

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

1/1

科 名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻学科
教科の科目	ホテル経営学		
授業科目	ホテル論	単 位	2
授業科目の目標	ホテルの歴史（欧米、日本での宿泊業の歴史）やホテル経営（経営理念、経営特性、経営形態等）についての知識を習得する。		
授業科目の細目	授 業 科 目 の 内 容	時 間	
1. ホテルの歴史	(1) 宿泊業の歴史 (2) 欧米における歴史 (3) 日本における歴史	6 H	
2. ホテルの経営	(1) 組織特性 (2) 部門別組織形態 (3) 経営形態	12 H	
3. サービスの基礎知識	(1) ホテルサービス (2) 部門別ホテルサービス	12 H	
4. 防災・防犯管理	(1) 防災 (2) 防犯	6 H	
		合計 36 H	
使用する機械器具等			

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

1/1

科 名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻学科
教科の科目	ホテル経営学		
授業科目	ホテル事業論	単 位	2
授業科目の目標	ホテル業の社会的役割・経営・組織・経費管理などについての知識を習得する。		
授業科目の細目	授 業 科 目 の 内 容	時 間	
1. ホスピタリティ産業における分類	(1) ホスピタリティ産業の概要 (2) ホスピタリティ産業の分類 (3) ホスピタリティ産業におけるホテル業の社会的役割と意義	8 H	
2. ホスピタリティ産業の特色	(1) ホテル業を取り巻くホスピタリティ産業との関係 (2) ホテル業の経営と事業内容 (3) ホテル業の運営体制と特色	10 H	
3. ホスピタリティ産業のマネジメントの現状と課題	(1) ホスピタリティ産業の営業管理 (2) ホテル業の組織と人事・労務管理 (3) ホテル業における現状と課題 (4) カーボンニュートラルに向けた取り組み (5) 今後望まれるマネジメント	18 H	
		合計 36 H	
使用する機械器具等	パソコン、プロジェクタ等機器		

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

1/1

科 名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻学科
教科の科目	サービス理論		
授業科目	ビバレッジ理論	単 位	2
授業科目の目標	飲料の概念、酒類の基礎知識、料理・菓子と飲料サービスの基礎について習得する。		
授業科目の細目	授 業 科 目 の 内 容	時 間	
1. ホスピタリティ産業における業務	(1) ホテルにおける料飲施設の概要 (2) ホテルにおける料飲施設の営業形態と特色	4 H	
2. 飲料の基礎知識	(1) 酒類の定義と分類 (2) 醸造酒 ① ワインの概要 ② 世界のワイン ③ ビール他 (3) 醸留酒 ① ウイスキー ② ブランデー他 (4) 混成酒 (5) ソフトドリンク (6) カクテル	30 H	
3. 飲料とワインについて	(1) 料理とワインの組合せ	2 H	
		合計 36 H	
使用する機械器具等	パソコン、プロジェクタ等機器、グラス、トレイ、食器洗浄機、クロス類一式、レストラン実習室器材一式、その他		

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

1/1

科 名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻学科
教科の科目	観光論		
授業科目	観光論	単 位	2
授業科目の目標	観光の歴史、観光資源、観光開発、観光施設、地域観光、国際観光などについての知識を習得する。		
授業科目の細目	授 業 科 目 の 内 容	時 間	
1. 観光概論	(1) 観光全般の知識（観光の概念、観光の意識） (2) 観光の歴史と近代観光の動向、仕組み (3) 観光と情報社会 (4) 観光と交通	12 H	
2. 観光資源	(1) 観光地と観光資源 (2) 観光資源保護と活用 (3) 観光と環境、観光と文化 (4) 観光施設	12 H	
3. 観光関連産業	(1) 観光と経済（環境市場、観光の経済効果） (2) 観光商品 (3) 国内の観光政策と国外の観光政策 (4) 地域振興と観光（観光と観光地、観光地と地域社会） (5) 観光と投資	12 H	
		合計 36 H	
使用する機械器具等	パソコン、プロジェクタ等機器		

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

1/1

科 名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻学科
教科の科目	観光論		
授業科目	観光・文化論	単 位	2
授業科目の目標	観光政策や観光行政を理解し、地域発展に必要な観光資源や観光文化の現状とあり方について習得する。		
授業科目の細目	授 業 科 目 の 内 容	時 間	
1. 観光政策と行政	(1) 観光立国と観光事業 (2) 国内観光振興事業 (3) 国際観光事業	4 H	
2. 観光地理	(1) 世界遺産 (2) 国立公園・国定公園 (3) ラムサール条約登録湿地 (4) 地理的・文化的資産 ① 日本の祭り ② 日本の温泉地 ③ 日本の城 ④ 日本の三大一覧 ⑤ 郷土料理	16 H	
3. 地域と観光	(1) 都道府県別観光事象 ① 各都道府県の文化財 ② 公園等 ③ 祭事・行事 (2) 地域の観光事象 (3) 地域の歴史と文化 (4) 地域の観光動向	16 H	
		合計 36 H	
使用する 機械器具等	パソコン、プロジェクタ等機器		

