

科目名	ホテル総論（前期 30 時間（90 分/コマ）） 必修 ・選択
担当教員	市石 浩久（実務経験：ホテルライオンズプラザ名古屋にてフロント 10 年・営業 2 年）
学科・学年	国際ホテル科 1 年
講義概要 （到達目標 及び 授業の方法）	プロのホテルマンとしてお客様にホスピタリティ溢れるサービスを提供するために、ホテル業に対する正しい知識を学習する。 基本知識を体系的に学び、職業意識を身に付けさせ、お客様により良いホスピタリティが提供できるホテルエを目指す。
学修内容 （授業計画） 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 授業プレゼンテーション（なぜこの授業が必要なのか） 2. ホテルとは 3. ホテルの歴史とは 4. ホテルの組織 5. 宿泊部門その① 6. 宿泊部門その② 7. 料飲部門その① 8. 料飲部門その② 9. 宴会部門 10. 調理部門 11. セールス部門 12. 企画部門 13. 総務・人事部門 14. 仕入・経理部門 15. 前期まとめ
使用テキスト ・教材等	新ホテル総論（日本ホテル教育センター）
成績評価方法 及び 基準	前期末試験にて 60 点以上を合格とする
授業時間外 に必要な 学修内容	名古屋市内 6 大ホテルの見学
履修に 当たっての 留意点	

科目名	ホテル総論（後期 30 時間（90 分/コマ）） 必修 ・選択
担当教員	市石 浩久（実務経験：ホテルライオンズプラザ名古屋にてフロント 10 年・営業 2 年）
学科・学年	国際ホテル科 1 年
講義概要 （到達目標 及び 授業の方法）	プロのホテルマンとしてお客様にホスピタリティ溢れるサービスを提供するために、ホテル業に対する正しい知識を学習する。 基本知識を体系的に学び、職業意識を身に付けさせ、お客様により良いホスピタリティが提供できるホテルエを目指す。
学修内容 （授業計画） 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. サービスとは 2. サービスの心構え 3. 宿泊サービスの基礎知識 4. 料飲サービスの基礎知識 5. 宴会サービスの基礎知識 6. ホテルの防災・防犯管理 7. ホテル業界の課題 8. ホテル業を取り巻く環境の変化 9. ケーススタディその① 10. ケーススタディその② 11. ケーススタディその③ 12. 企業研究その① 13. 企業研究その② 14. 企業選択アドバイス 15. 総まとめ
使用テキスト ・教材等	新ホテル総論（日本ホテル教育センター）
成績評価方法 及び 基準	後期末試験にて 60 点以上を合格とする
授業時間外 に必要な 学修内容	名古屋市内 6 大ホテルの見学
履修に 当たっての 留意点	

科目名	料飲実務 I (前期 30 時間 (90 分/コマ)) 必修 ・選択
担当教員	金井 翼 (実務経験: 名古屋マリオットアソシアホテル料飲部にて 5 年携わる)
学科・学年	国際ホテル科 1 年
講義概要 (到達目標 及び 授業の方法)	ホテルレストランサービスの魅力を理解させる。 料飲部に携わる者としてのホスピタリティマインドを養う。 専門的な知識、技術の基礎を学ぶ。
学修内容 (授業計画) 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. レストランサービスとは 2. レストランの種類について 3. お皿の持ち方 4. トレイの持ち方 5. パンサーサービスの仕方 6. スパークリングワインの注ぎ方 7. ワインの注ぎ方 8. スープチューリンサービス 1 9. スープチューリンサービス 2 10. 確認テスト 11. 客席へのご案内 12. オーダーテイクについて 13. 飲料概論 14. ワインについて 15. 前期まとめ
使用テキスト ・教材等	西洋料理料飲接客サービス技法 (一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修)
成績評価方法 及び 基準	筆記試験、6 割以上の点数で合格とする。
授業時間外 に必要な 学修内容	実技の授業の為、復習の時間が必要。
履修に 当たっての 留意点	就職先での即戦力を目指し、指導致します。

