

科目名	授業名	担当教員
業界研究Ⅰ	業界研究Ⅰ(HF1)	中川 亜弓(実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2026年度	前期	1
科目のねらい		
<p>社会人として将来就きたい職業のために必要なことを企業分析で知り、学校で学んでいることとどのように結びつくかを理解する。社会人として必要なマナーや一般常識を身につけ、自身の就職活動への基礎を学ぶ。業界に就職した先輩方や企業の方から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狙いとする。</p>		
授 業 の 概 要		
<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。企業研究や先輩や企業の説明会を聞くことで、業界について学び、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。一般常識や自己分析、社会人としてのマナーなども学んでいく。</p>		
授業終了時の到達目標		
<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）。ディスカッションやグループワークを通して、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し、解決する能力を身につける。</p>		
回	テ ー マ	内 容
1回目	(1)科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明 (2)各業界の研究	(1)業界研究における目標と諸注意、評価基準の説明 (2)就職活動の準備として企業研究の重要性を説明し、実際に調べる。
2回目	社会人マナーの形成(メール・スーツ編)	スーツを着るうえでのマナー、姿勢や着こなし方の知識を身につける。
3回目	ワークシートの作成(自己分析)	自己分析による自分の強みと他人から見たうえでの自分の強みの確認。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
4回目	説明会に向けた企業研究	来校する企業の説明会に向けて企業研究をし、質問を作る。就職活動における企業研究の重要性と質問や疑問点を見つけることができるようになる。
5回目	講演会 1	来校された企業の方より企業説明を受ける。 講演を聴講し、メモがとれるようになる。
6回目	企業説明会に参加して感じたことの発表	企業説明会に参加し、企業研究の際に記入したワークシートから実際に感じたことを発表
7回目	講演会 2	来校された企業の方より企業説明を受ける。 講演を聴講し、メモがとれるようになる。
8回目	自分史の作成	これまでの自分を年表として振り返るとともに、自分がその職種を目指すきっかけは何だったのかを分析する。
9回目	講演会 3	来校された企業の方より企業説明を受ける。 講演を聴講し、メモがとれるようになる。
10回目	説明会に向けた企業研究	来校する企業の説明会に向けて企業研究をし、質問を作る。就職活動における企業研究の重要性と質問や疑問点を見つけることができるようになる。
11回目	講演会 4	来校された企業の方より企業説明を受ける。 講演を聴講し、メモがとれるようになる。
12回目	履歴書作成	履歴書の記入をし、記入の仕方と書く内容、注意事項を理解する。
13回目	講演会5	来校された企業の方より企業説明を受ける。 講演を聴講し、メモがとれるようになる。
14回目	企業説明会を聞いたうえでのまとめ	各企業の説明を受けてそれぞれで感じた強みなどを比較し、自分の中でどこに惹かれるのか、何が自分の重要視する点なのかを分析する。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。
15回目	年次計画書の記入	前期終了時点の年次計画書の記入内容を確認し、入学時と前期終了時点と比較し、達成度を確認する。
教科書・教材		
<p>プリント配布。また、授業や講演会でとるノートやメモも大切な教材となるので、指示がなくてもメモをとるようにすること。</p>		
評価項目（評価の方法）		
<p>【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。</p>		
その他		

科目名	授業名	担当教員
就職研究Ⅰ	就職研究Ⅰ(HF1)	松下 晴洋 (実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2026年度	前期	1

科目のねらい

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。

授業の概要

《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。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。

授業終了時の到達目標

【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。

回	テーマ	内容
1回目	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
2回目	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
3回目	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
4回目	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
5回目	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
6回目	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。
7回目	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
8回目	自己分析5	原稿用紙の使い方、作文の書き方
9回目	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
10回目	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
11回目	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
12回目	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
13回目	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
14回目	面接練習2	模擬面接
15回目	面接練習3	模擬面接

教科書・教材

オリジナルのパワーポイント資料を使用する。

評価項目(評価の方法)

出席点40%、課題提出40%、日常点20%。

その他

科目名	授業名	担当教員
就職研究Ⅱ	就職研究Ⅱ(HF1)	松下 晴洋(実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2025年度	後期	1

科目のねらい

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。

授業の概要

《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。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。

授業終了時の到達目標

【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。

回	テーマ	内容
1回目	"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
2回目	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理。
3回目	自己PR2	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回目	自己PR3	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回目	自己PR4	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。
6回目	志望動機1	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回目	志望動機2	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。
8回目	履歴書の書き方1	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回目	履歴書の書き方2	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回目	グループディスカッション	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回目	エントリーシート	エントリーシート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書き方のポイントが分かる。
12回目	"企業訪問時の心構えとマナー 面接練習1"	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回目	面接練習2	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回目	面接練習3	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回目	授業のまとめ	就職活動の最終確認。

