

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																	
国際マルチビジネス専門学校	昭和51年3月31日	野口 和江	〒 980-0021 (住所) 仙台市青葉区中央 4 丁目8番32号 (電話) 022-222-2328																	
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																	
学校法人東杜学園	昭和38年7月15日	野口 和江	〒 980-0021 (住所) 仙台市青葉区中央 4 丁目8番32号 (電話) 022-222-2328																	
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	国際ホテル学科 ホテル専攻	平成16(2004)年度	-	平成28(2016)年度															
学科の目的	質の高い接客サービスを提供するために、専門的知識に加え、柔軟性に富んだホスピタリティマインドを持った人材の育成を目的とする。																			
学科の特徴（取得可能な資格、中退率等）	レストランサービス技能検定(3級)、ホテルビジネス実務検定、和食検定、サービス介助士 等																			
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 2,083.2 単位時間 単位	390.6 単位時間 単位	954.8 単位時間 単位	737.8 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																
50 人	43 人	0 人	0%	6 %																
就職等の状況	■卒業者数 (C)		11 人																	
	■就職希望者数 (D)		11 人																	
	■就職者数 (E)		11 人																	
	■地元就職者数 (F)		5 人																	
	■就職率 (E/D)		100 %																	
	■就職者に占める地元就職者の割合 (F/E)		45 %																	
	■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 5 年度卒業者に関する令和6年 5 月 1 日時点の情報)																			
■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生) 株式会社ミリアルリゾートホテルズ、株式会社西武プリンスホテルワールドワイド、株式会社東武ホテルマネジメント、仙台国際ホテル株式会社、大江戸温泉物語ホテルズ&リゾート株式会社、有限会社奥州秋保温泉閣亭、住友海上エージェンシー・サービス株式会社																				
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.mbc.ac.jp																			
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) <table border="1"> <tr> <td>総授業時数</td><td>2,083.2 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>165.2 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>238.0 単位時間</td></tr> <tr> <td>うち必修授業時数</td><td>2,083.2 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>165.2 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>238.0 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>						総授業時数	2,083.2 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	165.2 単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数	238.0 単位時間	うち必修授業時数	2,083.2 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	165.2 単位時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	238.0 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)	- 単位時間
	総授業時数	2,083.2 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	165.2 単位時間																			
うち企業等と連携した演習の授業時数	238.0 単位時間																			
うち必修授業時数	2,083.2 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	165.2 単位時間																			
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	238.0 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)	- 単位時間																			
(B：単位数による算定) <table border="1"> <tr> <td>総授業時数</td><td>- 単位</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</td></tr> <tr> <td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>- 単位</td></tr> <tr> <td>うち必修授業時数</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・実技の授業時数</td><td>- 単位</td></tr> <tr> <td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</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授業時数)</td><td>- 単位</td></tr> </table>						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	
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）		4 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）		10 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）		4 人																	
	⑤ その他（専修学校設置基準第41条第1項第5号）		4 人																	
	計		22 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		22 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

企業等と組織的な連携体制を確保し、職業教育を通じて業界に必要とされる職業人育成を目標として教育課程を編成する。知識やスキルを実務に携わる企業の方々の意見を基に科目に加え、また可能な限り既設授業の単元にも取り込みを行う。

（２）教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会は校長の直下に位置し、企業関係者の外部委員と本校教職員で構成する。相互意見を十分に活かし、学内カリキュラム編成会議で審議され、校長の許可を経て決定する。

（３）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	①
伊藤 彰徳	名鉄観光サービス株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
齋藤 康紀	仙台ターミナルビル株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
松本 陽建	株式会社丸三屋	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
板垣 佑子	株式会社Two of Us	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
加藤 ゆかり	株式会社留学ジャーナル	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
野口 和江	国際マルチビジネス専門学校 校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
熊谷 文志	国際マルチビジネス専門学校 副校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
三橋 英一	国際マルチビジネス専門学校 広報部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
伊五澤 和男	国際マルチビジネス専門学校 教務部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
吾妻 祐子	国際マルチビジネス専門学校 教務部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
畑谷 紀衣	国際マルチビジネス専門学校 総務部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
千葉 雅俊	国際マルチビジネス専門学校 広報部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—

（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、9月）

（開催日時（実績））

第1回 令和6年9月19日 14：20～15：10

第2回 令和6年9月26日 13：00～14：00

（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

委員より以下の意見を頂戴した。

「傾聴力」と「洞察力」を持った人材の育成に加え、お客様や周囲の状況を見る力「観察力」、「提案力」を育む指導。

エクセル・Wordの基礎、サービス英会話の基礎の強化。

セクションを超えて働くマルチタスクの考え方。

→現カリキュラムは現場の求める内容とほぼ一致しているとの意見を頂戴した。今後は内容をより徹底指導して習熟度をあげる。

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

ホテル業界において、必要な知識や技術を養うことはもちろんのこと、ゲストの要求にお応えできるよう、演習形式で授業を行う。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

企業等より講師の派遣を行い、業界ニーズを反映した授業を実施し、その評価を行う。

(3) 具体的な連携の例

科目名	科目概要	連携企業等
和食検定対策	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 日本の食文化を理解し、正しく使えるための基礎知識を習得する。	仙台ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン仙台
HRS実技検定対策	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 国家試験対策として、実技試験対策を実施する。	仙台国際ホテル株式会社 仙台国際ホテル
特別講座 サービス介助士	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 正しい介助技術とおもてなしの心を学ぶ。	公益財団法人 日本ケアフィット共育機構
ホテル実習	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 実習を通じホテルの知識や業務を習得する。	仙台ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン仙台
ホテル実習Ⅱ	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 実習を通じホテルの知識や業務を習得する。	森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社 ウェスティンホテル仙台

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

国際マルチビジネス専門学校教職員研修規程に基づき、教職員に対して現在就業している職または将来就業が予想される職に係る職務の遂行に必要な知識と技能等を修得させ、その遂行に必要な教職員の指導能力の修得など資質の向上を図ることを目的にしている。

学校は教職員に対する研修の必要性を理解し、研修計画を策定し、教職員に対し研修の機会を与え、教職員の自己啓発に向けた意欲を高めるよう務めるものとする。

(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：	ホテルビジネス実務検定セミナー受講	連携企業等：	一般財団法人日本ホテル教育センター
期間：	2023(令和5)年11月3日(土)	対象：	教員1名
内容	ホテルビジネス実務検定直前対策セミナーを受講。		

