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基礎Ⅱ Manegement of MICE Ⅱ	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	後期
学科・コース	IRホテル＆リゾート科(昼一)						

【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	**MICE産業を支える施設と仕事②(展示場)** 地域の経済産業の活性化に必要不可欠装置である展示場の役割について理解を深める。	
2回目	**展示場視察(インテックス大阪)** 西日本最大規模の本格的展示場を訪問し、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展示場細部を視察し理解を深める。	
3回目	**MICE産業を支える施設と仕事③(ホテル)** ホテルのMICE機能について知識を深め、どのようなMICEビジネスを受入れ運営するかについての理解を深める。	
4回目	**ホテル視察(ハイアットリージェンシー大阪 o rヒルトン大阪)** MICEビジネスの取り組みに実績のある外資系ホテルを訪問し、担当者から施設の概要や運営について説明を受け、ホテルにおけるMICEビジネスの理解を深める。	
5回目	**国際会議の作り方** 国際会議が実際にどのように誘致、準備、運営されるかなどの一連の流れを把握し国際会議ビジネスについて理解を深める。	
6回目	**展示会の作り方** 展示会がどのように企画され、実施されていくかの一連の流れを把握し展示会ビジネスについての理解を深める。	
7回目	**インセンティブ・イベントの作り方** MICEビジネスの中で一般ではほとんど触れることのないインセンティブ・イベントについて映像等の事例も踏まえ実態を把握し理解を深める。	
8回目	**国際会議におけるプロトコール** 国際会議、特にハイレベル国際会議受入れに必要不可欠なプロトコール(国際儀礼)についてG20サミットの実例などを踏まえて理解を深める。	
9回目	**ユニークベニューの開発と活用** ユニークベニューの概念や実際にどのように開発し活用していくか等を実例を踏まえて理解し、開発や活用に関する演習を行う。	
10回目	**ユニークベニュー視察(大阪市中央公会堂、大阪市立自然史博物館)** 大阪で実際に活用されているユニークベニューを訪問し、担当者から施設の概要やMICEイベントを開催する際の留意点などをの説明を受け理解を深める。	
11回目	**MICEの統計、経済波及効果及びMICE商品の作り方** MICEビジネスの効果測定に必要な統計や経済波及効果について理解を深めるとともに経済波及効果を高めるために必要なMICE商品の作り方について理解する。	
12回目	**MICEトレードショーの実務体験(インターンシップ)2020年12月2日(水)** 大阪観光局が主催するMICEトレードショー「大阪MICEデスティネーション・ショーケース2020」の運営に一部携わり、展示商談会の運営を実体験する	
13回目	**IR(統合型リゾート)におけるMICEビジネス** 今後の日本におけるMICEビジネスにとって重要な施設となるIR内のMICE施設に関して知識を深めるとともに、今後のビジネスへの発展性について理解を深める。	
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）	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
		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・ホテル＆リゾート科（昼一）						

【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）	イベント企画 Ⅰ Event Planning Ⅰ	必修選択	選択	年次	1	担当教員	岡村 奈奈
		授業形態	講義・演習	総時間（単位）	30 1	開講区分	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼ー）						

【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）	ディーリング実習 Ⅰ Casino Dealing Ⅰ	必修選択	選択	年次	1	担当教員	三浦 健
		授業形態	実習	総時間（単位）	30 1	開講区分	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼一）						

【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、カジノにおけるゲーミングのルールや、ディーリングのスキルについて学びます。また、ディーリングの授業を通してカジノの公正さに対する理解を深めます。
※実務者経験：㈱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】

世界で通用するカジノディーリング技術と知識の習得。
日本のIRを正しく理解することで将来のIRビジネスへのビジョンを持つこと。

授業計画・内容	
1回目	IR講義： オリエンテーション、海外IRの成功事例と有効性、世界のカジノの歴史と文化、近隣のアジアのIR事例、日本の法制化と開発計画
2回目	IR講義： カジノの本質とレスポンシブルゲーミング、カジノディーラーの心得、カジノ組織体系とオペレーション、大阪IR・地元企業の取り組み
3回目	カジノマナー体験： ブラックジャック/ルーレットのテーブルマナーとゲームルールを学ぶことができる
4回目	カジノマナー体験： バカラ/ポーカーのテーブルマナーとゲームルールを学ぶ
5回目	カジノディーリング実技： 基礎（カードシャッフル、マルチデックシャッフル/チップワーク、ドロップカット、サイジング）を習得できる
6回目	カジノディーリング実技： 基礎（キャッシュチェンジ、カラーチェンジ/クロージングテーブル）を習得できる
7回目	カジノディーリング実技： ブラックジャック（基礎）を習得できる
8回目	カジノディーリング実技： ブラックジャック（基礎）を習得できる
9回目	カジノディーリング実技： ブラックジャック（応用）を習得できる
10回目	カジノディーリング実技： ブラックジャック（応用）を習得できる
11回目	カジノディーリング実技： ブラックジャック（総合）を習得できる
12回目	カジノディーリング実技： ミディバカラ（基礎）を習得できる
13回目	カジノディーリング実技： ミディバカラ（基礎）を習得できる
14回目	期末試験
15回目	映画鑑賞「バグジー」（1991年：150分）
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数80点以上をA、79点～70点をB、69～60点をC評価とし、59点以下はD評価（不合格）とする。
評価方法	**出席評価50%** + **授業態度評価（聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度）10%** + **技術評価**（もしくは試験・レポート等評価）**40%**とする。 なお本授業においての技術評価は以下の割合にておこなう。 ・前期試験：実技試験（30問） ・後期試験：筆記試験（いずれか1ゲーム）
受講生へのメッセージ	IR(統合型リゾート)は近い将来日本に誕生する新規産業であり、カジノディーラーは日本で初めて誕生する特殊技能職です。IRの有効性」とカジノの本質をしっかり理解し、楽しくディーリングを学んでください。

【使用教科書・教材・参考書】

講師が用意するハンドアウト資料、プレイングカード（1人に1デック配布）

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)	ディーリング実習Ⅱ Casino Dealing Ⅱ	必修選択	選択	年次	1	担当教員	三浦 健
		授業形態	実習	総時間(単位)	30 1	開講区分	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科(昼一)						

