かせるスキルの演練	2通	60	2	○			○			○
32	○		ビジネス日本語 1, 2, 3, 4*2	待遇表現を中心に、ビジネス場面で使用する日本語表現を学ぶ。	1通・2通	60・60	2・2		○		○		○	
33	○		日本語表現 1, 2, 3, 4*2	まとまった内容の話をお話し、また作文が書けるように日本語の表現を学ぶ。	1通・2通	60・60	2・2		○		○		○	
34		○	ボランティア体験	国際交流・国際理解・社会問題・平和教育などのボランティア活動を通じて、自分自身と社会の関わりを考える	1通・2通	30	1		○		○		○	
35		○	中国語a, b	実用中国語の習得	2通	60	2	○			○			○
36		○	パソコン演習 1a, 1b, 2a, 2b	Word, Excel, PowerPointの基礎固めに加えて、実務で各ソフトを活用するための応用力を身に付ける	1通・2通	60・60	2・2		○		○			○
37		○	簿記 1a, 1b, 2a, 2b	経理の仕事を理解し、簿記の実力をつける	1通・2通	60・60	2・2		○		○			○

38		○	ダンス 1a, 1b, 2a, 2b	ヒップホップダンスを中心としたストリート系ダンスを通して思い切り身体を動かし、コミュニケーション力と連帯感・仲間意識を養う	1 通・ 2 通	60 ・ 60	2 ・ 2			○	○				○	
39		○	漢字検定対策 1a, 1b, 2a, 2b	漢字検定取得を目指すことにより、社会人として必要な漢字力を身に付ける	1 通・ 2 通	60 ・ 60	2 ・ 2			○		○				○
40		○	日本語試験対策 1a, 1b, 2a, 2b *2	日本語能力検定試験対策	1 通・ 2 通	60 ・ 60	2 ・ 2			○		○				○
41		○	フィンスイミング1,2	シュノーケリングを自ら安全に楽しむ知識と技術を身に付け、子どもから大人までを対象にシュノーケリング指導ができるようになる。自然観察の方法を学び環境への意識を高める。	1 後・ 2 後 集中	30 ・ 30	1 ・ 1				○		○			○
42		○	救急法救助員	止血や包帯法などを習得する。	集中	30	1				○		○			○
合計				89科目	2925単位時間(97.5単位)											

*1 留学生受講不可。

*2 留学生のみ受講可能。

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業に必要な1,800単位時間以上を終了すること		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 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。