

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	ホテル概論	講 師 名		学 年	1 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春期 1
授 業 種 類	☒ 講 義 ☐ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				秋期 1
到 達 目 標	① 現在の日本の観光業及び宿泊施設の現状を理解する ② 日本のホテルにおける主要な経営形態と運営形態を理解する ③ 現在の主要ホテルグループ（国内・海外）とその代表ホテル、それぞれの特徴を理解する ④ 日本のホテルにおける雇用形態及び就労条件を理解する				
検定名・級	なし				
評価方法・基準	① 平常点（出席率・受講態度・身だしなみ）20% ②小テスト点数 20% ③期末試験点数 60%				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
春 期	4 月	・日本の観光業界の現状と課題 ・シティホテルとビジネスホテルの特徴と違い/組織図の違い	
	5 月	・世界のホテルグループと代表ホテル ・日本のホテルグループと代表ホテル ・小テストと振り返り	
	6 月	ホテルにおける雇用形態(直接雇用とアウトソーシング、雇用形態の違い、小テストと振り返り)	
	7 月	日本におけるホテルの運営・経営形態 春期末テスト	
秋 期	10 月	マネジメント①(ホテルの営業部門と管理部門、「カネ(数字)」: ホテル会計の特徴/伝票の種類/支払い方法)	
	11 月	マネジメント①「カネ(数字)」(ホテルにおける基本数値) 小テストと振り返り	
	12 月	マネジメント②「モノ」(倉庫の種類と商品管理/出庫、在庫管理/品質管理/インベントリー)	
	1 月	マネジメント③「ヒト」(給料明細作成、ホテルにおける福利厚生、自己管理/1ヶ月の収支を考える)	
	2 月	秋期末テスト	
テキスト	講師作成プリント教材、講師用「ホテルビジネス基礎編」(財団法人日本ホテル教育センター)を参考として使用		
準 備	辞書、プリント、ノート、筆記用具 *ドレスコード: 頭髪・服装身だしなみ基準を遵守		
講 師 実務実績	ホテル料理飲料部マネージャー(6 年) ホテル料理飲料部リテールマネージャー(8 年)		

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	ホテル英会話Ⅰ・Ⅱ	講 師 名	Debby Sukita	学 年	1.2 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春期 1
授 業 種 類	☒ 講 義 ☒ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				秋期 1
到 達 目 標	1.To build your vocabulary and word power in Hotel English and Restaurant Service 2.To learn polite greetings and responses in Hotel English 3.To guide and to strengthen your skills in Hotel Communication 4.To learn basic conversation and practical conversation in hotels				
検 定 名 ・ 級					
評 価 方 法 ・ 基 準	Attendance 10% Participation and Activities in class 20% Mini quizzes and Homework 30% Special Hotel Projects 15% Midterm and Final Exams 25%				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
春期	4月	Greetings, Polite Expressions	
	5月	Expressing Thanks and Apology, Expressing Numbers	
	6月	Doorman, Bell Person	
	7月	Bell Person, Cloakroom Attendant	

秋期	10月	Front Desk Staff
	11月	Front Desk Staff
	12月	Housekeeper
	1月	Restaurant Staff
	2月	Restaurant Staff

テキスト	Text 1: “ Hotel English Conversation I ” “Four Corners Level 1 Book A”		
	Text 2: “ Dining Out ” by Yi-Sheng Lin ほか		
準備			
講師実務実績			

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	ホテル業界研究	講 師 名	片岡千賀子	学 年	1 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春期 なし
授 業 種 類	☒ 講 義 ☒ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				秋期 2
到 達 目 標	京阪神のホテルを中心に就職試験に合格するための知識を身につけるとともに、自身のキャリアパスを考える。				
検定名・級	なし				
評価方法・基準	①出席・マナー 20% ②レポート 30% ③プレゼンテーション 30% ④期末テスト 20%				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
秋 期	10 月	・オリエンテーション、 ・ホテルの仕事解剖、	・日本・大阪の観光業界事情、 ・卒業後のキャリアプラン ・ホテル業界研究セミナー
	11 月	・ホテルの仕事解剖、	・ホテル業界研究セミナー
	12 月	・ホテルの仕事解剖、	・ホテル業界研究セミナー
	1 月	・ホテルの仕事解剖、	・ホテル業界研究セミナー
	2 月	秋期末テスト	
テキスト	講師作成プリント教材、参考教材として「週刊ホテルレストラン」(株式会社オータパブリケーションズ)、2019 ホテル業界就職ガイド(同左)を随時使用		
準備	ノート、筆記用具 *ドレスコード: 頭髪・服装身だしなみ基準を遵守		
講師 実務実績	ホテル(フロント 1.5 年、人事部採用教育課 5 年)、キャリアコンサルタント		

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	ブライダル総論	講 師 名		学 年	1 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春 期 2
授 業 種 類	☒ 講 義 ☒ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				秋 期 2
到 達 目 標	日本における婚礼知識を習得することと、ブライダルを通じてチームワークや営業スキル、プレゼンテーションスキル等のビジネススキルを身につける。				
検定名・級	なし				
評価方法・基準	① 期末テスト ②授業態度 ③プレゼンテーションやワーク等の実技 ④授業内小テスト				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
春 期	4 月	オリエンテーション（DVD 使用） ・ 結婚式連想ゲーム ・ 出身国に分かれて母国の結婚式文化の紹介	
	5 月	・ ウエディングとは ・ ウエディングプランナーに求められること（DVD 使用） ・ 信頼を得るための接客スキルとヒアリングスキル	
	6 月	ブライダル広告 ・ゼクシィを活用した広告作成(チーム別作成と発表) ・新規接客の流れ・営業スキル	
	7 月	挙式スタイル（キリスト教式・人前式・仏前式・神前式） 春期末テスト	
秋 期	10 月	・ 春期振り返り ・ 打合せスケジュールとウエディングのプランニング ・ 衣装・ブーケ・アクセサリーの知識 ・ 美容（ヘアメイク・ネイル）の知識	
	11 月	・ 料理（コース・buffet）・ドリンクの知識 ・ ウエディングケーキデザインを考える ・ 写真・映像アイテム ・ 演出アイテム・余興・BGM	
	12 月	・ペーパーアイテム（招待状・席札・席次表） ・ 引出物・引き菓子・プチギフト	
	1 月	ウエディングアイテムの振り返り→結婚식을トータルでプロデュース ・ グループワークとプレゼンテーション準備、プレゼンテーションと振り返り	
	2 月	秋期末テスト	
テキスト	「ブライダルプランナーテキスト」（株式会社ウィネット） 講師作成資料、ビデオ教材		
準備	テキスト、ノート、筆記用具 ＊ドレスコード: 頭髪・服装身だしなみ基準を遵守		
講師実務実績	ホテルウエディング部(2 年)、ホテル企画戦略室(5 年)		

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	フロントサービス	講 師 名		学 年	1 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春期 2
授 業 種 類	☒ 講 義 ☒ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				秋期 2
到 達 目 標	① ホスピタリティ精神、マナーの理解（身だしなみ、立居振舞） ② ホテルの組織全体とそれにおけるサービスの理解、習得 ③ 各セクションの具体的な業務の理解 ④ ホテルスタッフとしてふさわしい判断力と行動する力を養う				
検定名・級	なし				
評価方法・基準	① 出席率 ②授業態度（積極性、適性） ③小テストおよび期末テストにおける理解度				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
春期	4 月	ホテルの基礎知識（ホテルサービスの心得、部門・役職、客室タイプに関する知識） ホテルサービス（ホスピタリティとサービス）	
	5 月	ハウスキーピング ・HSK における基本知識（部屋タイプ説明、HSK 基礎知識） ・部屋へのお届け、ランドリーサービス受付、客室内備品名称や貸し出し、同実技演習	
	6 月	ベルスタッフ・ドアスタッフ・コンシェルジュ ・正面玄関お出迎え、荷物預かり、客室案内概要、ロビーお出迎え、フロントと客室お出迎え、同実技テスト ・その他の主なホテルサービス（宅配、Car Arrangement、新聞等）	
	7 月	パーソナルサービス（ホテルサービス、先読みの力） 春期末テスト	
秋	10 月	ホテルとは（春期復習、全般） フロントオフィス概要 ・フロントオフィスの基礎知識、ルームレポート、宿泊料金計算	
	11 月	レザベーション業務 ・宿泊予約受付、宿泊プランについて考える ホテル研修 ・ザ・リッツ・カールトン大阪における特別講義、見学、実技演習 ・見学報告、レポート	
	12 月	クレーム対応（苦情対応、リスク管理）	
	1 月	フロント業務 ・鍵渡し、ルームアサイン、プレアサイン、チェックイン演習、チェックアウト演習	
	2 月	秋期末テスト	
	テキスト	「ホテルテキスト 宿泊Ⅰ フロント・オフィス編」（株式会社ウイネット） 講師作成資料、ビデオ教材	
準備	テキスト、ノート、筆記用具 *ドレスコード：頭髪・服装身だしなみ基準を遵守		
講師実務実績	ホテル宿泊部（3 年） ホテル宿泊部ゲストサービススーパーバイザー（9 年） ホテル宿泊部マネージャー（1 年）		

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	レストランサービス	講 師 名		学 年	1 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春期 2
授 業 種 類	☒ 講 義 ☒ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				秋期 2
到 達 目 標	飲料やホテルの知識・サービス等学んだ知識・ルールを社会に出たときに活用させたい				
検定名・級					
評価方法・基準	1. 試験結果 2. 受講態度 3. 思いやり 4. 積極性				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
春 期	4 月	ホテル用語の挨拶・ホテルマンの態度と動作・身だしなみ 什器備品の知識・食器の取扱・管理業務	
	5 月	トレーの持ち方・トレーでボール運び 朝食セット・テーブルマナーの知識 テーブルマナーのテスト・手で大きなお皿を運ぶ お酒の話(ビール・ワイン・日本酒)	
	6 月	お酒のテスト・お席へのご案内 オーダーテイク・水やコーヒーのサービス 朝食の話・パンのサービス 電話対応	
	7 月	実技テスト(チーム練習)	
	10 月	食品衛生の話 言葉だけで何かを当てるゲーム 食品衛生テスト・スープの種類とサービス	
秋 期	11 月	牛肉の話とソースの話・牛肉、ソース、スープの種類とサービス ワインの話(ヌーボ)ジャンパン チーズの話・試食・ワインサービス・ジャンパンサービスワインデキャンタージュ	
	12 月	チーズとワインのテスト 表現ゲーム	
	1 月	実技テスト(チーム練習)	
	2 月	実技テスト	
テキスト	西洋料理料飲接客サービス技法(一般社団法人職業訓練教材研究会) 教師作成プリント教材		
準備	実用器具と授業に対する心構え		
講師 実務実績	(ホテル料飲部チーフ(10 年) バー自営(16 年)		

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	ホテル実習対策	講 師 名	貞住綾香	学 年	1 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春期 1 (半期)
授 業 種 類	☒ 講 義 ☒ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				秋期
到 達 目 標	「アルバイト」と「実習」の違いを理解し、「ホテル実習」の意味を知る。実習に出るために必要なマナーや知識、言葉遣いを身につける。				
検定名・級	なし				
評価方法・基準	①出席・マナー 50% ②受講態度 50% 私語、居眠り、忘れ物、スマートフォンの無断使用などマナーに反する時は欠席とすることがある。				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
	4月	・オリエンテーション ・ホテルマンの心構え	「ホスピタリティー」について理解し、ホテル実習の意味を学ぶ サービスの心構えや服装・身だしなみについて学ぶ
	5月	・履歴書の書き方 ・ホテルマンの慣用句	履歴書の準備を始め、書き方、表現の仕方を学ぶ ホテルで日常よく使う言葉を覚え、実習での実践準備をする
	6月	・ホテルマンに必要な敬語 ・ホテルの仕事を知る	ホテルマンとしてふさわしい言葉遣いを学ぶ ホテルの仕事を知り、実習先について自分で考える
	7月	・日本を知る ・大阪を知る	ホテルで質問されることを想定して、日本について学ぶ 大阪の地理、主要道路などを覚え、ホテルでの案内に備える
テキスト	講師作成プリント教材、参考教材として「基礎から学ぶホテルの概論」(ウイネット)、「敬語・外国人のための日本語」(荒竹出版)、「暮らしのしきたり十二ヶ月」(神宮館)、「日本人の決まりごと」(幻冬舎)を使用		
準備	ノート、筆記用具、配布プリント *ドレスコード: 頭髪・服装身だしなみ基準を遵守		
講師実務実績	ホテル(料飲部門4年)		

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	ホテル総合演習	講 師 名	片岡千賀子	学 年	1 年・2 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春 期 1
授 業 種 類	☒ 講 義 ☒ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				秋 期 1
到 達 目 標	① ホテルマンとしての頭髪・服装基準を身につけ、就職活動においても他者に差をつける。 ② プログラム計画と依頼の過程を通じてコミュニケーション能力、常に相手を思いやるホテルマンシップを養う。				
検定名・級	なし				
評価方法・基準	② 平常点（出席率・グリーティング当番）20% ②頭髪・身だしなみ 20% ③プログラム計画と実施 30% ④期末試験 30%				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
春 期	4 月	・グループ編成と支配人決定、YMCA 頭髪・身だしなみ基準、グリーティング当番について ・春期ホテル実習報告会	
	5 月	・ホテル実習について(先輩から後輩に伝えること、実習要項と学生アンケート) ・特別講義(ホテル業界のプロによる特別講義、卒業生講演) ・ホテルインスペクション①(グループワーク/計画とプレゼンテーション)	
	6 月	・特別講義(ホテル業界のプロによる特別講義、卒業生講演) ・ホテルインスペクション②(グループワーク/チェックリスト作成、実施、レポート作成)	
	7 月	・特別講義(ホテル業界のプロによる特別講義、卒業生講演) ・ホテルインスペクション③(グループ毎のインスペクション結果発表と質疑応答) 春期末テスト	
秋 期	10 月	・グループ編成と支配人決定、YMCA 頭髪・身だしなみ基準、グリーティング当番について ・夏期ホテル実習報告会 ・YMCA ホテル学校合同 OB 会 (自己紹介と披露プログラムの計画と準備)	
	11 月	・特別講義(ホテル業界のプロによる特別講義、卒業生講演) ・YMCA ホテル学校合同 OB 会 (自己紹介と披露プログラムの計画と準備) ・インバウンド観光の考察 (グループワーク/研究とプレゼンテーション、ディベート)	
	12 月	・特別講義(ホテル業界のプロによる特別講義、卒業生講演) ・インバウンド観光の考察 (グループワーク/研究とプレゼンテーション、ディベート)	
	1 月	・冬期ホテル実習報告会 ・特別講義(ホテル業界のプロによる特別講義、卒業生講演) ・インバウンド観光の考察 (グループワーク/研究とプレゼンテーション、ディベート)	
	2 月	秋期末テスト	
テキ スト	講師作成プリント教材、YMCA 頭髪・身だしなみ基準、参考教材として「週刊ホテルレストラン」(株 式会社オータパブリケーションズ)を随時使用		
準 備		ノート、筆記用具 *ドレスコード:頭髪・服装身だしなみ基準を遵守	
講 師 実務実績		ホテル(フロント 1.5 年、人事部採用教育課 5 年)、キャリアコンサルタント	

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	ホテル実習	講 師 名	片岡千賀子	学 年	1年・2年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春期＊4
授 業 種 類	☒ 講 義 ☐ 演 習 ☒ 実 習 ☐ 実 技				秋期＊4
到 達 目 標	単に実務を学ぶのではなく、社会人としての基礎やホテルマンシップを養う機会とし、サービス業務を正しく身につけさせる。				
検定名・級	なし				
評価方法・基準	本人の実習ノートと実習先からの評価表により、所定の実習を修了したと認められた者には、年間の授業時間数に換算し、実習単位が与えられる。				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
春 期	4 月	・春期ホテル実習報告会	
	5 月	・ホテル実習準備(実習要項と学生アンケート)	
	6 月	・ホテル実習準備(学生個別面談とマッチング)	
	7 月	・ホテル実習オリエンテーション	
	8 月 9 月	・夏期ホテル実習、実習訪問と評価依頼	
秋 期	10 月	・夏期ホテル実習報告会 ・ホテル実習準備(実習要項と学生アンケート)	
	11 月	・ホテル実習準備(学生個別面談とマッチング)	
	12 月	・ホテル実習オリエンテーション、 ・冬期ホテル実習、実習訪問と評価依頼	
	1 月	・ 冬期ホテル実習報告会 ・ホテル実習準備(実習要項と学生アンケート、学生個別面談とマッチング)	
	2 月 3 月	・ホテル実習オリエンテーション、 ・冬期ホテル実習、実習訪問と評価依頼	
テ キ ス ト	ホテル実習ノート、実習評価表(本校作成) *1年に最低4単位、2年間で8単位以上取得必修		
準 備	ノート、筆記用具 *ドレスコード:頭髪・服装身だしなみ基準を遵守		
講 師 実務実績	ホテル(フロント1.5年、人事部採用教育課5年)、キャリアコンサルタント		

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	Graduation Project	講 師 名		学 年	2 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春期 なし
授 業 種 類	☒ 講 義 ☐ 演 習 ☐ 実 習 ☒ 実 技				秋期 2
到 達 目 標	ホテルコースで2年間または1年間学んだ学習の成果やホテルインターンシップ経験を通して感じたこと・得たことを、卒業公演において集大成として発表する。卒業公演計画を完成させる過程を通して プレゼンテーションスキルとプレゼンテーション器材を自由に操作できる力を身につけると共に、YMCA の学生として誇りを持って卒業できることを目指す。				
検定名・級	なし				
評価方法・基準	① 出席・マナー 40% ②プログラム計画と実施 30% ③プレゼンテーション 30%				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
秋 期	10 月	オリエンテーション、卒業制作説明、テーマ決定	
	11 月	作業分担とチームリーダー選出、チームごとの作業スケジュール作成、全体スケジュール作成、卒業制作	
	12 月	卒業制作	
	1 月	卒業制作	
	2 月	秋期末テスト、卒業公演	
テキスト	講師作成プリント教材、参考教材として「週刊ホテルレストラン」(株式会社オータパブリケーションズ)、テーマに準ずる参考文献		
準備	ノート、筆記用具　＊ドレスコード：頭髪・服装身だしなみ基準を遵守		
講師 実務実績	ホテル料理飲料部マネージャー(6 年)　ホテル料理飲料部リテールマネージャー(8 年)		

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	レストランサービス検定 対策	講 師 名	一	学 年	2 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春期 2
授 業 種 類	☒ 講 義 ☒ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				秋期 なし
到 達 目 標	① レストランでの基礎知識を身につけること ② 品衛生、公衆衛生、安全衛生の基礎知識を習得する ③ 食材、飲料の種類、食文化、サービス技法の多様性を学ぶ ④ レストランサービス技能検定 3 級の学科試験合格を目指す				
検定名・級	レストランサービス技能検定 3 級（国家資格）				
評価方法・ 基 準	② 出席率 ②授業態度（積極性、適性） ③小テスト、模擬試験および期末テスト における理解度				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
春 期	4 月	レストランサービス技能検定概要と申込方法 宴会の種類及び運営について 宴会の基本 ロールプレイング 卓上のセッティング レストランの基本 オーダーテイク 伝票の書き方	
	5 月	西洋料理の基本的な料理法に関する概略な知識 飲料の種類及び特徴 醸造酒と蒸留酒 の香りの分析 ワインの抜栓、サービス方法 食品に関する一般的な知識 分類・管理 食 品に関する一般的な知識 加工・貯蔵	
	6 月	レストランサービス技能検定実技試験対策 HRS 受験者対象者に特化した授業 宗教・食 育・バランスガイド・西洋料理の変遷	
	7 月	食品衛生 公衆衛生 安全衛生施設管理 苦情対応 レストラン実習 レストランヴァリエ 春期末テスト	
期	8 月	国家試験直前補講 学科試験の要点解説	
	10 月 11 月	国家試験実技補講 実技試験の要点解説、個別実技指導	
テ キ ス ト	教本「西洋料理 料飲接客サービス技法」 過去の学科試験問題集、教師作成ビデオ教材		
準 備		テキスト、ノート、筆記用具 *ドレスコード: 頭髪・服装身だしなみ基準を遵守	
講 師 実務実績		ホテル一般宴会・婚礼宴会・フランス料理レストラン勤務(7 年) レストラン副支配人・セー ルスマーケティングマネジャー メートルドテル(3 年)	

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	フランス語	講 師 名	片岡千賀子	学 年	2 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春期 1
授 業 種 類	☒ 講 義 ☒ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				秋期 1
到 達 目 標	ホテルで必要なフランス語を勉強し、最小限のメニューの理解やコミュニケーションができるようにする。フランスの文化、地理、料理などを通してフランスに対するイメージを広げる。				
検定名・級	なし				
評価方法・基準	1. 出席率（1/3 をこえると F となる） 2. 中間テスト 30% 3. 期末テスト 30% 4. ミニクイズ 40%				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
春期	4 月	アルファベット、発音、あいさつ（改まった関係、親しい関係）	
	5 月	自己紹介、Etre 動詞、カフェでの会話、数字、中間試験	
	6 月	Avoir 動詞、年齢と家族、買い物をする	
	7 月	フロントのフランス語、期末試験	
秋期	10 月	Er 動詞（90%の活用と会話ができる！）	
	11 月	その他の動詞。中間試験	
	12 月	フランス料理とレストランサービス	
	1 月	フランス料理とレストランサービス	
	2 月	期末試験	
テキスト	Dialogues（第三書房） ゼロからスタートフランス語会話編（Jリサーチ出版） 講師作成プリント教材、		
準 備	ノート、筆記用具、フランス語辞書		
講 師 実務実績	ホテル(フロント 1.5 年、人事部採用教育課 5 年)、ホテル 社員対象フランス語講師(40 年)		

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	ホテルコミュニケーションマナー	講 師 名		学 年	2 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春期 2
授 業 種 類	☒ 講 義 ☒ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				秋期 2
到 達 目 標	⑤ ホテル内の様々な仕事に携わる人たちの心理とお客様の心理を学び、自分達に求められている行動を学ぶ。 ⑥ 講義にて学んだ事を自身の経験を元に振り返り、クラス内で他の学生とのディスカッション及びグループワークを通して、学びをより深め行動に移していく心構えを作る。				
検定名・級	なし				
評価方法・基準	③ 平常点（出席率・グループディスカッションとグループワークへの積極的参加・身だしなみ）20% ②小テストおよび課題提出 30% ③期末試験点数 50%				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
春 期	4 月	・コミュニケーションの重要性 ・聴く事の重要性/アクティブリスニング ・自己紹介と友人の紹介/グループワーク	
	5 月	業務におけるコミュニケーション ① ・ハウ・レン・ソウを実行する/「連絡」グループワーク ・PDCA サイクルを実行する/指示の受け方	
	6 月	お客様とのコミュニケーション/お客様のニーズを理解する/ケースワーク（プライベート利用、家族のお祝い、接待、アクシデント）	
	7 月	お客様への対応/ロールプレイ（カウンター業務、レストランテーブル案内） 春期末テスト	
秋 期	10 月	・経験の共有と課題の確認/職場における常識 ・良好な人間関係の構築/上司の気持ち/世代の違いを理解する	
	11 月	様々な場面におけるお客様の心理を理解する/ケースワーク（婚礼関係、法要、社用懇親会、クレーム時のお客様の心理）	
	12 月	お客様への対応/ロールプレイ(カウンター業務/優先準備を考える、レストラン業務/メニューのご案内)	
	1 月	お客様のお好みを聞き出す会話/ロールプレイ（オープン・クローズの質問、自由	
	2 月	秋期末テスト	
テキ スト	講師作成プリント教材		
準 備		辞書、プリント、ノート、筆記用具 *ドレスコード: 頭髪・服装身だしなみ基準を遵守	
講 師 実務実績		ホテル料理飲料部マネージャー(6 年) ホテル料理飲料部リテールマネージャー(8 年)	

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	料 飲 実 務	講 師 名		学 年	2 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春期
授 業 種 類	☒ 講 義 ☒ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				秋期 1
到 達 目 標	飲料について学んだ知識・ルールやマナーを社会に出たときに活用させたい				
検定名・級					
評価方法・基準	1. 試験結果 2. 受講態度 3. 思いやり 4. 積極性				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
秋 期	10 月	テーブルマナー・ホテル用語挨拶 テーブルマナートレイの持ち方(待機時等)	
	11 月	テーブルマナードリンクのサービス・注ぎ方 ワインの話 ボジョレーヌーボー、ワイン、シャンパンサービス チーズの話	
	12 月	ワイン・チーズテスト クレープシュゼット お皿の持ち方 サービスの仕方 カクテル講座	
	1 月	灰皿・カスターセット補充 サーバーの使い方 ウィスキー、ブランデーの話 スピリッツの話	
	2 月	期末テスト	
テキスト	西洋料理料飲接客サービス技法(一般社団法人職業訓練教材研究会) 教師作成プリント教材		
準 備	実用器具と授業に対する心構え		
講 師 実務実績	ホテル料飲部チーフ(10 年) バー自営(16 年)		

2019年度 国際ホテル学科 シラバス

科 目 名	ホ テ ル 就 職 対 策	講 師 名	片岡千賀子	学 年	2 年
授 業 日 程	☒ 毎 週 ☐ 隔 週 ☐ 不 定 期 ☐ 集中講義			時 間	春 期 1
授 業 種 類	☒ 講 義 ☒ 演 習 ☐ 実 習 ☐ 実 技				
到 達 目 標	① 1 年次の自己分析に基づいて自己を肯定的に捉え、就職という自己実現を目指す。 ② 社会人に必要な知識と常識を身につける。 ③ 履歴書・ES（エントリーシート）・面接試験における的確な自己表現ができる。				
検定名・級					
評価方法・基準	① 出席率 20% ②Dress&Manner 20% ③履歴書、模擬エントリーシート、模擬面接 30% ④ミニクイズ 30%				

	月	指導計画	重要ポイント・内容
春期	4月	・就職活動の流れ、適性検査フィードバック ・自己分析シート（私の興味・適性・能力・価値観、専門と資格） ・履歴書とエントリーシート	
	5月	・面接試験対策Ⅰ（面接試験の流れ、入退室と挨拶、想定質問） ・口頭表現（自己PRと志望動機）	
	6月	・面接試験対策Ⅱ（集団面接ロールプレイング、個人面接ロールプレイング、模擬面接試験） ・グループディスカッション対策、ディベート対策	
	7月	・内定から卒業までの心構え ・在留資格変更申請（「人文知識・国際業務」、「特定活動」）（留学生対象）	
テキスト	「勝つための就職ガイド Success」（株式会社ウィネット） 講師参考教材として「会社四季報 業界地図」（東洋経済新潮社）、各種新聞など		
準備	テキスト、ノート、筆記用具		
講師実務実績	ホテル（フロント1.5年、人事部採用教育課5年）、キャリアコンサルタント		