

授業シラバス

科目名 (英)	外国語 (実践英会話 I) Practical English I	必修 選択	必修	年次	2	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】

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】

卒業後の学生の専門分野で使用できる英語でのコミュニケーションスキルの習得をする。

【到達目標】

顧客のニーズを把握し、職場でのスタッフとのコミュニケーションをとれるようにする。
より一般的なレベルでは、外国の文化や国際的なコミュニケーションについての学生の興味と自信を持つことを目的とする。

授業計画・内容

1回目	Unit 1 : イントロダクション(状況に応じた挨拶、会話のトピック)を話すことができる。
2回目	Unit 1 : 個人情報の尋ね方を学び、話すことができる。
3回目	Unit 2 : 職業の尋ねたりや説明することができる。
4回目	Unit 2 : 職業の尋ねたりや説明することができる。
5回目	Unit 3 : 場所に関して、様々な伝え方が出来る。
6回目	Unit 3 : 道案内の仕方や尋ね方が出来る。
7回目	Unit 4 : 数字と時間(様々なスケジュール)を説明できる。
8回目	Unit 4 : 数字と時間(時刻表)を説明できる。
9回目	Unit 5 : 序数をカウントすることができる。
10回目	Unit 6 : 食事に関する文化の違いを説明することができる。
11回目	Unit 7 : ホテルで使用する語彙を学び、説明することができる。
12回目	フィールドワーク : 学校外ボランティアガイドを実施
13回目	フィールドワークの振り返り
14回目	期末試験
15回目	期末試験/答え合わせと振り返り

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(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: First class Service

授業シラバス

科目名 (英)	外国語 (実践英会話Ⅱ) Practical English II	必修 選択	必修	年次	2	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】

卒業後の学生の専門分野で使用できる英語でのコミュニケーションスキルの習得をする。

【到達目標】

顧客のニーズを把握し、職場でのスタッフとのコミュニケーションをとれるようにする。
より一般的なレベルでは、外国の文化や国際的なコミュニケーションについての学生の興味と自信を持つことを目的とする。

授業計画・内容

1回目	Unit 10 : 方向についての英会話ができる。
2回目	Unit 10 : 招待に関する英会話ができる。
3回目	Unit 7 : 会社に関する英語を理解することができる。
4回目	Unit 7 : 個人の経歴に関する英語を理解することができる。
5回目	Unit 11 : エンターテインメント業界で使用される英語を理解することができる。
6回目	フィールドワーク : 学校外ボランティアガイドを実施
7回目	フィールドワークの振り返り
8回目	Unit 4 : ビジネスで使用される頻度の高い英語を理解することができる。
9回目	Unit 4 : ビジネスを行う上で、日々の活動に関する英語を理解することができる。
10回目	Unit 12 : 様々な場面での英語での別れの挨拶ができるようになる。
11回目	Unit 12 : ビジネスで使用する英語の別れの挨拶と、ビジネスレターでの別れの挨拶を理解することができる。
12回目	フィールドワーク : 学校外ボランティアガイドを実施
13回目	フィールドワークの振り返り
14回目	期末試験
15回目	期末試験/答え合わせと振り返り

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(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、本授業における技術(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: First class Service

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 (コアマネジメントアドヴァンス I) Core Management Advance I	必修 選択	必修	年次	2	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	それぞれの気質に対応した、異なる効果的な接客方法があることを理解することができる。
2回目	気質別の接客対応①: 気質「春」における、接客時の効果的な対応方法を習得することができる。
3回目	気質別の接客対応②: 気質「夏」における、接客時の効果的な対応方法を習得することができる。
4回目	気質別の接客対応③: 気質「秋」における、接客時の効果的な対応方法を習得することができる。
5回目	気質別の接客対応④: 気質「冬」における、接客時の効果的な対応方法を習得することができる。
6回目	チャンクアップ・チャンクダウン①: 上位概念とは何か、コミュニケーションにおける利用方法を理解することができる。
7回目	チャンクアップ・チャンクダウン②: 上位概念の詳細化を習得することができる。
8回目	効果的質問①: 問題誘導型のコミュニケーションに仕方を習得することができる。
9回目	効果的質問②: 解決誘導型のコミュニケーションに仕方を習得することができる。
10回目	タイムライン①: 気質における時間の観念、特に「現在」を理解することができる。
11回目	タイムライン②: 気質における時間の観念、特に「過去」を理解することができる。
12回目	タイムライン③: 気質における時間の観念、特に「未来」を理解することができる。
13回目	現在の自分を作っている心理を分析することができる。
14回目	現在の自分によっても最も効果的な、ポジティブな思考法を習得することができる。
15回目	気質における自分の感覚入力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)	ホテル概論・演習 (ホテルビジネス実務Ⅰ) Hotel Practical Business	必修 選択	必修	年次	2	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】

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】

ホテルの基本的な接客・マナーをホテルの起源や言葉の由来などからも総合的に理解を深め現在のホテル業界の「ホスピタリティ」の所以を把握し、今後求められる日本の「おもてなし」も演習を通して学ぶ。
また、ホテルビジネス基礎編のテキストを使用して、ホテルの基礎、宿泊部門の業務、料飲部門の業務、宴会部門の業務、調理部門の業務を学ぶ。

【到達目標】

ホテルでの実務に対応できるホスピタリティを身につける。
また、ホテルビジネス実務検定試験(H検)での、ベーシックレベル2級合格を目指す。

授業計画・内容

1回目	ホテルの基礎1:世界の観光産業について説明できる
2回目	ホテルの基礎2:日本の観光産業について説明できる
3回目	ホテルの基礎3:ホテルの形態と組織について説明できる
4回目	ホテルの基礎4:サービスの基本と国際儀礼について説明できる
5回目	ホテルの基礎5:ホテルと旅行業の関連法規・概要について説明できる
6回目	ホテル英語1:基本会話表現を話すことができる
7回目	ホテル英語2:セクション会話表現を話すことができる
8回目	宿泊部門業務1:宿泊商品の特性や、組織と業務役割を説明できる
9回目	宿泊部門業務2:宿泊約款と利用規則について説明できる
10回目	宿泊部門業務3:ホテル施設や設備を説明できる
11回目	宿泊部門業務4:ユニフォーム・サービス、フロント・オフィスの業務を説明できる
12回目	宿泊部門業務5:アシスタントマネージャー、コンシェルジュ、テレフォンオペレーター、ハウスキーピングの業務を説明できる
13回目	前期内容の振り返りと、確認テスト・解説
14回目	前期授業内容での期末テスト
15回目	前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(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】 □

使用教本:
ホテルビジネス ベーシックレベルテキスト 基礎編 *財団法人日本ホテル教育センター認定
ホテルビジネス-基礎編-練習問題集700選

授業シラバス

科目名 (英)	ホテル概論・演習 (ホテルビジネス実務Ⅱ) Hotel Practical Business	必修 選択	必修	年次	2	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】

ホテルの基本的な接客・マナーをホテルの起源や言葉の由来などからも総合的に理解を深め現在のホテル業界の「ホスピタリティ」の所以を把握し、今後求められる日本の「おもてなし」も演習を通して学ぶ。
また、ホテルビジネス基礎編のテキストを使用して、ホテルの基礎、宿泊部門の業務、料飲部門の業務、宴会部門の業務、調理部門の業務を学ぶ。

