

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	ホテル総論	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	1年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	伊五澤 和男	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連 する 実 務 経 験	宮城県内にて複数の宿泊施設・美術館・飲食店経営の株式会社一の坊に20年間勤務。 その間、ブライダル・フロント・予約・企画・営業部門を経験。 又、9年間は管理職として、現場でスタッフの育成・指導を経験。		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	ホテル業界の基礎知識を学び、ホテルの分類・仕事を学び就職活動の一助とする事を目的とする		
教 科 書	基礎から学ぶホテルの概論/ウイネット		
年 間 授 業 計 画	1	ホテル・旅館とは？	
	2	ホテルの仕事について	
	3	ホテルの分類について	
	4	ホテルの発達の歴史について	
	5	ホテル産業の特徴について	
	6	ホテル職種について（宿泊部門）	
	7	ホテル職種について（サービス部門）	
	8	ホテル職種について（営業部門 その他部門）	
	9	宿泊部門について	
	10	料飲部門について	
	11	宴会部門について	
	12	ホテルスタッフに求められる能力について	
	13	ホテルを取り巻く環境について	
	14	ホテルの社会的責任について	
	15	これからのホテルについて	
	16	旅館につて	
	17	前期総括	
授 業 の 進 め 方	座学形式となり、テキスト中心にて行うものとする。各項目にて、自分の意見をまとめて発表する時間を必ず含むこととする		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	当科目の成績評価は授業態度・課題提出・期末試験にて行い総合的に判断し、100点満点にて評価することとする（課題30点・期末試験70点）		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	ホテル業界を知り、自分の働きたいホテル・仕事をハッケンしよう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	日本旅館概論	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	1年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	武田 賢悟	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	(株)一の坊（財務・経理、総務会計、フロント、ベル、ブライダル、車両）仕入管理 (株)ホテル佐勘（ベル、車両、他）		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	お客様が旅館に求めているもの、旅館がお客様に提供するモノとコト、お客様の心理を理解し社会人としてのマナーを身につけ、おもてなしに必要な知識と技術を習得する		
教 科 書	日本の宿 おもてなし検定（JTB総合研究所）		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション（自己紹介・前期授業について）「おもてなし」とは	
	2	「おもてなし」とは、最終目標⇒より大きな満足（感動・感激）	
	3	おもてなしの「3シンカ」と「おもてなしレベルの3段階」	
	4	「旅行の動機」人はなぜ旅行するのか	
	5	お客様が旅館に求めているもの、	
	6	//	
	7	環境や雰囲気の良い施設で地産地消を楽しみ、保養・休養・元気を感じたい	
	8	料理で季節感・高級感・美味しさを味わいたい	
	9	お客様の「価値観」や「要望」に対する柔軟な対応	
	10	旅館がお客様に提供するもの、4つの「商品サービス」と「旅への期待」	
	11	4つの商品サービス 1, 施設・設備	
	12	// 2, 旅館料理の4つの楽しみと「陰陽五行説」	
	13	// 3, 環境 4, 接遇=サービス	
	14	日本旅館の接遇とおもてなし（服装・身だしなみ）	
	15	言葉遣い⇒言葉を生かす話し方・3つの敬語の使い分け	
	16	// 使える敬語と正しい敬語	
	17	期末テストの傾向と対策	
授 業 の 進 め 方	教科書を中心に資料を作成し、それに経験で培った知識と技術を加え、学生とのコミュニケーションを大切に、解かりやすく楽しく進行いたします		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	学期末テスト（平常点考慮）		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	日本旅館の和を大切にされた接客接遇サービスの習得、日本人として・社会人としてのマナーも身につけ、間違いなく就活に役立ちます。即戦力としての人材を目指しましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	ブライダル概論	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	1年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	伊五澤 和男	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	宮城県内にて複数の宿泊施設・美術館・飲食店経営の株式会社一の坊に20年間勤務。その間、ブライダル・フロント・予約・企画・営業部門を経験。又、9年間は管理職として、現場でスタッフの育成・指導を経験。		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	ホテル商品の中で一番高額な商品の「ウエディング」の基礎知識の修得を目標とする		
教 科 書	プリント教材		
年 間 授 業 計 画	1	ブライダル・ウエディングについて	
	2	ホテルの中のブライダルに位置づけについて	
	3	結婚の歴史と世界の結婚事情について	
	4	ブライダルにまつわる習慣について	
	5	ブライダルにまつわる由来について	
	6	ブライダルの分類について（挙式）	
	7	ブライダルの分類について（披露宴）	
	8	婚礼部門の組織と役割について	
	9	ホテルの中のウエディングプランナーの役割について	
	10	フェーネラルについて	
	11	シティホテルのブライダルについて	
	12	リゾートホテルのブライダルについて	
	13	レストランのブライダルについて	
	14	旅館のブライダルについて	
	15	市内ウエディング施設について	
	16	県内ウエディング施設について	
	17	前期総括	
授 業 の 進 め 方	座学形式となり、テキスト中心にて行うものとする。各項目にて、自分の意見をまとめて発表する時間を必ず含むこととする		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	当科目の成績評価は課題提出状況・レポート提出状況・期末試験にて総合的に判断し、100点満点にて評価を行う（課題：レポート提出50点&期末試験50点）		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	ホテルのメイン商品「ウエディング」を理解し、新郎新婦様のお役に立つホテリエになろう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	フロント実習Ⅰ	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	1年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	実技
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	伊五澤 和男	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	宮城県内にて複数の宿泊施設・美術館・飲食店経営の株式会社一の坊に20年間勤務。 その間、ブライダル・フロント・予約・企画・営業部門を経験。 又、9年間は管理職として、現場でスタッフの育成・指導を経験。		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	ホテルの宿泊部門の商品及び業務を学び、ドアマン・ベルマン・ハウスキーパー・フロントクラークの役割と特徴についての知識習得を目指すものとする。			
教 科 書	ホテルテキスト宿泊Ⅱ フロント・サービス編（ウイネット）			
年 間 授 業 計 画	1	自己紹介・宿泊部門についての体験など		
	2	ドアマンについて		
	3	ベルマンについて		
	4	ベルマンの主な仕事について		
	5	ハウスキーピングについて		
	6	ハウスキーピングの主な仕事について		
	7	コンシェルジュについて		
	8	実習	ドアマン&ベルマン	お出迎えロールプレイング 1/3
	9	実習	ドアマン&ベルマン	お出迎えロールプレイング 2/3
	10	実習	ドアマン&ベルマン	お出迎えロールプレイング 3/3
	11	実習	ドアマン&ベルマン	お見送りロールプレイング 1/3
	12	実習	ドアマン&ベルマン	お見送りロールプレイング 2/3
	13	実習	ドアマン&ベルマン	お見送りロールプレイング 3/3
	14	前期末試験について		
	15	実技試験 1/2		
	16	実技試験 2/2		
	17	前期まとめ		
授 業 の 進 め 方	前半は座学形式にてテキスト中心に、実体験を交えて説明し、後半は実習を通じて基本動作を体験させ、チームワークの重要性を理解させる。			
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出	
成 績 評 価 方 法	当科目の成績評価は実技試験・期末学科試験にて総合的に判断し、100点満点にて評価する事とする。（実技試験⇒50点、学科試験50点）			
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	ホテルの顔の「ドアマン」、ホテルの手足である「ベルマン」そして基幹商品の客室担当の「ハウスキーパー」の役割と使命を学びましょう！			

