

# 2026年度 シラバス(授業内容)

昼間部 2年  
国際ホテル科 ホテルコース  
英語コース

## 1.シラバスとは

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

## 2.科目編成(カリキュラム)の概要

科目編成は、共通科目と専門科目です。

全科目が必修科目となり、卒業にはすべての単位取得が必要です。

(1) 共通科目: 人間力を高めること、職業人として必要なビジネス教養を身に付ける科目構成です。

(2) 専門科目: 各校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

## 2026 年度昼間部 2 年 国際ホテル科ホテルコース

### 進級・卒業基準単位

		1年		2年		卒業 基準単位
		前期	後期	前期	後期	
必修	共通科目	4	3	2	3	12
	専門科目	13	18	12	15	58
合 計		17	21	14	18	70

各期全単位を取得すること。

### 履修科目・単位一覧

実務経験のある教員による科目

2025年度入学生 国際ホテル科ホテルコース 履修科目・単位一覧(前期13週・後期13週)																	
	1年前期				1年後期				2年前期				2年後期				
	科目名	区分	単位	時間数	科目名	区分	単位	時間数	科目名	区分	単位	時間数	科目名	区分	単位	時間数	
共通科目	キャリアデザインⅠ	演	1	26	キャリアデザインⅡ	演	1	26					ビジネスコミュニケーションⅡ	演	1	26	
	ビジネスコミュニケーションⅠ	演	1	26										デジタルスキルⅣ	演	1	26
	デジタルスキルⅠ	演	1	26	デジタルスキルⅡ	演	1	26	デジタルスキルⅢ	演	1	26	デジタルスキルⅣ	演	1	26	
	Let's Speak EnglishⅠ	演	1	26	Let's Speak EnglishⅡ	演	1	26	Let's Speak EnglishⅢ	演	1	26	Let's Speak EnglishⅣ	演	1	26	
	小計		4	104	小計		3	78	小計		2	52	小計		3	78	
必修科目	宿泊オペレーションⅠ	演	1	26	宿泊オペレーションⅡ	演	1	26	宿泊オペレーションⅢ	演	1	26	宿泊オペレーションⅣ	演	1	26	
	F&BオペレーションⅠ	演	1	26	F&BオペレーションⅡ	演	1	26	レストランサービス演習Ⅰ	演	1	26	レストランサービス演習Ⅱ	演	1	26	
	飲料解説	演	1	26	料理解説Ⅰ	講	1	26	料理解説Ⅱ	講	1	26	バーテンダー講座	演	2	52	
	HRS検定対策Ⅰ	講	1	26	HRS検定対策Ⅱ	講	1	26	HRS検定対策Ⅲ	講	1	26					
	業界ガイドⅠ	講	1	26	業界ガイドⅡ	講	1	26	ソムリエ講座	演	1	26					
	ホテル業界研究Ⅰ	講	1	26	ホテル業界研究Ⅱ	講	1	26	ホテル業界研究Ⅲ	講	1	26					
	発声・話し方講座	演	1	26	ブライダルベージュⅠ	講	1	26	ブライダルベージュⅡ	講	1	26					
	身だしなみ講座	演	1	26	電話応対ベージュⅠ	演	1	26	電話応対ベージュⅡ	演	1	26					
	Hotel EnglishⅠ	演	1	26	Hotel EnglishⅡ	演	1	26									
	ホテル接客英語Ⅰ	演	1	26	ホテル接客英語Ⅱ	演	1	26									
	TOEIC・検定対策Ⅰ	演	1	26	TOEIC・検定対策Ⅱ	演	1	26									
	フレッシュヤーズセミナー	演	1	26	ホテル接客手話Ⅰ	演	1	26	ホテル接客手話Ⅱ	演	1	26	ホテル接客手話Ⅲ	演	1	26	
	ホスピタリティ	演	1	26	就職面接対策	演	1	26	キャリアデザインⅢ	演	1	26	プレゼンテーション技法	演	1	26	
														セールス&マーケティング	演	1	26
	必修選択								Hotel EnglishⅢ	演	2	52	Hotel EnglishⅢ	演	1	26	
								ホテル接客英語Ⅲ	演	1	26	Hotel EnglishⅣ	演	1	26		
								TOEIC・検定対策Ⅲ	演	1	26	ホテル接客英語Ⅲ	演	1	26		
												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	1	26		
	企業実習				実				企業実習				実				
	小計	13	338	小計	18	488	小計	12	312	小計	15	410					
計	1年前期 合計		17	442	1年後期 合計		21	566	2年前期 合計		14	364	2年後期 合計		18	488	
	1年 合計				2年間 総合計				2年 合計				2年 合計				
			38	1008			70	1,860									
行事・研修	1年前期				1年後期				2年前期				2年後期				
	オリテン&TDRステイマナー研修 スポーツ大会				就職ガイダンス 選考対策セミナーⅠ・Ⅱ 中村学園祭 リゾート視察研修				業界視察 スポーツ大会				カクテルコンパ 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Ⅲ・Ⅳ			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：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				
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 Office2016」(実教出版)</li> <li>・USBメモリ</li> </ul>				
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 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	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・ <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 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 for test		5 Review for test		
	6 Speaking test 1		6 Speaking test 1		
	7 Asking about & giving prices		7 Talking about past events		
	8 Bargaining for a lower price		8 Asking about past events		
	9 Talking about frequency		9 Introducing news & reacting to news		
	10 Describing features		10 Talking about future plans		
	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	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		授業形式	演習
実施期	2年 後期	単位数	後期：1単位	時間数
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	<input type="checkbox"/> 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

