

## プログラム概要

6ヶ月の就学と6ヶ月のコープ（有給就労体験）で構成される合計1年間の本プログラムは、ホスピタリティ業界での経験がない学生への導入プログラムとして最適です。

## プログラム期間

🕒 52 週間  
休暇期間含む  
(1000 時間 / 12ヶ月)

🎓 AHLEI Rooms Division Certificate または  
Hospitality Marketing & Sales Certificate

## スタート日

2025年	2026年
• 1月6日	• 1月5日
• 4月7日	• 4月6日
• 7月7日	• 7月6日
• 10月6日	• 10月5日

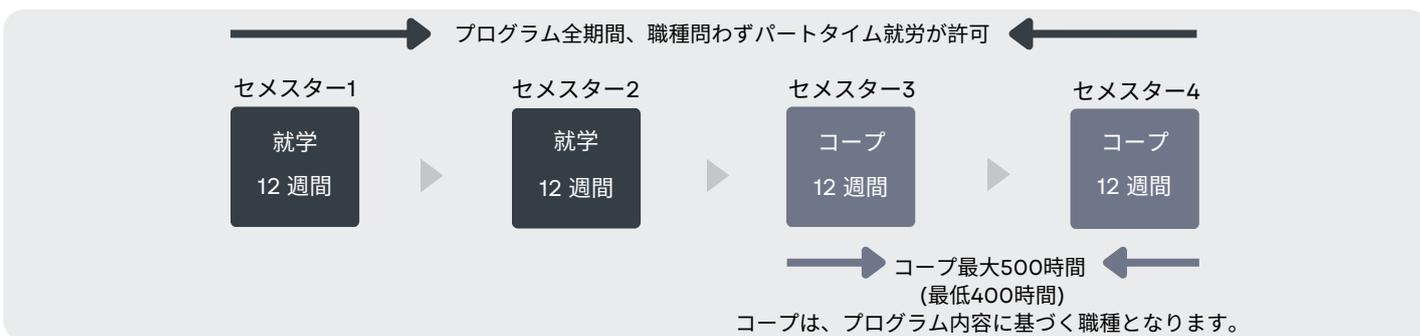
## プログラムの特徴

このプログラムを修了すると、国際的に認知されたAmerican Hotel & Lodging Educational Institute (AHLEI) より発行されるRooms Division CertificateまたはHospitality Marketing & Sales Certificate（選択コースによる）も取得することができます。



100年以上の歴史のある北米のホスピタリティ業界の監査機関。ホテル業界やあらゆる宿泊施設関係の協会として世界中で知られており、最も権威のあるホスピタリティ業界の機関として信頼を得ています。

## 4セメスター（学期制）



- 各セメスターは12週間で構成され、各セメスター後に1週間の休暇が入ります。

休暇期間	2025年: 3月31日 - 4月4日	6月30日 - 7月4日	9月29日 - 10月3日	12月29日 - 1月2日
	2026年: 3月30日 - 4月3日	6月29日 - 7月3日	9月28日 - 10月2日	12月28日 - 1月1日

## コープ実績

レストラン・カフェ・ホテル・リゾート会社、バンケットサービス、ケータリングサービス、老人ホームなど

【職種例】 サーバー、レジ、バンケット業務、フロント業務、販売、経理、事務など



## キャリアサービス詳細

お仕事探しのサポート

## 科目開講時間

(1セメスター5科目の受講)

🕒 9:00-12:00 🕒 12:00-15:00 🕒 15:00-18:00 🕒 18:00-21:00

3時間/週の授業と6時間/週のAsynchronous Courses\*の構成



Asynchronous Courses\* [科目詳細](#)

課題提出を含む、オンライン教材による自主学習

注) 時間割は、履修科目や選択科目に応じてセメスター毎に異なります。尚、第1セメスターは学校手配、第2セメスター以降は学生自身で時間割を組んでいただきます。

## 入学基準

- ✓ 高校卒業、18歳以上
- ✓ 規定の英語レベルを満たしていること
- 🔗 英語力条件

## 提出書類

<出願時>

- ✓ お申込書
- ✓ パスポートのコピー
- ✓ 規定の英語スコア証明書

<渡航1ヶ月前まで>

高校以上の英文卒業証明書

## 受講必須6科目

### COMM140-Communications

大学レベルでの読み、書き、リスニングそしてスピーキングなどのビジネスコミュニケーション能力の向上を目指します。様々なライティングトレーニング、小グループへのプレゼンテーションを行います。リサーチ、分析、要約そして記録という一連の作業にも重点がおかれます。様々なメディアに触れ、またその内容について議論することによって、コミュニケーション能力を養います。

### HOSP103-Hospitality Today - An introduction

ホスピタリティ産業における安全性とセキュリティに関する国際的な現状を反映した今日の状況を学びます。産業全体、法的側面、客室内、建物内、緊急時等、ホスピタリティ業界に従事する際のあらゆる環境でのリスクマネジメント関連について学びます。

### HOSP241-Food and Beverage Management

食品や飲料の運営におけるスマートな選択、決断の重要性を学びます。コストを抑えた上で、どのような運営管理が質の継続や向上に役立っているか、ハイテク戦略がメニュー価格に対して、いかに顧客へより高い価値の提供に繋がるかなどを学びます。

### HOSP250-Supervision in the Hospitality Industry

ホスピタリティビジネスにおける効果的なコミュニケーション、監督責任、オリエンテーションおよびトレーニング、労働コストや生産性、評価やコーチング、規律、チームビルディング、リーダーシップ、モチベーション、社内紛争の管理時間管理、変化への対応などについての適切な理解を図ります。

### HOSP333-Managing Front Office Operations

eコマースなどを含む、フロントオフィス業務において採用されているテクノロジーを網羅しています。またそれに伴い、システムが正常機能しないなどにより、手動操作に頼らざるを得ない場合の戦略や、どのように対処するのかなどについても学びます。

### HOSP338-Housekeeping Management

ホスピタリティ産業における、ハウスキーピング管理の基礎知識を学びます。

## 以下より4科目選択

(開講状況による)

### HOSP261-Basic Hotel Accounting

ホスピタリティ産業における経理の基礎コンセプトと手続きや、財務データの処理とその流れが、決算書作成においてどのように反映されるかなどを学びます。

### HOSP281-Facility Management

ホテルやレストランを実際に運営する上で、エンジニアやメンテナンスチームなど、あらゆる部署と効率的に仕事を進めるための知識を身につけます。トピックには、テクノロジーがどのように運営上の手続きに影響を与えているか、またホテルのエンジニア部門といかに効率よくコミュニケーションをとるかなどが含まれます。

### HOSP346-Managing Beverage Service

飲料サービスと管理の基本を学びます。主にアルコール類の入門レベルのサービステクニックなども含まれます。

### HOSP349-Managing Service in Food and Beverage Operations

部署構成、マーケティング、メニュー、コスト管理、値立て、サービス安全性、会計面など、運営に欠かせない基礎的知識を総合的に扱います。

### HOSP357-Managing Hospitality HR

ホスピタリティビジネスにおける人材管理について総合的に学びます。最新の事例や問題などを分析すると共に、人材管理に大きく影響する雇用法などについても学びます。

### HOSP374-Revenue Management

基本的な収益管理のプロセスを学びます。ホスピタリティ産業における適切な収益管理の重要性、そして効率的な収益管理に不可欠な要素などについて学びます。

### HOSP387-Security and Loss Prevention Management

宿泊スタイルやオンラインマーケティングなど、ホスピタリティ産業も需要に応じて変容を遂げています。倫理的問題やマネジメントの懸念点、最新の業界の傾向、テクノロジーやソーシャルメディアとの関わり方など、具体的なサンプルや展示統計等を用い、ホスピタリティ業界を構成する要素とその最新の実体、包括的な理解を深めます。

### HOSP464-Planning & Control for Food & Beverage Operations

効率的な食品と飲料のコントロールシステムを予算、収益、利益分析、セールスレポートなどから考察します。

### HOSP468-Managing Technology in the Hospitality Industry

ホスピタリティ業界において急速に発展するテクノロジーについて、適切な理解を得る目的でデザインされています。予約システムがいかに各部署において機能しているか、それぞれのソフトウェアがどのような状況で使用されているかなどについて学びます。

### HOSP472-Hospitality Sales & Marketing

今日のホスピタリティ産業におけるセールス&マーケティングに関する幅広い知識を学びます。特定のターゲット市場に対する、実用的なセールステクニックが数多く含まれています。

### HOSP478-Convention Management

コンベンションやグループビジネスにおけるマーケットのセグメンテーション、また特定のニーズに対するマーケティング&セールス戦略、そしてそれらのニーズに応えるために、コンベンションサービスが使えるテクニックについて学びます。