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	バーテンダー実習	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	1年 国際ホテル 2年 国際ホテル(HF)
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	実技
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	菊地 健	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	ホテル料飲サービス、ホテルバー実務経験		
備 考	HBA認定マスターバーテンダー、カクテルコンペティション全国大会優勝		

■授業科目情報

学 習 目 標	酒の知識、技術を習得しバーの楽しみ方を学ぶ		
教 科 書	H.B.A.バーテンダーズオフィシャルブック（日本ホテルバーメンズ協会）		
年 間 授 業 計 画	1	ホテル施設、バーの役割	
	2	バーの歴史、バーテンダーとは。	
	3	バー備品（取扱い説明）。実技	
	4	酒知識①（酒の分類）。実技(基本所作)	
	5	酒知識②（醸造酒）。実技(基本所作)	
	6	酒知識③（蒸留酒）。実技(基本所作)	
	7	酒知識④（蒸留酒）。実技(基本所作)	
	8	酒知識⑤（混成酒）。実技(基本所作)	
	9	酒知識⑥（混成酒）。実技(基本所作)	
	10	ソフトドリンク。 実技	
	11	スタンダードカクテルレシピ。実技	
	12	スタンダードカクテルレシピ。実技	
	13	スタンダードカクテルレシピ。実技	
	14	カクテルコンペティション形式	
	15	カクテルコンペティション形式	
	16	カクテルコンペティション形式。実技試験	
	17	カクテルコンペティション形式。実技試験	
授 業 の 進 め 方	HBAブックでの解説、バーツールでのカクテルメイキング		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	カクテルメイクでの基本動作、所作		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	専門知識、技術を習得することで自身の強みとなり武器となる。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	ホテル英会話	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	ホテル英会話Ⅰ
年 度	2024	対 象	1年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	川村 志津子	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連 する 実 務 経 験	航空会社勤務（客室乗務員） 専門学校勤務（旅行科資格試験指導、エアライン科受験、面接指導）		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	宿泊や飲食を中心とするホスピタリティー産業であるホテル業での、基礎的な英語を学ぶ。基礎的なホテル英会話の知識、感心を深め習得を目指す。		
教 科 書	ホテル英会話Ⅰ・基礎編（日本ホテル教育センター）		
年 間 授 業 計 画	1	授業内容、進め方、自己紹介	
	2	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson1	
	3	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson1	
	4	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson2	
	5	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson2	
	6	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson2	
	7	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson3	
	8	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson3	
	9	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson3	
	10	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson4	
	11	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson4	
	12	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson4	
	13	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson5	
	14	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson5	
	15	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson5	
	16	会話テスト	
	17	会話テスト	
授 業 の 進 め 方	基本的な単語や表現を覚え、例題となっている会話文を参考にして、練習をする。場面設定をして語を入れ替えたり、ロールプレイを試みる。繰り返しの練習で新しいワードを習得するように進める。通常授業の中で会話を復習発表していく。		
試 験 の 実 施 方 法	（ 筆記試験 ） 実技試験 課題提出		
成 績 評 価 方 法	定期試験の筆記テスト 通常授業の中での会話テスト		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	高校生までには触れることのなかった、新しい世界での英会話なので、繰り返しの練習で馴染んで習得するように心がけてほしい。ホスピタリティーの精神と国際的な感覚を身に着けるようにしてほしい。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	料飲サービス演習	科 目 区 分	専門科目・必修/専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	1年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	実技
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	村上 知子	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連する実務経験	仙台勝山館レストランSHOZAN勤務6年。アークホテル仙台料飲部勤務12年。 2009年、ホテルレストランサービス技能士1級取得。		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	レストラン営業における知識の習得とレストランサービス技術の習得		
教 科 書	レストランサービススタンダードマニュアル（職業訓練教材研究会）		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション 自己紹介 授業の概要を説明	
	2	レストランサービスにおけるサービスマンの資質について	
	3	レストランサービスにおける言葉遣い	
	4	レストランサービスにおける言葉遣い	
	5	レストラン 組織図と役割分担	
	6	宴会サービス バーの運営	
	7	レストランで使用する備品・什器	
	8	レストランで使用する備品・什器	
	9	フルコース テーブルセット	
	10	フルコース テーブルセット	
	11	食器の取扱いと管理	
	12	レストランの管理業務	
	13	サービス方法 アテンド・プレート	
	14	サービス方法 プレート・トレイ	
	15	サービス方法 トレイ・サーバーの使い方	
	16	実技試験	
	17	実技試験	
授 業 の 進 め 方	講義によりレストランサービスについての知識を深め、実技により技術を習得する。		
試 験 の 実 施 方 法	○筆記試験	○実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	筆記試験により知識の習得を確認し、実技試験により技術の習得を評価する。		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	レストランの運営について、沢山学んでいきましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	料飲サービス演習	科 目 区 分	専門科目・必修／専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	実技
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	村上 知子	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関する実務経験	仙台勝山館レストランSHOZAN勤務6年。アークホテル仙台料飲部勤務12年。2009年、ホテルレストランサービス技能士1級取得。		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	レストラン営業における知識の習得とレストランサービス技術の習得		
教 科 書	レストランサービススタンダードマニュアル（職業訓練教材研究会）		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション 自己紹介 授業の概要を説明	
	2	レストランサービスにおけるサービスマンの資質について	
	3	レストランサービスにおける言葉遣い	
	4	レストランサービスにおける言葉遣い	
	5	レストラン 組織図と役割分担	
	6	宴会サービス バーの運営	
	7	レストランで使用する備品・什器	
	8	レストランで使用する備品・什器	
	9	フルコース テーブルセット	
	10	フルコース テーブルセット	
	11	食器の取扱いと管理	
	12	レストランの管理業務	
	13	サービス方法 アテンド・プレート	
	14	サービス方法 プレート・トレイ	
	15	サービス方法 トレイ・サーバーの使い方	
	16	実技試験	
	17	実技試験	
授 業 の 進 め 方	講義によりレストランサービスについての知識を深め、実技により技術を習得する。		
試 験 の 実 施 方 法	○筆記試験	○実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	筆記試験により知識の習得を確認し、実技試験により技術の習得を評価する。		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	レストランの運営について、沢山学んでいきましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	ホテルビジネス実務検定対策	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	Hotel Business
年 度	2024	対 象	1年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	佐久間 順子	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	ホテルリステル猪苗代 営業部営業課にてセールス担当、企画広報課にて広報・イベント企画担当 ハイアットリージェンシー東京 SPA&WELLNESS JOULE スパマネージャー 福島ビューホテル 営業部にてセールスおよび広報担当		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	ホテルビジネス実務検定 ベーシックレベル2級の取得を目指す		
教 科 書	ホテルビジネス基本編（日本ホテル教育センター）		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション 授業の目的、内容、進め方など	
	2	第1章ホテルの基礎 観光産業の概況 欧州・米国におけるホテルの発展	
	3	第1章 アジア・日本のホテルの発展ホテル産業の概要 定義、分類、組織	
	4	第1章 基礎知識 国際的な慣習、ホスピタリティ、関連知識 ホテル英語	
	5	ホテルの基礎知識①	
	6	ホテルの基礎知識②	
	7	ホテルの基礎知識③	
	8	ホテルの基礎知識④	
	9	第2章 宿泊部門 概要 特性について	
	10	宿泊部門の組織と役割	
	11	宿泊部門の基礎知識①	
	12	宿泊部門の基礎知識②	
	13	宿泊部門の基礎知識③	
	14	宿泊部門の基礎知識④	
	15	第3章 料飲部門 概要 特性について	
	16	料飲部門の組織と役割	
	17	料飲部門の基礎知識①	
