

2022 年度授業計画(シラバス)

# 国際ホテル学科

## 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	2022	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 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	ホテル業界を幅広く学びホテルの基礎商品を理解し、ホテル業界を担う人材育成を目標とする。		
教 科 書	ホテルテキスト 基礎から学ぶホテルの概論（ウイネット）		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション（授業の目的・内容・すすめ方・自己紹介）	
	2	ホテルとは何か？	
	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	ホテル内での様々な職種について（宿泊部門の職種）	
	7	ホテル内での様々な職種について（料飲部門の職種）	
	8	ホテル内での様々な職種について（宴会部門の職種）	
	9	ホテル内での様々な職種について（管理部門の職種）	
	10	ホテル内での様々な職種について（営業部門の職種）	
	11	ホテル内での様々な職種について（調理部門の職種）	
	12	宿泊部門の基礎知識（タイプの分類）	
	13	宿泊部門の基礎知識（客室からの眺望による名称）	
	14	宿泊部門の基礎知識（宿泊の料金設定）	
	15	宿泊部門の基礎知識（予約からチェックインからチェックアウトまで）	
	16	宿泊部門の基礎知識（イールドマネジメントについて）	
	17	前期まとめ	
授 業 の 進 め 方	座学形式にて、テーマや課題について意見を出し合いながら双方向でのコミュニケーションを取りながら、自発的に考え、説明出来る姿勢を促すこととする。		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験		
成 績 評 価 方 法	当科目の成績評価は、出席状況・授業への参加状況・期末試験にて総合的に判断し、100点満点にて評価する事とする。（出席状況30点、授業態度20点、期末試験50点）		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	ホテルのタイプや、ホテルでの様々な仕事を学び、ホテル業界を知ろう！		

## 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	2022	対 象	1年 国際ホテル 1年 国際ホテル（夜間）
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 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、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ものなどを学び、人の心理を理解し、社会人として、おもてなしに必要なマナー、知識、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）／「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、歓迎されたい心理から	
	6	お客様が旅館に求めているもの、優雅に過ごし所作などを体験したい	
	7	環境や雰囲気の良い施設で地産地消を楽しみ「保養」「休養」「元気」を感じたい	
	8	料理で季節感・高級感・美味しさを味わいたい	
	9	異なる「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、4つの商品サービスと「旅への期待」	
	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接客サービス	
	14	日本旅館の接客とおもてなし（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	言葉遣い 使える敬語と正しい敬語	
	17	期末テストの傾向と対策	
授 業 の 進 め 方	教科書を中心に資料を作成し、プラスで講師の経験から培った知識と技術も取り入れ、確かな知識と実践的な技術を身に付けていく。学生とのコミュニケーションを大切に分かりやすく楽しく進めていく。		
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	期末テストの得点により評価する。		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	日本旅館の「和」を大切にした接客・接客サービスを身につけ、日本人としての大切なマナーを確実に習得しましょう！		

## 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
	(おもてなし検定対策)	授 業 科 目 名 ( 英 語 )	
年 度	2022	対 象	2年 国際ホテル (2HH)
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 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、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	初級コースよりワンランク上の「おもてなし」、感動・感激を提供するための知識と技術を身につけ、即戦力と成り得る人材の育成を目指す。		
教 科 書	プリント教材		
年 間 授 業 計 画	1	授業概要/日本の宿「おもてなし」初級コース・基礎コースの復習	
	2	中級コースとは、お客様のプラスの「満足」と「評価」とは	
	3	お客様の要望の「把握」と「対応」、共通する5つの心構え	
	4	お客様の要望の「把握」と「対応」、共通する5つの心構え	
	5	お客様ニーズの「把握方法」と実践する具体的方法	
	6	・アイコンタクトをとる ・お客様の名前を添えた挨拶と効果	
	7	・会話を広げ、全身を「耳」にして、疑問形で	
	8	お客様の動きに注目して「気づく力」とお客様情報の「共有化」	
	9	お客様ニーズへの対応、先輩や同僚の良いところを積極的に取り入れる	
	10	良い体験の共有化、自分にできるところから、自分なりのおもてなし方法	
	11	おもてなしは「コスト」よりも「手間」と「工夫」と「心」から、自分の強みに留意する	
	12	自らの旅行機会を有効に、Myマニュアルの作成	
	13	お客様のための自分を育て、ワンランク上のおもてなしを目指す	
	14	お客様ニーズの把握と対応、おもてなしの3シンカとレベルの3段階	
	15	お客様ニーズの把握と対応、おもてなしの3シンカとレベルの3段階	
	16	お客様のために何ができるか 復習	
	17	前期末テストの傾向と対策	
授 業 の 進 め 方	それぞれのテーマに沿った資料を作成し、プリント学習を進めながら、経験で培った知識と技術を加えていく。コミュニケーションをとりながら楽しく学んでいく。		
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	期末テストの得点で評価する。(授業での協力度、貢献度も考慮する。)		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	日本の「和」のおもてなし、立ち居振る舞いを身につけ、お客様のニーズに応えるために必要な知識と技術を習得しましょう!		

