

ホテル観光学科 シラバス					
授業科目名	手話	曜日・時間	火 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	2年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
聴覚障害の理解・コミュニケーション方法を学ぼう。 ホテル・ブライダルにおける聴覚障害者のお客様と少しでもコミュニケーションが取れるように手話を習得しましょう。					
授業方法・形態		学科・実習			
目と目を合わせて、手話を学ぶ					
担当講師実務経験					
・大分県聴覚障害者者協会 担当講師					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	手話テキスト「ステップ1・2」 聞こえないってどんなこと?「問1～問5」				
2	手話テキスト「ステップ3・4」 聞こえないってどんなこと?「問6～問9」				
3	手話テキスト「ステップ5・6」 聞こえないってどんなこと?「問10～問11」				
4	手話テキスト「ステップ7・8」 聞こえないってどんなこと?「問12～問15」				
5	手話テキスト「ステップ9」				
6	手話テキスト「ステップ10」				
7	会話練習「レストラン」「観光施設」①				
8	会話練習「レストラン」「観光施設」②				
9	「こんなことに困ったら、こんな方法で対応」・復習①				
10	「こんなことに困ったら、こんな方法で対応」・復習②				
11	別紙テキスト「第1手話の成り立ち(1)」				
12	別紙テキスト「第2手話の成り立ち(2)」				
13	別紙テキスト「第3手話の成り立ち(3)」				
14	まとめ				
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		手話表現のみだけでなく、手話も含め聴覚障害者が抱える問題も学んで欲しいです。			
教科書・参考書					
書名:	「手話テキスト」	著者:	出版社:社会福祉法人 大分県聴覚障害者協会		
書名:	「手話の成り立ち」	著書:	出版社:社会福祉法人 大分県聴覚障害者協会		

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	ホテル実務Ⅲ	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	2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Ⅲ		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	2年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
旅行業や観光業に必要な接客英語の更なる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、レストラン、観光案内での接客など)、TOEIC演習					
担当講師実務経験					
・アメリカで9年間、翻訳・通訳者として勤務					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	Unit 1 Travel Information (旅行情報)			CDプレイヤー(適宜)	
2	Unit 1 ロールプレイ			プロジェクター(適宜)	
3	Unit 2 At the Airport (空港で)				
4	Unit 2 ロールプレイ				
5	Unit 3 Hotel ① チェックイン、チェックアウト				
6	Unit 3 ロールプレイ				
7	Unit 3 Hotel ② お客様への対応、問題時の対応				
8	Unit 3 ロールプレイ				
9	Unit 4 Dining ① レストランで 席への案内、注文の取り方				
10	Unit 4 ロールプレイ				
11	Unit 5 Dining ② レストランで お客様への対応、精算時				
12	Unit 5 ロールプレイ				
13	Unit 6 Buses and Trains 交通機関で				
14	Unit 6 ロールプレイ				
15	定期試験 筆記 & 実技				
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 Intermediate 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Ⅲ(韓国語Ⅲ)	曜日・時間	火、金 1, 2限		
必修・選択	必修	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	2年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>今まで学習してきた成果を発揮するためにハングル検定・スピーチ大会に挑戦してみる。 自分の可能性を決めず、意思表示ができるようにする。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
<p>1. 今まで学習してきた基礎力を応用力へと変えていく。 2. スピーチ大会へ出場 3. ハングル検定合格</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	1年次の復習 (語彙、簡単な日常表現)				
2	1年次の復習 (文法)				
3	ハングル検定過去問題を見る。				
4	ハングル検定過去過去問題に挑戦してみる。				
5	ハングル検定過去問題 解答解説				
6	ハングルの発音				
7	ハングルの文字				
8	ハングルの文法①				
9	ハングルの文法②				
10	自分の事に関する作文①				
11	自分の事に関する作文② 作成と添削				
12	作文を暗唱 1対1での発表				
13	作文を暗唱 クラスでの発表				
14	定期試験 準備				
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	予習中心で楽しく、身につくように繰り返し声に出していきましょう。				
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	テーブルコーディネートⅠ		曜日・時間	火 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	2年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>1、講義では、ホテル・レストラン等観光業界における食空間のコーディネートデザイン基礎知識を学ぶ。 2、実習では、頭で描いたイメージを表現できるように段階的に課題を与え作成する。</p>					
