

科目名	ビジネスマナーⅠ		単位数	1	科目コード											
授業形態	演習		時間数	30	開設期	2025										
受講条件			開設時期	1 前	教員実務経験対象	有										
授業概要 （目的、目標とする資格・検定等）	・接遇の心構えをふまえて、言葉遣い、人格的マナー等社会人としての基礎の習得を指導します。 ・敬語、ビジネス電話応対、手紙の書き方、Eメール送信の基礎を指導します。															
授業の一般目標	社会人・企業人として仕事をしていく上での心構え・ビジネスマナーを習得する															
受講条件																
事前学習について （テキスト・参考書等）	教本（実践ビジネスマナー）、電話応対模擬機材、便せん、封筒、切手															
授業の到達目標																
☒ 知識・理解の観点 社会人・企業人としての基本的なマナー・ルールの理解																
☒ 思考・判断の観点 社会人として常識的な行動・言動を習得する																
☒ 関心・意欲の観点 物事に積極的に取り組む意欲を養う																
☒ 態度の観点 社会人としてふさわしい言動・身だしなみを身につける																
☒ 技能・表現の観点 正しい言葉遣い・あいさつ・行動等、コミュニケーション能力を高める																
授業計画（全体）																
教本を軸として、様々なケースをロールプレイングを織り交ぜて授業を行います。 特に電話応対は模擬対応機を使用し、実務に即した応対を指導します。 社会人として即戦力となるビジネスマナーを習得すべく指導していきます。																
授業計画（授業単位）																
回数日付	授業項目・内容等			授業外学習の指示等		授業の記録										
1～2	第1章 社会人としての心構え1（接遇の基本理念・ホスピタリティ・CS思考）															
3～4	第1章 社会人としての心構え2（報告・連絡・相談），3 第2章 基本動作 1，2，3，4，5															
5～6	第3章 言葉遣いの基本 1（日本語の特性、接客8大用語、クッション言葉）															
7～8	第3章 言葉遣いの基本 2															
9～10	第3章 言葉遣いの基本 3															
11～12	手紙の書き方 お礼状・お詫び状															

科目名	ビジネスマナーⅡ	単位数	1	科目コード						
授業形態	演習	時間数	30	開設期	2025					
受講条件		開設時期	1 後	教員実務経験対象	有					
授業概要 （目的、目標とする資格・検定等）	・来客、訪問のマナーを実践練習を通して習得すべく指導を行います。 ・冠婚葬祭や食事のマナー、ビジネス文書、個人情報保護法についての基礎を指導します。									
授業の一般目標	社会人・企業人として仕事をしていく上でのビジネスマナー・社会常識を習得する									
受講条件										
事前学習について （テキスト・参考書等）	教本（実践ビジネスマナー）、名刺、湯飲み、茶托、お盆、カップ、ソーサー、割り箸等									
授業の到達目標										
☑ 知識・理解の観点	社会人・企業人としての基本的なマナー・ルールの理解									
☑ 思考・判断の観点	社会人として常識的な行動・言動を習得する									
☑ 関心・意欲の観点	物事に積極的に取り組む意欲を養う									
☑ 態度の観点	社会人としてふさわしい知識・言動・身だしなみを身につける									
☑ 技能・表現の観点	正しい言葉遣い・あいさつ・行動等、コミュニケーション能力を高める									
授業計画（全体）										
教本を軸として、様々なケースをロールプレイングを織り交ぜて授業を行います。 名刺交換の仕方や、応接室や廊下、エレベーターを使用してのロールプレイングも実施します。 社会人として即戦力となるビジネスマナーを習得すべく指導していきます。										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等		授業外学習の指示等		授業の記録					
1～2	第4章 来客応対 1, 2									
3～4	第4章 来客応対 ロールプレイング1									
5～6	第4章 来客応対 4, ロールプレイング2									
7～8	第4章 来客応対 5, ケーススタディ1									
9～10	第4章 来客応対 6									
11～12	第4章 来客応対 7, 9, 10									
13～14	第4章 来客応対 8, ケーススタディ2									
15～16	第6章 訪問のマナー1, ロールプレイング6									
17～18	第6章 訪問のマナー2									
19～20	第6章 訪問のマナー ロールプレイング7、名刺									

科目名	カラーコーディネートⅠ	単位数	1	科目コード						
授業形態	演習	時間数	30	開設期	2025					
受講条件		開設時期	1 前	教員実務 経験対象	有					
授業概要 （目的、目標とする資格・検定等）	色の基本的な特性等を理解し、配色を効果的にすることで、心理的、生理的影響の知識を身につけ配色調和のバランスをとることができる。									
授業の一般目標										
受講条件										
事前学習について （テキスト・参考書等）	パーソナルカラー 公式テキスト 3級編 過去問題集3級 新配色カード									
授業の到達目標										
☒ 知識・理解の観点	PCCS色相環、トーンを理解し、配色デザインやファッション、インテリアの色彩計画に生かすことができる。									
☒ 思考・判断の観点	配色理論に基づき、効果的な配色を考え論理的に説明出来る。									
☒ 関心・意欲の観点	色彩に関する関心を広げ、日常から色彩センスを磨く努力をする。									
☒ 態度の観点										
☒ 技能・表現の観点										
授業計画（全体）										
色彩技能検定3級合格を目指し、公式テキストの内容を理解する。 日常生活で目的に合った効果的な配色が出来るようになる。										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等		授業外学習の指示等		授業の記録					
1～4	色の三属性 カラーカード分け									
5～8	PCCS									
9～12	色彩心理、グループワーク									
13～16	色彩心理、商品パッケージ分析									
17～20	光と色 眼の構造・照明									
21～24	混色ワーク・配色ワーク									
25～28	ファッションカラー、ファッションカラー配色 作品作成									
29～30	試験									
成績評価方法										
(1)授業の中で小テスト、グループワークを数回行う。 (2)グループワークでまとめたレポートを発表。 (3)配色ワークで作成した作品を発表、提出する。 (4)最後に試験を実施する。以上を下記の観点・割合で評価する。なお、出席が所定の回数に満たない者には単位を与えない。										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎									

科目名	サービススキルⅠ	単位数	2	科目コード				
授業形態	演習	時間数	60	開設期	2025			
受講条件		開設時期	1 前	教員実務経験対象	-			
授業概要 (目的、目標とする資格・検定等)	本物の結婚披露宴の中でお客様へ料飲の提供を行うことができる。 宴会場の設営および片付けができる。 披露宴を通して見ることで披露宴の流れを知ることができる。							
授業の一般目標	現場での実習体験を通じ、自分の適性を確認できるようにする。 働くことの意味と厳しさ、楽しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる。							
受講条件								
事前学習について (テキスト・参考書等)								
授業の到達目標								
☑ 知識・理解の観点								
☑ 思考・判断の観点								
☑ 関心・意欲の観点								
☑ 態度の観点								
☑ 技能・表現の観点								
授業計画（全体）								
ロールプレイングを中心に授業をします。各部署におけるサービススタイルの違いをふまえ、その部署に応じたサービスができるよう指導していきます。 後半は料飲の知識をもとにお客様からの簡単な質問についても答えることができるように指導していきます。								
授業計画（授業単位）								
回数日付	授業項目・内容等			授業外学習の指示等	授業の記録			
1～2	料飲サービス提供実習							
3～4	料飲サービス提供実習							
5～6	料飲サービス提供実習							
7～8	料飲サービス提供実習							
9～10	料飲サービス提供実習							
11～12	料飲サービス提供実習							
13～56	料飲サービス提供実習							
3～4	料飲サービス提供実習							
5～6	料飲サービス提供実習							
7～8	料飲サービス提供実習							
9～10	料飲サービス提供実習							
11～12	料飲サービス提供実習							
11～12	料飲サービス提供実習							
13～56	料飲サービス提供実習							
57～60	料飲サービス提供実習							
成績評価方法								
1 企業実習評価報告書により評価								
2								
3								
4								
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験	○	○			○		60	秀、S（4）：90点以上
小テスト							なし	優、A（3）：80点以上
宿題授業外レポート							なし	良、B（2）：70点以上
授業態度			○	◎			40	可、C（1）：60点以上
発表・作品							なし	不可、E（0）：59点未満
演習							なし	未修得、履修放棄、F
出席							欠格条件	（ ）内はGPA点数
担当教員	福本 一雅			実務経験紹介	ホテル、レストラン、結婚式場等で料飲接客業務に従事（2級レストランサービス技能士）			

科目名	サービススキルⅡ		単位数	1	科目コード														
授業形態	演習		時間数	30	開設期	2025													
受講条件			開設時期	1 後	教員実務経験対象	-													
授業概要 （目的、目標とする資格・検定等）	本物の結婚披露宴の中でお客様へ料飲の提供を行うことができる。 宴会場の設営および片付けができる。 披露宴を通して見ることで披露宴の流れを知ることができる。																		
授業の一般目標	現場での実習体験を通じ、自分の適性を確認できるようにする。 働くことの意味と厳しさ、楽しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる。																		
受講条件																			
事前学習について （テキスト・参考書等）																			
授業の到達目標																			
☑ 知識・理解の観点																			
☑ 思考・判断の観点																			
☑ 関心・意欲の観点																			
☑ 態度の観点																			
☑ 技能・表現の観点																			
授業計画（全体）																			
ロールプレイングを中心に授業をします。各部署におけるサービススタイルの違いをふまえ、その部署に応じたサービスができるよう指導していきます。 後半は料飲の知識をもとにお客様からの簡単な質問についても答えることができるように指導していきます。																			
授業計画（授業単位）																			
回数日付	授業項目・内容等			授業外学習の指示等			授業の記録												
1～2	料飲サービス提供実習																		
3～4	料飲サービス提供実習																		
5～6	料飲サービス提供実習																		
7～8	料飲サービス提供実習																		