【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、カジノにおけるゲーミングのルールや、ディーリングのスキルについて学びます。また、ディーリングの授業を通してカジノの公正さに対する理解を深めます。
※実務者経験:㈱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】

世界で通用するカジノディーリング技術と知識の習得。
日本のIRを正しく理解することで将来のIRビジネスへのビジョンを持つこと。

授業計画・内容	
1回目	カジノディーリング実技: ミディバカラ(応用)を習得できる
2回目	カジノディーリング実技: ミディバカラ(応用)を習得できる
3回目	カジノディーリング実技: ミディバカラ(総合)を習得できる
4回目	カジノディーリング実技: ルーレット(基礎)を習得できる
5回目	カジノディーリング実技: ルーレット(基礎)を習得できる
6回目	カジノディーリング実技: ルーレット(応用)を習得できる
7回目	カジノディーリング実技: ルーレット(応用)を習得できる
8回目	カジノディーリング実技: ルーレット(総合)を習得できる
9回目	カジノディーリング実技: テキサスホールデムポーカー(基礎)を習得できる
10回目	カジノディーリング実技: テキサスホールデムポーカー(応用)を習得できる
11回目	カジノディーリング実技: テキサスホールデムポーカー(総合)を習得できる
12回目	カジノディーリング実技: ブラックジャック/ルーレットを習得できる
13回目	カジノディーリング実技: ミディバカラ/テキサスホールデムポーカーを習得できる
14回目	期末試験
15回目	映画鑑賞「ラスベガスをぶっつぶせ」(2008年:123分)
評価基準	A・B・Cを合格とし、Dを不合格とする。 点数80点以上をA、79点～70点をB、69～60点をC評価とし、59点以下はD評価(不合格)とする。
評価方法	**出席評価50%** + **授業態度評価(聴く、書く、話す、制作する等の取り組み態度)10%** + **技術評価**(もしくは試験・レポート等評価)**40%**とする。 なお本授業においての技術評価は以下の割合にておこなう。 ・前期試験:実技試験(30問) ・後期試験:筆記試験(いずれか1ゲーム)
受講生へのメッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】

講師が用意するハンドアウト資料、プレイングカード(1人に1デック配布)

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)	ドレススタイリング基礎 Ⅰ Dress Styling Ⅰ	必修選択	選択	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	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科(昼一)						

【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)
ブライダルコスチュームの基本的な知識と試着方法を学ぶ

※実務者経験:全日本ブライダル協会＆㈱桂由美ウエディングシステムセミナーのブライダルファッションスタイリストの資格を頂きました。

【到達目標】
コスチュームの名称を覚え、ドレス・タキシードの試着が出来る様になる。

授業計画・内容		
1回目	(スタイリストの仕事) スタイリスト(衣裳店)の仕事内容や基本的な衣裳の説明	
2回目	(マネキンの着せ方) ドレス・タキシードのアイテムの名前を学び、マネキン(トルソー)の着付けを実習する	
3回目	(衣裳の着せ方) 前回の復習も兼ねながら、人に衣裳(ドレス)を着付ける実習をする	
4回目	(ショップイメージ作り) ドレスの陳列の仕方や配置、ディスプレイについて学ぶ	
5回目	(衣裳店研修①) 店舗にて衣裳店の雰囲気や商品を見て学ぶ	
6回目	(ドレスについて) 素材や色・ライン等、ドレスの基礎を学ぶ	
7回目	中間テスト(筆記と実技の予定)	
8回目	中間テストの答案返却とその解説(時間が余れば今までの復習)	
9回目	(衣裳店研修②) 店舗にて衣裳店の雰囲気や商品を見て学ぶ	
10回目	(タキシードについて) メンズフォーマルルール(T・P・O)と基本的なスーツのラインを学ぶ	
11回目	(和装について①) 和装のアイテムの名称や、柄・素材について学ぶ	
12回目	(和装について②) 衣裳(和装)の見せ方や畳み方等、取り扱い方の実習をする	
13回目	(今までの復習) 次週の試験の試験範囲の説明と実技試験の練習を行います。	
14回目	★評価週	筆記試験と実技試験の予定
15回目	★まとめ・追試/再試	
準備学習 時間外学習		
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	ブライダルコスチュームの基本を一緒に学んで行きましょう	

【使用教科書・教材・参考書】

学校手配の教科書「ブライダルの基礎知識」を使用致します。

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）	パーソナルカラリスト検定 Parsonal Corler	必修選択	選択	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	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼ー）						

【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）

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。全日本ブライダル協会認定講師。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。色彩感覚を養い、ヘア、メイク、ファッションとトータルで女性を美しく仕上げるための授業を行う。パーソナルカラーの知識はもちろん、現場で実践に生かすための授業を行う。

【到達目標】

色彩的な知識に加えて、各シーズンのヘアメイク、ファッション、コーディネートの知識を習得し、実際に似合うように手掛けることができる。

授業計画・内容		
1回目	パーソナルカラーの復習、4シーズンの特徴を復習し、理解できるようになる。	
2回目	ブライトスプリングの特徴、コーディネートの仕方を理解できるようになる。	
3回目	ブライトスプリングの特徴、似合うヘアメイクを施すことができる。	
4回目	ブライトスプリングの特徴、似合うヘアメイクを施すことができる。	
5回目	パステルサマーの特徴、コーディネートの仕方を理解できるようになる。	
6回目	パステルサマーの特徴、似合うヘアメイクを施すことができる。	
7回目	11月5日1限振替のため、休講	
8回目	ディープオータムの特徴、コーディネートの仕方を理解できるようになる。	
9回目	ディープオータムの特徴、似合うヘアメイクを施すことができる。	
10回目	11月26日1限振替のため、休講	
11回目	ブリリアントウィンターの特徴、コーディネートの仕方を理解できるようになる。	
12回目	ブリリアントウィンターの特徴、似合うヘアメイクを施すことができる。	
13回目	1月14日1限振替のため、休講	
14回目	★評価週	モデルに似合うヘアメイクを施すことができる。まとめ、振り返り
15回目	1月28日1限振替のため、休講	
準備学習 時間外学習	パーソナルカラリスト検定で得た知識の応用編、実践編になります。おもに、実技、グループワーク中心の授業となります。楽しんで興味を持って臨んでください。	
評価方法	中間評価、4シーズンについてのレポート、定期試験、ヘアメイク実技の評価となります。	
受講生へのメッセージ	現場に出て、今まで得た知識が実践できるように、想像力をもって頑張ってください。	