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

1/1

科 名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻学科
教科の科目	調理理論		
授業科目	調理実務論	単 位	2
授業科目の目標	観光の現状把握、調理師免許の必要、人間のみ食文化を持つ、広がる食文化の国際化、食物禁忌の認識、世界の料理の種類と特徴、朝、昼、夕食のバランス、世界から流通する食材、客のニーズに対応する料理についての知識を習得する。		
授業科目の細目	授 業 科 目 の 内 容	時 間	
1. 調理概論	(1) 調理する事の目的 ① 嗜好性の多様化 ② 栄養価の向上 ③ 安全性の向上	4 H	
2. 美味しさを構成する要因	(1) 科学的要因（味と香り） (2) 物理的要因（温度・触感・視覚・聴覚） (3) 主な味の相互作用 (4) 心理的・生理的要因 （感情、健康状態、食欲、空腹具合） (5) 先天的要因（人種、民族、宗教） (6) 後天的要因（習慣、食教育、気候、風土） (7) 環境的要因（店の雰囲気、食卓構成、食文化）	10 H	
3. 料理の種類と特徴	(1) 和食・洋食・中華 (2) 行事食（年中行事・五節句などの種類と特徴） (3) 郷土料理 (4) 食物アレルギー	12 H	
4. メニューの基本	(1) 食材の組合せやレシピ (2) 調理器具と調理方法	10 H	
		合計 36 H	
使用する機械器具等	パソコン、プロジェクタ等機器		

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

1/1

科 名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻学科
教科の科目	販売企画論		
授業科目	セールスプロモーション論	単 位	2
授業科目の目標	効果的なセールスプロモーション法やホテルにおけるセールスの意義、情報収集、評価、顧客管理などについての知識を習得する。		
授業科目の細目	授 業 科 目 の 内 容	時 間	
1. ホスピタリティ産業におけるマーケティングの基本	(1) マーケティングの重要性 (2) マーケティングの展望	4 H	
2. 市場分析	(1) 消費者市場を細分化するための基準 (2) 消費者サービス・ニーズの分析 (3) 競争分析、市場トレンド (4) 持続可能な開発目標	8 H	
3. ターゲット	(1) ホテル、観光、ホスピタリティ産業	6 H	
4. 商品開発	(1) アイディアの創出 (2) 余暇時間、自由時間の増大 (3) 需要の変容、多様化、融合化	6 H	
5. 価格設定	(1) 価格設定において考慮すべき要因 (2) 価格決定に影響を及ぼす内部要因と外部要因	3 H	
6. 販売チャンネル	(1) 販売手法	3 H	
7. セールスプロモーション	(1) 活動計画・戦略と戦術 (2) 販売戦略 (3) 広告・プロモーション戦略	6 H	
		合計 36 H	
使用する機械器具等	パソコン、プロジェクタ等機器		

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

1/1

科 名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻学科
教科の科目	食品学・食品衛生学		
授業科目	料飲・食品論	単 位	2
授業科目の目標	食事を安心して楽しんでもらう為に、多様な食文化・食習慣をよりよく理解し、適切な対応を図ることが不可欠となるため、国別・宗教別・嗜好別に見た食文化や食習慣、使われている食材についての知識を習得する。		
授業科目の細目	授 業 科 目 の 内 容	時 間	
1. 食品学概論	(1) 代表国料理に使用される食品の特性、種類 (2) 食品、食材の産地、成分効果	4 H	
2. メニューの起源と構成	(1) メニュー構成の基本 (2) 食材の調理法と組合せ	8 H	
3. 食品の加工及び保存	(1) 特産料理 (2) 国別における特徴的食材加工方法 (3) 調味料と香辛料の種類と特製、用途	10 H	
4. 食文化	(1) 和食、洋食のテーブルマナー (2) 宗教に関する食文化 (3) 食文化に関わるサービス形式のタブー	10 H	
5. 食品表示	(1) 食品表示法と食品表示基準 (2) 賞味期限と消費期限 (3) アレルギー表示 (4) 保健機能食品	4 H	
		合計 36 H	
使用する機械器具等	和食器、洋食器、和室実習室、レストラン実習室、パソコン、プロジェクタ等機器		

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

1/1

科 名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻学科
教科の科目	施設・設備管理学		
授業科目	施設・設備管理学	単 位	2
授業科目の目標	ホテルの設備・構造と管理、施設管理部の役割についての知識を習得する。		
授業科目の細目	授 業 科 目 の 内 容	時 間	
1. ホスピタリティ産業における施設・設備	(1) ホテルにおける施設管理の意義 (2) ホテル計画における施設の背景 (3) ホテル施設管理の組織と業務内容 (4) 施設の基礎知識 (5) ホテル施設の安全管理 (6) ホテル施設・設備のチェックポイント・研修 (7) 施設の保全と耐久年数	36 H	
		合計 36 H	
使用する機械器具等	パソコン、プロジェクタ等機器		

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

1/1

科 名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻学科
教科の科目	インバウンド概論		
授業科目	インバウンド概論	単 位	2
授業科目の目標	日本におけるインバウンドの取組み、歴史を理解し、それぞれの国や民族社会、文化、習慣、物事の考え方について学ぶ事により、グローバルな観点から観光政策分野で必要とする知見と論理的思考力を身に付ける。		
授業科目の細目	授 業 科 目 の 内 容	時 間	
1. 訪日外国人について	(1)外国人観光客の現状 (2)訪日外国人旅行者数・国地域別現状	4 H	
2. インバウンドの歴史	(1)インバウンドの歴史と背景 (2)誘致政策について (3)インバウンド観光の社会的な意義や効果	8 H	
3. インバウンド市場	(1)旅行動向 (2)インバウンドのビザ緩和における効果 (3)消費動向	6 H	
4. 訪日外国人旅行者の国ごとの特性	(1)民族社会について (2)文化・習慣について (3)飲食について (4)宗教・禁忌について	12 H	
5. インバウンド観光の今後の取組み	(1)各国におけるマーケット特性 (2)外国人旅行者の誘致と受入課題 (3)観光DXについて	6 H	
		合計 36 H	
使用する機械器具等	パソコン、プロジェクター等機器		