

授業計画書

学部	昼	年次	1	学科	留学生ホテル科					
クラス			C	時間数	26	単位数	1	区分	専門	必修
科目名			レストランオペレーション					講師名	岡田 菜央	
担当講師の実務経験			○		実務経歴	・国内ラグジュアリーホテルに4年間勤務 ・宴会サービス、カフェ、フレンチと経験 ・新規ホテル開業のオープニングにも携わる ・HRS2級保有				
授業のねらい・学期の達成目標						授業概要と進め方				
①ホテルの料飲部門の仕事を体感し、基礎技術を習得する ②トレイ、プレート、ドリンクサービスの基礎を習得する ③企業実習・アルバイト等で即戦力となって働けるサービス技術を身に付ける						実技中心の授業を行うことで、基本的なサービス技能の習得を目指し、今後の料飲サービスにおける土台を培うことをゴールとする。 また、ホテルにおける「レストラン」「パンケット」のサービスについて学習する。				
実施回数	学習内容					各回の到達目標			確認テスト	
									形式	点数
1	オリエンテーション・什器の名称					□ 授業内容・評価方法を理解する □ 備品の名称（共通言語）と使用目的を知る				
2	トレイサービス①					□ トレイの扱い方を理解する □ トレイサービス時の姿勢を身につける				
3	トレイサービス②					□ トレイの扱いに慣れる □ ドリンク提供・パッシング方法を習得する				
4	トレイサービス実技試験					□ ゲスト目線で体験し、心地よいサービスとはどのようなものかという気づきを得る			実技課題	20 10
5	トレイサービス③ プレートサービス①					□ トレイを効率的に使えるようになる □ お皿の扱い方、3枚持ちの方法を理解する				
6	プレートサービス②					□ お皿の4枚持ちの方法を身につける				
7	プレートサービス③					□ お皿とシルバーのパッシング方法を習得する				
8	プレートサービス実技試験					□ ゲスト目線で体験し、心地よいサービスとはどのようなものかという気づきを得る			実技課題	20 10
9	ドリンクサービス①					□ ウォータービッチャーを正しく扱うことができる □ ワインボトルの扱い方を理解する				
10	ドリンクサービス②					□ ワインの正しい注ぎ方を身につける □ シャンパンの正しい注ぎ方を身につける				
11	ドリンクサービス実技試験					□ ゲスト目線で体験し、心地よいサービスとはどのようなものかという気づきを得る			実技課題	20 10
12	テーブルマナー講習					□ 西洋料理のテーブルマナーを理解する			課題	10
13	まとめ					□ サービスに於ける正しい所作を身につける				
追試詳細						達成度評価			使用教材	
【テスト】 実技（20点） 実技（20点） 実技（20点） 課題（10点） 【追試】 実技 授業内にて実施（実施日は担当講師に確認） 課題 母数減らしにて対応						A 80点以上			配布プリント	
						B 70点以上				
						C 60点以上				
						D 59点以下				

授業計画書

学部	昼	年次	1	学科	留学生ホテル科					
クラス			C1/C2	時間数	26	単位数	1	区分	専門	必修
科目名			業界英会話					講師名	スリジャナ ライ	
担当講師の実務経験			○			実務経験	・ホテル経歴：13年4ヶ月 日系シティホテル、外資系ラグジュアリーホテルに勤務 （フロント5年、パトラー4年、ゲストリレーションズ4年4ヶ月）			
授業のねらい・学期の達成目標						授業概要と進め方				
ホテル内における接客待遇に相応した英会話フレーズを理解し、現場で対応できる力を身につけ、恐れずに英語を話せる姿勢を身に着ける。						授業形式：講義および実技等 ホテル業界で使用する英単語・英語フレーズを学ぶ。 実技試験の日はスーツ・シニヨン着用、身だしなみを整えること。				
実施回数	学習内容					各回の到達目標			確認テスト	
									形式	点数
1	オリエンテーション接客基本表現					□授業の意義目的 □追試・評価方法 □接客基本表現について理解する				
2	ドアマン & クローク					□接客基本表現の確認テスト □ドアマンのフレーズを理解する □荷物お預かりができる □荷物の点数・貴重品や壊れ物を確認できる			小テスト	10
3	ベルスタッフ					□フロントまで案内ができる □荷物の点数・貴重品や壊れ物を確認できる				
4	ベルスタッフ実技試験					□ゲストの到着～エレベーターまでのアテンンドの流れを実践する			実技＋課題	20＋10
5	レストランスタッフ①					□お出迎えから席までのアテンンドができる				
6	レストランスタッフ②					□要望に応えることができる				
7	中間振り返り					□ドアマン・ベルスタッフ・レストランスタッフについての総復習				
8	レストランスタッフ③レストランスタッフ復習・実技試験練習					□ビュッフェスタイルの朝食の案内ができる □お出迎えから席までのアテンンドの流れを実践する				
9	レストランスタッフ実技試験①					□ビュッフェスタイルの朝食の案内ができる			実技＋課題	20＋10
10	レストランスタッフ④					□アメリカンブレイクファーストを理解する、案内ができる				
11	レストランスタッフ実技試験②					□朝食会場での流れを実践する			実技＋課題	20＋10
12	実技試験振り返り					□レストランスタッフ実技試験の振り返り				
13	Feedback					□総復習				
追試詳細						達成度評価			使用教材	
☆基本的に講師が追試申請を確認した翌週の授業前後に実施 ・課題10点 ・小テスト10点 ・実技試験20点						A 80点以上 B 70点以上 C 60点以上 D 59点以下			□イロオリジナル資料	

授業計画書

学部	昼	年次	1	学科	留学生ホテル科					
クラス			C	時間数	26	単位数	1	区分	専門	必修
科目名			日本語能力試験対策（聴解・読解）					講師名	森下 のり子	
担当講師の実務経験			○			実務経歴	・日本語教育能力検定試験合格 ・米国内にて地元公立小学校、日本語補習校等で日本語・日本文化紹介ボランティア ・大阪市教育委員会日本語指導員 登録 ・大阪YWCA日本語教師会所属			
授業のねらい・学期の達成目標						授業概要と進め方				
日本語能力の向上を目的とし、日本語能力試験の合格を目指す。 この授業では、聴解・読解分野での対策を行う。						授業形式：講義および実技等 演習を通じて聴解力・読解力を養う。 日本語能力試験・・・7月7日（日） ＜申込方法＞・・・任意、各自で申し込み				
実施回数	学習内容					各回の到達目標			確認テスト	
									形式	点数
1	聴解・読解 演習問題					聴解 第2章①読解 第1週				
2	聴解・読解 演習問題					聴解 第2章②読解 第2週				
3	聴解・読解 演習問題					聴解 第2章③読解 第1週～第2週（予備）			筆記	10
4	聴解・読解 演習問題					聴解 第3章①読解 第3週				
5	聴解・読解 演習問題					聴解 第3章②読解 第4週			筆記	10
6	聴解・読解 演習問題					聴解 第3章③読解 第3週～第4週（予備）				
7	聴解・読解 演習問題					聴解 第4章①読解 第5週			筆記	10
8	中間試験					第2章①～第4週①までの理解度確認テスト			筆記	30
9	聴解・読解 演習問題					聴解 第4章②読解 第6週				
10	聴解・読解 演習問題					聴解 第4章③読解 第5週～第6週（予備）			筆記	10
11	総復習①									
12	期末試験					総まとめ 理解度確認テスト			筆記	30
13	総復習②									
追試詳細						達成度評価			使用教材	
【筆記】 上記スケジュール参考 【追試】 ・授業内課題申請後に提出必要 ・筆記試験は申請後に実施						A 80点以上 B 70点以上 C 60点以上 D 59点以下			日本語総まとめN3 聴解 日本語総まとめN3 読解	

授業計画書

学部	昼	年次	1	学科	留学生ホテル科					
クラス			C	時間数	26	単位数	1	区分	専門	必修
科目名			インターンシップトレーニング					講師名	岡田 菜央	
担当講師の実務経験			○			実務経歴	・国内ラグジュアリーホテルに4年間勤務 ・宴会サービス、カフェ、フレンチと経験 ・新規ホテル開業のオープニングにも携わる ・HRS2級保有			
授業のねらい・学期の達成目標						授業概要と進め方				
1. 就業体験（企業実習）の目的を理解すると共に、ホテル業界に対する関心を高める。 2. ホテル業界にふさわしい身だしなみとマナーを身に付ける。 3. 実習生及び社会人としての必要な知識を深める。						1. 就業体験（企業実習）に向けて、その心構えや職場でのマナーを学び、社会人・業界人としての常識を身に付ける。 2. 就業体験（企業実習）での大きな成果に繋がるよう、実習前の研修として企業・業界研究を行う。				
実施回数	学習内容					各回の到達目標			確認テスト	
									形式	点数
1	オリエンテーション・インターンシップについて					授業内容・評価方法を理解する、インターンシップを知る				
2	仕事内容の把握、マナー・言葉遣い・身だしなみ					仕事内容を知り、言葉遣いやマナーを学ぶ				
3	立ち振る舞い・証明写真の案内					ホテルスタッフとしての立ち居振る舞いを学ぶ				
4	実習について①（企業オンライン講演）					リゾートホテルの仕事・魅力について理解する				
5	実習用履歴書作成					履歴書の書き方を学ぶ				
6	実習について②（企業オンライン講演）					リゾートホテルの仕事・魅力について理解する			課題①	20
7	リゾートについて					リゾート地の特性・魅力を理解する				
8	ケーススタディ①					コミュニケーション方法を学ぶ			実技①	15
9	自己紹介					良好な人間関係の築き方を知る・衛生管理を学ぶ			課題②	20
10	行動タイプ別分析・衛生管理					リゾートホテルの仕事・魅力について理解する			課題③	10
11	寮・SNS・就労について					実習における注意事項の案内			筆記	10
12	実習先発表予定・実習先研究①					実習先ホテルや周辺環境を調べる			課題④	10
13	実習先研究②・ケーススタディ②					各ホテルにおけるお客様対応方法を学ぶ②			実技②	15
追試詳細						達成度評価			使用教材	
【実技・筆記・課題】 上記スケジュール参考 【追試】 ・授業内課題申請後に提出必要 ・実技、筆記試験は申請後に実施						A 80点以上 B 70点以上 C 60点以上 D 59点以下			配布プリント	

授業計画書

学部	昼	年次	1	学科	留学生ホテル科					
クラス			C	時間数	26	単位数	1	区分	専門	必修
科目名			フロントオペレーション					講師名	スリジャナ ライ	
担当講師の実務経験			○			実務経験	・ホテル経歴：13年4ヶ月 日系シティホテル、外資系ラグジュアリーホテルに勤務 (フロント5年、パトラー4年、ゲストリレーションズ4年4ヶ月)			
授業のねらい・学期の達成目標						授業概要と進め方				
・ハウスキーピング業務 客室の設備理解とベッドメイク ・ベルスタッフ業務 客室までのアテンド、クローク業務の知識および基本動作を身につける						ホテル(宿泊)スタッフとしての心構えや専門知識、基本動作を理解、習得し、実技に結び付ける 【授業内ルール】 ・身だしなみをきちんと整え参加すること(学校にて授業開始後) ・学校にて授業に開始後は、身だしなみも成績評価の一部とする(1日毎の授業につき減点) ・オペレーション教室は飲食不可				
実施回数	学習内容					各回の到達目標			確認テスト	
								形式	点数	
1	オリエンテーション・心構えと基本動作①					宿泊部門の心構えと基本動作を理解				
2	基本動作②ハウスキーピングの仕事①ベッドメイクⅠ					基本対応・ベッドメイクの手順を理解				
3	ハウスキーピングの仕事② ベッドメイクⅡ					客室設備の理解・ベッドメイク練習				
4	ハウスキーピングの仕事③ ベッドメイクⅢ					清掃の流れ理解・ベッドメイク練習				
5	ハウスキーピングの仕事③ ベッドメイクⅢ					ベッドメイク実技試験			実技	20
6	ベルスタッフの仕事① ロールプレイⅠ					ベルスタッフ業務・アテンド業務の流れを理解			筆記	10
7	ベルスタッフの仕事② ロールプレイⅡ					クロークについて・アテンド業務の流れを理解				
8	ベルスタッフの仕事④ ロールプレイⅣ					実技試験練習			筆記	10
9	実技テスト・課題					試験及び課題作成			実技	30
10	実技テスト・課題					試験及び課題作成			課題	10
11	クロークの仕事					クローク実技練習				
12	グループによる実技テスト					クローク実技試験			実技 課題	15 5
13	特殊なアテンド方法					ベルカードのさばき方の理解				
追試詳細						達成度評価			使用教材	
【追試】 ・筆記試験 … 翌週に追試 ・課題 … 母数減らし対応 ・実技試験 … 翌週に追試 ※実施詳細については、担当講師に確認すること						A 80点以上 B 70点以上 C 60点以上 D 59点以下			配布プリント	

授業計画書

学部	昼	年次	1	学科	留学生ホテル					
クラス			C	時間数	26	単位数	1	区分	専門	必修
科目名			ホテルビジネス実務検定対策					講師名	岡田 菜央	
担当講師の実務経験			○			実務経歴	・国内ラグジュアリーホテルに4年間勤務 ・宴会サービス、カフェ、フレンチと経験 ・新規ホテル開業のオープニングにも携わる ・HRS2級保有			
授業のねらい・学期の達成目標							授業概要と進め方			
ホテル業界の基礎知識、並びに宿泊、料飲、宴会、調理部門の基礎知識と業務内容を理解する。また2024年11月実施の「ホテルビジネス実務検定ベーシック2級」合格を目指す。							授業形式：講義および実技等 講義を中心にホテル実務の理解度を高める。 ※英語は業界英会話で実施			
実施回数	学習内容					各回の到達目標			確認テスト	
									形式	点数
1	オリエンテーション H検定意義・目的説明					□ 目的・シラバス・評価方法 □ H検定実施要領説明				
2	ホテルの基礎1					□ 観光産業の概況を理解した				
3	ホテルの基礎2					□ ホテル産業の概要を理解した				
4	ホテルの基礎3					□ 実務者として必要な基本知識を身に着けた			筆記	15
5	ホテルの基礎4					□ 実務者として必要な基本知識を身に着けた				
6	宿泊部門1					□ 宿泊部門の概要を理解した			筆記	10
7	中間試験					前回までの理解度確認テスト			筆記	30
8	宿泊部門2					□ 宿泊部門の用語全般を理解した				
9	宿泊部門3					□ 宿泊部門の用語全般を理解した				
10	料飲部門1					□ 料飲部門の実務を理解した			筆記	15
11	料飲部門2					□ 料飲部門の実務を理解した				
12	期末試験					前期分の理解度確認テスト			筆記	30
13	料飲部門3					□ 料飲部門の実務を理解した				
追試詳細						達成度評価		使用教材		
【筆記】 上記スケジュール参考 【追試】 ・授業内課題申請後に提出必要 ・筆記試験は申請後に実施						A 80点以上 B 70点以上 C 60点以上 D 59点以下		・ホテルビジネス（基礎編） ・配布プリント		

授業計画書

学部	昼	年次	1	学科	留学生ホテル科					
クラス			C	時間数	26	単位数	1	区分	専門	必修
科目名			ホテル業界研究					講師名	柏木 昌	
担当講師の実務経験			○			実務経験	【ホテル実務経験：8年】 ・宿泊部、料飲部の両部署に配属（フロント・バーテンダー） ・日本バーテンダー協会認定バーテンダー			
授業のねらい・学期の達成目標						授業概要と進め方				
1、京阪神のホテルを中心にホテルやホテルカテゴリーについて理解する。 2、「ホテルビジネス実務検定」について理解し、ベーシックレベル2級の合格を目指す。 ➡特別授業、後期授業に続く						●8週目までは「ホテル」の概要について学ぶ。 ●9週目からは「ホテルビジネス実務検定」に向けて、「ホテルの基礎」の対策を行う。 ※テキストを持参して下さい。				
実施回数	学習内容					各回の到達目標			確認テスト	
								形式	点数	
1	ホテルとは？					ホテルの全体像を掴む				
2	ホテルクイズ					スタッフ、お客様の立場からホテルを知る				
3	京阪神のホテル①					大阪のホテルを理解する①				
4	京阪神のホテル②					大阪のホテルを理解する②				
5	京阪神のホテル③					兵庫・京都・奈良のホテルを理解する①				
6	京阪神のホテル④					兵庫・京都・奈良のホテルを理解する②			課題	20
7	ホテルカテゴリー①					様々なホテルカテゴリーを理解する①			筆記	20
8	ホテルカテゴリー②					様々なホテルカテゴリーを理解する②				
9	ホテルカテゴリー③					様々なホテルカテゴリーを理解する③			課題	20
10	ホテルビジネス実務検定対策①					過去問に挑戦して全体像を掴む			筆記	20
11	ホテルビジネス実務検定対策②					「ホテルの基礎」対策①				
12	ホテルビジネス実務検定対策③					「ホテルの基礎」対策②				
13	ホテルビジネス実務検定対策④					「ホテルの基礎」対策③			筆記	20
追試詳細						達成度評価			使用教材	
【筆記】 上記スケジュール参考 【追試】 ・授業内課題申請後に提出必要 ・筆記試験は申請後に実施						A 80点以上 B 70点以上 C 60点以上 D 59点以下			配布資料	