

25前期_ホテル系1学年_業界研究Ⅰ_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		
	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が、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。	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。	≪実務経験のある教員による授業科目≫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(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。		
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	グループごとに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	〃	

25前期_ホテル系1学年_業界研究 I_高橋梓 実務家.xlsx

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	先輩の話を聞いて、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	//	
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	先輩の話を聞いて、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	//	

25前期_ホテル系1年_就職研究 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		
	目指す職業に就くためには、就職活動を進めていくことはできない。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＞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。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	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		

25前期_ホテル系1年_就職研究 I_松下晴洋 実務家.xlsx

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	
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(企業リストアップ)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		

25前期_ホテル系1年_レストランサービス_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
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享受する。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・備品	≪実務経験のある教員による授業科目≫机上にて基本的なレストランサービスの名称・歴史・動作などを学ぶ。その後それを踏まえて実技を行い接客の基本動作を習得する。グループに分かれ、グループ毎に技術を共有しながらスキルアップをする。	【専門知識スキル】:サービスの接客基本動作を習得する。【社会人基礎力】:コミュニケーションを大切に、実際に会話をしながら接客を行う。主体的に行動し、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】:オリジナルプリントに基づき進める。机上座学と実技を行う。【評価の観点】:個々に自分の長所・短所を自覚し長所はよりのばし、短所は補う知恵をつける。【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)】:授業中の取り組み姿勢 30%、実技練習の取り組み姿勢30%、サービス実技テスト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	授業進行内容・シラバスの説明	科目のねらい・進行方法を説明していく。グループ分け。	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出来るようになる。	傾聴力	科目用ノート又はレズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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(挨拶・言葉遣い)	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出来るようになる。	傾聴力	科目用ノート又はレズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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する。	授業内座学と実技(挨拶・言葉遣い)	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出来るようになる。	傾聴力	科目用ノート又はレズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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、動けるようにする。	授業内座学と実技(挨拶・言葉遣い)	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出来るようになる。	傾聴力・実行力	科目用ノート又はレズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。		
5	レストラン内の基本的な備品の種類や基本的なサービス方動作を理解し、動けるようにする。	授業内座学と実技(挨拶・豆テスト実技)	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出来るようになる。	傾聴力・実行力	科目用ノート又はレズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。		
6	レストラン内の基本的な備品の種類や基本的なサービス方動作を理解し、動けるようにする。	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出来るようになる。	傾聴力・実行力	科目用ノート又はレズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。		
7	レストラン内の基本的な備品の種類や基本的なサービス方動作を理解し、動けるようにする。	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出来るようになる。	傾聴力・実行力	科目用ノート又はレズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。		
8	レストラン内の基本的な備品の種類や基本的なサービス方動作を理解し、動けるようにする。	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出来るようになる。	傾聴力・実行力	科目用ノート又はレズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。		

25前期_ホテル系1年_レストランサービス_加藤里奈 実務家.xlsx

9	各種什器・備品の知識及び食器の取り扱いと管理を学ぶ。テーブルプラン を学び、テーブルセッティングを練習出来るようになる。	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し、習得する。	傾聴力・実行力	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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の取り扱いと管理を学ぶ。テーブルプラン を学び、テーブルセッティングを練習出来るようになる。	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し、習得する。	傾聴力・実行力	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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の取り扱いと管理を学ぶ。テーブルプラン を学び、テーブルセッティングを練習出来るようになる。	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し、習得する。	傾聴力・実行力	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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の取り扱いと管理を学ぶ。テーブルプラン を学び、テーブルセッティングを練習出来るようになる。	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し、習得する。	傾聴力・実行力	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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の取り扱いと管理を学ぶ。テーブルプラン を学び、テーブルセッティングを練習出来るようになる。	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	個別別料飲(レストラン)接客実技	傾聴力・実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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の取り扱いと管理を学ぶ。テーブルプラン を学び、テーブルセッティングを練習出来るようになる。	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	傾聴力・実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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の取り扱いと管理を学ぶ。テーブルプラン を学び、テーブルセッティングを練習出来るようになる。	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	個別別料飲(レストラン)接客実技	傾聴力・実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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の取り扱いと管理を学ぶ。テーブルプラン を学び、テーブルセッティングを練習出来るようになる。	授業内座学と実技(備品の取り扱い)	個別別料飲(レストラン)接客実技	傾聴力・実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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技実習	傾聴力・実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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技実習	傾聴力・実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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技実習	傾聴力・実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの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技実習	傾聴力・実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。		

