

授業シラバス

科目名 (英)	外国語 (英会話 I) General English I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科名	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	

【担当教員 実務者経験】

英国 The University of Oxford (Masters of Engineering Science) 修了 (Master of Engineering、工学修士)ならびに、CELTA(英語指導者資格)を修了。
日本では、株式会社Phillip James や、Michael's English School、梅花女子大学などで、英語を8年間教えています。また、レベルの高いBBCアクセントで、イギリス英語を話します。

【授業の学習内容】

このクラスは、信頼を得ることのできる出迎えや、海外ゲストのチェックインやレストランサービスに必要な英語を身に付けることができ、対面や電話でのコミュニケーションを学ぶことができます。
また、ゲストが確実に、素晴らしい時間を日本で滞在出来るための会話のキープレーズや会話も学びます。

【到達目標】

外国人ゲストの対応を行なう英会話初心者レベルの学生が、自身に満ち、効果的に、英語を話すことができるようになる。

授業計画・内容

1回目	自己紹介と、クラスコミュニケーション
2回目	一般ゲストのチェックインが出来るようになる。また、基本的な質問内容を学ぶ。
3回目	ウォークインゲストのチェックインができるようになる。また、個人情報を知り方方法を学ぶ。
4回目	様々な難しいゲストのチェックインができるようになる。また、電車やチケットについて説明する方法を学ぶ。
5回目	地図や方向などの説明ができるようになる。また、地域の魅力を伝える方法を学ぶ。
6回目	移動方法やその情報を伝えることができるようになる。また、傷病ゲストの対応を学ぶ。
7回目	電話での予約の問い合わせ対応が出来るようになる。
8回目	電話での予約内容変更を受けられるようになる。
9回目	滞在ゲストからの電話対応が出来るようになる。また、備品貸し出しに関する対応を学ぶ。
10回目	電話でのコミュニケーショントラブルの対応が出来るようになる。
11回目	ゲストが抱えている問題の対応が出来るようになる。また、重症を負ったゲストの対応を学ぶ。
12回目	朝食時や、バーでのゲストとの話し方を学ぶ。また、ゲストに道案内が出来るようになる。
13回目	初回から前回までの振り返りと、模擬テスト実施
14回目	前期試験
15回目	前期末試験/答え合わせ・振り返り
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 授業態度(授業を聴く態度、作る(制作する)態度)10% + 技術(もしくは試験・レポート等)評価40% を評価基準とする。 なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「筆記試験の点数」とする。
受講生への メッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】 □

使用教本: Collins Hotel&Hospitality English

授業シラバス

科目名 (英)	外国語 (英会話Ⅱ) General English II	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
学科名	ホスピタリティ科				2	曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

英国 The University of Oxford (Masters of Engineering Science) 修了 (Master of Engineering、工学修士)ならびに、CELTA(英語指導者資格)を修了。
日本では、株式会社Phillip James や、Michael's English School、梅花女子大学などで、英語を8年間教えています。また、レベルの高いBBCアクセントで、イギリス英語を話します。

【授業の学習内容】

このクラスは、信頼を得ることのできる出迎えや、海外ゲストのチェックインやレストランサービスに必要な英語を身に付けることができ、対面や電話でのコミュニケーションを学ぶことができます。
また、ゲストが確実に、素晴らしい時間を日本で滞在出来るための会話のキープレーズや会話も学びます。

【到達目標】

外国人ゲストの対応を行なう英会話初心者レベルの学生が、自身に満ち、効果的に、英語を話すことができるようになる。

授業計画・内容

1回目	外貨両替についての内容を話すことができる。
2回目	支払いについての内容と、対応ができるようになる。
3回目	お客様を見送る際の対応ができるようになる。
4回目	週末や未来の予定について話すことができるようになる。
5回目	ツアーの計画や、旅程について話すことができるようになる。
6回目	食事やドリンクの注文を取ることができるようになる。
7回目	レストランでのご案内や、必要最低限の会話ができるようになる。
8回目	バーでの会話や、クレーム対応ができるようになる。
9回目	ハウスキーピングに必要な会話ができるようになる。
10回目	ルームサービスに必要な会話ができるようになる。
11回目	おすすめのレストランなどを案内できるようになる。
12回目	ビジネスセンターに必要な会話ができるようになる。
13回目	初回から前回までの振り返りと、模擬テスト実施
14回目	後期試験
15回目	後期末試験/答え合わせ・振り返り

評価基準

A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法

出席評価50% + 授業態度(授業を聴く態度、作る(制作する)態度)10% + 技術(もしくは試験・レポート等)評価40% を評価基準とする。
なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「筆記試験の点数」とする。

**受講生への
メッセージ**

【使用教科書・教材・参考書】 □

使用教本: Collins Hotel&Hospitality English

授業シラバス

科目名 (英)	ホスピタリティヒューマンスキル (コアマネジメントベーシックⅠ) Core Management Basic I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科名	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
【担当教員 実務者経験】							
【授業の学習内容】							
脳の仕組みを理解し、コミュニケーション力を鍛える。							
【到達目標】							
コアマネジメントにおける自分のパターン・気質フォートロジー®を知ることで、周りの人と円滑なコミュニケーションをとることができるようになる。 また、他者との折衝において、ストレスを溜めにくいコミュニケーション技法を習得する。							

授業計画・内容	
1回目	コアマネジメントにおける「学習の4段階」を理解し、本単元における学習の仕方を習得することができる。
2回目	気質(フォートロジー®)テスト診断を行い、自分の現状の気質を理解することができる。
3回目	診断テスト結果に基づき、自分の現状の気質を分析することができる。
4回目	現状の状態から望む未来に行くにはどのような思考が必要かを理解することができる。
5回目	アウトカムの設定①: 目標設定の意義を理解することができる。
6回目	アウトカムの設定②: 目標の作り方を習得することができる。
7回目	気質を利用した実際のコミュニケーションを体験し、その流れの理解することができる。
8回目	気質「春」「夏」におけるコミュニケーション方法の特性を理解することができる。
9回目	気質「秋」「冬」におけるコミュニケーション方法の特性を理解することができる。
10回目	キャリブレーションとラポール①: 気質を判断するために、どのように他者を観察すべきかを習得することができる。
11回目	キャリブレーションとラポール②: 他者と信頼関係を創るまでのスキルを習得することができる。
12回目	言語のペーシングを習得することができる。
13回目	態度のペーシングを習得することができる。
14回目	肯定の場合、否定の場合に分けた人の行動形態を理解することができる。
15回目	自分自身がどのような行動形態をとるのか理解することができる。
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 授業態度(授業を聴く態度、作る(制作する)態度)10% + 技術(もしくは試験・レポート等)評価40%を評価基準とする。 なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「制作課題の提出率および完成度」とする。
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 □	
使用教本: コア・マネジメント・ベーシック テキスト	

授業シラバス

科目名 (英)	ホスピタリティヒューマンスキル (コアマネジメントベーシックⅡ) Core Management Basic II	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科名	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	後期
【担当教員 実務者経験】							
【授業の学習内容】							
脳の仕組みを理解し、コミュニケーション力を鍛える。							
【到達目標】							
コアマネジメントにおける自分のパターン・気質フォートロジー®を知ることで、周りの人と円滑なコミュニケーションをとることができるようになる。 また、他者との折衝において、ストレスを溜めにくいコミュニケーション技法を習得する。							

授業計画・内容	
1回目	気質における各表象系システム(見方・聴き方・感じ方、記憶の仕方、発信の仕方)を理解することができる。
2回目	気質における表象系述語: 気質によって同じ状況で選び取る述語がどのように違うかを理解することができる。
3回目	視線解析①: 目の動きを解析する方法を習得することが出来る。
4回目	視線解析②: 目の動きから他者の思考パターンを読み取ることができるようになる。
5回目	自分の気質におけるパーソナリティーを理解することができる。
6回目	自分の気質における弱点を理解し、改善することができる。
7回目	サブモダリティ: 同じ物事でも、捉え方によって異なる体験となることを理解することができる。
8回目	マッチング: 気質「春」における、それぞれの気質の他者との相性、効果的なコミュニケーション方法を理解することができる。
9回目	マッチング: 気質「夏」における、それぞれの気質の他者との相性、効果的なコミュニケーション方法を理解することができる。
10回目	マッチング: 気質「秋」における、それぞれの気質の他者との相性、効果的なコミュニケーション方法を理解することができる。
11回目	マッチング: 気質「冬」における、それぞれの気質の他者との相性、効果的なコミュニケーション方法を理解することができる。
12回目	アンカーリング: 思い込みの定着とは何かを理解し、効果的な利用法を習得することができる。
13回目	リフレーミング: より円滑なコミュニケーションを図るため、意図的に視点を変えるスキルを習得することができる。
14回目	気質によって課題に取り組む対応力が違うことを理解することができる。
15回目	自分の気質における、効果的な課題への対応方法・解決方法を習得することができる。
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 授業態度(授業を聴く態度、作る(制作する)態度)10% + 技術(もしくは試験・レポート等)評価40%を評価基準とする。 なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「制作課題の提出率および完成度」とする。
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 □	
使用教本: コア・マネジメント・ベーシック テキスト	

