科目名	業界セミナー				
担当教員	高橋 香織		実務授業の有無	○	
対象学科	全学科	対象学年	全学年	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	第一線で活躍している業界人からの講演会				
学習目標（到達目標）	自分の目標を定める。視野を広げる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	特になし				

回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考
1	新入生、進級生別自己啓発講演会	プロジェクター、振り返りシート
2		
3		
4	学科、コース別一流業界人講演会	プロジェクター、振り返りシート
5		
6		
7	全校統一講演会　未来を考える	プロジェクター、振り返りシート
8		
9		
10		

評価方法・成績評価基準	履修上の注意
出席率50%、学習意欲50% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。	普段会えない人の話を聴き、視野を広げましょう。

実務経験教員の経歴	ドレススタイリストとして現場に10年間携わった

科目名	イベントプロデュースⅡ				
担当教員	渡邉先生		実務授業の有無	○	
対象学科	ホテル・ブライダル	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	115
授業概要、目的、授業の進め方	イベントを通して、観光業界（ホテル、旅館、旅行業者等）を取り巻く現状を理解し、そこから魅力を見つけ、高校生に魅力を伝えることができるようなイベントを実施する。プランニング力、プレゼン力、チームワークなど実践を通して身につける。				
学習目標（到達目標）	ホテル業界の魅力を高校生に伝える				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	なし				

回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考
1.2	説明、イベントをイメージを作る	
3～6	観光業界について調査	
7～10	観光業界について調査	
11～14	共有、イベント案だし	
15～18	伝えたい想い、自分たちの感じたい想いを考え、共有する	
19～22	内容検討、必要担当案だし	
23～26	担当決定	
27～30	テーマ検討、決定	
31～34	イメージカラー、ワード検討	
35～38	内容検討	
39～42	内容検討	
43～46	内容決定	
47～50	練習＆試作、作成物試作	
51～54	練習＆試作、作成物試作	
55～58	練習、作成物制作	
59～62	練習、作成物制作	
63～66	練習、作成物制作	
67～70	作成物完成	
71～74	リハーサル、修正	
75～78	リハーサル、修正	
79～84	リハーサル、修正	
85～90	全体通しリハーサル	
91～96	全体通しリハーサル	
97～102	全体通しリハーサル	
103～108	全体通しリハーサル	
108～111	本番	
112～115	片付け、振り返り	

評価方法・成績評価基準	履修上の注意
イベント実施30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。	当日来てくれる高校生のことをしっかりと考え、想像し、何を伝えたいのか、どのように感じてほしいのかの意見を出し合い、共有します。自己満足にならずに、ホスピタリティ精神をもって準備に取り組んでください。もちろん、自分たち自身が一生懸命取り組み、楽しみ、達成感を感じ、感動できることが大切です。

実務経験教員の経歴	客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった

科目名	レストランサービス技能検定3級対策（学科）				
担当教員	渡邉 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	90
授業概要、目的、授業の進め方	レストランサービス技能検定3級学科試験合格を目指し、座学を中心にしながらテキストを進めていく （受験資格に受講することが必須）				
学習目標（到達目標）	レストランサービス技能検定3級学科試験合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	西洋料理　料飲接遇サービス技法 プリント、確認テスト				

回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考
1～3	第1章　食材・飲料等の基礎知識　第1節　食品	
4、5	第1章　食材・飲料等の基礎知識　第1節　食品	
6～8	第1章　食材・飲料等の基礎知識 第2節　西洋料理に使用される主な食材	
9、10	第1章　食材・飲料等の基礎知識 第2節　西洋料理に使用される主な食材	
11～13	第1章　食材・飲料等の基礎知識 第3節　一般的な西洋料理調理法、第4節　飲料の種類および特徴	
14、15	第1章　食材・飲料等の基礎知識 第4節　飲料の種類および特徴、第５節　メニュー	
16～18	第1章　食材・飲料等の基礎知識 第6節　西洋料理の食事用具・備品	
19、20	確認テスト	
21~23	第2章　接客の基本　第1節～第4節	
24、25	確認テスト	
26～28	第3章　宴会とレストランサービス 第1節　宴会、第2節　レストラン	
29、30	第3章　宴会とレストラン 第3節　客席案内～第8節　メニュー管理	
31～33	第3章　宴会とレストランサービス 第9節　料理、食器等の異常～第12節　食事の国際習慣	
34、35	確認テスト	
36～38	第4章　食文化	
39、40	第5章　施設管理	
41～43	第6章　苦情対応と遺失物の取り扱い	
44、45	確認テスト	
46～48	第7章　食品衛生および公衆衛生 第1節　食品衛生	
49、50	第7章　食品衛生および公衆衛生 第2節　公衆衛生～第3節　食品衛生法	
51～53	確認テスト、第8章　安全衛生　第1節　労働災害	

