

授業計画(シラバス)

科目名	キャリアプランⅠ		指導担当者名	佐藤 宗
実務経験			実務経験:	
開講時期	通年		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習:◎	実技:
時間数	29時間		週時間数	1時間
学習到達目標	自己分析や生涯設計を通して、社会へ巣立つ準備を積み重ねていく			
評価方法 評価基準	<ul style="list-style-type: none"> ・出席・授業態度 ・成果物の出来栄え(完成度・オリジナル性・表現力・プレゼン力・一般常識) ・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する 			
使用教材	ウイネット 面接対策&ビジネスマナー			
授業外学習 の方法				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	1	オリエンテーション	オリエンテーション	
	2	スーツの着こなし講座	外部講師による特別授業	
	3	休み	休み	
	4	学校のシステムの紹介	カレトモ・申請書発行サービスの使い方	
	5	就職活動準備	マイナビの登録・使い方	
	6	就職活動準備	グループディスカッション	
	7	就職活動準備	ディベート	
	8	ICT教育	動画作成アプリの使い方	
	9	ICT教育	動画作成アプリの使い方	
	10	ICT教育	動画作成アプリの使い方	
	11	ICT教育	Google関連サービス(スプレッドシート)	
	12	ICT教育	Google関連サービス(フォーム)	
	13	休み	休み	
	14	就職活動準備	STEP研修に向けての案内・準備	
	15	休み	休み	
	16	休み	休み	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	キャリアプランⅠ		指導担当者名	佐藤 宗
実務経験			実務経験:	
開講時期	通年		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習:◎	実技:
時間数	29時間		週時間数	1時間
学習到達目標	自己分析や生涯設計を通して、社会へ巣立つ準備を積み重ねていく			
評価方法 評価基準	<ul style="list-style-type: none"> ・出席・授業態度 ・成果物の出来栄え(完成度・オリジナル性・表現力・プレゼン力・一般常識) ・提出課題・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する 			
使用教材	ウイネット 面接対策&ビジネスマナー			
授業外学習 の方法				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	オリエンテーション	オリエンテーション	
	18	休み	休み	
	19	休み	休み	
	20	ビジネスマナー基礎	第一部 I. 社会人になるとは①	
	21	ビジネスマナー基礎	第一部 I. 社会人になるとは②	
	22	休み	休み	
	23	面接対策	第二部 II. 自己分析①	
	24	面接対策	第二部 II. 自己分析②	
	25	休み	休み	
	26	面接対策	第二部 III. 履歴書	
	27	面接対策	第二部 III. 自己PR②	
	28	面接対策	第二部 III. 自己PR③	
	29	休み	休み	
	30	休み	休み	
	31	期末試験	期末試験	
32	期末試験フィードバック	期末試験フィードバック		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	一般教養演習Ⅰ		指導担当者名	遠藤 紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	通年		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:◎	演習:○	実習:	実技:
時間数	29時間		週時間数	1時間
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・就職採用試験に向けての準備(一般教養、SPI) ・就職支援サイト等を活用しWeb模擬試験を受験 ・就職に対するモチベーションの向上 ・iPadの積極的な活用(データでの情報共有) 			
評価方法 評価基準	<p>学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。</p> <p>期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。</p> <p>成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。</p>			
使用教材	専門学校生のための就職筆記試験対策問題集、iPad、プリント			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	オリエンテーション	自己紹介、今後の授業の進め方	
	2	就職支援サイトの活用	就職支援サイトの登録、一般常識とSPIの違いについて説明	
	3	国語	漢字の読み①音読み	
	4	国語	漢字の読み②訓読み	
	5	国語	漢字の読み③会社、ビジネス社会でよく使われる用語	
	6	社会	都道府県	
	7	社会	都道府県庁所在地	
	8	社会	都道府県と都道府県庁所在地の確認テスト	
	9	数学	式と計算①	
	10	数学	式と計算②	
	11	数学	速さの基礎	
	12	英語	基本単語	
	13	英語	時事英語	
	14	英語	熟語、英略語	
	15	英語	発音、ことわざ	
	16	英語	文法	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	一般教養演習Ⅰ		指導担当者名	遠藤 紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	通年		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:◎	演習:○	実習:	実技:
時間数	29時間		週時間数	1時間
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・就職採用試験に向けての準備(一般教養、SPI) ・就職支援サイト等を活用しWeb模擬試験を受験 ・就職に対するモチベーションの向上 ・iPadの積極的な活用(データでの情報共有) 			
評価方法 評価基準	<ul style="list-style-type: none"> ・出席の管理 ・授業態度 ・提出物(授業内でのプリントや課題) ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する 			
使用教材	専門学校生のための就職筆記試験対策問題集、iPad、プリント			
授業外学習 の方法	課題プリントで自主学習			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	数学	旅人算、通過算	
	18	数学	流水算	
	19	数学	割合の基礎	
	20	社会	世界地理①	
	21	社会	世界地理②	
	22	社会	日本史	
	23	社会	世界史	
	24	国語	漢字の書き取り①	
	25	国語	漢字の書き取り②	
	26	国語	同意語・類義語	
	27	国語	反対語	
	28	国語	四字熟語	
	29	数学	図形と角度	
	30	期末試験	期末試験	
	31	国語・社会・数学・英語	総復習	
	32	Web模擬試験	Web模擬試験の実施	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	ホテル概論 I		指導担当者名	木村 美紀子
実務経験			実務経験:	無
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年 観光科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	26時間		週時間数	2時間
学習到達目標	ホテルの宿泊部門について学び、ホテルビジネス実務検定試験の合格を目指す。 サーティファイホテル実務技能検定初級(7月16日)			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	ウィネット「ホテルテキスト宿泊Ⅰ フロントオフィス編」「ホテルテキスト宿泊Ⅱ フロントサービス編			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	フロントフィスとは	意義と役割、組織と業務	
	2	客室の種類	客室タイプ料金システム	
	3	リザベーション業務	予約業務、イールドマネジメント	
	4	リザベーション業務	電話予約、予約受付	
	5	レセプション業務	レセプションサービス、ルームアサインメント	
	6	レセプション業務	チェックイン・チェックアウト業務	
	7	フロントキャッシャー業務	会計業務、宿泊料金計算、貴重品預かり業務	
	8	インフォメーション業務	ルーム・ハウス・シティインフォメーション	
	9	防犯業務	防犯管理、遺失物管理	
	10	フロントサービスとは	組織と業務、従事者の基本	
	11	ドアマン	業務、送迎、案内	
	12	ベルマン	接客サービス、ロビー管理	
	13	クローケー、コンシェルジュ	クローケルーム、歴史、業務	
	14	ハウスキーピング	客室係、設備整理サービス	
	15	前期試験		
	16	実務	ロールプレイングによる実務演習	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	接遇マナー I		指導担当者名	木村 美紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	26時間		週時間数	2時間
学習到達目標	ホテルの宿泊部門について学び、ホテルビジネス実務検定試験の合格を目指す。 サーティファイホテル実務技能検定初級(7月18日)			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	ウィネット「ホテルテキスト宿泊Ⅰ フロントオフィス編」「ホテルテキスト宿泊Ⅱ フロントサービス編			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	おもてなし知識編	おもてなしの心構え	
	2	おもてなし知識編	立ち振る舞い	
	3	おもてなし知識編	言葉遣い	
	4	おもてなし知識編	お客様対応のポイント	
	5	おもてなし実務編	基本的な役割	
	6	おもてなし実務編	フロント係	
	7	おもてなし実務編	ご到着前の準備	
	8	おもてなし実務編	お出迎え・チェックイン・ご案内	
	9	おもてなし実務編	お食事提供	
	10	おもてなし実務編	滞在中のお客様応対	
	11	おもてなし実務編	お休み前のお仕度	
	12	おもてなし実務編	お布団仕上げ	
	13	おもてなし実務編	朝食提供	
	14	おもてなし実務編	チェックアウト・お見送り	
	15	前期試験		
	16	実務	ロールプレイングによる実務練習	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	ホテルレストラン実習 I		指導担当者名	木村 美紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	39時間		週時間数	3時間
学習到達目標	ホテルの宿泊部門料飲部門について学び、さらにホテルにて実習を行う			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	ウィネット「ホテルテキスト料飲レストラン・宴会編」「ホテル実務能力認定試験初級過去問題数」 ウィネット「テキスト料飲バーラウンジ編」、「ホテル実務能力認定試験初級過去問題数」			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	料飲部門の概要及び実習	組織、什器・備品の知識、サービス方法	
	2	料飲部門の概要及び実習	組織、什器・備品の知識、サービス方法	
	3	西洋料理の基礎知識	フルコースの解説	
	4	ホテル実習	フロントサービス、ブライダル	
	5	朝食の基本料理	バイキング、定食について	
	6	ホテル実習	宴会のセッティング	
	7	レストランサービス	レストランサービスの手順	
	8	レストランサービス	レストランサービスの手順	
	9	ホテル実習	ハウスキーピング	
	10	サービス技術、ルームサービス	什器、備品類の取り扱い、ルームサービス	
	11	レストラン運営の基本	原価管理、F&Bコストコントローラー	
	12	宴会予約・宴会サービス	予約業務、コントロールブック	
	13	宴会予約・宴会サービス	宴会サービス業務、宴会形式	
	14	婚礼サービスの知識	挙式、披露宴について	
	15	前期試験		
	16	レストラン宴会のまとめ	総仕上げ	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	カラーコーディネート		指導担当者名	小池 久子
実務経験	各企業色彩アドバイザーとして4年間従事		実務経験:	有
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:◎	演習:○	実習:	実技:
時間数	26時間		週時間数	2時間
学習到達目標	色彩は生活すべてにわたって大切な関わりを持っている。色に対する感覚だけで色彩をとらえるのではなく、基礎的な理論や体系的な知識を身につけることが必要。そのため、パーソナルカラリスト検定3級を受検し、その資格を取得することを目標とする。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	パーソナルカラリスト検定3級公式テキスト、CUSカラーカード157			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	第1章式の自然を表す色 日本の色の歴史赤系、橙系	ガイダンス「授業概要と進め方、評価方法について」テキスト解説、課題プリント、ミニテスト	
	2	第1章日本の色の歴史 身分、禁色、襲の色目 日本の色の歴史 黄系、緑系	ガイダンス「授業概要と進め方、評価方法について」テキスト解説、課題プリント、ミニテスト	
	3	第1章わび・さび 江戸時代の色彩文化 日本の色の歴史青系、紫系	ガイダンス「授業概要と進め方、評価方法について」テキスト解説、課題プリント、ミニテスト	
	4	第1章色と生活 色の種類 赤系統	ガイダンス「授業概要と進め方、評価方法について」テキスト解説、課題プリント、ミニテスト	
	5	第1章色の種類橙系統 第2章色の仕組みⅠ 光について	ガイダンス「授業概要と進め方、評価方法について」テキスト解説、課題プリント、ミニテスト	
	6	第1章色の種類 黄系統 第2章色の仕組みⅡ 光源、目の構造	ガイダンス「授業概要と進め方、評価方法について」テキスト解説、課題プリント、ミニテスト	
	7	第1章色の種類緑系統 第2章色の三属性 CUS色相	ガイダンス「授業概要と進め方、評価方法について」テキスト解説、課題プリント、ミニテスト	
	8	第1章色の種類 青系統 第2章CUS色調	ガイダンス「授業概要と進め方、評価方法について」テキスト解説、課題プリント、ミニテスト	
	9	ファッション概論、ブライダル色彩	ガイダンス「授業概要と進め方、評価方法について」テキスト解説、課題プリント、ミニテスト	
	10	肌、皮膚、髪 色と種類	ガイダンス「授業概要と進め方、評価方法について」テキスト解説、課題プリント、ミニテスト	
	11	パーソナルカラーの特徴 色の種類(グレー)	ガイダンス「授業概要と進め方、評価方法について」テキスト解説、課題プリント、ミニテスト	
	12	パーソナルカラー診断	色彩演習	
	13	色彩心理・色彩アートセラピー	色彩演習	
	14	前期末試験	期末試験	
	15			
	16			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	ブライダル概論 I		指導担当者名	増子 晴美
実務経験	ブライダルコーディネーター司会20年間従事		実務経験:	有
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	26時間		週時間数	2時間
学習到達目標	ブライダルを担当する者が心得ておくべき基礎的な実務知識を習得し、ブライダルコーディネート技能検定の資格取得を目指す。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	アシスタントブライダルコーディネーター検定テキスト			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	コーディネーター業務	コーディネーター業務とは	
	2	コーディネーター業務	新規業務	
	3	コーディネーター業務	ブライダルセールスの特徴	
	4	コーディネーター業務	プレゼンテーションの手法・制約業務	
	5	打合せ業務	プレゼンテーションの手法・制約業務	
	6	手配業務	ペーパーアイテムの手配	
	7	手配業務	衣装・ヘアメイク・演出の手配	
	8	手配業務	引き出物・引菓子の手配	
	9	手配業務	記録・記念アイテム・装花の手配	
	10	当日業務	当日の役割・進行表	
	11	当日業務	当日のアテンド業務・テーブルセッティング	
	12	当日業務	サービス業務・花の管理と出回り時期	
	13	練習問題	練習問題解説	
	14	練習問題	練習問題解説	
	15	期末試験	期末試験	
	16	まとめ	まとめ	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	ブライダル概論 II		指導担当者名	増子 晴美
実務経験	ブライダルコーディネーター司会20年間従事		実務経験:	有
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	32時間		週時間数	2時間
学習到達目標	ブライダルを担当する者が心得ておくべき基礎的な実務知識を習得し、ブライダルコーディネート技能検定の資格取得を目指す。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	アシスタントブライダルコーディネーター検定テキスト			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	ブライダル業界	ブライダルセールスの特徴の業態	
	2	ブライダル業界	ブライダルの関連企業、職種	
	3	ブライダル市場	市場の特徴、地域性	
	4	ブライダルの歴史と慣習	日本の歴史	
	5	挙式と披露宴のスタイル	挙式の種類と特徴	
	6	挙式と披露宴のスタイル	披露宴のスタイル	
	7	婚礼衣装	新郎新婦の衣装の種類	
	8	婚礼衣装	列席者の衣装、トータルコーディネート	
	9	婚礼衣装	衣装業務	
	10	ウエディングプランナーの業務	業務とその流れ	
	11	新規接客業務	契約手続き	
	12	婚礼打ち合わせ有無	招待状、婚礼料理	
	13	婚礼打ち合わせ有無	婚礼商品、進行と演出、装飾	
	14	婚礼施行・進行管理業務	スタンバイ、セッティング	
	15	期末試験	期末試験	
	16	販売促進ツール	パンフレット、ブライダルフェア、パッケージ	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	ホテル英会話 I		指導担当者名	鈴木 麻友子
実務経験	JICAにて訓練所コーディネーター(英語)、外資系企業にて品質管理(英語)、プロスポーツチームにて外国人選手対応など		実務経験:	有
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科1, 2年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	26時間		週時間数	2時間
学習到達目標	英語に慣れる おもてなしの英語を学び、サービスの場面で英語が使えるようになる 海外旅行で使う英語を通じて外国文化や海外での生活を知ることができる 海外研修で英語を使ってコミュニケーションが実践できるようになる これまで学習してきた文法事項の再確認			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	PASSPORT1 (Textbook, Workbook)			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	Introduction	Preliminary activities – Introduction	
	2	Introduction, Where are you from? P6	Quick questions Learn all people in the textbook story	
