

2022年度 シラバス(授業内容)

夜間部 1 年

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

2022年度 夜間部1年 ホテル科

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	共通必修	8	10	5	5	28
	専門必修	8	8	10	10	36
	企業実習	-	4	-	4	8
合計		16	22	15	19	72

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

	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	科目名	区分	単位	時間	科目名	区分	単位	時間	科目名	区分	単位	時間		
夜間部共通一般科目	ホスピタリティ I	講	1	15	ホスピタリティ II	講	1	15	接客手話 I	演	1	15	接客手話 II	演	1	15		
	パソコン I	講・演	1	15	パソコン II	講・演	1	15	パソコン III	講・演	2	30	パソコン IV	講・演	2	30		
	キャリアデザイン I	講・演	1	15	キャリアデザイン II	講・演	3	45	キャリアデザイン III	講・演	1	15	ユニバーサルサービス	講	1	15		
	コミュニケーション I	講・演	1	15	コミュニケーション II	講	1	15	コミュニケーション III	講・演	1	15	コミュニケーション IV	講・演	1	15		
	バリアフリー	演	1	15	就職筆記対策	講	1	15										
	Let's Speak English I	講・演	1	15	Let's Speak English II	講・演	1	15										
	観光業界研究 I	講・演	1	15	観光業界研究 II	講・演	1	15										
	自己理解 I	講	1	15	自己理解 II	講	1	15										
	小計				8	120	小計				10	150	小計				5	75
	小計				8	120	小計				10	150	小計				5	75
専門科目	料理解説 I	講	1	15	料理解説 II	講	1	15	料理解説 III	講	1	15	料理解説 IV	講	1	15		
	F&Bサービス演習 I	演	2	30	F&Bサービス演習 II	演	2	30	レストランサービス演習 I	演	1	15	レストランサービス演習 II	演	1	15		
	宿泊サービス演習 I	演	2	30	宿泊サービス演習 II	演	1	15	宿泊サービス演習 III	演	1	15	宿泊サービス演習 IV	演	1	15		
	HRS検定対策 I	講	1	15	HRS検定対策 II	講	1	15	HRS検定対策 III	講	1	15	ソムリエ講座	講	1	15		
	秘書検定対策 I	講	1	15	BC技能検定対策	講	1	15	バーテンダー講座 I	講・演	1	15	バーテンダー講座 II	講・演	1	15		
					秘書検定対策 II	講	1	15	飲料解説 I	講	1	15	飲料解説 II	講	1	15		
									Hotel English I	講・演	1	15	Hotel English II	講・演	1	15		
									ブライダル総論	講	1	15	ブライダルセールス	講・演	1	15		
									秘書検定対策 III	講	1	15	秘書検定対策 IV	講	1	15		
	小計				8	120	小計				12	240	小計				14	270
語学選択科目	実用英語検定対策	講	1	15	実用英語検定対策	講	1	15	実用英語検定対策	講	1	15	実用英語検定対策	講	1	15		
	TOEIC対策				TOEIC対策				TOEIC対策				TOEIC対策					
実習	企業実習				実	4	120	企業実習				実	4	120				
	小計				8	120	小計				12	240	小計				14	270
合計	1年前期合計				16	240	1年後期合計				22	390	2年前期合計				15	225
	1年計						2年計						2年後期合計				19	345
	1年計						2年計						2年計				34	570
						2年間合計										72	1200	

	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
行事	スタートアップセミナー オリエンテーション合宿	就職ガイダンス 中村学園祭		中村学園祭

2022年度 夜間部1年 デュアル科ホテルコース

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	共通必修	8	10	5	5	28
	専門必修	8	8	10	10	36
	企業実習	7	7	7	7	28
合計		23	25	22	22	92

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

	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	科目名	区分	単位	時間	科目名	区分	単位	時間	科目名	区分	単位	時間								
夜間部 共通一般科目	ホスピタリティⅠ	講	1	15	ホスピタリティⅡ	講	1	15	接客手話Ⅰ	演	1	15	接客手話Ⅱ	演	1	15								
	パソコンⅠ	講・演	1	15	パソコンⅡ	講・演	1	15	パソコンⅢ	講・演	2	30	パソコンⅣ	講・演	2	30								
	キャリアデザインⅠ	講・演	1	15	キャリアデザインⅡ	講・演	3	45	キャリアデザインⅢ	講・演	1	15	ユニバーサルサービス	講	1	15								
	コミュニケーションⅠ	講・演	1	15	コミュニケーションⅡ	講	1	15	コミュニケーションⅢ	講・演	1	15	コミュニケーションⅣ	講・演	1	15								
	バリアフリー	演	1	15	就職筆記対策	講・演	1	15																
	Let's Speak EnglishⅠ	講・演	1	15	Let's Speak EnglishⅡ	講・演	1	15																
	観光業界研究Ⅰ	講・演	1	15	観光業界研究Ⅱ	講・演	1	15																
	自己理解Ⅰ	講	1	15	自己理解Ⅱ	講	1	15																
	小計			8	120	小計		10	150	小計		5	75	小計		5	75							
	専門科目	料理解説Ⅰ	講	1	15	料理解説Ⅱ	講	1	15	料理解説Ⅲ	講	1	15	料理解説Ⅳ	講	1	15							
F&Bサービス演習Ⅰ		演	2	30	F&Bサービス演習Ⅱ	演	2	30	レストランサービス演習Ⅰ	演	1	15	レストランサービス演習Ⅱ	演	1	15								
宿泊サービス演習Ⅰ		演	2	30	宿泊サービス演習Ⅱ	演	1	15	宿泊サービス演習Ⅲ	演	1	15	宿泊サービス演習Ⅳ	演	1	15								
HRS検定対策Ⅰ		講	1	15	HRS検定対策Ⅱ	講	1	15	HRS検定対策Ⅲ	講	1	15	ソムリエ講座	講	1	15								
秘書検定対策Ⅰ		講	1	15	BC技能検定対策	講	1	15	バーテンダー講座Ⅰ	講・演	1	15	バーテンダー講座Ⅱ	講・演	1	15								
					秘書検定対策Ⅱ	講	1	15	飲料解説Ⅰ	講	1	15	飲料解説Ⅱ	講	1	15								
									Hotel EnglishⅠ	講・演	1	15	Hotel EnglishⅡ	講・演	1	15								
									プライダル総論	講	1	15	プライダルセールス	講・演	1	15								
									秘書検定対策Ⅲ	講	1	15	秘書検定対策Ⅳ	講	1	15								
小計			15	330	小計		15	330	小計		17	360	小計		17	360								
語学 選択科目	実用英語検定対策	講	1	15	実用英語検定対策	講	1	15	実用英語検定対策	講	1	15	実用英語検定対策	講	1	15								
	TOEIC対策				TOEIC対策				TOEIC対策				TOEIC対策											
実習	企業実習	実	7	210	企業実習	実	7	210	企業実習	実	7	210	企業実習	実	7	210								
	小計			15	330	小計		15	330	小計		17	360	小計		17	360							
合計	1年前期合計		23	450	1年後期合計		25	480	2年前期合計		22	435	2年後期合計		22	435								
	1年計				48				930				2年計				44				870			
	2年間合計																92		1800					