授 業 の 進 め 方	各章のポイントを特に取り上げ、重点的に解説。基本的には教科書を使用ほかに写真・プリントなどを用意し具体的にわかりやすく解説し、習熟度を上げる。また、自己採点表を配布し、自身の習熟度を明確にし、苦手科目を克服する。		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	各章ごとの小テスト、授業態度、期末試験の実施		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	この科目は、ホテルの基礎知識と、各部門での実務の基礎となる部分を知識として学習し、将来職務に就いた際に実務に生かせるよう学習します。さらに、経営、組織、人事、労務管理、財務、営業などマネジメントに必要な知識を習得して、管理者に求められる資質、役割、能力を学習します。また、11月に実施される(一財)日本ホテル教育センター認定「ホテルビジネス実務検定試験ベーシックレベル1級」の取得を最終目標としています。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	ホテルビジネス実務検定対策	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	笠松 清	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	仙台ホテルにてレストランサービス19年・宴会サービス8年・企画室2年		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	全員H検1級合格を目標に習得した知識を現場力として発揮できる人材育成		
教 科 書	ホテルビジネス 基礎編		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション(1学年振り返り・学習計画・H検ベーシック1級について)	
	2	マーケティング部門の実務①	
	3	マーケティング部門の実務②	
	4	マーケティング部門の実務③	
	5	総務・人事部門の概要①	
	6	総務・人事部門の概要②	
	7	総務・人事部門の実務③	
	8	施設管理部門の概要①	
	9	施設管理部門の実務②	
	10	仕入・購買部門の概要と実務①	
	11	仕入・購買部門の概要と実務②	
	12	経理・会計部門の概要と実務①	
	13	経理・会計部門の概要と実務②	
	14	経理・会計部門の概要と実務③	
	15	前期まとめ①	
	16	前期まとめ②	
	17	前期まとめ③	
授 業 の 進 め 方	テキストと記述式仮問題を中心に各ホテルでの実務事例を交えながら理解を深めていく		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	授業への参加姿勢、記述式仮問題試験、テキスト過去問題試験を総合評価		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	知っていることと出来ることを明確に自覚し 実社会に出て充実したサービスマン人生を送る事ができるように自分を磨いていただきたい。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	ホテルビジネス実務検定対策	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	Hotel Business
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	佐久間 順子	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	ホテルリステル猪苗代 営業部営業課にてセールス担当、企画広報課にて広報・イベント企画担当 ハイアットリージェンシー東京 SPA&WELLNESS JOULE スパマネジャー 福島ビューホテル 営業部にてセールスおよび広報担当		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	ホテルビジネス実務検定 ベーシックレベル1級の取得を目指す		
教 科 書	ホテルビジネス基本編（日本ホテル教育センター）		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション 授業内容、進め方など 2級との違い 昨年の復習	
	2	第6章 マーケティング部門 概要 特性について	
	3	マーケティングの組織と業務役割	
	4	マーケティングの基礎知識①	
	5	マーケティングの基礎知識②	
	6	マーケティング部門 練習問題	
	7	第7章 総務・人事部門 概要 特性について	
	8	総務人事部門の組織と業務役割	
	9	総務人事部門の基礎知識①	
	10	総務人事部門の基礎知識②	
	11	総務人事部門 練習問題	
	12	第8章 施設管理部門 概要 特性について	
	13	施設管理部門の組織と業務役割	
	14	施設管理部門の基礎知識①	
	15	施設管理部門の基礎知識②	
	16	施設管理部門 練習問題	
	17	第1章から第5章までの復習	
授 業 の 進 め 方	各章のポイントを特に取り上げ、重点的に解説。基本的には教科書を使用ほかに写真・プリントなどを用意し具体的にわかりやすく解説し、習熟度を上げる。また、自己採点表を配布し、自身の習熟度を明確にし、苦手科目を克服する。		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	各章ごとの小テスト、授業態度、期末試験の実施		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	この科目は、ホテルの基礎知識と、各部門での実務の基礎となる部分を知識として学習し、将来職務に就いた際に実務に生かせるよう学習します。さらに、経営、組織、人事、労務管理、財務、営業などマネジメントに必要な知識を習得して、管理者に求められる資質、役割、能力を学習します。また、11月に実施される(一財)日本ホテル教育センター認定「ホテルビジネス実務検定試験ベーシックレベル1級」の取得を最終目標としています。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授業科目名	HRS学科検定対策	科目区分	
		専門科目・必修	
		授業科目名(英語)	
年 度	2024	対 象	1年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	村上 知子	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連 する 実 務 経 験	仙台勝山館レストランSHOZAN勤務6年。アークホテル仙台料飲部勤務12年。 2009年、ホテルレストランサービス技能士1級取得。		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	ホテルレストランサービス技能検定3級学科試験合格を目指す。		
教 科 書	西洋料理 料飲接客サービス技法（大改訂）（職業訓練教材研究会）		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション(自己紹介・授業の目的・内容の説明)	
	2	西洋料理について コース料理の構成・オードブル	
	3	西洋料理について スープ・魚料理	
	4	西洋料理について お口直し・肉料理	
	5	西洋料理について デザート・食後の飲物	
	6	西洋料理について チーズ・パスタ	
	7	飲料について ワイン	
	8	飲料について ワイン	
	9	飲料について ビール・スピリッツ・日本酒・コーヒー・紅茶	
	10	宴会について 各種パーティー	
	11	宴会について 宴会の運営	
	12	レストランサービスについて 各種サービス技法	
	13	レストランサービスについて 組織	
	14	救護・サービスマナー	
	15	プロトコール 基本理念・五原則	
	16	プロトコール 国旗・ドレスコード	
	17	食文化・食に関わる歴史	
授 業 の 進 め 方	「西洋料理料飲接客サービス技法」(日本ホテルレストランサービス技能協会監修)に従い、解説。 また、昨今の西洋料理についての知識・サービスについて補足説明をし、知識を深める。		
試 験 の 実 施 方 法	○筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	期末・筆記試験の採点による。		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	知識も資格も必ず自分の味方になります。一緒に頑張りましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授業科目名	HRS学科検定対策	科目区分	専門科目・必修
		授業科目名(英語)	
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	村上 知子	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関する実務経験	仙台勝山館レストランSHOZAN勤務6年。アークホテル仙台料飲部勤務12年。2009年、ホテルレストランサービス技能士1級取得。		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	8月に行われるホテルレストランサービス技能検定3級学科試験合格を目指す。		
教 科 書	西洋料理 料飲接客サービス技法（大改訂）（職業訓練教材研究会）		
年 間 授 業 計 画	1	項目別過去問題演習	食材・飲料等の基礎知識
	2	項目別過去問題演習	食材・飲料等の基礎知識
	3	項目別過去問題演習	食材・飲料等の基礎知識
	4	項目別過去問題演習	食材・飲料等の基礎知識
	5	項目別過去問題演習	接客の基本
	6	項目別過去問題演習	宴会とレストランサービス
	7	項目別過去問題演習	宴会とレストランサービス
	8	項目別過去問題演習	宴会とレストランサービス
	9	項目別過去問題演習	宴会とレストランサービス
	10	項目別過去問題演習	プロトコール
	11	項目別過去問題演習	プロトコール・食文化
	12	項目別過去問題演習	食品衛生及び公衆衛生
	13	項目別過去問題演習	施設管理・苦情対応・遺失物取扱・安全衛生
	14	年度別過去問題	模擬試験
	15	年度別過去問題	模擬試験
	16	年度別過去問題	模擬試験
	17	HRS学科試験答え合わせ	
授 業 の 進 め 方	項目別過去問題演習…過去10年分のHRS学科試験雄問題を項目別に分け、問題を解く。 年度別過去問題 …過去実施された試験問題を解き、答え合わせ、解説、採点。		
試 験 の 実 施 方 法	○筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	期末・筆記試験の採点による		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	試験の合格は自分自身の大きな自信につながります。一緒に頑張りましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	HRS実技試験対策	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	実技
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	村上 知子	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連 する 実 務 経 験	仙台勝山館レストランSHOZAN勤務6年。アークホテル仙台料飲部勤務12年。 2009年、ホテルレストランサービス技能士1級取得。		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	ホテルレストランサービス技能検定合格を目指す。			
教 科 書	西洋料理 料飲接客サービス技法（大改訂）（職業訓練教材研究会）			
年 間 授 業 計 画	1	HRS実技試験 模擬動作DVDを鑑賞し、手順と動作の確認		
	2	準備物の確認		
	3	備品の取扱いとテーブルセットの確認		
	4	備品の取扱いとテーブルセットの確認		
	5	備品の取扱いとテーブルセットの確認		
	6	実技試験における動作の確認	お客様のお迎え～ドリンクサービス	
	7	実技試験における動作の確認	お客様のお迎え～ドリンクサービス	
	8	実技試験における動作の確認	お客様のお迎え～ドリンクサービス	
	9	実技試験における動作の確認	パンサービス サーバーの扱い方	
	10	実技試験における動作の確認	パンサービス サーバーの扱い方	
	11	実技試験における動作の確認	課題を通して行う	
	12	実技試験における動作の確認	課題を通して行う	
	13	実技試験における動作の確認	課題を通して行う	
	14	授業における実技試験	HRS実技試験課題の練習成果を確認	
	15	授業における実技試験	HRS実技試験課題の練習成果を確認	
	16	授業における実技試験	HRS実技試験課題の練習成果を確認	
	17	授業における実技試験	HRS実技試験課題の練習成果を確認	
授 業 の 進 め 方	授業の前半は一つひとつの動作の確認 授業の後半は、HRS実技試験における課題の練習を行う。			
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	○実技試験	課題提出	
成 績 評 価 方 法	HRS実技試験における課題を練習した成果を評価する。			
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	サービス実技により習得する所作は社会に出てから必ず役に立ちます。 一緒に頑張りましょう！			

