

	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	社会人として将来、どのような仕事があり、学んでいることとどのように結びつくかを知ること、授業への動機づけだけではなく、仕事への夢が形になって現実化できる一歩である。ここでは、業界からのメッセージを聞く機会を増やし、学生のモチベーションを上げることがねらいとする。	プリント配布。また、授業や講演会でとるノートやメモも大切な教材となるので、指示がなくてもメモをとるようにすること。	《実務経験のある教員による授業科目》ホテル業界での勤務経験のある教員が担当。語学力が活かせる業界を多方面にわたって学び、視野を広げながら就職活動の準備ができるようにする。実際に企業の講演を定期的に聴講することで、緊張感を持ちながら準備を行う。一般常識やSPIに必要な学習も行う。	【専門知識スキル】:就職活動の準備に必要な知識を身につける。 【社会人基礎力】:主体性、働きかけ力、柔軟性等(詳細は、各講の「当授業でのターゲット社会人基礎力」部分参照)。ディスカッションを通して、主体的に行動し、各自に発信しながら、就職活動について自らの問題点を見出す能力を身につける。	【受講ルール等】:資料配布は授業内とする。講演会ではメモを取る習慣をつける。【評価の観点】:語学力を活かせる業界への理解が深められているか。就職試験対策が行えるか。メモがとれるか。【その他】:3、4人のグループワークも適宜取り入れ実施。【評価項目(評価の方法)】:出席率と各講の課題(レポート提出や発表等)と内容-100% (必要出席率を含む)		
実施回	テーマ	内容(詳細)	習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物 等	授業外学習・宿題・提出課題 等	重要用語・キーワード'(任意)
1	(1)科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明(30分) (2)各業界の紹介1	(1)いろいろな業界について知る。(2)就職活動の準備として新聞記事を読む必要性について	(1)就職活動をする準備として、業界や自分自身を知る必要性がわかるようになる。(2)就職活動における新聞記事を読む意義について理解する。	傾聴力	【授業運営方法】:アクティブラーニングを原則とする。小テストで理解度チェックができるようにする。【持参物】メモを取る癖をつける為に筆記用具・ノートは必須である。講演を聴講する際はスーツ着用が原則である。	課題提出は期限厳守。テストは予告する。	
2	世界にあるシティホテルを5つ、特徴などを詳しく調べる	(1)特定のホテル業界、タイプについて詳しく調べる。	書物、インターネット、使用しながらホテルの代表といえるべき、シティホテル、リゾートホテルとはなにかを知ることができる。	主体性、働きかけ力、ストレスコントロール力	グループワーク	〃	
3	世界にあるリゾートホテルを5つ、他、ホテルの種類、特徴などを詳しく調べる。	特定のホテル・サービス業界、タイプについて詳しく調べる。	書物、インターネット、使用しながらホテルの代表ともいえるシティホテル、リゾートホテルとはなにかを知ることができる。	主体性	〃	〃	
4	発表、報告	グループごとで調べたシティホテル、リゾートホテルの特徴などを、皆の前で発表する。	書物、インターネット、使用しながらホテルの代表といえるべき、リゾートホテルとはなにかを知ることができる。	主体性	〃	〃	
5	講演会1	(1)講演会を聴いて、その業界の知識を深める。(2)まとめの課題	講演を聴講し、メモがとれるようになる。	傾聴力	個人作業等	〃	
6	歴史的に名をなしたホテルを3人調べる	(1)特定の業界について詳しく調べる。	ホテル、サービス業で大成功した人物のものの考え方、見方を知り、将来の自分の人生の指針とする。	主体性、働きかけ力、計画性	グループワーク	〃	
7	講演会2	(1)講演会を聴いて、その業界の知識を深める。(2)まとめの課題	講演を聴講し、メモが自然にとれるようになる。	傾聴力	個人作業等	〃	
8	卒業生との交流	先輩の話聞いて、業界で活躍するための心構えを知る。	先輩の話から業界について知っておくべき知識を身につけることができる。	主体性、働きかけ力、計画性	個人作業等	〃	
9	講演会3	(1)講演会を聴いて、その業界の知識を深める。(2)まとめの課題	講演を聴講し、メモが自然にとれるようになる。	傾聴力	個人作業等	〃	
10	歴史的に名をなしたホテルを3人調べた結果の発表	(1)ホテル・サービスの業界人物について詳しく調べた結果の発表。	ホテル、サービス業で大成功した人物のものの考え方、見方を知り、将来の自分の人生の指針とする。	主体性、働きかけ力、計画性	グループワーク	〃	

23前期_サービス系1年_業界研究 I_HF1_高橋梓_実務家.xlsx

11	講演会4	(1)講演会を聴いて、その業界の知識を深める。(2)まとめの課題	講演を聴講し、自然にメモがとれ、質問や疑問点を見つけることができるようになる。	傾聴力	個人作業等	〃	
12	ホテル・サービス業界についての認識確認	ホテル・サービス業界について、学習してきた後の業界にたいしての認識を面談方式で確認する。	今までの自分が見てきた夢と業界の現実を知り、受け止め、なりたい自分の確立が出来るようになる。	主体性、働きかけ力、計画性	個人作業等	〃	
13	講演会5	(1)講演会を聴いて、その業界の知識を深める。(2)まとめの課題	講演を聴講し、自然にメモがとれ、質問や疑問点を見つけることができるようになる。	傾聴力	個人作業等	〃	
14	業界のまとめ	ホテル・サービス業界の特徴を整理する。	自分に合った進路、適性を総合的に考えられる姿勢を身につける。	課題発見力	個人作業等	〃	
15	業界のまとめ	ホテル・サービス業界の特徴を整理する。	自分に合った進路、適性を総合的に考えられる姿勢を身につける。	課題発見力	個人作業等	〃	