教科書・教材

オリジナルのパワーポイント資料を使用する。

評価項目(評価の方法)

【評価項目(評価の方法)】：出席点-50%、課題提出等-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。

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す。

科目名	授業名	担当教員
ホスピタリティマインド	ホスピタリティマインド(HF1)	荻野 亜由美 (実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2026年度	前期	1
科目のねらい		
ホテル・ブライダル・サービス業におけるホスピタリティの本質を理解し、状況に応じたより良い対応を考えられる基礎力を身につける。お客様一人ひとりの背景や感情、ニーズに目を向け「100人いれば100通りの対応がある」という視点を習得するとともに、観察力・傾聴力・言語表現力・チームワークを総合的に育成する。将来プロとして働くための土台となる姿勢と心構えを大切にす。		
授業の概要		
《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。第一印象、クッション言葉、傾聴力などのホスピタリティの基礎を段階的に学ぶ。さらに、感情リーディングや多様なお客様対応、繁忙期の考え方などを通して、現場で役立つ実践的な視点を身につける。後半では「パーソナルホスピタリティ設計プロジェクト」に取り組み、設定されたお客様像をもとに、ウェルカムスイーツの選定や滞在中のサプライズ企画、パーソナルサービスなどをチームで考え、プレゼンテーションを行う。		
授業終了時の到達目標		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホスピタリティの考え方を理解し、自分の言葉で説明できる。</li> <li>・お客様の感情や状況に配慮した対応を考えることができる。</li> <li>・クッション言葉や傾聴力などの基本的な接客スキルを実践できる。</li> <li>・チームで協力しながら、パーソナルなホスピタリティを考え提案することができる。</li> </ul>		
回	テーマ	内容
1回目	ホスピタリティマインドとは？	ホスピタリティとは何か。実体験や現場でのあるあるなどをベースに解説し、〇×ゲームを交えながらホスピタリティの本質をつかむ。
2回目	お客様タイプとファーストムーブ	お客様タイプは決めつけてしまうと危険。「想定」はしても良いが「断定」はNG。実際の現場でお客様を観察するポイントと適切なファーストムーブを理解し習得する。
3回目	感情リーディング	行動の裏にある感情を読むコツ。感情の読みすぎも事故になることを知る。
4回目	第一印象	第一印象は最初の7秒。意識するポイントを習得する。
5回目	魔法の言葉「クッション言葉」	NGワードをクッション言葉を使って瞬時にOKワードへ言い換えられる力をつける。言葉のレパートリーを増やし、自信を持ってお客様と会話ができるようにする。
6回目	傾聴力「聞き上手」	話しの聞き方、聞き上手になれるポイントを習得する。
7回目	繁忙期サバイバル	忙しい時の優先順位の付け方。実際に現場で業務引き継ぎ(申し送り)をする事を想定して忙しい時の「伝え方」を習得する。忙しい時こそ事故がおき、忙しい時こそホスピタリティがなくなってしまう事を体感する。
8回目	多様なお客様対応	車イス、視覚障害(白杖・介助犬)、聴覚障害、高齢者、ジェンダーなど多様なお客様対応の基礎知識を習得する。
9回目	規則(ルール)厳守と現場判断	規則(ルール)厳守と現場判断のケーススタディをもとに最適解を導き出す。
10回目	チームホスピタリティ	サービス業の中でも特にホテルやブライダルはチームプレイがホスピタリティに大きく影響する。一緒に働くスタッフを大切に出来ない人はお客様を大切に出来ない。チームプレイに必要な力を総合的に習得する。
11回目	パーソナルホスピタリティ	パーソナルホスピタリティとは何か? 考え方、実践の仕方を習得する。次回からの「パーソナルホスピタリティ設計プロジェクト」の概要説明をし、学生主導でグループ分け(1グループ4~5人)を行う。
12回目	パーソナルホスピタリティ設計プロジェクト①	プレゼンに向けて各グループに分かれ相談・準備を行う。
13回目	パーソナルホスピタリティ設計プロジェクト②	プレゼンに向けて各グループに分かれ相談・準備を行う。
14回目	発表/プレゼンテーション	1グループ持ち時間20分(準備片付け含む)でプレゼンを行う。
15回目	発表/プレゼンテーション	1グループ持ち時間20分(準備片付け含む)でプレゼンを行う。
教科書・教材		
評価項目(評価の方法)		
出席率40%、授業態度(ワークへの積極性・提出物なども含む)30%、発表・プレゼンテーション30%		
その他		
欠席、遅刻、早退はその回数に応じて減点を行う。		

科目名	授業名	担当教員
ホテルビジネス実務検定対策	ホテルビジネス実務検定対策(国ホ・ホウエ)	高橋 梓 (実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2025年度	後期	1

