

| 科目名 | | 学科/学年 | 年度/時期 | 授業形態 |
|--|----------------------|--|---------|--------------|
| HRS応用 | | ホテル学科/2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 | 40回 | 5単位(80時間) | 必須 | 岡内,堀内【実務経験有】 |
| 授業の概要 | | | | |
| 顧客に対して、マニュアルだけのサービスではなく、要望や期待を汲み取り、お客様の立場で考えられるホスピタリティの心を養う。また、厚生労働省より指定を受けたレストランサービス技能検定3級の学科合格を目指す 【実務経験】岡内先生：ホテルスタッフとして33年勤務。堀内：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"> ・料飲サービスに必要な基本的知識を習得する ・レストランサービス技能検定試験3級学科試験に合格する | | | | |
| 回 | テーマ | 内 容 | | |
| 1 | 食材、飲料等の基礎知識 | 1. 6つの基礎食品 2. 食品の分類別特徴 3. 食品の貯蔵 | | |
| 2 | 西洋料理に使用される主な食材 | 4. 前菜とは 5. スープの分類と材料 | | |
| 3 | 答練実施 | 答練 | | |
| 4 | 家畜 | 6. 仔牛肉の部位 7. 子羊の部位 8. 豚肉の部位 | | |
| 5 | パスタ、チーズの種類 | 9. パスタの種類を覚える 10. チーズ種類を覚える | | |
| 6 | 答練実施 | 答練 | | |
| 7 | デザートについて 一般的な西洋料理調理法 | 11. 代表的なデザートを覚える 12. 主な魚の仕込みの表現 13. 主な魚、肉、調理表現を覚える | | |
| 8 | 基本的料理法 飲料の種類、及び特徴 | 14. 料理法の違いを理解する 15. ワインの分類 16. ワイン用主要ぶどう品種 | | |
| 9 | 答練実施 | 答練 | | |
| 10 | フランス6大ワイン産地 | 16. フランス6大産地から各国ワイン特徴 | | |
| 11 | ワインの法律と分類 ワインの管理 | 17. ワインの法律について理解する 18. ワインの貯蔵 | | |
| 12 | スピリッツについて | 18. コニャックの種類と特徴 19. ウイスキーの種類と特徴 | | |
| 13 | コーヒーについて | 20. コーヒーの呼び名 21. 紅茶、ミネラルウォーターの種類 | | |
| 14 | メニューについて | 22. 美食の為の規制 23. フランスの食事 24. メニューの分類別構成 | | |
| 15 | 答練実施 | 答練 | | |

| 回 | テーマ | 内 容 | | |
|-----------------|-------------------------------|--|----------------|--|
| 16 | 西洋料理の食事用具、備品 | 25. ガラス容器 26. 銀食器の種類と名称 | | |
| 17 | 料飲サービスに求められる資質 宴会レストランサービス | 28. 身だしなみ、表情、言葉使い 29. 宴会の種類及び内容 30. リネンの理解 | | |
| 18 | レストラン各種のサービス方法 | 31. 受付、控室、テーブルのセッティングの仕方 32. 料理のサービス方法 | | |
| 19 | レストランのスタッフと任務 | 33. 料飲サービスに関わるスタッフの役割、呼称 34. 食器のセット、点検 | | |
| 20 | 答練実施 | 答練 | | |
| 21 | 客席案内 | 35. 客を迎えるにあたって 36. 注文の受け方 | | |
| 22 | 注文品の確認と伝票処理 | 37. 伝票の分類 38. 注文品の確認 39. 食器類の運搬及び持ち方 | | |
| 23 | 食器類の片付け方法 | 39. 下げ方 40. テーブル上での自己処理 41. ゲリドンサービス | | |
| 24 | 料理食器類の異常 売上分析 | 42. 食虫毒の理解 43. POS ABC分析 | | |
| 25 | 答練実施 | 答練 | | |
| 26 | 食事の国際習慣 | 43. プロトコール5原則 | | |
| 27 | 国旗 服装 食文化 | 44. 右上位 45. ドレスコードの理解 46. 宗教によるタブー | | |
| 28 | 施設管理・苦情対応と遺失物の取扱い | 47. 施設管理 48. 消防用設備 49. 暗中通路設備 | | |
| 29 | 食品衛生及び公衆衛生 | 50. 食中毒についての理解 51. 寄生虫についての理解 52. 保存の仕方 | | |
| 30 | 労働安全衛生 | 53. 健康診断の必要性 54. 労働者に関する規定 | | |
| 31～ 35 | HRS検定3級問題（テスト） | 過去問 参考 | | |
| 36～ 40 | 復習と見直し | テキスト 参考 | | |
| 教科書・教材 | | 評価基準 | 評価率 | その他 |
| 西洋料理 料飲接客サービス技法 | | 出席率 実習・実技評価 | 50.0% 50.0% | 【準備学習】 検定取得に向けて、答練も含め出題傾向を把握しミスを減らしていくこと。 |

