

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービスⅠ (実技)		曜日・時間	金 5, 6限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科 プライダル学科	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
1. テーブルサービスの一連の作業が正しくできる。 2. HRS3級取得を目標に、ホテル・レストランサービスの基礎を習得する。					
授業方法・形態	実習				
・接客基礎演習 ・サービス技術取得練習 ・HRS3級実技試験対策					
担当講師実務経験					
・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ウインカフェレストラン経営12年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	接客基礎		601	テキスト	
2	什器備品の知識		〃	備品一式	
3	食器の取扱い、テーブルクロスの扱い		〃	プレート、テーブルクロス	
4	ナプキンフォールド		〃	ナプキン	
5	サービストレイ、プレートサービス		〃	サービストレイ、プレート	
6	サーバーの取扱い、パンサービス、水サービス		〃	サーバー、パンバスケットなど	
7	総合演習		〃	備品一式	
8	レストランサービス朝食(コーヒー練習)		〃	〃	
9	レストランサービス昼食(ワインサービス)		〃	〃	
10	レストランサービス夕食		〃	〃、DVD	
11	総合練習		〃	〃	
12	食前酒、カクテルの扱い		〃	カクテルシェイカー、グラス	
13	フルーツカッティング		〃	フルーツ、ナイフ	
14	ワインサービス		〃	ワイン、ソムリエナイフ	
15	総合演習		〃	備品一式	
成績評価の方法・基準		「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。			
受講生へメッセージ		実技練習はとても楽しいですよ！接客係の技術だけでなく、お客様になったときどう応対すれば相手が嬉しいかというマインドも一緒に経験しましょう。			
教科書・参考書					
書名：レストランサービススタンダードマニュアル		著者：一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会		出版社：一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービスII (学科)		曜日・時間	水 3, 4限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科 ブライダル学科	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>1. ホテル・レストランサービスの基礎を身に付ける。 2. 8月に行われるHRS3級筆記試験に合格する。</p>					
授業方法・形態	講義				
<p>・講義 ・過去問題分析 ・問題挑戦</p>					
担当講師実務経験					
<p>・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ワインカフェレストラン経営12年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士</p>					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	過去問題分析とマーキング			テキスト、過去問題	
2	過去問題分析とマーキング		〃	〃	
3	チーズとワインの見学		〃	テキスト	
4	第3章 宴会とレストランサービス		〃	〃	
5	第2章 接客の基本		〃	〃	
6	第1章 食材・飲料等の基礎知識		〃	〃	
7	第4章 食文化		〃	〃	
8	第5章 施設管理		〃	〃	
9	第6章 苦情対応・遺失物		〃	〃	
10	総復習		〃	過去問題	
11	食品衛生・公衆衛生・安全衛生		〃	テキスト	
12	模擬試験		〃	過去問題	
13	集中検定対策		〃	〃	
14	集中検定対策		〃	〃	
15	集中検定対策		〃	〃	
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	2年生の8月に筆記試験があります。合格すれば二次の実技試験に進めます。一緒に合格まで頑張りましょう！				
教科書・参考書					
書名：西洋料理接客サービス技法		著者：日本ホテル・レストランサービス技能協会		著者：日本ホテル・レストランサービス技能協会	
書名：		著書：		出版社：	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	プロトコールⅠ		曜日・時間	月 3, 4限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科 プライダル学科	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>・世界で通用するマナーとプロトコール(国際儀礼)の知識を身につける。ホテルへいらっしゃる日本人、インバウンドのお客様の対応に役立てる。</p> <p>・マナープロトコール検定3級合格を目指す。</p>					
授業方法・形態	講義				
