

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	2025	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、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	ホテル業界と業務を幅広く学び、就職活動にも活用することを目標とする。		
教 科 書			
年 間 授 業 計 画	1	ホテル業界について	
	2	ホテルとは何か（法律・語源・加盟団体）	
	3	ホテルの分類 1/2 （機能・グレード）	
	4	ホテルの分類 2/2 （資本形態・経営の形態）	
	5	ホテルの発達の歴史	
	6	ホテル産業の特徴	
	7	ホテル内での様々な職種 1/2 （宿泊・料飲・宴会）	
	8	ホテル内での様々な職種 2/2 （管理・営業・調理）	
	9	宿泊部門の基礎知識	
	10	料飲部門の基礎知識	
	11	宴会の基礎知識	
	12	ホテルスタッフに求められる能力	
	13	ホテルを取り巻く環境	
	14	ホテルの社会的責任	
	15	これからのホテル	
	16	前期まとめ	
	17	前期末試験について	
授 業 の 進 め 方	座学形式となり、テーマ・課題などについて考え・意見を述べさせて、人前でのプレゼン能力を養うことを目標とする		
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への取り組む姿勢・期末試験にて総合的に判断し、100点満点にて評価するものとする（授業への取り組む姿勢20点・期末試験80点）		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	ホテル業界と業務を幅広く学び、ホテル業界を支えるホテリエを目指そう！		

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	2025	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）「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	いちばんに歓迎されたいこと・感じたいこととは	
	6	〃	自宅にはない施設設備・備品・調度品など	
	7	〃	環境や雰囲気の良い施設・地産地消費しむ	
	8	〃	料理への期待（季節感・高級感・美味しさ）	
	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、「旅への期待」と4つの「商品サービス」		
	11	4つの「商品サービス」	1、施設/設備	
	12	〃	2、旅館料理と「陰陽五行説」4つの楽しみ	
	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	〃	言葉づかい⇒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	期末テストの出題傾向と対策		
授 業 の 進 め 方	教科書を中心に資料を作成し、加えて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			
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	日本旅館の「和」を中心にし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が身につき、間違いなく就活に役立ち、即戦力としての人材を目指せます。			

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	2025	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	ホテルにとっての最高の商品である「婚礼」の特性と基礎を学び、ホテルウェディングプランナーとして即戦力になり得ることを目指す		
教 科 書	ブライダル概論 （一般財団法人 日本ホテル教育センター）		
年 間 授 業 計 画	1	ホテル ウェディングプランナーとは、やりがいなど	
	2	ブライダルについて	
	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・由来について	
	5	ブライダルの分類について 1/2	
	6	ブライダルの分類について 2/2	
	7	ホテルでの婚礼部門の組織と役割について	
	8	ウェディングBGMについて	
	9	ウェディング装飾花について	
	10	ウェディング写真・動画撮影について	
	11	葬儀・法事について	
	12	ブライダルフェアについて	
	13	ホテル・専門式場・ゲストハウスの違いについて	
	14	挙式のスタイルと違いについて	
	15	披露宴のスタイルと違いについて	
	16	衣装の件について	
	17	前期まとめ・前期末試験について	
授 業 の 進 め 方	座学形式とし、テキスト・プリントを参考資料とし課題・議題を毎回設けて、考え、まとめて発表する経験を積み、プランニング能力を身に付けさせる		
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授業への取り組む姿勢・期末試験にて総合的に判断し、100点満点にて評価するものとする（授業への取り組む姿勢20点・期末試験80点）		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	ホテルの最高商品の婚礼を学び、憧れのウェディングプランナーを目指そう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授業科目名	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	2025	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 ャ 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	2025	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
担当教員の授業に関連する実務経験	料飲サービス 統括支配人		
備 考			