	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
行事	スタートアップセミナー オリエンテーション合宿	就職ガイダンス 中村学園祭		中村学園祭

夜間部

共通一般科目

シラバス(授業計画)

科目名	ホスピタリティ I・II		科目区分	共通一般科目												
対象	夜間部ホテル科・デュアル科ホテルコース		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：15時間 後期：15時間												
担当	松本 繁美 実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無															
授業概要	サービス、マナー、そこに心が加わるとホスピタリティになります。相手の立場に立って「お・も・て・な・し」の心をより具体的ケーススタディをもとに学んでいきます。 実際に体験した接客を例にロールプレイやディスカッションを通して学び、またホスピタリティとは何か？を考えながら授業をすすめます。自己理解をして就活での自己PRも書いてみます。															
到達目標	ホスピタリティとは何かを言葉だけでなく目に見える形で理解することが目標です。そのために自分自身を知ること、そして他人を知ることが重要になってきます。なぜそうなのかを学び、知っているつもりの自分から新しい自分を発見することを目指します。															
検定資格	なし															
教科書 教材	図解版 ホスピタリティの教科書—ビジュアルで学ぶ最上のサービス実践法！（あさ出版）															
授業計画	<p>前期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホスピタリティ—はどう影響するのかを考える ・生きがいをもって働くとはどんなことか ・自身の持っている人生態度を築く事 ・相手を理解する事とは具体的に何か ・傾聴の態度ロールプレイで練習 ・ホスピタリティを培う基本マナーを学ぶ ・自己のまとめ ・聴く態度を学び、面接環境での聴く態度 <p>後期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分自身を理解する 就活の自己PRに活用 ・自分を知って他人を知ることとは何か？ ・イノベーション・ゲームによって得る理解 ・仕事へのホスピタリティある心構えを学ぶ ・役割としての仕事、知識をもった仕事姿勢とは ・良好な意見の言い出し方、おもてなしの精神とは ・上手な表現で相手の気持ちをやわらげる方法 															
成績評価 方法	授業での小テスト 提出物 発表とそれに至る過程の取り組み態度等で評価 試験や提出物がなかった場合は0点とする。また出席状況も評価の対象になる															
成績評価 基準	<table border="0"> <tr> <td>A: 授業内試験 80 点以上、 出席率 80%以上</td> <td>提出物・課題評価 優、</td> <td>平常点優</td> </tr> <tr> <td>B: 授業内試験 70 点以上、 出席率 70%以上</td> <td>提出物・課題評価 優</td> <td>平常点優</td> </tr> <tr> <td>C: 授業内試験 60 点以上、 出席率 60%以上</td> <td>提出物・課題評価 良、</td> <td>平常点良</td> </tr> <tr> <td>D: 授業内試験 60 点未満、出席率 60%未満</td> <td>提出物・課題評価 不良、</td> <td>平常点不良</td> </tr> </table>				A: 授業内試験 80 点以上、 出席率 80%以上	提出物・課題評価 優、	平常点優	B: 授業内試験 70 点以上、 出席率 70%以上	提出物・課題評価 優	平常点優	C: 授業内試験 60 点以上、 出席率 60%以上	提出物・課題評価 良、	平常点良	D: 授業内試験 60 点未満、出席率 60%未満	提出物・課題評価 不良、	平常点不良
A: 授業内試験 80 点以上、 出席率 80%以上	提出物・課題評価 優、	平常点優														
B: 授業内試験 70 点以上、 出席率 70%以上	提出物・課題評価 優	平常点優														
C: 授業内試験 60 点以上、 出席率 60%以上	提出物・課題評価 良、	平常点良														
D: 授業内試験 60 点未満、出席率 60%未満	提出物・課題評価 不良、	平常点不良														

学生へのメッセージ

社会人になった時を見据えて、毎回学んでほしいと思います。
日頃から「ホスピタリティ」を意識して人と接し、「ホスピタリティ・マインド」の真髄を取得していきましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	パソコン I・II			科目区分	共通一般科目
対象	夜間部ホテル科・デュアル科ホテルコース			授業形式	講義・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：15時間 後期：15時間
担当	寺園 聡				
	実務経験：☑・無	パソコンスクールでの勤務実績有り			
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・Wordの基本操作・Excelの基本操作と関数の活用・メールソフト Outlookの基本操作を身につける				
検定資格	なし・必修・☑ 名称:				
教科書 教材	Microsoft Office Specialist Microsoft Word 2016 対策テキスト& 問題集(FOM 出版) USB				
授業計画	<p>【インターネット社会と著作権】 【SNSの安全な利用】 様々な資料作成を行う上で 欠かすことの出来ない著作権についての知識を学びます また SNSのトラブル事例などを確認し トラブル・リスク回避について考察します</p> <p>【タッチタイピング】 素早い書類作成やメール対応に欠かすことの出来ないタイピングスキルの向上を目指します</p> <p>【フリーアカウント・ストレージサービス】 フリーアカウントの作成・クラウドサービスの基本を学びます</p> <p>【Word】 インデント・タブ機能を使用した文章レイアウト・表の挿入と編集 ヘッダーとフッター・図の挿入と編集など基本操作の習得を行います</p> <p>【Excel】 データ入力や編集・表の作成・関数についての知識を学びます</p>				
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 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				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	キャリアデザイン I	科目区分	共通一般科目
対象	夜間部ホテル科・デュアル科ホテルコース	授業形式	講義・演習
実施期	1年 前期	単位数	前期 : 1 単位
担当	就職担当		
	実務経験 : 有・ <input type="checkbox"/> 無		
授業概要	専門学校への入学は、就職を大前提とした各人の進路を見出すことが大きな意義である。後期からスタートする就職活動の準備や必要事項を学び、演習を通じて就職活動本番で結果を出せるように自信をつけられる授業とします。また個々の進行に応じ個別にバックアップ、内定に向けサポートしていきます。		
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、就職活動の基本的な考え方を理解し、実践に備える。 3、内定を勝ち取るためのあらゆる準備を進め、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	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称:		
教科書 教材	MY CAREER NOTE III (ベネッセキャリア)		
授業計画	<p>【就職活動準備】 前年度実績を含めた就職活動の流れ、就活サイト登録と使用方法。 前年度求人状況、身嗜みについて、第一印象の重要性。</p> <p>【働くとは?】 自分に合った職種、企業の選び方、雇用形態、社会保険について。</p> <p>【自己PR、志望動機作成】 自己分析の目的、過去から現在の自分の分析、将来の自分について考える。 ジョハリの窓、他己分析、自己PR作成、志望動機作成のポイント 企業研究方法</p> <p>【書類作成】 履歴書・ESの作成方法、先輩の履歴書やESに学ぶ、模擬履歴書作成</p>		
成績評価 方法	期末試験の得点ならびに出席率がメインとなります。平常点は就職活動(進路活動)の取り組む姿勢、授業態度、提出物などが評価基準です。		
成績評価 基準	A: 評価試験 85 点以上 かつ 出席率 90%以上、平常点優 B: 評価試験 65 点以上 かつ 出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 40 点以上 かつ 出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 40 点未満、出席率 60%未満、平常点不可		

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	コミュニケーション I・II		科目区分	共通一般科目
対象	夜間部ホテル科・デュアル科ホテルコース		授業形式	前期：講義・演習 後期：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：15時間 後期：15時間
担当	担任			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無			
授業概要	この業界に携わる人間として、必要な人間性をやしなっていく為に、それぞれの業界の研究を含め、一つの課題に対して、グループでの話し合い等を通してのコミュニケーション能力の育成、及び一つの事をみんなで協力し合って成功に導くための協調性をつけていき、その中で相手の事を考え、敬う気持ちを身につけていかせる。			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人間力の向上 ・ 行動力の向上 ・ 積極性の向上 ・ コミュニケーション能力の向上 			
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>【それぞれの業界を知る】 業界でのアルバイト経験を発表。 最初に見た・体験した業界の現場についての感想を発表。</p> <p>【人(相手)への考え方】 友達を大切にすることの重要性を理解させる。</p> <p>【2年間の過ごし方】 2年間の目標を書かせ、発表させる。</p> <p>【目標の振り返り】 入学当初からの気持ちの変化や目標の振り返りを行う。</p> <p>【課題クリアに向けて】 【来年(2年時)に向けて】 前期の目標達成度と、就職に向けた後期の目標設定を行う事で、自身に必要な課題を明確にする。</p>			
成績評価 方法	平常点は、授業への参加度や授業態度などを加味して行う。			
成績評価 基準	A：提出物取組評価（理解度）80%以上、出席率80%以上、平常点優 B：提出物取組評価（理解度）70%以上、出席率70%以上、平常点良 C：提出物取組評価（理解度）60%以上、出席率60%以上、平常点可 D：提出物取組評価（理解度）60%未満、出席率60%未満、平常点不可			

