

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	
	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	ホスピタリティ科					曜日・時限	金曜日・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)
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)	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	ホスピタリティ科	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)	ドレススタイリング実習 Dress styling basics	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	藤野 友恵
学科・コース	ホスピタリティ科	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】(※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)

ブライダル業界にてブライダリストとして社内のインストラクター資格を取得し、新人教育を担当した実績がある教員が、ブライダリストとは何か、基本的な知識を身に付け、基本的な試着ができるようになる。

※TAKAMI BRIDALにて8年ドレススタイリストとして勤務、アシスタントマネージャー/インストラクターとして新人教育に携わる

【到達目標】

コスチュームの名称を覚え、トータルコーディネートできるようになる。
ドレス・タキシードの試着ができるようになる。

授業計画・内容

1回目	スタイリストとは？仕事内容と基本的な衣裳の種類を理解できる(ドレス・タキシード・和装・列席衣裳)	
2回目	ドレスとタキシードの小物の名称と使用方法を学び、説明ができるようになる	
3回目	マネキンにドレスを着せることができるようになる	
4回目	人にドレス・タキシードを着せることができるようになる(アクセサリ・ベールまで)	
5回目	ドレスについての素材や色・ライン等ドレスの基礎を理解する	
6回目	新郎・新婦の和装について代表的な素材や色・柄名を説明できるようになる	
7回目	中間テスト(筆記・実技)	
8回目	中間テストの答案返却とその解説(時間が余れば今までの復習)	
9回目	タキシードについてメンズフォーマルルールと基本的なスーツのラインを説明できるようになる	
10回目	ドレス・タキシードのつくりを理解し、サイズ展開を理解できる	
11回目	和装の見せ方、畳み方、取り扱い方の実習をし理解する	
12回目	新郎・新婦のバランスを考えたコーディネートができるようになる	
13回目	次週の試験の試験範囲の説明と実技試験の練習	
14回目	★評価週	筆記試験と実技試験の予定
15回目	★まとめ・追試/再試	

準備学習
時間外学習

評価方法

中間試験・期末試験(筆記・実技)

受講生へのメッセージ

ブライダルにおいて衣裳は欠かせない存在です。
スタイリストの楽しさや基本知識を一生懸命伝えていきますので一緒に頑張りましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

学校手配の教科書「ブライダルの基礎知識」を使用致します

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	ホスピタリティ科	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を運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							
【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)パ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)	フード&ビバレッジ基礎 Food & Beverage Basics	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	麻生 亮
学科・コース	ホスピタリティ科	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)							
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 に準ずる内容を行う							
※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・離着席時の補助を習得する						
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・足の運び方を習得する						
3回目	シルバーの名称・説明とサーバーの使用方法を習得する						
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を習得する						
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)・トレイの使用方法を習得する						
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	ソムリエ協会推奨ワイン抜栓を習得する						
9回目	12分制限時間内での課題終了ができる						
10回目	12分制限時間内での課題終了ができる						
11回目	9分制限時間内での課題終了ができる						
12回目	9分制限時間内での課題終了ができる						
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	実社会を意識し身嗜みを整える。						
評価方法	筆記試験						
受講生へのメッ セージ	近未来の自分の為に有意義な時間を						
【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)	ブライダルコーディネーター検定 Bridal coordination test	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	ホスピタリティ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期後期 金曜・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)							
<p>・BIA公益社団法人日本ブライダル文化振興協会認定、ブライダルコーディネーターの資格を取得した講師が、ブライダルの基本知識をブライダルコーディネーターテキストに沿って国家資格の3級合格を目指す指導を行う。</p> <p>※実務経験 ブライダル業界にてプロデュース業25年以上のキャリア。</p>							
【到達目標】							
<p>・例年行われる1月中旬のブライダルコーディネーター検定試験に合格ができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	ブライダルコーディネーターとは、結婚とは、第1章 結婚の定義 (P1～P11)を理解することができる
2回目	第2章 日本の結婚式・歴史と文化 (P12～P21)を理解することができる
3回目	第3章 欧米の結婚式・歴史と文化 (P22～P32)を理解することができる
4回目	Lesson② ブライダルビジネス 第1章～第6章 (P34～P49)を理解することができる
5回目	Lesson③ ブライダルの基礎 第1章～第2章 (P52～P68)を理解することができる
6回目	第3章 ブライダル準備 第4章～第5章 (P69～P79)を理解することができる
7回目	第6章 仏前式、第7章 人前式、第8章～第11章 (P80～P91)を理解することができる
8回目	Lesson①～Lesson③までのまとめの小テスト&解答
9回目	Lesson④ コーディネーター業務 第1章、第2章 (P94～P106)を理解することができる
10回目	第3章 ブライダルセールスの特徴、第9章 ペーパーワーク (P107～P121)を理解することができる
11回目	Lesson⑤ 打ち合わせ業務 第1章～第4章 Lesson⑥ (P124～P137)を理解することができる
12回目	〈6〉洋装のラッキーアイテム～3、4 和装の基本 (P138～P153)を理解することができる
13回目	第4章 ヘアメイク・ネイルアート～、第5章 会場コーディネート (P154～P164)を理解することができる
14回目	★評価週 Lesson④～Lesson⑥の総テスト
15回目	★まとめ・追試/再試 第7章 ペーパーアイテム、第9章 披露宴演出 (P165～P176)
準備学習 時間外学習	・授業計画が予定通り遂行できなかった場合、後期に補習授業を希望する。
評価方法	・学科 中間テスト 50% 期末テスト 50%
受講生へのメッセージ	・前期、後期でテキストの理解を深め、全員検定合格を目指してほしい。
【使用教科書・教材・参考書】	
・BIA公益社団法人日本ブライダル文化振興協会テキスト	

科目名 (英)	ブライダル プランニング Bridal Planning	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	ホスピタリティ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日・時限	金曜日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>ブライダル業界大手企業の式場でプランナー経験があり、独立後フリープランナーとしてのプロデュースの経験5年以上を生かして、結婚式の創り方をレクチャーします。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>新郎新婦からヒアリングした情報をもとに結婚式の提案ができる。 一つの結婚式を創ることができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 自己紹介 授業の目的について理解できる
2回目	通常の結婚式の流れを理解できる
3回目	コンセプトウェディングの作り方について理解できる①
4回目	コンセプトウェディングの作り方について理解できる②
5回目	コンセプトウェディングの作り方について理解できる③
6回目	様々なクリエイター紹介 業界の職種について理解ができる
7回目	ヒアリングの練習①お客様のお話しに傾聴することができる
8回目	ヒアリングの練習②お客様のニーズを汲み取って理解できる
9回目	ヒアリングの練習③お客様に付加価値を提供することができる
10回目	グループワーク お客様の情報をもとに結婚式を創る①コンセプトづくりができる
11回目	グループワーク お客様の情報をもとに結婚式を創る②企画構成ができる
12回目	グループワーク お客様の情報をもとに結婚式を創る③価値創造について理解できる
13回目	グループ発表 プレゼンテーションを通して企画提案ができる
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	毎回のミニテストに向けた準備を各自行ってください。
評価方法	期末テスト100%(授業態度や出席日数は含めない)
受講生へのメッセージ	オリジナルウェディングを作るコツをお伝えして、みなさんと一緒に理想の結婚式を創っていただきたいと思います。 私自身の体験も交えながらお伝えする授業にしていきたいです。
【使用教科書・教材・参考書】	

