

科目名 (英)	ホテル概論 Introduction to the Study Hotel	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	佐藤 俊子
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 水曜日2時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 海外のホテルのマネージメントやマーケティングを担当した教員がホテルの魅力について語る。 ホテルにはいろいろな部門があり、それぞれが協力して運営していくので、それをまずは理解する。 有名なホテルの特徴を東京、大阪、京都、沖縄と九州で個別に勉強していく。 ※実務経験：(株)東急ホテルズインターナショナルにてマーケティング部に所属し、海外ホテルのプロモーションに従事。その後、ヒルトン福岡シーホークと西鉄ホテルズにてスタッフにホスピタリティー英語指導を10年以上経験。全国通訳案内士として英語でのインバウンド対応。国交省認定1級講師として観光関係者を指導。							
【到達目標】 福岡のホテルの歴史と現状を理解することができる。 有名な国内系のホテルと外資系のホテルの名前が言える。 東京、大阪、京都、福岡、沖縄の有名ホテルの特徴が言える。							

授業計画・内容	
1回目	授業の進め方、到達目標について知る。ホテルの物知り度を自分で知る。
2回目	国内系の御三家のホテルを知る
3回目	帝国ホテルの発展とサービスの核心を知る
4回目	福岡市内のホテルの歴史と今を知る
5回目	東京の外資系のホテルを知る
6回目	TDRの関連ホテルを知る
7回目	大阪のホテルを知る
8回目	京都のホテルを知る
9回目	九州のホテルを知る
10回目	沖縄のホテルを知る
11回目	ホテルのレストランはなぜ高いのかを理解する
12回目	スモールラグジュアリーの本質を知る。
13回目	ホテルのトレンド、環境対策を学ぶ
14回目	まとめのテスト
15回目	フィードバック
準備学習 時間外学習	福岡市内のホテル(特に授業で話題になった)に実際に足を運び、ロビーに行ってみること
評価方法	平常点(コメント提出や発表)20% 期末テスト80%
受講生へのメッセージ	ホテルは素晴らしいところです。有名ホテルがなぜお客様に人気なのか、その理由をぜひ一緒に考えてみましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ホテルビジネス実務検定 Hotelier Proficiency Test	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡 尚美
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 月曜日4時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ホテル運営に関する実務知識を幅広く習得するため、「ホテルビジネス実務検定(H検)ベーシックレベル2級」の取得を目指して学習します。 ホテルビジネス基礎編のテキストに沿いながら各章の解説をします。試験対策として、講義の中で過去問題を解き、試験への耐性をつけていきます。 ※実務経験 藤田観光株式会社小倉ワシントンホテルにて4年半フロント課勤務。 ホテルビジネス実務検定ベーシックレベル1級取得。							
【到達目標】 ①ホテルビジネス実務検定ベーシックレベル2級合格。 ②ホテルの各セクションで求められているニーズや提供すべきサービスも変わるため、ホテル運営に関する実務知識やオペレーションを理解し、知識の底上げをすることができる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション : 自己紹介 講義とホテルビジネス実務検定の概要、合格のメリット、受験の心構えについて周知、理解することができる
2回目	第1章 ホテルの基礎 (観光業界の概況、ホテルの語源、偉大な2人のホテリエ)を理解することができる
3回目	第1章 ホテルの基礎 (米国のホテル史を飾る創業者・経営者、アジアにおけるホテルの発展)を理解することができる
4回目	第1章 ホテルの基礎 (日本の観光産業、ホテルの歴史)を理解することができる
5回目	第1章 ホテルの基礎 (ホテル産業の概要)を理解することができる
6回目	第1章 ホテルの基礎 (国際的慣習、ホスピタリティの本質、接客用語の基礎)を理解することができる
7回目	第1章 ホテルの基礎 (ホテル英会話①)を理解することができる
8回目	第1章 ホテルの基礎 (ホテル英会話②)を理解することができる
9回目	第2章 宿泊部門 (宿泊部門の概要、組織と役割)を理解することができる
10回目	第2章 宿泊部門の知識 (宿泊約款、施設・設備の知識、宿泊商品)を理解することができる
11回目	第2章 宿泊部門 (主なセクション業務)を理解することができる
12回目	過去問題集にチャレンジし問題の傾向と実力を知る
13回目	第1章、第2章のまとめと前期評価試験対策
14回目	評価週
15回目	フィードバック 再追試験
準備学習 時間外学習	①テキストは必ず持参すること。 ②合格することをイメージし、予習・復習の時間(1日5分でもいいです)を取ること。 ③わからないところはスルーしないで質問すること。
評価方法	筆記試験 : 100%
受講生へのメッセージ	ご入学おめでとうございます。 まず、テキストのボリュームに圧倒されると思います。また、専門用語やホテル英会話など業務に必要な用語がたくさん出てきます。講義では取りこぼしがないようにテキストに沿ってわかりやすく丁寧に説明します。初日の講義では、私が実際にこの検定を受験したときのことや攻略法、合格ラインなどについてお話しします。学んだことは必ず現場で役に立つのと、厳しい試験に合格すれば自信が持てます。一緒にベーシックレベル2級合格目指して頑張りましょう!
【使用教科書・教材・参考書】	
【使用教科書】ホテルビジネス基礎編/一般財団法人日本ホテル教育センター 【使用教材】ホテルビジネス練習過去問題集700選/ 一般財団法人日本ホテル教育センター	

科目名 (英)	サービスサイエンス概論 Introduction to Service Science	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	林田 裕也
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 金曜日1時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) サービスを科学するという目線で、行動心理学と実際のサービス提供の付加価値を両軸から効果的なサービス提供の商品構築の力とスキルを学ぶ事ができる。 ※実務経験: パークハイアット東京7年間勤務、リゾートトラスト社東京ベイコート倶楽部東京後、株式会社プライムコンセプト12年専務取締役、株式会社プライムブランディングデザイン専務取締役。							
【到達目標】 サービスを単に、既存商品を転送するものではなく、いかに付加価値をつけ顧客を感動させる事ができるかの視点で、サービスサイエンスの知識とスキルを身に着ける事ができる、またそれを実践できるレベルをゴールとする							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・自己紹介
2回目	サービスと顧客の行動心理学的アプローチと構造理解 ができる
3回目	無形サービスが顧客へと与える心理的影響力の理解 ができる
4回目	サービスを顧客へ正しく届ける為の基本構造を理解 ができる
5回目	顧客にとって記憶に残る印象と宿泊体験の相互作用について理解できる
6回目	顧客が本当に求めているサービスと、宿側が勝手に届けたいと誤認しているサービスの違いを理解 ができる
7回目	「おもてなし力」は、顧客行動心理学の理解と追求である事を理解できる
8回目	サービス力で無形商品に価値を与え、金銭的価値を高める為の方法が理解ができる
9回目	サービスが顧客に与える行動心理学的なアプローチを体感 できる
10回目	サービスが顧客に与える行動心理学的なアプローチを自分で構築する事ができる
11回目	サービス商品が顧客に実現させる心の付加価値を体感 ができる
12回目	クレームの基本構造の理解と心理的アプローチへの理解 ができる
13回目	なぜおもてなしには、感動が必要なのか？サービスで感動を作る重要性の理解 ができる
14回目	簡易プレゼンテーション
15回目	筆記試験 * 補足説明と解説
準備学習 時間外学習	無し
評価方法	期末試験 50% 授業態度 50%
受講生へのメッセージ	サービスを顧客へ正しく届ける為の基本構造を理解 ができる事で、自身のサービス力を最大限に顧客へ届けるメカニズムが理解できます。まさにサービスを科学する事で付加価値と行動心理学的な効果的なアプローチができるようになります。今後の宿泊業界で戦っていける大切な知識をお伝えしますので、一緒に頑張りましょう！
【使用教科書・教材・参考書】	
無し	

科目名 (英)	マナープロトコール(3級)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	加藤 亜紀
	Manner Protocol (3rd level)	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース					曜日・時限	火曜日2時限

【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)

NPO法人日本マナー・プロトコール協会認定講師。多くの大学、専門学校等で非常勤講師として講義を行っている講師が、長年の指導経験を活かし分かりやすく、興味を持ってもらえるように講義を行います。講義では、座学だけではなく、好感度の高い挨拶、和室の所作、名刺交換の練習等々、実技も取り入れ、知識だけでなく身につけることを重視します。また、食事のマナーではDVDの視聴、礼装・冠婚葬祭はスライドを取り入れるなど、イメージしやすい工夫を凝らした講義内容にしています。「予習シート」で予習を行い授業に参加するため授業を理解しやすい状態で学習に取り組むことができます。各章が終われば「確認テスト」、問題集、模擬試験等で学習成果を確認し、理解不足の部分は再度復習を行い授業の中で受験対策もしっかりと行っています。

学習の成果として最終的に「文部科学省後援マナー・プロトコール検定3級」の合格を目指します。

【到達目標】

「マナー・プロトコール検定3級」合格を目指します。資格を取得することで就職活動においても自己PRで差をつけることができます。マナーの歴史、冠婚葬祭、食事のマナー等を学ぶことで日々の生活が豊かになり、自信を持って社会人として新たなスタートを切ることができます。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション(講師自己紹介、講義内容、検定試験についての説明)。マナーとは何か、「マナー」「エチケット」「プロトコール」の違いを理解することが出来る。好印象を与えるコミュニケーションについて理解し(第一印象の重要性、挨拶、お辞儀、所作)実践練習を行い、身につける。
2回目	マナーの歴史と意味、西洋のマナー、アジアのマナーの成立ち、特徴、国際人としてのプロトコールの原則、具体的な席次例について学ぶことができる。
3回目	社交の場でのコミュニケーション、パーティーの種類とマナー、挨拶と紹介、外国人への贈り物について学ぶことができる。
4回目	国旗の扱い、異文化コミュニケーションについて学ぶことができる。服装や身だしなみ、立ち振る舞いの基本を学び、実践指導を行う。ポイントを理解し、美しい所作を身につけることができる。
5回目	敬語、聴き方、話し方を学ぶ。尊敬語、謙譲語、丁寧語の置き換え例、クッション言葉について理解し、実生活にも活かすことができる。敬語のプリントを使用し、例題を実際に考え書いてみることで理解を深めることができる。
6回目	ここまででの内容の復習を行う。問題集を解き、理解を深める。自信を持って中間テストに臨むことができる。
7回目	中間テスト(ここまでの内容が理解出来ているか確認テストを行う)・振り返り
8回目	礼装の基準(スライド視聴)、洋装・和装の礼装、パーティーでの服装を学ぶことができる。問題集を解き、復習を行うことで理解を深めることができる。
9回目	喜ばれる贈答品、贈り物のルールを理解し、場面に合わせた祝儀袋、不祝儀袋が選べ、表書きが書けるようになる。
10回目	手紙のマナー、手紙の基本構成を学び手紙を書いてみることで、自信を持って手紙を書くことができるようになる。お世話になった人に手紙を書いてみる。
11回目	ビジネスシーンのマナー、名刺の渡し方、電話応対、来客応対、ご案内、出迎えと見送りのマナーのロールプレイングを行い、実践して身につけることができる。
12回目	ビジネス文書の構成を学ぶ、ビジネス文書を作成してみる。電子メール・ファックスのマナーを学ぶことができる。
13回目	ここまででの内容の復習を行う。問題集を解き、理解を深める。自信を持って期末テストに臨むことができる。
14回目	期末テスト
15回目	期末テストの振り返り
準備学習 時間外学習	予習シートを使用し、予習を行い授業に臨む。進んだところまで問題集を使用し復習する、復習ワークシートを行う。
評価方法	①中間テスト、期末テスト、模擬テストの点数 ②授業態度 ③提出物を期日までにきちんと提出する。
受講生へのメッセージ	日本人として知っておきたい冠婚葬祭、社会人として必要なビジネスマナー、国際人として必要なプロトコール(国際儀礼)について幅広く学びます。学んだことは生涯の財産となります。学習したことを資格取得という形にすることで、就活にも自信を持って臨めるでしょう。実践を通して学んだ知識は、目指すホテル業、観光業、サービス業界等で幅広くビジネスの第一線で活かすことができるでしょう。目標はマナー・プロトコール検定3級合格です。文部科学省後援の資格を取得出来るように一緒に頑張りましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 「マナー&プロトコールの基礎知識」、「マナー・プロトコール検定2級・3級問題集」NPO法人日本マナー・プロトコール協会発行	