<p>1 マナーの成り立ち 2 プロトコール 3 ビジネスマナー 4 食事のマナー(和食) 5 食事のマナー(洋食)</p>					
担当講師実務経験					
<p>・空港グランドスタッフ1年 ・国内、国際線 キャビンアテンダント 5年</p>					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	マナーとは、その歴史 (2H)		601		
2	2章 プロトコールの原則 席次、パーティーの種類 (2H)				
3	国旗の扱い、異文化コミュニケーション (2H)				
4	3章 社会人に必要なマナー 敬語 (2H)				
5	礼装、手紙、贈答 (2H)			祝儀袋、プロジェクター	
6	4章 ビジネスマナー 名刺交換 (2H)			名刺、名刺入れ	
7	電話応対、ビジネス文書、茶菓接待 (2H)			お茶道具	
8	5章 食事のマナー(和食)、和室の作法 (2H)			箸、碗	
9	〃 (洋食) (2H)			ナイフ、フォーク	
10	〃 (洋食) (2H)			ナイフ、フォーク	
11	〃 (中華、その他) (2H)				
12	〃 (中華、その他) (2H)				
13	復習、模擬試験1 (2H)				
14	復習、模擬試験2 (2H)				
15	定期試験 (2H)				
成績評価の方法・基準		「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。			
受講生へメッセージ		仕事をする上で必要なマナーを学ぶことに加え、日本人として、一社会人として押さえておきたい知識ばかりです。検定合格を目指して頑張りましょう。			
教科書・参考書					
書名: プロトコールの基礎知識		著者:	出版社: 日本マナー・プロトコール協会		
書名: マナー・プロトコール検定2級、3級問題集		著書:	出版社: 日本マナー・プロトコール協会		

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	ホテル実務Ⅰ		曜日・時間	月 1, 2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>ホテル業界における実務知識の習得、実践によるホテルサービスを身に付ける。ホテルビジネス実務検定試験合格を目標とする。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
<p>ホテルビジネスのテキストに沿いながら各章の解説。 ホテルの接客部門における基本的な実践。</p>					
担当講師実務経験					
・シティホテル・リゾートホテル 8年勤務					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	基礎・テキスト第1章1節解説／ホスピタリティとは／日本の接客マナー		602		
2	基礎・テキスト第1章2、3節解説／ホテルの形態		602	プロジェクター	
3	基礎・復習、マーク、問題集、単語帳の確認		602		
4	小テスト 過去問2016(基礎)／案内(道、観光、周辺、館内)		602		
5	英語・テキスト第1章4節解説		602		
6	英語・復習、マーク、問題集、単語帳の確認		602		
7	小テスト 過去問2016(英語)		602		
8	宿泊・テキスト第2章解説／客室の違い		602	プロジェクター	
9	宿泊・復習、マーク、問題集、単語帳の確認／ベル、ドア		602、館内	フロント備品	
10	小テスト 過去問2016(宿泊)／C/I、C/O		602	フロント備品	
11	宴会・テキスト第4章1、2節解説／婚礼		602	プロジェクター	
12	宴会・復習、マーク、問題集、単語帳の確認		602		
13	小テスト 過去問2016(宴会)		602		
14	電話予約		602	フロント備品	
15	英語対応		602	フロント備品	
成績評価の方法・基準		「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。			
受講生へメッセージ					
教科書・参考書					
書名： ホテルビジネス 基礎編		著者：		出版社：日本ホテル教育センター	
書名：		著書：		出版社：	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	英会話Ⅰ		曜日・時間	火、木、金 3, 4限	
必修・選択	必修		単位・時間数	6単位・90時間	
対象学生	ホテル観光学科	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
観光業で必要な接客英語を身につける。仕事をする上で必要な表現を中心に、お客様と接する際の振る舞いを踏まえた会話力を養う。					
授業方法・形態	講義と演習				
1 旅行 2 業務と職員 3 飛行機に搭乗する 4 出入国管理と税関にて			5 空港にて		
担当講師実務経験					
・空港グランドスタッフ1年 ・国内、国際線 キャビンアテンダント 5年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	レベルチェック/英語基本文法				
2	英語で自己紹介・英語に慣れ親しむ(英語ゲーム等)				
3	Unit1 旅行の経験を尋ねる Have you ever...				
4	旅行パンフレットを読む				
5	マルコポーロの話を読む				
6	Unit2 ポーターとお客様の会話 Could you...				
7	何の仕事がしたいですか(ロールプレイ)				