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	バリアフリー		科目区分	共通一般科目
対象	夜間部ホテル科・デュアル科ホテルコース		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	高橋 紀子 / 土井 彰 / 澤内 隆			
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>			
授業概要	「サービス介助士資格取得講座」に向けて、興味を持って取り組めるよう、またスムーズに資格取得講座に入れるよう事前学習を行います。			
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・サービス介助の必要性に気づく(社会の現状と人の多様性を知る) ・介助される体験を通して、相手の不安を知り、お手伝いの必要性に気づく 			
検定資格	なし・ <input checked="" type="checkbox"/> ・任意 名称: サービス介助士(公益財団法人 日本ケアフィット共育機構)			
教科書 教材	介護レクリエーション・サポーター研修(公益財団法人日本レクリエーション協会) レジュメ等			
授業計画	<p>【オリエンテーション】【社会の現状を知る】</p> <p>【サービス介助士とは】 高齢社会の現状を知る(高齢化率、平均寿命、健康寿命、少子高齢化) 社会の法整備について(バリアフリー新法、障害者差別解消法、等) サービス介助士の必要性 申込みから資格取得まで</p> <p>【サービス介助士に必要な考え方とスキル】 ホスピタリティ・マインドの概要と解説 ノーマライゼーションの概要と解説 接遇(おしやれと身だしなみの違い、接遇の必要性)</p> <p>【高齢者について】 加齢による機能低下(具体的な機能低下を知る) 介護保険制度と社会保障(社会の仕組みと現状を考える) 将来に向けて</p> <p>【自立支援】 身体障害者補助犬法の概要と解説 ユニバーサルデザインとバリアフリーの概要と解説</p>		<p>【相手の立場を体験する】 車いす使用者(座る・押す体験からの気づきを共有し、介助の必要性を知る) 妊婦(疑似体験により不便を知って、どんな介助が必要か考える) 視覚障がい者(案内される体験から不安に気づき安心できる案内について考え、実践する)</p> <p>【聴覚障害とは】 聴覚障害とは 不便な生活を想像する コミュニケーションワークショップ</p> <p>【特別授業】 介助犬訓練士による特別授業② 介助犬のデモから、車いす使用者の不便を想像する</p> <p>【まとめ】 テスト まとめ</p>	
成績評価 方法	評価試験、出席率、提出物、平常点			
成績評価 基準	<p>A: 授業内期末試験 80%以上、出席率 80%以上、平常点優</p> <p>B: 授業内期末試験 50%以上、出席率 70%以上、平常点良</p> <p>C: 授業内期末試験 30%以上、出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D: 授業内期末試験 30%未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>			

学生へのメッセージ

対象者に合わせた介助を行うために必要な知識、理論、技術を学び、対象者のQOL(生活の質)、生活を豊にする介助を考えてみましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	Let's Speak English I・II			科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル科・デュアル科ホテルコース			授業形式	講義・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：15時間 後期：15時間
担当	眞舘 尚子/ 担当講師				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>				
授業概要	英語を話すことができれば、様々な国の人々とコミュニケーションをとることができます。挨拶からはじめ、日常会話を英語で自ら話しかけられるようリスニングやアクティビティを通して練習していきます。出来る限り英語で授業を進めていきます。				
到達目標	日常的な話題について、シンプルな英語でコミュニケーションをとることができる。自ら進んで異なる文化や国の人々に英語で話しかけられるようになる。				
検定資格	なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	Speak Now Level I Student Book (OXFORD 出版)				
	<p>【前期】</p> <ul style="list-style-type: none"> -How are you? Greeting people, Saying goodbye -Nice to meet you Introducing myself, Introducing others -Can you say that again? Asking for personal information, Asking for repetition -Nice weather, isn't it? Making small talk -I love hip hop! Expressing likes and dislikes -My favorite movie is... Asking about favorites, returning questions -What time is it? Asking about and telling time -Would you try kayaking? Asking for and giving opinions <p>【後期】</p> <ul style="list-style-type: none"> -Do you have any brothers? Asking about and describing family -She's pretty smart. Describing someone's personality, comparing personalities -I love your shirt! Giving and responding to compliments -What's she wearing? Asking what someone is wearing, describing what someone is wearing -When do you get up? Asking about and describing routines -When do you get there? Asking follow-up questions -What do you do first? Asking about and describing a sequence -What are you doing? Asking about and describing ongoing activities 				
成績評価 方法	評価試験、出席率、授業態度を総合して評価します。 評価試験は会話テストとなります。欠席(公欠を除く)の場合は0点とします。				
成績評価 基準	<p>A：評価試験 70 点以上、出席率 90%以上、平常点優</p> <p>B：評価試験 60 点以上、出席率 80%以上、平常点良</p> <p>C：評価試験 40 点以上、出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D：評価試験 40 点未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

