

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																														
専門学校福岡ホスピタリティ・アカデミー		昭和58年3月29日	仮屋 睦幸	〒 812-0011 (住所) 福岡県福岡市博多区博多駅前3-8-24 (電話) 092-474-9232																														
設置者名		設立認可年月日	代表者名	所在地																														
学校法人21世紀アカデミア		昭和42年1月12日	田坂 広志	〒 101-0062 (住所) 東京都千代田区神田駿河台2丁目11番地 (電話) 092-474-9233																														
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	観光専門課程	フードクリエイト学科	平成25(2013)年度	-	平成27(2015)年度																													
学科の目的	スイーツを販売する上での接客業務は必須となることから、製造実習から販売実習までの一連の業務を習得し、パティシェの技術を学ぶだけでは難しい企業に関しての料飲知識やサービスを学び、複合的なショップオーナーとしての人材を育成して行きます。																																	
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	入学前より入学後の就職サポート授業を実施。早期内定を目指す。学外での実習販売などがカリキュラムに入っており、学習の成果をより身近に感じることができる。(昨年度中途退学率:0%) 取得可能資格:レストランサービス技能検定、JFAACフードアナリスト、ギフト・ラッピングコーディネーターなど																																	
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 1,920 単位時間 単位	1,504 単位時間 単位	4,064 単位時間 単位	単位時間 単位	単位時間 単位	単位時間 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																														
40人	13人	1人	0%	0%																														
就職等の状況	<table border="1"> <tr><td>■卒業生数(C)</td><td>17</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職希望者数(D)</td><td>17</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職者数(E)</td><td>12</td><td>人</td></tr> <tr><td>■地元就職者数(F)</td><td>8</td><td>人</td></tr> <tr><td>■就職率(E/D)</td><td>71</td><td>%</td></tr> <tr><td>■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)</td><td>67</td><td>%</td></tr> <tr><td>■卒業者に占める就職者の割合(E/C)</td><td>71</td><td>%</td></tr> <tr><td>■進学者数</td><td>0</td><td>人</td></tr> <tr><td>■その他</td><td></td><td></td></tr> </table> <p>(令和5年度卒業者に関する令和6年5月1日時点の情報)</p> <p>■主な就職先、業界等 (令和5年度卒業生) さかえ屋、パティスリークラシック、フランソワ、マヌカンピス、カカオロマンズ、たきがわパンなど</p>						■卒業生数(C)	17	人	■就職希望者数(D)	17	人	■就職者数(E)	12	人	■地元就職者数(F)	8	人	■就職率(E/D)	71	%	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)	67	%	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)	71	%	■進学者数	0	人	■その他			
■卒業生数(C)	17	人																																
■就職希望者数(D)	17	人																																
■就職者数(E)	12	人																																
■地元就職者数(F)	8	人																																
■就職率(E/D)	71	%																																
■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)	67	%																																
■卒業者に占める就職者の割合(E/C)	71	%																																
■進学者数	0	人																																
■その他																																		
第三者による学校評価	<p>■民間の評価機関等から第三者評価: 無</p> <p>※有の場合、例えば以下について任意記載</p> <p>評価団体: 受審年月: 評価結果を掲載したホームページURL</p>																																	
当該学科のホームページURL	https://www.kyukan.ac.jp/course/cafe/																																	
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)	<p>(A: 単位時間による算定)</p> <table border="1"> <tr><td>総授業時数</td><td>5,568 単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>128 単位時間</td></tr> <tr><td>うち必修授業時数</td><td>単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位時間</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>128 単位時間</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>単位時間</td></tr> </table> <p>(B: 単位数による算定)</p> <table border="1"> <tr><td>総単位数</td><td>0 単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した演習の単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち必修単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の単位数</td><td>単位</td></tr> <tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)</td><td>単位</td></tr> </table>						総授業時数	5,568 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	単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数	128 単位時間	うち必修授業時数	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	単位時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	128 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)	単位時間	総単位数	0 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
総授業時数	5,568 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	単位時間																																	
うち企業等と連携した演習の授業時数	128 単位時間																																	
うち必修授業時数	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	単位時間																																	
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	128 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)	単位時間																																	
総単位数	0 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)	<table border="1"> <tr> <td>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って、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合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)</td> <td>1人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>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)</td> <td>0人</td> </tr> <tr> <td>⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td> <td>1人</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>2人</td> </tr> </table> <p>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</p> <p>1人</p>						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って、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合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)	1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)	0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)	0人	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)	1人	計	2人																
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って、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合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)	1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)	0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)	0人																																	
⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)	1人																																	
計	2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

