

別表1. ホテル・エアライン学科ホテル科

| 必修・選択の別           | 授 業 科 目   | 年間授業時数 |      | 授業時数<br>合 計 | 単位数  |      |     |
|-------------------|---|--------|------|-------------|------|------|-----|
|                   |   | 第1学年   | 第2学年 |             | 第1学年 | 第2学年 | 合 計 |
| 必修                | ホスピタリティ入学研修                                       | 12     | 0    | 12          | -    | -    | -   |
| 必修                | 入学オリエンテーション                                       | 12     | 0    | 12          | -    | -    | -   |
| 必修                | 就職セミナー  | 8      | 0    | 8           | -    | -    | -   |
| 必修                | ショートホームルーム  | 60     | 60   | 120         | -    | -    | -   |
| 必修                | 始業HR  | 0      | 4    | 4           | -    | -    | -   |
| 必修                | 卒業式前HR  | 0      | 4    | 4           | -    | -    | -   |
|                   | 小計  | 92     | 68   | 160         | -    | -    | -   |
| 必修                | 業界英会話   | 60     |      | 60          | 4    |      | 4   |
| 必修                | ホスピタリティ・SDGs研究                                    | 30     |      | 30          | 2    |      | 2   |
| 必修                | キャリアガイダンス or 留学対策                                 | 60     |      | 60          | 4    |      | 4   |
| 必修                | ビジネスプレゼンテーション                                     | 60     |      | 60          | 4    |      | 4   |
| 必修                | ホテル業界研究   | 30     | 30   | 60          | 2    | 2    | 4   |
| 必修                | フロントシステムトレーニング or Basic Hotel English             | 30     |      | 30          | 2    |      | 2   |
| 必修                | Hotel F&B English or TOEIC Listening              | 30     |      | 30          | 2    |      | 2   |
| 必修                | 料理解説 or TOEIC Reading                             | 30     |      | 30          | 2    |      | 2   |
| 必修                | インターンシップトレーニング                                    | 30     |      | 30          | 2    |      | 2   |
| 必修                | チームビルディング   | 30     | 30   | 60          | 2    | 2    | 4   |
| 必修                | フロントオペレーション                                       | 60     | 60   | 120         | 4    | 4    | 8   |
| 必修                | マナープロトコール検定対策                                     | 30     |      | 30          | 2    |      | 2   |
| 必修                | レストランオペレーション                                      | 60     |      | 60          | 4    |      | 4   |
| 必修                | 業界就職試験対策  | 60     |      | 60          | 4    |      | 4   |
| 必修                | 企業実習  | 60     | 120  | 180         | 2    | 4    | 6   |
| 必修                | セルフプロデュース or コンシェルジュ・バトラーオペレーション                  | 30     |      | 30          | 2    |      | 2   |
| 必修                | シチュエーショントレーニング or TOEIC L&R                       | 30     |      | 30          | 2    |      | 2   |
| 必修                | サービス接客検定対策  | 30     |      | 30          | 2    |      | 2   |
| 必修                | パンケットオペレーション                                      | 30     |      | 30          | 2    |      | 2   |
| 必修                | ホテルビジネス実務検定対策                                     | 30     |      | 30          | 2    |      | 2   |
| 必修                | 実践PCスキル   | 30     | 30   | 60          | 2    | 2    | 4   |
| 必修                | HRS検定対策   |        | 30   | 30          |      | 2    | 2   |
| 必修                | サービスプレゼンテーション                                     |        | 30   | 30          |      | 2    | 2   |
| 必修                | バーテンダー実務  |        | 30   | 30          |      | 2    | 2   |
| 必修                | Active English Advanced or 韓国語 or 接客手話 or 中国語     |        | 120  | 120         |      | 8    | 8   |
| 必修                | Active English Beginner or Advanced Hotel English |        | 60   | 60          |      | 4    | 4   |
| 必修                | シミュレーションプラクティス                                    |        | 60   | 60          |      | 4    | 4   |
| 必修                | ライフスタイルデザイン                                       |        | 30   | 30          |      | 2    | 2   |
| 必修                | ユニバーサルマナー   |        | 30   | 30          |      | 2    | 2   |
| 必修                | ゲストリレーションズ実務                                      |        | 30   | 30          |      | 2    | 2   |
| 必修                | レストランプロデュース                                       |        | 30   | 30          |      | 2    | 2   |
| 必修                | 卒業制作  |        | 30   | 30          |      | 2    | 2   |
| 必修                | ソムリエ実務  |        | 30   | 30          |      | 2    | 2   |
| 必修                | インバウンド研究  |        | 30   | 30          |      | 2    | 2   |
| 必修                | 観光業界研究  |        | 30   | 30          |      | 2    | 2   |
| 専門科目(必修)授業時数&総単位数 |   | 840    | 840  | 1680        | 54   | 52   | 106 |
| 総授業時数&総単位数        |   | 932    | 908  | 1840        | 54   | 52   | 106 |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                     | 学科<br>科 | ホテル科                | 年次       | 1   | クラス |      |    |
|---|-----------------------|---------|---------------------|----------|---|-----|------|----|
| 時間数   |                       | 30      |                     | 単位数      | 2   | 区分  | 専門   | 必修 |
| 科目名   |                       |         | Basic Hotel English |          |   | 講師名 |      |    |
| 担当講師の実務経験   |                       | ○       |                     | 実務<br>経歴 |   |     |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                       |         |                     |          | 授業概要と進め方  |     |      |    |
| The goal for this class is to write and deliver a simple speech in English about SDGs |                       |         |                     |          | The first half of the course will be<br>1. Learning about SDGs in English<br>2. Writing a speech in English<br><br>The second half will be practicing delivery. The speech Contest will be held in class on <b>January 26</b> in Hospitality Hall |     |      |    |
|   |                       |         |                     |          |   |     |      |    |
| 実施回数  | 学習項目                  |         | 授業内テスト<br>形式 点数     |          | 各回の到達目標   |     | 授業形式 |    |
| 1   | Introduction          |         |                     |          | Course outline, Rules, Introduction of Theme  |     |      |    |
| 2   | SDGs in English       |         |                     |          | SDGs in English   |     |      |    |
| 3   | SDGs in English       |         | Classwork           | 10       | SDGs in English. Students must choose their topic by the end of class   |     |      |    |
| 4   | Writing: Introduction |         |                     |          | Writing a "hook", introducing your topic  |     |      |    |
| 5   | Writing: Body         |         | homework            | 10       | Writing the body of your speech   |     |      |    |
| 6   | Writing: Conclusion   |         |                     |          | How to write a Conclusion to your speech  |     |      |    |
| 7   | Classwork             |         | classwork           | 20       | Students must finish writing their speech   |     |      |    |
| 8   | Speech                |         | classwork           | 20       | Students deliver the rough copy of their speech in class  |     |      |    |
| 9   | Feedback and Revision |         |                     |          | Feedback from in class speech   |     |      |    |
| 10  | Practice              |         |                     |          | In class practice   |     |      |    |
| 11  | Rehearsal             |         | Speech              | 10       | Final Rehearsal before Speech Contest. Must be memorized!!  |     |      |    |
| 12  | Final Practice        |         |                     |          | In class practice   |     |      |    |
| 13  | Speech Contest        |         | Speech              | 30       | Speech Contest in Hospitality Hall!!  |     |      |    |
| 14  | Sharing own ideas     |         |                     |          | feedback for Speech Cotest  |     |      |    |
| 15  | Wrap up               |         |                     |          | Review and Feedback   |     |      |    |
| 追試詳細  |                       |         |                     |          | 達成度評価   |     | 使用教材 |    |
|   |                       |         |                     |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |     |      |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                   | 学科<br>科 | ホテル科                   | 年次  | 1   | クラス |              |    |
|---|---------------------|---------|------------------------|---|---|-----|--------------|----|
| 時間数   |                     |         | 30                     | 単位数   | 2   | 区分  | 専門           | 必修 |
| 科目名   |                     |         | Communication Practice |   |   | 講師名 |              |    |
| 担当講師の<br>実務経験   |                     | ○       |                        | 実務<br>経歴  |   |     |              |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                     |         |                        |   | 授業概要と進め方  |     |              |    |
| The purpose of this class is to develop basic English communication skills. |                     |         |                        |   | Each lesson presents an opportunity for the students to practice their listening, reading, basic grammar and speaking skills in a casual setting. |     |              |    |
| 実施<br>回数  | 学習項目                | 授業内テスト  |                        | 各回の到達目標   | 授業<br>形式  |     |              |    |
|   |                     | 形式      | 点数                     |   |   |     |              |    |
| 1   | Course Introduction |         |                        | Getting to know you and class rules.                  | 講義  |     |              |    |
| 2   | Unit 1              |         |                        | Talking about where people are from and what they do. | 講義  |     |              |    |
| 3   | Unit 2              |         |                        | Talking about nationalities, ages and family members. | 講義  |     |              |    |
| 4   | First Test          |         |                        | Review and Test 1                                     | 講義  |     |              |    |
| 5   | Unit 3              |         |                        | Talking about everyday and favorite items.            | 講義  |     |              |    |
| 6   | Unit 4              |         |                        | Talking about transportation, time and routines.      | 講義  |     |              |    |
| 7   | Second Test         |         |                        | Review and Test 2                                     | 講義  |     |              |    |
| 8   | Unit 5              |         |                        | Talking about online habits, leisure activities.      | 講義  |     |              |    |
| 9   | Third Test          |         |                        | Review and Test 3                                     | 講義  |     |              |    |
| 10  | Unit 6              |         |                        | Talking about jobs, talents, study/work programs.     | 講義  |     |              |    |
| 11  | Unit7               |         |                        | Talking about food,Breakfast,lunch,and Dinner         | 講義  |     |              |    |
| 12  | Unit8               |         |                        | Talking about places.Town and place to visit          | 講義  |     |              |    |
| 13  | Unit9               |         |                        | Talking about Actions and Prepositions                | 講義  |     |              |    |
| 14  | Final Test          |         |                        | Review and Test 4                                     | 講義  |     |              |    |
| 15  | Wrap-up             |         |                        | Feedback, review, tec.                                | 講義  |     |              |    |
| 追試詳細  |                     |         |                        |   | 達成度評価   |     | 使用教材         |    |
|   |                     |         |                        |   | <b>A 80点以上</b><br><b>B 70点以上</b><br><b>C 60点以上</b><br><b>D 59点以下</b>  |     | Four Corners |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                                   | 学科<br>科 | ホテル科              | 年次       | 1  | クラス  |      |    |
|--|-------------------------------------|---------|-------------------|----------|--|------|------|----|
| 時間数  |                                     |         | 30                | 単位数      | 2  | 区分   | 専門   | 必修 |
| 科目名  |                                     |         | Hotel F&B English |          |  | 講師名  |      |    |
| 担当講師の実務経験  |                                     |         | ○                 | 実務<br>経歴 |  |      |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                                     |         |                   |          | 授業概要と進め方   |      |      |    |
| <p>・ホテルの飲料部門において、基本的なサービスに必要なコミュニケーション力を身に付け、外国人のお客様に抵抗なく対応できること</p> <p>・「インバウンド接客外国語検定（英語飲食）」<br/>検定実施：7月・11月</p> |                                     |         |                   |          | <p>・最も大切な“Greeting『あいさつ』”から始め、その後はレストランでオーダーを取るところまでの流れを順に演習に合わせて学んでいく。</p> <p>・毎回の授業にて「インバウンド接客外国語検定」対策を実施</p> <p>・実技試験の日はスーツ・シニヨン着用、身だしなみを整えること。</p> |      |      |    |
| 実施回数   | 学習項目                                |         | 授業内テスト            |          | 各回の到達目標  | 授業形式 |      |    |
|  |                                     |         | 形式                | 点数       |  |      |      |    |
| 1  | オリエンテーション・接客基本表現①                   |         |                   |          | 4つの基本表現の使用場面をイメージできるようにする  | 講義   |      |    |
| 2  | 接客基本表現②                             |         |                   |          | 4つの基本表現を使い分け、使用できるようにする  | 講義   |      |    |
| 3  | お席へのご案内                             |         | 課題                | 10       | 基本表現の確認テスト<br>お出迎えから席までのご案内  | 講義   |      |    |
| 4  | 朝食サービス（Buffet Style）                |         |                   |          | ホテルの朝食サービスを理解する①   | 実技   |      |    |
| 5  | 朝食サービス（日本食・American or Continental） |         |                   |          | ホテルの朝食サービスを理解する②   | 実技   |      |    |
| 6  | Buffet Style 実技試験①                  |         | 実・課               | 20+10    | お出迎え～席へのご案内がスムーズにできる   | 実技   |      |    |
| 7  | 朝食サービス（American）                    |         |                   |          | メニューを読み、聞いて理解する  | 講義   |      |    |
| 8  | American Breakfastまとめ・練習            |         |                   |          | メニューの説明を実際のお客様   | 実技   |      |    |
| 9  | American Breakfas 実技試験②             |         | 実・課               | 20+10    | American Breakfas 実技試験   | 実技   |      |    |
| 10   | アレルギー対応①・筆記テスト対策                    |         | 課題                | 10       | アレルギー対応ができるようになる   | 講義   |      |    |
| 11   | アレルギー対応②/苦情対応・謝罪①                   |         |                   |          | アレルギーや謝罪場面をスムーズに対応できるようにする   | 講義   |      |    |
| 12   | 苦情対応・謝罪②                            |         | 筆記                | 20       | オーダー間違いや謝罪対応を身に付ける   | 実技   |      |    |
| 13   | ランチサービス                             |         |                   |          | ホテルのランチサービスを理解する   | 実技   |      |    |
| 14   | Afternoon Teaサービス                   |         |                   |          | Afternoon Teaサービスを理解する   | 実技   |      |    |
| 15   | Feed Back                           |         |                   |          | まとめ  | 講義   |      |    |
| 追試詳細   |                                     |         |                   |          | 達成度評価  |      | 使用教材 |    |
|  |                                     |         |                   |          | <p>A 80点以上</p> <p>B 70点以上</p> <p>C 60点以上</p> <p>D 59点以下</p>  |      | 配布教材 |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                          | 学科<br>科 | ホテル科            | 年次   | 1   | クラス  |        |    |
|---|----------------------------|---------|-----------------|------|---|------|--------|----|
| 時間数   |                            |         | 30              | 単位数  | 2   | 区分   | 専門     | 必修 |
| 科目名   |                            |         | TOEIC Listening |      |   | 講師名  |        |    |
| 担当講師の実務経歴   |                            |         | ○               | 実務経歴 |   |      |        |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                            |         |                 |      | 授業概要と進め方  |      |        |    |
| TOEICスコアアップを目指し、Listening各パートの問題形式や頻出トピックに慣熟する。前期はPart 1～2を中心に出題傾向を捉え、聴解力を鍛えることに特化する。 |                            |         |                 |      | ALC NetAcademy Nextを使用<br>☆毎月1回模擬試験（2時間）を実施<br><br>毎回の課題を翌週までに実施して授業に参加すること |      |        |    |
| 実施回数  | 学習項目                       |         | 授業内テスト          |      | 各回の到達目標   | 授業形式 |        |    |
|   |                            |         | 形式              | 点数   |   |      |        |    |
| 1   | 説明・Unit 1① (500 & 600)     |         |                 |      | オリエンテーション・アルクNEXTの使い方・TOEICとは (Stage 1)                                     | 講義   |        |    |
| 2   | Unit 1② (500 & 600)        |         | 単語              | 10   | Part 1 写真問題を知る (1人の人物写真)  | 講義   |        |    |
| 3   | Unit 2 (500 & 600)         |         | 単語              | 10   | Part 1動作に注目 (2人の人物写真)   | 講義   |        |    |
| 4   | Unit 3 (500 & 600)         |         | 単語              | 10   | Part 1状態に注目 (3人以上の人物写真)   | 講義   |        |    |
| 5   | Unit 4,5 (600)             |         | 単語              | 10   | Part 1 風景と物の写真  | 講義   |        |    |
| 6   | Unit 6 (600)Part 1総まとめ     |         | 単語              | 10   | Part 1乗り物の写真  | 講義   |        |    |
| 7   | Unit 4+Unit 7 (500 & 600)  |         | 単語              | 10   | Part 2キーワードを避ける Wh-How疑問文   | 講義   |        |    |
| 8   | Unit 5+Unit 8 (500 & 600)  |         | 単語              | 10   | Part 2 WH疑問文、提案の表現  | 講義   |        |    |
| 9   | Unit 6+Unit 9 (500 & 600)  |         | 単語              | 10   | Part 2提案・依頼・質問への返答 Yes / No 疑問文   | 講義   |        |    |
| 10  | Unit 7+Unit 10 (500 & 600) |         | 単語              | 10   | Part 2 OR設問疑問文 依頼の表現と応答   | 講義   |        |    |
| 11  | Unit 8+Unit 11 (500 & 600) |         |                 |      | Part 2 Yes / No疑問文、長い質問   | 講義   |        |    |
| 12  | 筆記試験                       |         | 筆記              | 10   | Part 1・2の試験   | 講義   |        |    |
| 13  | 実践問題対策①                    |         |                 |      | Part2の実践問題を解く   | 講義   |        |    |
| 14  | 実践問題対策②                    |         |                 |      | Part2の実践問題の解説   | 講義   |        |    |
| 15  | 振り返り                       |         |                 |      | まとめ   | 講義   |        |    |
| 追試詳細  |                            |         |                 |      | 達成度評価   |      | 使用教材   |    |
|   |                            |         |                 |      | <b>A 80点以上</b><br><b>B 70点以上</b><br><b>C 60点以上</b><br><b>D 59点以下</b>        |      | 配布プリント |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                       | 学科<br>科 | ホテル科          | 年次   | 1   | クラス |        |    |
|--|-------------------------|---------|---------------|------|---|-----|--------|----|
| 時間数  |                         |         | 30            | 単位数  | 2   | 区分  | 専門     | 必修 |
| 科目名  |                         |         | TOEIC Reading |      |   | 講師名 |        |    |
| 担当講師の実務経歴  |                         |         | ○             | 実務経歴 |   |     |        |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                         |         |               |      | 授業概要と進め方  |     |        |    |
| TOEICスコアアップを目指し、Reading各パートの問題形式や頻出トピックに慣熟する。前期はPart5を集中的に行い、英語の基礎となる文法、語彙を含め、頻出フレーズを習得する。 |                         |         |               |      | ALC NetAcademy Nextを使用<br>☆毎月1回模擬試験（2時間）を実施<br><br>毎回の課題を翌週までに実施して授業に参加すること |     |        |    |
| 実施回数   | 学習項目                    |         | 授業内テスト        |      | 各回の到達目標   |     | 授業形式   |    |
|  |                         |         | 形式            | 点数   |   |     |        |    |
| 1  | 説明・Part5に挑戦             |         |               |      | オリエンテーション・問題を理解する   |     | 講義     |    |
| 2  | 品詞問題①                   |         | 課題            | 5    | 基礎的な品詞の理解   |     | 講義     |    |
| 3  | 品詞問題②                   |         | 課題            | 5    | 品詞の理解と応用  |     | 講義     |    |
| 4  | Unit17(500)+Unit18(500) |         | 小テ            | 10   | タイムマネジメント+品詞問題  |     | 講義     |    |
| 5  | Unit23(600)             |         | 小テ            | 10   | 品詞問題  |     | 講義     |    |
| 6  | Unit19(500)+Unit24(600) |         | 小テ            | 10   | 代名詞問題+動詞の「時制」を問う問題  |     | 講義     |    |
| 7  | Unit20(500)+Unit25(600) |         | 小テ            | 10   | 動詞問題+動詞の「態」を問う問題  |     | 講義     |    |
| 8  | Unit21(500)+Unit26(600) |         | 小テ            | 10   | 比較問題+前置詞問題  |     | 講義     |    |
| 9  | Unit22(500)+Unit27(600) |         | 小テ            | 10   | 相方問題+「大きい」接続詞の問題  |     | 講義     |    |
| 10   | Unit28(600)             |         | 小テ            | 10   | 語彙の問題   |     | 講義     |    |
| 11   | 総復習                     |         |               |      | Part5の復習(500+600)   |     | 講義     |    |
| 12   | 筆記試験                    |         | 筆記            | 20   | Part5(500+600)  |     | 講義     |    |
| 13   | 実践問題対策①                 |         |               |      | Part5の実践問題を解く   |     | 講義     |    |
| 14   | 実践問題対策②                 |         |               |      | Part5の実践問題の解説   |     | 講義     |    |
| 15   | 振り返り                    |         |               |      | まとめ   |     | 講義     |    |
| 追試詳細   |                         |         |               |      | 達成度評価   |     | 使用教材   |    |
|  |                         |         |               |      | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下                                    |     | 配布プリント |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                      | 学科<br>科 | ホテル科           | 年次   | 1  | クラス  |        |    |
|--|------------------------|---------|----------------|------|--|------|--------|----|
| 時間数  |                        | 30      |                | 単位数  | 2  | 区分   | 専門     | 必修 |
| 科目名  |                        |         | インターンシップトレーニング |      |  | 講師名  |        |    |
| 担当講師の実務経歴  |                        | ○       |                | 実務経歴 |  |      |        |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                        |         |                |      | 授業概要と進め方   |      |        |    |
| 1. 就業体験（企業実習）の目的を理解すると共に、ホテル業界に対する関心を高める。<br>2. ホテル業界にふさわしい身だしなみとマナーを身に付ける。<br>3. 実習生及び社会人としての必要な知識を深める。 |                        |         |                |      | 1. 就業体験（企業実習）に向けて、その心構えや職場でのマナーを学び、社会人・業界人としての常識を身に付ける。<br>2. 就業体験（企業実習）での大きな成果に繋がるよう、実習前の研修として企業・業界研究を行う。 |      |        |    |
| 実施回数   | 学習項目                   |         | 授業内テスト         |      | 各回の到達目標  | 授業形式 |        |    |
|  |                        |         | 形式             | 点数   |  |      |        |    |
| 1  | オリエンテーション・インターンシップについて |         |                |      | 授業内容・評価方法を理解する、インターンシップを知る   | 講義   |        |    |
| 2  | 仕事内容の把握、マナー・言葉遣い・身だしなみ |         |                |      | 仕事内容を知り、言葉遣いやマナーを学ぶ  | 講義   |        |    |
| 3  | 立ち振る舞い・証明写真の案内         |         |                |      | ホテルスタッフとしての立ち居振る舞いを学ぶ  | 講義   |        |    |
| 4  | 実習について①（企業オンライン講演）     |         |                |      | リゾートホテルの仕事・魅力について理解する  | 講義   |        |    |
| 5  | 実習用履歴書作成               |         |                |      | 履歴書の書き方を学ぶ   | 講義   |        |    |
| 6  | 実習について②（企業オンライン講演）     |         | 課題①            | 20   | リゾートホテルの仕事・魅力について理解する  | 講義   |        |    |
| 7  | リゾートについて               |         |                |      | リゾート地の特性・魅力を理解する   | 講義   |        |    |
| 8  | ケーススタディ①               |         | 実技①            | 15   | コミュニケーション方法を学ぶ   | 講義   |        |    |
| 9  | 自己紹介                   |         | 課題②            | 20   | 良好な人間関係の築き方を知る・衛生管理を学ぶ   | 講義   |        |    |
| 10   | 行動タイプ別分析・衛生管理          |         | 課題③            | 10   | リゾートホテルの仕事・魅力について理解する  | 講義   |        |    |
| 11   | 寮・SNSについて              |         | 筆記             | 10   | 実習における注意事項の案内  | 講義   |        |    |
| 12   | 就労について                 |         |                |      | 実習前に働くことを意義を理解   | 講義   |        |    |
| 13   | 実習先発表予定・実習先研究①         |         | 課題④            | 10   | 実習先ホテルや周辺環境を調べる  | 講義   |        |    |
| 14   | 実習先研究②・ケーススタディ②        |         | 実技②            | 15   | 各ホテルにおけるお客様対応方法を学ぶ②  | 講義   |        |    |
| 15   | 実習直前対策                 |         |                |      | 実習先での振る舞い・挨拶などの最終確認  | 講義   |        |    |
| 追試詳細   |                        |         |                |      | 達成度評価  |      | 使用教材   |    |
|  |                        |         |                |      | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下   |      | 配布プリント |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                               | 学科<br>科 | ホテル科      | 年次   | 1  | クラス  |   |    |
|---|---------------------------------|---------|-----------|------|--|------|---|----|
| 時間数   |                                 | 30      |           | 単位数  | 2  | 区分   | 専門  | 必修 |
| 科目名   |                                 |         | キャリアガイダンス |      |  | 講師名  |   |    |
| 担当講師の実務経歴   |                                 | ○       |           | 実務経歴 |  |      |   |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                                 |         |           |      | 授業概要と進め方   |      |   |    |
| 1. ビジスマナー・就活の基本を学ぶ<br>2. ビジネス能力検定ジョブパス3級合格を目指す(申込不要)<br>3. ホスピタリティを土台とし、マナーをわきまえた社会人の言動をとれるようになる<br><br><b>【2級受験希望者は学生カウンターへ要申請】</b>  |                                 |         |           |      | 就職活動でも必要となる、ビジスマナーとコミュニケーション、仕事の進め方やビジネス文書、電話対応などを学びながら、同時に検定合格を目指す。<br><br>授業では、テキストと問題集を併用し、知識の習得や過去、模擬問題に取り組み、家庭学習も必要となる。 |      |   |    |
| 実施回数  | 学習項目                            |         | 授業内テスト    |      | 各回の到達目標  | 授業形式 |   |    |
|   |                                 |         | 形式        | 点数   |  |      |   |    |
| 1   | 第1編、1、2章<br>キャリア、働く意識、8つの意識     |         |           |      | <input type="checkbox"/> キャリアを知り、働く意義を考える<br><input type="checkbox"/> 仕事の基本となる8つの意識を身につける                                    |      |   |    |
| 2   | 第1編、3、4章<br>コミュニケーション、ほうれんそう    |         | 筆記        | 5    | <input type="checkbox"/> コミュニケーションとビジスマナーの基本について理解する<br><input type="checkbox"/> 「ほうれんそう」の重要性を再認識する                          |      |   |    |
| 3   | 第1編 5章<br>話し方、聞き方 敬語            |         | 筆記        | 5    | <input type="checkbox"/> 敬語、話し方と聞き方のポイントを理解し、「学生ことば」を卒業する  |      |   |    |
| 4   | 第1編 6,7章<br>来客対応、訪問、対外交際        |         | 筆記        | 5    | <input type="checkbox"/> 来客対応と訪問の基本マナーを身につける<br><input type="checkbox"/> 会社関係でのつき合いを知る                                       |      |   |    |
| 5   | 中間テスト<br>第2編 1章 仕事への取り組み方       |         | 筆記        | 30   | <input type="checkbox"/> 仕事への取り組み方について理解する   |      |   |    |
| 6   | 第2編 2章 ビジネス文書・メール<br>配布資料 添え状とは |         | 筆記        | 5    | <input type="checkbox"/> ビジネス文書の基本を身につける<br><input type="checkbox"/> 添え状が書けるようになる  |      |   |    |
| 7   | 第2編 3章 電話対応<br>配布資料 就活に於ける電話対応  |         | 筆記        | 5    | <input type="checkbox"/> 基本的な電話対応ができるようになる<br><input type="checkbox"/> ケーススタディで電話対応を身につける                                    |      |   |    |
| 8   | 第2編 4、5章<br>データの読み方、情報収集        |         | 筆記        | 5    | <input type="checkbox"/> メディアを活用した情報収集ができる   |      |   |    |
| 9   | 第2編 6章<br>経済史、社会の環境             |         | 筆記        | 5    | <input type="checkbox"/> 取り巻く環境と経済の基本について理解する  |      |   |    |
| 10  | 期末テスト・検定直前対策                    |         | 筆記        | 30   | <input type="checkbox"/> ジョブパスの特徴を捉え、出題形式に慣れる  |      | 講義  |    |
| 11  | 業界が求める人物像<br>自己理解「ジョハリの窓」       |         | 課題        | 5    | <input type="checkbox"/> 業界が求める人物像を具体化する<br><input type="checkbox"/> 「ジョハリの窓」から自己理解の気づきを得る                                   |      | 講義  |    |
| 12  | 未来計画書作成                         |         |           |      | <input type="checkbox"/> 成し遂げたい項目3点を掲げる<br><input type="checkbox"/> 達成のためのアクションプランを完成させる                                     |      | 講義  |    |
| 13  | まとめ・総復習①                        |         |           |      | これまで学んだ内容の復習   |      |   |    |
| 14  | まとめ・総復習②                        |         |           |      | これまで学んだ内容の復習   |      |   |    |
| 15  | まとめ・総復習③                        |         |           |      | これまで学んだ内容の復習・まとめ   |      |   |    |
| 追試詳細  |                                 |         |           |      | 達成度評価  |      | 使用教材  |    |
| <b>【評価方法】</b><br>筆記 小テスト 5点×7回<br>筆記 中間テスト 30点<br>筆記 期末テスト 30点<br>課題 5点<br><br><b>【追試】</b><br>筆記 授業内にて実施（実施日は担当講師に確認）<br>課題 母数減らしにて対応 |                                 |         |           |      | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下   |      | B検ジョブパス<br>ビジネス能力検定3級<br><br>・公式テキスト<br>・公式問題集<br>・配布資料 |    |



