実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（ シラバス）

科目名（英）	IR施設概論 Ⅰ Introduction to the Study of IR Ⅰ	必修選択	選択	年次	1	担当教員	三浦 健
		授業形態	講義	総時間（単位）	60 2	開講区分	前期
学科・コース	IR・MICE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）

国内の新たな産業、統合型リゾートについて世界で先行されている地域や事業者での事例を基に統合型リゾートについて学びます。また、2018年に制定されたIR法案についてや現在の地域やIR事業者の動向についても学びます。

（実務経験）㈱グローバルミクスにてIRの誘致に関するマーケティングやIR・カジノ関連のイベントの主催などカジノ関連事業を担当していた講師により世界の統合型リゾート及び今後の国内での動きなど今後のIRに向けた講義を行う。また、世界中の統合型リゾートを見て回りディーラーとしての実績を有する。

【到達目標】

① 世界の統合型リゾートについて比較することができる②幅広い統合型リゾートの職種も理解できる。③ 統合型リゾートの歴史を学ぶ。④ 国内のIR法案を理解することができる。⑤ 統合型リゾートの設置に関するメリットや問題について理解することができる。

授業計画・内容		
1回目	導入（IRとはどんな業界なのかを理解する）	
2回目	IRに関する比較を学び理解することができる。	
3回目	ラスベガスのIRの特徴とその歴史を学び理解することができる。	
4回目	マカオのIRの特徴とその歴史を学び理解することができる。	
5回目	シンガポールのIRの特徴とその歴史を学び理解することができる。	
6回目	日本のIRの特徴とIR法案を学び理解することができる。	
7回目	統合型リゾートにおけるホテルの役割について学び理解することができる。	
8回目	統合型リゾートにおけるカジノの役割について学び理解することができる。	
9回目	カジノ設置に向けて起こるであろう問題に対しての国・企業・部門の役割について学び理解することができる。	
10回目	統合型リゾートにおけるエンターテイメントの役割について学び理解することができる。	
11回目	統合型リゾートにおけるスポーツビジネスの役割について学び理解することができる。	
12回目	統合型リゾートにおける国際会議を含めたMICEについて学び理解することができる。	
13回目	前期のまとめと復習	
14回目	★評価週	テスト
15回目	★まとめ・追試/再試	テスト返却とフィードバック
準備学習 時間外学習	IRに関するニュースや地域の設置に関するパブリックコメント	
評価方法	定期テスト80%、 小テストおよびレポート20%	
受講生へのメッセージ	世界の統合型リゾートを事例として学び今後日本で開業する統合型リゾートがより良いものとなるように世界へ目を向けてください。Xそしてその特徴やすばらしいサービスを共に学びましょう。	

【使用教科書・教材・参考書】

サザンネバダコミュニティカレッジ監修オンライン教材

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

科目名（英）	MICE・イベントマネジメントⅠ Manegement of MICE &Ivent　Ⅰ	必修選択	選択	年次	1	担当教員	小川　正人
		授業形態	講義・演習	総時間（単位）	60 2	開講区分	前期
学科・コース	IR・MICE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）

MICE（国際会議、企業における報酬旅行、コンベンション、イベント）について世界で先行されている地域での事例や国内での取り組みについて学びます。また、今後誕生する統合型リゾートでのMICEの取り組みについても学びます。
※実務者経験：全日空株式会社にて企画室主席部員、上席執行役員名古屋支店長を歴任。株式会社ANA総合研究所　取締役会長として地方を活性化する仕事に邁進している。多くの自治体に駐在員を派遣し、各地域固有の状況に応じた活性化策を提案している。最近では、環境省と共同で、全国の温泉地を活性化する事業を中心となって行っている。

