



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

<b>授業科目名</b>	ホテルレストランサービス学科Ⅰ	<b>曜日・時間</b>	水 3, 4限		
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間		
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	講義				
<p>・講義                  ・過去問題分析                  ・問題挑戦</p>					
<b>担当講師実務経験</b>					
<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>					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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		〃	〃	
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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！				
<b>教科書・参考書</b>					
書名：西洋料理接客サービス技法	著者：日本ホテル・レストランサービス技能協会	著者：日本ホテル・レストランサービス技能協会			
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

<b>授業科目名</b>	マナー・プロトコールⅠ		<b>曜日・時間</b>	水 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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てる。          ・マナープロトコール検定3級合格を目指す。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	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)		
<b>担当講師実務経験</b>					
・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					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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)				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	H検 I		<b>曜日・時間</b>	月、火 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	4単位・60時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・シティホテル・リゾートホテル 8年勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	基礎・テキスト第1章1節解説／ホスピタリティとは／日本の接客文化		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	
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>					
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	ホテル概論 I	<b>曜日・時間</b>	金曜日 3限・4限	
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	単位 2 / 時間数 30	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース (日本人クラス)	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b> 2025年度 前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>				
<p>* 宿泊産業の概要、観光産業の中の位置付けを理解する。                  * ホテル・旅館の種類や形態、その組織及び職種と業務内容を体系的に学び、業務の基礎知識も身につける。                  * ホテル・旅館スタッフに求められる資質や心がまえも理解し、この後に続く「就職活動・進路選択」に役立てる。</p>				
<b>授業方法・形態</b>	講義・見学			
* 座学及び実技（内容によりグループワーク）				

授業計画・内容		
1	オリエンテーション-1（自己紹介、前期の学習内容・評価方法について説明）	4/11
2	2(映像でみるホテルと旅館-①)	4/18
3	3(映像でみるホテルと旅館-②)	5/2
4	宿泊業の基本-1（宿泊業の定義と分類、旅館業の営業区分と種別）	5/9
5	2（宿泊業にかかわる法律、法律や法令に基づく宿泊業における対応義務）	5/16
6	3（宿泊業に関連する税制や料金制度）	5/23
7	ホテルにおける宿泊部門と業務の基本-1（旅館とホテルの相違点、サービスの定義）	5/30
8	2（使命と役割、スタッフの姿勢と基本知識）	6/6
9	3（今後求められる能力と資質）	6/13
10	宿泊部門の業務-1（オペレーションサイクルとゲストサイクル）	6/20
11	2（タイプ別にみる宿泊部門の位置付け）	6/27
12	3（宿泊・観光関連団体が示したガイドラインと新たな常態）	7/4
13	後期授業課題発表・予習／夏休み課題	7/11
14	前期振り返り(復習)	7/25
15	前期試験	8/1
<b>評価方法</b>		定期試験70%、平常点30%
<b>受講生へメッセージ</b>		You can do it.
<b>教科書・参考書</b>		
書名: 宿泊業務の基礎	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

<b>授業科目名</b>	フォトプレゼンテーションⅠ	<b>曜日・時間</b>	火 5, 6限		
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間		
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年生	<b>学期</b>	2025年度前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
1、パワーポイント作成の基礎をしっかりと学ぶ 2、プレゼンテーションのやり方の基礎を学ぶ。 3、「何を伝えるのか」目的に応じた資料の作成。 4、IT時代への対応のなかで重要視されている、視覚(画像)を活用し「人に伝える」大事さを学ぶ。					
<b>授業方法・形態</b>	講義・実習				
講義)	1、パワーポイント基礎操作 2、プレゼンテーションの要素 3、画像の効果的活用方	実習)	1、資料作成(個人、グループ) 2、撮影(iPhone or android 使用) 3、発表		

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(前期内容解説)	901	プロジェクター
2	課題提示1、発表、作成資料の準備	901	プロジェクター、アダプター
3	プレゼンテーションハウツー	901	プロジェクター、アダプター
4	課題提示2、グループ分け	901	プロジェクター、アダプター
5	パワーポイント作成基礎Ⅰ、撮影(光Ⅰ・Ⅱ)	901	プロジェクター、アダプター
6	パワーポイント作成基礎Ⅱ、撮影(角度)、実践Ⅰ(自己紹介)	901	プロジェクター、アダプター
7	パワーポイント作成基礎Ⅲ、撮影(構図)、実践Ⅱ(自己紹介)	901	プロジェクター、アダプター
8	パワーポイント作成基礎Ⅳ、撮影(感度・ゆがみ・他)	901	プロジェクター、アダプター
9	パワーポイント作成基礎Ⅴ、実践Ⅲ(自己紹介)	901	プロジェクター、アダプター
10	プレゼンテーション要素、実践Ⅳ(グループワーク)	901	プロジェクター、アダプター
11	パワーポイント作成方法Ⅱ・実践Ⅴ(グループワーク)	901	プロジェクター、アダプター
12	パワーポイント作成方法Ⅲ・実践Ⅵ(グループワーク)	901	プロジェクター、アダプター
13	パワーポイント作成方法Ⅳ・実践Ⅶ(グループワーク)	901	プロジェクター、アダプター
14	パワーポイント作成総括(発表)	901	プロジェクター、アダプター
15	定期試験	901	プロジェクター
<b>評価方法</b>	パワーポイントを使用したプレゼン資料提出・発表70% 平常点30%(積極性、課題実技)		
<b>受講生へメッセージ</b>	文字だけの資料がわかりやすく伝わるならばそれで十分。とは言え文字ばかりではわかりにくい不是吗?ビジュアルという武器が使いこなせると、自分の想いが伝わりやすい!仕事で必要になる資料作成スキルを身につけましょう		
<b>教科書・参考書</b>			
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

