

21前期_サービス系1年_業界研究 I_HF1_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は、授業への動機づけだけではなく、仕事への夢が形になって現実化できる一歩である。ここでは、業界からのメッセージを聞く機会を増やし、学生のモチベーションを上げることをねらいとする。	プリント配布。また、授業や講演会でとるノートやメモも大切な教材となるので、指示がなくてもメモをとるようにすること。	《実務経験のある教員による授業科目》ホテル業界での勤務経験のある教員が担当。語学力が活かせる業界を多方面にわたって学び、視野を広げながら就職活動の準備ができるようにする。実際に企業の講演を定期的に聴講することで、緊張感を持ちながら準備を行う。一般常識やSPIに必要な学習も行う。	【専門知識スキル】:就職活動の準備に必要な知識を身につける。 【社会人基礎力】:主体性、働きかけ力、柔軟性等(詳細は、各講の「当授業でのターゲット社会人基礎力」部分参照)。ディスカッションを通して、主体的に行動し、各自に発信しながら、就職活動について自らの問題点を見出す能力を身につける。	【受講ルール等】:資料配布は授業内とする。講演会ではメモを取る習慣をつける。【評価の観点】:語学力を活かせる業界への理解が深められているか。就職試験対策が行えるか。メモがとれるか。【その他】:3、4人のグループワークも適宜取り入れ実施。【評価項目(評価の方法)】:出席率と各講の課題(レポート提出や発表等)と内容-100% (必要出席率を含む)		
実施回	テーマ	内容(詳細)	習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物等	授業外学習・宿題・提出課題等	重要用語・キーワード(任意)
1	(1)科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明(30分) (2)各業界の紹介1	(1)いろいろな業界について知る。(2)就職活動の準備として新聞記事を読む必要性について	(1)就職活動をする準備として、業界や自分自身を知る必要性がわかるようになる。(2)就職活動における新聞記事を読む意義について理解する。	傾聴力	【授業運営方法】:アクティブラーニングを原則とする。小テストで理解度チェックができるようにする。【持参物】メモを取る癖をつける為に筆記用具ノートは必須である。講演を聴講する際はスーツ着用が原則である。	課題提出は期限厳守。テストは予告する。	
2	世界にあるシティホテルを5つ、特徴などを詳しく調べる	(1)特定のホテル業界、タイプについて詳しく調べる。	書物、インターネット、使用しながらホテルの代表といえるべき、シティホテル、リゾートホテルとはなにかを知ることができる。	主体性、働きかけ力、ストレスコントロール力	グループワーク	〃	
3	世界にあるリゾートホテルを5つ、他、ホテルの種類、特徴などを詳しく調べる。	特定のホテル・サービス業界、タイプについて詳しく調べる。	書物、インターネット、使用しながらホテルの代表ともいえるシティホテル、リゾートホテルとはなにかを知ることができる。	/高橋	〃	〃	
4	発表、報告	グループごとで調べたシティホテル、リゾートホテルの特徴などを、皆の前で発表する。	書物、インターネット、使用しながらホテルの代表といえるべき、リゾートホテルとはなにかを知ることができる。	・高橋	〃	〃	
5	講演会1	(1)講演会を聴いて、その業界の知識を深める。(2)まとめの課題	講演を聴講し、メモがとれるようになる。	傾聴力	個人作業等	〃	
6	歴史的に名をなしたホテルを3人調べる	(1)特定の業界について詳しく調べる。	ホテル、サービス業で大成功した人物のものの考え方、見方を知り、将来の自分の人生の指針とする。	主体性、働きかけ力、計画性	グループワーク	〃	
7	講演会2	(1)講演会を聴いて、その業界の知識を深める。(2)まとめの課題	講演を聴講し、メモが自然にとれるようになる。	傾聴力	個人作業等	〃	
8	卒業生との交流	先輩の話聞いて、業界で活躍するための心構えを知る。	先輩の話から業界について知っておくべき知識を身につけることができる。	主体性、働きかけ力、計画性	個人作業等	〃	

21前期_サービス系1年_業界研究 I_HF1_高橋梓_実務家.xlsx

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リアを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	業界のまとめ	ホテル・サービス業界の特徴を整理する。	自分に合った進路、適性を総合的に考えられる姿勢を身につける。	課題発見力	個人作業等	〃	
15							

21前期_サービス系1年_就職研究 I_HF1_畠山一枝.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、就職活動のための十分な準備が必要です。自信をもって就職活動を順調にスタートさせることができることを目標とし、そのためのモチベーションの持ち方、ツールの書き方などを学ぶ。	(1)2021年度のTRIDENT Career Guide Book の他、プリントを使用。	前期は、自己分析、履歴書作成、作文、業界・業種研究、面接試験の種類やそれに対する受け答えの基本を習得する。	【専門知識スキル】 :(1)自己分析ができ、かつ自分の強みについて体験を紹介しながら、相手に伝わる表現ができる。(2)履歴書作成および作文の書き方を理解し、実行できる。(3)社会にどのような仕事があるか、業界・業種の知識を深め、業界の理解や職種に対する知識をつける。(4)面接の基本動作ができる。 【社会人基礎力】 :社会に適応できる基本的な知識や発信力を得る。	【受講ルール等】 :ガイドブックは必ず持参する。後期も使用。課題については、基本的に授業時間内で提出。 【評価の観点】 :【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)】 :授業への取り組み(積極的な姿勢、模擬面接受け答え、課題など)40%、小テスト合計-20%、履歴書・自己PRなどの提出課題の充実度-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	就職活動を	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(1)科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明(30分) (2)就職までのステップ	(1)科目の狙い(2)到達レベルの目標設定(3)講義スケジュール(4)就職するまでのステップ	科目の趣旨の理解	傾聴力、理解力	【授業運営方法】 :Career Guide Bookやプリントに沿って就職までのステップを理解		
2	自己分析 I	就職活動における自己分析の必要性	自己分析の重要性の理解と実践	主体性、働きかけ力	【授業運営方法】 :プリントに従ってステップアップ		
3	自己分析 II	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	自分史を作成し、自分の表現すべきポイントをつかむ。	課題発見力	【授業運営方法】 :プリントに従ってステップアップ	課題提出	
4	自己分析 III	自分の強みの整理 ビックアップするポイントを見つけ出す。	エピソードの整理	発信力	【授業運営方法】 :プリントに従ってステップアップ	課題提出	
5	履歴書の書き方(左側)	トライデントの指定の履歴書の書式、履歴書記入のポイントや注意点	履歴書左側の書き方、情報の整理	発信力	【授業運営方法】 :履歴書のフォーマットに従って内容を充実させる。		
6	履歴書の書き方、性格診断	履歴書の完成、適性診断テスト(TEG)およびクレベリン検査	履歴書左側の書き方、情報の整理をすすめ完成させる。性格検査実践	発信力	【授業運営方法】 :履歴書のフォーマットに従って内容を充実させる。	課題提出	
7	自己分析 IV	周りから見た自分、長所・短所、表現力を高める。	自分の長所・短所などを自分の言葉で表現できるように実践。	発信力	【授業運営方法】 :プリントに従ってステップアップ	課題提出	