科目名	料飲実務 I (後期 30 時間 (90 分/コマ)) 必修 ・選択
担当教員	金井 翼 (実務経験：名古屋 Marriott アソシアホテル料飲部にて 5 年携わる)
学科・学年	国際ホテル科 1 年
講義概要 (到達目標 及び 授業の方法)	ホテルレストランサービスの魅力を理解させる。 料飲部に携わる者としてのホスピタリティマインドを養う。 専門的な知識、技術の基礎を学ぶ。
学修内容 (授業計画) 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 前期の復習 2. 料理メニューの作成方法 3. 飲料メニューの作成方法 4. アテンドの仕方 5. チェアサービスについて 6. オリジナルレストラン制作 1 7. オリジナルレストラン制作 2 8. オリジナルレストラン制作 3 9. オリジナルレストラン制作 4 10. 確認テスト 11. オリジナルレストラン制作 5 12. オリジナルレストラン制作 6 13. テスト 1 14. テスト 2 15. 総まとめ
使用テキスト ・教材等	西洋料理料飲接客サービス技法 (一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修)
成績評価方法 及び 基準	筆記試験、6 割以上の点数で合格とする。
授業時間外 に必要な 学修内容	実技の授業の為、復習の時間が必要。
履修に 当たっての 留意点	就職先での即戦力を目指し、指導致します。

科目名	バンケット実務Ⅱ（前期 30 時間（90 分/コマ）） 必修 ・選択
担当教員	西村 英次（実務経験：株式会社ホテルグランコート名古屋にて勤務（現在に至る））
学科・学年	国際ホテル科 2 年
講義概要 （到達目標 及び 授業の方法）	ホテルにおける宴会部の役割を理解させる。 また、宴会サービスとレストランサービスの違いを学びとらせ、 レストランサービス技能検定 3 級試験の実技試験対策にも繋げる。（演習）
学修内容 （授業計画） 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 宴会部門の概要 1 2. 宴会部門の概要 2 3. 会場設営について 4. 会場設営について（婚礼・一般宴会） 5. 会場設営について（展示会・各種ショー・会議） 6. テーブルの種類 7. 着席のテーブルプラン 8. 立食のテーブルプラン 9. 料理のサービス 10. 飲料のサービス 11. ボトルサービス 12. ポットサービス、サーバーの使用方法 13. ホテルでの会議・セミナーの需要 14. 展示会の種類 15. 前期まとめ
使用テキスト ・教材等	宴会実務の基礎（一般財団法人 日本ホテル教育センター）
成績評価方法 及び 基準	授業内で実施。 実技試験にて、6 割以上の点数で合格。
授業時間外 に必要な 学修内容	各自での復習。 可能であれば、インターンシップやアルバイトにて実際にホテルで経験を積むと イメージが付きやすい。
履修に 当たっての 留意点	グループ毎での実習とするため、チームワークの大切さも学び取らせる。

科目名	バンケット実務Ⅱ（後期 30 時間（90 分/コマ）） 必修 ・選択
担当教員	西村 英次（実務経験：株式会社ホテルグランコート名古屋にて勤務（現在に至る））
学科・学年	国際ホテル科 2 年
講義概要 （到達目標 及び 授業の方法）	ホテルにおける宴会部の役割を理解させる。 宴会サービスとレストランサービスの違いを学び取らせる。 実際の実技についての理解を深めさせ、現場での即戦力となるべく力量を身につけさせる。（演習）
学修内容 （授業計画） 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 前期の復習 2. 宴会サービスとレストランサービスの違い 3. サービストレーニング① 4. サービストレーニング② 5. サービストレーニング③ 6. サービストレーニング④ 7. サービストレーニング⑤ 8. サービストレーニング⑥ 9. サービストレーニング⑦ 10. サービストレーニング⑧ 11. サービストレーニング⑨ 12. サービストレーニング⑩ 13. サービストレーニング⑪ 14. サービストレーニング⑫ 15. 総まとめ
使用テキスト ・教材等	宴会実務の基礎（一般財団法人 日本ホテル教育センター）
成績評価方法 及び 基準	授業内で実施。 実技試験にて、6 割以上の点数で合格。
授業時間外 に必要な 学修内容	各自での復習。 可能であれば、インターンシップやアルバイトにて実際にホテルで経験を積むとイメージが付きやすい。
履修に 当たっての 留意点	グループ毎での実習とするため、チームワークの大切さも学び取らせる。