23前期_サービス系1年_宿泊サービス実務 I_松下晴洋_実務家.xlsx

	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	ホテルの宿泊部門の概要及びハウスキーピング業務とフロントサービス業務(ドアスタッフ、ベルスタッフ、クローク、コンシェルジュ)に関する実務知識とサービス技能を習得し、宿泊接客サービスの基本動作を身につける。	「ホテルテキスト 宿泊Ⅱ フロント・サービス編」ホテル教育研究会 ウィネット社に沿って授業を進める。	《実務経験のある教員による授業科目》ホテル業界での勤務経験のある教員が担当。フロントサービスを中心に実務知識を習得する。フロントサービスについての基礎を学び実用レベルで使えるようにする。また、サービススタンダードについては実用レベルで活用できるようにする。	【専門知識スキル】:フロントサービス業務の基本を把握する。フロントサービスが実践できる。フロントサービスをが英語で対応できる。フロントサービスを習得することにより後期のフロントオフィスを学ぶ基礎を作る。【社会人基礎力】:主体性、働きかけ力、実行力。(詳細は、各講の「当授業でのターゲット社会人基礎力」部分参照)。フロントサービスの習得を通して、主体的に行動し、問題意識を持ち、積極的に行動する力をつける。	【受講ルール等】:資料配布は必要都度行う。 【評価の観点】:基本的なフロントサービス業務が理解できているか。対接客に対してフロントサービススタンダードを対応することができているか。【その他】:3～4人のグループワークも適宜取り入れ実施。 【評価項目(評価の方法)】:授業参加態度(積極性) - 30%、レポート内容 - 30%、期末テスト - 40%(期末テスト未受験の場合は、評価はFとなる)。なお、欠席・遅刻・早退はその回数に応じて減点をおこなう。対面授業とオンライン授業を並行する可能性があります。進捗状況により内容変更の可能性あります。		
実施回	テーマ	内容(詳細)	習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物 等	授業外学習・宿題・提出課題 等	重要用語・キーワード(任意)
1	オリエンテーション 第1章 宿泊部門の業務	1組織と業務 2フロントサービスとは 3フロントサービススタッフの基本 4各種施設	フロントサービスの理解 フロント業務の概要と流れが説明できるようになる	ターゲット力	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
2	第2章 ドアマン 1	1ドアマン業務の概要 2お客様の送迎 3玄関周辺での業務	ドアマン業務の理解、ドアマンの基本的な日常業務ができるようになる	積極性、洞察力	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
3	第2章 ドアマン 1	4バレーサービス 5ドアマンの案内業務	基本的なドアマン業務が日本語と英語を使ってできるようになる・	主体性、働きかけ力	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
4	第3章 ベルマン 1	1ベルマンについて	ベルマンの理解、チェックインやチェックアウト時のベルマンのサービス業務ができるようになる。	主体性、働きかけ力	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
5	第3章 ベルマン 2	2接客サービス	ベルマンのロビー業務の理解、ロビー管理業務ができるようになる。	主体性、働きかけ力	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
6	第3章 ベルマン 3	3 ロビー管理	ベルマンのその他の業務の理解、デリバリーやドアオープンや宅急便等の業務ができるようになる。	主体性、働きかけ力	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
7	第3章 ベルマン 4	4その他の業務	基本的なベルマン業務が日本語と英語を使ってできるようになる・	主体性、働きかけ力	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	

23前期_サービス系1年_宿泊サービス実務 I_松下晴洋_実務家.xlsx

8	第4章 クローク 1	1クロークとは 2クロークルームの整理と準備	クローク係の理解、荷物預かりや引き渡し等の業務ができるようになる。	適応力、計画力	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
9	第4章 クローク 2	3クローク業務の作業手順	基本的なクローク業務が日本語と英語を使ってできるようになる・	適応力、計画力	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
10	第5章 客室部門(ハウスキーピング) 1	1ハウスキーピングの業務の概要 2客室についての基礎知識	ハウスキーピングの主な業務や客室についての基礎知識についての理解することができる。	迅速性、清潔性	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
11	第5章 客室部門(ハウスキーピング) 2	3客室整備の手順 4客室係の接客サービス	ベットメイキング、ランドリーサービス、忘れ物管理等ができるようになる。	迅速性、清潔性	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
12	第5章 客室部門(ハウスキーピング) 3	5記録及び報告 6環境への取り組み	基本的なハウスキーピング業務が日本語と英語を使ってできるようになる・	迅速性、清潔性	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
13	第6章 コンシェルジュ 1	1コンシェルジュとは	コンシェルジュの意味と歴史を理解、インフォメーションやメール処理やVIP対応等ができるようになる。	社会性、協調力	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
14	第6章 コンシェルジュ 2	2コンシェルジュの業務	基本的なコンシェルジュ業務が日本語と英語を使ってできるようになる・	社会性、協調力	【授業運営方法】:講義はテキストを参照しながら進める。	授業内でレポート提出	
15	定期試験						

