

科目名 (英)	マナープロトコル(2級) Manner Protocol (2nd level)	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	加藤 亜紀
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 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 2	開講区分 曜日・時限	後期
学科・コース	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)							
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	後期
	Work Seminar	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	
学科・コース	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)							
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応対ができる。
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応対ができる。
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最適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、社会人の基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)	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	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) 【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】	

ドリンク 5/155/22
ドリンク

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 trainingⅡ	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
学科・コース	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)							
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 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)

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)