様々なアクティビティを通して、楽しく実践的な英会話を学んでいきます。
英語は世界の様々な人とコミュニケーションをとるための大事なツールです。
楽しく学んで、いろんな人々と会話を楽しめるようにしていきましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	観光業界研究Ⅰ・Ⅱ			科目区分	共通一般科目
対象	夜間部ホテル科・デュアル科ホテルコース			授業形式	講義・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：15時間 後期：15時間
担当	担任				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/>				
授業概要	<ul style="list-style-type: none"> ・日本各地の観光施設を実際に訪れ、ホスピタリティ産業に携わる業界人の方より必要なスキル社会人として必要な知識を講話・見学等を通じて補う。 ・社会人として必要なマナー（食事・宿泊等）を身に着ける。 				
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・コミュニケーションスキル習得、(言葉づかい、表情等) ・ゲストサービス行動基準、改善 ・テーブルマナー、宿泊施設の知識習得 				
検定資格	なし・必修・任意 名称:				
教科書 教材	なし				
授業計画	<p>【コミュニケーションスキル】 観光業界で必要とされるコミュニケーションスキル ゲストサービス行動基準 ゲストサービスにおけるPDCAサイクル</p> <p>【宴会でのマナー、講話】 養殖、和食の提供順 作法とマナー演習 サービススタッフの心得</p> <p>【業界視察、業界人講話】 観光施設ごとのホテル、旅館施設特徴把握 サービススタッフの心得</p> <p>【観光施設】 観光施設、自図からが体験した見どころ・感想のレポート作成 レポート内容を参考に観光業界スタッフとしてどのようにお客様にお勧めするか簡潔にまとめ、提案できる能力を身に付ける。</p>				
成績評価 方法	下記、成績評価基準に基づく				
成績評価 基準	<p>A：授業理解度 80%以上、出席率 80%以上、平常点優</p> <p>B：授業理解度 70%以上、出席率 70%以上、平常点良</p> <p>C：授業理解度 50%以上、出席率 60%以上、平常点可</p> <p>D：授業理解度 50%未満、出席率 60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	自己理解 I・II			科目区分	共通一般科目
対象	夜間部ホテル科・デュアル科ホテルコース			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：15時間 後期：15時間
担当	井部 有美子				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	様々なワークを通して、自己分析をして自己理解をしてゆきます。社会人となり経験する様々な負の体験に対しても、前向きに向き合い、その体験を自分のこれからの人生の糧、自分の成長に繋げていける力を養います。又、自分の狭い固定概念を手放し、視野を広げ、自分に自信を持ち、自分の意見を他者に積極的に発言していける表現力をも習得していきます。				
到達目標	等身大の自分を、自信をもってアピールする力の修養 社会人として成長できる人材の育成				
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	自己紹介 目標の可視化 目標の言語化 仕事へのやりがいの明確化 仕事への役割の明確化 自分軸の確立 実行すべき行動の自覚 自己分析 他者分析 コミュニケーションに必要な要素 ラポールの形成 リフレーム ホスピタリティ産業に必要な人材とは 伝え方を学ぼう 自分自身をアピールしてみよう 自己PR作成 ストローク 課題提出				
成績評価 方法	授業理解度を測るため課題の提出、および授業態度、出席状況などの総合評価で判断する				
成績評価 基準	A: 授業理解度 80%以上、出席率 80%以上、平常点優 B: 授業理解度 60%以上、出席率 70%以上、平常点良 C: 授業理解度 40%以上、出席率 60%以上、平常点可 D: 授業理解度 40%未満、出席率 60%未満、平常点不可				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	キャリアデザインⅡ	科目区分	共通一般科目
対象	夜間部ホテル科・デュアル科ホテルコース	授業形式	講義・演習
実施期	1年 後期	単位数	後期 :3 単位
担当	就職担当		
	実務経験 : 有・ <input type="checkbox"/> 無		
授業概要	この授業では実際の就職活動を想定とした面接演習・グループディスカッション演習や観光業界企業の人事の方から現在の就職活動状況や求める人材などを講義頂き、より実践的な内容を学んでいきます。 また就職後に必要な社会保障制度や税金など社会人として必要な知識を身に着けます。		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・業界人講話、面接演習、グループディスカッション就職活動を学生自身で行動できる力を身に着ける。 ・社会保障制度や税金など社会人として必要な知識を身に着ける。 		
検定資格	<input type="checkbox"/> なし・必修・任意 名称:		
教科書 教材	MY CAREER NOTE Ⅲ (ベネッセiキャリア)		
授業計画	<p>【企業研修】 観光業界企業人講話。求められる人物像。企業概要説明、採用の流れ。</p> <p>【模擬面接】 入室の仕方、待機姿勢、面接態度等の実技演習 長所・短所・志望動機の表現</p> <p>【グループワーク対策】 グループワーク試験とは？ グループディスカッションとは？ グループディスカッションのポイント講座。実技演習。</p> <p>【社会保障制度講座】 税金の仕組み。求人票内での福利厚生制度の見方、社会保障制度の仕組み。</p> <p>【エントリー対策】 履歴書・ESの作成方法、先輩の履歴書やESから学ぶ自己PR、志望動機作成対策</p> <p>【就職試験対策 ～筆記～】 小論文演習、SPI対策と模擬試験演習</p>		
成績評価 方法	期末試験の得点ならびに出席率がメインとなります。平常点は就職活動(進路活動)の取り組む姿勢、授業態度、提出物などが評価基準です。		
成績評価 基準	A: 評価試験 85 点以上 かつ 出席率 90%以上、平常点優 B: 評価試験 65 点以上 かつ 出席率 80%以上、平常点良 C: 評価試験 40 点以上 かつ 出席率 60%以上、平常点可 D: 評価試験 40 点未満、出席率 60%未満、平常点不可		

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	就職筆記対策			科目区分	共通一般科目
対象	夜間部ホテル科・デュアル科ホテルコース			授業形式	講義・演習
実施期	1年 後期	単位数	後期：1単位	時間数	後期：15時間
担当	松橋 功				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	日本の多くの企業が就職採用試験で実施している筆記テストの対策授業。 就職試験に用いられるテストには、企業が独自で作る一般常識などのテストのほかに、専門業者が開発・販売している適正検査がたくさんあります。当授業では、日本で最も多く使われている採用テストであるSPI（リクルート販売商品）対策を中心にを行います。就職筆記試験は、スウガクやコクゴのようにみえますが、本当は「推理力」を試されている問題が多いです。				
到達目標	・ 仕事をする上で必要な基礎学力を身につける。				
検定資格	<input type="checkbox"/> なし ・ 必修 ・ 任意 名称:				
教科書 教材	史上最強 SPI & テストセンター超実践問題集 (ナツメ社)				
授業計画	【非言語能力対策Ⅰ】 【非言語能力対策Ⅱ】 #1 シラバス、成績評価基準、SPI とは、推論① #2 推論② #3 推論③ #4 損益算、料金割引 #5 二語の関係 #6 組み合わせ #7 確率 #8 速度算① #9 速度算② #10 集合・表のあれこれ #11 サイコロ・図形 #12 複数の意味 #13 振り返り #14 試験 #15 まとめ				
成績評価 方法	下記、成績評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：出席率 80%以上、かつ、平常点良好、授業内期末試験 70 点以上 B：出席率 80%以上、かつ、平常点良好、授業内期末試験 50 点以上 C：出席率 60%以上、かつ、平常点良好、授業内期末試験 30 点以上 D：出席率 60%未満、または、平常点不良、授業内期末試験 30 点未満				

