

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	遠藤 紀子
実務経験			実務経験:
開講時期	通年	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:◎	演習:	実習:○ 実技:
時間数	58時間	週時間数	2時間
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・就職活動に向けての事前準備(ビジネスマナー、書類作成、報告連絡相談の徹底) ・求職票受理面接 ・コミュニケーション力の向上(入学時→進級時の成長を確かめる) 		
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	プリント		
授業外学習の方法	課題プリントで自主学習。自宅にて各自で面接練習等。		
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	カレトモの説明	就職支援システム、申請書発行サービスの使い方について説明
	3	ビジネスマナー研修事前指導	新入生対象のビジネスマナー研修に向けての事前指導
	4	ビジネスマナー基礎編	社会人になるとは
	5	ビジネスマナー基礎編	社会人になるとは
	6	ビジネスマナー基礎編	基本動作・言葉遣い
	7	ビジネスマナー基礎編	電話応対
	8	ビジネスマナー基礎編	電話応対
	9	ビジネスマナー基礎編	電子メールのマナー
	10	ビジネスマナー基礎編	ビジネスマナー基礎編の確認テスト
	11	面接対策編	面接の目的
	12	面接対策編	自己分析①
	13	面接対策編	自己分析②
	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 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する			

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	遠藤 紀子
実務経験				実務経験:
開講時期	通年	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース	
授業方法	講義:◎	演習:	実習:○	実技:
時間数	58時間	週時間数	2時間	
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・就職活動に向けての事前準備(ビジネスマナー、書類作成、報告連絡相談の徹底) ・求職票受理面接 ・コミュニケーション力の向上(入学時→進級時の成長を確かめる) 			
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	プリント			
授業外学習の方法	課題プリントで自主学習。自宅にて各自で面接練習等。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業計画 後期	17	面接対策編	自己PR作成	
	18	面接対策編	志望動機作成	
	19	STEP研修に向けて	STEP研修に向けての心構え	
	20	面接対策編	エントリーシート・履歴書作成	
	21	面接対策編	企業研究の仕方を学ぶ	
	22	面接対策編	企業訪問	
	23	面接対策編	面接練習(個人・集団)※オンライン面接を含む	
	24	面接対策編	面接練習(個人・集団)※オンライン面接を含む	
	25	面接対策編	面接練習(個人・集団)※オンライン面接を含む	
	26	面接対策編	面接練習(個人・集団)※オンライン面接を含む	
	27	グループディスカッション	グループディスカッションとは	
	28	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施	
	29	ビジネス文書	ビジネス文書の書き方	
	30	ビジネス文書	お礼状の書き方	
31	期末試験	期末試験		
32	就職活動スケジュール	就職活動のスケジュールを組む		
<p>履修上の留意点</p> <p>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 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する</p>				

授業計画(シラバス)

科目名	コミュニケーション論 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	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
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"> ・情報を的確に評価・判断して取捨選択していく「状況判断力」の取得 ・情報を自分なりに解釈(理解)して意見に反映させていく「情報解釈力」の取得 ・解釈したものを他者に対して的確に発信していく「自己表現力」の取得 ・コミュニケーション検定初級の合格を目指す 		
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	コミュニケーション検定公式ガイドブック&問題集		
授業外学習の方法	日常生活においてコミュニケーション論で学んだことを活用する。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 前期	1	part1 chapter1 コミュニケーションのもつ力	コミュニケーションを考える
	2	part1 chapter2 聞く力	目的に即して聴く
	3	part1 chapter2 聞く力	傾聴・質問する
	4	part1 chapter3 話す力	目的を意識する
	5	part1 chapter3 話す力	話を組み立てる
	6	part1 chapter3 話す力	ことばを選び抜く
	7	part1 chapter3 話す力	表現・伝達する
	8	part2 chapter1 基礎	来客対応
	9	part2 chapter1 基礎	電話対応
	10	part2 chapter1 基礎	アポイントメント・訪問・挨拶
	11	part2 chapter1 基礎	情報共有の重要性
	12	part2 chapter1 基礎	チーム・コミュニケーション
	13	part2 chapter2 応用	接客・営業
	14		
	15		
	16		
<p>履修上の留意点</p> <p>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 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する</p>			

授業計画(シラバス)

科目名	コミュニケーション論 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	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース	
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"> ・情報を的確に評価・判断して取捨選択していく「状況判断力」の取得 ・情報を自分なりに解釈(理解)して意見に反映させていく「情報解釈力」の取得 ・解釈したものを他者に対して的確に発信していく「自己表現力」の取得 ・コミュニケーション検定初級の合格を目指す 			
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	コミュニケーション検定公式ガイドブック&問題集			
授業外学習の方法	日常生活においてコミュニケーション論で学んだことを活用する。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 後期	17	part1 chapter1 コミュニケーションのもつ力	前期授業の復習	
	18	part1 chapter2 聞く力 chapter3 話す力	前期授業の復習	
	19	part2 chapter1 基礎	前期授業の復習	
	20	part2 chapter2 応用	前期授業の復習	
	21	問題演習	問題演習	
	22	問題演習	問題演習	
	23	問題演習	問題演習	
	24	問題演習	問題演習	
	25	問題演習	問題演習	
	26	問題演習	問題演習	
	27	過去問題	問題演習	
	28	過去問題	問題演習	
	29	期末試験	期末試験	
	30	総まとめ問題		
31	総まとめ問題			
32	総まとめ問題			
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 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する				

授業計画(シラバス)

科目名	一般教養演習		指導担当者名	白鳥 吉洋
実務経験				実務経験:
開講時期	通年	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース	
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 			
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、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			
	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 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する				

授業計画(シラバス)

科目名	一般教養演習	指導担当者名	白鳥 吉洋
実務経験			実務経験:
開講時期	通年	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
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 		
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、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	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	期末試験	期末試験
	30	総まとめ問題	
31	総まとめ問題		
32	総まとめ問題		
<p>履修上の留意点</p> <p>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 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する</p>			

授業計画(シラバス)

