

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルビジネス概論Ⅰ (プロジェクト企画)	学科名・学年	ホテルビジネス科 1 年
		講師名 (実務経験)	鱒沢 貴史 (実務経験有 ホテル勤務経験)
科目時間数：	8 コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 イベント企画を通して、学習成果の振返りをを行いながら、就業先でも活躍することができる。			
【ディプロマポリシーとの関連】 ①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている ②. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 他者との関わり合いのなかで、自分の意見を表現できるようになる。プロジェクトとして物事を捉え、積極的に取り組むことができる。			
【授業における達成課題】 イベントの企画、施行、振返りという一連の流れを学生達自身で行うことができる。			
	使用教材	出版社	
【事前学習】			
【成績評価の方法・基準】 製作物A(70%)、並びにプレゼンテーション(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備考】			
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	
1	パーティー企画導入	目的について理解し、これまでの学習成果の振返りをを行い、イベント企画のテーマを設定することができる。	
2	企画書作成	テーマに合わせた企画書をチームごとに作成し、魅力的なプレゼンをすることができる。	

3	予算作成	当日のシミュレーションをしながら必要な物を考え、予算を作成することができる。
4	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
5	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
6	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
7	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
8	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
9	イベント施行	イベントを仲間と協力しながら施行することができる。

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルビジネス概論Ⅰ (フォーマルウェア)	学科名・学年	ホテルビジネス科 1年
		講師名 (実務経験)	鱈沢貴史 (実務経験有)
科目時間数：	9 コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択 の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 社会人教養として婚礼衣装の基礎知識の向上を目的とし、就業後の活躍を目指す。			
【ディプロマポリシーとの関連】 ① ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている 2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③ 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 社会人として活かせるフォーマル知識を身につけ、実践することができる。			
【授業における達成課題】 フォーマルウェアの基本的知識を身につけ、実践的場面において適切な対応ができる。 フォーマルスペシャリスト検定準2級において100%合格できる。			
	使用教材	出版社	
	フォーマルブック	日本フォーマル協会	
【事前学習】 学習予定事項・テーマを予め確認し、情報収集をしておく。			
【成績評価の方法・基準】 検定試験結果B (80%) 受講態度 (20%) により評価する。また、すべての評価が「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。□			
【備考】			
週	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	
1	フォーマル検定とは	フォーマル検定の概要説明、及び学習導入	
2	メンズ フォーマル	①メンズの昼と夜のフォーマルルール ②正礼装・準礼装・略礼装の違いについて理解しチェックテストにおいて90パーセント以上の点数が取れる	
3	レディース フォーマル	①レディースの昼と夜のフォーマルルール ②正礼装・準礼装・略礼装の違いチェックテストにおいて90パーセント以上の点数が取れる	
4	ブラック フォーマル	①ブラックフォーマルルール ②正礼装・準礼装・略礼装の違いチェックテストにおいて90パーセント以上の点数が取れる	
5	冠婚葬祭 フォーマル	①冠婚葬祭フォーマルルール ②正礼装・準礼装・略礼装の違いチェックテストにおいて90パーセント以上の点数が取れる	

6	過去問題	過去実施のフォーマル検定過去問題にチャレンジし過去問題に慣れ、单元ごとにチェックテストと解説を行う
7	過去問題	過去実施のフォーマル検定過去問題にチャレンジし過去問題に慣れ、单元ごとにチェックテストと解説を行う
8	過去問題	前々年度フォーマル検定過去問題において90%が90点以上取れる
9	過去問題	前年度フォーマル検定過去問題において90%が90点以上取れる

授業シラバス

MC L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルビジネス概論 I (ホテル実務)	学科名・学年	ホテルビジネス科 1 年
		講師名 (実務経験)	鱈沢 貴史 (実務経験有 ホテル勤務経験)
科目時間数 :	21 コマ	授業の種類 :	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別 :	必修 ・ 選択	開講時期 :	前期 ・ 後期 ・ 集中
【授業の目的・ねらい】 ホテルという言葉の世界共通でとらえ、世界規模で展開する観光産業の大きな部分を担うホテル産業を理解するための基本知識を学ぶ。 ホテルビジネス実務検定ベーシックレベル2級の取得を目指す。 1. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている 2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している 3. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 ホテル業界の基礎知識およびホテルの宿泊・料飲・宴会を中心としたサービスオペレーションを体系的に理解し、即戦力として説明することができる。			
【授業における達成課題】 ホテルビジネス実務検定 ベーシックレベル 2 級の取得をする。			
		使用教材	出版社
		ホテルビジネス【基礎編】	日本ホテル教育センター
【事前学習】			
【成績評価の方法・基準】 検定試験A(70%)、並びに受講態度(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備 考】			
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	
1	orientation	ホテル実務検定の趣旨説明(試験範囲や合格基準等)	

2	第1章 ホテルの基礎	観光業界との密接な関係を学習し、相互関係を説明できる
3		海外のホテルの発祥と近代化への歩みの中で重要視される人物やホテル名を挙げることができる
4		日本のホテル産業の歴史を学習する中で登場するホテル名と関連のある登場人物を説明することができる
5		宿泊施設の分類の違いとホテルの定義を説明できる 様々な視点からみたホテルを分類別に説明することができる
6		ホテルを支える職能別サービスを学習し、部門ごとのサービススタッフの名称と業務内容を説明することができる
7		プロトコールの5原則を説明することができる
8		ホテル産業の将来展望と課題を明確にし、解決方法を考え説明することができる
9	第1章 確認テスト	第1章で学習した振り返りとして確認テストを行い、7割以上を合格ラインとする
10	第2章 宿泊部門の業務	宿泊部門の1日の流れ・組織図・業務内容を説明できる
11		客室の居住性・種類・設備の名称と特徴を説明できる
12		フロントサービスの業務を説明できる ハウスキーピングの業務を説明できる
13		宿泊予約の業務と予約経路、種類、注意事項を説明できる テレフォンオペレーターの業務内容と注意事項を説明できる
14		フロントオフィス(レセプション・コンシェルジュ・キャッシャー)の業務を説明できる
15	第2章 確認テスト	第2章で学習した振り返りとして確認テストを行い、7割以上を合格ラインとする
16	第3章 料飲部門の業務	料飲部門の組織図、業務内容、流れ、心構えを説明できる
17		各国料理(仏・中・伊・西・英・米・独・露・日)の特徴とサービス方法を説明できる
18		
19		
20		
21		醸造酒・蒸留酒・混成酒の違いを説明できる ワイン・ビール・スピリッツ・リキュール・カクテル・日本酒・中国酒の特徴の説明ができる
22		
23		

24	第3章 確認テスト	第3章で学習した振り返りとして確認テストを行い、 7割以上を合格ラインとする
25	第4章 宴会部門の業務	宴会部門の組織図・業務内容を説明することができる
26		宴会部門の流れを説明できる
27		宴会の種類と特徴を説明できる
28		宴会の形式に沿ったサービス方法料理の特徴を説明できる
29		宴会部門で使用する備品・リネン・テーブルプランの説明ができる
30		
31		
32		婚礼業務の流れを説明できる
33	第4章 確認テスト	第4章で学習した振り返りとして確認テストを行い、 7割以上を合格ラインとする
34	第5章 調理部門の業務	調理部門の業務内容と組織を説明することができる
35		メインキッチンの役職と業務内容の説明ができる
36		
37		基本調理法の名称と意味を説明することができる
38		メニューの構成を学習し仏語表記のメニューが作成できる
39		主要料理の特徴と材料の説明ができる
40		
41	第5章 確認テスト	第5章で学習した振り返りとして確認テストを行い、 7割以上を合格ラインとする
42	総合テスト	第1章～第5章までのまとめテストを実施し、 8割以上を合格ラインとする
43	検定対策	過去問を実施し、検定と同様の合格基準とする
44		

授業シラバス

MCL盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルビジネス概論Ⅰ (飲材知識)	学科名・学年	ホテルビジネス 科 1年
		講師名 (実務経験)	菊池 拓 (実技試験有 飲食店経営経験)
科目時間数：	26 コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 ホテル・レストラン業界におけるワインをはじめとした飲料・酒類分野の基礎知識を身につけ、次年度の専門学習へ生かす。			
【ディプロマポリシーとの関連】 ①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている 2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 料飲サービスの基礎知識習得に向けて、多角的な内容で意識向上を目指す。			
【授業における達成課題】 飲料・酒類分野の基礎知識習得の必要を理解し、次年度に向けての学習意欲の向上を促す。			
	使用教材	出版社	
	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	
【事前学習】 学習予定事項・テーマを予め確認し、情報収集をしておく。			
【成績評価の方法・基準】 小テスト(60%)、並びに受講態度(40%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備考】			
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	
1	オリエンテーション／飲料提供基礎	料飲サービス・西洋料理における基礎知識の必要性を理解することができる。	
2	食事（料理）と飲料	食事をするうえでの料理と飲料の相互関係を考察し、相性の必要性を学ぶ。	

