

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	マナー・プロトコール3級
実務家教員授業	－
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	選択
授業方法	講義および演習
授業時間	60時間
授業回数	30回
授業概要	マナー・プロトコールの基本的知識を学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習
達成目標	マナー・プロトコール検定3級合格を目指す
教科書	マナー&プロトコールの基礎知識
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 授業ガイダンス／序章 マナーとは何か 2 1章 日本の礼儀、作法の成り立ち／西洋のマナー、エチケットの成り立ち 3 1章 アジアのマナーの特徴／2章 プロトコールの原則 4 2章 具体的な席次例／社交の場でのコミュニケーション 5 2章 挨拶と紹介／外国人への贈り物 6 2章 国旗の取扱い／礼拝の場でのマナー／異文化コミュニケーション 7 3章 好印象を与えるコミュニケーションとは 8 3章 礼装の基準／喜ばれる贈答 9 3章 手紙のマナー 10 4章 ビジネスマナーの必要性／社会人としての心構え／名刺の扱い方 11 4章 電話対応／トラブル対応 12 4章 来客対応／ビジネス文書 13 4章 ビジネス文書 14 5章 食事の作法の基本／和食のマナー／和室の作法 15 5章 西洋料理のマナー／中国料理・各国料理のマナー 16 7章 冠婚葬祭とは／日本の主な通過儀礼 17 8章 結婚の変遷／結婚式のマナー 18 9章 仏式の葬儀／神式の葬儀／キリスト教式の葬儀／葬儀・告別式のマナー／法要のしきたり 19 10章 1月の行事／2～3月の行事／4～6月の行事 20 10章 7～10月の行事／11月～12月の行事 21 問題演習 22 問題演習 23 問題演習 24 問題演習 25 問題演習 26 問題演習 27 問題演習 28 問題演習 29 問題演習 30 問題演習
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	マナー・プロトコール2級
実務家教員授業	－
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	選択
授業方法	講義および演習
授業時間	60時間
授業回数	30回
授業概要	マナー・プロトコールの知識を学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習
達成目標	マナー・プロトコール検定2級合格を目指す
教科書	マナー&プロトコールの基礎知識
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 授業ガイダンス／序章 マナーとは何か 2 1章 日本の礼儀、作法の成り立ち／西洋のマナー、エチケットの成り立ち 3 1章 アジアのマナーの特徴／2章 プロトコールの原則 4 2章 具体的な席次例／社交の場でのコミュニケーション 5 2章 挨拶と紹介／外国人への贈り物 6 2章 国旗の取扱い／礼拝の場でのマナー／異文化コミュニケーション 7 3章 好印象を与えるコミュニケーションとは 8 3章 礼装の基準／喜ばれる贈答 9 3章 手紙のマナー 10 4章 ビジネスマナーの必要性／社会人としての心構え／名刺の扱い方 11 4章 電話対応／トラブル対応 12 4章 来客対応／ビジネス文書 13 4章 ビジネス文書 14 5章 食事の作法の基本／和食のマナー／和室の作法 15 5章 西洋料理のマナー／中国料理・各国料理のマナー 16 6章 お酒の種類／ワインの基本知識／その他のお酒の楽しみ方 17 7章 冠婚葬祭とは／日本の主な通過儀礼 18 8章 結婚の変遷／結婚式のマナー 19 9章 仏式の葬儀／神式の葬儀／キリスト教式の葬儀／葬儀・告別式のマナー／法要のしきたり 20 10章 1月の行事／2～3月の行事／4～6月の行事 21 10章 7～10月の行事／11月～12月の行事 22 問題演習 23 問題演習 24 問題演習 25 問題演習 26 問題演習 27 問題演習 28 問題演習 29 問題演習 30 問題演習
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	言語知識 I
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義および演習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	45時間
授業回数	23回
授業概要	観光産業（ホテル・レストラン・ウェディングなどの施設内や、空港・鉄道などの交通機関案内）に必要な英会話を学ぶ
授業の進め方	テキストを用いてネイティブ講師による会話練習
達成目標	お客様に英語で簡単な案内ができるようになる
教科書	ENGLISH FOR TOURISM Basic
特記	担当講師は、企業や大学等で英会話やTOEIC対策の指導をしている
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 挨拶の仕方 2 自己紹介の仕方 3 英語で自己紹介 4 日付と時間の言い方、買い物やレストランでの会話 5 買い物やレストランでの会話ロールプレイ 6 ホテルでのチェックイン、チェックアウト 7 ホテルでのリクエスト対応 8 空港でのチェックイン、チェックアウト、出入国審査 9 ホテルや空港での会話ロールプレイ 10 ホテルや空港での会話ロールプレイ 11 交通案内（駅までの行き方、乗り換え案内） 12 交通案内ロールプレイ 13 ホテル、電車内でのマナー 14 忘れ物の対応／ホテル客室でのトラブル対応 15 駅・電車内でのトラブル対応 16 ホテル内の案内ロールプレイ 17 駅での案内ロールプレイ 18 日本の名所案内 19 日本の名所案内 20 レストランの予約方法／日本料理の説明 21 外貨両替／タクシーの手配 22 お客様からの質問に答える 23 総復習
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 英語リスニングおよび英会話試験
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	ホテル概論 I
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	選択
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	15時間
授業回数	8回
授業概要	ホテルの概要を学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習
達成目標	ホテルの仕事内容が理解できる
教科書	ホテルビジネス基礎編
特記	石川和幸はホテル業界で16年勤務しており、実務経験に基づいて所作指導等の授業展開をする
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 接客マナー 2 観光産業の特徴／世界の観光産業1 3 日本の観光産業1 4 ホテル産業の概要／ホテルの組織 5 都内の主なホテル／主要なホテルチェーン 6 宿泊部門の仕事 7 料飲部門の仕事 8 宴会部門の仕事
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	ホテル実務 I
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1 年次
開講学期	前期
科目区分	選択
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	30 時間
授業回数	15 回
授業概要	ホテルの基本、宿泊部門の業務、料飲部門の業務について学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習
達成目標	ホテル産業の概要、宿泊部門・料飲部門の業務の内容が理解できる
教科書	ホテルビジネス基礎編
特記	石川和幸はホテル業界で16年勤務しており、実務経験に基づいて所作指導等の授業展開をする
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 世界の観光産業 2 世界の宿泊産業 3 日本の観光産業 4 日本の宿泊産業 5 ホテルの定義／ホテル産業の分類1 6 ホテル産業の分類2 7 国際的な慣習／ホスピタリティ 8 ホテルの基礎復習 9 ホテル英語の基本1 10 ホテル英語復習 11 宿泊部門の概要 12 宿泊部門の実務 13 宿泊部門復習 14 料飲部門の実務 15 料飲部門復習
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	ホテル概論Ⅲ
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	選択
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	15時間
授業回数	8回
授業概要	ホテルの概要を学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習
達成目標	ホテルの仕事内容が理解できる
教科書	ホテルビジネス基礎編
特記	石川和幸はホテル業界で16年勤務しており、実務経験に基づいて所作指導等の授業展開をする
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 接客マナー 2 観光産業の特徴／世界の観光産業1 3 日本の観光産業1 4 ホテル産業の概要／ホテルの組織 5 都内の主なホテル／主要なホテルチェーン 6 宿泊部門の仕事 7 料飲部門の仕事 8 宴会部門の仕事
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	ホテル実務Ⅲ	
実務家教員授業	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1年次	
開講学期	前期	
科目区分	選択	
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）	
授業時間	30時間	
授業回数	15回	
授業概要	ホテルの基本、宿泊部門の業務、料飲部門の業務について学ぶ	
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習	
達成目標	ホテル産業の概要、宿泊部門・料飲部門・宴会部門の業務の内容が理解できる	
教科書	ホテルビジネス基礎編	
特記	石川和幸はホテル業界で16年勤務しており、実務経験に基づいて所作指導等の授業展開をする	
授業計画	1	世界の観光産業
	2	世界の宿泊産業
	3	日本の観光産業
	4	日本の宿泊産業
	5	ホテルの定義／ホテル産業の分類1
	6	ホテル産業の分類2
	7	国際的な慣習／ホスピタリティ
	8	ホテルの基礎復習
	9	ホテル英語の基本1
	10	ホテル英語復習
	11	宿泊部門の概要
	12	宿泊部門の実務
	13	宿泊部門復習
	14	料飲部門の実務
	15	料飲部門復習
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価	
備考		

