

科目名	ホテル産業演習Ⅱ						
科目名(英)							
単位数	2単位		時間数	30時間		担当者	佐藤 俊子
実施年度	2021年度		実施時期	前期		担当者実務経験	外資系ホテルのトレーニング担当
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	いくつかのテーマに沿って、意見を出し合ったり討議しあうことで、ホテル業界の現状や問題点を考える。						
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	
	○					ホテルのマネジメントに必要な情報を共有し分類する	
	○					有名ホテルの実績をもとに、その成功例を検証する	
	○					現在のホテルのトレンドを知り、今後のホテルの向かうべき姿を考え、意見することができる	
テキスト・教材 参考図書	現代ホテル理論、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、福岡のホテル業界のこれから					
	2	福岡の新規オープンホテル					
	3	全国の新規オープンホテル①関東					
	4	全国の新規オープンホテル②関西				レポート	
	5	ホテル経営①売り上げ					
	6	ホテル経営②経費					
	7	ホテル経営③営業戦略					
	8	発表、事例研究①パレスホテル					
	9	新しい形態のホテル①					
	10	新しい形態のホテル②					
	11	新しい形態のホテル③					
	12	発表、事例研究②富士屋ホテル					
	13	クラスディスカッション				レポート	
	14	市内ホテル情報収集					
	15	まとめテスト					
評価方法	(1)発表・プレゼン (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
	レポート提出		○		○		50%
	発表・プレゼン	○	○		○		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	ホテルマネジメントA										
科目名(英)											
単位数	2単位		時間数		30時間		担当者				
実施年度	2021年度		実施時期		前期		担当者実務経験				
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					
	○					国内外のホテルの歴史を説明できるようになる。					
		○				ホテルの種類をマーケットや特性によって分類し、区別できる。					
	○					ホテルで使う英語表現を学び、各部署での必要なフレーズを挙げることができる。					
		○				宿泊部門の主要実務について学び、より詳しい内容で出題される検定問題に応用する。					
	○					料飲部門の主要実務について学び、より詳しい内容で出題される検定問題に応用する。					
テキスト・教材 参考図書	ホテルビジネス、プリント										
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示				
	1	授業内容説明、評価方法、検定について / 世界の観光産業					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	2	日本の観光産業					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	3	ホテルの定義とホテル産業の分類、ホテルの組織					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	4	国際的な慣習、ホスピタリティ					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	5	ホテル英語①					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	6	宿泊部門の概要、宿泊約款と利用規則(施設、設備)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	7	宿泊部門の業務①(ドアマン、ベルスタッフ、フロント、リザーベーション、コンシェルジュ、ハウスキーピング)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	8	宿泊部門の業務②(ドアマン、ベルスタッフ、フロント、リザーベーション、コンシェルジュ、ハウスキーピング)					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	9	料飲部門の概要、料飲施設、設備、備品に関する知識					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	10	食材、飲材の基礎知識					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	11	洋食、メニューの基礎知識					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	12	サービス方法、和食のサービス					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	13	中国料理のサービス					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	14	ホテル英語②					教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	15	宿泊部門、料飲部門のまとめ									
評価方法	(1)授業の中で小テストを数回実施する。(2)レポートを数回実施する。(3)定期試験(筆記)を実施する。 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			
	定期試験		◎	○				50%			
	小テスト		◎	◎				45%			
	レポート		○	◎		◎		5%			