【到達目標】

ホテルでの実務に対応できるホスピタリティを身につける。
また、ホテルビジネス実務検定試験(H検)での、ベーシックレベル2級合格を目指す。

授業計画・内容

1回目	料飲商品の特性、組織と業務役割/ 基本知識:業種・業態の知識 施設・設備・備品の知識を身に付けることができる。
2回目	食材・飲材の基礎知識を学ぶことができる。
3回目	メニューの基礎知識を理解することができる。
4回目	サービス方法、食品衛生の知識、苦情処理と緊急対応を学ぶことができる。
5回目	主な担当者の業務を理解することができる。
6回目	宴会商品の特性、組織と業務役割/ 基本知識:宴会の種類、施設・設備・備品の知識を学ぶことができる。
7回目	サービス方法、冠婚葬祭の基本知識、プロトコルを理解することができる。
8回目	基本知識:宴会約款/ 主な担当者の業務を理解することができる。
9回目	調理部門の特性、組織と業務役割/ 基本知識:調理の種類と特徴を理解することができる。
10回目	施設・設備・備品の知識、調理の方法、西洋料理の基本知識(基本ソース・基本スープ)を理解することができる。
11回目	西洋料理の基本(魚介料理・肉料理・鳥(家禽)料理・野鳥獣料理)を理解することができる。
12回目	西洋料理の基本(サラダ料理・フロマージュ・甘味料理・パン・コーヒー紅茶)を学ぶことができる。
13回目	基本知識:顧客志向、食品衛生の知識/ 西洋料理の主な担当者の業務を理解することができる。
14回目	後期授業内容での期末テストを行い、検定合格にむけて苦手分野を確認することができる。
15回目	後期期末テストの解説と答え合わせを行い、検定にむけて復習することができる。
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、「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】 □

ホテルビジネス ベーシックレベルテキスト 基礎編 *財団法人日本ホテル教育センター認定
ホテルビジネス-基礎編-練習問題集700選

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Ⅲ) Rooms Operation Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2	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】

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】

宿泊業務全般の流れを各自で提案するシュミレーションやロールプレイング/イレギュラー対応も取り入れて、TAP宿泊システムを使用した実践に近い学習を行う。

【到達目標】

今まで学んだ宿泊オペレーション基本業務の再確認と、実践を想定したシュミレーションやロールプレイング/イレギュラー対応を実習して、即戦力で通用するおもてなしスキルの向上を目指す。

授業計画・内容

1回目	前期授業の概要説明: 昨年度後期の振り返りと前期授業の概要説明並びに意見交換を行い、全員でコミュニケーションを図る。
2回目	ベルマン/ドアマン/クローク①: ベルマン/ドアマン/クローク業務の実践と各場面ごとのシュミレーション
3回目	ベルマン/ドアマン/クローク②: ベルマン/ドアマン/クロークのロールプレイング
4回目	リザーベーション①: リザーベーション業務の実践とTAP宿泊システムによる予約受注業務を学ぶ
5回目	リザーベーション②: リザーベーション業務の実践とTAP宿泊システムによる宿泊プラン作成方法を学ぶ
6回目	リザーベーション③: リザーベーション業務の実践とTAP宿泊システムによる予約受注業務/宿泊プラン作成ができる。
7回目	フロント/ゲストリレーション①: TAP宿泊システムによるチェックイン業務を学ぶ
8回目	フロント/ゲストリレーション②: TAP宿泊システムによるインフォメーション業務を学ぶ
9回目	フロント/ゲストリレーション③: TAP宿泊システムによるゲストプロフィール作成業務を学ぶ
10回目	フロント/ゲストリレーション④: TAP宿泊システムによるチェックアウト業務を学ぶ
11回目	フロント/ゲストリレーション⑤: TAP宿泊システムによるチェックイン、チェックアウト業務を実践できる
12回目	ビジネスセンター: ビジネスセンターの主な業務の説明ができる
13回目	ビジネスセンター: ビジネスセンターの主な業務のロールプレイング
14回目	前期授業内容での期末テスト
15回目	前前期末テストの解説
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(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、「筆記と実技試験の合計点数」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:
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Ⅳ) Rooms Operation Ⅳ	必修 選択	必修	年次	2	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】

ホテルマネジメントの基本と部門別のマネジメント学ぶ。

【到達目標】

ホテルマネジメントの基本と部門別のマネジメント、リスクマネジメント等も学び、ホテル運営・経営の全体像を理解する。

授業計画・内容

1回目	ホテルマネジメントの基本原理を学び、理解することができる。
2回目	経営マネジメント、運営マネジメントの概要を学び、理解することができる。
3回目	ホテルの経営形態について学び、アセットマネジメントについて説明することができる。
4回目	ホテルの 카테고리について学び、現在のホテルビジネスのトレンド(世界・日本)を理解することができる。
5回目	ホテルブランドの確立と戦略について自分の意見を述べる事ができる。
6回目	ホテルの売上げ構成比率、部門別収益構造の違い、GOPIについて説明することができる。
7回目	KIPと計数管理、客室稼働率、ADR、Rev PAR、Double Occupancy、Room Rate、Revenue Managementを理解し、説明することができる。
8回目	料飲部門のマネジメントについての基本事項と、その収益構造と特徴を理解することができる。
9回目	宴会部門の利益率と特長について学び、ホテルのプライダル戦略について理解することができる。
10回目	マーケティング、セールス、営業推進部門について、基本業務を説明することができる。
11回目	外資系ホテルと日系ホテルとの違い、特にトレーニングシステムについてどのような違いがあるか理解することができる。
12回目	ホテル経営におけるリスクマネジメントについて学び、自分の意見を述べる事ができる。
13回目	総支配人の役割を、その業務と組織の種類による違いを含めて説明することができる。
14回目	試験:これまで学んだ知識を振り返り、総復習する。
15回目	試験の振り返り:試験の解答解説を行い、質疑応答により知識を深める。

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、「筆記試験の点数およびレポートの完成度」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: 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)	ブライダルビジネス (ブライダル応用 I) Bridal Advance I	必修 選択	必修	年次	2	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】

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】

プランナーとしての実務上必要な知識・スキルを習得する

【到達目標】

プランナーとしての実務上必要な知識・スキルを習得し、テーマに沿ってプランニングをすることができる。

授業計画・内容

1回目	結婚、結婚式に対するニーズ・結婚式のトレンドについて基本事項を学び、理解することができる。
2回目	結婚式におけるテーマ設定の重要性を理解することができる。
3回目	テーマに沿ったオリジナル挙式案を考えることができる。
4回目	披露宴のプランニング①:グループとしてテーマに沿った披露宴の企画案を出すことができる。
5回目	披露宴のプランニング②:グループとしてテーマに沿った披露宴の企画提案ができる。
6回目	挙式の式次第に沿ったアテンドの仕方を理解することができる。
7回目	挙式の式次第に沿ったアテンドの仕方を習得することができる。
8回目	新規客対応～仮予約、成約客の対応を習得することができる。
9回目	ペーパーアイテム(招待状)の手配業務を習得することができる。
10回目	ペーパーアイテム(席札・席次表・メニュー表)の手配業務を習得することができる。
11回目	付帯商品①:新郎新婦が婚礼衣装を選ぶまでの流れを理解することができる。
12回目	付帯商品②:フラワー業界のビジネスについての基本事項を理解することができる。
13回目	付帯商品③:美容業界のビジネスについての基本事項を理解することができる。
14回目	付帯商品④:司会業界のビジネスについての基本事項を理解することができる。
15回目	ブライダルプランの構成要素を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、「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】 □

