

2025年度 シラバス(授業内容)

夜間部 1 年

ホテル・ブライダル科

デュアル科 ホテル・ブライダルコース

1.シラバスとは

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

2.科目編成(カリキュラム)の概要

科目編成は、共通一般科目・専門科目・選択科目です。

- (1) 共通一般科目: 人間力を高めること、職業人として必要なビジネス教養を身に付ける科目構成です。
- (2) 専門科目: 各科各コースの専門分野に即した科目構成です。
- (3) 選択科目: 語学／一般(検定対策)それぞれ選択します。



学校法人 中村学園

国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校

2025 年度夜間部 1 年 ホテル・ブライダルコース

進級・卒業基準単位

	1年			2年			2年間 合計	
	前期	後期	小計	前期	後期	小計		
必修	共通科目	5	3	8	4	4	8	16
	専門科目	5	4	9	4	2	6	15
	選択専門科目	0	1	1	2	2	4	5
	企業実習	0	4	4	0	4	4	8
合計	10	12	22	10	12	22	44	

実習：各年 4 単位を必須とし、2 年間で計 8 単位取得する。

履修科目・単位一覧

実務経験のある教員による科目

2025年度入学生 夜間部ホテル・ブライダルコース 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	キャリアデザインⅠ	講	1	26	キャリアデザインⅡ	講	1	26	キャリアデザインⅢ	講	1	26	キャリアデザインⅣ	講	1	26
	Hotel English	演	1	26					Let's Speak English	演	1	26	イングリッシュコミュニケーション	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
	ユニバーサルマナー	演	1	26	ビジネススキル	演	1	26	中国語・事情	講	1	26	接客手話	演	1	26
	実用英語検定対策	講	1	26												
	小計				小計				小計				小計			
	5 130				3 78				4 104				4 104			
専門科目	HRS検定対策Ⅰ	講	1	26												
	F&Bサービス演習Ⅰ	演	1	26	F&Bサービス演習Ⅱ	演	1	26	ソムリエ講座	演	1	26	バーテンダー講座	演	1	26
	宿泊サービス演習Ⅰ	演	1	26	宿泊サービス演習Ⅱ	演	1	26	宿泊サービス演習Ⅲ	演	1	26				
	ブライダル総論Ⅰ	講	1	26	ブライダル総論Ⅱ	演	1	26	料理解説Ⅱ	講	1	26	フォトデザイン	演	1	26
	飲料解説	演	1	26	料理解説Ⅰ	講	1	26	トラベルガイド	演	1	26				
選択科目					HRS検定対策Ⅱ	講	1	26	HRS検定対策Ⅲ	講	1	26	宿泊サービス演習Ⅳ	演	1	26
					ブライダルコーディネーター検定対策	講	1	26	ブライダルセールスⅠ(カラー)	演	1	26	ブライダルセールス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
									ブライダルコーディネートⅠ(衣装)	演	1	26	ブライダルコーディネートⅡ(フラワー)	演	1	26
	企業実習				実				企業実習				実			
	5 130				9 250				6 156				8 224			
計	1年前期 合計				1年後期 合計				2年前期 合計				2年後期 合計			
	10 260				12 328				10 260				12 328			
	1年 合計				22 588				2年 合計				22 588			
	2年間 総合計															
	44 1176															
行事・研修	1年前期				1年後期				2年前期				2年後期			
	オリエンテーション 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				オリエンテーション スポーツ大会				中村学園祭			

2025年度夜間部1年 ホテル・ブライダルコース/デュアル科

進級・卒業基準単位

		1年			2年			2年間 合計
		前期	後期	小計	前期	後期	小計	
必修	共通科目	5	3	8	4	4	8	16
	選択専門科目	5	5	10	6	4	10	20
	企業実習	0	14	14	0	14	14	28
合 計		10	22	32	10	22	32	64