■授業科目情報

学 習 目 標	HRS試験内容のサービス実践を基本軸として知識・能力と総合的に理解できるように目指す。		
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（講師自己紹介・生徒自己紹介）	
	2	授業概要等の説明・サービス用備品の名称・取り扱い	
	3	基本的なサービス方法	
	4	テーブルマナーを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①	
	12	食器の下げ方②	
	13	HRS試験内容のサービスの実践①	
	14	HRS試験内容のサービスの実践②	
	15	HRS試験内容のサービスの実践③	
	16	実技試験1回目	
	17	実技試験2回目	
授 業 の 進 め 方	座学と実践を交えながら、サービスの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	通常の授業態度の評価点と実技試験の点数で総合的に評価とする。		
学 生 へ の メ ャ ッ セ 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)	Hotel Business
年 度	2025	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	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	2025	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：大沼幸夫 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（日本ホテル教育センター）		
年 間 授 業 計 画	1	・和食検定とは【学校】	
	2	・初めの一步。（箸・お碗の使い方） ・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	休校（祝日）	
	4	休校（祝日）	
	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】	
	7	・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】	
	8	・和食の【だし】 鰹昆布だしの取り方【ホテル】	
	9	・和食文化を生み出す食材と料理 土鍋でご飯炊き【ホテル】	
	10	・和食の器 陶器と磁器について【ホテル】	
	11	・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】	
	12	・醤油と味噌について 味噌汁の美味しさ【ホテル】	
	13	・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】	
	14	・和包丁について 食材の切り方【ホテル】	
	15	・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】	
	16	・日本料理の食卓作法【ホテル】	
	17	・和食検定前期末試験対策（作文含む）【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・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2025	対 象	1年 国際ホテル
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	座学&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	宿泊部門のフロントサービス業務の基礎を学び、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業務の基礎知識習得を目指す。		
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	宿泊部門について（ドアマン・ベルマン・フロントクラークについて）	
	2	ドアマンの役割と業務について	
	3	ベルマンの役割について	
	4	ベルマンの業務について	
	5	ハウスキーピングの役割について	
	6	ハウスキーピングの業務について	
	7	コンシェルジュの役割と業務について	
	8	フロントクラークの役割と業務について	
	9	実習 ドアマン&ベルマン	お出迎えロールプレイング 1/3
	10	実習 ドアマン&ベルマン	お出迎えロールプレイング 2/3
	11	実習 ドアマン&ベルマン	お出迎えロールプレイング 3/3
	12	実習 ドアマン&ベルマン	お見送りロールプレイング 1/3
	13	実習 ドアマン&ベルマン	お見送りロールプレイング 2/3
	14	実習 ドアマン&ベルマン	お見送りロールプレイング 3/3
	15	まとめと実技試験について	
	16	実技試験 1/2	
	17	実技試験 2/2	
授 業 の 進 め 方	1～8週目迄はテキストを用い座学形式にて基礎知識を学び、9週目より実習を通じて基本動作を習得してもらう		
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	授業への参加姿勢、実技試験、学科試験を総合的に判断し100点満点で評価する（参加姿勢10点、実技試験40点、学科試験40点）		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	ホテルの顔と呼ばれる「ドアマン」、ホテルの手足と呼ばれる「ベルマン」それぞれの役割と使命を学び、憧れのフロントサービススタッフを目指しましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	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	2025	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
担当教員の授業に関連する実務経験	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	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	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	2025	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
担当教員の授業に関連する実務経験	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	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	2025	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 ャ 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	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	2025	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	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 解説	
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 ャ 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Ⅰ	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2025	対 象	2年 国際ホテル科
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（株）	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関する実務経験	HRS実技検定1級取得及びHRS2級,3級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 級実技試験全員合格を目指す 2、レストランサービスの飲料原価と原価率を学ぶ 3、「レストランサービスとホスピタリティマインド」とは何かを考える		
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、授業ルール・マナーにいての注意事項	
	2	ブレックファースト過去問題実技試験課題の説明（D V D）	
	3	祝日（休校）	
	4	祝日（休校）	
	5	H R S 3 級実技試験対策（ブレックファースト編）	
	6	H R S 3 級実技試験対策（ブレックファースト編）	
	7	H R S 3 級実技試験対策（ブレックファースト編）	
	8	H R S 3 級実技試験対策（ブレックファースト編）	
	9	H R S 3 級実技試験対策（ブレックファースト編）	
	10	H R S 3 級実技試験対策（ブレックファースト編）	
	11	H R S 3 級実技試験対策（ブレックファースト編）	
	12	H R S 3 級実技試験対策（ブレックファースト編）	
	13	H R S 3 級実技試験対策（ブレックファースト編）	
	14	H R S 3 級実技試験対策（ランチ編）	
	15	H R S 3 級実技試験対策（ランチ編）	
	16	筆記試験	
	17	H R S 3 級実技試験対策（ランチ編）	
授 業 の 進 め 方	1、HRS 3 級実技試験100%合格を目指した徹底指導 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 セ ー ジ	ルール・マナー、身だしなみ、挨拶などメリハリのある授業を行い、プロを目指す。		