学生へのメッセージ

--

夜間部

選択科目

シラバス(授業計画)1年生

科目名	実用英語検定対策			科目区分	語学選択科目
対象	夜間部ホテル科、デュアル科ホテルコース			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：15時間 後期：15時間
担当	担当講師				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	今まで学んできた英語を復習しながら、英検合格のための攻略法を学びます。 演習問題を解き、傾向と対策を学び、解答方法を身につけていきます。 リスニングは過去問題も含め何度も聞いてリスニング力向上をめざします。				
到達目標	英検の出題形式に慣れる。 英検3級で求められる英語力を身につける。				
検定資格	なし・必修・ <input type="checkbox"/> 任意 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）				
授業計画	<p>【英検について】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出題内容・実施方法・試験日程についての説明 <p>【適切な語句を選ぶ問題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・単語 ・ 熟語 ・ 文法 <p>【適切な英文を選ぶ問題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・会話文 <p>【長文問題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・長文の内容一致 ・掲示(メモ・案内)、Eメール、手紙、説明文 <p>【英作文】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・解き方の注意点 ・ 書き方のポイント <p>【リスニング】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・会話の応答文選択 ・内容一致 <p>【過去問題演習】</p>				
成績評価 方法	授業内の小テスト、学期末試験、出席率、平常点による総合評価とする。				
成績評価 基準	<p>A: 評価試験(理解度)80%以上、出席率80%以上、平常点優</p> <p>B: 評価試験(理解度)60%以上、出席率80%以上、平常点良</p> <p>C: 評価試験(理解度)40%以上、出席率60%以上、平常点可</p> <p>D: 評価試験(理解度)40%未満、出席率60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

“身近な英語を理解し、また使用することができる”を目指し、しっかり学んでいきましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	TOEIC 対策			科目区分	語学選択科目
対象	夜間部ホテル科、デュアル科ホテルコース			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：15 時間 後期：15 時間
担当	眞館 尚子				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	TOEIC によく出る英単語・熟語をテーマ毎に効率よく覚え、基本となる文法理解の定着を図っていきます。さらに各パートのコツを習得し、より早く確実に解答し高得点をとれるように学習していきます。				
到達目標	TOEIC のテスト形式に慣れる TOEIC400 点以上取得を目指す				
検定資格	なし・必修・ <input type="checkbox"/> 任意 名称 TOEIC 検定				
教科書 教材	TOEIC テスト英文法をひとつひとつわかりやすく (学研)				
授業計画	<p>【語彙】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・TOEIC によく出る単語を効率よく覚え、Part5 と 6 の問題を中心に問題を解いて、TOEIC に慣れていきます。 <p>【文法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・英文法の授業で学んだことを基本に、時間との勝負である TOEIC のテストで効率よく解答できるように学んでいきます。 <p>【読解問題】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・TOEIC での読解問題はスピードが必要になります。和訳していくのではなく、大まかな内容を把握する Skimming と特定のワードや情報を探し出す Scanning ができるように短い文章から少しずつ慣れ、正確に解答できるように学習していきます。 <p>【リスニング】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・それぞれのパートのコツを掴み、アメリカ・カナダ・オーストラリア・イギリス、それぞれの発音に慣れる。 				
成績評価 方法	期末テスト、出席率、授業態度を総合して評価します。 期末テストを欠席した場合(公欠を除く)、0 点とみなします				
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				

学生へのメッセージ

TOEIC で点数をとるためには英語に慣れ、コツを掴むことが重要です。また、英語は世界で使えるコミュニケーションツールでもあります。点数をあげるだけでなく、英語に親しむことも目標に楽しく学んでいきましょう。

夜間部
専門科目

ホテル科
デュアル科ホテルコース

シラバス(授業計画)

科目名	料理解説Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科・デュアル科ホテルコース			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：15時間 後期：15時間
担当	寺田 宗高				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・無	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	<input checked="" type="checkbox"/> ・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	<p>【授業目的、メニューについて】 何故、この授業内容が必要なのかを理解させる。 レストランにとってのメニューの重要性、メニューの役割等を理解させる。</p> <p>【オードブル・スープ・魚料理】 オードブルの料理名、役割と食材のフランス語名を知る。 スープの料理名、出来上がるまでを知る。 魚料理の料理名、フランス語名を知る。</p> <p>【家畜類・家禽類・野禽類】 牛肉、仔牛肉、仔羊肉、鶏肉、鴨肉の部位名と料理名を知る。 ジビエ料理について知る。</p> <p>【野菜料理・デザートコース・コーヒー・紅茶・朝食】 野菜の料理名、フランス語名を知る。 デザートコースについて理解を深め、種類・料理名を知る。 コーヒー・紅茶の役割と出来るまでの仕組みを知る。 朝食で提供される料理名を知る。</p>				
成績評価 方法	下記、成績評価基準に基づく				
成績評価 基準	A: 授業内期末試験(理解度)80%以上、出席率85%以上、平常点優 B: 授業内期末試験(理解度)60%以上、出席率70%以上、平常点良 C: 授業内期末試験(理解度)30%以上、出席率60%以上、平常点可 D: 授業内期末試験(理解度)30%未満、出席率60%未満、平常点不可				