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	和食検定対策	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	武田 賢悟	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連 する 実 務 経 験	(株)一の坊（財務・経理、総務会計、フロント、ベル、ブライダル、車両）仕入管理 (株)ホテル佐勘（ベル、車両、他）		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	和食の「魅力」と「美味しさ」をお客様に味わっていただく為に必要な知識を身につけ、お客様に「喜び」と「満足」を提供する。その為和食検定3級の全員合格を目指す。			
教 科 書	和食検定 入門編（日本ホテル教育センター）			
年 間 授 業 計 画	1	和食検定試験について・初級レベル参考問題		
	2	練習問題 II（教科書より作成）	* 模範解答と補足説明	
	3	〃 III	〃	
	4	〃 IV	〃	
	5	〃 V	〃	
	6	〃 VI	〃	
	7	〃 VII	〃	
	8	〃 VIII	〃	
	9	練習問題（まとめ）1	* 模範解答と補足説明	
	10	〃 2	〃	
	11	〃 3	〃	
	12	練習過去問題集より作成 1～100		
	13	〃 101～200		
	14	〃 201～300		
	15	第一回 課題テスト		
	16	第二回 課題テスト		
	17	第三回 課題テスト		
授 業 の 進 め 方	教科書や練習過去問題集・検定試験過去問題を解答してゆくことが、教科書の内容が把握でき、知識を確実に習得することとなり、多くの問題への対応力を付け「目指す3級全員合格」			
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出	
成 績 評 価 方 法	課題テスト3回実施（平均点）			
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	10月と2月の検定試験を目標に、幅広い和食の知識を習得すること、そして合格すること でお客様により「美味しい料理」の提供と「喜び」と「満足」を提供しましょう			