<b>授業科目名</b>	就職対策Ⅰ		<b>曜日・時間</b>	木曜・1, 2	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1	<b>学期</b>	2025年度前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
1. 就職に必要な知識や考え方を理解し、ともに学びあう 2. 履歴書の完成と志望企業の研究・選定を行う 3. 自己理解とポジティブシンキングの育成					
<b>授業方法・形態</b>	講義・演習				
・就職活動に必要なことを考えるグループワーク ・インターンシップに向けたあいさつとお辞儀の練習をする ・企業研究と自己理解を深めるディスカッションを行う					

授業計画・内容		使用教室(変更時)	備品
1	就職活動の流れとインターンシップについて(ガイダンス)		就職活動Handbook、テキスト
2	履歴書を書く		〃
3	自己分析と自己PRについて		〃
4	グループディスカッション「内定までのやるべきこと」について		〃
5	グループディスカッション面接とポイントを考える		〃
6	発表		〃
7	少人数の面接とポイントを考える		〃
8	発表		〃
9	インタビュー形式のグループディスカッション		〃
10	司会とコメンテーターのディスカッション(ポイント考察)		〃
11	企業研究の方法と応募の進め方		〃
12	ディスカッション「企業選択の決め手について」		〃
13	個別ワーク(長所と欠点について)		〃
14	予備		〃
15	予備		〃
<b>評価方法</b>	レポート(履歴書を含む)提出と平常点で評価		
<b>受講生へメッセージ</b>	就職活動やインターンシップに向けて、身体にサービスに相応しい動きを身につけましょう。		
<b>教科書・参考書</b>			
書名:ジョブカフェおおいた「就職活動HAND BOOK」	著者:大分労働局(ハローワーク)	出版社:大分労働局(ハローワーク)	
書名:就職活動テキスト(プリント)	著書:高清水	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

<b>授業科目名</b>	英会話 I	<b>曜日・時間</b>	火、木 3, 4限
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	4単位・60時間
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年
		<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>			
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。			
<b>授業方法・形態</b>	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 <p style="text-align: right;">5 空港にて</p>			
<b>担当講師実務経験</b>			
・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			
<b>授業計画・内容</b>		<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>
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)		
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。		
<b>受講生へメッセージ</b>	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。		
<b>教科書・参考書</b>			
書名： ENGLISH FOR TOURISM Basic 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

<b>授業科目名</b>	韓国語Ⅰ		<b>曜日・時間</b>	金 1,2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	講義と演習				
<p>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</p>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・韓国の商社勤務7年					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	観光地理Ⅰ	<b>曜日・時間</b>	月 3・4時間目		
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間		
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	2025年度前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>1. 日本の観光地に興味を持ってもらいたい。</p> <p>2. 簡単なツアープランニングを作成できることを目標とする。日本の観光地、文化の知識の習得。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義と制作				
<p>1. 画像の掲示、地図などを使用して授業を行う。</p> <p>2. 地図やグラフ、ツアープランニングなどの制作を行う。</p>					

授業計画・内容		使用教室(変更時)	備品
1	日本地図の見方、都道府県名、地図記号		プロジェクター
2	地方地図、日本の自然(山、川、湖)		プロジェクター
3	大分市の地図		プロジェクター
4	大分県の観光地		プロジェクター
5	〃、地図作成		プロジェクター
6	日本の気候		プロジェクター
7	自然災害		プロジェクター
8	日本の観光の歴史、京都観光		プロジェクター
9	日本の祭り、京都ツアープランニング		プロジェクター
10	日本の食べ物、お土産		プロジェクター
11	都市の旅行		プロジェクター
12	リゾートの旅行		プロジェクター
13	小テスト、解説		プロジェクター
14	前期まとめ(試験勉強)		プロジェクター
15	定期試験		
<b>評価方法</b>	定期試験70%、平常点30%(小テスト、課題を含む)		
<b>受講生へメッセージ</b>	知らなかった日本の自然や観光を一緒に発見していきましょう。		
<b>教科書・参考書</b>			
書名: 地図でよくわかる都道府県大百科	著者: JTBパブリッシング	出版社: JTBパブリッシング	
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**

