

科目名	HRS対策B						
科目名(英)							
単位数	3単位	時間数	45時間	担当者	山本 幸子		
実施年度	2019年度	実施時期	後期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	ホテルリゾート科 2年						
授業概要	11月に実施される「レストランサービス技能検定試験(実技)」の合格を目指し、課題に特化した接客の基本、朝食・昼食におけるサービス技術を習得する。						
授業形式	講義: △	演習:	実習:	実技: ○	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
	○					朝食・昼食時のサービスの流れを覚える	
		○				オーダーテイクや長事提供時の説明、問いかげの言葉を状況に応じて使い分けることができる	
			○			技能試験実技に必要なサービス技術を習得し、合格する	
テキスト・教材 参考図書	西洋料理 料飲接客サービス技能 日本ホテル・レストランサービス技能協会						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	技能検定の概要説明、実技試験の流れ説明					
	2	来店時の挨拶～席への案内					
	3	メニュー解説、説明					
	4	ドリンクサービス					
	5	オーダーテイク					
	6	料理の提供①					
	7	料理の提供②					
	8	料理の提供③					
	9	パッシング①					
	10	パッシング②					
	11	中間テスト①					
	12	中間テスト②					
	13	退店時の案内、見送り					
	14	テーブルリセット①					
	15	テーブルリセット②					
	16～ 22	通し練習					
	23	実技仕上げ					
	評価方法	①中間テスト ②通し練習時の所要時間 ③検定結果 以上を下記の観点、割合で評価する 成績評価はS(90点以上)、A(80点以上)、B(70点以上)、C(60点以上)、D(59点以下)とする					
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
中間テスト		○		○	○		10%
通し練習			○	○	○		10%
検定結果			○	○			80%
履修上の注意							

科目名	コンシェルジュオペレーション						
科目名(英)							
単位数	1単位	時間数	15時間	担当者	郡島 奨		
実施年度	2019年度	実施時期	後期	実務家教員 担当科目			
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	コンシェルジュに必要な「インフォメーション業務」、「VIPに関する知識」、「地方の特産品情報」を中心に演習形式でその業務を実践する						
授業形式	講義: △	演習: ○	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○					ホテルコンシェルジュの業務の基本及びそれに必要な情報の収集ができる	
	○	○				九州、特に福岡の主要企業、財界人を知り、企業名や役職を言えるようになる	
	○	○				九州のお土産、銘菓などの知識を知り、全員の情報を今後活かせるよう集約する	
テキスト・教材 参考図書	なし						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	コンシェルジュ業務とは(情熱大陸)／財界人の情報(財界人とは?)					
	2	デパートを廻りながら、贈答・お歳暮・お土産好適品を情報収集				グループワーク	
	3	2で収集した情報をまとめ、カードにして蓄積していく					
	4	年中行事と婚礼、葬祭の知識まとめ、TPOに応じたギフトほか					
	5	観光地案内(内定先を中心)、交通機関の手配、時刻表、地図の見方					
	6	レストラン、料理店ガイド					
	7	「困ったらコンシェルジュに聞け」日常生活で生かせる豆知識編				靴、クリーニングなど	
	8	情報カードの集約、グループ毎の発表会				パワーポイント作成	
評価方法	(1)情報カード作成 (2)発表 (3)提出物(パワーポイント資料) 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	情報カード・発表	○	○		○		50%
	提出物	○			○		50%
履修上の注意							