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Ⅱ	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2025	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	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	2025	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	8.0	授 業 時 間 数	47.6
担 当 教 員 名	佐久間 順子	授 業 コ マ 数	34
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 2級との違い 昨年の復讐	
	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9章 仕入・購買部門 概要 特性について	
	18	仕入・購買部門の組織と役割	
	19	仕入・購買部門の基礎知識①	
	20	仕入・購買部門の基礎知識②	
	21	仕入・購買部門 練習問題	
	22	第10章 経理・会計部門 概要 特性について	
	23	経理・会計部門の組織と役割	
	24	経理・会計部門の基礎知識①	
	25	経理・会計部門の基礎知識②	
	26	経理・会計部門 練習問題	
	27	6章から10章 練習問題	

	28	1 章から 5 章 練習問題
	29	過去問題
	30	過去問題
	31	過去問題
	32	過去問題
	33	過去問題
	34	前期試験対策
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 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	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	2025	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)ホテル佐勤（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、お客様にあじわっていただくため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。その為に最低限必要な和食検定3級の合格を目指す。		
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の説明・参考・練習問題	
	2	練習問題 II（教科書を中心に作成） * 模範解答と出題傾向	
	3	// III	
	4	// IV	
	5	// V	
	6	// VI	
	7	// VII	
	8	// VIII	
	9	練習問題（まとめ） 1	
	10	// 2	
	11	// 3	
	12	練習過去問題集（1～500）	
	13	//	
	14	//	
	15	第1回模擬テスト	
	16	第2回模擬テスト	
	17	期末テストの出題傾向と対策	
授 業 の 進 め 方	練習問題（Ⅱ～Ⅷ）を解答するために、教科書の内容を把握し身に付け、練習問題1～3では知識力を確認し、過去問題練習と模擬テストで実力の確認と検定の出題傾向を把握します。		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験 実技試験 課題提出 * 期末テストと模擬テスト2度		
成 績 評 価 方 法	期末テストと模擬テスト（2回）の平均		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	お客様は料理に深い感心をお持ちです、中でも素材・産地・料理方法です、また料理は、目で楽しみ鼻で香り舌で味わうと言われております。お客様に美味しさと感動の提供をする為に知識を身に付けましょう		

