

科目名	キャリアデザインⅠ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1年	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	190
授業概要、目的、 授業の進め方	wishの学生として学校生活を送るためのルールを知る 学校生活の不安を解消し、やる気と自信を生む 仲間づくりを通じて、コミュニケーション力を高めるワークを行う 就活に伴う企業研究の時間にする				
学習目標 (到達目標)	学校生活でのルールを知り、社会人となる人材育成を行う。 就職対策として企業について知る、自己を分析し知る。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	ライフデザインナビ				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～10	オリエンテーション (学校を知る・スケジュールを知る・学校の規律を学ぶ)		手引き		
11～20	パソコンの設定・使い方指導		パソコン演習		
21～30	学年交流、クラス交流		グループディスカッション		
31～40	ゴールデンウィークの課題確認・時間割、テキスト説明・クラス交流		グループディスカッション		
41～50	クラスホームルーム、コミュニケーションタイム		グループディスカッション		
51～60	クラスインフォメーション、ディスカッション、履歴書書き		グループディスカッション		
61～65	国内研修旅行		グループディスカッション		
66～70	国内研修旅行振り返り		レポート		
71～80	グループディスカッション、クラスホームルーム、		グループディスカッション		
81～85	1、2年生交流会		グループディスカッション		
86～90	夏休み前のインフォメーション、大掃除		プリント		
91～95	グループディスカッション		グループディスカッション		
96～100	クラスホームルーム、修了式		プリント		
101～110	卒業生座談会、クラスホームルーム		レポート		
111～120	自己PR、3 stepシート作成		3 stepシート		
121～130	国内研修旅行、レポート書き		レポート		
131～140	マイナビエントリーシート書き、クラス交流		エントリーシート		
141～150	卒業制作見学、感想レポート書き		レポート		
151～160	課外授業、プレ求職登録面接		レポート		
161～170	プレ求職登録面接、課外授業、修了式、大掃除		レポート		
171～180	就活企業研究、求職登録面接、クラスホームルーム		パソコン		
181～190	就活企業研究、求職登録面接、修了式		パソコン		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
学習意欲 50% 出席率 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。			学年全体、クラス全体へのインフォメーションの場なので、公平に伝達漏れがないように気を付けて話をする。		
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			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ビジネス実務Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	テキストを中心に文書の書き方を繰り返し学習する。PCを使って、実際の社内文書、社外文書、メール文書等を仕上げていく				
学習目標 (到達目標)	敬語、ビジネス用語と漢字、基礎ビジネス文書が書ける				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	サクセス/実践ビジネスマナー				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～5	ガイド 第1章 表記技能		漢字、書式のテキスト内の問題を解く		
6～10	ガイド 第2章 表現技能		正確な文章、ねじれない文書内の問題を解く		
11～15	ガイド 第3章 実務技能		社外文書の例を探す/ロールプレイ		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
試験結果50% 出席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。			専門用語やビジネスシーンで使う単語が多いため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。		
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				

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	実践行動学Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	1. 意欲的な心構え・自分自身の可能性を導き出す為の為に、体験→気付き→認識→一般化→応用という手法をとりいれ、個人作業・ディスカッションなどを通じて理解を深める				
学習目標 (到達目標)	半年毎の目標を設定させ、目標の実現を目指す為の思考力を学ぶ				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	実践行動学研究所 実践行動学				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1	パート1 マジックドア1 夢と目標	個人作業・グループディスカッション			
2	パート1 マジックドア2 間違った思い込みと言い訳	個人作業・グループディスカッション			
3,4	パート1 マジックドア3 自分への信頼を取り戻すために①	個人作業・グループディスカッション			
5,6	パート1 マジックドア4 自分への信頼を取り戻すために②	個人作業・グループディスカッション			
7	パート1 マジックドア5 目標を設定しよう	個人作業・グループディスカッション			
8	パート2 マジックドア1 プラス思考が能力・可能性を広げる	個人作業・グループディスカッション			
9、10	パート2 マジックドア2 考え方を変えれば行動が変わる	個人作業・グループディスカッション			
11、12	パート2 マジックドア3 あなたの問題はあなたが解決する	個人作業・グループディスカッション			
13,14	パート2 マジックドア4 コミュニケーションスタイルを見直そう	個人作業・グループディスカッション			
15	パート2 マジックドア5 目標が才能・可能性を開花させる	個人作業・グループディスカッション			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率80% 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)・D(59点以下)とする。		明確な目標設定を行なわせ、常に向上心を持たせられるよう留意する。			
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	コミュニケーション				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	30
授業概要、目的、 授業の進め方	1.社会においてコミュニケーションの大切さを知る 2.あらゆる場面で、よりスムーズなコミュニケーションをとるための技術を身につける				
学習目標 (到達目標)	コミュニケーション検定初級の取得を目指す				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	ウイネット発行 コミュニケーション技法・コミュニケーション検定初級 公式ガイドブック&問題集				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1・2	・検定詳細、動機付け、授業の進め方 ・行動をチェックする ・コミュニケーションの定義	講義 (コミュニケーション技法テキスト使用)			
3・4	・コミュニケーションの基本を身に着けよう	講義・チェック問題 (公式ガイドブック使用)			
5・6	・話すときの心構えを理解しよう ・効果的な話し方を身に着けよう	講義・チェック問題 (公式ガイドブック使用)			
7・8	・きれいな発声・発音を身に着けよう	講義・チェック問題 (公式ガイドブック使用)			
9・10	・効果的な表現力を身に着けよう	講義・チェック問題 (公式ガイドブック使用)			
11・12	・聞くことの重要性	講義・チェック問題 (公式ガイドブック使用)			
13・14	・各種コミュニケーション場面とポイント	問題演習・解答解説 (公式ガイドブック使用)			
15・16	・正しい日本語を身に着けよう	問題演習・解答解説 (公式ガイドブック使用)			
17・18	模擬問題演習	問題演習・解答解説			
19・20	過去問題 1	問題演習・解答解説			
21・22	過去問題 2	問題演習・解答解説			
23・24	過去問題 3 (マークシートを使って)	問題演習・解答解説			
23・25	過去問題 4 (マークシートを使って)	問題演習・解答解説			
25・26	過去問題 5 (マークシートを使って)	問題演習・解答解説			
27・28	最終チェック問題	問題演習・解答解説			
29・30	検定本番、振り返り				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
過去問題テスト80%、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)・D(59点以下)とする。		全員合格を目指すために、復習に力を入れる 分からない部分は友達同士で共有・解決できる環境を作る			
実務経験教員の経歴	ホテル(宿泊部門、料飲部門)にて計7年間勤務した。				

科目名		ホスピタリエ			
担当教員	高橋香織	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	25
授業概要、目的、授業の進め方	1.ホスピタリエ資格取得をし、ホスピタリティを広めることができる人材になる				
学習目標 (到達目標)	日常生活の中にホスピタリエの視点を自然にとり入れられるようにする。 社会の課題をホスピタリティの視点で見つめ、自分の考えを持つ思考習慣を身に着ける。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	筆記用具				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1～5	ホスピタリエ認定講座	パワーポイント・テキスト			
6	ホスピタリエが学ぶホスピタリティ	パワーポイント			
7	ごきげんなホスピタリエになるために必要な5つの資質	パワーポイント			
8	ホスピタリエのコミュニケーション習慣	パワーポイント			
9	ホスピタリエの共感力を磨こう！	パワーポイント			
10	ホスピタリエが家族に一番近い他人になるために	パワーポイント			
11	ホスピタリエのホスピタリエ紹介	パワーポイント			
12	ホスピタリエの学校生活とファーストステップ	パワーポイント			
13	起きてから寝るまでのファーストステップ	パワーポイント			
14	ホスピタリエの5つの資質の再チェック	パワーポイント			
15	ホスピタリエの共感レポート	パワーポイント			
16	自分のイヤ 自分以外のイヤ	パワーポイント			
17	料飲ビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
18	ホテルビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
19	ウエディングビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
20	フューネラルビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
21	医療ビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
22	航空ビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
23	ホスピタリエが考えるホスピタリティ産業	パワーポイント			
24	ホスピタリエの共感レポート	パワーポイント			
25	学校生活の中でホスピタリエの学びが役立った事例レポート	パワーポイント			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率80%、授業姿勢20%  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。		積極的な意見交換をする。 ホスピタリティを定着させる。			
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。				

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ソフトウェア活用実習Ⅰ				
担当教員	竹内正明	実務授業の有無	×	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	40
授業概要、目的、授業の進め方	ビジネス文書作成、プレゼンテーション等に必要なパソコンスキルを学び、word検定に合格する				
学習目標（到達目標）	サーティファイ ワード文書処理能力検定3級 合格				
テキスト・教材・参考図	サーティファイ WORD2021クイックマスター基本編 ワード文書処理能力検定3級問題集				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	Wordの基本		実習		
3・4	文字の入力と編集の基本操作		実習		
5・6	文書の編集		実習		
7・8	文書の印刷		実習		
9・10	文書の作成		実習		
11・12	表を使った文書の作成				
13・14	図形や画像を使った文書の作成		実習		
15・16	検定対策 問題集 練習問題 1		実習		
17・18	検定対策 問題集 練習問題 2		実習		
19・20	検定対策 問題集 練習問題 3		実習		
21・22	検定対策 問題集 模擬問題 1		実習		
23・24	検定対策 問題集 模擬問題 2		実習		
25・26	検定対策 問題集 模擬問題 3				
27・28	検定対策 問題集 模擬問題 4				
29・30	検定対策 問題集 模擬問題 5				
31・32	検定対策 問題集 模擬問題 6				
33・34	検定対策 問題集 模擬問題 7				
35・36	サンプル問題				
37・38	過去問題 1				
39・40	検定試験				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率70% 学習意欲10% 検定合格20%			問題集をクリアすることで、検定合格率がアップすることから、学生のモチベーションをキープさせ、必ず終了するように考慮する。		
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。					
実務経験教員の経歴		営業、企画、学校設立、教育指導経験あり			

科目名	日常英会話				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	25
授業概要、目的、 授業の進め方	<p>スタディサプリEnglishを利用し、自主学習でついた英語力を全体授業で確認していきます。 お客様とのコミュニケーションに英語は欠かせないため、英語力を強化します。 英語の問題を解くだけでなく、発話する力をつけるため一人ひとりの発話チェックの時間をもうけています。毎回、単語テストを行い習得状況を把握します。</p>				
学習目標 (到達目標)	英語での会話に緊張せず対応できる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	スタディサプリEnglish				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	オリエンテーション Unit1		スタディサプリEnglish・ロールプレイ・単語テスト		
3	Unit1 Lesson5 トレーニング4				
4	Unit2 Lesson10 トレーニング4				
5	Unit3 Lesson15 トレーニング4				
6	Unit4 Lesson20 トレーニング4				
7	Unit5 Lesson25 トレーニング4				
8	Unit6 Lesson30 トレーニング4				
9	Unit7 Lesson35 トレーニング4				
10	Unit8 Lesson40 トレーニング4				
11	テスト練習				
12・13	テスト				
14	振り返り				
15	Unit9 Lesson45 トレーニング4				
16	Unit10 Lesson50 トレーニング4				
17	Unit11 Lesson55 トレーニング4				
18	Unit12 Lesson60 トレーニング4				
19	Unit13 Lesson65 トレーニング4				
20	Unit14 Lesson70 トレーニング4				
21	Unit15 Lesson75 トレーニング4				
22	テスト練習				
23・24	テスト				
25	振り返り				
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。			アプリを中心に学び、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、英語講師経験あり				

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	海外語学研修				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	後期
必修・選択	必修	単位数		時間数	80
授業概要、目的、授業の進め方	①セブに2週間の短期留学を行い、1年間学んできた英語力を試すことと、異文化に触れ、世界を知ることが目的。②留学先のカリキュラム、スケジュールに合わせて進めていく。				
学習目標 (到達目標)	自分で立てた目標をクリアすること、留学先の成績評価でオールB以上を獲得する。				
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		
1～8	個人のレベルに合わせて進める。4技能をバランスよく学習する。毎回単語テストあり。		スピーキング、リスニング、リーディング、ライティングのマンツーマン授業		
9～16					
16～24					
25～32					
33～40					
41～48					
49～56					
57～64					
65～72					
73～80					
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
学習意欲 100% 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。			慣れない環境のため、まずは体調管理が必須。あまり意気込み過ぎずにリラックスして授業を受けることが大事。		
実務経験教員の経歴	外資系ホテル勤務経験あり、英語講師経験あり				



②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	センスアップセミナー				
担当教員	高橋 香織	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	業界に必要なセンスアップを実習をとおして習得する				
学習目標 (到達目標)	印象の良いヘアメイクを15分以内に出来るようになる。正しい姿勢で「歩く 立つ 座る」ができる。正しい発声・発音が出来る。話し方ができるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ウイネット コミュニケーション技法 プリント対応				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1 2	ヘアメイク:おしゃれと身だしなみの違い ヘアスタイル	ヘアメイク実習			
3 4	ヘア仕上がりチェック フルデモンストレーション 眉のみ練習	ヘアメイク実習			
5 6	メイク練習	ヘアメイク実習			
7 8	ヘアメイクを完璧に仕上げる	ヘアメイク実習			
9 10	歩き方:基本姿勢 表情 お辞儀の仕方	テキスト28・29Pを参考にしながら			
11 12	話し方:発声・活舌トレーニング	テキスト38～42p 50～52p			
13	発声・活舌トレーニング 敬語プリント	テキスト53～66p			
14 15	ビジネス会話 美しい日本語のフレーズ	テキスト67～68p			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率80% 学習意欲20% 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。		お客様に見られていることを常に意識できるように学習を重ねること。			
実務経験教員の経歴	バンケットキャプテン・アテンダント・音響・司会業務に13年関わる				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	イベントプロデュースⅠ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1年	開講時期	後期
必修・選択	必修	単位数		時間数	125
授業概要、目的、授業の進め方	今まで学習した成果の発表をチーム分かれて制作し、7/1の保護者イベントにてアテンド、保護者に向けての発表をする				
学習目標 (到達目標)	保護者へのアテンド、進級制作の成功 自分たち自身の成長を実感する 自分たちで立てた目標を達成する				
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	進級制作発表会の概要と心構え				
3、4	テーマ・タイトル決め				
5、6	役割分担・チームメンバー役割決め、スケジュール作成				
6～15	個々制作、チーム制作				
16～25	個人練習①改善				
25～30	チームごとの練習①改善				
31～35	個人練習② 改善				
36～38	チームごとの練習② 改善				
39～42	セッティング 通しリハーサル				
43～54	全体リハーサル				
55～70	全体リハーサル				
71～90	全体リハーサル				
90～119	全体リハーサル				
120～125	本番				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
学習意欲 50% 出欠席 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。		専門用語が多いため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。			
実務経験教員の経歴	ホテル(宿泊部門、料飲部門)にて計7年間勤務した。				

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	インターンシップ研修Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面のみ
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1年生	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	100
授業概要、目的、 授業の進め方	1. 会社で働くということを知る 2. 仕事のやりがいなどを聞き、目指す姿を見つける 3. ホテル業界の働き方を知る				
学習目標 (到達目標)	インターンシップ企業からの評価をもらう				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	インターンシップレポート				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1・2	顔合わせ・意識づけ	身嗜みや言葉遣いに注意。学生ではなく社会人としての意識を持つ。			
3～6	企業調べ・目標設定	受入企業の意向に合わせて、内容は変更可能。			
7～96	OJTによる業務体験	受入企業の意向に合わせて、内容は変更可能。			
97～100	振り返り	パソコンで作成			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
勤務態度100%  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。		基本的には、インターンシップ企業のシフトやルールで働くことになるので臨機応変が必要。			
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				

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	フューネラルビジネス				
担当教員	馬場秀憲	実務授業の有無	○	授業形態	遠隔のみ
対象学科	ホテル・ウエディング科 国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1年生	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	5
授業概要、目的、 授業の進め方	1、教養としての葬儀の知識を身につける				
学習目標 (到達目標)	葬祭業界の知識を習得する				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	レジュメ作成				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1	冠婚葬祭の言葉の意味を知る。クイズを通して葬祭業界を身近に感じてもらう。	パワーポで説明。レジュメを配布。			
2	葬祭を取り巻く環境（死亡者数増加～遺族の要望の多様化）を知る	パワーポで説明。レジュメを配布。			
3	葬儀の一般的な流れと最近の葬儀スタイルを知る	パワーポで説明。レジュメを配布。			
4	ケーススタディからオリジナルの葬儀プランを考える	パワーポで説明。レジュメを配布。			
5	葬祭業界の職種を知る。	パワーポで説明。レジュメを配布。			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出欠席100%  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。		葬祭業界を学ぶ機会を通じて、人を支える仕事としての共通点を知ってください。			
実務経験教員の経歴	葬祭ディレクターとして現場に8年間携わった。				

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ブライダルスタンダード				
担当教員	伊波華奈子		実務授業の有無	○	
対象学科	ホテル・ウエディング科 国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	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	1、ブライダルの由来について理解する 2、ディスカッションにて意見を出し合う				
学習目標 (到達目標)	知識だけではなく、職業観を意識させていく。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	ノートのみ				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～4	挙式に関する由来について理解		実務		
5～8	披露宴に関する理解		実務		
9.10	前期のまとめ		実務		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80%、授業姿勢20% 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。			学んだことを積極的に人に伝える。 職業を意識しながら理解を深める。		
実務経験教員の経歴	ウェディングプランナー、コーディネーター、ドレススタイリストとして12年現場に携わった				

科目名	ホテル概論Ⅰ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	20
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテルや宿泊産業の概要、観光産業の中の位置付けを理解する。ホテルの種類や形態、その組織及び代表的な職種とその業務内容を体系的に学び、業務の基礎知識も身につけて行く。そして、ホテルスタッフに求められる資質や心構えも理解し、この後に続く就職活動・進路選択に役立てて行く。				
学習目標 (到達目標)	1.ホテル業界の概要、ホテルの種類、及び各部門の代表的な職種・業務内容の把握と基礎知識の習得。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	プリント教材（適宜、レジュメ資料を配布）				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考	
1、2	ガイダンス / 講師自己紹介（業界経歴） ホテルの概要			レジュメ資料を配布し、重点ポイントを説明	
3、4	ホテルの概要 / ホテルで働く魅力				
5、6	ホテルの成り立ち・歴史 / ホテルの形態・種類				
7、8	観光産業の中のホテルの位置付け / 業界の現況				
9、10	ホテルの仕事1 宿泊部門（組織・職種・業務内容・基礎知識）				
11、12	ホテルの仕事1 宿泊部門（組織・職種・業務内容・基礎知識）				
13、14	ホテルの仕事2 料飲部門・宴会部門 （組織・職種・業務内容・基礎知識）				
15、16	ホテルの仕事2 料飲部門・宴会部門 （組織・職種・業務内容・基礎知識）				
17、18	ホテルで働く資質・心構え			▼	
19、20	キャリアプラン / まとめ			期末レポート作成	
評価方法・成績評価基準				履修上の注意	
出席（ミニ課題含む）40点 授業態度 10点 中間試験 20点、期末試験 30点 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。				ホテルスタッフに求められる資質や心構えも理解し、その後に続くインターンや就職活動・進路選択に役立てて行く。	
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。			

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	宿泊実務Ⅰ				
担当教員	鈴木敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	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	テキスト、パワーポイントを使用し仕事内容を理解し知識を身に着ける。 実習を交え実践的な動きや技の習得を目指す。				
学習目標 (到達目標)	宿泊部門の仕事内容を理解し、ベル・コンシェルジュの実務をできるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ホテルテキスト（フロント・サービス編）、ホテルテキスト（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・2	ガイダンス		テキスト、パワーポイント		
3・4	宿泊部門の業務		テキスト、パワーポイント		
5・6	ベル業務 実習（エレベーターの乗降）		テキスト、パワーポイント、実習		
7・8	ベル業務 実習（お出迎え、フロントへの案内）		テキスト、パワーポイント、実習		
9・10	ベル業務 実習（客室案内）		テキスト、パワーポイント、実習		
11・12	ベル・クローク業務 実習（荷物の預かり）		テキスト、パワーポイント、実習		
13・14	実習（荷物の預かり）		各グループに分かれ実践演習（ロールプレイ）		
15・16	実技テスト、振り返り		各グループに分かれ実践演習（ロールプレイ）		
17・18	コンシェルジュ業務		テキスト、パワーポイント		
19・20	コンシェルジュ業務、ビデオを見てのレポート		テキスト、ビデオ、レポート		
21・22	コンシェルジュサービス（ケーススタディ）		テキスト、パワーポイント、プリント		
23・24	コンシェルジュサービス（ケーススタディ）		テキスト、パワーポイント、プリント		
25	実技テスト、振り返り		テキスト		
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60%、レポート10% 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。			宿泊実務はホテルの宿泊部門の基礎を学ぶ為、 座学と実習を交え理解し、就職活動に役立てる。		
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	料飲サービス（実務）				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	30（前20、後10）
授業概要、目的、授業の進め方	ホテルの料飲部門に必要な知識を座学形式で身につける。 実際の機材などを確認しながら、目から入る情報も大切にする。				
学習目標 （到達目標）	基本的な料飲部門の知識を身につける（什器、食器、備品類、西洋料理、朝食、日本料理、中国料理の基礎知識、宴会部門の基礎知識）				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	I 第1章	料飲部門の概要	ホテルの料飲部門を知る		
2.3	I 第1章	料飲部門の概要	ホテルレストランの種類、宴会の種類を知る		
4.5	I 第2章	什器・食器・備品類の知識	銀食器の種類を学ぶ		
6.7	I 第2章	什器・食器・備品類の知識	銀食器の種類を学ぶ、陶磁器の種類を学ぶ		
8.9	I 第2章	什器・食器・備品類の知識	ガラス食器の種類を学ぶ、リネン類、ワゴン類を学ぶ		
10.11	I 第4章	西洋料理の基礎知識	フランス料理のフルコースの概要を学ぶ		
12～15	I 第4章	西洋料理の基礎知識	1つ1つ細かく説明を入れ、知識を深めていく		
16.17	I 第5章	朝食の基礎知識	朝食の料理内容やアメリカンブレックファーストやコッフェンタルブレックファースト等を学ぶ		
18	I 第6章	日本料理・中国料理の基礎知識	日本料理の種類や作法を学ぶ		
19	I 第6章	日本料理・中国料理の基礎知識	中国料理の種類や作法を学ぶ		
20	確認テスト				
21	III 第1章	宴会部門概要	宴会の概要を学ぶ		
22.23	III 第2章	宴会予約	宴会の予約管理を学ぶ		
24.25	III 第3章	宴会サービス	宴会のサービス方法を学ぶ		
26.27	III 第4章	婚礼サービスと慶弔の知識	婚礼のサービス方法や慶弔の意味を学ぶ		
28.29	2年次の国家検定取得の意義と動機付け		国家検定について説明し、取得の意義や重要性を伝える		
30	確認テスト				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
定期テスト50%、出席率30%、学習意欲（授業態度）20%		基本的な知識を身につけることは大切です。基本的な備品の名前や西洋料理、朝食、日本料理、中国料理を学ぶことで料飲の世界の奥深さや魅力も知ってほしいと考えています。また、知識を身につけることでお客様へのご案内に自信が付き、接客時にお客様へお伝えすることができます。また、自身の2年次のコース選択や国家検定取得に向けた意欲につなげてほしいとも考えています。			
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	料飲サービスⅠ（演習）				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	55（前30、後25）
授業概要、目的、 授業の進め方	<p>前期は、ホテルでの料飲サービスに必要な基本的知識を実践形式で身につける。 実際に動きながら、自身の体に技術を覚えさせるような意気込みで進めていく。 後期は、前期で学んだ技術が身についているか確認し、成長を実感する。 また、さらに高度な技術を身につけるとともに、2年次のコース選択の考察にも活かす。</p>				
学習目標 （到達目標）	一連のレストランサービスができるようになる。				
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1、2	接客のお辞儀と挨拶、サービスの実践	お辞儀と接客7大用語がきれいにできる。プレート2枚持ちを実践し、お皿の重さを感じてみる。			
3、4	プレートサービスと下げの方法の理解と実践				
5、6	トレイ、グラス、ウォーターピッチャーの扱い方や運び方の理解と実践				
7、8	サーバーの扱い方の理解と実践				
9、10	ワインボトルの扱い方、サービスの実践				
11、12	前回の復習、一連の流れ（パン、プレートサービス、下げ）				
13、14	バンケット研修準備				
15～20	ホテルでのバンケット研修				
21、22	バンケット研修振り返り				
23、24	一連の流れ（お迎え、着席補助、オーダー、離席補助、お見送り）	一連の流れを止めながら、確認していく			
25、26	一連の流れ（お迎え、着席補助、オーダー、離席補助、お見送り）	一連の流れを止めながら、確認していく			
27、28	実技テスト①				
29、30	実技テスト②				
31、32	前期技術の振り返り				
33、34	テーブルサービスの形態を実践で学ぶ	ロシア式、フランス式、イギリス式、アメリカ式			
35、36	スープチュリーンを実践で学ぶ				
37、38	ワイン抜栓を実践で学ぶ				
39、40	テーブルクロスの敷き方、畳み方等実践で学ぶ				
41、42	フルコースのテーブルセッティングを実践で学ぶ	前菜、スープ、魚、肉、水、シャンパン、白ワイン、赤ワイン			
43～48	ホテルでのバンケット研修				
49、50	バンケット研修振り返り				
51、52	日本料理のサービスを実践で学ぶ				
53、54	中国料理のサービスを実践で学ぶ				
55	全体振り返り、2年生への意識づけ				
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。		ホテルでの料飲サービスの基本的技術が身につくように、日々の授業で習う技術を大切にしてください。また、技術を磨くことは自身のためでもあります。いちばんはお客様に楽しいお食事の時間を提供できるためだということを理解しながら、技術を身につけてください。			
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	プロトコール				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	NPO法人日本マナー・プロトコール協会が実施する日本人として社会人として必須のマナーやプロトコール（国際儀礼）に関わる知識と技能を認定する資格です。国際ビジネス、サービス産業、教育業界をはじめ、就職、ビジネスの第一線で活かすことができます。				
学習目標 (到達目標)	マナー・プロトコール検定3級合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	マナー&プロトコールの基礎知識				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1	オリエンテーション、マナーやプロトコールを学ぶ意義	日本、西洋、アジアのマナーの成り立ち			
2	第1章 マナーの歴史と意味	日本、西洋、アジアのマナーの成り立ち			
3	第2章 国際人としてのプロトコール	プロトコールの原則、パーティ、国旗			
4.5	第3章 社会人に必要なマナー	言葉遣い、話し方、服装 贈答（祝儀、不祝儀、袱紗）、手紙のマナー			
6.7	第4章 ビジネスシーンのマナー	会社の仕組み、電話応対 来客応対（茶菓応対）、ビジネス文書、電子メール			
8	第5章 和食のマナー	和室のマナー			
9.1	第6章 西洋料理のマナー	西洋料理とアジアの食事のマナー			
11	第7章 冠のしきたり	主な通過儀礼			
12	第8章 婚のしきたり	婚約、結婚式のマナー			
13	第9章 葬のしきたり	葬儀、法要の日本知識			
14	第10章 祭りのしきたり	年中行事			
15	模擬問題				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率50%、学習意欲（授業態度）20%、検定合格30%		マナーは人と人をつなぐ潤滑油。お付き合いに必須の冠婚葬祭のしきたりや食事の作法、通過儀礼などが確認できます。 社会人として必要なビジネスマナーや異文化交流の基本となるプロトコールは、業種や職種が変わっても必要なものです。生涯にわたって役立つものです。			
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	ホテル業界・顧客研究				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	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	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	プリント教材				
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 ホテル業界・顧客		パソコンで調査		
5、6	体験		体験		
7、8	共有		シートにまとめる		
9、10	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、D評価となる。			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、後々に活かせる経験になるよう努めましょう。		
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	サステイナブルトラベル				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	20
授業概要、目的、 授業の進め方	サステイナブルトラベルという言葉が浸透してきた現在、働くうえで知っておいた方が良い、SDGsとホテル、観光のつながりをグループワークを通して学びます。				
学習目標 (到達目標)	SDGs、地域共生社会という一般教養を身につける。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	プリント教材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	ガイダンス		プリント		
3、4	SDGsとは何か、		プリント		
5、6	SDGsにて興味のある項目調査				
7、8	調査内容共有				
9、10	SDGsに取り組んでいる新潟の企業		講演		
11、12	フィールドワーク事前調べ（食品マークや町にあるサインについて）				
13、14	フィールドワーク（食品マークや町にあるサインについて）				
15、16	フィールドワーク振り返り				
17、18	ホテル業界のSDGs				
19、20	まとめ		プリント		
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。			SDGs、地域共生の重要性を理解し履修する		
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	英語対策Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1年生	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	30
授業概要、目的、授業の進め方	1. 英語の習熟度別に分かれ、各自が検定合格や会話の上達を目指し取り組む。 2. 表現に必要な文法をすべて網羅するよりも、重点的に理解が必要な文法や合格に必要なテクニックを集中的に学ぶ。 3. テキストを中心に学び、単語テストも適宜行う。				
学習目標 (到達目標)	検定合格(英検準2級レベル)				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	英検問題集、プリント教材 リスニングCD				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
12	過去問題を用いて30分程度のレベルチェック(リスニング含む)を再度行い、解答する。	レベルチェックテスト			
3~14	多く出題される時制文法(未来形・完了形など)について英語表現の違いと意味を言え、書ける。発音できる。過去問題集からリスニングを10分行う。英作文対策含む。	単語テストあり			
15~18	【期末テスト】 今までの学習内容を出題(リスニング含む)し、60%以上の得点がとれる。	期末テスト			
19~30	過去問題集を集中して解く リスニングを集中して解く	確認テストあり			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
定期試験60%、学習意欲40%  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。		英語に対して苦手意識をもっているため、予習時間を十分に取りアプリを活用した宿題をさせる。高校1年生レベルから教え始めるほうが効果的です。			
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ホテル英語Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	1. 英語の習熟度別に分かれ、各自が会話の上達を目指し取り組む。 2. 表現に必要な文法をすべて網羅するよりも、重点的に理解が必要な会話やテクニックを集中的に学ぶ。 3. テキストを中心に学び、単語テストも適宜行う。				
学習目標 (到達目標)	ホテル英会話の向上				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	的確に伝わる！ホテルの英会話				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	P14～32 ホテル英語の基本の話		レベルチェックテスト		
3・4	Part3 館内施設&レストラン英会話		テキスト、CD、ロールプレイ、単語テスト		
5・6	P138～148 基本文と接客の流れをイメージしたロールプレイをしながら会話をする。				
7・8	P149～159 基本文と接客の流れをイメージしたロールプレイをしながら会話をする。				
9・10	P160～170 基本文と接客の流れをイメージしたロールプレイをしながら会話をする。				
11・12	P171～181 基本文と接客の流れをイメージしたロールプレイをしながら会話をする。				
13・14	P182～192 基本文と接客の流れをイメージしたロールプレイをしながら会話をする。				
15	期末テスト・振り返り		期末テスト		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期試験60%、学習意欲40% 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。			英語に対して苦手意識をもっているので、予習時間を十分に取り、CDを活用したりリスニングの宿題をさせる。高校1年生レベルから教え始めるほうが効果的です。		
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	ホテル英会話Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	30
授業概要、目的、授業の進め方	英語の基礎の確認。 特に単語とボキャブラリーを増やして、多彩な言い回しができるようになる。1つの単語に対して1つの意味だけでなく、複数覚えたり熟語を使った表現を場面に合わせて使えるようにロールプレイしていく。				
学習目標 (到達目標)	インプットしている英語を間違ってもいいからアウトプットしようと努力する。英語で話すって楽しいとわかる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	Hospitality English for Careers at Hotels				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	Unit 1 宿泊予約・予約変更				
3・4	Unit 2 フロントでのチェックイン・道案内		単語テスト		
5・6	ロールプレイ実習		発表		
9・10	Unit 3 フロントでのチェックアウト 外国通貨両替				
11・12	Unit 4 & Unit 11 客室案内 苦情対応		単語テスト		
13・14	ロールプレイ実習		発表		
15・16	Unit 5 大阪城観光 Unit 10 ギフトショップにて				
17・18	Unit 6 遺失物対応 バゲージダウン		単語テスト		
19・20	ロールプレイ実習		発表		
21・22	Unit 7 レストランでのオーダーテイキング				
23・24	Unit 8 朝食のオーダーテイキング		単語テスト		
25・26	ロールプレイ実習		発表		
27・28	Unit 9 & Unit 12 レストラン予約 苦情対応				
29・30	振り返り・テスト		単語テスト		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
単語テスト20%、実習課題60%、学習意欲20% 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。			英検準2級レベル。とにかく話をさせるように、身近な話題から取り掛かるように工夫する。		
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	中国語会話Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	後期
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. 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 はじめの一步				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
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	総復習				
25	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%  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。		中国語を学ぶことが初めての学生が多いため、発音や書き方など間違いやすいところを含めて伝え、勘違いが起きない工夫をする。			
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				



②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	世界遺産検定対策Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	20
授業概要、目的、授業の進め方	世界各国からお越しになるお客様との会話を広げ、異文化を理解するために世界遺産を中心とした地理を学ぶ。テキストを中心にすすめ、検定合格を目指す。				
学習目標 (到達目標)	世界遺産検定 3級合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	世界遺産検定 公式テキスト ガイドブック				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	世界遺産の基礎知識		世界遺産検定 公式テキスト ガイドブック		
3.4	日本の世界遺産				
5.6	人類の誕生と古代文明				
7.8	アジア世界の形成と文明				
9.10	ヨーロッパ ルネサンス・大航海時代				
11.12	アメリカ・オセアニアの文化				
13.14	近代国家の成立				
15.16	まとめ				
17.18	過去問題		過去問題集		
19.20	過去問題		過去問題集		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
試験評価80%、学習意欲20%  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。			暗記中心にならないようにする。写真やYoutube等も活用する。		
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				

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	キャリアデザインⅡ				
担当教員	鈴木敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2年生	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	90
授業概要、目的、 授業の進め方	社会人になる前の心と体の準備を行う。自身の将来を考え、企業でどのように活躍していきたいかなど考える。目標を立て、そこに向かって学生時代に行うことができることを精一杯行う。				
学習目標 (到達目標)	最終学年としての自覚を持ち、社会人としての人材育成を行う。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	スタディサプリ、スクールライフアンケート、その他プリントなど				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～5	学校生活のルールを改めて理解する。新しいクラスの友人とコミュニケーションを図る、就職活動		面談、自習		
6～10	就職活動の進捗状況を担任と確認する 内定者は、次の目標について考える		面談、自習		
11～15	自分を理解し、今後のキャリアデザインを考える		面談、自習		
16～20	1年生との交流を図る。		ディスカッション		
21～25	業界に対する理解をセミナーを通して深め、モチベーションを高める				
26～30	様々なイベントをお互いに見学しあい、刺激しあう。 それを自身のイベントに活かす。		レポート		
31～35	卒業制作に向けての準備を行う		ディスカッション		
36～40	前期を振り返る。最後の学生生活であることを意識する。		レポート		
41～50	後期の動機付け、後期目標設定、シート記入		プリント		
51～60	卒業までの残りを実感し、何をすべきか考える		ディスカッション、レポート		
61～70	業界に対する理解をセミナーを通して深め、モチベーションを高める		ディスカッション		
71～75	年明けのスケジュール確認		プリント		
76～83	クラス交流、1、2年生交流会、座談会		ディスカッション		
84～90	修了式、学生生活の振り返り、まとめ				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率50%、学習意欲（授業態度）50%  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。			社会人になるまであと1年もないということを自覚して、後悔のないように1回1回を大切に考えながら進めること。		
実務経験教員の経歴	バンケットキャプテン・アテンダント・音響・司会業務に13年関わる				

科目名		ビジネス実務Ⅱ			
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	一度学習したテキストを中心に文書の書き方を繰り返し学習する。PCを使って、実際の社内文書、社外文書、メール文書等を仕上げていく。新たに、即戦力として役に立つ日常ビジネスマナーを身に付ける。				
学習目標 (到達目標)	敬語、ビジネス用語と漢字、基礎ビジネス文書に加えて、電話対応、来客対応をロールプレイをしながら一人で判断して対応できるレベルにする。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	実践ビジネスマナー				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	ガイド 第1章 表記技能/実践ビジネスマナー 電話対応		漢字、書式のテキスト内の問題を解く/ロールプレイ		
3・4	ガイド 第1章 表記技能/実践ビジネスマナー 電話対応		漢字、書式のテキスト内の問題を解く/ロールプレイ		
5・6	ガイド 第2章 表現技能/実践ビジネスマナー 電話対応		正確な文章、ねじれない文書内の問題を解く		
7・8	ガイド 第2章 表現技能/実践ビジネスマナー 来客対応・敬語		正確な文章、ねじれない文書内の問題を解く		
9・10	ガイド 第3章 実務技能/実践ビジネスマナー 名刺の受け渡し		社外文書の例を探す/ロールプレイ		
11・12	ガイド 第3章 実務技能/実践ビジネスマナー テスト練習		社外文書の例を探す/ロールプレイ		
13・14	期末テスト				
15	振り返り				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
試験結果50% 出席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。			専門用語が多いため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。		
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			

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	実践行動学Ⅱ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2年生	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	5
授業概要、目的、授業の進め方	1. 実践行動学Ⅰで学習した内容を踏まえ、1年間の振り返りを行う 2. 働くことへの意識を気付き→認識→一般化→応用という手法をとり入れ、個人作業・ディスカッションなどを通じて理解を深める				
学習目標 (到達目標)	社会人へでの準備→2年後の目標→ライフプランへと段階を経て、将来の自分を具現化させる				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	実践行動学研究所 実践行動学				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	パート3 マジックドア1 入学から今日までの成長を実感する		個人作業・グループディスカッション		
2	パート3 マジックドア2 働く自分をイメージしてみよう		個人作業・グループディスカッション		
3	パート3 マジックドア3 自分が最大限に生きる働き方とは		個人作業・グループディスカッション		
4	パート3 マジックドア4 将来を描いてみよう		個人作業・グループディスカッション		
5	パート3 マジックドア5 夢実現への第一歩を踏み出そう		個人作業・グループディスカッション		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80% 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)・D(59点以下)とする。			就職直後、数年後、未来・・・の目標を描かせることで、ポジティブな気持ちを継続させる。		
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				

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ホスピタリエ				
担当教員	高橋香織	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	20
授業概要、目的、授業の進め方	1ホスピタリティを広めることができる人材になる				
学習目標 (到達目標)	ナレッジツリーのしくみを理解し、日常生活の中で知識教養が自然に身についていく生活習慣をつくる ホスピタリティ産業の中で、ホスピタリティがどのように活用され、あるいは活用されていないかを知り、実際のビジネスの現場について学びながら、自然にセカンドステップが発想できるようにトレーニングする。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	筆記用具				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1	ホスピタリエが学ぶホスピタリティ	パワーポイント			
2	ホスピタリエとしてのホスピタリエの自己紹介	パワーポイント			
3	ホスピタリエの共感と同感の再確認と共感力コミュニケーション	パワーポイント			
4	知識を深めるナレッジツリー	パワーポイント			
5	ホスピタリエの教養講座①	パワーポイント			
6	ホスピタリエの教養講座②	パワーポイント			
7	ホスピタリエの教養講座③	パワーポイント			
8	ホスピタリエの教養講座④	パワーポイント			
9	ホスピタリエの教養講座⑤	パワーポイント			
10	ホスピタリエの教養講座⑥	パワーポイント			
11	ホスピタリエの共感レポート	パワーポイント			
12	自分のイヤ 自分以外の人のイヤ	パワーポイント			
13	料飲ビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
14	ホテルビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
15	ウェディングビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
16	フューネラルビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
17	医療ビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
18	航空ビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
19	ホスピタリエが考えるホスピタリティ産業	パワーポイント			
20	ホスピタリエの共感レポート	パワーポイント			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率80%、授業姿勢20% 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。		積極的な意見交換をする。 ホスピタリティを定着させる。			
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	ソフトウェア活用実習Ⅱ				
担当教員	竹内正明		実務授業の有無	×	
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2年	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	35
授業概要、目的、授業の進め方	データ入力、表計算、グラフ作成、データベース捜査のスキルを学び、E X C E L 検定初級を受検する。				
学習目標 (到達目標)	サーティファイ エクセル文書処理能力検定3級 合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	サーティファイ E X C E L 2021クイックマスター基本編 エクセル文書処理能力検定3級問題集				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～3	エクセルの基本 データの編集 表の編集		実習		
4～6	ブックの印刷 グラフと図形の作成 ブックの利用と管理		実習		
7～9	関数 データベース機能		実習		
10～12	練習問題1		実習		
13～15	練習問題2 3		実習		
16～18	模擬問題1 2		実習		
19～21	模擬問題3 4		実習		
22～24	模擬問題5 6		実習		
25・26	模擬問題7 苦手箇所の練習		実習		
27～33	サンプル問題 事前対策		実習		
34・35	エクセル検定3級受検		実習		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率70% 学習意欲10% 検定合格20% 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。			復習をメインに模擬問題を確実なものにすることで、検定合格に結びつく為、モチベーションをキープするよう考慮する。		
実務経験教員の経歴	営業、企画、学校設立、教育指導経験あり				

科目名	日常英会話 II				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	必須	単位数		時間数	25
授業概要、目的、 授業の進め方	<p>スタディサプリEnglishを利用し、自主学習でついた英語力を全体授業で確認していきます。 お客様とのコミュニケーションに英語は欠かせないため、英語力を強化します。 英語の問題を解くだけでなく、発話する力をつけるため一人ひとりの発話チェックの時間をもうけています。毎回、単語テストを行い習得状況を把握します。</p>				
学習目標 (到達目標)	英語での会話に緊張せず対応できる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	スタディサプリEnglish				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	オリエンテーション Unit1		スタディサプリEnglish・ロールプレイ・単語テスト		
3	Unit1 Lesson 5 トレーニング1・2・4				
4	Unit2 Lesson10 トレーニング1・2・4				
5	Unit3 Lesson15 トレーニング1・2・4				
6	Unit4 Lesson20 トレーニング1・2・4				
7	Unit5 Lesson25 トレーニング1・2・4				
8	Unit6 Lesson30 トレーニング1・2・4				
9	Unit7 Lesson35 トレーニング1・2・4				
10	Unit8 Lesson40 トレーニング1・2・4				
11	テスト練習				
12・13	テスト				
14	振り返り				
15	Unit9 Lesson45 トレーニング1・2・4				
16	Unit10 Lesson50 トレーニング1・2・4				
17	Unit11 Lesson55 トレーニング1・2・4				
18	Unit12 Lesson60 トレーニング1・2・4				
19	Unit13 Lesson65 トレーニング1・2・4				
20	Unit14 Lesson70 トレーニング1・2・4				
21	Unit15 Lesson75 トレーニング1・2・4				
22	Unit16 Lesson80 トレーニング1・2・4				
23	テスト練習				
24	テスト				
25	振り返り				
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。			アプリを中心に学び、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、英語講師経験あり				

科目名		イベントプロデュースⅡ			
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	卒年次生	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	100
授業概要、目的、 授業の進め方	学生たちの理想とするホテル運営を説得力をもってプレゼンできるように調査、実証をしていくフィールドワークやディスカッションが中心。 イベントを通して、学年全体のつながりや、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、イベントを実施する				
学習目標 (到達目標)	卒業制作発表会で、保護者や企業に発表する				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	プリント教材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	動機付け、発表の内容、スケジュールについて		プリント		
3.4	グループにてスケジュール確認、発表内容と報告書の作成		プリント		
7～10	企業や団体などをリストアップし、現状や取り組みについてのアンケートや調査を行う		グループワーク		
11～14	スケジュールや進め方（新グループ、メンバー）を全体で共有する				
15～18	各グループは報告書完成させる。当日の会場装飾の準備を始める 実行委員は招待客のリストを作成する				
19～22	当日の発表に必要な台本+パワポを作成する				
23～26	当日の会場で、本番のイメージをつかむ				
27～30	台本+パワポの修正。完成。				
31～36	台本見ながら全体リハーサルを行い、他のグループ発表を聞いて、 卒制全体のイメージをつかむ				
37～42	全体リハーサルの準備を始める（台本とパワポのタイミングを合わせる）				
43～48	企業の方に企画や発表を見ていただき、内容をより精査する 全体リハーサルの準備を行う（前後のつながりを考える）				
49～65	全体リハーサルを行い、卒制全体の流れを一人ひとりがつかむ				
66～71	全体リハーサルの準備を行う（聞いている人に伝わる話し方を意識しよう）				
72～77	全体リハーサル→振り返り、修正				
78～83	前日リハーサル→振り返り、修正				
84～93	企業、保護者本番				
94～100	振り返り（個人シート、グループ、実行委員他）				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
卒制実施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。			業界の現状を調査し、課題を見つけ、それに対する提案を考えていきます。学生ならではの視点を重視し、実現可能かどうかも含めて、大人の意見を聞きながら進めていきます。自分たちの考えをまとめ、発信し、業界をよりよくするための発表を行います。		
実務経験教員の経歴	外資系ホテル勤務経験あり、英語講師経験あり				



②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	インターンシップ研修Ⅱ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面のみ
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2年生	開講時期	後期
必修・選択	必修	単位数		時間数	100
授業概要、目的、授業の進め方	1. 1年次のインターンシップを振り返り、改善点やさらなる目標を立てる 2. 目標達成に見合ったホテル選びをし、企業研究をする 3. より英語力が発揮できる職場への配属を希望し、アウトプットする				
学習目標 (到達目標)	インターンシップ企業からの評価をもらう				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	インターンシップレポート				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1・2	顔合わせ・意識づけ	身構みや言葉遣いに注意。学生ではなく社会人としての意識を持つ。			
3～6	企業調べ・目標設定	受入企業の意向に合わせて、内容は変更可能。			
7～96	OJTによる業務体験	受入企業の意向に合わせて、内容は変更可能。			
97～100	振り返り	パソコンで作成			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
勤務態度100% 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。		基本的には、インターンシップ企業のシフトやルールで動くことになるので臨機応変さが必要。			
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	レストランサービス技能検定3級対策（学科）				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	86
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 料飲接客サービス技法 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 西洋料理の食器用具・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				
60、61	確認テスト				
62～66	特別講習 問題演習				
67～71	特別講習 問題演習				
72～76	特別講習 問題演習				
77～80	特別講習 問題演習				
81～86	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湧き、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		渡邊 恵		実務授業の有無		○		授業形態		対面	
対象学科		国際ホテル大学併修・留学科		対象学年		2		開講時期		通年	
必修・選択		選択		単位数				時間数		56（前22、後34）	
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		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					
17～19	実技確認テスト①										
20～22	実技確認テスト②										
23、24	実技試験課題デモンストレーションと説明										
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、止めながら動きの確認					
27、28	演習 案内からパンサービスまで					セリフ、動き台本を確認し、通して確認					
29、30	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					
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、止めながら動きの確認					
33、34	演習 パンサービスからリセットまで					セリフ、動き台本を確認し、通して確認					
35、36	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					
37、38	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					
39、40	演習 全体					セリフ、動き台本を見ずに通して確認					
41、42	演習 全体					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（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					
45、46	演習 全体					タイムを縮める					
47、48	演習 全体					タイムを縮める					
49、50	演習 全体（みだしなみチェック③）					タイムを安定させる					
51、52	演習 全体					タイムを安定させる					
53、54	苦手パート克服										
55、56	反復練習、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	ホテルマネジメント				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	45
授業概要、目的、授業の進め方	講義と演習を通して、ホテル業界の現況・時事を把握するとともに、近い将来、マネジメントとしての活躍に必要な、人、もの、カネ、情報といったホテル産業における経営資源の管理手法の基礎を幅広く学ぶ。ビジネスとしてのホテルを理解し、自身のキャリア形成に必要な考える力を身につけていく。				
学習目標 (到達目標)	ホテルのマネジメント業務を理解し、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	プリント教材				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1、2	授業ガイダンス / ホテル関連業界動向	レジュメ			
3、4	ホテル産業の特性				
5、6	部門別マネジメント・宿泊部門 レベニューマネジメント 計数管理				
7、8	部門別マネジメント・宿泊部門 レベニューマネジメント 計数管理				
9、10	部門別マネジメント・宿泊部門 宿泊予約実務				
11、12	部門別マネジメント・宿泊部門 宿泊予約実務				
13、14	部門別マネジメント・宿泊部門 フロント実務				
15、16	部門別マネジメント・宿泊部門 客室管理実務				
17、18	部門別マネジメント・宿泊部門 客室管理実務				
19、20	グループワーク				
21、22	グループ・プレゼンテーション<期末試験>	評価・資料提出			
23、24	ホテル業界概況/後期内容	レジュメ			
25、26	業界動向・時事・事例紹介				
27、28	部門別マネジメント・料飲部門 オペレーション/コンセプト				
29、30	部門別マネジメント・料飲部門 予算管理(売上)				
31、32	部門別マネジメント・料飲部門 予算管理(F&Bコントロール)				
33、34	部門別マネジメント・料飲部門 予算管理(人件費コントロール)				
35、36	部門別マネジメント・料飲部門 予算管理(P/Lの理解)				
37、38	部門別マネジメント・料飲部門 セールスプロモーション				
39、40	グループワーク: レストラン計画(プレゼン準備)				
41、42	グループワーク: レストラン計画(プレゼン準備)				
43~45	グループ・プレゼンテーション<期末試験>	評価・資料提出			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率40% 授業態度20% 試験40%					
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。		ホテルのマネジメントの業務を理解し、求められる資質や心構えも含めて理解し、その後に続く就職活動・進路選択に役立てていく。			
実務経験教員の経歴	ホテル(宿泊部門、料飲部門)にて計7年間勤務した。				

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	セールス&マーケティング				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテルの利益がどのように生まれるのか、 利益を得るために、どのようにSNSを使用していけばよいのかなど、 集客方法を学び理解し、10月の卒業制作へと繋げ、企画に活かす。				
学習目標 (到達目標)	セールスとマーケティング業務の理解、SNSとの付き合い方を理解する。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	パワーポイント				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	ホテルの収益構造についての考察				
3.4	営業部門、料飲部門についての考察				
5.6	SNS 広報・宣伝活動についての考察				
7.8	宿泊部門についての考察				
9.10	地域連携についての考察				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80% 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)・D(59点以下)とする。			SNSは一步間違えれば、事件・事故につながるため、 大前提としてSNSの危険性を理解し授業に取り組む。		
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	観光概論				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	ホテルは観光の一部であるということ理解し、ホテルスタッフとして観光の重要性を学ぶ				
学習目標 (到達目標)	観光学の基礎と多面性を理論と具体例から理解する。 観光の現場や学術において使われるキーワードを学ぶ。 典型的な観光現象について知識を深める。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	2024年版観光ビジネス未来白書				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1.2	観光ビジネスの概要と世界動向 世界各国の観光振興戦略、国際観光収支の実態、観光の経済効果	2024年版観光ビジネス未来白書			
3.4	旅行関連ビジネス 旅行業ビジネス、着地型観光ビジネス				
5.6	宿泊関連ビジネス				
7.8	旅客輸送サービスビジネス				
9.10	まちづくり関連観光ビジネス				
11.12	レジャー・サービス関連観光ビジネス				
13-15	教育関連観光ビジネス				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率80% 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)・D(59点以下)とする。		SNSは一歩間違えば、事件・事故につながるため、大前提としてSNSの危険性を理解し授業に取り組む。			
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	イベントプロデュースⅡ (ホテル運営イベント)				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	100
授業概要、目的、 授業の進め方	10月30日に学校が提携している実習施設（ホテルイタリア軒様）の客室（30室）を買取、学生のアイデアで販売、運営するための準備授業となる。 ツーリズムの取り組みで成長している金沢市のホテル企業に協力していただき、研修を実施。 その後、地元のシャッター街化している地元新潟市のツーリズムについて考え、交流人口を増やせる魅力ある企画をホテルスタッフ目線で提案、集客、実行する。				
学習目標 (到達目標)	就職後に自分の地域で学習したことを役立てられる。Win-Winの関係を築くために行動がおこせる。地域の魅力発信や集客に役立つ企画を考え、提案、実行する。多くの企業や大人と関わることで、伝え方や考え、社会の仕組みを相対的に学ぶ。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	インバウンドの回復、コロナ後の日本景気的好調もあり、ホテルを中心としたツーリズムをフィールドワーク、集客を通じてのイベント運営を行う。チームに分かれての行動や研修、講話が多くなる。				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1.2	オリエンテーション	動画、PPT			
3.4	地域活性化に取り組む企業様からの講演①	月岡温泉	株式会社泉慶 飯田様		
5.6	講演の振り返り・SNSの発信	SNSの発信を始める			
7.8	地域活性化に取り組む企業様からの講演②	星野リゾート	OMO5金沢片町 海野様		
9、10	フィールドワーク説明（石川県金沢市のホテルの取り組み）				
11～20	金沢市内ホテル研究				
21～30	金沢市内でのフィールドワーク（各社の協力を得てツーリズムについて講義、研修を受ける）	イベントへの参加や企業訪問など			
31～40	フィールドワーク共有と地元の調査				
41～60	企画・立案を進める				
61～75	プレゼン・修正				
76～90	リハーサル、修正				
91～100	客室の販売準備完成				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
発表試験80%、学習意欲20% 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。		探求型学習になるが、こまめにチェックをし褒めることを忘れな			
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		ホテル業界・顧客研究Ⅱ			
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	34 (前14、後20)
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 現地見学①		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 現地見学②				
11、12	体験②-2				
13、14	共有②-3				
15、16	目的説明、調査テーマ検討				
17、18	調査③-1 現地見学③				
19、20	体験③-2				
21、22	共有③-3				
23、24	調査④-1 現地見学④				
25、26	体験④-2				
27、28	共有④-3				
29、30	調査⑤-1 現地見学⑤				
31、32	体験⑤-2				
33、34	共有⑤-3				
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%			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。		
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	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	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	インバウンド対応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	宗教の基本的な知識		レジュメ		
3、4	宗教上の基本的な禁忌		↓		
5、6	国際儀礼プロトコール				
7、8	インバウンドの誘致				
9、10	インバウンドの接遇				
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がえています。		
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

②

科目名	サステナブルトラベル				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	20
授業概要、目的、 授業の進め方	サステナブルトラベルという言葉が浸透してきた現在、働くうえで知っておいた方が良い、SDGsとホテル、観光のつながりをグループワークを通して学びます。内定先や就職希望先の企業がどのような取り組みをしているのか事前に知ることで入社意識も高めます。				
学習目標 (到達目標)	SDGs、地域共生社会という一般教養を身に着ける。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	プリント教材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	SDGsとは何か、		プリント		
3、4	SDGsにて興味のある項目調査				
5、6	SDGsにて興味のある項目調査				
7、8	調査内容共有				
9、10	内定先企業のSDGsへの取り組みを調べる				
11、12	内定先企業のSDGsへの取り組みを調べる				
13、14	質問事項をまとめ、企業へ確認をとる		プリント		
15～17	PPTに企業案内とSDGsの取り組みをまとめる				
18、19	後輩、同学年にむけて発表をする				
20	振り返り				
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。			SDGs、地域共生の重要性を理解し履修する		

科目名	英語対策Ⅱ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択	必修	単位数		時間数	30
授業概要、目的、授業の進め方	TOEICの基本を知り、600点を目指す。ビジネスシーンで活かせる表現や発音の習得をする。 1、Listeningでは、スピードになれる。リンキングを耳にならす。 2、Readingでは、しっかりと品詞の違いやPart5の点数アップを目指す				
学習目標 (到達目標)	TOEICの基本を知り、600点を目指す。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	TOEIC L&R TEST対策 650点コース (TAC)				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～4	Part1		CDを使いながら問題を解き、解説する/単語テスト		
5～10	Part 2		↓		
11～15	Part 3				
16～20	Part 4				
21～25	Part 5				
26～30	過去問題				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
Listening定期試験40%、Reading定期試験40%、学習意欲20% 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。			TOEICを解くこと自体はじめての学生が多い。正解率を上げることも大切だが、全体をモーラすることも大切。一つの単元に集中しすぎず、最後まで解き切ることをまずしなければなりません。		
実務経験教員の経歴	外資系ホテル勤務経験あり、英語講師経験あり				

科目名	ホテル英語 II				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	20
授業概要、目的、授業の進め方	1. 昨年同様のテキストを使い、より会話の上達を目指し取り組む。 2. 表現に必要な文法をすべて網羅するよりも、重点的に理解が必要な会話やテクニックを集中的に学ぶ。 3. テキストを中心に学び、単語テストも適宜行う。				
学習目標 (到達目標)	ホテル英会話の向上				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	的確に伝わる！ホテルの英会話				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1・2	ホテル英会話を復習しよう	レベルチェックテスト			
3・4	Part1 フロント業務	テキスト、CD、ロールプレイ、単語テスト			
5・6	Part2 電話対応				
7・8	Part2 電話対応				
9・10	Part3 館内施設&レストラン				
11・12	Part4 クレーム&トラブル対応				
13・14	ロールプレイ総復習				
15・16	Part5 日本の文化を伝える				
17・18	ロールプレイ総復習				
19・20	期末テスト	期末テスト			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
定期試験60%、学習意欲40% 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。		英語に対して苦手意識をもっているため、予習時間を十分に取って、CDを活用したリスニングの宿題をさせる。高校1年生レベルから教え始めるほうが効果的です。			
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

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	○	授業形態	対面
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	30
授業概要、目的、授業の進め方	1年次と同じテキストを使うがロールプレイを多く取り入れ、会話をより身近なものにする。				
学習目標 (到達目標)	インプットしている英語を間違ってもいいからアウトプットしようと努力する。英語で話すって楽しいとわかる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	Hospitality English for Careers at Hotels				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1・2	Unit1 宿泊予約・予約変更				
3・4	Unit2 フロントでのチェックイン・道案内	単語テスト			
5・6	ロールプレイ実習	発表			
9・10	Unit3 フロントでのチェックアウト 外国通貨両替				
11・12	Unit4 & Unit11 客室案内 苦情対応	単語テスト			
13・14	ロールプレイ実習	発表			
15・16	Unit5 大阪城観光 Unit10 ギフトショップにて				
17・18	Unit6 遺失物対応 バゲージダウン	単語テスト			
19・20	ロールプレイ実習	発表			
21・22	Unit7 レストランでのオーダーテイキング				
23・24	Unit8 朝食のオーダーテイキング	単語テスト			
25・26	ロールプレイ実習	発表			
27・28	Unit9 & Unit12 レストラン予約 苦情対応				
29・30	テスト	テスト			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
単語テスト20%、実習課題60%、学習意欲20% 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。		英検準2級レベル。とにかく話をさせるように、身近な話題から取り掛かるように工夫する。			
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	宿泊実務II				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	2	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	ホテルの宿泊部門の様々な業務をテキスト、実習を通して学ぶ。 また、TAPホテルシステムの基本操作ができるようになる。				
学習目標 (到達目標)	宿泊部門の重要性と業務を学び、TAPホテルシステムの操作ができるようになる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	TAPテキスト、ホテルテキスト（フロント・サービス編）、ホテルテキスト（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、2	ガイダンス、1年次の振り返り				
3、4	フロントオフィス、料金システム紹介、リザーション業務	テキスト			
5、6	リザーション業務、予約サイト比較	テキスト、レポート			
7、8	PMSとは、TAPガイダンス	テキスト			
9、10	TAPシステムを使ったフロント業務の実践①	テキスト、TAP			
11、12	TAPシステムを使ったフロント業務の実践②				
13、14	TAPシステムを使ったフロント業務の実践③				
15、16	TAPシステムを使ったフロント業務の実践④				
17、18	TAPシステムを使ったフロント業務の実践⑤				
19、20	TAPシステムを使ったフロント業務の実践⑥				
21、22	TAPシステムを使ったフロント業務の実践⑦				
23、24 、25	まとめ、TAP振り返り	↓			
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60%、レポート10%  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。		就職後のイメージをしながら 予約業務の基礎を学び、知識と技術を習得する。 ↓			
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

②

## 国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ケーススタディ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、 授業の進め方	サービスの本質とはどのようなものか、ホテルで起こりうる様々な場面を提示し、それに対するベストな対応をケーススタディ通し考え実践する。				
学習目標 (到達目標)	お客様目線に立つことの大切さを学び、引き出しの多いスタッフを目指す。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料					
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	ガイダンス				
3.4	ケーススタディ① 対応研究				
5.6	ケーススタディ① 実践				
7.8	ケーススタディ② 対応研究				
9.10	ケーススタディ② 実践				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80% 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)・D(59点以下)とする。			素っ気ない対応にならないように、相手のことを考えられるようにする。		
実務経験教員の経歴	ホテル(宿泊部門、料飲部門)にて計7年間勤務した。				

科目名	中国語会話II				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	30
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 はじめの一步				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1・2	中国語の発音	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%  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。		中国語を学ぶことが初めての学生が多いため、発音や書き方など間違いやすいところを含めて伝え、勘違いが起きない工夫をする。			
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	アメニティデザイン				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	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	ホテルや施設で提供されるアメニティ（例：シャンプー、ボディソープ、タオルなど）をホテルにあったデザインや内容を考える授業です。実用的で魅力的なアメニティをデザインするスキルや知識を学ぶ。				
学習目標 (到達目標)	アメニティは、ホテルなどでゲスト体験を向上させる重要な要素であるため、この授業では、アメニティの機能性や重要度を理解する。				
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	ホテルにおけるアメニティとは		パワーポイント		
3、4	ホテルのアメニティとSDGs				
5、6	ホテルに合ったアメニティ考案				
7、8	ホテルに合ったアメニティ作成				
9、10	まとめ、プレゼンテーション		↓		
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。			どのようなアメニティがあれば、ゲストの満足度が上がるのか考えながら取り組み、作成を行う。		
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

科目名	サービステクニク				
担当教員	渡邊先生		実務授業の有無	なし	
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	48（前23、後26）
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	サラダの作成 チェリージュビレ（3～4名ずつ実施）				
17、18	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）				
19、20	オリジナルディッシュ作成のための練習				
21～23	確認テスト（オリジナルディッシュ作成）				
24、25	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				
26、27	カービング練習&シェイク練習				
28、29	カービング練習&シェイク練習				
30、31	カービング練習&シェイク練習（確認テスト含む）				
32、33	カービング練習&シェイク練習				
34、35	カービング練習&シェイク練習				
36、37	カービング練習&シェイク練習（確認テスト含む）				
38、39	学内選考会				
40、41	振り返り				
42、43	カービング練習&シェイク練習				
44、45	カービング練習&シェイク練習				
46～48	カービング練習&シェイク練習（確認テスト含む）				
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、実態に食材に触れることで実体験してください。事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			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		酒類知識			
担当教員	渡邊先生		実務授業の有無	なし	
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	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22、後8)
授業概要、目的、 授業の進め方	酒類やカクテルの作成技術を座学、実技を交えながら学んでいく。 また、自身の道具やバーカウンターの整備、整頓方法や経費に関する基本的なビバレッジビジネスについて学ぶ。				
学習目標 (到達目標)	基本的なお酒の知識や調酒技術の習得。サービスの在り方について考える力を養う。				
テキスト・教材・ 参考図書・その他	配布資料				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	動機付け、パーツール配布。備品の紹介				
3、4	酒類概論『お酒とは』 パーツールの扱い方、洗いや片づけ方				
5、6	ビバレッジビジネスとは 基本動作の練習、バーカウンターの整理・整頓の仕方と重要				
7、8	カクテル概論『技法、種類』 基本動作の練習				
9、10	醸造酒①『ワイン』 基本動作の練習				
11、12	醸造酒②『ビール』 基本動作の練習、ジントニック作成				
13、14	醸造酒③『日本酒』 シェイクの練習				
15、16	蒸留酒『スピリッツ』『ウイスキー』 シェイクの練習、バラライカ作成				
17、18	混成酒、副材料『リキュール』 シェイクの練習、グラスホッパー作成				
19、20	デコレーションについて シェイクの練習、ブルーハワイ作成				
21、22	確認テスト(筆記試験)、サービスについて、前期のまとめ				
23、24	前期振り返り シェイクの練習、テキーラサンライズ、ガルフストリーム作				
25、26	基本テクニックとシェイクの練習 雪国、モヒート作成				
27、28	ウイスキーの提供の仕方について ウイスキーハイボール作成				
29、30	オリジナルカクテル発表会 授業全体のまとめ				
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、D評価となる。			シェイクの技術だけでなく、ビバレッジビジネスについてもしっかりと学びましょう。それが、現場に出たときに、すぐに役立つことになるということを理解することが重要です。		
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	フードリサーチ				
担当教員	渡邊先生		実務授業の有無	なし	
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	34 (前20、後14)
授業概要、目的、授業の進め方	食材について多方面から学び、特徴はもちろん、価値がわかるようになる。和・洋・中の料理の調理法や特徴などを深く調べる。視覚によるセンスを磨く。				
学習目標 (到達目標)	基本的な食材や調理法の習得。サービスの在り方について考える力を養う。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料、食材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	動機付け、目的説明、調査テーマ検討				
3、4	調理法【フランス料理】				
5、6	調理法【日本料理】				
7、8	調理法【駐豪料理】				
9、10	食材調査①				
11、12	食材調査②				
13、14	食材料理③				
15、16	食材調査④				
17、18	食材調査⑤				
19、20	確認テスト（筆記試験）、前期のまとめ				
21、22	前期振り返り 調理法確認				
23、24	食材調査⑥				
25、26	食材調査⑦				
27、28	おいしさの表現について				
29、30	食材調査⑧				
31、32	おいしさの表現について				
33、34	確認テスト（筆記試験）、後期のまとめ				
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、D評価となる。			調理法だけでなく、食材について、おいしさの表現についてもしっかりと学びましょう。それが、現場に出たときに、すぐに役立つことになるということを理解することが重要です。		
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		表現技法			
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	16
授業概要、目的、 授業の進め方	接客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			
1～3	発声、滑舌トレーニング 美しく、正しい接客のフレーズ				
4～6	『おいしい』の別表現を学ぶ・考える→共有				
7、8	食材を学んだ後に料理の写真を見て、食べたいと思われるような文章を作成する				
8、9	食材を学んだ後に料理の写真を見て、食べたいと思われるような文章を作成する				
10～12	食材を学んだ後に料理の写真を見て、食べたいと思われるような文章を作成する				
13、14	食材を学んだ後に料理の写真を見て、食べたいと思われるような文章を作成する				
15、16	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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	キャリアデザインⅢ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	45
授業概要、目的、 授業の進め方	①学校生活の情報提供 ②大学履修についてのサポート				
学習目標 (到達目標)	スムーズに学校生活が送れるよう情報の理解と整理をする キャリア形成を考えられる時間をもち、実際にインターンシップをすすめる。				
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		
1～20	前期オリエンテーション				
21～40	後期オリエンテーション				
41～45	次年度サポート・科目履修				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席100%  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。			最新の情報を扱うこと。就職応援サイトなどの活用がよい。		
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	就職対策				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	70
授業概要、目的、授業の進め方	就職活動の流れや必要な事柄について理解し、個人で準備ができるように指導する 1. 就職活動の流れ 2. 自己分析 3. 企業研究 4. 書類・面接について				
学習目標 (到達目標)	自分の人生スケジュールを考えながら、就職活動に向かうことができる				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	勝つための就職ガイド Success				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1 2	就職活動の心構え 就職活動の流れ		テキスト P.6～		
3 4	履歴書・エントリーシートの書き方		テキスト P.14～		
5～8	動画履歴書作成		テキスト P.18～		
9 10	自己分析 自分自身を知る		テキスト P.27～		
11 12	職業を知る 自己分析				
13～18	論理的文章の書き方・考え方				
19 20	情報収集・企業研究				
21～23	情報収集のポイント		テキスト P.36～		
24～30	面接指導 自己分析 自己PR		テキスト P.52～		
31～35	面接練習 ・ 企業研究 ・ サイトの活用		テキスト P.66～		
36～50	就職研修 履歴書の写真撮影など				
51～55	研修振り返り・企業研究				
55～60	就職研修(1月)・求職登録面接				
61～70	就職研修(2月)・求職登録面接				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
学習意欲50% 出席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。			専門用語が多いため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。		
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	ビジネス実務Ⅲ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	今までのビジネス実務の学習を生かして、メール文や依頼文を作成する。自分の気持ちを込めた、自分らしい文書が書ける。				
学習目標 (到達目標)	敬語、ビジネス用語と漢字、基礎ビジネス文書が書ける				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	実践ビジネスマナー				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1～4	敬語の復習や間違いやすい漢字や表現について	テキスト			
5～9	お礼状（会社説明会、内定承諾、イベント参加者へ等）	ケーススタディを通じて、直筆で書く			
10～13	謝罪文、わび状（お客様からのクレーム、内定辞退の連絡等）	ケーススタディを通じて、直筆で書く			
12～15	電話応対（企業への説明会申し込み～クレーム対応まで）	ロールプレイ中心			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
試験結果50% 出席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。		専門用語やビジネスシーンで使う単語が多いため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。			
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				



②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	English Expression I				
担当教員	藤田先生		実務授業の有無	×	
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3年	開講時期	後期
必修・選択	必修	単位数		時間数	35
授業概要、目的、授業の進め方	地域連携イベント（総踊り、街歩き、ビーチクリーン、その他イベント）を海外の人に知ってもらうためのSNSや外国人観光客へのサブガイドとして自分の英語力をアウトプットする授業				
学習目標 (到達目標)	一人で英語でのご案内や告知文書を作成できる				
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		
1～10	テーマの検討、調べ学習		PCを使用し、各団体や企業のHPを参考に進める		
11～15	各自のテーマについて、告知、案内文を作成する				
14～16	全員で共有する				
17～20	再考し、データ・材料を集める				
21～30	ターゲットや目的を決め、文書作成、デザインを進める				
31～33	全員で共有する				
34～38	再考した後、アップロードやご案内を実行する				
39～40	振り返り				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
学習意欲100% 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。			はじめての挑戦のため、しっかりとしたスケジュールをたて臨む。テーマのプロから話を聞き、理解を深める工夫が必要。		
実務経験教員の経歴	英語指導経験あり				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		Discussion			
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	20
授業概要、目的、授業の進め方	ひとつの物事をいろいろな側面から見る力をつける。答えは一つではなく、立場や状況によって異なることを理解し、できないと決めつけるのではなく、できる方法を考え、アドバイスする前向きな思考を身に着ける。				
学習目標 (到達目標)	相手を否定せず、相互理解をする。				
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	ディスカッションとは何か、考え方やルールを知る				
3～8	お題①自分の思いや意見をブレインストーミングする。 意見や感想を言いながら相手の意見や考えを聞く。				
9～12	ファシリテーションとは何か、進行を学ぶ				
13～16	ファシリテータの練習をする				
17～20	他クラスの学生に対して、ファシリテータとしてディスカッションを担当する				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
学習意欲100% 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。		相手を否定することや常識で判断することは必要ない。			
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ホテル業界・顧客研究Ⅲ				
担当教員	藤田愛子		実務授業の有無	○	
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	20
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテル・観光の視点から、お客様のニーズの変化や国内外の情勢の変化、流行などを学習する。ラグジュアリーなサービス、カジュアルなサービスなどカテゴリーを決めて、お客様の層やニーズの違いを比較する。今あるものに自分たちなりの調査、研究、提案を加え、業界の活性化につなげる。地域共存、国際センスも養うため外部の団体、イベントとも交流を持つ。4年次の学習につながる発展性のある授業。				
学習目標 (到達目標)	お客様の行動をマーケティングし、提案できるアイデアを生む。自分たち自身の成長を実感する 自分たちで立てた目標を達成する				
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		
1～4	マーケティングとは？売れる商品とは？		講義		
5～8	カテゴリーを決め、講義を依頼する		フィールドワーク		
9～10	カテゴリー①の講義を受ける		講義		
11～12	カテゴリー②の講義を受ける		講義		
13～16	講義をうけて、自分の興味ある分野のマーケティングを実践		ディスカッション・発表準備		
17～20	発表				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
学習意欲 50% 出欠席 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。			深く学んでいくにつれ、専門用語や国際的に使われている事例も出てくるため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英語講師経験あり			

科目名	ホテル業界・顧客研究Ⅲ				
担当教員	藤田愛子		実務授業の有無	○	
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	20
授業概要、目的、 授業の進め方	テキストを使い、自分の行動やお客様、社員の行動指針を考えてみる。 企業に入社した時に日常生活とは違う心持で働くことへのギャップをなくす。				
学習目標 (到達目標)	お客様の行動をマーケティングし、提案できるアイデアを生むための行動指針がわかる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	経営学の行動指針（土光敏夫）／基礎からわかる経営管理				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	オリエンテーション 経営学の行動指針 1 すべてにバイタリティを		講義		
3・4	経営学の行動指針 2 社員は3倍働け 重役は10倍働く 3 幹部は偉い人ではなく つらい人だと知れ		フィールドワーク		
5・6	経営学の行動指針 4 常将来へのビジョンを描いておけ 5 経営に活気をみなぎらせるために		講義		
7・8	経営学の行動指針 6 社員が共通の価値観で結ばれていること 7 当社が日本一の一角である		講義		
9・10	経営学の行動指針 8 これから期待される社員像 9 組織は上下のひな壇ではなく		ディスカッション・発表準備		
11～16	調査 行動指針から自分なりの考えや希望企業の行動理念等と比較				
17～20	発表				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
学習意欲 50% 出欠席 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。			深く学んでいくにつれ、専門用語や国際的に使われている事例も出てくるため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英語講師経験あり			

科目名	世界遺産検定対策Ⅱ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	40
授業概要、目的、授業の進め方	世界各国からお越しになるお客様との会話を広げ、異文化を理解するために世界遺産を中心とした地理を学ぶ。テキストを中心にすすめ、検定合格を目指す。				
学習目標 (到達目標)	世界遺産検定 2級合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	世界遺産検定 公式テキスト ガイドブック				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	世界遺産の基礎知識		世界遺産検定 公式テキスト ガイドブック		
3.4	日本の世界遺産				
5.6	人類の誕生と古代文明				
7.8	アジア世界の形成・文化				
9～12	ヨーロッパ ルネサンス・大航海時代				
13～18	アメリカの文化				
18～22	オセアニアの文化				
23～25	近代国家の成立				
26～40	過去問題		過去問題集		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
試験評価80%、学習意欲20% 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。			暗記中心にならないようにする。写真やYoutube等も活用する。		
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	中国語検定対策				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	45
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテルスタッフとして中国からのお客様にもスムーズに対応できる語学力を付ける。 中国語の基礎会話や読み書きができる。 テキストも用いながら、反復練習を行う。				
学習目標 (到達目標)	中国語検定準4級合格				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	新・ゼロから学ぶ中国語 検定試験合格への道のり 中国語検定試験問題集				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	第1課 人称代名詞・名前の尋ね方と答え方・文末動詞		新・ゼロから学ぶ中国語 検定試験合格への道のり		
3.4	第2課 判断を表す文、副詞、疑問詞疑問文				
5.6	第3課 指示代名詞、紛らわしい語の区別、				
7.8	第4課 動詞・助動詞				
9～10	第5課 助数詞・家族の呼び方				
11～12	第6課 形容詞の文 反復疑問文				
13～14	第7課 時刻表現・前置詞				
15～16	第8課 曜日の言い方・年齢の尋ね方				
17～18	第9課 動詞の重ね方 金額の言い方				
19～20	第10課 存在を表す語・連動文				
21～22	第11課 助動詞 過去問題				
23～24	第12課 現在進行形 過去問題		中国語検定対策 過去問題		
25～26	第13課 前置詞 過去問題				
27～28	第14課 助動詞 過去問題				
29～30	第15課 未来形 一問一答 過去問題				
31～40	検定対策 過去問題				
41～45	検定対策 過去問題 期末テスト				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期テスト80%、学習意欲10% 検定結果10%					
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。			昨年、中国語の勉強を10時間受講している。		
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		Global Activitiy I			
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	20
授業概要、目的、 授業の進め方	留学生との交流企画を立案、プレゼン、運営、振り返りをし、自分たちの企画力を試す。 世界中に友達や自分たちの活動に興味を持ってくれる人を増やす。				
学習目標 (到達目標)	自分たちの価値観を押し付けるのではなく、アンケートなどをもってニーズをキャッチしながら交流企画を 製考させる				
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	留学生との交流企画についてオリエンテーション	ディスカッションが中心、学生主体			
3・4	留学生クラス見学と担当の先生との打ち合わせ・アンケート依頼				
5～10	交流イベント立案・企画書作成				
11・12	交流イベントプレゼン・手直し				
13～16	イベント作成				
17・18	イベント運営				
19・20	アンケート・振り返り	↓			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
留学先の評価基準に従う 100%  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。		海外生活に順応できるか、初期の把握が重要になる			
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		イベントプロデュースⅢ			
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	講義・インターン
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	後期
必修・選択	必修	単位数		時間数	100
授業概要、目的、 授業の進め方	<p>実働している地域イベントにインターンシップ（ボランティアスタッフ）をとして参加し、地域活性のために尽力することを体感する。</p> <p>地域イベントとの連携をし、イベントの仕組みや集客、運営を学ぶ。</p> <p>今年度は大地の芸術祭（新潟県十日町市）とのコラボレーションをする。</p> <p>運営の中ではインバウンドのお客様を対象にした英語での案内もサポートメンバーとして協力する。</p>				
学習目標 (到達目標)	<p>地域と地域イベントの立場を理解し、運営の仕方を知る。</p> <p>自分たちができることを考え、サポートに入る。スタッフ、お客様に喜んでもらうよう言葉や行動ができる。</p>				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	動画、PPTを使ってツアー内容を日本語、英語共に案内する				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1.2	オリエンテーション	動画、PPT			
3.4	オリエンテーション② 大地の芸術祭実行委員	NPO法人 里山支援機構 羽鳥様			
5.6	芸術祭のツアーを知る				
7～10	芸術祭のツアーガイド準備を始める（日本語）				
10～25	芸術祭のツアーガイド準備を始める（英語）				
26～29	ガイドの方からポイントを講習してもらう	ボランティアスタッフ 田中様			
30～90	インターンシップ 芸術祭ボランティアメンバーとして過ごす	2週間前後 十日町の寮にて1日8時間程度のボランティア			
91～100	振り返り				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
発表試験80%、学習意欲20%		<p>個々での活動が中心の探求型学習になるが、こまめにチェックをし褒めることを忘れない。</p>			
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。					
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				



②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		海外語学留学			
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	300
授業概要、目的、 授業の進め方	短期留学をし、現地の学校に通う。 現地の生活様式や価値観を体験することで視野を広げる。 語学力の向上にむけ、現地の学校のカリキュラムやスケジュールで活動する。				
学習目標 (到達目標)	海外を自分の目で見ることで視野が広がる、気づきがある。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	ホームステイをしながら、現地の学校に従う				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1	オリエンテーション	レベル別クラスにて指導を受ける			
2	クラス分けテスト	↓			
3～300	選択した留学先のカリキュラムに従う				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
留学先の評価基準に従う 100%		海外生活に順応できるか、初期の把握が重要になる			
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。					
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		大学併修科目			
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	140
授業概要、目的、 授業の進め方	自分で選択した科目について学ぶ。 学位の取得。 大学の授業を併修しているため、時間管理を徹底する。				
学習目標 (到達目標)	レポート提出と試験合格。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	選択科目による。				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1	オリエンテーション・テキストの確認	選択したコースのテキストを学習し、レポート作成			
2	履修の進め方、テストの受け方の確認				
3～140	自分が選択した科目による	↓			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
大学の基準による 100%  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。		テストや提出物のスケジュールの把握が重要。			
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		キャリアデザインⅣ			
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	4	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	40
授業概要、目的、 授業の進め方	①学校生活の情報提供 ②就職活動サポート ③学校行事への参加				
学習目標 (到達目標)	スムーズに学校生活が送れるよう情報の理解と整理をする 内定をもらう				
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			
1～10	前期オリエンテーション				
11～20	就職活動サポート・学校行事への参加				
21～30	後期オリエンテーション				
31～40	卒業準備・キャリアデザイン・学校行事への参加				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
学習意欲60% 出席40%  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。		最終学年のため、目標達成ができるように声をかける。			
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	英語対策Ⅳ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	×	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	4	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	40
授業概要、目的、授業の進め方	<p>4技能の力を維持するために、TOEIC、英会話をまぜながら力を伸ばしていく授業。 まずはTOEIC800点をを目指す。ビジネスシーンで活かせる表現や発音の習得をする。</p> <p>1、Listeningでは、スピードになれる。リンキングを耳にならす。 2、Readingでは、しっかりとした品詞の違いやPart5の点数アップを目指す</p> <p>留学後の会話力低下を防ぐためにも、日常会話を中心に海外ドラマやプレゼン動画を参考に、発音、スピードを意識した会話ができるように進める。スピーチ文や劇を自分たちなりにまねたり演出したりする。英文をただ読むのではなく、場面や状況に応じて読み分ける力をつける。さらにグループワークを通じて、スピーチ文や劇を組み立てることで本質を理解していなければできない構成力や役になりきり表現する力を磨く。</p> <p>伝わりやすい表現や抑揚、発音を習得し、スティーブジョブズや米国大統領のように表情豊かに表現する。TEDを使い、周りを引きこむ工夫を体感しながら、真似をすることから始める。</p>				
学習目標 (到達目標)	TOEIC800点をを目指す。 日本語の台本を起こさなくても、英語で分の組み立てができる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	TOEIC L&R TEST対策 850点コース (TAC) / TED、各種ビデオ教材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～5	レベルチェック・チーム分け・introduction		CDやYouTubeを使いながらシャドートレーニング		
6～10	TED① 読み取るための英語理解・注意点の共有・練習		CDやYouTubeを使いながらディクテーション		
11～15	発音・抑揚チェックを受けながら練習		↓		
16～20	グループ練習・リハーサル				
21～25	発表				
26～30	TOEIC総合問題を解く		問題集の問題を中心に解いて、解説する		
31～35	TOEIC過去問題を解く				
36～40	まとめ・解説		TED		
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
Listening定期試験40%、Reading定期試験40%、学習意欲20% 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。		TOEICは経験している。個々のスコアに合わせて進めたい。正解率を上げることも大切だが、全体をモーラすることも大切。一つの単元に集中しすぎず、最後まで解き切ることをまずしなければなりません。			
実務経験教員の経歴	外資系ホテル勤務経験あり、英語講師経験あり				

科目名	ホテル業界・顧客研究Ⅳ				
担当教員	藤田愛子		実務授業の有無	○	
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	4	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	100
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテル・観光の視点から、お客様のニーズの変化や国内外の情勢の変化、流行などを学習する。今あるものに自分たちなりの調査、研究、提案を加え、業界の活性化につなげる。地域共存、国際センスも養うため外部の団体、イベントとも交流を持つ。卒業制作につながる発展性のある授業。				
学習目標 (到達目標)	お客様の行動をマーケティングし、提案できるアイデアを生む。自分たち自身の成長を実感する 自分たちで立てた目標を達成する				
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		
1～5	目的、ゴールの概要と心構え		ディスカッション		
6～26	マーケティング論		講義		
27～80	調べ学習、実際にフィールドワークから顧客ニーズを知る		フィールドワーク		
81～100	役割分担、発表準備		イベント準備		
100～115	リハーサル				
116～100	発表・振り返り				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
学習意欲 50% 出欠席 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。			深く学んでいくにつれ、専門用語や国際的に使われている事例も出てくるため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。		
実務経験教員の経歴	外資系ホテル勤務経験あり、英語講師経験あり				

②

科目名	ホテル業界・顧客研究Ⅲ				
担当教員	藤田愛子		実務授業の有無	○	
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	4	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	20
授業概要、目的、 授業の進め方	テキストを使い、自分の行動をもとに意外と身近な経営学について学ぶ。 企業に入社した時に、社会人が持っている経営感覚へのギャップをなくす。				
学習目標 (到達目標)	お客様の行動をマーケティングし、提案できるアイデアを生むための行動指針がわかる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	基礎からわかる経営管理				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	オリエンテーション 基礎からわかる経営管理 第1章・経営管理と経営とは		講義		
3・4	基礎からわかる経営管理 第2章・経営者の仕事		フィールドワーク		
5・6	基礎からわかる経営管理 第3章 財務会計や管理、経理との違い		講義		
7・8	基礎からわかる経営管理 第4章・経営管理の進化		講義		
9・10	基礎からわかる経営管理 第5章・日米中における企業の経営スタイルの比較		ディスカッション・発表準備		
11～16	調査 経営管理から自分なりの考えや希望企業の行動理念等と比較				
17～20	発表				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
学習意欲 50% 出欠席 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。			深く学んでいくにつれ、専門用語や国際的に使われている事例も出てくるため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。		
実務経験教員の経歴	外資系ホテル勤務経験あり、英語講師経験あり				

科目名		Gloval Activity II			
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	4	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	70
授業概要、目的、授業の進め方	今まで学んできた世界の課題や地域の課題を「自分ごと」としてとらえ、どんな対策や効果のある提案ができるか、自分たちなりに考え発表する。地元や各国の文化を受け入れ、接客に活かせるよう心がける。先生方に聞いてもらい、ディスカッションする。地域との交流イベントにも積極的にかかわる。				
学習目標 (到達目標)	世界や日本で起きている課題について、テーマを決め調査する。自分ごとには捕らえたときに、何ができるか、こうしていきたいという持続可能な意志を持てる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	なし 実績としては、2022年第1回Trash or Treat(SDGs)				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	SDGsの復習		動画、PPT		
3～10	世界の問題、課題の復習と調べ学習		↓		
11・12	自分のテーマに沿って発表				
12～20	地元の問題、課題の復習と調べ学習				
21・22	自分のテーマに沿って発表				
23～25	自分のテーマをしぼり、調査を続ける				
26～50	フィールドワーク		イベントへの参加や企業訪問など		
51～65	まとめ、リハーサル				
66～70	発表、振り返り				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
発表試験80%、学習意欲20%  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。			探求型学習になるが、こまめにチェックをし褒めることを忘れな		
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	イベントプロデュースⅣ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	4	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	100
授業概要、目的、授業の進め方	<p>例年行うフラグシップイベントのため、リーダーポジションにつくように指示。運営再度として全体を俯瞰して見られる力をつける。</p> <p>学校が提携している実習施設（ホテルイタリア軒様）の客室（30室）を買取、学生のアイデアで販売、運営するための準備授業となる。</p>				
学習目標（到達目標）	<p>就職後に自分の地域で学習したことを役立てられる。Win-Winの関係を築くために行動がおこせる。地域の魅力発信や集客に役立つ企画を考え、提案、実行する。多くの企業や大人と関わることで、伝え方や考え、社会の仕組みを相対的に学ぶ。</p>				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	<p>インバウンドの回復、コロナ後の日本景気的好調もあり、ホテルを中心としたツーリズムをフィールドワーク、集客を通じてのイベント運営を行う。チームに分かれての行動や研修、講話が多くなる。</p>				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1.2	オリエンテーション	動画、PPT			
3.4	地域活性化に取り組む企業様からの講演①	月岡温泉 株式会社泉慶 飯田様			
5.6	講演の振り返り・SNSの発信	SNSの発信を始める			
7.8	地域活性化に取り組む企業様からの講演②	星野リゾート OMO5金沢片町 海野様			
9、10	フィールドワーク説明（石川県金沢市のホテルの取り組み）				
11～20	金沢市内ホテル研究				
21～30	金沢市内でのフィールドワーク（各社の協力を得てツーリズムについて講義、研修を受ける）	イベントへの参加や企業訪問など			
31～40	フィールドワーク共有と地元の調査				
41～60	企画・立案を進める				
61～75	プレゼン・修正				
76～90	リハーサル、修正				
91～100	客室の販売準備完成				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
<p>発表試験80%、学習意欲20%</p> <p>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。</p>		<p>探求型学習になるが、こまめにチェックをし褒めることを忘れない。</p>			
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		中国語検定対策Ⅱ			
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	4	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	40
授業概要、目的、 授業の進め方	3年次に取得した検定内容を復習しつつ、さらに上の急を目指す。 1. 中国語検定4級合格 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)	検定の範囲も学習しつつ、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 はじめの一步 中国語検定4級対策問題				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
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	指示代名詞;疑問詞疑問文;“的”の用法;				
9・10	副詞				
11・12	動詞の文				
13・14	「所有」を表わす“有”〔ほか〕				
15～18	総復習				
19・20	期末テストと振り返り				
21～40	過去問題・解説				
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%  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。		昨年の学習を思い出しつつ、発音や書き方など間違いやすいところを含めて伝え、間違いが起きない工夫をする。			
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	大学併修科目				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	4	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	360
授業概要、目的、 授業の進め方	自分で選択した科目について学ぶ。 学位の取得。 大学の授業を併修しているため、時間管理を徹底する。				
学習目標 (到達目標)	レポート提出と試験合格。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	選択科目による。				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1	オリエンテーション・テキストの確認				
2	履修の進め方、テストの受け方の確認				
3～360	自分が選択した科目による				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
大学の基準による 100%  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。		テストや提出物のスケジュールの把握が重要。			
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		卒業制作			
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	4	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	100
授業概要、目的、 授業の進め方	<p>学生たちの理想とするホテル運営を説得力をもってプレゼンできるように調査、実証をしていくフィールドワークやディスカッションが中心。</p> <p>イベントを通して、学年全体のつながりや、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、イベントを実施する</p>				
学習目標 (到達目標)	卒業制作発表会で、保護者や企業に発表する				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	プリント教材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	動機付け、発表の内容、スケジュールについて		プリント		
3.4	グループにてスケジュール確認、発表内容と報告書の作成		プリント		
7~10	企業や団体などをリストアップし、現状や取り組みについてのアンケートや調査を行う		グループワーク		
11~14	スケジュールや進め方（新グループ、メンバー）を全体で共有する				
15~18	各グループは報告書完成させる。当日の会場装飾の準備を始める 実行委員は招待客のリストを作成する				
19~22	当日の発表に必要な台本+パワポを作成する				
23~26	当日の会場で、本番のイメージをつかむ				
27~30	台本+パワポの修正。完成。				
31~36	台本見ながら全体リハーサルを行い、他のグループ発表を聞いて、卒制全体のイメージをつかむ				
37~42	全体リハーサルの準備を始める（台本とパワポのタイミングを合わせる）				
43~48	企業の方に企画や発表を見ていただき、内容をより精査する 全体リハーサルの準備を行う（前後のつながりを考える）				
49~65	全体リハーサルを行い、卒制全体の流れを一人ひとりをつかむ				
66~71	全体リハーサルの準備を行う（聞いている人に伝わる話し方を意識しよう）				
72~77	全体リハーサル⇒振り返り、修正				
78~83	前日リハーサル⇒振り返り、修正				
84~93	企業、保護者本番				
94~100	振り返り（個人シート、グループ、実行委員他）				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
<p>卒制実施30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30%</p> <p>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。</p>			<p>業界の現状を調査し、課題を見つけ、それに対する提案を考えていきます。学生ならではの視点を重視し、実現可能かどうかも含めて、大人の意見を聞きながら進めていきます。自分たちの考えをまとめ、発信し、業界をよりよくするための発表を行います。</p>		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英語講師経験あり			