| 科目名 | | 学科/学年 | 年度/時期 | 授業形態 |
|--|------------------|------------------------------|---------|--------------|
| ブライダル知識 | | ホテル学科/2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,堀内【実務経験有】 |
| 授業の概要 | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ブライダル知識の基礎を学び、プランナーの仕事を理解する。 ・披露宴の進行とスタッフの仕事、動きを知り、理解する。 ・ブライダルフェアの概要を知り、協力できるスタッフになる。 ・パートナー企業 ・実際の結婚式運営にあたり、お客様との打ち合わせから顧客のニーズに合ったサービスを提供すること、業者とのやりとりから責任の重さを実感し、一から結婚式を創り上げていく苦労と結婚式で起こるアクシデントに対応できる力を身につける。また、チームワークの大切さを知ること ・就職先でも他部署、業者との連携の重要性を知ることができる。 ・今までに学んだ知識を、実践できるようになる。 <p>【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。</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、学生のロールモデルとなること。</p> | | | | |
| 授業終了時の到達目標 | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・プランナーの仕事の大枠を学ぶ。 ・披露宴の進行を再度理解し、サービススタッフの仕事学ぶ。 ・ブライダルフェアの必要性和内容を知る。 ・パートナー企業の仕事を知る。 ・チームワークを大切に、お互い協力しながら意見交換を行えるようにする。 ・各打ち合わせがスムーズに行えるようにする。 ・一人ひとりが与えられた仕事を責任持って行えるようにする。 ・自ら提案し、お客様が求めていることを先読みして形にする努力ができるようになる。 ・結婚式を成功させるための準備やリハーサルを細かく行うことができるようになる。 | | | | |
| 回 | テーマ | 内容 | | |
| 1 | 挙式スタイル | キリスト教式・神前式・人前式 | | |
| 2 | 披露宴 | 披露宴の進行とスタッフの仕事 | | |
| 3 | グループワーク | 披露宴の進行とBGMを考えよう | | |
| 4 | ブライダルパートナー企業について | 発表 ブライダルパートナー企業とは | | |
| 5 | | 婚礼衣装について | | |
| 6 | 婚礼集客とセールス | 婚礼の集客方法とセールスについて ブライダルフェア | | |
| 7 | ペーパーアイテム | 招待状・席次表・席札・メニュー表 | | |
| 8 | 結納・熨斗について | 結納・熨斗の知識を身につける | | |
| 9~10 | チェリッシュ会場見学 | チェリッシュウエディング会場見学 | | |
| 11 | 打合せ準備 | 打合せの資料作り | | |
| 12 | 打合せ 作成物 | 打合せ 作成物 | | |
| 13 | 作成物 | 作成物 | | |
| 14 | 作成物 | 作成物 | | |

