

科目名	ホテル総論 (前期 30 時間 (90 分/コマ)) (必修)・選択
担当教官	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)	<p>プロのホテルマンとしてお役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。</p> <p>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。</p>
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
担当教官	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)	<p>プロのホテルマンとしてお役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。</p> <p>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。</p>
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	ホテル英語 I (前期 30 時間 (90 分/コマ)) 必修・選択
担当教官	塩瀬 史子 (実務経験：外資系航空会社にて 24 年間乗務。スーパーバイザーとして人材育成やトレーニングのインストラクター、チェックフライト等の業務指導に携わる)
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)	ホテルの業務に関するあらゆるシーンでの接客、おもてなし英語を学びます。 近年外国人観光客の増加により、ホテルスタッフが求められる英語力のレベルは上がってきていますので、語彙力や表現力をつけていきます。(講義) 役立つ単語や使い方を覚え、スムーズにコミュニケーションが取れることを目指しお客様の立場や目線で考え実践練習(接客の場面を想定したロールプレイング)を交えながらしっかりと伝える力、対応出来る力を身につけることを目標とします。(演習)
学修内容 (授業計画) 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 授業概要と評価方法の説明、ホテル英語について、自己紹介、挨拶 2. Unit-1 Transportation, 交通手段と道案内 3. Unit-2 At a check-in counter ホテルでのチェックイン、フロント 4. Unit-3 Facilities and Services ホテル内の施設やサービス案内、館内案内 5. まとめ 練習 6. Unit-4 giving Directions 街歩きのための道案内 7. Unit-5 Recommending a Trip 観光スポットを薦める 8. まとめ 練習 9. Unit-6 Dining in Japan 1 日本食の紹介、主なアレルギー食品 10. Unit-7 Dining in Japan 2 日本食の紹介、味や調理法 11. まとめ 練習 12. Unit-8 Arranging a Tour 国内旅行の手配 13. ツアー、遊園地、美術館、入場料 14. 前期のまとめ 15. 前期のまとめ
使用テキスト ・教材等	Hospitality on the scene (金星堂) 毎時レジュメを使用します。
成績評価方法 及び 基準	期末試験(筆記)：80 点、授業内での演習：20 点、計 100 点満点 60 点以上を合格とします。
授業時間外 に必要な 学修内容	積極的にホテルに出向いたり、レストランやロビー、コンシェルジュサービスを利用した際に素敵な接客やマナーを学んでください。その際、英語では何と云えば良いのか、どのように気持ちを伝えられるのか考えましょう。
履修に 当たっての 留意点	接客英語をしっかりと覚えて使えるように演習の際には積極的に行動しコミュニケーションをとってください。

科目名	ホテル英語 I (後期 30 時間 (90 分/コマ)) 必修・選択
担当教官	塩瀬 史子 (実務経験：外資系航空会社にて 24 年間乗務。スーパーバイザーとして人材育成やトレーニングのインストラクター、チェックフライト等の業務指導に携わる)
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)	前期で学んだ基本的な接客、おもてなし英語のレベルを更に上げ、丁寧な英語を心がけます。生活や文化の違いを知り、お客様のニーズに応えられるよう学習します。(講義) 快適な時間を過ごしていただき、日本の魅力を知っていただけるよう適切でスムーズなコミュニケーションを図れることを目標とします。また、緊急時の対応、クレームやアクシデントの対応など、より高度な接客にも挑戦します。(演習) ロールプレイング等、実践練習を増やしてコミュニケーション力を高める。
学修内容 (授業計画) 90 分/コマ	4. Unit-9 Staying at a Ryokan 旅館について 5. Unit-10 Culture Experience in Japan 1. 日本文化体験 1. 6. Unit-11. Culture Experience in Japan 2. 日本文化体験 2. 7. Unit-12. Japanese Souvenirs ショッピング 5. まとめ 練習 6. Unit-13. Dealing with Health Problems and Emergencies. 怪我や病気の対応 7. まとめ 練習 8. Unit-14. Dealing with Complaints and Accidents クレームやアクシデントの対応 9. まとめ 練習 10. Unit-15. Upon Departure 帰国に際して 11. まとめ 練習 12. Key Expressions 一覧表 13. 後期のまとめ 14. 後期のまとめ 15. 一年間の総まとめ
使用テキスト ・教材等	Hospitality on the scene (金星堂) 毎時レジユメを使用します。
成績評価方法 及び 基準	期末試験(筆記): 80 点、授業内での演習: 20 点、計 100 点満点 60 点以上を合格とします。
授業時間外 に必要な 学修内容	積極的にホテルに出向いたり、レストランやロビー、コンシェルジュサービスを利用した際に素敵な接客やマナーを学んでください。その際、英語では何と云えば良いのか、どのように気持ちを伝えられるのか考えましょう。
履修に 当たっての 留意点	接客英語をしっかり覚えて使えるように演習の際には積極的に行動し コミュニケーションをとってください。

