

科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考
<p>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かを知ることは、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をねらいとする。</p>	<p>プリント配布。また、授業や講演会での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。</p>	<p>《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。</p>	<p>【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。</p>	<p>【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(必要出席率を含む)進捗状況により内容変更の場合がある。オンライン(対面)授業の場合がある。</p>

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田が原則である	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	〃	

24前期_ホテル系1年_業界研究 I_HF1_高橋梓_実務家

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エを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	〃	
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	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	〃	
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	〃	

科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考
目指す職業に就くためには、就職活動を避けて通ることはできない。本科目は、就職活動を順調にスタートさせ、自信を持って就職試験に臨むことができるようになることを狙いとし、1年次の前後期を通して開講し、筆記試験以外の事前準備を行う。	『2025 TRIDENT Career Guide Book』トライデントオリジナル教材。	《実務経験のある教員による授業科目》旅行業界での勤務経験のある教員が担当。就職活動に対する事前準備として、前期は自己分析、履歴書作成、作文、業界・職種研究、面接試験のノウハウ習得と対策を行う。	【専門知識スキル】：自己分析ができ、かつ自分の強みについてエピソードを入れて相手に伝わる自己PR表現をもって文章化できる。履歴書作成及び作文の書き方を理解し、実行できる。社会にどのような仕事があるか、業界、職種の知識を深め、業界研究、職種研究の進め方を理解する。面接の基本動作ができる。 【社会人基礎力】：社会に適用できる基本的な知識や発信力を得る。	【受講ルール等】：テキストは必ず持参すること。後期も引き続き使用する。また、資料保管のためのA4サイズのクリアファイル(20ポケット)も持参すること。【評価の観点】：課題を課す場合、提出期限を最重要視する。提出期限以降は一切受け付けない。【評価項目(評価の方法)】：出席点－40%、課題提出－40%、日常点－20%。なお、期末テストは行わない。

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および就職するまでのステップ	科目の狙い、到達レベルの目標、講義スケジュールおよび成績評価の説明、準備物の説明ほか	科目の趣旨の理解	傾聴力、理解力	【授業運営方法】：Career Guide Bookに沿って、就職までのステップを理解する		
2	自己分析1	適性診断テスト、就職活動における自己分析の必要性	就職活動において、なぜ自己分析が必要なのかを理解する。	主体性、働きかけ力	【授業運営方法】：適性検査の実施、自己を知るツールを使い、自分を客観的に見つめる。	適性検査実施	
3	自己分析2	自己分析の流れ、イメージマップの作成、過去の出来事の洗い出し	トライデント入学までの自分史を整理する。	課題発見力	【授業運営方法】：イメージマップを作成し、プレゼンテーション		
4	自己分析3	自分のネタ(エピソードの整理)、ピックアップするポイントを見つけ出す	重要なエピソードを整理する。	発信力	【授業運営方法】：プリントに沿って実習		
5	履歴書の書き方1(左側)	トライデント指定履歴書の書式、履歴書記入のポイントや注意点	履歴書左側の記入の仕方を理解する。	発信力	【授業運営方法】：実際のフォーマットを使用し、記入	履歴書提出1回目	
6	履歴書の書き方2(左側)、適性診断テスト返却	履歴書(左側)の修正、資格・免許欄記入。適性診断テストの結果から自分を知る。	履歴書左側の完成。客観的に自分を見ることができるようにする。	発信力	【授業運営方法】：実際のフォーマットを使用し、記入	履歴書提出2回目	
7	自己分析4	私から見た私、他人から見た私、長所、短所、自分の強みを整理	自分の長所・短所を整理し、確認。自分の強みをエピソードを用いて説明できる。	発信力	【授業運営方法】：プリントに沿って実習		
8	自己分析5	原稿用紙の使い方、作文の書き方	原稿用紙の使い方、作文の書き方を理解する。自己PRの基本を作成。	発信力	【授業運営方法】：原稿用紙を使用し作文	作文課題400字程度	

24前期_ホテル系1年_就職研究 I (a)_斉藤隆史_実務家

9	履歴書の書き方3(右側)	履歴書(右側)、自己紹介書の書き方、「私の特徴」の書き方を中心に書く。志望動機は省略可	履歴書右側の書き方を理解する。	発信力	【授業運営方法】:実際のフォーマットを使用し、記入		
10	業界・職種研究	業界知識、仕事のタイプ(職種)、自分がやりたいこと、できること	業界・職種について理解する。自分の志望と資質・能力について整理する。	傾聴力	【授業運営方法】:プリントに沿って実習	履歴書提出3回目	
11	会社の基礎知識	会社の組織、大手企業と中小企業、労働条件と求人票の見方	会社の組織、企業規模、労働条件に関する基礎知識を習得。求人票の見方を理解する。	傾聴力、理解力	【授業運営方法】:プリントに沿って実習		
12	理想の自分、働く自分をイメージ	理想とする人、理想の自分像、働く自分をイメージする。5年後、10年後の目標	自分の職業観を確認、志望業種・職種を絞り、それを選んだ理由を説明できるようにする。	計画力	【授業運営方法】:プリントに沿って実習		
13	面接練習1	面接試験の形式、面接でよく聞かれる質問例、面接試験の流れ。夏休み宿題(企業リスタップ)の説明	面接試験の内容を理解する。	発信力、主体性	【授業運営方法】:模擬面接	夏休み宿題	
14	面接練習2	模擬面接	面接の際の基本動作の習得。	発信力、主体性	【授業運営方法】:模擬面接		
15	面接練習3	模擬面接	面接の際の基本動作の習得。	発信力、主体性	【授業運営方法】:模擬面接		

