

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	昭和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													
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士												
文化・教養	文化・教養専門課程	ホテル・ブライダル科	平成22年文部科学省告示第30号	-												
学科の目的	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。															
認定年月日	平成26年3月31日															
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技									
2	昼間	1757時間	753時間～893時間より選択	432時間～482時間より選択	417時間～562時間より選択	0時間	0時間									
単位時間																
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数											
240人	159人	2人	7人		23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 期末試験、レポート評価、出席評価											
長期休み	■夏季: 8月1日～8月31日 ■冬季: 12月20日～1月10日 ■春季: 3月1日～4月10日		卒業・進級条件		・カリキュラムに定められた授業科目を全て修了すること。 ・所定の学費、実習費等の完納											
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ■長期欠席者への指導等の対応(有) ■メンタルヘルス対応としてのカウンセリング制度(有)		課外活動		■課外活動の種類 ・ボランティア活動(イベント、募金活動、献血 他) ・地域行事への参加(祭事、スポーツイベント 他) ・サークル活動 ■サークル活動: 有											
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(平成28年度卒業生) ホテル業界、ブライダル業界		主な学修成果(資格・検定等)※3		■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)											
	■就職指導内容 ・面接指導 ・履歴書添削指導 ・業界人講話 ・OBOG講話 ・学内企業説明会開催 他 ■卒業者数 86 人 ■就職希望者数 84 人 ■就職者数 84 人 ■就職率 : 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 97.6 % ■その他 ・進学:1人 ・アルバイト:1人 (平成28年度卒業生に関する平成29年5月1日時点の情報)				<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>レストランサービス技能検定</td> <td>②</td> <td>65人</td> <td>54人</td> </tr> <tr> <td>アシスタント・ブライダル・コーディネーター検定</td> <td>③</td> <td>60人</td> <td>54人</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	レストランサービス技能検定	②	65人	54人	アシスタント・ブライダル・コーディネーター検定
資格・検定名	種	受験者数	合格者数													
レストランサービス技能検定	②	65人	54人													
アシスタント・ブライダル・コーディネーター検定	③	60人	54人													
中途退学の現状	■中途退学者 8名 平成28年4月1日時点において、在学者170名(平成28年4月1日入学者を含む) 平成29年3月31日時点において、在学者162名(平成29年3月31日卒業生を含む) ■中途退学の主な理由 ・学校生活不応 進路変更(転学・その他) ・病気 ■中退防止・中退者支援のための取組 ・定期的な個別面談 ・転科やコース変更の実施 ・産業カウンセラーによるカウンセリング		■中退率 4.7 %		※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等)											
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度:有 ■「NSGカレッジリーグ無利子奨学金制度」「NSGカレッジリーグ母子・父子家庭奨学金制度」「NSGカレッジリーグ災害奨学金融資制度」 ■専門実践教育訓練給付:給付対象															
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)															
当該学科のホームページURL	http://www.wish-web.com/															

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業生の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「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」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(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」における「就職率」の定義について

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したものをいいます。

②「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」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が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)をいいます。

※「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、卒業年度に在籍している学生等とします。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、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、卒業生数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、資金、報酬その他定期的な収入を得る仕事に就くことをいいます。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ません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1. 「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)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。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

本校の教育課程専門委員会は本校の副校長を議長とし、教育課程編成委員の責任者とします。委員はホテル、ブライダル業界で必要とされるインバウンド対応、国際化教育やそれらの動向に関する知見を有する者、またはホテル、ブライダル業界の実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業の役職員を含むものとします。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成29年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
五十嵐 芳則	新潟日米協会 幹事・事務局長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	①
五十嵐 慶二郎	ホテルイタリア軒 営業部 課長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	③
平原 法子	国際ホテル・ブライダル専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
高橋 香織	国際ホテル・ブライダル専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	
堀内 響太	国際ホテル・ブライダル専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

教育課程編成委員会は本校副校長招集のもと、年2回の開催とする。また、必要に応じて召集する場合もある。

(開催日時)