8	仕事内容に関する説明				
9	Unit3 チェックインカウンターでの会話 May I see...				
10	カウンターから飛行機まで				
11	客室乗務員の仕事				
12	Unit4 出入国管理者と旅行者				
13	Unit 5 税関職員と旅行者				
14	インフォメーションセンターでの会話 Where can I.../前期まとめ				
15	定期試験(英会話)				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	実際に観光に関わる仕事をするときには、英語は必ず必要です。いくつかの会話のパターンを覚えれば、丁寧にお客様をおもてなしすることができます。みんなで楽しく身につけていきましょう。				
教科書・参考書					
書名： ENGLISH FOR TOURISM Basic 観光英語		著者：		出版社： 三修社	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	第二外国語Ⅰ(韓国語Ⅰ)		曜日・時間	金 1,2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>大分県には、韓国からの観光客の方が多くいらっしゃいます。 まずは韓国語に親しみ、文化や言葉を少しでも理解して欲しいです。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
<p>1. 挨拶と簡単な自己表現 2. 日常生活で使える簡単な表現 3. 身の回りになる物の韓国語彙</p>					
担当講師実務経験					
・韓国の商社勤務7年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	挨拶① 初めて会った時				
2	挨拶② 日常的な挨拶 丁寧なあいさつ、友達への挨拶				
3	呼びかけ お客様への呼びかけ、友達への呼びかけ				
4	自己紹介① 名前の言い方、自分の情報を相手に伝える表現				
5	自己紹介② 家族や友達を紹介する方法				
6	会話① 更に細かい自己情報を伝える。相手の情報を聞き取る。				
7	会話② 相手の情報を聞き取るための質問				
8	身の回りの物の物				
9	ホテル用語				
10	買い物① 欲しいものを探す。				
11	買い物② 支払 お客様との簡単な会話				
12	食べ物① 韓国の有名な食べ物 好きな食べ物				
13	食べ物② レストランで使われる物の単語、簡単な表現				
14	復習				
15	定期試験				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	韓国の文化に触れて、韓国人と楽しく会話ができるようになります。				
教科書・参考書					
書名： 旅の指し会話帳		著者： 鈴木 深良		出版社： 情報センター出版局	
書名： ハングル読み書き入門ドリル		著書： 金 美仙		出版社： 宝島社	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	フード&ビバレッジ		曜日・時間	月 3, 4限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科 ブライダル学科	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>HRS試験対策。 サービススタッフとしての基礎能力向上。 レストランにおけるお客様へのおもてなしの方法、スキルの習得。</p>					
授業方法・形態	学科・実習				
<p>ベースで授業計画は経ていますが、生徒さんと話し合い、実力などを見ながら授業内容は変更したいと思えます。</p>					
担当講師実務経験					
イタリアンレストラン勤務10年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	オリエンテーション(自己紹介)・現状把握(お皿やトレイを使用)		11階		
2	トレイ練習 お皿・グラスの持ち方練習		11階		
3	トレイ練習 お皿・グラスの持ち方練習		11階		
4	トレイ練習 お皿・グラスの持ち方練習		11階		
5	ウォータピッチャー・ワインサービング練習		11階		
6	ウォータピッチャー・ワインサービング練習		11階		
7	ウォータピッチャー・ワインサービング練習		11階		
8	お皿・グラスの持ち方練習		11階		
9	お皿・グラスの持ち方練習		11階		
10	サーバー練習		11階		
11	サーバー練習		11階		
12	ロールプレイング【3級実技】		11階		
13	ロールプレイング【3級実技】		11階		
14	定期試験準備・復習				
15	定期試験				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ					
教科書・参考書					
書名： 基礎からわかるレストランサービス スタANDARDマ ニュアル		著者：		出版社： 職業訓練教材研究会	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	大分観光学		曜日・時間	月 5, 6限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科 ブライダル学科	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>自分たちが生活している大分県の事を深く知り、大分県の良さを再確認する。</p> <p>大分県の歴史、人物、文化、観光を知り、大分県でのサービス業でその知識を活かして行けるようにする。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