| 回 | テ ー マ | 内 容 | | |
|---|-------|-----------------------------------|----------------------------------|---|
| 15 | 作成物 | 作成物 | | |
| 16 | 作成物 | 作成物 | | |
| 17 | 作成物 | 作成物 | | |
| 18 | 作成物 | 作成物 | | |
| 19 | リハーサル | リハーサル | | |
| 20 | リハーサル | リハーサル | | |
| 21 | リハーサル | リハーサル | | |
| 22 | リハーサル | リハーサル | | |
| 23 | 作成物 | 作成物 | | |
| 24 | 作成物 | 作成物 | | |
| 25 | 作成物 | 作成物 | | |
| 26 | 作成物 | 作成物 | | |
| 27 | 作成物 | 作成物 | | |
| 28 | 作成物 | 作成物 | | |
| 29 | 作成物 | 作成物 | | |
| 30 | 作成物 | 作成物 | | |
| 31 | 作成物 | 作成物 | | |
| 32 | リハーサル | リハーサル | | |
| 33 | リハーサル | リハーサル | | |
| 34 | リハーサル | リハーサル | | |
| 35 | リハーサル | リハーサル | | |
| 教科書・教材 | | 評価基準 | 評価率 | その他 |
| ウエディングプランナー育成プログラム ウエディングプランナー資格2級テキスト ゼクシイ | | 出席率 実習・実技評価 課題・レポート 期末試験 | 10.0% 50.0% 20.0% 20.0% | 【事前準備】 購入物など把握 し、すぐに準備に 取りかかれるよう にしておく。 |

| 科目名 | | 学科/学年 | 年度/時期 | 授業形態 |
|---|--------|-------------------------------------|----------------|---|
| 社会人基礎講座Ⅱ | | ホテル学科/2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 | | | | |
| 就職活動の準備 社会人の基礎となる考え方を学ぶ 【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、社会人としての見本となる。 | | | | |
| 授業終了時の到達目標 | | | | |
| 社会人基礎講座の学習を通し、社会人の基礎となる考え方を身につける、。 | | | | |
| 回 | テーマ | 内容 | | |
| 1 | 就職活動 | 授業概要説明 目標を立て、それに必要な要素を認識 | | |
| 2~4 | 就職活動 | 履歴書作成・面接練習 | | |
| 5~11 | 社会人の基礎 | 社会人常識マナーをもとに一般常識を覚える | | |
| 12~14 | 新人社員学 | 自分が成長し続けるための心がけと習慣 認められる人材になるために | | |
| 15 | 復習 | 復習 | | |
| 教科書・教材 | | 評価基準 | 評価率 | その他 |
| 社会人常識マナー検定試験 最新過去問題集 社会人基礎講座資料(プリント) | | 出席率 実習・実技評価 | 50.0% 50.0% | 【準備学習】 就職活動は企業研究、社会人に必要な知識は社会に出て恥ずかしくないよう、しっかり復習をしておく。 |

| 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Ⅱ | | ホテル学科/2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 | | | | |
| <p>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。</p> <p>【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。</p> | | | | |
| 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 |
|-------------------|---------|-------------------------|-------------------------|-------|
| ビジネスマナーⅡ | | ホテル学科/2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 | 新井 香織 |
| 授業の概要 | | | | |
| 社会人常識やマナーの基礎を学ぶ | | | | |
| 授業終了時の到達目標 | | | | |
| 社会人常識やマナーの基礎を習得する | | | | |
| 回 | テーマ | 内容 | | |
| 1 | おもてなし知識 | 旅館に求めるもの、心構え | | |
| 2 | おもてなし知識 | 立ち居振る舞い、言葉遣い | | |
| 3 | おもてなし知識 | 言葉遣い、お客様対応 | | |
| 4 | おもてなし実務 | フロントと客室 | | |
| 5 | おもてなし実務 | 予約、客室コントロール | | |
| 6 | おもてなし実務 | お客様到着準備 | | |
| 7 | おもてなし実務 | 出迎え、チェックイン | | |
| 8 | 復習 | これまでの確認 | | |
| 9 | おもてなし実務 | お食事提供 | | |
| 10 | おもてなし実務 | お食事提供 | | |
| 11 | おもてなし実務 | 滞在中の対応、就寝前準備 | | |
| 12 | おもてなし実務 | 布団上げ | | |
| 13 | おもてなし実務 | 精算、チェックアウト、見送り | | |
| 14 | おもてなし実務 | 精算、チェックアウト、見送り | | |
| 15 | 確認問題、復習 | 過去問 | | |
| 教科書・教材 | | 評価基準 | 評価率 | その他 |
| | | 出席率 実習・実技評価 確認テスト | 20.0% 50.0% 30.0% | |

