

# 2024年度 シラバス(授業内容)

夜間部 1 年

ホテル・ブライダル科

デュアル科 ホテル・ブライダルコース

## 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、共通一般科目・専門科目・選択科目です。

- (1) 共通一般科目: 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: 各科各コースの専門分野に即した科目構成です。
- (3) 選択科目: 語学／一般(検定対策)それぞれ選択します。



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 年度夜間部 1 年 ホテル・ブライダルコース

### 進級・卒業基準単位

		1年			2年			2年間合計
		前期	後期	小計	前期	後期	小計	
必修	共通科目	14	12	26	7	7	14	40
	専門科目	1	5	6	8	8	16	22
	企業実習	0	4	4	0	4	4	8
合計		15	21	36	15	19	34	70

実習：各年 4 単位を必須とし、2 年間で計 8 単位取得する。

### 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	
夜間部共通必修科目	キャリアデザインI	演	1	15	キャリアデザインII	演	3	45	キャリアデザインIII	演	1	26	キャリアデザイン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	パソコンIV	演	1	26	
	Hotel English I	演	1	15	Let's Speak English I	演	1	15	Let's Speak English II	演	1	26	Let's Speak English II	演	1	26	
	宿泊サービス実習I	演	1	15	接客手話I	演	1	15	接客手話II	演	1	26	接客手話III	演	1	26	
	秘書検定対策I	講	1	15	秘書検定対策II	講	1	15	秘書検定対策III	講	1	26					
	業界ガイド(ホテル・ブライダル)	講	1	15	コミュニケーションII	講	1	15	ソムリエ講座	演	1	26	バーテンダー講座	演	1	26	
	料理解説I	講	1	15	料理解説II	講	1	15	中国語・事情	講	1	26	料理解説III	講	1	26	
	飲料解説I	演	1	15	F&Bサービス実習II	演	2	30	F&Bサービス実習II	演	2	30	フォトデザイン	演	1	26	
	F&Bサービス実習I	講	2	30													
	HRS検定対策I	講	1	15													
	ユニバーサルマナー	講	1	15													
	ブライダル総論	講	1	15													
コミュニケーションI	講	1	15														
夜間部共通必修科目					【ホテル】				【ホテル】				【ホテル】				
					宿泊サービス実習II	演	1	15	HRS検定対策III	講	1	26	宿泊サービス実習III	演	1	26	
					Hotel English II	演	1	15	レストランサービス実習I	演	1	26	レストランサービス実習II	演	1	26	
					ホテル総論	講	1	15									
					HRS検定対策II	講	1	15									
					【ブライダル】				【ブライダル】					【ブライダル】			
					ブライダルファッション	演	1	15	ブライダルセールスI	演	1	26	ブライダルセールスII	演	1	26	
					ブライダルフラワー	演	1	15	ブライダルコーディネートI	演	1	26	ブライダルコーディネートII	演	1	26	
				BC検定対策	講	1	15										
				ブライダルフォト	演	1	15										
選択科目	実用英語検定対策				実用英語検定対策				英検対策								
	TOEIC対策	講	1	15	TOEIC対策	講	1	15	TOEIC対策	講	1	26					
実習	企業実習				実				企業実習				実				
	小計	15	225		小計	9	195		小計	3	78		小計	6	172		
	1年前期 合計	15 225			1年後期 合計	21 375			2年前期 合計	10 260			2年後期 合計	12 328			
計	1年 合計				2年間 合計				2年 合計				2年間 合計				
	15		225		36		600		10		260		22		588		

	1年前期		1年後期		2年前期		2年後期	
行事・研修	オリエンテーション スポーツ大会		就職ガイダンス 中村学園祭 研修旅行		オリエンテーション スポーツ大会		中村学園祭	

## 2024 年度夜間部 1 年 ホテル・ブライダルコース/デュアル科

### 進級・卒業基準単位

	1年			2年			2年間 合計	
	前期	後期	小計	前期	後期	小計		
必修	共通科目	14	12	26	7	7	14	40
	専門科目	1	5	6	8	8	16	22
	企業実習	0	14	14	0	14	14	28
合計	15	31	46	15	29	44	90	

実習：各年 14 単位を必須とし、2 年間で計 28 単位取得する。

### 必修科目・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				
必修科目	キャリアデザインⅠ	演	1	15	キャリアデザインⅡ	演	3	45	キャリアデザインⅢ	演	1	26	キャリアデザイン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	パソコンⅣ	演	1	26				
	Hotel EnglishⅠ	演	1	15	Let's Speak EnglishⅠ	演	1	15					Let's Speak EnglishⅡ	演	1	26				
	宿泊サービス演習Ⅰ	演	1	15	接客手話Ⅰ	演	1	15	接客手話Ⅱ	演	1	26	接客手話Ⅲ	演	1	26				
	秘書検定対策Ⅰ	講	1	15	秘書検定対策Ⅱ	講	1	15	秘書検定対策Ⅲ	講	1	26								
	業界ガイド(ホテル・ブライダル)	講	1	15	コミュニケーションⅡ	講	1	15	ソムリエ講座	演	1	26	バーテンダー講座	演	1	26				
	料理解説Ⅰ	講	1	15	料理解説Ⅱ	講	1	15	中国語・事情	講	1	26								
	飲料解説Ⅰ	演	1	15	飲料解説Ⅱ	演	1	15	料理解説Ⅲ	講	1	26	フォトデザイン	演	1	26				
	F&Bサービス演習Ⅰ	演	2	30	F&Bサービス演習Ⅱ	演	2	30												
	HRS検定対策Ⅰ	講	1	15	小計			12	180	小計			7	182	小計			6	156	
	ユニバーサルマナー	講	1	15																
	ブライダル総論	講	1	15	【ホテル】					【ホテル】					【ホテル】					
	コミュニケーションⅠ	講	1	15	宿泊サービス演習Ⅱ	演	1	15	HRS検定対策Ⅲ	講	1	26	宿泊サービス演習Ⅱ	演	1	26				
					Hotel EnglishⅡ	演	1	15	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				
					ホテル総論	講	1	15												
				HRS検定対策Ⅱ	講	1	15													
				小計					【ブライダル】				【ブライダル】							
									ブライダルファッショ	演	1	15	ブライダルセールスⅠ	演	1	26	ブライダルセールスⅡ	演	1	26
									ブライダルフラワー	演	1	15	ブライダルコーディネートⅠ	演	1	26	ブライダルコーディネートⅡ	演	1	26
									BC検定対策	講	1	15								
									ブライダルフォト	演	1	15								
									※選択専門科目より4単位分選択				※選択専門科目より2単位分選択							
選択科目	英用英語検定対策	講	1	15	英検対策	講	1	15	英検対策	講	1	26								
	TOEIC対策				TOEIC対策				TOEIC対策											
	※語学選択より1単位分選択				※語学選択より1単位分選択				※語学選択より1単位分選択											
実習	企業実習				実				14	420	企業実習				実				14	420
	小計	15	225		小計	19	495		小計	3	78		小計	16	472					
	1年前期 合計	15	225		1年後期 合計	31	675		2年前期 合計	10	260		2年後期 合計	22	628					
計	1年 合計				46				900	2年 合計				32				888		
	2年間 総合計																78	1,788		

	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
行事・研修	オリエンテーション スポーツ大会	就職ガイダンス 中村学園祭 研修旅行	オリエンテーション スポーツ大会	中村学園祭

# 夜間部

ホテル・ブライダル科

デュアル科ホテル・ホテルブライダルコース

共通一般科目

シラバス(授業計画)

科目名	キャリアデザイン I	科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース	授業形式	演習
実施期	1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	専門学校への入学は、就職を大前提とした各人の進路を見出すことが大きな意義である。後期からスタートする就職活動の準備や必要事項を学び、演習を通じて就職活動本番で結果を出せるように自信をつけられる授業とします。また個々の進行に応じ個別にバックアップ、内定に向けサポートしていきます。		
到達目標	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。 2、就職活動の基本的な考え方を理解し、実践に備える。 3、内定を勝ち取るためのあらゆる準備を進め、就職活動を通じて社会で通用する人材を目指す。		
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:		
教科書 教材	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) LIFO 診断のみ実施		
授業計画	<p>【就職活動準備】 前年度実績を含めた就職活動の流れ、就活サイト登録と使用方法。 前年度求人状況、身嗜みについて、第一印象の重要性。</p> <p>【働くとは?】 自分に合った職種、企業の選び方、雇用形態、社会保険について。</p> <p>【自己PR、志望動機作成】 自己分析の目的、過去から現在の自分の分析、将来の自分について考える。 ジョハリの窓、他己分析、自己PR作成、志望動機作成のポイント 企業研究方法</p> <p>【書類作成】 履歴書・ESの作成方法、先輩の履歴書やESに学ぶ、模擬履歴書作成</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	A: 評価試験 85 点以上 かつ 出席率 90%以上、平常点優 B: 評価試験 65 点以上 かつ 出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 40 点以上 かつ 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	パソコン I・II			科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース			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	柳堀				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>				
授業概要	社会人生活において どの業種でも ほぼ必須になるパソコンスキルの向上を目指すだけでなく 正しく活用出来る知識についても併せて学んでいきます				
到達目標	タッチタイピングの習得・Wordの基本操作を身につける				
検定資格	なし・必修・ <input type="checkbox"/> 名称:				
教科書 教材	Microsoft Office Specialist Microsoft Word 2016 対策テキスト& 問題集(FOM 出版) USB				
授業計画	<p>【インターネット社会と著作権】</p> <p>【SNSの安全な利用】 様々な資料作成を行う上で 欠かすことの出来ない著作権についての知識を学びます また SNSのトラブル事例などを確認し トラブル・リスク回避について考察します</p> <p>【タッチタイピング】 素早い書類作成やメール対応に欠かすことの出来ないタイピングスキルの向上を目指します</p> <p>【フリーアカウント・ストレージサービス】 フリーアカウントの作成・クラウドサービスの基本を学びます</p> <p>【Word】 インデント・タブ機能を使用した文章レイアウト・表の挿入と編集 ヘッダーとフッター・図の挿入と編集など基本操作の習得を行います</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 90%以上・平常点 優 B: 評価試験 50%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	Hotel English I		科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		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	Native English Teacher			
	実務経験 : 有・ <input type="checkbox"/> 無			
授業概要	学生は基本的なホテル運営に焦点を当てて、スピーキング、リスニング、リーディングのスキルを練習します。			
到達目標	学生はホテルでのコミュニケーションスキルに重点を置きながら英語スキルを鍛えます。			
検定資格	なし / 必須 / オプション 名前:			
教科書 教材	Hotel English (ITHB Textbook)			
授業計画	<u>1<sup>st</sup> Semester:</u> -Concierge -Checking In -Bell services -Reservations -Guest Complaints -Housekeeping -Room Service		<u>2<sup>nd</sup> Semester:</u> General Restaurant English focusing on -Seating -Waiter/Waitress responsibilities -Food Preparation -Drinks -Bill Payment	
成績評価 方法	評価は以下の基準に基づいて行われます			
成績評価 基準	A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率 90%以上、平均点。 B: 評価試験(理解)60%以上、出席率 80%以上、平常点 C: 評価試験(理解)50%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験(理解)49%以下、出席率 60%未満、平常点不可			

### 学生へのメッセージ

この絶好の機会を利用して、少人数のグループでできるだけ話す練習をしましょう

## シラバス(授業計画)

科目名	宿泊サービス演習 I		科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	演習
実施期	1年 前期 後期	単位数	前期 : 1 単位	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	<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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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><b>【ホテルと客室関連の基礎知識】</b> 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><b>【ベッドメイク実技】</b> 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><b>【ベッドメイク実技試験/筆記試験】</b> 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><b>【ベルの役割と概要】</b> 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><b>【ベル実技】</b> 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><b>【ベル実技試験/筆記試験】</b> 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</p> <p>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</p> <p>B: 授業内期末試験 60 点以上、出席率 80%以上、平常点良好</p> <p>C: 授業内期末試験 40 点以上、出席率 60%以上、平常点普通</p> <p>D: 授業内期末試験 40 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	秘書検定対策Ⅰ・Ⅱ			科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科／デュアル科ホテル・ブライダルコース			授業形式	講義
実施期	1年次: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	相澤 静				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	秘書検定は、職務知識、一般知識、マナー知識などが必要とされます。また、これから社会人となるために必要な知識を身に着けることにも役立ちます。このクラスでは、問題を解きながら自分自身を高めるべく社会常識を学び検定3級合格を目指します。				
到達目標	秘書検定3級合格を目指します。				
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称：秘書技能検定3級				
教科書教材	21日で完成! ユーキャンの秘書検定2・3級 速習テキスト&問題集 カラー改訂5版 【21日完成のオールカラーテキスト&予想模試】(ユーキャンの資格試験シリーズ)				
授業計画	<p>【秘書の資質】 社会人としての良識／補佐役としての心がけ／求められる能力・人柄／身だしなみ・立ち居振る舞い</p> <p>【職務知識】 秘書と上司の仕事の違い／秘書の職務／定型業務・非定型業務／上司が不在の対応について</p> <p>【一般知識】 企業・組織についての基礎知識／人事・労務・マーケティング・経営・会計・財務・税務・金融と経営法務の基礎知識 ビジネス用語／カタカナ語と略語</p> <p>【マナー接遇】 人間関係／敬語／話し方・聞き方／苦情対応／報告と説明／受付と取次／来客対応の常識／電話の受け方・取次／慶弔業務・マナー／贈答のしきたり</p> <p>【技能】 会議について／ビジネス文書(社内・社外)／メモの取り方／グラフの書き方／郵便物・電子メール等の受発信／取引について／ファイリングについて／名刺・資料の収集と管理／スケジュール管理／室内環境の整備／事務用品とオフィス機器の知識</p>				
成績評価方法	授業理解度を図るために適宜小テストを行います。 全ての小テスト及び評価試験を総合評価で判断します。 小テスト及び評価試験を欠席した場合は0点とし、出席状況、授業参加意欲も評価します。				
成績評価基準	A: 期末試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B: 期末試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C: 期末試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D: 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

秘書検定の内容にはビジネスマナーなど、社会人に必要な知識も含まれます。合格することはもちろん、基本的なビジネス知識を楽しくしっかりと身につけていきましょう。

## シラバス(授業計画)

科目名	業界ガイド		科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科 / デュアル科ホテル・ブライダルコース		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	就職担当			
	実務経験 : 有・ <input type="checkbox"/> 無	ホテルにて 14 年間の実務経験あり。		
授業概要	ホテル・ブライダ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、企業実習へ向かう意識を高めていながら、業界の動向、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・ブライダル業界の概要】  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  ブライダル業界の職種、企業</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>【ブライダル研究】  各職種について(ウェディングプランナー・ドレススタイリスト・ジュエリーコーディネーターなど)  ホテルとゲストハウスの違い  インターンシップについて</p> <p>【まとめ学習】  後期就職活動の概要、就職活動へ向けての総括</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 80%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	料理解説Ⅰ・Ⅱ			科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース			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"/> ・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 checked="" type="checkbox"/> ・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>【授業目的、メニューについて】 何故、この授業内容が必要なのかを理解させる。 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・スープ・魚料理】 オードブルの料理名、役割と食材のフランス語名を知る。 スープの料理名、出来上がるまでを知る。 魚料理の料理名、フランス語名を知る。</p> <p>【家畜類・家禽類・野禽類】 牛肉、仔牛肉、仔羊肉、鶏肉、鴨肉の部位名と料理名を知る。 ジビエ料理について知る。</p> <p>【野菜料理・デザートコース・コーヒー・紅茶・朝食】 野菜の料理名、フランス語名を知る。 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・紅茶の役割と出来るまでの仕組みを知る。 朝食で提供される料理名を知る。</p>				
成績評価 方法	下記、成績評価基準に基づく				
成績評価 基準	A: 授業内期末試験(理解度)80%以上、出席率85%以上、平常点優 B: 授業内期末試験(理解度)60%以上、出席率70%以上、平常点良 C: 授業内期末試験(理解度)30%以上、出席率60%以上、平常点可 D: 授業内期末試験(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

--

## シラバス(授業計画)

科目名	飲料解説Ⅰ・Ⅱ		科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		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	F&Bサービス演習Ⅰ・Ⅱ			科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース			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"/> 有 ・ <input 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	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つける。 サービスに基本(トレーサービス・プレートサービス)を中心に演習形式で実践し、その後は、クロスやテーブルプランの説明、クロス敷き・サーバーの使い方・テーブルセッティングまでを習得できるようにする。				
到達目標	現場での即戦力となる技術や知識の習得				
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 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・接客七大用語、姿勢と歩き方、トレーの持ち方とトレーサービス】 接客七大用語の発声練習 お辞儀のケース別の種類の把握と実践 トレーの正しい持ち方と使い方 いろいろなパターンでのトレーサービスの演習 見極めと評価</p> <p>【お皿の種類の説明、持ち方とプレートサービス】 お皿の正しい持ち方(片手2枚持ち)の習得 料理を出すときの正しい持ち方とサービスの仕方の習得 料理を下げるときの正しいお皿の持ち方と下げ方の習得 見極めと評価</p> <p>【テーブルセッティング】 テーブルクロスとテーブルの種類 什器・備品の種類を知って覚える テーブルクロスの掛け方、テーブルのセッティングの仕方を習得 見極めと評価</p> <p>【サーバーサービス、スープチューリンサービス】 サーバーの持ち方の種類を知り、使い方の習得練習を繰り返す プラッターからのサーバーでの料理サービス、スープチューリンからのスープサービスの演習・練習・習得 サーバー・チューリンの見極めと評価</p>				
成績評価 方法	下記、成績評価基準に基づく				
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 75 点以上、出席率 80%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	HRS検定対策Ⅰ		科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		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	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	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)			
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</p> <p>【西洋料理の食材】 ・西洋料理に使用される主な食材</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【西洋料理の食事用具・備品】 ・銀食器/陶磁器/ガラス容器の種類、名称について</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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。 試験結果、出席率、平常点の総合評価とする。			
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 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	ユニバーサルマナー		科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科 / デュアル科ホテル・ブライダルコース		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	栗原 和希			
	実務経験 : 有・ <input type="checkbox"/>			
授業概要	「ユニバーサルマナー検定資格取得講座」へ向け、興味を持って取り組めるように事前学習を行います。多様性を理解し、様々な場面で積極的に行動できる学生の育成をしていく。			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・社会の現状と人の多様性を知る。</li> <li>・様々な障害を持つ方の不安を知り、お手伝いの必要性に気づく。</li> <li>・社会的弱者についての理解をし、助力できるようになること。</li> </ul>			
検定資格	<b>必修</b> ・任意: ユニバーサルマナー検定 3・2 級 (一般社団法人日本ユニバーサルマナー協会) * 6 月 16 日(日) 実施を予定			
教科書 教材	* 講師作成レジュメなどを使用します。			
授業計画	<b>【社会の現状を知る】</b> ・ユニバーサルデザインとバリアフリーの概要と解説 ・高齢社会への理解 ・加齢による身体的変化の特徴 ・車椅子を利用する方への理解 ・身体障害者補助犬法の概要と解説 ・視覚障がいの理解 ・聴覚障がいの理解  <b>【内部障害とは】</b> ・内部障がいの理解  <b>【知的・精神障害とは】</b> ・知的・精神障がいの理解 ・LGBT について  <b>【まとめ】</b> ・各種体験後のレポート ・ワークショップ ・期末試験	<b>【各種疑似体験とワークショップ】</b> 各種障がいの疑似体験を通じた気づきを共有し、お手伝いの必要性を知る。 ・車椅子自走体験 ・アイマスク体験 など  疑似体験での気づきを共有し、ワークショップを通じてブライダルの現場でのお手伝い方法などを考える		
成績評価 方法	期末試験、授業内レポート、出席率、授業態度を総合して評価します。			
成績評価 基準	A: 授業内期末試験 85%以上、レポート優、出席率 90%以上、平常点良好 B: 授業内期末試験 70%以上、レポート良、出席率 80%以上、平常点良 C: 授業内期末試験 50%以上、レポート可、出席率 60%以上、平常点普通 D: 授業内期末試験 50%未満、レポート不可又は未提出、出席率 60%未満、平常点不良			

学生へのメッセージ

あらゆるお客様に対応できるスタッフを目指して、ユニバーサルサービスのスキルを習得しましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	ブライダル総論		科目区分	共通科目		
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		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	柳堀 絵里菜					
	実務経験 : <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	約 10 年ホテルにてウエディングプランナー、宴会サービスの経験有り				
授業概要	ブライダルの歴史を通して「結婚式」の変遷を考察し、現在のブライダル事情について学習していきます。また、結婚に関する国内・国外の風習についても理解し、実際の接客に役立てられる知識の習得を目指します。					
到達目標	ブライダルの歴史と意味を理解した上で、ブライダルの現状を把握する。 現代まで伝わる「風習」や「いわれ」を理解し、接客時に詳細な説明が行えるようになる。					
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 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	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>【ブライダルコーディネーターの定義】 必要な知識と能力・関連スタッフの把握</p> <p>【結婚の定義】 法的意義・各種関連法の理解 結婚に関する言葉と定義</p> <p>【日本の結婚状況】 少子化・晩婚化・非婚化・ナシ婚や新しい結婚の形</p> <p>【日本の結婚式: 歴史と文化】 盃事・参進の儀・和装・新婚旅行の発祥・ ホテルウエディング発祥・近代結婚式の特徴</p> <p>【結婚に関する風習・いわれ】 六輝・十干・忌み言葉・結婚記念日</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>【欧米の結婚式の歴史】 日本にも伝わっている風習・ウエディングパーティ</p> <p>【キリスト教の結婚式】 キリスト教の教派・カトリックとプロテスタントの違い・ 式次第</p> <p>【神前式】・【仏前式】・【人前式】 各挙式の違いと式次第の確認</p> </td> </tr> </table>				<p>【ブライダルコーディネーターの定義】 必要な知識と能力・関連スタッフの把握</p> <p>【結婚の定義】 法的意義・各種関連法の理解 結婚に関する言葉と定義</p> <p>【日本の結婚状況】 少子化・晩婚化・非婚化・ナシ婚や新しい結婚の形</p> <p>【日本の結婚式: 歴史と文化】 盃事・参進の儀・和装・新婚旅行の発祥・ ホテルウエディング発祥・近代結婚式の特徴</p> <p>【結婚に関する風習・いわれ】 六輝・十干・忌み言葉・結婚記念日</p>	<p>【欧米の結婚式の歴史】 日本にも伝わっている風習・ウエディングパーティ</p> <p>【キリスト教の結婚式】 キリスト教の教派・カトリックとプロテスタントの違い・ 式次第</p> <p>【神前式】・【仏前式】・【人前式】 各挙式の違いと式次第の確認</p>
<p>【ブライダルコーディネーターの定義】 必要な知識と能力・関連スタッフの把握</p> <p>【結婚の定義】 法的意義・各種関連法の理解 結婚に関する言葉と定義</p> <p>【日本の結婚状況】 少子化・晩婚化・非婚化・ナシ婚や新しい結婚の形</p> <p>【日本の結婚式: 歴史と文化】 盃事・参進の儀・和装・新婚旅行の発祥・ ホテルウエディング発祥・近代結婚式の特徴</p> <p>【結婚に関する風習・いわれ】 六輝・十干・忌み言葉・結婚記念日</p>	<p>【欧米の結婚式の歴史】 日本にも伝わっている風習・ウエディングパーティ</p> <p>【キリスト教の結婚式】 キリスト教の教派・カトリックとプロテスタントの違い・ 式次第</p> <p>【神前式】・【仏前式】・【人前式】 各挙式の違いと式次第の確認</p>					
成績評価 方法	前期の学期末に評価試験を行います。 評価試験、出席率、提出物、平常点(授業態度・参加意欲)を総合評価して判断します。 評価試験の欠席は、公欠以外は0点としての取扱いとなります。					
成績評価 基準	<p>A: 評価試験 85 点以上、出席率 85%以上、平常点優</p> <p>B: 評価試験 70 点以上、出席率 75%以上、平常点良</p> <p>C: 評価試験 50 点以上、出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D: 評価試験 50 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	コミュニケーション I・II			科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース			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	担任				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	この業界に携わる人間として、必要な人間性をやしなっていく為に、それぞれの業界の研究を含め、一つの課題に対して、グループでの話し合い等を通してのコミュニケーション能力の育成、及び一つの事をみんなで協力し合って成功に導くための協調性をつけていき、その中で相手の事を考え、敬う気持ちを身につけていかせる。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 人間力の向上</li> <li>・ 行動力の向上</li> <li>・ 積極性の向上</li> <li>・ コミュニケーション能力の向上</li> </ul>				
検定資格	なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	なし				
授業計画	<p>【それぞれの業界を知る】 業界でのアルバイト経験を発表。 最初に見た・体験した業界の現場についての感想を発表。</p> <p>【人(相手)への考え方】 友達を大切にすることを理解させる。</p> <p>【2年間の過ごし方】 2年間の目標を書かせ、発表させる。</p> <p>【目標の振り返り】 入学当初からの気持ちの変化や目標の振り返りを行う。</p> <p>【課題クリアに向けて】 【来年(2年時)に向けて】 前期の目標達成度と、就職に向けた後期の目標設定を行う事で、自身に必要な課題を明確にする。</p>				
成績評価 方法	平常点は、授業への参加度や授業態度などを加味して行う。				
成績評価 基準	<p>A: 提出物取組評価(理解度)80%以上、出席率80%以上、平常点優</p> <p>B: 提出物取組評価(理解度)70%以上、出席率70%以上、平常点良</p> <p>C: 提出物取組評価(理解度)60%以上、出席率60%以上、平常点可</p> <p>D: 提出物取組評価(理解度)60%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	キャリアデザインⅡ	科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース	授業形式	講義
実施期	1年 後期	単位数	後期 :3 単位
	時間数	後期 :45 時間	
担当	就職担当		
	実務経験 : 有・ <input type="checkbox"/> 無		
授業概要	この授業では実際の就職活動を想定とした面接演習・グループディスカッション演習や観光業界企業の人事の方から現在の就職活動状況や求める人材などを講義頂き、より実践的な内容を学んでいきます。 また就職後に必要な社会保障制度や税金など社会人として必要な知識を身に着けます。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業界人講話、面接演習、グループディスカッション就職活動を学生自身で行動できる力を身に着ける。</li> <li>・社会保障制度や税金など社会人として必要な知識を身に着ける。</li> </ul>		
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称:		
教科書教材	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)		
授業計画	<p>【企業研修】 観光業界企業人講話。求められる人物像。企業概要説明、採用の流れ。</p> <p>【模擬面接】 入室の仕方、待機姿勢、面接態度等の実技演習 長所・短所・志望動機の表現</p> <p>【グループワーク対策】 グループワーク試験とは？ グループディスカッションとは？ グループディスカッションのポイント講座。実技演習。</p> <p>【社会保障制度講座】 税金の仕組み。求人票内での福利厚生制度の見方、社会保障制度の仕組み。</p> <p>【エントリー対策】 履歴書・ES の作成方法、先輩の履歴書やES から学ぶ自己PR、志望動機作成対策</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	A: 評価試験 85 点以上 かつ 出席率 90% 以上、平常点優 B: 評価試験 65 点以上 かつ 出席率 80% 以上、平常点良 C: 評価試験 40 点以上 かつ 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	Let's Speak English I	科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース	授業形式	演習
実施期	1年 後期	単位数	後期：1単位
担当	Native English Teacher		
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無		
授業概要	努力すれば、誰でも外国人と英語で話すことができます。簡単な重要な文と概念を、会話、リスニング、アクティビティを通じて練習します。クラスはレベル別に分かれています、すべてのクラスはネイティブスピーカーによる英語のみで行われます。		
到達目標	日常の話題について簡単な英語でコミュニケーション。 学生はさまざまな国や文化を持つ人々とコミュニケーションをとることができます。		
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>【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	評価は以下の基準に基づいて行われます		
成績評価 基準	<p>A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率 90%以上、平均点。</p> <p>B: 評価試験(理解)60%以上、出席率 80%以上、平常点</p> <p>C: 評価試験(理解)50%以上、出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D: 評価試験(理解)49%以下、出席率 60%未満、平常点不可</p>		

### 学生へのメッセージ

この絶好の機会を利用して、少人数のグループでできるだけ話す練習をしましょう

## シラバス(授業計画)

科目名	接客手話 I		科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科／デュアル科ホテル・ブライダルコース		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	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。指文字と手話技能検定 6・5 級の単語学習を中心にこなす。また、聴覚障がい者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	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、日本語対应手話、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 90%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	企業実習		科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科		授業形式	実習
実施期	1年 前期・後期	単位数	4単位	時間数
	年間 120時間			
担当	企業担当者			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・無	各企業現場指導者より		
授業概要	ホテル・ブライダル企業、に出向き、接客をはじめとする業務を実際の体験を通して理解する。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"> <li>・社会人としてのマナーの習得</li> <li>・実践業務を学び、知識・技術の向上</li> </ul>			
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>【実習内容】 各企業の館内及び施設見学、接客ルールやマナーを学ぶ</p> <p>【ホテル】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・レストランサービス(朝・昼・夜)</li> <li>・宴会サービス</li> <li>・バンケットサービス</li> <li>・ロビーサービス</li> <li>・客室サービス</li> </ul> <p>【ブライダル】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ブライダルプランナー／アシスタント</li> <li>・音響、照明、映像オペレーター／アシスタント</li> <li>・衣裳アシスタント</li> <li>・ウェディングキャスト</li> <li>・ゲストリレーション</li> </ul>			
成績評価 方法	実習報告手帳に基づく			
成績評価 基準	<p>【年間実習時間】</p> <p>R:実習修了時間 120時間以上</p> <p>D:実習修了時間 120時間未満</p>			

## 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	デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	実習
実施期	1年 前期・後期	単位数	14 単位	時間数
	年間 420 時間			
担当	企業担当者			
	実務経験 : <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	各企業現場指導者より		
授業概要	ホテル・ブライダル企業、に出向き、接客をはじめとする業務を実際の体験を通して理解する。 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"> <li>・社会人としてのマナーの習得</li> <li>・実践業務を学び、知識・技術の向上</li> </ul>			
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>【実習内容】 各企業の館内及び施設見学、接客ルールやマナーを学ぶ</p> <p>【ホテル】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・レストランサービス(朝・昼・夜)</li> <li>・宴会サービス</li> <li>・バンケットサービス</li> <li>・ロビーサービス</li> <li>・客室サービス</li> </ul> <p>【ブライダル】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ブライダルプランナー／アシスタント</li> <li>・音響、照明、映像オペレーター／アシスタント</li> <li>・衣裳アシスタント</li> <li>・ウェディングキャスト</li> <li>・ゲストリレーション</li> </ul>			
成績評価 方法	実習報告手帳に基づく			
成績評価 基準	<p>【年間実習時間(デュアル科)】</p> <p>R:実習修了時間 420 時間以上</p> <p>D:実習修了時間 420 時間未満</p>			

## 学生へのメッセージ

夜間部

ホテル・ブライダル科

デュアル科ホテル・ホテルブライダルコース

専門科目

## シラバス(授業計画)

科目名	宿泊サービス演習Ⅱ		科目区分	選択専門科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		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	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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>B: 授業内期末試験 60 点以上、出席率 80%以上、平常点良好</p> <p>C: 授業内期末試験 40 点以上、出席率 60%以上、平常点普通</p> <p>D: 授業内期末試験 40 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	Hotel English II		科目区分	選択専門科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		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	Native English Teacher			
	実務経験 : 有・ <input type="checkbox"/> 無			
授業概要	学生は基本的なホテル運営に焦点を当てて、スピーキング、リスニング、リーディングのスキルを練習します。			
到達目標	学生はホテルでのコミュニケーションスキルに重点を置きながら英語スキルを鍛えます。			
検定資格	なし / 必須 / オプション 名前:			
教科書 教材	Hotel English (ITHB Textbook)			
授業計画	<u>1<sup>st</sup> Semester:</u> -Concierge -Checking In -Bell services -Reservations -Guest Complaints -Housekeeping -Room Service		<u>2<sup>nd</sup> Semester:</u> General Restaurant English focusing on -Seating -Waiter/Waitress responsibilities -Food Preparation -Drinks -Bill Payment	
成績評価 方法	評価は以下の基準に基づいて行われます			
成績評価 基準	A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率 90%以上、平均点。 B: 評価試験(理解)60%以上、出席率 80%以上、平常点 C: 評価試験(理解)50%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験(理解)49%以下、出席率 60%未満、平常点不可			

### 学生へのメッセージ

この絶好の機会を利用して、少人数のグループでできるだけ話す練習をしましょう

## シラバス(授業計画)

科目名	ホテル総論		科目区分	選択専門科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	講義
実施期	1年 後期	単位数	後期 : 1 単位	時間数
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「未来へ生きるホテルエの心得」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、ホテル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 40%以上、出席率 60%以上、平常点普通 D: 評価試験 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	HRS検定対策Ⅱ		科目区分	選択専門科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	講義
実施期	1年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
担当	大久保 昇			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	ホテル業界にてレストランサービス実務経験あり。		
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)			
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</p> <p>【西洋料理の食材】 ・西洋料理に使用される主な食材</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【西洋料理の食事用具・備品】 ・銀食器/陶磁器/ガラス容器の種類、名称について</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【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。 試験結果、出席率、平常点の総合評価とする。			
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 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	ブライダルファッション			科目区分	選択専門科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース			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	高橋 之子				
	実務経験 : <input checked="" type="checkbox"/> 有・無	大手美容室・テレビ局 ヘアメイク室・都内ホテルで着付け経験あり			
授業概要	プロとして適切なアドバイスをする為に必要な知識を習得する事を目的とし、ブライダルファッションの専門知識をドレスやタキシードを実際に手に取りながら解りやすく解説します。				
到達目標	ブライダルコスチュームアドバイザーとして、プランナーやブライダル業界に携わるプロとしても、実際に役立つブライダルファッションの基礎知識を身に付けます。				
検定資格	<input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称 ; フォーマルスペシャリスト検定準2級				
教科書 教材	日本のドレスコーディネーター育成プログラム(Wedding Beautiful)				
授業計画	<p>婚礼衣装業界とは ドレスコード ウエディングドレスの歴史</p> <p>★ ブライダル業界の関連企業とスペシャリスト</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 婚礼衣装の変革・、婚礼衣装のタイプ・店舗形態</li> <li>● ドレスコードと婚礼衣装</li> <li>● ウエディングドレス ドレスの由来・時代ごとの傾向</li> </ul> <p>★ ドレスのデザインディテール・素材・装飾品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ライン、ボディ、ネック、スリーブ、ウエストライン、スカート、デザイン</li> <li>● ファブリック、レースのフィッティングの名称&amp;特徴</li> <li>● 装飾品の名称・特徴</li> </ul> <p>★ ドレスのフィッティング、衣裳選択のアドバイス、接客の流れ、新郎のタキシード</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● フィッティング技術、ドレスの取り扱い方法、</li> <li>● 格式や会場とのバランス、体系別のアドバイス</li> <li>● タキシードの歴史 種類 素材 装飾品</li> </ul>				
成績評価 方法	下記、成績評価基準に基づく				
成績評価 基準	<p>A: 授業内期末試験(理解度)80%以上、出席率 80%以上、平常点 A</p> <p>B: 授業内期末試験(理解度)70%以上、出席率 70%以上、平常点 B</p> <p>C: 授業内期末試験(理解度)60%以上、出席率 60%以上、平常点 C</p> <p>D: 授業内期末試験(理解度)60%未満、出席率 60%未満、平常点 D</p>				

学生へのメッセージ

科目名	ブライダルフラワー		科目区分	選択専門科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科／デュアル科ホテル・ブライダルコース		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	渡邊 るり子			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	ホテル館内装飾・ブライダルフローリストとして実務経験 30 年以上 フラワーショップ経営		
授業概要	フローリストの手がけている館内装飾から宴会・ウェディング装飾など基本的な知識と仕組みを学んでいきます			
到達目標	館内装飾やウェディング装飾の基本を理解し説明と補助ができるようになる			
検定資格	<input checked="" type="checkbox"/> なし ・ <input type="checkbox"/> 必修 ・ <input type="checkbox"/> 任意 名称:			
教科書教材	なし・コピーで対応			
授業計画	<p>【フローリストの仕事について】 フローリストの仕事内容・道具・市場のしくみ、フラワーデザイナーとフラワー装飾技能士についての講義 水揚げ方法の演習</p> <p>【館内装飾について】 季節感ある花材を使った装飾（四季折々・お正月・お節句・ハロウィン・クリスマスなど） 観葉植物の管理などの講義 リース or リースブーケ由来と制作</p> <p>【基本アイテムの演習】 リボンワーク・生花のミニブーケを束ねてラッピング・コサージュ作り ウェディングブーケのステムリボン ドライフラワー加工とアレンジの制作</p> <p>【ウェディングに使うお花】 ウェディングブーケの由来とブートニア ダズンローズ ウェルカムスペース ブーケトス・フラワーシャワーとリボンワズ Something four などの講義</p>			
成績評価方法	出席状況・期末試験 授業態度・参加意欲 作品期限内提出・完成度			
成績評価基準	A: 期末試験 85 点以上 作品期限内提出・完成度 100% 出席率 90%以上 平常点 優 B: 期末試験 70 点以上 作品期限内提出・完成度 100% 出席率 80%以上 平常点 良 C: 期末試験 60 点以上 作品期限内提出・完成度 80%以上 出席率 60%以上 平常点 可 D: 期末試験 59 点以下 作品期限内提出・完成度 60%以下 出席率 60%以下 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	BC 技能検定対策		科目区分	選択専門科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	講義
実施期	1年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
担当	柳堀 絵里菜			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	約10年ホテルにてウエディングプランナー、宴会サービスの経験有り		
授業概要	ブライダル業界についての理解を深めるとともに、公益社団法人日本ブライダル文化振興協会が実施する国家検定ブライダルコーディネーター技能検定合格を目指します。			
到達目標	ブライダルコーディネーター技能検定3級合格を目指します。			
検定資格	なし ・ <input checked="" type="checkbox"/> 必修 ・ 任意 名称: ブライダルコーディネーター技能検定 受験予定日: 1月			
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>検定対策 過去の傾向を精査し 試験の傾向と対策を行う</p> <p>【筆記】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ブライダル市場・業種など業界の知識を身につける</li> <li>各地域の特性・見合いや結納など関東と関西での違いを学ぶ</li> <li>料理・飲物・披露宴の演出プランなど 時空間双方に関わるアイテム手配について学ぶ</li> </ol> <p>【実技】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>新郎新婦とのコミュニケーションを取るブライダルセールスの基礎から成約・申し込み手続きまでを学ぶ</li> <li>招待状・衣装・装花など 打ち合わせが始まってから必要となる手配方法について理解を深める</li> <li>結婚式当日のコーディネーターの動き方や進行表の作成だけでなく テーブルセッティングやサービスなどの業務について幅広い知識を身につける</li> </ol>			
	成績評価方法	下記評価基準に基づく 必要に応じて小テスト実施の可能性あり		
成績評価基準	<p>A: 評価試験 85%以上・出席率 90%以上・平常点 優</p> <p>B: 評価試験 75%以上・出席率 80%以上・平常点 良</p> <p>C: 評価試験 50%以上・出席率 60%以上・平常点 可</p> <p>D: 評価試験 30%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	ブライダルフォト		科目区分	選択専門科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		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	戸嶋 穂高			
	実務経験 : <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無	写真業界にて長年勤務。結婚式を中心に人物・建物・商品と幅広い撮影を行っている。		
授業概要	ブライダル業界の中でのカメラマンの役割 写真撮影の基本知識 実際の撮影の体験 写真撮影の知識を通して写真を利用するための手がかりとする			
到達目標	写真撮影の正しい知識と利用法を身につける			
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>【ブライダルフォト・カメラマン】 ブライダルフォトの概要と写真業界における写真の立ち位置 ブライダル写真の商品と価格・要望について</p> <p>【構図と光の基本】 構図と光の基本学習と実際アクセサリー等の撮影を体験</p> <p>【様々な写真の種類】 ポートレート撮影の基本 商品撮影の基礎知識 基礎的な撮影知識とその実践</p> <p>期末テスト</p>			
成績評価 方法	授業内にてテストを実施			
成績評価 基準	A: 授業内期末試験 85%以上、出席率 85%以上、平常点良好 B: 授業内期末試験 75%以上、出席率 75%以上、平常点良好 C: 授業内期末試験 60%以上、出席率 60%以上、平常点普通 D: 授業内期末試験 60%未満、出席率 60%未満、平常点不良			

## 学生へのメッセージ

写真はシャッターを押しているだけでも出来上がるものですが、きれいに撮影できるルールを知ることによって簡単にクオリティアップが可能です。写真は個人競技、あなたの美しい世界を形にしてみましょう！

夜間部

ホテル・ブライダル科

デュアル科ホテル・ホテルブライダルコース

選択科目



シラバス(授業計画)1年生

科目名	実用英語検定対策			科目区分	選択語学科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース			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	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"/> 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	<p>A: 期末試験80点以上、出席率80%以上、授業態度良好</p> <p>B: 期末試験60点以上、出席率70%以上、授業態度良好</p> <p>C: 期末試験40点以上、出席率60%以上、授業態度良好</p> <p>D: 期末試験40点未満、出席率60%未満、授業態度不良</p>				

学生へのメッセージ

“身近な英語を理解し、また使用することができる”を目指し、しっかり学んでいきましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	TOEIC 対策 I II			科目区分	選択語学科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース			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	湊 さやか				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無	エアライン業界にて客室乗務員として7年間の実務経験あり			
授業概要	TOEIC によく出る英単語・熟語をテーマ毎に効率よく覚え、基本となる文法理解の定着を図っていきます。さらに各パートのコツを習得し、より早く確実に解答し高得点をとれるように学習していきます。				
到達目標	TOEIC のテスト形式に慣れる TOEIC400 点以上取得を目指す				
検定資格	なし・必修・ <input type="checkbox"/> 任意 名称 TOEIC 検定				
教科書 教材	TOEIC テスト英文法をひとつひとつわかりやすく (学研)				
授業計画	<p>【語彙】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>TOEIC によく出る単語を効率よく覚え、Part5 と 6 の問題を中心に問題を解いて、TOEIC に慣れていきます。</li> </ul> <p>【文法】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>英文法の授業で学んだことを基本に、時間との勝負である TOEIC のテストで効率よく解答できるように学んでいきます。</li> </ul> <p>【読解問題】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>TOEIC での読解問題はスピードが必要になります。和訳していくのではなく、大まかな内容を把握する Skimming と特定のワードや情報を探し出す Scanning ができるように短い文章から少しずつ慣れ、正確に解答できるように学習していきます。</li> </ul> <p>【リスニング】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>それぞれのパートのコツを掴み、アメリカ・カナダ・オーストラリア・イギリス、それぞれの発音に慣れる。</li> </ul>				
成績評価 方法	期末テスト、出席率、授業態度を総合して評価します。 期末テストを欠席した場合(公欠を除く)、0点とみなします				
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 70%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