授業シラバス

科目名 (英)	パソコン実務 (ビジネスコンピューティング I) Business Computing I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科名	ホスピタリティ科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【担当教員 実務者経験】							
20年以上大学や専門学校で情報処理の基礎教育に携わる。現在はWord・Excel・PowerPointを用いた情報処理の基礎講座と共に、統計処理(データマイニング)の講座を持つ。都市情報学 修士							
【授業の学習内容】							
AIの台頭により大きな転換期を迎える今、分析力・創造力を備えた人材が必要とされている。この授業ではWord・Excelの機能を知ること、思考を具現化するための表現力を身に付ける。単にソフトの機能を学ぶのではなく「何がしたいのか」⇒「そのためにはどの機能が必要か」の発想で授業を進める。WORDでは社内外文書の定型を知ると共に文書・レポートを作成するための機能を学ぶ。EXCELでは関数を含めた計算式の設定やデータベース、グラフ機能を学ぶ。また、毎回キータッチ速度を測定し、成長の可視化を図る。							
【到達目標】							
Word・・・表や図形を適切に配置した効果的かつ常識的なビジネス文書やレポートの作成ができる。 Excel・・・①関数を含む計算式を設定した作表ができる ②グラフを用いた数値の可視化ができる ③レポートや報告書作成のためのデータ分析を行い、分析結果から考察を導き出すことができる。							

授業計画・内容	
1回目	ITガイダンス
2回目	授業ガイダンス WINDOWS基本操作・入力変換ができるようになる
3回目	WORD 文書の作成①ができるようになる(文字変換・修正・移動とコピー)
4回目	WORD 文書の作成②ができるようになる (ビジネス文書の定型・ページ設定と印刷)
5回目	WORD 文書の編集①ができるようになる (文字書式・段落書式)
6回目	WORD 文書の編集②ができるようになる (タブとリーダー・箇条書きと段落番号)
7回目	WORD 図表① 表作成と編集ができるようになる
8回目	WORD 図表② 図形・ワードアート・スマートアート・画像挿入ができるようになる
9回目	WORD 総合文書作成演習(図表を含むビジネス文書)
10回目	WORD レポート・報告書(段組・スタイル・引用)
11回目	EXCEL 基本操作・表作成と編集・効率よいデータ入力(オートフィル)ができるようになる
12回目	EXCEL 計算式の設定①ができるようになる (四則演算・基礎関数(SUM・AVERAGE・MAX・MIN・COUNT))
13回目	EXCEL 計算式の設定②ができるようになる (絶対指定・相対指定)
14回目	前期試験
15回目	前期試験解説と振り返り
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価(もしくは試験・レポート等評価)40%とする。 なお、本授業における技術評価は以下の割合にておこなう。 ・試験 70% ・課題提出物 30%
受講生へのメッセージ	仕事をする上で必要不可欠なWORD・EXCELの基礎知識と技術を学ぶ科目です。 課題に取り組みながら社会で通用する実践的なスキルを身に付けましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 □	
<ul style="list-style-type: none"> ・30時間でマスター Word&Excel 2010 ・30時間でマスター プレゼンテーション+PowerPoint2010 ・データ保存用として、各自USBを持参すること 	

授業シラバス

科目名 (英)	パソコン実務 (ビジネスコンピューティングⅡ) Business ComputingⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科名	ホスピタリティ科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

20年以上大学や専門学校で情報処理の基礎教育に携わる。現在はWord・Excel・PowerPointを用いた情報処理の基礎講座と共に、統計処理(データマイニング)の講座を持つ。都市情報学 修士

【授業の学習内容】

企業プロジェクトなどに向けて、PowerPointを利用して、スライド作成や、発表練習を繰り返し、よりよいプレゼンテーションが出来るようになる。

【到達目標】

職業人として必要不可欠なICTの可能性を知り、様々な場面でその機能を使う事が出来るようになる。
プレゼンテーション能力がますます求められる時代において、どのような場面においても、臆することなく、プレゼンテーションを実施できるようになる。

授業計画・内容

1回目	授業の概要説明を行う。プレゼンテーションとは何かを理解することができる。
2回目	PowerPoint画面構成について理解することができる。
3回目	スライド作成における基本的なマナー・約束事を理解することができる。
4回目	画像挿入①: 図形、イラスト、写真の挿入方法を習得することができる。
5回目	画像挿入②: 著作権について(フリーの画像のダウンロードについて)の留意点を理解することができる。
6回目	表やグラフの作成に関する技術を習得することができる。
7回目	プレゼンテーションのアニメーション設定を取得することができる。
8回目	プレゼンテーションに映像を挿入する技術を習得することができる。
9回目	プレゼンテーションの背景設定の技術を習得することができる。
10回目	プレゼンテーション制作①: これまで学んだ内容を踏まえ、課題に沿ってプレゼンテーションを作成することができる。
11回目	プレゼンテーション制作①: 課題に沿ってプレゼンテーションを完成することができる。
12回目	プレゼンテーション制作・発表①: テーマを決め、データ収集・デザインシートを作成することができる。
13回目	プレゼンテーション制作・発表②: デザインシートに沿ってプレゼンテーションを構成することができる。
14回目	プレゼンテーション制作・発表③: 作成したプレゼンテーションを発表することができる。
15回目	プレゼンテーション制作・発表④: クラスメイトの発表を見て評価し、評価シートを作成することができる。

評価基準

A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法

出席評価50% + 授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価(もしくは試験・レポート等評価)40%とする。
なお、本授業においての技術評価は以下の割合にておこなう。
・試験 70%
・課題提出物 30%

**受講生への
メッセージ**

企業課題制作をする上で必要不可欠なPower Pointの基礎知識と技術を学ぶ科目です。
課題に取り組みながら社会で通用する実践的なスキルを身に付けましょう。

【使用教科書・教材・参考書】 □

- ・30時間でマスター Word&Excel 2010
- ・30時間でマスター プレゼンテーション+PowerPoint2010
- ・データ保存用として、各自USBを持参すること

授業シラバス

科目名 (英)	ホテル概論・演習 (ホテル基礎) Hotel Basic	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科名	ホスピタリティ科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

高校卒業後に、単独NZに渡り、ホテルにて勤務。帰国後は、東京ディズニーランドで準社員として5年間Disneyサービスに触れ、サービスの真髄を学ぶ。退社後、ヒルトン大阪、ヒルトン東京ベイ、ヒルトン小田原リゾート&スパなどで、合計15年以上勤務。主に宿泊部フロント、ベル、コンシェルジュ業務、社内トレーニング業務、人材育成や、オーベルジュの支配人として職務に携わる。

【授業の学習内容】

基本的なホテル業務の学習。ホテルの基礎や、宿泊部門、料飲部門などの業務を講義と演習で学ぶ。

【到達目標】

ホテルの業務を通して、ホスピタリティ業界の基本的なものを身に付ける。

授業計画・内容

1回目	講師の自己紹介・ホテル基礎の授業の概要と進め方・重要性を理解することができるようになる。
2回目	接客の基本、第一印象やキャスト・お辞儀の重要性を学び、接客の基本を理解できるようになる。
3回目	ホテルでの接客・接遇・サービスをプロのホテルエの立場から解説するため、さらに接客の重要性や魅力を理解できるようになる。
4回目	ホテル業界でのサービス・接遇・おもてなしを探り、個々の目標を持つことができるようになる。
5回目	ホテル業界の将来性・魅力を学び、ホテル業界の憧れを現実的に知ることができる。
6回目	ホテルの語源・定義や観光業界でのホテルの位置づけを学び、ホテルの基本を把握することができるようになる。
7回目	ホテルの組織・役割・各部署(宿泊・料飲・宴会・営業・管理)などを知ることにより、ホテルでの具体的な仕事を学ぶ。
8回目	海外のホテルチェーンの歴史を日本の既存ホテルから学び、将来の就職先のホテルの目標を持つことができるようになる。
9回目	国内の日本資本のホテルの歴史を学び、外資系と比較し、将来の就職先のホテルとして位置づけることができるようになる。
10回目	リゾートホテル・ビジネスホテル・旅館・ゲストハウスなど関西を中心にその他の宿泊施設の紹介。シティホテルとの比較ができるようになる。
11回目	世界と日本のホテルの格付けとレストランの格付けを学び、各ホテルの比較ができるようになる。
12回目	アルバイト・インターンシップのホテル業界の心構えを学び、実際の職場で役立てることができる。
13回目	ホテル業界でのマネジメントの基礎を学び、現在のアルバイト、将来の仕事で活かせることができる。
14回目	筆記試験
15回目	テストの解説と総合復習
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価(もしくは試験・レポート等評価)40%とする。 なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「筆記試験」とする。
受講生へのメッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】 □

