

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	2023	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、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	ホテル業界の基礎知識を取得し、就職活動の一助とする事を目標とする。		
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（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	前期末試験について	
	17	前期まとめ	
授 業 の 進 め 方	座学形式とし、テキストやプリントを参考資料として、事例・実体験を交え説明の上、必ず意見を述べさせることとする。		
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。（授業態度・課題提出40点、期末学科試験60点）		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	ホテル業界の基礎について学び、自分の働きたい施設・職種を考えましょう！		

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	2023	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
担当教員の授業に關連する実務経験	(株)一の坊（財務・経理、総務会計、フロント、ベル、プライダル、車両） (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人の心理を理解し、社会人として、おもてなしに必要なマナー知識と技術の習得		
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	教科書を元に作成した資料を中心に、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	期末テスト（平常点考慮）		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	「日本旅館」の「和」を大切にされた接客接遇サービスを身に付け、日本人としてのマナーをしっかりと身につけましょう!!		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	葬祭概論	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2023	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	五十嵐 守人	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連 する 実 務 経 験	株式会社ごんきや 35年勤務 葬祭会館館長職、 厚生労働省認定葬祭ディレクター1級、経済産業大臣認可全葬連葬儀事前相談員ゴールドマイスター		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	ホテル業務での葬送儀礼の習得、外国人の宗教倫理の習得、社会人としての教養を習得		
教 科 書	葬祭サービス基礎教育講座（全日本葬祭業協同組合連合会）		
年 間 授 業 計 画	1	授業内容（葬送儀礼）の意義	
	2	葬祭業の倫理	
	3	葬祭業の役割と資質	
	4	葬祭業の歴史	
	5	葬祭サービスのガイドライン	
	6	葬祭サービスの基本 サービスとホスピタリティ	
	7	葬祭サービスの基本 葬送儀礼特有の所作	
	8	葬祭サービスの基本 クレーム対応	
	9	葬儀の形式 団体葬／社葬	
	10	葬儀の形式 家族葬／お別れ会	
	11	宗教葬儀／仏教	
	12	宗教葬儀／神式	
	13	宗教葬儀／キリスト教	
	14	葬儀のプロセス ①	
	15	葬儀のプロセス ②	
	16	葬儀のプロセス ③	
	17	前期の総括	
授 業 の 進 め 方	座学、課目のディスカッション、これからの葬送儀礼を考える、社会人思考を身に着ける		
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	筆記試験と授業への参加姿勢を総合的に判断する（筆記試験80点／参加姿勢20点）		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	当科目は新たなホテルの事業を担っており、宗教倫理と国際人としての教養を身に着けてください		

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	2023	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	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	2023	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	仙台国際ホテル	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連 する 実 務 経 験	料飲サービス部統括支配人		
備 考	HRS1級、西洋料理テーブルマナー講師、食卓作法講師（日本料理・中国料理）		

■授業科目情報

学 習 目 標	まずは、サービスに必要な基本的なスキルを身につけ、そこからHRSの試験項目に応用していく。		
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(講師自己紹介・授業概要等の説明)	
	2	サービス用備品の名称・取扱い	
	3	基本的なサービス方法	
	4	テーブルマナーも含めたコース料理の流れ	
	5	お客様席のセッティング	
	6	お料理の提供方法	
	7	サーバーの使い方・トレイの持ち方①	
	8	サーバーの使い方・トレイの持ち方②	
	9	水・ワインのサービス①	
	10	水・ワインのサービス②	
	11	食器の下げ方	
	12	HRS試験内容のサービスの実践①	
	13	HRS試験内容のサービスの実践②	
	14	実技試験①	
	15	実技試験②	
	16		
	17		
授 業 の 進 め 方	サービスについて基本的な方法を身につけることを前期は優先して授業を進める。並行して備品の名称、取扱い方、使用用途等基本的な事を重点的に進める。		
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	実技試験での採点と授業で行われて内容についての筆記試験を行う。評価割合は実技50%・筆記30%・授業参加姿勢は20%とする。		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	初めて行うことであることから、何もわからなくとも心配いりません。「何故そうなのか」、「どうしてそうするのか」など一つ一つ覚えていきましょう。		