実習：各年14単位を必須とし、2年間で計28単位取得する。

必修科目・単位一覧

実務経験のある教員による科目

2025年度入学生 デュアル科夜間部ホテル・ブライダルコース 履修科目・単位一覧(前期13週・後期13週)																	
	科目名	1年前期				1年後期				2年前期				2年後期			
		区分	単位	時間数	科目名	区分	単位	時間数	科目名	区分	単位	時間数	科目名	区分	単位	時間数	
必修科目	キャリアデザインⅠ	講	1	26	キャリアデザインⅡ	講	1	26	キャリアデザインⅢ	講	1	26	キャリアデザインⅣ	講	1	26	
	Hotel English	演	1	26					Let's Speak English	演	1	26	イングリッシュコミュニケーション	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	
	ユニバーサルマナー	演	1	26	ビジネススキル	演	1	26	中国語・事情	講	1	26	接客手話	演	1	26	
	実用英語検定対策	講	1	26													
	小計		5	130	小計		3	78	小計		4	104	小計		4	104	
専門科目	HRS検定対策Ⅰ	講	1	26													
	F&Bサービス演習Ⅰ	演	1	26	F&Bサービス演習Ⅱ	演	1	26	ソムリエ講座	演	1	26	バーテンダー講座	演	1	26	
	宿泊サービス演習Ⅰ	演	1	26	宿泊サービス演習Ⅱ	演	1	26	宿泊サービス演習Ⅲ	演	1	26					
	ブライダル総論Ⅰ	講	1	26	ブライダル総論Ⅱ(衣装)	演	1	26	料理解説Ⅱ	講	1	26	フォトデザイン	演	1	26	
	飲料解説	演	1	26	料理解説Ⅰ	講	1	26	トラベルガイド	演	1	26					
	小計		5	130	小計		19	550	小計		6	156	小計		18	524	
選択科目					HRS検定対策Ⅱ	講	1	26	HRS検定対策Ⅲ	講	1	26	宿泊サービス演習Ⅳ	演	1	26	
					ブライダルコーディネーター検定対策	講	1	26	ブライダルセールスⅠ(カラー)	演	1	26	ブライダルセールス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	
									ブライダルコーディネートⅠ(衣装)	演	1	26	ブライダルコーディネートⅡ(フラワー)	演	1	26	
									企業実習	実	14	420	企業実習	実	14	420	
	小計		5	130	小計		19	550	小計		6	156	小計		18	524	
計	1年前期 合計		10	260	1年後期 合計		22	628	2年前期 合計		10	260	2年後期 合計		22	628	
	1年 合計				2年 合計				2年 合計				2年 合計				
			32	888			32	888			64	1,776			64	1,776	
行事・研修	1年前期				1年後期				2年前期				2年後期				
	オリエンテーション 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				オリエンテーション スポーツ大会				中村学園祭				