【到達目標】

①国内事例と世界の事例の両面からMICEを理解し、知識を習得する。
②統合型リゾート含めMICEを開催する上での必要な知識を習得する。

授業計画・内容		
1回目	ガイダンス-MICE産業とは？ 一般的には未だあまり理解されていないMICE産業についての概念を知る	
2回目	Meeting（企業会議、企業イベント）ビジネスの世界 一般に知られることの少ない企業イベントについて実例を踏まえて、その業務に携わる面白さや楽しさなどについて知る。	
3回目	Incentive（報奨旅行）ビジネスの世界 MICEビジネスの中でも最も知られにくインセンティブパーティーについて、その業務の面白さや楽しさなどについて知る。	
4回目	Convention（国際会議）ビジネスの世界 国際会議を運営するさまざまな関連産業について、その業務の面白さや楽しさについて知る。	
5回目	Ehibition（展示会）ビジネスの世界 展示会運営に携わる様々な関連産業について、その業務の面白さや楽しさについて知る。	
6回目	MICE産業の歴史 世界や日本のMICE産業の歴史を成り立ちから現在に至るまでどのような過程を経てきたかを理解し、今後のMICE産業の発展について理解する。	
7回目	MICE産業の現状①（世界、日本、東京） 世界や日本におけるMICE産業の実態や現在のトレンド等について理解を深める。	
8回目	MICE産業の現状②（日本、大阪） 大阪におけるMICE産業の実態についてG20大阪サミット開催実例等を含めて理解し、今後大阪にとってのMICEビジネスの重要性について知る。	
9回目	MICE産業を支える仕事①（観光庁、JNTO、コンベンションビューロー） 公的な立場でMICE産業を支える国、自治体参加の組織についてその役割や活動について知識を深める。	
10回目	MICE産業を支える仕事②（PCO、PEO、イベント会社等） MICE事業実施にあたって最前線で実務を執り行う業務について理解を深める。	
11回目	MICE産業を支える仕事③（ケータリング、旅行業等） MICE事業実施にあたって最前線で実務を執り行う業務について理解を深める。	
12回目	MICE産業を支える施設①（国際会議場） MICE産業とは一面装置産業であり、その中でも特に大きな役割を果たす国際会議場の役割について理解を深める。	
13回目	ホ国際会議場視察（国立京都国際会館）日本最古で唯一の国立国際会議場である国立京都国際会議場を訪問し、担当者から施設の概要や運営について説明を受けるとともに細部を視察し理解を深める。	
14回目	★評価週	
15回目	★まとめ・追試/再試	
準備学習　時間外学習	自分自身がお客様になって様々な地域イベントに参加することや、日頃から世界での取り組みや何が起こっているかなど世界に目を向ける意識を持ってください。 また、MICEに関する書籍や過去のニュースを自ら進んで読み、マインドを高めてください。	
評価方法	●レポート（20点）　●定期テスト（80点）　割合で成績評価を行う。	
受講生へのメッセージ	今後の日本では訪日外国人を現在の3000万人から2030年には6000万人へと高い目標を掲げています。その根拠の一つがMICEです。その上で今後国内ではMICEをオーガナイズできる人材が求められています。正しく理解し、新しい産業で活躍できるようにしっかり学んでいきましょう。	

【使用教科書・教材・参考書】

授業内でプリントを配布。

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）□

科目名（英）	MICE・イベントマネジメント Ⅱ MICE＆Event Management Ⅱ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	小川正人
		授業形態	講義・演習	総時間（単位）	60 2	開講区分	後期
学科・コース	IR・MICE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）

マネージメントとマーケティングの中からケーススタディーにて成功例と失敗例を学ぶ。また、マーケットセグメンテーションの手法を使い、マーケットを細かく分析して、どの年代や層にどんな商品やサービスが受けるのかを具体的に学ぶ

※実務者経験：全日空株式会社にて企画室主席部員、上席執行役員名古屋支店長を歴任。株式会社ANA総合研究所　取締役会長として地方を活性化する仕事に邁進している。多くの自治体に駐在員を派遣し、各地域固有の状況に応じた活性化策を提案している。最近では、環境省と共同で、全国の温泉地を活性化する事業を中心となって行っている。

【到達目標】

①　ケーススタディーで具体的にホテルやテーマパーク、リゾート運営の成功例を失敗例を学ぶ。②　マーケットセグメンテーションの技法を使い、ターゲット（狙う層）を細かく分け、その消費者層のニーズにあう商品やサービスを学ぶ。

授業計画・内容		
1回目	授業の目的と到達点を知る。昨今のホテル開発事情を知ることが出来る。	
2回目	ホテルやリゾートの環境対策とその成果を学ぶことが出来る。	
3回目	団塊の世代の消費傾向を知り、求められるサービスを学ぶことが出来る。	
4回目	シルバー世代が好む旅行の形態、クルーズをしり、内容を学ぶことが出来る。	
5回目	6ポケッツ1キッドの子供世代に向けたマーケティング戦略を学ぶことが出来る。	
6回目	ヤング層、ブライダルを狙えるそうへのアプローチを学ぶことが出来る。	
7回目	20代後半から30代前半のおひとり様女性に対するアプローチを学ぶことが出来る。	
8回目	男性が今一番興味があることを、男性ビジネスマンをターゲットにするにはを学ぶことが出来る。	
9回目	テーマパークの次なる戦略を知ることが出来る。	
10回目	温泉リゾートの若い層獲得のためのプランを具体的に考えることが出来る。	
11回目	ワーク＆バランスを学ぶ。ストレスを軽減するにはどうするかを知ることが出来る。	
12回目	五感に訴えるマーケティングを学ぶことが出来る。	
13回目	後期のまとめ	
14回目	★評価週	テスト
15回目	★まとめ・追試/再試	テスト返却とフィードバック
準備学習 時間外学習	就職に向けて、経営者側のスタンスで考えることができるようになりましょう。そのためには社会の動きに敏感であるべきです。 ニュースを裏側を知って考える習慣をつけましょう。	
評価方法	中間テストまたはレポートの提出と期末テストの総合点	
受講生への メッセージ	就職を決めることが一番重要だった時から、就職に向けてあと半年の間に何を学ぶかが大切になってきました。時間は限られていますが、できるだけ多くのことを学び、就職してから生きた教材として役に立つ強化になるよう、指導側も頑張ります。皆さんも積極的に授業内で発言するようにしてください。期待しています。	

