

科目名 (英)	ホテルビジネス実務検定	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石原 健
学科・コース	ホテル&リゾート科(昼間部一)	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分 曜日・時限	後期 木曜日・2限
<p>【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) 担当教員は、計3軒の外資系ホテルに於いて、約30年間に渡り オペレーション、セールス&マーケティング、マネジメントを経験し、現在はホテルコンサルタントとして10年目を迎える。</p> <p>また 一般社団法人 日本ホテル教育センターの研究員としても活動し、これまで様々なホテル、旅館、大学、専門学校にて授業を行ってきているので、その知識と経験を活かし ホテルビジネスの基礎についての講義を行う。</p> <p>単なる試験対策だけでなく、ホテル業界に就職を希望する学生に必要な知識や業界の情報を解りやすく伝えていく事を心掛ける。</p> <p>【到達目標】</p> <p>2024年度に実施予定の「ホテルビジネス実務検定試験 ベーシックレベル 2級」の合格を目指す為の、テキストの理解と、練習過去問題における65%以上の正答率。</p>							

授業計画・内容	
1回目	第1章 ホテルの基礎 第1～4節 / 練習過去問題における65%以上の正答
2回目	第2章 宿泊部門 第1～2節 / 練習過去問題における65%以上の正答
3回目	第3章 料飲部門 第1～2節 / 練習過去問題における65%以上の正答
4回目	第4章 宴会部門 第1～2節 / 練習過去問題における65%以上の正答
5回目	第5章 調理部門 第1～2節 / 練習過去問題における65%以上の正答
6回目	事前対策 模擬試験 / 直前対策 模擬試験 回答・解説 ポイントチェック
7回目	「ホテルビジネス実務検定試験」2023年度 第1回 本番受験
8回目	「ホテルビジネス実務検定試験」2023年度 第1回 試験の解説・復習
9回目	第1章 ホテルの基礎 第1～4節 / 練習過去問題における65%以上の正答
10回目	第2章 宿泊部門 第1～2節 / 練習過去問題における65%以上の正答
11回目	第3章 料飲部門 第1～2節 / 練習過去問題における65%以上の正答
12回目	第4章 宴会部門 第1～2節 / 練習過去問題における65%以上の正答
13回目	第5章 調理部門 第1～2節 / 練習過去問題における65%以上の正答
14回目	★評価週 (試験・テスト) 「ホテルビジネス実務検定試験 ベーシックレベル 2級」 模擬試験
15回目	★まとめ・追試/再試 「ホテルビジネス実務検定試験 ベーシックレベル 2級」 模擬試験の解説・総復習
準備学習 時間外学習	テキストの読み込み。(予習並びに復習) 事業中に実施した練習過去問題の確認、再度の振り返り。
評価方法	期末試験の成績にて、全200問中 何問正解したか。 第1章から第5章まで、各60%以上の正答率であったか。 全体的には65%以上の正答率であったか。 ※ 2023年11月22日(水) に実施予定の「ホテルビジネス実務検定試験 ベーシックレベル 2級」の合格者は加点する。
受講生へのメッセージ	「ホテルビジネス実務検定試験 ベーシックレベル 2級」の合格を目指して、共に励みましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 「ホテルビジネス 基礎編」 一般社団法人 日本ホテル教育センター発行 (2021年改訂) ・ 「ホテルビジネス 基礎編・管理編 練習過去問題集 700選」 一般社団法人 日本ホテル教育センター発行 	