参考図書: 日本ホテル教育センター 新ホテル総論

授業シラバス

科目名 (英)	ホテル概論・演習 (宿泊オペレーション I)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Rooms Operation I	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科	ホスピタリティ科			曜日/時限	2		

【担当教員 実務者経験】

株式会社神戸ポートピアホテルに入社後、宿泊部フロントゲストリレーションズにて7年、宿泊部フロントレセプションにて8年、宿泊部フロントエグゼクティブフロアにて12年の接客勤務で全部門の支配人を経験し、おもてなしやマネジメントを追究しエグゼクティブフロアでは飲食分野にも業務を広げ、HBAホテルバーテンダーの資格を保有している。

【授業の学習内容】

宿泊部門の各セクションの役割と連動を認識し、ロールプレイングを行うことで接客スキルの向上と基本業務スキルを習得する。
現在のホテルゲストのニーズや傾向を学び、おもてなしの引き出しを多く持てる実践型の授業内容とする。

【到達目標】

ホテルの顔として、宿泊部門で必要とされる表情・姿勢・接客用語を習得し実践演習を行うことによって、現場での実習時の疑問や不安を解消して、即戦力としての技能を身につけ、自信を持って活躍できるようになる。

回数	授業計画・内容
1回目	前期授業の概要説明並びに自己紹介を通じて全員で宿泊部門の疑問点や不安解消に向けてコミュニケーションを図る。
2回目	(宿泊部門の使命と役割) 予約⇒チェックイン⇒チェックアウト⇒清掃までの一連の流れを学ぶ。
3回目	(ベル業務の理解) ベル業務の1日を通しての内容を理解し、ゲストの誘導方法やワゴンの使い方をロールプレイングを通じて学ぶ。
4回目	(ベル業務の応用①) お部屋までのご案内や観光施設へのインフォメーション業務をロールプレイングを通じて学ぶ。
5回目	(ベル業務の応用②) ドア業務の内容を理解し、到着⇒お出迎え⇒フロントまでのご案内⇒お部屋までのご案内をロールプレイングを通じて学ぶ。
6回目	(クローク業務の理解) クローク業務の1日を通しての内容を理解し、クロークタグの結び方を習得する。
7回目	(クローク業務の応用) お荷物のお預かり⇒お渡しまでの業務をロールプレイングを通じて学ぶ。
8回目	(ハウスキーピング業務の理解) 客室業務の1日を通しての内容を理解し、お部屋の備品や装備を知る。
9回目	(ハウスキーピング業務の応用①) ベッドメイク業務を理解し、ロールプレイングを通じて学ぶ。
10回目	(ハウスキーピング業務の応用②) ベッドメイク業務を未清掃状態⇒清掃完了状態まで時間管理を行いながら出来るようになる。
11回目	(コンシェルジュ業務の理解) コンシェルジュ業務の1日を通しての内容を理解し、観光施設やレストラン情報を収集する。
12回目	(コンシェルジュ業務の応用①) 観光施設やレストラン案内業務をロールプレイングを通じて学ぶ。
13回目	(コンシェルジュ業務の応用②) ゲストの要望を組み取った観光プランの策定と提案をプレゼンテーションを通じて学ぶ。
14回目	(前期試験) 1～13回目の授業を振り返り、前期試験を実施する。宿泊部門の基本業務の再確認を行う。
15回目	(振り返り) 前期試験の解説後、ロールプレイングを行い前期の宿泊部門業務を流れで再確認して宿泊業務への自信と意欲を手に入れる。
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価 50% + 授業態度評価 (聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価 (もしくは試験・レポート等評価)40% とする。 なお、本授業における技術評価は以下の割合にておこなう。 ・前期試験 実技試験 30点 + 筆記試験 70点の合計100点とし40%計算を行う。
受講生へのメッセージ	接客(おもてなし)に、ここまでという言葉はありません。 おもてなしの引き出しを増やせるように全員で取り組み、皆さまがホテルの顔として自信を持って目指せるように共に頑張りましょう！！

【使用教科書・教材・参考書】 □

・使用教本: 宿泊業務の基礎/フロント・オフィス・システム & オペレーション *財団法人日本ホテル教育センター監修
・使用ソフト: TAP宿泊システム

授業シラバス

科目名 (英)	宿泊オペレーション (宿泊オペレーションⅡ) Rooms Operation Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科名	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	前後期
						曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

株式会社神戸ポートピアホテルに入社後、宿泊部フロントゲストリレーションズにて7年、宿泊部フロントレセプションにて8年、宿泊部フロントエグゼクティブフロアにて12年の接客勤務で全部門の支配人を経験し、おもてなしやマネジメントを追究しエグゼクティブフロアでは飲食分野にも業務を広げ、HBAホテルバーテンダーの資格を保有している。

【授業の学習内容】

宿泊部門の各セクションの役割と連動を認識し、接客スキルの向上と基本業務スキルを理解する。
現在のホテルゲストのニーズや傾向を学び、おもてなしの引き出しを多く持てる実践型の授業内容とする。

【到達目標】

ホテルの顔として、宿泊部門で必要とされる表情・姿勢・接客用語を習得し実践演習を行うことによって、現場での実習時の疑問や不安を解消して、即戦力としての技能を身につけ、自信を持って活躍できるようになる。

授業計画・内容

1回目	(フロント・インフォメーション業務の理解) フロント・インフォメーション業務をロールプレイングを通じて学ぶ。
2回目	(フロント・リザーベーション業務の理解) フロント・リザーベーション業務の学習とロールプレイングを通じて学ぶ。
3回目	実技テスト①:フロント・インフォメーション業務とフロント・リザーベーション業務に関する実技テスト
4回目	(ハウスキーピング業務の理解) ハウスキーピングの業務内容を説明出来る。
5回目	(ハウスキーピング業務の流れの理解) ハウスキーピング業務の流れを説明出来る。
6回目	(ハウスキーピングのルームインスペクション業務の理解) ルームインスペクション(清掃部屋の最終点検)のポイントを説明することが出来る。
7回目	(ハウスキーピング/客室設備の理解) 客室設備の学習と、今後のホテル設備や将来像を学ぶ。
8回目	実技テスト②:ハウスキーピング業務に関する実技テスト
9回目	(ホテル全般/苦情対応の方法) ホテルで起こりうる苦情に対するの対応・対策を学ぶ。
10回目	(ホテル全般/危機管理について) ホテルビジネスを取り巻く危機要因を学ぶ。
11回目	(ホテル全般/ホテルビジネスについて) ホテルビジネスを取り巻く環境変化を理解する
12回目	(ホテル全般/情報システムについて) ホテルビジネスを支える情報システムの学習
13回目	(ホテル全般/収益構造とサービスの定義について) ホテルビジネスにおける、収益構造とサービスの定義を学習
14回目	後期授業内容での期末テスト
15回目	後期期末テストの解説
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価 50% + 授業態度評価 (聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価 (もしくは試験・レポート等評価)40% とする。 なお、本授業における技術評価は以下の割合にておこなう。 ・前期試験 実技試験 30点 + 筆記試験 70点の合計100点とし40%計算を行う。
受講生へのメッセージ	接客(おもてなし)に、ここまでという言葉はありません。 おもてなしの引き出しを増やせるように全員で取り組み、皆さまがホテルの顔として自信を持って目指せるように共に頑張りましょう！！

【使用教科書・教材・参考書】 □

・使用教本: 宿泊業務の基礎/フロント・オフィス・システム & オペレーション *財団法人日本ホテル教育センター監修
・使用ソフト: TAP宿泊システム

授業シラバス

科目名 (英)	ブライダルビジネス (ブライダル基礎 I)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Bridal Basic I	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科名	ホスピタリティ科				2	曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

株式会社ロイヤルホテルに入社。総支配人付アシスタントマネジャー、ゲストリレーションズ・ブライダル部プランナーとして勤務ののち、現在は、研修講師として活躍。新入社員研修や接客研修など担当し、「食べ方のマナー」の書籍も監修。産業カウンセラー・サービス接客検定1級・ビジネス実務マナー検定1級・メンタルヘルスマネジメントⅡ種保有。

【授業の学習内容】

ブライダルの幅広い知識の基礎を学びます。時代とともに移り変わる婚礼事情を理解し、多様化する婚礼スタイルやお客様のご要望に応えられる人材となります。全日本ブライダル協会主催のジュニアライセンス検定(略称: JL検定)合格を目指します。

【到達目標】

講義中から、当たり前前に「感じの良い人」と感じていただける聴講姿勢を保ち、積極的に講義に参加することができる。
ブライダルの知識の基礎を理解し、検定試験に合格できる知識を身につけることができる。
人の話しを誠実に聴き、正しく理解し、自分の想いを論理的かつ的確に表現し、印象よく伝えることができる。