3	食事（料理）と飲料	食事をするうえでの料理と飲料の相互関係を考察し、相性の必要性を学ぶ。
4	味覚と効果	味覚の種類・組み合わせによる効果・味の変化を学ぶ。
5	味覚と効果	味覚の種類・組み合わせによる効果・味の変化を学ぶ。
6	西洋料理と酒類	西洋領における酒類との関係性・歴史的背景などを味覚の観点も含め総合的に学ぶ。
7	西洋料理と酒類	西洋領における酒類との関係性・歴史的背景などを味覚の観点も含め総合的に学ぶ。
8	酒類の主な分類アルコールの危険性	酒類の主な分類・アルコール摂取による危険性を併せて学ぶ。
9	酒類の主な分類アルコールの危険性	酒類の主な分類・アルコール摂取による危険性を併せて学ぶ。
10	酒類の主な分類アルコールの危険性	酒類の主な分類・アルコール摂取による危険性を併せて学ぶ。
11	醗酵のメカニズムと醸造酒	食品を含めた発酵のメカニズムと醸造酒の製法を学ぶ。
12	醗酵のメカニズムと醸造酒	食品を含めた発酵のメカニズムと醸造酒の製法を学ぶ。
13	ワイン概論	ワインの歴史・ワイン用ブドウの性質、料理との相性など基礎知識を学び、理解する。
14	ワイン概論	ワインの歴史・ワイン用ブドウの性質、料理との相性など基礎知識を学び、理解する。
15	ワイン概論	ワインの歴史・ワイン用ブドウの性質、料理との相性など基礎知識を学び、理解する。
16	ワイン製造方法とぶどう品種	ワインの製造方法・工程とブドウ品種それぞれの性質、特徴を理解することができる。
17	ワイン製造方法とぶどう品種	ワインの製造方法・工程とブドウ品種それぞれの性質、特徴を理解することができる。
18	ワイン製造方法とぶどう品種	ワインの製造方法・工程とブドウ品種それぞれの性質、特徴を理解することができる。
19	ワイン分類	製造工程の違いによる名称の分類、また世界各国の呼称を理解する。
20	ワイン分類	製造工程の違いによる名称の分類、また世界各国の呼称を理解する。
21	世界のワイン生産国	世界のワイン生産国における生産量・輸入・輸出量または1人当たりの消費量など統計から学ぶ。
22	世界のワイン生産国	世界のワイン生産国における生産量・輸入・輸出量または2人当たりの消費量など統計から学ぶ。
23	ワインサービス関連名称	ワインサービスにおける名称（器具・グラス種類等）やタイプ別の味わいの主な呼称などを理解することができる。

24	ワインサービス関連 名称	ワインサービスにおける名称（器具・グラス種類等）やタイプ別の味わいの主な呼称などを理解することができる。
25	ワインサービス関連 名称	ワインサービスにおける名称（器具・グラス種類等）やタイプ別の味わいの主な呼称などを理解することができる。
26	テスト	総まとめテストにおいて内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルビジネス概論Ⅰ (手話)	学科名・学年	ホテルビジネス科 1年
		講師名 (実務経験)	我妻信子 (実務経験有)
科目時間数：	20コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 社会や仕事におけるコミュニケーション手法である基本的な手話を習得する。			
【ディプロマポリシーとの関連】 ①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている ②. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 手話を用いて、基本的な挨拶や自己紹介、場面を想定した手話表現やコミュニケーションができる。			
【授業における達成課題】 各授業単元のテーマに基づき、実際に手話表現できる。			
	使用教材	出版社	
	聴さんと学ぼう	全日本ろうあ連盟	
【事前学習】 学習予定事項・テーマを予め確認し、情報収集しておく			
【成績評価の方法・基準】 定期試験得点率 (60%) 受講態度 (20%) 出席率 (20%) により評価する。また、すべての評価が「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。□			
【備考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	オリエンテーション	オリエンテーション及び自己紹介で基本的な手話表現や学習意義を理解する。
2	お隣さんへのあいさつ	初めて会った人へのあいさつや、質問の手話を学び、実践することができる。ろう者への伝え方には手話や、手話以外の方法があることを学ぶ。
3	こんな時どうする？ ①	手話が分からなかった時の聞き返し方を学び、実践することができる。
4	聴さんの職場で 聴さんの趣味は？	数字や時間の手話を学び、1日のことを話すことができる。 趣味の手話を学んで、趣味や好きなことを話すことができる。
5	聴さんとおでかけ	場所の手話を学び、行きたいところの話ができるようになる。
6	こんな時どうする？ ②	急病の場면을例に、ろう者が何か困ったときに何ができるか考え、行動することができる。
7	明日、サッカーの試合だね この傘いいね	お天気や目的地への生き方について手話で話すことができる。 ろう者からお店の商品について聞かれた際の手話を学び、表現することができる。
8	聴さんの経験談 台風が来たら	手話での質問の仕方を練習し、ろう者の生活について理解することができる。 災害に関する手話を学び、ろう者と防災について理解することができる。
9	中間テスト	手話問題を70%以上正解することができる
10～ 14	グループ発表準備	ろう者との会話シチュエーションを考えて台本を作成し、グループで発表準備する
15～ 17	発表・講評	ろう者との会話シチュエーション発表する
18	期末テスト	手話問題を70%以上正解することができる
19	DVD鑑賞	DVD鑑賞し、レポート提出
20	まとめ	ろう者、聴覚障害者とのコミュニケーション方法、環境づくりについて深く理解することができる

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルサービス実務 I (SV実践 I)	学科名・学年	ホテルビジネス科 1 年
		講師名 (実務経験)	鱈沢貴史 (実務経験有 ホテル勤務経験)
科目時間数 :	25 コマ	授業の種類 :	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別 :	必修・選択	開講時期 :	前期・後期・集中

【授業の目的・ねらい】

タイミングよくサービスすることなどその状況に臨機応変に対応していかなければいけない現場でスムーズにサービスを行うために基本動作を身につけ、お客様に安心を与えられるようになる。

1. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている
2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している
3. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている

【授業全体の目標】

笑顔・丁寧な話し方・清潔な身だしなみを心がけ、基本的なサービス技術を身につける。

【授業における達成課題】

单元ごとに実技試験を行い、チェック項目を設け評価する。制限時間内に終了できる。

	使用教材	出版社
	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

【事前学習】

【成績評価の方法・基準】

製作物A(70%)、並びに受講態度(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。

【備 考】

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	1. 接客サービス	正しい姿勢でお客様をお迎えし、お席まで案内・着席の補助をスムーズに行うことができる。
2		
3		メニューの提示・お水のサービス・注文の受け方を正しく行うことができる
4		
5		お迎え～注文までスムーズに行うことができる
6		注文に応じたテーブルセッティング・パンのサービス・料理のサービスができるようになる
7		
8		スープのサービス・プラッターによるサービスができるようになる
9		済んだ皿を正しく下げることができる・コーヒー・紅茶のサービスができるようになる
10		お客様の見送り、バッシング、リセットがスムーズにできるようになる
11	実技試験	ロールプレイング（お出迎え～リセットまで）がスムーズにできるようになる
12		
13		
14	2. ワインの抜栓とサービス	ソムリエナイフを正しく使用しコルクを綺麗に抜くことができる ワインのサービスができる
15		
16		スパークリングワインを音を立てずに抜栓することができる
17		
18		
19	実技試験	ロールプレイング（お出迎え～リセットまで）がスムーズにできるようになる ※ワインのサービス含む
20		
21		
22		

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルサービス実務 I (HRS)	学科名・学年	ホテルビジネス科 1 年	
		講師名 (実務経験)	鱒沢 貴史 (実務経験有 ホテル勤務経験)	
科目時間数：	20	コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中	
【授業の目的・ねらい】				
現在の食文化は多様化が進んでおり、これまで以上に知識やお客様とサービスパーソンとの間に生まれる心のふれあい、心温まるおもてなしの心を身につける。 レストランサービス技能士3級の取得を目指す。				
①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている				
②. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している				
③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている				
【授業全体の目標】				
サービススタッフに求められる能力、備品類の説明、実践形式（ロールプレイング）ができるようになる				
【授業における達成課題】				
单元ごとに筆記テストを行い80点以上を合格とする。				
	使用教材		出版社	
	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	
【事前学習】				
【成績評価の方法・基準】				
検定試験C(70%)、並びに受講態度(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。				
【備考】				

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	orientation	検定までのスケジュール・試験範囲・合格基準の説明
2	1. 接客の基本	料飲サービススタッフの役割と特徴・ホスピタリティについて説明できる・正しい身だしなみができる
3		スタッフに求められる基本的な知識やお客様心理の理解、コミュニケーション能力の具体的な内容を表現できる
4	2. 食材・飲料の基礎知識	6つの基礎栄養素を食品・働きと説明できる、植物性食品と動物性食品の特性を説明できる
5		食品類別に成分特性を説明できる
6		食品類別に成分特性を説明できる 食品を加工・貯蔵する目的や方法を説明できる 消費期限と賞味期限の違いを説明できる
7	3. 西洋料理に使用される主な食材	前菜・スープに使用される主要食材の特徴が説明できる
8		魚類・甲殻類・貝類の特徴が説明できる 肉類の部位の名称、特徴を説明できる
9		肉類の部位の名称、特徴を正しく選択できる 主要野菜の特徴を正しく選択できる
10		パスタの種類を正しく選択できる チーズ・デザートの種類と内容を正しく選択できる
11	4. 一般的な西洋料理調理法	基本的料理方法・仕込み・切り方・焼き方の正しい説明ができる 新しい料理法3つの違いを説明できる
12	5. 飲料の種類・特徴	ワインの醸造方法・特徴・主要産地が説明できる ワインを分類別に分けた際、正しい選択ができる
13		ワインの醸造方法・特徴・主要産地が説明できる ワインを分類別に分けた際、正しい選択ができる
14		アルコール飲料の原料・製造方法・主要産地・特徴を説明できる
15		(ビール・スピリッツ・リキュール・日本酒・焼酎)
16		コーヒー・紅茶の原料・主要産地・特徴を説明できる ミネラルウォーターの種類の変換を正しく選択することができる
17	6. メニュー	メニュー構成の特徴を学習し一つのコースのメニュー作成ができる
18	7. 食事用具・備品	サービスに使用する基本的な銀食器の名称と使用方法を説明できる 破損しやすい物の取り扱い注意点を説明できる
19		

20	8. 宴会とレストラン	宴会の種類やセッティング・サービス方法を正しく説明できる
21		レストランにおけるサービス方法4つを正しく説明できる レストランスタッフの職階と職務を正しく説明できる
22		客席案内から注文までの流れをスムーズに行うことができる 案内から注文までのポイントを説明できる
23		皿の持ち方・トレイを正しく使用できる、ポイントを説明できる 料飲の正しいサービスができる
24		スティルワイン・スパークリングワインの抜栓ができる サービス上での事故対処のポイントを実践できる
25		予約を受けるときの確認事項が説明できる 売り上げの分析方法を説明できる
26		プロトコールと5原則を説明できる 席次において正しい配席ができる ドレスコードを説明できる
27	9. 食文化	食文化について説明ができる 日本の食文化を時代別に説明できる
28		食育について考え正しい食生活ができるようになる 食事作法（テーブルマナー）の発祥について説明できる
29		西洋料理の発展について時代ごとに特徴を説明できる 西洋料理の発展に貢献した人物名をあげることができる
30	実技演習	過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける
31		過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける
32		過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける
33		過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける
34		過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける
35		過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける

授業シラバス

MCL盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	インターンシップ実習 (インターンシップ)	学科名・学年	ホテルビジネス科 1年
		講師名（実務経験）	鱒沢貴史 (実務経験あり ホテル勤務経験)
科目時間数：	180	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 就業体験を通しての職業意識の確立、ホテル業に従事していく上でのホスピタリティー精神の育成を目的とする。 ① ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている ② ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③ 国内外のお客様をホスピタリティー精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 実習を通して専門的なスキルと知識を身につけ、実践することができる。			
【授業における達成課題】 接客の基本を身につけ、実践的な場面において適切な対応ができる。			
	使用教材	出版社	
【事前学習】			
【成績評価の方法・基準】 受講態度(100%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	オリエンテーション	インターンシップの動機付けおよび目標設定。
2	実習	専門スキル・知識を習得し、ゲストに対応することができる。 スタッフと協力しゲストに対応することができる。 サービス業界の仕事のやりがいや大変さの理解を深めることができる。
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13	インターンシップ振り返り	実習を振り返り成果・課題を明確にする。 課題については今後の学校生活で改善できるよう対策を考えることができる。

授業シラバス

MCL盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	外国語 I (英会話)	学科名・学年	ホテルビジネス科1年
		講師名 (実務経験)	晴山ジェームス (実務経験有 英会話塾経営経験)
科目時間数：	40 コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択 の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 英会話は外国のお客様とのより良いコミュニケーションを得るために必要不可欠な知識であり能力である。その基礎的な英会話の知識・技術を習得する。			
【ディプロマポリシーとの関連】 ① ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている ② ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③ 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 国外のお客様にサービスを提供する際に必要なコミュニケーションでツールの一つでもある英会話力の強化を図る			
【授業における達成課題】 部門ごとのシチュエーションに合わせた対応ができるようになる。			
	使用教材	出版社	
	My First PASSPORT I	OXFORD	

【事前学習】 学習予定事項・テーマを予め確認し、テキストを使用した予習学習をしておく。
【成績評価の方法・基準】 定期試験得点率（60％）受講態度（40％）により評価する。また、すべての評価が「可」以上であることと、出席率が80％以上であることも単位取得の条件とする。□
【備 考】

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	オリエンテーション	グローバル化に対応するため英会話の目的の確認。現状の英会話力の確認を行う。
2	Lesson1 Introduction	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
3		
4	Lesson2 Location Subject Pronouns	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
5		
6	Lesson3 Present Continuous Tense	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
7		
8	Lesson4 Short Answers Possessive Nouns	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
9		
10	Lesson5 Yes/No Questions	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
11		
12	Lesson6 Review Present Continuous Tense	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
13		
14	Lesson7 Prepositions	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
15		
16	Lesson8 Singular/Plural	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
17		

18	Lesson9 Simple Present Tense	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
19		
20	Lesson10 Habitual Actions	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
21		
22	Lesson11 Object Pronouns	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
23		
24	Lesson12 Simple Present and Present Continuous Tense	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
25		
26	Lesson13 Can Have to	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
27		
28	Lesson14 Future	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
29		
30	Lesson15 Regular Verbs	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
31		
32	Lesson16 Time Expressions	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary・Conversation・Listening・Reading・Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
33		

授業シラバス

MCL盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	外国語 I (TOEIC)	学科名・学年	ホテルビジネス科1年
		講師名 (実務経験)	小泉 怜美 (実務経験有)
科目時間数 :	30 コマ	授業の種類 :	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択 の別 :	必修 ・ 選択	開講時期 :	前期 ・ 後期 ・ 集中
【授業の目的・ねらい】 ホテルに関わる仕事や場面における語学の活用を目指す。			
【ディプロマポリシーとの関連】 ① ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている ② ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③ 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 実戦形式でのロールプレイングができるようになる。			
【授業における達成課題】 ホテルにおいて、基礎的な英会話を行うことができる。			
	使用教材	出版社	
	TOEIC L&Rテキスト	株式会社アルク	

【事前学習】 学習予定事項・テーマを予め確認し、テキストを使用した予習学習をしておく。		
【成績評価の方法・基準】 定期試験得点率 (60%) 受講態度 (40%) により評価する。また、すべての評価が「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。□		
【備 考】		
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	オリエンテーション	目標検定の確認と、対策方法について理解し、学習計画を立てる。小テストを通して、現時点での自身の英語力を把握する。
2	Part1基本ルール品詞のまとめ	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。

3	Part1基本ルール 単語の役割・カタ マリ	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
4	Part1基本ルール 文の種類	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
5	Part1基本ルール 否定文&疑問文	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
6	Part1基本ルール 疑問詞のまとめ	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
7	Part1基本ルール 名詞とは	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
8	Part2文のコアに なるもの 名詞①	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
9	Part2文のコアに なるもの 名詞②	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
10	Part2文のコアに なるもの さまざまな代名詞	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
11	Part2文のコアに なるもの 動詞の種類	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
12	Part2文のコアに なるもの 自制と態	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
13	Part2文のコアに なるもの 自動詞&他動詞	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
14	Part2文のコアに なるもの さまざまな動詞	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
15	期末考査	学習項目全体に関する期末考査試験。
16	Part3さまざまな 情報をプラスする もの 形容詞&副詞	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
17	Part3さまざまな 情報をプラスする もの	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
18	Part3さまざまな 情報をプラスする もの	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
19	Part3さまざまな 情報をプラスする もの	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
20	Part3さまざまな 情報をプラスする もの	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。
21	Part3さまざまな 情報をプラスする もの	学習單元において、ドリルでトレーニング・書き取りトレーニング問題において、内容理解や70%以上の穴埋め問題正答ができる。

