

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ホテル概論		ホテル学科/1年	2019/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	25回	3単位(50時間)	必須	堀内 彰仁【実務経験有】

## 授業の概要

ホテル全般の仕組み・組織について学ぶ(ホテルの基礎・宿泊部門と料飲部門・ブライダル・ホテルサービス)

## 【実務経験】

堀内彰仁: ホテルスタッフとして6年。これまでのホテルスタッフの経験を活かし、学生のロールモデルとなること

## 授業終了時の到達目標

ホテルにおける各セクションの役割と責任を理解する。  
後期にはホテルビジネス実務検定試験(H検) ベーシックレベル2級の取得を目指す。

回	テーマ	内容
1	ホテル基礎を知る ホテル開業までのプロセス	ホテルとは? ホテル開業の条件、プロセス
2	リゾートホテルとシティホテル	リゾートホテルとシティホテルのそれぞれの特徴
3	宿泊部門	宿泊部門: 客室の種類と料金体系 フロントセクションの業務内容
4	料飲部門	レストランの種類・バーとお酒の種類
5	ホテル企画イベント	ホテルイベントとは何か?
6	ブライダルと宴会	ホテルウエディングの概要・ブライダルセールス 宴会・会議の種類・宴会予約課の業務内容
7	ブライダルと宴会	宴会サービス課の概要・宴会設営に関する基礎知識
8	安全管理とコンピュータシステム	ホテルに求められる安全管理 各セクションのコンピュータシステム
9	ホテルサービス・用語と概論まとめ	ホテルサービスとは?ホテルの将来展望 特別なホテル用語
10	ホテル施設見学	実際のホテルを見学
11	ホテルビジネス実務検定試験対策 (ベーシックレベル)	ホテルの基礎
12~ 13	ホテルビジネス実務検定試験対策 (ベーシックレベル)	宿泊部門の業務
14~ 15	ホテルビジネス実務検定試験対策 (ベーシックレベル)	料飲部門の業務
16~ 17	ホテルビジネス実務検定試験対策 (ベーシックレベル)	宴会部門の業務
18	ホテルビジネス実務検定試験対策 (ベーシックレベル)	調理部門の業務

回	テ ー マ	内 容		
19	ホテルビジネス実務検定試験対策 (ベーシックレベル)	マーケティング部門の業務		
20	ホテルビジネス実務検定試験対策 (ベーシックレベル)	総務・人事部門の基礎		
21	ホテルビジネス実務検定試験対策 (ベーシックレベル)	施設管理者部門の基礎		
22	ホテルビジネス実務検定試験対策 (ベーシックレベル)	仕入購買部門の業務		
23	ホテルビジネス実務検定試験対策 (ベーシックレベル)	経理会計部門の業務		
24～ 25	ホテルビジネス実務検定試験対策 (ベーシックレベル)	答練		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
現代ホテル理論 ホテルビジネス基礎編 ホテルビジネス練習過去問題集700選		出席率 期末試験 実習・実技評価	30.0% 50.0% 20.0%	【準備学習】 授業始まるまでに 前回までの用語等 を復習しておくこ と。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
マナープロトコール		ホテル学科/1年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	神内 朋子
授業の概要				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・マナー、エチケット、礼儀、作法の違いを理解する</li> <li>・プロトコールとは何かを理解する</li> <li>・冠、婚、葬、祭のしきたりを知る</li> <li>・国際人としてのプロトコールを理解する</li> <li>・検定問題になれ、合格を目指す</li> </ul>				
授業終了時の到達目標				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ビジネスマナーの必要性を知り、実践ができるようになる</li> <li>2. 人と人との関わりはもちろん、国家間のマナーやエチケットを知ること、他社への配慮ができるようになる</li> <li>3. マナープロトコール検定3級取得</li> </ol>				
回	テーマ	内容		
1	好印象を与えるコミュニケーション マナープロトコール検定の概要	第一印象の重要性・聴き方 →挨拶、お辞儀、表情、自己紹介の実践		
2	マナーやプロジェクトとは何か 国際人としてのプロトコール マナーの歴史と意味	マナ・エチケット・礼儀・作法の違い 社交の場、国旗の扱い 日本の礼儀、作法の成り立ち、西洋のマナー、エチケッ		
3	社会人に必要なマナー	異文化コミュニケーション 身だしなみと立ち居振る舞い、丁寧な言葉遣い、話し方→ 実践		
4	ビジネスシーンのマナー	礼装の基準、喜ばれる贈答、名刺、電話応対、手紙のマナー、会社の仕組み、プロ意識、報連相		
5	ビジネス文書	来客応対、ビジネス文書の基本マナー、電子メールのマナー 正式な手紙を書いてみる		
6	食事のマナー	和食のマナー、和室の作法		
7		西洋料理のマナー		
8		各国料理のマナー お酒の基礎知識とマナー		
9	通過儀礼とは何か	グループディスカッション 日本の主な通過儀礼		
10		婚のしきたり		
11		葬のしきたり・祭のしきたり		
12	まとめ	模擬問題と解説		