科目名 (英)	レストランサービス技能検定 Restaurant service skill test	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	麻生 亮
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科/ホスピタリティビジネス科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 木曜日1・2時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 【学習内容】 授業を通じて実社会で通用するスキルを身につけていきます。 【実務経験】 レストランひらまつ:レストランサービス2年・ホテルオークラ福岡:レストランサービス20年勤務							
【到達目標】 レストラン技能検定を目指すうえで、サービス観点に基づいて、どのような能力が必要かを理解し、レストランサービスのスキルを身に付ける。 実践的にロールプレイングを行い実践で活躍できるレベル。							

授業計画・内容	
1回目	挨拶・歩行動作・離着席時の補助
2回目	入店からゲスト・ホストを考慮した行動と椅子の離着席・溢さない水の注ぎ方・姿勢・足の運び方
3回目	シルバーの名称・説明とサーバーの使用方法
4回目	入店からメニューのお勧め・注文品の復唱・姿勢・言葉遣い・シルバーセット・溢さないコーヒーの注ぎ方
5回目	ゲスト・ホストを考慮した料理提供とサービス雑音軽減を意識したバッシング(片づけ)・トレイの使用方法
6回目	サービス観点に基づき中間実技試験
7回目	知識の確認と技術習得の復習
8回目	ソムリエ協会推奨ワイン抜栓
9回目	12分制限時間内での課題終了
10回目	12分制限時間内での課題終了
11回目	9分制限時間内での課題終了
12回目	9分制限時間内での課題終了
13回目	試験対策
14回目	★評価週
15回目	試験振り返り
準備学習 時間外学習	①健康管理に留意して身嗜みを整える ②授業で学んで知識・技術を日常で活かす工夫を心がけ実践してみる
評価方法	筆記試験 100%
受講生へのメッセージ	未だ見ぬ自分の新たな発見
【使用教科書・教材・参考書】 西洋料理 料飲接客サービス技法	

科目名 (英)	メンタルヘルスケア Meantal health care	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	坂本 ちづる
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 火曜日1時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 【学習内容】 ストレスの仕組み、予防方法や解消方法について学び、自己のストレスを予防できるようにします。 腹式呼吸を用いたストレッチなどを行います。 【実務経験】 予防医学の考えのもと、セミナー、講座歴7年 運動、ストレッチ指導歴17年							
【到達目標】 ストレスの仕組みを正しく理解することができる。 自己理解を深め、ストレスを予防できるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	メンタルヘルスとは何かを理解し説明することができる。
2回目	ストレスの種類の種類について理解し説明することができる。
3回目	ストレスとカラダのしくみについて理解し説明することができる。
4回目	自律神経のバランスについて理解し説明することができる。
5回目	エゴグラムで自己理解を深めることができる。
6回目	ストレスを回復させる睡眠法を学習し、実践することができる。
7回目	ストレスを和らげる食生活について理解し説明することができる。
8回目	性格5大要素ビッグファイブについて理解し説明することができる。
9回目	心(感情のコントロール)について理解し説明することができる。
10回目	ストレスと個人の特性について理解し説明することができる。
11回目	心の病気はどこで・誰に相談すべき？精神科と心療内科の違いについて理解し説明することができる。
12回目	ストレスセルフケア(自分でできること)について理解し実践することができる。
13回目	ストレスの正体について理解し説明することができる。
14回目	期末試験
15回目	まとめ、追試/再試
準備学習 時間外学習	
評価方法	期末テスト100%
受講生へのメッセージ	ストレスのしくみと予防方法や解消方法を学び、今では当たり前になっているストレスを正しく理解しセルフケアと生きやすい生活リズムを学んでいただけたら幸いです。
【使用教科書・教材・参考書】 講師作成プリント	

科目名 (英)	コミュニケーション講座 Communication Guidance	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡 尚美
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 月曜日3時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) コミュニケーションスキルアップ検定合格に向けて、検定まではテキストに沿って授業を進めていきます。 コミュニケーションの基礎、社会的スキル、自己表現スキルなどを習得および向上させることを目指します。 ※実務経験 藤田観光株式会社小倉ワシントンホテルにて4年半フロント課勤務。大手通信会社での社内インストラクターなど企業や専門学校での講師歴は10年以上。 コミュニケーションや就職講座など幅広く担当している。							
【到達目標】 ①コミュニケーションスキルアップ検定合格。 ②接客や人間関係構築に必要なコミュニケーションの基本と考え方を理解でき、具体的な行動ができる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション：講義の説明 コミュニケーションの定義、メラビアンの法則を理解することができる
2回目	基本的スキル：聴き方、話し方を理解することができる
3回目	基本的スキル：グループでの会話、「挨拶」「自己紹介」の重要性を理解することができる
4回目	自己表現スキル：上手な頼み方と断り方、「報連相」「交渉」「説得」を理解することができる
5回目	自己表現スキル：プレゼンテーションの基本、アンガーマネジメントを理解することができる
6回目	社会的スキル：仕事に対する姿勢、敬語、電話対応のマナーについて理解することができる
7回目	社会的スキル：訪問のマナー、名刺交換、紹介のマナーを理解することができる
8回目	社会的スキル：謝罪の仕方、ビジネス文書、メール・SNSのマナーを理解し現場で活用することができる
9回目	サービスマインド：顧客満足度、サービスの基本要素を理解することができる
10回目	検定対策
11回目	検定対策 (マークシート記入練習)
12回目	コミュニケーションスキルアップ検定
13回目	前期評価試験対策
14回目	評価週
15回目	振り返り・再追試試験
準備学習 時間外学習	①テキストは必ず持参すること。 ②合格することをイメージし、予習・復習の時間(1日5分でもいいです)を取る。 ③わからないところはスルーしないで質問すること。
評価方法	筆記試験：100%
受講生へのメッセージ	ご入学おめでとうございます。 『人生の質はコミュニケーションの質で決まる』これは、クリントン元大統領をコーチングしたとして知られる世界的なトレーナー、アンソニー・ロビンズの言葉です。 コミュニケーションスキルは、後天的に身につけていくことができ、磨くほど上達していきます。どの仕事にも必要なスキルですので、しっかり学習して将来現場で信頼される、必要とされる人にならしましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
【教科書】滋慶教育科学研究所 監修/ コミュニケーションスキルアップ検定	

科目名 (英)	プレゼンテーション	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大西 希久永
	Practice for presentation	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース				2	曜日・時限	水曜日3時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
皆さんが希望する進路においても、いかにプレゼンテーションスキル習得が就職活動、また卒業後の各自の強みになるかを認識してもらったうえで、意欲的に学んでもらいたく考えます。 プレゼンテーションに必要なスキルの基礎を学び、授業ごとにポイントを決めて実践。プレゼンテーション力の向上を目指します。							
※実務経験:局勤め含めて喋り歴約20年。アナウンサー業、また様々な業界業種の研修、人材に関してやプロモーション方法など企業へのアドバイス業務を行なっている講師が、実用的/効果的なPowerpoint作成、プレゼンテーションの仕方を知得出来るよう授業を実施します。							
【到達目標】							
●プレゼンテーションを行う際に第一優先に必要なことを理解する。 ●社会人になった際に、身につけておく様々なシーンで役立つプレゼンテーションスキルを知得出来る。 (授業内で繰り返し実践することで人前で話すことに慣れることが出来る。) ●自分の考えや企画をPowerpointで作成出来、Powerpoint を使用してのプレゼンテーションが出来る。							
授業計画・内容							
1回目	学ぶ目的/メリットを説明。人前での自己紹介を通して、現時点でのプレゼンスキルの確認と今後目指すプレゼンテーションのヒントを各自がイメージ出来るようになる。						
2回目	プレゼンテーションを行う前に基礎を習得、実践出来るようになる。						
3回目	プレゼンテーションで本来考えるべきポイントを明確化出来るようになる。						
4回目	1～2枚のスライドを使用してのプレゼンテーション。Powerpointというツールの本来の意味を理解しプレゼンテーションが出来るようになる。						
5回目	1～2枚のスライドを使用してのプレゼンテーション。前回の個々の改善点をしっかり改善出来るようになる。						
6回目	プレゼンテーション作成の流れを理解し、作成に落とし込めるようになる。						
7回目	情報収集、聞き手分析の重要性に気づくことが出来、取り組めるようになる。						
8回目	プレゼンテーション時のPowerpointのスライド作成順を理解したうえで、作成が出来るようになる。						
9回目	(発表に向けての作成準備)個々のPowerpoint作成における強み、改善点を認識出来るようになる。						
10回目	Powerpointを使用してのプレゼンテーション発表① Powerpointを使用してのプレゼンテーションに慣れることが出来る。						
11回目	Powerpointを使用してのプレゼンテーション発表② 個々のプレゼンテーションの強みを伸ばし、改善点を改善することが出来るようになる。						
12回目	(発表に向けての準備)これまでの授業を踏まえたプレゼンテーション準備が行えるようになる。						
13回目	(発表に向けての準備)これまでの授業を踏まえたプレゼンテーション準備が行えるようになる。						
14回目	評価週 Powerpointを使用しての グループ発表						
15回目	まとめ・追試/再試発表フィードバック/まとめ						
準備学習 時間外学習	基本的には授業中の作業のみ。授業時にPowerpoint 作成、プレゼンテーション練習が終わらなかった際のみ、授業時間外に実施。						
評価方法	授業内でのレポート提出20% 個人発表30% 期末でのグループ発表50%						
受講生へのメッセージ	就職活動の際、社会人になってからと、人前でのプレゼンテーションが必要となる場面が多々出てくると思います。 必要になった際に慌てて知識を習得するのではなく、早い段階で知識を習得しておくこと、慣れておくことが重要です。 本講義ではプレゼンテーションに慣れること、実用的/効果的なプレゼンテーションの仕方を知得することを目標に授業を行なっていきます。 授業を通して皆さんの「伝える力」を伸ばしてください。						
【使用教科書・教材・参考書】							
なし							

科目名 (英)	英検対策	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	はなだ 東砂 / 坂田 未央
	Eiken measures	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 月曜日1・2時限
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース						
【授業の学習内容】（※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 生徒の実用英語検定合格に向けて15レッスンにわたり講義を行う。リーディング・ライティング・面接試験対策を行い、生徒の実用英語検定試験の合格に向けて、総合的な英語力の向上に務める。実用的なビジネス英語の基本を学ぶ。 ※実務経験：英語講師歴20年以上。英語翻訳業実務経験5年以上。実用英語検定試験面接試験官歴23年。Professional Practices for English Language Teaching（英語教育のための専門的プラクティス）／British Council（ブリテッシュ・カウンシル）受講終了などの経歴及び資格を有する。							
【到達目標】 基礎英語を学ぶ。英検に合格できる。実用的なビジネス英語の基本を学ぶ。							