# 授業計画書

| 学部  | 昼                           | 学科<br>科 | ホテル科      | 年次  | 1   | クラス |        |    |
|---|-----------------------------|---------|-----------|-----|---|-----|--------|----|
| 時間数   |                             | 30      |           | 単位数 | 2   | 区分  | 専門     | 必修 |
| 科目名   |                             |         | チームビルディング |     |   | 講師名 |        |    |
| 担当講師の実務経歴   |                             | ○       | 実務経歴      |     |   |     |        |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                             |         |           |     | 授業概要と進め方  |     |        |    |
| <p>1・2年合同、グループワークにてリーダーシップやチームワーク、責任感を養うとともにホテル毎の福利厚生を理解する</p> <p>【2年生】企業研修や就活での経験をもとにリーダーシップを取り、1年生にホテル業界についての魅力を伝える</p> <p>【1年生】憧れから本物を知り、就職に結び付けるための知識やイメージを養う</p> |                             |         |           |     | <p>企画からプレゼンまでの一連の流れを学び、企業の方へのプレゼンテーションに向けた企画立案、資料作成、プレゼンの伝え方の演出にグループごとに取り組む</p>           |     |        |    |
| 実施回数  | 学習項目                        |         | 授業内テスト    |     | 各回の到達目標   |     | 授業形式   |    |
|   |                             |         | 形式        | 点数  |   |     |        |    |
| 1   | オリエンテーション<br>テーマ発表          |         |           |     | <input type="checkbox"/> 授業の進め方・テーマを理解する<br><input type="checkbox"/> 自身の所属チームを知る          |     | 講義     |    |
| 2   | チームビルディング                   |         | 課題        | 10  | <input type="checkbox"/> コミュニケーションワークに主体的に参加し、チームワークの向上に寄与する                              |     | 講義     |    |
| 3   | 各ホテルの取り組み調査                 |         | 課題        | 10  | <input type="checkbox"/> 様々なホテルの福利厚生を知る<br><input type="checkbox"/> 求人票の見方を理解する           |     | 講義     |    |
| 4   | グループワーク①<br>ブレインストーミング・内容決定 |         | 課題        | 10  | <input type="checkbox"/> プレストで働きたいホテルを明確にする<br><input type="checkbox"/> チームの発表内容を決定する     |     | 講義     |    |
| 5   | グループワーク②<br>役割振り分け・ラフ案作成    |         | 課題        | 10  | <input type="checkbox"/> チーム内で役割を確定させる<br><input type="checkbox"/> 発表ツールのラフ案を完成させる        |     | 講義     |    |
| 6   | グループワーク③<br>発表資料作成・シナリオ作成   |         | 課題        | 10  | <input type="checkbox"/> 発表用資料を作成する<br><input type="checkbox"/> 発表時のシナリオを作成する             |     | 講義     |    |
| 7   | グループワーク④<br>プレゼンテーション練習     |         | 課題        | 10  | <input type="checkbox"/> プレゼンテーションの練習を実施する  |     | 講義     |    |
| 8   | プレゼンテーション（初回リハーサル）          |         | 実技        | 10  | <input type="checkbox"/> リハーサルを行い修正点を明確にする<br>（課題発見力の向上を図る）                               |     | 講義     |    |
| 9   | グループワーク⑤<br>プレゼンテーション内容修正   |         | 課題        | 10  | <input type="checkbox"/> 先週を振り返り、修正を加え完成させる<br>（課題解決力の向上を図る）                              |     | 講義     |    |
| 10  | プレゼンテーション（最終リハーサル）          |         | 実技        | 10  | <input type="checkbox"/> 完成版の資料・シナリオでリハーサルを行う   |     | 講義     |    |
| 11  | プレゼンテーション最終調整               |         |           |     | <input type="checkbox"/> 本番直前同様の会場にて最終調整を行う   |     | 講義     |    |
| 12  | プレゼンテーション（本番）               |         | 実技        | 10  | <input type="checkbox"/> 練習の成果を発揮し、役割を全うする<br><input type="checkbox"/> 他チームの発表から気づきを得る    |     | 講義     |    |
| 13  | 選抜チーム発表・振り返り<br>実習先別懇親会     |         |           |     | <input type="checkbox"/> 振り返りから働く環境に関する知見を深める<br><input type="checkbox"/> 実習先別懇親会で不安を払拭する |     | 講義     |    |
| 14  | プレゼンテーション（企業様向け）            |         |           |     | <input type="checkbox"/> ホテルの人事担当者から有益な情報を得る  |     | 講義     |    |
| 15  | まとめ                         |         |           |     | <input type="checkbox"/> 企業様からのフィードバックを元に今後の取り組み方を考える                                     |     | 講義     |    |
| 追試詳細  |                             |         |           |     | 達成度評価   |     | 使用教材   |    |
|   |                             |         |           |     | <b>A 80点以上</b><br><b>B 70点以上</b><br><b>C 60点以上</b><br><b>D 59点以下</b>                      |     | 配布プリント |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                                  | 学科<br>科 | ホテル科          | 年次   | 1   | クラス |      |    |
|--|------------------------------------|---------|---------------|------|---|-----|------|----|
| 時間数  |                                    |         | 30            | 単位数  | 2   | 区分  | 専門   | 必修 |
| 科目名  |                                    |         | ビジネスプレゼンテーション |      |   | 講師名 |      |    |
| 担当講師の実務経歴  |                                    |         | ○             | 実務経歴 |   |     |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                                    |         |               |      | 授業概要と進め方  |     |      |    |
| <p>社会人として働く時、自分の考えを決裁者に対して理解しやすく納得できるように提案するための段取りや組み立て方を理解し、言語情報・音声情報・視覚情報として伝えることや簡潔明瞭に伝えるスキルを養う。学生自身が好きなこと・得意なことを見つけて、全員がリーダーとなり夢や目標を達成させ、成功体験を語るができるようになる。</p> |                                    |         |               |      | <p>講義をした後、ワークショップ（参加者個々が考え、お互い協力し合い、与えられたテーマを元に行う体験型授業）や実技（発表）を繰り返すことで、基礎のプレゼンテーション知識の体得を目指す。</p> |     |      |    |
| 実施回数   | 学習項目                               |         | 授業内テスト        |      | 各回の到達目標   |     | 授業形式 |    |
|  |                                    |         | 形式            | 点数   |   |     |      |    |
| 1  | オリエンテーション（BTSとは）チームビルディング（アイスブレイク） |         | 課題            | 10   | 一年間の流れ、BTSの説明、ワークショップを実施しクラスの雰囲気高める   |     | 講義   |    |
| 2  | 自己紹介                               |         | 実技            | 20   | 自己紹介をしながらワークショップを行いコミュニケーションの取りやすい環境を作る   |     | 実技   |    |
| 3  | チームビルディング（組織強化的、コンセンサス合意）          |         |               |      | 議論のまとめ方を学び、組織強化、コンセンサス合意を目的としたチームビルディングを行う  |     | 講義   |    |
| 4  | プレゼンテーションの基本構造、企画の基本構造             |         | 課題            | 10   | プレゼンの基本であるPREP構造、企画の基本構造をヒット商品に学ぶ   |     | 講義   |    |
| 5  | アイディアの発想法                          |         |               |      | アイディアを発想する方法（フレーム）をいくつか紹介し、発想のトレーニングを行う   |     | 講義   |    |
| 6  | プレゼンテーションテクニック①（課題の見つけ方）           |         |               |      | テーマを示し、情報収集→課題発見→課題解決のワークショップを行う  |     | 講義   |    |
| 7  | プレゼンテーションテクニック②（アイディア→企画書）         |         | 課題            | 10   | 課題解決のためのフレームワークを使って企画書の作成を行う  |     | 講義   |    |
| 8  | プレゼンテーションテクニック③（発表、フィードバック）        |         | 実技            | 20   | 発表とフィードバック  |     | 実技   |    |
| 9  | BTS概要説明                            |         |               |      | BTS全体テーマ発表→「業界を“オシャレ”に」（業界の課題解決の提案）   |     | 講義   |    |
| 10   | マーケティング基礎                          |         |               |      | 情報収集の仕方、環境分析、ターゲティング、AIDMAを実例を交えてマーケティングの基礎を学ぶ  |     | 講義   |    |
| 11   | BTS企画構想ワークショップ（個人→チーム）             |         | 実技            | 20   | BTSの提案を個人で考えさせ、共有し、カテゴリー別にチーム編成する   |     | 講義   |    |
| 12   | BTS企画構想（チーム）                       |         |               |      | BTSのチームテーマ決定する ※夏休み期間に何をするか、役割分担  |     | 講義   |    |
| 13   | //                                 |         |               |      | BTSのチームテーマ決定する ※夏休み期間に何をするか、役割分担  |     | 実技   |    |
| 14   | //                                 |         | 課題            | 10   | BTSのチームテーマ決定する ※夏休み期間に何をするか、役割分担  |     | 実技   |    |
| 15   | まとめ                                |         |               |      | 行程表作成時の注意点を理解する   |     | 実技   |    |
| 追試詳細   |                                    |         |               |      | 達成度評価   |     | 使用教材 |    |
| <p>10点課題・・・母数減らし<br/>2回目・12回目 20点実技・・・次回授業までに実施<br/>8回目・・・チーム点加算</p> <p>いずれの追試も下記&lt;追試の流れ&gt;に従うこと。</p>   |                                    |         |               |      | <p>A 80点以上<br/>B 70点以上<br/>C 60点以上<br/>D 59点以下</p>  |     |      |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                        | 学科<br>科     | ホテル科     | 年次       | 1  | クラス  |        |    |  |
|--|--------------------------|-------------|----------|----------|--|------|--------|----|--|
| 時間数  |                          | 30          |          | 単位数      | 2  | 区分   | 専門     | 必修 |  |
| 科目名  |                          | フロントオペレーション |          |          |  | 講師名  |        |    |  |
| 担当講師の実務経験  |                          | ○           |          | 実務<br>経歴 |  |      |        |    |  |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                          |             |          |          | 授業概要と進め方   |      |        |    |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ハウスキーピング業務<br/>客室の設備理解とベッドメイク</li> <li>・ベルスタッフ業務<br/>客室までのアテンド、クローク業務の知識および基本動作を身につける</li> </ul> |                          |             |          |          | <p>ホテル(宿泊)スタッフとしての心構えや専門知識、基本動作を理解、習得し、実技に結び付ける<br/>【授業内ルール】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身だしなみをきちんと整え参加すること(学校にて授業開始後)</li> <li>・学校にて授業に開始後は、身だしなみも成績評価の一部とする(1日毎の授業につき減点)</li> <li>・オペレーション教室は飲食不可</li> </ul> |      |        |    |  |
| 実施回数   | 学習項目                     |             | 授業内テスト   |          | 各回の到達目標  | 授業形式 |        |    |  |
|  |                          |             | 形式       | 点数       |  |      |        |    |  |
| 1  | 初エッセンス・心構えと基本動作①         |             |          |          | 宿泊部門の心構えと基本動作を理解   | 講義   |        |    |  |
| 2  | 基本動作②ハウスキーピングの仕事①ベッドメイクⅠ |             |          |          | 基本対応・ベッドメイクの手順を理解  | 講義   |        |    |  |
| 3  | ハウスキーピングの仕事②<br>ベッドメイクⅡ  |             |          |          | 客室設備の理解・ベッドメイク練習   | 講義   |        |    |  |
| 4  | ハウスキーピングの仕事③<br>ベッドメイクⅢ  |             |          |          | 清掃の流れ理解・ベッドメイク練習   | 講義   |        |    |  |
| 5  | ハウスキーピングの仕事③<br>ベッドメイクⅢ  |             | 実技       | 20       | ベッドメイク実技試験   | 講義   |        |    |  |
| 6  | ベルスタッフの仕事①<br>ロールプレイⅠ    |             | 筆記       | 10       | ベルスタッフ業務・アテンド業務の流れを理解  | 講義   |        |    |  |
| 7  | ベルスタッフの仕事②<br>ロールプレイⅡ    |             |          |          | クロークについて・アテンド業務の流れを理解  | 講義   |        |    |  |
| 8  | ベルスタッフの仕事③<br>ロールプレイⅢ    |             |          |          | クローク業務の流れを理解   | 講義   |        |    |  |
| 9  | ベルスタッフの仕事④<br>ロールプレイⅣ    |             | 筆記       | 10       | 実技試験練習   | 講義   |        |    |  |
| 10   | 実技テスト・課題                 |             | 実技       | 30       | 試験及び課題作成   | 講義   |        |    |  |
| 11   | 実技テスト・課題                 |             | 課題       | 10       | 試験及び課題作成   | 講義   |        |    |  |
| 12   | クロークの仕事                  |             |          |          | クローク実技練習   | 講義   |        |    |  |
| 13   | グループによる実技テスト             |             | 実技<br>課題 | 15<br>5  | クローク実技試験   | 講義   |        |    |  |
| 14   | 特殊なアテンド方法                |             |          |          | ベルカードのさばき方の理解  | 講義   |        |    |  |
| 15   | 特殊なアテンド実技                |             |          |          | ベルカードを用いたアテンドのロールプレイ   | 講義   |        |    |  |
| 追試詳細   |                          |             |          |          | 達成度評価  |      | 使用教材   |    |  |
|  |                          |             |          |          | <b>A 80点以上</b><br><b>B 70点以上</b><br><b>C 60点以上</b><br><b>D 59点以下</b>   |      | 配布プリント |    |  |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                  | 学科<br>科 | ホテル科           | 年次       | 1   | クラス  |      |    |
|---|--------------------|---------|----------------|----------|---|------|------|----|
| 時間数   |                    |         | 30             | 単位数      | 2   | 区分   | 専門   | 必修 |
| 科目名   |                    |         | フロントシステムトレーニング |          |   | 講師名  |      |    |
| 担当講師の実務経験   |                    |         | ○              | 実務<br>経歴 |   |      |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                    |         |                |          | 授業概要と進め方  |      |      |    |
| 1.宿泊部門の業務内容の理解<br>ベルスタッフ・フロントスタッフ・ドアスタッフ・ハウスキーパーなどの基礎的知識を学ぶ<br><br>2.ホテルフロントシステムの基本的操作の理解<br>後期以降のオペレーション授業での実践に向けてパソコンシステムの基本的操作を身に着ける |                    |         |                |          | 座学にてホテル宿泊業務の基礎知識を学びながら、同時にOPERAの基本操作を習得していく                                   |      |      |    |
| 実施回数  | 学習項目               |         | 授業内テスト         |          | 各回の到達目標   | 授業形式 |      |    |
|   |                    |         | 形式             | 点数       |   |      |      |    |
| 1   | 宿泊部門の概要、PC操作方法の理解  |         |                |          | <input type="checkbox"/> 宿泊部の部門特性の理解<br><input type="checkbox"/> タイピングの確認     |      |      |    |
| 2   | 宿泊施設の概要、OPERAのログイン |         |                |          | <input type="checkbox"/> ホテルの施設概要の理解<br><input type="checkbox"/> OPERA基本動作の理解 |      |      |    |
| 3   | ハウスキーピング、Profile作成 |         |                |          | <input type="checkbox"/> ハウスキーピング業務の理解<br><input type="checkbox"/> Profile作成  |      |      |    |
| 4   | ロビーサービス①、予約作成①     |         | 筆記             | 25       | <input type="checkbox"/> ベルスタッフ業務の理解<br><input type="checkbox"/> 残室・料金確認      |      |      |    |
| 5   | ロビーサービス②、予約作成②     |         |                |          | <input type="checkbox"/> ドアスタッフ業務の理解<br><input type="checkbox"/> 基本予約作成①      |      |      |    |
| 6   | フロント、予約作成③         |         |                |          | <input type="checkbox"/> フロント業務の理解<br><input type="checkbox"/> 基本予約作成②        |      |      |    |
| 7   | コンシェルジュ、予約作成④      |         | 実              | 25       | <input type="checkbox"/> コンシェルジュ業務の理解<br><input type="checkbox"/> 予約作成復習      |      |      |    |
| 8   | クラブフロア・フロントシステム業務① |         |                |          | <input type="checkbox"/> クラブフロアの理解<br><input type="checkbox"/> アサイン・ステイタス     |      |      |    |
| 9   | フロントシステム業務②        |         | 筆記             | 25       | <input type="checkbox"/> チェックイン・チェックアウト操作の理解                                  |      |      |    |
| 10  | フロントシステム業務③        |         |                |          | <input type="checkbox"/> アラート・コメント・ノート理解                                      |      |      |    |
| 11  | フロントシステム業務④        |         | 実              | 25       | <input type="checkbox"/> フロント操作復習   |      |      |    |
| 12  | フロントシステム業務⑤        |         |                |          | <input type="checkbox"/> 予約変更方法の理解  |      |      |    |
| 13  | フロントシステム業務⑥        |         |                |          | <input type="checkbox"/> フロント業務とシステムの連動を理解                                    |      |      |    |
| 14  | フロントシステム業務実践       |         |                |          | <input type="checkbox"/> フロント業務とシステムを実践形式で理解                                  |      |      |    |
| 15  | フロントシステムまとめ        |         |                |          | 総復習   |      |      |    |
| 追試詳細  |                    |         |                |          | 達成度評価   |      | 使用教材 |    |
|   |                    |         |                |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下                                      |      |      |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                                     | 学科<br>科 | ホテル科           | 年次   | 1   | クラス  |      |    |
|---|---------------------------------------|---------|----------------|------|---|------|------|----|
| 時間数   |                                       | 30      |                | 単位数  | 2   | 区分   | 専門   | 必修 |
| 科目名   |                                       |         | ホスピタリティ・SDGs研究 |      |   | 講師名  |      |    |
| 担当講師の実務経歴   |                                       | ○       |                | 実務経歴 |   |      |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                                       |         |                |      | 授業概要と進め方  |      |      |    |
| 相手の立場に立って考え行動するホスピタリティマインドを理解し、行動に移せるようになることを目標とする。個人間のホスピタリティを理解したあとで、企業が行うホスピタリティの行動としてSDGsの事例を学び、地球規模でホスピタリティの具現化について考察を深める。 |                                       |         |                |      | 「ホスピタリティマインド」「SDGs」という2つのテーマについて、講師がファシリテーターとなり、学生自らが気づきを得るためのワークショップ形式の授業を展開する。        |      |      |    |
| 実施回数  | 学習項目                                  |         | 授業内テスト         |      | 各回の到達目標   | 授業形式 |      |    |
|   |                                       |         | 形式             | 点数   |   |      |      |    |
| 1   | オリエンテーション<br>ホスピタリティマインドとは何かを考える      |         |                |      | <input type="checkbox"/> 響存関係づくりからホスピタリティを理解した  | 講義   |      |    |
| 2   | 「これってホスピタリティ？」<br>事例から考えるホスピタリティ      |         |                |      | <input type="checkbox"/> 事例から様々な考え方や行動があることに気付いた  | 講義   |      |    |
| 3   | 私のホスピタリティ体験                           |         |                |      | <input type="checkbox"/> 実体験から、自分のホスピタリティや他者から受けたホスピタリティに気付いた                           | 講義   |      |    |
| 4   | ホスピタリティに必要な力<br>①感知力・想像力、SDGsの基礎を学ぶ   |         | 課題             | 30   | <input type="checkbox"/> 業界事例から感知力・想像力を理解した<br><input type="checkbox"/> SDGsの基礎を理解した    | 講義   |      |    |
| 5   | ホスピタリティに必要な力<br>②マインド、SDGsの基礎を学ぶ      |         |                |      | <input type="checkbox"/> 業界事例から感知力・想像力を理解した<br><input type="checkbox"/> SDGsの基礎を理解した    | 講義   |      |    |
| 6   | 1週間のホスピタリティ共有                         |         | 課題             | 20   | <input type="checkbox"/> 各自の発表から気づきを得た<br><input type="checkbox"/> SDGsの基礎を理解した         | 講義   |      |    |
| 7   | ホスピタリティに必要な力<br>③マナー、SDGsの基礎を学ぶ       |         |                |      | <input type="checkbox"/> 業界事例からマナーの必要性を理解した<br><input type="checkbox"/> SDGsの基礎を理解した    | 講義   |      |    |
| 8   | ホスピタリティに必要な力<br>③マナー、SDGsの基礎を学ぶ       |         |                |      | <input type="checkbox"/> 業界事例からマナーの必要性を理解した<br><input type="checkbox"/> SDGsの基礎を理解した    | 講義   |      |    |
| 9   | ホスピタリティに必要な力<br>④コミュニケーション、SDGsの基礎を学ぶ |         | 課題             | 20   | <input type="checkbox"/> 業界事例からコミュニケーションカを理解した<br><input type="checkbox"/> SDGsの基礎を理解した | 講義   |      |    |
| 10  | ホスピタリティに必要な力<br>④コミュニケーション、SDGsの基礎を学ぶ |         |                |      | <input type="checkbox"/> 業界事例からコミュニケーションカを理解した<br><input type="checkbox"/> SDGsの基礎を理解した | 講義   |      |    |
| 11  | 「私のホスピタリティ」(クレド)作成                    |         |                |      | <input type="checkbox"/> 自身の今後の行動目標を作成し、ホスピタリティ意識を高めた                                   | 講義   |      |    |
| 12  | 「自身の考えるホスピタリティについて」                   |         |                |      | <input type="checkbox"/> これまでの学びや気づきをもとにホスピタリティについて考えることが出来た                            | 講義   |      |    |
| 13  | 「自身の考えるホスピタリティについて」                   |         |                |      | <input type="checkbox"/> これまでの学びや気づきをもとにホスピタリティについて考えることが出来た                            | 講義   |      |    |
| 14  | 「自身の考えるホスピタリティについて」                   |         | 課題             | 30   | <input type="checkbox"/> これまでの学びや気づきをもとにホスピタリティについて考えることが出来た                            | 講義   |      |    |
| 15  | 総復習<br>フィードバック                        |         |                |      | <input type="checkbox"/> ホスピタリティについて考える機会が増えた   | 講義   |      |    |
| 追試詳細  |                                       |         |                |      | 達成度評価   |      | 使用教材 |    |
| 追試対応：翌週授業までに課題提出にて認定  |                                       |         |                |      | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |      | 配布資料 |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼              | 学科<br>科 | ホテル科    | 年次   | 1  | クラス  |      |    |  |
|--|----------------|---------|---------|------|--|------|------|----|--|
| 時間数  |                |         | 30      | 単位数  | 2  | 区分   | 専門   | 必修 |  |
| 科目名  |                |         | ホテル業界研究 |      |  | 講師名  |      |    |  |
| 担当講師の実務経歴  |                |         | ○       | 実務経歴 |  |      |      |    |  |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                |         |         |      | 授業概要と進め方   |      |      |    |  |
| 1、京阪神のホテルを中心にホテルやホテルカテゴリーについて理解する。<br>2、「ホテルビジネス実務検定」について理解し、ベーシックレベル2級の合格を目指す。<br>▶特別授業、後期授業に続く |                |         |         |      | ●8週目までは「ホテル」の概要について学ぶ。<br>●9週目からは「ホテルビジネス実務検定」に向けて、「ホテルの基礎」の対策を行う。<br>※テキストを持参して下さい。 |      |      |    |  |
| 実施回数   | 学習項目           |         | 授業内テスト  |      | 各回の到達目標  | 授業形式 |      |    |  |
|  |                |         | 形式      | 点数   |  |      |      |    |  |
| 1  | ホテルとは？         |         |         |      | ホテルの全体像を掴む   | 講義   |      |    |  |
| 2  | ホテルクイズ         |         |         |      | スタッフ、お客様の立場からホテルを知る  | 講義   |      |    |  |
| 3  | 京阪神のホテル①       |         |         |      | 大阪のホテルを理解する①   | 講義   |      |    |  |
| 4  | 京阪神のホテル②       |         |         |      | 大阪のホテルを理解する②   | 講義   |      |    |  |
| 5  | 京阪神のホテル③       |         |         |      | 兵庫・京都・奈良のホテルを理解する①   | 講義   |      |    |  |
| 6  | 京阪神のホテル④       |         | 課題      | 20   | 兵庫・京都・奈良のホテルを理解する②   | 講義   |      |    |  |
| 7  | ホテルカテゴリー①      |         | 筆記      | 20   | 様々なホテルカテゴリーを理解する①  | 講義   |      |    |  |
| 8  | ホテルカテゴリー②      |         |         |      | 様々なホテルカテゴリーを理解する②  | 講義   |      |    |  |
| 9  | ホテルカテゴリー③      |         | 課題      | 20   | 様々なホテルカテゴリーを理解する③  | 講義   |      |    |  |
| 10   | ホテルビジネス実務検定対策① |         | 筆記      | 20   | 過去問に挑戦して全体像を掴む   | 講義   |      |    |  |
| 11   | ホテルビジネス実務検定対策② |         |         |      | 「ホテルの基礎」対策①  | 講義   |      |    |  |
| 12   | ホテルビジネス実務検定対策③ |         |         |      | 「ホテルの基礎」対策②  | 講義   |      |    |  |
| 13   | ホテルビジネス実務検定対策④ |         | 筆記      | 20   | 「ホテルの基礎」対策③  | 講義   |      |    |  |
| 14   | ホテルビジネス実務検定対策⑤ |         |         |      | 「ホテルの基礎」対策④  | 講義   |      |    |  |
| 15   | まとめ            |         |         |      |  | 講義   |      |    |  |
| 追試詳細   |                |         |         |      | 達成度評価  |      | 使用教材 |    |  |
|  |                |         |         |      | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下   |      |      |    |  |