講師配布プリント
オリジナルワークブック

授業シラバス

科目名 (英)	ブライダルビジネス (ブライダル応用Ⅱ) Bridal Advance Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2	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
【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】							
基本的なマーケティングの概念について学んだ上で、実践的に活用するまでの手法を学ぶ。							
【到達目標】							
サービスや商品の開発における考え方について理解し、提案することができる。							

授業計画・内容	
1回目	マーケティングとは何か、その構成要素も含めて理解することができる。
2回目	ポジショニングを決定する技能を習得することができる。
3回目	市場機会とは何かを学び、理解することができる。
4回目	ターゲットを定める技術を習得することができる。
5回目	セグメンテーションの効果について学び、理解することができる。
6回目	企業プロジェクト①:対象企業について調査方法を習得することができる。
7回目	企業プロジェクト②:対象企業について調査し、概要を理解することができる。
8回目	企業プロジェクト③:企業から与えられたテーマを正しく理解することができる。
9回目	企業プロジェクト④:テーマに沿った企画を立案ができる。
10回目	企業プロジェクト⑤: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。
11回目	企業プロジェクト⑥:プレゼンテーションを作成することができる。
12回目	企業プロジェクト⑦:プレゼンテーションを作成することができる。
13回目	企業プロジェクト⑧:企画案を発表することができる。
14回目	企業プロジェクト⑨: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。
15回目	これまでの学習の成果を確認し、総復習ができる。
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 (リゾート研究)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
	Resort study	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】

添乗員として修学旅行から高級ツアーまで幅広い年代のお客様を国内外約45か国にご案内。
海外ツアーの手配・準備業務を行い、現地へもご案内。帰国後フォローまでのトータル業務を行った経験を持つ。

【授業の学習内容】

観光が中心の旅行に勝るとも劣らず人気なのが「リゾート地」への旅行です。
のんびりしたり、アクティビティやショッピングを楽しんだりと過ごし方も様々ですが、多くのお客様が「非日常」や「癒し」を求めて出かけていきます。
この授業では 幅広いお客様に対して提案・紹介できる観光地の引き出しを増やすとともに、ロマンチックでアクティブな旅行のもつ「魅力」について、幅広く学びます。

【到達目標】

主なテーマは3つ。
「海外のリゾート地」・「クルーズ船での旅」・「リゾートウェディング」について紹介します。
リゾート地については、有名ビーチ・繁華街・有名ホテルなどについて学びます。名物料理やアクティビティ、おススメの過ごし方など お客様に提案できるように下調べして発表してもらいます。

授業計画・内容

1回目	ガイドランス(日本のリゾート地) 授業全体のスケジュールを確認します。テキストやプリントを用い有名リゾート地について学びます
2回目	クルーズ旅行① クルーズ旅行の概要を学びます。。人気の理由や魅力、通常のツアーとの違いなどについて理解します。
3回目	クルーズ旅行② 様々な国の客船の違いや最新設備を紹介します。船内での過ごし方について学びます。
4回目	クルーズ旅行③ 寄港地での動きや乗下船時の手続きについて学びます。。単元ごとに小テストを行います。
5回目	実際のクルーズ船の出航を見学しに行きます。 乗下船時のお客様の様子を見学します。日本の船と外国の船の違いや、フェリーとの違いについて学びます。
6回目	実際のクルーズ船の出航を見学。 乗下船時のお客様の様子を見学します。日本の船と外国の船の違いや、フェリーとの違いについて学びます。
7回目	アジアのリゾート地① 旅行パンフレットに登場するリゾート地を紹介します。現地でのアクティビティ・名物・食事・文化などについて知識を深めます。
8回目	アジアのリゾート地② 旅行パンフレットに登場するリゾート地を紹介します。現地でのアクティビティ・名物・食事・文化などについて知識を深めます。
9回目	アジアのリゾート地③ 旅行パンフレットに登場するリゾート地を紹介します。現地でのアクティビティ・名物・食事・文化などについて知識を深めます。
10回目	ハワイのリゾート地① 旅行パンフレットに登場するリゾート地を紹介します。現地でのアクティビティ・名物・食事・文化などについて知識を深めます。
11回目	ハワイのリゾート地② 旅行パンフレットに登場するリゾート地を紹介します。現地でのアクティビティ・名物・食事・文化などについて知識を深めます。
12回目	リゾートウェディング① 通常の挙式との違いについて学びます。準備段階から挙式までの流れについて解説します
13回目	リゾートウェディング② 地域ごとの式や衣装などの特色について解説します。人気のリゾートウェディング地についても学びます
14回目	その他のリゾート地 旅行パンフレットに登場するリゾート地を紹介します。現地でのアクティビティ・名物・食事・文化などについて知識を深めます。
15回目	これまでの学習箇所を振り返り、今後のリゾートの在り方について提案

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)	マーケティング・セールス (料飲マネジメント) Food and beverage management	必修 選択	必修	年次	2	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】

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】

レストランにおける売り上げ管理、顧客サービス向上、マーケティング、スタッフの教育から衛生・健康管理に至るまでを体系的に学ぶ。

【到達目標】

レストランマネジメントに必要な知識を獲得し、レストランでのマネジメント視点を習得する。

授業計画・内容

1回目	ホテルの組織・レストランの組織 料飲部はホテル組織の中でどのように位置しているのかを知り、またレストランにはどのような役割がありオペレーションを回すかを知る。
2回目	スタッフィングブリーフィング 営業前にどうい話合いが必要かを知る。オペレーションに必要なスタッフィングを考える。
3回目	グリーター、グリーテレス会計業務 お客様をどのように案内し、どのような観察能力が必要か。お客様の会計業務で必要なこと。
4回目	ランナーウェイターキャプテン レストランではどうい役割があり、どのように遂行しているかを知る。
5回目	マネージャー売り上げ管理 売り上げ管理とその活用
6回目	マーケティング集客 集客するために必要なこと
7回目	イベント企画 どのようにイベントを組むか
8回目	フランス料理のサービス フランス料理のサービスの流れを知る。
9回目	日本料理のサービス 日本料理のサービスの流れを知る。
10回目	中華料理のサービス 中国料理のサービス流れを知る。
11回目	ソムリエのサービス ソムリエがどのようにワインをセールス、サービスするか。
12回目	これまでの授業の復習
13回目	期末テスト
14回目	コンプレイン・ハンドリング 苦情に対してどう処理するか。顧客対応とマーケティング。
15回目	ロールプレイでサービス
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)	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Ⅲ) Food & Beverage・Restaurant Operation Ⅲ	必修 選択	必須 選択	年次	2	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】