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	MICE概論	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	伊五澤 和男	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連 する 実 務 経 験	宮城県内にて複数の宿泊施設・美術館・飲食店経営の株式会社一の坊に20年間勤務。 その間、プライダル・フロント・予約・企画・営業部門を経験。 又、9年間は管理職として、現場でスタッフの育成・指導を経験。		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	今後のホテル業界のメイン商品となる「MICE」の基礎知識を学び、グローバルに活躍出来るホテリエになる事を目標とする		
教 科 書	マイス・ビジネス入門/プラザ出版		
年 間 授 業 計 画	1	インバウンドとは？	
	2	インバウンドについて	
	3	MICEとは？	
	4	MICEの定義について	
	5	MICEの必要性について	
	6	M/ミーティングについて	
	7	I /インセンティブについて	
	8	C/コンペンションについて	
	9	E/エキシビジョンについて	
	10	東北のMICEについて	
	11	宮城のMICEについて	
	12	MICEを担う人材の育成について	
	13	MICEの実務について	
	14	MICEビジネスの将来について	
	15	MICEホテルについて	
	16	MICEホテルの営業について	
	17	前期総括	
授 業 の 進 め 方	座学形式となり、テキスト中心にて行うものとする。各項目にて、自分の意見をまとめて発表する時間を必ず含むこととする		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	当科目の成績評価は授業態度・課題提出・期末試験にて行い総合的に判断し、100点満点にて評価することとする（課題30点・期末試験70点）		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	MICEを学びホテルイベントプロデューサーを目指しましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	GLOVIA実習	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	Hotel System
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	実技
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	佐久間 順子	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	ホテルリステル猪苗代 営業部営業課にてセールス担当、企画広報課にて広報・イベント企画担当 ハイアットリージェンシー東京 SPA&WELLNESS JOULE スパマネージャー 福島ビューホテル 営業部にてセールスおよび広報担当		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	宿泊システムの基本的な操作の習得と顧客管理を学ぶ		
教 科 書	プリント教材		
年 間 授 業 計 画	1	宿泊システムGLOVIAの説明・ホテルでの役割など	
	2	基本操作① 予約管理画面 ルームインジケーション	
	3	基本操作② 予約管理画面 宿泊予約入力1	
	4	基本操作③ 予約管理画面 宿泊予約入力2	
	5	基本操作④ レセプション管理画面 プレアサイン登録・チェックイン操作	
	6	基本操作⑤ レセプション管理画面 レジ訂正操作	
	7	基本操作⑥ レセプション管理画面 レジ訂正操作	
	8	基本操作⑦ レセプション管理画面 レジ訂正操作	
	9	基本操作⑧ 売上入出金画面 売上・入出金・精算操作	
	10	基本操作⑨ 売上入出金画面 売上・入出金・精算操作	
	11	基本操作⑩ 売上入出金画面 売上・入出金・精算操作 日時更新（夜締め）	
	12	基本操作⑪ 売上入出金画面 チェックアウト操作 日時更新操作（昼締め）	
	13	基本操作⑫ レセプション管理画面 清掃状況変更操作	
	14	宿泊予約からチェックインまでのシュミレーション	
	15	レジストレーションカードを使っての予約登録からの一連の業務	
	16	前期実技試験①	
	17	前期実技試験②	
授 業 の 進 め 方	ゲストサイクルに合わせてPCの操作・入力をシュミレーションをしながら進める		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	授業態度と実技試験による評価		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	宿泊システムはお客様の個人情報を扱う重要な業務の1つです。更なるその情報でホテルのスタッフ全員がお客様へのサービスにあたります。現場ですぐに生かせる技術を習得しましょう。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	フロント実習Ⅱ	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル(HH)
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	実技
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	伊五澤 和男	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連 する 実 務 経 験	宮城県内にて複数の宿泊施設・美術館・飲食店経営の株式会社一の坊に20年間勤務。 その間、ブライダル・フロント・予約・企画・営業部門を経験。 又、9年間は管理職として、現場でスタッフの育成・指導を経験。		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	宿泊部門「フロントクラーク」業務の基礎を学び、即戦力になりえる人材育成を目標とする			
教 科 書	ホテルテキスト宿泊Ⅰ フロント・オフィス編/ウイネット			
年 間 授 業 計 画	1	フロントオフィスについて		
	2	リザーベーション業務について		
	3	レセプション業務について		
	4	フロントキャッシャー業務について		
	5	インフォメーション業務について		
	6	防犯業務について		
	7	宿泊計算の実習		
	8	電話対応実習（予約受付）		
	9	電話対応実習（代表案内）		
	10	チェックインについての注意点と対策		
	11	チェックインロールプレイング	個人客	1/3
	12	チェックインロールプレイング	個人客	2/3
	13	チェックインロールプレイング	個人客	3/3
	14	チェックインロールプレイング	グループ客	1/3
	15	チェックインロールプレイング	グループ客	2/3
	16	チェックインロールプレイング	グループ客	3/3
	17	前期総括		
授 業 の 進 め 方	8週までは座学形式として、テキスト中心に学生達に読んでもらいポイントを解説し、10週からは実習を通じ、基本対応を学ぶこととする			
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出	
成 績 評 価 方 法	当科目の成績評価は授業態度・実技試験・期末試験にて行い総合的に判断し、100点満点にて評価することとする（実技授業30点・期末試験70点）			
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	「ホテルの司令塔」フロントクラークの基礎を学び、基礎マナーを身に付けよう！			