授業方法・形態		講義と実習			
・テーブル基礎知識 ・現場における実例		・パーソナルスペースをつかむ ・器の選択 ・小物類の選択		・課題に沿ったセッティングⅠ・Ⅱ	
担当講師実務経験					
・テレビ番組やコマーシャルなどの撮影で、テーブルコーディネートの撮影協力を現在まで12年 ・ホテルでテーブルコーディネート、接客指導5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(フードビジネスにおけるコーディネート実例等) (2H)		11F	パワーポイント	
2	講義)テーブルセッティング専門用語、基礎知識 (2H)		〃	プリント	
3	講義)テーブルリネン基礎知識(種類・素材・サイズ) (2H)		〃	〃	
4	講義) 〃 (カジュアル,フォーマル) (2H)		〃	〃	
5	講義)グラス、カトラリー(シルバー)、洋食器の知識 (2H)		〃	〃	
6	講義)モーニングの知識 (2H)		〃	〃	
7	講義)テーブルコーディネート イメージ&ビジュアル (2H)		〃	〃	
8	講義)器の揃え方 (2H)		〃	〃	
9	講義)ランチ、ブランチの知識 (2H)		〃	〃	
10	実習)セッティング基礎の実践 (2H)		校外	各自デジカメ等持参	
11	実習)ナブキンワークに挑戦(食器との相性) (2H)		〃	〃	
12	実習)ナブキン、フィギュアを使ってセッティング (2H)		〃	〃	
13	実習)課題Ⅰモーニング1.2 (2H)		〃	〃	
14	実習)課題Ⅱブランチ、ランチ1.2 (2H)		〃	〃	
15	前期試験 (2H)			パワーポイント等	
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		「テーブルコーディネート」あまりなじみがない言葉かもしれませんが。最近では「食空間コーディネート」としてホテル、レストランをはじめサービス業全般でのプロデュースやアドバイザーとして活躍の場が広がっています。コーディネートの知識、テクニックを基礎からしっかり学んでいきましょう。			
教科書・参考書					
書名:		著者:		出版社:	
書名:		著書:		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VI (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	2年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
1. 1年次のホテル・レストランサービスの復習と確認。 2. ホテル・レストランサービスの基礎を身に付ける。 3. 8月に行われるHRS3級筆記試験に合格する。					
授業方法・形態	講義				
・講義 ・過去問題分析 ・問題挑戦					
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	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！就職前に再度HRSについての確認を行いましょう。			
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	ホテルレストランサービス(HRS) 総合演習		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	2年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
ホテルレストランサービス技能検定(HRS)筆記試験合格を目指す。ホテル・レストランでの対応に関するより深い知識、高度な技術を学び、就職後における実践を視野に入れる。					
授業方法・形態	講義・演習				
<ul style="list-style-type: none"> ・問題集の中の問題を多く解く ・難しい部分をとりまとめ理解していく。(講義含む) 					
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20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	過去問題の傾向と対策、一問一答集配布 (2H)		11F	一問一答集配布	
2	第1章 食材・飲料等の基礎知識 確認 (2H)		〃		
3	第2章 接客の基本 確認 (2H)		〃		
4	第3章 宴会とレストランサービス 確認 (2H)		〃		
5	第4章 食文化 (2H)		〃		
6	第5章 施設管理 (2H)		〃		
7	第6章 苦情対応・遺失物 (2H)		〃		
8	第7章 食品衛生・公衆衛生 (2H)		〃		
9	第8章 安全衛生 (2H)		〃		
10	第1章 食材・飲料等の基礎知識 再確認 (2H)		〃		
11	第2章 接客の基本 確認 再確認 (2H)		〃		
12	第7章 食品衛生・公衆衛生 再確認 (2H)		〃		
13	模擬試験 (2H)		〃		
14	集中検定対策 (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	100問で、60点以上で合格です。国家資格です！頑張りましょう。 ※注:採点方法は減点法です。 正答数－誤答数＝得点 になります。				
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	接客サービスマナー		曜日・時間	木 5, 6限	
必修・選択	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	2年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>卒業後の就職「社会人」に向けて、現実的な実践を主に行う。12月に行われるリアルウェディングにおいても発揮することが出来、後輩へ指導が出来るところまでが目標。また、接客サービスマナー検定の過去問題集を基に、一般的であり且つあらゆる場面での接客サービスマナーを知り習得していくことが目的。</p>					
授業方法・形態	講義・実践				
講義・実技・ロールプレイング					
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				
