

ブライダル・ホテル観光学科 ホテル観光コース シラバス

<b>授業科目名</b>	H検Ⅲ		<b>曜日・時間</b>	水、木 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	4単位・60時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・シティホテル・リゾートホテル 8年勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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	
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>					
<b>教科書・参考書</b>					
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：	

ブライダル・ホテル観光学科 ホテル観光コース シラバス

<b>授業科目名</b>	英会話Ⅲ	<b>曜日・時間</b>	火、木、金 3, 4限
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	6単位・90時間
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年
		<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>			
<p>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。</p>			
<b>授業方法・形態</b>	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			
<b>担当講師実務経験</b>			
・アメリカで9年間、翻訳・通訳者として勤務			
<b>授業計画・内容</b>		<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>
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		
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。		
<b>受講生へメッセージ</b>	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。		
<b>教科書・参考書</b>			
書名： ENGLISH FOR TOURISM Intermediate 観光英語	著者：	出版社： 三修社	

ブライダル・ホテル観光学科 ホテル観光コース シラバス

<b>授業科目名</b>	韓国語Ⅲ		<b>曜日・時間</b>	月 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・韓国の商社勤務7年					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名： 旅の指さし会話帳		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	

## ブライダル・ホテル観光学科 ホテル観光コース シラバス

<b>授業科目名</b>	テーブルコーディネートⅠ		<b>曜日・時間</b>	火 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	1単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース ブライダルコース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	講義と実習				
<p>・テーブル基礎知識                  ・現場における実例</p> <p>・パーソナルスペースをつかむ                  ・器の選択                  ・小物類の選択</p> <p>・課題に沿ったセッティングⅠ・Ⅱ</p>					
<b>担当講師実務経験</b>					
<p>・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13年                  ・ホテルでテーブルコーディネート、接客指導6年</p>					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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)ナプキンワークに挑戦(食器との相性) (2H)		〃	〃	
12	実習)ナプキン、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	
<b>成績評価の方法・基準</b>		「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。			
<b>受講生へメッセージ</b>		「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ヴァ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。			
<b>教科書・参考書</b>					
書名:		著者:		出版社:	
書名:		著者:		出版社:	



ブライダル・ホテル観光学科 ホテル観光コース シラバス

<b>授業科目名</b>	ホテルレストランサービス学科 Ⅲ		<b>曜日・時間</b>	水 3, 4限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース ブライダルコース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
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。					
<b>授業方法・形態</b>	講義				
・講義 ・過去問題分析 ・問題挑戦					
<b>担当講師実務経験</b>					
・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					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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		〃	〃	
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
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：	

## ブライダル・ホテル観光学科 ホテル観光コース シラバス

<b>授業科目名</b>	ホテルレストランサービス 総合演習		<b>曜日・時間</b>	水 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース ブライダルコース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
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。					
<b>授業方法・形態</b>	講義・演習				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・問題集の中の問題を多く解く</li> <li>・難しい部分をとりまとめ理解していく。(講義含む)</li> </ul>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・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					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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)		〃		
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
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:	

ブライダル・ホテル観光学科 ホテル観光コース シラバス

<b>授業科目名</b>	H検Ⅳ		<b>曜日・時間</b>	木 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・シティホテル・リゾートホテル 8年勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	ガイドンス、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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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!				
<b>教科書・参考書</b>					
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	



ブライダル・ホテル観光学科 ホテル観光コース シラバス

<b>授業科目名</b>	大分観光学		<b>曜日・時間</b>	月 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース ブライダルコース	<b>開講学年</b>	1年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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。					
<b>担当講師実務経験</b>					
・大分学研究会代表理事					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	大分の魅力を知り、大分学検定合格を目指しましょう。				
<b>教科書・参考書</b>					
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	

ブライダル・ホテル観光学科 ホテル観光コース シラバス

<b>授業科目名</b>	英会話Ⅳ	<b>曜日・時間</b>	火、木、金 3, 4限
<b>必修・選択</b>	選択	<b>単位・時間数</b>	6単位・90時間
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年
		<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>			
<p>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。</p>			
<b>授業方法・形態</b>	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			
<b>担当講師実務経験</b>			
・アメリカで9年間、翻訳・通訳者として勤務			
<b>授業計画・内容</b>		<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>
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		
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。		
<b>受講生へメッセージ</b>	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。		
<b>教科書・参考書</b>			
書名： ENGLISH FOR TOURISM Intermediate 観光英語	著者：	出版社： 三修社	

ブライダル・ホテル観光学科 ホテル観光コース シラバス

<b>授業科目名</b>	ホテル英語		<b>曜日・時間</b>	水 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	選択		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース ブライダルコース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	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>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・アメリカで9年間、翻訳・通訳者として勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名：Hotel & Hospitality English		著者：Mike Seymour		出版社：Collons	

ブライダル・ホテル観光学科 ホテル観光コース シラバス

<b>授業科目名</b>	韓国語Ⅳ		<b>曜日・時間</b>	月 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
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。					
<b>授業方法・形態</b>	講義と演習				
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。					
<b>担当講師実務経験</b>					
・韓国の商社勤務7年					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	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。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名： 旅の指さし会話帳		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	

## ブライダル・ホテル観光学科 ホテル観光コース シラバス

<b>授業科目名</b>	テーブルコーディネートⅡ		<b>曜日・時間</b>	火 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	1単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光コース ブライダルコース	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<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>					
<b>授業方法・形態</b>	講義と実習				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーブル基礎知識Ⅱ</li> <li>・現場における実例Ⅱ</li> <li>・行事演出</li> <li>・卓食</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配置の決まり事</li> <li>・器、小物類の選択、種類、決まり事</li> <li>・照明、空間演出</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・課題に沿ったセッティング</li> <li>・撮影</li> </ul>					
<b>担当講師実務経歴</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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13年</li> <li>・ホテルでテーブルコーディネート、接客指導6年</li> </ul>					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
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	
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	「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。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名：		著者：		出版社：	
書名：		著書：		出版社：	