

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	ホテル実務Ⅳ		曜日・時間	火、木 1, 2限	
必修・選択	選択		単位・時間数	4単位・60時間	
対象学生	ホテル観光学科	開講学年	2年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>1. ホテル基礎知識を身に付け、H検(ホテルビジネス実務検定試験)ベーシックレベル2級合格する。</p> <p>2. テキストの暗記にとどまらず実務的業務を幅広く学び、ホテル実務を理解する。</p>					
授業方法・形態	講義				
<p>第3章: 料飲、第5章: 料理・・・テキストとスライドショー、参考書、一問一答集</p> <p>第6章～第10章・・・頻出部分を中心に理解</p>					
担当講師実務経験					
・シティホテル・リゾートホテル 8年勤務					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	ガイダンス、検定傾向と対策、〈概要〉第3章(料飲)、4章(料理)			方眼用紙、ペン、はさみ、のり	
2	試験頻出問題マークと暗記(3, 5章)			方眼用紙、ペン、はさみ、のり	
3	〃				
4	第3章料飲 テキスト解説				
5	〃				
6	第5章調理 テキスト解説				
7	〃				
8	過去問題2016(1)テスト、解説			* 過去問題(印刷)	
9	過去問題2016(2)テスト、解説			* 過去問題(印刷)	
10	総合学習(3, 5章)				
11	問題集				
12	第6章 マーケティング、第7章 総務・人事				
13	第8章 施設管理、第9章仕入れ購買				
14	第10章 仕入れ購買				
15	定期試験対策				
評価方法	「成績評価・履修認定方法」を参照とする。				
受講生へメッセージ	初めて知る言葉ばかりで戸惑うと思いますが、楽しく学べるように工夫します。積極的に身に付けて、"ホテル"を知り尽くしましょう!				
教科書・参考書					
書名: ホテルビジネス基礎編		著者: 一財)日本ホテル教育センター		出版社: 一財)日本ホテル教育センター	
書名: ホテルビジネス練習過去問題集		著書: 同上		出版社: 同上	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	英会話Ⅳ		曜日・時間	火、木、金 3, 4限	
必修・選択	選択		単位・時間数	6単位・90時間	
対象学生	ホテル観光学科	開講学年	2年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
旅行業や観光業に必要な接客英語の更なるレベルアップを目指す。ロールプレイングを通して、より実践的な会話や立ち居振る舞いを身につける。 TOEICの点数向上を目指す。					
授業方法・形態	講義と演習				
テキスト、演習(ホテル、レストラン、観光案内での接客など)、TOEIC演習					
担当講師実務経験					
・アメリカで9年間、翻訳・通訳者として勤務					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	Unit 7 Mailing and Money Exchange (郵便と両替)			CDプレイヤー(適宜)	
2	Unit 7 ロールプレイ			プロジェクター(適宜)	
3	Unit 8 Sightseeing ① (観光) Listening & Reading				
4	Unit 8 ロールプレイ				
5	Unit 9 Sightseeing ② (観光) 観光名所の案内、お勧め				
6	Unit 9 ロールプレイ				
7	Unit 10 Problems and Complaints お客様のトラブルと苦情				
8	Unit 10 ロールプレイ				
9	Unit 11 Tour Conductor Duties ツアーコンダクターの職務				
10	Unit 11 ロールプレイ 大分の観光地を紹介しよう。				
11	Unit 12 Sightseeing in Japan 日本の観光名所を英語で				
12	Unit 12 ロールプレイ				
13	自分の好きな観光名所を調べて英語で紹介してみよう。				
14	復習				
15	定期試験 筆記 & 実技				
評価方法	「成績評価・履修認定方法」を参照とする。				
受講生へメッセージ	就職して企業の即戦力になれるよう、また自信をもって英語で接客できるよう、しっかりと身につけていきましょう。				
教科書・参考書					
書名： ENGLISH FOR TOURISM Intermediate 観光英語		著者：		出版社： 三修社	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	ホテル英語		曜日・時間	木 1, 2限	
必修・選択	選択		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科 ブライダル学科	開講学年	2年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>旅行業や観光業に就職した時に、すぐに使える接客英語を習得する。 ロールプレイングを通して、英会話力だけではなく、お客様に対する立ち居振る舞いをも身につける。 文化の違いを知り、日本人観光客と外国人観光客との接し方の違いなども考える。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
<p>テキスト、演習(ホテル、レストラン、観光案内での接客など) サービス業で必ず</p>					
担当講師実務経験					
・アメリカで9年間、翻訳・通訳者として勤務					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	Reserving a hotel			プロジェクター	
2	At a hotel ①			プロジェクター	
3	At a hotel ②			プロジェクター	
4	Giving directions ①			プロジェクター	
5	Giving directions ①			プロジェクター	
6	Shopping ①			プロジェクター	
