

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	一般教養 I	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	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		

授業概要（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	ー	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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 P R 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	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 P R 作成 1
	5	自己 P R 作成 2
	6	自己 P R 作成 3
	7	自己 P R 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		

授業概要（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	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講区分	前期
科目区分	選択
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	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 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	

授業概要（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	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1年次
開講区分	後期
科目区分	選択
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	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 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	

授業概要（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	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	1 5 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
	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	Word基礎	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	1 5 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	1	文章の作成
	2	文章内の移動
	3	文章の書式設定①
	4	文章の書式設定②
	5	オプションの設定、表示のカスタマイズ①
	6	オプションの設定、表示のカスタマイズ②
	7	文章の印刷、保存①
	8	文章の印刷、保存②
	9	文字列・段落の挿入①
	10	文字列・段落の挿入②
	11	文字列・段落の書式設定①
	12	文字列・段落の書式設定②
	13	文字列・段落の並び替え、グループ化①
	14	文字列・段落の並び替え、グループ化②
	15	文字列・段落の並び替え、グループ化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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	Word応用	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	選択	
授業時間	3 0 時間	
授業回数	1 5 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	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	言語知識（英会話）Ⅰ	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
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	基本的な英会話ができるようになる	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	Hello! (Introductions)①
	2	Hello! (Introductions)②
	3	Hello! (Introductions)③
	4	Your World (Countries)①
	5	Your World (Countries)②
	6	Your World (Countries)③
	7	All about you (Occupations)①
	8	All about you (Occupations)②
	9	All about you (Occupations)③
	10	Family and friends (Talking about people you know)①
	11	Family and friends (Talking about people you know)②
	12	Family and friends (Talking about people you know)③
	13	Family and friends (Talking about people you know)④
	14	The way I live (Lifestyle and hobbies)①
	15	The way I live (Lifestyle and hobbies)②
	16	The way I live (Lifestyle and hobbies)③
	17	The way I live (Lifestyle and hobbies)④
	18	Every day (Routines)①
	19	Every day (Routines)②
	20	Every day (Routines)③
	21	My favourites (Things you like)①
	22	My favourites (Things you like)②
	23	My favourites (Things you like)③
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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	言語知識（英会話）Ⅱ
実務家教員	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	1 年次
開講区分	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	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	基本的な英会話ができるようになる
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)③
	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)③
	14 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)③
	20 I can do that! (Ability)④
	21 Please and thank you (Offers and responses)①
	22 Please and thank you (Offers and responses)②
	23 Please and thank you (Offers and responses)③
	24 Please and thank you (Offers and responses)④
	25 Please and thank you (Offers and responses)⑤
	26 Please and thank you (Offers and responses)⑥
	27 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)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	

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	国際コミュニケーション I	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
授業方法	講義及び演習	
授業時間	6 0 時間	
授業回数	3 0 回	
授業概要	多様な文化を読み解く力や、ディスカッションを用いて表現し、対話やコミュニケーションを生み出していく力などを養う。多文化について理解を深めるとともに、こうした力を育む	
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	事例で確認した文化の概念を説明できるようになり、自らの理解を深めることができる	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	入門編
	2	入門編
	3	入門編
	4	入門編
	5	入門編
	6	入門編
	7	入門編
	8	入門編
	9	入門編
	10	入門編
	11	入門編
	12	入門編
	13	入門編
	14	入門編
	15	項目別チェックテスト
	16	初級編
	17	初級編
	18	初級編
	19	初級編
	20	初級編
	21	初級編
	22	初級編
	23	初級編
	24	初級編
	25	初級編
	26	初級編
	27	初級編
	28	初級編
	29	初級編
	30	項目別チェックテスト
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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	国際コミュニケーションⅡ	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	後期	
科目区分	選択	
授業方法	講義及び演習	
授業時間	6 0 時間	
授業回数	3 0 回	
授業概要	多様な文化を読み解く力や、ディスカッションを用いて表現し、対話やコミュニケーションを生み出していく力などを養う。多文化について理解を深めるとともに、こうした力を育む取り組みについて事例をもとに検討する	
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	事例で確認した文化の概念を説明できるようになり、自らの理解を深めることができる	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	中級編
	2	中級編
	3	中級編
	4	中級編
	5	中級編
	6	中級編
	7	中級編
	8	中級編
	9	中級編
	10	中級編
	11	中級編
	12	中級編
	13	中級編
	14	中級編
	15	項目別チェックテスト
	16	上級編
	17	上級編
	18	上級編
	19	上級編
	20	上級編
	21	上級編
	22	上級編
	23	上級編
	24	上級編
	25	上級編
	26	上級編
	27	上級編
	28	上級編
	29	上級編
	30	項目別チェックテスト
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	
----	--

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	英検総合対策 I	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
授業方法	講義	
授業時間	4 5 時間	
授業回数	2 3 回	
授業概要	英検準 2 級／TOEIC	
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	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	オリエンテーション、主述
	2	動詞の理解
	3	品詞
	4	否定文の基礎
	5	疑問文
	6	疑問詞
	7	複数形／命令文、代名詞
	8	a/theの違い、不可算名詞
	9	現在進行形
	10	過去形、過去進行形
	11	未来の言い方
	12	助動詞、have toなど
	13	不定詞（基礎）
	14	動名詞、不定詞（発展）
	15	接続詞
	16	文型（第 5 文型）
	17	比較
	18	受け身
	19	現在完了形
	20	後置修飾
	21	関係代名詞、間接疑問
	22	仮定法
	23	付加疑問
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解答状況	
備考		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	英検総合対策Ⅱ	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	後期	
科目区分	選択	
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	英検準 2 級／TOEIC	
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	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	Unit1 現在時制
	2	Unit2 不定詞と動名詞
	3	Unit3 疑問文
	4	Unit4 現在進行形
	5	Unit5 比較表現
	6	Unit6 前置詞、Unit7 未来表現
	7	Unit8 完了形、Unit18 過去完了
	8	Unit9 助動詞、Unit19 分詞形容詞的用法
	9	Unit10 無生物主語
	10	Unit12 副詞と形容詞、Unit13 前置詞
	11	Unit14 受動態
	12	Unit15 接続詞、Unit16 関係代名詞
	13	Unit17 仮定法
	14	Unit11 間接話法
	15	Unit20 間接疑問文
	16	問題演習
	17	問題演習
	18	問題演習
	19	問題演習
	20	問題演習
	21	問題演習
	22	問題演習
	23	Final review and Q&A
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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	ホテルコミュニケーションⅠ	
実務家教員		
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
授業方法	講義及び演習	
授業時間	60時間	
授業回数	30回	
授業概要	ホテルで勤務する際に求められるコミュニケーションを様々なシチュエーションから学ぶ	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習による知識習得、各種ケーススタディにて実践	
達成目標	ホテルを利用するお客様とのコミュニケーションが円滑に出来るようになる	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	授業ガイダンス、ホテル業界におけるコミュニケーションの重要性
	2	「自己紹介」1
	3	「自己紹介」2
	4	「自己紹介」3
	5	「自己紹介」4
	6	「自己紹介」5
	7	「自己紹介」6
	8	「自己紹介」7
	9	「自己紹介」8
	10	「自己紹介」9
	11	「さまざまなシチュエーションでのお客様へのお声掛け」1
	12	「さまざまなシチュエーションでのお客様へのお声掛け」2
	13	「さまざまなシチュエーションでのお客様へのお声掛け」3
	14	「さまざまなシチュエーションでのお客様へのお声掛け」4
	15	「さまざまなシチュエーションでのお客様へのお声掛け」5
	16	「さまざまなシチュエーションでのお客様へのお声掛け」6
	17	「さまざまなシチュエーションでのお客様へのお声掛け」7
	18	「さまざまなシチュエーションでのお客様へのお声掛け」8
	19	「さまざまなシチュエーションでのお客様へのお声掛け」9
	20	「ホテル館内案内」1
	21	「ホテル館内案内」2
	22	「ホテル館内案内」3
	23	「ホテル館内案内」4
	24	「ホテル館内案内」5
	25	「ホテル館内案内」6
	26	「ホテル館内案内」7
	27	「ホテル館内案内」8
	28	「ホテル館内案内」9
	29	効果測定①
	30	効果測定②
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効果測定	
備考		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	ホテルコミュニケーションⅡ	
実務家教員		
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	選択	
授業方法	講義及び演習	
授業時間	60時間	
授業回数	30回	
授業概要	ホテルで勤務する際に求められるコミュニケーションを様々なシチュエーションから学ぶ	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習による知識習得、各種ケーススタディにて実践	
達成目標	ホテルを利用するお客様とのコミュニケーションが円滑に出来るようになる	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	授業ガイダンス、ホテル業界におけるコミュニケーションの重要性
	2	「客室内設備、使用方法の説明」1
	3	「客室内設備、使用方法の説明」2
	4	「客室内設備、使用方法の説明」3
	5	「客室内設備、使用方法の説明」4
	6	「客室内設備、使用方法の説明」5
	7	「客室内設備、使用方法の説明」6
	8	「客室内設備、使用方法の説明」7
	9	「客室内設備、使用方法の説明」8
	10	「客室内設備、使用方法の説明」9
	11	「館内レストランの案内」1
	12	「館内レストランの案内」2
	13	「館内レストランの案内」3
	14	「館内レストランの案内」4
	15	「館内レストランの案内」5
	16	「館内レストランの案内」6
	17	「館内レストランの案内」7
	18	「館内レストランの案内」8
	19	「館内レストランの案内」9
	20	「ホテル周辺 観光案内」1
	21	「ホテル周辺 観光案内」2
	22	「ホテル周辺 観光案内」3
	23	「ホテル周辺 観光案内」4
	24	「ホテル周辺 観光案内」5
	25	「ホテル周辺 観光案内」6
	26	「ホテル周辺 観光案内」7
	27	「ホテル周辺 観光案内」8
	28	「ホテル周辺 観光案内」9
	29	効果測定①
	30	効果測定②
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効果測定	
備考		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	ホテルキャリアデザインⅠ	
実務家教員		
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
授業方法	講義及び演習	
授業時間	60時間	
授業回数	30回	
授業概要	ホテル業務上必要な知識、人間関係構築方法などをより細かなシチュエーションから学ぶ	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習による知識習得、各種ケーススタディにて実践	
達成目標	ホテルを利用するお客様や従業員同士のコミュニケーションが円滑に出来るようになる	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	授業ガイダンス、ホテル業界および業務に必要な知識について
	2	「ホテルで就きたい仕事」1
	3	「ホテルで就きたい仕事」2
	4	「ホテルで就きたい仕事」3
	5	「ホテルで就きたい仕事」4
	6	「ホテルで就きたい仕事」5
	7	「ホテルで就きたい仕事」6
	8	「ホテルで就きたい仕事」7
	9	「ホテルで就きたい仕事」8
	10	「ホテルで就きたい仕事」9
	11	「入社時、異動時のあいさつ」1
	12	「入社時、異動時のあいさつ」2
	13	「入社時、異動時のあいさつ」3
	14	「入社時、異動時のあいさつ」4
	15	「入社時、異動時のあいさつ」5
	16	「入社時、異動時のあいさつ」6
	17	「入社時、異動時のあいさつ」7
	18	「入社時、異動時のあいさつ」8
	19	「入社時、異動時のあいさつ」9
	20	「欠勤、遅刻、早退時のコミュニケーション」1
	21	「欠勤、遅刻、早退時のコミュニケーション」2
	22	「欠勤、遅刻、早退時のコミュニケーション」3
	23	「欠勤、遅刻、早退時のコミュニケーション」4
	24	「欠勤、遅刻、早退時のコミュニケーション」5
	25	「欠勤、遅刻、早退時のコミュニケーション」6
	26	「欠勤、遅刻、早退時のコミュニケーション」7
	27	「欠勤、遅刻、早退時のコミュニケーション」8
	28	「欠勤、遅刻、早退時のコミュニケーション」9
	29	効果測定①
	30	効果測定②
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効果測定	
備考		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	ホテルキャリアデザインⅡ	
実務家教員		
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	選択	
授業方法	講義及び演習	
授業時間	60時間	
授業回数	30回	
授業概要	ホテル業務上必要な知識、人間関係構築方法などをより細かなシチュエーションから学ぶ	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習による知識習得、各種ケーススタディにて実践	
達成目標	ホテルを利用するお客様や従業員同士のコミュニケーションが円滑に出来るようになる	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	授業ガイダンス、ホテル業界および業務に必要な知識について
	2	「電話応対 内線（ホテルスタッフ同士）」1
	3	「電話応対 内線（ホテルスタッフ同士）」2
	4	「電話応対 内線（ホテルスタッフ同士）」3
	5	「電話応対 内線（ホテルスタッフ同士）」4
	6	「電話応対 内線（ホテルスタッフ同士）」5
	7	「電話応対 内線（ホテルスタッフ同士）」6
	8	「電話応対 内線（ホテルスタッフ同士）」7
	9	「電話応対 内線（ホテルスタッフ同士）」8
	10	「電話応対 内線（ホテルスタッフ同士）」9
	11	「電話応対 外線（お客様対応）」1
	12	「電話応対 外線（お客様対応）」2
	13	「電話応対 外線（お客様対応）」3
	14	「電話応対 外線（お客様対応）」4
	15	「電話応対 外線（お客様対応）」5
	16	「電話応対 外線（お客様対応）」6
	17	「電話応対 外線（お客様対応）」7
	18	「電話応対 外線（お客様対応）」8
	19	「電話応対 外線（お客様対応）」9
	20	「予約応対（宿泊／レストラン）」1
	21	「予約応対（宿泊／レストラン）」2
	22	「予約応対（宿泊／レストラン）」3
	23	「予約応対（宿泊／レストラン）」4
	24	「予約応対（宿泊／レストラン）」5
	25	「予約応対（宿泊／レストラン）」6
	26	「予約応対（宿泊／レストラン）」7
