

2 0 2 0 年度

履修科目案内

神戸 Y M C A 学院専門学校
ホテル学科

目次

I. 教科概要

A. 一般科目 P.4

一般教養
クラスワーク
接遇マナー
日本語表現法
OA 実務
YMCA と宗教
ボケーショナル・オリエンテーション
オリエンテーションプログラム
福祉実習・課外活動
特別プログラム

B. 専門科目 P.6

ホテルマネジメント
料飲サービス基礎
料飲サービス理論と実技
レストラン&料飲実務
食品公衆衛生
ホテル宿泊概論
ビバレッジ実務&ワインサービス
サービス演習
ホスピタリティ論
旅行業総論
旅行業実務
旅行業 比較演習
選択 国内旅行業務取扱管理者受験対策
ブライダル総論
選択 ブライダルセールス
イベントプランニング

B. 語学科目 P.8

Basic English
Communication
English for service industry

Ⅱ. 実習・研修

ホテル学科は、神戸YMCA国際ホテル学校を前身として、日本ホテル協会兵庫県支部の要請のもとに1964年に開設されました。その後1976年に従来の1年制から2年制(本科)及び1年制(専修科)併設という新しい学制に変更しました。

そして1978年3月神戸YMCA学院専門学校ホテル専門課程とする専修学校となり、1988年4月より神戸YMCA学院専門学校商業実務専門課程ホテル学科、ホテル学専修科となりました。

ホテル学校は、キリスト教精神に人間教育の基礎をおき、経済の時代から文化の時代へと移行しようとする現代の社会状況にあって、その新しいホテル産業の指導者と、又このために日常生活の中でこの使命を実践する人々を養成するために設立されたものです。その背景にはYMCAの世界119の国と地域に及ぶ世界最大の青少年団体の組織があり、世界のあらゆる状況の理解と認識を深めることができ、またこの世界にちらされた一つ一つのYMCAが愛と奉仕による一致をよびかけている事実は、日々の小さな行為の中から大きな幻を生むことを約束しているといえます。

従って、この学校は学生が自ら求め自ら応える姿勢と、この決意に燃えた同志としての仲間や先輩とから成り立っています。

〔方針〕

・人間性

キリスト教の愛と奉仕の精神を基礎とする「サービスのできる人……仕える人」を基本的な人間としてのホテルスタッフシップの育成

・専門性

正しい職業観に基づく職業教育という実学的観点から、経営学に基づいた実践的専門知識、技術の習得

・国際性

語学教育を中心とする国際教育に基づいて、国際的な場でリーダーシップを発揮できる者の育成

<サービスのできるスペシャリストを>

ホテルを中心とするレジャー・観光産業は、ホスピタリティ・インダストリィ（ホスピタリティとは“人をもてなす”の意）と呼ばれています。これは、次代を担う第三次産業として、ホテル・レストラン・旅行・レクリエーションと広範囲に及び、将来の国民生活や経済において重要な役割を果たします。この産業に進もうとされるみなさんは、幅広い知識と技術の専門性が要求されるとともに、“人をもてなす”上での人間性も求められています。すなわち、サービスのできるスペシャリストの養成を目的とした教科が重要となり、次のような編成がなされています。

2年間の教育課程では、1年次には一般教養、語学の基礎力、技術を、2年次にはそれらの基礎力と実習で得た実践的な知識をもとに経営管理を主体としたマネジメント理論と、専門知識を学びます。

語学教育

語学教育を国際教育の一環としてとらえ、国際社会の舞台であるホテルとその他の関連事業で働くために、生きた英語を学びます。

一般科目

立派なホテルマンになる前に、まずは立派な社会人、大人になる必要があります。一般科目では一般社会に必要な常識や時事問題について、また人間関係の作り方などを総合的に学びます。

専門科目

業界で必要とされる知識と技能を系統立てて学びます。また知識、技能のみならずサービススタッフとして必要なマインドについても主体的に学びます。

I. 教科概要

【一般教養科目】

科 目：一般教養Ⅰ

講 師：松本 梨香子

目 的：・2021年3月からの就職活動に向けた準備
・履歴書作成、自己分析、面接対策

科 目：一般教養Ⅱ

講 師：浅野 充

目 的：就職活動をする上で役に立つ時事問題や、社会人として知っておきたい幅広い知識やものの考え方を知るきっかけとする。

科 目：クラスワークⅠ・Ⅱ

講 師：中道 愛子・松永 あゆみ・古谷 茉穂

目 的：学生への各種連絡のほか、クラスづくりのためのアクティビティなどを通して、社会で生きていくために必要な知識の習得と、それを自発的に学ぼうとする意識を育て、社会で必要とされる論理的なコミュニケーション能力や精神的なバランス感覚、コミュニケーショントレーニング（対人関係力の形成）にも配慮する。

科 目：接遇マナーⅠ

講 師：福田 弥生

目 的：エチケット&マナー 接遇&サービス 身だしなみ
挨拶・返事 応対マナー等々

科 目：接遇マナーⅡ

講 師：福田 弥生

目 的：マナーの基本と就職対策 自己分析
検定問題等

科 目：日本語表現法

講 師：福田 弥生

目 的：言葉遣い 好感の持たれる話し方・聞き方
敬語の使い方 接遇基本用語等々

科 目：OA実務Ⅰ

講 師：宮脇 哲夫

目 的：パソコンの基本操作、インターネット・ビジネスメールの基本を習得する。
タイピング技能を強化し、就職先でのパソコン操作が円滑に行えるようにする。
ビジネス文書における表やグラフィックの利用を可能にする。

科 目：OA実務Ⅱ

講 師：平出 富子

目 的：プレゼンテーション能力の育成

- ・Microsoft PowerPoint の基本的操作演習。
- ・夏季実習の発表時に PowerPoint を用いてプレゼンテーションが行える能力を身に付ける。
- ・PC 操作のみならず、プレゼンテーション能力（発表力・訴求力・聞き手のニーズ・カラーコーディネート・発声・視線・ボディラングージ等の必要性）を学ぶ。
- ・PowerPoint のその他の利用方法（チラシ・広告・掲示物の作成）

科 目：YMCAと宗教

講 師：山内 慎平

目 的：YMCAが大切にしているキリスト教の思想を基に、自分・他者・世界について考える。また、キリスト教以外の諸宗教についても理解を深める。一年間を通して自分とは異なる、様々な文化や価値観を持つ人の存在について理解を深めることを目標とする。

科 目：ボケーショナル・オリエンテーションⅠ・Ⅱ

講 師：松本 梨香子

目 的：・就職活動対策（就活状況に合わせた面接対策の実技実施）
・面接実技練習と共に、面接官側を体感する

科 目：オリエンテーションプログラムⅠ・Ⅱ

講 師：松永 あゆみ・古谷 茉穂

目 的：日常の生活から距離を置き、自然の中で感性を磨く。

- ① 1・2年生の交流を深める・
- ② 他者とのコミュニケーションと協力を体験する。
- ③ ルールを守りながら楽しむ。
- ④ 異なった環境の中で新しい自分を発見する。

科 目：福祉実習・課外活動Ⅰ・Ⅱ

講 師：担任、各施設担当者

目 的：車椅子、アイマスクなどを体験し、障害を持つ方々がどのように生活をしているかを感じ、障害を持つ方々とどう接していくか学ぶ。

科 目：特別プログラムⅠ・Ⅱ

講 師：担任、各施設担当者

目 的：社会人として、また学生として理解しておきたい事項を取り上げる。各種 YMCA プログラムへの参加をする。

【専門科目】

< 実務 >

科 目：ホテルマネジメント

講 師：中村 浩二

- 目 的：・ホテルの変遷 時代の変化を考える
・サービス産業の社会的役割
・資料とパワーポイントを使用し、トレンド情報や時事情報も交えて講話する。

科 目：料飲サービス基礎

講 師：小前 岳志

- 目 的：・飲料の基本的な知識の習得
・6つの基礎食材 ・食品の分類別特徴
・食品の加工・貯蔵・管理 ・基本的調理法、新しい調理法

科 目：料飲サービス理論と実技Ⅰ・Ⅱ

講 師：松岡 大輔

- 目 的：レストラン実務で必ず役立つ実技を多く入れ、座学講義でもアクティブラーニングを取り入れる。また、インターンシップも視野に入れたレストランオペレーションを学ぶ。

テキスト：「西洋料理 料飲接客サービス技法」
「レストランサービススタンダードマニュアル」

科 目：レストラン料飲実務Ⅰ

講 師：檜山 和司

- 目 的：Ⅰ A レストランの日常業務である予約業務やメニュー管理、売上分析やリスクマネジメントを学び、ホテルならびに料飲接客で不可欠な国際儀礼の知識習得を目指す。
Ⅰ B 様々な食文化を理解し、西洋や日本料理の歴史、日本の食環境の現状を認識し、食事作法であるテーブルマナーやパーティーマナーを基礎から学ぶ。

科 目：レストラン料飲実務Ⅱ

講 師：綿谷 佳世子

- 目 的：・飲料部門における“マネジメント”を、運営、サービス基準、マーケティング等、あらゆる方面から学び理解する。
・料飲部門における様々な実務に対して、その業務が持つ意味を正しく理解し、実行できるスタッフとなる。
・料飲部門において、リーダーとなり得るスタッフの資質と条件とは何かを理解する。

科 目：食品公衆衛生

講 師：松葉 圭子

- 目 的：衛生管理と健康増進、食品の安全について学ぶ

科 目：ホテル宿泊概論
講 師：吉野 修
目 的：宿泊実務の理解と前期実習の準備

科 目：ビバレッジ実務&ワインサービス
講 師：小前 岳志
目 的：飲料の基本的な知識の習得
・ ワインの分類、ブドウの品種
・ フランス、ドイツ、イタリア他各国ワイン
・ 日本のワイン、ワインの管理
・ その他酒類全般

科 目：サービス演習
講 師：綿谷 佳世子
目 的：・ サービスの基本として現在のサービス現場においても使われている間違った言葉遣いを認識する。
・ サービススタッフとして、自身の基本的な所作が感じ良いものであることを認識する。
・ 様々な場面におけるお客様の心理を推察し、状況に応じた適切な対応ができる事を心掛ける。

科 目：ホスピタリティ論
講 師：浅野 充
目 的：NPO法人 日本ホスピタリティ推進協会が認定するアソシエイト・ホスピタリティ・コーディネーター（AHC）取得を目指してホスピタリティを体系的に学ぶことに主眼を置く。
テキスト：「ホスピタリティ・コーディネータ教本」

科 目：旅行業総論
講 師：浜瀬 真知子
目 的：観光業界の分野である、ホテル業界と旅行業界の関連をふまえて、国内旅行、海外旅行に必要な実務基礎知識を専門的に勉強する。
テキスト：「旅行業務入門」

科 目：旅行業実務
講 師：石田 美保
目 的：一年先延ばしとなった東京オリンピック、大阪万博と増えていくインバウンド旅行をふまえ、自信を持って日本の案内、紹介をできるホテル、ツーリズム業界人を目指して学習する。夏季実習でも生かせるよう（地元のことについて紹介できるよう）試験前の最後の授業は、神戸、兵庫に特化して学習する。
テキスト：「すぐに役立つ国内旅行地理ベーシック 300+α」

科 目：旅行業比較演習

講 師：浜瀬 真知子

目 的：1 年次で学習した、国内、海外旅実務を基礎として、各国別に観光地、ホテル事情を調べて、レポートを作成する。

課題として、レポート作成したホテルを利用し、海外旅行企画を作成する。

前期は、アジア、オセアニアの観光地、ホテルを学習する。

また、後期に海外地理検定を視野に入れて勉強する。

テキスト：「すぐに役立つ海外旅行地理ベーシック 400」

科 目：《選択必修》国内旅行業取扱管理者受験対策

講 師：浜瀬 真知子

目 的：観光業界はもとより、幅広い分野で必要とされている国家試験である国内旅行業

取扱管理者の合格をめざして、わかりやすく、各分野別に勉強していきます。

テキスト：「科目別速習問題集」

科 目：ブライダル総論

講 師：田中 貴郎

目 的：・ブライダルの総論的な知識の習得

・講師の経験談によるブライダル現場における実情の把握

・ホテルにおけるブライダル部門の位置付けの確認

・ホテル各部門に関わるブライダル顧客の重要性を認識

・ブライダルの将来像の考査

テキスト：「アシスタント・ブライダル・コーディネーター（ABC）検定テキスト」

科 目：《選択必修》ブライダルセールス

講 師：松本 梨香子

目 的：・2021 年度 1 月実施ブライダルコーディネーター技能検定 3 級受験及び合格を目指す

・BIA 検定テキスト（スタンダード）に基づき講義を行う

・実物のブライダルアイテムや映像を多数使用し、体感できる授業にする

・後期模擬結婚式の土台となる知識を身に付ける

（前期：Lesson 1～4 後期：Lesson 5～8）

テキスト：「ブライダルコーディネーターテキスト スタンダード」

科 目：イベントプランニング

講 師：松本 梨香子

目 的：クラスでひとつのイベントを完成させ、チームワーク・達成感を知る

< 語学 >

科 目：Basic English

講 師：松永 あゆみ・ネイティブ講師

目 的：英語を使えるホテルマンとして必要な英語の基礎力を完成する。

科 目：Communication

講 師：松永 あゆみ・ネイティブ講師

目 的：ホテル学科 1・2 年の合同授業

英会話力、コミュニケーションスキルをアップさせるためのクラス。

学年別でなく、レベル別に分けて授業を行う。

また英会話だけでなく、コミュニケーション力のための各種アクティビティ
(障害者とのコミュニケーション、異文化とのコミュニケーションなど)を実施。

科 目：English for service industry

講 師：松永 あゆみ・ネイティブ講師

目 的：ホテル学科 2 年対象。

ホテルで実際に働くために必要な英語をマスターすることを目指す。毎回、テーマ
(フロントへのご案内、オーダーを取る、など)にそった表現を覚え、学生それぞれが講師と 1 対 1 の個別チェックに合格して次に進んでいくシステム。

科 目：《選択必修》日本語

講 師：前田 真奈美

目 的：留学生対象

日本で働く上で不可欠な話し方、特に敬語の使い方を改めて会話の機能別に学習し、
学習者が実際に遭遇するであろう場面を想定した練習を通して、実践的な会話力を
身につける。

II. 実習・研修

実習について

1 年次の夏には主にリゾートホテルにおいて、また 1 年次の春と 2 年次の秋には京阪神のシティホテルを中心に合計約 150 日間の実習を行う。

2 年間に合計 3 回の実習があるが、その全てを完遂しなければ卒業は認められない。
また希望者は、原則として 1 年次の春の実習から海外において実習することも可能である。
限られた 2 年間の学生生活の中で、将来の自分を磨く、今を大切に考えるならば是非とも海外実習に参加することを勧める。

目的

1. 職業に対する認識を深めつつ自己鍛錬をする。
2. 異文化について実際に体験することにより、それぞれの国の認識を深める。
3. 語学力の向上(英語・中国語)
4. 自己の適性なる職種を発見、研究し就職時における適正なホテル選びをする。
5. 実習を通して人間関係の大切さを学ぶ。
6. YMC A 組織の世界的つながりを認識する。
7. 海外旅行の仕組みを体験する。
8. 各セクションの仕事をするにより、ホテル技術の習得を行う。

国内実習先ホテル例

兵庫

ANA クラウンプラザホテル神戸
神戸ポートピアホテル
神戸メリケンパークオリエンタルホテル
神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ
ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

ORIENTAL HOTEL
ウェスティンホテル淡路
メープル有馬
ホテル北野クラブ六甲荘

大阪

リーガロイヤルホテル
ホテルニューオータニ大阪
ウェスティンホテル大阪
ホテル阪急インターナショナル

セントレジスホテル大阪
ハイアット・リージェンシー・大阪
ホテルグランヴィア大阪
インターコンチネンタルホテル大阪

リゾート

星野リゾート
琵琶湖マリオットホテル
ホテルシーショアリゾート
アオアヲナルトリゾート
ホテルアナガ

軽井沢プリンスホテル
都リゾート志摩ベイサイドテラス
志摩観光ホテル
シェラトン沖縄サンマリーナリゾート

海外実習先ホテル例

HONG KONG THE HARBOURVIEW
SINGAPORE METROPOLITAN YMCA
U. S. A. ESTES PARK CENTER (YMCA of THE ROCKIES)
SNOW MOUNTAIN RANCH (YMCA of THE ROCKIES)