【使用教科書・教材・参考書】

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）□

科目名（英）	イベント企画Ⅰ Event Planning Ⅰ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	岡村 奈奈
学科・コース	IR・MICEマネジメント科	授業形態	講義・演習	総時間（単位）	60 2	開講区分	前期

【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）

サービススキルの向上、おもてなしの心をパフォーマンスサービスのスタイルで表現。自己表現、ゲストやスタッフとのコミュニケーションをよりエンターテイメント性を重視してスキルの高いサービス、表現力を習得する。
※実務者経験：ウエディング業界にて、総合プロデュース業に携わり18年の経験を持つ。公益社団法人日本ブライダル文化振興協会（BIA）認定コーディネーター、内閣府認定 財団法人職業技能振興会認定ウエディングプランナー1 級、IWPA 英国国家認定EDI ウエディングプランナー、IWPA 国際ウエディングプランナー協会認定ウエディングコンサルタント、IWPA 国際ウエディングプランナー協会認定講師

【到達目標】

パフォーマンスサービススタッフとしてインターンシップで活動できる。

授業計画・内容	
1回目	ｵﾘｴﾝﾃｰｼｮﾝ　パフォーマンススタッフとは何か・前期での目標
2回目	表現技法 ① 伝える方法や伝え方の手法
3回目	表現技法 ② 表現の必要性・表現の基本
4回目	表現技法 ③ 表情や動きのクセを知る
5回目	表現技法 ④ オリジナルのパフォーマンスを習得。演出について
6回目	パフォーマンス ① 姿勢や歩き方を習得・立ち居振る舞い
7回目	パフォーマンス ② 様々な音楽に合わせて動き　　中間テスト
8回目	パフォーマンス ③ 様々な演出プランをグループで実践
9回目	パフォーマンス ④ プランに合わせた曲や演出の考え方
10回目	パフォーマンス ⑤ ゲストの巻き込み力（動き・表情）
11回目	パフォーマンス ⑥ 一体型パフォーマンス 実践的ワーク
12回目	サービスマインド ① 基本的なサービスマインド
13回目	パフォーマンスサービス インターンシップによる実践的学習
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学習	中間テスト 20% 期末テスト 80%
評価方法	中間テスト 20% 期末テスト 80%
受講生へのメッセージ	パフォーマンスを通して、お客様へのおもてなしを別の角度から学んでいきましょう

【使用教科書・教材・参考書】

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

科目名（英）	イベント企画Ⅱ Event Planning Ⅱ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	小川 正人
学科・コース	IR・MICEマネジメント科	授業形態	講義・演習	総時間（単位）	60 2	開講区分	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）

コンシューマー向けビデオゲーム、AIおよび汎用人型ロボットの開発を行なってきたソフトウェア開発、企画立案のプロが講義を行い、生徒自身の企画能力とプレゼンテーションの能力の向上を促し、提案能力のある人材に育てます。

※実務者経験：全日空株式会社にて企画室主席部員、上席執行役員名古屋支店長を歴任。株式会社ANA総合研究所　取締役会長として地方を活性化する仕事に邁進している。多くの自治体に駐在員を派遣し、各地域固有の状況に応じた活性化策を提案している。最近では、環境省と共同で、全国の温泉地を活性化する事業を中心となって行っている。

【到達目標】

・最新IT技術の特徴や活用法、問題点について説明できる。
・最新IT技術を応用した、ブライダル業界でのソリューションを提供できる。
・プレゼンテーション資料の作成、及びプレゼンテーションを行える。

授業計画・内容		
1回目	スライド作成、及びプレゼンテーション作成　前期の振り返り	
2回目	スライド作成、及びプレゼンテーション作成　問題をあぶり出し、整理する能力を習得する	
3回目	スライド作成、及びプレゼンテーション作成　マクロ環境の分析ができるようになる	
4回目	スライド作成、及びプレゼンテーション作成　顧客の分析ができるようになる	
5回目	スライド作成、及びプレゼンテーション作成　競合の分析ができるようになる	
6回目	スライド作成、及びプレゼンテーション作成　アイディアの発想方法を取得する	
7回目	スライド作成、及びプレゼンテーション作成　戦略の方向性を考えるようになる	
8回目	スライド作成、及びプレゼンテーション作成　どのように実現するか考える能力を習得する	
9回目	スライド作成、及びプレゼンテーション作成　目標を設定できるようになる	
10回目	スライド作成、及びプレゼンテーション作成　プレゼンテーション　リハーサル	
11回目	スライド作成、及びプレゼンテーション作成　プレゼンテーション　リハーサル	
12回目	プレゼンテーション実施	
13回目	総括	
14回目	★評価週	
15回目	★まとめ・追試/再試	
準備学習　時間外学習		
評価方法	作成されたスライドの完成度（80%） 課題への積極性（20%）	
受講生へのメッセージ	自らの考えをまとめ、説明する能力は社会人になって必ず必要になってくるのでこの講義でしっかりその能力を身につけましょう。	

【使用教科書・教材・参考書】

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

科目名（英）	ホスピタリティヒューマンスキル Ⅰ Hospitality human skill Ⅰ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	若杉　亮
		授業形態	演習	総時間（単位）	30 1	開講区分	前期
学科・コース	IR・MICE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）