【使用教科書・教材・参考書】

パーソナルカラリスト検定テキスト、雑誌、メイク道具一式

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）	バー実習（バーテンダースキル） Bar practice(Bartender skill)	必修選択	選択	年次	1	担当教員	北澤　雅
		授業形態	実習	総時間（単位）	30 1	開講区分	後期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼ー）						

【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）

長年、バーテンダーとして業務を行い自身のBARを経営する専任講師が実習や座学を通じてわかりやすくお酒やバーテンダーに必要な知識を学べる授業です。

【到達目標】

前期学んだ内容をアウトプットして学びを深めることが出来る。バーテンダーとして働くうえで必要な心構えとお客様対応（お客様を見抜く力やお客様の反応からどんなことが予測でき、どんな行動をとることが出来るのが）を知ることが出来、実践できる。気候や季節、お客様のさりげない一言からおすすめのお酒を提案することが出来る。時間内にドリンクを提供することが出来る。

授業計画・内容		
1回目	酒類総論、酒の分類を把握することが出来る。シェーキングが的確に出来るようになる。	
2回目	代表的醸造酒を把握することが出来る。ステアが的確に出来るようになる。	
3回目	代表的蒸留酒を把握することが出来る。ビルド・炭酸類の注ぎ方、上手く作ることが出来るようになる。	
4回目	代表的な混成酒を把握することが出来る。ボストンシェーカーの扱いが出来るようになる。	
5回目	ウイスキーの製造工程を把握することが出来る。レインボーカクテルが作れるようになる。	
6回目	世界5大ウイスキーを把握することが出来る。代表的なスタンダードカクテルの個性を知ることが出来る。	
7回目	ブランデーの製造工程を把握することが出来る。バーテンダーとしての心構えを知ることが出来る。	
8回目	世界のブランデーを把握することが出来る。プロのシェーキングのコツを知ることが出来る。	
9回目	焼酎・甲類・乙類の違いを把握することが出来る。フローズンカクテルを上手く作ることが出来る。	
10回目	混成酒（リキュール）の分類を把握することが出来る。お客様の好みのドリンクを作ることが出来る。	
11回目	リキュールの種類、特性を知ることが出来る。バーテンダーとしての接客の距離感を知ることが出来る。	
12回目	オリジナルカクテルの創作のコツ・方程式を知ることが出来るようになる。	
13回目	実際に材料を使って、オリジナルカクテルを考え創作できるようになる。	
14回目	★評価週	オリジナルカクテル創作：実技試験
15回目	★まとめ・追試/再試	シェーキング・ステア：実技試験
準備学習　時間外学習	授業で学んだ酒類の原料や原産国等の知識を覚え復習する。技術面ではシェイク・ステア・ビルド・ボトルの扱い方等のイメージトレーニングを行ってください。	
評価方法	期末試験100%	
受講生へのメッセージ	バーテンダーとして、また、バーではない部署でも良いパフォーマンスが出来るよう、知識・技術を付けて夢に向かって頑張りましょう。	

【使用教科書・教材・参考書】

バーテンダーズマニュアル

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)	フード&ビバレッジ解説 Food & Beverage Basic	必修選択	必修	年次	1	担当教員	北澤雅
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科(昼一)	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)

ホテルオークラスカイラウンジ神戸メインバーにてバーテンダーを担当し、現在は自身でバーを経営する講師がホテルバーテンダーに必要な知識や技術を指導します。

【到達目標】

技術面では、シェーク(シェーキング)・ステア(バースプーンのステアの仕方)・グラスの持ち方・注ぎ方・出し方シェーカーの洗い方・拭き方を身に付けることが出来るようになる。知識に関しては、酒類全般(ワイン・ビール・ウイスキー・ジン・ウオッカ・ラム・テキーラ・リキュール)を学ぶことが出来る。

授業計画・内容		
1回目	自己紹介・バーの歴史・文化・バーツールの名称の説明を知ることが出来る。	
2回目	バーテンダーとは何かを学ぶことが出来る。酒の分類(実技)シェーキングの仕方を学ぶことが出来る。	
3回目	酒の分類:醸造酒とは何かを学ぶ。	
4回目	酒の分類:蒸留酒とは何かを学ぶ。ボトルの扱い方を学ぶことが出来る。	
5回目	醸造酒(ビール)の原料について学ぶことが出来る。メジャーカップの扱い方について説明を受けることが出来る。	
6回目	醸造酒(日本のビール・世界のビール)について知ることが出来る。スタンダードカクテルの説明。	
7回目	蒸留酒(ウイスキー)の原料・歴史について知ることが出来る。ジュースによるカクテルメイク(シェイク)を学ぶことが出来る。	
8回目	蒸留酒(世界5大ウイスキー)について学ぶことが出来る。ステアによるカクテルメイクを実施することが出来る。	
9回目	蒸留酒(ジン)の歴史・原料について知ることが出来る。スタンダードカクテルのカクテルメイクが出来る。	
10回目	蒸留酒(ウッカ)の歴史・材料について学ぶことが出来る。ビルドによるカクテルメイクが出来る。	
11回目	蒸留酒(ラム)の歴史・材料について学ぶことが出来る。スタンダードカクテルのカクテルメイクが出来る。	
12回目	蒸留酒(テキーラ)の歴史・材料について学ぶことが出来る。ステアによるカクテルメイク。	
13回目	混成酒(リキュール類)について学ぶことが出来る。スタンダードカクテルのカクテルメイクが出来る。(シェイク)	
14回目	★評価週	期末試験
15回目	★まとめ・追試/再試	前期の総復習が出来る。
準備学習 時間外学習	学んだことを自宅での復習してください。技術に関しては、イメージトレーニングを行ってください。	
評価方法	確認テスト2回筆記・メイキングテスト2回実技	
受講生へのメッセージ	バーテンダーとして最低限必要な技術をスキルを知っておくことで、ホテルで働く際にお客様との会話や働く仲間同士のコミュニケーションがとりやすくなります。自分の将来の為に必要な知識をどんどん吸収していってください!	