授業計画・内容	
1回目	英文法基礎プリント/英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本より、単熟語テスト/英検練習問題
2回目	英文法基礎プリント/英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本より、単熟語テスト/英検練習問題
3回目	英文法基礎プリント/英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本より、単熟語テスト/英検練習問題
4回目	英文法基礎プリント/英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本より、単熟語テスト/英検練習問題
5回目	英文法基礎プリント/英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本より、単熟語テスト/英検練習問題
6回目	英文法基礎プリント/英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本より、単熟語テスト/英検練習問題
7回目	中間テスト/レッスン1～レッスン6までの課題・単語テスト・プリント提出
8回目	英文法基礎プリント/英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本より、単熟語テスト/英検練習問題
9回目	英文法基礎プリント/英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本より、単熟語テスト/英検練習問題
10回目	英文法基礎プリント/英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本より、単熟語テスト/英検練習問題
11回目	英文法基礎プリント/英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本より、単熟語テスト/英検練習問題
12回目	英文法基礎プリント/英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本より、単熟語テスト/英検練習問題
13回目	英文法基礎プリント/英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本より、単熟語テスト/英検練習問題
14回目	期末テスト/レッスン1～レッスン13までの課題・単語テスト・プリント提出
15回目	企画レッスン
準備学習 時間外学習	休暇時に課題提出あり
評価方法	授業態度10%、出席率10%、単熟語テスト20%、中間テスト20%、期末テスト20%、課題提出20%を総して採点
受講生へのメッセージ	基礎英語の総復習から英検合格を目指して、丁寧に学習しましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 英検とTOEICテストにできる単語・熟語が同時に身につく本 / 英検5・4・3級合格単語スピードマスター1250 / 10日で出来る中学英語3年年分丸ごと総復習 / 英検100%合格にこだわった本 各級3級 準2級、2級 / 英検過去3回問題集(最新のもの)3級 準2級、2級 / 英検過去6回問題集(最新のもの)準1級等	

科目名 (英)	キャリアプログラム	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	高増 千秋 / 佐野 太一
	Career Program	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース					曜日・時限	水曜日4時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
クラスメイト、教職員との交流を図りながら学生生活に必要な知識や行動について学んでいきます。 ※実務経験: 2007年4月～2021年3月までホテルフロントスタッフとして4年間勤務経験。(高増) 広告業界において、企画制作に携わりその後教育職及び就職関連業務に従事。(佐野)							
【到達目標】 ・一人一人が学校のルールや規律を知り理解でき基本的な挨拶や返事、生活習慣を整えることができる。 ・クラス構築をはじめ、全員が異質を理解して受け入れることができるようになる。							

授業計画・内容	
第1回	4/10 シラバス説明、健康チェック、Teams,クラスルールの再確認、スタッフ紹介、学校ルール
第2回	4/17 アルバイトについて、公欠届について、健康診断について / 生活習慣改善教育①薬物
第3回	4/24 キャリアサポートアンケートについて、Wifi・ITリテラシーについて / 生活習慣改善教育②性犯罪 / GWに向けて
第4回	5/8 GWの振り返り、補講について、個人面談について / 生活習慣改善教育③自転車マナーと危険性
第5回	5/15 授業以外でチャレンジしたい7つのこと / 生活習慣改善教育④睡眠について
第6回	5/22 JESCコミュニケーションスキルアップについて / 生活習慣改善教育⑤悪徳商法・ネット詐欺など
第7回	5/29 資格取得について、学園生活アンケートについて、学校イベントに向けて
第8回	6/12 アクティブラーニング(脳トレ～コミュニケーション)
第9回	6/19 アクティブラーニング(短所を長所に)
第10回	6/26 福岡の施設及び企業知る①
第11回	7/3 福岡の施設及び企業知る②
第12回	7/10 規律、ルールについて、学スタ募集について(広報より)、夏季休暇に向けて
第13回	8/21 夏季休暇の振り返り
第14回	8/28 期末試験(課題)
第15回	9/4 前期の振り返り及び後期に向けて
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席率50% 期末試験(課題)50%
受講生への メッセージ	学生全員が安心して気持ちよく学生生活を送ることができるよう本授業で様々な内容でグループワークや意見交換を行います。 クラスメイトを思いやりながら、また自分の夢に向かって一緒に頑張っていきましょう。 まずは学校内外で円滑にコミュニケーションが取れるようになります。 ※状況に応じてイベントや内容が変更となる場合があります。その際はアナウンスします。
【使用教科書・教材・参考書】	
資料配布、iPadを使用することがあります。(都度告知致します)	

科目名 (英)	英会話 English Language	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	MONESTES DAVID
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 木曜日3・4時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 文法を学び、そして会話に入るコースです。ロールプレイやゲームなどをやりながら基本の基本を習得しましょう。 ※実務経験:2021年～オンラインで外国語の教師を務める。また九州日仏学館で約1年勤務したのちに、2023年から当校で講師を務める。							
【到達目標】 初心者の方が日常のトピックについて自信を持って話せるようになることを目的としています。							

授業計画・内容	
1回目	Introduce yourself + How are you ?
2回目	I am a cook. + How old are you ?
3回目	I cook dinner + What do you do ?
4回目	I cook, you cook, he cooks. + What does she do ?
5回目	Do you cook ? + What is your brother's Name ?
6回目	I do not cook. + Do you have a pet ?
7回目	What is this ? + How is the Weather ?
8回目	It's 4pm on Friday. + What food do you like ?
9回目	Are you happy ? + What is your daily routine ?
10回目	Are you ok ? - No, I'm not. + What is your Weekly routine ?
11回目	I cook and he cleans. + What time is it ?
12回目	There is an egg. + What would you like ?
13回目	復習
14回目	試験
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	オンライン授業を行うこともあります。必ずタブレットもしくはパソコンを持参して受講するようにしてください。
評価方法	筆記試験 100%
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 オリジナルの材料と出版社教材 ☐ ☐ ☐	

科目名 (英)	英検対策	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	はなだ 東砂 / 坂田 未央
	Eiken measures	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期 月曜日1・2時限
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース						
【授業の学習内容】（※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 講義内容：新入生のみなさんの英語力に応じて、目指す英検のレベルに合格できるための授業を行います。語彙力と読解、リスニング、スピーキング、ライティングをもう一人の講師である花田先生と分担して、総合的な英語力が上がるような内容を工夫します。 ※実務経験：滋慶学園にて2020年よりTOEIC対策、英検対策、英文法の講義をオンラインと対面の両方で行ってきた。東京外国語大学英米語科卒。英検1級、TOEIC970点。翻訳、通訳経験豊富。2012年より10年間、私塾にて延べ80名の小学生～大学生の英語指導を行う。							
【到達目標】 それぞれのレベルにふさわしい英検に合格できるための英語力を総合的に身に着けることができる。							

授業計画・内容	
1回目	自己紹介とこれから1年間の英語の授業についての概観を知り、モチベーションを上げることができる。
2回目	語彙力、聴解力、読解力を身に着けることができる。
3回目	語彙力、聴解力、読解力を身に着けることができる。
4回目	動画視聴と英文穴埋めをすることにより、表現力と聴解力を身に着けることができる。
5回目	動画視聴と英文穴埋めをすることにより、表現力と聴解力を身に着けることができる。
6回目	リスニング問題を集中的に丁寧に行うことで、英語の細やかな音に慣れることができる。
7回目	リスニング問題を集中的に丁寧に行うことで、英語の細やかな音に慣れることができる。
8回目	リスニング問題を集中的に丁寧に行うことで、英語の細やかな音に慣れることができる。
9回目	語彙力、聴解力、読解力を身に着けることができる。
10回目	語彙力、聴解力、読解力を身に着けることができる
11回目	リスニング問題を集中的に丁寧に行うことで、英語の細やかな音に慣れることができる。
12回目	リスニング問題を集中的に丁寧に行うことで、英語の細やかな音に慣れることができる。
13回目	期末テストのための対策、質問、自習時間により、これまでの復習がしっかりできる。
14回目	期末テスト
15回目	テスト返却、解説。動画視聴など、お楽しみ会。
準備学習 時間外学習	毎回、前回の授業で覚えた英単語や表現など、授業の最初にそれぞれに当てて答えてもらいます。復習をしっかりとしてください。
評価方法	毎回の授業の態度や返答、パフォーマンス:3割 期末テスト:7割
受講生へのメッセージ	ご入学おめでとうございます。外国人観光客によるインバウンドが大きく注目される中、英語力を高めて、高めすぎることはありません。みなさんの将来に必ず役に立ちますので、私と一緒にコツコツと楽しく英語の山に登ってまいりましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 旺文社「7日間完成」シリーズ、「過去問」シリーズ 講師によるプリント類	

科目名 (英)	タブレット演習 & ITリテラシー Practice for Tablet&IT literacy	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	田村 勇樹
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 水曜日1時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) AI-900の試験範囲を「授業計画・内容」の内容を基に各回で習得していきます。 ※実務経験 講師紹介: コンシューマーゲームソフトをはじめとした、大規模ソフトウェア開発に従事。2016年からはVRや人工知能、ロボティクスの分野で開発を行う。また写真、動画制作を行っており、写真展、写真集制作、YouTube動画制作などを行う。							
【到達目標】 iPadの使用方法や活用方法、AI-900の対策、到達目標は資格取得と今後自分が目指す業界にどのように生かせるか説明できる。							

