

職業実践専門課程の基本情報について

学 校 名		設置認可年月日	校 長 名		所 在 地	
国際ホテル・ブライダル専門学校		平成16年1月16日	岡田 茂久		〒950-0914 新潟市中央区紫竹山6丁目3番5号 (電話) 025-290-5600	
設 置 者 名		設立認可年月日	代 表 者 名		所 在 地	
学校法人 国際総合学園		平成32年10月10日	池田 弘		〒951-8065 新潟市中央区東堀通一番町494番地4 (電話) 025-210-8565	
目 的	本学科はホテル・ブライダルに関する専門教育を行い、高度な専門技術、技能を修得させ、ホスピタリティ精神溢れる有為な人材の育成・輩出を通じ、地域社会、国家、国際社会の発展に寄与・貢献することを目的とする。					
分野	課程名	学科名	修業年限 (昼、夜別)	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	専門士の付与	高度専門士の付与
文化・教養	文化・教養 専門課程	ホテル・ブライダル科	2年(昼)	1,869単位時間 (又は単位)	平成22年文部科学省告示第30号	—
教育課程		講義	演習	実験	実習	実技
		1,559単位時間 (又は単位)	602単位時間 (又は単位)	単位時間 (又は単位)	334単位時間 (又は単位)	686単位時間 (又は単位)
生徒総定員		生徒実員		専任教員数	兼任教員数	総教員数
240人		211人		6人	38人	42人
学期制度	■前期：4月1日～9月30日 ■後期：10月1日～3月31日			成績評価	■成績表(有) ■成績評価の基準・方法について 期末試験、出席率による。	
長期休み	■学年始め：4月1日 ■夏 季：8月1日～8月31日 ■冬 季：12月20日～1月10日 ■学 年 末：3月1日～4月10日			卒業・進級条件	学科カリキュラムに規程する 卒業に必要な単位をすべて 修得すること。	
生徒指導	■クラス担任制(有) ■長期欠席者への指導等の対応(有)			課外活動	■課外活動の種類 ボランティア、街おこし活動参加 ■サークル活動(無)	
就職等の状況	■主な就職先、業界等 ホテル業界、ブライダル施設 ■就職率100% ■卒業者に占める就職者の割合98% (平成26年度卒業者に関する平成27年3月時点の情報)			主な資格・検 定	HRSレストランサービス技能検定 ABCアシスタント・ブライダル・ コーディネーター検定	

中途退学の現状	<p>■中途退学者 3名 ■中退率 1.4%</p> <p>平成26年4月1日在学者 211名（平成26年4月入学者を含む） 平成27年3月31日在学者 208名（平成27年3月卒業生を含む）</p> <p>■中途退学の主な理由 経済的事由、進路変更</p> <p>■中退防止のための取組 校全体としての動機付け、個別ガイダンスの実施</p>
ホームページ	URL:www.wish-web.com/

※1 「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」の定義による。

- ①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除いたものとする。
- ②「就職率」における「就職者」とは、正規の職員（1年以上の非正規の職員として就職した者を含む）として最終的に就職した者（企業等から採用通知などが出された者）をいう。
- ③「就職率」における「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含まない。

※「就職（内定）状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等としている。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除いている。

※2 「学校基本調査」の定義による。

全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいう。

「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいう。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしない（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う。）

1. 教育課程の編成

(教育課程の編成における企業等との連携に関する基本方針)

ホテル・ブライダル科では、ホテル業界・ブライダル業界において活躍できる人材の育成を目指しています。現在、この業界を取り巻く環境ではお客様とのコミュニケーション、ホスピタリティ溢れる議場が不可欠となっております。ホテル・ブライダル科ではこれらに必要な知識と技術の向上を目指せるようなカリキュラムの構成となっております。また、習得した技術や知識を活かし、求められる人材の育成を図るとともに、演習での新しい発見から、将来の目標に向けて意識を高めることができるように、ホテル業界・ブライダル業界といった企業とも綿密な連携により、より実践的な職業教育の質を高めるためにインターンシップをカリキュラムに導入しています。

(教育課程編成委員会等の全委員の名簿)

平成 28 年 3 月 1 日現在

名 前	所 属
五十嵐 芳則	新潟日米協会
五十嵐 慶次郎	ホテルイタリア軒
岡田 茂久	国際ホテル・ブライダル専門学校
星野 徹	国際ホテル・ブライダル専門学校
高橋 香織	国際ホテル・ブライダル専門学校

(開催日時)