54、55	第８章　安全衛生　第2節　危険有害性	
56～58	第８章　安全衛生　第3節　労働安全衛生に関する法令	
59、60	全体振り返り解説	
61～63	確認テスト	
64～69	特別講習　問題演習	
70～75	特別講習　問題演習	
76～81	特別講習　問題演習	
82～87	特別講習　問題演習	
88～90	丸付け、振り返り	

評価方法・成績評価基準	履修上の注意
確認テスト50%、出席率30%、学習意欲（授業態度）20% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。	食に関わる知識全般を学びます。わからない、難しい用語などは自身で調べ、頭の中に映像が浮かぶように準備をしてください。そうすることで食に関わる様々な事柄に興味が沸き、検定のためだけでなく自身の仕事に直結した知識を覚えたいと感じるはずです。それが、お客様への食の安全にもつながります。

実務経験教員の経歴	客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった

科目名	レストランサービス技能検定3級対策（実技）				
担当教員	渡邉 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	55（前20、後35）
授業概要、目的、授業の進め方	レストランサービス技能検定3級実技試験合格を目指し、実技を中心にしながら進めていく （受験資格に受講することが必須）				
学習目標（到達目標）	レストランサービス技能検定3級実技試験合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	日本ホテル・レストランサービス技能協会からの3級実技課題プリント				

回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考
1、2	動機付け、前年の実技試験課題デモンストレーションと説明	
3、4	演習　案内からパンサービスまで	セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認
5、6	演習　案内からパンサービスまで	セリフ、動き台本を確認し、通して確認
7、8	演習　案内からパンサービスまで	セリフ、動き台本を見ずに通して確認
9、10	演習　パンサービスからリセットまで	セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認
11、12	演習　パンサービスからリセットまで	セリフ、動き台本を確認し、通して確認
13、14	演習　パンサービスからリセットまで	セリフ、動き台本を見ずに通して確認
15、16	演習　全体	セリフ、動き台本を見ずに通して確認
17、18	実技確認テスト①	
19、20	実技確認テスト②	
21、22	実技試験課題デモンストレーションと説明	
23、24	演習　案内からパンサービスまで	セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認
25、26	演習　案内からパンサービスまで	セリフ、動き台本を確認し、通して確認
27、28	演習　案内からパンサービスまで	セリフ、動き台本を見ずに通して確認
29、30	演習　パンサービスからリセットまで	セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認
31、32	演習　パンサービスからリセットまで	セリフ、動き台本を確認し、通して確認
33、34	演習　パンサービスからリセットまで	セリフ、動き台本を見ずに通して確認
35、36	演習　全体（みだしなみチェック①）	セリフ、動き台本を見ずに通して確認
37、38	演習　全体	セリフ、動き台本を見ずに通して確認
39、40	演習　全体	制限時間に近づけるようタイムも気にする
41、42	演習　全体（みだしなみチェック②）	制限時間に近づけるようタイムも気にする

43、44	演習　全体	タイムを縮める
45、46	演習　全体	タイムを縮める
47、48	演習　全体（みだしなみチェック③）	タイムを安定させる
49、50	演習　全体	タイムを安定させる
51、52	苦手パート克服	
53、54	反復練習	
55	振り返り	
評価方法・成績評価基準		履修上の注意
定期テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。		実技試験当日に緊張して制限時間をオーバーすることのないように何度も反復練習を行います。学校内の練習を日々、緊張感を保ち行うことが重要です。また、試験当日の想像をして、備品の違いや会場の違いに戸惑わないようにしていきます。
実務経験教員の経歴	客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった	