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	2023	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	笠松 清	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 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	試験の為の学習に偏らないよう実務習得を前提に進める。記述式問題回答能力の向上		
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(自己紹介、H検について、授業の進め方、学習の心構え)	
	2	ホテルの基礎(観光産業の概況①)	
	3	ホテルの基礎(観光産業の概況②)	
	4	休校日	
	5	ホテルの基礎(ホテル産業の概要①)	
	6	ホテルの基礎(観光産業の概要②)	
	7	ホテルの基礎(実務者としての基本知識①)	
	8	ホテルの基礎((実務者としての基本知識②)	
	9	校外学習	
	10	ホテルの基礎(ホテル英語の基本)	
	11	宿泊部門(部門の概要)	
	12	宿泊部門(部門の実務①)	
	13	宿泊部門(部門の実務②)	
	14	料飲部門(部門の概要)	
	15	料飲部門(部門の実務①)	
	16	料飲部門(部門の実務②)	
	17	前期まとめ	
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入れながら現場力を発揮できる人材育成		
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 ャ ッ ー ジ	学習で身についた基礎知識は全て自分のものです。誰にも奪うことはできません。 「知ってる事」と「出来る事」を明確にして知識と行動を常に直結出来るように!		

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	2023	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	仙台ターミナルビル	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 関連する実務経験	ホテルメトロポリタン仙台 日本料理の技術指導：井澤茂美 宴会サービス課：三上祥		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	1.和食文化の正しい理解と継承 2.日本古来の「おもてなし」を日本人として意識向上		
教 科 書	和食検定 入門編 一般財団法人 日本ホテル教育センター編		
年 間 授 業 計 画	1	・和食検定とは【学校】	
	2	・第一章和食文化 I 和食文化とは II 一汁三菜 III 和食文化の誕生【学校】	
	3	・日本料理の向き合い方 はじめの一步【ホテル】	
	4	・和食だしについて（鰹・昆布だしの取り方）【ホテル】	
	5	・第一章和食文化 I 和食文化とは II 一汁三菜 III 和食文化の誕生【学校】	
	6	・第二章和食文化の継承 I 地域の食材と郷土料理 II 行事と和食【学校】	
	7	・お米について I 土鍋炊きなど【ホテル】	
	8	・和食の器 陶器と磁器について【ホテル】	
	9	・第二章和食文化の継承 I 地域の食材と郷土料理 II 行事と和食【学校】	
	10	・第三章和食文化を生み出す世界 I 食材と料理 II 味わいを生み出す要素 III 演出する要素【学校】	
	11	・醤油と味噌について 味噌汁の美味しさ【ホテル】	
	12	・第三章和食文化を生み出す世界 I 食材と料理 II 味わいを生み出す要素 III 演出する要素【学校】	
	13	・和包丁について 食材の切り方【ホテル】	
	14	・前期の復習 後期の準備 世界における日本の役目【ホテル】	
	15	・日本料理の食卓作法【学校】	
	16	・第一・二・三章の補足 前期授業のまとめ【学校】	
	17	・和食検定前期末試験対策【学校】	
授 業 の 進 め 方	※学校デスクワーク：教材を基に和食文化第一章～第三章 ※ホテル実習：調理実演研修 和室 お茶 着付け体験実習 ※和食文化を学び和食への知識向上		
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	※100点満点評価		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	食文化の知識を学び日本料理の素晴らしさと和食文化を未来へ継承していくこと		

