

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			
専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー		昭和54年10月1日		千葉 敦		〒 162-0843 (住所) 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21世紀アカデメイア		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2-11 (電話) 03-3292-0662			
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		ホテル学科ホテルマネジメント専攻		平成 7(1995)年度	-	平成27(2015)年度		
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。								
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	(資格・検定等) ホテルビジネス実務検定、レストランサービス技能検定、サービス接客検定、マナープロトコール検定 (中退率)0%								
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	1,888 単位時間	0 単位時間	1,184 単位時間	0 単位時間	0 単位時間	
			単位	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)				
140 人の内数	16 人		8 人		50 %				
就職等の状況	■卒業者数(C)		12 人						
	■就職希望者数(D)		12 人						
	■就職者数(E)		12 人						
	■地元就職者数(F)		8 人						
	■就職率(E/D)		100 %						
	■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)								
			100 %						
	■進学者数		0 人						
	■その他								
(令和 6 年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報)									
■主な就職先、業界等 (令和6年度卒業生) ホテル業界、飲食業界、レストラン業界									
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/								
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				3,072 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				128 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数				0 単位時間				
	うち必修授業時数				1,920 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				128 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				0 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)				128 単位時間				
	(B: 単位数による算定)								
	総授業時数				単位				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				単位				
	うち企業等と連携した演習の授業時数				単位				
	うち必修授業時数				単位				
	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				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				単位				
	(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				
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通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)				2 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)				0 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				4 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				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

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」「異文化の知識や理解」に加え、昨今のインバウンド増加に対応できる語学力とコミュニケーション手法を学ぶ必要がある。

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、レ・クレドールジャパン創設メンバーの講師から実践的なコミュニケーション手法を学び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2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年9月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
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6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
池田 里香子	有限会社マリテーム	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
伊藤 優一	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
相川 昌彦	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
酒井 渉	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8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 (3月、9月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年9月19日 15:00～17:00

第2回 令和7年3月27日 15:00～17:00

(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。

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。

それを受け令和4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

現在のラグジュアリーホテル乱立やインバウンド観光客の増加といった社会的動向を背景に、国際水準のホスピタリティを体現する人材の育成が急務となっている。こうした必要性を鑑みるに、コンシェルジュ業務を授業として行い、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、コンシェルジュ業務に関する指導方法、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

グローバル化の進展に対応した実践的教育を企業と連携した実習授業で修得する。とりわけラグジュアリーホテルにおける接客では語学力だけでなく、宗教的配慮や国ごとに異なるコミュニケーションスタイルの理解が不可欠である。ホテル学科の教育理念「ホテル業界が求める人材の育成」を実現するために実際に寄せられる問い合わせへの対応方法を考察し、ケーススタディを通じた実践的な演習を行うことで、多様な背景を持つゲストへの柔軟な対応力を養う。コンシェルジュ業務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、ホスピタリティや顧客心理の理解、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
接客英語Ⅲ（コンシェルジュ実習）	コンシェルジュとして見つけるべき教養や観光案内のための語学知識を身に着ける	有限会社マリテーム

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、業界団体等他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：	宿泊業界に求められているDX化とは？	連携企業等：	株式会社リロホテルソリューションズ
期間：	令和6年10月3日 14:00～15:00	対象：	ホテル学科教職員
内容	深刻な状態である宿泊施設の人手不足について、今後の施設運営の効率化・省力化、それらを可能にする宿泊施設におけるDX化と、その成功事例を基に解説		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	教育現場におけるコーチング	連携企業等：	日本スクールコーチ協会
期間：	令和6年6月5日 15:30～17:00	対象：	全教職員
内容	コーチングの基本となる考え方を学び、教育現場での学生への活用をのし方を学んだ。		

(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：	よみがえる燗酒 極上のおもてなし	連携企業等：	株式会社 酒文化研究所
期間：	令和7年8月7日 16:00～17:30	対象：	ホテル学科教職員
内容	昨年末ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」の理解を深め、酒米の祖である雄町の可能性を知る。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	アカデミックハラスメント研修	連携企業等：	NPOアカデミックハラスメントをなくすネットワーク
期間：	令和7年12月	対象：	全教職員
内容	アカデミックハラスメントの事例をもとに、学生とのコミュニケーション方法や学内での報告体制づくりなどアカハラ防止に向けた対応を学ぶ。		