日本ホスピタリティ推進協会のホスピタリティ・コーディネータ教本をベースに、ホスピタリティのフレームを理解し、サービスとホスピタリティの違いなど、ホスピタリティについて学びます。
※実務者経験：外資系ホテルのフレンチレストランにて勤務を皮切りに、レストランウエディングプランナーの経験を有し、和食・洋食・中華・バー・カフェなど様々な業態のレストラングループにて常務取締役に就任など様々なホスピタリティ業界で10年以上の経験を有する。及び日本ホスピタリティ推進協会の認定講師

【到達目標】

①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。
②日本ホスピタリティ推進協会認定 「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。

授業計画・内容		
1回目	ホスピタリティとサービスの違いを語源から理解することができる。　プロフェッショナルから学ぶホスピタリティの極意（動画視聴）	
2回目	ホスピタリティの実践①（適切な笑顔、身だしなみ、立ち居振る舞いができる）	
3回目	ホスピタリティの実践②（適切な会話、傾聴姿勢、言葉遣い、対応をすることができる）	
4回目	ホスピタリティの歴史と文化、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。	
5回目	「相手の立場に立つ」ことの理解をすることができる。	
6回目	心のバリアフリーについての映像を基に理解することができる。	
7回目	★中間テスト実施　ホスピタリティの定義を説明することができる。	
8回目	ホスピタリティ業界と顧客満足の関係を理解し従業員満足につながるリーダーシップをとることができる。	
9回目	お客様へのアフターフォローを学び、ホスピタリティを基に顧客満足を獲得することができる。	
10回目	ホスピタリティを将来の職場で活かす企画・アイデアをグループワークをもとに考案することができる。	
11回目	ホスピタリティを将来の職場で活かす企画・アイデア（プレゼンテーション）を自身の考え方を提案することができる。	
12回目	自分自身でホスピタリティ・マインドの育て方を知ることができる。	
13回目	ホスピタリティのまとめ　社会人に向けて実践していくことを理解し、業界を目指すことができる。	
14回目	★評価週	
15回目	★まとめ・追試/再試	
準備学習　時間外学習	ホスピタリティ・マインドを身に付けるためには、自分自身がお客様になってホスピタリティを体験することや、日頃から意識して「相手の立場に立つ」ことを考え、行動してください。 また、ホスピタリティに関する書籍を自ら進んで読み、ホスピタリティ・マインドを高めてください。	
評価方法	●中間テスト（20点）　●定期テスト（80点）　割合で成績評価を行う。	
受講生へのメッセージ	ホスピタリティはどの業界においても必要とされています。本講義では、ホスピタリティについて学び、「相手（顧客）の立場になって考え、行動できる」力を身に付け、業界の即戦力になりましょう！授業で配布された資料はファイリングするなど必ず各自で保管をし、毎回持参してください。	

【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
参考書：林田正光著　図解版ホスピタリティの教科書　あさ出版

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

科目名（英）	ホスピタリティ・ヒューマンスキルⅡ Hospitality human skill Ⅱ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	鈴木 彩夏
学科・コース	IR・MICEマネジメント科	授業形態	演習	総時間（単位）	30 1	開講区分	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）

外資系ホテルや国内のホテルのコンシェルジュを経て、長年に渡り一般企業・短大・大学でマナーに関することを教えてきた専任教員から講義と実践を通じて、入社後に求められる社会人としてのマナーをひとつひとつ身に付けることが出来ます。

【到達目標】

自信をもって入社式に臨めるようにまずは心の壁を取り除き、必要なビジネスマナーを習得。さらにコミュニケーション力を磨くことが出来ます。

授業計画・内容		
1回目	オリエンテーションを受け、今後の授業計画を知ることが出来る。自身の希望する職種に必要なものを知ることが出来る。	
2回目	入社前に行うこと・社会人モードに切り替えることの大切さとは・履歴書の大切さを知ることが出来る。	
3回目	社会人としての基本動作と身だしなみ・仕事で役に立つ言い回し・敬語を学ぶことが出来る。	
4回目	前回の復習とまとめ・色彩深層心理学による自己分析・履歴書の提出が出来る。	
5回目	前回の自己分析を通して1分間の相手の心に響く自己紹介（300文字）が出来るようになる。	
6回目	自信が持てる話し方・プレゼンテーションの基本を学ぶことが出来る。	
7回目	中間テスト：1分間の自己PR	
8回目	仕事の進め方・メモの取り方・報連相のやり方・日報の書き方を学ぶことが出来る。	
9回目	電話を受けるときのマナー・かけるときのマナー・メールのマナー・ビジネス文書のつくり方を学ぶことが出来る。	
10回目	コミュニケーションの取り方・会話が途切れない言葉の選び方を学ぶことが出来る。	
11回目	前回の復習とロールプレイを行い、苦手な部分を克服することが出来る。	
12回目	TO　DOリスト・PDCAサイクル・情報収集の仕方・新聞の読み方を学ぶことが出来る。	
13回目	総復習を行い、不明確な点を明確にすることが出来る。	
14回目	★評価週	試験：ロールプレイ
15回目	★まとめ・追試/再試	
準備学習時間外学習		
評価方法	・履歴書（20%）・ロールプレイ（30%）・実技（50%）	
受講生へのメッセージ	授業を通して”小さな習慣”を身に付け、続けることで自信を付けて自分自身をチェンジしていきましょう。深層心理・カラー心理はとても楽しいです。	

