タイトル	内容
	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	6 0 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
	マナー・プロトコール検定3級合格を目指す
	マナー&プロトコールの基礎知識
 特記	
授業計画	1 接業ガイグンス/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 技術と紹介/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 北装の基準/喜ばれる贈答 9 3章 手紙のマナー 14章 世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 電話応対/トラブル対応 12 4章 来客応対/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 冠婚弊祭とは/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 11 問題演習 12 問題演習 13 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	

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	<u></u> 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	6 0 時間
授業回数	300
授業概要	<u></u> 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	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 2 章 具体的な席次例/社交の場でのコミュニケーション 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 毛紙のマナー 4章 で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 4章 電話応対/トラブル対応 12 4章 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 7章 冠婚葬祭とは/日本の主な通過儀礼 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 10章 1月の行事/11月~12月の行事 間題演習 問題演習 問題演習 問題演習 問題演習 問題演習 問題演習 問題演習 問
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	

タイトル	内容
授業科目	言語知識(英会話) I
実務家教員授業	0
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	演習
授業時間	4 5 時間
授業回数	2 3回
授業概要	ネイティブスピーカーとの英会話レッスンで全員が発話しつつ授業を進めていく。
授業の進め方	各種資料とロールプレイング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	基本的な英会話が出来るようになる
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	Hello! (Introductions) ① Hello! (Introductions) ② Hello! (Introductions) ③ Your World (Countries) ① Your World (Countries) ② Your World (Countries) ③ All about you (Occupations) ② All about you (Occupations) ② All about you (Occupations) ③ Family and friends (Talking about people you know) ② Family and friends (Talking about people you know) ② Family and friends (Talking about people you know) ③ Family and friends (Talking about people you know) ③ Family and friends (Talking about people you know) ④ The way I live (Lifestyle and hobbies) ① The way I live (Lifestyle and hobbies) ② The way I live (Lifestyle and hobbies) ② The way I live (Lifestyle and hobbies) ④ Every day (Routines) ① Every day (Routines) ① Every day (Routines) ② Wy favourites (Things you like) ② My favourites (Things you like) ② My favourites (Things you like) 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、実践スキルの習熟状況
備考	

タイトル	内容
授業科目	ホテル概論 I
実務家教員授業	0
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	1 5 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	担当講師はホテル業界で14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 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) 備考	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価

タイトル	内容
授業科目	ホテル実務 I
実務家教員授業	0
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	3 0 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	担当講師はホテル業界で14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 宿泊部門の概要 12 宿泊部門の実務 13 宿泊部門の実務 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	

タイトル	内容
授業科目	ホテル概論Ⅲ
実務家教員授業	0
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	1 5 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	担当講師はホテル業界で14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 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	

タイトル	内容
授業科目	ホテル実務Ⅲ
実務家教員授業	0
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	3 0 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	担当講師はホテル業界で14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	

タイトル	内容
	レストラン概論 I
実務家教員授業	0
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	6 0 時間
授業回数	3 0 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
	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
達成目標	西洋料理料飲接遇サービス技法/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
教科書	
特記	担当講師はホテル業界で14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  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
授業計画	<ul> <li>2 什器備品 (銀食器の名称と用途・期違・陶磁器の名称と用途)</li> <li>4 演習:サービストレイの取り扱い方</li> <li>5 演習:トレイサービス実技</li> <li>6 演習:トレイサービス実技</li> <li>7 メニュー作成の諸規則・朝食メニューの内容</li> <li>8 メニューの構成</li> <li>9 演習:デーブルセッティング</li> <li>10 演習:プレートサービス実技</li> <li>11 ランチ・ディナーメニューの内容</li> <li>12 アルコール飲料の基礎知識</li> <li>13 演習:プレートサービス実技</li> <li>14 演習:オーダーテイクの仕方、お水のサービス方法</li> <li>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)</li> <li>17 演習:デーブルセット、ボトルサービス</li> <li>18 演習:デーブルサービス、ボトルサービス、バンのサービス</li> <li>19 西洋料理に使用される主な食材(野菜、チーズ、デザート)</li> <li>10 西洋料理に使用される主な食材(野菜、チーズ、デザート)</li> <li>20 西洋料理調理法</li> <li>21 演習:デーブルサービス、ボトルサービス、バンのサービス</li> <li>22 演習:デーブルサービス、ボトルサービス、バンのサービス</li> <li>23 西洋料理調理法</li> <li>4 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)</li> <li>25 演習:客席案内〜バンのサービス</li> <li>26 演習:客席案内〜バンのサービス</li> <li>27 飲料の種類および特徴(フランスのワイン)</li> <li>28 飲料の種類および特徴(名国のワイン、ワインの管理)</li> <li>29 演習:実技チェック</li> <li>30 演習:実技チェック</li> </ul>
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	

タイトル	内容
授業科目	ホテル実習I
実務家教員授業	0
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	1 3 5 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       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         4       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         5       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         6       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         7       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         9       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         10       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         11       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         13       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         14       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         15       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         16       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         17       0JT (宿泊部門もしくは料飲部門)         18       0JT (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	