1年で学んだ基礎をもとにレストランでの必要な知識を演習を通じて学ぶ。お客さまとの会話やトラブル対応などレストランで実際におきる事態を想定して演習で学ぶ。

【到達目標】

主体的に授業に取り組み、1年で学んだ重要事項も振り返ることで、ホテルやレストランで即戦力になれるように、レストランに関する知識・技術を体現できるようにする。

授業計画・内容

1回目	授業の予定、授業のすすめ方を説明 全員でコミュニケーションを図る
2回目	メニュー及び食材の知識を学び、メニューの役割から種類の説明ができる
3回目	オーダーテイキングの留意点を学び、実践できる
4回目	食中毒・苦情の種類 処理方法を理解する
5回目	計数管理(売上 原価率 損益分岐点)を理解して、計算ができる
6回目	ホテルレストランの重要用語・食文化を学び、理解する
7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)
8回目	西洋料理フルコースの構成の把握とサーバー及びスプレードルのサービスが実践できる
9回目	ワインと料理の相性とテイastingコメントを学習し、ワインの知識を深める
10回目	カービングサービス(お客さまの前でフルーツカット)ができる
11回目	和食のテーブルマナーを習得して、実践できる
12回目	ホテルレストランの支配人やマネージャーになる為に必要な考え方を習得する
13回目	前期試験対策(筆記、ロールプレイング)
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% + 演習態度(演習に臨む姿勢に対する態度)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、「筆記及び実技試験の点数」とする。
受講生へのメッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】 □

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Ⅳ) Food & Beverage・Restaurant Operation Ⅳ	必修 選択	必須 選択	年次	2	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】

レストランにおける売り上げ管理、顧客サービス向上、マーケティング、スタッフの教育から衛生・健康管理に至るまでを講義形式で学ぶ

【到達目標】

レストランマネジメントに必要な知識を習得し、レストラン組織への理解を深め、レストランマネージャーに必要な心構えと技術を説明できる

授業計画・内容

1回目	ホテルの組織・レストランの組織) 料飲部が、ホテル組織の中でどのように位置しているのかを知り、またレストランにはどのような役割がありオペレーションしているのかを説明できる。
2回目	スタッフィング・フリーフィング) 営業前にどうい話し合いが必要かを知り、オペレーションに必要なスタッフィングについて説明が出来る
3回目	グリーター・グリーテレス・会計業務) お客様をどのように案内し、どのような観察能力が必要かと、お客様の会計業務で必要なことを説明ができる。
4回目	ランナー・ウェイター・キャプテン) レストランではどうい役割があり、どのように遂行しているかを知り、説明ができる。
5回目	マネージャー・売り上げ管理) 売り上げ管理についてと、その活用方法を学び、説明が出来る
6回目	マーケティング・集客) 集客するために必要なことを実際の例にそって学び、自らも提案ができる。
7回目	イベント) レストランに関するイベントの種類や、予算、マーケティング方法を学び、体系的に説明が出来る
8回目	フランス料理のサービス) フランス料理のサービスについて、説明ができ、ロールプレイングにて実践が出来る
9回目	日本料理のサービス) 日本料理のサービスについて、説明ができ、ロールプレイングにて実践が出来る
10回目	中国料理のサービス) 中国料理のサービスについて、説明ができ、ロールプレイングにて実践が出来る
11回目	ソムリエのサービス) ソムリエがどのように、ワインをセールスして、サービスするかをロールプレイングにて実践が出来る
12回目	コンプレン・ハンドリング) レストランマネージャーとして、苦情に対してどう処理しているかを理解する
13回目	後期試験対策(総復習)
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% + 演習態度(演習に臨む姿勢に対する態度)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、「筆記及び実技試験の点数」とする。

**受講生への
メッセージ**

【使用教科書・教材・参考書】 □

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 (サービス接遇 I) Service reception certification I	必修 選択	必須 選択	年次	2	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】

人事部採用係とサービス企画推進部に所属しサービスの向上と人材教育に携わる。現在はフリーランスで研修講師として企業で新入社員研修、ビジネスマナー研修、接客研修などを実施。学校では授業(接遇、ビジネスマナー、キャリア)、就職活動対策講座、資格対策講座を担当する。

【授業の学習内容】

公益財団法人実務技能協会「サービス接遇技能検定2級・準1級」の取得を目指す。
サービスの基本を学び、経済活動に参加していることを意識することで実践力を養う。

【到達目標】

目的
・資格の取得だけでなく、将来就くであろうサービス実務に対して意識を高める。

目標
・座学と実践の相互作用により、お客さまとのコミュニケーションスキルが向上する。
・準1級審査を経験して、就職試験においての立居振舞や緊張をコントロールできるようになる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション サービススタッフの資質 サービス接遇検定について、サービススタッフに求められる資質、CSを理解する。
2回目	単なる応対から一歩踏み出す「接遇」 サービススタッフとしての行動の仕方を理解する。
3回目	仕事のプロ意識、身だしなみの大切さ、お客様を迎えるレッスンを取得する。
4回目	サービスの意義、サービスとマニュアル、サービスの現場における行動を理解する。
5回目	よく使うことわざ、慣用語/商取引用語/商品・売買・その他商売一般の用語/食べ物・縁起物、商品に付くマーク/カタカナ言葉を理解する。
6回目	社会人の人間関係に必要とされるもの、お客様の心理を知る、お客様との接し方を理解する。
7回目	接遇マナーの基本、サービススタッフとしてのマナーを理解する。
8回目	アナウンス、対人技能の振り返りを行う。
9回目	問題処理、環境整備、金銭管理・金品搬送について理解する。
10回目	社交業務、掲示物の書き方について理解する。
11回目	イラスト問題を実践する。
12回目	前期試験 確認テスト
13回目	前期試験振り返り、確認テストの解説
14回目	サービス接遇検定について、過去問題の取り組みを行う。
15回目	試験対策テスト、過去問を解き、個々の弱みを確認・理解する。

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(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】 □

講師配布プリント
オリジナルワークブック

授業シラバス

科目名 (英)	資格試験講座 (マナープロトコル I) Manner protocole I	必修 選択	必須 選択	年次	2	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】

関西電力株式会社に入社。コールセンター実務を経て社内講師として指導に携わる。本社人事部門に移動後は社員教育・採用全般に携わる。2002年からマナー・コミュニケーション講師としての活動を開始。独立後の現在は年間200件を超える企業研修を担っている。日本電信電話ユーザ協会講師として電話対応コンクール指導やコンクール審査員を務める。コンクール指導においては、全国大会出場者を多数輩出する実績を持つ。また、日本マナー・プロトコル協会初の認定講師としても活動。インバスケカードゲーム認定トレーナー、メンタルヘルスマネジメント検定 I 種講師としても活動する。大学・専門学校非常勤講師。