教科書、プロジェクター、VTRを使って、視覚からも習得できる授業を展開する。					
担当講師実務経験					
・大分学研究会代表理事					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	大分学検定 過去問題				
2	大分学検定 過去問題解答・解説				
3	講義① 方言			プロジェクター	
4	講義② 歴史			プロジェクター	
5	講義③ 文化			プロジェクター	
6	講義④ 食			プロジェクター	
7	講義⑤ 地域・産業			プロジェクター	
8	講義⑥ スポーツ・芸能			プロジェクター	
9	講義⑦ 環境			プロジェクター	
10	講義⑧ 温泉1			プロジェクター	
11	講義⑨ 温泉2			プロジェクター	
12	フィールドワーク 大友氏遺跡見学				
13	大分の食を知る。			プロジェクター	
14	大分の食を知る。(実際に作ってみる。)				
15	定期試験				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	大分の魅力を知り、大分学検定合格を目指しましょう。				
教科書・参考書					
書名： まるごとわかる大分県—歴史・人物から文化・ 観光まで		著者： 辻野 功/楢本 譲司		出版社： 大分学研究会	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	プロトコールⅡ		曜日・時間	水 1, 2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース プライダル学科	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>・国際的に通用するマナーとプロトコールを身につける。ホテルへいらっしゃる日本人、インバウンドのお客様の対応に役立つ。</p> <p>・マナープロトコール検定3級の全員合格を目指す。</p>					
授業方法・形態	講義				
テキスト、スライド、問題集					
担当講師実務経験					
・空港グランドスタッフ1年 ・国内、国際線 キャビンアテンダント5年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	第7章 「冠」のしきたり 七五三 (2H)				
2	" 年祝い 章まとめプリント (2H)				
3	第8章 「婚」のしきたり 結婚、結納 (2H)				
4	" 招待客のマナー 章まとめプリント (2H)				
5	第9章 「葬」のしきたり (2H)			玉串、榊	
6	" キリスト教、神道 章まとめプリント (2H)				
7	第10章 「祭」のしきたり 正月～彼岸 (2H)				
8	" 花祭り～大晦日 章まとめプリント (2H)				
9	模擬問題① (2H)				
10	模擬問題② (2H)				
11	マナープロトコール検定 (2H)				
12	マナープロトコールの研究 (2H)				
13	" (2H)				
14	" (2H)				
15	定期試験 (2H)				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	日常の中で知識を実際に活かせるよう、意識しながら生活し、講義にも臨んでください。社会で役立つことが大いにあるはずです！				
教科書・参考書					
書名: マナー & プロトコールの基礎知識		著者: NPO法人日本マナー・プロトコール協会		出版社: 株式会社 光邦	
書名: マナー・プロトコール検定問題集		著書: 同上		出版社: 同上	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	ホテル実務Ⅱ		曜日・時間	月,火 1,2限	
必修・選択	必須		単位・時間数	4単位・60時間	
対象学生	ホテル観光学科	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>1. ホテル基礎知識を身に付け、H検(ホテルビジネス実務検定試験)ベーシックレベル2級合格する。</p> <p>2. テキストの暗記にとどまらず実務的業務を幅広く学び、ホテル実務を理解する。</p>					
授業方法・形態	講義				
<p>第3章:料飲、第5章:料理・・・テキストとスライドショー、参考書、一問一答集</p> <p>第6章～第10章・・・頻出部分を中心に理解</p>					
担当講師実務経験					
・シティホテル・リゾートホテル 8年勤務					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	ガイダンス、検定傾向と対策、〈概要〉第3章(料飲)、4章(料理)			方眼用紙、ペン、はさみ、のり	
2	試験頻出問題マークと暗記(3, 5章)			方眼用紙、ペン、はさみ、のり	
3	〃				
4	第3章料飲 テキスト解説				
5	〃				
6	第5章調理 テキスト解説				
7	〃				
8	過去問題2016(1)テスト、解説			* 過去問題(印刷)	
9	過去問題2016(2)テスト、解説			* 過去問題(印刷)	
10	総合学習(3, 5章)				
11	問題集				
12	第6章 マーケティング、第7章 総務・人事				
13	第8章 施設管理、第9章仕入れ購買				
14	第10章 仕入れ購買				
15	定期試験対策				
成績評価の方法・基準		「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。			
受講生へメッセージ		初めて知る言葉ばかりで戸惑うと思いますが、楽しく学べるように工夫します。積極的に身に付けて、“ホテル”を知り尽くしましょう!			
