

2024年度 シラバス(授業内容)

昼間部 1 年 国際ホテル科 ホテルコース 英語コース

1.シラバスとは

シラバスは、授業の内容を予め受講者に知らせるもので、到達目標・使用教材・単位数等が記載されています。当校の教育理念は「ホスピタリティマインド豊かな社会人の育成」です。ホスピタリティとはお客様をおもてなしすること、心配り・気配り・思いやりを意味します。相手の立場に立って考え、行動できる人間を育成することを念頭にカリキュラム編成をしています。同時に卒業後、即戦力として活躍できるよう専門分野においても基礎・応用からの実践教育を取り入れたカリキュラムとなっています。

2.科目編成(カリキュラム)の概要

科目編成は、共通科目と専門科目です。

全科目が必修科目となり、卒業にはすべての単位取得が必要です。

(1) 共通科目: 人間力を高めること、職業人として必要なビジネス教養を身に付ける科目構成です。

(2) 専門科目: 各校各コースの専門分野に即した科目構成です。



学校法人 中村学園

国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校

2024 年度昼間部 1 年 国際ホテル科ホテルコース

進級・卒業基準単位

		1年		2年		卒業 基準単位
		前期	後期	前期	後期	
必修	共通科目	6	8	2	3	19
	専門科目	17	23	12	15	67
合計		23	31	14	18	86

各期全単位を取得すること。

履修科目・単位一覧

実務経験のある教員による科目

	1年前期				1年後期				2年前期				2年後期			
	科目名	区分	単位	時間数	科目名	区分	単位	時間数	科目名	区分	単位	時間数	科目名	区分	単位	時間数
共通科目	ホスピタリティ I	演	1	15	ホスピタリティ II	演	1	15								
	キャリアデザイン I	講	2	30	キャリアデザイン II	講	5	75								
	ビジネスコミュニケーション I	講	1	15									ビジネスコミュニケーション II	講	1	26
	パソコン I	演	1	15	パソコン II	演	1	15	パソコン III	演	1	26	パソコン IV	演	1	26
	Let's Speak English I	演	1	15	Let's Speak English II	演	1	15	Let's Speak English III	演	1	26	Let's Speak English IV	演	1	26
	小計				小計				小計				小計			
	6 90				8 120				2 52				3 78			
必修科目	F&Bオペレーション I	演	2	30	F&Bオペレーション II	演	2	30	レストランサービス演習 I	演	1	26	レストランサービス演習 II	演	1	26
	宿泊オペレーション I	演	2	30	宿泊オペレーション II	演	2	30	宿泊オペレーション III	演	1	26	外客接客サービス	講	1	26
	HRS検定対策 I	講	1	15	HRS検定対策 II	講	1	15	HRS検定対策 III	講	1	26	バーテンダー講座	演	2	52
	料理解説 I	講	1	15	料理解説 II	講	1	15	料理解説 III	講	1	26	プレゼンテーション技法	演	1	26
	飲料解説 I	演	1	15	飲料解説 II	演	1	15	ソムリエ講座	演	1	26	セールス&マーケティング	演	1	26
	ホテル接客手話 I	演	1	15	ホテル接客手話 II	演	1	15	ホテル接客手話 III	演	1	26	ホテル接客手話 IV	演	1	26
	ホテル業界研究 I	演	2	30	ホテル業界研究 II	演	2	30	ホテル業界研究 III	演	1	26				
	身だしなみ講座	演	1	15	就職面接対策	演	1	15	キャリアデザイン III	講	1	26				
	発声・話し方講座	演	1	15	電話応対ベーシック I	演	1	15	電話応対ベーシック II	演	1	26				
	業界ガイド	講	1	15	プライダルベーシック I	講	1	15	プライダルベーシック II	講	1	26				
	フレッシュヤーズセミナー	演	1	15	ホテル総論	講	1	15								
	ホテル英会話 I	演	1	15	ホテル英会話 II	演	1	15								
	ホテル接客英語 I	演	1	15	ホテル接客英語 II	演	1	15								
	TOEIC・英検対策 I	講	1	15	TOEIC・英検対策 II	講	1	15								
		企業実習				実				企業実習				実		
													5 150			
選択科目									ホテル英会話 III	演	2	52	ホテル英会話 III	演	1	26
									ホテル接客英語 III	講			ホテル英会話 IV	演		
									TOEIC・英検対策 III	講			ホテル接客英語 III	演	1	26
													ホテル接客英語 IV	演		
												韓国語講座	講	1	26	
												中国語講座	講			
	小計				小計				小計				小計			
	17 255				23 435				12 312				15 410			
計	1年前期 合計		23	345	1年後期 合計		31	555	2年前期 合計		14	364	2年後期 合計		18	488
	1年 合計				54 900				2年 合計				32 852			
	2年間 総合計															
	1年前期				1年後期				2年前期				2年後期			
行事・研修	オリエン&TDRステイマナー研修 スポーツ大会				就職ガイダンス 中村学園祭 リゾート視察研修				業界視察 スポーツ大会				カクテルコンパ 海外研修 中村学園祭			

2024 年度昼間部 1 年 国際ホテル科英語コース

進級・卒業基準単位

		1年		2年		卒業 基準単位
		前期	後期	前期	後期	
必修	共通科目	6	8	2	3	19
	専門科目	17	23	12	15	67
合計		23	31	14	18	86

履修科目・単位一覧

実務経験のある教員による科目

	1年前期				1年後期				2年前期				2年後期								
	科目名	区分	単位	時間数	科目名	区分	単位	時間数	科目名	区分	単位	時間数	科目名	区分	単位	時間数					
共通科目	ホスピタリティ I	演	1	15	ホスピタリティ II	演	1	15					ビジネスコミュニケーション II	講	1	26					
	キャリアデザイン I	講	2	30	キャリアデザイン II	講	5	75					パソコン IV	演	1	26					
	ビジネスコミュニケーション I	講	1	15					パソコン III	演	1	26					Let's Speak English IV	演	1	26	
	パソコン I	演	1	15	パソコン II	演	1	15	パソコン III	演	1	26									
	Let's Speak English I	演	1	15	Let's Speak English II	演	1	15	Let's Speak English III	演	1	26									
	小計				小計				小計				小計								
	6 90				8 120				2 52				3 78								
必修科目	F&Bオペレーション I	演	2	30	F&Bオペレーション II	演	2	30	レストランサービス演習 I	演	1	26	レストランサービス演習 II	演	1	26					
	宿泊オペレーション I	演	2	30	宿泊オペレーション II	演	2	30	宿泊オペレーション III	演	1	26	外客接客サービス	講	1	26					
	HRS検定対策 I	講	1	15	HRS検定対策 II	講	1	15	HRS検定対策 III	講	1	26	バーテンダー講座	講	2	52					
	料理解説 I	講	1	15	料理解説 II	講	1	15	料理解説 III	講	1	26	おもてなしイングリッシュ	演	1	26					
	飲料解説 I	演	1	15	飲料解説 II	演	1	15	ソムリエ講座	演	1	26	セールス&マーケティング	演	1	26					
	ホテル接客手話 I	演	1	15	ホテル接客手話 II	演	1	15	ホテル接客手話 III	演	1	26	ホテル接客手話 IV	演	1	26					
	ホテル業界研究 I	演	2	30	ホテル業界研究 II	演	2	30	ホテル業界研究 III	演	1	26									
	身だしなみ講座	演	1	15	就職面接対策	演	1	15	キャリアデザイン III	講	1	26									
	発声・話し方講座	演	1	15	電話応対ベーシック I	演	1	15	電話応対ベーシック II	演	1	26									
	業界ガイド	講	1	15	英文履歴書対策講座	講	1	15	English Communication I	演	1	26	English Communicatio II	演	1	26					
	フレッシュヤーズセミナー	演	1	15	ホテル総論	講	1	15													
	ホテル英会話 I	演	1	15	ホテル英会話 II	演	1	15	ホテル英会話 III	演	1	26	ホテル英会話 IV	演	1	26					
	ホテル接客英語 I	演	1	15	ホテル接客英語 II	演	1	15	TOEIC・英検対策 III	講	1	26	ホテル接客英語 III	演	1	26					
	TOEIC・英検対策 I	講	1	15	TOEIC・英検対策 II	講	1	15													
		企業実習				実				企業実習				実							
	小計				小計				小計				小計								
	17 255				23 435				12 312				15 410								
計	1年前期 合計				1年後期 合計				2年前期 合計				2年後期 合計								
	23 345				31 555				14 364				18 488								
	1年 合計				2年間 総合計				2年 合計				総合計								
	54 900				86 1,752																

	1年前期		1年後期		2年前期		2年後期	
	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数	科目名	単位数
行事・研修	オリテン&TDRステイマナー研修	1	就職ガイダンス	1	業界視察	1	カクテルコンパ	1
	スポーツ大会	1	中村学園祭	1	スポーツ大会	1	海外研修	1
			リゾート視察研修	1			中村学園祭	1

共通科目

シラバス(授業計画)

科目名	ホスピタリティⅠ・Ⅱ		科目区分	共通科目
対象	昼間部全学科全コース		授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：15時間 後期：15時間
担当	黒坂 明子			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無			
授業概要	<p>ホスピタリティマインドとは「相手の立場に立って考え、相手を慮る心」です。 お客様に接客するうえで必要な知識やマナーの実践に、ホスピタリティマインドを活かせるようサポートします。 心理学の知見を応用し様々な角度から自分自身を振り返り、自己肯定感や行動変容の重要性を学びます。ワークを通して「気づき」を促しながら人間力を高め、気持ちよくおもてなしが発揮できるよう、ITHBの教育理念に基づいた「ホスピタリティ豊かな人材の育成」のゴールを目指します。</p>			
到達目標	<p>あらゆるタイプの人とも上手に交流できるようになる 周りから見られている自分のイメージを確認し、自己改善を図る おもてなしの心を形にできるようになる</p>			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称:			
教科書 教材	ホスピタリティマインド養成ワークブック (株)ホロス人材開発研究所)			
授業計画	<p>【ホスピタリティの理解 「プラスの視点」の重要性】 ・ホスピタリティとは・・・ ・他己紹介による自分表現 ・マイナス思考とプラス思考 ・マイナス思考に陥った場合の対処行動</p> <p>【ホスピタリティマインドの確立】 ・他者理解・他者受容 ・価値観とは？・グループ討議 ・自分の物の見方や考え方を知る ・相手を受け入れることの重要性</p> <p>【ホスピタリティマインドの発揮 豊かな触れ合いのために・・・】 ・ストローク(触れ合い)の理解 ・ストローク演習・DVD観賞 ・自画像と他画像の違い・他者からの自分のイメージを知る ・気づきと自己改善の勧め</p> <p>【ホスピタリティサービスの本質】 ・モノ的なサービスとヒト的なサービス・CSと顧客心理 ・ホスピタリティ産業について ・ディズニーにおけるおもてなし ・「おもてなしの心」を「形」に・・・</p>			
成績評価 方法	試験、授業態度、出席日数 (下記評価基準に基づく)			
成績評価 基準	<p>A: 評価試験 85 点以上、出席率 90%以上、平常点優 B: 評価試験 60 点以上、出席率 70%以上、平常点良 C: 評価試験 40 点以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 40 点未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>			

学生へのメッセージ

社会人になる前の貴重な学生生活が始まります。
 新たな友人との出会いと、様々なことへのチャレンジを通して、自分を今より素敵に変えてみませんか？

シラバス(授業計画)

科目名	キャリアデザイン I・II			科目区分	共通科目
対象	昼間部全学科全コース			授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：2単位 後期：5単位	時間数	前期：30時間 後期：75時間
担当	就職担当				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>				
授業概要	<p>専門学校への入学は、就職を前提とした各人の進路を見出すことが大きな意義です。就職をする上で最も重要なことは自分を知ることです。当授業では、職業人としての心構えを身に付け、ツールを使用した自己分析を行い、自分の強みや他者理解について学びます。</p> <p>就職活動開始までに必要な事項を学び、演習を通じて就職活動本番で結果を出せるよう自信をつける授業です。就職活動は各自の目指す業界、企業により開始時期が異なるため、授業をベースとしながら個々の進行に応じて個別にバックアップし、内定に向けたサポートを行います。</p>				
到達目標	<p>1、社会人へのステップに繋がる職業人としての基礎知識とマインドを身につける。</p> <p>2、学生生活や人間関係、将来の仕事などで役に立つ自分の強みについて知る。</p> <p>3、就職活動の基本的な考え方を理解し、実践に備える。</p> <p>4、内定を勝ち取るための準備を進め、就職活動を通じて社会で通用する人材を目指す。</p>				
検定資格	<input type="checkbox"/> ・ 必修 ・ 任意 名称:				
教科書 教材	<p>「LIFO テキスト」(株ビーコンラーニングサービス)</p> <p>「個人レポート」(株ビーコンラーニングサービス)</p> <p>「質問紙」(株ビーコンラーニングサービス)</p> <p>専門学校生のための就職内定基本テキスト(日本能率協会マネジメントセンター)</p>				
授業計画	<p>【職業とキャリア】</p> <p>人はなぜ働くのか？仕事と職業、職業の三要素、働くことの意義と目的</p> <p>職業の形態と種類、職業選択と自分がめざす生き方、職業人としてのマインド、生活の自立と自律、最近の社会事情</p> <p>【自己理解】</p> <p>LIFOの基本的考え方の理解、コミュニケーションと自己理解の関係、自己理解3つの方法、自己点検実施と発表、ライフライン記入、自己分析シート記入、LIFO(ライフオ)質問紙記入と採点、4つのスタイルの具体的理解、診断分析、個人レポート作成、自分の強みの整理、自己分析シート(強みの過剰使用)への落とし込み、4つのスタイルとアプローチ、失敗経験と分析、自分のスタイルと他者スタイルの理解</p> <p>【就職活動実践】</p> <p>就活の流れ、就活サイト登録と使用方法</p> <p>求人票の見方、雇用形態、社会保険、年金制度</p> <p>自己分析、他己分析</p> <p>自己PR作成、履歴書・ES作成ポイント、企業研究、志望動機対策</p> <p>面接演習、GPワーク試験対策、小論文演習、SPI対策と模擬試験演習、企業セミナー</p>				
成績評価 方法	期末試験の得点ならびに出席率がメインとなります。平常点は就職活動(進路活動)の取り組む姿勢、授業態度、提出物などが評価基準です。				
成績評価 基準	<p>A: 評価試験 85 点以上 かつ 出席率 90%以上、平常点優</p> <p>B: 評価試験 65 点以上 かつ 出席率 80%以上、平常点良</p> <p>C: 評価試験 40 点以上 かつ 出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D: 評価試験 40 点未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	ビジネスコミュニケーション I			科目区分	共通科目
対象	昼間部全学科全コース			授業形式	講義
実施期	1年 前期	単位数	前期 : 1 単位	時間数	前期 : 15 時間
担当	井部・橋本・担当講師				
	実務経験 : 有・ <input checked="" type="checkbox"/> 無				
授業概要	目的: 観光業界の社会人として最低限のビジネスマナーを理解・実行できる事。 概要: ビジネスシーンで誰もが当たり前に行動している挨拶や言葉遣い、接遇を学びます。				
到達目標	1 年次夏休みの実習や後期から開始される就活で、自信をもって行動できるようになる。				
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称: 秘書検定				
教科書 教材	秘書検定合格教本2・3級 新星出版社				
授業計画	<p>【挨拶と人間関係】 挨拶の重要性 第一印象の重要性 相手に良い印象を与えるコツ</p> <p>【社会人心得】 自己管理・4つのポイント 社会人としてのルール 報告・連絡・相談</p> <p>【敬語を使いましょう】 敬語の種類 正しい敬語の使い方 接遇用語の表現 接遇の立ち振る舞い(受付、名刺の受け取り方)</p> <p>【実践! ビジネスコミュニケーション】 上手な聞き方、話し方 命令・指示、忠告・注意の受け方 電話の受け方と取り次ぎ方、メモの残し方 領収書の記入方法</p>				
成績評価 方法	評価試験には期末試験の他、演習試験や小テストを含みます。				
成績評価 基準	A: 評価試験 80 点以上、出席率 85%以上、平常点優 B: 評価試験 70 点以上、出席率 70%以上、平常点良 C: 評価試験 50 点以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 50 点未満、出席率 60%未満、平常点不可				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	パソコン I・II		科目区分	共通科目
対象	昼間部全学科全コース		授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1 単位 後期：1 単位	時間数 前期：15 時間 後期：15 時間
担当	担当講師			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	パソコンスクールにてインストラクターとして実務経験あり		
授業概要	現代社会において、基本的なパソコン操作は必須スキルです。 基礎的なPC操作を理解するとともに、Word・Excel の基本操作を修得します。			
到達目標	アプリケーションの起動やファイル操作をはじめ、Word・Excel を使用した簡易的な文書作成ができることを目標とします。 また、文書作成において重要なタッチタイピングスキルを“ホームポジションを意識して両手で文字が打てるレベル”まで伸ばしましょう。			
検定資格	なし ・ 必修 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称: マイクロソフトオフィススペシャリスト(MOS)検定・Word 文書処理技能認定試験 Excel 表計算処理技能認定試験・PowerPoint プレゼンテーション技能認定試験			
教科書 教材	・「30 時間アカデミック情報リテラシー Office2016 」(実教出版) ・ USB メモリ			
授業計画	<p>【 PC 基本操作の確認 】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アプリケーションの立ち上げや、基本的なファイル操作 ・ホームポジションを意識したタッチタイピングの練習 <p>【 Word 基本作業 】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・文章入力(ベタ打ち)と併せて、文字装飾を行う ・ワードアート、図形描画、テキストボックス等を利用し、表現力のある文書ファイルを作成する ・ビジネス文書の基礎と仕組みを学び、挨拶文の挿入、入力オートフォーマット、表作成等を使いこなす <p>【 Excel 基本作業 】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・データ入力の基礎を学ぶ ・数式を用いた計算をはじめ、基本的な関数を利用した表計算機能を使いデータファイルを作成する ・関数を利用して作成したデータをグラフへ変換し、視覚的分析の方法を学ぶ 			
成績評価 方法	※授業への参加度や授業態度などを加味して、平常点は 20 点満点とする。(上記評価点数に組み込まれる) ※Word・Excel 共に、文書ファイル作成を課題として提出する。			
成績評価 基準	A: 評価試験 80 点以上、出席率 90%以上、課題提出、平常点 15 点以上優 B: 評価試験 70 点以上、出席率 80%以上、課題提出、平常点 10 点以上良 C: 評価試験 40 点以上、出席率 60%以上、課題提出、平常点 5 点以上可 D: 評価試験 40 点未満、出席率 60%未満、課題未提出、平常点 5 点未満不可			

学生へのメッセージ

現代社会において、基本的なパソコン操作は必須スキルです。さまざまな企業で日常的にパソコンを使用して業務を行います。「スマートフォンの方が使いやすい」「スマートフォンなら文字を早く打てる」という意見もありますが、就職してから戸惑わないよう、前向きに学習してみましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	Let's Speak English I・II		科目区分	共通科目
対象	昼間部全学科全コース		授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：15時間 後期：15時間
担当	語学担当講師			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>			
授業概要	Anyone can speak English with foreigners with some effort. Simple key sentences and concepts are practiced through conversation, listening, and activities. Classes are divided by level, but all classes are taught in English only, with a native English speaker.			
到達目標	Communication in simple English about everyday topics. Students will be able to communicate with people from different countries and cultures.			
検定資格	<input type="checkbox"/> ・必修・任意 名称:			
教科書 教材	Speak Now Level 1 Student Book (Oxford)			
授業計画	<p>【New Friends】 Greetings, self-introductions, asking for personal information.</p> <p>【Interests】 Music, movies, time, sports.</p> <p>【People】 Family, personality, clothes.</p> <p>【Daily Life】 Routines, sequences, be -ing.</p>			
成績評価 方法	下記評価基準に基づく			
成績評価 基準	<p>A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率 90%以上、平常点優</p> <p>B: 評価試験(理解度)60%以上、出席率 80%以上、平常点良</p> <p>C: 評価試験(理解度)50%以上、出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D: 評価試験(理解度)49%以下、出席率 60%未満、平常点不可</p>			

学生へのメッセージ

Don't be shy! Do your best!
Use this great chance to practice speaking as much as possible in a small group.

ホテルコース

専門科目

シラバス(授業計画)

科目名	F&BオペレーションⅠ・Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語ホテルコース		授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：2単位 後期：2単位	時間数 前期：30時間 後期：30時間
担当	大久保 昇			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	ホテル業界にてバンケット・レストランサービス実務経験あり。		
授業概要	1年次前期は、サービスマンとしての礼儀作法や、サービス用語を中心に基礎知識を身に付ける。 また、前期終了時までには、夏季企業実習に向けての最低限の技術(トレイ・皿持ち・備品の名称)を習得することを目標に授業を進める。 1年次後期はより実践に近いサービス(テーブルセッティング、プラッター)を中心に実技を行う。			
到達目標	実際の現場で対応できる程度のサービス技術を身に付ける。			
検定資格	なし ・ 必修 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称: レストランサービス技能検定3級			
教科書 教材	ホテルテキスト料飲Ⅰ レストラン・宴会編(ウイネット)			
授業計画	<p>【ホテルの挨拶】【姿勢・歩行】</p> <ul style="list-style-type: none"> 接客7大用語 お辞儀の種類 正しい姿勢・正しい歩行 <p>【レストラン基本技術(トレイサービス)(プレートサービス)】</p> <ul style="list-style-type: none"> 正しいトレイの持ち方&扱い方 実践練習(バランス感覚をつかむ) 実践練習(ボトル&グラスサービス) 正しいお皿の持ち方 実践練習(プレートサービス下げテクニック基礎&応用) <p>【器材の名称】【クロス掛け方法】【テーブルセッティング】</p> <ul style="list-style-type: none"> ホテル・レストランで使用する器材の名称(ホテル用語)を理解する。 正しいクロスの掛け方・扱い方について 実践練習(テーブルフルセット) テスト(時間内に正しくフルセットを行う) <p>【サーバーサービステクニック】</p> <ul style="list-style-type: none"> サーバーの持ち方について(3種類) プラッターサービス基本動作について 実践練習(動作、盛り付け方&盛り付け順番) テスト(プラッターサービス時間内に5名分のサービスを行う) 			
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として対応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。			
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、平常点優、出席率 80%以上 B: 評価試験 70%以上、平常点良、出席率 80%以上 C: 評価試験 60%以上、平常点可、出席率 60%以上 D: 評価試験 60%未満、平常点不可、出席率 60%未満			

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	宿泊オペレーション I・II		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：2単位 後期：2単位	時間数 前期：30時間 後期：30時間
担当	沼田 祐佳			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・無	ホテル業界にて宿泊業務実務経験あり。		
授業概要	<p>ホテル宿泊部門の組織を理解し、企業実習に向けて基礎を学ぶ。 前期は、ホテルの基本である客室と客室管理業務を学んでいく。実技では、ベッドメイクを基礎から学び、スピードと清潔さを重視して仕上げる事を反復して練習していく。 後期はベルスタッフの業務内容を学び、ホテルにおけるベルの役割の理解、心構えを学ぶ。お出迎えからフロントへ誘導し、客室までの案内を実技で行う。前期・後期とも実技と並行に、ホテル用語や客室タイプ・備品関連の名称を覚え習得する。</p>			
到達目標	<p>企業実習に向けて、宿泊部に関する業務内容と客室・ベル関連の知識を習得。 ベッドメイクの実技を、2人1組で2分30秒以内に綺麗に仕上げる事を目指す。 ベルの実技では、お出迎え～客室までの案内を通し、自分なりのおもてなしを考えていく。</p>			
検定資格	<input type="checkbox"/> ・必修・任意 名称:			
教科書 教材	宿泊II フロント・サービス編(ウィネット)			
授業計画	<p>【ホテルと客室関連の基礎知識】 宿泊部の組織と業務内容、客室タイプとベッドの種類、客室及びバスルームの設備・家具類</p> <p>【ベッドメイク実技】 ベッドメイクの基礎、ベッドメイクの実践練習(シーツとピロー) ベッドメイクの実践練習(ベッドスプレッドとデュベ)、ベッドメイクの実践練習(ベッドの仕上げ)</p> <p>【ベッドメイク実技試験/筆記試験】 2分30秒以内に綺麗にベッドメイクをする実技試験、客室関連の基礎知識 筆記試験、試験解説</p> <p>【ベルの役割と概要】 ホテルにおけるベルの役割と業務内容、ベルの業務内容・心得、接客サービスとロビー管理</p> <p>【ベル実技】 お出迎えからフロントまでの案内、フロントから客室までの案内、客室内の案内、館内・館外インフォメーション</p> <p>【ベル実技試験/筆記試験】 お客様をお部屋までご案内する実技試験、ベル関連の基礎知識 筆記試験、試験解説</p>			
成績評価 方法	<p>学期末 実技テスト・筆記テスト 平常点・出席率</p>			
成績評価 基準	<p>A: 授業内期末試験 80 点以上、出席率 80%以上、平常点良好 B: 授業内期末試験 60 点以上、出席率 80%以上、平常点良好 C: 授業内期末試験 30 点以上、出席率 60%以上、平常点普通 D: 授業内期末試験 30 点未満、出席率 60%未満、平常点不良</p>			

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	HRS検定対策Ⅰ・Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：15時間 後期：15時間
担当	高須 孝一 実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無 ホテル業界でのレストランサービス実務経験及びバーテンダーとして8年間の勤務経験あり。			
授業概要	正式名称は「レストランサービス技能検定」、サービス関連では唯一の国家資格です。 1年次には学科試験対策として、テキストの理解を深めていきます。			
到達目標	過去の出題傾向を基本とし、1年次前期は食材・飲料の基本知識を習得し、 後期は宴会・レストランサービスそれぞれのサービス方法について学ぶ。			
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 学科試験・・・2年次 8月実施予定 実技試験・・・2年次 11月実施予定(学科試験通過者のみ)			
教科書 教材	「西洋料理 料飲接客サービス技法」(職業訓練教材研究会) ネームプレート			
授業計画	<p>【食品の分類・加工・貯蔵】 ・6つの基礎食品・食品の分類方法・食品貯蔵の目的・方法 【西洋料理の食材】 ・西洋料理に使用される主な食材 【前菜/スープ】 ・前菜に使用される食材、ポタージュの分類と特殊なスープ 【魚・甲殻・貝類】 ・各食材の名称(日本語・英語・フランス語)</p> <p>【家畜・家禽・野鳥獣肉】 ・牛肉/仔牛肉/仔羊肉/豚肉 部位の名称 種類と分類方法 【野菜/パスタ/チーズ/デザート】 ・パスタの形状および種類 チーズの種類・生産国・原料 デザートの種類 【西洋料理の調理方法】 ・食材の仕込み・切り方・焼き方・調理方法の基本知識</p> <p>【飲料(ワイン)】 ・ワインの分類方法 ぶどう品種・生産国 【メニュー】 ・メニューの歴史・作成時の注意事項 メニューの構成 【西洋料理の食器・備品】 ・銀食器/陶磁器/ガラス容器の種類、名称について 【接客の基本】 ・サービスの役割と特徴 身だしなみ・言葉遣いについて</p> <p>【宴会サービス1】 ・宴会の種類および内容 【宴会サービス2】 ・各種宴会等のセッティング・運営・サービス方法 【レストランサービス1】 ・レストランにおける各種のサービス方法 【レストランサービス2】 ・レストランサービスの客席案内・待機心構え 【テスト】 ・解答及び解説</p>			
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点を不可とする。			
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	料理解説Ⅰ・Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：15時間 後期：15時間
担当	寺田 宗高			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	ホテル業界(外資系・日系)にて長年レストランサービスの実務経験あり。		
授業概要	ホテル・レストランにおける業務の中で、料理の最低限の知識は必要である。その中でも、フランス料理・中国料理・日本料理の知識・作り方など、基本的な事を習得できるようにする。			
到達目標	フランス料理の料理名をフランス語で、読む・書く・作り方などの理解度を深くしていく。 調理方法の名前が理解できる。 材料名が理解できる。			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ <input type="checkbox"/> 必修 ・ <input type="checkbox"/> 任意 名称:			
教科書 教材	ホテルテキスト料飲Ⅰ レストラン・宴会編(ウイネット)			
授業計画	<p>【授業目的】 ・何故、この授業内容が必要なのかを理解させる。 【メニューについて】 ・レストランにとってのメニューの重要性、メニューの役割等を理解させる。</p> <p>【オードブル】 ・オードブルの役割と食材のフランス語名を知る ・オードブルによく使われる料理名を知る 【スープ】 ・スープのできるまでを知る ・スープの料理名を知る 【魚料理】 ・魚のフランス語名を知る ・魚料理の料理名を知る ・前期試験と総括</p> <p>【家畜類について】 ・牛肉のそれぞれの部位の名前と料理を知る ・仔牛肉のそれぞれの部位の名前と料理を知る ・仔羊肉のそれぞれの部位の名前と料理を知る</p> <p>【家禽類について】 ・鶏肉と鴨肉の呼び名と料理を知る 【野禽類について】 ・ジビエ料理について知る</p> <p>【野菜料理について】 ・野菜のフランス語名と料理名を知る 【デザートコースについて】 ・デザートコースについて理解を深め、種類・料理名を知る 【コーヒー・紅茶について】 ・コーヒー・紅茶の役割とできる仕組みを知る 【朝食について】 ・朝食で提供される料理名を知る ・卵料理の調理方法と名前を知る ・後期試験と総括</p>			
成績評価 方法	※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点を不可とする。			
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 85%以上、平常点優 B: 評価試験 60%以上、出席率 70%以上、平常点良 C: 評価試験 30%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 30%未満、出席率 60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	飲料解説Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	高須 孝一 実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・無 ホテル業界でのレストランサービス実務経験及びバーテンダーとして8年間の勤務経験あり。				
授業概要	お酒の知識を実習前に理解を深めることを目的とする。後期には、ノンアルコールカクテルの創作を通して、カクテルの方程式の理解を深めていく。2年次のバーテンダー講座への継続を持たせているので、興味を起こさせること、多くの発見が生まれていく事、ホテルの料飲部に対する意識の動機付を図ってゆく。				
到達目標	前期オリジナル・カクテルの創作、後期複数技法を使いドリンク作成。 自己の感性を発揮して1年間の総決算とする。				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	NBA 新オフィシャル・カクテルブック(柴田書店)				
授業計画	<p>【お酒の知識】 お酒とは？何か 【醸造酒・蒸留酒】 醸造酒の種類・蒸留酒の種類 【混成酒とリキュール】リキュールの特徴</p> <p>【ソフトドリンク・ジュース】 ソフトドリンクの種類 【カクテル方程式】 カクテル作りの考え方 【バーツールとテクニック】 用具と4つのテクニック 【各種スタイルとデコレーション】 デコレーションとガーニッシュ</p> <p>【フローズンスタイルとトロピカル】 トロピカル・カクテルの創作 【モナンシロップについて】 シロップの活用法 【モクテルの創作】 ジュースの選択 【ネーミングのとらえ方】 オリジナルと時代の影響 【モクテルの作成と技術向上】 テクニカルの理解</p> <p>【カクテルの発表】 作品評価 【作品の評価と技術の理解】 点数による評価ポイント、評価に対する解説</p>				
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。 試験結果、平常点、出席率による総合評価とする。				
成績評価 基準	A: 授業内期末試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 授業内期末試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 授業内期末試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 授業内期末試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点不良				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	ホテル接客手話Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位	時間数	前期：15時間
			後期：1単位		後期：15時間
担当	藤田敦子				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無	手話通訳士			
授業概要	ユニバーサルサービスとして接客における手話を身に着ける。前期は聴覚障害者概要の講義と6・5級の単語学習を中心にこない、聴覚障がい基礎知識について学び、聴覚障がいをお持ちのお客様に対して手話などの方法でコミュニケーションがとれるようにする。				
到達目標	1年次においては手話検定5級レベルを目指す。				
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称:手話技能検定5級				
教科書 教材	手話技能検定公式テキスト5・6・7級(日本能率協会マネジメントセンター)				
授業計画	<p>【日常生活に必要な基本を学習Ⅰ】 あいさつ・天候・疑問・数字・日にち・時間・家族・色・方角・感情・動作・自然・仕事などを学習する。</p> <p>【日常生活に必要な基本を学習Ⅱ】 食べ物・動物・スポーツ・趣味・乗り物・形容詞・副詞・施設・地名・接客手話などを学習する。</p> <p>【日常生活に必要な基本を学習Ⅲ】 ロールプレイなどで日常会話や接客手話を学習する。また検定対策に向けて過去問題の学習を行う。ろう者のゲストを呼び時、実際に手話を使って交流を行う</p> <p>【聴覚障がいの基礎知識】 聴覚障害者とは、日本手話と日本語対応手話、聴覚障害者数、コミュニケーションの多様性とその実践、聴覚障害者と法律・条例、耳の構造と補聴器、さまざまなマーク、ろう文化とは</p>				
成績評価 方法	授業内におこなう実技試験と期末試験、出席率、授業態度を総合的に評価します。				
成績評価 基準	<p>A: 評価試験 80 点以上、出席率 80%以上、平常点優</p> <p>B: 評価試験 60 点以上、出席率 70%以上、平常点良</p> <p>C: 評価試験 40 点以上、出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D: 評価試験 40 点未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	ホテル業界研究Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：2単位	時間数	前期：30時間
			後期：2単位		後期：30時間
担当	大久保昇/須田麻美				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無	ホテル業界にて実務経験あり。			
授業概要	前期は、ホテル業界について理解を深める事と、実習に向けての心構えを学ぶ事を目的とする。また、業界人をお呼びして講演とグループディスカッションを実施する。 後期は、就職に向けてホテル業界を知る。業界人やホテルで活躍する卒業生を招き、講演とグループディスカッションを実施する。				
到達目標	ホテル業界への理解を深める 実習に向けての心構えを知る。 就職に向けての心構えを知る。				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	なし				
授業計画	<p>【企業から学ぶ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・千葉エリアより講演(求める人材像など) ・リゾートエリアより講演(リゾートホテルの魅力について) <p>【企業実習に向けての業界研究】【就職に向けての業界研究】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シティホテルにおける業務について ・リゾートホテルにおける業務について ・エリア・部門ごとに異なる勤務体系について ・卒業生、在校生による講演及びグループディスカッション <p>【各エリアごとの業界について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・幕張エリア ・舞浜エリア ・東京エリア ・横浜エリア ・リゾートエリア <p>【校外学習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アーバンリゾートホテルについて(舞浜エリア) ・日本のリゾートホテルについて(長野・山梨エリア) ・海外のリゾートホテルについて(マレーシアビーチリゾート) 				
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。				
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、平常点良好、出席率 80%以上 B: 評価試験 60%以上、平常点良好、出席率 80%以上 C: 評価試験 40%以上、平常点普通、出席率 60%以上 D: 評価試験 40%未満、平常点不良、出席率 60%未満				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	身だしなみ講座			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース(男子)			授業形式	演習
実施期	1年 前期	単位数	前期 : 1 単位	時間数	前期 : 15 時間
担当	本田 真理				
	実務経験 : <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無	10年以上のメイク講師歴があり、JMA 認定講師を務める。			
授業概要	学生の就職活動時に必要最低限の身だしなみはもちろん、社会人として知っておきたい身だしなみを身に着ける。				
到達目標	就活学生としても、社会人としても好印象を与える身だしなみを身に着ける。				
検定資格	なし ・ <input checked="" type="checkbox"/> 必修 ・ 任意 名称: JMA メンズスタイルアップ検定試験				
教科書 教材	メンズスタイルアップ検定公式テキスト BASIC 授業持参物は初回到案内				
授業計画	<p>1 身だしなみとは</p> <p>2 顔 : スキンケアの必要性とお手入れ方法 (持ち物: 鏡・スキンケア化粧品)</p> <p>3 髪 : ヘアスタイリングの方法 (持ち物: 鏡・くし・ヘアスタイリング剤・ドライヤー)</p> <p>4 スーツ : スーツの基本知識と着こなし方・ネクタイの基本知識と結び方 (持ち物: 鏡、スーツ着用)</p> <p>5 パーソナルカラー診断 : シャツ・ネクタイ・スーツのカラーコーディネート方法 (持ち物: 鏡、スーツ着用)</p> <p>6 顔 : 顔分析と眉カットのやり方 (持ち物: 鏡・眉カット化粧道具類、スーツ着用)</p> <p>7 靴 : 靴と靴下の基本知識と靴の磨き方 (持ち物: 靴磨き用具、スーツ着用)</p> <p>8 爪 : 指先のお手入れと爪の整え方・身だしなみトータルチェック (持ち物: 鏡・爪切り・やすり、スーツ着用)</p>				
成績評価 方法	授業では毎回小テスト(復習確認テスト)を行う。 小テストを欠席した場合は、0点として取り扱う。 出席状況、授業参加意欲も評価される。				
成績評価 基準	A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率 80%以上、平常点 優 B: 評価試験(理解度)70%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C: 評価試験(理解度)40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D: 評価試験(理解度)40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	身だしなみ講座		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース(女子)		授業形式	演習
実施期	1年 前期	単位数	前期 : 1 単位	時間数
担当	羽島美保			
	実務経験 : <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無	百貨店に外資・国産ブランドのビューティーアドバイザー・メイクアップアーティスト20年以上、メイク講師10年以上教育に携わる。身だしなみ講座・美容業の育成・美容資格習得の育成		
授業概要	身だしなみで第一印象アップのメイクアップとヘアスタイルテクニックを学び、礼儀マナーを身につけます ホテル研修の現場で、すぐ活用できる身だしなみを整える事ができるようになります			
到達目標	① JMA セルフメイク検定の取得 ② 身だしなみで第一印象アップのテクニックを学び、メイクを通して自分自身と向き合い自信をつけます ③ 礼儀、マナー、時間意識など身につけ、声をかけやすい気遣いのできる人を目指します			
検定資格	なし ・ <input checked="" type="checkbox"/> 必修 ・ 任意 名称: JMA セルフメイク検定			
教科書 教材	セルメイク検定公式テキスト <一般社団法人 JMA> 税込 2,530 円			
授業計画	① 第一印象を決める身だしなみとは? 検定概要と準備物セッティング ② 自分の顔を知る ・スキンケア・ベースメイク ③ ベースメイク (下地・コンシーラー・ファンデーション・パウダー・チーク) ④ 顔のバランス分析 ⑤ 修正メイク (チーク・ハイライト・シェーディング) ⑥ アイブローの基礎知識と実習 ⑦ ビジネス ポイントメイク (アイメイク・リップ) ⑧ メイクプラン ・イメージメイク ポイントメイク応用 ⑨ ホテルウーマンとしての身だしなみヘアスタイル ⑩ JMA セルフメイク模擬 事前準備 ⑪ JMA セルフメイク模擬 (タイムトライアル) ⑫ ヘアスタイル実習 ⑬ JMA セルフメイク検定模擬 & 期末試験 ⑭ JMA セルフメイク検定模擬 & 期末試験 ⑮ // 期末試験評価 / ヘアスタイル実習			
成績評価 方法	実技チェック・授業内のプリント課題提出、全ての評価を総合評価で判断する。 学期末には JMA セルフメイク検定試験 & 評価試験を行う。 評価のプリント・実技チェック・期末試験を欠席した場合は模擬・検定試験の点にて評価する。 出席状況、持ち物チェックを行い忘れ物や授業参加意欲も評価とする。			
成績評価 基準	A: 評価試験(理解度)90%以上、出席率 80%以上、平常点 優 B: 評価試験(理解度)80%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C: 評価試験(理解度)60%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D: 評価試験(理解度)60%未満、出席率 60%未満、平常点 不可			

学生へのメッセージ

メイクアップでホテルウーマンとしての好印象になるビジネスメイク技術を習得し、身だしなみから印象アップしましょう!
また、メイクアップでなりたい自分を楽しく叶えましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	発声・話し方講座			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	演習
実施期	1年 前期	単位数	前期：1単位	時間数	前期：15時間
担当	高橋 清美				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	自分の声をトレーニングによって磨いていく。正しい姿勢・呼吸法・発声・滑舌などの練習をして、自信を持って話ができるようになる事が目的です。しっかりと声を出して、滑舌を良くする事により、人に誤解されない会話、相手を思いやる話し方、感じのいい話し方を学んでいきます。また、顔の筋肉「表情筋」を鍛え、コミュニケーションの「しぐさ」も身につけます。				
到達目標	①声をしっかり出して話ができるようになる事 ②表情豊かに人前で話ができるようになる事 ③コミュニケーションのしぐさを身につけて話上手になる事				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	思いが伝わる「話し方・しぐさ」が身につく本（ぱる出版社）				
授業計画	<p>【発声のしぐみと腹式呼吸/実技】 発声のしぐみ 自分の声を知ろう 腹式呼吸 発声練習 その①、その②、その③</p> <p>【笑顔の条件と効果】 第一印象の大切さ 笑顔と声の関係 表情筋を鍛えるトレーニング</p> <p>【コミュニケーションのしぐさ】 しぐさは思いを表現する タイプ別しぐさの診断 相手に不快感を与えないしぐさ 自分が楽になるしぐさ しぐさの体操</p> <p>【その他のトレーニング】 ニュースを読んでみる 鼻呼吸の大切さ プロが日常生活で気をつけている事</p>				
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。 試験結果、平常点、出席率による総合評価とする。				
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 評価試験 70%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点不可				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	業界ガイド		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	講義
実施期	1年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	須田 麻美			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・無	ホテル業界にてマーケティング部門経験あり。		
授業概要	ホテル業界について理解を深めると共に、後期から始まる就職活動へ繋げる学習を目的とする。 また、夏季・冬季の企業実習へ向かう意識を高めていながら、ホテル業界の動向、ホテル業界の求める人材を理解する。			
到達目標	企業実習に向けて、業界の知識・心得を学ぶ。 1年生後期からスタートする就職活動に向けて、業界理解を深める。			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:			
教科書 教材	パワーポイントを使用、またプリントを用意			
授業計画	<p>【ホテル業界の概要】 オリエンテーション 授業の進行説明/意識調査 ホテルの種類、ホテルの職種、運営などの概要</p> <p>【ホテル研究】 シティホテルについて リゾートホテルについて ホテル見学のススメ</p> <p>【実習へ向けての心構え】 実習の意義や姿勢について学ぶ 実習先研究と行動対策 プレゼンテーション</p> <p>【まとめ学習】 実習本番及び、就職活動へ向けての総括 後期からの就職活動概要</p>			
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点を不可とする。			
成績評価 基準	A: 期末試験 85 点以上、出席率 90%以上、平常点優 B: 期末試験 70 点以上、出席率 70%以上、平常点良 C: 期末試験 50 点以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 期末試験 30 点未満、出席率 60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	フレッシュャーズセミナー		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	演習
実施期	1年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	井部 有美子			
	実務経験：有・ <input checked="" type="checkbox"/> 無			
授業概要	<p>自分の目指すゴールをしっかりと明確化し、行動変容によりなりたい自分を目指す授業です。なりたい自分や人としての「在り方」を声に出して発表し、自分を表現することに自信をつけてゆきます。またクラスメイトそれぞれのゴールを知ることにより、個々の学習意欲を高めゴールへの行動化を促します。さらに、さまざまなテーマから自己理解を深め、発表することにより就職面接に対応できる力も養っていきます。</p>			
到達目標	<p>なりたい自分を明確化、行動していく力の修養 多勢の前で発表することを経験し、自信を持って表現・発表ができる自分の形成</p>			
検定資格	なし・必修・任意 名称：			
教科書教材	なし			
授業計画	<p>【自己概念について】 肯定的に自己概念を探る 自己紹介を通し、話し方・姿勢・非言語の大切さを習得</p> <p>【理想の私】 なりたい自分を描く ビジョンを持つことの大切さ 自分軸の確立 実行すべき行動の自覚 「理想の私」の発表</p> <p>【未来のステージ探し】 グループワークで企業研究 企業が求めている人材とは 企業で活躍できる自分を創るために 研究結果をプレゼンテーションする</p> <p>【チームワークを築く】 チームワークとは 良い環境づくり 相互理解と尊重</p>			
成績評価方法	<p>授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。 授業理解度、平常点、出席率による総合評価とする。</p>			
成績評価基準	<p>A: 授業理解度 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 授業理解度 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 授業理解度 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 授業理解度 40%未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>			

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	ホテル英会話 I・II			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	James M. Stellato				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	Teaching points in each lesson include hospitality and polite English basics, pronunciation practice, and phrases used by bell staff, desk clerks, and restaurant staff. Students will have a substantial number of opportunities to hear spoken English from the native teacher as well as certain passages of the textbook supplemented with an audio CD.				
到達目標	Students will get used to speaking specialist hotel English with a native English speaker.				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	Original textbook				
授業計画	<u>First Semester:</u>		<u>Second Semester</u>		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introductions 2. Restaurant reservations 3. Seating 4. Dinner at a formal restaurant 5. Serving and Bussing 6. Problems and Complaints 7. Explaining Japanese Dishes 8. Japanese Restaurant 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Review of Restaurant English 2. Guest Arrival 3. Checking In To The Hotel 4. Showing The Guest to The Room 5. Checking Out of The Hotel 		
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率80%以上、平常点 優 B: 評価試験(理解度)60%以上、出席率80%以上、平常点 良 C: 評価試験(理解度)40%以上、出席率60%以上、平常点 可 D: 評価試験(理解度)40%未満、出席率60%未満、平常点 不可				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	ホテル接客英語Ⅰ・Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：15時間 後期：15時間
担当	高橋 夕輝			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	ホテル業界にてベル・フロント実務経験あり。		
授業概要	英語は世界各国からいらっしゃる日本語のわからないお客様とのコミュニケーション手段です。ただ、英語能力には大きな個人差があり、苦手とする人もたくさんいるでしょう。しかし、日常会話とは異なり、業務に沿った接客ならではの表現を覚えれば、英語で接客することは不可能ではありません。そこで、「レストランで注文を取る」「ベルとしてお客様を案内する」ことに焦点を当て、その為に必要な単語・フレーズを学習します。			
到達目標	ホテルで接客する際によく使う基本的な表現や単語の理解・習得 (最低でも授業内に取り扱った文章が、正しく読めて理解できること)			
検定資格	<input type="checkbox"/> ・ 必修 ・ 任意 名称:			
教科書 教材	なし(プリントを適宜配布)			
授業計画	<p>【「英語で接客する」とは？】 英語で接客するために必要なこと、大切なこと 日本語の丁寧語との違い：基本表現「丁寧語」would you like, may, could, shall を使った表現</p> <p>【レストランで使う接客英語】 「お客様を席まで案内する」「ご注文をお伺いする」ときに必要な単語・フレーズ・対話文 朝食メニュー、食べ物、調理法に関する英語</p> <p>【レストラン実技練習】 学習したフレーズを用いて、対話文を作成し、実技を行う。(実技試験)</p> <p>【ベルスタッフが使う接客英語】 「お客様のご到着」「お部屋に行くまで」「客室の説明をする」それぞれの状況に必要な単語・フレーズ・対話文 道案内・ホテル館内・客室の英単語</p> <p>【ベルスタッフ実技練習】 学習したフレーズを用いて、対話文を作成し、実技を行う。(実技試験)</p> <p>【テスト及び解答解説】 テスト及び解答と解説</p>			
成績評価 方法	下記評価基準に基づく総合評価 尚、平常点は実技試験結果により判断する			
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 30%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 30%未満、出席率 60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	TOEIC・英検対策 I・II			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	日隈敬子				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	TOEIC は、多くの業界の採用試験において重視される英語の検定試験です。 今まで習ってきた英語を復習しながら、TOEIC のための攻略法を身につけていきます。 TOEIC の出題形式に慣れ、目標点が取れるように頑張りましょう。				
到達目標	TOEIC の出題形式に慣れる。 TOEIC の解答方法を身に付ける。				
検定資格	なし・必修・任意 名称: TOEIC				
教科書教材	TOEIC L&R テスト書き込みドリル「スコア 500 全パート入門編」新形式問題対応(桐原書店)				
授業計画	<p>各パートの出題形式を知り、解答手順、時間配分を確認する。</p> <p>練習問題に取り組み、弱点をチェックし、重要点を押さえる。</p> <p>【リスニング Part1&2】</p> <p>最もスコアを上げやすいこのパートを確実に得点するために、必要な基礎力を段階的に築く。</p> <p>【文法の復習&語彙/リーディング Part5&6】</p> <p>基礎的な文法知識だけを用いて解ける問題を確実に正解できるようにするため、文法のポイント、単語の結びつきや文脈をチェックし、解答時間の短縮が図れるよう攻略を身に付ける。</p> <p>【長文に慣れる/リスニング Part3&4/リーディング Part7】</p> <p>英語のスピード対応能力を養うため、リスニングの後、スクリプトを音読する。</p> <p>リーディングもリスニング同様、内容を日本語に置き換えるのではなく、頭の中でイメージし英語を英語で理解できるようにする。</p>				
成績評価方法	授業内にてテストを実施 試験結果、平常点、出席率による総合評価とする。				
成績評価基準	A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 評価試験(理解度)60%以上、出席率 70%以上、平常点良 C: 評価試験(理解度)40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験(理解度)40%未満、出席率 60%未満、平常点不可				

学生へのメッセージ

目標を達成するため、分からないことはすぐに質問してください。

シラバス(授業計画)

科目名	TOEIC・英検対策 I・II		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：15時間 後期：15時間
担当	鳥飼 留里			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無			
授業概要	テキストを中心に基礎を固め、問題を解きながら英検準二級の出題形式に慣れ、合格に向けて傾向と対策を学びます。 ライティングは、従来の意見論述文に加え、2024年度からの英検新方式の追加問題であるメール文作成も習得します。リスニングはTOEIC,英検、共に、問題を繰り返し聞き、シャドーイングを行う等、リスニング力の向上を目指します。授業内でアクティブラーニングを通して、4技能の向上を図ります			
到達目標	英検準2級の合格,とそれに準じる学力の習得			
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称:実用英語技能検定			
教科書 教材	英検準2級集中ゼミ(旺文社)			
授業計画	<p>【基礎編】短文の語句空所補充 ・単語・熟語・文法</p> <p>【基礎編】会話文の空所補充 ・会話文</p> <p>【基礎編】長文の語句空所補充 ・長文 ・長文の内容一致</p> <p>【基礎編】英作文 ・問題の理解 ・文の構成</p> <p>【基礎編】リスニング ・会話の応答文選択 ・内容一致</p> <p>【応用編】 ・短文・会話文・長文・英作文(意見論述文,Eメール文)・リスニング・スピーキング</p>			
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。 試験結果、平常点、出席率による総合評価とする。			
成績評価 基準	A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率80%以上、平常点優 B: 評価試験(理解度)60%以上、出席率80%以上、平常点良 C: 評価試験(理解度)40%以上、出席率60%以上、平常点可 D: 評価試験(理解度)40%未満、出席率60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	TOEIC・英検対策 I・II			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	沼田 祐佳				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	今までに学んだ英語を復習しながら、英検3級合格の為に必要な問題傾向の分析と演習を行う。模擬テスト形式の練習問題を解き、攻略法を身につけていく。				
到達目標	英検3級に必須な英単語の習得・出題形式に慣れる。 英検3級の解答方法を身に付ける。				
検定資格	なし・必修・ <input type="checkbox"/> 任意 名称: 実用英語技能検定				
教科書 教材	英検3級をひとつひとつわかりやすく。(学研プラス)				
授業計画	<p>【英検について】 英検の試験内容・試験の流れ・試験日程についての説明</p> <p>【単語強化】 出題回数の多い単語や熟語を覚える</p> <p>【リスニング強化】 会話に対する応答・会話の内容を聞き取る・文の内容を聞き取る</p> <p>【筆記試験対策】 Part1: 短文穴埋め問題 Part2: 会話文穴埋め問題 Part3: 並べ替え問題 Part4: 長文問題(掲示・Eメール・手紙文・説明文)</p> <p>過去問題演習</p>				
成績評価 方法	学期末テスト・授業内小テスト・平常点・出席率 検定受験は必須ではありませんが、検定結果によって評価に反映される。 不合格の場合でも、受験点として評価される。				
成績評価 基準	A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率80%以上、平常点優 B: 評価試験(理解度)60%以上、出席率80%以上、平常点良 C: 評価試験(理解度)30%以上、出席率60%以上、平常点可 D: 評価試験(理解度)30%未満、出席率60%未満、平常点不可				

学生へのメッセージ

英検3級の意義である、「身近な英語を理解し、また使用することができる」を目標に、使える英語の習得を目指します。単語や熟語の読み方から習得し、英語の基礎をもう一度確認して検定取得にチャレンジしましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	就職面接対策			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	演習
実施期	1年 後期	単位数	後期：1単位	時間数	後期：15時間
担当	井部 有美子				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	<p>就職活動の最後の関門である「面接試験」に対応するための授業です。 これから初めて経験する就職面接試験に対する準備を整え、自信を持って臨める自分をつくってゆきます。 等身大の自分を分析し、それを素直に表現できる自己PR力を高めます。 ぶれない信念のある志望動機の作成、さらにその想いを伝える力を養ってゆきます。 また、模擬面接を繰り返し行うことによりさまざまな面接に対応できるスキルを身につけます。</p>				
到達目標	面接時にぶれずに堂々と話せる力、さまざまな面接に対応できる力の修養				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	なし				
授業計画	<p>【面接の基本】 面接とは何を伝える場所なのか 服装の基本 入室から着席、面接終了時、退出のマナー・動作を学ぶ</p> <p>【自己PRの作成】 自己分析 自己PRの書き方・自己PRの作成 自己PRの発表 模擬面接</p> <p>【志望動機について】 企業研究の大切さ 信念・熱意を伝える志望動機の作成 模擬面接</p> <p>【模擬面接】 さまざまな質問に答える 「質問の狙い」 ビデオ模擬面接</p>				
成績評価 方法	<p>授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。 試験結果、平常点、出席率による総合評価とする。</p>				
成績評価 基準	<p>A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	電話応対ベーシック I		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	演習
実施期	1年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
	後期：15時間			
担当	岸田 輝美			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	電話応対・マナー講師実務経験あり。現在は、マナー会社取締役。		
授業概要	あらゆるビジネスシーンに必要な「電話応対」には、正しい日本語の使い方・基本的なビジネスマナー・様々な状況に臨機応変に対応することができるコミュニケーション能力が求められます。本授業では、実践ですぐに役に立つ、社会人として最低限に必要なスキルを身に付けていく「総合ビジネスマナー」を学んでいきます。①ビジネスマナー②日本語の特徴③個人情報保護法④優れた電話応対⑤コミュニケーション術を学びます。			
到達目標	4級電話応対技能検定試験内容(愛称:もしもし検定)を学習の評価(到達)目標とする。[就職に有利な履歴書に記載可能・自信をもって企業へ応募できます]			
検定資格	なし・ <input checked="" type="checkbox"/> 必修・任意 名称:電話応対技能検定4級			
教科書教材	ビジネスマナーテキストブック(ビューティフルマナー株式会社出版) 電話応対技能検定3・4級公式問題集(日本経済新聞出版社)			
授業計画	<p>【総合ビジネスマナーの概要】 社会人として必要なマナー(人を思いやる心)を「武士道」から理解する。人間関係を支える基本マナーは「愛」を学ぶ姿勢、椅子の座り方、颯爽としたビジネスウォーク、身だしなみの三原則、身支度仕事半分</p> <p>【日本語の特徴】 敬語の由来、慣用句等に触れ美しい日本語の表現を学ぶ 敬語の5つの基本形を学ぶ おもてなしの表現を研究する(ステップアップ)</p> <p>【来客対応の基本】 アポイントの取り方・訪問の仕方・名刺交換 席次・お茶の入れ方</p> <p>【電話応対に必要なコミュニケーション術】 職場で必要な個人情報保護法 電話応対の基本・電話のかけ方・電話の取り方(実技も含む)</p>			
成績評価方法	学期末には評価試験を行う。電話応対技能検定及び評価試験を総合評価で判断する。 電話応対技能検定及び評価試験を欠席した場合は、0点として取り扱う。 出席状況、授業参加意欲も評価される			
成績評価基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優、電話応対技能検定 4 級合格 B: 評価試験 70%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 40%未満、出席率 60%以下、平常点不可			

学生へのメッセージ

あなたの応対が心地よいからこの会社をお願いしたいと言われるようにファンづくりに繋げていきましょう。言葉を磨くことで対人関係も良くなります。電話というツールでコミュニケーションスキルを学びましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	ブライダルベーシック I		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース		授業形式	講義
実施期	1年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
	後期：15時間			
担当	茂木 貴之			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	ゲストハウスウェディングでのプランナー(一貫性)経験 ブライダル業界歴 約12年		
授業概要	ウェディングで学ぶ事のできる、一般常識やコミュニケーションの取り方、知識などはホテル業界においても必要不可欠となります。また、ウェディングは新郎新婦様やゲスト様満足のため、考える力が必須となります。これらの知識を中心に学び、参加型授業にする事で考える力も身につけていただけるよう工夫します。			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ウェディングに基礎知識を身につけていただく ・当事者意識をもって、授業に取り組んでいただき、疑問を抱き、考える力をつけていただく 			
検定資格	<input type="checkbox"/> ・ 必修 ・ 任意 名称:			
教科書 教材	ブライダルコーディネーターテキストスタンダード(日本ブライダル文化振興協会)			
授業計画	<p>テキストの重要事項を中心に授業いたします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・結婚式の歴史 ⇒基礎を学ぶためにウェディングの歴史・背景を知り興味をもっていただきます。 ・ブライダルビジネス ⇒実際に自身がウェディング配属された場合も想定し、市場を理解いただきます。 ・新規営業 ⇒見積作成などの基本的なスキルを学んでいただきます。 ・ブライダルセールス ⇒ホスピタリティ営業について学んでいただきます。 			
成績評価 方法				
成績評価 基準	<p>A: 評価試験 80 点以上・出席率 80%以上・平常点優 B: 評価試験 60 点以上・出席率 70%以上・平常点良 C: 評価試験 30 点以上・出席率 60%以上・平常点可 D: 評価試験 30 点未満・出席率 60%未満・平常点不可</p>			

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	ホテル総論		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	講義
実施期	1年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
担当	沼田 祐佳			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・無	ホテル業界にて宿泊業務実務経験あり。		
授業概要	ホテルのルーツや誕生、基本的な歴史的背景や発展過程を振り返り、より深く「未来へ生きるホテリエの心得」の習得を目的とするもの。さらに、観光・ホテル産業についてグローバルな視点からの知識を共有し、理解を深めていく。また、近年の観光政策に応じて、国際理解のあり方を考えられる思考を育てる。			
到達目標	ホテル誕生の歴史的背景を理解する。 ホテルの運営形態・近代ホテル産業の基礎知識を学び、ホテリエのお仕事を理解する。			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:			
教科書 教材	パワーポイントを使用、またプリントを用意			
授業計画	<p>【ホテルの歴史】 ホテルのルーツとホテルの誕生 ホテルの日本史 経済成長とホテル 近代ホテルの発達</p> <p>【旅行業法と国際観光ホテル整備法】 世界観光機構 日本の観光業と日本政府 旅行業法と国際観光ホテル整備法 宿泊約款について</p> <p>【国際儀礼(プロトコール)の基礎】 国旗掲揚・民族・宗教の習慣 前回までのまとめ</p> <p>【客室稼働率】 客室稼働率とADR 計算演習</p> <p>【まとめの学習/テスト】 筆記試験 解答・解説</p>			
成績評価 方法	下記評価基準に基づく			
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点良好 B: 評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点良好 C: 評価試験 30%以上、出席率 60%以上、平常点普通 D: 評価試験 30%未満、出席率 60%未満、平常点不良			

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	企業実習			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	実習
実施期	1年 後期	単位数	後期 : 6 単位	時間数	後期 : 180 時間
担当	契約企業				
	実務経験 : <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無	各企業現場指導者より			
授業概要	シティホテル、または、リゾートホテルいずれかに出向き、授業では学ぶことの出来ない宿泊サービス、レストラン・バンケットにおける料飲のサービスを現場で学ぶ。 ホテルマンになる為の心構えや接客、社会人としてのマナーを習得して精神的な成長、かつ、技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・社会人としてのマナーの習得 ・宿泊・料飲に関するホテル実践業務を学び、知識の向上 				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称:				
教科書 教材	なし				
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ・各企業の館内及び施設見学 ・各企業の接客ルールマナー ・レストランでの朝食・昼食・夕食のサービス ・グループのお客様の別部屋での食事サービス ・婚礼、宴会でのクローク・サービス業務 ・バーベキューを希望されたお客様のバーベキュー専用ルームでのサービス ・ホテルフロントクラーク業務 ・ロビーサービス業務 				
成績評価 方法	※企業担当者による勤務・業務管理を実習手帳上で行い、実習期間を完全に修了した学生に単位を認定する				
成績評価 基準	R:実習修了時間 334 時間以上 D:実習修了時間 334 時間未満				

学生へのメッセージ

--

英語コース

専門科目

シラバス(授業計画)

科目名	F&BオペレーションⅠ・Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語ホテルコース		授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：2単位 後期：2単位	時間数 前期：30時間 後期：30時間
担当	大久保 昇			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	ホテル業界にてバンケット・レストランサービス実務経験あり。		
授業概要	1年次前期は、サービスマンとしての礼儀作法や、サービス用語を中心に基礎知識を身に付ける。 また、前期終了時までには、夏季企業実習に向けての最低限の技術(トレイ・皿持ち・備品の名称)を習得することを目標に授業を進める。 1年次後期はより実践に近いサービス(テーブルセッティング、プラッター)を中心に実技を行う。			
到達目標	実際の現場で対応できる程度のサービス技術を身に付ける。			
検定資格	なし ・ 必修 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称: レストランサービス技能検定3級			
教科書 教材	ホテルテキスト料飲Ⅰ レストラン・宴会編(ウィネット)			
授業計画	<p>【ホテルの挨拶】【姿勢・歩行】</p> <ul style="list-style-type: none"> 接客7大用語 お辞儀の種類 正しい姿勢・正しい歩行 <p>【レストラン基本技術(トレイサービス)(プレートサービス)】</p> <ul style="list-style-type: none"> 正しいトレイの持ち方&扱い方 実践練習(バランス感覚をつかむ) 実践練習(ボトル&グラスサービス) 正しいお皿の持ち方 実践練習(プレートサービス下げテクニック基礎&応用) <p>【器材の名称】【クロス掛け方法】【テーブルセッティング】</p> <ul style="list-style-type: none"> ホテル・レストランで使用する器材の名称(ホテル用語)を理解する。 正しいクロスの掛け方・扱い方について 実践練習(テーブルフルセット) テスト(時間内に正しくフルセットを行う) <p>【サーバーサービステクニック】</p> <ul style="list-style-type: none"> サーバーの持ち方について(3種類) プラッターサービス基本動作について 実践練習(動作、盛り付け方&盛り付け順番) テスト(プラッターサービス時間内に5名分のサービスを行う) 			
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として対応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。			
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、平常点優、出席率 80%以上 B: 評価試験 70%以上、平常点良、出席率 80%以上 C: 評価試験 60%以上、平常点可、出席率 60%以上 D: 評価試験 60%未満、平常点不可、出席率 60%未満			

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	宿泊オペレーションⅠ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語ホテルコース			授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：2単位 後期：2単位	時間数	前期：30時間 後期：30時間
担当	沼田 祐佳				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・無	ホテル業界にて宿泊業務実務経験あり。			
授業概要	<p>ホテル宿泊部門の組織を理解し、企業実習に向けて基礎を学ぶ。 前期は、ホテルの基本である客室と客室管理業務を学んでいく。実技では、ベッドメイクを基礎から学び、スピードと清潔さを重視して仕上げる事を反復して練習していく。 後期はベルスタッフの業務内容を学び、ホテルにおけるベルの役割の理解、心構えを学ぶ。お出迎えからフロントへ誘導し、客室までの案内を実技で行う。前期・後期とも実技と並行に、ホテル用語や客室タイプ・備品関連の名称を覚え習得する。</p>				
到達目標	<p>企業実習に向けて、宿泊部に関する業務内容と客室・ベル関連の知識を習得。 ベッドメイクの実技を、2人1組で2分30秒以内に綺麗に仕上げる事を目指す。 ベルの実技では、お出迎え～客室までの案内を通し、自分なりのおもてなしを考えていく。</p>				
検定資格	<input type="checkbox"/> ・必修・任意 名称:				
教科書 教材	宿泊Ⅱ フロント・サービス編(ウィネット)				
授業計画	<p>【ホテルと客室関連の基礎知識】 宿泊部の組織と業務内容、客室タイプとベッドの種類、客室及びバスルームの設備・家具類</p> <p>【ベッドメイク実技】 ベッドメイクの基礎、ベッドメイクの実践練習(シーツとピロー) ベッドメイクの実践練習(ベッドスプレッドとデュベ)、ベッドメイクの実践練習(ベッドの仕上げ)</p> <p>【ベッドメイク実技試験/筆記試験】 2分30秒以内に綺麗にベッドメイクをする実技試験、客室関連の基礎知識 筆記試験、試験解説</p> <p>【ベルの役割と概要】 ホテルにおけるベルの役割と業務内容、ベルの業務内容・心得、接客サービスとロビー管理</p> <p>【ベル実技】 お出迎えからフロントまでの案内、フロントから客室までの案内、客室内の案内、館内・館外インフォメーション</p> <p>【ベル実技試験/筆記試験】 お客様をお部屋までご案内する実技試験、ベル関連の基礎知識 筆記試験、試験解説</p>				
成績評価 方法	<p>学期末 実技テスト・筆記テスト 平常点・出席率</p>				
成績評価 基準	<p>A: 授業内期末試験 80 点以上、出席率 80%以上、平常点良好 B: 授業内期末試験 60 点以上、出席率 80%以上、平常点良好 C: 授業内期末試験 30 点以上、出席率 60%以上、平常点普通 D: 授業内期末試験 30 点未満、出席率 60%未満、平常点不良</p>				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	HRS検定対策Ⅰ・Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語ホテルコース		授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：15時間 後期：15時間
担当	高須 孝一 実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無 ホテル業界でのレストランサービス実務経験及びバーテンダーとして8年間の勤務経験あり。			
授業概要	正式名称は「レストランサービス技能検定」、サービス関連では唯一の国家資格です。 1年次には学科試験対策として、テキストの理解を深めていきます。			
到達目標	過去の出題傾向を基本とし、1年次前期は食材・飲料の基本知識を習得し、 後期は宴会・レストランサービスそれぞれのサービス方法について学ぶ。			
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 学科試験・・・2年次 8月実施予定 実技試験・・・2年次 11月実施予定(学科試験通過者のみ)			
教科書 教材	「西洋料理 料飲接客サービス技法」(職業訓練教材研究会) ネームプレート			
授業計画	<p>【食品の分類・加工・貯蔵】 ・6つの基礎食品・食品の分類方法・食品貯蔵の目的・方法 【西洋料理の食材】 ・西洋料理に使用される主な食材 【前菜/スープ】 ・前菜に使用される食材、ポタージュの分類と特殊なスープ 【魚・甲殻・貝類】 ・各食材の名称(日本語・英語・フランス語)</p> <p>【家畜・家禽・野鳥獣肉】 ・牛肉/仔牛肉/仔羊肉/豚肉 部位の名称 種類と分類方法 【野菜/パスタ/チーズ/デザート】 ・パスタの形状および種類 チーズの種類・生産国・原料 デザートの種類 【西洋料理の調理方法】 ・食材の仕込み・切り方・焼き方・調理方法の基本知識</p> <p>【飲料(ワイン)】 ・ワインの分類方法 ぶどう品種・生産国 【メニュー】 ・メニューの歴史・作成時の注意事項 メニューの構成 【西洋料理の食器・備品】 ・銀食器/陶磁器/ガラス容器の種類、名称について 【接客の基本】 ・サービスの役割と特徴 身だしなみ・言葉遣いについて</p> <p>【宴会サービス1】 ・宴会の種類および内容 【宴会サービス2】 ・各種宴会等のセッティング・運営・サービス方法 【レストランサービス1】 ・レストランにおける各種のサービス方法 【レストランサービス2】 ・レストランサービスの客席案内・待機心構え 【テスト】 ・解答及び解説</p>			
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点を不可とする。			
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	料理解説Ⅰ・Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語ホテルコース		授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：15時間 後期：15時間
担当	寺田 宗高			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	ホテル業界(外資系・日系)にて長年レストランサービスの実務経験あり。		
授業概要	ホテル・レストランにおける業務の中で、料理の最低限の知識は必要である。その中でも、フランス料理・中国料理・日本料理の知識・作り方など、基本的な事を習得できるようにする。			
到達目標	フランス料理の料理名をフランス語で、読む・書く・作り方などの理解度を深くしていく。 調理方法の名前が理解できる。 材料名が理解できる。			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ <input type="checkbox"/> 必修 ・ <input type="checkbox"/> 任意 名称:			
教科書 教材	ホテルテキスト料飲Ⅰ レストラン・宴会編(ウイネット)			
授業計画	<p>【授業目的】 ・何故、この授業内容が必要なのかを理解させる。 【メニューについて】 ・レストランにとってのメニューの重要性、メニューの役割等を理解させる。</p> <p>【オードブル】 ・オードブルの役割と食材のフランス語名を知る ・オードブルによく使われる料理名を知る 【スープ】 ・スープのできるまでを知る ・スープの料理名を知る 【魚料理】 ・魚のフランス語名を知る ・魚料理の料理名を知る ・前期試験と総括</p> <p>【家畜類について】 ・牛肉のそれぞれの部位の名前と料理を知る ・仔牛肉のそれぞれの部位の名前と料理を知る ・仔羊肉のそれぞれの部位の名前と料理を知る</p> <p>【家禽類について】 ・鶏肉と鴨肉の呼び名と料理を知る 【野禽類について】 ・ジビエ料理について知る</p> <p>【野菜料理について】 ・野菜のフランス語名と料理名を知る 【デザートコースについて】 ・デザートコースについて理解を深め、種類・料理名を知る 【コーヒー・紅茶について】 ・コーヒー・紅茶の役割とできる仕組みを知る 【朝食について】 ・朝食で提供される料理名を知る ・卵料理の調理方法と名前を知る ・後期試験と総括</p>			
成績評価 方法	※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点を不可とする。			
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 85%以上、平常点優 B: 評価試験 60%以上、出席率 70%以上、平常点良 C: 評価試験 30%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 30%未満、出席率 60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	飲料解説Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語ホテルコース			授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	高須 孝一 実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・無 ホテル業界でのレストランサービス実務経験及びバーテンダーとして8年間の勤務経験あり。				
授業概要	お酒の知識を実習前に理解を深めることを目的とする。後期には、ノンアルコールカクテルの創作を通して、カクテルの方程式の理解を深めていく。2年次のバーテンダー講座への継続を持たせているので、興味をを起こさせること、多くの発見が生まれていく事、ホテルの料飲部に対する意識の動機付を図ってゆく。				
到達目標	前期オリジナル・カクテルの創作、後期複数技法を使いドリンク作成。 自己の感性を発揮して1年間の総決算とする。				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	NBA 新オフィシャル・カクテルブック(柴田書店)				
授業計画	<p>【お酒の知識】 お酒とは？何か 【醸造酒・蒸留酒】 醸造酒の種類・蒸留酒の種類 【混成酒とリキュール】リキュールの特徴</p> <p>【ソフトドリンク・ジュース】 ソフトドリンクの種類 【カクテル方程式】 カクテル作りの考え方 【バーツールとテクニック】 用具と4つのテクニック 【各種スタイルとデコレーション】 デコレーションとガーニッシュ</p> <p>【フローズンスタイルとトロピカル】 トロピカル・カクテルの創作 【モナンシロップについて】 シロップの活用法 【モクテルの創作】 ジュースの選択 【ネーミングのとらえ方】 オリジナルと時代の影響 【モクテルの作成と技術向上】 テクニカルの理解</p> <p>【カクテルの発表】 作品評価 【作品の評価と技術の理解】 点数による評価ポイント、評価に対する解説</p>				
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として対応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。 試験結果、平常点、出席率による総合評価とする。				
成績評価 基準	A: 授業内期末試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 授業内期末試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 授業内期末試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 授業内期末試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点不良				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	ホテル接客手話Ⅰ・Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語ホテルコース		授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：15時間 後期：15時間
担当	藤田敦子			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・無	手話通訳士		
授業概要	ユニバーサルサービスとして接客における手話を身に着ける。前期は聴覚障害者概要の講義と6・5級の単語学習を中心にこない、聴覚障がい基礎知識について学び、聴覚障がいをお持ちのお客様に対して手話などの方法でコミュニケーションがとれるようにする。			
到達目標	1年次においては手話検定5級レベルを目指す。			
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称:手話技能検定5級			
教科書 教材	手話技能検定公式テキスト5・6・7級(日本能率協会マネジメントセンター)			
授業計画	<p>【日常生活に必要な基本を学習Ⅰ】 あいさつ・天候・疑問・数字・日にち・時間・家族・色・方角・感情・動作・自然・仕事などを学習する。</p> <p>【日常生活に必要な基本を学習Ⅱ】 食べ物・動物・スポーツ・趣味・乗り物・形容詞・副詞・施設・地名・接客手話などを学習する。</p> <p>【日常生活に必要な基本を学習Ⅲ】 ロールプレイなどで日常会話や接客手話を学習する。また検定対策に向けて過去問題の学習を行う。 ろう者のゲストを呼び時、実際に手話を使って交流を行う</p> <p>【聴覚障がいの基礎知識】 聴覚障害者とは、日本手話と日本語対応手話、聴覚障害者数、コミュニケーションの多様性とその実践、聴覚障害者と法律・条例、耳の構造と補聴器、さまざまなマーク、ろう文化とは</p>			
成績評価 方法	授業内におこなう実技試験と期末試験、出席率、授業態度を総合的に評価します。			
成績評価 基準	A: 評価試験 80 点以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 評価試験 60 点以上、出席率 70%以上、平常点良 C: 評価試験 40 点以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 40 点未満、出席率 60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	ホテル業界研究 I・II			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：2単位 後期：2単位	時間数	前期：30時間 後期：30時間
担当	大久保昇/須田麻美				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無	ホテル業界にて実務経験あり。			
授業概要	前期は、ホテル業界について理解を深める事と、実習に向けての心構えを学ぶ事を目的とする。また、業界人をお呼びして講演とグループディスカッションを実施する。 後期は、就職に向けてホテル業界を知る。業界人やホテルで活躍する卒業生を招き、講演とグループディスカッションを実施する。				
到達目標	ホテル業界への理解を深める 実習に向けての心構えを知る。 就職に向けての心構えを知る。				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	なし				
授業計画	<p>【企業から学ぶ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・千葉エリアより講演(求める人材像など) ・リゾートエリアより講演(リゾートホテルの魅力について) <p>【企業実習に向けての業界研究】【就職に向けての業界研究】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・シティホテルにおける業務について ・リゾートホテルにおける業務について ・エリア・部門ごとに異なる勤務体系について ・卒業生、在校生による講演及びグループディスカッション <p>【各エリアごとの業界について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・幕張エリア ・舞浜エリア ・東京エリア ・横浜エリア ・リゾートエリア <p>【校外学習】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アーバンリゾートホテルについて(舞浜エリア) ・日本のリゾートホテルについて(長野・山梨エリア) ・海外のリゾートホテルについて(マレーシアビーチリゾート) 				
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。				
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、平常点良好、出席率 80%以上 B: 評価試験 60%以上、平常点良好、出席率 80%以上 C: 評価試験 40%以上、平常点普通、出席率 60%以上 D: 評価試験 40%未満、平常点不良、出席率 60%未満				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	身だしなみ講座			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース(女子)			授業形式	演習
実施期	1年 前期	単位数	前期 : 1 単位	時間数	前期 : 15 時間
担当	羽島美保				
	実務経験 : <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無	百貨店に外資・国産ブランドのビューティーアドバイザー・メイクアップアーティスト20年以上、メイク講師10年以上教育に携わる。身だしなみ講座・美容業の育成・美容資格習得の育成			
授業概要	身だしなみで第一印象アップのメイクアップとヘアスタイルテクニックを学び、礼儀マナーを身につけます ホテル研修の現場で、すぐ活用できる身だしなみを整える事ができるようになります				
到達目標	① JMA セルフメイク検定の取得 ② 身だしなみで第一印象アップのテクニックを学び、メイクを通して自分自身と向き合い自信をつけます ③ 礼儀、マナー、時間意識など身につけ、声をかけやすい気遣いのできる人を目指します				
検定資格	なし ・ <input checked="" type="checkbox"/> 必修 ・ 任意 名称: JMA セルフメイク検定				
教科書 教材	セルメイク検定公式テキスト <一般社団法人 JMA> 税込 2,530 円				
授業計画	① 第一印象を決める身だしなみとは? 検定概要と準備物セッティング ② 自分の顔を知る ・スキンケア・ベースメイク ③ ベースメイク (下地・コンシーラー・ファンデーション・パウダー・チーク) ④ 顔のバランス分析 ⑤ 修正メイク (チーク・ハイライト・シェーディング) ⑥ アイブロウの基礎知識と実習 ⑦ ビジネス ポイントメイク (アイメイク・リップ) ⑧ メイクプラン ・イメージメイク ポイントメイク応用 ⑨ ホテルウーマンとしての身だしなみヘアスタイル ⑩ JMA セルフメイク模擬 事前準備 ⑪ JMA セルフメイク模擬 (タイムトライアル) ⑫ ヘアスタイル実習 ⑬ JMA セルフメイク検定模擬 & 期末試験 ⑭ JMA セルフメイク検定模擬 & 期末試験 ⑮ // 期末試験評価 / ヘアスタイル実習				
成績評価 方法	実技チェック・授業内のプリント課題提出、全ての評価を総合評価で判断する。 学期末には JMA セルフメイク検定試験 & 評価試験を行う。 評価のプリント・実技チェック・期末試験を欠席した場合は模擬・検定試験の点にて評価する。 出席状況、持ち物チェックを行い忘れ物や授業参加意欲も評価とする。				
成績評価 基準	A: 評価試験(理解度)90%以上、出席率 80%以上、平常点 優 B: 評価試験(理解度)80%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C: 評価試験(理解度)60%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D: 評価試験(理解度)60%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

学生へのメッセージ

メイクアップでホテルウーマンとしての好印象になるビジネスメイク技術を習得し、身だしなみから印象アップしましょう!
また、メイクアップでなりたい自分を楽しく叶えましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	身だしなみ講座			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース(男子)			授業形式	演習
実施期	1年 前期	単位数	前期 : 1 単位	時間数	前期 : 15 時間
担当	本田 真理				
	実務経験 : <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無	10年以上のメイク講師歴があり、JMA 認定講師を務める。			
授業概要	学生の就職活動時に必要最低限の身だしなみはもちろん、社会人として知っておきたい身だしなみを身に着ける。				
到達目標	就活学生としても、社会人としても好印象を与える身だしなみを身に着ける。				
検定資格	なし ・ <input checked="" type="checkbox"/> 必修 ・ 任意 名称: JMA メンズスタイルアップ検定試験				
教科書 教材	メンズスタイルアップ検定公式テキスト BASIC 授業持参物は初回到案内				
授業計画	<p>1 身だしなみとは</p> <p>2 顔 : スキンケアの必要性とお手入れ方法 (持ち物: 鏡・スキンケア化粧品)</p> <p>3 髪 : ヘアスタイリングの方法 (持ち物: 鏡・くし・ヘアスタイリング剤・ドライヤー)</p> <p>4 スーツ : スーツの基本知識と着こなし方・ネクタイの基本知識と結び方 (持ち物: 鏡、スーツ着用)</p> <p>5 パーソナルカラー診断 : シャツ・ネクタイ・スーツのカラーコーディネート方法 (持ち物: 鏡、スーツ着用)</p> <p>6 顔 : 顔分析と眉カットのやり方 (持ち物: 鏡・眉カット化粧道具類、スーツ着用)</p> <p>7 靴 : 靴と靴下の基本知識と靴の磨き方 (持ち物: 靴磨き用具、スーツ着用)</p> <p>8 爪 : 指先のお手入れと爪の整え方・身だしなみトータルチェック (持ち物: 鏡・爪切り・やすり、スーツ着用)</p>				
成績評価 方法	授業では毎回小テスト(復習確認テスト)を行う。 小テストを欠席した場合は、0点として取り扱う。 出席状況、授業参加意欲も評価される。				
成績評価 基準	<p>A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率 80%以上、平常点 優</p> <p>B: 評価試験(理解度)70%以上、出席率 80%以上、平常点 良</p> <p>C: 評価試験(理解度)40%以上、出席率 60%以上、平常点 可</p> <p>D: 評価試験(理解度)40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可</p>				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	発声・話し方講座			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	演習
実施期	1年 前期	単位数	前期：1単位	時間数	前期：15時間
担当	高橋 清美				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	自分の声をトレーニングによって磨いていく。正しい姿勢・呼吸法・発声・滑舌などの練習をして、自信を持って話ができるようになる事が目的です。しっかりと声を出して、滑舌を良くする事により、人に誤解されない会話、相手を思いやる話し方、感じのいい話し方を学んでいきます。また、顔の筋肉「表情筋」を鍛え、コミュニケーションの「しぐさ」も身につけます。				
到達目標	①声をしっかり出して話ができるようになる事 ②表情豊かに人前で話ができるようになる事 ③コミュニケーションのしぐさを身につけて話上手になる事				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書教材	思いが伝わる「話し方・しぐさ」が身につく本（ぱる出版社）				
授業計画	<p>【発声のしぐみと腹式呼吸/実技】</p> 発声のしぐみ 自分の声を知ろう 腹式呼吸 発声練習 その①、その②、その③ <p>【笑顔の条件と効果】</p> 第一印象の大切さ 笑顔と声の関係 表情筋を鍛えるトレーニング <p>【コミュニケーションのしぐさ】</p> しぐさは思いを表現する タイプ別しぐさの診断 相手に不快感を与えないしぐさ 自分が楽になるしぐさ しぐさの体操 <p>【その他のトレーニング】</p> ニュースを読んでみる 鼻呼吸の大切さ プロが日常生活で気をつけている事				
成績評価方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。 試験結果、平常点、出席率による総合評価とする。				
成績評価基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 評価試験 70%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点不可				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	業界ガイド			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	講義
実施期	1年 前期	単位数	前期：1単位	時間数	前期：15時間
担当	須田 麻美				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・無	ホテル業界にてマーケティング部門経験あり。			
授業概要	ホテル業界について理解を深めると共に、後期から始まる就職活動へ繋げる学習を目的とする。 また、夏季・冬季の企業実習へ向かう意識を高めていながら、ホテル業界の動向、ホテル業界の求める人材を理解する。				
到達目標	企業実習に向けて、業界の知識・心得を学ぶ。 1年生後期からスタートする就職活動に向けて、業界理解を深める。				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	パワーポイントを使用、またプリントを用意				
授業計画	<p>【ホテル業界の概要】 オリエンテーション 授業の進行説明/意識調査 ホテルの種類、ホテルの職種、運営などの概要</p> <p>【ホテル研究】 シティホテルについて リゾートホテルについて ホテル見学のススメ</p> <p>【実習へ向けての心構え】 実習の意義や姿勢について学ぶ 実習先研究と行動対策 プレゼンテーション</p> <p>【まとめ学習】 実習本番及び、就職活動へ向けての総括 後期からの就職活動概要</p>				
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点を不可とする。				
成績評価 基準	A: 期末試験 85 点以上、出席率 90%以上、平常点優 B: 期末試験 70 点以上、出席率 70%以上、平常点良 C: 期末試験 50 点以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 期末試験 30 点未満、出席率 60%未満、平常点不可				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	フレッシュャーズセミナー		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	演習
実施期	1年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	井部 有美子			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無			
授業概要	自分の目指すゴールをしっかりと明確化し、行動変容によりなりたい自分を目指す授業です。なりたい自分や人としての「在り方」を声に出して発表し、自分を表現することに自信をつけてゆきます。またクラスメイトそれぞれのゴールを知ることにより、個々の学習意欲を高めゴールへの行動化を促します。さらに、さまざまなテーマから自己理解を深め、発表することにより就職面接に対応できる力も養っていきます。			
到達目標	なりたい自分を明確化、行動していく力の修養 多勢の前で発表することを経験し、自信を持って表現・発表ができる自分の形成			
検定資格	なし・必修・任意 名称：			
教科書教材	なし			
授業計画	<p>【自己概念について】 肯定的に自己概念を探る 自己紹介を通し、話し方・姿勢・非言語の大切さを習得</p> <p>【理想の私】 なりたい自分を描く ビジョンを持つことの大切さ 自分軸の確立 実行すべき行動の自覚 「理想の私」の発表</p> <p>【未来のステージ探し】 グループワークで企業研究 企業が求めている人材とは 企業で活躍できる自分を創るために 研究結果をプレゼンテーションする</p> <p>【チームワークを築く】 チームワークとは 良い環境づくり 相互理解と尊重</p>			
成績評価方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。 授業理解度、平常点、出席率による総合評価とする。			
成績評価基準	A: 授業理解度 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 授業理解度 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 授業理解度 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 授業理解度 40%未満、出席率 60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	ホテル英会話 I・II			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	James M. Stellato				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無	時間数			
授業概要	Teaching points in each lesson include hospitality and polite English basics, pronunciation practice, and phrases used by bell staff, desk clerks, and restaurant staff. Students will have a substantial number of opportunities to hear spoken English from the native teacher as well as certain passages of the textbook supplemented with an audio CD.				
到達目標	Students will get used to speaking specialist hotel English with a native English speaker.				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	Original textbook 800円				
授業計画	<u>First Semester:</u>		<u>Second Semester</u>		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introductions 2. Restaurant reservations 3. Seating 4. Dinner at a formal restaurant 5. Serving and Bussing 6. Problems and Complaints 7. Explaining Japanese Dishes 8. Japanese Restaurant 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Review of Restaurant English 2. Guest Arrival 3. Checking In To The Hotel 4. Showing The Guest to The Room 5. Checking Out of The Hotel 		
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率80%以上、平常点 優 B: 評価試験(理解度)60%以上、出席率80%以上、平常点 良 C: 評価試験(理解度)40%以上、出席率60%以上、平常点 可 D: 評価試験(理解度)40%未満、出席率60%未満、平常点 不可				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	ホテル接客英語Ⅰ・Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	演習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：15時間 後期：15時間
担当	高橋 夕輝			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	ホテル業界にてベル・フロント実務経験あり。		
授業概要	英語は世界各国からいらっしゃる日本語のわからないお客様とのコミュニケーション手段です。ただ、英語能力には大きな個人差があり、苦手とする人もたくさんいるでしょう。しかし、日常会話とは異なり、業務に沿った接客ならではの表現を覚えれば、英語で接客することは不可能ではありません。そこで、「レストランで注文を取る」「ベルとしてお客様を案内する」ことに焦点を当て、その為に必要な単語・フレーズを学習します。			
到達目標	ホテルで接客する際によく使う基本的な表現や単語の理解・習得 (最低でも授業内に取り扱った文章が、正しく読めて理解できること)			
検定資格	<input type="checkbox"/> ・ 必修 ・ 任意 名称:			
教科書 教材	なし(プリントを適宜配布)			
授業計画	<p>【「英語で接客する」とは？】 英語で接客するために必要なこと、大切なこと 日本語の丁寧語との違い：基本表現「丁寧語」would you like, may, could, shall を使った表現</p> <p>【レストランで使う接客英語】 「お客様を席まで案内する」「ご注文をお伺いする」ときに必要な単語・フレーズ・対話文 朝食メニュー、食べ物、調理法に関する英語</p> <p>【レストラン実技練習】 学習したフレーズを用いて、対話文を作成し、実技を行う。(実技試験)</p> <p>【ベルスタッフが使う接客英語】 「お客様のご到着」「お部屋に行くまで」「客室の説明をする」それぞれの状況に必要な単語・フレーズ・対話文 道案内・ホテル館内・客室の英単語</p> <p>【ベルスタッフ実技練習】 学習したフレーズを用いて、対話文を作成し、実技を行う。(実技試験)</p> <p>【テスト及び解答解説】 テスト及び解答と解説</p>			
成績評価 方法	下記評価基準に基づく総合評価 尚、平常点は実技試験結果により判断する			
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 30%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 30%未満、出席率 60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	TOEIC・英検対策 I・II			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	日隈敬子				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	TOEIC は、多くの業界の採用試験において重視される英語の検定試験です。 今まで習ってきた英語を復習しながら、TOEIC のための攻略法を身につけていきます。 TOEIC の出題形式に慣れ、目標点が取れるように頑張りましょう。				
到達目標	TOEIC の出題形式に慣れる。 TOEIC の解答方法を身に付ける。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称: TOEIC				
教科書教材	TOEIC L&R テスト書き込みドリル「スコア 500 全パート入門編」新形式問題対応(桐原書店)				
授業計画	<p>各パートの出題形式を知り、解答手順、時間配分を確認する。</p> <p>練習問題に取り組み、弱点をチェックし、重要点を押さえる。</p> <p>【リスニング Part1&2】</p> <p>最もスコアを上げやすいこのパートを確実に得点するために、必要な基礎力を段階的に築く。</p> <p>【文法の復習&語彙/リーディング Part5&6】</p> <p>基礎的な文法知識だけを用いて解ける問題を確実に正解できるようにするため、文法のポイント、単語の結びつきや文脈をチェックし、解答時間の短縮が図れるよう攻略を身に付ける。</p> <p>【長文に慣れる/リスニング Part3&4/リーディング Part7】</p> <p>英語のスピード対応能力を養うため、リスニングの後、スクリプトを音読する。</p> <p>リーディングもリスニング同様、内容を日本語に置き換えるのではなく、頭の中でイメージし英語を英語で理解できるようにする。</p>				
成績評価方法	授業内にてテストを実施 試験結果、平常点、出席率による総合評価とする。				
成績評価基準	A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 評価試験(理解度)60%以上、出席率 70%以上、平常点良 C: 評価試験(理解度)40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験(理解度)40%未満、出席率 60%未満、平常点不可				

学生へのメッセージ

目標を達成するため、分からないことはすぐに質問してください。

シラバス(授業計画)

科目名	TOEIC・英検対策 I・II		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：15時間 後期：15時間
担当	鳥飼 留里			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無			
授業概要	テキストを中心に基礎を固め、問題を解きながら英検準二級の出題形式に慣れ、合格に向けて傾向と対策を学びます。 ライティングは、従来の意見論述文に加え、2024年度からの英検新方式の追加問題であるメール文作成も習得します。リスニングはTOEIC,英検、共に、問題を繰り返し聞き、シャドーイングを行う等、リスニング力の向上を目指します。授業内でアクティブラーニングを通して、4技能の向上を図ります			
到達目標	英検準2級の合格,とそれに準じる学力の習得			
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称:実用英語技能検定			
教科書 教材	英検準2級集中ゼミ(旺文社)			
授業計画	<p>【基礎編】短文の語句空所補充 ・単語・熟語・文法</p> <p>【基礎編】会話文の空所補充 ・会話文</p> <p>【基礎編】長文の語句空所補充 ・長文 ・長文の内容一致</p> <p>【基礎編】英作文 ・問題の理解 ・文の構成</p> <p>【基礎編】リスニング ・会話の応答文選択 ・内容一致</p> <p>【応用編】 ・短文・会話文・長文・英作文(意見論述文,Eメール文)・リスニング・スピーキング</p>			
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。 試験結果、平常点、出席率による総合評価とする。			
成績評価 基準	A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率80%以上、平常点優 B: 評価試験(理解度)60%以上、出席率80%以上、平常点良 C: 評価試験(理解度)40%以上、出席率60%以上、平常点可 D: 評価試験(理解度)40%未満、出席率60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	TOEIC・英検対策Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	沼田 祐佳				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	今までに学んだ英語を復習しながら、英検3級合格の為に必要な問題傾向の分析と演習を行う。模擬テスト形式の練習問題を解き、攻略法を身につけていく。				
到達目標	英検3級に必須な英単語の習得・出題形式に慣れる。 英検3級の解答方法を身に付ける。				
検定資格	なし・必修・ <input type="checkbox"/> 任意 名称:実用英語技能検定				
教科書 教材	英検3級をひとつひとつわかりやすく。(学研プラス)				
授業計画	<p>【英検について】 英検の試験内容・試験の流れ・試験日程についての説明</p> <p>【単語強化】 出題回数の多い単語や熟語を覚える</p> <p>【リスニング強化】 会話に対する応答・会話の内容を聞き取る・文の内容を聞き取る</p> <p>【筆記試験対策】 Part1:短文穴埋め問題 Part2:会話文穴埋め問題 Part3:並べ替え問題 Part4:長文問題(掲示・Eメール・手紙文・説明文)</p> <p>過去問題演習</p>				
成績評価 方法	学期末テスト・授業内小テスト・平常点・出席率 検定受験は必須ではありませんが、検定結果によって評価に反映される。 不合格の場合でも、受験点として評価される。				
成績評価 基準	A:評価試験(理解度)80%以上、出席率80%以上、平常点優 B:評価試験(理解度)60%以上、出席率80%以上、平常点良 C:評価試験(理解度)30%以上、出席率60%以上、平常点可 D:評価試験(理解度)30%未満、出席率60%未満、平常点不可				

学生へのメッセージ

英検3級の意義である、「身近な英語を理解し、また使用することができる」を目標に、使える英語の習得を目指します。単語や熟語の読み方から習得し、英語の基礎をもう一度確認して検定取得にチャレンジしましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	就職面接対策			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	演習
実施期	1年 後期	単位数	後期：1単位	時間数	後期：15時間
担当	井部 有美子				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	<p>就職活動の最後の関門である「面接試験」に対応するための授業です。 これから初めて経験する就職面接試験に対するの準備を整え、自信を持って臨める自分をつくってゆきます。 等身大の自分を分析し、それを素直に表現できる自己PR力を高めます。 ぶれない信念のある志望動機の作成、さらにその想いを伝える力を養ってゆきます。 また、模擬面接を繰り返し行うことによりさまざまな面接に対応できるスキルを身につけます。</p>				
到達目標	面接時にぶれずに堂々と話せる力、さまざまな面接に対応できる力の修養				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	なし				
授業計画	<p>【面接の基本】 面接とは何を伝える場所なのか 服装の基本 入室から着席、面接終了時、退出のマナー・動作を学ぶ</p> <p>【自己PRの作成】 自己分析 自己PRの書き方・自己PRの作成 自己PRの発表 模擬面接</p> <p>【志望動機について】 企業研究の大切さ 信念・熱意を伝える志望動機の作成 模擬面接</p> <p>【模擬面接】 さまざまな質問に答える 「質問の狙い」 ビデオ模擬面接</p>				
成績評価 方法	<p>授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点不可とする。 試験結果、平常点、出席率による総合評価とする。</p>				
成績評価 基準	<p>A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	電話応対ベーシック I		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	演習
実施期	1年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
担当	岸田 輝美			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	電話応対・マナー講師実務経験あり。現在は、マナー会社取締役。		
授業概要	あらゆるビジネスシーンに必要な「電話応対」には、正しい日本語の使い方・基本的なビジネスマナー・様々な状況に臨機応変に対応することができるコミュニケーション能力が求められます。本授業では、実践ですぐに役に立つ、社会人として最低限に必要なスキルを身に付けていく「総合ビジネスマナー」を学んでいきます。①ビジネスマナー②日本語の特徴③個人情報保護法④優れた電話応対⑤コミュニケーション術を学びます。			
到達目標	4級電話応対技能検定試験内容(愛称:もしもし検定)を学習の評価(到達)目標とする。[就職に有利な履歴書に記載可能・自信をもって企業へ応募できます]			
検定資格	なし ・ <input checked="" type="checkbox"/> 必修 ・ 任意 名称: 電話応対技能検定4級			
教科書 教材	ビジネスマナーテキストブック(ビューティフルマナー株式会社出版) 電話応対技能検定 3・4級公式問題集(日本経済新聞出版社)			
授業計画	<p>【総合ビジネスマナーの概要】 社会人として必要なマナー(人を思いやる心)を「武士道」から理解する。人間関係を支える基本マナーは「愛」を学ぶ姿勢、椅子の座り方、颯爽としたビジネスウオーク、身だしなみの三原則、身支度仕事半分</p> <p>【日本語の特徴】 敬語の由来、慣用句等に触れ美しい日本語の表現を学ぶ 敬語の5つの基本形を学ぶ おもてなしの表現を研究する(ステップアップ)</p> <p>【来客対応の基本】 アポイントの取り方・訪問の仕方・名刺交換 席次・お茶の入れ方</p> <p>【電話応対に必要なコミュニケーション術】 職場で必要な個人情報保護法 電話応対の基本・電話のかけ方・電話の取り方(実技も含む)</p>			
成績評価 方法	学期末には評価試験を行う。電話応対技能検定及び評価試験を総合評価で判断する。 電話応対技能検定及び評価試験を欠席した場合は、0点として取り扱う。 出席状況、授業参加意欲も評価される			
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優、電話応対技能検定 4 級合格 B: 評価試験 70%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 40%未満、出席率 60%以下、平常点不可			

学生へのメッセージ

あなたの応対が心地よいからこの会社をお願いしたいと言われるようにファンづくりに繋げていきましょう。言葉を磨くことで対人関係も良くなります。電話というツールでコミュニケーションスキルを学びましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	英文履歴書対策講座		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	実習
実施期	1年 後期	単位数	後期:1 単位	時間数
担当	James M. Stellato			
	実務経験: 有・無			
授業概要	Students will practice speaking & listening skills to gain confidence when having a job interview in English.			
到達目標	The students will use their English skills that they have previously learned, with an emphasis on Interview skills.			
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称:			
教科書 教材	Mainly prints supplied by the teacher			
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introduction 2. Interview Notes 3. Personality Adjectives 4. Small Talk 5. Experience 6. Strength & Weaknesses 7. Intent and Future Goals 8. Review 			
成績評価 方法	評価試験は会話テストを実施し、出席率・授業態度と総合して評価します。			
成績評価 基準	A: 評価試験 80 点以上、出席率 90%以上、平常点優 B: 評価試験 60 点以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 50 点以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 50 点未満、出席率 60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

Use this great chance to practice for an English Interview

シラバス(授業計画)

科目名	ホテル総論			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース			授業形式	講義
実施期	1年 後期	単位数	後期：1単位	時間数	後期：15時間
担当	沼田 祐佳				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	ホテル業界にて宿泊業務実務経験あり。			
授業概要	ホテルのルーツや誕生、基本的な歴史的背景や発展過程を振り返り、より深く「未来へ生きるホテリエの心得」の習得を目的とするもの。さらに、観光・ホテル産業についてグローバルな視点からの知識を共有し、理解を深めていく。また、近年の観光政策に応じて、国際理解のあり方を考えられる思考を育てる。				
到達目標	ホテル誕生の歴史的背景を理解する。 ホテルの運営形態・近代ホテル産業の基礎知識を学び、ホテリエのお仕事を理解する。				
検定資格	<input type="checkbox"/> ・ 必修 ・ 任意 名称:				
教科書 教材	パワーポイントを使用、またプリントを用意				
授業計画	<p>【ホテルの歴史】 ホテルのルーツとホテルの誕生 ホテルの日本史 経済成長とホテル 近代ホテルの発達</p> <p>【旅行業法と国際観光ホテル整備法】 世界観光機構 日本の観光業と日本政府 旅行業法と国際観光ホテル整備法 宿泊約款について</p> <p>【国際儀礼(プロトコール)の基礎】 国旗掲揚・民族・宗教の習慣 前回までのまとめ</p> <p>【客室稼働率】 客室稼働率とADR 計算演習</p> <p>【まとめの学習/テスト】 筆記試験 解答・解説</p>				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A: 評価試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点良好 B: 評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点良好 C: 評価試験 30%以上、出席率 60%以上、平常点普通 D: 評価試験 30%未満、出席率 60%未満、平常点不良				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	企業実習		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース、英語コース		授業形式	実習
実施期	1年次後期	単位数	後期：6単位	時間数
担当	契約企業			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・無	各企業現場指導者より		
授業概要	シティホテル、または、リゾートホテルいずれかに出向き、授業では学ぶことの出来ない宿泊サービス、レストラン・バンケットにおける料飲のサービスを現場で学ぶ。 ホテルマンになる為の心構えや接客、社会人としてのマナーを習得して精神的な成長、かつ、技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・社会人としてのマナーの習得 ・宿泊・料飲に関するホテル実践業務を学び、知識の向上 			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:			
教科書 教材	なし			
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ・各企業の館内及び施設見学 ・各企業の接客ルールマナー ・レストランでの朝食・昼食・夕食のサービス ・グループのお客様の別部屋での食事サービス ・婚礼、宴会でのクローク・サービス業務 ・バーベキューを希望されたお客様のバーベキュー専用ルームでのサービス ・ホテルフロントクラーク業務 ・ロビーサービス業務 			
成績評価 方法	※企業担当者による勤務・業務管理を実習手帳上で行い、実習期間を完全に修了した学生に単位を認定する			
成績評価 基準	R:実習修了時間 334時間以上 D:実習修了時間 334時間未満			

学生へのメッセージ