

授業科目 Course Title		レストラン概論 I		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 35 年
開講時期 Term	前期	配当年次	1 年	実務経歴	
授業形態	演習	単位区分	必修	ホテル経験 (料飲・宴会) 24 年	
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間	株式会社ピュアプランニング (ブライダル・カフェ営業) 13 年	
実務経験に基づいた授業内容・方法 現場での経験や知識を活かして、教科書・実技・各種資料などを用いて授業を進めていきます。					
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 教科書『西洋料理・料飲接客サービス技法』をベースに、知識や技術を「知る・理解する・出来る」ようになるまで指導していきます。おもてなしの基本となる心得のところも落とし込んでいきます。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 1 年次におきましては、「知る・理解する」をテーマにして幅広く講義していき、興味・関心を持ってもらいます。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 回/ Class 1	自己紹介				
第 2 回/ Class 2	概要説明				
第 3 回/ Class 3	接客の基本①				
第 4 回/ Class 4	接客の基本②				
第 5 回/ Class 5	接客の言葉づかい①				
第 6 回/ Class 6	接客の言葉づかい②				
第 7 回/ Class 7	什器備品の知識①				
第 8 回/ Class 8	什器備品の知識②				
第 9 回/ Class 9	管理業務①				
第 10 回/ Class 10	管理業務②				
第 11 回/ Class 11	テーブルセッティングの実技・知識				
第 12 回/ Class 12	試験対策①				
第 13 回/ Class 13	試験対策②				
第 14 回/ Class 14	前期試験				
第 15 回/ Class 15	前期試験 フィードバック				
第 16 回/ Class 16	食前酒について				
第 17 回/ Class 17	テーブルマナーについて				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 西洋料理 料飲接客サービス技法 第 3 版					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title		レストラン概論Ⅱ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 35年
開講時期 Term	後期	配当年次	1年	実務経歴	
授業形態	演習	単位区分	必修	ホテル経験(料飲・宴会)24年	
授業回数	17回	授業時間	2単位時間	株式会社ピュアプランニング (ブライダル・カフェ営業)13年	
実務経験に基づいた授業内容・方法 現場での経験や知識を活かして、教科書・実技・各種資料などを用いて授業を進めていきます。					
授業概要(学修内容・方法) / Course Description 教科書『西洋料理・料飲接客サービス技法』をベースに、知識や技術を「知る・理解する・出来る」ようになるまで指導していきます。おもてなしの基本となる心得のところも落とし込んでいきます。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 1年次におきましては、「知る・理解する」をテーマにして幅広く講義していき、興味・関心を持ってもらいます。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第1回/Class 1	食材・飲料等の基礎知識① 食品について				
第2回/Class 2	食材・飲料等の基礎知識② 西洋料理について				
第3回/Class 3	食材・飲料等の基礎知識③ 飲料について part.1				
第4回/Class 4	食材・飲料等の基礎知識④ 飲料について part.2				
第5回/Class 5	食材・飲料等の基礎知識⑤ 飲料について part.3				
第6回/Class 6	食材・飲料等の基礎知識⑥ メニューについて part.1				
第7回/Class 7	食材・飲料等の基礎知識⑦ メニューについて part.2				
第8回/Class 8	食材・飲料等の基礎知識⑧ 備品について part.1				
第9回/Class 9	食材・飲料等の基礎知識⑨ 備品について part.2				
第10回/Class 10	レストランサービス① 各種のサービス方法				
第11回/Class 11	レストランサービス② お客様を迎える				
第12回/Class 12	試験対策①				
第13回/Class 13	試験対策②				
第14回/Class 14	後期試験				
第15回/Class 15	後期試験 フィードバック				
第16回/Class 16	1年次の総復習①				
第17回/Class 17	1年次の総復習②				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 西洋料理 料飲接客サービス技法 第3版					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title	日本語能力試験対策 I (語彙)		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (無)
開講時期 Term	前期	配当年次	1 年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	選択	
授業回数	17 回	授業時間	1 時間単位	

実務経験に基づいた授業内容・方法

テキストをメインに使用し、最終的にN2レベルの能力試験問題に対応できるようにする。

授業概要 (学修内容・方法) / Course Description

一回の授業でテキスト1課分を進めて、語彙の中でピックアップし導入をして、例文や使い方や注意点の確認後、練習問題をする。授業の最初に前回の復習を適宜入れていく。N3 テキストでは進め、後期から N2 テキストに移行する。

授業目的・到達目標 / Course Objective

2年間でN2合格を目指す。

回数 / 週 授業計画 / Course Schedule

第1回/ Class 1 オリエンテーション 1. 家族

第2回/ Class 2 2. 生活

第3回/ Class 3 3. 身体

第4回/ Class 4 4. 健康

第5回/ Class 5 5. 感情

第6回/ Class 6 復習・小テスト

第7回/ Class 7 6. 性格

第8回/ Class 8 7. 交通

第9回/ Class 9 8. 自然

第10回/ Class 10 9. 学校

第11回/ Class 11 10. 行事

第12回/ Class 12 復習・小テスト

第13回/ Class 13 11. 娯楽・趣味

第14回/ Class 14 12. 仕事・会社

第15回/ Class 15 12. 仕事・会社 続き

第16回/ Class 16 前期試験

第17回/ Class 17 試験 FB

使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material

- ・ 1回で合格！日本語能力試験 N2 語彙

成績評価 / Evaluation

成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。

備考 / Memo

授業科目 Course Title		日本語能力試験対策 II (語彙)		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (無)
開講時期 Term	後期	配当年次	1年	実務経歴	
授業形態	講義	単位区分	選択		
授業回数	17回	授業時間	1時間単位		
実務経験に基づいた授業内容・方法 テキストをメインに使用し、最終的にN2レベルの能力試験問題に対応できるようにする。					
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 一回の授業でテキスト1課分を進めて、語彙の中でピックアップし導入をして、例文や使い方や注意点の確認後ドリルをする。授業の最初に前回の復習を適宜入れていく。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 2年間でN2合格を目指す。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第1回/ Class 1	13. コンピューター				
第2回/ Class 2	14. 政治				
第3回/ Class 3	15. 経済				
第4回/ Class 4	復習・小テスト				
第5回/ Class 5	16. 抽象語				
第6回/ Class 6	16. 抽象語 続き				
第7回/ Class 7	17. カタカナ語①				
第8回/ Class 8	18. カタカナ語②				
第9回/ Class 9	19. 漢字の一部が同じ語①				
第10回/ Class 10	20. 漢字の一部が同じ語②				
第11回/ Class 11	復習・小テスト				
第12回/ Class 12	21. 意味がたくさんある語①				
第13回/ Class 13	21. 意味がたくさんある語① 続き				
第14回/ Class 14	期末前復習				
第15回/ Class 15	期末前復習				
第16回/ Class 16	後期試験				
第17回/ Class 17	試験FB				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material ・1回で合格！日本語能力試験 N2 語彙					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title	日本語能力試験対策 I (文法)		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (無)
開講時期 Term	前期	配当年次	1年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	選択	
授業回数	17回	授業時間	1時間単位	

実務経験に基づいた授業内容・方法

テキストをメインに使用し、最終的にN2レベルの能力試験問題に対応できるようにする。

授業概要 (学修内容・方法) / Course Description

テキストの文法事項の導入をし、例文や接続や注意点を確認後、問題をする。その後、課ごとのまとめの問題をする。授業の最初に前回の復習を適宜入れていく。

授業目的・到達目標 / Course Objective

2年間でN2合格を目指す。1年生前期は基礎であるN3レベルを固める。

回数 / 週 授業計画 / Course Schedule

第1回/ Class 1	1日目 「ます形に接続する表現」「て形に接続する表現」
第2回/ Class 2	2日目 「辞書形に接続する表現」「た形に接続する表現」
第3回/ Class 3	3日目 「ない形に接続する表現」「意向形に接続する表現」「名詞・形容詞に接続する表現」
第4回/ Class 4	4日目 「いろいろなものと接続する表現」
第5回/ Class 5	5日目 評価・比較の表現①
第6回/ Class 6	6日目 評価・比較の表現② 時間に関する表現
第7回/ Class 7	7日目 状態・強調の表現 条件に関する表現①
第8回/ Class 8	8日目 条件に関する表現②
第9回/ Class 9	9日目 判断に関する表現①
第10回/ Class 10	10日目 判断に関する表現② 敬語表現
第11回/ Class 11	11日目 縮約形 接続詞
第12回/ Class 12	復習+練習問題
第13回/ Class 13	1 スタッフ募集のお知らせ 1~4
第14回/ Class 14	1 スタッフ募集のお知らせ 5~8
第15回/ Class 15	1 スタッフ募集のお知らせ まとめ問題
第16回/ Class 16	前期試験
第17回/ Class 17	試験FB等

使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material

- ・28日間で基礎から応用まで完全マスター! 日本語能力試験対策 N3 文法・語彙・漢字 改訂版
- ・TRY! 日本語能力試験N2

成績評価 / Evaluation

成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。

備考 / Memo

授業科目 Course Title	日本語能力試験対策 II (文法)		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (無)
開講時期 Term	後期	配当年次	1 年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	選択	
授業回数	1 7 回	授業時間	1 時間単位	
実務経験に基づいた授業内容・方法 テキストをメインに使用し、最終的にN2レベルの能力試験問題に対応できるようにする。				
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description テキストの文法事項の導入をし、例文や接続や注意点を確認後、問題をする。その後、課ごとのまとめの問題をする。定期的に定着度を測るミニテストを実施する。				
授業目的・到達目標 / Course Objective 2年間でN2合格を目指す。1年生後期はN3からN2レベルへと移行する。				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第1回/ Class 1	2 転任挨拶 (1) 9～11			
第2回/ Class 2	2 転任挨拶 (1) 12～15 チェック			
第3回/ Class 3	2 転任挨拶 (2) 16～19			
第4回/ Class 4	2 転任挨拶 (2) 20～21 チェック			
第5回/ Class 5	2 転任挨拶 まとめ問題			
第6回/ Class 6	3 ホテルの仕事 22～24			
第7回/ Class 7	3 ホテルの仕事 25～27			
第8回/ Class 8	3 ホテルの仕事 28～29 チェック			
第9回/ Class 9	3 ホテルの仕事 まとめ問題			
第10回/ Class 10	4 台風情報 30～33			
第11回/ Class 11	4 台風情報 34～36 チェック			
第12回/ Class 12	4 台風情報 まとめ問題			
第13回/ Class 13	復習+練習問題			
第14回/ Class 14	復習+練習問題			
第15回/ Class 15	復習+練習問題			
第16回/ Class 16	後期試験			
第17回/ Class 17	試験 FB 等			
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material ・ TRY! 日本語能力試験N2				
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。				
備考 / Memo				

授業科目 Course Title		レストラン概論Ⅲ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験
開講時期 Term	前期	配当年次	2 年	実務経歴 ホテルにて 24 年間、料飲・宴会サービスに従事。	
授業形態	演習	単位区分	必修		
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間		
実務経験に基づいた授業内容・方法 現場での経験や知識を活かして、教科書・実技・各種資料などを用いて授業を進めていきます。					
授業概要（学修内容・方法） / Course Description 教科書『ホテルビジネス』をベースに、知識や考え方、実技なども身に付けてもらえるように進めていきます。					
授業目的・到達目標 / Course Objective レストランサービス技能検定にも合格できるスキルレベルを目指します。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 回/ Class 1	概要説明				
第 2 回/ Class 2	ホテルビジネス レストラン① レストランの種類				
第 3 回/ Class 3	小テストおよび解答説明				
第 4 回/ Class 4	ホテルビジネス レストラン② 組織と業務役割				
第 5 回/ Class 5	小テストおよび解答説明				
第 6 回/ Class 6	ホテルビジネス レストラン③ 商品特性				
第 7 回/ Class 7	小テストおよび解答説明				
第 8 回/ Class 8	ホテルビジネス レストラン④ 使用する備品				
第 9 回/ Class 9	小テストおよび解答説明				
第 10 回/ Class 10	ホテルビジネス レストラン⑤ テーブルセッティング				
第 11 回/ Class 11	試験対策①				
第 12 回/ Class 12	試験対策②				
第 13 回/ Class 13	前期試験				
第 14 回/ Class 14	料飲部門の実務・基礎知識①食材				
第 15 回/ Class 15	料飲部門の実務・基礎知識②メニュー				
第 16 回/ Class 16	料飲部門の実務・基礎知識③サービス				
第 17 回/ Class 17	料飲部門の実務・基礎知識④食品衛生				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material ホテルビジネス 基礎からわかるレストランサービス・スタンダードマニュアル					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title	レストラン概論Ⅳ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験
開講時期 Term	後期	配当年次	2 年	実務経歴 ホテルにて 24 年間、料飲・宴会サービスに従事
授業形態	演習	単位区分	必修	
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間	