【使用教科書・教材・参考書】

バーテンダーズマニュアル

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）	ブライダルの基礎知識 Bridal foundation	必修選択	選択	年次	1	担当教員	岡村　奈奈
		授業形態	講義	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期
学科・コース	ブライダル総合科（昼ー）						

【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）

ブライダル業界の歴史・文化・流行・マーケットの変化について学び、挙式の実践を行い基本的な知識を身につけ社会人になり、ブライダル業界で活躍できる人間になることができる。
※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
【著書】
「結婚する子どものために 親がすること、できること」（日本文芸社/2018 年）「WEDDING IDEAS BOOK 結婚式と準備が"もっと"楽しくなる方法」（誠文堂新光社/2016 年）「ありがとうを贈るハッピーウエディングBOOK」（監修・一部執筆）（高橋書店/2014 年）

【到達目標】

小テストでの基礎知識の確認と理解

授業計画・内容		
1回目	オリエンテーション　自己紹介、評価内容、ボイストレーニング　※DVD使用	
2回目	ブライダル業界のマーケット、ブライダルの職種と役割と役割を理解することができる。	
3回目	ブライダルマナー（招待状の返信、参列者ファッション、熨斗袋の書き方など）を理解することができる。	
4回目	ブライダルにおける専門用語Ⅰを知ることができる理解することができる。	
5回目	ブライダルにおける専門用語Ⅱを知ることができる理解することができる。	
6回目	結婚式のスタイル（挙式）①キリスト教式　②神前式　③人前式　④リゾート婚式を知ることができる	
7回目	披露宴会場　①ホテル　②ゲストハウス　③レストラン　④専門式場を知ることができる。	
8回目	ブライダル用語テスト	
9回目	当日までのスケジュール、当日のスケジュールの講師プランニングおける流れを知ることができる。	
10回目	今時の演出&定番の演出や料理　①フランス　②日本　③和洋　④中華料理を作成理解することができる。	
11回目	披露宴の基本プログラムを作成知ることができルーム。	
12回目	披露宴の進行とバランスを理解することができる。	
13回目	トータルの見積もり書（料理、衣装、美容、演出、装花）を作成することができる。	
14回目	★評価週	上記内容のまとめ試験
15回目	★まとめ・追試/再試	解答と質問
準備学習 時間外学習	ゼクシィ	
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	基礎知識の修得をします	

【使用教科書・教材・参考書】

ABC検定（ブライダルコーディネーターテキスト）

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）	フラワーアレンジメント Study about Flower	必修選択	選択	年次	1	担当教員	門田 貴理
		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	IR・ホテル＆リゾート科（昼一）				1	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）
長年のフラワーデザインの経験と子供の花育活動の経験を生かして、季節の行事やトレンドもふまえて、子供にも応用できるフラワーデザインを指導します。

【到達目標】
四季折々のお花について学ぶことが出来る。季節に合ったフラワーアレンジメント（子供用）を学ぶことが出来る。

授業計画・内容		
1回目	小さな花束とラッピング 花束の包み方や贈り方について考える	
2回目	ボトルアレンジメント 最近の流行りの透け感のあるアレンジメント トレンドを理解する	
3回目	ハロウィーンのアレンジメント ハロウィーンの由来を理解し、ハロウィーンの色やオーナメントの知識を身につける	
4回目	造花のコサージ 応用で子供にも作り易いロゼッタを制作する フラワーアクセサリーの作り方を身につける	
5回目	ボックスアレンジメント ボックスフラワーの作り方を理解する	
6回目	フラワーケーキ 子供が楽しんで作れるアレンジメントを考える	
7回目	カラーサンド 子供にも好評のカラーサンドを使って、観葉植物をアレンジする カラーサンドの使い方を理解する	
8回目	クリスマスリース クリスマスの色やオーナメント・リースを飾る意味を理解する	
9回目	クリスマスアレンジメント① 木の実を使ってオーナメントを作る 木の実の種類や使い方を理解する	
10回目	クリスマスアレンジメント② エヴァーグリーンを使って、アレンジメント制作する 季節の花材を理解する	
11回目	お正月飾り お正月にしめ縄を飾る意味を理解して、トレンドもいかした飾りを考える	
12回目	お正月のアレンジメント お正月の花材を理解する	
13回目	春の花のアレンジメント 季節の花材を理解する	
14回目	★評価週	フラワーアクセサリー 花冠を作る 作り方を理解する
15回目	★まとめ・追試/再試	ヴァレンタインのアレンジメント 色やオーナメントを理解して制作する
準備学習 時間外学習		
評価方法	授業内評価	
受講生へのメッセージ	花を生き物として扱い、季節を感じて、生活にいかして欲しいです。子供にも応用できる提案をしていきます。一緒に考えて行きましょう。	

【使用教科書・教材・参考書】

NFD 花を知る・花と遊ぶ フラワーデザイン花ごよみ

福岡ブライダル＆ホテル・観光専門学校　2019年度後期　授業シラバス

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）	フロントシステム	必修選択	選択	年次	1	担当教員	安永 宣雅
	Front system practice	授業形態	講義・実習	総時間（単位）	30	開講区分	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼ー）				1		

【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)

科目名(英)	ヘアメイク基礎 Basic of make	必修選択	選択	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	前期
学科・コース	IR・ホテル&リゾート科(昼ー)						

【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)

メイクの基礎となる技術はもちろん、メイクアップアーティストとしてのマナーや心構えに関する授業も行う。また顔分析に基づき、似合わせるメイクをしっかり身に付ける授業を行う。相モデルでの実習となる授業のため、遅刻や欠席は出来るだけせず臨んでほしい。

