

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービス実技 		曜日・時間	金 5, 6限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>1. テーブルサービスの一連の作業が正しくできる。 2. HRS3級取得を目標に、ホテル・レストランサービスの基礎を習得する。</p>					
授業方法・形態	実習				
<p>・接客基礎演習 ・サービス技術取得練習 ・HRS3級実技試験対策</p>					
担当講師実務経験					
・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ワインカフェレストラン経営12年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	接客基礎		601	テキスト	
2	什器備品の知識		〃	備品一式	
3	食器の取扱い、テーブルクロスの扱い		〃	プレート、テーブルクロス	
4	ナプキンフォールド		〃	ナプキン	
5	サービストレイ、プレートサービス		〃	サービストレイ、プレート	
6	サーバーの取扱い、パンサービス、水サービス		〃	サーバー、パンバスケットなど	
7	総合演習		〃	備品一式	
8	レストランサービス朝食(コーヒー練習)		〃	〃	
9	レストランサービス昼食(ワインサービス)		〃	〃	
10	レストランサービス夕食		〃	〃、DVD	
11	総合練習		〃	〃	
12	食前酒、カクテルの扱い		〃	カクテルシェイカー、グラス	
13	フルーツカッティング		〃	フルーツ、ナイフ	
14	ワインサービス		〃	ワイン、ソムリエナイフ	
15	総合演習		〃	備品一式	
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	実技練習はとっても楽しいですよ！接客系の技術だけでなく、お客様になったときどう応対すれば相手が嬉しいかというマインドも一緒に経験しましょう。				
教科書・参考書					
書名：レストランサービススタンダードマニユア	著者：一般社団法人 日本ホテル	出版社：一般社団法人 日本ホ			
書名：	著書：	出版社：			

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービス学科 		曜日・時間	水 3,4限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
1. ホテル・レストランサービスの基礎を身に付ける。 2. 8月に行われるHRS3級筆記試験に合格する。					
授業方法・形態	講義				
・講義 ・過去問題分析 ・問題挑戦					
担当講師実務経験					
・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ワインカフェレストラン経営12年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	過去問題分析とマーキング			テキスト、過去問題	
2	過去問題分析とマーキング		〃	〃	
3	チーズとワインの見学		〃	テキスト	
4	第3章 宴会とレストランサービス		〃	〃	
5	第2章 接客の基本		〃	〃	
6	第1章 食材・飲料等の基礎知識		〃	〃	
7	第4章 食文化		〃	〃	
8	第5章 施設管理		〃	〃	
9	第6章 苦情対応・遺失物		〃	〃	
10	総復習		〃	過去問題	
11	食品衛生・公衆衛生・安全衛生		〃	テキスト	
12	模擬試験		〃	過去問題	
13	集中検定対策		〃	〃	
14	集中検定対策		〃	〃	
15	集中検定対策		〃	〃	
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	2年生の8月に筆記試験があります。合格すれば二次の実技試験に進めます。一緒に合格まで頑張りましょう！				
教科書・参考書					
書名：西洋料理接客サービス技法	著者：日本ホテル・レストランサービ	著者：日本ホテル・レストランサービ			
書名：	著書：	出版社：			

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	マナー・プロトコールⅠ		曜日・時間	水 1, 2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>・世界で通用するマナーとプロトコール(国際儀礼)の知識を身につける。ホテルへいらっしゃる日本人、インバウンドのお客様の対応に役立つ。</p> <p>・マナープロトコール検定3級合格を目指す。</p>					
授業方法・形態	講義				
	1 マナーの成り立ち 2 プロトコール 3 ビジネスマナー		4 食事のマナー(和食) 5 食事のマナー(洋食)		
担当講師実務経験					
・空港グランドスタッフ1年 ・国内、国際線 キャビンアテンダント 5年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	マナーとは、その歴史 (2H)		601		
2	2章 プロトコールの原則 席次、パーティーの種類 (2H)				
3	国旗の扱い、異文化コミュニケーション (2H)				
4	3章 社会人に必要なマナー 敬語 (2H)				
5	礼装、手紙、贈答 (2H)			祝儀袋、プロジェクター	
6	4章 ビジネスマナー 名刺交換 (2H)			名刺、名刺入れ	
7	電話応対、ビジネス文書、茶菓接待 (2H)			お茶道具	
8	5章 食事のマナー(和食)、和室の作法 (2H)			箸、碗	
9	〃 (洋食) (2H)			ナイフ、フォーク	
10	〃 (洋食) (2H)			ナイフ、フォーク	
11	〃 (中華、その他) (2H)				
12	〃 (中華、その他) (2H)				
13	復習、模擬試験1 (2H)				
14	復習、模擬試験2 (2H)				
15	定期試験 (2H)				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	仕事をする上で必要なマナーを学ぶことに加え、日本人として、一社会人として押さえておきたい知識ばかりです。検定合格を目指して頑張りましょう。				
教科書・参考書					
書名: プロトコールの基礎知識		著者:		出版社: 日本マナー・プロトコール協会	
書名: マナー・プロトコール検定2級、3級問題集		著書:		出版社: 日本マナー・プロトコール協会	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	H検Ⅰ		曜日・時間	月、火 1, 2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	4単位・60時間	
対象学生	ホテル観光コース	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>ホテル業界における実務知識の習得、実践によるホテルサービスを身に付ける。ホテルビジネス実務検定試験合格を目標とする。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
<p>ホテルビジネスのテキストに沿いながら各章の解説。 ホテルの接客部門における基本的な実践。</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	基礎・テキスト第1章1節解説／ホスピタリティとは／日本の接客マナー		602		
2	基礎・テキスト第1章2、3節解説／ホテルの形態		602	プロジェクター	
3	基礎・復習、マーク、問題集、単語帳の確認		602		
4	小テスト 過去問2016(基礎)／案内(道、観光、周辺、館内)		602		
5	英語・テキスト第1章4節解説		602		
6	英語・復習、マーク、問題集、単語帳の確認		602		
7	小テスト 過去問2016(英語)		602		
8	宿泊・テキスト第2章解説／客室の違い		602	プロジェクター	
9	宿泊・復習、マーク、問題集、単語帳の確認／ベル、ドア		602、館内	フロント備品	
10	小テスト 過去問2016(宿泊)／C/I、C/O		602	フロント備品	
11	宴会・テキスト第4章1、2節解説／婚礼		602	プロジェクター	
12	宴会・復習、マーク、問題集、単語帳の確認		602		
13	小テスト 過去問2016(宴会)		602		
14	電話予約		602	フロント備品	
15	英語対応		602	フロント備品	
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ					
教科書・参考書					
書名： ホテルビジネス 基礎編		著者：		出版社：日本ホテル教育センター	
書名：		著書：		出版社：	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	英会話Ⅰ		曜日・時間	月、火、木 3, 4限	
必修・選択	必修		単位・時間数	6単位・90時間	
対象学生	ホテル観光コース	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
観光業に必要な接客英語を身につける。仕事をする上で必要な表現を中心に、お客様と接する際の振る舞いを踏まえた会話力を養う。					
授業方法・形態	講義と演習				
1 旅行 2 業務と職員 3 飛行機に搭乗する 4 出入国管理と税関にて			5 空港にて		
担当講師実務経験					
・空港グランドスタッフ1年 ・国内、国際線 キャビンアテンダント 5年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	レベルチェック/英語基本文法				
2	英語で自己紹介・英語に慣れ親しむ(英語ゲーム等)				
3	Unit1 旅行の経験を尋ねる Have you ever...				
4	旅行パンフレットを読む				
5	マルコポーロの話を読む				
6	Unit2 ポーターとお客様の会話 Could you...				
7	何の仕事がしたいですか(ロールプレイ)				
8	仕事内容に関する説明				
9	Unit3 チェックインカウンターでの会話 May I see...				
10	カウンターから飛行機まで				
11	客室乗務員の仕事				
12	Unit4 出入国管理者と旅行者				
13	Unit 5 税関職員と旅行者				
14	インフォメーションセンターでの会話 Where can I.../前期まとめ				
15	定期試験(英会話)				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	実際に観光に関わる仕事をするときには、英語は必ず必要です。いくつかの会話のパターンを覚えれば、丁寧にお客様をおもてなしすることができます。みんなで楽しく身につけていきましょう。				
教科書・参考書					
書名： ENGLISH FOR TOURISM Basic 観光英語		著者：		出版社： 三修社	
書名：		著書：		出版社：	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	韓国語Ⅰ		曜日・時間	金 1,2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>大分県には、韓国からの観光客の方が多いいらっしゃいます。 まずは韓国語に親しみ、文化や言葉を少しでも理解して欲しいです。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
1. 挨拶と簡単な自己表現 2. 日常生活で使える簡単な表現 3. 身の回りになる物の韓国語彙					
担当講師実務経験					
・韓国の商社勤務7年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	挨拶① 初めて会った時				
2	挨拶② 日常的な挨拶 丁寧なあいさつ、友達への挨拶				
3	呼びかけ お客様への呼びかけ、友達への呼びかけ				
4	自己紹介① 名前の言い方、自分の情報を相手に伝える表現				
5	自己紹介② 家族や友達を紹介する方法				
6	会話① 更に細かい自己情報を伝える。相手の情報を聞き取る。				
7	会話② 相手の情報を聞き取るための質問				
8	身の回りの物の物				
9	ホテル用語				
10	買い物① 欲しいものを探す。				
11	買い物② 支払 お客様との簡単な会話				
12	食べ物① 韓国の有名な食べ物 好きな食べ物				
13	食べ物② レストランで使われる物の単語、簡単な表現				
14	復習				
15	定期試験				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	韓国の文化に触れて、韓国人と楽しく会話ができるようになります。				
教科書・参考書					
書名： 旅の指し会話帳		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	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	ブライダル概論	曜日・時間	木 5, 6限		
必修・選択	必修	単位・時間数	2単位・30時間		
対象学生	ホテル観光コース	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>ホテルや観光とも共通する「接客・サービス・マナー」等を別の観点から考える。また、就職先のホテルでのウェディングに対応出来るよう、ブライダルの基礎的な知識を身に付けることで幅の広がった仕事出来る。併せて、12月に行われる本校の2年生卒業制作である「リアルウェディング」においても、知識を身に付けておくことで、卒業制作における理解度も増し、大きなサポート力になる。</p>					
授業方法・形態	座学・見学				
<ul style="list-style-type: none"> ●教科書や過去のリアルウェディングのデータ・資料を使っての学習 ●実際の結婚式場への見学やブライダルの体験 					
担当講師実務経験					
・結婚式場でドレスコーディネーターとして14年勤務。					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	オリエンテーション、ブライダルについての認知度調査				
2	ブライダルに関わる業種、それぞれの役割				
3	挙式の種類、挙式・披露宴での演出				
4	去年のリアルウェディング進行表を基に内容や流れの把握①				
5	去年のリアルウェディング進行表を基に内容や流れの把握②				
6	これまでの復讐①(小テスト)				
7	式場見学		校外	学校車使用	
8	衣裳について①(誰がどんな衣裳を着るのか、種類、実物確認)		701・着付け室		
9	ホテル見学(ウェディングに特化した見学)		校外	徒歩	
10	専門式場・ホテルウェディングの違い、特徴まとめ				
11	ホテル観光業・ブライダル業の共通点は？				
12	これまでの復讐②(小テスト)				
13	衣裳について②(実物に触れてみる、試着体験)		着付け室 プリンセスルーム		
14	”ホテル・旅館で結婚式をプロデュースすることになったら”				
15	定期試験				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	<p>学科の専門でないことだと思わずに何のためにこの授業が行われているのかなど深く理解してほしい。また、就職先でブライダルに関わる時にこのベースを理解していることを自身に繋げてほしい。ホテル業観光業ブライダル業全てお客様と関わる「おもてなし業」だ</p>				
教科書・参考書					
書名：	著者：	出版社：			
書名：	著書：	出版社：			

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	マナー・プロトコルⅡ		曜日・時間	火 1, 2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>・国際的に通用するマナーとプロトコルを身につける。ホテルへいらっしゃる日本人、インバウンドのお客様の対応に役立つ。</p> <p>・マナープロトコル検定3級の全員合格を目指す。</p>					
授業方法・形態	講義				
テキスト、スライド、問題集					
担当講師実務経験					
・空港グランドスタッフ1年 ・国内、国際線 キャビンアテンダント5年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	第7章 「冠」のしきたり 七五三 (2H)				
2	" 年祝い 章まとめプリント (2H)				
3	第8章 「婚」のしきたり 結婚、結納 (2H)				
4	" 招待客のマナー 章まとめプリント (2H)				
5	第9章 「葬」のしきたり (2H)			玉串、榊	
6	" キリスト教、神道 章まとめプリント (2H)				
7	第10章 「祭」のしきたり 正月～彼岸 (2H)				
8	" 花祭り～大晦日 章まとめプリント (2H)				
9	模擬問題① (2H)				
10	模擬問題② (2H)				
11	マナープロトコル検定 (2H)				
12	マナープロトコルの研究 (2H)				
13	" (2H)				
14	" (2H)				
15	定期試験 (2H)				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	日常の中で知識を実際に活かせるよう、意識しながら生活し、講義にも臨んでください。社会で役立つことが大いにあるはずです！				
教科書・参考書					
書名: マナー & プロトコルの基礎知識		著者: NPO法人日本マナー・プロトコル協会		出版社: 株式会社 光邦	
書名: マナー・プロトコル検定問題集		著書: 同上		出版社: 同上	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	H検Ⅱ		曜日・時間	月 1, 2限	
必修・選択	必須		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース	開講学年	1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				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
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	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービス実技 II	曜日・時間	金 3, 4限		
必修・選択	必修	単位・時間数	2単位・30時間		
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
1. テーブルサービスの一連の作業が正しくできる。 2. HRS3級取得を目標に、ホテル・レストランサービスの基礎を習得する。					
授業方法・形態	実習				
・ランチ実習 ・ブレイクファースト実習 ・フルーツ、カクテル、ワイン演習 ・リアルウェディングのサービス練習					
担当講師実務経験					
・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ワインカフェレストラン経営12年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	レギュラー対応について、ランチサービス演習		11F		
2	ディナー練習				
3	〃				
4	〃				
5	リアルウェディング練習				
6	〃				
7	〃				
8	〃				
9	〃				
10	ワインサービス、スープチューリン演習				
11	フルーツカット、カクテル実習				
12	モーニング練習				
13	〃				
14	〃				
15	予備				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	基礎を繰り返しながら筋力をつけて、いつも笑顔でサービスできるようになりましょう。				
教科書・参考書					
書名: レストランサービススタンダードマニュアル初版2刷		著者: 日本ホテル・レストランサービス技能協会		出版社:	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービス学科 Ⅱ	曜日・時間	水 1, 2限		
必修・選択	必修	単位・時間数	2単位・30時間		
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	開講学年	1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・レストランサービスの基礎を身に付ける。 2. 8月に行われるHRS3級筆記試験に合格する。</p>					
授業方法・形態	座学				
<p>・講義(第6～9回) ・グループワークで弱点の補強 ・模擬試験で傾向を知り、問題に慣れる</p>					
担当講師実務経験					
<p>・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ワインカフェレストラン経営12年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士</p>					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	模擬試験1 実施(採点・記録)				
2	グループワークで1問1答練習				
3	〃				
4	〃				
5	模擬試験2 実施(採点・記録)				
6	P1～11 食品について				
7	P157～168 食文化について				
8	第5章 施設管理				
9	第6章 苦情対応と遺失物取扱い				
10	模擬試験3 実施(採点・記録)				
11	第7章 食品衛生、公衆衛生				
12	第8章 安全衛生				
13	グループワークで1問1答練習				
14	グループワークで1問1答練習				
15	模擬試験4 実施(採点と記録)				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	年々問題が難しくなっています。80点は取れるように目指して頑張りましょう。				
教科書・参考書					
書名：西洋料理料飲接客サービス技法(2版)		著者：職業訓練教材研究会		出版社：	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	英会話 II	曜日・時間	月、火、木 3, 4限		
必修・選択	必修	単位・時間数	6単位・90時間		
対象学生	ホテル観光コース	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
観光業に必要な接客英語の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(ホテルやレストランでの接客など)、TOEIC演習					
担当講師実務経験					
・空港グランドスタッフ1年 ・国内、国際線 キャビンアテンダント 5年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	unit 6 ホテル(宿泊施設)チェックイン			CDプレイヤー(適宜)	
2	演習 レストランサービス お食事のおすすめ			プロジェクター(適宜)	
3	unit 6 ホテル reading/writing				
4	演習 レストランサービス 提供、片付け				
5	unit 7 レストラン				
6	演習 TOEIC				
7	unit 8 観光				
8	演習 ホテルベルスタッフ				
9	unit 8 観光 reading/writing				
10	演習 ホテルチェックイン				
11	unit 9 ショッピング				
12	演習 客室へのご案内				
13	unit 10 交通機関				
14	unit 11 問題と苦情				
15	試験対策				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
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 Basic 観光英	著者：	出版社：三修社			
書名：	著書：	出版社：			

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	韓国語 II		曜日・時間	金 5, 6限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>大分県には、韓国からの観光客の方が多くいらっしゃいます。 まずは韓国語に親しみ、文化や言葉を少しでも理解して欲しいです。 さらに、韓国語検定合格も目指します。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
<p>1. 日常生活で使える簡単な表現 2. 身の回りになる物の韓国語彙 3. 韓国語検定合格</p>					
担当講師実務経験					
・韓国の商社勤務7年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	前期の復習				
2	食べ物 レストランでの簡単な会話表現 お客さんー従業員				
3	単語・色				
4	数字・季節				
5	時間・月日				
6	文字① ハングル				
7	文字② ハングルを使って自己表現				
8	文の作り方① 肯定文				
9	文の作り方② 疑問文、否定文				
10	文の作り方③ 肯定文、疑問文、否定文を使って分を作る。				
11	スピーチ① スピーチ文を自分で作る。				
12	スピーチ② 作ったスピーチを皆の前で発表する。				
13	暗唱				
14	韓国語検定について 過去問題				
15	定期試験				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	韓国の文化に触れて、韓国人と楽しく会話ができるようになりましょう。				
教科書・参考書					
書名： 旅の指し会話帳		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	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	手話	曜日・時間	水 5,6限		
必修・選択	必修	単位・時間数	2単位・30時間		
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	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

聴覚障害の理解・コミュニケーション方法を学ぼう。
ホテル・ブライダルにおける聴覚障害者のお客様と少しでもコミュニケーションが取れるように手話を習得しましょう。

授業方法・形態

学科・実習

目と目を合わせて、手話を学ぶ

担当講師実務経験

・大分県聴覚障害者者協会 担当講師

授業計画・内容		使用教室(変更時)	備品
1	手話テキスト「ステップ1・2」 聞こえないってどんなこと?「問1～問5」		
2	手話テキスト「ステップ3・4」 聞こえないってどんなこと?「問6～問9」		
3	手話テキスト「ステップ5・6」 聞こえないってどんなこと?「問10～問11」		
4	手話テキスト「ステップ7・8」 聞こえないってどんなこと?「問12～問15」		
5	手話テキスト「ステップ9」		
6	手話テキスト「ステップ10」		
7	会話練習「レストラン」「観光施設」①		
8	会話練習「レストラン」「観光施設」②		
9	「こんなことに困ったら、こんな方法で対応」・復習①		
10	「こんなことに困ったら、こんな方法で対応」・復習②		
11	別紙テキスト「第1手話の成り立ち(1)」		
12	別紙テキスト「第2手話の成り立ち(2)」		
13	別紙テキスト「第3手話の成り立ち(3)」		
14	まとめ		
15	定期試験		

成績評価の方法・基準

「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。

受講生へメッセージ

手話表現のみだけでなく、手話も含め聴覚障害者が抱える問題も学んで欲しいです。

教科書・参考書

書名： 「手話テキスト」	著者：	出版社：社会福祉法人 大分県聴覚障害者協会
書名： 「手話の成り立ち」	著書：	出版社：社会福祉法人 大分県聴覚障害者協会

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	H検Ⅲ		曜日・時間	月 5, 6限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース	開講学年	2年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
ホテル業界における実務知識の習得、実践によるホテルサービスを身に付ける。ホテルビジネス実務検定試験合格を目標とする。					
授業方法・形態	講義と演習				
ホテルビジネスのテキストに沿いながら各章の解説。 ホテルの接客部門における基本的な実践。					
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	基礎・テキスト第1章1節解説／ホスピタリティとは／日本の接客マナー		602		
2	基礎・テキスト第1章2、3節解説／ホテルの形態		602	プロジェクター	
3	基礎・復習、マーク、問題集、単語帳の確認		602		
4	小テスト 過去問2016(基礎)／案内(道、観光、周辺、館内)		602		
5	英語・テキスト第1章4節解説		602		
6	英語・復習、マーク、問題集、単語帳の確認		602		
7	小テスト 過去問2016(英語)		602		
8	宿泊・テキスト第2章解説／客室の違い		602	プロジェクター	
9	宿泊・復習、マーク、問題集、単語帳の確認／ベル、ドア		602、館内	フロント備品	
10	小テスト 過去問2016(宿泊)／C/I、C/O		602	フロント備品	
11	宴会・テキスト第4章1、2節解説／婚礼		602	プロジェクター	
12	宴会・復習、マーク、問題集、単語帳の確認		602		
13	小テスト 過去問2016(宴会)		602		
14	電話予約		602	フロント備品	
15	英語対応		602	フロント備品	
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ					
教科書・参考書					
書名： ホテルビジネス 基礎編		著者：		出版社：日本ホテル教育センター	
書名：		著書：		出版社：	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	英会話Ⅲ	曜日・時間	月、火、木 3, 4限		
必修・選択	必修	単位・時間数	6単位・90時間		
対象学生	ホテル観光コース	開講学年	2年	学期	前期
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。</p>					
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 1 Travel Information (旅行情報)			CDプレイヤー(適宜)	
2	Unit 1 ロールプレイ			プロジェクター(適宜)	
3	Unit 2 At the Airport (空港で)				
4	Unit 2 ロールプレイ				
5	Unit 3 Hotel ① チェックイン、チェックアウト				
6	Unit 3 ロールプレイ				
7	Unit 3 Hotel ② お客様への対応、問題時の対応				
8	Unit 3 ロールプレイ				
9	Unit 4 Dining ① レストランで 席への案内、注文の取り方				
10	Unit 4 ロールプレイ				
11	Unit 5 Dining ② レストランで お客様への対応、精算時				
12	Unit 5 ロールプレイ				
13	Unit 6 Buses and Trains 交通機関で				
14	Unit 6 ロールプレイ				
15	定期試験 筆記 & 実技				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
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	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	韓国語Ⅲ		曜日・時間	月 1,2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース	開講学年	2年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>今まで学習してきた成果を発揮するためにハングル検定・スピーチ大会に挑戦してみる。 自分の可能性を決めず、意思表示ができるようにする。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
<p>1. 今まで学習してきた基礎力を応用力へと変えていく。 2. スピーチ大会へ出場 3. ハングル検定合格</p>					
担当講師実務経験					
・韓国の商社勤務7年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	1年次の復習 (語彙、簡単な日常表現)				
2	1年次の復習 (文法)				
3	ハングル検定過去問題を見る。				
4	ハングル検定過去過去問題に挑戦してみる。				
5	ハングル検定過去問題 解答解説				
6	ハングルの発音				
7	ハングルの文字				
8	ハングルの文法①				
9	ハングルの文法②				
10	自分の事に関する作文①				
11	自分の事に関する作文② 作成と添削				
12	作文を暗唱 1対1での発表				
13	作文を暗唱 クラスでの発表				
14	定期試験 準備				
15	定期試験				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
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	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	テーブルコーディネート		曜日・時間	火 5, 6限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	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学ぶ。 2、実習では、頭で描いたイメージを表現できるように段階的に課題を与え作成する。</p>					
授業方法・形態	講義と実習				
・テーブル基礎知識 ・現場における実例	・パーソナルスペースをつかむ ・器の選択 ・小物類の選択	・課題に沿ったセッティングⅠ・Ⅱ			
担当講師実務経験					
・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現在まで13年 ・ホテルでテーブルコーディネート、接客指導6年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	オリエンテーション(フードビジネスにおけるコーディネート実例等) (2H)		11F	パワーポイント	
2	講義)テーブルセッティング専門用語、基礎知識 (2H)		〃	プリント	
3	講義)テーブルリネン基礎知識(種類・素材・サイズ) (2H)		〃	〃	
4	講義) 〃 (カジュアル,フォーマル) (2H)		〃	〃	
5	講義)グラス、カトラリー(シルバー)、洋食器の知識 (2H)		〃	〃	
6	講義)モーニングの知識 (2H)		〃	〃	
7	講義)テーブルコーディネート イメージ&ビジュアル (2H)		〃	〃	
8	講義)器の揃え方 (2H)		〃	〃	
9	講義)ランチ、ブランチの知識 (2H)		〃	〃	
10	実習)セッティング基礎の実践 (2H)		校外	各自デジカメ等持参	
11	実習)ナブキンワークに挑戦(食器との相性) (2H)		〃	〃	
12	実習)ナブキン、フィギュアを使ってセッティング (2H)		〃	〃	
13	実習)課題Ⅰモーニング1.2 (2H)		〃	〃	
14	実習)課題Ⅱブランチ、ランチ1.2 (2H)		〃	〃	
15	前期試験 (2H)			パワーポイント等	
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
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ト」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ス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:	著書:	出版社:			

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービス学科 Ⅲ	曜日・時間	水 3, 4限		
必修・選択	必修	単位・時間数	2単位・30時間		
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	開講学年	2年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
1. 1年次のホテル・レストランサービスの復習と確認。 2. ホテル・レストランサービスの基礎を身に付ける。 3. 8月に行われるHRS3級筆記試験に合格する。					
授業方法・形態	講義				
・講義 ・過去問題分析 ・問題挑戦					
担当講師実務経験					
・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ワインカフェレストラン経営12年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	過去問題分析とマーキング			テキスト、過去問題	
2	過去問題分析とマーキング		〃	〃	
3	チーズとワインの見学		〃	テキスト	
4	第3章 宴会とレストランサービス		〃	〃	
5	第2章 接客の基本		〃	〃	
6	第1章 食材・飲料等の基礎知識		〃	〃	
7	第4章 食文化		〃	〃	
8	第5章 施設管理		〃	〃	
9	第6章 苦情対応・遺失物		〃	〃	
10	総復習		〃	過去問題	
11	食品衛生・公衆衛生・安全衛生		〃	テキスト	
12	模擬試験		〃	過去問題	
13	集中検定対策		〃	〃	
14	集中検定対策		〃	〃	
15	集中検定対策		〃	〃	
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	2年生の8月に筆記試験があります。合格すれば二次の実技試験に進めます。一緒に合格まで頑張りましょう！就職前に再度HRSについての確認を行いましょう。				
教科書・参考書					
書名：西洋料理接客サービス技法	著者：日本ホテル・レストランサービ	著者：日本ホテル・レストランサービ			
書名：	著書：	出版社：			

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービス 総合演習		曜日・時間	水 5, 6限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	開講学年	2年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
ホテルレストランサービス技能検定(HRS)筆記試験合格を目指す。ホテル・レストランでの対応に関するより深い知識、高度な技術を学び、就職後における実践を視野に入れる。					
授業方法・形態	講義・演習				
<ul style="list-style-type: none"> ・問題集の中の問題を多く解く ・難しい部分をとりまとめ理解していく。(講義含む) 					
担当講師実務経験					
・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ワインカフェレストラン経営20年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	過去問題の傾向と対策、一問一答集配布 (2H)		11F	一問一答集配布	
2	第1章 食材・飲料等の基礎知識 確認 (2H)		〃		
3	第2章 接客の基本 確認 (2H)		〃		
4	第3章 宴会とレストランサービス 確認 (2H)		〃		
5	第4章 食文化 (2H)		〃		
6	第5章 施設管理 (2H)		〃		
7	第6章 苦情対応・遺失物 (2H)		〃		
8	第7章 食品衛生・公衆衛生 (2H)		〃		
9	第8章 安全衛生 (2H)		〃		
10	第1章 食材・飲料等の基礎知識 再確認 (2H)		〃		
11	第2章 接客の基本 確認 再確認 (2H)		〃		
12	第7章 食品衛生・公衆衛生 再確認 (2H)		〃		
13	模擬試験 (2H)		〃		
14	集中検定対策 (2H)		〃		
15	定期試験 (2H)		〃		
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	100問で、60点以上で合格です。国家資格です！頑張りましょう。 ※注:採点方法は減点法です。 正答数－誤答数＝得点 になります。				
教科書・参考書					
書名:西洋料理接客サービス技法		著者:日本ホテル・レストランサービ		著者:日本ホテル・レストランサービ	
書名:		著書:		出版社:	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	H検Ⅳ		曜日・時間	火 1, 2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース	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				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
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	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	大分観光学		曜日・時間	月 5, 6限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
自分たちが生活している大分県の事を深く知り、大分県の良さを再確認する。 大分県の歴史、人物、文化、観光を知り、大分県でのサービス業でその知識を活かして行けるようにする。					
授業方法・形態	講義と演習				
教科書、プロジェクター、VTRを使って、視覚からも習得できる授業を展開する。					
担当講師実務経験					
・大分学研究会代表理事					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	大分学検定 過去問題				
2	大分学検定 過去問題解答・解説				
3	講義① 方言			プロジェクター	
4	講義② 歴史			プロジェクター	
5	講義③ 文化			プロジェクター	
6	講義④ 食			プロジェクター	
7	講義⑤ 地域・産業			プロジェクター	
8	講義⑥ スポーツ・芸能			プロジェクター	
9	講義⑦ 環境			プロジェクター	
10	講義⑧ 温泉1			プロジェクター	
11	講義⑨ 温泉2			プロジェクター	
12	フィールドワーク 大友氏遺跡見学				
13	大分の食を知る。			プロジェクター	
14	大分の食を知る。(実際に作ってみる。)				
15	定期試験				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	大分の魅力を知り、大分学検定合格を目指しましょう。				
教科書・参考書					
書名： まるごとわかる大分県—歴史・人物から文化・ 観光まで		著者： 辻野 功/楢本 譲司		出版社： 大分学研究会	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	英会話Ⅳ		曜日・時間	月、火、木 3, 4限	
必修・選択	必修		単位・時間数	6単位・90時間	
対象学生	ホテル観光コース	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。</p>					
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				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
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	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	ホテル英語		曜日・時間	水 1, 2限	
必修・選択	選択		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース	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				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
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	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース シラバス

授業科目名	韓国語Ⅳ		曜日・時間	月 1, 2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース	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					
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。					
授業方法・形態	講義と演習				
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。					
担当講師実務経験					
・韓国の商社勤務7年					
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				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
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	

ブライダル・ホテル観光・ビジネス学科 ホテル観光コース 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	必修		単位・時間数	1単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	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 					
担当講師実務経験					
<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13年 ・ホテルでテーブルコーディネート、接客指導6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	
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
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:		著書:		出版社:	