科目名 (英)	サービス・おもてなしの実技 Basic Service	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	宮崎 辰
学科・コース	ホテル&リゾート科(昼間部一)	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	60	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜日 1限・2限・3限・4限 金曜日 1限・2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)							
<p>①接客するということを木に例えると、根と幹は「サービススキル」、葉や枝は「ホスピタリティ」 サービススキルの延長にホスピタリティがあります。レストランでは開発、広告、営業、販売、フィードバックを一貫して提供する為、「価値のある、選ばれたサービス」を学ぶ必要があります。</p> <p>②ホスピタリティとサービスの本質の理解と、基礎技術の習得はどの職種にも通じるものがある。(身だしなみ、振舞い、技術力とビジネス感覚力とコミュニケーション力を同時に意識させるサービス基礎の授業をすすめていく)</p> <p>③ナチュラル、スタリッシュ、エンターテイメント の3つを掲げたサービススタンダード。すべての仕事にこの3つのうちのどれかが当てはまるスキルを徹底させて、人間味がありお客様に愛されるホスピタリティ人となり、利益を生み出せるサービスマンになってもらいたい。</p> <p>④①②をふまえて、講師実演(スピーディーで正確な仕事を見てもらう)⇒解説をしながら再度実演(その仕事にどのような意味(考え)が含まれているのか⇒生徒のロールプレイング⇒各回チェックシートで良い部分と改善部分を文字化する。すべて【良】になるまで練習)</p> <p>テキストは三ツ星レストランで実際に使用しているサービステキストを使用。(ホテルスクールのテキスト参照しますが、参考程度に使用)</p>							
【到達目標】							
<p>①レストランサービスマンとして、必要最低限のスキルとマナーを習得する (身)</p> <p>②身だしなみ、立ち居振る舞い、歩き方、言葉遣い、備品の扱いと理解、正確で丁寧な仕事 (目)</p> <p>③テーブルセッティング、料理出し下げ、水、パンのサブ、トレンチワーク、オーダーテイク、料理説明 (標)</p> <p>④サービスパーソンとして、人から信頼される身だしなみ、言葉遣い、所作を表現できるようになる。</p> <p>⑤レストランサービスの最低限の技術を理解し、実行できるようになる。</p> <p>⑥レストランのシステムを理解し、説明ができるようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	【サービスホスピタリティ理論】講師自己紹介⇒プロフェッショナル動画⇒基本講演⇒体験したサービスやホスピタリティを書き出し次回発表
2回目	【サービス理論】レストランサービスのチーム組織図⇒食べ手のマナーPPT⇒サービス方法の分類(仏英露米式)PPT⇒オレンジカット実演、フランベ⇒清掃についての解説⇒備品説明⇒備品の扱い(トーション)⇒テーブルセッティング(アラカルト)の実演
3回目	【サービス理論】挨拶身だしなみの復習⇒サービスの心得(PPT 準備の大切さ&接客知識)⇒セッティング解説⇒テーブルクロス⇒アラカルト、ムニョのセッティングの解説&理解⇒テーブルクロスのロープレ(クロスかけ、椅子並べ) ⇒アラカルトのセッティング
4回目	【基礎技術訓練】テーブルセッティング復習⇒サーバーの使い方実演 ロープレ(仏、英、露)⇒トレーサービス基本(空)ロープレ⇒水のサービス(瓶、ポット)ロープレ動画チェック ⇒オフキンの折り方ロープレ
5回目	【基礎技術訓練】サーバー、トレー、水復習⇒皿の持ち方解説(1枚、2枚、3枚)⇒ロープレ⇒料理の出し方解説(片手、両手、左右)⇒皿の出し方ロープレ⇒皿の下げ方解説⇒皿の下げ方ロープレ⇒動画チェック
6回目	【サービス理論】食材を学ぶ PPT 教本 フランス料理の基礎
7回目	【サービス理論】キッチンとサービスのつながり「BON」の作成 PPT ⇒【基礎技術訓練】伝票(BON)の説明(前菜、スープ、メイン日本語で) 伝票の作成(シート番号) テーブル番号、シート番号の理解。BONはゲスト上位、⇒ゲストスタッフに分かれオーダーテイク、料理提供、皿下げ ロープレ
8回目	【基礎技術訓練】皿の出し方復習&下げ方復習⇒2枚持ち飾り皿上にサーブ⇒リセットの説明⇒セッティング(アントルメ)⇒料理出し(2枚)⇒デパラセ(シルバーの扱い)2枚 ⇒ブラトラーサービス解説⇒実演⇒コミ、シェフ、客(2名)に分かれブラトラーサービス⇒まずやらせる⇒解説(4名、3名の場合)対面、レディー等 クロッシュサービス
9回目	【サービス理論】PPT コミュニケーション 伝えるチカラ PPT 電話対応
10回目	【サービス理論】アテンド PPT テーブル番号シート番号【基礎的技術訓練】出迎え、アテンド チェアサービス クロージング。メートル、シェフ、ゲストに分かれロールプレイ。【20名】ゲスト12名 4名×3組 エピソード3名×2組 メートル2名 ⇒交代 ゲスト9名(3名×3組) サービス10名(メートル2 シェフ4名×2組)
11回目	【サービス理論】PPT料理説明基本 主材料、副材料、味付け(ソース)、火入れ方法 誰もが知っている 料理の理解⇒料理の説明
12回目	【サービス理論】PPT料理説明応用 目、体、口、顔 フランス料理の理解(メニュー参照)⇒料理説明
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授業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	ホスピタリティは誰もが持ち合わせているスキルです。「心の温かさ=ありがとう」が対価にあたります。 サービスは「技術と提案の提供=当たり前」が対価となります。 レストランサービスの授業では、「対価」をいただけるプロフェッショナルのスキルとマインドを、講話と実践で身に付けていただきます。
【使用教科書・教材・参考書】	
1. HRS教本 2. オリジナルテキスト配布	