科目名	サービス介助						
科目名(英)	Service assistance						
単位数	2	時間数	30時間	担当者	小川 智子		
実施年度	2019年度	実施時期	後期	実務家教員 担当科目			
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	超高齢社会にある日本において公共機関、交通機関、商業施設、レジャー施設、観光施設などあらゆる接客・接遇の場面で全ての人が安心して暮らしていけるサービスが必要である。この授業では、自分のできごとや自分の役割を常に意識し、自発的に様々な人に関わり、円滑なコミュニケーションと快いサポートが提供できるようになるスキルの習得を目指す。						
授業形式	講義: △	演習: ○	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
	○					超高齢社会の日本の現状を学び、高齢者体験を通して高齢者の心身の状況を説明できる。	
			○			肢体不自由者の状態を学び、サポートできるようになる。	
			○			肢体不自由者の状態に応じた車椅子介助ができるようになる。	
			○			視覚障がい者の状態と環境を学び、体験を通して介助のしかたを工夫して提供できるようになる。	
	○					聴覚障がい者の状態と環境を学び、相手に合った介助のしかたを工夫できるようになる。	
テキスト・教材 参考図書	なし						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	超高齢社会の日本の現状			本日の授業内容を復習しておくこと		
	2	肢体不自由者 ー 肢体不自由者とは			本日の授業内容を復習しておくこと		
	3	肢体不自由者 ー 車椅子介助の操作演習			本日の授業内容を復習しておくこと		
	4	肢体不自由者 ー 車椅子介助の操作演習			本日の授業内容を復習しておくこと		
	5	肢体不自由者 ー 車椅子介助の操作演習			本日の授業内容を復習しておくこと		
	6	肢体不自由者 ー 車椅子介助の実技試験			本日の授業内容を復習しておくこと		
	7	高齢者介助 ー 高齢者体験			本日の授業内容を復習しておくこと		
	8	高齢者介助 ー 高齢者の現状			本日の授業内容を復習しておくこと		
	9	高齢者介助 ー 高齢者の心身の変化			本日の授業内容を復習しておくこと		
	10	視覚障がい者 ー 視覚障がい者体験(目隠し歩行)			本日の授業内容を復習しておくこと		
	11	視覚障がい者 ー 視覚障がい者介助演習			本日の授業内容を復習しておくこと		
	12	視覚障がい者 ー 視覚障がい者の現状			本日の授業内容を復習しておくこと		
	13	聴覚障がい者 ー 聴覚障がい者とは			本日の授業内容を復習しておくこと		
	14	聴覚障がい者 ー 聴覚障がい者介助演習			本日の授業内容を復習しておくこと		
15	総まとめ・レポート課題						
評価方法	(1)授業の中で実技試験を実施する。(2)レポート、課題プリントの提出 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	授業中の実技試験			◎	◎		50%
	レポート提出	○	◎		◎		50%
履修上の注意							

科目名	バーテンダー						
科目名(英)	BARTENDER						
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	古賀 大介		
実施年度	2019年度	実施時期	後期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	座学での講義、実技による、バーテンダーとして現場に必要な基本知識・技術の習得。 学生によるオリジナルカクテルの創作にてカクテルコンペティションの実施を行う。						
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技: △	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○					飲料における基本知識の習得	
	○					カクテル他飲料におけるバーツールの基本的な取り扱い方	
			○			各自オリジナルカクテルの創作と発表	
			○			創作カクテルコンペティションの開催	
テキスト・教材 参考図書	HBAバーテンダーズオフィシャルブック						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	カクテル学・バー業界総論・講師によるカクテル作成実演					
	2	酒類総論・バーツールの取り扱い方					
	3	ジン・ウォッカの概要とそのカクテルについて					
	4	ラム・テキーラの概要とそのカクテルについて					
	5	ウイスキー・ブランデーの概要とそのカクテルについて					
	6	リキュール・その他の概要とそのカクテルについて					
	7	カクテル創作の進め方					
	8	カクテルの創作及び実技練習(バースプーンと使用システアの練習)					
	9	カクテルの創作及び実技練習(ホトル・メジャーの取り扱い練習)					
	10	カクテルの創作及び実技練習(シェーカーを使いシェークの練習)					
	11	カクテルの創作及び実技練習(カクテルコンペ試技の通し練習)					
	12	カクテルの創作及び実技練習(カクテルコンペ試技の通し練習)					
	13	レシピ用紙提出・実技練習(カクテルコンペ試技の通し練習)					
	14	学内カクテルコンペティション予選					
15	学内カクテルコンペティション本選						
評価方法	(1)授業の中で小テストを6回実施する、(2)創作カクテルコンペティションの実施(レシピ作成)						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	平常点(小テスト)	○		○			50%
	カクテルコンペティション			○	○		50%
履修上の注意	出席が10回に満たない場合は、単位を与えない。						

