

# CURRICULUM

理論と実技を繰り返し学ぶ

前期 ● 後期 ●

## 1年次

## 2年次

一般教育科目			
<b>E</b> 国際情勢 1	戦争・テロ・伝染病・災害などホテル業界に影響を与える国際情勢についてタイムリーな話題を取り上げ学習。	●	●
<b>E</b> 異文化コミュニケーション	国籍・宗教・民族などの違いで風俗習慣が異なる外国人旅行者に対応できるよう、基礎知識や実務を学びます。	●	●
ビジネススキル 1	企業人にとって必要なビジネスの基本知識とスキルを総合的に習得、ビジネスマナー、仕事に対する基本姿勢、ビジネス文章作成などを学習します。	●	●
コミュニケーションアワー 1	クラス担任による週1回の指導授業。学生生活へのアドバイスや実習案内などを通じ、クラスの交流も図ります。	●	●
<b>E</b> 国際情勢 2	国内外情勢や経済情勢を学習、日常生活を通じて国際経済への理解を深めるとともに、環境問題などについても学びます。	●	●
<b>E</b> プロトコール	国王や大統領などのVIPが来日した際に提供する、国際的に認められた正式な接遇法「プロトコール」を学びます。	●	●
ビジネススキル 2	会社の仕組み・人事制度などビジネスの基礎を習得し、ビジネス能力検定試験2級合格をめざします。	●	●
コミュニケーションアワー 2	進路や就職内定に向けた指導・アドバイスが中心。面接のコツや内定後の注意事項などを具体的に指導します。	●	●
語学科目			
<b>E</b> 観光英語 1	旅行全般、空港やホテル内などで使用される、海外旅行の際に役立つ英語を学びます。観光英語検定3級の対策授業も実施。	●	●
<b>E</b> ホテル英会話 1	ホテルやレストランで使う英語を、サービススタッフの立場で学習。フロントデスク、レストランでの英会話が中心です。	●	●
<b>E</b> 英語リーディング 1	訪日外国人に日本を理解してもらえよう、歴史・文化・生活風習などを英語で表現することをめざします。	●	●
<b>E</b> イングリッシュプレゼンテーション	英語での基本的・効果的プレゼンテーション能力を身につけることを目標としています。	●	●
<b>E</b> TOEIC® 1	就職時の英語力評価にも用いられる世界基準の英語検定TOEIC®のテスト様式を理解し、本番のテストに備えます。	●	●
<b>E</b> 中国語 1	訪日外国人観光客の中でもめざましい伸びを見せている中国からのお客様をもてなすために必要な中国語を基礎から学びます。	●	●
<b>E</b> イングリッシュディスカッション	決められたテーマに基づき、各自が意見を述べ論理的思考を構築させ、リーダーシップとコミュニケーション能力を高めます。	●	●
<b>E</b> ホテル英会話 2	ホテルやレストランで使う英語を、サービススタッフの立場で学習。宿泊関連の部署での英会話が中心です。	●	●
<b>E</b> 英語リーディング 2	読み書きを重視した授業。自国の歴史や文化、経済などを理解し、外国人に対して説明できる力を養います。	●	●
<b>E</b> ホテル英語ビジネスレター	お客様宛、企業宛、依頼文書など、さまざまな書式があるビジネスレターが作成できるようにすることを目標とします。	●	●
<b>E</b> TOEIC® 2	1年次末のスコアを参考に各自の目標スコアを設定し、就職採用時に力になる英語力の向上をめざします。	●	●
<b>E</b> 中国語 2	さまざまなシーンで必要とされる中国語を実践的に学びます。ホテルの現場で想定される状況に応じた対応ができるレベルを目標とします。	●	●
専門科目			
ホテル総論	ホテルの運営部門に関する業務知識を理解する科目。ホテルビジネス実務検定試験(H検)ベシック2級の対策授業も実施。	●	●
<b>E</b> ホスピタリティ・ツーリズム	「観光＝21世紀の基幹産業」という広い視野から、ホテルだけでなく航空・旅行など観光業界全体を理解します。	●	●
キャリアデザイン	卒業後の進路(企業への就職・海外ホテル研修・大学への編入学など)、豊かな将来へのステップを探るサポートをします。	●	●
実習教育概要	当校の根幹である、将来の職業観育成に欠かせない、実習教育に関する授業。事前学習や企業研究などが中心です。	●	●
宿泊業務論	ベルやハウスキーピングの業務に焦点をあてた講義、演習形式の授業です。実技を通じ、お客様ご案内時の対応やベッドメイキング方法を体得します。	●	●