21前期_サービス系1年_就職研究 I_HF1_畠山一枝.xlsx

8	自己分析V	原稿用紙の書き方、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文の基本	発信力	【授業運営方法】:プリントに従ってステップアップ	作文課題提出	
9	履歴書の書き方(右側)	自己紹介書、趣味・特技の書き方を中心にまとめる。	履歴書(右側)の書き方を理解する。	発信力	【授業運営方法】:プリントに従ってステップアップ	課題提出	
10	業界・業種研究	業界知識 自分のやりたいこと、できることとのすりあわせ	業界・業種についての理解。自分の志望と資質、能力について整理	傾聴力、理解力	【授業運営方法】:プリントに従ってステップアップ	課題提出	
11	会社の基礎知識	会社組織 大企業と中小企業、労働条件と求人票の見方	会社の組織、企業規模、労働条件などの基本知識を習得。求人票の見方を理解する。	傾聴力、理解力	【授業運営方法】:プリントに従ってステップアップ	課題提出	
12	働く自分をイメージ	理想とする人物から働く自分をイメージする。志望業界・職種の知識を深め、5年後・10年後の目標設定、ライフプランの作成	職業観、志望業種、職種を絞り、その理由を説明できるようにする。自分の将来像をイメージする。	計画力	【授業運営方法】:プリントに従ってステップアップ	課題提出	
13	面接練習 I	面接試験の形式、流れ、評価のポイント、よく聞かれる質問への応対	面接試験の流れを理解する。	発信力・主体性	【授業運営方法】:プリントで基本知識を学び、実践		
14	面接練習 II	基本動作、入退室、模擬面接	基本動作や受け答えの実践。	発信力・主体性	【授業運営方法】:プリントで基本知識を学び、実践		
15	期末テスト	提出課題	提出課題によるテスト	発信力・主体性	【授業運営方法】:前期の理解度をチェック	テスト	

21前期_サービス系1年_料飲基礎知識_田村_実務家.xlsx

科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考
ホテルの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	西洋料理、特にフランス料理(あらゆる意味で世界の基本であり、外交的晩餐会などでは最も一般的な料理としての地位も確立している)の内容を中心に世界の料理の特徴を学ぶ。ホテルで扱う避ける意の特徴を学び説明が出来るようになり、且つ料理と酒との相性や関連性などを学ぶ	専門スキル:実際のサービスにおいてスムーズに動くことができる。料理等の内容について客からの質問に答えることができる。酒類の知識を自分のものとする。	【受講ルール等】授業態度、参加貢献度が最も重要性をもつ。授業理解度も評価の重度。【評価の方法】貢献度、習得度が優秀(テスト等結果)40%授業態度30%課題提出等30%

実施回	テーマ	内容(詳細)	習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物等	授業外学習・宿題・提出課題等	重要用語・キーワード(任意)
1	科目のねらい、到達レベル、講義計画の説明(30分)メニューの構成で読み方や決まりなど料理を知る前に必要なことを学ぶ。	料理を扱うところでは必ず必要となるメニュー、まずは、その役割とメニューの持つ意味を食事のルーツとともに学習していく。	これから学習する内容、意味を理解し、テーマを把握する。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
2	科目のねらい、到達レベル、講義計画の説明(30分)メニューの構成で読み方や決まりなど料理を知る前に必要なことを学ぶ。	メニューの役割からメニューはどこに伝わり洗練されフランス料理と関係していったか、ヨーロッパの食の歴史とともに理解していく。	これから学習する内容、意味を理解し、テーマを把握する。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
3	メニューの構成、フランス料理の歴史(食文化)を学習する。	メニューの役割からメニューはどこに伝わり洗練されフランス料理と関係していったか、ヨーロッパの食の歴史とともに理解していく。	フランス料理フルコースで扱われる食材の種類、内容、サービスの組み立てから基本をもう一度身につける。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
4	メニューの構成、フランス料理の歴史(食文化)を学習する。	西洋料理の特徴を学ぶ。イタリアとフランスの関係、イタリア料理からフランス料理が受けた影響。	フランス料理フルコースで扱われる食材の種類、内容、サービスの組み立てから基本をもう一度身につける。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
5	西洋料理の知識(フランス料理のフルコースの内容、順番、特徴、種類などこれから詳しく学習していく内容の流れ、手順を理解する。	フランス料理(フルコース)の解説順番をおぼえ各種食材の特徴を習得する。あわせてコースに提供する酒も解説していく。	フランス料理フルコースで扱われる食材の種類、内容、サービスの組み立てから基本をもう一度身につける。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
6	西洋料理の知識(フランス料理のフルコースの内容、順番、特徴、種類などこれから詳しく学習していく内容の流れ、手順を理解する。	フランス料理(フルコース)の解説順番をおぼえ各種食材の特徴を習得する。あわせてコースに提供する酒も解説していく。	フランス料理フルコースで扱われる食材の種類、内容、サービスの組み立てから基本をもう一度身につける。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
7	フランス料理(フルコース)の順番から供される食材、料理の特徴を詳しく学習し知識とする。	フランス料理(フルコース)の解説順番をおぼえ各種食材の特徴を習得する。あわせてコースに提供する酒も解説していく。	フランス料理フルコースで扱われる食材の種類、内容、サービスの組み立てから基本をもう一度身につける。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		