# 授業計画書

| 学部  | 昼             | 学科<br>科 | ホテル科          | 年次       | 1   | クラス                |        |      |
|---|---------------|---------|---------------|----------|---|--------------------|--------|------|
| 時間数   |               |         | 30            | 単位数      | 2   | 区分                 | 専門     | 必修   |
| 科目名   |               |         | マナープロトコール検定対策 |          |   | 講師名                |        |      |
| 担当講師の実務経歴   |               |         | ○             | 実務経歴     |   |                    |        |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |               |         |               |          | 授業概要と進め方  |                    |        |      |
| 1. 社会人として必須のマナーやプロトコール（国際儀礼）に関わる知識と技能を学ぶとともに日本の伝統文化に基づくしきたりやマナーを理解し身につける。<br>2. マナー・プロトコール検定3級合格を目指す。 |               |         |               |          | テキスト『マナー&プロトコールの基礎知識』に沿って授業を実施し、知識を習得する。過去問題に取り組み、知識を定着させ、検定合格を目指す。検定合格にむけ、家庭学習も奨励する。 |                    |        |      |
| 実施回数  | 学習項目          |         |               | 授業内テスト形式 | 点数  | 各回の到達目標            |        | 授業形式 |
| 1   | オリエンテーション     |         |               |          |   | 検定の説明、検定の傾向と対策     |        | 講義   |
| 2   | マナーとは何か       |         |               |          |   | 序章を理解し、検定対策問題を解く   |        | 講義   |
| 3   | マナーの歴史と意味     |         |               |          |   | 第1章を理解し、検定対策問題を解く  |        | 講義   |
| 4   | 国際人としてのプロトコール |         |               |          |   | 第2章を理解し、検定対策問題を解く  |        | 講義   |
| 5   | 社会人に必要なマナー    |         |               | 筆記①      | 20  | 第3章を理解し、検定対策問題を解く  |        | 講義   |
| 6   | ビジネスシーンでのマナー① |         |               |          |   | 第4章を理解し、検定対策問題を解く  |        | 講義   |
| 7   | ビジネスシーンでのマナー② |         |               | 筆記②      | 20  | 第4章を理解し、検定対策問題を解く  |        | 講義   |
| 8   | 食事のマナー①       |         |               |          |   | 第5章を理解し、検定対策問題を解く  |        | 講義   |
| 9   | 食事のマナー②       |         |               | 筆記③      | 20  | 第5章を理解し、検定対策問題を解く  |        | 講義   |
| 10  | 「冠」のしきたり      |         |               |          |   | 第7章を理解し、検定対策問題を解く  |        | 講義   |
| 11  | 「婚」のしきたり      |         |               | 筆記④      | 20  | 第8章を理解し、検定対策問題を解く  |        | 講義   |
| 12  | 「葬」のしきたり      |         |               |          |   | 第9章を理解し、検定対策問題を解く  |        | 講義   |
| 13  | 「祭」のしきたり      |         |               | 筆記⑤      | 20  | 第10章を理解し、検定対策問題を解く |        | 講義   |
| 14  | 検定直前対策        |         |               |          |   | 検定前の再復習            |        | 講義   |
| 15  | 日常のマナー        |         |               |          |   | 検定外のマナーについて習得する    |        | 講義   |
| 追試詳細  |               |         |               |          | 達成度評価   |                    | 使用教材   |      |
|   |               |         |               |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |                    | 配布プリント |      |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                     | 学科<br>科  | ホテル科         | 年次   | 1  | クラス    |    |    |
|---|-----------------------|----------|--------------|--|--|--------|----|----|
| 時間数   |                       |          | 30           | 単位数  | 2  | 区分     | 専門 | 必修 |
| 科目名   |                       |          | レストランオペレーション |  |  | 講師名    |    |    |
| 担当講師の実務経験   |                       |          | ○            | 実務<br>経歴   |  |        |    |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                       |          |              |  | 授業概要と進め方   |        |    |    |
| ①ホテルの料飲部門の仕事を体感し、基礎技術を習得する<br>②トレイ、プレート、ドリンクサービスの基礎を習得する<br>③企業実習・アルバイト等で即戦力となって働けるサービス技術を身に付ける |                       |          |              |  | 実技中心の授業を行うことで、基本的なサービス技能の習得を目指し、今後の料飲サービスにおける土台を培うことをゴールとする。<br>また、ホテルにおける「レストラン」「ハンケット」のサービスについて学習する。 |        |    |    |
| 実施回数  | 学習項目                  | 授業内テスト   |              | 各回の到達目標  | 授業形式   |        |    |    |
|   |                       | 形式       | 点数           |  |  |        |    |    |
| 1   | オリエンテーション・仕器の名称       |          |              | <input type="checkbox"/> 授業内容・評価方法を理解する<br><input type="checkbox"/> 備品の名称（共通言語）と使用目的を知る    | 講義   |        |    |    |
| 2   | トレイサービス①              |          |              | <input type="checkbox"/> トレイの扱い方を理解する<br><input type="checkbox"/> トレイサービス時の姿勢を身につける        | 講義   |        |    |    |
| 3   | トレイサービス②              |          |              | <input type="checkbox"/> トレイの扱いに慣れる<br><input type="checkbox"/> ドリンク提供・パッシング方法を習得する        | 講義   |        |    |    |
| 4   | トレイサービス実技試験           | 実技<br>課題 | 20<br>10     | <input type="checkbox"/> ゲスト目線で体験し、心地よいサービスとはどのようなものかという気づきを得る                             | 実技   |        |    |    |
| 5   | トレイサービス③<br>プレートサービス① |          |              | <input type="checkbox"/> トレイを効率的に使えるようになる<br><input type="checkbox"/> お皿の扱い方、3枚持ちの方法を理解する  | 実技   |        |    |    |
| 6   | プレートサービス②             |          |              | <input type="checkbox"/> お皿の4枚持ちの方法を身につける  | 実技   |        |    |    |
| 7   | プレートサービス③             |          |              | <input type="checkbox"/> お皿とシルバーのパッシング方法を習得する  | 講義   |        |    |    |
| 8   | プレートサービス実技試験          | 実技<br>課題 | 20<br>10     | <input type="checkbox"/> ゲスト目線で体験し、心地よいサービスとはどのようなものかという気づきを得る                             | 実技   |        |    |    |
| 9   | ドリンクサービス①             |          |              | <input type="checkbox"/> カータービッチャーを正しく扱うことができる<br><input type="checkbox"/> ワインボトルの扱い方を理解する | 実技   |        |    |    |
| 10  | ドリンクサービス②             |          |              | <input type="checkbox"/> ワインの正しい注ぎ方を身につける<br><input type="checkbox"/> シャンパンの正しい注ぎ方を身につける   | 講義   |        |    |    |
| 11  | ドリンクサービス実技試験          | 実技<br>課題 | 20<br>10     | <input type="checkbox"/> ゲスト目線で体験し、心地よいサービスとはどのようなものかという気づきを得る                             | 講義   |        |    |    |
| 12  | テーブルマナー講習             | 課題       | 10           | <input type="checkbox"/> 西洋料理のテーブルマナーを理解する   | 実技   |        |    |    |
| 13  | レストラン備品①              |          |              | <input type="checkbox"/> カトラリー関係の種類や使用方法を理解する  | 講義   |        |    |    |
| 14  | レストラン備品②              |          |              | <input type="checkbox"/> レストランの機材関係の種類を理解する  | 講義   |        |    |    |
| 15  | まとめ                   |          |              | <input type="checkbox"/> サービスに於ける正しい所作を身につける   | 講義   |        |    |    |
| 追試詳細  |                       |          |              |  | 達成度評価  | 使用教材   |    |    |
|   |                       |          |              |  | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下   | 配布プリント |    |    |



# 授業計画書

| 学部   | 昼              | 学科<br>科 | ホテル科   | 年次   | 1  | クラス  |      |    |
|--|----------------|---------|--------|------|--|------|------|----|
| 時間数  |                |         | 30     | 単位数  | 2  | 区分   | 専門   | 必修 |
| 科目名  |                |         | 業界英会話  |      |  | 講師名  |      |    |
| 担当講師の実務経歴  |                | ○       | 実務経歴   |      |  |      |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                |         |        |      | 授業概要と進め方   |      |      |    |
| <p>●ホテルの宿泊部門において、応用的なサービスを提供するために必要なコミュニケーション力を身に付け、外国人のお客様により良い対応ができること。</p> <p>●「インバウンド接客外国語検定（英語宿泊）」検定実施：7月・11月</p> |                |         |        |      | <p>●ドアマンからベルマン、客室予約までの一連の流れを確認し、外国人のお客様に必要な情報提供をできるようにケーススタディを含め学習する。</p> <p>●毎回の授業にて「インバウンド接客外国語検定」対策を実施</p> <p>●実技試験の日はスーツ・シニヨン着用、身だしなみを整えること。</p> |      |      |    |
| 実施回数   | 学習項目           |         | 授業内テスト |      | 各回の到達目標  | 授業形式 |      |    |
|  |                |         | 形式     | 点数   |  |      |      |    |
| 1  | オリエンテーション・ドアマン |         |        |      | お客様の到着   | 講義   |      |    |
| 2  | ベルスタッフ①        |         | 課題     | 5    | 玄関から鍵をフロントで受け取るまで  | 実技   |      |    |
| 3  | ベルスタッフ②        |         |        |      | フロント案内までの一連の流れ   | 実技   |      |    |
| 4  | ベルスタッフ実技試験①    |         | 実技+小   | 20+5 | フロント案内までの実技テスト   | 実技   |      |    |
| 5  | ベルスタッフ③        |         |        |      | EV内での会話  | 講義   |      |    |
| 6  | ベルスタッフ④        |         |        |      | 客室内の説明   | 実技   |      |    |
| 7  | ベルスタッフ実技試験②    |         | 実技+小   | 20+5 | フロントから客室までの案内  | 実技   |      |    |
| 8  | 数字の読み方         |         |        |      | 部屋番号や階数など数字を使った説明を学ぶ   | 講義   |      |    |
| 9  | ランドリーサービス      |         |        |      | ランドリー対応  | 実技   |      |    |
| 10   | デリバリーサービス      |         |        |      | 引き取り・受け渡し  | 実技   |      |    |
| 11   | 実技試験③          |         | 実技+小   | 20+5 | ランドリー・デリバリーに関する実技テスト   | 実技   |      |    |
| 12   | 筆記試験・パゲツダウン    |         | 筆記     | 20   | 荷物引き取り・受け渡し  | 実技   |      |    |
| 13   | クロークサービス       |         |        |      | クロークの荷物預かり   | 実技   |      |    |
| 14   | クロークサービス       |         |        |      | クロークの荷物引き渡し  | 実技   |      |    |
| 15   | Feed Back      |         |        |      | まとめ  | 講義   |      |    |
| 追試詳細   |                |         |        |      | 達成度評価  |      | 使用教材 |    |
|  |                |         |        |      | <p>A 80点以上</p> <p>B 70点以上</p> <p>C 60点以上</p> <p>D 59点以下</p>  |      | 配布教材 |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                    | 学科<br>科 | ホテル科     | 年次       | 1  | クラス  |                               |    |
|--|----------------------|---------|----------|----------|--|------|-------------------------------|----|
| 時間数  |                      | 30      |          | 単位数      | 2  | 区分   | 専門                            | 必修 |
| 科目名  |                      |         | 業界就職試験対策 |          |  | 講師名  |                               |    |
| 担当講師の<br>実務経験  |                      | ○       |          | 実務<br>経歴 |  |      |                               |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                      |         |          |          | 授業概要と進め方                                 |      |                               |    |
| ★業界就職試験に必要な数学、国語・社会の知識及び能力を得る。<br>1 数学の基礎計算能力の習得<br>2 数学の簡単な文章問題が解ける<br>3 国語の基礎知識を習得する<br>4 社会の基礎知識を習得する |                      |         |          |          | ・ 問題解説 および 演習                            |      |                               |    |
| 実施回数   | 学習項目                 |         | 授業内テスト   |          | 各回の到達目標                                  | 授業形式 |                               |    |
|  |                      |         | 形式       | 点数       |  |      |                               |    |
| 1  | プレテスト<br>ガイダンス／二語の関係 |         |          |          | 二語の関係を理解する                               |      |                               |    |
| 2  | 整数・小数の乗法・除法／分数の計算    |         |          |          | 小数・分数の計算ができる                             |      |                               |    |
| 3  | 四則計算／小数分数の変換／方程式     |         | 課題       | 6        | 四則計算、小数・分数の変換、方程式の計算ができる                 |      |                               |    |
| 4  | 百分率・歩合の計算／割合の基礎テスト   |         | 課・筆      |          | 割合の計算ができる<br>数・国・社 小テスト                  |      |                               |    |
| 5  | 百分率・歩合の計算／割合の基礎テスト   |         | 課・筆      | 6+11     | 割合の計算ができる<br>数・国・社 小テスト                  |      |                               |    |
| 6  | 割合の計算／復習             |         | 課題       |          | 割合の計算ができる                                |      |                               |    |
| 7  | 割合の計算／復習             |         | 課題       | 6        | 割合の計算ができる                                |      |                               |    |
| 8  | 金銭計算／テスト             |         | 課・筆      |          | 金銭計算ができる<br>数学 中間テスト                     |      |                               |    |
| 9  | 金銭計算／テスト             |         | 課・筆      | 6+15     | 金銭計算ができる<br>数学 中間テスト                     |      |                               |    |
| 10   | 時間・速さ／速さの単位          |         | 課題       |          | 時間の計算、速さの単位変換ができる                        |      |                               |    |
| 11   | 時間・速さ／速さの単位          |         | 課題       | 6        | 時間の計算、速さの単位変換ができる                        |      |                               |    |
| 12   | 速度算                  |         | 課題       | 6        | 速さの計算ができる                                |      |                               |    |
| 13   | 集合／テスト               |         | 課・筆      | 6+11     | 集合の計算ができる<br>数・国・社 小テスト                  |      |                               |    |
| 14   | 総復習                  |         | 課題       | 6        | (課題締切7/6)                                |      |                               |    |
| 15   | 総復習／テスト              |         | 筆記       | 15       | 今までの内容が理解できている<br>数学 期末テスト               |      |                               |    |
| 追試詳細   |                      |         |          |          | 達成度評価                                    |      | 使用教材                          |    |
| ●テストの際に公欠の場合は、申し出ること。<br>後日追試を授業時間後又は、授業時間前に実施します。   |                      |         |          |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下 |      | 就職筆記対策講座テキスト<br>サブテキスト<br>計2冊 |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼            | 学科<br>科 | ホテル科 | 年次           | 1  | クラス<br>コース       |           |      |
|---|--------------|---------|------|--------------|--|------------------|-----------|------|
| 時間数   |              |         | 30   | 単位数          | 2  | 区分               | 専門        | 必修   |
| 科目名   |              |         | 料理解説 |              |  | 講師名              |           |      |
| 担当講師の実務経歴   |              |         | ○    | 実務経歴         |  |                  |           |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標                                    |              |         |      |              | 授業概要と進め方   |                  |           |      |
| ホテル・レストランで提供される各国料理、メニュー構成を理解し、専門用語を実用的に使えるようになる。 |              |         |      |              | ホテルにおいて不可欠な料理部門。料理に的を絞って、テキストにしたがって、基礎的知識（食材・メニュー構成・特徴）など、座学を中心として学ぶ |                  |           |      |
| 実施回数  | 学習項目         |         |      | 授業内テスト<br>形式 | 点数   | 各回の到達目標          |           | 授業形式 |
| 1   | 授業説明 / 食材クイズ |         |      |              |  | 授業の流れ・評価方法の理解    |           | 講義   |
| 2   | メニューとは / 朝食  |         |      |              |  | メニューと洋朝食を理解する    |           | 講義   |
| 3   | フランス料理①      |         |      | 筆記           | 20   | フランス料理を理解する①     |           | 講義   |
| 4   | フランス料理②      |         |      |              |  | フランス料理を理解する②     |           | 講義   |
| 5   | フランス料理③      |         |      |              |  | フランス料理を理解する③     |           | 講義   |
| 6   | イタリア料理①      |         |      | 筆記           | 20   | イタリア料理を理解する①     |           | 講義   |
| 7   | イタリア料理②      |         |      |              |  | イタリア料理を理解する②     |           | 講義   |
| 8   | 日本料理①        |         |      | 筆記           | 20   | 日本料理を理解する①       |           | 講義   |
| 9   | 日本料理②        |         |      |              |  | 日本料理を理解する②       |           | 講義   |
| 10  | 中国料理         |         |      | 筆記           | 20   | 中国料理を理解する        |           | 講義   |
| 11  | 各国料理①        |         |      |              |  | 各国(東洋)料理の料理を理解する |           | 講義   |
| 12  | 各国料理②        |         |      |              |  | 各国(西洋)料理         |           | 講義   |
| 13  | 朝食①          |         |      | 筆記           | 20   | 朝食(和食)を理解する      |           | 講義   |
| 14  | 朝食②          |         |      |              |  | 朝食(洋食)を理解する      |           | 講義   |
| 15  | まとめ          |         |      |              |  | 振り返り             |           | 講義   |
| 追試詳細  |              |         |      |              | 達成度評価  |                  | 使用教材      |      |
|   |              |         |      |              | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下                             |                  | 料理メニューの基礎 |      |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                          | 学科<br>科 | ホテル科      | 年次       | 1   | クラス  |      |    |
|---|----------------------------|---------|-----------|----------|---|------|------|----|
| 時間数   |                            | 30      |           | 単位数      | 2   | 区分   | 専門   | 必修 |
| 科目名   |                            |         | TOEIC L&R |          |   | 講師名  |      |    |
| 担当講師の実務経験   |                            | ○       |           | 実務<br>経歴 |   |      |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                            |         |           |          | 授業概要と進め方  |      |      |    |
| <p>前期より引き続きTOEICスコアアップを目指し、各パートの問題形式や頻出トピックに慣熟する。<br/>後期はPart3～4、6を中心に出题傾向を捉え、聴解力および読解力を鍛えることに特化する。</p> |                            |         |           |          | <p>ALC NetAcademy Nextを使用<br/>☆毎月1回模擬試験（2時間）を実施<br/><br/>毎回の課題を翌週までに実施して授業に参加すること</p> |      |      |    |
| 実施回数  | 学習項目                       |         | 授業内テスト    |          | 各回の到達目標   | 授業形式 |      |    |
|   |                            |         | 形式        | 点数       |   |      |      |    |
| 1   | Unit9 (500) 、Unit13 (600)  |         | 単語        | 10       | Part3 設問の先読み、森問題  |      |      |    |
| 2   | Unit10 (500) 、Unit14 (600) |         | 単語        | 5        | Part3 大まかな背景情報、設問の主語の発音   |      |      |    |
| 3   | Unit11 (500) 、Unit15 (600) |         | 単語        | 5        | Part3 When/Where/Who/What/How   |      |      |    |
| 4   | Unit12 (500) 、Unit16 (600) |         | 単語        | 5        | Part3 do next問題は後半を確認、グラフィック問題  |      |      |    |
| 5   | Listening part3総復習         |         | 小テスト      | 10       | Part3攻略   |      |      |    |
| 6   | Unit23(500) 、Unit29 (600)  |         | 単語        | 5        | Part6 代名詞、独立型と文型型   |      |      |    |
| 7   | Unit24 (500) 、Unit30 (600) |         | 単語        | 5        | Part6 転換語、判断が必要な問題  |      |      |    |
| 8   | Reading part6総復習           |         | 小テスト      | 10       | Part6攻略   |      |      |    |
| 9   | Unit13 (500) 、Unit17 (600) |         | 単語        | 5        | Part4 話の流れをつかむ、公共放送   |      |      |    |
| 10  | Unit14 (500) 、Unit18 (600) |         | 単語        | 5        | Part4 トークの目的は何か、オリエンテーションやツアーガイド  |      |      |    |
| 11  | Unit15 (500) 、Unit19 (600) |         | 単語        | 5        | Part4 話し手はだれか、広告  |      |      |    |
| 12  | Unit16 (500) 、Unit20 (600) |         | 単語        | 5        | Part4 ピンポイント問題、紹介   |      |      |    |
| 13  | Unit21、22 (600)            |         | 単語        | 5        | Part4 会議、電話メッセージ<br>TOEIC総まとめ   |      |      |    |
| 14  | 実践問題対策①                    |         |           |          | Part4の実践問題を解く   |      |      |    |
| 15  | 実践問題対策②                    |         |           |          | Part4の実践問題の解説   |      |      |    |
| 追試詳細  |                            |         |           |          | 達成度評価   |      | 使用教材 |    |
|   |                            |         |           |          | <b>A 80点以上</b><br><b>B 70点以上</b><br><b>C 60点以上</b><br><b>D 59点以下</b>                  |      |      |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                     | 学科<br>科 | ホテル科            | 年次       | 1  | クラス |      |    |
|--|-----------------------|---------|-----------------|----------|--|-----|------|----|
| 時間数  |                       |         | 30              | 単位数      | 2  | 区分  | 専門   | 必修 |
| 科目名  |                       |         | キャリアガイダンス       |          |  | 講師名 |      |    |
| 担当講師の実務経験  |                       | ○       |                 | 実務<br>経歴 |  |     |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標                                     |                       |         |                 |          | 授業概要と進め方   |     |      |    |
| 1. 業界・企業の特徴を理解する<br>2. 内定につながる各対策<br>3. 納得できる進路の決定 |                       |         |                 |          | 授業形態：講義<br>・就職活動の流れを理解し自分で就活する力をつける<br>・面接での自己表現力を身につける<br>・面接での柔軟性、対応力を実践し身につける |     |      |    |
| 実施回数   | 学習項目                  |         | 授業内テスト<br>形式 点数 |          | 各回の到達目標  |     | 授業形式 |    |
| 1  | オリエンテーション・就活の進め方      |         |                 |          | 授業の目的、意義、就活の進め方を理解   |     |      |    |
| 2  | 書類の書き方①               |         | 課題①             | 15       | 履歴書作成のポイント①・自己分析、事前課題の振り返りと完成（自己PR）  |     |      |    |
| 3  | 書類の書き方②               |         |                 |          | 履歴書作成のポイント②・志望動機作成のポイント  |     |      |    |
| 4  | 説明会での重要なポイント、企業研究について |         | 課題②             | 15       | 説明会参加におけるポイントを理解<br>求人票の理解・就職セミナーⅠについて   |     |      |    |
| 5  | 面接対策① 講義              |         |                 |          | 面接の基本について理解する  |     |      |    |
| 6  | 面接対策② 実践              |         | 課題③             | 15       | 面接の質問対策（よくある質問）  |     |      |    |
| 7  | 面接練習（実技試験）            |         | 実技①             | 15       | 様々な質問に対し臨機応変に対応する  |     |      |    |
| 8  | グループディスカッション対策① 講義    |         |                 |          | グループディスカッションのポイント<br>を理解する   |     |      |    |
| 9  | グループディスカッション対策② 実践    |         |                 |          | グループディスカッションの実践  |     |      |    |
| 10   | グループディスカッション対策③（実技試験） |         | 実技②             | 10       | グループディスカッション実技練習   |     |      |    |
| 11   | 面接練習③ 応用（実技試験）        |         | 実技③             | 15       | 様々な質問に対し臨機応変に対応する  |     |      |    |
| 12   | 面接練習④ 応用（実技試験）        |         | 実技④             | 15       | 様々な質問に対し臨機応変に対応する  |     |      |    |
| 13   | 企業研究                  |         |                 |          | 企業研究の方法や就職情報サイトの活用方法を知る  |     |      |    |
| 14   | 振り返り・今後の就活について        |         |                 |          | 振り返りと今後の対策・就活書類の説明   |     |      |    |
| 15   | まとめ                   |         |                 |          | これまでの総復習・就職セミナーⅡの準備を行う   |     |      |    |
| 追試詳細   |                       |         |                 |          | 達成度評価  |     | 使用教材 |    |
|  |                       |         |                 |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下   |     | 配布資料 |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                   | 学科<br>科 | ホテル科                  | 年次                                   | 1  | クラス |      |    |
|--|---------------------|---------|-----------------------|--------------------------------------|--|-----|------|----|
| 時間数  |                     |         | 30                    | 単位数                                  | 2  | 区分  | 専門   | 必修 |
| 科目名  |                     |         | コンシェルジュ・バトラーパーオペレーション |                                      |  | 講師名 |      |    |
| 担当講師の実務経歴  |                     |         | ○                     | 実務経歴                                 |  |     |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                     |         |                       |                                      | 授業概要と進め方   |     |      |    |
| <p>●コンシェルジュとバトラーパー業務についての知識を座学、実技ともに学び、ホテル内での業務全般でも必要とされるお客様からのリクエスト対応を習得する。</p> <p>●インターネットを活用し、お客様からのリクエストに迅速かつ的確にお応えする術を習得する。</p> |                     |         |                       |                                      | <p>授業形態：講義</p> <p>●日本人ゲスト及び外国人ゲストにも充分な対応や情報提供ができるよう、ケーススタディを含め学習する。</p> <p>●外国人ゲストにも臨機応変に対応できるように英会話学習も実施する。</p> |     |      |    |
| 実施回数   | 学習項目                | 授業内テスト  |                       | 各回の到達目標                              | 授業形式   |     |      |    |
|  |                     | 形式      | 点数                    |                                      |  |     |      |    |
| 1  | コンシェルジュとは           | 課       | 5                     | コンシェルジュ業務についての理解                     |  |     |      |    |
| 2  | コンシェルジュに必要なSDGsの知識① | 課       | 5                     | グローバル人材になるための基礎教養SDGsの理解             |  |     |      |    |
| 3  | コンシェルジュに必要なSDGsの知識② | 課       | 10                    | SDGsに対する理解をもとにスピーチコンテストに向けた準備        |  |     |      |    |
| 4  | 主なリクエスト、観光案内        |         |                       | インターネットを活用した情報提供の理                   |  |     |      |    |
| 5  | 主なリクエスト、観光案内実技試験    | 実       | 20                    | インターネットを活用した情報提供の実                   |  |     |      |    |
| 6  | ホテルコンシェルジュとは①       |         |                       | ホテルコンシェルジュの業務を理解し、日常生活に取り入れられる人間力を養う |  |     |      |    |
| 7  | ホテルコンシェルジュとは②       |         |                       | お客様からのご要望にお応えするための知識                 |  |     |      |    |
| 8  | 外客接遇の基礎             |         |                       | 海外からのお客様への対応方法を知る                    |  |     |      |    |
| 9  | ゲストエンゲージ①           |         |                       | ゲストエンゲージメントとは生涯のお客様と出会うためのTipを知る     |  |     |      |    |
| 10   | ゲストエンゲージ②           |         |                       | お客様へエンゲージメントを伝えるためのツールを習得            |  |     |      |    |
| 11   | ゲストエンゲージ③           | 実       | 10                    | ゲストカード作成実践演習                         |  |     |      |    |
| 12   | コンシェルジュ≠インフォメーション係  |         |                       | コンシェルジュとしての心構えを理解する                  |  |     |      |    |
| 13   | バトラーパーとは            |         |                       | バトラーパー業務についての理解                      |  |     |      |    |
| 14   | バトラーパー業務①           |         |                       | シューシャインの習得                           |  |     |      |    |
| 15   | バトラーパー業務②           |         |                       | パッキング・アンパッキングに習得                     |  |     |      |    |
| 追試詳細   |                     |         |                       |                                      | 達成度評価  |     | 使用教材 |    |
|  |                     |         |                       |                                      | <p>A 80点以上</p> <p>B 70点以上</p> <p>C 60点以上</p> <p>D 59点以下</p>  |     |      |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼         | 学科<br>科 | ホテル科         | 年次       | 1   | クラス |          |    |
|--|-----------|---------|--------------|----------|---|-----|----------|----|
| 時間数  |           | 30      |              | 単位数      | 2   | 区分  | 専門       | 必修 |
| 科目名  |           |         | サービス接客検定対策   |          |   | 講師名 |          |    |
| 担当講師の<br>実務経験  |           | ○       |              | 実務<br>経歴 |   |     |          |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |           |         |              |          | 授業概要と進め方  |     |          |    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●ホスピタリティ産業を目指す者に必要なサービスの基<br/>本知識技能を授業を通じて身に付ける。</li> <li>●サービス接客実務検定2級の取得を目指す。</li> <li>●就職に向けて、その心構えや職場でのマナーを学び、<br/>社会人、業界人として常識を身に付ける。</li> </ul> |           |         |              |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>●授業で配布するプリント（過去問題・一般常識）の<br/>解答→解説の流れで進める。</li> <li>●購入済のテキストは毎回持参すること。</li> </ul> |     |          |    |
| 実施<br>回数   | 学習項目      |         | 授業内テスト<br>形式 |          | 各回の到達目標   |     | 授業<br>形式 |    |
| 1  | オリエンテーション |         |              |          | 検定説明 & ケース問題①   |     |          |    |
| 2  | 検定対策      |         |              |          | ケーススタディ問題対策①  |     |          |    |
| 3  | 検定対策      |         | 筆記           | 10       | ケーススタディ問題対策②  |     |          |    |
| 4  | 検定対策      |         |              |          | ケーススタディ問題対策③  |     |          |    |
| 5  | 検定対策      |         | 筆記           | 10       | ケーススタディ問題対策④  |     |          |    |
| 6  | 検定対策      |         |              |          | 専門知識 & 一般知識対策①  |     |          |    |
| 7  | 検定対策      |         | 筆記           | 10       | 専門知識 & 一般知識対策②  |     |          |    |
| 8  | 検定対策      |         | 筆記           | 10       | 専門知識 & 一般知識対策③  |     |          |    |
| 9  | 検定対策      |         |              |          | 記述問題対策①   |     |          |    |
| 10   | 検定対策      |         | 筆記           | 10       | 記述問題対策②   |     |          |    |
| 11   | 検定対策      |         | 筆記           | 10       | 記述問題対策③   |     |          |    |
| 12   | 検定対策      |         | 筆記           | 10       | 検定直前対策①   |     |          |    |
| 13   | 検定過去問対策   |         |              |          | 検定の過去問題から傾向を読み解く  |     |          |    |
| 14   | 検定直前対策    |         |              |          | 検定直前の実践問題対策   |     |          |    |
| 15   | 検定振り返り    |         |              |          | サービス接客検定準1級対策   |     |          |    |
| 追試詳細   |           |         |              |          | 達成度評価   |     | 使用教材     |    |
|  |           |         |              |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |     |          |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼               | 学科<br>科 | ホテル科           | 年次                      | 1   | クラス  |    |    |
|--|-----------------|---------|----------------|-------------------------|---|------|----|----|
| 時間数  |                 |         | 30             | 単位数                     | 2   | 区分   | 専門 | 必修 |
| 科目名  |                 |         | シチュエーショントレーニング |                         |   | 講師名  |    |    |
| 担当講師の実務経験  |                 | ○       |                | 実務<br>経歴                |   |      |    |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                 |         |                |                         | 授業概要と進め方  |      |    |    |
| <p>1. 就職試験対策<br/>就職試験をイメージした面接やグループディスカッション対策の習得</p> <p>2. ホテル業界シチュエーション<br/>ホテルの現場で発生する様々なシチュエーションに対する対応方法の習得</p> |                 |         |                |                         | <p>1. 就職試験対策<br/>面接・グループディスカッションについて講義で学んだ後に実践形式で習得していく</p> <p>2. ホテル業界シチュエーション<br/>ホテルの現場で発生したイレギュラーな事例に対して、どのように取り組むべきかをグループワークを交えて読み解く</p> |      |    |    |
| 実施回数   | 学習項目            | 授業内テスト  |                | 各回の到達目標                 | 授業形式  |      |    |    |
|  |                 | 形式      | 点数             |                         |   |      |    |    |
| 1  | オリエンテーション       |         |                | 就職試験に向けた心構えの理解          |   |      |    |    |
| 2  | 面接対策①           |         |                | 面接試験の動きの確認              |   |      |    |    |
| 3  | 面接対策②           |         |                | 面接試験の言葉遣いの確認            |   |      |    |    |
| 4  | 面接対策③           | 課題      | 10             | 面接における基本質問対策            |   |      |    |    |
| 5  | 面接対策④           | 実技      | 10             | 面接実践練習(各クラス)            |   |      |    |    |
| 6  | 面接対策⑤           | 実技      | 10             | 面接実践練習(クラスMIX)          |   |      |    |    |
| 7  | グループディスカッション対策① |         |                | グループディスカッションについて理解      |   |      |    |    |
| 8  | グループディスカッション対策② | 課題      | 10             | ディスカッションテーマに対する個人の意見を導く |   |      |    |    |
| 9  | グループディスカッション対策③ | 実技      | 10             | グループディスカッションの実践(各クラス)   |   |      |    |    |
| 10   | グループディスカッション対策④ | 実技      | 10             | グループディスカッションの実践(クラスMIX) |   |      |    |    |
| 11   | ホテルシチュエーション対策①  | 課題      | 10             | 宿泊部におけるイレギュラー対応の理解      |   |      |    |    |
| 12   | ホテルシチュエーション対策②  | 課題      | 10             | 料飲部におけるイレギュラー対応の理解      |   |      |    |    |
| 13   | ホテルシチュエーション対策③  | 課題      | 10             | 宴会部におけるイレギュラー対応の理解      |   |      |    |    |
| 14   | ホテルシチュエーション対策④  | 課題      | 10             | その他部署におけるイレギュラー対応の理解    |   |      |    |    |
| 15   | 面接直前対策          |         |                | 面接実践練習                  |   |      |    |    |
| 追試詳細   |                 |         |                |                         | 達成度評価   | 使用教材 |    |    |
|  |                 |         |                |                         | <p>A 80点以上</p> <p>B 70点以上</p> <p>C 60点以上</p> <p>D 59点以下</p>   | 配布教材 |    |    |



# 授業計画書

| 学部  | 昼          | 学科<br>科    | ホテル科       | 年次   | 1  | クラス  |    |    |
|---|------------|------------|------------|--|--|------|----|----|
| 時間数   |            | 30         |            | 単位数  | 2  | 区分   | 専門 | 必修 |
| 科目名   |            |            | セルフプロデュース  |  |  | 講師名  |    |    |
| 担当講師の実務経験   |            | ○          |            | 実務経歴   |  |      |    |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |            |            |            |  | 授業概要と進め方                                   |      |    |    |
| 就職活動に向けて自身の見せ方を学ぶ。立ち居振る舞いや発声方法を身に付けることで、面接対策へと繋げるとともに、スマートなホテルスタッフを目指す。 |            |            |            |  | 面接対策を目的とし「身だしなみ」「立ち居振る舞い」「表情」など各担当の先生より学ぶ。 |      |    |    |
| 実施回数  | 学習項目       | 授業内テスト形式   | 点数         | 各回の到達目標  | 授業形式                                       |      |    |    |
| 1   | オリエンテーション  |            |            | サービス業における見た目の重要性を理解  |  |      |    |    |
| 2   | 表情の作り方     |            |            | 柔軟な表情の作り方を理解する   |  |      |    |    |
| 3   | ヘアメイク①     |            |            | 普段のヘアメイクと就活ヘアメイクの違いを知る（現状のメイク・ヘアセットチェック）                             |  |      |    |    |
| 4   | ヘアメイク②     | 実技①        | 20         | フルメイク・フルセットを施し評価する   |  |      |    |    |
| 5   | ボイストレーニング① |            |            | 正しい発声とは何かを学ぶ   |  |      |    |    |
| 6   | ボイストレーニング② | 実技②        | 15         | 発声を意識しながら人前で話すことの恐怖心を取り去る  |  |      |    |    |
| 7   | ボイストレーニング③ |            |            | 様々なシーンを想定して話す  |  |      |    |    |
| 8   | ボイストレーニング④ | 実技③        | 15         | 自分の声を把握する  |  |      |    |    |
| 9   | ウォーキング①    |            |            | 「第一印象を決めるものは？」<br>歩き方撮影・基本姿勢の理解                                      |  |      |    |    |
| 10  | ウォーキング②    | 筆記①        | 10         | 基本姿勢の確認・姿勢についてのテスト・足運び基礎の理解  |  |      |    |    |
| 11  | ウォーキング③    |            |            | 足運び基礎の習得・腕の振りの理解と習得  |  |      |    |    |
| 12  | ウォーキング④    |            |            | 美しい立ち居振る舞いの理解(お辞儀・美しい階段の昇り降り他)・模擬面接                                  |  |      |    |    |
| 13  | ウォーキング⑤    | 実技④<br>筆記② | 実25<br>筆15 | 基本姿勢・ウォーキング復習・習熟度テスト   |  |      |    |    |
| 14  | ウォーキング⑥    |            |            | ビデオチェック・ウォーキング総まとめ・美しい立ち居振る舞いの習得                                     |  |      |    |    |
| 15  | 面接対策       |            |            | 面接の立ち居振る舞いを実践する  |  |      |    |    |
| 追試詳細  |            |            |            | 達成度評価  |  | 使用教材 |    |    |
|   |            |            |            | <b>A 80点以上</b><br><b>B 70点以上</b><br><b>C 60点以上</b><br><b>D 59点以下</b> |  |      |    |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼            | 学科<br>科 | ホテル科         | 年次       | 1   | クラス  |      |    |
|---|--------------|---------|--------------|----------|---|------|------|----|
| 時間数   |              |         | 30           | 単位数      | 2   | 区分   | 専門   | 必修 |
| 科目名   |              |         | バンケットオペレーション |          |   | 講師名  |      |    |
| 担当講師の実務経歴   |              | ○       |              | 実務経歴     |   |      |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |              |         |              |          | 授業概要と進め方  |      |      |    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテルの宴会部門での業務の流れを実技中心に理解し、身につける。</li> <li>・ホテルの収入源でもある、ブライダルの基礎知識を習得する。</li> </ul> |              |         |              |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・宴会業務に関しては、プリントを参考にしながら、実技を中心に体得する。</li> <li>・ブライダルについては、プリントを中心に、挙式・披露宴の流れを理解する。</li> </ul> |      |      |    |
| 実施回数  | 学習項目         |         | 授業内テスト       |          | 各回の到達目標   | 授業形式 |      |    |
|   |              |         | 形式           | 点数       |   |      |      |    |
| 1   | 宴会とは         |         |              |          | 宴会の種類とその特徴を理解する   |      |      |    |
| 2   | 宴会形式・        |         |              |          | 宴会の形式による特徴を理解   |      |      |    |
| 3   | サービス方法       |         |              |          | 形式別による特徴とサービス方法を理解  |      |      |    |
| 4   | 宴会予約について     |         |              |          | 宴会の予約受注方法の理解  |      |      |    |
| 5   | テーブルプランの基礎知識 |         |              |          | 様々なテーブルプランを理解する   |      |      |    |
| 6   | 宴会サービス実務     |         | 筆記①          | 30       | テーブルセッティングの手順を理解する  |      |      |    |
| 7   | テーブルセッティング   |         |              |          | テーブルセッティングの実践   |      |      |    |
| 8   | テーブルセッティング   |         |              |          | テーブルセッティングの実践   |      |      |    |
| 9   | テーブルセッティング   |         |              |          | テーブルセッティングの実践   |      |      |    |
| 10  | テーブルセッティング   |         |              |          | テーブルセッティングの実践   |      |      |    |
| 11  | 実技試験 / 課題    |         | 実技<br>課題     | 15<br>15 | 実技試験 / 課題   |      |      |    |
| 12  | 婚礼予約の役割      |         |              |          | 婚礼予約の特性と業務内容を理解する   |      |      |    |
| 13  | 婚礼基礎知識①      |         | 筆記②          | 20       | 結納～挙式の特徴、進行を理解する  |      |      |    |
| 14  | 婚礼基礎知識②      |         | 筆記③          | 20       | 結婚披露宴の席次、進行を理解する  |      |      |    |
| 15  | 総まとめ         |         |              |          | 振り返り  |      |      |    |
| 追試詳細  |              |         |              |          | 達成度評価   |      | 使用教材 |    |
|   |              |         |              |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |      |      |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                                      | 学科<br>科 | ホテル科          | 年次       | 1   | クラス  |      |    |
|--|--|---------|---------------|----------|---|------|------|----|
| 時間数  |  |         | 30            | 単位数      | 2   | 区分   | 専門   | 必修 |
| 科目名  |  |         | ビジネスプレゼンテーション |          |   | 講師名  |      |    |
| 担当講師の実務経験  |  | ○       | 実務<br>経歴      |          |   |      |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |  |         |               |          | 授業概要と進め方  |      |      |    |
| 社会人として必要なプレゼンテーションスキルを習得する。<br>またチームビルディングの重要性を理解するとともに、主体的に行動できる人材となる |  |         |               |          | BTS（少人数オーターメイト式学習法）を取り入れ、PDCAサイクルを使用しながらチームでプロジェクトの構想、発表を行う |      |      |    |
| 実施回数   | 学習項目                                   |         | 授業内テスト        |          | 各回の到達目標   | 授業形式 |      |    |
|  |  |         | 形式            | 点数       |   |      |      |    |
| 1  | オリエンテーション<br>前期振り返り                    |         |               |          | 前期の内容を振り返り、今後の授業の流れや目的を理解する                                 | 講義   |      |    |
| 2  | BTS企画構想（チーム）                           |         | 課題            | 10       | 前期で決めたテーマを基に、より具体的な企画を構想する                                  | 講義   |      |    |
| 3  | プレゼンテーション技法<br>（PREP構造）<br>BTS企画制作     |         | 課題            | 5        | PREP構造を理解し、論理的なプレゼンテーションスキルを習得する                            | 講義   |      |    |
| 4  | プレゼンテーション技法（図解の仕方）<br>BTS企画制作          |         | 課題            | 5        | 効果的な図解の使用方法を学び、自身のプレゼンテーションに取り入れる                           | 講義   |      |    |
| 5  | プレゼンテーション技法（ストーリーテリング-TAPS）<br>BTS企画制作 |         | 課題            | 5        | 相手に伝えたい思いやコンセプトを、印象的なエピソードを交えて伝える手段を学ぶ                      | 講義   |      |    |
| 6  | プレゼンテーション技法（身体感覚）<br>BTS企画制作           |         | 課題            | 5        | 身体を使い、聴き手の五感に訴えられるスキルを習得する                                  | 講義   |      |    |
| 7  | プレゼンテーション技法（接客販売士）<br>BTS企画制作          |         | 課題            | 5        | 接客販売士が駆使しているプレゼン手法を学び、自身のプレゼンテーション力を向上させる                   | 講義   |      |    |
| 8  | BTS企画発表準備                              |         |               |          | 校内発表に向けてチームで発表準備を行う   | 講義   |      |    |
| 9  | BTS企画発表準備                              |         |               |          | 校内発表に向けてチームで発表準備を行う   | 講義   |      |    |
| 10   | BTS企画発表準備（リハーサル）                       |         | 実技            | 10       | 校内発表に向けてリハーサル実施する   | 実技   |      |    |
| 11   | BTS校内発表会                               |         | 課題<br>実技      | 10<br>20 | 校内発表  | 実技   |      |    |
| 12   | BTS校内発表フィードバック                         |         | 課題            | 5        | フィードバックを基に検証を行い、改善内容を検討する                                   | 講義   |      |    |
| 13   | PR動画準備（計画、絵コンテ作成）                      |         | 課題            | 10       | 効果的なPR方法を考える内容に応じた絵コンテを作成                                   | 講義   |      |    |
| 14   | PR動画準備（撮影、編集）                          |         |               |          | 前週に計画したPR動画の撮影、編集   | 講義   |      |    |
| 15   | PR動画発表、振り返り                            |         | 実技            | 10       | PR動画の発表、全体振り返り  | 実技   |      |    |
| 追試詳細   |  |         |               |          | 達成度評価   |      | 使用教材 |    |
|  |  |         |               |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下                    |      |      |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                   | 学科<br>科 | ホテル科        | 年次       | 1   | クラス<br>コース                               |          |      |  |  |
|--|---------------------|---------|-------------|----------|---|--|----------|------|--|--|
| 時間数  |                     |         | 30          | 単位数      | 2   | 区分                                       | 専門       | 必修   |  |  |
| 科目名  |                     |         | フロントオペレーション |          |   | 講師名                                      |          |      |  |  |
| 担当講師の<br>実務経歴  |                     |         | ○           | 実務<br>経歴 |   |  |          |      |  |  |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                     |         |             |          | 授業概要と進め方  |  |          |      |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・客室を販売する宿泊業務の流れ、確認事項などを学習し、スムーズに予約をとれるようになる。</li> <li>・気持ちのいい電話応対ができるようになる。</li> <li>・OPERAを使用し、オペレーションとフロントシステムを連動させて理解する</li> <li>・その他ゲストからリクエストへの様々な対応方法について実践形式で理解する</li> </ul> |                     |         |             |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ロールプレイで実技を学ぶと同時に、OPERAを使用しホテルシステムを理解する</li> <li>・ケーススタディを交えて対応方法を考えながら、様々な状況に対するゲスト対応を実践する</li> </ul> <p>【授業内ルール】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身だしなみを整えて参加</li> <li>※身だしなみも成績評価の一部とする</li> </ul> |  |          |      |  |  |
| 実施<br>回数   | 学習項目                |         |             | 授業内テスト   |   | 各回の到達目標                                  | 授業<br>形式 |      |  |  |
|  |                     |         |             | 形式       | 点数  |  |          |      |  |  |
| 1  | オリエンテーション           |         |             |          |   |  |          | 講義   |  |  |
| 2  | 電話の取り方、スクリプト配布、説明   |         |             |          |   | 予約の種類や業務内容の復習<br>予約受注時の電話対応の仕方を理解する      |          | 実技   |  |  |
| 3  | 宿泊予約実技①             |         |             |          |   | 本人予約の練習・電話対応の基本理解                        |          | 実技   |  |  |
| 4  | 宿泊予約実技②             |         |             |          |   | OPERAの入力の復習                              |          | 実技   |  |  |
| 5  | 宿泊予約実技③・予約の変更・キャンセル |         |             |          |   | 予約変更・キャンセルを受けた場合の注意事項の理解                 |          | 実技   |  |  |
| 6  | 実技試験                |         |             |          |   |  |          | 実技   |  |  |
| 7  | 宿泊予約実技④             |         |             |          |   | 予約変更・キャンセル方法<br>第三者から予約を受けた場合の注意事項を理解する  |          | 実技   |  |  |
| 8  | ホテル情報の理解            |         |             |          |   | Hotel Trajal Internationalの情報を理解         |          | 実技   |  |  |
| 9  | ゲストからの質問            |         |             |          |   | ゲストからの依頼・質問を共有                           |          | 実技   |  |  |
| 10   | ケーススタディ①            |         |             |          |   | 宅配便の受付方法を理解                              |          | 実技   |  |  |
| 11   | ケーススタディ②            |         |             |          |   | 車両手配の方法を理解                               |          | 実技   |  |  |
| 12   | 実技試験                |         |             |          |   | 実技試験                                     |          | 実技   |  |  |
| 13   | 実技試験                |         |             |          |   | 実技試験                                     |          | 実技   |  |  |
| 14   | ゲストとの会話方法           |         |             |          |   | ゲストとの会話のノウハウを理解                          |          | 実技   |  |  |
| 15   | まとめ                 |         |             |          |   |  |          | 実技   |  |  |
| 追試詳細   |                     |         |             |          |   | 達成度評価                                    |          | 使用教材 |  |  |
|  |                     |         |             |          |   | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下 |          | 配布教材 |  |  |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                   | 学科<br>科 | ホテル科          | 年次              | 1  | クラス                      |      |      |
|--|---------------------|---------|---------------|-----------------|--|--------------------------|------|------|
| 時間数  |                     |         | 30            | 単位数             | 2  | 区分                       | 専門   | 必修   |
| 科目名  |                     |         | ホテルビジネス実務検定対策 |                 |  | 講師名                      |      |      |
| 担当講師の実務経験  |                     |         | ○             | 実務<br>経歴        |  |                          |      |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                     |         |               |                 | 授業概要と進め方   |                          |      |      |
| <p>★「ホテルビジネス実務検定」ベーシックレベル2級合格を目指す。</p> <p>★国内外のホテル業界事情を学び、業界に対する幅広い知識を身に付ける。</p> |                     |         |               |                 | <p>★教科書の重要ポイントを押さえ、練習問題を解くことにより、問題パターンを把握する。</p> <p>★様々なホテルを知ることにより、就職活動に向けて、そして業界人としての知識の幅を広げる。</p> |                          |      |      |
| 実施回数   | 学習項目                |         |               | 授業内テスト<br>形式 点数 |  | 各回の到達目標                  |      | 授業形式 |
| 1  | ホテルビジネス実務検定 B2級対策①  |         |               |                 |  | 「宿泊部門の業務」                |      |      |
| 2  | ホテルビジネス実務検定 B2級対策②  |         |               |                 |  | 「料飲部門の業務」①               |      |      |
| 3  | ホテルビジネス実務検定 B2級対策③  |         |               |                 |  | 「料飲部門の業務」②<br>「宴会部門の業務」① |      |      |
| 4  | ホテルビジネス実務検定 B2級対策④  |         |               |                 |  | 「宴会部門の業務」②               |      |      |
| 5  | ホテルビジネス実務検定 B2級対策⑤  |         |               |                 |  | 「調理部門の業務」                |      |      |
| 6  | ホテルビジネス実務検定 B2級対策⑥  |         |               |                 |  | 過去問題にチャレンジ               |      |      |
| 7  | ホテルビジネス実務検定 B2級対策⑦  |         |               |                 |  | 直前対策                     |      |      |
| 8  | ホテルビジネス実務検定 B2級振り返り |         |               | 筆記              | 30   | 検定の振り返り                  |      |      |
| 9  | ホテルビジネス実務検定 B1級対策   |         |               |                 |  | B1級の範囲とは？ 練習問題           |      |      |
| 10   | ホテル業界事情①            |         |               |                 |  | 世界のホテルチェーン①              |      |      |
| 11   | ホテル業界事情②            |         |               | 筆記              | 20   | 世界のホテルチェーン②              |      |      |
| 12   | ホテル業界事情③            |         |               |                 |  | 世界のホテルチェーン③              |      |      |
| 13   | ホテル業界事情④            |         |               | 筆記              | 20   | 日本のホテルチェーン①              |      |      |
| 14   | ホテル業界事情⑤            |         |               |                 |  | 日本のホテルチェーン②              |      |      |
| 15   | ホテル業界事情⑥            |         |               |                 |  | 日本のホテルチェーン③              |      |      |
| 追試詳細   |                     |         |               |                 | 達成度評価  |                          | 使用教材 |      |
|  |                     |         |               |                 | <p>A 80点以上</p> <p>B 70点以上</p> <p>C 60点以上</p> <p>D 59点以下</p>  |                          |      |      |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                          | 学科<br>科 | ホテル科         | 年次       | 1  | クラス    |    |    |
|--|----------------------------|---------|--------------|----------|--|--------|----|----|
| 時間数  |                            |         | 30           | 単位数      | 2  | 区分     | 専門 | 必修 |
| 科目名  |                            |         | レストランオペレーション |          |  | 講師名    |    |    |
| 担当講師の実務経験  |                            |         | ○            | 実務<br>経歴 |  |        |    |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                            |         |              |          | 授業概要と進め方   |        |    |    |
| <p>★レストランサービス（1～6週、14週）</p> <p>①持ち回りサービスを身に付け、接客技術を高める。</p> <p>②ゲストを楽しませる高度な技術を経験する。</p> <p>★バーテンダー実務（7～14週）</p> <p>①バーテンダー業務を理解する</p> <p>②バー備品を使いこなせる</p> <p>③バーカウンター内の整理整頓が出来る</p> |                            |         |              |          | <p>授業形態：講義</p> <p>★レストランサービス（1～6週、14週）</p> <p>①実技中心の授業を行い、サービス技能習得を目指す。</p> <p>②「魅せる」サービススキルに挑戦する。</p> <p>★バーテンダー実務（7～14週）</p> <p>実技と課題レポートを中心とする。</p> <p>実技：スムーズな身のこなしでサービス出来ることを。</p> <p>課題：バー業務での注意点や心得を学ぶ。</p> |        |    |    |
| 実施回数   | 学習項目                       |         | 授業内テスト       |          | 各回の到達目標  | 授業形式   |    |    |
|  |                            |         | 形式           | 点数       |  |        |    |    |
| 1  | オリエンテーション<br>テーブルセッティングの基礎 |         |              |          | テーブルセッティングの基礎・物の扱い方  |        |    |    |
| 2  | チューリンサービス                  |         |              |          | スープチューリンの持ち方・注ぎ方   |        |    |    |
| 3  | チューリンサービス実技試験              |         | 実技<br>課題     | 15<br>10 | チューリンサービス実技試験  |        |    |    |
| 4  | サーバーの使い方                   |         |              |          | ウェスタンホールド<br>ジャパニーズホールド  |        |    |    |
| 5  | プラッターサービス                  |         |              |          | プラッターの扱い方・料理の盛り付け方   |        |    |    |
| 6  | プラッターサービス実技試験              |         | 実技<br>課題     | 15<br>10 | プラッターサービス実技試験  |        |    |    |
| 7  | バーテンダー実務①                  |         |              |          | オリエンテーション<br>バーツール使用方法   |        |    |    |
| 8  | バーテンダー実務②                  |         | 課題           | 5        | メジャーカップ&ビルドトレーニング  |        |    |    |
| 9  | バーテンダー実務③                  |         | 課題           | 5        | シェイカートレーニング①   |        |    |    |
| 10   | バーテンダー実務④                  |         | 課題           | 5        | シェイカートレーニング②   |        |    |    |
| 11   | バーテンダー実務⑤                  |         | 課題           | 5        | ステアスプーントレーニング  |        |    |    |
| 12   | バーテンダー実務⑥                  |         | 実技<br>課題     | 10<br>5  | 実技試験（カクテル作成5種類）  |        |    |    |
| 13   | バーテンダー実務⑦                  |         |              |          | 創作カクテルの作成  |        |    |    |
| 14   | デクパーシュサービス                 |         |              |          | オレンジカービング  |        |    |    |
| 15   | まとめ                        |         |              |          |  |        |    |    |
| 追試詳細   |                            |         |              |          | 達成度評価  | 使用教材   |    |    |
|  |                            |         |              |          | <p>A 80点以上</p> <p>B 70点以上</p> <p>C 60点以上</p> <p>D 59点以下</p>  | 配布プリント |    |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼               | 学科<br>科 | ホテル科     | 年次  | 1   | クラス  |      |    |
|---|-----------------|---------|----------|-----|---|------|------|----|
| 時間数   |                 |         | 60       | 単位数 | 2   | 区分   | 専門   | 必修 |
| 科目名   |                 |         | 企業実習     |     |   | 講師名  |      |    |
| 担当講師の実務経験   |                 | ○       | 実務<br>経歴 |     |   |      |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                 |         |          |     | 授業概要と進め方  |      |      |    |
| <p>企業での職業・職種体験（インターン）を通して、業界で必要とされる専門的知識と物事を深く洞察できる思考力を身につける。<br/>ホスピタリティマインドと共に自ら率先して実践できる能力を磨く。</p> |                 |         |          |     | <p>企業様ご協力のもと、業界の各現場での実習を行う。</p>   |      |      |    |
| 実施回数  | 学習項目            |         | 授業内テスト   |     | 各回の到達目標   | 授業形式 |      |    |
|   |                 |         | 形式       | 点数  |   |      |      |    |
| 1   | 実習企業でのオリエンテーション |         |          |     | 業界・業務内容の説明、勤務方法、勤務表の記載について、実習レポート書き方  |      |      |    |
| 2   | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 3   | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 4   | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 5   | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 6   | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 7   | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 8   | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 9   | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 10  | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 11  | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 12  | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 13  | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 14  | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 15  | 実習企業でのインターン     |         |          |     | 各実習現場において実習を行う  |      |      |    |
| 追試詳細  |                 |         |          |     | 達成度評価   |      | 使用教材 |    |
| 60時間分の企業実習をもって、単位認定とする。   |                 |         |          |     | <p style="text-align: center;">A 80点以上</p> <p style="text-align: center;">B 70点以上</p> <p style="text-align: center;">C 60点以上</p> <p style="text-align: center;">D 59点以下</p> |      |      |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                      | 学科<br>科 | ホテル科            | 年次  | 1   | クラス |      |    |
|---|------------------------|---------|-----------------|-----|---|-----|------|----|
| 時間数   |                        | 30      |                 | 単位数 | 2   | 区分  | 専門   | 必修 |
| 科目名   |                        |         | 業界英会話           |     |   | 講師名 |      |    |
| 担当講師の実務経歴   |                        | ○       | 実務経歴            |     |   |     |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                        |         |                 |     | 授業概要と進め方  |     |      |    |
| <p>・ホテルの宿泊部門・料飲部門において、応用的なサービスに必要な英語でのコミュニケーションを身につけ、外国人のお客様へより良い対応ができる。</p> <p>*試験WEEK内「インバウンド外国語検定（英語宿泊）」に挑戦する！</p> |                        |         |                 |     | <p>授業形態：講義</p> <p>前期で学んだことを復習し、宿泊部・料飲部の両方に関して必要な情報提供ができるようになるために、ロールプレイングも並行して行う。</p> |     |      |    |
| 実施回数  | 学習項目                   |         | 授業内テスト<br>形式 点数 |     | 各回の到達目標   |     | 授業形式 |    |
| 1   | 前期の振り返り・フロントインフォメーション① |         |                 |     | ホテル周辺・観光地の道案内   |     |      |    |
| 2   | フロントインフォメーション②         |         |                 |     | 観光地までの道案内   |     |      |    |
| 3   | 実技レッスン                 |         |                 |     | 道案内に関する実技レッスン   |     |      |    |
| 4   | 実技試験①                  |         | 実・課             | 20  | 実技テスト   |     |      |    |
| 5   | レストラン予約の受け方            |         |                 |     | レストランでの予約の受け答えを学ぶ   |     |      |    |
| 6   | 実技レッスン                 |         |                 |     | レストラン予約の実技レッスン  |     |      |    |
| 7   | 実技試験②                  |         | 実・課             | 20  | 実技テスト   |     |      |    |
| 8   | ディナー・キャッシャーサービス        |         |                 |     | ディナーから会計までの対応を学ぶ  |     |      |    |
| 9   | 実技レッスン                 |         |                 |     | ディナーの一連の流れに関する実技レッスン  |     |      |    |
| 10  | 実技試験③                  |         | 実・課             | 20  | 実技テスト   |     |      |    |
| 11  | 謝罪方法                   |         |                 |     | 英語による謝罪方法を学ぶ  |     |      |    |
| 12  | 英語面接対策～基礎～             |         |                 |     | 英語での質問事例を理解   |     |      |    |
| 13  | 英語面接対策～基礎～             |         |                 |     | 自己紹介+ペアワーク  |     |      |    |
| 14  | 英語面接対策～基礎～             |         | 実技              | 10  | 模擬面接に挑戦   |     |      |    |
| 15  | 総まとめ                   |         |                 |     | 振り返り  |     |      |    |
| 追試詳細  |                        |         |                 |     | 達成度評価   |     | 使用教材 |    |
|   |                        |         |                 |     | <p>A 80点以上</p> <p>B 70点以上</p> <p>C 60点以上</p> <p>D 59点以下</p>                           |     | 配布資料 |    |



# 授業計画書

| 学部  | 昼             | 学科<br>科 | ホテル科            | 年次       | 1  | クラス<br>コース |                             |    |
|---|---------------|---------|-----------------|----------|--|------------|-----------------------------|----|
| 時間数   |               | 30      |                 | 単位数      | 2  | 区分         | 専門                          | 必修 |
| 科目名   |               |         | 業界就職試験対策        |          |  | 講師名        |                             |    |
| 担当講師の<br>実務経歴   |               | ○       |                 | 実務<br>経歴 |  |            |                             |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |               |         |                 |          | 授業概要と進め方                                 |            |                             |    |
| ★業界就職試験に必要な数学、国語・社会の知識<br>及び能力を得る。<br>1 数学の文章問題が解ける<br>2 国語の基礎知識を習得する<br>3 社会の基礎知識を習得する |               |         |                 |          | 問題の解説及び演習                                |            |                             |    |
| 実施<br>回数  | 学習項目          |         | 授業内テスト<br>形式 点数 |          | 各回の到達目標                                  |            | 授業<br>形式                    |    |
| 1   | ガイダンス<br>前期復習 |         |                 |          | 単元内容の理解・演習                               |            |                             |    |
| 2   | 場合の数①         |         |                 |          | 単元内容の理解・演習                               |            |                             |    |
| 3   | 場合の数②         |         | 課題<br>(数学)      | 10       | 単元内容の理解・演習<br>課題(数学)の締切は11月3日18時まで       |            |                             |    |
| 4   | 確率①           |         | テスト<br>(国・社)    | 10       | 単元内容の理解・演習                               |            |                             |    |
| 5   | 確率②・速度算       |         | 課題<br>(数学)      | 10       | 単元内容の理解・演習<br>課題(数学)の締切は11月17日18時まで      |            |                             |    |
| 6   | 時刻表・旅人算       |         | テスト<br>(国・社)    | 10       | 単元内容の理解・演習                               |            |                             |    |
| 7   | 割合・金銭計算①      |         | 課題<br>(数学)      | 10       | 単元内容の理解・演習<br>課題(数学)の締切は12月1日18時まで       |            |                             |    |
| 8   | 金銭計算②・濃度算     |         |                 |          | 単元内容の理解・演習                               |            |                             |    |
| 9   | 推論            |         | テスト<br>(国・社)    | 10       | 単元内容の理解・演習                               |            |                             |    |
| 10  | 表の読み取り        |         | 課題<br>(数学)      | 10       | 単元内容の理解・演習<br>課題(数学)の締切は1月19日18時まで       |            |                             |    |
| 11  | 総合練習①         |         |                 |          | 単元内容の理解・演習                               |            |                             |    |
| 12  | 総合練習②         |         |                 |          | 単元内容の理解・演習                               |            |                             |    |
| 13  | 総復習           |         |                 |          | これまで学んだ内容の総復習                            |            |                             |    |
| 14  | 総復習           |         | 課題<br>(数学)      | 30       | これまで学んだ内容の総復習                            |            |                             |    |
| 15  | まとめ           |         |                 |          | 単元内容の理解・演習                               |            |                             |    |
| 追試詳細  |               |         |                 |          | 達成度評価                                    |            | 使用教材                        |    |
|   |               |         |                 |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下 |            | 就職筆記対策テキスト<br>サブテキスト<br>計2冊 |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                        | 学科<br>科 | ホテル科    | 年次       | 1  | クラス  |      |    |
|--|--------------------------|---------|---------|----------|--|------|------|----|
| 時間数  |                          |         | 30      | 単位数      | 2  | 区分   | 専門   | 必修 |
| 科目名  |                          |         | 実践PCスキル |          |  | 講師名  |      |    |
| 担当講師の実務経験  |                          |         | ○       | 実務<br>経歴 |  |      |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                          |         |         |          | 授業概要と進め方   |      |      |    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・プレゼンテーション検定（3級及び2級）が取得できる操作を学習し、検定合格を目指します。</li> <li>・検定内容以外でも、プレゼンに効果的なPowerPointの応用機能を学習し、活用できるようになります。</li> </ul> |                          |         |         |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・達成目標を目指して、PowerPointの基本操作と検定特有の解答方法を習得します。</li> <li>・検定申し込み後は、授業の前半に「検定学習」をし、後半にはプレゼンに効果的な応用機能を活用した「課題作成」を行います。</li> </ul> |      |      |    |
| 実施回数   | 学習項目                     |         | 授業内テスト  |          | 各回の到達目標  | 授業形式 |      |    |
|  |                          |         | 形式      | 点数       |  |      |      |    |
| 1  | ガイダンス／現状確認<br>／PPTアプリの紹介 |         |         |          | 授業の進め方・検定の案内   |      |      |    |
| 2  | PowerPointの基礎Ⅰ           |         |         |          | スライド番号・背景・文字の挿入<br>図形描画・画像の挿入・スライド挿入   |      |      |    |
| 3  | PowerPointの基礎Ⅱ<br>授業内試験① |         | 実       | 10       | アニメーションの挿入・表の挿入<br>・箇条書き記号 / アニメ無のテスト  |      |      |    |
| 4  | 検定3級にチャレンジ<br>／検定2級の操作   |         |         |          | 3級練習問題<br>アニメーションの応用・表の加工  |      |      |    |
| 5  | 検定2級/授業内試験②              |         | 実       | 15       | その他の機能・注意事項/既定の図形<br>検定3級レベルのテスト   |      |      |    |
| 6  | 検定対策／課題案内及び作成            |         |         |          | スライド開始番号・画像の保存と挿入<br>課題の案内及び作成開始   |      |      |    |
| 7  | 検定対策／課題作成                |         | 課       | 10       | 検定問題にチャレンジ<br>課題の作成  |      |      |    |
| 8  | 検定対策／課題作成                |         | 課       | 10       | 検定問題にチャレンジ<br>課題の作成  |      |      |    |
| 9  | 課題作成及び提出                 |         | 課       | 10       | 検定問題にチャレンジ<br>課題の作成及び提出  |      |      |    |
| 10   | プレゼンに役立つ機能               |         |         |          | スライドマスタ・配布資料の印刷<br>アニメーションのタイミング設定   |      |      |    |
| 11   | 検定対策／課題作成                |         | 課       | 15       | 検定問題にチャレンジ<br>課題の作成  |      |      |    |
| 12   | 復習／授業内試験③                |         | 実       | 15       | 検定2級レベルのテスト  |      |      |    |
| 13   | 課題作成及び提出                 |         | 課       | 15       | 課題の作成及び提出  |      |      |    |
| 14   | 検定対策最終確認                 |         |         |          | 検定過去問題を活用した直前対策  |      |      |    |
| 15   | 検定の振り返り                  |         |         |          | 検定後の問題を振り返る  |      |      |    |
| 追試詳細   |                          |         |         |          | 達成度評価  |      | 使用教材 |    |
|  |                          |         |         |          | <b>A 80点以上</b><br><b>B 70点以上</b><br><b>C 60点以上</b><br><b>D 59点以下</b>   |      |      |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼               | 学科<br>科          | ホテル科   | 年次   | 1  | クラス                         |      |    |
|---|-----------------|------------------|--------|------|--|-----------------------------|------|----|
| 時間数   |                 |                  | 30     | 単位数  | 2  | 区分                          | 専門   | 必修 |
| 科目名   |                 |                  | 留学対策   |      |  | 講師名                         |      |    |
| 担当講師の実務経験   |                 | ○                |        | 実務経歴 |  |                             |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                 |                  |        |      | 授業概要と進め方   |                             |      |    |
| <p>留学に向けて、現地で語学学習や生活を充実させられるように準備を進めていく。<br/>「本来の日本人」の姿を学び、日本人代表としての意識・自覚を持つ。<br/>台湾留学を予定している学生も同様に英語スキルを向上させる。</p> |                 |                  |        |      | <p>授業形態：講義、グループワーク</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自国日本の理解を深め、一般常識を身に付ける</li> <li>・ディスカッションを通して、自分の意見を述べる練習を行う</li> <li>・英語のネイティブスピーカーによるレッスンを通して英語でのコミュニケーション力を付ける（シアトル・台湾ともに）</li> </ul> <p>※教室にいないだけでは出席とは認めません。<br/>意欲的に授業に参加すること。</p> |                             |      |    |
| 実施回数  | 学習項目            |                  | 授業内テスト |      | 各回の到達目標  |                             | 授業形式 |    |
|   |                 |                  | 形式     | 点数   |  |                             |      |    |
| 1   | オリエンテーション       | English Lesson1  |        |      | 留学の準備の大切さ、意義を知る  | Class outline and giving HW |      |    |
| 2   | VISA申請          |                  |        |      | VISA取得に必要な書類作成   |                             |      |    |
| 3   | 生活事情について①       | English Lesson2  | 課題 (E) | 10   | 生活事情について理解する   | Living in abroad            |      |    |
| 4   | 生活事情について②       | English Lesson3  |        |      | 生活事情について理解する   | Living in abroad            |      |    |
| 5   | 生活事情について③       | English Lesson4  |        |      | 生活事情について理解する   | Living in abroad            |      |    |
| 6   | 日本の文化について       | English Lesson5  | 実技 (J) | 15   | 日本を紹介してみよう   | Japanese culture            |      |    |
| 7   | 日本と世界のマナーを比較    | English Lesson6  |        |      | 日本とアメリカの違いについてディスカッション   | Rules and Promises          |      |    |
| 8   | 国際人として          | English Lesson7  |        |      | アメリカ社会のケーススタディをディスカッション  | International Mind          |      |    |
| 9   | 冬休みの過ごし方        | English Lesson8  | 実技 (E) | 15   | 留学に向けての冬休みの過ごし方  | Apologizing                 |      |    |
| 10  | ケーススタディ         | English Lesson9  | 冬季休暇課題 | 20   | 留学に向けての心構えを理解する  | Asking for help             |      |    |
| 11  | SDGsについて考えてみよう① | English Lesson10 | 課題 (J) | 10   | アメリカ・台湾でのSDGsを考える<br>ゴール5  | Wrap up and Review          |      |    |
| 12  | SDGsについて考えてみよう② | English Lesson11 | 課題 (J) | 10   | アメリカ・台湾でのSDGsを考える<br>ゴール10   | Avoiding troubles           |      |    |
| 13  | キャリアプランニング      |                  |        |      | 留学後のキャリアプランを考える  |                             |      |    |
| 14  | 出発前の事前確認        |                  |        |      | 保護者への決意表明・出発前確認・   |                             |      |    |
| 15  | まとめ             |                  |        |      | 留学の目標設定・振り返り   |                             |      |    |
| 追試詳細  |                 |                  |        |      | 達成度評価  |                             | 使用教材 |    |
|   |                 |                  |        |      | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下   |                             | 配布資料 |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                  | 学科<br>科 | ホテル科                    | 年次       | 2   | クラス  |      |    |  |
|---|--------------------|---------|-------------------------|----------|---|------|------|----|--|
| 時間数   |                    |         | 30                      | 単位数      | 2   | 区分   | 専門   | 必修 |  |
| 科目名   |                    |         | Active English Beginner |          |   | 講師名  |      |    |  |
| 担当講師の実務経験   |                    |         | ○                       | 実務<br>経歴 |   |      |      |    |  |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                    |         |                         |          | 授業概要と進め方  |      |      |    |  |
| ホテルの宿泊部門フロント業務において、基本的なサービスに必要なコミュニケーション力を身に付け、外国人のお客様に抵抗なく対応できること。 |                    |         |                         |          | 授業形態：講義<br>フロントカウンターでのチェックイン業務から始め、ホテル館内、館外のご案内等を含め、チェックアウトまでの流れを順に演習に合わせて学んでいく。<br>※実技テストの際は学生便覧に沿ったリクルートスーツ着用（シニヨンは必須ではありませんが、髪の毛の長い方は1つにまとめてください）。 |      |      |    |  |
|   |                    |         |                         |          |   |      |      |    |  |
| 実施回数  | 学習項目               |         | 授業内テスト                  |          | 各回の到達目標   | 授業形式 |      |    |  |
|   |                    |         | 形式                      | 点数       |   |      |      |    |  |
| 1   | 接客英会話の基本表現と予約の取り方  |         |                         |          | 挨拶の表現、宿泊予約の取り方を学ぶ   |      |      |    |  |
| 2   | レセプション・チェックイン      |         | 小テスト                    | 5        | チェックイン時の会話の流れを理解し覚える  |      |      |    |  |
| 3   | 料金について学ぶ&実技練習      |         |                         |          | 料金の言い方について学ぶ、実技練習   |      |      |    |  |
| 4   | チェックイン 実技テスト       |         | 実+課                     | 15+10    | チェックインの一連の流れの実践を行う  |      |      |    |  |
| 5   | チェックアウト            |         |                         |          | 基本的なチェックアウトをシチュエーションに合わせて学ぶ   |      |      |    |  |
| 6   | チェックアウト&貴重品取扱いを学   |         |                         |          | 貴重品預かり業務を学ぶ   |      |      |    |  |
| 7   | チェックアウト&実技練習       |         |                         |          | 振り返りと実技練習   |      |      |    |  |
| 8   | チェックアウト 実技テスト      |         | 実+課                     | 15+10    | チェックアウトの一連の流れを実践で行う   |      |      |    |  |
| 9   | テレフォンオペレーター        |         |                         |          | 国際電話対応を学ぶ   |      |      |    |  |
| 10  | テレフォンオペレーター実技テスト練習 |         |                         |          | 国際電話対応を実践で行う  |      |      |    |  |
| 11  | 実技テスト・筆記試験対策       |         | 実+課                     | 15+10    | テレフォンオペレーターの実技試験  |      |      |    |  |
| 12  | 筆記試験               |         | 筆記                      | 20       | 振り返りと総復習筆記試験  |      |      |    |  |
| 13  | イレギュラー対応           |         |                         |          | イレギュラーが起きた時の対応方法を学ぶ   |      |      |    |  |
| 14  | 救急対応               |         |                         |          | 現場で起こる救急対応について  |      |      |    |  |
| 15  | Feed Back          |         |                         |          | フィードバック   |      |      |    |  |
| 追試詳細  |                    |         |                         |          | 達成度評価   |      | 使用教材 |    |  |
|   |                    |         |                         |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |      | 配布資料 |    |  |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                               | 学科<br>科 | ホテル科                   | 年次              | 2   | クラス   |      |      |
|---|---------------------------------|---------|------------------------|-----------------|---|---|------|------|
| 時間数   |                                 |         | 30                     | 単位数             | 2   | 区分  | 専門   | 必修   |
| 科目名   |                                 |         | Advanced Hotel English |                 |   | 講師名   |      |      |
| 担当講師の実務経験   |                                 | ○       |                        | 実務<br>経歴        |   |   |      |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                                 |         |                        |                 | 授業概要と進め方  |   |      |      |
| In this course students will learn how to prepare and deliver a short, dynamic, ALL ENGLISH, speaking presentation. Students will support their speech with a series of visual power point slides. Successful students will have the chance to compete for the All Japan Student English Presentation Contest (held in Tokyo, in December |                                 |         |                        |                 | You will have class time to WRITE a creative speech on your chosen topic. We will rewrite until you have a clean, final draft. You will memorize your speech. You will also build a power point file with relevant visual aids to support your speech. You will practice for the final Class Recital and school presentation contest (TBA). There is no textbook for this course, so class attendance will be very important! |   |      |      |
| 実施回数  | 学習項目                            |         |                        | 授業内テスト<br>形式 点数 |   | 各回の到達目標   |      | 授業形式 |
| 1   | Introduction                    |         |                        |                 |   | Course Explanation, Topic introductions. Prior year examples.     |      |      |
| 2   | Instruction for Presentation    |         |                        |                 |   | Getting the knowledge about Presentation                          |      |      |
| 3   | How To Start                    |         |                        | Speaking        | 10  | Choose your topic, TELL YOUR TEACHER, and begin writing.          |      |      |
| 4   | Getting Organized: Outlines     |         |                        |                 |   | Lecture and student work day                                      |      |      |
| 5   | Writing guidance and work time  |         |                        |                 |   | Lecture and student work day                                      |      |      |
| 6   | Progress Check: 2/3rds complete |         |                        | Written         | 20  | Submit your writing to your teacher                               |      |      |
| 7   | Presentation Skills             |         |                        |                 |   | Lecture: tempo and intonation                                     |      |      |
| 8   | First Practice                  |         |                        |                 |   | Memorization check①   |      |      |
| 9   | Final Progress Check            |         |                        | Written         | 20  | Students must submit their final presentation by the end of class |      |      |
| 10  | Memorization and Practice       |         |                        |                 |   | Make recordings for pronunciation, tempo, and intonation practice |      |      |
| 11  | Final Practice                  |         |                        | Speaking        | 20  | Memorization check②   |      |      |
| 12  | Rehearsal                       |         |                        |                 |   | Rehearsal   |      |      |
| 13  | Presentation Contest            |         |                        | Speaking        | 30  | Speech Contest in Hospitality Hall                                |      |      |
| 14  | Sharing own ideas               |         |                        |                 |   | feedback for Speech Cotest  |      |      |
| 15  | Wrap up                         |         |                        |                 |   | Feedback and Review   |      |      |
| 追試詳細  |                                 |         |                        |                 | 達成度評価   |   | 使用教材 |      |
|   |                                 |         |                        |                 | <b>A 80点以上</b><br><b>B 70点以上</b><br><b>C 60点以上</b><br><b>D 59点以下</b>  |   |      |      |

# 授業計画書

|  |  |         |         |                 |   |   |   |      |
|--|--|---------|---------|-----------------|---|---|---|------|
| 学部   | 昼  | 学科<br>科 | ホテル科    | 年次              | 2   | クラス   |   |      |
| 時間数  |  | 30      |         | 単位数             | 2   | 区分  | 専門  | 必修   |
| 科目名  |  |         | HRS検定対策 |                 |   | 講師名   |   |      |
| 担当講師の<br>実務経歴  |  | ○       |         | 実務<br>経歴        |   |   |   |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |  |         |         |                 | 授業概要と進め方  |   |   |      |
| <p>◆レストランサービス技能検定(HRS) 3級取得を目標とする。</p> <p>①西洋料理の食材、飲料専門知識、基本調理方法を理解する。<br/>                 ②レストランサービス、食文化について理解する。<br/>                 ③施設管理、苦情対応、食品衛生、安全衛生を理解する。<br/>                 ④過去問題に慣れる、出題の特徴を理解する。</p> |  |         |         |                 | <p>・テキスト（西洋料理 料飲接客サービス技法）を中心に授業展開する。</p> <p>・配布資料（練習問題・過去問題）で習得度合をはかり、理解を深める。</p>                     |   |   |      |
| 実施回数   | 学習項目   |         |         | 授業内テスト<br>形式 点数 |   | 各回の到達目標                                     |   | 授業形式 |
| 1  | 第1章 食材・飲料等の基礎知識<br>(第1節)                         |         |         |                 |   | □ HRSとは、正誤法とは何かを知る<br>□ 第1節のポイント（出題箇所）を理解する |   |      |
| 2  | 第1章 食材・飲料等の基礎知識<br>(第2節)                         |         |         | 筆記              | 10  | □ 第2節のポイント（出題箇所）を理解する                       |   |      |
| 3  | 第1章 食材・飲料等の基礎知識<br>(第3節/第4節：ワイン)                 |         |         | 筆記              | 10  | □ 第3節と第4節ワインまでのポイント<br>(出題箇所)を理解する          |   |      |
| 4  | 第1章 食材・飲料等の基礎知識<br>(第4節：ビール~/第5節/第6節)            |         |         | 筆記              | 10  | □ 第4節ビールから第6節までのポイント<br>(出題箇所)を理解する         |   |      |
| 5  | 第2章 接客の基本<br>第3章 宴会とレストランサービス (第1節)              |         |         | 筆記              | 10  | □ 第2章全般と第3章 第1節までのポイント<br>(出題箇所)を理解する       |   |      |
| 6  | 第3章 宴会とレストランサービス<br>(第2節/第3節/第4節)                |         |         | 筆記              | 10  | □ 第2節から第4節までのポイント（出題箇所）<br>を理解する            |   |      |
| 7  | 第3章 宴会とレストランサービス<br>(第5節/第6節)                    |         |         | 筆記              | 10  | □ 第5節から第6節までのポイント（出題箇所）<br>を理解する            |   |      |
| 8  | 第3章 宴会とレストランサービス<br>(第7節~第12節)                   |         |         | 筆記              | 10  | □ 第6節から第12節までのポイント（出題箇所）<br>を理解する           |   |      |
| 9  | 第4章 食文化<br>第5章 施設管理                              |         |         | 筆記              | 10  | □ 第4章から第5章までのポイント（出題箇所）<br>を理解する            |   |      |
| 10   | 第6章 苦情対応と遺失物の取り扱い<br>第7章 食品衛生および公衆衛生<br>第8章 安全衛生 |         |         | 筆記              | 10  | □ 第6章から第8章までのポイント（出題箇所）<br>を理解する            |   |      |
| 11   | 第1章から第8章まで振り返り                                   |         |         | 課題              | 10  | □ 全体からの過去問クイズで正答率60%を<br>達成する（正誤法ではなく正答率）   |   |      |
| 12   | HRS過去問チャレンジ<br>2018年/2019年                       |         |         |                 |   | □ 過去問チャレンジ2019年で正答率70%を<br>達成する（正誤法ではなく正答率） |   |      |
| 13   | HRS過去問チャレンジ<br>2020年/2021年                       |         |         |                 |   | □ 過去問チャレンジ2021年で正答率80%を<br>達成する（正誤法ではなく正答率） |   |      |
| 14   | 検定前最終確認  |         |         |                 |   | □ 検定の傾向の理解                                  |   |      |
| 15   | まとめ  |         |         |                 |   | 振り返り  |   |      |
| 追試詳細   |  |         |         |                 | 達成度評価   |   | 使用教材  |      |
| <p>【テスト】<br/>上記日程参照</p> <p>【追試】</p> <p>課題 … 母数減らし<br/>                 実技 … 授業内にて実施（追試日は担当講師に確認）</p>   |  |         |         |                 | <p>A 80点以上<br/>                 B 70点以上<br/>                 C 60点以上<br/>                 D 59点以下</p> |   | <p>西洋料理料飲接客サービス技法<br/>                 配布プリント</p> |      |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                        | 学科<br>科 | ホテル科          | 年次   | 2   | クラス    |    |    |  |
|---|--------------------------|---------|---------------|--|---|--------|----|----|--|
| 時間数   |                          |         | 30            | 単位数  | 2   | 区分     | 専門 | 必修 |  |
| 科目名   |                          |         | サービスプレゼンテーション |  |   | 講師名    |    |    |  |
| 担当講師の実務経験   |                          |         | ○             | 実務<br>経歴   |   |        |    |    |  |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                          |         |               |  | 授業概要と進め方  |        |    |    |  |
| ①レストランサービスに於ける高度なテクニックである、デクパージュの技術を習得する。<br>②学内コンテストを実施し、人前で魅せるサービスを経験し、更なる技術習得を目指す。 |                          |         |               |  | ①ナイフ・フォークなどのカトラリーの取り扱いから反復練習を行い、技術習得を目指す。<br>②学内コンテストを実施し、習得した技術を競い合う。<br>(26BQ/27HHにて実施) |        |    |    |  |
| 実施回数  | 学習項目                     | 授業内テスト  |               | 各回の到達目標  | 授業形式  |        |    |    |  |
|   |                          | 形式      | 点数            |  |   |        |    |    |  |
| 1   | オリエンテーション                |         |               | 授業の進め方   | 講義  |        |    |    |  |
| 2   | コンテスト説明                  |         |               | <input type="checkbox"/> 学内コンテストの内容を知る<br><input type="checkbox"/> 魅せるサービス習得の意欲を高める  | 講義  |        |    |    |  |
| 3   | キウイカービングの基礎              |         |               | <input type="checkbox"/> キウイのカービング方法を理解する<br><input type="checkbox"/> 授業内でキウイ1個をカービングする  | 実技  |        |    |    |  |
| 4   | キウイカービング練習①              |         |               | <input type="checkbox"/> キウイの綺麗な盛り付け方を理解する<br><input type="checkbox"/> 授業内でキウイ1個をカービングする   | 実技  |        |    |    |  |
| 5   | キウイカービング練習②              |         |               | <input type="checkbox"/> 魅せるカービング方法を理解する<br><input type="checkbox"/> 授業内でキウイ2個をカービングする<br><input type="checkbox"/> 1個当たりのタイムで自己ベストを更新する  | 実技  |        |    |    |  |
| 6   | オレンジカービングの基礎             |         |               | <input type="checkbox"/> オレンジのカービング方法を理解する<br><input type="checkbox"/> 授業内でオレンジ1個をカービングする  | 実技  |        |    |    |  |
| 7   | オレンジカービング練習①             |         |               | <input type="checkbox"/> オレンジの綺麗な盛り付け方を理解する<br><input type="checkbox"/> 授業内でオレンジ1個をカービングする   | 実技  |        |    |    |  |
| 8   | オレンジカービング練習②             |         |               | <input type="checkbox"/> 魅せるカービング方法を理解する<br><input type="checkbox"/> 授業内でオレンジ2個をカービングする<br><input type="checkbox"/> 1個当たりのタイムで自己ベストを更新する | 実技  |        |    |    |  |
| 9   | デクパージュ練習①                |         |               | <input type="checkbox"/> コンテストの流れを体験し動きを理解する<br><input type="checkbox"/> 授業内でルガ・ナガ各1個をカービングする  | 実技  |        |    |    |  |
| 10  | デクパージュ練習②                |         |               | <input type="checkbox"/> 魅せるカービング技術を習得する<br><input type="checkbox"/> 授業内でルガ・ナガ各2個をカービングする  | 実技  |        |    |    |  |
| 11  | デクパージュ実技試験               |         |               | <input type="checkbox"/> 商品として提供できる仕上がりにする<br><input type="checkbox"/> 制限時間内(9分)に全ての作業を終了する  | 実技  |        |    |    |  |
| 12  | フランベサービス基礎               |         |               | <input type="checkbox"/> フランベサービスの方法を理解する<br><input type="checkbox"/> フランベサービスを成功させる   | 実技  |        |    |    |  |
| 13  | コンテスト出場者発表<br>フランベサービス実践 |         |               | <input type="checkbox"/> ワゴンデセルの作り方を理解する   | 実技  |        |    |    |  |
| 14  | 学内コンテスト                  |         |               | 【出場者】<br><input type="checkbox"/> 大勢の前で実演する難しさ、喜びを体験する<br>【見学者】<br><input type="checkbox"/> 審査員の視点で魅せるサービスを評価する                          | 実技  |        |    |    |  |
| 15  | まとめ                      |         |               | 振り返り   | 講義  |        |    |    |  |
| 追試詳細  |                          |         |               |  | 達成度評価   | 使用教材   |    |    |  |
|   |                          |         |               |  | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  | 配布プリント |    |    |  |

# 授業計画書

| 学部   | 昼               | 科<br>コース | ホテル科           | 年次           | 2   | クラス                     |    |        |      |
|--|-----------------|----------|----------------|--------------|---|-------------------------|----|--------|------|
| 時間数  |                 |          | 30             | 単位数          | 2   | 区分                      | 必修 | 専門科目   |      |
| 科目名  |                 |          | シミュレーションプラクティス |              |   | 講師名                     |    |        |      |
| 担当講師の実務経歴  |                 |          | ○              | 実務経歴         |   |                         |    |        |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                 |          |                |              | 授業概要と進め方  |                         |    |        |      |
| 1. 模擬披露宴の進行及びサービス手順を理解する<br>2. ゲスト・サービススタッフそれぞれの視点から披露宴を実施する |                 |          |                |              | 授業形態：実技<br><br>実技を中心に、全員が流れを理解し、本番同様の披露宴を実施できるようにする |                         |    |        |      |
| 実施回数   | 学習項目            |          |                | 授業内テスト<br>形式 | 点数  | 各回の到達目標                 |    |        | 授業形式 |
| 1  | オリエンテーション       |          |                |              |   | 授業の進め方                  |    |        | 実技   |
| 2  | 模擬披露宴説明         |          |                |              |   | 模擬披露宴の説明                |    |        | 実技   |
| 3  | 模擬披露宴 準備（役割決め）  |          |                |              |   | 役割決め（サービス・ゲスト）<br>進行表作成 |    |        | 実技   |
| 4  | 模擬披露宴 準備（設定・進行） |          |                |              |   | 各担当別の練習（タイミングなど）        |    |        | 実技   |
| 5  | 模擬披露宴 準備（進行）    |          |                |              |   | 全体練習                    |    |        | 実技   |
| 6  | 模擬披露宴 練習①       |          |                |              |   | 全体練習                    |    |        | 実技   |
| 7  | 模擬披露宴 練習②       |          |                |              |   | 全体練習                    |    |        | 実技   |
| 8  | 模擬披露宴 練習③       |          |                |              |   | 全体練習                    |    |        | 実技   |
| 9  | 模擬披露宴 練習④       |          |                |              |   | 全体練習                    |    |        | 実技   |
| 10   | 模擬披露宴 練習⑤       |          |                |              |   | 全体練習                    |    |        | 実技   |
| 11   | 模擬披露宴 練習⑥       |          |                |              |   | 全体練習                    |    |        | 実技   |
| 12   | 模擬披露宴 学内リハーサル①  |          |                |              |   | 全体練習／ゲスト役（祝辞）           |    |        | 実技   |
| 13   | 模擬披露宴 学内リハーサル②  |          |                |              |   | 全体練習／ゲスト役（余興）           |    |        | 実技   |
| 14   | 模擬披露宴＊本番        |          |                |              |   | 模擬披露宴本番                 |    |        | 実技   |
| 15   | 振り返り・まとめ        |          |                |              |   | 模擬披露宴を振り返って             |    |        | 実技   |
| 追試詳細   |                 |          |                |              | 達成度評価   |                         |    | 使用教材   |      |
|  |                 |          |                |              | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下            |                         |    | 配布プリント |      |



# 授業計画書

| 学部  | 昼                           | 学科<br>科 | ホテル科      | 年次   | 2   | クラス  |        |    |
|---|-----------------------------|---------|-----------|------|---|------|--------|----|
| 時間数   |                             |         | 30        | 単位数  | 2   | 区分   | 専門     | 必修 |
| 科目名   |                             |         | チームビルディング |      |   | 講師名  |        |    |
| 担当講師の実務経歴   |                             |         | ○         | 実務経歴 |   |      |        |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                             |         |           |      | 授業概要と進め方  |      |        |    |
| <p>1・2年合同、グループワークにてリーダーシップやチームワーク、責任感を養うとともにホテル毎の福利厚生を理解する</p> <p>【2年生】企業研修や就活での経験をもとにリーダーシップを取り、1年生にホテル業界についての魅力を伝える</p> <p>【1年生】憧れから本物を知り、就職に結び付けるための知識やイメージを養う</p> |                             |         |           |      | <p>企画からプレゼンまでの一連の流れを学び、企業の方へのプレゼンテーションに向けた企画立案、資料作成、プレゼンの伝え方の演出にグループごとに取り組む</p>           |      |        |    |
| 実施回数  | 学習項目                        |         | 授業内テスト    |      | 各回の到達目標   | 授業形式 |        |    |
|   |                             |         | 形式        | 点数   |   |      |        |    |
| 1   | オリエンテーション<br>テーマ発表          |         |           |      | <input type="checkbox"/> 授業の進め方・テーマを理解する<br><input type="checkbox"/> 自身の所属チームを知る          | 講義   |        |    |
| 2   | チームビルディング                   |         | 課題        | 10   | <input type="checkbox"/> コミュニケーションワークに主体的に参加し、チームワークの向上に寄与する                              | 講義   |        |    |
| 3   | 各ホテルの取り組み調査                 |         | 課題        | 10   | <input type="checkbox"/> 様々なホテルの福利厚生を知る<br><input type="checkbox"/> 求人票の見方を理解する           | 講義   |        |    |
| 4   | グループワーク①<br>ブレインストーミング・内容決定 |         | 課題        | 10   | <input type="checkbox"/> プレストで働きたいホテルを明確にする<br><input type="checkbox"/> チームの発表内容を決定する     | 講義   |        |    |
| 5   | グループワーク②<br>役割振り分け・ラフ案作成    |         | 課題        | 10   | <input type="checkbox"/> チーム内で役割を確定させる<br><input type="checkbox"/> 発表ツールのラフ案を完成させる        | 講義   |        |    |
| 6   | グループワーク③<br>発表資料作成・シナリオ作成   |         | 課題        | 10   | <input type="checkbox"/> 発表用資料を作成する<br><input type="checkbox"/> 発表時のシナリオを作成する             | 講義   |        |    |
| 7   | グループワーク④<br>プレゼンテーション練習     |         | 課題        | 10   | <input type="checkbox"/> プレゼンテーションの練習を実施する  | 講義   |        |    |
| 8   | プレゼンテーション（初回リハーサル）          |         | 実技        | 10   | <input type="checkbox"/> リハーサルを行い修正点を明確にする<br>（課題発見力の向上を図る）                               | 講義   |        |    |
| 9   | グループワーク⑤<br>プレゼンテーション内容修正   |         | 課題        | 10   | <input type="checkbox"/> 先週を振り返り、修正を加え完成させる<br>（課題解決力の向上を図る）                              | 講義   |        |    |
| 10  | プレゼンテーション（最終リハーサル）          |         | 実技        | 10   | <input type="checkbox"/> 完成版の資料・シナリオでリハーサルを行う   | 講義   |        |    |
| 11  | プレゼンテーション最終調整               |         |           |      | <input type="checkbox"/> 本番直前同様の会場にて最終調整を行う   | 講義   |        |    |
| 12  | プレゼンテーション（本番）               |         | 実技        | 10   | <input type="checkbox"/> 練習の成果を発揮し、役割を全うする<br><input type="checkbox"/> 他チームの発表から気づきを得る    | 講義   |        |    |
| 13  | 選抜チーム発表・振り返り<br>実習先別懇親会     |         |           |      | <input type="checkbox"/> 振り返りから働く環境に関する知見を深める<br><input type="checkbox"/> 実習先別懇親会で不安を払拭する | 講義   |        |    |
| 14  | プレゼンテーション（企業様向け）            |         |           |      | <input type="checkbox"/> ホテルの人事担当者から有益な情報を得る  | 講義   |        |    |
| 15  | まとめ                         |         |           |      | <input type="checkbox"/> 企業様からのフィードバックを元に今後の取り組み方を考える                                     | 講義   |        |    |
| 追試詳細  |                             |         |           |      | 達成度評価   |      | 使用教材   |    |
|   |                             |         |           |      | <b>A 80点以上</b><br><b>B 70点以上</b><br><b>C 60点以上</b><br><b>D 59点以下</b>                      |      | 配布プリント |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼          | 学科<br>科 | ホテル学科    | 年次  | 2  | クラス |        |    |  |
|---|------------|---------|----------|---|--|-----|--------|----|--|
| 時間数   |            |         | 30       | 単位数   | 2  | 区分  | 専門     | 必修 |  |
| 科目名   |            |         | バーテンダー実務 |   |  | 講師名 |        |    |  |
| 担当講師の実務経験   |            |         | ○        | 実務<br>経歴  |  |     |        |    |  |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |            |         |          |   | 授業概要と進め方                                 |     |        |    |  |
| ①ホテル、旅館、外食業界で働くにあたり、必要な「飲料知識・技術」を習得する。<br>②コンテスト出場を目標として、プレゼンテーション力の強化する。 |            |         |          |   | レストラン、バーカウンター実習室を使用した実技を中心とした授業とする。      |     |        |    |  |
| 実施回数  | 学習項目       | 授業内テスト  |          | 各回の到達目標   |  |     | 授業形式   |    |  |
|   |            | 形式      | 点数       |   |  |     |        |    |  |
| 1   | オリエンテーション  |         |          | □授業の進め方を理解する  |  |     | 講義     |    |  |
| 2   | コンテスト説明    |         |          | □バーテンダーの基本技術を理解している                                 |  |     | 講義     |    |  |
| 3   | バーテンダー実務1  |         |          | □バースプーンの使用方を理解する<br>□ステアのコツを理解している                  |  |     | 実技     |    |  |
| 4   | バーテンダー実務2  |         |          | □マティーニをレシピ通り作ることができる<br>□マンハッタンをレシピ通り作ることができる       |  |     | 実技     |    |  |
| 5   | バーテンダー実務3  |         |          | □カシスグレープフルーツをレシピ通り作ることができる<br>□ジントニックをレシピ通り作ることができる |  |     | 実技     |    |  |
| 6   | 実技試験1      |         |          | □ステアテクニックが完成している<br>□マンハッタンが商品レベルまで達している            |  |     | 実技     |    |  |
| 7   | バーテンダー実務4  |         |          | □スノースタイルにする意味を理解している<br>□スノースタイルのコツを理解している          |  |     | 実技     |    |  |
| 8   | バーテンダー実務5  |         |          | □ソルティドックをレシピ通り作ることができる<br>□マルガリータをレシピ通り作ることができる     |  |     | 実技     |    |  |
| 9   | 実技試験2      |         |          | □スノースタイルテクニックが完成している<br>□マルガリータが商品レベルまで達している        |  |     | 実技     |    |  |
| 10  | バーテンダー実務6  |         |          | □カクテルコンテストの出場意義を理解している<br>□2杯分のビルド、シェイクが丁寧にできている    |  |     | 実技     |    |  |
| 11  | バーテンダー実務7  |         |          | □ミリオンダラーを2杯レシピ通り作ることができる                            |  |     | 実技     |    |  |
| 12  | 実技試験3/筆記試験 |         |          | □ミリオンダラーが商品レベルまで達している<br>□コンテストカクテルを時間内に作ることができる    |  |     | 実技     |    |  |
| 13  | バーテンダー実務8  |         |          | 学内コンテスト出場者発表、コンテスト練習                                |  |     | 実技     |    |  |
| 14  | 学内コンテスト    |         |          | 学内コンテスト実施   |  |     | 実技     |    |  |
| 15  | まとめ        |         |          | 振り返り  |  |     | 講義     |    |  |
| 追試詳細  |            |         |          |   | 達成度評価                                    |     | 使用教材   |    |  |
|   |            |         |          |   | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下 |     | 配布プリント |    |  |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                           | 学科<br>科 | ホテル科         | 年次  | 2   | クラス    |    |    |
|--|-----------------------------|---------|--------------|---|---|--------|----|----|
| 時間数  |                             |         | 30           | 単位数   | 2   | 区分     | 専門 | 必修 |
| 科目名  |                             |         | フロントオペレーションⅢ |   |   | 講師名    |    |    |
| 担当講師の実務経験  |                             |         | ○            | 実務<br>経歴  |   |        |    |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                             |         |              |   | 授業概要と進め方  |        |    |    |
| <p>【フロント業務】<br/>チェックインを中心としたフロント業務を理解する。フロントシステムを使用しながら、チェックイン業務を実践で習得する。</p> <p>【コンシェルジュ業務】<br/>ホテル内の業務だけではなくホテル外の知識を身につける。観光プランニングを通じて土地について改めて知識を深めるとともに、ゲストへの観光プランの作成方法を理解する</p> |                             |         |              |   | <p>【フロント業務】<br/>座学にてフロント業務について学び、実技でチェックイン業務を実践する。</p> <p>【コンシェルジュ業務】<br/>オペレーション業務に結びつく交通手配、関西の観光地について知識を深める。実際に大阪観光を経験することで大阪の魅力を再発見し、観光プランニングの作成を行う。</p> |        |    |    |
| 実施回数   | 学習項目                        | 授業内テスト  |              | 各回の到達目標   | 授業形式  |        |    |    |
|  |                             | 形式      | 点数           |   |   |        |    |    |
| 1  | オリエンテーション                   |         |              | 授業の進め方  | 講義  |        |    |    |
| 2  | 交通手配①（鉄道の知識）                |         |              | <input type="checkbox"/> 国内の鉄道についての理解   | 講義  |        |    |    |
| 3  | 交通手配②（航空の知識）                |         |              | <input type="checkbox"/> 航空知識についての理解  | 講義  |        |    |    |
| 4  | 関西の観光地①                     |         |              | <input type="checkbox"/> 兵庫・京都の主要観光地を知る   | 講義  |        |    |    |
| 5  | 関西の観光地②                     |         |              | <input type="checkbox"/> 大阪の主要観光地を知る  | 講義  |        |    |    |
| 6  | フロント・チェックインの理解<br>※スーツ      |         |              | <input type="checkbox"/> フロントの仕事内容を知る<br><input type="checkbox"/> チェックインの流れを理解          | 実技  |        |    |    |
| 7  | OPERA理解<br>インフォメーション業務 ※スーツ |         |              | <input type="checkbox"/> OPERAのチェックイン方法の理解<br><input type="checkbox"/> インフォメーション業務の理解   | 実技  |        |    |    |
| 8  | 実技試験練習・観光プランニング<br>※スーツ     |         |              | <input type="checkbox"/> OPERAとチェックイン業務を連動理解<br><input type="checkbox"/> 観光プランニング目的理解   | 実技  |        |    |    |
| 9  | 実技試験①<br>※スーツ               |         |              | <input type="checkbox"/> チェックイン実技試験<br><input type="checkbox"/> 大阪観光プランニングテーマの決定        | 実技  |        |    |    |
| 10   | 実技試験②<br>※スーツ               |         |              | <input type="checkbox"/> チェックイン実技試験<br><input type="checkbox"/> 大阪観光スポットの選定             | 実技  |        |    |    |
| 11   | グループワーク（観光プラン作成①）           |         |              | <input type="checkbox"/> 大阪観光プランニングの交通方法の理解<br><input type="checkbox"/> プレゼンテーションシナリオ作成 | 実技  |        |    |    |
| 12   | グループワーク（観光プラン作成②）           |         |              | <input type="checkbox"/> 大阪観光プランニング地図作成<br><input type="checkbox"/> プレゼンテーションシナリオ作成     | 実技  |        |    |    |
| 13   | グループワーク（観光プラン作成③）           |         |              | <input type="checkbox"/> 大阪観光プランニング<br><input type="checkbox"/> プレゼンテーションリハーサル          | 実技  |        |    |    |
| 14   | グループワーク（観光プラン作成④）           |         |              | <input type="checkbox"/> 大阪観光プレゼンテーション<br><input type="checkbox"/> 他グループのプラン理解          | 実技  |        |    |    |
| 15   | まとめ                         |         |              |   | 講義  |        |    |    |
| 追試詳細   |                             |         |              |   | 達成度評価   | 使用教材   |    |    |
|  |                             |         |              |   | <b>A 80点以上</b><br><b>B 70点以上</b><br><b>C 60点以上</b><br><b>D 59点以下</b>  | 配布プリント |    |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼           | 学科<br>科 | ホテル科    | 年次           | 2  | クラス              |        |      |  |
|--|-------------|---------|---------|--------------|--|------------------|--------|------|--|
| 時間数  |             |         | 30      | 単位数          | 2  | 区分               | 専門     | 必修   |  |
| 科目名  |             |         | ホテル業界研究 |              |  | 講師名              |        |      |  |
| 担当講師の実務経歴  |             |         | ○       | 実務経歴         |  |                  |        |      |  |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |             |         |         |              | 授業概要と進め方                                   |                  |        |      |  |
| 1、ホテルの危機管理など特殊業務を知る。<br>2、ホテルの管理部門の業務特性を知る。<br>3、ホテルを取り巻く外部環境を知る。<br><br>以上のことにより、サービス部門だけではなく、ホテルを様々な角度から見られるようになる。 |             |         |         |              | 「ホテルビジネス-基礎編-」のテキストを参考にしながら、講義形式で理解を深めていく。 |                  |        |      |  |
| 実施回数   | 学習項目        |         |         | 授業内テスト<br>形式 | 点数   | 各回の到達目標          |        | 授業形式 |  |
| 1  | オリエンテーション   |         |         |              |  | 授業概要と進め方         |        | 講義   |  |
| 2  | ホテルの危機管理①   |         |         |              |  | ホテルの危機管理を考える①    |        | 講義   |  |
| 3  | ホテルの危機管理②   |         |         |              |  | ホテルの危機管理を考える②    |        | 講義   |  |
| 4  | ホテル管理部門の業務① |         |         |              |  | マーケティング部門の業務①    |        | 講義   |  |
| 5  | ホテル管理部門の業務② |         |         |              |  | マーケティング部門の業務②    |        | 講義   |  |
| 6  | ホテル管理部門の業務③ |         |         |              |  | 総務・人事部門の業務①      |        | 講義   |  |
| 7  | ホテル管理部門の業務④ |         |         |              |  | 総務・人事部門の業務②      |        | 講義   |  |
| 8  | ホテル管理部門の業務⑤ |         |         |              |  | 施設管理部門の業務        |        | 講義   |  |
| 9  | ホテル管理部門の業務⑥ |         |         |              |  | 仕入・購買部門の業務       |        | 講義   |  |
| 10   | ホテル管理部門の業務⑦ |         |         |              |  | 経理・会計部門の業務       |        | 講義   |  |
| 11   | ホテル管理部門の業務⑧ |         |         |              |  | ホテル管理部門まとめ       |        | 講義   |  |
| 12   | 観光基礎知識①     |         |         |              |  | 世界を代表するホテルIERを知る |        | 講義   |  |
| 13   | 観光基礎知識②     |         |         |              |  | 世界から見た日本         |        | 講義   |  |
| 14   | 観光基礎知識③     |         |         |              |  | 世界の中の日本人         |        | 講義   |  |
| 15   | まとめ         |         |         |              |  |                  |        | 講義   |  |
| 追試詳細   |             |         |         |              | 達成度評価                                      |                  | 使用教材   |      |  |
|  |             |         |         |              | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下   |                  | 配布プリント |      |  |

# 授業計画書

| 学部   | 昼               | 学科<br>科 | ホテル科        | 年次              | 2   | クラス                       |    |      |      |
|--|-----------------|---------|-------------|-----------------|---|---------------------------|----|------|------|
| 時間数  |                 |         | 30          | 単位数             | 2   | 区分                        | 専門 | 必修   |      |
| 科目名  |                 |         | ライフスタイルデザイン |                 |   | 講師名                       |    |      |      |
| 担当講師の実務経験  |                 | ○       | 実務<br>経歴    |                 |   |                           |    |      |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                 |         |             |                 | 授業概要と進め方  |                           |    |      |      |
| <p>時代のニーズに合わせて変化する新しいホテル業界を知るとともに、ホテル分野以外の知識を身に着ける。</p> <p>世の中の動きに興味を持ち敏感になることを目的とし、そのための情報収集方法を身に着ける。</p> |                 |         |             |                 | <p>ホテル業界以外の内容を講義形式で学ぶ。</p> <p>トレンドやニュースなどの情報を自ら収集するとともに、グループやクラスで共有することでより知識を深める。</p> |                           |    |      |      |
| 実施回数   | 学習項目            |         |             | 授業内テスト<br>形式 点数 |   | 各回の到達目標                   |    |      | 授業形式 |
| 1  | オリエンテーション       |         |             |                 |   | ホテル業界の変化を知る               |    |      |      |
| 2  | ライフスタイルホテルとは    |         |             |                 |   | ライフスタイルホテルの特徴を知る          |    |      |      |
| 3  | ライフスタイルホテルのサービス |         |             |                 |   | ライフスタイルホテルにおけるサービス方法を知る   |    |      |      |
| 4  | 体の整え方           |         |             |                 |   | YOGAから健康スタイルを理解する         |    |      |      |
| 5  | 趣味調査            |         |             | 課題              | 10  | 現代人がの趣味嗜好を理解する            |    |      |      |
| 6  | ペット対応について①      |         |             | 課題              | 10  | ペット市場についてグループ調査           |    |      |      |
| 7  | ペット対応について②      |         |             | 実技              | 15  | ペット市場調査発表・共有              |    |      |      |
| 8  | ペット対応について③      |         |             | 課題              | 10  | ペットの飼い主様へのヒアリングを含めたニーズの理解 |    |      |      |
| 9  | ペット対応について④      |         |             |                 |   | ペットの対応方法について知る            |    |      |      |
| 10   | ペット対応について⑤      |         |             | 課題              | 15  | ペット向けの新しいサービスを考える         |    |      |      |
| 11   | トレンド情報①         |         |             | 課題              | 10  | トレンド情報・流行の収集              |    |      |      |
| 12   | トレンド情報②         |         |             | 課題              | 10  | トレンド情報・流行の分析              |    |      |      |
| 13   | ニュースリサーチ①       |         |             | 課題              | 10  | 日本のニュース・出来事・時事ネタを収集       |    |      |      |
| 14   | ニュースリサーチ②       |         |             | 課題              | 10  | 世界のニュース・出来事・時事ネタを収集       |    |      |      |
| 15   | まとめ             |         |             |                 |   | 振り返り                      |    |      |      |
| 追試詳細   |                 |         |             |                 | 達成度評価   |                           |    | 使用教材 |      |
|  |                 |         |             |                 | <b>A 80点以上</b><br><b>B 70点以上</b><br><b>C 60点以上</b><br><b>D 59点以下</b>                  |                           |    | 配布教材 |      |

# 授業計画書

| 学部  | 昼               | 学科<br>科 | ホテル科   | 年次  | 2  | クラス |      |      |  |
|---|-----------------|---------|--------|-----|--|-----|------|------|--|
| 時間数   |                 |         | 60     | 単位数 | 2  | 区分  | 専門   | 必修   |  |
| 科目名   |                 |         | 企業実習   |     |  | 講師名 |      |      |  |
| 担当講師の実務経歴   |                 | ○       | 実務経歴   |     |  |     |      |      |  |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                 |         |        |     | 授業概要と進め方                                 |     |      |      |  |
| 企業での職業・職種体験（インターン）を通して、業界で必要とされる専門的知識と物事を深く洞察できる思考力を身につける。<br>ホスピタリティマインドと共に自ら率先して実践できる能力を磨く。 |                 |         |        |     | 企業様ご協力のもと、業界の各現場での実習を行う。                 |     |      |      |  |
| 実施回数  | 学習項目            |         | 授業内テスト |     | 各回の到達目標                                  |     |      | 授業形式 |  |
|   |                 |         | 形式     | 点数  |  |     |      |      |  |
| 1   | 実習企業でのオリエンテーション |         |        |     | 業界・業務内容の説明、勤務方法、勤務表の記載について、実習レポート書き方     |     |      |      |  |
| 2   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 3   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 4   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 5   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 6   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 7   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 8   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 9   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 10  | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 11  | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 12  | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 13  | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 14  | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 15  | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う                           |     |      |      |  |
| 追試詳細  |                 |         |        |     | 達成度評価                                    |     | 使用教材 |      |  |
| 60時間分の企業実習をもって、単位認定とする。   |                 |         |        |     | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下 |     |      |      |  |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                 | 学科<br>科 | ホテル科    | 年次       | 2   | クラス  |          |    |
|--|-------------------|---------|---------|----------|---|------|----------|----|
| 時間数  |                   |         | 30      | 単位数      | 2   | 区分   | 専門       | 必修 |
| 科目名  |                   |         | 実践PCスキル |          |   | 講師名  |          |    |
| 担当講師の実務経験  |                   |         | ○       | 実務<br>経歴 |   |      |          |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標                                   |                   |         |         |          | 授業概要と進め方  |      |          |    |
| 社会人になってからもよく利用される機能や知識を習得し、実践として作成することができる力をつけます |                   |         |         |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・達成目標を目指して、Word・Excel両科目を学習します。</li> <li>・課題を完成させるための機能を学習した後、復習（課題作成など）を行います。</li> <li>・タイピングやビジネスメールの作成を各回、繰り返し行うことでパソコン操作の基礎力を高めていきます。</li> </ul> |      |          |    |
| 実施回数   | 学習項目              |         | 授業内テスト  |          | 各回の到達目標   | 授業形式 |          |    |
|  |                   |         | 形式      | 点数       |   |      |          |    |
| 1  | ガイダンス・Gメール交換・環境確認 |         | 課       | 5        | 授業の概要説明・メールマナーの学習・SharePointやiPadの使い方を学ぶ  |      |          |    |
| 2  | 情報倫理の理解           |         | 課       | 5        | メールやネット利用時のマナーを習得   |      |          |    |
| 3  | ビジネスメールの作成        |         | 課       | 5        | 状況に合わせたメールを作成する   |      |          |    |
| 4  | ビジネス文書の作成①        |         | 課       | 5        | ビジネス文書の構成を習得する  |      |          |    |
| 5  | ビジネス文書の作成②        |         | 課       | 10       | Wordでビジネス文書（表入り）を作成する   |      |          |    |
| 6  | 地図や絵入りのチラシ作成①     |         | 課       | 5        | 図の編集、図形作成を習得する  |      |          |    |
| 7  | 地図や絵入りのチラシ作成②     |         | 課       | 10       | 図や図形の入ったチラシを作成する  |      |          |    |
| 8  | Excelの基本①         |         | 課       | 5        | Excelの基本操作を習得する   |      |          |    |
| 9  | Excelの基本②         |         | 課       | 10       | 計算式の入った表を作成する   |      |          |    |
| 10   | Excelの応用①         |         | 課       | 10       | Excelの応用操作を習得する   |      |          |    |
| 11   | Excelの応用②         |         | 課       | 10       | 応用機能を取り入れたカレンダーやスケジュール表を作成する  |      |          |    |
| 12   | 履歴書フォームの作成        |         |         |          | Wordを使って、履歴書フォームを作成してみよう  |      |          |    |
| 13   | 名刺や宛名ラベルの作成①      |         | 課       | 10       | Wordの差し込み印刷機能を習得する  |      |          |    |
| 14   | 名刺や宛名ラベルの作成②      |         | 課       | 10       | Excelと連携して名刺や宛名ラベルを作成する   |      |          |    |
| 15   | まとめ               |         |         |          | 振り返り  |      |          |    |
| 追試詳細   |                   |         |         |          | 達成度評価   |      | 使用教材     |    |
|  |                   |         |         |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |      | ・オリジナル資料 |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                                | 学科<br>科 | ホテル科                    | 年次           | 2  | クラス  |      |      |
|--|----------------------------------|---------|-------------------------|--------------|--|--|------|------|
| 時間数  |                                  |         | 30                      | 単位数          | 2  | 区分   | 専門   | 必修   |
| 科目名  |                                  |         | Active English Advanced |              |  | 講師名  |      |      |
| 担当講師の実務経験  |                                  |         | ○                       | 実務<br>経歴     |  |  |      |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                                  |         |                         |              | 授業概要と進め方   |  |      |      |
| This course will further develop core English communication skills of reading, speaking, listening, and writing using extended reading and project based learning. |                                  |         |                         |              | This class will develop students critical English skills and provide advanced hospitality English training. It will prepare students for difficult situations that hotel staff and managers may encounter. |  |      |      |
| 実施回数   | 学習項目                             |         |                         | 授業内テスト<br>形式 | 点数   | 各回の到達目標  |      | 授業形式 |
| 1  | Introduction and class overview  |         |                         |              |  | Intro Speaking, Listening, Reading, Writing S.L.R.W.     |      | 講義   |
| 2  | Welcoming traveller's            |         |                         |              |  | Hospitality skills, S.L.R.W.                             |      | 講義   |
| 3  | Looking after traveller's        |         |                         |              |  | Asking helping questions, S.L.R.W.                       |      | 講義   |
| 4  | Looking after traveller's 2      |         |                         |              |  | Giving directions S.L.R.W.                               |      | 講義   |
| 5  | Making travel reservations       |         |                         | Writing      | 20   | Talking about reservations S.L.R.W.                      |      | 講義   |
| 6  | Communication Ettequette         |         |                         |              |  | Practicing phone conversations S.L.R.W.                  |      | 講義   |
| 7  | Speaking Test                    |         |                         | Speaking     | 20   |  |      | 講義   |
| 8  | Communication Problems           |         |                         |              |  | handling mistakes and asking for clarification, S.L.R.W. |      | 講義   |
| 9  | Review and Test Prep             |         |                         | Writing      | 30   |  |      | 講義   |
| 10   | Guest Problems and Complaint     |         |                         |              |  | Language and vocabulary for complaining, S.L.R.W.        |      | 講義   |
| 11   | Creating Memorable Experience    |         |                         |              |  | Philosophy of hospitality, S.L.R.W.                      |      | 講義   |
| 12   | Review and Final Test            |         |                         | writing      | 30   |  |      | 講義   |
| 13   | Exploring Cultural Differences 1 |         |                         |              |  |  |      | 講義   |
| 14   | Exploring Cultural Differences 2 |         |                         |              |  |  |      | 講義   |
| 15   | Exploring Cultural Differences 3 |         |                         |              |  |  |      | 講義   |
| 追試詳細   |                                  |         |                         |              | 達成度評価  |  | 使用教材 |      |
| Speaking Test: 20 Points Writing and Listening test: 20 Points Writing Tests: 30 Points  |                                  |         |                         |              | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下   |  |      |      |