26年度シラバス（授業計画）

科目名	宿泊オペレーションⅢ・Ⅳ			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	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：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	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、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。また宿泊管理システムの基礎を理解し、ベーシックな操作方法、予約入力習得する。				
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対応の実践を行う。 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（ウイネット）				
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	1 前期の振り返り			
	2 リザーベーション 予約の種類・手順	2 キャッシャー 精算方法と会計業務			
	3 リザーベーション 電話予約実践 個人予約	3 宿泊料金の計算①			
	4 リザーベーション 電話予約実践・予約キャンセル	4 宿泊料金の計算②			
	5 リザーベーション 宿泊管理システム 予約作成①	5 外客接遇における基礎知識①			
	6 リザーベーション 宿泊管理システム 予約作成②	6 外客接遇における基礎知識②			
	7 電話予約 実技テスト①	7 外客接遇における基礎知識③			
	8 電話予約 実技テスト②	8 宿泊管理システム 評価シート提出			
	9 レセプション ルームアサインメント	9 ナイトクラークの業務とデイリールームレポート			
	10 レセプション チェックイン業務	10 RevPAR の重要性と算出方法			
	11 レセプション 宿泊中の業務と条件変更	11 宿泊料金の計算まとめ			
	12 前期授業 確認テスト	12 後期授業 確認テスト			
	13 前期授業のまとめ	13 これまでの総復習			
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	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			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：大久保 昇 / 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（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、レストランサービス技能検定3級の合格を目指す。				
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	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 ①			
	2 お迎え～水のサービスまでの実践練習 ①	2 お迎え～料理下げまでの一連の作業の復習練習 ②			
	3 お迎え～水のサービスまでの実践練習 ②	3 お迎え～料理下げまでの一連の作業の復習練習 ③			
	4 お迎え～水のサービスまでの実践練習 ③	4 お客様お見送り～テーブルリセットまでの実践練習 ①			
	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 ①	5 お客様お見送り～テーブルリセットまでの実践練習 ②			
	6 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 ②	6 お客様お見送り～テーブルリセットまでの実践練習 ③			
	7 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同上 ③	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 ①			
	8 お迎え～ワインサービスまでの実践練習 ①	8 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 ②			
	9 お迎え～ワインサービスまでの実践練習 ②	9 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 ③			
	10 お迎え～ワインサービスまでの実践練習 ③	10 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 ④			
	11 パンサービス～料理サービス下げまでの実践練習 ①	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 ①			
	12 パンサービス～料理サービス下げまでの実践練習 ②	12 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 ②			
	13 パンサービス～料理サービス下げまでの実践練習 ③	13 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 ③			
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				