夜間部

ホテル・ブライダル科

デュアル科ホテル・ホテルブライダルコース

共通一般科目

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	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース			授業形式	講義
実施期	1年 前期 ・ 後期	単位数：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：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	Hotel English		科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	演習
実施期	1 年 <input checked="" type="checkbox"/> 前期	単位数	前期 : 1 単位	時間数
担当	講師名 : Rhys			
	実務経験 : 有・ <input type="checkbox"/>	実務経験内容 :		
授業概要	In this class, students will study Hotel English 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	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称 :			
教科書 教材	Hotel English (ITHB produced textbook)			
授業計画	1 Self Introductions			
	2 Restaurant Reservations			
	3 Seating			
	4 Taking Orders			
	5 Serving and Bussing			
	6 Problems and Complaints			
	7 Explaining Japanese Dishes			
	8 Japanese Restaurant			
	9 Guest arrival			
	10 Check-in			
	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	デジタルスキルⅠ・Ⅱ		科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	演習
実施期	1年 <input type="checkbox"/> 前期・ <input type="checkbox"/> 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：田中 みゆき			
	実務経験： <input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無	実務経験内容：千葉市IT講習、企業研修、大学で外部講師として情報リテラシーとデータリテラシー、MOS試験対策の授業を担当		
授業概要	社会人生活においてどの業種でもほぼ必須になるパソコンスキルの向上を目指すだけでなく正しく活用出来る知識についても併せて学んでいきます			
到達目標	タッチタイピングの習得 Microsoft Office Specialist Microsoft Word 合格に必要なスキルを身に付ける			
検定資格	なし・必修・ <input type="checkbox"/> 任意 名称：Microsoft Office Specialist Microsoft Word			
教科書教材	USB よくわかる Microsoft Word 2016 & Microsoft Excel 2016 & Microsoft PowerPoint 2016			
授業計画	1 Windows 基本操作、ファイル管理、タイピング	1 MOS 文書の管理		
	2 Word 第1章 Word 基本操作 文字の入力	2 MOS 文書の管理		
	3 Word 文章の編集 保存	3 MOS 文字、段落、セクションの書式設定		
	4 Word 第2章 文書を作成しよう	4 MOS 表やリストの管理		
	5 Word 第3章 グラフィック機能を使ってみよう	5 MOS 表やリストの管理		
	6 Word 文書の体裁を整える	6 MOS 参考資料の作成と管理		
	7 フリーアカウントの活用 クラウドサービスの基本	7 MOS グラフィック要素の挿入と書式設定		
	8 SNSの安全な利用と著作権 ブラウザ操作	8 MOS グラフィック要素の挿入と書式設定		
	9 Word 第4章 表のある文書を作成しよう	9 MOS 文書の共同作業の管理		
	10 Word 表と図を含むビジネス文書の作成	10 MOS 模擬試験		
	11 Word 表現力のある文書の作成	11 MOS 模擬試験		
	12 試験対策	12 試験対策		
	13 試験返却 講評 カバーレターの作成	13 試験返却 講評 模擬試験		
成績評価方法	下記評価基準に基づく			
成績評価基準	A：評価試験80%以上、出席率90%以上、平常点 優 B：評価試験50%以上、出席率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	ユニバーサルマナー		科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	演習
実施期	1年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：栞原 和希			
	実務経験：有・無	実務経験内容：ユニバーサルマナー2級所持 2年間の学生教育実施		
授業概要	「ユニバーサルマナー検定資格取得講座」へ向け、興味を持って取り組めるように事前学習を実施。多様性を理解し、様々な場面で積極的に行動できる学生を育成する。			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・社会の現状と人の多様性を知る。 ・様々な障がいを持つ方の不安を知り、お手伝いの必要性に気付く。 ・社会的弱者についての理解をし、助力できるようになること。 			
検定資格	なし・必修・任意 名称：ユニバーサルマナー検定2・3級（一般社団法人日本ユニバーサルマナー協会） 6月実施			
教科書 教材	講師作成資料			
授業計画	1 ユニバーサルデザイン（マナー）とバリアフリーの概要と解説			
	2 多様性の理解Ⅰ 日本社会の現状（高齢化社会）			
	3 多様性の理解Ⅱ 加齢による身体的変化の特徴			
	4 各種疑似体験とワークショップⅠ 高齢者（階段上り下り、金銭授受）			
	5 多様性の理解Ⅲ 視覚・聴覚障がいの理解			
	6 各種疑似体験とワークショップⅡ ①アイマスク体験 ②言葉を手（体）で表現し伝える			
	7 多様性の理解Ⅳ 車椅子利用者への理解			
	8 各種疑似体験とワークショップⅢ 車椅子自走体験			
	9 多様性の理解Ⅴ 内部障がいの理解			
	10 多様性の理解Ⅵ 知的・精神障がいの理解			
	11 多様性の理解Ⅶ LGBT への理解			
	12 グループワーク 学んだ事に対する自身の気持ちや気づきを共有			
	13 多様性についてのまとめ			
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	実用英語検定対策		科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	講義
実施期	1年 <u>前期</u>	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：鳥飼 留里			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・無	実務経験内容：		
授業概要	今までに学んだ英語を復習しながら、英検3級合格の為に必要な問題傾向の分析と演習を行う。模擬テスト形式の練習問題を解き、攻略法を身につけていく。			
到達目標	英検3級に必須な英単語の習得・出題形式に慣れる。 英作文のスキルアップをし、自分の意見を表現する。			
検定資格	なし・必修・ <u>任意</u> 名称：実用英語技能検定			
教科書 教材	英検3級をひとつひとつわかりやすく。（学研プラス）			
授業計画	1 イントロダクション 授業概要、教材説明等		重要単語熟語について；導入	
	2 重要単語：名詞、動詞		会話表現1	
	3 熟語、フレーズ等		会話表現2	
	4 形容詞、副詞、前置詞 等		会話表現3	
	5 文法：受け身、完了形 等		会話表現4	
	6 文法：後置修飾語、付加疑問文 等		リスニングのポイント	
	7 長文のポイント			
	8 長文のポイント			
	9 長文の実践問題		リスニングのポイント	
	10 英作文のポイント		リスニングの実践	
	11 英作文の実践		二次試験対策	
	12 総まとめ			
	13 期末試験返却 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 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	ビジネススキル		科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	演習
実施期	1年 <input type="checkbox"/> 後期	単位数	後期：1単位	時間数
担当	講師名：株式会社 TEI 中村優子			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無	実務経験内容：		
授業概要	マナー・プロトコール検定のテキストを使用し、社会人として求められる知識を習得する。また、相手の立場に立った対応について基本の考え方を理解するため、ロールプレイングやディスカッションを行う。			
到達目標	マナー・プロトコール検定3級合格レベルの習得を目標とする。			
検定資格	なし・必修・ <input type="checkbox"/> 任意 名称：マナー・プロトコール検定3級			
教科書 教材	マナー&プロトコールの基礎知識 NPO 法人マナー・プロトコール協会			
授業計画	1 オリエンテーション			
	2 マナー・プロトコールについて			
	3 国際人としてのプロトコール			
	4 社会人に必要なマナー①			
	5 社会人に必要なマナー②			
	6 ビジネスシーンのマナー①			
	7 ビジネスシーンのマナー②			
	8 ビジネスシーンのマナー③			
	9 食事のマナー①			
	10 食事のマナー②			
	11 冠婚葬祭①			
	12 冠婚葬祭②			
	13 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 85 %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 60 未満、出席率 60 未満、平常点 不可			