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	ブライダル概論II	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル (HH)
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	伊五澤 和男	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	宮城県内にて複数の宿泊施設・美術館・飲食店経営の株式会社一の坊に20年間勤務。その間、ブライダル・フロント・予約・企画・営業部門を経験。又、9年間は管理職として、現場でスタッフの育成・指導を経験。		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	ホテルの最高額商品である「ウエディング」をプランニングするウエディングプランナーとしての基礎知識を学ぶことを目標とする			
教 科 書	ブライダルプランナーテキスト/ウイネット			
年 間 授 業 計 画	1	ウエディングプランナーとは		
	2	ウエディングプランナーの仕事について		
	3	ウエディングプランナーに必要なこと		
	4	信頼と説得力を得るための方法について		
	5	ヒアリングについて		
	6	説得力のあるプレゼンテーションとは		
	7	新規接客営業について		
	8	新規接客の流れについて		
	9	顧客タイプ別 提案方法について		
	10	クロージングテクニックについて		
	11	実習	新規接客⇒ヒアリング⇒プレゼンテーション⇒クロージング	1/3
	12	実習	新規接客⇒ヒアリング⇒プレゼンテーション⇒クロージング	2/3
	13	実習	新規接客⇒ヒアリング⇒プレゼンテーション⇒クロージング	3/3
	14	実習	見積作成	
	15	実習	手配書・発注書作成	
	16	挙式・披露宴終了後のアフターフォローについて		
	17	前期総括		
授 業 の 進 め 方	座学形式となり、テキスト中心にて行うものとする。各項目にて、自分の意見をまとめて発表する時間を必ず含むこととし、実習時は模擬接客スタイルにて行う			
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出	
成 績 評 価 方 法	当科目の成績評価は授業態度・実技試験・期末試験にて行い総合的に判断し、100点満点にて評価することとする（実技授業30点・期末試験70点）			
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	憧れのホテルウエディングプランナーについて学びましょう！			

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	マナープロトコール Manners & Protocol	科 目 区 分	専門科目・必修／専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	Manners & Protpcol
年 度	2024	対 象	2年 国際観光(TT)、国際ホテル(HH)、 総合英語 (EE/EL)
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	佐久間 順子	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 関連する実務経験	ホテルリステル猪苗代 営業部営業課にてセールス担当、企画広報課にて広報・イベント企画担当 ハイアットリージェンシー東京 SPA&WELLNESS JOULE スパマネジャー 福島ビューホテル 営業部にてセールスおよび広報担当		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	社会に出てから必要となるビジネスマナー、テーブルマナー、冠婚葬祭の知識、国際人として心得ておきたいプロトコールについて習得し、マナー&プロトコール検定3級及び2級の取得を目指す。		
教 科 書	マナー&プロトコールの基礎知識（日本マナー・プロトコール協会）、プリント教材		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション ～マナーやプロトコールとは何か、お辞儀の練習～	
	2	好感度を高めるポイント ～第一印象、挨拶、表情、笑顔、姿勢など～	
	3	言葉遣いと話し方のポイント ～正しい敬語や丁寧な話し方～	
	4	自己紹介をしてみる（笑顔、歩き方、姿勢、話し方の練習）	
	5	プロトコールとは何か ～5原則、席維持、国旗、握手、異文化を知る～	
	6	和食のいただき方 ～箸の使い方、練習～	
	7	洋食のテーブルマナー ～カトラリーの使い方～	
	8	手紙の書き方とビジネス文書 ～正式な手紙を書いてみる～	
	9	ビジネスマナー ～会社とは何か、社会人意識、名刺交換、来客対応など～	
	10	通過儀礼とは何か	
	11	結婚のしきたりとパーティの種類 ～知識の確認、祝儀袋とふくさの扱い～	
	12	葬儀のしきたりと贈答のしきたり ～知識の確認、不祝儀袋、焼香の仕方～	
	13	日本の年中行事 ～知識の確認、神社の参拝の仕方～	
	14	知識の総括	
	15	検定対策	
	16	検定対策	
	17	試験模範解答	
授 業 の 進 め 方	テキストを基本とし、実際の動きなど実践しながら進める。		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	授業態度、期末試験		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	世界共通のマナーやエチケット、多文化や宗教を理解しグローバルパーソンとして世界中の人々と交流をもち、視野を広げていきましょう。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授業科目名	ホテルマネジメント	科目区分	専門科目・必修
		授業科目名(英語)	
年度	2024	対象	2年 国際ホテル (HH・HF)
開講学期	前期	授業の方法	講義
単位数	4.0	授業時間数	23.8
担当教員名	笠松 清	授業コマ数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	松島一の坊、ゆと森倶楽部、ニュー水戸屋にて副支配人・支配人		
備考			