26年度シラバス（授業計画）

科目名	料理解説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	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： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 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	<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）（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				

26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			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： <input checked="" 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	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 ・ <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 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 国家試験対策④				
	13 国家試験対策⑤				
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	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			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： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	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	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
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				

26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			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：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	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	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	1 プレゼンテーション技法①				
	2 プレゼンテーション技法②				
	3 イベント企画①				
	4 イベント企画②				
	5 イベント企画③				
	6 イベント企画④				
	7 プレゼンテーション資料作成①				
	8 プレゼンテーション資料作成②				
	9 プレゼンテーション資料作成③				
	10 プレゼンテーション演習①				
	11 プレゼンテーション演習②				
	12 実習プレゼンテーション リハーサル				
	13 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				

26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	国際ホテル科 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：東海林 恵				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input 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、宴会サービスの経験有り			
授業概要	1年次に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。				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ブライダルの基礎知識を身につける</li> <li>・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、考える力をつける</li> <li>・ホテルウエディングの強みを理解する</li> </ul>				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	ブライダルコーディネーターテキストスタンダード（日本ブライダル文化振興協会）1年次購入済み 講師作成プリント配布				
授業計画	1 ホテルウエディングの強みと各部署との連携・結婚式に携わるスタッフ				
	2 新規接客とは・ブライダルフェアを考えてみよう				
	3 ヒアリング・コンセプトシートを作ってみよう				
	4 打合せスケジュール				
	5 アイテムについて①				
	6 アイテムについて②				
	7 アイテムについて③				
	8 結婚式当日のスケジュール・披露宴の進行、演出				
	9 席次と肩書き				
	10 資料（見積書・席次表・受書）について				
	11 準備・当日業務・アフターフォロー				
	12 グループワーク① ホテルウエディング企画・準備				
	13 グループワーク② ホテルウエディング発表				
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	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		授業形式	演習
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
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	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・ <b>必修</b> ・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 相手との信頼関係を築く・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			

26年度シラバス（授業計画）

科目名	ホテル接客手話Ⅱ・Ⅲ			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	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： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 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）を体験し学んだ上で、幅広い会話ができることを目指して、手話技能検定3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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 聴覚障がい者の多様性と手話について理解をする</li> <li>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</li> <li>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。</li> <li>4. 手話や多様なコミュニケーション方法を用いて幅広い会話ができるようになる。</li> </ol>				
検定資格	なし ・ 必修 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称：手話技能検定3級または4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、聴覚障害者トピック 4級単語：感情・ロールプレイ・読取り・指文字練習	1、3級単語：趣味・ロールプレイ・指文字練習			
	2、聴覚障害者トピック 4級単語：乗り物・ロールプレイ・読取り・指文字	2、3級単語：食べ物・飲み物・ロールプレイ・指文字			
	3、聴覚障害者トピック 4級単語：社会施設①・ロールプレイ・読取り・指文字	3、3級単語：教育・ロールプレイ・指文字練習			
	4、聴覚障害者トピック 4級単語：社会施設②・ロールプレイ・読取り・指文字	4、3級単語：自然・科学・ロールプレイ・指文字練習			
	5、聴覚障害者トピック 4級単語：社会施設③・ロールプレイ・読取り・指文字	5、3級単語：乗り物・建築・ロールプレイ・指文字練習			
	6、聴覚障害者トピック 4級単語：社会施設④・ロールプレイ・読取り・指文字	6、3級単語：時間・距離・金額等・ロールプレイ・模試			
	7、聴覚障害者トピック 4級単語：形容詞副詞①・ロールプレイ・読取り・指文字	7、3級単語：国名・地名・ロールプレイ・指文字練習・模試			
	8、聴覚障害者トピック 4級単語：形容詞副詞②・ロールプレイ・読取り・指文字	8、3級単語：形容詞・副詞・ロールプレイ・指文字練習・模試			
	9、聴覚障害者トピック 4級単語：動詞①・ロールプレイ・読取り・指文字	9、3級単語：生活①・ロールプレイ・指文字練習・模試			
	10、聴覚障害者トピック 4級単語：動詞②・ロールプレイ・読取り・指文字	10、3級単語：生活②・ロールプレイ・指文字練習			
	11、聴覚障害者トピック 4級単語：動詞③・ロールプレイ・読取り・指文字	11、3級単語：医療機関・ロールプレイ・指文字練習			
	12、4級総合復習と検定模試	12、ゲストを迎える準備			
	13、検定模試答え合わせ、4級検定模試	13、ゲストティーチャーとの交流			
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				

26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			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：須田 麻美				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 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	なし				
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		
	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（マンダラートでの作成）-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（マンダラートでの作成）-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				

26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		授業形式	演習
実施期	2年 後期	単位数	後期：2単位	時間数
担当	講師名：高須 孝一			
	実務経験： <input checked="" 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	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 カクテルフェス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	<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・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 実技・試験フィードバック/カクテルフェス企画			
	21・22・23 カクテルフェス想定演習①			
24・25・26 カクテルフェス想定演習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	プレゼンテーション技法			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	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： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	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。前に出てトークし、質問力もみぎます。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	なし				
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				

26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			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：野崎 颯斗 / 須田 麻美				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	実務経験内容： 都内ホテルでのレストラン企画運営経験、料飲部実務経験あり			
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&企画力を磨き、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	<input checked="" type="checkbox"/> ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	1 マーケティングとは/用語				
	2 マーケティング部門/現場サービススタッフとの繋がり				
	3 ホテルにおけるマーケティングの役割		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ワーク学習		
	5 演習①-2 チーム内での発表		チーム内で内容をまとめ、発表内容を作成		
	6 演習①-3 振り返り&今後の演習		1～5の復習、チーム演習に向けての説明		
	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 資料作成		
	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の構成		
	11 演習②-5 チーム別ワーク		PPT・資料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				

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・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
担当	講師名：			
	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	<p>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。</p> <p>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。</p>			
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	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	<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>			

26 年度シラバス (授業計画)

科目名	Hotel English III		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	2年 前期・後期 (選択)	単位数	1 単位	時間数	26 時間
担当	講師名：Jim Stellato				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>	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 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 Note: Mini Tests will be conducted throughout the semester to assess students' progress				
検定資格	<input type="checkbox"/> ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	Hotel English II (ITHB produced textbook, compiled by Jim Stellato)				
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 Complaints				
	12 Taking Phone Calls For Guests				
	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	Hotel English III・IV		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	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・ <input type="checkbox"/> 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 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 Note: Mini Tests will be conducted throughout each semester to assess students' progress			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：			
教科書 教材	Hotel English II (ITHB produced textbook, compiled by Jim Stellato)			
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 (1/2)	
	11 Japanese Traditional Hotel (Ryokan)etiquette		11 Taking Phone Calls For Guests (2/2)	
	12 Hotel English Vocabulary practice		12 Review pages in textbook	
	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 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 前期・後期（選択）	単位数	1単位	時間数	26時間
担当	講師名：高橋 夕輝				
	実務経験： <input checked="" 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	<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 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 「オーダーテイク～朝食～」				
	6 「ディナーサービス」				
	7 宿泊「客室をご説明する」				
	8 「客室変更をご希望されたとき」				
	9 「ご予約を承る（1）」				
	10 「ご予約を承る（2）」				
	11 「チェックイン」				
	12 「チェックアウト」				
	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 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	ホテル接客英語 III・IV			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 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	<input checked="" 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 英文の構造、基礎文法	1 復習「お客様のご到着」			
	2 復習「入店客への対応」	2 復習「フロントへ」			
	3 復習「注文を取る」	3 「館内のご案内」			
	4 「予約を受ける」	4 復習「客室へのご案内」			
	5 「席に案内する」	5 復習「客室のご説明」「チップのお断り」			
	6 「オーダーテイク～和食～」	6 「客室をご説明する」			
	7 「オーダーテイク～洋食～」	7 「客室変更をご希望されたとき」			
	8 「オーダーテイク～朝食～」	8 「ご予約を承る（1）」			
	9 「洋食レストランでの夕食」	9 「ご予約を承る（2）」			
	10 「和食レストランでの昼食」	10 「チェックイン」			
	11 「ディナーサービス」	11 「チェックアウト」			
	12 「バー～注文を伺う&カクテルの説明～」	12 「観光のご案内」「道案内」			
	13 まとめ	13 「貸金庫・郵便物」			
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Ⅲ（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		授業形式	演習
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：日隈 敬子			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>	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・ <input checked="" type="checkbox"/> 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			

26年度シラバス（授業計画）

科目名	TOEIC・検定対策Ⅲ（英検対策講座AdvanceⅢ）		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	2年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
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の更なる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。1年次に習得した項目の確認を含む、各種確認テスト、実力テストを行い、定着を図る。			
到達目標	英検準2級に必要な単語、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：英検・TOEIC		
教科書 教材	英検準2級集中ゼミ（旺文社） ※1年時購入済み 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 短文語句補充 応用問題（単語・熟語） / TOEIC リスニング			
	2 短文語句補充 応用問題（文法） / TOEIC リスニング			
	3 会話文の空所補充 応用問題 / TOEIC リスニング			
	4 長文読解問題 ポイント確認と応用問題 / TOEIC リスニング			
	5 長文読解問題 ポイント確認と応用問題 / TOEIC リスニング			
	6 スピーキング応用問題 / TOEIC リスニング			
	7 リスニング応用問題 会話の内容一致問題 / TOEIC リーディング			
	8 リスニング応用問題 文の内容の一致問題 / TOEIC リーディング			
	9 英作文 実践応用問題 / TOEIC リーディング			
	10 E-mail 文 実践応用問題 / TOEIC リーディング			
	11 英検模擬テスト 解答と解説			
	12 英検模擬テスト 解答と解説			
	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	中国語講座			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	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：張翼飛				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>	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。就職先のホテルで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、訪日中国人旅客と基本的な接客応対ができるよう語学習得します。				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書教材	中国語初歩の初歩 音声DL版（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 授業内試験。				
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				

26年度シラバス（授業計画）

科目名	韓国語講座			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	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・ <input type="checkbox"/>	実務経験内容：			
授業概要	<ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 韓国文化を体験する機会を設けて、親しんでもらう。</li> <li>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。</li> </ol>				
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・ <input checked="" type="checkbox"/> 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、基本子音）				
	2. 韓国語の入門Ⅱ、基本挨拶(激音、濃音、合成母音、バッチム)				
	3. 韓国事情、ホテル基本会話				
	4. 韓国食文化と韓国料理体験				
	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. 韓国民族衣装体験と韓国伝統遊び				
	8. 第3課 語尾、指示代名詞				
	9. 第4課 数字Ⅰ 韓数字（歳、日にち、値段、電話番号）ビンゴゲーム、数字Ⅱ 固有数字（数の数え方）				
	10. 基本挨拶とホテル基本会話のテスト				
	11. 韓国の伝統音楽と K-pop				
	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				