<b>授業科目名</b>	ホテルゼミ I		<b>曜日・時間</b>	月曜日 5限・6限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	単位 2 / 時間数 30	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース (日本人クラス)	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	2025年度 前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>*実習先で求められる実践的な能力を身に付け、自信を持って周囲とコミュニケーションが取れるようにする。                  *インターンシップにとどまらず、就職活動にもつながる社会常識やマナーを習得する。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義・見学				
*座学及び実技（内容によりグループワーク）					

<b>授業計画・内容</b>			
1	オリエンテーション	(1) 自己紹介	4/14
2	オリエンテーション	(2) 前期の授業内容・目的、評価方法について説明	4/21
3	個人面談	インターンシップ実習先についての事前調査	5/7(水)
4	座学-1	事前準備 / 社会人と学生の違い、インターンシップの目的	5/12
5	座学-2	事前準備 / 参加する目標設定、実習先の企業研究	5/19
6	座学-3	事前準備 / 旅館とホテルの特徴、旅館のタイプ・ホテルのタイプ	5/26
8	校外学習-1	ホテルまたは旅館見学	6/2
7	座学-4	校外学習振り返り	6/9
9	座学-5	事前準備 / 求められるスタッフのスキル	6/16
10	座学-6	事前準備 / プロトコール・訪日外国人旅行者への配慮	6/23
11	座学-7	事前準備 / 旅館・ホテルの組織、各セクションの仕事	6/30
12	座学-8	事前準備 / ホスピタリティとサービス、接遇マナー・言葉づかい	7/7
13	校外学習-2	ホテルまたは旅館見学	7/14
14	座学-9	校外学習振り返り	7/18(金)
15	前期試験		7/28
<b>評価方法</b>		定期試験70%、平常点30%	
<b>受講生へメッセージ</b>		You can do it.	
<b>教科書・参考書</b>			
書名: 旅館ホテル・観光の教科書		著者:	出版社: 日本ホテルレストラン経営研究所
書名:		著者:	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

<b>授業科目名</b>	フォト・プレゼンテーションⅡ		<b>曜日・時間</b>	水・1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年生	<b>学期</b>	2025年度後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
1. 就職活動時、就職後に必要になるパソコンスキルを習得 (Word、Excel) 2. ブラインドタッチ習得					
<b>授業方法・形態</b>	講義・実習				
講義) Excel、Wordの基礎操作習得 , ビジネスメール基礎知識 実習)・ Excel- 見積書、請求書作成、PDF変換、メール添付、その他練習問題 ・ Word- 課題文書作成、PDF変換、メール添付、その他練習問題 ・ 就職活動で使用するGMAILアドレス作成、ビジネスメール署名作成					

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 Excel、Wordの違い	9階	プロジェクター
2	Excel)よく使う用語、入力法、セル結合	9階	プロジェクター
3	Excel)表作成Ⅰ、集計表作成、簡単な関数使用、オートフィル	9階	プロジェクター
4	Excel)新しいワークシート、テーブル機能の理解、並べ替え等	9階	プロジェクター
5	Excel)グラフを作る、印刷の向き、ファイルを印刷、保存終了	9階	プロジェクター
6	Excel)請求書・見積書作成、PDF変換	9階	プロジェクター
7	Word)入力法 ホームタブ・挿入タブ機能の理解	9階	プロジェクター
8	Word)改行で画像が動く理由	9階	プロジェクター
9	Word)テキストボックス、図形の作成	9階	プロジェクター
10	Word)文章に枠線・背景に色・ページ番号を付ける	9階	プロジェクター
11	Word)文章を印刷する、文章に背景を付けて印刷する	9階	プロジェクター
12	Word)保存する、保存したWordを開く、上書き保存	9階	プロジェクター
13	Word)課題文書作成	9階	プロジェクター
14	GMAIL作成、署名作成、メールの書き方、添付の仕方	9階	プロジェクター
15	後期内容考察	9階	
<b>評価方法</b>	Excel、Word 各課題作成70%、平常点30%(積極性、課題実技)		
<b>受講生へメッセージ</b>	使えないより絶対使えた方が便利！これからの時代には必要不可欠なツールです。基礎からしっかり学んでいきましょう！		
<b>教科書・参考書</b>			
書名： 初心者のためのExcel2021	著者：	出版社： FOM出版	
書名： 初心者のためのWord2021	著書：	出版社： FOM出版	

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

<b>授業科目名</b>	マナー・プロトコルⅡ		<b>曜日・時間</b>	火 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	講義				
テキスト、スライド、問題集					
<b>担当講師実務経験</b>					
・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					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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)				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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！				
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	就職対策Ⅱ		<b>曜日・時間</b>	木 1,2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	2025年度後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
自己理解を深めながら自身の将来について考え、希望する就職先を見つける。また、就職活動の流れを理解し、履歴書のおおよその記入を完成させる。					
<b>授業方法・形態</b>	座学				
1. 自己PRや志望動機を考える手助け 2. 就職活動に必要な知識を調べて習得したり準備をしたりする					

