

CURRICULUM

理論と実技を繰り返し学ぶ

前期 ● 後期 ●

1 年次

一般教育科目		
グローバル・スタディ 1	グローバル化する社会の中で活躍するために必要な国際的視野を習得。国内情勢・国際情勢から世界各国の国情、国民性、生活習慣などの理解を深めます。	●
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。	●

語学科目

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。	●
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。	●
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。	●
英語ライティング	英語の基礎学習を踏まえ、豊かな表現力を身につける授業。多くの単語を理解し「書く」ことに力を入れます。	●
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。	●

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）ベーシック2級の対策授業も実施。	●
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。	●
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と関心を広げます。	●
メニュー解説	メニューはレストランを印象づける重要要素。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。	●
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・サービス方法などを学びます。	●
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。	●
デジタル・コミュニケーション	ホテル・ブライダル業界で用いられているマーケティング手法を体験。デジタルマーケティングを本格的に学ぶ下地をつくります。	●
SNSオペレーション	クローズドの学生用インスタグラムアカウントを制作・運用し、実践で活用できる基本的な運用スキルを習得します。	●
コンテンツ・クリエイティブ	コンテンツ投稿に欠かせないライティング、写真、動画、編集の基本的な技術を身につけます。	●
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。	●

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。	●

2 年次

グローバル・スタディ 2	日常生活を通じて国内外の国際情勢、経済情勢について学習します。環境問題の最前線についても学びながら、グローバル化の動きを理解します。	●
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。	●
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。	●
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。	●
観光英語 2	海外旅行に必要で、観光・ホテルなどの仕事で役立つ英語全般を学習。観光英語検定2級合格が目標です。	●
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。	●
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。	●
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なることを目標とします。	●
TOEIC®	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。	●
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。	●

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）ベーシック1級の対策授業も行います。	●
ホテルマーケティング&セールス	一般的なマーケティング&セールスの手法とOTAに対するアプローチの知識を深めるとともに、プレゼンテーション能力の向上もめざします。	●
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。	●
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。	●
ホスピタリティ実務論	パートナーによるカクテル講座・サービス介助の実技など、パリエーション豊かな専門教養講座です。	●
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。	●
SNSマーケティング I	基本的なマーケティングの知識習得と並行してSNSマーケティングの基礎知識、制作に向けての基本的スキルを身につけます。講義とグループワークによる授業です。	●
SNSマーケティング II	SNSを駆使してマーケティング活動を実践する企業と連携し、学習した知識や習得したスキルを実践活用します。グループワークが中心の授業です。	●
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プレゼンテーションを行います。	●

*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。