授業計画・内容

1回目	ブライダル基礎で学ぶ内容を理解できる。ブライダルの仕事には、どのようなものがあるのか理解できるようになる。
2回目	接客知識① 良い接客を理解し、表現できるようになる。今後のあらゆる「聴く」「話す」「関わる」の中で、その知識を発揮できるようになる。
3回目	マナー 社会人として必要なマナーを理解し、実践できるようになる。学生から社会人へ移り変わる前に、正しい知識を正しく理解し、「わかる」だけでなく「できる」の習慣にすることができる。
4回目	ウェディングの種類 ウェディングの種類を理解し、説明できるようになる。専門用語も理解し、覚え、説明できるようになる。
5回目	ウェディングの歴史・現状とトレンド 古来からの流れを理解し、説明できるようになる。現状を理解し、トレンドを知ることができるようになる。
6回目	ファッションコーディネート・フォーマルファッション① 基本的なウェディングファッションの特徴と専門用語を理解することができるようになる。
7回目	ファッションコーディネート・フォーマルファッション② 基本的なウェディングドレスの特徴と専門用語を用いて、ドレスの特徴を感じよく説明することができるようになる。
8回目	カラーコーディネート 「色」の力を理解することができるようになる。理論的に「色」の世界を理解し、どのような色が自分や周りの人に似合うのか想像することができるようになる。
9回目	フラワーコーディネート ウェディングにおけるフラワー装飾について理解できるようになる。会場装花、ブーケなどについて理解し、説明できるようになる。
10回目	和装コーディネート 江戸時代から繋がる和装の婚礼衣装についての知識を理解することができる。専門用語を理解し、説明できるようになる。
11回目	フォトスタイリング ウェディングを映像に残す際に必要な知識、アattend方法、より魅力的に写すための知識を理解できるようになる。
12回目	カップルアattend 挙式・披露宴当日の新郎、新婦、ご親族さまなどの心情を理解し、的確なサポートを的確なときに、的確に実施するための知識を理解できるようになる。
13回目	結納、婚約の現状とトレンド 結納の意義やしきたり、婚約について理解し、説明できるようになる。
14回目	前期定期試験実施
15回目	前期のまとめと今後の課題理解 検定に向けて知識の復習と自分の理解不足の部分を理解し、克服するためにどうしたらよいか理解できる。

評価基準

A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法

出席評価50% + 授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 試験評価40%とする。
なお、この講義の試験内容は、筆記試験の点数とする。

受講生へのメッセージ

ブライダル業界で活躍することを目指す皆さまにとって、必要不可欠な講義です！幅広いブライダル業界の知識をギュッと詰め込んであります。講義は、実際のアイテムを触ったり、ブライダル雑誌を見たりしながら、感性にも働きかけて、楽しく学び、理解していきます。幅広い知識を学ぶ中で、自分はどういった分野に関わりたいかも見つけていきましょう。そして、12月の検定で資格を取得し、自信を持ってブライダル業界の即戦力となりましょう！

【使用教科書・教材・参考書】 □

ブライダルの基礎知識・ブライダル雑誌・ドレス・衣装・ウェディングアイテム

授業シラバス

科目名 (英)	ブライダルビジネス (ブライダル基礎Ⅱ)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Bridal Basic Ⅱ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
学科名	ホスピタリティ科				2	曜日/時限	
【担当教員 実務者経験】							
株式会社ロイヤルホテルに入社。総支配人付アシスタントマネジャー、ゲストリレーションズ・ブライダル部プランナーとして勤務ののち、現在は、研修講師として活躍。新入社員研修や接客研修など担当し、「食べ方のマナー」の書籍も監修。産業カウンセラー・サービス接客検定1級・ビジネス実務マナー検定1級・メンタルヘルスマネジメントⅡ種保有。							
【授業の学習内容】							
結婚式・披露宴・イベントなどの企画・立案について学ぶ							
【到達目標】							
自身の考えたテーマに基づき、結婚式および披露宴について企画・立案し、1冊のリーフレットにまとめて発表することができる。							

授業計画・内容	
1回目	顧客が結婚式に求めるものをどのようにくみ取るかを習得することができる。
2回目	婚礼衣装・ブライダルビューティのトレンドを学び、理解することができる。
3回目	結婚式における料理のトレンドを学び、理解することができる。
4回目	結婚式に関わる演出のトレンドとときたりの変化について理解することができる。
5回目	結婚式場の設備について基本事項を学び、理解することができる。
6回目	洋装にマッチする式場を選び、提案することができるようになる。
7回目	和装マッチする式場を選び、提案することができるようになる。
8回目	テーマに沿って、理想の式場を企画・提案することができる。
9回目	テーマに沿って、理想の式場を企画・提案することができる。
10回目	企業プロジェクト①:企業から与えられたテーマを正しく読み取ることができる。
11回目	企業プロジェクト②:テーマに沿った企画案を提案することができる。
12回目	企業プロジェクト③:企画案についてグループで話し合い、ブラッシュアップすることができる。
13回目	企業プロジェクト④:プレゼンテーションを作成することができる。
14回目	企業プロジェクト⑤:企画案を発表することができる。
15回目	企業プロジェクト④:互いの発表を見て、感想をフィードバックすることができる。
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 授業態度(授業を聴く態度、作る(制作する)態度)10% + 技術(もしくは試験・レポート等)評価40%を評価基準とする。 なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「筆記試験の点数」とする。
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 □	
全日本ブライダル協会『ブライダルの基礎知識』および配付資料	

授業シラバス

科目名 (英)	マーケティング・セールス (ホテルマネジメントⅠ) Hotel Management I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科	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	前後期
						曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

高校卒業後に、単独NZIに渡り、ホテルにて勤務。帰国後は、東京ディズニーランドで準社員として5年間Disneyサービスに触れ、サービスの真髄を学ぶ。退社後、ヒルトン大阪、ヒルトン東京ベイ、ヒルトン小田原リゾート&スパなどで、合計15年以上勤務。主に宿泊部フロント、ベル、コンシェルジュ業務、社内トレーニング業務、人材育成や、オーベルジュの支配人として職務に携わる。

【授業の学習内容】

ホテル全体のマネジメント、部門別（オペレーション部門、サポート部門）のマネジメントの方法論、ホテルビジネストレンドをホテル現場での具体的な事例を挙げて解説する。

【到達目標】

ロジックを持った実際のホテルマネジメントを学ぶことにより、ホテルビジネスの様々な方法論、マーケティング論と現場での効果的な運営、経営方法、目的を理解して、現場での一つ一つの作業、サービス、オペレーションの意味を理解する事が出来る。

回数	授業計画・内容
1回目	ホテルマネジメントの基本原則を理解できる： 1. 科目の概要、目標解説 2. ホテルマネジメントの概要 3. 経営マネジメント 4. 運営マネジメント
2回目	ホテルの経営形態を理解できる： 1. ホテルにおける所有・経営・運営 2. ホテルのアセットマネジメント 3. ホテルの経営方式
3回目	世界のホテルビジネスを理解できる： 1. ホテルカテゴリー 2. ホテルビジネスのトレンド(世界・日本)
4回目	外資系ホテルと日系ホテルの特徴を理解できる： 1. オペレーションシステムとサービス 2. ホテルブランドの確立と戦略 3. レベニューマネジメント
5回目	ホテルの収益構造を理解できる： 1. ホテルの売上げ構成比率 2. 部門別収益構造の違い 3. GOP
6回目	部門別マネジメントRooms Divisionを理解できる： 1. KPIと計数管理 2. 客室稼働率 3. ADR 4. Rev PAR 5. Double Occupancy 6. Room Rate 7. Revenue Management
7回目	部門別マネジメントFood & Beverageを理解できる： 1. 料飲部門のマネジメント 2. 料飲部門の収益構造と特徴 3. レストランにおけるKPI 4. Revenue Management
8回目	部門別マネジメントFood & Beverageを理解できる： 1. 料飲部門のマネジメント 2. 料飲部門の収益構造と特徴 3. レストランにおけるKPI 4. Revenue Management
9回目	部門別マネジメントBanquet Serviceを理解できる： 1. 一般宴会部門の利益率と特徴(Profit & Loss) 2. ウェディング部門の利益率と特徴(Profit & Loss) 3. ホテルのプライダル戦略
10回目	部門別マネジメント Sales & Marketingを理解できる： 1. マーケティング 2. セールス 3. 営業推進部門
11回目	部門別マネジメントHuman Resourcesを理解できる： 1. 人材マネジメント(外資系ホテルと日系ホテルとの違い) 2. トレーニングシステム
12回目	リスク・マネジメント(危機管理)を理解できる： 1. リスク・マネジメントとは 2. リスク・ファクター 3. 危機管理における[4R]コンセプト
13回目	ホテル総支配人の役割を理解できる： 1. ホテル部門の配置 2. 総支配人の仕事 3. 外資系・日系ホテル組織の相違点 4. 小規模ホテルと旅館
14回目	前期試験： 1. 用語定義・概念解説 2. 論述式
15回目	振り返り： 1. 後期試験解説 2. その他質疑応答
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価(もしくは試験・レポート等評価)40%とする。 なお、本授業における技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「筆記試験」とする。
受講生へのメッセージ	ホテルリエとしての目標を達成する為に、日々の業務の理由付けを行い、ロジックを持ったホテルマネジメント学習が必要です。この授業では具体的な例を挙げて、分かり易くホテルマネジメントの基本と部門別のマネジメントを学びます。

【使用教科書・教材・参考書】 □

毎回のテーマについて、講師がレジュメを準備する。
参考書籍：ホテルマネジメント、ホテル・ビジネス・ブック、観光庁統計資料等。

授業シラバス

科目名 (英)	フード&ビバレッジコーディネート (料飲・レストランオペレーションⅠ) Food & Beverage・Restaurant OperationⅠ	必修 選択	必須 選択	年次	1	担当教員	
学科名	ホスピタリティ科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

ホテルオークラ神戸のオープニングスタッフとして入社。その後ホテルの立ち上げや、料飲レストラン&バー、宿泊などの実務経験を積む。

【授業の学習内容】

初めは、ホテルから外食産業・その他幅広いレストランに興味を持つように全般的な概要で机上での講義形式で行う。サービス基本実践の演習で各自基礎を習得するし、最後に実技試験のシミュレーションを行う。

【到達目標】

レストランに関して興味を持ってもらうため、料理や飲み物・サービスなど幅広く奥が深いことを認識する。次に実践演習で初心者の実技習得を目指す。

回数	授業計画・内容
1回目	自己紹介及び生徒の入学した動機や意気込みを発表しながら全員でコミュニケーションを図る
2回目	様々なレストランを紹介して、レストランの組織と職務分担を理解する
3回目	おじきの仕方から接客用語唱和、言葉遣いの基本マナーを学び、実践できる
4回目	メニューの役割から種類の説明ができる
5回目	レストランの業務の流れを知りトレーサーサービスの基礎を習得する
6回目	テーブルセッティング方法を理解し、実践できる(テーブルクロス チャイナ シルバー グラス ナブキン カスターセット)
7回目	オーダーテイキングの留意点を学び、実践できる
8回目	①西洋料理フルコースの構成の把握と基礎的なサーバーサービスを実践できる
9回目	②西洋料理フルコースの構成の把握と基礎的なサーバーサービスを実践できる
10回目	サービス時の応用対応例とワインやお水サービスが実践できる
11回目	苦情の種類 処理方法を理解できる
12回目	アメリカンブレイクファースト連のサービス流れを実践できる
13回目	実技試験シミュレーションを行う。
14回目	前期末試験
15回目	前期試験解答説明
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価(もしくは試験・レポート等評価)40%とする。 なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「 実技試験 」とする。
受講生へのメッセージ	レストランのサービスを通じてホテルの仕事を理解し、なりたい自分のイメージを膨らませてください。

【使用教科書・教材・参考書】 □

教本・教材：
レストラン業務の基礎・HRS教本

授業シラバス

科目名 (英)	フード&ビバレッジコーディネート (料飲・レストランオペレーションⅡ) Food & Beverage・Restaurant Operation Ⅱ	必修 選択	必須 選択	年次	1	担当教員	
学科名	ホスピタリティ科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

ホテルオークラ神戸のオープニングスタッフとして入社。その後ホテルの立ち上げや、料飲レストラン&バー、宿泊などの実務経験を積む。

【授業の学習内容】

初めは、ホテルから外食産業・その他幅広いレストランに興味を持つように全般的な概要で机上での講義形式で行う。
サービス基本実践の演習で各自基礎を習得するし、最後に実技試験のシミュレーションを行う。

【到達目標】

レストランに関して興味を持ってもらうため、料理や飲み物・サービスなど幅広く奥が深いことを認識する。次に実践演習で初心者の実技習得を目指す。

授業計画・内容

1回目	前菜 スープ 魚介 肉 野菜 チーズ デザートなどで使用される食材を学び、説明が出来る
2回目	西洋料理調理法の基本的な食材の仕込みの表現、切り分け方、焼き方を分類して、説明が出来る
3回目	ワインの分類、ぶどう品種、フランス6大ワイン産地を知り、説明が出来る
4回目	ワインの管理及びそれぞれのお酒の成分や作り方を学び、説明が出来る
5回目	コーヒー、紅茶、水について基本的な知識を学び、説明が出来る
6回目	料理名や食材名からメニュー構成まで学習し知識を深め、メニューの構成を作成できる
7回目	銀食器、陶磁器、ガラス容器の説明及び食器類の名称を学び、説明が出来る
8回目	サーバーの使い方を学び、実践できる
9回目	フレンチディナーのテーブルセッティングが出来る
10回目	ワインの取り扱い方(運び方や持ち方)を学び、ワインサービス(抜栓含む)が出来る
11回目	サービストレイの持ち方や、食器類の下げ方を学び、実践できる
12回目	レストランサービスの出迎えから見送りまでのシミュレーションを行ない、実践できる
13回目	実技試験シミュレーションを行う。
14回目	後期末試験
15回目	後期試験解答説明
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価(もしくは試験・レポート等評価)40%とする。 なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「 実技試験 」とする。
受講生へのメッセージ	レストランのサービスを通じてホテルの仕事を理解し、なりたい自分のイメージを膨らませてください。

【使用教科書・教材・参考書】 □

教本・教材：
レストラン業務の基礎・HRS教本

授業シラバス

科目名 (英)	資格試験講座 (ホスピタリティ接遇 I) Hospitality reception I	必修 選択	必須 選択	年次	1	担当教員	
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科名	ホスピタリティ科				2	曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

株式会社ロイヤルホテルに入社。総支配人付アシスタントマネジャー、ゲストリレーションズ・ブライダル部プランナーとして勤務ののち、現在は、研修講師として活躍。新入社員研修や接遇研修など担当し、「食べ方のマナー」の書籍も監修。産業カウンセラー・サービス接遇検定1級・ビジネス実務マナー検定1級・メンタルヘルスマネジメントⅡ種保有。

【授業の学習内容】

ブライダルの現場は、どのサービス業よりも感じの良い、心からの接遇が求められる。第一印象、身だしなみ、立ち居振る舞い、言葉遣い、会話など、信頼され、自信をもって活躍できる社会人としての接遇スキルを学び、演習を通して「わかる」だけでなく「できる」に落とし込み、習慣化する。コミュニケーションスキルアップ検定対策も実施する。

【到達目標】

どのようなブライダル業界人が求められているのか、高いレベルでのイメージを共有し、接遇の基礎から演習を通して自然に。日常生活でも行動できるようになる。「やっているつもり」「できているつもり」ではなく、周りから「できている」と評価されるレベルに到達し、インターンシップや就職活動でも発揮できるようになる。

授業計画・内容

1回目	コミュニケーション、マナーの意味を知り、ブライダル業界で必要とされる人物像について体験的に理解する。
2回目	基本的対話スキル① 信頼される1対1のコミュニケーションの取り方がりかいかいでき、実践できるようになる。 話す・聴くの基本を学び、実践できるようになる。
3回目	基本的対話スキル② グループで会話するときの、プレゼンテーションスキルを学び、実践できるようになる。
4回目	自己表現スキル① 基本的な社会的マナーを学び、実践できるようになる。
5回目	自己表現スキル② 仕事をする上で必要な「報連相」「交渉」などの表現、技術を学び、実践できるようになる。
6回目	社会的スキル① 電話対応① ビジネスに必要な電話対応の基本を学び、実践できるようになる。
7回目	社会的スキル② 電話対応② ビジネスに必要な電話対応の応用、伝言メモなど学び、実践できるようになる。
8回目	社会的スキル③ 文書・メールなどの公的文書の存在を理解できる。
9回目	社会的スキル④ アポイントのとり方や公的な訪問マナーが理解でき、実践できるようになる。
10回目	食事のマナー 社会人として恥ずかしくない食事のマナーを理解でき、自信をもって振る舞えるようになる。
11回目	実技演習① 前期試験に向けて、就職活動の面接の場面を模し、入退室の方法や流れなどを学び、実践する。
12回目	コミュニケーションスキルアップ検定対策。
13回目	実技演習② 前期試験に向けて、就職活動の面接を模して、接遇マナースキルの確認をし、自然に振る舞えるようになる。
14回目	前期定期試験実施
15回目	実技試験振り返り。初回からの成長を振り返るとともに、自分の今後の課題もまとめ、目標をもって行動できるようになる。

評価基準

A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法

出席評価50% + 授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価(もしくは試験・レポート等評価)40%とする。
なお、本授業における技術評価は、前期試験 ロールプレイング実技試験での完成度とする。

受講生への メッセージ

ブライダル業界で通用する「マナー」を身につけていると、社会人として、ビジネスでもプライベートでも、信頼されます。「マナー」と聞くと、堅苦しいイメージがあるかもしれませんが、今後の人生が、より豊かで、より幸せにスムーズに周りとのコミュニケーションを取れる最強アイテムです。知らなくて恥ずかしい想いをしなくて済むように、基礎からしっかりと、正しいマナーを身につけ、実践し、より「洗練された人」になりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】 □

講師作成プリント・コミュニケーションスキルアップ検定テキスト

授業シラバス

科目名 (英)	資格試験講座 (ホスピタリティ接遇Ⅱ) Hospitality reception Ⅱ	必修 選択	必須 選択	年次	1	担当教員	
学科名	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							

【担当教員_実務者経験】

株式会社ロイヤルホテルに入社。総支配人付アシスタントマネジャー、ゲストリレーションズ・ブライダル部プランナーとして勤務ののち、現在は、研修講師として活躍。新入社員研修や接遇研修など担当し、「食べ方のマナー」の書籍も監修。産業カウンセラー・サービス接遇検定1級・ビジネス実務マナー検定1級・メンタルヘルスケアマネジメントⅡ種保有。

【授業の学習内容】

・就職してからの実務に役立つ秘書検定資格取得を目指します。基本的なビジネスマナーや冠婚葬祭の知識とともに、「表情」「態度」「振る舞い」「言葉遣い」「話し方」などの人柄の要素を学び、相手に「感じがよい」という印象を与えられる人を理解し、実践します。単に知識面だけの理解だけではなく、「できている」とまわりに評価される、信頼される人材育成を目指します。

【到達目標】

【目的】「好印象をもたれる人物像」を具体的にイメージし、秘書検定2級、3級資格取得を目指します。
【目標】秘書検定2級、3級に合格します。感じの良い人の要素を理解し、日常生活から体現することができます。

授業計画・内容

1回目	・秘書検定についての理解を深めます。 ・どのような場面で活用するのか、なぜ必要なかを理解します。
2回目	・「感じがよい人」についての理解を深めます。 ・好印象の要素について理解することができます。
3回目	・正しい敬語について理解を深めることができます。 ・基本的な常識とはどのようなことか理解できます。
4回目	・上司が効率よく仕事をするために必要な秘書の業務とはどのようなものか理解できます。
5回目	・上司の身の回りの世話や手助けを適切に行うための優先順位のつけ方を学ぶことができます。
6回目	・電話対応の知識について学びます。正しく感じの良い電話対応を実践します。
7回目	・訪問や応接の接客マナーの基本を学び、実践します。
8回目	・基本的な文書の知識、作成の際の注意点について学びます。
9回目	・ファイリングの方法や郵便関係の知識を学びます。
10回目	・一般的な社会や経済用語、知識について学びます。
11回目	・わかりやすい伝え方、「報告、連絡、相談」の方法、マナーについて学びます。
12回目	・座学で学んだ、感じの良い、信頼されるコミュニケーション(話す、聴く)と美しい立ち居振る舞いが実践できるかを確認します。
13回目	・信頼されるコミュニケーション(話す、聴く)と美しい立ち居振る舞いが実践できるかを確認します。
14回目	・電田対応演習をします。取次ぎや伝言メモのマナーを学び、実践します。
15回目	・今までの総復習として、秘書としてケーススタディとともに、実践演習を実施します。 ・自分の姿を客観視し、課題を明確にし、今後につなげます。
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 授業態度(授業を聴く態度)10% + 筆記試験評価40% を評価基準とする。
受講生へのメッセージ	秘書業務に対する基本的なマナーの知識や一般常識、秘書として必要な気配りや印象の良さを学び、実践して身につけ、どの業界でもスムーズに実務できる力をつけましょう。

【使用教科書・教材・参考書】 □

【使用テキスト】・秘書検定2級 実問題集
・秘書検定2級に面白いほど受かる本

授業シラバス

科目名 (英)	ブライダルファッション (ドレスフィッティング I)	必修 選択	必須 選択	年次	1	担当教員	
	Dress Fitting I	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科名	ホスピタリティ科			2	曜日/時限		

【担当教員 実務者経験】

2014年、株式会社賑屋へ入社。レストラン「FRIGERIO」にてウエディングプランナー勤務。
新規接客、ご成約後当日までのお打合せから当日のキャプテン業務に携わる。
2017年に、チーフに昇格。既存業務に加え、集客などのマーケティング業務や社員育成に従事。

【授業の学習内容】

衣装の扱いから知識、日本の伝統文化と絡めながら、ドレススタイリストに必要な知識とフィッティング力を学ぶ。

【到達目標】

ドレススタイリストとしての基礎知識、フィッティングと扱い方などを理解することができ、実際に扱えるようになる。

授業計画・内容

1回目	ドレススタイリストとしての心構え、プレゼンテーションとは？(なりたい自分)自己紹介を行う。
2回目	ドレスの基礎知識・基本ライン ドレスとは？を理解する。
3回目	ドレスの基本知識・インナーについてなぜインナーが必要なのかを理解する。(マタニティーについて)
4回目	ドレスの基本知識 ・実技②着てみる、着せてみることにより実践で理解することができる。
5回目	ドレスの基礎知識 ・実技③メンズの基礎知識 I 新郎・列席(父用衣裳)を知る。
6回目	ドレスコーディネート 実技④T・P・Oとは？を理解する。
7回目	メンズの基礎知識Ⅱ 試験対策復習と確認テストの実施で、学習の振り返りと復習ができる。
8回目	試験振り返りで前半部分を再度理解する。ドレスコーディネート実技予備日。
9回目	(業界の現状と仕組み) 業界の現状や仕組み、トレンドやドレスの多様化、来店と施行までの流れと接客以外の仕事を理解する。
10回目	(ビジネスマナー、接客マナー) 社会人になる心構えとビジネスマナーを理解し、接客マナーを実践する。
11回目	(接客員の役割) 接客員の役割と購買心理を理解する。好きな接客・嫌いな接客について、グループワーク考え発表し、お客様の気持ちを理解する。
12回目	(接客カウンセリング実践) 接客員役、お客様役になってカウンセリングのロールプレイングをし、コミュニケーションを体感する。
13回目	(前期まとめ) 前期学びの復習と目標の達成度を確認して自分の変化に気付く。接客カウンセリングを実践し、試験の準備をする。
14回目	(試験) 実技(接客カウンセリングのロールプレイングでコミュニケーションの習得状況を確認する)。
15回目	前期振り返りと、後期に向けての目標設定総復習を行う。

評価基準

A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法

出席評価50% + 授業態度(授業を聴く態度、作る(制作する)態度)10% + 技術(もしくは試験・レポート等)評価40% を評価基準とする。
なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「筆記試験の点数」とする。

**受講生への
メッセージ**

【使用教科書・教材・参考書】 □

全日本ブライダル協会『ブライダルの基礎知識』および配付資料

授業シラバス

科目名 (英)	ブライダルファッション (ドレスフィッティングⅡ) Dress Fitting Ⅱ	必修 選択	必須 選択	年次	1	担当教員	
学科名	ホスピタリティ科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【担当教員 実務者経験】							
2014年、株式会社賑屋へ入社。レストラン「FRIGERIO」にてウエディングプランナー勤務。 新規接客、ご成約後当日までのお打合せから当日のキャプテン業務に携わる。 2017年に、チーフに昇格。既存業務に加え、集客などのマーケティング業務や社員育成に従事。							
【授業の学習内容】							
ドレスの知識、コーディネートについて学ぶ。							
【到達目標】							
接客ロールプレイングとコーディネートについてお客様にご提案できるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	ドレスラインの違いについて・実際のドレスにふれる。
2回目	衣装小物、ヘッドドレスについて理解することができる。
3回目	ライン別コーディネートを理解し、提案できる。
4回目	会場別コーディネートと注意点について理解することができる。
5回目	フォーマルファッションにおいて、昼と夜の違いについて理解することができる。
6回目	メンズ衣装についてタキシードの種類を理解する。
7回目	レディース衣装・メンズ衣装のまとめをし、復習する。
8回目	ドレスのラインからコーディネートのまとめをし、復習する。
9回目	ドレスのフィッティング・パニエのたたみ方・ベールのたたみ方を理解する。
10回目	インナーの選び方・フィッティングの仕方を理解する。
11回目	接客の際の注意点を学び、理解する。
12回目	ドレスに関わる小物について理解する。
13回目	後期試験
14回目	相モデルでトータルコーディネートを行い、トータルバランスとコーディネートについて学び理解する。①
15回目	相モデルでトータルコーディネートを行い、トータルバランスとコーディネートについて学び理解する。②
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 授業態度(授業を聴く態度、作る(制作する)態度)10% + 技術(もしくは試験・レポート等)評価40%を評価基準とする。 なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「筆記試験の点数」とする。
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 □	
全日本ブライダル協会『ブライダルの基礎知識』および配付資料	

授業シラバス

科目名 (英)	ホスピタリティ業界研究 (業界研究 I)	必修 選択	必須 選択	年次	1	担当教員	
	Industry Reserch I	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科	ホスピタリティ科				2	曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

【授業の学習内容】

各分野における業界の動向をつかみ、ホスピタリティ業界の様々な職業について具体的に理解する。

【到達目標】

ホスピタリティ業界の様々な仕事に触れることで、自分の将来像を具体的に設定し、後期から始まる就職活動に備える。
全ての企業に共通する「働く上で大切なこと」を見出すことができる。

回数

1回目	オリエンテーション／「業界研究」の授業内容、基本事項について理解する。
2回目	エステ業界について研究、理解
3回目	映像業界について研究、理解
4回目	映像業界について研究、理解
5回目	目的のために目標を立て、実行するために。
6回目	目的のために目標を立て、実行するために。
7回目	ブライダル業界について研究、理解
8回目	ブライダル業界について研究、理解Ⅱ
9回目	レストランサービス業界について研究、理解。
10回目	ホテルでの料飲部門における組織形態
11回目	ジュエリー業界について研究、理解
12回目	美容業界の動向の研究と理解Ⅰ
13回目	美容業界の動向の研究と理解Ⅱ
14回目	ホスピタリティ業界での連携について
15回目	期末テスト

評価基準

A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法

出席評価50% + 授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価(もしくは試験・レポート等評価)40%とする。
なお、本授業における技術評価は以下の割合にておこなう。
・レポートの提出状況およびクオリティ

受講生への
メッセージ

挨拶、言葉づかい、立ち居振る舞いに気を付け、しっかりメモを取って聴く姿勢を身につけてください。
授業内容は変更となる可能性があります。

【使用教科書・教材・参考書】 □

B6ノート、筆記用具

授業シラバス

科目名 (英)	ホスピタリティ業界研究 (就職対策講座) Employment Measures	必修 選択	必須 選択	年次	1	担当教員	
学科名	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	

【担当教員 実務者経験】

【授業の学習内容】

ホテル・ブライダル業界で求められる知識や技能を確認し、就職活動に必要な能力を養う。

【到達目標】

自信の適性や強みを把握し、自身に合ったホテル・ブライダル業界の企業に就職するための活動ができるようになる。

授業計画・内容

1回目	・履歴書の書き方のコツを知る。自己PRの書き方のポイントを確認する。 ・【宿題】①学校名、資格名など正式名称、取得年月日を調べてくる。②右側「自己PR」(約200字)を書いてくる。
2回目	・宿題「自己PR」の確認をする。・グループ内で良く書けているものを選び、自分のPRを見直す。 ・【宿題】①自分の自己PRを再度書き直す。②得意、努力科目(約130文字)を書いてくる。
3回目	・宿題「得意・努力科目」の確認をする。・グループ内で良く書けているものを選び、自分の科目の表現を見直す。 ・【宿題】①得意、努力科目を再度書き直す。②自己PRを1分(約300文字)で話せるように練習してくる。
4回目	・グループ面接を体験する。・クラスメイトの様子を見ることで、客観的にどのようにみられるのかを実感する。 ・【宿題】①得意・努力科目を1分で話せるように練習してくる。②自分の課題を明確に理解し、改善点を把握する。
5回目	・個人面接を体験する。・クラスメイトと演習を重ねることで、話す力を鍛える。 ・【宿題】自分の面接時のクセを理解し、改善してくる。
6回目	・グループディスカッションを体験する。・受付時の流れから体験し、必要なマナーを確認する。役割分担と発揮できる力を確認する。 ・【宿題】他己分析。立場の違う方に自分の魅力について聞いてくる。
7回目	・他己分析を参考に、魅力ある自己PRを書き上げる。・クラスメイトからF/Bを得ることで、独りよがりにならず、より伝わる自己PRを書き上げる。 ・【宿題】オリジナルティあふれる強み、具体性のある自己PRを書き、1分で伝えられるようにしてくる。
8回目	・オリジナルティある自己PRを1分間でアピールする。 ・【宿題】志望企業をイメージし、志望動機を書き(約200字)、1分間で伝えられるよう準備する。
9回目	・志望動機はラブレター！クラスメイトの志望動機から気持ちの伝わる書き方を知る。 ・【宿題】グループ面接で、緊張せずにアピールできる準備をする。
10回目	・再度、グループ面接を実施、動画撮影をし、課題を確認する。 ・【宿題】12/20講義冒頭で提出できる履歴書を清書し、持参する。(・12/12.13の合同説明会に向けて準備を整える。)
11回目	・企業に提出できる履歴書を清書、提出する。 ・合同説明会とリアル面接の振り返りを実施し、課題を確認する。
12回目	・クラスメイトの履歴書から、魅力的な履歴書を選ぶ。その理由を知り、自分の履歴書に反映させる。 ・ワンパターンだけではなく、他の強み、学生時代に頑張ったことも伝えられるようにする。
13回目	個人カウンセリング①
14回目	個人カウンセリング②
15回目	個人カウンセリング③

評価基準

A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法

出席評価50% + 演習態度(演習に臨む姿勢に対する態度)10% + 技術(レポート)評価40%を評価基準とする。
なお、本授業における技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「レポート提出率」とする。

受講生への
メッセージ

【使用教科書・教材・参考書】 □

授業シラバス

科目名 (英)	日本の伝統文化 (茶道 I) Tea Ceremony I	必修 選択	必須 選択	年次	1	担当教員	
学科名	ホスピタリティ科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

【授業の学習内容】

茶道を通して、人に対する思いやり・ホスピタリティ業界におけるおもてなしの心を身につける。

【到達目標】

茶道を通して、客としての心得(襖の開け方、畳の歩き方、お菓子、抹茶の頂き方)とお道具の扱いを学び、心の静寂の元、お点前をすることを大切に盆略点前を習得する。

授業計画・内容

1回目	茶道の意義を理解し、注意事項、和室のマナー、お菓子、抹茶の頂き方の基本を身につけることができる。
2回目	茶道の基礎知識を学び、道具の使い方・水屋での心得を習得することができる。
3回目	客の心得として、襖の開け方・畳の歩き方・お辞儀・お菓子・抹茶の頂き方・床の拝見を身につけることができる。
4回目	割稽古①: 帛紗さばき(棗、茶杓)を身につけることができる。
5回目	割稽古②: 茶巾の扱い、茶笥の扱いを身につけることができる。
6回目	割稽古③: 道具の扱い、点てるまでの動きを通して習得することができる。
7回目	盆略点前①: 点てるまでの動きを通して習得することができる。
8回目	盆略点前②: 点てるまでの動きを通して習得することができる。
9回目	盆略点前③: お仕舞までの動きを通して習得することができる。
10回目	盆略点前④: お仕舞までの動きを通して習得することができる。
11回目	盆略点前⑤: 通し稽古で初めから終わりまでの動きを習得することができる。
12回目	盆略点前⑤: 通し稽古で初めから終わりまでの動きを習得することができる。
13回目	筆記テストでこれまでの学習の総復習をすることができる。
14回目	薄茶盆略点前①: 通し稽古で初めから終わりまでの動きを習得することができる。
15回目	薄茶盆略点前②: 通し稽古で初めから終わりまでの動きを習得することができる。

評価基準

A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法

出席評価50% + 授業態度(授業を聴く態度、作る(制作する)態度)10% + 技術(もしくは試験・レポート等)評価40%を評価基準とする。
なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「お点前実技および筆記試験の点数」とする。

受講生への
メッセージ

【使用教科書・教材・参考書】 □

帛紗挟み、帛紗、楊枝、懐紙、扇子、古帛紗、足袋

授業シラバス

科目名 (英)	日本の伝統文化 (着付 I)	必修 選択	必須 選択	年次	1	担当教員	
	Kitsuke	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科	ホスピタリティ科			曜日/時限	2		

【担当教員 実務者経験】

【授業の学習内容】

着物や小物の知識、自分で浴衣を着る、人への着せ付けを繰り返し行いながら身に付けていきます。グループやペアワークで授業をすすめ、日本文化の根底にある周りと協力すること、相手を想い、調和を重んじる心も共に身に付けていきます。

【到達目標】

授業では、美しく着物を着せることを目標とし、人への着物の着せ付けやお太鼓結びを習得します。着物の基礎知識を習得しながら、着物を通して日本の伝統文化に興味を持つこと、行儀作法や物を大切にすること、美しい立ち居振る舞いへの意識ができるようになります。

回数

1回目	【着物の基礎知識を身に付ける】着物に必要なもの・着物のたたみ方・着物の種類・各部名称を学ぶ
2回目	【人への美しい着物の着せ付けを身に付ける①】着せ付け準備・補正の仕方・長襦袢・着物までの着せ付け
3回目	【人への美しい着物の着せ付けを身に付ける②】着物までの着せ付けの反復練習
4回目	【人への美しい着物の着せ付けを身に付ける③】着物までの着せ付けの反復練習
5回目	【一重太鼓が作れるようになる①】着せ付け準備・補正の仕方・長襦袢・着物・名古屋帯
6回目	【一重太鼓が作れるようになる②】着せ付け準備・補正の仕方・長襦袢・着物・名古屋帯
7回目	【二重太鼓が作れるようになる①】着せ付け準備・補正の仕方・長襦袢・着物・袋帯
8回目	【二重太鼓が作れるようになる②】着せ付け準備・補正の仕方・長襦袢・着物・袋帯
9回目	【人への美しい着せ付けを身に付ける①】着物・名古屋帯・袋帯の反復練習
10回目	【浴衣が一人で着れる①】浴衣と半幅帯について学ぶ
11回目	【浴衣が一人で着れる①】浴衣と半幅帯の前の復習と反復練習
12回目	【人への美しい着せ付けを身に付ける②】着物・名古屋帯・袋帯の反復練習
13回目	【人への美しい着せ付けを身に付ける③】着物・名古屋帯・袋帯の反復練習
14回目	【前期試験】1～13回の授業の振り返り、試験を行う
15回目	【振り返り】試験の解説、人への着せ付けができるようになってきていることを実感する