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	レストラン概論 I
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義および演習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	60時間
授業回数	30回
授業概要	料飲サービスに必要な知識と、基本的なサービス技能を学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と、実習室を使った演習を行う
達成目標	料飲サービスの基本的な知識が理解でき、簡単なテーブルサービスができるようになる
教科書	西洋料理料飲接客サービス技法／基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル
特記	石川和幸はホテル業界で16年勤務しており、実務経験に基づいて所作指導等の授業展開をする
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 授業オリエンテーション／接客の基本／レストランサービスとは 2 什器備品（銀食器の名称と用途・陶磁器の名称と用途） 3 什器備品（陶磁器の名称と用途・ガラス食器の名称と用途） 4 演習：サービストレイの取り扱い方 5 演習：トレイサービス実技 6 演習：トレイサービス実技 7 メニュー作成の諸規則・朝食メニューの内容 8 メニューの構成 9 演習：テーブルセッティング 10 演習：プレートサービス実技 11 ランチ・ディナーメニューの内容 12 アルコール飲料の基礎知識 13 演習：プレートサービス実技 14 演習：オーダーテイクの仕方、お水のサービス方法 15 食品1 16 食品／西洋料理に使用される主な食材（前菜、スープ、魚・甲殻・貝類） 17 演習：テーブルセット、ボトルサービス 18 演習：テーブルサービス、ボトルサービス、パンのサービス 19 西洋料理に使用される主な食材（家畜、家禽、野鳥獣肉） 20 西洋料理に使用される主な食材（野菜、チーズ、デザート） 21 演習：テーブルセット、ボトルサービス 22 演習：テーブルサービス、ボトルサービス、パンのサービス 23 西洋料理調理法 24 飲料の種類および特徴（ワインの分類、ぶどうの品種、フランスのワイン） 25 演習：客席案内～パンのサービス 26 演習：客席案内～パンのサービス 27 飲料の種類および特徴（フランスのワイン） 28 飲料の種類および特徴（各国のワイン、ワインの管理） 29 演習：実技チェック 30 演習：実技チェック
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストおよび実技チェックの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	ホテル実習 I	
実務家教員授業	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1年次	
開講学期	前期	
科目区分	必修	
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）	
授業時間	135時間	
授業回数	18日以上	
授業概要	実際にホテルで働き、ホテルの仕事の理解やお客様への接客方法、社員とのコミュニケーションなど実践的な力を身につける	
授業の進め方	実際にホテルで働きながら、仕事を覚える	
達成目標	ホテルでの仕事の基本が理解できるようになる	
教科書		
特記	実習受入先企業で従事されている教育、指導担当者によるOJTを実施する	
授業計画	1	ホテル受け入れ研修
	2	配属先基礎研修
	3	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	4	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	5	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	6	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	7	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	8	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	9	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	10	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	11	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	12	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	13	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	14	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	15	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	16	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	17	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
	18	OJT（宿泊部門もしくは料飲部門）
成績評価方法 (試験実施方法)	実習100% 実習先による評価シートの得点で評価	
備考		

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	Word基礎
実務家教員授業	—
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	演習
授業時間	60時間
授業回数	30回
授業概要	PCの基礎操作並びにWordの基礎操作を理解する
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る
達成目標	テキストを確認しながら練習問題を解くことが出来る操作力を身に付ける
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 文章の作成① 2 文章の作成② 3 文章内の移動① 4 文章内の移動② 5 文章の書式設定① 6 文章の書式設定② 7 文章の書式設定③ 8 文章の書式設定④ 9 オプションの設定、表示のカスタマイズ① 11 オプションの設定、表示のカスタマイズ② 12 オプションの設定、表示のカスタマイズ③ 13 文章の印刷、保存① 14 文章の印刷、保存② 15 文章の印刷、保存③ 16 文章の印刷、保存④ 17 文字列・段落の挿入① 18 文字列・段落の挿入② 19 文字列・段落の挿入③ 20 文字列・段落の挿入④ 21 文字列・段落の書式設定① 22 文字列・段落の書式設定② 23 文字列・段落の書式設定③ 24 文字列・段落の書式設定④ 25 文字列・段落の書式設定⑤ 26 文字列・段落の並び替え、グループ化① 27 文字列・段落の並び替え、グループ化② 28 文字列・段落の並び替え、グループ化③ 29 文字列・段落の並び替え、グループ化④ 30 文字列・段落の並び替え、グループ化⑤
成績評価方法 (試験実施方法)	効果測定100% 実技による効果測定
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	Word応用
実務家教員授業	－
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	演習
授業時間	30時間
授業回数	15回
授業概要	PCの基礎操作並びにWordの応用的な操作を習得する
授業の進め方	問題演習と解説に加え、必要に応じて復習講義を行い、より高度な知識定着を図る
達成目標	MOS Wordレベルの操作を習得する
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 表の作成 2 表の変更① 3 表の変更② 4 リストの作成、変更① 5 リストの作成、変更② 6 参照のための情報・記号の作成、管理① 7 参照のための情報・記号の作成、管理② 8 標準の参考資料作成、管理① 9 標準の参考資料作成、管理② 10 グラフィック要素の挿入① 11 グラフィック要素の挿入② 12 グラフィック要素の書式設定① 13 グラフィック要素の書式設定② 14 SmartArtの挿入、書式設定① 15 SmartArtの挿入、書式設定②
成績評価方法 (試験実施方法)	効果測定100% 実技による効果測定
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	言語知識Ⅱ
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義および演習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	60時間
授業回数	30回
授業概要	観光産業（ホテル・レストラン・ウェディングなどの施設内や、空港・鉄道などの交通機関案内）で必要な英会話を学ぶ
授業の進め方	テキストを用いてネイティブ講師による会話練習
達成目標	お客様に英語で簡単な案内ができるようになる
教科書	ENGLISH FOR TOURISM Basic
特記	担当講師は、企業や大学等で英会話やTOEIC対策の指導をしている
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 道案内（国内） 2 道案内（国内） ロールプレイ 3 道案内（海外） 4 道案内（海外） ロールプレイ 5 日本料理の説明 6 日本料理の説明ロールプレイ 7 レストランの予約 8 レストランの予約ロールプレイ 9 日本文化の説明 10 日本文化の説明ロールプレイ 11 日本の観光地の説明 12 日本の観光地の説明ロールプレイ 13 外貨両替 14 外貨両替ロールプレイ 15 タクシーの手配 16 タクシーの手配ロールプレイ 17 空港でのチェックイン 18 空港でのチェックインロールプレイ 19 出入国審査 20 出入国審査ロールプレイ 21 ホテル館内案内 22 ホテル館内案内ロールプレイ 23 駅構内の案内 24 駅構内の案内ロールプレイ 25 忘れ物の対応 26 忘れ物の対応ロールプレイ 27 1分間スピーチ内容決定 28 1分間スピーチ練習 29 1分間スピーチ練習 30 1分間スピーチ発表
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 英語リスニングおよび英会話試験
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	一般教養 I
実務家教員授業	—
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	演習
授業時間	30時間
授業回数	15回
授業概要	ビジネスで一般的に使用される熟語、四字熟語、慣用句などを学ぶ
授業の進め方	問題集に基づき、指定された範囲の確認テストを実施する
達成目標	一般教養として社会で求められる漢字能力を身に付けることを目的とする
教科書	問題集・プリント
特記	
授業計画	1 訓読み・送り仮名 1 2 訓読み・送り仮名 2 3 熟語 1 4 熟語 2 5 熟語 3 6 異字同訓・同音異義 7 誤字訂正 1 8 誤字訂正 2、類義語 9 反対語 10 漢字の意味・使い方 1 11 漢字の意味・使い方 2 12 項目別模擬試験 1 13 項目別模擬試験 2 14 直前模擬試験 1 15 直前模擬試験 2
成績評価方法 (試験実施方法)	模擬試験100% 模擬試験における得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	ビジネス教養 I	
実務家教員授業	—	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
授業回数	15回	
授業概要	企業内で多岐にわたり使用される電卓のスピード、正確性を高める実技演習を行う	
授業の進め方	テキストによる講義と基礎的な問題演習	
達成目標	電卓技能の向上を目的とする	
教科書	オリジナルテキストおよび問題集	
特記		
授業計画	1	電卓の使い方、端数の取り扱い
	2	電卓演習①
	3	電卓演習②
	4	電卓演習③
	5	電卓演習④
	6	電卓演習⑤
	7	電卓演習⑥
	8	電卓演習⑦
	9	電卓演習⑧
	10	電卓演習⑨
	11	電卓演習⑩
	12	電卓演習⑪
	13	電卓演習⑫
	14	電卓演習⑬
	15	確認テスト
成績評価方法 (試験実施方法)	確認テスト 100%	
備考		

