

2025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 2 年 国際ホテル科ホテルコース/英語コース

進級・卒業基準単位

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

各期全単位を取得すること。

履修科目・単位一覧(ホテルコース)

実務経験のある教員による科目

1年前期					1年後期				2年前期				2年後期										
科目名		区分	単位	時間数	科目名		区分	単位	時間数	科目名		区分	単位	時間数	科目名		区分	単位	時間数				
共通科目	ホスピタリティⅠ	演	1	15	ホスピタリティⅡ	演	1	15								ビジネスコミュニケーションⅡ	講	1	26				
	キャリアデザインⅠ	講	2	30	キャリアデザインⅡ	講	5	75								パソコンⅣ	演	1	26				
	ビジネスコミュニケーションⅠ	講	1	15												パソコンⅢ	演	1	26				
	パソコンⅠ	演	1	15	パソコンⅡ	演	1	15	パソコンⅢ	演	1	26	パソコンⅣ	演	1	26	Let's Speak EnglishⅣ	演	1	26			
	Let's Speak EnglishⅠ	演	1	15	Let's Speak EnglishⅡ	演	1	15	Let's Speak EnglishⅢ	演	1	26	Let's Speak EnglishⅣ	演	1	26							
小計			6	90	小計			8	120	小計			2	52	小計			3	78				
必修科目	F&BオペレーションⅠ	演	2	30	F&BオペレーションⅡ	演	2	30	レストランサービス演習Ⅰ	演	1	26	レストランサービス演習Ⅱ	演	1	26							
	宿泊オペレーションⅠ	演	2	30	宿泊オペレーションⅡ	演	2	30	宿泊オペレーションⅢ	演	1	26	外客接遇サービス	講	1	26							
	HRS検定対策Ⅰ	講	1	15	HRS検定対策Ⅱ	講	1	15	HRS検定対策Ⅲ	講	1	26	バーテンダー講座	演	2	52							
	料理解説Ⅰ	講	1	15	料理解説Ⅱ	講	1	15	料理解説Ⅲ	講	1	26	プレゼンテーション技法	演	1	26							
	飲料解説Ⅰ	演	1	15	飲料解説Ⅱ	演	1	15	ソムリエ講座	演	1	26	セールス&マーケティング	演	1	26							
	ホテル接客手話Ⅰ	演	1	15	ホテル接客手話Ⅱ	演	1	15	ホテル接客手話Ⅲ	演	1	26	ホテル接客手話Ⅳ	演	1	26							
	ホテル業界研究Ⅰ	演	2	30	ホテル業界研究Ⅱ	演	2	30	ホテル業界研究Ⅲ	演	1	26											
	身だしなみ講座	演	1	15	就職面接対策	演	1	15	キャリアデザインⅡ	講	1	26											
	発声・話し方講座	演	1	15	電話応対ベーシックⅠ	演	1	15	電話応対ベーシックⅡ	演	1	26											
	業界ガイド	講	1	15	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	26											
	フレッシュヤーズセミナー	演	1	15	ホテル総論	講	1	15															
	ホテル英会話Ⅰ	演	1	15	ホテル英会話Ⅱ	演	1	15															
	ホテル接客英語Ⅰ	演	1	15	ホテル接客英語Ⅱ	演	1	15															
	TOEIC・英検対策Ⅰ	講	1	15	TOEIC・英検対策Ⅱ	講	1	15															
	企業実習				実	6	180	企業実習				実	5	150									
選択科目									ホテル英会話Ⅲ	演			ホテル英会話Ⅲ	演	1	26							
									ホテル接客英語Ⅲ	演	2	52	ホテル英会話Ⅳ	演									
									TOEIC・英検対策Ⅲ	講			ホテル接客英語Ⅳ	演	1	26							
													韓国語講座	講	1	26							
													中国語講座	講									
小計			17	255	小計			23	435	小計			12	312	小計			15	410				
計	1年前期 合計			23	345	1年後期 合計			31	555	2年前期 合計			14	364	2年後期 合計			18	488			
	1年 合計								54	900	2年 合計								32	852			
	2年間 総合計																						86
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 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										

履修科目・単位一覧(英語コース)

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										
共通科目	ホスピタリティⅠ					演	1	15	ホスピタリティⅡ					演	1	15																	
	キャリアデザインⅠ					講	2	30	キャリアデザインⅡ					講	5	75																	
	ビジネスコミュニケーションⅠ					講	1	15									ビジネスコミュニケーションⅡ					講	1	26									
	パソコンⅠ					演	1	15	パソコンⅡ					演	1	15	パソコンⅢ					演	1	26									
	Let's Speak EnglishⅠ					演	1	15	Let's Speak EnglishⅡ					演	1	15	Let's Speak EnglishⅢ					演	1	26									
Let's Speak EnglishⅣ					演	1	26									Let's Speak EnglishⅣ					演	1	26										
小計						6	90	小計						8	120	小計						2	52	小計						3	78		
必修科目	F&BオペレーションⅠ					演	2	30	F&BオペレーションⅡ					演	2	30	レストランサービス演習Ⅰ					演	1	26	レストランサービス演習Ⅱ					演	1	26	
	宿泊オペレーションⅠ					演	2	30	宿泊オペレーションⅡ					演	2	30	宿泊オペレーションⅢ					演	1	26	外客接客サービス					講	1	26	
	HRS検定対策Ⅰ					講	1	15	HRS検定対策Ⅱ					講	1	15	HRS検定対策Ⅲ					講	1	26	バーテンダー講座					演	2	52	
	料理解説Ⅰ					講	1	15	料理解説Ⅱ					講	1	15	料理解説Ⅲ					講	1	26	おもてなしイングリッシュ					演	1	26	
	飲料解説Ⅰ					演	1	15	飲料解説Ⅱ					演	1	15	ソムリエ講座					演	1	26	セールス&マーケティング					演	1	26	
	ホテル接客手話Ⅰ					演	1	15	ホテル接客手話Ⅱ					演	1	15	ホテル接客手話Ⅲ					演	1	26	ホテル接客手話Ⅳ					演	1	26	
	ホテル業界研究Ⅰ					演	2	30	ホテル業界研究Ⅱ					演	2	30	ホテル業界研究Ⅲ					演	1	26									
	身だしなみ講座					演	1	15	就職面接対策					演	1	15	キャリアデザインⅢ					講	1	26									
	発声・話し方講座					演	1	15	電話応対ベーシックⅠ					演	1	15	電話応対ベーシックⅡ					演	1	26									
	業界ガイド					講	1	15	英文履歴書対策講座					講	1	15	English CommunicationⅠ					演	1	26	English CommunicatioⅡ					演	1	26	
	フレッシュヤーズセミナー					演	1	15	ホテル総論					講	1	15																	
	ホテル英会話Ⅰ					演	1	15	ホテル英会話Ⅱ					演	1	15	ホテル英会話Ⅲ					演	1	26	ホテル英会話Ⅳ					演	1	26	
	ホテル接客英語Ⅰ					演	1	15	ホテル接客英語Ⅱ					演	1	15									ホテル接客英語Ⅲ					演	1	26	
	TOEIC・英検対策Ⅰ					講	1	15	TOEIC・英検対策Ⅱ					講	1	15	TOEIC・英検対策Ⅲ					講	1	26									
	企業実習								実					6	180	企業実習								実					5	150			
	小計						17	255	小計						23	435	小計						12	312	小計						15	410	
	計	1年前期 合計						23	345	1年後期 合計						31	555	2年前期 合計						14	364	2年後期 合計						18	488
		1年 合計								54							2年 合計								32							852	
2年間 総合計																							86							1,752			
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 中村学園祭 リゾート視察研修					業界視察 スポーツ大会					カクテルコンパ 中村学園祭																	