| 科目名 | | 学科/学年 | 年度/時期 | 授業形態 |
|---|--------------------|--------------------|----------------|---|
| プレゼンテーション (PP) | | ホテル学科/2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 | 岡田 大海【実務経験有】 |
| 授業の概要 | | | | |
| <p>プレゼンテーションとは何か、基本の理解をベースとして、ストーリー作りのステップを学習していく。また、PowerPoint2016ソフトの使い方をマスターし、将来的な仕事の場面で活用できることを目指す。</p> <p>【実務経験】岡田大海：経理職・営業職として10年の実務経験（経理職4年、営業職6年） 営業職の経験から伝えたいことをより理解してもらえるように様々な場面を想定して、学生が理解しやすいように授業を展開する。</p> | | | | |
| 授業終了時の到達目標 | | | | |
| <p>■自信をもってプレゼンテーションができるようになる。</p> <p>■PowerPoint2016が使いこなせるようになる。</p> | | | | |
| 回 | テーマ | 内 容 | | |
| 1 | プレゼンテーションとは | プレゼンテーションで重要なこと | | |
| 2 | プレゼンテーションとは | プレゼンテーションのストーリー作成 | | |
| 3 | プレゼンテーションとは | プレゼンテーションの流れ | | |
| 4~7 | PowerPointを使った資料作成 | PowerPointの基本操作 | | |
| 8~10 | プレゼンテーションのテクニック | 人に伝わりやすい資料作成 | | |
| 11~12 | プレゼンテーションの実施と振り返り | 演習課題作成① | | |
| 13~15 | プレゼンテーションの実施と振り返り | 演習課題作成② | | |
| 教科書・教材 | | 評価基準 | 評価率 | その他 |
| プレゼンテーション+PowerPoint2016 | | 課題・レポート 実習・実技評価 | 50.0% 50.0% | 【準備学習】 新聞の一面欄を読み、気になるニュースを短い文章でまとめる。 |

| 科目名 | | 学科/学年 | 年度/時期 | 授業形態 |
|--|--------------|-----------------------------|----------------|--|
| ホテルマネジメント・観光論 | | ホテル学科/2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 | 20回 | 2単位(40時間) | 必須 | 堀内 彰仁【実務経験有】 |
| 授業の概要 | | | | |
| <p>観光とは何かを理解し、各観光地への認識を深める。 また、ホテルマンになった際、お客様から尋ねられる意識を持ち各観光地の概要を学び、接客ロールプレイングを通し説明できるようにする。 【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、観光地について説明できるように育てる。</p> | | | | |
| 授業終了時の到達目標 | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 四国・京阪神について認識する ・ 観光地について尋ねられる事の認識 ・ 観光地についての説明 ・ 会計の基礎を理解する | | | | |
| 回 | テーマ | 内容 | | |
| 1～2 | 観光論について | 観光地がもたらす影響とは | | |
| 3～5 | 四国の観光地 | 四国4県の観光地について | | |
| 6 | グループディスカッション | 四国について調べたことをグループで発表 | | |
| 7 | 京都観光地 | 京都のメジャーな観光地について 地図を使用し説明 | | |
| 8～9 | 大阪観光地 | 大阪府の概要説明 接客ロープレ | | |
| 10～11 | 兵庫県観光地 | 兵庫県の概要説明 有馬温泉について 接客ロープレ | | |
| 12～13 | ホテル会計 | 会計組織と会計 | | |
| 14～15 | 収益会計 | 収益会計とは 売り上げとは | | |
| 16～18 | 費用会計 | 費用会計とは 原価、人件費について | | |
| 19～20 | ホテル会計の復習 | ホテル会計のおさらい | | |
| 教科書・教材 | | 評価基準 | 評価率 | その他 |
| | | 出席率 期末試験 | 40.0% 60.0% | 【準備学習】 インターンシップ で実際に行った観光地について、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Ⅱ | | ホテル学科/2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 | 張 蕾 |
| 授業の概要 | | | | |
| 接客中国語Ⅱを使用し、中国語での基本的な接客や電話対応、食事やレジャー、またトラブル対応などホテルのフロントなどで使用する基本的なフレーズを学習する。 | | | | |
| 授業終了時の到達目標 | | | | |
| 基本的な業務に必要な語彙を身につけ、自分の表現したい文章が作れる。 | | | | |
| 回 | テーマ | 内容 | | |
| 1 | あいさつ | 自己紹介と以前の学習状況の確認 第4章 あいさつ | | |
| 2 | チェックイン | 第4章 チェックイン時の対應用語 | | |
| 3 | 部屋番号の読み方 | 第4章 部屋番号の読み方(数字の読み方) | | |
| 4 | フロント | 第4章 フロントでの対應用語 | | |
| 5 | 館内案内 | 第4章 館内案内時の説明用語 | | |
| 6 | ホテル施設、食事 | 第4章 ホテル内の施設名の勉強と食事時間などの説明の仕方 | | |
| 7 | 電話(予約対応) | 第4章 電話予約時の対応のやり方 | | |
| 8 | ホテル予約の電話 | 第4章 予約時電話の会話練習 | | |
| 9 | 電話(宿泊客向け)客室アメニティ・備品 | 第4章 宿泊客対応と客室備品の言い方 | | |
| 10 | 入浴 | 第4章 入浴時の説明用語 | | |
| 11 | 清掃・クレームに対応する | 第4章 清掃用語とクレーム対応時の用語 | | |
| 12 | チェックアウト | 第4章 チェックアウト時の対應用語 | | |
| 13 | 写真を撮る | 第4章 写真を撮る時によく使用するフレーズを勉強 | | |
| 14 | ツアー | 第4章 ツアーに出かける時によく使用するフレーズを勉強 | | |
| 15 | 遊園地 | 第4章 遊園地でよく使用するフレーズを勉強 | | |

| 回 | テーマ | 内 容 | | |
|-----------|------------------|--------------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| 16 | 美術館・博物館・劇場・入場料 | 第4章 美術館・博物館などでよく使用するフレーズ（料金やチケット）を勉強 | | |
| 17 | エステ・マッサージ・美容院 | 第4章 エステ・マッサージ店・美容院で使用するフレーズの勉強 | | |
| 18 | テスト | 第4章のまとめテスト | | |
| 19 | テストの解説と第5章とっさの対応 | 前回のテストの解説 第5章 急病時のとっさの対応の勉強 | | |
| 20 | 病院・クリニック | 第5章 病院やクリニックでの対應用語 | | |
| 21 | ドラッグストア・薬局 | 第5章 ドラッグストア・薬局での対應用語 | | |
| 22 | 薬の種類 | 第5章 薬の種類を勉強 | | |
| 23 | 迷子・呼び出し | 第5章 迷子時の対応と呼び出しをする時の言い方 | | |
| 24 | 万引き・盗難 | 第5章 万引き発見、盗難発生時の対應用語 | | |
| 25 | テスト | 第5章のまとめテスト | | |
| 26 | テストの解説と第6章建物の中 | 前回のテストの解説 第6章 建物の中（屋内）の案内時の説明用語 | | |
| 27 | 建物の外 | 第6章 建物の外（屋外）の案内時の説明用語 | | |
| 28 | 高松の観光地の紹介 | 高松や付近の観光地の中国語の言い方などを勉強 | | |
| 29～ 30 | 復習 | 第4、第5、第6章の復習 | | |
| 教科書・教材 | | 評価基準 | 評価率 | その他 |
| みんなの接客中国語 | | 期末試験 確認テスト 出席率 | 50.0% 20.0% 30.0% | 【準備学習】 1年次と同様、発音練習を行っておく。 |

| | | | | |
|-----------|------|------------|---------|-------|
| 科目名 | | 学科/学年 | 年度/時期 | 授業形態 |
| インターンシップⅡ | | ホテル学科/2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 | 100回 | 5単位(200時間) | 必須 | 堀内 彰仁 |

授業の概要

リゾートホテルでのインターンシップを通し、就職に向けてサービスの幅を増やす。
経験で得た自信を就職先で発揮してもらう。

授業終了時の到達目標

シティホテルでは感じることはできない、リゾートホテルのサービスを習得し、就職先に繋げる。

| 回 | テーマ | 内容 |
|-----------|-------------|---------------------|
| 1 | インターンシップ先研究 | インターンシップ心得 ホテル研究 |
| 2~ 5 | インターンシップ | インターンシップ初日 |
| 6~ 9 | | インターンシップ2日目 |
| 10~ 13 | | インターンシップ3日目 |
| 14~ 17 | | インターンシップ4日目 |
| 18~ 21 | | インターンシップ5日目 |
| 22~ 25 | | インターンシップ6日目 |
| 26~ 29 | | インターンシップ7日目 |
| 30~ 33 | | インターンシップ8日目 |
| 34~ 37 | | インターンシップ9日目 |
| 38~ 41 | | インターンシップ10日目 |
| 42~ 45 | | インターンシップ11日目 |
| 46~ 49 | | インターンシップ12日目 |
| 50~ 53 | | インターンシップ13日目 |
| 54~ 57 | | インターンシップ14日目 |

| 回 | テ ー マ | 内 容 | | |
|------------|-------|------------------------|-------------------------|--|
| 58～ 61 | | インターンシップ15日目 | | |
| 62～ 65 | | インターンシップ16日目 | | |
| 66～ 69 | | インターンシップ17日目 | | |
| 70～ 73 | | インターンシップ18日目 | | |
| 74～ 77 | | インターンシップ19日目 | | |
| 78～ 81 | | インターンシップ20日目 | | |
| 82～ 85 | | インターンシップ21日目 | | |
| 86～ 89 | | インターンシップ22日目 | | |
| 90～ 93 | | インターンシップ23日目 | | |
| 94～ 97 | | インターンシップ24日目 | | |
| 98～ 100 | | インターンシップ25日目 | | |
| 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 | 40.0% 40.0% 20.0% | 【準備学習】 インターンシップ 前にホテル研究、 観光地等調べてお く。 |

| 科目名 | | 学科/学年 | 年度/時期 | 授業形態 |
|--|--------------------|--------------------------------------|-------------------------|--|
| 茶道 | | ホテル学科/2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 | 神内 康代 |
| 授業の概要 | | | | |
| 日本人が守り続けて来た伝統文化を通じ、人を敬う心、心配りの大切さを身に付ける 自分の身体ふるまいを大切にする、所作を身に付ける 一服の茶の暖かさを感じ、楽しさを実感する | | | | |
| 授業終了時の到達目標 | | | | |
| ①茶の点前を見学する。茶の飲み方を理解し、茶を味わってみる ②茶道の基礎を理解する ③薄茶平点前の亭主・客ができるようになる。 | | | | |
| 回 | テーマ | 内 容 | | |
| 1 | お茶を飲む 味わう | 平点前を見学する 自分で茶を点ててみる | | |
| 2 | 客の作法について 道具について | ・茶の飲み方 お菓子の食べ方 茶室に入る時の約束事 ・道具について | | |
| 3 | 盆略手前の割稽古 | ・茶筌のふり方 茶巾のたたみ方 ・茶碗をふく 茶をたてる | | |
| 4 | 盆略手前の割稽古 | ・帛紗のさばき方 ・茶をたてる | | |
| 5~ 6 | 盆略手前 | 盆略手前を通しで行う | | |
| 7 | 盆略手前 | 客の作法 | | |
| 8 | 確認テスト | 盆略手前がどのくらいできてるのか確認 | | |
| 9 | 薄茶平点前 | 薄茶平点前の順序を理解する 運びの練習 | | |
| 10~ 11 | | 薄茶平点前を稽古する | | |
| 12~ 13 | | 茶を点て 客になる | | |
| 14 | | 茶会形式で楽しむ | | |
| 15 | 後期実技テスト | 亭主と客に分かれて茶会形式にて | | |
| 教科書・教材 | | 評価基準 | 評価率 | その他 |
| | | 確認テスト 出席率 実習・実技評価 | 50.0% 20.0% 30.0% | 【準備学習】 お茶の知識を習得 するために、事前 に用語等は覚えて おく |

| 科目名 | | 学科/学年 | 年度/時期 | 授業形態 |
|--|---------------------|--------------------------|----------------|--------------------------------------|
| HRS実践 | | ホテル学科/2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 | 堀内 彰仁 |
| 授業の概要 | | | | |
| 基本的な料理サービス技術及び身だしなみ、言葉遣いを習得し料飲の知識を高める。 | | | | |
| 授業終了時の到達目標 | | | | |
| 各種サービス技術の習得。 HRS検定3級の取得。 | | | | |
| 回 | テーマ | 内容 | | |
| 1 | HRS検定取得にむけて | 平成29年度の実技問題内容把握、動機づけ | | |
| 2~ 15 | サービス実践 HRS実技 | HRS3級の技術習得 | | |
| 16 | サービストレイ プレートサービス | サービストレイの取り扱い プレートの持ち方 | | |
| 17 | ワイン抜栓、カクテルのサービス | ワインの抜栓技術習得、カクテル作成 | | |
| 18 | 実技テスト対策 | 実技テスト対策 | | |
| 19 | 実技テスト | 実技テスト | | |
| 20 | 振り返り | 振り返り | | |
| 教科書・教材 | | 評価基準 | 評価率 | その他 |
| 西洋料理 料飲接客サービス技法 | | 実習・実技評価 出席率 | 50.0% 50.0% | 【準備学習】 HRS検定習得に向けて、細かさ所作など復習しておく。 |

| 科目名 | | 学科/学年 | 年度/時期 | 授業形態 |
|---|----------------------------|---|---------|-------------------------|
| ホスピタリティマインド | | ホテル学科/2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 |
| 授業の概要 | | | | |
| <p>プライダル・ホテル業界だけに限らず、業務やサービスではなく人にしかできないホスピタリティの大切さを学ぶ。また、社会生活のあらゆる場面で必要な「気づきの心・考え方・姿勢」など社会人の基礎力が増し、視野を広めることができる。</p> | | | | |
| 授業終了時の到達目標 | | | | |
| <p>1. ホスピタリティ論を学び、ホスピタリティとサービスを区別し、意義・役割を明確にできる。 2. 様々な分野でのホスピタリティ対応を知り、自らの行動に直結させる。 3. グループワークや、ディスカッションの中で、他人の意見の尊重・自分の意見を発言できるようになる。</p> | | | | |
| 回 | テーマ | 内容 | | |
| 1 | ホスピタリティって ホスピタリティの歴史と文化 | ホスピタリティをどのように考えている？ ホスピタリティの起源と文化 | | |
| 2 | ホスピタリティ文化 | 西洋、ゲルト族、ゲルマン民族、中国のホスピタリティ文化と日本のおもてなし文化 | | |
| 3 | グループ討論 | TDLとホスピタリティとは？ | | |
| 4 | サービスとホスピタリティ | ホスピタリティの定義 サービスとホスピタリティの違い | | |
| 5 | サービスとホスピタリティ | 分類ワーク まとめ | | |
| 6 | グループ討論 | ホスピタリティ対応 | | |
| 7 | ホスピタリティの5領域 | 個人と個人、個人と地域社会、組織と顧客のホスピタリティ | | |
| 8 | ホスピタリティの5領域 | 組織と従業員、組織と地域社会のホスピタリティ | | |
| 9 | 各産業におけるホスピタリティの実践 | 宿泊、小売り、外食、医療、美容業 | | |
| 10 | グループ討論 | 身近な各産業のホスピタリティとは？ | | |
| 11 | マナーもホスピタリティ | マナーからみたホスピタリティ | | |
| 12 | サービスを超越する瞬間 | ザ・リッツカールトン・ホテル、そごう横浜店コンシェルジュの事例から感動を生み出すサービスを学ぶ | | |
| 13 | サービスを超越する瞬間 | ソニー生命保険(株)ファイナンシャルプランナー、(財)心臓血管研究所スーパーバイザーの事例から学ぶ | | |
| 14 | サービスを超越する瞬間 | (株)HUGE(飲食・レストラン)、ノンフィクションライターの事例から学ぶ | | |
| 15 | 課題・レポート | 課題・レポート | | |
| 教科書・教材 | | 評価基準 | | 評価率 |
| ホスピタリティ・コーディネーター ディズニーのホスピタリティ サービスを超越する瞬間 | | 出席率 実習・実技評価 課題・レポート | | 10.0% 50.0% 40.0% |
| 【準備学習】 サービス業に必須なホスピタリティの意味を、毎回復習しておく。 | | | | |

| | | | | |
|------|-----|------------|---------|-------|
| 科目名 | | 学科/学年 | 年度/時期 | 授業形態 |
| 英会話Ⅱ | | ホテル学科/2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 | 75回 | 5単位(150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 前年度復習 | 前期スケジュール説明、前年度の復習 |
| 2 | ホテル英会話(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 |
| 16 | ホテル英会話(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 |

| 回 | テ ー マ | 内 容 |
|-----------|--------------------|--------------------------------|
| 18 | ホテル英会話 (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 | 前期復習 ホテル英会話 (1) | リスニング、スピーキング、ロールプレイ練習 |
| 32 | ホテル英会話 (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 |
| 33 | ホテル英会話 (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 |
| 34 | ホテル英会話 (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 |
| 35 | ホテル英会話 (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 |
| 36 | ホテル英会話 (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 |
| 37 | ホテル英会話 (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 |
| 38 | ホテル英会話 (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 |
| 39 | ホテル英会話 (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 |
| 40 | ホテル英会話 (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 |
| 41 | ホテル英会話 (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 |
| 42 | ホテル英会話 (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 |
| 43 | ホテル英会話 (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 |

| 回 | テ ー マ | 内 容 | | |
|--|-------------|---------------------------------|----------------------------------|-----|
| 68 | ホテル英会話 (38) | 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 | | |
| 69 | ホテル英会話 (39) | 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 | | |
| 70 | ホテル英会話 (40) | 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 | | |
| 71 | ホテル英会話 (41) | 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 | | |
| 72~ 74 | 後期末試験準備 | 後期総復習 | | |
| 75 | 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 |
| どんどん話すための瞬間英作文 ホテルの英会話ハンドブック ホテルの接客英会話 | | 出席率 課題・レポート 確認テスト 期末試験 | 20.0% 30.0% 20.0% 30.0% | |