

科目名 (英)	ICT/AI基礎	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
	ICT/AI fundamental	授業形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科					曜日・時限	水曜2限
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>講師紹介:PlayStation4ソフトウェアをはじめとした、大規模ソフトウェア開発に従事。2016年からはVRや人工知能、ロボティクスの分野で開発を行う。ITコンサルタント/プロダクトマネージャー/専門学校講師/デザイナーなど幅広く活動を行なっている。現在は、YouTubeコンテンツ制作に注力している。</p> <p>実施授業:ブライダル業界xAIで実際に社会実装を目的とした企画制作を行い、プレゼンテーションを行う。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>持続可能な事業として、企業に企画を受け入れてもらうことを目標としてプレゼンテーションを行う。</p>							
授業計画・内容							
1回目	前期の振り返りと後期の目標確認、制作会社のフィードバックの確認を行い、進捗の確認が出来る						
2回目	開発計画スケジュールの作成が出来る						
3回目	予算、及び収支計画の作成が出来る						
4回目	市場調査資料の作成が出来る						
5回目	プレゼンテーションビデオの作成が出来る						
6回目	プレゼンテーションの復習を行い、不足感を補える						
7回目	クライアント質疑応答対策を行いプレゼンに備えることが出来る						
8回目	クライアントフィードバックの対応一企画内容をまとめることが出来る						
9回目	クライアントフィードバックの対応一開発スケジュールを作成出来る						
10回目	クライアントフィードバックの対応一予算、及び収支計画の作成が出来る						
11回目	クライアントフィードバックの対応一市場調査をまとめることが出来る						
12回目	クライアントフィードバックの対応一質疑応答が出来る						
13回目	プレゼンテーション予行をし、本番に備えることが出来る						
14回目	★評価週 プレゼンテーション本番でクライアントに事業内容を伝えることが出来る						
15回目	★まとめ・追試/再試						
準備学習 時間外学習	なし						
評価方法	プレゼンテーションの完成度100%とする。						
受講生への メッセージ	講師、協力企業ともに、全力でサポートするので「自分たちがブライダル業界を変える!」つもりで企画を練り上げていきましょう。あと数ヶ月ですが頑張ってください!						
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>PCを毎回3台使用</p>							

科目名 (英)	TOEIC対策	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	
	TOEIC	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	IRホテル&リゾート科					曜日・時限	水曜3限

【授業の学習内容】

TOEIC600点を超えられる英語力の養成を目指す。新一年生がTOEICの出題傾向に慣れ、それにふさわしい語彙力、文法力、長文読解力、リスニング力を身につけられるよう、親しみやすくかつ実用性の高い書き込みノート式の問題集を用いて徹底して演習する。また、英語力向上には、自ら発声・音読して英語の音に慣れ親しむことが大切なので、口、耳、手、目など五感をしっかり使った授業を展開する。

* 実務経験：プロの翻訳者・通訳者としての経験多数あり。翻訳書「セラピューティックタッチの技法」「レイキ完全本」 通訳経験：環太平洋子ども環境サミット(2005年度 沖縄)、日本人間ドック会議(2007年度 沖縄)にて同時通訳。地元西新で2012年より受験生などの英語指導。卒業生には九州大、上智大、同志社大、東京女子大など。

【到達目標】

一年目の前半は、TOEICに頻出するビジネス用語や基本動詞など語彙をできるかぎり増やし、出題傾向にざっと慣れてもらうことを目標にする。やや難易度の低い問題であれば5割程度得点できるようにすることを目標にする。

授業計画・内容

1回目	自己紹介とTOEICテストの意義:お互いのうちとけて、これからの学習目標のイメージをつかんでもらうことができる。	
2回目	問題集と単語ドリルの演習をすることで、語彙力と聴解力を高め、TOEICテストへの基礎を身につけることができる。	
3回目	問題集と単語ドリルの演習をすることで、語彙力と聴解力を高め、TOEICテストへの基礎を身につけることができる。	
4回目	問題集と単語ドリルの演習をすることで、語彙力と聴解力を高め、TOEICテストへの基礎を身につけることができる。	
5回目	問題集と単語ドリルの演習をすることで、語彙力と聴解力を高め、TOEICテストへの基礎を身につけることができる。	
6回目	問題集と単語ドリルの演習をすることで、語彙力と聴解力を高め、TOEICテストへの基礎を身につけることができる。	
7回目	翌週のテストの範囲の確認と対策をすることにより、全員がしっかりと学びの復習をすることができる。	
8回目	中間テスト:これまでの学習の到達度や課題を知ることができる。	
9回目	問題集と単語ドリルの演習をすることで、語彙力と文法力、聴解力を高め、TOEICテストへの基礎を身につけることができる。	
10回目	問題集と単語ドリルの演習をすることで、語彙力と文法力、聴解力を高め、TOEICテストへの基礎を身につけることができる。	
11回目	問題集と単語ドリルの演習をすることで、語彙力と文法力、聴解力を高め、TOEICテストへの基礎を身につけることができる。	
12回目	問題集と単語ドリルの演習をすることで、語彙力と文法力、聴解力を高め、TOEICテストへの基礎を身につけることができる。	
13回目	問題集と単語ドリルの演習をすることで、語彙力と文法力、聴解力を高め、TOEICテストへの基礎を身につけることができる。	
14回目	★評価週	期末テスト:これまでの学習の到達度と今後の課題を知ることができる。
15回目	★まとめ・追試/再試	期末テストの講評と復習により、来期の課題を自覚してもらうことができる。
準備学習 時間外学習	毎回授業の始まり時に、前回の授業で学んだ内容をミニテスト形式で問います。しっかり復習をすることが大切です。	
評価方法	中間テスト30パーセント。 期末テスト70パーセント。	
受講生への メッセージ	英語は、耳でよく聴き、口でよく真似てしゃべって、目で読んで、手を動かして書き取って、というふういろいろな感覚を総動員してやっと上達への道ができてきます。すぐに結果が出るわけではないかもしれませんが、楽しく毎日コツコツやるうちに一年後にはきっと違った風景が見えるのです。一緒にがんばってTOEICの山をのぼりましょう。	

【使用教科書、教材、参考書】

「TOEIC書き込みノート 単語&熟語編」「TOEIC L&R 出る単特急 金のフレーズ」など。

科目名 (英)	アソシエイトホスピタリティコーディネータ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡 尚美
	Associate Hospitality Coordinator	授業 形態	講義演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科					曜日・時限	金曜日・4限目

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)
日本ホスピタリティ推進協会のホスピタリティ・コーディネータ教本をベースに、ホスピタリティのフレームを理解し、サービスとホスピタリティの違いなど、ホスピタリティについて学びます。

※実務者経験：1989年4月～1993年9月まで、藤田観光(株)小倉ワシントンホテル フロント課に配属。
2017年3月 日本ホスピタリティ推進協会認定「ホスピタリティ・コーディネータ」資格取得。

【到達目標】

- ①理論と実践の両面からホスピタリティを理解し、マインドとスキルを習得する。
- ②日本ホスピタリティ推進協会認定「アソシエイト・ホスピタリティ・コーディネータ(AHC)」の資格を取得する。

授業計画・内容	
1回目	ホスピタリティとサービスの違い・語源 プロフェッショナルから学ぶホスピタリティの極意(動画視聴)
2回目	ホスピタリティの実践①(適切な笑顔、身だしなみ、立ち居振る舞いができる)
3回目	ホスピタリティの実践②(適切な会話、傾聴姿勢、言葉遣い、対応をすることができる)
4回目	ホスピタリティの歴史と文化、日本のサービス産業の現状とホスピタリティの重要性を理解することができる。
5回目	「相手の立場に立つ」ことの意味を理解することができる。
6回目	心のバリアフリーについての映像を基に理解することができる。
7回目	★中間テスト実施 ホスピタリティの定義を説明することができる。
8回目	ホスピタリティ業界と顧客満足の関係を理解し従業員満足につながるリーダーシップをとることができる。
9回目	お客様へのアフターフォローを学び、ホスピタリティを基に顧客満足を獲得することができる。
10回目	ホスピタリティを将来の職場で活かす企画・アイデアをグループワークをもとに考案することができる。
11回目	ホスピタリティを将来の職場で活かす企画・アイデア(プレゼンテーション)を自身の考え方を提案することができる。
12回目	自分自身でホスピタリティ・マインドの育て方を知ることができる。
13回目	ホスピタリティのまとめ 社会人に向けて実践していくことを理解し、業界を目指すことができる。
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学習	ホスピタリティ・マインドを身に付けるためには、自分自身がお客様になってホスピタリティを体験することや、日頃から意識して「相手の立場に立つ」ことを考え、行動してください。また、ホスピタリティに関する書籍を自ら進んで読み、ホスピタリティ・マインドを高めてください。
評価方法	●中間テスト(20点) ●定期テスト(80点) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	ホスピタリティはどの業界においても必要とされています。本講義では、ホスピタリティについて学び、「相手(顧客)の立場になって考え、行動できる」力を身に付け、業界の即戦力になりましょう！授業で配布された資料はファイリングするなど必ず各自で保管をし、毎回持参してください。
【使用教科書・教材・参考書】	
教科書：ホスピタリティ・コーディネータ教本 日本ホスピタリティ推進協会 参考書：林田正光著 図解版ホスピタリティの教科書 あさ出版	

科目名 (英)	インバウンドガイド inbound Guide	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 水曜1限

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)

国土交通省観光庁認定1級講師より、宿泊業や観光業にかかわるインバウンドの旅行の特徴、国籍による考え方の違いを学ぶ。実際のデータや実体験のストーリーをもとに、インバウンドのお客様に喜んでいただく日本での過ごし方を探っていく。また外国語が苦手でもツールを使ってコミュニケーションをとる方法を具体的に学ぶ。

【到達目標】

異文化を理解することができる

外国のお客様に通じる接遇の基本を理解できる

外国のお客様を迎える心構えとそのポイントをすることができる。

外国のお客様とデバイスやコミュニケーションシートを使って積極的にコミュニケーションをとることができる。

英語で簡単な挨拶ができる

授業計画・内容

1回目	自己紹介、授業の進め方
2回目	数字で見る日本の観光実態(インバウンドの数字の移り変わり)を理解できる
3回目	外国のお客様に伝わる接遇の基本を学び理解できる
4回目	外国のお客様をお迎えするときのポイントを学び理解できる
5回目	ホスピタリティーについて学び理解できる
6回目	コミュニケーションの方法について学び理解できる
7回目	多言語コミュニケーションシートを使って実践をしてみる
8回目	多言語コミュニケーションシートを使って実践をしてみる
9回目	スマホやタブレットを使って実践をしてみる
10回目	スマホやタブレットを使って実践をしてみる
11回目	日本の常識は世界の常識ではないことを学び理解できる
12回目	英語で簡単な挨拶と指示ができるようになる
13回目	英語で簡単な挨拶と指示ができるようになる。
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学習	国交省観光庁が監修したコミュニケーションシートとVoice Traを導入して事前に自分でトライしてみる
評価方法	期末テスト100%(実践も含む)
受講生への メッセージ	日本のインバウンド対応に関してはコロナを境にマスで処理する大型観光から、個人対応それもナイトタイムエンターテインメントを大事にずるに変わりつつあります。IRを含めた総合的な対応を学びましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

多言語コミュニケーションシート、Voicetra

科目名 (英)	キャリアプログラム Career program	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ホスピタリティ業界出身の講師が、アクティブラーニング(能動的学習)形式で、正解のない課題に対して仮説をたてて情報編集力を高める授業を、グループワーク、ブレストを通して展開していきます。							
【到達目標】 一番の目標は、社会から求められる人材になること、企業で希少性の高い社会人になることを目指します。どのようなときでも、ピンチは「力」になることを信じて、前向きに挑戦できる社会人になります。							

授業計画・内容		
1回目	シラバスを使って授業の進め方、講師の自己紹介、学生の就職活動と自己紹介。	
2回目	就職と就社の違い、学生と社会人の違いを知ることができる。	
3回目	接遇5原則の誕生秘話、接遇と接客の違いを知ることができる。	
4回目	2020年からの著しい変化に伴う、今後求められる人材とは何かを知ることができる。	
5回目	2020年からの著しい変化に伴う、今後求められる人材とは何かを知ることができる。	
6回目	自己PRと強みの違いを知ることができる。	
7回目	会社に入社して何をしたいのか考えることができる。	
8回目	気になるニュースの選び方を知ることができる。	
9回目	文章の作り方や構成についてを学び、小論文と作文の違いを知ることができる。	
10回目	クッション言葉と肯定的否定語、接客用語について知ることができる。	
11回目	実践を通して職場内で使われる用語を知ることができる。	
12回目	実践を通して礼状の書き方を身につけることができる。	
13回目	実践を通して、敬語を学ぶことができる。	
14回目	★評価週	模擬授業(一人ひとり実践)
15回目	★まとめ・追試/再試	
準備学習 時間外学習	「一勝九敗」これはユニクロの会長兼社長の柳井氏の言葉。9敗の後に1勝が導かれる、その為に9敗の敗因分析が一番大切であると。就職試験直後の受験レポート、報告は「Plan,Do,See,Check」につながるの、しっかりメモをすぐにとって提出してください。	
評価方法	出席50% 期末テストの内容50%	
受講生への メッセージ	シラバス通りに授業をすすめていきますが、皆様のリクエストにもしっかり応じていきますので、順不同になることもありますのでご理解の程よろしくお願いたします。	
【使用教科書・教材・参考書】		

福岡ウェディング&ホテル・IR専門学校

科目名 (英)	コーチングスキル Coaching skills	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日・時限	木曜日1限目
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
ホテル・飲食業界にて責任者として、教育を担当した実績のある専任教員が過去の事例と今後起きえる事例を基に問題解決の考え方・導き方・状況判断を養います。同じ目的に向かう中で、個人の和の心をチームに活かす事を学んでいきます。							
【到達目標】							
ホスピタリティ業界で活躍するうえで、どの様に人をコントロールすることが出来るのかを学ぶ。様々な事例研究を通じて、自分なりの解決策を考えそれに対する評価を受ける事が出来る。教員実務経歴:都内外資系ホテルにてBAR勤務後、1996年ドイツへ渡りワインの栽培・収穫に携わりヨーロッパ各国を巡り知識・見分を深める。在独中は1998年世界最優秀ソムリエコンクールの優勝者「マルクス・デルモネゴ」に師事。帰国後、都内星付きレストラン・福岡市内ホテルにて従事の傍ら、10年以上業界の発展と若き人材育成へ尽力							

授業計画・内容	
1回目	思考の5S(整理・整頓・清潔・清掃・躰)を学び意識の留意を学ぶ事が出来る。
2回目	勝者の理論と敗者の理論を学ぶ事が出来る。
3回目	チームワークと仲良し集団の違いを学び実勢出来るようになる。(自画像と他画像含む)
4回目	人前(聞く人・話す人)での姿勢・態度・言葉使いを学ぶ事が出来る。
5回目	自分の考えを纏めポジティブな表現に置き換えろ考え方を学ぶ事が出来る。
6回目	人の話を聞き、話す人の大切にしている事、重要ポイントを自分なりに考えられるようになる。
7回目	人の話を聞き、話す人が大切にしている事、重要ポイントを自分なりに考え、質問やきっかけを見出せるようになる。
8回目	人との意見が異なった時に目標・目的を聞き出し、方向性を模索する考え方を学ぶ事が出来る。
9回目	人との意見が異なった時に同じ方向性を示し同調を得る考え方を学ぶ事が出来る。
10回目	人との意見が異なった時に同じ方向性を示し相乗効果を得る考え方を学ぶ事が出来る。
11回目	課題を抽出し克服方法を学ぶ事が出来る。
12回目	期末試験対策を行い、半期の振り返りから見えてくる自身の課題を見つける事が出来る。
13回目	期末試験対策を行い、自身の課題に対する解決策を知ることが出来る。
14回目	★評価週 筆記試験
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学習	①健康管理に留意して身嗜みを整える ②授業で学んで知識・技術を日常で活かす工夫を心がけ実践してみる
評価方法	筆記試験
受講生へのメッセージ	本講義は事例を基に社会で働くうえで必要な基礎スキルを身に付けていきます。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	コストコントロール COST Control	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日・時限	火曜日4限目

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)

ホテル業界に在籍し、関東私鉄系、航空系、外資系、地方独立系等の5件の開業プロジェクトを経験し、2014年にホテル旅館運営支援事業の株式会社HAMAソリューションズ設立、ホテル旅館の運営コンサル実施し、現在に至る。本校において、収益を上げる為のホテル開業工程や数値管理、業務分析等は練習問題などで習得する。特に収益構造の仕組みを認識する指導をする。又時代背景に応じた商品プランの立案からマーケティング戦略などを学び、プレゼン能力のある学生育成をする。

【到達目標】

前期学んだことを活かし、企業プロジェクトに取り組むことが出来る。企業プロジェクトのテーマを基に自身の考えをマネジメント目線で考え、実現できる内容に磨いていくことが出来る

授業計画・内容	
1回目	後期授業に概要説明 企業プロジェクトとは? 全体図説明でこれから始まる産学連携PJの内容が理解できる。(PPTsample提示)
2回目	調査分析 1. 企業研究(連携企業を知る・規模・業種・関連事業等々) をフォーマットに纏める事で企業をしっかりと認識することが出来る
3回目	調査分析 2. 選択した宿泊施設エリアのマーケティング分析 交通・集客エリア・季節波動・競合施設・社会背景・等々 施設を含む衛リアの事が理解出来る
4回目	調査分析 3. 社会経済 今、コロナ禍で何が変化しているのか? 企業や消費者意識がどの様に変化しているのか?を調べ理解を深める事が出来る
5回目	商品立案 1. プランの考え方・作り方 説明 (ターゲット・期間・料理・部屋・内容・価格・特典) フォーマットに沿って熟考期間 感じ・考える事が出来る
6回目	商品立案 2 収入目標値 費用概算 商品での損益収支 感じ、考えた事を具体的に数字や文書に落とし込む準備が出来る
7回目	商品立案 3. 商品のマーケティング計画 特に マーケティングの4P や AIDMAの法則に沿った計画立案が出来る
8回目	プレゼン 1. 商品企画内容の精査 スライド下書きに手書きでスライドのストーリー案を検討決定する事が出来る
9回目	プレゼン 2. スライドの作り方 感じ、考え、纏めた事をスライドに落とし込む事が出来る
10回目	プレゼン 3. プレゼンの話し方・態度 プレゼンの為の話し方や態度が身に付き、堂々と説明が出来る
11回目	実演練習 1 今まで、実施したことを他の学生や他の先生に評価して頂き、本番に備える
12回目	実演練習 2 今まで、実施したことを他の学生や他の先生に評価して頂き、本番に備える
13回目	後期授業総括 商品企画立案から、マーケティング戦略策定さらに収支目標の一連の学習をすることで ホテル業界のマネジメントの一端を認識出来る
14回目	★評価週 グループディスカッション (テーマ) 未定
15回目	★まとめ・追試/再試 グループディスカッション (テーマ) 未定
準備学習 時間外学習	基本的にWebsite情報を元に、色んな情報の収集を行い、分析に入る事が出発点。つまり戦略は分析から・・・であることを指導する。つまり学校内だけが学習の場面では無く、社会のニュースやホテル事業施設周辺マーケット等は常にリサーチしておく必要がある。情報収集能力と情報整理し文書化能力、プレゼンでの表現力は日常に努力が必要です。又、当然ながらPCスキルも問われるところです。
評価方法	プレゼン評価シート作成 調査分析 商品企画内容 プレゼンの評価 をもって 評価ランクをもって判定
受講生へのメッセージ	4K(感じ、考え、記録し、行動(プレゼン))の授業です。学内だけでなく、常に社会にアンテナを張っての学習です。マネジメントやマーケティングは決して難解な事では無く、日常の中に多くのヒントがある事を感じて下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	
特に無	必要に応じ、資料やフォーマットプリント配布

科目名 (英)	コンピュータ実習 Computer training	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期・後期
						曜日・時限	金曜5限

【授業の学習内容】

営業、Webディレクター、プライダルサービス、PAの現場で様々なスキルを身につけた講師として、Word、Excelを中心に授業をしていきますが、同時にパソコンの使い方、インターネットの活用方法も授業の中に取り入れていきたいと思ひます。毎時間目標とする課題を設定していく計画です。

【到達目標】

<具体的な目標>

Word:印刷物を見て、自分でゼロから作れるようになる。

Excel:仕事で使う関数を身につけ、効率よく仕事ができるようになる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション:自己紹介、USBメモリの使い方がわかる。ショートカットを使えるようになる。	
2回目	Word:基本操作 文章作成、ページレイアウト、保存ができるようになる。	
3回目	Word:文章の編集 文字の配置、インデント、文字の書式設定、行間の調整、印刷設定ができるようになる。	
4回目	Word:表現力のある文章作成 表現のある文章作成ができるようになる。	
5回目	Word:図形の応用 図形のさまざまな編集ができるようになる。	
6回目	Word:表の作成 表の構成、行列の挿入と削除ができるようになる。	
7回目	Word:便利な機能 検索と置換、様々な装飾ができるようになる。	
8回目	Word:SmartArtグラフィック 目的に応じたSmartArtを選択、操作ができるようになる。	
9回目	Word:文章をサポートする機能とテンプレートの活用 スクリーンショット、クイックパーツ、テンプレートを活用できるようになる。	
10回目	Excel:Excelの基本操作 データの入力と編集、表の作成ができるようになる。	
11回目	Excel:数式の作成 数式の入力、関数、絶対参照ができるようになる。	
12回目	Excel:表の編集 フォントの書式設定、条件付き書式設定、シートの編集ができるようになる。	
13回目	Excel:グラフ作成と印刷 グラフの活用、編集、印刷ができるようになる。	
14回目	★評価週	Excel:ワークシートの操作と色々な活用方法 作業グループ、検索と置換、コメント挿入ができるようになる。
15回目	★まとめ・追試/再試	総復習:いろいろな練習問題をします。

準備学習
時間外学習

身近にある広告や印刷物に対してコレはどの様に作っているのか興味を持ってください。
そして自分だったらこんな風に作るのにな〜と、考える事をしてください。
パソコンが自宅や身近に触れる機会のある方は、どんどん触れてください。

評価方法

定期試験は実施しません。
提出物100%で評価します。

受講生への
メッセージ

まずはパソコンに慣れて欲しい。車の免許と一緒に一度身につけてしまえば一生ものです。
とにかく触って慣れてくださいね。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	バー実習 Bartender skill	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 月曜5限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 20年以上バーテンダーとして業務を行い、自身のBARを経営する専任講師が演習や座学を通してわかりやすく、お酒やバーテンダーに必要な知識を学べる授業です。教員実務経歴：都内外資系ホテルにてBAR勤務後、1996年ドイツへ渡りワインの栽培・収穫に携わりヨーロッパ各国を巡り知識・見分を深める。在独中は1998年世界最優秀ソムリエコンクール優勝者「マルクス・デルモネゴ」に師事。帰国後、都内星付きレストラン・福岡市内ホテルにて従事の傍ら、10年以上業界の発展と若き人材育成へ尽力							
【到達目標】 技術面では、シェーク(シェーキング)、ステア(パースプーンのステアの仕方)、グラスの持ち方、注ぎ方、グラスの出し方、シェーカーの洗い方、拭き方。グラスの洗い方など、スマートにできるようになる。 バーの仕事に携わっても即戦力になるようにする。							

授業計画・内容		
1回目	(座学)バーとは、バーテンダーとは。(実技)バーツールの取り扱い方の応用編	
2回目	(座学)氷について、タイプ(実技)氷のカット、丸氷、ダイヤモンドカット	
3回目	(座学)焼酎、甲類焼酎と乙類焼酎の違い(実技)シェーク練習	
4回目	(座学)カクテルのアルコール度数の出し方(実技)ステア練習	
5回目	(座学)シェークについて分析(実技)ジンフィズ、トムマリンスの違い	
6回目	スタンダードカクテル制作(ホワイトレディ、バラライカ、X.Y.Z、マルガリータ)	
7回目	ステア理論(マティーニ、マンハッタン)ビルドカクテル(モスコミュール)	
8回目	(座学)リキュールの種類(実技)いろいろなシェーキング	
9回目	(座学)リキュールの種類(実技)フローズンカクテル制作	
10回目	生クリーム系のカクテル制作(グラスホッパー、ミリオンダラー)2層のカクテル	
11回目	(座学)バーテンダーとしての心構え復習(実技)シェーキング見直し	
12回目	(座学)酒類全般の基礎知識①(実技)ステア見直し	
13回目	(座学)酒類全般の基礎知識②(実技)目分量の練習	
14回目	★評価週	スタンダードカクテルによる実技試験
15回目	★まとめ・追試/再試	スタンダードカクテルによる実技試験
準備学習 時間外学習	授業で学んだシェークとステアの技術をイメージトレーニングする。 スタンダードカクテルレシピを暗記する。	
評価方法	10段階評価による実技試験と、酒類全般の筆記試験を期末に行います。	
受講生へのメッセージ	バーテンダーとしての所作、知識、お客様との距離感を1年生の時よりも応用力がつけられるようになる。	
【使用教科書・教材・参考書】		

科目名 (英)	ビジネスマナー business manner	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 日本航空の国際線客室乗務員(皇室フライトの担当も行った経験がある)を経て、長年に渡り一般企業・短大・大学でマナーに関することを教えてきた専任教員から講義と実践を通じて、入社1年目に求められる社会人としてのマナーをひとつひとつ身に付けることが出来ます。グループワーク・グループディスカッション、ロールプレイングを通じて「知っている」から「出来る」人になっていく							
【到達目標】 ビジネスシーンにおける正しい身だしなみや立ち居振る舞いを学び、自身の行動に移すことが出来る。トラブルが起きた際に必要な言葉遣いや謝罪の方法を知ることが出来る。ロールプレイを通じて様々なトラブルの場面に対する対応方法を学ぶことが出来る。自信をもって入社式に臨めるようにまずは心の壁を取り除き、必要なビジネスマナーを習得。さらにコミュニケーション力を磨くことが出来ます。							

授業計画・内容		
1回目	入社前に行くこと・社会人としての心構えを理解できる	
2回目	社会人としての基本動作と身だしなみを身につけることが出来る。	
3回目	職場でのエチケットやマナーを理解習得が出来る	
4回目	適切な言葉遣いから、コミュニケーションの取り方・会話が途切れない言葉の選び方を学ぶことが出来る。	
5回目	感じの良い応対が出来る	
6回目	電話を受けるときのマナー・かけるときのマナーを学ぶことが出来る。	
7回目	仕事の進め方・メモの取り方・報連相のやり方・日報の書き方を学ぶことが出来る。	
8回目	私信とビジネス文書の作り方を学ぶことが出来る。	
9回目	会食、食事、パーティでのマナーを身につけることが出来る	
10回目	冠婚葬祭のマナーを身につけることが出来る	
11回目	贈答マナーについて学び身につけることが出来る	
12回目	総復習を行い、不明確な点を明確にすることが出来る。	
13回目	総おさらいを行い社会人になる心構えを身につけることが出来る。	
14回目	★評価週	レポート提出
15回目	★まとめ・追試/再試	
準備学習 時間外学習		
評価方法	出席50% レポート提出50%	
受講生へのメッセージ	仕事を中心とした日常茶飯事を想定してマナーを作成してみました。また皆様のリクエストにもお答えしていきます。	
【使用教科書・教材・参考書】		

科目名 (英)	ビバレッジ基礎 Beverage Basic	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	北澤 雅
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	講義/演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 月曜日・2限目
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ホテルバーテンダーに必要なバーツール名称・お酒の歴史、分類の基礎知識。酒類全般の名称。実技(シェーキング・ステア、ボトルの扱い方、注ぎ方、グラスの扱い方)指導。 ※実務者経験:1993年4月から1997年3月ホテルオークラ神戸のスカイラウンジ メインバーにてバー所属。1997年から2000年西中洲MYHONIにてチーフバーテンダー勤務。2001年から現在バンガーズバーのオーナーバーテンダー。							
【到達目標】 技術面ではシェーク(シェーキング)・ステア(パースプーンのステアの仕方)グラスの持ち方・注ぎ方・グラスの持ち方・出し方・シェーカーの洗い方・拭き方。グラスの洗い方・拭き方をスマートに作業できるように仕上げる。酒類全般。ワイン。ビール、ウイスキー、ジン、ウオッカ、ラム、テキーラ、リキュール辺りの基礎知識。							

授業計画・内容		
1回目	BARの歴史・文化。バーツールの名称の説明。(教員自己紹介)	
2回目	バーテンダーとは。酒の分類。(実技)シェーキングができる。	
3回目	酒の分類。醸造酒とは?(実技)ステアの仕方。パースプーンの扱打合せことができる。	
4回目	酒の分類。蒸留酒とは?(実技)ボトルの扱い方全般を身に付けることができる。	
5回目	醸造酒(ビールの原材料の説明と解説)(実技)メジャーカップの扱うことができる。	
6回目	醸造酒(日本のビール・世界のビールについて)(実技)スタンダードカクテルを作ることができる。	
7回目	蒸留酒(ウイスキーの原材料の説明と解説)(実技)ジュースによるカクテルを作ることができる。(シェイク)	
8回目	蒸留酒(世界5大ウイスキーの解説)(実技)ステアによるカクテルメイクを作ることができる。	
9回目	蒸留酒(ジンの歴史・原料の解説)(実技)スタンダードカクテルのカクテルメイクを作ることができる。	
10回目	蒸留酒(ウオッカの歴史・原料の解説)(実技)ビルドによるカクテルメイクを作ることができる。	
11回目	蒸留酒(ラムの歴史・原料の解説)(実技)スタンダードカクテルのカクテルメイクを作ることができる。	
12回目	蒸留酒(ジンテキーラの歴史・原料の解説)(実技)ステアによるカクテルメイクを作ることができる。	
13回目	混成酒(リキュール類の解説)(実技)スタンダードカクテルのカクテルメイクを作ることができる。	
14回目	★評価週	酒の歴史、分類の知識の筆記試験。シェイクの実技試験。
15回目	★まとめ・追試/再試	
準備学習 時間 外学習	授業でした酒の歴史・文化・酒の分類・名称・原料の暗記と復習を行う。学んだ実技的なシェイク・ステア・ボトルの扱い方、グラスの出し方、シェーカーの洗い方等のイメージトレーニングを行う。	
評価方法	●小テスト(30%) バーテンダーとしての酒類全般の基礎知識を暗記するために確認テストを2回、技術向上のためにシェイクとステアの作業メイキングテストを2回する。 ●実技または筆記(20%) ●定期テスト(50%) 割合で成績評価を行う。	
受講生へのメッセージ	バーテンダーとして最低限必要な技術と知識を身に付けるようにして仕上げます。	
【使用教科書・教材・参考書】 バーテンダーマニュアル		

科目名 (英)	ブライダル基礎 Bridal foundation	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日・5限目
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ブライダル業界における、プランナー業務、司会、総合プロデュース業に携わった経験を持つ講師によりブライダル業界の歴史・文化・流行・マーケットの変化について学び、挙式の実践を行い基本的な知識を身につけ社会人になり、ブライダル業界で活躍できる人間になることができる。							
【到達目標】 小テストでの基礎知識の確認と理解							

授業計画・内容		
1回目	オリエンテーション 自己紹介、評価内容、ボイストレーニング ※DVD使用	
2回目	ブライダル業界のマーケット、ブライダルの職種と役割と役割を理解することができる。	
3回目	ブライダルマナー(招待状の返信、参列者ファッション、熨斗袋の書き方など)を理解することができる。	
4回目	ブライダルにおける専門用語Ⅰを知ることができる理解することができる。	
5回目	ブライダルにおける専門用語Ⅱを知ることができる理解することができる。	
6回目	結婚式のスタイル(挙式)①キリスト教式 ②神前式 ③人前式 ④リゾート婚式を知ることができる	
7回目	披露宴会場 ①ホテル ②ゲストハウス ③レストラン ④専門式場を知ることができる。	
8回目	ブライダル用語テスト	
9回目	当日までのスケジュール、当日のスケジュールの講師プランニングおける流れを知ることができる。	
10回目	今時の演出&定番の演出や料理 ①フランス ②日本 ③和洋 ④中華料理を作成理解することができる。	
11回目	披露宴の基本プログラムを作成知ることができルーム。	
12回目	披露宴の進行とバランスを理解することができる。	
13回目	トータルの見積もり書(料理、衣装、美容、演出、装花)を作成することができる。	
14回目	★評価週	上記内容のまとめ試験
15回目	★まとめ・追試/再試	解答と質問
準備学習 時間外学習	ゼクシィ	
評価方法	●小テスト(30%) ●実技または筆記(20%) ●定期テスト(50%) 割合で成績評価を行う。	
受講生への メッセージ	基礎知識の修得をします	
【使用教科書・教材・参考書】 ABC検定(ブライダルコーディネーターテキスト)		

科目名 (英)	ブライダル基礎Ⅱ Bridal Basics II	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ・ブライダル業界24年の現役講師によりブライダル基礎を学び、引き続き基礎を基盤に応用ができるようにする。							
【到達目標】 ・基礎から応用ができ、知識力を発揮することができる。							

授業計画・内容		
1回目	前期の基本知識の復習(挙式・披露宴・ブライダルフェア)を理解することができる	
2回目	進行表と演出、当日のスケジュールを理解することができる	
3回目	見積書の解説(各価格帯による意味)を理解することができる	
4回目	リッツファイブ見学(専門式場) 専門式場がどのようなところか理解できる	
5回目	引出物、引菓子、縁起物、料理、映像関係を理解することができる	
6回目	ハカタギ見学予定(ゲストハウス)ゲストハウスがどのようなところか理解できる	
7回目	招待状(ペーパーアイテム)席次表の肩書等を理解することができる	
8回目	日航ホテル見学予定(ホテル)ホテルウェディングがどのようなところか理解できる	
9回目	ヒアリングシートを理解することができる	
10回目	ヒアリングシートを作成することができる(グループ)	
11回目	ブライダルフェアを理解することができる	
12回目	①模擬ブライダルフェアを企画することができる	
13回目	②模擬ブライダルフェアを企画することができる	
14回目	★評価週	③模擬ブライダルフェアを企画することができる、各プレゼンテーションとレポート提出
15回目	★まとめ・追試/再試	ブライダル基礎の振り返り
準備学習 時間外学習		
評価方法	・小テスト50%、ヒアリングシート、模擬ブライダルフェアプレゼンテーション50% グループ評価とする	
受講生へのメッセージ	・1年間でしっかりプランナーとしての基礎知識を身に付け、業界で活躍できる人になってください。	
【使用教科書・教材・参考書】 ・講師より配付		

科目名 (英)	ブライダル実習	必修 選択	必修	年次	2021	担当教員	
	Bridal seminar	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	IRホテル&リゾート科					曜日・時限	火曜日・5限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 法人営業やホテル・ブライダル業界で15年以上の実績の経験者がウェディングプランナー育成の講義を行います。 ブライダル全般についての知識を学んでいただきます。							
【到達目標】 ブライダル業界の知識を身につけることができる							

授業計画・内容		
1回目	オリエンテーション(授業内容の説明・自己紹介)	
2回目	ブライダル分野の授業内容説明、ブライダルに関する質問に個別に対応して興味を深める。	
3回目	なぜ人は結婚式をするのか・結婚式を創る仕事をするプランナーの心構えについて学ぶことができる。	
4回目	ブライダル業界の仕事内容について学ぶことができる	
5回目	ブライダルプランナーの結婚式までの流れを学ぶことができる	
6回目	挙式スタイルについて学ぶことができる	
7回目	中間テスト	
8回目	披露宴について学ぶことができる	
9回目	結婚式の当日の流れを学ぶことができる	
10回目	自分の結婚式を考えコーラージュを作成する	
11回目	コーラージュをもとにプレゼンを行う	
12回目	ブライダル業界の現状と将来性について学ぶことができる	
13回目	ブライダル・トレンドを学ぶことができる	
14回目	★評価週	期末テスト
15回目	★まとめ・追試/再試	テスト返却・フィードバック
準備学習 時間外学習		
評価方法	中間テスト50% 期末テスト50%	
受講生へのメッ セージ	ブライダルに興味を持ちウェディングプランナーという職業に対する理解を深めていただきます。 ウェディングプランナーという職業が素晴らしいものであることを一緒に学んでいきましょう。	
【使用教科書・教材・参考書】		

科目名 (英)	フラワー実習 I Flower training I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)

ブライダル業界における装花の役割を理解する
実習を通して、フローリストとしての基礎知識を学ぶ

※実務経験

最年少でNFD本部講師資格を取得。国内外でフラワーデザイン・アレンジメントを学び独立。KAMYU STYLE(カミュスタイル)主宰。数々のハイブランドコレクションや店舗の装花、ホテルウェディングやレストランウェディングの会場装花・装飾、ブーケ制作の総合プロデュースを多数担当。ジュエリーやアパレルブランドの広告撮影時のフラワーコーディネーター、展示会や催事ではVMDも担当。繊細かつクライアントのニーズに合わせた提案や仕事に対する姿勢は、業界関係者からの信頼が厚い。フローリストの枠を超え、フラワーアーティストとして様々な分野で活躍の場を広げている。

【到達目標】

トレンドを取り入れたブライダルの一連の流れを学び、実践に活かすスキルを身につける。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション・自己紹介／前期授業内容について
2回目	トレンドを取り入れたインテリア雑貨制作／スワッグ壁飾り制作ができる
3回目	「母の日」の由来について理解する／アレンジメント制作ができる
4回目	昨今のブライダルトレンドを読み解き、人に説明ができる
5回目	2021年のブライダルドレストレンドについて学び、人に説明ができる
6回目	これまでの講義をふまえ、2021年のブライダルトレンドプレゼン資料を製作することができる
7回目	中間テスト
8回目	前回製作したプレゼン資料を用い、プレゼンテーション・ディスカッションをすることができる
9回目	ブライダルブーケ制作ができる①／クラッチスタイルについて理解する
10回目	ジュンブライダルについて理解する／ナチュラルなアレンジメント制作ができる
11回目	プラントハンガー制作ができる
12回目	年間のフラワーイベントについて理解する
13回目	ブライダルブーケ制作ができる②／サマーグリーンブーケ制作
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試

準備学習
時間外学習

評価方法

中間テスト(30%) 期末テスト(70%)

受講生への
メッセージ

トレンドを取り入れたブライダルの一連の流れを実習を交えながら楽しく学び、知識を実践に活かすスキルを身につけましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	フロントシステム実習 I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
	Front System practice	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科・コース	IRホテル&リゾート科				2	曜日・時限	木曜5限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
パソコン活用の実務経験約20年以上あり、フロント受付システム活用経験約10年ある講師が、専門知識のもと、ホテルフロントでの受付に必須なシステムの概要と操作と指導育成します							
【到達目標】							
TAPシステムとは何かを知ることが出来る。TAP検定3級に向け基本的な知識を身に付け、操作することが出来るようになる。							
授業計画・内容							
1回目	オリエンテーション、システムの基本概念を理解することが出来る						
2回目	宿泊予約作成の習得ができる						
3回目	稼働状況管理(宿泊予約作成)ができる						
4回目	宿泊料金(宿泊予約作成)の作成ができる						
5回目	予約経路(宿泊予約作成)作成ができる						
6回目	客室アサイン(宿泊予約作成)ができる						
7回目	ケーススタディ(宿泊予約作成)ができる						
8回目	チェックイン(レセプション)の方法を習得できる						
9回目	滞在管理(レセプション)を理解できる						
10回目	会計(キャッシャー)の知識・動作ができる						
11回目	会計(キャッシャー)チェックアウト(キャッシャー)の基礎が習得できる						
12回目	総合インフォメーションができる						
13回目	フロントシステム総復習						
14回目	★評価週						
15回目	★まとめ・追試/再試						
準備学習 時間外学習	テキスト章末に操作練習問題がある章は、確認テストとして実習テストになります						
評価方法	確認テスト(20)と中間テスト(30)・期末テスト(50)						
受講生への メッセージ	ホテル業務に欠かせないシステム実習です。検定が実施されるようになり、キャリアアップになる資格取得となれば幸いです						
【使用教科書・教材・参考書】							
フロントシステム(ホテルIT実務検定対策テキスト)							

科目名 (英)	フロントシステム実習Ⅱ Hotel system part2	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	講義演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	金曜日・1限目
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>ホテル旅館業界のプランニング、集客の根幹となっているWEBマーケティングの理解と基本スキルの習得ができる。ホテル旅館専門のコンサルティング事業の従事する講師による実践的で最新のホテル旅館従事者として必要なWEBマーケティングノウハウを学ぶことができる。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>ホテル経営・運営コンサルティングの専門家によるフロントシステムをはじめIT活用ノウハウの実践知識の取得、及びWEBマーケティングの基本知識を学び、宿泊業界の必須ノウハウとなるIT知識、WEB販売ノウハウを身に着けた人材を目指す。</p>							

授業計画・内容		
1回目	講師紹介・学生自己紹介・現代の宿泊業界でキャリアアップができる人とできない人の解説	
2回目	ホテル運営におけるフロントシステムの役割が理解できる	
3回目	フロントシステムの活用法が理解できる(実務チェックインフローをロールプレイングで実体験できる)	
4回目	フロントシステムを用いたフロント接客<基本>テクニックが習得できる	
5回目	宿泊業界におけるWEBマーケティングの必要性が理解できる	
6回目	WEBマーケティング基本知識が習得できる	
7回目	宿泊業界におけるWEBマーケティングの効果と実例を習得できる	
8回目	ホテル運営におけるOTA、在庫一元管理ソフト、フロントシステムの関係性を理解できる	
9回目	ネットエージェント(OTA)の種類と特性への理解ができる	
10回目	ホテル旅館におけるネットエージェント(OTA)の役割、効果を理解できる	
11回目	ネットエージェント(OTA)における販売プロモーションが理解できる	
12回目	戦略的WEBマーケティングの実例と手法を習得できる	
13回目	WEBマーケティング基本知識マーケティングにおけるPDCAを理解する	
14回目	★評価週	知識確認ペーパーテスト及び実演テスト
15回目	★まとめ・追試/再試	総合理解へのフィードバック
準備学習 時間外学習		
評価方法	ホテル運用におけるフロントシステムの役割と活用知識の理解度 宿泊業界におけるWEBマーケティングの基本知識の習得度	
受講生へのメッセージ	私自身が、ホテル旅館現場で20年以上の実際の経験とノウハウをもとに、宿泊業界でキャリアアップする為に必須のWEBマーケティングの知識習得を目指し、ホテル旅館業界に実際に入った後に、絶対に活躍できるホテルパーソン、絶対にキャリアアップができるホテルパーソンになれる事を一緒に目指していきます。	
【使用教科書・教材・参考書】		

科目名 (英)	ヘアメイク基礎 Hairmakeup basics	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ブライダル現場、サロン、舞台、ショーなどで、フリーのアーティストとしてヘアメイクを手掛けながら、様々な専門学校で講義を行っている教員が、ブライダルの現場で必要とされるヘアメイクの基礎知識、技術を習得し、現場力を養う授業を行う。							
【到達目標】 ブライダルの現場に必要なヘアメイクの基礎知識、基礎技術を習得し、実践できるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	技術者としての心構えを知り、道具の使い方、ケア方法を理解し、実践できる。
2回目	基本的なベースメイクの作り方を知り、実践できる①
3回目	基本的なベースメイクの作り方を知り、実践できる②
4回目	基本的なアイブロウの描き方を知り、実践できる。
5回目	基本的なアイメイクの作り方を知り、実践できる。
6回目	ベースメイク、アイブロウ、アイメイクをモデルに合わせて施すことができる。
7回目	基本的なリップ、チーク、骨格補正方法を知り、実践できる。
8回目	モデルに合わせて、フルメイクを施すことができる①
9回目	モデルに合わせてフルメイクを施すことができる②
10回目	基本的なピン、ゴムの使い方を知り、実践できる。
11回目	基本的なアイロンの使い方を知り、実践できる。
12回目	定期テスト① モデルに合わせてイメージを決め、フルメイクを施すことができる。
13回目	定期テスト② モデルに合わせてイメージを決め、フルメイクを施すことができる。
14回目	★評価週 定期テスト③ メイクのイメージに合わせて、ヘアを施すことができる。
15回目	★まとめ・追試/再試 苦手部分を克服できるようになる。
準備学習 時間外学習	
評価方法	7月5日、7月12日は相モデルでメイクのテストを行います。1コマの授業のため、時間的に技術者とモデルの交代ができないため、前半の受験者、後半の受験者、と2日に分けて設定しています。50点満点で、仕上がりの美しさ、モデルへの似合わせ等、評価します。8月30日はヘアのテストを行います。前回のメイクに合わせて50点満点で仕上がりを評価します。ヘア、メイク合わせて100点満点です。
受講生への メッセージ	1コマの実技の授業ですので、時間を大切に楽しんで進めていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ヘアメイク実習 Hair make basics	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	赤司 拓子
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業形態	演習・講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日・時限	水曜6限

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)
ブライダルヘアメイクアップアーティストとして700件以上担当した教員がこれまで培ってきた経験と技術を基に現場で通用する技術を育成します。

【到達目標】

基礎的なヘアメイクの知識と技術を身につけて自分をきれいにヘアメイクする事が出来る。自己プロデュース力を身につける事が出来る。

授業計画・内容

1回目	セルフメイクをするに当たり必要なメイク道具と使い方を把握する事が出来る。
2回目	セルフで肌の色と状態に合わせたベースメイクが出来る。自分に似合う眉毛を描く事が出来る。
3回目	自分の肌に合うアイシャドーを知りセルフで乗せることが出来る。アイラインを引く事が出来る。
4回目	自分の肌に合うチークとリップを乗せる事が出来る。
5回目	中間テスト セルフでフルメイクを行う。
6回目	ヘアーの道具と用途を把握する事が出来る。ウィッグを使ってピン留めが出来る。
7回目	ウィッグを使ってコテ巻き、ストレートウェーブ巻きが出来る。
8回目	セルフで自分のヘアーをまとめる事が出来る。
9回目	ワックスやスプレーを使い分ける事が出来る。
10回目	セルフメイクでハイライトとローライトを使い分ける事が出来る。
11回目	セルフで自分の髪の毛を巻く事が出来る。
12回目	テーマを決めたセルフヘアメイクが出来る。
13回目	期末テストに向けてセルフで就活ヘアメイクが出来る。
14回目	★評価週 期末テスト セルフで就活ヘアメイクを行う。
15回目	★まとめ・追試/再試 期末テストの課題を克服出来る。
準備学習 時間外学習	メイクの授業の際はセルフメイクを行いますので普段使用しているスキンケア、メイク道具があればご持参をお願いします。
評価方法	中間テスト(30%) 授業(30%) 期末テスト(40%)
受講生への メッセージ	ご入学おめでとうございます。この授業ではヘアメイクを通してみなさんの自己プロデュース力を磨いていける知識と技術を教えていきます。ぜひみなさんに楽しく学んでいただきたいと思っています。わからない事がありましたら遠慮なくどんどん質問してくださいね。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	ホテルビジネス実務検定 Hotelier Proficiency Test	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	小倉 幸
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	火曜日・5限目

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)
長崎県内のビジネスホテルにて勤務。フロント業務から宿泊管理まで、業務全般の経験がある専任講師がホテル業務に必須となっているホテルビジネス実務検定試験(H検)の取得を目指して学習を進めていく。教科書(ホテルビジネス基礎編)と検定過去問題を参考に、要点を絞って検定に向けて準備を行う。

実務経験:ビジネスホテルフロント業務・宿泊管理など業務全般10年以上のキャリア

【到達目標】
実務シーンをイメージしながら座学の知識を身につけることができる。
ホテルビジネス実務検定(H検)認定を目指します。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 講師自己紹介 教科書第一節 世界の観光動向・世界の宿泊産業について理解ができる。
2回目	第一節 日本の観光動向・日本の宿泊産業について理解ができる。
3回目	第二節 ホテル産業について理解することができる。
4回目	第二節 業界のトレンドについて理解ができる。
5回目	第二節 組織について理解ができる。
6回目	第三節 国際儀礼について理解ができる。
7回目	第三節 ホスピタリティマインドを身につけることができる。
8回目	第三節 接客用語の基礎を習得できるようになる。
9回目	第三節 関連団体と法規について理解ができる。
10回目	第四節 シーンに応じた会話表現を身につけることができる。
11回目	総復習
12回目	模擬試験1
13回目	模擬試験2
14回目	★評価週 期末試験
15回目	★まとめ・追試/再試 振り返り
準備学習 時間外学習	授業で学んだことを、ロールプレイをしながら練習しましょう。 それぞれの知識について、それがなぜ必要なのか・大切なのか、背景を考慮しながら学習していきましょう。
評価方法	◆小テスト(30%) ◆定期テスト(70%)
受講生へのメッセージ	決して簡単ではない学習内容と、検定合格を目指す授業ですが、業界の即戦力人材として必要な知識ばかりです。みんなで興味を膨らませながら、楽しく勉強していきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
ホテルビジネス 基礎編	

科目名 (英)	ホテルマネジメント I Hotel Management	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 水曜5限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ホテル現場経験とホテル旅館専門コンサルティング会社の現役コンサルタントがホテル概論からの観点だけではなく、現状の宿泊事情と共に最新の潮流を交えながら宿泊業界の全体像を理解する事ができる。							
【到達目標】 基礎的なホテルマネジメントの知識を身に付けながらも、現代の宿泊業界でキャリアを目指す人材に必要なコンテンツを学びながら、自身のスキルでホテルを動かす、変える、売上を上げる事のできるマネージャーへの基礎を習得する事ができる							

授業計画・内容		
1回目	講師紹介・学生自己紹介・宿泊業界への思いについてフリーディスカッションを行い共有できる。	
2回目	ホテルと旅館の違いについて議論できる。	
3回目	ホテル・旅館における構造及び宿泊客への提供物の違いを学び理解できる	
4回目	ホテル・旅館における料飲部門の役割、お客様へ与える価値を学び理解できる	
5回目	ホテル・旅館における収支構造の理解できる(売上構造)	
6回目	ホテル・旅館における収支構造の理解ができる(経費構造)	
7回目	ホテル・旅館における収支構造の理解ができる(利益構造)	
8回目	ホテル旅館におけるサービスが価格に影響するロジックを知り理解できる	
9回目	自身の考える理想のホテルを計画することが出来る	
10回目	自身の考える理想のホテル計画において、宿泊部門のブラッシュアップを目指すことが出来る	
11回目	自身の考える理想のホテル計画において、飲食部門のブラッシュアップを目指すことが出来る	
12回目	自身の考える理想のホテル計画において、マネジメント部門のブラッシュアップを目指すことが出来る	
13回目	自身の考える理想のホテル計画において、マーケティング部門のブラッシュアップを目指すことが出来る	
14回目	★評価週	テスト
15回目	★まとめ・追試/再試	
準備学習 時間外学習		
評価方法	授業態度・出席50%、テスト評価50%	
受講生への メッセージ	目まぐるしく進化する宿泊業界で稼ぐ力を付けた人材を目指して欲しいと思っています。サービスは人を幸せにする自身のツールでありビジネススキルであるという考えを持つ事で、必要なスキルや知識をしっかりと学び、宿泊業界のキャリアを目指して欲しいと思います。	
【使用教科書・教材・参考書】		

科目名 (英)	ホテルマネジメントⅡ Hotel ManagementⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日・時限	火曜日4限目

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)

ホテル業界に在籍し、関東私鉄系、航空系、外資系、地方独立系等の5件の開業プロジェクトを経験し、2014年にホテル旅館運営支援事業の㈱HAMAソリューションズ設立、ホテル旅館の運営コンサル実施し、現在に至る。本校において、収益を上げる為のホテル開業工程や数値管理、業務分析等は練習問題などで習得する。特に収益構造の仕組みを認識する指導をする。又時代背景に応じた商品プランの立案からマーケティング戦略などを学び、プレゼン能力のある学生育成をする。

【到達目標】

前期学んだことを活かし、企業プロジェクトに取り組むことが出来る。企業プロジェクトのテーマを基に自身の考えをマネジメント目線で考え、実現できる内容に磨いていくことが出来る