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	観光概論							
科目名(英)								
単位数	1単位		時間数	15時間		担当者	八尋 隆志	
実施年度	2021年度		実施時期	前期		担当者実務経験	旅行会社にて外国人旅行部で勤務	
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年							
授業概要	2020年(訪日外国人4000万人)東京オリンピックに向けて日本政府は急激に外国人旅行者(インバウンド)に力を入れています。今回このインバウンドツーリズムについて、なぜ外国人旅行者を政府は誘致するのか外国人旅行者が日本に来る事によって日本経済はどのように変わっていくのか、どのような国々の方が日本を訪問するのか、何を求めて来るのかなど、幅広く講義する。また今回はコロナウィルスによる外国人旅行者の目撃について学習します。							
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		
	◎					訪日外国人が来日することによって日本経済はどう変わるかしっかりと定義にて説明できる。		
		◎				訪日外国人が日本に何を求めて観光に来てるのか、実際のツアーを検証して日本のプラス・マイナス面を説明できる。		
テキスト・教材 参考図書	観光ビジネス実践ワークブック(地域インバウンド) 横浜商科大学:編集 JATA資料及び業界誌							
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示		
	1	インバウンドとは(国内旅行・海外旅行の相違点)				新聞や外国人向け日本のパンフレットを見ておいてください。		
	2	外国人から見た日本の魅力(プラス・マイナス面)				新聞や外国人向け日本のパンフレットを見ておいてください。		
	3	実際の訪日外国人の行動				新聞や外国人向け日本のパンフレットを見ておいてください。		
	4	訪日外国人の日本への入国査証(VISA)				新聞や外国人向け日本のパンフレットを見ておいてください。		
	5	訪日外国人の国別の習慣や食事について				新聞や外国人向け日本のパンフレットを見ておいてください。		
	6	訪日外国人のホテル利用について及び確認テスト				新聞や外国人向け日本のパンフレットを見ておいてください。		
	7	業界の専門用語の習得				新聞や外国人向け日本のパンフレットを見ておいてください。		
	8	業界の専門用語及び確認テスト				新聞や外国人向け日本のパンフレットを見ておいてください。		
	9							
	10							
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							
評価方法	本試験及び授業中の確認テスト実施及びディスカッション							
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合	
	確認テスト	◎	◎				15%	
	期末試験	◎	◎				55%	
	ディスカッション		○		○		30%	

科目名	HRS対策A										
科目名(英)											
単位数	4単位		時間数		68時間		担当者		山本 幸子		
実施年度	2021年度		実施時期		前期		担当者実務経験		飲食企業レストラン実務12年		
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年										
授業概要	夏季に実施される「レストランサービス技能検定試験(学科)」の合格を目指し、食材・飲料などの基礎知識、接客の基本、宴会やレストランに関する知識を学ぶ。また、食生活に大切な栄養に関する知識を身につけ、就業や生活に必要な知識を身につける。										
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					
		○				レストラン業務の知識に関する問題の正誤が説明できる。					
		○				食品の特性を知り、料理食材など料飲・宴会サービスに活かし説明できる。。					
		○				食文化、食環境を学び、栄養バランスの良い食生活の提案方法を説明できる。					
	○					独特の採点方法に慣れ、安定して合格点をとる。(合格点60点)					
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	レストランサービス技能検定試験の概要					教科書に目を通しておいってください				
	2	食品 分類と特徴、保存について					教科書に目を通しておいってください				
	3	西洋料理に使用される主な食材について ～前菜から魚介類～					教科書に目を通しておいってください				
	4	西洋料理に使用される主な食材について ～家畜～／ サーバーの持ち方					教科書に目を通しておいってください				
	5	西洋料理に使用される主な食材について ～家禽から野菜～					教科書に目を通しておいってください				
	6	受験票の作成					受験票を作成します 写真と印鑑が必要です				
	7	西洋料理に使用される主な食材について ～パスタ～／サーバーの実践					教科書に目を通しておいってください				
	8	西洋料理に使用される主な食材について ～チーズ・デザート・調理法～					教科書に目を通しておいってください				
	9	飲物の種類 ～ワインの分類・ぶどうの種類～					教科書に目を通しておいってください				
	10	飲物の種類 ～各国のワインとその特徴～					教科書に目を通しておいってください				
	11	飲物の種類 ～ワインの管理・酒精強化とアロマティックワイン～					教科書に目を通しておいってください				
	12	飲物の種類 ～ビール・スピリッツ・リキュール～					教科書に目を通しておいってください				
	13	飲物の種類 ～コーヒー・紅茶・ミネラルウォーター～					教科書に目を通しておいってください				
	14	中間テスト①					合格点が取れるよう、復習をしておいてください				
	15	メニュー ～セットメニューとアラカルト・コース料理の構成～					教科書に目を通しておいってください				
	16	食事用具 銀食器・陶磁器・ガラス容器の種類と特徴／トレーの使用法					教科書に目を通しておいってください				
	17	料飲サービスとは スタッフに求められる資質					教科書に目を通しておいってください				
	18	料飲サービスとは 宴会の種類とサービス					教科書に目を通しておいってください				
	19	料飲サービスとは レストランのサービス方法、セッティング					教科書に目を通しておいってください				
	20	料飲サービスとは レストランの案内から注文、販売促進まで					教科書に目を通しておいってください				
	21	料飲サービスとは 予約・メニュー管理・料理の異常・救護法					教科書に目を通しておいってください				
	22	中間テスト②					合格点が取れるよう、復習をしておいてください				
	23	まとめプリントの作成①					今まで配布したプリントを持参してください				
24	まとめプリントの作成②					今まで配布したプリントを持参してください					

	25	過去問にチャレンジ①				合格点が取れるよう、復習をしておいてください	
	26	過去問にチャレンジ②				合格点が取れるよう、復習をしておいてください	
	27	ビール工場見学(ビールの製造過程を学ぶ)				アサヒビール工場見学に行きます 服装は自由	
	28	まとめプリントの作成③				今まで配布したプリントを持参してください	
	29	過去問にチャレンジ③				合格点が取れるよう、復習をしておいてください	
	30	期末テスト対策				復習をしておいてください	
評価方法	①毎回、授業の最初におさらいテストを、途中で2回中間テストを、それぞれ実施する ②定期試験を実施する ③ポイント整理ノートを作成、提出する 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
	定期試験	◎	○				80%
	中間テスト・おさらいテスト	◎	○				10%
	提出物	◎			○		10%
履修上の注意							

科目名	食品衛生									
科目名(英)										
単位数	2単位		時間数		30時間		担当者		山本 幸子	
実施年度	2021年度		実施時期		前期		担当者実務経験		飲食企業レストラン実務12年	
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年									
授業概要	夏季に実施される「レストランサービス技能検定試験(学科)」の合格を目指し、食品衛生、安全衛生など、衛生、食文化に関する基礎を学び、また、今後の就業や生活に必要な知識を身につける。									
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				
		○				検定合格できるレベルの食品衛生に関する知識を説明できる。				
		○				食文化・国際習慣を学び、料飲のサービスに活かすために説明できる。				
		○				安全衛生の知識を学び、今後の生活や職場で説明できる。				
	○					独特の採点方法に慣れ、安定して合格できるレベルの点数をとる(合格点60点)。				
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	食品衛生 ～食品管理の法律・食中毒の基礎知識～					教科書に目を通しておいってください			
	2	食品衛生 ～食中毒の分類と発生状況～					教科書に目を通しておいってください			
	3	食品衛生 ～感染型食中毒～					教科書に目を通しておいってください			
	4	食品衛生 ～毒素型食中毒～					教科書に目を通しておいってください			
	5	食品衛生 ～寄生虫・害虫について～					教科書に目を通しておいってください			
	6	食品衛生 ～腐敗・殺菌と消毒・公衆衛生と食品衛生法～					教科書に目を通しておいってください			
	7	中間テスト					合格点が取れるよう、復習をしておいてください			
	8	食事の国際習慣・食文化 ～プロトコールについて学ぼう～					教科書に目を通しておいってください			
	9	苦情対応・忘れ物・遺失物					教科書に目を通しておいってください			
	10	施設管理・食品衛生法					教科書に目を通しておいってください			
	11	安全衛生 ～労働災害について～					教科書に目を通しておいってください			
	12	安全衛生 ～5Sについて・労働安全衛生に関する法律～					教科書に目を通しておいってください			
	13	安全衛生 ～施設管理について・法律とその内容のまとめ～					教科書に目を通しておいってください			
	14	期末テスト対策					合格点が取れるよう、復習をしておいてください			
15	期末テスト					教科書に目を通しておいってください				
評価方法	①毎回、授業の最初におさらいテストを実施する ②定期試験を実施する ③ポイント整理ノートを作成、提出する 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		
	定期試験	◎		○				80%		
	おさらいテスト	◎		○				10%		
	提出物	◎				○		10%		

科目名	宿泊実務Ⅱ									
科目名(英)										
単位数	1単位		時間数		15時間		担当者			
実施年度	2021年度		実施時期		前期		担当者実務経験			
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年									
授業概要	宿泊部門におけるフロントの実務を実技形式で学ぶ。該当部署の業務を理解するとともに、コンピュータ化されているホテルシステムの中のフロントシステムを理解する。また該当部署の業務に必要な専門用語を学ぶ。									
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				
	○					フロントクラークの業務を学び、チェックインの手順を専門用語を交えて説明できる。				
		○				チェックイン時のゲストとの接客(会話)表現を覚え、実技で使うことができる。				
			○			チェックイン業務を把握し、一連の流れとしてチェックインに必要な作業ができる。				
			○			フロントシステムを使い、チェックイン業務を実行できる。				
テキスト・教材 参考図書	宿泊業務の基礎、プリント									
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示			
	1	授業内容説明、フロント業務説明、実技導入								
	2	チェックインの流れ 基礎編 説明、実践					プリントの該当範囲を事前に読んでおくこと			
	3	実技練習(基礎)					実技内容の該当範囲を覚えてくること			
	4	チェックインの流れ 応用編 説明、実践								
	5	実技練習(応用)					プリントの該当範囲を事前に読んでおくこと			
	6	実技練習(通し練習)①					実技内容の該当範囲を覚えてくること			
	7	実技練習(通し練習)②					実技内容の該当範囲を覚えてくること			
	8	実技テスト								
	9									
	10									
	11									
	12									
	13									
	14									
15										
評価方法	(1)授業の中で実技テストを1回実施する。(2)小テストを2回実施する。 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		○	○	◎			50%		
	実技小テスト				○	○		50%		

科目名	ソムリエ						
科目名(英)							
単位数	1単位		時間数	15時間		担当者	小田原 崇
実施年度	2021年度		実施時期	前期		担当者実務経験	レストランにてソムリエとして10年勤務
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	ホテルのレストランやバー等におけるソムリエの業務を学び、その基礎となるワインについての幅広い知識の習得を目指す。						
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	
		○				ワインの基礎的な知識を説明できる。	
			○			適切なワインサービスができる。	
		○				ワインを通して各国の文化を関係づける。	
		○				レストランにおけるマナーを説明できる。	
		○				料理やワインの知識をもとにゲストへの様々な提案ができる。	
テキスト・教材 参考図書	一般社団法人日本ソムリエ協会教本						
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示
	1	アルコール類とワインの歴史					
	2	ワインの分類、栽培方法、醸造学					
	3	スパークリングワインの製法、試飲					
	4	テイasting方法、ワインの表現					
	5	白ワインの製法、試飲					
	6	赤ワインの製法、試飲					
	7	貴腐ワインと酒精強化ワインの概要					
	8	貴腐ワインと酒精強化ワインの試飲					
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
	15						
評価方法	レポートを実施し、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
	レポート		◎	○	◎		100%

履修上の注意	ワインの試飲を行う日は徒歩または公共交通機関利用で登校すること。					

科目名	一般教養Ⅱ						
科目名(英)							
単位数	2単位		時間数	30時間	担当者	合力 朱実	
実施年度	2021年度		実施時期	前期	担当者実務経験		
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	ホテル業界における就職試験問題に対応できる実力を養成する。国語・数学・英語・社会における一般常識力とSPI問題の解法を理解し、実際の採用試験に解答できる能力の修得を目指す。						
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	
	○					漢字検定2級程度の漢字までは読み書きが出来る	
		○				計算問題を中心に正確に解答することが出来る	
		○				英検準2級程度の問題に解答することが出来る	
		○				歴史に沿って時代の流れを理解し、歴史上の出来事について概要を説明することが出来る	
		○				数学の文章問題、四則演算を限られた時間の中で解答することが出来る	
テキスト・教材 参考図書	就職試験これだけ覚える適正検査スピード解法 オリジナルテキスト						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	科目概要説明、第5回実力テスト					
	2	第1回：世界史、英語、SPI：玉手箱・分割払い				第1回：国語(1, 2) テキストの該当部分復習をしておくこと	
	3	第1回：数学、第2回：社会、SPI：分割払い、料金の割引				第2回：国語(1, 2) テキストの該当部分復習をしておくこと	
	4	第2回：英語、数学、SPI：割引料金と精算、仕事算				テキストの該当部分復習をしておくこと	
	5	第3回：社会、SPI：割合、損益算				第3回：国語(1, 2) テキストの該当部分復習をしておくこと	
	6	第3回：数学、英語、SPI：損益算、速度算				第4回：国語(1, 2) テキストの該当部分復習をしておくこと	
	7	第4回：数学、社会、英語、SPI：速度算、集合				第5回：国語(1, 2) テキストの該当部分復習をしておくこと	
	8	第5回：数学、英語、社会				第6回：国語(1) テキストの該当部分復習をしておくこと	
	9	第6回：社会、英語、SPI：集合、推論				第7回：国語(1, 2, 3) テキストの該当部分復習をしておくこと	
	10	第7回：社会、英語、数学、SPI：推論				第8回：国語(1, 2, 4) テキストの該当部分復習をしておくこと	
	11	第8回：社会、英語、数学、SPI：推論、四則演算				第9回：国語(1, 2) テキストの該当部分復習をしておくこと	
	12	第9回：英語、数学、社会、SPI：四則演算、割合				第10回：国語(1) テキストの該当部分復習をしておくこと	
	13	第10回：数学、社会、英語				テキストの該当部分復習をしておくこと	
	14	第10回：英語、SPI：売買分割、推理、順列・組み合わせ				テキストの該当部分復習をしておくこと	
	15	まとめ：前期試験範囲振り返りと対策				テキストの該当部分復習をしておくこと	
評価方法	(1)定期試験 (2)小テストや宿題 (3)授業中の態度 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	評価割合
	定期試験	◎	○		○		80%
	小テスト	◎	○		○		10%
	宿題	○	○		◎		10%

科目名	Hotel English Conversation II A										
科目名(英)											
単位数	2単位		時間数		30時間		担当者				
実施年度	2021年度		実施時期		前期		担当者実務経験				
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年										
授業概要	1. Raise students' English proficiency 2. Give students more confidence in using English 3. Workplace related English skills										
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					
	○					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	Speakout Elementary Book 2										
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示				
	1	Get to know your teacher					none				
	2	7.1 Travel Partners					Preview lesson materials and review previous lesson				
	3	7.2The Longest Bike Ride					Preview lesson materials and review previous lesson				
	4	7.3 Can you tell me the way?					Preview lesson materials and review previous lesson				
	5	7.4 Hong Kong (needs TV/DVD)					Preview lesson materials and review previous lesson				
	6	7.5 Lookback / Teacher's lesson					Preview lesson materials and review previous lesson				
	7	8.1 Having a great time					Preview lesson materials and review previous lesson				
	8	8.2 What a difference					Preview lesson materials and review previous lesson				
	9	8.3 What do you recommend?					Preview lesson materials and review previous lesson				
	10	8.4 Changing Trends (needs TV/DVD)					Preview lesson materials and review previous lesson				
	11	8.5 Lookback / Teacher's lesson					Preview lesson materials and review previous lesson				
	12	9.1 City Bikes					Preview lesson materials and review previous lesson				
	13	9.2 Free Ride					Preview lesson materials and review previous lesson				
	14	Speaking Test Practice					Preview lesson materials and review previous lesson				
15	Speaking Test					Review previous lesson material					
評価方法	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	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合			
	定期試験 Semester End Exam		○	○		○		50%			
	小テスト In-class Tasks		○	○		○		50%			

科目名	実用英語ⅡA				
科目名(英)					
単位数	4単位	時間数	60時間	担当者	
実施年度	2021年度	実施時期	前期	担当者実務経験	
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年				
授業概要	TOEIC350～400に必要な英語の基礎を学ぶ。基本的な文法の知識の確認を行うと共に、比較的簡単な長文の読解を目指す。音読練習も加えたリスニング練習を反復的に行うことで、資格試験のみならず、日常会話に必要な力も伸ばしていく。				
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				
	○				
	○				
	○				
	○				
学習目標 (到達目標)		○			
	2つの英文書の関係性を説明することができる。				
	下記に記した文法事項について説明ができる。				
	簡単な長文を読んで概要を掴むことができる。				
	比較的短い対話文やアナウンスを聞いて概要を掴むことができる。				
	比較的簡単なビジネス向けの単語を理解することができる。				
テキスト・教材 参考図書	新TOEICメガ模試、TOEIC TEST新形式精選模試リーディング・リスニング				
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示
	1	授業の説明・単語解説			単語テストに向け該当箇所を覚える
	2	リスニング(Part 1 人物動作)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	3	リーディング(Part 5 時制)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	4	リスニング(Part 1 物の位置の表現)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	5	リーディング(Part 5 品詞)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	6	リスニング(Part 2 疑問文)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	7	リーディング(Part 5 代名詞)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	8	リスニング(Part 2 様々な答え方)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	9	リーディング(Part 5 接続詞)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	10	リスニング(Part 3 ビジネス会話)			復習テストに向け勉強
	11	リーディング(Part 5 イディオム)			復習テストに向け勉強
	12	復習テスト			単語テストに向け該当箇所を覚える
	13	リスニング(Part 3 ビジネス会話)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	14	リーディング(Part 7 広告・入力フォーム)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	15	リスニング(Part 3 図表問題)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	16	リーディング(Part 7 チャット)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	17	リスニング(Part 4 アナウンス)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	18	リーディング(Part 7 ビジネスレター)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	19	リスニング(Part 4 図表問題)			単語テストに向け該当箇所を覚える
	20	リーディング(Part 7 Double/Tripleパッセージ)			復習テストに向け勉強
	21	復習テスト			間違った問題をやり直す
	22	TOEIC模試① Part 1 / 2 / 7 (Single)			間違った問題をやり直す
	23	TOEIC模試① Part 3 / 7 (Double)			間違った問題をやり直す
	24	TOEIC模試① Part 4 / 5 / 6			間違った問題をやり直す

	25	TOEIC模試② Part 1 / 2 / 7 (Single)	間違った問題をやり直す				
	26	TOEIC模試② Part 3 / 7 (Double)	間違った問題をやり直す				
	27	TOEIC模試② Part 4 / 5 / 6	間違った問題をやり直す				
	28	TOEIC模試④ リーディング100問	間違った問題をやり直す				
	29	TOEIC模試④ リスニング100問	正試験に向けた復習				
	30	前期のまとめ	正試験に向けた復習				
評価方法	(1)授業の中で復習テストを2回実施する。(2)単語テストを9回実施する。(3)定期試験(筆記)を実施する。 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
	定期試験	◎	○				50%
	単語テスト	◎					10%
	復習テスト	◎	○				40%
履修上の注意	出席が20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ⅡA											
科目名(英)												
単位数	2単位		時間数		30時間		担当者		木村 匡志			
実施年度	2021年度		実施時期		前期		担当者実務経験					
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年											
授業概要	ホテル業界で働く社会人として必要な知識を身につける。就職活動に必要な面接や履歴書、エントリーシートの書き方などの対策を行う。											
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						
	△	○				履歴書、エントリーシートを作成できるようになる。						
		○				面接で自分のPRをし、印象に残る受け答えができるようになる。						
		○				グループディスカッションの内容を理解し、役割も含め効果的に遂行できるようになる。						
テキスト・教材 参考図書	就職ガイドブック											
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	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導										
	7	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導										
	8	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導										
	9	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導										
	10	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導										
	11	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導										
	12	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導										
	13	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導										
	14	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導										
	15	求人案内、受験状況報告書の作成・提出、就活指導										
評価方法	(1)レポートを数回実施する。(2)履歴書提出 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
	履歴書提出				◎						80%	
	レポート				○		○				20%	

科目名	セールスプレゼンテーション											
科目名(英)												
単位数	1単位		時間数		15時間		担当者					
実施年度	2021年度		実施時期		前期		担当者実務経験					
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年											
授業概要	ビジネスの現場で必要とされる、プレゼン能力の向上を図ることを目的として実施する。PPの効果的な使用方法を学び、目的に応じたプレゼンテーションの資料を組み立て、作成できることを目指す。											
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						
			○			PowerPointの基本操作ができる(入力・表・グラフ・図解・イラスト)						
		○	○			目的に応じたプレゼン用資料を作成する						
テキスト・教材 参考図書	・PowerPointマスター演習問題集											
授業計画	回数	授業項目・内容						授業外学修指示				
	1	PowerPoint基本操作(テキスト・表・グラフ)										
	2	PowerPoint基本操作(図解・イラスト)										
	3	PowerPoint基本操作(目的にあわせた図解の作成)						基本操作確認課題作成				
	4	プレゼン資料作成基礎①										
	5	プレゼン資料作成基礎②						プレゼン資料課題作成				
	6	プレゼン資料作成応用①										
	7	プレゼン資料作成応用②						プレゼン資料課題作成				
	8	プレゼン最終課題作成										
	9											
	10											
	11											
	12											
	13											
	14											
	15											
評価方法	(1)基本操作確認課題提出 (2)プレゼン資料課題①提出 (3)プレゼン資料課題②提出											
		言語情報		知的技能		運動技能		態度・意欲		その他		評価割合
	基本操作課題提出						◎				50%	
	プレゼン資料課題①提出				○		◎				20%	
	プレゼン資料課題②提出				○		◎				30%	

科目名	GCB II										
科目名(英)											
単位数	1単位		時間数		15時間		担当者		木村 匡志		
実施年度	2021年度		実施時期		前期		担当者実務経験				
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年										
授業概要	GCB I での考え踏まえ、さらに「社会とのつながりの中で自分自身の生きる姿勢」、すなわち“志”について考える。夢を実現するためには「行動する力」が必要となるが、そのためには具体的に言語化してビジョンにし、そのビジョンに強い信念が伴い、自分以外の人や社会・公のことが視野に入ると“志”に近づくという事を学ぶ。										
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					
				○		自ら考える、気づく。積極的に参加(話し合い、発表)する。日常生活で実践する。					
テキスト・教材 参考図書	・グローバルシティズンベーシックⅡ 志の教育(学生用テキスト)										
授業計画	回数	授業項目・内容					授業外学修指示				
	1	グローバルシティズンと“志”					振り返りレポートの作成				
	2	自分を取り巻く環境を知る ～世界の中の日本・日本の中の私～					振り返りレポートの作成				
	3	自己を知る					振り返りレポートの作成				
	4	伝える力を学ぶⅠ ～プレゼンテーション～					振り返りレポートの作成				
	5	伝える力を学ぶⅡ ～グループコミュニケーション～					振り返りレポートの作成				
	6	先人の志に学ぶ～プロフェッショナルとは～					振り返りレポートの作成				
	7	成功者の考え方に学ぶ～まとめにむけて～					振り返りレポートの作成				
	8	自らの志を言語化する(知行合一の考え方に基づく)					振り返りレポートの作成				
	9										
	10										
	11										
	12										
	13										
	14										
	15										
評価方法	(1)レポートを8回実施する (2)最後の授業で発表する。 評価は合格「R」か不合格「D」のいずれかとなる。										
		言語情報		知的技能		運動技能		態度・意欲		その他	
	レポート作成・発表						◎				

科目名	ホテル韓国語						
科目名(英)							
単位数	2単位		時間数	30時間	担当者	水早 真弓	
実施年度	2021年度		実施時期	前期	担当者実務経験		
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	韓国語の基礎、特にハングルの読み方と発音を正確に学習する。 韓国語は文字が読めないと学習できないため、しっかりと正確な読み方と発音を習得する。 その上でホテリエ向けのおもてなし外国語会話を学習し、実践に使える韓国語の習得を目標とする。						
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	
	○					ハングルの仕組みを理解し、読めるようになる。	
	○					発音変化の仕組みを理解し、的確に読めるようになる。	
		○				挨拶言葉を覚え、簡単な挨拶ができるようになる。	
		○				ホテル業務の際に使える韓国語を習得する。	
テキスト・教材 参考図書	・自作資料 ・「ホテリエ向け『おもてなし外国語会話』」 週刊ホテルレストラン編集部						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	韓国語のしくみの理解「発音してみよう、書いてみよう」①					
	2	韓国語のしくみの理解「発音してみよう、書いてみよう」②				習った部分を復習する	
	3	韓国語のしくみの理解「発音してみよう、書いてみよう」③				習った部分を復習する	
	4	韓国語のしくみの理解「発音してみよう、書いてみよう」④				習った部分を復習する	
	5	韓国語会話「どこに行きますか？」会話文理解&会話練習①				習った部分を復習する	
	6	韓国語会話「どこに行きますか？」会話文理解&会話練習②				習った部分を復習する	
	7	韓国語会話「どこに行きますか？」会話文理解&会話練習 小テスト				習った部分を復習する	
	8	ホテリエ向け「おもてなし外国語会話」基本編				習った部分を復習する	
	9	ホテリエ向け「おもてなし外国語会話」宿泊編①				習った部分を復習する	
	10	ホテリエ向け「おもてなし外国語会話」宿泊編②				習った部分を復習する	
	11	ホテリエ向け「おもてなし外国語会話」宿泊編③				習った部分を復習する	
	12	ホテリエ向け「おもてなし外国語会話」レストランサービス編①				習った部分を復習する	
	13	ホテリエ向け「おもてなし外国語会話」レストランサービス編②				習った部分を復習する	
	14	ホテリエ向け「おもてなし外国語会話」レストランサービス編③				習った部分を復習する	
	15	後期総復習					
評価方法	(1)授業の中で小テストを2回実施する。 (2)定期試験(筆記)を実施する。 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
	定期試験	◎	◎				50%
	小テスト、出席率	◎	◎		◎		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。					