夜間部

ホテル・ブライダル科

デュアル科ホテル・ホテルブライダルコース

専門科目

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	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	講義
実施期	1年 前期 ・ 後期	単位数：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：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	Hotel English		科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	演習
実施期	1年 <input checked="" type="checkbox"/> 前期	単位数	前期 : 1単位	時間数
担当	講師名 : Rhys			
	実務経験 : 有・ <input type="checkbox"/>	実務経験内容 :		
授業概要	In this class, students will study Hotel English 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	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称 :			
教科書 教材	Hotel English (ITHB produced textbook)			
授業計画	1 Self Introductions			
	2 Restaurant Reservations			
	3 Seating			
	4 Taking Orders			
	5 Serving and Bussing			
	6 Problems and Complaints			
	7 Explaining Japanese Dishes			
	8 Japanese Restaurant			
	9 Guest arrival			
	10 Check-in			
	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	デジタルスキルⅠ・Ⅱ		科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	演習
実施期	1年 <input type="checkbox"/> 前期・ <input type="checkbox"/> 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：田中 みゆき			
	実務経験： <input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無	実務経験内容：千葉市IT講習、企業研修、大学で外部講師として情報リテラシーとデータリテラシー、MOS試験対策の授業を担当		
授業概要	社会人生活においてどの業種でもほぼ必須になるパソコンスキルの向上を目指すだけでなく正しく活用出来る知識についても併せて学んでいきます			
到達目標	タッチタイピングの習得 Microsoft Office Specialist Microsoft Word 合格に必要なスキルを身に付ける			
検定資格	なし・必修・ <input type="checkbox"/> 任意 名称：Microsoft Office Specialist Microsoft Word			
教科書教材	USB よくわかる Microsoft Word 2016 & Microsoft Excel 2016 & Microsoft PowerPoint 2016			
授業計画	1 Windows 基本操作、ファイル管理、タイピング	1 MOS 文書の管理		
	2 Word 第1章 Word 基本操作 文字の入力	2 MOS 文書の管理		
	3 Word 文章の編集 保存	3 MOS 文字、段落、セクションの書式設定		
	4 Word 第2章 文書を作成しよう	4 MOS 表やリストの管理		
	5 Word 第3章 グラフィック機能を使ってみよう	5 MOS 表やリストの管理		
	6 Word 文書の体裁を整える	6 MOS 参考資料の作成と管理		
	7 フリーアカウントの活用 クラウドサービスの基本	7 MOS グラフィック要素の挿入と書式設定		
	8 SNSの安全な利用と著作権 ブラウザ操作	8 MOS グラフィック要素の挿入と書式設定		
	9 Word 第4章 表のある文書を作成しよう	9 MOS 文書の共同作業の管理		
	10 Word 表と図を含むビジネス文書の作成	10 MOS 模擬試験		
	11 Word 表現力のある文書の作成	11 MOS 模擬試験		
	12 試験対策	12 試験対策		
	13 試験返却 講評 カバーレターの作成	13 試験返却 講評 模擬試験		
成績評価方法	下記評価基準に基づく			
成績評価基準	A：評価試験80%以上、出席率90%以上、平常点 優 B：評価試験50%以上、出席率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	ユニバーサルマナー		科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	演習
実施期	1年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：栞原 和希			
	実務経験：有・無	実務経験内容：ユニバーサルマナー2級所持 2年間の学生教育実施		
授業概要	「ユニバーサルマナー検定資格取得講座」へ向け、興味を持って取り組めるように事前学習を実施。多様性を理解し、様々な場面で積極的に行動できる学生を育成する。			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・社会の現状と人の多様性を知る。 ・様々な障がいを持つ方の不安を知り、お手伝いの必要性に気付く。 ・社会的弱者についての理解をし、助力できるようになること。 			
検定資格	なし・必修・任意 名称：ユニバーサルマナー検定2・3級（一般社団法人日本ユニバーサルマナー協会） 6月実施			
教科書 教材	講師作成資料			
授業計画	1 ユニバーサルデザイン（マナー）とバリアフリーの概要と解説			
	2 多様性の理解Ⅰ 日本社会の現状（高齢化社会）			
	3 多様性の理解Ⅱ 加齢による身体的変化の特徴			
	4 各種疑似体験とワークショップⅠ 高齢者（階段上り下り、金銭授受）			
	5 多様性の理解Ⅲ 視覚・聴覚障がいの理解			
	6 各種疑似体験とワークショップⅡ ①アイマスク体験 ②言葉を手（体）で表現し伝える			
	7 多様性の理解Ⅳ 車椅子利用者への理解			
	8 各種疑似体験とワークショップⅢ 車椅子自走体験			
	9 多様性の理解Ⅴ 内部障がいの理解			
	10 多様性の理解Ⅵ 知的・精神障がいの理解			
	11 多様性の理解Ⅶ LGBT への理解			
	12 グループワーク 学んだ事に対する自身の気持ちや気づきを共有			
	13 多様性についてのまとめ			
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	実用英語検定対策		科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	講義