科目名	ホテル概論 I A	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	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:◎	演習:○	実習: 実技:
時間数	45時間	週時間数	3時間
学習到達目標	・ホテルビジネスで必要不可欠な要素を基本から学び、身に付ける		
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、授業毎に行うミニテストの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	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 ホテルテキスト ホテル業務関連知識 / ホテル実務技能認定試験 初級 問題集		
授業外学習の方法	授業の復習、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・オフィス編 第1章～第2章	ホテル実務検定とは/授業スケジュールの説明/フロントオフィスとは/客室タイプと料金
	2	フロント・オフィス編 第3章	リザーベーション業務
	3	フロント・オフィス編 第4章	レセプション業務
	4	フロント・オフィス編 第5章	フロントキャッシャー業務
	5	フロント・オフィス編 第6章～第7章	インフォメーション業務/防犯業務
	6	フロント・サービス編 第1章～第2章	宿泊部門の業務/ドアマン
	7	フロント・サービス編 第3章	ベルマン
	8	フロント・サービス編 第4章	クローク
	9	フロント・サービス編 第5章	客室部門(ハウスキーピング)
	10	フロント・サービス編 第6章	コンシェルジュ
	11	ホテル業務関連知識	プロトコル/ホテル業界の動向/マーケティング
	12	ホテル業界関連知識/問題集	プロトコル/ホテル業界の動向/マーケティング/問題集の練習問題/過去問題
	13	テスト	前期テスト
	14		
	15	解説	前回テストの解説/検定試験に向けての復習
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	ホテル概論 I B		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	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース	
授業方法	講義:◎	演習:○	実習:	実技:
時間数	46時間	週時間数	2時間	
学習到達目標	ホテルの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	<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	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	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	
	27	宴会予約・宴会サービス	予約業務、コントロールブック	
	28	宴会予約・宴会サービス	宴会サービス業務、宴会形式	
	29	婚礼サービスの知識	挙式、披露宴について	
	30	まとめ	総仕上げ	
	31	後期試験		
32	レストラン宴会編のまとめ	試験解説と検定対策		
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				

授業計画(シラバス)

科目名	接客マナー	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	通年	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:◎	演習:○	実習: 実技:
時間数	60時間	週時間数	2時間
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・サービス業に必須である“おもてなし”を理解し、身に付ける。 ・おもてなし検定(初級)の取得 		
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、授業毎に行うミニテストの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	日本の宿おもてなし検定 初級 公式テキスト		
授業外学習の方法	授業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	なぜ旅行をするのか?・旅館に求めているものは?
	2	おもてなし知識編	お客様にご提供するもの
	3	おもてなし知識編	おもてなしの心がまえ
	4	おもてなし知識編	立居振る舞いのABC
	5	おもてなし知識編	言葉づかいのABC
	6	おもてなし実務編	基本的な役割、業務・予約客室コントロール
	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、チェックインとご案内
	9	おもてなし実務編	お食事提供
	10	おもてなし実務編	滞在中のお客様への対応・おやすみ前のお仕度
	11	おもてなし実務編	お布団上げ・ご朝食提供
	12	おもてなし実務編	精算、チェックアウト・お見送り
	13	練習問題	
	14		
	15	期末試験	
	16		
<p>履修上の留意点</p> <p>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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。</p>			

授業計画(シラバス)

科目名	接遇マナー		指導担当者名	鈴木修子
実務経験	各種研修サービス事業の経営者として、接遇やマナーに関するコンサルに従事			実務経験： 有
開講時期	後期	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース	
授業方法	講義：◎	演習：○	実習：○	実技：
時間数	60時間	週時間数	2時間	
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・マナーやプロトコル(国際儀礼)に関わる知識や対応力を習得する。 ・社会人として、国際人として、ホテルや観光業界で活躍できるスキルを身につける。 ・マナー&プロトコル検定3級の合格を目指す。 			
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、授業毎に行うミニテストの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	マナー&プロトコルの基礎知識			
授業外学習の方法	授業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	序章 第1章	マナーとは何か マナーの歴史と意味	
	18	第2章	国際人としてのプロトコル 練習問題	
	19	第2章	国際人としてのプロトコル 練習問題	
	20	第3章	社会人に必要なマナー 練習問題	
	21	第3章	社会人に必要なマナー 練習問題	
	22	第4章	ビジネスシーンのマナー 練習問題	
	23	第4章	ビジネスシーンのマナー 練習問題	
	24	第5章	食事のマナー 練習問題	
	25	第6章	お酒のマナー 練習問題	
	26	第7章	「冠」のしきたり 練習問題	
	27	第8章	「婚」のしきたり 練習問題	
	28	第9章	「葬」のしきたり 練習問題	
	29	第10章	「祭」のしきたり 練習問題	
	30	総合復習	総合復習 検定対策答練 模擬問題	
	31	総合復習	総合復習 検定対策答練 模擬問題	
32	総合復習	総合復習 検定対策答練 模擬問題		
<p>履修上の留意点</p> <p>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。</p> <p>対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。</p>				

授業計画(シラバス)

科目名	披露宴実習 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	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:	演習:	実習:○ 実技:
時間数	116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WeddingCeremony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	<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	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	セレモニーの内容	状況に合わせたセレモニーの在り方、企画案、進め方、スケジュールの検討
	2	企画	企画案、進め方、スケジュールの検討(決定)
	3	班編成、発注ポスター案制作	作業班を決定する、新郎新婦募集の広報
	4	コンセプトシート	コンセプトシートづくり
	5	コンセプトシート	コンセプトシートづくり
	6	製作	各班ごとに製作
	7	製作	各班ごとに製作
	8	製作	各班ごとに製作
	9	製作	各班ごとに製作
	10	製作	各班ごとに製作
	11	当日の役割の説明・役割発表	昨年度の分担を参考に説明・本人の希望をもとに班編成
	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	動きのシュミレーションをする
	14	前日搬入	
	15	運営当日、及び後片付け	
	16	後期試験	振り返り、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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

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	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:	演習:	実習:○ 実技:
時間数	42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	<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	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、プライダル
	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	前期試験	学科・実技のまとめ試験を行う
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

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	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	通年	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数	60時間	週時間数	2時間
学習到達目標	ブライダルについての基本を学び、練習問題を解けるようにする。 来年に控えるブライダルコーディネーター技能検定合格に備える。		
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	Lesson3 第3・4章	ブライダルの基礎・キリスト教式
	2	Lesson3 第5・6章	神前式・仏前式
	3	Lesson3 第7・8章	人前式・シビルマリッジ
	4	Lesson3 第9～11章	披露宴・海外ウェディング・二次会
	5	練習問題	解答・解説
	6	Lesson6 第7章	ペーパーアイテム
	7	Lesson6 第1・2章	コーディネーター・衣装選定(洋装)
	8	ドレスフィッティング	
	9	Lesson6 第2章	衣装選定(和装)
	10	Lesson6 第3章	フラワーアイテム
	11	Lesson6 第4・5章	ヘアメイク・会場コーディネーター
	12	Lesson6 第6章	テーブルコーディネーター
	13	練習問題	解答・解説
	14		
	15	期末試験	
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

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	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	通年		対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース	
授業方法	講義:◎	演習:	実習:○	実技:	
時間数	60時間		週時間数	2時間	
学習到達目標	ブライダルについての基本を学び、練習問題を解けるようにする。 来年に控えるブライダルコーディネーター技能検定合格に備える。				
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				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 後期	17	Lesson6 第8章	料理・飲物		
	18	Lesson6 第9章	披露宴の基本演出		
	19	Lesson6 第10章	披露宴の演出プラン		
	20	Lesson6 第11章	引出物・引菓子		
	21	Lesson6 第12章	記録・記念アイテム		
	22	Lesson1 第1章	結婚の定義		
	23	Lesson1 第2章	日本の結婚式		
	24	Lesson1 第3章	欧米の結婚式		
	25	Lesson2 第1～3章	ブライダルビジネス・ブライダル市場・ブライダル業種		
	26	Lesson2 第4章	ブライダル関連業種		
	27	Lesson2 第5章	エリアの特性		
	28	Lesson2 第6章	ブライダル業界の一年と集客システム		
	29	試験対策	過去問・解説		
	30	練習問題	過去問・解説		
31	期末試験				
32	練習問題	過去問・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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。					

授業計画(シラバス)

科目名	ホテル観光英会話 I A	指導担当者名	石井 陽寿
実務経験			実務経験:
開講時期	前期	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数	28時間	週時間数	2時間
学習到達目標	観光に関するシチュエーションでの会話を進行できるようにするとともに、実用英検3級合格に必要な実力を養成する。		
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	English for Tourism(Basic)/ 実用英検3級過去問題 / プリント類		
授業外学習の方法	自宅で課題学習をする / 観光に関するニュースや情報などに関心を持つ		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	Unit 1 Travel	Vocabulary, Writing, 英検単語の確認
	2	Unit 1 Travel	Writing, 英検過去問題演習
	3	Unit 2 Jobs & People	Vocabulary, Reading, 英検熟語表現
	4	Unit 2 Jobs & People	Writing, 英検会話表現
	5	Unit 3 Getting on the Plane	Vocabulary, Reading, 英検比較・過去完了・進行形
	6	Unit 3 Getting on the Plane	Writing, 英検未来・不定詞・関係代名詞
	7	Unit 4 At the Immigration and Customs	Vocabulary, Reading, 英検長文
	8	Unit 4 At the Immigration and Customs	Writing, 英検書き問題
	9	Unit 5 At the Airport	Vocabulary, Reading, 英検総合問題
	10	Unit 5 At the Airport	Writing, 英検総合問題
	11	Unit 6 Hotel	Vocabulary, Reading, 英検総合問題
	12	Unit 6 Hotel	Writing, 英検総合問題
	13	前期学習のまとめ	テキスト, テスト範囲の復習
	14		
	15	前期期末試験	1時限目:復習, 2時限目:期末試験
	16		
<p>履修上の留意点</p> <p>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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。</p>			

授業計画(シラバス)

科目名	ホテル観光英会話 I B		指導担当者名	石井 陽寿
実務経験				実務経験:
開講時期	後期	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース	
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	観光に関するシチュエーションでの会話を進行できるようにするとともに、実用英検3級合格に必要な実力を養成する。			
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	English for Tourism (basic) / 観光英語検定試験頻出150項目 / 観光英語過去問題 / プリント類			
授業外学習の方法	自宅で課題学習をする / 観光に関するニュースや情報に関心を持つ			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 後 期	17	Unit 7 Restaurant	Vocabulary, Reading, 英検過去問題	
	18	Unit 7 Restaurant	Writing, 英検過去問題	
	19	Unit 8 Sightseeing	Vocabulary, Reading, 英検過去問題	
	20	Unit 8 Sightseeing	Writing, 英検過去問題	
	21	Unit 9 Shopping	Vocabulary, Reading, 英検過去問題	
	22	Unit 9 Shopping	Writing, 英検過去問題	
	23	Unit 10 Transportation	Vocabulary, Reading, 英検過去問題	
	24	Unit 10 Transportation	Writing, 英検過去問題	
	25	Unit 11 Problems and Complaints	Vocabulary, Reading, 英検過去問題	
	26	Unit 11 Problems and Complaints	Writing, 英検過去問題	
	27	Additional Unit	1,2 英検writing	
	28	Additional Unit	3,4 英検writing	
	29	Additional Unit	5,6 英検writing	
	30	Additional Unit	7,8 英検writing	
	31	後期期末試験	1時限目:復習、2時限目:期末試験	
32	観光英語学習のまとめ	1年間の授業を振り返り、今後の観光英語学習の動機付けをする		
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				

授業計画(シラバス)

科目名	フラワーアレンジメント	指導担当者名	齋田 陽子
実務経験	生花店に15年間勤務の経験		実務経験: 有
開講時期	後期	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
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	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	<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	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 コサージュの付け方
	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	受付アレンジ	片面のアレンジメント
	21	ラウンドブーケ	ブーケの種類。ラウンドのポイント、作り方
	22	ホリゾンタルアレンジ	楕円テーブルの中央に置くアレンジの作り方
	23	ミニ花束	スパイラルの組み方、ラッピング
	24	ヘアオーナメント	ワイヤリングと花の組み方
	25	クリスマスツリーアレンジ	コーン型アレンジ
	26	和風のアレンジメント	和風の花材、和風に見えるアレンジの作り方
	27	リングピロー	リングピローのデザイン。由来、作り方
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	ホテル業界研究	指導担当者名	渡邊 祐子
実務経験	結婚式場にて10年プランナーの経験		実務経験: 有
開講時期	後期	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
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	パワーポイントを使って分かりやすく・惹きつける説明でプレゼンテーションをする。		
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			
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	県内のリゾートホテルについて	資料作成
	18	県内のリゾートホテルについて	資料作成
	19	県内のリゾートホテルについて	資料作成・発表練習
	20	発表	
	21	東北のリゾートホテルについて	資料作成
	22	東北のリゾートホテルについて	資料作成
	23	東北のリゾートホテルについて	資料作成・発表練習
	24	発表	
	25	1泊2日 国内旅行プレゼンテーション	資料作成
	26	1泊2日 国内旅行プレゼンテーション	資料作成
	27	1泊2日 国内旅行プレゼンテーション	資料作成
	28	1泊2日 国内旅行プレゼンテーション	資料作成・発表練習
	29	発表	
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

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	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:	演習:	実習:○ 実技:
時間数	42時間	週時間数	2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	<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	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	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
	24	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
	25	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
	26	本番	受付、テーブルコーディネート、サービス、キャッシャーまですべて実施
	27	レストラン運営振り返り	振り返りと改善点練習
	28	レストランサービス	レストランサービス練習
	29	レストランサービス	レストランサービス練習
	30	レストランサービス	レストランサービス練習
31	後期試験		
32	まとめ		後期試験解説
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

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	遠藤 紀子
実務経験			実務経験:
開講時期	後期	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:	演習:	実習:○ 実技:
時間数	38時間	週時間数	2時間
学習到達目標	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	<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			
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	プレゼン大会企画準備	代表決め、企画・運営チーム分け
	21	プレゼン大会企画準備	企画コンセプト検討
	22	プレゼン大会企画準備	企画スケジュール検討(全体)
	23	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	プレゼン大会企画準備	プレゼン大会 準備
	25	プレゼン大会企画準備	プレゼン大会 準備
	26	プレゼン大会企画準備	中間報告会
	27	プレゼン大会企画準備	プレゼン大会 準備
	28	プレゼン大会企画準備	プレゼン大会 準備
	29	プレゼン大会企画準備	プレゼン大会 準備
	30	プレゼン大会企画準備	プレゼン大会 準備物手配
	31	プレゼン大会企画準備	プレゼン大会 リハーサル
32	卒研プレゼン大会	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	英会話 I A	指導担当者名	La Forest Jonathan Louis
実務経験			実務経験:
開講時期	前期	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数	28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	<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	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 前期	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—希望をきく—
	3	フロント・宿泊業務	宿泊予約の受付—予約を受ける—
	4	フロント・宿泊業務	外線からの電話の取り次ぎ
	5	フロント・宿泊業務	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	レストラン・バンケット業務	席に案内する
	14		
	15	期末試験	
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	英会話 I B		指導担当者名	La Forest Jonathan Louis
実務経験				実務経験:
開講時期	後期	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース	
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	<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	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	クロークの対応	
	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	フロント・宿泊業務	チェックイン	
	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	練習問題		
	30	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				

授業計画(シラバス)

科目名	イベントプロデュース 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	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:	演習:	実習:○ 実技:
時間数	61時間	週時間数	3時間
学習到達目標	観光業・接客業に関わる知識を養うとともに、企画・運営を行う。		
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			
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		
	2		
	3		
	4	オリエンテーション	昨年度のイベントプロデュースの内容の振り返り
	5	ツアー企画	今年度の実施に向けて情報収集
	6	ツアー企画	今年度の実施に向けて情報収集
	7	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	8	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	9	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	10	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	11	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	12	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	13	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	イベントプロデュース 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	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:	演習:	実習:○ 実技:
時間数	61時間	週時間数	3時間
学習到達目標	観光業・接客業に関わる知識を養うとともに、企画・運営を行う。		
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			
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	ツアー企画	中間発表の準備
	18	ツアー企画	中間発表
	19	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	20	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	21	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	22	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	23	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	24	ツアー企画	モニターツアー最終準備
	25	ツアー企画	モニターツアー実施
	26	ツアー企画	モニターツアーまとめ
	27	ツアー企画	モニターツアーまとめ
	28	ツアー企画	モニターツアーまとめ
	29	ツアー企画	ツアー報告会実施
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	Word		指導担当者名	古川 美恵子
実務経験	OA機器会社に17年間勤務し、Officeソフトを使用する業務に従事			実務経験： 有
開講時期	前期	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース	
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	MOS Word 365&2021 試験必要な実力を身につける			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び毎時間の小テスト、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化し、100点満点で評価する。期末試験は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。期末成績評価は、A(80点~100点)(優)、B(70~79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	よくわかるマスター Microsoft Office Specialist Word 365&2021 対策テキスト&問題集			
授業外学習の方法	授業内容の復習及び課題			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業計画 前期	1	文書の管理	文書内を移動する、文書の書式を設定する、文書を保存する、共有する、文書を検査する	
	2	文字、段落、セクションの挿入と書式設定	文字列や段落を挿入する、文字列や段落の書式を設定する、文書にセクションを作成する、設定する	
	3	表やリストの管理	表を作成する、表を変更する、リストを作成する、変更する	
	4			
	5	参考資料の作成と管理	参照のための要素を作成する、管理する、参照のための一覧を作成する、管理する	
	6			
	7	グラフィック要素の挿入と書式設定	図やテキストボックスを挿入する、図やテキストボックスを書式設定する、グラフィック要素にテキストを追加する、グラフィック要素を変更する	
	8			
	9	文書の共同作業の管理	コメントを追加する、管理する、変更履歴を管理する	
	10			
	11	模擬試験	第1回～第5回模擬試験、解答・解説	
	12	模擬試験	第1回～第5回模擬試験、解答・解説	
	13	模擬試験	第1回～第5回模擬試験、解答・解説	
	14			
	15	模擬試験	第1回～第5回模擬試験、解答・解説	
	16	期末試験		
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				

授業計画(シラバス)

科目名	Excel		指導担当者名	古川 美恵子
実務経験	OA機器会社に17年間勤務し、Officeソフトを使用する業務に従事			実務経験： 有
開講時期	後期	対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテル・観光コース	
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	MOS Excel 365&2021 試験に必要な実力を身につける			
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び毎時間の小テスト、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化し、100点満点で評価する。期末試験は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。期末成績評価は、A(80点~100点)(優)、B(70~79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	よくわかるマスター Microsoft Office Specialist Excel 365&2021 対策テキスト&問題集			
授業外学習の方法	授業内容の復習及び課題			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 後 期	17	ワークシートやブックの管理	ブック内を移動する、ワークシートやブックの書式を設定する、オプションと表示をカスタマイズする、共同作業のためにコンテンツを設定する、ブックにデータをインポートする	
	18			
	19	セルやセル範囲のデータの管理	シートのデータを操作する、セルやセル範囲の書式を設定する、名前付き範囲を定義する、参照する、データを視覚的にまとめる	
	20			
	21	テーブルとテーブルのデータの管理	テーブルを作成する、書式設定する、テーブルを変更する、テーブルのデータをフィルターする、並べ替える	
	22			
	23	数式や関数を使用した演算の実行	参照を追加する、データを計算する、加工する、文字列を変更する、書式設定する	
	24			
	25	グラフの管理	グラフを変更する、グラフを書式設定する	
	26			
	27	模擬試験	第1回~第5回模擬試験、解答・解説	
	28	模擬試験	第1回~第5回模擬試験、解答・解説	
	29	模擬試験	第1回~第5回模擬試験、解答・解説	
	30	模擬試験	第1回~第5回模擬試験、解答・解説	
	31	模擬試験	第1回~第5回模擬試験、解答・解説	
	32	期末試験		
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				

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	高橋 幸代
実務経験				実務経験:
開講時期	通年	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース	
授業方法	講義:◎	演習:○	実習:	実技:
時間数	62時間	週時間数	2時間	
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・キャリア(自分の生き方や働き方)について考え、計画することを学ぶ ・授業は、自分を知る・他人を知る・社会を知るの3つをキーワードにして展開する 			
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	<ul style="list-style-type: none"> ・講師作成のプリントや資料 			
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	就職活動の確認	提出書類、履歴書等の書き方他	
	2	就職活動の確認	自己PR・志望理由の確認	
	3	言葉遣い	間違いやすい敬語の復習	
	4	ビジネスメールの作り方	ビジネスメールの定型 ビジネスメールの注意点	
	5	電話対応	正しい電話の受け方、かけ方	
	6	キャリアデザインとは	自分を知る・他人を知る・社会を知	
	7	コミュニケーションするとは	正確に伝えること ハウレンソウの大切さ	
	8	自分を発見しよう	マインドマップの作成	
	9	自分のPOPを作ろう	自分の特徴を知ろう	
	10	自分をアピールしよう	自分を上手にアピールするには	
	11	コンビニの弁当から職業を考える	職業と業種	
	12	憧れの人に学ぶ	人間の才能とは	
	13	未来予想図を作る	逆算思考で考える	
	14	未来予想図を作る	MustとWhatを整理しよう	
	15	金銭感覚について	未来予想図をもとにお金について考える	
	16	生涯にいくら稼げるか	年収・年金から収入を考える	
<p>履修上の留意点</p> <p>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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。</p>				

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	高橋 幸代
実務経験				実務経験:
開講時期	通年	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース	
授業方法	講義:◎	演習:○	実習:	実技:
時間数	62時間	週時間数	2時間	
学習到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・キャリア(自分の生き方や働き方)について考え、計画することを学ぶ ・授業は、自分を知る・他人を知る・社会を知るの3つをキーワードにして展開する 			
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	指導担当者作成のプリントを使用する			
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	生涯にいくら稼げるか	老後にいくら必要か	
	18	社会の流れを知ろう	経済成長率から社会をみる	
	19	社会の流れを知ろう	日本の人口ピラミッドから社会をみる	
	20	今、求められている人材とは	企業と学生の認識のギャップ	
	21	社会で求められている人材になるには	自分の能力について 自分をバージョンアップさせる方法	
	22	自分を売り込もう	自分を様々な視点で見してみる	
	23	自分を売り込もう	言葉はマジック	
	24	あなたにとってのキャリアデザインとは	コミュニケーション力の大切さ	
	25	あなたにとってのキャリアデザインとは	準備する心	
	26	あなたにとってのキャリアデザインとは	発想法・思考法を上手に活用しよう	
	27	まとめ	「あなたにとってのキャリアデザインとは」というテーマでまとめる	
	28	まとめ	「あなたにとってのキャリアデザインとは」というテーマでまとめる	
	29	発表会	「あなたにとってのキャリアデザインとは」というテーマで発表	
	30	発表会	「あなたにとってのキャリアデザインとは」というテーマで発表	
31	キャリアビジョン作成	卒業後のキャリアビジョンを作成		
32	キャリアビジョン作成	卒業後のキャリアビジョンを作成		
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				

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	高橋幸代
実務経験			実務経験:
開講時期	通年	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:◎	演習:○	実習: 実技:
時間数	31時間	週時間数	1時間
学習到達目標	社会人として必要な心構えとビジネスマナーを習得。 ロールプレイング・練習問題を通して理解へと繋げる。		
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			
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	自己紹介をしてみよう
	2	他者紹介	クラスメイトに質問して、他のクラスメイトに紹介しよう
	3	コミュニケーションのもつ力	コミュニケーションを考える
	4	コミュニケーションのもつ力	コミュニケーションを考える
	5	聞く力	目的に即して聞く
	6	聞く力	目的に即して聞く
	7	聞く力	軽重・質問する
	8	聞く力	軽重・質問する
	9	話す力	目的を意識する
	10	話す力	目的を意識する
	11	話す力	目的を意識する
	12	話す力	目的を意識する
	13	話す力	話を組み立てる
	14	話す力	話を組み立てる
	15	話す力	話を組み立てる
	16	話す力	話を組み立てる
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 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する			

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	高橋幸代
実務経験			実務経験:
開講時期	通年	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:◎	演習:○	実習: 実技:
時間数	31時間	週時間数	1時間
学習到達目標	社会人として必要な心構えとビジネスマナーを習得。 ロールプレイング・練習問題を通して理解へと繋げる。		
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			
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	話す力	表現・伝達する
	18	話す力	表現・伝達する
	19	話す力	表現・伝達する
	20	話す力	表現・伝達する
	21	コミュニケーション実践	来客対応
	22	コミュニケーション実践	来客対応
	23	コミュニケーション実践	来客対応
	24	コミュニケーション実践	電話対応
	25	コミュニケーション実践	電話対応
	26	コミュニケーション実践	電話対応
	27	コミュニケーション実践	アポイントメント・訪問・挨拶
	28	コミュニケーション実践	アポイントメント・訪問・挨拶
	29	コミュニケーション実践	アポイントメント・訪問・挨拶
	30	コミュニケーション実践	アポイントメント・訪問・挨拶
31	コミュニケーション実践	情報の共有の重要性	
32	期末試験		
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	卒業研究	指導担当者名	高橋 幸代
実務経験			実務経験:
開講時期	後期	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース
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	専門学校2年間の学びの集大成として、各自学科の授業内容からテーマを見つけて研究発表をする		
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	指導担当作成のプリント		
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	テーマの選定	各自研究のテーマについて決定する
	18	研究の進め方	選択したテーマに沿って研究方法等を検討し、研究目的、研究方法を各自プレゼンテーションする
	19	各自研究 I	研究計画を作成し、研究を進める (関係資料等の教員指導などを含む)
	20	各自研究 I	研究計画を作成し、研究を進める (関係資料等の教員指導などを含む)
	21	各自研究 I	研究計画を作成し、研究を進める (関係資料等の教員指導などを含む)
	22	各自研究 I	研究計画を作成し、研究を進める (関係資料等の教員指導などを含む)
	23	中間検討 I	卒業研究の進捗状況、今後の課題などをプレゼンテーションし、論議する
	24	各自研究 II	卒業研究とりまとめを念頭にした計画を作成し、研究を進める
	25	各自研究 II	卒業研究とりまとめを念頭にした計画を作成し、研究を進める
	26	各自研究 II	卒業研究とりまとめを念頭にした計画を作成し、研究を進める
	27	各自研究 II	卒業研究とりまとめを念頭にした計画を作成し、研究を進める
	28	中間検討 II	卒業研究のとりまとめにむけて見直しを図り、グループ内で検討しあう
	29	中間検討 II	卒業研究のとりまとめにむけて見直しを図り、グループ内で検討しあう
	30	卒業研究の取りまとめ	卒業研究作成指導、プレゼンテーション指導、報告要旨集作成など
31	卒業研究の取りまとめ	卒業研究作成指導、プレゼンテーション指導、報告要旨集作成など	
32	報告会	研究成果の発表	
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	レストランサービス概論		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	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数	56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標とする。 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11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	西洋料理料飲接客サービス技法、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			
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				

授業計画(シラバス)

科目名	ホテルレストラン実習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	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース
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	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	<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	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	前期試験	学科・実技のまとめ試験を行う
	14		
	15	レストラン宴会のまとめ	総仕上げ
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	披露宴実習Ⅱ		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	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース		
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:	
時間数	116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WeddingCeremony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	<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	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	セレモニーの内容	状況に合わせたセレモニーの在り方、企画案、進め方、スケジュールの検討		
	2	企画	企画案、進め方、スケジュールの検討(決定)		
	3	班編成、発注ポスター案制作	作業班を決定する、新郎新婦募集の広報		
	4	コンセプトシート	コンセプトシートづくり		
	5	コンセプトシート	コンセプトシートづくり		
	6	製作	各班ごとに製作		
	7	製作	各班ごとに製作		
	8	製作	各班ごとに製作		
	9	製作	各班ごとに製作		
	10	製作	各班ごとに製作		
	11	当日の役割の説明・役割発表	昨年度の分担を参考に説明・本人の希望をもとに班編成		
	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	動きのシュミレーションをする		
	14	前日搬入			
	15	運営当日、及び後片付け			
	16	後期試験	振り返り、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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。					

授業計画(シラバス)

科目名	ホテル観光英会話ⅡA	指導担当者名	石井 陽寿
実務経験			実務経験:
開講時期	前期	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数	28時間	週時間数	2時間
学習到達目標	観光英語検定試験3級合格に必要な実力の養成(10月下旬)		
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	English for Tourism(Basic)/ 観光英語検定試験頻出150項目 / 観光英語過去問題 / プリント類		
授業外学習の方法	自宅で課題学習をする / 観光に関するニュースや情報などに関心を持つ		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	Unit 1 Travel Day 1	1 Vocabulary, 2 Conversation、 頻出150項目p.153~156
	2	Unit 1 Travel Day 2	3 Listening, 4 Reading part1&2, Unit 1 小テスト
	3	Unit 1 Travel Day 3	5 Writing, 6 Role-play part1,2&3 連休課題第37回過去問題
	4	Unit 2 Jobs & People Day 1	1 Vocabulary, 2 Conversation, 3 Listening 連休課題の解説
	5	Unit 2 Jobs & People Day 2	4 Reading part 1,2 &3 頻出150項目p121~122, 小テストUnit2
	6	Unit 2 Jobs & People Day 3	5 Writing, 6 Pair-work part1&2 過去問題演習
	7	Unit 3 Getting on the Plane Day 1	1 Vocabulary, 2 Conversation, 3 Listening, 頻出150項目p142~152
	8	Unit 3 Getting on the Plane Day 2	5 Reading, 6 Writing, 6 Role-play, 小テスト Unit 3
	9	Unit 3 Getting on the Plane Day 3	頻出150項目p142~152, 過去問題演習・解説
	10	Unit 4 At the Immigration and Customs Day 1	1 Vocabulary, 2 Conversation, part1 &2, 頻出150項目p122~140
	11	Unit 4 At the Immigration and Customs Day 2	3 Reading, 4 Writing, 小テストUnit4, 頻出150項目p122~140
	12	Unit 4 At the Immigration and Customs Day 3	5 Role-play、過去問題演習・解説
	13	前期学習のまとめ	テキスト、テスト範囲の復習
	14	前期末試験	1時限目:復習、2時限目:期末試験
	15	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説
	16	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説
<p>履修上の留意点</p> <p>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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。</p>			

授業計画(シラバス)

科目名	ホテル観光英会話ⅡB		指導担当者名	石井 陽寿
実務経験				実務経験:
開講時期	後期	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース	
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	観光英語検定試験3級合格に必要な実力の養成(10月下旬)			
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	English for Tourism (basic) / 観光英語検定試験頻出150項目 / 観光英語過去問題 / プリント類			
授業外学習の方法	自宅で課題学習をする / 観光に関するニュースや情報に関心を持つ			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業計画 後期	17	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説	
	18	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説	
	19	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説	
	20	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説	
	21	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説	
	22	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説	
	23	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説	
	24	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説	
	25	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説	
	26	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説	
	27	観光英語検定試験対策	過去問題の演習と解説	
	28	Unit 5 At the Airport Day 1	1 Vocabulary, 2 Conversation, 3 Listening, Words & Phrases of Unit 5	
	29	Unit 5 At the Airport Day 2	4 Reading, 5 Writing, 6 Role-play, Unit5 の小テスト	
	30	Unit 5 At the Airport Day 3	頻出150項目p229~ 空港・飛行機編の復習と道案内への対応、Unit 5 の復習	
	31	後期期末試験	1時限目:復習、2時限目:期末試験	
32	観光英語学習のまとめ	1年間の授業を振り返り、今後の観光英語学習の動機付けをする		
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				

授業計画(シラバス)

科目名	アロマセラピー	指導担当者名	高林 有里
実務経験	アロマセラピー実務に22年間従事		実務経験: 有
開講時期	後期	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース
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	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	<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	アロマセラピー検定公式テキスト2級、アロマセ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	アロマセラピーとは	教科書使用
	19	アロマセラピーが活躍するステージ	教科書使用
	20	アロマセラピーの基本	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	レストランサービス実技対策	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	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数	44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標とする 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8日、実技試験11月25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	西洋料理料飲接客サービス技法、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	17	実技試験の説明	流れの確認、DVD鑑賞
	18	実技試験練習	班に分かれて確認しながら練習
	19	実技試験練習	班に分かれて確認しながら練習
	20	実技試験練習	班に分かれて確認しながら練習
	21	実技試験練習	通してタイムをはかり練習
	22	実技試験練習	通してタイムをはかり練習
	23	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
	24	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
	25	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
	26	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
	27	実技試験練習	最終確認
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

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	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース	
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	42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	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	
	24	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	
	25	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	
	26	本番	受付、テーブルコーディネート、サービス、キャッシャーまですべて実施	
	27	レストラン運営振り返り	振り返りと改善点練習	
	28	レストランサービス	レストランサービス練習	
	29	レストランサービス	レストランサービス練習	
	30	レストランサービス	レストランサービス練習	
31	後期試験			
32	まとめ	後期試験解説		
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				

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	結婚式場にて10年プランナー業務に従事		実務経験: 有
開講時期	前期	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース
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	ブライダルについての知識を習得し、ブライダルコーディネーター技能検定合格を目指す。		
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	ブライダルコーディネーターテキストスタンダード		
授業外学習の方法	授業内容の復習。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 前期	1	Lesson3 第1章	見合いと婚約
	2	Lesson3 第2章	結納・婚約式
	3	練習問題	過去問
	4	Lesson4 第1章	コーディネーター業務とは
	5	Lesson4 第2章	新規業務
	6	Lesson4 第3～5章	ブライダルセールス特徴・ホスピタリティ営業・プランニング
	7	Lesson4 第6～7章	プレゼンテーションの手法・新規アフターフォロー
	8	Lesson4 第8～9章	成約業務・ペーパーワーク
	9	練習問題	過去問
	10	Lesson5 第1～4章	初回打ち合わせから第3回打ち合わせ
	11	ロールプレイング	
	12	練習問題	過去問
	13	ロールプレイング	
	14	Lesson7 第1～2章	ペーパーアイテム・衣装・ヘアメイク・着付けの手配
	15	Lesson7 第3～6章	演出・引出物・記録アイテムの手配
	16	期末試験	
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	ABC II	指導担当者名	渡邊 祐子
実務経験	結婚式場にて10年プランナー業務に従事		実務経験: 有
開講時期	後期	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース
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	ブライダルについての知識を習得し、ブライダルコーディネーター技能検定合格を目指す。		
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	ブライダルコーディネーターテキストスタンダード		
授業外学習の方法	授業内容の復習。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	17	Lesson8 第1・2章	当日のコーディネーターの役割・進行表
	18	Lesson8 第3章	当日のアテンド業務
	19	練習問題	過去問
	20	Lesson8 第4章	テーブルセッティング
	21	Lesson8 第5章	当日のサービス業務
	22	練習問題	過去問
	23	Lesson8 第6章	花の管理と出回り時期
	24	練習問題	試験対策
	25	ロールプレイング	試験対策
	26	ロールプレイング	試験対策
	27	練習問題	試験対策
	28	練習問題	試験対策
	29	期末試験	
	30	ロールプレイング	試験対策
31	練習問題	試験対策	
32	練習問題	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	英会話ⅡA		指導担当者名	La Forest Jonathan Louis
実務経験				実務経験:
開講時期	前期	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:
時間数	28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	<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	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 前期	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—希望をきく—	
	3	フロント・宿泊業務	宿泊予約の受付—予約を受ける—	
	4	フロント・宿泊業務	外線からの電話の取り次ぎ	
	5	フロント・宿泊業務	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	レストラン・バンケット業務	席に案内する オーダーテイク—和食—オーダーテイク—洋食—	
	14			
	15	期末テスト		
	16	レストラン・バンケット業務	レストランでの会計	
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				

授業計画(シラバス)

科目名	英会話ⅡB		指導担当者名	La Forest Jonathan Louis
実務経験				実務経験:
開講時期	後期	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース	
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	<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	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	クロークの対応	
	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	フロント・宿泊業務	チェックイン	
	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	練習問題		
	30	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				

授業計画(シラバス)

科目名	ビジネス基礎		指導担当者名	市川 美佳
実務経験	東京アパレル会社勤務(デザイナー・パタンナー・小物担当)			実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース	
授業方法	講義:○	演習:	実習:◎	実技:
時間数	93時間	週時間数	3時間	
学習到達目標	ディスプレイ、ビジュアルプレゼンテーションを通して視覚効果を重要視し、売り場や販売に関わる幅広い知識、造形、感性、情報等の基礎を学ぶ。			
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	文化ファッション大系ファッション流通講座 ディスプレイ・VP・VMD(文化服装学院編)			
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	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	授業説明 自己紹介	
	2	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	教科書P.10～23 ディスプレイ概論	
	3	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ構成の基本	
	4	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ 各自練習	
	5	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ 実習基本	
	6	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ 実習基本	
	7	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「春」グループ作成 企画書作成	
	8	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「春」材料買い出し	
	9	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「春」グループ実習①	
	10	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「春」グループ実習② 完成	
	11	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「夏」グループ作成 企画書作成	
	12	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「夏」材料買い出し	
	13	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「夏」グループ実習①	
	14	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「夏」グループ実習② 完成	
	15	ラッピング	ラッピング① 合わせ包み	
	16	ラッピング	ラッピング② 斜の包み	
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				

授業計画(シラバス)

科目名	ビジネス基礎		指導担当者名	市川 美佳	
実務経験	東京アパレル会社勤務(デザイナー・パタンナー・小物担当)			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年		
授業方法	講義:○	演習:	実習:◎	実技:	
時間数	93時間		週時間数	3時間	
学習到達目標	ディスプレイ、ビジュアルプレゼンテーションを通して視覚効果を重要視し、売り場や販売に関わる幅広い知識、造形、感性、情報等の基礎を学ぶ。				
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	文化ファッション大系ファッション流通講座 ディスプレイ・VP・VMD(文化服装学院編)				
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 後期	17	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「秋」 グループ作成 企画書作成		
	18	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「秋」 材料買い出し		
	19	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「秋」 グループ実習①		
	20	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「秋」 グループ実習② 完成		
	21	ラッピング	ラッピング③ 斜め包み		
	22	ラッピング	ラッピング④ リボン結び		
	23	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「冬」 グループ作成 企画書作成		
	24	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「冬」 材料買い物		
	25	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「冬」 グループ実習①		
	26	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ「冬」 グループ実習②完成		
	27	ラッピング	ラッピング⑤ リボン結び		
	28	ラッピング	ラッピング⑥ 基礎知識 のし袋		
	29	ラッピング	ラッピング⑦ 基礎知識 金封		
	30	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	筆記テスト 説明		
	31	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	筆記テスト		
	32	VMD(ビジュアルマーチャンダイジング)	ディスプレイ品 片付け 整理		
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 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用する					

授業計画(シラバス)

科目名	イベントプロデュース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	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:	演習:	実習:○ 実技:
時間数	61時間	週時間数	2時間
学習到達目標	観光業・接客業に関わる知識を養うとともに、企画・運営を行う。		
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			
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		
	2		
	3		
	4	オリエンテーション	昨年度のイベントプロデュースの内容の振り返り
	5	ツアー企画	今年度の実施に向けて情報収集
	6	ツアー企画	今年度の実施に向けて情報収集
	7	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	8	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	9	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	10	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	11	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	12	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	13	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	イベントプロデュース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	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース
授業方法	講義:	演習:	実習:○ 実技:
時間数	61時間	週時間数	2時間
学習到達目標	観光業・接客業に関わる知識を養うとともに、企画・運営を行う。		
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			
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	ツアー企画	中間発表の準備
	18	ツアー企画	中間発表
	19	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	20	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	21	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	22	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	23	ツアー企画	ツアー準備(行程、体験、会場コーディネート、広報、イベント)
	24	ツアー企画	モニターツアー最終準備
	25	ツアー企画	モニターツアー実施
	26	ツアー企画	モニターツアーまとめ
	27	ツアー企画	モニターツアーまとめ
	28	ツアー企画	モニターツアーまとめ
	29	ツアー企画	ツアー報告会実施
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。			

授業計画(シラバス)

科目名	PowerPoint		指導担当者名	古川 美恵子
実務経験	OA機器会社に17年間勤務し、Officeソフトを使用する業務に従事			実務経験: 有
開講時期	前期	対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテル・観光コース	
授業方法	講義:	演習:◎	実習:○	実技:
時間数	45時間	週時間数	3時間	
学習到達目標	スライドの新規作成からプレゼン発表まで 基本的な機能と操作方法をを身につける			
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	よくわかるマスター Microsoft Office Specialist PowerPoint 365&2021 対策テキスト&問題集			
授業外学習の方法	授業内容の復習及び課題			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業計画 前期	7	プレゼンテーションの管理	プレゼンテーションの表示やオプションを変更する、印刷設定を行う	
			スライドショーを設定する、実行する、配布資料、ノートのマスターを変更する	
	8	スライドの管理	スライドを挿入する、変更をする	
			スライドを並べ替える、グループ化する	
	9	テキスト、図形、画像の挿入と書式設定	テキストを書式設定する、リンクを挿入する、図を挿入する、書式設定する	
			グラフィックを挿入する、書式設定する、図形を並べ替える、グループ化する	
	10	表、グラフ、SmartArt、3Dモデル、メディアの挿入	管理する表を挿入する、書式設定する、グラフを挿入する、変更する	
			SmartArtを挿入する、書式設定する、3Dモデルを挿入する、変更する	
	11	画面切り替えやアニメーションの適用	画面切り替えを適用する、設定する、コンテンツにアニメーションを設定する	
			アニメーションと画面切り替えのタイミングを設定する	
	12	プレゼンテーションの管理	プレゼンテーションの管理、スライドの管理	
			テキスト、図形、画像の挿入と書式設定	
			表、グラフ、SmartArt、3Dモデル、メディアの挿入	
	13		画面切り替えやアニメーションの適用	
	14	模擬試験	第1回～第5回模擬試験、解答・解説	
模擬試験		第1回～第5回模擬試験、解答・解説		
15	模擬試験	第1回～第5回模擬試験、解答・解説		
	模擬試験	第1回～第5回模擬試験、解答・解説		
16	模擬試験	第1回～第5回模擬試験、解答・解説		
	期末試験			
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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				