共通科目

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	デジタルスキル			科目区分	共通科目
対象	全学科			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：26 時間 後期：26 時間
担当	講師名：宮崎 愛子・愛澤 純子・野田 てるみ				
	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 power point 基礎,等	1 Excel・Word・power point 応用,復習等			
	2 power point 基礎,等	2 Excel・Word・power point 応用,復習等			
	3 power point 基礎,等	3 Excel・Word・power point 応用,復習等			
	4 power point 基礎,等	4 Excel・Word・power point 応用,復習等			
	5 power point 基礎,等	5 Excel・Word・power point 応用,復習等			
	6 power point 基礎,等	6 Excel・Word・power point 応用,復習等			
	7 power point 基礎,等	7 Excel・Word・power point 応用,復習等			
	8 power point 基礎,等	8 Excel・Word・power point 応用,復習等			
	9 power point 基礎,等	9 Excel・Word・power point 応用,復習等			
	10 power point 基礎,等	10 Excel・Word・power point 応用,復習等			
	11 power point 基礎,等	11 Excel・Word・power point 応用,復習等			
	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 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 : 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 Talking about a place		1 Talking about quantities		
	2 Asking for and giving suggestions		2 Talking about needs		
	3 Talking about locations		3 Talking about what you eat & healthy eating habits		
	4 Asking for & giving directions		4 Asking about & describing food		
	5 Review of weeks 1-4		5 Review of weeks 1-4		
	6 Asking about & giving prices		6 Talking about past events		
	7 Bargaining for a lower price		7 Asking about past events		
	8 Talking about frequency		8 Introducing news & reacting to news		
	9 Describing features		9 Talking about future plans		
	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				

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Ⅱ			科目区分	共通科目
対象	全学科 全コース 2 年生			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：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	新社会人として必要なビジネスマナーに関する知識を習得し、体現できること。				
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（1 年次購入済み）				
授業計画	1 年金・税・保険の知識				
	2 組織（役職）と部門について				
	3 慶弔に関する知識とマナー				
	4 領収書の記入方法				
	5 その他ビジネス用語				
	6 アポイントから訪問・来訪マナー、名刺交換				
	7 上座・下座				
	8 企業訪問 実践ロールプレイ				
	9 電話の受け方と取り次ぎ方、メモの残し方				
	10 電話応対 実践ロールプレイ				
	11 上手な聞き方、話し方				
	12 命令・指示、忠告・注意の受け方				
	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				