授業計画・内容	
1回目	iPadの基本的な使用方法を理解して活用することができる
2回目	iPadの応用的な使用方法を理解して活用することができる
3回目	自分が目指す業界にどのように活かせるか説明できる
4回目	AI-900とは
5回目	AIの概要
6回目	機械学習の基本原則
7回目	Computer vision
8回目	Computer vision
9回目	Computer vision
10回目	自然言語処理
11回目	対話型 AI
12回目	知識確認テスト
13回目	知識確認テスト結果の総括と復習
14回目	総合復習
15回目	Azure本試験
準備学習 時間外学習	オンライン授業となりますので、必ずタブレットを持参のうえ受講してください。(Zoom使用)
評価方法	出席率60% 試験結果40%
受講生へのメッセージ	昨年から今年にかけて、AI関連のニュースも多くなり、これからますます需要の増す資格試験なので合格を勝ち取りましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ホスピタリティ講座 Hospitality lecture	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡 尚美
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期 月曜日3時限
【授業の学習内容】（※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） ホスピタリティ・コーディネータ教本をベースにホスピタリティの基礎や定義、実践について理解し、サービスとホスピタリティの違いや対応力、ホスピタリティ・マインドを学びます。 また学んだことを自分で行動に移し、日常生活の中でホスピタリティを実践できるようにします。 ※実務経験 藤田観光株式会社小倉ワシントンホテルにて4年半フロント課勤務。大手通信会社での社内インストラクターなど企業や専門学校での講師歴は10年以上。 コミュニケーションや就職講座など幅広く担当している。							
【到達目標】 ①日本ホスピタリティ推進協会「アソシエイト・ホスピタリティ・コーディネータ(AHC)」の資格を取得することができる。 ②理論と実践の両面からホスピタリティを理解し、マインドとスキルを習得することができる。 ③学んだことを生かし、日常生活においてもホスピタリティ・マインドを持って行動することができる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション：講義の説明 ホスピタリティ動画を視聴し、感動を与えるサービスについて理解することができる
2回目	日本のおもてなし文化から、サービスとホスピタリティの違いや語源・歴史について理解することができる
3回目	「観察→推理→理解→行動」の4ステップ “他人の視座”を考えることができる
4回目	ホスピタリティの実践① お客様に好感と安心感を持っていただけるよう、基本マナーを身につけ実践することができる
5回目	ホスピタリティの実践② 効果的な「傾聴」の仕方を学習し、実践することができる
6回目	日本のサービス産業の現状とホスピタリティの重要性を理解することができる
7回目	顧客満足と顧客ロイヤルティの関係を理解することができる
8回目	「心のバリアフリー」について考え、障がいの特性やサポートの仕方を理解することができる
9回目	異文化コミュニケーション：「やさしい日本語」を学び、現場で実践することができる
10回目	クレームが起きる原因とお客様のお気持ちを理解し、柔軟に対応することができる
11回目	ハラスメントやコンプライアンスを正しく理解することができる
12回目	課題作成（PC持参）
13回目	課題作成（PC持参）
14回目	レポート提出
15回目	振り返り
準備学習 時間外学習	ホスピタリティ・マインドを身につけるためには日常生活においても「相手を思いやる気持ち」や「相手の立場に立つ」ことを意識することが重要です。 また、様々な感動体験や自分の体験についてもクラスメイトと共有しながら感性を磨いていきましょう。
評価方法	「ホスピタリティ実践レポート」・・・締め切り厳守。 ※資格認定や授業評価に必要なレポートとなるので、必ず期限を厳守して提出すること。 ※レポートの提出や作成に関して細かいルールがあります。講義の中で説明をしますので理解したうえで作成すること。
受講生へのメッセージ	ご入学おめでとうございます。 ホスピタリティは感動を与えるコミュニケーションです。ホスピタリティとは何かを一緒に考え理解して今後の行動に生かしましょう。 ホスピタリティを身につけるコツは相手に対するちょっとした気遣いの積み重ねです。クラスメイト、講師、学校職員ともホスピタリティの経験を共有して感性を磨いたり、行動を起こすことも心がけてください。 ※講義の内容については前後する場合があります。その際は事前に告知します。
【使用教科書・教材・参考書】 【教科書】ホスピタリティ・コーディネータ教本/ 日本ホスピタリティ推進協会 その他内容に応じてプリント等配布。	

科目名 (英)	マナープロトコール(3級)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	加藤 亜紀
	Manner Protocol (3rd level)	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期 火曜日2時限
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科ホテルマネジメントコース						
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) NPO法人日本マナー・プロトコール協会認定講師。多くの大学、専門学校等で非常勤講師として講義を行っている講師が、長年の指導経験を活かし分かりやすく、興味を持ってもらえるように講義を行います。講義では、座学だけではなく、好感度の高い挨拶、和室の所作、名刺交換の練習等々、実技も取り入れ、知識だけでなく身につけることを重視します。 また、食事のマナーではDVDの視聴、礼装・冠婚葬祭はスライドを取り入れるなど、イメージしやすい工夫を凝らした講義内容にしています。 「予習シート」で予習を行い授業に臨むため授業を理解しやすい状態で学習に取り組むことができます。各章が終われば「確認テスト」、問題集、模擬試験等で学習成果を確認し、理解不足の部分は再度復習を行い授業の中で受験対策もしっかりと行っていきます。学習の成果として最終的に「文部科学省後援マナー・プロトコール検定3級」の合格を目指します。							
【到達目標】 「マナー・プロトコール検定3級」合格を目指します。資格を取得することで就職活動においても自己PRで差をつけることができます。マナーの歴史、冠婚葬祭、食事のマナー等を学ぶことで日々の生活が豊かになり、自信を持って社会人として新たなスタートを切ることができます。							

授業計画・内容	
1回目	和食のマナー: DVD視聴で和食のいただき方を学ぶことができる。美しい箸使い、忌み箸について学ぶことで日常生活でも箸使いを意識できるようになる。お椀とお箸を実際に使い実践練習することで、正しい箸使いを理解することができる。
2回目	和室での作法: 和室にて座礼、襖の開け閉め、座布団の扱い、和室での贈答品の渡し方、いただき方等を学ぶことで和室での作法を実践できるようになる。和食のマナー、和室の作法の問題を解き理解を深め、問題に慣れることができる。
3回目	洋食のマナー: DVD視聴で洋食のいただき方を学ぶことができる。自信を持って西洋料理のレストランで食事に臨めるようになる。実際のカトラリー、ナプキン等を使い指導することで、正しい使い方を理解することができる。中国料理、各国料理のマナーについても知識を広げることができる。
4回目	第5章までの模擬問題④を解く。自分が苦手な部分を確認し、復習を行う。見直しを行うことで、理解を深めることができる。
5回目	「冠」のしきたり: スライドを使って人生の節目となる通過儀礼の成立ち、意味、種類を学ぶことで社会人としての知識を身に付けることができる。第7章確認テスト解き、理解を深める。
6回目	「婚」のしきたり: スライドを使って婚姻の形態、しきたりを学び、結婚式での服装、会場でのマナー等、近い将来に社会人として必要になる知識を身に付けることができる。第8章確認テストを解き理解を深める。
7回目	復習: ここまでの内容について問題集の問題を解き、振り返りの学習を行うことで理解不足の部分を確認することができる。問題を解く力をつけて、中間テストに臨むことができる。
8回目	中間テスト、解説、振り返り
9回目	「葬」のしきたり: スライドを使って葬儀の変遷、葬送儀礼のしきたりを学ぶことで葬儀や法要の知識を身に付けることができる。第9章確認テストを解き、理解を深める。
10回目	「祭」のしきたり: スライドを使って日本の年中行事の種類、習わし、しきたりを学ぶことで正月から大晦日までの様々な行事について知識を身に付けることができる。第10章確認テストを解き、理解を深める。
11回目	試験対策①: 3級模擬問題①を時間を計り解き、問題に慣れることで試験問題に対応することができるようになる。
12回目	試験対策②: 3級模擬問題②を時間を計り解き、問題に慣れることで試験問題に対応することができるようになる。
13回目	試験対策③: 3級模擬問題③を時間を計り解き、問題に慣れることで試験問題に対応することができるようになる。
14回目	期末試験
15回目	期末試験振り返り・検定試験に向けて問題の再確認
準備学習 時間外学習	予習シートで予習して、授業に臨む。進んだところまで、問題集を使用し、復習する。復習ワークシートを行う。
評価方法	①中間テスト、期末テスト、模擬テストの点数 ②授業態度 ③提出物を期日までにきちんと提出する。
受講生へのメッセージ	前半はよく頑張りました。後期は、食事のマナー、冠婚葬祭を学びます。そして、模擬試験を4回行い、本試験の形式に慣れて行くように指導します。皆さんの頑張ったことを資格という形にしましょう。目指すホテル業、観光業、サービス業界等で幅広くビジネスの第一線で活かすことができる資格です。文部科学省後援マナー・プロトコル検定3級合格できるよう後半も一緒に頑張りましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 「マナー&プロトコルの基礎知識」、「マナー・プロトコル検定2級・3級問題集」NPO法人日本マナー・プロトコル協会発行	

科目名 (英)	英語 I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	English Language	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科					曜日・時限	
【授業の学習内容】（※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 文法を学び、そして会話に入るコースです。ロールプレイやゲームなどをやりながら基本の基本を習得しましょう。 ※実務経験:2021年～オンラインで外国語の教師を務める。また九州日仏学館で約1年勤務したのちに、2023年から当校で講師を務める。							
【到達目標】 初心者の方が日常のトピックについて自信を持って話せるようになることを目的としています。							

授業計画・内容	
1回目	You'll be able to introduce yourself and friends.
2回目	You'll be able to ask for phone numbers and e-mail addresses.
3回目	You'll be able to name objects in the room.
4回目	You'll be able to talk about workplace; ask for and give the locations of objects.
5回目	You'll be able to talk about cities, countries and continents.
6回目	You'll be able to ask for and give information about place of origin, nationality, first language and age; describe people.
7回目	You'll be able to ask about and describe clothing and colors
8回目	You'll be able to talk about the weather and seasons; find the owner of objects.
9回目	You'll be able to identify office equipments.
10回目	You'll be able to ask for and tell time; ask about and describe current activities.
11回目	You'll be able to ask colleagues questions; ask for and give information about how people go to work or school.
12回目	You'll be able to talk about family members; describe daily and weekly routines.
13回目	復習
14回目	試験
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	オンライン授業を行うこともあります。必ずタブレットもしくはパソコンを持参して受講するようにしてください。
評価方法	筆記試験 100%
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】 オリジナルの材料と出版社教材□ □ □	

科目名 (英)	英検対策(レベル別) Eiken measures	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	はなだ 東砂 / 坂田 未央
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	後期 月曜日1・2時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 講義内容:新入生のみなさんの英語力に応じて、目指す英検レベルに合格できるための授業を行います。語彙力と読解力、リスニング、スピーキング、ライティングの技能を、もう一人の講師・花田先生とバランスをとりながら総合的な英語力が上がるような工夫をします。 ※実務経験:2020年より滋慶学園にてTOEIC対策、英検対策、英文法の授業を、オンラインと対面の両方で担当してきた。翻訳、通訳の経験豊富。2012年～2022年まで、私塾にて延べ80名の小学生～大学生にたいして英語指導をおこなう。東京外国語大学英米語学科卒業。TOEIC970点。英検1級。							
【到達目標】 それぞれのレベルにふさわしい英検に合格できるための英語力を総合的に身に付けることができる。							

授業計画・内容	
1回目	自己紹介と、これから1年間の英語の授業についての概観を知り、モチベーションをあげることができる。
2回目	語彙力、聴解力、読解力を身に付けることができる。
3回目	語彙力、聴解力、読解力を身に付けることができる。
4回目	動画視聴と英文の穴埋めをすることにより、表現力と聴解力を身に付けることができる。
5回目	動画視聴と英文の穴埋めをすることにより、表現力と聴解力を身に付けることができる。
6回目	リスニング問題を集中して丁寧にこなうことで、英語の細やかな音に慣れることができる。
7回目	リスニング問題を集中して丁寧にこなうことで、英語の細やかな音に慣れることができる。
8回目	リスニング問題を集中して丁寧にこなうことで、英語の細やかな音に慣れることができる。
9回目	語彙力、聴解力、読解力を身に付けることができる。
10回目	語彙力、聴解力、読解力を身に付けることができる。
11回目	リスニング問題を集中して丁寧にこなうことで、英語の細やかな音に慣れることができる。
12回目	リスニング問題を集中して丁寧にこなうことで、英語の細やかな音に慣れることができる。
13回目	期末テストのための対策、質問、自習時間をもつことでしっかりと復習ができる。
14回目	期末テスト
15回目	テスト返却、解説。動画視聴などおたのしみ会
準備学習 時間外学習	毎回、授業の最初のほうで、前回学んだ単語や表現について直接みなさんに当てて質問します。ちゃんと覚えて答えられるように復習しておいてください。
評価方法	授業の態度、返答やパフォーマンス:3割 期末テスト:7割
受講生へのメッセージ	ご入学おめでとうございます。外国人観光客のインバウンドが大きく注目される現代、英語力を高めて、高めすぎることはありません。みなさんの将来に必ず役立ちますので、いっしょに英語の山を楽しく登ってまいりましょう！
【使用教科書・教材・参考書】 旺文社「7日間完成」シリーズ、「過去問」シリーズなど。 講師作成のプリント類	

