

実務経験のある教員による授業科目一覧

昼間部国際ホテル学科 英語専攻科

科目名	単位	履修年次	授業概要
ホテル概論	2	1年次	ホテル産業全体の基本的理解を深め、業界の歴史や課題などを体系的に学習する。
宿泊業務論	2	1年次	ホテルにおける宿泊部門の位置づけを理解し、実際の業務の流れ、組織、特性を学習する。
メニュー解説	2	1年次	メニューに関する基礎知識、基本構成、形式、役割を理解する。
飲料解説	2	1年次	ワイン、ウイスキー、ビール、ブランデー、ソフトドリンク、カクテルなどの歴史や原材料、製造方法、商品特性を学び飲料についての基礎知識を身につける。
料飲宴会実務	1	1年次	レストラン・結婚披露宴など宴会部門のサービス実務を基礎から学ぶ演習スタイルの授業。
料飲レストラン実務	1	1年次	レストランに関する様々な知識を学ぶ。レストランサービスの接客基本動作、サービス演習を主体に、その心得やマナー、業務特性を学ぶ。
和食	2	1年次	和食の歴史や文化を中心に、和食の献立の流れや食材の調理方法、それを供する際の作法にも触れ、和食文化に対する興味や関心を広げる。
宴会業務論	1	1年次	宴会部門のサービスの基礎知識からブライダルに関連する業務知識を学ぶ。
ホテルマネジメント	2	2年次	ホテル業各部門の基本を体系的に理解した上で、経営に携わる者として最低限必要なマネジメント知識を学ぶ。
ホテルマーケティング	4	2年次	ホテルマーケティングを取り巻く環境や重要性を踏まえ、マーケティングの基本的な考え方、課題と今後の方向性を学ぶ。
ホテル労務管理	2	2年次	ホテルで働く者として基本的な労務管理の知識を修得する。
ホテル会計	2	2年次	ホテル経営の特性を理解し、ホテル会計の業務全体、取引の記録と管理の重要性、ホテル会計の手順を学ぶ。

実務経験のある教員による授業科目一覧

昼間部国際ホテル学科 英語専攻科

科目名	単位	履修年次	授業概要
フロントシステム	2	2年次	ホテルの中核として機能しているフロント オフィスの主要業務であるリザーベーション、 レセプション、インフォメーション、 キャッシャー各業務の内容、業務手順、 専門知識を学ぶ。
レストランマネジメント	2	2年次	最新の業界事情、特性、市場動向、経済 効果、将来性に至るまでを具体的事例と 共に学習。また、業界の現状や課題、レス トラン運営のマネジメントをグループワーク を通じてプレゼンテーションする。
ホテルデザイン	2	2年次	ホテルデザインの基本を学習すると共に ホテルデザインの手順、デザインのポイント、 建築設備の概要、そしてデザインが ホテル運営に与える重要性を理解する。
ホスピタリティ実務	1	2年次	「お客様の期待を超えるサービス」を テーマに、レストランサービスの高等技術や ワイン、カクテル、チーズの知識、 身障者のサービス介助などについて演習 を通して体得する。
合計単位	30		