教育課程の編成については、企業等と定期的に会議等を通じて意見交換を行なう。編成・改善を行なう協議内容は、授業教科目の名称や授業内容・方法の改善・工夫をはじめ、業界の動向をふまえ、働く為に必要とされる科目設定・授業内容等とし、授業方法は演習型授業(知識・技術)を主体に行なう。

(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

学校教育法第133条、並びに学校教育法施行規則189条、及び学校法人21世紀アカデメイア理事会の決議に基づき、教育課程編成委員会を置く。この委員会は、教育の質の保証及び改善をするため、専門学校福岡ホスピタリティ・アカデミーの教育活動の状況に関する評価を行い教育活動の更なる躍進の為活動をするものである。教育課程編成委員会が出された意見を基に、専任教員で行う学務会議で其々の意見を審議し、即時対応できるものは学科長がカリキュラムやスケジュールに落とし込む。校長及び学科担当者で、学科間の調整を図り、各学期の始めに行われる講師会及び各学科の分科会で、学校・学科の方向性を示し、授業に反映させていく。問題が生じた場合は随時対応し、より良いものに変更を加えていく。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年10月1日現在

名前	所属	任期	種別
平田 健太郎	福岡市パン協同組合 理事長	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	①
杉浦 豪太	イースト・ミーツ・ウェストカンパニー・ジャパン有限公司	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	③
仮屋 睦幸	学校長	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	—
山本 重春	学生管理部 リーダー	令和5年4月1日～ 令和7年3月31日(2年)	—
阿座上 剛	スイーツ&カフェ学科 学科長	令和5年4月1日～ 令和7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、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、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和5年8月28日 15:00～16:00

第2回 令和6年2月19日 15:00～16:00

(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。

質問:資格取得の状況ならびに就職状況はどうか

回答:資格取得に関しては生徒本人で必要な資格を選んで受験させており、必要に応じて授業内でのサポートや指導を実施している。就職内定については、洋菓子店はもちろんホテルのパティシエなど各方面での内定をいただき即戦力として活躍できる授業をおこなうようにしている

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
 授業方法は職業実践的な演習型授業を学校の授業担当者と連携して行なう。特に、産業界や職業人が求められる知識・技術や最新の実務を反映した教育を行なうため、企業が学習活動に関わり、相互理解が深められる学習機会（企業実習、企業参加の学内実習活動等）を設定する。

(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
 業界が求める技術レベルや人材を育てるため、実践学習を通し、業界の方から学生への指導に必要な課題内容の検討、今後の業界の動向などの意見交換を行い、カリキュラムへ取り入れる。

(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
スイーツクリエイティブワークス	2. 【校内】企業等からの講師が一部の授業のみを担当	商品開発力の向上と、作業段取りを身に付ける 店舗を運営することで実践力を身に付ける	じゅんいち堂

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
 ①教育の質を客観的に保証するために、業界の動向・人材需要に即し、最新の実務の知識・経験に基づく実践的な知識・技術を教授すべく適切に教員に対する研修等を、教職員研修規定により行なう。
 ②教員のスキルアップ及び資格取得の指導力向上を図り、業界、団体主催の研修を定期的に受講する。

(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:	食材収穫研修	連携企業等:	うきは市役所(うきはブランド推進課)
期間:	2023年夏、九州北部豪雨により被災した為、中止	対象:	学生・教員
内容:	果物等の収穫からスイーツに加工する工程を確認・実践することで学ぶ。生産者側の立場と流行程を確認することで、日頃の実習のあり方を学生と共に教員も再確認することができる研修。		
研修名:	テーブルマナー研修	連携企業等:	市内ホテル
期間:	2024年2月20日、3月1日	対象:	学生・教員
内容:	社会人としてのテーブルマナーを学び、学生指導に活かす		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	人権・同和研修	連携企業等:	福岡県・学事課、専修学校協会
期間:	2023年11月28日	対象:	教職員
内容:	LGBTQの基礎知識とトランスジェンダー（性同一性障害）当事者の困難について		
研修名:	人権・同和研修	連携企業等:	福岡県・学事課、専修学校協会
期間:	2024年2月27日	対象:	教職員
内容:	「不適正な選考事象について」「専修学校における危機管理について」		

(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: 食材収穫研修 期間: 2024年6月10日 内容: 果物等の収穫からスイーツに加工する工程を確認・実践することで学ぶ。生産者側の立場と流行程を確認することで、日頃の実習のあり方を学生と共に教員も再確認することができる研修。	連携企業等: うきは市役所(うきはブランド推進課) 対象: 学生・教員
研修名: 農業研修 期間: 2024年12月予定 内容: 旬のイチゴの収穫、選定などをおこない収穫したイチゴを使ってケーキを製作する	連携企業等: 市内農家 対象: 学生・教員
② 指導力の修得・向上のための研修等	
研修名: 人権・同和研修 期間: 2024年11月予定 内容: .	連携企業等: 福岡県・学事課、専修学校協会 対象: 教員
研修名: 人権・同和研修 期間: 2025年2月予定 内容:	連携企業等: 福岡県・学事課、専修学校協会 対象: 教員

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

自己評価の評価結果について、卒業生、企業等の関係団体、地域住民などの専門学校と密接に関係するものと理解促進や連携教育により学校運営の改善を図る。限られた時間を有効に活用するために、重点課題などを取り上げ、集中した審議を行っていく。

(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
(2) 学校運営	目的等に沿った運営方針の策定
(3) 教育活動	キャリア教育の視点に立った教育方法などの実施
(4) 学修成果	キャリア形成の効果を把握し学校の教育活動の改善
(5) 学生支援	卒業後の進路に関する体制の整備
(6) 教育環境	教育上または安全の十分な施設・設備の整備
(7) 学生の受入れ募集	高等学校等接続する機関に対する情報提供等の取り組み
(8) 財務	目的・目標に照らした有効かつ妥当な中期計画的な年度予算
(9) 法令等の遵守	法令と設置基準等の遵守と適正な運営
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献のための学校の教育資源や施設を活用
(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

自己評価と関係者評価の評価差異がどこにあるのか、異なる点を吟味することで、問題点を抽出する。当然、関係者評価が厳しい場合は、本校が行なっていることが伝わっていないか、評価されていない点だと真摯に受け止め、改善・改良を加えていくことに尽きる。今年度は半導体不足に於けるPC等の機材導入状況や、大雨災害が頻発する中、有事の際の学校の備えなど、世情で問題視されている点に対し確認がなされたが、学校側の前向きな対応に安堵されていた。

(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
平田 章裕	福岡県洋菓子協会	令和5年9月1日～ 令和7年8月31日(2年)	業界団体
荻田 英二	(株)荻田商業建築デザイン事務所	令和5年9月1日～ 令和7年8月31日(2年)	卒業生
田中 誠二	オリエンタルホテル福岡	令和5年9月1日～ 令和7年8月31日(2年)	卒業生
福島 真祐	福岡市博多区博多駅前3丁目2区自治会	令和5年9月1日～ 令和7年8月31日(2年)	自治会長
藤 厚久	福岡県博多女子高等学校	令和5年9月1日～ 令和7年8月31日(2年)	学校長が必要と認めた者
庄部 兼司	株式会社Too	令和5年9月1日～ 令和7年8月31日(2年)	学校長が必要と認めた者
小川 倫恵子	アミ・シュプール	令和5年9月1日～ 令和7年8月31日(2年)	卒業生
溝江 多佳子	株式会社イクティス	令和5年9月1日～ 令和7年8月31日(2年)	学校長が必要と認めた者
後藤 大輔	税理士法人アーク・パートナーズ	令和5年9月1日～ 令和7年8月31日(2年)	会計士
吉塚 正希	株式会社映像ボックス	令和5年9月1日～ 令和7年8月31日(2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.kyukan.ac.jp/information.html>

公表時期: 2024年10月31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

URL: <https://www.kyukan.ac.jp/information.html>

公表時期: 令和6年10月31日

(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	学校の教育・人材教養の目標・教育活動計画
(2) 各学科等の教育	カリキュラム、卒業生数、卒業後の進路
(3) 教職員	各教員の担当科目、校務分掌組織等、教職員の研修・研究活動
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取組状況
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校・学科の行事(イベント)の取組とその評価結果
(6) 学生の生活支援	就職に関する体制、卒業生への支援体制
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金の取扱い
(8) 学校の財務	事業報告書
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果
(10) 国際連携の状況	
(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・) 広報誌等の刊行物・その他()

URL: <https://www.kyukan.ac.jp/information.html>

公表時期: 令和6年10月31日

授業科目等の概要

(観光専門課程 フードクリエイト学科)															
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	○		一般教養	一般知識を身につける SPI対策 オリジナル問題による就職対策試験に備える	1前	32	2	○			○			○	
2	○		一般常識	一般常識を身につける SPI対策 オリジナル問題による就職対策試験に備える	1後	32	2	○			○			○	
3	○		ホスピタリティ基礎	社会人に求められる常識やマナーを身に付けながら、	1前	32	2	○			○			○	
4	○		ホスピタリティ演習	サービス業全般に渡り、ホスピタリティの考察及び実践を行う サービスパーソンとして即戦力を養成する	1後	32	2		○		○			○	
5	○		PC基礎	文字入力500文字/10分 PPT基本操作、Googleドキュメント、スプレッドシート、スライドの基本操作ができるようになる	1通	64	4		○		○		○		
6	○		飲食業界研究	飲食・飲料業界を知る そこで自分の将来進む道を描いてもらう	1前	32	2	○			○		○		
7	○		製菓基礎	製菓の基礎を学ぶ	1前	96	6		○		○		○		
8	○		製パン基礎	グルテンの性質を知る 様々なパンを知る	1前	96	6		○		○		○		
9	○		衛生学	・食に携わる職業に就くために必要な食品衛生の知識とは何か知り学ぶ ・食中毒の種類と特徴を知る ・食品衛生と調理、器具等の関連性を理解し知識を深める	1前	32	2	○			○			○	
10	○		飲食店舗研究	飲食・飲料業界を知る そこで自分の将来進む道を描いてもらう	1後	32	2	○			○		○		
11	○		製菓演習	製菓の基礎を学ぶ	1後	96	6		○		○		○		
12	○		製パン演習	イーストの働きを知る 様々なパンを知る	1後	96	6		○		○		○		

28	○	和菓子演習	和菓子の基礎を学ぶ	2後	64	4	○	○	○
29	○	社会システム概論	社会の流れや動きを把握し、世の中の仕組みを理解して社会人としてのスキルを高める	2後	32	2	○	○	○
30	○	サービス接遇ワーク	サービス業務に対する心構え、対人心理の理解、対応の技術、振る舞いなどを学びサービス接遇2級・準1級検定合格を目指す	2後	32	2	○	○	○
31	○	キャリアデザイン	就職直前の心構え 仕事についての考察を深め就業時から積極的に活躍できるように	2後	32	2	○	○	○
32	○	ブランジェワーク	世界のパンを知る	2後	96	6	○	○	○
33	○	カフェフード開発演習	・カフェフードのドレッセを考えながら作ることができる ・商品開発の基礎を学ぶ ・プレゼンテーションの基本ができる	2後	64	4	○	○	○
34	○	カフェドリンク開発演習	カフェドリンクの応用を学ぶ	2後	64	4	○	○	○
35	○	ショップマネジメント基礎	ショップ運営の基礎を学ぶ 将来、ショップを開店するために学ぶ	2後	64	4	○	○	○
36	○	TOEIC	TOEICテストを理解し、500点以上取得できるようになる	1通 2通	128	8	○	○	○
37	○	英検	英語検定2級を目指す	1通 2通	128	8	○	○	○
38	○	英会話	英語の音に慣れ親しむ 今後の留学オンラインに向けてのリスニング力を向上させる 外国人のスピードに慣れる	1通 2通	128	8	○	○	○
39	○	中国語	接客業において会話ができるように	1通 2通	128	8	○	○	○
40	○	韓国語	韓国・朝鮮語の入門として、ハングルや単語の読み方など発音の基礎を学ぶ	1通 2通	128	8	○	○	○
41	○	選択ゼミナールA	他業界の基礎を学び、サービススキルをあげる	1通 2通	128	8	○	○	○
42	○	選択ゼミナールB	接客マナー、スキルを学ぶ	1通 2通	256	16	○	○	○

43	○	企業研修	企業でのインターンシップを経験することで自らの課題を見つけて改善を行い、就職及び就業に備える 受験企業の業務を体験する	1通 2通	512	32		○	○	○	○		
44	○	企業研修	企業で早期就業としての企業研修	1通 2通	960	60		○	○	○	○		
45	○	留学研修	留学先での履修 ・留学先の学校で単位取得	1通 2通	960	60		○	○	○	○		
46	○	短期留学	留学の時数(期間)による								○	○	
合計					46	科目		5568 単位 (単位時間)					

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：卒業規程単位の取得等、合格条件を満たすこと。		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：各学期毎に行う試験、演習の成果、履修状況等を総合的に勘案して行		1 学期の授業期間	16 週