	3	Asking for things on the flight <i>Would you like chicken or fish?</i> P8	Could/May and Wh- Items on a plane	
	4	Asking for things on the flight <i>Would you like chicken or fish?</i> P8	Pairwork Workbook 1	
	5	Answering questions at Immigration <i>Can I have your passport,please?</i> P10	Wh- and How Words to describe jobs	
	6	Answering questions at Immigration <i>Can I have your passport,please?</i> P10	Pairwork Workbook2	
	7	Talking about family <i>My mother has her own business.</i> P12	present simple for routines Words to describe hobbies and transportation	
	8	Talking about family <i>My mother has her own business.</i> P12	Pairwork Workbook3	
	9	Asking for things you need <i>Can I check my email?</i> P14	Can/could for permission Will for offers Household objects	
	10	Asking for things you need <i>Can I check my email?</i> P14	Pairwork Workbook4	
	11	<i>Ordering a meal</i> <i>Are you ready to order?</i> P16	Question forms Would you like…?and Could/May… Food and drink	
	12	<i>Ordering a meal</i> <i>Are you ready to order?</i> P16	Pairwork Workbook5	
	13	<i>Asking for directions</i> <i>Where's the station?</i> P20	Imperatives Preposition of location Places around town	
	14	<i>Asking for directions</i> <i>Where's the station?</i> P20	Pairwork Workbook6	
	15	Getting the money at a bank <i>Can I use my card in this ATM?</i> P22	Can for ability Numbers and currencies	
	16	Getting the money at a bank <i>Can I use my card in this ATM?</i> P22	Pairwork Workbook7	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	ホテル英会話Ⅱ		指導担当者名	鈴木麻友子
実務経験	JICAにて訓練所コーディネーター(英語)、外資系企業にて品質管理(英語)、プロスポーツチームにて外国人選手対応など		実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	32時間		週時間数	2時間
学習到達目標	英語に慣れる おもてなしの英語を学び、サービスの場面で英語が使えるようになる 海外旅行で使う英語を通じて外国文化や海外での生活を知ることができる 海外研修で英語を使ってコミュニケーションが実践できるようになる これまで学習してきた文法事項の再確認			
評価方法 評価基準	・出席 ・授業態度 ・提出課題 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する			
使用教材	PASSPORT1 (Textbook, Workbook)			
授業外学習 の方法	ワークブックの宿題、海外研修での実践			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	Reserving a hotel room <i>Do you have a non-smoking room?</i> P24	Question forms Hotel facilities	
	18	Reserving a hotel room <i>Do you have a non-smoking room?</i> P24	Pairwork Workbook8	
	19	Getting help for minor medical problem <i>I have a stomachache</i> P26	Modals and the imperative for advice Medical problems and remedies	
	20	Getting help for minor medical problem <i>I have a stomachache</i> P26	Pairwork Workbook9	
	21	Asking about where people are from and talking about your hometown <i>I'm from Japan</i> P28	Question forms Wh- questions Words to describe cities/places	
	22	Asking about where people are from and talking about your hometown <i>I'm from Japan</i> P28	Pairwork Workbook10	
	23	Asking for info.about tourist attractions <i>What time does it start?</i> P32	Wh- questions I'd like to... Tourist attractions/activities	
	24	Asking for info.about tourist attractions <i>What time does it start?</i> P32	Pairwork Workbook11	
	25	Talking about places you visit <i>Have you been to the island?</i> P34	Past simple and present perfect to talk about experience Words to describe places/activities	
	26	Talking about places you visit <i>Have you been to the island?</i> P34	Pairwork Workbook12	
	27	Talking about interests <i>I really like rugby!</i> P36	Questions with Do I like... sentences Sports, music, TV, food	
	28	Talking about interests <i>I really like rugby!</i> P36	Pairwork Workbook13	
	29	Making arrangements to meet someone <i>Where should we meet?</i> P38	Prepositions of location place to meet Times and days	
	30	Making arrangements to meet someone <i>Where should we meet?</i> P38	Pairwork Workbook14	
	31	Buying souvenirs from a street market <i>How about 400 baht for two?</i> P40	Question form Souvenirs Bargaining expressions	
	32	Buying souvenirs from a street market <i>How about 400 baht for two?</i> P40	Pairwork Workbook15	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	フラワーコーディネート		指導担当者名	大澤 美月
実務経験			実務経験:	
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習:○	実技:
時間数	36時間		週時間数	3時間
学習到達目標	生花の扱い方、基礎的な技法を学び、日常生活やブライダルを装飾する装花の知識・技能を身につける。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	生花、プリント			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	フラワーアレンジメントとは(ラウンド)	生花の扱い方、水揚げ方法、種類などを学ぶ	
	18	コサージュの作り方	ワイヤリング、リボンの作り方など	
	19	ケーキ、トーチ、キャンドル用フラワー	アレンジ素材の選び方	
	20	トライアンギュラー、バーティカル	縦長の素材のいかしたアレンジの作り方	
	21	ラウンドブーケ	スパイラルの組み方、ドレス、ケープの種類	
	22	ホリゾンタルアレンジ	メインアレンジの作り方	
	23	ウェルカムボード	生花、アートでウェルカムボードの作り方を学ぶ	
	24	ヘアオーナメント	ワイヤリングと花の組み方	
	25	クリスマスリース	クリスマスリース、リースブーケ	
	26	和風ボールブーケ	オアシスのカット方法	
	27	キャスケードブーケ、ティアドロップ	流れるラインを作る方法を学ぶ	
	28	期末試験		
	29			
	30			
	31			
32				
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	ホテル概論 II		指導担当者名	木村 美紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	44時間		週時間数	2時間
学習到達目標	ホテルの宿泊部門料飲部門について学び、さらにホテルにて実習を行う			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	ウィネット「ホテルテキスト料飲レストラン・宴会編」「ホテル実務能力認定試験初級過去問題数」 ウィネット「テキスト料飲バーラウンジ編」、「ホテル実務能力認定試験初級過去問題数」			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	料飲部門の概要	組織、什器・備品の知識	
	18	メニュー	定食と一品料理	
	19	西洋料理の基礎知識	フルコースの解説	
	20	西洋料理の基礎知識	西洋料理テーブルマナー	
	21	朝食の基本料理	バイキング、定食について	
	22	朝食の基本料理	サービスのポイント	
	23	日本料理、中国料理	献立、配膳図、テーブルマナー	
	24	レストラン概要	レストランの収入	
	25	レストランサービス	レストランサービスの手順	
	26	サービス技術、ルームサービス	什器、備品類の取り扱い、ルームサービス	
	27	レストラン運営の基本	原価管理、F&Bコストコントローラー	
	28	宴会予約・宴会サービス	予約業務、コントロールブック	
	29	宴会予約・宴会サービス	宴会サービス業務、宴会形式	
	30	婚礼サービスの知識	挙式、披露宴について	
	31	後期試験		
	32	レストラン宴会編のまとめ	総仕上げ	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	ホテルイベントプロデュース I		指導担当者名	木村 美紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	68時時間		週時間数	3時間
学習到達目標	ホテルの集客方法に考え、課題を見つけることができる。さらに企画を提案し、イベントを立ち上げ実施することができる。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	なし			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	イベントの集客方法	イベントの集客に必要なツールおよび課題	
	18	ホテルのイベントについて	イベントの種類、必要経費	
	19	ブライダルフェアの企画	各班ごとに提案資料作成	
	20	ブライダルフェアの企画	各班ごとに提案資料作成	
	21	ブライダルフェアの企画	各班ごとに提案資料作成	
	22	ブライダルフェア提案	ホテルの方向けプレゼンテーションをし、採用内容を決定していただく	
	23	ブライダルフェア運営準備	広報、小物作成、演出決定	
	24	ブライダルフェア運営準備	広報、小物作成、演出決定	
	25	ブライダルフェア運営準備	広報、小物作成、演出決定	
	26	ブライダルフェア運営準備	広報、小物作成、演出決定	
	27	リハーサル	会場にて本番リハーサル	
	28	準備	会場にて本番リハーサル	
	29	準備	会場にて本番リハーサル	
	30	期末試験		
	31	本番	一般のお客様を募集し楽しんでいただけるイベントを実施する。	
32	まとめ	学んだこと、アンケート集計、反省点をまとめる		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	レストランプロデュースⅠ		指導担当者名	木村 美紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	36時間		週時間数	3時間
学習到達目標	レストランをオープンするにあたり、立地、ターゲットメニュー、価格などマーケティングの手法を取り入れながら学生自らレストランをオープンさせる計画を立てる。お客様が喜び、選ばれるレストランになるべく、店内コーディネート、サービス方法等を考え1日だけオープンさせる。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	ウィネット「テキスト料飲Ⅰ レストラン宴会編」、職業訓練教材研究会「レストランサービススタンダードマニュアル」			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	レストラン企画の目的	集客について必要なこと。経営について	
	18	レストラン企画	レストランについて(ターゲット、店名、メニュー、価格帯、サービス形態、広報方法等検討)	
	19	レストラン企画	テーブルコーディネート決定小物作成、ポスター作製、集客	
	20	レストラン下見	ホテルにて見学	
	21	レストラン運営準備	レストランオープンに向けてサービス練習、準備	
	22	レストラン下見	ホテルにて見学	
	23	本番	受付、サービス、キャッシャーまですべて実施	
	24	期末試験		
	25	まとめ	学んだこと、アンケート集計、反省点をまとめる	
	26			
	27			
	28			
	29			
	30			
	31			
32				
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	接遇マナーⅡ		指導担当者名	木村 美紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	44時間		週時間数	2時間
学習到達目標	マナー・プロトコールに関して学び、マナー・プロトコール検定合格を目指す。 マナー・プロトコール検定3級(2月)			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	日本マナー・プロトコール協会「マナー＆プロトコールの基礎知識」			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 後期	17	マナーの歴史と意味	日本の礼儀、作法の成り立ち	
	18	国際人としてのプロトコール	プロトコールの原則	
	19	国際人としてのプロトコール	社交場でのコミュニケーション	
	20	社会人に必要なマナー	好印象を与える	
	21	ビジネスシーンのマナー	酒類の分類	
	22	ビジネスシーンのマナー	醸造酒	
	23	食事のマナー	蒸留酒	
	24	お酒のマナー	カクテルの材料、作り方、種類	
	25	冠のしきたり	ワインの分類	
	26	冠のしきたり	ワインの特徴、作り方	
	27	婚のしきたり	ワインサービス、ティスティング	
	28	婚のしきたり	今までの振り返り、ミニテスト	
	29	葬のしきたり	問題集より教養、外国語、施設管理	
	30	祭のしきたり	行事	
	31	期末試験	問題集	
	32	検定対策	問題集	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	英会話 I A		指導担当者名	Sean Payne
実務経験			実務経験:	
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	26時間		週時間数	2時間
学習到達目標	それぞれの現場設定シチュエーションにおいて会話を進行できるようになる			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	WORL ENGLISH Intro SECOND EDITION			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	UNIT1 Friends and Family	家族の紹介の仕方	
	2	UNIT2 Jobs Around the World	職業の種類	
	3	UNIT2 Jobs Around the World	職業の説明	
	4	UNIT3 Houses and Apartments	家のものの紹介	
	5	UNIT3 Houses and Apartments	家の説明	
	6	UNIT4 Possessions	持ち物の説明①	
	7	UNIT4 Possessions	持ち物の説明②	
	8	UNIT5 Daily Activities	時制	
	9	UNIT5 Daily Activities	行動	
	10	UNIT6 Getting There	道案内①	
	11	UNIT6 Getting There	道案内②	
	12	UNIT7 Free Time	今何をしているかの聞き方	
	13	UNIT7 Free Time	今何をしているのかの聞き方(電話)	
	14	UNIT8 Clothes	Can/Could(丁寧な要求の仕方)	
	15	UNIT8 Clothes	Could you	
	16	UNIT9 Eat Well	Some and Any	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	英会話 I B		指導担当者名	Sean Payne
実務経験			実務経験:	
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	32時間		週時間数	2時間
学習到達目標	それぞれの現場設定シチュエーションにおいて会話を進行できるようになる			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	WORL ENGLISH Intro SECOND EDITION			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	UNIT9 Eat Well	And	
	18	UNIT10 Health	一般動詞①	
	19	UNIT10 Health	一般動詞②	
	20	UNIT11 Making Plans	Be going to	
	21	UNIT11 Making Plans	Be going to(短縮形)	
	22	UNIT12 On The Move	過去形①	
	23	UNIT12 On The Move	過去形②	
	24	UNIT1 Friends and Family	自己紹介	
	25	UNIT1 Friends and Family	家族の紹介の仕方 復習	
	26	UNIT2 Jobs Around the World	職業の種類 復習	
	27	UNIT2 Jobs Around the World	職業の説明 復習	
	28	UNIT3 Houses and Apartments	家のものの紹介 復習	
	29			
	30			
	31			
	32			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	Word実習		指導担当者名	高橋 幸代
実務経験	IT会社にてインストラクター業務に18年間従事した経歴		実務経験:	有
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	39時間		週時間数	3時間
学習到達目標	文書作成の基本的な編集機能、罫線機能、図形機能を中心に詳細な操作方法を学習します。 Word 文書処理技能認定試験 3級 の合格を目指しています。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	Microsoft Word2016 クイックマスター基本編、Word 文書処理技能認定試験 3級 問題集			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 前期	1	Chapter1 Wordの基本 Chapter2 文字の入力と編集の基本操作	Wordの起動 Wordの画面構成 既存の文書を開く 画面の操作 画面の表示 モード Wordの終了、新規文書の作成 日本語入力システム 文字の入力と変換 単語の登録 文書の保存 文字の選択 文字列の編集とコピー・移動 操作アシストの使い方	
	2	Chapter3 文書の編集	ページの書式設定 文字の書式設定 文字幅と文字間隔の設定 文字列の配置 字下げと行間の設定 禁則処理 罫線と網かけ	
	3	Chapter4 文書の印刷	改ページの挿入 ヘッダーとフッターの設定 印刷イメージの確認方法 印刷の実行	
	4	Chapter5 文書の作成	入力オートフォーマット/あいさつ文 入力オートフォーマット/段落番号 段落番号の書式設定 条書きの設定 タブ インデント クリックアンドタイプ ビジネス文書の作成例	
	5	Chapter6 表を使った文書の作成	表の作成 表の選択方法 表の編集 表の装飾	
	6	Chapter7 図形や画像を使った文書の作成	図形の作成 図形の編集 画像の挿入 横書きテキストボックスの挿入 ワードアートの挿入	
	7	総合学習問題	問題実施後、解答解説	
	8	練習問題 練習問題1	問題実施後、解答解説	
	9	練習問題 練習問題2	問題実施後、解答解説	
	10	練習問題 練習問題3	問題実施後、解答解説	
	11	模擬問題 模擬問題1	問題実施後、解答解説	
	12	模擬問題 模擬問題2	問題実施後、解答解説	
	13	模擬問題 模擬問題3	問題実施後、解答解説	
	14	模擬問題 模擬問題4	問題実施後、解答解説	
	15	模擬問題 模擬問題5	問題実施後、解答解説	
	16	模擬問題 模擬問題6	問題実施後、解答解説	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	プレゼンテーション実習(PowerPoint2016)		指導担当者名	太田 光則
実務経験			実務経験:	
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	32時間		週時間数	2時間
学習到達目標	マイクロソフトPowerPoint操作方法及び、プレゼンテーション技法を学び、ビジネスユースにあったプレゼンテーションを自ら実践出来るようにするために、スライド作成能力とプレゼン実践力を身に付ける。また、2月に行われる、「PowerPoint技能認定試験初級」の取得を目指す。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	PowerPoint 2016 クイックマスター基本編、PowerPoint プrezentation技能認定試験問題集			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	プレゼンテーション概要	プレゼンテーションの必要性 テキスト P1～P24	
	18	パワーポイントの基礎知識	パワーポイントの画面構成・操作 テキスト P25～P42	
	19	プレゼンテーション作成	スライドの作成方法 保存方法 他 テキスト P43～P54	
	20	プレゼンテーションの構成とデザイン 文字の編集	スライドの構成 文字表現 テキスト P55～P84	
	21	オブジェクトの作成	図形・表・クリップアートの利用と作成 テキスト P85～P117	
	22	自己紹介 スライド作成実習	【自分オリジナル】自己紹介スライド作成 テキスト P118	
	23	表示効果とハイパーリンク	画面切り替え効果とアニメーション テキスト P119～P136	
	24	スライドショーの実行	スライドショーの実行操作・自動実行 テキスト P137～P152	
	25	自分の好きな場所までの地図をスライドで作成	【自分オリジナル】地図スライド作成	
	26	テーマカスタマイズ スマートアート	テーマのカスタマイズ テキスト P153～P162	
	27	グラフの追加・図の加工 プrezent動作設定	スライドへ図の追加 セクション設定等 テキスト P183～P214	
	28	期末テスト		
	29	検定対策		
	30	検定対策		
	31	検定対策		
	32	検定対策		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	イベント運営実習		指導担当者名	佐藤 宗
実務経験			実務経験:	
開講時期	後期		対象学年	ホテルビジネス科1年
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	32時間		週時間数	2時間
学習到達目標	卒研プレゼン大会の企画運営を通し、イベントの企画力・運営力・チームワーク力を養う。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材				
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	オリエンテーション	導入・動機付け	
	18	イベント運営の下準備	MICEとは？	
	19	イベント運営の下準備	昨年の卒研プレゼン大会の映像鑑賞	
	20	卒研プレゼン大会企画準備	代表決め、企画・運営チーム分け	
	21	卒研プレゼン大会企画準備	企画コンセプト検討	
	22	卒研プレゼン大会企画準備	企画スケジュール検討(全体)	
	23	卒研プレゼン大会企画準備	企画スケジュール検討(各チーム)	
	24	卒研プレゼン大会企画準備	卒研プレゼン大会 準備	
	25	卒研プレゼン大会企画準備	卒研プレゼン大会 準備	
	26	卒研プレゼン大会企画準備	中間報告会	
	27	卒研プレゼン大会企画準備	卒研プレゼン大会 準備	
	28	卒研プレゼン大会企画準備	卒研プレゼン大会 準備	
	29	卒研プレゼン大会企画準備	卒研プレゼン大会 準備	
	30	卒研プレゼン大会企画準備	卒研プレゼン大会 準備物手配	
	31	卒研プレゼン大会企画準備	卒研プレゼン大会 リハーサル	
32	卒研プレゼン大会	卒研プレゼン大会 本番		
履修上の留意点	出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない			

授業計画(シラバス)

科目名	キャリアプランⅡ		指導担当者名	遠藤 紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	通年		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:◎	演習:	実習:○	実技:
時間数	48時間		週時間数	2時間
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・社会人として必要な心構えとビジネスマナーの習得 ・就職活動に向けて各自の目標達成 			
評価方法 評価基準	<p>学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。</p> <p>期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。</p> <p>成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。</p>			
使用教材	面接対策＆ビジネスマナーのテキスト、iPad、プリント			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	就職支援について	就職支援システム、申請書発行サービスの使用方法	
	2	就職活動準備	就職活動スケジュールについて考える	
	3	就職活動準備	企業研究	
	4	グループディスカッション	グループディスカッションについて	
	5	グループディスカッション	グループディスカッションの実践	
	6	自己紹介	2人組でインタビュー	
	7	自己紹介	プレゼン資料の作成	
	8	自己紹介	プレゼン資料の作成	
	9	自己紹介	発表	
	10	自己紹介	振り返り	
	11	企業訪問	注意すること	
	12	ビジネス文書	ビジネス文書の書き方	
	13	ビジネス文書	実践	
	14	礼状	礼状の書き方	
	15	礼状	実践	
	16	前期のまとめ	総復習	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	キャリアプランⅡ		指導担当者名	遠藤紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	通年		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習:○	実技:
時間数	48時間		週時間数	2時間
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・社会人として必要な心構えとビジネスマナーの習得 ・就職活動に向けて各自の目標達成 			
評価方法 評価基準	<ul style="list-style-type: none"> ・出席状況 ・授業態度 ・実践への取り組み姿勢 ・提出物 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する 			
使用教材	面接対策 & ビジネスマナーのテキスト、プレゼンテーション技法、iPad、プリント			
授業外学習 の方法	課題プリントで自主学習			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	電話応対	電話応対の仕方を学ぶ	
	18	電話応対	実践	
	19	電話応対	実践	
	20	立ち居振る舞い	来客者への対応の仕方を学ぶ	
	21	立ち居振る舞い	実践	
	22	プレゼンテーションツールの技術	プレゼンテーションとは	
	23	プレゼンテーションツールの技術	プレゼンテーションツールの種類と効果	
	24	プレゼンテーションツールの技術	プレゼンテーションツール作成の基礎知識	
	25	プレゼンテーションツールの技術	プレゼンテーションツール作成の基礎知識	
	26	ビジネスコミュニケーションの技術	ビジネスコミュニケーションの必要性	
	27	ビジネスコミュニケーションの技術	ビジネスコミュニケーションの種類	
	28	ビジネスコミュニケーションの技術	ビジネスのホウレンソウとは	
	29	期末試験	期末試験	
	30	論理的思考の基礎	論理的思考・表現の訓練	
	31	論理的思考の基礎	論理的思考・表現の訓練	
32	論理的思考の基礎	論理的思考・表現の訓練		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	コミュニケーション論 II		指導担当者名	木村美紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	16時間		週時間数	2時間
学習到達目標	就職活動に必要なコミュニケーション能力をワークショップという手法を用いて学生に理解させることを目標とする。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	プレゼンテーション技法			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	ワークショップで学ぶためのルール	ワークショップのルール	
	2	ワークショップで学ぶためのルール	ワークショップのルール	
	3	コミュニケーションの基礎知識 I	コミュニケーションの良好な状態とは	
	4	コミュニケーションの基礎知識 I	コミュニケーションの良好な状態とは	
	5	コミュニケーションの基礎知識 II	集団の意思決定	
	6	コミュニケーションの基礎知識 II	集団の意思決定	
	7	コミュニケーションの基礎知識 III	価値観を伝える・受容する	
	8	コミュニケーションの基礎知識 III	価値観を伝える・受容する	
	9	意見を出すための基礎技術 I	意見とは	
	10	意見を出すための基礎技術 I	意見の内容	
	11	意見を出すための基礎技術 II	意見を出すときの留意点	
	12	意見を出すための基礎技術 II	意見形成のために	
	13	プレゼンテーションツールの技術 I	プレゼンテーションツールとは	
	14	プレゼンテーションツールの技術 I	プレゼンテーションツールとは	
	15	期末試験		
	16	まとめ		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	卒業研究		指導担当者名	木村美紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	通年		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	48時間		週時間数	1時間
学習到達目標	ホテル業界の今後について考察し、新たな情報の集約をしながら、新提案を考え発表する。 また、学生の就職後の業務に活かすよう、自身が興味のあることに特化し知識を掘り下げまとめる			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	なし			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	課題に対する説明	卒業研究の意味、方法の説明	
	2	課題決めおよび今後のプラン策定	ホテルの宿泊プラン提案について(集客のための提案)	
	3	課題決めおよび今後のプラン策定	PCや文献を用いて資料収集まとめ	
	4	課題決めおよび今後のプラン策定	PCや文献を用いて資料収集まとめ	
	5	課題決めおよび今後のプラン策定	PCや文献を用いて資料収集まとめ	
	6	宿泊プラン提案発表リハーサル		
	7	宿泊プラン提案発表	ホテル関係者に対してプレゼン	
	8	各自テーマに合わせて研究	PCや文献を用いて資料収集まとめ	
	9	各自テーマに合わせて研究	PCや文献を用いて資料収集まとめ	
	10	各自テーマに合わせて研究	PCや文献を用いて資料収集まとめ	
	11	各自テーマに合わせて研究	PCや文献を用いて資料収集まとめ	
	12	各自テーマに合わせて研究	PCや文献を用いて資料収集まとめ	
	13	各自テーマに合わせて研究	PCや文献を用いて資料収集まとめ	
	14	各自テーマに合わせて研究	PCや文献を用いて資料収集まとめ	
	15	発表	個人プレゼンテーション	
	16	まとめ	まとめ	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	レストランサービス		指導担当者名	木村美紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	74時間		週時間数	4時間
学習到達目標	レストランサービス技能検定の合格を目指とする。 レストランサービス技能検定3級実技試験（学科試験8月、実技試験10月）			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	西洋料理料飲接遇サービス技法、レストランサービストレーニングマニュアル			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	食材・飲料等の基礎知識	食品、西洋料理の食材	
	2	食材・飲料等の基礎知識	西洋料理調理法	
	3	食材・飲料等の基礎知識	飲料の種類及び特徴	
	4	接客の基本	料飲サービススタッフに求められる資質	
	5	宴会とレストランサービス	宴会、レストラン客席案内	
	6	宴会とレストランサービス	注文、テーブルサービス、調理仕上げ	
	7	宴会とレストランサービス	サービスマナー、国際習慣	
	8	食文化	食文化史、食事作法	
	9	施設管理	施設の知識	
	10	施設管理	防災、火災発生時の措置	
	11	苦情対応と遺失物の取り扱い	料飲サービスにおける不満・苦情	
	12	苦情対応と遺失物の取り扱い	好ましくないお客様への対応	
	13	食品衛生及び公衆衛生	食品衛生、公衆衛生、食品衛生法、労働災害	
	14	安全衛生	危険有害性、労働安全衛生に関する法令	
	15	前期試験		
	16	検定試験答え合わせ	学科試験の振り返り、実技試験の説明	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	披露宴実習		指導担当者名	渡邊 祐子
実務経験	ブライダル業界に10年間従事		実務経験:	有
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	128時間		週時間数	6時間
学習到達目標	学科最大のイベントとなるWedding Ceremonyに向けてお二人の記念に残る結婚式を企画する			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	なし			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	顔合わせ	1. 2年生の交流を深める	
	2	プラン作成	テーマの決定	
	3	サービス練習	料飲サービスの簡単な作法を学ぶ	
	4	プランネーム決定	軸となるプランのイメージを出し合う	
	5	ポスター案制作	列席者募集のポスターの図案を考える	
	6	班編成	作業班を決定する	
	7	フラワー決定、発注	花材、デザインを決める	
	8	デザイン決定	メイン、卓上のデザイン決定	
	9	作業班、当日の役割の説明	昨年度の分担を参考に説明	
	10	役割発表	本人の希望をもとに班編成	
	11	スケジューリング	班ごとに作業日程を確認	
	12	進行表作成	リハーサルを含めた当日進行の確認	
	13	全体練習	動きのシミュレーションをする	
	14	前日搬入		
	15	運営当日、及び後片付け		
	16	前期試験		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	アロマテラピー		指導担当者名	高林 有里
実務経験	アロマテラピー実務に21年間従事		実務経験:	有
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:	演習:	実習:	実技:
時間数	24時間		週時間数	2時間
学習到達目標	基本的なアロマの知識を習得し日常生活への取り入れ方、就職後の活用法を身につける。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	アロマテラピー検定公式テキスト2級、アロマテラピー検定合格テキスト&模擬問題集			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 後期	17	オリエンテーション	教科書使用	
	18	アロマテラピーとは	教科書使用	
	19	アロマテラピーが活躍するステージ	教科書使用	
	20	アロマテラピーの基本	教科書使用	
	21	精油について	教科書確認、実習	
	22	安全上の注意	教科書確認、実習	
	23	精油のプロフィール	教科書確認、実習	
	24	歴史	教科書確認、実習	
	25	手作り作成	教科書確認、実習	
	26	基材論	教科書確認、実習	
	27	環境論、後期テスト	後期試験	
	28	まとめ	後期試験 確認	
	29			
	30			
	31			
	32			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	レストランサービス2次対策			指導担当者名	木村 美紀子		
実務経験				実務経験:			
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年			