※実務者経験:主にブライダル業界で花嫁のトータルコーディネイトを担当。全日本ブライダル協会認定講師の資格を頂きました。

【到達目標】

①道具を正しく使えるようになる。「お客様のお顔に触れさせていただく」ことに感謝の気持ちを持って、タッチアップ出来るようになる。②基本のメイクから似合わせるメイクまで、施せるようになる。③確かな技術とスピード、どちらも身に付ける。

授業計画・内容		
1回目	メイク座学① スタイリストとしての心構え マナーと身だしなみ	
2回目	メイク演習① 基本のスタイリング～スキンケア(素顔)	
3回目	メイク演習② スキンケア～ベースメイク(下地～コントロールカラー～ファンデーション～コンシーラーパウダーまで)(素顔)	
4回目	メイク演習③ スキンケアをした状態からベースメイク、アイメイクを習得(素顔)	
5回目	メイク演習④ ベースメイクをした状態で、アイメイク、アイブロウを描けるようになる	
6回目	メイク演習⑤ ベースメイクをした状態で、アイメイク、アイブロウ、チーク、リップまで描けるようになる	
7回目	メイク演習⑥ 40分でフルメイク(素顔)	
8回目	中間テスト 40分でベースメイクをした状態で、ポイントメイク(特にアイブロウ)のスキルチェック	
9回目	メイク演習⑦ 美しいベースメイクを習得(トラブルレス、骨格修正、ハーフマット肌作り)(素顔)	
10回目	メイク演習⑧ 顔分析シートを基に似合わせるアイメイクの習得(素顔)	
11回目	メイク演習⑨ 顔分析シートを基に似合わせるアイブロウの習得(素顔)	
12回目	メイク演習⑩ 顔分析シートを基に似合わせるリップ&チークの習得(素顔)	
13回目	メイク演習⑪ 定期テストに向けて40分でフルメイク(スキンケアをした状態で)(素顔)	
14回目	★評価週	スキンケアをした状態から40分でモデルに似合ったフルメイクを完成させる
15回目	★まとめ・追試/再試	分からなかった授業内容について、復習と解説の時間
	授業前にメイク道具のメンテナンスをして臨むこと。時間が短いため、学んだことは授業後にプリントやノートに自分がどのようなメイクを施したのか分かりやすく書き記し復習する(使用した色味、チークの位置や形、肌の作り方、など)授業が直ぐ始められるように、メイク道具は必ずセッティングしておくこと。 持参物:①白無地タオルを3枚②コットン③ティッシュ(三角織り)	
評価方法	評価は実技試験、配布プリントで評価。授業内で習得した技術の理解度を確認する。試験時間は40分。中間テスト(50点)期末テスト(50点)の合計100点満点で評価する。	
受講生へのメッセージ	メイクアップアーティストに求められることは、知識と技術はもちろんですが、社会人としての礼儀や信頼される人間性を持っていること、そしてお客様の気持ちを察し、喜んでいただくための心配りや配慮が出来ることです。確かな技術を身に付けると共に、一人一人の個性を生かしながらも信頼される素敵な技術者になってほしいと思います。皆さんが毎時間少しでもステップアップ出来るように、私も力を尽くします！一緒に頑張りましょう(*^-^*)	

【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）	ホスピタリティ検定 Hospitality	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）	30 1	開講区分	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼一）						

【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）	ホテルビジネス実務検定Ⅰ Hotel bussiness exam Ⅰ	必修選択	選択	年次	1	担当教員	安永　宣雅
		授業形態	講義・演習	総時間（単位）	30 1	開講区分	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼一）						

【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、ホテルビジネス実務検定合格を目指す。

※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】

実務シーンをイメージしながら座学の知識を身につけることことができる。
ホテルビジネス実務検定（H検）認定を目指します。

授業計画・内容		
1回目	オリエンテーション　講師自己紹介　教科書第一節　世界の観光動向・世界の宿泊産業について理解ができる。	
2回目	第一節　日本の観光動向・日本の宿泊産業について理解ができる。	
3回目	第二節　ホテル産業について理解することができる。	
4回目	第二節　業界のトレンドについて理解ができる。	
5回目	第二節　組織について理解ができる。	
6回目	第三節　国際儀礼について理解ができる。	
7回目	第三節　ホスピタリティマインドを身につけることができる。	
8回目	第三節　接客用語の基礎を習得できるようになる。	
9回目	第三節　関連団体と法規について理解ができる。	
10回目	第四節　シーンに応じた会話表現を身につけることができる。	
11回目	総復習	
12回目	模擬試験1	
13回目	模擬試験2	
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	授業で学んだことを、ロールプレイをしながら練習しましょう。 それぞれの知識について、それがなぜ必要なのか・大切なのか、背景を考慮しながら学習していきましょう。	
評価方法	◆小テスト（30%） ◆定期テスト（70%）	
受講生へのメッセージ	決して簡単ではない学習内容と、検定合格を目指す授業ですが、業界の即戦力人材として必要な知識ばかりです。みんなで興味を膨らませながら、楽しく勉強していきましょう。	

【使用教科書・教材・参考書】

ホテルビジネス 基礎編

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）	ホテルビジネス実務検定Ⅱ Hotel bussiness exam Ⅱ	必修選択	選択	年次	1	担当教員	安永　宣雅
		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・ホテル＆リゾート科（昼一）						

【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、ホテルビジネス実務検定合格を目指す。

※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】

① 客室部門の主な仕事の理解が出来る ② 飲料部門の主な仕事を理解が出来る ③ 最近のホテル事情の理解が出来る ④ 海外のホテル、特にリゾートホテルの理解が出来る

