

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	ブライダルコーディネーター 技能検定対策	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名（英 語）	Bridal Coordination Skill Test
年 度	2026	対 象	2年 国際ホテル(2HW)
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	小野寺 理恵	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	ホテルや神社・ゲストハウスでの経験（プランナー・美容師・司会・アテンド）を活かし指導		
備 考	ウェディングプランナー・ドレスコーディネーター・美容師国家資格・管理美容師資格を有する		

■授業科目情報

学 習 目 標	ブライダルコーディネーター技能検定 合格を目指す		
教 科 書	「ブライダルコーディネーターテキストスタンダード」		
年 間 授 業 計 画	1	◎授業の進め方 ◎ブライダルコーディネーターとは？ ◎DVD鑑賞	
	2	◎結婚の定義 ◎ブライダル市場 ◎接客用語と敬語 ◎結婚記念日 ◎カトリックとプロテスタント ◎過去問	
	3	◎結納 ◎親等数 ◎ブライダル業種 ◎ブライダル商品 ◎過去問	
	4	<祝日>	
	5	◎衣装手配 ◎引き出物手配 ◎席次表 ◎神前式 ◎クレーム対応 ◎接客 ◎成約率 ◎成約手続き ◎過去問	
	6	◎婚約 ◎招待状 ◎ブーケ ◎演出 ◎料理 ◎担当業務 ◎小物 ◎過去問	
	7	◎料飲サービスの基本 ◎返信ハガキ ◎ヒアリング ◎過去問	
	8	◎コーディネーターの動き ◎テーブルプラン ◎SWOT分析 ◎ペーパーアイテム ◎コンプライアンス ◎カトラリー ◎過去問	
	9	◎ブライダルビジネス ◎ハイシーズンとローシーズン ◎撮影 ◎ブライダルエージェント ◎打ち合わせ業務 ◎過去問	
	10	◎重ね言葉と忌み言葉 ◎当日のコーディネーターの動き ◎ドンデン ◎列席者からの相談 ◎過去問	
	11	◎挙式演出 ◎プレ結婚市場 ◎ブライダル業界の集客システム ◎過去問	
	12	復習	
	13	◎ナプキンの折り方 ◎神殿での拝礼 ◎カトラリー ◎著作権	
	14	過去問	
	15	過去問	
	16	過去問	
	17	テスト対策	
授 業 の 進 め 方	テキストと過去問を使いながら進めていく		
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	筆記試験のみで評価		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	ブライダルやホテル業に就職しても対応できるように、検定合格を目指し知識を深めてほしい		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	ホテル接客英語	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2026	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 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	全業種で使える瞬時に話せる接客英会話 （Jリサーチ出版）		
年 間 授 業 計 画	1	自己紹介 授業内容説明 インフォメーションのフレーズ12	
	2	unit 1 挨拶	
	3	unit 2～6	
	4	unit 7～10	
	5	unit 77～81 宿泊	
	6	unit 77～81 宿泊	
	7	unit 77～81 宿泊	
	8	unit 77～81 宿泊	
	9	unit 77～81 宿泊	
	10	unit 11～16 レジでの会話	
	11	unit 11～16 レジでの会話	
	12	unit 11～16 レジでの会話	
	13	unit 11～16 レジでの会話	
	14	unit 87～95 交通に関して	
	15	unit 87～95 交通に関して	
	16	unit 87～95 交通に関して	
	17	その他トラブルに関して（忘れ物 落とし物など）	
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	定期テスト クラスの中での会話チェック（ロールプレイ）		
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	バーテンダー実習	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2026	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	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、技術を習得しバーテンダーの基礎を学ぶ		
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	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	2026	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	47.6
担 当 教 員 名	菊地 健	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）としての知識、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	ホテル施設、バーの役割	
	2	質疑解答・実技	
	3	バーの歴史、バーテンダーとは。	
	4	質疑解答・実技	
	5	バー備品（取扱い説明）。実技	
	6	質疑解答・実技	
	7	酒知識①（酒の分類）。実技	
	8	酒知識①詳述・実技	
	9	酒知識②（醸造酒）。実技	
	10	酒知識②詳述・実技	
	11	酒知識③（蒸留酒）。実技	
	12	酒知識③詳述・実技	
	13	酒知識④（蒸留酒）。実技	
	14	酒知識④詳述・実技	
	15	酒知識⑤（混成酒）。実技	
	16	酒知識⑤詳述・実技	
	17	酒知識⑥（混成酒）。実技	
	18	酒知識⑥詳述・実技	
	19	ソフトドリンク。実技	
	20	カクテルコンペティションとは・実技	
	21	スタンダードカクテルレシピ。実技	
	22	スタンダードカクテルレシピ・実演	
	23	スタンダードカクテルレシピ。実技	
	24	スタンダードカクテルレシピ。実技	

	25	スタンダードカクテルレシピ。実技
	26	オリジナルカクテル創作・実演
	27	カクテルコンペティション形式
	28	創作カクテルレシピ・実演
	29	カクテルコンペティション形式
	30	創作カクテルレシピ・実演
	31	カクテルコンペティション形式
	32	コンペティション形式実技
	33	実技試験（カクテルコンペティション形式）
	34	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	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	2026	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	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着け、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）そして、「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	一番に歓迎されたい、感じたいこと
	6	〃	自宅にない施設設備・備品・調度品など
	7	〃	環境や雰囲気の良い施設・地産地消を楽しむ
	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	前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、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 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く間違いなく就活に役立つ、知識と技術が身につきます。		

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	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2026	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			
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	前期は、座学と実践を組み合わせながら、サービスの基本的な方法を身につけることを最優先に授業を進め、また、これと並行して、備品の名称・取り扱い方・使用用途など、業務の基礎となる知識を重点的に習得できるよう指導を行う。		
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	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	わからなくても大丈夫。一つひとつ、「どうしてそうするのか」「なぜその方法なのか」を理解しながら覚えていきましょう。理由がわかると、動きにも自信が生まれます。焦らず、着実にステップを踏んでいきましょう。		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授業科目名	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	2026	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
担当教員の授業に関する実務経験	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、パンケットサービス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	オリエンテーション、授業ルール、マナーについての注意事項	
	2	ランチタイム過去問題実技試験課題の説明（DVDランチタイムの視聴）	
	3	2023年度版実技課題ランチタイム作業手順テキストA	
	5	実技試験ランチタイム作業手順テキストB・C・D	
	6	実技試験ランチタイム作業手順テキストE・F・G	
	7	実技試験ランチタイム作業手順テキストH・I・J	
	8	2023年度版実技課題まとめ	
	9	実技試験ランチタイムチェックリストを基本に授業をすすめる	
	10	実技試験ランチタイムチェックリストを基本に授業をすすめる	
	11	実技試験ランチタイムチェックリストを基本に授業をすすめる	
	12	2024年度版実技課題ランチタイム作業手順テキストA～J（23年度の違い）	
	13	実技試験ランチタイムチェックリストを基本に授業をすすめる	
	14	実技試験ランチタイムチェックリストを基本に授業をすすめる	
	15	実技試験ランチタイムチェックリストを基本に授業をすすめる	
	16	前期末試験	
	17	前期末試験予備日・ランチタイム作業手順総集編	
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 セ ー ジ	3 級合格に向けて身だしなみ、挨拶、メリハリのある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	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	2026	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	宿泊部門の商品、及び業務を学び、ドアマン・ベルマン・フロントクラークの役割と特徴の基礎知識習得を目標とする		
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	授業目的と進め方・テキスト使用方法について	
	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	個人客お出迎えロールプレイング 1/2
	9	実習 ドアマン&ベルマン	個人客お出迎えロールプレイング 2/2
	10	実習 ドアマン&ベルマン	グループ客お出迎えロールプレイング 1/2
	11	実習 ドアマン&ベルマン	グループ客お出迎えロールプレイング 2/2
	12	実習 ドアマン&ベルマン	個人客お見送りロールプレイング 1/2
	13	実習 ドアマン&ベルマン	個人客お見送りロールプレイング 2/2
	14	実習 ドアマン&ベルマン	グループ客お見送りロールプレイング
	15	前期末試験について	
	16	前期実技試験 1/2	
	17	前期実技試験 2/2	
授 業 の 進 め 方	前半は座学形式にてテキストを中心に実体験を交え説明し、後半は実習を通じて基本動作を学び、チームワークの重要性を理解してもらう		
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	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天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 セ ー ジ	お客様を最初と最後に接客する「ドアマン」、お客様と一番長く接客する「ベルマン」そして、客室担当の「ハウスキーパー」の役割と業務を学びましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	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	2026	対 象	2年 国際ホテル(2HH)
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	ホテルの司令塔「フロントクラーク」の業務を学び、即戦力になりえる事を目標とする			
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・防犯業務について		
	6	実習 宿泊計算（部屋代・飲食代・税金）		
	7	実習 電話対応（予約受付）		
	8	実習 電話対応（代表案内）		
	9	実習 お出迎え（ドア・ベル・フロント 3名）	ロールプレイング	個人客1/3
	10	実習 お出迎え（ドア・ベル・フロント 3名）	ロールプレイング	個人客2/3
	11	実習 お出迎え（ドア・ベル・フロント 3名）	ロールプレイング	個人客3/3
	12	実習 チェックアウト	キャッシャー業務	1/3
	13	実習 チェックアウト	キャッシャー業務	2/3
	14	実習 チェックアウト	キャッシャー業務	3/3
	15	前期総括/実技試験について		
	16	前期実技試験 1/2		
	17	前期実技試験 2/2		
授 業 の 進 め 方	前半は座学スタイルにてテキストを中心に学び、実習では基礎対応を学ぶ			
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実技試験・期末学科試験にて総合的に判断し、100天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 セ ー ジ	憧れのホテルの司令塔「フロントクラーク」を学んで体験してみよう！			

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	2026	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	ホテルの最高商品「ウェディング」について学び、ホテルスタッフとしての基礎知識を身に着ける事を目標とする		
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	ホテルでの「ウェディング」商品について	
	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・動画商品について	
	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・ゲストハウスの特性について	
	14	挙式のスタイルと特性について	
	15	披露宴スタイルについて	
	16	衣装について	
	17	前期総括・前期末試験について	
授 業 の 進 め 方	座学形式として、テキストを中心とし、課題や議題を与え発表させプランニング能力を身に着けるようにすすめる		
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授業への取り組む姿勢・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ものとする（姿勢20点/期末学科試験80点）		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	ホテルの最高商品であるウェディングを学び、感動を与えるサービスを提供しよう！		

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	2026	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	ホテル業界と職種を学び、就職活動の一助になることを目標とする		
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	ホテルで働くことのやりがいについて	
	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	ホテルの職種について（宿泊部門）	
	7	ホテルの職種について（サービス部門）	
	8	ホテルの職種について（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	前期総括	
授 業 の 進 め 方	座学形式とし、テキストを中心にし、事例・実体験を交えて説明を加え、意見を述べさせるようにする		
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・期末学科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（姿勢20点/期末学科試験80点）		
学生へのメッセージ	ホテル業界の基礎を学び、自分の働きたいホテル・職種を考えよう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	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	2026	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	イベントの企画・立案・実施をすることで、イベンターとして活躍出来る人材になる事を目標とする		
教 科 書	プリント		
年 間 授 業 計 画	1	イベントについて	
	2	4～5月の県内イベントについてリサーチ	
	3	GW期間中の市内イベントについてリサーチ	
	4	イベント開催の発表 リーダー・サブリーダーの決定	
	5	グループ決定 → 役割の決定	
	6	スケジュールの決定	
	7	各グループにて打ち合わせ	
	8	各グループにて打ち合わせ	
	9	全体打ち合わせ	
	10	各グループにて打ち合わせ	
	11	各グループにて打ち合わせ	
	12	リハーサル実施	
	13	最終確認・準備物確認	
	14	学内サービスコンクール 1/3	
	15	学内サービスコンクール 2/3	
	16	学内サービスコンクール 3/3	
		17	前期総括
授 業 の 進 め 方	座学スタイルとなるが、8名×3グループ編成にて各グループ毎にすすめていく事とする		
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への取り組む姿勢・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ものとする（姿勢20点/期末学科試験80点）		
学生へのメッセージ	サービスコンクールを自分たちで考え、行い成功させよう！		

授業計画（シラバス）

a

■科目基本情報

授 業 科 目 名	ブライダル演出	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2026	対 象	2年 国際ホテル(2HW)
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	ホテルウエディングプランナーとして、利用客のニーズに合わせて提供出来る事を目標とする		
教 科 書	ブライダルプロデュース （一般財団法人 日本ホテル教育センター）		
年 間 授 業 計 画	1	授業の目的・すすめかたについて	
	2	ブライダルプロデュースとは	
	3	ブライダルコーディネーターの業務	
	4	課題の解決	
	5	見合いについて	
	6	結納について	
	7	課題の解決	
	8	神前結婚式について	
	9	キリスト教結婚式について	
	10	人前結婚式＆仏前結婚式について	
	11	学習課題解決	
	12	披露宴の準備について	
	13	披露宴の進行について	
	14	披露宴の料飲サービスについて	
	15	学習課題解決	
	16	期末試験について	
	17	前期総括	
授 業 の 進 め 方	座学形式とし、テキストを中心にし、実例・実体験を交えて説明を加え、意見を述べさせるようにする		
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・期末学科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（姿勢20点/期末学科試験80点）		
学生へのメッセージ	一生に一度の新郎新婦様の夢を形にしましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	ウェディングプランナー実習	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2026	対 象	2年 国際ホテル(2HW)
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	ウェディングプランナーの基礎実務を学び、ロールプレイングなどを通じて即戦力に活躍出来る事を目指す		
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	ホテル ウェディングプランナーのやりがい・楽しさについて	
	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→ヒアリング→クロージング 1/3	
	12	実習 新規接客→ヒアリング→クロージング 2/3	
	13	実習 新規接客→ヒアリング→クロージング 3/3	
	14	挙式・披露宴について	
	15	演出について	
	16	前期末試験につういて	
	17	前期総括	
授 業 の 進 め 方	座学スタイルにて、テキスト中心として各項目について自分の意見を発表し、信頼して頂く提案が出来るようにすすめていく		
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	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天満点にて評価する事とする（実技試験50点/学科試験50点）		
学生へのメッセージ	ホテルウェディングプランナーとして、感動の1日を提供しましょう！		

授業計画（シラバス）

■科目基本情報

授 業 科 目 名	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	2026	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（一般財団法人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 ャ 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	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	2026	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（一般財団法人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	GLOVIA実習	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	Hotel System
年 度	2026	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	HRS学科試験定対策	科目区分	専門科目・必修
		授業科目名（英語）	
年 度	2026	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 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学科試験対策	科目区分	専門科目・必修
		授業科目名（英語）	
年 度	2026	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 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Ⅱ	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2026	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	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	レストランサービス実習	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2026	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	レストランサービスの説明	
	2	レストランにおけるテーブル・椅子の配置(営業準備)	
	3	カトラリー・グラス・器材の説明、取り扱い	
	4	テーブルセッティング・テーブルコーディネート	
	5	挨拶、お辞儀のしかた、接客用語	
	6	迎賓、チェアサービス	
	7	器材の取り扱い、サービス方法 プレート	
	8	器材の取り扱い、サービス方法 トレイとグラス	
	9	器材の取り扱い、ウォーターピッチャー、コーヒーポット	
	10	器材の取り扱い、ボトル飲料、他	
	11	器材の取り扱い、サーバー	
	12	器材の取り扱い、サーバー	
	13	ワインについて、セレクト、グラス、テイスティング	
	14	フルーツのカット キウイ	
	15	フルーツのカット オレンジ	
	16	フルーツのカット リンゴ	
	17	前期のまとめ	
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	レストランサービス実習	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2026	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	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		

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	2026	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	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	2026	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	
	2	迎賓から客席案内、席の選択	
	3	料理の理解、説明	
	4	料理に合わせたワインのセレクト	
	5	ワインのサービス 抜栓・ボトル・バスケット	
	6	ワインのサービス 抜栓・ボトル・バスケット	
	7	テーブルセッティングと必要な器材の準備	
	8	テーブルサービス 実践	
	9	テーブルサービス 実践	
	10	テーブルサービス 実践	
	11	プラッターサービス 肉の取り分け	
	12	プラッターサービス 肉の取り分け	
	13	プラッターサービス 肉の取り分け	
	14	チューリンサービス スープの取り分け	
	15	チューリンサービス スープの取り分け	
	16	チューリンサービス スープの取り分け	
	17	前期のまとめ	
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	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	2026	対 象	2年 国際観光(2TG) 2年 国際ホテル(2HH)
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	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	ブライダルサービス実習	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 (英 語)	
年 度	2026	対 象	2年 国際ホテル(2HW)
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	結婚式の基本的な知識と実技を習得する		
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・婚礼衣装説明	
	2	ウェディングドレスを着てみよう・着せ方・扱い方	
	3	ウェディングドレスを着てみよう・見せ方・アクセサリー	
	4	桜茶・結納・概論・実践	
	5	結納・実践	
	6	親族紹介	
	7	ウエディングドレスのカタログを作ろう	計画・写真撮影
	8	ウエディングドレスのカタログを作ろう	写真撮影
	9	ウエディングドレスのカタログを作ろう	写真撮影
	10	ウエディングドレスのカタログを作ろう	印刷・製本
	11	ウエディングドレスのカタログを作ろう	印刷・製本
	12	小物・アクセサリーをまとめよう	計画・写真撮影
	13	小物・アクセサリーをまとめよう	写真撮影
	14	小物・アクセサリーをまとめよう	印刷・製本
	15	キリスト教学式	レクチャー・運営
	16	キリスト教学式	運営・練習
	17	キリスト教の結婚式を行おう	
授 業 の 進 め 方	実際の結婚式運営に必要な知識を実践を通して学びます。		
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・筆記の両方による		
学生へのメッセージ	結婚式に関わる仕事をたくさん知りましょう		