

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	キャリアデザインⅠ				
担当教員	馬場秀憲、藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	1年	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	170
授業概要、目的、 授業の進め方	wishの学生として学校生活を送るためのルールを知る 学校生活の不安を解消し、やる気と自信を生む すらら学習（アプリ教材）に取り組み、基礎学力を定着させる、見直す 仲間づくりを通じて、コミュニケーション力を高めるワークを行う 就活に伴う企業研究の時間にする				
学習目標 （到達目標）	学校生活でのルールを知り、社会人となる人材育成を行う。 就職対策として企業について知る、自己を分析し知る。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	各種プリント・すらら学習				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～10	オリエンテーション (学校を知る・スケジュールを知る・学校の規律を学ぶ)		手引き		
11～20	パソコンの設定・使い方指導、目標設定		パソコン演習		
21～30	学年交流、クラス交流、すらら説明、すらら学習		グループディスカッション		
31～40	ゴールデンウィークの課題確認・時間割、テキスト説明・クラス交流		すららアプリ・各種プリント		
41～50	クラスホームルーム、コミュニケーションタイム				
51～60	クラスインフォメーション、ディスカッション、履歴書書き		グループディスカッション		
61～65	国内研修旅行		グループディスカッション		
66～70	国内研修旅行振り返り		レポート		
71～80	グループディスカッション、クラスホームルーム、会場見学		グループディスカッション		
81～85	1, 2年生交流会				
86～90	夏休み前のインフォメーション、大掃除		プリント		
91～95	すらら学習 グループディスカッション		グループディスカッション		
96～100	すらら学習、クラスホームルーム、修了式		プリント		
101～110	すらら学習、卒業生座談会、クラスホームルーム		レポート		
111～120	自己PR、3 stepシート作成		3 stepシート		
120～130	業界フェア見学、レポート書き、すらら学習		すららまとめテスト		
131～140	すらら学習、プレ求職登録面接		すららアプリ・各種プリント		
141～150	すらら学習、求職登録面接、課外授業		すららアプリ・各種プリント		
151～160	すらら学習、求職登録面接、課外授業		すららアプリ・各種プリント		
161～170	求職登録面接、修了式、大掃除				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
学習意欲 50% 出席率 50% 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。			学年全体、クラス全体へのインフォメーションの場なので、公平に伝達漏れがないように気を付けて話をする。 プリント教材がたくさんあるためパスワードやIDの管理を徹底させる。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	就職対策Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科(ホテルツーリズム大学科除く)	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	70
授業概要、目的、 授業の進め方	就職活動の流れや必要な事柄について理解し、個人で準備ができるように指導する 1. 就職活動の流れ 2. 自己分析 3. 企業研究 4. 書類・面接について				
学習目標 (到達目標)	自分の人生スケジュールを考えながら、就職活動に向かうことができる				
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	勝つための就職ガイド Success				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1 2	就職活動の心構え 就職活動の流れ		テキスト P6～		
3 4	履歴書・エントリーシートの書き方		テキスト P14～		
5～8	動画履歴書作成		テキスト P18～		
9 10	自己分析 自分自身を知る		テキスト P27～		
11 12	職業を知る 自己分析				
13～18	論理的文章の書き方・考え方				
19 20	情報収集・企業研究				
21～23	情報収集のポイント		テキスト P36～		
24～30	面接指導 自己分析 自己PR		テキスト P52～		
31～35	面接練習 ・ 企業研究 ・ サイトの活用		テキスト P66～		
36～50	就職研修 履歴書の写真撮影など				
51～55	研修振り返り・企業研究				
55～60	就職研修（1月）・求職登録面接				
61～70	就職研修（2月）・求職登録面接				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
学習意欲50% 出席50% 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。			専門用語が多いため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		ビジネス実務Ⅰ				
担当教員		藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科		ホテル・ウェディング科 経営ディレクター科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択		必修	単位数		時間数	15
授業概要、目的、 授業の進め方		プリントやテキストを中心に文書の書き方を繰り返し学習する。PCを使って、実際のお礼状、メール文書等を仕上げていく				
学習目標 (到達目標)		敬語、ビジネス用語と漢字、基礎ビジネス文書を用いたメールができる				
テキスト・教材・参考図書・ その他資料		実践ビジネスマナー、各種プリント				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1～4	敬語表現、メール文書作成			メール機能の確認、使用方法を操作		
5～9	漢字、感じのいい受け答え・電話のかけ方			正確な文章、敬語をプリントを使って確認、電話実践		
10～13	電話の出方、お礼状、就職活動時の例文			アイモデル		
12～15	ロールプレイ			アイモデル		
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
試験結果50% 出席50% 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。				専門用語やビジネスシーンで使う単語が多いため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。実際の会話を想定し、アイモデルでくりかえし練習する		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	実践行動学Ⅰ				
担当教員	馬場秀憲、鈴木敬一郎、古田千晶	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	全科	対象学年	1	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	1. 意欲的な心構え・自分自身の可能性を導き出す為の為に、体験→気づき→認識→一般化→応用という手法をとりいれ、個人作業・ディスカッションなどを通じて理解を深める				
学習目標 (到達目標)	半年毎の目標を設定させ、目標の実現を目指す為の思考力を学ぶ				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	実践行動学研究所 実践行動学				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	パート1 マジックドア1 夢と目標		個人作業・グループディスカッション		
2	パート1 マジックドア2 間違っただけの思い込みと言ひ訳		個人作業・グループディスカッション		
3,4	パート1 マジックドア3 自分への信頼を取り戻すために①		個人作業・グループディスカッション		
5,6	パート1 マジックドア4 自分への信頼を取り戻すために②		個人作業・グループディスカッション		
7	パート1 マジックドア5 目標を設定しよう		個人作業・グループディスカッション		
8	パート2 マジックドア1 プラス思考が能力・可能性を広げる		個人作業・グループディスカッション		
9、10	パート2 マジックドア2 考え方を変えれば行動が変わる		個人作業・グループディスカッション		
11、12	パート2 マジックドア3 あなたの問題はあなたが解決する		個人作業・グループディスカッション		
13,14	パート2 マジックドア4 コミュニケーションスキルを元手に		個人作業・グループディスカッション		
15	パート2 マジックドア5 目標が才能・可能性を開花させる		個人作業・グループディスカッション		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80% 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)・D(59点以下)とする。			明確な目標設定を行なわせ、常に向上心を持たせられるよう留意する。		
実務経験教員の経歴		葬祭ディレクターとして現場に8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		コミュニケーション				
担当教員		馬場秀憲、鈴木敬一郎、 古田千晶	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科		全科	対象学年	1	開講時期	前期
必修・選択		必修	単位数		時間数	25
授業概要、目的、 授業の進め方		1.社会においてコミュニケーションの大切さを知る 2.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ための技術を身につける				
学習目標 (到達目標)		コミュニケーション検定初級の取得を目指す				
テキスト・教材・参考図 書・その他資料		ウイネット発行 コミュニケーション技法・コミュニケーション検定初級 公式ガイドブック＆問題集				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1・2	・検定詳細、動機付け、授業の進め方 ・行動をチェックする ・コミュニケーションの定義			講義（コミュニケーション技法テキスト使用）		
3・4	・コミュニケーションの基本を身に付けよう			講義・チェック問題（公式ガイドブック使用）		
5・6	・話すときの心構えを理解しよう ・効果的な話し方を身に付けよう			講義・チェック問題（公式ガイドブック使用）		
7・8	・きれいな発声・発音を身に付けよう ・正しい日本語を身に付けよう			講義・チェック問題（公式ガイドブック使用）		
9・10	・効果的な表現力を身に付けよう			講義・チェック問題（公式ガイドブック使用）		
11・12	・聞くことの重要性			講義・チェック問題（公式ガイドブック使用）		
13・14	・各種コミュニケーション場面とポイント			問題演習・解答解説（公式ガイドブック使用）		
15・16	過去問題1・2			問題演習・解答解説（公式ガイドブック使用）		
17・18	過去問題3・4（マークシートを使って）			問題演習・解答解説		
19・20	過去問題解きなおし（マークシートを使って）			問題演習・解答解説		
21～23	過去問題5（マークシートを使って）			問題演習・解答解説		
24・25	検定本番、振り返り			問題演習・解答解説		
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
過去問題テスト80%、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)・D(59点以下)とする。				全員合格を目指すために、復習に力を入れる 分からない部分は友達同士で共有・解決できる環境を作る		
実務経験教員の経歴		葬祭ディレクターとして現場に8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		ホスピタリティコミュニケーション			
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、 授業の進め方	1.ホスピタリエ資格取得をし、ホスピタリティを広めることができる人材になる				
学習目標 (到達目標)	日常生活の中にホスピタリエの視点を自然にとりいれられるようにする。 社会の課題をホスピタリティの視点で見つめ、自分の考えを持つ思考習慣を身に着ける。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	筆記用具				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	ホスピタリエが学ぶホスピタリティ		パワーポイント		
2	ごきげんなホスピタリエになるために必要な5つの資質		パワーポイント		
3	ホスピタリエのコミュニケーション習慣		パワーポイント		
4	ホスピタリエの共感力を磨こう！		パワーポイント		
5	ホスピタリエが家族に一番近い他人になるために		パワーポイント		
6	ホスピタリエのホスピタリエ紹介		パワーポイント		
7	ホスピタリエの学校生活とファーストステップ		パワーポイント		
8	起きてから寝るまでのファーストステップ		パワーポイント		
9	ホスピタリエの5つの資質の再チェック		パワーポイント		
10	ホスピタリエの共感レポート		パワーポイント		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80%、授業姿勢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。			積極的な意見交換をする。 ホスピタリティを定着させる。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ソフトウェア活用実習Ⅰ				
担当教員	竹内正明	実務授業の有無	×	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	1	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	40
授業概要、目的、 授業の進め方	ビジネス文書作成、プレゼンテーション等に必要なパソコンスキルを学び、word検定に合格する				
学習目標 (到達目標)	サーティファイ　ワード文書処理能力検定3級　合格				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	サーティファイ　WORD2021クイックマスター基本編　ワード文書処理能力検定3級問題集				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	Wordの基本		実習		
3・4	文字の入力と編集の基本操作		実習		
5・6	文書の編集		実習		
7・8	文書の印刷		実習		
9・10	文書の作成		実習		
11・12	表を使った文書の作成				
13・14	図形や画像を使った文書の作成		実習		
15・16	検定対策　問題集　練習問題　1		実習		
17・18	検定対策　問題集　練習問題　2		実習		
19・20	検定対策　問題集　練習問題　3		実習		
21・22	検定対策　問題集　模擬問題　1		実習		
23・24	検定対策　問題集　模擬問題　2		実習		
25・26	検定対策　問題集　模擬問題　3				
27・28	検定対策　問題集　模擬問題　4				
29・30	検定対策　問題集　模擬問題　5				
31・32	検定対策　問題集　模擬問題　6				
33・34	検定対策　問題集　模擬問題　7				
35・36	サンプル問題				
37・38	過去問題　1				
39・40	検定試験				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率70％　学習意欲10％　検定合格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。			問題集をクリアすることで、検定合格率がアップすることから、学生のモチベーションをキープさせ、必ず終了するように考慮する。		
実務経験教員の経歴		営業、企画、学校設立、教育指導経験あり			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		日常英会話Ⅰ				
担当教員		藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科		全科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択		必須	単位数		時間数	25
授業概要、目的、 授業の進め方		スタディサプリEnglishを利用し、自主学習でついた英語力を全体授業で確認していきます。 お客様とのコミュニケーションに英語は欠かせないため、英語力を強化します。 一人ひとりの発話チェックの時間をもうけています。毎回、単語テストを行い習得状況を把握します。 英語の問題を解くだけでなく、発話する力をつけるため				
学習目標 (到達目標)		英語での会話に緊張せず対応できる。				
テキスト・教材・参考図書・ その他資料		スタディサプリEnglish				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1,2	オリエンテーション Unit1			スタディサプリEnglish・ロールプレイ・単語テスト		
3	Unit1 Lesson 5 トレーニング1・2・4					
4	Unit2 Lesson10 トレーニング1・2・4					
5	Unit3 Lesson15 トレーニング1・2・4					
6	Unit4 Lesson20 トレーニング1・2・4					
7	Unit5 Lesson25 トレーニング1・2・4					
8	Unit6 Lesson30 トレーニング1・2・4					
9	Unit7 Lesson35 トレーニング1・2・4					
10	Unit8 Lesson40 トレーニング1・2・4					
11	テスト練習					
12・13	テスト					
14	振り返り					
15	Unit9 Lesson45 トレーニング1・2・4					
16	Unit10 Lesson50 トレーニング1・2・4					
17	Unit11 Lesson55 トレーニング1・2・4					
18	Unit12 Lesson60 トレーニング1・2・4					
19	Unit13 Lesson65 トレーニング1・2・4					
20	Unit14 Lesson70 トレーニング1・2・4					
21	Unit15 Lesson75 トレーニング1・2・4					
22	Unit16 Lesson80 トレーニング1・2・4					
23	テスト練習					
24	テスト					
25	振り返り					
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。				アプリを中心に学び、単語テストも適宜行う。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英語講師経験あり				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	海外研修				
担当教員	馬場秀憲	実務授業の有無	○	授業形態	対面のみ
対象学科	全科(ホテルツーリズム大学科除く)	対象学年	1	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	25
授業概要、目的、 授業の進め方	1、海外の方との交流を通して、異文化を受け入れ、素直で他を尊重する精神を持てる人材になる。 2、現地で活躍する業界のプロフェッショナルから、業界の素晴らしさや感動体験を学ぶ。				
学習目標 (到達目標)	日常生活において、他の学生の価値観を尊重できるようになる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	筆記用具、渡航先ガイドブック、インターネット				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～5	オリエンテーション		行程表・注意事項を確認		
6～15	ホテル・ブライダル・葬祭研修		事前調査が必要		
16～20	現地の学生との交流		事前調査が必要		
21・22	グループごとに自由行動		研修前にグループ分け、事前調査が必要		
23～25	振り返り		振り返りレポート作成		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率50%、授業姿勢50% 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。			渡航先によって準備が異なります。安全・安心な研修になるよう、十分な事前調査が求められます。		
実務経験教員の経歴		葬祭ディレクターとして現場に8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	センスアップセミナー				
担当教員	伊波 華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	全学科	対象学年	1	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	業界に必要なセンスアップを実習をとおして習得する				
学習目標 (到達目標)	印象の良いヘアメイクを15分以内に出来るようになる。正しい姿勢で「歩く 立つ 座る」ができる。正しい発声・発音出来る。話し方ができるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ウイネット コミュニケーション技法 プリント対応				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1 2	ヘアメイク:おしゃれと身だしなみの違い ヘアスタイル		ヘアメイク実習		
3 4	ヘア仕上がりチェック フルデモンストレーション 眉のみ練習		ヘアメイク実習		
5	メイク練習		ヘアメイク実習		
6	ヘアメイクを完璧に仕上げる		ヘアメイク実習		
7	歩き方:基本姿勢 表情 お辞儀の仕方		テキスト28・29Pを参考にしながら		
8	話し方:発声・活舌トレーニング		テキスト38～42p 50～52p		
9	発声・活舌トレーニング 敬語プリント		テキスト53～66p		
10	ビジネス会話 美しい日本語のフレーズ		テキスト67～68p		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80% 学習意欲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。			お客様に見られていることを常に意識できるように学習を重ねること。		
実務経験教員の経歴		ウエディングプランナー、アテンダー、衣裳コーディネーターとして現場に約12年携わる			