ホテルコース

専門科目

25 年度シラバス（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	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	2 年 前期 後期	単位数	前期：1 単位	時間数	前期：26 時間 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、洋食系のレストランでの基本的サービス（お客様のお迎え～オーダーテイク～ドリンクと料理のサービス～料理の下げ～お客様のお見送り～リセット）の一連の作業の動作を習得する				
到達目標	一連のレストランでのサービス動作や動きや言葉遣い等、基本的な部分を確実に習得する。 最終的には、ホテル・レストランサービス検定3級の合格を目指す。				
検定資格	なし・ ☒ 必修・任意 名称：ホテル・レストランサービス検定3級				
教科書 教材	料飲接客サービス技法（日本ホテル・レストランサービス技能協会）※1 年次購入済				
授業計画	1 授業の進め方と説明と注意事項。サーバーの使い方の確認。お迎え～水のサービスまでの練習説明。	1 お迎え～料理下げまでの一連の作業の復習練習			
	2 お迎え～水のサービスまでの実践練習	2 同上			
	3 同上	3 同上			
	4 同上	4 お客様お見送り～テーブルリセットまでの実践練習			
	5 オーダーテイク～シルバーセットの交換～ワインのサービスまでの実践練習	5 同上			
	6 同上	6 同上			
	7 同上	7 お客様お迎え～お客様お見送り～テーブルリセットまでの実践練習			
	8 お迎え～ワインサービスまでの実践練習	8 同上			
	9 同上	9 同上			
	10 同上	10 同上			
	11 パンサービス～料理サービス下げまでの実践練習	11 お客様お迎え～お客様お見送り～テーブルリセットまでの総合評価			
	12 同上	12 同上			
	13 同上	13 同上			
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 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	宿泊オペレーションⅢ			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	2 年 前期	単位数	前期：1 単位	時間数	前期：26 時間
担当	講師名：沼田 祐佳				
	実務経験： ☒ ・無	実務経験内容：ホテル宿泊業務 実務経験あり			
授業概要	フロントリザーベーション及びオフィス業務の理解を深める。客室稼働率や宿泊料金の計算方法を学ぶと共に、宿泊部門の重要な数値を理解する事で、各現場オペレーションの在り方を考えられる思考を育てる。				
到達目標	ホテルの料金システムを理解すると共に、予約業務における電話応対の実践を行う。 更に宿泊管理システム（PMS）を学ぶ事によって、現場での即戦力として活躍できる人材を目指す。				
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Ⅰ フロント・オフィス編（ウィネット）				
授業計画	1 授業概要の説明/フロントオフィスの組織と業務 客室のタイプと料金				
	2 リザーベーション業務① 予約業務 予約の種類・予約の手順				
	3 リザーベーション業務② 電話予約実践練習 個人予約				
	4 リザーベーション業務③ 電話予約実践練習 団体予約 予約のキャンセル及び変更				
	5 リザーベーション業務④ 宿泊管理システム 宿泊予約作成				
	6 リザーベーション業務⑤ 宿泊管理システム 電話予約と予約作成 実践				
	7 電話予約実技テスト				
	8 レセプション業務① ルームアサインメント チェックイン業務				
	9 レセプション業務② 宿泊中の業務と条件の変更				
	10 キャッシャー業務① チェックアウト業務と会計業務				
	11 キャッシャー業務② 宿泊料金の計算				
	12 授業の振り返りと期末試験対策				
	13 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	HRS 検定対策Ⅲ			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	2 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： ☒ ・ 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	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 ・ 任意 名称：				
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	1 予約・解約/メニュー管理/救護方法/食事のサービスマナー/国際習慣①				
	2 予約・解約/メニュー管理/救護方法/食事のサービスマナー/国際習慣②				
	3 食文化				
	4 施設管理				
	5 苦情対応と遺失物の取り扱い				
	6 食品衛生/公衆衛生/食品衛生法①				
	7 食品衛生/公衆衛生/食品衛生法②				
	8 安全衛生				
	9 国家試験対策①				
	10 国家試験対策②				
	11 国家試験対策③				
	12 期末試験対策				
	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	料理解説Ⅲ			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	2 年 前期	単位数	前期：1 単位	時間数	前期：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。 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） （1 年次購入済み）				
授業計画	1 中国料理の概要説明と中華料理の違い・専門用語の読みと書き				
	2 前菜・フカヒレ・鮑料理の名前の漢字書き・漢字読み・日本語読み				
	3 蟹・蝦・鶏肉料理の名前の漢字書き・漢字読み・日本語読み				
	4 豚肉・牛肉・豆腐料理の名前の漢字書き・漢字読み・日本語読み				
	5 卵・野菜・おこげ料理の名前の漢字書き・漢字読み・日本語読み				
	6 点心・デザートの説明（45 分）と中国料理復習課題試験の実施（45 分）				
	7 日本料理の概要説明と特徴				
	8 会席料理の前菜（先付・お通し）・食前酒・お吸い物について				
	9 お造り・煮物について				
	10 焼き物・揚げ物について				
	11 蒸し物・酢の物・お食事について				
	12 専門用語・弁当等の説明（20 分）と日本料理復習課題実施（70 分）				
	13 試験問題返却と説明（中国料理と日本料理）				
成績評価 方法	6 で実施の復習課題と期末試験の評価と下記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	ソムリエ講座			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科 ホテルコース・英語コース			授業形式	演習
実施期	2 年 前期	単位数	前期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間
担当	講師名：松平 和宏				
	実務経験 ： 有	実務経験内容：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	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	1 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				
	2 酒類・ワイン概論				
	3 ブドウ栽培、ワイン醸造				
	4 スパークリング・ワインについて				
	5 世界のワイン産地 ヨーロッパ				
	6 世界のワイン産地 ニューワールド				
	7 ワインの管理と販売方法				
	8 ワインのサービス				
	9 ワインと健康、ワインと料理のペアリング				
	10 ワインテイastingの目的とその方法① スパークリング・ワイン、ロゼワイン				
	11 ワインテイastingの目的とその方法② 白ワイン、赤ワイン				
	12 ここまでの学習の復習				
	13 評価試験の解答および解説				
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 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	ホテル接客手話Ⅲ・Ⅳ			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	2 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：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その他のコミュニケーション手段（指文字、読唇、筆談、表情、ジェスチャー、音声など）を体験し学ぶ。手話技能検定 6 級 5 級 4 級の単語を学ぶ。また、聴覚障がいのお客様に対して自信を持ってコミュニケーションがとれるように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）を学ぶ。				
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 4 級または 3 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	1、聴覚障害者と法律① 4 級単語：人間・食べ物・動物・指文字総合復習		1、3 級単語：教育・ロールプレイ・指文字練習		
	2、聴覚障害者と法律② 4 級単語：生活・スポーツ・趣味・指文字総合復習		2、3 級単語：自然・科学・ロールプレイ・指文字練習		
	3、ろう文化とは 4 級単語：感情・乗り物・指文字総合復習		3、3 級単語：乗り物・建築・ロールプレイ・指文字練習		
	4、デフリンピック① 4 級単語：形容詞副詞①・指文字総合復習		4、3 級単語：時間・距離・金額等・ロールプレイ		
	5、デフリンピック② 4 級単語：形容詞副詞②・指文字総合復習		5、3 級単語：国名・地名・ロールプレイ・指文字練習		
	6、耳の構造と補聴器 4 級単語：社会施設①・指文字総合復習		6、3 級単語：形容詞・副詞・ロールプレイ・指文字練習		
	7、聴力レベルと障害者手帳 4 級単語：社会施設②・都道府県①・指文字総合復習		7、3 級単語：生活①・ロールプレイ・指文字練習		
	8、マークいろいろ① 4 級単語：都道府県②・指文字総合復習		8、3 級単語：生活②・ロールプレイ・指文字練習		
	9、マークいろいろ② 4 級単語：都道府県③		9、3 級単語：医療機関・ロールプレイ・指文字練習		
	10、聴覚障害者トピック 4 級単語：動詞		10、3 級単語：社会・ロールプレイ・指文字練習		
	11、3 級単語：趣味・ロールプレイ・指文字練習		11、ゲストを迎える準備・質問練習		
	12、3 級単語：食べ物・飲み物・ロールプレイ・指文字		12、ゲストティーチャーとの交流・手話を使ってみる		
	13、試験返却&振り返り		13、試験返却&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 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	ホテル業界研究Ⅲ			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	2 年 前期	単位数	後期：1 単位	時間数	後期：26 時間
担当	講師名：高須 孝一				
	実務経験： ☒ ・ 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	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、グループディスカッション・プレゼンテーション・イベント企画を実施し、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、就職に向けての心構えを知る。 プレゼンテーション能力を高め、社会人としての能力の底上げに繋げる。				
検定資格	☐ なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	1・2 プレゼンテーション技法①				
	3・4 プレゼンテーション技法②				
	5・6 イベント企画①				
	7・8 イベント企画②				
	9・10 イベント企画③				
	11・12 イベント企画④				
	13・14 プレゼンテーション資料作成①				
	15・16 プレゼンテーション資料作成②				
	17・18 プレゼンテーション資料作成③				
	19・20 プレゼンテーション演習①				
	21・22 プレゼンテーション演習②				
	23・24 実習プレゼンテーション リハーサル				
25・26 実習プレゼンテーション					
成績評価 方法	・平常点は授業取り組み姿勢、研究意欲、プレゼン内容等をを考慮する				
成績評価 基準	A：出席率 90%以上、平常点 優 B：出席率 80%以上、平常点 良 C：出席率 60%以上、平常点 可 D：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	キャリアデザインⅢ			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	2 年 前期	単位数	前期：1 単位	時間数	前期：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	キャリアデザインを形成するために必要な「課題解決力」「コミュニケーション能力」「プレゼンテーション力」などの社会人基礎力を身につけていきます。また、未内定者の就職活動と並行して進められる内容になっており、働き方やモチベーションの保ち方などの将来設計についても学びます。				