教科書・参考書					
書名: ホテルビジネス基礎編		著者: 一財)日本ホテル教育センター	出版社: 一財)日本ホテル教育センター		
書名: ホテルビジネス練習過去問題集		著書: 同上	出版社: 同上		

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービスⅢ (実技)	曜日・時間	水 5, 6限	
必修・選択	必修	単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科 ブライダル学科	開講学年	1年	学期 後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標				
1. テーブルサービスの一連の作業が正しくできる。 2. HRS3級取得を目標に、ホテル・レストランサービスの基礎を習得する。				
授業方法・形態	実習			
・ランチ実習 ・ブレイクファースト実習 ・フルーツ、カクテル、ワイン演習 ・リアルウェディングのサービス練習				
担当講師実務経験				
・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ワインカフェレストラン経営12年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士				
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品
1	レギュラー対応について、ランチサービス演習		11F	
2	ディナー練習			
3	〃			
4	〃			
5	リアルウェディング練習			
6	〃			
7	〃			
8	〃			
9	〃			
10	ワインサービス、スープチューリン演習			
11	フルーツカット、カクテル実習			
12	モーニング練習			
13	〃			
14	〃			
15	予備			
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。			
受講生へメッセージ	基礎を繰り返しながら筋力をつけて、いつも笑顔でサービスできるようになりましょう。			
教科書・参考書				
書名: レストランサービススタンダードマニュアル初版2刷		著者: 日本ホテル・レストランサービス技能協会		出版社:

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービスⅣ (学科)		曜日・時間	月、水、金 3, 4限	
必修・選択	必修		単位・時間数	6単位・90時間	
対象学生	ホテル観光学科 ブライダル学科	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>1. ホテル・レストランサービスの基礎を身に付ける。 2. 8月に行われるHRS3級筆記試験に合格する。</p>					
授業方法・形態	座学				
<p>・講義(第6～9回) ・グループワークで弱点の補強 ・模擬試験で傾向を知り、問題に慣れる</p>					
担当講師実務経験					
<p>・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ワインカフェレストラン経営12年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士</p>					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	模擬試験1 実施(採点・記録)				
2	グループワークで1問1答練習				
3	〃				
4	〃				
5	模擬試験2 実施(採点・記録)				
6	P1～11 食品について				
7	P157～168 食文化について				
8	第5章 施設管理				
9	第6章 苦情対応と遺失物取扱い				
10	模擬試験3 実施(採点・記録)				
11	第7章 食品衛生、公衆衛生				
12	第8章 安全衛生				
13	グループワークで1問1答練習				
14	グループワークで1問1答練習				
15	模擬試験4 実施(採点と記録)				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	年々問題が難しくなっています。80点は取れるように目指して頑張りましょう。				
教科書・参考書					
書名：西洋料理料飲接客サービス技法(2版)		著者：職業訓練教材研究会		出版社：	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	英会話 II		曜日・時間	火 3, 4限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
観光業に必要な接客英語のレベルアップを目指す。ロールプレイングを通して、より実践的な会話や立ち居振る舞いを身につける。TOEICの点数向上を目指す。					
授業方法・形態	講義と演習				
テキスト、演習(ホテルやレストランでの接客など)、TOEIC演習					
担当講師実務経験					
・空港グランドスタッフ1年 ・国内、国際線 キャビンアテンダント 5年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	unit 6 ホテル(宿泊施設)チェックイン			CDプレイヤー(適宜)	
2	演習 レストランサービス お食事のおすすめ			プロジェクター(適宜)	
3	unit 6 ホテル reading/writing				
4	演習 レストランサービス 提供、片付け				
5	unit 7 レストラン				