## 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 )	Hotelier Proficiency Test
年 度	2022	対 象	1年国際ホテル 1年国際ホテル(HN)
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 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		
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級合格		
教 科 書	ホテルビジネス 基礎編（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するが、実務経験がないので、写真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。		
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	授業参加姿勢、小テストや提出物などで評価		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	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。基礎知識の学習では、ホテル業だけでなく、社会人として必要なマナーや知識を習得することができます。また、「ホテルビジネス実務検定試験ベーシックレベル2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 )	Hotelier Proficiency Test
年 度	2022	対 象	2年 国際ホテル 2年 国際ホテル (HN)
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
担当教員の授業に關 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		
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級合格		
教 科 書	ホテルビジネス 基礎編（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	授業内容、進め方など 2級との違い 昨年の復習
	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	マーケティングの基礎知識③	
	7	マーケティングの基礎知識④	
	8	マーケティング部門 練習問題	
	9	第7章 総務・人事部門 概要	特性について
	10	総務人事部門の組織と業務役割	
	11	総務人事部門の基礎知識①	
	12	総務人事部門の基礎知識②	
	13	総務人事部門の基礎知識③	
	14	総務人事部門の基礎知識④	
	15	総務人事部門 練習問題	
	16	第8章 施設管理部門 概要	特性について
	17	施設管理部門の組織と業務役割	
	18	施設管理部門の基礎知識①	
	19	施設管理部門の基礎知識②	
	20	施設管理部門の基礎知識③	
	21	施設管理部門の基礎知識④	
	22	施設管理部門 練習問題	
	23	第9章 仕入・購買部門 概要	特性について
	24	仕入・購買部門の組織と業務役割	
	25	仕入・購買部門の基礎知識①	

	26	仕入・購買部門の基礎知識②
	27	仕入・購買部門の基礎知識③
	28	仕入・購買部門の基礎知識④
	29	仕入・購買部門 練習問題
	30	第10章 経理・会計部門 概要 特性について
	31	経理・会計部門の基礎知識①
	32	経理・会計部門の基礎知識②
	33	経理・会計部門の基礎知識③
	34	経理・会計部門の基礎知識④
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し、写真や資料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。	
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	授業参加姿勢、小テストや11月の検定試験などで評価	
学生へのメッセージ	<p>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。</p> <p>また、「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。</p>	

## 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	2022	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 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学科検定対策	科目区分	専門科目・必修
		授業科目名(英語)	
年 度	2022	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	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 ( 英 語 )	
年 度	2022	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 連する実務経験	料飲サービス部統括支配人		
備 考	HRS1級、西洋料理テーブルマナー講師、食卓作法講師（日本料理・中国料理）		

### ■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・能力も含め総合的に理解できるようにする。		
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（講師自己紹介、授業概要等の説明）	
	2	基本的なサービス方法	
	3	備品の名称・取扱い	
	4	コース料理の流れ～テーブルマナー	
	5	お客様のセッティング	
	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	
	12	HRS試験内容のサービス実践①	
	13	HRS試験内容のサービス実践②	
	14	試験（実技）①	
	15	試験（実技）②	
	16	前期総復習	
	17	前期総括	
授 業 の 進 め 方	座学と実践を交えながら生徒が緊張せずに学べる環境をつくり、授業内容を理解できるように取り組む。また、不明な点や疑問点はそのままにしないようにし、生徒の理解度を挙げられるように授業を進める。		
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	成績については、すべて実践同様の採点方法で評価する。		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	社会に出たときに役立つ国家資格取得が課題です。全員合格を目指しましょう！		

## 授業計画（シラバス）

### ■科目基本情報

授 業 科 目 名	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	2022	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 連する実務経験	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、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	HRS実技対策について（オリエンテーション）	
	2	過去の実技試験問題に沿って実技講習を実施	
	3	実技試験の一連の流れとホスピタリティマインドとは	
	4	実技試験のブレイクファースト編本番の取り組み	
	5	実技試験のブレイクファースト編本番の取り組み	
	6	実技試験のブレイクファースト編本番の取り組み	
	7	実技試験のブレイクファースト編本番の取り組み	
	8	実技試験のブレイクファースト編本番の取り組み	
	9	実技試験のブレイクファースト編本番の取り組み	
	10	実技試験のランチタイム編本番の取り組み	
	11	実技試験のランチタイム編本番の取り組み	
	12	実技試験のランチタイム編本番の取り組み	
	13	実技試験のランチタイム編本番の取り組み	
	14	実技試験のランチタイム編本番の取り組み	
	15	実技試験のランチタイム編本番の取り組み	
	16	サーバーとワインサービスの徹底練習①	
	17	サーバーとワインサービスの徹底練習②	
授 業 の 進 め 方	1、HRS 3級実技試験合格を目指し、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 ー ジ	実技試験全員合格に向けて、身だしなみ、挨拶、基本動作と技術を完成させること。		