研修名：	海外統合型リゾート視察	連携企業等：	DB TOUR
期間：	2023(令和5)年12月11日(月)	対象：	教員1名
内容	韓国・ソウルにある統合型リゾート、Paradise Hotel & Resort(パラダイスシティ)の視察を行う。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	教職員向けメンタルヘルス研修会	連携企業等：	仙台市青葉区障害高齢課
期間：	2023(令和5)年12月22日(金)	対象：	教員2名
内容	「気づく、聴く、見守る、つながる為のポイント」(ゲートキーパー養成研修)を受講。		

研修名：	障害者差別解消法について	連携企業等：	日本学生支援機構
期間：	2023(令和5)年12月	対象：	教員3名
内容	2024年4月施行の障害者差別解消法「合理的配慮」について受講。		

(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： ホテルビジネス実務検定セミナー受講	連携企業等： 一般財団法人日本ホテル教育センター
期間： 2024(令和6)年11月上旬	対象： 教員1名
内容 ホテルビジネス実務検定直前対策セミナーを受講予定。	
研修名： 海外ホテル視察	連携企業等： DB TOUR
期間： 2024(令和6)年12月上旬	対象： 教員1名
内容 韓国を代表するラグジュアリーホテルを視察予定。	
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名： 教職員向けメンタルヘルス研修会	連携企業等： 仙台市青葉区障害高齢課
期間： 2024(令和6)年12月上旬	対象： 教員1名
内容 2024年度のテーマで研修を受講予定。	
研修名： 中堅教職員研修	連携企業等： 宮専各連
期間： 2024(令和6)年12月上旬	対象： 教員1名
内容 2024年度のテーマで研修を受講予定。	
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	
国際マルチビジネス専門学校自己評価/学校評価実施規定に基づき、教職員による自己評価を実施し、校長はその結果を公表するものとする。又その結果を本校関係者により組織した学校関係者評価委員会に報告し、意見を聴き、その意見を尊重し、教職員は教育活動及び学校運営等の質の保証と向上に継続的に努め、活用しなければならないものとする。 また、校長は学校関係者評価結果を公表するものとする。	
(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	学校運営
(4) 学修成果	学修成果
(5) 学生支援	教育活動・教育環境
(6) 教育環境	学生支援
(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	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	留学生の募集と受け入れ
※(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	
価値観の多様化、社会が許容する考え方や行動の範囲の広がりに加え、障害者差別解消法が2024年度4月より施行された。「合理的配慮」を理解し、共に働き生きていく＝共生を考えていく時代。 →「合理的配慮」に基づいた入学に係る入学方針の決定や体制構築を検討する必要がある。	

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和6年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	業界団体委員
伊藤 彰徳	名鉄観光サービス株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
齋藤 康紀	仙台ターミナルビル株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
板垣 佑子	株式会社Two of Us	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
加藤 ゆかり	株式会社留学ジャーナル	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員

(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.mbc.ac.jp>

公表時期: 2024(令和6)年9月30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

学校教育法第133条、第14条第2項において準用する第42条及び同法施行規則第189条、第190条において準用する66、68条により、学校の自己評価の実施及び公表が義務付けられている。

本校では、平成27年度に学校関係者評価委員会を立上げ、以来毎年実施を行っている。自己評価を基本とし、外部委員の意見を頂戴し、学校運営に反映を行う。

(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	教育理念・目標
(2) 各学科等の教育	学校運営
(3) 教職員	学校運営
(4) キャリア教育・実践的職業教育	学修成果
(5) 様々な教育活動・教育環境	教育活動・教育環境
(6) 学生の生活支援	学生支援
(7) 学生納付金・修学支援	学生の受け入れ募集
(8) 学校の財務	財務
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	留学生の受け入れ
(11) その他	社会貢献・地域貢献・法令遵守

※(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.mbc.ac.jp>

公表時期: 2024(令和6)年9月30日

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科ホテル専攻)																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配 当 年 次 ・ 学 期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企 業 等 と の 連 携
	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 技 ・ 実 習 ・	校 内	校 外	専 任	兼 任	
1	○			ホテル総論	ホテル業の形態、分類、歴史を学び、組織及び経営形態などの全般に関する知識を習得する。	1 通	23.8	-	○			○		○		
2	○			日本旅館概論	日本旅館のおもてなしやシステム等を習得する。	1 前	23.8	-	○			○			○	
3	○			ブライダル総論	婚礼について、流れ、形式、挙式、披露宴についての基本を学ぶ。	1 前	23.8	-	○			○		○		
4	○			フロント実習Ⅰ	宿泊サービス部門の基礎を実習を通じて学ぶ。	1 通	47.6	-			○	○		○		
5	○			バーテンダー実習	飲料の知識及びカクテルの作り方等実習形式で学ぶ。	1 通	47.6	-			○	○			○	
6	○			ホテル英会話	ホテルのシーン別に必要とされる英会話を習得する。	1 通	47.6	-		○		○			○	
7	○			ホテル実習	市内ホテルにて実習を行い必要なスキルを習得する。	1 通	95.2	-			○		○		○	○
8	○			ホテル実習Ⅱ	市内ホテルにて実習を行い必要なスキルを習得する。	1 後	47.6	-			○		○		○	○
9	○			レストランサービス実習	レストラン業務の基礎を学ぶ。	1 後	23.8	-			○	○		○		
10	○			料飲サービス演習	ホテルで使用する什器備品の名称や使い方、取扱いの注意や管理の仕方などについて習得する。	1・2 前通	71.4	-		○		○			○	
11	○			ホテルビジネス実務検定対策	ホテルビジネス実務検定ベーシック2級を1年次、1級を2年次に取得するための対策講座。	1・2 通通	119	-		○		○		○		
12	○			HRS学科検定対策	国家試験対策として、学科試験対策を実施する。	1・2 通前	71.4	-	○			○		○		
13	○			HRS実技試験対策	国家試験対策として、実技試験対策を実施する。	1・2 通通	142.8	-		○		○			○	○

(商業実務専門課程 国際ホテル学科ホテル専攻)																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配 当 年 次 ・ 学 期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企 業 等 と の 連 携
	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 技 ・ 実 習	校 内	校 外	専 任	兼 任	
14	○			和食検定対策	日本の食文化を理解し、正しく使えるための基礎知識を習得する。	1,2 共通	95.2	-		○			○		○	○
15	○			MICE概論	ビジネスイベント MICE(Meeting、IncentiveTour、Conference、Exhibition)に関する知識を学ぶ。	2 前	23.8		○			○		○		
16	○			GLOVIA実習	「GLOVIA smart ホテルシステム」を導入し、フロントに求められるシステムの操作技能を習得する。	2 通	47.6	-			○	○		○		
17	○			イベント実習	イベント商品である「MICE」について学ぶ。	2 後	23.8	-			○	○		○		
18	○			ホテルマナー	職業的特性、条件、生活などを学び、礼儀、マナー、プロトコール、ホテル用語などについて学ぶ。	2 後	23.8	-	○			○			○	
19	○			コンシェルジュ実習	お客様のご要望に応えるコンシェルジュ業務の基礎を学ぶ。	2 後	23.8	-			○	○		○		
20		○		フロント実習Ⅱ	フロント実習の基礎を基に、引き続き実習を通じて学ぶ。	2 通	47.6	-			○	○		○		
21		○		ブライダル概論	婚礼について、形式、挙式、披露宴のプロデュースなどを指導する。	2 通	47.6	-	○			○		○		
22		○		マナー & プロトコール	国際的な接遇マナーやプロトコールを学ぶ。	2 通	47.6	-	○			○		○		
23		○		インバウンド概論	インバウンド（訪日外国人旅行誘致）の歴史やマーケットの現状、今後の課題等を理解する。	2 後	23.8	-	○			○		○		
24		○		セールス実習	ホテルの商品特性を理解し、販売促進や宣伝方法を習得する。	2 後	23.8	-			○	○		○		
25		○		ホテルマネジメント	人事や施設の管理、経理などホテルのマネジメントに関わる業務について理解する。	2 前	23.8	-	○			○		○		
26	○			社会人マナー	社会人としての立ち居振る舞いについて実践形式で習得する。	1 通	47.6	-	○			○			○	
27	○			パソコン実習	パソコンの使い方、word・excelの使い方等、文書作成や操作方法から応用まで実践で習得する。	1,2 共通	95.2	-			○	○			○	

(商業実務専門課程 国際ホテル学科ホテル専攻)																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配 当 年 次 ・ 学 期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業 等 との 連携
	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 技 ・ 実 習	校 内	校 外	専 任	兼 任	
28	○			就職ガイド	履歴書の書き方、自己PR、筆記試験対策、会社訪問の仕方、面接など就職活動全般について習得する。	12 通	95.2	-		○		○		○		
29	○			秘書技能検定対策	秘書技能検定対策として、職場における言葉遣い、敬語、電話対応、ビジネス文書作成などの実務を習得する。	12 通	95.2	-		○		○			○	
30	○			実用英語技能検定対策	実用英語技能検定対策として、英語 4 技能をレベル別に習得する。	12 通	95.2	-		○		○			○	
31	○			オーラルイングリッシュ	ネイティブスピーカーによる少人数制の英会話で、レベルに合わせた授業を実施する。	12 通	95.2	-		○		○			○	
32	○			ホスピタリティ・コミュニケーション	心理学的コミュニケーション論を学び、接客業に不可欠なホスピタリティ精神の向上を目指す。	12 後前	47.6	-		○		○		○		
33	○			学科別海外研修旅行	海外のハイクラスホテルを視察し、現地ホテルでの研修を実施する。	1 後	105	-			○		○	○		
34	○			スポーツ大会	学生間のコミュニケーションをはかり、クラスの団結力を高めることを目的とする。	12 前前	14	-			○		○	○		
35	○			アウトドア研修	校外にて東北の良さを再確認できるイベント・研修を実施する。	12 後後	14	-			○		○	○		
36	○			就職ガイダンス	各業界の人事担当者や本校OG・OBを迎え、就職活動の貴重な体験談、アドバイスを頂く。	12 後前	9.8	-	○			○		○		
37	○			ボランティア清掃	学校、仙台駅周辺の清掃をする事によりボランティア精神を養い、モラルの在り方を再確認する為に実施する。	12 後後	2.8	-			○		○	○		
38	○			ホテル施設見学・和食マナー	ホテルを見学し各施設の特徴を理解し、また実際に和食をいただきながらマナーを習得する。	1 前	7	-			○		○		○	
39	○			旅館1Dayインターンシップ	旅館において1日のインターンシップを実施する。	1 後	7	-			○		○		○	
40	○			旅館施設見学	旅館を見学し各施設の特徴を理解する。	2 後	7	-			○		○		○	
41	○			学内サービスコンクール	審査員をお招きし、サービスの技術を競うコンクールを実施する。	2 後	35	-			○	○		○		

(商業実務専門課程 国際ホテル学科ホテル専攻)																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
	必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実技・実習・	校内	校外	専任	兼任	
42	○			【特別講座】H検定対策	ホテルビジネス実務検定取得に向けた、対策講座を実施する。	1後	11.2	-		○		○		○		
43	○			【特別講座】HRS学科検定対策	HRS検定取得に向けた、学科試験の対策講座を行う。	2前	16.8	-		○		○		○		
44	○			【特別講座】HRS実技検定対策	HRS検定取得に向けた、実技試験の対策講座を行う。	2通	22.4	-		○		○		○		
45	○			【特別講座】サービス介助士	ご高齢の方やお身体の不自由な方への正しい介助方法を習得する。	1前	22.4	-		△	○	○			○	○
合計					45		科目	2,083.2 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：卒業認定単位を修得かつ学年毎に総時間数の80%を履修		1 学年の学期区分	2 期
履修方法：学期毎に出席率80%以上かつ各期末試験で合格(60点以上)の認定		1 学期の授業期間	17 週

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		
国際マルチビジネス専門学校		昭和51年3月31日		野口 和江		〒 980-0021 (住所) 仙台市青葉区中央4丁目8番32号 (電話) 022-222-2328		
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地		
学校法人東杜学園		昭和38年7月15日		野口 和江		〒 980-0021 (住所) 仙台市青葉区中央4丁目8番32号 (電話) 022-222-2328		
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	国際ホテル学科 料飲サービス専攻		平成16(2004)年度	-	平成28(2016)年度		
学科の目的	質の高い接客サービスを提供するために、専門的知識に加え、柔軟性に富んだホスピタリティマインドを持った人材の育成を目的とする。							
学科の特徴（取得可能な資格、中退率等）	レストランサービス技能検定(3級)、ホテルビジネス実務検定、和食検定、サービス介助士 等							
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 2,083.2 単位時間 単位		271.6 単位時間 単位	954.8 単位時間 単位	856.8 単位時間 単位	- 単位時間 単位	- 単位時間 単位
生徒総定員	生徒定員(A)	留学生数(生徒定員の内数)(B)		留学生割合(B/A)	中退率			
50 人	内5 人	0 人		0%	0 %			
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		0		人			
	■その他							
	(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)							
■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生)								
-								
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： -			無 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.mbc.ac.jp							
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				2,083.2 単位時間			
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)	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数				165.2 単位時間			
	うち企業等と連携した演習の授業時数				238.0 単位時間			
	うち必修授業時数				2,083.2 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				165.2 単位時間			
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数				238.0 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)				- 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)				4 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)				10 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)				4 人			
	⑤ その他 (専修学校設置基準第41条第1項第5号)				4 人			
	計				22 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				22 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