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Ⅰ				
担当教員		鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科		全科	対象学年	1年	開講時期	後期
必修・選択		必修	単位数		時間数	100
授業概要、目的、 授業の進め方		1年間の学習やインターンシップの成果の発表をチーム分かれて制作し、保護者に向けての発表をする				
学習目標 (到達目標)		保護者へのアテンド、進級制作の成功 自分たち自身の成長を実感する 自分たちで立てた目標を達成する				
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	進級制作発表会の概要と心構え					
3、4	テーマ・タイトル決め					
5、6	役割分担・チームメンバー役割決め、スケジュール作成					
6～15	個々制作、チーム制作					
16～25	個人練習①改善					
25～30	チームごとの練習①改善					
31～35	個人練習② 改善					
36～39	チームごとの練習② 改善					
40～64	全体リハーサル					
65～79	全体リハーサル					
80～95	全体リハーサル					
95～100	本番					
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
学習意欲 50% 出欠席 50%				専門用語が多いため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。		
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。						
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

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Ⅰ				
担当教員	古田千晶	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1年	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	100
授業概要、目的、 授業の進め方	学習の成果を発揮しながらイベントを企画・運営し、高校生や保護者、企業に向けて発表する				
学習目標 (到達目標)	チームワークを学ぶ 自分たち自身の成長を実感する 自分たちで立てた目標を達成する				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	プリント教材、パワーポイント				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～10	動機付け、コンセプトメイク、制作		プリント、パワーポイント、グループディスカッション		
11～20	調査、制作		グループディスカッション		
21～30	調査、制作		グループディスカッション		
31～40	調査、制作		グループディスカッション		
41～50	調査、制作		グループディスカッション		
51～60	グループ練習、制作物作成、チェック、直し		実習、制作、グループディスカッション		
61～70	グループ練習、制作物作成、チェック、直し		実習、制作、グループディスカッション		
71～80	グループ練習、制作物作成、チェック、直し		実習、制作、グループディスカッション		
81～90	リハーサル、グループ活動		実習、制作、グループディスカッション		
91～100	本番、振り返りレポート作成		実習、制作、グループディスカッション		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
学習意欲 50% 出欠席 50%			前半は個人作業が多いため、スケジュールに沿って創意工夫することが重要。後半はグループ活動のためチームワークが大切。		
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。					
実務経験教員の経歴		東京都内の結婚式場にてウエディングプランナーとして6年間勤務			

科目名		ホテル概論Ⅰ				
担当教員		鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科		ホテル・ウエディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択		選択	単位数		時間数	20
授業概要、目的、授業の進め方		ホテルや宿泊産業の概要、観光産業の中の位置付けを理解する。ホテルの種類や形態、その組織及び代表的な職種とその業務内容を体系的に学び、業務の基礎知識も身につけて行く。そして、ホテルスタッフに求められる資質や心構えも理解し、この後に続く就職活動・進路選択に役立てて行く。				
学習目標 (到達目標)		1.ホテル業界の概要、ホテルの種類、及び各部門の代表的な職種・業務内容の把握と基礎知識の習得。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料		プリント教材（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 / 講師自己紹介（業界経歴） ホテルの概要			レジュメ資料を配布し、重点ポイントを説明		
3、4	ホテルの概要 / ホテルで働く魅力					
5、6	ホテルの成り立ち・歴史 / ホテルの形態・種類					
7、8	観光産業の中のホテルの位置付け/ 業界の現況					
9、10	ホテルの仕事1 宿泊部門（組織・職種・業務内容・基礎知識）					
11、12	ホテルの仕事1 宿泊部門（組織・職種・業務内容・基礎知識）					
13、14	ホテルの仕事2 料飲部門・宴会部門 （組織・職種・業務内容・基礎知識）					
15、16	ホテルの仕事2 料飲部門・宴会部門 （組織・職種・業務内容・基礎知識）					
17、18	ホテルで働く資質・心構え				↓	
19、20	キャリアプラン/ まとめ			期末レポート作成		
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
出席(ミニ課題含む) 40点 授業態度 10点 中間試験 20点, 期末試験 30点 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。				ホテルスタッフに求められる資質や心構えも理解し、その後、に続くインターンや就職活動・進路選択に役立てていく。		
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	宿泊実務Ⅰ				
担当教員	鈴木敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	20
授業概要、目的、 授業の進め方	テキスト、パワーポイントを使用し仕事内容を理解し知識を身に着ける。 実習を交え実践的な動きや技の習得を目指す。				
学習目標 (到達目標)	宿泊部門の仕事内容を理解し、ベル・コンシェルジュの実務をできるようになる。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	ホテルテキスト（フロント・サービス編）、ホテルテキスト（フロント・オフィス編）				
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		テキスト、パワーポイント		
3・4	宿泊部門の業務		テキスト、パワーポイント		
5・6	ベル業務 実習（エレベーターの乗降）		テキスト、パワーポイント、実習		
7・8	ベル業務 実習（お出迎え、フロントへの案内）		テキスト、パワーポイント、実習		
9・10	ベル業務 実習（客室案内）		テキスト、パワーポイント、実習		
11・12	ベル・クローク業務 実習（荷物の預かり）		テキスト、パワーポイント、実習		
13・14	コンシェルジュ業務		テキスト、パワーポイント		
15:16	コンシェルジュ業務、ビデオを見てのレポート		テキスト、ビデオ、レポート		
17・18	コンシェルジュサービス（ケーススタディ）		テキスト、パワーポイント、プリント		
19・20	コンシェルジュサービス（ケーススタディ）		テキスト、パワーポイント、プリント		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率20％ 授業態度10％ 試験60％、レポート10％ 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。			宿泊実務はホテルの宿泊部門の基礎を学ぶ為、 座学と実習を交え理解し、就職活動に役立てる。		
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。			