【使用教科書・教材・参考書】

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

科目名（英）	マナー基礎Ⅰ Manner basic Ⅰ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	渡邉 美恵子
学科・コース	IR・MICEマネジメント科	授業形態	講義・演習	総時間（単位）	30 1	開講区分	前期

【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）

マナーやビジネス検定、ホスピタリティ検定、キャリア等の講義を専門学校で非常勤講師として指導し、また、ホスピタリティ業界を経て企業、学校などで接遇研修を行う等10年の指導実績のある講師が、社会人として必要なマナーを身に着けるための指導をします。また、秘書検定試問題の理論編と実技編、記述対策,の特徴を踏まえ、ポイントを押さえた講義を行います。確認問題や過去問を繰り返し解くことで、知識をつけて試験に臨みます。

※実務者経験：美容業界にて化粧品の販売やお客様のメイクアップを担当。また新入職者に対してのマナー研修を担当し後輩指導にも当たる。ホテル、ウエディング、美容・専門学校など様々なホスピタリティ業界においてマナー・ホスピタリティの講師としての経験を保有。
及び日本ホスピタリティ推進協会の認定講師

ホスピタリティ業界の人材として必要とされる資質、業務知識、一般知識、教養、心遣い等人と係わるうえで必要なマナーを学ぶことでビジネスの場面でも活かしていけるスキルを身に付けることができます。

授業計画・内容		
1回目	自己紹介、講義について、秘書検定試験について、理論編①必要とさる資質　心構え、補佐役としての心得、機密を守る、求められる人柄と身だしなみ、秘書に必要とされる能力等秘書の基本姿勢を理解できる。	
2回目	理論編①必要とされる資質　後輩の指導、上司の指示の受け方、上司への心遣い等秘書としての対応について具体的に判断できるようになる。	
3回目	理論編②職務知識　補佐機能の本質、不意の客の対応、電子メール、秘書の定型業務、資料と部署の関係、上司について知る範囲と印鑑の扱いについて、複数の業務依頼を受ける場合について秘書としての対応を理解できる。	
4回目	理論編③一般知識　カタカナ語・略語、会社に関する知識、経営に関する知識、財務に関する知識、税務に関する知識を学ぶことができる。	
5回目	理論編③一般知識　コンピューター用語に関する知識、人事・労務に関する知識、小切手と手形の知識を学ぶことができる。関連問題を解き、理解出来る。	
6回目	実技編①マナー・接遇　尊敬語、謙譲語の基本、電話応対、弔事、慶事のマナーと上書きと贈答品のマナー、慶弔事の種類とパーティーマナーについて学ぶことができる。	
7回目	実技編①マナー・接遇　報告・説m氏・断り方・苦情処理、来客応対、席次、案内の仕方、お茶出しと料理の種類について学ぶことができる。	
8回目	実技編②技能　郵便の種類、秘書文書の扱い、ファイリング、社内文書の種類と書き方、会議用語と準備の仕方、カタログ、雑誌整理、スケジュール管理、文書の種類について学ぶことができる。	
9回目	実技編②技能　社外文書の種類と書き方、社交文書の種類と書き方、文書の取り扱いと受け渡し、オフィスの環境整備、職場のレイアウトについて学ぶことができる。	
10回目	記述対策①接遇マナー　敬語、接遇基本用語、客への電話応対、上書きの書き方、訃報を受けた時の対応、弔事基本用語等記述問題の書き方のポイントを理解できる。	
11回目	記述対策②技能　グラフの種類と書き方、社内文書の書き方、郵送方法、手紙、会議の開催案内の書き方、メモの作成等の書き方のポイントを理解できる。	
12回目	秘書検定2級過去問解き、学習の成果を確認し、自分の力知る事ができる。	
13回目	秘書検定過去問解き、弱点を知り、そこを強化していくことができる。	
14回目	★評価週	模擬テスト①、解説
15回目	★まとめ・追試/再試	模擬テスト②、解説
準備学習　時間外学習	行ったところまで問題集で復習	
評価方法	模擬テスト	
受講生へのメッセージ	マナーの勉強は、社会人として必要なビジネス知識、立ち振る舞い、人への配慮、自己管理の必要性等を学習することができます。学んだことが社会人となった時に役に立つ学習です。きっと自信を持って社会生活をスタートすることができるでしょう。また、資格を取ることで就職活動でもアピールすることが出来るでしょう。資格取得を目指して、是非一緒に学習していきましょう。	

【使用教科書・教材・参考書】

「秘書検定2級に面白いほど受かる本」KADOKAWA、「秘書検定2級　実問題集」早稲田出版社

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

科目名（英）	マナー基礎Ⅱ MannersⅡ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	勝野　智恵
		授業形態	講義・演習	総時間（単位）	30 1	開講区分	後期
学科・コース	IR・MICE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）