## 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	2022	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 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 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	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	2022	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：料理長 井澤茂美 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」を日本人としての意識向上		
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	・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	・日本料理の向き合い方 はじめの一歩	【ホテル】
	4		
	5	・水と日本料理の関係 鯉昆布だしの取り方	【ホテル】
	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	・和食文化を生み出す食材と料理 土鍋でご飯炊き	【ホテル】
	9	・和食の器 陶器と磁器について	【ホテル】
	10	・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】
	11	・醤油と味噌について 味噌汁の美味しさ	【ホテル】
	12	・和包丁について 食材の切り方	【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	・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】
	15	・日本料理の食卓作法	【学校】
	16	・前期の復習/後期の準備 世界における日本の役目	【ホテル】
	17	・和食検定期末試験対策（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	和食文化の基本知識を学び日本料理の素晴らし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	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	2022	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、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	和食の魅力と美味しさをお客様に味わっていただくために必要な知識を身につける。喜びと満足を提供できるようにするために、和食検定3級の全員合格を目指す。		
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	和食検定について、練習問題（初級レベル）	
	2	練習問題Ⅱ（60分）／模範解答	
	3	練習問題Ⅲ（60分）／模範解答	
	4	練習問題Ⅳ（60分）／模範解答	
	5	練習問題Ⅴ（60分）／模範解答	
	6	練習問題Ⅵ（60分）／模範解答	
	7	練習問題Ⅶ（60分）／模範解答	
	8	練習問題Ⅲ～Ⅶの練習加工問題	
	9	練習問題Ⅷ（60分）／模範解答	
	10	練習問題Ⅸ（60分）／模範解答	
	11	練習問題Ⅹ（60分）／模範解答	
	12	練習問題Ⅷ～Ⅹの練習加工問題	
	13	練習問題Ⅵ（60分）	
	14	練習問題Ⅶ（60分）	
	15	第一回課題テスト	
	16	第二回課題テスト	
	17	第三回課題テスト	
授 業 の 進 め 方	教科書から独自に作成した問題で教科書の内容を把握しながら、数多くの問題を解いていく。		
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	課題テスト（課題テスト）3回の平均点で評価する。		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	10月の検定試験まで学習時間が十分とは言えない中ですが、検定合格と接客に役立つ知識の習得を目指して一緒にがんばりましょう！		

## 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	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 ( 英 語 )	
年 度	2022	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 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	宿泊部門の商品及び、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特徴や役割を理解する事を目指すものとする。			
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	オリエンテーション（授業の目的・内容・すすめ方・自己紹介）		
	2	宿泊部門について		
	3	ドアマンについて		
	4	ドアマンの主な仕事について		
	5	ベルマンについて		
	6	ベルマンの主な仕事について		
	7	ハウスキーピングについて		
	8	ハウスキーピングの主な仕事について		
	9	コンシェルジュについて		
	10	実習	ドアマン&ベルマン 個人客 お出迎え編ロールプレイング	1/2
	11	実習	ドアマン&ベルマン 個人客 お出迎え編ロールプレイング	2/2
	12	実習	ドアマン&ベルマン グループ お出迎え編ロールプレイング	1/2
	13	実習	ドアマン&ベルマン グループ お出迎え編ロールプレイング	2/2
	14	前期実技試験 1/3		
	15	前期実技試験 2/3		
	16	前期実技試験 3/3		
	17	前期まとめ		
授 業 の 進 め 方	前半は座学形式にて、学生にテキストを読ませ、補足説明と実体験を交え説明。実習はチーム毎に行いチームワークの大切さを学び、自分達で考え行動する姿勢を促す。			
試 験 の 実 施 方 法	実技試験			
成 績 評 価 方 法	当科目の成績評価は出席・授業態度・実技試験にて総合的に判断し、100点満点にて評価する事とする（出席10点・授業態度20点・実技70点）			
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	ホテルの顔としてドアマン・ベルマンで最高のお出迎えをしよう！			

## 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	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 ( 英 語 )	
年 度	2022	対 象	2年 国際ホテル学科 ホテル専攻 (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 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	ホテルの司令塔「フロント部門」の主な業務（リザーベーション・レセプション・キャッシャー・インフォメーション）の基礎知識を学び、実習を通じて即戦力になる人材育成を目標とする。			
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	オリエンテーション（授業の目的・内容・すすめ方・自己紹介）		
	2	フロントオフィスとは & 客室のタイプと料金について		
	3	リザーベーション業務について		
	4	レセプション業務について		
	5	フロントキャッシャー業務について		
	6	インフォメーション業務・防犯業務について		
	7	宿泊関連計算の演習		
	8	電話対応実習（個人 予約受付編）		
	9	電話対応実習（グループ 予約受付編）		
	10	チェックイン	ロールプレイング 個人	ウエルカムドリンクサービス 1/2
	11	チェックイン	ロールプレイング 個人	ウエルカムドリンクサービス 2/2
	12	チェックイン	ロールプレイング グループ	ウエルカムドリンクサービス 1/3
	13	チェックイン	ロールプレイング グループ	ウエルカムドリンクサービス 2/3
	14	チェックイン	ロールプレイング グループ	ウエルカムドリンクサービス 3/3
	15	前期実技試験について		
	16	前期実技試験 1/2		
	17	前期実技試験 2/2		
授 業 の 進 め 方	前半は座学形式にて、学生にテキストを読ませ、補足説明と実体験を交え説明。実習はチーム毎に行いチームワークの大切さを学び、自分達で考え行動する姿勢を促す。			
試 験 の 実 施 方 法	実技試験			
成 績 評 価 方 法	当科目の成績評価は出席・授業態度・実技試験にて総合的に判断し、100点満点にて評価する事とする（出席10点・授業態度20点・実技70点）			
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	ホテルの司令塔 「フロントマン」の基礎を学び、憧れのフロントマンになろう！			