実務経験に基づいた授業内容・方法

現場での経験や知識を活かして、教科書・実技・各種資料などを用いて授業を進めていきます。

授業概要（学修内容・方法） / Course Description

教科書『ホテルビジネス』をベースに、知識や考え方、実技なども身に付けてもらえるように進めていきます。

授業目的・到達目標 / Course Objective

レストランサービス技能検定にも合格できるスキルレベルを目指します。

回数 / 週 授業計画 / Course Schedule

第 1 回/ Class 1 主な担当者の業務①

第 2 回/ Class 2 H 検定 直前対策 過去問題①

第 3 回/ Class 3 H 検定 直前対策 過去問題②

第 4 回/ Class 4 H 検定 直前対策 過去問題③

第 5 回/ Class 5 H 検定 直前対策 過去問題④

第 6 回/ Class 6 H 検定 本試験

第 7 回/ Class 7 H 検定 フィードバック（料飲部門）

第 8 回/ Class 8 サービス実技① テーブルセッティング～お出迎え・ご案内

第 9 回/ Class 9 サービス実技② 料理の提供～トレイ・皿の持ち方

第 10 回/ Class 10 サービス実技③ 飲料の提供～ワイン・コーヒーのサービス

第 11 回/ Class 11 サービス実技④ 片付け～バッシングなど

第 12 回/ Class 12 試験対策①

第 13 回/ Class 13 試験対策②

第 14 回/ Class 14 後期試験

第 15 回/ Class 15 後期試験フィードバック

第 16 回/ Class 16 2 年間の総復習①

第 17 回/ Class 17 2 年間の総復習②

使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material

ホテルビジネス

基礎からわかるレストランサービス・スタンダードマニュアル

成績評価 / Evaluation

成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。

備考 / Memo

授業科目 Course Title	おもてなし概論 I			担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 13 年
開講時期 Term	前期	配当年次	1 年	直近は、ホテル日航福岡の宴会業務を中心に就業実績あり	
授業形態	講義	単位区分	必修		
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間		
実務経験に基づいた授業内容・方法：ホテルスタッフそして社会人として必要なビジネスマナーの習得を目指す。					
授業概要（学修内容・方法） / Course Description 日本のホテル・旅館の就職を目指す学生たちへ「日本のおもてなし」の基礎の習得。就職向け面接マナーの習得。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 2 年生で受験する日本の宿おもてなし検定 3 級の取得に向けて、おもてなしの極意を身につける。ホテル・旅館等の観光産業への就職へ向けての、サービス接遇の習得。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 回/ Class 1	自己紹介 / 授業の目的と目標 / 身だしなみ / 挨拶 / お辞儀の方法				
第 2 回/ Class 2	身だしなみ / 挨拶 / 返事				
第 3 回/ Class 3	① ～③ テキスト P2～P8				
第 4 回/ Class 4	④おもてなしの心構え 18 のポイント				
第 5 回/ Class 5	⑤立居振る舞いの ABC				
第 6 回/ Class 6	⑤立居振る舞いの ABC				
第 7 回/ Class 7	⑥言葉づかいの ABC				
第 8 回/ Class 8	⑥言葉づかいの ABC				
第 9 回/ Class 9	⑦お客様からよく聞かれること ※実際に調べて書かせる				
第 10 回/ Class 10	⑧お客様対応ポイント ⑨うっかりミスの予防策				
第 11 回/ Class 11	⑩外国からお客様のおもてなし ⑪宿泊約款とは？				
第 12 回/ Class 12	⑩外国からお客様のおもてなし ⑪宿泊約款とは？				
第 13 回/ Class 13	前期試験対策				
第 14 回/ Class 14	前期試験対策(記述)				
第 15 回/ Class 15	前期試験				
第 16 回/ Class 16	前期試験振り返り及び検定対策				
第 17 回/ Class 17	前期試験振り返り及び検定対策(記述) (9 月頃 日本の宿検定)				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 「日本の宿おもてなし検定 3 級」					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title		おもてなし概論Ⅱ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 13 年
開講時期 Term	後期	配当年次	1 年	実務経歴 直近は、ホテル日航福岡の宴会業務 を中心に就業実績あり	
授業形態	講義	単位区分	必修		
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間		
実務経験に基づいた授業内容・方法 : ホテルスタッフそして社会人として必要なビジネスマナーの習得を目指す。					
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 日本のホテル・旅館の就職を目指す学生たちへ「日本のおもてなし」の基礎の習得。就職向け面接マナーの習得。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 2 年生で受験する日本の宿おもてなし検定 3 級の取得に向けて、おもてなしの極意を身につける。 ホテル・旅館等の観光産業への就職へ向けての、サービス接遇の習得。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 回/ Class 1	日本の宿おもてなし検定の振り返り				
第 2 回/ Class 2	おもてなし実務編 (①フロント係と客室係の基本な役割・業務)				
第 3 回/ Class 3	おもてなし実務編 (②予約・お部屋コントロール<フロント係>)				
第 4 回/ Class 4	おもてなし実務編 (③お客様ご到着前の準備) P66~74				
第 5 回/ Class 5	おもてなし実務編 (④お客様のお出迎え・チェックインとお部屋へのご案内)				
第 6 回/ Class 6	おもてなし実務編 (④お客様のお出迎え・チェックインとお部屋へのご案内)				
第 7 回/ Class 7	おもてなし実務編 (④実演練習)				
第 8 回/ Class 8	おもてなし実務編 (⑤お食事提供)				
第 9 回/ Class 9	おもてなし実務編 (⑤お食事提供)				
第 10 回/ Class 10	おもてなし実務編 (⑤お食事提供)				
第 11 回/ Class 11	おもてなし実務編 (⑤お食事提供)				
第 12 回/ Class 12	おもてなし実務編 (⑥滞在中のお客様への応対<フロント係> ⑦おやすみ前のお仕度)				
第 13 回/ Class 13	おもてなし実務編 (⑧お布団上げ ⑨ご朝食提供)				
第 14 回/ Class 14	おもてなし実務編 (⑩清算・チェックアウト<フロント係> ⑪お見送り)				
第 15 回/ Class 15	後期試験対策(記述)				
第 16 回/ Class 16	後期試験振り返り				
第 17 回/ Class 17	1 年間の振り返りと 2 年次の目標・課題の発表				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 「日本の宿おもてなし検定 3 級」					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title	ホテル概論&総合実務 I		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 15年
開講時期 Term	前期	配当年次	1年	実務経歴 ホテル日航福岡・ホテルマリノアリゾート等でのホテル業務。
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17回	授業時間	2単位時間	
実務経験に基づいた授業内容・方法 ホテル経営・運営、関連法規、調理関連の実務経験を活かした講義・実習授業。				
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description ホテル経営・運営、関連法規、調理関連の経営・運営方法・関連知識の講義及び実習授業				
授業目的・到達目標 / Course Objective 一般社団法人日本ホテル教育センター認定のホテル・ビジネス実務検定 (H 検定) 2級の合格を目標とする。				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第1回/ Class 1	H 検定対策 ホテル基礎 観光産業の概要			
第2回/ Class 2	H 検定対策 ホテル基礎 ホテル産業の概要			
第3回/ Class 3	H 検定対策 ホテル基礎 ホテルの定義			
第4回/ Class 4	H 検定対策 ホテル基礎 実務者として必要な基本知識			
第5回/ Class 5	H 検定対策 ホテル基礎 ホスピタリティーについて			
第6回/ Class 6	H 検定対策 ホテル基礎 関連知識			
第7回/ Class 7	H 検定対策 宿泊部門 宿泊部門の概要			
第8回/ Class 8	H 検定対策 宿泊部門 宿泊商品の特性			
第9回/ Class 9	H 検定対策 宿泊部門 組織と業務役割			
第10回/ Class 10	H 検定対策 宿泊部門 宿泊部門の実務			
第11回/ Class 11	H 検定対策 宿泊部門 主な担当者の業務			
第12回/ Class 12	H 検定対策 調理部門 調理部門の概要			
第13回/ Class 13	H 検定対策 調理部門 調理部門の特性			
第14回/ Class 14	H 検定対策 調理部門 組織と業務役割			
第15回/ Class 15	前期末試験対策			
第16回/ Class 16	前期末試験			
第17回/ Class 17	前期末試験フィードバック			
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material ホテルビジネス 基礎編 (一般社団法人 日本ホテル教育センター) ホテルビジネス練習過去問題集				
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・E・F 評価を決定する。				
備考 / Memo				

授業科目 Course Title	ホテル概論&総合実務Ⅱ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 15年
開講時期 Term	後期	配当年次	1年	実務経歴 ホテル日航福岡・ホテルマリノアリ ゾート等でのホテル業務。
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17回	授業時間	2単位時間	
実務経験に基づいた授業内容・方法 ホテル経営・運営、関連法規、調理関連の実務経験を活かした講義・実習授業。				
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description ホテル経営・運営、関連法規、調理関連の経営・運営方法・関連知識の講義及び実習授業				
授業目的・到達目標 / Course Objective 一般社団法人日本ホテル教育センター認定のホテル・ビジネス検定 (H 検定) 2級の合格を目標とする。				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第1回/ Class 1	H 検定対策 ホテル基礎 世界の観光産業			
第2回/ Class 2	H 検定対策 ホテル基礎 日本の観光産業			
第3回/ Class 3	H 検定対策 ホテル基礎 日本の宿泊産業			
第4回/ Class 4	H 検定対策 ホテル基礎 ホテル産業の分類			
第5回/ Class 5	H 検定対策 ホテル基礎 グルーミングについて			
第6回/ Class 6	H 検定対策 ホテル基礎 接客用語の基礎			
第7回/ Class 7	H 検定対策 宿泊部門 制約要件からくる特性			
第8回/ Class 8	H 検定対策 宿泊部門 役職者呼称			
第9回/ Class 9	H 検定対策 宿泊部門 宿泊約款と利用規則の知識			
第10回/ Class 10	H 検定対策 宿泊部門 施設・設備の知識			
第11回/ Class 11	H 検定対策 宿泊部門 宿泊商品の基礎知識			
第12回/ Class 12	H 検定対策 調理部門 制約要件からくる特性			
第13回/ Class 13	H 検定対策 調理部門 役職者・担当者呼称			
第14回/ Class 14	後期末試験対策			
第15回/ Class 15	後期末試験			
第16回/ Class 16	後期末試験フィードバック			
第17回/ Class 17	終業 (1年) に際して1年間の振り返り			
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material ホテル・ビジネス 基礎編 (一般社団法人 日本ホテル教育センター) ホテルビジネス練習過去問題集 700選				
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・E・F 評価を決定する。				
備考 / Memo				

