

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		前期		対象学科学年		総合ビジネス科1年 ホテルビジネスコース	
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		・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		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	面接対策編		自己PR作成			
	15	面接対策編		志望動機作成			
	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	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	後期		対象学科学年	総合ビジネス科1年 ホテルビジネスコース
授業方法	講義:◎	演習:	実習:○	実技:
時間数	16時間		週時間数	1時間
学習到達目標	・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	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	エントリーシート・履歴書作成	
	18	面接対策編	企業研究の仕方を学ぶ	
	19	面接対策編	企業訪問	
	20	面接対策編	面接練習(個人・集団)※オンライン面接を含む	
	21	面接対策編	面接練習(個人・集団)※オンライン面接を含む	
	22	面接対策編	面接練習(個人・集団)※オンライン面接を含む	
	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	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	
	25	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	
	26	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	
	27	電話応対	企業への電話のかけ方・受け方	
	28	ビジネス文書	ビジネス文書の書き方	
	29	ビジネス文書	お礼状の書き方	
	30	期末試験	期末試験	
	31	就職活動スケジュール	就職活動のスケジュールを組む	
	32	説明会への参加		
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 ホテルビジネスコース	
授業方法	講義:◎	演習:○	実習:	実技:	
時間数	32時間		週時間数	1時間	
学習到達目標	・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	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	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 ホテルビジネスコース	
授業方法	講義:◎	演習:○	実習:	実技:	
時間数	32時間		週時間数	1時間	
学習到達目標	・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	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	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			
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	簿記会計基礎		指導担当者名	和泉 一彰	
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 ホテルビジネスコース	
授業方法	講義:	演習:	実習:	実技:	
時間数	96時間		週時間数	12時間	
学習到達目標	テキストの内容を理解し、基礎問題を解けるようになる。				
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び出席状況、授業態度などを点数配分し、100点満点で評価している。 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。 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	合格テキスト日商簿記3級、合格トレーニング日商簿記3級				
授業外学習の方法	授業内容の範囲で問題集を使った問題演習				
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授業計画 前期	1	簿記の基礎、商品売買、現金預金、小口現金	簿記の5要素、仕訳と転記、商品売買、現金と当座預金、小口現金制度		
	2	売上債権	クレジット売掛金、手形取引、電子記録債権債務		
	3	その他の取引Ⅰ、Ⅱ	貸付金・借入金、利息、固定資産		
	4	その他の取引Ⅲ、帳簿、試算表	仮払金、仮受金、給与、帳簿記入、試算表		
	5	決算整理	売上原価、現金過不足、貸倒れ、減価償却、貯蔵品		
	6	決算整理、後T/B、精算表、英米式決算	当座借越、経過勘定項目、後T/B、精算表、帳簿の締め切り		
	7	FSの作成、株式の発行、配当、税金	BS・PLの作成、資本金、剰余金の配当、法人税・住民税・事業税、消費税		
	8	証憑と伝票	証憑、伝票		
	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。 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	簿記会計検定対策		指導担当者名	和泉 一彰	
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 ホテルビジネスコース	
授業方法	講義:	演習:	実習:	実技:	
時間数	96時間		週時間数	12時間	
学習到達目標	問題演習や模擬試験問題を通して、日商簿記3級合格レベルへ点数の底上げをする。				
評価方法 評価基準	学期末試験の実施及び出席状況、授業態度などを点数配分し、100点満点で評価している。 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。 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	合格テキスト日商簿記3級、合格トレーニング日商簿記3級、模擬試験問題				
授業外学習 の方法	授業内容の範囲で問題集を使った問題演習				
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授業計画 前期	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9	問題演習	トレーニング問題をつかった苦手論点の克服		
	10	問題演習	トレーニング問題をつかった苦手論点の克服		
	11	問題演習	トレーニング問題をつかった苦手論点の克服		
	12	模擬試験問題、解説	本番を意識した問題演習		
	13	模擬試験問題、解説	本番を意識した問題演習		
	14	模擬試験問題、解説	本番を意識した問題演習		
	15	模擬試験問題、解説	本番を意識した問題演習		
	16	模擬試験問題、解説	本番を意識した問題演習		
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。 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 I		指導担当者名	遠藤 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 ホテルビジネスコース	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
時間数	64時間		週時間数	4時間	
学習到達目標	・仕事に大切な8つの意識(顧客・品質・納期・時間・目標・協調・改善・コスト)を身につける ・職場の基本的なマナーや、仕事を進めるコミュニケーションについて基本を身につける				
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	ビジネス能力検定ジョブパス3級公式テキスト				
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	ビジネスとコミュニケーションの基本	・キャリアと仕事へのアプローチ ・仕事の基本となる8つの意識		
	2	ビジネスとコミュニケーションの基本	・コミュニケーションとビジネスマナーの基本 ・指示の受け方と報告、連絡・相談		
	3	ビジネスとコミュニケーションの基本	・話し方と聞き方のポイント ・来客応対と訪問の基本マナー		
	4	ビジネスとコミュニケーションの基本	・会社関係でのつき合い ・練習問題		
	5	仕事の実践とビジネスツール	・仕事への取り組み方 ・ビジネス文書の基本		
	6	仕事の実践とビジネスツール	・ビジネス文書の基本		
	7	仕事の実践とビジネスツール	・電話応対		
	8	仕事の実践とビジネスツール	・電話応対		
	9	仕事の実践とビジネスツール	・統計・データの読み方、まとめ方		
	10	仕事の実践とビジネスツール	・統計・データの読み方、まとめ方		
	11	仕事の実践とビジネスツール	・情報収集とメディアの活用 ・会社を取り巻く環境と経済の基本		
	12	仕事の実践とビジネスツール	・練習問題		
	13	模擬問題	解答・解説		