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違いを復習することが出来る	
3回目	客室部門の主な仕事を知ることが出来る	
4回目	客室部門の主な仕事内容と、集客のための活動を学ぶことが出来る	
5回目	レストランの業務内容とそのプランを学ぶことが出来る	
6回目	ホテルの催事、特にクリスマスディナーショーを企画してみてその内容を学ぶことが出来る	
7回目	ホテルの結婚披露宴の傾向を学ぶことが出来る【中間テスト】	
8回目	ホテルの結婚披露宴とそのライバルを学ぶことが出来る	
9回目	海外のリゾートを学ぶことが出来る。（ハワイ）	
10回目	海外のリゾートを学ぶことが出来る。（ラスベガス）	
11回目	海外のリゾートを学ぶことが出来る。（バリ島）	
12回目	2020東京オリンピックの向けてのホテルの取り組みを考えることが出来る。脱プラスティック。脱食べ残し	
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	ホテルの業務を広く理解するためには客室、料飲、宴会を学ぶ必要があります。実際のレベルでどのようなことをしているのか、福岡市内のホテルに行って覗いてみましょう。	
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	まずはホテルの業務内容を知ることが大切です。自分が客室と料飲のどちらに向くのか、または目指すのか。そして、ある程度方針が決まった後は海外のホテルとも比較してホテル専攻ならではの広い視野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）	ホテル概論 Introduction to the study of Hotel	必修選択	選択	年次	1	担当教員	安永　宣雅
		授業形態	講義	総時間（単位）	30 1	開講区分	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼一）						

【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）

ホテル業界で経験と実績があり、ホテルスタッフへ現場の研修を現在行っている専門の教員が講義形式で教え、より日本のホテル業界について学び、実習と就職の時に目標とするホテルのサービスを具体的に思い浮かべることができるようになる。

【到達目標】

日本における有名なホテルの名称とその特徴が言えるようになる。 また、ホテルの素晴らしいサービスとは何かを理解できるようになる。

授業計画・内容		
1回目	授業の進め方のオリエンテーション。ホテルにまつわる物知りクイズでホテルに慣れ親しむことができる。	
2回目	日本の御三家ホテルとは？なぜそのホテルが有名なのかを理解できるようになる。	
3回目	帝国ホテルのサービスについて理解することができる	
4回目	東京の有名外資系ホテルの名前を知ることができる。	
5回目	関東地区の御三家、外資系以外のホテルを知ることができる。	
6回目	関西の有名ホテルを知ることができる。	
7回目	スモールラグジュアリーのカテゴリーを知ることができる。中間テスト	
8回目	福岡のホテルの歴史を知ることができる。	
9回目	九州のリゾートホテルを学ぶことができる。	
10回目	ホテルのレストランはなぜ高いのかを知ることができる。	
11回目	ホテルの催事、婚礼を知ることができる。	
12回目	シティーホテルとリゾートホテルの違い、ホテルと旅館の違いを知ることができる。	
13回目	前期のまとめ	
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	福岡市内のホテルは積極的に訪問してロビーの雰囲気を見てきましょう。また旅行社にあるパンフレットをピックアップして自分の資料とすることも推奨します。	
評価方法	期末テスト100％	
受講生へのメッセージ	ホテルは素晴らしい業種です。人と人を結び、お客様の満足に直結する接客を担当するからです。いいサービスを提供するスタッフになれるように、まずは業界やホテルの特徴を知りましょう。そのお手伝いをしたいと思っています。	

【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）	マナー・プロトコール Ⅰ Manners and Protocol Ⅰ	必修選択	選択	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	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼一）						

【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)	マナー・プロトコール Ⅱ Manners and Protocol Ⅱ	必修選択	選択	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・ホテル＆リゾート科(昼一)						

【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】

検定合格を目標にし、グローバルな現代において社会人として他国の方々にも失礼がないような国際人としてのマナーが身に付ける。

授業計画・内容		
1回目	第6章 食事 お酒のマナー 食事・お酒の基礎知識が理解出来る	
2回目	第7章 冠のしきたり 冠婚葬祭、人生の節目のしきたりが理解することが出来る	
3回目	第8章 婚のしきたり 結婚式のしきたりが理解することが出来る	
4回目	第9章葬のしきたり 葬儀全般の流れが理解することが出来る	
5回目	第10章祭のしきたり 日本の四季折々に行う行事を理解することが出来る	
6回目	テスト対策①過去問題で実践的に学びテストに慣れる事が出来る	
7回目	テスト対策②過去問題で実践的に学びテストに慣れる事が出来る	
8回目	中間テスト	
9回目	テスト対策③過去問題で実践的に学びテストに慣れる事が出来る	
10回目	テスト対策④過去問題で実践的に学びテストに慣れる事が出来る	
11回目	テスト対策⑤過去問題で実践的に学びテストに慣れる事が出来る	
12回目	テスト対策⑥分からない所を振り返り確認することが出来る	
13回目	小テスト 実力を試し検定本番に向けて力をつける事が出来る	
14回目	★評価週	出席・ノート・プリント・提出物をもって評価とします
15回目	★まとめ・追試/再試	マナープロトコール3級検定日
準備学習 時間外学習		
評価方法	ノート・プリント・提出物をもって評価とします	
受講生へのメッセージ	マナープロトコール3級全員合格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・ノート・過去問題プリント

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
		授業形態	講義・演習	総時間（単位）	30 1	開講区分	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼一）						

【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 Manners Ⅱ	必修選択	選択	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・ホテル＆リゾート科						

【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）	ユニバーサルサービス Comprehensive Service	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・ホテル＆リゾート科（昼ー）						

【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）

・ユニバーサルサービスとは何か、基本的な考え方から、必要性についての理解。
・多様なお客様の特徴と対応方法、実践的手法の基礎的理解。
※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及びユニバーサルマナー協会ユニバーサルマナー検定習得。

【到達目標】

＜具体的な目標＞
・ユニバーサルサービスが求められる背景を理解し、多様なお客様の特徴と対応方法を習得する。

授業計画・内容	
1回目	講師紹介・自己紹介・ユニバーサルサービスとは何かを理解することができる。
2回目	・ユニバーサルサービスの基本的な考え方、求めれれる背景を理解することができる。
3回目	・高齢者に多い病気、認知症の理解、障害を理解することができる。
4回目	・バリアフリーの理解、様々な環境でのバリア、ユニバーサルデザインを理解することができる。
5回目	・高齢のお客様の理解と対応方法、車いす基本操作ができる。
6回目	・車いすを使用しているお客様の理解と対応方法（車いす基本操作実習）をおこなうことができる。
7回目	・配慮が必要なお客様の理解と対応方法（知的・精神・身体・内部障害、妊婦、子ども連れなど）を学び実践することができる。
8回目	・目の不自由なお客様の理解と対応方法（視覚障害体験と介助方法実習）を学び実践することができる。
9回目	を学び実践することができる。・目の不自由なお客様の理解と対応方法（視覚障害体験と介助方法実習）
10回目	・テーブルへのご案内（車いす・杖・視覚障害者）、立ち上がり方、座位姿勢を学び実践することができる。
11回目	・テーブルへのご案内（車いす・杖・視覚障害者）、立ち上がり方、座位姿勢の実践することができる。
12回目	・ホテル・航空・旅行におけるユニバーサルデザインを理解し、今後のユニバーサルデザインを考えることができる。
13回目	・ユニバーサルマナー検定3級講習
14回目	筆記試験
15回目	まとめ
準備学習　時間外学習	
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	これから、高齢化社会に突き進むうえで、身体面でのサポートを必要とされる方が増えていく傾向となります。その上で、業界で活躍する上でもユニバーサルマナーを理解し、多様化するニーズに合わせて接客できる人材となれるようになれば幸いです。

【使用教科書・教材・参考書】

授業毎にプリントを配布

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）	レストランサービスⅠ Restaurant Service Training	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）	30 1	開講区分 曜日・時限	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼一）						

【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
		授業形態	講義・演習	総時間（単位）	30 1	開講区分 曜日・時限	後期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼一）						

【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)	音響実習 Sound lighting practice	必修選択	選択	年次	1	担当教員	岡村 奈奈
		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・ホテル＆リゾート科(昼一)						

【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)

ブライダルにおける音響・照明・演出業務の学習及び実習。ブライダル業界における音楽著作権、違法ダウンロードの説明等。
※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
【著書】
「結婚する子どものために 親がすること、できること」(日本文芸社/2018 年)「WEDDING IDEAS BOOK 結婚式と準備が"もっと"楽しくなる方法」(誠文堂新光社/2016 年)「ありがとうを贈る ハッピーウエディングBOOK」(監修・一部執筆)(高橋書店/2014 年)

【到達目標】

楽しみながら、学習してもらい出席率を高くなるように精進してまいります。眠くならないように、説明と実習のバランスを取りながら進めていきたいと思います。とにかく出席率が良い授業になるように全力で取り組んでまいります。

授業計画・内容		
1回目	ブライダル演出業務について	
2回目	BGMコーディネートについて①	
3回目	BGMコーディネートについて②	
4回目	機材関係について①　宴会場にスタンバイされている機材関係について	
5回目	機材関係について②　教室の機材を実際に使い実習	
6回目	機材関係について③　デモンストレーション	
7回目	音楽書作兼、および違法ダウンロードについて	
8回目	サプライズ演出(フラッシュモブ、メモリプレイ等について)	
9回目	プロジェクションマッピング演出について	
10回目	スマートフォンでの活用法①　写真加工等	
11回目	スマートフォンでの活用法②　動画等	
12回目	レポートによる試験①	
13回目	ヒアリング、	
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	レポートによる試験を行います。一人一人がしっかり考えや意見を書いてもらうようなレポートにしようと考えています。
受講生へのメッセージ	明るく元気に頑張っていきましょう！眠くならないように楽しく進めていきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

【使用教科書・教材・参考書】

パワーポイントの資料、およびプロジェクターを使用して説明していこうと考えております。

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)	司会実習 Moderator Practice	必修選択	選択	年次	1	担当教員	岡村 奈奈
		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・ホテル＆リゾート科(昼一)						

【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)

・司会経験者である講師がボイストレーニングから披露宴の司会が出来るようにし、アテンダー(挙式・披露宴のアテンダー)の経験がある講師による実技で理解を深める

※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

【著書】「結婚する子どものために 親がすること、できること」(日本文芸社/2018 年)「WEDDING IDEAS BOOK 結婚式と準備が"もっと"楽しくなる方法」(誠文堂新光社/2016 年)「ありがとうを贈る ハッピーウエディングBOOK」(監修・一部執筆)(高橋書店/2014 年)

【到達目標】

1～8の司会実技では、各自が進行に従いスムーズな声や姿勢を司会者としてできる。
9～13のアテンダー実技ではプランナーとして新郎新婦に寄り添うことができ、信頼のできるアテンダーの任務ができる。

授業計画・内容		
1回目	①ボイストレーニング、新郎新婦入場・開宴の辞・主賓挨拶・乾杯のコメントができるようになる	
2回目	②祝宴開始・新婦お色直し入場・ウエディングケーキ入刀のコメントができる	
3回目	③新郎新婦退場・友人スピーチ・子供花束のコメントができる	
4回目	④余興コメント・電報コメントのコメントができる	
5回目	⑤キャンドルサービス・フォトサービス・プロフィールコメントができる	
6回目	⑥花束贈呈・両家代表謝辞・新郎新婦退場・お開きのコメントを習得する	
7回目	⑦テスト対策(質問)	
8回目	⑧中間テスト　司会実技(評価)	
9回目	⑨アテンド業務の役割について理解を深める(講師紹介と授業の目的)	
10回目	⑩挙式から披露宴までのアテンド業務の流れを習得する	
11回目	⑪新婦の歩き方や姿勢・ブーケの持ち方など実践しできるようになる	
12回目	⑫アテンド実技で披露宴の流れを実践しできるようになる(前半)	
13回目	⑬アテンド実技で披露宴の流れを実践しできるようになる(後半)	
14回目	★評価週	⑭アテンド実技のテスト(評価)
準備学習　時間外学習		
評価方法	中間テスト50%　期末テスト50%	
受講生へのメッセージ	司会・アテンドの実技を身に付け、実際のブライダルにて役立てて自信を持ち、プランナーとしての誇りにしてほしいです	