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、イメージしやすいよう工夫を凝らした講義内容としています。学習の成果として最終的に「マナー・プロトコール検定3級」の合格を目指して、各章の確認テスト、模擬試験等の受験対策もしっかりと行っていきます。

※実務者経験：ウエディング業界にてプランナー、スタイリストとして様々なホスピタリティ業界にて10年以上の経験。NPO法人日本マナー・プロトコール協会認定講師。多くの専門学校等で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。

【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	講師自己紹介、講義内容についての説明（オリエンテーション）。マナーとは何か、「マナー」「エチケット」「プロトコール」の違いを理解し、好印象を与えるコミュニケーション（第一印象の重要性、挨拶、お辞儀、所作）をとることができる。	
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、プロトコールの原則、具体的な席次について学ぶことができる。紅茶の歴史、いただき方（お茶会）	
3回目	パーティの種類とマナー、挨拶と紹介、外国人への贈り物、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。	
4回目	敬語、聴き方、話し方を学ぶ。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	
5回目	礼装の基準（スライド視聴）、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手紙を自信を持ってかけるようになる。	
6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ロールプレイングを行い実践して身に付けることができる。	
7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。電子メールのマナー、ファックスのマナーを学ぶことができる。ここまでの復習、まとめを行う。	
8回目	和室での作法（和室にて座礼、襖、座布団の扱い、和室でお茶の入れ方、出し方、いただき方を学ぶ）和室での作法を実践できるようになる。	
9回目	和食のマナー、DVD視聴で和食のいただき方マナーを学ぶ。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。	
10回目	洋食のマナー、DVD視聴で洋食のいただき方マナーを学ぶ。中国料理、各国料理のマナーを知る。洋食をいただく場面でも自信を持って臨めるようになる。	
11回目	「冠」、「婚」のしきたり（スライドで確認）、冠婚葬祭のしきたり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。	
12回目	「葬」、「祭」のしきたり（スライドで確認）、冠婚葬祭のしきたり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。	
13回目	受験対策　問題集を時間を計り解いてみる。	
14回目	★評価週	受験対策　模擬試験①、解説
15回目	★まとめ・追試/再試	受験対策　模擬試験②、解説
準備学習　時間外学習	行ったところまで問題集を使用し復習する	
評価方法	模擬テスト	
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。一緒にスタートしてみましょう。	

【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

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

科目名（英）	レストランサービスⅠ Restaurant Service Training Ⅰ	必修選択	選択	年次	1	担当教員	若杉　亮
		授業形態	講義・演習	総時間（単位）	60 2	開講区分	前期
学科・コース	IR・MICE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）

レストランサービス技能検定に基ずき、レストランサービス技能検定3級取得を目指す。

※実務者経験：外資系ホテルのフレンチレストランにて勤務を皮切りに、レストランウエディングプランナーの経験を有し、和食・洋食・中華・バー・カフェなど様々な業態のレストラングループにて常務取締役に就任など様々なホスピタリティ業界で10年以上の経験を有する。及び日本ホスピタリティ推進協会の認定講師

【到達目標】

社会で通用する技術と心構え

〈具体的な目標〉

目標①場面に応じた表情・笑顔でサービスを行えやり直しが出来ない大切さを体得する

目標②授業の準備と片づけを協力しあう事で役割と責務を養う

目標③授業通じ人の喜びが自身の喜びと共有出来、それを糧に好奇心創造の具体化

授業計画・内容		
1回目	挨拶・歩行動作・離着席時の補助ができる。	
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・足の運び方ができる。	
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ができる。	
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	ソムリエ協会推奨のワイン抜栓ができる。	
9回目	入店からサービスまでの一連の流れを12分制限時間内での課題終了することができる。	
10回目	入店からサービスまでの一連の流れを12分制限時間内での課題終了することができる。	
11回目	入店からサービスまでの一連の流れを9分制限時間内での課題終了することができる。	
12回目	入店からサービスまでの一連の流れを9分制限時間内での課題終了することができる。	
13回目	試験対策	
14回目	★評価週	
15回目	★まとめ・追試/再試	
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	●小テスト（30%） ●実技または筆記（20%） ●定期テスト（50%） 割合で成績評価を行う。	
受講生へのメッセージ	サービスの基本でもあるレストランサービスを通して未だ見ぬ自分の新たな発見ができれば幸いです。	

【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　料飲接遇サービス技法

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

科目名（英）	レストランサービスⅡ Restaurant Service TrainingⅡ	必修選択	選択	年次	1	担当教員	若杉 亮
学科・コース	IR・MICEマネジメント科	授業形態	講義・演習	総時間（単位）	60 2	開講区分	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）

レストランサービス技能検定に基ずき、レストランサービス技能検定3級取得を目指す。
西洋料理中心に食材、調理方法、サービス方法を学びます。

※実務者経験 外資系ホテルのフレンチレストランにて勤務を皮切りに、レストランウエディングプランナーの経験を有し、和食・洋食・中華・バー・カフェなど様々な業態のレストラングループにて常務取締役に就任など様々なホスピタリティ業界で10年以上の経験を有する。及び日本ホスピタリティ推進協会の認定講師