## 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	2022	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	MNスタッフ 伊東 恵太	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	平成14年 ベリーノホテルー関 宴会勤務 / 平成18年株式会社エムエヌスタッフ登録 ホテルモントレ仙台 宴会勤務 ウェスティンホテル仙台 宴会勤務 副責任者 現在 仙台国際ホテル 室長 スチュワード請負業務 管理者		
備 考			

### ■授業科目情報

学 習 目 標	サービス業に必要な知識と能力の取得を目指す		
教 科 書	一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修 料飲接客サービス技法		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション（授業の目的・内容・進め方等）	
	2	接客の基本 料飲サービスの役割	
	3	教室内の備品説明 身だしなみ 衛生管理	
	4	休校日	
	5	サービストレーニング 基本動作（アテンド姿勢 歩き方）	
	6	サービストレーニング 一礼・接客用語・チェアサービス	
	7	テーブルサービス グラス・食器・カトラリーの種類と使用目的	
	8	テーブルサービス トレーサービス皿持ち・粗相防止対策・粗相時の対応 説明	
	9	校外学習日	
	10	テーブルサービス ビバレッジサービス 種類・管理・提供扱い注意点	
	11	レストランサービス お客様のお迎え 料理サービス ドリンクサービス演習	
	12	前期試験内容告知	
	13	前期試験内容練習	
	14	前期試験内容練習	
	15	前期試験内容練習	
	16	前期実技試験実施	
	17	前期実技試験実施	
授 業 の 進 め 方	演習授業 接客の基本の理解向上を目指します		
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	実技試験80点 授業態度20点 100点満点で評価		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	自分を成長させる為の習慣を身に着け、理想な将来を実現させましょう		

## 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	2022	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	MNスタッフ 伊東 恵太	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関連する実務経験	平成14年 ベリーノホテルー関 宴会勤務 / 平成18年株式会社エムエヌスタッフ登録 ホテルモントレ仙台 宴会勤務 ウェスティンホテル仙台 宴会勤務 副責任者 現在 仙台国際ホテル 室長 スチュワード請負業務 管理者		
備 考			

### ■授業科目情報

学 習 目 標	ホテル料飲サービスでのより実践的な知識と能力の取得		
教 科 書	一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 監修 料飲接客サービス技法		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション（授業内容 進め方等）	
	2	バンケットサービス 宴会施行内容の説明	
	3	バンケットサービス 一般宴会サービス 役割と実践	
	4	休校日	
	5	バンケットサービス 婚礼 役割と実践	
	6	バンケットサービス 一般宴会 ミーティングから施行までの実習	
	7	バンケットサービス 一般宴会 ミーティングから施行までの実習	
	8	バンケットサービス 一般宴会 ミーティングから施行までの実習	
	9	校外学習日	
	10	バンケットサービス 婚礼 ミーティングから施行までの実習	
	11	前期実技試験告知	
	12	前期実技試験練習	
	13	前期実技試験練習	
	14	前期実技試験練習	
	15	前期実技試験練習	
	16	前期実技試験実施	
	17	前期実技試験実施	
授 業 の 進 め 方	演習授業 アルバイト実務経験での疑問、職場環境の問題を共有していきます		
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	授業態度20点 実技試験80点 100点満点での評価		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	実務経験（アルバイト）、授業での経験を活かし、社会に出る準備を進めましょう。		

## 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	2022	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	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 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	2022	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	ホテルバー勤務		
備 考			

### ■授業科目情報

学 習 目 標	料飲サービスでの必要となる知識、技術を身につける		
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	オリエンテーション&バーテンダーとは	
	2	バー備品・カクテルとは	
	3	カクテルスタイル・スタンダードカクテル	
	4	酒知識（歴史）・実技	
	5	酒知識（醸造酒・蒸留酒、混成酒）、実技	
	6	酒知識（醸造酒・蒸留酒、混成酒）、実技	
	7	酒知識（スピリッツ、カクテル）・実技	
	8	ソフトドリンク・副材料	
	9	ノンアルコールカクテル創作・実技	
	10	普及するカクテル・流行カクテル	
	11	オリジナルカクテル創作	
	12	酒知識復習・実技	
	13	酒知識復習・実技	
	14	カクテルコンペティション作品・解説	
	15	オリジナルカクテル創作	
	16	オリジナルカクテル創作	
	17	創作カクテルコンペティション	
授 業 の 進 め 方	バーテンダーとしての基礎知識を習得し実践を交え楽しく学ぶ		
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	酒知識、カクテル創作技術を習得できているかチェックする		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	料飲サービス（バー業務）で役立つ知識と技術を身につけて個人能力をUPします。		

## 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 )	
年 度	2022	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			
備 考	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）		

### ■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	自己紹介	授業方針説明 Hotel Personnel
	2	Lesson 1	Greetings
	3	Lesson 1	Greetings
	4	Lesson 2	Polite Expressions
	5	Lesson 2	Polite Expressions
	6	Lesson 2	Polite Expressions
	7	Lesson 3	Expressing Thanks and Apology
	8	Lesson 3	Expressing Thanks and Apology
	9	Lesson 3	Expressing Thanks and Apology
	10	Lesson 4	Expressing Numbers
	11	Lesson 4	Expressing Numbers
	12	Lesson 4	Expressing Numbers
	13	Lesson 5	Doorman
	14	Lesson 5	Doorman
	15	Lesson 5	Doorman
	16	Lesson 5	Doorman
	17	Lesson 6	
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	100点満点の筆記テスト 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	葬祭概論	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 ( 英 語 )	
年 度	2022	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	五十嵐 守人	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関する実務経験	株式会社ごんきや 35年勤務 葬祭会館館長職、厚生労働省認定葬祭ディレクター1級、経済産業大臣認可全葬連葬儀事前相談員シルバーマイスター		
備 考			

### ■授業科目情報

学 習 目 標	ホテル業務での葬送儀礼を習得、外国人の宗教倫理を習得、社会人としての教養を習得		
教 科 書	葬祭サービス基礎教育講座（全日本葬祭業協同組合連合会）		
年 間 授 業 計 画	1	お布施と戒名	
	2	神葬祭	
	3	キリスト教	
	4	宗教関連用具	
	5	宗教の概要 / 仏教①	
	6	宗教の概要 / 仏教②	
	7	宗教の概念 / 神道	
	8	宗教の概念 / キリスト教	
	9	宗教の概念 / その他の宗教	
	10	感染症	
	11	関連法規①	
	12	関連法規②	
	13	グリーンケア	
	14	コンプライアンス	
	15	これからの葬式 / ホテル ①	
	16	これからの葬式 / ホテル ②	
	17	一年の総括	
授 業 の 進 め 方	座学、題目ディスカッション、これからの葬送儀礼を考える、社会人思考を身に着ける		
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	筆記試験と授業への参加姿勢を総合的に判断する（筆記試験80点／参加姿勢20点）		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	当科目は新たなホテルの事業を担っており、宗教倫理と国際人としての教養を身に着けてください。		

## 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	2022	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		
備 考			

### ■授業科目情報

学 習 目 標	ホテル各部門の基本を体系的に理解する。 将来経営に携わるために必要最低限必要なマネジメント知識を習得する		
教 科 書	ホテルマネジメント 日英併記版 (日本ホテル教育センター)		
年 間 授 業 計 画	1	授業紹介・オリエンテーション/マネジメントの基本 マネジメントの必要性	
	2	階層別のマネジメント手法/マネジメントに必要な能力・スキル	
	3	マネジメントの基本認識と定義について	
	4	ホテルの経営と運営/マネジメントのポイント① 外資系ホテル	
	5	マネジメントのポイント② ホテルの所有、ブランド戦略	
	6	マネジメントのポイント③ レベニュー・マネジメント、ホテルの収益構造	
	7	部門別のマネジメント① 宿泊部門	
	8	部門別のマネジメント② 料飲・宴会部門	
	9	ヒューマン・リソース・マネジメント 日系と外資の違い	
	10	カスタマー・リレーションシップ/クライシス・マネジメント①	
	11	カスタマー・リレーションシップ/クライシス・マネジメント②	
	12	カスタマー・リレーションシップ/クライシス・マネジメント③	
	13	カスタマー・リレーションシップ/クライシス・マネジメント④	
	14	日本のホテルにけるマネジメントの課題①	
	15	日本のホテルにけるマネジメントの課題①	
	16	前期のまとめ	
	17	期末試験対策	
授 業 の 進 め 方	テキストに加え、マーケティングについてのプリントなどを使用		
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	授業参加姿勢、提出物や期末試験などで評価		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	ホテルビジネス実務検定1級の取得にも必要な知識でもあります。 将来、ホテルの経営、運営に携わることを視野に持ちましょう		

## 授業計画（シラバス）

### ■科目基本情報

授 業 科 目 名	ブライダル概論	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 ( 英 語 )	
年 度	2022	対 象	2年 国際ホテル (HH)
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	ウェディングという商品の特性を学び、プランナー目線からのウェディングを創り上げる為の基本知識を習得し、接客営業の基礎も学ぶ事を目標とする。		
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	オリエンテーション（授業の目的・内容・すすめ方・自己紹介）	
	2	ウェディングプランナーの楽しさ・やりがいの紹介（自己体験より）	
	3	テキストの説明	
	4	ウェディングとは	
	5	ウェディングに求められること	
	6	プランナーとは	
	7	プランナーに求められること	
	8	さわやかな印象を与える為に注意すること	
	9	ビジネスマナーについて	
	10	ヒアリングについて	
	11	ヒアリングについて	
	12	接客ロールプレイング 1/2	
	13	接客ロールプレイング 2/2	
	14	説得力あるプレゼンテーションについて	
	15	新規接客の重要性について	
	16	アプローチからクロージングまで	
	17	前期まとめ	
授 業 の 進 め 方	座学形式にて、テーマや課題について意見を出し合いながら双方向でのコミュニケーションを取りながら、自発的に考え、説明出来る姿勢を促すこととする。		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験		
成 績 評 価 方 法	当科目の成績評価は、出席状況・授業への参加状況・期末試験にて総合的に判断し、100点満点にて評価する事とする。（出席状況30点、授業態度20点、期末試験50点）		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	ホテルスタッフとして新郎新婦様の為に感動のウェディングを創り上げましょう！		



## 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	2022	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	杉山 佳之、菅野 綾子	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に関する実務経験	杉山 佳之 ホテルリステル猪苗代にてフロント課、営業課、予約課、売店課を経験。 菅野 綾子 ホテルリステル猪苗代にて予約課、フロント課、売店課を経験。		
備 考			

### ■授業科目情報

学 習 目 標	ホテルの業務におけるホテルシステムの必要性と、操作方法を習得する。ホテル業務の基本的な流れを実際のホテルでも稼働しているシステムを使って操作方法を習得する。予約者の情報を確実に入力操作し、ホテルスタッフ全員が同じ情報の下で接客にあたるために必要な業務であることを十分に理解すること。		
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 授業の目的、内容、進め方など	
	2	予約登録操作 新規予約登録 概要 各項目説明 入力操作	
	3	新規予約登録 入力操作	
	4	予約管理 プレアサイン登録及びルームインジケーション画面 概要項目説明 入力操作	
	5	ルームインジケーション画面 画面の見方と入力操作 氏名検索	
	6	予約管理 チェックイン操作画面 概要 内容説明 入力操作 接客方法	
	7	レセプション管理画面 概要 内容説明 入力操作	
	8	レセプション管理画面 住所、氏名等の入力方法 ルーム移動の操作方法など	
	9	レセプション管理画面 支払方法タブ入力方法 操作	
	10	キャッシャー管理画面 概要 内容説明 入力操作	
	11	キャッシャー管理画面 現金照合と日時更新処理(夜締め)	
	12	キャッシャー管理画面 チェックアウト操作方法 接客方法	
	13	予約登録～チェックアウトシュミレーション 日時更新処理 (昼締め)	
	14	ホテル実践シュミレーション	
	15	実技試験	
	16		
	17		
授 業 の 進 め 方	1人1台、システムが入ったPCを使用し、予約登録等の基本操作を教師のPCをスクリーンで見ながら一緒に進めます。また、グループワーク等で予約電話対応、予約票の記入など業務シュミレーションも実施します。		
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	出席率20点、授業参加姿勢20点、試験得点60点で、100点満点で評価する。		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	ホテルや旅館でも取り入れているホテルシステム。 どのようなシチュエーションで行う操作なのか等、一人ひとり、習得レベルを確認しながら進めていきます。 ホテルシステムを通じてホテル業務に更に興味を持って頂ければ幸いです。		

## 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	2022	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			
備 考			

### ■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	
	12	オリジナルカクテル創作・実演	
	13	オリジナルカクテル検証・実演	
	14	創作カクテルレシピ創作・実演	
	15	創作カクテルレシピ検証・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 ッ セ ー ジ	実践的な内容で表現力を磨き個々の能力を開花させます。		

## 授業計画（シラバス）

### ■科目基本情報

授 業 科 目 名	イベント実習	科 目 区 分	専門科目・必修
		授 業 科 目 名 ( 英 語 )	
年 度	2022	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	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・レストランなどのイベントの目的・役割を学び、将来的にはイベントプロデューサー出来る人材になる事を目標とする。		
教 科 書	イベント&コンベンション概論・(JTB総合研究所)		
年 間 授 業 計 画	1	オリエンテーション（授業の目的・内容・すすめ方・自己紹介）	
	2	イベント・コンベンションの発生とその展望について	
	3	イベント・コンベンションの定義と仕組みについて	
	4	MICE市場について	
	5	国際コンベンションの開催状況について	
	6	躍進するアジアのMICE市場について	
	7	コンベンションシティについて	
	8	MICE市場のトレンドについて	
	9	イベント・コンベンション産業①ホテル宿泊業の役割について	
	10	イベント・コンベンション産業②料飲とケータリングサービスについて	
	11	イベント・コンベンション産業③旅行業・運輸業・運送業の役割について	
	12	イベント・コンベンション産業④その他産業の役割について	
	13	日本のコンベンション施設について	
	14	世界のコンベンション施設について	
	15	コンベンション施設の運営形態と課題について	
	16	前期末試験について	
	17	前期まとめ	
授 業 の 進 め 方	座学形式にて、テーマや課題について意見を出し合いながら双方向でのコミュニケーションを取りながら、自発的に考え、説明出来る姿勢を促すこととする。		
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験		
成 績 評 価 方 法	当科目の成績評価は、出席状況・授業への参加状況・期末試験にて総合的に判断し、100点満点にて評価する事とする。（出席状況30点、授業態度20点、期末試験50点）		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	ホテル業界にとって、今後益々増加するイベント・コンベンション「MICE」を学び、グローバルに活躍出来るホテルエを目指しましょう！		

## 授業計画（シラバス）

### ■科目基本情報

授 業 科 目 名	カレントイングリッシュ	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 ( 英 語 )	
年 度	2022	対 象	2年 国際観光(TL)、国際ホテル(HL) 販売ビジネス(RL)
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	オディ 伊藤	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連する実務経験			
備 考	大学講師4年、語学スクール経営6年、英語指導歴11年 オーストラリア留学、米国市役所勤務、全日本学生英語スピーチ2位		

### ■授業科目情報

学 習 目 標	実践的かつ幅広い英語を知る		
教 科 書	Meet the World 2022		
年 間 授 業 計 画	1	Orientation Self-intros	
	2	Lvl check by Eiken?, assign groups, ice break	
	3	Memo tech - vocab	
	4	Crossword	
	5	Business English Materials	
	6	Textbook	
	7	Pronunciation - Speed reading	
	8	Textbook	
	9	Listening exercise	
	10	Textbook	
	11	Culture Day	
	12	Textbook	
	13	TED	
	14	Textbook	
	15	English Speaking Day	
	16	Textbook	
	17	Test & QA	
授 業 の 進 め 方	Active Learning (Groupwork, workshop, Discussion)		
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	授業参加姿勢、実技試験、その他小テストや課題で100点		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	多専攻なので、楽しく交流しながら進めましょう！ Enjoy！		

## 授業計画（シラバス）

### ■科目基本情報

授 業 科 目 名	Oral English II	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 ( 英 語 )	
年 度	2022	対 象	2年 国際観光(TL)、国際ホテル(HL)、販売ビジネス(RL)
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	Omar Alvarez	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	平易な英語を使用し、英語の基礎力を確認・復習しながら、日常で使うことができる実践的な英会話を学ぶ。		
教 科 書	ENGLISH FIRSTHAND 2 (PEARSON)		
年 間 授 業 計 画	1	Orientation class / Unit0 Welcome to English	
	2	Unit 1 Vocabulary - listening - Conversation - Pair Work	
	3	Unit 1 Grammar - Vocabulary check - Real stories	
	4	Unit 2 Vocabulary - listening - Conversation - Pair Work	
	5	Unit 2 Grammar - Vocabulary check - Real stories	
	6	Unit 3 Vocabulary - listening - Conversation - Pair Work	
	7	Unit 3 Grammar - Vocabulary check - Real stories	
	8	Unit 4 Vocabulary - listening - Conversation - Pair Work	
	9	Unit 4 Grammar - Vocabulary check - Real stories	
	10	Unit 1・2 Vocabulary Quiz	
	11	Unit 3・4 Vocabulary Quiz	
	12	Unit 5 Vocabulary - listening - Conversation - Pair Work	
	13	Unit 5 Grammar - Vocabulary check - Real stories	
	14	Unit 6 Vocabulary - listening - Conversation - Pair Work	
	15	Unit 6 Grammar - Vocabulary check - Real stories	
	16	Oral exam	
	17	Test Preparation	
授 業 の 進 め 方	テキストに沿ってGrammarを確認しながら、Speaking/Reading/Listeningに重点を置いてペア・グループワーク等で発表します。		
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	筆記試験と口頭試問、授業への参加姿勢、課題提出などを総合的に判断し100点満点で評価する。 (筆記試験40点、英語での口頭試問40点、授業への参加姿勢・授業態度・課題提出等20点)		
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	声に出すのを恥ずかしがらず、積極的に授業に参加しましょう！		

## 授業計画（シラバス）

### ■科目基本情報

授 業 科 目 名	TOEIC	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 ( 英 語 )	TOEIC
年 度	2022	対 象	1年総合英語、2年国際観光(TL)、国際ホテル(HL)、販売ビジネス(RL)、総合英語
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	根子 さつき	授 業 コ マ 数	17
担当教員の授業に 連する実務経験			
備 考			

### ■授業科目情報

学 習 目 標	TOEICの目標スコアを達成するための総合力を身につける。		
教 科 書	TOEIC L&R TEST 出る単 特急 銀のフレーズ		
年 間 授 業 計 画	1	Orientation (授業の内容・進め方などの説明、アンケート)	
	2	発音のコツ	
	3	Text演習／解説／実践 1	
	4	Text演習／解説／実践 2	
	5	Text演習／解説／実践 3	
	6	Text演習／解説／実践 4	
	7	Text演習／解説／実践 5	
	8	Text演習／解説／実践 6	
	9	Text演習／解説／実践 7	
	10	Text演習／解説／実践 8	
	11	Text演習／解説／実践 9	
	12	Text演習／解説／実践 10	
	13	映像教材	
	14	Text演習／解説／実践 11	
	15	Text演習／解説／実践 12	
	16	テスト予告・対策	
	17	授業総括	
授 業 の 進 め 方	黙々と演習ばかりするのではなく、ListeningやSpeakingなどの音声も使ってより立体的に英語に触れていく。		
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 (100点満点)		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	授業内の勉強だけでは足りません。その日のうちに復習し定着を図ることで着実に力をつけていきましょう。		

## 授業計画（シラバス）

### ■科目基本情報

授 業 科 目 名	韓国語（初級）	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名（英 語）	
年 度	2022	対 象	2年 国際観光(TA・TL)、国際ホテル(HL) 販売ビジネス(RL)
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	李香	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	①韓国語の文字の仕組みを理解する。 ②単語と簡単な挨拶、会話表現を身につける。	
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（自己紹介、進め方、目標）
	2	基本子音、単語、基本母音
	3	単語の追加
	4	激音（単語）
	5	濃音（単語）
	6	基本子音を全般的におさらい
	7	合成母音、単語、聴読解
	8	パッチム、二重パッチム、耳語
	9	発音の変化、特例などの説明
	10	中間テスト
	11	漢数字の数え方
	12	固有数字の数え方
	13	韓国の文化とのふれあい
	14	韓国の食文化
	15	韓国の観光地
	16	韓国人の「割り勘」に対する認識
	17	期末試験対策
授 業 の 進 め 方	学生が分かりやすいように、発音のコツと日本人が間違えやすいところを解説し、発音の習得をメインとして進めていく。	
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	授業への参加姿勢・態度、中間テスト、期末試験を総合的に判断し100点満点で評価する。	
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	韓国語の入門編になります。気軽に授業に参加して、楽しく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	中国語	科 目 区 分	専門科目・専攻
		授 業 科 目 名 ( 英 語 )	
年 度	2022	対 象	2年 国際観光(TL)、国際ホテル(HL) 販売ビジネス(RL)
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	李香	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	基本発音を習得し、ピンインを読んで発音できるようになる。中国語で自己紹介できる。		
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（自己紹介、進め方）	
	2	中国語の基本（中国の基本知識、声調）	
	3	こんにちは（基本母音、変調）	
	4	「ありがとう。」（軽声）	
	5	子音、練習、単語	
	6	複母音、練習、単語	
	7	「元気ですか？」（代名詞①、人称、疑問文と否定文）	
	8	「お名前は？」	
	9	「これは何ですか？」 代名詞② 「什么」「誰」	
	10	「誰のパソコンですか？」（「的」 副詞 「也」「都」	
	11	中間テスト	
	12	「何を食べますか？」（動詞+目的語、代名詞③、場所）	
	13	中国の食文化（北と南）	
	14	中国の教育（学校生活）	
	15	中国の医療制度	
	16	中国の戸籍・戸口について	
	17	中国の20代～30代に人気のある都市IT文化／期末試験対策	
授 業 の 進 め 方	学生たちが不安要素を少なくしながら取り組めるように進めていく。		
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	授業への参加姿勢・態度、中間テスト、期末試験を総合的に判断し100点満点で評価する。		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	確かに、中国語は入門から難しい言語だとは思いますが。初めから、発音や声調二ポイントを置いて勉強していけば、現地に行った際にも心配はありませんので、日頃から工夫して取り組んでいきましょう。		



## 授業計画（シラバス）

### ■科目基本情報

授 業 科 目 名	就職ガイド	科 目 区 分	一般科目
		授 業 科 目 名 ( 英 語 )	
年 度	2022	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 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	①就職活動に備え、自分で考え行動出来る事を目指す ②新社会人としての基礎知識の習得と心構え & 準備の促進を促す	
教 科 書	プリント教材	
年 間 授 業 計 画	1	就職活動のルールについて
	2	求人票の見方・注意点について
	3	書類選考対策（自己PR・志望動機）
	4	書類選考対策（資格・趣味特技・得意な学科・学生時代頑張った事）
	5	筆記試験対策（一般常識・SPI）
	6	筆記試験対策（作文・小論文）
	7	WEB面接の注意点について
	8	対面面接の注意点について
	9	グループディスカッションについての注意点と対策
	10	集団面接についての注意点と対策
	11	個人面接についての注意点と対策
	12	集団面接練習
	13	個人面接練習
	14	面接時の質問例と回答例について
	15	面接の練習の仕方について
	16	面接時の準備について
	17	前期まとめ
授 業 の 進 め 方	座学スタイル基本として、必ず質疑応答を取り入れ、テーマに対し自分の意見を言わせて、自分で考え行動出来る姿勢を養う。	
試 験 の 実 施 方 法	筆記試験	
成 績 評 価 方 法	当科目の成績評価は、出席状況・授業への参加状況・期末試験にて総合的に判断し、100点満点にて評価する事とする。（出席状況30点、授業態度20点、期末試験50点）	
学 生 へ の メ ャ ッ ー ジ	就職活動は明るく！楽しく！元気よく！ ルールを知り、準備が大事です。企業側の考えを知りしっかりと準備をし就職活動を実りあるものにしよう！	