科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考
2013年に和食が無形文化遺産に登録され、現在世界的に和食が注目されている。和食の初歩的な知識を学ぶことで和の食文化への興味関心を高め、国際交流に役立てる。	・和食検定教科書・筆記用具・科目用ノート	《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。日本の持つ固有の食文化やおもてなしの精神の素晴らしさを再認識する。接客の現場において、日本の伝統的な食を通じた国際文化交流ができるようになる。	【専門知識スキル】:和食文化の正しい理解と継承、日本古来のおもてなしを基に業界人としてのレベルアップ、日本文化の魅力を国内外に発信できるようになる。	【受講ルール等】:検定合格に向けて積極的に取り組むこと。【評価の観点】検定を受験することが必須。授業態度-30%、授業内小テスト-30% 検定結果-40%(検定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	(1)科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明 (2)和食検定の実施要領の確認	和食検定についての説明。10月検定合格に向けて説明。	到達すべき学習内容を理解できる。課題の疑問点を確認する。	課題発見力、傾聴力	毎授業時に課題の提出を求める。確認テストとまとめ問題により理解度をチェックする。		
2	1.和食文化	・和食文化の成り立ち	1.和食の特徴や基本。2.一汁三菜の食事形式の歴史を理解する	傾聴力、主体性	毎授業時に課題の提出を求める。確認テストとまとめ問題により理解度をチェックする。	課題提出	
3		・和食文化の誕生	1.日本の地理、地形、気候から見る和食と歴史の流れ。2.海流がもたらす魚文化	傾聴力、主体性	毎授業時に課題の提出を求める。確認テストとまとめ問題により理解度をチェックする。	課題提出	
4	2.和食文化の継承	・地域の食材と郷土料理グループに分かれて日本地図を記憶しチーム戦でテスト	日本地図を覚える	傾聴力、課題発見力、主体性	毎授業時に課題の提出を求める。確認テストとまとめ問題により理解度をチェックする。	課題提出	
5		・地域の食材と郷土料理	それぞれの都道府県の名産、郷土料理を覚える	傾聴力、主体性	毎授業時に課題の提出を求める。確認テストとまとめ問題により理解度をチェックする。	課題提出	
6		・地域の食材と郷土料理	それぞれの都道府県の名産、郷土料理を覚える	傾聴力、主体性	毎授業時に課題の提出を求める。確認テストとまとめ問題により理解度をチェックする。	課題提出	
7		・行事と和食	1.冠婚葬祭と年中行事の料理。2.四季の食材について。	傾聴力、主体性	毎授業時に課題の提出を求める。確認テストとまとめ問題により理解度をチェックする。	課題提出	
8	3.和食文化を生み出す食材と料理	・和食文化を生み出す世界	1.日本人と米。魚介類や野菜について。2.和食の味わいを生み出す要素。うま味について。3.和食を演出する要素	傾聴力、主体性	毎授業時に課題の提出を求める。確認テストとまとめ問題により理解度をチェックする。	課題提出	

24前期_ホテル系_2年_和食検定_高橋梓_実務家

9	4.和食の技とおもてなし	・和食と料理・和食の彩り・食事作法	1.ご飯を炊く・出汁をとる。2.和食の技(切る、焼く、煮る、蒸す)3.和室のしつらい	傾聴力、主体性	毎授業時に課題の提出を求める。確認テストとまとめ問題により理解度をチェックする。	課題提出	
10	5.未来に向けて	・未来につなぐ和食文化	1.継承と食育 2.和食の良さを見直す	傾聴力、主体性	毎授業時に課題の提出を求める。確認テストとまとめ問題により理解度をチェックする。	課題提出	
11	過去問演習	過去問に取り組む	過去問に取り組むことにより、重要項目、試験に出そうな内容を見極める	主体性、傾聴力、実行力	テキスト内容を理解し、和食検定試験の過去問に徹底的に取り組み併せて内容を習得していく。		
12	過去問演習	過去問に取り組む	過去問に取り組むことにより、重要項目、試験に出そうな内容を見極める	主体性、傾聴力、実行力	テキスト内容を理解し、和食検定試験の過去問に徹底的に取り組み併せて内容を習得していく。		
13	過去問演習	過去問に取り組む	過去問に取り組むことにより、重要項目、試験に出そうな内容を見極める	主体性、傾聴力、実行力	テキスト内容を理解し、和食検定試験の過去問に徹底的に取り組み併せて内容を習得していく。		
14	過去問演習	過去問に取り組む	過去問に取り組むことにより、重要項目、試験に出そうな内容を見極める	主体性、傾聴力、実行力	テキスト内容を理解し、和食検定試験の過去問に徹底的に取り組み併せて内容を習得していく。		
15	期末テスト						

24前期_ホテル系1年_レストランサービス(1)_田村学_実務家

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 【評価の観点】:授業態度-40%、成果発表-30%、試験結果-30%(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	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。		

24前期_ホテル系1年_レストランサービス(1)_田村学_実務家

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前期_ホテル系1年_レストランサービス(1)_田村学_実務家

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。		

24前期_ホテル系1年_料飲基礎知識(1)_田村学_実務家

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性などを学ぶ	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点。【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% 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		

24前期_ホテル系1年_料飲基礎知識(1)_田村学_実務家

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		
15	酒類の歴史、酒はどのようにして生まれるのようによっ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別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	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		
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	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		
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前期_ホテル系1年_料飲基礎知識(1)_田村学_実務家

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	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		
26	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		
27	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		
28	テスト	まとめ	まとめ	まとめ	科目専用ノート、筆記用具		
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。		

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。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)】:出席率 10%、授業参加態度30%、テストー60%(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	授業運営方法・持参物等	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 (2)講師の紹介 (3)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。		
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。		
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。		
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。		
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。		
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。		
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。		
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。		

24前期_ホテル系1年_宿泊サービス実務 I (1)_水谷輝明_実務家

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。		
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。		
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。		
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。		
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。		
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。		
15	定期試験						

24前期_ホテル系2年_バンケット実務_加藤里奈_実務家

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。進捗状況等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	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。	バ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。	各スタッフの役割を把握し書面における確認する。	積極性・創造力・提案力	各担当を決めながら		

24前期_ホテル系2年_バンケット実務_加藤里奈_実務家

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		

24前期_ホテル系2年_バンケット実務_加藤里奈_実務家

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		
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		

