授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	サービス実習		
授業科目	ホテルサービス実習Ⅰ	単　位	4
授業科目の目標	ホテルサービスで必要な基本動作を習得する。		

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	(1) ホテル業の職種と特色	2 H
2. ホテリエについて	(1) 身だしなみを含めた基本的な資質	2 H
3. 基本動作	(1) サービススタッフとしての基本動作	2 H
4. 料飲サービス実習	(1) テーブルセッテイング（フルコース） (2) お迎えからご案内 (3) ドリンクサービス（カクテル含む） (4) ワインサービス（赤・白・スパークリング） (5) パンサービス (6) スープサービス（持ち回り） (7) 料理サービス（プレート・プラッター） (8) デザートサービス (9) フルーツカッテイングサービス (10) お見送り (11) バッシング (12) テーブルリセット	66 H
		合計 72 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、トレー、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

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	サービス実習		
授業科目	ホテルサービス実習Ⅱ	単　位	2
授業科目の目標	国際儀礼を理解し、プロトコール接遇や多方面の応対に対応できる知識や接遇技術、コミュニケーション力を習得する。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時間
1. コンシェルジュ業務	(1) 求められる素養 (2) 手配業務 (3) 観光地案内 (4) 外部との関わり (5) 顧客管理	10 H
2. 国際儀礼（プロトコール）	(1) 国際的な基本儀礼、マナーに基づいた接遇 (2) 国旗の掲揚 (3) 各種行事や会議の序列・席次 (4) ドレスコード	10 H
3. 接遇サービス	(1) フランス料理・調理法の名称と説明 (2) 和食のサービス技法 (3) 付随する飲食のサービス	10 H
4. 客の心理と接遇	(1) 苦情対応と遺失物の取扱い (2) 消費者心理と深層心理	2 H
5. 他セクションとの連携	(1) スタッフ間の連携、コミュニケーション技法 (2) 他部署との連携 (3) 生産性の向上	4 H
		合計 36 H

使用する機械器具等	フロント・レストラン実習室器材一式、パソコン、プロジェクタ等機器

令和元年10月改訂

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	サービス実習		
授業科目	バンケット・ビバレッジ実習	単　位	4
授業科目の目標	宴会予約の業務、宴会様式による設営と卓上セッティング、宴会演出の音響照明の使い方、各種飲料のサービス技術を習得する。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時　間
1. 宴会サービス	(1) 宴会部門の組織と業務内容 (2) バンケット要員に求められる資質 (3) 宴会予約業務 (4) 音響、照明 (5) 請書の読み方 (6) プラッターサービス (7) チューリンサービス	14 H
2. 形式別会場設営	(1) ブッフェのセッティング、サービス、クラッシュ (2) 円卓のセッティング、サービス、クラッシュ (3) 和洋中のテーブルセッティング (4) MICEなどによるケータリングのサービススタンバイ (5) 会議セッティング、スクール、ロの字、シアター等 (6) ビバレッジのセッティング、サービス、クラッシュ	26 H
3. ビバレッジセールス	(1) ワインの抜栓とサービス技法 (2) シャンパンの抜栓とサービス技法 (3) カクテル制作	24 H
4. 他部署との連携	(1) 外部業者発注業務 (2) 打合せ	8 H
		合計 72 H

使用する機械器具等	フロント・レストラン実習室器材一式、パソコン、プロジェクタ等機器

令和元年10月改訂

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	サービス実習		
授業科目	福祉サービス実習	単　位	2
授業科目の目標	高齢者や身体障害者への接客サービスのために、ビジュアルランゲージ的な実践技術を習得する。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時間
1. ユニバーサルサービスの概要	(1) ユニバーサルサービスで創る共生社会 (2) 高齢者、身体障害者対応施設	2 H
2. 障害種別の特性	(1) 身体障害者対応施設における接客サービス (2) 聴覚障害者の生活	2 H
3. コミュニケーション	(1) コミュニケーションの方法 (2) 指文字 (3) 手話	16 H
4. 接客サービス	(1) 応対における配慮 (2) レストランにおけるサービスについての手話 (3) ホテル内におけるサービスについての手話	14 H
5. ハード面とソフト面	(1) バリアフリー (2) ユニバーサルデザイン (3) 心のバリアフリー	2 H
		合計 36 H

使用する機械器具等	フロント・レストラン実習室器材一式、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