科目のねらい

ホテル業界の必要基礎知識を理解し、ホテルビジネス実務検定試験ベーシック2級を受験する。これは就職活動はもとより、今後ホテルに従事した場合、業務に役立てられるようにするため資格を取得する。

授 業 の 概 要

《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。テキストをもとに熟読し、内容を理解し過去問題を徹底的に取り組む。そのなかで自己の弱い項目を履修し克服していく。

授業終了時の到達目標

- 【専門知識スキル】：ホテル基礎業務の習得とそれに伴いマクロ的視野でホテル業界、社会を見ていくことができる
- 【社会人基礎力】：主体性、実行力、傾聴力を培い資格取得に向けて学習していく。ホテル学科学生の80%以上の合格者を出す。

回	テ ー マ	内 容
1回目	(1)科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明 (30分) 第1章ホテルの基礎、ホテルの歴史を学習する (国内)	科目の狙いを理解する。テキストを読み内容を理解する。 ホテル、旅館業務の内容が理解できるようになる。
2回目	第2章ホテル、宿泊部門の仕事内容、約款、組織などを学習、習得する。	ホテル、旅館業務の内容が理解できるようになる。
3回目	第3章ホテル料飲部門についての基礎を学習習得する。(レストラン業務含)	ホテル、旅館業務の内容が理解できるようになる。
4回目	第4章ホテル宴会部門の業務内容等を学習する。第5章調理部門の業務	ホテル、旅館業務の内容が理解できるようになる。
5回目	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
6回目	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
7回目	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
8回目	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
9回目	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
10回目	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
11回目	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
12回目	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
13回目	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
14回目	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
15回目	まとめ	まとめ

教科書・教材

ホテルビジネス実務検定試験テキスト (基礎編) 「日本ホテル教育センター認定」

評価項目 (評価の方法)

授業取り組み度・・・40%、出席率・・・40%、その他 (提出物等)・・・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がります。

その他

検定合格者は基本的にA評価

科目名	授業名	担当教員
和食検定対策	和食検定対策(HS1)	高橋 梓 (実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2026年度	前期	1

科目のねらい

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。

授業の概要

《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。

授業終了時の到達目標

【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する。

回	テーマ	内容
1回目	(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。
2回目	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
3回目	1.和食文化	・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
4回目	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
5回目	2.和食文化の継承	・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
6回目	2.和食文化の継承	・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
7回目	2.和食文化の継承	・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。
8回目	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
9回目	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
10回目	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
11回目	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
12回目	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
13回目	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
14回目	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
15回目	期末テスト	期末テスト

教科書・教材

・和食検定教科書・過去問題集・筆記用具・科目用ノート

評価項目（評価の方法）

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。

その他

検定を受験することが必須

科目名	授業名	担当教員
レストランサービス	レストランサービス(HF1)	加藤 里奈 (実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2026年度	前期	2

科目のねらい

レストランサービスの内容と到達レベルを理解してもらい、ホテルサービスの心得を理解する。机上座学と実技・実践をもってレストランサービスの基礎を学び理解し実践できるスキルまで到達する。

授業の概要

《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。机上座学にて基本的なレストランサービスの名称・呼称・動作などを学ぶ。それを踏まえた上で実技を行ない、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目指す。

授業終了時の到達目標

【専門知識スキル】：サービス接遇の基本動作を習得する。世界基準と検定基準双方を学び理解する。【社会人基礎力】：コミにケーション能力のアップデートを常に意識、実際に会話・実践形式での接遇を行なう。自主的に行動し、自身の問題点を見いだせるスキルも身につける。

回	テーマ	内容
1回目	授業内容の説明・シラバスに沿って	科目のねらい・授業のすすめかたの説明と最終発表についての説明。グループ分け。
2回目	レストランサービスの役割と組織を理解する。	授業内座学と挨拶実践（挨拶・言葉遣い）
3回目	レストランサービスの役割と組織を理解する。	授業内座学と挨拶実践（挨拶・言葉遣い）
4回目	サービス接遇の具体的なすすめかたの説明。	プリントを配布し、グループ毎に詳細を説明する。
5回目	ブレイクファーストサービス接遇 パート1までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
6回目	ブレイクファーストサービス接遇 パート1までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
7回目	ブレイクファーストサービス接遇 パート1までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
8回目	ブレイクファーストサービス接遇 パート1までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
9回目	ブレイクファーストサービス接遇 パート1～パート2までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス・フードサービスまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
10回目	ブレイクファーストサービス接遇 パート1～パート2までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス・フードサービスまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
11回目	ブレイクファーストサービス接遇 パート1～パート2までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス・フードサービスまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
12回目	ブレイクファーストサービス接遇 パート1～パート2までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス・フードサービスまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
13回目	ブレイクファーストサービス接遇 パート1～パート2～パート3までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス・フードサービス・バッシング・お見送りまでを会話・動作を含め実践できるようにする。