<b>E</b> メニュー解説	メニューはレストランを印象つける重要要素。その基本構成や形式などを、世界各国の料理の歴史とともに学びます。	●	●
<b>E</b> 飲料解説	アルコール・コーヒー・紅茶などの飲み物について、原材料や製造法、商品特性・サービス方法を学びます。	●	●
バンケットサービス論	宴会部門でのサービス実務を基礎から学ぶ演習スタイルの授業。婚礼における知識とサービスも学習します。	●	●
レストランサービス論	レストランでのサービス方法や実務を基礎から応用まで学びます。演習スタイル中心で授業が行われます。	●	●
和食	和食の歴史や文化を中心に、献立の流れや食材の調理方法、作法にも触れ、和食の文化に対する興味や関心を広げます。	●	●
<b>E</b> 情報リテラシー 1	PCおよびインターネットの活用能力向上をめざす授業。1年次には情報リテラシーの理解を深めると共にワードの習得をめざします。	●	●
宴会業務論	宴会業務に関する基礎的な知識の習得。種類や特性、婚礼サービスなどさまざまな宴会知識を総合的に学びます。	●	●
ホテル公衆衛生	お客様の安心・安全を確保するための予防衛生であるHACCPシステムと一般衛生管理をもとに食品衛生と感染症について学びます。	●	●
ホテルマネジメント	ホテルの管理部門に関する業務知識を体系的に学習。ホテルビジネス実務検定試験(H検)ベシック1級の対策授業も行います。	●	●
<b>E</b> ホテルマーケティング	市場調査・経営・環境分析・STP・商品化計画・プロモーション・人材教育など、幅広いマーケティング業務の基礎について学習します。	●	●
ホテル労務管理	人材募集・労働契約・男女雇用機会均等法など、ホテルで働く者として基本的な労務管理の知識取得を目標とします。	●	●
ホテル会計	経営状態を数字で把握することは、管理職の必須業務。将来に備えて、営業状況を数値化する基本を学習します。	●	●
フロントシステム	宿泊管理システムの仕組みと業務の関連性について、実際に宿泊施設で導入されているシステムを使用しながら理解を深めます。	●	●
<b>E</b> レストランマネジメント	レストラン業界の現状や経営課題、開業から開店後のマネジメント、防災や衛生管理などを総合的に学びます。	●	●
<b>E</b> ホテルデザイン	時代とともに変遷し、ホテル運営にも大きな影響力を持つデザイン。サービスや経営とは異なる切り口で学ぶ人気科目です。	●	●
リーダーシップマネジメント	チームメンバーを導き、組織の目標を達成することを目的とするリーダーシップに必要な能力を学びます。	●	●
ホスピタリティ実務論	バーテンダーによるカクテル講座・サービス介助の実技など、バリエーション豊かな専門教養講座です。	●	●
<b>E</b> 情報リテラシー 2	PCおよびインターネットの活用能力向上をめざす授業。2年次にはエクセル、パワーポイントの習得をめざします。	●	●
ホテル経営演習(HMS)	ホテル経営学習の総仕上げとして本校だけが実施している、ホテル経営者育成のために開発したプログラム。	●	●
JHS 卒業ゼミ	レストランマネジメントテーマに合わせた集客できる新規レストランの事業計画や店舗コンセプトを立案。グループごとに内容をまとめたプレゼンテーションを行います。	●	●
実習・研修科目			
企業実習 1	入学後初の実習は導入教育の場。ホテル全体の基本接客の基本などを学びながら、実習に慣れ、仕事を覚えます。	●	●
企業実習 2	2回目の実習は基礎教育の場。授業と実技を交互に行いながら、専門知識の習得や職場環境の理解に努めます。	●	●
学校行事 1	ボウリング大会や球技大会、ホテル見学などを実施します。	●	●
企業実習 3	就職を意識した実習教育の総まとめとして実施。担当業務を遂行しながらリーダーシップのあり方をも考えていきます。	●	●
学校行事 2	前期は就職関連行事を実施。後期には体育祭や弁論大会、海外研修旅行や各種検定試験などが用意されています。	●	●
海外研修旅行	全員参加で実施されます。日本とは異なる文化圏のホテル事情を比較・体感でき、国際的な感覚を身につけます。	●	●

**E** 英語(語学)の授業または英語を使う授業

\*カリキュラムは一部変更になる場合があります。

年間授業時間数

昼間部 [1年次] 1,387時間 [2年次] 1,049時間 ※実習を含んだ授業時間数です。