回	テ ー マ	内 容		
13		模擬問題と解説 2		
14	小テスト	マナープロトコール検定復習		
15	中テスト	マナープロトコール検定復習		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
マナー&プロトコールの基礎知識 検定問題集		出席率 確認テスト 実習・実技評価 検定	10.0% 40.0% 30.0% 20.0%	【準備学習】 先週の授業の復習 を教科書を見てお こなしておくこ と。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ホテル・ブライダルプランニングⅠ		ホテル学科/1年	2019/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	神内,堀内【実務経験有】
授業の概要				
ブライダルコーディネーター、衣裳コーディネーターなどの仕事を疑似体験し、ブライダルに関わる仕事を理解する。また、グループで協力し、各個人が達成感を得られるようにする。				
【実務経験】 神内朋子：衣裳コーディネーターとして3年、ブライダルプランナーとして6年の勤務経験。これまでのブライダル業界実践を活かし学生のロールモデルとなること。				
【実務経験】 堀内彰仁：ホテルスタッフとして6年。これまでのホテルスタッフの経験を活かし、学生のロールモデルとなること。				
授業終了時の到達目標				
1. 協力し、意見交換を行う。 2. 各担当の仕事を責任もっておこなえる。 3. ブライダルショーの成功				
回	テーマ	内容		
1	ブライダルショーについて	1:動機づけ・ブライダルショーの概要説明 2:役割発表とグループ分け		
2	ブライダルショー企画準備	3:グループごとに企画の話し合い 4:企画書作成準備		
3	ブライダルショー企画準備	5:企画書作成 6:会場への質問事項		
4	ブライダルショー会場見学	会場見学		
5	ブライダルショー企画作成	7:企画完成		
6	ブライダルショー準備	8:準備計画・予算立て		
7	ブライダルショー準備	9:担当ごとに買い出し		
8~ 20	ブライダルショー準備	10:担当ごとに準備		
21~ 22	リハーサル	テクノホールでリハーサル		
23	作成物	準備物再調整		
24~ 28	リハーサル	テクノホールでリハーサル		
29~ 30	ブライダル・ホテルショー本番	本番		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率 実習・実技評価	40.0% 60.0%	【準備学習】 次の回の作業がすぐに行えるように買い出しなどを分担して行っておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
HRS基礎		ホテル学科/1年	2019/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	堀内 彰仁【実務経験有】
授業の概要				
ホテルでの基本的な接客、サービス、身だしなみ、動作、言葉遣いについて学ぶ 【実務経験】 堀内彰仁：ホテルスタッフとして6年。これまでのホテルスタッフの経験を活かし、学生のロールモデルとなること。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・基本的な知識と技術の習得</li> <li>・ホテル実務技能検定に向け、基本的な宿泊知識と料飲知識の習得</li> </ul>				
回	テーマ	内 容		
1	関連知識	ホテルマンの心得 ホテル知識、旅館業法		
2	関連知識	食品衛生、建築基準法 消防法、マーケティング		
3	関連知識	マナー、危機管理 歴史、外国語		
4	レストラン・宴会	料飲部門の概要・備品の知識		
5	レストラン・宴会	メニュー・西洋料理の知識		
6	レストラン・宴会	レストランサービス・サービス技術		
7	レストラン・宴会	宴会サービス・サービス技術		
8~ 9	フロント・サービス	フロントサービス・ドアマン・ベルマン		
10~ 11	フロント・サービス	クローク・ハウスキーピング		
12	復習	復習		
13~ 15	ホテル実務技能認定試験過去問題集	問題集参考		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
西洋料理料飲サービス技法 宿泊Iフロント・オフィス編 ホテル業務関連知識 ホテル実務技能試験過去問題集		出席率 実習・実技評価	30.0% 70.0%	【準備学習】 ホテル関連の最初の検定のため、学んだ内容の復習を行う。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
英会話 I		ホテル学科/1年	2019/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位(90時間)	必須	新井 香織
授業の概要				
ホテル英会話の基礎を学習する				
授業終了時の到達目標				
ホテル英会話の基礎を習得する				
回	テーマ	内容		
1	オリエンテーション	前期スケジュール説明、自己紹介、ゲーム		
2	ホテルの英会話(1)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
3	ホテルの英会話(2)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
4	ホテルの英会話(3)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
5	ホテルの英会話(4)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
6	ホテルの英会話(5)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
7	ホテルの英会話(6)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
8	ホテルの英会話(7)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
9	ホテルの英会話(8)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
10	ホテルの英会話(9)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
11	ホテルの英会話(10)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
12	ホテルの英会話(11)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
13	ホテルの英会話(12)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
14	ホテルの英会話(13)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
15	ホテルの英会話(14)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		