7	Shopping ②			プロジェクター	
8	Paying at a shop			プロジェクター	
9	Reserving at a restaurant			プロジェクター	
10	Ordering food ①			プロジェクター	
11	Ordering food ②			プロジェクター	
12	Asking about a hotel			プロジェクター	
13	Problems at a hotel			プロジェクター	
14	定期試験 準備			プロジェクター	
15	定期試験 筆記 & ロールプレイ試験				
評価方法	「成績評価・履修認定方法」を参照とする。				
受講生へメッセージ	就職して企業の即戦力になれるよう、また自信をもって英語で接客できるよう、しっかりと身につけていきましょう。				
教科書・参考書					
書名： Hotel & Hospitality English		著者： Mike Seymour		出版社： Collons	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	第二外国語Ⅳ(韓国語Ⅳ)	曜日・時間	金 1, 2限		
必修・選択	選択	単位・時間数	2単位・30時間		
対象学生	ホテル観光学科	開講学年	2年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>前期に引き続き、ハングル検定合格、スピーチ大会出場を目指す。 資格試験を通して、就職後の韓国語コミュニケーション能力を高める。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
<p>読む、聞く、書く、話すの4技能を使いながら、韓国語のコミュニケーション能力を向上させる。</p>					
担当講師実務経験					
<p>・韓国の商社勤務7年</p>					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	休み中の思い出を作文にしよう。				
2	作文をクラスで発表する。				
3	ハングル検定対策① 過去問題				
4	ハングル検定対策② 過去問題				
5	ハングル検定対策③ 過去問題				
6	ハングル検定模試				
7	ハングル検定模試 解答・解説				
8	2年間の復習① 自己紹介・ホテル用語				
9	2年間の復習② 買い物・食べ物				
10	2年間の復習③ 色・数字・季節				
11	2年間の復習④ 時間・月日				
12	2年間の復習⑤ 文字				
13	2年間の復習⑥ 文法(肯定文・疑問文・否定文)				
14	定期試験準備				
15	定期試験				
評価方法	「成績評価・履修認定方法」を参照とする。				
受講生へメッセージ	予習中心で楽しく、身につくように繰り返し声に出していきましょう。				
教科書・参考書					
書名： 旅の指さし会話帳	著者： 鈴木 深良	出版社： 情報センター出版局			
書名： ハングル読み書き入門ドリル	著書： 金 美仙	出版社： 宝島社			

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	テーブルコーディネートⅡ		曜日・時間	火 5, 6限	
必修・選択	選択		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科 ブライダル学科	開講学年	2年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>1、講義では、ホテル・レストラン等観光業界における食空間のコーディネートデザイン基礎知識を引き続き学ぶ。 2、実習では、前期で学んだテーブル上のコーディネートから空間全体を意識したコーディネートを作れるよう実践する。</p>					
授業方法・形態	講義と実習				
<ul style="list-style-type: none"> ・テーブル基礎知識Ⅱ ・現場における実例Ⅱ ・行事演出 ・卓食 <ul style="list-style-type: none"> ・配置の決まり事 ・器、小物類の選択、種類、決まり事 ・照明、空間演出 <ul style="list-style-type: none"> ・課題に沿ったセッティング ・撮影 					
担当講師実務経歴					
<ul style="list-style-type: none"> ・テレビ番組やコマーシャルなどの撮影で、テーブルコーディネートの撮影協力を12年 ・ホテルでテーブルコーディネート、接客指導5年 					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	前期復習(コーディネートのイメージ、ビジュアル) (2H)		11F	パワーポイント	
2	講義)和食セッティング知識、食器、小物について (2H)		〃	プリント、パワーポイント等	
3	講義)中国料理セッティング知識 (2H)		〃	〃	
4	講義)ディナーセッティング知識 (2H)		〃	〃	
5	講義)パーティーセッティング知識 (2H)		〃	〃	
6	講義)食空間デザイン知識 (2H)		〃	〃	
7	講義)行事、季節演出テクニック (2H)		〃	〃	
8	講義)配置テクニック (2H)		〃	〃	
9	講義)卓食について (2H)		〃	〃	
10	実習)課題Ⅲ ティータイムセッティング(前期課題の検証) (2H)		校外	各自デジカメ等持参	
11	実習)課題Ⅳ 和の食卓セッティング(立体的なセッティングテクニック)		〃	〃	
12	実習)課題Ⅴ ディナーのセッティング(キャンドルについて) (2H)		〃	〃	
13	実習)課題Ⅵ パーティーセッティング(行事の表現) (2H)		〃	〃	
14	実習)照明、撮影 (2H)		〃	〃	
15	後期試験 (2H)			プリント	
評価方法	「成績評価・履修認定方法」を参照とする。				
受講生へメッセージ	「テーブルコーディネート」あまりなじみがない言葉かもしれませんが。最近では「食空間コーディネーター」としてホテル、レストランをはじめサービス業全般でのプロデューサーやアドバイザーとして活躍の場が広がっています。コーディネートの知識、テクニックを基礎からしっかり学んでいきましょう。				
教科書・参考書					
書名:		著者:		出版社:	
書名:		著者:		出版社:	