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るか、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
(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
(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

資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営を、レベル別クラスに分割して行うなど、より学生の状況にあわせてものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(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
高木 友子	公益財団日本ケアフィット共育機構	令和6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8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・プロトコール協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	協会役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	有限会社東武旅行サービス	令和6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8年3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.tit.ac.jp/about/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9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
(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/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9月1日

授業科目等の概要

#REF!	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・B・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	128	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（F・B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	160	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	160	10	○			○			○	
12	○			料飲サービス実務Ⅲ（宴会ビジネス・F・B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			○	○			○	

13	○		接客英語Ⅰ（ホテル接客英語・英会話）	ホテルに必要な英語での接遇を学ぶ	1 通 2 通	128	8	○			○			○	
14	○		接客英語Ⅱ（ホテル接客英語・英会話）	接遇に必要な英会話を学ぶ	1 通 2 通	128	8	○			○			○	
15	○		接客英語Ⅲ（コンシェルジュ実習）	コンシェルジュとして見つけるべき教養や観光案内のための語学知識を身に着ける	1 通 2 通	128	8			○	○			○	○
16	○		演出論Ⅰ（ホテルブライダル）	ホテルのブライダルの知識を学ぶ	1 後	32	2	○			○			○	
17	○		演出論Ⅱ（カラーコーディネート）	色がもたらす心理を学ぶ	2 通	128	8	○			○			○	
18	○		商品販売企画Ⅰ（ホテルイベント企画）	ホテルの宿泊プラン・イベントの企画	1 後	32	2			○	○			○	
19	○		商品企画販売Ⅱ（ホテルイベント企画）	ホテルの様々なプラン・イベントの企画を行う	2 通	64	4			○	○			○	
20	○		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、ブランディングの理論を学びホテルの現場の仕事で応用できるスキルを身に付ける	2 通	64	4			○	○			○	
21	○		パソコン実習（PC実習・ネホップス）	パソコンの基本操作を学ぶ/宿泊システムの運用を学ぶ	1 通 2 通	128	8			○	○			○	
22	○		就職対策・ビジネスマナー（ビジネスマナー）	秘書検定2級の取得を目指し、社会人として必要なビジネスマナーを身に付ける	1 通 2 通	128	8	○			○		○		
23	○		旅行業概論（観光知識）	観光業全般の知識を身に付け視野を広げる	1 通	64	4	○			○			○	
24		○	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	128	8			○		○			
25		○	検定対策（レストランサービス技能士・B I Aブライダル技能検定）	レストランサービス技能士3級の筆記試験対策 B I Aブライダル技能検定の試験対策	1 通 2 通	256	16	○			○		○		
26		○	検定補習（レストランサービス技能士試験対策特講・マナープロトコール検定）	レストランサービス技能士3級の実技試験対策 マナープロトコール検定3級試験対策	1 通 2 通	256	16	○			○		○		
27		○	語学（TOEIC）	TOEICスコアアップをねらう	1 通 2 通	256	16	○			○			○	

28			○	メイク（コミュニケーションスキル・和装着付）	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	128	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	128	8			○	○			○	
合計					29 科目					3072 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： 108単位以上を取得。その内必修・必修選択科目は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			
専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー		昭和54年10月1日		千葉 敦		〒 162-0843 (住所) 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21世紀アカデメイア		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2-11 (電話) 03-3292-0662			
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		ホテル学科テーマパーク&リゾートホテル専攻		平成 7(1995)年度	-	平成27(2015)年度		
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。								
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	(資格・検定等) ホテルビジネス実務検定、レストランサービス技能検定、サービス接客検定、マナープロトコール検定 (中退率)7.7%								
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	3,072 単位時間	1,760 単位時間	0 単位時間	1,312 単位時間	0 単位時間	0 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)				
140 人の内数	23 人		4 人		17 %				
就職等の状況	■卒業者数(C) : 17 人								
	■就職希望者数(D) : 15 人								
	■就職者数(E) : 15 人								
	■地元就職者数(F) 13 人								
	■就職率(E/D) 100 %								
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) 87 %								
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C) 88 %								
	■進学者数 0 人								
	■その他								
	アルバイト継続 (令和 6 年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報) ■主な就職先、業界等 (令和6年度卒業生) ホテル業界、飲食業界、レストラン業界								
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/								
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				3,072 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				128 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数				0 単位時間				
	うち必修授業時数				1,920 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				128 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				0 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)				128 単位時間				
	(B:単位数による算定)								
	総授業時数				単位				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				単位				
	うち企業等と連携した演習の授業時数				単位				
	うち必修授業時数				単位				
	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				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				単位				
	(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				
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通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)				2 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)				0 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				4 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				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