授業計画・内容		使用教室(変更時)	備品
1	適性検査、就職活動サイト登録		
2	ガイダンス 自己PR400字作成開始		
3	自己PR 個別対応		
4	(業界研究、SPI、ニュース、自己理解)チームで担当制		
5			
6			
7	自己PR仮完成		11/24
8	志望動機作成開始		
9			
10			
11			12/12
12	志望動機仮完成・履歴書の書き方		1/16
13	履歴書作成		
14	〃		
15	定期試験		
<b>評価方法</b>	自己PRや志望動機の進捗状況の連絡、相談と授業態度(平常点)試験課題の提出		
<b>受講生へメッセージ</b>	自信をもって就職活動が始められるよう、まずは自分のことをしっかりと見つめなおし、文章にしていことが大切です。一緒に頑張りましょう!		
<b>教科書・参考書</b>			
書名:	ジョブカフェ大分「就職活動ハンドブック」	著者:	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

<b>授業科目名</b>	H検Ⅱ		<b>曜日・時間</b>	月 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必須		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・シティホテル・リゾートホテル 8年勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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！				
<b>教科書・参考書</b>					
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	
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

<b>授業科目名</b>	ホテルレストランサービス実技Ⅱ	<b>曜日・時間</b>	金 3, 4限		
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間		
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	実習				
<p>・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</p>					
<b>担当講師実務経験</b>					
<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>					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	ホテルレストランサービス学科Ⅱ	<b>曜日・時間</b>	水 1, 2限		
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間		
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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>					
<b>担当講師実務経験</b>					
<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>					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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)				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	英会話 II	<b>曜日・時間</b>	火、木 3, 4限
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	4単位・60時間
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年
		<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>			
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。			
<b>授業方法・形態</b>	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			
<b>担当講師実務経験</b>			
・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			
<b>授業計画・内容</b>		<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>
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		
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。		
<b>受講生へメッセージ</b>	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。		
<b>教科書・参考書</b>			
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

<b>授業科目名</b>	韓国語Ⅱ		<b>曜日・時間</b>	金 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・韓国の商社勤務7年					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	観光地理Ⅱ		<b>曜日・時間</b>	金 3、4時間目	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	2025年度後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>1.日本の観光地や世界遺産と共に日本の歴史なども学習していく</p> <p>2.九州の観光地の知識を増やし、就職先で活かすことができるようにする</p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義と制作				
<p>1.テキストと観光地の画像を提示しながら授業を行う</p> <p>2.日本の観光地、自国の紹介などを制作する</p>					

授業計画・内容		使用教室(変更時)	備品
1	前期授業内容の復習、確認	10月4日	プロジェクター
2	日本のレポート	10月11日	プロジェクター
3	日本のレポート	10月18日	プロジェクター
4	世界遺産	10月25日	プロジェクター
5	日本の世界遺産	11月1日	プロジェクター
6	課題制作	11月8日	プロジェクター
7	課題制作、発表	11月15日	プロジェクター
8	小テスト	11月22日	プロジェクター
9	観光の歴史、インバウンド	11月29日	プロジェクター
10	九州の観光地	12月6日	プロジェクター
11	大分県の観光地	12月13日	プロジェクター
12	ツアープランニング	1月17日	PC
13	ツアープランニング	1月24日	PC
14	理解度の確認、試験勉強	1月31日	
15	後期試験(全15回)	2月7日	

<b>評価方法</b>	定期試験70%、平常点30%(小テスト、あるいは課題1回含)
<b>受講生へメッセージ</b>	面接、就職後にも知識が活かれます、しっかり取り組んでほしいです

<b>教科書・参考書</b>		
書名:るるぶ地図でよくわかる都道府県大百科	著者:JTBパブリッシング	出版社:JTBパブリッシング
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

<b>授業科目名</b>	ロールプレイングⅠ	<b>曜日・時間</b>	木・5,6		
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間		
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	1	<b>学期</b>	2025年度後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
1. 面接の基本的な立ち居振る舞いを覚えて、緊張する場面でも笑顔で堂々と振る舞えるようにする。 2. 思考力を高め、自分の意見を文章で言える。 3. 相手の話にしかりと相槌ができ強調し、時には柔らかく自分の意見を伝えられる。					
<b>授業方法・形態</b>	実技				
・面接の基本動作習得 ・自分の意見を手短かに言える練習、自己PR30秒の練習 ・ディスカッションの際の傾聴やコミュニケーション力の練習		グループワーク			

授業計画・内容		使用教室(変更時)	備品
1	ガイダンス、グループディスカッション	601	スーツ着用、テキスト
2	30秒自己紹介		〃
3	印象を高める		〃
4	模擬面接1		〃
5	自己PRと学生時代に力を入れたこと		〃
6	〃		〃
7	〃		〃
8	模擬面接2		〃
9	志望動機、想定質問		〃
10	〃		〃
11	〃		〃
12	想定外質問		〃
13	圧迫面接		〃
14	予備		〃
15	〃		〃
<b>評価方法</b>	平常点30点と定期試験時のレポート提出100点で評価します。レポートの課題は定期試験前に発表します。		
<b>受講生へメッセージ</b>	面接には大学生も多く一緒にになります。しっかりと基礎を練習して、動じないで落ち着いて受け答えができるようにお手伝いします。		
<b>教科書・参考書</b>			
書名：内定を目指して(オリジナルテキスト)	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

<b>授業科目名</b>	ロールプレイングⅡ	<b>曜日・時間</b>	木・5,6		
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間		
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	2025年度前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
1. 1つでも多くの内々定を得るための就職活動準備を行う。 2. 個々の夢を叶える思考力を高め、選ばれる人材になるための人間力を養う。					
<b>授業方法・形態</b>	演習				
・全体練習 ・個別自習 ・個別対応					

授業計画・内容		使用教室(変更時)	備品
1	ガイダンス、ヒアリング、グループワーク		ハンドブック
2	内定者トーク(1. 選考フロー、2. 印象に残ったこと、3. 秘訣)	〃	〃
3	グループディスカッション1、フィードバック	〃	〃
4	想定外質問1、フィードバック	〃	〃
5	グループ面接1、フィードバック	〃	〃
6	個別面接1、フィードバック	〃	〃
7	グループディスカッション2、フィードバック	〃	〃
8	想定外質問2、フィードバック	〃	〃
9	グループ面接2、フィードバック	〃	〃
10	個別面接2、フィードバック	〃	〃
11	グループディスカッション3、フィードバック	〃	〃
12	想定外質問3、フィードバック	〃	〃
13	グループ面接3、フィードバック	〃	〃
14	個別面接3、フィードバック	〃	〃
15	予備	〃	〃
<b>評価方法</b>	レポート提出70%、平常点30%(課題レポート提出を含む)		
<b>受講生へメッセージ</b>	就職活動中は全員が揃わないことが多くありますが、みんなで情報交換をしながら面接の練習をしていきましょう。なお、エントリーシート作成は時間内ではできませんので、事前に作成してください。		
<b>教科書・参考書</b>			
書名:ジョブカフェおおい「就職活動HAND BOOK」	著者:大分労働局(ハローワーク)	出版社:大分労働局(ハローワーク)	
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

<b>授業科目名</b>	ホテルゼミⅢ		<b>曜日・時間</b>	木曜日 1限・2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	単位 2 / 時間数 30	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース (日本人クラス)	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	2025年度 前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>                     ＊インバウンド数の推移を知り、増え続けているアジアからの旅行者を知り、今後のインバウンドを予測する。                      ＊宿泊者の傾向を知り、観光客のニーズの変化を知り、宿泊旅行と日帰り旅行の比較し、集客方法を学ぶ。                      ＊ホテル・旅館についての基礎知識(復習)                 </p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義・見学				
<p>＊座学及び実技 (内容によりグループワーク)</p>					

授業計画・内容		
1	オリエンテーション 自己紹介、前期の学習内容・評価方法について説明	4/10
2	復習- 1 (日本の観光ビジネスの概要)	4/17
3	2 (宿泊施設の種類)	5/1
4	3 (ホテル・旅館の組織とスタッフの業務 / 宿泊部門: フロントサービス)	5/15
5	4 (ホテル・旅館の組織とスタッフの業務 / 宿泊部門: フロントサービス・ドアマン)	5/22
6	5 (ホテル・旅館の組織とスタッフの業務 / 宿泊部門: フロントサービス・ベルマン)	5/29
7	6 (ホテル・旅館の組織とスタッフの業務 / 宿泊部門: フロントサービス・クローク)	6/5
8	7 (ホテル・旅館の組織とスタッフの業務 / 客室部門: ハウスキーピング)	6/12
9	8 (ホテル・旅館の組織とスタッフの業務 / コンシェルジュ)	6/19
10	9 (ホテル・旅館の専門職に求められるスキル)	6/26
11	10 (ホテル・旅館 実務の基礎知識)	7/3
12	11 (日本の作法、おもてなし)	7/10
13	12 (ホテル業界用語)	7/17
14	前期振り返り	7/24
15	前期試験	7/31
<b>評価方法</b>	定期試験70%、平常点30%	
<b>受講生へメッセージ</b>	You can do it.	
<b>教科書・参考書</b>		
書名:	著者:	出版社:
書名:	著者:	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**