タイトル	内容
	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	6 0 時間
授業回数	3 0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	/ イハド及び参わ音
授業計画	1 文章の作成② 文章の作成② 文章の作成② 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③ 9 オブションの設定、表示のカスタマイズ① オブションの設定、表示のカスタマイズ② オブションの設定、表示のカスタマイズ② 11 オプションの設定、表示のカスタマイズ③ 12 マ章の印刷、保存① 14 文章の印刷、保存④ 15 文章の印刷、保存④ 17 文字列・段落の挿入① 文字列・段落の挿入③ 20 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 文字列・段落の書式設定② 文字列・段落の書式設定③ 22 文字列・段落の書式設定③ 24 文字列・段落の並び替え、グループ化② 25 文字列・段落の並び替え、グループ化③ 27 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 29 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③ 29 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③ 29 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
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	

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	3 0 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	表の作成 表の変更① 表の変更②   リストの作成、変更①   リストの作成、変更②   リストの作成、変更②   参照のための情報・記号の作成、管理①   参照のための情報・記号の作成、管理②   標準の参考資料作成、管理②   標準の参考資料作成、管理②   グラフィック要素の挿入①   グラフィック要素の挿入②   グラフィック要素の書式設定①   グラフィック要素の書式設定②   12 グラフィック要素の書式設定②   14 SmartArtの挿入、書式設定②   15 SmartArtの挿入、書式設定②   16 SmartArtの挿入、書式設定②   17 SmartArtの挿入、書式設定②   18 SmartArtの挿入、書式設定②   19 SmartArtの挿入   19 SmartArtの   19 Sma
成績評価方法	効果測定100% 実技による効果測定
(試験実施方法) 備考	

タイトル	内容
授業科目	言語知識(英会話)Ⅱ
実務家教員授業	0
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	6 0 時間
授業回数	30回
授業概要	ネイティブスピーカーとの英会話レッスンで全員が発話しつつ授業を進めていく。
授業の進め方	各種資料とロールプレイング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	基本的な英会話が出来るようになる
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	1 My favourites (Things you like)① 2 My favourites (Things you like)② 3 Where I live (Your city and home)① 4 Where I live (Your city and home)② 5 Where I live (Your city and home)③ 6 Where I live (Your city and home)④ 7 Times past (Personal history)① 8 Times past (Personal history)② 9 Times past (Personal history)④ 10 Times past (Personal history)④ 11 We had a great time! (Recent past)① 12 We had a great time! (Recent past)② 13 We had a great time! (Recent past)④ 15 We had a great time! (Recent past)⑤ 16 We had a great time! (Recent past)⑥ 17 I can do that! (Ability)① 18 I can do that! (Ability)② 19 I can do that! (Ability)④ 21 Please and thank you (Offers and responses)① 22 Please and thank you (Offers and responses)④ 24 Please and thank you (Offers and responses)④ 25 Please and thank you (Offers and responses)⑥ 26 Please and thank you (Offers and responses)⑥ 27 Here and now (Current actions)① 28 Here and now (Current actions)① 28 Here and now (Current actions)② 29 It's time to go! (Farewells)① 30 It's time to go! (Farewells)①
成績評価方法 (試験実施支法)	平常点100% 授業への参加姿勢、実践スキルの習熟状況
(試験実施方法) 備考	

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	3 0 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	模擬試験100% 模擬試験における得点で評価
(試験実施方法) 備考	Depart was - 170 Depart was - 700 V V IV IV S HT IIM

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	15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	<ul> <li>1 面接の基本</li> <li>2 入退室の仕方、身嗜みチェック</li> <li>3 入退室効果測定</li> <li>4 自己PR作成1</li> <li>5 自己PR作成2</li> <li>6 自己PR作成3</li> <li>7 自己PR効果測定</li> <li>8 面接質問項目1</li> <li>9 面接質問項目2</li> <li>10 面接質問項目3</li> <li>11 面接効果測定</li> <li>12 受験先シミュレーション</li> <li>13 面接カードの作成</li> <li>14 模擬面接試験(効果測定)</li> <li>15 模擬面接試験の検証</li> </ul>
成績評価方法	効果測定100% 実技による効果測定
(試験実施方法) 備考	

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	1 敬語とは/尊敬語/謙譲語 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	

タイトル	内容
授業科目	ホテル概論Ⅱ
実務家教員授業	0
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	担当講師はホテル業界で14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 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) 備考	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

タイトル	内容
授業科目	ホテル実務Ⅱ
実務家教員授業	0
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	3 0 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	担当講師はホテル業界で14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 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	

タイトル	内容
授業科目	ホテル概論IV
実務家教員授業	0
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	担当講師はホテル業界で14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 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	