25前期_ホテル系1年_レストランサービス_加藤里奈 実務家.xlsx

21	実技レストランサービスリハーサル	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)接客実技テストリハーサル	傾聴力・実行力・修正力	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。		
22	実技レストランサービスリハーサル	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)接客実技テストリハーサル	傾聴力・実行力・修正力	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。		
23	実技レストランサービスリハーサル	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)接客実技テストリハーサル	実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。		
24	実技レストランサービスリハーサル	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)接客実技テストリハーサル	実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。		
25	実技テスト実践	レストランサービス基本実技テスト	個人別料飲(レストラン)接客実技テスト	実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。	グループ毎順番を決める	
26	実技テスト実践	レストランサービス基本実技テスト	個人別料飲(レストラン)接客実技テスト	実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。	同上	
27	実技テスト実践	レストランサービス基本実技テスト	個人別料飲(レストラン)接客実技テスト	実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。	同上	
28	実技テスト実践	レストランサービス基本実技テスト	個人別料飲(レストラン)接客実技テスト	実行力・主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。	同上	
29	実技テスト実践	レストランサービス基本実技テスト	まとめ	主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。	同上	
30	実技テスト実践	レストランサービス基本実技テスト	まとめ	主体性	科目用ノート又はレーズリーフ。科目用プリント。レストランの流れ、来客から送客までの料飲サービススタッフの動作を実習しスマートに動けるようになる。	同上	

25前期_ホテル系1年_料飲基礎知識_高橋梓 実務家.xlsx

実施 回	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考	授業外学習・宿 題・提出課題 等	重要用語・キー ワード'(任意)
	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≫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、参加貢献度が最重要性をもつ。【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。		
	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		
	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		

25前期_ホテル系1年_料飲基礎知識_高橋梓 実務家.xlsx

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、料理についての考え、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	各種ワインのタイプ、特徴	スティー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		

25前期_ホテル系1年_料飲基礎知識_高橋梓 実務家.xlsx

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	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、テイスティングの方法を習得する。	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≫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)】:出席率 40%、授業参加態度20%、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)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。		
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						

25前期_ホテル系2年_和食検定対策_高橋梓 実務家.xlsx

実施回	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≫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% 期末テスト-40%(期末試験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あります。		
	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

25前期_ホテル系2年_和食検定対策_高橋梓 実務家.xlsx

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	
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						

25前期_ホテル系2年_レストランサービス技能検定対策_林諒弥 実務家.xlsx

実施 回	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。受験者の学科試験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≫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、学科試験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(30%)、授業取り組み度(40%)期末テスト(30%) 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。		
	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)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(テキスト)とレストランサービス技能検定の説明 試験問題の範囲と解答方法の解説	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		
	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)	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		
	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)	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		
	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)	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		
	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)	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		
	6 2024年度(模擬試験)令和6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 2024年度(検定試験)令和6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)	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		
	8 2023年度(模擬試験)令和5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		

25前期_ホテル系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	2023年度(検定試験)令和5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)	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		
10	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		
11	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)	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		
12	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		
13	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)	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		
14	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		
15	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)	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		
16	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		
17	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)	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		
18	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		
19	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)	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		
20	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		

25前期_ホテル系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)	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		
22	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		
23	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)	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		
24	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		
25	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)	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		
27	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)	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	検定対策、振り返り、自己評価	過去問題の振り返りにて試験及びテスト対策	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	検定対策、振り返り、自己評価	過去問題の振り返りにて試験及びテスト対策	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	期末試験	期末試験 (過去の検定試験問題から出題)	レストランサービス技能検定試験対策まとめ	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前期_ホテル系 2年_ワイン & カクテル基礎_田中伴英 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、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、傾聴力を身に着ける。	【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		