授業科目 Course Title		キャリアデザイン I		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (有)
開講時期 Term	後期	配当年次	1 年	実務経歴 / Work Experience 重藤 2 年	
授業形態	講義	単位区分	必修		
授業回数 Number of Classes	17 回	授業時間 Class Hours	1 単位時間		
実務経験に基づいた授業内容・方法 / Course Content & Method based on Instructor's Work Experience 実務において生かせる行動特性を意識できるよう指導する					
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 自己分析を経験させる。また企業分析の知識を理解することで 2 年次の就職活動への動機付けとする。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 自分のキャリアを主体的に考えられる力を身につける。企業分析の方法を知り実践できる。 日本企業の仕組みや採用活動の概要を理解し、日本での就労に向けた就職活動を行う力を養う。					
週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 週 / Week 1	オリエンテーション				
第 2 週 / Week 2	自己分析 「なぜ日本に留学したのか」				
第 3 週 / Week 3	自己分析 過去・現在・未来の自分について				
第 4 週 / Week 4	自己分析 長所・短所				
第 5 週 / Week 5	自己分析 自己 PR①				
第 6 週 / Week 6	自己分析 自己 PR②				
第 7 週 / Week 7	自己分析 自己 PR③				
第 8 週 / Week 8	自己 PR 発表				
第 9 週 / Week 9	自己 PR 発表				
第 10 週 / Week 10	自己 PR 発表				
第 11 週 / Week 11	志望動機の考え方				
第 12 週 / Week 12	志望動機の考え方				
第 13 週 / Week 13	志望動機の考え方				
第 14 週 / Week 14	志望動機の考え方				
第 15 週 / Week 15	前期テスト予習				
第 16 週 / Week 16	前期テスト				
第 17 週 / Week 17	前期全体の振り返り				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 補助教材『伸ばす！就活能力・ビジネス日本語力』 適宜、プリントや PPT ハンドアウトを配布					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title		キャリアデザインⅡ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (有)
開講時期 Term	後期	配当年次	1 年	実務経歴 / Work Experience	
授業形態	講義	単位区分	必修		
授業回数 Number of Classes	17 回	授業時間 Class Hours	1 単位時間		
実務経験に基づいた授業内容・方法 / Course Content & Method based on Instructor's Work Experience 実務において生かせる行動特性を意識できるよう指導する					
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 自己分析を経験させる。また企業分析の知識を理解することで 2 年次の就職活動への動機付けとする。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 自分のキャリアを主体的に考えられる力を身につける。企業分析の方法を知り実践できる。 日本企業の仕組みや採用活動の概要を理解し、日本での就労に向けた就職活動を行う力を養う。					
週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 週 / Week 1	オリエンテーション				
第 2 週 / Week 2	求人票の見方				
第 3 週 / Week 3	求人票の見方				
第 4 週 / Week 4	履歴書 学歴について				
第 5 週 / Week 5	履歴書 和暦について				
第 6 週 / Week 6	履歴書 資格について				
第 7 週 / Week 7	自分に合うホテルの見つけ方				
第 8 週 / Week 8	自分に合うホテルの見つけ方				
第 9 週 / Week 9	グループワーク				
第 10 週 / Week 10	グループワーク				
第 11 週 / Week 11	履歴書作成				
第 12 週 / Week 12	履歴書作成				
第 13 週 / Week 13	履歴書作成				
第 14 週 / Week 14	これまでのまとめ				
第 15 週 / Week 15	後期テスト実施				
第 16 週 / Week 16	テスト返却と解説				
第 17 週 / Week 17	後期全体の振り返り				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 補助教材『伸ばす！就活能力・ビジネス日本語力』 適宜、プリントや PPT ハンドアウトを配布					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title		キャリアデザインⅢ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (有)
開講時期 Term	前期	配当年次	2 年	実務経歴 / Work Experience 重藤 2 年	
授業形態	講義	単位区分	必修		
授業回数 Number of Classes	17 回	授業時間 Class Hours	1 単位時間		
実務経験に基づいた授業内容・方法 / Course Content & Method based on Instructor's Work Experience 実務において生かせる行動特性を意識できるよう指導する					
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 自己分析を経験させる。また企業分析の知識を理解することで 2 年次の就職活動実践に活かす。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 自分のキャリアを主体的に考えられる力を身につける。企業分析の方法を知り実践できる。 日本企業の仕組みや採用活動の概要を理解し、日本での就労に向けた就職活動を行う力を養う。					
週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 週 / Week 1	オリエンテーション				
第 2 週 / Week 2	面接の受け方 概要				
第 3 週 / Week 3	面接での問答作成 自己紹介				
第 4 週 / Week 4	業界・企業研究① 自国のホテルを研究				
第 5 週 / Week 5	業界・企業研究② 自国のホテルを研究				
第 6 週 / Week 6	業界・企業研究③ 自国のホテルを研究				
第 7 週 / Week 7	面接での問答作成 志望動機①				
第 8 週 / Week 8	面接での問答作成 志望動機②				
第 9 週 / Week 9	面接での問答作成 志望動機③				
第 10 週 / Week 10	面接の受け方実践練習				
第 11 週 / Week 11	模擬面接① (集団面接)				
第 12 週 / Week 12	模擬面接② (集団面接)				
第 13 週 / Week 13	模擬面接③ (集団面接)				
第 14 週 / Week 14	これまでのまとめ				
第 15 週 / Week 15	前期テスト実施				
第 16 週 / Week 16	テスト返却と解説				
第 17 週 / Week 17	前期全体振り返り				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 補助教材『伸ばす！就活能力・ビジネス日本語力』 適宜、プリントや PPT ハンドアウトを配布					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title		キャリアデザインⅣ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (有)
開講時期 Term	前期	配当年次	2 年	実務経歴 / Work Experience 重藤 2 年	
授業形態	講義	単位区分	必修		
授業回数 Number of Classes	17 回	授業時間 Class Hours	1 単位時間		
実務経験に基づいた授業内容・方法 / Course Content & Method based on Instructor's Work Experience 実務において生かせる行動特性を意識できるよう指導する					
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 自己分析を経験させる。また企業分析の知識を理解することで 2 年次の就職活動実践に活かす。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 自分のキャリアを主体的に考えられる力を身につける。企業分析の方法を知り実践できる。 日本企業の仕組みや採用活動の概要を理解し、日本での就労に向けた就職活動を行う力を養う。					
週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 週 / Week 1	企業研究				
第 2 週 / Week 2	企業研究				
第 3 週 / Week 3	企業研究 発表				
第 4 週 / Week 4	企業研究 発表				
第 5 週 / Week 5	日本で働くマナー				
第 6 週 / Week 6	日本で働くマナー				
第 7 週 / Week 7	名刺の扱い方				
第 8 週 / Week 8	電話の掛け方、受け方				
第 9 週 / Week 9	異文化コミュニケーションについて				
第 10 週 / Week 10	異文化コミュニケーションについて				
第 11 週 / Week 11	ビジネスメールについて				
第 12 週 / Week 12	ビジネスメールについて				
第 13 週 / Week 13	ビジネスシーンでの敬語の使い方				
第 14 週 / Week 14	これまでのまとめ				
第 15 週 / Week 15	後期テスト実施				
第 16 週 / Week 16	テスト返却と解説				
第 17 週 / Week 17	後期全体振り返り				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 補助教材『伸ばす！就活能力・ビジネス日本語力』 適宜、プリントや PPT ハンドアウトを配布					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title	観光概論Ⅰ・Ⅱ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験（有）
開講時期 Term	前期	配当年次	1年	実務経歴 旅行業 30年
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17回	授業時間	2単位時間	
実務経験に基づいた授業内容・方法 観光分野で必要とされる基礎知識や実践的な理解を身につける				
授業概要（学修内容・方法） / Course Description 大学レベルの観光学の基礎知識を学ぶとともに、観光業界で求められる実務的なスキルについて、講義に加えて個人およびグループでのワークショップを通して理解を深める。				
授業目的・到達目標 / Course Objective 観光の基礎知識を習得するとともに、観光分野における課題解決力を養い、将来のキャリアを具体的にイメージし、就職につなげる。				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第1回/ Class 1	ツーリズム概論・日本の国土			
第2回/ Class 2	観光地理Ⅰ 九州・沖縄			
第3回/ Class 3	観光地理Ⅱ 中国・四国			
第4回/ Class 4	観光地理Ⅲ 関西			
第5回/ Class 5	観光地理Ⅳ 中部			
第6回/ Class 6	観光地理Ⅴ 関東			
第7回/ Class 7	観光地理Ⅵ 東北・北海道			
第8回/ Class 8	観光文化Ⅰ 日本の四季・春・夏			
第9回/ Class 9	観光文化Ⅱ 日本の四季・秋・冬			
第10回/ Class 10	観光文化Ⅲ 日本の祭り			
第11回/ Class 11	観光文化Ⅳ 日本の芸能			
第12回/ Class 12	観光文化Ⅴ 日本の芸道			
第13回/ Class 13	観光文化Ⅵ 日本の食文化			
第14回/ Class 14	観光文化Ⅶ 日本の現代カルチャー			
第15回/ Class 15	日本の自然災害			
第16回/ Class 16	前期試験			
第17回/ Class 17	前期振り返り・まとめ			
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 地図でよくわかる 都道府県大百科 (JTB パブリッシング)				
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。				
備考 / Memo				

授業科目 Course Title	観光概論 I・II		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (有)
開講時期 Term	後期	配当年次	1 年	実務経歴 旅行業 30 年
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間	
実務経験に基づいた授業内容・方法 観光分野で必要とされる基礎知識や実践的な理解を身につける				
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 大学レベルの観光学の基礎知識を学ぶとともに、観光業界で求められる実務的なスキルについて、講義に加えて個人およびグループでのワークショップを通して理解を深める。				
授業目的・到達目標 / Course Objective 観光の基礎知識を習得するとともに、観光分野における課題解決力を養い、将来のキャリアを具体的にイメージし、就職につなげる。				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第 1 回/ Class 1	鉄道業 I			
第 2 回/ Class 2	鉄道業 II			
第 3 回/ Class 3	航空業			
第 4 回/ Class 4	宿泊業			
第 5 回/ Class 5	旅行業			
第 6 回/ Class 6	クルーズ業			
第 7 回/ Class 7	テーマパーク業			
第 8 回/ Class 8	ツアープランニング I			
第 9 回/ Class 9	ツアープランニング II			
第 10 回/ Class 10	ツアープランニング III			
第 11 回/ Class 11	ツアープランニング IV			
第 12 回/ Class 12	成果発表 I			
第 13 回/ Class 13	成果発表 II			
第 14 回/ Class 14	インバウンドツーリズム			
第 15 回/ Class 15	コンテンツツーリズム			
第 16 回/ Class 16	後期試験			
第 17 回/ Class 17	全体振り返り・まとめ			
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 地図でよくわかる 都道府県大百科 (JTB パブリッシング)				
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。				
備考 / Memo				

授業科目 Course Title	ホテル英会話 I・II (初級)		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 ()
開講時期 Term	前期	配当年次	1 年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間	
実務経験に基づいた授業内容・方法 リスニング、リーディング、ライティング、ロールプレイ、文法の練習。				
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description ホテルや外食産業の文脈で話すスキルと聞くスキルを開発するための簡単なアプローチです。				
授業目的・到達目標 / Course Objective このコースでは予約から苦情への対応まで、さまざまな状況で顧客や同僚に対応するためのシンプルで機能的な言語を学生に提供します。				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第 1 回/ Class 1	Introduction 自己紹介 / Alphabet / verb to be (アルファベット / be 動詞)			
第 2 回/ Class 2	Introduction 自己紹介 / Alphabet / verb to be (アルファベット / be 動詞)			
第 3 回/ Class 3	The check-in チェックイン / Day, months, dates (日、月、日付)			
第 4 回/ Class 4	The check-in チェックイン / Day, months, dates (日、月、日付)			
第 5 回/ Class 5	The hotel bedroom ホテルの寝室 / 「There is...」 「There are...」			
第 6 回/ Class 6	The hotel bedroom ホテルの寝室 / 「There is...」 「There are...」			
第 7 回/ Class 7	Bathroom and porter バスルームとポーター / (場所 を表す前置詞・色・大きさ・)			
第 8 回/ Class 8	Bathroom and porter バスルームとポーター / (場所 を表す前置詞・色・大きさ・)			
第 9 回/ Class 9	Services in the hotel ホテル内のサービス / Can 動詞 / have 動詞 / do/does (questions) (疑問文章)			
第 10 回/ Class 10	Services in the hotel ホテル内のサービス / Can 動詞 / have 動詞 / do/does (questions) (疑問文章)			
第 11 回/ Class 11	Location of facilities 屋内で道案内をする / Giving directions 道案内をする			
第 12 回/ Class 12	Location of facilities 屋内で道案内をする / Giving directions 道案内をする			
第 13 回/ Class 13	Room services ルームサービス / Past tense (過去形)			
第 14 回/ Class 14	Room services ルームサービス / Past tense (過去形)			
第 15 回/ Class 15	Problems and solutions 間違いや問題への対処 / Future tense (未来形)			
第 16 回/ Class 16	Problems and solutions 間違いや問題への対処 / Future tense (未来形)			
第 17 回/ Class 17	Semester Review / Midterm Test			
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material (Be my guest: English for the Hotel Industry)ホテルビジネス教科書 + ハンドアウト				
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。				
備考 / Memo				