<b>授業科目名</b>	就職対策Ⅲ		<b>曜日・時間</b>	月曜日 3限・4限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	単位 2 / 時間数 30	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース (日本人クラス)	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	2025年度 前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 就職試験における面接対策として、模擬面接を行い、面接能力を高める。</li> <li>* よく聞かれる質問に対して、受け答えが出来るように繰り返し(PDCA)学ぶ。</li> <li>* 自己分析及び他己分析を行う。</li> </ul>					
<b>授業方法・形態</b>	講義・見学				
* 座学及び実技 (主にグループワーク)					

<b>授業計画・内容</b>		
1	オリエンテーション 自己紹介、前期の学習内容・評価方法について説明	4/14
2	個人面談-1 就職活動状況把握、(自己分析及び他己分析)	4/21
3	面接対策-1 座学／面接の形式や種類を理解し対策、ジョハリの窓作成	5/7(水)
4	2 模擬面接	5/12
5	3 模擬面接	5/19
6	4 模擬面接	5/26
7	個人面談-2 就職活動状況把握、(自己分析及び他己分析)	6/2
8	5 模擬面接	6/9
9	6 模擬面接	6/16
10	7 模擬面接	6/23
11	8 模擬面接	6/30
12	9 模擬面接	7/7
13	10 模擬面接	7/14
14	個人面談-3 就職活動状況把握、(自己分析及び他己分析)	7/22
15	前期試験	7/28
<b>評価方法</b>	定期試験70%、平常点30%	
<b>受講生へメッセージ</b>	You can do it.	
<b>教科書・参考書</b>		
書名:	著者:	出版社:
書名:	著者:	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

<b>授業科目名</b>	H検Ⅲ		<b>曜日・時間</b>	火 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・シティホテル・リゾートホテル 8年勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	基礎・テキスト第1章1節解説／ホスピタリティとは／日本の接客文化		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	
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>					
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	英会話Ⅲ		<b>曜日・時間</b>	火、木 3, 4限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	4単位・60時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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					
<b>担当講師実務経験</b>					
・アメリカで9年間、翻訳・通訳者として勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	韓国語Ⅲ		<b>曜日・時間</b>	月 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・韓国の商社勤務7年					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	パソコン(CANVA)		<b>曜日・時間</b>	水 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	1単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年生	<b>学期</b>	2025年度前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
1, IT社会の中で、情報及び情報技術を適切かつ効果的に活用し自分の考えを形成し表現する 2, CANVA オンラインテンプレートエディターアプリを使用した課題資料作成					
<b>授業方法・形態</b>	講義・実習				
講義) 1, アプリ(CANVA)を使用する際の注意点、仕組み 2, CANVAの基本操作			実習) 1, パソコン基本操作復習 2, テーマ、コンセプトに沿ったデザイン選択・構築 3, 課題資料作成		

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(前期内容解説、課題、セキュリティ)	901	プリント、アダプター
2	基本操作Ⅰ	901	プリント、アダプター
3	基礎操作Ⅱ: 名刺作成Ⅰ	901	プリント、アダプター
4	基本操作Ⅲ: 名刺作成Ⅱ	901	プリント、アダプター
5	基本操作Ⅳ: チラシ作成Ⅰ	901	プリント、アダプター
6	基本操作Ⅴ: チラシ作成Ⅱ	901	プリント、アダプター
7	基本操作Ⅵ: 招待状作成Ⅰ	901	プリント、アダプター
8	基本操作Ⅶ: 招待状作成Ⅱ	901	プリント、アダプター
9	基本操作Ⅷ: メニュー作成	901	プリント、アダプター
10	基本操作Ⅸ: 席次表作成Ⅰ	901	プリント、アダプター
11	基本操作Ⅹ: 席次表作成Ⅱ	901	プリント、アダプター
12	基本操作Ⅺ: Wordにデータ貼り付け、最終編集	901	プリント、アダプター
13	基本操作Ⅻ: データ整理	901	プリント、アダプター
14	前期内容考察	901	プリント、アダプター
15	定期試験	901	プリント、アダプター

<b>評価方法</b>	CANVAを使用した課題作成物70%、平常点30%(積極性、課題実技)		
<b>受講生へメッセージ</b>	ウェブデザイナーやエディター(編集者)といわれる専門的な知識やキャリアがないとできなかつたチラシ作りや名刺などがプロなみにできる! そんなICTアプリを使いこなそう!		
<b>教科書・参考書</b>			
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

<b>授業科目名</b>	ホテルレストランサービス学科Ⅲ	<b>曜日・時間</b>	金 1, 2限		
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間		
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>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。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義				
<p>・講義                  ・過去問題分析                  ・問題挑戦</p>					
<b>担当講師実務経験</b>					
<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>					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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		〃	〃	
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名：西洋料理接客サービス技法		著者：日本ホテル・レストランサービス技能協会		著者：日本ホテル・レストランサービス技能協会	

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

<b>授業科目名</b>	ホテルレストランサービス 総合演習		<b>曜日・時間</b>	水 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
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。					
<b>授業方法・形態</b>	講義・演習				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・問題集の中の問題を多く解く</li> <li>・難しい部分をとりまとめ理解していく。(講義含む)</li> </ul>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・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					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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)		〃		
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名:西洋料理接客サービス技法		著者:日本ホテル・レストランサービス技能協会		著者:日本ホテル・レストランサービス技能協会	

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

<b>授業科目名</b>	マーケティング		<b>曜日・時間</b>	金 1、2限			
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間			
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	2025年度前期		
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>							
1、消費者感覚から企業視点への転換(マーケティング思考) 2、興味のがなかつた分野の情報に触れる習慣、関心拡大 3、情報の取捨選択、要約 4、他者の意見を聞く力(傾聴力)の養成							
<b>授業方法・形態</b>	講義・実習						
講義) <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">                             1、ホテル・ブライダル業界の現状と課題について                              2、マーケティングとは？                              3、専門用語、情報収集、調査、分析の基礎                         </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">                             グループディスカッション)                              1、課題提示後、各グループで討論、発表                              (フレームワーク思考の実践)                         </td> </tr> </table>						1、ホテル・ブライダル業界の現状と課題について 2、マーケティングとは？ 3、専門用語、情報収集、調査、分析の基礎	グループディスカッション) 1、課題提示後、各グループで討論、発表 (フレームワーク思考の実践)
1、ホテル・ブライダル業界の現状と課題について 2、マーケティングとは？ 3、専門用語、情報収集、調査、分析の基礎	グループディスカッション) 1、課題提示後、各グループで討論、発表 (フレームワーク思考の実践)						

		使用教室(変更時)	備品
1	オリエンテーション	602	
2	日本経済現状、市場・顧客・媒体・集客の変化について	602	パワーポイントORモニター
3	マーケティング 役割	602	パワーポイントORモニター
4	ホテル・ブライダル現状分析Ⅰ	602	パワーポイントORモニター
5	ホテル・ブライダル現状分析Ⅱ	602	パワーポイントORモニター
6	ホテル・ブライダル現状分析Ⅲ	602	パワーポイントORモニター
7	マーケティング専門用語基礎Ⅰ、グループワークⅠ	602	パワーポイントORモニター
8	マーケティング専門用語基礎Ⅱ、グループワークⅡ	602	パワーポイントORモニター
9	マーケティングと6つのコンテンツ、グループワークⅢ	602	パワーポイントORモニター
10	マーケティングツールⅠ、グループワークⅣ	602	パワーポイントORモニター
11	マーケティングツールⅡ、グループワークⅤ	602	パワーポイントORモニター
12	マーケティング事例・考察	602	パワーポイントORモニター
13	これからの時代のマーケティング	602	
14	前期内容考察	602	
15	前期試験		

<b>評価方法</b>	定期試験70%、平常点30%(積極性、課題実技)
-------------	--------------------------

<b>受講生へメッセージ</b>	「マーケティング」って難しそう…、何？どうしたらいいの？とよく聞かれます。マーケティングは会社や大人だけのものではありません。マーケティングは活躍できる道具であり考え方なんです。基礎から学んでいきましょう！
------------------	---

<b>教科書・参考書</b>		
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**

<b>授業科目名</b>	卒業制作 I		<b>曜日・時間</b>	火曜日 1限・2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	単位 2 / 時間数 30	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース (日本人クラス)	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	2025年度 前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 卒業制作で、「何をするか」を考え、主体性を持ち行動していく。</li> <li>* 卒業制作を通して、主体性、プランニング力、プレゼン力、チームワークなどを身につけ実施する。</li> <li>* 卒業制作発表会で、保護者や企業に発表する。</li> </ul>					
<b>授業方法・形態</b>	講義・見学				
* 座学及び実技 (内容によりグループワーク)					

<b>授業計画・内容</b>		
1	オリエンテーション 自己紹介、前期の学習内容・評価方法について説明	4/15
2	事前準備1-1 (発表の内容、スケジュールについて①)	4/22
3	1-2 (発表の内容、スケジュールについて②)	5/8(木)
4	1-3 (発表の内容、スケジュールについて③)	5/13
5	1-4 (発表の内容、スケジュールについて④)	5/20
6	1-5 (発表の内容決定、スケジュール決定⑤)	5/27
7	事前準備2-1 (役割、日程調整①)	6/3
8	2-2 (役割、日程調整②)	6/10
9	2-3 (役割決定、日程決定)	6/17
10	事前準備3-1 (個人・班に分かれて準備①)	6/24
11	3-2 (個人・班に分かれて準備②)	7/2
12	3-3 (個人・班に分かれて準備③)	7/8
13	3-4 (個人・班に分かれて準備④)	7/15
14	3-5 (個人・班に分かれて準備⑤)	7/22
15	前期試験	7/29
<b>評価方法</b>	定期試験70%、平常点30%	
<b>受講生へメッセージ</b>	You can do it.	
<b>教科書・参考書</b>		
書名:	著者:	出版社:
書名:	著者:	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

<b>授業科目名</b>	コミュニケーション能力 I	<b>曜日・時間</b>	金曜日 5限・6限		
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	単位 2 / 時間数 30		
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース (日本人クラス)	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	2025年度 前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>* 社会においてコミュニケーションの大切さを知る                  * あらゆる場面で、よりスムーズなコミュニケーションをとるための技術を身につける。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義・見学				
* 座学及び実技 (主にグループワーク)					

授業計画・内容		
1	オリエンテーション 1、自己紹介、前期の学習内容・評価方法について説明	4/11
2	2、コミュニケーションゲーム①	4/18
3	3、コミュニケーションゲーム②	5/2
4	4、コミュニケーションゲーム③	5/9
5	座学-1 聞き手に伝わる話し方	5/16
6	2 相手の話を理解する聴き方	5/23
7	3 文字による効果的なコミュニケーション、基本的な表現方法	5/30
8	4 敬語の基本、ビジネス会話、ビジネス文書、カタカナ語の意味	6/6
9	実技-1 (グループディスカッション1)	6/13
10	2 (グループディスカッション2)	6/20
11	3 (グループディスカッション3)	6/27
12	4 (グループディスカッション4)	7/4
13	5 (グループディスカッション5)	7/11
14	前期振り返り (前期試験課題発表)	7/25
15	前期試験	8/1
<b>評価方法</b>	定期試験70%、平常点30%	
<b>受講生へメッセージ</b>	You can do it.	
<b>教科書・参考書</b>		
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

<b>授業科目名</b>	HRS実技Ⅳ		<b>曜日・時間</b>	金・5,6	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年生	<b>学期</b>	2025年度後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	実習				
<p>・課題(ランチ)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</p>					

授業計画・内容		使用教室(変更時)	備品
1	ランチ練習(全4回のうち初回)	11F	
2	〃		
3	〃		
4	〃		
5	リアルウェディング練習		
6	〃		
7	〃		
8	〃		
9	〃		
10	〃		
11	ワインサービス、スープチューリン演習		ワインボトル、ソムリエナイフ
12	カクテル実習		カクテル材料
13	予備日		
14	定期試験対策		
15	〃		
<b>評価方法</b>	平常点30点と実技課題の実習70点で評価します。		
<b>受講生へメッセージ</b>	検定合格はもちろんのこと、社会人になっても使えるスキルを一緒に身につけましょう。		
<b>教科書・参考書</b>			
書名: レストランサービススタンダードマニュアル	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

<b>授業科目名</b>	HRS学科IV		<b>曜日・時間</b>	水・1,2	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年生	<b>学期</b>	2025年度後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
1. テキストの知識を研究し、取りまとめ、発表できるようにする。 2. これからの生活でも活用できるだけの知識を身につける。					
<b>授業方法・形態</b>	座学				
・プレゼンテーション ・グループワーク方式					

授業計画・内容		使用教室(変更時)	備品
1	レポート作成要領(座学)、研究テーマを決める。	11F	
2	検定試験問題を解く		検定問題印刷
3	(1).ワーク (2).グループに分かれて構成発表とフィードバック		グループ仮決め
4	(1).ワーク (2).発表と修正 構成確認		
5	レポート作成準備期間 研究テーマ決め(タイトル)		グループ分け
6	レポート作成・発表・修正		
7	レポート完成・発表練習		
8	発表と感想提出		
9	発表と感想提出		
10	発表と感想提出		
11	第3章「プロトコール」の復習		
12	予備日(前期試験対策)		
13	〃		
14	〃		
15	〃		
<b>評価方法</b>	第2回目実施の検定問題結果30点、レポート70点(平常点、プレゼンを含む)		
<b>受講生へメッセージ</b>	2年間の学習の成果を1つ形に残しましょう。		
<b>教科書・参考書</b>			
書名:西洋料理料飲接客サービス技法		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

<b>授業科目名</b>	H検Ⅳ		<b>曜日・時間</b>	火 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・シティホテル・リゾートホテル 8年勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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!				
<b>教科書・参考書</b>					
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	
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

<b>授業科目名</b>	英会話Ⅳ		<b>曜日・時間</b>	火、木 3, 4限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	4単位・60時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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					
<b>担当講師実務経験</b>					
・アメリカで9年間、翻訳・通訳者として勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	ホテル英語		<b>曜日・時間</b>	水 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	選択		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・アメリカで9年間、翻訳・通訳者として勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	韓国語Ⅳ		<b>曜日・時間</b>	月 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
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。					
<b>授業方法・形態</b>	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。					
<b>担当講師実務経験</b>					
・韓国の商社勤務7年					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
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

<b>授業科目名</b>	テーブルコーディネート		<b>曜日・時間</b>	火 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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			
<b>担当講師実務経験</b>					
・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					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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)ナプキンワークに挑戦(食器との相性) (2H)		〃	〃	
12	実習)ナプキン、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	
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	「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。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名:	著者:	出版社:			
書名:	著書:	出版社:			