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	キャリアデザイン I
実務家教員授業	—
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1 年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	演習
授業時間	3 0 時間
授業回数	1 5 回
授業概要	面接試験で求められるビジネスマナーの基礎を学ぶ
授業の進め方	座学を基に実技練習を行い、効果測定を行う
達成目標	面接時の入退室及び自己PRが出来るようになる
教科書	オリジナルテキスト
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 面接の基本 2 入退室の仕方、身嗜みチェック 3 入退室効果測定 4 自己PR作成 1 5 自己PR作成 2 6 自己PR作成 3 7 自己PR効果測定 8 面接質問項目 1 9 面接質問項目 2 10 面接質問項目 3 11 面接効果測定 12 受験先シミュレーション 13 面接カードの作成 14 模擬面接試験（効果測定） 15 模擬面接試験の検証
成績評価方法 (試験実施方法)	効果測定100% 実技による効果測定
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	総合日本語 I
実務家教員授業	—
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1 年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	1 5 時間
授業回数	8 回
授業概要	敬語をはじめ、正しい日本語の使い方を学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習
達成目標	日本語を正しく使うことができる
教科書	ステップアップ日本語講座 中級
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 敬語とは／尊敬語／謙讓語 2 丁寧語／状況に合わせた敬語の使い方／第三者を交えた敬語 3 電話や手紙における敬語／誤った敬語の使い方／さまざまな敬語表現 4 敬語の学習まとめ 5 可能動詞・受身と使役／言葉と言葉の関係 6 類義語／対義語／多義語／言葉の使い方 7 慣用句／漢字・送り仮名・仮名遣いの誤り／熟語の構成／形の似た漢字 8 同音異義語／同音異字・同訓異字／四字熟語とその適切な使い方
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	ホテル概論Ⅱ
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	選択
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	15時間
授業回数	8回
授業概要	ホテル業界の概要を学ぶ
授業の進め方	テキストおよび講師作成資料による講義
達成目標	ホテル業界の全体像が理解でき、就職活動に役立てられる
教科書	ホテルビジネス基礎編（参考図書として「ホテル業界就職ガイド」を使用）
特記	石川和幸はホテル業界で16年勤務しており、実務経験に基づいて所作指導等の授業展開をする
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ホテル業界の全体像 2 多様化するホテル業界 3 シティホテル、リゾートホテル、旅館の仕事の違い 4 シティホテル、リゾートホテル、旅館の特徴 5 シティホテルの企業研究1 6 シティホテルの企業研究2 7 リゾートホテル・旅館の企業研究1 8 リゾートホテル・旅館の企業研究2
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストおよびレポートによる得点
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	ホテル実務Ⅱ
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	選択
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	30時間
授業回数	15回
授業概要	宴会部門、調理部門、マーケティング部門の業務について学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習
達成目標	ホテル実務Ⅰと合わせホテルの業務内容を理解し、ホテルビジネス実務検定B2級合格を目指す
教科書	ホテルビジネス基礎編
特記	石川和幸はホテル業界で16年勤務しており、実務経験に基づいて所作指導等の授業展開をする
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 宴会部門の概要 2 宴会部門の実務 3 宴会部門復習 4 調理部門の概要 5 調理部門の実務 6 調理部門復習 7 マーケティング部門の実務 8 マーケティング部門の実務 9 項目別問題演習 第1章 第2章 10 項目別問題演習 第3章 第4章 第5章 11 過去問題演習 12 過去問題演習 13 過去問題演習 14 過去問題演習 15 過去問題演習
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	ホテル概論Ⅳ
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	選択
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	15時間
授業回数	8回
授業概要	ホテル業界の概要を学ぶ
授業の進め方	テキストおよび講師作成資料による講義
達成目標	ホテル業界の全体像が理解でき、就職活動に役立てられる
教科書	ホテルビジネス基礎編（参考図書として「ホテル業界就職ガイド」を使用）
特記	石川和幸はホテル業界で16年勤務しており、実務経験に基づいて所作指導等の授業展開をする
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ホテル業界の全体像 2 多様化するホテル業界 3 シティホテル、リゾートホテル、旅館の仕事の違い 4 シティホテル、リゾートホテル、旅館の特徴 5 シティホテルの企業研究1 6 シティホテルの企業研究2 7 リゾートホテル・旅館の企業研究1 8 リゾートホテル・旅館の企業研究2
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストおよびレポートによる得点
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	ホテル実務Ⅳ
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	選択
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	30時間
授業回数	15回
授業概要	宴会部門、調理部門、マーケティング部門の業務について学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習
達成目標	ホテル実務Ⅲと合わせホテルの業務内容を理解し、ホテルビジネス実務検定B1級合格を目指す
教科書	ホテルビジネス基礎編
特記	石川和幸はホテル業界で16年勤務しており、実務経験に基づいて所作指導等の授業展開をする
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 調理部門の概要 2 調理部門の実務 3 マーケティング部門の概要 4 マーケティング部門の実務 5 総務・人事部門の概要 6 総務・人事部門の実務 7 施設管理部門の概要 8 施設管理部門の実務 9 仕入・購買部門の概要 10 仕入・購買部門の実務 11 経理・会計部門の概要 12 経理・会計部門の実務 13 項目別問題演習 14 過去問題演習 15 過去問題演習
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	レストラン概論Ⅱ
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義および演習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	60時間
授業回数	30回
授業概要	料飲サービスに必要な知識と、基本的なサービス技能を学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と、実習室を使った演習を行う
達成目標	料飲サービスの基本的な知識が理解でき、テーブルサービスができるようになる
教科書	西洋料理料飲接客サービス技法／基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル
特記	石川和幸はホテル業界で16年勤務しており、実務経験に基づいて所作指導等の授業展開をする
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 飲料の種類および特徴（酒精強化ワイン～スピリッツ） 2 飲料の種類および特徴（リキュール～ミネラルウォーター） 3 演習：客席案内～パンのサービスまで 4 演習：客席案内～パンのサービスまで 5 宴会の種類と内容 6 レストランのサービス方法／レストランの準備、セッティング、客席案内 7 演習：ボトルサービス～料理のサービス～下げ～お客様のお見送り～リセット 8 演習：ボトルサービス～料理のサービス～下げ～お客様のお見送り～リセット 9 レストランでの注文の受け方／テーブルサービス 10 サービススタッフによる調理の仕上げ／予約、メニュー管理、異常時の対応 11 演習：ランチタイムのサービス一連の流れ 12 演習：ランチタイムのサービス一連の流れ 13 食事のサービスマナー／食事の国際慣習 14 食文化／食育 15 演習：ランチタイムのサービス一連の流れ 16 演習：ランチタイムのサービス一連の流れ 17 施設管理／苦情対応と遺失物の取り扱い 18 食品衛生／食中毒 19 演習：ランチタイムのサービス一連の流れ 20 演習：ランチタイムのサービス一連の流れ 21 寄生虫／衛生害虫／保存、洗浄、殺菌及び消毒 22 調理施設の衛生管理／公衆衛生 23 演習：ランチタイムのサービス一連の流れ（実技チェック練習） 24 演習：ランチタイムのサービス一連の流れ（実技チェック練習） 25 感染症の予防／食品衛生法 26 労働災害／危険有害性 27 労働安全衛生に関する法令 28 演習：ランチタイムのサービス一連の流れ（実技チェック） 29 演習：ランチタイムのサービス一連の流れ（実技チェック） 30 演習：ランチタイムのサービス一連の流れ（実技チェック）
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストおよび実技チェックの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	ホテルマネジメント
実務家教員授業	－
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業回数	15回
授業概要	ホテル会計とは何かを理解する
授業の進め方	テキストによる講義を中心に進める
達成目標	ホテルにおける会計の特徴を説明できる
教科書	ホテル会計
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ホテル会計の特徴 2 宿泊部門の売上管理／客室稼働率と客室単価 3 レベニューマネジメントの実例 4 料飲部門の売上管理と売上分析 5 料飲原価管理 6 ホテルの支出 7 ホテルの仕入れ管理 8 ホテルにおける資産管理 9 ホテル会計統一制度とは 10 ホテルにおける財務的な特徴 11 部門別損益計算書 宿泊部門・料飲部門 12 ホテル業の損益計算書1 13 ホテル業態による利益率の違い 14 経済環境による売上の変化 15 ホテルにおける経営特性
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	TOEIC
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義および演習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	45時間
授業回数	23回
授業概要	TOEICテストの内容を理解し、語彙力、読解力、リスニング能力を強化する
授業の進め方	テキストに従い講義（リーディング）とリスニング形式で進める
達成目標	TOEICテストで目標スコアを取れるようにする
教科書	MASTERY DRILLS FOR THE TOEIC L&R TEST All in One Target 500
特記	担当講師は、企業や大学等で英会話やTOEIC対策の指導をしている
授業計画	1 授業オリエンテーション／Unit 1前半 2 Unit 1後半 3 Unit 2前半 4 Unit 2後半 5 Unit 3前半 6 Unit 3後半 7 Unit 4 8 Unit 5 9 Unit 6前半 10 Unit 6後半 11 Unit 7前半 12 Unit 7後半 13 Unit 8前半 14 Unit 8後半 15 Unit 9 16 Unit 10 17 Unit 11 18 Unit 12 19 Unit 13 20 Unit 14 21 Unit 15 22 ハーフ模擬テスト 23 総復習
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	ホテル実習Ⅱ	
実務家教員授業	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）	
授業時間	135時間	
授業回数	18日以上	
授業概要	実際にホテルで働き、ホテルの仕事の理解やお客様への接客方法、社員とのコミュニケーションなど実践的な力を身につける	
授業の進め方	実際にホテルで働きながら、仕事を覚える	
達成目標	ホテルでの仕事の基本が理解できるようになる	
教科書		
特記	実習受入先企業で従事されている教育、指導担当者によるOJTを実施する	
授業計画	1	ホテル受け入れ研修
	2	配属先基礎研修
	3	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	4	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	5	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	6	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	7	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	8	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	9	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	10	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	11	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	12	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	13	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	14	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	15	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	16	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	17	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
	18	OJT（前期宿泊部門の場合は、料飲部門、前期料飲部門の場合は宿泊部門）
成績評価方法 (試験実施方法)	実習100% 実習先による評価シートの得点で評価	
備考		

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	Excel基礎
実務家教員授業	－
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	演習
授業時間	60時間
授業回数	30回
授業概要	Excelの基礎操作並びに関数の効果的な使用法を習得する
授業の進め方	反復練習と効果測定により、確実な知識とスキルの定着を図る
達成目標	MOS Excelレベルの操作を習得する
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ワークシートやブックの作成と管理① 2 ワークシートやブックの作成と管理② 3 セルやセル範囲のデータの管理① 4 セルやセル範囲のデータの管理② 5 テーブルの作成① 6 テーブルの作成② 7 テーブルの作成③ 8 関数を使用するデータの集計① 9 関数を使用するデータの集計② 10 関数を使用するデータの集計③ 11 関数を使用する条件付き計算④ 12 関数を使用する条件付き計算⑤ 13 関数を使用する条件付き計算⑥ 14 関数を使用した文字列の整形や変更① 15 関数を使用した文字列の整形や変更② 16 関数を使用した文字列の整形や変更③ 17 グラフの作成① 18 グラフの作成② 19 グラフの作成③ 20 グラフの書式設定① 21 グラフの書式設定② 22 グラフの書式設定③ 23 グラフの書式設定④ 24 グラフの書式設定⑤ 25 オブジェクトの挿入や書式設定① 26 オブジェクトの挿入や書式設定② 27 オブジェクトの挿入や書式設定③ 28 オブジェクトの挿入や書式設定④ 29 オブジェクトの挿入や書式設定⑤ 30 オブジェクトの挿入や書式設定⑥
成績評価方法 (試験実施方法)	効果測定100% 実技による効果測定
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容																														
授業科目	Excel応用																														
実務家教員授業	－																														
学部・学科	ホテル観光学科																														
履修年次	2年次																														
開講学期	前期																														
科目区分	必修																														
授業方法	演習																														
授業時間	30時間																														
授業回数	15回																														
授業概要	MOS Excel試験に合格するために必要な操作に関する総合的な知識を身につけるための演習																														
授業の進め方	問題演習と解説に加え、必要に応じて復習講義を行い、より高度な知識定着を図る																														
達成目標	Excelの主な機能を利用して、複数のシートを含むブックの作成・編集、データの抽出や並べ替え、数式の作成、関数の使用、グラフを利用したデータの視覚的表現、印刷設定など、さまざまな目的や状況に応じて数値データを扱うことができる																														
教科書	オリジナルテキスト																														
特記																															
授業計画	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>ワークシートやブックの作成と管理</td></tr> <tr><td>2</td><td>セルやセル範囲のデータの管理</td></tr> <tr><td>3</td><td>テーブルの作成</td></tr> <tr><td>4</td><td>テーブルの作成</td></tr> <tr><td>5</td><td>関数を使用してのデータ集計①</td></tr> <tr><td>6</td><td>関数を使用してのデータ集計②</td></tr> <tr><td>7</td><td>関数を使用しての条件付き計算①</td></tr> <tr><td>8</td><td>関数を使用しての条件付き計算②</td></tr> <tr><td>9</td><td>関数を使用しての条件付き計算③</td></tr> <tr><td>10</td><td>関数を使用した文字列の整形や変更①</td></tr> <tr><td>11</td><td>関数を使用した文字列の整形や変更②</td></tr> <tr><td>12</td><td>グラフの作成①</td></tr> <tr><td>13</td><td>グラフの作成②</td></tr> <tr><td>14</td><td>グラフの書式設定</td></tr> <tr><td>15</td><td>オブジェクトの挿入や書式設定</td></tr> </table>	1	ワークシートやブックの作成と管理	2	セルやセル範囲のデータの管理	3	テーブルの作成	4	テーブルの作成	5	関数を使用してのデータ集計①	6	関数を使用してのデータ集計②	7	関数を使用しての条件付き計算①	8	関数を使用しての条件付き計算②	9	関数を使用しての条件付き計算③	10	関数を使用した文字列の整形や変更①	11	関数を使用した文字列の整形や変更②	12	グラフの作成①	13	グラフの作成②	14	グラフの書式設定	15	オブジェクトの挿入や書式設定
1	ワークシートやブックの作成と管理																														
2	セルやセル範囲のデータの管理																														
3	テーブルの作成																														
4	テーブルの作成																														
5	関数を使用してのデータ集計①																														
6	関数を使用してのデータ集計②																														
7	関数を使用しての条件付き計算①																														
8	関数を使用しての条件付き計算②																														
9	関数を使用しての条件付き計算③																														
10	関数を使用した文字列の整形や変更①																														
11	関数を使用した文字列の整形や変更②																														
12	グラフの作成①																														
13	グラフの作成②																														
14	グラフの書式設定																														
15	オブジェクトの挿入や書式設定																														
成績評価方法 (試験実施方法)	効果測定100% 実技による効果測定																														
備考																															

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	言語知識応用 I
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義および演習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	45時間
授業回数	23回
授業概要	観光産業で必要な英会話を学ぶ
授業の進め方	テキストを用いてネイティブ講師による会話練習
達成目標	お客様と基本的な英語の応対ができるようになる。
教科書	ENGLISH FOR TOURISM Intermediate
特記	担当講師は、企業や大学等で英会話やTOEIC対策の指導をしている
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 英語で自己紹介／初対面の人とのやり取り 2 英語面接での応対方法 3 英語面接での応対方法 4 英語面接での応対方法 5 レストランでの接客応対 6 レストランでの接客応対ロールプレイ 7 ホテルフロントカウンターでの接客応対 8 ホテルフロントカウンターでの接客応対ロールプレイ 9 空港での会話／出入国審査 10 空港での会話／出入国審査ロールプレイ 11 駅での会話／交通案内 12 駅での会話／交通案内ロールプレイ 13 ホテルでのトラブル対応 14 ホテルでのトラブル対応ロールプレイ 15 駅、電車でのトラブル対応 16 駅、電車でのトラブル対応ロールプレイ 17 都内の観光名所案内 18 都内の観光名所案内発表 19 日本料理の説明 20 日本料理の説明発表 21 1分間プレゼンテーション準備 22 1分間プレゼンテーション準備 23 1分間プレゼンテーション発表
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 英語リスニングおよび英会話試験
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	一般教養Ⅱ
実務家教員授業	－
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	演習
授業時間	30時間
授業回数	15回
授業概要	ビジネスで一般的に使用される熟語、四字熟語、慣用句などを学ぶ
授業の進め方	問題集に基づき、指定された範囲の確認テストを実施する
達成目標	一般教養として社会で求められる以上の漢字能力を身に付けることを目的とする
教科書	問題集・プリント
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 訓読み・送り仮名・熟語 1 2 訓読み・送り仮名・熟語 2 3 同音異義・異字同訓 4 誤字訂正、類義語・反対語 5 漢字の意味・使い方 1 6 漢字の意味・使い方 2 7 漢字の意味・使い方 3 8 ことわざ・故事成語・慣用句 1 9 ことわざ・故事成語・慣用句 2 10 特殊な漢字の読み書き 1 11 特殊な漢字の読み書き 2 12 項目別模擬試験 1 13 項目別模擬試験 2 14 直前模擬試験 1 15 直前模擬試験 2
成績評価方法 (試験実施方法)	模擬試験100% 模擬試験における得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	キャリアデザインⅡ	
実務家教員授業	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講学期	前期	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
授業回数	15回	
授業概要	面接試験に向けての準備作業や集団・個人での実践練習を行う	
授業の進め方	前半は座学中心になるが、後半は本番形式の模擬面接を実施する	
達成目標	自然な会話の中で好印象を与え、自分らしさを表現できる	
教科書	なし	
特記		
授業計画	1	自己分析 1
	2	自己分析 2
	3	自己分析 3
	4	自己PR 考察 1
	5	自己PR 考察 2
	6	職種研究 1
	7	職種研究 2
	8	職種研究 3
	9	志望動機整理 1
	10	志望動機整理 2
	11	模擬集団面接 1
	12	模擬集団面接 2
	13	模擬集団面接 3
	14	集団討論レクチャー
	15	模擬集団討論
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢、授業内レポートの完成度	
備考		

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容																														
授業科目	キャリアデザインⅢ																														
実務家教員授業	—																														
学部・学科	ホテル観光学科																														
履修年次	2年次																														
開講学期	前期																														
科目区分	必修																														
授業方法	演習																														
授業時間	30時間																														
授業回数	15回																														
授業概要	社会環境を理解し、課題をクリアする力を身につける為の学習																														
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る																														
達成目標	社会環境を理解し、課題をクリアする力を身につける																														
教科書	オリジナルテキスト																														
特記																															
授業計画	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>社会人マナー</td></tr> <tr><td>2</td><td>冠婚葬祭マナー</td></tr> <tr><td>3</td><td>贈答マナー</td></tr> <tr><td>4</td><td>会食マナー</td></tr> <tr><td>5</td><td>時事研究・グループ討議①</td></tr> <tr><td>6</td><td>時事研究・グループ討議②</td></tr> <tr><td>7</td><td>時事研究・グループ討議③</td></tr> <tr><td>8</td><td>時事研究・グループ討議④</td></tr> <tr><td>9</td><td>時事研究・グループ討議⑤</td></tr> <tr><td>10</td><td>時事研究・グループ討議⑥</td></tr> <tr><td>11</td><td>時事研究・グループ討議⑦</td></tr> <tr><td>12</td><td>時事研究・グループ討議⑧</td></tr> <tr><td>13</td><td>時事研究・グループ討議⑨</td></tr> <tr><td>14</td><td>発表①</td></tr> <tr><td>15</td><td>発表②</td></tr> </table>	1	社会人マナー	2	冠婚葬祭マナー	3	贈答マナー	4	会食マナー	5	時事研究・グループ討議①	6	時事研究・グループ討議②	7	時事研究・グループ討議③	8	時事研究・グループ討議④	9	時事研究・グループ討議⑤	10	時事研究・グループ討議⑥	11	時事研究・グループ討議⑦	12	時事研究・グループ討議⑧	13	時事研究・グループ討議⑨	14	発表①	15	発表②
1	社会人マナー																														
2	冠婚葬祭マナー																														
3	贈答マナー																														
4	会食マナー																														
5	時事研究・グループ討議①																														
6	時事研究・グループ討議②																														
7	時事研究・グループ討議③																														
8	時事研究・グループ討議④																														
9	時事研究・グループ討議⑤																														
10	時事研究・グループ討議⑥																														
11	時事研究・グループ討議⑦																														
12	時事研究・グループ討議⑧																														
13	時事研究・グループ討議⑨																														
14	発表①																														
15	発表②																														
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢、授業内レポートの完成度																														
備考																															

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容																
授業科目	伝統文化 I																
実務家教員授業	○																
学部・学科	ホテル観光学科																
履修年次	2年次																
開講学期	前期																
科目区分	選択																
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）																
授業時間	15時間																
授業回数	8回																
授業概要	日本の伝統文化である華道・茶道を学ぶ																
授業の進め方	実際に花を活け、お茶を点てる																
達成目標	基本的な花の活け方が実践でき、お茶を点てることができる																
教科書	講師作成プリント																
特記	華道の指導経験がある／茶道教室の講師である																
授業計画	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="384 813 427 828">1</td> <td data-bbox="427 813 1442 828">華道の歴史／個性盛花、直立型</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 828 427 844">2</td> <td data-bbox="427 828 1442 844">個性盛花、斜型</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 844 427 860">3</td> <td data-bbox="427 844 1442 860">瓶花、投入</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 860 427 875">4</td> <td data-bbox="427 860 1442 875">色彩盛花／格花</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 875 427 891">5</td> <td data-bbox="427 875 1442 891">茶道とは／お辞儀の仕方／お菓子のいただき方</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 891 427 907">6</td> <td data-bbox="427 891 1442 907">襖の開閉／お茶のいただき方</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 907 427 922">7</td> <td data-bbox="427 907 1442 922">茶器の清め方／お茶の点て方</td> </tr> <tr> <td data-bbox="384 922 427 938">8</td> <td data-bbox="427 922 1442 938">濃茶の体験</td> </tr> </table>	1	華道の歴史／個性盛花、直立型	2	個性盛花、斜型	3	瓶花、投入	4	色彩盛花／格花	5	茶道とは／お辞儀の仕方／お菓子のいただき方	6	襖の開閉／お茶のいただき方	7	茶器の清め方／お茶の点て方	8	濃茶の体験
1	華道の歴史／個性盛花、直立型																
2	個性盛花、斜型																
3	瓶花、投入																
4	色彩盛花／格花																
5	茶道とは／お辞儀の仕方／お菓子のいただき方																
6	襖の開閉／お茶のいただき方																
7	茶器の清め方／お茶の点て方																
8	濃茶の体験																
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢、授業内レポートの完成度																
備考																	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	伝統文化Ⅱ
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	前期
科目区分	選択
授業方法	講義（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	15時間
授業回数	8回
授業概要	書道の基本を学ぶ
授業の進め方	講師指導のもと、毛筆を使い決められた文字を書く
達成目標	毛筆で字が書けるようになる
教科書	講師作成プリント
特記	書道講師として経験がある。
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 書道の道具／書くときの姿勢 2 楷書の基本 3 楷書 4 行書の基本 5 行書 6 草書の基本 7 草書の基本 8 ハガキ、便箋の毛筆
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	レストラン概論Ⅲ
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義および演習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	75時間
授業回数	38回
授業概要	料飲サービスに必要な知識と、基本的なサービス技能を学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と、実習室を使った演習を行う
達成目標	料飲サービスの基本的な知識が理解でき、テーブルサービスができるようになる。
教科書	西洋料理料飲接客サービス技法／基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル
特記	石川和幸はホテル業界で16年勤務しており、実務経験に基づいて所作指導等の授業展開をする
授業計画	1 第1章復習 2 第2章復習 3 第3章復習 4 演習：ブレックファーストサービスとランチサービスの違い 5 演習：ブレックファーストサービスとランチサービスの違い 6 演習：前年度技能検定実技試験内容練習 7 第4章復習 8 第5章復習 9 演習：前年度技能検定実技試験内容確認 10 演習：前年度技能検定実技試験内容練習 11 第6章復習 12 第7章復習 13 演習：前年度技能検定実技試験内容練習 14 演習：前年度技能検定実技試験内容練習 15 第8章復習 16 検定過去問題 17 検定過去問題 18 演習：ワインボトルのサービス 19 演習：ワインボトルのサービス 20 検定過去問題 21 検定過去問題 22 検定過去問題 23 演習：ワインボトルのサービス 24 演習：ワインボトルのサービス 25 検定過去問題 26 検定過去問題 27 検定過去問題 28 演習：お水のサービス、パンのサービス、ワインボトルのサービス 29 演習：お水のサービス、パンのサービス、ワインボトルのサービス 30 検定過去問題 31 検定過去問題 32 検定過去問題 33 演習：お水のサービス、パンのサービス、ワインボトルのサービス 34 演習：お水のサービス、パンのサービス、ワインボトルのサービス 35 検定過去問題 36 検定過去問題 37 検定過去問題 38 検定過去問題

成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容																																																																														
授業科目	レストラン実務																																																																														
実務家教員授業	○																																																																														
学部・学科	ホテル観光学科																																																																														
履修年次	2年次																																																																														
開講学期	前期																																																																														
科目区分	必修																																																																														
授業方法	演習（実務経験のある教員による授業科目です）																																																																														
授業時間	90時間																																																																														
授業回数	45回																																																																														
授業概要	レストランのサービス技術を学ぶ																																																																														
授業の進め方	テキストによる講義と、実習室を使った演習を行う																																																																														
達成目標	レストランサービス技能検定3級実技試験に合格できる技能を身につける																																																																														
教科書	基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル																																																																														
特記	石川和幸はホテル業界で16年勤務しており、実務経験に基づいて所作指導等の授業展開をする																																																																														
授業計画	<table border="1"> <tbody> <tr><td>1</td><td>フルーツのカッティングサービス</td></tr> <tr><td>2</td><td>フルーツのカッティングサービス</td></tr> <tr><td>3</td><td>フルーツのカッティングサービス</td></tr> <tr><td>4</td><td>フルーツのカッティングサービス</td></tr> <tr><td>5</td><td>フルーツのカッティングサービス</td></tr> <tr><td>6</td><td>フルーツのカッティングサービスチェック</td></tr> <tr><td>7</td><td>フルーツのカッティングサービスチェック</td></tr> <tr><td>8</td><td>フルーツのカッティングサービスチェック</td></tr> <tr><td>9</td><td>ノンアルコールカクテル作成のポイント</td></tr> <tr><td>10</td><td>ノンアルコールカクテル作成</td></tr> <tr><td>11</td><td>ノンアルコールカクテル作成</td></tr> <tr><td>12</td><td>ノンアルコールカクテル作成</td></tr> <tr><td>13</td><td>ノンアルコールカクテル作成</td></tr> <tr><td>14</td><td>ノンアルコールカクテル作成</td></tr> <tr><td>15</td><td>ノンアルコールカクテル作成</td></tr> <tr><td>16</td><td>ノンアルコールカクテルチェック</td></tr> <tr><td>17</td><td>ノンアルコールカクテルチェック</td></tr> <tr><td>18</td><td>ノンアルコールカクテルチェック</td></tr> <tr><td>19</td><td>プラッターサービス</td></tr> <tr><td>20</td><td>プラッターサービス</td></tr> <tr><td>21</td><td>プラッターサービス</td></tr> <tr><td>22</td><td>プラッターサービス</td></tr> <tr><td>23</td><td>ブレイクファーストタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>24</td><td>ブレイクファーストタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>25</td><td>ブレイクファーストタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>26</td><td>ブレイクファーストタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>27</td><td>ブレイクファーストタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>28</td><td>ランチタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>29</td><td>ランチタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>30</td><td>ランチタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>31</td><td>ランチタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>32</td><td>ランチタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>33</td><td>ランチタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>34</td><td>ランチタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>35</td><td>ランチタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>36</td><td>ランチタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>37</td><td>ランチタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>38</td><td>ランチタイムのサービス練習</td></tr> <tr><td>39</td><td>ランチタイムのサービス練習</td></tr> </tbody> </table>	1	フルーツのカッティングサービス	2	フルーツのカッティングサービス	3	フルーツのカッティングサービス	4	フルーツのカッティングサービス	5	フルーツのカッティングサービス	6	フルーツのカッティングサービスチェック	7	フルーツのカッティングサービスチェック	8	フルーツのカッティングサービスチェック	9	ノンアルコールカクテル作成のポイント	10	ノンアルコールカクテル作成	11	ノンアルコールカクテル作成	12	ノンアルコールカクテル作成	13	ノンアルコールカクテル作成	14	ノンアルコールカクテル作成	15	ノンアルコールカクテル作成	16	ノンアルコールカクテルチェック	17	ノンアルコールカクテルチェック	18	ノンアルコールカクテルチェック	19	プラッターサービス	20	プラッターサービス	21	プラッターサービス	22	プラッターサービス	23	ブレイクファーストタイムのサービス練習	24	ブレイクファーストタイムのサービス練習	25	ブレイクファーストタイムのサービス練習	26	ブレイクファーストタイムのサービス練習	27	ブレイクファーストタイムのサービス練習	28	ランチタイムのサービス練習	29	ランチタイムのサービス練習	30	ランチタイムのサービス練習	31	ランチタイムのサービス練習	32	ランチタイムのサービス練習	33	ランチタイムのサービス練習	34	ランチタイムのサービス練習	35	ランチタイムのサービス練習	36	ランチタイムのサービス練習	37	ランチタイムのサービス練習	38	ランチタイムのサービス練習	39	ランチタイムのサービス練習
1	フルーツのカッティングサービス																																																																														
2	フルーツのカッティングサービス																																																																														
3	フルーツのカッティングサービス																																																																														
4	フルーツのカッティングサービス																																																																														
5	フルーツのカッティングサービス																																																																														
6	フルーツのカッティングサービスチェック																																																																														
7	フルーツのカッティングサービスチェック																																																																														
8	フルーツのカッティングサービスチェック																																																																														
9	ノンアルコールカクテル作成のポイント																																																																														
10	ノンアルコールカクテル作成																																																																														
11	ノンアルコールカクテル作成																																																																														
12	ノンアルコールカクテル作成																																																																														
13	ノンアルコールカクテル作成																																																																														
14	ノンアルコールカクテル作成																																																																														
15	ノンアルコールカクテル作成																																																																														
16	ノンアルコールカクテルチェック																																																																														
17	ノンアルコールカクテルチェック																																																																														
18	ノンアルコールカクテルチェック																																																																														
19	プラッターサービス																																																																														
20	プラッターサービス																																																																														
21	プラッターサービス																																																																														
22	プラッターサービス																																																																														
23	ブレイクファーストタイムのサービス練習																																																																														
24	ブレイクファーストタイムのサービス練習																																																																														
25	ブレイクファーストタイムのサービス練習																																																																														
26	ブレイクファーストタイムのサービス練習																																																																														
27	ブレイクファーストタイムのサービス練習																																																																														
28	ランチタイムのサービス練習																																																																														
29	ランチタイムのサービス練習																																																																														
30	ランチタイムのサービス練習																																																																														
31	ランチタイムのサービス練習																																																																														
32	ランチタイムのサービス練習																																																																														
33	ランチタイムのサービス練習																																																																														
34	ランチタイムのサービス練習																																																																														
35	ランチタイムのサービス練習																																																																														
36	ランチタイムのサービス練習																																																																														
37	ランチタイムのサービス練習																																																																														
38	ランチタイムのサービス練習																																																																														
39	ランチタイムのサービス練習																																																																														

	40	ランチタイムのサービス練習
	41	ランチタイムのサービス練習
	42	ランチタイムのサービス実技チェック
	43	ランチタイムのサービス実技チェック
	44	ランチタイムのサービス実技チェック
	45	ランチタイムのサービス実技チェック
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 演習授業内におけるチェックテストの得点で評価	
備考		

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	ビジネス教養Ⅱ
実務家教員授業	—
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	演習
授業時間	30時間
授業回数	15回
授業概要	企業内で多岐にわたり使用される電卓のスピード、正確性を高める実技演習を行う
授業の進め方	テキストによる講義と基礎的な問題演習
達成目標	電卓技能の向上を目的とする
教科書	オリジナルテキストおよび問題集
特記	
授業計画	1 電卓演習① 2 電卓演習② 3 電卓演習③ 4 電卓演習④ 5 電卓演習⑤ 6 電卓演習⑥ 7 電卓演習⑦ 8 電卓演習⑧ 9 電卓演習⑨ 10 電卓演習⑩ 11 電卓演習⑪ 12 電卓演習⑫ 13 電卓演習⑬ 14 電卓演習⑭ 15 確認テスト
成績評価方法 (試験実施方法)	確認テスト100% 科目習熟度を測定するテスト
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	言語知識応用Ⅱ
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義および演習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	60時間
授業回数	30回
授業概要	観光産業に必要な英会話を学ぶ
授業の進め方	テキストを用いてネイティブ講師による会話練習
達成目標	お客様と基本的な英語の応対ができるようになる。
教科書	ENGLISH FOR TOURISM Intermediate
特記	担当講師は、企業や大学等で英会話やTOEIC対策の指導をしている
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 来客者の応対 2 来客者の応対 3 外国人観光客に対する日本の観光名所を説明する 4 外国人観光客に対する日本の観光名所を説明する 5 自分自身の旅行の感想 6 自分自身の旅行の感想 7 おすすめスポットの説明 8 おすすめスポットの説明 9 英語での電話応対練習 10 英語での電話応対練習 11 レストランの予約 12 レストランの予約 13 ホテルの予約 14 ホテルの予約 15 駅での行き先案内 16 駅での行き先案内 17 トラブルと苦情対応 18 トラブルと苦情対応 19 ホテルのチェックアウト 20 ホテルのチェックアウト 21 遺失物の対応 22 遺失物の対応 23 スピーチコンテストテーマ設定 24 スピーチコンテスト準備 25 スピーチコンテスト準備 26 スピーチコンテスト準備 27 スピーチコンテスト準備 28 スピーチコンテスト準備 29 スピーチコンテスト 30 2年間の振り返り
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 英語リスニングテストおよびスピーチコンテスト
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	言語知識Ⅲ
実務家教員授業	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	後期
科目区分	選択
授業方法	演習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	60時間
授業回数	30回
授業概要	中国語の発音を学び、中国語の会話を理解する
授業の進め方	テキストを用いた発音練習と講師による会話練習
達成目標	中国語で簡単な会話ができるようになる
教科書	中国語会話 口語速成 入門編 上／長城漢語 生存交際1・2
特記	中国語学校で講師をしている
授業計画	1 中国語の発音／第1課 你好 2 第2課 你好吗 3 第3課 你吃什么 4 第4課 多少钱 5 第5課 图书馆在哪儿 6 第6課 我来介绍一下 7 第7課 你身体好吗 8 第8課 你是哪国人 9 第9課 你家有几口人 10 第10課 现在几点 11 第11課 办公楼在教学楼北边 12 第12課 要红的还是要蓝的 13 第13課 您给我介绍介绍 14 第14課 咱们去尝尝、好吗 15 第15課 去邮局你怎么 16 生存交際1 第一单元 你好，我是麦克／第二单元 我姓金，叫金大成 17 生存交際1 第三单元 我从英国伦敦来／第四单元 我在一家公司工作 18 生存交際1 第五单元 你今年多大／第六单元 她的男朋友很帅 19 生存交際1 第七单元 我住在阳光小区 20 生存交際1 第八单元 我喜欢大家庭 21 生存交際1 第九单元 我最近很忙 22 生存交際1 第十单元 我来介绍一下儿 23 生存交際2 第一单元 10月1日是我的生日／第二单元 你现在在哪儿 24 生存交際2 第三单元 我的包是红色的／第四单元 从这儿怎么走 25 生存交際2 第五单元 一共一百八十八元八角八分 26 生存交際2 第六单元 你来点菜吧 27 生存交際2 第七单元 喂，请问金经理在吗 28 生存交際2 第八单元 你的房间大不大 29 生存交際2 第九单元 我们还是坐出租车吧 30 生存交際2 第十单元 没问题，我帮你
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価（筆記、リスニング、会話）
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	言語知識Ⅳ
実務家教員授業	－
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	後期
科目区分	選択
授業方法	演習
授業時間	60時間
授業回数	30回
授業概要	日本語の正しい使い方を学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習
達成目標	敬語を含め日本語を正しく使うことができる
教科書	ステップアップ日本語講座 中級
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 敬語とは 2 尊敬語 3 謙譲語① 4 謙譲語② 5 丁寧語① 6 丁寧語② 7 状況に合わせた敬語の使い分け 8 第三者を交えた敬語 9 電話や手紙における敬語 10 誤った敬語の使い方 11 誤った敬語の使い方 12 さまざまな敬語表現 13 敬語学習まとめ 14 可能動詞・受身と使役 15 言葉と言葉の関係 16 類義語／対義語／多義語語 17 言葉の使い方／慣用句 18 漢字・送り仮名・仮名遣いの誤り／熟語の構成 19 熟語の構成 20 形の似た漢字 21 同音異義語・同音異字・同訓異字 22 四字熟語とその適切な使い方 23 尊敬語・謙譲語・丁寧語（復習） 24 状況に合わせた敬語の使い方・第三者を交えた敬語（復習） 25 電話や手紙における敬語・誤った敬語の使い方（復習） 26 さまざまな敬意表現（復習） 27 可能動詞・受身と使役／言葉と言葉の関係（復習） 28 類義語／対義語／多義語語（復習） 29 言葉の使い方／慣用句（復習） 30 漢字・送り仮名・仮名遣いの誤り／熟語の構成（復習）
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	マーケティング概論
実務家教員授業	－
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業回数	15回
授業概要	マーケティングの必要性と目的を学習する
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る
達成目標	マーケティングの知識を体系的に習得する
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 顧客満足① 2 顧客満足② 3 マーケティングの必要性① 4 マーケティングの必要性② 5 情報収集と分析① 6 情報収集と分析② 7 流通チャネル① 8 流通チャネル② 9 プロモーション① 10 プロモーション② 11 財務知識① 12 財務知識② 13 事例研究① 14 事例研究② 15 事例研究③
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	ビジネスマナー
実務家教員授業	－
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	演習
授業時間	60時間
授業回数	30回
授業概要	ビジネス電話対応や接客、接遇に関するルールを学習する
授業の進め方	反復練習と効果測定により、確実な知識とスキルの定着を図る
達成目標	企業内で必要とされる基本的なマナーを習得する
教科書	オリジナルテキスト・レジュメ
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 学校と職場の違い① 2 学校と職場の違い② 3 学校と職場の違い③ 4 職場のマナー① 5 職場のマナー② 6 職場のマナー③ 7 仕事の進め方① 8 仕事の進め方② 9 仕事の進め方③ 10 報告、連絡、相談① 11 報告、連絡、相談② 12 報告、連絡、相談③ 13 挨拶① 14 挨拶② 15 挨拶③ 16 笑顔、お辞儀① 17 笑顔、お辞儀② 18 笑顔、お辞儀③ 19 敬語① 20 敬語② 21 敬語③ 22 応対の基本① 23 応対の基本② 24 応対の基本③ 25 電話応対① 26 電話応対② 27 電話応対③ 28 効果測定① 29 効果測定② 30 効果測定③
成績評価方法 (試験実施方法)	効果測定100% 実技による効果測定
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	ホテルマーケティング応用
実務家教員授業	－
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業回数	15回
授業概要	ホテルマーケティングについて学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習
達成目標	ホテルマーケティングを理解し、宿泊プランニングに活かすことができる
教科書	ホテルマーケティング
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 マーケティングとは／マーケティングの原則 2 ホテルマーケティングの基礎知識 3 ホテルマーケティングの課題と今後の方向性 4 ホテル市場の現状 5 ホテルの広報活動の実例研究 6 ホテルマーケティング活動の留意点／市場調査・商品計画 7 セールス活動／広報と広告宣伝 8 MICEとは 9 販売促進 10 顧客管理 11 苦情処理 12 UG客・暴力団への対応、マーケティングにおける法的規制 13 構想・企画に関する技法 14 計数管理に関する技法 15 広報・広告に関する技法
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	ホテルビジネスマナー	
実務家教員授業	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
授業回数	15回	
授業概要	ホテルスタッフとしてのビジネスマナーを身につける	
授業の進め方	反復練習と効果測定により、確実な知識とスキルの定着を図る	
達成目標	ホテルスタッフとしてのお客様への対応ができるようになる	
教科書	講師作成プリント	
特記		
授業計画	1	ホスピタリティとマナー
	2	ホテルスタッフの立居振舞
	3	ベルサービスの対応（クロークでの対応）
	4	ベルサービスの対応（空港リムジンバスの案内と予約受付）
	5	ベルサービスの対応（空港リムジンバスの案内と予約受付）
	6	フロント対応の流れ（チェックイン）
	7	フロント対応の流れ（チェックアウト）
	8	コンシェルジュ業務
	9	外客接遇
	10	海外からのお客様のリクエスト対応
	11	レストランのサプライズサービス
	12	結婚披露宴のサービスの流れ
	13	宴会場での料理サービス方法
	14	リゾートホテルのサービス／旅館のサービス
	15	ホテルの勤務形態
成績評価方法 (試験実施方法)	効果測定100% 実技による効果測定	
備考		

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	プレゼンテーション概論	
実務家教員授業	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
授業回数	15回	
授業概要	企画から発表までの一連の流れ	
授業の進め方	各種資料による講義とディスカッションを通じ、専門的な知識と思考の定着を図る	
達成目標	プレゼンテーションに必要な要素の理解、演習	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	プレゼンテーションとは何か
	2	プレゼンテーションの種類
	3	企画①
	4	企画②
	5	企画③
	6	情報収集①
	7	情報収集②
	8	情報収集③
	9	シナリオ作成①
	10	シナリオ作成②
	11	シナリオ作成③
	12	コンテンツ作成①
	13	コンテンツ作成②
	14	話し方
	15	発表
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢、実践スキルの習熟状況	
備考		

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	時事研究	
実務家教員授業	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業回数	15回	
授業概要	現代社会における主要な時事の基本用語を理解し、自分の考えや意見を持つための学習	
授業の進め方	テキスト講義と実践的な演習により、「知る」から「身に付く」へステップアップを図る	
達成目標	主要な時事の基本用語が理解できている 自ら時事に関する情報収集を行い、自分の考えや意見を伝えることができる	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	用語知識①
	2	用語知識②
	3	用語知識③
	4	用語知識④
	6	考え方①
	7	考え方②
	8	考え方③
	9	考え方④
	10	発表①
	11	発表②
	12	発表③
	13	個人研究①
	14	個人研究②
	15	個人研究③
成績評価方法 (試験実施方法)	確認テスト100% 科目習熟度を測定するテスト	
備考		

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	パソコン実習 I
実務家教員授業	—
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	演習
授業時間	30時間
授業回数	15回
授業概要	Word、Excelを操作するための基礎的な知識を身につける実習
授業の進め方	反復練習と効果測定により、確実な知識とスキルの定着を図る
達成目標	基本的な入力操作や書式設定、画像や表の挿入、関数の使用方法を理解する
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 文書の作成と管理① 2 文書の作成と管理② 3 文書の作成と管理③ 4 一般的なビジネス文書の作成① 5 一般的なビジネス文書の作成② 6 一般的なビジネス文書の作成③ 7 シンプルなレポートや報告書の作成① 8 シンプルなレポートや報告書の作成② 9 シンプルなレポートや報告書の作成③ 10 表、画像、図形を使った文書の作成（1）① 11 表、画像、図形を使った文書の作成（1）② 12 表、画像、図形を使った文書の作成（1）③ 13 表、画像、図形を使った文書の作成（1）④ 14 表、画像、図形を使った文書の作成（1）⑤ 15 表、画像、図形を使った文書の作成（1）⑥
成績評価方法 (試験実施方法)	確認テスト100% 科目習熟度を測定するテスト
備考	

授業計画書（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	宿泊プランニング
実務家教員授業	－
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	演習
授業時間	90時間
授業回数	45回
授業概要	ホテルマーケティングの知識を基に、宿泊プランを考える
授業の進め方	適宜講義と企画内容のフィードバックを交え、グループごとにプランを考える
達成目標	グループごとにオリジナル宿泊プランを考え発表できる
教科書	ホテルマーケティング
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 概要・趣旨の説明、企画ホテル名発表 2 企画ホテルの施設確認、過去の宿泊プランの内容確認 3 企画ホテルの過去の宿泊プランの内容確認と分析 4 企画ホテルの過去の宿泊プランの内容確認と分析 5 宿泊プランのターゲット分析 6 宿泊プランのターゲット分析 7 宿泊プランのターゲット分析 8 宿泊プランの原案作成、内容検討 9 宿泊プランの原案作成、内容検討 10 宿泊プランの原案作成、内容検討 11 企画原案のプレゼンテーションとフィードバック 12 企画の修正 13 企画の修正 14 企画の修正 15 企画の修正 16 企画の修正 17 修正案の確認 18 宿泊プラン作成作業 19 宿泊プラン作成作業 20 宿泊プラン作成作業 21 宿泊プラン作成作業 22 宿泊プラン作成作業 23 宿泊プラン作成作業 24 中間プレゼンテーション／修正点指摘 25 価格設定のポイント 26 宿泊プラン修正作業 27 宿泊プラン修正作業 28 宿泊プラン修正作業 29 宿泊プラン修正作業 30 宿泊プラン修正作業 31 宿泊プラン修正作業 32 中間プレゼンテーション／修正点指摘 33 最終プレゼンテーションについて確認 34 宿泊プラン完成作業 35 宿泊プラン完成作業 36 宿泊プラン完成作業 37 宿泊プラン完成作業 38 宿泊プラン完成作業 39 宿泊プラン完成作業

	40 宿泊プラン完成作業
	41 宿泊プラン完成作業
	42 宿泊プラン完成作業
	43 プレゼンテーションリハーサル
	44 プレゼンテーション最終リハーサル
	45 宿泊プランプレゼンテーション
成績評価方法 (試験実施方法)	研究発表100% 研究成果のプレゼンテーションに対する講評
備考	