到達目標	自己分析力の向上 自分の価値観、興味、スキルを明確にし、将来のキャリアプランを描いていく。 多様な業界、職種の理解を深め、自身のキャリアビジョンに基づいた行動計画を立案する。				
検定資格	なし				
教科書 教材	無し				
授業計画	1 ロードマップ作製 就職活動の振り返りと分析 過去の行動を整理する				
	2 ロードマップ作製 企業名・時期・タスクを「見える化」する（PPT/エクセルなどを用いる）				
	3 目標・ゴール設定 今後の目標（プライベート）を「見える化」する（マンドラートでの作成）- 1				
	4 目標・ゴール設定 今後の目標（プライベート）を「見える化」する（マンドラートでの作成）- 2				
	5 目標・ゴール設定 キャリア&プライベート 5.10 年後 やりがい、給与、WL バランス 個人ワーク&チーム話し合い				
	6 目標・ゴール設定 チーム話し合い／発表				
	7 業界講演（当校卒業生を予定） 先輩社員が語る新入社員時代の失敗と学び				
	8 業界講演（企業招聘予定） 理想のキャリアパスとそのために必要なスキル				
	9 ニュースディスカッション 時事問題を通じて幅広い知識を得る				
	10 内定及び内定後の過ごし方 内定取り消しになる場合や卒業までに取得しておくべきこと				
	11 業界ガイド 旅行業界について学ぶ				
	12 業界ガイド テーマパーク業界について学ぶ				
	13 業界ガイド ホテル業界について学ぶ（キャリア）				
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	2 年 前期	単位数	前期：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目指す。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 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	1 前向きな言葉を意識する・状況を受け止め表現する				
	2 状況の捉え方を変え表現する・可能なことを提案する				
	3 自分自身を励ます・自分の一言目を変える				
	4 【実践電話応対】 取次 台本作り				
	5 【実践電話応対】 取次 実技				
	6 【実践電話応対】 道案内 台本作り				
	7 【実践電話応対】 道案内 実技				
	8 【実践電話応対】 問い合わせに対応 台本作り				
	9 【実践電話応対】 問い合わせに対応 実技				
	10 【実践電話応対】 感謝をイメージする 台本作り				
	11 【実践電話応対】 感謝をイメージする 台本作り				
	12 【実践電話応対】 感謝をイメージする 実技				
	13 【実践電話応対】 感謝をイメージする 実技				
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	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	前期：26 時間
担当	講師名：茂木貴之				
	実務経験： ☒	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	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	・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	☐				
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 披露宴演出の概要&演出アイテムの紹介 ～オリジナル演出の考案～				
	2 衣裳選定～和装&洋装の衣裳デザイン～				
	3 フラワーアイテムの選定・会場コーディネート～ブーケ&会場装花デザイン～				
	4 プランニング業務～ペーパーアイテム～				
	5 フォトウェディングについて～スタジオ&ロケ～				
	6 振り返り小テスト① プランニング基礎～営業トーク～				
	7 打合せ業務&トーク講座				
	8 記念品アイテムの紹介～引出物&贈答品～				
	9 振り返り小テスト② プランニング応用～お客様の本質を探る～				
	10 結婚式&披露宴プランニング				
	11 模擬披露宴体験&振り返り・感想				
	12 前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前期の総括				
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	外客接客サービス			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	2 年 後期	単位数	前期：1 単位	時間数	後期：26 時間
担当	講師名：沼田 祐佳				
	実務経験： ☒ ・無	実務経験内容：ホテル宿泊業務 実務経験あり			
授業概要	世界の生活習慣や文化を理解し、各国のホテル事情を理解すると共に、国内・外からの幅広いホテル利用者を迎え入れるため、観光立国としての在り方を考える。また、ホテル業界のテクノロジーによる対応や、フロントオフィス業務で使用されているシステムと実際のオペレーション方法についても習得する。				
到達目標	フロントオフィスにおけるインフォメーションやコンシェルジュ業務を理解し、インバウンドに対応できる知識と技術を習得する。				
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Ⅰ フロント・オフィス編（ウィネット）				
授業計画	1 授業概要の説明/ 訪日外国人の実態 インフォメーション・コンシェルジュ業務の理解				
	2 世界の社会習慣 各国の余暇の特徴とホテル事情・チップ制度				
	3 フロントオフィス業務における接客サービスの基礎知識① 主要通貨と外貨両替・トラベラーズチェック				
	4 フロントオフィス業務における接客サービスの基礎知識② チェックイン業務				
	5 フロントオフィス業務における接客サービスの基礎知識③ 宿泊中の対応・条件変更				
	6 フロントオフィス業務における接客サービスの基礎知識④ チェックアウト業務 国による支払いと釣銭				
	7 国際郵便・電話・電報				
	8 ビジネスレター 宿泊確認書 宿泊者へのメッセージフォーム				
	9 苦情の対処法 病気や事故の対処法				
	10 フロントシステム総復習①				
	11 フロントシステム総復習②				
	12 後期授業の振り返りと期末試験対策				
	13 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	バーテンダー講座			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科 ホテルコース、英語コース			授業形式	演習
実施期	2 年 後期	単位数	後期：2 単位	時間数	後期：52 時間
担当	講師名：高須 孝一				
	実務経験： ☒ ・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	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	☐ 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・2 BAR 業界/カクテル技法				
	3・4 シェーキング/応用・演習				
	5・6 デコレーション技法/応用・演習				
	7・8 カクテル解読				
	9・10 レシピ考察①				
	11・12 レシピ考察②				
	13・14 実技練習①				
	15・16 実技練習②				
	17・18 カクテルコンペティション予選(実技試験)				
	19・20・21 実技・筆記試験フィードバック/カクテルコンペティション想定演習				
	22・23 カクテルコンペティション リハーサル				
	24・25・26 カクテルコンペティション 本番				
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	プレゼンテーション技法			科目区分	専門科目
対象	2 年生国 際ホテル科 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： 26 時間
担当	講師名：高橋 清美				
	実務経験：有	実務経験内容：発声・話し方マナー講師 元テレビ静岡アナウンサー			
授業概要	サービスはもちろんですが、相手に伝わる話し方と話の組み立てを考えます。前に出てトークをし質問力もみがきます。また、社会に出て役立つ一般常識や季節の話題にも理解を深めます。				
到達目標	人前できちんと話ができる人を目指します。相手を思う気持ち言葉やしぐさで表現し、なおかつ分かりやすい話し方ができるようにフリートークのトレーニングで、自信をつけていきます。				
検定資格	なし				
教科書教材					
授業計画	1 プレゼンテーションの仕方				
	2 話し言葉と音声について考える				
	3 ゆっくり話すということ				
	4 江戸しぐさに学ぶ				
	5 オンラインで伝えるテクニック				
	6 フリートーク・好きな色				
	7 日本の季節の行事について				
	8 言葉とコミュニケーション				
	9 ことわざを知ろう				
	10 敬語の使い方・確認				
	11 干支の話・正月の文化				
	12 早口言葉と滑舌・寿限無				
	13 笑顔と声の先生・のどのトレーニング				
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	セールス&マーケティング			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	2 年 後期	単位数	前期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間
担当	講師名：				
	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	自ら考え、研究内容とともにアウトプットを行うことのできる人材の育成。 またチームワークとリーダーシップを学ぶ。				
到達目標	発言力を磨き、研究に習熟するとともに企画や運営側の意図を汲み取り、現場の状況を踏まえたプレゼンテーションが行えるようになる。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書教材	なし				
授業計画	1 マーケティング定義・ホテルにおける部署の役割				
	2 セールス部門・広報部門・マーケティング部門／サービススタッフとの連携				
	3 販売チャネル・マーケティング用語		プロモーション例・ブランドイメージ		
	4 演習①-1 個人ワーク		マーケティング主要を用いた販売戦略		
	5 演習①-2 チームへの落とし込み		チーム内で内容をまとめ、発表内容を作成		
	6 演習①-発表				
	7 演習②-1 チーム別ワーク		マーケティング主要を用いた4P 施策		
	8 演習②-2 チーム別ワーク		企画書に沿った内容作成		
	9 演習②-3 チーム別		中間発表（各チームを講師に仮プレゼン）		
	10 演習②-4 チーム別ワーク		ブラッシュアップをさせて発表内容を作成		
	11 演習②-5 チーム別ワーク		PPT・模造紙などを用いて発表の準備		
	12 演習②-6		発表4 チーム		
	13 演習②-7		発表4 チーム		
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	2 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： ☒ ・ 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				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	ホテル英会話Ⅲ・Ⅳ			科目区分	選択科目
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	2 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：Jim Stellato				
	実務経験：有・ ☐ 無	実務経験内容：			
授業概要	In this class, students will review what they have learned in ホテル接客英語Ⅰ/Ⅱ and learn specialist English in different positions, such as reception, housekeeping, etc. The classes are taught by a native English speaker.				
到達目標	Students will get even more used to speaking specialist Hotel English with a native English speaker				
検定資格	☐ なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	Hotel English (New Textbook to be printed in early 2025)				
授業計画	1 Restaurant English Review (1/2)		1 City Information (1/2)		
