2025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：各科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

2025 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
		前期	後期	前期	後期	基準単位
必修	共通科目	4	3	2	3	12
	専門科目	13	18	12	15	58
合　計		17	21	14	18	70

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

2025年度入学生　国際ホテル科ホテルコース 履修科目･単位一覧(前期13週･後期13週)

		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	共通科目	キャリアデザインⅠ	演	1	26	キャリアデザインⅡ	演	1	26								
		ビジネスコミュニケーションⅠ	演	1	26									ビジネスコミュニケーションⅡ	演	1	26
		デジタルスキルⅠ	演	1	26	デジタルスキルⅡ	演	1	26	デジタルスキルⅢ	演	1	26	デジタルスキルⅣ	演	1	26
		Let's Speak EnglishⅠ	演	1	26	Let's Speak EnglishⅡ	演	1	26	Let's Speak EnglishⅢ	演	1	26	Let's Speak EnglishⅣ	演	1	26
		小計		4	104	小計		3	78	小計		2	52	小計		3	78
	専門科目	宿泊オペレーションⅠ	演	1	26	宿泊オペレーションⅡ	演	1	26	宿泊オペレーションⅢ	演	1	26	宿泊オペレーションⅣ	演	1	26
		F&BオペレーションⅠ	演	1	26	F&BオペレーションⅡ	演	1	26	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
		飲料解説	演	1	26	料理解説Ⅰ	講	1	26	料理解説Ⅱ	講	1	26	バーテンダー講座	演	2	52
		HRS検定対策Ⅰ	講	1	26	HRS検定対策Ⅱ	講	1	26	HRS検定対策Ⅲ	講	1	26				
		業界ガイドⅠ	講	1	26	業界ガイドⅡ	講	1	26	ソムリエ講座	演	1	26				
		ホテル業界研究Ⅰ	講	1	26	ホテル業界研究Ⅱ	講	1	26	ホテル業界研究Ⅲ	講	1	26				
		発声・話し方講座	演	1	26	ブライダルベーシックⅠ	講	1	26	ブライダルベーシックⅡ	講	1	26				
		身だしなみ講座	演	1	26	電話応対ベーシックⅠ	演	1	26	電話応対ベーシックⅡ	演	1	26				
		Hotel EnglihⅠ	演	1	26	Hotel EnglihⅡ	演	1	26								
		ホテル接客英語Ⅰ	演	1	26	ホテル接客英語Ⅱ	演	1	26								
		TOEIC･検定対策Ⅰ	演	1	26	TOEIC･検定対策Ⅱ	演	1	26								
		フレッシャーズセミナー	演	1	26	ホテル接客手話Ⅰ	演	1	26	ホテル接客手話Ⅱ	演	1	26	ホテル接客手話Ⅲ	演	1	26
		ホスピタリティ	演	1	26	就職面接対策	演	1	26	キャリアデザインⅢ	演	1	26	プレゼンテーション技法	演	1	26
														セールス＆マーケティング	演	1	26
	必修選択									Hotel EnglihⅢ	演	2	52	Hotel EnglishⅢ	演	1	26
										ホテル接客英語Ⅲ	演			Hotel EnglishⅣ	演		
										TOEIC･検定対策Ⅲ	演			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		
	実習	企業実習					実	5	150	企業実習					実	5	150
		小計		13	338	小計		18	488	小計		12	312	小計		15	410
計		1年前期　合計		17	442	1年後期　合計		21	566	2年前期　合計		14	364	2年後期　合計		18	488
		1年 合計						38	1008	2年 合計						32	852
		2年間　総合計														70	1,860

行事・研修	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
	オリテン＆TDRステイマナー研修 スポーツ大会	就職ガイダンス 選考対策セミナーⅠ･Ⅱ 中村学園祭 リゾート視察研修	業界視察 スポーツ大会	カクテルコンペ 中村学園祭

2025 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
		前期	後期	前期	後期	基準単位
必修	共通科目	4	3	2	3	12
	専門科目	13	18	12	15	58
合　計		17	21	14	18	70

履修科目・単位一覧

実務経験のある教員による科目

2025年度入学生　国際ホテル科英語コース 履修科目･単位一覧(前期13週･後期13週)

		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	共通科目	キャリアデザインⅠ	演	1	26	キャリアデザインⅡ	演	1	26								
		ビジネスコミュニケーションⅠ	演	1	26									ビジネスコミュニケーションⅡ	演	1	26
		デジタルスキルⅠ	演	1	26	デジタルスキルⅡ	演	1	26	デジタルスキルⅢ	演	1	26	デジタルスキルⅣ	演	1	26
		Let's Speak EnglishⅠ	演	1	26	Let's Speak EnglishⅡ	演	1	26	Let's Speak EnglishⅢ	演	1	26	Let's Speak EnglishⅣ	演	1	26
		小計		4	104	小計		3	78	小計		2	52	小計		3	78
	専門科目	宿泊オペレーションⅠ	演	1	26	宿泊オペレーションⅡ	演	1	26	宿泊オペレーションⅢ	演	1	26	宿泊オペレーションⅣ	演	1	26
		F&BオペレーションⅠ	演	1	26	F&BオペレーションⅡ	演	1	26	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
		飲料解説	演	1	26	料理解説Ⅰ	講	1	26	料理解説Ⅱ	講	1	26	バーテンダー講座	演	2	52
		HRS検定対策Ⅰ	講	1	26	HRS検定対策Ⅱ	講	1	26	HRS検定対策Ⅲ	講	1	26				
		業界ガイドⅠ	講	1	26	業界ガイドⅡ	講	1	26	ソムリエ講座	演	1	26				
		ホテル業界研究Ⅰ	講	1	26	ホテル業界研究Ⅱ	講	1	26	ホテル業界研究Ⅲ	講	1	26				
		発声･話し方講座	演	1	26	英文履歴書対策講座	講	1	26								
		身だしなみ講座	演	1	26	電話応対ベーシックⅠ	演	1	26	電話応対ベーシックⅡ	演	1	26				
		Hotel EnglishⅠ	演	1	26	Hotel EnglishⅡ	演	1	26	English CommunicationⅠ	演	1	26	English CommunicationⅡ	演	1	26
		ホテル接客英語Ⅰ	演	1	26	ホテル接客英語Ⅱ	演	1	26					おもてなしイングリッシュ	演	1	26
		TOEIC･検定対策Ⅰ	講	1	26	TOEIC･検定対策Ⅱ	講	1	26								
		フレッシャーズセミナー	演	1	26	ホテル接客手話Ⅰ	演	1	26	ホテル接客手話Ⅱ	演	1	26	ホテル接客手話Ⅲ	演	1	26
		ホスピタリティ	演	1	26	就職面接対策	演	1	26	キャリアデザインⅢ	演	1	26				
														セールス＆マーケティング	演	1	26
	必修選択									Hotel EnglishⅢ	演			Hotel EnglishⅢ	演	1	26
										ホテル接客英語Ⅲ	演	2	52	Hotel EnglishⅣ	演		
										TOEIC･検定対策Ⅲ	講			ホテル接客英語Ⅲ	演	1	26
														ホテル接客英語Ⅳ	演		
	実習	企業実習					実	5	150	企業実習					実	5	150
		小計		13	338	小計		18	488	小計		12	312	小計		15	410
計		1年前期　合計		17	442	1年後期　合計		21	566	2年前期　合計		14	364	2年後期　合計		18	488
		1年 合計						38	1008	2年 合計						32	852
		2年間　総合計														70	1,860

行事・研修	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
	オリエン＆TDRスティマナー研修 スポーツ大会	就職ガイダンス 選考対策セミナーⅠ･Ⅱ 中村学園祭 リゾート視察研修	業界視察 スポーツ大会	カクテルコンペ 中村学園祭

共通科目

25年度シラバス（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・夜間部全コース			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　：26時間 後期　：26時間
担当	講師名：就職室				
	実務経験　：　有　・　無	実務経験内容：			
授業概要	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、自己分析・企業研究を行い、内定へ向けたサポートを行います。				
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、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。 3、就職活動の基本的な考え方を理解し、実践に備える。 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。				
検定資格	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		
	1　キャリアデザインとは　「仕事」とは？　人はなぜ働くのか	1　就職活動スケジュール 求人票の見かた(雇用形態・社会保険・年金制度など)
	2　キャリアデザインについて①　進路を考えよう（キャリア形成）・専門学生の強みを知る	2　身だしなみについて(就職活動本番の身だしなみ・マナーについて)
	3　キャリアデザインについて②　企業で求められる人材とは？専門学生の就職活動の流れ	3　履歴書・ESの書き方演習
	4　自己分析①　就職活動は自己分析から始まる　ライフラインチャートを作ろう	4　就職活動における学内ルールについて （求人種別・キャリアサポートセンター利用方法について）
	5　自己分析②　「これまでに何をしてきたか」「今、何をしているか」「これから何をしたいか」を考える	5　自己ＰＲ作り方
	6　自己分析③　「努力したこと」「自分の性格」を考える	6　会社について知る　企業講演会①
	7　性格診断　ＭＢＴＩからみた自身の傾向と向き合う 結果をもとに「長所・短所」を考える	7　志望動機の作り方
	8　企業研究①　企業研究の進め方　業種・職種を調べる	8　会社について知る　企業講演会②
	9　企業研究②　先輩の就職先について調べる	9　面接について①(グループディスカッション・面接対策)
	10　企業研究③　各企業の特徴について調べる	10　会社について知る　企業講演会③
	11　企業研究④　企業の最新動向を把握する	11　面接演習①　（本番を想定した面接練習）
	12　就職活動サイトの登録(マイナビ)　期末試験対策	12　面接演習②　（本番を想定した面接練習）
	13　期末試験返却・解説　　前期の振り返り	13　期末試験返却・解説　後期の振り返り

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85%以上、出席率90%以上、平常点　優 B：評価試験65%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

25年度シラバス（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	全学科 全コース1年生			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 ： 26時間
担当	講師名：井部・須田（礼）・橋本（幸）				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：			
授業概要	観光ビジネス業界にふさわしいマナーや必要知識を身に付けること。 ビジネスマナーを基にロールプレイを交えた内容で学ぶ。				
到達目標	1年次前期の企業実習や後期から始まる就職活動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 ・ 任意　　名称：				
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	1　挨拶の重要性・第一印象の重要性　　実践ロールプレイ				
	2　相手に良い印象を与えるコツ　　実践ロールプレイ				
	3　自己管理4つのポイント				
	4　社会人としてのルール				
	5　報告・連絡・相談　　実践ロールプレイ				
	6　敬語の種類・正しい敬語の使い方				
	7　接遇用語の表現				
	8　接遇の立ち居振る舞い（受付・名刺の受け取り方）　実践ロールプレイ				
	9　ビジネス文書（基本文書体裁とルール、宛名書き）　実践ビジネス文書の作成				
	10　ビジネスメール　　実践ビジネスメールの作成				
	11　電話のかけ方　　実践ロールプレイ				
	12　電話の受け方と取り次ぎ方　　実践ロールプレイ				
	13　まとめと振り返り				
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				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	デジタルスキルⅠ・II			科目区分	共通科目
対象	1 年生 全学科			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 ： 26 時間 後期 ： 26 時間
担当	講師名：宮崎・中島				
	実務経験 ：　有 ・ 無	実務経験内容：			
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　・　任意　　名称：				
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	1　Word 基礎,タイピング等		1　Excel 基礎,等		
	2　Word 基礎,タイピング等		2　Excel 基礎,等		
	3　Word 基礎,タイピング等		3　Excel 基礎,等		
	4　Word 基礎,タイピング等		4　Excel 基礎,等		
	5　Word 基礎,タイピング等		5　Excel 基礎,等		
	6　Word 基礎,タイピング等		6　Excel 基礎,等		
	7　Word 基礎,タイピング等		7　Excel 基礎,等		
	8　Word 基礎,タイピング等		8　Excel 基礎,等		
	9　Word 基礎,タイピング等		9　Excel 基礎,等		
	10　Word 基礎,タイピング等		10　Excel 基礎,等		
	11　Word 基礎,タイピング等		11　Excel 基礎,等		
	12 テスト前予習		12 テスト前予習		
	13 テスト返却,確認		13 テスト返却,確認		
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 80%以上、出席率 80%以上、平常点　良 C：評価試験 70%以上、出席率 60%以上、平常点　可 D：評価試験 60%未満、出席率 60%未満、平常点　不可				

25 年度シラバス（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　：　26 時間 後期　：　26 時間
担当	講師名：Native teacher				
	実務経験　：　有　・　[無]	実務経験内容：			
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	[なし]　・　必修　・　任意　　名称：				
教科書 教材	Speak Now Level 1 Student Book (Oxford)				

授業計画		
	1 Self-introductions & greetings	1 Asking about family & family members
	2 Introducing others	2 Describing & comparing personality
	3 Asking for personal information & repetition	3 Giving & responding to compliments
	4 Making small talk	4 Talking about clothes
	5 Review of weeks 1-4	5 Review of weeks 1-4
	6 Expressing likes & dislikes	6 Talking about routines
	7 Asking about favourites	7 Asking follow-up questions
	8 Asking about & telling the time	8 Talking about sequences
	9 Asking for & giving opinions	9 Talking about ongoing activities
	10 Review of weeks 6-9	10 Review of weeks 6-9
	11 Test preparation	11 Test preparation
	12 Speaking test	12 Speaking test
	13 Review	13 Review

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 60%以上、出席率 80%以上、平常点　良 C：評価試験 50%以上、出席率 60%以上、平常点　可 D：評価試験 50%未満、出席率 60%未満、平常点　不可

ホテルコース

専門科目

25年度シラバス（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： 2単位	前期 ： 1単位 後期 ： 1単位	時間数	前期 ： 26時間 後期 ： 26時間
担当	講師名：沼田　祐佳				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：ホテル宿泊業務　実務経験あり			
授業概要	前期は、ホテルの基本である客室と客室管理業務を学ぶ。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。お出迎えから客室までの案内をスムーズにできるように練習していく。前期・後期共に、ホテル用語や客室タイプ・備品関連の名称を覚える。またホテルシステムの基礎知識を理解し、ベーシックな操作方法、予約入力を習得する。				
到達目標	ベッドメイクの実技では、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。 宿泊部門の基本的な業務内容を理解し、実践できる力を習得する。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意　　名称：				
教科書 教材	ホテルテキスト宿泊Ⅱ　フロント・サービス編（ウィネット）				

授業計画		
	1　授業概要の説明/宿泊部門の業務	1　前期復習と夏季実習振り返り
	2　ハウスキーピング①業務概要と客室の基礎知識	2　現代の観光とホテル産業
	3　ハウスキーピング②ベッドメイクの手順と実技	3　フロントサービス③案内業務実践練習と知識
	4　ハウスキーピング③実践練習と清掃手順	4　フロントサービス④案内業務実践練習とクローク
	5　ハウスキーピング④実践練習と接客サービス	5　フロントサービス⑤案内業務実践練習と苦情の対処法
	6　ハウスキーピング⑤実践練習と苦情の対処法	6　客室案内　実技テスト
	7　ホテルが行う環境への取り組み	7　フロントオフィス　業務概要と客室料金システム
	8　ベッドメイク実技テスト	8　リザベーション①個人予約業務　手順と実技
	9　ドア・アテンダント①業務概要と実習への理解	9　リザベーション②個人予約業務と実践練習
	10 フロントサービス①業務概要と実習への理解	10　リザベーション③個人予約業務と実践練習
	11 フロントサービス②荷物の預かりとご案内業務	11　リザベーション④団体予約業務
	12　前期授業の振り返りと期末試験対策	12　後期授業の振り返りと期末試験対策
	13　前期期末テストのフィードバック・まとめ	13　後期期末テストのフィードバック・まとめ

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

25年度シラバス（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・英語コース			授業形式	演習
実施期	1年 [前期]・[後期]	単位数：2単位	前期 ： 1単位 後期 ： 1単位	時間数	前期 ： 26時間 後期 ： 26時間
担当	講師名：大久保・中山 亨				
	実務経験 ： (有) ・ 無	実務経験内容：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（トレー・ボトル・機材の取り扱い方法・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（プレートサービス・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] ・ 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	1 接客7大用語・お辞儀の種類		1 良いサービス・悪いサービスとは		
	2 正しい姿勢・正しい歩行		2 トレ・プレートサービスの復習		
	3 機材の取り扱い方法		3 プレートサービス/スープボウル		
	4 機材の名前/シルバー		4 プレートサービス/4枚持ち		
	5 機材の名前/陶器・グラス		5 テーブルマナーについて		
	6 テーブルクロスの掛け方①		6 シルバー類の取り扱い方法		
	7 トレーサービスの歩行練習		7 卓上テーブルセット①		
	8 トレーサービスの姿勢		8 卓上テーブルセット②		
	9 プレートサービス/出し		9 卓上テーブルセット/小テスト		
	10 プレートサービス/出し・下げ		10 サーバーの持ち方		
	11 ボトルサービス		11 プラッターサービス①		
	12 ボトルサービス・ピッチャーサービス		12 プラッターサービス②		
	13 前期の復習		13 チューリンサービス・後期復習		
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70%以上、出席率80%以上、平常点　良 C：評価試験50%以上、出席率60%以上、平常点　可 D：評価試験50%未満、出席率60%未満、平常点　不可				

25年度シラバス（授業計画）

科目名	飲料解説			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 ： 26時間
担当	講師名：高須　孝一				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：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。モクテル創作を通して、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	飲料それぞれ特性を活かしたサービスやオリジナル・カクテルの創作、複数技法を使いドリンク作成。 自己の感性を発揮しての半期の総決算とする。				
検定資格	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	1　授業説明/ホテルの飲料/酒類総論				
	2　リキュール/モクテル/ソフトドリンク				
	3　カクテル/バーツール/ミクソロジー				
	4　カクテル技法①　【メジャーカップ・ボトルハンドリング・バースプーン】				
	5　カクテル技法②　【シェーキング】				
	6　モクテル作成　実践編①				
	7　ワイン・ビールについて				
	8　ウィスキーについて				
	9　ホワイトスピリッツについて				
	10　カクテル演習①				
	11　カクテル演習②				
	12　カクテル演習③				
	13　試験フィードバック				
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				

25年度シラバス（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：2単位	前期 ： 1単位 後期 ： 1単位	時間数	前期 ： 26時間 後期 ： 26時間
担当	講師名：高須　孝一				
	実務経験 ： [有] ・ 無	実務経験内容：ホテルレストラン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「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] ・ 任意　　名称： レストランサービス技能検定3級				
教科書 教材	「西洋料理　料飲接遇サービス技法」（職業訓練教材研究会）				

授業計画		
	1　授業説明/食材・飲料等の基礎知識(食品)①	1　メニュー/食事用具・備品①
	2　食材・飲料等の基礎知識(食品)②	2　メニュー/食事用具・備品②
	3　食材・飲料等の基礎知識(食品)③	3　接客の基本/宴会サービス①
	4　西洋料理に使用される主な食材①	4　接客の基本/宴会サービス②
	5　西洋料理に使用される主な食材②	5　レストランサービス①
	6　一般的な西洋料理調理法①	6　レストランサービス②
	7　一般的な西洋料理調理法②	7　客席案内/注文①
	8　飲料の種類および特徴①	8　客席案内/注文②
	9　飲料の種類および特徴②	9　テーブルサービス①
	10　飲料の種類および特徴③	10　テーブルサービス②
	11　飲料の種類および特徴④	11　テーブルサービス③
	12　期末試験対策	12　期末試験対策
	13　期末試験フィードバック	13　期末試験フィードバック

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

25年度シラバス（授業計画）

科目名	業界ガイド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： 2単位	前期 ： 1単位 後期 ： 1単位	時間数	前期 ： 26時間 後期 ： 26時間
担当	講師名：須田　麻美				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容： 外資系・国内系ホテルでのセールス・マーケティング・宿泊部実務経験あり			
授業概要	ホテル業界に関する知識を深め、業界の理解を基に自らのキャリア形成を考えることを目的とします。 前期：さまざまなホテルについて調査・研究を行い業界の幅広い分野を知る基礎を作ります。 後期：講義形式を中心に、ホテル運営やサービス、業界トレンドについて具体的な知識を学びます。				
到達目標	・ホテルの種類、業態について知り、リサーチシートを用いて20社を目安に調査をすすめる。 ・ゲストスピーカーからのインプット、自らの考えのアウトプットで求人企業への企業研究をすすめ、選考への対策としていく。				
検定資格	なし				
教科書教材	なし				

授業計画		
	1　ホテル業界について	1　ホテルの求人　資本系列／専業系・独立系
	2　ホテルの種類　立地分類／シティホテル	2　ホテルの求人　資本系列／交通系
	3　ホテルの種類　立地分類／リゾートホテル	3　ホテルの求人　資本系列／不動産系
	4　ホテルの種類　立地分類／アーバンリゾート	4　ホテルについて　所有・経営・運営
	5　ホテルの種類　業態分類／宿泊特化型	5　ホテルの組織　　事業部門・管理部門の違い
	6　ホテルの種類　業態分類／フルサービス	6　企業講演・講義・説明会（シティホテル）
	7　ホテルの種類　業態分類／ライフスタイル	7　企業講演・講義・説明会（シティホテル）
	8　ホテルの種類　業態分類／外資系	8　企業講演・講義・説明会（アーバンリゾート）
	9　ホテルの種類　業態分類／国内系	9　企業講演・講義・説明会（アーバンリゾート）
	10　旅館とホテルの違い	10　企業講演・講義・説明会（千葉県内シティ）
	11　国内系ホテルブランド（御三家ホテル）	11　企業講演・講義・説明会（千葉県内シティ）
	12　外資系ホテルブランド（4つのブランド）	12　企業講演・講義・説明会（旅館・リゾートホテル）
	13　前期期末テスト フィードバック	13　前期期末テスト フィードバック

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

25年度シラバス（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・英語コース			授業形式	講義
実施期	1年 [前期]・[後期]	単位数：2単位	前期 ： 1単位 後期 ： 1単位	時間数	前期 ： 26時間 後期 ： 26時間
担当	講師名：須田 麻美/大久保 昇				
	実務経験 ： [有] ・ 無	実務経験内容：ホテル業界にて実務経験あり。			
授業概要	ホテル業界についての理解を深め、企業実習に向けての心構えを学ぶ事を目的とする。また、業界人をお招きして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	[なし] ・ 必修 ・ 任意　　名称：				
教科書 教材	なし				

授業計画	1　身だしなみ、用意するものなどの伝達	1　冬期実習準備と心構え
	2　GW企業実習について	2　冬期実習準備と心構え
	3　業界についてグループディスカッション	3　企業講演（社会人とは）
	4企業実習アンケート記入	4　企業講演（社会人とは）
	5企業実習履歴書作成	5　プラン造成/説明・グループ分け
	6　シティホテルより講演（ホテル業界事情）	6　シティホテルより講演（ホテル業界事）
	7　シティホテルより講演（就職対策）	7　プラン造成/ターゲットと内容の構成
	8　2年生より企業実習に向けてのプレゼンテーション	8　リゾートエリアより講演（リゾートの魅力）
	9　2年生より企業実習に向けてのプレゼンテーション	9　プラン造成/プレゼンテーション練習
	10　リゾートエリアより講演（企業実習の魅力）	10　卒業生より企業講演
	11　リゾートエリアより講演（企業実習での注意事項）	11　プラン造成/プレゼンテーション
	12　企業実習に向けての心構え	12　プラン造成/プレゼンテーション
	13　実習手帳の扱い方、記入方法	13　プラン造成/プレゼンテーション

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

25年度シラバス（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・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 ： 26時間
担当	講師名：高橋　清美				
	実務経験 ： 有 ・	実務経験内容：笑顔と声の講師・元テレビ静岡アナウンサー			
授業概要	発声の仕組みを学び心地よい声を出す、表情筋トレーニング。しぐさを身につけて感じの良いサービス目指す。				
到達目標	「声は人なり」笑顔で自信を持って話ができる人になります。話の内容も充実させます。				
検定資格	なし				
教科書 教材	「思いが伝わる・しぐさが身につく本」ぱる出版　著者名小永井清美←高橋清美本人です				
授業計画	1 メラビアンの法則、チャームポイント探し				
	2 発声の仕組み・声の出し方				
	3 口の開き方・母音で自己紹介				
	4 美しい日本語のポイント				
	5 伝えたと伝わったの違い・言葉の使い方				
	6 話す時のスピード				
	7 自分の名前の由来トーク				
	8 しぐさを考える				
	9 笑顔のフェイスストレッチ				
	10 話をするときの環境と空間・話題作り				
	11 語彙を増やすトレーニング				
	12 思いと体を使ったトレーニング				
	13 マナーとは相手に対する思いやり				
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70%以上、出席率80%以上、平常点　良 C：評価試験60%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				

25年度シラバス（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 ： 26時間
担当	講師名：本田 真理				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：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 ・ 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 授業持参物は初回に案内				
授業計画	1 身だしなみとは				
	2 第一印象の重要性と印象分析・顔分析				
	3 スキンケアの必要性とお手入れ方法				
	4 健康的に見せる肌の作り方				
	5 ヘアスタイリングの方法				
	6 眉の印象分析とお手入れ方法				
	7 スーツの基本知識と着こなし方				
	8 ネクタイの基本知識と結び方				
	9 靴と靴下の基本知識と靴の磨き方				
	10 指先のお手入れと爪の整え方				
	11 身だしなみ総合試験　筆記試験・実技試験				
	12 パーソナルカラー診断　印象操作とカラーコーディネート法				
	13 総復習と検定直前対策				
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				

25年度シラバス（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 ： 26時間
担当	講師名：羽鳥　美保				
	実務経験 ： (有)・無	百貨店にて外資・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１５年以上教育に携わる。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 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　・　(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＞ プリント・各自化粧品一式				
授業計画	1　第一印象を決める身だしなみとは？　JMAセルフメイク検定概要				
	2　顔のバランス分析とメイクアップ修正方法(チーク、ハイライト、ローライト）　・ヘアスタイル実習				
	3　顔の個性&肌を知る・セッティング～スキンケアテクニック				
	4　ベースメイクテクニック(下地・コンシーラー・ファンデーション・パウダー・チーク）ヘアスタイル実習				
	5　アイブロウとアイメイクの基礎知識とテクニック				
	6　ビジネス　ポイントメイクテクニック（アイメイク・リップ・チーク）				
	7　ビジネスメイクアップ（スキンケア～フルメイク検定対策タイムトライアル）・ヘアスタイル復習				
	8　メイクアップの錯覚効果とイメージメイク　ポイントメイク応用				
	9　メイクプラン作成、JMAセルフメイク模擬　（タイムトライアル）				
	10　イメージメイク　ポイントメイク応用				
	11　JMAセルフメイク検定模擬　&　期末試験				
	12　JMAセルフメイク検定模擬　&　期末試験　・ヘアスタイル復習				
	13　セルフメイク検定フィードバック・メイク応用とヘアスタイル復習				
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90%以上、出席率90%以上、平常点　優 B：評価試験80%以上、出席率80%以上、平常点　良 C：評価試験60%以上、出席率60%以上、平常点　可 D：評価試験60%未満、出席率60%未満、平常点　不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	Hotel English 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	年 1 前期・後期	単位数： 2 単位	前期 ： 1 単位 後期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間 後期 ： 26 時間
担当	講師名：Jim Stellato				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：			
授業概要	In this class, students will further study what they have learned in ホテル接客英語Ⅰ/Ⅱ but this time with a native English speaker.				
到達目標	Students will get used to speaking specialist hotel English with a native English speaker. Teaching points in each lesson include hospitality and polite English basics, pronunciation practice, listening exercises and phrases used by Bell staff, Desk clerks, and Restaurant staff				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	Hotel English (ITHB produced textbook, compiled by Jim Stellato)				

授業計画		
	1 Self Introductions	1 Restaurant English Review
	2 Restaurant Reservations	2 Restaurant English Review (cont.)
	3 Seating	3 Guest Arrival
	4 Taking Orders	4 Guest Arrival (cont.)
	5 Serving and Bussing	5 Checking In
	6 Serving and Bussing (cont.)	6 Checking In (cont.)
	7 Problems and Complaints	7 Showing the Guest to the Room
	8 Explaining Japanese Dishes	8 Showing the Guest to the Room (cont.)
	9 Japanese Restaurant	9 Checking Out
	10 Japanese Restaurant (cont.)	10 Checking Out (cont.)
	11 Review for Speaking & Written Final Exams	11 Review for Speaking & Written Final Exams
	12 Speaking Final Exam	12 Speaking Final Exam
	13 Feedback	13 Feedback

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 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

25年度シラバス（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： 2単位	前期 ： 1単位 後期 ： 1単位	時間数	前期 ： 26時間 後期 ： 26時間
担当	講師名：髙橋　夕輝				
	実務経験 ： [有] ・ 無	実務経験内容：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お客様との共通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	[なし] ・ 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		
	1　接客英語とは？	1　「お客様のご到着」
	2　「入店客への対応」	2　「フロントへ」
	3　「注文を取る～その１～」	3　「客室へ」
	4　「注文を取る～その２～」	4　「客室のご説明」
	5　丁寧な表現 (1)	5　「チップのお断り」
	6　「注文を取る～その３～」	6　実技テキストの作成／実技体験
	7　挨拶／丁寧な表現 (2)	7　実技練習 (1)
	8　まとめ～来店から注文を取るまで～	8　実技練習 (2)
	9　実技テキスト作成／実技練習 (1)	9　実技試験
	10　実技練習 (2)	10　「客室へのご案内（応用)」
	11　実技試験	11　「客室設備のご案内（応用)」
	12　「ビュッフェスタイルの朝食」	12　「観光のご案内」「荷物を降ろす」
	13　「レストランでの会計」	13　「お客様のご出発」

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

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	TOEIC・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	演習
実施期	1 年 [前期]・[後期]	単位数： 2 単位	前期 ： 1 単位 後期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間 後期 ： 26 時間
担当	講師名：日隈　敬子				
	実務経験 ： 有 ・ [無]	実務経験内容：			
授業概要	このクラスでは今まで習ってきた英語を復習し、TOEIC のための攻略法を身につけていきます。 しっかりとした目標を持ち、それに向かって努力すれば結果は必ずついてきます。 TOEIC の問題に慣れ、目標点が取れるよう頑張りましょう！				
到達目標	TOEIC のテスト形式や出題内容に慣れる。 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	1　TOEIC について、品詞とは、リスニング Part 1	1　TOEIC の攻略、品詞の復習、リスニング Part 2
	2　品詞の確認、リスニング Part 1	2　時制の復習、リスニング Part 2
	3　動詞、リスニング Part 2	3　受動態と能動態、リスニング Part 3
	4　動詞、リスニング Part 2	4　過去分詞と現在分詞　リスニング Part 4
	5　リーディング Part 5、リスニング Part 3	5　リーディング Part 7　シングルパッセージ
	6　リーディング Part 5,6、リスニング Part 3	6　リーディング Part 7　ダブルパッセージ
	7　リーディング Part 7、リスニング Part 4	7　リーディング Part 7　トリプルパッセージ
	8　リーディング Part 7、リスニング Part 4	8　文法の復習、リスニング Part 4
	9　TOEIC 模試　&　答え合わせ	9　TOEIC 模試　&　答え合わせ
	10　代名詞、関係代名詞	10　1 年の復習
	11　前置詞、接続詞	11　　☆文法
	12　リーディング Part 7　ダブルパッセージ	12　　☆リスニングの疑問文の理解と答え方
	13　リーディング Part 7　トリプルパッセージ	13　　☆単語とフレーズ

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 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

25年度シラバス（授業計画）

科目名	フレッシャーズセミナー			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	前期 ： 26時間
担当	講師名：井部　有美子				
	実務経験 ： 有・無	実務経験内容：			
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	1　導入　ダイアローグ　相互理解				
	2　自己表現－話し方とボディランゲージの極意				
	3　なりたい自分を描く－自己実現への道				
	4　心のブレーキを解き放て！				
	5　未来をデザインする－ホテル業界への挑戦（ホテル研究）				
	6　未来をデザインする－ホテル業界への挑戦（ホテル研究）				
	7　未来をデザインする－ホテル業界への挑戦（ホテル研究）				
	8　ホスピタリティの未来を創る－発見とチームワーク				
	9　発見と未来を語る－プレゼンテーション・チャレンジ				
	10　チームワーク革命－強みマトリクス				
	11　チームワーク革命－ロールモデルシェア				
	12　ステージアップ－ホテル業界で輝くための自己改革プログラム				
	13　自分磨きの記録－ジャーナリングで築く成長の軌跡				
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				

25年度シラバス（授業計画）

科目名	ホスピタリティ			科目区分	専門科目
対象	昼間部 観光科・鉄道科・エアライン科・テーマパーク科 全コース			授業形式	演習
実施期	1年 [前期]	単位数	後期： 1単位	時間数	後期： 26時間
担当	講師名：黒坂 明子				
	実務経験 ：[有] ・ 無	客室乗務員			
授業概要	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。ホスピタリティの精神を理解し、おもてなしの心を感じよく表現できる人材の育成を目的とします。心理学の知見を応用し行動変容の重要性を学び、自己肯定感を高めることからスタートします。様々なワークを通し、おもてなしの実例に触れながら共に考え、ITH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。				
到達目標	あらゆるタイプの人とも上手に交流できるようになる 周りからみ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することができるようになる				
検定資格	[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 （ホロス人材開発研究所・高畑吉宏）				
授業計画	1　オリエンテーション・・・ホスピタリティとは・定義とゴールの確認、自分自身のフィードバック				
	2　ホスピタリティマインドの理解・・・ホスピタリティマインドとおもてなしの心				
	3　自己理解・自己受容・・・先ずは自分を知ろう　心理学による自己分析				
	4　自己理解・自己受容・・・人との関わり方において強み弱みに気づき、自己改善に繋げる				
	5　ホスピタリティの確立・・自己肯定感を高める　プラス思考とプラスの視点				
	6　他者理解・他者受容・・・価値観とは　グループ討議				
	7　他者理解・他者受容・・・自分や他者のものの見方や考え方の違いを知る				
	8　ホスピタリティの発揮・・・印象ゲーム　他者目線からの自分のイメージを知る				
	9　ホスピタリティの発揮・・・自画像と他画像の違い　第一印象の重要性　心の4つの窓				
	10　豊かな触れ合い・・・ストロークとは　心の栄養物				
	11　豊かな触れ合い・・・人との交流に欠かせないプラスのストローク				
	12　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とお客様の心理				
	13　ホスピタリティ企業のもてなしから・・・「おもてなしの心」を「形」に・・・				
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85%以上、出席率90%以上、平常点　A B：評価試験60%以上、出席率80%以上、平常点　B C：評価試験40%以上、出席率60%以上、平常点　C D：評価試験40%未満、出席率60%未満、平常点　D				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	料理解説 I			科目区分	専門科目
対象	昼間部　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 ： 26 時間
担当	講師名：寺田　宗高				
	実務経験 ： [有] ・ 無	実務経験内容： 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	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	1　フランス料理のメニューとは？　メニューの種類　　メニューの役割				
	2　フランス料理のコース料理解説　　料理解説（アミューズ・オードブル）				
	3　フランス料理のメニュー解説（スープ・魚料理）				
	4　フランス料理のメニュー解説（魚・牛肉）				
	5　フランス料理のメニュー解説（仔牛肉・仔羊肉）				
	6　フランス料理のグラニテ解説（20 分）と 1～6 までの復習課題試験の実施				
	7　フランス料理のメニュー解説（家禽類・ジビエ・野菜料理・野菜の名前）				
	8　デザート類の解説（チーズ・甘味・フルーツ）				
	9　フランス料理のメニュー解説（パン・コーヒー・紅茶）				
	10 洋朝食の解説（アメリカンブレックファースト・コンチネンタルブレックファースト）				
	11 同様				
	12　7～12 の授業内容の復習と課題の実施				
	13 試験返却と試験解答と解説				
成績評価 方法	6 で実施の課題試験と期末試験の結果と評価基準に基づく総合評価				
成績評価 基準	A：評価試験 85%以上、出席率 90%以上、平常点　優 B：評価試験 65%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				

25年度シラバス（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	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 ： 26時間
担当	講師名：茂木 貴之				
	実務経験 ： 有	実務経験内容：ゲストハウスでのプランナー（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	・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	なし				
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	1 自己紹介＆授業概要　ブライダル業界の説明				
	2 自分の結婚式にかかる費用はいくらか～自身が結婚式を挙げるとイメージし費用面を把握～				
	3 挙式スタイルと挙式会場の種類について～それぞれのメリットや特徴について～				
	4 簡易模擬挙式～挙式の進行を知る～				
	5 結婚式の歴史について～発祥から現在まで～　現在のブライダル業界の情勢について				
	6 振り返り小テスト①＆ここまでの知識をまとめ自分の結婚式をデザイン				
	7 ブライダル関連業種について～婚活とは～ 婚活パーティーを体験				
	8 プロポーズとは～人気・流行りのプロポーズについて～ 理想のプロポーズを考えてみよう				
	9 振り返り小テスト②＆ブライダルタイプ診断　好み・パーソナルカラー				
	10 プランナーについて　期待を超える接客とは　エピソード発表				
	11 結婚式のテーマ作り &2次会体験				
	12 後期の振り返りと期末試験対策				
	13 期末試験のフィードバックと後期の総括				
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				

25年度シラバス（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	前期 ： 26時間
担当	講師名：岸田　輝美				
	実務経験 ：(有) ・ 無	実務経験内容：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で必要な「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 ・ 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	1 【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)を理解する				
	2　挨拶・名刺交換・他人紹介				
	3　日本のマナーとプロトコール（席次）				
	4　日本語の特徴（話す・聞く）				
	5　敬語の基本を学ぶ				
	6　敬語の基本を学ぶ				
	7　職場のコミュニケーションツール				
	8　電話応対の基本				
	9　電話応対の基本（かける）				
	10　電話応対の基本（受ける）				
	11　職場で必要な個人情報保護法				
	12　電話応対の表現（オープニングの大切さ）				
	13　電話応対で大切なこと（自分ごととして考える）				
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90%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				

25年度シラバス（授業計画）

科目名	ホテル接客手話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 ： 26時間
担当	講師名：藤田敦子				
	実務経験 ： ㊒ ・ 無	実務経験内容：手話講師・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やコミュニケーション手段（指文字、読唇、筆談、補聴器、表情、ジェスチャー、音声など）について学び、体験する。手話単語は手話技能検定6・5級を中心におこなう。また、聴覚障がいの基礎知識（医学的、社会的、心理的、文化的な側面）について学び、聴覚障がいのお客様に対してコミュニケーションがとれるようにする。				
到達目標	1. 聴覚障がい者の多様性と手話について理解をする 2. 聴覚障がい者を取り巻く環境および問題点について理解をする 3. 手話やそれ以外の様々なコミュニケーション方法があることを知り体験する。 4. 手話や多様なコミュニケーション方法を用いて簡単な会話ができるようになる。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ ㊓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	1、手話とは① 手話と聴覚障害の種類 手話：あいさつ・反応 指文字：ア行 RP（ロールプレイ演習）				
	2、手話とは② 聴覚障害者数 手話：名前 自己紹介 指文字：カ行 RP				
	3、接客手話とは 手話：数字・年月日・時間 指文字：サ行 RP				
	4、聴覚障害者と多様なコミュニケーション方法① 手話：6級単語（天候・疑問） 指文字：タ行 RP				
	5、聴覚障害者と多様なコミュニケーション方法② 手話：：6級単語（曜日・人） 指文字：ハ行 RP				
	6、聴覚障害者と多様なコミュニケーション方法③ 手話：6級単語（家族・色・方角） 指文字：マ行 RP				
	7、聴覚障害者と法律 補助犬法・障害者差別解消法（合理的配慮）手話：6級単語（感情・動作） 指文字：ヤ行 RP				
	8、ろう文化 手話：5級単語（疑問・時間）指文字：ラ行 RP				
	9、デフリンピック 手話：5級単語（自然・家族・趣味・程度）指文字：ワ行 RP				
	10、耳の構造と補聴器・人工内耳 手話：5級単語（基本動詞） 指文字：総合練習 RP				
	11、ゲストを迎える準備手話：5級単語（形容詞）				
	12 ゲストティーチャーと交流 手話を読み取る 覚えた手話を使ってみる				
	13 期末試験の返却と解説				
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90%以上、出席率90%以上、平常点 優 B：評価試験65%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				

25 年度シラバス（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、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	前期 ： 26 時間
担当	講師名：井部　有美子				
	実務経験 ： 有 ・ [無]	実務経験内容：			
授業概要	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。 これから経験する就職面接試験に対しての準備を整え、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力を高めます。 ぶれない信念のある自己 PR の作成、さらに自身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。				
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	[なし] ・ 必修 ・ 任意　　名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	1　面接の基本　面接とは何を伝える場所なのか				
	2　面接の基本　入室から着席　面接終了時、退出のマナー動作を学ぶ				
	3　自己 PR の作成　自己分析				
	4　自己 PR の作成　自己 PR の書き方・作成				
	5　自己 PR の作成と発表　グループで自己 PR を発表				
	6　自己 PR の発表　リアルタイムフィードバック				
	7　 1 分間で勝負　面接必勝のスピーチとは				
	8　模擬面接　自己 PR の発表　質問の答え方　質問の狙い				
	9　模擬面接　さまざまな質問に答える　個別フィードバックセッション				
	10　模擬面接　さまざまな質問に答える　個別フィードバックセッション				
	11　志望動機について　信念・熱意を伝える志望動機の作成				
	12　ビデオ模擬面接				
	13　総括と振り返り　自分磨きの記録				
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 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				

25 年度シラバス（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・英語コース			授業形式	実習
実施期	1 年　前期・後期	単位数	5 単位	時間数	前期 ： 150 時間
担当	講師名：				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：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	・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	なし ・ 必修 ・ 任意　　名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	**1～5　各企業現場指導者より**				
	・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				
	・バーベキュー専用ルームでのサービス				
	・ホテルフロントクラーク業務				
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　　150 時間以上 D：実習修了時間　　150 時間未満				

英語コース

専門科目

25年度シラバス（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： 2単位	前期 ： 1単位 後期 ： 1単位	時間数	前期 ： 26時間 後期 ： 26時間
担当	講師名：沼田　祐佳				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：ホテル宿泊業務　実務経験あり			
授業概要	前期は、ホテルの基本である客室と客室管理業務を学ぶ。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。お出迎えから客室までの案内をスムーズにできるように練習していく。前期・後期共に、ホテル用語や客室タイプ・備品関連の名称を覚える。またホテルシステムの基礎知識を理解し、ベーシックな操作方法、予約入力を習得する。				
到達目標	ベッドメイクの実技では、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。 宿泊部門の基本的な業務内容を理解し、実践できる力を習得する。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意　　名称：				
教科書 教材	ホテルテキスト宿泊Ⅱ　フロント・サービス編（ウィネット）				

授業計画		
	1　授業概要の説明/宿泊部門の業務	1　前期復習と夏季実習振り返り
	2　ハウスキーピング①業務概要と客室の基礎知識	2　現代の観光とホテル産業
	3　ハウスキーピング②ベッドメイクの手順と実技	3　フロントサービス③案内業務実践練習と知識
	4　ハウスキーピング③実践練習と清掃手順	4　フロントサービス④案内業務実践練習とクローク
	5　ハウスキーピング④実践練習と接客サービス	5　フロントサービス⑤案内業務実践練習と苦情の対処法
	6　ハウスキーピング⑤実践練習と苦情の対処法	6　客室案内　実技テスト
	7　ホテルが行う環境への取り組み	7　フロントオフィス　業務概要と客室料金システム
	8　ベッドメイク実技テスト	8　リザベーション①個人予約業務　手順と実技
	9　ドア・アテンダント①業務概要と実習への理解	9　リザベーション②個人予約業務と実践練習
	10 フロントサービス①業務概要と実習への理解	10　リザベーション③個人予約業務と実践練習
	11 フロントサービス②荷物の預かりとご案内業務	11　リザベーション④団体予約業務
	12　前期授業の振り返りと期末試験対策	12　後期授業の振り返りと期末試験対策
	13　前期期末テストのフィードバック・まとめ	13　後期期末テストのフィードバック・まとめ

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

25年度シラバス（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・英語コース			授業形式	演習
実施期	1年 [前期]・[後期]	単位数：2単位	前期 ： 1単位 後期 ： 1単位	時間数	前期 ： 26時間 後期 ： 26時間
担当	講師名：大久保・中山 亨				
	実務経験 ： (有) ・ 無	実務経験内容：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（トレー・ボトル・機材の取り扱い方法・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（プレートサービス・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] ・ 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	1 接客7大用語・お辞儀の種類		1 良いサービス・悪いサービスとは		
	2 正しい姿勢・正しい歩行		2 トレ・プレートサービスの復習		
	3 機材の取り扱い方法		3 プレートサービス/スープボウル		
	4 機材の名前/シルバー		4 プレートサービス/4枚持ち		
	5 機材の名前/陶器・グラス		5 テーブルマナーについて		
	6 テーブルクロスの掛け方①		6 シルバー類の取り扱い方法		
	7 トレーサービスの歩行練習		7 卓上テーブルセット①		
	8 トレーサービスの姿勢		8 卓上テーブルセット②		
	9 プレートサービス/出し		9 卓上テーブルセット/小テスト		
	10 プレートサービス/出し・下げ		10 サーバーの持ち方		
	11 ボトルサービス		11 プラッターサービス①		
	12 ボトルサービス・ピッチャーサービス		12 プラッターサービス②		
	13 前期の復習		13 チューリンサービス・後期復習		
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70%以上、出席率80%以上、平常点　良 C：評価試験50%以上、出席率60%以上、平常点　可 D：評価試験50%未満、出席率60%未満、平常点　不可				

25年度シラバス（授業計画）

科目名	飲料解説			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 ： 26時間
担当	講師名：高須　孝一				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：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。モクテル創作を通して、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	飲料それぞれ特性を活かしたサービスやオリジナル・カクテルの創作、複数技法を使いドリンク作成。 自己の感性を発揮しての半期の総決算とする。				
検定資格	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	1　授業説明/ホテルの飲料/酒類総論				
	2　リキュール/モクテル/ソフトドリンク				
	3　カクテル/バーツール/ミクソロジー				
	4　カクテル技法①　【メジャーカップ・ボトルハンドリング・バースプーン】				
	5　カクテル技法②　【シェーキング】				
	6　モクテル作成　実践編①				
	7　ワイン・ビールについて				
	8　ウィスキーについて				
	9　ホワイトスピリッツについて				
	10　カクテル演習①				
	11　カクテル演習②				
	12　カクテル演習③				
	13　試験フィードバック				
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				

25年度シラバス（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：2単位	前期 ： 1単位 後期 ： 1単位	時間数	前期 ： 26時間 後期 ： 26時間
担当	講師名：高須　孝一				
	実務経験 ： [有] ・ 無	実務経験内容：ホテルレストラン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「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] ・ 任意　　名称： レストランサービス技能検定3級				
教科書 教材	「西洋料理　料飲接遇サービス技法」（職業訓練教材研究会）				

授業計画		
	1　授業説明/食材・飲料等の基礎知識(食品)①	1　メニュー/食事用具・備品①
	2　食材・飲料等の基礎知識(食品)②	2　メニュー/食事用具・備品②
	3　食材・飲料等の基礎知識(食品)③	3　接客の基本/宴会サービス①
	4　西洋料理に使用される主な食材①	4　接客の基本/宴会サービス②
	5　西洋料理に使用される主な食材②	5　レストランサービス①
	6　一般的な西洋料理調理法①	6　レストランサービス②
	7　一般的な西洋料理調理法②	7　客席案内/注文①
	8　飲料の種類および特徴①	8　客席案内/注文②
	9　飲料の種類および特徴②	9　テーブルサービス①
	10　飲料の種類および特徴③	10　テーブルサービス②
	11　飲料の種類および特徴④	11　テーブルサービス③
	12　期末試験対策	12　期末試験対策
	13　期末試験フィードバック	13　期末試験フィードバック

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

25年度シラバス（授業計画）

科目名	業界ガイド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： 2単位	前期 ： 1単位 後期 ： 1単位	時間数	前期 ： 26時間 後期 ： 26時間
担当	講師名：須田　麻美				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容： 外資系・国内系ホテルでのセールス・マーケティング・宿泊部実務経験あり			
授業概要	ホテル業界に関する知識を深め、業界の理解を基に自らのキャリア形成を考えることを目的とします。 前期：さまざまなホテルについて調査・研究を行い業界の幅広い分野を知る基礎を作ります。 後期：講義形式を中心に、ホテル運営やサービス、業界トレンドについて具体的な知識を学びます。				
到達目標	・ホテルの種類、業態について知り、リサーチシートを用いて20社を目安に調査をすすめる。 ・ゲストスピーカーからのインプット、自らの考えのアウトプットで求人企業への企業研究をすすめ、選考への対策としていく。				
検定資格	なし				
教科書教材	なし				

授業計画		
	1　ホテル業界について	1　ホテルの求人　資本系列／専業系・独立系
	2　ホテルの種類　立地分類／シティホテル	2　ホテルの求人　資本系列／交通系
	3　ホテルの種類　立地分類／リゾートホテル	3　ホテルの求人　資本系列／不動産系
	4　ホテルの種類　立地分類／アーバンリゾート	4　ホテルについて　所有・経営・運営
	5　ホテルの種類　業態分類／宿泊特化型	5　ホテルの組織　　事業部門・管理部門の違い
	6　ホテルの種類　業態分類／フルサービス	6　企業講演・講義・説明会（シティホテル）
	7　ホテルの種類　業態分類／ライフスタイル	7　企業講演・講義・説明会（シティホテル）
	8　ホテルの種類　業態分類／外資系	8　企業講演・講義・説明会（アーバンリゾート）
	9　ホテルの種類　業態分類／国内系	9　企業講演・講義・説明会（アーバンリゾート）
	10　旅館とホテルの違い	10　企業講演・講義・説明会（千葉県内シティ）
	11　国内系ホテルブランド（御三家ホテル）	11　企業講演・講義・説明会（千葉県内シティ）
	12　外資系ホテルブランド（4つのブランド）	12　企業講演・講義・説明会（旅館・リゾートホテル）
	13　前期期末テスト フィードバック	13　前期期末テスト フィードバック

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

25年度シラバス（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・英語コース			授業形式	講義
実施期	1年 [前期]・[後期]	単位数：2単位	前期 ： 1単位 後期 ： 1単位	時間数	前期 ： 26時間 後期 ： 26時間
担当	講師名：須田 麻美/大久保 昇				
	実務経験 ： [有] ・ 無	実務経験内容：ホテル業界にて実務経験あり。			
授業概要	ホテル業界についての理解を深め、企業実習に向けての心構えを学ぶ事を目的とする。また、業界人をお招きして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	[なし] ・ 必修 ・ 任意　　名称：				
教科書 教材	なし				

授業計画	1　身だしなみ、用意するものなどの伝達	1　冬期実習準備と心構え
	2　GW企業実習について	2　冬期実習準備と心構え
	3　業界についてグループディスカッション	3　企業講演（社会人とは）
	4企業実習アンケート記入	4　企業講演（社会人とは）
	5企業実習履歴書作成	5　プラン造成/説明・グループ分け
	6　シティホテルより講演（ホテル業界事情）	6　シティホテルより講演（ホテル業界事）
	7　シティホテルより講演（就職対策）	7　プラン造成/ターゲットと内容の構成
	8　2年生より企業実習に向けてのプレゼンテーション	8　リゾートエリアより講演（リゾートの魅力）
	9　2年生より企業実習に向けてのプレゼンテーション	9　プラン造成/プレゼンテーション練習
	10　リゾートエリアより講演（企業実習の魅力）	10　卒業生より企業講演
	11　リゾートエリアより講演（企業実習での注意事項）	11　プラン造成/プレゼンテーション
	12　企業実習に向けての心構え	12　プラン造成/プレゼンテーション
	13　実習手帳の扱い方、記入方法	13　プラン造成/プレゼンテーション

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

25年度シラバス（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・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 ： 26時間
担当	講師名：高橋　清美				
	実務経験 ： 有 ・	実務経験内容：笑顔と声の講師・元テレビ静岡アナウンサー			
授業概要	発声の仕組みを学び心地よい声を出す、表情筋トレーニング。しぐさを身につけて感じの良いサービス目指す。				
到達目標	「声は人なり」笑顔で自信を持って話ができる人になります。話の内容も充実させます。				
検定資格	なし				
教科書 教材	「思いが伝わる・しぐさが身につく本」ぱる出版　著者名小永井清美←高橋清美本人です				
授業計画	1 メラビアンの法則、チャームポイント探し				
	2 発声の仕組み・声の出し方				
	3 口の開き方・母音で自己紹介				
	4 美しい日本語のポイント				
	5 伝えたと伝わったの違い・言葉の使い方				
	6 話す時のスピード				
	7 自分の名前の由来トーク				
	8 しぐさを考える				
	9 笑顔のフェイスストレッチ				
	10 話をするときの環境と空間・話題作り				
	11 語彙を増やすトレーニング				
	12 思いと体を使ったトレーニング				
	13 マナーとは相手に対する思いやり				
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70%以上、出席率80%以上、平常点　良 C：評価試験60%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				

25年度シラバス（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 ： 26時間
担当	講師名：本田 真理				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：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 ・ 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 授業持参物は初回に案内				
授業計画	1 身だしなみとは				
	2 第一印象の重要性と印象分析・顔分析				
	3 スキンケアの必要性とお手入れ方法				
	4 健康的に見せる肌の作り方				
	5 ヘアスタイリングの方法				
	6 眉の印象分析とお手入れ方法				
	7 スーツの基本知識と着こなし方				
	8 ネクタイの基本知識と結び方				
	9 靴と靴下の基本知識と靴の磨き方				
	10 指先のお手入れと爪の整え方				
	11 身だしなみ総合試験　筆記試験・実技試験				
	12 パーソナルカラー診断　印象操作とカラーコーディネート法				
	13 総復習と検定直前対策				
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				

25年度シラバス（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 ： 26時間
担当	講師名：羽鳥　美保				
	実務経験 ： (有)・無	百貨店にて外資・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１５年以上教育に携わる。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 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　・　(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＞ プリント・各自化粧品一式				
授業計画	1　第一印象を決める身だしなみとは？　JMAセルフメイク検定概要				
	2　顔のバランス分析とメイクアップ修正方法(チーク、ハイライト、ローライト）　・ヘアスタイル実習				
	3　顔の個性&肌を知る・セッティング～スキンケアテクニック				
	4　ベースメイクテクニック(下地・コンシーラー・ファンデーション・パウダー・チーク）ヘアスタイル実習				
	5　アイブロウとアイメイクの基礎知識とテクニック				
	6　ビジネス　ポイントメイクテクニック（アイメイク・リップ・チーク）				
	7　ビジネスメイクアップ（スキンケア～フルメイク検定対策タイムトライアル）・ヘアスタイル復習				
	8　メイクアップの錯覚効果とイメージメイク　ポイントメイク応用				
	9　メイクプラン作成、JMAセルフメイク模擬　（タイムトライアル）				
	10　イメージメイク　ポイントメイク応用				
	11　JMAセルフメイク検定模擬　&　期末試験				
	12　JMAセルフメイク検定模擬　&　期末試験　・ヘアスタイル復習				
	13　セルフメイク検定フィードバック・メイク応用とヘアスタイル復習				
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90%以上、出席率90%以上、平常点　優 B：評価試験80%以上、出席率80%以上、平常点　良 C：評価試験60%以上、出席率60%以上、平常点　可 D：評価試験60%未満、出席率60%未満、平常点　不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	Hotel English 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	年 1 前期・後期	単位数： 2 単位	前期 ： 1 単位 後期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間 後期 ： 26 時間
担当	講師名：Jim Stellato				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：			
授業概要	In this class, students will further study what they have learned in ホテル接客英語Ⅰ/Ⅲ, but this time with a native English speaker.				
到達目標	Students will get used to speaking specialist hotel English with a native English speaker. Teaching points in each lesson include hospitality and polite English basics, pronunciation practice, listening exercises and phrases used by Bell staff, Desk clerks, and Restaurant staff				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	Hotel English (ITHB produced textbook, compiled by Jim Stellato)				

授業計画		
	1 Self Introductions	1 Restaurant English Review
	2 Restaurant Reservations	2 Restaurant English Review (cont.)
	3 Seating	3 Guest Arrival
	4 Taking Orders	4 Guest Arrival (cont.)
	5 Serving and Bussing	5 Checking In
	6 Serving and Bussing (cont.)	6 Checking In (cont.)
	7 Problems and Complaints	7 Showing the Guest to the Room
	8 Explaining Japanese Dishes	8 Showing the Guest to the Room (cont.)
	9 Japanese Restaurant	9 Checking Out
	10 Japanese Restaurant (cont.)	10 Checking Out (cont.)
	11 Review for Speaking & Written Final Exams	11 Review for Speaking & Written Final Exams
	12 Speaking Final Exam	12 Speaking Final Exam
	13 Feedback	13 Feedback

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 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

25年度シラバス（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： 2単位	前期 ： 1単位 後期 ： 1単位	時間数	前期 ： 26時間 後期 ： 26時間
担当	講師名：髙橋　夕輝				
	実務経験 ： [有] ・ 無	実務経験内容：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お客様との共通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	[なし] ・ 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		
	1　接客英語とは？	1　「お客様のご到着」
	2　「入店客への対応」	2　「フロントへ」
	3　「注文を取る～その１～」	3　「客室へ」
	4　「注文を取る～その２～」	4　「客室のご説明」
	5　丁寧な表現 (1)	5　「チップのお断り」
	6　「注文を取る～その３～」	6　実技テキストの作成／実技体験
	7　挨拶／丁寧な表現 (2)	7　実技練習 (1)
	8　まとめ～来店から注文を取るまで～	8　実技練習 (2)
	9　実技テキスト作成／実技練習 (1)	9　実技試験
	10　実技練習 (2)	10　「客室へのご案内（応用)」
	11　実技試験	11　「客室設備のご案内（応用)」
	12　「ビュッフェスタイルの朝食」	12　「観光のご案内」「荷物を降ろす」
	13　「レストランでの会計」	13　「お客様のご出発」

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

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	TOEIC・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	演習
実施期	1 年 [前期]・[後期]	単位数： 2 単位	前期 ： 1 単位 後期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間 後期 ： 26 時間
担当	講師名：日隈　敬子				
	実務経験 ： 有 ・ [無]	実務経験内容：			
授業概要	このクラスでは今まで習ってきた英語を復習し、TOEIC のための攻略法を身につけていきます。 しっかりとした目標を持ち、それに向かって努力すれば結果は必ずついてきます。 TOEIC の問題に慣れ、目標点が取れるよう頑張りましょう！				
到達目標	TOEIC のテスト形式や出題内容に慣れる。 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	1　TOEIC について、品詞とは、リスニング Part 1	1　TOEIC の攻略、品詞の復習、リスニング Part 2
	2　品詞の確認、リスニング Part 1	2　時制の復習、リスニング Part 2
	3　動詞、リスニング Part 2	3　受動態と能動態、リスニング Part 3
	4　動詞、リスニング Part 2	4　過去分詞と現在分詞　リスニング Part 4
	5　リーディング Part 5、リスニング Part 3	5　リーディング Part 7　シングルパッセージ
	6　リーディング Part 5,6、リスニング Part 3	6　リーディング Part 7　ダブルパッセージ
	7　リーディング Part 7、リスニング Part 4	7　リーディング Part 7　トリプルパッセージ
	8　リーディング Part 7、リスニング Part 4	8　文法の復習、リスニング Part 4
	9　TOEIC 模試　&　答え合わせ	9　TOEIC 模試　&　答え合わせ
	10　代名詞、関係代名詞	10　1 年の復習
	11　前置詞、接続詞	11　　☆文法
	12　リーディング Part 7　ダブルパッセージ	12　　☆リスニングの疑問文の理解と答え方
	13　リーディング Part 7　トリプルパッセージ	13　　☆単語とフレーズ

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 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

25年度シラバス（授業計画）

科目名	フレッシャーズセミナー			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	前期 ： 26時間
担当	講師名：井部　有美子				
	実務経験 ： 有・無	実務経験内容：			
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	1　導入　ダイアローグ　相互理解				
	2　自己表現－話し方とボディランゲージの極意				
	3　なりたい自分を描く－自己実現への道				
	4　心のブレーキを解き放て！				
	5　未来をデザインする－ホテル業界への挑戦（ホテル研究）				
	6　未来をデザインする－ホテル業界への挑戦（ホテル研究）				
	7　未来をデザインする－ホテル業界への挑戦（ホテル研究）				
	8　ホスピタリティの未来を創る－発見とチームワーク				
	9　発見と未来を語る－プレゼンテーション・チャレンジ				
	10　チームワーク革命－強みマトリクス				
	11　チームワーク革命－ロールモデルシェア				
	12　ステージアップ－ホテル業界で輝くための自己改革プログラム				
	13　自分磨きの記録－ジャーナリングで築く成長の軌跡				
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				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	ホスピタリティ			科目区分	専門科目
対象	昼間部 観光科・鉄道科・エアライン科・テーマパーク科 全コース			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： 26 時間
担当	講師名：黒坂 明子				
	実務経験 ：[有] ・ 無	客室乗務員			
授業概要	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。ホスピタリティの精神を理解し、おもてなしの心を感じよく表現できる人材の育成を目的とします。心理学の知見を応用し行動変容の重要性を学び、自己肯定感を高めることからスタートします。様々なワークを通し、おもてなしの実例に触れながら共に考え、ITH 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。				
到達目標	あらゆるタイプの人とも上手に交流できるようになる 周りからみ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することができるようになる				
検定資格	[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 （ホロス人材開発研究所・高畑吉宏）				
授業計画	1 オリエンテーション・・・ホスピタリティとは・定義とゴールの確認、自分自身のフィードバック				
	2 ホスピタリティマインドの理解・・・ホスピタリティマインドとおもてなしの心				
	3 自己理解・自己受容・・・先ずは自分を知ろう 心理学による自己分析				
	4 自己理解・自己受容・・・人との関わり方において強み弱みに気づき、自己改善に繋げる				
	5 ホスピタリティの確立・・自己肯定感を高める プラス思考とプラスの視点				
	6 他者理解・他者受容・・・価値観とは グループ討議				
	7 他者理解・他者受容・・・自分や他者のものの見方や考え方の違いを知る				
	8 ホスピタリティの発揮・・・印象ゲーム 他者目線からの自分のイメージを知る				
	9 ホスピタリティの発揮・・・自画像と他画像の違い 第一印象の重要性 心の 4 つの窓				
	10 豊かな触れ合い・・・ストロークとは 心の栄養物				
	11 豊かな触れ合い・・・人との交流に欠かせないプラスのストローク				
	12 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 とお客様の心理				
	13 ホスピタリティ企業のもてなしから・・・「おもてなしの心」を「形」に・・・				
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 85%以上、出席率 90%以上、平常点 A B：評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 B C：評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 C D：評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 D				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	料理解説 I			科目区分	専門科目
対象	昼間部　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 ： 26 時間
担当	講師名：寺田　宗高				
	実務経験 ： [有] ・ 無	実務経験内容： 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	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	1　フランス料理のメニューとは？　メニューの種類　　メニューの役割				
	2　フランス料理のコース料理解説　　料理解説（アミューズ・オードブル）				
	3　フランス料理のメニュー解説（スープ・魚料理）				
	4　フランス料理のメニュー解説（魚・牛肉）				
	5　フランス料理のメニュー解説（仔牛肉・仔羊肉）				
	6　フランス料理のグラニテ解説（20 分）と 1～6 までの復習課題試験の実施				
	7　フランス料理のメニュー解説（家禽類・ジビエ・野菜料理・野菜の名前）				
	8　デザート類の解説（チーズ・甘味・フルーツ）				
	9　フランス料理のメニュー解説（パン・コーヒー・紅茶）				
	10 洋朝食の解説（アメリカンブレックファースト・コンチネンタルブレックファースト）				
	11 同様				
	12　7～12 の授業内容の復習と課題の実施				
	13 試験返却と試験解答と解説				
成績評価 方法	6 で実施の課題試験と期末試験の結果と評価基準に基づく総合評価				
成績評価 基準	A：評価試験 85%以上、出席率 90%以上、平常点　優 B：評価試験 65%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				

25 年度シラバス（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 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 ： 26 時間
担当	講師名：Jim Stellato				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：			
授業概要	This class is designed to prepare International Hotel Students to focus on writing a cover letter, writing their professional resume and practice their job interview skills in English with a native English speaking teacher.				
到達目標	Students will learn to realize their true potential by focusing on their professional strengths & weaknesses, their education and work experience, their ability to make small talk with English speakers and writing their job cover letters and resume.				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	Handout prints provided by the instructor				
授業計画	1 Interview overview and Introduction				
	2 Self Introductions (con't)				
	3 Personality Adjectives				
	4 Small Talk				
	5 Various Small Talk Topics				
	6 Experience (Education & Work)				
	7 Strengths & Weaknesses				
	8 Intent & Future Goals				
	9 Cover Letter				
	10 Resume Writing				
	11 Resume Writing (con't)				
	12 Review				
	13 Feedback				
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 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				

25年度シラバス（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	前期 ： 26時間
担当	講師名：岸田　輝美				
	実務経験 ：(有) ・ 無	実務経験内容：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で必要な「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 ・ 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	1 【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)を理解する				
	2　挨拶・名刺交換・他人紹介				
	3　日本のマナーとプロトコール（席次）				
	4　日本語の特徴（話す・聞く）				
	5　敬語の基本を学ぶ				
	6　敬語の基本を学ぶ				
	7　職場のコミュニケーションツール				
	8　電話応対の基本				
	9　電話応対の基本（かける）				
	10　電話応対の基本（受ける）				
	11　職場で必要な個人情報保護法				
	12　電話応対の表現（オープニングの大切さ）				
	13　電話応対で大切なこと（自分ごととして考える）				
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90%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				

25年度シラバス（授業計画）

科目名	ホテル接客手話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 ： 26時間
担当	講師名：藤田敦子				
	実務経験 ： ㊒ ・ 無	実務経験内容：手話講師・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やコミュニケーション手段（指文字、読唇、筆談、補聴器、表情、ジェスチャー、音声など）について学び、体験する。手話単語は手話技能検定6・5級を中心におこなう。また、聴覚障がいの基礎知識（医学的、社会的、心理的、文化的な側面）について学び、聴覚障がいのお客様に対してコミュニケーションがとれるようにする。				
到達目標	1. 聴覚障がい者の多様性と手話について理解をする 2. 聴覚障がい者を取り巻く環境および問題点について理解をする 3. 手話やそれ以外の様々なコミュニケーション方法があることを知り体験する。 4. 手話や多様なコミュニケーション方法を用いて簡単な会話ができるようになる。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ ㊓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） 1,700円＋税（1,870円）				
授業計画	1、手話とは① 手話と聴覚障害の種類 手話：あいさつ・反応 指文字：ア行 RP（ロールプレイ演習）				
	2、手話とは② 聴覚障害者数 手話：名前 自己紹介 指文字：カ行 RP				
	3、接客手話とは 手話：数字・年月日・時間 指文字：サ行 RP				
	4、聴覚障害者と多様なコミュニケーション方法① 手話：6級単語（天候・疑問） 指文字：タ行 RP				
	5、聴覚障害者と多様なコミュニケーション方法② 手話：：6級単語（曜日・人） 指文字：ハ行 RP				
	6、聴覚障害者と多様なコミュニケーション方法③ 手話：6級単語（家族・色・方角） 指文字：マ行 RP				
	7、聴覚障害者と法律 補助犬法・障害者差別解消法（合理的配慮）手話：6級単語（感情・動作） 指文字：ヤ行 RP				
	8、ろう文化 手話：5級単語（疑問・時間）指文字：ラ行 RP				
	9、デフリンピック 手話：5級単語（自然・家族・趣味・程度）指文字：ワ行 RP				
	10、耳の構造と補聴器・人工内耳 手話：5級単語（基本動詞） 指文字：総合練習 RP				
	11、ゲストを迎える準備手話：5級単語（形容詞）				
	12 ゲストティーチャーと交流 手話を読み取る 覚えた手話を使ってみる				
	13 期末試験の返却と解説				
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90%以上、出席率90%以上、平常点 優 B：評価試験65%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				

25 年度シラバス（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、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	前期 ： 26 時間
担当	講師名：井部　有美子				
	実務経験 ： 有 ・ [無]	実務経験内容：			
授業概要	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。 これから経験する就職面接試験に対しての準備を整え、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力を高めます。 ぶれない信念のある自己 PR の作成、さらに自身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。				
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	[なし] ・ 必修 ・ 任意　　名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	1　面接の基本　面接とは何を伝える場所なのか				
	2　面接の基本　入室から着席　面接終了時、退出のマナー動作を学ぶ				
	3　自己 PR の作成　自己分析				
	4　自己 PR の作成　自己 PR の書き方・作成				
	5　自己 PR の作成と発表　グループで自己 PR を発表				
	6　自己 PR の発表　リアルタイムフィードバック				
	7　 1 分間で勝負　面接必勝のスピーチとは				
	8　模擬面接　自己 PR の発表　質問の答え方　質問の狙い				
	9　模擬面接　さまざまな質問に答える　個別フィードバックセッション				
	10　模擬面接　さまざまな質問に答える　個別フィードバックセッション				
	11　志望動機について　信念・熱意を伝える志望動機の作成				
	12　ビデオ模擬面接				
	13　総括と振り返り　自分磨きの記録				
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 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				

25 年度シラバス（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・英語コース			授業形式	実習
実施期	1 年　前期・後期	単位数	5 単位	時間数	前期 ： 150 時間
担当	講師名：				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：**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	**・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	なし ・ 必修 ・ 任意　　名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	**1～5　各企業現場指導者より**				
	・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				
	・バーベキュー専用ルームでのサービス				
	・ホテルフロントクラーク業務				
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　　150 時間以上 D：実習修了時間　　150 時間未満				