24前期_ホテル系2年_ワインカクテル基礎(1)_林 諒弥_実務家

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、ホテル・レストラン・ブライダルにて提供される飲料を中心に、ワイン、アルコールドリンク、ノンアルコールドリンクのサービス方法の基礎を習得します。	ワインサービス教本及びカクテル教本にて	《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。ワインサービス教本及びカクテル教本にてワインとカクテルの基礎知識、サービス実技を座学と実務を中心に習得する。実習室で実際にホテルで扱う備品を利用して備品に触れながら学ぶ。またその用途を理解し、使えるようになるまでにする。アルコールについての基礎を学びお酒のマナーが実用レベルで使えるようにする。また、バーテンダー及びソムリエの心構えを習得します。	【専門知識スキル】:ワインの知識及びカクテルの知識【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】:サービス実践授業に前向きに参加できるか、授業態度は成績基準の最重要性を持つ。【評価の観点】:基本的なサービスに応用できるセンスを身につけてサービスを理解できているか【その他】:オンライン授業、グループワーク、アクティブラーニング実施【評価項目(評価の方法)】:テスト(30%)、発表(30%)授業態度(40%)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	(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)ワイン&カクテル基礎について	講義計画書に沿って、科目の狙い、到達レベルを説明し、そのための授業の進め方を説明する。	授業概要の解説及び進め方について	チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本		
2	バー・ラウンジの概要	ワインサービス教本及びカクテル教本にて	バー・ラウンジ運営の基礎知識	考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		
3	酒の基礎知識	ワインサービス教本及びカクテル教本にて	スピリッツ(蒸留酒)、醸造酒、混成酒の基礎知識	考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		
4	カクテルの基礎知識	ワインサービス教本及びカクテル教本にて	カクテルに使用される食材(フルーツ・ハーブ・スパイスなど)、カクテルの材料、用具、関係用語	考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		
5	カクテルの基礎知識	ワインサービス教本及びカクテル教本にて	カクテルの種類、レシピ	考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		
6	カクテルの基礎知識	ワインサービス教本及びカクテル教本にて	カクテルの作り方、ショートドリンク、ロングドリンク	考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		
7	カクテルの基礎知識	ワインサービス教本及びカクテル教本にて	実践サービス、カクテルの作成及び講師デモ	考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		
8	カクテルの基礎知識	ワインサービス教本及びカクテル教本にて	実践サービス、カクテルの作成及び講師デモ	チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		

24前期_ホテル系2年_ワインカクテル基礎(1)_林 諒弥_実務家

9	カクテルの基礎知識	ワインサービス教本及びカクテル教本にて	実践サービス、カクテルの作成及び講師デモ	チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		
10	実際に自分でオリジナルカクテルを考えつくり発表する。	ソフトドリンクでオリジナルカクテルを作る。	自分でカクテルレシピを考え発表する。	主体性、働きかけ力、実行力、協調性	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		
11	実際に自分でオリジナルカクテルを考えつくり発表する。	ソフトドリンクでオリジナルカクテルを作る。	自分でカクテルレシピを考え発表する。	主体性、働きかけ力、実行力、協調性	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		
12	ワインの基礎知識	ワインサービス教本及びカクテル教本にて	実践サービス、赤ワインの基礎知識及び講師デモ	チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		
13	ワインの基礎知識	ワインサービス教本及びカクテル教本にて	実践サービス、白ワインの基礎知識及び講師デモ	チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		
14	ワインの基礎知識	ワインサービス教本及びカクテル教本にて	実践サービス、スパークリングワインの基礎知識及び講師デモ	チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ワインサービス教本及びカクテル教本、科目専用ノート		
15	前期期末試験	前期期末試験	これまでの授業を踏まえて筆記テストを実施	前に踏み出す力、実行力	まとめ		

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、サービス心理学とは、何かをわかりやすく解説を通して習得する。さらに、就職に向けて知識を伸ばし活躍できる人材育成を目指す。	パワーポイント資料	《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。毎回心理学の技法を取り上げ、どのように接客、サービス、判断に活かすのかを探索していく。パワーポイントでその日のテーマ説明を受けた後、グループにて課題を討議し発表する事によって、より理解を深める。	【専門知識スキル】: 接客での判断や行動を心理学を根拠として理解出来る。心理学の知識を基に、より高度で的確な接客が出来る。 【社会人基礎力】: 主体性、働きかけ力、実行力。サービス心理学を通して、主体的に行動し、各自に発信しながら、テーマの課題について問題点を見出す能力を身につける。	【受講ルール等】: 毎回レポートを提出【評価の観点】:授業内容を理解しているか、積極的に参加し都度考えているか、グループ内での役割を全うしているか【その他】:グループワーク、アクティブラーニング実施。 【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% 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	オリエンテーション心理学について	講義計画等の説明、自己紹介を兼ねたアクティビティ(嘘つき自己紹介)心理学の代表的な内容を説明、行動心理学、それを活かす洞察力について	授業内容、授業の進め方を理解する心理学の基本を理解する	積極性、洞察力、実行力	【授業運営方法】: パワーポイントにて対応、グループワーク		
2	お客様の心理	お客様の心理状態を考え、どのように対応すべきかを討議する。また、サービスとホスピタリティの違いについても考える。	お客様の心理状態を理解する	積極性、洞察力、適応性	【授業運営方法】: パワーポイントにて対応、グループワーク		
3	初頭効果と親近効果、ハロー効果	初頭効果と親近効果、ハロー効果を学び、接客等具体的な活かし方を討議する	初頭効果と親近効果、ハロー効果を理解する	積極性、洞察力、適応性	【授業運営方法】: パワーポイントにて対応、グループワーク		
4	印象	まず「印象の良い接客」について討議し考えをまとめる。次に「印象に残る接客」について討議し考えをまとめる。	ホテルマンに求められる「接客」を理解する	積極性、洞察力、適応性	【授業運営方法】: パワーポイントにて対応、グループワーク		
5	ザイオンス効果	ザイオンス効果を学び、接客等具体的な活かし方を討議する	ザイオンス効果を理解する	積極性、洞察力、適応性	【授業運営方法】: パワーポイントにて対応、グループワーク		
6	返報性の原理	まずグループ内でお互いを褒め合う所から始め、返報性の原理を学び、接客等具体的な活かし方を討議する	返報性の原理を理解する	積極性、洞察力、適応性	【授業運営方法】: パワーポイントにて対応、グループワーク		
7	様々な心理テクニック	フットインザドアとドアインザフェイス、ローボールテクニック、ゴールドロック効果(3つの選択肢)、アップセルとクロスセルを学ぶ	様々な心理テクニックを理解する	積極性、洞察力、適応性	【授業運営方法】: パワーポイントにて対応、グループワーク		
8	様々な心理テクニック	ラベリング効果、特別感、権威効果、限定条件下の事実を学び、接客等具体的な活かし方を討議する	様々な心理テクニックを理解する	積極性、洞察力、適応性	【授業運営方法】: パワーポイントにて対応、グループワーク		