評価基準

A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法

出席評価50% + 授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10% + 技術評価(もしくは試験・レポート等評価)40%とする。
なお、本授業においての技術評価は以下の割合にておこなう。
◎実技50点 + 筆記試験50点の合計100点として、40%計算を行う

受講生への
メッセージ

着付けは難しそうなおイメージがあるかと思いますが、練習をすれば必ず出来るようになります。最初は初めてのことで戸惑いもあるかと思いますが、何度も練習をしていきますので安心してください。授業を通して着物の魅力や少しでも着物を好きになっていただければ嬉しいです。

【使用教科書・教材・参考書】 □

プリントを作成し配布いたします。

授業シラバス

科目名 (英)	【コミュニケーションスキル】 キャリアプログラム I	必修 選択	必須 選択	年次	1	担当教員	
	Career Program I	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科名	ホスピタリティ科			曜日/時限	2		
【担当教員 実務者経験】							
【授業の学習内容】							
ヒューマンスキルの一つである、コミュニケーション能力をゲームなどを通して体感して、学習する。							
【到達目標】							
人間関係に必要なコミュニケーション能力を習得							

授業計画・内容	
1回目	時間管理と挨拶・掃除&プロの職業人を目指すにあたって
2回目	自己紹介:名前・出身地・趣味【はまっていること】
3回目	サポートアンケートと、「夢を叶えるには」について、理解を深める
4回目	コミュニケーションの基本を学び、説明ができる
5回目	接客基礎の重要な点を説明ができ、実践できる
6回目	敬語の重要性を学び、敬語の種類を理解する
7回目	「あ行トーク」で、相手を理解しようとする意欲を養い、最初から簡単に諦めないことの大切さを理解する。
8回目	「サイレントトーク」で、頭で理解するのではなく、感覚的に分かろうとする気持ちを養う。
9回目	「伝達トレーニング」で、話し言葉だけでメッセージを正確に共有するための条件を理解して、実践できる。
10回目	「ジェスチャーコミュニケーション」で、メッセージの送り手と受け手に必要な気持ちを理解して、実践できる。
11回目	「相槌・繰り返し・傾聴の技法」で、どのように反応を示せば、聴く側の熱意を効果的に伝えることができるのかを学習します。
12回目	「要約の技法」で、自身が話を理解できているかの確認と、要約して返すことによって、問題を整理してあげることができることを学び、実践できる
13回目	「共感の技法」で、相手の気持ちを、その種類と程度まで正確に把握し、それを自然な言葉で表現して相手に返すことができるようになる
14回目	「協力ゲーム」で、チームで仕事するときの協力の重要性を知り、自分が完成してもチームのメンバー全員が完成しないと課題が達成できないことを体験して、共通の目標にむかっていかに行動するかを学び、理解できる
15回目	前期の振り返りと後期に向けて
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 授業態度(授業を聴く態度、作る(制作する)態度)10% + 技術(もしくは試験・レポート等)評価40%を評価基準とする。 なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「レポート提出率」とする。
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 □	

授業シラバス

科目名 (英)	コミュニケーションスキル (キャリアプログラムⅡ) Career Program Ⅱ	必修 選択	必須 選択	年次	1	担当教員	
学科名	ホスピタリティ科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

【授業の学習内容】

ヒューマンスキルの一つである、コミュニケーション能力をゲームなどを通して体感して、学習する。

【到達目標】

人間関係に必要なコミュニケーション能力を習得

授業計画・内容

1回目	キャリアサポートアンケート実施
2回目	自由連想ゲーム: 自己の公開とコミュニケーションの円滑な進め方を考えることができる
3回目	性格フィードバック: 「自分から見た自分」を理解し、「周りから見た自分」を知ることが出来る
4回目	守護霊プレイ: 自己開示することができ、相互理解を深めることができる
5回目	ブレインストーミングとポジティブフィードバック: ブレインストーミングで、性格フィードバックで学んだ、NP(養育的な親心)とFC(自由な子供心)を体感でき、ポジティブフィードバックで肯定的側面を見る必要性を感じ、実践することができる
6回目	内観レポート: 身近な人への感謝の気持ちを育てることができる
7回目	ブラインドウォーク: 指示の出し方を改善して、問題解決できる方法を学ぶ
8回目	ティーチングとコーチング: フォロワー関心・願望を把握して、効果的に助言する方法を体験学習し、ティーチングとコーチングの効果的な方法を学ぶ
9回目	栄養学教室: どのように話し合えば、正しい人の意見を活かすことができるのかを体験学習する
10回目	ブラインドワーク: 危機対処時のリーダーとフォロワーの関係を学ぶ
11回目	価値交流学习: 類似性の要因を数量化して把握でき、相互理解と受容を体験学習する
12回目	アサーション: 自分と相手を大切に表現技法を学ぶ
13回目	提案力を鍛える: 提案力を養うために必要な技法を学ぶ
14回目	評価される人になるには: 他社の目線に立つことで、自身を客観的に自己判断できる方法を学ぶ
15回目	1年間の振り返り

評価基準

A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。
点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。

評価方法

出席評価50% + 授業態度(授業を聴く態度、作る(制作する)態度)10% + 技術(もしくは試験・レポート等)評価40%を評価基準とする。
なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「レポート提出率」とする。

受講生への
メッセージ

【使用教科書・教材・参考書】 □

授業シラバス

科目名 (英)	業界研修 (ホテル実務演習 I) Hotel Business Practice I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科名	ホスピタリティ科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	150 5	開講区分	前期
【担当教員 実務者経験】							
【授業の学習内容】							
<p>ホテルでのゲストサービスは、ゲストからの期待値も高く、一辺倒なサービスでは、その期待に応えることが出来ない。この演習を通して、ホテルサービス(宿泊部、料飲部など)の基本を学び、ホスピタリティ業界に必要な「おもてなしの心」を実践的に学び、終了時には、ゲストサービスの基本を習得することが出来る。</p>							
【到達目標】							
お客様が快適にホテルに滞在出来るような環境を整えることができ、ホテルサービスにおける基本的なサービスが行うことが出来る							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション
2回目	<p>【演習方法】 学生は、実在するホテルの各セクションに分かれて、実務を通して学習する。</p> <p>【演習内容】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 学生は、実務的な演習を通して、自己のサービスレベルを再確認し、課題を明確化する。 ② 課題に関連する文献などを広く閲覧し、得られた情報を実践することで、自己の課題の位置づけを明確化する。 ③ 配置された演習場所で可能な課題の解決方法を計画、実行する。 ④ 日々、進捗をレポートにて提出する。
3回目	
4回目	
5回目	
6回目	
7回目	
8回目	
9回目	
10回目	
11回目	
12回目	
13回目	
14回目	
15回目	
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 演習態度(演習に臨む姿勢に対する態度)10% + 技術(レポート)評価40%を評価基準とする。 なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「レポート提出率」とする。
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 □	

授業シラバス

科目名 (英)	業界研修 (ホテル実務演習Ⅱ) Hotel Business Practice Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科名	ホスピタリティ科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	150 5	開講区分	後期
【担当教員 実務者経験】							
【授業の学習内容】							
ホテルでのゲストサービスは、ゲストからの期待値も高く、一辺倒なサービスでは、その期待に応えることが出来ない。前期の演習と、座学(講義)で習得した知識と技術を活かして、「おもてなしの心」を体現することが出来る。							
【到達目標】							
お客様が快適にホテルに滞在出来るような環境を整えることができ、ホテルサービスにおける基本的なサービスならびに、ゲストニーズを捉えることが出来る							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション
2回目	<p>【演習方法】 学生は、実在するホテルの各セクションに分かれて、実務を通して学習する。</p> <p>【演習内容】</p> <p>① 学生は、実務的な演習を通して、自己のサービスレベルを再確認し、課題を明確化する。</p> <p>② 課題に関連する文献などを広く閲覧し、得られた情報を実践することで、自己の課題の位置づけを明確化する。</p> <p>③ 配置された演習場所で可能な課題の解決方法を計画、実行する。</p> <p>④ 日々、進捗をレポートにて提出する。</p>
3回目	
4回目	
5回目	
6回目	
7回目	
8回目	
9回目	
10回目	
11回目	
12回目	
13回目	
14回目	
15回目	
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数 80点以上をA、79点～70点をB、69点～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	出席評価50% + 演習態度(演習に臨む姿勢に対する態度)10% + 技術(レポート)評価40%を評価基準とする。 なお、本授業においての技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「レポート提出率」とする。
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 □	