科目名	料飲サービス（実務）				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	30（前20、後10）
授業概要、目的、授業の進め方	ホテルの料飲部門に必要な知識を座学形式で身につける。 実際の機材などを確認しながら、目から入る情報も大切にする。				
学習目標 （到達目標）	基本的な料飲部門の知識を身につける（什器、食器、備品類、西洋料理、朝食、日本料理、中国料理の基礎知識、宴会部門の基礎知識）				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	Ⅰ 第1章 料飲部門の概要		ホテルの料飲部門を知る		
2.3	Ⅰ 第1章 料飲部門の概要		ホテルレストランの種類、宴会の種類を知る		
4.5	Ⅰ 第2章 什器・食器・備品類の知識		銀食器の種類を学ぶ		
6.7	Ⅰ 第2章 什器・食器・備品類の知識		銀食器の種類を学ぶ、陶磁器の種類を学ぶ		
8.9	Ⅰ 第2章 什器・食器・備品類の知識		ガラス食器の種類を学ぶ、リネン類、ワゴン類を学ぶ		
10.11	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識		フランス料理のフルコースの概要を学ぶ		
12～15	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識		1つ1つ細かく説明を入れ、知識を深めていく		
16.17	Ⅰ 第5章 朝食の基礎知識		朝食の料理内容やアメリカンブレイクファーストやコンチネンタルブレイクファースト等を学ぶ		
18	Ⅰ 第6章 日本料理・中国料理の基礎知識		日本料理の種類や作法を学ぶ		
19	Ⅰ 第6章 日本料理・中国料理の基礎知識		中国料理の種類や作法を学ぶ		
20	確認テスト				
21	Ⅲ 第1章 宴会部門概要		宴会の概要を学ぶ		
22.23	Ⅲ 第2章 宴会予約		宴会の予約管理を学ぶ		
24.25	Ⅲ 第3章 宴会サービス		宴会のサービス方法を学ぶ		
26.27	Ⅲ 第4章 婚礼サービスと慶弔の知識		婚礼のサービス方法や慶弔の意味を学ぶ		
28.29	2年次の国家検定取得の意義と動機付け		国家検定について説明し、取得の意義や重要性を伝える		
30	確認テスト				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期テスト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。			基本的な知識を身につけることは大切です。基本的な備品の名前や西洋料理、朝食、日本料理、中国料理を学ぶことで料飲の世界の奥深さや魅力も知ってほしいと考えています。また、知識を身につけることでお客様へのご案内に自信がつき、接客時にお客様へお伝えすることができます。また、自身の2年次のコース選択や国家検定取得に向けた意欲につなげてほしいとも考えています。		
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				

科目名		料飲サービスⅠ（演習）				
担当教員		渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科		ホテル・ウエディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択		選択	単位数		時間数	55（前30、後25）
授業概要、目的、 授業の進め方		前期は、ホテルでの料飲サービスに必要な基本的知識を実践形式で身につける。 実際に動きながら、自身の体に技術を覚えさせるような意気込みで進めていく。 後期は、前期で学んだ技術が身についているか確認し、成長を実感する。 また、さらに高度な技術を身につけるとともに、2年次のコース選択の考察にも活かす。				
学習目標 （到達目標）		一連のレストランサービスができるようになる。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料		ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1、2	接客のお辞儀と挨拶、サービスの実践			お辞儀と接客7大用語がきれいにできる。プレート2枚持ち を実践し、お皿の重さを感じてみる。		
3、4	プレートサービスと下げの方法の理解と実践					
5、6	トレイ、グラス、ウオーターピッチャーの扱い方や運び方の 理解と実践					
7、8	サーバーの扱い方の理解と実践					
9、10	ワインボトルの扱い方、サービスの実践					
11、12	前回の復習、一連の流れ（パン、プレートサービス、下げ）					
13、14	バンケット研修準備					
15～20	ホテルでのバンケット研修					
21、22	バンケット研修振り返り					
23、24	一連の流れ（お迎え、着席補助、オーダー、離席補助、 お見送り）			一連の流れを止めながら、確認していく		
25、26	一連の流れ（お迎え、着席補助、オーダー、離席補助、 お見送り）			一連の流れを止めながら、確認していく		
27、28	実技テスト①					
29、30	実技テスト②					
31、32	前期技術の振り返り					
33、34	テーブルサービスの形態を実践で学ぶ			ロシア式、フランス式、イギリス式、アメリカ式		
35、36	スープチュリーンを実践で学ぶ					
37、38	ワイン抜栓を実践で学ぶ					
39、40	テーブルクロスの敷き方、畳み方等実践で学ぶ					
41、42	フルコースのテーブルセッティングを実践で学ぶ			前菜、スープ、魚、肉、水、シャンパン、白ワイン、赤ワ イン		
43～48	ホテルでのバンケット研修					
49、50	バンケット研修振り返り					
51、52	日本料理のサービスを実践で学ぶ					
53、54	中国料理のサービスを実践で学ぶ					
55	全体振り返り、2年生への意識づけ					
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
定期テスト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。				ホテルでの料飲サービスの基本的技術が身につくように、日々の 授業で習う技術を大切にしてください。また、技術を磨くことは 自身のためでもあります。いちばんはお客様に楽しいお食事の 時間を提供できるためだということを理解しながら、技術を身に 着けてください。		
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				

科目名	プロトコール検定対策				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1	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	NPO法人日本マナー・プロトコール協会が実施する日本人として社会人として必須のマナーやプロトコール（国際儀礼）に関わる知識と技能を認定する資格です。国際ビジネス、サービス産業、教育業界をはじめ、就職、ビジネスの第一線で活かすことができます。				
学習目標 （到達目標）	マナー・プロトコール検定3級合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	マナー＆プロトコールの基礎知識				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	オリエンテーション、マナーやプロトコールを学ぶ意義		日本、西洋、アジアのマナーの成り立ち		
2	第1章 マナーの歴史と意味		日本、西洋、アジアのマナーの成り立ち		
3	第2章 国際人としてのプロトコール		プロトコールの原則、パーティ、国旗		
4.5	第3章 社会人に必要なマナー		言葉遣い、話し方、服装 贈答（祝儀、不祝儀、袱紗）、手紙のマナー		
6.7	第4章 ビジネスシーンのマナー		会社の仕組み、電話応対 来客応対（茶菓応対）、ビジネス文書、電子メール		
8	第5章 和食のマナー		和室のマナー		
9.1	第6章 西洋料理のマナー		西洋料理とアジアの食事のマナー		
11	第7章 冠のしきたり		主な通過儀礼		
12	第8章 婚のしきたり		婚約、結婚式のマナー		
13	第9章 葬のしきたり		葬儀、法要の日本知識		
14	第10章 祭りのしきたり		年中行事		
15	模擬問題				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率50%、学習意欲（授業態度）20%、検定合格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。			マナーは人と人をつなぐ潤滑油。お付き合いに必須の冠婚葬祭のしきたりや食事の作法、通過儀礼などが確認できます。 社会人として必要なビジネスマナーや異文化交流の基本となるプロトコールは、業種や職種が変わっても必要なものです。生涯にわたって役立つものです。		
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ホテル業界・顧客研究				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	115
授業概要、目的、授業の進め方	将来、ホテルで働く者として、ホテル業界について自身で調査をし、理解を深めていく。調査したことを発表し、共有することで興味を広げたり、全体の理解度高めていく。また、顧客としてホテルにいらっしゃるお客様がどのような方々なのかを体験から学ぶ。				
学習目標 (到達目標)	業界や顧客を理解し、様々なニーズに対応できるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	プリント教材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～5	目的説明、調査テーマ検討①				
6～10	調査 ホテル業界・顧客①		パソコンで調査		
11～15	体験①		体験		
16～20	共有①		シートにまとめる		
21～25	まとめ①				
26～30	目的説明、調査テーマ検討②				
31～35	調査 ホテル業界・顧客②		パソコンで調査		
36～40	体験②、共有②、まとめ		体験、シートにまとめる		
41～45	目的説明、調査テーマ検討③				
46～50	調査 ホテル業界・顧客③		パソコンで調査		
51～55	体験、共有、まとめ③		体験、シートにまとめる		
56～60	目的説明、調査テーマ検討④				
61～65	調査 ホテル業界・顧客④		パソコンで調査		
66～70	体験、共有、まとめ④		体験、シートにまとめる		
71～75	目的説明、調査テーマ検討⑤				
76～80	調査 ホテル業界・顧客⑤		パソコンで調査		
81～85	体験、共有、まとめ⑤		体験、シートにまとめる		
86～90	目的説明、調査テーマ検討⑥				
91～95	調査 ホテル業界・顧客⑥		パソコンで調査		
96～100	体験、共有、まとめ⑥		体験、シートにまとめる		
100～115	1年のまとめ、振り返り				
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。			自信で興味をもって調査をしましょう。それを体験することで、理解を深め、お客様に活かせる経験になるよう努めましょう。		
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。			

科目名	サスティナブルトラベル				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	20
授業概要、目的、 授業の進め方	サスティナブルトラベルという言葉が浸透してきた現在、働くうえで知っておいた方が良い、SDGsとホテル、観光のつながりをグループワークを通して学びます。				
学習目標 (到達目標)	SDGs、地域共生社会という一般教養を身に着ける。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	プリント教材				
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		プリント		
3、4	SDGsとは何か、		プリント		
5、6	SDGsにて興味のある項目調査				
7、8	調査内容共有				
9、10	SDGsに取り組んでいる新潟の企業		講演		
11、12	フィールドワーク事前調べ（食品マークや町にあるサインについて）				
13、14	フィールドワーク（食品マークや町にあるサインについて）				
15、16	フィールドワーク振り返り				
17、18	ホテル業界のSDG s				
19、20	まとめ		プリント		
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

科目名	鑑賞対話で学ぶ多様性Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1	開講時期	通年
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	鑑賞対話を通じて観察力や思考力を養い、多様な価値観を受け入れる姿勢と心理的安全性の重要性を学ぶ				
学習目標 (到達目標)	他人の意見を否定せず受け入れ、自分の意見も伝える勇気を持てる				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	プリント、作品				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	鑑賞対話とは何か 作品①		作品を提示して理解を深める		
3・4	鑑賞対話 作品②③		学生たちから希望をとり、適した作品を選ぶ		
5・6	鑑賞対話作品④⑤				
7・8	鑑賞対話作品④⑤				
9・10	鑑賞対話作品⑥ 発表				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席60%、レポート提出20%、学習意欲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。			否定的や悲観的な言動に気をつける。		
実務経験教員の経歴	外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり				

科目名		ホテル英語Ⅰ				
担当教員		藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科		ホテル・ウエディング科	対象学年	1	開講時期	通年
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		1. 英語の習熟度別に分かれ、各自が会話の上達を目指し取り組む。 2. 表現に必要な文法をすべて網羅するよりも、重点的に理解が必要な会話やテクニックを集中的に学ぶ。 3. テキストを中心に学び、単語テストも適宜行う。				
学習目標 (到達目標)		ホテル英会話の向上				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料		的確に伝わる！ホテルの英会話				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1・2	P14～32 ホテル英語の基本の話			レベルチェックテスト		
3・4	Part3 館内施設&レストラン英会話			テキスト、CD、ロールプレイ、単語テスト		
5・6	P138～148 基本文と接客の流れをイメージしたロールプレイをしながら会話をする。					
7・8	P149～159 基本文と接客の流れをイメージしたロールプレイをしながら会話をする。					
9・10	P160～170 基本文と接客の流れをイメージしたロールプレイをしながら会話をする。					
11・12	P171～181 基本文と接客の流れをイメージしたロールプレイをしながら会話をする。					
13・14	P182～192 基本文と接客の流れをイメージしたロールプレイをしながら会話をする。					
15	期末テスト・振り返り			期末テスト		
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
定期試験60%、学習意欲40% 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。				英語に対して苦手意識をもっているなので、予習時間を十分に 取り、CDを活用したリスニングの宿題をさせる。高校 1年生レベルから教え始めるほうが効果的です。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり				

科目名	ホテル英会話Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	1	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	英語の基礎の確認。 特に単語とボキャブラリーを増やして、多彩な言い回しができるようになる。1つの単語に対して1つの意味だけでなく、複数覚えたり熟語を使った表現を場面に合わせて使えるようにロールプレイしていく。				
学習目標 (到達目標)	インプットしている英語を間違ってもいいからアウトプットしようと努力する。英語で話すと楽しいとわかる。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	Hospitality English for Careers at Hotels				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1 2	Unit 1 宿泊予約・予約変更				
3 4	Unit 2 フロントでのチェックイン・道案内		単語テスト		
5 6	ロールプレイ実習		発表		
9 10	Unit 3 フロントでのチェックアウト 外国通貨両替				
11・12	Unit 4 & Unit11 客室案内 苦情対応		単語テスト		
13・14	ロールプレイ実習		発表		
15・16	Unit5 大阪城観光 Unit10 ギフトショップにて				
17・18	Unit6 遺失物対応 バゲージダウン		単語テスト		
19・20	ロールプレイ実習		発表		
21・22	Unit 7 レストランでのオーダーテイキング				
23・24	Unit8 朝食のオーダーテイキング		単語テスト		
25・26	ロールプレイ実習		発表		
27・28	Unit9 & Unit12 レストラン予約 苦情対応				
29・30	振り返り・テスト		単語テスト		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
単語テスト20%、実習課題60%、学習意欲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。			英検準2級レベル。とにかく話をさせるように、身近な話題から取り掛かるように工夫する。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目	インターンシップ研修				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面のみ
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1年生	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	150
授業概要、目的、 授業の進め方	1.ホテルで働くことを経験する 2.実務を通じて接客スキル・業務理解・職業意識を高める				
学習目標 (到達目標)	インターンシップ企業からの評価をもらう				
テキスト・教材・参考図	インターンシップレポート				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	顔合わせ・意識づけ		身嗜みや言葉遣いに注意。学生ではなく社会人としての意識を持つ。		
3～6	企業調べ・目標設定		受入企業の意向に合わせて、内容は変更可能。		
7～139	OJTによる業務体験		受入企業の意向に合わせて、内容は変更可能。		
140～150	振り返り		パソコンで作成		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
勤務態度100% 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。			基本的には、インターンシップ企業のシフトやルールで動くことになるので臨機応変が必要。		
勤務経験教員の紹介		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	観光概論Ⅰ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテルは観光の一部であるということ理解し、ホテルスタッフとして観光の重要性を学ぶ				
学習目標 (到達目標)	観光学の基礎と多面性を理論と具体例から理解する。 観光の現場や学術において使われるキーワードを学ぶ。 典型的な観光現象について知識を深める。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	2025年版観光ビジネス未来白書				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～2	観光ビジネスの概要と世界動向 世界各国の観光振興戦略、国際観光収支の実態、観光の経済効果		2024年版観光ビジネス未来白書		
3～4	旅行関連ビジネス 旅行業ビジネス、着地型観光ビジネス				
5～6	宿泊関連ビジネス				
7～8	まちづくり関連観光ビジネス				
9～10	レジャー・サービス関連観光ビジネス				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80% 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)・D(59点以下)とする。			↓ 日本の主要産業である、観光の大切さを学び、 観光とホテルの繋がりを理解する。		
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	フューネラルビジネス				
担当教員	馬場秀憲	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1年	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	5
授業概要、目的、 授業の進め方	1、葬儀の仕事を通して、目指す社会人像を見つける				
学習目標 (到達目標)	目指す社会人像・スタッフ像を見つける				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	パワーポイントにて講義。				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	授業の目的、葬儀を行う意味		パワポで説明。授業最後にアンケートを実施。		
2	葬祭業界の仕事と求められる力		パワポで説明。授業最後にアンケートを実施。		
3	葬儀のケーススタディから、仕事のやりがいを知る		パワポで説明。授業最後にアンケートを実施。		
4	映像視聴「プロフェッショナル納棺師 木村光希」		パワポで説明。授業最後にアンケートを実施。		
5	葬儀のケーススタディから、時間や命の大切さを知る		パワポで説明。授業最後にアンケートを実施。		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出欠席100% 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。			自分が目指す業界や職種との共通点を見つけて、自分事として考えてください。		
実務経験教員の経歴	葬祭ディレクターとして現場に8年間携わる。				
定期テスト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。			基本的な知識を身につけることは大切です。基本的な備品の名前や西洋料理、朝食、日本料理、中国料理を学ぶことで料飲の世界の奥深さや魅力も知ってほしいと考えています。また、知識を身につけることでお客様へのご案内に自信がつき、接客時にお客様へお伝えすることができます。		
実務経験教員の経歴	葬祭ディレクターとして現場に8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	ブライダルスタンダード				
担当教員	伊波華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1年	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	5
授業概要、目的、 授業の進め方	1、ブライダルの由来について理解する 2、ディスカッションにて意見を出し合う				
学習目標 (到達目標)	一般教養として結婚式・披露宴を学ぶ（結婚式に招待されたときなど）				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	ノートのみ				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	結婚式にまつわる意味や由来について		パワポで説明。ディスカッション。		
2	披露宴の演出について		パワポで説明。ディスカッション。		
3	披露宴の演出について		パワポで説明。ディスカッション。		
4	披露宴の演出について		パワポで説明。ディスカッション。		
5	結婚式に招待された場合のポイント説明		パワポで説明。ディスカッション。		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出欠席100% 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。			グループディスカッションを通して、自分の考えを持ち人に述べる力を育てる。ブライダルにおいての一般常識を学ぶ		
実務経験教員の経歴	ウエディングプランナー、アテンダー、衣裳コーディネーターとして現場に約12年携わる				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ホテル概論Ⅰ（初級編）				
担当教員	鈴木敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	5
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテルや宿泊産業の概要、観光産業の中の位置付けを理解する。ホテルの種類や形態、その組織及び代表的な職種とその業務内容を体系的に学び、業務の基礎知識も身につけて行く。そして、ホテルスタッフに求められる資質や心構えも理解し、この後に続く就職活動・進路選択に役立てて行く。				
学習目標 （到達目標）	1.ホテル業界の概要、ホテルの種類、及び各部門の代表的な職種・業務内容の把握と基礎知識の習得。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	プリント教材（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	ホテル業界を取り巻く環境・現況		レジュメ資料を配布し、重点ポイントを説明		
2	ホテルの種類・形態		</		

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Ⅰ				
担当教員	古田千晶	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	160
授業概要、目的、 授業の進め方	1. ブライダル基本知識を理解し、ブライダルコーディネート技能検定に備える。 2. 模擬挙式を創り上げる中で、職種やチームワークを学び、保護者へ披露する。 3. 認定試験に合格する。(ASS認定制度)				
学習目標 (到達目標)	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 エキスパート、プリント教材、パワーポイント				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～10	授業動機付け、ブライダル基本知識 p 238～ 第1章、第2章		実務		
11～20	ブライダル基本知識 第3章～第5章、小テスト実施		実務 テストプリント		
21～30	ブライダル基本知識 第6章～第8章、小テスト実施		実務 テストプリント		
31～40	ブライダル基本知識 第9章～第11章、小テスト実施		実務 テストプリント		
41～50	ブライダル基本知識 第12章～第15章、小テスト実施		実務 テストプリント		
51～60	課外授業、振り返りレポート作成、前期テスト実施		実務 テストプリント		
61～70	ブライダル基本知識 第16章～第18章、小テスト実施		実務 テストプリント		
71～80	ブライダル基本知識 第19章～第22章、小テスト実施		実務 テストプリント		
81～90	動機付け、コンセプトメイク		プリント パワーポイント		
91～100	司会・音響指導&練習、グループ活動		実習 グループディスカッション		
101～110	アテンダー・スタイリスト・ヘアメイク指導&練習、グループ活動		実習 グループディスカッション		
111～120	グループ練習、制作物作成、チェック、直し		実習 グループディスカッション		
121～130	リハーサル、グループ活動		実習 グループディスカッション		
131～140	本番、見学、振り返りレポート作成		実習 グループディスカッション		
141～150	M I X 問題①～⑩テスト実施、答え合わせ		プリント		
151～160	過去問題、実技対策問題テスト実施、答え合わせ		プリント 動画教材		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率50%、学科テスト・学習意欲50% 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。			・内容を理解できているか確認のための小テストを実施し、理解度を把握する。 ・チームワークを意識させる。 ・過去問題で理解していない箇所は何度も復習をする。練習問題を行い、問題になれる。		
実務経験教員の経歴	東京都内の結婚式場にてウエディングプランナーとして6年間勤務				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	パーソナルカラーリスト検定3級対策				
担当教員	伊波華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	50
授業概要、目的、授業の進め方	1、教科書、問題集を使い知識を深める 2、業界においての色の知識の活用法を学ぶ 3、自分自身を素敵に見せるための色の活用法を学ぶ				
学習目標 (到達目標)	パーソナルカラーリスト検定3級合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	パーソナルカラーリスト検定3級公式テキスト、問題集、カラーカード				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	色のしくみ		テキスト、パワーポイント		
3～6	色相図、色調図		テキスト、パワーポイント		
7.8	色相配色、色調配色		テキスト、パワーポイント		
9～12	アンダートーン、感情効果		テキスト、パワーポイント		
13～16	模擬テスト				
17～20	前期テスト				
21.22	日本の色		テキスト、パワーポイント		
23.24	ファッション概論		テキスト、パワーポイント		
25.26	パーソナルカラー		テキスト、パワーポイント		
27.28	実践コーディネート		ドレス、コサージュ等小物、ブーケ、		
29～32	練習問題				
33～36	過去問題				
37～40	過去問題				
41～46	過去問題				
46～49	模擬問題				
50	パーソナルカラーリスト検定				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
検定90%、出欠席10% 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。			検定合格も大切だが、実際に使える色あわせをできるようになりましょう。		
実務経験教員の経歴	ウェディングプランナー、コーディネーター、ドレススタイリストとして12年現場に携わる				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	料飲サービス（ウェディング実務Ⅰ）				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	1	開講時期	前期
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	ホテルの料飲部門に必要な知識を座学形式で身につける。 実際の機材などを確認しながら、目から入る情報も大切にする。				
学習目標 （到達目標）	基本的な料飲部門の知識を身につける（什器、食器、備品類、西洋料理、朝食、日本料理、中国料理の基礎知識）				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	Ⅰ 第1章 料飲部門の概要		ホテルの料飲部門を知る ホテルレストランの種類、宴会の種類を知る		
2～3	Ⅰ 第2章 什器・食器・備品類の知識		銀食器の種類を学ぶ、陶磁器の種類を学ぶ		
4～5	Ⅰ 第2章 什器・食器・備品類の知識		ガラス食器の種類を学ぶ、リネン類、ワゴン類を学ぶ		
6～7	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識		フランス料理のフルコースの概要を学ぶ		
8	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識		フランス料理のフルコースの概要を学ぶ		
9～10	確認テスト				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期テスト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。			基本的な知識を身につけることは大切です。基本的な備品の名前や西洋料理、朝食、日本料理、中国料理を学ぶことで料飲の世界の奥深さや魅力も知ってほしいと考えています。また、知識を身につけることでお客様へのご案内に自信が付き、接客時にお客様へお伝えすることができます。		
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		料飲サービス（ウェディング演習Ⅱ）				
担当教員		渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科		ホテル・ウェディング科	対象学年	1	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		前期は、ホテルでの料飲サービスに必要な基本的知識を実践形式で身につける。 実際に動きながら、自身の体に技術を覚えさせるような意気込みで進めていく。				
学習目標 （到達目標）		一連のレストランサービスができるようになる。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料		ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1～2	接客のお辞儀と挨拶、サービスの実践			お辞儀と接客7大用語がきれいにできる。プレート2枚持ち を実践し、お皿の重さを感じてみる。		
3～4	プレートサービスと下げの方法の理解と実践					
5～6	トレイ、グラス、ウオーターピッチャーの扱い方や運び方の 理解と実践					
7～8	サーバーの扱い方の理解と実践 ワインボトルの扱い方、サービスの実践					
9～10	前回の復習、一連の流れ（お迎え、着席補助、オーダー、離席補 助、			一連の流れを止めながら、確認していく		
11～15	実技テスト①					
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
定期テスト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。				ホテルでの料飲サービスの基本的技術が身につくように、日々の 授業で習う技術を大切にしてください。また、技術を磨くことは 自身のためでもあります。いちばんはお客様に楽しいお食事の 時間を提供できるためだということを理解しながら、技術を身に 着けてください。		
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	和装着付けⅠ				
担当教員	伊波華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	20
授業概要、目的、 授業の進め方	1、着物の名称について理解する 2、着物や襦袢のたたみ方ができる 3、着物を着ることができる 4、浴衣を着ることができる 5、筆記と実技テストに合格させる				
学習目標 (到達目標)	着物や小物の基礎知識を学ぶ、着付け初級全員修了を目指す				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	日本のきもの（初級テキスト）				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	授業概要、教材確認、サイズあわせ、長襦袢のたたみ方、お辞儀の仕方		実習		
3.4	着物を着る。着物の名称、体型補正、長襦袢、着物の着方、たたみ方、小テスト①配布		実務、実習		
5.6	着物を着る。着方、たたみ方。小テスト①解答		実務、実習		
7.8	着物を着る。名古屋帯の結び方、たたみ方。小テスト②配布		実務、実習		
9.1	着物を着る。小テスト②解答。小テスト③配布		実務、実習		
11~15	浴衣を着る。小テスト③解答		実務、実習		
16~20	筆記、実技テスト		実務、実習		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率50%、授業態度10%、実技テスト40% 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。			毎回の授業を復習し、時間内に丁寧に行う。自分で着物を着ることが出来るようになり、小物の名前や着物の名前も覚える		
実務経験教員の経歴	ウエディングプランナー、アテンダー、衣裳コーディネーターとして現場に約12年携わる				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	スタイリストゼミ				
担当教員	伊波華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1	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	1、ドレススタイリストの業務を理解する 2、ドレスを扱う人としての身だしなみができる				
学習目標 (到達目標)	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	特になし				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	自分に似合うドレス		講義		
3.4	講演会		講義		
5.6	ドレスが似合う会場		ワーク		
7～10	ドレス実技		実技		
11～15	ドレスの着せ方		実技		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率50%、学習意欲50% 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。			職業を意識することにより、自分に意識を向けましょう		
実務経験教員の経歴	ウエディングプランナー、アテンダー、衣裳コーディネーターとして現場に約12年携わる				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	プランナーゼミ				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	1	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	サービス技術を深める。 後期は、前期で学んだ技術が身についているか確認し、成長を実感する。 また、さらに高度な技術を身につけるとともに、2年次のコース選択の考察にも活かす。				
学習目標 (到達目標)	一連のレストランサービスができるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	前期技術の振り返り				
3.4	テーブルサービスの形態を実践で学ぶ		ロシア式、フランス式、イギリス式、アメリカ式		
5.6	スープチュリーンを実践で学ぶ				
7.8	ワイン抜栓を実践で学ぶ				
9.1	テーブルクロスの敷き方、畳み方等実践で学ぶ				
11.12	フルコースのテーブルセッティングを実践で学ぶ		前菜、スープ、魚、肉、水、シャンパン、白ワイン、赤ワイン		
13.14	全体振り返り				
15	2年生への意識づけ				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期テスト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。			ホテルでの料飲サービスの基本的技術が身につくように、日々の授業で習う技術を大切にしてください。また、技術を磨くことは自身のためでもあります。いちばんはお客様に楽しいお食事の時間を提供できるためだということを理解しながら、技術を身に付けてください。		
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				

科目名	キャリアデザインⅡ				
担当教員	渡邊恵、伊波華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	2年生	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	110
授業概要、目的、 授業の進め方	社会人になる前の心と体の準備を行う。自身の将来を考え、企業でどのように活躍していきたいかなど考える。目標を立て、そこに向かって学生時代に行うことができることを精一杯行う。				
学習目標 (到達目標)	最終学年としての自覚を持ち、社会人としての人材育成を行う。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	すらら、スタディサプリ、スクールライフアンケート、その他プリントなど				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～6	学校生活のルールを改めて理解する。新しいクラスの友人とコミュニケーションを図る、就職活動		面談、自習		
7～12	就職活動の進捗状況を担任と確認する 内定者は、次の目標について考える		面談、自習		
13～24	自分を理解し、今後のキャリアデザインを考える		面談、自習		
25～28	1年生との交流を図る。		ディスカッション		
29～34	業界に対する理解をセミナーを通して深め、モチベーションを高める				
35～46	様々なイベントをお互いに見学しあい、刺激しあう。 それを自身のイベントに活かす。		レポート		
47～58	卒業制作に向けての準備を行う		ディスカッション		
59～65	前期を振り返る。最後の学生生活であることを意識する。		レポート		
66～71	後期の動機付け、後期目標設定、シート記入		プリント		
72～77	卒業までの残りを実感し、何をすべきか考える		ディスカッション、レポート		
78～83	業界に対する理解をセミナーを通して深め、モチベーションを高める		ディスカッション		
84～90	年明けのスケジュール確認		プリント		
91～96	卒業後を見据えて、心の準備を行う		ディスカッション		
97～102	クラス交流、1．2年生交流会、座談会		ディスカッション		
103～110	修了式、学生生活の振り返り、まとめ				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率50％、学習意欲（授業態度）50％ 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。			社会人になるまであと1年もないということを自覚して、後悔のないように1回1回を大切に考えながら進めること。		
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／ウェディングプランナー、アテンダー、ドレススタイリストとして現場に12年間携わった。			

科目名		ビジネス実務Ⅱ				
担当教員		藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科		全科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択		必修	単位数		時間数	15
授業概要、目的、 授業の進め方		一度学習したテキストを中心に文書の書き方を繰り返し学習する。PCを使って、実際の社内文書、社外文書、メール文書等を仕上げていく。新たに、即戦力として役に立つ日常ビジネスマナーを身に付ける。				
学習目標 (到達目標)		敬語、ビジネス用語と漢字、基礎ビジネス文書に加えて、電話応対、来客応対をロールプレイをしながら一人で判断して対応できるレベルにする。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料		実践ビジネスマナー				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1 2	ガイド 第1章 表記技能／実践ビジネスマナー 電話応対			漢字、書式のテキスト内の問題を解く／ロールプレイ		
3 4	ガイド 第1章 表記技能／実践ビジネスマナー 電話応対			漢字、書式のテキスト内の問題を解く／ロールプレイ		
5 6	ガイド 第2章 表現技能／実践ビジネスマナー 電話応対			正確な文章、ねじれの無い文書内の問題を解く		
7 8	ガイド 第2章 表現技能／実践ビジネスマナー 来客応対・敬語			正確な文章、ねじれの無い文書内の問題を解く		
9・10	ガイド 第3章 実務技能／実践ビジネスマナー 名刺の受け渡し			社外文書の例を探す／ロールプレイ		
11・12	ガイド 第3章 実務技能／実践ビジネスマナー テスト練習			社外文書の例を探す／ロールプレイ		
13・14	期末テスト					
15	振り返り					
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
試験結果50% 出席50% 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。				専門用語が多いため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり				

科目名	実践行動学Ⅱ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	2年生	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	5
授業概要、目的、 授業の進め方	1. 実践行動学Ⅰで学習した内容を踏まえ、1年間の振り返りを行う 2. 働くことへの意識を気付き→認識→一般化→応用という手法をとりいれ、個人作業・ディスカッションなどを通じて理解を深める				
学習目標 (到達目標)	社会人へでの準備→2年後の目標→ライフプランへと段階を経て、将来の自分を具現化させる				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	実践行動学研究所 実践行動学				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	パート3 マジックドア1 入学から今日までの成長を実感する		個人作業・グループディスカッション		
2	パート3 マジックドア2 働く自分をイメージしてみよう		個人作業・グループディスカッション		
3	パート3 マジックドア3 自分が最大限に生きる働き方とは		個人作業・グループディスカッション		
4	パート3 マジックドア4 将来を描いてみよう		個人作業・グループディスカッション		
5	パート3 マジックドア5 夢実現への第一歩を踏み出そう		個人作業・グループディスカッション		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80% 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)・D(59点以下)とする。			就職直後、数年後、未来・・・の目標を描かせることで、ポジティブな気持ちを継続させる。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり			

科目名	ホスピタリティコミュニケーション				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	1ホスピタリティを広めることができる人材になる				
学習目標 (到達目標)	ナレッジツリーのしくみを理解し、日常生活の中で知識教養が自然に身についていく生活習慣をつくる ホスピタリティ産業の中で、ホスピタリティがどのように活用され、あるいは活用されていないかを知り、実際のビジネスの現場について学びながら、自然にセカンドステップが発想できるようにトレーニングする。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	筆記用具				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	自分のイヤ 自分以外の人のイヤ		パワーポイント		
3	料飲ビジネスとホスピタリティ		パワーポイント		
4	ホテルビジネスとホスピタリティ		パワーポイント		
5	ウェディングビジネスとホスピタリティ		パワーポイント		
6	フューネラルビジネスとホスピタリティ		パワーポイント		
7	医療ビジネスとホスピタリティ		パワーポイント		
8	航空ビジネスとホスピタリティ		パワーポイント		
9	ホスピタリエが考えるホスピタリティ産業		パワーポイント		
10	ホスピタリエの共感レポート		パワーポイント		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80%、授業姿勢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。			積極的な意見交換をする。 ホスピタリティを定着させる。		
実務経験教員の経歴		ドレススタイリストとして現場に10年間携わった。			

科目名	ソフトウェア活用実習Ⅲ				
担当教員	竹内正明		実務授業の有無	×	
対象学科	全科	対象学年	2 年	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	35
授業概要、目的、 授業の進め方	データ入力、表計算、グラフ作成、データベース捜査のスキルを学び、E X C E L 検定初級を受検する。				
学習目標 (到達目標)	サーティファイ エクセル文書処理能力検定 3 級 合格				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	サーティファイ E X C E L 2021クイックマスター基本編 エクセル文書処理能力検定 3 級問題集				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1 ～ 3	エクセルの基本 データの編集 表の編集		実習		
4 ～ 6	ブックの印刷 グラフと図形の作成 ブックの利用と管理		実習		
7 ～ 9	関数 データベース機能		実習		
10 ～12	練習問題 1		実習		
13 ～15	練習問題 2 3		実習		
16 ～18	模擬問題 1 2		実習		
19～21	模擬問題 3 4		実習		
22～24	模擬問題 5 6		実習		
25・26	模擬問題 7 苦手箇所の練習		実習		
27～33	サンプル問題 事前対策		実習		
34・35	エクセル検定3級受検		実習		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率70% 学習意欲10% 検定合格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。			復習をメインに模擬問題を確実なものにすることで、検定合格に結びつく為、モチベーションをキープするよう考慮する。		
実務経験教員の経歴	営業、企画、学校設立、教育指導経験あり				

科目名		日常英会話Ⅱ				
担当教員		藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科		全科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択		必須	単位数		時間数	25
授業概要、目的、 授業の進め方		スタディサプリEnglishを利用し、自主学習でついた英語力を全体授業で確認していきます。 お客様とのコミュニケーションに英語は欠かせないため、英語力を強化します。 英語の問題を解くだけでなく、発話する力をつけるため一人ひとりの発話チェックの時間をもうけています。 毎回、単語テストを行い習得状況を把握します。				
学習目標 (到達目標)		英語での会話に緊張せず対応できる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料		スタディサプリEnglish				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1.2	オリエンテーション Unit1			スタディサプリEnglish・ロールプレイ・単語テスト		
3	Unit1 Lesson5 トレーニング1・2・4					
4	Unit2 Lesson10 トレーニング1・2・4					
5	Unit3 Lesson15 トレーニング1・2・4					
6	Unit4 Lesson20 トレーニング1・2・4					
7	Unit5 Lesson25 トレーニング1・2・4					
8	Unit6 Lesson30 トレーニング1・2・4					
9	Unit7 Lesson35 トレーニング1・2・4					
10	Unit8 Lesson40 トレーニング1・2・4					
11	テスト練習					
12・13	テスト					
14	振り返り					
15	Unit9 Lesson45 トレーニング1・2・4					
16	Unit10 Lesson50 トレーニング1・2・4					
17	Unit11 Lesson55 トレーニング1・2・4					
18	Unit12 Lesson60 トレーニング1・2・4					
19	Unit13 Lesson65 トレーニング1・2・4					
20	Unit14 Lesson70 トレーニング1・2・4					
21	Unit15 Lesson75 トレーニング1・2・4					
22	Unit16 Lesson80 トレーニング1・2・4					
23	テスト練習					
24	テスト					
25	振り返り					
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。				アプリを中心に学び、単語テストも適宜行う。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英語講師経験あり				

科目名		卒業制作				
担当教員		渡邊恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科		ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択		選択	単位数		時間数	100
授業概要、目的、 授業の進め方		学生たちの理想とするホテル運営を説得力をもってプレゼンできるように調査、実証をしていくフィールドワークやディスカッションが中心。 イベントを通して、学年全体のつながりや、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)		卒業制作発表会で、保護者や企業に発表する				
テキスト・教材・参考図書・その他資料		プリント教材				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1.2	動機付け、発表の内容、スケジュールについて			プリント		
3.4	グループにてスケジュール確認、発表内容と報告書の作成			プリント		
7～10	企業や団体などをリストアップし、現状や取り組みについてのアンケートや調査を行う			グループワーク		
11～14	スケジュールや進め方（新グループ、メンバー）を全体で共有する					
15～18	各グループは報告書完成させる。当日の会場装飾の準備を始める 実行委員は招待客のリストを作成する					
19～22	当日の発表に必要な台本＋パワポを作成する					
23～26	当日の会場で、本番のイメージをつかむ					
27～30	台本＋パワポの修正。完成。					
31～36	台本見ながら全体リハーサルを行い、他のグループ発表を聞いて、卒制全体のイメージをつかむ					
37～42	全体リハーサルの準備を始める（台本とパワポのタイミングを合わせる）					
43～48	企業の方に企画や発表を見ていただき、内容をより精査する 全体リハーサルの準備を行う（前後のつながりを考える）					
49～65	全体リハーサルを行い、卒制全体の流れを一人ひとりがつかむ					
66～71	全体リハーサルの準備を行う（聞いている人に伝わる話し方を意識しよう）					
72～77	全体リハーサル⇒振り返り、修正					
78～83	前日リハーサル⇒振り返り、修正					
84～93	企業、保護者本番					
94～100	振り返り（個人シート、グループ、実行委員他）					
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
卒制実施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。				業界の現状を調査し、課題を見つけ、それに対する提案を考えていきます。学生ならではの視点を重視し、実現可能かどうかも含めて、大人の意見を聞きながら進めていきます。自分たちの考えをまとめ、発信し、業界をよりよくするための発表を行います。		
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				

科目名	卒業制作				
担当教員	伊波　華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	卒年次生	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	135
授業概要、目的、授業の進め方	業界が持つ、課題等を見つけ、それに対する企画を考え、提案していく。 イベントを通して、学年全体のつながりや、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)	卒業制作発表会で、保護者や企業に発表する				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	プリント教材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	動機付け、発表の内容、スケジュールについて		プリント		
3.4	グループにてスケジュール確認、発表内容と報告書の作成		プリント		
7～10	企業や団体などをリストアップし、現状や取り組みについてのアンケートや調査を行う		グループワーク		
11～14	スケジュールや進め方（新グループ、メンバー）を全体で共有する				
15～18	各グループは報告書完成させる。当日の会場装飾の準備を始める 実行委員は招待客のリストを作成する				
19～22	当日の発表に必要な台本＋パワポを作成する				
23～26	当日の会場で、本番のイメージをつかむ				
27～30	台本＋パワポの修正。完成。				
31～36	台本見ながら全体リハーサルを行い、他のグループ発表を聞いて、卒制全体のイメージをつかむ				
37～42	全体リハーサルの準備を始める（台本とパワポのタイミングを合わせる）				
43～48	企業の方に企画や発表を見ていただき、内容をより精査する 全体リハーサルの準備を行う（前後のつながりを考える）				
49～65	全体リハーサルを行い、卒制全体の流れを一人ひとりがつかむ				
66～71	全体リハーサルの準備を行う（聞いている人に伝わる話し方を意識しよう）				
72～116	全体リハーサル➡振り返り、修正				
117～123	前日リハーサル➡振り返り、修正				
124～130	企業、保護者本番				
131～135	振り返り（個人シート、グループ、実行委員他）				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率70%、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)・D(59点以下)とする。			積極的に取り組むこと。受け身ではなく、自分の考えを発信すること。 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	ウェディングプランナー、アテンダー、ドレススタイリストとして現場に12年間携わった。				

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	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	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				
5～8	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 西洋料理の食器用具・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				
51～54	確認テスト、第8章 安全衛生 第1節 労働災害				
55.56	第8章 安全衛生 第2節 危険有害性				
57～59	第8章 安全衛生 第3節 労働安全衛生に関する法令				
60.61	全体振り返り解説				
62.63	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				
82～86	特別講習 問題演習				
87.88	検定本番				
89.90.	丸付け、振り返り				
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が沸き、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。それが、お客様への食の安全にもつながります。		
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				

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	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	60（前25、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	西洋料理 料飲接客サービス技法 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 パンサービスからお見送りまで		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 パンサービスからお見送りまで		セリフ、動き台本を確認し、通して確認		
13、14	演習 パンサービスからお見送りまで		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
15、16	演習 お見送りからからリセットまで		セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認		
17、18	演習 お見送りからからリセットまで		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
19、20	演習 お見送りからからリセットまで		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
21、22	演習 全体		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
23～25	実技確認テスト①				
26～28	実技試験課題デモンストレーションと説明				
29、30	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		
31、32	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		
33、34	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		
35、36	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		
37、38	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		
39、40	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		
41、42	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		
43、44	演習 全体		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
45、46	演習 全体		制限時間に近づけるようタイムも気にする		
47、48	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		
49、50	演習 全体		タイムを縮める		
51、52	演習 全体		タイムを縮める		
53、54	演習 全体（みだしなみチェック③）		タイムを安定させる		
55、56	演習 全体		タイムを安定させる		
57、58	苦手パート克服				
59、60	反復練習、振り返り				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期テスト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。			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。		
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				

科目名		ホテルマネジメント				
担当教員		鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科		ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択		選択	単位数		時間数	35
授業概要、目的、 授業の進め方		講義と演習を通して、ホテル業界の現況・時事を把握するとともに、近い将来、マネジメントとしての活躍に必要な、人、もの、カネ、情報といったホテル産業における経営資源の管理手法の基礎を幅広く学ぶ。ビジネスとしてのホテルを理解し、自身のキャリア形成に必要な考える力を身につけていく。				
学習目標 (到達目標)		ホテルのマネジメント業務を理解し、実践的な実務を可能にする。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料		プリント教材				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1、2	授業ガイダンス / ホテル関連業界動向			レジュメ		
3、4	ホテル産業の特性					
5、6	部門別マネジメント・宿泊部門 レベニューマネジメント 計数管理					
7、8	部門別マネジメント・宿泊部門 レベニューマネジメント 計数管理					
9、10	部門別マネジメント・宿泊部門 宿泊予約実務					
11、12	部門別マネジメント・宿泊部門 宿泊予約実務					
13、14	部門別マネジメント・宿泊部門 フロント実務					
15、16	部門別マネジメント・宿泊部門 客室管理実務					
17、18	部門別マネジメント・宿泊部門 客室管理実務					
19、20	グループワーク				↓	
21、22	グループ・プレゼンテーション<期末試験>			評価・資料提出		
23、24	ホテル業界概況/後期内容、業界動向・時事・事例紹介			レジュメ		
25、26	部門別マネジメント・料飲部門 オペレーション/コンセプト					
27、28	部門別マネジメント・料飲部門 予算管理（売上）（F&Bコントロール）					
29、30	部門別マネジメント・料飲部門 予算管理（人件費コントロール）（P/Lの理解）					
31、32	部門別マネジメント・料飲部門 セールスプロモーション（プレゼン準備）					
33～35	グループ・プレゼンテーション<期末試験>				↓	
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
出席率40％ 授業態度20％ 試験40％ 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。				ホテルのマネジメントの業務を理解し、求められる資質や心構えも含めて理解し、その後に続く就職活動・進路選択に役立てていく。		
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

科目名	セールス & マーケティング				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテルの利益がどのように生まれるのか、 利益を得るために、どのようにSNSを使用していけばよいのかなど、 集客方法を学び理解し、10月の卒業制作へと繋げ、企画に活かす。				
学習目標 (到達目標)	セールスとマーケティング業務の理解、SNSとの付き合い方を理解する。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	パワーポイント				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	ホテルの収益構造についての考察		パワーポイント		
3.4	営業部門、料飲部門についての考察				
5.6	SNS 広報・宣伝活動についての考察				
7.8	宿泊部門についての考察				
9.10	地域連携についての考察				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80% 授業態度20%			SNSは一步間違えれば、事件・事故につながるため、 大前提としてSNSの危険性を理解し授業に取り組む。		
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。					
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。			

科目名	観光概論Ⅱ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテルは観光の一部であるということ理解し、ホテルスタッフとして観光の重要性を学ぶ				
学習目標 (到達目標)	観光学の基礎と多面性を理論と具体例から理解する。 観光の現場や学術において使われるキーワードを学ぶ。 典型的な観光現象について知識を深める。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	2025年版観光ビジネス未来白書				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～2	観光ビジネスの概要と世界動向 世界各国の観光振興戦略、国際観光収支の実態、観光の経済効果		2025年版観光ビジネス未来白書		
3～4	飲食・土産・地域ブランドの観光価値				
5～6	ニューツーリズムと観光の未来				
7～8	観光DXと未来の観光ビジネス				
9～10	総まとめとディスカッション				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80% 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)・D(59点以下)とする。			↓ 日本の主要産業である、観光の大切さを学び、 観光とホテルの繋がりを理解する。		
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。			

科目名		イベントプロデュースⅡ（ホテル運営企画）				
担当教員		渡邊恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科		ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択		必修	単位数		時間数	145
授業概要、目的、 授業の進め方		11月19日に学校が提携している実習施設（ホテルイタリア軒様）の客室（30室）を買取、学生のアイディアで販売、運営するための準備授業となる。 ツーリズムの取り組みで成長している金沢市のホテル企業に協力していただき、研修を実施。 その後、地元のシャッター街化している地元新潟市のツーリズムについて考え、交流人口を増やせる魅力ある企画をホテルスタッフ目線で提案、集客、実行する。				
学習目標 （到達目標）		就職後に自分の地域で学習したことを役立てられる。Win-Winの関係を築くために行動がおこせる。地域の魅力発信や集客に役立つ企画を考え、提案、実行する。多くの企業や大人と関わることで、伝え方や考え方、社会の仕組みを相対的に学ぶ。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料		インバウンドの回復、コロナ後の日本景気的好調もあり、ホテルを中心としたツーリズムをフィールドワーク、集客を通じてのイベント運営を行う。チームに分かれての行動や研修、講話が多くなる。				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1～4	オリエンテーション			動画、PPT		
5～10	地域活性化に取り組む企業様調査					
11～13	地域活性化に取り組む企業様からの講演①				月岡温泉	株式会社泉慶 飯田様
14.15	講演の振り返り・SNSの発信			SNSの発信を始める↓		
16～18	地域活性化に取り組む企業様からの講演②				星野リゾート	OMO5金沢片町 海野様
19.20.	フィールドワーク説明（石川県金沢市のホテルの取り組み）					
21～26	金沢市内ホテル研究					
27～36	金沢市内でのフィールドワーク（各社の協力を得てツーリズムについて講義、研修を受ける）				イベントへの参加や企業訪問など	
37～46	フィールドワーク共有と地元の調査					
47～100	企画・立案を進める					
101～120	プレゼン・修正					
121～140	リハーサル、修正					
141～145	客室の販売準備完成					
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
発表試験80％、学習意欲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。				探求型学習になるが、こまめにチェックをし褒めることを忘れない。		
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				

科目名		ホテル業界・顧客研究Ⅱ				
担当教員		渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科		ホテル・ウェディング科	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20、後15）
授業概要、目的、授業の進め方		将来、ホテルで働く者として、ホテル業界について自身で調査をし、理解を深めていく。調査したことを発表し、共有することで興味を広げたり、全体の理解度高めていく。また、顧客としてホテルにいらっしゃるお客様がどのような方々なのかを体験から学ぶ。				
学習目標 (到達目標)		業界や顧客を理解し、様々なニーズに対応できるようになる。				
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	目的説明、調査テーマ検討					
3.4	調査①-1 現地見学①			パソコンで調査		
5.6	体験①-2			体験		
7.8	共有①-3			シートにまとめる		
9.10	調査②-1 現地見学②					
11.12	体験②-2					
13.14	共有②-3					
15.16	調査③-1 現地見学③					
17.18	体験③-2					
19.20.	共有③-3 前期振り返り、まとめ					
21.22	目的説明、調査テーマ検討					
23.24	調査④-1 現地見学④					
25.26	体験④-2					
27.28	共有④-3					
29.30.	調査⑤-1 現地見学⑤					
31.32	体験⑤-2					
33.34	共有⑤-3					
35	後期振り返り、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。				自信で興味をもって調査をしましょう。それを体験することで、理解を深め、接客に活かせる経験になるよう努めましょう。		
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				