24前期_ホテル系2年_サービス心理学 I(1)_松下晴洋_実務家

9	様々な心理テクニック	類似性の法則、ミラーリング、ペーシング、バックトラッキングを学び、接客等具体的な活かし方を討議する	様々な心理テクニックを理解する	積極性、洞察力、適応性	【授業運営方法】:パワーポイントにて対応、グループワーク		
10	アイアクセシングキュー	グループ内、ペアでテーマに沿った会話をし、内容によって動く視線を見ながら、相手が何を考えているのかを洞察する	アイアクセシングキューを理解する	積極性、洞察力、適応性	【授業運営方法】:パワーポイントにて対応、グループワーク		
11	自発的特徴変換と挨拶プラス一言	接客時、会話における注意点、悪口や誹謗中傷による弊害について学ぶ プラス一言による効果を体験する	自発的特徴変換を理解する プラス一言の引出しを増やす	積極性、洞察力、適応性	【授業運営方法】:パワーポイントにて対応、グループワーク		
12	クレーム対応	価値観の違いを体験してから、クレームの重要性を説き、具体的な対応手順「LEARNプロセス」を学ぶ アクティブリスニングを学ぶ	クレームを理解し対応方法を身に付ける	積極性、洞察力、適応性	【授業運営方法】:パワーポイントにて対応、グループワーク		
13	総復習	リビジット、今迄の内容をグループで振り返り教え合う	今迄の授業内容の記憶を長期化させる	積極性、洞察力、適応性	【授業運営方法】:パワーポイントにて対応、グループワーク		
14	総復習	グループで試験問題を予想する	今迄の授業内容の記憶を長期化させる		【授業運営方法】:パワーポイントにて対応、グループワーク		
15	期末試験	授業内容から作成した筆記試験を実施	今迄の授業内容の記憶を長期化させる	実行力			

24前期_ホテル系2年_料飲応用知識(1)_高橋梓_実務家

	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	ホテルにおける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	ホテルにおける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。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	確認テスト提出	
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		

24前期_ホテル系2年_料飲応用知識(1)_高橋梓_実務家

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		
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前期_ホテル系2年_料飲応用知識(1)_高橋梓_実務家

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		

	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。	無し	《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	Linux環境目視確認	
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	板書による座談およびグループワーク	課題1:レポート作成	
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	板書による座談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。		

23後期_ホテル系1年_業界研究Ⅱ_高橋梓_実務家

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		
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		
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		
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		
15	まとめ	まとめ	まとめ	まとめ	まとめ		

23後期_ホテル系1年_就職研究Ⅱ_島山重則

科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考
目指す職業に就くためには、的確な就職活動を選挙て通ることはできない。就職活動が本格化する前の準備を怠らず、本就職活動を順調にスタートさせ、自信を持って就職活動に臨むことができるようになることを狙いとし、1年次の前後期を通して開講し、筆記試験以外の事前準備を行う。	本教材:『TRIDENT Career Guide Book』(トライデントオリジナル教材、有償、学生オリエンテーション時配布)使用 副教材:各授業で配布	前期の自己分析、履歴書作成、ESでのPR表現、業界・職種研究、面接試験のノウハウの修得と対策を發展させてより実践的な内容とする。	【専門知識スキル】 : (1)自己分析ができ、かつ自分の強みについてエピソードを入れて相手に伝わる表現をもって文章化もできる、(2)履歴書作成及びESの書き方を理解し、実行できる、(3)社会にどのような仕事があるか、業界、職種の知識を深め、業界研究、職種研究の進め方を理解する、(4)面接での対応力を深める 【社会人基礎力】 : 社会に対応できる基本的な知識や発信力を得る。	【受講ルール等】 : (1)使用テキストは必ず持参する、(2)課題の提出期限は原則として授業時間内であり、積極的に取り組み、期限を守ること。授業時間内に提出できない場合は、講師の指示に従うこと。 【評価項目(評価の方法)】 : (1)授業への取り組み姿勢(授業内課題、模擬面接、配布資料の整理状況など)…40%、(2)提出課題の評価…40%、以上の(1)、(2)の他、欠席/遅刻/早退の状況や態度(含む身だしなみ)…20%を評価したうえで、最終的にクラス別にABCF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	オリエンテーション 科目の狙い、到達レベル、講義計画の説明、就職活動の流れの確認	(1)科目の狙い (2)到達レベルの目標 (3)講義スケジュールの説明 (4)就職するまでのステップの確認	科目の趣旨の理解、就活スケジュールの確認、準備の仕方がわかる。	傾聴力・理解力	【授業運営方法】 : Career Guide Bookに沿って就職までのステップを確認する		
2	自己PR(1)	就職活動における自己PRの重要性、自己分析とPR、採用側視点に立った自己PRのポイント、セールスポイントの選択とエピソードの整理	自己PRの重要性の理解、採用側に評価されるセールスポイントの選択、エピソードの整理の仕方を習得する。	傾聴力・理解力・発信力・問題発見力	【授業運営方法】 : プリントに沿って実習	課題提出	
3	自己PR(2)	採用する側の視点に立ったスピーチのポイント、1分間自己PRスピーチの準備	印象に残るPRの仕方を考える	傾聴力・理解力・発信力・問題発見力	【授業運営方法】 : プリントに沿って実習、プレゼンテーション	課題提出	
4	自己PR(3)	1分間自己PRスピーチ	自己表現の仕方を実践し、身に付ける	傾聴力・理解力・発信力・問題発見力	【授業運営方法】 : プリントに沿って実習、プレゼンテーション	課題提出	
5	志望動機	志望動機の重要性、企業情報を活用した志望動機とそのポイント、志望動機のまとめ方	志望動機の書き方のポイントをつかむ	傾聴力・理解力・発信力・問題発見力	【授業運営方法】 : プリントに沿って学習	課題提出	
6	履歴書	履歴書のまとめ方	充実した内容の履歴書を完成させる	傾聴力・理解力・発信力・問題発見力	【授業運営方法】 : 実際のフォーマットを使用し、記入	履歴書完成提出	
7	エントリーシート(1)	ESと履歴書の違い、実例、ESのポイント、ESの実践	充実した内容のESの完成	傾聴力・理解力・発信力・問題発見力	【授業運営方法】 : プリントに沿って学習	ES提出	
8	エントリーシート(2)	ESと履歴書の違い、実例、ESのポイント、いろいろなパターンESに対応する	充実した内容のESの完成	傾聴力・理解力・発信力・問題発見力	【授業運営方法】 : プリントに沿って学習	ES提出	

23後期_ホテル系1年_就職研究Ⅱ_畠山重則

9	グループディスカッション(1)	形式の心得、評価のチェックポイントの理解、模擬GD実践	グループディスカッションの方法を実践し、評価のポイントの理解	傾聴力	【授業運営方法】:アクティブラーニング・グループワーク実践		
10	グループディスカッション(2)	形式の心得、評価のチェックポイントの理解、模擬GD実践	実践的な演習	傾聴力	【授業運営方法】:アクティブラーニング・グループワーク実践		
11	面接練習(1) 集団面接	集団面接の評価のポイント、質問に対する自己PPRの1歩先を行く差別化、よく聞かれる質問に対応するための実践、模擬面接	面接試験の内容を理解する	傾聴力・理解力・発信力・問題発見力・主体性	【授業運営方法】:アクティブラーニング・面接実践		
12	面接練習(2) 集団面接	よく聞かれる質問に対応するための実践応用、模擬面接	面接試験の内容を理解する	傾聴力・理解力・発信力・問題発見力・主体性	【授業運営方法】:アクティブラーニング・面接実践		
13	面接練習(3) 個人面接	集団面接との違いを理解する。よく聞かれる質問に対応するための実践、模擬面接	面接試験の内容を理解する	傾聴力・理解力・発信力・問題発見力・主体性	【授業運営方法】:アクティブラーニング・面接実践		
14	面接練習(4) 個人面接	よく聞かれる質問に対応するための実践応用、模擬面接	面接試験の内容を理解する	傾聴力・理解力・発信力・問題発見力・主体性	【授業運営方法】:アクティブラーニング・面接実践		
15	面接練習(5)	最終模擬面接	受け答えのポイントをつかむ	傾聴力・理解力・発信力・問題発見力・主体性	【授業運営方法】:アクティブラーニング・模擬面接実践		

23後期_ホテル系1年_マーケティング基礎_国ホ・ホウェ_田村学_実務家

	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	マーケティング基礎を理解することにより営業力の大切さを知ることができきる。	科目関係資料、プリント。	《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。座学による内容理解と実践による体感で営業、マーケティング基礎を学ぶ。	マーケティングの楽しさ、営業力の大切さを理解し、実践できるような社会人予備になる。	授業態度、取り組み度40%、内容理解度、ノート充実度40%出席率20%をベースに成績評価する。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	科目のねらい、到達レベル、講義計画の説明(30分)ホテルにおいてマーケティングを習得する必要性を説明	科目のねらい、到達レベル、講義計画の説明(30分)ホテルにおいてマーケティングを習得する必要性を説明	マーケティングの楽しさ、営業力の大切さを理解し実践できるような社会人予備になる。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		
2	マーケティング基礎概念	マーケティングとはどういうものなのか。その概念を理解できるようになる。	マーケティングの楽しさ、営業力の大切さを理解し実践できるような社会人予備になる。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		
3	構成する4つの「P」	マーケティングとはどういうものなのか。その概念を理解できるようになる。マーケティングの考え方の基本を理解する。	〃	〃	〃		
4	(ホテルにおける)商品の考え方。	ホテルの商品は目に見えるものではなく、お客様がくつろぎなどの気分を体感しそれらを提供していくものである。	マーケティングの楽しさ、営業力の大切さを理解し実践できるような社会人予備になる。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		
5	新商品開発のための手法	ホテルの商品は目に見えるものではなく、お客様がくつろぎなどの気分を体感しそれらを提供していくものである。	マーケティングの楽しさ、営業力の大切さを理解し実践できるような社会人予備になる。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		
6	ABC分析と商品計画	商品を決定し、それを売るためにどのような行動を起こしたらいいか考え、実際に計画いゝ実践する。	情報をひろげ、売るための方法をいろいろな角度から考え、ひとつの答えを出す。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		
7	商品に対する料金の決め方	商品を決定し、それを売るためにどのような行動を起こしたらいいか考え、実際に計画いゝ実践する。	情報をひろげ、売るための方法をいろいろな角度から考え、ひとつの答えを出す。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		

23後期_ホテル系1年_マーケティング基礎_国ホ・ホウェ_田村学_実務家

8	コスト重視の価格	商品を決定制し、それを売るためにどのような行動を起こしたらいいか考え、実際に計画いs実践する。	情報をひろげ、売るための方法をいろいろな角度から考え、ひとつの答えを出す。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定制しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		
9	競争重視による価格	商品を決定制し、それを売るためにどのような行動を起こしたらいいか考え、実際に計画いs実践する。	情報をひろげ、売るための方法をいろいろな角度から考え、ひとつの答えを出す。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定制しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		
10	市場と顧客の考え方	商品を決定制し、それを売るためにどのような行動を起こしたらいいか考え、実際に計画いs実践する。	情報をひろげ、売るための方法をいろいろな角度から考え、ひとつの答えを出す。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定制しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		
11	販売促進	商品を決定制し、それを売るためにどのような行動を起こしたらいいか考え、実際に計画いs実践する。	情報をひろげ、売るための方法をいろいろな角度から考え、ひとつの答えを出す。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定制しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		
12	ホテル売上を構成する要素	流行るホテルにはどのような理由があるか、徹底的にしらべる。	情報をひろげ、売るための方法をいろいろな角度から考え、ひとつの答えを出す。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定制しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		
13	顧客情報管理と利用客の心理。	流行るホテルにはどのような理由があるか、徹底的にしらべる。	情報をひろげ、売るための方法をいろいろな角度から考え、ひとつの答えを出す。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定制しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		
14	これからのマーケティング(ホテル)	流行るホテルにはどのような理由があるか、徹底的にしらべる。	情報をひろげ、売るための方法をいろいろな角度から考え、ひとつの答えを出す。	主体性、働きかけ力、実行力、計画性、協調性	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定制しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		
15	まとめ	流行るホテルにはどのような理由があるか、徹底的にしらべる。	情報をひろげ、売るための方法をいろいろな角度から考え、ひとつの答えを出す。	まとめ	講義による、マーケティング基礎ノウハウ理解、ノート作成、商品を決定制しそれを売る、売れる方法を考え、実技によって行動してみる。		

23後期_ホテル系2年_宿泊サービス実務Ⅱ_松下晴洋_実務家

科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考
1年次で学んだ宿泊サービス実務を基に、ホテルの宿泊部門のハウスキーピング業務とフロントサービス業務(ドアマン、ベルマン、クローク、コンシェルジュ)に関するより高度な実務知識とサービス技能を習得する。また、初期のホテルマンにとって重要かつ効果的と思われる知識を吸収する。	「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 及び「ホテル英会話 Ⅰ-基礎編」日本ホテル教育センター を時々参考にしながら授業を進める。	《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。同時にホテル実習室を利用して学習したフロントサービスを実習する。フロントサービスについてのより高度な内容を学び、実用レベルで使えるようにする。	【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。2年前期で学習したフロントオフィス実務を基にフロント業務全体を理解する。【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。	【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に対応することができるか。【その他】:2人から6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)】:出席及びレポート内容ー30%、授業参加態度及び積極性ー30%、期末テストー40%(期末テスト未受験の場合は、出席等の他項目で点数があっても評価は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。【その他】: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、内容が変わ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	ガイダンス	授業の進め方や内容	フロントサービス業務の基本的理解	ターゲット力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
2	客室部門(ハウスキーピング)	ハウスキーピングの業務の概要 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	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
3	客室部門(ハウスキーピング)	客室整備の手順 客室係の接客サービス 記録及び報告 環境への取り組み	ベトナムクリーニング、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	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
4	ハウスキーピング実習	ホテル実習室を使用して実際のハウスキーピングの体験研修を行う。	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】:体験研修については日本語及び英語で行う。ロールプレイングで理解度チェックができるようにする。	レポート提出	
5	ロビーフォーメーションとシステム	ロビーサービススタッフの立ち位置と役割 ロビーで動く際の注意点	実際ホテルで使われているロビーでの動きやルールを見て、何故そのようなにするべきかを考える。	実行力、創造力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
6	ルームサービスと食品安全衛生	ルームサービスの歴史 ルームサービスの役割と基本業務 サーブセーフ	ルームサービスに必要な基本知識を得る。また、基本的な食品安全衛生の知識も得る。	実行力、創造力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
7	コンシェルジュ	コンシェルジュとは クレドールの歴史 コンシェルジュに必要な能力と心構え	コンシェルジュとは何かを知り、ゲストの要望に応える為に必要な事を学ぶ。	主体性、働きかけ力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
8	安全・安心	ホテルの安全・安心を脅かすもの 緊急時対応の心構え 救命講習	緊急時どのように動き、どのような点に注意すべきかを学ぶ。	危機管理力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	

9	ユニバーサルなサービス	ユニバーサルなサービスの必要性 バリアフリーとユニバーサルデザイン 障がいの種類と基本的な対応	全てのお客様にご満足いただく為には、どのように考え何をすべきかを問いただせる。	主体性、働きかけ力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
10	ロイヤルティ	ブランドについて ロイヤルティとは 顧客ロイヤルティと従業員ロイヤルティ	ゲストをリピーターに導く為には、何をすべきかを考えることが出来る。	計画力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
11	3Sサイクルとビジョン	3Sサイクルの重要性 ビジョン、ミッション、理念等	ホテルという組織が目指すべき形を理解する。	計画力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
12	ブランドスタンダードとベーシック	ブランドスタンダードとは オーディットについて ベーシックの効果	ホテルがソフトやハードのクオリティをどのように維持しているかを知る。	計画力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
13	クールヘッドとウォームハート	何故必要か 具体的なクールヘッドの中身 もう一つ必要なこと	ホテルマンに必要な要素を知ることにより、日頃何に取り組むべきかを学ぶ。	計画力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
14	ホテルについてQ&A	各自からの質問に対応	各自社会人直前、不安な要素を解消する。	危機管理力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
15	期末テスト						

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、サービス心理学とは、何かをわかりやすく解説を通して習得する。さらに、就職に向けて知識を伸ばし活躍できる人材育成を目指す。	パワーポイント資料	《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。毎回心理学の技法を取り上げ、どのように接客、サービス、判断に活かすのかを探索していく。パワーポイントでその日のテーマ説明を受けた後、グループにて課題を討議し発表する事によって、より理解を深める。	【専門知識スキル】:接客での判断や行動を心理学を根拠として理解出来る。心理学の知識を基に、より高度で的確な接客が出来る。【社会人基礎力】:主体性、働きかけ力、実行力。サービス心理学を通して、主体的に行動し、各自に発信しながら、テーマの課題について問題点を見出す能力を身につける。	【受講ルール等】:毎回レポートを提出【評価の観点】:授業内容を理解しているか、積極的に参加し度度考えているか、グループ内での役割を全うしているか【その他】:グループワーク、アクティブラーニング実施。【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% なお、欠席・遅刻・早退はその回数に応じて減点をおこなう。【その他】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せん。

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	ガイダンス 7つの習慣とは	授業の進め方や内容 パラダイムと原則 個人主義と人格主義	今後の授業の進め方を理解し、サービス心理学と7つの習慣の概要を知る	ターゲット力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
2	第1の習慣	主体的である	自分自身の決定と選択が今の自分を形成しているということを理解する	適応力、洞察力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
3	第2の習慣	終わりを思い描くことから始める	個人のミッションステートメントを作る	適応力、洞察力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
4	第3の習慣	最優先事項を優先する	優先すべきことを優先して実行出来るようになる	適応力、洞察力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
5	第4の習慣	Win-Winを考える	社会やビジネスにおいて、Win-Winの重要性を理解する	適応力、洞察力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
6	第5の習慣	まず理解に徹し、そして理解される	共感による傾聴を理解しスキルを身につける	適応力、洞察力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
7	第6の習慣	シナジーを創り出す	互いの違いを尊重することが出来る	適応力、洞察力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	

23後期_ホテル系2年_サービス心理学Ⅱ_松下晴洋_実務家

8	第7の習慣	刃を研ぐ	自分自身の価値を維持し高めていく為の習慣を見つける	主体性、働きかけ力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
9	マズローの欲求5段階	マズローの欲求5段階とはサービスへの活かし方	マズローの欲求5段階を理解しサービスへの活かし方を身につける	適応力、洞察力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
10	ラポールテクニック	ラポールテクニックとはサービスへの活かし方	ラポールテクニックを理解し、その為に必要な考えや行動を身につける	適応力、洞察力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
11	レジリエンス(心のしなやかさ)	レジリエンスとはホテルマンとしての活かし方	レジリエンスを理解し、今後ホテルマンとしての心の持ち方を心得る	適応力、洞察力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
12	深層心理	深層心理とはサービスへの活かし方	深層心理を理解し、サービスへの活かし方を身につける	適応力、洞察力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
13	予想大会	今まで学んだ事を振り返りグループで筆記試験の問題を予想する	試験問題を予想しながら、過去の授業内容を振り返り、グループとして考えをまとめる	分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
14	リビジット(復習)	今までの内容をダイジェストで振り返る	過去の授業内容を振り返り、短期記憶から長期記憶になるようにする	適応力、洞察力、分析力	授業はテキスト及び、パワーポイント資料に沿って進める。	レポート提出	
15	期末テスト						

	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	食品などを扱うホテルやサービス業界は感染病や食中毒は致命的になる。このような災害を避けるためには、公衆衛生や食品衛生を理解、把握し、お客様にご迷惑をかけないようにすることが、大事である。食品をはじめとするあらゆるものの衛生面に測ってホテル・サービス業を考える。	教科書として指定した『ホテル公衆衛生管理』日本ホテル教育センターの輪読解説を行う。	《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。前半の授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。映像は時間的制約があり参考程度であるので関心を持ったテーマは各自自習を勧める。後半は指定教科書を事前に熟読し各自発表を行い討議解説を行う。	【専門知識スキル】:ホテル公衆衛生管理の基本的な知識を習得し、その理念を理解する。【社会人基礎力】:主体性、問題意識力等。(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)。を通して、主体的に行動し、各自に発信しながら、テーマパークでの仕事について問題点を見出す能力を身につける。	【受講ルール等】:資料配布は必要の都度配布する。【評価の観点】:ホテル公衆衛生管理の基礎を理解できているか。衛生管理のサービススタンダードが理解できているか。【その他】:2~4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)】:出席ー10%、授業参加態度及び積極性ー30%、期末テストー60%(期末テスト未受験の場合は、出席等の他項目で点数があっても評価はFとなる)。なお、欠席・遅刻・早退はその回数に応じて減点を行う。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			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、講師紹介 (2)第1章 ホテルにおける公衆衛生	1.公衆衛生の意義 2.環境衛生について 3.食品衛生管理とは何か	公衆衛生の意義とSDGsを学ぶ。またホテルにおける5つの食品衛生管理のポイントを掃除活する。	ターゲット力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
2		3. ホテルにおける食品衛生管理の法律 4.衛生管理の必要事項	食品衛生法による営業許可が必要な業種は何か?ホテルマンの食品衛生に関する使命感とは?	主体性、働きかけ力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
3	第2章 感染症と今後のホテル対策	1. 感染症の分類 2. 新型コロナウイルス感染症の対策とその取り組み	新型コロナウイルスはどのように感染するか?	実行力、創造力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
4		3. 新型コロナウイルス・SARS・MARS 4. 過去の新型インフルエンザ	新型コロナウイルス感染症発生時にはどんな準備が必要か?	実行力、創造力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
5		5. 事業者・職場におけるガイドライン 6. ホテルにおける感染症対策事例	国内で新型コロナウイルス感染症が発生した場合の対応	実行力、創造力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
6	第3章 食品衛生管理の手法 - HACCP	1. コーデックスHACCP 2. HACCP導入方法	HACCPとは何か?	実行力、創造力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
7		3. 改正食品衛生法におけるHACCPの制度化 4. 衛生管理計画	ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のポイントとは何か?	実行力、創造力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
8		5. ISO22000とは 6. 最新設備における衛生管理	ISO22000認証を取得する意義とは何か?	実行力、創造力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
9	第4章 食中毒の原因と予防	1. 食中毒とは何か 2. 食中毒の現状と事例	食中毒を引き起こす原因4つとは何か?	実行力、創造力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
10		3. 食中毒の対応と対策	食品の腐敗及び変敗の防止策は何か? 消毒と殺菌の違いは何か?	実行力、創造力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
11	第5章 食品アレルギーについて	1. 食品アレルギー原因食品 .2.お客様への食物アレルギーの対応と対策	食物アレルギーの原因となる食物にはどんなものがあるか?	実行力、創造力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
12	第6章 過去に発生した色に関する2大事件	1.食品中の放射能物質の対策と現状 2.BSE対策	食品中の放射能物質の基準は?	実行力、創造力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		

13	第7章 食品衛生管理業務のチェックポイント	1. レストラン厨房 2. レストラン客席 3. ホテル客室 4. 水質検査	環境衛生のチェックポイントは何か？	実行力、創造力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
14	第8章 食品衛生責任者等と公衆衛生上の措置	1. 食品衛生責任者 2. 食品衛生管理者 3. 公衆衛生上必要な措置	食品衛生責任者の用務のポイント及び管理、指導すべきことは何か？	適応力、洞察力	【授業運営方法】授業は指定教科書とPower Pointを中心に進める。後半は課題討論と各自発表を行う。		
15	期末テスト						

科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考
ホテルに限らず、仕事においては現場の業務はもちろんのこと、将来的には管理業務が必要になる。マネジメントの意味をしっかりと理解し、それをホテルに置き換え、ホテルマネジメントとは？またホテルマネジメントの重要性を習得する。	マネジメントに関するプリント資料等 重要事項(内容)板書するので科目用ノートをそれぞれ各個人用意、準備する。	《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。マネジメントとは？を理解できるように座学からはじめ、理解習得を確認するために一人一人のプレゼンテーションをする。	【専門知識スキル】:マネジメントの意味、重要性が理解できるようになる。 【社会人基礎力】:主体性、働きかけ力、実行力。	【受講ルール等】: 【評価の観点】:授業態度、取り組み度を重要視する。理解度に伴うプレゼンテーション力 【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・40%、授業取り組み度及び態度・40%、【その他】提出物等約束事・20% 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	(1)科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明 (2)成績評価のルールの説明 (3)授業の進め方等、授業を行う上での重要点の説明	これからの仕事において、どの業界でもマネジメント業務が重要になってくる。世の中、企業で生きていくためには、このマネジメント能力のスキルが不可欠となる。そのことを科目の狙いとして見ていき、解説する。	科目の狙いを理解し、マネジメントの重要性、必要性がわかるようになる。	主体性、働きかけ力、	【授業運営方法】:重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
2	マネジメントの意味。企業におけるマネジメントとはどういうものか？解説と理解	マネジメントの意味を一般企業を例として見ていき、解説する。	企業におけるマネジメントの意味を理解できるようになる。	主体性、働きかけ力、実行力	【授業運営方法】:重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
3	マネジメントの意味。企業におけるマネジメント機能とは？	〃	〃	〃	【授業運営方法】:重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
4	マネジメント機能。管理職とはどこからか？管理職と一般職の違い、また役員との違いはなにか？	具体的なマネジメントの種類、役割を会社組織の人員配置から見ていき理解できるようになる。	具体的なマネジメントの種類、役割を会社組織の人員配置から見ていき理解できるようになる。	主体性、働きかけ力、実行力	【授業運営方法】:重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
5	管理職(幹部)求められる責任。マネジメント職になるためやるべきこと。人材育成についての各個人のプレゼンテーション	どうしたら、いい人材ができるのか？人材教育の面からみたマネジメントを理解できるようになる。	組織においての人材育成の必要性和育成の仕方を習得する。	主体性、働きかけ力、実行力	【授業運営方法】:重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
6	管理職(幹部)求められる責任。マネジメント職になるためやるべきこと。人材育成についての各個人のプレゼンテーション	どうしたら、いい人材ができるのか？人材教育の面からみたマネジメントを理解できるようになる。	組織においての人材育成の必要性和育成の仕方を習得する。	主体性、働きかけ力、実行力	【授業運営方法】:重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
7	リーダーシップ、PDCA。自分が思う自分のタイプ。プレゼンテーション(一人10分)	自分は人間として、どういふタイプの人間なのか？自分で自分を見つめ直し自分をテーマにプレゼンテーションする。	テーマに基づく内容を自分の作成したものでわかりやすく説明できるようになる。	主体性、働きかけ力、実行力	【授業運営方法】:重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
8	マネジメントの目的、種類、組織、マネジメントの具体的な例、これまでのまとめ。	一般企業によるマネジメント、特に人材育成し管理職を作っていくなど、これまでのまとめ		主体性、働きかけ力、実行力	【授業運営方法】:重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		

