

2024年度 シラバス(授業内容)

昼間部 2年
ホテル科 ホテルコース
国際ホテルコース

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 2 年 ホテル科ホテルコース/国際ホテルコース

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	7	8	6	6	27
	専門科目	17	24	17	20	78
合計		24	32	23	26	105

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	卒業研究 I	講	2	30	卒業研究 II	講	2	30
	キャリアデザイン I	演	2	30	キャリアデザイン II	演	5	75	キャリアデザイン III	講	1	15				
	ビジネスコミュニケーション I	講・演	1	15					ビジネスコミュニケーション II	講	1	15	ビジネスコミュニケーション III	講	1	15
	就職筆記対策 I	講	1	15	就職筆記対策 II	講	1	15	脳力開発 I	演	1	15	脳力開発 II	演	1	15
	Let's Speak English I	演	1	15	Let's Speak English II	演	1	15	Let's Speak English III	演	1	15	Let's Speak English IV	演	1	15
	パソコン	演	1	15									国際交流	演	1	15
	小計		7	105	小計		8	120	小計		6	90	小計		6	90
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	15	レストランサービス演習 II	演	1	15
	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	フロントマネージメント I	講	1	15	フロントマネージメント II	講	1	15
	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	15				
	飲料解説 I	演	1	15	飲料解説 II	演	1	15	ソムリエ講座	演	1	15	バーテンダー講座	演	2	40
	料理解説 I	講	1	15	料理解説 II	講	1	15	料理解説 III	講	1	15	料理解説 IV	講	1	15
	フレッシューズセミナー	演	1	15	ブライダルベーシック I	講	1	15	ブライダルベーシック II	講	1	15	セールス&マーケティング	講	1	15
	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	15	プレゼンテーション技法	演	1	15
	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	15	ホテル接客手話 IV	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	ホテル接客英語 III	演	1	15	ホテル接客英語 IV	演	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	15	ホテル英会話 IV	演	1	15
	業界ガイド	講	1	15	ホテル総論	講	1	15	中国語講座	講	1	15	中国事情	講	1	15
					就職面接対策	演	1	15	韓国語講座	講	1	15	韓国事情	講	1	15
	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	2	30				
	TOEIC・英検対策 I	講	1	15	TOEIC・英検対策 II	講	1	15	TOEIC・英検対策 III	講	1	15	TOEIC・英検対策 IV	講	1	15
	身だしなみ講座	演	1	15					外客接客サービス I	講	1	15	外客接客サービス II	講	1	15
		企業実習			実	6	180		企業実習(夏のみ)				実	5	154	
	小計		17	255	小計		24	450	小計		17	255	小計		20	389
計	1年前期 計		24	360	1年後期 計		32	570	2年前期 計		23	345	2年後期 計		26	479
	1年 計						56	930	2年 計						49	824
								2年間 合計							105	1754

	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
行事	スタートアップセミナー オリテン&TDRステイマナー研修 スポーツ大会	中村学園祭 就職ガイダンス リゾートホテル視察旅行 海外研修旅行	スポーツ大会 業界視察	中村学園祭

共通科目

シラバス(授業計画)

科目名	卒業研究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	2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	各ゼミ講師				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	この科目は、自身の興味ある分野を広く調査研究し深く考察することを目的とする。観光関連の中から自らがテーマを決め、主体的に調査・研究を行い、考察を入れてレポートを作成する。今まで学校で学び得た知識や経験、図書館やパソコン、見識者、実地踏査などの手段により情報を集め研究する。講師からの助言・指導を受けながら卒業までにレポートをまとめる。また、研究成果の報告としてプレゼンテーションを行う。また、ゼミ内で優秀な作品を選出し、全体でのプレゼンを行う。なお、卒業研究レポートの中で秀逸なレポートについては、卒業時に「卒業研究レポート優秀賞」として表彰する。				
到達目標	①自身の調査した内容をレポートにまとめ提出する。 ②プレゼンテーションの作成及び発表を行う。				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	なし(適宜必要なプリントをゼミ担当者より配布)				
授業計画	<p>【進め方】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卒業研究とは ・テーマの決め方 ・レポート作成における調査研究方法 <p>【調査研究】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調査計画の作成 ・調査研究の進捗に合わせた個別指導 ・実施内容の確認 <p>【レポートのまとめ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レポート構成(序論、章、まとめ) ・レポート内容(目的、方法、結果、考察) ・文献資料を参考し作成する <p>【発表】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パワーポイントの作成 ・サマリーの作成 ・台本の作成 ・プレゼンテーション練習と本番での発表 				
成績評価 方法	<ul style="list-style-type: none"> ・平常点は授業取組姿勢、研究意欲等を考慮する。 ・以下の提出物は全て提出すること。 <p>【提出物】前期:序論 後期:レポート・発表用資料</p>				
成績評価 基準	<p>A: 出席率 90%以上、平常点 優</p> <p>B: 出席率 80%以上、平常点 良</p> <p>C: 出席率 60%以上、平常点 可</p> <p>D: 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	キャリアデザインⅢ	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	2年 前期	単位数	前期：1単位
担当	就職担当		
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無		
授業概要	<p>1年次とは変わり、就活情報の共有を主とした授業となります。</p> <p>就活は各自の目指す業界、企業により開始時期や進行状況が異なりますので、個々の進行に応じ個別にバックアップし内定に向けサポート致します。また、内定者については自身も含めた就活情報の整理や入社に向けたビジネスマナーの習得をフォローしていきます。</p> <p>後期には内定者を対象に就職交流プラザもあります。後輩への指導や自分達の学校、学科を誇りと出来るように積極的に自分の出来る事を考え、行動する時間としましょう。</p>		
到達目標	<p>1、内定及び進路決定を得ること。</p> <p>2、社会人としての最低知識を有し、実行できること。</p> <p>3、自身の就職活動をまとめ、後輩指導に役立たせられること。</p>		
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:		
教科書 教材	MY CAREER NOTEⅢ(ベネッセ iキャリア) 1年次購入済み		
授業計画	<p>【就職活動実践】</p> <p>就活サイトを利用した就活、企業研究、求人確認、業界・企業動向研究、自己PR・志望動機作成、履歴書・ES作成、面接演習、GPワーク演習、小論文演習、SPI対策と模擬試験演習、企業講演</p> <p>【内定後】</p> <p>お礼状作成、内定報告書類作成、就活資料の整理</p> <p>【ビジネスコミュニケーション】</p> <p>ビジネスメール作成、受付と接客対応、名刺交換、ビジネスルールの理解、ビジネスセールストーク術、時事問題、グループワーク演習</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Ⅱ・Ⅲ			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	2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	井部・橋本・担当講師				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	目的：観光・ブライダル業界人としてふさわしいビジネスマナーや必要知識を身に付けること。 概要：1年次習得した基本のビジネスマナーを基にロールプレイを交えた発展的な内容を学ぶ。 また、一般常識や必要知識を学習する。				
到達目標	卒業後、新社会人として必要なビジネスマナーに関する知識を得ること。また、体現できること。				
検定資格	なし・必修・ <input type="checkbox"/> 任意 名称：秘書技能検定・ビジネス能力検定ジョブパス				
教科書 教材	秘書検定合格教本2・3級 新星出版社 (1年次購入済み)				
授業計画	<p>【接遇】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アポイントから訪問・来訪マナー、名刺交換 ・電話応対 ・上座、下座 <p>【一般常識】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビジネス文書(基本文書体裁とルール、宛名書き) ・ビジネスメール ・ビジネス用語 <p>【知識】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・年金、税、保険 ・組織(役職)と部門 ・慶弔 ・その他社会人として必要な知識 <p>ロールプレイ等を交えた実践的内容となると良い。</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	脳力開発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	2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	住友 大我				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	トレーナー業、近年はトレーナー育成業を中心に約20年の実務経験があります。			
授業概要	心身ともに健康な状態で社会人として長く活躍できるよう、メンタルトレーニングを中心に脳の働き(脳力)を高める方法を学びます。				
到達目標	緊張からリラックス・集中への反射を形成する、ストレス耐性を高める、モチベーションを高める、発想力を高める、ポジティブシンキングを身に付けるなどの内容を、脳の働き(脳力)にもとづいて理解する。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称：メンタルウェルネストレーニング基礎課程				
教科書 教材	授業用教材セット				
授業計画	<ul style="list-style-type: none"> ・ メンタルトレーニング 思い方の練習(期待感と満足感を高める) 段階的リラクゼーション法(緊張からリラックスへの反射形成) 自律訓練法(リラックスした集中への反射形成) ・ ビジョントレーニング 情報処理能力の向上(脳活ドリル、他) イメージ力、思考力の向上 ・ 脳力を発揮するための生活習慣 睡眠に関連する内容(疲労回復、記憶力、発想力など) 運動、食事に関連する内容、他 ・ その他 自己分析(エゴグラム) メンタルヘルスに関連する内容(ストレスマネジメント、他) 能力発揮に関連する内容(目標設定、モチベーション、他) 				
成績評価 方法	試験、出席率、平常点(提出物・授業態度など)の組み合わせで評価します。 詳細は、各期の初回授業で説明します。				
成績評価 基準	【試験】 A: 80点/ %以上、B: 70点/ %以上、C: 50点/ %以上、D: 50点/ %未満 【出席率】 A: 100%、B: 80%以上、C: 60%以上、D: 60%未満 【平常点】 A: 優、B: 良、C: 可、D: 不可				

学生へのメッセージ

後期の授業内でメンタルトレーニングの検定試験を実施する予定です。
合格した場合は、保有資格としてプロフィールなどに記載することが出来ます。
なお、受検料は発生しません。

シラバス(授業計画)

科目名	Let's Speak English III・IV			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	2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"/> 無				
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"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称:				
教科書 教材	Speak Now Level 1 Student Book (Oxford)				
授業計画	<p>【My Hometown】 Asking about & describing places, asking for & giving suggestions, asking for & giving directions.</p> <p>【Shopping】 Prices & features, bargaining, frequency</p> <p>【Food】 Quantities, needs, eating habits, describing food</p> <p>【Past & Future】 Talking & asking about past events, introducing & reacting to news, future plans</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>				

Message to students:

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
国際ホテルコース
専門科目

シラバス(授業計画)

科目名	Hotel English II・III			科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース			授業形式	演習
実施期	2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	ホテル業界で働く際に遭遇する場面での「仕事で使えるフレーズ」を覚えることを目的とします。2年次の前期はレストラン、そして後期は海外からのお客様に日本の文化、東京近郊の観光地をご案内する英語を習得します。シンプルなキーセンテンスを応用して使えるように、会話、リスニング、アクティビティを通して反復練習をしていきます。				
到達目標	テキスト Hotel English II と III の Conversation を暗記し、ホテルスタッフのパートを、テキストを見ないで会話することが出来る				
検定資格	<input type="checkbox"/> ・ 必修 ・ 任意 名称:				
教科書 教材	オリジナルテキスト 1年次購入済				
授業計画	<p>【レストランで使う英語】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お客様のお出迎えと人数確認 ・満席対応 ・テーブルへのご案内 ・メニューの提示 ・注文 ・調理法の確認 ・会計 <p>【復習】【会話テスト】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・復習 ・1人ずつ会話テストを実施 <p>【コンシェルジュで使う英語】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人気の観光地 ・人気の理由 ・観光地への行き方 ・富士山について ・電化製品について(秋葉原) ・温泉 <p>【復習】【会話テスト】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・復習 ・1人ずつ会話テストを実施 				
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	<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)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)50%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	レストランサービス演習Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース			授業形式	演習
実施期	2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"/> ・ 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	1年次より、実施してきた基本マナーや技術・知識習得から、より実践的にレストランでのサービス技術と言葉使いの習得を目指す。同時にHRS検定3級の実技試験に対応できるように、演習形式で実施していく。				
到達目標	レストランにおいて、お客様のお迎え～オーダーテイク～サービス～下げ～お見送り～リセットまでの一連の動作を確実にできるようにする。				
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称：ホテル・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>① 授業内容の目的 お迎え～着席補助 メニュー提示～水のサービス 上記内容の見極め ・参考資料の配布と説明 ・2班に分かれて、順番に交替で演習形式で繰り返し練習 ・注意事項(要点)が確実に実施できているかの確認 ・見極めをして、判定する。</p> <p>② オーダーテイク～シルバー交換～ ドリンクサービス～料理サービス 上記内容の見極め ①から②までの見極め ・上記同様にて、演習形式で繰り返し練習 ・注意事項(要点)が確実に実施されているかの確認 ・見極めをして、判定する。 ・何度か①～②を実施して、見極め判定をする</p> <p>③ ①～②の復習 料理下げ～お見送り～リセット 上記の見極め ・2班に分かれて、順番に交替で演習形式で繰り返し練習 ・注意事項(要点)が確実に実施できているかの確認 ・見極めをして、判定する。</p> <p>④ ①～③最終的な見極め ・最終的に、お迎え～お見送り～リセットの一連のサービスと言葉使いを繰り返し演習・練習し、最後の見極めをして、判定する。</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、平常点を不可とします。				
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 75%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	フロントマネージメントⅠ・Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2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	三橋 綾子			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・無	ホテルの宿泊部門に10年以上勤務		
授業概要	<p>宿泊オペレーションの中心的役割であるフロント・オフィスの業務を理解します。 宿泊予約業務の重要性を理解し、予約業務では言葉遣いや客室販売のテクニックを学び、自分なりの接客で電話予約の実技テストをします。また、魅力的な宿泊パッケージを企画します。 レベニューマネジメントの基本的な考え方を学び、身近なダイナミックプライシングを研究します。レセプション業務とフロントキャッシャー業務では客室稼働率の算出や宿泊料金の計算方法を学びます。チェックインではアップセルも含めた実践的な接客を練習し実技テストをします。</p>			
到達目標	予約業務の重要性や基本的な宿泊料金の構成を理解します			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：			
教科書 教材	ホテルテキスト宿泊Ⅰフロント・オフィス編(ウィネット)			
授業計画	<p>【基礎】 料金の種類と客室タイプ レベニューマネジメント</p> <p>【宿泊予約】 宿泊予約業務 予約受付の基本的な流れ 電話予約対応シミュレーションを発表し実技試験とする 宿泊プランを企画提出し、課題提出の評価とする</p> <p>【レセプション】 レセプション業務 ルームアサインメントの方法と手順 チェックイン実技 ナイト業務 稼働率、ADR、RevPAR の計算</p> <p>【フロントキャッシャー】 会計業務 宿泊料金・サービス料・税金の理解 フロント・オフィスのまとめ</p>			
成績評価 方法	授業内にて実技試験を行い、定期試験にて筆記試験を行う。 試験結果と出席率及び授業参画度、提出物などの平常点を加え、総合的に評価する			
成績評価 基準	A: 授業内期末試験 85 点以上、出席率 80%以上、提出物・課題評価良好、平常点優 B: 授業内期末試験 70 点以上、出席率 80%以上、提出物・課題評価良好、平常点良 C: 授業内期末試験 50 点以上、出席率 60%以上、提出物・課題評価普通、平常点可 D: 授業内期末試験 50 点未満、出席率 60%未満、提出物・課題評価不良、平常点不良			

学生へのメッセージ

授業を通してお客様のニーズとウォンツを理解し、自分らしいおもてなしを確立させましょう

シラバス(授業計画)

科目名	HRS検定対策Ⅲ			科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース			授業形式	講義
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位	時間数	前期：15時間
担当	高須 孝一				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 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	料飲サービスに関する唯一の国家資格「レストランサービス技能検定」の3級取得を目指して1年次から継続して、学科試験対策としてのテキスト理解を深めていきます。				
到達目標	レストランサービス技能検定3級取得 過去の出題傾向を基本とし、2年前期は料飲部全般の知識を身に付ける。				
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)				
授業計画	<p>【予約】・予約を受けるときの確認事項 【メニュー管理】・メニューの役割と機能、売り上げ管理と分析 【一般的な救護方法】・病人が出たときの対処方法、注意事項</p> <p>【食事のサービスマナー】・サービスを行う立場から心掛けるべきマナー 【国際習慣】・プロトコルの歴史・プロトコルの5原則・席次、序列、国旗の掲揚、服装(ドレスコード)</p> <p>【食文化】・食文化史と現状の食環境・食文化と食事作法、西洋料理の変遷 【設備管理】・建築設備と消防用設備 【防災】・火災発生時の措置、避難誘導</p> <p>【苦情対応と遺失物の取り扱い】・苦情対応の基本・遺失物に対する法的な義務と権利 【食品衛生】・食品衛生の定義と目的・食中毒予防の三原則 【労働災害】・調理及び料飲接客サービスにおける具体的な労働災害 【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、平常点を不可とします。				
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 60%以上、平常点良、出席率 80%以上 C: 評価試験 40%以上、平常点可、出席率 60%以上 D: 評価試験 40%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	ソムリエ講座			科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース			授業形式	演習
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位	時間数	前期：15時間
担当	松平 和宏				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	ホテル業界にて料飲部門(宴会・バー)実務経験あり。			
授業概要	ホテルにおけるソムリエの仕事と役割を理解し、ワインの基礎知識、ワインのサービス法やテイasting法について学ぶ。				
到達目標	ホテルマンとしてのワインの基礎知識を持ち、継続して学習する意欲を高める。				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし				
教科書 教材	※配布資料有 日本ソムリエ協会 教本より抜粋				
授業計画	<p>【ホテルが求めるソムリエの役割とワインの基礎知識】 ソムリエとは何か。ホテルにおけるソムリエの仕事と役割について ぶどう栽培、ワイン醸造 醸造法・酒税法による分類をそれぞれ理解する</p> <p>【ワインのサービスとテイasting理論】 白、赤、ロゼ、スパークリングそれぞれのワインのサービス法 ワインテイastingの目的とその方法</p> <p>【ワインに関するその他の知識】 TPOに合わせたお酒の選び方とその役割 (食前酒や食後酒、ワインと料理のペアリングなど) ワインの健康法、ワインのエンターテイメント (サーベラージュ、デカンタージュ、ベネンシアドール等) ソムリエの資格やコンクール、輸入の流れなど</p> <p>【復習、テスト】 ここまでの学習の復習と理解度のテスト 解答および解説</p>				
成績評価 方法	学期末テストを実施。また、出席率、平常点(授業参加意欲)を加えた総合評価で判断。 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点を不可とします。				
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Ⅲ・Ⅳ		科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2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：有・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。 フランス料理・中国料理・日本料理の料理名や材料名を英語に訳す。			
到達目標	中国料理における、漢字の意味を理解し、どういう料理なのかがわかるようにする。 日本料理のコース料理を理解できるようにする。 フランス料理・中国料理・日本料理の英語訳ができるようにする。			
検定資格	なし・必修・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>【中国料理の概要】・中国大陸を4つに分けた、四大料理を覚える 【前菜について】・前菜に使われる材料名と料理名を漢字で理解する 【フカヒレ料理について】・フカヒレ料理の種類と料理名を漢字で理解する 【復習】・映像を見ながら、今までの復習</p> <p>【鶏・鴨料理について】・鶏・鴨料理の種類と料理名を漢字で理解する ・材料の切り方を表す漢字を理解する ・調理方法を表す漢字を理解する</p> <p>【豚肉・牛肉料理について】・豚肉・牛肉料理の種類と料理名を理解する 【蝦・蟹料理について】・蝦・蟹料理の種類と料理名を理解する 【復習】・映像を見ながら、今までの復習</p> <p>【玉子・豆腐料理について】・玉子・豆腐料理の種類と料理名を理解する 【野菜・スープ・点心料理について】・野菜料理とスープの種類と料理名を理解する・点心の種類を理解する 【復習と前期試験・総括】・映像を見ながら、今までの復習</p> <p>【日本料理の概要】・日本料理の変遷とその時の代表的な料理名を理解する 【会席料理の基本料理について】・基本料理に含まれる、お吸い物・お造り・焼き物・煮物の料理名と特徴を理解する 【揚げ物・蒸し物・酢の物】・揚げ物・蒸し物・酢の物の料理名を理解する 【復習】・映像を見ながら、今までの復習</p> <p>【各料理の英語表記について】・フランス料理・中国料理・日本料理を英語に訳した場合の表記と意味を理解する 【後期試験・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、平常点を不可とします。			
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	ブライダルベーシックⅡ		科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	茂木 貴之			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・ <input 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	1年前期で学んだブライダルの基礎知識を基に、コーディネーター業務を中心に自分の大切な人のプランニングをしようと思ってもらい、考える力を養います。常に「どうすればお客様が喜ぶのか」を意識していただけるよう参加型授業にいたします。			
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"/> なし・ <input type="checkbox"/> 必修・ <input type="checkbox"/> 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>【打合せ業務】 成約後から挙式当日までの打合せスケジュールや打合せ内容を学びます。</p> <p>【アイテムの選定】 結婚式で使用するアイテムの種類や役割などの知識をつけていただきます。</p> <p>【婚礼衣装】 衣裳の基礎知識を学びます。</p> <p>【花】 婚礼に使用される花、装花デザインなどを学びます。</p>	<p>【ヘアメイク】 婚礼で人気なヘアメイクを知っていただきます。</p> <p>【コーディネート】 婚礼における必要なコーディネート知識を学び、説明できるよう学びます。</p> <p>【披露宴の演出】 婚礼で行われている演出の種類や効果を学びます。</p> <p>【手配業務】 婚礼当日を迎えるにあたっての手配内容を学びます。</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 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			

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Ⅱ	科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース	授業形式	演習
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位
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、1年で学んだことを活かしながら実践ですぐに役に立つ、優れた電話応対術を学びます。		
到達目標	実践ですぐに役に立つ電話応対を学ぶ。発声・発音、電話の受け方・かけ方、定型的な言い回し、伝言メモの書き方等電話応対の基礎を固める。訓練用模擬電話機「てるコーチ X」でトレーニングをして即戦力をを目指す。		
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称：電話応対技能検定3級		
教科書 教材	前向きな言葉の作り方実践ワークブック(一般社団法人日本ペップトーク普及協会)		
授業計画	<p>【電話応対の基本】 電話のコミュニケーションについてグループワーク</p> <p>【電話応対のマナー】 4つのテーマ「正確・簡潔・丁寧・迅速」、電話応対の注意点や電話のかけ方、受け方、取り次ぎ方、常套句等、実技トレーニングをしていく</p> <p>【いろんな場面での電話応対】 電話の第一印象であるオープニングの解説と実技トレーニング。口角を上げる・口の横開き基本訓練</p> <p>【実施試験に向けて】 電話の向こうの「あなた」に爽やかな余韻を残しての終話(クロージング)の解説と実技トレーニング</p> <p>【前向きな言葉を意識する】 ポジティブな言葉を使うことで自分を相手を心地良くさせ、信頼関係の構築に繋げる。言葉の選び方で相手への伝わり方が違うことを学び日々の言葉使いを意識させる。</p>		
成績評価 方法	学期末には評価試験・実技を行う。実技の台本作成を筆記試験とする。両方の総合評価で判断する。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 ※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、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%以下、平常点不可		

学生へのメッセージ

社会に出たら会社の代表として電話に出ます。あなたの応対が心地よいからこの会社にお願ひしたいと言われるようにファンづくりに繋がっていきましょう。電話というツールを活かして対人との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	ホテル接客手話Ⅲ・Ⅳ			科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース			授業形式	演習
実施期	2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 ・ <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4級の単語学習中心におこない、後期は会話練習などを行う。また、聴覚障がいの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	2年次においては手話検定4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4級				
教科書 教材	手話技能検定公式テキスト3・4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、日本語と日本語対応手話、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80%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	ホテル接客英語Ⅲ・Ⅳ		科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース		授業形式	演習
実施期	2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	英語で最低限の接客が出来るようになるために、1年次に学習した「レストランで注文を取る」「ベルとしてお客様を案内する」ときのフレーズを基に、ロールプレイ形式などで練習を繰り返します。いくら英文が読めても、実際に声に出して練習しない限り、しゃべれるようにはなりません。繰り返しの音読でマスターしましょう。また、それ以外の業務にも視野を広げてシチュエーション毎に表現を学びます。			
到達目標	レストランで、お客様をお迎えし注文が取れるようになる。 ベルスタッフとして、お客様をお部屋へご案内できるようになる。			
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>【基本表現の復習】 1年次に学習した丁寧な表現の復習: would, may, could, shall レストランに必要な単語・フレーズの復習: 「お客様を席まで案内する」「注文をお伺いする」</p> <p>【レストランで使う接客英語(応用編)】 基本以外の様々なシチュエーションの対話文: 「朝食・昼食・夕食編」、「和食・洋食編」 予約・配膳・会計に関する表現 和食のメニューの説明 音読練習・テスト(Speaking Practice)</p> <p>【宿泊の基本フレーズ】 1年次に学習したベルスタッフとして必要な単語・フレーズの復習: 「お客様のご到着」「お部屋へ行くまで」「客室の説明」の復習 館内案内など、一般的な宿泊の際に必要な単語・フレーズ</p> <p>【宿泊部で使う接客英語(応用編)】 ベルスタッフとしての基本以外のシチュエーションの対話文: 客室変更 予約系の対話文 フロントスタッフの対話文 音読練習・テスト(Speaking Practice)</p>			
成績評価 方法	下記評価基準に基づく 尚、平常点は音読テスト(Speaking Practice)の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	ホテル英会話Ⅲ・Ⅳ			科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース			授業形式	演習
実施期	2年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	実施期	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 even more 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	Prints				
授業計画	<u>First Semester:</u>		<u>Second Semester</u>		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Review of restaurant English 2. Review of accommodation English 3. Cloakroom 4. Housekeeping 5. Room Service 6. Review 7. Testing-Speaking and Written 		<ol style="list-style-type: none"> 1. City Information 2. Taxi & Limousine Bus Reservations 3. Cocktail Lounge 4. Emergencies 5. Complaints 6. Phone Messages 7. Testing-Speaking and Written 		
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80%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)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	中国語講座		科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	張 翼飛			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無			
授業概要	この授業は初めて中国語を学習する学生を対象とする。発音の習得を重視しつつ、簡単な語彙や表現を身につけることを目指す、初歩的な中国語でコミュニケーション。			
到達目標	基本的な会話を身に付け、ホテルの現場で想定される状況に応じた対応ができるレベルを目標とします。			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:			
教科書教材	中国語初歩の初歩(高橋書店)			
授業計画	<p>【中国語の概要】 基本、母音と子音の練習および四声の練習。 出会いと別れの挨拶 お礼とお詫びの言葉 数字の言い方</p> <p>【基本文法】 動詞述語文を学習 形容詞述語文を学習 名詞述語文を学習 文の組立て方を学習</p> <p>【ホテルで使う中国語センテンス】 ホテルでチェックイン時使う中国語センテンス レストランで使う中国語センテンス ホテルの売店内使う中国語センテンス ホテルでチェックアウト時使う中国語センテンス</p> <p>【テストと復習】 期末試験の実施 解答と解説</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	<p>A: 授業内期末試験 90%以上、出席率 80%以上、平常点良好</p> <p>B: 授業内期末試験 70%以上、出席率 70%以上、平常点良好</p> <p>C: 授業内期末試験 50%以上、出席率 60%以上、平常点普通</p> <p>D: 授業内期末試験 50%未満、出席率 60%未満、平常点不良</p>			

学生へのメッセージ

中国語を習得してから、日常生活楽しいこともひとつ増えますし、就職も役に立ちますし、自信もついて来ますし、ぜひ中国語授業を楽しんでください。

2024年度 シラバス(授業計画)

科目名	韓国語講座		科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	金 仙淑			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無			
授業概要	1. 韓国語の基礎について学習する。 2. 授業用の資料を中心に韓国語の基本文法を学習する。			
到達目標	韓国語を読む、話す、書くことができる。基本挨拶ができる。			
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称：TOPIK I (韓国語能力試験-初級)			
教科書 教材	できる韓国語初級 I 授業用に作成した資料、視聴覚教材活用			
授業計画	<p>【韓国語の基礎】 入門 基本母音 基本子音 複合母音、パッチム(終声)、発音の変化</p> <p>【韓国語の基本文法①】 基本挨拶1 助詞+叙述語 疑問形、否定文</p> <p>【韓国語の基本文法②】 基本挨拶 2 数字 敬語</p> <p>【まとめと期末試験】 スピーキングテストと学習まとめ</p>			
成績評価 方法	◦ホテル科 2年の学期毎(前期、後期)に行います。 ◦①出席率、②試験(期末の筆記試験+スピーキングテスト2回)、 ③平常点(提出物、授業参加意欲など)などに基づいて総合的に行います。 ◦4段階評価(A評価～D評価)により行います。			
成績評価 基準	A: 出席率 80%以上、授業内の期末試験+スピーキングテスト 85点以上、平常点優 B: 出席率80%以上、授業内の期末試験+スピーキングテスト 70点以上、平常点良 C: 出席率 60%以上、授業内の期末試験+スピーキングテスト 50点以上、平常点可 D: 出席率 60%未満、授業内の期末試験+スピーキングテスト 50点未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

期末筆記試験日、スピーキングテストなどの評価基準は学期初めに通知する。

シラバス(授業計画)

科目名	ホテル業界研究Ⅲ			科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース			授業形式	演習
実施期	2年 前期	単位数	前期 : 2 単位	時間数	前期 : 30 時間
担当	高須 孝一				
	実務経験 : <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	須田 麻美:ホテル業界にてマーケティング部門経験あり。 高須 孝一:バーテンダーとして勤務経験あり			
授業概要	1 年次に引き続き、ホテル業界について理解を深める事と、就職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。 校外学習として、レストラン施設見学を行い、幅広く業界についての理解を深める。				
到達目標	ホテル業界への理解を深める 就職に向けての心構えを知る。				
検定資格	<input type="checkbox"/> ・ 必修 ・ 任意 名称:				
教科書 教材	なし				
授業計画	<p>【実際の施設を見学する】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・サービス業界を代表するレストランにて施設見学を実施 <p>【卒業生より学ぶ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実際に社会経験のある卒業生や、就職活動を終えた先輩を招き就職活動について学ぶ。 <p>【企業より学ぶ】</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>【プレゼンテーション発表】</p> <p>新一年生に向けて学生運営のもと、企業実習についてのプレゼンテーション発表を行う</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。				
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	TOEIC・英検対策Ⅲ・Ⅳ			科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース			授業形式	講義
実施期	2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"/>				
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。 英作文のスキルアップをし、自分の意見を表現する。				
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3級をひとつひとつわかりやすく。 ※1年時購入済み プリント配布				
授業計画	<p>【文法強化】 一年次に培った単語力と共に、文法の基礎を固めていく。</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> <ul style="list-style-type: none"> ・1年次の復習、過去問題演習 ・二次試験(面接)対策 ・身近なニュースを英語で読解する 				
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。
1年次に身に付けた英語を確認して、更なるステップアップを目指しましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	TOEIC・英検対策Ⅲ・Ⅳ		科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2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"/>			
授業概要	テキストを中心に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ずる学力の習得。			
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) ※1年時購入済み			
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 ・問題の理解成 ・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・スピーキング</p> <p>【1年時の復習】 【過去問題演習】</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	<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)60%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	TOEIC・英検対策Ⅲ・Ⅳ			科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース			授業形式	講義
実施期	2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	プリント配布				
授業計画	<p>【頻出語句チェック】</p> <p>問題文や選択肢に出てくる語句を繰り返し勉強することで、しっかり身に付ける。</p> <p>【リスニング】</p> <p>問題を解いた後にスクリプトを読みながら、語彙やフレーズをチェックし、声を出して読めるようにする。</p> <p>【リーディング】</p> <p>Part7 の長文に慣れるよう、時間を計りながら問題を解く。答え合わせの際に、しっかり読み込む。</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

目標に向かって頑張りましょう！

シラバス(授業計画)

科目名	外客接客サービスⅠ・Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2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	松本 繁美 実務経験：有・ <input type="checkbox"/>			
授業概要	様々な分野や領域で著しい発展をめざしている我が国。国際化は進化し続けています。2022年10月コロナ後のインバウンドに関する数字の変化には目を見張るものがあります。ホテル・観光業界にとっては訪日外国人の価値観、慣習、宗教といった異文化の知識と、我が国との文化との違いを把握することは必然。まずは外客接客の基本知識を理解し、習得します。また時代の移り変わりにも目を向け、対応できる接客を自ら考える内容で進めます。			
到達目標	さまざまな文化的・宗教的背景をお持ちのお客様を理解し、思いやりの心を持った、あたたかな人間的サービスを提供できる人材の育成。激しい時代の移り変わりにも柔軟に対応できる機知を身につけること。			
検定資格	<input type="checkbox"/> ・ 必修 ・ 任意 名称:			
教科書教材	なし（授業に必要な資料はプリントまたはwebで配信）			
授業計画	<p>【外客接客とは】 訪日外国人の実態、他国から見た対日イメージ、外客接客の重要性、今後求められる外客接客</p> <p>【世界の民族】 人種、民族、文明と文化、文化圏</p> <p>【世界の言語】 言語と民族、世界の主要言語、国際主要言語、</p> <p>【キリスト教3大派】 西暦の起源、イエス・キリスト、安息日など カトリック・プロテスタント・東方正教会</p> <p>【イスラム教とコーラン】【特定宗教食】【日本の宗教】 ムスリムとは？ ラマダン、なぜ豚肉を食べないのか ユダヤ教食・イスラム教食・ヒンズー教食 仏教の伝来、一神教とは異なる点</p> <p>【世界の社会慣習】 国民性、家族、結婚、教育、労働、交通、チップ、宿泊</p> <p>【世界の生活習慣】 住居、衣服、食事、料理、作法、風呂、挨拶</p> <p>【相手の国を知る】 相手の国を理解することによって、接客の方法を考える</p> <p>【接客】 人口、時差、気候、ビザ、パスポート、外貨(円安とインバウンドの関係)キャッシュレスペイ、席次などのプロトコル、ノンバーバル。通信、交通の案内の仕方、SMS, SNS, クレーム対応、パンデミック対策 【現況】サブカルチャーとインバウンドの関係、コト消費、為替相場とインバウンド</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、平常点不可			

学生へのメッセージ

2020～2022年とコロナ禍に見舞われ、特にインバウンドにおいては、かつてない状況に陥りました。2022年10月に大きく外客の規制緩和がとられ、再び、外客接客の在り方を見直し、対応しなければならないのが現実です。授業に集中し、熱心に知識を習得するのが必須。また自ら柔軟な対応力を持つ接客を考えなければなりません。授業内で配布する資料を十分に読み解き、期末試験ではテーマに則した的確な論述を期待しています。
※あくまでも必要な知識として宗教を学びます。特定の宗教等とは一切、関係ありません。

シラバス(授業計画)

科目名	バーテンダー講座		科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース		授業形式	演習
実施期	2年 後期	単位数	後期：2単位	時間数
	後期：40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	ホテルにおけるバーテンダー業務を理解する。カクテルテクニックの技術理解と実践を行い技術の向上を図ってゆく。学習理解のまとめとして、自己のオリジナル・カクテルの創作をし、ITHB カクテルコンペティションへの予選会参加をもって、バーテンダー技術の理解とする。			
到達目標	オリジナル・カクテルの創作をもって、自己の感性を発揮して2年間の学習の総決算とする。			
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>【バーテンダーの業務について】 日常業務と基本姿勢 【カクテル方程式】 基本的な考え方と4つのテクニック 【ベース別スタンダードカクテル】 カクテルブック</p> <p>【オリジナルのレシピの考え方】 オリジナル・カクテルの創作 【オリジナル・カクテルの創作】 ネーミングと創作意図 【デコレーションの考え方】 ガーニッシュとデコレーション、スノースタイル</p> <p>【作品発表】 カクテルコンペティションの実際とは 【コンペティションの作業手順】 作業マニュアルと採点基準のとらえ方 【新しい技術のとらえ方】 ミクソロジー・フレアバーテンディングについて</p> <p>【カクテルコンペティション(予選会&発表会)】 オリジナル・カクテルの評価と採点</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、平常点を不可とします。			
成績評価 基準	A: 作品評価 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 作品評価 60%以上、出席率 80%以上、平常点良 C: 作品評価 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 作品評価 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	セールス&マーケティング		科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
	後期：15時間			
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	ホテル業界で長く活躍の場を広げられるよう、実務経験後のキャリアをデザインさせ知見を広げていきます。			
到達目標	自ら考え企画を作成し、数値やコンペティター分析を伴った発表を行う			
検定資格	なし			
教科書 教材	なし			
授業計画	<p>【1】授業の進め方・グループ作成・テストについて／<講義>マーケティングとはなにか・基礎定義</p> <p>【2】①企画演習 原宿・大阪 1チームから2提案(自由討議)／<講義>AIDMA～SWOT 分析まで</p> <p>【3】②企画演習 原宿・大阪 AIDMA・AISAS を使い発表内容を作成</p> <p>【4】③各チーム発表／<講義>フィードバック</p> <p>【5】<講義>マズローの欲求・ブランドイメージの形成</p> <p>【6】①企画演習 たわし／スピード発表</p> <p>【7】②ディベート／テーマを決めてチームで対戦／コンペティター分析・SWOT を使ってチーム戦術を作る</p> <p>【8】③ディベート／チーム対戦</p> <p>【9】<講義>ホテルの売上を増やす・Sales、マス広告 (小テスト)</p> <p>【10】①企画演習 古民家又はホテル企画 今まで習ってきた内容をふまえてチーム戦術を作る ◎制作に至るまでどのような話し合いでこの発表に至ったのか ◎企画内容について 発表</p> <p>【11】②企画演習 古民家 企画内容作成</p> <p>【12】③企画演習 古民家 企画内容作成</p> <p>【13】④各チーム発表／ (プレゼンテーション実技+ペーパーテスト)</p> <p>【14】⑤各チーム発表／ (プレゼンテーション実技+ペーパーテスト)</p> <p>【15】⑥フィードバック</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、平常点を不可とします。			
成績評価 基準	<p>A: 評価試験 80%以上、平常点優、出席率 80%以上</p> <p>B: 評価試験 60%以上、平常点良、出席率 80%以上</p> <p>C: 評価試験 40%以上、平常点可、出席率 60%以上</p> <p>D: 評価試験 40%未満、平常点不可、出席率 60%未満</p>			

学生へのメッセージ

接客、サービスの技術を身に着けた先にホテルを販売する部門やメディアに取り上げてもらう仕掛けを作る部署があります。長く業界で働いていくための知識と自分で考えて行動していくという意識をもった社会人になれるよう2年生後期一緒に頑張りましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	プレゼンテーション技法			科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース			授業形式	演習
実施期	2年 後期	単位数	後期: 1 単位	時間数	後期 : 15 時間
担当	高橋 清美				
	実務経験 : 有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	「傾聴力」と「質問力」を高めて、コミュニケーションの円滑さを学ぶ。 しっかりと声を出して、自分の言いたい事を簡潔に述べるトレーニング 社会に出てすぐに使える「コミュニケーションのマナー」「一般常識マナー」の学習				
到達目標	人前できちんと感じ良く話ができる 話の内容がきちんと整理されている 社会人としてのマナーができる				
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) ※一年時購入済み				
授業計画	<p>【人前でしっかり話ができる様にするトレーニング】 発声練習 「語尾」「滑舌」「間」のとり方 時間を決めての原稿読み 人前であがらないための練習</p> <p>【コミュニケーションをとりながらの学習】 「伝えた」と「伝わった」の違い 質問する力をつける</p> <p>【社会人としての一般常識&マナー声にして伝える事】 挨拶のシーン 名刺の交換 正しい日本語の使い方 日本の年中行事 冠婚葬祭には 食事のシーンでは</p> <p>【まとめ】 なりたい自分になる 3分間スピーチ 日常生活のまとめ</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	中国事情		科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
担当	香月 雪希			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無			
授業概要	近年中国からの観光客が増えており、サービス業に就く学生たちが中国人・中国文化を知り、中国の民族や方言についても勉強していきます。来日する中国の観光客との簡単なコミュニケーションが取れるようにする。			
到達目標	中国語で簡単なコミュニケーション取れること			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:			
教科書 教材	プリントを配布			
授業計画	<p>【中国を知る】 インターネットやプリントを使い中国について詳しく知る</p> <p>【ホテルでの会話】 ホテルや接客などでよく使う中国語を学習し、応用練習</p> <p>【映画やCDでリスニング能力を鍛える】 中国の映画やCDを使いながらリスニングの練習</p> <p>【期末テスト/解答と解説】 期末テストの実施 解答と解説</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	<p>A: 授業内期末試験80%以上、出席率 80%以上、平常点良好</p> <p>B: 授業内期末試験60%以上、出席率 80%以上、平常点良好</p> <p>C: 授業内期末試験40%以上、出席率 60%以上、平常点普通</p> <p>D: 授業内期末試験40%未満、出席率 60%未満、平常点不良</p>			

学生へのメッセージ

中国や中国語に興味をもってこれからの仕事に活かせればと思います。楽しく勉強できればと思います。

シラバス(授業計画)

科目名	韓国事情		科目区分	専門科目
対象	ホテル科ホテルコース・国際ホテルコース		授業形式	講義
実施期	2年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
担当	金 仙淑			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>			
授業概要	1. 韓国語で基本会話を学習する 2. 韓国の伝統文化、料理、服装、暮らしなどを学習する			
到達目標	韓国の文化学習を通して簡単な会話ができる			
検定資格	なし・必修・ <input type="checkbox"/>	名称：TOPIK I (韓国語能力試験-初級)、ハングル能力検定試験		
教科書 教材	授業用に作成した資料、視聴覚教材			
授業計画	<p>動詞、動詞の活用 非格式体 連結語尾 過去形、未来形 敬語</p> <p>【韓国の文化学習と簡単な会話1】 基本会話 韓国食文化と体験 韓国伝統衣文化と民族衣装体験 韓国の伝統音楽と体験 K-POP、韓国の映画</p> <p>【まとめ期末試験】 学習まとめ スピーキングテスト</p>			
成績評価 方法	<p>○学期毎(前期、後期)に行います。</p> <p>①出席率、②試験(筆記試験+スピーキングテストテスト2回+レポート提出) ③平常点(提出物、授業参加意欲など)などに基づいて総合的に行います。</p> <p>○4段階評価(A評価～D評価)により行います。</p>			
成績評価 基準	<p>A: 出席率80%以上、授業内の筆記試験+スピーキングテストテスト+レポート提出 85点以上、平常点優 B: 出席率80%以上、授業内の筆記試験+スピーキングテストテスト+レポート提出 70点以上、平常点良 C: 出席率60%以上、授業内の筆記試験+スピーキングテストテスト+レポート提出 50点以上、平常点可 D: 出席率60%未満、授業内の筆記試験+スピーキングテストテスト+レポート提出 50点未満、平常点不可</p>			

学生へのメッセージ

筆記試験、スピーキングテストの内容、レポートの評価基準は学期初めに通知する。

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	ホテル科ホテルコース、国際ホテルコース		授業形式	実習
実施期	2年次後期	単位数	後期：5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"/> ・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 154時間以上 D:実習修了時間 154時間未満			

学生へのメッセージ

--