授業概要（シラバス）

■科目基本情報　　専門学校日本ホテルスクール

科目番号	FL203	分類	演習科目
授業科目名	英語リーディング2	英文授業科目名	English Reading II
年度	2025年度	年次	昼間部　2年　ホテル科・ブライダル科・ホテルSNS科
開講学期	通年	授業の方法	演習科目
単位数	1単位	年間授業時間数	28.8時間
科目区分	語学科目	授業コマ数	24コマ
担当教員名	小林　樹里　実務経験なし	備考	
経歴			

■授業・科目情報

学習目標	教科書読解を通して、文法・語彙力・表現などを学ぶとともに、日本文化について英語で理解を深め、外国人観光客に対し説明ができるよう学んでいく。
教科書	『日本の観光産業（日英併記版）』一般財団法人日本ホテル教育センター発行

授業計画

回数	内容
1	Japanese Food Culture, p.186-187: (3)Japanese food culture & p.199: Development of Japanese cuisine (第1段落まで)
2	Japanese Food Culture, p.198-199 : 2段落目(Of course~)～第2段落、5行目(Meiji period)まで
3	Japanese Food Culture, p.198-199 : 第2段落、5行目(At all events) ～ 第3段落目(World war Ⅱ)まで
4	Japanese Food Culture, p.198-201 : 第4段落目(Accordingly) ～ p.201: 第1段落(during the 1920s)まで : 小テスト
5	Japanese Food Culture, p.204-205 : 3) UNESCO's listing of Washoku & ①
6	Japanese Food Culture, p.206-207 : ② - 1 and 2
7	Japanese Food Culture, p.207-209 : ② - 3 and 4 & ③ - 第1段落目まで
8	Japanese Food Culture, p.207-209 : ③ - 第2段落目から : Quiz(小テスト)
9	Japanese Food Culture, p.208-209 : ④ - 第1段落目まで
10	Japanese Food Culture, p.208-209 : ④ - 第2段落目
11	Japanese Food Culture, Quiz　&　復習
12	前期試験
13	Sports, p.172-173 : 1)Sumo 第1段落
14	Sports, p.172-173 : ①Objectives of sumo matches 第2段落目まで：小テスト
15	Sports, p.172-173 : ①Objectives of sumo matches 第3.4段落目まで
16	Sports, p.174-175 : ②Divisions and rankings 第1段落、4行目(~of the tournament)まで & ③A wrestler's life 第1段落
17	Sports, p.176-178 : ③A wrestler's life 第1～3段落
18	Sports, p.176-178 : ④Tournaments 第1段落 ⑥Internationalization 2、3段落：小テスト
19	p.180-181 2)Martial arts 1,2段落
20	p.138-139 1.(1)Japanese traditional performing arts and music
21	p.140-141 1)Kabuki
22	p.146-149 2)Noh and Kyogen 1段落
23	復習
24	後期試験

授業の進め方	語彙・文法構造理解を中心に授業を展開していく。
試験の実施方法	前後期各1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。
成績評価方法	本校の規定に基づき、全科において共通評価基準にて算出する。 ①試験得点＝50%（10ポイント） ②出席率　＝50%（10ポイント） 上記の2つの項目をそれぞれ10ポイント（合計20ポイント）に置き換えて、そのポイントに応じてA,B,C,D,F評定を決定する。 尚、前提基準として①試験全体平均点の50%未満。または②出席率の50%未満に該当する場合には「F」評価とするが、通年教科の後期学年末の評価については、前期および後期全体の状況をもって算出する。
関連科目	英語リーディング1・観光英語
参考書	
学生へのメッセージ	日本食・相撲は外国人観光客は興味をもっています。皆さんのお勧めした日本食をお客様が食したら嬉しく感じませんか。

以上