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	2023	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	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	2023	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
担当教員の授業に關連する実務経験	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	<u>筆記試験</u>	<u>実技試験</u>	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 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
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2023	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	MNスタッフ 伊東 恵太	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	平成14年 ベリーノホテル一関 宴会勤務 平成18年株式会社エムエヌスタッフ登録 ホテルモントレ仙台 宴会勤務 ウェスティンホテル仙台 宴会勤務 副責任者 現在 仙台国際ホテル 室長 スチュワード請負業務 管理者		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	サービス業に必要な知識と能力の取得を目指す		
教 科 書	一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修 料飲接客サービス技法		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション（授業の目的・内容・進め方等）	
	2	接客の基本 料飲サービスの役割	
	3	接客の基本 料飲サービスの役割	
	4	休校日	
	5	サービストレーニング 基本動作（アattend姿勢 歩き方）	
	6	サービストレーニング 一礼・接客用語・チェアサービス	
	7	テーブルサービス グラス・食器・カトラリーの種類と使用目的	
	8	テーブルサービス トレーサービス皿持ち・粗相防止対策・粗相時の対応 説明	
	9	テーブルサービス トレーサービス皿持ち・粗相防止対策・粗相時の対応 実践	
	10	テーブルサービス トレーサービス皿持ち・粗相防止対策・粗相時の対応 実践	
	11	テーブルサービス ビバレッジサービス 種類・管理・提供扱い注意点	
	12	前期試験内容告知	
	13	前期試験内容練習	
	14	前期試験内容練習	
	15	前期試験内容練習	
	16	前期実技試験実施	
	17	前期実技試験実施	
授 業 の 進 め 方	演習授業 接客の基本の理解向上を目指します		
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	実技試験80点 授業態度20点 100点満点で評価		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	自分を成長させる為の習慣を身に着け、理想な将来を実現させましょう		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	ホテル英会話	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2023	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
担当教員の授業に關連する実務経験	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	ホテル英会話 1 基礎編 Lesson1	
	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	ホテル英会話 1 前期会話テスト	
	17	ホテル英会話 1 前期会話テスト	
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、ロールプレイをしてみる。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	100点満点の筆記テスト 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インターナショナル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	ブライダル概論	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2023	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	ホテルの最高商品である「ウェディング」について学び、ウェディングプランナーとしての基礎知識を学ぶ事を目標とする。		
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	ウェディングプランナーについて	
	2	プランナーの仕事について	
	3	プランナーに求められること	
	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⇒クロージング⇒ヒアリング 1/3	
	12	実習 新規接客⇒クロージング⇒ヒアリング 2/3	
	13	実習 新規接客⇒クロージング⇒ヒアリング 3/3	
	14	挙式・披露宴について	
	15	演出について	
	16	前期末試験について	
	17	前期まとめ	
授 業 の 進 め 方	基本、座学スタイルにて行い、テキスト中心として、各項目について自分の意見を人前で発表させる事を行い、自分で考え行動する姿勢を養うように進める。		
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	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点満点にて評価お行う。（課題・レポート提出50点&期末試験50点）		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	ホテルウェディングプランナーとしての基本知識を学び、新郎新婦様へ「感動の一日」の演出をしましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	イベント概論	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2023	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	ホテル業界にて今後、メインとなるイベント商品である「MICE」について学び、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	「MICE」とは？	
	2	MICEの定義	
	3	MICEの必要性について	
	4	M：ミーティングについて	
	5	I：インセンティブについて	
	6	C：コンベンションについて	
	7	E：エキシビジョンについて	
	8	東北のMICEについて	
	9	宮城のMICEについて	
	10	MICEを担う人材の育成について	
	11	MICEの実務について	
	12	MICEビジネスの将来について	
	13	MICEホテルについて	
	14	MICEホテル営業について	
	15	小テスト実施	
	16	前期末試験について	
	17	前期まとめ	
授 業 の 進 め 方	座学スタイルとして、テキスト説明の上、テーマを与えグループ毎にディスカッションを行い、意見を集約する力と問題の解決する力を養う事とする。		
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。（授業態度・課題提出40点、期末学科試験60点）		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	「MiCE」を学び、グローバルに活躍できるイベントプロデューサーを目指そう！		

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	2023	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	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	将来の備えと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	休校日	
	5	ホテルマネジメントの基本③	
	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	校外学習	
	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	HRMとCRM①	
	14	HRMとCRM②	
	15	HRMとCRM③	
	16	期末試験対策①	
	17	期末試験対策②	
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が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	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	2023	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	2023	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
担当教員の授業に關連する実務経験	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 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	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	2023	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	仙台ターミナルビル	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に關連する実務経験	HRS実技検定1級取得及びHRS実技審査員経験あり ホテルレストラン、バンケットサービス40年の実績		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	1、HRS 3級実技試験合格 2、レストランサービスを基本にテーブルセッティングの取り扱いの応用を習得 3、ホスピタリティマインドの心構え		
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実技対策について（オリエンテーション）	
	2	授業の進め方（自分たちで考え行動する）	
	3	過去の実技試験問題に沿って実技講習とホスピタリティマインドとは	
	4	実技試験のブレイクファースト編本番の取り組み	
	5	実技試験のブレイクファースト編本番の取り組み	
	6	実技試験のブレイクファースト編本番の取り組み	
	7	実技試験のブレイクファースト編本番の取り組み	
	8	実技試験のブレイクファースト編本番の取り組み	
	9	サーバーの使い方、皿の持ち方、出し方、下げ方のチェック	
	10	ランチタイムでのワインの扱い方、グラスに注ぎ方	
	11	実技試験のランチタイム編本番の取り組み	
	12	実技試験のランチタイム編本番の取り組み	
	13	実技試験のランチタイム編本番の取り組み	
	14	実技試験のランチタイム編本番の取り組み	
	15	実技試験のランチタイム編本番の取り組み	
	16	前期末試験（実技）	
	17	前期末試験（予備）実技試験のランチタイム編本番の取り組み	
授 業 の 進 め 方	1、HRS 3級実技試験100%合格を目指し、徹底指導 2、ホスピタリティとは何かを全員で考えレストランサービスの基本を習得		
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	チェックシート100点満点評価		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	実技試験全員合格に向けて、身だしなみ、挨拶、基本動作と技術を完成すること		