科目名 (英)	写真撮影・SNS	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Photo technique & SNS	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科					曜日・時限	
【授業の学習内容】（※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 販売促進、集客のために必要なSNSに関する知識や技術を身につけます。効果的な写真撮影やSNSの集客方法を学びます。							
【到達目標】 - 写真撮影をする目的を意識できるようになる。 - 効果的な撮影方法を知り実践できるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	講師挨拶／スマホ・iPadを使った写真撮影の方法
2回目	写真で売上げがUPする、SNS時代の売上げ構造(1)
3回目	写真で売上げがUPする、SNS時代の売上げ構造(2)
4回目	光の力で魅力を引き出す
5回目	光の力で魅力を引き出す
6回目	光の力で魅力を引き出す
7回目	光の力で魅力を引き出す
8回目	光の力で魅力を引き出す
9回目	光の質を使い分ける
10回目	高級感の演出
11回目	複数被写体の配置
12回目	SNS向け写真の撮影
13回目	イメージの力で売上げUP
14回目	色とコントラスト
15回目	写真撮影&SNS活用 前期まとめ(撮影)
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技・授業態度:100% 授業態度、成果物を見て総合的に判断いたします。
受講生へのメッセージ	楽しく学び、楽しく実践していきましょう！
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ホテル概論 Introduction to the Study Hotel	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	佐藤 俊子
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期 水曜日2時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 海外のホテルをマネジメントする企業でマーケティングやマネジメントを担当した教員がホテルのことをより深く知るために指導する。 前期に学んだ各ホテルの特徴をより深くポイントに従って閑雅てみる。 ※実務経験:(株)東急ホテルズインターナショナルにてマーケティング部に所属し、海外ホテルのプロモーションに従事。その後、ヒルトン福岡シーホークと西鉄ホテルズにてスタッフにホスピタリティ英語指導を10年以上経験。全国通訳案内士として英語でのインバウンド対応。国交省認定1級講師として観光関係者を指導。							
【到達目標】 ターゲット別のホテルの戦略を立てることができる プランを作り、どのように進めたらいいのかを理解する子ができる 海外のホテルを知ることができる 販売促進について集客を上げるためのプランを考えることができる							

授業計画・内容	
1回目	前期の復習
2回目	最近の味の動向、新しく開業するホテルの特徴、環境に関する考え方を学ぶ
3回目	インバウンドについて知る。(インバウンドの動き、好み、を知る)
4回目	スモールラグジュアリーのホテルがなぜ最近多く開業しているのかを知る。
5回目	女性の人気のプランを考えることができる
6回目	6ポケット1キッドの子供向けプランを考えることができる。
7回目	高齢者を対象にしたプランを考えることができる
8回目	おひとり様を対象にしたプランを考えることができる
9回目	ネットで変わる予約の方法を知ることができる
10回目	アメリカのラスベガスのホテルを知ることができる
11回目	ハワイのホテルを知ることができる。なぜハワイが人気なのかを考えることができる
12回目	バリ島のホテルを知ることができる。
13回目	シンガポールや香港など、ここを本拠地にするペンシユラなどのホテルを知ることができる
14回目	テスト
15回目	フィードバック
準備学習 時間外学習	
評価方法	平常点(コメント提出や発表)20% 期末テスト80%
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	宿泊業務演習 I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Accommodation business training I	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科				2	曜日・時限	
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
接客およびフロント業務の実務と社員研修の実績のある専任講師が、業務の基礎知識と実践的な内容を行うことで、宿泊や館内の業務を理解し、身につけることができる							
【到達目標】							
ホテルの心得、宿泊部門、ベッドメイキング実習、事例実習を考え、行動できる学習します							

授業計画・内容	
第1回	オリエンテーション、自己紹介・ホテルへの興味をワークする
第2回	(ホテルへの興味)ホテルの業界・分類を知る
第3回	(ホテルの分類)ホテルの心得①(挨拶、身だしなみ、態度・姿勢)を学び、実践できるようになる
第4回	(ホテルの心得)ホテルの心得②(言葉遣い、社内電話対応)を学び、実践できるようになる
第5回	(ホテルの心得②)客室の備品とアメニティを理解する
第6回	(客室の備品)客室清掃についてと学び、実践できるようになる
第7回	中間評価:ホテルの心得(紙面)と客室について(紙面)
第8回	(中間評価)ベッドメイク①(メイキングの名称と手法)を学び、実践できるようになる
第9回	(ベッドメイク①)ベッドメイク②(ベッドメイクの実習)質高くできるようになる
第10回	(ベッドメイク②)ベッドメイク③(タイムトライアル)仕事の効率を学び、実践する
第11回	(ベッドメイク③)客室清掃を学び、実践できるようになる
第12回	(客室清掃)フロントサービスを知る
第13回	ベッドメイクの実習
第14回	期末評価:ベッドメイクの知識(紙面)と実技(実技)
第15回	まとめ、追試／再試
準備学習 時間外学習	目指している業種や職種に対しての意識をもって授業にのぞむ ※()は、前回の振り返り内容です。
評価方法	授業内実習(20)、中間(30)、期末(50)
受講生への メッセージ	ホテル・宿泊部門において、身の回りにあるものを大切扱すことで、活かせる事が多いです。 日々の意識と工夫の引き出しになれば幸い。
【使用教科書・教材・参考書】	
フロント・オフィス・シムテム＆オペレーション	

科目名 (英)	ホテルビジネス実務検定 Hotelier Proficiency Test	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡 尚美
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期 月曜日4時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ホテル運営に関する実務知識を幅広く習得するため、「ホテルビジネス実務検定(H検)ベーシックレベル2級」の取得を目指して学習します。 ホテルビジネス基礎編のテキストに沿いながら各章の解説をします。試験対策として、講義の中で過去問題を解き、試験への耐性をつけていきます。 ※実務経験 藤田観光株式会社小倉ワシントンホテルにて4年半フロント課勤務。 ホテルビジネス実務検定ベーシックレベル1級取得。							
【到達目標】 ①ホテルビジネス実務検定ベーシックレベル2級合格。 ②ホテルの各セクションで求められているニーズや提供すべきサービスも変わるため、ホテル運営に関する実務知識やオペレーションを理解し、知識の底上げをすることができる。							

授業計画・内容	
1回目	第3章 料飲部門 (料飲部門の概要、組織と業務役割)を理解することができる
2回目	第3章 料飲部門 (料飲部門の実務)を理解することができる
3回目	第3章まとめ ・ 過去問題集にチャレンジし問題の傾向と実力を知る
4回目	第4章 宴会部門 (宴会部門の概要、組織と業務役割)を理解することができる
5回目	第4章 宴会部門 (宴会部門の実務)を理解することができる
6回目	第4章まとめ ・ 過去問題集にチャレンジし問題の傾向と実力を知る
7回目	第5章 調理部門 (調理部門の概要、組織と業務役割)を理解することができる
8回目	第5章 調理部門 (調理の種類と特徴)を理解することができる
9回目	第5章 調理部門 (西洋料理の基本知識、担当業務①基本ソース～⑦サラダ料理まで)を理解することができる
10回目	第5章 調理部門 (西洋料理の基本知識、担当業務⑧フロマージュ～⑪コーヒー・紅茶まで)を理解することができる
11回目	第5章まとめ ・ 過去問題集にチャレンジし問題の傾向と実力を知る
12回目	検定対策 (マークシート記入練習)
13回目	後期評価試験対策
14回目	評価週
15回目	フィードバック 再追試験 ※検定試験に向けて評価基準を確認し、モチベーションアップを図る
準備学習 時間外学習	①テキストは必ず持参すること。 ②合格することをイメージし、予習・復習の時間(1日5分でもいいです)を取ること。 ③わからないところはスルーしないで質問すること。
評価方法	筆記試験 : 100%
受講生へのメッセージ	前期に引き続き、しっかりポイントを押さえて効率的に学習しましょう。 本試験では200問の問題を90分で解きます。過去問を何回も解いて、試験に対する耐性をつけましょう。(やればやっただけ結果が出せます！)
【使用教科書・教材・参考書】	
【使用教科書】ホテルビジネス基礎編/一般財団法人日本ホテル教育センター 【使用教材】ホテルビジネス練習過去問題集700選/ 一般財団法人日本ホテル教育センター	

科目名 (英)	伝統と文化 I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Tradition and culture I	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科					曜日・時限	
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
日本の名産物や伝統芸能、歌舞伎や工芸品等について学びます。また地域のイベントにも参加して、地域貢献や魅力発信にも取り組みます。							
※実務経験 2017年4月～2021年3月までホテルフロントスタッフとして4年間勤務経験。							
【到達目標】 ・博多旧市街を知り、伝統や文化について理解を深め、説明することができる。 ・地域イベントに参加してコミュニケーション力を身につけ実践することができる。							

授業計画・内容	
第1回	オリエンテーション(授業内容・流れの確認)
第2回	博多の旧市街について知る(調べ学習)
第3回	フィールドワーク
第4回	フィールドワークして学んだ事、知ったことをクラスで共有、発表
第5回	地域イベント
第6回	地域イベント
第7回	校外学習
第8回	校外学習
第9回	学生考案プロジェクトに向けて
第10回	学生考案プロジェクトに向けて
第11回	学生考案プロジェクトに向けて
第12回	学生考案プロジェクトに向けて
第13回	学生考案プロジェクトに向けて
第14回	プロジェクト当日
第15回	まとめ、振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	プレゼンテーション 50% プロジェクトへの参加姿勢など 50%
受講生への メッセージ	博多の旧市街について知りその魅力を伝える、発信できるようになりましょう！ ※状況により授業内容やシラバスの変更が発生する場合があります。
【使用教科書・教材・参考書】	
・タブレット(調べ学習や資料作成において使用)	

科目名 (英)	レストラン技能検定 Restaurant service skill test	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	麻生 亮
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科/ホスピタリティビジネス科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 木曜日1・2時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 【学習内容】 レストラン技能検定に必要な知識、技術を学ぶ 【実務経験】 レストランひらまつ:レストランサービス2年・ホテルオークラ福岡:レストランサービス20年勤務							
【到達目標】 実社会で通用する基礎知識を取得し説明が出来る 実生活で活用する知識を得る事が出来る							

授業計画・内容	
1回目	レストランにおけるサービス方法・任務・開店準備・案内・注文・会計・販売促進・テーブルサービスを学び観点を把握する事が出来る
2回目	食文化の歴史・作法・変遷を学び基礎知識を理解する事が出来る。
3回目	レストランサービスの内容(テーブルサービス・持ち方・運び方・歩行動作・方法・片づけ・事故対処・調理の仕上げ)を学び理解する事ができる
4回目	レストランサービスの内容(予約・解約・メニュー管理)を学び理解する事ができる
5回目	レストランサービスの内容(料理、食器等の異常・一般的な救護方法・食事のサービスマナー)を学び理解する事ができる
6回目	レストランサービスの内容(食事の国際習慣・プロトコルの歴史、5原則・席次、序列・名称・配席・国旗・服装)を学び理解する事ができる
7回目	食文化の歴史・作法・変遷を学び基礎知識を理解する事が出来る。
8回目	施設管理(防火管理・消火装置・警報装置・維持)を学び重要性を学ぶ事が出来る
9回目	食文化の歴史・作法・変遷を学び基礎知識を理解する事が出来る。
10回目	施設管理(防火管理・消火装置・警報装置・維持)を学び重要性を学ぶ事が出来る
11回目	苦情対応と遺失物の取り扱いを学び説明出来る様になる
12回目	食品衛生・公衆衛生及び安全衛生を学び理解できるようになる
13回目	試験対策
14回目	期末試験
15回目	試験振り返り・まとめ
準備学習 時間外学習	①健康管理に留意して身嗜みを整える ②授業で学んで知識・技術を日常で活かす工夫を心がけ実践してみる
評価方法	筆記試験
受講生へのメッセージ	未だ見ぬ自分の新たな発見
【使用教科書・教材・参考書】 西洋料理 料飲接客サービス技法	