9	ホテルマネジメントとは？またホテルマネジメントの重要性を習得する。ホテル全体の経営管理、収益管理、組織管理、運営を学ぶ。	一般企業とは違い、ホテルマネジメントとはどのようなものなのか？さまざまなホテル業務からホテルマネジメントのものを学習していく。		主体性、働きかけ力、実行力	【授業運営方法】：重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
10	ホテルマネジメントとは？またホテルマネジメントの重要性を習得する。ホテル全体の経営管理、収益管理、組織管理、運営を学ぶ。	一般企業とは違い、ホテルマネジメントとはどのようなものなのか？さまざまなホテル業務からホテルマネジメントのものを学習していく。		主体性、働きかけ力、実行力	【授業運営方法】：重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
11	ホテルマネジメント、基本用語を覚える。	ホテルマネジメントとして使われる業界用語を学習し、習得する。		主体性、働きかけ力、実行力	【授業運営方法】：重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
12	ホテルマネジメントに必要な能力。ホテルマネジメントの管理対象となる業務	ホテル支配人や、各ポジションの責任者に求められるスキルとは何か？役割の仕事内容からそれらを理解する。		主体性、働きかけ力、実行力	【授業運営方法】：重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
13	管理対象となるホテルの業務を取り入れた、理想とするホテルを創造、プレゼンテーションする。	テーマをもとにプレゼンテーションする。		主体性、働きかけ力、実行力	【授業運営方法】：重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
14	管理対象となるホテルの業務を取り入れた理想とするホテルを創造、プレゼンテーションする。	テーマをもとにプレゼンテーションする。		主体性、働きかけ力、実行力	【授業運営方法】：重要な内容は板書、業界用語は意味と共に暗記していつでも言葉として出てくるようになる。テーマにおいてはグループワーク、プレゼンテーションをし、スピーチ力も養う。		
15	まとめ	まとめ		まとめ	まとめ		

科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考
国際的ホテルマンに必須のプロトコールの理解を習得する。	各種プリント、科目用ノート	《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。プロトコール(国際儀礼)について学ぶ。日本だけでなく、他国の文化や歴史についても基礎的な知識を身につける。	【専門知識スキル】:プロトコールの5原則を理解する。【社会人基礎力】:一般的なマナー、人と人の中で求められるエチケット、国と国または外交関係の中でもとめられる国際儀礼(プロトコール)の基礎を身につける。	【受講ルール等】:毎回板書をする。 【評価の観点】:・板書をしっかりできているか、授業態度、テストで評価する。【その他】:毎回勉強したことに対しての小テスト、ノートチェックを行う。 【評価項目(評価の方法)】:出席率- 40% 授業態度-30% 期末テスト-30%(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となる)。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	Linux環境目視確認	
2	プロトコールとは何か	プロトコールの基本を学ぶ。マナーチケット、プロトコールの違い。	プロトコールの5原則を理解する	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	課題1:レポート作成	
3	プロトコールの誕生	プロトコールの歴史について。	プロトコールができた意義を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート	//	
4	国の象徴の扱い方	国旗や国家、国花など、国の象徴について学ぶ。	国旗、国家、国花の意義や心得を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
5	国の象徴の扱い方	国旗や国家、国花など、国の象徴について学ぶ。	国旗、国家、国花の意義や心得を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
6	上位席の基本	国旗や国家、国花など、国の象徴について学ぶ。	使用する空間によって異なる上位席を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
7	公共の場で着用する「正装」について	正装の種類について学ぶ。	会の趣旨、時間帯、男女別に正装のマナーについて理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
8	ビジネス文書について	招待状の書き方について学ぶ	招待状を出す目的や書き方について理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		

23後期_ホテル系2年_マナープロトコール_高橋梓_実務家

9	ビジネスマナーについて	ビジネスマナー、名刺交換、電話応対について学ぶ。	実際に自作で名刺を作り、クラスで実践する。	傾聴力、実行力	筆記用具、科目専用ノート		
10	ビジネスマナーについて	ビジネスマナー、名刺交換、電話応対について学ぶ。	実際に自作で名刺を作り、クラスで実践する。	傾聴力、実行力	筆記用具、科目専用ノート		
11	所作、立ち振る舞いについて	人と人が出会った時や、別れる時に交わす儀礼的な所作を学ぶ。	各国の挨拶のマナーや所作について理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
12	異文化理解について	世界の主な宗教について学ぶ。	宗教によって異なる主な行事や文化について学ぶ。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
13	異文化理解について	世界の主な宗教について学ぶ。	宗教によって異なる主な行事や文化について学ぶ。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
14	ノートの確認とテスト勉強	板書がきちんとできているかを確認する			筆記用具、科目専用ノート		
15	期末試験	後期のまとめ			筆記用具、科目専用ノート		