

科目名	ホテルマネジメントB						
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	後期	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	
	○					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、業務内容(部署、役職と業務分担)					
	5	調理部門の実務(調理機器、調理方法)①					
	6	調理部門の実務(調理機器、調理方法)②					
	7	スープとソース①					
	8	スープとソース②					
	9	料理の基礎知識(フランス料理の歴史、特徴、地方料理)①					
	10	料理の基礎知識(フランス料理の歴史、特徴、地方料理)②					
	11	メニューの基礎知識					
	12	メニューの基礎知識②					
	13	過去問題					
	14	過去問題②					
15	過去問題③、まとめ						
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	HRS対策B						
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	後期	担当者実務経験	料飲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	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	
		○				オーダーテイクや食事提供時の説明、問いかけの言葉を状況に応じて使い分けを説明できる	
			○			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				実習着着用のこと	
	2	基礎練習&バッシング&リセットでタイムを意識する①				実習着着用のこと	
	3	基礎練習&バッシング&リセットでタイムを意識する②				実習着着用のこと	
	4	スマートなトレイサービス&正しい料理の提供①				実習着着用のこと	
	5	スマートなトレイサービス&正しい料理の提供②				実習着着用のこと	
	6	水のサービス～リセットまで(除く オーダーテイク)①				実習着着用のこと	
	7	水のサービス～リセットまで(除く オーダーテイク)②				実習着着用のこと	
	8	水のサービス～リセットまで(オーダーテイク含む)①				実習着着用のこと	
	9	水のサービス～リセットまで(オーダーテイク含む)②				実習着着用のこと	
	10	ご案内～リセットまで(すべての課題をやってみよう)				実習着着用のこと	
	11	通し練習(目標時間11分以内)				実習着着用(靴も受験時に履く靴を持参すること)	
	12	通し練習(目標時間9分以内)				実習着着用(靴も受験時に履く靴を持参すること)	
	13	失敗しても立て直そう!(こぼした時、落とした時、間違えた時の対処方法)				実習着着用(靴も受験時に履く靴を持参すること)	
	14	通し練習(目標時間7分以内)				受験時の身だしなみで(爪も切っておくこと)	
15	実技仕上げ、受験時の注意事項伝達など				受験時の身だしなみで(爪も切っておくこと)		
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	○		○	○		60%
	通し練習		○	○	○		20%
	検定結果		○	○			20%

履修上の注意							

科目名	ホテルマナー演習(センスアップ+プロトコール)						
科目名(英)	Hotel etiquette exercises						
単位数	2	時間数	30	担当者	一岡 浩己		
実施年度	2021	実施時期	後期	担当者実務経験	外資系ホテル13年勤務		
対象学科・学年	ホテルリゾート科2年						
授業概要	ホテル業界において必要な「国際儀礼の基礎」「接客の考え方」「営業・戦略」「ホテルマン(ビジネスマン)としてのマナー演習」						
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	
		○				プロトコールの基礎知識を習得し説明できる。	
	○	○				一流の接客の考え方を学習し、一流の接客の大切さを説明できる。	
			○			ビジネスマナーでは、きれいな姿勢で名刺交換が行うことができる。	
		○				各種ビジネスマナーの重要なポイントを説明・実践できる。	
テキスト・教材 参考図書	朝日出版社:接客の一流、二流、三流 新星出版社:これだけは知っておきたい!ビジネスマナーBOOK						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	プロトコールの基礎				事前にプリントの確認を行う。	
	2	接客:一流の【考え方】について				事前プリントを確認し予測を立てる	
	3	接客:一流の【外見力】について				事前プリントを確認し予測を立てる	
	4	接客:一流の【察知力】について				事前プリントを確認し予測を立てる	
	5	接客:一流の【会話力】について				事前プリントを確認し予測を立てる	
	6	接客:一流の【対応力】について				事前プリントを確認し予測を立てる	
	7	接客:一流になる為に自ら行動を変えるためのレポート。※発表				発表用のレポート作成+提出	
	8	マナー:身だしなみ・職場・時間管理(時間マトリックス説明)					
	9	マナー:職場内エレベーターや車の席次・社内宴会や行事					
	10	マナー:名刺交換・管理 ※演習あり					
	11	マナー:会話のマナーについて(基本・言うてはいけない・よく使うフレーズ)					
	12	マナー:会話のポイント(スムーズな会話とは)					
	13	マナー:中国料理のテーブルマナー・酒席での振る舞い					
	14	接待を受ける時の礼儀やタブーな事					
15	確認テスト+レポート作成				確認テストの予習・レポート提出		
評価方法	(1)最終授業の中でまとめテスト(筆記)を実施する。(2)宿題・レポートを数回実施する。 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
	定期試験						
	まとめテスト	○	○				60%
	宿題		○		○		20%
	レポート	○	○		○		20%