	14	模擬問題	解答・解説		
	15	模擬問題	解答・解説		
	16	期末テスト			
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	専門概論ⅠA		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 ホテルビジネスコース
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	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。 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。 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 後期	17	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	
	18	フロント・オフィス編 第3章	リザーベーション業務	
	19	フロント・オフィス編 第4章	レセプション業務	
	20	フロント・オフィス編 第5章	フロントキャッシャー業務	
	21	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	
	22	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	
	23	フロント・サービス編 第3章	ベルマン	
	24	フロント・サービス編 第4章	クローク	
	25	フロント・サービス編 第5章	客室部門(ハウスキーピング)	
	26	フロント・サービス編 第6章	コンシェルジュ	
	27	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	
	28	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	
	29	テスト	後期テスト	
	30	解説	前回テストの解説/検定試験に向けての復習	
	31	試験対策	検定試験に向けての復習	
	32	試験対策	検定試験に向けての復習	
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。 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		専門概論ⅠB		指導担当者名		渡邊 祐子	
実務経験		ブライダル業界にてサービススタッフとして従事				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 ホテルビジネスコース	
授業方法		講義：○		演習：		実習：	
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	専門実務ⅠA		指導担当者名	渡邊 祐子	
実務経験	ブライダル業界にてサービススタッフとして従事			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 ホテルビジネスコース	
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:	
時間数	117時間		週時間数	9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	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	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		
	18	企画、班編成、ポスター案制作	企画案、進め方、スケジュールの決定、作業班決定、新郎新婦募集の広報		
	19	コンセプトシート	コンセプトシートづくり		
	20	コンセプトシート	コンセプトシートづくり		
	21	製作	各班ごとに製作		
	22	製作	各班ごとに製作		
	23	製作	各班ごとに製作		
	24	製作	各班ごとに製作		
	25	製作	各班ごとに製作		
	26	進行表作成	昨年度の分担を参考に説明・本人の希望をもとに班編成		
	27	全体練習	リハーサルを含めた当日進行の確認		
	28	運営当日、及び後片付け	搬入、本番当日、搬出後片付け		
	29	後片付け、後期試験	振り返り、まとめ		
	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	専門実務ⅠB		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 ホテルビジネスコース
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	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	後期試験		
	30	まとめ	後期試験解説	
	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	専門演習ⅠA		指導担当者名	斎田 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 ホテルビジネスコース	
授業方法	講義:○	演習:	実習:○	実技:	
時間数	30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 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	ホリゾントアルアレンジ	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		専門演習ⅠB		指導担当者名		佐藤 祐汰	
実務経験		メーカーの海外事業部にて輸出・輸入等の貿易の取引業務に従事				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 ホテルビジネスコース	
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		・英文法基礎を理解し運用できる。 ・ごく基本的な個人情報や家族情報、買い物、近所、仕事など。直接的関係がある領域に関する、よく使われる文や表現が理解できる。簡単に日常的な範囲なら、身近で日常の事柄についての情報交換に応じることができる。					
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		中学英語をもう一度ひとつひとつわかりやすく。(Gakken) その他教員準備プリント					
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	オリエンテーション		自己紹介・授業説明			
	18	be動詞、一般動詞、品詞、否定文		文法確認、使用練習、自己表現演習			
	19	疑問文、疑問詞		文法確認、使用練習、自己表現演習			
	20	複数形、命令文、代名詞		文法確認、使用練習、自己表現演習			
	21	時制①		文法確認、使用練習、自己表現演習			
	22	時制②		文法確認、使用練習、自己表現演習			
	23	助動詞・have to、不定詞・動名詞		文法確認、使用練習、自己表現演習			
	24	接続詞、いろいろな文型		文法確認、使用練習、自己表現演習			
	25	比較、受け身		文法確認、使用練習、自己表現演習			
	26	現在完了、不定詞		文法確認、使用練習、自己表現演習			
	27	後置修飾、関係代名詞		文法確認、使用練習、自己表現演習			
	28	関節疑問・仮定法		文法確認、使用練習、自己表現演習			
	29	運用練習①		読解・自己表現演習			
	30	運用練習②		読解・自己表現演習			
	31	期末試験					
	32	総まとめ		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。 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		小針 代里子	
実務経験		企業にて情報処理や資料作成業務に従事				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 ホテルビジネスコース	
授業方法		講義：		演習：◎		実習：○ 実技：	
時間数		64時間		週時間数		4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	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			
	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	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 ホテルビジネスコース	
授業方法	講義:	演習:◎	実習:○	実技:	
時間数	76時間		週時間数	4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		PowerPoint		指導担当者名		小針 代里子	
実務経験		企業にて情報処理や資料作成業務に従事				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 ホテルビジネスコース	
授業方法		講義：		演習：◎		実習：○ 実技：	
時間数		64時間		週時間数		4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		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		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			
	13			表、グラフ、SmartArt、3Dモデル、メディアの挿入			
				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。							

授業計画(シラバス)

科目名		プロジェクトデザイン 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 ホテルビジネスコース		
授業方法		講義:		演習:		実習:○		実技:
時間数		40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		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							
	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	プロジェクトデザイン 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 ホテルビジネスコース	
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	40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	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	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	ツアー報告会実施	
	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。 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	遠藤 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 ホテルビジネスコース	
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	・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	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	・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	電話応対	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・社会を知る	
	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	生涯にいくら稼げるか	年収・年金から収入を考える	
	12	社会の流れを知ろう	経済成長率から社会をみる	
	13	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	
	14	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	
	15	自分を売り込もう	自分を様々な視点で見してみる	
	16	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		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2年 ホテルビジネスコース		
授業方法		講義:◎		演習:○		実習:		実技:
時間数		16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			来客応対			
	22	コミュニケーション実践			来客応対			
	23	コミュニケーション実践			来客応対			
	24	コミュニケーション実践			電話応対			
	25	コミュニケーション実践			電話応対			
	26	コミュニケーション実践			電話応対			
	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	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2年 ホテルビジネスコース	
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	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	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	指導担当者作成のプリント			
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 ホテルビジネスコース		
授業方法		講義:○		演習:		実習:		実技:
時間数		64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	まとめ		振り返り				
	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		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 ホテルビジネスコース		
授業方法		講義:		演習:○		実習:		実技:
時間数		52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 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		通してタイムをはかり練習				
	24	実技試験練習		通してタイムをはかり練習				
	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		お客様がいる状態で緊張感を持ちながら実施				
	28	実技試験振り返り		内容確認				
	29	後期試験						
	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		ホテルレストラン実習		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 ホテルビジネスコース		
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		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	前期試験		学科・実技のまとめ試験を行う				
	14	前期試験の解説		解説				
	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		ウェディングセレモニー		指導担当者名		渡邊 祐子	
実務経験		ブライダル業界にてサービススタッフとして従事				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 ホテルビジネスコース	
授業方法		講義：		演習：		実習：○ 実技：	
時間数		117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		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	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			
	18	企画、班編成、ポスター案制作		企画案、進め方、スケジュールの決定、作業班決定、新郎新婦募集の広報			
	19	コンセプトシート		コンセプトシートづくり			
	20	コンセプトシート		コンセプトシートづくり			
	21	製作		各班ごとに製作			
	22	製作		各班ごとに製作			
	23	製作		各班ごとに製作			
	24	製作		各班ごとに製作			
	25	製作		各班ごとに製作			
	26	進行表作成		昨年度の分担を参考に説明・本人の希望をもとに班編成			
	27	全体練習		リハーサルを含めた当日進行の確認			
	28	運営当日、及び後片付け		搬入、本番当日、搬出後片付け			
	29	後片付け、後期試験		振り返り、まとめ			
	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		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 ホテルビジネスコース
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	後期試験		
	30	まとめ	後期試験解説	
	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		英会話ⅡA		指導担当者名		Adrian Barragan	
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 ホテルビジネスコース	
授業方法		講義:		演習:○		実習:	
時間数		32時間		週時間数		2時間	
学習到達目標		レストラン、ホテル、その他さまざまなサービス業界の現場で会話を行うことができる。 (Be able to conduct conversations in restaurants, hotels and other various service industry settings.)					
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		Communication with Tourists Made Easy: You're Welcome					
授業外学習の方法		授業中に教科書のアクティビティを完了し、復習します。授業中に会話のシナリオを練習します。 (Complete and review textbook activities in class. Practice conversation scenarios in class.)					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授業計画 前期	1	For here, or to go? ここで食べるか、それとも持ち帰るか?		ファストフード店での注文対応			
	2	How many are in your party? あなたのグループは何人ですか?		レストランでの来客対応			
	3	I'll be right back. すぐ戻ってきます。		レストランでの接客サービス			
	4	Would you like me to heat this up? これを温めましょうか?		コンビニやスーパーでの接客サービス			
	5	Your total comes to 3,240 yen. 合計金額は3,240円になります。		買い物や飲食の会計			
	6	I'm truly sorry for the trouble. 本当にご迷惑をおかけして申し訳ございません。		商品やサービスへの苦情対応			
	7	Do you have a reservation? 予約はありますか?		ホテルや旅館での宿泊客受付			
	8	Wi-Fi is available in this area. このエリアではWi-Fiがご利用いただけます。		商業施設でのサービス提供や近隣情報の案内			
	9	I highly recommend Sakura Restaurant. サクラレストランを強くお勧めします。		旅行者への観光案内			
	10	Turn right at the first intersection. 最初の交差点を右折してください。		道案内			
	11	Take the subway to Hommachi. 地下鉄で本町まで行きます		交通機関の利用案内や観光施設の情報提供			
	12	First, put money in the machine. まず、機械にお金を入れます。		券売機や電化製品の使用方法の説明			
	13	復習					
	14	復習					
	15	期末テスト					
	16	Review 1 (Units 1-6)		単元レビュー Unit review			
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		Adrian Barragan	
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 ホテルビジネスコース	
授業方法		講義:		演習:○		実習:	
時間数		32時間		週時間数		2時間	
学習到達目標		レストラン、ホテル、その他さまざまなサービス業界の現場で会話を行うことができる。 (Be able to conduct conversations in restaurants, hotels and other various service industry settings.)					
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		Communication with Tourists Made Easy: You're Welcome					
授業外学習の方法		授業中に教科書のアクティビティを完了し、復習します。授業中に会話のシナリオを練習します。 (Complete and review textbook activities in class. Practice conversation scenarios in class.)					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授業計画 後期	17	Review 1 (Units 1-6)		単元レビュー Unit review			
	18	Review 1 (Units 1-6)		単元レビュー Unit review			
	19	Review 1 (Units 1-6)		単元レビュー Unit review			
	20	Review 1 (Units 1-6)		単元レビュー Unit review			
	21	Review 1 (Units 1-6)		単元レビュー Unit review			
	22	Review 1 (Units 1-6)		単元レビュー Unit review			
	23	Review 2 (Units 7-12)		単元レビュー Unit review			
	24	Review 2 (Units 7-12)		単元レビュー Unit review			
	25	Review 2 (Units 7-12)		単元レビュー Unit review			
	26	Review 2 (Units 7-12)		単元レビュー Unit review			
	27	Review 2 (Units 7-12)		単元レビュー Unit review			
	28	Review 2 (Units 7-12)		単元レビュー Unit review			
	29	Scripts for the Roleplays		ロールプレイのスキプトの完全な朗読。Full readings of roleplay scripts			
	30	Scripts for the Roleplays		ロールプレイのスキプトの完全な朗読。Full readings of roleplay scripts			
	31	期末テスト					
	32	Scripts for the Roleplays		ロールプレイのスキプトの完全な朗読。Full readings of roleplay scripts			
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	水野 佳恵	
実務経験				実務経験:	無
開講時期	前期		対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテルビジネスコース	
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	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	観光英語検定試験問題と解説3級 / 観光英語検定試験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	●文法 ●テキスト	●文法 be動詞、一般動詞、三人称単数 ●テキストP3、4、13、14、15		
	2	●文法 ●テキスト	●文法 過去形、助動詞、代名詞 ●テキストP34、35、36、37		
	3	●文法 ●テキスト	●文法 現在・過去進行形、接続詞 ●テキスト49、50、51		
	4	●文法 ●テキスト	●文法 受動態 ●テキスト66、67、71、72		
	5	●文法 ●テキスト	●文法 現在完了形 ●テキスト76、77、78、79、80		
	6	●文法 ●テキスト	●文法 不定詞、動名詞、前置詞 ●テキスト80、81、96、97		
	7	●文法 ●テキスト	●文法 不定詞② ●テキスト98、99、100、101		
	8	●文法 ●テキスト	●文法 疑問詞、さまざまな疑問文、答え方 ●テキスト117、118、119、120		
	9	●文法 ●テキスト	●文法 間接疑問文 ●テキスト128、129、130、131		
	10	●文法 ●テキスト	●文法 比較級 ●テキスト141～147		
	11	●文法 ●テキスト	●文法 現在分詞、過去分詞 ●テキスト152～158		
	12	●文法 ●テキスト	●文法 関係代名詞 ●テキスト164～172		
	13	●文法 ●テキスト	●仮定法 ●テキスト178～189		
	14	●文法 ●テキスト	●テキスト201～210 ●前年度過去問題		
	15	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	16	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
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	ホテル観光英会話ⅡB		指導担当者名	水野 佳恵	
実務経験				実務経験:	無
開講時期	後期		対象学科学年	総合ビジネス科2年 ホテルビジネスコース	
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	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	観光英語検定試験問題と解説3級 / 観光英語検定試験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 後期	17	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	18	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	19	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	20	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	21	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	22	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	23	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	24	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	25	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	26	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	27	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	28	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	29	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	30	●文法 ●テキスト	●前年度過去問題		
	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		ブライダル概論ⅡA		指導担当者名		渡邊 祐子	
実務経験		ブライダル業界にてサービススタッフとして従事				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 ホテルビジネスコース	
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		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		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3・4章		ブライダル準備、キリスト教式			
	2	Lesson3 第5章		神前式			
	3	Lesson3 第6～8章		仏前式、人前式、シビルマリッジ			
	4	Lesson3 第9～11章		披露宴、海外ウエディングと新婚旅行、二次会			
	5	Lesson1 第1章		結婚の定義			
	6	Lesson1 第2章		日本の結婚式			
	7	Lesson1 第3章		欧米の結婚式			
	8	Lesson2 第1・2章		ブライダルビジネス、ブライダル市場			
	9	Lesson2 第3章		ブライダル業種			
	10	Lesson2 第4章		ブライダル関連業種			
	11	Lesson2 第5・6章		ブライダルのエリア特性、ブライダル業界の1年と集客システム			
	12	Lesson3 第1章		見合いと婚約			
	13	Lesson3 第2章		結納・婚約式			
	14	ロールプレイング					
	15	練習問題		期末試験対策			
	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	ブライダル概論ⅡB		指導担当者名	渡邊 祐子	
実務経験	ブライダル業界にてサービススタッフとして従事			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 ホテルビジネスコース	
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	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	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	Lesson4 第1・2章	コーディネーと業務とは、新規業務		
	18	Lesson4 第3・4章	ブライダルセールスの特徴、ホスピタリティ営業		
	19	Lesson4 第5・6章	プランニング、プレゼンテーションの手法		
	20	Lesson4 第7～9章	新規アフターフォロー、成約業務、ペーパーワーク		
	21	Lesson5 第1～4章	打合せ業務		
	22	Lesson7 第1章	ペーパーアイテムの手配		
	23	Lesson7 第2・3章	衣裳・ヘアメイク・着付けの手配、挙式・披露宴の演出手配		
	24	Lesson7 第4～6章	引出物。引菓子の手配、記録・記念アイテムの手配、装花の手配		
	25	Lesson8 第1章	結婚式・披露宴当日のコーディネーターの約割		
	26	Lesson8 第2・3章	挙式・披露宴進行表、当日のアテンド業務		
	27	Lesson8 第4～6章	テーブルセッティング、当日のサービス業務、花の管理と出回り時期		
	28	練習問題	期末試験対策		
	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	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 ホテルビジネスコース	
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	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	マーケティング		指導担当者名	石山 蓮	
実務経験	広告制作・観光におけるマーケティング戦略			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 ホテルビジネスコース	
授業方法	講義:○	演習:	実習:○	実技:	
時間数	64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、ビジネスユ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					
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 前期	1	イントロダクション	学習の目的を考えよう！ マーケティングの基礎を体験しよう！		
	2	マーケティング基礎	マーケティングを学ぶ必要性は？ マーケティングの全体像を理解しよう		
	3	マーケティング基礎	STPについて理解しよう！ STPの事例からマーケティングを考える		
	4	マーケティング基礎	グループワーク 仮想サービスのアイディアを考えよう！		
	5	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク アイディアを整理して方向性を決める		
	6	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク 競合分析		
	7	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク 3C分析		
	8	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク セグメンテーション		
	9	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク ターゲティング		
	10	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク ポジショニング		
	11	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク マーケティングミックス		
	12	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク ペルソナ設定		
	13	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク カスタマージャーニー		
	14	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク まとめ		
	15	マーケティング戦略・プランニング	グループワーク まとめ		
	16	マーケティング戦略・プランニング	プレゼンテーション		
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	マーケティング		指導担当者名	
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 ホテルビジネスコース
授業方法	講義:○	演習:	実習:○	実技:
時間数	64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、ビジネスユ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				
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	マーケティング戦略	様々なマーケティング戦略と考え方	
	18	マーケティング戦略	様々なマーケティング戦略と考え方	
	19	マーケティング戦略	様々なマーケティング戦略と考え方	
	20	マーケティング理論	消費者の心をつかむマーケティング理論	
	21	マーケティング理論	消費者の心をつかむマーケティング理論	
	22	マーケティング理論	最新のマーケティング理論	
	23	マーケティング理論	最新のマーケティング理論	
	24	IT・ソーシャルメディアマーケティング	IT・ソーシャルメディアマーケティング	
	25	IT・ソーシャルメディアマーケティング	IT・ソーシャルメディアマーケティング	
	26	IT・ソーシャルメディアマーケティング	IT・ソーシャルメディアマーケティング	
	27	サービスマーケティングとダイレクトマーケティング	サービスマーケティングとダイレクトマーケティング	
	28	サービスマーケティングとダイレクトマーケティング	サービスマーケティングとダイレクトマーケティング	
	29	リマーケティング実践	グループワーク「JOBIのマーケティング戦略を考えてプレゼンしよう」	
	30	リマーケティング実践	グループワーク	
	31	リマーケティング実践	グループワーク まとめ	
	32	リマーケティング実践	プレゼンテーション	
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		ビジネス電話演習		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2年 ホテルビジネスコース	
授業方法		講義:		演習:○		実習:	
時間数		48時間		週時間数		3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。					
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		電話応対について			
	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	期末試験						
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。 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	ブライダル業界にてサービススタッフとして従事			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 ホテルビジネスコース	
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	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	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					
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 前 期	1	授業の説明、過去資料の共有			
	2	県内のリゾートホテルについて	資料作成		
	3	県内のリゾートホテルについて	資料作成		
	4	県内のリゾートホテルについて	資料作成		
	5	県内のリゾートホテルについて	資料作成・発表練習		
	6	発表			
	7	東北のリゾートホテルについて	資料作成		
	8	東北のリゾートホテルについて	資料作成		
	9	東北のリゾートホテルについて	資料作成		
	10	東北のリゾートホテルについて	資料作成・発表練習		
	11	発表			
	12	1泊2日 国内旅行プレゼンテーション	資料作成		
	13	1泊2日 国内旅行プレゼンテーション	資料作成		
	14	1泊2日 国内旅行プレゼンテーション	資料作成		
	15	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		
	16	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		プロジェクトデザイン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		総合ビジネス科2年 ホテルビジネスコース		
授業方法		講義:		演習:		実習:○		実技:
時間数		40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		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							
	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	プロジェクトデザイン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	総合ビジネス科2年 ホテルビジネスコース
授業方法	講義:	演習:	実習:○	実技:
時間数	40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	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	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	ツアー報告会実施	
	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。 対面授業が困難な際は、遠隔授業も併用実施する。				