【授業の学習内容】

マナー・プロトコル検定3級合格およびマナー・プロトコルの習得を目指し、テキスト『マナー&プロトコルの基礎知識』を用いた講義や、実践練習、小テスト等を行う

【到達目標】

- ・マナー・プロトコル検定3級に合格する
- ・マナーの本質を知るとともに、社会で役立つマナー・プロトコルを身につける

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション【授業概要の説明、マナープロトコル検定の概要および3級検定内容の説明】 序章: マナーとは何か【マナー・エチケット・礼儀・作法の違い、マナーやプロトコルを学ぶ意義】 第一章: マナーの歴史と意味【日本の礼儀・作法の成り立ち】
2回目	第一章: マナーの歴史と意味【西洋のマナー・エチケットの成り立ち、アジアのマナーの特徴】 第二章: 国際人としてのプロトコル【プロトコルの原則、具体的な席次例、社交の場でのコミュニケーション、挨拶と紹介、外国人への贈り物】
3回目	第二章: 国際人としてのプロトコル【国旗の扱い、礼拝の場でのマナー、異文化コミュニケーション】 第三章: 社会人に必要なマナー【好印象を与えるコミュニケーションとは(第一印象、挨拶、お辞儀、表情、身だしなみ)】
4回目	振り返り
5回目	第三章: 社会人に必要なマナー【好印象を与えるコミュニケーションとは(言葉遣い、聴き方、話し方)、礼装の基準、喜ばれる贈答】
6回目	第三章: 社会人に必要なマナー【手紙のマナー】 第四章: ビジネスシーンのマナー【ビジネスマナーの必要性、社会人としての心構え、ビジネス文書】
7回目	第四章: ビジネスシーンのマナー【名刺の扱い方、電話応対、トラブル対応、来客応対】 第五章: 食事のマナー【食事の作法の基本、和室の作法】
8回目	第五章: 食事のマナー【和食のマナー、西洋料理のマナー(ビデオ視聴含む)】
9回目	第五章: 食事のマナー【中国料理・各国料理のマナー】 第七章: 「冠」のしきたり【冠婚葬祭とは、日本の主な通過儀礼】
10回目	第八章: 「婚」のしきたり【結婚の変遷、結婚式のマナー】
11回目	第九章: 「葬」のしきたり【仏式の葬儀、神式の葬儀】
12回目	後期試験実施
13回目	後期試験の振り返り 第十章: 「祭」のしきたり【1月～12月までの行事】
14回目	第十章: 「祭」のしきたり【1月～12月までの行事】 模擬試験(試験実施、質疑応答)
15回目	マナー・プロトコル検定3級

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(もしくは試験・レポート等)評価40% を評価基準とする。
なお、本授業における技術(もしくは試験・レポート等)評価は、「筆記及び実技試験の点数」とする。

受講生への メッセージ

【使用教科書・教材・参考書】 □

使用テキスト: マナー&プロトコルの基礎知識

授業シラバス

科目名 (英)	ブライダルファッション (ドレススタイリストⅠ) Dress Stylist I	必修 選択	必須 選択	年次	2	担当教員	
学科	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】

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】

日本の伝統文化「しきたり」を学ぶことで「日本のおもてなしの心」を知る。この心より人間関係・コミュニケーション能力が養われる。「おもてなしの心」をより深く理解をして、衣装の基礎知識を学んでいく事で、接客力や応用力がより強化される。

【到達目標】

ブライダル業界の現状とノウハウを学ぶ事で、ブライダル(衣装・接客)の専門知識を習得できる。その学びにより、スタイリストとして自信を持ち、様々な角度から幅広くお客様にとって最も相応しいご提案ができる。

回数	授業計画・内容
1回目	(目的と目標設定) 前期授業の目的を理解し、自分の現状の課題の把握から前期授業での目標を設定し発表することができる
2回目	(成りたい自分) 体型に似合うドレスの提案ができる
3回目	(ドレスの基礎知識) (ドレスの丈について・その他)が更に深まる
4回目	(メンズ衣装) 基礎知識が更に深まる (和装含む)
5回目	(業界の仕組み、購買心理の理解) 業界の現状や仕組み、トレンド、業務の流れや接客以外の仕事、接客員の役割と購買心理を理解する
6回目	(ドレスの基礎知識) 実技① インナーを付け、お直しやアレンジを学び、知識が更に深まる
7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
8回目	(ドレスの基礎知識) 実技② インナーを付け、お直しやアレンジを学び、知識が更に深まる
9回目	(ドレスコーディネート実践) 小物アレンジや新郎とのコーディネート実践を通して多様なコーディネートを学び、自分の引き出しを増やす
10回目	(ドレスの基礎知識) その他の衣裳の基礎知識を学び、衣装全般の知識が深まる
11回目	(ドレスコーディネート提案ワーク) 結婚式の設定に対しドレスをコーディネートし提案するワークを通して、提案の為に必要な力を理解する
12回目	筆記試験。
13回目	(試験解答と復習) (フォーマル・レディース・その他)により、学んだ知識をより深く理解できる
14回目	(まとめ) 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
15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)
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。 ・課題提出、試験評価100%
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	
講師作成テキスト・参考文献 (全日本ブライダル協会資料・日本フォーマル協会資料)	

授業シラバス

科目名 (英)	ブライダルファッション (ドレススタイリストⅡ)	必修 選択	必須 選択	年次	2	担当教員	
	Dress StylistⅡ	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
学科	ホスピタリティ科				2	曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

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】

日本の伝統文化「しきたり」を学ぶことで「日本のおもてなしの心」を知る。この心より人間関係・コミュニケーション能力が養われる。「おもてなしの心」をより深く理解をして、衣装の基礎知識を学んでいく事で、接客力や応用力がより強化される。

【到達目標】

ブライダル業界の現状とノウハウを学ぶ事で、ブライダル(衣装・接客)の専門知識を習得できる。その学びにより、スタイリストとして自信を持ち、様々な角度から幅広くお客様にとって最も相応しいご提案ができる。

回数	授業計画・内容
1回目	授業の目的 就職活動の現状、自分の課題の把握、目標設定、発表
2回目	(衣装と接客について)縫い方実習①衣装の補正を理解できるようになる。
3回目	(社会人としての心構え)社会人としての心構え、ビジネスマナー 接客員の役割 購買心理を理解することができる。
4回目	(衣装と接客について)縫い方実習②衣装の補正ができるようになる。
5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通し理解できるようになる。
6回目	(衣装と接客について)縫い方実習③ 衣装へのご案内・試着後の次回へのアプローチができるようになる。
7回目	(プレゼンワーク)結婚式の設定に対し、ドレスコーディネートし提案する練習。提案ができるようになる。
8回目	(衣装と接客について)ドレス試着・ドレスの扱い方。パニエのたたみ方を知り実践できるようになる。
9回目	(カウンセリング&フィッティング実践)カウンセリングから試着まで通しロールプレイングをし実践できるようになる。
10回目	(衣装と接客について)メンズのスタイル・提案の仕方を学び理解できるようになる。
11回目	(衣装と接客について)レポートとは・結納とはについて学び理解する。
12回目	(衣装と接客について)レポート提出・接客とは
13回目	(衣装と接客について)レポート返却・ブライダル業種を選んで～
14回目	(試験)実技(接客カウンセリング&ドレスフィッティング ロールプレイング)
15回目	(試験)実技(接客カウンセリング&ドレスフィッティング ロールプレイング)
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。 ・課題提出、試験評価100%
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	
講師作成テキスト・参考文献 (全日本ブライダル協会資料・日本フォーマル協会資料)	

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Ⅱ) Industry Reserch II	必修 選択	必須 選択	年次	2	担当教員	
		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】

ホテル&ブライダル業界における歴史と動向を学ぶ。

【到達目標】

各分野における業界動向を正しく理解をし、自分の考えを伝えることができる。

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	ホテル業界の歴史とホスピタリティ文化Ⅰ
3回目	ホテル業界の歴史とホスピタリティ文化Ⅰ
4回目	日本の宿泊産業の変化とホテルの歴史Ⅰ
5回目	日本の宿泊産業の変化とホテルの歴史Ⅰ
6回目	リゾート地におけるホテルと旅館業について
7回目	都心部と地方の宿泊産業の違いと変化
8回目	インバウンドによるホテル業界の変化
9回目	日本におけるブライダル産業の広がり歴史
10回目	世界のブライダルの歴史と婚礼の種類
11回目	ハウスウェディングの広がり動向
12回目	ホテルウェディングの歴史と動向
13回目	インバウンドによるブライダル業界への影響
14回目	ホテル業とブライダル業の関係性と変化
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、本授業においての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 (業界研究Ⅲ) Industry ReserchⅢ	必修 選択	必須 選択	年次	2	担当教員	
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
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】

ホスピタリティ産業におけるサービスの変化と最新のトレンドを学び理解していく。

【到達目標】

顧客のニーズに影響するサービスの変化に関心を持ち、新たなサービスの形態を理解できている。

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	ホスピタリティ産業におけるサービスの変化と歴史Ⅰ
3回目	ホスピタリティ産業におけるサービスの変化と歴史Ⅱ
4回目	日本特有の『おもてなし』文化を歴史から学ぶ
5回目	日本特有の『おもてなし』を実例を挙げ学ぶ
6回目	ホテル業界における最新のサービス
7回目	旅館・宿泊業における最新のサービス
8回目	ブライダル業界における最新のサービス(映像・光・演出)
9回目	ブライダル業界における最新のサービス(Web活用)
10回目	ブライダル業界における最新のサービス(挙式以外のサービス部門)
11回目	フォトウェディングの広まりと動向
12回目	ホスピタリティ業界におけるSNS活用例
13回目	外国人観光客の動向とホスピタリティ業界の今後について
14回目	最新のサービス研究と事例発表
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、本授業においての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)	リゾート・観光サービス (エアライン基礎)	必修 選択	必須 選択	年次	2	担当教員	
	AirLine Basic	授業 形態	演習	総コマ数 (単位)	30	開講区分	前期
学科	ブライダル総合科、ホテル&リゾート科				2	曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

昨年3月まで 国内線 客室乗務員として6年間勤務。客室乗員部 チーフとしてチームの運営・管理、また後輩の指導・育成・審査等に携わった。

【授業の学習内容】

空港、機内で働く人たちの仕事内容を学び、様々な角度から航空業界を理解する。キャビンアテンダントやグランドスタッフのサービス実習を経験することで、より具体的に仕事内容を学ぶ。

【到達目標】

航空業界の歴史や専門用語を習得し、基礎的な知識を幅広く身につける。エアライン業界の様々な職種や仕事内容、3コードを理解することで、空港に出向いた際に具体的なイメージができるようになる。

回数	授業計画・内容
1回目	(オリエンテーション) 航空会社の様々な仕事について知り、航空業界をイメージできるようになる。
2回目	キャビンアテンダントのお仕事について理解する。
3回目	グランドスタッフのお仕事について理解する。
4回目	サービス実習体験を通して、おもてなしの心・接客5項目を理解する。
5回目	パイロット・整備士・航空管制官・ディスパッチャー・グランドハンドリングスタッフ・ケータリングスタッフの仕事内容を学ぶ。
6回目	飛行機や航空の歴史、日本と世界の航空会社を知る。
7回目	日本と世界の空港、3コード、航空業界の専門用語について学び、航空業界に関する知識を身につける。
8回目	ロールプレイディスカッションを通じて、チームワーク・気配り・客観視点、リーダーシップの大切さを学ぶ。
9回目	日本の空港/世界の空港/航空のスリーレターコードを知る。
10回目	日本と世界の航空輸送の発展について理解する。
11回目	パイロット/ディスパッチャー、整備士、グランドハンドリングスタッフのお仕事内容について理解する。
12回目	貨物/営業・販売/予約・案内、CIQ/館内インフォメーションのお仕事内容について理解する。
13回目	(前期試験)前期内容を振り返り、航空業界について幅広い知識が身につけていることを確認する。
14回目	試験解答及び解説
15回目	日本と世界の航空輸送の課題について理解し、ディスカッションを行う。
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、筆記試験を100点満点とし、40%の計算を行う。
受講生へのメッセージ	客室乗務員としての経験話を交えながら、エアライン業界についての幅広い知識が身につけられるよう、授業を展開していきます。サービス実習体験では実際にサービスカートを使用した機内サービスやアナウンス等を体験することで、より具体的にエアライン業界で働く人々の仕事内容を理解していただけます。飛行機が好きの方、エアライン業界で働く人々の仕事内容に興味のある方は、是非受講してください！
【使用教科書・教材・参考書】 □	

授業シラバス

科目名 (英)	リゾート・観光サービス (トラベル基礎)	必修 選択	必須 選択	年次	2	担当教員	
	Travel Basic	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
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】

旅行会社に勤務。団体旅行や、学校関係の旅行手配など、様々な旅行観光業務に携わる。

【授業の学習内容】

旅行業界・ホテル業界の実状を理解し、自身の将来に役立つための講義

【到達目標】

観光地の位置、時刻表を調べ、実際に企画してみる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション 自己紹介・授業内容説明を行う。
2回目	旅行業界の現状と今後について理解する。
3回目	営業・カウンター・企画等々 旅行会社の仕事について理解する。
4回目	国内地理① 日本の地理から国内の観光地、秘境などを学。
5回目	国内地理② 日本の地理から国内の観光地、秘境などを学。
6回目	JR・飛行機の時刻表の見方を理解する。
7回目	実際のパンフレットを見ながらツアー検証を行う。①
8回目	実際のパンフレットを見ながらツアー検証を行う。②
9回目	実際に旅行を企画し、その楽しさと難しさを学ぶ。
10回目	修学旅行の方面・ホテル・旅館の検証を行い、修学旅行企画を理解する。
11回目	業界のホスピタリティとは何かを学び、理解する。
12回目	クレーム対応・処理方法を学ぶ。講師自身の経験談も交えてクレーム対応の仕方を理解する。
13回目	期末試験準備
14回目	期末試験
15回目	試験振り返りと半期授業の感想についてディスカッションを行う。

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。
・提出課題の内容完成度 と 試験の点数

**受講生への
メッセージ**

【使用教科書・教材・参考書】 □

講師配布プリント
オリジナルワークブック

授業シラバス

科目名 (英)	空間コーディネート (フラワーデザイン I) Flower Design I	必修 選択	必須 選択	年次	2	担当教員	
学科	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】

国家検定1級フラワー装飾技能士。大阪府知事認定職業訓練指導員を有し技能グランプリ、フラワーマスターズの賞歴を持つ

【授業の学習内容】

フラワーデザインに関する初歩的な基礎知識や技能を学習する。

【到達目標】

フラワーデザインに関する花材、資材の取り扱いとその技能を知り、身につける。

回数	授業計画・内容
1回目	テーピング。コサージュポー5グループ。資材の取り扱いと5ループリボンの練習をする。
2回目	テーピング。コサージュポー7ループ。ス資材の取り扱いと7ループリボンの練習をする。
3回目	ツイステイングメソッド。フローラテープ12mm。#26を使用して花のパーツを作る。
4回目	(コサージュ)組立ての理論と実践を学ぶ。
5回目	(ブートニア)生花・ピアスマソッド。フックメソッド。巻き上げ技法を学ぶ。
6回目	ツイステイングメソッド。フローラルテープ6mm。#26を使用して花のパーツを作る。
7回目	(リストレット)ガーランド技法の組立ての理論と実践を学ぶ。
8回目	(花束)生花を使用して花束の作業を知る。
9回目	(ブートニア)検定用花材を使用して花束の作業を知る。
10回目	(ドームアレンジ)吸水性スポンジと花の理論と実践を学びドームアレンジを作る
11回目	(花冠)ガーランド技法を応用して花冠を作る
12回目	(編む)ペーパーコイルワイヤー。籠編み技法を学ぶ。
13回目	(ラウンドブーケ)前期学習技能を振り返り、ブーケを作る。
14回目	前期筆記試験
15回目	前期実技試験
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・筆記試験50点+実技試験50点の合計100点とし、69点以下は不合格とする。
受講生へのメッセージ	学校の授業時間に止まらず自宅での復習・練習が自らをスキルアップさせる。 華に携わる初級の基礎知識や技術を授業を通じて体験して下さい。