【使用教科書・教材・参考書】

司会に関しては、講師より司会テキストを配布する

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）	宿泊業務実習 Practice of Lodging Accomodation Business	必修選択	選択	年次	1	担当教員	安永　宣雅
		授業形態	実習	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（昼一）						

【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ただければ幸いです

【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)	日本地理・日本文化Ⅰ Japanese Traditional and Culture Ⅰ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	小川正人・門田 貴理
		授業形態	講義	総時間(単位)	30 1	開講区分	前期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科(昼一)						

【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)

大人を対象に「楽しく学べる書、長く続けられる書」の基本理念のもと、市内に書道教室を構え多くの方へ指導を行っております。この経験を生かして、書道の基本である楷書を学びながら、書くことの楽しさを体感してもらいます。実務に役立つ硬筆学習も毛筆と並行しておこない、どのようにすれは美しい字が書けるのか指導していきます。現在使われている漢字の成り立ちを学び、その奥深さ(例えば、"右"の書き順は払いからなのに、"左"は横画から書くのは何故なのかなどを、その成り立ちから理解してもらいます)や面白さを知ってもらいます。授業を通して多くの方が「書道」に興味を持っていただけるよう、楽しく指導していきたいと思います。

【到達目標】

書道の歴史について学ぶことが出来る。道具の種類や使い方を学び、正しく使うことが出来るようになる。字の成り立ちや正しい書き順を理解してお手本に沿って書くことが出来るようになる。書道を通じて集中力、忍耐力を身に付けることが出来る。

授業計画・内容		
1回目	日本文化:漢字の基本(楷書・行書・隷書・篆書)を学ぶことが出来る　字を美しく書くコツを学ぶことが出来る	
2回目	日本文化:楷書の基本点画 (横画 縦画 左右の払い)を学ぶことが出来る　楷書「永久」を学ぶことが出来る	
3回目	日本文化:楷書の基本点画 (曲がり 折れ はね 点)を学ぶことが出来る　楷書「日記」を学ぶことが出来る	
4回目	日本文化:楷書「水玉」を学ぶことが出来る　漢字・かな(題材未定)の成り立ちを学ぶことが出来る ①	
5回目	日本文化:楷書「平成」を学ぶことが出来る　漢字・かな(題材未定)の成り立ちを学ぶことが出来る ②	
6回目	日本文化:楷書「天馬」を学ぶことが出来る　漢字・かな(題材未定)の成り立ちを学ぶことが出来る ③	
7回目	日本文化:楷書「会場」を学ぶことが出来る　漢字・かな(題材未定)の成り立ちを学ぶことが出来る ④	
8回目	日本地理:北海道 ① の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
9回目	日本地理:北海道 ② の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
10回目	日本地理:東北 ① の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
11回目	日本地理:東北 ② の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
12回目	日本地理:関東 ① の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
13回目	日本地理:関東 ② の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
14回目	★評価週	評価課題　楷書「一日生涯」 変更する場合あり
15回目	★まとめ・追試/再試	書道を学んでの感想や、字を書くことに対しての感想などの討論
準備学習 時間外学習	縦書きの硬筆を自宅で予習してもらいます。レベルは中学生レベルの楷書を予定しています。予習した作品を翌週提出してもらい、授業が終わるまでに添削して返却し、それを参考に再度自宅で練習してもらいます。課題は3週間程度毎に変更予定です。美しく書くコツや癖を直せるように指導します。	
評価方法	課題作品を仕上げてもらい、文字こどのバラン、余白と字のバランス、文字全体の調和、楷書の基本の習得状況を総合的に評価します。	
受講生へのメッセージ	若い皆さんにとって、書道は古臭くて暗いイメージがあると思います。私の授業を受けると書道に対するイメージがきっと変わると思います。美しい字を楽しみながら学んで、同時に内面も美しくなりましょう。	

【使用教科書・教材・参考書】

当教室で使用している教材を使う予定です。

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）	日本地理・日本文化Ⅱ Japanese Traditional and Culture Ⅱ	必修選択	必修	年次	1	担当教員	門田 貴理・小川　正人
		授業形態	講義	総時間（単位）	30 1	開講区分	後期
学科・コース	IR・ホテル＆リゾート科（昼一）						

【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）

池坊でいけばなを学んで、花の向きや動き・表情の捉え方、空間の取り方を学びました。花一本一本にも表情、個性があることを理解して、花を生き物として扱い、暮らしの中に取り入れていただきたいと思っています。日本で生まれたいけばなに親しんでみましょう。

【到達目標】

華道の歴史や道具について学ぶことが出来る。お花の知識を身に付け、基本的な生け花のスタイルを学ぶことが出来る。

授業計画・内容		
1回目	日本文化：華道の歴史、道具について　プリントを使って説明し、簡単にデモンストレーション　華道について理解する	
2回目	日本文化：盛り花　基本を知ることができる　剣山の使い方を理解する	
3回目	日本文化：盛り花　季節の花材を理解する	
4回目	日本文化：盛り花　枝物を使ってみる　枝物の使い方を理解する	
5回目	日本文化：投げ入れ　花留めについて考えてみる	
6回目	日本文化：自由花　自由に生けてみる 自由に考える	
7回目	日本地理：中部　①　の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
8回目	日本地理：中部　②　の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
9回目	日本地理：近畿　①　の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
10回目	日本地理：近畿　②　の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
11回目	日本地理：四国　①　の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
12回目	日本地理：九州　①　の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
13回目	日本地理：九州　②　の観光施設や名産品などを学ぶことが出来る。	
14回目	★評価週	自由花　自由に生けてみる 自由に考える
15回目	★まとめ・追試/再試	自由花　花材のいかし方を理解する
準備学習 時間外学習		
評価方法	授業内評価、レポート提出	
受講生へのメッセージ	難しく考えずに、花に触れてみましょう。使った花材は持ち帰って花瓶(コップ)でも良いので飾ってください。花を生き物として扱ってください。生け花の起源は仏様に飾ったことで、つまり他の人のために飾る、つまりおもてなしの心があることを理解しましょう。	

【使用教科書・教材・参考書】

池坊 いけばな入門、初めての池坊いけばな入門