科目名 (英)	プロジェクト準備	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	高増 千秋 / 佐野 太一
	Preparation for project	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティビジネス科/ホスピタリティマネジメント科						
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
進級制作に向けての企画考案、当日の運営までをクラスメイトと共に行います。							
※実務経験: 2007年4月～2021年3月までホテルフロントスタッフとして4年間勤務経験。(高増) 広告業界において、企画制作に携わりその後教育職及び就職関連業務に従事。(佐野)							
【到達目標】							
・クラスメイトと協力してプロジェクトに取り組むことができる。 ・お客様目線で物事を考えることができる。 ・わかりやすい、伝わりやすい言葉選びや説明を実践することができる。							

授業計画・内容	
第1回	オリエンテーション(授業内容・流れの確認)
第2回	プロジェクトに向けて 担当者より内容説明を行う
第3回	グループに分かれて企画、立案
第4回	企画のプレゼン発表に向けての準備
第5回	企画のプレゼン発表に向けての準備
第6回	企画のプレゼン発表に向けての準備
第7回	企画プレゼンに向けてのリハーサル、最終打ち合わせ
第8回	企画プレゼン発表当日
第9回	プレゼンの振り返り、意見交換、プロジェクトに向けての準備
第10回	プロジェクトに向けての準備
第11回	プロジェクトに向けての準備
第12回	プロジェクトに向けての準備
第13回	プロジェクトに向けての準備
第14回	プロジェクトに向けての準備
第15回	プロジェクトに向けての準備、最終調整
準備学習 時間外学習	
評価方法	プレゼンテーション 70% 授業の参加度 30%
受講生への メッセージ	クラスメイトとともに1年間の集大成として有意義な授業になるように、一緒に取り組みましょう！ またお客様目線で物事を考えられるようになり、ホスピタリティマインドをもって進めていきましょう。 ※状況によりシラバスの内容が変更になる場合があります。
【使用教科書・教材・参考書】	
資料配布、iPadを使用することがあります。(都度告知致します)	

科目名 (英)	We are 進級制作	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	高増 千秋 / 佐野 太一
	Presentation to mark the current year's study	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティビジネス科/ホスピタリティマネジメント科					曜日・時限	
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
クラスメイトとともに進級制作に取り組みます。 ※実務経験: 2007年4月～2021年3月までホテルフロントスタッフとして4年間勤務経験。(高増) 広告業界において、企画制作に携わりその後教育職及び就職関連業務に従事。(佐野)							
【到達目標】 ・進級制作当日、クラスメイトと協力して全員で取り組むことができる。 ・チームワークや協調性を身につけ、最後まで取り組むことができる。 ・ホスピタリティマインドをもってお客様目線で対応することができる。 ・振り返りを行い、次のプロジェクトに活かすことができる。							

授業計画・内容	
第1回	We are 進級制作
第2回	We are 進級制作
第3回	We are 進級制作
第4回	We are 進級制作
第5回	We are 進級制作
第6回	We are 進級制作
第7回	We are 進級制作
第8回	We are 進級制作
第9回	We are 進級制作
第10回	We are 進級制作
第11回	We are 進級制作
第12回	We are 進級制作
第13回	We are 進級制作
第14回	We are 進級制作
第15回	We are 進級制作の振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	プロジェクト内評価 100%
受講生への メッセージ	クラスメイトとともに1年間の集大成として進級制作に取り組みます。 学んできた知識や経験を活かし、楽しみながら、沢山の人とコミュニケーションを取りながら、最後までやりきりましょう！
【使用教科書・教材・参考書】	
資料配布、iPadを使用することがあります。(都度告知致します)	

科目名 (英)	マナープロトコル(2級)	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	加藤 亜紀
	Manner Protocol (2nd level)	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科					曜日・時限	火曜日3時限
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 【学習内容】2級の検定試験は出題形式が3級とは異なり、より深い学習が必要です。問題集、模擬問題を繰り返し解くことで試験問題に慣れ自信をもって2級の検定試験に臨むことができます。1年生で一通りの学習は終わっておりますので、グループで記述問題を作成し、皆で解き、自主的に学ぶ時間を取り、達成感を感じられる講義に致します。 学習の成果として最終的に「文部科学省後援マナー・プロトコル検定2級」の合格を目指します。 ※実務経験：NPO法人日本マナー・プロトコル協会認定講師。ニチイ学館委託講師22年、接遇マナー研修担当。平成21年に講師業Cherryを起業、大学、専門学校等で非常勤講師として「マナー・プロトコル」「ビジネス検定」「ケア・コミュニケーション」「秘書検定」「医療接遇」「キャリア」の講義等を担当。また企業、医療機関、学校等でのマナー研修も行う。							
【到達目標】 社会人を対象とされるワンランク上の「マナー・プロトコル検定2級」の資格取得に臨みます。ワンランク上の資格は就職活動においても自信をもってアピールできます。より深い学習により、マナーや美しい所作を身につけることができます。マナーを心得た社会人としても自信をもって社会生活をスタートできます。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション(学習の進め方等)。第1章マナーの歴史と意味:テキストで復習し、問題集等で該当問題を解く。該当部分の記述問題作成について(次回からは生徒達で記述問題を作成し参加する)問題を解くことで2級の問題に慣れることができる。
2回目	第2章国際人としてのプロトコル①(パーティのマナーまで):テキストで復習し、問題集等で該当問題を解く。生徒達で作成した該当部分の記述問題を解き、ポイント解説を行う。問題を解くことで2級の問題に慣れることができる。
3回目	第2章国際人としてのプロトコル②(挨拶と紹介～):テキストで復習し、問題集等で該当問題を解く。生徒達で作成した該当部分の記述問題を解き、ポイント解説を行う。問題を解くことで2級の問題に慣れることができる。
4回目	第3章社会人に必要なマナー①(礼装の基準まで):テキストで復習し、問題集等で該当問題を解く。生徒達で作成した該当部分の記述問題を解き、ポイント解説を行う。問題を解くことで2級の問題に慣れることができる。
5回目	第3章社会人に必要なマナー②(喜ばれる贈答品～):テキストで復習し、問題集等で該当問題を解く。生徒達で作成した該当部分の記述問題を解き、ポイント解説を行う。問題を解くことで2級の問題に慣れることができる。
6回目	前回の(贈答品のマナー～)の部分の記述問題を解く。ポイント解説。ここまでの内容の復習を行う。問題集を解き、理解を深める。自信を持って中間テストに臨むことができる。
7回目	中間テスト(ここまでの内容が理解出来ているか確認テストを行う)・振り返り
8回目	お酒のマナー:お酒の種類、ワインの基礎知識を学ぶことが出来る。6章の確認テスト、問題集の該当問題を解き、理解を深める。
9回目	第4章ビジネスシーンのマナー①(接待のマナーまで):テキストで復習し、問題集等で該当問題を解く。問題を解くことで2級の問題に慣れることができる。生徒達で作成したお酒のマナーの記述問題を解き、ポイント解説を行う。
10回目	第4章ビジネスシーンのマナー②(ビジネス文書～):テキストで復習し、問題集等で該当問題を解く。生徒達で作成した該当部分の記述問題を解き、ポイント解説を行う。問題を解くことで2級の問題に慣れることができる。インターンシップのお礼状作成、文書構成を理解することができる。
11回目	第5章食事のマナー①(和食のマナーまで):テキストで復習し、問題集等で該当問題を解く。生徒達で作成した該当部分の記述問題を解き、生徒ポイント解説を行う。問題を解くことで2級の問題に慣れることができる。
12回目	和食のマナーの生徒作成の記述問題を解き、ポイント解説。ここまで模擬問題を解いてみることで問題の形式に慣れることができる。
13回目	ここまで内容の復習を行う。問題集を解き、理解を深める。自信を持って期末テストに臨むことができる。
14回目	期末試験
15回目	期末テストの振り返り
準備学習 時間外学習	前回学習した部分の記述問題をグループで作成する。問題集を解き直し復習する。
評価方法	①中間テスト、期末テスト、模擬テストの点数 ②授業態度 ③提出物を期日までにきちんと提出する。
受講生へのメッセージ	1年生で学んだことを更に学習を深めることで立ち振る舞いやマナーをより理解し、自分のものとして出来るでしょう。ワンランク上の資格を取得することは、皆さんが目指すホテルや観光、航空会社での就活において大きな自信となるでしょう。社会人として仕事をする上でも大きな自信は皆さんを更に輝かせてくれます。文部科学省後援マナー・プロトコル2級の資格を取得出来るように一緒に頑張りましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 「マナー&プロトコルの基礎知識」、「マナー・プロトコル検定2級・3級問題集」NPO法人日本マナー・プロトコル協会発行	

科目名 (英)	キャリアプログラム	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	高増 千秋 / 佐野 太一
	Career Program	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科				2	曜日・時限	
【授業の学習内容】（※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する）							
クラスメイト及び教職員と交流を図りながら、楽しく充実した学生生活を送ることができるように、必要なスキルやコミュニケーション力を身につけます。 また就職に向けて必要な知識も学びながら、業界研究等も行い自分のスキルアップを図ります。							
※実務経験： 2007年4月～2021年3月までホテルフロントスタッフとして4年間勤務経験。（高増） 広告業界において、企画制作に携わりその後教育職及び就職関連業務に従事。（佐野）							
【到達目標】							
・体調やスケジュールの自己管理を行い、学校生活を送ることができる。 ・イベントに向けて全員で話し合い、思いやりをもって取り組むことができる。 ・自ら足を運んだ場所について、わかりやすく相手に伝えることができる。							

授業計画・内容	
第1回	前期の振り返り、後期に向けて(学生便覧、学生生活、アルバイト、スケジュール確認、クラスルール再確認、各イベントについて)
第2回	グループワーク、後期の目標設定
第3回	自分を知る、相手を知る、そして理解することの大切さ
第4回	業界研究
第5回	学校イベントに向けて
第6回	学校イベントに向けて
第7回	学校イベント振り返り
第8回	校外学習(シラバス前後することがあります)
第9回	校外学習(シラバス前後することがあります)
第10回	校外学習(シラバス前後することがあります)
第11回	校外学習の振り返り、まとめ
第12回	学校イベント、進級制作に向けて
第13回	学校イベント、進級制作に向けて
第14回	評価週
第15回	1年の振り返り、3年生に向けて
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席率50% 課題提出50%
受講生への メッセージ	学生全員が安心して気持ちよく学生生活を送ることができるよう本授業で様々な内容でグループワークや意見交換を行います。 クラスメイトを思いやりながら、また自分の夢に向かって一緒に頑張っていきましょう。 また自分の進路に向けて必要な情報や経験をしていきましょう！ ※状況に応じてイベントや内容が変更となる場合があります。その際はアナウンスします。
【使用教科書・教材・参考書】	
配布資料、パソコンを使用する機会がありますので告知します。	