科目名 (英)	プロパティマネジメントシステム	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	小池 美穂
					30	開講区分	後期
学科・コース	ホテル&リゾート科(昼間部一)	授業 形態	講義	総時間 (単位)	1	曜日・時限	火曜日・3限4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)

フルサービスホテルのコンシェルジュ部門とゲストリレーションズ部門によって、実行される日常の運用タスクの探索を行う。「予約」、「チェックイン」、「リクエストの処理」、「チェックアウト」、「コンシェルジュ」、「ゲストリレーションズ」で実行される基本的な業務内容を理解し、タスクを実行できる。
(※スケジュールや授業内容は変更になる場合があります。)

【到達目標】

- ①OPERAの基礎知識を習得する
- ②正しい日本語/英語を使い「予約」電話でのヒアリングを行い、予約作成ができる
- ③一般的なゲストに対し、日本語/英語で「チェックイン」「チェックアウト」ができる
- ④チェックイン業務の際に、客室のアップセルを提案することができる
- ⑤「コンシェルジュ」と「ゲストリレーションズ」の仕事内容を把握し、簡単な要望を受けることができる

授業計画・内容	
1回目	ガイダンス、前期の振り返り(ドア・ベルとしてのエスコート、第一印象の大切さ、正しい日本語など / FOの仕事内容について)
2回目	フロント業務のフローを知る / チェックイン方法と手順を理解し、基本的なご案内ができる
3回目	チェックイン方法と手順を理解し、基本的なご案内ができる
4回目	ゲストリレーションズとして、目を配る箇所・リクエストの受け方・処理の仕方を理解する
5回目	ゲストリレーションズとコンシェルジュの違いを理解できる
6回目	他部署への依頼方法(Face to Face、TEL、email)を理解する
7回目	PMSを理解できる / OPERAの基本的な概要を理解し、操作ができる(個人ログイン、パスワードの設定)
8回目	OPERAを利用して基本的な予約作成ができる
9回目	OPERAを利用してチェックイン・チェックアウトができる(基礎編)
10回目	OPERAを利用してチェックイン・チェックアウトができる(ロールプレイング編) / アップセルを提案することができる
11回目	OPERA基礎知識のリフレッシュ / 予約電話を取り、OPERAにて予約作成することができる
12回目	OPERAを利用して、予約作成・チェックイン・チェックアウトができる(総合編)
13回目	総まとめ
14回目	★評価週(試験・テスト)
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学習	<ul style="list-style-type: none"> ・日常生活から「良い身だしなみ」「正しい日本語」を見極める・聞き分けるアンテナを張る ・自分が受けて気持ち良かったサービスは何かを考え、それを家族や友人に還元する ・ホテルへ訪問したり、利用して、本物のサービスを知る
評価方法	筆記試験 ※OPERAの利用あり(60点) レポート作成「ゲストリレーションズとしてのリクエストの応え方」(40点)
受講生へのメッセージ	前期で学んだ大枠を少しずつ掘り下げ、どのように各セクションのスタッフが動いているかを知り、実際にロールプレイングを通して体感してもらいます。頭で理解することと、体現することの難しさを、実体験を通じて学んでいってください。みなさんの俳優魂・女優魂を授業内で発揮していただくことにより、よりリアルなゲスト・スタッフ役を通じて意味のある内容になります。沢山挑戦して、沢山褒め合って、沢山失敗して、自分の経験から多くを学びましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 オリジナルのパワーポイント使用、必要書類は都度配布	

科目名 (英)	フロントオフィス	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	小池 美穂
		履修 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	前期
学科・コース	ホテル&リゾート科(宿泊前)				1	曜日・時間	火曜日3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)							
<p>印象の大切さ(立ち居振る舞い・声の出し方・みだしなみ・挨拶・ゲストの心情を察する)を学び、的確な会話、物の受け渡し、エスコートの仕方など、ホテルスタッフとしての基礎を、知識とロールプレイングを通して身に着ける。</p>							
【到達目標】							
<p>①ゲスト対応をするにあたっての基礎知識ならびに立ち居振る舞いを身に着ける。 ②ホテルの顔となるベルスタッフならびにフロントスタッフとして現場に出て働くことができる。 ③ゲストや同僚たちから評価されるようなホテルスタッフになれるよう、ラグジュアリーホテルに勤める魅力や知識を高めることができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	自己紹介、講師自己紹介、この授業の目標・目的、授業への取り組み方
2回目	ホテルのカテゴリーを知る、ホテル組織を知る(どんな部署・ポジションがあるかを知る)
3回目	ホテルカテゴリー、ホテル組織、部署、ポジションの復習、学生と社会人の違いを理解する、印象の大切さを理解する(メラビアン法則 ①視覚、②聴覚、③言語)
4回目	①身だしなみ(制服、髪、メイク、ネイル、靴)、表情、笑顔、目線、態度、立ち居振る舞い(パーソナルディスタンス)、部辞(角度の違い)、身振り手振り(乗降時手の位置、指示)、エスコートの仕方、ラゲッジの引き方・実技、アイテムの渡し方、書類、ペン、カード、お金、封筒、カードキー、ホテルバッグ、ラゲッジ(実技)、階段・エスカレーターの上り下り、EVの乗り方
5回目	②声の印象、相手が聞きやすいスピード、声質、大きさ、息遣い、適切な間 ③言葉遣い(「正しい日本語」、NATO phonetic alphabet、短くシンプル、論点がズレていないか、相手が不快になる言葉を選んでいないか)アイズメイク
6回目	どんなゲストでも応対できるようなマルチベルスタッフとしてのロールプレイングの実践できる「本日はどのようなご利用でしょうか。」「どちらがお戻りでしょうか。」「How may I assist you?」「Please allow me to escort you」ゲストの要望を伺い、適切に割り振れる。/ ラゲッジの扱い方、カードの扱い方を学ぶ
7回目	エントランスからエレベーターまでラゲッジを引いてエスコートの仕方を学ぶ(エスコートの仕方、エレベーターの乗り方)(35分) / ラゲッジ、カードを扱ってみる(35分)
8回目	エスコート時にどんな言葉を掛けて差し上げるか適切か、シチュエーション別に学ぶ
9回目	客室のご案内の仕方を学ぶ、夏休みの宿題の発表
10回目	IFエントランスから2Fへエスコートできる(25分) / 客室のご案内ができる(25分) / 【夏休みの宿題】見学したいホテルについて調べる(25分)
11回目	「正しい日本語+NATO phonetic alphabet」小テスト、ロールプレイングを通しての質疑応答、チェックインのフローを知る
12回目	チェックインのフローの復習、PMSの種類を知る、シナリオ・台本の共有、【テスト】ゲストエスコートのシチュエーション発表
13回目	テスト①ゲストエスコート(3分×25名) / 筆記テスト+レポート(2コマ分の授業内に完成させる)
14回目	テスト②ゲストエスコート(3分×25名) / 筆記テスト+レポート(2コマ分の授業内に完成させる)
15回目	実技テストのフィードバック、夏休みの課題のフィードバック、ホテルスタッフとして大切なこと
準備学習 時間外学習	なし
評価方法	授業態度(10%)+小テスト(10%)+レポート(10%)+筆記テスト(30%)+実技テスト(40%)
受講生へのメッセージ	ホテル業界のシステムを知り、そのうえで自分の立ち居振る舞いでどんなサービスができるかを考え、実践していきましょう。小さなことから無限の可能性を感じ、自分だけにしかできないおもてなしスタイルを見つけてください。ロールプレイングを通して沢山失敗をして、沢山学び、都度次回に活かして成長していきましょう！
【使用教科書・教材・参考書】	
*Front Office System & Operations *オリジナルレジュメ	