第1回 平成28年9月20日 13:00～15:00

第2回 平成29年2月10日 13:00～15:00

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

教育課程編成委員会の意見を受け、授業科目ごとに既存のカリキュラム内容や進め方の改善点を洗い出し、改善を図っている。

・「業界セミナー」は、業界の実情に触れる貴重な機会であり、職業理解も進む。年間の実施回数を増やし、招聘する分野のバリエーションを増やすとよい→次年度より回数増。卒業生との懇話会実施含め検討。

・「卒業制作」はプレゼン内容のクオリティが高く教育的効果も感じられる。業界が注目している内容をテーマに設定することで、より多くの企業に興味をもってもらえる発表会になる。

→さらに充実した内容とするため、より多くの非常勤講師、企業からの派遣講師の協力も得る。

・「就職関連」の授業では試験や面接対策に偏りすぎないよう時間配分のバランスをとり、ホスピタリティ業界で求められる人間力をつけさせる。就職試験指導では企業ごとの対策を教員が熟知し決め細かい対応が必要。。

・「インターンシップ研修」は学生により対人能力やスキルに差があるため、事前の指導と、事後の振り返りを十分に行うことが必要→実施中に教員が訪問、実施後の面談と発表会の実施。

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

本校におけるインターンシップは、学生自らの専門分野、将来のキャリアとしたい分野に関連する企業等での就業体験をすることによって、仕事をする意味を認識し、自らの適性をみつめながら将来像を選定することにより、専門学生としての実学を身につけ、有能な「人材」として活躍できる人材育成を目指す。学生は異なる体験をすると同時に、実社会での研修であることにより、責任感、自分の役割やレベルなどを実感し、自らのキャリア形成について、具体的なイメージを描くようになることを目指す。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

①「インターンシップ研修」

事前に企業とインターンシッププログラムの内容を協議し、実施する。学生を教育的視点で受け入れられる企業等を求め、その企業と本校の協力により、一人前の社会人を育てる社会の場として位置づける。受入先はこれまでのインターンシップ受け入れ実績等を踏まえ、学生の希望も勘案し新規の受け入れ企業も開拓する。1年次7～8月の約8週間実施。提携先は毎年35社程度。

②「学内での実習」

ホテル、ブライダル関連の業界人を講師として、ホテル、ブライダル企業で必要とされる人材となるための、実践的な職業教育を実施する。講師と学校が連携し、科目の教育目標に沿った知識、技術、技能を習得させる。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
インターンシップ研修	1年次夏におよそ2ヶ月にわたり首都圏、観光地等でのホテルや結婚式場において、レストラン、フロント、ベル業務、ハウスキーピング、バンケット等のプロの現場を体験しながら、接客サービスを修得します。インターンシップレポートを作成し現場指導責任者と学校に提出し評価を受ける。	(株)ペニンシュラ東京、(株)京王プラザホテル、パークハイアット東京、ホテルグランパシフィック、(株)星野リゾート、ヒルトン東京お台場、ブライダリウムミュー、シエラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテル、迎賓館TOKIWA他。毎年35社程度。
サービス実習	サービス、ランナー、デシャップ含め、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る。	(株)三愛サービス
サービス実務	料飲施設の種類や業務内容・1日の流れ、西洋料理のコースの流れや什器食器備品の管理やセッティング方法、サービスのロールプレイ等も交えて学ぶ。	(株)三愛サービス

3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)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る。そのため、法人本部及び外部機関と連携し、全教員が学生指導力向上のために各自の「教員資質」、「能力」、「専門力」を高めるよう努めなければならない。校長及び上長は企業等で実施される研修情報を収集すると共に、各教員の経験、スキル、能力を勘案し必要な研修への参加を命ずる。また外部講師を招いた学内研修も計画的に実施する。

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

専攻分野に関する情報の収集や、知識、技術、技能を修得・向上するため、外部の研修会、講演会に参加した。

- ・「星野リゾートの組織論」(新潟市異業種交流研究会協同組合)
- ・「教職員セミナー」(日本プライダル文化振興協会)
- ・「米国大使館講演会」(新潟日米協会)
- ・「パリスタセミナー」(ローストカフェ)

② 指導力の修得・向上のための研修等

学生に対する指導力を修得・向上するため、学校法人主催の研修や外部の研修会、セミナーへの参加を推進した。また、全教員が授業計画策定に関連するeラーニング講座の受講を実施した。

- ・「留学生担当者研修会」(NSGカレッジリーグ国際センター)
- ・「新任教員フォローアップ研修」(NSGカレッジリーグ)
- ・「管理者研修」(全国専修学校各種学校総連合会)
- ・「留学生担当者研修」(NSGカレッジリーグ)
- ・「ファシリテーター研修」(特定非営利活動法人みらいずworks)
- ・「インストラクショナルデザイン基礎研修」(一般社団法人 全国専門学校教育研究会)
- ・「インストラクショナルデザイン入門講座(e-ラーニング)」(一般社団法人 全国専門学校教育研究会) 他

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修規定に基づいて個々の教員に必要な研修を判別して計画的に受講させる。外部の団体、企業や学校法人主催の研修に積極的な参加を促すと共に、学校単独でも研修を企画実施する。

「プライダル教員研修」「ホスピタリティコーディネーター養成講座」等の受講を計画。

② 指導力の修得・向上のための研修等

学生に対する指導力を修得・向上するための研修としては、「アクティブブロックダイアログ研修」「退学防止研修会」「教育コーチング研修」「教員フォローアップ研修会」「就職指導者研修会」、「メンタルヘルスセミナー」「実践行動学インストラクター研修」等への参加を計画。

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

より実践的な職業教育にかかる活動等を評価し、改善・支援することにより、学生が関係業界のニーズを踏まえた質の高い職業教育を享受できるよう学校運営の改善と発展を目指した学校評価を行うことを目的とする。学校が実施している学生向上アンケート、学生意識調査、保護者アンケート等の資料に基づく自己評価に対して、学校関係者評価委員会からの評価結果を教育活動その他学校運営の改善に反映させる。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	(1) 教育理念・目標
(2) 学校運営	(2) 学校運営
(3) 教育活動	(3) 教育活動
(4) 学修成果	(4) 学修成果
(5) 学生支援	(5) 学生支援
(6) 教育環境	(6) 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の受入れ募集
(8) 財務	(8) 財務
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

自己評価報告書に対する学校関係者委員会の意見をもとに、学校運営及び教育活動に活用している。学校関係者委員会の意見、評価結果は報告書としてまとめ、教職員にも開示し意見や改善策を提案させる等を行い、対応を検討後可能なものは実施している。具体的には、学校関係者委員会の提言により、「インターンシップ研修の機会提供を増やす」「インバウンド対応スキルとしての語学教育の強化」「ボランティア活動の積極的推進」「外部企業や地域連携事業の推進」等が検討、実施されている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成29年7月1日現在

名前	所属	任期	種別
五十嵐 芳則	新潟日米協会 幹事・事務局長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	業界団体関係者
五十嵐 慶二郎	ホテルイタリア軒 営業部 課長	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	企業等委員
平原 法子	国際ホテル・ブライダル専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(1年)	学内委員
高橋 香織	国際ホテル・ブライダル専門学校	平成29年4月1日～平成31年3月31日(2年)	学内委員

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。
(例)企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

ホームページ・広報誌等の刊行物・その他() ()

<http://www.wish-web.com/>

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

- ・教育機関として、その教育活動や取り組みについて企業等への説明責任を果たす。
- ・教育活動等の情報公開を通じて、本校の教育の質的向上を図る。
- ・学校全体の状況が把握できるような情報を提供することで、関係業界等との連携・協力による本校の教育活動の改善や、本校に対する社会全体の信頼を得る。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	学校概要、目標
(2) 各学科等の教育	各学科の教育
(3) 教職員	教員、講師紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	就職実績・就職サポート体制
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事、キャンパスライフ、施設紹介
(6) 学生の生活支援	アルバイト紹介、奨学金制度
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金、特待生・奨学金制度
(8) 学校の財務	法人の財務状況
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価の結果
(10) 国際連携の状況	-
(11) その他	-

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

ホームページ <http://www.wish-web.com/>

授業科目等の概要

文化・教養専門課程			ホテル・ブライダル科 平成29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	コミュニケーション力や協調性などの基本的な事柄を身につけます。他者との交流を通して職業観の育成につながる学校行事(入学オリエンテーション、合宿、運動会等)も含む。	1通	148		○			○		○		
○			ホームルームⅡ	コミュニケーション力や協調性などの基本的な事柄を身につけます。他者との交流を通して職業観の育成につながる学校行事(球技大会、学園祭、地域スポーツ観戦等)も含む。	2通	106		○			○		○		
○			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	56		○	△		○		○		
○			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	34		○	△		○		○		
○			就職試験対策	一般常識やクレベリン、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	18		△	○		○		○		
○			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	5		○			○		○	○	
○			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	16		○			○		○		
○			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		○	△		○		○	○	
○			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	5		○			○		○		
○			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	20		○			○		○		
○			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	13		○			○		○		

○		手話	聴覚障害のあるお客様とのコミュニケーション手段として、挨拶や自己紹介、指文字などの基礎を学びます	1後	4		△		○	○			○
○		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	49		△	○		○			○
○		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	28		△	○		○			○
○		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	43		○			○			○
○		英語対策	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	40		○			○			○
○		海外研修	現地のホテル、ブライダル施設の見学や講義、業務の体験を通じて国際交流、異文化理解につなげる。	1後	30		○		△		○		○
○		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	38		○			○			○
○		サービス実習	サービス、ランナー、デシャップ含め、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	19		△			○	○		○
○		サービス実務	料飲施設の種類や業務内容・1日の流れ、西洋料理のコースの流れや什器食器備品について、サービスのロールプレイ等も交えて学ぶ。	1通	16		△			○	○		○
○		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	36		○		△	○			○
○		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	8					○	○		○
○		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通	40					○	○		○
○		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	79				○	△	○		○
○		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	68				△	○	○	△	○
○		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	210					○		○	○

○	卒業制作	2年間の学びの集大成として、顧客ニーズにあったサービスや提案を調査研究してまとめ、プレゼンテーションします。	2通	243		△	○	△	○		○	○	
○	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	6					○	○		○	
○	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後	6		○			○			○	
○	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	16		△		○	○			○	
○	宿泊実務Ⅰ	ホテルのベル業務を中心に学ぶ。荷物預かりや客室案内、E/V乗降時の誘導方法などを座学・実習を通して学ぶ。	1後			△		○	○	△			○
○	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	16		○		△	○			○	
○	ヘアアレンジ・フラワー・ディスプレイ	結婚式スタッフの基礎知識として、ヘアアレンジ、装花、会場ディスプレイの基本を学びます。	1後			○		△	○			○	○
○	ホテル	2年次コース選択の最終確認として将来目指す職種の業務内容と、求められる人材像の確認をします。	1後	8		○	△		○			○	
○	婚礼予約	2年次コース選択の最終確認として将来目指す職種の業務内容と、求められる人材像の確認をします。	1後			○	△		○				○
○	ドレス	2年次コース選択の最終確認として将来目指す職種の業務内容と、求められる人材像の確認をします。	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	18		○			○			○	
○	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			○			○				○
○	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	150		○		△	○			○	○
○	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	30		○			○			○	
○	英会話・中国語	ホテルのレストラン、ベル、フロントで使う接遇トークを、英語と中国語を学びます。	2後	15		○			○			○	
○	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後	30		○		△	○			○	

○	ルーム & ステイ	宿泊（フロント、HK、ルームサービス等）に関わる様々な知識を理論、実技から学ぶ。電話対応のロールプレイング、荷物集荷業務（DHL、Fedex等）	2通	45		△	○	○	△	○		
○	ホテル英会話	ホテルの宿泊部で使う英会話を中心に、ロールプレイングも交えながら学ぶ。	2前	10		○		○			○	
○	中国語会話	ホテルの宿泊部で使う中国語を中心に、ロールプレイングも交えながら学ぶ。	2前	5		○		○			○	
○	利益実践論	レストラン経営における売上、利益と経費、人件費について等。架空の店舗を想定しターゲット定め、利益やコスト管理などについてグループワークをし発表する。	2前	15		○		○		○		
○	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	15		○	△	○			○	
○	観光地理	旅をより充実したものにしていただけるよう、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級を目指す。	2後	15		○		○		○		
○	ホテルリサーチ	ホテル業界の動向を幅広く捉え、各ジャンル別の事例研究、レポートを通じて、ホテル業界や関連産業を深く理解する。	2前	15			○		○		○	
○	サービスエキシビジョン	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前	20		△		○	○		○	
○	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前	15		○		○		○		
○	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後	20		○		△	○		○	
○	サービスケーススタディ	料飲業務に関する様々なケースでの対処法をグループで考え、ロールプレイングする。インバウンドを想定し英会話での接客対応も含む。	2後	20			○		○		○	
○	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	15		○			○		○	
○	接客会話術	接客においてのお客様との会話の弾ませ方などを学ぶ。	2後	15			○		○		○	
○	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前	15		△		○	○		○	
○	プレゼン力	顧客に分かりやすく、魅力的な商品説明力、提案力を磨きます。「話す力」だけでなく「傾聴力」もつけます。	2後	15			○		○		○	
○	空間コーディネート	挙式プログラムや招待客、新郎新婦、式場スタッフの導線も考慮した結婚披露宴会場の設営、テーブル配置等を実習で学びます。	2前	15				○	○		○	

○	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	40	○	△	○	○											
○	ドレス検定対策	「WBJ認定ドレスコーディネーター」合格を目標として、試験対策授業を行います。	2前	30	○		○	○											
○	顧客心理学	接客においてのお客様の気持ちや希望を読み取る力を学ぶ。	2後	15	○		○	○											
○	ディスプレイ	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	30			○	○											
○	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	8			○	○											
○	フラワーアレンジメントⅡ	ブーケやヘッドドレス作成を通し、会場やドレスに合わせたフラワーコーディネートを学び、空間や新郎新婦を彩る技術を習得します。	2通	15			○	○											
○	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	10			○	○											
○	着付け中級	着付け中級合格を目指し、人に美しく着物を着付ける技術を学びます。	2前	25			○	○											
○	着付け上級	着付け上級合格を目指し、人に着物の着付けを教える技術を学びます。	2前	25			○	○											
○	ヘアアレンジ	ドレス、メイク、ヘアのトータルコーディネーターを実習を通して学びます。	2後	12			○	○											
○	アテンド	挙式、披露宴会場での花嫁、花婿の誘導や接遇方法について、ロールプレイもしながら習得します。	2前	15			○	○											
○	ブライダルヘアメイク	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	60			○	○											
○	エステティック	新婦のご要望にあわせたフェイシャルからボディまでのエステティック手法を学びます。	2通	55			○	○											
○	ネイル	新婦のご要望にあわせたハンドやネイルケアに関する知識と技術を習得し、ネイル検定3級取得を目指します。	2通	60			○	○											
合計			上記74科目より41~48科目を選択												1757単位時間				

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
カリキュラムで定められた授業科目を全て修了していること。必修1487時間、選択270時間	1学年の学期区分	2期	
	1学期の授業期間	15週	

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

2 企業等との連携については、実施要項の3（3）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。