回	テ ー マ	内 容
14回目	ブレイクファーストサービス接客 パート1～パート2～パート3までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス・フードサービス・パッシング・お見送りまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
15回目	ブレイクファーストサービス接客 パート1～パート2～パート3までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス・フードサービス・パッシング・お見送りまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
16回目	ブレイクファーストサービス接客 パート1～パート2～パート3までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス・フードサービス・パッシング・お見送りまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
17回目	ランチサービス接客 パート1までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス（ワイン含む）・フードサービスまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
18回目	ランチサービス接客 パート1までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス（ワイン含む）・フードサービスまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
19回目	ランチサービス接客 パート1までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス（ワイン含む）・フードサービスまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
20回目	ランチサービス接客 パート1までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス（ワイン含む）・フードサービスまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
21回目	ランチサービス接客 パート1～パート2までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス（ワイン含む）・フードサービス・パッシング・お見送りまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
22回目	ランチサービス接客 パート1～パート2までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス（ワイン含む）・フードサービス・パッシング・お見送りまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
23回目	ランチサービス接客 パート1～パート2までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス（ワイン含む）・フードサービス・パッシング・お見送りまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
24回目	ランチサービス接客 パート1～パート2までを通して実践する。お客様をたて、テーブルセッティング・プレート・カトラリーなどの備品を用意する。	台本に沿ってお客様をお迎えし、オーダーテイクからドリンクサービス（ワイン含む）・フードサービス・パッシング・お見送りまでを会話・動作を含め実践できるようにする。
25回目	実践発表：前もって決めたサービス接客（ブレイクファーストサービス接客orランチサービス接客）を順番に基づき発表。	会話・動作・タイムキープを意識し、選んだ接客の段取りに基づいて正確に実践する。合格点を決め、合格点に届かない場合は追試とする。
26回目	実践発表：前もって決めたサービス接客（ブレイクファーストサービス接客orランチサービス接客）を順番に基づき発表。	会話・動作・タイムキープを意識し、選んだ接客の段取りに基づいて正確に実践する。合格点を決め、合格点に届かない場合は追試とする。
27回目	実践発表：前もって決めたサービス接客（ブレイクファーストサービス接客orランチサービス接客）を順番に基づき発表。	会話・動作・タイムキープを意識し、選んだ接客の段取りに基づいて正確に実践する。合格点を決め、合格点に届かない場合は追試とする。
28回目	実践発表：前もって決めたサービス接客（ブレイクファーストサービス接客orランチサービス接客）を順番に基づき発表。	会話・動作・タイムキープを意識し、選んだ接客の段取りに基づいて正確に実践する。合格点を決め、合格点に届かない場合は追試とする。
29回目	実践発表：前もって決めたサービス接客（ブレイクファーストサービス接客orランチサービス接客）を順番に基づき発表。	会話・動作・タイムキープを意識し、選んだ接客の段取りに基づいて正確に実践する。合格点を決め、合格点に届かない場合は追試とする。
30回目	実践発表：前もって決めたサービス接客（ブレイクファーストサービス接客orランチサービス接客）を順番に基づき発表。	会話・動作・タイムキープを意識し、選んだ接客の段取りに基づいて正確に実践する。合格点を決め、合格点に届かない場合は追試とする。

教科書・教材

各種オリジナルプリント・備品

評価項目（評価の方法）

授業の取り組み姿勢：30％ 実技練習の取り組み姿勢：30％ サービス実技発表（試験）：40％

その他

欠席・早退・遅刻はその回数に応じて減点をおこなう。実技などの習得状況により、個々の習得重点内容や授業の順序が前後したり早まったりする可能性あり。

科目名	授業名	担当教員
FBベーシック	FBベーシック(HF1)	高橋 梓 (実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2026年度	前期	2
科目のねらい		
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しさえる。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。		
授 業 の 概 要		
《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。		
授業終了時の到達目標		
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。		
回	テ ー マ	内 容
1回目	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。
2回目	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。
3回目	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。
4回目	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。
5回目	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。順番を覚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。
6回目	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。
7回目	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。
8回目	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。
9回目	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。
10回目	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。
11回目	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。
12回目	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。
13回目	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。

回	テ ー マ	内 容
14回目	食材知識まとめ	食材知識まとめ
15回目	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。
16回目	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。
17回目	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。
18回目	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。
19回目	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。
20回目	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。
21回目	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。
22回目	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。
23回目	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。
24回目	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。
25回目	ワイン管理（貯蔵）の重要性とワインと料理の関係、テイスタリ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。
26回目	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
27回目	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
28回目	テスト	テスト
29回目	総まとめ	総まとめ
30回目	総まとめ	総まとめ