25前期_ホテル系 2年_ワイン&カクテル基礎_田中伴英 実務家.xlsx

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		
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		

25前期_ホテル系2年_バンケット実務_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≫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。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	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		

25前期_ホテル系2年_パンケット実務_加藤里奈 実務家.xlsx

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・活動始める。	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		
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		

25前期_ホテル系2年_バンケット実務_加藤里奈 実務家.xlsx

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		

25前期_ホテル系2年_サービス心理学 I_松下晴洋 実務家.xlsx

実施回	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≫ 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究していく。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。		
	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		

25前期_ホテル系2年_サービス心理学 I_松下晴洋 実務家.xlsx

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、ゴルディロック効果(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、権威効果を、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		
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 アクティブラーニングを学ぶ	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	レポート提出	
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			

25前期_ホテル系2年_料飲応用知識_林 諒弥 実務家.xlsx

実 施 回	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	料飲業務において、お客様にサービスをするうえで1年時に学んだ基礎知識を復習するとともに、更に深掘りをした知識の習得を目指す。また、レストランの重要な要素であるメニューの構成方法や特徴などを理解し、実際のサービスにおいて活かすことができるようになる。	授業用ノート	＜実務経験のある教員による授業科目＞料飲スタッフとして実際にお客様と接するうえで、的確な知識を身に着け提供できるようになる。	【専門知識スキル】:実際のサービスにおいてスムーズに説明のできる知識を身に着ける。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。	【評価項目(評価の方法)】: 授業態度-30%、授業ノート・提出物-30%、テスト-40%(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あります。		
	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、評価方法などの説明	これからの授業内容を理解し、把握しておくこと。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
	2 西洋料理の特徴	西洋料理それぞれの特徴とコース料理を作るうえでのルール	西洋料理の特徴とコースの組み立て方、そのルールを理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
	3 アミューズの役割	アミューズの役割と主な食材と料理	アミューズの役割を理解し、主な食材と料理を知る。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
	4 オードブルの役割	オードブルの種類と主な食材と料理	オードブルの役割を理解し、主な食材と料理を知る。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
	5 スープの役割	スープの種類と特殊なスープの特徴	スープの種類を知り、特殊なスープの特徴を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
	6 魚料理の役割	魚料理に使われる食材とその調理方法	魚料理の役割を理解し、主な食材と調理方法、料理を知る。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
	7 肉料理の役割	肉料理の食材と著名な料理、特殊な料理	肉料理の食材と著名な料理、特殊な料理を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
	8 野菜料理の役割	野菜料理の種類とドレッシングの役割、種類と作り方	野菜料理とドレッシングの役割を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		

25前期_ホテル系2年_料飲応用知識_林 諒弥 実務家.xlsx

9	デザートの特徴	チーズ、焼き菓子、冷菓子の特徴	チーズ、焼き菓子、冷菓子の種類と特徴を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
10	ソースの特徴	各料理に用いられるソースの役割と色ごとの特徴	料理におけるソースの役割と各料理における種類、色ごとの特徴を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
11	ソースの特徴	各料理に用いられるソースの役割と色ごとの特徴	料理におけるソースの役割と各料理における種類、色ごとの特徴を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
12	調味料と香辛料	主に料理に用いられる調味料と香辛料	調味料と香辛料が持つ役割と主に用いられるものを理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
13	アミューズを考える	飲料とアミューズの組み合わせをグループで考える。	飲料と料理の組み合わせの重要性を知り、その法則と重要性を理解する。	主体性、実行力	筆記用具、科目専用ノート	プリント	
14	卵料理(オムレツ)の種類と作り方	ホテル朝食における卵料理の役割と主な種類	ホテルにおける朝食スタイルの変遷と卵料理(オムレツ)の主な種類を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
15	日本料理の特徴	各分類ごとの日本料理の特徴、和洋折衷料理のメニュー構成	日本料理の特徴とホテルの宴会などでみられる和洋折衷メニューの構成を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
16	中国料理の特徴	各地方における代表的な料理と主な調理方法	中国料理の各地方の特色と代表的な料理、主な調理方法を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
17	テーブルサービスの分類	ロシア式、フランス式、イギリス式、アメリカ式のサービス形態の特徴	各スタイルの特徴を理解し、提供方法に合わせたサービスを理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
18	フードテスト前復習	テスト前の復習とテスト対策		傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
19	フードテスト	テスト	テスト	主体性、実行力	筆記用具、科目専用ノート		
20	主な酒類	製法による酒の違い、主な蒸留酒	製法で異なる酒の種類と蒸留酒の特徴、主な銘柄を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		