回	テ ー マ	内 容
16	ホテルの英会話 (15)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
17	ホテルの英会話 (16)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
18	ホテルの英会話 (17)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
19	ホテルの英会話 (18)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
20	ホテルの英会話 (19)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
21	ホテルの英会話 (20)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
22	ホテルの英会話 (21)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
23	ホテルの英会話 (22)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
24	ホテルの英会話 (23)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
25	ホテルの英会話 (24)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
26	ホテルの英会話 (25)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
27~ 29	前期末試験準備	前期総復習
30	前期末試験	スピーキングテスト
31	オリエンテーション ホテルの英会話 (26)	リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
32	ホテルの英会話 (27)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
33	ホテルの英会話 (28)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
34	ホテルの英会話 (29)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
35	ホテルの英会話 (30)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
36	ホテルの英会話 (31)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習
37	ホテルの英会話 (32)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習



回	テーマ	内 容		
38	ホテルの英会話 (33)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
39	ホテルの英会話 (34)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
40	ホテルの英会話 (35)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
41	ホテルの英会話 (36)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
42	ホテルの英会話 (37)	ディクテーション、リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習		
43~ 44	後期末試験準備	後期総復習		
45	後期末試験	スピーキングテスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ホテルの英会話ハンドブック		出席率 確認テスト 課題・レポート 期末試験	20.0% 20.0% 30.0% 30.0%	【事前学習】 不要

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
パソコン演習		ホテル学科/1年	2019/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	20回	1単位(40時間)	必須	梶河 沙耶子
授業の概要				
パソコンの基本的な操作を学ぶ 実務でWord・Excelのソフトが使えるように基本的な操作を学ぶ				
授業終了時の到達目標				
Wordを使ってビジネス文書が作成できる Excelを使って表計算・グラフが作成できる Wordを使用してチラシが作成できる ローマ字入力がスムーズにできる				
回	テーマ	内容		
1	パソコンの基本操作	Windowsとは パソコンの基本操作 データの保存等		
2	インターネットの基本操作	インターネットを利用した検索 インターネットを利用した入力練習		
3	Word2016	学習ファイルのダウンロード Wordの概要 Wordの画面構成		
4	Word2016	文書の作成 練習問題 タイピング練習		
5	Word2016	グラフィック機能 練習問題 タイピング練習		
6	Word2016	表のある文書の作成 練習問題 タイピング練習		
7	総合問題	総合問題1~3		
8	ブライダルショー	Wordを利用してブライダルショーのチラシ作成・印刷		
9	ブライダルショー	Wordを利用してブライダルショーのチラシ作成・印刷		
10	ブライダルショー	Wordを利用してブライダルショーのチラシ作成・印刷		
11	Excel2016	Excelの概要 データの入力 練習問題 タイピング練習		
12	Excel2016	表の作成 練習問題 タイピング練習		
13	Excel2016	グラフの作成 練習問題 タイピング練習		
14	Excel2016	データの分析 練習問題 タイピング練習		
15	Word2016・Excel2016	アプリ間でデータの共有 練習問題 タイピング練習		
16	総合問題	総合問題4~7		
17~ 20	課題作成	実務に即した課題の作成 タイピング練習・試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
よくわかる Microsoft Word2016& Excel2016		出席率 課題・レポート タイピング試験	30.0% 50.0% 20.0%	【準備学習】 キーボードに慣れるため、タイピング練習

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ビジネスマナー I		ホテル学科/1年	2019/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	35回	2単位(70時間)	必須	神内 朋子
授業の概要				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ サービススタッフとしての必要な資質、専門知識、対人技能を身に付ける</li> <li>・ サービス接客検定2級(知識)、サービス接客検定準1級(接客対応技術)を取得する</li> <li>・ ビジネス文書検定3級取得を目指す</li> </ul>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ サービス接客検定2級に合格する</li> <li>・ サービス接客検定準1級に合格する</li> <li>・ 準1級(面接)対策で身につけた、立居振舞、言葉遣い等を就職試験に活かす</li> <li>・ ビジネス文書検定3級取得</li> </ul>				
回	テーマ	内容		
1	理解度テスト	サービス接客検定問題を解いてみる		
2	サービス接客検定とは サービススタッフの資質	1) サービス接客検定2級概要・目的 2) 必要とされる要件 3) 従業要件		
3	専門知識	サービススタッフの資質復習 4) サービス知識 5) 従業知識		
4		6) 社会常識 7) 人間関係		
5	一般知識	8) 接客知識 9) 話し方		
6		10) 服装 11) 問題処理		
7	過去問	理論分野		
8	対人技能	12) 環境整備 13) 金品管理 14) 金品搬送		
9	実務技能 過去問	15) 社交業務 対人技能分野		
10	過去問	2014年		
11		2015年		
12		2016年		
13		2017年		
14		2018年		
15	過去問の復習	復習		