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)	Hotelier Proficiency Test
年 度	2023	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		
年 間 授 業 計 画	1	第6章 マーケティング部門 概要と特性 組織と業務役割	
	2	マーケティングの基礎知識①	
	3	マーケティングの基礎知識②	
	4	マーケティングの基礎知識③	
	5	マーケティングの基礎知識④	
	6	マーケティング部門 練習問題	
	7	第7章 総務・人事部門 概要と特性 組織と業務役割	
	8	総務人事部門の基礎知識①	
	9	総務人事部門の基礎知識②	
	10	総務人事部門の基礎知識③	
	11	総務人事部門の基礎知識④	
	12	総務人事部門 練習問題	
	13	第8章 施設管理部門 概要と特性 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	施設管理部門の基礎知識③	
	17	施設管理部門の基礎知識④ 練習問題	
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 ャ ッ 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	2023	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 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	試験の為の学習に偏らないよう実務習得を前提に進める。記述式問題回答能力の向上		
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概要	
	3	マーケティング部門の実務①	
	4	休校日	
	5	マーケティング部門の実務②	
	6	総務・人事部門の概要	
	7	総務・人事部門の実務	
	8	施設管理部門の概要	
	9	校外学習	
	10	施設管理部門の実務	
	11	仕入・購買部門の概要と実務①	
	12	仕入・購買部門の概要と実務②	
	13	経理・会計部門の概要と実務①	
	14	経理・会計部門の概要と実務②	
	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入れながら現場力を発揮できる人材育成		
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 ャ ッ セ ー ジ	H検に合格しても習得した知識を実務で発揮出来なければ無意味です。 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	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	2023	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
担当教員の授業に關連する実務経験	(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」を提供するための、そして和食検定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	
	3	〃 III	* 模範解答と解説
	4	〃 IV	
	5	〃	* 模範解答と解説
	6	〃 VI	
	7	〃 VII	
	8	〃 VIII	* 模範解答と解説
	9	練習過去問題 I	〃
	10	〃 II	〃
	11	〃 III	〃
	12	練習過去問題集 1~100	* 模範解答
	13	〃 101~200	* 模範解答
	14	〃 201~300	* 模範解答
	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	教科書を参考に問題を作成し、教科書の内容を把握することで、知識を確実に習得することができ、多くの問題を解答出来る様になる。目指す全員合格!!		
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（平均点）		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	10月までの検定試験には勉強時間が十分とは言えないが、合格することで、料理によりお客様に「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	おもてなし検定対策	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2023	対 象	2年 国際ホテル（2HH）
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
担当教員の授業に關連する実務経験	(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	初級（基礎）～中級（ワンランク上）「おもてなし」⇒感動・感激の提供するための知識と技術を身につけ、即戦力と成り得る人材育成を目指す		
教 科 書	プリント教材		
年 間 授 業 計 画	1	前期授業内容、日本の宿「おもてなし」初級基礎コース	
	2	中級コースとは⇒お客様プラスの「満足」と「評価」	
	3	お客様要望の「把握」と「対応」共通する五つの心構え	
	4	〃	
	5	お客様ニーズの把握方法と実践する具体的方法	
	6	1, アイコンタクトを取る 2, 名前を添えた挨拶と効果	
	7	3, 会話を広げて・・・ 4, 全身を耳にして 5, 疑問形で	
	8	6, お客様の動きに注目「気づく力と」情報の「共有化」	
	9	お客様ニーズへの対応 ○先輩や同僚の良いところを取り入れることから	
	10	1, 良い体験の共有化 2, 自分にできることから 3, 自分なりのおもてなし方法	
	11	おもてなしは「コスト」よりも「手間」と「工夫」と「心」から	
	12	お客様ニーズへの対応 1, 自らの旅行機会を有効に 2, マイマニュアルの作成	
	13	3, お客様のための自分を育てる 4, ワンランク上のおもてなしを目指す	
	14	お客様ニーズへの対応、効果	
	15	おもてなしの3シンカとおもてなしレベルの3段階	
	16	〃 * 前期末テストについて	
	17	前期末テストの傾向と対策	
授 業 の 進 め 方	それぞれのテーマに沿った資料を作成し、そのプリント教材を中心に経験で培った知識と技術を加え、コミュニケーションを取りながら楽しく学ぶ		
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	期末テスト		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	日本の「和」のおもてなし、「立ち居振る舞い」を身につけられ、お客様ニーズに応えるために必要な知識と技術が身につきます。そして実社会に於いても必ずや役立つものとなります。		