学生へのメッセージ

--

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	夜間部ホテル科、デュアル科ホテルコース			授業形式	演習
実施期	1年 前期 後期	単位数	前期：2単位 後期：2単位	時間数	前期：30時間 後期：30時間
担当	大久保 昇				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	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	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つける。サービスに基本(トレイサービス・プレートサービス)を中心に演習形式で実践し、その後は、クロスやテーブルプランの説明、クロス敷き・サーバーの使い方・テーブルセッティングまでを習得できるようにする。				
到達目標	目的の完全なる習得				
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	<p>【ホテルの挨拶・接客七大用語、姿勢と歩き方、トレイの持ち方とトレイサービス】 接客七大用語の発声練習 お辞儀のケース別の種類の把握と実践 トレイの正しい持ち方と使い方 いろいろなパターンでのトレイサービスの演習 見極めと評価</p> <p>【お皿の種類の説明、持ち方とプレートサービス】 お皿の正しい持ち方(片手2枚持ち)の習得 料理を出すときの正しい持ち方とサービスの仕方の習得 料理を下げる時の正しいお皿の持ち方と下げ方の習得 見極めと評価</p> <p>【テーブルセッティング】 テーブルクロスとテーブルの種類 什器・備品の種類を知って覚える テーブルクロスの掛け方、テーブルのセッティングの仕方を習得 見極めと評価</p> <p>【サーバーサービス、スープチューリンサービス】 サーバーの持ち方の種類を知り、使い方の習得練習を繰り返す プラッターからのサーバーでの料理サービス、スープチューリンからのスープサービスの演習・練習・習得 サーバー・チューリンの見極めと評価</p>				
成績評価 方法	下記、成績評価基準に基づく				
成績評価 基準	<p>A: 授業内期末試験(理解度)80%以上、出席率85%以上、平常点優</p> <p>B: 授業内期末試験(理解度)60%以上、出席率75%以上、平常点良</p> <p>C: 授業内期末試験(理解度)50%以上、出席率60%以上、平常点可</p> <p>D: 授業内期末試験(理解度)50%未満、出席率60%未満、平常点不可</p>				

学生へのメッセージ

--

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	夜間部ホテル科、デュアル科ホテルコース		授業形式	演習
実施期	1年 前期 後期	単位数	前期：2単位 後期：1単位	時間数 前期：30時間 後期：15時間
担当	沼田 祐佳			
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・無	ホテル業界にて宿泊業務実務経験あり。		
授業概要	<p>ホテル宿泊部門の組織を理解し、企業実習に向けて基礎を学ぶ。 前期は、ホテルの基本である客室と客室管理業務を学んでいく。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。お出迎えからフロントへ誘導し、客室までの案内を実技で行う。前期・後期とも実技と並行に、ホテル用語や客室タイプ・備品関連の名称を覚え習得する。</p>			
到達目標	<p>企業実習に向けて、宿泊部に関する業務内容と客室・ベル関連の知識を習得。 ベッドメイクの実技を、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。</p>			
検定資格	<input type="checkbox"/> ・必修・任意 名称:			
教科書 教材	宿泊Ⅱ フロント・サービス編(ウィネット)			
授業計画	<p>【ホテルと客室関連の基礎知識】 宿泊部の組織と業務内容、客室タイプとベッドの種類、客室及びバスルームの設備・家具類</p> <p>【ベッドメイク実技】 ベッドメイクの基礎、ベッドメイクの実践練習(シーツとピロー) ベッドメイクの実践練習(ベッドスプレッドとデュベ)、ベッドメイクの実践練習(ベッドの仕上げ)</p> <p>【ベッドメイク実技試験/筆記試験】 2分30秒以内に綺麗にベッドメイクをする実技試験、客室関連の基礎知識 筆記試験、試験解説</p> <p>【ベルの役割と概要】 ホテルにおけるベルの役割と業務内容、ベルの業務内容・心得、接客サービスとロビー管理</p> <p>【ベル実技】 お出迎えからフロントまでの案内、フロントから客室までの案内、客室内の案内、館内・館外インフォメーション</p> <p>【ベル実技試験/筆記試験】 お客様をお部屋までご案内する実技試験、ベル関連の基礎知識 筆記試験、試験解説</p>			
成績評価 方法	<p>学期末 実技テスト・筆記テスト 平常点・出席率</p>			
成績評価 基準	<p>A: 授業内期末試験 80 点以上、出席率 80%以上、平常点良好 B: 授業内期末試験 60 点以上、出席率 80%以上、平常点良好 C: 授業内期末試験 40 点以上、出席率 60%以上、平常点普通 D: 授業内期末試験 40 点未満、出席率 60%未満、平常点不良</p>			

学生へのメッセージ

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	夜間部ホテル科、デュアル科ホテルコース			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：15時間 後期：15時間
担当	高須 孝一				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> ・ 無	ホテル業界にてレストランサービス実務経験あり。			
授業概要	正式名称は「レストランサービス技能検定」、サービス関連では唯一の国家資格です。 1年次には学科試験対策として、テキストの理解を深めていきます。				
到達目標	過去の出題傾向を基本とし、1年次前期は食材・飲料の基本知識を習得し、 後期は宴会・レストランサービスそれぞれのサービス方法について学ぶ。				
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 学科試験・・・2年次 8月実施予定 実技試験・・・2年次 11月実施予定(学科試験通過者のみ)				
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	<p>【食品の分類・加工・貯蔵】 ・6つの基礎食品・食品の分類方法・食品貯蔵の目的・方法 【西洋料理の食材】 ・西洋料理に使用される主な食材 【前菜/スープ】 ・前菜に使用される食材、ポタージュの分類と特殊なスープ 【魚・甲殻・貝類】 ・各食材の名称(日本語・英語・フランス語)</p> <p>【家畜・家禽・野鳥獣肉】 ・牛肉/仔牛肉/仔羊肉/豚肉 部位の名称 種類と分類方法 【野菜/パスタ/チーズ/デザート】 ・パスタの形状および種類 チーズの種類・生産国・原料 デザートの種類 【西洋料理の調理方法】 ・食材の仕込み・切り方・焼き方・調理方法の基本知識</p> <p>【飲料(ワイン)】 ・ワインの分類方法 ぶどう品種・生産国 【メニュー】 ・メニューの歴史・作成時の注意事項 メニューの構成 【西洋料理の食器・備品】 ・銀食器/陶磁器/ガラス容器の種類、名称について 【接客の基本】 ・サービスの役割と特徴 身だしなみ・言葉遣いについて</p> <p>【宴会サービス1】 ・宴会の種類および内容 【宴会サービス2】 ・各種宴会等のセッティング・運営・サービス方法 【レストランサービス1】 ・レストランにおける各種のサービス方法 【レストランサービス2】 ・レストランサービスの客席案内・待機心構え 【テスト】 ・解答及び解説</p>				
成績評価 方法	授業内にてテストを実施 ※業界人として相応しくない身嗜みの者は、平常点を不可とする。 試験結果、出席率、平常点の総合評価とする。				
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 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				