2	接客のかたち「様々な接客」				
3	身だしなみ・立ち姿・座り姿・表情				
4	電話対応・伝言メモのルール				
5	報告・連絡・相談				
6	返事・挨拶・クッション言葉				
7	説明力・雑談力				
8	案内・誘導のポイント				
9	接客サービスマナー検定 過去問題 第20回 解答・解説				
10	〃				
11	接客サービスマナー検定 過去問題 第21回 解答・解説				
12	〃				
13	接客サービスマナー検定 過去問題 第22回 解答・解説				
14	〃				
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		いよいよ卒業も目の前となってきました。これからは一人の大人としての立ち振る舞いがさらに大事になってきます。仕事だけでなく、日々の生活の中で当たり前な所作が出来ると、最後の仕上げを磨いていきましょう。			
教科書・参考書					
書名：接客サービスマナー検定過去問題集		著者：NPO法人日本サービスマナー協会		出版社：株式会社 清文社	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	コーチング		曜日・時間	月 3, 4限	
必修・選択	選択		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	2年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>コーチングの大切さ。意味を理解し、それぞれが自ら考え、行動し、言葉を発するような人格形成</p>					
授業方法・形態	講義・演習				
グループワーク・ディスカッション等					
担当講師 実務経験					
結婚式場総支配人8年。・ドレスショップ執行役員10年。					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	コーチングとは		601		
2	聞く・話す・書く、基礎		601		
3	コミュニケーションの基礎 I		601		
4	コミュニケーションの基礎 II		601		
5	観察をする意味		601		
6	ビジョンの大切さ		601		
7	モチベーションを保つには		601		
8	自立するために大切なこと		601		
9	ディスカッションスキル		601		
10	リーダーシップを発揮するために		601		
11	チームが成果を出すために必要なこと		601		
12	人材育成(人を生かす、やる気にさせる)		601		
13	ダイバーシティ研究		601		
14	ロールプレイング		601		
15	まとめ		601		
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	コーチングを学ぶことによりそれぞれが自立すること				
教科書・参考書					
書名： 心のブレーキをはずす		著者： 心屋 仁之助		出版社：	
書名：		著書：		出版社：	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	ホテル実務Ⅳ		曜日・時間	月、火 1, 2限	
必修・選択	選択		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	2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	英会話Ⅳ		曜日・時間	火、木、金 3, 4限	
必修・選択	選択		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	2年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
旅行業や観光業に必要な接客英語の更なる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、レストラン、観光案内での接客など)、TOEIC演習					
担当講師実務経験					
・アメリカで9年間、翻訳・通訳者として勤務					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	Unit 7 Mailing and Money Exchange (郵便と両替)			CDプレイヤー(適宜)	
2	Unit 7 ロールプレイ			プロジェクター(適宜)	
3	Unit 8 Sightseeing ① (観光) Listening & Reading				
4	Unit 8 ロールプレイ				
5	Unit 9 Sightseeing ② (観光) 観光名所の案内、お勧め				
6	Unit 9 ロールプレイ				
7	Unit 10 Problems and Complaints お客様のトラブルと苦情				
8	Unit 10 ロールプレイ				
9	Unit 11 Tour Conductor Duties ツアーコンダクターの職務				
10	Unit 11 ロールプレイ 大分の観光地を紹介しよう。				
11	Unit 12 Sightseeing in Japan 日本の観光名所を英語で				
12	Unit 12 ロールプレイ				
13	自分の好きな観光名所を調べて英語で紹介してみよう。				
14	復習				
15	定期試験 筆記&実技				
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 Intermediate 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	ホテル英語		曜日・時間	木 1, 2限	
必修・選択	選択		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	2年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>旅行業や観光業に就職した時に、すぐに使える接客英語を習得する。 ロールプレイングを通して、英会話力だけではなく、お客様に対する立ち居振る舞いをも身につける。 文化の違いを知り、日本人観光客と外国人観光客との接し方の違いなども考える。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
<p>テキスト、演習(ホテル、レストラン、観光案内での接客など) サービス業で必ず</p>					
担当講師実務経験					
・アメリカで9年間、翻訳・通訳者として勤務					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	Reserving a hotel			プロジェクター	
2	At a hotel ①			プロジェクター	
3	At a hotel ②			プロジェクター	
4	Giving directions ①			プロジェクター	
5	Giving directions ①			プロジェクター	
6	Shopping ①			プロジェクター	
7	Shopping ②			プロジェクター	
8	Paying at a shop			プロジェクター	
9	Reserving at a restaurant			プロジェクター	
10	Ordering food ①			プロジェクター	
11	Ordering food ②			プロジェクター	
12	Asking about a hotel			プロジェクター	
13	Problems at a hotel			プロジェクター	
14	定期試験 準備			プロジェクター	
15	定期試験 筆記&ロールプレイ試験				
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	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: Hotel & Hospitality English		著者: Mike Seymour		出版社: Collons	

ホテル観光学科 シラバス

授業科目名	第二外国語Ⅳ(韓国語Ⅳ)	曜日・時間	金 1, 2限		
必修・選択	選択	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	2年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>前期に引き続き、ハングル検定合格、スピーチ大会出場を目指す。 資格試験を通して、就職後の韓国語コミュニケーション能力を高める。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
<p>読む、聞く、書く、話すの4技能を使いながら、韓国語のコミュニケーション能力を向上させる。</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	休み中の思い出を作文にしよう。				
2	作文をクラスで発表する。				
3	ハングル検定対策① 過去問題				
4	ハングル検定対策② 過去問題				
5	ハングル検定対策③ 過去問題				
6	ハングル検定模試				
7	ハングル検定模試 解答・解説				
8	2年間の復習① 自己紹介・ホテル用語				
9	2年間の復習② 買い物・食べ物				
10	2年間の復習③ 色・数字・季節				
11	2年間の復習④ 時間・月日				
12	2年間の復習⑤ 文字				
13	2年間の復習⑥ 文法(肯定文・疑問文・否定文)				
14	定期試験準備				
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	予習中心で楽しく、身につくように繰り返し声に出していきましょう。				
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	テーブルコーディネートⅡ		曜日・時間	火 5, 6限	
必修・選択	選択		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	2年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>1、講義では、ホテル・レストラン等観光業界における食空間のコーディネートデザイン基礎知識を引き続き学ぶ。 2、実習では、前期で学んだテーブル上のコーディネートから空間全体を意識したコーディネートを作れるよう実践する。</p>					
授業方法・形態	講義と実習				
<ul style="list-style-type: none"> ・テーブル基礎知識Ⅱ ・現場における実例Ⅱ ・行事演出 ・卓食 <ul style="list-style-type: none"> ・配置の決まり事 ・器、小物類の選択、種類、決まり事 ・照明、空間演出 <ul style="list-style-type: none"> ・課題に沿ったセッティング ・撮影 					
担当講師実務経歴					
<ul style="list-style-type: none"> ・テレビ番組やコマーシャルなどの撮影で、テーブルコーディネートの撮影協力を12年 ・ホテルでテーブルコーディネート、接客指導5年 					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	前期復習(コーディネートのイメージ、ビジュアル) (2H)		11F	パワーポイント	
2	講義)和食セッティング知識、食器、小物について (2H)		〃	プリント、パワーポイント等	
3	講義)中国料理セッティング知識 (2H)		〃	〃	
4	講義)ディナーセッティング知識 (2H)		〃	〃	
5	講義)パーティーセッティング知識 (2H)		〃	〃	
6	講義)食空間デザイン知識 (2H)		〃	〃	
7	講義)行事、季節演出テクニック (2H)		〃	〃	
8	講義)配置テクニック (2H)		〃	〃	
9	講義)卓食について (2H)		〃	〃	
10	実習)課題Ⅲ ティータイムセッティング(前期課題の検証) (2H)		校外	各自デジカメ等持参	
11	実習)課題Ⅳ 和の食卓セッティング(立体的なセッティングテクニック)		〃	〃	
12	実習)課題Ⅴ ディナーのセッティング(キャンドルについて) (2H)		〃	〃	
13	実習)課題Ⅵ パーティーセッティング(行事の表現) (2H)		〃	〃	
14	実習)照明、撮影 (2H)		〃	〃	
15	後期試験 (2H)			プリント	
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	「テーブルコーディネート」あまりなじみがない言葉かもしれませんが。最近では「食空間コーディネーター」としてホテル、レストランをはじめサービス業全般でのプロデューサーやアドバイザーとして活躍の場が広がっています。コーディネートの知識、テクニックを基礎からしっかり学んでいきましょう。				
教科書・参考書					
書名：		著者：		出版社：	
書名：		著書：		出版社：	