科目名	ホテルマネジメント（前期 30 時間（90 分/コマ）） 必修 ・選択
担当教員	伊藤 崇史 （実務経験：株式会社ホテルグランコート名古屋にて 23 年間 管理業務、 2021 年 7 月より株式会社名鉄ホテルホールディングス人事総務部長）
学科・学年	国際ホテル科 2 年
講義概要 （到達目標 及び 授業の方法）	ホテル運営において、サービス実務と共に重要な要素であるマネジメントの意識向上に重点を置きます。観光業、ホテルが社会的に担っている役割を理解し、また、ホテルのサービス業務のそれぞれの意義について知識や興味を深めることで、ホテルに関わる「収入」・「費用」・「利益」への考察力を高めていきます。 授業は、講義形式とグループワークにより進めていき、個人またはグループによるプレゼンテーションの機会を持ちます。
学修内容 （授業計画） 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. オリエンテーション 2. ホテルを取巻く環境 3. ホテルの果たす役割 4. ホテルマネジメントの基本（マネジメントの必要性とマネジメント手法） 5. ホテルマネジメントの基本（マネジメントに必要なスキルとマネジメントの定義） 6. ホテルの「経営」と「運営」（マネジメントのポイント） 7. ホテルの「経営」と「運営」（外資系と日系ホテルの組織論） 8. ホテルの「経営」と「運営」（ホテルの収益構造） 9. 宿泊部門のマネジメント 10. 客室の料金体系とレベニューマネジメント 11. 料飲部門のマネジメント 12. 宴会部門のマネジメント 13. ヒューマン・リソース・マネジメント（外資系と日系ホテルの人材の捉え方） 14. ヒューマン・リソース・マネジメント（タレントマネジメント） 15. 前期まとめ
使用テキスト ・教材等	ホテルマネジメント（一般財団法人 日本ホテル教育センター）
成績評価方法 及び 基準	期末試験 100 点満点中、60 点以上で合格とする。
授業時間外 に必要な 学修内容	新聞やニュースなどの情報ソースから、「観光」「ホテル」といったワードに気を配り、小さなことにも興味を持ち、自分なりの分析をするよう努めてください。
履修に 当たっての 留意点	係数管理など、これまで関わらない内容もあるかもしれませんが、苦手意識を持つことが無いよう、わからないことはその日に解決しましょう。

科目名	ホテルマネジメント（後期 30 時間（90 分/コマ）） 必修 ・選択
担当教員	伊藤 崇史 （実務経験：株式会社ホテルグランコート名古屋にて 23 年間 管理業務、 2021 年 7 月より株式会社名鉄ホテルホールディングス人事総務部長）
学科・学年	国際ホテル科 2 年
講義概要 （到達目標 及び 授業の方法）	ホテル運営において、サービス実務と共に重要な要素であるマネジメントの意識向上に重点を置きます。観光業、ホテルが社会的に担っている役割を理解し、また、ホテルのサービス業務のそれぞれの意義について知識や興味を深めることで、ホテルに関わる「収入」・「費用」・「利益」への考察力を高めていきます。 授業は、講義形式とグループワークにより進めていき、個人またはグループによるプレゼンテーションの機会を持ちます。
学修内容 （授業計画） 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ヒューマン・リソース・マネジメント（HRM の実践例） 2. 危機管理（観光産業における危機管理） 3. 危機管理（リスクマネジメントとクライシスマネジメント） 4. ホテルビジネスを取巻く危機要因 5. ホテルビジネスにおけるリスクカテゴリー 6. 事業継続計画と事業継続マネジメント 7. 防災・事故管理 8. 防犯管理 9. 日本のホテルにおけるマネジメント課題（2010 年代） 10. 日本のホテルにおけるマネジメント課題（2020 年代①） 11. 日本のホテルにおけるマネジメント課題（2020 年代②） 12. 旅行の意義と旅行者ニーズの変化① 13. 旅行の意義と旅行者ニーズの変化② 14. 宿泊施設の存在意義 15. 後期まとめ
使用テキスト ・教材等	ホテルマネジメント（一般財団法人 日本ホテル教育センター）
成績評価方法 及び 基準	期末試験 100 点満点中、60 点以上で合格とする。
授業時間外 に必要な 学修内容	新聞やニュースなどの情報ソースから、「観光」「ホテル」といったワードに気を配り、小さなことにも興味を持ち、自分なりの分析をするよう努めてください。
履修に 当たっての 留意点	係数管理など、これまで関わらない内容もあるかもしれませんが、苦手意識を持つことが無いよう、わからないことはその日に解決しましょう。