授業科目 Course Title		ホテル英会話 I・II		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 ()
開講時期 Term	後期	配当年次	1 年	実務経歴	
授業形態	講義	単位区分	必修		
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間		
実務経験に基づいた授業内容・方法 リスニング、リーディング、ライティング、ロールプレイ、文法の練習。					
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description ホテルや外食産業の文脈で話すスキルと聞くスキルを開発するための簡単なアプローチです。					
授業目的・到達目標 / Course Objective このコースでは予約から苦情への対応まで、さまざまな状況で顧客や同僚に対応するためのシンプルで機能的な言語を学生に提供します。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 回/ Class 1	TOEIC overview (TOEIC 概要)				
第 2 回/ Class 2	Taking bar orders バーで注文を受ける / (飲み物を出す・お支払い) / TOEIC practice (TOEIC の練習)				
第 3 回/ Class 3	Taking bar orders バーで注文を受ける / (飲み物を出す・お支払い) / TOEIC practice (TOEIC の練習)				
第 4 回/ Class 4	In the restaurant (1) レストランで / 料理の注文を取る / TOEIC practice (TOEIC の練習)				
第 5 回/ Class 5	In the restaurant (1) レストランで / 料理の注文を取る / TOEIC practice (TOEIC の練習)				
第 6 回/ Class 6	In the restaurant (2) レストランで / First conditional (条件文) / giving recommendations (「推薦」)				
第 7 回/ Class 7	In the restaurant (2) レストランで / First conditional (条件文) / giving recommendations (「推薦」)				
第 8 回/ Class 8	Places to visit 観光スポット / Comparatives and superlatives (比較級と最上級) / (TOEIC の練習)				
第 9 回/ Class 9	Places to visit 観光スポット / Comparatives and superlatives (比較級と最上級) / (TOEIC の練習)				
第 10 回/ Class 10	Enquires 問合せ / Correspondence (商業用の通信文) / TOEIC practice (TOEIC の練習)				
第 11 回/ Class 11	Enquires 問合せ / Correspondence (商業用の通信文) / TOEIC practice (TOEIC の練習)				
第 12 回/ Class 12	Using the phone 電話で / Telephone language (電話の会話) / TOEIC practice (TOEIC の練習)				
第 13 回/ Class 13	Using the phone 電話で / Telephone language (電話の会話) / TOEIC practice (TOEIC の練習)				
第 14 回/ Class 14	The check-out チェックアウト / Present perfect (現在完了) / TOEIC practice (TOEIC の練習)				
第 15 回/ Class 15	The check-out チェックアウト / Present perfect (現在完了) / TOEIC practice (TOEIC の練習)				
第 16 回/ Class 16	Semester review				
第 17 回/ Class 17	Final Test				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material (Be my guest: English for the Hotel Industry)ホテルビジネス教科書 + ハンドアウト					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title	総合日本語 I		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (無)
開講時期 Term	前期	配当年次	1年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17回	授業時間	5単位時間	

実務経験に基づいた授業内容・方法

テキスト+副教材を使用し、読む・聞く・書く・話すの四技能をバランスよく伸ばしていく授業をしていく。

授業概要 (学修内容・方法) / Course Description

当該課に必要な文法を導入後、練習。次に、新出語彙の確認し、本文精読をする。その際、内容の確認のためにハンドアウトなどを使用。その後、その当該課のトピックを使ったディスカッションや作文、意見発表等をする。新出漢字については毎時間最初に4~5個進める。課の最後に漢字・語彙・文法のみまとめ問題をする。毎回ではないが、副教材の読解や聴解を適宜入れる。

授業目的・到達目標 / Course Objective

日常生活での出来事や社会的な話題について日本語で理解ができ、なおかつ自分の考えや意見が理由とともに説明できる。また、異なる視点や考え方を持つ相手とも、興味・関心を持って情報や意見が交換できることを目標に日本語力を四技能バランスよく伸ばすことを目指す。

回数 / 週 授業計画 / Course Schedule

第1回/ Class 1	第1課 漢字、使いましょう (文法)
第2回/ Class 2	第1課 漢字、新出語彙、いっしょに考えましょう
第3回/ Class 3	第1課 漢字、本文精読 (+答えましょう)、話しましょう
第4回/ Class 4	第1課 漢字、ワークブックによる復習 (使いましょう、語彙、漢字)、漢字テスト
第5回/ Class 5	第2課 漢字、使いましょう (文法)
第6回/ Class 6	第2課 漢字、使いましょう (文法続き) 復習、新出語彙、いっしょに考えましょう
第7回/ Class 7	第2課 漢字、本文精読 (+答えましょう)
第8回/ Class 8	第2課 話しましょう
第9回/ Class 9	第2課 漢字、ワークブックによる復習 (使いましょう、語彙、漢字)、漢字テスト
第10回/ Class 10	第3課 漢字、使いましょう (文法)
第11回/ Class 11	第3課 漢字、使いましょう (文法) 復習、新出語彙、いっしょに考えましょう
第12回/ Class 12	第3課 漢字、本文精読 (+答えましょう)
第13回/ Class 13	第3課 話しましょう
第14回/ Class 14	第3課 漢字、ワークブックによる復習 (使いましょう、語彙、漢字)、漢字テスト
第15回/ Class 15	第1課~第3課 復習
第16回/ Class 16	前期期末試験
第17回/ Class 17	テストFB、その他

使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material

・テーマ別 中級から学ぶ日本語 三訂版 本冊 ・テーマ別 中級から学ぶ日本語 三訂版 ワークブック

成績評価 / Evaluation

成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。

備考 / Memo

授業科目 Course Title	総合日本語 II		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (無)
開講時期 Term	後期	配当年次	1年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17回	授業時間	5単位時間	

実務経験に基づいた授業内容・方法

テキスト+副教材を使用し、読む・聞く・書く・話すの四技能をバランスよく伸ばしていく授業をしていく。

授業概要 (学修内容・方法) / Course Description

当該課に必要な文法を導入後、練習。次に、新出語彙の確認し、本文精読をする。その際、内容の確認のためにハンドアウトなどを使用。その後、その当該課のトピックを使ったディスカッションや作文、意見発表等をする。新出漢字については毎時間最初に4~5個進める。課の最後に漢字・語彙・文法のとめ問題をする。毎回ではないが、副教材の読解や聴解を適宜入れる。

授業目的・到達目標 / Course Objective

日常生活での出来事や社会的な話題について日本語で理解ができ、なおかつ自分の考えや意見が理由とともに説明できる、また、異なる視点や考え方を持つ相手とも、興味・関心を持って情報や意見が交換できることを目標に日本語力を四技能バランスよく伸ばすことを目指す。

回数 / 週 授業計画 / Course Schedule

第1回/Class 1	第4課 漢字、使いましょう (文法)
第2回/Class 2	第4課 漢字、使いましょう (文法) 復習、新出語彙、いっしょに考えましょう
第3回/Class 3	第4課 漢字、本文精読 (+答えましょう)
第4回/Class 4	第4課 話しましょう
第5回/Class 5	第4課 漢字、ワークブックによる復習 (使いましょう、語彙、漢字)、漢字テスト
第6回/Class 6	第5課 漢字、使いましょう (文法)
第7回/Class 7	第5課 漢字、使いましょう (文法) 復習、新出語彙、いっしょに考えましょう
第8回/Class 8	第5課 漢字、本文精読 (+答えましょう)
第9回/Class 9	第5課 話しましょう
第10回/Class 10	第5課 漢字、ワークブックによる復習 (使いましょう、語彙、漢字)、漢字テスト
第11回/Class 11	第6課 漢字、使いましょう (文法)
第12回/Class 12	第6課 漢字、使いましょう (文法) 復習、新出語彙、いっしょに考えましょう
第13回/Class 13	第6課 漢字、本文精読 (+答えましょう)
第14回/Class 14	第6課 話しましょう
第15回/Class 15	第6課 漢字、ワークブックによる復習 (使いましょう、語彙、漢字)、漢字テスト
第16回/Class 16	後期期末試験
第17回/Class 17	テストFB、その他

使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material

・テーマ別 中級から学ぶ日本語 三訂版 本冊 ・テーマ別 中級から学ぶ日本語 三訂版 ワークブック

成績評価 / Evaluation

成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。

備考 / Memo

授業科目 Course Title	日本語能力試験対策 III (語彙)		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (無)
開講時期 Term	前期	配当年次	2年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	選択	
授業回数	17回	授業時間	1時間単位	

実務経験に基づいた授業内容・方法

テキストをメインに使用し、最終的にN2レベルの能力試験問題に対応できるようにする。

授業概要 (学修内容・方法) / Course Description

一回の授業でテキスト1課分を進めて、語彙の中でピックアップし導入をして、例文や使い方や注意点の確認後ドリルをする。授業の最初に前回の復習を適宜入れていく。

授業目的・到達目標 / Course Objective

2年間でN2合格を目指す。

回数 / 週 授業計画 / Course Schedule

第1回/ Class 1	20.言葉のいろいろな形
第2回/ Class 2	21.意味が似ている言葉①
第3回/ Class 3	22.意味が似ている言葉②
第4回/ Class 4	23.反対の意味の言葉など
第5回/ Class 5	24.音が同じ言葉
第6回/ Class 6	第3回実戦練習
第7回/ Class 7	25.同じ漢字を持つ言葉
第8回/ Class 8	26.副詞
第9回/ Class 9	27.形容詞①
第10回/ Class 10	28.形容詞②
第11回/ Class 11	29.動詞①
第12回/ Class 12	30.動詞②
第13回/ Class 13	31.いろいろな意味のある動詞①
第14回/ Class 14	32. いろいろな意味のある動詞②
第15回/ Class 15	復習、第4回実戦練習
第16回/ Class 16	前期試験
第17回/ Class 17	試験FB

使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material

・日本語能力試験問題集N2 語彙スピードマスター

成績評価 / Evaluation

成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。

備考 / Memo

授業科目 Course Title	日本語能力試験対策 IV (語彙)		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (無)
開講時期 Term	後期	配当年次	2年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	選択	
授業回数	17回	授業時間	1時間単位	
実務経験に基づいた授業内容・方法 テキストをメインに使用し、最終的にN2レベルの能力試験問題に対応できるようにする。				
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 一回の授業でテキスト1課分を進めて、語彙の中でピックアップし導入をして、例文や使い方や注意点の確認後ドリルをする。授業の最初に前回分の復習を適宜入れていく。				
授業目的・到達目標 / Course Objective 2年間でN2合格を目指す。				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第1回/ Class 1	33. 動詞+動詞 (複合動詞)			
第2回/ Class 2	34. 「～する」の形の動詞①			
第3回/ Class 3	35. 「～する」の形の動詞②			
第4回/ Class 4	36. 「～する」の形の動詞③			
第5回/ Class 5	37.カタカナの言葉①			
第6回/ Class 6	38.カタカナの言葉②			
第7回/ Class 7	39.カタカナの言葉③			
第8回/ Class 8	40.慣用句			
第9回/ Class 9	40.慣用句 第5回実戦練習			
第10回/ Class 10	41.擬音語・擬態語			
第11回/ Class 11	42.擬音語・擬態語			
第12回/ Class 12	43. つなぐ言葉			
第13回/ Class 13	44. 短い言葉			
第14回/ Class 14	45. その他いろいろ			
第15回/ Class 15	復習、第6回実戦練習			
第16回/ Class 16	後期試験			
第17回/ Class 17	試験FB			
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material ・日本語能力試験問題集N2語彙スピードマスター				
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。				
備考 / Memo				

授業科目 Course Title	日本語能力試験対策 III (文法)		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (無)
開講時期 Term	前期	配当年次	2 年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	選択	
授業回数	17 回	授業時間	1 時間単位	

実務経験に基づいた授業内容・方法

テキストをメインに使用し、最終的にN2レベルの能力試験問題に対応できるようにする。

授業概要 (学修内容・方法) / Course Description

テキストの文法事項の導入をし、例文や接続や注意点を確認後、問題をする。その後、課ごとのまとめの問題をする。定期的に定着の確認として、ミニテストを行う。

授業目的・到達目標 / Course Objective

12月のJLPTでのN2合格を目指す。

回数 / 週 授業計画 / Course Schedule

第1回/ Class 1	3 ホテルの仕事 22~24		
第2回/ Class 2	3 ホテルの仕事 25~27		
第3回/ Class 3	3 ホテルの仕事 28~29 チェック		
第4回/ Class 4	3 ホテルの仕事 まとめ問題		
第5回/ Class 5	4 台風情報 30~32		
第6回/ Class 6	4 台風情報 33~35		
第7回/ Class 7	4 台風情報 36 チェック まとめ問題		
第8回/ Class 8	小テスト		
第9回/ Class 9	5 就職活動 (1) 37~40		
第10回/ Class 10	5 就職活動 (1) 41~42	5 就職活動 (2) 43~44	
第11回/ Class 11	5 就職活動 (2) 45~47 まとめ問題		
第12回/ Class 12	6 苦勞した5年間 (1) 48~50		
第13回/ Class 13	6 苦勞した5年間 (1) 51~52 チェック		
第14回/ Class 14	小テスト		
第15回/ Class 15	3課~6課 復習		
第16回/ Class 16	前期試験		
第17回/ Class 17	試験FB等		

使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material

・TRY! 日本語能力試験N2

成績評価 / Evaluation

成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点によりA・B・C・D・F評価を決定する。

備考 / Memo

授業科目 Course Title	日本語能力試験対策 IV (文法)		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (無)
開講時期 Term	後期	配当年次	2年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	選択	
授業回数	17回	授業時間	1時間単位	
実務経験に基づいた授業内容・方法 テキストをメインに使用し、最終的にN2レベルの能力試験問題に対応できるようにする。				
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description テキストの文法事項の導入をし、例文や接続や注意点を確認後、問題をする。その後、課ごとのまとめの問題をする。定期的に定着の確認として、ミニテストを行う。テキスト終了後は、実践問題をこなしていく。				
授業目的・到達目標 / Course Objective 12月のJLPTでのN2合格を目指す。				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第1回/Class 1	6 苦勞した5年間 (2) 53~56			
第2回/Class 2	6 苦勞した5年間 (2) 57~59 チェック			
第3回/Class 3	6 苦勞した5年間 まとめ問題			
第4回/Class 4	7 オオカミと生態系 (1) 60~62			
第5回/Class 5	7 オオカミと生態系 (1) 63~65 チェック			
第6回/Class 6	7 オオカミと生態系 (2) 66~69			
第7回/Class 7	7 オオカミと生態系 (2) 70~72 チェック			
第8回/Class 8	7 オオカミと生態系 まとめ問題			
第9回/Class 9	小テスト			
第10回/Class 10	8 取引先で 73~75			
第11回/Class 11	8 取引先で 76~77 まとめ問題			
第12回/Class 12	9 食べ放題 (1) 78~80			
第13回/Class 13	9 食べ放題 (1) 81~83			
第14回/Class 14	9 食べ放題 (1) 84 チェック			
第15回/Class 15	小テスト			
第16回/Class 16	後期期末試験			
第17回/Class 17	試験FB等			
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material ・TRY! 日本語能力試験N2				
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験40%・出席状況30%・授業参加姿勢30%により判断し、総合点によりA・B・C・D・F評価を決定する。				
備考 / Memo				

授業科目 Course Title	おもてなし概論Ⅲ・Ⅳ			担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 13 年
開講時期 Term	前期	配当年次	2 年	直近は、ホテル日航福岡の宴会業務を中心に就業実績あり	
授業形態	講義	単位区分	必修		
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間		
実務経験に基づいた授業内容・方法：ホテルスタッフそして社会人として必要なビジネスマナーの習得を目指す。					
授業概要（学修内容・方法） / Course Description 日本のホテル・旅館の就職を目指す学生たちへ「日本のおもてなし」の基礎の習得。就職向け面接マナーの習得。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 日本の宿おもてなし検定 3 級の取得。ホテル・旅館等の観光産業への就職へ向けての、サービス接遇の習得。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 回/ Class 1	自己紹介 / 授業の目的と目標 / 身だしなみ / 挨拶 / お辞儀の方法				
第 2 回/ Class 2	身だしなみ / 挨拶 / 返事				
第 3 回/ Class 3	① ～③ テキスト P2～P8				
第 4 回/ Class 4	④おもてなしの心構え 18 のポイント				
第 5 回/ Class 5	⑤立居振る舞いの ABC				
第 6 回/ Class 6	⑤立居振る舞いの ABC				
第 7 回/ Class 7	⑥言葉づかいの ABC				
第 8 回/ Class 8	⑥言葉づかいの ABC				
第 9 回/ Class 9	⑦お客様からよく聞かれること ※実際に調べて書かせる				
第 10 回/ Class 10	⑧お客様対応ポイント ⑨うっかりミスの予防策				
第 11 回/ Class 11	⑩外国からお客様のおもてなし ⑪宿泊約款とは？				
第 12 回/ Class 12	⑩外国からお客様のおもてなし ⑪宿泊約款とは？				
第 13 回/ Class 13	前期試験対策				
第 14 回/ Class 14	前期試験対策(記述)				
第 15 回/ Class 15	前期試験				
第 16 回/ Class 16	前期試験振り返り及び検定対策				
第 17 回/ Class 17	前期試験振り返り及び検定対策(記述) (9 月頃 日本の宿検定)				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 「日本の宿おもてなし検定 3 級」					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title		おもてなし概論Ⅲ・Ⅳ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 13 年
開講時期 Term	後期	配当年次	2 年	実務経歴	直近は、ホテル日航福岡の宴会業務を中心に就業実績あり
授業形態	講義	単位区分	必修		
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間		
実務経験に基づいた授業内容・方法 : ホテルスタッフそして社会人として必要なビジネスマナーの習得を目指す。					
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 日本のホテル・旅館の就職を目指す学生たちへ「日本のおもてなし」の基礎の習得。就職向け面接マナーの習得。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 日本の宿おもてなし検定 3 級の取得、ホテル・旅館等の就職へ向けての、サービス接遇習得と即戦力としての知識取得。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 回/ Class 1	日本の宿おもてなし検定の振り返り				
第 2 回/ Class 2	おもてなし実務編 (①フロント係と客室係の基本な役割・業務)				
第 3 回/ Class 3	おもてなし実務編 (②予約・お部屋コントロール<フロント係>)				
第 4 回/ Class 4	おもてなし実務編 (③お客様ご到着前の準備) P66~74				
第 5 回/ Class 5	おもてなし実務編 (④お客様のお出迎え・チェックインとお部屋へのご案内)				
第 6 回/ Class 6	おもてなし実務編 (④お客様のお出迎え・チェックインとお部屋へのご案内)				
第 7 回/ Class 7	おもてなし実務編 (④実演練習)				
第 8 回/ Class 8	おもてなし実務編 (⑤お食事提供)				
第 9 回/ Class 9	おもてなし実務編 (⑤お食事提供)				
第 10 回/ Class 10	おもてなし実務編 (⑤お食事提供)				
第 11 回/ Class 11	おもてなし実務編 (⑤お食事提供)				
第 12 回/ Class 12	おもてなし実務編 (⑥滞在中のお客様への応対<フロント係> ⑦おやすみ前のお仕度)				
第 13 回/ Class 13	おもてなし実務編 (⑧お布団上げ ⑨ご朝食提供)				
第 14 回/ Class 14	おもてなし実務編 (⑩清算・チェックアウト<フロント係> ⑪お見送り)				
第 15 回/ Class 15	後期試験対策(記述)				
第 16 回/ Class 16	後期試験振り返り				
第 17 回/ Class 17	1 年間の振り返りと 2 年次の目標・課題の発表				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 「日本の宿おもてなし検定 3 級」					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title	ホテル概論&ホテル総合実務Ⅲ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験（15年）
開講時期 Term	前期	配当年次	2年	実務経歴 ホテル日航福岡・ホテルマリノアリ ゾート等でのホテル業務。
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17回	授業時間	2単位時間	

実務経験に基づいた授業内容・方法

ホテル経営・運営、関連法規、調理関連の実務経験を活かした講義・実習授業。

授業概要（学修内容・方法） / Course Description

ホテル経営・運営、関連法規、調理関連の経営・運営方法・関連知識の講義及び実習授業

授業目的・到達目標 / Course Objective

一般社団法人日本ホテル教育センター認定のホテル・ビジネス実務検定（H検定）2級の合格を目標とする。

回数 / 週	授業計画 / Course Schedule
第1回/ Class 1	H検定対策 ホテル基礎 世界の宿泊産業
第2回/ Class 2	H検定対策 ホテル基礎 ホテル産業の位置づけ
第3回/ Class 3	H検定対策 ホテル基礎 ホテル業の役割
第4回/ Class 4	H検定対策 ホテル基礎 ホテル商品の特性
第5回/ Class 5	H検定対策 ホテル基礎 体系的な分類
第6回/ Class 6	H検定対策 ホテル基礎 変化するトレンド
第7回/ Class 7	H検定対策 宿泊部門 市場要件からくる特性
第8回/ Class 8	H検定対策 宿泊部門 収益性に見る特性
第9回/ Class 9	H検定対策 宿泊部門 宿泊部門の組織
第10回/ Class 10	H検定対策 宿泊部門 各セクションの業務と役割
第11回/ Class 11	H検定対策 宿泊部門 付帯部門の業務
第12回/ Class 12	H検定対策 調理部門 メインキッチン（主厨房）課の業務
第13回/ Class 13	H検定対策 調理部門 宴会調理課の業務
第14回/ Class 14	H検定対策 調理部門 レストラン調理課の業務
第15回/ Class 15	前期末試験対策
第16回/ Class 16	前期末試験
第17回/ Class 17	前期末試験フィードバック