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」「異文化の知識や理解」に加え、昨今のインバウンド増加に対応できる語学力とコミュニケーション手法を学ぶ必要がある。

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、レ・クレドールジャパン創設メンバーの講師から実践的なコミュニケーション手法を学び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2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年9月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
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6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
池田 里香子	有限会社マリチーム	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
伊藤 優一	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
相川 昌彦	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
酒井 渉	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8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 (3月、9月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年9月19日 15:00～17:00

第2回 令和7年3月27日 15:00～17:00

(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。

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。

それを受け令和4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

現在のラグジュアリーホテル乱立やインバウンド観光客の増加といった社会的動向を背景に、国際水準のホスピタリティを体現する人材の育成が急務となっている。こうした必要性を鑑みるに、コンシェルジュ業務を授業として行い、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、コンシェルジュ業務に関する指導方法、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

グローバル化の進展に対応した実践的教育を企業と連携した実習授業で修得する。とりわけラグジュアリーホテルにおける接客では語学力だけでなく、宗教的配慮や国ごとに異なるコミュニケーションスタイルの理解が不可欠である。ホテル学科の教育理念「ホテル業界が求める人材の育成」を実現するために実際に寄せられる問い合わせへの対応方法を考察し、ケーススタディを通じた実践的な演習を行うことで、多様な背景を持つゲストへの柔軟な対応力を養う。コンシェルジュ業務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、ホスピタリティや顧客心理の理解、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
接客英語Ⅲ（コンシェルジュ実習）	コンシェルジュとして見つけるべき教養や観光案内のための語学知識を身に着ける	有限会社マリテーム

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、業界団体等他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：	宿泊業界に求められているDX化とは？	連携企業等：	株式会社リロホテルソリューションズ
期間：	令和6年10月3日 14:00～15:00	対象：	ホテル学科教職員
内容	深刻な状態である宿泊施設の人手不足について、今後の施設運営の効率化・省力化、それらを可能にする宿泊施設におけるDX化と、その成功事例を基に解説		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	教育現場におけるコーチング	連携企業等：	日本スクールコーチ協会
期間：	令和6年6月5日 15:30～17:00	対象：	全教職員
内容	コーチングの基本となる考え方を学び、教育現場での学生への活用をのし方を学んだ。		

(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：	よみがえる燗酒 極上のおもてなし	連携企業等：	株式会社 酒文化研究所
期間：	令和7年8月7日 16:00～17:30	対象：	ホテル学科教職員
内容	昨年末ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」の理解を深め、酒米の祖である雄町の可能性を知る。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	アカデミックハラスメント研修	連携企業等：	NPOアカデミックハラスメントをなくすネットワーク
期間：	令和7年12月	対象：	全教職員
内容	アカデミックハラスメントの事例をもとに、学生とのコミュニケーション方法や学内での報告体制づくりなどアカハラ防止に向けた対応を学ぶ。		

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るか、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
(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
(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

資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営を、レベル別クラスに分割して行うなど、より学生の状況にあわせてものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(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
高木 友子	公益財団日本ケアフィット共育機構	令和6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8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・プロトコール協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	協会役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	有限会社東武旅行サービス	令和6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8年3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.tit.ac.jp/about/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9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/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9月1日

授業科目等の概要

#REF!	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・B・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	128	8				○	○		○		
10	○			料飲サービス実務Ⅰ（F・B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	160	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	160	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				○	○			○	