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	2023	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	ホテルの顔と言われる「フロント」業務の基礎を学び、即戦力になりえる人財育成を目指す。		
教 科 書	ホテルテキスト宿泊！ フロント・オフィス編（ウイネット）		
年 間 授 業 計 画	1	フロントオフィスとは & 客室のタイプと料金について	
	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・防犯業務について	
	6	宿泊計算実習	
	7	電話対応実習（予約受付）	
	8	電話対応実習（代表案内）	
	9	チェックインロールプレイング 個人客 1/3	
	10	チェックインロールプレイング 個人客 2/3	
	11	チェックインロールプレイング 個人客 3/3	
	12	チェックインロールプレイング グループ客 1/3	
	13	チェックインロールプレイング グループ客 2/3	
	14	チェックインロールプレイング グループ客 3/3	
	15	電話予約⇒チェックインロールプレイング	
	16	前期まとめ	
	17	前期実技試験について	
授 業 の 進 め 方	6週までは座学スタイルにて、テキスト中心に基本知識を学び、7週からは実習を通じて基本応対を学ぶ		
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	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。（実技授業対応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」を学び、体験をしましょう！		

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
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2023	対 象	2年 国際ホテル 2年 国際ホテル（夜間）
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	実習
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 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	接客サービスの楽しさと難しさを同時に理解しサービスマンに必要な基礎知識の習得		
教 科 書	宴会業務の基礎		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション(学習計画・宴会とは・宴会、レストラン、フロントとの関係性)	
	2	ホテルの組織と宴会部門	
	3	宴会部門の組織と役割①	
	4	休校日	
	5	宴会部門の組織と役割②	
	6	一般宴会の打ち合わせから施行まで①	
	7	一般宴会の打ち合わせから施行まで②	
	8	一般宴会の打ち合わせから施行まで③	
	9	校外学習	
	10	婚礼打ち合わせから施行まで①	
	11	婚礼打ち合わせから施行まで②	
	12	宴会FBサービスの基礎①	
	13	宴会FBサービスの基礎②	
	14	宴会FBサービスの基礎③	
	15	宴会FBサービスの基礎④	
	16	期末試験対策①	
	17	期末試験対策②	
授 業 の 進 め 方	レストランサービスとの共通点と非共通点を明確にし宴会部門の重要性を理解する。		
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	授業への参加姿勢、定期的小テスト(記述式・実技)を総合評価		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	将来に向けてオールマイティなサービスマンになれるよう基礎知識の習得と広い視野で判断できる人材として成長出来るように楽しく授業に取り組んでもらいたい。		