科目名 (英)	レストランサービストレーニング	必修 選択	必修	年次	1年生	担当教員	宮崎 辰
学科・コース	ホテル&リゾート科(昼間部一)	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	60 2	開講区分 曜日・時限	後期 月曜日1限～4限 金曜 2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)							
①前期復習を交えて、ロシア式(ゲリドンサービスの基礎的技術習得を目指す ②調理の基礎知識を学ぶ。レストランサービスの中で、キッチンとの連携を知る為に調理の実演をキッチンで行う ③まず講師実演(スピーディーで正確な仕事を見てもらう)⇒解説をしながら再度実演(その仕事にどのような意味(考え)が含まれているのか⇒生徒のロールプレイング ⇒各回チェックシートで良い部分と改善部分を文字化する。すべて【良】になるまで練習 ④ゲリドンサービス手順レシビは初回配布 調理実習時は講習日の前回授業時に配布し、説明。							
【到達目標】							
①フランスレストランサービスマンとして、必要最低限のスキル習得する(備品の扱い&料理への知識 正確で丁寧な仕事) (テーブルセッティング、料理出し&下げ、水、パンのサーブ、トレンチワーク、オーダーテイクの復習) ②レストランのシステムを理解する(キッチンスタッフ サービススタッフ ゲスト役と3チームに分かれ、作る、出す、食べるの本質を学ぶ)							

授業計画・内容		
1回目	月	【基礎技術訓練】丸テーブルのセッティング 4名卓
2回目	金	【基礎技術訓練】 ゲスト4名、スタッフ2名に分かれ、迎え入れからお見送りまでの一貫したロープレ(目、手、声)
3回目	金	【基礎技術訓練】 伝票(BON)の復習。⇒ゲスト2名スタッフ2名(メートル&コミ)に分かれオーダーテイク、料理提供
4回目	月	【基礎技術訓練】 ゲスト(2名)スタッフ(1名)に分かれオーダーテイク基礎③(前菜orスープ、魚or肉 日本語で) 伝票の作成(シート番号)⇒キッチンに通す ⇒キッチンから手で料理運ぶ⇒オーダーテイク、料理提供、皿下げ ロープレ(付箋で料理名皿にはる、向きに注意)
5回目	金	【基礎技術訓練】ロシア式サービス デクバージュ バナナ、オレンジの解説&実践 【講師】 バナナフランベ実演
6回目	月	【基礎技術訓練】ロシア式サービス デクバージュ バナナ、オレンジの復習 【サラダヴェルト実演】
7回目	水	基礎技術訓練】ロシア式サービス デクバージュ クープフロリダの解説&実践
8回目	月	【基礎技術訓練】ロシア式サービス デクバージュ キウイ リンゴの解説&実践 【講師】 リンゴのフランベ実演
9回目	月	【基礎技術訓練】ロシア式サービス デクバージュ キウイ リンゴの復習 【講師】 クレープフランベ実演
10回目	金	【基礎技術訓練】ロシア式サービス デクバージュ オーダーテイクからのフルーツカット
11回目	月	【レストランシミュレーション】全体の流れを説明 キッチン、サービス、客
12回目	金	【レストランシミュレーション】サラダヴェルト スープ(パンブキン)、コンソメ(人参、インゲン、セロリ)、魚or肉(クロッシュ) 桃フランベ
13回目	月	試験対策
14回目	金	★評価週
15回目	月	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学習		レストラン体験 水曜日 3コマ
評価方法		実技テスト2回&レストランシミュレーションでの評価
受講生へのメッセージ		補講予定日 2月26日(34.35)、27日(36.37)、28日(38.39) の3日間 1～4限 でレストランシミュレーション ?
【使用教科書・教材・参考書】		

科目名 (英)	ホスピタリティコンセプトディスカバリー	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	田嶋 益美
					30	開講区分	前期
学科・コース	ホテル&リゾート科(昼間部一)	授業 形態	講義	総時間 (単位)	1	曜日・時限	木曜日 1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)
接客の心構え、接客マナーとして、具体的な所作に言及し、挨拶と表情から身だしなみ、言葉遣い、お辞儀や歩き方、物の渡し方などの基本動作に至るまでを学んで頂きます。
接客実務として、宿泊部門のそれぞれの業務を実際の事例がエピソードとともに紹介され、知識、情報、スキル、姿勢など、基本的な考えを学ぶと同時に、授業の中では、ディスカッション、ワークショップ、プレゼンテーションに積極的に参加して頂きます。
スケジュールや授業内容は変更になる場合があります。

【到達目標】
1)「接客」の意味を理解すること
2)宿泊部門の其々のセクションでの「接客」を理解すること
3)「おもてなし」の意味を理解すること
4)自身のキャリアプランの道筋を立てること

授業計画・内容	
1回目	ガイダンス - 本コースの概要と目的を理解する
2回目	接客の心構え - 「おもてなし」を理解する
3回目	接客マナー - 挨拶、身だしなみ、言葉遣いを学ぶ
4回目	宿泊部門の業務 - 各セクションの業務内容、役割を理解する
5回目	ベル・ドアサービス - 最初のゲストコンタクトとしての接客を知る
6回目	フロントサービス - チェックイン・チェックアウトでの接客を知る
7回目	ハウスキーピング - お部屋の清掃・準備を知る
8回目	コンシェルジュ/ゲストリレーションズ - それぞれの業務を知る
9回目	ホテル内の他部門 - それぞれの役割を理解する
10回目	グループワーク - お客様に喜んでもらう接客を考える
11回目	プレゼンテーション - グループで考え、創り出した接客を発表する
12回目	現場体験 - ホテル訪問
13回目	総まとめ - テストに向けて
14回目	★評価週(試験・テスト)
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学習	1) 実際にホテルに出向き、自身の目で現場を見、お客様の立場で質問する機会を作る 2) 自身がホテルに泊まってどのようなサービスを受けたいかイメージする 3) 毎日の生活の中での感動を皆に共有する
評価方法	筆記試験: 50% ディスカッション、ワークショップ、プレゼンテーション: 50%
受講生へのメッセージ	ホテルで働くことの意味を正しく理解し、宿泊部門の其々の業務を行う上で基本となる接客を学んで参りましょう。講師の一方的な講義でなく、皆でディスカッションし、発表する場面をたくさん作って参りますので、積極的に参加して頂くことを望んでいます。
【使用教科書・教材・参考書】 講師が作成するPPT他	

科目名 (英)	バー・ラウンジサービス	必修 選択	必修 選択	年次	3	担当教員	栗原 幸代
					30	開講区分	前期
学科・コース	ホテル&リゾート科(昼間部一)	授業 形態	講義	総時間 (単位)	1	曜日・時限	月曜日2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)							
<p>ホテルのバーとしての必要なスキル・Bartender(酒場の世話人) / Mixologist としての基本的なカクテルの知識を身につける。 世界的に知名度のあるカクテルを1位から5位くらいまで、順番にカクテルの歴史とそのカクテルに使用している材料を細分化し一つずつのお酒、ドリンクの知識を身につけ、その後実技で、立ち振る舞い、ゲストへのどのようなアプローチが必要か?ゲストのコミュニケーションのポイントなどを学ぶ。</p>							
【到達目標】							
<p>ホテルマンとして、またホテルバーマンとしての最低限のお酒の知識と、ホテルゲストが必ずと言っていいほど知っているカクテルは把握できるようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	イントロダクション
2回目	カクテル1
3回目	カクテル作成
4回目	カクテル2
5回目	カクテル作成2
6回目	カクテル3
7回目	カクテル作成3
8回目	カクテル4
9回目	カクテル作成4
10回目	カクテル5
11回目	カクテル作成5
12回目	リマインド カクテル1～5
13回目	テスト前授業
14回目	★評価週(試験・テスト)
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技試験・筆記試験
受講生へのメッセージ	学びを楽しみましょう。お酒を知ることにより、カッコいい大人になりましょう!
【使用教科書・教材・参考書】	
教科書はいりません。学んだことを復習してくれば問題ございません。	