■授業科目情報

学習目標	卒業後の備えとして上司への理解を深め、顧客心理も理解できるような知識と能力の習得を目指す。		
教科書	ホテルマネジメント		
年間授業計画	1	オリエンテーション(学習計画、マネジメントの必要性)	
	2	ホテルマネジメントの基本①	
	3	ホテルマネジメントの基本②	
	4	ホテルマネジメントの基本③	
	5	ホテルマネジメントの基本④	
	6	ホテルの「経営」と「運営」①	
	7	ホテルの「経営」と「運営」②	
	8	ホテルの「経営」と「運営」③	
	9	ホテルの「経営」と「運営」④	
	10	部門別のマネジメント①	
	11	部門別のマネジメント②	
	12	部門別のマネジメント③	
	13	部門別のマネジメント④	
	14	HRMとCRM①	
	15	HRMとCRM②	
	16	HRMとCRM③	
	17	期末試験対策	
授業の進め方	身近な知識ではないが管理監督者への理解を深めることの重要性について将来に備える		
試験の実施方法	筆記試験	実技試験	課題提出
成績評価方法	授業への参加姿勢、定期的小テスト(記述式・グループ討議)を総合評価		
学生へのメッセージ	全員が将来マネジャーを目指していけるように知識や技術だけではなく最終的には人間性が問われる仕事接客サービスであることを自覚できるように努力しよう。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	レストランサービス実習	科 目 区 分	専門科目・必修／専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル(HF)
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	実技
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	村上 知子	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連 する 実 務 経 験	仙台勝山館レストランSHOZAN勤務6年。アークホテル仙台料飲部勤務12年。 2009年、ホテルレストランサービス技能士1級取得。		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	レストランサービスにおけるマナーと基本的所作の習得。嗜好飲料の作成方法とサービスについて、習得。		
教 科 書	レストランサービススタンダードマニュアル（職業訓練教材研究会）		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション 自己紹介・授業についての説明	
	2	サービスにおけるお客様とのコミュニケーション 正しい言葉遣い・所作	
	3	サービスにおけるお客様とのコミュニケーション 正しい言葉遣い・所作	
	4	ミネラルウォーターについて 概論	
	5	フレーバーウォーターについて 概論・見本作成	
	6	紅茶のサービス 概論・デモンストレーション	
	7	紅茶のサービス 作成・サービス方法	
	8	桜茶のサービス 概論・作成・サービス方法	
	9	コーヒーについて 概論	
	10	コーヒーについて 作成・サービス	
	11	ココアについて 概論・デモンストレーション	
	12	ココアについて 概論・デモンストレーション	
	13	緑茶について 概論	
	14	緑茶について デモンストレーション・給仕の練習	
	15	緑茶について デモンストレーション・給仕の練習	
	16	緑茶について 給仕	
	17	まとめ	
授 業 の 進 め 方	飲料についての知識を深め、実践を学ぶ		
試 験 の 実 施 方 法	◎筆記試験	◎実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	書く授業でのレポートの提出と実技・筆記試験による		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	飲料についての知識と技法を一緒に勉強していきましょう		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	バーテンダー実習	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル(HF)
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	実技
単 位 数	8.0	授 業 時 間 数	47.6
担 当 教 員 名	菊地 健	授 業 コ マ 数	34
担当教員の授業に 連する実務経験	ホテル料飲サービス、ホテルバー実務経験		
備 考	HBA認定マスターバーテンダー、カクテルコンペティション全国大会優勝		

■授業科目情報

学 習 目 標	職人（バーテンダー）としての技を身につける		
教 科 書	H.B.A.バーテンダーズオフィシャルブック（日本ホテルバーメンズ協会）		
年 間 授 業 計 画	1	酒知識（歴史、醸造酒）・実技	
	2	酒知識（蒸留酒、混成酒）・実技	
	3	酒知識（スピリッツ、カクテル）・実技	
	4	スタンダードカクテル・ノンアルコール	
	5	スタンダードカクテル・実技	
	6	バー備品（役割、使用方法）	
	7	カクテル技法・実技	
	8	カクテル技法・スタイル	
	9	材料の組み合わせ・検証	
	10	カクテルコンペティションとは・実技	
	11	オリジナルカクテル創作	
	12	オリジナルカクテル創作・実演	
	13	オリジナルカクテル検証・実演	
	14	創作カクテルレシピ創作・実演	
	15	創作カクテルレシピ検証・実演	
	16	コンペティション形式実技	
	17	実技試験（カクテルコンペティション形式）	
授 業 の 進 め 方	実践的な技術を身につけカクテルを通じて表現力を磨く		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	創作力、技術力、表現力をオリジナルカクテルで総合評価		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	実践的な内容で表現力を磨き個々の能力を開花させます。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	TOEIC I	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	TOEIC
年 度	2024	対 象	1年 総合英語、2年 総合英語 2年 国際観光、国際ホテル(HL)
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	白幡 仁美	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連する実務経験			
備 考	中・高校英語教員、短大英語教員、専門学校英語教員（英検、TOEIC、英文法など）		

■授業科目情報

学 習 目 標	TOEICの出題形式とスピードに慣れ、Listening力とReading力が向上するように毎回の授業でトレーニングする事によって、スコアの上昇を目指す。		
教 科 書	「GIGA BOOSTER FOR THE TOEIC L&R TEST」金星堂		
年 間 授 業 計 画	1	授業の導入とミニテスト（現在の自分のスコアを確認する）	
	2	Unit 1 Travel Part 1~4(Listening)	
	3	Unit 1 Travel Part 5~7(Reading)	
	4	Unit 1 Travel Mini Test	
	5	Unit 2 Dining Out Part 1~4(Listening)	
	6	Unit 2 Dining Out Part 5~7(Reading)	
	7	Unit 2 Dining Out Mini Test	
	8	Unit 3 Daily Life Part 1-4(Listening)	
	9	Unit 3 Daily Life Part 5-7(Reading)	
	10	Unit 3 Daily Life Mini Test	
	11	Unit 4 Entertainment Part 1-4(Listening)	
	12	Unit 4 Entertainment Part 5-7(Reading)	
	13	Unit 4 Entertainment Mini Test	
	14	Unit 5 Purchasing Part 1-4 (Listening)	
	15	Unit 5 Purchasing Part 5-7 (Reading)	
	16	Unit 5 Purchasing Mini Test	
	17	試験対策（Listening Testを含む）とポイントの確認	
授 業 の 進 め 方	各Unitに沿って、Vocabulary、Listening、Readingの力を向上させるように練習する。 各Partの特徴をつかみ、音読を欠かさず行い、音と意味を結びつけるようにさせる。		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験		
成 績 評 価 方 法	授業の取り組み方、期末試験の成績などを総合的に判断し、100点満点で評価する。 Listening Test(30%)+期末試験(60%)+平常点(10%)		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	TOEICの出題形式とスピードに慣れ、Listening力とReading力が向上するように毎回の授業で音読を含めてトレーニングするようにしましょう。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	Oral English II	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	2年 国際ホテル(HL)
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	講義
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	Omar Alvarez	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連する実務経験			
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	平易な英語を使用し、英語の基礎力を確認・復習しながら、日常で使うことができる実践的な英会話を学ぶ。		
教 科 書	ENGLISH FIRSTHAND 2 (PEARSON)		
年 間 授 業 計 画	1	Orientation class / Unit0 Welcome to English	
	2	Unit 1 Vocabulary - listening - Conversation - Pair Work	
	3	Unit 1 Grammar - Vocabulary check - Real stories	
	4	Unit 2 Vocabulary - listening - Conversation - Pair Work	
	5	Unit 2 Grammar - Vocabulary check - Real stories	
	6	Unit 3 Vocabulary - listening - Conversation - Pair Work	
	7	Unit 3 Grammar - Vocabulary check - Real stories	
	8	Unit 4 Vocabulary - listening - Conversation - Pair Work	
	9	Unit 4 Grammar - Vocabulary check - Real stories	
	10	Unit 1・2 Vocabulary Quiz	
	11	Unit 3・4 Vocabulary Quiz	
	12	Unit 5 Vocabulary - listening - Conversation - Pair Work	
	13	Unit 5 Grammar - Vocabulary check - Real stories	
	14	Unit 6 Vocabulary - listening - Conversation - Pair Work	
	15	Unit 6 Grammar - Vocabulary check - Real stories	
	16	Oral exam	
	17	Test Preparation	
授 業 の 進 め 方	テキストに沿ってGrammarを確認しながら、Speaking/Reading/Listeningに重点を置いてペア・グループワーク等で発表します。		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	筆記試験と口頭試問、授業への参加姿勢、課題提出などを総合的に判断し100点満点で評価する。 (筆記試験40点、英語での口頭試問40点、授業への参加姿勢・授業態度・課題提出等20点)		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	声に出すのを恥ずかしがらず、積極的に授業に参加しましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	中国語Ⅰ	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2024	対 象	1年 総合英語(EL)、2年 総合英語(EE) 2年 国際観光(TT)、国際ホテル(HL)
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	実技
単 位 数	4.0	授 業 時 間 数	23.8
担 当 教 員 名	尹 得 霞	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験			
備 考	2017年4月から2019年3月末まで、東北大学全学教育科目「ことばから知る中国文化」の講義を担当し、また2018年から現在まで同大学の全学教育初修外国語科目「基礎中国語」も担当している。		

■授業科目情報

学 習 目 標	<p>中国語の発音、基礎語彙と基礎文法を習得し、就職活動に有利な簡単な中国語日常会話ができることを目指す。また、中国語のことばの背後にある中国の文化、社会事情を通じた異文化理解についても紹介する。</p> <p>①中国語の発音の基礎を覚えて、正しい発音ができるようにすること。 ②短文読解を通じた文法理解に基づいて、初歩的な文法を身につける。 ③基本語彙を使いこなして簡単な日常会話ができるようになる。 ④基本的な中国語表現とことばの背後にある基礎的な中国文化を理解する。</p>		
教 科 書	「最新2訂版 中国語はじめの一步」（尹景春・竹島毅著）白水社		
年 間 授 業 計 画	1	ガイダンス、中国語の紹介、声調	
	2	子音	
	3	単母音と複母音	
	4	鼻母音	
	5	音節、数字とあいさつ	
	6	第1課① あなたは中国人ですか	
	7	第1課② あなたは中国人ですか	
	8	第2課① これは何ですか	
	9	第2課② これは何ですか	
	10	第3課① どこへ行きますか	
	11	第3課② どこへ行きますか	
	12	第4課① このバッグはいくらですか	
	13	第4課② このバッグはいくらですか	
	14	第5課① 今晚、何か予定がありますか	
	15	第5課② 今晚、何か予定がありますか	
	16	第6課① ご飯を食べましたか	
	17	第6課② ご飯を食べましたか	
授 業 の 進 め 方	口頭練習、文型作成練習、グループディスカッションを通じて、基礎中国語を学習する。基本的には教科書に沿って進めていくが、教科書以外の追加資料を使用することも		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	授業参加態度、出席、期末試験を総合的に判断し100満点で評価する。（授業参加態度20点、出席30点、期末試験50点）		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	中国語を学ぶことは、資格を獲得し就職に有利になるだけでなく、日本語以外の言葉を学び、新たな視点からこれまでの考え方や見方を見直す機会にもなります。まるで中国へ旅行する気分で、一緒に楽しく中国語を学びましょう！		