科目名	バリスタ						
科目名(英)							
単位数	1単位	時間数	15時間	担当者	安達 和宏		
実施年度	2019	実施時期	後期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	ホテルにおけるドリンクメニューを基礎から勉強し、ドリンク作りの技術を習得する。 特に今やブームとも云えるコーヒーメニューに関しては、スペシャルティコーヒーの基本的からカップング 及び各抽出を行う。						
授業形式	講義: ○	演習: ○	実習:	実技: ○	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○					1.嗜好飲料(珈琲、紅茶、ソフトドリンク等)基礎知識について説明することができる。	
		○	○			2.嗜好飲料知識と技術を習得し、実際に抽出・作成できる。	
テキスト・教材 参考図書	なし						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	カフェのドリンクづくり					
	2	カフェ オペレーション実習①					
	3	カフェ オペレーション実習②					
	4	ソフトドリンク					
	5	紅茶・タピオカドリンク・その他					
	6	エスプレッソ集中練習					
	7	カフェ オペレーション実技テスト					
	8	カプチーノスムージー					
評価方法	(1)筆記試験実施 (2)エスプレッソマシンの実技試験実施 (3)毎回の授業のレポートを提出し、提出状況・ 内容を評価 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	筆記試験	○			○		50%
	エスプレッソマシン実技テスト		○	○			30%
	宿題・レポート	○			○		20%
履修上の注意							

科目名	ブライダル概論						
科目名(英)							
単位数	1単位	時間数	15時間	担当者	中村 直輝		
実施年度	2019年度	実施時期	後期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	ホテル内の婚礼部門の位置づけを知る。ブライダルに関する商品や知識を深めホテル内でのブライダルフェアなどの企画・提案書を学ぶ。						
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○	○				ブライダル(婚礼)の定義・成り立ちを知り説明する事ができる。	
	○	○				ブライダルビジネスの関連業種及びエリア特性を知り説明する事ができる。	
	○	○				ブライダル商品について知識を深め説明する事ができる。	
	○	○				ブライダルフェアの目的や内容を知り説明する事ができる。	
	○	○				ブライダル商品及びブライダルフェアの企画書作成。	
テキスト・教材 参考図書							
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	ホテル内の婚礼部門・婚礼の定義について					
	2	挙式スタイルについて(キリスト教式・神前式・仏前式・人前式)				1コマ目の振り返り小テストを実施します。	
	3	披露宴の流れについて(進行について)				2コマ目の振り返り小テストを実施します。	
	4	演出・ブライダルアイテムについて学ぶ				3コマ目の振り返り小テストを実施します。	
	5	婚礼料理・婚礼衣装について				4コマ目の振り返り小テストを実施します。	
	6	ブライダル商品、ブライダルフェアの企画・提案書を作成する				5コマ目の振り返り小テストを実施します。	
	7	施設見学					
	8	施設見学					
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
評価方法	(1)小テスト5回実施する。(2)授業態度・出席率 (3)企画書・レポート提出 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	企画書・レポート・出席状況	◎	◎		◎		50%
	小テスト	◎	◎				50%
履修上の注意							

科目名	ホテルイベントプロデュース						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	郡島 奨		
実施年度	2019年度	実施時期	後期	実務家教員 担当科目			
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	業界研究発表を更に発展させ、2年間のホテルに関する学びを、発表の場を作り披露することで集大成とする。 カクテルコンペティションを中心に様々な授業の学びを取り入れる形式とする。						
授業形式	講義:	演習: ○	実習:	実技: △	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
		○				ホテル業界に関する各自が設定したテーマで研究し結論立てる。	
		○				他の様々な授業での学びを発表の場で説明できるようになる。	
		○				カクテルコンペティションに各発表を組み込んだ流れや運営方法を自分たちで作り上げる	
テキスト・教材 参考図書	なし						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	授業、イベントの概要説明、準備					
	2	研究テーマ検討					
	3	研究テーマ決定、運営会議					
	4~ 8	研究・考察 / 運営会議					
	9	中間発表					
	10~ 12	研究・考察 / 運営会議					
	13	リハーサル①					
	14	リハーサル②					
	15	最終リハーサル					
評価方法	(1)中間発表 (2)リハーサル準備状況 (3)イベント当日の動き 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	中間発表		○		○		30%
	リハーサル		○	○	○		30%
	イベント当日		○	○	○		40%
履修上の注意	出席が10回に満たない場合は、評価を与えない。						