	2 Restaurant English Review (2/2)		2 City Information (2/2)		
	3 Accommodation English Review (1/2)		3 Taxi & Limousine Bus Reservations (1/2)		
	4 Accommodation English Review (2/2)		4 Taxi & Limousine Bus Reservations (2/2)		
	5 Cloakroom (1/2)		5 Cocktail Lounge		
	6 Cloakroom (2/2)		6 Emergencies (1/2)		
	7 Housekeeping (1/2)		7 Emergencies (2/2)		
	8 Housekeeping (2/2)		8 Complaints (1/2)		
	9 Room Service (1/2)		9 Complaints (2/2)		
	10 Room Service (2/2)		10 Taking Phone Calls For Guests		
	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Ⅲ・Ⅳ (H2B③C)			科目区分	選択科目
対象	ホテル科 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：26 時間 後期：26 時間
担当	講師名：高橋 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	☒ 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 復習「入店客への対応」		1 復習「お客様のご到着」		
	2 復習「注文を取る」		2 復習「フロントへ」		
	3 「予約を受ける」		3 「館内のご案内」		
	4 「席に案内する」		4 復習「客室へのご案内」		
	5 「オーダーテイク～和食～」		5 復習「客室のご説明」「チップのお断り」		
	6 「オーダーテイク～洋食～」		6 「客室をご説明する」		
	7 「オーダーテイク～朝食～」		7 「客室変更をご希望されたとき」		
	8 「洋食レストランでの夕食」		8 「ご予約を承る (1)」		
	9 「和食レストランでの昼食」		9 「ご予約を承る (2)」		
	10 「ディナーサービス」		10 「チェックイン」		
	11 「バー～注文を伺う＆カクテルの説明～」		11 「チェックアウト」		
	12 期末試験対策		12 期末試験対策		
	13 まとめ		13 「観光のご案内」「道案内」		
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 対策講座Ⅲ			科目区分	選択科目
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	2 年 前期	単位数	前期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間
担当	講師名：日隈 敬子				
	実務経験： 有・ ☒	実務経験内容：			
授業概要	TOEIC は英語能力だけではなく、時間の使い方や技術が必要になってきます。 このクラスでは 1 年生で固めた文法やリスニング力を TOEIC のテストで上手くいかすために、時間を意識した実践的な練習を行います。英語の語彙力向上と共に、TOEIC のスコアアップを目指しましょう。				
到達目標	TOEIC の出題形式に慣れる。 TOEIC の解答方法を身に付ける。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ ☒ 任意 名称： TOEIC				
教科書 教材	TOEIC L&R テスト書き込みドリル「スコア 500 全パート入門編」新形式問題対応（桐原書店） 購入済 プリント配布				
授業計画 スクリプト	1 リスニング Part 1,2 スクリプト音読				
	2 リスニング Part 2,3 スクリプト音読				
	3 リスニング Part 3,4 スクリプト音読				
	4 リスニング Part 2 単語とフレーズ				
	5 リスニング Part 3 リーディング Part 5				
	6 リスニング Part 4 リーディング Part 7 シングルパッセージ				
	7 リスニング Part 2 リーディング Part 7 ダブルパッセージ				
	8 リスニング Part 3 リーディング Part 7 トリプルパッセージ				
	9 TOEIC 模試 & 答え合わせ				
	10 文法の復習				
	11 文法の復習、単語、フレーズ				
	12 単語、フレーズの復習				
	13 前期の復習				
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 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				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	英検対策講座 Advance III			科目区分	選択科目
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	2 年 前期	単位数	前期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間
担当	講師名：鳥飼留里				
	実務経験： ☒ ・ 無	実務経験内容：			
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 ・ ☒ 任意 名称：				
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	1 短文語句補充 応用問題 （単語・熟語）				
	2 短文語句補充 応用問題 （文法）				
	3 会話文の空所補充 応用問題				
	4 長文読解問題 ポイント確認と応用問題				
	5 長文読解問題 ポイント確認と応用問題				
	6 リスニング応用問題 応答文選択問題				
	7 リスニング応用問題 会話の内容一致問題				
	8 リスニング応用問題 文の内容の一致問題				
	9 英作文 実践応用問題				
	10 E-mail 文 実践応用問題				
	11 模擬テスト 解答と解説				
	12 期末試験前 総まとめ				
	13 期末試験返却と振り返り				
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	ホテル英会話Ⅲ Hotel Eikaiwa			科目区分	選択科目
対象	国際ホテル科 ホテルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 後期	単位数	前期 ： 1 単位	時間数	後期 ： 26 時間
担当	講師名：Jim Stellato				
	実務経験： 有 ・ ☐	実務経験内容：			
授業概要	In this class, students will review what they have learned in ホテル接客英語 I / II and learn specialist English in different positions, such as reception, housekeeping, etc. The classes are taught by a native English speaker.				
到達目標	Students will get even more used to speaking specialist Hotel English with a native English speaker				
検定資格	☐ ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	Hotel English (New Textbook to be printed in early 2025)				
授業計画	1 Restaurant English Review				
	2 Accommodation English Review				
	3 Cloakroom				
	4 Housekeeping				
	5 Room Service				
	6 City Information				
	7 Taxi & Limousine Bus Reservations				
	8 Cocktail Lounge				
	9 Emergencies (week 1 of 2)				
	10 Emergencies (week 2 of 2)				
	11 Review for Speaking & Written Final Exams				
	12 Speaking Final Exam				
	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Ⅲ			科目区分	選択科目
対象	ホテル科 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 ： 26 時間
担当	講師名：高橋 夕輝				
	実務経験： ☒ ・ 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	☐ 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 料飲「予約を受ける」				
	2 「席に案内する」				
	3 「オーダーテイク～和食～」				
	4 「オーダーテイク～洋食～」				
	5 「ディナーサービス」				
	6 宿泊「客室をご説明する」				
	7 「客室変更をご希望されたとき」				
	8 「ご予約を承る (1)」				
	9 「ご予約を承る (2)」				
	10 「チェックイン」				
	11 「チェックアウト」				
	12 期末試験対策				
	13 「観光のご案内」「道案内」				
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	韓国語講座			科目区分	選択科目
対象	国際ホテル科 ホテルコース			授業形式	講義
実施期	2 年 後期	単位数	後期：1 単位	時間数	後期：26 時間
担当	講師名：金仙淑				
	実務経験：有・無	実務経験内容：			
授業概要	1. 韓国語の基本文字、発音、数字、挨拶、自己紹介などについて習得し、身につけるようにする。 2. 韓国文化を体験する機会を設けて、親しんでもらう。 3. 視聴覚教材を活用し、基本挨拶、ホテル基本会話に慣れるようにする。				
到達目標	ハングル文字の仕組みを知り、書き方、発音を正しく身につけた上で、あいさつや初歩的な表現を使いこなせるようになる。さらに韓国事情や文化体験を通して韓国文化に慣れ親しんでもらう				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：韓国語能力試験(TOPIK 1)、ハングル検定試験				
教科書 教材	できる韓国語初級 1				
授業計画	1. 韓国語の入門Ⅰ、基本挨拶（ハングル文字の仕組み、基本母音）				
	2. 韓国語の入門Ⅱ、基本挨拶（基本子音、激音、濃音）				
	3. 韓国語の入門Ⅲ、ホテル用語（合成母音、バッチム）				
	4. 韓国民族衣装と韓国食文化の体験				
	5. 第 1 課 基本挨拶と自己紹介				
	6. 第 2 課 否定形や疑問形を学び				
	7. 第 3 課 ㄹ語尾、指示代名詞				
	8. 第 4 課 数字Ⅰ 漢数字（ビンゴゲーム）				
	9. 第 5 課 数字Ⅱ 固有数字（数の数え方）				
	10. 韓国事情、ホテル基本会話				
	11. 基本挨拶とホテル基本会話のテスト				
	12. 全体まとめ				
	13. 韓国映画				
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 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	中国語講座			科目区分	選択科目
対象	国際ホテル科 ホテルコース			授業形式	講義
実施期	2 年 後期	単位数	前期：1 単位	時間数	前期：26 時間
担当	講師名：張翼飛				
	実務経験：有・無	実務経験内容：			
授業概要	近年中国人向けのビザ緩和と円安のおかげで、中国からの観光客がますます増えると予想されます、就職先のホテルは中国人のお客様からいろいろと尋ねられた際、中国語でどのように答えれば良いのかなど実践的な中国語会話を中心に進めます。				
到達目標	基本的な中国語会話を身に付け、来日の中国人お客様に基本的な対応をできるように習得します。				
検定資格	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	1 中国語基本母音と子音および四声の練習。				
	2 中国の地図、近代歴史と民族の紹介。				
	3 基本の言葉（出会いと別れ、お礼とお詫びなど）及び数字の言い方を学習。				
	4 中国年間行事の紹介。				
	5 動詞述語文を学習。				
	6 中国人恋愛観と結婚観の紹介。				
	7 形容詞述語文を学習。				
	8 中国四大料理と食事マナーの紹介。				
	9 名詞述語文を学習。				
	10 中国人に送ってはいけないプレゼントの紹介。				
	11 ホテルで使う中国語会話練習。				
	12 中国映画鑑賞。				
	13 期末試験問題対策。				
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 90%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 70%以上、出席率 70%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				