実施期	1年 <u>前期</u>	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：鳥飼 留里			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・無	実務経験内容：		
授業概要	今までに学んだ英語を復習しながら、英検3級合格の為に必要な問題傾向の分析と演習を行う。模擬テスト形式の練習問題を解き、攻略法を身につけていく。			
到達目標	英検3級に必須な英単語の習得・出題形式に慣れる。 英作文のスキルアップをし、自分の意見を表現する。			
検定資格	なし・必修・ <u>任意</u> 名称：実用英語技能検定			
教科書教材	英検3級をひとつひとつわかりやすく。（学研プラス）			
授業計画	1 イントロダクション 授業概要、教材説明等		重要単語熟語について；導入	
	2 重要単語：名詞、動詞		会話表現1	
	3 熟語、フレーズ等		会話表現2	
	4 形容詞、副詞、前置詞 等		会話表現3	
	5 文法：受け身、完了形 等		会話表現4	
	6 文法：後置修飾語、付加疑問文 等		リスニングのポイント	
	7 長文のポイント			
	8 長文のポイント			
	9 長文の実践問題		リスニングのポイント	
	10 英作文のポイント		リスニングの実践	
	11 英作文の実践		二次試験対策	
	12 総まとめ			
	13 期末試験返却 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 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		科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	講義
実施期	1年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：高須 孝一			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 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 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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 授業説明/食材・飲料等の基礎知識(食品)①			
	2 食材・飲料等の基礎知識(食品)②			
	3 食材・飲料等の基礎知識(食品)③			
	4 西洋料理に使用される主な食材①			
	5 西洋料理に使用される主な食材②			
	6 一般的な西洋料理調理法①			
	7 一般的な西洋料理調理法②			
	8 飲料の種類および特徴①			
	9 飲料の種類および特徴②			
	10 飲料の種類および特徴③			
	11 飲料の種類および特徴④			
	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	F & Bサービス演習Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	1年 <input type="checkbox"/> 前期・ <input type="checkbox"/> 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 昇				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 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（トレイ・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・ <input checked="" type="checkbox"/> 必修・ <input type="checkbox"/> 任意 名称：レストランサービス技能検定3級				
教科書 教材	ホテルテキスト料飲Ⅰ レストラン・宴会編（ウィネット）				
授業計画	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	宿泊サービス演習Ⅰ・Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	演習
実施期	1年 <input type="checkbox"/> 前期・ <input type="checkbox"/> 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： <input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 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 リザーベーション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 リザーベーション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 リザーベーション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 リザーベーション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	ブライダル総論 I		科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	講義
実施期	1年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：柳堀 絵里菜			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	実務経験内容：約10年ホテルにてウエディングプランナー、宴会サービスの経験有り		
授業概要	ブライダルの歴史を通して「結婚式」の変遷を考察し、現在のブライダル事情について学習していきます。また、結婚に関する国内・国外の風習についても理解し、実際の接客に役立てられる知識の習得を目指します。			
到達目標	ブライダルの歴史と意味を理解した上で、ブライダルの現状を把握する。 現代まで伝わる「風習」や「いわれ」を理解し、接客時に詳細な説明が行えるようになる。			
検定資格	<input checked="" type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：			
教科書 教材	ブライダルコーディネーターテキストスタンダード（日本ブライダル文化振興協会）			
授業計画	1 結婚とは 結婚するとは 【コラージュワーク：結婚式をイメージしてみよう】※のり・はさみ			
	2 結婚式の定義			
	3 ブライダルの業種の強みと弱み			
	4 結婚式の歴史とトレンド			
	5 日本の習慣と結納			
	6 日本の習慣と六輝			
	7 キリスト教式			
	8 神前式			
	9 人前式			
	10 仏前式			
	11 披露宴			
	12 テスト対策			