タイトル	内容
授業科目	ホテル実務IV
実務家教員授業	0
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	3 0 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	担当講師はホテル業界で14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	<ul> <li>調理部門の概要</li> <li>調理部門の実務</li> <li>マーケティング部門の概要</li> <li>総務・人事部門の概要</li> <li>総務・人事部門の実務</li> <li>施設管理部門の概要</li> <li>施設管理部門の概要</li> <li>位入・購買部門の概要</li> <li>10 仕入・購買部門の概要</li> <li>11 経理・会計部門の概要</li> <li>12 経理・会計部門の概要</li> <li>13 項目別問題演習</li> <li>14 過去問題演習</li> <li>15 過去問題演習</li> </ul>
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	

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	0
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	6 0 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	西洋料理料飲接遇サービス技法/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	担当講師はホテル業界で14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	<ul> <li>1 飲料の種類および特徴(週精強化ワイン~スピリッツ) 飲料の種類および特徴(リキュール~ミネラルウォーター) 演習:客席案内~パンのサービスまで 演習:客席案内~パンのサービスまで 宴会の種類と内容</li> <li>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 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 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 リービスの多いでの注文の受け方/テーブルサービス 異常時の対応 演習:ランチタイムのサービス一連の流れ 演習:ランチタイムのサービス一連の流れ 食事のサービスマナー/食事の国際慣習 食文化/食育 演習:ランチタイムのサービス一連の流れ 施設管理/苦情対応と遺失物の取り扱い 食品衛生/食中毒 演習:ランチタイムのサービス一連の流れ 流設管理/苦情対応と遺失物の取り扱い 食品衛生/食中毒 演習:ランチタイムのサービスー連の流れ 海設管理/苦情対応と遺失物の取り扱い 食品衛生/食中毒 演習:ランチタイムのサービスー連の流れ 海理施設の衛生管理/保存、洗浄、後菌及び消毒 調理施設の衛生管理/公衆衛生 演習:ランチタイムのサービスー連の流れ (実技チェック練習) 感染症の予防/食品衛生法 (実技チェック練習) 感染症の予防/食品衛生法 労働安全衛生に関する法令 源習:ランチタイムのサービスー連の流れ (実技チェック練習) 変染症の予防/食品衛生法 労働安全衛生に関する法令 演習:ランチタイムのサービスー連の流れ (実技チェック) 演習:ランチタイムのサービスー連の流れ (実技チェック)</li> <li>20 演習:ランチタイムのサービスー連の流れ (実技チェック)</li> <li>21 演習:ランチタイムのサービスー連の流れ (実技チェック)</li> <li>22 演習:ランチタイムのサービスー連の流れ (実技チェック)</li> <li>23 演習:ランチタイムのサービスー連の流れ (実技チェック)</li> <li>24 演習:ランチタイムのサービスー連の流れ (実技チェック)</li> </ul>
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	

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	3 0 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	1 ホテル会計の特徴 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 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	

タイトル	内容
授業科目	英検総合対策 I
実務家教員授業	0
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
授業時間	3 0 時間
授業回数	15回
授業概要	英検準二級(4月から9月)
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	1年次10月に受験する検定試験合格を目指す
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	1 Eiken Grade 5 - 2018 test 2 (handout) 2 Eiken Grade 5 - 2018 test 2 (handout) 3 Eiken Grade 4 - 2018 test 1 (handout) 4 Eiken Grade 4 - 2018 test 1 (handout) 5 Eiken Grade 3 - 2019 test 3 (handout) 6 Eiken Grade 3 - 2019 test 3 (handout) 7 Eiken Pre 2nd Grade 2020 textbooktest 2019-2 8 Eiken Pre 2nd Grade 2020 textbooktest 2019-2 9 Textbook - test 2019-2 10 Textbook - test 2019-2 11 Textbook - test 2019-2 interview cards (page 36-39)writing prompt (page 30) 12 Textbook - test 2019-2 interview cards (page 36-39)writing prompt (page 30) 13 Textbook - test 2019-1 14 Textbook - test 2019-1
成績評価方法 (試験実施方法)	15  Textbook - test 2019-1 interview cards (page 60-63) writing prompt (page 54)   授業内試験100% 講義後のチェックテストの解答状況
備考	

タイトル	内容
授業科目	英検総合対策Ⅱ
実務家教員授業	0
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	15回
授業概要	英検準二級10月受験(10月から11月)
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	1年次10月に受験する検定試験合格を目指す
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	1 Textbook - test 2019-2 interview cards (page 36-39)writing prompt (page 30) 2 Textbook - test 2019-1 3 Textbook - test 2019-1 interview cards (page 60-63)writing prompt (page 54) 4 Textbook - test 2018-3 5 Textbook - test 2018-3 interview cards (page 84-87) writing prompt (page 78) 6 Textbook - test 2018-3 7 Textbook - test 2018-3 interview cards (page 84-87) writing prompt (page 78) 8 Textbook - test 2017-2 9 Textbook - test 2017-2 10 Textbook - test 2018-2 interview cards (page 108-111)writing prompt (page 102) 11 Textbook - test 2018-1 12 Textbook - test 2018-1 interview cards (page 132-135)writing prompt (page 126) 13 Textbook - test 2017-3 14 Textbook - test 2017-3 interview cards (page 154-157) 15 Final review and 08A
成績評価方法 (試験実施方法)	15   Final review and Q&A   授業内試験100%   講義後のチェックテストの解答状況
備考	

タイトル	内容
授業科目	ホテル実習Ⅱ
実務家教員授業	0
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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (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 0JT (前期宿泊部門の場合は、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	

タイトル	内容
授業科目	観光英語 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	選択
授業方法	講義
授業時間	6 0 時間
授業回数	30回
授業概要	基本的な観光英語を学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習 (リスニング含む)
	観光英語検定3級合格レベルを目指す
	観光英語検定試験 問題と解説3級 テキスト
 特記	
授業計画	1 第1章 観光用語の問題 出題傾向・出題例 第1章 被光用語の問題 出題傾向・出題例 第2章 英語コミュニケーションの問題 出題傾向・出題例 6 第3章 英文構成の問題 出題傾向・出題例 8 第4章 英文読解の問題 出題傾向・出題例 8 第4章 英文読解の問題 出題傾向・出題例 9 第5章 海外・国内の観光と文化の問題 出題傾向・出題例 第6章 写真説明の問題 出題傾向・出題例 11 第6章 写真説明の問題 出題傾向・出題例 12 第6章 演習問題 13 第7章 イラスト説明の問題 出題傾向・出題例 6 第8章 英語コミュニケーションの問題 出題傾向・出題例 第7章 流習問題 15 第8章 英語コミュニケーションの問題 出題傾向・出題例 第9章 状況把握の問題 出題傾向・出題例 第9章 被習問題 17 第9章 状況把握の問題 出題傾向・出題例 第9章 被習問題 19 第10章 観光・旅行事情の問題 出題傾向・出題例 第9章 流習問題 12 英単語ミニテスト1~3、第1章 演習問題 2 英単語ニテスト1~3、第1章 演習問題 2 英単語ニテスト1~12、第4章 演習問題 2 英単語ニテスト1~12、第4章 演習問題 2 英単語ニテスト1~12、第5章 演習問題 2 英単語ニテスト1~2、第5章 演習問題 2 英単語ニテスト1~2、第5章 演習問題 2 英単語ニテスト1~2、第5章 演習問題 2 英単語ニテスト1~2、第5章 演習問題 2 英単語ニテスト1~2、第7章 演習問題 2 英単語ニテスト2~2、第7章 演習問題 5 英単語ニテスト2~20、第7章 演習問題 5 英単語ニテスト2~20、第7章 演習問題 5 英単語ニテスト2~20、第7章 演習問題 5 英単語ニテスト21~22、第8章 演習問題 5 英単語ニテスト21~22、第8章 演習問題 5 英単語ニテスト21~22、第8章 演習問題 5 英単語ニテスト21~22、第8章 演習問題
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 (筆記とリスニング)
備考	

タイトル	内容
授業科目	観光英語 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	演習
授業時間	6 0 時間
授業回数	30回
授業概要	   観光英語の知識を学び、観光英語検定に備える
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習 (リスニング含む)
達成目標	観光英語検定3級合格レベルを目指す
教科書	観光英検3級の精選過去問題
特記	AND THE STATE OF T
授業計画	1 過去問①(筆記試験) 過去問②(筆記試験) 3 過去問②(事記試験) 4 過去問③(事記試験) 6 過去問③(筆記試験) 6 過去問③(筆記試験) 8 過去問③(筆記試験) 9 過去問⑥(筆記試験) 10 過去問①(空回転目) 12 過去問②(空回転目) 13 過去問②(空回転目) 14 リスニング対策 15 リスニング対策 16 リスニング対策 17 問題演習 18 問題演習 19 問題演習 19 問題演習 19 問題演習 20 問題演習 21 問題演習 31 問題演習 31 問題演習 31 問題演習 31 問題演習 32 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(筆記とリスニング)
備考	

タイトル	内容
授業科目	観光英語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	後期
科目区分	選択
授業方法	講義
授業時間	6 0 時間
授業回数	30回
授業概要	観光英語の知識を学ぶ
授業の進め方	歌儿穴品の外間域でする。   テキストによる講義と問題演習 (リスニング含む)
	観光英語検定2級合格レベルを目指す
達成目標	
教科書	ENGLISH FOR TOURISM Intermediate
特記	1 Unit1 Travel Information
授業計画	Unit3 Hotel  Unit4 Dining (Task1 - Task2)  Unit5 Asking and Giving Directions  Unit6 Buses and Trains  Unit7 Mailing and Money Exchange (Task1 - Task2)  Unit8 Sightseeing (1) (Task1 - Task2)  Unit9 Sightseeing (2) (Task1 - Task2)  Unit9 Sightseeing (2) (Task1 - Task2)  Unit10 Problemsand Complaints (Task3 - Task4)  Unit10 Tour Conductor Duties (Task1 - Task2)  Unit11 Tour Conductor Duties (Task1 - Task2)  Unit11 Tour Conductor Duties (Task3 - Task4)  Unit11 Tour Conductor Duties (Task3 - Task4)  Unit12 Sightseeing in Japan (Task1 - Task2)  Unit12 Sightseeing in Japan (Task3 - Task4)  Unit12 Sightseeing in Japan (Task3 - Task4)
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	

タイトル	内容
	観光英語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
授業時間	6 0 時間
授業回数	3 0回
授業概要	観光英語の知識を学び、観光英語検定に備える
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習 (リスニング含む)
達成目標	観光英語検定2級合格レベルを目指す
教科書	ENGLISH FOR TOURISM Basic
特記	ENGLISH FOR TOURISM DASTC
授業計画	1 Unit 1復習 Unit 2復習 3 Unit 3復習 4 Unit 4復習 5 Unit 5復習 6 Unit 6復習 7 Unit 7復習 8 Unit 8復習 9 Unit 9復習 10 Unit 10復習 11 Unit 11復習 12 Unit 12復習 13 リスニング対策 15 問題演習 16 問題演習 17 問題演習 18 問題演習 19 問題演習 10 問題演習 11 問題演習 12 問題演習 13 問題演習 14 問題演習 15 問題演習 16 問題演習 17 問題演習 18 問題演習 19 問題演習 19 問題演習 10 問題演習 11 問題演習 12 問題演習 13 問題演習 14 問題演習 15 問題演習 16 問題演習 17 問題演習 18 問題演習 19 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(筆記とリスニング)
備考	

# 授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	ホテル業界研究
実務家授業	0
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
授業時間	3 0 時間
授業回数	15回
授業概要	ホテル業界についての研究
授業の進め方	有識者の指導を基に講義および授業でホテル業界の知識を学ぶ
達成目標	ホテル業界を知り、就職活動に役に立てることができる
教科書	配布プリント・資料
特記	
授業計画	<ul> <li>1 ホテル業界とは</li> <li>2 ビジネスホテル・シティホテルの業務内容</li> <li>3 ホテル見学事前研究</li> <li>4 ホテル施設見学</li> <li>5 リゾートホテルの特徴、業務内容</li> <li>6 ホテル見学事前研究</li> <li>7 ホテル施設見学</li> <li>8 旅館の特徴、業務内容</li> <li>9 ホテル見学事前研究</li> <li>10 ホテル施設見学</li> <li>11 ホテル会員制度とは</li> <li>12 簡易型宿泊施設とは</li> <li>13 ホテル企業合同説明会</li> <li>14 企業研究レポートの作成</li> <li>15 振り返り及び共有</li> </ul>
 成績評価方法	15   振り返り及び共有
(試験実施方法)	十市点100/0   牧未への参加安労、牧未的レルートの元成皮
備考	

タイトル	内容
	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	6 0 時間
	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	
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	1 ワークシートやブックの作成と管理① フ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② 8 関数を使用してのデータ集計① 10 関数を使用してのデータ集計② 10 関数を使用してのデータ集計③ 11 関数を使用しての条件付き計算③ 12 関数を使用しての条件付き計算⑤ 13 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② 17 グラフの作成② グラフの作成② グラフの書式設定① 20 グラフの書式設定③ 23 グラフの書式設定③ 24 グラフの書式設定④ 24 グラフの書式設定③ 25 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② 28 オブジェクトの挿入や書式設定③ 29 オブジェクトの挿入や書式設定② 29 オブジェクトの挿入や書式設定④ 21 ガジェクトの挿入や書式設定③ 22 オブジェクトの挿入や書式設定④ 23 オブジェクトの挿入や書式設定④ 24 オブジェクトの挿入や書式設定④ 25 オブジェクトの挿入や書式設定④ 27 オブジェクトの挿入や書式設定⑥ 28 オブジェクトの挿入や書式設定⑤ 29 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	

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	3 0 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	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	

タイトル	内容
授業科目	言語知識(英会話)Ⅲ
実務家教員授業	0
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	4 5 時間
授業回数	23回
授業概要	
授業の進め方	各種資料とロールプレイングや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	英会話でのおもてなしスキルの向上。
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	You and me (Introductions, personal information) You and me (Introductions, personal information) You and me (Introductions, personal information) A good job! (Questions, jobs, and negatives) A good job! (Questions, jobs, and negatives) R good job! (Questions, jobs, and negatives) Work hard, play hard! (Hobbies) Work hard, play hard! (Hobbies) Work hard, play hard! (Hobbies) Somewhere to live (living arrangements) Somewhere to live (living arrangements) Somewhere to live (living arrangements) Units 1, 2, 3, 4 Review Units 1, 2, 3, 5 Review Super me! (Ability) Super me! (Ability) If Super me! (Ability) Life's ups and downs (Life stories)
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	

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	3 0 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	1 訓読み・送り仮名・熟語 2 訓読み・送り仮名・熟語 2 同音異義・異字同訓 4 誤字訂正、類義語・反対語 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 項目別模擬試験 1 項目別模擬試験 2 直前模擬試験 2 直前模擬試験 2 14 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	

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	3 0 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3         14 集団討論レクチャー         15 模擬集団討論
成績評価方法	平常点100% 授業への参加姿勢、授業内レポートの完成度
(試験実施方法) 備考	

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	3 0 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	1 社会人マナー         2 短婚葬祭マナー         3 贈答マナー         4 会食マナー         5 時事研究・グループ討議②         7 時事研究・グループ討議③         8 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⑥         12 時事研究・グループ討議⑥         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	

タイトル	内容
授業科目	伝統文化 I
実務家教員授業	0
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	1 5 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	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	

タイトル	内容
授業科目	伝統文化Ⅱ
実務家教員授業	0
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	1 5 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	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	

接業科目 レストラン機論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)	タイトル	内容
字部・学科     ホテル観光学科     服修年次     日本	授業科目	レストラン概論Ⅲ
腰修年次 2年次 開講学期 前期 科目区分 之修 接案方法 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)   授業の職	実務家教員授業	0
開講学期 前期 科目区分	学部・学科	ホテル観光学科
科目区分   必修   接業力法	履修年次	2年次
接案方法 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、テーブルサービススタンダードマニュアル 特記 担当講師はホテル業界で14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 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確認 11 第6章復習 12 第7章復習 12 第7章復習 11 第6章復習 12 第7章復習 11 第6章後間 12 第7章復習 11 第6章後間 12 第7章復習 11 第6章後間 12 第7章復習 11 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 20 検定過去問題 18 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 22 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	開講学期	前期
授業回数   38回   接業優要	科目区分	必修
授業回数   3 8 回   授業優要	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。 数科書 西洋料理料飲接遇サービス技法/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 担当講師はホテル業界で14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 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:ガ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 20 検定過去問題 22 検定過去問題 22 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 36 演習:ワインボトルのサービス 46 変 出 問題 25 検定過去問題 26 検定過去問題	授業時間	7 5 時間
授業の進め方	授業回数	38回
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   西洋料理料飲接遇サービス技法/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   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   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確認   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   22 検定過去問題   22 検定過去問題   22 検定過去問題   22 検定過去問題   22 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   3 演習:ワインボトルのサービス	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
教科書 西洋料理料飲核遇サービス技法/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1章復習   第1章復習   第2章復習   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   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   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   8   第5章復習   9   演習:前年度技能検定実技試験内容確認   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   資習: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   19   演習:ワインボトルのサービス   19   東京   19   中央   19	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
特記 担当講師はホテル業界で14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  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: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確認 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 接業計画  授業計画  授業計画  授業計画  担当講師はホテル業界で14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 第1章複習 25 検定過去問題 26 検定過去問題 27 検定過去問題 28 検定過去問題 29 検定過去問題 20 検定過去問題 21 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	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。
第1章復習   第2章復習   第3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確認   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   20 検定過去問題   21 検定過去問題   22 検定過去問題   22 検定過去問題   22 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	教科書	西洋料理料飲接遇サービス技法/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
2 第2章復習 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 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 演習:前年度技能檢定実技試験内容練習 第5章復習 8 第5章復習 9 演習:前年度技能檢定実技試験内容練認 10 演習:前年度技能檢定実技試験内容練認 11 第6章復習 12 第7章復習 13 演習:前年度技能檢定実技試験内容練習 14 演習:前年度技能檢定実技試験內容練習 15 第8章復習 16 檢定過去問題 17 檢定過去問題 18 演習:ワインボトルのサービス 20 檢定過去問題 11 檢定過去問題 21 檢定過去問題 22 検定過去問題 23 演習:ワインボトルのサービス	 特記	担当講師はホテル業界で14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
24   検定過去問題   検定過去問題   検定過去問題   検定過去問題   接定過去問題   接定過去問題   渡習: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   渡習: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   6 検定過去問題   1 検定過去問題   検定過去問題   1 接定過去問題   1 2   接定過去問題   1 2 接定過去問題   1 2 2 接定過去問題   1 3 3   後で過去問題   1 3 3   後で過去問題   1 3 3 2   後で過去問題   1 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	授業計画	3 第3章復習

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	

タイトル	内容
授業科目	レストラン実務
実務家教員授業	0
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	9 0 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	担当講師はホテル業界で14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
	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 /ンアルコールカクテル作成のポイント
	10 /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 /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 /ンアルコールカクテル作成
	16 /ンアルコールカクテルチェック
	17 /ンアルコールカクテルチェック
	18 /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
	20   ブラッターサービス
	21   プラッターサービス
授業計画	23   ブレックファーストタイムのサービス練習
22/16/1	24 ブレックファーストタイムのサービス練習
	25 ブレックファーストタイムのサービス練習
	26 ブレックファーストタイムのサービス練習
	27 ブレッ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   37   37   37   37   37   38   39   39   39   39   39   39   39
	35   フンナタイムのサービス練客   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
	The state of the s

1	10 こいてなり のは、バラ体型
	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	

タイトル	内容
授業科目	言語知識(英会話)IV
実務家教員授業	0
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
	演習
授業時間	60時間
授業回数	30回
授業概要	ネイティブスピーカーとの英会話レッスンで全員が発話しつつ授業を進めていく。
授業の進め方	各種資料とロールプレイングや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	英会話でのおもてなしスキルの向上
<u> 教科書</u>	テキスト及び参考書
<del>数行事</del>	/ ハースリッツ目
授業計画	Dates to remember (Special occasions)  Dates to remember (Special occasions)  Eat in or out? (Food and restaurants)  Units 5, 6, 7, 8 Review  City living (Comparing)  Where on earth are you? (Describing people)  Going far (Weather and travel)  Going far (Weather and travel)  Going far (Weather and travel)  Comparing  Never ever! (Experiences)  Units 9, 10, 11, 12 Review  Units 9, 10, 11, 12 Review  Units 9, 10, 11, 13 Review  Dinits 9, 10, 11, 13 Review
上ぐままで ケーナント	-
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

タイトル	内容
授業科目	言語知識(中国語) I
実務家教員授業	0
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	3 0 時間
授業回数	15回
授業概要	中国人ネイティブ講師による講義
授業の進め方	テキスト講義と実戦的な演習により「知る」から「身に付く」へステップアップを図る
達成目標	学習者の中国語への興味を深める上、中国や中国語についての知識を広げ、今後本格的な中国語学習のきっかけを作る。
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	中国語発音の基礎(1) 四つの声調・六つの基本母音・複合母音 中国語発音の基礎(2) 21の子音・鼻音・声調変化 中国語発音の基礎(3) 声調と変調・r 化現象・発音のおさらい 簡単な日常挨拶(1) 人称代名詞・単数と複数・基本的語順・疑問語「吗」について 簡単な日常挨拶(2) 基本的語順(是の動詞を述語とする場合)・丁寧語について 数字を覚えよう 年,月,日,曜日の言い方・所属を表す「的」・疑問視「什么」 数字の活用 こんな時「是」は省略される・金額の言い方・否定を表す「不」 時刻と時間の長さの言い方・副詞「也」・疑問詞「怎么样」 存在・所有の表現 動詞「有」・否定「没有」・「什么」+名詞 場所の表現 場所で表現 場所で名詞「这里」「那里」「哪里」・前置詞構造「在」 買い物をする/値段を聞く&値段交渉する 人民元の数え方・能願動詞「要」「能」「会」「可以」・語気助詞「了」 乗り換えと両替 「必要・なければならない」を表す「要」・完了を表す「了」・動詞重ね型「看々」 電話をする→「是〜の」の構文・結果補語 約束する→ある経験を表す文型「動詞+过〜」・まだ〜していない「还没(有)〜」 確認する→もうすぐ〜「要〜了」・前置詞「从」「离」・選択疑問文「〜、还是〜」 お客さんの出迎え&歓迎会 連体修飾語としての動詞,動詞構造,主述構造・程度補語 「得」 別れを告げる&総復習 仮説を表す「〜の话」,「要是〜就〜」・これまで習ってきた内容を総復習する
成績評価方法 (試験実施方法)	最終到達度確認テストで70%以上のスコアを取得する。
備考	

タイトル	内容
授業科目	言語知識(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	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	6 0 時間
授業回数	3 0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	1   敬語とは
授業計画	2 尊敬語 議議語① は 議議語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 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 19 熟語の構成 10 形の似た漢字 11 同音異義語・同音異字・同訓異字 12 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/対義語/含義語語(復習) 28 質義語/対義語/分義語語(復習) 28 類義語/対義語/多義語語(復習) 28 質義語/対義語/多義語語(復習) 29 言葉の使い方/慣用句(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	

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	3 0 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	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②   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	

タイトル	内容
	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
	2年次
 開講学期	後期
—————————————————————————————————————	必修
授業方法	演習
授業時間	6 0 時間
授業回数	30回
授業概要	・・・・
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	1 学校と職場の違い① 学校と職場の違い② 学校と職場のでナー② 6 職場のマナー③ 6 職場のマナー③ 7 仕事の進め方① 4 世事の進め方② 9 仕事の進め方② 11 報告、連絡、相談① 11 報告、連絡、相談② 12 報告、連絡、相談② 13 挨拶① 技授② 15 挨拶③ 16 笑顔、お辞儀② 17 笑顔、お辞儀② 18 笑顔、お辞儀② 19 敬語① 20 敬語② 21 敬語③ 21 敬部③ 22 応対の基本① 23 応対の基本② 24 応対の基本② 25 電話応対② 26 電話応対② 28 効果測定① 39 果測定② 30 効果測定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	

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	3 0 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	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	

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	3 0 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       ベルサービスの応対 (クロークでの応対)         4       ベルサービスの応対 (空港リムジンバスの案内と予約受付)         5       ベルサービスの応対 (空港リムジンバスの案内と予約受付)         6       フロント応対の流れ (チェックイン)         7       フロント応対の流れ (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応対         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	

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	3 0 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②         5       企画③         6       情報収集②         8       情報収集③         9       シナリオ作成②         10       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	

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	3 0 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取集を行い、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	

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	3 0 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	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)② 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)④ 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	

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	9 0 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 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
達成目標	
教科書	ホテルマーケティング
特記	
	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   4 声の修正   15   4 声のを   15
	15   企画の修正   16   企画の修正   17   18   18   18   19   19   19   19   19
	16 企画の修正 17 修工学の作品
	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
授業計画	22 宿泊プラン作成作業       23 宿泊プラン作成作業
<b>以</b> 末日 凹	23   16 ロノノンTFDXTF来
	24   中间プレビンテーションケ修正点相摘   25   価格設定のポイント
	26   宿泊プラン修正作業
	20   16 17 / フ   16 17   17   17   17   17   17   17
	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

	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	

タイトル	内容
授業科目	英検総合対策Ⅲ
実務家授業	-
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	3 0 時間
授業回数	15回
授業概要	英検二級(4月から9月)
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	2年次に受験する検定試験合格を目指す
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	1 Eiken Grade 3 2019 test book review 2 Eiken Grade 3 2019 test book review 3 Eiken Grade pre 2 2019 test book review 4 Eiken Grade pre 2 2019 test book review 5 Eiken Grade 2 2019 test book introduction 6 Eiken Grade 2 2019 test booktest 2018-2 7 Textbook - test 2018-2 interview cards (page 38-41) writing prompt (page 32 8 Textbook - test 2018-1 9 Textbook - test 2018-1 10 Textbook - test 2018-1 interview cards (page 64-67) 11 Textbook - test 2018-1 writing prompt (page 58) 12 Textbook - test 2017-3 13 Textbook - test 2017-3 14 Textbook - test 2017-3 interview cards (page 80-93) writing prompt (page 8 15 Textbook - test 2017-2
成績評価方法 (試験実施方法)	15 Textbook - test 2017-2         授業内試験100% 講義後のチェックテストの解答状況
備考	

タイトル	内容
授業科目	英検総合対策IV
実務家授業	-
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	3 0 時間
授業回数	15回
授業概要	英検二級・TOEIC (4月から9月)
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	2年次に受験する検定試験合格および高得点を目指す
教科書	テキスト及び参考書
特記	
授業計画	Part 1 - first practice/analysis  Part 1 - practice and check  Part 1 - practice and check  Part 2 - analysis  Part 2 - analysis continued  Part 2 - practice and check  Part 3 - practice and check  Part 3 - analysis continued  Part 3 - practice and check  Part 4 - first practice  Part 4 - practice and check  Part 4 - practice and check
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解答状況
備考	

タイトル	内容
授業科目	ホテルフロント実習
実務家授業	-
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	実習
授業時間	3 0 時間
授業回数	15回
授業概要	ホテルフロントコース実習
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	就職後にむけ実践的な知識を身に付ける
教科書	配布プリント・資料
特記	
授業計画	1 確認①ホテルの基本知識、業態による組織(宿泊に着目) 2 確認②実務者として必要な基本知識、国際的な習慣 3 確認③実務者として必要な基本知識、宗教戒律、ホスピタリティ 4 確認④ホテルの定義、特性、旅館業法 5 確認⑤接客用語、ホテル内での接客英会話 6 チェックイン事前確認の知識、顧客管理 7 宿泊タイプの種類(ネット予約、当日予約、ウォークイン等) 8 ルームアサインの知識(グレード、ルームタイプ復習を含む) 9 客室の知識(バスルームの備品、ベッド種類、ドンディスカード等) 10 チェックアウトの知識(宿泊カードの分類、デポ処理、顧客入力) 11 フロント所作(立ち居振る舞い、接客用語、英会話、表情) 12 実演練習①ホテル研究(1社をピックアップし次回の実演に向ける) 13 実演練習②チェックイン業務 14 実演練習③チェックアウト業務 15 総合演習(チェックインからチェックアウトまで)
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解答状況
備考	

タイトル	内容
授業科目	レストラン&バーカウンター実習
実務家授業	0
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	3 0 時間
授業コマ数	15回
授業概要	レストラン&バーの知識とサービス技術を身につける
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	フルーツカービング、ワインの抜栓、バーサービスが身につき実践できる
教科書	テキスト及び参考書
特記	担当講師はホテル業界で14年間勤務しており、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 フルーツカービング (オレンジ・キウイフルーツ) の基本と実践 2 フルーツカービング (オレンジ・キウイフルーツ) の実践 3 ワインの抜栓 (白ワイン、赤ワインなど) の基本と実践 4 テーブルでのワイン抜栓実技 5 実技試験 (ワイン抜栓) 6 バーサービスの基礎知識、バーテンダーとしての立居振舞 7 筆記試験 (バーサービスの基礎知識) /バーツールの取り扱い方 8 メジャーカップの取り扱い方、ステア、シェイクの基本動作 9 メジャーカップを使ったシェイクの実技練習 10 実技試験 (シェイク、立居振舞) 11 代表的なカクテル、モクテル 12 モクテル作成練習 13 モクテル作成練習 14 実技試験 (モクテル作成) 15 総復習
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 筆記試験および実技試験の合計点で評価する
備考	