	27	「予約応対（宿泊／レストラン）」8
	28	「予約応対（宿泊／レストラン）」9
	29	効果測定①
	30	効果測定②
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効果測定	
備考		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
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	90時間	
授業回数	18日以上	
授業概要	学内にて実技、もしくは外部ホテルで働き、ホテル業務の理解やお客様への接客方法、スタッフ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	学内にて実習、もしくは外部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		
授業計画	1	ホテルマンとしての身嗜み、立ち振る舞いとは
	2	ホテル業務とは
	3	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	4	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	5	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	6	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	7	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	8	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	9	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	10	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	11	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	12	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	13	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	14	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	15	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	16	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	17	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	18	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
成績評価方法 (試験実施方法)	実技100% 評価シートの得点で評価	
備考		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
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	9 0 時間	
授業回数	1 8 日以上	
授業概要	学内にて実習、もしくは外部ホテルで働き、ホテルの仕事の理解やお客様への接客方法、スタッフ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	学内にて実習、もしくは外部ホテルで働きながら、仕事を覚える	
達成目標	ホテルでの基本的な仕事を実践できるようになる	
教科書		
特記		
授業計画	1	ホテルマンとしての身嗜み、立ち振る舞いの再確認
	2	ホテル業務の再確認
	3	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	4	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	5	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	6	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	7	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	8	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	9	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	10	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	11	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	12	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	13	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	14	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	15	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	16	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	17	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	18	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
成績評価方法 (試験実施方法)	実技 1 0 0 % 評価シートの得点で評価	
備考		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	ホテル実習Ⅲ	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	後期	
科目区分	選択	
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	9 0 時間	
授業回数	1 8 日以上	
授業概要	学内にて実技、もしくは外部ホテルで働き、ホテル業務の理解やお客様への接客方法、スタッフ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	学内にて実習、もしくは外部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		
授業計画	1	ホテルマンとしての身嗜み、言葉遣いとは
	2	ホテル業務の再確認
	3	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	4	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	5	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	6	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	7	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	8	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	9	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	10	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	11	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	12	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	13	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	14	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	15	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	16	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	17	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	18	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
成績評価方法 (試験実施方法)	実技 1 0 0 % 評価シートの得点で評価	
備考		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	ホテル実習Ⅳ	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	後期	
科目区分	選択	
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	9 0 時間	
授業回数	1 8 日以上	
授業概要	学内にて実習、もしくは外部ホテルで働き、ホテルの仕事の理解やお客様への接客方法、スタッフ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	学内にて実習、もしくは外部ホテルで働きながら、仕事を覚える	
達成目標	ホテルでの基本的な仕事を実践できるようになる	
教科書		
特記		
授業計画	1	ホテルマンとしての身嗜み、言葉遣いの再確認
	2	ホテル業務の再確認
	3	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	4	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	5	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	6	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	7	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	8	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	9	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	10	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	11	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	12	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	13	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	14	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	15	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	16	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	17	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
	18	実技（宿泊部門もしくは料飲部門）
成績評価方法 (試験実施方法)	実技 1 0 0 % 評価シートの得点で評価	
備考		