科目名 (英)	就職講座	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	
	Work Seminar	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科				2	曜日・時限	
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
社会人になった際、スムーズに仕事が進められるように、基礎知識を万全にして、自信をもって取り組めるように社会人マナー全般を学んでいきましょう。							
【実務経験】 大学卒業時の就職活動で九州各県のマスコミ企業、一般企業の面接を受け、最終面接まで多数経験。卒業後は医療コンサルティング会社の営業を経て、司会業に転身。イベント、式典、婚礼、講演会などの司会業務に従事して20年、担当婚礼件数は1,500組～を更新中。その間に、ストレスケアカウンセラー養成、また国家資格キャリアコンサルタントを取得。専門学校において、社会人基礎力、コミュニケーションの講義を担当、また大学の就活生に向けて面接指導を行い、現在に至る。							
【到達目標】 ・社会人としての心構えを身に付ける ・働くにおいて必要な基礎知識が習得できる ・社会人において仕事に必要なスキルが身に付き、自信をもって仕事がスタートできる							

授業計画・内容	
第1回	オリエンテーション 授業の目的・新社会人1日目を意識した自己紹介
第2回	働くとは 社会人と学生の違いを認識し、社会人マナーの全般が理解できる
第3回	社会人基礎力 企業が求める人材への到達度が把握できる
第4回	敬語の使い方① 社会人にふさわしい言葉遣い、対話能力の基礎が身に付けられる
第5回	敬語の使い方② 様々なシーンにおいて臨機応変に会話対応能力が発揮できる
第6回	電話対応① ロールプレイングにおいて実践ができる
第7回	電話対応② ロールプレイングにおいて実践ができる
第8回	名刺交換のやり方 基本ルールを学び、ロールプレイングにおいて実践ができる
第9回	メールの書き方・送り方 基本ルールを学び、実際に作成送信ができる
第10回	冠婚葬祭マナー① いざという時に失礼のない正しい対応ができる。
第11回	冠婚葬祭マナー② いざという時に失礼のない正しい対応ができる。
第12回	働くとき・雇うときのルール① 働くにおいて基本的なルールが認識できる(賃金・労働時間・休日関係)
第13回	働くとき・雇うときのルール① 働くにおいて基本的なルールが認識できる(転職・退職・定年・解雇等)
第14回	多様な働き方を知る 人生において様々な節目でベストな働き方を選択できる知識が学べる
第15回	まとめ
準備学習 時間外学習	日頃から、ニュースや新聞に目を通すようにしてください。
評価方法	課題提出 20% 授業態度40% 筆記テスト40%
受講生への メッセージ	卒業したら、極端な言い方かもしれませんが、命を終えるまで社会人という長い期間が始まります。一度選んだ業界や組織でも、時代背景や人生の選択により、一生同じ働き方ができるわけではありません。その時に合ったベストな働き方を、出来るだけ迷うことなく選択できるように、働くという概念や国の政策など、知識のひとつとして、社会人の礎概念を学んでおきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 都度、資料を配布します	

科目名 (英)	英語 I English Language I	必修 選択	必修選択	年次	2	担当教員	
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
聞き取りや会話を集中してコミュニケーション力を上げ英検の準備の授業です							
※実務経験：2021年～オンラインで外国語の教師を務める。また九州日仏学館で約1年勤務したのちに、2023年から当校で講師を務める。							
【到達目標】							
英検だけではなく具体的な場面を上手く対面するための基本英語とスピーキング力を目標にします。							

授業計画・内容	
第1回	木: Expressing preference: I like/ I love/ My favorite; vocabulary: abilities. 金: What you can and can't do: can/ cannot/ can't.
第2回	木: Describing action: using adverbs. 金: Describing abilities: really, very, quite.
第3回	木: Wishes and desires: I would like/ I want. 金: Vocabulary about academic subject.
第4回	木: Today I'm wearing...: The present continuous 1. 金: What's happening? Present continuous 2.
第5回	木: Types of verbs + vocabulary: feelings and moods. 金: How are you feeling?
第6回	木: Routines and exceptions: the presents, vocabulary: transportation. 金: What's the matter? Vocabulary: body.
第7回	木: What's the weather like? Vocabulary: weather. 金: Making comparisons. Vocabulary: Travel.
第8回	木: Talking about extremes. 金: Making choices. Vocabulary: Geographical features.
第9回	木: Using large numbers. Vocabulary: The calendar. 金: Talking about dates and talking about the past.
第10回	木: Past events. 金: Past abilities.
第11回	木: Irregular past verbs. Vocabulary: Entertainment. 金: Telling a story. Vocabulary: Tools.
第12回	木: Asking about the past. 金: Applying for a job. Types of questions.
第13回	木: Someone, anyone, everyone. 金: Making conversation.
第14回	評価週
第15回	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記試験
受講生へのメッセージ	日常のシチュエーションに応えるようになり、旅行でも仕事でも使える英語なので役に立ちますが何よりも楽しく身につけましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
EVOLVE	

科目名 (英)	英語Ⅱ English LanguageⅡ	必修 選択	必修選択	年次	2	担当教員	
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
聞き取りや会話力を集中してコミュニケーション力を上げ英検の準備の授業です							
※実務経験：2021年～オンラインで外国語の教師を務める。また九州日仏学館で約1年勤務したのちに、2023年から当校で講師を務める。							
【到達目標】							
英検だけではなく具体的な場面を上手く対面するための基本英語とスピーキング力を目標にします。							

授業計画・内容	
第1回	木: Expressing preference: I like/ I love/ My favorite; vocabulary: abilities. 金: What you can and can't do: can/ cannot/ can't.
第2回	木: Describing action: using adverbs. 金: Describing abilities: really, very, quite.
第3回	木: Wishes and desires: I would like/ I want. 金: Vocabulary about academic subject.
第4回	木: Today I'm wearing...: The present continuous 1. 金: What's happening? Present continuous 2.
第5回	木: Types of verbs + vocabulary: feelings and moods. 金: How are you feeling?
第6回	木: Routines and exceptions: the presents, vocabulary: transportation. 金: What's the matter? Vocabulary: body.
第7回	木: What's the weather like? Vocabulary: weather. 金: Making comparisons. Vocabulary: Travel.
第8回	木: Talking about extremes. 金: Making choices. Vocabulary: Geographical features.
第9回	木: Using large numbers. Vocabulary: The calendar. 金: Talking about dates and talking about the past.
第10回	木: Past events. 金: Past abilities.
第11回	木: Irregular past verbs. Vocabulary: Entertainment. 金: Telling a story. Vocabulary: Tools.
第12回	木: Asking about the past. 金: Applying for a job. Types of questions.
第13回	木: Someone, anyone, everyone. 金: Making conversation.
第14回	評価週
第15回	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記試験
受講生へのメッセージ	日常のシチュエーションに応えるようになり、旅行でも仕事でも使える英語なので役に立ちますが何よりも楽しく身につけましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
EVOLVE	

科目名 (英)	TOEIC対策	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	
	TOEIC measures						
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 【学習内容】 TOEICとは何なのか、またTOEICの点数アップと共に接客でも会話ができるレベルへサポートする。 ※実務経験:日本航空株式会社にて客室乗務員として1年2か月勤務。 株式会社東芝トレーディングにて貿易事務として2年2か月勤務。 株式会社Plan・Do・Seeにてウエディングプランナーとして3年4か月勤務(海外国籍のお客様の担当経験有)							
【到達目標】 500点越えができる。 既に受験したことがある学生は点数アップできる。							

授業計画・内容	
1回目	TOEICとはどんなものかを知り、どのような対策を立てたらよいかを自ら考えることができるようになる。
2回目	中学校、高校の英語を使って英語で対話ができるようになる。
3回目	TOEICの問題を解き、現在の対策を自身で考えることができる。
4回目	Part5の特徴を今一度学び、問題を解き慣れるとともに、文法(品詞)の視点で考えることができるようになる。
5回目	Part5の特徴を今一度学び、問題を解き慣れるとともに、文法(時制)の視点で考えることができるようになる。
6回目	Part6の特徴を今一度学び、問題を解きながら文脈を読み解くことができるようになる。
7回目	Part7の特徴を今一度学び、問題を解きながら文章ジャンルを把握しフレーズやボキャブラリーなど対策ができるようになる。
8回目	Part5～7の確認テストを解き、今一度どこに力をいれると点数アップにつながるかを対策を考えることができる。
9回目	Part1の問題を解き、描写から設問を予測できるようになる。
10回目	Part2の問題を解き、会話の流れを把握できるようになる。
11回目	Part3の問題を解き、複数人の会話も聞き取れるようになる。
12回目	Part4の問題を解き、長文のヒアリング力を高め、必要な部分を抜けるようになる。
13回目	Part1～4の確認テストを解き、自身で弱点対策を練ることができる。
14回目	★評価週 復習・試験(筆記)
15回目	★まとめ・追試/再試 総復習
準備学習 時間外学習	
評価方法	期末テスト100%
受講生へのメッセージ	英語は好きですか？ ただTOEICの為に英語を学習するのではなく、実際に聞いて使えるように楽しく学習できるサポートをしていきたいと思います。 折角学習するのであれば楽しく、身になるものにしていきましょう！
【使用教科書・教材・参考書】 公式TOEIC Listening&Reading問題集10	

科目名 (英)	フード&ビバレッジⅡ food & bevalageⅡ	必修 選択	必修選択	年次	2	担当教員	濱中 健一
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】 フードからドリンクまで食の分野に関する基礎知識を学びます ※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他							
【到達目標】 業界で働くにあたって必要な食に関する基礎知識を取得出来る ＜具体的な目標＞ 食べ物の味覚の違いや季節間、コース料理の流れや簡単なマナーを身に付けることが出来る							

授業計画・内容	
1回目	婚礼料理について
2回目	味覚についての基礎知識 色々な食べ物を知る(実験)
3回目	料理の種類(世界、日本)
4回目	色々な料理の流れを知る
5回目	デザート チョコレートについて
6回目	農業や野菜について(平野先生)
7回目	調理(白川先生)料理についての基礎知識
8回目	調理(白川先生)料理についての基礎知識
9回目	ドリンク実習(上園先生)
10回目	パン実習(佐藤先生)
11回目	業界見学
12回目	業界見学
13回目	プレゼン準備
14回目	プレゼンテーション
15回目	レポート提出
準備学習 時間外学習	
評価方法	●出席点(50%) ●プレゼンテーション(25%) ●レポート提出(25%) 授業内で習った内容の確認
受講生へのメッセージ	お客様に喜んでもらうためにはまずは自分が食の楽しさを知ることが大事です。 色々なことに興味を持って取り組みましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	宿泊業務演習Ⅱ	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	
	Acomodation business training Ⅱ	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科					曜日・時限	
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
宿泊業における基本的サービスを学びつつサービスコンテストでの入賞を目指す感動サービスのマインドとテクニックを身に着ける ※実務経験 パークハイアット東京7年間勤務、リゾートトラスト社東京ベイコート倶楽部東京後、株式会社プライムコンセプト12年専務取締役、株式会社プライムブランディングデザイン専務取締役、							
【到達目標】 ・宿泊業務に関する基礎～応用まで学び、実践することができる。 ・集大成として学期末に実施するコンテストにおいて、各自が自信をもってサービス実践、披露することができる。							

授業計画・内容	
第1回	オリエンテーション
第2回	接客における基本的な立ち居振る舞いの基本的マインドを学ぶ
第3回	お客様とのファーストコンタクトの重要性
第4回	お客様との信頼関係を作るパーソナルスペースの把握
第5回	ロビーにおけるお客様対応の基本と応用
第6回	フロントカウンターにおける接客テクニック ～チェックイン～
第7回	お部屋までのアテンド及び、レストランのエスコートテクニック
第8回	サプライズサービスをお客様へ与える影響と効果について
第9回	サプライズサービスを最大化させるテクニックを学ぶ
第10回	サプライズサービスのストーリー構成の作成
第11回	サプライズサービスのストーリー構成の作成②
第12回	学内コンテスト デモンストレーション①
第13回	学内コンテスト デモンストレーション②
第14回	学内コンテスト 最終確認
第15回	学内コンテスト 本番
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技試験 100%
受講生への メッセージ	ホテルの基本的サービスを学び、お客様の感動サービスを含めたサービスコンテストでの入賞を目指しましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
無し	

科目名 (英)	レストランサービス演習	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	麻生 亮
	Restaurant service training	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科					曜日・時限	
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
レストラン技能検定に必要な知識、技術を学ぶ							
※実務経験 レストランひらまつ:レストランサービス2年・ホテルオークラ福岡:レストランサービス20年勤務							
【到達目標】							
〈具体的な目標〉							
実社会で通用する基礎知識を取得し説明が出来る							
実生活で活用する知識を得る事が出来る							

授業計画・内容	
第1回	接客の基本 サービススタッフに求められる資質を学び身につける事が出来る・宴会サービスと宴会の種類および内容を学び理解する事ができる
第2回	レストランサービスの種類および内容(方法・任務・準備・セッティング)を学び理解する事ができる
第3回	レストランサービスの内容(お迎え・客席案内・注文確認と伝票処理・販売促進)を学び理解する事ができる
第4回	レストランサービスの内容(テーブルサービス・持ち方・運び方・歩行動作・方法・片づけ・事故対処・調理の仕上げ)を学び理解する事ができる
第5回	レストランサービスの内容(予約・解約・メニュー管理・料理、食器等の異常・一般的な救護方法・食事のサービスマナー)を学び理解する事ができる
第6回	中間試験
第7回	レストランサービスの内容(食事の国際習慣・プロトコルの歴史、5原則・席次・序列・名称・配席・国旗・服装)を学び理解する事ができる
第8回	食文化の歴史・作法・変遷を学び基礎知識を理解する事が出来る。
第9回	施設管理(防火管理・消火装置・警報装置・維持)を学び重要性を学ぶ事が出来る
第10回	苦情対応と遺失物の取り扱いを学び説明出来る様になる
第11回	食品衛生及び公衆衛生を学び理解できるようになる
第12回	安全衛生を学び知識を深める事が出来る
第13回	試験対策
第14回	期末試験
第15回	まとめ
準備学習 時間外学習	①健康管理に留意して身嗜みを整える ②授業で学んで知識・技術を日常で活かす工夫を心がけ実践してみる
評価方法	筆記試験
受講生への メッセージ	未だ見ぬ自分の新たな発見
【使用教科書・教材・参考書】	
厚生労働大臣指定機関 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 西洋料理 料飲接客サービス技法	

科目名 (英)	レストラン技能検定	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	麻生 亮
	Restaurant service skill test	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科					曜日・時限	
【授業の学習内容】（※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する）							
レストラン技能検定に必要な知識、技術を学ぶ							
※実務経験 レストランひらまつ:レストランサービス2年・ホテルオークラ福岡:レストランサービス20年勤務							
【到達目標】							
〈具体的な目標〉							
実社会で通用する基礎知識を取得し説明が出来る							
実生活で活用する知識を得る事が出来る							

授業計画・内容	
第1回	接客の基本 サービススタッフに求められる資質を学び身につける事が出来る・宴会サービスと宴会の種類および内容を学び理解する事ができる
第2回	レストランサービスの種類および内容(方法・任務・準備・セッティング)を学び理解する事ができる
第3回	レストランサービスの内容(お迎え・客席案内・注文確認と伝票処理・販売促進)を学び理解する事ができる
第4回	レストランサービスの内容(テーブルサービス・持ち方・運び方・歩行動作・方法・片づけ・事故対処・調理の仕上げ)を学び理解する事ができる
第5回	レストランサービスの内容(予約・解約・メニュー管理・料理、食器等の異常・一般的な救護方法・食事のサービスマナー)を学び理解する事ができる
第6回	中間試験
第7回	レストランサービスの内容(食事の国際習慣・プロトコルの歴史、5原則・席次・序列・名称・配席・国旗・服装)を学び理解する事ができる
第8回	食文化の歴史・作法・変遷を学び基礎知識を理解する事が出来る。
第9回	施設管理(防火管理・消火装置・警報装置・維持)を学び重要性を学ぶ事が出来る
第10回	苦情対応と遺失物の取り扱いを学び説明出来る様になる
第11回	食品衛生及び公衆衛生を学び理解できるようになる
第12回	安全衛生を学び知識を深める事が出来る
第13回	試験対策
第14回	期末試験
第15回	まとめ
準備学習 時間外学習	①健康管理に留意して身嗜みを整える ②授業で学んで知識・技術を日常で活かす工夫を心がけ実践してみる
評価方法	筆記試験
受講生への メッセージ	未だ見ぬ自分の新たな発見
【使用教科書・教材・参考書】	
厚生労働大臣指定機関 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 西洋料理 料飲接客サービス技法	

科目名 (英)	ホテルマネジメント技能検定	必修 選択	必修選択	年次	2	担当教員	高橋 良一
	Hotel management exam	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科					曜日・時限	
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
特に関東私鉄系、航空系、外資系、地方独立系等の5件の開業プロジェクトを経験し、本校においては、コロナ禍で激変する世界市場の中でホテルマーケットがどの様に変化変貌するのか、未来を予測をしながら、収益を上げる為のレベニューマネジメント手法の基礎からその重要性を学び、未来に通じる経営数値管理知識や分析能力を持てる指導によって、数値分析問題などを中心に指導実施する。							
※実務経験:ホテルパシフィック東京開業入社でホテル業界入り、以後は全日空ホテル開業チェーン展開に従事し、博多全日空ホテルに所属し、2000年以後はKKRホテル博多の総支配人、宿泊特化型 ホテル(351室)鹿児島の開発開業室長、外資系ベストウエスタンホテル仙台の開業準備室長を歴任し、ホテル開業運営コンサル会社2社に所属した。 2014年よりホテル旅館の運営支援業務を主として 株式会社HAMAソリューションズを創業し、現在に至る。							
【到達目標】 ホテル業界を目指す学生の多くは接客が好きだとか、ホテルオペレーションに関心の高い人が多いです。勿論、ホテル業の最前線は接客サービスで始まりますが、ご存じの通り、今ホテル開発は商業施設、オフィス施設、ホテル宿泊施設として不動産デベロッパーにより複合施設として世界中で開発されています。その中で不動産開発する側とホテル運営現場で働く人とのビジネス経営の知識格差が散見されます。もはやホテル業界では「おもてなし」だけでは食えない時代になりました。現場は現場教育で時間をかければ習得できますが、ホテル業をビジネスとしてホテル経営学の本質と実践を学び、習得する事で上位職への門が開かれます。当面の目標として在学中にホテルマネジメント検定試験3級合格を目指す。							

授業計画・内容		
第1回	ホテル・マネジメント概論 授業の進め方につき、レクチャー 半期の授業の流れを理解することができる	
第2回	ホテル業務運営管理 必要な知識や技能が理解出来る	過去問題
第3回	宿泊業務に必要な知識と技能が理解出来る	過去問題(20.132-135)
第4回	料飲業務に必要な知識と技能が理解出来る	過去問題(20.136-139)
第5回	宴会部門に必要な知識と技能が理解できる	過去問題(20.146-148)
第6回	営業部門に必要な知識と技能が理解できる	過去問題(20.152-155)
第7回	ホテルマーケティングの知識と技能が理解できる	過去問題(19.130-133)
第8回	施設管理業務の知識と技能が理解できる	過去問題(19.134-137)
第9回	危機管理職種 コンプライアンスの知識と技能が理解できる	過去問題(19.144-146)
第10回	ホテル事業計画につき、必要な知識が理解できる	過去問題(19.150153)
第11回	ホテル会計の概要が理解できる	過去問題
第12回	損益計算書や損益分岐点売上や主要分析指標の内容が理解できる	過去問題
第13回	ホテルマーケティングとホテル購買管理の仕組み、人材育成の重要性が理解できる 過去問題	
第14回	★評価日	
第15回	★まとめ・追試/再試	
準備学習	普段から数字で物事を表現したり、分析したりする習慣を持ちましょう。ビジネスには必ず収入と経費と利益が関係します。身近なところで、収入予測や経費予測や利益予測をする習慣を持ちましょう。	
評価方法	筆記試験100% 追試再試はレポート提出	
受講生へのメッセージ	1年や2年次の授業で相応なホテル業界の知識がある、という前提で、ホテル経営についての「グループディスカッション」なども交えて楽しい授業にしたいと思います。数字は慣れてくると面白くなります。 社会に出ると社会人生活として、自らの家庭経済に数字は不可欠です。家庭でも会社でも数値分析は必要で今の内に慣れるようにしましょう。	
【使用教科書・教材・参考書】		
授業教材は 教科書「ホテル・マネジメント概論」で実施する。 また、時折出題するテーマ別レポートも新聞やネットのニュースなどから自らが調べ、自らが自調(情報収集して調べ) 自考(調べた結果を自分で考える) 事が出来る様な授業と致したい。又、過去問題を毎回使用する。		

科目名 (英)	進級制作	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	高増 千秋 / 佐野 太一
	Presentation to mark the current year's study	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
学科・コース	ホスピタリティマネジメント科				2	曜日・時限	
【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
クラスメイトとともに進級制作に取り組みます。 ※実務経験: 2007年4月～2021年3月までホテルフロントスタッフとして4年間勤務経験。(高増) 広告業界において、企画制作に携わりその後教育職及び就職関連業務に従事。(佐野)							
【到達目標】 ・進級制作当日、クラスメイトと協力して全員で取り組むことができる。 ・チームワークや協調性を身につけ、最後まで取り組むことができる。 ・ホスピタリティマインドをもってお客様目線で対応することができる。 ・振り返りを行い、次のプロジェクトに活かすことができる。							

授業計画・内容	
第1回	We are 進級制作
第2回	We are 進級制作
第3回	We are 進級制作
第4回	We are 進級制作
第5回	We are 進級制作
第6回	We are 進級制作
第7回	We are 進級制作
第8回	We are 進級制作
第9回	We are 進級制作
第10回	We are 進級制作
第11回	We are 進級制作
第12回	We are 進級制作
第13回	We are 進級制作
第14回	We are 進級制作
第15回	We are 進級制作の振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	プロジェクト内評価 100%
受講生への メッセージ	クラスメイトとともに1年間の集大成として進級制作に取り組みます。 学んできた知識や経験を活かし、楽しみながら、沢山の人とコミュニケーションを取りながら、最後までやりきりましょう！
【使用教科書・教材・参考書】 資料配布、パソコンを使用することがあります。(都度告知致します)	