学生へのメッセージ

--

シラバス(授業計画)

科目名	秘書検定対策Ⅰ・Ⅱ			科目区分	一般選択科目
対象	夜間部ホテル科、デュアル科ホテルコース			授業形式	講義
実施期	1年次：前期 後期	単位数	前期：1単位 後期：1単位	時間数	前期：15時間 後期：15時間
担当	眞舘 尚子				
	実務経験：有・ <input type="checkbox"/> 無				
授業概要	秘書検定は、職務知識、一般知識、マナー知識などが必要とされます。また、これから社会人となるために必要な知識を身に着けることにも役立ちます。このクラスでは、問題を解きながら自分自身を高めるべく社会常識を学び検定3級合格を目指します。				
到達目標	秘書検定3級合格を目指します。				
検定資格	なし・必修・ <input checked="" type="checkbox"/> 任意 名称：秘書技能検定3級				
教科書教材	秘書検定2・3級合格教本（新星出版社）				
授業計画	<p>【秘書の資質】 社会人としての良識／補佐役としての心がけ／求められる能力・人柄／身だしなみ・立ち居振る舞い</p> <p>【職務知識】 秘書と上司の仕事の違い／秘書の職務／定型業務・非定型業務／上司が不在の対応について</p> <p>【一般知識】 企業・組織についての基礎知識／人事・労務・マーケティング・経営・会計・財務・税務・金融と経営法務の基礎知識 ビジネス用語／カタカナ語と略語</p> <p>【マナー接遇】 人間関係／敬語／話し方・聞き方／苦情対応／報告と説明／受付と取次／来客対応の常識／電話の受け方・取次／慶弔業務・マナー／贈答のしきたり</p> <p>【技能】 会議について／ビジネス文書(社内・社外)／メモの取り方／グラフの書き方／郵便物・電子メール等の受発信／取引について／ファイリングについて／名刺・資料の収集と管理／スケジュール管理／室内環境の整備／事務用品とオフィス機器の知識</p>				
成績評価方法	<p>授業理解度を図るために適宜小テストを行います。</p> <p>全ての小テスト及び評価試験を総合評価で判断します。</p> <p>小テスト及び評価試験を欠席した場合は0点とし、出席状況、授業参加意欲も評価します。</p>				
成績評価基準	<p>A：期末試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優</p> <p>B：期末試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良</p> <p>C：期末試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可</p> <p>D：期末試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可</p>				

学生へのメッセージ

秘書検定の内容にはビジネスマナーなど、社会人に必要な知識も含まれます。合格することはもちろん、基本的なビジネス知識を楽しくしっかりと身につけていきましょう。

シラバス(授業計画)

科目名	BC 技能検定対策			科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル科・デュアル科ホテルコース			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：15時間
担当	寺園 聡				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ <input type="checkbox"/> 無	レストランウエディングでのプロデュース経験 ブライダル業界歴 約15年			
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 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 必修 ・ 任意 名称: ブライダルコーディネーター技能検定 受験予定日: 1月				
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	<p>検定対策 過去の傾向を精査し 試験の傾向と対策を行う</p> <p>【筆記】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 結婚の定義・歴史や文化を学び ブライダルの基礎を身につける 2. キリスト教式・神前式・仏前式・人前式など挙式の特徴だけでなく 披露宴や二次会について学ぶ また コーディネーターの考え方・会場を彩る空間アイテムの選定方法など実践的な知識を身につける 3. 料理・飲物・披露宴の演出プランなど 時空間双方に関わるアイテム手配について学ぶ <p>【実技】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 新郎新婦とのコミュニケーションを取るブライダルセールスの基礎から成約・申し込み手続きまでを学ぶ 2. 招待状・衣装・装花など 打ち合わせが始まってから必要となる手配方法について理解を深める 3. 結婚式当日のコーディネーターの動き方や進行表の作成だけでなく テーブルセッティングやサービスなどの業務について幅広い知識を身につける 				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく 必要に応じて小テスト実施の可能性あり				
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 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				

学生へのメッセージ

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	夜間部ホテル科			授業形式	実習
実施期	1年 後期	単位数	後期 : 4 単位	時間数	後期 : 120 時間
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	シティホテル、またはリゾートホテルに出向き、接客をはじめとする業務を、実際の体験をとおして理解する。 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"/> ・ 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> <ul style="list-style-type: none"> ・レストランサービス(朝・昼・夜) ・宴会サービス ・ロビーサービス ・客室サービス 				
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】 R:実習修了時間 120 時間以上 D:実習修了時間 120 時間未満</p>				

学生へのメッセージ

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	夜間部デュアル科ホテルコース			授業形式	実習
実施期	1年 前期・後期	単位数	前期：7単位 後期：7単位	時間数	前期：210時間 後期：210時間
担当	企業担当者				
	実務経験： <input checked="" type="checkbox"/> 有・無	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に出向き、接客をはじめとする業務を、実際の体験をとおして理解する。 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> <ul style="list-style-type: none"> ・レストランサービス(朝・昼・夜) ・宴会サービス ・ロビーサービス ・客室サービス 				
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

--