13	○		接客英語Ⅰ（ホテル接客英語・英会話）	ホテルに必要な英語での接遇を学ぶ	1通 2通	128	8	○			○			○	
14	○		接客英語Ⅱ（ホテル接客英語・英会話）	ホテルに必要な英語での接遇を学ぶ	1通 2通	128	8	○			○			○	
15	○		接客英語Ⅲ（コンシェルジュ実習）	コンシェルジュとして見つけるべき教養や観光案内のための語学知識を身に着ける	1通 2通	128	8			○	○		○		○
16	○		演出論Ⅰ（テーマパーク概論）	テーマパークの歴史・接客について学ぶ	1後	32	2	○			○			○	
17	○		演出論Ⅱ（テーマパーク音響照明）	音響照明によるステージの演出を学ぶ	2通	128	8			○	○			○	
18	○		商品企画販売Ⅰ（ホテルイベント企画）	ホテルの宿泊プラン・イベントの企画	1後 2前	64	4			○	○			○	
19	○		商品企画販売Ⅱ（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で応用できるスキルを身に付ける	2通	64	4			○	○			○	
20	○		パソコン実習（PC実習・ネホップス）	パソコンの基本操作を学ぶ 宿泊システムの操作を学ぶ	1通 2通	128	8			○	○			○	
21	○		就職対策・ビジネスマナー（ビジネスマナー）	秘書検定2級の取得を目指し、社会人として必要なビジネスマナーを身に付ける	1通 2通	128	8	○			○		○		
22	○		旅行業概論（観光知識）	観光業全般の知識を身に付け視野を広げる	1通	64	4	○			○			○	
23		○	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	128	8			○		○			
24		○	検定対策（レストランサービス技能士・BIAブライダル技能検定）	レストランサービス技能士3級の筆記試験対策 BIAブライダル技能検定の試験対策	1通 2通	256	16	○			○		○		
25		○	検定補習（レストランサービス技能士試験対策特講・マナープロトコール検定）	レストランサービス技能士3級の実技試験対策 マナープロトコール検定3級試験対策	1通 2通	256	16	○			○		○		
26		○	語学（TOEIC）	TOEICスコアアップをねらう	1通 2通	256	16	○			○			○	
27		○	メイク（コミュニケーションスキル・和装着付）	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	128	8			○	○			○	

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	128	8				○	○			○	
合計					28 科目			3072 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： 108単位以上を取得。その内必修・必修選択科目は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。

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」「異文化の知識や理解」に加え、昨今のインバウンド増加に対応できる語学力とコミュニケーション手法を学ぶ必要がある。

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、レ・クレドールジャパン創設メンバーの講師から実践的なコミュニケーション手法を学び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2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年9月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
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6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
池田 里香子	有限会社マリチーム	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
伊藤 優一	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
相川 昌彦	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
酒井 渉	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8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(3月、9月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年9月19日 15:00～17:00

第2回 令和7年3月27日 15:00～17:00

(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。

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。

それを受け令和4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

現在のラグジュアリーホテル乱立やインバウンド観光客の増加といった社会的動向を背景に、国際水準のホスピタリティを体现する人材の育成が急務となっている。こうした必要性を鑑みるに、コンシェルジュ業務を授業として行い、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、コンシェルジュ業務に関する指導方法、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

グローバル化の進展に対応した実践的教育を企業と連携した実習授業で修得する。とりわけラグジュアリーホテルにおける接客では語学力だけでなく、宗教的配慮や国ごとに異なるコミュニケーションスタイルの理解が不可欠である。ホテル学科の教育理念「ホテル業界が求める人材の育成」を実現するために実際に寄せられる問い合わせへの対応方法を考察し、ケーススタディを通じた実践的な演習を行うことで、多様な背景を持つゲストへの柔軟な対応力を養う。コンシェルジュ業務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、ホスピタリティや顧客心理の理解、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
ユニバーサルホスピタリティー（顧客心理）	サービススタッフとして身に着けるべき国ごとに異なるコミュニケーション方法や宗教的配慮などを身に着ける。	有限会社マリテーム

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、業界団体等他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：	宿泊業界に求められているDX化とは？	連携企業等：	株式会社リロホテルソリューションズ
期間：	令和6年10月3日 14:00～15:00	対象：	ホテル学科教職員
内容	深刻な状態である宿泊施設の人手不足について、今後の施設運営の効率化・省力化、それらを可能にする宿泊施設におけるDX化と、その成功事例を基に解説		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	教育現場におけるコーチング	連携企業等：	日本スクールコーチ協会
期間：	令和6年6月5日 15:30～17:00	対象：	全教職員
内容	コーチングの基本となる考え方を学び、教育現場での学生への活用をのし方を学んだ。		