科目名	ホテルマナー演習					
科目名(英)						
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	小川 智子	
実施年度	2019年度	実施時期	後期	実務家教員 担当科目		
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年					
授業概要	国際化の著しい現代社会において異文化に対する理解は不可欠なものであるが、その前提として日本人、社会人として必須のビジネスマナー、テーブルマナー、プロトコール(国際儀礼)、冠婚葬祭に関わる知識や技能を、できるだけ正しく学び、理解する。					
授業形式	講義:	○	演習:		実習:	
				実技:		※ 主たる方法:○ その他:△
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標
	○					日本の礼儀作法と西洋のマナー・エチケットの成り立ち・アジアのマナーを説明できる。
	○					国際人としてのプロトコールの原則、社交の場でのコミュニケーション方法を説明できる。
	○					電話対応のポイント、敬語、ビジネスシーンでのコミュニケーション方法のポイントを説明できる。
	○					食事のマナーとして、和食・西洋料理・中国料理・各国料理のマナーの特徴を説明できる。
○					冠婚葬祭のしきたりのポイントを説明できる。	
テキスト・教材 参考図書	プリント					
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示
	1	マナーの歴史と意味 - 日本、西洋、アジアのマナーの成り立ち				
	2	プロトコール - プロトコールの基本原則と席次				
	3	プロトコール - パーティの種類とマナー				
	4	プロトコール - 国旗の基本原則・礼拝堂でのマナー、伝統文化				
	5	ビジネスマナー - 服装のマナー、印象				
	6	ビジネスマナー - 手紙のマナー、ビジネス文書、贈答のマナー				
	7	食事のマナー - 和食、西洋料理、その他国料理のマナー				
	8	冠婚葬祭 - 日本の通過儀礼				
	9	冠婚葬祭 - 祭のしきたり				
	10~ 15	ホテルの現場での実例				
評価方法	(1)復習テスト (2)レポート提出 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする					
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他
	復習テスト	○				50%
	レポート	○	○		○	50%
履修上の注意						



科目名	ホテルマネジメントB						
科目名(英)	Hotel Management						
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	郡 篤 奨		
実施年度	2019年度	実施時期	後期	実務家教員 担当科目			
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	ホテルビジネス実務検定ベーシック2級合格を目指す。検定の学習を通して、現場での実践に活かせる業務に関するより詳しい知識を身につける。						
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○					宴会部門の業務を理解し説明できる	
	○					ブライダルに関する特別な知識を覚える	
	○					調理部門の組織・業務分担を理解し説明できる/調理機器や調理用語を覚える	
	○					調理の基礎知識(フランス料理の歴史、特徴、メニュー)を覚え説明できる	
	○					ホテルビジネス実務検定合格	
テキスト・教材 参考図書	ホテルビジネス、問題集、プリント						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	授業概要説明、評価方法/宴会部門導入(業務、組織)、宴会の種類					
	2	宴会部門の実務(宴会の形式)					
	3	ブライダル業務/宴会備品、テーブルプラン					
	4	調理部門導入/組織と役割					
	5	業務内容(部署、役職と業務分担)					
	6	調理部門の実務(調理機器、調理方法)					
	7	スープとソース					
	8	料理の基礎知識(フランス料理の歴史、特徴、地方料理)					
	9	メニューの基礎知識					
	10~ 15	過去問題					
評価方法	(1)授業中の小テスト (2)過去問題まとめテスト (3)検定結果 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	小テスト	○					20%
	過去問題まとめテスト	○	○		○		30%
	検定結果	○	○				50%
履修上の注意	出席が10回に満たない場合は、定期試験の受験資格を与えない。						

科目名 Subject Name	English Conversation						
科目名(英) Same as Above	English Conversation						
単位数 Credits	2	時間数 Hours	30	担当者 Instructor	Mark Wisniewski, Michael Coupe		
実施年度 Year	2	実施時期 Semester	2	実務家教員 担当科目 Instructor with Career in Subject Area	○		
対象学科・学年 Class	Hotel 2						
授業概要 Subject Description	1. Raise students' English proficiency 2. Give students more confidence in using English 3. Workplace related English skills						
授業形式 Class Format	講義: Lecture	△	演習: Practice	○	実習: 実技: ※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標) Specific Targets in Focus	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標 Targets	
	○					Raise students' English proficiency	
	○					Give students more confidence in using English	
		○				Workplace related English skills	
テキスト・教材 参考図書 Textbooks and References	Speakout Elementary Book 2						
授業計画 Class Schedules and Contents	回数	授業項目・内容 Topics and Contents			授業外学修指示 Preparation and Review		
	1	Summer Vacation			none		
	2	9.3 Sorry I'm Late			Preview lesson materials and review previous lesson		
	3	9.4 Airport			Preview lesson materials and review previous lesson		
	4	9.5 Lookback + teacher's lesson			Preview lesson materials and review previous lesson		
	5	10.1 Life's a Lottery			Preview lesson materials and review previous lesson		
	6	10.2 Survive			Preview lesson materials and review previous lesson		
	7	10.3 Let's Do Something			Preview lesson materials and review previous lesson		
	8	10.4 Wild Weather			Preview lesson materials and review previous lesson		
	9	10.5 Lookback + teacher's lesson			Preview lesson materials and review previous lesson		
	10	11.1 I Don't Feel Well			Preview lesson materials and review previous lesson		
	11	11.2 One Thing At A Time			Preview lesson materials and review previous lesson		
	12	11.3 Help			Preview lesson materials and review previous lesson		
	13	11.4 Fat or Sugar?			Preview lesson materials and review previous lesson		
	14	Review and Practice for Speaking Test			Preview lesson materials and review previous lesson		
	15	Speaking Test			Review previous lesson material		
評価方法 Assessment Method	Students evaluation: (1) Test - 50% (2) Class participation - 25% (3) Attendance - 25 % The scoring scheme is: S (90 and above); A (80~89); B (70~79); C (60~69); D (59 and below)						
		言語情報 Language Info.	知的技能 Intellectual Skills	運動技能 Physical Skills	態度・意欲 Attitude/Ea gerness	その他 Other	評価割合 Percentage of Assessment
	定期試験 Semester End Exam	○	○		○		50%
	小テスト In-class Tasks	○	○		○		50%
	宿題・レポート Assignment/Report						
	発表・作品 Presentation/Works						
履修上の注意 Remarks	Students will not receive a grade if they miss more than 5 classes.						

科目名	実用英語ⅡB					
科目名(英)	Practical EnglishⅡB					
単位数	4単位	時間数	60時間	担当者	郡嶋 奨	
実施年度	2019年度	実施時期	後期	実務家教員 担当科目		
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年					
授業概要	ホテル業界で英語能力が求められており、その基礎力向上を目指すため、英語力を測る代表的な資格として、TOEIC400点以上取得を目指し、文法や長文読解など実践的な英語を学ぶ。					
授業形式	講義: ○	演習: △	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△	
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標
	○	○				英文法を理解し語彙力を高めることで、読解力を身に付ける。
	○	○				会話文・アナウンスの聞き取りを強化し、リスニング力を身に付ける。
	○	○				基本構文を用いた文章作成能力を高め、英作文力を身に付ける。
	○	○				ビジネス英語の基本語彙を身に付け、TOEIC400点レベルの読解力を身に付ける。
○	○				TOEICリスニングの解法を学び、TOEIC400点レベルのリスニング力を身に付ける。	
テキスト・教材 参考図書	TOEIC全パート入門書き込みドリル、単語プリント					
評価方法	回数	授業項目・内容			授業外学修指示	
	1	授業内容説明、練習問題(過去問題)				
	2	練習問題解説、各セクションの問題形式説明				
	3	語彙問題 基礎、リスニング				
	4	語彙問題 基礎、リスニング、単語テスト				
	5	語彙問題 基礎、リスニング、単語テスト				
	6	語彙問題 基礎、リスニング、単語テスト				
	7	語彙問題 基礎、リスニング、単語テスト				
	8	文法問題 基礎、リスニング、単語テスト				
	9	文法問題 基礎、リスニング、単語テスト				
履修上の注意	10	文法問題 基礎、リスニング、単語テスト				
	11	文法問題 基礎、リスニング、単語テスト				
	12	文法問題 基礎、リスニング、単語テスト				
	13	TOEIC part5基礎、語彙テスト				
	14	TOEIC part5基礎、語彙テスト、リスニングpart1対策				
	15	TOEIC part5基礎、語彙テスト、リスニングpart1対策				
	16	TOEIC part5基礎、語彙テスト、リスニングpart1対策				
	17	TOEIC part6基礎、語彙テスト、リスニングpart1対策				
	18	TOEIC part6基礎、語彙テスト、リスニングpart1対策				
	19	TOEIC part6基礎、語彙テスト、リスニングpart1対策				
	20	TOEIC part7基礎、語彙テスト、リスニングpart2対策				
	21	TOEIC part7基礎、語彙テスト、リスニングpart2対策				
	22	TOEIC part7基礎、語彙テスト、リスニングpart2対策				
	23	TOEIC part5応用、語彙テスト、リスニングpart3対策				
	24	TOEIC part5応用、語彙テスト、リスニングpart3対策				
	25	TOEIC part5応用、語彙テスト、リスニングpart3対策				

26	TOEIC part6応用、語彙テスト、リスニングpart4対策					
27	TOEIC part6応用、語彙テスト、リスニングpart4対策					
28	模試(過去問題)①					
29	模試(過去問題)②					
30	模試(過去問題)③					
<p>(1) 期末試験 (2)小テスト (3) 検定          以上を下記の観点・割合で評価する。          成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。</p>						
	言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
期末試験	○	○				50%
小テスト	○			○		30%
検定結果	○	○				20%
10回に満たない場合は、定期試験の受験資格を与えない。						

科目名	社会教養ⅡB					
科目名(英)						
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	郡嶋 奨	
実施年度	2019年度	実施時期	後期	実務家教員 担当科目		
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年					
授業概要	前期に続き就職活動に必要な面接練習や履歴書作成、企業研究などを行う。 社会に出る前に教養を深めるための活動を行う。					
授業形式	講義:	<input type="radio"/>	演習:		実習:	
				実技:		※ 主たる方法:○ その他:△
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標
	<input type="radio"/>					履歴書やエントリーシートを作成できるようになる。
	<input type="radio"/>					面接練習を通して、自分の考えを人前でしっかり話せるようになる。
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				裁判所見学や社会の事を知り就職後も生かせるようになる。
テキスト・教材 参考図書	就職ガイドブック ホテル業界ガイドブック					
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示
	1	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導				
	2	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導				
	3	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導				
	4	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導				
	5	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導				
	6	裁判について学ぶ、就職指導				
	7	裁判ウォッチング①				
	8	裁判ウォッチング②				
	9	年金について学ぶ、就活指導				
	10	就職後のお金の運用について学ぶ、就活指導				
	11	学外オリエンテーション(スポーツ大会)①				
	12	学外オリエンテーション(スポーツ大会)②				
	13	博多の街探索(歴史や観光地について)①				
	14	博多の街探索(歴史や観光地について)②				
15	社会人マナー研修					
評価方法	(1)宿題・レポートを数回実施する。(2)授業態度 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。					
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他
	宿題・レポート		◎			
	授業態度				◎	
履修上の注意						

科目名	手話						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	平嶋		
実施年度	2019年度	実施時期	後期	実務家教員 担当科目			
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	手話入門編 視覚的にものをとらえる工夫や様々な手段を使って聴覚がい者に伝え合うことを学ぶ 手話の基本を身につける(指文字、挨拶、数字等)						
授業形式	講義:	△	演習:		実習:		実技: ○ ※ 主たる方法:○ その他:△
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標+E1E10:AE24	
	○					聴覚障がいの基礎知識を覚える	
	○					聴覚障がい者の生活を知ること、どのようなサポートが必要かを考え行動することができる	
		○				手話入門(実演)	
テキスト・教材 参考図書	プリント						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	名前の紹介					
	2	家族の紹介					
	3	数を使って					
	4	趣味について					
	5	仕事について					
	6	住所の紹介					
	7	自己紹介					
	8	まとめ					
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
評価方法	(1)小テスト5回実施する (2)レポート提出 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	小テスト(筆記)3回	◎	○				60%
	小テスト(実技)2回		◎				30%
	レポート	○			○		10%
履修上の注意							