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	ホスピタリティ科	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 I Bridal foundation	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	黒岩 初美
学科・コース	ホスピタリティ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 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。 ※実務経験 ブライダル業界23年間の体験上の話を興味深く、進行していく							
【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)	フロントシステム実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	中尾 美恵
	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	ホスピタリティ科				2	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)							
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							
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】							
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)	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	ホスピタリティ科	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・ブライダル業界研究 Hotel bridal industry research	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	ホスピタリティ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	金曜日・6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) 法人営業やホテル・ブライダル業界で20年の経験を有し、マネージメントやウェディングプランナー育成に携わっている教員が ホテル・ブライダル業界の基本的な知識を講義を通して身につけていただく内容で進めてまいります。</p>							
<p>【到達目標】 ホテル・ブライダル業界の仕事や施設を知ることができる</p>							

授業計画・内容		
1回目	オリエンテーション(授業内容説明・自己紹介など)	
2回目	日本の御三家ホテルがなぜ有名なのかを理解することができる	
3回目	ホテル分野のサービス職の仕事内容を学ぶことができる	
4回目	海外の有名ホテルを学ぶことができる	
5回目	ホテル営業職の仕事を学ぶことができる	
6回目	ホテルウェディングについて学ぶことができる	
7回目	ホテル分野で学んだ事をレポートでまとめる	
8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	
9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	
10回目	ブライダル業界の現状の把握や将来性、仕事内容について学ぶことができる	
11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	
12回目	結婚式の当日の流れを学ぶことができる	
13回目	ホテルウェディングとハウスウェディングの違いを知ることができる	
14回目	★評価週	ブライダル業界について学んだことをレポートで提出する
15回目	★まとめ・追試/再試	レポートのフィードバック
準備学習 時間外学習		
評価方法	レポート提出	
受講生へのメッセージ	ホテルや結婚式場で調理部以外の仕事を理解することで、宴会やレストラン、宿泊など他部署の流れがわかるようになります。まずは楽しみながら業界の知識を学んでください！	
【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	ホスピタリティ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
<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> <p>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。</p> <p>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</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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。</p>							

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 Hotel Management	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	ホスピタリティ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 水曜5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>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ことができる。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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ことができる</p>							

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)	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	ホスピタリティ科	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ましよう。	

【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3級 Comprehensive Service(for disaled person)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	ホスピタリティ科	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)	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	
学科・コース	ホスピタリティ科	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：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)	レストラン実務 HRS practice	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	ホスピタリティ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 水曜日5.6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) 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。							
【到達目標】 全員、夏休み前には各年代の過去問90点以上 (具体的な目標) 目標①課題の抽出と克服 目標②類似問題の見極め方 目標③問題の解き方							

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
【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	ホスピタリティ科	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)							
<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・フォト実習	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	ホスピタリティ科					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)	英会話 English conversation	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	ホスピタリティ科	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	月曜日 5限目

【授業の学習内容】

英国留学&スイス留学で計3年の経験を持ち、国内メーカーにて貿易実務に従事しビジネス英語を使用した講師が、本講義を通し基礎的な英語表現を学びながら実践で使える英会話を教えます。受け身の授業とせず、学生の積極的な発言ができるように支援します。海外約20カ国の渡航経験を生かして日本と海外の異文化や習慣の違いなどを紹介し、お客様と適切なコミュニケーションがとれるようになることを目指します。

【到達目標】

基本的な英語表現や語彙を使ってお客様に対して英語で適切な対応をしたり話したりすることができるようになる。

授業計画・内容

1回目	第1回 Unit1 & 2 【New Friends】 初対面での基本的なあいさつや会話ができるようになる。
2回目	第2回 Unit3 & 4 【New Friends】 相手の情報を聞く表現や繰り返し表現ができるようになる。
3回目	第3回 Unit 5 & 6 【Interests】 好き嫌いの表現や自分の興味&趣味について話しお互いを知るための会話ができるようになる。
4回目	第4回 Unit7 & 8 【Interests】 時間を聞いたり言ったりすることができるようになる。相手の意見を聞いたり自分の意見を言ったりできるようになる。
5回目	第5回 【English in Action】 オンラインVIDEOを見て理解し語彙を増やし会話で使えるようになる。ワークブックを活用することで復習ができる。
6回目	第6回 Unit9 & 10 【People】 家族についての表現を学び人の性格について話せるようになる。
7回目	第7回 Unit11 & 12 【People】 人を褒める表現や身に着けているもの(容姿)を説明できるようになる。
8回目	第8回 Unit13 & 14 【Daily Life】 自分の毎日の習慣や日常のことを話したり相手に聞いたりできるようになる。
9回目	第9回 Unit 15 & 16 【Daily Life】 時間、曜日、頻度の表現、一週間の予定や活動を話せるようになる。
10回目	第10回 【English in Action】 オンラインVIDEOを見て理解し語彙を増やし会話で使えるようになる。ワークブックを活用することで復習ができる。
11回目	第11回 Unit17 & 18 【My Hometown】 建物や場所について話したり聞いたりできるようになる。相手に提案を求めたり聞いたりすることができる。
12回目	第12回 Unit19 & 20 【My Hometown】 道順や場所について聞いたり教えたりすることができるようになる。
13回目	第13回 【総復習】 中間テストに取り組むことで第12回までの実力を把握することができる。
14回目	第14回 ★評価週
15回目	第15回★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学習	その日に学んだことはその日のうちに必ず「復習/review(レビュー)」しましょう！ 英語は「復習/review」がとても大切です。 人間は1時間後には約50%忘れ1日後には70%忘れてしまうと言われています。
評価方法	定期テスト100%
受講生へのメッセージ	本講義では基礎的な英語表現を使って実際に使える英会話を学びます。 間違っことを恐れずに積極的に英語で話してみましょう。 体調管理にも十分気を付けましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

Speak Now by Oxford University Press
Speak Now Workbook by Oxford University Press

科目名 (英)	空間コーディネート Spatial coordination	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	ホスピタリティ科	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】(※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) 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。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ト、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講師がトレンドと伝統を織り交ぜたコーディネート授業を展開します。							
【到達目標】 最新のトレンドを取り入れた空間コーディネートを学び実践することができる							

授業計画・内容		予算(概算)
1回目	オリエンテーション・自己紹介ノ前期授業内容について	
2回目	空間コーディネートとは何か理解する	
3回目	VMDについて理解する	
4回目	ディスプレイに用いる仕器の組み合わせ方法が出来るようになる	
5回目	校内で実際にディスプレイを行う場所を考えプランニングをすることができる	
6回目	プランを実践表現できる①	
7回目	プランを実践表現できる②	
8回目	商品ディスプレイについて理解する	
9回目	色彩がもたらす心理効果について理解する	
10回目	空間コーディネートと植物について理解する	
11回目	インテリアコーディネートと生花とは何か理解する	
12回目	評価週に向けて校内でディスプレイを行う場所を考えプランニング①ができる	
13回目	評価週に向けて校内でディスプレイを行う場所を考えプランニング②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		
評価方法	期末テスト(100%)	
受講生への メッセージ	最新のトレンドを取り入れた空間コーディネートを学び実践することで、空間コーディネート力を身につけていきましょう。	
【使用教科書・教材・参考書】		

科目名 (英)	宿泊業務実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	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	ホスピタリティ科				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)							
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							
【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)	日本の伝統と文化(茶道) Japanese traditional and culture (Japanese tea)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
授業 形態		授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティ科					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		
4月15日	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。	
4月22日	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。	
5月6日	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。	
5月13日	道具の扱い方を知ることが出来る。①	
5月20日	道具の扱い方を知ることが出来る。②盆中の道具の配置	
5月27日	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	
6月3日	中間テスト	
6月10日	盆中の道具の扱い方②	
6月17日	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)	
6月24日	薄茶の立て方を知る(実際に自分で点てみる①)	
7月1日	薄茶の立て方の復習(実際に自分で点てみる②)	
7月8日	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。	
7月15日	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)	
8月26日	★評価週	期末テスト
9月2日	★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		