使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material

ホテル・ビジネス 基礎編

ホテルビジネス練習過去問題集

成績評価 / Evaluation

成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・E・F 評価を決定する。

備考 / Memo

--

授業科目 Course Title	ホテル概論&ホテル総合実務Ⅳ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験（ 15 年 ）
開講時期 Term	後期	配当年次	2 年	ホテル日航福岡・ホテルマリノアリ ゾート等でのホテル業務。
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間	
実務経験に基づいた授業内容・方法 ホテル経営・運営、関連法規、調理関連の実務経験を活かした講義・実習授業。				
授業概要（学修内容・方法） / Course Description ホテル経営・運営、関連法規、調理関連の経営・運営方法・関連知識の講義及び実習授業				
授業目的・到達目標 / Course Objective 一般社団法人日本ホテル教育センター認定のホテル・ビジネス実務検定（H 検定）2 級の合格を目標とする。				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第 1 回/ Class 1	H 検定対策 ホテル基礎 テキストおよび過去問題集活用			
第 2 回/ Class 2	H 検定対策 ホテル基礎 テキストおよび過去問題集活用			
第 3 回/ Class 3	H 検定対策 宿泊部門 テキストおよび過去問題集活用			
第 4 回/ Class 4	H 検定対策 宿泊部門 テキストおよび過去問題集活用			
第 5 回/ Class 5	H 検定対策 調理部門 テキストおよび過去問題集活用			
第 6 回/ Class 6	H 検定対策 総合（ホテル基礎・宿泊部門・調理部門）模擬試験 試験前最終確認			
第 7 回/ Class 7	ホテルビジネス実務検定試験（ベーシックレベル 2 級） 会場：福岡外語専門学校			
第 8 回/ Class 8	H 検定試験フィードバック 50 問			
第 9 回/ Class 9	H 検定試験フィードバック 50 問			
第 10 回/ Class 10	H 検定試験フィードバック 50 問			
第 11 回/ Class 11	H 検定試験フィードバック 50 問			
第 12 回/ Class 12	後期末試験対策 ホテル基礎			
第 13 回/ Class 13	後期末試験対策 宿泊部門			
第 14 回/ Class 14	後期末試験対策 ホテル基礎 宿泊部門 調理部門			
第 15 回/ Class 15	後期末試験			
第 16 回/ Class 16	後期末試験フィードバック			
第 17 回/ Class 17	卒業に際して 2 年間の振り返りおよび今後の進路について			
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material ホテル・ビジネス 基礎編 ホテルビジネス練習過去問題集				
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・E・F 評価を決定する。				
備考 / Memo				

2026 年度 福岡外語専門学校 シラバス 2026 Fukuoka Foreign Language College Course Syllabus

授業科目 Course Title	ホテル英会話Ⅲ		担当教員 Instructor	国際ホテル科	
				実務経験 ()	
開講時期 Term	前期	配当年次	2年	実務経歴	
授業形態	講義	単位区分	必修		
授業回数	17回	授業時間	2単位時間		
<p>実務経験に基づいた授業内容・方法：様々な国の宗教や環境を勉強し相手を思いやる行動を取れるようにする。英語が母国語でない方に対して聞き取りやすく理解しやすい英語を話せるようにする。</p>					
<p>授業概要（学修内容・方法） / Course Description ロールプレイ、ディスカッション、プレゼンテーションを中心とし、クラス全体でコミュニケーションをとりながら自発性と自然な英語を習得する。</p>					
<p>授業目的・到達目標 / Course Objective 基礎的な文法と語彙また正しい発音を学び、応用力のある英語を身につける。</p>					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第1回/ Class 1	Unit 1 Dealing with incoming calls				
第2回/ Class 2	Unit 2 Customer information				
第3回/ Class 3	Unit 3 Taking reservations				
第4回/ Class 4	Unit 4 Dealing with booking enquiries				
第5回/ Class 5	Unit 5 Correspondence				
第6回/ Class 6	Unit 6 Welcoming guests				
第7回/ Class 7	Unit 7 Dealing with check-in problems				
第8回/ Class 8	Unit 8 Explaining how things work in the hotel room				
第9回/ Class 9	Unit 9 Serving drinks				
第10回/ Class 10	Unit 10 Food service				
第11回/ Class 11	Unit 11 Know your region				
第12回/ Class 12	Unit 12 Explaining travel options				
第13回/ Class 13	Unit 13 Giving directions				
第14回/ Class 14	Unit 14 Meeting customer needs				
第15回/ Class 15	Unit 15 Complaints and apologies				
第16回/ Class 16	Review for test				
第17回/ Class 17	Review for test				
<p>使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material ホテルビジネス基礎編 + ハンドアウト+ English for the Hotel and Catering Industry</p>					

成績評価 / Evaluation

成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。

備考 / Memo

2026 年度 福岡外語専門学校 シラバス 2026 Fukuoka Foreign Language College Course Syllabus

授業科目 Course Title	ホテル英会話IV		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 ()
開講時期 Term	後期	配当年次	1 年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	1 7 回	授業時間	2 単位時間	
実務経験に基づいた授業内容・方法：様々な国の宗教や環境を勉強し相手を思いやる行動を取れるようにする。英語が母国語でない方に対して聞き取りやすく理解しやすい英語を話せるようにする。				
<p>授業概要 (学修内容・方法) / Course Description</p> <p>ロールプレイ、ディスカッション、プレゼンテーションを中心とし、クラス全体でコミュニケーションをとりながら自発性と自然な英語を習得する。</p>				
<p>授業目的・到達目標 / Course Objective</p> <p>基礎的な文法と語彙また正しい発音を学び、応用力のある英語を身につける。</p>				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第 1 回/ Class 1	Unit 1 Dealing with incoming calls 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			
第 2 回/ Class 2	Unit 2 Customer information 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			
第 3 回/ Class 3	Unit 3 Taking reservations 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			
第 4 回/ Class 4	Unit 4 Dealing with booking enquiries 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			
第 5 回/ Class 5	Unit 5 Correspondence 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			
第 6 回/ Class 6	Unit 6 Welcoming guests 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			
第 7 回/ Class 7	Unit 7 Dealing with check-in problems 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			
第 8 回/ Class 8	Unit 8 Explaining how things work in the hotel room 1st,2nd. TOEIC Listening practice			
第 9 回/ Class 9	Unit 9 Serving drinks 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			
第 10 回/ Class 10	Unit 10 Food service 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			
第 11 回/ Class 11	Unit 11 Know your region 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			
第 12 回/ Class 12	Unit 12 Explaining travel options 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			
第 13 回/ Class 13	Unit 13 Giving directions 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			
第 14 回/ Class 14	Unit 14 Meeting customer needs 1st,2nd half. TOEIC Listening practice			

第 15 回/ Class 15	Unit 15 Complaints and apologies 1st,2nd half. TOEIC Listening practice
第 16 回/ Class 16	Review for test
第 17 回/ Class 17	Review for test
<p>使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material ホテルビジネス基礎編 + ハンドアウト+ English for the Hotel and Catering Industry</p>	
<p>成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。</p>	
備考 / Memo	

授業科目 Course Title	総合日本語 III		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (無)
開講時期 Term	前期	配当年次	2 年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17 回	授業時間	5 単位時間	

実務経験に基づいた授業内容・方法

テキスト+副教材を使用し、読む・聞く・書く・話すの四技能をバランスよく伸ばしていく授業をしていく。

授業概要 (学修内容・方法) / Course Description

当該課に必要な文法を導入後、練習。次に、新出語彙の確認し、本文精読をする。その際、内容の確認のためにハンドアウトなどを使用。その後、その当該課のトピックを使ったディスカッションや作文、意見発表等をする。新出漢字については毎時間最初に4~5個進める。課の最後に漢字・語彙・文法のみまとめ問題をやる。毎回ではないが、副教材の読解や聴解を適宜入れる。

授業目的・到達目標 / Course Objective

日常生活での出来事や社会的な話題について日本語で理解ができ、なおかつ自分の考えや意見が理由とともに説明できる。また、異なる視点や考え方を持つ相手とも、興味・関心を持って情報や意見が交換できることを目標に日本語力を四技能バランスよく伸ばすことを目指す。

回数 / 週 授業計画 / Course Schedule

第1回/Class 1	第9課 漢字、使いましょう (文法)
第2回/Class 2	第9課 漢字、使いましょう (文法続き) 復習、新出語彙、いっしょに考えましょう
第3回/Class 3	第9課 漢字、本文精読 (+答えましょう)
第4回/Class 4	第9課 話しましょう
第5回/Class 5	第9課 漢字、ワークブックによる復習 (使いましょう、語彙、漢字)、漢字テスト
第6回/Class 6	第10課 漢字、使いましょう (文法)
第7回/Class 7	第10課 漢字、使いましょう (文法続き) 復習、新出語彙、いっしょに考えましょう
第8回/Class 8	第10課 漢字、本文精読 (+答えましょう)
第9回/Class 9	第10課 話しましょう
第10回/Class 10	第10課 漢字、ワークブックによる復習 (使いましょう、語彙、漢字)、漢字テスト
第11回/Class 11	第11課 漢字、使いましょう (文法)
第12回/Class 12	第11課 漢字、使いましょう (文法) 復習、新出語彙、いっしょに考えましょう
第13回/Class 13	第11課 漢字、本文精読 (+答えましょう)
第14回/Class 14	第11課 話しましょう
第15回/Class 15	第11課 漢字、ワークブックによる復習 (使いましょう、語彙、漢字)、漢字テスト
第16回/Class 16	前期期末試験
第17回/Class 17	テストFB、その他

使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material

・テーマ別 中級から学ぶ日本語 三訂版 本冊 ・テーマ別 中級から学ぶ日本語 三訂版 ワークブック

成績評価 / Evaluation

成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。

備考 / Memo

授業科目 Course Title	総合日本語Ⅳ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (無)
開講時期 Term	後期	配当年次	2年	実務経歴
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17回	授業時間	5単位時間	

実務経験に基づいた授業内容・方法

テキスト+副教材を使用し、読む・聞く・書く・話すの四技能をバランスよく伸ばしていく授業をしていく。

授業概要 (学修内容・方法) / Course Description

当該課で必要な文法を導入後、練習。次に、新出語彙の確認し、本文精読をする。その際、内容の確認のためにハンドアウトなどを使用。その後、その当該課のトピックを使ったディスカッションや作文、意見発表等をする。新出漢字については毎時間最初に4～5個進める。課の最後に漢字・語彙・文法のみまとめ問題をやる。毎回ではないが、副教材の読解や聴解を適宜入れる。

授業目的・到達目標 / Course Objective

日常生活での出来事や社会的な話題について日本語で理解ができ、なおかつ自分の考えや意見が理由とともに説明できる。また、異なる視点や考え方を持つ相手とも、興味・関心を持って情報や意見が交換できることを目標に日本語力を四技能バランスよく伸ばすことを目指す。

回数 / 週 授業計画 / Course Schedule

第1回/Class 1	第12課 漢字、使いましょう (文法)
第2回/Class 2	第12課 漢字、使いましょう (文法) 復習、新出語彙、いっしょに考えましょう
第3回/Class 3	第12課 漢字、本文精読 (+答えましょう)
第4回/Class 4	第12課 話しましょう
第5回/Class 5	第12課 漢字、ワークブックによる復習 (使いましょう、語彙、漢字)、漢字テスト
第6回/Class 6	第13課 漢字、使いましょう (文法)
第7回/Class 7	第13課 漢字、使いましょう (文法) 復習、新出語彙、いっしょに考えましょう
第8回/Class 8	第13課 漢字、本文精読 (+答えましょう)
第9回/Class 9	第13課 話しましょう
第10回/Class 10	第13課 漢字、ワークブックによる復習 (使いましょう、語彙、漢字)、漢字テスト
第11回/Class 11	第14課 漢字、使いましょう (文法)
第12回/Class 12	第14課 漢字、使いましょう (文法) 復習、新出語彙、いっしょに考えましょう
第13回/Class 13	第14課 漢字、本文精読 (+答えましょう)
第14回/Class 14	第14課 話しましょう
第15回/Class 15	第14課 漢字、ワークブックによる復習 (使いましょう、語彙、漢字)、漢字テスト
第16回/Class 16	後期期末試験
第17回/Class 17	テストFB、その他

使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material

・テーマ別 中級から学ぶ日本語 三訂版 本冊 ・テーマ別 中級から学ぶ日本語 三訂版 ワークブック

成績評価 / Evaluation

成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。

備考 / Memo

授業科目 Course Title		ホテルマネジメント I・II		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (有)
開講時期 Term	前期	配当年次	2 年	実務経歴：ホテル業界 40 年以上勤務、内、私鉄系、航空系、外資系等、5 ホテルの開業を経験し、2014 年よりホテル旅館開業運営支援事業の㈱HAMA ソリューションズ設立、現在 12 期目に至る。	
授業形態	講義	単位区分	選択		
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間		
実務経験に基づいた授業内容・方法 ホテルマネジメント教本 26 年版、パワーポイント、プリント問題を用い講義する					
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 時代変化に伴う、ホテルマネジメントの主流を学ぶ。又、レベニューマネジメント&ダイナミックプライシングの基本的な知識と運用の実態を探る授業を実施。授業中のスマートフォン使用しての研究授業を行う。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 変化激しいホテルマネジメントの現況を認識し、就職後も何を学び続けたら良いか?を確認し、学びが続く事を認識する。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 回/ Class 1	ホテルの原価とは? ホテルの利益とは? 客室原価とは?				
第 2 回/ Class 2	ホテル旅館の倒産する原因が理解できる様になる 潰れるホテル旅館の共通点が判る				
第 3 回/ Class 3	ホテル売上管理の流れ や ホテル会計用語が理解出来る様になる				
第 4 回/ Class 4	経費を節減する2つの方向性で経費の削減方法が理解できる 経費節減できないホテル旅館事例				
第 5 回/ Class 5	FBCの重要性 が理解出来て原価意識が高まる 標準原価と実態原価を知ることでロスを発見				
第 6 回/ Class 6	宿泊料飲数値分析問題 解答説明				
第 7 回/ Class 7	ホテルの損益収支 部門収支から見た事業価値				
第 8 回/ Class 8	FBコントロールの重要性 標準原価と原価率				
第 9 回/ Class 9	ホテル営業の様々な数値分析 何故 分析が必要か?				
第 10 回/ Class 10	ホテルマネジメントに有効な経営指標				
第 11 回/ Class 11	PMS CRM とは何か? ホテルデータベース				
第 12 回/ Class 12	自分ホテルを計画してみよう				
第 13 回/ Class 13	ホテル経営 1.(開業工程) 組織・システム・FFEとは ・事業計画(収入予算)				
第 14 回/ Class 14	ホテル経営 2.(開業工程) 工程スケジュール				
第 15 回/ Class 15	ホテル経営 3.(開業工程) 開業業務項目				
第 16 回/ Class 16	運営形態別の収支シュミレーション				
第 17 回/ Class 17	復習 前期末試験 振り返り				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 参考：ホテルマネジメント教本 26 年版 全てプリント配布					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。 試験には渡してある教材持込OK 必ず電卓使用					
備考 / Memo 又、宿泊分析数値問題等で、分析力を高める授業を中心に数値計算力強化をもって展開する。					

授業科目 Course Title	ホテルマネジメント I・II		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験（有）
開講時期 Term	後期	配当年次	2年	実務経歴： ホテル業界 40 年以上勤務、内、私鉄系、航空系、外資系等の 5 ホテルの開業を経験し、2014 年よりホテル旅館開業運営支援事業の（株）HAMA ソリューションズ設立、現 12 期目に至る。
授業形態	講義	単位区分	選択	
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間	
実務経験に基づいた授業内容・方法 ホテルマネジメント教本 26 年版。パワーポイント、プリント配布しプリント問題を用い講義する				
授業概要（学修内容・方法） / Course Description 前期のマネジメント知識を土台として、後期はマーケティング手法について商品企画から販売に関わるレベニューマネジメントの知識を高める内容とする。又、分析能力を高める為の数値分析問題を練習する。				
授業目的・到達目標 / Course Objective ・時代の変化変貌に対して、ホテル業の料金設定レベニューマネジメントから販売セールスに関する知識を習得する。				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第 1 回/ Class 1	レベニューマネジメント の授業進行説明 レベニュー基本用語を再確認			
第 2 回/ Class 2	レベニューマネジメントの目的とは？ 何かを再認識して教科目的のポイントをつかむ			
第 3 回/ Class 3	戦略的価格設定 マーケティング分析 4P における価格の重要性			
第 4 回/ Class 4	価格設定にあたり、価値の果たす役割を考える。品質と価格、サービスと価格の関係			
第 5 回/ Class 5	レベニューマネジメントの 10 原則を知る。レベニューマネージャーの役割を知る			
第 6 回/ Class 6	レベニューマネージャーの役割 と レベニューマネジメントの工程を認識			
第 7 回/ Class 7	需要予測の重要性 近未来を予測することが企業にとっていかに重要か			
第 8 回/ Class 8	在庫と価格管理 具体的な RM の実態は AI が処理するが、その仕組み概要			
第 9 回/ Class 9	流通経路管理 客室販売の流通経路別の管理と自社サイトの適切な管理法			
第 10 回/ Class 10	宿泊産業のレベニューマネジメント実績評価			
第 11 回/ Class 11	飲食業界のレベニューマネジメント 宿泊業と比較しながら、飲食業での RM を知る			
第 12 回/ Class 12	飲食業界のレベニューマネジメント実績評価			
第 13 回/ Class 13	レベニューマネジメントの応用事例 宿泊・飲食 以外での事例			
第 14 回/ Class 14	レベニューマネジメントやマーケティングに振り返り 後期内の小テストから抜粋問題			
第 15 回/ Class 15	学期末試験範囲 対策と復習			
第 16 回/ Class 16	学期末試験			
第 17 回/ Class 17	試験評価 他			
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 参考テキスト：ホテルマーケティングブック（中央経済社）レベニューマネジメント				
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価				
備考 試験は期間中配布したプリント教材の持込 OK 試験は必ず電卓を使用				

授業科目 Course Title	観光概論Ⅲ・Ⅳ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (有)
開講時期 Term	前期	配当年次	2年	実務経歴 旅行業 30年
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17回	授業時間	2単位時間	
実務経験に基づいた授業内容・方法 観光分野に必要な知識を習得する。				
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 大学レベルの観光学部・学科で学ぶ観光基礎と各セクションの問題解決方法を考えてみる。				
授業目的・到達目標 / Course Objective 観光基礎を学び自身で問題解決力を身に付け、就職へとつなげる。				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第1回/ Class 1	観光とは I			
第2回/ Class 2	観光とは II			
第3回/ Class 3	インバウンドとアウトバウンド			
第4回/ Class 4	インバウンドと観光 I			
第5回/ Class 5	インバウンドと観光 II			
第6回/ Class 6	観光と輸送機関 I			
第7回/ Class 7	観光と輸送機関 II			
第8回/ Class 8	観光と輸送機関 III			
第9回/ Class 9	観光と宿泊業 I			
第10回/ Class 10	観光と宿泊業 II			
第11回/ Class 11	観光と旅行業 I			
第12回/ Class 12	観光と旅行業 II			
第13回/ Class 13	観光と旅行業 III			
第14回/ Class 14	観光と情報 I			
第15回/ Class 15	観光と情報 II			
第16回/ Class 16	前期試験			
第17回/ Class 17	振り返り、まとめ			
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 留学生のための観光学入門 [共著] 谷口知司・早川諒				
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。				
備考 / Memo				

授業科目 Course Title	観光概論Ⅲ・Ⅳ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (有)
開講時期 Term	後期	配当年次	2年	実務経歴 旅行業 30年
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	17回	授業時間	2単位時間	
実務経験に基づいた授業内容・方法 観光分野に必要な知識を習得する。				
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description 大学レベルの観光学部・学科で学ぶ観光基礎と各セクションの問題解決方法を考えてみる。				
授業目的・到達目標 / Course Objective 観光基礎を学び自身で問題解決力を身に付け、就職へとつなげる。				
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule			
第1回/ Class 1	ニューツーリズム I			
第2回/ Class 2	ニューツーリズム II			
第3回/ Class 3	ニューツーリズム III			
第4回/ Class 4	ニューツーリズム IV			
第5回/ Class 5	観光まちづくり I			
第6回/ Class 6	観光まちづくり II			
第7回/ Class 7	観光まちづくり III			
第8回/ Class 8	日本の観光資源 I			
第9回/ Class 9	日本の観光資源 II			
第10回/ Class 10	日本の観光資源 III			
第11回/ Class 11	観光関連法規 I			
第12回/ Class 12	観光関連法規 II			
第13回/ Class 13	観光関連法規 III			
第14回/ Class 14	グループワーク I			
第15回/ Class 15	グループワーク II			
第16回/ Class 16	後期試験			
第17回/ Class 17	振り返り、まとめ			
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 留学生のための観光学入門 [共著] 谷口知司・早川諒				
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。				
備考 / Memo				

授業科目 Course Title		宿泊概論 I		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (有)
開講時期 Term	前期	配当年次	1 年	実務経歴 ホテル業界 40 年以上勤務、内、私鉄系、航空系、外資系等、5 ホテルの開業を経験し、2014 年よりホテル旅館開業運営支援事業の(株) HAMA ソリューションズ設立、現在 12 期目に至る	
授業形態	講義	単位区分	必修		
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間		
実務経験に基づいた授業内容・方法 ホテル業の基盤である宿泊部門の基礎を教科書、パワーポイント、プリント問題を用い講義する					
授業概要 (学修内容・方法) / Course Description ホテルビジネスの基本につき、宿泊に関わる組織の業務内容を具体的に教科書や画像などで教示し、業界専門用語等は適時繰り返しの練習問題で知識を高める。又、日本語記述や会話力を高める為、アクティブラーニングを実践する。					
授業目的・到達目標 / Course Objective 一年次において、ホテル業の核になる宿泊部門全般の基礎知識を習得し、宿泊業のどのようなカテゴリーでも通用するレベルを目指す。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 回/ Class 1	自己紹介・授業目的と目標 ホテル業の概要				
第 2 回/ Class 2	ホテルの経営形態・運営組織・カテゴリー等の説明				
第 3 回/ Class 3	ホスピタリティマインド 宿泊部門組織全般 ラグジュアリーホテルとバジェットホテルの違い				
第 4 回/ Class 4	2025 年以後のホテル業界 宿泊部門全般 ホテルと旅館の違い				
第 5 回/ Class 5	宿泊部門 フロントサービス業務 宿泊部門と料飲部門の違い				
第 6 回/ Class 6	宿泊部門 専門用語				
第 7 回/ Class 7	フロントサービス&専門用語 練習問題				
第 8 回/ Class 8	宿泊部門 ハウスキーピング業務				
第 9 回/ Class 9	宿泊部門 専門用語 練習問題				
第 10 回/ Class 10	宿泊部門 フロントオフィス業務				
第 11 回/ Class 11	宿泊予約業務 予約経路 デジタルマーケティング				
第 12 回/ Class 12	宿泊 フロントオフィス 宿泊予約 部門専門用語 PMS				
第 13 回/ Class 13	宿泊予約の重要性 客室料金はどのように決まる 客室料金計算 PMS				
第 14 回/ Class 14	宿泊商品造成 宿泊料金と OTA 対策				
第 15 回/ Class 15	宿泊商品リサーチ MICE 戦略と旅行会社との関係性				
第 16 回/ Class 16	宿泊 (客室) 原価 部門比較 前期末評価				
第 17 回/ Class 17	試験振り返り 職業としてのホテリエ リクルート対策				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material 宿泊業務の基礎 一般社団法人 日本ホテル教育センター					
成績評価 / Evaluation 成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo 前期は教科書を素材にした授業。後期は PPT 及びプリントによる練習問題を中心に授業実施する 又、宿泊分析数値問題等で、分析力を高める授業を中心に展開する。					

2026 度 福岡外語専門学校 シラバス 2026 Fukuoka Foreign Language College Course Syllabus

授業科目 Course Title	宿泊概論Ⅱ		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験 (有)
開講時期 Term	後期	配当年次	1 年	実務経歴： ホテル業界 40 年勤務、内私鉄系、航空系、外資系等、5 ホテルの開業を経験し、2014 年よりホテル旅館開業運営支援事業の (株) HAMA ソリューションズ設立し、現在 1 2 期目に至る
授業形態	講義	単位区分	必修	
授業回数	1 7 回	授業時間	2 単位時間	

実務経験に基づいた授業内容・方法

ホテル業の基盤である宿泊部門の基礎を教科書、パワーポイント、プリント問題を用い講義する。後期は電卓使用を増やす

授業概要 (学修内容・方法) / Course Description

ホテルビジネスの基本につき、宿泊に関わる組織の業務内容を具体的に教科書や画像などで教示し、業界専門用語等は適時繰り返しの練習問題で知識を高める。又、日本語記述や会話力を高める為、アクティブラーニングを実践する。

授業目的・到達目標 / Course Objective

一年次において、ホテル業の核になる宿泊部門全般の基礎知識を習得し、宿泊業のどの様なカテゴリーでも通用するレベルを目指す。

回数 / 週 授業計画 / Course Schedule

第 1 回/ Class 1	宿泊業の将来 AI 時代の変化変貌	練習問題&レポート
第 2 回/ Class 2	宿泊プラン商品企画 日本の観光資源	
第 3 回/ Class 3	他産業とホテル業の相違点 業界動向 市場比較 宿泊約款	
第 4 回/ Class 4	レセプション業務 チェックイン ルームアサインメント 宿泊条件変更 PMS	
第 5 回/ Class 5	レセプション業務 チェックアウト 会計業務 ホテル経理業務	
第 6 回/ Class 6	宿泊業務と購買用度	練習問題&レポート
第 7 回/ Class 7	客室 FFE アメニティ その他備品	
第 8 回/ Class 8	宿泊部門 数値分析 ホテル旅館分析指標	
第 9 回/ Class 9	宿泊稼働率と経営指標との関連	
第 10 回/ Class 10	イールドマネジメント REV PER ダイナミックプライジング	
第 11 回/ Class 11	ホテルシステム と リザーベーションシステム PMS	練習問題&レポート
第 12 回/ Class 12	ネット予約 デジタルマーケティング	
第 13 回/ Class 13	ホテル宿泊部門 苦情クレーム処理の実態	
第 14 回/ Class 14	ホテル業のコンプライアンス ホテルの不祥事	
第 15 回/ Class 15	他業種のホテル業参入実態	練習問題&レポート
第 16 回/ Class 16	ホテル業 関連法規	
第 17 回/ Class 17	リクルート対策 GD 面接対応 プレゼンテーション	

使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material

宿泊業務の基礎 一般社団法人 日本ホテル教育センター又は ホテルビジネス基礎編を代用しても構わない。

成績評価 / Evaluation

成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。

備考 / Memo 前期は教科書を素材にした授業。後期は PPT 及びプリントによる練習問題を中心に授業実施する

又、宿泊分析数値問題等で、分析力を高める授業を中心に展開する。電卓使用で計算力を高める。

授業科目 Course Title		宴会概論&実務		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験
開講時期 Term	前期	配当年次	2年	実務経歴	
授業形態	座学/実技	単位区分	必修	ホテル料飲部門にて32年間勤務。	
授業回数	17回	授業時間	2単位時間	■KKR ホテル博多 料飲サービス課支配人 ■全国宴会支配人協議会 全国B.M.C. 副会長	
実務経験に基づいた授業内容・方法					
ホテルの料飲部門（宴会・レストラン）の専門知識と技術を長年の経験を活かしながら進める。					
授業概要（学修内容・方法） / Course Description					
料飲部門（宴会・レストラン）で必要される知識の講義とサービス実習授業					
授業目的・到達目標 / Course Objective					
料飲部門（宴会・レストラン）で必要とされる知識（専門用語・接客用語）と最低限の実技の習得を目的とする。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第1回/ Class 1	【実技】 ワインボトルサービス・ドリンクトレーサービス 応用編				
第2回/ Class 2	【実技】 宴会・婚礼でのドリンクサービス（ホスト・ゲストを踏まえてのサービス） 応用編				
第3回/ Class 3	【座学】 ビバレッジの知識応用編（全体）				
第4回/ Class 4	【実技】 グループシュミレーション実習 I				
第5回/ Class 5	【実技】 グループシュミレーション実習 II				
第6回/ Class 6	【座学】 西洋料理の基礎知識 I				
第7回/ Class 7	【座学】 日本料理の基礎知識 I				
第8回/ Class 8	小テスト				
第9回/ Class 9	小テスト解答				
第10回/ Class 10	【実技】 テーブルマナー実習 I				
第11回/ Class 11	【実技】 テーブルマナー実習 II				
第12回/ Class 12	【座学】 食事の国際習慣・プロトコール I				
第13回/ Class 13	【座学】 食事の国際習慣・プロトコール II				
第14回/ Class 14	前期試験対策（筆記）				
第15回/ Class 15	前期試験（筆記）				
第16回/ Class 16	前期試験対策（実技）				
第17回/ Class 17	前期試験（実技）				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material					
ホテルビジネス					
基礎からわかるレストランサービス・スタンダードマニュアル					
西洋料理 料飲接客サービス技法					
成績評価 / Evaluation					
成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title		宴会概論&実務		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験
開講時期 Term	後期	配当年次	2年	実務経歴	
授業形態	座学/実技	単位区分	必修	ホテル料飲部門にて32年間勤務。	
授業回数	17回	授業時間	2単位時間	■KKR ホテル博多 料飲サービス課支配人 ■全国宴会支配人協議会 全国B. M. C. 副会長	
実務経験に基づいた授業内容・方法					
ホテルの料飲部門（宴会・レストラン）の専門知識と技術を長年の経験を活かしながら進める。					
授業概要（学修内容・方法） / Course Description					
料飲部門（宴会・レストラン）で必要される知識の講義とサービス実習授業					
授業目的・到達目標 / Course Objective					
料飲部門（宴会・レストラン）で必要とされる知識（専門用語・接客用語）と最低限の実技の習得を目的とする。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第1回/ Class 1	【実技】サーバーの使い方応用編				
第2回/ Class 2	【実技】実技全体復習				
第3回/ Class 3	【実技】グループシュミレーション実習 III				
第4回/ Class 4	【座学】西洋料理の基礎知識 II				
第5回/ Class 5	【座学】【座学】日本料理の基礎知識 II				
第6回/ Class 6	【座学】ビバレッジの知識応用編（ワイン）				
第7回/ Class 7	【座学】ビバレッジの知識応用編（カクテル）				
第8回/ Class 8	【座学】食事の国際習慣・プロトコール II				
第9回/ Class 9	【座学】食品衛生 I				
第10回/ Class 10	【座学】食品衛生 II				
第11回/ Class 11	【実技】グループシュミレーション実習 IV				
第12回/ Class 12	【実技】グループシュミレーション実習 V				
第13回/ Class 13	後期試験対策（筆記）				
第14回/ Class 14	後期試験（筆記）				
第15回/ Class 15	後期試験対策（実技）				
第16回/ Class 16	後期試験（実技）グループ①				
第17回/ Class 17	後期試験（実技）グループ②				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material					
ホテルビジネス					
西洋料理 料飲接客サービス技法					
基礎からわかるレストランサービス・スタンダードマニュアル					
成績評価 / Evaluation					
成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・授業参加姿勢 30%により判断し、総合点により A・B・C・D・F 評価を決定する。					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title		宴会概論&実技		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験
開講時期 Term	前期	配当年次	1年	実務経歴	
授業形態	座学/実技	単位区分	必修	ホテル料飲部門にて32年間勤務。	
授業回数	17回	授業時間	2単位時間	■KKR ホテル博多 料飲サービス課支配人 ■全国宴会支配人協議会 全国B. M. C. 副会長	
実務経験に基づいた授業内容・方法					
ホテルの料飲部門（宴会・レストラン）の専門知識と技術を長年の経験を活かしながら進める。					
授業概要（学修内容・方法） / Course Description					
料飲部門（宴会・レストラン）で必要される知識の講義とサービス実習授業					
授業目的・到達目標 / Course Objective					
料飲部門（宴会・レストラン）で必要とされる知識（専門用語・接客用語）と最低限の実技の習得を目的とする。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第1回/ Class 1	自己紹介・概要説明				
第2回/ Class 2	【座学】宴会の種類及び内容、宴会の準備、宴会の運営とサービス				
第3回/ Class 3	【座学】飲料の種類及び特徴 醸造酒 I				
第4回/ Class 4	【座学】飲料の種類及び特徴 醸造酒 II				
第5回/ Class 5	【座学】飲料の種類及び特徴 蒸留酒 I				
第6回/ Class 6	【座学】飲料の種類及び特徴 蒸留酒 II				
第7回/ Class 7	【座学】飲料の種類及び特徴 混成酒				
第8回/ Class 8	小テスト				
第9回/ Class 9	【実技】トレイ、皿の持ち方（料理・グラスの運搬）				
第10回/ Class 10	【実技】ナフキンの折り方、テーブルセッティング				
第11回/ Class 11	【実技】ワインボトルサービス・ドリンクトレーサービス				
第12回/ Class 12	【実技】グループシュミレーション実習				
第13回/ Class 13	【実技】前期実技授業復習				
第14回/ Class 14	前期試験対策 I（実技）				
第15回/ Class 15	前期試験対策 II（実技）				
第16回/ Class 16	前期試験（実技）				
第17回/ Class 17	前期の振り返り（まとめ）・後期授業についての説明				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material					
西洋料理 料飲接客サービス技法					
成績評価 / Evaluation					
成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・平常点（授業態度）30%の100点で計算。					
A（100～90点）・B（89～80点）・C（79～70点）・D（69～60点）・F（59点以下 *追試）					
備考 / Memo					

授業科目 Course Title		宴会概論&実技		担当教員 Instructor	国際ホテル科 実務経験
開講時期 Term	後期	配当年次	1 年	実務経歴	
授業形態	座学/実技	単位区分	必修	ホテル料飲部門にて 32 年間勤務。	
授業回数	17 回	授業時間	2 単位時間	■KKR ホテル博多 料飲サービス課支配人 ■全国宴会支配人協議会 全国 B. M. C. 副会長	
実務経験に基づいた授業内容・方法					
ホテルの料飲部門（宴会・レストラン）の専門知識と技術を長年の経験を活かしながら進める。					
授業概要（学修内容・方法） / Course Description					
料飲部門（宴会・レストラン）で必要される知識の講義とサービス実習授業					
授業目的・到達目標 / Course Objective					
料飲部門（宴会・レストラン）で必要とされる知識（専門用語・接客用語）と最低限の実技の習得を目的とする。					
回数 / 週	授業計画 / Course Schedule				
第 1 回/ Class 1	【座学】接客の基本（身だしなみ、態度、動作）、接客用語				
第 2 回/ Class 2	【実技】宴会・婚礼でのドリンクサービス（ホスト・ゲストを踏まえてのサービス）				
第 3 回/ Class 3	【実技】サーバーの使い方、大人数のプレートバッシング				
第 4 回/ Class 4	【座学】挙式・結婚披露宴について				
第 5 回/ Class 5	【座学】お葬式・法事について				
第 6 回/ Class 6	【実技】実技全体復習				
第 7 回/ Class 7	【実技】レストランを想定してのサービス				
第 8 回/ Class 8	【実技】宴会・婚礼を想定してのサービス				
第 9 回/ Class 9	【座学】ビバレッジの知識（ワイン）				
第 10 回/ Class 10	【座学】ビバレッジの知識（カクテル）				
第 11 回/ Class 11	【座学】テーブルマナー解説（フランス料理のテーブルマナー）、ドレスコードについて				
第 12 回/ Class 12	後期試験対策（筆記）				
第 13 回/ Class 13	後期試験（筆記）				
第 14 回/ Class 14	後期試験対策（実技）				
第 15 回/ Class 15	後期試験（実技）グループ①				
第 16 回/ Class 16	後期試験（実技）グループ②				
第 17 回/ Class 17	後期の振り返り（まとめ）				
使用テキスト及び補助教材 / Textbook and Material					
西洋料理 料飲接客サービス技法					
成績評価 / Evaluation					
成績は、定期試験 40%・出席状況 30%・平常点（授業態度）30%の 100 点で計算。					
A（100～90 点）・B（89～80 点）・C（79～70 点）・D（69～60 点）・F（59 点以下 *追試）					
備考 / Memo					