6	演習 TOEIC				
7	unit 8 観光				
8	演習 ホテルベルスタッフ				
9	unit 8 観光 reading/writing				
10	演習 ホテルチェックイン				
11	unit 9 ショッピング				
12	演習 客室へのご案内				
13	unit 10 交通機関				
14	unit 11 問題と苦情				
15	試験対策				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	就職して企業の即戦力になれるよう、また自信をもって英語で接客できるよう、しっかりと身につけていきましょう。				
教科書・参考書					
書名： ENGLISH FOR TOURISM Basic 観光英		著者：	出版社：三修社		
書名：		著書：	出版社：		

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	第二外国語Ⅱ(韓国語Ⅱ)		曜日・時間	金 1,2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>大分県には、韓国からの観光客の方が多いいらっしゃいます。 まずは韓国語に親しみ、文化や言葉を少しでも理解して欲しいです。 さらに、韓国語検定合格も目指します。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
<p>1. 日常生活で使える簡単な表現 2. 身の回りになる物の韓国語彙 3. 韓国語検定合格</p>					
担当講師実務経験					
・韓国の商社勤務7年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	前期の復習				
2	食べ物 レストランでの簡単な会話表現 お客さんー従業員				
3	単語・色				
4	数字・季節				
5	時間・月日				
6	文字① ハングル				
7	文字② ハングルを使って自己表現				
8	文の作り方① 肯定文				
9	文の作り方② 疑問文、否定文				
10	文の作り方③ 肯定文、疑問文、否定文を使って分を作る。				
11	スピーチ① スピーチ文を自分で作る。				
12	スピーチ② 作ったスピーチを皆の前で発表する。				
13	暗唱				
14	韓国語検定について 過去問題				
15	定期試験				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	韓国の文化に触れて、韓国人と楽しく会話ができるようになりましょう。				
教科書・参考書					
書名： 旅の指し会話帳		著者： 鈴木 深良		出版社： 情報センター出版局	
書名： ハングル読み書き入門ドリル		著書： 金 美仙		出版社： 宝島社	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	ブライダル概論Ⅰ		曜日・時間	水 1, 2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科	開講学年	1年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>ホテルや観光とも共通する「接客・サービス・マナー」等を別の観点から考える。また、就職先のホテルでのウェディングに対応出来るよう、ブライダルの基礎的な知識を身に付けることで幅の広がった仕事出来る。併せて、12月に行われる本校の2年生卒業制作である「リアルウェディング」においても、知識を身に付けておくことで、卒業制作における理解度も増し、大きなサポート力になる。</p>					
授業方法・形態	座学・見学				
<ul style="list-style-type: none"> ●教科書や過去のリアルウェディングのデータ・資料を使っての学習 ●実際の結婚式場への見学やブライダルの体験 					
担当講師実務経験					
・結婚式場でドレスコーディネーターとして14年勤務。					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	オリエンテーション、ブライダルについての認知度調査				
2	ブライダルに関わる業種、それぞれの役割				
3	挙式の種類、挙式・披露宴での演出				
4	去年のリアルウェディング進行表を基に内容や流れの把握①				
5	去年のリアルウェディング進行表を基に内容や流れの把握②				
6	これまでの復讐①(小テスト)				
7	式場見学		校外	学校車使用	
8	衣裳について①(誰がどんな衣裳を着るのか、種類、実物確認)		701・着付け室		
9	ホテル見学(ウェディングに特化した見学)		校外	徒歩	
10	専門式場・ホテルウェディングの違い、特徴まとめ				
11	ホテル観光業・ブライダル業の共通点は？				
12	これまでの復讐②(小テスト)				
13	衣裳について②(実物に触れてみる、試着体験)		着付け室 プリンセスルーム		
14	"ホテル・旅館で結婚式をプロデュースすることになったら"				
15	定期試験				
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ	<p>学科の専門でないことだと思わずに何のためにこと授業が行われているのかなど深く理解してほしい。また、就職先でブライダルに関わる時にこのベースを理解していることを自身に繋げてほしい。ホテル業観光業ブライダル業全てお客様と関わる「おもてなし業」だという意識で。</p>				
教科書・参考書					
書名：		著者：		出版社：	
書名：		著書：		出版社：	