25前期_ホテル系2年_料飲応用知識_林 諒弥 実務家.xlsx

21	醸造酒と混成酒(リキュール)	醸造酒と混成酒(リキュール)の特徴と主な銘柄	醸造酒、混成酒の特徴と主な銘柄、リキュールの使い方を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
22	ワインの種類	種類ごとの特徴と作り方、ワインと料理の組み合わせ方	ワインの種類による特徴と作り方、料理と組み合わせるうえで重視する点を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
23	特殊なワイン	酒精強化ワイン、混成ワイン、フルーツワインの作り方、代表的な銘柄	酒精強化、混成、フルーツワインの作り方と代表的な銘柄を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
24	日本のワインの歴史	日本のワインの歴史と代表的な産地	日本でのワインの歴史を知り、代表的な産地を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
25	コーヒーと紅茶	コーヒー、紅茶の主な産地、飲み方の種類	主なコーヒー、紅茶の産地とそれぞれの飲み方の種類を理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
26	飲料水(硬水と軟水)	硬水と軟水の違い、飲料水における味の特徴	硬水と軟水の違いを知り、ミネラルウォーターを通じて世界で飲まれている飲料水にも違いがあることを理解する。	傾聴力、主体性	筆記用具、科目専用ノート		
27	バー、ラウンジの違い	ホテルにおけるバーとラウンジの違い	ホテルにおけるバー、ラウンジの特徴とその違いを理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
28	バーテンダーとソムリエ	各業務内容の特徴と求められるスキル	各業務内容の特徴を知り、求められるスキルを理解する。	傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
29	飲料テスト前復習	テスト前の復習とテスト対策		傾聴力	筆記用具、科目専用ノート		
30	飲料テスト	テスト	テスト	主体性、実行力	筆記用具		

24後期_サービス系1年_業界研究Ⅱ_国ホ・ホウエ_高橋梓 実務家.xlsx

実施 回	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。	ノート、プリント教材	≪実務経験のある教員による授業科目≫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%		
	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
	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	板書による座額およびグループワーク		課題1:xxxレポート 課題2:xxx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。		

24後期_サービス系1年_業界研究Ⅱ_国ホ・ホウエ_高橋梓 実務家.xlsx

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		

24後期_サービス系1年_就職研究Ⅱ_国ホ・ホウエ_斎藤隆 実務家.xlsx

実施 回	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、就職試験を避けて通ることはできない。本科目では、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、一年次の前期後期を通して開講し、筆記試験以外の事前準備を行う。	『TRIDENT Career Guide Book』トライデントオリジナル教材。前期配布済み。	≪実務経験のある教員による授業科目≫就職活動に対する事前準備として、後期は自己PR、志望動機作成、履歴書、エントリーシートの書き方、面接試験、グループディスカッションについての実践的ノウハウの習得と対策を行う。	【専門知識スキル】:企業の新卒採用活動のおよそのスケジュール、募集開始から内債までの流れ、採用試験の種類、内容が分かり、適切な就職活動準備計画をたてることができる。自分のセールスポイントが採用側に的確に伝わり、かつ印象に残るような自己PRを文章およびスピーチで表現できる。【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)】:出席点ー50%、課題提出等ー40%、日常点-10%。期末テストは行わない。進捗状況により内容変更の可能性があります。		
	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/就職活動の流れ	科目ガイダンス(科目の狙い、到達レベル、講義計画の説明、評価方法)、就職活動の流れの説明	科目の趣旨を理解する。企業の新卒採用活動のおよそのスケジュールと就職活動の準備としていつ何をすれば良いかが分かる。	傾聴力、理解力	【持参物】:TRIDENT Career Guide Book。A4サイズのクリアファイル		
	2 自己PR1	就職活動における自己PRの重要性。自己分析と自己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	就職活動における自己PRの重要性を理解する。採用側に評価されるセールスポイントの選び方、エピソードの整理の仕方が分かる。	主体性	〃		
	3 自己PR2	自分のキャッチフレーズ(キャッチコピー)の作りかた。自己PR文のまとめ方	自分のセールスポイントが採用側(読み手)に的確に伝わり、印象に残るような自己PR(キャッチフレーズを含む)を文章の形で表現できる。	〃	〃		
	4 自己PR3	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	限られた時間の中で、自分のセールスポイントが採用側に的確に伝わり、印象に残るような自己PRをスピーチの形で表現できる。	〃	〃		
	5 自己PR4	1分間自己PRスピーチ。クラス全員が1分間自己PRスピーチを実施。	〃	〃	〃		
	6 志望動機1	業界、職種、企業。就職活動における企業研究の重要性。企業情報の収集方法と整理の仕方。	就職活動における企業研究の重要性を理解する。企業研究を深めるための情報の収集方法と整理の仕方が分かる。	〃	〃		
	7 志望動機2	就職活動における志望動機の重要性。企業情報から志望動機へ。採用側視点に立った志望動機のポイント。志望動機のまとめ方。	就職活動における志望動機の重要性を理解する。採用側から評価されるような志望動機のまとめ方のポイントが分かる。	〃	〃		

24後期_サービス系1年_就職研究Ⅱ_国ホ・ホウエ_斎藤隆 実務家.xlsx

8	履歴書の書き方4	履歴書記入上のポイント、注意点。	就職活動の本番で応募書類として通用する水準の履歴書(基本形)を作成できる。	〃	〃		
9	履歴書の書き方5	履歴書記入上のポイント、注意点。	就職活動の本番で応募書類として通用する水準の履歴書(基本形)を作成できる。	〃	〃		
10	グループディスカッション(GD)	面接試験の形式と心得。GDとは。GDでは何が見られるか。GD参加の際のポイント。模擬GD	面接試験の段階、形式を再確認する。GDとは何かを採用側の狙いも含め理解するとともに、面接官に評価されるようなポイントが分かる。	〃	〃		
11	エントリーシート(ES)	ESとは。ESと履歴書の違い。ESの実例。OpenES。ESでは何が見られるか。ESの質問例。ES記入上のポイント	エントリーシートとは何かを採用側の狙いを含め理解するとともに、面接官に評価されるような書き方のポイントが分かる。	〃	〃		
12	企業訪問時の心構えとマナー/面接練習1	企業訪問(会社説明会参加、採用試験受験など)の際の心構えとマナー。面接試験の流れ。面接試験では何が見られているか。	会社説明会参加や採用試験受験の際に、必要な事前準備を行い、かつ当日正しいマナーで行動、対応ができる。	〃	〃		
13	面接練習2	面接試験でよく聞かれる質問。面接質問例中の特定質問について自分の回答を作成する。模擬試験の解説	面接試験でよく聞かれる質問を認識するとともに、その背後にある採用側の狙いを理解する。	〃	〃		
14	面接練習3	模擬面接。クラス内を複数グループに分け、集団面接を実施。	面接官に評価されるような集団面接の際の受け答えのポイントが分かる。	〃	〃		
15	まとめ	春休みのスケジュール確認	やり残したことはないか?。就職活動の最終確認。	〃	〃		

24後期_サービス系1年_マーケティング基礎_国ホ・ホウエ_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		
	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》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。【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	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。		

24後期_サービス系1年_マーケティング基礎_国ホ・ホウエ_林 諒弥 実務家.xlsx

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。		

24後期_サービス系2年_サービス接遇1級対策_渡辺貴子_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		
	卒業前の仕上げとして、サービス接遇検定1級の教材を使用し、就職後即戦力となるべく、感じのよいお客さま対応の向上を目指す。面接試験では接客対応に加え、基本の電話応対も行う。希望者はサービス接遇検定1級を受験できる。	サービス接遇検定1級受験ガイド、サービス接遇検定実問題集52-58回、講師作成プリント	《実務経験のある教員による授業科目》「11月実施の1級筆記試験対策」設問に沿って自分の言葉で記述できることを指導する。【面接試験対策】対面販売の場面では、きちんと丁寧で、なおかつ親切的接客を目指す。お客さまが満足する接客とは何かを各自考え実践できるようにする。電話応対は、感じのよい第一声に始まり、お客さまが安心する正確で親切な応対ができるようにする。面接指導では特に、学生ひとり一人の個性を考慮しながら、講師が模範ロールプレイングを各学生に示し、実際の面接試験の流れのなかで実践できるようにする。	【専門知識スキル】：サービス接遇検定1級面接試験で求められる、礼儀正しさ、明るさ、愛想の良さ、物腰の柔らかさを身につける。【社会人基礎力】：科目学習を通して課題の不明な点を発見し（課題発見力）、主体的に学習計画をたてて（主体性）、学習する能力（行動力）を身につける。ロールプレイング練習を通して、主体的に行動し、自身とクラスメートの良い点を見出し、改善点とともに克服できる能力を身につける。感じのよい接客を意識し、現状に満足することなく、さらなる進化を目指す。	【受講ルール等】：配布プリントを紛失しないようファイルに綴じる。面接練習時は座学とは異なるので、集中力を保ち、私語を慎み、ロープレ練習に真剣に取り組むこと。スマートフォンは面接動画撮影の指示を出された際のみ使用可とする。【評価の観点】：試験内容を十分理解できているか。合格基準まで努力しているか。【その他】：4・5人のグループ演習を行う。【評価項目（評価の方法）】：筆記試験合格30%、課題提出20%、ロープレ実技試験評価30%、練習に取り組む姿勢・態度20%。なお、欠席・遅刻・早退はその回数に応じて減点をおこなう。筆記試験・ロープレ実技試験を受けない場合はFとなる。授業の進捗状況によって内容が変更になることがある。対面授業とオンライン授業を並行する可能性がある。		
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)1級試験の求める理解レベルについて。(3)合格するための学習計画を示す。	サービス接遇検定の概要と到達点を説明。11月検定合格までのタイムスケジュールを示し、効果的な学習方法を説明。	後期に学習する範囲と目標を確認する。受験する検定の内容を理解できる。目標達成までに必要な学習を把握できる。	課題発見力	筆記対策は、授業内で解答の仕方を確認し、課題で各自学習を進める。ロールプレイング練習はグループでチェック項目をお互いの動作確認しあいながら進める。ひとり一人のロープレを講師が確認し、その都度、改善点を明確にする。		
2	「サービススタッフの資質」の重要問題と出題傾向の説明	「サービススタッフの資質」の重要問題（授業内課題）と第52回から58回までの出題意図と考え方を説明。	「サービススタッフの資質」の出題傾向を理解できる。科目学習を通して不明な個所を認識できるようになる。問題の意図を理解し、必要なキーワードを文中に盛り込みながら記述できる。	課題発見力	筆記対策は、授業内で解答の仕方を確認し、課題で各自学習を進める。	必要に応じて課題を出す。	
3	「専門知識」の重要問題と出題傾向の説明	「専門知識」の重要問題（授業内課題）と第52回から58回までの出題意図と考え方を説明。	「専門知識」の出題傾向を理解できる。科目学習を通して不明な個所を認識できるようになる。問題の意図を理解し、必要なキーワードを文中に盛り込みながら記述できる。	課題発見力・実行力	筆記対策は、授業内で解答の仕方を確認し、課題で各自学習を進める。	〃	
4	筆記対策：専門知識・一般知識	暗記問題対策。商業用語、経済用語など。	用語の意味を簡単に記述できる。	課題発見力・実行力	〃	〃	
5	「対人技能」の重要問題と出題傾向の説明	「対人技能」の重要問題（授業内課題）と第52回の出題意図と考え方を説明。	「対人技能」の出題傾向を理解できる。科目学習を通して不明な個所を認識できるようになる。問題の意図を理解し、必要なキーワードを文中に盛り込みながら記述できる。	課題発見力・実行力	筆記対策は、授業内で解答の仕方を確認し、課題で各自学習を進める。	〃	

24後期_サービス系2年_サービス接客1級対策_渡辺貴子 実務家.xlsx

6	「実務技能」の重要問題と出題傾向の説明	「実務技能」の重要問題(授業内課題)と第52回から58回までの出題意図と考え方を説明。	「実務技能」の出題傾向を理解できる。科目学習を通して不明な個所を認識できるようになる。問題の意図を理解し、必要なキーワードを文中に盛り込みながら記述できる。	課題発見力・実行力	筆記対策は、授業内で解答の仕方を確認し、課題で各自学習を進める。	〃	
7	筆記対策:仕上げとして筆記試験を実施する	6週までの復習として筆記試験を行い、筆記の評価とする。	6割以上の点数を目指す。	課題発見力・主体性・実行力	検定1級受験者は、筆記試験を模擬試験とし、各自復習し合格を目指す。	〃	
8	実技試験:接客7大用語	接客7大用語の実技試験を行い、評価する。接客の基本である接客用語を丁寧に実践する。愛想・愛嬌の元となる、感じのよい表情・振る舞い・話し方を効果的に表現する。試験形式で、緊張感を持ちながらも親近感をしめすためのポイントを学生ひとり一人に指導する。	決まったフレーズであっても流れ作業のような挨拶ではなく、常にお客さまを意識し、感じのよい挨拶ができることを目指す。場に合わせた表情、言い方、物腰で応対できるようになる。	主体性・実行力	試験は3～4人／組で行い、学生が審査員の目で観察することで自身をも客観的に評価できるようになる。	〃	
9	課題 接客対応で扱う品物を愛嬌・愛想を示しながら販売する。	1級検定試験課題 接客対応で扱う品物をいかに愛嬌・愛想を示しながら販売できるかを、練習する。話すタイミング、物の扱い方、目線、前傾姿勢、動作、言葉遣い、表情など、審査で求められる対面販売のポイントを説明する。品物を大切に扱う姿勢で応対する。丁寧な言葉に直すだけでなく、言葉に合わせた表情、言い方、物腰で応対する。	一方的に話すのではなく、対面販売に必要なコミュニケーションとは何かを理解でき、実践できる。	主体性・実行力・課題発見力	:面接試験課題内容を、講師の模範演技で十分に理解できるようにする。ロールプレイング練習はグループでチェック項目をお互いの動作確認しあいながら進める。ひとり一人のロープレを講師が確認し、その都度、改善点を明確にする。	〃	
10	課題 接客対応で扱う品物を愛嬌・愛想を示しながら販売する。	1級検定試験課題 接客対応で扱う品物をいかに愛嬌・愛想を示しながら販売できるかを、練習する。話すタイミング、物の扱い方、目線、前傾姿勢、動作、言葉遣い、表情など、審査で求められる対面販売のポイントを説明する。品物を大切に扱う姿勢で応対する。丁寧な言葉に直すだけでなく、言葉に合わせた表情、言い方、物腰で応対する。	ホテル内の施設をイメージし、接客を行う。お客様に安心感を与えられる表現方法や、ものをお薦めする際の腰の低さを実践できるようになる。	主体性・実行力・課題発見力	:面接試験課題内容を、講師の模範演技で十分に理解できるようにする。ロールプレイング練習はグループでチェック項目をお互いの動作確認しあいながら進める。ひとり一人のロープレを講師が確認し、その都度、改善点を明確にする。	〃	
11	基本の電話応対を身につける	電話越しでも、活きいき、明るい応対が出来る。愛嬌、愛想を持ちながらもきちんと応対することの重要性を理解し、身につける。	感じのよい電話応対に必要な要素と、正確に用件を聞くことができる。	課題発見力・主体性・実行力	〃	〃	

24後期_サービス系2年_サービス接遇1級対策_渡辺貴子 実務家.xlsx

12	基本の電話応対を実践する	電話越しでも、活きいき、明るく、愛嬌、愛想を持ちながらもきちんと応対することの重要性を理解し、実践する。	感じのよい電話応対に必要な要素と、正確に用件を聞くためのコツを理解し、身につける。	課題発見力・主体性・実行力	教室の机・椅子の配置を、面接試験と同じレイアウトにし、試験と同様に入室から面接課題、退室までを実施する。	〃	
13	電話応対実技試験	電話応対実技試験を行う	感じのよく正確な電話応対ができる。	課題発見力・主体性・実行力	〃	〃	
14	グループワーク:就職後の現場をイメージし、グループで接客対応を行う。	グループで現場の場面のロールプレイングを行う。画一的な指導ではなく、各学生の個性を尊重し、その個性が最大限活きるような表現方法を示すことを意識する。活きいき、明るく、愛嬌、愛想を持ちながらもきちんとしていることの重要性を再確認する。	お客さまが喜ぶ、安心する接客、また利用したくなるホテルとなるためのホテルマンの接客を各自意識し、実践する。	課題発見力・実行力	試験の臨場感そのままに、緊張せずにロールプレイングができるかを確認する。	〃	
15	グループワーク:就職後の現場をイメージし、グループで接客対応を行う。	グループで現場の場面のロールプレイングを行う。画一的な指導ではなく、各学生の個性を尊重し、その個性が最大限活きるような表現方法を示すことを意識する。活きいき、明るく、愛嬌、愛想を持ちながらもきちんとしていることの重要性を再確認する。	お客さまが喜ぶ、安心する接客、また利用したくなるホテルとなるためのホテルマンの接客を各自意識し、実践する。	課題発見力・実行力	試験の臨場感そのままに、緊張せずにロールプレイングができるかを確認する。	〃	

24後期_サービス系2年_宿泊サービス実務Ⅱ_松下晴洋 実務家.xlsx

実施 回	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	宿泊サービス実務Ⅰをベースに、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、クロック、コンシェルジュ)に関する実務知識とサービス技能を更に上積みし、より高度な宿泊接客サービスを身につける。	「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。		
	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		
	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。		
	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。		

24後期_サービス系2年_宿泊サービス実務Ⅱ_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						

24後期_サービス系2年_サービス心理学Ⅱ_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		
	本科目では、サービス心理学Ⅰで身に付けた知識と技法をベースに、どのような心構えや物事の捉え方をすべきかを「7つの習慣」等を参考に理解する。また、新たな心理学効果も学び、知識の上乗せもしていく。目前に控えた就職に向けて、メンタルを整えながら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≫心構えや物事の捉え方をかみ砕き、ストーリー仕立てにして引き入れる。 また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究していく。 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	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	

24後期_サービス系2年_サービス心理学Ⅱ_松下晴洋 実務家.xlsx

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						

24後期_サービス系2年_公衆・食品衛生_水谷輝明 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		
	食品などを扱うホテルやサービス業界は感染症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≫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、ホテルやサービス業界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があります。		
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。		

24後期_サービス系2年_公衆・食品衛生_水谷輝明 実務家.xlsx

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	食品中の放射能物資の基準は？	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						

24後期_サービス系2年_ホテル・ブライダルマネジメント_田村学 実務家.xlsx

実施 回	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≫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。		
	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ともにしっかりと伝え必要性を理解してもらおう。それから授業の進捗の仕方、成績基準等をわかりやすく説明していく。	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題として見ていき、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えていく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えていく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、どういう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。		

24後期_サービス系2年_ホテル・ブライダルマネジメント_田村学 実務家.xlsx

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いう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いう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		

24後期_サービス系2年_マナープロトコール_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
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≫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、人と人の間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】:・板書をしっかりとできているか、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)】:出席率ー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		
2	プロトコールとは何か	プロトコールんぼ基本を学ぶ。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		
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		

24後期_サービス系2年_マナープロトコール_高橋梓 実務家.xlsx

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		
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		