【使用教科書・教材・参考書】 □

授業シラバス

科目名 (英)	空間コーディネート (フラワーデザインⅡ) Flower design Ⅱ	必修 選択	必須 選択	年次	2	担当教員	
学科	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】

国家検定1級フラワー装飾技能士。大阪府知事認定職業訓練指導員を有し技能グランプリ、フラワーマスターズの賞歴を持つ

【授業の学習内容】

新郎・新婦の再考の一日を創造するためのフラワーコーディネーターの技術と空間を演出する発想力、お客様の視点にたった提案職を磨きコーディネーターとしての人材を育成する。

【到達目標】

日本フラワーデザイナー協会(NFD)資格検定3級の知識を学び取得を目指すと同時に、江口美貴監修のパリスタイルフラワー、ブライダルの空間装飾、演出について学ぶ。

回数

1回目	オリエンテーション/花の一般構成理論、花の種類について学ぶ
2回目	ブードル/カーネーションを使ったブードルアレンジの制作をする
3回目	ブライダルの花/披露宴会場を飾るフラワーについて学ぶ
4回目	ワイヤリング、ブートニア/ワイヤリングについて学びブートニアを制作する
5回目	共同形態/NFD3級:わずかな主張の花を用いて構成するアレンジメントを制作する
6回目	平行-装飾的/NFD3級:垂直な平行配置により装飾感を表現するアレンジメントを制作。
7回目	トライアングラー、ヴァーティカル/NFD3級:二等辺三角形に構成されたアレンジメントを制作する。
8回目	ブーケの種類:ブライダルに用いるブーケの種類について学ぶ
9回目	丸い花束/NFD3級:丸く束ねる花玉を制作する
10回目	モダン-装飾的ブーケ/NFD3級:円錐形に構成するブーケを制作する。
11回目	アートブーケ1/アートフラワーを使用したブーケの製作
12回目	アートブーケ2/アートフラワーを使用したブーケの製作
13回目	ヘッドドレス/ブライダルのヘッドパーツを制作する
14回目	後期末試験/1~13回の授業をふりかえり筆記試験を行う
15回目	プレゼント用花束/ラウンド型の花玉制作とラッピングテクニックを学ぶ

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。
◎テスト演習10%
◎演習課題(名刺、ロゴ、チラシ)の完成度_各30%_合計90%

**受講生への
メッセージ**

フラワーアレンジメントの基本を学び、それをブライダルの演出につなげられるような応用力を身につけていきましょう

【使用教科書・教材・参考書】 □

日本フラワーデザイナー協会テキスト、ブライダルフラワーコーディネーター協会テキスト

授業シラバス

科目名 (英)	ビューティー&ウェルネス (ウォーキング I)	必修 選択	必須 選択	年次	2	担当教員	
	Walking 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】

大学卒業後株式会社りそな銀行へ入行。この頃からO脚や身体の不調に悩まされる。無意識にとっていた自己流の正しいと思う姿勢や歩き方が原因と知り一般社団法人Cs'でウォーキング講師の資格を取得、その後独立。身だしなみの中には「姿勢や歩き方」が含まれることを伝え企業様でも研修を行う。現在、教室を軸にラジオ出演、イベント、セミナー等で幅広く活躍中。

【授業の学習内容】

生徒ひとりひとりの姿勢や歩き方を指導。
各個別のレベルに合わせ対応し、ホワイトボードを使用し全体説明をしながら実践編を主にした授業を行う。

【到達目標】

「正しい姿勢・正しい歩き方」「立ち居振る舞い・美しい所作」を身につけることにより第一印象や品格アップを目指す。
外面を整えることは相手に対する思いやりの気持ちを持つことであり、おもてなしの心を形で表すためにあることを理解し、社会人マナーとして身につける。
信頼感の与えられる人材を育てる。

授業計画・内容

1回目	なぜ「正しく立つ・歩く」「立ち居振る舞い」が大切かを「心×形」の法則をもとに学び、正しい姿勢を習得することができる。
2回目	靴の正しい履き方を学び、筋肉強化ウォーキングレッスンを通して下半身の動かし方を理解することができる。
3回目	着地方法を意識し、正しい歩き方を習得することができる。
4回目	歩幅を意識し、正しい歩き方を習得することができる。
5回目	つま先の角度を意識し、正しい歩き方を習得することができる。
6回目	足首曲げ伸ばしを意識し、正しい歩き方を習得することができる。
7回目	ひざ・ふくらはぎの筋肉を使うことを意識し、正しい歩き方を習得することができる。
8回目	骨盤の正しい位置をつかむことを意識し、正しい歩き方を習得することができる。
9回目	腰の動かし方を意識し、正しい歩き方を習得することができる。
10回目	大殿筋の動かし方を意識し、正しい歩き方を習得することができる。
11回目	正しい座り方指導を通して、座り姿勢にこそ品格が現れることを理解し、正しい座り姿勢から立ち方まで一連の流れを美しく行うことを習得することができる。
12回目	腹筋の使い方・手の正しい振り方・手のひらの角度・胸の張り方・首の立て方・頭や目線の位置を意識し、トータルで美しい歩き方を習得することができる。
13回目	美しい姿勢のまま、歩くスピードを変える技術を習得することができる。
14回目	実技・筆記試験を行い、これまで取り組んできた美しい歩き方の取得状況を確認することができる。
15回目	試験の振り返りを行い、これまで取り組んできた美しい歩き方の取得状況を確認することができる。

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、「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】 □

授業シラバス

科目名 (英)	ビューティー&ウェルネス (ウォーキングⅡ)	必修 選択	必須 選択	年次	2	担当教員	
	WalkingⅡ	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
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】

大学卒業後株式会社りそな銀行へ入行。この頃からO脚や身体の不調に悩まされる。無意識にとっていた自己流の正しいと思う姿勢や歩き方が原因と知り一般社団法人Cs[®]でウォーキング講師の資格を取得、その後独立。身だしなみの中には「姿勢や歩き方」が含まれることを伝え企業様でも研修を行う。現在、教室を軸にラジオ出演、イベント、セミナー等で幅広く活躍中。

【授業の学習内容】

生徒ひとりひとりのヒールを履いた際の姿勢や歩き方を指導。
各個別のレベルに合わせ対応し、ホワイトボードを使用し全体説明をしながら実践編を主にした授業を行う

【到達目標】

後期は前期に引き続きフラットウォーキングを行いつつ、ヒールウォーキングを身に着ける。
また様々なシーンにおいて美しくふるまう所作を具体的に練習していく。
外面を整えることは相手に対する思いやりの気持ちを持つことであり、おもてなしの心を形で表すためにあることを理解し、社会人マナーとして身につける。
信頼感の与えられる人材を育てる。

授業計画・内容

1回目	なぜ「正しく立つ・歩く」「立ち居振る舞い」が大切かを「心×形」の法則をもとに復習、正しい姿勢を習得することができる。
2回目	美しい手しぐさを習得することができる。
3回目	笑顔のもたらず効果・笑顔の種類・顔の主な筋肉の説明・表情筋トレーニングを通して、美しい笑顔を作り方を習得することができる。
4回目	鞆、傘などの丁寧な持ち方、扱い方を習得することができる。
5回目	ヒールウォーキングの基礎を習得することができる。
6回目	疲れにくいハイヒールの選び方を習得することができる。
7回目	シーン別(仕事・パーティー、カジュアル等)の脚が綺麗に見えるヒールの高さ、選び方の法則を理解することができる。
8回目	ヒールでのスマートな階段の昇り降りのポイントやコツ、エレガントに魅せるしゃがみ方等を習得することができる。
9回目	ヒールウォーキングの意識するポイント(着地方法・歩幅・膝を伸ばして歩くコツ)を理解することができる。
10回目	ヒールウォーキングのための基本的な筋力トレーニングの方法を習得することができる。
11回目	下半身の筋肉を意識し、トータルで美しい歩き方を習得することができる。
12回目	腹筋の使い方・手の正しい振り方・手のひらの角度・胸の張り方・首の立て方・頭や目線の位置を意識し、トータルで美しい歩き方を習得することができる。
13回目	ヒールで美しい姿勢のまま、歩くスピードを変える技術を習得することができる。
14回目	実技・筆記試験を行い、これまで取り組んできた美しい歩き方の取得状況を確認することができる。
15回目	試験の振り返りを行い、これまで取り組んできた美しい歩き方の取得状況を確認することができる。

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、「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】 □

授業シラバス

科目名 (英)	日本の伝統文化 (華道 I) Flower Arrangement I	必修 選択	必須 選択	年次	2	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】

華道(生け花)の基本「盛り花」を中心に、骨格作り、空間の取り方、置く(飾る)場所を考えていける。

【到達目標】

壺いけや水盤流儀もたしなみ、器の大きさ、置く(飾る)場所、空間に合わせて、高さ全体の大きさを考えていけこめるようになる。

授業計画・内容

1回目	華道とは何か、ホスピタリティ業界においてどのように役立つのかを学び、理解することができる。
2回目	盛り花の基本(枝):盛り花の基本を理解し、技術を身につけることができる。
3回目	盛り花の基本(枝):盛り花の基本を理解し、技術を身につけることができる。
4回目	盛り花の基本(枝):盛り花の基本を理解し、技術を身につけることができる。
5回目	盛り花の基本(葉):盛り花の基本を理解し、葉物の創作作業を身につけることができる。
6回目	盛り花の基本(葉):盛り花の基本を理解し、葉物の創作作業を身につけることができる。
7回目	盛り花の基本(葉):盛り花の基本を理解し、葉物の創作作業を身につけることができる。
8回目	壺いけ①:剣山との違いを理解し、骨格を作り、空間を意識することができる。
9回目	壺いけ②:壺いけの基本を理解し、創作作業を身につけることができる。
10回目	壺いけ③:壺いけの創作作業を身につけることができる。
11回目	壺いけ④:壺いけの創作作業を身につけることができる。
12回目	実技試験によって、これまでの学習の総復習をすることができる。
13回目	水盤流儀①:剣山・壺いけとの違いを理解し、学ぶことができる。
14回目	水盤流儀②:水盤の空間について理解することができる。
15回目	水盤流儀③:水盤の創作作業を身につけることができる。
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、「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	器、剣山、ハサミ、新聞、セロテープ (花材と袋は授業当日に準備)

【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 (書道 I) Calligraphy I	必修 選択	必修	年次	2	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】

【授業の学習内容】

日本の伝統文化である書道に触れ慣れ親しむとともに、文字の美しさが与える印象について考える。

【到達目標】

- ・手書き文字の重要性を認識する。
- ・自分の文字に対する美的感覚を発見・再確認し、自身の手書き文字を客観的に評価する。

授業計画・内容

1回目	サービス業における書道の重要性について学び、理解することができる。
2回目	住所、氏名、学校名などを横書き、縦書きで練習し、美しい文字の書き方を習得することができる。
3回目	前回の練習を踏まえて、学園祭の招待状の文面を作成することができる。
4回目	前回の添削をふまえて、学園祭の招待状の下書きを完成させることができる。
5回目	学園祭の招待状を完成させることができる。
6回目	季節ごとの挨拶の大切さについて学び、理解することができる。
7回目	文字、行間のバランスに気をつけながら、暑中見舞い(宛名と文面)を書くことができる。
8回目	宛名面の練習をし、美しい宛名を書くことができるようになる。
9回目	暑中見舞いの文面について学び、はがきの文面を作ることができる。
10回目	暑中見舞いを完成させることができる。
11回目	これまでの練習を踏まえて課題に取り組む。文字・文章を美しく書き、お互いの作品を批評し合うことができる。
12回目	履歴書をバランスよく書くためのウォーミングアップとして、指定された行間に沿って美しい文字を書くことができるようになる。
13回目	履歴書をバランスよく書くためのウォーミングアップとして、文字の大きさを練習することができる。
14回目	美しい文字で、バランスよく整った履歴書を完成させることができるようになる。
15回目	これまで学んだ技術を総復習することができる。
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その完成度」とする。
受講生への メッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】 □

授業シラバス

科目名 (英)	キャリアプログラムⅢ Career Program Ⅲ	必修 選択	必須 選択	年次	2	担当教員	
		授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科名	ホスピタリティ科					曜日/時限	

【担当教員 実務者経験】

【授業の学習内容】

1年次に学んだ、コミュニケーションスキルを、再度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、学習し、実践できるようにする。

【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し、業界で役立てられるよう理解、実践できるようになる

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Ⅳ) Career Program Ⅳ	必修 選択	必須 選択	年次	2	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】

1年次に学んだ、コミュニケーションスキルを、再度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、学習し、実践できるようにする。

【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し、業界で役立つよう理解、実践できるようになる

授業計画・内容

1回目	前期振り返りと後期の目標を計画する
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)	業界研究 (ホテル実務演習Ⅲ) Hotel Business Practice Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2	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】

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。1年次の基本を振り返り、自己の課題を改めて設定する。更に、ゲストサービスの応用を学び、ゲストの期待値を越えるサービスの提供を目指す。

【到達目標】

自己の課題に気づき、課題解決と共に、期待値を越えるゲストサービスを提案することが出来る。

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> <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Ⅳ) Hotel Business Practice Ⅳ	必修 選択	必修	年次	2	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。これまでに身に付けた、知識と技術を活かし、主体性を持って洞察能力、判断能力、発言行動力、言語力を意識したゲストサービスに努め、即戦力として演習に臨む。							
【到達目標】							
ホスピタリティの実践に必要な、洞察能力、判断能力、発言行動力、言語力を意識したゲストサービスを実践できる。							

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】 □	