英語コース

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Ⅲ・Ⅳ			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：沼田 祐佳				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 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	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、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。また宿泊管理システムの基礎を理解し、ベーシックな操作方法、予約入力習得する。				
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対応の実践を行う。 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	1 前期の振り返り			
	2 リザーベーション 予約の種類・手順	2 キャッシャー 精算方法と会計業務			
	3 リザーベーション 電話予約実践 個人予約	3 宿泊料金の計算①			
	4 リザーベーション 電話予約実践・予約キャンセル	4 宿泊料金の計算②			
	5 リザーベーション 宿泊管理システム 予約作成①	5 外客接遇における基礎知識①			
	6 リザーベーション 宿泊管理システム 予約作成②	6 外客接遇における基礎知識②			
	7 電話予約 実技テスト①	7 外客接遇における基礎知識③			
	8 電話予約 実技テスト②	8 宿泊管理システム 評価シート提出			
	9 レセプション ルームアサインメント	9 ナイトクラークの業務とデイリールームレポート			
	10 レセプション チェックイン業務	10 RevPAR の重要性と算出方法			
	11 レセプション 宿泊中の業務と条件変更	11 宿泊料金の計算まとめ			
	12 前期授業 確認テスト	12 後期授業 確認テスト			
	13 前期授業のまとめ	13 これまでの総復習			
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	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 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：大久保 昇 / 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（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、レストランサービス技能検定3級の合格を目指す。			
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	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 ①		
	2 お迎え～水のサービスまでの実践練習 ①	2 お迎え～料理下げまでの一連の作業の復習練習 ②		
	3 お迎え～水のサービスまでの実践練習 ②	3 お迎え～料理下げまでの一連の作業の復習練習 ③		
	4 お迎え～水のサービスまでの実践練習 ③	4 お客様お見送り～テーブルリセットまでの実践練習 ①		
	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 ①	5 お客様お見送り～テーブルリセットまでの実践練習 ②		
	6 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 ②	6 お客様お見送り～テーブルリセットまでの実践練習 ③		
	7 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同上 ③	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 ①		
	8 お迎え～ワインサービスまでの実践練習 ①	8 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 ②		
	9 お迎え～ワインサービスまでの実践練習 ②	9 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 ③		
	10 お迎え～ワインサービスまでの実践練習 ③	10 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 ④		
	11 パンサービス～料理サービス下げまでの実践練習 ①	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 ①		
	12 パンサービス～料理サービス下げまでの実践練習 ②	12 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 ②		
	13 パンサービス～料理サービス下げまでの実践練習 ③	13 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 ③		
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			

26年度シラバス（授業計画）

科目名	料理解説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	講義
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：寺田 宗高		時間数	前期：26時間
	実務経験：☑・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			

26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 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： <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	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 ・ <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 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 国家試験対策④				
	13 国家試験対策⑤				
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	ソムリエ講座		科目区分	専門科目
対象	国際ホテル科 英語コース		授業形式	演習
実施期	2年 前期	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：松平 和宏			
	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	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：			
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			

26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 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
担当	講師名：高須 孝一			
	実務経験： <input checked="" 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	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	<input checked="" type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：			
教科書 教材	なし			
授業計画	1 プレゼンテーション技法①			
	2 プレゼンテーション技法②			
	3 イベント企画①			
	4 イベント企画②			
	5 イベント企画③			
	6 イベント企画④			
	7 プレゼンテーション資料作成①			
	8 プレゼンテーション資料作成②			
	9 プレゼンテーション資料作成③			
	10 プレゼンテーション演習①			
	11 プレゼンテーション演習②			
	12 実習プレゼンテーション リハーサル			
	13 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			

26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 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
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	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・ <u>必修</u> ・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 相手との信頼関係を築く・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			

26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：Jim Stellato				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 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 2				
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) and short test		4 Everyday Activities (Past Continuous) (2/2) and short test		
	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) and short test		8 Studying (Present Perfect) (2/2) and short test		
	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)		11 Travel (Have to for obligations) (1/2)		
	12 Cooking (sequences, imperatives) (2/2) and short test		12 Travel (Have to for obligations) (2/2) and short test		
	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				

26年度シラバス（授業計画）

科目名	ホテル接客手話Ⅱ・Ⅲ			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：藤田敦子				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 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）を体験し学んだ上で、幅広い会話ができることを目指して、手話技能検定3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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 聴覚障がい者の多様性と手話について理解をする</li> <li>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</li> <li>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。</li> <li>4. 手話や多様なコミュニケーション方法を用いて幅広い会話ができるようになる。</li> </ol>				
検定資格	なし ・ 必修 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称：手話技能検定3級または4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、聴覚障害者トピック 4級単語：感情・ロールプレイ・読取り・指文字練習	1、3級単語：趣味・ロールプレイ・指文字練習			
	2、聴覚障害者トピック 4級単語：乗り物・ロールプレイ・読取り・指文字	2、3級単語：食べ物・飲み物・ロールプレイ・指文字			
	3、聴覚障害者トピック 4級単語：社会施設①・ロールプレイ・読取り・指文字	3、3級単語：教育・ロールプレイ・指文字練習			
	4、聴覚障害者トピック 4級単語：社会施設②・ロールプレイ・読取り・指文字	4、3級単語：自然・科学・ロールプレイ・指文字練習			
	5、聴覚障害者トピック 4級単語：社会施設③・ロールプレイ・読取り・指文字	5、3級単語：乗り物・建築・ロールプレイ・指文字練習			
	6、聴覚障害者トピック 4級単語：社会施設④・ロールプレイ・読取り・指文字	6、3級単語：時間・距離・金額等・ロールプレイ・模試			
	7、聴覚障害者トピック 4級単語：形容詞副詞①・ロールプレイ・読取り・指文字	7、3級単語：国名・地名・ロールプレイ・指文字練習・模試			
	8、聴覚障害者トピック 4級単語：形容詞副詞②・ロールプレイ・読取り・指文字	8、3級単語：形容詞・副詞・ロールプレイ・指文字練習・模試			
	9、聴覚障害者トピック 4級単語：動詞①・ロールプレイ・読取り・指文字	9、3級単語：生活①・ロールプレイ・指文字練習・模試			
	10、聴覚障害者トピック 4級単語：動詞②・ロールプレイ・読取り・指文字	10、3級単語：生活②・ロールプレイ・指文字練習			
	11、聴覚障害者トピック 4級単語：動詞③・ロールプレイ・読取り・指文字	11、3級単語：医療機関・ロールプレイ・指文字練習			
	12、4級総合復習と検定模試	12、ゲストを迎える準備			
	13、検定模試答え合わせ、4級検定模試	13、ゲストティーチャーとの交流			
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				

26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 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：須田 麻美				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 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	なし				
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		
	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（マンダラートでの作成）-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（マンダラートでの作成）-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				

26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 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
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	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 カクテルフェス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	<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・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 実技・試験フィードバック/カクテルフェス企画			
	21・22・23 カクテルフェス想定演習①			
24・25・26 カクテルフェス想定演習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	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 : Rhys Wedlock				
	実務経験 : 有・ <input type="checkbox"/>	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	<input type="checkbox"/> 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	Tests conducted throughout the semester, 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				

26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 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	後期：26時間
担当	講師名：野崎 颯斗 / 須田 麻美				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	実務経験内容： 都内ホテルでのレストラン企画運営経験、料飲部実務経験あり			
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&企画力を磨き、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	<input type="checkbox"/> ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	1 マーケティングとは/用語				
	2 マーケティング部門/現場サービススタッフとの繋がり				
	3 ホテルにおけるマーケティングの役割		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ワーク学習		
	5 演習①-2 チーム内での発表		チーム内で内容をまとめ、発表内容を作成		
	6 演習①-3 振り返り&今後の演習		1～5の復習、チーム演習に向けての説明		
	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 資料作成		
	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の構成		
	11 演習②-5 チーム別ワーク		PPT・資料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				

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・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
担当	講師名：			
	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	<p>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。</p> <p>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。</p>			
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	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	<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>			

26 年度シラバス (授業計画)

科目名	Hotel English III		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 (選択)	単位数	1 単位	時間数	26 時間
担当	講師名：Jim Stellato				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>	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 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 Note: Mini Tests will be conducted throughout the semester to assess students' progress				
検定資格	<input type="checkbox"/> ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	Hotel English II (ITHB produced textbook, compiled by Jim Stellato)				
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 Complaints				
	12 Taking Phone Calls For Guests				
	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	Hotel English III・IV		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：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 review what they have learned in ホテル接客英語 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 Note: Mini Tests will be conducted throughout each semester to assess students' progress			
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称：			
教科書教材	Hotel English II (ITHB produced textbook, compiled by Jim Stellato)			
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 (1/2)	
	11 Japanese Traditional Hotel (Ryokan)etiquette		11 Taking Phone Calls For Guests (2/2)	
	12 Hotel English Vocabulary practice		12 Review pages in textbook	
	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 III		科目区分	専門科目	
対象	ホテル科 英語コース		授業形式	演習	
実施期	2年 前期・後期（選択）	単位数	1単位	時間数	26時間
担当	講師名：高橋 夕輝				
	実務経験： <input checked="" 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	<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 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 「オーダーテイク～朝食～」				
	6 「ディナーサービス」				
	7 宿泊「客室をご説明する」				
	8 「客室変更をご希望されたとき」				
	9 「ご予約を承る（1）」				
	10 「ご予約を承る（2）」				
	11 「チェックイン」				
	12 「チェックアウト」				
	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 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	ホテル接客英語 III・IV			科目区分	専門科目
対象	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：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	<input checked="" 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 英文の構造、基礎文法	1 復習「お客様のご到着」			
	2 復習「入店客への対応」	2 復習「フロントへ」			
	3 復習「注文を取る」	3 「館内のご案内」			
	4 「予約を受ける」	4 復習「客室へのご案内」			
	5 「席に案内する」	5 復習「客室のご説明」「チップのお断り」			
	6 「オーダーテイク～和食～」	6 「客室をご説明する」			
	7 「オーダーテイク～洋食～」	7 「客室変更をご希望されたとき」			
	8 「オーダーテイク～朝食～」	8 「ご予約を承る（1）」			
	9 「洋食レストランでの夕食」	9 「ご予約を承る（2）」			
	10 「和食レストランでの昼食」	10 「チェックイン」			
	11 「ディナーサービス」	11 「チェックアウト」			
	12 「バー～注文を伺う&カクテルの説明～」	12 「観光のご案内」「道案内」			
	13 まとめ	13 「貸金庫・郵便物」			
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Ⅲ（TOEIC 対策講座Ⅲ）		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	単位数	前期：1単位	時間数
担当	講師名：日隈 敬子			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>	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・ <input checked="" type="checkbox"/> 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			

26年度シラバス（授業計画）

科目名	TOEIC・検定対策Ⅲ（英検対策講座AdvanceⅢ）		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	単位数	前期：1単位	時間数
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の更なる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。1年次に習得した項目の確認を含む、各種確認テスト、実力テストを行い、定着を図る。			
到達目標	英検準2級に必要な単語、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：英検・TOEIC		
教科書 教材	英検準2級集中ゼミ（旺文社） ※1年時購入済み 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 短文語句補充 応用問題（単語・熟語） / TOEIC リスニング			
	2 短文語句補充 応用問題（文法） / TOEIC リスニング			
	3 会話文の空所補充 応用問題 / TOEIC リスニング			
	4 長文読解問題 ポイント確認と応用問題 / TOEIC リスニング			
	5 長文読解問題 ポイント確認と応用問題 / TOEIC リスニング			
	6 スピーキング応用問題 / TOEIC リスニング			
	7 リスニング応用問題 会話の内容一致問題 / TOEIC リーディング			
	8 リスニング応用問題 文の内容の一致問題 / TOEIC リーディング			
	9 英作文 実践応用問題 / TOEIC リーディング			
	10 E-mail 文 実践応用問題 / TOEIC リーディング			
	11 英検模擬テスト 解答と解説			
	12 英検模擬テスト 解答と解説			
	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			