

国際ビジネス学科

実務経験のある教員等による授業科目一覧表

項目	担当教員	授業科目名	単位	単位時間
※1	ホテル（結婚式場・経営等）の業務経験を持つ者	ホテル概論	4	60
※1	ホテル（結婚式場・経営等）の業務経験を持つ者	飲料サービス	1	30
※1	ホテル（結婚式場・経営等）の業務経験を持つ者	宿泊サービス	1	30
計			6	120

※1:担当教員は、企業で、科目内容に関連した業務経験がある者である。

教育する科目に関して、担当教員が実務経験を十分に授業に活かし、実践的な教育を行うものとする。

科目名	ホテル概論	開講年度・学期	2022年度 前期
担当教員	立石 昌広	対象学科・学年	国際ビジネス学科1年
主教材	日本ホテルスクール教材	開講曜日・時限	毎週水2時限目・木1限目
副教材	オリジナルテキスト	単位数	4単位
授業外の指示	海外のホテル・日本国内のホテルチェーンを調べる	総コマ数	30コマ
評価方法・割合	出席点(20%)、課題点(20%)、期末試験(60%)	履修形態	必修
試験方法	オリジナルテキストの範囲	授業形態	講義
科目概要・目標	宿泊業(ホテル・旅館・宿泊施設等)の歴史・種類・現代までの流れを把握し、施設内の関連性をわかりやすくする。特定技能「宿泊」の合格を目指す		

回数	テキスト範囲・テーマ・目標
	【第1コマ目】ホテルの発祥と近代の歩み1
1	
	【第2コマ目】ホテルの発祥と近代の歩み2
2	
	【第3コマ目】ホテル発祥と近代の歩み3
3	
	【第4コマ目】シティホテル・ビジネスホテルなどホテルの種類を学ぶ
4	
	【第5コマ目】外資系ホテルの特徴と種類・インターナショナルホテルグループを知ろう
5	
	【第6コマ目】日本のホテルの発祥と歴史・近代の歩み(シティホテルの発祥)
6	
	【第7コマ目】外資系のホテル(自分の国のホテル)について知ろう 3つ考えてみよう 前編
7	
	【第8コマ目】外資系のホテル(自分の国のホテル)について知ろう 3つ考えてみよう 後編
8	
	【第9コマ目】ビジネスホテルの特徴 金沢市内(石川県内)のホテルを3つあげよう
9	
	【第10コマ目】ホテルの運用方法とその種類について
10	
	【第11コマ目】シティホテルの売上比率とその特徴について
11	
	【第12コマ目】ホテルの組織とその仕組みについて
12	
	【第13コマ目】ホテル事業のB to B/B to Cについて
13	
	【第14コマ目】各国・日本の行事とイベント宿泊・飲食業の関係
14	
	【第15コマ目】おもてなしと一期一会 試験前復習
15	
	【第16コマ目】中間試験
16	
	【第17コマ目】試験振り返り
17	
	【第18コマ目】特定技能「宿泊」過去問題 解説
18	
	【第19コマ目】ホテルの組織とその役割 管理部門とその役割
19	
	【第20コマ目】ホテルの組織とその役割 営業部門とその役割
20	
	【第21コマ目】リッツカールトンホテルのスタンダードとは 紳士・淑女の意味と従業員の関係 一度は夢見てみたいサービスとは
21	
	【第22コマ目】宿泊部門の基本業務
22	
	【第23コマ目】ホテル・旅館のルームタイプとその特徴
23	
	【第24コマ目】ホテルのPR、プロモーションVTRをみて その感じ方
24	
	【第25コマ目】ホテル宿泊の集客とエージェンツについて(リアルエージェンツとOTAの違い) ホテルスタッフの心得4か条
25	
	【第26コマ目】接客7大用語と発声・姿勢・そのタイミングについて
26	
	【第27コマ目】期末テストの復習
27	
	【第28コマ目】ホテル見学と実施訓練
28	
	【第29コマ目】ホテル見学と実施訓練
29	
	【第30コマ目】期末テスト振り返りと上期授業評価
30	

科目名	飲料サービス	開講年度・学期	2022年度 後期
担当教員	立石 昌広	対象学科・学年	国際ビジネス学科1年
主教材	日本ホテル教育センター教材	開講曜日・時限	後期毎週水曜日1限目
副教材	オリジナルテキスト	単位数	1単位
授業外の指示	海外のホテル・日本国内のホテルの種類を調べる	総コマ数	15コマ
評価方法・割合	出席点(20%)、課題点(20%)、期末試験(60%)	履修形態	必修
試験方法	オリジナルテキストの範囲内	授業形態	演習
科目概要・目標	料理・飲食を通じて食文化や歴史・製造方法・種類・サービス方法・接客技術を学びホテル・レストランで即戦力になる人員育成を行う		

回数	テキスト範囲・テーマ・目標
1	【第1コマ目】料飲店の位置づけ・基礎知識を学ぶ
2	【第2コマ目】トレーの扱い方・お皿の持ち方・サービス方法
3	【第3コマ目】日本料理の概要(歴史・製造過程・種類)世界・日本の三大珍味について
4	【第4コマ目】フランス料理の概要(歴史・製造過程・種類)
5	【第5コマ目】テーブルマナー・プロトコルについて
6	【第6コマ目】ワイン(white・red・rose)についての概要(歴史・製造過程・種類)
7	【第7コマ目】sparklingwine・champagneについて(種類・製造過程・種類)
8	【第8コマ目】蒸留酒について(Gin・vodka・tequila) 混成酒について(liqueurの種類・製造過程・種類)
9	【第9コマ目】醸造酒・ビールについて～カクテルの基礎知識(種類・製造法)
10	【第10コマ目】whiskey・brandyについての基礎知識(歴史・製造過程・種類)
11	【第11コマ目】日本酒の基礎知識(歴史・製造過程・種類)焼酎の種類・製造過程・種類
12	【第12コマ目】日本の行事・節句・それらに関連する料飲について
13	【第13コマ目】日本のweddingと料飲の紐づけ・費用の算出・スケジューリングについて
14	【第14コマ目】後期期末テスト
15	【第15コマ目】期末テストの振り返りと後期締め

科目名	宿泊サービス	開講年度・学期	2022年度 後期
担当教員	立石 昌広	対象学科・学年	国際ビジネス学科1年
主教材	日本ホテル教育センター教材	開講曜日・時限	毎週金1限目
副教材	オリジナルテキスト	単位数	1単位
授業外の指示	石川県内のホテル・旅館	総コマ数	15コマ
評価方法・割合	出席点(20%)、課題点(20%)、期末試験(60%)	履修形態	必修
試験方法	オリジナル選択問題と小論文	授業形態	演習
科目概要・目標	宿泊業の基本となるフロント業務と旅行業と関りを学ぶ		

回数	テキスト範囲・テーマ・目標
1	【第1コマ目】宿泊部門の組織との業務分担について
2	【第2コマ目】夏季課題「ホテル見学」発表会 400文字以上
3	【第3コマ目】ホテル業界用語について
4	【第4コマ目】宿泊部門の電話対応について
5	【第5コマ目】クレーム対応とその実態について
6	【第6コマ目】フロントカウンター業務とハウスキーピング業務について
7	【第7コマ目】アルバイトを活かした面接シートの作成についてと発表
8	【第8コマ目】接客サービス締め「サービスとおもてなし」
9	【第9コマ目】ホテル用語の小テスト
10	【第10コマ目】旅行業界と仕事内容
11	【第11コマ目】国内旅行
12	【第12コマ目】国内旅行2
13	【第13コマ目】海外旅行
14	【第14コマ目】期末テスト
15	【第15コマ目】期末テストと小テストの振り返り