教科書・教材

ホテルテキスト料飲Ⅰレストラン・宴会編、ホテルテキスト料飲Ⅱバー、ラウンジ編、科目用ノート

評価項目（評価の方法）

授業態度、参加貢献度が最重要性をもつ。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。

その他

科目名	授業名	担当教員
宿泊サービス実務Ⅰ	宿泊サービス実務Ⅰ(HF1)	塩谷 敏之(実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2026年度	前期	1

科目のねらい

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。

授業の概要

《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。

授業終了時の到達目標

【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。

回	テーマ	内容
1回目	(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。
2回目	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
3回目	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。
4回目	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。
5回目	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。
6回目	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。
7回目	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
8回目	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。
9回目	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
10回目	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。
11回目	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。
12回目	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。
13回目	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。
14回目	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。
15回目	定期試験	筆記にて定期試験を実施する

教科書・教材

「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。

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。

その他

科目名	授業名	担当教員
宿泊サービス実務Ⅱ	宿泊サービス実務Ⅱ(b)	松下 晴洋 (実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2025年度	後期	1

科目のねらい

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。

授業の概要

《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。

授業終了時の到達目標

【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。

回	テーマ	内容
1回目	"オリエンテーション 第1章 宿泊部門の業務"	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
2回目	"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
3回目	"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を使ってできるようになる
4回目	"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。
5回目	"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。
6回目	"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。
7回目	"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。
8回目	"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。
9回目	"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。
10回目	"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。
11回目	"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。
12回目	"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。
13回目	"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。
14回目	"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。
15回目	期末試験	実技試験を実施

教科書・教材

「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。

評価項目（評価の方法）

【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。

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もあります。

科目名	授業名	担当教員
ワイン&カクテル基礎	ワイン&カクテル基礎(HS2)	石川 智大 (実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2026年度	前期	1

科目のねらい

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。

授業の概要

《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。

授業終了時の到達目標

【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。

回	テーマ	内容
1回目	(1)科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明 (30分) 自己紹介 (3)ワイン&カクテル基礎について	(2) 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。
2回目	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
3回目	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
4回目	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
5回目	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
6回目	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
7回目	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
8回目	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
9回目	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
10回目	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。	ワインサービス教本及びカクテル教本にて
11回目	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。	ワインサービス教本及びカクテル教本にて
12回目	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
13回目	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
14回目	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
15回目	前期期末試験	前期期末試験

教科書・教材

ワインサービス教本及びカクテル教本にて

評価項目 (評価の方法)

【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。

その他

科目名	授業名	担当教員
バンケット実務	バンケット実務	加藤 里奈（実務家）
開講年度	開講学期	単位数
2026年度	前期	2

科目のねらい

ホテルブライダル・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プロ意識を養う。

授業の概要

《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に把握する。特にブライダルはすべての宴会の集大成であると言っても過言ではないので、システムをしっかり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する。お客様迎賓から送賓までトータルで行う。会場の施工や各スタッフも自分たちでこなし、お客様に満足して頂ける宴を提供する。

授業終了時の到達目標

【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お客様対応のノウハウを知る。 【社会人基礎スキル】宴会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取る。臨機応変な対応スキルのアップデート。

回	テーマ	内容
1回目	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。
2回目	同上	座学での授業。
3回目	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。
4回目	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。
5回目	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。
6回目	同上	同上
7回目	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。
8回目	同上	同上
9回目	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。
10回目	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。
11回目	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。
12回目	同上	同上
13回目	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。

回	テ ー マ	内 容
14回目	同上	同上
15回目	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。
16回目	同上	同上
17回目	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。
18回目	同上	同上
19回目	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。
20回目	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。
21回目	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。
22回目	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。
23回目	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。
24回目	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
25回目	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。
26回目	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
27回目	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。
28回目	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
29回目	宴会企画の成果発表	実践
30回目	宴会企画の成果発表	実践

教科書・教材

ホテルブライダル・宴会に関する必要資料 備品購入は予算にあわせておこなう

評価項目（評価の方法）

授業に取り組む姿勢（全体・各担当アイテム）40％・状況把握能力10％・個々の積極性・向上心・協調性20％・発表30％

その他

出欠・早退・遅刻はその回数に応じて減点をおこなう。

科目名	授業名	担当教員
サービス心理学Ⅰ	サービス心理学Ⅰ(HS1)	松下 晴洋(実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2026年度	前期	1

科目のねらい

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。

授業の概要

《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求していく。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。

授業終了時の到達目標

【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。

回	テーマ	内容
1回目	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
2回目	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。
3回目	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
4回目	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。
5回目	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
6回目	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
7回目	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、ゴールドロックス効果(3つの選択肢)、アップセルとクロスセルを学ぶ
8回目	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
9回目	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
10回目	アイクセシングキュー	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
11回目	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
12回目	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
13回目	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
14回目	総復習	グループで試験問題を予想する
15回目	期末試験	授業内容から作成した筆記試験を実施

教科書・教材

パワーポイント資料

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

科目名	授業名	担当教員
サービス心理学II	サービス心理学II (HS1)	松下 晴洋 (実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2025年度	後期	1

科目のねらい

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。

授業の概要

《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。"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。"

授業終了時の到達目標

【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。

回	テーマ	内容
1回目	"ガイダンス 7つの習慣とは"	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
2回目	"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
3回目	"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
4回目	"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
5回目	"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
6回目	"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
7回目	"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
8回目	"第7の習慣 刃を磨く"	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
9回目	マズローの欲求5段階	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
10回目	ラポールテクニック	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
11回目	レジリエンス (心のしなやかさ)	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
12回目	クールヘッドとウォームハート	ホテルで働くマネージャーにとって必要な事、特に判断する際の心構えを身に付ける
13回目	リビジット (復習)	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導く
14回目	試験問題予想大会	グループとして試験問題を予想しながら、過去の授業内容を振り返る
15回目	期末テスト	筆記試験を実施

教科書・教材

オリジナルのパワーポイント資料を使用する

評価項目 (評価の方法)

【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 【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す。

科目名	授業名	担当教員
アドバンストFB	アドバンストFB	中川 亜弓（実務家）
開講年度	開講学期	単位数
2026年度	前期	2

科目のねらい

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、より実践に近いオペレーションの流れ等を理解し、現場に出るにあたって必要な基礎知識を身につける。

授業の概要

《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。F&B部門で働くにあたってホテル間で大きな違いのない項目をメインに学んでいく。サービスの基準となるレベルを理解するために、多くの外資系企業で採用されているLQAの概要について理解する。また、レストランで働くうえでの心得や、コーヒーを実際にオーダーに沿って作ったり、メニューを元にアップセルの練習をするなど、一流のF&Bスタッフとして求められるスキルや基準を理解する。

授業終了時の到達目標

【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つける。より実践のオペレーションに近い知識を習得し、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

回	テーマ	内容
1回目	Introduction / Ice break activity	授業における習得目標、授業の進行方法、評価方法などの説明。
2回目	アレルギー対応の仕方・各宗教への対応方法	各種アレルギーへの対応方法や注意すべきことの確認、メニュー表示の確認。あわせて各宗教ごとの料飲部門における注意点や対応方法を学ぶ。
3回目	Table setting（座学）	メニューごとに必要なカトラリーの種類を判別し、それに合わせてテーブルセッティングおよびmise en placeができるようにする。
4回目	Tea & Coffee	実践練習に向けて、コーヒーの種類等について学ぶ。
5回目	Table setting（実践）	座学の内容をもとに、グループ分けをして、実際にオーダーを取り、それに合わせたテーブルセッティングを正確にする実践をする。
6回目	Wine Pouring Practice・Competition	Wastageを極限まで減らせるように、ワインの規定量を肌感覚でつかみ、無駄なくサーブができる練習をする。
7回目	Coffee making	2グループに分けてcoffee makingの練習をする。グループ①実践。グループ②は別途課題を用意する。
8回目	Coffee making	2グループに分けてcoffee makingの練習をする。グループ②実践。グループ①は別途課題を用意する。
9回目	LQA standards	ホテルにおいて細かく設けられている”一流ホテル”であるために必要とされる要素をLQAのリストに基づいて理解する。ここではF&B部門に絞り、基本となるサービス内で求められている基準を理解する。
10回目	Receptionの役割について	Receptionの業務内容を学ぶとともに、テーブルアサインの方法や、予約を取る際の注意事項などを学ぶ。
11回目	Breakfast service overview	朝食サービスにおいてどのホテルでも共通して知っておくべきオペレーション上のルールなどを確認する。
12回目	Coffee order taking	チームごとにお客様役とスタッフ、バリスタ役に分けて、コーヒーのorder taking、オーダーに沿ったメニューをLQAの指定時間内で作る練習をする。また複数の違う種類のコーヒーのオーダーが入った場合、どの順で作るのかを判断できるようになる。
13回目	Lunch&Dinner service overview	ランチ・ディナーサービスにおいて必要な知識の習得。

回	テ ー マ	内 容
14回目	Plate carrying practice	テーブルのお客様の人数・性別・サービスの順序を踏まえた上で、キッチンからプレートをどの順序でピックアップすればスムーズにサービスができるか、即座に判断ができるように実践練習をする。またバンケット業務の場合は、効率上プレートを下げる際に1テーブル分程度まとめて回収ができる必要があるため、その練習もする。
15回目	In-room dining overview	In-room diningサービスにおいて必要な知識の習得。
16回目	In-room dining competiton	オーダーを読み上げ、それに沿ってカトラリーセットも含め、デリバリーに必要なセットを整える練習をする。
17回目	Seasonal Cocktail/Frappuccino Competition Prep	ペアで自分たちの選んだ季節またはイベントをイメージしたモクテルの考案をする。最終的にはレシピ・完成形だけでなく、作成過程もエンタテイメントとして披露しながら発表を行う。観客に向けてレシピカードなど配布したいものがあればそれも合わせて作成をする。投票の結果、優勝者のレシピはTRIDENT cafe (仮)のメニューに採用する。
18回目	Seasonal Cocktail/Frappuccino Competition Prep	ペアで自分たちの選んだ季節またはイベントをイメージしたモクテルの考案をする。最終的にはレシピ・完成形だけでなく、作成過程もエンタテイメントとして披露しながら発表を行う。観客に向けてレシピカードなど配布したいものがあればそれも合わせて作成をする。投票の結果、優勝者のレシピはTRIDENT cafe (仮)のメニューに採用する。
19回目	Seasonal Cocktail/Frappuccino Competition Presentation	各チーム発表を行う。投票の結果、優勝者のレシピはTRIDENT cafe (仮)のメニューに採用する。
20回目	Seasonal Cocktail/Frappuccino Competition Presentation	各チーム発表を行う。投票の結果、優勝者のレシピはTRIDENT cafe (仮)のメニューに採用する。
21回目	Upselling Competition (座学)	ただ言われるがままにオーダーを取るだけではなく、利益をきちんと上げられるようにアップセルの重要性やスキルを身につける。1講目は座学で概要を学ぶ。
22回目	Upselling Competition Prep	メニューを配布し、それを元にドリンクからデザートまで、お客様におすすめをしながら単価をあげる練習をする。アクティビティを通じてただ『○○はいかがですか?』ではないおすすめの仕方、アップセルの仕方を学ぶ。
23回目	Upselling Competition Presentation	くじ引きでお客様役の学生を選び、練習で使用したお客様のオーダー設定カードをランダムで引いて、その設定を元にアップセルがどれだけできるかを競う。
24回目	Upselling Competition Presentation	くじ引きでお客様役の学生を選び、練習で使用したお客様のオーダー設定カードをランダムで引いて、その設定を元にアップセルがどれだけできるかを競う。
25回目	Sustainability Competition Prep	個別またはペアワーク。SDGsが社会的なテーマとなっている昨今、ホテルでもサステナビリティに力を入れているところが多いので、料飲部門内で発生する廃棄物(野菜やフルーツの切れ端、コーヒーかす、牛乳パックなど)を無駄なく再利用して活用するアイデアを考える。できればお客様を巻き込んでアクティビティとして提供できるものを考案する。最終的にはクラス内でプレゼン発表をする。
26回目	Sustainability Competition Prep	個別またはペアワーク。SDGsが社会的なテーマとなっている昨今、ホテルでもサステナビリティに力を入れているところが多いので、料飲部門内で発生する廃棄物(野菜やフルーツの切れ端、コーヒーかす、牛乳パックなど)を無駄なく再利用して活用するアイデアを考える。できればお客様を巻き込んでアクティビティとして提供できるものを考案する。最終的にはクラス内でプレゼン発表をする。
27回目	Sustainability Competition Presentation	個別・ペアごとに発表を行う。
28回目	Sustainability Competition Presentation	個別・ペアごとに発表を行う。
29回目	テスト前復習	テスト前の復習とテスト対策
30回目	期末テスト	期末テスト

教科書・教材

授業用ノート

評価項目 (評価の方法)

【評価項目 (評価の方法)】

平常点30%、授業内発表・小テスト30%、期末試験40%。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。また、進捗状況により内容変更の可能性があります。

その他

科目名	授業名	担当教員
Hygiene Protocol	Hygiene Protocol	水谷 輝明 (実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2025年度	後期	1

科目のねらい

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。

授業の概要

《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。

授業終了時の到達目標

【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。

回	テ ー マ	内 容
1回目	(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)	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総括する。
2回目	第1章 ホテルにおける公衆衛生 (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？
3回目	第2章 感染症と今後のホテル対策 (1)	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？
4回目	第2章 感染症と今後のホテル対策 (2)	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？
5回目	第2章 感染症と今後のホテル対策 (3)	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
6回目	第3章 食品衛生管理の手法 - HACCP (1)	1. コーデックスHACCP 2. HACCP導入方法 HACCPとは何か？
7回目	第3章 食品衛生管理の手法 - HACCP (2)	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？
8回目	第3章 食品衛生管理の手法 - HACCP (3)	5. ISO22000とは 6.最新設備における衛生管理 ISO 2 2 0 0 0 認証を取得する意義とは何か？
9回目	第4章 食中毒の原因と予防 (1)	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？
10回目	第4章 食中毒の原因と予防 (2)	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？
11回目	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？
12回目	第6章 過去に発生した食に関する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？
13回目	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？
14回目	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 食品衛生責任者の職務のポイント及び管理、指導すべきことは何か？
15回目	期末テスト	筆記試験にて実施

教科書・教材

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。

評価項目 (評価の方法)

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。

出席 - 40%、授業参加態度及び積極性 - 20%、期末テスト - 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行う。

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す。

科目名	授業名	担当教員
Manner Protocol	Manner Protocol	水谷 輝明 (実務家)
開講年度	開講学期	単位数
2025年度	後期	1

科目のねらい

国際的ホテルマンに必須のプロトコールの理解習得をする。同時に自国の文化を知り海外の文化を学ぶことでグローバルなホテルマンを目指す。

授業の概要

《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。マナーとプロトコールについて学ぶ。また日本の文化やしきたりについて基礎的な知識を身につける。インバウンドを考え、自国の文化や歴史についても簡単な説明ができるような知識を持つ。

授業終了時の到達目標

【専門知識スキル】：プロトコールに基づく国旗や席次等の準備ができる。正しいプロトコールによるVIPの接客挨拶等ができる。【社会人基礎力】： 自国文化の理解に基づく異文化を理解することによりグローバルな主体的に対応、問題処理し、実行することができる能力を身につける。【マナー・プロトコール検定】2026年3月15日実施のマナー・プロトコール検定を目指す人には傾向と対策を指導する

回	テ ー マ	内 容
1回目	ガイダンス / 序章 マナーとは何か 第1章 マナーの歴史と意味	(1)科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明 (2) マナーとプロトコールを学ぶ意義 (3)日本の礼儀作法の成り立ち及び 西洋のエチケットの成り立ち サービススタッフにとってのプロトコールの必要性、文化史を学ぶ意義を理解できるようにする。
2回目	第2章 国際人としてのプロトコール (1)	プロトコールの原則、具体的席事例、社交の場でのコミュニケーション、挨拶と紹介
2回目	第2章 国際人としてのプロトコール (2)	外国人への贈り物、国旗の扱い、礼拝での場でのマナー、異文化コミュニケーション
4回目	第3章 社会人に必要なマナー (1)	好印象を与えるコミュニケーションとは（第一印象、挨拶、お辞儀、表情、身だしなみ、言葉遣い、聴き方、話し方）社会人としてのマナーを習得できる。
5回目	第3章 社会人に必要なマナー (2)	服装のマナー、喜ばれる贈答、手紙のマナー
6回目	第4章 ビジネスシーンのマナー (1)	ビジネスマナーの必要性、社会人としての心構え、名刺の扱い方
7回目	第4章 ビジネスシーンのマナー (2)	電話対応、トラブル対応、来客対応、ビジネス文書
8回目	第5章 食事のマナー (1)	テーブルマナーの基本、和食のマナー、和室の作法 和食の歴史、歳時記や年中行事を理解できる。茶道、華道、能や相撲等日本独自の芸道を説明できるようになる。
9回目	第5章 食事のマナー (2)	西洋料理のマナー、中国料理と各国料理のマナー
10回目	第6章 お酒のマナー	多くの来日するインバウンド客の本質を理解できるようになる。
11回目	第7章 冠のしきたり	お酒の種類、ワインの基礎知識、そのお酒酒類の基礎知識を習得する。
12回目	第8章 婚のしきたり	冠婚葬祭とは、日本の主な通過儀礼
13回目	第9章 葬のしきたり	外国人に対してレベルの高い接客や対応処理ができるようになる。
14回目	第10章 祭のしきたり	結婚の変遷、結婚式のマナー
15回目	期末テスト	結婚の基礎知識を持ち、結婚式での振る舞いを学ぶ。
		仏式の葬儀、神式葬儀、キリスト教式の葬儀、葬儀・告別式でのマナー、法要のしきたり
		1月の行事、2-3月の行事、4-6月の行事、7-10月の行事、11-12月の行事
		筆記試験にて実施

教科書・教材

「マナー&プロトコールの基礎知識」日本マナー・プロトコール協会発行を中心に授業を進める。。また、できるだけ日本の伝統文化に触れられるよう名古屋で催される茶会、能、美術展等を授業で紹介するので各自積極的に参加されたい。

評価項目（評価の方法）

【評価項目（評価の方法）】：出席率-40%、課題発表-20%、期末テスト-40%（期末テスト未受験の場合は、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変更の可能性あります。