

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	料飲サービス	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
※1	ホテル（結婚式場・経営等）の業務経験を持つ者	技能資格対策	2	30
※1	ホテル（結婚式場・経営等）の業務経験を持つ者	衛生管理	2	30
※1	サービス業（旅客等）の業務経験を持つ者	サービス接遇	8	120
計			18	300

※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

2024 04 専門学校アリス学園

学部・学科	専門課程 国際ビジネス学科
区分	必修科目
科目名	ホテル概論
副題	

対象	1年	開講期	前期	開講学期	2024 前期	履修要件	必修
種類	講義	時間数	60	単位	4	授業回数	30
クラス	国際ビジネス学科1年生	教室		担当教員	杉中 宣元、立石 昌広		

授業計画	
第1回	【第1コマ目】ホテルの発祥と近代の歩み1
第2回	【第2コマ目】ホテルの発祥と近代の歩み2
第3回	【第3コマ目】ホテル発祥と近代の歩み3
第4回	【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
第5回	【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
第6回	【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)
第7回	【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
第8回	【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
第9回	【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
第10回	【第10コマ目】ホテルの運用方法とその種類について
第11回	【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
第12回	【第12コマ目】ホテルの組織とその仕組みについて
第13回	【第13コマ目】ホテル事業のB to B/B to Cについて
第14回	【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
第15回	【第15コマ目】おもてなしと一期一会 試験前復習
第16回	【第16コマ目】中間試験
第17回	【第17コマ目】試験振り返り
第18回	【第18コマ目】特定技能「宿泊」過去問題 解説
第19回	【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
第20回	【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
第21回	【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 一度は受けてみたいサービスとは
第22回	【第22コマ目】宿泊部門の基本業務
第23回	【第23コマ目】ホテル・旅館のルームタイプとその特徴
第24回	【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
第25回	【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
第26回	【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
第27回	【第27コマ目】期末テストの復習
第28回	【第28コマ目】ホテル見学と実施訓練
第29回	【第29コマ目】ホテル見学と実施訓練
第30回	【第30コマ目】期末テスト振り返りと上期授業評価

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	60	中間テスト30%、期末試験30%
期試験以外(授業内の課題・参加度・出席態度等)	40	出席20%、課題提出20%
その他	0	

科目概要
 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。特定技能「宿泊」の合格を目指す

目標
 宿泊業の仕組みの理解とサービス産業の取り組みと、ホスピタリティの実践し自身の行動がとれる人材育成を目指す

主教材
 一般社団法人 日本ホテル教育センター
 ≪ホテルビジネス≫ ≪ホテル概論≫

副教材

2024 04 専門学校アリス学園

学部・学科	専門課程 国際ビジネス学科
区分	必修科目
科目名	衛生管理
副題	

対象	2年	開講期	後期	開講学期	2024 後期	履修要件	必修
種類	講義	時間数	30	単位	2	授業回数	15
クラス	国際ビジネス学科2年	教室		担当教員	大野 加奈子		

授業計画	
第1回	基本的な衛生管理の知識 ①食中毒に関する基礎知識 ②食中毒予防3原則 ③代表的な細菌やウイルス
第2回	一般的衛生管理の知識 ①原材料の受け入れの確認 ②冷蔵・冷凍庫の温度の確認 ③交差汚染・二次汚染の防止
第3回	一般的衛生管理の知識 ④調理器具などの洗浄・消毒・殺菌
第4回	一般的衛生管理の知識 ⑤トイレの洗浄・消毒 ⑥従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など チェック表の作成
第5回	一般的衛生管理の知識 ⑧清掃管理(調理場)及び廃棄物処理 チェック表の作成
第6回	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の知識(需要管理のポイント) ①HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは ②重要管理のポイント
第7回	グループ1「加熱しないもの」の管理方法 チェック方法作成(需要管理のポイントHACCP)
第8回	グループ2「加熱するもの」の管理方法 チェック方法作成(需要管理のポイントHACCP)
第9回	グループ3「加熱と冷却をくりかえすもの」の管理方法 チェック方法作成(需要管理のポイントHACCP)
第10回	調理実習の計画 GW 3人×6 メニューに合わせてメニューとチェック方法を作成(重要管理のポイント HACCP) 材料受け入れから清掃までのチェック表の作成(一般衛生管理のポイント)
第11回	期末試験
第12回	食中毒の予防～手洗いから始める食中毒予防～
第13回	期末試験フィードバック メニューに合わせて調理手順と衛生管理チェック表を作成(重要管理のポイント HACCP) 材料受け入れから清掃までのチェック表の作成(一般衛生管理のポイント)
第14回	調理実習 衛生管理チェック表を確認しながら調理をする。調理準備から清掃まで、チェック表に記入。
第15回	調理実習 衛生管理チェック表を確認しながら調理をする。調理準備から清掃まで、チェック表に記入。

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	60	出席率80%以上で定期試験の受験資格を得られ、定期試験配点の合計60%以上で
期試験以外(授業内の課題・参加度・出席態度等)	40	出席20%、課題20%
その他	0	

科目概要

食品衛生対策やHACCPなど衛生管理について学ぶ。衛生管理計画を作成し、チェック項目を確認しながら調理実習を行う。

目標

食品衛生対策やHACCPなど衛生管理について必要な知識を身につけ、職場や日常生活で実践できる。

主教材

特定技能1号 外食業技能測定試験学習用テキスト【衛生管理】

副教材

2024 04 専門学校アリス学園

学部・学科	専門課程 国際ビジネス学科						
区分	必修科目						
科目名	技能資格対策						
副題							
対象	2年	開講期	後期	開講学期	2024 後期	履修要件	必修
種類	講義	時間数	30	単位	2	授業回数	15
クラス	国際ビジネス学科2年	教室		担当教員	杉中 宣元		

授業計画

第1回	【第1コマ目】特定技能試験の種類と日程 接客に関する知識
第2回	【第2コマ目】接客に関する知識
第3回	【第3コマ目】接客に関する知識 食に関する知識
第4回	【第4コマ目】店舗管理に関する知識 クレーム対応に関する知識
第5回	【第5コマ目】クレーム対応に関する知識 緊急時の対応に関する知識
第6回	【第6コマ目】飲食物調理1
第7回	【第7コマ目】復習(接客全般)・飲食物調理2
第8回	【第8コマ目】飲食物調理3
第9回	【第9コマ目】飲食物調理4
第10回	【第10コマ目】飲食物調理5
第11回	【第11コマ目】復習 接客 調理
第12回	【第12コマ目】復習 飲食物調理
第13回	【第13コマ目】期末試験
第14回	【第14コマ目】期末試験解説
第15回	【第15コマ目】総まとめ

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	60	80%の出席で期末試験の受験資格を得る。期末試験60点以上で単位を認める。
期試験以外(授業内の課題・参加度・出席態度等)	20	
その他	20	

科目概要

特定技能資格試験対策(外食)の合格を目標に接客サービスと飲食物調理に焦点をあてて学習する。基礎知識として外食を受験しない生徒にも卒業後の就業に応用できる知識をつける。

目標

特定技能資格試験対策(外食)の合格を目標に接客サービスと飲食物調理に焦点をあてて学習する。基礎知識として外食を受験しない生徒にも卒業後の就業に応用できる知識をつける。

主教材

特定技能 1 号 外食業技能測定試験 学習テキスト

副教材

外食業技能測定試験 模擬試験

2024 04 専門学校アリス学園

学部・学科	専門課程 国際ビジネス学科						
区分	必修科目						
科目名	宿泊サービス						
副題	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						
対象	1年	開講期	後期	開講学期	2024 後期	履修要件	必修
種類	演習	時間数	30	単位	1	授業回数	15
クラス		教室		担当教員	立石 昌広		

授業計画

第1回	宿泊部門の組織との業務分担について
第2回	夏季課題「ホテル見学」発表会 400文字以上
第3回	ホテル業界用語について
第4回	宿泊部門の電話対応について
第5回	クレーム対応とその実態について
第6回	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
第7回	アルバイトを活かした面接シートの作成について 接客サービス纏め「サービスとおもてなし」「接客7大用語」
第8回	旅行業について
第9回	旅行業界と仕事内容
第10回	国内旅行
第11回	国内旅行2、海外旅行
第12回	旅行プランを作ろう！
第13回	テスト前振り返り
第14回	期末テスト
第15回	期末テストの振り返り

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	60	オリジナル試験を作成100点満点
期試験以外(授業内の課題・参加度・出席態度等)	20	出席・態度・参加意欲
その他	20	授業内の課題提出

科目概要

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

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

主教材

日本ホテル教育センター教材

副教材

旅館ホテル・観光の教科書

2024 04 専門学校アリス学園

学部・学科	専門課程 国際ビジネス学科						
区分	必修科目						
科目名	料飲サービス						
副題							
対象	1年	開講期	後期	開講学期	2024 後期	履修要件	必修
種類	演習	時間数	30	単位	1	授業回数	15
クラス	国際ビジネス学科1年生 Aクラス	教室		担当教員	杉中 宣元		

授業計画

第1回	【第1コマ目】料飲店の位置づけ・基礎知識を学ぶ
第2回	【第2コマ目】トレーの扱い方・お皿の持ち方・サービス方法
第3回	【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
第4回	【第4コマ目】フランス料理の概要(歴史・製造過程・種類)
第5回	【第5コマ目】テーブルマナー・プロトコルについて
第6回	【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)
第7回	【第7コマ目】sparklingwine・champagneについて(種類・製造過程・種類)
第8回	【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)
第9回	【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)
第10回	【第10コマ目】whiskey・brandyについての基礎知識(歴史・製造過程・種類)
第11回	【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
第12回	【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
第13回	【第13コマ目】日本のweddingと料飲の紐づけ・費用の算出・スケジュールングについて
第14回	【第14コマ目】後期期末テスト
第15回	【第15コマ目】期末テストの振り返りと後期纏め

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	60	
期試験以外(授業内の課題・参加度・出席態度等)	20	
その他	20	

科目概要

料理・飲食を通じて食文化や歴史・製造方法・種類・サービスを学びホテル・レストランで即戦力になる人員育成を行う

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

主教材

日本ホテル教育センター教材

副教材

オリジナルテキスト

202404 専門学校アリス学園

学部・学科	専門課程 国際ビジネス学科
区分	必修科目
科目名	サービス接客研修 I
副題	

対象	1年	開講期	後期	開講学期	2024 後期	履修要件	必修
種類	講義	時間数	60	単位	4	授業回数	30
クラス	国際ビジネス学科1年生 Aクラス	教室		担当教員	村上こずえ		

授業計画

第1回	オリエンテーション(授業内容・検定試験について)
第2回	サービススタッフの資質(1)
第3回	サービススタッフの資質(2)
第4回	サービススタッフの資質(3)
第5回	サービススタッフの資質(4)
第6回	サービススタッフの資質(5)
第7回	サービススタッフの資質(6)
第8回	サービススタッフの資質(7)
第9回	サービス知識(1)
第10回	サービス知識(2)
第11回	サービス知識(3)
第12回	サービス知識(4)
第13回	対人技能(1)
第14回	対人技能(2)
第15回	対人技能(3)
第16回	対人技能(4)
第17回	社会常識(1)
第18回	社会常識(2)
第19回	接客知識(1)
第20回	接客知識(2)
第21回	接客知識(3)
第22回	接客知識(4)
第23回	実務技能(1)
第24回	実務技能(2)
第25回	実務技能(3)
第26回	総復習
第27回	期末テスト(筆記試験)
第28回	実技練習
第29回	期末テスト(実技試験)
第30回	期末テスト(筆記試験)解説

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	60	筆記試験と実技試験
期試験以外(授業内の課題・参加度・出席態度等)	20	出席点
その他	20	課題提出

科目概要

サービス接客検定の「理論」と「実技」について、実問題集を解きながら学習を進める。また日本でのコミュニケーションマナーを身に着ける。

目標

- 「サービス接客検定」の受験および合格
- 日本のコミュニケーションマナーを身に着ける

主教材

サービス接客検定 実問題集3級

副教材

サービス接客検定3級 公式テキスト

202404 専門学校アリス学園

学部・学科	専門課程 国際ビジネス学科						
区分	必修科目						
科目名	サービス接客研修Ⅱ						
副題							
対象	2年	開講期	前期	開講学期	2024 前期	履修要件	必修
種類	講義	時間数	60	単位	4	授業回数	30
クラス		教室		担当教員	村上こずえ		

授業計画

第1回	オリエンテーション
第2回	サービス接客研修Ⅰ振り返り
第3回	他人から見た自己の姿(1)
第4回	他人から見た自己の姿(2)
第5回	検定試験対策
第6回	ロールプレイ(基本動作)
第7回	検定試験対策
第8回	ロールプレイ(応用動作①)
第9回	検定試験対策
第10回	ロールプレイ(応用動作②)
第11回	身嗜みチェック(1)(スーツ着用)
第12回	他人から見た自己の姿(3)
第13回	身嗜みチェック(2)(スーツ着用)
第14回	ロールプレイ(応用動作③)
第15回	電話応対(1)
第16回	電話応対(2)
第17回	電話応対(3)
第18回	電話応対(4)
第19回	検定試験対策
第20回	対面応対(1)
第21回	検定試験対策
第22回	対面応対(2)
第23回	検定試験対策
第24回	検定試験対策
第25回	対面応対(3)
第26回	総復習
第27回	期末テスト(筆記試験)
第28回	応対ロールプレイまとめ
第29回	期末テスト(実技試験)
第30回	期末テスト解説

成績評価の方法

区分	割合(%)	内容
定期試験	60	筆記試験と実技試験
期試験以外(授業内の課題・参加度・出席態度等)	20	出席点
その他	20	課題提出

科目概要

サービススタッフとしての在り方について、「サービス接客検定」の内容を中心に、実問題集で理論を理解し、実技で確実に身に付ける。

目標

1. 「サービス接客検定3級」の受験及び合格
2. サービススタッフとしての技能を身に付ける

主教材

サービス接客検定 実問題集3級

副教材

サービス接客検定3級 公式テキスト