	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	ホテルの料飲部門で提供される料理、飲料に関する基本知識を習得する。料理は西洋料理(フランス)を中心に学び、日本、中国、イタリア料理と他世界の料理の特徴などの概要を押さえる。飲料はアルコール飲料全般について学ぶとともにサービスの基本技能も習得する。	ホテルテキスト料飲Ⅰレストラン・宴会編、科目関連資料,ホテルテキスト料飲バー、ラウンジ編	《実務経験のある教員による授業科目》ホテル業界での勤務経験のある教員が担当。西洋料理、特にフランス料理(あらゆる意味で世界の基本であり、外交的晩餐会などでは最も一般的な料理としての地位も確立している)の内容を中心に世界の料理の特徴を学ぶ。ホテルで扱う避ける意の特徴を学び説明が出来るようになり、且つ料理と酒との相性や関連	専門スキル:実際のサービスにおいてスムーズに動くことができる。料理等の内容について客からの質問に答えることができる。酒類の知識を自分のものとする。	【受講ルール等】授業態度、参加貢献度が最も重要性をもつ。授業理解度も評価の重度。【評価の方法】貢献度、習得度が優秀(テスト等結果)40%授業態度30%課題提出等30%		
実施回	テーマ	内容(詳細)	習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物 等	授業外学習・宿題・提出課題 等	重要用語・キーワード'(任意)
1	科目のねらい、到達レベル、講義計画の説明(30分)メニューの構成で読み方や決まりなど料理を知る前に必要なことを学ぶ。	料理を扱うところでは必ず必要となるメニュー、まずは、その役割とメニューの持つ意味を食事のルーツとともに学習していく。	これから学習する内容、意味を理解し、テーマを把握する。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
2	科目のねらい、到達レベル、講義計画の説明(30分)メニューの構成で読み方や決まりなど料理を知る前に必要なことを学ぶ。	メニューの役割からメニューはどこに伝わり洗練されフランス料理と関係していったか、ヨーロッパの食の歴史とともに理解していく。	これから学習する内容、意味を理解し、テーマを把握する。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
3	メニューの構成、フランス料理の歴史(食文化)を学習する。	メニューの役割からメニューはどこに伝わり洗練されフランス料理と関係していったか、ヨーロッパの食の歴史とともに理解していく。	フランス料理フルコースで扱われる食材の種類、内容、サービスの組み立てから基本をもう一度身につける。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
4	メニューの構成、フランス料理の歴史(食文化)を学習する。	西洋料理の特徴を学ぶ。イタリアとフランスの関係、イタリア料理からフランス料理が受けた影響。	フランス料理フルコースで扱われる食材の種類、内容、サービスの組み立てから基本をもう一度身につける。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
5	西洋料理の知識(フランス料理のフルコースの内容、順番、特徴、種類などこれから詳しく学習していく内容の流れ、手順を理解する。	フランス料理(フルコース)の解説順番をおぼえ各種食材の特徴を習得する。あわせてコースに提供する酒も解説していく。	フランス料理フルコースで扱われる食材の種類、内容、サービスの組み立てから基本をもう一度身につける。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
6	西洋料理の知識(フランス料理のフルコースの内容、順番、特徴、種類などこれから詳しく学習していく内容の流れ、手順を理解する。	フランス料理(フルコース)の解説順番をおぼえ各種食材の特徴を習得する。あわせてコースに提供する酒も解説していく。	フランス料理フルコースで扱われる食材の種類、内容、サービスの組み立てから基本をもう一度身につける。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
7	フランス料理(フルコース)の順番から供される食材、料理の特徴を詳しく学習し知識とする。	フランス料理(フルコース)の解説順番をおぼえ各種食材の特徴を習得する。あわせてコースに提供する酒も解説していく。	フランス料理フルコースで扱われる食材の種類、内容、サービスの組み立てから基本をもう一度身につける。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
8	フランス料理(フルコース)の順番から供される食材、料理の特徴を詳しく学習し知識とする。	フランス料理(フルコース)の解説順番をおぼえ各種食材の特徴を習得する。あわせてコースに提供する酒も解説していく。	フランス料理フルコースで扱われる食材の種類、内容、サービスの組み立てから基本をもう一度身につける。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
9	日本料理の知識(会席、懐石、本膳、精進)メニューマナー	日本料理のタイプ別にマナー、しきたりを習得する。	本膳料理から始まる日本料理のルーツや変遷を辿りながら特徴や内容などを学ぶ。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
10	日本料理の知識(会席、懐石、本膳、精進)メニューマナー	日本料理のタイプ別にマナー、しきたりを習得する。	本膳料理から始まる日本料理のルーツや変遷を辿りながら特徴や内容などを学ぶ。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
11	中国料理の知識(4大大陸のそれぞれの内容、歴史、特徴違い)食に対する考え方、捉え方、それによって完成された料理のマナーを習得する。	4大大陸の特徴を代表料理とともに学習していく。中国料理のコースメニューも学習する。	中国は料理に対して他国とは違う考え方をしている。それを探りながら特徴や特徴やメニュー内容など詳しく学ぶ。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
12	中国料理の知識(4大大陸のそれぞれの内容、歴史、特徴違い)食に対する考え方、捉え方、それによって完成された料理のマナーを習得する。	4大大陸の特徴を代表料理とともに学習していく。中国料理のコースメニューも学習する。	中国は料理に対して他国とは違う考え方をしている。それを探りながら特徴や特徴やメニュー内容など詳しく学ぶ。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
13	イタリア、韓国、そのほか世界の料理の特徴や違い、メニュー内容を学び料理を通して各国の国柄を学ぶ。	世界の料理を調べるとともに食文化についても考える。	世界の料理の特徴、料理に関しての考え、内容を学ぶ。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
14	食材知識まとめ	食材知識まとめ	食材知識まとめ	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		

23前期_サービス系1年_料飲基礎知識(1)_田村 学_実務家.xlsx							
15	酒類の歴史、酒はどのようにして生まれどのようにして世界に広まっていったのか？	飲料の知識内容習得のねらい、必要性を説き講義計画の説明をし、理解させる。	これから学習する内容、意味を理解し、テーマを把握する。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
16	醸造酒、蒸留酒、混成酒を学ぶ。それぞれのタイプの特徴を覚える。	酒とは何か？というところから始めヨーロッパを中心に酒の伝播、種類を覚える。醸造酒、蒸留酒、混成酒の内容と代表的な品種を理解する。	酒の基本を学び自分のものにする。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
17	蒸留酒(ウイスキー、ブランデー)の特徴を学習する。	ウイスキー、ブランデーを原料から製造工程など比較し特徴をおぼえる。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力、主体性	科目専用ノート、筆記用具		
18	醸造酒(ビール、リキュール)の特徴、カクテルで扱うリキュール、カクテルレシピ(基本)を覚える。	ウイスキー、ブランデーを原料から製造工程など比較し特徴をおぼえる。醸造酒(ビール)リキュールの特徴を製造工程などから理解し習得する。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力、主体性	科目専用ノート、筆記用具		
19	ワインの歴史とワイン用ブドウ品種(赤、白)	ワイン用ブドウ品種を世界国別に調べその特徴を理解、習得する。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力、主体性	科目専用ノート、筆記用具		
20	ワインの歴史とワイン用ブドウ品種(赤、白)	ワイン用ブドウ品種を世界国別に調べその特徴を理解、習得する。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力、主体性	科目専用ノート、筆記用具		
21	各種ワインのタイプ、特徴	スティルワインからアロマタイズドワインにいたるまで各種ワインの特徴を覚える。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
22	各種ワインのタイプ、特徴	スティルワインからアロマタイズドワインにいたるまで各種ワインの特徴を覚える。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
23	世界有名ワイン産地と特徴(フランス、イタリア、アメリカ)	フランスワインからアメリカワインまでの特徴をブドウ品種を詳しく学びながら習得していく。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
24	世界有名ワイン産地と特徴(フランス、イタリア、アメリカ)	フランスワインからアメリカワインまでの特徴をブドウ品種を詳しく学びながら習得していく。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
25	世界有名ワイン産地と特徴(フランス、イタリア、アメリカ)	フランスワインからアメリカワインまでの特徴をブドウ品種を詳しく学びながら習得していく。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
26	ワイン管理(貯蔵)の重要性とワインと料理の関係、テイastingの方法を習得する。	ワイン管理に必要なことを、学び習得していく。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	実行力、傾聴力、主体性	科目専用ノート、筆記用具		
27	ワイン管理(貯蔵)の重要性とワインと料理の関係、テイastingの方法を習得する。	ワイン管理に必要なことを、学び習得していく。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	実行力、傾聴力、主体性	科目専用ノート、筆記用具		
28	ワインサービス、カクテル実技練習	ワイン栓抜き、注ぎサービス、カクテルを使った小実技をやる	学習してきたことを実践でやってみる。	実行力、傾聴力、主体性	科目専用ノート、筆記用具		
29	ワインサービス、カクテル実技練習	ワイン栓抜き、注ぎサービス、カクテルを使った小実技をやる	学習してきたことを実践でやってみる。	実行力、傾聴力、主体性	科目専用ノート、筆記用具		
30	テスト	まとめ	まとめ	まとめ	科目専用ノート、筆記用具		

	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	科目のねらい、内容、到達レベルを理解させサービスの心得を教授する。机上と実技をもってレストランサービスの基本を習得する。	各種プリント、料飲テキスト	《実務経験のある教員による授業科目》ホテル業界での勤務経験のある教員が担当。机上と実技での指導	レストラン業務のサービスの基本を習得し接客動作ができるようになる	ペーパーによる理解度テスト、サービス実技テスト、授業態度による総合評価		
実施回	テーマ	内容(詳細)	習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物 等	授業外学習・宿題・提出課題 等	重要用語・キーワード'(任意)
1	レストランスタッフの役割と組織を理解する。	シラバスにより科目、進行方法等を説明していく。	これから学習する内容、到達レベルを理解しテーマを把握できるようになる。	傾聴力	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
2	レストランスタッフの役割と組織を理解する。	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	これから学習する内容、到達レベルを理解しテーマを把握できるようになる。	傾聴力	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
3	レストランの種類、準備及びサービス方法を理解し、実行できるようになる。	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	これから学習する内容、到達レベルを理解しテーマを把握できるようになる。	傾聴力、実行力、課題発見力	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
4	レストランの種類、準備及びサービス方法を理解し、実行できるようになる。	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	これから学習する内容、到達レベルを理解しテーマを把握できるようになる。	傾聴力、実行力、課題発見力	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
5	レストランの種類、準備及びサービス方法を理解し、実行できるようになる。	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	これから学習する内容、到達レベルを理解しテーマを把握できるようになる。	傾聴力、実行力、課題発見力	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
6	レストランの種類、準備及びサービス方法を理解し、実行できるようになる。	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	これから学習する内容、到達レベルを理解しテーマを把握できるようになる。	傾聴力、実行力、課題発見力	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
7	各種什器備品の知識及び食器取り扱いと管理、テーブルプラン(形式)のセッティングを練習、できるようになる。(サーバー大会)	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	レストランとは？基本知識からレストランの役割、携わるスタッフの心構えなどを理解、習得する。	実行力 傾聴力	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
8	各種什器備品の知識及び食器取り扱いと管理、テーブルプラン(形式)のセッティングを練習、できるようになる。(サーバー大会)	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	レストランとは？基本知識からレストランの役割、携わるスタッフの心構えなどを理解、習得する。	実行力 傾聴力	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
9	各種什器備品の知識及び食器取り扱いと管理、テーブルプラン(形式)のセッティングを練習、できるようになる。(サーバー大会)	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	レストランとは？基本知識からレストランの役割、携わるスタッフの心構えなどを理解、習得する。	実行力 傾聴力	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
10	各種什器備品の知識及び食器取り扱いと管理、テーブルプラン(形式)のセッティングを練習、できるようになる。(サーバー大会)	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	レストランとは？基本知識からレストランの役割、携わるスタッフの心構えなどを理解、習得する。	実行力 傾聴力	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
11	各種什器備品の知識及び食器取り扱いと管理、テーブルプラン(形式)のセッティングを練習、できるようになる。(サーバー大会)	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	レストランとは？基本知識からレストランの役割、携わるスタッフの心構えなどを理解、習得する。	実行力 傾聴力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
12	各種什器備品の知識及び食器取り扱いと管理、テーブルプラン(形式)のセッティングを練習、できるようになる。(サーバー大会)	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	レストランとは？基本知識からレストランの役割、携わるスタッフの心構えなどを理解、習得する。	実行力 傾聴力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		

13	各種什器備品の知識及び食器取り扱いと管理、テーブルプラン(形式)のセッティングを練習、できるようになる。(サーバー大会)	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	レストランとは？基本知識からレストランの役割、携わるスタッフの心構えなどを理解、習得する。	実行力 傾聴力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
14	各種什器備品の知識及び食器取り扱いと管理、テーブルプラン(形式)のセッティングを練習、できるようになる。(サーバー大会)	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	個人別料飲(レストラン)接客実技	実行力 傾聴力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
15	各種什器備品の知識及び食器取り扱いと管理、テーブルプラン(形式)のセッティングを練習、できるようになる。(サーバー大会)	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	個人別料飲(レストラン)接客実技	実行力 傾聴力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
16	各種什器備品の知識及び食器取り扱いと管理、テーブルプラン(形式)のセッティングを練習、できるようになる。(サーバー大会)	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	個人別料飲(レストラン)接客実技	実行力 傾聴力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
17	テーマによる業務の流れ、実技練習	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	授業内座学と備品を使用しての実習 実習	実行力 傾聴力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
18	テーマによる業務の流れ、実技練習	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	授業内座学と備品を使用しての実習 実習	実行力 傾聴力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
19	テーマによる業務の流れ、実技練習	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	授業内座学と備品を使用しての実習 実習	実行力 傾聴力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
20	テーマによる業務の流れ、実技練習	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	授業内座学と備品を使用しての実習 実習	実行力 傾聴力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
21	テーマによる業務の流れ、実技練習	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	授業内座学と備品を使用しての実習 実習	実行力 傾聴力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
22	実技テスト及びプリントによるレストラン知識知識確認	理解、技術習得テスト	個人別料飲(レストラン)接客実技テスト	実行力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
23	実技テスト及びプリントによるレストラン知識知識確認	理解、技術習得テスト	個人別料飲(レストラン)接客実技テスト	実行力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
24	実技テスト及びプリントによるレストラン知識知識確認	理解、技術習得テスト	個人別料飲(レストラン)接客実技テスト	実行力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
25	実技テスト及びプリントによるレストラン知識知識確認	理解、技術習得テスト	個人別料飲(レストラン)接客実技テスト	実行力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
26	実技テスト及びプリントによるレストラン知識知識確認	理解、技術習得テスト	個人別料飲(レストラン)接客実技テスト	実行力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		

27	実技テスト及びプリントによるレストラン知識知識確認	理解、技術習得テスト	個人別料飲(レストラン)接客実技テスト	実行力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
28	実技テスト及びプリントによるレストラン知識知識確認	理解、技術習得テスト	個人別料飲(レストラン)接客実技テスト	実行力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
29	総まとめ	まとめ	まとめ	実行力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		
30	総まとめ	まとめ	まとめ	実行力 主体性	テキスト、科目用ノート。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービスのスタッフ動作を実習し、スマートに動けるようになる。		

23前期_サービス系2年_パンケット実務_加藤里奈_実務家.xlsx

	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	ホテルでの婚礼・宴会の概要及びホテル宴会業務に関する実務知識とサービス技能を、実際に宴を企画して発表出来るレベルまでに向上させる。 1年生で学んだ知識・技術面の向上・パフォーマンス能力の向上・コミュニケーション能力の向上を目指す。どんな状況下においても安定した接客対応を提供出来るように。	ホテルでの婚礼・宴会に関する必要資料	《実務経験のある教員による授業科目》ブライダル業界での勤務経験のある教員が担当。ホテルで扱われる宴会の概要及び宴会業務の種類や内容の基本を完全把握する。特に婚礼はすべての宴会の集大成であるといえるので、これを理解することが重要。宴会のなんたるかが把握できたら実際に宴を企画し施工し発表し、迎賓から送賓までトータルで行う。	【専門知識スキル】:宴会概要・宴会業務全般を完璧に理解する。宴会の設営実習を通して現対応のノウハウを知る。【社会人基礎スキル】宴を皆で企画施工することにより、チームワークの大切さ、組織の中の自分という存在の意識を感じとる。臨機応変な対応スキル構築。	【受講ルール等】:グループ内でのコミュニケーション。【評価の観点】:万全の策を講じお客様を想定した宴会を考える。骨組から肉付けまでを行い発表できるところまでレベルを上げ評価を得る。【その他】:臨機応変な接客対応・創造力を学ぶ。【評価項目(評価の方法)】:授業に取り組む姿勢40%・状況把握能力10%・個々の積極性・向上心・協調性20%・発表30% 出欠席:回数により減点あります。 対面授業とオンライン授業を並行する可能性があります。		
実施 回	テーマ	内容(詳細)	習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物 等	授業外学習・宿題・提出課題 等	重要用語・キーワード(任意)
1	シラバス説明。 ホテル宴会部門の婚礼の概要宴会業務の種類。授業の必要性・意義の説明。	パンケット実務の重要性を学ぶ。	ホテルにおける宴会業務・内容・種類を完全把握する。	傾聴力	筆記しながら座学で学ぶ。	個々の自主性に任せる。	
2	同上	感染防止対策を講じながら筆記しながら座学での授業。	授業でのホスピタル精神の大切さを学ぶ。	対応力・洞察力	テーマ		
3	ホテル宴会部門フロント業務把握。 実践対応。	筆記しながら座学と実践での授業。	ホテル宴会におけるホスピタル精神の把握。	実行力・適応力・強調性	同上		
4	ホテル宴会部門サービス業務把握。 実践対応。	筆記しながら座学と実践での授業。	ホテルでの婚礼業務のホスピタル精神の把握。	同上	同上		
5	宴会企画立案の概要を説明。各主要スタッフ決定。	筆記しながら個々の主張を取り入れ咀嚼しながらの授業。	ホテルでの婚礼・宴会業務におけるサービス全般の把握。	公聴力・把握力・積極性	同上		
6	同上	同上	同上	同上	同上		
7	自分たちのテーマに基づき、内容の構築をしていく。	イベント内容を決定し把握する。	自分たちの行うイベントの趣旨の把握。	把握力・積極性	同上		
8	同上	同上	同上	同上	同上		
9	宴会企画立案及び発表について、グループ編成を行う。各役割分担を元にスタッフ決定。	グループ編成を行い、宴会を企画し施工に向けて作業・活動を始める。元にスタッフ決定。	各スタッフの役割を把握し書面にお越し確認する。	積極性・創造力・提案力	各担当を決めながら		

23前期_サービス系2年_バンケット実務_加藤里奈_実務家.xlsx

10	宴会企画立案及び発表を行うにあたり、各発表内容の精査を行う。	グループ編成を行い、宴会を企画し施工に向けて作業・活動をする。	各スタッフの役割を把握し書面にお越し確認する。	同上	同上		
11	宴会企画立案及び発表を行うにあたり、各発表内容の精査を行う。	スタッフ・技術発表の精査。	個々の積極性・コミュニケーションの向上を図りながらよりよい宴会企画を立案。	積極性・創造力・提案力	同上		
12	同上	同上	同上	同上	同上		
13	各グループにて宴会企画の内容を精査し、必要な備品をブックアップし、リサーチを開始する。	実際に施工・発表ができる内容かを把握する。	個々の積極性・コミュニケーションの向上を図りながらよりよい宴会企画を立案。	洞察力・判断力・協調性	同上		
14	同上	同上	同上	同上	同上		
15	宴会企画進行に沿ってスタッフ確認・各進行内容ごとに動きなどのリハーサルを行う。	流れを把握したら、実際に備品・動きを把握する。	洞察力・内容の把握力の向上を図りながら備品・物品を精査・導線の把握。	洞察力・判断力・協調性	同上		
16	同上	同上	同上	同上	同上		
17	宴会企画の技術発表のリハーサル。リハーサルをしながら発表内容に肉付けをしていく。	実際の施工・技術発表内容を進行に沿って、リハーサルを行う。	個々の積極性・コミュニケーションの向上を図りながらよりよい宴会企画を立案。	洞察力・判断力・協調性	同上		
18	同上	同上	同上	同上	同上		
19	宴会企画の技術発表のリハーサル。リハーサルをしながら発表内容に肉付けをしていく。	司会も交えて進行リハーサルを行う。	個々の積極性・コミュニケーションの向上を図りながらよりよい宴会企画を立案。	洞察力・判断力・協調性	同上		
20	進行に基づきMC原稿を精査していく。	技術発表の向上を目指す。	協調性の向上を図る。	同上	お客様を想定しながら		
21	宴会企画の技術発表のリハーサル。リハーサルをしながら発表内容に肉付けをしていく。	司会も交えて進行リハーサルを行う。	個々の積極性・コミュニケーションの向上を図りながらよりよい宴会企画を実施。	規律性・主体性・創造力・実行力	お客様を想定しながら		

23前期_サービス系2年_バンケット実務_加藤里奈_実務家.xlsx

22	毎回必ずタイムキープをする。 向き不向きも考えながら変更訂正も考える。	技術発表の向上を目指す。	同上	同上	同上		
23	宴会企画の技術発表のリハーサル。 リハーサルをしながら発表内容に肉付けをしていく。	コミュニケーションをとりながら、得て不得て向き不向きも把握し、発表に備え最終内容・スタッフ確認を行う。	個々の積極性・コミュニケーションの向上を図りながらよりよい宴会企画を実施。	規律性・主体性・創造力・実行力	同上		
24	実際に宴会企画で行う技術発表の施工を行いながら順を追ってリハーサルを行う。	同上	同上	同上	同上		
25	宴会企画の技術発表のリハーサル。 リハーサルをしながら発表内容に肉付けをしていく。	実際の施工・技術発表内容を進行に沿って、リハーサルを行う。	グループで現状を把握しながらよりよい宴会企画を組み立てる。	規律性・主体性・創造力・実行力	同上		
26	実際に宴会企画で行う技術発表の施工を行いながら順を追ってリハーサルを行う。	同上	同上	同上	同上		
27	宴会企画の技術発表のリハーサル。 リハーサルをしながら発表内容に肉付けをしていく。	実際の施工・技術発表内容を進行に沿って、リハーサルを行う。	グループで現状を把握しながらよりよい宴会企画を組み立て、実践する。	実行力・協調性・判断力	同上		
28	実際に宴会企画で行う技術発表の施工を行いながら順を追ってリハーサルを行う。	同上	同上	同上	同上		
29	宴会企画の成果発表	実践	立案した企画の成果発表をする。	実行力・協調性・規律性	実践		
30	宴会企画の成果発表	実践	立案した企画の成果発表をする。	同上	実践		

23前期_サービス系2年_レストランサービス技能検定対策_林諒弥_実務家.xlsx

	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	本科目では、HRSレストランサービス技能士3級の資格取得を目指します。受験者の全員合格が目標です。	料飲接客サービス技法 レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集	《実務経験のある教員による授業科目》ホテル業界での勤務経験のある教員が担当。レストランサービス技能検定・学科試験問題の解説及び解答方法 過去問題を中心に模擬試験を行い、学科試験問題の内容の理解を深める。(卒業年次8月実施)	【専門知識スキル】:レストランサービス技能検定・学科試験問題の出題傾向の把握 【社会人基礎力】:1、前に踏み出す力、実行力 2、考え抜く力、創造力 3、チームで働く力、規律性、傾聴力を身につける。	【受講ルール等】:授業態度、取り組み姿勢、合格できるように集中して取り組む 【評価の観点】:模擬試験問題の採点及び授業態度 【その他】:授業内容は講義計画の通り進行していくが重要内容習得度等においては同じ内容を重複して行うこともあり、シラバス通りに進行しないこともある。 【評価項目(評価の方法)】:模擬試験問題(60%)、授業取り組み度(40%) なお、欠席・遅刻・早退は評価の要因にする。 対面授業とオンライン授業を並行する可能性があります。進捗状況により内容変更の可能性があります。		
実施 回	テーマ	内容(詳細)	習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物 等	授業外学習・宿 題・提出課題 等	重要用語・キ ーワード(任意)
1	(1)科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明(30分) (2)自己紹介 (3)レストランサービス技能検定試験について	料飲接客サービス技法 レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集 試験問題の範囲と解答方法	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
2	料飲接客サービス技法にて解説	過去問題の出題傾向の範囲	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
3	料飲接客サービス技法にて解説	過去問題の出題傾向の範囲	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
4	料飲接客サービス技法にて解説	過去問題の出題傾向の範囲	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
5	料飲接客サービス技法にて解説	過去問題の出題傾向の範囲	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
6	2019年度 (模擬試験) 令和元年	学科試験問題解説集にて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
7	2019年度 (検定試験) 令和元年	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
8	2020年度 (模擬試験) 令和 2年	学科試験問題解説集にて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		

23前期_サービス系2年_レストランサービス技能検定対策_林諒弥_実務家.xlsx

9	2020年度（検定試験）令和 2年	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得（学科試験、合格）	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
10	2021年度（模擬試験）令和 3年	学科試験問題解説集にて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得（学科試験、合格）	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
11	2021年度（検定試験）令和 3年	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得（学科試験、合格）	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
12	2022年度（模擬試験）令和 4年	学科試験問題解説集にて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得（学科試験、合格）	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
13	2022年度（検定試験）令和 4年	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得（学科試験、合格）	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
14	平成30年度（模擬試験）	学科試験問題解説集にて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得（学科試験、合格）	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
15	平成30年度（検定試験）	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得（学科試験、合格）	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
16	平成29年度（模擬試験）	学科試験問題解説集にて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得（学科試験、合格）	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
17	平成29年度（検定試験）	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得（学科試験、合格）	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
18	平成28年度（模擬試験）	学科試験問題解説集にて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得（学科試験、合格）	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
19	平成28年度（検定試験）	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得（学科試験、合格）	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
20	平成27年度（模擬試験）	学科試験問題解説集にて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得（学科試験、合格）	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		

23前期_サービス系2年_レストランサービス技能検定対策_林諒弥_実務家.xlsx

21	平成27年度(検定試験)	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
22	平成26年度(模擬試験)	学科試験問題解説集にて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
23	平成26年度(検定試験)	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
24	平成25年度(模擬試験)	学科試験問題解説集にて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
25	平成25年度(検定試験)	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
26	平成24年度(模擬試験)	学科試験問題解説集にて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
27	平成24年度(検定試験)	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
28	練習問題 ① 検定対策 振り返り自己評価	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
29	練習問題 ② 検定対策 振り返り自己評価	過去問題の振り返りにて対策	レストランサービス技能士3級、資格取得 (学科試験、合格)	チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		
30	前期期末試験	前期期末試験	レストランサービス技能検定試験対策まとめ	チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:料飲接客サービス技法、レストランサービス技能検定・学科試験問題解説集		

23前期_サービス系2年_料飲応用知識_高橋梓_実務家.xlsx

	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	料飲業務に携わる者として、食品を扱うことは人の命や健康に関わる業務であると認識し、食品衛生・アレルギー・栄養学などの基本知識を習得する。また、レストランの重要要素であるメニューの基本構成や形式などを、日本の「和食」をはじめ世界の食文化とともに学び、多面的な視点と深い洞察力を養う。	ノート、プリント、備品	《実務経験のある教員による授業科目》ホテル業界での勤務経験のある教員が担当。サービススタッフとしての豊かで正確な業務知識や接客技術、サービス技術を習得する。	【専門知識スキル】:実際のサービスにおいてスムーズに行動できる。酒、料理の知識を習得し、ゲストの要望に沿った提案、サービスができるようになる。【社会人基礎力】:傾聴力、実行力、主体性。(詳細は、各講の「当授業でのターゲット社会人基礎力」部分参照)。	【評価項目(評価の方法)】: 授業態度-30%、 成果発表-30%、筆記テスト-40%(期末テスト未受験や授業態度が悪い場合は、他項目で点数があっても評価はF同等となるため、課題提出か他検討となる) なお、欠席・遅刻・早退はその回数に応じて減点をおこなう。対面授業とオンライン授業を並行する可能性があります。進捗状況により内容変更の可能性があります。		
実施回	テーマ	内容(詳細)	習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物 等	授業外学習・宿題・提出課題 等	重要用語・キーワード'(任意)
1	科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明	授業の進行方法の確認等の確認	これから学習する内容を理解し、把握する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
2	科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明	授業の進行方法の確認等の確認	これから学習する内容を理解し、把握する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
3	料飲部門とは	ホテルの料飲部門の基本的な機能	ホテルにおいての料飲部門の役割について理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
4	料飲部門とは	ホテルの料飲部門の基本的な機能	ホテルにおいての料飲部門の役割について理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	
5	料飲部門とは	ホテルの料飲部門の基本的な機能	メニューの構成、主なレストランの種類を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
6	料飲部門とは	ホテルの料飲部門の基本的な機能	メニューの構成、主なレストランの種類を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	
7	西洋料理について	西洋料理の歴史	西洋の食文化や特徴、日本への影響や各国の料理の特徴について理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
8	西洋料理について	西洋料理の歴史	西洋の食文化や特徴、日本への影響や各国の料理の特徴について理解する。	西洋の食文化や特徴、日本への影響や各国の料理の特徴について理解する。	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	

23前期_サービス系2年_料飲応用知識_高橋梓_実務家.xlsx

9	西洋料理について	西洋料理に使用される主な食材	肉の部位や香辛料などを中心に、適した料理法を学ぶ。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
10	西洋料理について	西洋料理に使用される主な食材	肉の部位や香辛料などを中心に、適した料理法を学ぶ。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	
11	ホテルの料飲サービスについて	朝食、ランチ、ディナーそれぞれのサービス	朝食、ランチ、ディナーのサービスの違いと特徴を学ぶ		筆記用具、科目専用ノート		
12	ホテルの料飲サービスについて	朝食、ランチ、ディナーそれぞれのサービス	朝食、ランチ、ディナーのサービスの違いと特徴を学ぶ	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	
13	中国料理について	中国料理の種類	中国料理のメニューの構成やそれぞれの特徴について理解する	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	
14	和食について	和食の歴史や文化	無形文化遺産に登録されている和食について学ぶ	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	
15	プレゼンテーション準備	メニュー、レストランの発表準備	グループに分かれてレストランのテーマ、コンセプトを決めてメニューを作成する。	実行力、主体性	筆記用具、科目専用ノート		
16	プレゼンテーション準備	メニュー、レストランの発表準備	グループに分かれてレストランのテーマ、コンセプトを決めてメニューを作成する。	実行力、主体性	筆記用具、科目専用ノート		
17	プレゼンテーション準備	メニュー、レストランの発表準備	グループに分かれてレストランのテーマ、コンセプトを決めてメニューを作成する。	実行力、主体性	筆記用具、科目専用ノート		
18	プレゼンテーション準備	メニュー、レストランの発表準備	グループに分かれてレストランのテーマ、コンセプトを決めてメニューを作成する。	実行力、主体性	筆記用具、科目専用ノート		
19	プレゼンテーション	メニューレストランの発表	グループに分かれて発表する	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
20	プレゼンテーション	メニューレストランの発表	グループに分かれて発表する	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		

23前期_サービス系2年_料飲応用知識_高橋梓_実務家.xlsx

21	飲料について	ワインの基礎知識	ワインの種類について理解する	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	
22	飲料について	赤ワインについての基礎知識	作り方、赤ワインぶどうの種類などを理解する	〃	〃	確認テスト提出	
23	飲料について	白ワインについての基礎知識	作り方、白ワインぶどうの種類などを理解する	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	
24	飲料について	ワインの文化	世界のワイン文化やそれぞれの国の特徴を理解する	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
25	飲料について	ワインの文化	世界のワイン文化やそれぞれの国の特徴を理解する	実行力	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	
26	飲料について	バーの歴史	バーの歴史、起源を理解する	実行力	筆記用具、科目専用ノート		
27	飲料について	バーの歴史	バーの歴史、起源を理解する	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	
28	飲料について	世界4大スピリッツ	世界4大スピリッツのウォッカ、ジン、ラム、テキーラについて理解する	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	
29	テスト準備	テスト準備	テスト準備	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート、今までの確認テスト	確認テスト提出	
30	テスト	テスト	テスト		筆記用具		

22後期_ホテル系1年_業界研究Ⅱ_国ホ・ホウエ_田村学_実務家.xlsx

	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	ホテル業界はもとより、それに限らず現在社会人として活躍しているOB,OGを招いて社会人としての生活、仕事の心得などの話を聞き自身のこれからのじんせいの参考とする。		《実務経験のある教員による授業科目》ホテル業界での勤務経験のある教員が担当ゲストを招き、そのお話をもとに自分自身を見つめなおし、レポートにまとめる。また、ゲストをお招きしないときは社会人としてのものの見方、考え方を養うため仕事(社会)で起こりうるさまざまな問題を考えていく	社会人基礎力(仕事を通して自身を成長させていくという道理が理解できるようになる。仕事で言えば業界が必要としている人材はどのような人間なのかがわかるようになる。	成績評価は授業態度、提出物などやるべきことをやっているかどうか。授業貢献度(担任判断)により評価する。傾聴力。出席率50%,授業態度30%,提出物等20%		
実施 回	テーマ	内容(詳細)	習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物 等	授業外学習・宿 題・提出課題 等	重要用語・キ ーワード(任意)
1	科目の狙い、授業内容および進めていく方法を説明する。	自身が望む業界で活躍するために、先に業界で活躍している先輩方の話を拝聴し将来の自分をイメージさせ、あわせて社会の仕組み、問題を捉え学習する。	これから学習する内容の重要性を理解する。	傾聴力	自分ノート(科目用)、筆記用具		
2	社会人基礎力(社会における常識と非常識をさまざまな場面から考える。)	自身が望む業界で活躍するために、先に業界で活躍している先輩方の話を拝聴し将来の自分をイメージさせ、あわせて社会の仕組み、問題を捉え学習する。	社会人(大人)として自立するということがどうゆうことが理解できるようになる。	課題発見力、傾聴力	板書による座額およびグループワーク		
3	社会人基礎力(社会における常識と非常識をさまざまな場面から考える。)	自身が望む業界で活躍するために、先に業界で活躍している先輩方の話を拝聴し将来の自分をイメージさせ、あわせて社会の仕組み、問題を捉え学習する。	社会人(大人)として自立するということがどうゆうことが理解できるようになる。	課題発見力、傾聴力	板書による座額およびグループワーク		
4	業界で活躍しているOB、OGの講演	OB,OGの講演、講義を拝聴する。	業界で活躍している卒業生を招き、講演をしていただき自身の進路の参考にする。	傾聴力、主体性	先輩の話を聞き自分の進路の参考にする。		
5	業界で活躍しているOB、OGの講演	OB,OGの講演、講義を拝聴する。	業界で活躍している卒業生を招き、講演をしていただき自身の進路の参考にする。	傾聴力、主体性	先輩の話を聞き自分の進路の参考にする。		
6	業界で活躍しているOB、OGの講演	OB,OGの講演、講義を拝聴する。	業界で活躍している卒業生を招き、講演をしていただき自身の進路の参考にする。	傾聴力、主体性	先輩の話を聞き自分の進路の参考にする。		
7	企業講演	企業講演を拝聴し自身の将来の参考にする。	企業の方の講演、講義	傾聴力、主体性	先輩の話を聞き自分の進路の参考にする。		
8	業界で活躍しているOB、OGの講演	OB,OGの講演、講義を拝聴する。	業界で活躍している卒業生を招き、講演をしていただき自身の進路の参考にする。	傾聴力、主体性	先輩の話を聞き自分の進路の参考にする。		
9	業界で活躍しているOB、OGの講演	OB,OGの講演、講義を拝聴する。	業界で活躍している卒業生を招き、講演をしていただき自身の進路の参考にする。	傾聴力、主体性	先輩の話を聞き自分の進路の参考にする。		
10	社会人基礎(社会における常識と非常識をさまざまな場面から考える)	望む業界で活躍するために、先に業界で活躍している先輩方の話から自身の将来をイメージさせあわせて社会の仕組み、問題を捉え学習する。	社会人(大人)として自立するということがどうゆうことが理解できるようになる。	課題発見力、傾聴力	板書による座額およびグループワーク		

22後期_ホテル系1年_業界研究Ⅱ_国ホ・ホウエ_田村学_実務家.xlsx

11	社会人基礎(社会における常識と非常識をさまざまな場面から考える)	望む業界で活躍するために、先に業界で活躍している先輩方の話から自身の将来をイメージさせあわせて社会の仕組み、問題を捉え学習する。	社会人(大人)として自立するということがどうゆうことかが理解できるようになる。	課題発見力、傾聴力	板書による座額およびグループワーク		
12	業界で活躍しているOB、OGの講演	OB,OGの講演、講義を拝聴する。	業界で活躍している卒業生を招き、講演をしていただき自身の進路の参考にする。	傾聴力、主体性	先輩の話を聞き自分の進路の参考にする。		
13	社会人基礎力(社会における常識と非常識をさまざまな場面から考える。)	望む業界で活躍するために、先に業界で活躍している先輩方の話から自身の将来をイメージさせあわせて社会の仕組み、問題を捉え学習する。	社会人(大人)として自立するということがどうゆうことかが理解できるようになる。	課題発見力、傾聴力	板書による座額およびグループワーク		
14	社会人基礎力(社会における常識と非常識をさまざまな場面から考える。)	望む業界で活躍するために、先に業界で活躍している先輩方の話から自身の将来をイメージさせあわせて社会の仕組み、問題を捉え学習する。	社会人(大人)として自立するということがどうゆうことかが理解できるようになる。	課題発見力、傾聴力	板書による座額およびグループワーク		
15	まとめ	まとめ	まとめ	まとめ	まとめ		