国際ホテルコース

専門科目

25 年度シラバス（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	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	2 年 前期 後期	単位数	前期：1 単位	時間数	前期：26 時間 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、洋食系のレストランでの基本的サービス（お客様のお迎え～オーダーテイク～ドリンクと料理のサービス～料理の下げ～お客様のお見送り～リセット）の一連の作業の動作を習得する				
到達目標	一連のレストランでのサービス動作や動きや言葉遣い等、基本的な部分を確実に習得する。 最終的には、ホテル・レストランサービス検定3級の合格を目指す。				
検定資格	なし・ ☒ 必修・任意 名称：ホテル・レストランサービス検定3級				
教科書 教材	料飲接客サービス技法（日本ホテル・レストランサービス技能協会）※1 年次購入済				
授業計画	1 授業の進め方と説明と注意事項。サーバーの使い方の確認。お迎え～水のサービスまでの練習説明。	1 お迎え～料理下げまでの一連の作業の復習練習			
	2 お迎え～水のサービスまでの実践練習	2 同上			
	3 同上	3 同上			
	4 同上	4 お客様お見送り～テーブルリセットまでの実践練習			
	5 オーダーテイク～シルバーセットの交換～ワインのサービスまでの実践練習	5 同上			
	6 同上	6 同上			
	7 同上	7 お客様お迎え～お客様お見送り～テーブルリセットまでの実践練習			
	8 お迎え～ワインサービスまでの実践練習	8 同上			
	9 同上	9 同上			
	10 同上	10 同上			
	11 バンサービス～料理サービス下げまでの実践練習	11 お客様お迎え～お客様お見送り～テーブルリセットまでの総合評価			
	12 同上	12 同上			
	13 同上	13 同上			
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 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	宿泊オペレーションⅢ			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	2 年 前期	単位数	前期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間
担当	講師名：沼田 祐佳				
	実務経験： ☒ ・ 無	実務経験内容：ホテル宿泊業務 実務経験あり			
授業概要	フロントリザーベーション及びオフィス業務の理解を深める。客室稼働率や宿泊料金の計算方法を学ぶと共に、宿泊部門の重要な数値を理解する事で、各現場オペレーションの在り方を考えられる思考を育てる。				
到達目標	ホテルの料金システムを理解すると共に、予約業務における電話応対の実践を行う。 更に宿泊管理システム（PMS）を学ぶ事によって、現場での即戦力として活躍できる人材を目指す。				
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Ⅰ フロント・オフィス編（ウィネット）				
授業計画	1 授業概要の説明/フロントオフィスの組織と業務 客室のタイプと料金				
	2 リザーベーション業務① 予約業務 予約の種類・予約の手順				
	3 リザーベーション業務② 電話予約実践練習 個人予約				
	4 リザーベーション業務③ 電話予約実践練習 団体予約 予約のキャンセル及び変更				
	5 リザーベーション業務④ 宿泊管理システム 宿泊予約作成				
	6 リザーベーション業務⑤ 宿泊管理システム 電話予約と予約作成 実践				
	7 電話予約実技テスト				
	8 レセプション業務① ルームアサインメント チェックイン業務				
	9 レセプション業務② 宿泊中の業務と条件の変更				
	10 キャッシャー業務① チェックアウト業務と会計業務				
	11 キャッシャー業務② 宿泊料金の計算				
	12 授業の振り返りと期末試験対策				
	13 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	HRS 検定対策Ⅲ			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	2 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： ☒ ・ 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	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 ・ 任意 名称：				
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	1 予約・解約/メニュー管理/救護方法/食事のサービスマナー/国際習慣①				
	2 予約・解約/メニュー管理/救護方法/食事のサービスマナー/国際習慣②				
	3 食文化				
	4 施設管理				
	5 苦情対応と遺失物の取り扱い				
	6 食品衛生/公衆衛生/食品衛生法①				
	7 食品衛生/公衆衛生/食品衛生法②				
	8 安全衛生				
	9 国家試験対策①				
	10 国家試験対策②				
	11 国家試験対策③				
	12 期末試験対策				
	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	料理解説Ⅲ			科目区分	専門
対象	昼間部 ホテル科 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 ： 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。 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） （1 年次購入済み）				
授業計画	1 中国料理の概要説明と中華料理の違い・専門用語の読みと書き				
	2 前菜・フカヒレ・鮑料理の名前の漢字書き・漢字読み・日本語読み				
	3 蟹・蝦・鶏肉料理の名前の漢字書き・漢字読み・日本語読み				
	4 豚肉・牛肉・豆腐料理の名前の漢字書き・漢字読み・日本語読み				
	5 卵・野菜・おこげ料理の名前の漢字書き・漢字読み・日本語読み				
	6 点心・デザートの説明（45 分）と中国料理復習課題試験の実施（45 分）				
	7 日本料理の概要説明と特徴				
	8 会席料理の前菜（先付・お通し）・食前酒・お吸い物について				
	9 お造り・煮物について				
	10 焼き物・揚げ物について				
	11 蒸し物・酢の物・お食事について				
	12 専門用語・弁当等の説明（20 分）と日本料理復習課題実施（70 分）				
	13 試験問題返却と説明（中国料理と日本料理）				
成績評価 方法	6 で実施の復習課題と期末試験の評価と下記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	ソムリエ講座			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科 ホテルコース・英語コース			授業形式	演習
実施期	2 年 前期	単位数	前期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間
担当	講師名：松平 和宏				
	実務経験 ： 有	実務経験内容：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スティング法について学ぶ。				
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	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	1 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				
	2 酒類・ワイン概論				
	3 ブドウ栽培、ワイン醸造				
	4 スパークリング・ワインについて				
	5 世界のワイン産地 ヨーロッパ				
	6 世界のワイン産地 ニューワールド				
	7 ワインの管理と販売方法				
	8 ワインのサービス				
	9 ワインと健康、ワインと料理のペアリング				
	10 ワインテイスティングの目的とその方法① スパークリング・ワイン、ロゼワイン				
	11 ワインテイスティングの目的とその方法② 白ワイン、赤ワイン				
	12 ここまでの学習の復習				
	13 評価試験の解答および解説				
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 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	ホテル接客手話Ⅲ・Ⅳ			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	2 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：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その他のコミュニケーション手段（指文字、読唇、筆談、表情、ジェスチャー、音声など）を体験し学ぶ。手話技能検定 6 級 5 級 4 級の単語を学ぶ。また、聴覚障がいのお客様に対して自信を持ってコミュニケーションがとれるように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）を学ぶ。				
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 4 級または 3 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	1、聴覚障害者と法律① 4 級単語：人間・食べ物・動物・指文字総合復習		1、3 級単語：教育・ロールプレイ・指文字練習		
	2、聴覚障害者と法律② 4 級単語：生活・スポーツ・趣味・指文字総合復習		2、3 級単語：自然・科学・ロールプレイ・指文字練習		
	3、ろう文化とは 4 級単語：感情・乗り物・指文字総合復習		3、3 級単語：乗り物・建築・ロールプレイ・指文字練習		
	4、デフリンピック① 4 級単語：形容詞副詞①・指文字総合復習		4、3 級単語：時間・距離・金額等・ロールプレイ		
	5、デフリンピック② 4 級単語：形容詞副詞②・指文字総合復習		5、3 級単語：国名・地名・ロールプレイ・指文字練習		
	6、耳の構造と補聴器 4 級単語：社会施設①・指文字総合復習		6、3 級単語：形容詞・副詞・ロールプレイ・指文字練習		
	7、聴力レベルと障害者手帳 4 級単語：社会施設②・都道府県①・指文字総合復習		7、3 級単語：生活①・ロールプレイ・指文字練習		
	8、マークいろいろ① 4 級単語：都道府県②・指文字総合復習		8、3 級単語：生活②・ロールプレイ・指文字練習		
	9、マークいろいろ② 4 級単語：都道府県③		9、3 級単語：医療機関・ロールプレイ・指文字練習		
	10、聴覚障害者トピック 4 級単語：動詞		10、3 級単語：社会・ロールプレイ・指文字練習		
	11、3 級単語：趣味・ロールプレイ・指文字練習		11、ゲストを迎える準備・質問練習		
	12、3 級単語：食べ物・飲み物・ロールプレイ・指文字		12、ゲストティーチャーとの交流・手話を使ってみる		
	13、試験返却&振り返り		13、試験返却&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 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	ホテル業界研究Ⅲ			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	2 年 前期	単位数	後期：2 単位	時間数	後期：52 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	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、グループディスカッション・プレゼンテーション・イベント企画を実施し、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、就職に向けての心構えを知る。 プレゼンテーション能力を高め、社会人としての能力の底上げに繋げる。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	1・2 プレゼンテーション技法①				
	3・4 プレゼンテーション技法②				
	5・6 イベント企画①				
	7・8 イベント企画②				
	9・10 イベント企画③				
	11・12 イベント企画④				
	13・14 プレゼンテーション資料作成①				
	15・16 プレゼンテーション資料作成②				
	17・18 プレゼンテーション資料作成③				
	19・20 プレゼンテーション演習①				
	21・22 プレゼンテーション演習②				
	23・24 実習プレゼンテーション リハーサル				
25・26 実習プレゼンテーション					
成績評価 方法	・平常点は授業取り組み姿勢、研究意欲、プレゼン内容等をを考慮する				
成績評価 基準	A：出席率 90%以上、平常点 優 B：出席率 80%以上、平常点 良 C：出席率 60%以上、平常点 可 D：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	キャリアデザインⅢ			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	2 年 前期	単位数	前期：1 単位	時間数	前期：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	キャリアデザインを形成するために必要な「課題解決力」「コミュニケーション能力」「プレゼンテーション力」などの社会人基礎力を身につけていきます。また、未内定者の就職活動と並行して進められる内容になっており、働き方やモチベーションの保ち方などの将来設計についても学びます。				
到達目標	自己分析力の向上 自分の価値観、興味、スキルを明確にし、将来のキャリアプランを描いていく。 多様な業界、職種の理解を深め、自身のキャリアビジョンに基づいた行動計画を立案する。				
検定資格	なし				
教科書 教材	無し				
授業計画	1 ロードマップ作製 就職活動の振り返りと分析 過去の行動を整理する				
	2 ロードマップ作製 企業名・時期・タスクを「見える化」する（PPT/エクセルなどを用いる）				
	3 目標・ゴール設定 今後の目標（プライベート）を「見える化」する（マンドラートでの作成）- 1				
	4 目標・ゴール設定 今後の目標（プライベート）を「見える化」する（マンドラートでの作成）- 2				
	5 目標・ゴール設定 キャリア&プライベート 5.10 年後 やりがい、給与、WL バランス 個人ワーク&チーム話し合い				
	6 目標・ゴール設定 チーム話し合い／発表				
	7 業界講演（当校卒業生を予定） 先輩社員が語る新入社員時代の失敗と学び				
	8 業界講演（企業招聘予定） 理想のキャリアパスとそのために必要なスキル				
	9 ニュースディスカッション 時事問題を通じて幅広い知識を得る				
	10 内定及び内定後の過ごし方 内定取り消しになる場合や卒業までに取得しておくべきこと				
	11 業界ガイド 旅行業界について学ぶ				
	12 業界ガイド テーマパーク業界について学ぶ				
	13 業界ガイド ホテル業界について学ぶ（キャリア）				
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	2 年 前期	単位数	前期：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目指す。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 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	1 前向きな言葉を意識する・状況を受け止め表現する				
	2 状況の捉え方を変え表現する・可能なことを提案する				
	3 自分自身を励ます・自分の一言目を変える				
	4 【実践電話応対】 取次 台本作り				
	5 【実践電話応対】 取次 実技				
	6 【実践電話応対】 道案内 台本作り				
	7 【実践電話応対】 道案内 実技				
	8 【実践電話応対】 問い合わせに対応 台本作り				
	9 【実践電話応対】 問い合わせに対応 実技				
	10 【実践電話応対】 感謝をイメージする 台本作り				
	11 【実践電話応対】 感謝をイメージする 台本作り				
	12 【実践電話応対】 感謝をイメージする 実技				
	13 【実践電話応対】 感謝をイメージする 実技				
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	English Communication I・II			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	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：26 時間 後期：26 時間
担当	講師名：James M. Stellato				
	実務経験：有・無	実務経験内容：			
授業概要	Students will practice speaking, listening & reading skills on a broad range of topics				
到達目標	Students will build on their previous English skills with the emphasis on communication.				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	Stretch: Level 2: Student Book with Online Practice (OXFORD)				
授業計画	1 Hobbies (verb + infinitive) (1/2)		1 Weather (Superlative Adjectives) (1/2)		
	2 Hobbies (verb + infinitive) (2/2)		2 Weather (Superlative Adjectives) (2/2)		
	3 Shopping, Clothes & Colors (comparatives) (1/2)		3 Everyday Activities (Past Continuous) (1/2)		
	4 Shopping, Clothes & Colors (comparatives) (2/2)		4 Everyday Activities (Past Continuous) (2/2)		
	5 Sports and Activities (verb + noun) (1/2)		5 School Subjects (Adjectives ending in “ed” vs “ing”) (1/2)		
	6 Sports and Activities (verb + noun) (2/2)		6 School Subjects (Adjectives ending in “ed” vs “ing”) (2/2)		
	7 Transportation (indirect questions) (1/2)		7 Studying (Present Perfect) (1/2)		
	8 Transportation (indirect questions) (2/2)		8 Studying (Present Perfect) (2/2)		
	9 Personalities (simple present vs present continuous) (1/2)		9 Favors & Requests (Requests w/ can, could, would) (1/2)		
	10 Personalities (simple present vs present continuous) (2/2)		10 Favors & Requests (Requests w/ can, could, would) (2/2)		
	11 Cooking (sequences, imperatives) (1/2)		11Travel (Have to for obligations) (1/2)		
	12 Cooking (sequences, imperatives) (2/2)		12 Travel (Have to for obligations) (2/2)		
	13 Review and Feedback		13 Review and 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	ホテル英会話Ⅲ・Ⅳ			科目区分	選択科目
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	2 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：Jim Stellato				
	実務経験：有・ ☐ 無	実務経験内容：			
授業概要	In this class, students will review what they have learned in ホテル接客英語Ⅰ/Ⅱ and learn specialist English in different positions, such as reception, housekeeping, etc. The classes are taught by a native English speaker.				
到達目標	Students will get even more used to speaking specialist Hotel English with a native English speaker				
検定資格	☐ なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	Hotel English (New Textbook to be printed in early 2025)				
授業計画	1 Restaurant English Review (1/2)		1 City Information (1/2)		
	2 Restaurant English Review (2/2)		2 City Information (2/2)		
	3 Accommodation English Review (1/2)		3 Taxi & Limousine Bus Reservations (1/2)		
	4 Accommodation English Review (2/2)		4 Taxi & Limousine Bus Reservations (2/2)		
	5 Cloakroom (1/2)		5 Cocktail Lounge		
	6 Cloakroom (2/2)		6 Emergencies (1/2)		
	7 Housekeeping (1/2)		7 Emergencies (2/2)		
	8 Housekeeping (2/2)		8 Complaints (1/2)		
	9 Room Service (1/2)		9 Complaints (2/2)		
	10 Room Service (2/2)		10 Taking Phone Calls For Guests		
	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	TOEIC 対策講座Ⅲ			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	2 年 前期	単位数	前期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間
担当	講師名：日隈 敬子				
	実務経験： 有・ ☐	実務経験内容：			
授業概要	TOEIC は英語能力だけではなく、時間の使い方や技術が必要になってきます。 このクラスでは 1 年生で固めた文法やリスニング力を TOEIC のテストで上手いかにするために、時間を意識した実践的な練習を行います。英語の語彙力向上と共に、TOEIC のスコアアップを目指しましょう。				
到達目標	TOEIC の出題形式に慣れる。 TOEIC の解答方法を身に付ける。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ ☐ 任意 名称： TOEIC				
教科書 教材	TOEIC L&R テスト書き込みドリル「スコア 500 全パート入門編」新形式問題対応（桐原書店） 購入済 プリント配布				
授業計画 スクリプト	1 リスニング Part 1,2 スクリプト音読				
	2 リスニング Part 2,3 スクリプト音読				
	3 リスニング Part 3,4 スクリプト音読				
	4 リスニング Part 2 単語とフレーズ				
	5 リスニング Part 3 リーディング Part 5				
	6 リスニング Part 4 リーディング Part 7 シングルパッセージ				
	7 リスニング Part 2 リーディング Part 7 ダブルパッセージ				
	8 リスニング Part 3 リーディング Part 7 トリプルパッセージ				
	9 TOEIC 模試 & 答え合わせ				
	10 文法の復習				
	11 文法の復習、単語、フレーズ				
	12 単語、フレーズの復習				
	13 前期の復習				
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 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				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	英検対策講座 Advance III			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	2 年 前期	単位数	前期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間
担当	講師名：鳥飼留里				
	実務経験： ☒ ・ 無		実務経験内容：		
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 ・ ☒ 任意 名称：				
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	1 短文語句補充 応用問題 （単語・熟語）				
	2 短文語句補充 応用問題 （文法）				
	3 会話文の空所補充 応用問題				
	4 長文読解問題 ポイント確認と応用問題				
	5 長文読解問題 ポイント確認と応用問題				
	6 リスニング応用問題 応答文選択問題				
	7 リスニング応用問題 会話の内容一致問題				
	8 リスニング応用問題 文の内容の一致問題				
	9 英作文 実践応用問題				
	10 E-mail 文 実践応用問題				
	11 模擬テスト 解答と解説				
	12 期末試験前 総まとめ				
	13 期末試験返却と振り返り				
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	外客接客サービス			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	2 年 後期	単位数	前期：1 単位	時間数	後期：26 時間
担当	講師名：				
	実務経験： ☒ ・無	実務経験内容：ホテル宿泊業務 実務経験あり			
授業概要	世界の生活習慣や文化を理解し、各国のホテル事情を理解すると共に、国内・外からの幅広いホテル利用者を迎え入れるため、観光立国としての在り方を考える。また、ホテル業界のテクノロジーによる対応や、フロントオフィス業務で使用されているシステムと実際のオペレーション方法についても習得する。				
到達目標	フロントオフィスにおけるインフォメーションやコンシェルジュ業務を理解し、インバウンドに対応できる知識と技術を習得する。				
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Ⅰ フロント・オフィス編（ウィネット）				
授業計画	1 授業概要の説明/ 訪日外国人の実態 インフォメーション・コンシェルジュ業務の理解				
	2 世界の社会習慣 各国の余暇の特徴とホテル事情・チップ制度				
	3 フロントオフィス業務における接客サービスの基礎知識① 主要通貨と外貨両替・トラベラーズチェック				
	4 フロントオフィス業務における接客サービスの基礎知識② チェックイン業務				
	5 フロントオフィス業務における接客サービスの基礎知識③ 宿泊中の対応・条件変更				
	6 フロントオフィス業務における接客サービスの基礎知識④ チェックアウト業務 国による支払いと釣銭				
	7 国際郵便・電話・電報				
	8 ビジネスレター 宿泊確認書 宿泊者へのメッセージフォーム				
	9 苦情の対処法 病気や事故の対処法				
	10 フロントシステム総復習①				
	11 フロントシステム総復習②				
	12 後期授業の振り返りと期末試験対策				
	13 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	バーテンダー講座			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科 ホテルコース、英語コース			授業形式	演習
実施期	2 年 後期	単位数	後期：2 単位	時間数	後期：52 時間
担当	講師名：高須 孝一				
	実務経験： ☒ ・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	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	☐ 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・2 BAR 業界/カクテル技法				
	3・4 シェーキング/応用・演習				
	5・6 デコレーション技法/応用・演習				
	7・8 カクテル解読				
	9・10 レシピ考察①				
	11・12 レシピ考察②				
	13・14 実技練習①				
	15・16 実技練習②				
	17・18 カクテルコンペティション予選(実技試験)				
	19・20・21 実技・筆記試験フィードバック/カクテルコンペティション想定演習				
	22・23 カクテルコンペティション リハーサル				
	24・25・26 カクテルコンペティション 本番				
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	おもてなしイングリッシュ			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	演習
実施期	2 年 後期	単位数	後期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間
担当	講師名：Robert Endo-McCabe				
	実務経験： 有 ・ ☐		実務経験内容：		
授業概要	To encourage students to talk about Japan and develop English skills for such discussions.				
到達目標	To enable students to develop confidence in talking about Japanese culture, traditions and locations.				
検定資格	☐ なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	Original prints				
授業計画	1 Describing Japanese dishes.				
	2 Presentation → recommending a meal.				
	3 Introducing well-known locations.				
	4 Introducing places.				
	5 Talking about local areas.				
	6 Presentation → introducing a place.				
	7 Japanese etiquette.				
	8 Traditions and superstitions.				
	9 Festivals.				
	10 Festivals.				
	11 Cool Japan.				
	12 Preparation for final presentation.				
	13 Presentation → “My Japan”				
成績評価 方法	End-of-term assessment, attendance, classroom attitude and effort.				
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				

25 年度シラバス（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	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	2 年 後期	単位数	前期 : 1 単位	時間数	前期 : 26 時間
担当	講師名:				
	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	自ら考え、研究内容とともにアウトプットを行うことのできる人材の育成。 またチームワークとリーダーシップを学ぶ。				
到達目標	発言力を磨き、研究に習熟するとともに企画や運営側の意図を汲み取り、現場の状況を踏まえたプレゼンテーションが行えるようになる。				
検定資格	なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	なし				
授業計画	1 マーケティング定義・ホテルにおける部署の役割				
	2 セールス部門・広報部門・マーケティング部門／サービススタッフとの連携				
	3 販売チャネル・マーケティング用語		プロモーション例・ブランドイメージ		
	4 演習①-1 個人ワーク		マーケティング主要を用いた販売戦略		
	5 演習①-2 チームへの落とし込み		チーム内で内容をまとめ、発表内容を作成		
	6 演習①-発表				
	7 演習②-1 チーム別ワーク		マーケティング主要を用いた4P 施策		
	8 演習②-2 チーム別ワーク		企画書に沿った内容作成		
	9 演習②-3 チーム別		中間発表（各チームを講師に仮プレゼン）		
	10 演習②-4 チーム別ワーク		ブラッシュアップをさせて発表内容を作成		
	11 演習②-5 チーム別ワーク		PPT・模造紙などを用いて発表の準備		
	12 演習②-6		発表4 チーム		
	13 演習②-7		発表4 チーム		
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Ⅲ			科目区分	専門科目
対象	ホテル科 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：26 時間
担当	講師名：高橋 夕輝				
	実務経験： ☒ ・ 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	☐ 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 料飲「予約を受ける」				
	2 「席に案内する」				
	3 「オーダーテイク～和食～」				
	4 「オーダーテイク～洋食～」				
	5 「ディナーサービス」				
	6 宿泊「客室をご説明する」				
	7 「客室変更をご希望されたとき」				
	8 「ご予約を承る（1）」				
	9 「ご予約を承る（2）」				
	10 「チェックイン」				
	11 「チェックアウト」				
	12 期末試験対策				
	13 「観光のご案内」「道案内」				
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	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	2 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： ☒ ・ 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				