科目名	バーテンダー実習 I (前期 30 時間 (90 分/コマ)) 必修 ・選択
担当教員	坂口 修成 (実務経験 : (株) ジェイアール東海ホテルズにて勤務～現在に至る)
学科・学年	国際ホテル科 1 年
講義概要 (到達目標 及び 授業の方法)	バーテンダーとしての最低限知っておくべき基本的な酒類に関する知識及びカウンター内での基本動作の習得を目標とする。授業の方法は、90 分を概ね前半と後半に分け、前半では HBA オフィシャルバーテンダーズブックを教材とし、各酒類について原料や製造方法、商品知識について理解する。後半ではバーテンダーとしてのカウンター業務全般について、実際に作業をしながら身に付ける。評価方法は、酒類全般基礎知識 (筆記試験) と実技 (接客とカクテル調合動作を評価項目に基づき評価) での総合評価とする。
学修内容 (授業計画) 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ホテルレストランで取り扱う飲料 2. 酒の歴史と酒造りの原理 3. 酒類の分類 4. ワインの概要とぶどう品種 5. ワインの製造工程とタイプ 6. フランスワイン 7. 世界のワイン 8. ワインと料理との相性 9. 振返りと試験対策 10. 世界のビール 11. ウイスキーについて 12. ウイスキーの製造工程 13. 世界のウイスキー① 14. 世界のウイスキー② 15. 振り返り
使用テキスト ・教材等	HBA オフィシャルバーテンダーズブック、カクテルの図鑑ミニ
成績評価方法 及び 基準	基礎的な酒類全般知識 70 点、バーテンダー基本実技 (課題 : ステアによるカクテルメイキング及び接客) 30 点、計 100 点満点 (60 点以上を合格とする)。
授業時間外 に必要な 学修内容	カクテルの調合技術は、授業の中で理解は出来ても実際に身に付けるには、自宅等での反復練習が必要となる。
履修に 当たっての 留意点	ホテル (レストランを含む) に関する事で不明点があれば授業内外を問わず積極的に質問すること。

科目名	バーテンダー実習 I (後期 30 時間 (90 分/コマ)) 必修 ・選択
担当教員	坂口 修成 (実務経験 : (株) ジェイアール東海ホテルズにて勤務～現在に至る)
学科・学年	国際ホテル科 1 年
講義概要 (到達目標 及び 授業の方法)	バーテンダーとしての最低限知っておくべき基本的な酒類に関する知識や実際の営業での留意点及びカウンター内での基本動作の習得を目標とする。授業の方法は、90 分を概ね前半と後半に分け、前半では HBA オフィシャルバーテンダーズブックを教材とし、各酒類について原料や製造方法、商品知識について理解する。後半ではバーテンダーとしてのカウンター業務全般について、実際に作業をしながら身に付ける。評価方法は、酒類全般基礎知識(筆記試験)と実技(接客とカクテル調合動作を評価項目に基づき評価)での総合評価とする。
学修内容 (授業計画) 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ブランデーの原料と製造工程 2. ブランデーの種類 3. ジンの種類と製造工程 4. ウオッカの種類と製造工程 5. ラムの種類と製造工程 6. テキーラの種類と製造工程 7. 焼酎の種類と製造工程 8. リキュールの製造工程 9. 振返りと試験対策 10. 世界のビール 11. ソフトドリンクの種類 12. 商品原価率と販売価格の設定方法 13. 店舗運営についての基本① 14. 店舗運営についての基本② 15. まとめ
使用テキスト ・教材等	HBA オフィシャルバーテンダーズブック、カクテルの図鑑ミニ
成績評価方法 及び 基準	基礎的な酒類全般知識 70 点、バーテンダー基本実技 (課題 : シェイキングによるカクテルメイキング及び接客) 30 点、計 100 点満点 (60 点以上を合格とする)。
授業時間外 に必要な 学修内容	カクテルの調合技術は、授業の中で理解は出来ても実際に身に付けるには、自宅等での反復練習が必要となる。
履修に 当たっての 留意点	ホテル (レストランを含む) に関する事で不明点があれば授業内外を問わず積極的に質問すること。

