

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 ホテル科

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。

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 ホテル科

科目名	単位	履修年次	授業概要
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。
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、業務手順などの専門知識を学ぶ。
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	「お客さま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		