

接客サービス技術系 ホテルビジネス科 教科の細目（令和2年度改正）

課程：専門課程

区分	教科の科目	訓練時間	教科の細目
系基礎学科	1 サービス企業概論	35	ホスピタリティ産業の分類と概要、組織
	2 経営学概論	35	経営学の基礎、経営者の役割、経営理念・目標・戦略、経営資源とマネジメント
	3 接客心理学	35	心理学概論、サービスと顧客心理、ホスピタリティ論
	4 表現学	35	コミュニケーションの基本、文章表現、会話表現、敬語の使い方
	5 流通管理学	70	計数知識、流通の仕組みと役割、流通の現状と課題
	6 公衆衛生学	35	公衆衛生学概論、環境衛生
	7 簿記及び会計学	35	簿記会計の基本
	8 情報処理論	35	パソコンと周辺機器、ネットワーク、インターネット、アプリケーションソフト、コンピュータセキュリティ
	9 安全衛生工学	35	安全衛生の概要、衛生管理、災害とその対策、職業病とメンタルヘルス
	10 関係法規	35	法律概論、ホスピタリティ産業に関する法規
	系基礎学科合計		385
系基礎実技	1 接客サービス実習	70	客の心理と接遇、言葉（敬語）の使い方、接遇サービスの基本、サービスマナー、職場のマナー、接遇サービスのテクニック、電話応対
	2 情報処理実習	70	アプリケーションソフト（ワープロ、表計算、プレゼンテーション、ホームページ作成、画像加工等）の操作方法
	3 安全衛生作業法	70	ホスピタリティ産業における安全衛生に関する知識、安全作業、危険個所の点検、衛生作業、応急処置、救急処置
	系基礎実技合計		210
専攻学科	1 ホテル経営学	35	ホスピタリティ産業における経営とその特色、ホスピタリティ産業マネジメントの現状と課題
	2 サービス理論	70	ホスピタリティ産業におけるサービス業務
	3 観光論	70	観光概論、観光資源、観光関連産業、観光政策と行政、観光地理、地域振興と観光
	4 調理理論	35	調理概論、料理の種類と特徴、メニューの基本、原価管理
	5 販売企画論	35	ホスピタリティ産業におけるマーケティングの基本、市場分析、ターゲット、商品開発、価格設定、販売チャネル、セールスプロモーション
	6 食品学・食品衛生学	35	食品学概論、食品衛生学概論、食品の加工及び保存、食文化
	7 施設・設備管理学	35	ホスピタリティ産業における施設・設備
	8 インバウンド概論	35	訪日外国人旅行者誘致の歴史、インバウンド市場の現状と今後の取組み、外国人旅行者の国ごとの特性
	専攻学科合計		350
専攻実技	1 サービス実習	390	ホスピタリティ産業のサービス、ユニバーサルサービス（障害者、高齢者、その他特別な配慮を要する者への対応）、クレーム処理、その他のサービス
	2 企画及び宣伝実習	110	各種イベント及び商品の企画、実施、プロモーション
	3 調理実習・食品実験	70	調理の基本技術、調理器具の取扱い、各種材料の取扱い、各種料理の調理法
	4 外国語会話	165	日常の挨拶、サービス用語、観光案内、メニュー関係用語、実用外国語会話
	5 インバウンド実習	35	外国人旅行者への対応、国ごとの特性に応じた接客ツールの作成
	専攻実技合計		770