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	サービス実習		
授業科目	リゾートレクレーション実習	単　位	2
授業科目の目標	観光におけるリゾートレクレーションの商品価値と、体験宿泊する事でサービスがホテル商品に与える付加価値を習得する。また、基本的なテーブルマナーの知識を習得する。		

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	(1) 海浜レジャー産業のサービスとホスピタリティ (2) 海浜体験型レクレーションの種類と特徴 (3) インターネットによるレクレーション情報の検索	6 H
2. 海浜レジャー産業の動向と問題	(1) 国内外の海浜レジャー産業 (2) 海浜レジャー産業がもたらす問題点 (3) 安全管理とリスク回避 (4) 価格設定	6 H
3. 体験学習	(1) マリンスタッフの業務とホスピタリティ (2) マリンレジャー体験 (3) 器材の各種点検及び災害防止 (4) 繁忙時以外の業務	16 H
4. 施設・設備管理	(1) 器材、施設、設備の管理とメンテナンス (2) ハード面、ソフト面のホスピタリティ (3) 海洋汚染の防止と保全について（SDGｓ）	6 H
5. クレーム処理	(1) ホスピタリティ産業のクレーム処理	2 H
		合計 36 H
使用する機械器具等		

令和4年10月改訂

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	サービス実習		
授業科目	接客サービス応用実習	単　位	4
授業科目の目標	接客サービス技術の集大成として、さまざまな場面に対応できる総合的な実践能力を習得する。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時　間
1. サービスの歴史と給仕方法	(1) フランス式サービス (2) イギリス式サービス (3) ロシア式サービス (4) アメリカ式サービス	24 H
2. ユニバーサルサービス	(1) 障害者に対する配慮 (2) 高齢者に対する配慮	10 H
3. 外国人客への対応	(1) 外国人客への基本的接遇 (2) 外国人の食習慣、食文化を理解した接遇、コミュニケーション	12 H
4. クレーム処理	(1) クレーム対応術	4 H
5. ワゴンサービス	(1) フルーツカッティング (2) フランベ (3) デクパージュ	22 H
		合計 72 H

使用する機械器具等	什器備品、宴会レストラン器材等

令和元年10月改訂

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	サービス実習		
授業科目	宿泊サービス応用実習	単　位	2
授業科目の目標	ホテルの宿泊部門の業務内容（表に表れる接客だけでなく、管理業務やフロントバック部門）や、他部門との連携について習得する。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時　間
1. フロントオフィス	(1) 料金システム (2) 宿泊予約システムの概要 (3) 電話予約の応答 (4) 宿泊約款	8 H
2. レセプション業務	(1) レセプション・クラークに求められる知識 ① 商品知識 ② インフォメーション (2) ルーム・アサインメントの方法と手順 ① 客室管理 ② コントロール業務 ③ 売上管理 (3) チェックイン・チェックアウト業務	12 H
3. 自己啓発と改善意識	(1) ホテルを取り巻く経営環境の変化 (2) サービスの質の向上	8 H
4. 他部門への連絡と業務の引継ぎ	(1) 客室営業日報 (2) 清算業務・クレジットカード等の取扱い (3) 郵便物と電報 (4) 生産性の向上	8 H
		合計 36 H

使用する機械器具等	フロント・客室設備一式、リネン類、レジストレーションカード、電話機、パソコン、プロジェクタ等機器

令和元年10月改訂

授 業 科 目 カ リ キ ュ ラ ム 表

課程：専門課程

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教 科 の 科 目	企画及び宣伝実習		
授　業　科　目	商品企画実習	単　位	4
授業科目の目標	顧客中心指向の、営業企画、商品企画・新商品の開発に係る仕組み作りを習得する。		

授業科目の細目	授　業　科　目　の　内　容	時　間
1. 各種イベント及び商品の企画	(1) 商品企画等の企画作業（無形物商品の企画含む） (2) マーケティング（考え方・管理の方法） (3) 発想法 ① ブレインストーミング ② KJ法 ③ オズボーンのチェックリスト ④ MECE ⑤ ロジックツリー等	16 H
2. イベント実施企画	(1) 提案型営業の企画書作成 (2) ニーズ調査 (3) コンセプトとターゲット (4) 外部企業との交渉	36 H
3. プロモーション	(1) プロモーション技法 (2) 企画のプレゼンテーション (3) 企画の改善	20 H
		合計 72 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

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	企画及び宣伝実習		
授業科目	企画・演出実習	単　位	6
授業科目の目標	イベント演出、メモリアル演出、料飲サービス企画・演出に係る各種技法を習得する。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時　間
1. 各種イベント及び商品の企画	(1) イベント企画の取組み方について (2) マーケティング（考え方・管理の方法） (3) 発表用資料の制作（企画書・パワーポイント） (4) プレゼンテーション技法効果	36 H
2. イベント実施企画	(1) イベントの検討（内容・役割分担・予算管理） (2) 実習用企画について班編成 (3) 会議の進め方とルール (4) 演出効果の習得 (5) 準備・実行班の再編 (6) 外部業者との関わり（発注業務・打合せ） (7) 舞台演出・装飾の準備作業 (8) 料理食材レシピ等の準備作業 (9) 本番に向けた舞台演出、装飾、テーブルセッティング (10) リハーサル ① 演出の確認 ② 料理のシミュレーション	62 H
3. 企画プロデュース実習	(1) 安全管理・衛生管理 (2) イベント本番（企画演出発表） (3) プログラムの進行 (4) 実習場の清掃、点検整理	8 H
4. 評価	(1) アンケート集計 (2) PDCAの取組	2 H
		合計 108 H

使用する機械器具等	音響・照明機材、什器備品・宴会器材等、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

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	企画及び宣伝実習		
授業科目	セールスプロモーション実習	単　位	4
授業科目の目標	販売活動のためのプレゼンテーションツール活用、営業活動等に必要な営業企画書の作成技法を習得する。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時　間
1. セールスプロモーション	(1) 営業活動に必要な販売促進手法 (2) 企画書の書き方	4 H
2. プレゼンテーションツールの活用	(1) パソコンソフトウェアの活用 (2) 広告物作成	4 H
3. 営業活動のプロセス	(1) アプローチ (2) ヒアリング (3) プレゼンテーション (4) クロージング (5) フォロー	8 H
4. イベント企画	(1) 無形商品 (2) 地域貢献 (3) モノづくり (4) 計画書作成	16 H
5. イベントの実践	(1) 準備作業 (2) 役割分担 (3) ロールプレイ (4) イレギュラー、クレーム対応 (5) アンケート集計	36 H
6. 評価	(1) 報告書作成 (2) 評価	4 H
		合計 72 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

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	調理実習・食品実験		
授業科目	調理基本実習	単　位	4
授業科目の目標	イベント演出、メモリアル演出、料飲サービス企画・演出に係る各種技法を習得する。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時　間
1. 調理器具の扱い	(1) 包丁の使い方、研ぎ方 (2) 食品および食器・調理器具の衛生管理	10 H
2. 各種材料の取扱い	(1) 基本食材（野菜・魚・肉）の保存、下準備の方法 (2) 材料に適した調理法 (3) 和洋中で異なる調理法	18 H
3. 調理の基本技術	(1) 切り方 (2) 混ぜ方 (3) 基本調理方法（焼く・煮る・蒸す・揚げる） (4) 器の使い方と盛り付け	18 H
4. 各種料理の調理法	(1) レシピ表の見方と食材の知識 (2) フランス料理 (3) 和食会席料理 (4) 中華料理 (5) ブッフェ料理	26 H
		合計 72 H

使用する機械器具等	厨房設備、調理器具

令和4年10月改訂

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	外国語会話		
授業科目	ホテル英語	単　位	2
授業科目の目標	ホテルスタッフとして必要な基本的な外国語（英語）を学び、外国人客との接客と国際感覚を習得する。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時　間
1. 概要（ガイダンス）	(1) 場面設定及び表現と業務内容の関連性の理解 (2) 各場面の英語表現と日本語表現の比較及び解釈	2 H
2. 日常の挨拶	(1) 挨拶 (2) 感謝と謝罪の表現	2 H
3. サービス用語	(1) 数字を使った表現 (2) ホテル会話の基礎 (3) レストラン接客用語 (4) フロントサービス接客用語	8 H
4. 観光案内	(1) 地図を使っての簡単な説明 (2) 方角や乗り物の案内 (3) ガイドブックを使って簡単な案内	6 H
5. メニュー用語	(1) 基本的なメニューの説明 (2) 基本的な調理方法	6 H
6. 会話表現	(1) 丁寧な表現 (2) 館内案内と市内案内 (3) アテンドする際の会話事例 (4) 要望の伺い方と対応	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