22	Part4まとめテスト①	TOEIC形式のまとめテスト問題において、Listening問題及びReading問題でそれぞれ50%以上の正答ができる。
23	Part4まとめテスト②	TOEIC形式のまとめテスト問題を使用し、Listening問題及びReading問題でそれぞれ70%以上の正答ができる。
24	TOEIC Bridge検定対策	TOEIC Bridge検定の過去問題や模擬試験を使用し、Listening問題及びReading問題でそれぞれ50%以上の正答ができる。
25	TOEIC Bridge検定対策	TOEIC Bridge検定の過去問題や模擬試験を使用し、Listening問題及びReading問題でそれぞれ50%以上の正答ができる。
26	TOEIC Bridge検定対策	TOEIC Bridge検定の過去問題や模擬試験を使用し、Listening問題及びReading問題でそれぞれ60%以上の正答ができる。
27	TOEIC Bridge検定対策	TOEIC Bridge検定の過去問題や模擬試験を使用し、Listening問題及びReading問題でそれぞれ60%以上の正答ができる。
28	TOEIC Bridge検定対策	TOEIC Bridge検定の過去問題や模擬試験を使用し、Listening問題及びReading問題でそれぞれ70%以上の正答ができる。
29	TOEIC Bridge検定対策	TOEIC Bridge検定の過去問題や模擬試験を使用し、Listening問題及びReading問題でそれぞれ70%以上の正答ができる。
30	期末考査	学習項目全体に関する期末考査試験。

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養 I (PCスキル)	学科名・学年	ホテルビジネス科 1 年
		講師名 (実務経験)	千葉 洋喜 (実務経験有)
科目時間数 :	30 コマ	授業の種類 :	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別 :	必修 ・ 選択	開講時期 :	前期 ・ 後期 ・ 集中
〔授業の目的・ねらい〕			
様々なビジネス場面において必要となるMicrosoft社ソフトウェアの基礎を理解し、実活用できる。			
①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている			
2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している			
③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
〔授業全体の目標〕			
ワープロソフト(word)、表計算ソフト(Excel)、プレゼンテーションソフト(PowerPoint)を使用し、ビジネス場面に応じた文書や資料データを効率的に作成することができる。			
〔授業における達成課題〕			
学習項目に関する基本操作ができ、プリント実習問題や作成課題を概ね完成することができる。			
	使用教材	出版社	
【事前学習】			
【成績評価の方法・基準】			
製作物(70%)、並びに受講態度(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備 考】			
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	
1	オリエンテーション	PCの基本操作、ファイル管理、セキュリティを理解する	

2	Word基礎①	文字入力、段落設定をすることができる
3	Word基礎②	表・画像の挿入をすることができる
4	Word応用①	報告書・案内文の作成をすることができる
5	Word応用②	ビジネス文書の体裁調整をすることができる
6	Word課題	チラシ・案内文の作成課題の提出
7	PowerPoint基礎①	スライド作成、デザイン設定をすることができる
8	PowerPoint基礎②	図形・グラフの挿入をすることができる
9	PowerPoint応用①	アニメーションの設定をすることができる
10	PowerPoint応用②	スライド構成の工夫ができる
11	PowerPoint課題	プレゼン資料作成の提出
12	Excel基礎①	表作成、SUM・AVERAGE関数を理解、使用することができる
13	Excel基礎②	書式設定、セルの操作をすることができる
14	Excel応用①	IF関数、条件付き書式を使うことができる
15	Excel応用②	グラフ作成をすることができる
16	Excel応用③	COUNT、ROUND関数を使うことができる
17	Excel応用④	MAX・MIN関数を使うことができる
18	Excel応用⑤	ピボットテーブルを使い、データを集計・分析することができる
19	Excel応用⑥	統計関数を使い、簡単なデータ分析を行うことができる
20	Excel課題	調査データを集計・分析し、資料としてまとめることができる
21	ICTリテラシー①	クラウド活用、ファイル共有をすることができる
22	ICTリテラシー②	セキュリティ、ショートカットキーを使うことができる

23	応用課題①	WordやExcelを使い、ビジネス資料を個人で作成することができる
24	応用課題②	Excelを使い、調査データを分析しレポートを作成することができる
25	総合課題①	Word・Excel・PowerPointを活用し、総合的な資料を作成することができる
26	総合課題②	総合課題の資料を仕上げ、提出
27	振り返り①	これまでの学習成果をポートフォリオとしてまとめることができる
28	振り返り②	自己評価シートを記入し、学習の振り返りを行うことができる
29	補講・復習①	理解が不十分な内容を補講し、再確認する
30	補講・復習②	最終確認を行い、課題を提出

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅰ (ビジネスマナー)	学科名・学年	ホテルビジネス科 1年
		講師名 (実務経験)	嶋田佳子 (実務経験有)
科目時間数：	12コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】			
仕事で使うビジネスメールや様々な人と気持ちよく円滑に仕事を進めるための礼儀作法を身につけることができる			
【ディプロマポリシーとの関連】			
① ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている			
② ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している			
③ 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】			
社内外の関係者と文字を使って交わすビジネスに関するコミュニケーションであり、報告連絡相談など、ビジネス関連の全てのやり取りがその対象であるビジネスメール、仕事で関わる人たちに對する思いやりを大切にすることを心掛け、自然とビジネスマナーを身につけ、実践することができる。			
【授業における達成課題】			
メールの特徴や種類にあわせた使い分けの方法、一般的な構成にあわせたテンプレートの重要性、添付資料、一度にたくさん送れること、必要なときに読めること、資料データを添付ができ、ビジネスマナーとして、言葉遣い、身だしなみ、名刺交換、電話対応の4つは最低限身につけ、実践することができる。			
	使用教材	出版社	
【事前学習】			
学習予定事項・テーマを予め確認し、情報収集しておく			
【成績評価の方法・基準】			
受講態度（70％）出席率（30％）により評価する。また、全ての評価が「可」以上であることと、出席率が80％以上であることも単位取得の条件とする。			
【備考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1～8	ビジネスメールの定義・実技	・ビジネスメールとは、社内外の関係者と文字を使って交わすビジネスに関するコミュニケーション、報告連絡相談など、ビジネス関連の全てのやり取りがその対象であることを理解することができる。 ・社内の人に対してのメール文章のマナー、発信元が自分の場合とメールに対して返信する文章の書き方を身に付けることができる。 ・宛名、挨拶、名乗り、用件、結び、署名の形式に従ってビジネスメールを作成、メール送信方法、複数に対しての一斉送信する方法を身に付けることができる。 ・メールに添付された資料の開き方、資料添付する場合のメール内容と送信方法、例題に合わせた社内ビジネスメールを作成・送信することができる。 ・社外の人に対してのメール文章のマナー、発信元が自分の場合とメールに対して返信する文章の書き方を身に付けることができる。例題に合わせた社外ビジネスメールを作成・送信することができる。
9・10	名刺交換・電話応対 お茶出し、飲み方	・名刺交換の手順や注意点を身に付け、スムーズに名刺交換することができる。電話応対のポイントをおさえ、重点的に覚えて実践することができる。 ・お茶の出し方、訪問先でのお茶の受け方を身に付け、実践することができる。
11	お礼状	お礼状の書き方の基本を理解し、インターンシップ先へお礼状を書くことができる
12	言葉遣い①	丁寧語の「です」「ます」を徹底し、状況に応じながら尊敬語と謙譲語を使い分けて、上司や取引先の方との会話を身に付けることができる。
13	ビジネスマナーの必要性について・言葉遣い②	ビジネスマナーを重視することで、色々な人と信頼関係を築き、社会で信用を得るためにも必要であることを理解することができる。挨拶や報連相、電話応対など、言葉遣いはあらゆる仕事の基礎であり、言葉遣いがあやふやで未熟な印象にならないよう相手に安心と信頼を与え、円滑にコミュニケーションをとれる正しい言葉遣いを身につけることができる。
14～19	ビジネス文書	・時候の挨拶について理解することができる ・封筒の宛名書き、返信用封筒の書き方を身に付けることができる ・送付状やFAX送付状文書の書き方を身に付けることができる ・社内外文書を理解し、作成することができる

授業シラバス

MC L盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養 I (国内地理)	学科名・学年	ホテルビジネス科 1年	
		講師名（実務経験）	浦島 政幸（実務経験有）	
科目時間数：	20	コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択 の別：	必修 ・ 選択	開講時期：	前期 ・ 後期 ・ 集中	
【授業の目的・ねらい】 国内観光資源に関する理解を深め、国内旅行地理検定の合格に向けて、取り組む。				
【ディプロマポリシーとの関連】 ①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている 2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている				
【授業全体の目標】 日本の都道府県における観光資源、施設、名産品等について理解し、説明できる。穴埋め問題・選択問題を解くことができる。				
【授業における達成課題】 学習項目に関する説明ができる、かつサブノートの穴埋めや問題演習で一定の正答ができる。				
	使用教材		出版社	
	旅行業実務シリーズ「国内観光資源」		JTB総合研究所	
	国内観光地理サブノート（プリント）		JTB総合研究所	
【事前学習】 学習予定事項・テーマを予め確認し、テキストを使用した予習学習をしておく。				
【成績評価の方法・基準】 小テスト得点率（80％）出席率（20％）により評価する。また、すべての評価が「可」以上であることと、出席率が80％以上であることも単位取得の条件とする。□ □				
【備 考】				
週	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標		
1	オリエンテーション、都道府県別観光資源	入学後確認テスト。北海道地域に関する学習。サブノートの穴埋めや問題演習で60％以上の正答ができる。		
2	都道府県別観光資源	青森～福島、茨城～神奈川地域に関する学習。サブノートの穴埋めや問題演習で60％以上の正答ができる。		

3	都道府県別観光資源	新潟～長野、岐阜～滋賀地域に関する学習。サブノートの穴埋めや問題演習で60%以上の正答ができる。
4	都道府県別観光資源	京都～和歌山、鳥取～山口地域に関する学習。サブノートの穴埋めや問題演習で60%以上の正答ができる。
5	都道府県別観光資源	徳島～高知、福岡～沖縄地域に関する学習。サブノートの穴埋めや問題演習で60%以上の正答ができる。
6	中間考査	1～7の学習項目に関する考査試験

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅰ (業界研究)	学科名・学年	ホテルビジネス科 1年
		講師名 (実務経験)	鱒沢貴史 (実務経験 無)
科目時間数：	12コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 就職活動に向けて、万全な姿勢で臨むことができる			
【ディプロマポリシーとの関連】 ①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている 2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 就職活動においての求められる要素を複合的に問われ、トータルで見たときに、企業からの好印象や説得力、成果を上げることができる。そのため、「就活スキルの本質」を理解し、豊かな表現力を伴って選考に臨むと、他の就活生に対して優位に立つことができる			
【授業における達成課題】 志望する業界や企業、職種を明確化するためになるべく多くの企業説明会に参加し、エントリー、履歴書等の書類準備や筆記試験・面接対策を行う			
使用教材		出版社	
【事前学習】 学習予定事項・テーマを予め確認し、情報収集しておく			
【成績評価の方法・基準】 受講態度 (40%) 出席率 (40%) レポート (20%) により評価する。また、すべての評価が「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。□			
【備考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	ガイダンス	就職活動への心構えや流れ、スケジュール、業界インターンシップや説明会への参加、自己分析と業界・企業研究の大切さについてを理解する
2	企業研究	希望する業界、企業、職種などをリサーチし、業界・企業研究をすることができる
3	企業研究	希望する業界、企業、職種などをリサーチし、業界・企業研究をすることができる
4	企業研究	希望する業界、企業、職種などをリサーチし、業界・企業研究をすることができる
5	企業研究	希望する業界、企業、職種などをリサーチし、業界・企業研究をすることができる
6	企業研究	希望する業界、企業、職種などをリサーチし、業界・企業研究をすることができる
7	企業研究	希望する業界、企業、職種などをリサーチし、業界・企業研究をすることができる
8	企業研究	希望する業界、企業、職種などをリサーチし、業界・企業研究をすることができる
9	企業研究	希望する業界、企業、職種などをリサーチし、業界・企業研究をすることができる
10	企業研究	希望する業界、企業、職種などをリサーチし、業界・企業研究をすることができる
11	企業研究	希望する業界、企業、職種などをリサーチし、業界・企業研究をすることができる
12	就職活動について	受験希望する企業研究の万全対策、説明会参加、エントリーをすることができる

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルビジネス概論Ⅱ (ホテル実務)	学科名・学年	ホテルビジネス科 2 年
		講師名 (実務経験)	鱒沢貴史
科目時間数：	35 コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 ホテルという言葉の世界共通でとらえ世界規模で展開する観光産業の大きな部分を担うホテル産業を理解するための基本知識を学ぶ。ホテルの発生から近代産業に至る歴史的背景を振り返り、ホテルが現代社会に欠かせない機能を果たすまでの発展過程を、ホテル産業がいかに世界経済や社会の流れに連動して成長しているか見ながらたどる。現場からの需要も高いこの「H検」の取得を目的とする。 ① ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている ② ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③ 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 サービススタッフに求められる能力、備品類の説明、実践形式（ロールプレイング）ができるようになる。 【授業における達成課題】 ホテルビジネス実務検定ベーシック1級 合格			
	使用教材	出版社	
	ホテルビジネス ベーシックレベルテキスト 基礎編	日本ホテル教育センター	
【事前学習】			
【成績評価の方法・基準】 検定試験A(70%)、並びに受講態度(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	orientation	ホテル実務検定の主旨説明（試験範囲や合格基準等）
2	第6章 マーケティング部門	マーケティングの必要性を説明することができる
3		マーケティング戦略を説明することができる
4		マーケティングを行う上での手順や手段を説明することができる
5	第6章 確認テスト	第6章で学習した振り返りとして確認テストを行い7割以上を合格ラインとする
6	第7章 総務・人事部門	総務人事の組織と業務役割を説明することができる
7		
8		
9		
10	第7章 確認テスト	第7章で学習した振り返りとして確認テストを行い7割以上を合格ラインとする
11	第8章 施設管理部門	施設管理部門の組織と業務役割を説明することができる
12		施設管理部門の組織と業務役割を説明することができる
13		ホテル内施設にある各種設備を説明することができる
14		施設管理に関連する法律を説明することができる
15		施設管理部門関係資格を説明することができる
16	第8章 確認テスト	第8章で学習した振り返りとして確認テストを行い7割以上を合格ラインとする
17	第9章 仕入・購買部門	仕入・購買部門の組織と業務役割を説明することができる
18		食品衛生の知識を説明することができる
19		仕入の基礎知識を説明することができる
20		在庫管理業務について説明することができる

21	第9章 確認テスト	第9章で学習した振り返りとして確認テストを行い7割以上を合格ラインとする
22	第10章 経理・会計部門	経理・会計部門の組織と業務役割を説明することができる
23		経理をする上での基礎知識を説明することができる
24		ホテル業の収益会計と費用会計を説明することができる
25		ホテル業の経営分析を説明することができる
26		
27	第10章確認テスト	第10章で学習した振り返りとして確認テストを行い7割以上を合格ラインとする
28	総合テスト	第1章～第5章までのまとめテストを実施し、8割以上を合格ラインとする
29	検定対策	過去問を実施し、検定と同様の合格基準とする
30	検定対策	過去問を実施し、検定と同様の合格基準とする
31	検定対策	過去問を実施し、検定と同様の合格基準とする
32	検定対策	過去問を実施し、検定と同様の合格基準とする
33	検定対策	過去問を実施し、検定と同様の合格基準とする
34	検定対策	過去問を実施し、検定と同様の合格基準とする
35	検定	1章～10章、各章の合格ライン6割を達成することができる

授業シラバス

MCL盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルビジネス概論Ⅱ (飲材知識)	学科名・学年	ホテルビジネス 科 2年
		講師名 (実務経験)	菊池 拓 (実技試験有 飲食店経営経験)
科目時間数：	30 コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 ホテル・レストラン業界におけるワインをはじめとした飲料、酒類分野の見識を深め、就業後、即戦力として活躍できる人材を育成する。			
【ディプロマポリシーとの関連】 ①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている 2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 料飲接客サービスに伴う飲料、酒類の基本的知識の習得と基本的接客対応を身につけ、実践することができる。			
【授業における達成課題】 料飲接客サービスにおける飲料、酒類の種類および特徴を理解し基本的知識を身につけることができる。実践的場面においてワインをはじめとした酒類の提供技術を習得する。			
	使用教材	出版社	
	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	
【事前学習】 学習予定事項・テーマを予め確認し、情報収集をしておく。			
【評価方法】 ①. 筆記試験 2. レポート 3. 出席 ④. 授業態度 ⑤. 実技試験 6. その他 ()			
【成績評価の方法・基準】 小テスト(60%)、並びに受講態度(40%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	オリエンテーション 西洋料理におけるワイン、その他酒類	料飲サービス・西洋料理におけるワイン・その他酒類の知識の必要性を理解し、学ぶ意義を理解することができる。
2	ワインの分類 主な製法・歴史	製造方法の違いなどによる分類を理解し、説明することができる。
3	ワイン用ぶどうの品種・性質	ぶどう品種の主な性質・特徴を理解し説明することができる。
4	フランスワイン①	フランスワインの品質分類・また主な産地における地理的特徴を理解することができる。
5	フランスワイン②	フランス6大ワイン産地とその銘醸地区について詳しく学ぶ。フランスワインのラベル（エチケット）の読み方を理解することができる。
6	ドイツ・イタリアワイン	ドイツ・イタリアの主な産地と特徴、及び品質分類について学ぶ。
7	アメリカ・スペインワイン	アメリカ・スペインの主な産地と特徴、及び品種分類について学ぶ。
8	南半球・その他国々のワイン	その他各国の主な産地と特徴、及び品種分類などについて学ぶ。
9	日本ワインの動向	日本ワインの産地と特徴、また近年の原産地表示の変更点などを学ぶ。
10	ワインサービス管理	ワインの理想的な保存条件、またワインサービス時の適温や温度変化などについて学ぶ。
11	その他ワイン 醸造酒・蒸留酒	酒精強化ワイン・混成ワイン・その他醸造酒・蒸留酒それぞれの製法の違いなどを理解し、説明できる。
12	その他ワイン 醸造酒・蒸留酒	酒精強化ワイン・混成ワイン・その他醸造酒・蒸留酒それぞれの製法の違いなどを理解し、説明できる。
13	ワイナリー見学①	県内ワイナリー（前年度：大迫、紫波）に赴き、ブドウ栽培やワイン製造工程について学ぶ。
14	ワイナリー見学②	岩手県のワイン生産の歴史、また今後の展望などを実際に生産者様からお話をうかがう。
15	テイスティングの目的・注意点	ワインサービスにおけるテイスティングの目的、注意点などを学び、理解する。
16	テイスティングの目的・注意点	ワインサービスにおけるテイスティングの目的、注意点などを学び、理解する。
17	ワインサービス基礎①	ワインの抜栓、サービス手順などを学び、適切な動作を理解することができる。
18	ワインサービス基礎②	料理とワインの相性、お客様へのホスピタリティ精神を理解し、実践できる。
19	日本酒 製法・分類・概論	日本酒の製法、分類について学び理解することができる。 海外からの需要の高まりに備え適切な知識を身につけることができる。
20	日本酒 製法・分類・概論	日本酒の製法、分類について学び理解することができる。 海外からの需要の高まりに備え適切な知識を身につけることができる。

21	日本酒 酒蔵見学①	製造時の酒蔵（前年度：市内）に赴き日本酒の製造工程や酒質の違いについて学ぶ。
22	日本酒 酒蔵見学②	岩手県の日本酒生産の歴史、また今後の展望などを実際に生産者様からお話を伺う。
23	飲酒のマナー及び危険性	酒類を扱ううえでの心構え、また飲酒におけるマナーや危険性を十分に理解する。
24	飲酒のマナー及び危険性	酒類を扱ううえでの心構え、また飲酒におけるマナーや危険性を十分に理解する。
25	接客サービス 総合実践①	料飲接客サービスにおいて学んだ知識や手順に基づき適切な動作を実践できる。
26	接客サービス 総合実践①	料飲接客サービスにおいて学んだ知識や手順に基づき適切な動作を実践できる。
27	接客サービス 総合実践②	お客様に喜んでいただける対応をロールプレイング形式で学び実践する。
28	接客サービス 総合実践②	お客様に喜んでいただける対応をロールプレイング形式で学び実践する。

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルビジネス概論Ⅱ (西洋料理)	学科名・学年	ホテルビジネス科 2 年
		講師名 (実務経験)	村松 卓哉 (実務経験有)
科目時間数 :	10 コマ	授業の種類 :	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別 :	必修 ・ 選択	開講時期 :	前期 ・ 後期 ・ 集中
【授業の目的・ねらい】			
西洋料理の文化を理解し、日本の和食文化と比較するために、献立構成及び調理技法、料理提供のためのサービスなどについて基礎的な知識、技能を解説する。また、特徴的な西洋料理の調理技法については、具体的に演習により理解を深める。			
1. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている			
2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している			
3. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】			
西洋の主な国の食事文化の特徴を説明することができる			
【授業における達成課題】			
西洋の料理（食材、調味料、調理器具、調理法、盛付）を理解し、実践することができる 多様な食文化を理解し、比較することができる			
	使用教材	出版社	
【事前学習】			
【成績評価の方法・基準】			
小テスト(40%)、製作物A(30%)並びに受講態度(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	オリエンテーション	西洋料理の主な特徴（食材、調味料、調理器具、調理法、盛付）について
2	西洋料理	西洋料理の基本及び特色を理解し献立構成ができる
3	西洋料理	食品素材及び調理器具の扱い方ができる
4	西洋料理	季節の食材を使って家庭で加工できる
5	西洋料理	調理法（材料の切り方、計量の仕方、加熱方法を含む）が理解できる
6	西洋料理	盛り付け、テーブルセッティングの仕方が理解できる
7	西洋料理	試食マナー（食事作法）ができる
8	西洋料理	栄養量を算出し献立内容、食品の組み合わせ、栄養価等についての検討ができる
9	西洋料理	調理実習を行う
10	西洋料理	調理実習を行う

授業シラバス

MCL盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルサービス実務Ⅱ (夏季特講)	学科名・学年	ホテルビジネス科 2 年
		講師名 (実務経験)	鱒沢 貴史 (実務経験有 ホテル勤務経験)
科目時間数：	15 コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 現在の食文化は多様化が進んでおり、これまで以上に知識やお客様とサービスパーソンとの間に生まれる心のふれあい、心温まるおもてなしの心を身につける。レストランサービス技能士3級の取得を目指す。 1. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている 2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している 3. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 ホテルレストランサービス技能検定筆記試験に合格するための対策授業。 過去問題演習で合格ラインの点数を安定して取れるようになる。			
【授業における達成課題】 ホテルレストランサービス技能検定 3 級を取得する			
	使用教材	出版社	
	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	
【事前学習】			
【成績評価の方法・基準】 授業内で行う小テスト(70%)、並びに受講態度(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
2	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
3	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
4	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
5	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
6	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
7	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
8	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
9	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
10	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
11	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
12	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
13	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
14	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる
15	過去問演習	過去問題を実施し、60%以上の点数を取ることができる

授業シラバス

MCL盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルサービス実務Ⅱ (食品衛生)	学科名・学年	ホテルビジネス 科 2年	
		講師名 (実務経験)	栢澤 充 (実務経験有 製菓店勤務経験)	
科目時間数：	5	コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中	
【授業の目的・ねらい】				
タイミングよくサービスすることなどその状況に臨機応変に対応していかなければいけない現場でスムーズにサービスを行うために基本動作を身につけ、お客様に安心を与えられるようになる。				
【ディプロマポリシーとの関連】				
①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている				
2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している				
③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている				
【授業全体の目標】				
笑顔・丁寧な話し方・清潔な身だしなみを心がけ、基本的なサービス技術を身につける。				
【授業における達成課題】				
単元ごとに実技試験を行い、チェック項目を設け評価する。制限時間内に終了できる。				
		使用教材	出版社	
		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	
【事前学習】				
学習予定事項・テーマを予め確認し、情報収集をしておく。				
【成績評価の方法・基準】				
製作物A(60%)、並びに小テスト(20%)受講態度(20%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。				
【備 考】				
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標		
1	食品衛生及び公衆衛生	食品衛生について理解し説明することができる		
2		食品衛生について理解し説明することができる		
3		公衆衛生について理解し説明することができる		
4		公衆衛生について理解し説明することができる		
5	確認テスト	過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける		

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルサービス実務Ⅱ (HRS)	学科名・学年	ホテルビジネス科 2 年
		講師名（実務経験）	鱒沢 貴史 (実務経験有 ホテル勤務経験)
科目時間数：	35 コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 現在の食文化は多様化が進んでおり、これまで以上に知識やお客様とサービスパーソンとの間に生まれる心のふれあい、心温まるおもてなしの心を身につける。 レストランサービス技能士3級の取得を目指す。 ①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている ②. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 サービススタッフに求められる能力、備品類の説明、実践形式（ロールプレイング）ができるようになる			
【授業における達成課題】 单元ごとに筆記テストを行い80点以上を合格とする。			
	使用教材	出版社	
	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	
【事前学習】			
【成績評価の方法・基準】 検定試験C(70%)、並びに受講態度(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備 考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	orientation	検定までのスケジュール・試験範囲・合格基準の説明
2	1. 接客の基本	料飲サービススタッフの役割と特徴・ホスピタリティについて説明できる・正しい身だしなみができる
3		スタッフに求められる基本的な知識やお客様心理の理解、コミュニケーション能力の具体的な内容を表現できる
4	2. 食材・飲料の基礎知識	6つの基礎栄養素を食品・働きと説明できる 植物性食品と動物性食品の特性を説明できる
5		食品類別に成分特性を説明できる
6		食品類別に成分特性を説明できる 食品を加工・貯蔵する目的や方法を説明できる 消費期限と賞味期限の違いを説明できる
7	3. 西洋料理に使用される主な食材	前菜・スープに使用される主要食材の特徴が説明できる
8		魚類・甲殻類・貝類の特徴が説明できる 肉類の部位の名称、特徴を説明できる
9		肉類の部位の名称、特徴を正しく選択できる 主要野菜の特徴を正しく選択できる
10		パスタの種類を正しく選択できる チーズ・デザートの種類と内容を正しく選択できる
11	4. 一般的な西洋料理調理法	基本的料理方法・仕込み・切り方・焼き方の正しい説明ができる 新しい料理法3つの違いを説明できる
12	5. 飲料の種類・特徴	ワインの醸造方法・特徴・主要産地が説明できる ワインを分類別に分けた際、正しい選択ができる
13		ワインの醸造方法・特徴・主要産地が説明できる ワインを分類別に分けた際、正しい選択ができる
14		アルコール飲料の原料・製造方法・主要産地・特徴を説明できる
15		(ビール・スピリッツ・リキュール・日本酒・焼酎)
16		コーヒー・紅茶の原料・主要産地・特徴を説明できる ミネラルウォーターの種類の変質を正しく選択することができる
17	6. メニュー	メニュー構成の特徴を学習し一つのコースのメニュー作成ができる
18	7. 食事用具・備品	サービスに使用する基本的な銀食器の名称と使用方法を説明できる 破損しやすい物の取り扱い注意点を説明できる
19		

20	8. 宴会と レストラン	宴会の種類やセッティング・サービス方法を正しく説明できる
21		レストランにおけるサービス方法4つを正しく説明できる レストランスタッフの職階と職務を正しく説明できる
22		客席案内から注文までの流れをスムーズに行うことができる 案内から注文までのポイントを説明できる
23		皿の持ち方・トレイを正しく使用できる、ポイントを説明できる 料飲の正しいサービスができる
24		スティルワイン・スパークリングワインの抜栓ができる サービス上での事故対処のポイントを実践できる
25		予約を受けるときの確認事項が説明できる 売り上げの分析方法を説明できる
26		プロトコールと5原則を説明できる 席次において正しい配席ができる ドレスコードを説明できる
27	9. 食文化	食文化について説明ができる 日本の食文化を時代別に説明できる
28		食育について考え正しい食生活ができるようになる 食事作法（テーブルマナー）の発祥について説明できる
29		西洋料理の発展について時代ごとに特徴を説明できる 西洋料理の発展に貢献した人物名をあげることができる
30	実技演習	過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける
31		過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける
32		過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける
33		過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける
34		過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける
35		過去課題を実施し、合格基準を検定同様設ける

授業シラバス

MC L盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルサービス実務Ⅱ (SV実践)	学科名・学年	ホテルビジネス 科 2年
		講師名（実務経験）	鱈沢 貴史（実務経験有 ホテル勤務経験）
科目時間数：	70 コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】			
タイミングよくサービスすることなどその状況に臨機応変に対応していかなければいけない現場でスムーズにサービスを行うために基本動作を身につけ、お客様に安心を与えられるようになる。			
【ディプロマポリシーとの関連】			
①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている			
2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している			
③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】			
笑顔・丁寧な話し方・清潔な身だしなみを心がけ、基本的なサービス技術を身につける。			
【授業における達成課題】			
単元ごとに実技試験を行い、チェック項目を設け評価する。制限時間内に終了できる。			
	使用教材	出版社	
	新訂 一目でわかるレストランサービスの基本 料飲サービス接客技法	M&Sサービスパートナーズ 日本ホテル・レストランサービス技能協会	
【事前学習】			
学習予定事項・テーマを予め確認し、情報収集をしておく。			
【成績評価の方法・基準】			
製作物A(60%)、並びに小テスト(20%)受講態度(20%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備考】			
コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標	
1	orientation	什器備品の説明	
2			

3	1. 接客サービス	
4		正しい姿勢でお客様をお迎えし、お席まで案内・着席の補助をスムーズに行うことができる。
5		
6		
7		メニューの提示・お水のサービス・注文の受け方を正しく行うことができる
8		
9		
10		お迎え～注文までスムーズに行うことができる
11		
12		
13		注文に応じたテーブルセッティング・パンのサービス・料理のサービスができるようになる
14		
15		
16		スープのサービス・プラッターによるサービスができるようになる
17		
18		
19		済んだ皿を正しく下げることができる・コーヒー・紅茶のサービスができるようになる
20		
21		
22		お客様の見送り、バッシング、リセットがスムーズにできるようになる
23		

24		ロールプレイング（お出迎え～リセットまで）がスムーズにできるようになる
25		
26		
27		
28		
29		
30	カクテルの定義と歴史	カクテルの定義や歴史について説明することができる。
31	カクテルの分類	時間や温度、TP0に合わせたカクテルの提案・提供ができる。
32	カクテルの材料	カクテルを構成する多様な酒と副材料について学びカクテル（ノンアルコール）を製作することができる。
33	カクテル作りの工程式	材料のルールや技法について学び、スタンダードカクテル3種類以上を作成することができる。
34	カクテルの道具と使い方	おいしいカクテルを作るために専用の道具を正しい用法で使いこなすことができる。
35	グラスの種類	様々な種類のグラスの特徴を理解し、カクテルのスタイルによってグラスを使い分けることができる。
36	オリジナルカクテル製作	これまでに学んだ知識や技術を活かし、ノンアルコールカクテルを3種類以上提案することができる。 HMPに向けてのオリジナルノンアルコールカクテルの製作。
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	外国語Ⅱ (ホテル英会話)	学科名・学年	ホテルビジネス科 2 年
		講師名 (実務経験)	晴山ジェームス (実務経験有 英会話塾経営経験)
科目時間数：	25 コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 英会話は外国のお客様とのより良いコミュニケーションを得るために必要不可欠な知識であり能力である。その基礎的な英会話の知識・技術を習得する。 1. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている 2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している 3. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 国外のお客様にサービスを提供する際に必要なコミュニケーションツールの一つでもある英会話力の強化を図る。			
【授業における達成課題】 部門ごとのシチュエーションに合わせた対応ができるようになる。単元ごとのテストで7割以上正答できる。			
	使用教材	出版社	
	My First PASSPORT Ⅱ	OXFORD	
【事前学習】			
【成績評価の方法・基準】 小テスト(70%)、並びに受講態度(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備 考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	オリエンテーション	グローバル化に対応するため英会話の目的の確認。現状の英会話力の確認を行う。
2	Lesson1 Present	場面を想定した学習単位 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
3		
4	Lesson2 Past	場面を想定した学習単位 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
5		
6		
7	Lesson3 Present Perfect	場面を想定した学習単位 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
8		
9		
10	Lesson4 Passive	場面を想定した学習単位 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
11		
12	Lesson5 Verb forms	場面を想定した学習単位 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
13		
14		
15	Lesson6 Future	場面を想定した学習単位 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
16		
17		
18	Lesson7 Modals, imperative	場面を想定した学習単位 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
19		
20		
21	Lesson8 There and it	場面を想定した学習単位 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
22		
23		

24	Lesson9 Auxiliary verbs	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
25		
26	Lesson10 Questions	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
27		
28		
29	Lesson11 Reported speech	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
30		
31	Lesson12 -ing and to..	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
32		
33	Lesson13 Go, get, do, make and have	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
34		
35	Lesson14 Pronouns and possessives	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
36		
37	Lesson15 A and the	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
38		
39		
40	Lesson16 Determiners and pronouns	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
41		
42	Lesson17 Adjectives and adverbs	場面を想定した学習単元 (Unit) において、Vocabulary ・ Conversation ・ Listening ・ Reading ・ Writing問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。
43		

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	外国語Ⅱ (中国語基礎)	学科名・学年	ホテルビジネス科 2 年
		講師名 (実務経験)	菅沼 麗文 (実務経験なし)
科目時間数 :	30 コマ	授業の種類 :	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別 :	必修 ・ 選択	開講時期 :	前期 ・ 後期 ・ 集中
【授業の目的・ねらい】 様々なビジネスや場面における語学の活用を目指し、実践的な中国語能力の習得をねらいとする。 ①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている 2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 日常のかつ利用頻度の高い中国語単語や会話を理解し、基本的なコミュニケーションに対応できる。中国語検定HSK1級以上、もしくは同等の中国語能力を身につける。			
【授業における達成課題】 練習問題において、内容理解や60%以上の穴埋め問題正答ができる。			
		使用教材	出版社
		「中国語検定HSKテキスト」	スプリックス
【事前学習】			
【成績評価の方法・基準】 小テスト(70%)、並びに受講態度(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備 考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	オリエンテーション	目標検定の確認と、対策方法について理解し、学習計画を立てる。
2	UNIT 1 字形と発音①	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
3	UNIT 1 字形と発音②	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
4	UNIT 2 半母音と二重母音	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
5	UNIT 2 三重母音と鼻母音	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
6	UNIT 3 子音の発音①	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
7	UNIT 3 子音の発音②	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
8	UNIT 4 動詞述語文「是」	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
9	UNIT 4 動詞述語文「語順」	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
10	UNIT 5 形容詞述語文「很」	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
11	UNIT 5 形容詞述語文「太」	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
12	UNIT 6 練習問題	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
13	UNIT 7 名詞述語文「年月日」	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
14	UNIT 7 名詞述語文「数字と時間」	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
15	UNIT 8 数詞と量詞①	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
16	UNIT 8 数詞と量詞②	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
17	UNIT 9 疑問代詞「几」	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
18	UNIT 9 疑問代詞「年齢とお金」	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
19	UNIT 10 疑問代詞①	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
20	UNIT 10 疑問代詞②	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。