回	テーマ	内 容		
16～ 17	サービス接遇検定面接試験とは	1) 面接試験の概要 2) 面接室に入る 3) 基本言動		
18～ 19	第3課題 接客対応	5) 接客対応		
20～ 23	面接練習	各課題の反復練習（グループ課題）		
24	小テスト	課題小テスト		
25	復習	復習・まとめ		
26	ビジネス文書 第I章：表記技能	ビジネス文書とは 総合・用字・用語		
27		復習 問題		
28	第II章：表現技能	用語・書式 正確な文章・分かりやすい文章		
29		礼儀正しい文章 問題		
30	確認テスト	第1章、第2章確認テスト		
31～ 32	第III章：実務技能	社内文書・社外文書 問題		
33		文書の取り扱い 問題 過去問		
34～ 35	答練	過去問		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
サービス接遇検定2級・3級 サービス接遇検定2級・準1級 ビジネス文書検定3級受験ガイド		出席率 実習・実技評価 確認テスト 検定取得	20.0% 20.0% 40.0% 20.0%	【事前準備】 授業の前に、復習 を必ず行っておく こと。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
フード知識		ホテル学科/1年	2019/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	堀内 彰仁【実務経験有】
授業の概要				
<p>実際の飲食業の必要とされる基礎知識を学ぶ。将来飲食業界に活躍する人材を育てる。  <b>【実務経験】</b>  堀内彰仁：ホテルスタッフとして6年。これまでの料飲での経験を活かし、学生のロールモデルとなること。また、食材の知識を深める。</p>				
授業終了時の到達目標				
料理内容の理解、食材の知識、衛生面を理解。				
回	テーマ	内容		
1	飲食店の形式	どのような店があるのか、日本を知る。		
2	メニューを見る	チラシを用いて料理内容を理解する。		
3	料理人の仕事	料理を扱う心構えと衛生観念をつける。		
4	厨房環境	調理器具、機器を知る。		
5	だしについて	だしの香り等を体験して学ぶ		
6	ミニテスト(実技)	だしの種類の分別テスト		
7	食材理論	調味料、香辛料		
8	食材理論	肉類		
9	食材理論	魚介類		
10	食材理論	野菜、果物類		
11	食材理論	乳製品、油脂類		
12	食材理論	穀物類、(パン、麺など)		
13~ 14	栄養学	六つの基礎食品表を使い、栄養バランスを考える。		
15	まとめ	試験対策		
教科書・教材		評価基準		評価率
基礎フランス料理教本 西洋料理＝基礎と応用 西洋料理ベスト120(1~24) いちばんやさしいフランス料理		出席率 確認テスト 期末試験		30.0% 20.0% 50.0%
				【準備学習】 食材の名前や、調理法など学習内容を事前把握する

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
料飲実習		ホテル学科/1年	2019/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	高橋 宗民【実務経験有】
授業の概要				
料飲サービスの基礎を学ぶ 高橋先生：ホテルで31年間勤務。経験を活かし学生のロールモデルとなる。				
授業終了時の到達目標				
ホテル・レストランスタッフとしての立ち居振る舞い、サービスの基礎を身につける				
回	テーマ	内容		
1	あいさつ・みだしなみ	自己紹介・元気のよい挨拶・ホテルの挨拶・ホテルの身だしなみ		
2	立ち方・歩き方・おじぎ	ホテル・レストランにおける立ち方、歩き方、おじぎの仕方を身につける		
3~4	言葉づかい・接客用語	接客時の言葉づかい、接客用語を身につける		
5	レストラン組織と宴会組織	レストラン部門、宴会部門の組織形態を学ぶ		
6	什器備品の知識と取扱い	レストラン、宴会で使用する什器備品の名前、形を学び、その使用シーン、取扱い方法を学ぶ		
7	トレイの扱い	トレイの扱いをマスターする		
8	食器の取り扱い	プレート、シルバー、グラスなどの取り扱いを学ぶ		
9~10	ナフキン折り方・テーブルセッティング	いろいろなナフキンの折り方とシーンに応じたテーブルセッティングを学ぶ		
11	テーブルマナーの基礎知識	お客様から見たテーブルマナーとサービス員から見たテーブルマナー		
12~13	皿の持ち方・下げ方	お皿の持ち方、運び方、お客様への提供の仕方、下げ方を学ぶ		
14~15	プラッターサービス・スープサービス	プラッターサービス、スープサービス実技		
16~17	ドリンクサービス	水の注ぎ方、ビールの注ぎ方、ワインの注ぎ方		
18~19	セッティングからサービスの振り返り	セッティングからサービスまでの復習		
20~21	ランチロールプレイング	ランチタイムを想定したロールプレイング・・・お出迎えからお見送りまで		
22~23	ディナーロールプレイング	ディナータイムを想定したロールプレイング・・・お出迎えからお見送りまで		

回	テ ー マ	内 容		
24～ 27	ホテル実習	リーガホテルゼスト高松にて宴会セッティング等の実習 (予定)		
28	実技試験対策	実技試験対策		
29	試験	実技試験		
30	総合復習	授業を振り返りと今後の課題確認		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
基礎からわかるレストランサービススタン ダードマニュアル		出席率 期末試験 実習・実技評価	40.0% 30.0% 30.0%	【準備学習】 料飲で学んだ立ち 振る舞い等を活か し、就職活動にも 役立てる