令和4年10月改訂

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	外国語会話		
授業科目	ホテル英会話	単　位	2
授業科目の目標	接客サービス技術の集大成として、さまざまな場面に対応できる総合的な英会話の実践能力を習得する。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時　間
1. 日常の挨拶	(1) 挨拶 (2) 感謝と謝罪の表現 (3) 異文化の理解	4 H
2. ホテル接客用語 （ロールプレイ）	(1) 数字を使った表現 (2) ホテル会話の基礎 (3) レストラン接客用語 (4) フロントサービス接客用語	8 H
3. 観光案内 （ロールプレイ）	(1) 地図を使った簡単な説明 (2) 方角や乗り物の案内 (3) ガイドブックを使った簡単な案内	8 H
4. メニュー用語 （ロールプレイ）	(1) 基本的なメニューの説明 (2) 基本的な調理方法 (3) オーダーテイク	4 H
5. 実践会話 （ロールプレイ）	(1) リスニング (2) 丁寧な表現 (3) 館内案内と市内案内 (4) アテンドする際の会話事例 (5) 要望の伺い方と対応	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

令和4年10月改訂

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	外国語会話		
授業科目	ホテル中国語	単　位	2
授業科目の目標	接客サービス技術の集大成として、さまざまな場面に対応できる総合的な中国語の実践能力を習得する。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時　間
1. 発音の規則	(1) 母音・声調 (2) 子音、声調	2 H
2. 日常の挨拶	(1) 挨拶 (2) 感謝と謝罪の表現	2 H
3. サービス用語	(1) 数字を使った表現 (2) ホテル会話の基礎 (3) レストラン接客用語 (4) フロントサービス接客用語	8 H
4. 観光案内	(1) 地図を使った簡単な説明 (2) 方角や乗り物の案内 (3) ガイドブックを使った簡単な案内	8 H
5. メニュー用語	(1) 基本的なメニューの説明 (2) 基本的な調理方法	6 H
6. 実用会話	(1) 丁寧な表現 (2) 館内案内と市内案内 (3) アテンドする際の会話事例 (4) 要望の伺い方と対応	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

令和4年10月改訂

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目	インバウンド実習		
授業科目	インバウンド実習	単　位	2
授業科目の目標	訪日外国人旅行者の特性や傾向を分析し、その観光戦略を立案する能力を身に付ける。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時　間
1. 日本のインバウンド観光施策	(1)多言語対応 (2)通信環境 (3)ユニバーサルデザイン (4)安全対策	4 H
2. 外国人旅行者への対応	(1)インバウンドと関連ビジネス (2)旅行業におけるインバウンドの特性について理解する (3)宿泊業におけるインバウンドの特性について理解する (4)交通手段（鉄道・空港・道路）について	6 H
3.国ごとの特性に応じた接客	(1)インバウンドに関するデータ分析 (2)誘致戦略の策定 (3)インバウンドとニューツーリズム (4)他国のインバウンド観光への取組みについて理解する (5)日本の観光資源や観光への取組みについて理解する	6 H
4.観光ツールの作成	(1)コンテンツツーリズムと地域創造 (2)観光による地方創生や地域の活性化 (3)観光のICT化と人の魅力がつくる観光 (4)アフターコロナとインバウンド (5)サスティナブルツーリズム (6)インバウンド観光の意義、効果と課題	20 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

令和4年1月改訂

授業科目カリキュラム表

課程：専門課程

科　　名	ホテルビジネス科	教科の区分	専攻実技
教科の科目			
授業科目	総合実習	単　位	12
授業科目の目標	各自が想定したテーマを通して、専門性を向上させ、企画力、想像力、問題発見能力、問題解決能力を習得するとともに、発表会等により発表表現技法を習得する。		

授業科目の細目	授業科目の内容	時　間
1. 調査	(1) 課題テーマ設定 (2) グループ編成 (3) 文献調査 (4) ニーズ調査 (5) 調査データのまとめ (6) 調査結果の分析	20 H
2. 企画	(1) コンセプトの絞り込み (2) 計画の立案 (3) 企画書の作成	52 H
3. 制作	(1) 企画要件の検討 (2) 条件の検討 (3) 制作	72 H
4. 発表	(1) プロモーション方法 (2) 制作発表用資料作成 (3) 制作発表の実施	36 H
5. 評価	(1) 考察・まとめ (2) 作品評価 (3) 報告書作成	36 H
		合計 216 H

使用する機械器具等	パソコン、プロジェクタ等機器、総合実習に必要な機器一式