

授業計画書

学部	昼	科 コース	ホテル科	年次	1	区分	必修	専門科目
総時間数			30	単位数	2	クラス	A	
科目名			マナー・プロトコール検定対策			講師名	森本 佳世子	
担当講師の実務経験		○	実務経験	企業で5年間勤務経験あり。その後、勤務経験を活かしマナー関連の指導を28年間の実務経験あり。				
授業のねらい・学期の達成目標					授業概要と進め方			
1.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学ぶとともに日本の伝統文化に基づきしきたりやマナーを理解し身につける。 2.マナー・プロトコール検定3級合格を目指す。 ※学内実施日 2月8日(土) 必須(申込不要)					授業形態：講義 テキスト『マナー&プロトコールの基礎知識』に沿って授業を実施し、知識を習得する。過去問題に取り組み、知識を定着させ、検定合格を目指す。検定合格にむけ、家庭学習も奨励する。			
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標			特記事項
			内容	点数				
1	オリエンテーション マナーとは何か/マナーの歴史と意味				序章・第1章を理解し、検定対策問題を解く			
2	国際人としてのプロトコール				第2章を理解し、検定対策問題を解く			
3	社会人に必要なマナー①		筆記①	10	第3章を理解し、検定対策問題を解く			
4	社会人に必要なマナー②				第3章を理解し、検定対策問題を解く			
5	ビジネスシーンでのマナー				第4章を理解し、検定対策問題を解く			
6	食事のマナー①		筆記②	10	第5章を理解し、検定対策問題を解く			
7	食事のマナー②				第5章を理解し、検定対策問題を解く			
8	「冠」のしきたり		筆記③	10	第7章を理解し、検定対策問題を解く			
9	「婚」のしきたり				第8章を理解し、検定対策問題を解く			
10	「葬」のしきたり		筆記④	10	第9章を理解し、検定対策問題を解く			
11	「祭」のしきたり				第10章を理解し、検定対策問題を解く			
12	検定対策		筆記⑤	10	直前対策 過去問題を解く			
13	試験WEEK		筆記	50	持ち込み：なし			
14	振り返り				授業まとめ			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
[実施週] [点数] [追試] 3回 10点 翌週実施 6回 10点 翌週実施 8回 10点 翌週実施 10回 10点 翌週実施 12回 10点 翌週実施 試験WEEK 50点 試験WEEK内追試日にて実施					A 80点以上 B 70点以上 C 60点以上 D 59点以下		「マナー&プロトコールの基礎知識」 「マナー・プロトコール検定2級・3級問題集」	

授業計画書

学部	昼	科 コース	ホテル科	年次	1	区分	必修	専門科目
総時間数			30	単位数	2	クラス	B1	
科目名			F&B English II			講師名	林	
担当講師の実務経験		○	実務経歴	ホテル業界にて10年間、クラブフロアコンシェルジュ、ロビーコンシェルジュなど英語を使用し、接客業務を担当。				
授業のねらい・学期の達成目標				授業概要と進め方				
<p>・ホテルの飲料部門において、基本的なサービスを復習するとともに、ランチやディナーなどで、お客様の食事の接客、キャッシャーを学び、一連の流れをスムーズに対応できること</p>				<p>授業形態：講義</p> <p>・前期に学んだ朝食サービスを活かし、お客様の入店からお帰りまで、より複雑な接客英会話を演習に合わせて学んでいく</p>				
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標	特記事項		
			内容	点数				
1	前期の復習				朝食サービスの復習			
2	レストラン予約の受け方				予約の基本的受け答えを学ぶ			
3	要予約レストランの接客				入店時の予約確認対応を学ぶ			
4	要予約レストランの接客試験		実	15	レストラン予約に関する実技試験			
5	ルームサービス①				ルームサービスの基本的受け答えを学ぶ			
6	ルームサービス②				ルームサービスに関する英会話を学ぶ			
7	ルームサービスの接客試験		実・小	15・10	ルームサービスに関する実技テスト			
8	ランチ サービス				ランチ中の基本的受け答えを学ぶ			
9	ディナーサービス				ディナー中のお客様にお勧めする			
10	キャッシャーについて		小	10	会計に関する接客英会話を学ぶ			
11	ディナーサービス接客試験練習				ディナーの一連の流れを振り返る			
12	ディナーサービスの接客試験		実	15	ディナーサービス&キャッシャーの実技試験			
13	試験WEEK		筆記	35	持ち込み：なし			
14	まとめ				振り返り			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
<p>実技テスト 原則、講師が公欠・欠席届を確認した翌週に実施</p> <p>小テスト 母数減らし</p> <p>筆記試験 試験WEEK内実施</p>					<p style="text-align: center;">A 80点以上</p> <p style="text-align: center;">B 70点以上</p> <p style="text-align: center;">C 60点以上</p> <p style="text-align: center;">D 59点以下</p>		<p>ポケット英語 レストランサービス英語</p>	

授業計画書

学部	昼	科 コース	ホテル科	年次	1	区分	必修	専門科目
総時間数			30	単位数	2	クラス	A1/B1	
科目名			Rooms English II			講師名	具 綾子	
担当講師の実務経歴		○	実務経歴	国内外のホテルにて宿泊部副部長、人事部トレーニング責任者等18年に渡りホテル業界にて活躍				
授業のねらい・学期の達成目標				授業概要と進め方				
ホテルの宿泊部門において、応用的なサービスを提供するために必要な英語コミュニケーション力を身につけ、外国人のお客様により良い対応が出来ること *Boostアプリを使用し、ネイティブの発音やアクセントに慣れる *試験WEEK内「インバウンド外国語検定（英語宿泊）」実施				授業形態：講義 前期から引き続き、フロントサービスのオペレーションを学び、宿泊予約からフロント業務におけるお客様滞在中に、必要な情報提供ができるようケーススタディを含め学習する *Boostアプリを課題点とする ⇒該当の単元（Unit）を翌授業までに全て実施すること				
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標	特記事項		
			内容	点数				
1	検定対策①				ホテルビジネス検定対策			
2	検定対策②				ホテルビジネス検定対策			
3	検定対策筆記テスト・館内案内		筆	25	ホテルビジネス検定対策に関するテスト 前期復習&Boost 課題	Boost		
4	客室の交換		課	3	3-1～3：客室の移動対応&案内	Boost		
5	荷物運びの手伝い		課	3	2-1～3：遺失物対応&荷物預かり	Boost		
6	実技試験		実	10	*各自スマートフォンにてQooos実施	Boost		
7	フロントデスク①		課	3	5-1～3：フロントデスク、レストラン予約、ハウスキーピング	Boost		
8	フロントデスク②		課	3	5-4：複数の要望に対応	Boost		
9	道案内（館外）		課	3	観光地までの道案内	Boost		
10	道案内（館外）実技試験		実	10	実技試験			
11	客室予約				お客さまのインターネット接続を助ける			
12	実技テスト&筆記テスト対策		実	10	電話予約復習&テスト練習			
13	試験WEEK				持ち込み：			
14	まとめ				総まとめ			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
筆記、実技テストの追試：基本的に、講師が追試申請を確認した翌週に実施課題：母数減らし試験WEEKの追試は試験WEEK内で実施					A 80点以上	・Boost ・ポケット英語 ホテルサービス宿泊版		
					B 70点以上			
					C 60点以上			
					D 59点以下			

授業計画書

学部	昼	科 コース	ホテル	年次	1	区分	必修	専門科目
総時間数			30	単位数	2	クラス	B	
科目名			バンケットオペレーション			講師名	鎌田 真紀	
担当講師の実務経歴		○	実務経歴	大阪市内のシティホテルで約10年間勤務。宴会部2年（宴会サービス、クロークなど宴会業務全般を担当）。婚礼予約8年（ウエディングプランナーとして料理説明～進行などの打ち合わせ業務担当）計500組以上を担当。				
授業のねらい・学期の達成目標				授業概要と進め方				
<ul style="list-style-type: none"> ・ホテルの宴会部門での業務の流れを実技中心に理解し、身につける。 ・ホテルの収入源でもある、ブライダルの基礎知識を習得する。 				授業形態：講義 <ul style="list-style-type: none"> ・宴会業務に関しては、プリントを参考にしながら、実技を中心に体得する。 ・ブライダルについては、プリントを中心に、挙式・披露宴の流れを理解する。 				
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標			特記事項
	内容	点数						
1	宴会とは				宴会の種類とその特徴を理解する			
2	宴会形式・サービス方法				形式別による特徴とサービス方法を理解する			
3	テーブルプランの基礎知識				様々なテーブルプランを理解する			
4	宴会サービス実務	筆記①	20		テーブルセッティングの手順を理解する			
5	テーブルセッティング				テーブルセッティングの実践			
6	テーブルセッティング				テーブルセッティングの実践			
7	テーブルセッティング				テーブルセッティングの実践			
8	テーブルセッティング				テーブルセッティングの実践			
9	実技試験 / 課題	実技 課題	15 15		実技試験 / 課題			
10	婚礼予約の役割				婚礼予約の特性と業務内容を理解する			
11	婚礼基礎知識①				結納～挙式の特徴、進行を理解する			
12	婚礼基礎知識②				結婚披露宴の席次、進行を理解する			
13	試験WEEK	筆記②	50		持ち込み：不可			
14	婚礼サービスの役割				婚礼スタッフの役割と動きを理解する			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
＊追試申請を担当講師が確認したのち、以下のとおり追試を実施 筆記①：追試日は担当講師との相談にて決定 筆記②：試験week内にて実施 実技・課題：母数減らし					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	風	科 コース	ホテル科	年次	1	区分	必修	選択科目
総時間数			2	単位数	2	クラス	B2	
科目名			フロントオペレーションⅡ			講師名	小中 由比	
担当講師の実務経験			○	実務経歴	ホテル業界にて8年間、パトラー、ベルスタッフ、フロントスタッフなど宿泊業務全般をシティホテル、リゾートホテルなど複数のホテルにて担当。			
授業のねらい・学期の達成目標					授業概要と進め方			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 客室を販売する宿泊業務の流れ、確認事項などを学習し、スムーズに予約をとれるようになる。 ・ 気持ちのいい電話応対ができるようになる。 ・ OPERAを使用し、オペレーションとフロントシステムを連動させて理解する 					授業形態：講義 <ul style="list-style-type: none"> ・ ロールプレイで実技を学ぶと同時に、OPERAを使用しホテルシステムを理解する 【授業内ルール】 ・ 身だしなみを整えて参加すること <li style="padding-left: 20px;">※身だしなみも成績評価の一部とする ・ 実習室での飲食不可！ 			
実施回数	授業スケジュール			授業内テスト		各回の到達目標		特記事項
			内容	点数				
1	オリエンテーション、前期復習 電話の取り方、スクリプト配布、説明					予約の種類や業務内容の復習 予約受注時の電話応対の仕方を理解する		
2	宿泊予約実技①					第三者から予約を受けた場合の注意事項を理解する		
3	宿泊予約実技②					3名予約の対応方法の理解		
4	宿泊予約実技③					法人予約の受注方法についての理解		
5	予約の変更（特別な手配）・キャンセル					予約変更・キャンセルを受けた場合の注意事項の理解（PC入力含む）		
6	実技試験練習							
7	宿泊予約実技テスト①			実技①	50	宿泊予約実技テスト		
8	宿泊予約実技テスト①			課題①	10	宿泊予約実技テスト		
9	予約変更実技について					予約変更の流れ確認		
10	実技試験練習			筆記	10			
11	宿泊予約実技テスト②			実技②	20	宿泊予約実技テスト		
12	宿泊予約実技テスト②			課題②	10	宿泊予約実技テスト		
13	試験WEEK					持ち込み：		
14	フロント業務、団体予約					チェックイン・チェックアウト、団体予約の理解		
15	総まとめおよび各種行事					これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。		
テスト・追試詳細						達成度評価		使用教材
[試験週] 6週目	[試験内容] 筆記	[追試] 翌週実施				A 80点以上	授業内配布資料	
7・8週目	実技① 課題①	翌週実施 母数減らし				B 70点以上		
11・12週	実技② 課題②	翌週実施 母数減らし				C 60点以上		
						D 59点以下		

授業計画書

学部	昼	科 コース	ホテル	年次	1	区分	必修	専門科目
総時間数			30	単位数	2	クラス	B	
科目名			ホテルビジネス実務検定対策			講師名	三分一 誠	
担当講師の実務経験		○	実務 経歴	大阪市内のシティホテルで約6年間勤務。 研修にて1年間各部署を経験した後、フロントに配属。 レセプション・キャッシャー業務を担当した後、宿泊予約に異動し団体予約を主に担当。				
授業のねらい・学期の達成目標				授業概要と進め方				
<p>★11月28日（木）に行われる「ホテルビジネス実務検定」ベーシックレベル2級合格を目指す。</p> <p>★国内外のホテル業界事情を学び、業界に対する幅広い知識を身に付ける。</p>				<p>授業形態：講義</p> <p>★教科書の重要ポイントを押さえ、練習問題を解くことにより、問題パターンを把握する。</p> <p>★様々なホテルを知ることにより、就職活動に向けて知識の幅を広げる。</p>				
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標			特記事項
			内容	点数				
1	ホテルビジネス実務検定 B2対策①				「料飲部門の業務」			
2	ホテルビジネス実務検定 B2対策②				「宴会部門の業務」①			
3	ホテルビジネス実務検定 B2対策③				「宴会部門の業務」②			
4	ホテルビジネス実務検定 B2対策④		筆記	25	「調理部門の業務」①			
5	ホテルビジネス実務検定 B2対策⑤				「調理部門の業務」②、練習問題			
6	ホテルビジネス実務検定 B2対策⑥				過去問題にチャレンジ			
7	ホテルビジネス実務検定 B2対策⑦				直前対策			
8	ホテルビジネス実務検定 B1対策		筆記	25	B1級の範囲とは？ 練習問題			
9	ホテル業界事情①				世界のホテルチェーン①			
10	ホテル業界事情②				世界のホテルチェーン②			
11	ホテル業界事情③				世界のホテルチェーン③			
12	ホテル業界事情④				日本のホテルチェーン①			
13	試験WEEK		筆記	50	持ち込み：なし			
14	ホテル業界研究⑤				日本のホテルチェーン②			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
<p>10/25： 筆記試験（25点）</p> <p>11/29： 筆記試験（25点）</p> <p>試験WEEK： 筆記試験（50点）</p> <p style="text-align: center;">以上100点満点</p> <p>授業内試験の追試は、学生カウンターで手続きの上、日程を三分一と相談。</p>					<p>A 78点以上</p> <p>B 65点以上</p> <p>C 52点以上</p> <p>D 51点以下</p>		<p>ホテルビジネス - 基礎編 -</p> <p>オリジナルプリント</p>	

授業計画書

学部	昼	科 コース	ホテル学科	年次	1	区分	必修	専門科目
総時間数			30	単位数	2	クラス	B	
科目名			レストランオペレーションⅡ			講師名	山岡	
担当講師の実務経験			○	実務 経歴	<ul style="list-style-type: none"> ・料飲経験17年：ホテル直営レストランの責任者として従事 ・レストランサービス技能検定 1級技能士 ・(社)HRS 西洋料理テーブルマナー認定講師 			
授業のねらい・学期の達成目標					授業概要と進め方			
<ul style="list-style-type: none"> ★レストランサービス（1～6週、14週） <ul style="list-style-type: none"> ①持ち回りサービスを身に付け、接客技術を高める。 ②ゲストを楽しませる高度な技術を体験する。 ★バーテンダー実務（7～14週） <ul style="list-style-type: none"> ①バーテンダー業務を理解する ②バー備品を使いこなせる ③バーカウンター内の整理整頓が出来る 					授業形態：講義 <ul style="list-style-type: none"> ★レストランサービス（1～6週、14週） <ul style="list-style-type: none"> ①実技中心の授業を行い、サービス技能習得を目指す。 ②「魅せる」サービススキルに挑戦する。 ★バーテンダー実務（7～14週） <ul style="list-style-type: none"> 実技と課題レポートを中心とする。 実技：スムーズな身のこなしでサービス出来ることを。 課題：バー業務での注意点や心得を学ぶ。 			
実施 回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標	特記 事項		
			内容	点数				
1	オリエンテーション テーブルセッティングの基礎				テーブルセッティングの基礎・物の扱い方			
2	チューリンサービス				スープチューリンの持ち方・注ぎ方			
3	チューリンサービス実技試験		実技 課題	15 10	チューリンサービス実技試験			
4	サーバーの使い方				ウェスタンホールド ジャパニーズホールド			
5	プлатターサービス				プлатターの扱い方・料理の盛り付け方			
6	プлатターサービス実技試験		実技 課題	15 10	プлатターサービス実技試験			
7	バーテンダー実務①				オリエンテーション バーツール使用方法			
8	バーテンダー実務②		課題	5	メジャーカップ&ビルドトレーニング			
9	バーテンダー実務③		課題	5	シェイカートレーニング①			
10	バーテンダー実務④		課題	5	シェイカートレーニング②			
11	バーテンダー実務⑤		課題	5	ステアスプーントレーニング			
12	バーテンダー実務⑥		実技 課題	10 5	実技試験（カクテル作成5種類）			
13	試験WEEK				持ち込み：			
14	バーテンダー実務⑦		実技 課題	10 5	実技試験（まとめ）			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー 等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価	使用教材		
【追試詳細】 実技 … 授業担当者に追試日を確認 課題 … 母数減らし					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	科 コース	ホテル	年次	2	区分	必修	専門科目
総時間数			30	単位数	2	クラス	E	
科目名			ホテル業界研究Ⅱ			講師名	三分一 誠	
担当講師の 実務経験		○	実務 経歴		大阪市内のシティホテルで約6年間勤務。 研修にて1年間各部署を経験した後、フロントに配属。 レセプション・キャッシャー業務を担当した後、宿泊予約に異動し団体予約を主に担当。			
授業のねらい・学期の達成目標					授業概要と進め方			
1、ホテルの危機管理などの特殊業務を知る。 2、ホテルの管理部門の業務特性を知る。 3、ホテルを取り巻く外部環境を知る。 以上のことにより、サービス部門だけでなく、ホテルを様々な角度から見られるようになる。					授業形態：講義 「ホテルビジネス-基礎編-」のテキストなどを参考にしながら業務特性を理解していく。			
実施 回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標	特記 事項		
			内容	点数				
1	オリエンテーション ホテルの危機管理①				ホテルの危機管理を考える①			
2	ホテルの危機管理②				ホテルの危機管理を考える②			
3	ホテル管理部門の業務①				マーケティング部門の業務			
4	ホテル管理部門の業務②		筆記	25	総務・人事部門の業務			
5	ホテル管理部門の業務③				施設管理部門の業務			
6	ホテル管理部門の業務④				仕入・購買部門の業務			
7	ホテル管理部門の業務⑤				経理・会計部門の業務			
8	世界を代表するホテリエ		筆記	25	世界を代表するホテリエを知る			
9	世界の中の日本				世界からの日本の見え方を知る			
10	観光基礎知識①				国内旅行の基礎知識			
11	観光基礎知識②				海外旅行の基礎知識			
12	業界最新事情				ホテル業界の最新事情を知る			
13	試験WEEK		筆記	50	持ち込み：なし			
14	まとめ				まとめ			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
10/25： 筆記試験（25点） 11/29： 筆記試験（25点） 試験WEEK： 筆記試験（50点） 以上100点満点 授業内試験の追試は、学生カウンターで手続きの上、日程を担当講師と相談。					A 80点以上 B 70点以上 C 60点以上 D 59点以下		オリジナルプリント	

授業計画書

学部	風	科 コース	ホテル	年次	2	区分	必修	専門科目
総時間数			30	単位数	2	クラス	D、E、F	
科目名			グローバルコミュニケーション			講師名	三分一 誠	
担当講師の実務経歴			○	実務経歴	当校にて6年間に渡り、外国人留学生を担当。日本人学生と外国人留学生のコミュニケーション、異文化理解に努めてきた。			
授業のねらい・学期の達成目標					授業概要と進め方			
<ul style="list-style-type: none"> ・日本人⇄外国人のディスカッションを通してお互いのコミュニケーション方法を学ぶ。 ・日本のことをより深く知ることによって、外国人ゲストに自信を持って日本を紹介することができるようになる。 					授業形態：講義 <ul style="list-style-type: none"> ・毎回、クラス・国籍などを混ぜ合わせたグループを作り、ディスカッション→全体での共有という流れを取る。 			
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標	特記事項		
			内容	点数				
1	オリエンテーション 地元紹介							
2	〇〇ってこんな場所①		発表	10	九州・沖縄地方を解剖する			
3	日本の〇〇について①		発表	8	日本の食べ物について語り尽くす			
4	〇〇ってこんな場所②		発表	8	中国・四国地方を解剖する			
5	日本の〇〇について②		発表	8	日本の音楽について語り尽くす			
6	〇〇ってこんな場所③		発表	8	近畿地方を解剖する			
7	日本の〇〇について③		発表	8	日本のテレビ・映画について語り尽くす			
8	〇〇ってこんな場所④		発表	8	中部地方を解剖する			
9	日本の〇〇について④		発表	8	日本のアニメについて語り尽くす			
10	〇〇ってこんな場所⑤		発表	8	関東地方を解剖する			
11	日本の〇〇について⑤		発表	8	日本の有名人について語り尽くす			
12	〇〇ってこんな場所⑥		発表	8	東北・北海道地方を解剖する			
13	試験WEEK				持ち込み：			
14	日本の〇〇について⑥		発表	10	日本のスポーツについて語り尽くす			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
第2回～第14回 毎回の発表点（グループ点）とする。 （第2回・第14回は10点、その他の回は8点） 追試は実施せず母数減らしとする。 ※対象者は必ず学生カウンターで手続きをして、担当講師に申し出ること。					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	屋	科 コース	ホテル科・海外キャリア科	年次	2	区分	必修	専門科目
総時間数		30		単位数	2	クラス	D・E・F	
科目名			卒業制作			講師名	小中 由比	
担当講師の実務経験		○		実務経歴	ホテル業界にて8年間、パトラー、ベルスタッフ、フロントスタッフなど宿泊業務全般をシティホテル、リゾートホテルなど複数のホテルにて担当。			
授業のねらい・学期の達成目標					授業概要と進め方			
<p>これまでホテルについて学んできた知識を活かし、ホテル科最後の成果発表として「ホテルトラジャルインターナショナル」のホテルを作成し、そのホテルをPRするパンフレットを作成する。</p> <p>大阪ホテル専門学校のホテル学科特徴を見出し、対外的なSNSの配信について学び、実際のSNS投稿に活用する。</p>					<p>授業形態：講義</p> <p>①パンフレットのデザインについて学び、大阪ホテル専門学校(ホテルトラジャルインターナショナル)のホテルパンフレットを作成する。 ②SNSの効果的な配信方法を学び、大阪ホテル専門学校のSNSの配信を行う</p>			
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標	特記事項		
			内容	点数				
1	オリエンテーション		課題①	10	授業説明・グループ作成			
2	パンフレットデザインについて				パンフレットのデザイン構成について学ぶ			
3	ホテルトラジャルインターナショナルパンフレット作成①		課題②	10	テーマ作成・デザインの構成作成			
4	ホテルトラジャルインターナショナルパンフレット作成②				画像の選定・撮影準備			
5	ホテルトラジャルインターナショナルパンフレット作成③		課題③	10	画像撮影・パンフレット作成			
6	ホテルトラジャルインターナショナルパンフレット作成④		課題④	10	パソコンにてパンフレット作成			
7	ホテルトラジャルインターナショナルパンフレット作成⑤		課題⑤	10	パソコンにてパンフレット作成			
8	ホテルトラジャルインターナショナルパンフレット作成⑥		課題⑥	20	パンフレット完成・貼り出し			
9	SNSについて				SNSの効果的な配信方法を学ぶ			
10	ホテルトラジャルインターナショナルSNS作成①				SNSの投稿テーマ・デザイン作成			
11	ホテルトラジャルインターナショナルSNS作成②		課題⑦	10	SNS投稿用素材収集			
12	ホテルトラジャルインターナショナルSNS作成③		課題⑧	20	パソコンにてSNS資料作成			
13	試験WEEK				持ち込み：			
14	まとめ				パンフレットコンテスト発表			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
[実施回]	[点数]	[追試]			A 80点以上	授業内配布資料		
1回	10点	翌週までの提出			B 70点以上			
3回	10点	母数減らし			C 60点以上			
5回	10点	母数減らし			D 59点以下			
6回	10点	母数減らし						
7回	10点	母数減らし						
8回	20点	同じグループ評価に準ずる						
11回	10点	母数減らし						
12回	20点	同じグループ評価に準ずる						

授業計画書

学部	夜	科 コース	ホテル	年次	1	区分	必修	専門科目
総時間数			15	単位数	1	クラス	HA1	
科目名			ホテルビジネス実務検定対策Ⅱ			講師名	三分一 誠	
担当講師の実務経験		○	実務 経歴	大阪市内のシティホテルで約6年間勤務。 研修にて1年間各部署を経験した後、フロントに配属。 レセプション・キャッシャー業務を担当した後、宿泊予約に異動し団体予約を主に担当。				
授業のねらい・学期の達成目標				授業概要と進め方				
<p>★11月28日（木）に行われる 「ホテルビジネス実務検定」ベーシックレベル2級合格を目指す。</p> <p>★国内外のホテル業界事情を学び、業界に対する幅広い知識を身に付ける。</p>				<p>授業形態：講義</p> <p>★教科書の重要ポイントを押さえ、練習問題を解くことにより、問題パターンを把握する。</p> <p>★様々なホテルを知ることにより、就職活動に向けて知識の幅を広げる。</p>				
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標	特記事項		
			内容	点数				
1	ホテルビジネス実務検定 B2対策①				「宴会部門の業務」①			
2	ホテルビジネス実務検定 B2対策②				「宴会部門の業務」②			
3	ホテルビジネス実務検定 B2対策③				「宴会部門の業務」③			
4	ホテルビジネス実務検定 B2対策④		筆記	25	「調理部門の業務」①			
5	ホテルビジネス実務検定 B2対策⑤				「調理部門の業務」②			
6	ホテルビジネス実務検定 B2対策⑥				過去問題			
7	ホテルビジネス実務検定 B2対策⑦				直前対策			
8	ホテルビジネス実務検定 B1対策		筆記	25	1級の範囲とは？ 練習問題			
9	ホテル業界事情①				世界のホテルチェーン①			
10	ホテル業界事情②				世界のホテルチェーン②			
11	ホテル業界事情③				世界のホテルチェーン③			
12	ホテル業界事情④				世界のホテルチェーン④			
13	試験WEEK		筆記	50	持ち込み：なし			
14	ホテル業界事情⑤				世界のホテルチェーン⑤			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
10/25： 筆記試験（25点） 11/29： 筆記試験（25点） 試験WEEK： 筆記試験（50点） <p style="text-align: center;">以上100点満点</p> 授業内試験の追試は、学生カウンターで手続きの上、日程を三分一と相談。					A 78点以上 B 65点以上 C 52点以上 D 51点以下		ホテルビジネス - 基礎編 - オリジナルプリント	

授業計画書

学部	夜	科 コース	ホテル	年次	1	区分	必修	専門科目
総時間数		15		単位数	1	クラス	HA1①	
科目名			Rooms English II			講師名	東	
担当講師の実務経験		○		実務 経歴	英会話スクールにて8年、外資系ホテルにて従業員対象英語クラス担当4年、客室乗務員用英会話対策など			
授業のねらい・学期の達成目標					授業概要と進め方			
ホテルの宿泊部門において、応用的なサービスを提供するために必要な英語コミュニケーション力を身につけ、外国人のお客様により良い対応が出来ること *Boostアプリを使用し、ネイティブの発音やアクセントに慣れる *試験WEEK内「インバウンド外国語検定（英語宿泊）」実施					授業形態：講義 前期から引き続き、フロントサービスのオペレーションを学び、道案内から宿泊予約における必要な情報提供ができるようケーススタディを含め学習する ※Boostアプリを課題点とする ⇒該当の単元（Unit）を翌授業までに全て実施すること			
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標			特記事項
			内容	点数				
1	オリエンテーション				シラバス・Boostについて			
2	館内案内				館内案内について学ぶ			
3	道案内（館外）				観光地までの道案内			Boost
4	実技試験		実・課	20・5	実技試験/Qooco(2-1、2-2)			Boost
5	実技試験		実・課	5	実技試験/Qooco(2-1、2-2)			Boost
6	客室の交換		課題	5	3-1～3：客室の移動対応&案内			Boost
7	荷物運びの手伝い		課題	5	2-1～3：遺失物対応&荷物預かり			Boost
8	荷物運びの手伝い②&フロントデスク①		課題	5	2-3、5-1：荷物デリバリー&席の予約			Boost
9	フロントデスク②		課題	5	5-2～3：フロントデスク、レストラン予約、ハウスキーピング			Boost
10	フロントデスク③&客室予約①		課題	5	5-4：複数の要望に対応&客室予約			
11	電話予約				電話予約1・2			
12	筆記テスト対策		小テスト	15	筆記テスト対策・小テスト			
13	試験WEEK			30	持ち込み：なし			
14	まとめ				振り返り			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
筆記、実技テストの追試： 基本的に、講師が追試申請を確認した翌週に実施 課題：母数減らし 試験WEEKの追試は試験WEEK内で実施 ※10/30と11/6の実技試験日は授業内に案内					A 80点以上 B 70点以上 C 60点以上 D 59点以下		・Boost ・ポケット英語 ホテルサービス宿泊版	

授業計画書

学部	夜	科 コース	ホテル科	年次	1	区分	必修	専門科目
総時間数			15	単位数	1	クラス	HA1	
科目名			セルフプロデュース			講師名	小中 由比	
担当講師の実務経験		○	実務経歴	8年間シティホテル、リゾートホテルにてホテル業界にて、新人教育の一環で身だしなみの指導にも従事した経験あり。				
授業のねらい・学期の達成目標				授業概要と進め方				
就職活動に向けて自身の見せ方を学ぶ。立ち居振る舞いや発声方法を身に付けることで、面接対策へと繋げるとともに、スマートなホテルスタッフを目指す。				授業形態：講義 面接対策を目的とし「身だしなみ」「立ち居振る舞い」「表情」など各担当の先生より学ぶ。 ・ヘアメイク：岩本先生 ・ウォーキング：奥谷先生、境先生 ・ボイストレーニング：尾崎先生 ※スーツ着用必須				
				実施回数	授業スケジュール	授業内テスト 内容	点数	各回の到達目標
1	オリエンテーション、面接の種類				授業の進め方の理解、面接を知る			
2	面接基礎対策				面接の動きや流れを実践的に理解する			
3	ヘアメイク①				普段のヘアメイクと就活ヘアメイクの違いを知る（現状のメイク・ヘアセットチェック）			
4	ウォーキング①				姿勢・歩き方撮影/基本姿勢の理解			
5	ウォーキング②	筆記	15		基本姿勢の確認/歩き方基礎の理解			
6	ウォーキング③	実技	15		ウォーキングテスト/美しい立ち居振る舞い			
7	ボイストレーニング①				正しい発声とは何かを学ぶ			
8	ボイストレーニング②	実技	15		発声を意識しながら人前で話すことの恐怖心を取り去る			
9	ボイストレーニング③	実技	15		人前で自信を持って話すことを目指す			
10	ヘアメイク②		15		フルメイク・フルセットを施し評価する			
11	面接対策①		10		面接の基本動作の復習			
12	面接対策②		15		面接実践練習			
13	試験WEEK				持ち込み：			
14	まとめ				面接の振り返り			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細				達成度評価		使用教材		
[試験週] 5週目 6週目 8週目 9週目 10週目 11週目 12週目	[試験内容] 筆記 実技 実技 実技 実技 実技 実技	[追試詳細] 翌週実施 母数減らし 母数減らし 母数減らし 母数減らし 母数減らし 母数減らし	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	夜	科 コース	ホテル科	年次	1	区分	必修	専門科目
総時間数			15	単位数	1	クラス	HA1②	
科目名			フロントオペレーションⅡ			講師名	小中 由比	
担当講師の実務経験		○	実務経歴	ホテル業界にて8年間、シティホテル、リゾートホテルなど複数のホテルにてバトラー、ベルスタッフ、フロントスタッフなど宿泊業務全般を担当。				
授業のねらい・学期の達成目標				授業概要と進め方				
<ul style="list-style-type: none"> ・ 客室を販売する宿泊業務の流れ、確認事項などを学習し、スムーズに予約をとれるようになる。 ・ 気持ちのいい電話応対ができるようになる。 ・ OPERAを使用し、オペレーションとフロントシステムを連動させて理解する 				授業形態：講義 <ul style="list-style-type: none"> ・ ロールプレイで実技を学ぶと同時に、OPERAを使用しホテルシステムを理解する 【授業内ルール】 ・ 身だしなみを整えて参加すること ※身だしなみも成績評価の一部とする ・ 実習室での飲食不可！ 				
実施回数	授業スケジュール			授業内テスト		各回の到達目標		特記事項
			内容	点数				
1	オリエンテーション、前期復習 電話の取り方、スクリプト配布、説明					予約の種類や業務内容の復習 予約受注時の電話対応の仕方を理解する		
2	第三者からの予約					第三者から予約を受けた場合の注意事項を理解する		
3	予約の変更（特別な手配）・キャンセル					予約変更・キャンセルを受けた場合の注意事項の理解（PC入力含む）		
4	予約入力①(OPERA使用)					基本的な予約（本人予約）を受注し、PCに入力できる		
5	宿泊予約練習					宿泊予約(実技)の流れ理解		
6	実技試験練習							
7	宿泊予約実技テスト①			実技①	50	宿泊予約実技テスト		
8	宿泊予約実技テスト①			課題①	10	宿泊予約実技テスト		
9	予約変更練習					予約変更の流れを理解		
10	宿泊予約実技試験練習			筆記	10			
11	宿泊予約実技テスト②			実技②	20	宿泊予約実技テスト		
12	宿泊予約実技テスト②			課題②	10	宿泊予約実技テスト		
13	試験WEEK					持ち込み：		
14	フロント業務					チェックイン・チェックアウトの流れ理解		
15	総まとめおよび各種行事					これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。		
テスト・追試詳細						達成度評価		使用教材
[試験週]		[試験内容]		[追試詳細]		A 80点以上		配布プリント
7週目		実技①		翌週実施		B 70点以上		
(8週目)		課題①		翌週までに提出		C 60点以上		
10週目		筆記		翌週実施		D 59点以下		
11週目		実技②		翌週実施				
(12週目)		課題②		翌週までに提出				

授業計画書

学部	夜	科 コース	ホテル	年次	1	区分	必修	専門科目
総時間数		30		単位数	2	クラス	HA1①	
科目名			レストランオペレーションⅡ			講師名	山岡丈也	
担当講師の実務経験		○		実務 経歴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 料飲経験17年：ホテル直営レストランの責任者として従事 ・ レストランサービス技能検定 1級技能士 ・ (社)HRS 西洋料理テーブルマナー認定講師 			
授業のねらい・学期の達成目標					授業概要と進め方			
<p>★レストランサービス（1～6週）</p> <p>①持ち回りサービスを身に付け、接客技術を高める</p> <p>②ゲストを楽しませる高度な技術を経験する</p> <p>★宴会実務（7～14週）</p> <p>①ホテルの宴会部門での業務の流れを実技中心に理解し、身に付ける</p>					<p>授業形態：講義</p> <p>★レストランサービス（1～6週）</p> <p>①実技中心の授業を行い、サービス技能習得を目指す。</p> <p>②「魅せる」サービススキルに挑戦する。</p> <p>★宴会実務（7～14週）</p> <p>①宴会業務は、プリントを参考に実技を中心に体得する</p> <p>②ブライダルについては、プリントを中心に挙式・披露宴の流れを理解する。</p>			
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標	特記事項		
			内容	点数				
1	テーブルセッティングの基礎				テーブルセッティングの基礎・物の扱い方	24FB		
2	チューリンサービス				スープチューリンの持ち方・注ぎ方	//		
3	チューリンサービス実技試験		実技① 課題	15 10	チューリンサービス実技試験	//		
4	サーバーの使い方				ウェスタンホールド・ジャパニーズホールド	//		
5	プラッターサービス				プラッターの扱い方・料理の盛り付け方	//		
6	プラッターサービス実技試験		実技② 課題	15 10	プラッターサービス実技試験	//		
7	宴会とは / 宴会実務①				授業説明/宴会の種類とテーブルプラン	26BQ		
8	宴会実務②				婚礼知識（挙式の特徴と進行）	//		
9	宴会実務③		筆記	20	婚礼知識（披露宴の席次と進行）	//		
10	宴会実務④				テーブルセッティングの手順を習得	//		
11	宴会実務⑤				テーブルセッティングの手順を習得	//		
12	宴会実務⑥		実技③ 課題	15 15	テーブルセッティング実技試験	//		
13	試験WEEK				持ち込み：			
14	デクパージュサービス				オレンジカービング	24FB		
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
【追試詳細】					<p>A 80点以上</p> <p>B 70点以上</p> <p>C 60点以上</p> <p>D 59点以下</p>		<p>★レストランサービス ・配布プリント</p> <p>★宴会実務 ・配布プリント</p>	
<p>実技①② … 授業担当者に追試日を確認</p> <p>実技③ … 母数減らし</p> <p>課題 … 母数減らし</p> <p>筆記 … 翌週実施（授業担当者に確認要）</p>								

授業計画書

学部	夜	科 コース	海外キャリア	年次	2	区分	必修	専門科目
総時間数		15		単位数	1	クラス	HC2	
科目名			ホテル業界研究Ⅱ			講師名	柏木 昌	
担当講師の実務経験		○		実務 経歴	国内シティホテルでの宿泊業務担当を6年、料飲業務担当を6年。			
授業のねらい・学期の達成目標					授業概要と進め方			
ホテルの裏方業務である「管理部門」の業務特性を理解することにより、サービス部門だけでなく、ホテルを様々な角度から見られるようになる。					授業形態：講義 「ホテルビジネス-基礎編-」のテキストを参考にしながら管理部門の業務を理解していく。			
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標			特記事項
			内容	点数				
1	ホテル管理部門の業務①				マーケティング部門①			
2	ホテル管理部門の業務②				マーケティング部門②			
3	ホテル管理部門の業務③				マーケティング部門③			
4	ホテル管理部門の業務④		筆記	25	総務・人事部門①			
5	ホテル管理部門の業務⑤				総務・人事部門②			
6	ホテル管理部門の業務⑥				施設管理部門①			
7	ホテル管理部門の業務⑦				施設管理部門②、仕入購買部門①			
8	ホテル管理部門の業務⑧		筆記	25	仕入購買部門②			
9	ホテル管理部門の業務⑨				経理・会計部門①			
10	ホテル管理部門の業務⑩				経理・会計部門②			
11	ホテルの危機管理①				災害が起こった際の対応			
12	ホテルの危機管理②				事故・事件が起こった際の対応			
13	試験WEEK		筆記	50	持ち込み： なし			
14	総まとめ							
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
11/11： 筆記試験（25点） 12/9： 筆記試験（25点） 試験WEEK： 筆記試験（50点） 以上100点満点 授業内試験の追試は、学生カウンターで手続きの上、日程を担当講師と相談。					A 80点以上 B 70点以上 C 60点以上 D 59点以下		オリジナルプリント	

授業計画書

学部	夜	科 コース	ホテル科	年次	2	区分	必修	専門科目
総時間数		15		単位数	1	クラス	HC1①	
科目名			Hotel English			講師名	原山 ゆうり	
担当講師の実務経験		○		実務 経歴	国内外の観光施設にて接客を経験（テーマパーク・ホテル）			
授業のねらい・学期の達成目標					授業概要と進め方			
To build English ability to speak and understand advanced hotel english in practical situation.					授業形態：講義			
					This course will be focusing on front office department section mainly for problem solving, internal communication skill, taking in special request and etc. Course aims to build confidence, develop students situation awareness in a hotel environment.			
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標	特記事項		
			内容	点数				
1	Intro				Introduction			
2	Guest Relation				Preparing for Guest Arrival			
3	House Keeping - Guest Relation				Preparing with HK department			
4	In Room Check in		小テスト	10	Meet & greet guest			
5	Assignment		課題	5	VIP guest upon arrival			
6	Solving Problems				Solving guest problems & enquiries			
7	Special Occasions①		小テスト	10	Arrangement for special request①			
8	Special Occasions②		課題	5	Arrangement for special request②			
9	Special Request				Arrangement for special request③			
10	Dealing with Difficult Situations①		課題	10	Dealing with difficult guest's situation / request			
11	Dealing with Difficult Situations②				Dealing with difficult guest's situation / request			
12	Prep for written test		課題	10	Preparing for test			
13	試験WEEK		筆記	50	持ち込み：カラーペン			
14	feedback				feedback			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
筆記、実技テストの追試： 基本的に、講師が追試申請を確認した翌週に実施 課題：母数減らし 試験WEEKの追試は試験WEEK内で実施					A 80点以上 B 70点以上 C 60点以上 D 59点以下		配布資料	

授業計画書

学部	屋	科 コース	ホテル科・海外キャリア科	年次	2	区分	必修	専門科目
総時間数		30		単位数	2	クラス	D・E・F	
科目名			卒業制作			講師名	小中 由比	
担当講師の実務経験		○		実務経歴	ホテル業界にて8年間、パトラー、ベルスタッフ、フロントスタッフなど宿泊業務全般をシティホテル、リゾートホテルなど複数のホテルにて担当。			
授業のねらい・学期の達成目標					授業概要と進め方			
<p>これまでホテルについて学んできた知識を活かし、ホテル科最後の成果発表として「ホテルトラジャルインターナショナル」のホテルを作成し、そのホテルをPRするパンフレットを作成する。</p> <p>大阪ホテル専門学校のホテル学科特徴を見出し、対外的なSNSの配信について学び、実際のSNS投稿に活用する。</p>					<p>授業形態：講義</p> <p>①パンフレットのデザインについて学び、大阪ホテル専門学校(ホテルトラジャルインターナショナル)のホテルパンフレットを作成する。 ②SNSの効果的な配信方法を学び、大阪ホテル専門学校のSNSの配信を行う</p>			
実施回数	授業スケジュール		授業内テスト		各回の到達目標	特記事項		
			内容	点数				
1	オリエンテーション		課題①	10	授業説明・グループ作成			
2	パンフレットデザインについて				パンフレットのデザイン構成について学ぶ			
3	ホテルトラジャルインターナショナルパンフレット作成①		課題②	10	テーマ作成・デザインの構成作成			
4	ホテルトラジャルインターナショナルパンフレット作成②				画像の選定・撮影準備			
5	ホテルトラジャルインターナショナルパンフレット作成③		課題③	10	画像撮影・パンフレット作成			
6	ホテルトラジャルインターナショナルパンフレット作成④		課題④	10	パソコンにてパンフレット作成			
7	ホテルトラジャルインターナショナルパンフレット作成⑤		課題⑤	10	パソコンにてパンフレット作成			
8	ホテルトラジャルインターナショナルパンフレット作成⑥		課題⑥	20	パンフレット完成・貼り出し			
9	SNSについて				SNSの効果的な配信方法を学ぶ			
10	ホテルトラジャルインターナショナルSNS作成①				SNSの投稿テーマ・デザイン作成			
11	ホテルトラジャルインターナショナルSNS作成②		課題⑦	10	SNS投稿用素材収集			
12	ホテルトラジャルインターナショナルSNS作成③		課題⑧	20	パソコンにてSNS資料作成			
13	試験WEEK				持ち込み：			
14	まとめ				パンフレットコンテスト発表			
15	総まとめおよび各種行事				これまでの総復習および就職セミナー等各種行事の準備を行う。			
テスト・追試詳細					達成度評価		使用教材	
[実施回]	[点数]	[追試]			A 80点以上	授業内配布資料		
1回	10点	翌週までの提出			B 70点以上			
3回	10点	母数減らし			C 60点以上			
5回	10点	母数減らし			D 59点以下			
6回	10点	母数減らし						
7回	10点	母数減らし						
8回	20点	同じグループ評価に準ずる						
11回	10点	母数減らし						
12回	20点	同じグループ評価に準ずる						