科目名	バーテンダー実習Ⅱ（前期 30 時間（90 分/コマ）） 必修 ・選択
担当教員	日比野 雄大 （実務経験：岐阜グランドホテル・バーやながせにて 28 年バー業務に携わる）
学科・学年	国際ホテル科 2 年
講義概要 （到達目標 及び 授業の方法）	ホテル等の接客業、料飲サービス業界への就職を目指す学生たちに幅広い飲料知識やカクテル作製、調整技術の習得をしてもらうとともに、接客態度やサービスの基本姿勢を身につけてもらうことを目的とする。授業の方法としては、テキストによる講義やバーツールを使った実技講習を履修してもらい、前期、後期ごとに与えた課題カクテルをクラスにて発表会等で作製してもらい、評価シートに基づいて評価する。
学修内容 （授業計画） 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 酒類の基礎知識 2. 醸造酒概論①ワイン 3. 醸造酒概論②ビール 4. 醸造酒概論③日本酒等 5. 蒸留酒概論①ウイスキー、ブランデー 6. 蒸留酒概論②ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ等 7. 混成酒概論リキュール 8. ソフトドリンクの概要 9. 副材料の基礎知識 10. バーツールとグラスの基礎知識 11. カクテル学（カクテルとは） 12. カクテルの調合①ビルド 13. カクテルの調合②シェイク 14. カクテルの調合③ステア 15. 前期のまとめ（前期授業の振り返り）
使用テキスト ・教材等	HBA オフィシャルバーテンダーズブック
成績評価方法 及び 基準	実技試験による評価（カクテル作製）作品点数 50 点、技術点 30 点、作製動作 20 点計 100 点満点とし、60 点以上を合格とする。
授業時間外 に必要な 学修内容	日頃から意識して酒類の書籍等を読んだりして自己研鑽に励むこと。 常に人前ではホテルマンとしての所作を意識すること。
履修に 当たっての 留意点	技術講習では常に接客態度を意識して臨むこと。質疑応答は積極的に質問すること。

科目名	バーテンダー実習Ⅱ（後期 30 時間（90 分/コマ）） 必修 ・選択
担当教員	日比野 雄大 （実務経験：岐阜グランドホテル・バーやながせにて 28 年バー業務に携わる）
学科・学年	国際ホテル科 2 年
講義概要 （到達目標 及び 授業の方法）	ホテル等の接客業、料飲サービス業界への就職を目指す学生たちに幅広い飲料知識やカクテル作製、調整技術の習得をしてもらうとともに、接客態度やサービスの基本姿勢を身につけてもらうことを目的とする。授業の方法としては、テキストによる講義やバーツールを使った実技講習を履修してもらい、前期、後期ごとに与えた課題カクテルをクラスにて発表会等で作製してもらい、評価シートに基づいて評価する。
学修内容 （授業計画） 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. デコレーションの研究 2. カクテルスタイルの研究① 3. カクテルスタイルの研究② 4. カクテル調整技術の掘り下げ① 5. カクテル調整技術の掘り下げ② 6. カクテル調整技術の掘り下げ③ 7. スタンダードカクテルのレシピ習得①ビルド 8. スタンダードカクテルのレシピ習得②シェイク 9. スタンダードカクテルのレシピ習得③ステア 10. オリジナルカクテルのレシピ考察① 11. オリジナルカクテルのレシピ考察② 12. オリジナルカクテルの創作① 13. オリジナルカクテルの創作② 14. 学生によるカクテル発表会 15. 1年のまとめ（1年の授業内容の総括）
使用テキスト ・教材等	HBA オフィシャルバーテンダーズブック
成績評価方法 及び 基準	実技試験による評価（カクテル作製）作品点数 50 点、技術点 30 点、作製動作 20 点計 100 点満点とし、60 点以上を合格とする。
授業時間外 に必要な 学修内容	日頃から意識して酒類の書籍等を読んだりして自己研鑽に励むこと。 常に人前ではホテルマンとしての所作を意識すること。
履修に 当たっての 留意点	技術講習では常に接客態度を意識して臨むこと。質疑応答は積極的に質問すること。