21	UNIT 1 1 能頑動詞「能」 「会」	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
22	UNIT 1 1 能頑動詞「想」	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
23	UNIT 1 2 動詞述語文①	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
24	UNIT 1 2 動詞述語文②	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
25	UNIT 1 3 存在と場所①	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
26	UNIT 1 3 存在と場所②	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
27	UNIT 1 4 「在」の用法	学習単元において、問題において、練習問題について内容理解や60%以上の穴埋め・選択問題正答ができる。
28	後期末考查	学習項目全体に関する期末考查試験。

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルプロジェクト (ブライダル実務)	学科名・学年	ホテルビジネス科 2 年	
		講師名 (実務経験)	佐々木 萌 (実務経験有 結婚式場勤務経験)	
科目時間数：	29	コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中	
【授業の目的・ねらい】 結婚式・披露宴の知識を付け婚礼業界で活躍できるようになる。				
【ディプロマポリシーとの関連】 ①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている ②. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている				
【授業全体の目標】 結婚式・披露宴の知識を付け婚礼業界で活躍できるようになる。				
【授業における達成課題】 AWP検定に合格できる。				
		使用教材	出版社	
		自作プリント		
【事前学習】				
【成績評価の方法・基準】 検定試験結果(A) (60%)、並びに受講態度(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。				
【備 考】				

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	接客概論	新規接客、お打合せの進め方を学び実演することが出来る。
2		
3	広告・企画概論	顧客獲得のために欠かせない販売促進を学びお客様にご提案できる。
4		
5		
6	飲食概論	コース料理の仕組み、ウェディングケーキなど結婚式での飲食について学び説明することが出来る。
7		
8		
9	婚礼知識 1	婚礼衣装、ジュエリー、装花、写真、映像など婚礼知識を学び問題演習で60%以上の正答ができる。
10		
11		
12		
13	婚礼知識 2	婚礼衣装、ジュエリー、装花、写真、映像など婚礼知識を学び問題演習で60%以上の正答ができる。
14		
15		
16	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。
17	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。
18	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。
19	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。
20	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。

21	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。
22	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。
23	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。
24	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。
25	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。
26	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。
27	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。
28	過去問演習	問題演習で80%以上の正答ができる。
29	検定日	AWP検定で合格することができる。

授業シラバス

MCL盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	ホテルプロジェクト (ホテルプロジェクト)	学科名・学年	ホテルビジネス科 2 年
		講師名 (実務経験)	鱒沢 貴史 (実務経験有 ホテル勤務経験)
科目時間数：	50 コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 イベント企画を通して、学習成果の振返りをを行いながら、就業先でも活躍することができる。			
【ディプロマポリシーとの関連】 ①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている ②. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 他者との関わり合いのなかで、自分の意見を表現できるようになる。プロジェクトとして物事を捉え、積極的に取り組むことができる。			
【授業における達成課題】 イベントの企画、施行、振返りという一連の流れを学生達自身で行うことができる。			
	使用教材	出版社	
【事前学習】			
【成績評価の方法・基準】 製作物A(70%)、並びにプレゼンテーション(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	パーティー企画導入	目的について理解し、これまでの学習成果の振返りを行い、イベント企画のテーマを設定することができる。
2		
3		
4	企画書作成	テーマに合わせた企画書をチームごとに作成し、魅力的なプレゼンをすることができる。
5		
6		
7	予算作成	当日のシミュレーションをしながら必要な物を考え、予算を作成することができる。
8		
9	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
10	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
11	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
12	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
13	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
14	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
15	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
16	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
17	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
18	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
19	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。
20	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことができる。

[illegible]

44	準備	当日に向けてスケジュールを立てチームで役割分担をしながら準備を行う。チームで準備を行う上で大切な協調性や報連相を学びながら行うことが出来る。
45	イベント施行	イベントを仲間と協力しながら施行することが出来る。
46	イベント施行	イベントを仲間と協力しながら施行することが出来る。
47	イベント施行	イベントを仲間と協力しながら施行することが出来る。
48	振り返り	当日を振り返り成果・課題・反省点を出すことが出来る。
49	振り返り	当日を振り返り成果・課題・反省点を出すことが出来る。
50	振り返り	当日を振り返り成果・課題・反省点を出すことが出来る。

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅱ (国内地理)	学科名・学年	ホテルビジネス科 2年	
		講師名（実務経験）	浦島 政幸（実務経験有）	
科目時間数：	33	コマ	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択 の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中	
【授業の目的・ねらい】 国内観光資源に関する理解を深め、国内旅行地理検定の合格に向けて、取り組む。				
【ディプロマポリシーとの関連】 ①. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている 2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している ③. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている				
【授業全体の目標】 日本の都道府県における観光資源、施設、名産品等について理解し、説明できる。穴埋め問題・選択問題を解くことができる。				
【授業における達成課題】 学習項目に関する説明ができる、かつサブノートの穴埋めや問題演習で一定の正答ができる。				
	使用教材		出版社	
	旅行業実務シリーズ「国内観光資源」		JTB総合研究所	
	国内観光地理サブノート（プリント）		JTB総合研究所	
【事前学習】 学習予定事項・テーマを予め確認し、テキストを使用した予習学習をしておく。				
【成績評価の方法・基準】 検定試験C(60%)、並びに小テスト(20%)受講態度(20%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。				
【備考】				

週	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	カテゴリ別観光資源	山岳～高原に関する学習。該当資源や地域を説明できる、かつ問題演習で60%以上の正答ができる。
2	カテゴリ別観光資源	湖・沼・池～島に関する学習。該当資源や地域を説明できる、かつ問題演習で60%以上の正答ができる。
3	カテゴリ別観光資源	温泉～記念館・テーマパークに関する学習。該当資源や地域を説明できる、かつ問題演習で60%以上の正答ができる。
4	カテゴリ別観光資源	祭り・名産品～世界遺産に関する学習。該当資源や地域を説明できる、かつ問題演習で60%以上の正答ができる。
5	問題演習	国内旅行地理検定3級の問題について、40%以上の正答ができる。
6	問題演習	国内旅行地理検定3級の問題について、50%以上の正答ができる。
7	問題演習	国内旅行地理検定3級の問題について、60%以上の正答ができる。
8	問題演習	国内旅行地理検定3級の問題について、70%以上の正答ができる。
9	期末考査	全体の学習項目に関する考査試験

授業シラバス

M C L 盛岡外語観光&ブライダル専門学校

科目名	基礎教養Ⅱ (卒業研究)	学科名・学年	ホテルビジネス科 2 年
		講師名 (実務経験)	鱒沢貴史(実務経験なし)
科目時間数：	40	授業の種類：	講義 ・ 演習 ・ 実習
必修・選択の別：	必修・選択	開講時期：	前期・後期・集中
【授業の目的・ねらい】 卒業研究の調査・研究・発表等の取組みを通して、学習成果の振返りをを行いながら、就業先でも活躍することができる。 1. ホテルマンとしてお客様の心に寄り添った対応ができる素養を身につけている 2. ホテルマンとしてチームで働く重要性を理解している 3. 国内外のお客様をホスピタリティ精神を持って対応できる素養を身につけている			
【授業全体の目標】 設定した卒業研究テーマや分野について、自発的に調査・研究に取組み、最終的には考察や企画提案の成果を効果的に発表することができる。			
【授業における達成課題】 任意の卒業研究テーマに基づき、アクションプランを設定しながら、成果発表ができる。			
	使用教材	出版社	
【事前学習】			
【成績評価の方法・基準】 製作物(A)(70%)、並びにプレゼンテーション(30%)を重視する。また、前述評価項目がすべて「可」以上であることと、出席率が80%以上であることも単位取得の条件とする。			
【備考】			

コマ	教育に含むべき事項・テーマ	主な学習内容と到達目標
1	オリエンテーション	授業の目的について理解し、これまでの学習成果の振り返りを行い、まとめや説明をしながら、卒業研究テーマを設定することができる。
2	卒業研究分析・調査	任意の卒業研究テーマに基づき、主体的に情報収集や分析、調査を行い、レポートとしてまとめることが出来る。データ資料や具体例を含め、10000文字以上のレポートを作成することができる。考察や企画提案内容を検討し、レポートのまとめとして完成させることができる。
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14	研究成果発表会準備	任意の卒業研究テーマや作成したレポート内容を元にして、研究背景や目的、経緯や工夫、考察や企画提案紹介等を含めた発表を行う準備に取り組むことができる。制限時間内に分かりやすいプレゼンデータを使用し、効果的に説明・発表ができる。
15		
16		
17		
18	研究成果発表会	任意の卒業研究内容の成果発表会