(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：	よみがえる燗酒 極上のおもてなし	連携企業等：	株式会社 酒文化研究所
期間：	令和7年8月7日 16:00～17:30	対象：	ホテル学科教職員
内容	昨年末ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」の理解を深め、酒米の祖である雄町の可能性を知る。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	アカデミックハラスメント研修	連携企業等：	NPOアカデミックハラスメントをなくすネットワーク
期間：	令和7年12月	対象：	全教職員
内容	アカデミックハラスメントの事例をもとに、学生とのコミュニケーション方法や学内での報告体制づくりなどアカハラ防止に向けた対応を学ぶ。		

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るか、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。

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
(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
(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
資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営を、レベル別クラスに分割して行うなど、より学生の状況にあわせてものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(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
高木 友子	公益財団日本ケアフィット共育機構	令和6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8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・プロトコール協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	協会役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	有限会社東武旅行サービス	令和6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8年3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.tit.ac.jp/about/disclosure.html
公表時期: 令和7年9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
(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/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9月1日

授業科目等の概要

#REF!	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	○			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/バーテンダー実習）	ワインに関する知識を学ぶ	1通	64	12	○			○			○	
3	○			バーテンダー実務Ⅲ（フレアーバーテンダー/バーテンダー接客知識）	フレアーバーに関する知識と技術を学ぶ	1通 2通	192	12			○	○		○		
4	○			就職対策・ビジネスマナー（就職対策 ビジネスマナー）	就職活動や社会人に必要なマナーや言葉使いを学ぶ	1通 2通	128	8	○			○		○		
5	○			接客英語Ⅰ／ホテル接客英語	ホテルで使われる英会話を学ぶ	1通	64	4	○			○		○		
6	○			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	○			○		○		
7	○			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			○	○		○		
8	○			料飲サービス実務Ⅲ／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			○	○			○	
9	○			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	128	8			○	○			○	
10	○			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	128	8			○	○		○		
11	○			ユニバーサルホスピタリティ（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	○			○			○	
12	○			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	○			○			○	

13	○			パソコン実習（コンシェルジュ実習）	コンシェルジュとして見つけるべき教養や観光案内のための語学知識を身に着ける	1 通 2 通	128	8				○	○			○	○
14	○			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	○				○			○	
15			○	インターンシップ	ホテル等での現場研修を行う	1 後	128	8				○		○	○		
16			○	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	256	16	○				○		○		
17			○	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	256	16	○				○		○		
18			○	語学（TOEIC）	TOEIC得点アップを目指す講義形式の授業。	1 通 2 通	256	16	○				○			○	
19			○	ホテル実務（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で応用できるスキルを身に付ける	1 通	64	4	○				○			○	
20			○	プレゼンテーション（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	○				○		○		
21	○			バーテンダー実習Ⅱ（バーテンダー実習）	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	128	8				○	○		○		
22	○			バーテンダー実務Ⅳ（フレアバーテンダー）	フレアバーテンダー技術を習得するための実習形式の授業。	2 通	64	4				○	○			○	
23	○			バーテンダー実務Ⅵ（カクテルコンペティションプロフェッショナル）	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	128	8				○	○		○		

28	○		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	128	8			○	○		○		
29	○		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			○	○		○		
30		○	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	○			○		○		
31		○	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					31	科目	3072 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： 108単位以上を取得。その内必修・必修選択科目は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		
専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー		昭和54年10月1日		千葉 敦		〒 162-0843 (住所) 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21世紀アカデメイア		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2-11 (電話) 03-3292-0662		
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		ホテル学科ホテルフロント専攻		平成 7(1995)年度	-	平成27(2015)年度	
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。							
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	(資格・検定等) ホテルビジネス実務検定、レストランサービス技能検定、サービス接客検定、マナープロトコール検定 中退率0%							
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	3,072 単位時間	1,888 単位時間	0 単位時間	1,184 単位時間	0 単位時間	0 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)			
140 人の内数	22 人		5 人		23 %			
就職等の状況	■卒業者数(C)		-		人			
	■就職希望者数(D)		-		人			
	■就職者数(E)		-		人			
	■地元就職者数(F)		-		人			
	■就職率(E/D)		-		%			
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		-		%			
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		-		%			
	■進学者数		-		人			
	■その他							
	令和6年新設コースのため実績なし							
(令和 6 年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報)								
■主な就職先、業界等								
(令和-年度卒業生)								
新設のため卒業生なし								
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 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.tit.ac.jp/department/hotel/							
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		3, 072 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		128 単位時間					
	うち企業等と連携した演習の授業時数		0 単位時間					
	うち必修授業時数		1, 920 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		128 単位時間					
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		0 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)		128 単位時間					
	(B: 単位数による算定)							
	総授業時数		単位					
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		単位					
	うち企業等と連携した演習の授業時数		単位					
	うち必修授業時数		単位					
	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					
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		単位					
	(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					
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通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)		2 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)		0 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		4 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		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

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」「異文化の知識や理解」に加え、昨今のインバウンド増加に対応できる語学力とコミュニケーション手法を学ぶ必要がある。

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、レ・クレドールジャパン創設メンバーの講師から実践的なコミュニケーション手法を学び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2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年9月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
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6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
池田 里香子	有限会社マリテーム	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
伊藤 優一	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
相川 昌彦	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
酒井 渉	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8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(3月、9月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年9月19日 15:00～17:00

第2回 令和7年3月27日 15:00～17:00

(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。

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。

それを受け令和4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

現在のラグジュアリーホテル乱立やインバウンド観光客の増加といった社会的動向を背景に、国際水準のホスピタリティを体現する人材の育成が急務となっている。こうした必要性を鑑みるに、コンシェルジュ業務を授業として行い、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、コンシェルジュ業務に関する指導方法、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

グローバル化の進展に対応した実践的教育を企業と連携した実習授業で修得する。とりわけラグジュアリーホテルにおける接客では語学力だけでなく、宗教的配慮や国ごとに異なるコミュニケーションスタイルの理解が不可欠である。ホテル学科の教育理念「ホテル業界が求める人材の育成」を実現するために実際に寄せられる問い合わせへの対応方法を考察し、ケーススタディを通じた実践的な演習を行うことで、多様な背景を持つゲストへの柔軟な対応力を養う。コンシェルジュ業務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、ホスピタリティや顧客心理の理解、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
接客英語Ⅲ（コンシェルジュ実習）	コンシェルジュとして見つけるべき教養や観光案内のための語学知識を身に着ける	有限会社マリテーム

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、業界団体等他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：	宿泊業界に求められているDX化とは？	連携企業等：	株式会社リロホテルソリューションズ
期間：	令和6年10月3日 14:00～15:00	対象：	ホテル学科教職員
内容	深刻な状態である宿泊施設の人手不足について、今後の施設運営の効率化・省力化、それらを可能にする宿泊施設におけるDX化と、その成功事例を基に解説		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	教育現場におけるコーチング	連携企業等：	日本スクールコーチ協会
期間：	令和6年6月5日 15:30～17:00	対象：	全教職員
内容	コーチングの基本となる考え方を学び、教育現場での学生への活用をのし方を学んだ。		

(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：	よみがえる燗酒 極上のおもてなし	連携企業等：	株式会社 酒文化研究所
期間：	令和7年8月7日 16:00～17:30	対象：	ホテル学科教職員
内容	昨年末ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」の理解を深め、酒米の祖である雄町の可能性を知る。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	アカデミックハラスメント研修	連携企業等：	NPOアカデミックハラスメントをなくすネットワーク
期間：	令和7年12月	対象：	全教職員
内容	アカデミックハラスメントの事例をもとに、学生とのコミュニケーション方法や学内での報告体制づくりなどアカハラ防止に向けた対応を学ぶ。		

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るか、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
(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
(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

資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営を、レベル別クラスに分割して行うなど、より学生の状況にあわせてものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(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
高木 友子	公益財団日本ケアフィット共育機構	令和6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8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・プロトコール協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	協会役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	有限会社東武旅行サービス	令和6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8年3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.tit.ac.jp/about/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9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
(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/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9月1日

授業科目等の概要

#REF!	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FB・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	64	4	○			○			○	
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	160	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	160	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			○	○			○	

13	○		接客英語Ⅰ（ホテル接客英語・英会話）	ホテルに必要な英語での接遇を学ぶ	1通 2通	128	8	○			○			○	
14	○		接客英語Ⅱ（ホテル接客英語・英会話）	接遇に必要な英会話を学ぶ	1通 2通	128	8	○			○			○	
15	○		接客英語Ⅲ（コンシェルジュ実習）	コンシェルジュとして見つけるべき教養や観光案内のための語学知識を身に着ける	1通 2通	128	8			○	○			○	○
16	○		演出論Ⅰ（ホテルブライダル）	ホテルのブライダルの知識を学ぶ	1後	32	2	○			○			○	
17	○		演出論Ⅱ（カラーコーディネート）	色がもたらす心理を学ぶ	2通	128	8	○			○			○	
18	○		ゲストリレーションズⅠ（サービス接遇）	多種多様なお客さまを接客する仕事を目指すために必要な立ち居振る舞い、考え方を身につける	1後	32	2			○	○			○	
19	○		ゲストリレーションズⅡ（サービス接遇）	多種多様なお客さまを接客する仕事を目指すために必要な立ち居振る舞い、考え方を身につける	2通	64	4			○	○			○	
20	○		ゲストリレーションズⅢ（多様性理解）	L G B T等多様性を理解する	2通	64	4			○	○			○	
21	○		パソコン実習（P C実習・ネホップス）	パソコンの基本操作を学ぶ/宿泊システムの運用を学ぶ	1通 2通	128	8			○	○			○	
22	○		就職対策・ビジネスマナー（ビジネスマナー）	秘書検定2級の取得を目指し、社会人として必要なビジネスマナーを身に付ける	1通 2通	128	8	○			○			○	
23	○		旅行業概論（観光知識）	観光業全般の知識を身に付け視野を広げる	1通	64	4	○			○			○	
24		○	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	128	8			○		○			
25		○	検定対策（レストランサービス技能士・B I Aブライダル技能検定）	レストランサービス技能士3級の筆記試験対策 B I Aブライダル技能検定の試験対策	1通 2通	256	16	○			○			○	
26		○	検定補習（レストランサービス技能士試験対策特講・マナープロトコール検定）	レストランサービス技能士3級の実技試験対策 マナープロトコール検定3級試験対策	1通 2通	256	16	○			○			○	
27		○	語学（T O E I C）	TOEICスコアアップをねらう	1通 2通	256	16	○			○			○	

28			○	メイク（コミュニケーションスキル・和装着付）	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	128	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	128	8			○	○			○	
合計					29 科目					3072 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： 108単位以上を取得。その内必修・必修選択科目は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）

- 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。

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			
専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー		昭和54年10月1日		千葉 敦		〒 162-0843 (住所) 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21世紀アカデメイア		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2-11 (電話) 03-3292-0662			
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		ホテル学科おもてなしビジネス専攻		平成 7(1995)年度	-	平成27(2015)年度		
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。								
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	(資格・検定等) ホテルビジネス実務検定、レストランサービス技能検定、サービス接遇検定、マナープロトコール検定 (中退率)0%								
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	2,496 単位時間	1,408 単位時間	0 単位時間	1,088 単位時間	0 単位時間	0 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)				
140 人の内数	16 人		15 人		94 %				
就職等の状況	■卒業者数(C)		2 人						
	■就職希望者数(D)		1 人						
	■就職者数(E)		1 人						
	■地元就職者数(F)		0 人						
	■就職率(E/D)		100 %						
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		0 %						
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)								
			50 %						
	■進学者数		0 人						
	■その他								
(令和 6 年度卒業者に関する令和4年5月1日時点の情報)									
■主な就職先、業界等 (令和6年度卒業生) ホテル業界、飲食業界、レストラン業界									
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 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.tit.ac.jp/department/hotel/								
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				2,496 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				128 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数				0 単位時間				
	うち必修授業時数				1,920 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				128 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				0 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)				64 単位時間				
	(B: 単位数による算定)								
	総授業時数				単位				
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				単位				
	うち企業等と連携した演習の授業時数				単位				
	うち必修授業時数				単位				
	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				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				単位				
	(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				
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通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)				2 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)				0 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				4 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				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

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」「異文化の知識や理解」に加え、昨今のインバウンド増加に対応できる語学力とコミュニケーション手法を学ぶ必要がある。

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、レ・クレドールジャパン創設メンバーの講師から実践的なコミュニケーション手法を学び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2回の開催を原則とし、教育課程編成委員会をもって学科カリキュラムを決定していく。1回目は前年度のカリキュラムの検証をおこない、よりよいカリキュラムを構成するための改善案を検討し、必要に応じて実施措置をとる。2回目は変更したカリキュラムの経過をみながらさらに検討を加え、改善措置ならびに次年度カリキュラムの確認を行うものとする。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和7年9月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
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6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	①
池田 里香子	有限会社マリテーム	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	③
伊藤 優一	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
相川 昌彦	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	—
酒井 渉	専門学校東京ホスピタリティ・アカデミー	令和6年4月1日～令和8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(3月、9月)

(開催日時(実績))

第1回 令和6年9月19日 15:00～17:00

第2回 令和7年3月27日 15:00～17:00

(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。

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。

それを受け令和4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

現在のラグジュアリーホテル乱立やインバウンド観光客の増加といった社会的動向を背景に、国際水準のホスピタリティを体現する人材の育成が急務となっている。こうした必要性を鑑みるに、コンシェルジュ業務を授業として行い、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、コンシェルジュ業務に関する指導方法、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

グローバル化の進展に対応した実践的教育を企業と連携した実習授業で修得する。とりわけラグジュアリーホテルにおける接客では語学力だけでなく、宗教的配慮や国ごとに異なるコミュニケーションスタイルの理解が不可欠である。ホテル学科の教育理念「ホテル業界が求める人材の育成」を実現するために実際に寄せられる問い合わせへの対応方法を考察し、ケーススタディを通じた実践的な演習を行うことで、多様な背景を持つゲストへの柔軟な対応力を養う。コンシェルジュ業務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、ホスピタリティや顧客心理の理解、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
サービス概論(コンシェルジュ実習)	コンシェルジュとして見つけるべき教養や観光案内のための語学知識を身に着ける	有限会社マリテーム

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、業界団体等他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:	宿泊業界に求められているDX化とは？	連携企業等:	株式会社リロホテルソリューションズ
期間:	令和6年10月3日 14:00～15:00	対象:	ホテル学科教職員
内容	深刻な状態である宿泊施設の人手不足について、今後の施設運営の効率化・省力化、それらを可能にする宿泊施設におけるDX化とその成功事例を基に解説		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	教育現場におけるコーチング	連携企業等:	日本スクールコーチ協会
期間:	令和6年6月5日 15:30～17:00	対象:	全教職員
内容	コーチングの基本となる考え方を学び、教育現場での学生への活用をのし方を学んだ。		

(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:	よみがえる燗酒 極上のおもてなし	連携企業等:	株式会社 酒文化研究所
期間:	令和7年8月7日 16:00～17:30	対象:	ホテル学科教職員
内容	昨年末ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」の理解を深め、酒米の祖である雄町の可能性を知る。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	アカデミックハラスメント研修	連携企業等:	NPOアカデミックハラスメントをなくすネットワーク
期間:	令和7年12月	対象:	全教職員
内容	アカデミックハラスメントの事例をもとに、学生とのコミュニケーション方法や学内での報告体制づくりなどアカハラ防止に向けた対応を学ぶ。		

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るか、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
(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
(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

資格対策授業の運営方法として、直前の特別講座の運営を、レベル別クラスに分割して行うなど、より学生の状況にあわせてのものとした。また、ボランティアも積極的に斡旋するようにした。

(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
高木 友子	公益財団日本ケアフィット共育機構	令和6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8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・プロトコール協会	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	協会役員
西田 篤史	株式会社Feeling Design	令和6年4月1日～令和8年3月31日(2年)	企業役員
小林 隆	有限会社東武旅行サービス	令和6年4月1日～令和8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6年4月1日～令和8年3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.tit.ac.jp/about/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9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
(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/disclosure.html>

公表時期: 令和7年9月1日

授業科目等の概要

#REF!																
	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（就職対策）	ホテルに就職するための対策授業	1 通 2 前	128	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	128	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	256	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	192	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	128	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	192	12			○	○			○	
7	○			サービス概論（コンシェルジュ実習）	コンシェルジュとして見つけるべき教養や観光案内のための語学知識を身に着ける	1 通 2 通	128	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	192	12	○			○		○		
10	○			ホスピタリティー実務（コミュニケーションスキル・キャリアプランニング）	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	192	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	128	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	128	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	128	8	○			○		○	
16			○	語学対策Ⅰ（TO EIC）	TOEICのスコアアップを図る	1 通 2 通	128	8	○			○			○
17			○	語学対策Ⅱ（TO EIC）	TOEICのスコアアップを図る	1 通 2 通	128	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（単位時間）									

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・必修選択科目は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)
- 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。