【到達目標】

HRS3級レベルの基礎知識の習得
西洋料理を提供する上での知識、スキルを身に着けます。

授業計画・内容		
1回目	6つの基礎食品・食品の分類t特徴を覚える事が理解できるようになる	
2回目	食品の加工・貯蔵・管理・西洋料理に使用される主な食材（前菜・スープ）を理解できるようになる	
3回目	西洋料理に使用される主な食材（魚・甲類・貝類・家禽）を理解できるようになる	
4回目	西洋料理に使用される主な食材（野菜・パスタ・チーズ・デザート）を理解できるようになる	
5回目	一般的な西洋料理調理法（魚の仕込み・肉の切り分け方と焼き方・調理法）、コーヒー・紅茶・ミネラルウォーターを理解できるようになる	
6回目	メニューの歴史・規則・料理名・構成（前菜～チーズ）、西洋料理の食事用具、接客の基本を理解できるようになる	
7回目	中間試験（筆記）	
8回目	宴会サービス・レストランサービス・テーブルサービス（料理の運搬・持ち方・方法・事故対処・事故対処）を理解できるようになる	
9回目	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・食事のマナー・食事の国際習慣を理解できるようになる	
10回目	食文化（歴史・現状・食育）、食事作法・西洋料理の変遷・施設管理（知識・防災・維持管理）・苦情対策を理解できるようになる	
11回目	食品衛生および公衆衛生（目的・仕組み・食中毒）、食品衛生法・安全衛生法を理解できるようになる	
12回目	試験対策	
13回目	試験対策	
14回目	★評価週	
15回目	★まとめ・追試/再試	
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	西洋料理　料飲接遇サービス技法を基に必要な基礎知識を身につけ業界を担う人材を目指しましょう！	

【使用教科書・教材・参考書】

西洋料理　料飲接遇サービス技法

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

科目名（英）	宿泊サービスⅠ Practice of Lodging Accomodation Business Ⅰ	必修選択	選択	年次	1	担当教員	安永　宣雅
学科・コース	IR・MICEマネジメント科	授業形態	講義	総時間（単位）	60 2	開講区分	前期

【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）

ホテルにおける宿泊部門の接客をベースに、ベル、ドア、フロントなどの基本動作及び、提供テクニックを接客側とお客様側で同時にロールプレイングを多用し学ぶ事ができる。全講義を通し、顧客体験を最大化できるサービススキルを身に着けたサービスパーソンに成長させる。

※実務者経験：ANA、JALなど国内を代表する航空系ホテルにてフロントオフィス、ベルサービスのマネージャーを歴任し12年の業界経験を経てホスピタリティ分野の専門学校にて10年の指導経験を有する。

【到達目標】

・他の業務を知ることにより、周りとのコミュニケーション能力と周りへ配慮する意識と行動を身につける
・ホテルマンとしての心得と施設に関する防災対応の基礎知識を知る

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション／授業の進め方を知る・自己紹介などする
2回目	ホテルの心得・ホテル業界について学び、就職する
3回目	ホテルの心得・専門用語と使い方・言葉づかいができる
4回目	ホテルの心得・電話応対（かけ方、受け方）ができる
5回目	宿泊部門／客室内の設備、アメニティについて　理解し、宿泊部門の仕事に基礎ができる
6回目	宿泊部門／客室清掃、ベットメイキング、チェックについてできる
7回目	★中間評価
8回目	ロールプレイング／客室清掃、忘れ物対応　対応ができるようになる
9回目	ロールプレイング／ベットメイキング　　ベットメイキングの実践ができるようになる
10回目	ロールプレイング／ベットメイキング、チェック　点検ができるようになる
11回目	リスクマネジメント／ホテルビジネスにおける危機管理意識、緊急対応が実践でも使えるようになる
12回目	コンプレイン対応／ケーススタディからコンプレイン対応を考えることができる
13回目	テスト対策　「サービスのプロ」としての在り方　を活かせる
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習　時間外学習	・授業で学んだことは、日常の意識と自身で使いこなす工夫をしていく
評価方法	・筆記30％（中間評価）、実習試験（ロールプレレイング）（期末評価）70%
受講生へのメッセージ	ホテルの基礎、相互の関係をよりよくするために学び、日常にも活用していだければ幸いです

【使用教科書・教材・参考書】

宿泊業務の基礎

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

科目名（英）	宿泊サービスⅡ	必修選択	選択	年次	1	担当教員	安永 宣雅
	Front system practice Ⅱ	授業形態	講義	総時間（単位）	60	開講区分	後期
学科・コース	IR・MICEマネジメント科				2		

【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）

システム開発経験とパソコン研修の経験、さらにサービス業界のフロント経験と研修実績のある専任講師が、シムテムを概要から活用法まで指導することにより、フロントとして実践的に身につけることができる

【到達目標】

・フロントシステムに慣れることが出来る
・ホテルフロントとして、ホテル宿泊及び予約状況を管理・稼働するシステムの概要を知ることができる
・フロントシステムを実習により、予約（新規・変更・取消）等の対応を想定し、ロールプレイングを重ねることで、フロントとしての対応力をに身につけることができる
・フロントシステムを色々な方や内容により、ホテルコンシェルジュを意識した、より質の高いシステム対応ができる