企業等と組織的な連携体制を確保し、職業教育を通じて業界に必要とされる職業人育成を目標として教育課程を編成する。知識やスキルを実務に携わる企業の方々の意見を基に科目に加え、また可能な限り既設授業の単元にも取り込みを行う。

（２）教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会は校長の直下に位置し、企業関係者の外部委員と本校教職員で構成する。相互意見を十分に活かし、学内カリキュラム編成会議で審議され、校長の許可を経て決定する。

（３）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	①
伊藤 彰徳	名鉄観光サービス株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
齋藤 康紀	仙台ターミナルビル株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
松本 陽建	株式会社丸三屋	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
板垣 佑子	株式会社Two of Us	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
加藤 ゆかり	株式会社留学ジャーナル	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
野口 和江	国際マルチビジネス専門学校 校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
熊谷 文志	国際マルチビジネス専門学校 副校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
三橋 英一	国際マルチビジネス専門学校 広報部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
伊五澤 和男	国際マルチビジネス専門学校 教務部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
吾妻 祐子	国際マルチビジネス専門学校 教務部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
畑谷 紀衣	国際マルチビジネス専門学校 総務部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
千葉 雅俊	国際マルチビジネス専門学校 広報部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—

（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、9月）

（開催日時（実績））

第1回 令和6年9月19日 14：20～15：10

第2回 令和6年9月26日 13：00～14：00

（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

委員より以下の意見を頂戴した。

「傾聴力」と「洞察力」を持った人材の育成に加え、お客様や周囲の状況を見る力「観察力」、「提案力」を育む指導。

エクセル・Wordの基礎、サービス英会話の基礎の強化。

セクションを超えて働くマルチタスクの考え方。

→現カリキュラムは現場の求める内容とほぼ一致しているとの意見を頂戴した。今後は内容をより徹底指導して習熟度をあげる。

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

ホテル業界において、必要な知識や技術を養うことはもちろんのこと、ゲストの要求にお応えできるよう、演習形式で授業を行う。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

企業等より講師の派遣を行い、業界ニーズを反映した授業を実施し、その評価を行う。

(3) 具体的な連携の例

科目名	科目概要	連携企業等
和食検定対策	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 日本の食文化を理解し、正しく使えるための基礎知識を習得する。	仙台ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン仙台
HRS実技検定対策	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 国家試験対策として、実技試験対策を実施する。	仙台国際ホテル株式会社 仙台国際ホテル
特別講座 サービス介助士	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 正しい介助技術とおもてなしの心を学ぶ。	公益財団法人 日本ケアフィット共育機構
ホテル実習	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 実習を通じホテルの知識や業務を習得する。	仙台ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン仙台
ホテル実習Ⅱ	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 実習を通じホテルの知識や業務を習得する。	森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社 ウェスティンホテル仙台

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

国際マルチビジネス専門学校教職員研修規程に基づき、教職員に対して現在就業している職または将来就業が予想される職に係る職務の遂行に必要な知識と技能等を修得させ、その遂行に必要な教職員の指導能力の修得など資質の向上を図ることを目的にしている。

学校は教職員に対する研修の必要性を理解し、研修計画を策定し、教職員に対し研修の機会を与え、教職員の自己啓発に向けた意欲を高めるよう務めるものとする。

(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：	ホテルビジネス実務検定セミナー受講	連携企業等：	一般財団法人日本ホテル教育センター
期間：	2023(令和5)年11月3日(土)	対象：	教員1名
内容	ホテルビジネス実務検定直前対策セミナーを受講。		

研修名：	海外統合型リゾート視察	連携企業等：	DB TOUR
期間：	2023(令和5)年12月11日(月)	対象：	教員1名
内容	韓国・ソウルにある統合型リゾート、Paradise Hotel & Resort(パラダイスシティ)の視察を行う。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	教職員向けメンタルヘルス研修会	連携企業等：	仙台市青葉区障害高齢課
期間：	2023(令和5)年12月22日(金)	対象：	教員2名
内容	「気づく、聴く、見守る、つながる為のポイント」(ゲートキーパー養成研修)を受講。		

研修名：	障害者差別解消法について	連携企業等：	日本学生支援機構
期間：	2023(令和5)年12月	対象：	教員3名
内容	2024年4月施行の障害者差別解消法「合理的配慮」について受講。		

(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：	ホテルビジネス実務検定セミナー受講	連携企業等：	一般財団法人日本ホテル教育センター
期間：	2024(令和6)年11月上旬	対象：	教員1名
内容	ホテルビジネス実務検定直前対策セミナーを受講予定。		
研修名：	海外ホテル視察	連携企業等：	DB TOUR
期間：	2024(令和6)年12月上旬	対象：	教員1名
内容	韓国を代表するラグジュアリーホテルを視察予定。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：	教職員向けメンタルヘルス研修会	連携企業等：	仙台市青葉区障害高齢課
期間：	2024(令和6)年12月上旬	対象：	教員1名
内容	2024年度のテーマで研修を受講予定。		
研修名：	中堅教職員研修	連携企業等：	宮専各連
期間：	2024(令和6)年12月上旬	対象：	教員1名
内容	2024年度のテーマで研修を受講予定。		

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

国際マルチビジネス専門学校自己評価/学校評価実施規定に基づき、教職員による自己評価を実施し、校長はその結果を公表するものとする。又その結果を本校関係者により組織した学校関係者評価委員会に報告し、意見を聴き、その意見を尊重し、教職員は教育活動及び学校運営等の質の保証と向上に継続的に努め、活用しなければならないものとする。
また、校長は学校関係者評価結果を公表するものとする。

(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	学校運営
(4) 学修成果	学修成果
(5) 学生支援	教育活動・教育環境
(6) 教育環境	学生支援
(7) 学生の受け入れ募集	学生の受け入れ募集
(8) 財務	財務
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	留学生の募集と受け入れ

※(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

価値観の多様化、社会が許容する考え方や行動の範囲の広がりに加え、障害者差別解消法が2024年度4月より施行された。「合理的配慮」を理解し、共に働き生きていく＝共生を考えていく時代。
→「合理的配慮」に基づいた入学に係る入学方針の決定や体制構築を検討する必要がある。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和6年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	業界団体委員
伊藤 彰徳	名鉄観光サービス株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
齋藤 康紀	仙台ターミナルビル株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
板垣 佑子	株式会社Two of Us	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員
加藤 ゆかり	株式会社留学ジャーナル	令和5年4月1日～令和7年3月31日(2年)	企業等委員

(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.mbc.ac.jp>

公表時期: 2024(令和6)年9月30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

学校教育法第133条、第14条第2項において準用する第42条及び同法施行規則第189条、第190条において準用する66、68条により、学校の自己評価の実施及び公表が義務付けられている。

本校では、平成27年度に学校関係者評価委員会を立上げ、以来毎年実施を行っている。自己評価を基本とし、外部委員の意見を頂戴し、学校運営に反映を行う。

(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	教育理念・目標
(2) 各学科等の教育	学校運営
(3) 教職員	学校運営
(4) キャリア教育・実践的職業教育	学修成果
(5) 様々な教育活動・教育環境	教育活動・教育環境
(6) 学生の生活支援	学生支援
(7) 学生納付金・修学支援	学生の受け入れ募集
(8) 学校の財務	財務
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	留学生の受け入れ
(11) その他	社会貢献・地域貢献・法令遵守

※(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.mbc.ac.jp>

公表時期: 2024(令和6)年9月30日

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科料飲サービス専攻)																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
	必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実技・実習・	校内	校外	専任	兼任	
1	○			ホテル総論	ホテル業の形態、分類、歴史を学び、組織及び経営形態などの全般に関する知識を習得する。	1通	23.8	-	○			○		○		
2	○			日本旅館概論	日本旅館のおもてなしやシステム等を習得する。	1前	23.8	-	○			○			○	
3	○			ブライダル総論	婚礼について、流れ、形式、挙式、披露宴についての基本を学ぶ。	1前	23.8	-	○			○		○		
4	○			フロント実習Ⅰ	宿泊サービス部門の基礎を実習を通じて学ぶ。	1通	47.6	-			○	○		○		
5	○			バーテンダー実習	飲料の知識及びカクテルの作り方等実習形式で学ぶ。	1通	47.6	-			○	○			○	
6	○			ホテル英会話	ホテルのシーン別に必要とされる英会話を習得する。	1通	47.6	-		○		○			○	
7	○			ホテル実習	市内ホテルにて実習を行い必要なスキルを習得する。	1通	95.2	-			○		○		○	○
8	○			ホテル実習Ⅱ	市内ホテルにて実習を行い必要なスキルを習得する。	1後	47.6	-			○		○		○	○
9	○			レストランサービス実習	レストラン業務の基礎を学ぶ。	1後	23.8	-			○	○		○		
10	○			料飲サービス演習	ホテルで使用される什器備品の名称や使い方、取扱いの注意や管理の仕方などについて習得する。	1,2前通	71.4	-		○		○			○	
11	○			ホテルビジネス実務検定対策	ホテルビジネス実務検定ベーシック2級を1年次、1級を2年次に取得するための対策講座。	1,2通通	119	-		○		○		○		
12	○			HRS学科検定対策	国家試験対策として、学科試験対策を実施する。	1,2通前	71.4	-	○			○		○		
13	○			HRS実技試験対策	国家試験対策として、実技試験対策を実施する。	1,2通通	142.8	-		○		○			○	○

(商業実務専門課程 国際ホテル学科料飲サービス専攻)																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配 当 年 次 ・ 学 期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企 業 等 と の 連 携
	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 技 ・ 実 習	校 内	校 外	専 任	兼 任	
14	○			和食検定対策	日本の食文化を理解し、正しく使えるための基礎知識を習得する。	1 2 通通	95.2	-		○			○		○	○
15	○			MICE概論	ビ ジ ネ ス イ ベ ント MICE(Meeting 、 IncentiveTour、Conference、Exhibition)に 関する知識を学ぶ。	2 前	23.8		○			○		○		
16	○			GLOVIA実習	「GLOVIA smart ホテルシステム」を導入し、フロ ントに求められるシステムの操作技能を習得する。	2 通	47.6	-				○	○		○	
17	○			イベント実習	イベント商品である「MICE」について学ぶ。	2 後	23.8	-				○	○		○	
18	○			ホテルマナー	職業的特性、条件、生活などを学び、礼儀、マ ナー、プロトコール、ホテル用語などについて学ぶ。	2 後	23.8	-	○				○			○
19	○			コンシェルジュ 実習	お客様のご要望に応えるコンシェルジュ業務の基礎 を学ぶ。	2 後	23.8	-					○	○		○
20		○		セールス実習	ホテルの商品特性を理解し、販売促進や宣伝方 法を習得する。	2 後	23.8	-					○	○		○
21		○		ホテルマネジメ ント	人事や施設の管理、経理などホテルのマネジメント に関わる業務について理解する。	2 前	23.8	-	○				○		○	
22		○		レストランサービ ス実習Ⅱ	レストランサービス実習Ⅰを基本にレストラン業務の 応用を学ぶ。	2 通	47.6	-					○	○		○
23		○		バーテンダー実 習Ⅱ	バーテンター実習Ⅰを基本に、バーテンダー業務の 応用を学ぶ。	2 通	95.2	-					○	○		○
24		○		カフェサービス実 習	カフェ・バーラウンジにおける基礎を学ぶ。	2 後	23.8	-					○	○		○
25	○			社会人マナー	社会人としての立ち居振る舞いについて実践形式 で習得する。	1 通	47.6	-	○					○		○
26	○			パソコン実習	パソコンの使い方、word・excelの使い方等、文 書作成や操作方法から応用まで実践で習得す る。	1 2 通通	95.2	-					○	○		○
27	○			就職ガイド	履歴書の書き方、自己PR、筆記試験対策、会社 訪問の仕方、面接など就職活動全般について習 得する。	1 2 通通	95.2	-		○				○		

(商業実務専門課程 国際ホテル学科料飲サービス専攻)																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配 当 年 次 ・ 学 期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企 業 等 と の 連 携
	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 技 ・ 実 習	校 内	校 外	専 任	兼 任	
28	○			秘書技能検定 対策	秘書技能検定対策として、職場における言葉遣い、敬語、電話対応、ビジネス文書作成などの実務を習得する。	1 2 通	95.2	-		○		○			○	
29	○			実用英語技能 検定対策	実用英語技能検定対策として、英語 4 技能をレベル別に習得する。	1 2 通	95.2	-		○		○			○	
30	○			オーラルイン グリッシュ	ネイティブスピーカーによる少人数制の英会話で、レベルに合わせた授業を実施する。	1 2 通	95.2	-		○		○			○	
31	○			ホスピタリティ・コ ミュニケーション	心理学的コミュニケーション論を学び、接客業に不可欠なホスピタリティ精神の向上を目指す。	1 2 後前	47.6	-		○		○		○		
32	○			学科別海外研 修旅行	海外のハイクラスホテルを視察し、現地ホテルでの研修を実施する。	1 後	105	-			○		○	○		
33	○			スポーツ大会	学生間のコミュニケーションをはかり、クラスの団結力を高めることを目的とする。	1 2 前前	14	-			○		○	○		
34	○			アウトドア研修	校外にて東北の良さを再確認できるイベント・研修を実施する。	1 2 後後	14	-			○		○	○		
35	○			就職ガイダンス	各業界の人事担当者や本校OG・OBを迎え、就職活動の貴重な体験談、アドバイスを頂く。	1 2 後前	9.8	-	○			○		○		
36	○			ボランティア清 掃	学校、仙台駅周辺の清掃をする事によりボランティア精神を養い、モラルの在り方を再確認する為に実施する。	1 2 後後	2.8	-			○		○	○		
37	○			ホテル施設見 学・和食マナー	ホテルを見学し各施設の特徴を理解し、また実際に和食をいただきながらマナーを習得する。	1 前	7	-			○		○		○	
38	○			旅館1Dayイン ターンシップ	旅館において1日のインターンシップを実施する。	1 後	7	-			○		○		○	
39	○			旅館施設見学	旅館を見学し各施設の特徴を理解する。	2 後	7	-			○		○		○	
40	○			学内サービスコ ンクール	審査員をお招きし、サービスの技術を競うコンクールを実施する。	2 後	35	-			○	○		○		
41	○			【特別講座】 H検定対策	ホテルビジネス実務検定取得に向けた、対策講座を実施する。	1 後	11.2	-		○		○		○		

(商業実務専門課程 国際ホテル学科料飲サービス専攻)																	
	分類			授業科目名	授業科目概要	配 当 年 次 ・ 学 期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企 業 等 と の 連 携	
	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 技 ・ 実 習 ・	校 内	校 外	専 任	兼 任		
42	○			【特別講座】 HRS学科検定 対策	HRS検定取得に向けた、学科試験の対策講座を行う。	2 前	16.8	-		○		○		○			
43	○			【特別講座】 HRS実技検定 対策	HRS検定取得に向けた、実技試験の対策講座を行う。	2 通	22.4	-		○		○		○			
44	○			【特別講座】 サービス介助士	ご高齢の方やお身体の不自由な方への正しい介 助方法を習得する。	1 前	22.4	-		△	○	○			○	○	
合計						44	科目	2,083.2 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： 卒業認定単位を修得かつ学年毎に総時間数の80%を履修		1 学年の学期区分	2 期
履修方法： 学期毎に出席率80%以上かつ各期末試験で合格(60点以上)の認定		1 学期の授業期間	17 週

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				
国際マルチビジネス専門学校	昭和51年3月31日	野口 和江	〒 980-0021 (住所) 仙台市青葉区中央4丁目8番32号 (電話) 022-222-2328				
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地				
学校法人東杜学園	昭和38年7月15日	野口 和江	〒 980-0021 (住所) 仙台市青葉区中央4丁目8番32号 (電話) 022-222-2328				
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	国際ホテル学科 ホテル外国語専攻	平成16(2004)年度	-	平成28(2016)年度		
学科の目的	質の高い接客サービスを提供するために、専門的知識に加え、柔軟性に富んだホスピタリティマインドを持った人材の育成を目的とする。						
学科の特徴（取得可能な資格、中退率等）	レストランサービス技能検定(3級)、ホテルビジネス実務検定、和食検定、サービス助士 等						
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 2,059.4 単位時間 単位	247.8 単位時間 単位	1,145.2 単位時間 単位	666.4 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			
50 人	内4 人	0 人	0%	0 %			
就職等の状況	■卒業者数(C)		5 人				
	■就職希望者数(D)		5 人				
	■就職者数(E)		5 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)		100 %				
	■進学者数		0 人				
	■その他						
	(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)						
■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生) 株式会社ミリアルリゾートホテルズ、株式会社西武プリンスホテルワールドワイド、株式会社帝国ホテル、株式会社三田ホールディングズウェスティンホテル東京、株式会社三沢奥入瀬観光開発星野リゾート							
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： -		無 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.mbc.ac.jp						
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		2,059.4 単位時間				
教員の属性（専任教員について記入）	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		165.2 単位時間				
	うち企業等と連携した演習の授業時数		238.0 単位時間				
	うち必修授業時数		2,059.4 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		165.2 単位時間				
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		238.0 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)		- 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）		4 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）		10 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）		4 人				
	⑤ その他（専修学校設置基準第41条第1項第5号）		4 人				
	計		22 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		22 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

企業等と組織的な連携体制を確保し、職業教育を通じて業界に必要とされる職業人育成を目標として教育課程を編成する。知識やスキルを実務に携わる企業の方々の意見を基に科目に加え、また可能な限り既設授業の単元にも取り込みを行う。

（２）教育課程編成委員会等の位置付け

教育課程編成委員会は校長の直下に位置し、企業関係者の外部委員と本校教職員で構成する。相互意見を十分に活かし、学内カリキュラム編成会議で審議され、校長の許可を経て決定する。

（３）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和6年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	①
伊藤 彰徳	名鉄観光サービス株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
齋藤 康紀	仙台ターミナルビル株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
松本 陽建	株式会社丸三屋	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
板垣 佑子	株式会社Two of Us	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
加藤 ゆかり	株式会社留学ジャーナル	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	③
野口 和江	国際マルチビジネス専門学校 校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
熊谷 文志	国際マルチビジネス専門学校 副校長	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
三橋 英一	国際マルチビジネス専門学校 広報部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
伊五澤 和男	国際マルチビジネス専門学校 教務部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
吾妻 祐子	国際マルチビジネス専門学校 教務部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
畑谷 紀衣	国際マルチビジネス専門学校 総務部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—
千葉 雅俊	国際マルチビジネス専門学校 広報部	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	—

（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、9月）

（開催日時（実績））

第1回 令和6年9月19日 14：20～15：10

第2回 令和6年9月26日 13：00～14：00

（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

委員より以下の意見を頂戴した。

「傾聴力」と「洞察力」を持った人材の育成に加え、お客様や周囲の状況を見る力「観察力」、「提案力」を育む指導。

エクセル・Wordの基礎、サービス英会話の基礎の強化。

セクションを超えて働くマルチタスクの考え方。

→現カリキュラムは現場の求める内容とほぼ一致しているとの意見を頂戴した。今後は内容をより徹底指導して習熟度をあげる。

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

ホテル業界において、必要な知識や技術を養うことはもちろんのこと、ゲストの要求にお応えできるよう、演習形式で授業を行う。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

企業等より講師の派遣を行い、業界ニーズを反映した授業を実施し、その評価を行う。

(3) 具体的な連携の例

科目名	科目概要	連携企業等
和食検定対策	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 日本の食文化を理解し、正しく使えるための基礎知識を習得する。	仙台ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン仙台
HRS実技検定対策	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 国家試験対策として、実技試験対策を実施する。	仙台国際ホテル株式会社 仙台国際ホテル
特別講座 サービス介助士	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 正しい介助技術とおもてなしの心を学ぶ。	公益財団法人 日本ケアフィット共育機構
ホテル実習	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 実習を通じホテルの知識や業務を習得する。	仙台ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン仙台
ホテル実習Ⅱ	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当 実習を通じホテルの知識や業務を習得する。	森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社 ウェスティンホテル仙台

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

国際マルチビジネス専門学校教職員研修規程に基づき、教職員に対して現在就業している職または将来就業が予想される職に係る職務の遂行に必要な知識と技能等を修得させ、その遂行に必要な教職員の指導能力の修得など資質の向上を図ることを目的にしている。

学校は教職員に対する研修の必要性を理解し、研修計画を策定し、教職員に対し研修の機会を与え、教職員の自己啓発に向けた意欲を高めるよう務めるものとする。

(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： ホテルビジネス実務検定セミナー受講	連携企業等： 一般財団法人日本ホテル教育センター
期間： 2023(令和5)年11月3日(土)	対象： 教員1名
内容： ホテルビジネス実務検定直前対策セミナーを受講。	
研修名： 海外統合型リゾート視察	連携企業等： DB TOUR
期間： 2023(令和5)年12月11日(月)	対象： 教員1名
内容： 韓国・ソウルにある統合型リゾート、Paradise Hotel & Resort(パラダイスシティ)の視察を行う。	

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名： 教職員向けメンタルヘルス研修会	連携企業等： 仙台市青葉区障害高齢課
期間： 2023(令和5)年12月22日(金)	対象： 教員2名
内容： 「気づく、聴く、見守る、つながる為のポイント」(ゲートキーパー養成研修)を受講。	
研修名： 障害者差別解消法について	連携企業等： 日本学生支援機構
期間： 2023(令和5)年12月	対象： 教員3名
内容： 2024年4月施行の障害者差別解消法「合理的配慮」について受講。	

(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： ホテルビジネス実務検定セミナー受講	連携企業等： 一般財団法人日本ホテル教育センター
期間： 2024(令和6)年11月上旬	対象： 教員1名
内容： ホテルビジネス実務検定直前対策セミナーを受講予定。	
研修名： 海外ホテル視察	連携企業等： DB TOUR
期間： 2024(令和6)年12月上旬	対象： 教員1名
内容： 韓国を代表するラグジュアリーホテルを視察予定。	
②指導力の修得・向上のための研修等	
研修名： 教職員向けメンタルヘルス研修会	連携企業等： 仙台市青葉区障害高齢課
期間： 2024(令和6)年12月上旬	対象： 教員1名
内容： 2024年度のテーマで研修を受講予定。	
研修名： 中堅教職員研修	連携企業等： 宮専各連
期間： 2024(令和6)年12月上旬	対象： 教員1名
内容： 2024年度のテーマで研修を受講予定。	
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	
国際マルチビジネス専門学校自己評価/学校評価実施規定に基づき、教職員による自己評価を実施し、校長はその結果を公表するものとする。又その結果を本校関係者により組織した学校関係者評価委員会に報告し、意見を聴き、その意見を尊重し、教職員は教育活動及び学校運営等の質の保証と向上に継続的に努め、活用しなければならないものとする。 また、校長は学校関係者評価結果を公表するものとする。	
(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	学校運営
(4) 学修成果	学修成果
(5) 学生支援	教育活動・教育環境
(6) 教育環境	学生支援
(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	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	留学生の募集と受け入れ
※(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	
価値観の多様化、社会が許容する考え方や行動の範囲の広がりに加え、障害者差別解消法が2024年度4月より施行された。「合理的配慮」を理解し、共に働き生きていく＝共生を考えていく時代。 →「合理的配慮」に基づいた入学に係る入学方針の決定や体制構築を検討する必要がある。	

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和6年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
高木 友子	公益財団法人日本ケアフィット共育機構	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	業界団体委員
伊藤 彰徳	名鉄観光サービス株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	企業等委員
齋藤 康紀	仙台ターミナルビル株式会社	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	企業等委員
板垣 佑子	株式会社Two of Us	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	企業等委員
加藤 ゆかり	株式会社留学ジャーナル	令和5年4月1日～令和7年3月31日（2年）	企業等委員

(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.mbc.ac.jp>

公表時期 : 2024(令和6)年9月30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

学校教育法第133条、第14条第2項において準用する第42条及び同法施行規則第189条、第190条において準用する66、68条により、学校の自己評価の実施及び公表が義務付けられている。

本校では、平成27年度に学校関係者評価委員会を立上げ、以来毎年実施を行っている。自己評価を基本とし、外部委員の意見を頂戴し、学校運営に反映を行う。

(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	教育理念・目標
(2) 各学科等の教育	学校運営
(3) 教職員	学校運営
(4) キャリア教育・実践的職業教育	学修成果
(5) 様々な教育活動・教育環境	教育活動・教育環境
(6) 学生の生活支援	学生支援
(7) 学生納付金・修学支援	学生の受け入れ募集
(8) 学校の財務	財務
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価
(10) 国際連携の状況	留学生の受け入れ
(11) その他	社会貢献・地域貢献・法令遵守

※ (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.mbc.ac.jp>

公表時期 : 2024(令和6)年9月30日

授業科目等の概要

(商業実務専門課程 国際ホテル学科ホテル外国語専攻)																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配 当 年 次 ・ 学 期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企 業 等 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	○			ホテル総論	ホテル業の形態、分類、歴史を学び、組織及び経営形態などの全般に関する知識を習得する。	1 通	23.8	-	○			○		○		
2	○			日本旅館概論	日本旅館のおもてなしやシステム等を習得する。	1 前	23.8	-	○			○			○	
3	○			ブライダル総論	婚礼について、形式、挙式、披露宴のプロデュースなどを指導する。	1 前	23.8	-	○			○		○		
4	○			フロント実習Ⅰ	宿泊サービス部門の基礎を実習を通じて学ぶ。	1 通	47.6	-			○	○		○		
5	○			バーテンダー実習	飲料の知識及びカクテルの作り方等実習形式で学ぶ。	1 通	47.6	-			○	○			○	
6	○			ホテル英会話	ホテルのシーン別に必要とされる英会話を習得する。	1 通	47.6	-		○		○			○	
7	○			ホテル実習	市内ホテルにて実習を行い必要なスキルを習得する。	1 通	95.2	-			○		○		○	○
8	○			ホテル実習Ⅱ	市内ホテルにて実習を行い必要なスキルを習得する。	1 後	47.6	-			○		○		○	○
9	○			レストランサービス実習	レストラン業務の基礎を学ぶ。	1 後	23.8	-			○	○		○		
10	○			料飲サービス演習	ホテルで使用する什器備品の名称や使い方、取扱いの注意や管理の仕方などについて習得する。	1・2 前通	71.4	-		○		○			○	
11	○			ホテルビジネス実務検定対策	ホテルビジネス実務検定ベーシック2級を1年次、1級を2年次に取得するための対策講座。	1・2 通通	119	-		○		○		○		
12	○			HRS学科検定対策	国家試験対策として、学科試験対策を実施する。	1・2 通前	71.4	-	○			○		○		
13	○			HRS実技試験対策	国家試験対策として、実技試験対策を実施する。	1・2 通通	142.8	-		○		○			○	○

(商業実務専門課程 国際ホテル学科ホテル外国語専攻)																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配 当 年 次 ・ 学 期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企 業 等 と の 連 携
	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 技 ・ 実 習	校 内	校 外	専 任	兼 任	
14	○			和食検定対策	日本の食文化を理解し、正しく使えるための基礎知識を習得する。	1 2 通通	95.2	-		○			○		○	○
15	○			MICE概論	ビ ジ ネ ス イ ベ ン ト MICE(Meeting 、 IncentiveTour、 Conference、 Exhibition)に関する知識を学ぶ。	2 前	23.8		○			○		○		
16	○			GLOVIA実習	「GLOVIA smart ホテルシステム」を導入し、フロントに求められるシステムの操作技能を習得する。	2 通	47.6	-			○	○		○		
17	○			イベント実習	イベント商品である「MICE」について学ぶ。	2 後	23.8	-			○	○		○		
18	○			ホテルマナー	職業的特性、条件、生活などを学び、礼儀、マナー、プロトコル、ホテル用語などについて学ぶ。	2 後	23.8	-	○			○			○	
19	○			コンシェルジュ実習	お客様のご要望に応えるコンシェルジュ業務の基礎を学ぶ。	2 後	23.8	-			○	○		○		
20		○		TOEIC	徹底した問題演習を行い、より高いスコアを目指す。	2 通	47.6	-		○		○			○	
21		○		オーラルイングリッシュⅡ	ネイティブスピーカーによる少人数制の英会話で、レベルに合わせた授業を実施する。	2 通	47.6	-		○		○			○	
22		○		中国語	中国語の「聞く」「話す」を中心に基礎的な会話を習得する。	2 通	47.6	-		○		○			○	
23		○		韓国語	韓国語の「聞く」「話す」を中心に基礎的な会話を習得する。	2 通	47.6	-		○		○			○	
24	○			社会人マナー	社会人としての立ち居振る舞いについて実践形式で習得する。	1 通	47.6	-	○			○			○	
25	○			パソコン実習	パソコンの使い方、word・excelの使い方等、文書作成や操作方法から応用まで実践で習得する。	1 2 通通	95.2	-			○	○			○	
26	○			就職ガイド	履歴書の書き方、自己PR、筆記試験対策、会社訪問の仕方、面接など就職活動全般について習得する。	1 2 通通	95.2	-		○		○		○		
27	○			秘書技能検定対策	秘書技能検定対策として、職場における言葉遣い、敬語、電話対応、ビジネス文書作成などの実務を習得する。	1 2 通通	95.2	-		○		○			○	

(商業実務専門課程 国際ホテル学科ホテル外国語専攻)																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配 当 年 次 ・ 学 期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企 業 等 と の 連 携
	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 技 ・ 実 習	校 内	校 外	専 任	兼 任	
28	○			実用英語技能 検定対策	実用英語技能検定対策として、英語 4 技能をレ ベル別に習得する。	1 2 通通	95.2	-		○		○			○	
29	○			オーラルイングリ ッシュ	ネイティブスピーカーによる少人数制の英会話で、レ ベルに合わせた授業を実施する。	1 2 通通	95.2	-		○		○			○	
30	○			ホスピタリティ・コ ミュニケーション	心理学的コミュニケーション論を学び、接客業に不 可欠なホスピタリティ精神の向上を目指す。	1 2 後前	47.6	-		○		○		○		
31	○			学科別海外研 修旅行	海外のハイクラスホテルを視察し、現地ホテルでの 研修を実施する。	1 後	105	-			○		○	○		
32	○			スポーツ大会	学生間のコミュニケーションをはかり、クラスの団結力 を高めることを目的とする。	1 2 前前	14	-			○		○	○		
33	○			アウトドア研修	校外にて東北の良さを再確認できるイベント・研修 を実施する。	1 2 後後	14	-			○		○	○		
34	○			就職ガイダンス	各業界の人事担当者や本校OG・OBを迎え、就 職活動の貴重な体験談、アドバイスを頂く。	1 2 後前	9.8	-	○			○		○		
35	○			ボランティア清 掃	学校、仙台駅周辺の清掃をする事によりボランティ ア精神を養い、モラルの在り方を再確認する為に実 施する。	1 2 後後	2.8	-			○		○	○		
36	○			ホテル施設見 学・和食マナー	ホテルを見学し各施設の特徴を理解し、また実際 に和食をいただきながらマナーを習得する。	1 前	7	-			○		○		○	
37	○			旅館1Dayイン ターンシップ	旅館において1日のインターンシップを実施する。	1 後	7	-			○		○		○	
38	○			旅館施設見学	旅館を見学し各施設の特徴を理解する。	2 後	7	-			○		○		○	
39	○			学内サービスコ ンクール	審査員をお招きし、サービスの技術を競うコンクール を実施する。	2 後	35	-			○	○		○		
40	○			【特別講座】 H検定対策	ホテルビジネス実務検定取得に向けた、対策講座 を実施する。	1 後	11.2	-		○		○		○		
41	○			【特別講座】 HRS学科検定 対策	HRS検定取得に向けた、学科試験の対策講座を 行う。	2 前	16.8	-		○		○		○		

(商業実務専門課程 国際ホテル学科ホテル外国語専攻)																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配 当 年 次 ・ 学 期	授 業 時 数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企 業 等 と の 連 携
	必 修	選 択 必 修	自 由 選 択						講 義	演 習	実 験 ・ 実 習 ・ 実 技	校 内	校 外	専 任	兼 任	
42	○			【特別講座】 HRS実技検定 対策	HRS検定取得に向けた、実技試験の対策講座を行う。	2 通	22.4	-		○		○		○		
43	○			【特別講座】 サービス介助士	ご高齢の方やお身体の不自由な方への正しい介助方法を習得する。	1 前	22.4	-		△	○	○			○	○
合計						43	科目	2,059.4 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： 卒業認定単位を修得かつ学年毎に総時間数の80%を履修		1 学年の学期区分	2 期
履修方法： 学期毎に出席率80%以上かつ各期末試験で合格(60点以上)の認定		1 学期の授業期間	17 週