授業計画・内容	
1回目	後期授業に概要説明 企業プロジェクトとは? 全体図説明でこれから始まる産学連携PJの内容が理解できる。(PPTsample提示)
2回目	調査分析 1. 企業研究(連携企業を知る・規模・業種・関連事業等々) をフォーマットに纏める事で企業をしっかりと認識することが出来る
3回目	調査分析 2. 選択した宿泊施設エリアのマーケティング分析 交通・集客エリア・季節波動・競合施設・社会背景・等々 施設を含む衛リアの事が理解出来る
4回目	調査分析 3. 社会経済 今、コロナ禍で何が変化しているのか? 企業や消費者意識がどの様に変化しているのか?を調べ理解を深める事が出来る
5回目	商品立案 1. プランの考え方・作り方 説明 (ターゲット・期間・料理・部屋・内容・価格・特典) フォーマットに沿って熟考期間 感じ・考える事が出来る
6回目	商品立案 2 収入目標値 費用概算 商品での損益収支 感じ、考えた事を具体的に数字や文書に落とし込む準備が出来る
7回目	商品立案 3. 商品のマーケティング計画 特に マーケティングの4P や AIDMAの法則に沿った計画立案が出来る
8回目	プレゼン 1. 商品企画内容の精査 スライド下書きに手書きでスライドのストーリー案を検討決定する事が出来る
9回目	プレゼン 2. スライドの作り方 感じ、考え、纏めた事をスライドに落とし込む事が出来る
10回目	プレゼン 3. プレゼンの話し方・態度 プレゼンの為の話し方や態度が身に付き、堂々と説明が出来る
11回目	実演練習 1 今まで、実施したことを他の学生や他の先生に評価して頂き、本番に備える
12回目	実演練習 2 今まで、実施したことを他の学生や他の先生に評価して頂き、本番に備える
13回目	後期授業総括 商品企画立案から、マーケティング戦略策定さらに収支目標の一連の学習をすることで ホテル業界のマネジメントの一端を認識できる
14回目	★評価週 グループディスカッション (テーマ) 未定
15回目	★まとめ・追試/再試 グループディスカッション (テーマ) 未定
準備学習 時間外学習	基本的にWebsite情報を元に、色々な情報の収集を行い、分析に入る事が出発点。つまり戦略は分析から・・・であることを指導する。つまり学校内だけが学習の場面では無く、社会のニュースやホテル事業施設周辺マーケット等は常にリサーチしておく必要がある。情報収集能力と情報整理し文書化能力、プレゼンでの表現力は日常に努力が必要です。又、当然ながらPCスキルも問われるところです。
評価方法	プレゼン評価シート作成 調査分析 商品企画内容 プレゼンの評価 をもって 評価ランクをもって判定
受講生へのメッセージ	4K(感じ、考え、記録し、行動(プレゼン))の授業です。学内だけでなく、常に社会にアンテナを張っての学習です。マネジメントやマーケティングは決して難解な事では無く、日常の中に多くのヒントがある事を感じて下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	
特に無	必要に応じ、資料やフォーマットプリント配布

科目名 (英)	ホテル概論 Introduction to the Study of hotel;tourism	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	佐藤 俊子
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 水曜日・2限目
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 東急ホテルズインターナショナル(株)販売促進部にて旅行社や航空会社と共にディスティネーションキャンペーンを多く手がけた。またファムツアーで業界のキーになる人たを多く案内したことから、業界に関しては詳しい。これを生かし、業界において有名なホテルチェーン、外資系と国内系のホテルの違いを伝える。また、全国通訳案内士として各地をインバウンドのお客様と共に回っていることから、日本全体の観光の話にも言及する。 (実務経験) (株)東急ホテルズインターナショナル販売促進部に所属していた時に、JATA主催の各種セミナーに参加して各ホテルチェーンのキーマンと接することが多かった。また、国内ホテルチェーンや各国の観光セミナーを共催したことでホテル業界には詳しい。現在、全国通訳案内士でもあり、インバウンドの通訳ガイドをして各地を回っている関係からホテルと観光に関する経験を多数有する。							
【到達目標】 ① 有名なホテルの名称が正しくいえるようになる。② その特徴も理解できる。③ 外資系ホテルと日本のホテルの違いを理解できる。④ 福岡のホテルの歴史を学ぶ。④ リゾートホテルとシティホテルの違いを理解できる。							

授業計画・内容	
1回目	導入(ホテルとはどんな業界なのかを理解する)
2回目	有名なホテルチェーンについて学び理解することができる。
3回目	外資系のホテルチェーンを学び理解することができる。
4回目	福岡のホテルの特徴とその歴史を学び理解することができる。
5回目	帝国ホテルについて学び理解することができる。
6回目	東京の有名ホテルについて学び理解することができる。
7回目	テーマパーク型のアーバンリゾートホテルについて舞浜を中心に学び理解することができる。
8回目	京都、大阪の有名ホテルを学び理解することができる。
9回目	沖縄のリゾートについて学び理解することができる。
10回目	講義を通して、ホテルのレストランが高い理由について考えることができる。
11回目	ホテルのデザートについて学び理解することができる。
12回目	ビジネスホテルについて学び理解することができる。
13回目	前期のまとめと復習
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間 外学習	福岡のホテルは自分で積極的に見に行くようにしてください。ロビーに入ってその雰囲気をも味わいましょう。
評価方法	定期テスト80%、小テストおよびレポート20%
受講生へのメッセージ	有名なホテルの名称を正しくいえるようになりましょう。そしてその特徴や素晴らしいサービスを共に学びましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 ホテルビジネス基礎編	

科目名 (英)	マーケティング論 Hotel Marketing	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	火曜日4限目

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)
 ホテル業界に40年以上在籍し、関東私鉄系、航空系、外資系、地方独立系等の5件の開業プロジェクトを経験し、2014年にホテル旅館運営支援事業の株HAMAソリューションズ設立し、ホテル旅館の運営コンサル実施し、現在に至る。本校において、単にホテルオペレーションのトレーニング満足すること無く、収益を上げる為のマーケティングの基礎からその重要性を学び、商品売る事の仕組みを認識する様な指導をする。

【到達目標】
 学生が身近に接する広告キャンペーンや実際の事例からの実践を通じた学習を行う。自らがそれぞれのテーマに取り組み、調査研究した成果を発表する為に、
 ①感じ ②考え ③記録 ④行動 (プレゼン) の学生自らの 研究心が醸成され、ホテルマーケティングの手法を分析判断することが出来る。

授業計画・内容

1回目	・講師自己紹介 学生に自己PR 年間の授業スタイル説明・何故マーケティングが必要かを知ることが出来る。(課題)	
2回目	・マーケティングについて学び、マーケティング応用の売れる仕組みを理解することが出来る。(課題)	
3回目	・マーケティングを構成する4つのPとは何かを理解する(5月課題)	
4回目	・商品に対する料金の決め方・客室(宿泊)料金の定価はあるのかを知ることが出来る。	
5回目	・市場と顧客の考え方について理解することが出来る。	
6回目	・マーケティングにおける販売促進活動とはどんなものかを理解することが出来る。(6月課題)	
7回目	・多様化するホテル形態・その事業特性を知ることが出来る。	
8回目	・ホテルの売上構成と、その要素について学ぶことが出来る。	
9回目	・ホテルの売上げを増やす方法について理解することが出来る。	
10回目	・AIDMAモデルとブランド戦略について学ぶことが出来る。	
11回目	・ホテルが考えるブランド戦略を知ることが出来る。(7月課題)	
12回目	・ホテルマーケティングとCSの連動について学ぶことが出来る。(夏休み課題)	
13回目	★評価週	期末テスト
14回目	★まとめ・追試/再試	・これからのホテルマーケティング
15回目	・新聞やネット情報に対し関心を持ち、感じる力と、その情報に対し考える習慣、その考えた事を記録に残し、自分の考えを発言できるようにする為、日頃からニュースに関心を持つ事 最も大事にしたい事は現状を認識して未来を予測する力をつける事	
評価方法	・課題レポート(プレゼン) 50% 期末試験結果 50%	
受講生へのメッセージ	・マーケティングは時代の変化変貌の中で、絶え間なく進化していきます。5Gの時代、VRやARの時代に、私たちの生活も企業も、そして国も、世界も 変化し続けています。今を認識すると「同時に皆さんの10年後20年後を予測しながら、波に乗れる生き方をしましょう。	

【使用教科書・教材・参考書】
 ・学生使用テキスト無し ・プリント配布 あるいはPPT表示による課題

科目名 (英)	マナープロトコール3級 Manner protocol	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	金曜5限

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)

NPO法人日本マナー・プロトコール協会講師。多くの大学、専門学校等で非常勤講師として講義を行っている講師が、長年の指導経験を活かし分かりやすく、興味を持ってもらえるように講義を行います。講義では、座学だけではなく、好感度の高い挨拶、和室の所作、名刺交換の練習等々、実技も取り入れ、知識だけでなく”身に付ける”ことを重視します。また、食事のマナーではDVDの視聴、礼装・冠婚葬祭はスライドを取り入れるなど、イメージしやすい工夫を凝らした講義内容としています。学習の成果として最終的に「マナー・プロトコール検定3級」の合格を目指して、各章の確認テスト、模擬試験等の受験対策もしっかりと行っていきます。

【到達目標】

「マナー・プロトコール検定3級」合格を目指します。資格を取得することで就職活動においても自己PRで差をつけることができます。マナーの歴史、冠婚葬祭、食事のマナー等を学ぶことで日々の生活が豊かになり、自信を持って社会人として新たなスタートを切ることができます。

授業計画・内容

1回目	講師自己紹介、講義内容についての説明(オリエンテーション)。マナーとは何か、「マナー」「エチケット」「プロトコール」の違いを理解し、好印象を与えるコミュニケーション(第一印象の重要性、挨拶、お辞儀、所作)をとることができる。□	
2回目	マナーの歴史と意味、西洋のマナー、アジアのマナーの成立ち、特徴、国際人としてのプロトコールの原則、具体的な席次例について学ぶことができる。	
3回目	社交の場でのコミュニケーション パーティーの種類とマナー、挨拶と紹介、外国人への贈り物について学ぶことができる。	
4回目	国旗の扱い、異文化コミュニケーションについて学ぶことができる。服装や身だしなみ、立ち振る舞いの基本を学ぶことができる。立ち振る舞いの基本の実践指導を行う。ポイントを理解し、美しい所作を身に付けることができる。	
5回目	敬語、聴き方、話し方を学ぶ。尊敬語、謙譲語、丁寧語の置き換え例、クッション言葉について理解し、実生活にも活かすことができる。	
6回目	ここまでの内容の復習を行う。問題集を解き、理解を深める。自信をもって中間テストに臨むことができる。	
7回目	中間テスト(ここまでの内容が理解出来ているか確認テストを行う)	
8回目	喜ばれる贈答品、贈り物のルールを理解し、場面に合わせた祝儀袋、不祝儀袋が選べ、表書きが書けるようになる。	
9回目	手紙のマナー、手紙の基本構成を学び手紙を書いてみることで手紙を自信を持って書くことができるようになる。お世話になった人に手紙を書いてみる。	
10回目	礼装の基準(スライド視聴)洋装、和装の礼装、パーティーでの服装を学ぶことができる。問題集を解き、ここまでの復習を行うことで理解を深めることができる。	
11回目	ビジネスシーンのマナー、名刺の渡し方、電話応対、来客応対、ご案内、出迎えと見送りのマナーロールプレイングを行い実践して身に付けることができる。	
12回目	ビジネス文書の構成を学ぶ、ビジネス文書を作成してみる。電子メールのマナー、ファックスのマナーを学ぶことができる。	
13回目	ここまでの内容の復習を行う。問題集を解き、理解を深める。自信をもって期末テストに臨むことができる。	
14回目	★評価週	期末テスト
15回目	★まとめ・追試/再試	期末テストの振り返り
準備学習 時間外学習	行ったところまで問題集を使用し復習する	
評価方法	模擬テスト、中間テスト、期末テスト、授業態度	
受講生への メッセージ	日本人として知っておきたい冠婚葬祭、社会人として必要なビジネスマナー、国際人として必要なプロトコール(国際儀礼)について幅広く学びます。学んだことは生涯の財産となります。学習したことを資格取得という形にすることで就活にも自信を持って臨めるでしょう。実践を通して学んだ知識は、目指すホテル業、観光業、サービス業界等で幅広くビジネスの第一線で活かすことができるでしょう。一緒にスタートしてみよう。	

【使用教科書・教材・参考書】

「マナー&プロトコールの基礎知識」、「マナー・プロトコール検定2級・3級問題集」NPO法人日本マナー・プロトコール協会

科目名 (英)	ユニバーサルマナー Comprehensive Service(for disaled person)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 曜日・時限 月曜日3限目
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
<p>日本ユニバーサルマナー協会認定講師による本校向けに企画・実施するプログラムです。 より実践的なユニバーサルマナーを理解するために、座学での授業のみならず、車いすや 高齢者体験器具などを用いた体験型の授業を実施します。 業界に欠かせない、高齢者や障害者、性的マイノリティなど、多様な方々への向き合い方を身に付け、 あらゆる方に気持ちの良いサービスを提供できる人材を育成します。</p>							
【到達目標】							
<p>高齢者や障害者、性的マイノリティ等、多様な方々へ向き合うマインドを身に着ける。 上記、多様な方々への理解をもって、適切なお声かけやサポート、気持ちの良いサービスを実践できる。 ユニバーサルマナー検定2級合格に向けての知識と技術を身に付けることができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・ユニバーサルマナー検定3級の復習を行い、多様な方との基本的な向き合い方や知識を改めて理解する。
2回目	基礎概論：身体障害者の生活と心理を理解することが出来る ※到達度チェックテストの解説
3回目	基礎概論：知的障害者の生活と心理を理解することが出来る
4回目	基礎概論：精神障害者の生活と心理を理解することが出来る
5回目	基礎概論：高齢者の生活と心理を理解することが出来る
6回目	応用：職場内における精神障害・発達障害者との向き合い方について学び、より実践的なサポート方法を理解する。
7回目	応用：パラリンピック及び障害者スポーツについて 動画等参照しながら、障害者が考えている「リアル」を知る。
8回目	中間テスト実施
9回目	実技研修：車いす使用者への適切なサポートを実践できる ※車いすを使用します。
10回目	実技研修：視覚障害者への適切なサポートを実践できる
11回目	実技研修：聴覚障害者への適切なサポートを実践できる
12回目	実技研修：高齢者への適切なサポートを実践する
13回目	復習およびまとめ 多様な方との向き合い方について基本的な知識のみならず、より実践的な向き合い方を学ぶことが出来る。
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学習	
評価方法	ユニバーサルマナー検定(2級)に合格(100%)
受講生へのメッセージ	昨今、業界を問わずキーワードとされる「ダイバーシティ(多様性)」への理解は、まず「知ること」から始まります。社会に出て活躍する自身の姿、多様な方へ向き合い、そして支え合うことのできる豊かな未来を想いながら、本講義を受講いただければ幸いです。
【使用教科書・教材・参考書】	
適宜配布します。	

科目名 (英)	ユニバーサルマナー2級 Comprehensive Service	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	福田 哲也
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	講義/演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ユニバーサルサービスとは何か、基本的な考え方から、必要性についての理解。 ・多様なお客様の特徴と対応方法、実践的手法の基礎的理解。 <p>実務経験:ユニバーサルマナー協会よりユニバーサルサービスの講習指導者の実績(13年のキャリア)を有する</p> <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ユニバーサルサービスが求められる背景を理解し、多様なお客様の特徴と対応方法を習得する。 							

授業計画・内容	
1回目	講師紹介・自己紹介・ユニバーサルサービスとは何かを理解することができる。
2回目	・ユニバーサルサービスの基本的な考え方、求められる背景を理解することができる。
3回目	・高齢者に多い病気、認知症の理解、障害を理解することができる。
4回目	・バリアフリーの理解、様々な環境でのバリア、ユニバーサルデザインを理解することができる。
5回目	・高齢のお客様の理解と対応方法、車いす基本操作ができる。
6回目	・車いすを使用しているお客様の理解と対応方法(車いす基本操作実習)をおこなうことができる。
7回目	・配慮が必要なお客様の理解と対応方法(知的・精神・身体・内部障害、妊婦、子ども連れなど)を学び実践することができる。
8回目	・目の不自由なお客様の理解と対応方法(視覚障害体験と介助方法実習)を学び実践することができる。
9回目	を学び実践することができる。・目の不自由なお客様の理解と対応方法(視覚障害体験と介助方法実習)
10回目	・テーブルへのご案内(車いす・杖・視覚障害者)、立ち上がり方、座位姿勢を学び実践することができる。
11回目	・テーブルへのご案内(車いす・杖・視覚障害者)、立ち上がり方、座位姿勢の実践することができる。
12回目	・ホテル・航空・旅行におけるユニバーサルデザインを理解し、今後のユニバーサルデザインを考えることができる。
13回目	・ユニバーサルマナー検定2級講習
14回目	筆記試験
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ●小テスト(30%) ●実技または筆記(20%) ●定期テスト(50%) 割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	これから、高齢化社会に突き進むうえで、身体面でのサポートを必要とされる方が増えていく傾向となります。その上で、業界で活躍する上でもユニバーサルマナーを理解し、多様化するニーズに合わせて接客できる人材となれるようになれば幸いです。
【使用教科書・教材・参考書】	
授業毎にプリントを配布	

科目名 (英)	レストランサービス技能検定 HRS practice	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	水曜日5.6限目
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>厚生労働大臣指定機関 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 実技試験官の経験を有する教員が過去問題を通じて実社会で通用する知識・学び方を身につけていきます。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>全員、夏休み前には各年代の過去問90点以上</p> <p>〈具体的な目標〉</p> <p>目標①課題の抽出と克服</p> <p>目標②類似問題の見極め方</p> <p>目標③問題の解き方</p>							

授業計画・内容	
1回目	過去問題を解き出題をテキストから探しアウトプット出来る様になる。
2回目	過去問題を解き出題をテキストから探しアウトプット出来る様になる。
3回目	過去問題を解き出題をテキストから探しアウトプット出来る様になる。
4回目	過去問題を解き類似問題への対応力を高める事が出来る様になる。
5回目	過去問題を解き類似問題への対応力を高める事が出来る様になる。
6回目	過去問題を解き類似問題への対応力を高める事が出来る様になる。
7回目	過去問題を解き類似問題への対応力を高める事が出来る様になる。
8回目	自己における課題の抽出と克服方法を学ぶ事が出来る。
9回目	自己における課題の抽出と克服方法を学ぶ事が出来る。
10回目	自己における課題の抽出と克服方法を学ぶ事が出来る。
11回目	自己における課題の抽出と克服方法を学ぶ事が出来る。
12回目	各年代における過去問題の平均90点取得出来る様になる。
13回目	各年代における過去問題の平均90点取得出来る様になる。
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間 外学習	①健康管理に留意して身嗜みを整える ②授業で学んで知識・技術を日常で活かす工夫を心がけ実践してみる
評価方法	筆記試験
受講生へのメッセージ	未だ見ぬ自分の新たな発見
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>厚生労働大臣指定機関 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 西洋料理 料飲接客サービス技法</p>	

科目名 (英)	レストランサービス実習 I Restaurant Service Training	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	麻生 亮
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜日4・5限目

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)

レストランサービス技能検定に基づき、レストランサービス技能検定3級取得を目指す。

※実務者経験： レストランサービスの業界において25年のキャリア： 厚生労働大臣指定機関 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会
2004年国家資格1級取得、2005年HRSテーブルマナー認定講師、2009年HRS技能検定委員

【到達目標】

社会で通用する技術と心構え

〈具体的な目標〉

目標①場面に応じた表情・笑顔でサービスを行えやり直しが出来ない大切さを体得する

目標②授業の準備と片づけを協力しあう事で役割と責務を養う

目標③授業通じ人の喜びが自身の喜びと共有出来、それを糧に好奇心創造の具体化

授業計画・内容

1回目	挨拶・歩行動作・離着席時の補助ができる。
2回目	入店からゲスト・ホストを考慮した行動と椅子の離着席・溢さない水の注ぎ方・姿勢・足の運び方ができる。
3回目	シルバーの名称・説明とサーバーの使用方法
4回目	入店からメニューのお勧め・注文品の復唱・姿勢・言葉遣い・シルバーセット・溢さないコーヒーの注ぎ方ができる。
5回目	ゲスト・ホストを考慮した料理提供とサービス雑音軽減を意識したパッシング(片づけ)・トレイの使用方法
6回目	サービス観点に基づき中間実技試験
7回目	知識の確認と技術習得の復習
8回目	ソムリエ協会推奨のワイン抜栓ができる。
9回目	入店からサービスまでの一連の流れを12分制限時間内での課題終了することができる。
10回目	入店からサービスまでの一連の流れを12分制限時間内での課題終了することができる。
11回目	入店からサービスまでの一連の流れを9分制限時間内での課題終了することができる。
12回目	入店からサービスまでの一連の流れを9分制限時間内での課題終了することができる。
13回目	試験対策
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間 外学習	①健康管理に留意して身嗜みを整える ②授業で学んで知識・技術を日常で活かす工夫を心がけ実践してみる
評価方法	●小テスト(30%) ●実技または筆記(20%) ●定期テスト(50%) 割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	サービスの基本でもあるレストランサービスを通して未だ見ぬ自分の新たな発見ができれば幸いです。

【使用教科書・教材・参考書】

厚生労働大臣指定機関 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 西洋料理 料飲接客サービス技法

科目名 (英)	ワイン学 Wine studies	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	麻生 亮
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	演習・講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
<p>教員実務経歴: 都内外資系ホテルにてBAR勤務後、1996年ドイツへ渡りワインの栽培・収穫に携わりヨーロッパ各国を巡り知識・見分を深める。</p> <p>在独中は1998年世界最優秀ソムリエコンクール優勝者「マルクス・デルモネゴ」に師事</p> <p>帰国後、都内星付きレストラン・福岡市内ホテルにて従事の傍ら、業界の発展と若き人材育成へ尽力</p> <p>※実務者経験: レストランサービスの業界において25年のキャリア : 厚生労働大臣指定機関 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 2004年国家資格1級取得、2005年HRSテーブルマナー認定講師、2009年HRS技能検定委員</p>							
【到達目標】							
代表的なワイン生産国の基礎知識を習得し説明出来る様になる。							
〈具体的な目標〉							
目標①ワインの奥深さとその歴史を体得する							
目標②産地による違いを知り、料理との相性やシチュエーションでのセレクション力を養う							
目標③授業通じワインづくりにかけるワイナリーの意気込みやビンテージワインへの好奇心創造の具体化							
授業計画・内容							
1回目	ワインの分類を体系的に学び基礎知識を習得。ワインの歴史、ワインの種類、ブドウの品種を学び説明出来る様になる。						
2回目	フランスのワイン 品質分類、主な産地、エチケットの読み方を学び説明出来る様になる。						
3回目	ドイツのワイン ワインの産地と特徴、主なブドウ品種、産地呼称の細分、品質分類を学び説明出来る様になる。						
4回目	イタリア、アメリカのワイン ワインの産地と特徴、主なブドウ品種、法律と格付けを学び説明出来る様になる。						
5回目	スペイン(ポルトガル)、オーストラリアのワイン ワインの産地と特徴、主なブドウ品種、法律と格付けを学び説明出来る様になる。						
6回目	中間筆記試験						
7回目	チリ、アルゼンチンのワイン ワインの産地と特徴、主なブドウ品種を学び知識を習得する事が出来る。						
8回目	日本のワイン、ワインの品質管理 ワインの産地と特徴、主なブドウ品種 ポルトガルのワインを学び知識を習得する事が出来る。						
9回目	フォーティファイドワイン、アロマティックワインについて学説明出来る様になる。						
10回目	ビールとスピリッツ(ブランデー、ウイスキー)について学説明出来る様になる。						
11回目	スピリッツ(ジン~テキーラ)、コーヒー、紅茶について学説明出来る様になる。						
12回目	日本酒、焼酎について学説明出来る様になる。						
13回目	試験対策						
14回目	★評価週						
15回目	★まとめ・追試/再試						
準備学習 時間外学習	①健康管理に留意して身嗜みを整える ②授業で学んで知識・技術を日常で活かす工夫を心がけ実践してみる						
評価方法	筆記試験						
受講生へのメッセージ	未だ見ぬ自分の新たな発見						
【使用教科書・教材・参考書】							
厚生労働大臣指定機関 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 西洋料理 料飲接客サービス技法							

科目名 (英)	映像編集実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
	Education/photo practice	授業 形態	講義演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	IRホテル&リゾート科					曜日・時限	火曜日6限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
<p>婚礼施設にて動画撮影、編集に携わり、映像制作技術を有する教員が、映像・フォト実習授業を展開し、どういった映像を制作するのか、立案から完成までのプロセスを経験します。</p>							
【到達目標】							
<p>映像を制作するスキル、ソフトの使い方等を必要最低限身に付け、納期を意識したスケジュールの組み立て、納期に対するクオリティの確保などを体験し、映像制作ができるようになる。また、納期限を意識するなど、他仕事にも応用できる能力を身につける</p>							

授業計画・内容		
1回目	オリエンテーション/映像制作ソフト(プレミア)の機能理解・操作方法について理解できる①(写真を使った簡単な操作方法)	
2回目	映像制作ソフト(プレミア)の機能理解・操作方法について理解できる②(写真を使った簡単な操作方法)	
3回目	映像制作ソフト(プレミア)の機能理解・操作方法について理解できる③(テロップを用いた簡単な操作方法)	
4回目	映像制作ソフト(プレミア)の機能理解・操作方法について理解できる④(動画を使った簡単な操作方法)	
5回目	映像制作ソフト(プレミア)の機能理解・操作方法について理解できる⑤(動画を使った簡単な操作方法)	
6回目	映像制作ソフト(プレミア)の機能理解・操作方法について理解できる⑥(動画を使った簡単な操作方法・それぞれの作った映像を見	
7回目	映像制作におけるコンセプトの立案、シナリオの制作が出来る①	
8回目	映像制作におけるコンセプトの立案、シナリオの制作が出来る②	
9回目	素材撮影・映像制作が出来る①	
10回目	素材撮影・映像制作が出来る②	
11回目	素材撮影・映像制作が出来る③	
12回目	素材撮影・映像制作が出来る④	
13回目	素材撮影・映像制作が出来る⑤	
14回目	★評価週	完成映像の提出
15回目	★まとめ・追試/再試	総評・まとめ
準備学習 時間外学習		
評価方法	テスト(映像提出による完成度)にて評価	
受講生への メッセージ	映像制作に興味・関心を持っていただき、クリエイティブな分野へのアンテナを張っていただけるような人物になって欲しいです。アイデアを形にする事が出来るような人物になって欲しいです。	
【使用教科書・教材・参考書】		
PC数台・PCソフト(Adobe premiere pro)		

科目名 (英)	英語 English Conversaion	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期 水曜1.2限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 小・中・高等学校や英会話教室での英語教授経験の豊富な教員とスピーキングやリスニング練習を通じて、日常生活で使える頻度の高いコミュニケーション英語を学ぶ。様々な場面で自分の伝えたいことを英語で表現できるよう、活きた英会話を実践的に学ぶ。 Introductory level course focusing on improving students' spoken English in a conversational setting.							
【到達目標】 様々な場面で出てくるトピックに関して、自信を持って話すことができる。Students should feel more comfortable and confident in discussing everyday, high frequency topics.							

授業計画・内容	
1回目	L. 1 初対面のあいさつ～お別れまでの会話ができる
2回目	L. 2, 3 自己紹介、友人の紹介、パーソナルインフォメーションに関する一般的な質問に対する受け答えができる
3回目	L. 5, 6 好き・嫌い等の好みについての会話や質問返しができる
4回目	L. 8 意見を尋ねる/意見を述べるができる
5回目	L. 11,12 人を褒める&褒められた際の会話表現や、(衣服など)着ているものに関して述べるができる
6回目	L. 7, 13, & 14 時間について表現することができる。日々の習慣について話す&質問することができる
7回目	L. 19, 20 道案内をする・場所を尋ねることができる
8回目	L. 21, 23 数やお金の数え方・価格や頻度についての質問や受け答えをすることができる
9回目	L. 28 料理の味や材料について&レストランでのオーダーができる
10回目	L. 29, 30 過去の出来事について話す&質問することができる
11回目	L. 31 自分の体験について話す&それに対するリアクションや返答ができる
12回目	L. 32 週末や未来の予定について話すことができる
13回目	総復習
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学習	事前に教科書を読んで起きましょう。
評価方法	試験100%
受講生へのメッセージ	皆さんは既にたくさんの英語を知っています。英語を話せるように、一緒に頑張りましょう！
【使用教科書・教材・参考書】 Speak Now 1	

科目名 (英)	音響・照明実習	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	
	Sound/lighting training	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	IRホテル&リゾート科					曜日・時限	
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
<p>ブライダルにおける音響・照明・映像・演出業務の学習及び実習をおこないます。現在取り締まりが厳しくなっているブライダル業界における音楽著作権、違法ダウンロードの説明や特殊な演出業務。最新鋭の映像演出(プロジェクションマッピング)等をしっかり体感してもらいながら学んでもらいます。</p> <p>※実務経験 ブライダル業界で10年以上、音響・照明を担当している、現役講師。</p>							
【到達目標】							
<p>業界の中身を詳しく説明し、音響・照明・映像・演出業務の基礎の部分を理解出来る。 プランニングする上で、お客様の思いを形にする事が出来るという事をプランナーの立場として理解する事が出来る。 これからのブライダル業界のエンターテインメント性を理解する事が出来る。</p>							

授業計画・内容	
1回目	ブライダル演出業務について * 演出内容が理解できるようになる。
2回目	ブライダルにおける音響操作についてまた基本的知識 * 簡易的な操作の流れの意味がわかるようになる。
3回目	音楽書作兼、および違法ダウンロードについて * 法律による規制が理解出来るようになる。
4回目	BGMコーディネートについて① * お客様として * 新郎新婦の気持ちが理解出来るようになる。
5回目	BGMコーディネートについて② * コーディネーターとして * プランナーとしての気持ちが理解出来るようになる。
6回目	機材関係について① 宴会場にスタンバイされている機材関係について * 機材の簡易的な操作が理解出来るようになる。
7回目	機材関係について② 教室の機材を実際に使い実習 * 教室の機材を理解出来るようになる。
8回目	サプライズ演出(フラッシュモブ、メモリーブレイ等について) * サプライズ演出が理解出来るようになる。
9回目	プロジェクションマッピング演出について * 大画面映像演出の仕組みが理解出来るようになる。
10回目	スマートフォンでの活用法① 写真加工等 * スマートフォンを使ったテクニックを理解する事ができる
11回目	スマートフォンでの活用法② 写真加工等 * スマートフォンを使ったテクニックを理解する事ができる。
12回目	スマートフォンでの活用法② 動画等 * スマートフォンを使ったテクニックを理解する事ができる。
13回目	レポートによる試験
14回目	★評価週 復習をおこないます。
15回目	★まとめ・追試/再試 ヒアリングをして、再度必要な実習を行います。
準備学習 時間外学習	
評価方法	レポートによる試験を行います。一人一人の考えや意見を尊重していきながら、しっかり思いを記入していただくような内容にしたいと考えております。
受講生への メッセージ	ご入学おめでとうございます。 みなさんと出会えたご縁を大切に、この業界の素晴らしさや大切さを伝えていきたいと思います。コロナ禍という事もあり、大変厳しい現状ではありますが、これから必ずよくなってきますので、一緒に頑張っていきましょう。実習も踏まえて楽しく分かりやすく授業を進めていきますので、どうぞよろしくお願い致します。これからのエンターテインメントを作っていくように頑張りましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	海外観光地理Ⅱ Overseas tourism geography Ⅱ	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	火曜日
						曜日・時限	3限目

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)

トラベル業界で営業職として4年間の実績のある専任教員が、6か国の基本情報・料理・観光地をわかりやすく、かつ行きたくなるような情報を教えていきます。具体的には、実際にお客様に渡す資料を使って、学生をお客様と捉えて授業を行います。私自身がお客様に案内するように、行きたくなる・行って楽しんでほしいと感じてもらうための授業を行います。そして、受講した学生が興味を持ち、お客様にも案内したくなると思います。また、実践的な授業だけでなく、エーブルペーカーチャーリーや海外旅行の必要な準備など、実用的な授業も行っていきます。

【到達目標】

- ・各国の基本情報を学び、各国の特徴・歴史などを理解することができる
- ・観光地(世界遺産)を理解し、お客様に情報を提供できるようになる

授業計画・内容

1回目	自己紹介・授業の説明・授業の目的を知り。本授業で何を学ぶべきか学生自身で理解する	
2回目	①韓国(基本情報、料理)を理解することができる	
3回目	②韓国(観光地)の知識を深めることができる	
4回目	①台湾(基本情報、料理)を理解することができる	
5回目	②台湾(観光地)の知識を深めることができる	
6回目	①香港(基本情報、料理)を理解することができる	
7回目	②香港(観光地)の知識を深めることができる	
8回目	①上海(基本情報、料理)を理解することができる	
9回目	②上海(観光地)の知識を深めることができる	
10回目	①ニュージーランド(基本情報、料理)を理解することができる	
11回目	②ニュージーランド(観光地)の知識を深めることができる	
12回目	①カナダ(基本情報、料理)を理解することができる	
13回目	②カナダ(観光地)の知識を深めることができる	
14回目	★評価週	6か国の基本情報・料理・観光地のテスト
15回目	★まとめ・追試/再試	6か国の基本情報・料理・観光地のテストを総復習

準備学習 時間外学習	
評価方法	期末テスト100%
受講生へのメッセージ	本講義は、海外6か国の基本情報、料理、観光地を教えていきます。また、実践でも活用できるエーブルペーカーチャーリーや海外旅行の必要な準備なども教えていきます。本講義を通して、海外への興味・魅力を高めて、海外のことを好きになってもらえたらと思います。

【使用教科書・教材・参考書】

旅に出たくなる地図

科目名 (英)	国内観光地理 Domestic Tourism Geography	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日・時限	火曜日 4限目

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)
 旅行会社にてコンシェルジュとして現役で活躍する講師が、日本国内の地理や観光地について授業を行う。国内の観光地をテキストを使用して、今後の実務に応用できるよう学ぶ。
 九州・沖縄、中国、四国、関西、北陸、東海、関東、東北、北海道 の9つに分けて 観光地の勉強と、グループで旅行の計画をしてもらいます。

【到達目標】
 日本全国の地理・観光名所をテキストや経験談から学び、日本の良さを人に伝えることが出来るようになる。

授業計画・内容	
---------	--

1回目	挨拶、自己紹介、授業のすすめ方の説明、アンケート調査	
2回目	沖縄・九州の観光地授業の内容を理解する。	
3回目	沖縄・九州・中国の観光地授業の内容を理解する。	
4回目	中国・四国の観光地授業の内容を理解する。	
5回目	関西 観光地授業の内容を理解する。 日帰り旅行企画説明を聞き、実施内容を理解する。	
6回目	九州観光地 現地空港発着 日帰り旅行企画をグループで作成する。	
7回目	九州観光地 現地空港発着 日帰り旅行企画をグループで発表する。	
8回目	関西 観光地授業の内容を理解する。	
9回目	北陸・東海 観光地授業の内容を理解する。	
10回目	関東・東北 観光授業の内容を理解する。	
11回目	関東・東北 観光授業の内容を理解する。	
12回目	北海道 観光地授業の内容を理解する。	
13回目	北海道 観光地授業の内容を理解する。 テスト説明を聞き、内容を理解する。	
14回目	★評価週	筆記テスト
15回目	★まとめ・追試/再試	期末テスト振り返り

準備学習 時間外学習	
------------	--

評価方法	日帰り旅行企画での評価 50% 筆記テストでの評価 50%
------	----------------------------------

受講生へのメッセージ	総合的なコンシェルジュを目指しましょう。
------------	----------------------

【使用教科書・教材・参考書】	
----------------	--

科目名 (英)	実用英語検定対策	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	EIKEN	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
学科・コース	IRホテル&リゾート科					曜日・時限	火曜2,3限目
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>※実務者経験: 英語講師経験20年。英語翻訳業務実務経験5年。実用英語検定(3級、準2級、2級担当)面接試験官18年。Nutrition and Well-being(栄養と健康について)University of Aberdeen(アバディーン大学)/Statement of Participation(講座修了書)取得。Professional Practices for English Language Teaching(英語教育の為に専門的プラクティス)/British Council(ブリティッシュ・カウンシル)Statement of Participation(講座修了書)等の資格を有した講師が、生徒の実用英語検定合格に向けて、15レッスンにわたり、英文法の総復習、英単語、慣用表現、英熟語の学習、リスニング、ライティング、面接対策を行い、生徒達が実用英語技能検定試験合格に向けて、総合的な英語力を付けることが出来る様指導します。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>実用英語技能検定、3級、準2級、2級、準1級に合格することが出来る。</p>							

授業計画・内容		
1回目	合格に必要な英単語・熟語・表現を覚え、文法的用法を理解することが出来る。各自合格する為に何が必要かを知り、学習目標を立てることが出来る。	
2回目	合格に必要な英単語・熟語・表現を覚え、文法的用法を理解し、単語、熟語、文法、リスニング問題の傾向と解き方を知ることが出来る。	
3回目	合格に必要な英単語・熟語・表現を覚え、文法的用法を理解し、会話問題を解くことが出来る。	
4回目	合格に必要な英単語・熟語・表現を覚え、文法的用法を理解し、長文読解問題を解くことが出来る。	
5回目	合格に必要な英単語・熟語・表現を覚え、文法的用法を理解し、英作文を書くことが出来る。	
6回目	合格に必要な英単語・熟語・表現を覚え、文法的用法を理解し、各自の弱点を知り、中間考査に向けて強化目標を立てることが出来る。	
7回目	中間考査	
8回目	合格に必要な英単語・熟語・表現を覚え、文法的用法を理解し、面接試験に備えることが出来る。	
9回目	合格に必要な英単語・熟語・表現を覚え、文法的用法を理解し、面接試験に備えることが出来る。	
10回目	合格に必要な英単語・熟語・表現を覚え、文法的用法を理解し、応用問題を解くことが出来る。	
11回目	合格に必要な英単語・熟語・表現を覚え、文法的用法を理解し、応用問題を解くことが出来る。	
12回目	合格に必要な英単語・熟語・表現を覚え、文法的用法を理解し、応用問題を解くことが出来る。	
13回目	総復習を行い、期末試験に向けて備えることが出来る。	
14回目	★評価週	期末試験
15回目	★まとめ・追試/再試	各自、更に上の級に合格する為に何が必要なのか知り、学習目標を立てることが出来る。
準備学習 時間外学習	ゴールデンウィーク、及び夏季休暇時には課題を出します。	
評価方法	課題提出、中間考査結果、期末考査結果を総合的に評価します。	
受講生へのメッセージ	実用英語技能検定試験合格に向けて、基礎英文法から、応用問題、面接やライティング問題などに対応できる総合的な英語力を身につけましょう。各自学習目標を立て、英検合格に向けて、計画的に学習しましょう。	
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>中学校3年間の英語が1冊でしっかりわかる本 / DAILY20日間英検準2級集中ゼミ / DAILY20日間英検2級集中ゼミ / 英検準2級文で覚える単熟語 / 英検2級文で覚える単熟語 その他プリント等</p>		

科目名 (英)	手話 I sign language I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜日4限目

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)

手話奉仕員養成講座講師として17年・手話通訳養成講座指導者として3年・外部手話講師として13年間行ってきた講師から、聴覚障害のある人への生活支援技術として、手話によるコミュニケーション技術を習得する方法を学ぶことができます。簡単な手話表現を理解し、手話や表情によりお互いの想いを伝えあうこともできるようになります。手話による会話の楽しさや表現力を学習することができます。

【到達目標】

ろう者と日常的な会話ができる。

授業計画・内容

1回目	「伝えあってみましょう」手や体の動きや表情を使って伝え合うことができる。
2回目	「名前を紹介しましょう」自分の名前を用いて色々な方法で表現し、あいさつができる。
3回目	「家族を紹介しましょう」疑問詞「だれ」を使って会話ができる。
4回目	「数を使って話しましょう」疑問詞「いつ」「いくつ」「いくら」を使って会話ができる。
5回目	「趣味について話しましょう」身近な話題を会話ができる。身振り、表情を工夫する。
6回目	「仕事について話しましょう」今までの学習を活かして自分を紹介ができる。
7回目	「住所を紹介しましょう」目の前の空間の使い方を学ぶ。指さし、イメージを持って表現ができる。
8回目	「一日のことを話しましょう」時の表し方ができる。動詞の手話を覚える。
9回目	「一か月のことを話しましょう」過去、現在、未来の表し方ができる。
10回目	「一年のことを話しましょう」季節、月、年の表し方ができる。。疑問詞「どちら」、「～したい」を使って会話ができる。
11回目	「パーティのことを話しましょう」日常生活の色々な場面での会話ができる。
12回目	「旅行のことを話しましょう」日常生活の色々な場面での会話ができる。
13回目	「日常生活の色々な場面での会話を学ぶ。」病院のこの話ができる。

夏季休暇【8/8(土)～8/18(火)】

14回目	★評価週	テスト
15回目	★まとめ・追試/再試	

準備学習 時間外学習	
評価方法	●小テスト(30%) ●期末テスト(70%) 割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】

手話奉仕員養成テキスト 手話を学ぼう 手話で話そう

科目名 (英)	宿泊オペレーション	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	中尾 美恵
	Practice of Lodging	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科				2	曜日・時限	木曜4限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
サービス業界にて10年以上の接客およびフロント業務の実務と社員研修の実績のある専任講師が、他の業務の基礎知識と実践的な内容を行うことで、日頃のチーム意識と行動を身につけることができる							
実務経験: 国内大手ホテルフロント業務及び全般業務10年以上のキャリア							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・ホテルの主体である宿泊に関する業務を知る ・ロールプレイングをすることによって、業務を実践的に身につけることができる 							
授業計画・内容							
1回目	オリエンテーション、ホテルの心得を理解できる						
2回目	ホテルの心得・専門用語と使い方・言葉づかい・電話対応を理解できる						
3回目	現代のホテルビジネスを支える情報システムを理解できる						
4回目	宿泊部門／業務の流れ(客室予約、出迎え、チェックイン、滞在中、チェックアウト、見送り)を理解できる						
5回目	宿泊部門／業務の流れ(客室予約、出迎え、チェックイン、滞在中、チェックアウト、見送り)を実践形式で対応できる						
6回目	宿泊部門／フロントオフィスの業務について理解できる						
7回目	★中間評価						
8回目	ロールプレイング／ベルマン・ドアマン・クロークの業務を理解し、実践形式で対応できる						
9回目	ロールプレイング／フロント業務(リザーベーション、レセプション、インフォメーションなど)を理解し、実践形式で対応できる						
10回目	ロールプレイング／フロント、コンシェルジュ業務を実践形式で対応出来る						
11回目	リスクマネジメント／ホテルビジネスにおける危機管理意識を理解できる						
12回目	コンプレイン対応／ケーススタディからコンプレイン対応を理解できる						
13回目	評価対策、「サービスのプロ」としての在り方を理解できる						
14回目	★評価週						
15回目	★まとめ・追試/再試						
準備学習 時間外学習	・授業で学んだことは、日常の意識と自身で使いこなす工夫をしていく						
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・筆記30%、実習試験50%(ロールプレイング) ・授業態度20%(学んでいる姿勢、表情、言葉遣い、ディスカッションでの発言) 						
受講生への メッセージ	・学科で学んでいることを進んで行動し、ロールプレイングに活かし、即戦力になれるよう学んでほしいです						
【使用教科書・教材・参考書】							
・学校テキスト							

科目名 (英)	中国語 Chinese	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 月曜2限

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)

長年に亘り、言語学と教育方法学の理論に基づき、エキスパートとしての中国語教育を行ってきました。本校の指導方針に従って、基礎から丁寧に指導し、特に発音と声調を正しく身につけさせ、将来の仕事で使えるように、最初から良い基盤を築いていきます。また、資格の取得は将来の就職、仕事現場に役立つため、1年生全員にHSK中国語検定試験に挑戦してもらいます。普段の授業では、発音、文字、文法の重要なポイントをわかりやすく説明し、クラス全員で楽しく勉強できるように、授業を確実に一歩一歩進めます。

【到達目標】

グローバル化社会に於いて適応力が高い人間になるため、コミュニケーション能力、特に外国語のレベルが問われるという意識を持って、中国語を身につける重要性が認識できます。また、中国語の自己紹介をはじめ、日常会話、ビジネス会話、将来仕事現場の中国観光客に対するサービス提供ができるように、今から少しずつ進んでいきます。HSK中国語検定試験にも挑戦し、全員で合格できるように皆で頑張ります。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション、中国語概況について理解できる。発音の勉強、練習を経て、中国語で簡単な自己紹介ができる。	
2回目	中国語の発音を復習し、挨拶の言葉を身につけることができる。また自己紹介の内容を増やし、少しずつ覚えることができる。	
3回目	自己紹介が流暢にできる。検定試験範囲の文字、文法を習得し、練習問題に取り掛かることができる。	
4回目	簡単な空港用語、中国観光客へのサービス会話を身につけることができる。HSK中検過去問題を部分的に解くことができる。	
5回目	検定試験のリスニング練習、中国語の漢字の書き方、基礎文法などを身につけることができる。	
6回目	自己紹介の内容を充実させ、就職面接に向かって、自分の特徴をアピールすることができる。	
7回目	5月の勉強内容を復習し、自己チェックをしてから、身につけなかった部分を補うことができる。	
8回目	将来の職場の場面を設定して、中国語で対応できるように、会話を身につけることができる。	
9回目	検定試験の過去問題を導入し、各部分の対策を身につけることができる。	
10回目	自分の足りない部分を見つけ、その解決策をみんなで一緒に身につけることができる。	
11回目	今まで習ったことを復習し、第一回目のHSK中国語検定試験に向かって、一層力を入れることができる。	
12回目	前期の学習内容を全面的に復習し、授業効果を一層高めることができる。	
13回目	最終的にまとめ、自信を持って試験に向かうことができる。	
14回目	★評価週	
15回目	★まとめ・追試/再試	
準備学習 時間外学習	授業の前に、復習・予習が必要で、単語、フレーズを随時に暗記する。	
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ●授業態度(30%) ●小テスト(20%) ●定期テスト(50%) 割合で成績評価を行う。	
受講生への メッセージ	<p>ご入学、おめでとうございます。自分の勉強意欲と若さを十分に活かして、悔いのない学校生活を送ってください。</p> <p>中国語の勉強を通じて、国際人の意識を高め、視野を広げ、将来、与えられた仕事だけでなく、自ら進んで社会に貢献できる人間になってください。</p> <p>授業中、わからないことがあれば、遠慮せずに積極的に質問してください。</p>	

【使用教科書・教材・参考書】

市販新HSK検定試験問題集、会話プリント等

科目名 (英)	日本の伝統と文化(書道) Japanese tradition and culture	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	IRホテル&リゾート科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

公益財団法人 日本習字教育財団認定 書道三段 高等師範免許 所持。
携帯電話やパソコンでのやり取りが日常となった現代では、文字を正しく美しく書くという日本の文化が衰微しつつあります。
書いた人の個性や気持ちを伝える手書き文字の大切さを学びます。

華道家元池坊でいけばなを学んで、花の向きや動き・表情のとらえ方、空間の取り方などを学びました。花一本一本にも表情、個性があることを理解して、花を生き物として扱い、暮らしの中に取り入れていただきたいと思っています。日本で生まれたいけばなに親しんでみましょう。

※実務経験
フラワー装飾技能士1級、フラワーデザイナーとして活動。

【到達目標】

筆ペンや大筆を正しく使い、社会人として必要なひらがな・カタカナ・自分の名前を正しく美しく書けるようになること。冠婚葬祭の場で最低限必要な手書きの心得を身につけること。大筆を使って感じの基本的点がを「永字八法」で習得し、楷書の手習いを通して半紙に四字程度をバランスよく書けるようになること。

授業計画・内容

1回目	筆の持ち方、角度、書く姿勢などについて説明。自分の住所、名前を書くことができる
2回目	「永字八法」にみる全ての点画の基礎について説明、「永」を書いてみる。封筒宛名書くことができる
3回目	#書と写真のコラボ デザイン書 で 書道に親しむことができる
4回目	ミニ展示の準備、作品制作ができる(写真コラボ、色紙、掛け軸 他)
5回目	夏の挨拶文『暑中見舞状』や、お礼状を題材に ペン字 ひらがなの基本を学び理解できる
6回目	披露宴における 芳名帳、ゲストカード を題材に 美しい文字を目指し書くことができる
7回目	のし紙、のし袋 日常生活のいろいろなシーンで役に立つ、冠婚葬祭表書きを書くことができる
8回目	自己紹介 華道の歴史や道具について説明し、華道の授業を理解できる
9回目	盛花 規則を理解する、剣山の使い方を理解できる
10回目	盛花 季節の花を知ることができる
11回目	盛花 枝物を使う 枝物の使い方を理解できる
12回目	投げ入れ 剣山を使わないで花を生けてみる、花どめについて考えてことができる
13回目	自由花 自由な発想で活けてみる、花を活かす生け方を考えることができる
14回目	自由花 なぜそう生けたのかを発表する レポートを書く
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆ペンでひらがな・カタカナ・自分の名前を正しく美しく書けるようになったか。
受講生への メッセージ	筆ペンや筆は、基本的なコツを覚えるととても便利で重宝する筆記具です。手書きのぬくもりを人につたえるつもりで楽しく書道をやってみましょう。上手な字より良い字を書くことです。一人一人の個性も大事にしつつ、書くという表現の面白さを感じられれば幸いです。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	日本の伝統と文化(茶道)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Japanese traditional and culture (Japanese tea)	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	IRホテル&リゾート科					曜日・時限	木曜4限目
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 茶道裏千家の師範として、独自で茶道教室を開講。これまで多くの生徒に茶道の侘び寂びを伝授している。茶道の文化だけでなく、茶道の作法をもとに和の文化を学ぶ。							
【到達目標】 和室の使い方、掃除の仕方を学び実践することができる。道具の名前やどのようにして作られているかを学び、日本の伝統技術を知ることができる。盆略点前を学び、招待客としての作法を実践することができる。							

授業計画・内容		
1回目	簡単なお茶の歴史を知ることが出来る。茶席での身だしなみ(服装・靴の脱ぎ方等)を知ることが出来る。	
2回目	襖の開け方・閉め方・お辞儀の仕方・立ち方・歩き方・座り方を知ることが出来る。	
3回目	道具の名称(漢字で覚える)帛紗の捌きかた・たたみ方・付け方を知ることが出来る。	
4回目	道具の扱い方を知ることが出来る。①	
5回目	道具の扱い方を知ることが出来る。②盆中の道具の配置	
6回目	盆略点前のパフォーマンスを知る。盆中の道具の扱い方①	
7回目	中間テスト	
8回目	盆中の道具の扱い方②	
9回目	薄茶を飲むときのお茶碗の扱い方・飲み方・懐紙を使ってのお菓子の取り方を知ることが出来る。(干菓子)	
10回目	薄茶の立て方を知る(実際に自分で点てみる①)	
11回目	薄茶の立て方の復習(実際に自分で点てみる②)	
12回目	薄茶を点てる人(亭主)頂く人(お客)に分かれて体験することが出来る。	
13回目	今までの総復習を行い、自身の成長を感じることが出来る。(生菓子)	
14回目	★評価週	期末テスト
15回目	★まとめ・追試/再試	期末テスト返却・質疑応答・清掃
準備学習 時間外学習		
評価方法	中間テスト(50%)期末テスト(50%)	
受講生への メッセージ	日本の伝統と文化は皆さんが今後必ず継承して欲しいものです。茶道という日本の伝統的な文化から日本人の奥深さや言葉ではなくお花や掛け軸・一つ一つの動作で行うおもてなしを学び身に付け将来の夢に向かって頑張ってください。皆さんは素晴らしい才能と若さという可能性を持っています。それを大切にしてください。	
【使用教科書・教材・参考書】		
特になし		