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション：自己紹介（ホテルマンとしてのフロントシステムへの興味と意識を持つことが出来る）
2回目	システム説明：フロントシステムの概要を知ることができる
3回目	システム基礎：フロントシステム操作を知ることができる
4回目	システム基礎：フロントシステム操作を知ることができる
5回目	システム実習：フロントシステム操作の基礎を用い、1人で対応できる
6回目	システム実習：フロントシステム操作の基礎を用い、ペアになり対応できる
7回目	システムロースプレイング：フロントシステムを用い、お客様のケースを想定し対応することができる
8回目	システムロースプレイング：フロントシステムを用い、お客様のケースを想定し対応することができる
9回目	評価課題の説明：ロールプレイングでの評価内容と項目を説明を受け自身の弱点を知ることができる
10回目	システムロースプレイング：フロントシステムを用い、ホテルコンシェルジュとして、お客様のケースを想定し対応することができる
11回目	システムロースプレイング：フロントシステムを用い、ホテルコンシェルジュとして、お客様のケースを想定し対応することができる
12回目	★評価週
13回目	★評価週
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習時間外学習	・ホテル科に在籍していることを忘れず、日常のレジなどの対応がどうかを時々意識してすごす
評価方法	・実習試験80%（ホテルコンシェルジュを意識したパソコン操作、姿勢、言葉使い）
受講生へのメッセージ	・ホテルフロントシステムは、一般的なパソコン操作もあり、各ホテルの中心とあるデータ管理とシステムを扱うことになります ・パソコン操作に慣れない方もいらっしゃるかもしれませんが、操作を丁寧に行えるとさらに良いです

【使用教科書・教材・参考書】

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画（シラバス）

科目名（英）	接客サービス基礎Ⅰ Service simulation Ⅰ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	安永　宣雅
		授業形態	演習	総時間（単位）	60 2	開講区分	前期
学科・コース	IR・MICE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）

ホテル接客をベースに、マナーや基本動作の観点だけでなく、サービスマーケティングを軸とした顧客体験への視点、及び顧客体験の最大効果を目的とした提供テクニックを接客側とお客様側で同時にロールプレイングを多用し学ぶ事ができる。全講義を通し、顧客体験を最大化できるサービススキルを身に着けたサービスパーソンに成長させる。

※実務者経験：ANA、JALなど国内を代表する航空系ホテルにてフロントオフィス、ベルサービスのマネージャーを歴任し12年の業界経験を経てホスピタリティ分野の専門学校にて10年の指導経験を有する。

【到達目標】

サービスマーケティングを軸とした高次元でのホテル接客スキルの習得ができる。顧客に与える体験効果を心理的観点などを踏まえ、最も効果的に表現する接客スキルの視点及び実践的なテクニックを身に着ける事ができる。

授業計画・内容		
1回目	講師紹介・学生自己紹介・サービスマーケティングを取り入れた接客スキルの解説	
2回目	ホテル旅館におけるサービスマーケティングの基本概要を理解する事ができる	
3回目	ホテル旅館におけるサービスマーケティングの基本概要を理解する事ができる②	
4回目	ホテル旅館におけるサービスマーケティングと接客サービスとの関連性を実体験する事ができる	
5回目	サービスマーケティングを活用した接客サービスの基本を学ぶ事ができる（フロントロビー編）	
6回目	サービスマーケティングを活用した接客サービスの基本が学ぶ事ができる（レストランサービス編）	
7回目	サービスマーケティングを活用した接客サービスの基本が学ぶ事ができる（総合サービス編）	
8回目	サービスマーケティングを用いた感動サービスの構造を理解する事ができる	
9回目	サービスマーケティングを用いた感動サービスの実践的なテクニックを学ぶことができる。	
10回目	感動サービスの実践的なテクニックを身に着ける事ができる（フロントサービス編）	
11回目	感動サービスの実践的なテクニックを身に着ける事ができる（レストランサービス編）	
12回目	感動サービスの実践的なテクニックを用いて実際に感動サービスをクリエイトする事ができる（レストランサービス編）	
13回目	感動サービスの実践的なテクニックを用いて実際に感動サービスをクリエイトする事ができる②（レストランサービス編）	
14回目	★評価週	知識確認ペーパーテスト及び実演テスト
15回目	★まとめ・追試/再試	総合理解へのフィードバック
準備学習 時間外学習		
評価方法	ホテル旅館におけるサービスマーケティングの役割と実践テクニックの習得度及び理解度 またサービスマーケティングを軸とした感動サービスの基礎志向の習得度	
受講生へのメッセージ	私自身が、ホテル旅館現場で10年以上の実際の経験とノウハウをもとに、基本的な接客サービスではなくサービスマーケティングを用いた「サービスを科学する」との思考を基準とした自身で感動をクリエイトするサービス思考を身に着けて頂く。そして実践的に感動サービスを使いこなす事のできるサービスパーソンへと一緒に成長したいと思います。	

【使用教科書・教材・参考書】