科目名	茶道						
科目名(英)	Tea Ceremony						
単位数	2単位		時間数	30時間		担当者	真武 美知子
実施年度	2019年度		実施時期	後期		実務家教員 担当科目	○
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	茶道を通して、和室での作法、茶道の基本動作(点前・お客・お運び)を習得することで、日本文化の良さを理解し“おもてなし”の心を身につける。茶道の一連の流れの中で、目配り・気配り・心配り・が出来た人になり、仕事に役立つよう自分自身を磨く。薄茶点前が出来ることを目指す。						
授業形式	講義:		演習:	△	実習:	実技:	○ ※ 主たる方法:○ その他:△
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
	○			△		茶道具を覚える。茶菓子の種類を学ぶ	
	△		○	△		和室での所作習得。襖の開閉、茶室への入り方、畳の歩き方、座り方を習得	
	△		○	△		盆点前。茶筌でお茶を点てる、お茶をいただく、お茶を運ぶ、実習し習得	
	△		○	△		割り稽古追加(服紗さばき・茶入・茶杓の拭き方・茶筌通し・茶巾の扱い)習得	
△		○	△		炉による薄茶点前習得		
テキスト・教材 参考図書	道具名称・お菓子(コピーを配布)						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	自己紹介・シラバス説明・和室での基本動作実習。お稽古セット、茶道具・茶菓子・水屋の説明。				茶道具を覚える(プリントあり) 正座(畳に座ること)に慣れる。	
	2	点出し(点前・お運び・客)お茶の点て方・飲み方・お菓子				抹茶の量、点て方を覚える 服紗のたたみ方・しまい方	
	3	点出し、割り稽古(服紗さばき・茶入、茶杓の拭き方)				割り稽古復習(服紗さばき・茶入、茶杓の拭き方)	
	4	略点前(お盆点て) 割り稽古(茶巾の扱い・茶碗の拭き方)				割り稽古復習(服紗さばき・茶入、茶杓の拭き方) 追加(茶巾の扱い・茶碗の拭き方)	
	5	略点前(お盆点て) 割り稽古(茶筌通し)				割り稽古復習(服紗さばき・茶入、茶杓の拭き方・茶巾の扱い・茶碗の拭き方) 追加(茶筌通し)	
	6	略点前(お盆点て) 挨拶の仕方と割り稽古復習				割り稽古復習(服紗さばき・茶入、茶杓の拭き方・茶巾の扱い・茶碗の拭き方・茶筌通し)	
	7	略点前(お盆点て) 通し練習(点前・客・お運び・水屋)				割り稽古復習 点前の順序・流れを覚える。	
	8	略点前(お盆点て) 通し練習(点前・客・お運び・水屋)				割り稽古復習 点前の順序・流れを覚える。	
	9	炉(薄茶点前) 風炉と炉との違い説明(季節・道具)				柄杓・蓋置の扱いを覚える。	
	10	炉(薄茶点前) 建水を運び出した所から				建水・蓋置・柄杓の位置を覚える。	
	11	炉(薄茶点前) 客の作法・お運び・水屋準備を再確認				割り稽古の復習、スムーズに出来るようにする。	
	12	炉(薄茶点前) 点前の順序・流れを覚える				点前の順序・流れを覚える。	
	13	炉(薄茶点前) (総仕上げ) 各役割を確実にを行う				点前の順序・流れを覚える。	
	14	評価 炉(薄茶点前) 2名ずつ					
15	評価 炉(薄茶点前) 2名ずつ						
評価方法	(1)実技試験 (2)お手前取り組み 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	実技試験			◎			70%
	お手前取り組み・授業中態度			○	◎		30%
履修上の注意	ソックスを履く。女性はスカート着用、髪を束ねる。服紗をつけるのにベルトがある物を着用又は紐を持参する。当番を決める(お菓子・準備・後片付け) 5分前に授業終了し掃除・後片付けをする。						