授業概要（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	ー	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	3 0 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	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	コミュニケーション基礎	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	3 0 回	
授業概要	コミュニケーション、マナー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	コミュニケーションマナー検定合格を目指す	
教科書	コミュニケーションマナー検定	
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 自分を知る
	3	1章 好感度を高める
	4	1章 「聴き方」や「話し方」を見直す
	5	2章 食事の席での心得①
	6	2章 食事の席での心得②
	7	2章 外出時の心得①
	8	2章 外出時の心得②
	9	3章 日本や日本人について考えてみる
	10	3章 社会人に必須のマナー/ビジネスマナーの基本
	11	3章 社会人に必須のマナー/席次のルール
	12	3章 社会人に必須のマナー/祝儀・不祝儀の贈り方
	13	3章 社会人に必須のマナー/国際交流とプロトコール
	14	4章 人生のイベント
	15	4章 季節のイベント①
	16	4章 季節のイベント②
	17	4章 季節のイベント③
	18	復習
	19	復習
	20	復習
	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	観光英語 I	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	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）	
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
	2	第1章 演習問題
	3	第2章 英語コミュニケーションの問題 出題傾向・出題例
	4	第2章 演習問題
	5	第3章 英文構成の問題 出題傾向・出題例
	6	第3章 演習問題
	7	第4章 英文読解の問題 出題傾向・出題例
	8	第4章 演習問題
	9	第5章 海外・国内の観光と文化の問題 出題傾向・出題例
	10	第5章 演習問題
	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
	14	第7章 演習問題
	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
	16	第8章 演習問題
	17	第9章 状況把握の問題 出題傾向・出題例
	18	第9章 演習問題
	19	第10章 観光・旅行事情の問題 出題傾向・出題例
	20	第10章 演習問題
	21	英単語ミニテスト1～3、第1章 演習問題
	22	英単語ミニテスト4～6、第2章 演習問題
	23	英単語ミニテスト7～9、第3章 演習問題
	24	英単語ミニテスト10～12、第4章 演習問題
	25	英単語ミニテスト13～15、第5章 演習問題
	26	英単語ミニテスト16～18、第6章 演習問題
	27	英単語ミニテスト19～20、第7章 演習問題
	28	英単語ミニテスト21～22、第8章 演習問題
	29	英単語ミニテスト23～24、第9章 演習問題
	30	英単語ミニテスト25～26、第10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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	観光英語Ⅱ	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	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		
授業計画	1	過去問①(筆記試験)
	2	過去問①(リスニング試験)
	3	過去問②(筆記試験)
	4	過去問②(リスニング試験)
	5	過去問③(筆記試験)
	6	過去問③(リスニング試験)
	7	過去問④(筆記試験)
	8	過去問⑤(筆記試験)
	9	過去問⑥(筆記試験)
	10	過去問⑦(筆記試験)
	11	過去問①(2回転目)
	12	過去問②(2回転目)
	13	過去問③(2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
	20	問題演習
	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（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	ホテル概論Ⅰ	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	1 5 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		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	1 5 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		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	1 5 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		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	1 5 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		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	1 5 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		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	1 5 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B 1 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	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	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	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	1 5 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	1	ホテル業界とは
	2	ビジネスホテル・シティホテルの業務内容
	3	ホテル見学事前研究
	4	ホテル施設見学
	5	リゾートホテルの特徴、業務内容
	6	ホテル見学事前研究
	7	ホテル施設見学
	8	旅館の特徴、業務内容
	9	ホテル見学事前研究
	10	ホテル施設見学
	11	ホテル会員制度とは
	12	簡易型宿泊施設とは
	13	ホテル企業合同説明会
	14	企業研究レポートの作成
	15	振り返り及び共有
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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	Excel基礎	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	Excel応用	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	言語知識（英会話）Ⅲ	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	前期	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	45時間	
授業回数	23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。	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	You and me (Introductions, personal information)
	2	You and me (Introductions, personal information)
	3	You and me (Introductions, personal information)
	4	A good job! (Questions, jobs, and negatives)
	5	A good job! (Questions, jobs, and negatives)
	6	A good job! (Questions, jobs, and negatives)
	7	Work hard, play hard! (Hobbies)
	8	Work hard, play hard! (Hobbies)
	9	Work hard, play hard! (Hobbies)
	10	Somewhere to live (living arrangements)
	11	Somewhere to live (living arrangements)
	12	Somewhere to live (living arrangements)
	13	Units 1, 2, 3, 4 Review
	14	Units 1, 2, 3, 4 Review
	15	Units 1, 2, 3, 5 Review
	16	Super me! (Ability)
	17	Super me! (Ability)
	18	Super me! (Ability)
	19	Life's ups and downs (Life stories)
	20	Life's ups and downs (Life stories)
	21	Life's ups and downs (Life stories)
	22	Dates to remember (Special occasions)
	23	Dates to remember (Special occasions)
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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	一般教養Ⅱ	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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		

授業概要（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	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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		

授業概要（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	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	伝統文化 I	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2 年次	
開講区分	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	伝統文化Ⅱ	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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	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		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	後期	
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	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	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لاتターサービス
	20	プلاتターサービス
	21	プلاتターサービス
	22	プلاتターサービス
	23	ブレックファーストタイムのサービス練習
	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
	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	言語知識（英会話）Ⅳ	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	Dates to remember (Special occasions)
	2	Dates to remember (Special occasions)
	3	Eat in or out? (Food and restaurants)
	4	Eat in or out? (Food and restaurants)
	5	Eat in or out? (Food and restaurants)
	6	Eat in or out? (Food and restaurants)
	7	Units 5, 6, 7, 8 Review
	8	City living (Comparing)
	9	City living (Comparing)
	10	City living (Comparing)
	11	City living (Comparing)
	12	City living (Comparing)
	13	Where on earth are you? (Describing people)
	14	Where on earth are you? (Describing people)
	15	Where on earth are you? (Describing people)
	16	Where on earth are you? (Describing people)
	17	Where on earth are you? (Describing people)
	18	Going far (Weather and travel)
	19	Going far (Weather and travel)
	20	Going far (Weather and travel)
	21	Going far (Weather and travel)
	22	Never ever! (Experiences)
	23	Never ever! (Experiences)
	24	Never ever! (Experiences)
	25	Never ever! (Experiences)
	26	Never ever! (Experiences)
	27	Units 9, 10, 11, 12 Review
	28	Units 9, 10, 11, 12 Review
	29	Units 9, 10, 11, 13 Review
	30	Book review, (team) quiz, topic discussion, test, etc
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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容
授業科目	言語知識（中国語）Ⅰ
実務家教員	○
学部・学科	ホテル観光学科
履修年次	2年次
開講区分	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	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	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，叫金太成 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)	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	

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	言語知識（日本語）Ⅰ	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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		

授業概要（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	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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		

授業概要（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	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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	
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		

授業概要（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	ー	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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		

授業概要（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	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	時事研究	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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
	5	用語知識⑤
	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		

授業概要（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	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	２年次	
開講区分	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	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		

授業概要（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	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	英検総合対策Ⅲ	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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 84)
	15	Textbook - test 2017-2
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の解答状況	
備考		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	英検総合対策Ⅳ	
実務家教員	－	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	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	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旨とする	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	Part 1 - first practice/analysis
	2	Part 1 - practice and check
	3	Part 1 - practice and check
	4	Part 2 - analysis
	5	Part 2 - analysis continued
	6	Part 2 - analysis continued
	7	Part 2 - practice and check
	8	Part 2 - practice and check
	9	Method booklet - part 10 (advice for Parts 3 and 4)Part 3 - first practice Part
	10	Part 3 - analysis continued
	11	Part 3 - practice and check
	12	Part 4 - first practice
	13	Part 4 - analysis continued
	14	Part 4 - practice and check
	15	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	ホテルフロント実習	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	後期	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
授業時間	30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	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	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、ドンデイスカード等）
	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		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	レストラン&バーカウンター実習	
実務家教員	○	
学部・学科	ホテル観光学科	
履修年次	2年次	
開講区分	後期	
科目区分	選択	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
授業回数	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）／パ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		