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
インターンシップ I		ホテル学科/1年	2019/後期	外部実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	120回	6単位(240時間)	必須	堀内 彰仁
授業の概要				
実際の現場での業務を体験することで、技術の習得を目指す。また、ホテルスタッフとしての必要な能力を養い、お客様一人一人に応じた接客を行えるようになることを目標とする。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテルスタッフとして清潔感のある身だしなみを整え、実習に臨む。</li> <li>・現場の仕事を通し基本の業務内容を理解する。</li> <li>・社会人として積極的に取り組む姿勢や、仕事への責任感を養う。</li> <li>・接客業に必要なおもてなしの心を持ち、用語、マナーなどを学ぶ。</li> </ul>				
回	テーマ	内容		
1	インターンシップ前指導	実習心得		
2~ 3	インターンシップ先ホテル研究	インターンシップ先のホテル研究の実施		
4~ 7	インターンシップ	インターンシップ初日		
8~ 11		インターンシップ2日目		
12~ 15		インターンシップ3日目		
16~ 19		インターンシップ4日目		
20~ 23		インターンシップ5日目		
24~ 27		インターンシップ6日目		
28~ 31		インターンシップ7日目		
32~ 35		インターンシップ8日目		
36~ 39		インターンシップ9日目		
40~ 43		インターンシップ10日目		
44~ 47		インターンシップ11日目		
48~ 51		インターンシップ12日目		
52~ 55		インターンシップ13日目		



回	テ ー マ	内 容		
56~ 59		インターンシップ14日目		
60~ 63		インターンシップ15日目		
64~ 67		インターンシップ16日目		
68~ 71		インターンシップ17日目		
72~ 75		インターンシップ18日目		
76~ 79		インターンシップ19日目		
80~ 83		インターンシップ20日目		
84~ 87		インターンシップ21日目		
88~ 91		インターンシップ22日目		
92~ 95		インターンシップ23日目		
96~ 99		インターンシップ24日目		
100 ~ 103		インターンシップ25日目		
104 ~ 107		インターンシップ26日目		
108 ~ 111		インターンシップ27日目		
112 ~ 114		インターンシップ28日目		
115 ~ 117		インターンシップ29日目		
118 ~ 120		インターンシップ最終日		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率 実習・実技評価 実技習得	30.0% 50.0% 20.0%	【準備学習】 インターンシップ 前はホテル研究と 周りの観光地を知 らべておくこと。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
宿泊実務		ホテル学科/1年	2019/後期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	山田 耕三【実務経験有】
授業の概要				
ホテル全般から捉え、宿泊部門の具体的な業務の役割と機能、サービス内容の説明、及び実務の実践。 【実務経験】 山田 耕三先生：ホテルスタッフ（宿泊部門）で30年間勤務。経験を活かし学生のロールモデルとなること。				
授業終了時の到達目標				
ホテルの仕事の流れやしなければいけない業務を把握してもらい、また、ホテルを利用する際の利用方法やマナーを学んでもらいたい。				
回	テーマ	内容		
1	ホテルの宿泊部門の業務の役割	宿泊部門の主な構成と役割について		
2	フロントサービス内容について	ホテルテキスト宿泊Ⅱフロント・サービス編の第1章及び自己PR的なレポート作成		
3	ホテルの宿泊部門の具体的な業務	ホテルテキスト宿泊Ⅰフロント・オフィス編の第1章と第2章から業務説明		
4	フロント業務について	ホテルテキスト宿泊Ⅰフロント・オフィス編の第4章から業務説明		
5	フロント・キャッシャー業務について	ホテルテキスト宿泊Ⅰフロント・オフィス編の第5章から業務説明		
6	フロント・インフォメーション業務について	ホテルテキスト宿泊Ⅰフロント・オフィス編の第6章と第7章から業務説明		
7	フロントサービスの実技	テキスト内容からサービスの具体的な実践		
8	ロビーサービスのサービス内容について	ホテルテキスト宿泊Ⅱフロント・サービス編の第2章と第5章からサービス説明		
9	ロビーサービスのサービス内容について	ホテルテキスト宿泊Ⅱフロント・サービス編の第3章と第4章からサービス説明		
10	ロビーサービスの実技	テキスト内容からサービスの具体的な実践		
11	宿泊予約業務について	ホテルテキスト宿泊Ⅰフロント・オフィス編の第3章から業務説明		
12	ハウスキーピング業務について	客室管理業務について（ホテルテキスト宿泊Ⅱフロント・サービス編の第6章）		
13	ハウスキーピング業務について	清掃業務の内容及びベッドメイクの実技説明		
14	ハウスキーピング業務について	ベッドメイクの実技練習		
15	実務試験	ベッドメイクの実務試験		
教科書・教材		評価基準		評価率
ホテルテキスト宿泊Ⅰ・フロント・オフィス編 ホテルテキスト宿泊Ⅱ・フロント・サービス編		出席率 期末試験 確認テスト 課題・レポート 実習・実技評価	20.0% 20.0% 20.0% 20.0% 20.0%	【準備学習】 宿泊業の知識、技術を習得できるよう、授業までに復習しておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
接客中国語 I		ホテル学科/1年	2019/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	張 蕾
授業の概要				
中国語発音の特徴を理解して、そして身につける。基本文法を学び、接客業共通フレーズを習得する。				
授業終了時の到達目標				
中国語の基本的な挨拶、日常会話をマスターする。その上、接客共通フレーズ及び飲食業接客フレーズを習得する。				
回	テーマ	内 容		
1	中国概況及び中国語の特徴	中国概況及び中国語の特徴を紹介する。		
2	中国語の発音①	中国語発音の声調及び単母音、子音。		
3	中国語の発音②	複合母音、鼻母音及び発音のルール。		
4	中国語文法の特徴及び日常フレーズ	基本文法及び数字、年、月、日。		
5	全業種共通フレーズ①	お客様を迎える言葉。よく言うひとこと。		
6	全業種共通フレーズ②	レジに案内する。		
7	全業種共通フレーズ③	電話対応、お客様を見送る、忘れ物の対応。		
8	飲食業のフレーズ①	レストランでの席への案内。		
9	飲食業のフレーズ②	レストランのシステムを説明する。		
10	飲食業のフレーズ③	注文を受ける。		
11	飲食業のフレーズ④	特別な配慮をする。料理を運ぶ・下げる。		
12	飲食業のフレーズ⑤	事例1・2 ファーストフード店、カフェ、和食店。		
13	飲食業のフレーズ⑥	事例3・4 居酒屋、バー。		
14~ 15	復習	テスト範囲及び復習		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
◎「みんなの接客中国語」 ◎必要に応じてプリントを配る。		出席率 期末試験 実習・実技評価	30.0% 40.0% 30.0%	【準備学習】 中国語独特の発音 が多いため、発生 練習をしておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
バー・ビバレッジ知識		ホテル学科/1年	2019/後期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	20回	1単位(40時間)	必須	山上 富美夫【実務経験有】
授業の概要				
<p>ホテル及びレストラン・バーにおけるビバレッジ(飲料)サービスについての知識、オペレーションについて学習する。</p> <p>【実務経験】山上 富美夫 アリスイン高松で14年勤務。シニアソムリエの資格も取得しており、経験をもとに学生の模範となる。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・各酒類の特徴の理解</li> <li>・バー・ラウンジの実践的な技術及びワインサービス習得</li> </ul>				
回	テーマ	内容		
1	酒類の定義	各定義に沿っての製造方法		
2~5	酒類の定義	各酒類の説明		
6	ワイン概論	ワインの歴史		
7	ワインの分類	醸造法によるワインの種類		
8	主要産地の特徴	ブドウ品種及び産地		
9	バーラウンジ概要	バーラウンジの役割と管理		
10	バーラウンジの基礎知識	備品の取り扱い及び酒類の管理		
11	バー・サービスの基本	オーダーテイク・接客法		
12~14	バー・サービスの基本	カクテルの作り方		
15	バー・サービスの基本	カクテルの種類と作成法(演習)		
16~17	バー・サービスの基本	カクテルレシピについて		
18~19	バー・サービスの基本	その他の飲料について		
20	復習・試験	復習・試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ホテルテキスト料飲Ⅱ バー・ラウンジ編		期末試験 出席率	50.0% 50.0%	<b>【準備学習】</b> 授業前に配布している資料を熟読し、単語等を把握しておく。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
サービス介助士		ホテル学科/1年	2019/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位(30時間)	必須	堀内 彰仁【実務経験有】
授業の概要				
<p>ホテル・レストラン等のサービス業で、高齢の人や障がいのある人の手伝いができるスタッフになるため、サービス介助士の資格を取得する。また、おもてなしの心と介助技術を学び普段の生活の中でも学んだことを生かし、さまざまな人への手伝いができる。</p> <p>【実務経験】堀内彰仁：ホテルスタッフとして6年。これまでのホテルスタッフの経験を活かし、サービス介助の重要性を伝える。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>ホテル・レストラン等のサービス業で、高齢の人や障がいのある人の手伝いができるスタッフになるため、サービス介助士の資格を取得する。また、おもてなしの心と介助技術を学び普段の生活の中でも学んだことを生かし、さまざまな人への手伝いができる。</p>				
回	テーマ	内容		
1	サービス介助士	サービス介助士とは 基本理念		
2	サービス介助士	高齢社会の理解 高齢者への理解		
3~ 4	サービス介助士	高齢者への理解		
5~ 8	サービス介助士	障がい者への理解		
9	課題	課題1		
10	障がい者の自立支援	障がい者の自立支援について		
11	介助の際のホスピタリティ・マインド	ホスピタリティ・マインド		
12	サービス介助士の接遇	サービス介助士の接遇 関連法規		
13	課題	課題2		
14	実技体験	車いすの実技体験		
15	資格試験	資格試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
サービス介助士準2級検定取得講座テキスト		出席率 課題 実技評価	50.0% 20.0% 30.0%	【準備学習】 サービス介助の理 念や必要性を把握 するため、配布資 料を熟読してお く。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座 I		ホテル学科/1年	2019/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	10回	1単位(20時間)	必須	堀内 彰仁【実務経験有】
授業の概要				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・就職活動を円滑に行うための一連の流れを理解し、必要な知識を習得、その後の就職活動に備える。</li> <li>・就職活動における会社訪問から就職試験まで一連のノウハウを習得する。</li> </ul> <p>【実務経験】 堀内彰仁：ホテルスタッフとして6年。これまでのホテルスタッフの経験を活かし、学生のロールモデルとなること。また、自身が経験した就職活動を主にサポートする。</p>				
授業終了時の到達目標				
履歴書を作成し、就職活動ができるスタートラインに立たせる。 自己分析を行い、自己PRをはっきりと面接官に言えるよう自信を持たす。				
回	テーマ	内容		
1	就職に向けて動機付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>・意義</li> <li>・目標を明確にする</li> </ul>		
2~3	自己分析	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自己PR作成(長所、短所、セールスポイント)</li> </ul>		
4	企業研究	<ul style="list-style-type: none"> <li>・業種</li> <li>・事業内容</li> </ul>		
5	企業研究	<ul style="list-style-type: none"> <li>・職種・職種内容</li> <li>・志望企業の選定</li> </ul>		
6	履歴書作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・履歴書の書き方(志望動機、自己PR)</li> </ul>		
7~8	面接対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・25問25答作成</li> </ul>		
9	就職活動面接練習	集団面接		
10	就職活動面接練習	個人面接		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
就職の手引き		出席率 実習・実技評価	50.0% 50.0%	【準備学習】 興味のある企業を選定できるように、企業研究しておく。