第1回 平成 28 年 3 月 1 日 15:00～16:00
第2回 平成 28 年 3 月 31 日 15:00～16:00

2. 主な実習・演習等

(実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針)

ホテル業界・ブライダル業界の求める人材育成の要請を踏まえて、その専門職にとって必要な実践的・専門的な能力を育成するため、インターンシップにおいて企業との綿密な連携を通じて、実践的な職業教育の質の確保に努めます。インターンシップにおいては、学校で学んだ知識をもとに、実践的な知識や技術、社会人としてのマナーやプロトコールといった人間力を身につけることを目標に置きます。目指す専門職で求められる能力と自己の現在の能力との差を知るなど、自己分析を通して目標とする人物像に近づけるよう学習モチベーションを高め、今後の学習に活かします。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
インターンシップ 研修	国内外のホテルや結婚式場で、プロの現場を体験しながら、サービス業に対する理解を深めます。	国内ホテル等企業

3. 教員の研修等

(教員の研修等の基本方針)

本校の教員は専門分野において、最新の実務の知識・経験を教育内容・教育方法に反映した教育を行うことが期待されています。そのため、法人本部、学校及び外部機関との連携の下、職業に関連した実務に関する知識や技術、及び技能と学生への指導力向上のための組織的な研修を実施していきます。

4. 学校関係者評価

(学校関係者評価委員会の全委員の名簿)

平成 28 年 3 月 1 日現在

名 前	所 属
鈴木 龍一	学生総合プラザ STEP 管理事業部
渡邊 由理江	国際ホテル・ブライダル専門学校校友会
田辺 博之	卒業生保護者
岡田 茂久	国際ホテル・ブライダル専門学校
星野 徹	国際ホテル・ブライダル専門学校
高橋 香織	国際ホテル・ブライダル専門学校

(学校関係者評価結果の公表方法)

URL: www.wish-web.com/

5. 情報提供

(情報提供の方法)

URL: www.wish-web.com/

授業科目等の概要

文化・教養専門課程 ホテル・ブライダル学科) 平成26年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			ホームルームⅠ	共同で作業をする、人前でわかりやすく話す、人の話を聴くなどの基本的な事柄を身につけます。	1通	60		○			○		○	○	
○			ホームルームⅡ	共同で作業をする、人前でわかりやすく話す、人の話を聴くなどの基本的な事柄を身につけます。	2通	35		○			○		○	○	
○			就職実務 & マナーⅠ	専門業界の動向や様々な企業を研究、分析し、就職活動に向かって準備を整えます。	1通	55		○	△		○		○		
○			就職実務 & マナーⅡ	企業訪問の仕方や実際の試験に向けてのグループ・個別面接等を研究します。また、社会人として必要なマナーも習得します。	2前	20		○	△		○		○		
○			就職試験対策	一般常識やクレペリン、論文の書き方等を練習します。また、企業に合った面接内容を個別に練習します。	1後	40		△	○		○		○		
○			キャリアデザイン	卒業後の人生において、どのようにステップアップを目指し、より良く生きるか、自らのキャリアをデザインします。	2通	45		○			○		○	○	
○			業界セミナー	県外からホテル・ブライダル業界で活躍する方や人事担当者を招き、業界のトレンドや求められる人材等についてセミナーを開催します。	1後・2前	15		○			○			○	
○			実践行動学Ⅰ	学生生活のスタートラインに立ち、自己の振り返りから目標設定を行います。また期の途中では、自らの成長を確認します。	1前	20		○	△		○		○	○	
○			実践行動学Ⅱ	学校で学んできたことをベースに、自信や希望をもって次のステップ（就職）に臨んでいくための意欲・意識付けを行います。	2前	10		○	△		○		○	○	

授業科目等の概要

文化・教養専門課程			ホテル・ブライダル学科) 平成26年度												
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時間数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			セルフブランディング	なりたい自分の将来像明確にし、そこに近づくにはどうしたら良いかを考え、行動できる力を養いました。	1後	25		○			○			○	
○			コミュニケーション	あらゆる場面でよりスムーズなコミュニケーションをとる為の技術を身に付け、初級検定を受験します。	1後・2前	45		○			○		○		
○			ホスピタリティ	おもてなしの心をテーマに、サービススタッフとして不可欠な「心配り」を、事例を交えて学びます。	1後	15		○			○		○		
○			パソコン実習Ⅰ	ビジネス文書作成、プレゼンテーション等に必要、パソコンスキルを学び、Word検定、Power Point 検定を受験します。	1通	90		△	○		○			○	
○			パソコン実習Ⅱ	データ入力、表計算、グラフ作成、データベース操作のスキルを学び、Excel検定を受験します。	2通	40		△	○		○			○	
○			実用英検対策Ⅰ	正しい英語を使える力を、総合的に判断する、業界でも評価の対象となる検定です。レベルに分かれて学習します。	1通	40		○			○		○	○	
○			実用英検対策Ⅱ	正しい英語を使える力を、総合的に判断する、業界でも評価の対象となる検定です。レベルに分かれて学習します。	2前	25		○			○		○	○	
○			パーソナルカラー検定3級対策	衣裳やフラワー、空間のコーディネート等、幅広く活用できる色彩・配色調和の基本を学び、検定3級を受験します。	1後	35		○			○		○		
○			サービス実習	レストランや宴会場、披露宴会場でのサービスに必要な技術、立ち振舞いなどを身に付けます。	1通	44		△		○	○		○	○	

授業科目等の概要

文化・教養専門課程			ホテル・ブライダル学科) 平成26年度												
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			サービス実務	日本・西洋料理の基礎知識や原価管理、サービススタッフの心構えなど、料飲を取り巻く様々な知識を習得します。	1通	21		○			○	○			
○			ホテル概論	ホテルの発生や歴史、組織、業務等、ホテルスタッフとして必要な基礎知識を学びます。	1通	15		○			○	○			
○			ブライダル総論	挙式・披露宴の進行、演出、衣裳、フラワー、引き出物等結婚式に関わる知識を学びます。	1通	40		○		△	○	○			
○			着付け	着物や帯の名称、種類等の基礎知識を学び、着付けや着物を着ての立ち振舞いを習得します。	1後	20		△	○		○			○	
○			フラワーアレンジメント	フラワーアレンジメントの基礎技術を学び、簡単なブーケやテーブルフラワー等を作製します。	1後	10					○	○			○
○			センスアップセミナー	ウォーキング・メイク・話し方等、就職活動を始める前に、多方面からセンスを学びます。	1後	20					○	○			○
○			イベントプロデュースⅠ	お客様や業界のニーズに合ったイベントやプランを、テーマに合わせて企画・提案し運営する力を養います。	1通	80			○	△	○			○	
○			イベントプロデュースⅡ	ホテル・ブライダルのイベントを中心に学習・研究史、オリジナルなイベントやショーを企画、制作し、発表します。	2通	50			△	○	○	△	○	○	
○			インターンシップ研修	国内外のホテルや結婚式場で、プロの現場を体験しながら、サービス業に対する理解を深めます。	1前	240					○	○	○		○

授業科目等の概要

文化・教養専門課程			ホテル・ブライダル学科) 平成26年度												
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携	
必修	選択必修	自由選択					講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任		
○			卒業制作	2年間の学びの集大成として、お客様や業界のニーズに合ったイベントを企画・制作し、発表します。	2通	250	△	○	△	○		○	○		
2	○		ブライダルの心得	結婚式当日の新郎・新婦の動きを想定した介添えの心得を、実践を通じて学びます。	1前・2前	30			○	○			○		
	○		葬祭概論	葬祭に関する専門用語を知り、臨終から法要までの流れや宗教、歴史や現状等を広く学びます。	1前・2前			○			○			○	
	○		レストランサービス技能検定3級対策I	食品衛生や料理、接客の知識を問う1次(学科)試験の対策授業です。2年次に受験します。	1後	12		○			○		○		
	○		葬祭	葬儀会社・宗教家・終末看護・介護職・墓石・花屋等々葬祭に関連する職業に就いている方の講演を聴き、職種と込められる想いを聴きます。	1後			○				○		○	
	○		ヘア・アレンジ/ドレス	ドレスについて、形や色、素材などの基礎を学びます。また、それに合う髪型のアレンジを練習します。	1後			△	○			○		○	○
	○		プランナー検定対策	日本のウエディングの歴史から伝統・習慣、現状、また現場での様々な実務の内容やその実践方法も学び、「認定プランナー検定」を受験する。	1後	12		○				○		○	
	○		プロトコール検定対策	日本人として、社会人として必要なマナーやプロトコール(国際儀礼)に関わる知識と技能を身に付け、プロトコール検定3級を受験します。	1後			○					○		○

授業科目等の概要

文化・教養専門課程			ホテル・ブライダル学科) 平成26年度												
分類	授業科目名		授業科目概要	配当年次・学期	授業単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携		
						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任			
必修	選択必修	自由選択	5・6・7ページの科目から5科目を選択する												
		○ レストランサービス技能検定3級対策Ⅱ	食品衛生や料理、接客の知識を問う学科試験と、サービス儀中とを問う実技試験で構成される国家資格対策授業です。	2通	82	○		△	○			○	○		
		○ アシスタント・ブライダル・コーディネーター試験対策	挙式・披露宴の進行、演出、フラワー・引き出物等結婚式に関わる知識を学び、アシスタント・ブライダル・コーディネーター検定対策です。	2通	82	○			○			○			
		○ 酒類知識	お酒全般の知識やバーサービスの技術、カクテルの基礎知識を学び、オリジナルカクテルの作成やサービスを学びます。	2通	82	○		△	○				○		
		○ マーケティング	最新のホテル事情を基に、お客様に売れる為の仕掛け作りや、売れるには何が必要かを先読みする力を身に付けます。	2通	82	○			○			○			
		○ プランニング	イベント企画を作るために何から考えていけば良いか、イベントプランニングの手順を学び、企画考案・企画書作成、効果的にプレゼンする力を身に付けます。	2通	82	○		△	○				○		
		○ 観光地理	旅をより充実したものにしていだけるよう、日本国内の旅行・地理に関する知識を豊かにし、旅行地理検定試験4級に挑戦します。	2通	82	○			○			○			
		○ サービスエキシション	客前での食材のカーヴィングや装飾技術、その成り立ちを学び、パフォーマンススキルやホスピタリティマインドを身につけます。	2通	82			△	○	○		○			
		○ レストランマネジメント	レストラン経営における仕組みを理解し、運営する上でのお金の流れや他の必要となる事柄を学びます。	2通	82	○			○			○			
		○ フードリサーチ	様々な食材について、産地や旬の季節、調理法はど、多方面から学び、理解を深めます。	2通	82	○		△	○				○		

授業科目等の概要

文化・教養専門課程			ホテル・ブライダル学科) 平成26年度												
分類	授業科目名		授業科目概要	配当年次・学期	授業単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携		
						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任			
必修	選択必修	自由選択	5・6・7ページの科目から5科目を選択する												
		○ テーブルコーディネート	披露宴やパーティーなどで、季節や場所、目的に合わせた食空間を演出するコーディネートを学びます。	2通	82		○	△		○			○		
		○ 婚礼・宴会予約	婚礼や宴会の予約から当日まで、基本的な接客やプラン提案の仕方や打ち合わせの進め方などについて、知識を深めます。	2通	82		○			○		○			
		○ 婚礼司会実務	鮮明で聞きやすい発声の方法や発音から、司会のコメントや台本の作り方などを、幅広く学びます。	2通	82		○	△		○			○		
		○ バンケットサービス	会場セッティングや入れ替えの手順、披露宴でのキャプテン・サブキャプテンの動きを実際に動きながら学びます。	2通	82		△		○	○		○			
		○ ブライダルファッション	ウエディングドレスや和装をはじめ、結婚式や披露宴での主賓・ゲストのファッションについて学びます。	2通	82		○		△	○		○			
		○ ディ스플레이	目的に合った見せ方で、商品イメージを最大限に伝え、お客様を惹きつけるディスプレイの方法を学びます。	2通	82					○	○		○		
		○ ウォーキング	正しく美しい歩き方の基本や、ドレス着用時にふさわしい歩き方など、実習を通して身につけます。	2通	82					○	○		○		
		○ フラワーアレンジメントⅡ	会場やドレスに合わせたフラワーコーディネートの方法を学び、空間や新郎新婦を彩る技術を習得します。	2通	82					○	○		○		
		○ 裁縫	ブライダルファッションの仕事に欠かせない裁縫の基礎である祭り縫いやボタン付けを復習します。	2通	82					○	○		○		

授業科目等の概要

7/7

文化・教養専門課程			ホテル・ブライダル学科) 平成26年度												
分類	必修	選択必修	自由選択	授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
								講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
5・6・7ページの科目から5科目を選択する															
			○	着付け中級	自分以外の人に和服を着付ける方法を習得します。	2通	82			○		○			○
			○	ヘアメイク	新婦の衣裳やお顔立ち、好みに合わせ髪型をセットし、華やかにメイクする技術を学びます。	2通	82					○	○		○
			○	エステティック・ネイル	新婦のご要望にあわせたフェイシャルやハンド、ボディまでのエステティックと、ネイルケアに関する知識を習得し、ネイル検定3級取得を目指します。	2通	82					○	○		○
合計							57科目		3,181単位時間(単位)						

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
出席率80%以上	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週