

# 2026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

### 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





# 共通科目

26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・ <input type="checkbox"/> 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) 企業実習の振り返り
	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 企業実習について	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 企業実習について	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 企業実習について	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)	12	面接演習② (本番を想定した面接練習)
	13	前期の振り返り、企業実習について	13	後期の振り返り 就活スケジュール確認
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 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			

26年度シラバス（授業計画）

科目名	English Communication 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・ <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	Speak Now Level 1 Student Book (Oxford)				
授業計画	1 Self-introductions		1 Asking about family & family members		
	2 Greetings		2 Describing & comparing personality		
	3 Introducing yourself		3 Giving & responding to compliments		
	4 Introducing others		4 Talking about clothes		
	5 Making small talk & review for test		5 Review for test		
	6 Speaking test 1		6 Speaking test 1		
	7 Expressing likes & dislikes		7 Talking about routines		
	8 Asking about favourites		8 Asking follow-up questions		
	9 Asking about & telling the time		9 Talking about sequences		
	10 Asking for & giving opinions		10 Talking about ongoing activities		
	11 Review for test		11 Review for test		
	12 Speaking test 2		12 Speaking test 2		
	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				

26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：担当講師				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 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。1年次後半には就職活動に向け、自身で履歴書を作成しPDFに変換、google drive等の活用をできるようにします。				
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「30時間アカデミック情報リテラシー Office2021」(実教出版)</li> <li>・USBメモリ</li> </ul>				
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 実務 (履歴書作成①)	
	11	Word 実務 (企業お礼状①)	11	Excel 実務 (履歴書作成②)	
	12	Word 実務 (企業お礼状②)	12	Excel 実務 (履歴書作成③)	
	13	Word 実務 (企業お礼状③)	13	Excel 実務 (履歴書作成④)	
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				

26年度シラバス（授業計画）

科目名	ビジネス・ホスピタリティ			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：担当講師				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>	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・おもてなし（ホスピタリティ）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び、「ホスピタリティマインドを備えた豊かな人材の育成」の基礎を学ぶ。				
到達目標	社会人としてのビジネスマナーの習得をした上で観光業界のホスピタリティ事例等を学ぶ。				
検定資格	なし・必修・ <u>任意</u> 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・メラビアンの法則 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（丁寧語・謙譲語・尊敬語等）				
	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 おもてなし（ホスピタリティ）の事例および 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				

ホテルコース

専門科目

26 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			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：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。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。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 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 ベッドメイクの手順と実践	3 フロントサービス 案内業務実践と知識			
	4 ベッドメイク実践と清掃手順	4 フロントサービス 案内業務実践とクローク			
	5 ベッドメイク実践と接客サービス	5 フロントサービス 案内業務実践・ホテルの歴史①			
	6 ベッドメイク実践と苦情の対処法	6 フロントサービス 案内業務実践・ホテルの歴史②			
	7 ホテルが行う環境への取り組み	7 フロントサービス 案内業務実践・日本政府			
	8 ベッドメイク実技テスト	8 客室案内 実技テスト			
	9 ドア・アテンダント 業務概要と実習への理解	9 リザーベーション 業務概要			
	10 フロントサービス 業務概要と実習への理解	10 リザーベーション 個人予約業務			
	11 フロントサービス 荷物の預かりと案内業務	11 リザーベーション 団体予約業務			
	12 前期授業 確認テスト	12 後期授業 確認テスト			
	13 前期授業まとめと夏季企業実習に向けて	13 一年間の総復習			
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：実技・評価試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：実技・評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：実技・評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：実技・評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

26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		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：野崎 颯斗 / 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 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 必修 ・ 任意 名称： レストランサービス技能検定3級（2年次）			
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 お辞儀の種類・正しき歩行&号令・機材の扱い方	1 良いサービス・悪いサービスとは		
	2 接客7大用語・挨拶 シルバー解説	2 テーブルセット解説		
	3 器材の取り扱い方法 グラス・陶器	3 テーブルセット実践練習		
	4 テーブルクロス解説・実践	4 テーブルセット 小テスト		
	5 トレーサービス解説 歩行練習	5 サーバー解説		
	6 トレーサービス実践練習	6 サーバー実践練習①		
	7 プレートサービス提供方法	7 サーバー実践練習②		
	8 プレートサービス実践練習	8 プラッターサービス①		
	9 ビュッフェ サービス	9 プラッターサービス②		
	10 ボトルサービス	10 複合サービス		
	11 ピッチャーサービス	11 プラッターサービス 小テスト		
	12 前期の復習①	12 ゲスト誘導、テーブル案内、テーブルマナー		
	13 前期の復習②	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80%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			

26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		授業形式	講義
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数 前期：26時間 後期：26時間
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： 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	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 模擬試験・対策①	12 模擬試験・対策①		
	13 模擬試験・対策②	13 模擬試験・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			

26年度シラバス（授業計画）

科目名	ホテル業界研究 I			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科 ホテルコース			授業形式	講義
実施期	1年 前期	単位数	前期：3単位	時間数	前期：78時間
担当	講師名：須田麻美・野崎楓斗 /羽鳥美保・本田真理/井部有美子				
	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及び身だしなみ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・ <input checked="" type="checkbox"/> 必修 ・ 任意 名称：セルフメイク検定・メンズスタイルアップ検定・JMAセルフメイク検定				
教科書 教材	メンズスタイルアップ検定公式テキスト BASIC（男子） セルフメイク検定公式テキスト（女子）				
授業計画	1.ホテル業界について	14.身だしなみとは	27.身だしなみと必要な伝達		
	2.ホテルの種類/シティホテル	15.第一印象の分析・	28.GW 企業実習について		
	3.ホテルの種類/リゾートホテル	16.ヘアスタイリングの方法	29.グループディスカッション		
	4.ホテルの種類/アーバンリゾート	17.男性：ネクタイ 女性：メイク	30.企業実習アンケート記入		
	5.ホテルの種類/宿泊特化型	18.男性：スキンケア 女性：メイク	31.企業実習履歴書作成		
	6.ホテルの種類/フルサービス	19.男性：肌の作り方 女性：メイク	32.シティホテルより講演		
	7.ホテルの種類/ライフスタイル	20.男性：スーツ 女性：メイク	33.シティホテルより講演		
	8.ホテルの種類/外資系	21.男性：靴と靴下 女性：メイク	34.2年生より企業実習に向けて		
	9.ホテルの種類/国内系	22.眉の印象分析とお手入れ方法	35.2年生より企業実習に向けて		
	10.旅館とホテルの違い	23.身だしなみ総合試験	36.リゾートエリアより講演		
	11.国内系ホテルブランド	24.未来をデザインするーホテル業界への挑戦 (ホテル研究)	37.リゾートエリアより講演		
	12.外資系ホテルブランド	25.ホスピタリティの未来を創るー発見とチームワーク	38.企業実習に向けての心構え		
	13.企業講演・講義・説明会	26.発見と未来を語るープレゼンテーション・チャレンジ	39.実習手帳の扱い方、記入方法		
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				

26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		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いく。			
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 カクテル演習④			
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			

26 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		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 : Jim Stellato			
	実務経験 : 有・ <input type="checkbox"/> 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, 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  Note: Mini Tests will be conducted throughout each semester to assess students' progress			
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称 :			
教科書 教材	Hotel English I (ITHB produced textbook, compiled by Jim Stellato)			
授業計画	1 Self Introductions	1 Restaurant English Review (1/2)		
	2 Restaurant Reservations	2 Restaurant English Review (2/2)		
	3 Seating	3 Guest Arrival (1/2)		
	4 Taking Orders	4 Guest Arrival (2/2)		
	5 Serving and Bussing (1/2)	5 Checking In(1/2)		
	6 Serving and Bussing (2/2)	6 Checking In (2/2)		
	7 Problems and Complaints (1/2)	7 Showing the Guest to the Room (1/3)		
	8 Problems and Complaints (2/2)	8 Showing the Guest to the Room (2/3)		
	9 Explaining Japanese Dishes (1/2)	9 Showing the Guest to the Room (3/3)		
	10 Explaining Japanese Dishes (2/2)	10 Checking Out (1/2)		
	11 Japanese Restaurant (1/2)	11 Checking Out (2/2)		
	12 Japanese Restaurant (2/2)	12 Hotel English Vocabulary practice		
	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			

26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			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：高橋 夕輝				
	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	<input type="checkbox"/> 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				

26年度シラバス（授業計画）

科目名	TOEIC・検定対策Ⅰ・Ⅱ（TOEIC対策講座Ⅰ・Ⅱ）			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科 ホテルコース			授業形式	演習
実施期	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：日隈 敬子				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 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・ <input type="checkbox"/> 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）				
	TOEIC L&R TEST 出る単特急 金のフレーズ（朝日新聞出版）				
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				

26年度シラバス（授業計画）

科目名	TOEIC・検定対策Ⅰ・Ⅱ（英検対策講座AdvanceⅠ・Ⅱ）			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース			授業形式	演習
実施期	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：鳥飼留里				
	実務経験：有・無	実務経験内容：英検,TOEIC,入試英語,英会話,ビジネス英語 講師			
授業概要	英検準2級合格とTOEICスコア向上を目指し、4技能を活用した実践的英語力を養う。アクティブラーニングを通して、就職活動や実務で役立つ力を総合的に身に付ける。各種確認テストを行い、定着を図る。				
到達目標	英検準2級に必須な単語、文法、作文、長文読解、スピーキング、リスニングを習得。また出題形式に慣れ応用力を養う。 TOEICの各パートの出題形式を理解し、模擬問題を通して、スコアアップに向けた実践力を身に付ける。				
検定資格	なし・必修・任意	名称：TOEIC			
教科書 教材	英検準2級集中ゼミ（旺文社） TOEIC対策参考文献；TOEIC完全総合対策, 銀のフレーズ単語集				
授業計画	1 授業概要, 導入	1 長文読解問題 / TOEIC リスニング			
	2 短文語句補充 / TOEIC リスニング	2 長文読解問題 / TOEIC リスニング			
	3 短文語句補充 / TOEIC リスニング	3 短文語句補充 / TOEIC リスニング			
	4 会話文空所補充 / TOEIC リスニング	4 短文語句補充 / TOEIC リスニング			
	5 長文読解問題 / TOEIC リスニング	5 E-mail文 / TOEIC リスニング			
	6 長文読解問題 / TOEIC リスニング	6 リスニング問題 応用 / TOEIC リーディング			
	7 リスニング問題 基礎 / TOEIC リーディング	7 E-mail文 / TOEIC リーディング			
	8 英作文について / TOEIC リーディング	8 スピーキング実践 / TOEIC リーディング			
	9 E-mail文について / TOEIC リーディング	9 英作文 / TOEIC リーディング			
	10 リスニング問題 基礎 / TOEIC リーディング	10 スピーキング実践 / TOEIC リーディング			
	11 スピーキング対策 / TOEIC リーディング	11 リスニング問題 応用 / TOEIC リーディング			
	12 スピーキング対策 / TOEIC リーディング	12 リスニング問題 応用 / TOEIC リーディング			
	13 総まとめ	13 総まとめ			
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				

26年度シラバス（授業計画）

科目名	TOEIC・検定対策Ⅰ・Ⅱ（英検対策講座BasicⅠ・Ⅱ）			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース			授業形式	演習
実施期	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：鳥飼留里				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	実務経験内容：英検,TOEIC,入試英語,英会話,ビジネス英語 講師			
授業概要	英検3級合格とTOEICスコア向上を目指し、4技能を活用した実践的英語力を養う。アクティブラーニングを通して、就職活動や実務で役立つ力を総合的に身に付ける。各種確認テストを行い、定着を図る。				
到達目標	英検3級に必須な単語、文法、作文、長文読解、スピーキング、リスニングを習得。また出題形式に慣れる。 TOEICの各パートの出題形式を理解し、模擬問題を通して、スコアアップに向けた基礎力を身に付ける。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ <input type="checkbox"/> 任意	名称：			
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） TOEIC 対策参考文献；TOEIC 完全総合対策, 銀のフレーズ単語集				
授業計画	1 授業概要、導入	1 英検重要単語：名詞、動詞 / TOEIC 語彙			
	2 英検単語：名詞 動詞 / TOEIC 語彙	2 英検熟語、フレーズ等,リスニング/ TOEIC 語彙			
	3 英検 熟語,フレーズ等 / TOEIC 語彙	3 英検文法：受け身 / TOEIC リスニング			
	4 英検 形容詞、副詞等 / TOEIC リスニング	4 英検文法：完了形 / TOEIC リスニング			
	5 英検文法：比較 不定詞 / TOEIC リスニング	5 英検頻出表現,スピーキング / TOEIC 語彙			
	6 英検頻出表現,スピーキング / TOEIC リスニング	6 英検頻出表現,スピーキング / TOEIC リスニング			
	7 英作文：Eメール文 / TOEIC リスニング	7 英作文 意見論述 / TOEIC リーディング			
	8 英作文：Eメール文 / TOEIC リーディング	8 英作文 意見論述 / TOEIC リーディング			
	9 英検 熟語等,リスニング / TOEIC リーディング	9 英検スピーキング / TOEIC リーディング			
	10 英検 長文読解 / TOEIC リーディング	10 英検 英検長文読解 / TOEIC 語彙			
	11 英検 長文読解 / TOEIC 語彙	11 英検 英検長文読解 / TOEIC 語彙			
	12 英検スピーキング / TOEIC 語彙	12 英検単語,リスニング / TOEIC リーディング			
	13 総まとめ	13 総まとめ			
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				

26年度シラバス（授業計画）

科目名	ホテル業界研究Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科 ホテルコース			授業形式	講義
実施期	1年 後期	単位数	後期：3単位	時間数	前期：78時間
担当	講師名：須田麻美・野崎楓斗 / 井部有美子				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 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	ホテル業界についての理解を深め、企業実習、就職活動に向けての準備をする。 また、企業校内説明会を実施する。				
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				
教科書 教材	なし				
授業計画	1.企業実習履歴書 作成	14.就職活動ルール（公欠届など）	27.面接とは何を伝える場所か		
	2.企業実習 アンケート記入	15.就職活動ルール（身だしなみ）	28.入室から退出などのマナー		
	3.事前面談雇用契約について	16.スタログ・マイナビ登録	29.自己PRの作成 自己分析		
	4.ホテル企画（就活前演習）内容	17.求人種別におけるルール	30.自己PRの作成 書き方		
	5.ホテル企画 グループ分け	18.企業研究／受験報告書など	31.自己PRの作成と発表		
	6.ホテル企画（就活前演習）1	19.企業研究／求人表の見方	32.フィードバック		
	7.ホテル企画（就活前演習）2	20.就職スケジュールについて	33.面接必勝のスピーチとは		
	8.ホテル企画（就活前演習）3	21.履歴書の書き方	34.模擬面接 質問の狙い		
	9.ホテル企画（就活前演習）4	22.さまざまなエントリー方法	35.模擬面接 質問に答える		
	10.ホテル企画（就活前演習）5	23.面接指導（個人対面）	36.模擬面接 質問に答える		
	11.ホテル企画 発表	24.面接指導（グループ対面）	37.志望動機について		
	12.企業講演・講義（企業1）	25.面接指導（オンライン面接）	38.ビデオ模擬面接		
	13.企業講演・講義（企業2）	26.面接指導（グループディスカッション）	39.総括と振り返り		
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				

26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			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：野崎 颯斗				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無	実務経験内容： 都内シティホテルにて和洋中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、レストラン・フランス料理・調理など、基本的な事を習得できるようにする。				
到達目標	ホテルに欠かせないレストランの仕組みから、プロとして必須の食文化の知識を身に着ける。特にフランス料理のフルコースの構造を深く掘り下げ、各料理の役割や現代のグローバルなサービスに欠かせないテーブルマナーや、多様な食のニーズへの対応力を養い、お客様の心に残る食体験を提供できるプロの基礎を固める。				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書教材	ホテルテキスト料飲 I レストラン・宴会編（ウイネット）				
授業計画	1 授業説明 ホテルに伴うレストラン				
	2 料理とは？ レストラン、種類、構成				
	3 メニューとは？ メニューの種類、役割、飲み物				
	4 フランス料理のメニュー解説（アミューズ、オードブル）				
	5 フランス料理のメニュー解説（スープ、パン）				
	6 フランス料理のメニュー解説（魚①）				
	7 フランス料理のメニュー解説（魚② 白ワイン、グラニテ）				
	8 フランス料理のメニュー解説（肉①）				
	9 フランス料理のメニュー解説（肉②、赤ワイン）				
	10 ①～⑥までの振り返り 復習試験				
	11 テーブルマナー 洋朝食の解説（アメリカンブレイクファースト・コンチネンタルブレイクファースト）				
	12 デザート類の解説（チーズ・甘味・フルーツ）				
	13 全体振り返り 復習試験				
成績評価方法	10で実施の課題試験と13の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				

26年度シラバス（授業計画）

科目名	電話応対ベーシック			科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科ホテルコース			授業形式	演習
実施期	1年 後期	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：☑・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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				
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・ <u>必修</u> ・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） 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 相手との信頼関係を築く・自分の一言目を変える				
	2 前向きな言葉を意識する・状況を受け止め表現する				
	3 挨拶・名刺交換・他人紹介 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 職場のコミュニケーションツール				
	7 電話応対の基本（かける）電話応対の基本（受ける）				
	8 職場に必要な個人情報保護法・電話応対技能検定対策				
	9 電話応対の基本 オープニング・クロージングのポイント実技				
	10 電話応対の基本（取次実技）				
	11 電話応対の基本（取次実技）				
	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				

26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	前後期：150時間
担当	講師名：企業担当者				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 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のいずれかに出向き、授業では学ぶことのできない宿泊サービス・レストラン・バンケットにおける料飲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、社会人のマナーを習得して精神的な成長かつ技術的な成長を成し遂げて社会に出る為の準備を目的とする。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 社会人としてのマナーの習得</li> <li>・ 宿泊・料飲に関するホテル実践業務を学び、知識の向上</li> </ul>				
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>配属先に応じ、以下の業務内容を実習として扱う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各企業の館内及び施設見学</li> <li>・ 各企業の接客ルールマナー</li> <li>・ レストランでの朝食・昼食・夕食のサービス</li> <li>・ グループのお客様の別部屋での食事サービス</li> <li>・ 婚礼、宴会でのクローク・サービス業務</li> <li>・ バーベキューを希望されたお客様のバーベキュー専用ルームでのサービス</li> <li>・ ホテルフロントクラーク業務</li> <li>・ ロビーサービス業務</li> </ul>				
成績評価方法	<p>※企業担当者による勤務・業務管理を実習手帳上で行い、</p> <p>実習期間を完全に修了した学生に単位を認定する</p>				
成績評価基準	<p>R：実習修了時間 150時間以上</p> <p>D：実習修了時間 150時間未満</p>				