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

年度	2026年度	年次/コース	昼間部1年　ホテル科			科目区分	一般教育科目
科目番号	GS102	分類	講義科目	授業科目名	異文化コミュニケーション	英語科目名	Intercultural Communication
開講学期	通年科目	単位数	2単位	年間授業時間数	29時間	授業コマ数	24コマ
授業の方法	講義科目	担当教員名	池本 昌子		実務経験なし	備考	
経歴							

■授業・科目情報

学習目標	インバウンドの増加に伴い、外客接遇における異文化コミュニケーションの必要性、重要性を理解し、さらに、多様性の尊重を基本にゲストに寄り添った接遇をするための知識や方策を学習する		
教科書 参考書	『外客接遇の基礎』一般財団法人 日本ホテル教育センター 2025年2月改訂、『なるほど知図帳：世界』2025 昭文社		
授業計画	回数	タイトル	内容
	1	オリエンテーション	異文化コミュニケーションとは、どんな授業か？ 世界の情報に興味を持ち、様々な違いを理解する
	2	外客接遇とは？	外国人ゲストのおもてなしに必要なことは？ 接客と接遇の違いは？
	3	外客接遇に求められるものは？	外国人ゲストのニーズを知ること、理解することとは？
	4	観光立国を目指す意図は？	日本の魅力を海外に発信して、より多くの外国人に日本を知ってもらうこと
	5	訪日外国人数の現状	マーケッティングの必要性、 どのくらいの外国人が日本を訪れているか？
	6	異文化理解と多様性の尊重	様々な文化や言語、宗教を理解することで、多様性の尊重の大切さを知る
	7	インバウンド旅行者の国別の特徴	日本を訪れる外国人の出身国の特徴を理解する：言語、宗教、国民性など
	8	世界の主要言語	コミュニケーションのツールである主要言語について⇒ 世界で、主に使われている言語は？
	9	世界の主要宗教	世界三大宗教とその基本情報を知ることの重要性、また、特に、イスラム教の基本的知識の習得
	10	多様な食文化（1）	食文化の多様性を知ること：宗教上のタブー・多様な食文化（フード・ダイバーシティ）と食文化圏
	11	前期の復習	外客接遇の重要性：インバウンド旅行者の背景を知ること、理解すること：前期の総復習
	12	定期試験	学習理解度を確認、力試し
	13	多様な食文化（2）	世界の食文化あれこれ：自分たちの興味がある国の食文化をリサーチ
	14	様々な生活習慣	世界の三大食文化圏・お風呂の文化・トイレの文化など生活習慣の違い
	15	各国の国民性（1）	国民性もそれぞれの異文化理解に大きな影響を与えているので、理解が必要
	16	各国の国民性（2）	国民性の違いを知ることで見えてくる異文化理解
	17	異文化理解の重要性	異文化理解の対応のポイントとコミュニケーションスキルの向上
	18	ユニバーサルデザインとは？	すべてのゲストが使いやすくわかりやすく設計されたものやサービスを提供すること
	19	UDの具体例	年齢・国籍・文化・身体能力に関わらず、快適さと安心・安全を提供する
	20	日本の魅力	外国人は日本のどのようなところに魅力を感じるのだろうか？
	21	外国人にお勧めのツアー	グループで日本の魅力満載のツアーを企画
	22	外国人にお勧めのツアー	プレゼンテーション
	23	後期の復習：	異文化理解の重要性の再認識・日本の魅力の再認識
	24	定期試験	後期授業の習得知識・理解度の確認
	25		
	26		
授業の進め方	異文化理解や多様性の尊重とは何かを常に考え、そのうえで、外客接遇における重要性、必要性を考察していく。グループディスカッションや、パワーポイントでの情報共有、さらには、動画で現状やその背景を伝えながら、理解を深められる授業展開にする。できれば、自分たちで課題を調べて、プレゼンテーションする授業が作れるとよい。		
成績評価方法	出席点、試験・課題点の合計を下記の割合で100ポイントを最高点として換算し、本校共通評価基準に従い算出する。但し、出席率70%未満に該当する場合には「F」評価とする。通年教科の後期学年末の評価については、前後期全体のポイントをもって算出する。 点数配分：出席点30ポイント+前期試験35ポイント+前期課題5ポイント+後期試験35ポイント+後期課題5ポイント		
関連科目	ホスピタリティ ツーリズム、 国際情勢		
学生へのメッセージ	昨今、急増しているインバウンド旅行者に寄り添ったおもてなしができるように、異文化や異文化コミュニケーションの必要性、多様性の尊重を理解し、実習等現場で生かせるように、楽しく異文化や接遇の基本を学びましょう！		