# 授業計画書

| 学部  | 昼                     | 学科<br>科 | ホテル科 | 年次       | 2  | クラス                                   |                     |      |
|---|-----------------------|---------|------|----------|--|---------------------------------------|---------------------|------|
| 時間数   |                       |         | 30   | 単位数      | 2  | 区分                                    | 専門                  | 必修   |
| 科目名   |                       |         | 韓国語  |          |  | 講師名                                   |                     |      |
| 担当講師の実務経験   |                       |         | ○    | 実務<br>経歴 |  |                                       |                     |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                       |         |      |          | 授業概要と進め方   |                                       |                     |      |
| 韓国語の文字である「ハングル」を習得し、読み書きができる。<br>簡単な文法を活用し韓国語の文章を作って使うことができる。<br>日常生活とホテルに必要な簡単な会話を身につける。 |                       |         |      |          | 韓国語を初めて学ぶ人のための入門講座である。<br>会話やテキストを活用して文字を学習する。<br>4つの技能（読む・聞く・書く・話す）を用いてコミュニケーション能力を向上させる。 |                                       |                     |      |
| 実施回数  | 学習項目                  |         |      | 授業内テスト   |  | 各回の到達目標                               |                     | 授業形式 |
|   |                       |         |      | 形式       | 点数   |                                       |                     |      |
| 1   | ハングルとは・挨拶表現・ハングル1課(1) |         |      |          |  | ハングルの仕組みを理解し、簡単な挨拶ができる。               |                     |      |
| 2   | ハングル1課(2)             |         |      |          |  | ハングル1課(2)の読み書きができる。                   |                     |      |
| 3   | ハングル1課復習              |         |      | 筆        | 20   | ハングル1課の学習内容が理解できて活用できる。               |                     |      |
| 4   | 自己紹介・会話（です・好き/嫌いです）   |         |      |          |  | 簡単な自己紹介ができて、好き/嫌いな物が言える。              |                     |      |
| 5   | ハングル2課(1)             |         |      | 実        | 20   | ハングル2課(1)の読み書きができる。                   |                     |      |
| 6   | ハングル2課(2)・会話（したいです）   |         |      |          |  | ハングル2課(2)の読み書きができて、したいことが言える。         |                     |      |
| 7   | ハングル2課復習              |         |      | 筆        | 20   | ハングル2課の学習内容が理解できて活用できる。               |                     |      |
| 8   | ハングル3課・数字①            |         |      |          |  | ハングル3課の読み書きができて、物を数えることができる。          |                     |      |
| 9   | ハングル3課復習              |         |      | 筆        | 20   | ハングル3課の学習内容が理解できて活用できる。               |                     |      |
| 10  | ハングル4課(1)             |         |      |          |  | ハングル4課(1)の読み書きができる。                   |                     |      |
| 11  | ハングル4課(2)・ホテルでの韓国語①   |         |      |          |  | ハングル4課(2)の読み書きができて、ホテルに必要な簡単な韓国語が言える。 |                     |      |
| 12  | ハングル4課復習              |         |      | 筆        | 20   | ハングル4課の学習内容が理解できて活用できる。               |                     |      |
| 13  | ハングルで会話               |         |      |          |  | 日常会話を実践                               |                     |      |
| 14  | ハングルで会話               |         |      |          |  | ホテルに必要な会話例を実践                         |                     |      |
| 15  | まとめ                   |         |      |          |  | 今までの学習内容が全て理解できて活用できる。                |                     |      |
| 追試詳細  |                       |         |      |          | 達成度評価  |                                       | 使用教材                |      |
|   |                       |         |      |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下   |                                       | 「開かれた韓国語」入門<br>夏雨出版 |      |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                                  | 学科<br>科 | ホテル科   | 年次  | 2  | クラス  |                      |    |  |
|---|------------------------------------|---------|--------|-----|--|------|----------------------|----|--|
| 時間数   |                                    |         | 30     | 単位数 | 2  | 区分   | 専門                   | 必修 |  |
| 科目名   |                                    |         | 接客手話   |     |  | 講師名  |                      |    |  |
| 担当講師の実務経歴   |                                    | ○       | 実務経歴   |     |  |      |                      |    |  |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                                    |         |        |     | 授業概要と進め方   |      |                      |    |  |
| <p>聴覚障害者への理解を深め、基本コミュニケーションに必要な手話その他の手段を見につける。手話を通じて豊かな表現力を習得し、ホスピタリティの実践につなげる。全国手話検定5級を取得可能。</p> |                                    |         |        |     | <p>手話の実技学習、表現練習と並行して、きこえないお客様対応に必要なミニ講義も組み入れる。<br/>手話検定5級対策として、手話の読取りと手話による1分間スピーチ及び面接練習を行う。</p> |      |                      |    |  |
| 実施回数  | 学習項目                               |         | 授業内テスト |     | 各回の到達目標  | 授業形式 |                      |    |  |
|   |                                    |         | 形式     | 点数  |  |      |                      |    |  |
| 1   | 1. 授業オリエンテーション<br>あいさつ・名前          |         |        |     | 「なぜ手話を学んで欲しいのか」「手話言語の特徴」を理解する。   |      |                      |    |  |
| 2   | 2. あいさつ、名前の自己紹介<br>(第3講座)          |         |        |     | あいさつ及び自分・講師等の氏名を手話で表現できる。  |      |                      |    |  |
| 3   | 3. 伝え合ってみましょう<br>(第1, 2講座)         |         |        |     | イメージトレーニング。言葉に頼らず伝える方法を体得する。   |      |                      |    |  |
| 4   | 4. 聴覚障害、手話に関する理解<br>コミュニケーションの方法   |         | 課題     | 10  | 聞こえなくて困ること、コミュニケーションの方法について考える。  |      |                      |    |  |
| 5   | 5. 家族の紹介(第4講座)                     |         |        |     | 人を表す手話、家族紹介の手話表現を習得する。   |      |                      |    |  |
| 6   | 6. 数字を使用した表現(第5講座)                 |         |        |     | 数字を使って誕生日・時間・金額等が表現できる。指文字を使用して固有名詞が表現できる。   |      |                      |    |  |
| 7   | 7. 趣味、好きなことについて会話<br>(第6講座)        |         |        |     | 自分の趣味や特技、好きなことなどを手話で表現できる。   |      |                      |    |  |
| 8   | 8. 仕事についての会話(第7講座)<br>・手話読み取り確認テスト |         | 筆記     | 30  | 将来の仕事・夢を表現できる。あいさつ・単語・指文字を見て理解できる。   |      |                      |    |  |
| 9   | 9. 住所、都道府県など<br>(第8講座)             |         |        |     | 自分の出身地・住所及び通学方法等を表現できる。  |      |                      |    |  |
| 10  | 10. 手話読み取りテスト2及び都道府県の手話            |         | 筆記     | 30  | 手話会話表現を読取り、理解できるかを確認する。都道府県の手話表現を覚える。  |      |                      |    |  |
| 11  | 11. 自己紹介(第9講座)                     |         |        |     | 手話で自己紹介ができる。   |      |                      |    |  |
| 12  | 12. 自己紹介スピーチ                       |         | 実技     | 30  | 自己紹介1分間スピーチと質疑応答ができる。  |      |                      |    |  |
| 13  | 13. 手話検定5級対策                       |         |        |     | 5級の読み取り過去問題で70%以上正解できる。  |      |                      |    |  |
| 14  | 14. 手話検定5級対策                       |         |        |     | 過去問題を活用して対策を行う   |      |                      |    |  |
| 15  | 15. 業界手話                           |         |        |     | ホテル業界で使える手話を学ぶ   |      |                      |    |  |
| 追試詳細  |                                    |         |        |     | 達成度評価  |      | 使用教材                 |    |  |
|   |                                    |         |        |     | <p style="text-align: center;">A 80点以上<br/>B 70点以上<br/>C 60点以上<br/>D 59点以下</p>                   |      | <p>手話を学ぼう 手話で話そう</p> |    |  |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                 | 学科<br>科 | ホテル科            | 年次       | 2   | クラス<br>コース |                     |    |
|--|-------------------|---------|-----------------|----------|---|------------|---------------------|----|
| 時間数  |                   | 30      |                 | 単位数      | 2   | 区分         | 専門                  | 必修 |
| 科目名  |                   |         | 中国語             |          |   | 講師名        |                     |    |
| 担当講師の<br>実務経験  |                   | ○       |                 | 実務<br>経歴 |   |            |                     |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                   |         |                 |          | 授業概要と進め方  |            |                     |    |
| ①中国語の発音を正しく覚える。<br>②基本的な文法を身につけ、単語を入れ替えるだけでも場面に応じた言い方ができる。<br>③中国からのお客様にも自信を持って対応することができる。 |                   |         |                 |          | ①発音、単語を覚えるために、繰り返し練習する。<br>②学習済みの内容を復習する。<br>③会話をアップするためロールプレイをする。<br>④授業中記憶した内容をみんなの前で発表してもらう。 |            |                     |    |
| 実施回数   | 学習項目              |         | 授業内テスト<br>形式 点数 |          | 各回の到達目標   |            | 授業形式                |    |
| 1  | オリエンテーション         |         |                 |          |   |            | 講義                  |    |
| 2  | 第一課 週末は何をしますか     |         |                 |          | 形容詞の用法を身につける。   |            | 実技                  |    |
| 3  | 第二課 全部でいくらですか     |         | 課題              | 10       | お金、料金の表現を身につける。   |            | 実技                  |    |
| 4  | 第三課 電車で台南に行きます    |         |                 |          | 交通手段の名前を表す。   |            | 実技                  |    |
| 5  | 復習                |         | 筆記              | 20       | 復習することで学習内容を定着させる。  |            | 実技                  |    |
| 6  | 第四課 休みはどこに行きますか①  |         |                 |          |   |            | 実技                  |    |
| 7  | 第四課 休みはどこに行きますか②  |         | 課題              | 10       |   |            | 実技                  |    |
| 8  | 第五課 台湾の果物は美味しいです① |         |                 |          | 食べ物の色と香りを説明します。   |            | 実技                  |    |
| 9  | 第五課 台湾の果物は美味しいです② |         | 課題              | 10       | 食べ物の色と香りを説明します。   |            | 実技                  |    |
| 10   | 第六課 とても気分が悪いです①   |         |                 |          | 自分や他人の体調を述べる  |            | 実技                  |    |
| 11   | 第六課 とても気分が悪いです②   |         |                 |          | 自分や他人の体調を述べる  |            | 実技                  |    |
| 12   | 復習                |         | 筆記              | 20       | テストに向けてしっかりと復習する  |            | 実技                  |    |
| 13   | 復習                |         | 実技              | 10       | 学習済みの内容を定着させる   |            | 実技                  |    |
| 14   | 総復習               |         | 実技              | 10       | これまで学習した内容を復習する   |            | 実技                  |    |
| 15   | まとめ               |         |                 |          | 授業の振り返りとまとめ   |            |                     |    |
| 追試詳細   |                   |         |                 |          | 達成度評価   |            | 使用教材                |    |
|  |                   |         |                 |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |            | 実用<br>中国語 I<br>(予定) |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                   | 学科<br>科 | ホテル科                    | 年次              | 2  | クラス                                    |    |      |      |
|--|---------------------|---------|-------------------------|-----------------|--|--|----|------|------|
| 時間数  |                     |         | 30                      | 単位数             | 2  | 区分                                     | 専門 | 必修   |      |
| 科目名  |                     |         | Active English Beginner |                 |  | 講師名                                    |    |      |      |
| 担当講師の実務経験  |                     |         | ○                       | 実務<br>経歴        |  |  |    |      |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                     |         |                         |                 | 授業概要と進め方   |  |    |      |      |
| <p>This course will help students learn and practice listening and conversational skills used in hotel situations.</p> |                     |         |                         |                 | <p>Each lesson presents different real-life scenarios that will enable the students to talk to guests and to resolve different concerns from the time they arrive at the hotel to the time they check out.</p> |  |    |      |      |
| 実施回数   | 学習項目                |         |                         | 授業内テスト<br>形式 点数 |  | 各回の到達目標                                |    |      | 授業形式 |
| 1  | Course Introduction |         |                         |                 |  | Getting to know you and class rules    |    |      |      |
| 2  | Unit 2              |         |                         |                 |  | Welcoming a guest with no reservation. |    |      |      |
| 3  | Review and Test     |         |                         |                 |  |  |    |      |      |
| 4  | Unit 4              |         |                         |                 |  | Looking after guests                   |    |      |      |
| 5  | Unit 7              |         |                         |                 |  | Reservation changes                    |    |      |      |
| 6  | Review and Test     |         |                         |                 |  |  |    |      |      |
| 7  | Unit 8              |         |                         |                 |  | Phone calls to reception               |    |      |      |
| 8  | Unit 10             |         |                         |                 |  | Guest problems                         |    |      |      |
| 9  | Unit 13             |         |                         |                 |  | Complaints from guests at the bar      |    |      |      |
| 10   | Unit 13 II          |         |                         |                 |  | Complaints from guests at the bar      |    |      |      |
| 11   | Review and Test     |         |                         |                 |  |  |    |      |      |
| 12   | Unit 20             |         |                         |                 |  | Guest services                         |    |      |      |
| 13   | Unit 24             |         |                         |                 |  | Problems checking out                  |    |      |      |
| 14   | Unit 24 II          |         |                         |                 |  | Problems checking out                  |    |      |      |
| 15   | Wrap up             |         |                         |                 |  |  |    |      |      |
| 追試詳細   |                     |         |                         |                 | 達成度評価  |  |    | 使用教材 |      |
|  |                     |         |                         |                 | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下   |  |    | 配布教材 |      |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                                  | 学科<br>科 | ホテル科                   | 年次       | 2   | クラス                 |      |      |
|---|------------------------------------|---------|------------------------|----------|---|---------------------|------|------|
| 時間数   |                                    |         | 30                     | 単位数      | 2   | 区分                  | 専門   | 必修   |
| 科目名   |                                    |         | Advanced Hotel English |          |   | 講師名                 |      |      |
| 担当講師の実務経験   |                                    |         | ○                      | 実務<br>経歴 |   |                     |      |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                                    |         |                        |          | 授業概要と進め方  |                     |      |      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本文化を理解し、日本の事象・文化を英語でわかりやすく表現、伝えられるようになる。</li> <li>・外国人ゲストに喜んでもらえるような日本を紹介するツアービデオを作ることにより、企画力・創造力をつけ、自分なりのプレゼンテーションスキルを身につける。</li> </ul> |                                    |         |                        |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本文化や事象について英語の語彙・表現を学ぶ。</li> <li>・情報を収集し、創造力を持って、外国人向けのツアー動画を制作する。</li> </ul> |                     |      |      |
| 実施回数  | 学習項目                               |         |                        | 授業内テスト   |   | 各回の到達目標             |      | 授業形式 |
|   |                                    |         |                        | 形式       | 点数  |                     |      |      |
| 1   | オリエンテーション                          |         |                        |          |   | 授業目標・内容・進め方を知る      |      |      |
| 2   | 日本の事象・文化を英語で表現する(1)/ツアービデオの制作(1)   |         |                        |          |   | ガイドの英語表現・ツアーのリサーチ   |      |      |
| 3   | 日本の事象・文化を英語で表現する(2)/ツアービデオの制作(2)   |         |                        | 課題       | 10  | ガイドの英語表現・ツアーのリサーチ   |      |      |
| 4   | 日本の事象・文化を英語で表現する(3)/ツアービデオの制作(3)   |         |                        | 筆記テスト    | 10  | 日本の地理・ツアーのラフプラン制作   |      |      |
| 5   | 日本の事象・文化を英語で表現する(4)/ツアービデオの制作(4)   |         |                        |          |   | 日本の年中行事・ツアーのラフプラン制作 |      |      |
| 6   | 日本の事象・文化を英語で表現する(5)/ツアービデオの制作(5)   |         |                        | 課題       | 10  | 日本のところ・ツアーの構成制作     |      |      |
| 7   | 日本の事象・文化を英語で表現する(6)/ツアービデオの制作(6)   |         |                        | 筆記テスト    | 10  | 日本の食・ツアーの構成制作       |      |      |
| 8   | 日本の事象・文化を英語で表現する(7)/ツアービデオの制作(7)   |         |                        |          |   | 日本の食・ツアーのスク립ト制作     |      |      |
| 9   | 日本の事象・文化を英語で表現する(8)/ツアービデオの制作(8)   |         |                        | 課題       | 10  | 日本の伝統芸能・ツアーのスク립ト制作  |      |      |
| 10  | 日本の事象・文化を英語で表現する(9)/ツアービデオの制作(9)   |         |                        |          |   | 日本の伝統工芸・動画完成に向けて    |      |      |
| 11  | 日本の事象・文化を英語で表現する(10)/ツアービデオの制作(10) |         |                        | 筆記テスト    | 10  | 日本のマナー・動画完成に向けて     |      |      |
| 12  | ツアー動画のリハーサル                        |         |                        | 課題       | 10  | 動画のリハーサル            |      |      |
| 13  | ツアー動画の最終調整                         |         |                        | 課題       | 10  | リハーサル後・最終手直し        |      |      |
| 14  | Presentation                       |         |                        | 実技       | 20  | 動画発表会               |      |      |
| 15  | まとめ                                |         |                        |          |   | 振り返り                |      |      |
| 追試詳細  |                                    |         |                        |          | 達成度評価   |                     | 使用教材 |      |
|   |                                    |         |                        |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |                     | 配布教材 |      |

# 授業計画書

| 学部  | 昼         | 学科<br>科 | ホテル科     | 年次     | 2   | クラス                |      |      |
|---|-----------|---------|----------|--------|---|--------------------|------|------|
| 時間数   |           |         | 30       | 単位数    | 2   | 区分                 | 専門   | 必修   |
| 科目名   |           |         | インバウンド研究 |        |   | 講師名                |      |      |
| 担当講師の実務経歴   |           |         | ○        | 実務経歴   |   |                    |      |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |           |         |          |        | 授業概要と進め方  |                    |      |      |
| インバウンドゲスト対応における観光業界のシステムや動向を理解する。<br>インバウンドゲストに日本の魅力を伝えるための日本文化の知識習得を目指すとともに、宗教や風習等の世界と日本の違いの理解をする。 |           |         |          |        | 世界と日本の双方からインバウンドゲスト対応方法を身に付ける。<br>[世界] 他国の文化風習、宗教等の考え方を学ぶ<br>[日本] 日本の文化および近年の観光資源や観光サービスを学ぶ |                    |      |      |
| 実施回数  | 学習項目      |         |          | 授業内テスト |   | 各回の到達目標            |      | 授業形式 |
|   |           |         |          | 形式     | 点数  |                    |      |      |
| 1   | オリエンテーション |         |          |        |   | 日本における観光の現状の理解     |      |      |
| 2   | 日本の観光資源①  |         |          |        |   | 日本の観光地理を知る(北海道・東北) |      |      |
| 3   | 日本の観光資源②  |         |          |        |   | 日本観光地理を知る(関東・甲信越)  |      |      |
| 4   | 日本の観光資源③  |         |          | 筆記     | 25  | 日本の観光地理を知る(北陸・東海)  |      |      |
| 5   | 日本の観光資源④  |         |          |        |   | 日本の観光地理を知る(四国・中国)  |      |      |
| 6   | 日本の観光資源⑤  |         |          |        |   | 日本の観光地理を知る(九州・沖縄)  |      |      |
| 7   | 日本の観光の未来① |         |          | 筆記     | 25  | IRとは何かの理解          |      |      |
| 8   | 日本の観光の未来② |         |          |        |   | IRにおけるカジノとは何かを知る   |      |      |
| 9   | 日本の観光の未来③ |         |          |        |   | MICEについて理解する       |      |      |
| 10  | 日本の観光の未来④ |         |          | 筆記     | 25  | MaaSについて理解する       |      |      |
| 11  | 日本の文化①    |         |          |        |   | 日本の文化を知る           |      |      |
| 12  | 日本の文化②    |         |          |        |   | 和作法を実技で体得する        |      |      |
| 13  | 世界の文化     |         |          |        |   | 日本の文化との違いを学ぶ       |      |      |
| 14  | 世界の宗教     |         |          | 筆記     | 25  | 世界三大宗教の理解          |      |      |
| 15  | まとめ       |         |          |        |   | 総復習                |      |      |
| 追試詳細  |           |         |          |        | 達成度評価   |                    | 使用教材 |      |
|   |           |         |          |        | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |                    | 配布教材 |      |

# 授業計画書

| 学部   | 昼              | 学科<br>科    | ホテル科        | 年次                              | 2  | クラス    |    |    |
|--|----------------|------------|-------------|---------------------------------|--|--------|----|----|
| 時間数  |                |            | 30          | 単位数                             | 2  | 区分     | 専門 | 必修 |
| 科目名  |                |            | ゲストリレーション実務 |                                 |  | 講師名    |    |    |
| 担当講師の実務経験  |                |            | ○           | 実務<br>経歴                        |  |        |    |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                |            |             |                                 | 授業概要と進め方   |        |    |    |
| <p>宿泊部に業務におけるお客様へのサプライズ演出についての知識を入れフロントシステムを使用し、引き継ぎの重要性を実感し、他部署との連携の必要性を理解する。<br/>また、企業様との連携で提案力、発想力を身に付ける。</p> |                |            |             |                                 | <p>授業形態：講義<br/>サプライズのためのツールの一つとして、タオルアート作りを学びクラス内コンテストを実施。<br/>テーマとなるホテルのロビーの装飾を考え、ホテル周辺マップを作成しお客様への案内時に活用していただけるように実際に企業様に審査をお願いし、審査発表を行う</p> |        |    |    |
| 実施回数   | 学習項目           | 授業内テスト     |             | 各回の到達目標                         | 授業形式   |        |    |    |
|  |                | 形式         | 点数          |                                 |  |        |    |    |
| 1  | オリエンテーション      |            |             | 授業概要と進め方/コンテストまでの流れ             | 講義   |        |    |    |
| 2  | ロマンスコンシェルジュ    |            |             | コンシェルジュとは                       | 講義   |        |    |    |
| 3  | タオルアートコンテスト準備  | 課題①        | 5           | サプライズストーリーの作成・準備                | 実技   |        |    |    |
| 4  | タオルアートコンテスト    | 実技①<br>課題② | 10<br>5     | タオルアート発表                        | 実技   |        |    |    |
| 5  | ロビーデコレーション準備①  | 課題③        | 10          | ロビー装飾テーマ決めから実際の装飾イメージ～発表～個人ワーク～ | 実技   |        |    |    |
| 6  | ロビーデコレーション準備②  | 課題④        | 10          | クラス内でのテーマ決め                     | 実技   |        |    |    |
| 7  | ロビーデコレーション実施   | 課題⑤        | 15          | グループ内ロビー装飾完成                    | 実技   |        |    |    |
| 8  | ガイドマップ作成①      | 課題⑥        | 5           | マップ情報収集・目的決め～個人ワーク～             | 実技   |        |    |    |
| 9  | ガイドマップ作成②      |            |             | ガイドマップ作成～個人ワーク～                 | 実技   |        |    |    |
| 10   | ガイドマップ作成③      | 課題⑦        | 20          | マップ完成させ、企業へ郵送→審査                | 実技   |        |    |    |
| 11   | クラス内発表         |            |             | 全クラスのロビー装飾と各自のマップを審査            | 実技   |        |    |    |
| 12   | フロントシステムトレーニング | 課題⑧        | 5           | Operaの機能説明&サプライズ引き継ぎ作成          | 実技   |        |    |    |
| 13   | フロント業務の実技実施    | 課題⑨        | 15          | 引き継ぎの重要性を学ぶ                     | 実技   |        |    |    |
| 14   | 審査発表           |            |             | 企業様からの審査結果発表&振り返り               | 講義   |        |    |    |
| 15   | まとめ            |            |             | 振り返り                            | 講義   |        |    |    |
| 追試詳細   |                |            |             |                                 | 達成度評価  | 使用教材   |    |    |
|  |                |            |             |                                 | <b>A 80点以上</b><br><b>B 70点以上</b><br><b>C 60点以上</b><br><b>D 59点以下</b>   | 配布プリント |    |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼             | 学科<br>科 | ホテル科   | 年次       | 2   | クラス  |      |    |
|--|---------------|---------|--------|----------|---|------|------|----|
| 時間数  |               |         | 30     | 単位数      | 2   | 区分   | 専門   | 必修 |
| 科目名  |               |         | ソムリエ実務 |          |   | 講師名  |      |    |
| 担当講師の実務経験  |               |         | ○      | 実務<br>経歴 |   |      |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |               |         |        |          | 授業概要と進め方  |      |      |    |
| ①ワインへの興味を喚起する。<br>②視覚だけでなく聴覚や嗅覚からも理解度を高める。<br>③プロの技を披露し関心を高めることで、ソムリエやソムリエールを目指す人材を育成する。 |               |         |        |          | 授業形態：講義<br><概論><br>フランスワインにフォーカスし、製法や有名産地の特徴など基礎的な知識を学習する。<br><実技><br>抜栓から注ぎ方やプレゼンテーションなど基礎的なサービスを学習する。 |      |      |    |
| 実施回数   | 学習項目          |         | 授業内テスト |          | 各回の到達目標   | 授業形式 |      |    |
|  |               |         | 形式     | 点数       |   |      |      |    |
| 1  | オリエンテーション     |         | 課題     | 5        | 授業内容の理解<br>想起力チェック  |      |      |    |
| 2  | ワイン概論①        |         |        |          | ワインの造り方<br>「白ワインのサービス」トレーニング  |      |      |    |
| 3  | 実技試験①         |         | 実技     | 15       | 「白ワインのサービス」(抜栓)   |      |      |    |
| 4  | ワイン概論②        |         |        |          | フランスのワイン(ジャカニ地方)<br>「シャンパンのサービス」トレーニング  |      |      |    |
| 5  | 実技試験②         |         | 実技     | 15       | 「シャンパンのサービス」(抜栓)  |      |      |    |
| 6  | ワイン概論③        |         |        |          | フランスのワイン(ボルドー地方)<br>前半のまとめ  |      |      |    |
| 7  | ワイン概論④        |         |        |          | フランスのワイン(ブルゴーニュ地方)<br>「赤ワインのサービス」トレーニング   |      |      |    |
| 8  | 実技試験③         |         | 実技     | 15       | 「赤ワインのサービス」(パニエ)  |      |      |    |
| 9  | ワイン概論⑤        |         | 課題     | 15       | 世界各国のワイン<br>論文作成  |      |      |    |
| 10   | ワイン概論⑥        |         |        |          | ワインのテイスティング方法<br>「赤ワインのサービス」トレーニング  |      |      |    |
| 11   | 実技試験④         |         | 実技     | 15       | 「赤ワインのサービス」(デキャンタ)  |      |      |    |
| 12   | ワイン概論⑦        |         |        |          | マリアージュ方法/総まとめ   |      |      |    |
| 13   | レストランプロデュース本番 |         |        |          | 振替授業  |      |      |    |
| 14   | ワイン概論⑧        |         |        |          | 日本のワイン  |      |      |    |
| 15   | まとめ           |         |        |          | 振り返り  |      |      |    |
| 追試詳細   |               |         |        |          | 達成度評価   |      | 使用教材 |    |
|  |               |         |        |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |      | 配布資料 |    |



# 授業計画書

| 学部   | 昼               | 学科<br>科 | ホテル科        | 年次     | 2  | クラス                  |    |        |      |
|--|-----------------|---------|-------------|--------|--|----------------------|----|--------|------|
| 時間数  |                 |         | 30          | 単位数    | 2  | 区分                   | 専門 | 必修     |      |
| 科目名  |                 |         | フロントオペレーション |        |  | 講師名                  |    |        |      |
| 担当講師の実務経歴  |                 |         | ○           | 実務経歴   |  |                      |    |        |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                 |         |             |        | 授業概要と進め方   |                      |    |        |      |
| <p>●フロント・キャッシャーの仕事について</p> <p>1. フロント・キャッシャー業務について理解する。<br/>2. チェック・アウト業務の基本をマスターする。<br/>3. ロールプレイにて対応・会話術を体得する。</p> |                 |         |             |        | <p>授業形態：講義と実技</p> <p>授業の前半は座学中心で知識を学び、後半はロールプレイを中心に技術を習得する</p> |                      |    |        |      |
| 実施回数   | 学習項目            |         |             | 授業内テスト |  | 各回の到達目標              |    |        | 授業形式 |
|  |                 |         |             | 形式     | 点数   |                      |    |        |      |
| 1  | オリエンテーション       |         |             |        |  | 授業概要と進め方             |    |        | 講義   |
| 2  | 前期復習            |         |             |        |  | フロントの復習              |    |        | 実技   |
| 3  | フロントキャッシャーの仕事内容 |         |             | 課題     | 10   | ビルとゲスト・アカウントについて理解   |    |        | 実技   |
| 4  | キャッシャー業務Ⅰ       |         |             |        |  | チェックアウト時の留意点と手順を理解   |    |        | 実技   |
| 5  | キャッシャー業務Ⅱ・筆記テスト |         |             | 筆      | 20   | 様々な支払い方法を理解する        |    |        | 実技   |
| 6  | キャッシャー業務Ⅲ       |         |             |        |  | 金銭管理・領収書の書き方について理解   |    |        | 実技   |
| 7  | キャッシャー業務Ⅳ       |         |             |        |  | サービス料と税金について理解する     |    |        | 実技   |
| 8  | キャッシャー業務Ⅴ       |         |             |        |  | 外貨両替について理解する         |    |        | 実技   |
| 9  | キャッシャー業務Ⅵ・筆記テスト |         |             | 筆      | 20   | 貴重品預かりについて理解する       |    |        | 実技   |
| 10   | キャッシャー業務Ⅶ       |         |             |        |  | キャッシャー業務まとめ～Opera応用編 |    |        | 実技   |
| 11   | スクリプト練習         |         |             |        |  | 実技試験にむけて最終練習         |    |        | 実技   |
| 12   | 実技テスト           |         |             | 実      | 30   | チェックアウト業務 実技試験       |    |        | 実技   |
| 13   | 実技テスト・筆記テスト     |         |             | 実・筆    | 20   | チェックアウト業務 実技試験・筆記テスト |    |        | 実技   |
| 14   | まとめ             |         |             |        |  | 後期授業を振り返る            |    |        | 実技   |
| 15   | フロントオペレーション総復習  |         |             |        |  | 2年間を振り返る             |    |        | 実技   |
| 追試詳細   |                 |         |             |        | 達成度評価  |                      |    | 使用教材   |      |
|  |                 |         |             |        | <p>A 80点以上</p> <p>B 70点以上</p> <p>C 60点以上</p> <p>D 59点以下</p>    |                      |    | 配布プリント |      |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                  | 学科<br>科 | ホテル科      | 年次           | 2  | クラス                           |        |      |  |
|--|--------------------|---------|-----------|--------------|--|-------------------------------|--------|------|--|
| 時間数  |                    |         | 30        | 単位数          | 2  | 区分                            | 専門     | 必修   |  |
| 科目名  |                    |         | ユニバーサルマナー |              |  | 講師名                           |        |      |  |
| 担当講師の実務経験  |                    |         | ○         | 実務<br>経歴     |  |                               |        |      |  |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                    |         |           |              | 授業概要と進め方                                 |                               |        |      |  |
| 多様化するお客様の特性を知り、対応方法を習得する。<br>仕事の場だけではなく、プライベートでも発揮できることを目的とする。 |                    |         |           |              | 座学を中心とし、実技も取り入れながら理解を深める。                |                               |        |      |  |
| 実施回数   | 学習項目               |         |           | 授業内テスト<br>形式 | 点数                                       | 各回の到達目標                       |        | 授業形式 |  |
| 1  | オリエンテーション          |         |           |              |  |                               |        | 講義   |  |
| 2  | ユニバーサルマナーの基本       |         |           |              |  | ユニバーサルマナーの基本的な考え方を理解する        |        | 講義   |  |
| 3  | 高齢者への対応①           |         |           |              |  | 高齢者の現状を理解する                   |        | 講義   |  |
| 4  | 高齢者への対応②           |         |           |              |  | 高齢者への対応を考える                   |        | 講義   |  |
| 5  | 車いす使用者への対応①        |         |           |              |  | 車いすの基本を理解する                   |        | 講義   |  |
| 6  | 車いす使用者への対応②        |         |           |              |  | 車いす実践                         |        | 実技   |  |
| 7  | 視覚障害者への対応①         |         |           |              |  | 視覚障害者の不便さを理解する                |        | 講義   |  |
| 8  | 視覚障害者への対応②         |         |           |              |  | 視覚障害者への対応を考える（実践）             |        | 実技   |  |
| 9  | 聴覚障害者への対応          |         |           |              |  | 聴覚障害者の不便さを理解し、対応を考える          |        | 講義   |  |
| 10   | 身体障害者補助犬について       |         |           |              |  | 盲導犬、聴導犬、介助犬について理解する           |        | 講義   |  |
| 11   | その他の障害を持つ方への対応     |         |           |              |  | 知的障害、発達障害、精神障害、LGBTなどについて理解する |        | 講義   |  |
| 12   | 心のバリアフリー           |         |           |              |  | 心のバリアフリーを理解する                 |        | 講義   |  |
| 13   | ホテル業界でのユニバーサルマナー   |         |           |              |  | ホテルゲストへの対応を考える                |        | 講義   |  |
| 14   | ユニバーサルマナープレゼンテーション |         |           |              |  | 自分の考えるユニバーサルマナーを発表する          |        | 講義   |  |
| 15   | まとめ                |         |           |              |  |                               |        | 講義   |  |
| 追試詳細   |                    |         |           |              | 達成度評価                                    |                               | 使用教材   |      |  |
|  |                    |         |           |              | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下 |                               | 配布プリント |      |  |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                 | 学科<br>科 | ホテル科         | 年次       | 2   | クラス  |      |    |
|---|-------------------|---------|--------------|----------|---|------|------|----|
| 時間数   |                   | 30      |              | 単位数      | 2   | 区分   | 専門   | 必修 |
| 科目名   |                   |         | レストランオペレーション |          |   | 講師名  |      |    |
| 担当講師の実務経歴   |                   | ○       |              | 実務経歴     |   |      |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                   |         |              |          | 授業概要と進め方  |      |      |    |
| 1. レストランのランチタイムおよびブレイクファーストにおけるサービス技術を習得する<br>2.丁寧な会場セッティング、リセットの技術を習得する<br>3. HRS3級実技試験を理解・合格レベルまで習得する |                   |         |              |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・反復練習を行いサービス技能の基礎力を向上させる。</li> <li>・ゲスト役とホスト役に分かれて、ロールプレイを行い、様々な角度から見ることで、技術向上に繋げる。</li> <li>・HRS実技試験会場と同セッティングを行うことで、会場セッティング技術の習得と実技試験に慣れる。</li> </ul> |      |      |    |
| 実施回数  | 学習項目              |         | 授業内テスト       |          | 各回の到達目標   | 授業形式 |      |    |
|   |                   |         | 形式           | 点数       |   |      |      |    |
| 1   | オリエンテーション         |         |              |          | オリエンテーション<br>HRS3級実技試験内容説明  |      |      |    |
| 2   | ランチタイムサービス①       |         |              |          | ランチ：ロールプレイ（HRS3級実技）   |      |      |    |
| 3   | ランチタイムサービス②       |         | 課題①          | 5        | ランチ：ロールプレイ（HRS3級実技）   |      |      |    |
| 4   | ランチタイムサービス③       |         | 課題①          | 5        | ランチ：ロールプレイ（HRS3級実技）   |      |      |    |
| 5   | ランチタイムサービス④       |         | 課題①          | 5        | ランチ：ロールプレイ（HRS3級実技）   |      |      |    |
| 6   | ランチタイムサービス⑤       |         | 課題①          | 5        | ランチ：ロールプレイ（HRS3級実技）   |      |      |    |
| 7   | ランチタイムサービス⑥       |         | 課題①          | 5        | ランチ：ロールプレイ（HRS3級実技）   |      |      |    |
| 8   | ランチタイムサービス実技試験    |         | 実技①<br>課題②   | 15<br>10 | HRS3級評価基準による実技試験  |      |      |    |
| 9   | ブレイクファーストサービス①    |         | 課題①          | 5        | 朝食：ロールプレイ（HRS3級実技）  |      |      |    |
| 10  | ブレイクファーストサービス②    |         | 課題①          | 5        | 朝食：ロールプレイ（HRS3級実技）  |      |      |    |
| 11  | ブレイクファーストサービス③    |         | 課題①          | 5        | 朝食：ロールプレイ（HRS3級実技）  |      |      |    |
| 12  | ブレイクファーストサービス④    |         | 課題①          | 5        | 朝食：ロールプレイ（HRS3級実技）  |      |      |    |
| 13  | ブレイクファーストサービス⑤    |         | 課題①          | 5        | 朝食：ロールプレイ（HRS3級実技）  |      |      |    |
| 14  | ブレイクファーストサービス実技試験 |         | 実技②<br>課題②   | 15<br>10 | HRS3級評価基準による実技試験  |      |      |    |
| 15  | まとめ               |         |              |          | 振り返り  |      |      |    |
| 追試詳細  |                   |         |              |          | 達成度評価   |      | 使用教材 |    |
|   |                   |         |              |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |      | 配布資料 |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                | 学科<br>科 | ホテル科        | 年次              | 2  | クラス                                      |    |        |
|---|------------------|---------|-------------|-----------------|--|--|----|--------|
| 時間数   |                  |         | 30          | 単位数             | 2  | 区分                                       | 専門 | 必修     |
| 科目名   |                  |         | レストランプロデュース |                 |  | 講師名                                      |    |        |
| 担当講師の実務経験   |                  |         | ○           | 実務<br>経歴        |  |  |    |        |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                  |         |             |                 | 授業概要と進め方   |  |    |        |
| 実習室でのレストラン営業を通して次の内容を学ぶ。<br>・レストランでの必要な職種・業務<br>・調理場とサービスの関係性<br>・メニュー提案<br>・料理単価、原価率、ABC分析 |                  |         |             |                 | これまでの知識・技術を活かしてレストランメニューからサービス方法など営業に関わる内容を学生自身で考える。<br><br>料理長へのプレゼンやフィードバックから調理場とサービスの関係性も学び、集大成として1日の営業で発表する。 |  |    |        |
| 実施回数  | 学習項目             |         |             | 授業内テスト<br>形式 点数 |  | 各回の到達目標                                  |    | 授業形式   |
| 1   | オリエンテーション        |         |             |                 |  | 授業概要と進め方                                 |    | 講義     |
| 2   | レストラン営業メニュー企画    |         |             |                 |  | メニュー提案のための企画                             |    | 実技     |
| 3   | メニュー提案           |         |             | 課題              | 10   | チームでシェフにメニューの提案                          |    | 実技     |
| 4   | レストランに於ける数字管理    |         |             |                 |  | 原価率・ABC分析等                               |    | 実技     |
| 5   | メニュー発表           |         |             |                 |  | 採用メニューの発表                                |    | 実技     |
| 6   | 営業準備①            |         |             | 課題              | 10   | 担当業務振り分け・担当別打合せ                          |    | 実技     |
| 7   | 営業準備②            |         |             | 課題              | 10   | 担当別打合せ                                   |    | 実技     |
| 8   | 営業準備③            |         |             | 課題              | 10   | 担当別準備                                    |    | 実技     |
| 9   | 営業準備④            |         |             | 課題              | 10   | 担当別準備                                    |    | 実技     |
| 10  | 営業準備⑤            |         |             | 課題              | 10   | 担当別準備                                    |    | 実技     |
| 11  | 営業準備⑥            |         |             | 課題              | 10   | 担当別準備                                    |    | 実技     |
| 12  | レストラン営業リハーサル     |         |             | 課題              | 10   | 営業前リハーサル                                 |    | 実技     |
| 13  | レストラン営業本番（スタッフ役） |         |             | 実技              | 10   | スタッフとしてレストラン営業を運営                        |    | 実技     |
| 14  | レストラン営業本番（ゲスト役）  |         |             | 課題              | 10   | レストラン営業にゲストとして参加                         |    | 実技     |
| 15  | まとめ              |         |             |                 |  | 振り返り                                     |    | 講義     |
| 追試詳細  |                  |         |             |                 |  | 達成度評価                                    |    | 使用教材   |
|   |                  |         |             |                 |  | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下 |    | 配布プリント |

# 授業計画書

| 学部   | 昼         | 学科<br>科 | ホテル科            | 年次  | 2  | クラス |      |    |
|--|-----------|---------|-----------------|-----|--|-----|------|----|
| 時間数  |           |         | 30              | 単位数 | 2  | 区分  | 専門   | 必修 |
| 科目名  |           |         | 観光業界研究          |     |  | 講師名 |      |    |
| 担当講師の実務経験  |           | ○       | 実務<br>経歴        |     |  |     |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |           |         |                 |     | 授業概要と進め方                                 |     |      |    |
| 観光業界、ホスピタリティ業界、接客業界の様々な仕事について知ることにより、ホテルで働く上で必要な知識やマインドを身に付ける。 |           |         |                 |     | 毎回、各業界のスペシャリストの先生にお越しいただいて、授業を進行する。      |     |      |    |
| 実施回数   | 学習項目      |         | 授業内テスト<br>形式 点数 |     | 各回の到達目標                                  |     | 授業形式 |    |
| 1  | ホテル業界①    |         |                 |     | ホテル業界に関する復習                              |     |      |    |
| 2  | レストラン業界   |         | 課題              | 5   | 街場のレストランについて知る                           |     |      |    |
| 3  | ホテル業界②    |         | 課題              | 5   | ホテルセールスについて知る                            |     |      |    |
| 4  | 表現カトレーニング |         | 課題              | 10  | 素敵な表現力を身に付ける                             |     |      |    |
| 5  | 販売業界      |         | 課題              | 10  | 販売業界・店舗運営を知る                             |     |      |    |
| 6  | ブライダル業界   |         | 課題              | 10  | ブライダル業界を知る                               |     |      |    |
| 7  | テーマパーク業界  |         | 課題              | 10  | テーマパーク業界を知る                              |     |      |    |
| 8  | 旅行業界      |         | 課題              | 10  | 旅行業界を知る                                  |     |      |    |
| 9  | 鉄道業界      |         | 課題              | 10  | 鉄道業界を知る                                  |     |      |    |
| 10   | エアライン業界   |         | 課題              | 10  | エアライン業界を知る                               |     |      |    |
| 11   | 空港の仕事     |         | 課題              | 10  | 空港での仕事を知る                                |     |      |    |
| 12   | 地域考察      |         | 課題              | 5   | 日本の様々な地域の特性を知る                           |     |      |    |
| 13   | 美容業界      |         |                 |     | 美容業界の接客方法を知る                             |     |      |    |
| 14   | ホテル業界③    |         | 課題              | 5   | ホテル業界最新事情                                |     |      |    |
| 15   | まとめ       |         |                 |     | 振り返り                                     |     |      |    |
| 追試詳細   |           |         |                 |     | 達成度評価                                    |     | 使用教材 |    |
|  |           |         |                 |     | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下 |     | 配布教材 |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼            | 学科<br>科 | ホテル科   | 年次   | 2  | クラス  |        |    |
|---|--------------|---------|--------|------|--|------|--------|----|
| 時間数   |              |         | 30     | 単位数  | 2  | 区分   | 専門     | 必修 |
| 科目名   |              |         | 卒業制作   |      |  | 講師名  |        |    |
| 担当講師の実務経歴   |              |         | ○      | 実務経歴 |  |      |        |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |              |         |        |      | 授業概要と進め方   |      |        |    |
| <p>入学後、ホテル科で学んできた内容を活かし、集大成となる作品を制作する。</p> <p>①ホテルプレゼンテーション。<br/>お勧めするホテルの魅力を人に伝える。伝えるためのプレゼンテーション能力の向上・ホテルの魅力再発見</p> <p>②ホテル学科特徴を見出し、対外的なPR動画を作成。魅力の伝え方、見せ方の習得を目指す</p> |              |         |        |      | <p>授業形態：講義</p> <p>①プレゼンテーション方法を学んだ後、その手法及びSDGsについて学んだことを活かした「ホテル」のプレゼンテーションの行う。</p> <p>②ホテル科のCMを作成する<br/>学校で習得したことを活かしながら、ホテル学科のPR動画を学科全体で作り上げる。</p> |      |        |    |
| 実施回数  | 学習項目         |         | 授業内テスト |      | 各回の到達目標  | 授業形式 |        |    |
|   |              |         | 形式     | 点数   |  |      |        |    |
| 1   | オリエンテーション    |         |        |      | 授業概要と進め方   | 講義   |        |    |
| 2   | プレゼンとは       |         |        |      | プレゼンテーションのコツについて   | 講義   |        |    |
| 3   | プレゼンツールについて  |         |        |      | 魅力あるパワーポイントの作成とは   | 講義   |        |    |
| 4   | ホテルプレゼンテーション |         | 課題①    | 10   | ホテルプレゼン準備①   | 実技   |        |    |
| 5   | ホテルプレゼンテーション |         | 課題②    | 10   | ホテルプレゼン準備②   | 実技   |        |    |
| 6   | ホテルプレゼンテーション |         |        |      | ホテルプレゼン準備③   | 実技   |        |    |
| 7   | ホテルプレゼンテーション |         |        |      | プレゼンテーション練習<br>SDGs提案書作成   | 実技   |        |    |
| 8   | ホテルプレゼンテーション |         | 課題③    | 15   | プレゼンテーションリハーサル<br>SDGs提案書作成  | 実技   |        |    |
| 9   | ホテルプレゼンテーション |         | 実技①    | 15   | ホテルプレゼンテーション本番   | 実技   |        |    |
| 10  | ホテルプレゼンテーション |         | 課題④    | 10   | ホテルプレゼンテーション本番   | 実技   |        |    |
| 11  | ホテル科CM作成①    |         | 課題⑤    | 10   | CMイメージ説明／撮影場所の振り分け   | 実技   |        |    |
| 12  | ホテル科CM作成②    |         | 課題⑥    | 10   | 撮影内容打合せ  | 実技   |        |    |
| 13  | ホテル科CM作成③    |         | 課題⑦    | 10   | 撮影リハーサル  | 実技   |        |    |
| 14  | ホテル科CM作成④    |         | 課題⑧    | 10   | 撮影本番   | 実技   |        |    |
| 15  | まとめ          |         |        |      |  | 講義   |        |    |
| 追試詳細  |              |         |        |      | 達成度評価  |      | 使用教材   |    |
|   |              |         |        |      | <p>A 80点以上</p> <p>B 70点以上</p> <p>C 60点以上</p> <p>D 59点以下</p>  |      | 配布プリント |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼               | 学科<br>科 | ホテル科   | 年次  | 2   | クラス |      |      |  |
|---|-----------------|---------|--------|-----|---|-----|------|------|--|
| 時間数   |                 |         | 60     | 単位数 | 2   | 区分  | 専門   | 必修   |  |
| 科目名   |                 |         | 企業実習   |     |   | 講師名 |      |      |  |
| 担当講師の実務経歴   |                 | ○       | 実務経歴   |     |   |     |      |      |  |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                 |         |        |     | 授業概要と進め方  |     |      |      |  |
| <p>企業での職業・職種体験（インターン）を通して、業界で必要とされる専門的知識と物事を深く洞察できる思考力を身につける。<br/>ホスピタリティマインドと共に自ら率先して実践できる能力を磨く。</p> |                 |         |        |     | <p>企業様ご協力のもと、業界の各現場での実習を行う。</p>   |     |      |      |  |
| 実施回数  | 学習項目            |         | 授業内テスト |     | 各回の到達目標   |     |      | 授業形式 |  |
|   |                 |         | 形式     | 点数  |   |     |      |      |  |
| 1   | 実習企業でのオリエンテーション |         |        |     | 業界・業務内容の説明、勤務方法、勤務表の記載について、実習レポート書き方  |     |      |      |  |
| 2   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 3   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 4   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 5   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 6   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 7   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 8   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 9   | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 10  | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 11  | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 12  | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 13  | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 14  | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 15  | 実習企業でのインターン     |         |        |     | 各実習現場において実習を行う  |     |      |      |  |
| 追試詳細  |                 |         |        |     | 達成度評価   |     | 使用教材 |      |  |
| 60時間分の企業実習をもって、単位認定とする。   |                 |         |        |     | <p style="margin: 0;">A 80点以上</p> <p style="margin: 0;">B 70点以上</p> <p style="margin: 0;">C 60点以上</p> <p style="margin: 0;">D 59点以下</p> |     |      |      |  |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                   | 学科<br>科 | ホテル科                    | 年次                                     | 2   | クラス |      |    |
|---|---------------------|---------|-------------------------|--|---|-----|------|----|
| 時間数   |                     |         | 30                      | 単位数                                    | 2   | 区分  | 専門   | 必修 |
| 科目名   |                     |         | Active English Advanced |  |   | 講師名 |      |    |
| 担当講師の実務経験   |                     | ○       | 実務<br>経歴                |  |   |     |      |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                     |         |                         |  | 授業概要と進め方  |     |      |    |
| This course will help students learn and practice listening and conversational skills used in hotel situations. |                     |         |                         |  | Each lesson presents different real-life scenarios that will enable the students to talk to guests and to resolve different concerns from the time they arrive at the hotel to the time they check out. |     |      |    |
| 実施回数  | 学習項目                | 授業内テスト  |                         | 各回の到達目標                                |   |     | 授業形式 |    |
|   |                     | 形式      | 点数                      |  |   |     |      |    |
| 1   | Course Introduction |         |                         | Getting to know you and class rules    |   |     |      |    |
| 2   | Unit 2              |         |                         | Welcoming a guest with no reservation. |   |     |      |    |
| 3   | Review and Test     |         |                         |  |   |     |      |    |
| 4   | Unit 4              |         |                         | Looking after guests                   |   |     |      |    |
| 5   | Unit 7              |         |                         | Reservation changes                    |   |     |      |    |
| 6   | Review and Test     |         |                         |  |   |     |      |    |
| 7   | Unit 8              |         |                         | Phone calls to reception               |   |     |      |    |
| 8   | Unit 10             |         |                         | Guest problems                         |   |     |      |    |
| 9   | Unit 13             |         |                         | Complaints from guests at the bar      |   |     |      |    |
| 10  | Unit 13 II          |         |                         | Complaints from guests at the bar      |   |     |      |    |
| 11  | Review and Test     |         |                         |  |   |     |      |    |
| 12  | Unit 20             |         |                         | Guest services                         |   |     |      |    |
| 13  | Unit 24             |         |                         | Problems checking out                  |   |     |      |    |
| 14  | Unit 24 II          |         |                         | Problems checking out                  |   |     |      |    |
| 15  | Wrap up             |         |                         |  |   |     |      |    |
| 追試詳細  |                     |         |                         |  | 達成度評価   |     | 使用教材 |    |
|   |                     |         |                         |  | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下  |     | 配布教材 |    |



# 授業計画書

| 学部  | 昼                 | 学科<br>科 | ホテル科 | 年次                           | 2  | クラス |                     |    |
|---|-------------------|---------|------|------------------------------|--|-----|---------------------|----|
| 時間数   |                   |         | 30   | 単位数                          | 2  | 区分  | 専門                  | 必修 |
| 科目名   |                   |         | 韓国語  |                              |  | 講師名 |                     |    |
| 担当講師の実務経歴   |                   |         | ○    | 実務経歴                         |  |     |                     |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                   |         |      |                              | 授業概要と進め方   |     |                     |    |
| 韓国語の文字である「ハングル」を習得し、日常生活に必要な簡単な会話を身につける。また韓国文化を楽しむ。具体的には、以下の通りである。<br>①ハングルの子音母音を学んで、単語や文章の読み書きができる。<br>②韓国語で日常生活に必要な簡単な会話ができる。 |                   |         |      |                              | 韓国語を初めて学ぶ人のための入門講座2番目である。文字は、会話やテキストを活用して学習する。4つの技能（読む・聞く・書く・話す）を用いてコミュニケーション能力を向上し、ペア・ワーク、グループワークを取り入れ、実践力を身につける。 |     |                     |    |
| 実施回数  | 学習項目              | 授業内テスト  |      | 各回の到達目標                      | 授業形式   |     |                     |    |
|   |                   | 形式      | 点数   |                              |  |     |                     |    |
| 1   | ハングル1課・2課・会話表現復習  |         |      | 1課・2課の読み書きができて、会話表現が言える。     |  |     |                     |    |
| 2   | ハングル3課・会話表現復習     |         |      | 3課の読み書きができて、会話表現が言える。        |  |     |                     |    |
| 3   | ハングル4課(1)         | 筆       | 15   | 4課(1)の読み書きができる。              |  |     |                     |    |
| 4   | ハングル4課(1)・数字②     |         |      | 4課(1)の読み書きができて、数字を数えることができる。 |  |     |                     |    |
| 5   | ハングル4課(2)・会話(買い物) | 筆       | 15   | 4課(2)の読み書きができて、買い物の会話ができる。   |  |     |                     |    |
| 6   | ハングル4課(2)・身体      |         |      | 4課(2)の読み書きができて、身体部位名が言える。    |  |     |                     |    |
| 7   | ハングル1課～4課総復習      | 筆       | 15   | ハングル1課～4課の読み書きができる。          |  |     |                     |    |
| 8   | ハングル読み書き・会話(位置)   |         |      | 物の位置が説明できる。                  |  |     |                     |    |
| 9   | ハングル読み書き・会話(場所)   | 筆       | 15   | 場所を聞いたり説明することができる。           |  |     |                     |    |
| 10  | 位置、場所表現の復習        | 実       | 10   | 位置、場所表現を実践で活用できる。            |  |     |                     |    |
| 11  | ハングル読み書き・動詞表現     |         |      | 動詞を使った会話ができる。                |  |     |                     |    |
| 12  | ハングル読み書き・頻度副詞     |         |      | 頻度副詞が活用できる。                  |  |     |                     |    |
| 13  | ハングルホテル用語         |         |      | ホテルの専門用語を言える。                |  |     |                     |    |
| 14  | ハングルホテル接客         |         |      | ホテルでの接客の言葉が使える。              |  |     |                     |    |
| 15  | 総復習               |         |      | 今までの学習内容が全て理解・活用できる。         |  |     |                     |    |
| 追試詳細  |                   |         |      |                              | 達成度評価  |     | 使用教材                |    |
|   |                   |         |      |                              | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下   |     | 「開かれた韓国語」入門<br>夏雨出版 |    |

# 授業計画書

| 学部  | 昼                                | 学科<br>科 | ホテル科   | 年次   | 2   | クラス  |                  |    |
|---|----------------------------------|---------|--------|------|---|------|------------------|----|
| 時間数   |                                  |         | 30     | 単位数  | 2   | 区分   | 専門               | 必修 |
| 科目名   |                                  |         | 接客手話   |      |   | 講師名  |                  |    |
| 担当講師の実務経歴   |                                  |         | ○      | 実務経歴 |   |      |                  |    |
| 授業のねらい・学期の達成目標  |                                  |         |        |      | 授業概要と進め方  |      |                  |    |
| <p>聴覚障害者への理解を深め、基本コミュニケーションに必要な手話その他の手段を見につける。手話を通じて豊かな表現力を習得し、ホスピタリティの実践につなげる。全国手話検定4級が取得可能。</p>   |                                  |         |        |      | <p>既に入門の自己紹介までは習得していることを前提に、さらにコミュニケーションを深めるための手話の実技学習を実施。並行して、聴覚障害者福祉サービスや文化等の社会背景ミニ講義も各授業に少しずつ組み入れる。手話検定4級対策として、手話の読取りと手話による1分間スピーチ及び面接練習を行う。</p> |      |                  |    |
| 実施回数  | 学習項目                             |         | 授業内テスト |      | 各回の到達目標   | 授業形式 |                  |    |
|   |                                  |         | 形式     | 点数   |   |      |                  |    |
| 1   | 1. 授業オリエンテーション<br>氏名・自己紹介の手話（復習） |         |        |      | 手話を学ぶ意義を理解する。前期の復習として手話で自己紹介。   | 講義   |                  |    |
| 2   | 2. 1日の生活<br>(第10講座)              |         |        |      | 自分の1日の生活について、手話で簡単に説明ができる。  | 講義   |                  |    |
| 3   | 3. 1ヶ月の生活<br>(第11講座)             |         |        |      | 自分の1ヶ月の生活について、手話で簡単に説明ができる。   | 講義   |                  |    |
| 4   | 4. 1年間の予定<br>(第12講座)             |         |        |      | 自分の1年間の予定について、手話で簡単に説明ができる。   | 講義   |                  |    |
| 5   | 5. 疑問詞を使った会話<br>(第13講座)          |         | 実技     | 20   | 疑問詞を使って、問いかけ&答える手話会話ができるようになる。  | 講義   |                  |    |
| 6   | 6. 旅行に関する会話<br>(第14講座)           |         |        |      | 手話で簡単な日常会話ができるようになる。  | 講義   |                  |    |
| 7   | 7. 病院、健康に関する会話<br>(第15講座)        |         |        |      | 手話で簡単な日常会話ができるようになる。  | 講義   |                  |    |
| 8   | 8. 学校に関する会話<br>(第16講座)           |         |        |      | 手話で簡単な日常会話ができるようになる。  | 講義   |                  |    |
| 9   | 9. 仕事に関する会話<br>(第17講座)           |         | 実技     | 20   | 手話での会話が成立するか確認する。   | 講義   |                  |    |
| 10  | 10. まとめ 表現力テスト                   |         | 実技     | 30   | 手話による1分間スピーチ及び講師の質問に答えることができる。  | 講義   |                  |    |
| 11  | 11. 具体的表現 表情・強弱・速度<br>(第19講座)    |         |        |      | 具体的、写像的な表現を身につける  | 講義   |                  |    |
| 12  | 12. 手話読み取りテスト                    |         | 筆記     | 30   | 手話表現をどれだけ読取り、理解できるかを確認する。   | 実技   |                  |    |
| 13  | 13. 検定対策                         |         |        |      | 検定4級の問題演習   | 実技   |                  |    |
| 14  | 14. 検定対策                         |         |        |      | 検定4級の問題演習   | 実技   |                  |    |
| 15  | 15. まとめ 手話検定4級                   |         |        |      | 授業の総まとめと、検定4級の問題にチャレンジしてみる  |      |                  |    |
| 追試詳細  |                                  |         |        |      | 達成度評価   |      | 使用教材             |    |
| <input type="checkbox"/> 手話による会話テスト 2回 20点×2回<br><input type="checkbox"/> 手話表現力テスト 1回 30点<br><input type="checkbox"/> 手話読み取りテスト 1回 30点<br><br>追試対象学生は、追試申込書を提出すること。<br><br>授業内で追試対応 |                                  |         |        |      | A 80点以上<br><br>B 70点以上<br><br>C 60点以上<br><br>D 59点以下  |      | 手話を学ぼう<br>手話で話そう |    |

# 授業計画書

| 学部   | 昼                  | 学科<br>科 | ホテル科 | 年次       | 2  | クラス                    |    |             |      |
|--|--------------------|---------|------|----------|--|------------------------|----|-------------|------|
| 時間数  |                    |         | 30   | 単位数      | 2  | 区分                     | 専門 | 必修          |      |
| 科目名  |                    |         | 中国語  |          |  | 講師名                    |    |             |      |
| 担当講師の実務経験  |                    |         | ○    | 実務<br>経歴 |  |                        |    |             |      |
| 授業のねらい・学期の達成目標   |                    |         |      |          | 授業概要と進め方   |                        |    |             |      |
| ①中国語の発音を正しく覚える。<br>②基本的な文法を身につけ、単語を入れ替えるだけでも場面に応じた言い方ができる。<br>③中国からのお客様にも自信を持って対応することができる。 |                    |         |      |          | ①発音、単語を覚えるために、繰り返し練習する。<br>②学習済みの内容を復習する。<br>③会話力アップするためロールプレイをする。<br>④学習した内容を発表してもらう。 |                        |    |             |      |
| 実施回数   | 学習項目               |         |      | 授業内テスト   |  | 各回の到達目標                |    |             | 授業形式 |
|  |                    |         |      | 形式       | 点数   |                        |    |             |      |
| 1  | 復習                 |         |      |          |  |                        |    |             |      |
| 2  | 第7課この服はいくらですか      |         |      | 実技       | 10点  | 値段の聞き方&答え方がわかる         |    |             |      |
| 3  | 第8課このパソコンは高いです     |         |      |          |  | 形容詞の使い方が理解でき           |    |             |      |
| 4  | 復習                 |         |      | 実技       | 15点  | 学習済みの内容を定着させる          |    |             |      |
| 5  | 第9課トイレはどこにありますか    |         |      |          |  | 場所の聞き方がわかる             |    |             |      |
| 6  | 第10課私は中国へ行きたいです    |         |      | 実技       | 15点  | 「～をしたい」が言える            |    |             |      |
| 7  | 復習                 |         |      |          |  | 学習済みの内容を定着させる          |    |             |      |
| 8  | 第11課ご飯を食べましたか      |         |      | 実技       | 15点  | 完了形が理解できる              |    |             |      |
| 9  | 第12課彼女に会ったことがあります。 |         |      |          |  | 「～したことがある」との言い方が理解できる。 |    |             |      |
| 10   | 復習                 |         |      | 実技       | 15点  | 学習済みの内容を定着させる          |    |             |      |
| 11   | 第13課私は泳ぎます。        |         |      |          |  | 「～ができる」との言い方が理解出来る     |    |             |      |
| 12   | 復習                 |         |      |          |  | 学習済みの内容を定着させる          |    |             |      |
| 13   | ホテル用語              |         |      |          |  | ホテルの専門用語を言える           |    |             |      |
| 14   | ホテル接客              |         |      |          |  | ホテルでの接客の言葉が使える         |    |             |      |
| 15   | 総まとめ               |         |      |          |  | 全体内容をマスターする            |    |             |      |
| 追試詳細   |                    |         |      |          | 達成度評価  |                        |    | 使用教材        |      |
|  |                    |         |      |          | A 80点以上<br>B 70点以上<br>C 60点以上<br>D 59点以下   |                        |    | 実用<br>中国語 I |      |