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 GLOVIA Smart
年 度	2023	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 ャ ッ 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	Oral English II	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2023	対 象	2年 国際観光(TL)、国際ホテル(HL)、販売ビジネス(RL)
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	TOEIC I	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	TOEIC
年 度	2023	対 象	1年 総合英語、2年 総合英語 2年 国際観光(TL)、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の問題に慣れて、英語の基礎のListeningとReading力を身につけ、Score 470を目標にする。		
教 科 書	「SCORE BOOSTER FOR THE TOEIC L&R TEST BEGINNER」 KINSEIDO		
年 間 授 業 計 画	1	自己紹介、Unit 1 Travel Vocabulary～Listening	
	2	Unit 1 Grammar～Listening～Reading	
	3	Unit 1 TOEIC Mini Test	
	4	Unit 2 Dining Out Vocabulary～Grammar～Listening	
	5	Unit 2 Listening～Reading	
	6	Unit 2 TOEIC Mini Test	
	7	Unit 3 Shopping Vocabulary～Grammar～Listening	
	8	Unit 3 Listening～Reading	
	9	Unit 3 TOEIC Mini Test	
	10	Unit 4 Entertainment Vocabulary～Grammar～Listening	
	11	Unit 4 Listening～Reading	
	12	Unit 4 TOEIC Mini Test	
	13	Unit 5 Advertizing Vocabulary～Grammar～Listening	
	14	Unit 5 Listening～Reading	
	15	Unit 5 TOEIC Mini Test	
	16	Unit 6 Events Vocabulary～Grammar～Listening	
	17	Unit 6 Listening～Reading	
授 業 の 進 め 方	テキストに沿って、TOEICのListening問題とReading問題に対応できる英語力を養う。		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験		
成 績 評 価 方 法	筆記試験(80%)+平常点(20%)		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	休まずに出席して、授業中は、真面目に取り組むこと。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	韓国語	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2023	対 象	1年 総合英語、2年 総合英語 2年 国際観光(TL)、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	李 香	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	①韓国語の文字の仕組みを理解する。 ②単語と簡単な挨拶、会話表現を身につける。		
教 科 書	プリント教材		
年 間 授 業 計 画	1	シラバス、授業説明、韓国語の名前	
	2	ハングルの子音、母音、単語。韓国語の知識	
	3	ハングルの激音、単語	
	4	ハングルの濃音、単語	
	5	ハングルの合成母音、単語	
	6	ハングルのパッチム、単語	
	7	韓国人の日常生活 食文化	
	8	韓国人の現代社会	
	9	韓国の観光地	
	10	韓国人の割り勘文化	
	11	漢数字と固有数字	
	12	私は～です。否定形、疑問形、肯定形	
	13	単語小テスト、数字の練習	
	14	何をしますか 動詞のです形、ます形導入	
	15	韓国の服装	
	16	韓国の住宅種類	
	17	期末試験対策、韓国の歌練習	
授 業 の 進 め 方	毎回ではないですが、ペアワークやグループワークを取り入れ、発表などを通して、韓国についての認識や意識を高め、深めることができます。日本と他国の比較事例を覚えていきます。言語の方は、前回の部分は必ず復習するよう、お願い致します		
試 験 の 実 施 方 法	<u>筆記試験</u>	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	出席、授業態度などの平常点も加味し、期末試験と平常点（中間テスト、課題、授業での態度など）の合計を評価基準とする（評価：試験80%、平常点20%）		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	韓国語と日本語はよく似ている言語と言われますが、発音と文化についてはそれぞれの特徴があり、違う部分もありますので、授業でその相違点について勉強してみましょう。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	中国語	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2023	対 象	1年 総合英語、2年 総合英語 2年 国際観光(TL)、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	李 香	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	基本発音を習得し、ピンインを読んで発生できるようになる。中国語で自己紹介できる。		
教 科 書	プリント教材		
年 間 授 業 計 画	1	シラバス、授業説明、自己紹介、	
	2	中国語の基本知識	
	3	発音のポイント（ピンイン、母音、声調）P5-8	
	4	複合母音（13種類）、鼻母音（16種類）	
	5	単母音（7種類）、子音（21種類）	
	6	複合母音（13種類）、鼻母音（16種類）複合母音（13種類）、鼻母音（16種類）	
	7	私は～です。否定形、疑問形	
	8	これはなんですか	
	9	中国の教育文化	
	10	私はパソコンをっています。動詞『有』	
	11	形容詞の使い方P108-123	
	12	必要するときの表現【I-3】P95-111	
	13	中国の割り勘、プライベート文化	
	14	数字の言い方	
	15	中国のキャッシュレス進化	
	16	中国の就職活動、企業文化	
	17	期末試験の解説	
授 業 の 進 め 方	毎回ではないですが、ペアワークやグループワークを取り入れ、発表などを通して、中国についての認識や意識を高め、深めることができます。日本と他国の比較事例を覚えていきます。言語の方は、前回の部分は必ず復習するよう、お願い致します		
試 験 の 実 施 方 法	<u>筆記試験</u>	実技試験	課題提出
成 績 評 価 方 法	出席、授業態度などの平常点も加味し、期末試験と平常点（中間テスト、課題、授業での態度など）の合計を評価基準とする（評価：試験80%、平常点20%）		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	中国語は確かに難しいですが、勉強するほど文化や歴史に興味を持つことになるかもしれませんので、一緒に楽しくやりましょう。		