	13 テスト返却 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 85点以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 75点以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 50点以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 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	飲料解説		科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	演習
実施期	1年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：高須 孝一			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：			
教科書 教材	NBA 新オフィシャル・カクテルブック（柴田書店）			
授業計画	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 ウイスキーについて			
	9 ホワイт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	ビジネススキル		科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	演習
実施期	1年 <input type="checkbox"/> 後期	単位数	後期：1単位	時間数
担当	講師名：株式会社 TEI 中村優子			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無	実務経験内容：		
授業概要	マナー・プロトコール検定のテキストを使用し、社会人として求められる知識を習得する。また、相手の立場に立った対応について基本の考え方を理解するため、ロールプレイングやディスカッションを行う。			
到達目標	マナー・プロトコール検定3級合格レベルの習得を目標とする。			
検定資格	なし ・ 必修 ・ <input type="checkbox"/> 任意 名称：マナー・プロトコール検定3級			
教科書 教材	マナー&プロトコールの基礎知識 NPO 法人マナー・プロトコール協会			
授業計画	1 オリエンテーション			
	2 マナー・プロトコールについて			
	3 国際人としてのプロトコール			
	4 社会人に必要なマナー①			
	5 社会人に必要なマナー②			
	6 ビジネスシーンのマナー①			
	7 ビジネスシーンのマナー②			
	8 ビジネスシーンのマナー③			
	9 食事のマナー①			
	10 食事のマナー②			
	11 冠婚葬祭①			
	12 冠婚葬祭②			
	13 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 85 %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 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	ブライダル総論Ⅱ（衣装）		科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	演習
や	1年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
担当	講師名：高橋 之子			
	実務経験：○有・無	実務経験内容： テレビ局メイク室 ホテル美容室 ・ 美容学校教員		
授業概要	和装、洋装と合わせて、総合的に婚礼衣装の選択が出来るスキルを身に付ける。 日本の伝統文化「着物の歴史、通過儀礼の装いや女性として身に付けるべき基礎知識を学ぶ。			
到達目標	和と洋の婚礼衣装の知識を身に付けたスキルの高いブライダルプランナー コスチュームコーディネーターを目指す。			
検定資格	なし ・ 必修 ・ ○任意 名称：			
教科書 教材	フォーマルウエア・ルールブック参考資料 日本フォーマル協会			
授業計画	1 ファーマルの定義（プロトコール ドレスコード、T・P・Oについて）			
	2 フォーマル、ライフスタイル フォーマルの歴史・分類			
	3 フォーマルウエアメニュー（メンズ編） フォーマルウエアーメニュー（レディース編）			
	4 まとめ（練習問題）			
	5 婚礼衣装業界とは、ドレスコードとは、ウエディングドレスの歴史			
	6 洋装の実物を見せる。ドレス、カラードレス、メンズファッション、（小物、ベール、アクセサリ）			
	7 ドレスの選定（ドレスの選定の仕方、着せ方）			
	8 ドレスの扱いの仕方を演習 モデルさんを決めドレスを選ぶこと			
	9 洋装のトータルコーディネート（式場、挙式スタイル、披露宴内容に合わせた実習）			
	10 ドレス着用して総仕上げ			
	11 和装婚礼衣装の扱い方を演習 ・打掛の選び方（たたみ方）、かつら・髪飾りの説明			
	12 花嫁衣裳のコーディネート（帯、小物等の説明）展示する			
	13 和装婚礼衣装の総仕上げ			
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 A B：評価試験 70%以上、出席率 80%以上、平常点 B C：評価試験 60%以上、出席率 60%以上、平常点 C D：評価試験 60%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	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	講義
実施期	1年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
担当	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	企業実習		科目区分	実習
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース		授業形式	実習
実施期	1年 前期・後期	単位数	4 単位	時間数
担当	企業担当者			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	各企業現場指導者より		
授業概要	ホテル・ブライダル企業、に出向き、接客をはじめとする業務を実際の体験を通して理解する。精神的な成長かつ技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 社会人としてのマナーの習得 ・ 実践業務を学び、知識・技術の向上 			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：			
教科書 教材	なし			
授業計画	<p>【実習内容】 各企業の館内及び施設見学、接客ルールやマナーを学ぶ</p> <p>【ホテル】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ レストランサービス（朝・昼・夜） ・ 宴会サービス ・ バンケットサービス ・ ロビーサービス ・ 客室サービス <p>【ブライダル】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ブライダルプランナー／アシスタント ・ 音響、照明、映像オペレーター／アシスタント ・ 衣裳アシスタント ・ ウェディングキャスト ・ ゲストリレーション 			
成績評価 方法	実習報告手帳に基づく			
成績評価 基準	<p>【年間実習時間】</p> <p>R：実習修了時間 120 時間以上</p> <p>D：実習修了時間 120 時間未満</p>			

学生へのメッセージ

25 年度シラバス（授業計画）

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

学生へのメッセージ

夜間部

ホテル・ブライダル科

デュアル科ホテル・ホテルブライダルコース

選択科目

25年度シラバス（授業計画）

科目名	HRS 検定対策Ⅱ		科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテルコース		授業形式	演習
実施期	1年 後期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：高須 孝一		時間数	前期：26時間
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 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 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 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 メニュー/食事用具・備品①			
	2 メニュー/食事用具・備品②			
	3 接客の基本/宴会サービス①			
	4 接客の基本/宴会サービス②			
	5 レストランサービス①			
	6 レストランサービス②			
	7 客席案内/注文①			
	8 客席案内/注文②			
	9 テーブルサービス①			
	10 テーブルサービス②			
	11 テーブルサービス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	ブライダルコーディネーター検定対策		科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダル科/デュアル科ホテル・ブライダルコース		授業形式	講義
実施期	1年 <u>後期</u>	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：柳堀 絵里菜			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・無	実務経験内容：ホテルにてウエディングプランナー、宴会・レストランサービスの経験有り		
授業概要	ブライダル業界についての理解を深めるとともに、公益社団法人日本ブライダル文化振興協会が実施する国家検定ブライダルコーディネーター技能検定3級合格を目指します。			
到達目標	ブライダルコーディネーター技能検定3級合格を目指します。			
検定資格	なし・必修・ <u>任意</u> 名称：ブライダルコーディネーター技能検定3級			
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 ブライダルコーディネーター技能検定とは、結婚の定義、結婚の歴史			
	2 ブライダル市場			
	3 挙式（教会式・人前式・仏前式）			
	4 新規接客業務			
	5 成約後打合せ業務			
	6 衣装、花、美容			
	7 料飲、サービス、会場レイアウト			
	8 トラブル対応、クレーム対応、著作権			
	9 筆記試験過去問①			
	10 筆記試験過去問②			
	11 筆記試験過去問③			
	12 実技試験対策①			
	13 実技試験対策②			
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 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			