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:			
時間数	32時間		週時間数	5時間			
学習到達目標	レストランサービス技能検定の合格を目指とする レストランサービス技能検定3級実技試験（学科試験8月19日、実技試験10月29日）						
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。						
使用教材	西洋料理料飲接遇サービス技法、レストランサービストレーニングマニュアル						
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。						
学期	ターム	項目	内容・準備資料等				
授業 計 画 後 期	1	実技試験の説明	流れの確認、DVD鑑賞				
	2	実技試験練習	班に分かれて確認しながら練習				
	3	実技試験練習	班に分かれて確認しながら練習				
	4	実技試験練習	班に分かれて確認しながら練習				
	5	実技試験練習	通してタイムをはかり練習				
	6	実技試験練習	通してタイムをはかり練習				
	7	実技試験練習	お客様がいる状態で緊張感を持ちながら実施				
	8	実技試験練習	最終確認				
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
	15						
	16						
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない							

授業計画(シラバス)

科目名	着付け実習		指導担当者名	泉田 泰子
実務経験	着物の着付け教室46年間従事		実務経験:	有
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	16時間		週時間数	15時間
学習到達目標	着物の着装が出来、礼法を身につける			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	装道礼法			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	1	着物を美しく着こなすための5つの原則、浴衣の着装の前に、下着のつけ方と体型補正		
	2	帯結び自装のポイント、留めそでの着装	着物や帯のたたみかた、着装について	
	3	打掛の着装	打掛の着装と髪型	
	4			
	5			
	6			
	7			
	8			
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	ホテルイベントプロデュースⅡ		指導担当者名	木村美紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	68時間		週時間数	3時間
学習到達目標	ホテルの集客方法に考え、課題を見つけることができる。さらに企画を提案し、イベントを立ち上げ実施することができる			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	なし			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	1	イベントの集客方法	イベントの集客に必要なツールおよび課題	
	2	ホテルのイベントについて	イベントの種類、必要経費	
	3	ブライダルフェアの企画	各班ごとに提案資料作成	
	4	ブライダルフェアの企画	各班ごとに提案資料作成	
	5	ブライダルフェアの企画	各班ごとに提案資料作成	
	6	ブライダルフェア提案	ホテルの方向けプレゼンテーションをし、採用内容を決定していただく	
	7	ブライダルフェア運営準備	広報、小物作成、演出決定	
	8	ブライダルフェア運営準備	広報、小物作成、演出決定	
	9	ブライダルフェア運営準備	広報、小物作成、演出決定	
	10	ブライダルフェア運営準備	広報、小物作成、演出決定	
	11	リハーサル	会場にて本番リハーサル	
	12	準備	準備	
	13	準備	準備	
	14	期末試験		
	15	本番	一般のお客様を募集し楽しんでいただけるイベントを実施する	
	16	まとめ	学んだこと、アンケート集計、反省点をまとめる	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	レストランプロデュースⅡ		指導担当者名	木村 美紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	32時間		週時間数	3時間
学習到達目標	立地、ターゲットメニュー、価格などマーケティングの手法を取り入れながら学生自らレストランをオープンさせる計画を立てる。お客様が喜び、選ばれるレストランになるべく、店内コーディネート、サービス方法等を考え1日だけオープンさせる。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	ウィネット「テキスト料飲Ⅰ レストラン宴会編」、職業訓練教材研究会「レストランサービススタンダードマニュアル」			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	レストラン企画の目的	集客に必要なこと。経営について	
	18	レストラン企画	レストランについて(ターゲット、店名、メニュー、価格帯、サービス形態、広報方法	
	19	レストラン企画	テーブルコーディネート決定小物作成、ポスター作製、集客	
	20	レストラン下見	ホテルにて会場見学	
	21	レストラン運営準備	レストランオープンに向けてサービス練習、準備	
	22	レストラン下見	ホテルにて会場見学	
	23	本番	受付、サービス、キャッシャーまですべて実施	
	24	期末試験		
	25	まとめ	学んだこと、アンケート集計、反省をまとめる	
	26			
	27			
	28			
	29			
	30			
	31			
32				
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	ABC I		指導担当者名	渡邊 祐子
実務経験	ブライダル業界に10年間従事		実務経験:	有
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	32時間		週時間数	2時間
学習到達目標	ブライダルを担当する者が心得ておくべき基礎的な実務知識を習得し、ブライダルコーディネート技能検定の資格取得を目指す。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	アシスタントブライダルコーディネーター検定テキスト			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	1	結婚とは	結婚の定義	
	2	結婚とは	日本と欧米の結婚式	
	3	結婚とは	結婚式の歴史と文化	
	4	ブライダルビジネス	ブライダルマーケット	
	5	ブライダルビジネス	ブライダル業界	
	6	ブライダルビジネス	ブライダル関連業種	
	7	ブライダルビジネス	エリア特性	
	8	ブライダルの基礎	見合いと婚約	
	9	ブライダルの基礎	結納、婚約式	
	10	ブライダルの基礎	キリスト教式、神前式	
	11	ブライダルの基礎	仏前式、人前式	
	12	コーディネーター業務	新規業務	
	13	前期試験		
	14	コーディネーター業務	プランニング	
	15	コーディネーター業務	プレゼンテーション	
	16	前期まとめ	総合問題	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	A B C II		指導担当者名	増子 晴美
実務経験	ブライダルコーディネーター司会20年間従事		実務経験:	有
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	48時間		週時間数	3時間
学習到達目標	ブライダルを担当する者が心得ておくべき基礎的な実務知識を習得し、ブライダルコーディネート技能検定の資格取得を目指す。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	アシスタントブライダルコーディネーター検定テキスト			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	打ち合わせ業務	成約時から当日までの打ち合わせ	
	18	コンセプトシートの基づいたブライダルアイテム選択	コーディネート、衣装、ブーケ、フラワー	
	19	コンセプトシートの基づいたブライダルアイテム選択	会場、テーブルコーディネート、演出	
	20	手配業務	ペーパーアイテム	
	21	手配業務	ヘアアイテム、着つけ	
	22	手配業務	引出物、引菓子の手配	
	23	当日業務	当日のコーディネーターの役割	
	24	当日業務	進行表について	
	25	当日業務	アテンドの役割	
	26	当日業務	セッティング	
	27	検定対策	練習問題	
	28	検定対策	練習問題	
	29	検定対策	練習問題	
	30	検定対策	練習問題	
	31	期末試験		
	32	まとめ		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	消費者行動学		指導担当者名	太田 光則			
実務経験	企業コンサルタント業を経営			実務経験:	有		
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年			
授業方法	講義:◎	演習:	実習:○	実技:			
時間数	32時間		週時間数	2時間			
学習到達目標	マーケティングや消費者行動を学ぶことで、ビジネスニュースにあったモノの考え方、捉え方、お客様の行動に関して、仮説を立て活用できるようにする。 仲間と意見を出し合い、まとめて自分なりにプレゼンテーションできるようにする。						
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。						
使用教材	いちばんやさしいコンテンツマーケティングの教本 1からの消費者行動						
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。						
学期	ターム	項目	内容・準備資料等				
授業 計画 前 期	1	イントロダクション	個人としての消費者				
	2	知覚・学習	露出・組織化				