科目名	ホテル英語Ⅱ (前期 30 時間 (90 分/コマ)) 必修・選択
担当教官	八神 光子 (実務経験：国際センター、ロータリー、ライオンズクラブでの通訳、翻訳)
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)	グローバル社会を目指す上において訪日外国人客に英語での対応する際の基本的な表現や、説明を外食業界の様々な場面において学んでいくクラスです。 職場で活かせる英語を習得して特に会話力をアップしていきます。 フレーズだけではなく語彙力、聞き取る力も付けていきます。(演習)
学修内容 (授業計画) 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ホテル英語の説明、テキストの使い方 2. Unit1 PREPARATION レストランで働く前の準備 3. Unit1 PREPARATION レストランで働く前の準備 4. Unit1 PREPARATION レストランで働く前の準備 5. Unit2 ON THE JOB レストラン内、食事について 6. Unit2 ON THE JOB レストラン内、食事について 7. Unit2 ON THE JOB レストラン内、食事について 8. Unit3 RESTAURANT RESERVATION 予約の対処 9. Unit3 RESTAURANT RESERVATION 予約の対処 10. Unit3 RESTAURANT RESERVATION 予約の対処 11. Unit4 RESTAURANT RECEPTION お客様のおもてなし 12. Unit4 RESTAURANT RECEPTION お客様のおもてなし 13. Unit4 RESTAURANT RECEPTION お客様のおもてなし 14. Unit 1 ~Unit4 までの復習 15. 前期試験
使用テキスト ・教材等	DINING OUT 配布するプリントあり。
成績評価方法 及び 基準	授業中に実施されるホテル単語、熟語テスト 20 点と学年 (前期、後期) 筆記試験、事前リスニング試験 80 点で合計 100 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	機会があれば、外人とのコミュニケーションを積極的に挑戦すること。 インターシップでホテルでの仕事の中で英語を使いその場の状況に慣れるように努力する。
履修に 当たっての 留意点	授業中は積極的に会話練習をして内容を膨らませながら会話を楽しんでほしい。 文章を読むのではなく覚えたフレーズを使って考えながら会話をする事を心掛けること。

科目名	ホテル英語Ⅱ (後期 30 時間 (90 分/コマ)) 必修・選択
担当教官	八神 光子 (実務経験：国際センター、ロータリー、ライオンズクラブでの通訳、翻訳)
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)	グローバル社会を目指す上において訪日外国人客に英語での対応する際の基本的な表現や、説明を外食業界の様々な場面において学んでいくクラスです。 職場で活かせる英語を習得して特に会話力をアップしていきます。 フレーズだけではなく語彙力、聞き取る力も付けていきます。(演習)
学修内容 (授業計画) 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unit5 CUISINE DELICACY 西洋料理、国際的の料理 2. Unit5 CUISINE DELICACY 西洋料理、国際的の料理 3. Unit5 CUISINE DELICACY 西洋料理、国際的の料理 4. Unit6 BEVERAGES & DESSERTS 飲み物、お酒、デザート 6. Unit6 BEVERAGES & DESSERTS 飲み物、お酒、デザート 7. Unit6 BEVERAGES & DESSERTS 飲み物、お酒、デザート 8. Unit7 SPECIFIC INQUIRES お客様の問題解決、対処 5. Unit7 SPECIFIC INQUIRES お客様の問題解決、対処 9. Unit7 SPECIFIC INQUIRES お客様の問題解決、対処 10. Unit8 BILL PAYMENT 請求書、支払い 11. Unit8 BILL PAYMENT 請求書、支払い 12. Unit8 BILL PAYMENT 請求書、支払い 13. Unit9 WORK EXPERIENCE 海外での仕事、プロフェッショナルの仕事内容 14. Unit9 WORK EXPERIENCE 海外での仕事、プロフェッショナルの仕事内容 15. 後期試験
使用テキスト ・教材等	DINING OUT 配布するプリントあり。
成績評価方法 及び 基準	授業中に実施されるホテル単語、熟語テスト 20 点と学年 (前期、後期) 筆記試験、事前リスニング試験 80 点で合計 100 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	機会があれば、外人とのコミュニケーションを積極的に挑戦すること。 インターシップでホテルでの仕事の中で英語を使いその場の状況に慣れるように努力する。
履修に 当たっての 留意点	授業中は積極的に会話練習をして内容を膨らませながら会話を楽しんでほしい。 文章を読むのではなく覚えたフレーズを使って考えながら会話をすることを心掛けること。

科目名	料飲実務 I (前期 30 時間 (90 分/コマ)) (必修)・選択
担当教官	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 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
担当教官	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. 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 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Ⅱ（前期 30 時間（90 分/コマ）） 必修 ・選択
担当教官	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 2 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。 知識力や技術力をより専門的な部分まで理解させる。
学修内容 （授業計画） 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1 年生で学んだサービスの復習 1 2. 1 年生で学んだサービスの復習 2 3. 1 年生で学んだサービスの復習 3 4. 飲料概論 1 5. 飲料概論 2 6. 飲料概論 3 7. HRS 試験対策 1 8. HRS 試験対策 2 9. HRS 試験対策 3 10. HRS 試験対策 4 11. HRS 試験対策 5 12. 確認テスト 13. HRS 試験対策 6 14. HRS 試験対策 7 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 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Ⅱ（後期 30 時間（90 分/コマ）） 必修 ・選択
担当教官	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 2 年
講義概要 （到達目標 及び 授業の方法）	国際ホテル科 2 年生として、 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。 知識力や技術力をより専門的な部分まで理解させる。
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. HRS 試験対策 1 3. HRS 試験対策 2 4. HRS 試験対策 3 5. フルーツカット 1 6. フルーツカット 2 7. フルーツカット 3 8. フルーツカット 4 9. クレープシュゼット 1 10. クレープシュゼット 2 11. クレープシュゼット 3 12. 卒業制作に向けて 1 13. 卒業制作に向けて 2 14. 卒業制作に向けて 3 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 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	ホテルマネジメント（前期 30 時間（90 分/コマ）） 必修 ・選択
担当教官	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 20 年間 管理業務に携わる ）
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。（講義）
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. 第三次産業における宿泊産業の位置づけ 3. 環境変化とホテル業の役割 4. ホテル業の意義と地域開発 5. ホテルが抱える課題 6. ホテル業の今後の動向・将来性 7. ホテルが抱える課題と今後の動向 8. ホテルの経営・事業資源 9. ホテルの経営形態と事業計画 10. ホテルの組織と人事 11. ホテルの職務分類と職掌 12. 人事・労務管理上の課題 13. 財務会計と管理会計 14. ホテルの収入と費用 15. 期末試験（筆記）
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	8割以上の出席・期末試験60点 授業内のレポート・平常点20点のうち60点以上
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
担当教官	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 20 年間 管理業務に携わる）
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。（講義）
学修内容 （授業計画） 90 分/コマ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 商品の品質管理 2. 顧客管理と顧客の組織化 3. 商品企画と広告宣伝 4. 販売促進 5. 売掛金の管理 6. テナント管理 7. 仕入管理 8. 施設管理 9. 防災・事故管理 10. 防犯管理 11. 食中毒・安全衛生 12. コンプイン処理 13. ホテルマネジメントとは 14. ホテルマネジメントの展望 15. 期末試験（筆記）
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	8 割以上の出席・期末試験 60 点 授業内のレポート・平常点 20 点のうち 60 点以上
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。