履修上の注意	出席が10回に満たない場合は、試験の受験資格を与えない。						

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	木村 匡志		
実施年度	2021年度	実施時期	後期	担当者実務経験	外資系ホテル料飲部門勤務		
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。	
	○					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、定期試験の受験資格を与えない。						

科目名	ブライダル概論						
科目名(英)	Introduction to bridal						
単位数	1	時間数	15	担当者	一岡 浩己		
実施年度	2021	実施時期	後期	担当者実務経験	外資系ホテル13年勤務		
対象学科・学年	ホテルリゾート科 2年						
授業概要	ホテル内の婚礼部門を知る。ブライダルに関する商品や知識を深めホテル内の婚礼の重要性を学ぶ。披露宴の進行を把握しスタッフの動きを学ぶ。						
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。	
		○	○			披露宴の進行を理解しスタッフの動きを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。	
テキスト・教材 参考図書	株式会社 マーケティング・オフィス 宴会管理論 小野田正美 著						
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 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)					
	2	婚礼における市場カテゴリーと披露宴の内容				教科書を読み、わからない単語を調べておくこと。	
	3	披露宴の流れについて(進行について)スタッフの動き① ・入場から乾杯まで				1コマ2コマ目の小テストを行います。 進行の順番を覚える。	
	4	披露宴の流れについて(進行について)スタッフの動き② ・ケーキ入刀からキャンドルサービスまで				進行の順番を覚える。	
	5	披露宴の流れについて(進行について)スタッフの動き③ ・余興からお見送りまで				進行の順番を覚える。	
	6	婚礼販売の現状と今後の展望 ・小テスト②				3.4.5コマ目の小テストを行います。	
	7	婚礼の打合せについて (料理・飲物・衣装・写真・装花・進行・配席・印刷物・演出・その他)				教科書を読み、わからない単語を調べる。	
8	ブライダル概論総まとめ ・レポート作成について				疑問点などに関しては準備してきてもらう。		
評価方法	(1)小テスト2回実施する。(2)レポート提出(期限・内容) 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	◎	◎				50%
	レポート	◎	◎				50%
履修上の注意							

科目名	バーテンダー					
科目名(英)						
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	古賀 大介	
実施年度	2021年度	実施時期	後期	担当者実務経験	日系ホテル料飲部にて勤務経験あり	
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を説明できる
	○					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を行う
			○			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(ボトル・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)授業の中で確認テストを実施する、(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(確認テスト)	○		○		
	カクテルコンペティション			○	○	

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	サービス介助						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	玉置 万理子		
実施年度	2021年度	実施時期	後期	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	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々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、自分のできるこ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	手話						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	平嶋 光希		
実施年度	2021年度	実施時期	後期	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	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	
	○					聴覚障がいの基礎知識を覚える	
	○					聴覚障がいの生活を知ること、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	
			○			カクテルコンペ(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	カクテルコンペ準備(レシピ説明に必要な用語を手話で学ぶ)					
	7	カクテルコンペ準備(レシピ説明練習)					
	8	カクテルコンペ リハーサル					
	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	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	2021年度	実施時期	後期	担当者実務経験	珈琲豆店及びカフェ経営		
対象学科・学年	ホテル・リゾート科 2年						
授業概要	珈琲の基礎知識を学び、その抽出方法や作業手順と技術習得を目指す						
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	
	○			○		1.珈琲の基礎知識	
		○	○	○		2.珈琲の抽出及び作成知識/技術の習得	
テキスト・教材 参考図書	1.スペシャルティコーヒーとは 2.エスプレッソコーヒー 3.ドリップコーヒー 4.紅茶その他						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	嗜好飲料の理解				授業終了時に示す課題についてレポート作成	
	2	珈琲の基礎知識 カッピング				授業終了時に示す課題についてレポート作成	
	3	エスプレッソマシン(基本操作)				授業終了時に示す課題についてレポート作成	
	4	カプチーノ、ハンドドリップ、プレス、等				授業終了時に示す課題についてレポート作成	
	5	嗜好飲料の基礎知識 小テスト				授業終了時に示す課題についてレポート作成	
	6	エスプレッソマシン実習				授業終了時に示す課題についてレポート作成	
	7	エスプレッソマシン実技テスト				授業終了時に示す課題についてレポート作成	
	8	嗜好飲料全般テスト(エスプレッソマシン実技テスト)				授業終了時に示す課題についてレポート作成	
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
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、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
	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	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	一岡 浩己		
実施年度	2021年度	実施時期	後期	担当者実務経験	外資系ホテル13年勤務		
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	
	○					コンシェルジュ業務について理解し、福岡の主要企業を答えることができる。	
	○	○				福岡の観光案内を行うことができる。	
	○	○				レストランの案内・予約ができる。	
	○					企業の役職を理解し組織図を説明できる。	
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	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	2-3時間で巡れる近場の観光プラン作成(福岡)・小テスト				グループワークで使用する材料を考える。	
	3	2-3時間で巡れる近場の観光プラン発表(福岡)				グループワークで使用する材料を考える。	
	4	1日観光(午前中～ディナーまで)の観光プラン作成(福岡)				グループワークで使用する材料を考える。	
	5	1日観光(午前中～ディナーまで)の観光プラン発表(福岡)				グループワークで使用する材料を考える。	
	6	おすすめのレストランリスト作成 ランチ・ディナー(福岡)				グループワークで使用する材料を考える。	
	7	個人でのプラン発表 ①				発表資料の作成	
	8	個人でのプラン発表 ②				発表資料の作成	
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
評価方法	①提出物 ②発表 ③小テスト 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
	提出物	◎	◎				50%
	発表	○	○				40%
	小テスト		○				10%

履修上の注意							

科目名	Hotel English Conversation II B						
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	後期	担当者実務経験			
対象学科・学年	Hotel 2						
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	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	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%

履修上の注意	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)							
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	後期	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	
	○					下記に登場する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	TOEIC全パート入門書き込みドリル、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、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	文法問題 基礎、リスニング、単語テスト					
	6	文法問題 基礎、リスニング、単語テスト					
	7	TOEIC part5基礎、語彙テスト					
	8	TOEIC part5基礎、語彙テスト、リスニングpart1対策					
	9	TOEIC part6基礎、語彙テスト、リスニングpart1対策					
	10	TOEIC part7基礎、語彙テスト、リスニングpart2対策					
	11	TOEIC part5応用、語彙テスト、リスニングpart3対策					
	12	TOEIC part6応用、語彙テスト、リスニングpart4対策					
	13	模試(過去問題)①					
	14	模試(過去問題)②					
15	模試(過去問題)③						
評価方法	(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。						
		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%

履修上の注意	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	木村 匡志	
実施年度	2021年度	実施時期	後期	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	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:	○	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
	○					履歴書やエントリーシートを作成できるようになる。
	○					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。
	○	○				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		◎			

履修上の注意							

科目名	茶道						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	真武 美知子		
実施年度	2021年度	実施時期	後期	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	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・が出来る人になり、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		
	○			△	茶道具を覚える。茶菓子の種類を学ぶ。		
	△		○	△	和室での所作、襖の開閉、茶室への入り方、量の歩き方、座り方を実施する。		
	△		○	△	盆点前。茶筌でお茶を点てる、お茶をいただく、お茶を運ぶ、を実施する。		
	△		○	△	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)実施する。		
△		○	△	炉による薄茶点前を実施する。			
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	中間実技試験			略点前(お盆点て)		
	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)実技試験を実施する。(2)中間実技試験を実施する。 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
		実技試験		◎	○		60%
		中間実技試験		◎	○		40%

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。						

科目名	ホテル中国語						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	陳金陵		
実施年度	2021年度	実施時期	後期	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	中国語の基礎的な単語や文法を学習するとともに、ホテル現場での接客に使うフレーズを身につける。						
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	
	○					単語や常用表現フレーズを使い、自己紹介ができるようになる。	
		○				簡単な文法を使ってホテルに必要なフレーズが言えるようになる。	
テキスト・教材 参考図書	おもてなし外国語会話						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	中国はどんな国、中国語の仕組み					
	2	母音				発音の練習	
	3	鼻音と挨拶言葉				発音の練習	
	4	声調と鼻音の復習				発音の練習	
	5	子音半分と母音の組み合わせ				発音の練習	
	6	子音半分と母音の組み合わせ				発音の練習	
	7	発音の総復習とテスト				発音の練習	
	8	数字、年齢、各自の名前の言い方				名前などを正確に言えるように	
	9	日付けの言い方				しっかり覚えよう	
	10	お金の言い方				しっかり覚えよう	
	11	電話、携帯番号と部屋番号				しっかり覚えよう	
	12	自己紹介用の単語				しっかり覚えよう	
	13	自己紹介文作り				作文	
	14	発表とホテル用語				習った言葉の会話練習	
15	二人組でホテル用語を使い会話の演習(テスト)						
評価方法	(1)授業の中で作文(自己紹介文)を作成する。(2)最終授業でホテル会話テストを実施する。 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
	ホテル会話テスト		○				80%
	自己紹介文		○		○		20%

履修上の注意							