	3	記憶・態度	記憶のメカニズムと短期記憶				
	4	意思決定	情報検索・態度				
	5	セグメンテーション	セグメンテーション・デモグラフィックス				
	6	コミュニケーション	発信源効果・メッセージ効果				
	7	店頭マーケティング	アイデンティティと消費				
	8	店頭マーケティング	インストアーマーチャンダイジング				
	9	家族・集団	家族の購買意思決定				
	10	ステータス・サブカルチャー	マイクロカルチャー・ブランドコミュニティ				
	11	文化	聖なる消費・俗なる消費				
	12	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク				
	13	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク				
	14	期末テスト					
	15	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク				
	16	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク				
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない							

授業計画(シラバス)

科目名	イベントプランニング		指導担当者名	太田 光則
実務経験	企業コンサルタント業を経営		実務経験:	有
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習:○	実技:
時間数	32時間		週時間数	2時間
学習到達目標	消費者行動をベースに実際に企画を立案し、プレゼンまで実施できるレベルまでを目指す。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	なし			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	オリエンシートについて	オリエンシートの役割、アイディアの作り方	
	18	企画書作成のポイント、企画書作成	全体の流れを把握、企画書作成の役割分担	
	19	企画書作成(2)	役割分担し企画書制作進行	
	20	企画書作成(3)	全体確認	
	21	企画書作成(4)	効果的なプレゼンについての講義	
	22	プレゼン演習	企画書まとめと演習	
	23	プレゼン実演・講評		
	24	企画立案とプレゼンについての振り返り	レポート作成	
	25	ビデオ学習、ディスカッション	プレゼンに関する番組からチョイス	
	26	ビデオ学習、ディスカッション	アイディアに関する番組からチョイス	
	27	ビデオ学習＆レポート作成	レポート作成	
	28	ビデオ学習＆レポート作成	レポート作成	
	29	後期の振り返り	後期全体についての復習	
	30	期末試験		
	31	検定対策	お金にまつわる話	
	32	検定対策	仕事は何のためにやるのか	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	英会話ⅡA		指導担当者名	Sean Payne
実務経験			実務経験:	
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	32時間		週時間数	2時間
学習到達目標	それぞれの現場設定シチュエーションにおいて会話を進行できるようになる			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	ホテルの英会話ハンドブック			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 後期	1	フロント・宿泊業務	電話番号調べの依頼	
	2	フロント・宿泊業務	宿泊予約の受付ー希望をきくー	
	3	フロント・宿泊業務	宿泊予約の受付ー予約を受けるー	
	4	電話オペレータ業務	外線からの電話の取り次ぎ	
	5	電話オペレータ業務	館内の呼び出し	
	6	電話オペレータ業務	電話で伝言を受ける	
	7	電話オペレータ業務	お客様に伝言を伝える	
	8	電話オペレータ業務	ダイヤル直通電話の案内	
	9	電話オペレータ業務	指名通話の申し込み	
	10	電話オペレータ業務	コレクトコール・クレジットカードコールの申し込み	
	11	電話オペレータ業務	コレクトコールを受ける	
	12	レストラン・バンケット業務	レストランの予約を受ける	
	13			
	14	レストラン・バンケット業務	席に案内する	
	15	レストラン・バンケット業務	オーダーテイクー和食ー	
	16	レストラン・バンケット業務	オーダーテイクー洋食ー	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	英会話ⅡB		指導担当者名	Sean Payne
実務経験			実務経験:	
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	32時間		週時間数	2時間
学習到達目標	消費者行動をベースに実際に企画を立案し、プレゼンまで実施できるレベルまでを目指す。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	ホテルの英会話ハンドブック			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 後期	17	レストラン・バンケット業務	レストランでの会計	
	18	レストラン・バンケット業務	ルームサービス	
	19	レストラン・バンケット業務	ギフトショップで	
	20	レストラン・バンケット業務	館内の案内	
	21	レストラン・バンケット業務	とっさの対応	
	22	レストラン・バンケット業務	クローケの対応	
	23	お客様のリクエストとホテル側の対応	部屋番号・金額などのいい方	
	24	緊急時の対応	電話番号・日付などのいい方	
	25	フロント・宿泊業務	チェックイン	
	26			
	27	フロント・宿泊業務	チェックアウト	
	28	フロント・宿泊業務	お部屋の案内と説明	
	29			
	30			
	31			
	32			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	表計算実習		指導担当者名	太田 光則
実務経験			実務経験:	
開講時期	前期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	32時間		週時間数	2時間
学習到達目標	マイクロソフトExcel2013操作方法及び、計算処理方法を学び、 ビジネスユースにあった計算処理能力を学び、実践で活用できるようにする。 また、9月に行われる、「Excel文書処理技能認定試験3級」の取得を目指す。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	Excel2016 クイックマスター基本編、Excel表計算処理技能認定試験3級問題集			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 前 期	1	Excelの基本	Excelの基本操作、データ入力・編集等	
	2	データの編集	データ入力 数値入力	
	3	データの編集	相対参照 絶対参照	
	4	表の編集	罫線 セル書式設定	
	5	ブックの印刷	ページ設定 印刷範囲の指定	
	6	グラフと図形の作成	グラフ作成・図形の作成	
	7	ブックの利用と管理	ワークシート	
	8	関数	統計関数 三角関数	
	9	関数	論理関数 日付関数	
	10	データベース機能	リストの作成 並び替え	
	11	データベース機能	データの抽出 テーブル機能	
	12	総合問題	問題演習	
	13	期末テスト 実施		
	14			
	15	まとめ	認定試験対策	
	16	まとめ	認定試験対策	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				

授業計画(シラバス)

科目名	ビジネス電話演習		指導担当者名	木村美紀子
実務経験			実務経験:	
開講時期	後期		対象学科学年	ホテルビジネス科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:
時間数	32時間		週時間数	2時間
学習到達目標	ビジネス電話に関する知識、技能を習得し職場で求められる業務ができるようになる。ビジネス電話検定B級習得を目標とする。			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び実習成果の評価の他、出席状況、授業課題としてのレポート等の提出状況などを点数配分し、100点満点で評価している。 期末試験は実技試験や筆記試験によって行われ、受験資格として授業実施の出席率80%以上を要件としている。期末試験の結果、必要と認められる場合には追試験を実施する。 成績評価は、A(80点～100点)(優)、B(70点～79点)(良)、C(60点～69点)(可)、D(0点～59点)(不可)、の4段階評価とする。A、B、Cの評価は合格として単位を認定し、D評価の場合は不合格となり単位を喪失する。			
使用教材	ビジネス電話検定受験ガイド、問題集			
授業外学習 の方法	授業内容の復習。課題が出された場合は自宅にて実施。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計 画 後 期	17	ビジネス電話の基本		
	18	ビジネス電話4つの心得	迅速・正確・簡潔、丁寧について	
	19	電話応対の実例	第一声、反対言葉、復唱言葉	
	20	間違い電話への応対	実践練習	
	21	携帯電話のマナー	情報管理のマナー	
	22	オフィスでの一般的な電話応対	第一声、取り次ぎ、伝言メモ作成	
	23	言葉遣い	不快感を与える言葉の認識	
	24	検定対策	練習問題	
	25	ケーススタディ	会社を代表しての応対	
	26	ケーススタディ	話しの要約	
	27	ケーススタディ	整った口調	
	28	ケーススタディ	電話のかけ方実践	
	29	ケーススタディ	電話のかけ方実践	
	30	総まとめ	ロールプレイングにより、実践力を身につける	
	31	後期試験		
	32	総まとめ	ロールプレイングにより、実践力を身につける	
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない				