

履修時期	2026年度前期	授業クラス	S	曜日	木	時限	3	単位数	2	時間数	30
科目名	ホテル料飲知識			必修・選択	必修			実務経験	有		
実務経験の内容と授業に活かす具体的記述(授業に関連した実務経験を有し、その経験を実践的教育に活かす場合のみ記載)											
ホテルにおける長年の料飲実務とライセンス取得を中心とした講師経験を活かし、生徒にホスピタリティを伝承する。											
教材・自己学習法・目指せる資格など				授業のねらい、将来の活用例など							
西洋料理料飲接客サービス技法 レストランサービス技能検定3級学科試験				令和8年度HRS レストランサービス技能検定試験3級に合格できる料飲知識を身に付ける。							
授業概要(成果発表や課外活動など含む)、授業形式(座学や実技、ワークなど)、評価方法と基準(形式や回数、配点など)											
授業形式:講義(座学) 授業概要:学科試験に出題傾向の高いキーワードをしっかりと覚え、過去問題(過去3年分)を解説、問題を解くことで理解度を確認する。 評価方法と基準:筆記確認テストを3回実施 合計100点 A 80点以上 B 70点以上 C 60点以上 D 59点以下											
回数	実施日	学習項目や学習概略			自己 チェック	到達目標 (Can Doなど)					
1	4月16日	オリエンテーション (授業形式、評価方法について) 授業の目的とゴール			<input type="checkbox"/> 授業の目的とゴールを理解した <input type="checkbox"/> 資格取得の重要性を理解した <input type="checkbox"/> 授業形式、評価方法、授業中の注意点を理解した						
2	4月23日	第1章 食材・飲料等の基礎知識① (P1~P21)			<input type="checkbox"/> 6つの基礎食品を理解した <input type="checkbox"/> 食品加工の目的と貯蔵方法を理解した <input type="checkbox"/> 消費期限と賞味期限の違いを理解した						
3	5月7日	スポーツデー									
4	5月14日	第1章 食材・飲料等の基礎知識② (P22~P33)			<input type="checkbox"/> 食材について理解した(魚・肉・パスタ・チーズ) <input type="checkbox"/> 調理方法の違い特徴について理解した <input type="checkbox"/> 確認小テスト①						
5	5月21日	第1章 飲料の種類および特徴① (P34~P54)			<input type="checkbox"/> 飲料の種類と特徴について理解した <input type="checkbox"/> ワインの分類について理解した <input type="checkbox"/> 各国のワインの特徴を理解した						
6	5月28日	第1章 飲料の種類および特徴② (P55~P66)			<input type="checkbox"/> 蒸留酒の種類と特徴について理解した <input type="checkbox"/> コーヒー、紅茶、ミネラルウォーターの種類と特徴を理解した <input type="checkbox"/> 確認小テスト②						
7	6月4日	第1章 メニュー (P67~P85) 第2章 接客の基本 (P87~P93)			<input type="checkbox"/> 料飲サービススタッフに求められる資質、役割を理解した <input type="checkbox"/> 宴会の種類と運営の注意点を理解した <input type="checkbox"/> 確認小テスト③						
8	6月11日	第3章 宴会とレストランサービス① (P95~P115)			<input type="checkbox"/> レストランにおける4つのサービス方法を理解した <input type="checkbox"/> レストランの準備作業におけるポイントを理解した(テーブルセッティングほか) <input type="checkbox"/> 確認小テスト④						
9	6月18日	第3章 宴会とレストランサービス② (P116~P162)			<input type="checkbox"/> レストランサービス、ゲリドンサービスを理解した <input type="checkbox"/> プロトコルの歴史と5原則について理解した <input type="checkbox"/> 確認小テスト⑤						
10	6月25日	第4章 食文化(P163~P174) 第5章 施設管理(P175~P190)			<input type="checkbox"/> 食文化について理解した(宗教における食の禁忌) <input type="checkbox"/> 防火管理の重要性について理解した <input type="checkbox"/> 確認小テスト⑥						
11	7月2日	第6章 苦情対応と遺失物の取り扱い 第7章 食品衛生および公衆衛生① (P191~P222)			<input type="checkbox"/> 苦情発生の要因と対応について理解した <input type="checkbox"/> 食中毒の種類と発生原因について理解した <input type="checkbox"/> 確認小テスト⑦						
12	7月9日	第7章 食品衛生および公衆衛生② (P223~P259)			<input type="checkbox"/> 公衆衛生と感染予防について理解した <input type="checkbox"/> 安全衛生・労働災害の種類と予防策について理解した <input type="checkbox"/> 確認小テスト⑧						
13	7月16日	学科試験対策 過去問題100問(成績評価対象試験)			<input type="checkbox"/> 2024年(令和6年)過去問題						
14	7月23日	学科試験対策 過去問題85問			<input type="checkbox"/> 2023年(令和5年)過去問題 <input type="checkbox"/> 2022年(令和4年)過去問題						
15	7月30日	総復習(フィードバック)			<input type="checkbox"/> 総まとめ(学科試験 合格のための勉強の仕方とポイント)						

履修時期	2026年度前期	授業クラス	S1	曜日	火	時限	2	単位数	2	時間数	←単位を入力
科目名	Conversational English			必修・選択	必修			実務経験	-		
実務経験の内容と授業に活かす具体的記述(授業に関連した実務経験を有し、その経験を実践的教育に活かす場合のみ記載)											
Darien has been teaching English in Japan since 2015. He has taught students of all levels in junior high school, senior high school, and college.											
教材・自己学習法・目指せる資格など				授業のねらい、将来の活用例など							
Short Lecture, Listening Activities, Speaking Activities, Conversation Practice and Discussions				This class will expand your speaking and communication skills in English to prepare you for conversations in daily life.							
授業概要(成果発表や課外活動など含む)、授業形式(座学や実技、ワークなど)、評価方法と基準(形式や回数、配点など)											
(授業概要) You will practice giving your opinion with long answers in conversations by asking and answering questions.											
(授業形式) You will practice conversations about different topics to improve your fluency, accuracy, and complexity in communication.											
(教材) Materials Made by the Global Center (on LoiLoNote)											
(評価方法) Speaking Tests 4 x 25 points = 100 points											
回数	実施日	学習項目や学習概略			自己 チェック	到達目標 (Can Doなど)					
1	4月14日	Orientation			<input type="checkbox"/> Learn the goals of the class <input type="checkbox"/> Introduce yourselves to your classmates and your teacher <input type="checkbox"/>						
2	4月21日	Unit 1: Introductions			<input type="checkbox"/> Learn OREO to give long answers <input type="checkbox"/> Practice speaking in conversation <input type="checkbox"/>						
3	4月28日	Unit 1: Introductions			<input type="checkbox"/> Listen to conversations to learn new words and language <input type="checkbox"/> Practice speaking in conversation <input type="checkbox"/>						
4	5月12日	Unit 1 Review			<input type="checkbox"/> Review Unit 1 conversations <input type="checkbox"/> Practice for the speaking test <input type="checkbox"/>						
5	5月19日	Speaking Test (25 Points)			<input type="checkbox"/> Have a conversation to ask and answer questions <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						
6	5月26日	Unit 2: Likes & Dislikes			<input type="checkbox"/> Learn to talk about likes and dislikes <input type="checkbox"/> Practice speaking in conversation <input type="checkbox"/>						
7	6月2日	Unit 2: Likes & Dislikes			<input type="checkbox"/> Listen to conversations to learn new words and language <input type="checkbox"/> Practice speaking in conversation <input type="checkbox"/>						
8	6月9日	Speaking Test (25 Points)			<input type="checkbox"/> Have a conversation to ask and answer questions <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						
9	6月16日	Unit 3: Skills & Talents			<input type="checkbox"/> Learn to talk about your skills and talents <input type="checkbox"/> Practice speaking in conversation <input type="checkbox"/>						
10	6月23日	Unit 3: Skills & Talents			<input type="checkbox"/> Listen to conversations to learn new words and language <input type="checkbox"/> Practice speaking in conversation <input type="checkbox"/>						
11	6月30日	Speaking Test (25 Points)			<input type="checkbox"/> Have a conversation to ask and answer questions <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						
12	7月7日	Unit 4: My Country			<input type="checkbox"/> Learn to use the most, -est, more, and -er to compare things <input type="checkbox"/> Practice speaking in conversation <input type="checkbox"/>						
13	7月14日	Unit 4: My Country			<input type="checkbox"/> Listen to conversations to learn new words and language <input type="checkbox"/> Practice speaking in conversation <input type="checkbox"/>						
14	7月21日	Speaking Test (25 Points)			<input type="checkbox"/> Have a conversation to ask and answer questions <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						
15	7月28日	Grades & Feedback			<input type="checkbox"/> Get feedback from your teacher <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>						

履修時期	2026年度前期	授業クラス	S1	曜日	金	時限	4	単位数	2	時間数	30
科目名	ITビジネス			必修・選択	必修			実務経験	有		
実務経験の内容と授業に活かす具体的記述(授業に関連した実務経験を有し、その経験を実践的教育に活かす場合のみ記載)											
教材・自己学習法・目指せる資格など				授業のねらい、将来の活用例など							
				毎回のタイピング練習で基本的なタイピング技術を得し、目的に応じたソフトウェア(Word、Excel、PowerPoint)を使ったデータ活用方法を学びます。							
授業概要(成果発表や課外活動など含む)、授業形式(座学や実技、ワークなど)、評価方法と基準(形式や回数、配点など)											
(授業概要) Microsoft Officeソフトの中でも特に使用頻度が高い3つのソフトに限定し、基礎的な使用方法を演習形式で学ぶ。 各単元の最後にはそのソフトを使用して実践的な活用方法をイメージした課題作成を行う。											
(授業形式) 講義および実技など											
(評価方法) Word・Excel復習課題:15点×2 / PowerPoint中間・最終課題:20点×2 / タイピング練習:2点×15											
回数	実施日	学習項目や学習概略			自己チェック	到達目標 (Can Doなど)					
1	4月10日	【タイピング練習】 Word復習①			<input type="checkbox"/> 前期に学んだ内容の復習 <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
2	4月17日	【タイピング練習】 Word復習②			<input type="checkbox"/> 簡易的なWord文章の作成 <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
3	4月24日	【タイピング練習】 Word復習③ 復習課題提出			<input type="checkbox"/> 表、画像を含むWord文章の作成 <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
4	5月8日	【タイピング練習】 Excel復習①			<input type="checkbox"/> 前期に学んだ内容の復習 <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
5	5月15日	【タイピング練習】 Excel復習②			<input type="checkbox"/> 簡易的なExcel表の作成 <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
6	5月22日	【タイピング練習】 Excel復習③ 復習課題提出			<input type="checkbox"/> 計算式が入力されているExcel表の作成 <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
7	5月29日	【タイピング練習】 PowerPoint演習①			<input type="checkbox"/> 基本的なPowerPointの操作を理解する <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
8	6月5日	【タイピング練習】 PowerPoint演習②			<input type="checkbox"/> 基礎的なスライドに動きをつけることができる <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
9	6月12日	【タイピング練習】 PowerPoint演習③			<input type="checkbox"/> プレゼンテーション資料を作成することができる <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
10	6月19日	【タイピング練習】 PowerPoint応用① 中間課題作成			<input type="checkbox"/> PowerPoint①～③で学んだ内容を使用してプレゼンテーション資料を作成 <input type="checkbox"/> 文字入力練習 <input type="checkbox"/>						
11	6月26日	【タイピング練習】 PowerPoint応用②			<input type="checkbox"/> 画像の加工について理解する <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
12	7月3日	【タイピング練習】 PowerPoint応用③			<input type="checkbox"/> グラフィックの活用について理解する <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
13	7月10日	【タイピング練習】 PowerPoint応用④			<input type="checkbox"/> 動画と音声の活用について理解する <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
14	7月17日	【タイピング練習】 PowerPoint最終プレゼンテーション 資料作成①			<input type="checkbox"/> 最終プレゼンテーション資料の作成 <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
15	7月24日	【タイピング練習】 PowerPoint最終プレゼンテーション 資料作成② 課題提出			<input type="checkbox"/> 最終プレゼンテーション資料の作成 <input type="checkbox"/> 文字入力の練習 <input type="checkbox"/>						
16	7月31日	PowerPoint最終プレゼンテーション 資料発表			<input type="checkbox"/> クラス内にてプレゼンテーション資料を発表						

履修時期	2026年度前期	授業クラス	SI	曜日	金	時限	I	単位数	2	時間数	30
科目名	バンケット演習 II			必修・選択	必修			実務経験	有		
実務経験の内容と授業に活かす具体的記述(授業に関連した実務経験を有し、その経験を実践的教育に活かす場合のみ記載)											
ホテルの料飲部門で15年間勤務。レストランマネージャー、婚礼キャプテン、ソムリエ、バーテンダーとして働く。レストランサービス技能検定I級取得。											
教材・自己学習法・目指せる資格など				授業のねらい、将来の活用例など							
<教材> ・実習室備品 <資料> ・オリジナル資料 ・実技課題ごとの指示書 ※ロイロにて適宜配布(テキストはありません) <資格> ・バーテンダー呼称技能認定試験				ホテルの宴会部(バンケット)で求められる飲料サービス対応力を高める。カクテルの知識・歴史・技術を体系的に習得し、多様なゲストのオーダーに自信を持って対応できる実践力を養う。特にノンアルコールカクテル(モクテル)の開発を通じ、飲酒しないゲストへの対応や創造的な提案力を磨く。最終的には、現役バーテンダーを審査員に迎えたコンペティションを通じて、プロの視点からフィードバックを受け、ホテリエとしての飲料対応の専門性と自信を身につけることを目指す。							
授業概要(成果発表や課外活動など含む)、授業形式(座学や実技、ワークなど)、評価方法と基準(形式や回数、配点など)											
(授業概要) バンケットにおける基礎スキルを演習形式で学ぶ。ホテルバンケットにおける飲料サービスの実践力を養う授業。カクテルの定義・歴史・分類から始まり、パーツの使い方、シェイク・ステア・ビルドなど基本技法の習得、有名カクテルのレシピ学習と実習まで前半で網羅する。後半はノンアルコールカクテル(モクテル)の材料・製法を学び、各自がオリジナルモクテルを企画・試作・改良する演習を行う。授業の集大成として、現役ホテルバーテンダーを審査員に招いたカクテルコンペティションを実施する。											
(授業形式) 座学(講義・試飲見本・動画視聴)と実技(パーツ操作・レシピ実習)を組み合わせ実施。後半はグループワーク・個人制作・プレゼンテーション形式で進める。											
(評価方法) ・カクテルメイク実技試験:30点 ・創作モクテルコンペ(完成度・プレゼン):40点 ・授業態度・実習への取り組み:20点 ・小テスト・レポート:10点											
回数	実施日	学習項目や学習概略			自己チェック	到達目標(Can Doなど)					
1	4月10日	ガイダンス ホテルバンケットにおける飲料サービス概論			<input type="checkbox"/> 授業の目的・内容・評価基準を理解できる <input type="checkbox"/> ホテルバンケットにおける飲料サービスの役割を説明できる <input type="checkbox"/> バーテンダーとサービススタッフそれぞれの役割を理解できる						
2	4月17日	カクテルとは何か (定義・分類・ベーススピリッツ)			<input type="checkbox"/> カクテルの定義とショート・ロング・ホットの分類を説明できる <input type="checkbox"/> ベーススピリッツ(ジン・ウォッカ・ラム・テキーラ等)の特徴を述べられる <input type="checkbox"/> カクテルがバンケットで提供される場面を具体的にイメージできる						
3	4月24日	カクテルの歴史 (世界と日本のカクテル文化の変遷)			<input type="checkbox"/> カクテルの起源と歴史の変遷を説明できる <input type="checkbox"/> 禁酒法時代とカクテル文化の関係を理解できる <input type="checkbox"/> 日本のバーテンダー文化の特徴・世界的評価を述べられる						
4	5月8日	パーツと器具の名称・用途・衛生管理 (シェーカー・ミキシンググラス・バースプーン等)			<input type="checkbox"/> 主要パーツ(シェーカー・ミキシンググラス・バースプーン・メジャーカップ等)を識別できる <input type="checkbox"/> 各ツールの正しい持ち方・使い方を説明できる <input type="checkbox"/> 器具の衛生管理・手入れの手順を実践できる						
5	5月15日	カクテルメイクの基本技法 (シェイク・ステア・ビルド・ブレンド)			<input type="checkbox"/> 4つの基本技法の特徴と使い分けを説明できる <input type="checkbox"/> シェイクの正しいフォームを実践できる <input type="checkbox"/> ステアの正しい手法でカクテルをグラスに注げる						
6	5月22日	有名カクテルとレシピ① クラシックカクテル(マティーニ・マンハッタン・ネグロニ等)			<input type="checkbox"/> マティーニ・マンハッタン・ネグロニなどのレシピを覚えられる <input type="checkbox"/> 各カクテルの由来・特徴・味わいを説明できる <input type="checkbox"/> オーダーを受けてクラシックカクテルを提供できる						
7	5月29日	有名カクテルとレシピ② ポピュラー・宴会頻出カクテル(カシスオレンジ・モスコミュール・ジントニック等)			<input type="checkbox"/> 宴会シーンで頻りにオーダーされるカクテルのレシピを覚えられる <input type="checkbox"/> アルコール度数・甘辛・味わいに応じたお勧めができる <input type="checkbox"/> ゲストの好みに応じたアレンジ提案の基礎知識を得られる						
8	6月5日	カクテルメイク実習① (基本レシピを使った実践演習・スピードと品質の向上)			<input type="checkbox"/> 習得したレシピをもとに規定時間内にカクテルを完成できる <input type="checkbox"/> 味・色・グラス選択など品質チェックができる <input type="checkbox"/> お客様への提供動作(サーブ)を意識した所作で実習できる						
9	6月12日	香り・味わいの組み合わせ (フレーバーマトリクス・甘味・酸味・苦味・塩味のバランス)			<input type="checkbox"/> 甘味・酸味・苦味・塩味の4要素のバランスを説明できる <input type="checkbox"/> 香り(アロマ)の組み合わせの基本原則を理解できる <input type="checkbox"/> 食材・リキュール・スパイスを活用したフレーバー設計の考え方を持てる						
10	6月19日	ノンアルコールカクテル(モクテル)の基礎知識 (材料・需要・宴会シーンでの重要性)			<input type="checkbox"/> モクテルの定義とバンケットシーンでの重要性を説明できる <input type="checkbox"/> シロップ・コーディアル・ジュース・ハーブ・スパイスなど材料の特徴を理解できる <input type="checkbox"/> ノンアルコール需要(妊婦・運転者・宗教的理由等)への配慮意識を持てる						
11	6月26日	モクテル実習① ベーシックレシピの製作(フルーツ・ハーブ・スパイスを使用)			<input type="checkbox"/> フルーツ・ハーブ・スパイスを組み合わせた基本モクテルを作る <input type="checkbox"/> 彩り・ガーニッシュ・グラス選択を意識した盛り付けができる <input type="checkbox"/> 味のバランスを確認し、甘さ・酸味の調整ができる						
12	7月3日	モクテル実習② 創作モクテルの企画立案とレシピシート作成			<input type="checkbox"/> コンセプト・ターゲット・季節感を盛り込んだ創作モクテルを考案できる <input type="checkbox"/> レシピシート(材料・分量・製法・コンセプト)を作成できる <input type="checkbox"/> 試作して改善点を洗い出し、次回に向けた修正計画を立てられる						
13	7月10日	創作モクテルのレシピ最終調整 プレゼンテーション資料の作成			<input type="checkbox"/> 完成レシピをもとにプレゼンテーション用スライド・資料を作成できる <input type="checkbox"/> モクテルの名前・コンセプト・材料・製法・特徴を分かりやすく説明できる <input type="checkbox"/> 審査基準(味・見た目・独創性・プレゼン)を意識した仕上げができる						
14	7月17日	プレゼンテーション練習・リハーサル (実演と説明の本番想定練習)			<input type="checkbox"/> 審査員を想定したモクテル実演とプレゼンを流れよく行える <input type="checkbox"/> 想定質疑への回答準備ができる <input type="checkbox"/> 制限時間内に製作・説明・提供を完結する段取りが整えられる						
15	7月24日	カクテルコンペティション (現役ホテルバーテンダーを審査員として招聘・創作モクテル発表)			<input type="checkbox"/> 創作モクテルを審査員の前で自信を持って実演・プレゼンできる <input type="checkbox"/> 現役バーテンダーからのフィードバックを正確に受け止め改善点を述べられる <input type="checkbox"/> ホスピタリティを意識した接客対応でプレゼンテーションができる						
16	7月31日	総括・振り返り・まとめ 飲料サービスとホテルキャリアへの展望			<input type="checkbox"/> 授業全体を通じた学びを整理し自己評価レポートを作成できる <input type="checkbox"/> バンケットにおける飲料サービスの専門性・重要性について自分の言葉で述べられる <input type="checkbox"/> 今後のキャリアに向けた飲料スキル向上の目標を設定できる						

履修時期	2026年度前期	授業クラス	S1	曜日	金	時限	2	単位数	2	時間数	←単位を 入力
科目名	業界英会話			必修・選択	必修			実務 経験	-		
実務経験の内容と授業に活かす具体的記述(授業に関連した実務経験を有し、その経験を実践的教育に活かす場合のみ記載)											
Joy is a teacher from the US with 20 years teaching experience in Japan. She enjoys cooking, traveling and learning about other cultures.											
教材・自己学習法・目指せる資格など				授業のねらい、将来の活用例など							
We will use lessons from the textbook Hotel & Hospitality English and supplemental worksheets connected to the lessons from LoLoNote.				The aim of this course is to expand the students vocabulary, improve fluency, comprehension and communication skills so they can confidently deal with various situations with hotel guests.							
授業概要(成果発表や課外活動など含む)、授業形式(座学や実技、ワークなど)、評価方法と基準(形式や回数、配点など)											
(授業概要) In Semester 1, we will cover Lessons 1- 13. We will learn new vocabulary and use it in dialogues as we practice situations working in a hotel in various departments such as front desk , reservations, and hotel bar / cafe and breakfast restaurant service. We will focus on checking in, reservation inquiries, changing, confirming and cancelling reservations, phone calls and communication problems, bar service and dealing with complaints at the bar and breakfast service at the hotel restaurant.											
(授業形式) Each lesson will involve dialogue practice in pairs, listening and comprehension checks, grammar related to the lesson, supplemental worksheets from the instructor, and review from the previous lesson. There will be a review game the week before each of the 2 speaking tests.											
(教材) Lessons from the textbook Hotel & Hospitality English and supplemental worksheets connected to the lessons.											
(評価方法) These speaking tests will be 30 points each equaling 60 points in total for the semester and there will be 2 written tests, 20 points each, to equal 40 points.											
回数	実施日	学習項目や学習概略			自己 チェック	到達目標 (Can Doなど)					
1	4月10日	Syllabus / LESSON 1 Welcoming Guests				Checking in guests / Finding out the guests needs / Giving guest information					
2	4月17日	LESSON 1 / LESSON 2 Welcoming a guest who does not have a reservation				Checking in guests / Handling a difficult situation / Saying NO politely					
3	4月24日	LESSON 5 Looking after guests				Organizing transport / Giving information to guests / Agreeing to something					
4	5月8日	LESSON 4 Looking after guests				Offering to help / Giving simple directions / Explaining things					
5	5月15日	SPEAKING TEST				LESSON 1 , 2 , 4 , 5 30 points					
6	5月22日	LESSON 6 Reservation Inquiries				Handling reservation inquiries / Taking reservations / Taking credit card details					
7	5月29日	LESSON 7 Reservation Changes				Changing reservations / Cancelling reservations / Confirming reservations					
8	6月5日	WRITTEN TEST				LESSON 6 & 7 20 points					
9	6月12日	LESSON 12 At the bar				Taking orders at the bar / Recommending something / Taking payment					
10	6月19日	LESSON 13 Complaints from guests at the bar				Dealing with complaints / Apologizing for mistakes / Explaining the bill					
11	6月26日	LESSON 11 At breakfast				Saying where things are / Offering food and drink / Taking breakfast orders					
12	7月3日	SPEAKING TEST				LESSON 11, 12 , 13 30 points					
13	7月10日	LESSON 8 Phone calls to reception				Transferring calls within the hotel / Dealing with guests' problems					
14	7月17日	LESSON 9 / LESSON 10 Communication problems / Guest problems				Dealing with a bad phone line / Confirming details Making information clear / handling guests' complaints					
15	7月24日	WRITTEN TEST				LESSON 8 , 9 , 10 20 points					
16	7月31日	Semester Feedback				Talk to each student about their test results and semester grade					

履修時期	2026年度前期	授業クラス	S1	曜日	火	時限	1	単位数	2	時間数	30
科目名	接客手話			必修・選択	必修			実務経験	有		
実務経験の内容と授業に活かす具体的記述(授業に関連した実務経験を有し、その経験を実践的教育に活かす場合のみ記載)											
東京校テーマパーク科卒業生。テーマパーク業界でアトラクションスタッフとして勤務経験あり。全国手話検定3級所持。											
教材・自己学習法・目指せる資格など				授業のねらい、将来の活用例など							
目指せる資格:全国手話検定4級				全国手話検定4級の合格を目指し、1年間で単語数を増やし、短文や長文を読み取り表現できるようになる。 また様々な対応事例を通して、ホテル業界で活用できる手話表現を習得し、実践できる。							
授業概要(成果発表や課外活動など含む)、授業形式(座学や実技、ワークなど)、評価方法と基準(形式や回数、配点など)											
(授業概要) 日常の生活体験や身近な社会生活の体験をはじめ、接客の現場において手話で会話ができる力を習得する。											
(授業形式) 各授業で決められたテーマに紐づいた単語、短文の表現方法を学ぶ。また授業頭にグループワークやミニゲームを通して、前週に習得した手話表現を復習する。											
(評価方法) ①確認テスト(5コマ目、10コマ目に実施)...講師が手話で表した単語、短文の読み取りを行い、4択の中から正しいものを選択する。(各20点満点) ②演習テスト(期末に実施)...全国手話検定の実技試験(5級レベル)を実施。用意されたテーマに対して、1分間手話表現を行い、評価する。(20点) ③筆記テスト(期末に実施)...全国手話検定で出題された過去問題(5級レベル)を実施する。(40点満点)											
回数	実施日	学習項目や学習概略			自己チェック	到達目標(Can Doなど)					
1	4月14日	オリエンテーション 手話概論/指文字と簡単な手話表現			<input type="checkbox"/> 学習の目的と目標を理解する <input type="checkbox"/> 聴覚障害と手話の概略を説明できる						
2	4月21日	自己紹介(あいさつ・名前)			<input type="checkbox"/> 「挨拶」に関する単語や短文を覚え、再度表現できる <input type="checkbox"/> 自分の名前を手話で表せる						
3	4月28日	家族の紹介			<input type="checkbox"/> 「家族」に関する単語や短文を覚え、再度表現できる <input type="checkbox"/> 自分の家族について手話で表せる						
4	5月12日	数字を使った表現			<input type="checkbox"/> 「数字」に関する単語や短文を覚え、再度表現できる <input type="checkbox"/> 自分の誕生日や年齢を手話で表せる						
5	5月19日	確認テスト/復習			<input type="checkbox"/> 2~4コマ目で学んだ単語、短文を読み取り、再度表現できる <input type="checkbox"/> グループワークやミニゲームを通して、今までの授業で習得した手話表現を再度表現できる。						
6	5月26日	趣味に関する表現			<input type="checkbox"/> 「趣味」に関する単語や短文を覚え、再度表現できる <input type="checkbox"/> 自分や家族の趣味に						
7	6月2日	仕事に関する表現			<input type="checkbox"/> 「仕事」に関する単語や短文を覚え、再度表現できる <input type="checkbox"/> 自分や家族の仕事について手話で表せる						
8	6月9日	施設に関する表現			<input type="checkbox"/> 「施設」に関する単語や短文を覚え、再度表現できる <input type="checkbox"/> 手話を使って道案内ができるようになる						
9	6月16日	47都道府県			<input type="checkbox"/> 47都道府県の手話表現を覚え、再度表現できる <input type="checkbox"/> 自分の出身を手話で表せる						
10	6月23日	確認テスト/復習			<input type="checkbox"/> 6~9コマ目で学んだ単語、短文を読み取り、再度表現できる <input type="checkbox"/> グループワークやミニゲームを通して、今までの授業で習得した手話表現を再度表現できる。						
11	6月30日	演習テストの対策			<input type="checkbox"/> 出題されるお題に対して、話題を考え、手話表現できる <input type="checkbox"/> 1分程度の自己紹介ができる						
12	7月7日	全国手話検定5級 模擬試験(演習テスト)			<input type="checkbox"/> 出題されるお題に対して、2分間手話表現ができる <input type="checkbox"/> 相手が読み取りやすいように手話表現にメリハリをつける						
13	7月14日	全国手話検定5級 模擬試験(筆記テスト)			<input type="checkbox"/> 80%の正答率を得る <input type="checkbox"/> 単語、短文の復習を行い、5級レベルを習得する						
14	7月21日	前期の振り返り			<input type="checkbox"/> 自分や家族、友人の紹介を手話で表現できる						
15	7月28日	フィードバック									

授業計画書

履修時期	2026年度前期	授業クラス	SI	曜日	金	時限	3	単位数	2	時間数	30
科目名	料飲エキスパート演習			必修・選択	必修	講師名				実務経験	有
実務経験の内容と授業に活かす具体的記述(授業に関連した実務経験を有し、その経験を実践的教育に活かす場合のみ記載)											
受講生ひとりひとりが飲料サービスを有する現場において、お客様との会話・コミュニケーションを図れることを目的とする。											
教材・自己学習法・目指せる資格など				授業のねらい、将来の活用例など							
教材:講師が用意する資料、ノンアルコール飲料。 自己学習法:多種ある飲料の中から興味のある飲料を学ぶことを推奨。 目指せる資格:(20歳以上)J.S.A.ワインエキスパート呼称、J.S.A.SAKEディプロマ、日本茶インストラクターなど。				【授業のねらい】ワイン・日本酒・日本茶・紅茶・ノンアルコール飲料を通じて飲料文化の基礎を学ぶ。講義に加え、ノンアルコールを用いたテイastingやグループワークを行い、香りや味わいを表現する力、接客やサービスに必要な基礎知識とマナーを養う。 【将来の活用例】本授業で得た知識と体験は、ホテルやレストランでの接客・サービスに活かせるほか、販売や商品説明の場でも応用することができる。また、国際交流や日本文化を紹介する際にも役立ち、将来的には資格取得や専門的な学習の基礎となる。							
授業概要(成果発表や課外活動など含む)、授業形式(座学や実技、ワークなど)、評価方法と基準(形式や回数、配点など)											
(授業概要) ワイン・日本酒・日本茶・紅茶・ノンアルコール飲料を題材に、飲料文化の基礎を学ぶ。講義に加え、ノンアルコールを用いたテイastingやグループワークを通じて、香りや味わいを言葉で表現する力や、サービス業に必要な基礎知識とマナーを養う。就職後に現場での率先力となる様な飲料知識を得られるようにする。 (授業形式) 講義でワイン・日本酒・茶などの文化・歴史・製造法を学び、ノンアルコールを用いたテイasting実習で香りや味わいを言語化する力を養う。加えて、グループ討論やペアワーク、ワークシートにまとめることとする。知識を得るだけでなく、しっかりコミュニケーションを取れる様に自分の言葉で表現できるようにする。 (教材) 授業配布資料、市販のノンアルコール飲料。(ワイン、日本酒、茶、紅茶など) (評価方法) ワイン小テスト:各30点 第4回(歴史・品種)、第8回(醸造・テイasting) 日本酒小テスト:第13回(日本酒基礎)											
回数	実施日	学習項目や学習概略	自己チェック	到達目標 (Can Doなど)							
1	4月10日	オリエンテーション&飲料文化の入口 学習項目・概略:授業の目的と進め方、飲料文化の多様性。	<input type="checkbox"/> 飲料文化を学ぶ意義を理解できる。 <input type="checkbox"/> 授業の進め方を把握できる。 <input type="checkbox"/> 自分の身近な飲み物を他者に紹介できる。								
2	4月17日	ワインの歴史と文化 学習項目・概略:古代から現代までのワイン史、世界と日本のワイン文化。	<input type="checkbox"/> ワインの歴史的背景を説明できる。 <input type="checkbox"/> 世界と日本の文化の違いを理解できる。 <input type="checkbox"/> ワインが文化として発展した理由を説明できる。								
3	4月24日	ブドウ品種(白・赤) 学習項目・概略:主要品種の特徴、味わいの違い。	<input type="checkbox"/> 代表的なブドウ品種を挙げられる。 <input type="checkbox"/> 品種ごとの特徴を説明できる。 <input type="checkbox"/> 味わいの違いをイメージできる。								
4	5月8日	テスト①(歴史・品種) 学習項目・概略:確認小テスト(知識確認)	<input type="checkbox"/> ワインの歴史的背景を説明できる。 <input type="checkbox"/> 主要品種の特徴を整理できる。 <input type="checkbox"/> 品種を説明できる。								
5	5月15日	醸造①(スティルワイン) 学習項目・概略:赤・白・ロゼ・オレンジの製造方法。	<input type="checkbox"/> ワインの種類ごとの製造の違いを説明できる。 <input type="checkbox"/> 醸造工程を理解できる。 <input type="checkbox"/> 醸造による味わいの変化を理解できる。								
6	5月22日	醸造②(スパークリング) 学習項目・概略:発泡ワインの製造方法と特徴。	<input type="checkbox"/> スパークリングの製造方法を説明できる。 <input type="checkbox"/> 西方の違いにより味わいの違いを理解できる <input type="checkbox"/> スティルとの違いを理解できる。								
7	5月29日	テイasting基礎 学習項目・概略:外観・香り・味わいの観察、表現方法。	<input type="checkbox"/> テイasting手順を理解できる。 <input type="checkbox"/> 香りや味を言語化できる。 <input type="checkbox"/> 違いを比較できる。								
8	6月5日	フードペアリング 学習項目・概略:料理との相性の考え方。	<input type="checkbox"/> ペアリングの基本を理解できる。 <input type="checkbox"/> 簡単な提案ができる。 <input type="checkbox"/> 各産地のチーズについても理解できる。								
9	6月12日	サービス提供方法 学習項目・概略:提供マナー、現場での動き。	<input type="checkbox"/> 基本的なサービス手順を理解できる。 <input type="checkbox"/> 接客を意識した提供ができる。 <input type="checkbox"/> 温度管理についても理解できる。								
10	6月19日	テスト②(醸造・テイasting・ペアリング・サービス) 学習項目・概略:小テスト(理解確認)	<input type="checkbox"/> ワインの種類ごとの製造の違いを理解できる。 <input type="checkbox"/> テイastingの基本を整理できる。 <input type="checkbox"/> 味わいを自分の言葉で説明できる。								
11	6月26日	日本酒の歴史と文化 学習項目・概略:日本酒の起源、神事・祭礼との関わり、日本文化における役割。	<input type="checkbox"/> 日本酒の歴史的背景を説明できる。 <input type="checkbox"/> 日本文化との関わりを理解できる。 <input type="checkbox"/> 日本酒の役割を自分の言葉で説明できる。								
12	7月3日	原料と精米歩合 学習項目・概略:酒米の特徴、水の重要性、精米歩合の意味。	<input type="checkbox"/> 酒米の特徴を説明できる。 <input type="checkbox"/> 精米歩合の意味を理解できる。 <input type="checkbox"/> 原料が味わいに与える影響を説明できる。								
13	7月10日	テスト③(日本酒基礎) 学習項目・概略:小テスト(知識確認)	<input type="checkbox"/> 日本酒の基礎知識を整理できる。 <input type="checkbox"/> 歴史・原料について説明できる。								
14	7月17日	醸造①(麴・糖化)焼酎との比較 学習項目・概略:麴の役割、デンプンが糖に変わる仕組み。	<input type="checkbox"/> 麴の働きを説明できる。 <input type="checkbox"/> 糖化の仕組みを理解できる。 <input type="checkbox"/> ワインとの違いを説明できる。								
15	7月24日	醸造②(酵母・発酵)焼酎との比較 学習項目・概略:酵母の働き、アルコール発酵の仕組み。	<input type="checkbox"/> 酵母の役割を説明できる。 <input type="checkbox"/> 発酵の仕組みを理解できる。 <input type="checkbox"/> 並行複発酵の特徴を説明できる。								
16	7月31日	前期フィードバック 学習項目・概略:学習内容の整理	<input type="checkbox"/> 自身の成長(知識・表現力・コミュニケーション力)を振り返り、言語化できる。 <input type="checkbox"/> ワイン・日本酒を含む飲料について、基礎を自分の言葉で説明できる。 <input type="checkbox"/> 飲料を通じたコミュニケーションの重要性を理解し、今後の学びや現場で活かす意識を持つ。								

履修時期	2026年度前期	授業クラス	SU1	曜日	水	時限	4	単位数	2	時間数	30
科目名	フロントオペレーションⅡ フロント演習Ⅱ			必修・選択	必修			実務 経験	有		
実務経験の内容と授業に活かす具体的記述(授業に関連した実務経験を有し、その経験を実践的教育に活かす場合のみ記載)											
約6年間に渡る舞浜にあるリゾートホテルならびに東京にあるシティホテルでの現場経験。宿泊部門全般従事。											
教材・自己学習法・目指せる資格など				授業のねらい、将来の活用例など							
教材 ・教師作成教材(オリジナル) ・ワークシート(オリジナル)				フロント業務を通じて必要な知識・技術・スキルを習得し、国内外問わず実践的に応用できる力を養う。これにより入社後すぐに即戦力としてWorld Classで活躍できる基盤を形成するとともに、柔軟性・対応力・判断力を培うことを目的とする。							
授業概要(成果発表や課外活動など含む)、授業形式(座学や実技、ワークなど)、評価方法と基準(形式や回数、配点など)											
(授業概要) 宿泊予約業務やマルチタスク業務を取得し、基本的な流れを理解する。 (授業形式) 講義および演習形式 (教材) 筆記試験2回(1回目:25点満点/2回目:50点満点)+実技試験1回(25点満点)=100点満点											
回数	実施日	学習項目や学習概略			自己 チェック	到達目標(Can Doなど)					
1	4月15日	オリエンテーション 1年時の振り返り+身だしなみ/立ち居振る舞い			<input type="checkbox"/> 自己紹介 <input type="checkbox"/> 1年時授業ならびに実習で学んだフロントオペレーション業務の理解を再確認できた <input type="checkbox"/> 現場ですぐに活躍できる身だしなみ、立ち居振る舞いを再確認できた						
2	4月22日	宿泊予約業務 (基礎知識/OTA/PMS)			<input type="checkbox"/> 自社予約、OTA、PMSの違いならびにシステムの内容を理解できた <input type="checkbox"/> 宿泊予約業務の流れ、注意事項、確認事項を理解できた						
3	5月13日	宿泊予約業務 (予約対応/予約作成)			<input type="checkbox"/> 先週行った宿泊予約業務の流れや注意事項等を基に、電話にて予約を取ることができた <input type="checkbox"/> 電話にてお客様からいただいた情報を基に、予約作成を実践できた						
4	5月20日	宿泊予約業務 (Special Ocation/ Special Request)			<input type="checkbox"/> 宿泊予約時にお客様のご要望やご希望に沿った予約作成を実践できた <input type="checkbox"/> 宿泊予約時にお客様のご要望またはご希望で予約ができないケースについて対応を考え、実践することができた。						
5	5月27日	中間実技試験 25点満点 【宿泊予約業務】			<input type="checkbox"/> ゲストのご要望やご希望合わせた予約作成を実践できた <input type="checkbox"/> スーツ着用						
6	6月3日	マルチタスク (C/IN+レジ登録)			<input type="checkbox"/> C/INを2件こなしながら、1件目のC/INゲストのレジを正確に登録することができた <input type="checkbox"/> C/IN2件分を正確、かつ確実に行うことができた。						
7	6月10日	マルチタスク (復習:C/IN+レジ登録) (応用:C/IN+レジ登録+各部門連携)			<input type="checkbox"/> C/INならびにレジを登録しながら、お客様からの依頼を各担当部署へ連絡することができた						
8	6月17日	マルチタスク (C/IN+レジ登録+各部門連携+インカム対応)			<input type="checkbox"/> C/INならびにレジを登録しながら、お客様からの依頼を各担当部署へ連絡、インカムで飛んできた内容を自身で理解することができた						
9	6月24日	マルチタスク (C/IN+レジ登録+各部門連携+インカム対応)			<input type="checkbox"/> C/INならびにレジを登録しながら、お客様からの依頼を各担当部署へ連絡、インカムで飛んできた内容を自身で理解することができた						
10	7月1日	中間筆記試験 25点満点 【トラブル対応/コンプレイン対応】			<input type="checkbox"/> トラブル発生時またはコンプレイン対応時、相手の立場に立ちより添い考え、代替案や対応を2分以内に提案することができた <input type="checkbox"/> 冷静かつ安心感を与える対応ができた <input type="checkbox"/> スーツ着用						
11	7月8日	Forbes/ミシュランキー/World Best Hotels			<input type="checkbox"/> 世界基準でのホスピタリティー、サービス(おもてなし)を理解することができた <input type="checkbox"/> 最新(2026年度)のホテル業界事情を把握することができた						
12	7月15日	World Classのコンシェルジュ			<input type="checkbox"/> コンシェルジュの業務内容について理解することができた						
13	7月22日	期末筆記試験 50点満点 【2026年度最新ホテル業界事情関連】			<input type="checkbox"/> Forbes Standardや最新ホテル業界事情を復習、理解することができた <input type="checkbox"/> スーツ着用						
14	7月29日	前期授業振り返り			<input type="checkbox"/> 前期取得項目の振り返りと、後期目標設定(卒業まで残り約半年……)-(

履修時期	2026年度前期	授業クラス	SU2	曜日	水	時限	3	単位数	2	時間数	30
科目名	フロントオペレーションⅡ フロント演習Ⅱ			必修・選択	必修			実務 経験	有		
実務経験の内容と授業に活かす具体的記述(授業に関連した実務経験を有し、その経験を実践的教育に活かす場合のみ記載)											
約6年間に渡る舞浜にあるリゾートホテルならびに東京にあるシティホテルでの現場経験。宿泊部門全般従事。											
教材・自己学習法・目指せる資格など				授業のねらい、将来の活用例など							
教材 ・教師作成教材(オリジナル) ・ワークシート(オリジナル)				フロント業務を通じて必要な知識・技術・スキルを習得し、国内外問わず実践的に応用できる力を養う。これにより入社後すぐに即戦力としてWorld Classで活躍できる基盤を形成するとともに、柔軟性・対応力・判断力を培うことを目的とする。							
授業概要(成果発表や課外活動など含む)、授業形式(座学や実技、ワークなど)、評価方法と基準(形式や回数、配点など)											
(授業概要) 宿泊予約業務やマルチタスク業務を取得し、基本的な流れを理解する。 (授業形式) 講義および演習形式 (教材) 筆記試験2回(1回目:25点満点/2回目:50点満点)+実技試験1回(25点満点)=100点満点											
回数	実施日	学習項目や学習概略			自己 チェック	到達目標(Can Doなど)					
1	4月15日	オリエンテーション 1年時の振り返り+身だしなみ/立ち居振る舞い			<input type="checkbox"/> 自己紹介 <input type="checkbox"/> 1年時授業ならびに実習で学んだフロントオペレーション業務の理解を再確認できた <input type="checkbox"/> 現場ですぐに活躍できる身だしなみ、立ち居振る舞いを再確認できた						
2	4月22日	宿泊予約業務 (基礎知識/OTA/PMS)			<input type="checkbox"/> 自社予約、OTA、PMSの違いならびにシステムの内容を理解できた <input type="checkbox"/> 宿泊予約業務の流れ、注意事項、確認事項を理解できた						
3	5月13日	宿泊予約業務 (予約対応/予約作成)			<input type="checkbox"/> 先週行った宿泊予約業務の流れや注意事項等を基に、電話にて予約を取ることができた <input type="checkbox"/> 電話にてお客様からいただいた情報を基に、予約作成を実践できた						
4	5月20日	宿泊予約業務 (Special Ocation/ Special Request)			<input type="checkbox"/> 宿泊予約時にお客様のご要望やご希望に沿った予約作成を実践できた <input type="checkbox"/> 宿泊予約時にお客様のご要望またはご希望で予約ができないケースについて対応を考え、実践することができた。						
5	5月27日	中間実技試験 25点満点 【宿泊予約業務】			<input type="checkbox"/> ゲストのご要望やご希望合わせた予約作成を実践できた <input type="checkbox"/> スーツ着用						
6	6月3日	マルチタスク (C/IN+レジ登録)			<input type="checkbox"/> C/INを2件こなしながら、1件目のC/INゲストのレジを正確に登録することができた <input type="checkbox"/> C/IN2件分を正確、かつ確実に行うことができた。						
7	6月10日	マルチタスク (復習:C/IN+レジ登録) (応用:C/IN+レジ登録+各部門連携)			<input type="checkbox"/> C/INならびにレジを登録しながら、お客様からの依頼を各担当部署へ連絡することができた						
8	6月17日	マルチタスク (C/IN+レジ登録+各部門連携+インカム対応)			<input type="checkbox"/> C/INならびにレジを登録しながら、お客様からの依頼を各担当部署へ連絡、インカムで飛んできた内容を自身で理解することができた						
9	6月24日	マルチタスク (C/IN+レジ登録+各部門連携+インカム対応)			<input type="checkbox"/> C/INならびにレジを登録しながら、お客様からの依頼を各担当部署へ連絡、インカムで飛んできた内容を自身で理解することができた						
10	7月1日	中間筆記試験 25点満点 【トラブル対応/コンプレイン対応】			<input type="checkbox"/> トラブル発生時またはコンプレイン対応時、相手の立場に立ちより添い考え、代替案や対応を2分以内に提案することができた <input type="checkbox"/> 冷静かつ安心感を与える対応ができた <input type="checkbox"/> スーツ着用						
11	7月8日	Forbes/ミシュランキー/World Best Hotels			<input type="checkbox"/> 世界基準でのホスピタリティ、サービス(おもてなし)を理解することができた <input type="checkbox"/> 最新(2026年度)のホテル業界事情を把握することができた						
12	7月15日	World Classのコンシェルジュ			<input type="checkbox"/> コンシェルジュの業務内容について理解することができた						
13	7月22日	期末筆記試験 50点満点 【2026年度最新ホテル業界事情関連】			<input type="checkbox"/> Forbes Standardや最新ホテル業界事情を復習、理解することができた <input type="checkbox"/> スーツ着用						
14	7月29日	前期授業振り返り			<input type="checkbox"/> 前期取得項目の振り返りと、後期目標設定(卒業まで残り約半年……)-(

履修時期	2026年度前期	授業クラス	SWC	曜日	火	時限	3	単位数	2	時間数	30
科目名	中国語			必修・選択	選択			実務経験	-		
実務経験の内容と授業に活かす具体的記述(授業に関連した実務経験を有し、その経験を実践的教育に活かす場合のみ記載)											
教材・自己学習法・目指せる資格など				授業のねらい、将来の活用例など							
(教材)接客中国語第7版 ロイロノート資料箱に音声データを格納 (資格)中国語検定HSK1~3級				中国語を初めて学ぶ初心者を対象に、基礎から学習するクラスです。中国語の要である「発音」を特に重視し、反復練習を通じて確実な定着を図ります。 授業では、基本的なあいさつから業務で必須となる接客フレーズまで、丁寧に適切な表現を実践的に学びます。 言葉だけでなく、背景にある中国の文化や習慣への理解も深めることで、インバウンドのお客様へ心温まる「おもてなし」を実践できるようになることを最終目標とします。							
授業概要(成果発表や課外活動など含む)、授業形式(座学や実技、ワークなど)、評価方法と基準(形式や回数、配点など)											
(授業概要と形式) 1書き込み式のテキストとスライドを使用して授業を進めます。テキストは毎回必ず持参してください(iPad等での代用は不可とします。授業中はカバン等にしまっておいてください)。万が一忘れてしまった場合は、授業開始時に必ず申し出てください。 2ロイロノートに音声資料や追加の単語リストなどを配信します。欠席時のフォローアップ、授業の復習、テスト前の学習などに積極的に活用してください。 3授業内で練習問題に取り組み、理解度を確認します。原則として授業内で答え合わせまで行いますが、時間が不足した場合はロイロノートでの課題提出に切り替えることがあります。											
(評価方法) ・筆記・リスニング・スピーキングテストを計4回(配点は表を参照)、および動画提出(配点10点)を実施して総合的に評価します。なお、テスト範囲は進度によって変更になる場合があります。 スピーキングテストの採点基準 「状況に適した単語・フレーズの選択」「正しいイントネーションと発音」「スムーズな発話」に加え、「接客に相応しい態度で臨めているか」を重視して評価します											
回数	実施日	学習項目や学習概略		自己 チェック	到達目標 (Can Doなど)						
1	4月14日	オリエンテーション・中国語について 第0課 発音編		<input type="checkbox"/> 中国語の発音記号「ピン音」の仕組みがわかる <input type="checkbox"/> イントネーションの種類がわかり、発声できる <input type="checkbox"/> 母音の種類とそれぞれの発音ができる							
2	4月21日	第0課 発音編		<input type="checkbox"/> 子音+母音を四声を付けて発音できる <input type="checkbox"/> 有気音、舌歯音、そり舌音の音の発音の仕方がわかり、聞き分けられる <input type="checkbox"/> 「ん」で終わる2種類の音の出し方がわかる							
3	4月28日	リスニングテスト(配点10点) 第0課 発音編		(テスト内容)★単音節のピン音の聞き取り <input type="checkbox"/> 轻声・儿化音・変調のルールがわかる <input type="checkbox"/> 声調を組み合わせて、2音節以上の発音の仕組みがわかる <input type="checkbox"/> 声調記号の書き方がわかる							
4	5月12日	追試/フィードバック 簡体字のパターン・教室でのあいさつ 第1課 はい、私は日本人です		<input type="checkbox"/> 日本語の漢字と簡体字の書き方の違い、パターンがわかる <input type="checkbox"/> あいさつの意味を理解して使える <input type="checkbox"/> 人称代名詞「私・あなた・彼・彼女」がわかる <input type="checkbox"/> 「私は日本人です」と言える <input type="checkbox"/> 自分の名前を中国語で発音できる							
5	5月19日	第2課 あなたのお名前は?		<input type="checkbox"/> 相手の名前の伺い方と、自分の名前の答え方がわかる <input type="checkbox"/> 「どうぞ〜してください」など、丁寧に願する表現が言える	□動画提出 配点10点						
6	5月26日	P13~28 リスニング・筆記テスト(配点20点) 第3課 これは何ですか?		★単語・フレーズの聞き取り・穴埋め問題 <input type="checkbox"/> 「これ・あれ・どれ」「何?」指示代名詞と疑問詞の使い方がわかる <input type="checkbox"/> 色々な身の回り品の中国語を覚えて、言える							
7	6月2日	追試/フィードバック 第3課 これは何ですか?		<input type="checkbox"/> 「お客様の荷物」「~の…」の言い方がわかる <input type="checkbox"/> 「これもお客様の荷物ですか?」「~も」副詞の位置がわかる <input type="checkbox"/> 家族の呼称を覚えて言える							
8	6月9日	第4課 コーヒーを飲みますか?		<input type="checkbox"/> 一般動詞の肯定文と否定文がわかる <input type="checkbox"/> 疑問文・疑問詞を使った疑問文がわかる <input type="checkbox"/> 主語や動詞を入れ替えても中国語で言うことができる							
9	6月16日	第4課 コーヒーを飲みますか?		<input type="checkbox"/> 提案・同意・推量のニュアンスの出し方がわかる ★次週のテスト概要説明							
10	6月23日	P29~40 スピーキングテスト(配点10点) リスニング・筆記テスト(配点20点)		★2人1組で会話する ★単語・フレーズの聞き取り ★穴埋め問題・中文和訳など							
11	6月30日	追試/フィードバック 第5課 Aセットを2つください		<input type="checkbox"/> 0~10までの数を聞き取り、正確に発音できる <input type="checkbox"/> 人数、チケット数など、数量の聞き方がわかり、使える <input type="checkbox"/> 動詞『いる・いない』の表現が使える							
12	7月7日	第5課 Aセットを2つください 第6課 どこにありますか?		<input type="checkbox"/> 「~と…」の言い方がわかる <input type="checkbox"/> 「ここ・あそこ・どこ」場所を表す指示代名詞と疑問詞の使い方がわかる							
13	7月14日	第6課 どこにありますか?		<input type="checkbox"/> 所在を表す「いる・ある」「トイレは2階にございます。」場所を入れ替えても言える <input type="checkbox"/> 「~で…する」場所を指す前置詞の使ってフレーズが言える <input type="checkbox"/> 方向を表す言葉(前後・左右・上下など)が使える							
14	7月21日	P41~52 スピーキングテスト(配点10点) リスニング・筆記テスト(配点20点)		★2人1組で会話する ★単語・フレーズの聞き取り ★穴埋め問題・中文和訳など							
15	7月28日	追試/フィードバック 学習アプリにチャレンジ 修了予定箇所まで未修の場合は授業します		<input type="checkbox"/> アプリを使った自習ができる <input type="checkbox"/> これまでのテキストの書き込み状況(学習状況)を確認し、疑問点を解消する							

履修時期	2026年度前期	授業クラス	SU1 SU2	曜日	水	時限	3 4	単位数	2	時間数	30
科目名	レストラン演習Ⅱ レストランオペレーションⅡ			必修・選択	必修			実務 経験	有		
実務経験の内容と授業に活かす具体的記述(授業に関連した実務経験を有し、その経験を実践的教育に活かす場合のみ記載)											
教材・自己学習法・目指せる資格など				授業のねらい、将来の活用例など							
レストラン実習教室の備品を使用 レストランサービス実務検定3級(実技試験)に 準拠した授業を行う。※推奨検定だが任意受験				本授業は、1年次に習得したレストランサービスの基礎技術を土台に、より高度かつ実践的な接客力の育成を目指します。実際のレストラン運営を想定した環境で、対人対応・所作・セッティング・サービステクニックなどを段階的に磨きます。特に、レストランサービス実務検定3級(実技試験)に準拠したカリキュラムを通じ、検定合格に必要な技能・知識を体系的に習得します。2年次末に実施する成果発表「リアルレストラン」に直結しており、授業で培ったスキルを、実際の模擬店舗運営を通して、即戦力となる人材の育成を図ります。							
授業概要(成果発表や課外活動など含む)、授業形式(座学や実技、ワークなど)、評価方法と基準(形式や回数、配点など)											
(授業概要) レストラン実習教室で、実際のレストランで使用されるサービス備品を駆使し、グループに分かれて実技演習を繰り返す授業です。チームワーク・リーダーシップ・状況断力といった、サービス現場に不可欠な総合的対応力の養成を目指します。											
(授業形式) レストランサービスを場面ごとにユニット化し、必要な知識を座学で学んだ後、サービス役・ゲスト役に分かれて実技をロールプレイ形式で学びます。											
(評価方法) 制限時間内で実技テストを行う。(3回)実技試験では、身だしなみも評価対象となるため、ビジネススーツ着用してください。確認テストの合計(満点100)により評価し、評価基準はA(100~80点)、B(79~70点)、C(69~60点)、D(59点以下)。											
回数	実施日	学習項目や学習概略	自己 チェック	到達目標(Can Doなど)							
1	4月15日	オリエンテーション&自己紹介 食器類の取り扱いと管理(インベントリ)	<input type="checkbox"/> 授業の進め方、授業時のテーブルレイアウト及び準備の仕方を理解し実践できる <input type="checkbox"/> 食器類の取り扱いと管理について理解し実践できる	<input type="checkbox"/> 実習教室内倉庫などに保管されている商品や備品、資材、材料等の在庫を正確に把握・管理し、業務効率化、コスト削減などにつなげることができる <input type="checkbox"/> グループにおいて、役割分担・協力姿勢を持って行動できる							
2	4月22日	レストランサービス実技(1年次より復習) 朝食サービス	<input type="checkbox"/> 朝食サービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる <input type="checkbox"/> グループにおいて、役割分担・協力姿勢を持って行動できる	<input type="checkbox"/> 朝食サービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー)が安全かつ効率的にできる							
3	5月13日	レストランサービス実技(1年次より復習) ワイン抜栓とサービス テーブルクロスの取り扱い	<input type="checkbox"/> テーブルクロスの種類を理解し状況に応じたかけ方、たたみ方ができる <input type="checkbox"/> ワインの抜栓とサービスの方法について理解し、安全かつ効率的に提供ができる <input type="checkbox"/> グループにおいて、役割分担・協力姿勢を持って行動できる	<input type="checkbox"/> テーブルクロスの種類を理解し状況に応じたかけ方、たたみ方ができる <input type="checkbox"/> ワインの抜栓とサービスの方法について理解し、安全かつ効率的に提供ができる							
4	5月20日	レストランサービス実技 ランチサービスの準備 実技テスト: 朝食サービス 10点(スーツ着用)	<input type="checkbox"/> ランチサービスの準備やセッティングを理解する。 <input type="checkbox"/> 朝食サービスを通して実戦ができる(実技テスト) <input type="checkbox"/> サービス基本動作ができる(実技テスト)	<input type="checkbox"/> ランチサービスの準備やセッティングを理解する。 <input type="checkbox"/> 朝食サービスを通して実戦ができる(実技テスト) <input type="checkbox"/> サービス基本動作ができる(実技テスト)							
5	5月27日	レストランサービス実技 ランチサービス①	<input type="checkbox"/> ランチサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ブラッター)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる	<input type="checkbox"/> ランチサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ブラッター)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる							
6	6月3日	レストランサービス実技 ランチサービス②	<input type="checkbox"/> ランチサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ブラッター)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる	<input type="checkbox"/> ランチサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ブラッター)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる							
7	6月10日	レストランサービス実技 ランチサービス③	<input type="checkbox"/> ランチサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ブラッター)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる	<input type="checkbox"/> ランチサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ブラッター)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる							
8	6月17日	レストランサービス実技 ディナーサービスの準備 実技テスト: ランチサービス 40点(スーツ着用)	<input type="checkbox"/> ディナーサービスの準備やセッティングを理解する。 <input type="checkbox"/> ランチサービスを通して実戦ができる(実技テスト) <input type="checkbox"/> サービス基本動作ができる(実技テスト)	<input type="checkbox"/> ディナーサービスの準備やセッティングを理解する。 <input type="checkbox"/> ランチサービスを通して実戦ができる(実技テスト) <input type="checkbox"/> サービス基本動作ができる(実技テスト)							
9	6月24日	レストランサービス実技 ディナーサービス①	<input type="checkbox"/> ディナーサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ワイン)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる <input type="checkbox"/> グループにおいて、役割分担・協力姿勢を持って行動できる	<input type="checkbox"/> ディナーサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ワイン)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる <input type="checkbox"/> グループにおいて、役割分担・協力姿勢を持って行動できる							
10	7月1日	レストランサービス実技 ディナーサービス②	<input type="checkbox"/> ディナーサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ワイン)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる <input type="checkbox"/> グループにおいて、役割分担・協力姿勢を持って行動できる	<input type="checkbox"/> ディナーサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ワイン)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる <input type="checkbox"/> グループにおいて、役割分担・協力姿勢を持って行動できる							
11	7月8日	レストランサービス実技 ディナーサービス③	<input type="checkbox"/> ディナーサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ワイン)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる <input type="checkbox"/> グループにおいて、役割分担・協力姿勢を持って行動できる	<input type="checkbox"/> ディナーサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ワイン)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる <input type="checkbox"/> グループにおいて、役割分担・協力姿勢を持って行動できる							
12	7月15日	レストランサービス実技 ディナーサービス④	<input type="checkbox"/> ディナーサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ワイン)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる <input type="checkbox"/> グループにおいて、役割分担・協力姿勢を持って行動できる	<input type="checkbox"/> ディナーサービスの通して実践(接客一連の流れを想定したシミュレーション)ができる <input type="checkbox"/> サービス基本動作(ドリンク提供、トレイ、プレート、サーバー、ワイン)が安全かつ効率的にできる <input type="checkbox"/> サービス時の所作が美しく、静かに作業を行うことができる <input type="checkbox"/> グループにおいて、役割分担・協力姿勢を持って行動できる							
13	7月22日	レストランサービス実技 ディナーサービス⑤ 実技テスト: ディナーサービス 50点(スーツ着用)	<input type="checkbox"/> ディナーサービスを通して実戦ができる(実技テスト) <input type="checkbox"/> サービス基本動作ができる(実技テスト)	<input type="checkbox"/> ディナーサービスを通して実戦ができる(実技テスト) <input type="checkbox"/> サービス基本動作ができる(実技テスト)							
14	7月29日	総まとめ、フィードバック	<input type="checkbox"/> 評価とフィードバックについて理解できる	<input type="checkbox"/> 評価とフィードバックについて理解できる							