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)	Hotel Management
年 度	2025	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	ホスピタリティ産業の中核を担うホテルの存在価値を 顧客視線と従業員視線双方で捉える		
教 科 書	ホテルマネジメント（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	マネジメントの基本	
	3	ホテルの「経営」と「運営」① 違い	
	4	ホテルの「経営」と「運営」① 収益構造	
	5	部門別のマネジメント①	
	6	部門別のマネジメント②	
	7	ヒューマン・リソース・マネジメント 「人材」	
	8	ヒューマン・リソース・マネジメント 「人材開発」とは	
	9	ヒューマン・リソース・マネジメント 「モチベーションを高めるには」	
	10	ヒューマン・リソース・マネジメント 「組織」	
	11	グループディスカッション	
	12	カスタマー・リレーションシップ・マネジメント「顧客管理とは」	
	13	カスタマー・リレーションシップ・マネジメント「顧客満足の向上」	
	14	クレームへの対処方法	
	15	グループディスカッション	
	16	前期授業まとめ	
	17	前期試験対策	
授 業 の 進 め 方	テキストを中心に実例を挙げわかりやすく説明。 また、グループディスカッションで話し合うことで組織を意識させる		
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	授業態度・期末試験		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	ホテルだけに限らず、企業人としての考え方なども学び、 企業を創るために必要なことを学びましょう		

授 業 計 画 （ シ ラ バ ス ）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	イイベントプランニング	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2025	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	ホテルでのイベントの位置づけを学び、企画立案、経費管理、運営を行う		
教 科 書	DVDやプリント等		
年 間 授 業 計 画	1	ホテルで行うイベントの必要性 収益など	
	2	イベント立案企画①	
	3	イベント立案企画②	
	4	イベント立案企画③	
	5	イベント立案企画④	
	6	役割分担とスケジュール管理	
	7	各部門で作業実施 授業の最初と最後に全員で進行状況等を確認	
	8	各部門で作業実施 授業の最初と最後に全員で進行状況等を確認	
	9	各部門で作業実施 授業の最初と最後に全員で進行状況等を確認	
	10	各部門で作業実施 授業の最初と最後に全員で進行状況等を確認	
	11	各部門で作業実施 授業の最初と最後に全員で進行状況等を確認	
	12	全体のスケジュールと構成の確認	
	13	全体のスケジュールと構成の確認	
	14	全体のスケジュールと構成の確認	
	15	全体のスケジュールと構成の確認	
	16	プレリハーサル	
	17	プレリハーサル	
授 業 の 進 め 方	ホテル学科として2年間学んだ成果を披露する上で、各専攻の特徴を生かし新しい視点でイベントを作り上げる。全員が同じ目標に向け実施するよう心がける。		
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	授業態度と自信ができること、協力すべきことなどチームワークを重視する		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	組織としての動きと個人の動き、チームワークの大切さを学びましょう。新しいことに挑戦すること、自分たちで生み出す楽しさや大変さを味わい、次のステップに進みましょう		

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	2025	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	オリエンテーション 宿泊システムの説明と役割	
	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 宿泊予約入力	
	4	基本操作③ 予約管理 宿泊予約入力	
	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	電話対応を含む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つ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正確なPCの操作、ロールプレイングなどを取り入れる		
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 セ ー ジ	お客様の個人情報を扱う重要な業務。さらにこ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。ここで蓄積された顧客情報がホテルの戦略分析に生かせることを学びましょう。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	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	2025	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 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	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	2025	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		

■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	2025	対 象	2年 国際ホテル(HH)
開 講 学 期	前期	授 業 の 方 法	座学&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	宿泊部門のドアマン・ベルマン・フロントクラークの実務を学び、入社後の即戦力となる事を目標にする		
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について	
	6	防犯・防災業務について	
	7	宿泊計算実習 1/2	
	8	宿泊計算実習 2/2	
	9	電話対応実習 （予約受付） 1/2	
	10	電話対応実習 （予約受付） 2/2	
	11	実習 チェックインロールプレイング 個人客 1/3	
	12	実習 チェックインロールプレイング 個人客 2/3	
	13	実習 チェックインロールプレイング 個人客 3/3	
	14	実習 チェックインロールプレイング グループ客 1/3	
	15	実習 チェックインロールプレイング グループ客 2/3	
	16	実習 チェックインロールプレイング グループ客 3/3	
	17	前期まとめ&期末試験について	
授 業 の 進 め 方	1週～8週迄は座学形式とし、ポイントについては補足説明と実体験を交え、イメージがしやすいように進め、9週からは実習形式とし、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への取り組む姿勢・実技試験・期末試験にて総合的に判断し、100点満点にて評価する（授業への姿勢10点・実技試験30点・期末試験60点）		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	フロントクラークは営業マンの顔もあり、お客様へのサービスと館内スタッフへのサービスの両方を学び、世界に通じるフロントクラークを目指しましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	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	2025	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	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	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・実演	
	12	オリジナルカクテル創作・実演	
	13	オリジナルカクテル創作・実演	
	14	創作カクテルレシピ・実演	
	15	創作カクテルレシピ・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 ャ ッ セ ー ジ	実践的な内容で表現力を磨き個々の能力を発揮しましょう。		

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	科 目 区 分	専門科目・必修／専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2025	対 象	2年 国際観光(TG・TR)、 国際ホテル(HH・HL)、総合英語
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	国際化の進む現代社会のマナー・エチケット・プロトコールについての知識を深める。 マナー・プロトコール検定3級の合格を目指す。		
教 科 書	マナー＆プロトコールの基礎知識		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション マナー・エチケット・プロトコールとは何か	
	2	マナーの歴史と意味(日本・西洋・アジア)	
	3	国際人としてのプロトコール	
	4	国際人としてのプロトコール	
	5	社会人に必要なマナー(第一印象・コミュニケーション)	
	6	社会人に必要なマナー(聞き方・話し方)	
	7	社会人に必要なマナー(礼装の基準)	
	8	社会人に必要なマナー(贈答)	
	9	社会人に必要なマナー(手紙・メール)	
	10	ビジネスシーンのマナー(必要性・心構え)	
	11	ビジネスシーンのマナー(名刺の取り扱い・電話応対・接客応対)	
	12	ビジネスシーンのマナー(トラブル対応)	
	13	ビジネスシーンのマナー(ビジネス文書)	
	14	食事のマナー(食事作法の基本・和食マナー)	
	15	食事のマナー(和食・和室マナー)	
	16	前期末まとめ	
	17	前期末試験対策	
授 業 の 進 め 方	テキストをもとに、実際の場面をシュミレーション方式で学んでいきます。		
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・筆記試験の採点による		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	社会生活の中で、マナーやプロトコールは必要不可欠。知識を深め、行動に移し、羽ばたいていきましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	就職ガイド	科 目 区 分	一般科目
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2025	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	希望する業界への就職へ向けた円滑な就職活動と、就職後社会人としてどのような心構え、姿勢で就労していくか、社会人としての在り方を考える。		
教 科 書	面接対策&ビジネスマナー（ウィネット）		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション（授業の目的、資格の必要性、目標、人生設計について）	
	2	語学留学を踏まえて今後の就職活動計画を組み立てる	
	3	自己分析（過去の振り返り）	
	4	自己分析（自分の強みと弱みを知る）	
	5	将来設計（具体的に年齢などの数字を追いながら）	
	6	就職試験対策（グループディスカッション・コミュニケーション能力の確認）	
	7	就職試験対策（グループディスカッション・コミュニケーション能力の確認）	
	8	社会人としての基礎①	
	9	社会人としての基礎②	
	10	社会人としての基礎③	
	11	社会人としての基礎④	
	12	社会人としての基礎⑤	
	13	就職活動状況・報告・対策	
	14	就職活動状況・報告・対策	
	15	就職活動状況・報告・対策	
	16	就職活動状況・報告・対策	
	17	前期のまとめ	
授 業 の 進 め 方	まずは将来設計を立てそこに向かって今すべきことを個別に対応しながら進めていく		
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	授業態度、課題提出など総合的に評価		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	ホテル業界はますます高い人間性や語学力が求められています。資格取得はもちろん、社会人として必要な基礎知識をしっかり学びましょう。		