21前期_サービス系1年_料飲基礎知識_田村_実務家.xlsx

8	フランス料理(フルコース)の順番から供される食材、料理の特徴を詳しく学習し知識とする。	フランス料理(フルコース)の解説順番をおぼえ各種食材の特徴を習得する。あわせてコースに提供する酒も解説していく。	フランス料理フルコースで扱われる食材の種類、内容、サービスの組み立てから基本をもう一度身につける。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
9	日本料理の知識(会席、懐石、本膳、精進)メニューマナー	日本料理のタイプ別にマナー、しきたりを習得する。	本膳料理から始まる日本料理のルーツや変遷を辿りながら特徴や内容などを学ぶ。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
10	日本料理の知識(会席、懐石、本膳、精進)メニューマナー	日本料理のタイプ別にマナー、しきたりを習得する。	本膳料理から始まる日本料理のルーツや変遷を辿りながら特徴や内容などを学ぶ。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
11	中国料理の知識(4大大陸のそれぞれの内容、歴史、特徴違い)食に対する考え方、捉え方、それによって完成された料理のマナーを習得する。	4大大陸の特徴を代表料理とともに学習していく。中国料理のコースメニューも学習する。	中国は料理に対して他国とは違う考え方をしている。それを探りながら特徴や特徴やメニュー内容など詳しく学ぶ。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
12	中国料理の知識(4大大陸のそれぞれの内容、歴史、特徴違い)食に対する考え方、捉え方、それによって完成された料理のマナーを習得する。	4大大陸の特徴を代表料理とともに学習していく。中国料理のコースメニューも学習する。	中国は料理に対して他国とは違う考え方をしている。それを探りながら特徴や特徴やメニュー内容など詳しく学ぶ。	傾聴力、課題発見力、規律性	科目専用ノート、筆記用具		
13	イタリア、韓国、そのほか世界の料理の特徴や違い、メニュー内容を学び料理を通して各国の国柄を学ぶ。	世界の料理を調べるとともに食文化についても考える。	世界の料理の特徴、料理についての考え、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、カクテルレシビ(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		

21前期_サービス系1年_料飲基礎知識_田村_実務家.xlsx

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	スティルワインからアロマタイズドワインにいたるまで各種ワインの特徴を覚える。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
21	各種ワインのタイプ、特徴	スティルワインからアロマタイズドワインにいたるまで各種ワインの特徴を覚える。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
22	世界有名ワイン産地と特徴(フランス、イタリア、アメリカ)	フランスワインからアメリカワインまでの特徴をブドウ品種を詳しく学びながら習得していく。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
23	世界有名ワイン産地と特徴(フランス、イタリア、アメリカ)	フランスワインからアメリカワインまでの特徴をブドウ品種を詳しく学びながら習得していく。	講義内容をノートに記しながら理解していく。	傾聴力	科目専用ノート、筆記用具		
24	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	まとめ	まとめ	まとめ	まとめ	科目専用ノート、筆記用具		
29	テスト	まとめ	まとめ	まとめ	科目専用ノート、筆記用具		
30	総まとめ	総まとめ	まとめ	まとめ	科目専用ノート、筆記用具		

21前期_サービス系1年_レストランサービス_国ホA・テホ_寺本嘉廣_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、レストランサービスの基礎を習得、及び社会人としての社会の接遇マナー、西洋料理の基本的なテーブルマナーを学びます。	ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理、料飲接遇サービス技法 ホテル・レストラン・ブライダル関係のDVD視聴、3回程度予定。	《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。対面授業または、オンライン授業が対応できるように、スライド形式にて教本の内容を習得する。サービス実践授業に必要な備品を利用して解説します。	【専門知識スキル】: レストランサービスの基本、運営方法、プレゼンテーション能力 【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】: レストランサービス授業に前向きに参加できるか 【評価の観点】: レストランサービスにおける準備、あと片づけ、掃除にてのサービス実践に協力的か 【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)】: 課題小テスト(40%)、課題レポート(30%) 欠席・遅刻・早退(30%) 対面授業とオンライン授業を並行する可能性があります。進捗状況により内容変更の可能性があります。		
実施回	テーマ		習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物等	授業外学習・宿題・提出課題等	重要用語・キーワード(任意)
1	(1)科目の狙い、到達レベル、講義計画等の説明(30分) (2)自己紹介 (3)レストランサービスについて	西洋料理、料飲接遇サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践サービスにおける課題内容について、授業の進め方の説明	・前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】: メモ、筆記用具など		
2	食材・飲料等の基礎知識 食品	西洋料理、料飲接遇サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ及びアフターフォロー	・前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】: メモ、筆記用具など		
3	食材・飲料等の基礎知識 西洋料理に使用される主な食材	西洋料理、料飲接遇サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】: メモ、筆記用具など		
4	食材・飲料等の基礎知識 一般的な西洋料理調理法	西洋料理、料飲接遇サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】: メモ、筆記用具など		
5	食材・飲料等の基礎知識 飲料の種類及び特徴	西洋料理、料飲接遇サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】: メモ、筆記用具など		
6	食材・飲料等の基礎知識 ワイン	西洋料理、料飲接遇サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】: メモ、筆記用具など		
7	食材・飲料等の基礎知識 ビール・スピリッツ・リキュール	西洋料理、料飲接遇サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】: メモ、筆記用具など		
8	食材・飲料等の基礎知識 日本酒・焼酎	西洋料理、料飲接遇サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】: メモ、筆記用具など		

21前期_サービス系1年_レストランサービス_国ホA・テホ_寺本嘉廣_実務家.xlsx

9	食材・飲料等の基礎知識 コーヒー・紅茶	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
10	食材・飲料等の基礎知識 メニュー	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
11	食材・飲料等の基礎知識 西洋料理の食事用具・備品	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
12	接客の基本 料飲サービスの役割・性格と特徴・支える条件・求められる資質	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
13	宴会とレストランサービス 宴会	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
14	宴会とレストランサービス レストラン	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
15	宴会とレストランサービス 客席案内	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
16	宴会とレストランサービス テーブルサービス	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
17	調理の仕上げ ワゴンサービス・デクパージュ	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
18	調理の仕上げ ワゴンサービス・フランパージュ	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
19	宴会とレストランサービス 一般的な救護方法	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
20	宴会とレストランサービス 食事の国際習慣(プロトコール)	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		

21前期_サービス系1年_レストランサービス_国ホA・テホ_寺本嘉廣_実務家.xlsx

21	食文化 日本料理の食文化	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
22	食文化 西洋料理の食文化	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
23	施設管理	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
24	苦情対応と遺失物の取扱い	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
25	食品衛生および公衆衛生	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
26	安全衛生	西洋料理、料飲接客サービス技法 ホテルテキスト レストラン・宴会編	実践ホスピタリティ授業、スタンバイ 及びアフターフォロー	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
27	ホテル協会 レストランサービスDVD	サービス・シュミレーション	DVD動画及び解説	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
28	ホテル協会 バンケットサービスDVD	サービス・シュミレーション	DVD動画及び解説	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
29	ホテル協会 フロントサービスDVD	サービス・シュミレーション	DVD動画及び解説	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		
30	前期期末試験	前期期末試験	レストランサービスのまとめ	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:メモ、筆記用具など		

21前期_サービス系1年_宿泊サービス実務 I_国ホA・テホ_倉井辰己_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する前の基本についての理解と行動。ハウスキーピングの知識と実務。フロントサービスの知識と実務講義と演習で行い、専門知識と実務能力を養う。	・ホテルテキスト 宿泊Ⅱ、フロント・サービス編 Oracle Hospitality elearning Opera PMS	《実務経験のある教員による授業科目》ホテル業界での勤務経験のある教員が担当。サービスする前の基本の知識・演習。ハウスキーピングの知識・演習。フロントサービス(ベル・ドア)の知識・演習。コンシェルジュの知識	【専門知識スキル】 ・サービスする前の基本ができる。 ・ベッドメイキング、清掃ができる。 ・ハウスキーピングの業務が日本語・英語でできる。 ・フロントサービスの業務が日本語・英語でできる。 【社会人基礎力】 ・主体性、働きかけ力、実行力(演習を通してゲストへの声掛けや問題があった時の対応力を身につける。)	【受講ルール等】挨拶、机・椅子等の整理整頓、消しゴムのかす等のゴミ処理は責任を持って行うこと。オンライン授業の場合は挨拶・出席確認・質問を投げかけた時の回答等の適切な対応ができること。 【評価の観点】受講ルールは守られている。サービスする前の基本を理解し行動できる。ハウスキーピング業務について理解し実務ができる。フロントサービス業務について理解し実務ができる。【評価項目(評価の方法)】テスト70%、5S/演習等20%、授業態度10% 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) 業界情報	・各講義の概要 ・業界情報	・各講義の内容を理解する。 ・業界の最新情報を得る。		【授業運営方法】： 講義 パワーポイントを使った説明		
2	サービスする前の基本 5S(整理・整頓・清掃・清潔・習慣化)	・5Sとは何か ・5Sの演習 校舎内の汚れ、傷等を見つける	・5Sとは何か理解する。 ・校舎内の汚れ、傷等を見つける。	問題発見力、主体性	【授業運営方法】： 講義 パワーポイントを使った説明 校舎内をチェック		
3	サービスする前の基本 5S(整理・整頓・清掃・清潔・習慣化)	・5Sの演習 汚れ等を素早く見つけ、応急処置をする。	・5Sとは何か理解する。 ・椅子の片付け、デスク上の消しカス処理が習慣的にできる。 ・校舎内の簡単な汚れの処置ができる。	主体性、実行力	【授業運営方法】： 講義、演習 校舎内の汚れ等を処理する 【持参物】 消しゴム、歯ブラシ、歯磨き粉		
4	サービスする前の基本 防犯 (衛生管理)	・防犯の知識・意識 (・衛生管理の知識・意識)	・防犯の知識・意識について把握する。 ・関連する法令を理解する。 (・HACCPとは何か理解する)		【授業運営方法】： 講義 パワーポイントを使った説明		
5	サービスする前の基本 防災	・防災の知識・意識	・防災の基礎的な知識があり、非常時には冷静に判断し、行動が出来る。		【授業運営方法】： 講義 パワーポイントを使った説明 *訓練消火器+訓練用まと 購入要！！		

21前期_サービス系1年_宿泊サービス実務 I_国ホA・テホ_倉井辰己_実務家.xlsx

6	サービスする前の基本 119番通報 一次救命処置 (BLS: Basic Life Support)	・119番通報 ・一次救命処置 (BLS: Basic Life Support)	・119番通報ができる。 ・一次救命処置(BLS)について 理解し、適切な行動が取れる。	主体性、実行力	【授業運営方法】： 講義、演習 パワーポイントを使った説明 *AEDトレーニングユニット+CPR訓練用人形 購入要！！		
7	ハウスキーピング(1)	・ハウスキーピングの組織と業務概要 ・清掃業務とアウトソーシング ・その他の業務(ランドリ、貸出品、 遺失物等)	・ハウスキーピングの組織を理解する。 ・清掃業務を理解する。 ・ランドリ、遺失物、貸出品等の 業務について理解する。		【授業運営方法】： 講義 【持参物】 教科書		
8	ハウスキーピング(2)	・オーダーテイカーの業務 ・貸出品管理とデリバリー業務	・オーダーテイカー業務を日本語・英語 でできる。 ・デリバリー業務を日本語・英語 でできる。	主体性、実行力	【授業運営方法】： 講義/演習 【持参物】 教科書		
9	ハウスキーピング(3)	・客室清掃業務 (清掃、セッティング、インスペクション) ・ベッドメイキング業務	・客室清掃(清掃、セッティング、 インスペクション)ができるようになる。 ・ベッドメイクができるようになる。	主体性、実行力	【授業運営方法】： 講義/演習 【持参物】 教科書		
10	ハウスキーピング(4)	・客室清掃業務 (清掃、セッティング、インスペクション) ・ベッドメイキング業務	・客室清掃(清掃、セッティング、 インスペクション)ができるようになる。 ・ベッドメイクができるようになる。	主体性、実行力	【授業運営方法】： 講義/演習 【持参物】 教科書		
11	フロントサービス(1)	・ロビーサービスの組織 ・ロビーサービスの業務	・ロビーサービスの組織を理解する。 ・ロビーサービスの業務を理解する。 ・部屋への案内が日本語・英語 でできる。	主体性、実行力、働きかけ力、 状況判断力	【授業運営方法】： 講義/演習 【持参物】 教科書		
12	フロントサービス(2)	・荷物の取扱 チェックイン前 チェックアウト後 宅急便	・イン前の荷物の取扱ができる。 ・アウト後の荷物の取扱ができる。 ・宅急便の取扱ができる。 ・国際輸送サービスについて 理解する。	主体性、実行力	【授業運営方法】： 講義/演習 【持参物】 教科書		
13	コンシェルジュ	・コンシェルジュの組織 ・コンシェルジュの業務	・コンシェルジュの業務を理解する。		【授業運営方法】： 講義/演習 【持参物】 教科書		
14	まとめ	全ての復習とまとめ	・宿泊サービス実務全般を 理解する。	客室への案内についてポイントをおさ え、日本語と英語で演習を行う。	【授業運営方法】： 講義、演習		
15	定期試験	定期試験			定期試験		

21前期_サービス系2年_バンケット実務_国ホA・国ホB・国ホC・国ホD・テホ_加藤里奈_実務家.xlsx

	科目のねらい	教科書・教材	授業概要	到達目標	備考		
	ホテルでの婚礼・宴会の概要及びホテル宴会業務に関する実務知識とサービス技能を、実際に宴を企画して発表出来るレベルまでに向上させる。1年生で学んだ知識・技術面の向上・パフォーマンス能力の向上・コミュニケーション能力の向上を目指す。どんな状況下においても安定した接客対応を提供出来るように。	ホテルでの婚礼・宴会に関する必要資料	《実務経験のある教員による授業科目》ブライダル業界での勤務経験のある教員が担当。ホテルで扱われる宴会の概要及び宴会業務の種類や内容の基本を完全把握する。特に婚礼はすべての宴会の集大成であるといえるので、これを理解することが重要。宴会のなんたるかが把握できたら実際に宴を企画し施工し発表し、迎賓から送賓までトータルで行う。	【専門知識スキル】:宴会概要・宴会業務全般を完璧に理解する。宴会の設営実習を通して現対応のノウハウを知る。【社会人基礎スキル】:宴を皆で企画施工することにより、チームワークの大切さ、組織の中の自分という存在の意識を感じとる。臨機応変な対応スキル構築。	【受講ルール等】:コロナ渦でのコミュニケーション。【評価の観点】:コロナ渦ということを踏まえ、万全の対策を講じお客様に喜んで頂ける宴会を考える。骨組から肉付けまでを行い発表できるところまでレベルを上げ評価を得る。【その他】:臨機応変な接客対応を学ぶ。【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%・出欠席10%・発表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	同上		
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		

21前期_サービス系2年_バンケット実務_国ホA・国ホB・国ホC・国ホD・テホ_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・活動を始める。	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		

21前期_サービス系2年_バンケット実務_国ホA・国ホB・国ホC・国ホD・テホ_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		

21前期_サービス系2年_レストランサービス技能検定対策_国ホC・テホ_中野成男_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		
	「レストランサービス技能検定」3級の取得を目指し、1次学科試験(卒業年次8月実施)の合格に必要な知識を、他の専門科目での既習事項を整理しつつ、体系的に習得する。併せて、ホテル・レストランで活躍できるプロ意識を身につける。	西洋料理 料飲接客サービス技法	《実務経験のある教員による授業科目》ホテル業界での勤務経験のある教員が担当。レストランや宴会でのサービスに必要な料飲知識、サービス技術や公衆衛生について学ぶ。また、過去問題を繰り返し行うことで知識の習得度を確認するとともに、他の試験とは違う特殊な採点方法(正答数－誤答数＝得点)を理解する。	得点(正答数－誤答数)70点以上。学科試験合格には問題文の正誤判断ができない場合は無回答という選択肢があるということを理解する。	【評価の観点】試験結果と合わせて採点方法の理解度を重要視する。【評価項目(評価の方法)】期末試験40%、日常点40%。学習意欲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)食材・飲料等の基礎知識	試験問題が真偽法であること、採点方法を理解する。食品に関する一般的な知識と食材・料理法に関する概略の知識を習得する。	得点が(正答数－誤答数)であることを理解する。例題で正誤判断力を身につける。	傾聴力・柔軟性・規律性	出題傾向の高い箇所を重点的に学習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		
2	食材・飲料等の基礎知識	食品に関する一般的な知識と食材・料理法に関する概略の知識を習得する。	例題で正誤判断力を身につける。	傾聴力・規律性	出題傾向の高い箇所を重点的に学習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		
3	実技トレーニング	朝食のサービス	グリーティング～テーブルサービス～ゲストアウトまでの流れ、確認事項を覚える	傾聴力、主体性、実行力	【授業運営方法】グループワーク		
4	実技トレーニング	朝食のサービス	グリーティング～テーブルサービス～ゲストアウトまでの流れ、確認事項を覚える	傾聴力、主体性、実行力	【授業運営方法】グループワーク		
5	食材・飲料等の基礎知識	ワイン及びその他の飲料の種類、性質についての知識を習得する。	例題で正誤判断力を身につける。	傾聴力・規律性	出題傾向の高い箇所を重点的に学習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		

21前期_サービス系2年_レストランサービス技能検定対策_国ホC・テホ_中野成男_実務家.xlsx

6	宴会とレストランサービス	宴会の種類、内容、運営についての知識を習得する。	例題で正誤判断力を身に着ける。	傾聴力・規律性	出題傾向の高い箇所を重点的に学習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		
7	実技トレーニング	朝食のサービス	各動作毎の注意点を理解する	主体性、実行力	【授業運営方法】グループワーク		
8	実技トレーニング	朝食のサービス	各動作毎の注意点を理解する	主体性、実行力	【授業運営方法】グループワーク		
9	宴会とレストランサービス	レストランにおける各種サービスの知識を習得する。	例題で正誤判断力を身に着ける。	傾聴力・規律性	出題傾向の高い箇所を重点的に学習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		
10	食文化・食品衛生及び公衆衛生	食文化・食品衛生及び公衆衛生についての知識を習得する。	例題で正誤判断力を身に着ける。	傾聴力・規律性	出題傾向の高い箇所を重点的に学習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		
11	実技トレーニング	ランチタイムにおけるサービス	グリーティング～テーブルサービス～ゲストアウトまでの流れ、確認事項を覚える	傾聴力、主体性、実行力	【授業運営方法】グループワーク		
12	実技トレーニング	ランチタイムにおけるサービス	グリーティング～テーブルサービス～ゲストアウトまでの流れ、確認事項を覚える	傾聴力、主体性、実行力	【授業運営方法】グループワーク		
13	練習問題(3級過去問題)	正誤判断ができる問題から回答し60点以上を目指す。正誤判断ができなかった設問の内容を理解する。	自己採点で60点以上。	課題発見力・柔軟性・状況判断力	自己採点後に正誤判断のできなかった問題をテキストにて復習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		

21前期_サービス系2年_レストランサービス技能検定対策_国ホC・テホ_中野成男_実務家.xlsx

14	練習問題(3級過去問題)	正誤判断ができる問題から回答し60点以上を目指す。正誤判断ができなかった設問の内容を理解する。	自己採点で60点以上。	課題発見力・柔軟性・状況判断力	自己採点後に正誤判断のできなかった問題をテキストにて復習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		
15	実技トレーニング	ランチタイムにおけるサービス	各動作毎の注意点を理解する	主体性、実行力	【授業運営方法】グループワーク		
16	実技トレーニング	ランチタイムにおけるサービス	各動作毎の注意点を理解する	主体性、実行力	【授業運営方法】グループワーク		
17	練習問題(3級過去問題)	正誤判断ができる問題から回答し60点以上を目指す。正誤判断ができなかった設問の内容を理解する。	自己採点で60点以上。	課題発見力・柔軟性・状況判断力	自己採点後に正誤判断のできなかった問題をテキストにて復習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		
18	練習問題(3級過去問題)	正誤判断ができる問題から回答し60点以上を目指す。正誤判断ができなかった設問の内容を理解する。	自己採点で60点以上。	課題発見力・柔軟性・状況判断力	自己採点後に正誤判断のできなかった問題をテキストにて復習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		
19	実技トレーニング	ランチタイムにおけるサービス	指示通りの手順で指定時間内にスムーズにサービスを行う	主体性、実行力	【授業運営方法】グループワーク		
20	実技トレーニング	ランチタイムにおけるサービス	指示通りの手順で指定時間内にスムーズにサービスを行う	主体性、実行力	【授業運営方法】グループワーク		
21	練習問題(2級過去問題)	正誤判断ができる問題から回答し60点以上を目指す。正誤判断ができなかった設問の内容を理解する。	自己採点で60点以上。	課題発見力・柔軟性・状況判断力	2級問題にチャレンジし応用力を養う。自己採点後に正誤判断のできなかった問題をテキストにて復習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		

21前期_サービス系2年_レストランサービス技能検定対策_国ホC・テホ_中野成男_実務家.xlsx

22	練習問題(2級過去問題)	正誤判断ができる問題から回答し60点以上を目指す。正誤判断ができなかった設問の内容を理解する。	自己採点で60点以上。	課題発見力・柔軟性・状況判断力	2級問題にチャレンジし応用力を養う。自己採点後に正誤判断のできなかった問題をテキストにて復習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		
23	実技トレーニング	ランチタイムにおけるサービス	指示通りの手順で指定時間内にスムーズにサービスを行う	主体性、実行力	【授業運営方法】グループワーク		
24	実技トレーニング	ランチタイムにおけるサービス	指示通りの手順で指定時間内にスムーズにサービスを行う	主体性、実行力	【授業運営方法】グループワーク		
25	練習問題(3級過去問題)	正誤判断ができる問題から回答し70点以上を目指す。正誤判断ができなかった設問の内容を理解する。	自己採点で70点以上。	課題発見力・柔軟性・状況判断力	自己採点後に正誤判断のできなかった問題をテキストにて復習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		
26	練習問題(3級過去問題)	正誤判断ができる問題から回答し70点以上を目指す。正誤判断ができなかった設問の内容を理解する。	自己採点で70点以上。	課題発見力・柔軟性・状況判断力	自己採点後に正誤判断のできなかった問題をテキストにて復習する。西洋料理 料飲接客サービス技法 持参。		
27	期末試験(実技)						
28	期末試験(実技)						
29	期末試験(学科)						
30	期末試験(学科)						

21前期_サービス系2年_料飲サービスコンテスト_国ホC・テホ_榊原哲夫_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、料飲サービスのプロを目指し実際の職場で活躍できる人材を目指す。さらに、サービスのみにとどまらずお客様との言葉遣いや身だしなみ、お辞儀仕方、歩き方等サービスマンとしてのマナーの取得を目指す。	榊原の資料を配布します。	《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。お客様のお出迎えからお見送りまでを順序立てて学び、レストラン、結婚披露宴、一般宴会等様々な場面でのサービスを学ぶ。	【専門知識スキル】:メニューを説明することができる。料理に合ったワインを説明することができる。什器備品をセッティングすることができる。【社会人基礎力】:料飲サービス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。トラブルに適切に対応できるスキルを身につける。	【受講ルール等】:資料は事前に配布する。課題の提出は随時とする。【評価の観点】:一人客、二人客、グループ客、お客様の来店目的を把握できているか。・お客様に対してスムーズな料飲サービスが出来ているか。・アレルギー対応は適切か。【その他】:サービスされる側、サービスする側としてアクティブラーニング適宜取り入れ実施。【評価項目(評価の方法)】:講義への出席率10%、サービス発表率20%、小テスト合計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。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(60分)(2)コンテストの意義と心構え	男女別の身だしなみについて 三つのお辞儀の仕方について 待機姿勢等	シチュエーションに合わせたお辞儀ができる。自分で身だしなみチェックができる。	主体性、働きかけ力	【授業運営方法】:座学+実技中心		
2	接客の基本 好ましい表現と間違った言葉づかい	具体例を挙げてロールプレイング	接客用語の基本を学ぶ	主体性、働きかけ力	【授業運営方法】:アクティブラーニング		
3	お客様のお出迎えと、お見送り	お出迎えとテーブルへのご案内 お見送りの仕方	お客様への誘導の仕方	積極性 行動力	ロールプレイング		
4	メニュー説明	コースとアラカルト	カトラリーのセッティング	傾聴力と行動力	ロールプレイング		
5	サービストレイとトーション	ドリンクのお伺い	グラスのセッティング	傾聴力と行動力	ロールプレイング		
6	リネン類とナフキン	テーブルクロスを学ぶ	ナフキンの様々な折り方	傾聴力と行動力	ロールプレイング		
4	フレンチフルコース料理の流れ	温かい料理と冷たい料理	チャイナ類の名称とその役割	傾聴力と行動力	ロールプレイング		

21前期_サービス系2年_料飲サービスコンテスト_国ホC・テホ_榊原哲夫_実務家.xlsx

8	フレンチフルコース料理の流れと皿盛料理サービス	アミューズ オードブル スープ ボワソン グラニテ ビアンド デセールの流れ	サービス提供のポイント	傾聴力と行動力	ロールプレイング		
9	フレンチフルコース料理のプラッターサービス	サーバーの使い方	サービス提供のポイント	傾聴力と行動力	ロールプレイング		
10	宴会サービス	多人数への対応	テーブル形式と立食、バイキング	傾聴力と行動力	ロールプレイング		
11	トラブル事例とその対応策	具体例を挙げ、全員で解決策を考える	サービスする側のミス	傾聴力と理解力	ロールプレイング		
12	トラブル事例とその対応策	具体例を挙げ、全員で解決策を考える	お客様のミス	傾聴力と理解力	ロールプレイング		
13	料飲サービスコンテストリハーサル	リハーサル	リハーサル	行動力と積極性	ロールプレイング		
14	料飲サービスコンテストリハーサル	リハーサル	リハーサル	行動力と積極性	ロールプレイング		
15	料飲サービスコンテスト実施	実技試験	実技試験				

21前期_サービス系2年_料飲応用知識_国ホA・国ホB_寺本嘉廣_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、ホテルレストランにて、提供される料理、飲料に関する基本知識を習得する。西洋料理を中心に学び、日本料理及び中国料理の食文化の概要をおさえる。	ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法 課題プリントを作成して、配布 料飲接客関係、DVD視聴5回程度予定。	《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。オンライン授業または、サービス実践(対面授業)における、料飲サービスのスキルアップを目標とします。実践授業に必要な備品を利用して授業を進めます。当授業では、研修及びアルバイトでも、授業内容が現場で実践できるようにする。	【専門知識スキル】:ホテルレストラン・サービスの基本及びサービスマナーの習得【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】:オンライン・サービス実践授業に前向きに参加できるか 【評価の観点】:実践サービス課題に協力的か 【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)】:課題小テスト(40%)、課題レポート(40%) 欠席・遅刻・早退(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。		
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	20	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)料飲応用知識について	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・授業概要の解説及び進め方について	・前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
2	第2章 什器・食器・備品類の知識	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・什器・食器・備品類の取り扱い	・前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
3	第3章 メニュー	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・コース料理と一品料理	・前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
4	第4章 西洋料理の基礎知識	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・西洋料理のテーブルマナー	・前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
5	第4章 西洋料理の基礎知識	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・朝食の基礎知識	・前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
6	第4章 西洋料理の基礎知識	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・日本料理の基礎知識	・前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
7	第4章 西洋料理の基礎知識	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・中国料理の基礎知識	・前に踏み出す力、実行力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
8	ホテルレストランサービス実技(ランチタイムのサービス)テキストDVD	HRS3級実技試験の解説	・サービスデモ、プレゼンテーション	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		

21前期_サービス系2年_料飲応用知識_国ホA・国ホB_寺本嘉廣_実務家.xlsx

9	ホテルレストランサービス実技(ランチタイムのサービス)	HRS3級実技試験の解説	・サービスデモ、プレゼンテーション	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
10	ホテルレストランサービス実技(ランチタイムのサービス)	HRS3級実技試験の解説	・サービスデモ、プレゼンテーション	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
11	ホテルレストランサービス実技(ブレイクファストのサービス)テキストDVD	HRS3級実技試験の解説	・サービスデモ、プレゼンテーション	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
12	ホテルレストランサービス実技(ブレイクファストのサービス)	HRS3級実技試験の解説	・サービスデモ、プレゼンテーション	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
13	ホテルレストランサービス実技(ブレイクファストのサービス)	HRS3級実技試験の解説	・サービスデモ、プレゼンテーション	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
14	レストランサービス・コンテストについて	プレゼンテーション	・実践サービス、サービスデモ	・考え抜く力、創造力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
15	コーヒーのサービス	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・実践サービス、サービスデモ	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
16	コーヒーのサービス	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・実践サービス、サービスデモ	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
17	コーヒーのサービス	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・実践サービス、サービスデモ	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
18	紅茶のサービス	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・実践ホスピタリティ授業	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
19	紅茶のサービス	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・実践ホスピタリティ授業	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
20	紅茶のサービス	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・実践ホスピタリティ授業	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		

21前期_サービス系2年_料飲応用知識_国ホA・国ホB_寺本嘉廣_実務家.xlsx

21	ノンアルコールドリンクのサービス	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・実践ホスピタリティ授業	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
22	ノンアルコールドリンクのサービス	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・実践ホスピタリティ授業	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
23	ノンアルコールドリンクのサービス	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・実践ホスピタリティ授業	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
24	フルーツのサービス	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・実践ホスピタリティ授業	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
25	フルーツのサービス	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・実践ホスピタリティ授業	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
26	フルーツのサービス	ホテルテキスト レストラン・宴会編 課題プリントを作成して、配布	・実践ホスピタリティ授業	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
27	バーテンダーDVD動画	プレゼンテーション	・DVD動画にて解説	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
28	ソムリエDVD動画	プレゼンテーション	・DVD動画にて解説	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
29	レストランサービスDVD動画	プレゼンテーション	・DVD動画にて解説	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		
30	前期期末試験	前期期末試験	料飲応用知識のまとめ	・チームで働く力、規律性、傾聴力	【授業運営方法】:ホテルテキスト レストラン・宴会編 西洋料理料飲接客サービス技法		

20後期_サービス系1年_就職研究Ⅱ_国ホA・国ホB_斎藤隆史_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、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。	『2021 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》旅行業界での勤務経験のある教員が担当。就職活動に対する事前準備として、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-50%、課題提出等-40%、日常点-10%。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変更の可能性があります。		
実施回	テーマ	内容(詳細)	習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物等	授業外学習・宿題・提出課題等	重要用語・キーワード(任意)
1	オリエンテーション/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、夏休み宿題(企業リストアップ)提出、模擬試験受験方法の説明	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理。	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。	〃	〃		

20後期_サービス系1年_就職研究Ⅱ_国ホA・国ホB_斎藤隆史_実務家.xlsx

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。	〃	〃		
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	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。	〃	〃		
10	オンライン模擬面接1	新型コロナウイルス対策として、インターネットを利用した面接練習	対面での面接の違い、準備及び注意すべき点を理解する。	〃	〃		
11	オンライン模擬面接2	〃	〃	〃	〃		
12	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。	〃	〃		
13	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。	〃	〃		
14	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。	〃	〃		
15	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。				

20後期_サービス系1年_業界研究Ⅱ_HF2_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		
	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。		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分かるようになる。	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		
実施回	テーマ	内容(詳細)	習得目標	ターゲット社会人基礎力	授業運営方法・持参物等	授業外学習・宿題・提出課題等	重要用語・キーワード(任意)
1	科目の狙い、授業内容および進めていく方法を説明する。	自身が望む業界で活躍するために、先に業界で活躍している先輩方の話を拝聴し将来の自分をイメージさせ、あわせて社会の仕組み、問題を捉え学習する	これから学習する内容の重要性を理解する。	傾聴力	自分ノート(科目用)、筆記用具		
2	社会人基礎力(社会における常識と非常識をさまざまな場面から考える。)	自身が望む業界で活躍するために、先に業界で活躍している先輩方の話を拝聴し将来の自分をイメージさせ、あわせて社会の仕組み、問題を捉え学習する	社会人(大人)として自立するということがどうゆうことが理解できるようになる。	課題発見力、傾聴力	板書による座談およびグループワーク		
3	社会人基礎力(社会における常識と非常識をさまざまな場面から考える。)	自身が望む業界で活躍するために、先に業界で活躍している先輩方の話を拝聴し将来の自分をイメージさせ、あわせて社会の仕組み、問題を捉え学習する	社会人(大人)として自立するということがどうゆうことが理解できるようになる。	課題発見力、傾聴力	板書による座談およびグループワーク		
4	業界で活躍しているOB、OGの講演	OB,OGの講演、講義を拝聴する。	業界で活躍している卒業生を招き、講演をしていただき自身の進路の参考にする。	傾聴力、主体性	先輩の話を聞き自分の進路の参考にする。		
5	業界で活躍しているOB、OGの講演	OB,OGの講演、講義を拝聴する。	業界で活躍している卒業生を招き、講演をしていただき自身の進路の参考にする。	傾聴力、主体性	先輩の話を聞き自分の進路の参考にする。		
6	業界で活躍しているOB、OGの講演	OB,OGの講演、講義を拝聴する。	業界で活躍している卒業生を招き、講演をしていただき自身の進路の参考にする。	傾聴力、主体性	先輩の話を聞き自分の進路の参考にする。		
7	企業講演	企業講演を拝聴し自身の将来の参考にする。	企業の方の講演、講義	傾聴力、主体性	先輩の話を聞き自分の進路の参考にする。		
8	業界で活躍しているOB、OGの講演	OB,OGの講演、講義を拝聴する。	業界で活躍している卒業生を招き、講演をしていただき自身の進路の参考にする。	傾聴力、主体性	先輩の話を聞き自分の進路の参考にする。		

20後期_サービス系1年_業界研究Ⅱ_HF2_高橋梓_実務家.xlsx

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