科目名	宿泊実務Ⅱ				
担当教員	渡邉　恵		実務授業の有無	○	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	90（前55、後35）
授業概要、目的、授業の進め方	1.1年次で学んだフロント・サービスの基礎知識の復習とフロント・オフィスの業務内容を理解する。				
学習目標（到達目標）	1.宿泊関連業務を理解し、実践的な実務を可能にする。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ホテルテキスト　宿泊Ⅰ&Ⅱ　フロント・サービス編、フロント・オフィス編				

回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考
1~5	フロント・サービスの仕事（ドアマン、ベルマンの仕事内容）	フロント・サービス編、教科書Ｐ２～36
6~9	フロント・オフィスとは	フロント・オフィス編、教科書Ｐ２～10
10～14	リザベーション業務	フロント・オフィス編、教科書Ｐ14～25
15～18	リザベーション業務	フロント・オフィス編、教科書Ｐ25～30
19～22	レセプション業務	フロント・オフィス編、教科書Ｐ31～34
23～26	レセプション業務	フロント・オフィス編、教科書Ｐ31～34
27～30	レセプション業務	フロント・オフィス編、教科書Ｐ31～34
31～34	フロント研修（ホテルイタリア軒にて実践研修）	各グループに分かれてホテルにて研修
35～38	フロント研修（ホテルイタリア軒にて実践研修）	
39～42	フロント研修（ホテルイタリア軒にて実践研修）	
43～46	フロント研修（ホテルイタリア軒にて実践研修）	
47～50	フロント研修（ホテルイタリア軒にて実践研修）	
51～55	前期テストを実施、まとめ	実践テスト
56～59	レセプション業務実践	フロント・オフィス編、教科書Ｐ62～72
60～63	レセプション業務実践	フロント・オフィス編、教科書Ｐ62～72
64～67	フロントキャッシャー業務	フロント・オフィス編、教科書Ｐ72～79
68～71	フロントキャッシャー業務	フロント・オフィス編、教科書Ｐ72～79
72～75	フロントキャッシャー業務	フロント・オフィス編、教科書Ｐ80～89
76～79	フロントキャッシャー業務	フロント・オフィス編、教科書Ｐ80～89
80～83	インフォメーション業務	フロント・オフィス編、教科書Ｐ91～98
84～87	インフォメーション業務	フロント・オフィス編、教科書Ｐ91～98
88～90	後期テスト実施、まとめ	実践テスト

評価方法・成績評価基準	履修上の注意
出席率20％　授業態度10％　試験50％、レポート20％ 成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。	ホテルイタリア軒でのフロント研修を受け、フロント業務、ハウスキーピング、営業企画の業務内容を理解する。

実務経験教員の経歴	客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった

科目名	ホテル英会話　II				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無		なし	
対象学科	国際ホテル科／ホテル・ブライダル科	対象学年	2・3年	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	25
授業概要、目的、授業の進め方	1.外国人と話すことに慣れる。英会話の楽しさを知り、表現を多く身につける。				
学習目標（到達目標）	1.接客業界への就職が主なので、外国人への接客用語や日常会話が理解できるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	Hotel and Hospitality English				

回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考
1.2	ホテル用語の基本単語を学ぶ。	テキストに沿って進める
3.4	必要な文法・単語・発音を学ぶ。	
5.6	連音の発音方法や数字、宿泊部での電話やEメールの表現を学ぶ。	
7.8	宿泊部でのスタッフの業務内容を学ぶ。	
9.10	ペアワークで発音練習を行う。	テスト実施
11.12	リスニングで聞き取ることができ、書ける。	
13.14	宿泊部での接客表現を学ぶ。	
15.16	ペアワークで発音練習を行う。	テスト実施
17.18	宿泊部でスタッフ・接客表現の復習。	テキストに沿って進める
19・20	ロールプレイをしながら定着させる。	テスト実施
21・22	期末テスト対策	
23.24	期末テスト	テスト実施

評価方法・成績評価基準	履修上の注意
授業態度40%　試験60% 成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。	テキストを中心に学び、単語テストも適宜行う。

実務経験教員の経歴	外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり

科目名	サービステクニック				
担当教員	渡邉 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	30（前20、後10）
授業概要、目的、授業の進め方	ロシアンサービスを実技を通して学んでいきます。様々な食材の知識、そして経費についても意識しながら技術を習得していきます。さらには、その技術がイベントやサービスコンクールへつながるよう意識づけしていきます。				
学習目標（到達目標）	ロシアンサービス（ゲリドンサービス）の技術を食材を使い、実技を通して学ぶ。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料、ナイフ等				

回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考
1、2	ゲリドンサービスの魅力を伝え、動機付けを行う。 オレンジカービングを行う	過去のサービスコンクール動画
3、4	オレンジ&キウイカービング	
5、6	オレンジ＆レモンカービング チェリージュビレ（3～4名ずつ実施）	
7、8	キウイ＆グレープフルーツカービング チェリージュビレ（3～4名ずつ実施）	
9、10	リンゴのカービング チェリージュビレ（3～4名ずつ実施）	
11、12	パイナップルのカービング チェリージュビレ（3～4名ずつ実施）	
13、14	フルーツデコレーション チェリージュビレ（3～4名ずつ実施）	イチゴ、リンゴ、キウイの飾り切りと ソースの盛り付け方法
15、16	ドレッシングの作成、サラダの作成 チェリージュビレ（3～4名ずつ実施）	
17、18	オリジナルディッシュ作成のための練習	
19、20	確認テスト（オリジナルディッシュ作成）	
21、22	前期技術振り返り（オレンジカービング） サービスコンクール学内選考会の動機付け	
23、24	カービング練習＆シェイク練習	
25、26	カービング練習＆シェイク練習（確認テスト含む）	
27、28	学内選考会	
29、30	振り返り	

評価方法・成績評価基準	履修上の注意
確認テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。	ロシアンサービス（ゲリドンサービス）の技術をナイフ等を使って身につけていきましょう。様々な食材によってナイフの扱い方は変わります。それを、実際に食材に触れることで実体験してください。客前で行うことを前提に所作や身のこなしも大切です。 そして、学内選考は全員で取り組み、コンクール出場の有無にかかわらず外部審査員（市内ホテル）の方々に見ていただき、自身の成長を評価していただきましょう。

実務経験教員の経歴	客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった

科目名	中国語会話				
担当教員	藤田　愛子		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2年	開講時期	
必修・選択	選択	単位数		時間数	
授業概要、目的、授業の進め方	1．中国語の発音を理解し、発音できる 2．ホテルやレストランで聞かれる、伝えることを中心に会話ができる 3．道を聞く、答えられる				
学習目標（到達目標）	自己紹介、数字の聞き取り、簡単な案内ができるようになる				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	中国語　はじめの一歩				

回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・
1・2	中国語の発音　復習	テキスト・発音の反復と単語テスト
3・ 4	自己紹介文・発表	
5・ 6	人称代名詞;“是”の文	
7 ・8	人称代名詞;“是”の文	
9・10	指示代名詞;疑問詞疑問文;“的”の用法;	
11・12	指示代名詞;疑問詞疑問文;“的”の用法;	
13・14	副詞	
15・16	副詞	
17・18	動詞の文	
19・20	動詞の文	
21・22	「所有」を表わす“有”〔ほか〕	
23・24	「所有」を表わす“有”〔ほか〕	
25・26	物の数え方・ホテル・レストランで使うフレーズ	
27・28	総復習	
29・30	期末テストと振り返り	

評価方法・成績評価基準	履修上の注意
定期試験80%、学習意欲20%	中国語を学ぶことが初めての学生が多いため、

成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。	違いやすいところを含めて伝え、勘違いが起き
実務経験教員の経歴	外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり

学校　シラバス

前期
30
備考
発音や書き方など問

ない工夫をする。

科目名	業界・顧客研究				
担当教員	渡邉 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	35（前20、後15）
授業概要、目的、授業の進め方	将来、ホテルで働く者として、ホテル業界について自身で調査をし、理解を深めていく。調査したことを発表し、共有することで興味を広げたり、全体の理解度高めていく。また、顧客としてホテルにいらっしゃるお客様がどのような方々なのかを体験から学ぶ。				
学習目標（到達目標）	業界や顧客を理解し、様々なニーズに対応できるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料				

回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考
1、2	目的説明、調査テーマ検討	
3、4	調査①-1　宿泊形態	パソコンで調査
5、6	体験①-2	体験
7、8	共有①-3	シートにまとめる
9、10	調査②-1　世界の食の無形文化遺産	
11、12	体験②-2	
13、14	共有②-3	
15、16	調査③-1　ホテル業界の取り組み	
17、18	体験③-2	
19、20	共有③-3　→　前期まとめ	
21、22	目的説明、調査テーマ検討	
23、24	調査④-1　日本酒、料亭文化	
25、26	体験④-2	
27、28	共有④-3	
29、30	調査⑤-1　茶道、作法	
31、32	体験⑤-2	
33、34	共有⑤-3	
35	後期まとめ	

評価方法・成績評価基準	履修上の注意
確認テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、B評価とする。	自信で興味をもって調査をしましょう。それを体験することで、理解を深め、接客に活かせる経験になるよう努めましょう。

する。※F評価者は追試合格後、D評価となる。	
実務経験教員の経歴	客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった

科目名	国際文化理解				
担当教員	渡邉 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	インバウンドでいらっしゃる方が増えている現在、その中心の現場で働くホテルスタッフがその政策の成り立ちや各国の行事や国民性、宗教などについて学ぶことは大変重要だと考える。それを座学を中心に学んでいく。				
学習目標（到達目標）	日本と海外諸国との関係性。日本政府の海外政策などを学ぶ。また、海外の宗教や国民性、行事などの理解を深める。宗教的な食事の禁忌なども学ぶ。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料、PPプレゼン				

回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考
1、2	インバウンドの概況について学ぶ	
3、4	日本の政策とこの先の状況、目標について学ぶ	
5、6	各国のデータ、目的の詳細を学ぶ	
7、8	宗教の基本的な知識や禁忌などについて学ぶ	
9、10	インバウンドのホテル受け入れ、海外での働き方について学ぶ	

評価方法・成績評価基準	履修上の注意
確認テスト50%、出席率30%、学習意欲（授業態度）20% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。	海外に関して関心を持ち、各国からいらっしゃるお客様のことを理解すること。そして、喜んでいただくためにはどのようなことに注意が必要かを学び、接客に活かしてほしいとかんがえています。

実務経験教員の経歴	客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった

科目名	旅行地理				
担当教員	渡邉 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	日本・海外の観光地や特産物を学ぶ。 将来、ホテルスタッフになったときに、その知識がお客様へ還元できるように勧めていく。				
学習目標（到達目標）	国内外の国々の地理を理解し、その国の文化や観光地などについて知り、ホテルにお越しになった外国人のお客様との会話に活かす、				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料、旅行会社のパンフレット				

回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考
1、2	日本の地理関係、観光地を研究する（観光地、料理、名産品など）	
3、4	日本の観光地を研究する（観光地、料理、名産品など）	
5、6	世界の国々の地理関係を学ぶ各国、日本との比較（面積、人口、時差、気候、治安など）	
7、8	世界の観光地を研究する（観光地、料理、名産品など）	
9、10	世界の観光地を研究する（観光地、料理、名産品など）、まとめ	

評価方法・成績評価基準	履修上の注意
定期テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。	日本の魅力はもちろん、海外の魅力を学び、世界は様々な方々がいて、その魅力が何なのかを知ってください。そうすることで、世界の広さや日本の重要性を理解できるはずです。それを、接客に活かしてください。

実務経験教員の経歴	客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった

科目名	表現技法				
担当教員	渡邉 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	接遇での表現力を正しい日本語を使って身につける				
学習目標（到達目標）	1つの意味を伝えるのに、様々な表現があることを理解し、使えるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料				

回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考
1、2	発声、滑舌トレーニング 美しく、正しい接客のフレーズ	
3、4	『おいしい』の別表現を学ぶ・考える→共有	
5、6	料理の写真を見て、食べたいと思われるような文章を作成する	
7、8	料理の写真を見て、食べたいと思われるような文章を作成する	
9、10	文章共有→まとめ	

評価方法・成績評価基準	履修上の注意
定期テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。	接客する際に様々な表現を使って、おいしさを伝えられるように、言葉の引き出しを増やしてほしいと考えています。

実務経験教員の経歴	客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった