

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	レストランサービス技能検定3級対策（学科）				
担当教員	渡邊 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	90
授業概要、目的、授業の進め方	レストランサービス技能検定3級学科試験合格を目指し、座学を中心にしながらテキストを進めていく (受験資格に受講することが必須)				
学習目標 (到達目標)	レストランサービス技能検定3級学科試験合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	西洋料理 料飲接客サービス技法 プリント、確認テスト				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考	
1～3	第1章 食材・飲料等の基礎知識	第1節	食品		
4、5	第1章 食材・飲料等の基礎知識	第1節	食品		
6～8	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第2節	西洋料理に使用される主な食材			
9、10	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第2節	西洋料理に使用される主な食材			
11～13	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第3節	一般的な西洋料理調理法、第4節 飲料の種類および特徴			
14、15	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第4節	飲料の種類および特徴、第5節 メニュー			
16～18	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第6節	西洋料理の食事用具・備品			
19、20	確認テスト				
21～23	第2章 接客の基本	第1節～第4節			
24、25	確認テスト				
26～28	第3章 宴会とレストランサービス 第1節	宴会、第2節 レストラン			
29、30	第3章 宴会とレストラン 第3節	客席案内～第8節 メニュー管理			
31～33	第3章 宴会とレストランサービス 第9節	料理、食器等の異常～第12節 食事の国際習慣			
34、35	確認テスト				
36～38	第4章	食文化			
39、40	第5章	施設管理			
41～43	第6章	苦情対応と遺失物の取り扱い			
44、45	確認テスト				
46～48	第7章 食品衛生および公衆衛生 第1節	食品衛生			

49、50	第7章 食品衛生および公衆衛生 第2節 公衆衛生～第3節 食品衛生法	
51～53	確認テスト、第8章 安全衛生 第1節 労働災害	
54、55	第8章 安全衛生 第2節 危険有害性	
56～58	第8章 安全衛生 第3節 労働安全衛生に関する法令	
59、60	全体振り返り解説	
61～63	確認テスト	
64～69	特別講習 問題演習	
70～75	特別講習 問題演習	
76～81	特別講習 問題演習	
82～87	特別講習 問題演習	
88～90	丸付け、振り返り	
評価方法・成績評価基準		履修上の注意
<p>確認テスト50%、出席率30%、学習意欲（授業態度）20%</p> <p>成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。</p>		<p>食に関わる知識全般を学びます。わからない、難しい用語などは自身で調べ、頭の中に映像が浮かぶように準備をしてください。そうすることで食に関わる様々な事柄に興味を沸き、検定のためだけでなく自身の仕事に直結した知識を覚えたいと感じるはずです。それが、お客様への食の安全にもつながります。</p>
実務経験教員の経歴		客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	レストランサービス技能検定3級対策（実技）				
担当教員	渡邊 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	55（前20、後35）
授業概要、目的、授業の進め方	レストランサービス技能検定3級実技試験合格を目指し、実技を中心にしながら進めていく（受験資格に受講することが必須）				
学習目標（到達目標）	レストランサービス技能検定3級実技試験合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	日本ホテル・レストランサービス技能協会からの3級実技課題プリント				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	動機付け、前年の実技試験課題デモンストレーションと説明				
3、4	演習 案内からパンサービスまで		セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認		
5、6	演習 案内からパンサービスまで		セリフ、動き台本を確認し、通して確認		
7、8	演習 案内からパンサービスまで		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
9、10	演習 パンサービスからリセットまで		セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認		
11、12	演習 パンサービスからリセットまで		セリフ、動き台本を確認し、通して確認		
13、14	演習 パンサービスからリセットまで		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
15、16	演習 全体		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
17、18	実技確認テスト①				
19、20	実技確認テスト②				
21、22	実技試験課題デモンストレーションと説明				
23、24	演習 案内からパンサービスまで		セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認		
25、26	演習 案内からパンサービスまで		セリフ、動き台本を確認し、通して確認		
27、28	演習 案内からパンサービスまで		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
29、30	演習 パンサービスからリセットまで		セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認		
31、32	演習 パンサービスからリセットまで		セリフ、動き台本を確認し、通して確認		
33、34	演習 パンサービスからリセットまで		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
35、36	演習 全体（みだしなみチェック①）		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
37、38	演習 全体		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		

39、40	演習 全体	制限時間に近づけるようタイムも気にする
41、42	演習 全体（みだしなみチェック②）	制限時間に近づけるようタイムも気にする
43、44	演習 全体	タイムを縮める
45、46	演習 全体	タイムを縮める
47、48	演習 全体（みだしなみチェック③）	タイムを安定させる
49、50	演習 全体	タイムを安定させる
51、52	苦手パート克服	
53、54	反復練習	
55	振り返り	
評価方法・成績評価基準		履修上の注意
<p>定期テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30%</p> <p>成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。</p>		<p>実技試験当日に緊張して制限時間をオーバーすることのないように何度も反復練習を行います。学校内の練習を日々、緊張感を保ち行うことが重要です。また、試験当日の想像をして、備品の違いや会場の違いに戸惑わないようにしていきます。</p>
実務経験教員の経歴		客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		ブライダル総論Ⅱ						
担当教員	武田 奈々		実務授業の有無	○				
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年			
必修・選択	選択	単位数		時間数	70			
授業概要、目的、授業の進め方	1、ブライダル・コーディネーター技能検定について理解する 2、日本と欧米の結婚式について歴史と文化を理解する 3、ブライダルビジネスについて理解する 4、ブライダルの基礎的知識について理解する							
学習目標 (到達目標)	検定出題傾向について理解し、暗記する。知識だけではなく、職業観を意識させていく。							
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ブライダル・コーディネーターテキストスタンダード ブライダル用語辞典							
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考					
1. 2	・ブライダル・コーディネーター検定を理解する ・Lesson1第1章結婚の定義（重要ポイントのライン引きと理解）		教科書のライン引きと解説					
3. 4	・Lesson1第2章 日本の結婚式：歴史と文化（重要ポイントのライン引きと理解）		↓					
5. 6	・Lesson1第3章 欧米の結婚式：歴史と文化（重要ポイントのライン引きと理解）							
7. 8	Lesson2 ブライダルビジネス（第一章～第六章）							
9. 10	Lesson3 ブライダルの基礎 第一章 （重要ポイントのライン引きと理解）							
11. 12	Lesson3 ブライダルの基礎 第二章 （重要ポイントのライン引きと理解）							
13. 14	Lesson3 ブライダルの基礎 第三・四章 （重要ポイントのライン引きと理解）							
15. 16	Lesson3 ブライダルの基礎 第五・六・七章 （重要ポイントのライン引きと理解）							
17. 18	Lesson3 ブライダルの基礎 第八・九・十・十一章 （重要ポイントのライン引きと理解）							
19. 20	前期テスト実施					テスト		
21~24	lesson4解説と過去問題実施					教科書のライン引きと解説		
25~28	lesson5解説と過去問題実施		↓					
29~32	lesson6解説と過去問題実施							
33~36	lesson6解説と過去問題実施							
37~40	lesson7/8解説と過去問題実施							
41~44	過去問題実施と解答解説		テスト実施					
45~48	過去問題実施と解答解説							
49~52	過去問題実施と解答解説							
53~56	過去問題実施と解答解説							

57~60	実技試験対策	
61~70	練習問題実施	↓
評価方法・成績評価基準		履修上の注意
<p>出席率50%、授業態度10%、学科テスト40%</p> <p>成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。</p>		<p>重要ポイントのライン引きをしっかりと学習して暗記すること。検定の出題傾向について理解すること。</p>
実務経験教員の経歴		バンケットキャプテン・アテンダント・音響・司会業務に13年関わる

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	旅行地理				
担当教員	渡邊 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	55 (前20、後35)
授業概要、目的、授業の進め方	前期は日本。後期は海外に目を向けて調査、共有を行っていく。前期・後期の終わりに旅行プランの発表を行い、理解度と興味度、プレゼンテーション能力を見ていく。将来、ホテルスタッフになったときに、その知識がお客様へ還元できるように勤めていく。				
学習目標 (到達目標)	国内外の国々の地理を理解し、その国の文化や観光地などについて知り、ホテルにお越しになった外国人のお客様との会話に活かす、				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料、旅行会社のパンフレット				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	日本の地理関係を学ぶ 日本の面積、人口、気候、治安と他国との比較		配布資料		
3、4	日本の観光地を研究する（観光地、料理、名産品など）		各自、各地方に分かれて調査を行う		
5、6	日本の観光地を研究する（観光地、料理、名産品など）				
7、8	グループ内発表⇒共有				
9、10	日本の観光地を研究する（観光地、料理、名産品など）				
11、12	日本の観光地を研究する（観光地、料理、名産品など）				
13、14	グループ内発表⇒共有				
15、16	旅行プラン作成		PPIにて作成		
17、18	旅行プラン作成				
19、20	発表、振り返り				
21、22	世界の国々の地理関係を学ぶ		配布資料		
23、24	ヨーロッパ各国、日本との比較（面積、人口、時差、気候、治安など）				
25、26	旅行会社のヨーロッパパンフレットを研究する		旅行会社のヨーロッパパンフレット		
27、28	ヨーロッパのホテルタイプを知る（アメリカン、ヨーロッパアン）				
29、30	各国を研究する （イギリスの観光ポイント、スポット、料理等）				
31、32	各国を研究する （ドイツの観光ポイント、スポット、料理等）				
33、34	各国を研究する （フランスの観光ポイント、スポット、料理等）				
35、36	各国を研究する （スイスの観光ポイント、スポット、料理等）				
37、38	各国を研究する （オーストリアの観光ポイント、スポット、料理等）				

39、40	各国を研究する (イタリアの観光ポイント、スポット、料理等)	
41、42	各国を研究する (スペインの観光ポイント、スポット、料理等)	
43、44	各自のコース選定、コース作成	
45、46	旅行プラン作成	PPIにて作成
47、48	旅行プラン作成	
49、50	旅行プラン作成	
51、52	発表	
53～55	振り返り	
評価方法・成績評価基準		履修上の注意
<p>定期テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30%</p> <p>成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。</p>		<p>日本の魅力はもちろん、海外の魅力を学び、世界は様々な方々がいて、その魅力が何なのかを知ってください。そうすることで、世界の広さや日本の重要性を理解できるはずです。それを、接客に活かしてください。</p>
実務経験教員の経歴		客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		中国語会話			
担当教員	村瀬 孝	実務授業の有無	なし		
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	訪日外国人が増えている現在、その中でも中国からのお客様が多いという現状を理解し、挨拶や簡単な接客ができるように中国語を学ぶ。				
学習目標 (到達目標)	ホテルの接客で使うフレーズのうち、簡単なものを10程度覚える。 聞いて判断できるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	中国語はじめての一步				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1、2	動機付け、中国語の特徴、四声、単母音、子音について理解する	P6、7			
3、4	子音練習、複合母音について理解する	P9、10			
5、6	～n、～ngを伴う母音について理解する				
7、8	数字を覚える	P12			
9、10	名前の発音 接待用語と会話ができるようになる				
11、12	接客フレーズを覚える				
13、14	指示代名詞、疑問文について理解する				
15	確認テスト(口述テスト)				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
<p>確認テスト50%、出席率30%、学習意欲(授業態度)20%</p> <p>成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。</p>		<p>インターンシップで中国のお客様がいらしていたことを思い出し、その方々に中国語で挨拶をしたり、基本的な接客ができれば喜んでいただけるだろうという意識を常に持ち、授業に取り組んでください。実際に言葉に出してみながら学ぶことが重要です。</p>			
実務経験教員の経歴	ホテルの現場で9年間、携わった。				

②

科目名		ホテル英会話			
担当教員	村瀬 孝	実務授業の有無	なし		
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	30
授業概要、目的、授業の進め方	1. 外国人と話すことに慣れる。英会話の楽しさを知り、表現を多く身につける。				
学習目標 (到達目標)	1. 接客業界への就職が主なので、外国人への接客用語や日常会話が理解できるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	Interchange 4th				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1.2	簡単な自己紹介を英作文を作る。	テキストに沿って進める			
3.4	必要な文法・単語・発音を学ぶ。				
5.6	連音の発音方法や数字、電話やEメールの表現を学ぶ。				
7.8	基本文型と人称代名詞に書き換えを学ぶ。				
9.10	ペアワークで発音練習を行う。				
11.12	リスニングで聞き取ることができ、書ける。				
13.14	必要な文法・単語・発音を学ぶ。				
15.16	前期試験	テスト実施			
17.18	5W2Hの表現復習	テキストに沿って進める			
19.2	基本文、疑問文、否定文を学ぶ。				
21.22	前置詞の理解と前置詞を使つての表現ができる。				
23.24	前置詞+ing の表現を学ぶ。				
25.26	主語の違いによる正しい文を作ることができる。				
27.28	期末テスト対策				
29.30	期末テスト	テスト実施			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
授業態度40% 試験60%					
成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。		テキストを中心に学び、単語テストも適宜行う。			
実務経験教員の経歴	ホテルの現場で9年間、携わった。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ホテルマネジメント				
担当教員	村瀬 孝		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	30
授業概要、目的、授業の進め方	1. ホテル業界の現況・時事を把握するとともに、ビジネスとしてのホテルを理解する。				
学習目標 (到達目標)	1. ホテル業界・宿泊産業の動向・時事を事例研究の中で把握・理解する。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	適宜、レジュメ資料を配布				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1. 2	ガイダンス(ホテル業界動向)		レジュメ資料を配布し、重点ポイントを説明		
3. 4	ホテルリサーチ・事例研究(シティホテル・チェーンホテル)				
5. 6	ホテルリサーチ・事例研究(リゾートホテル・旅館)				
7. 8	ホテルリサーチ・事例研究(宿泊特化型・ホステル)				
9. 1	ホテルにおけるマネジメントとは(人・もの・カネ・情報の管理)				
11. 12	計数管理の理解(売上、分析)				
13. 14	計数管理の理解(原価計算、コントロール)				
15. 16	計数管理の理解(人件費のコントロール、その他のコスト、P/Lの理解)				
17. 18	人におけるマネジメントの理解(人事・労務関連)				
19. 20	前期課題/まとめ				
21. 22	ホテルマーケティング概論				
23. 24	演習(ホテル開業計画) 市場分析、コンセプトメイキング、施設概要				
25. 26	演習(ホテル開業計画) 商品企画、価格設定				
27. 28	演習(ホテル開業計画) 収支計画、オペレーションP/L作成				
29. 30	振り返り・後期まとめ/業界動向/キャリアプランニング				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率40% 授業態度10% 課題50%			ホテルでの就業において近い将来的に必要となるマネジメントについて、その考え方、手法を学び理解していく。		
成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。					

実務経験教員の経歴

ホテルの現場で9年間、携わった。

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		サービステクニク			
担当教員	渡邊 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	35 (前23、後12)
授業概要、目的、授業の進め方	ロシアンサービスを実技を通して学んでいきます。様々な食材の知識、そして経費についても意識しながら技術を習得していきます。さらには、その技術がイベントやサービスコンクールへつながるよう意識づけしていきます。				
学習目標 (到達目標)	ロシアンサービス (ゲリドンサービス) の技術を食材を使い、実技を通して学ぶ。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料、ナイフ等				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	ゲリドンサービスの魅力を伝え、動機付けを行う。 オレンジカービングを行う		過去のサービスコンクール動画		
3、4	オレンジ&キウイカービング				
5、6	オレンジ&レモンカービング チェリージュビレ (3~4名ずつ実施)				
7、8	キウイ&グレープフルーツカービング チェリージュビレ (3~4名ずつ実施)				
9、10	リンゴのカービング チェリージュビレ (3~4名ずつ実施)				
11、12	パイナップルのカービング チェリージュビレ (3~4名ずつ実施)				
13、14	フルーツデコレーション チェリージュビレ (3~4名ずつ実施)		イチゴ、リンゴ、キウイの飾り切りとソースの盛り付け方法		
15、16	サラダの作成 チェリージュビレ (3~4名ずつ実施)				
17、18	ドレッシングの作成、サラダの作成 チェリージュビレ (3~4名ずつ実施)				
19、20	オリジナルディッシュ作成のための練習				
21~23	確認テスト (オリジナルディッシュ作成)				
24、25	前期技術振り返り (オレンジカービング) サービスコンクール学内選考会の動機付け				
26、27	カービング練習&シェイク練習				
28、29	カービング練習&シェイク練習				
30、31	カービング練習&シェイク練習 (確認テスト含む)				
32、33	学内選考会				
34、35	振り返り				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
			ロシアンサービス (ゲリドンサービス) の技術をナイフ等を使って身		

確認テスト30%、出席率40%、字皆意欲（授業態度）30%

成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。

につけていきましょう。様々な食材によってナイフの扱い方は変わります。それを、実際に食材に触れることで体験してください。客前でを行うことを前提に所作や身のこなしも大切です。そして、学内選考は全員で取り組み、コンクール出場の有無にかかわらず外部審査員（市内ホテル）の方々に見ていただき、自身の成長を評価していただきましょう。

実務経験教員の経歴

客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		ビバレッジビジネス			
担当教員	渡邊 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	30（前22、後8）
授業概要、目的、授業の進め方	酒類やカクテルの作成技術を座学、実技を交えながら学んでいく。 また、自身の道具やバーカウンターの整備、整頓方法や経費に関する基本的なビバレッジビジネスについて学ぶ。				
学習目標（到達目標）	基本的なお酒の知識や調酒技術の習得。サービスの在り方について考える力を養う。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	動機付け、バーツール配布。備品の紹介				
3、4	酒類概論『お酒とは』 バーツールの扱い方、洗いや片づけ方				
5、6	ビバレッジビジネスとは 基本動作の練習、バーカウンターの整理・整頓の仕方と重要性				
7、8	カクテル概論『技法、種類』 基本動作の練習				
9、10	醸造酒①『ワイン』 基本動作の練習				
11、12	醸造酒②『ビール』 基本動作の練習、ジントニック作成				
13、14	醸造酒③『日本酒』 シェイクの練習				
15、16	蒸留酒『スピリッツ』『ウイスキー』 シェイクの練習、バラライカ作成				
17、18	混成酒、副材料『リキュール』 シェイクの練習、グラスホッパー作成				
19、20	デコレーションについて シェイクの練習、ブルーハワイ作成				
21、22	確認テスト（筆記試験）、サービスについて、前期のまとめ				
23、24	前期振り返り シェイクの練習、テキーラサンライズ、ガルフストリーム作成				
25、26	基本テクニックとシェイクの練習 雪国、モヒート作成				
27、28	ウイスキーの提供の仕方について ウイスキーハイボール作成				
29、30	オリジナルカクテル発表会 授業全体のまとめ				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
確認テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。			シェイクの技術だけでなく、ビバレッジビジネスについてもしっかりと学びましょう。それが、現場に出たときに、すぐに役立つことになるということを理解することが重要です。		

実務経験教員の経歴

客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	表現技法				
担当教員	渡邊 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	実際に料飲サービスの現場で、料理が『おいしい』だけでなく、様々な表現でお客様においしさや味を伝えられるようになるために、表現法を学び、実際に説明文におこし、伝えるように話してみながら授業を進めていく。				
学習目標 (到達目標)	食べ物のおいしさを伝える。表現法を学ぶ。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	発声、活舌トレーニング。7つの接客応対用語。おいしさを伝えるキーワードは何か伝え、実際に題材を元に文章作りを行う。		配布資料		
3、4	発声、活舌トレーニング。7つの接客応対用語。五感を用いたの表現を学び、実際に題材を元に文章作りを行う。		配布資料		
5、6	発声、活舌トレーニング。魅力的な話し方、表現の仕方、いかに引き付けるかを学ぶ。五感+こだわりで題材のおいしさを伝えることを目的として文章作りを行う。		配布資料		
7、8	実際の発行物（食べ物のおいしさを伝えている）を元に、題材の写真を見ながら、読み手をそそるような文章作りを行う。		配布資料		
9、10	確認テスト。自身が選択した写真について、お客様がそそられるような説明を実技を通して発表する。				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
確認テスト50%、出席率30%、学習意欲（授業態度）20% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。			食に関して関心を持ち、お客様に喜んでいただくためにはどのような表現をするとよいのかを深く考え、文章に起こす、それを伝えるように話すということを目的にしてください。言葉のボキャブラリーも増やせるよう取り組んでください。		
実務経験教員の経歴		客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		バンケットサービス			
担当教員	武田 奈々	実務授業の有無	○		
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	30
授業概要、目的、授業の進め方	1、入場前説明、入場先導が出来るようになる 2、ケーキ入刀説明と実践が出来るようになる 3、実技テストに合格しキャプテン業務を習得する				
学習目標 (到達目標)	ご結婚披露宴のキャプテン業務（入場前説明、入場先導、ケーキ入刀説明）ができる				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	進行台本資料				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1. 2. 3	披露宴会場のレイアウト作成できる	実務			
4. 5. 6	入場前説明と先導ができる	実習			
7. 8. 9	来賓のマイクアテンドができる				
10. 11. 12	ケーキ入刀説明と実践ができる				
13. 14. 15	入場～ケーキ入刀まで台本を見ずに一通りの実践ができる				
16. 17. 18. 19	入場～ケーキ入刀まで台本を見ずに一通りの実践ができる				
20. 21. 22. 23	前半メンバー実技テストに合格をする。振り返りレポートを書く。				
24. 25. 26. 27	後半メンバー実技テストに合格をする。振り返りレポートを書く。				
28. 29. 30	授業の振り返り	実務			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率70%、授業態度10%、実技テスト20% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。		バンケットキャプテンを認識して実習に臨むこと。積極的に取り組むこと。職業を意識した身だしなみを心がけること。			
実務経験教員の経歴	バンケットキャプテン・アテンダント・音響・司会業務に13年関わる				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	イベントプロデュースⅡ				
担当教員	渡邊 恵		実務授業の有無	○	
対象学科	ホテル・ブライダル	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	135
授業概要、目的、授業の進め方	イベントを通して、カクテル技術、フランク技術、プランニング力、プレゼン力、チームワークなど実践を通して身につけ、イベントを実施する				
学習目標 (到達目標)	カクテル&フランクショーを高校生に披露する				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	なし				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	説明、過去の映像をみて、イメージを作る				
3~6	伝えたい想い、自分たちの感じたい想いを考え、共有する				
7~10	内容検討、必要担当案だし				
11~14	担当決定				
15~18	テーマ検討、決定				
19~22	イメージカラー、ワード検討				
23~26	内容検討				
27~30	内容検討				
31~34	内容決定				
35~38	練習&試作（カクテル、フランク）、作成物試作				
39~42	練習&試作（カクテル、フランク）、作成物試作				
43~46	練習&試作（カクテル、フランク）、作成物試作				
47~50	練習&試作（カクテル、フランク）、作成物試作				
51~54	練習（カクテル、フランク）、作成物制作				
55~58	練習（カクテル、フランク）、作成物制作				
59~62	練習（カクテル、フランク）、作成物制作				
63~66	練習（カクテル、フランク）、作成物制作				
67~70	練習（カクテル、フランク）、作成物制作				
71~74	作成物完成				

75~78	リハーサル、修正	
79~84	リハーサル、修正	
85~90	リハーサル、修正	
91~96	リハーサル、修正	
97~102	全体通しリハーサル	
103~108	全体通しリハーサル	
109~114	全体通しリハーサル	
115~120	全体通しリハーサル	
121~126	全体通しリハーサル	
127~132	本番	
133~135	片付け、振り返り	
評価方法・成績評価基準		履修上の注意
<p>イベント実施30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30%</p> <p>成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。</p>		<p>当日来てくれる高校生のことをしっかりと考え、想像し、何を伝えたいのか、どのように感じてほしいのかの意見を出し合い、共有します。自己満足にならずに、ホスピタリティ精神をもって準備に取り組んでください。もちろん、自分たち自身が一生懸命取り組み、楽しみ、達成感を感じ、感動できることが大切です。</p>
実務経験教員の経歴		客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった