

国際ホテル科

科目名			
ホテル英語			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
1年次	4単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
ホテル業務で必要とされる基本的な英語表現を 確実に習得し、英語でお客様の要望を理解し、こちらの意思を正確に伝える接客英会話の取得をめざす。			
科目内容			
① ホテル英語の基本 ② 接客英会話…基本表現の徹底練習 ③ フロントサービス…ご到着からお部屋まで ④ フロントリザベーション…予約の受け付け ⑤ フロントレセプション…チェックインの受付 ⑥ インフォメーションルーム…インフォメーション・館内案内・市内案内 ⑦ レストラン…電話予約・メニューの取り方からキャッシャーまで ⑧ フロントキャッシャー…チェックアウト・両替 ⑨ 電話応対			
成績評価	テキスト	備考	
出席、授業参加度、期末テスト等を総合的に評価。	『ホテル実務フレーズ集3ヶ国語 英語・韓国語・中国語』神田外語学院オリジナル教材 『ホテルビジネス基礎編』日本ホテル教育センター発行		

科目名			
GDS実習			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
1年次	4単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
世界的シェアが高いホテル予約システム「フィデリオ」の基礎を学ぶ。世界最大シェアを誇る航空券予約システム「アポロCRS」の基礎を学ぶ。			
科目内容			
フィデリオ ① 個人顧客情報管理 ② 個人顧客宿泊予約 ③ 法人顧客情報管理 ④ 法人顧客宿泊予約 ⑤ 予約確認 ⑥ ルームタイプ			
成績評価	テキスト	備考	
出席 20% クイズ30% 期末テスト 50%	オリジナル教材		

科目名			
ホテルビジネス			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
1年次	4単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
ホテルビジネスの基本を理解しホテルビジネス実務検定合格を目指す。			
科目内容			
ホテルとは何か、歴史的背景を踏まえ、現在のホテル業界、将来展望について考察を深める。この科目を通し、ホテル業界の基本的な知識を理解し、ホテル入社後、自分がどういう立場にいるか理解することができる。仕事の段取りを理解した上で、クレーム処理などをディスカッションし、その解決方法を学ぶ。			
① ホテルの基礎 ② 施設管理部門の業務・施設管理 ③ 苦情処理			
成績評価	テキスト		備考
出席、授業参加度、期末テスト等を総合的に評価。	『ホテルビジネス基礎編』日本ホテル教育センター発行		

科目名			
宿泊実務			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
1年次	4単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
宿泊業務に必要とされるホテルサービスの基本的な知識と技能の習得を目的とする。ホテルビジネス実務検定合格を目指す。			
科目内容			
主な内容は以下の通り。			
① フロントオフィスとは ② ゲストサービス ③ フロントインフォメーション・キャッシャー ④ 宿泊予約業務 ⑤ ハウスキーピング業務			
成績評価	テキスト		備考
出席、授業参加度、期末テスト等を総合的に評価。	『ホテルビジネス基礎編』日本ホテル教育センター発行		

科目名			
料飲実務 1・2			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
1・2年次	8単位	2単位/学期×4学期	日本語
科目のねらい			
国家検定資格「レストラン・サービス技能検定」合格を目指す。			
科目内容			
ホテルにおける料理や飲料を販売するセクションの総称が料飲部門であり、次のトピックを講義する。			
① 食品衛生及び公衆衛生 ② 料飲一般 ③ レストランサービス ④ 食文化 ⑤ 施設管理 ⑥ 苦情処理 ⑦ 安全衛生 ⑧ 料飲部門の業務 ⑨ 宴会部門の業務 ⑩ 調理部門の業務			
成績評価	テキスト		備考
出席、授業参加度、期末テスト等により総合的に評価する。	『西洋料理 料飲接客サービス技法』財団法人職業訓練教材研究所発行 『ホテルビジネス基礎編』日本ホテル教育センター発行		

科目名			
ホテルマネジメント			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
2年次	4単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
ホテルの基本的な知識として組織内容や施設管理、人的資源管理等の基礎知識の習得を目的とする。ホテルビジネス実務検定合格を目指す。			
科目内容			
ホテルにおいて後方支援業務である、総務・人事業務、施設管理業務、仕入購買業務、経理会計業務について学び、ホテルをトータル的に管理する目を養う。 ① 総務人事部門の業務 ② 仕入購買部門の業務 ③ 経理会計部門の業務			
成績評価	テキスト		備考
出席、授業参加度、期末テスト等を総合的に評価。	『ホテルビジネス基礎編』日本ホテル教育センター発行		

科目名			
ホテルマーケティング			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
2年次	4単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
最新のホテル事情を学び、ホテル業界におけるゲストサービスの基本的知識を把握する。いかに顧客満足度を上げるか。各セクションにおけるスタッフ一人一人のゲストサービスがホテル経営においてどれほど重要なものとなるのかを、サービスマーケティングの面から学んでいく。			
科目内容			
①部門別マーケティング (1) 料飲部門における顧客満足度 (2) 宿泊部門における顧客満足度 (3) 宴会部門における顧客満足度 ②商品別マーケティング (1) 宿泊部門におけるマーケティング戦略 (2) 料飲部門におけるマーケティング戦略 (3) ブライダル部門におけるマーケティング戦略			
成績評価	テキスト		備考
出席、授業参加度、期末テスト等を総合的に評価。	『最新ホテルマーケティング論』(株)マーケティングオフィス発行		

科目名			
ブライダル概論			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
1年次	4単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
ブライダルの基礎知識を理解し、アシスタント・ブライダル・コーディネーター検定合格を目指す			
科目内容			
ブライダルの現状、歴史、慣習、分類等の基礎知識を押さえ、婚礼のスタイルやスタッフの役割を学びます。日本国内及びホテルでのブライダルは、もとより海外での様々な挙式スタイルについても知識を深め、ブライダル産業を取り巻く外部環境を把握し、課題を発見し解決できる力を養う。			
成績評価	テキスト		備考
出席、授業参加度、期末テスト等を総合的に評価。	『ABC検定テキスト』・『ブライダル用語辞典』BIA社団法人日本ブライダル事業振興協会発行		

科目名			
海外ウェディング講座			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
2年次	4単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
ブライダルの基礎知識を理解し、アシスタント・ブライダル・コーディネーター検定合格を目指す。			
科目内容			
ウェディングのグローバル需要に対応できるべく、手配、コーディネート知識を学び、海外ウェディングの企画提案ができるまでの技術を習得する。			
成績評価	テキスト		備考
出席、授業参加度、期末テスト等を総合的に評価。	未定		

国際ホテル科デュアルコース

科目名			
ホテル英語			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
1年次	4単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
ホテル業務で必要とされる基本的な英語表現を確実に習得し、英語でお客様の要望を理解し、こちらの意思を正確に伝える接客英会話の取得をめざす。			
科目内容			
① ホテル英語の基本 ② 接客英会話…基本表現の徹底練習 ③ フロントサービス…ご到着からお部屋まで ④ フロントリザーベーション…予約の受け付け ⑤ フロントレセプション…チェックインの受付 ⑥ インフォメーションルーム…インフォメーション・館内案内・市内案内 ⑦ レストラン…電話予約・メニューの取り方からキャッシャーまで ⑧ フロントキャッシャー…チェックアウト・両替 ⑨ 電話応対			
成績評価	テキスト		備考
出席、授業参加度、期末テスト等を総合的に評価。	『ホテル実務フレーズ集3ヶ国語 英語・韓国語・中国語』神田外語学院オリジナル教材 『ホテルビジネス基礎編』日本ホテル教育センター発行		

科目名			
宿泊実務			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
1年次	4単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
宿泊業務に必要とされるホテルサービスの基本的な知識と技能の習得を目的とする。ホテルビジネス実務検定合格を目指す。			
科目内容			
主な内容は以下の通り。 ① フロントオフィスとは ② ゲストサービス ③ フロントインフォメーション・キャッシャー ④ 宿泊予約業務 ⑤ ハウスキーピング業務			
成績評価	テキスト		備考
出席、授業参加度、期末テスト等を総合的に評価。	『ホテルビジネス基礎編』日本ホテル教育センター発行		

科目名			
料飲実務 1・2			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
1・2年次	8単位	2単位/学期×4学期	日本語
科目のねらい			
国家検定資格「レストラン・サービス技能検定」合格を目指す。			
科目内容			
ホテルにおける料理や飲料を販売するセクションの総称が料飲部門であり、次のトピックを講義する。			
① 食品衛生及び公衆衛生			
② 料飲一般			
③ レストランサービス			
④ 食文化			
⑤ 施設管理			
⑥ 苦情処理			
⑦ 安全衛生			
⑧ 料飲部門の業務			
⑨ 宴会部門の業務			
⑩ 調理部門の業務			
成績評価	テキスト		備考
出席、授業参加度、期末テスト等により総合的に評価する。	『西洋料理 料飲接客サービス技法』財団法人職業訓練教材研究所発行 『ホテルビジネス基礎編』日本ホテル教育センター発行		

科目名			
ホテルビジネス			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
2年次	4単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
ホテルビジネスにおける後方支援業務を学び、ホテルビジネス実務検定合格を目指す。			
科目内容			
ホテルにおけるマーケティング戦略及び、後方支援業務である、総務・人事業務、施設管理業務、仕入購買業務、経理会計業務について学び、ホテルをトータルに管理する目を養う。			
成績評価	テキスト		備考
出席、授業参加度、期末テスト等を総合的に評価。	『ホテルビジネス基礎編』日本ホテル教育センター発行		

科目名			
ホテル実習			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
1年次	4単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
ホテルにおける実務実習を通して、ホテル業務を学び自分の適性を確認します。			
科目内容			
都内及び近郊の一流ホテルにて、約2年間実務を行います。この実習を通して、ホテルの基本業務、組織、お客様へのホスピタリティマインドを身に着ける。			
成績評価	テキスト		備考
出席、授業参加度、期末テスト等を総合的に評価。	『ホテルビジネス基礎編』日本ホテル教育センター発行		

科目名			
ホームルーム			
履修年次	単位数	単位構成	使用言語
1年次・2年次	8単位	2単位/学期×2学期	日本語
科目のねらい			
ホテルの基礎を学び、実習における問題解決を行う。			
科目内容			
ホテル実習前のオリエンテーションにより基本動作、心構えを学び、実習中は、それぞれが抱える問題点を話し合い解決していく。後半は、ホテル業務の経験から、よりよいサービス提供を目指し、実習先ホテルへの企画提案を行い恩返しすることを目指す。			
成績評価	テキスト		備考
未定	未定		