科目名	国際文化理解				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	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	インバウンド対応のの中心の現場で働くホテルスタッフがその政策の成り立ちや各国の行事や国民性、宗教などについて学ぶことは大変重要だと考える。それを座学を中心に学んでいく。				
学習目標 (到達目標)	日本と海外諸国との関係性。日本政府の海外政策などを学ぶ。また、海外の宗教や国民性、行事などの理解を深める。宗教的な食事の禁忌なども学ぶ。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	配布資料、PPプレゼン				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	宗教の基本的な知識		レジュメ		
3、4	宗教上の基本的な禁忌				
5、6	国際儀礼プロトコール				
7、8	インバウンドの誘致				
9、10	インバウンドの接遇		↓		
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。			海外に関して関心を持ち、各国からいらっしゃるお客様のことを理解すること。そして、喜んでいただくためにはどのようなことに注意が必要かを学び、接客に活かしてほしいとかがえています。		
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。			

科目名		サスティナブルトラベルⅡ				
担当教員		鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科		ホテル・ウェディング科	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		サスティナブルトラベルという言葉が浸透してきた現在、働くうえで知っておいた方が良い、SDGsとホテル、観光のつながりをグループワークを通して学びます。内定先や就職希望先の企業がどのような取り組みをしているのか事前に知ることでの入社意識も高めます。				
学習目標 (到達目標)		SDGs、地域共生社会という一般教養を身に着ける。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料		プリント教材				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1、2	SDGsとは何か、			プリント		
3、4	SDGsにて興味のある項目調査					
5、6	調査内容共有					
7、8	内定先企業のSDG s への取り組みを調べる					
9、10	後輩、同学年にむけて発表をする 振り返り					
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
出席率20% 授業態度10% 試験50%、レポート20%						
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。				SDGs、地域共生の重要性を理解し履修する		
教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

科目名	ビジネス英語				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	5
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテル勤務の際に求められる会話や丁寧な接客に必要なメールの習得				
学習目標 (到達目標)	ホテル英語力の向上				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	プリント				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	ホテル勤務を想定したビジネス会話をしよう フロント対応・電話対応		レベルチェックテスト・プリント		
3・4	メール対応				
5	ロールプレイ総復習				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
ロールプレイ試験60%、学習意欲40% 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。			短期間のため、本当によく使う会話中心に繰り返しロールプレイをする		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ホテル英会話Ⅱ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	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年次と同じテキストを使うがロールプレイを多く取り入れ、会話をより身近なものにする。				
学習目標 (到達目標)	インプットしている英語を間違ってもいいからアウトプットしようと努力する。英語で話すって楽しいとわかる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	Hospitality English for Careers at Hotels				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1 2	Unit 1 宿泊予約・予約変更				
3 4	Unit 2 フロントでのチェックイン・道案内		単語テスト		
5 6	ロールプレイ実習		発表		
9 10	Unit 3 フロントでのチェックアウト 外国通貨両替				
11・12	Unit 4 &Unit11 客室案内 苦情対応		単語テスト		
13・14	ロールプレイ実習		発表		
15・16	Unit5 大阪城観光 Unit10 ギフトショップにて				
17・18	Unit6 遺失物対応 バゲージダウン		単語テスト		
19・20	ロールプレイ実習		発表		
21・22	Unit 7 レストランでのオーダーテイキング				
23・24	Unit8 朝食のオーダーテイキング		単語テスト		
25・26	ロールプレイ実習		発表		
27・28	Unit9 &Unit12 レストラン予約 苦情対応				
29・30	テスト		テスト		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
単語テスト20%、実習課題60%、学習意欲20%			英検準2級レベル。とにかく話をさせるように、身近な話題から取り掛かるように工夫する。		
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。					
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり			

科目名	介助理解				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	5
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテルに就職した際の緊急時に適切な救命措置を行えるようになること。特に、心肺蘇生法、自動体外式除細動器（AED）の使用、気道異物除去、その他の応急手当の技術を習得し、実践できるようにすることを目指します。				
学習目標 （到達目標）	緊急時に必要な救命技術を体系的に学び、実践力を身につけることを目指します。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料					
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	救命の連鎖の重要性				
2	一次救命措置の基本（心肺蘇生法、CPR）				
3	AEDの使用方法、心停止の予防策				
4	気道異物除去の技術、CPRとAEDの効果測定				
5	体位管理と搬送法、熱中症やアナフィラキシーなどの応急手当				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期テスト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。			接客する際に普通救命の基本的知識を持ち、すぐに動けるようになってほしいと考えています。		
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			

科目名	接客会話術				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	通年
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	宿泊業務における接客会話の基本を学び、実際の現場で求められる言葉遣いや対応力を身につける。 日本語の敬語表現を中心に、ゲストに対応できる力を養う。				
学習目標 (到達目標)	宿泊業務に必要な接客用語・敬語を正しく使える 状況に応じた適切な会話の流れを理解し、実践できる クレーム対応やイレギュラー対応に落ち着いて対応できる				
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		
1～3	接客会話の基本と敬語の使い方				
4～6	チェックイン対応の会話				
7、8	チェックアウト対応の会話				
9、10	電話応対・内線対応				
11、12	クレーム対応・謝罪表現図				
13～15	総合ロールプレイとフィードバック				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期テスト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。			積極的に参加する 本授業はロールプレイやペアワークを中心に進行します。 恥ずかしがらずに声に出して練習する。		
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

科目名	鑑賞対話で学ぶ多様性Ⅱ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	通年
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	鑑賞対話を通じて観察力や思考力を養い、多様な価値観を受け入れる姿勢と心理的安全性の重要性を学ぶ さらに、より深い対話を実践し、多様な価値観の理解を深め、柔軟な思考と円滑なコミュニケーション力を 高める。				
学習目標 (到達目標)	他人の意見を否定せず受け入れ、自分の意見も伝える勇気を持てる				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	プリント、作品				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	鑑賞対話の復習 作品①		作品を提示して理解を深める		
3・4	鑑賞対話 作品②③		学生たちから希望をとり、適した作品を選ぶ		
5・6	鑑賞対話作品④⑤				
7・8	鑑賞対話作品④⑤				
9・10	鑑賞対話作品⑥ 発表				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席60%、レポート提出20%、学習意欲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。			否定的や悲観的な言動に気をつける。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり			

科目名		宿泊実務Ⅱ				
担当教員		鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科		ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択		選択	単位数		時間数	20
授業概要、目的、 授業の進め方		ホテルの宿泊部門の様々な業務をテキスト、実習を通して学ぶ。 また、TAPホテルシステムの基本操作ができるようになる。				
学習目標 (到達目標)		宿泊部門の重要性と業務を学び、TAPホテルシステムの操作ができるようになる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料		TAPテキスト、ホテルテキスト（フロント・サービス編）、ホテルテキスト（フロント・オフィス編）				
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、1年次の振り返り					
3、4	フロントオフィス、料金システム紹介、 リザーベーション業務、予約サイト比較			テキスト		
5、6	TAPシステムを使ったフロント業務の実践①			テキスト、TAP		
7、8	TAPシステムを使ったフロント業務の実践②					
9、10	TAPシステムを使ったフロント業務の実践③					
11、12	TAPシステムを使ったフロント業務の実践④					
13、14	TAPシステムを使ったフロント業務の実践⑤					
15、16	TAPシステムを使ったフロント業務の実践⑥					
17、18	TAPシステムを使ったフロント業務の実践⑦					
19、20	まとめ、TAP振り返り				↓	
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
出席率20% 授業態度10% 試験60%、レポート10% 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。				就職後のイメージをしながら 予約業務のの基礎を学び、知識と技術を習得する。		
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

科目名	ケーススタディ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、 授業の進め方	サービスの本質とはどのようなものか、ホテルで起こりうる様々な場면을提示し、それに対するベストな対応をケーススタディ通し考え実践する。				
学習目標 (到達目標)	お客様目線に立つことの大切さを学び、引き出しの多いスタッフを目指す。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	パワーポイント、参考書				
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				
3.4	ケーススタディ① 対応研究、実践		パワーポイント、参考書		
5.6	ケーススタディ② 対応研究、実践				
7.8	ケーススタディ③ 対応研究、実践				
9.1	まとめ、振り返り			▼	
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80% 授業態度20%			素っ気ない対応にならないように、相手のことを考えられるようになる。		
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。					
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。			

科目名	中国語会話				
担当教員	藤田愛子		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2年	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	25
授業概要、目的、 授業の進め方	1. 中国語の発音を理解し、発音できる 2. ホテルやレストランで聞かれる、伝えることを中心に会話ができる 3. 道を聞く、答えられる				
学習目標 (到達目標)	自己紹介、数字の聞き取り、簡単な案内ができるようになる				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	中国語 はじめの一步				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	中国語の発音		テキスト・発音の反復と単語テスト		
3・4	自己紹介文・発表				
5・6	人称代名詞;“是”の文				
7・8	人称代名詞;“是”の文				
9・10	指示代名詞;疑問詞疑問文;“的”の用法;				
11・12	指示代名詞;疑問詞疑問文;“的”の用法;				
13・14	副詞				
15・16	動詞の文				
17・18	「所有」を表わす“有”〔ほか〕				
19・20	物の数え方・ホテル・レストランで使うフレーズ				
21・22	総復習			↓	
23～25	期末テストと振り返り				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期試験80%、学習意欲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。			中国語を学ぶことが初めての学生が多いため、発音や書き方など間違いやすいところを含めて伝え、勘違いが起きない工夫をする。		
実務経験教員の経歴		外資系ホテル勤務経験あり、英会話講師経験あり			

科目名	アメニティデザイン				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	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	ホテルや施設で提供されるアメニティ（例：シャンプー、ボディソープ、タオルなど）をホテルにあったデザインや内容を考える授業です。実用的で魅力的なアメニティをデザインするスキルや知識を学ぶ。				
学習目標 （到達目標）	アメニティは、ホテルなどでゲスト体験を向上させる重要な要素であるため、この授業では、アメニティの機能性や重要度を理解する。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	配布資料、PPプレゼン				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	ホテルにおけるアメニティとは		パワーポイント		
3、4	ホテルのアメニティとSDGs				
5、6	ホテルに合ったアメニティ考案				
7、8	ホテルに合ったアメニティ作成				
9、10	まとめ、プレゼンテーション				
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。			どのようなアメニティがあれば、ゲストの満足度が上がるのか考えながら取り組み、作成を行う。		
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。			

科目名		SNS広報				
担当教員		鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科		ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択		選択	単位数		時間数	25
授業概要、目的、 授業の進め方		ホテルを素敵に宣伝するために、SNSをどのように使えば、ゲストに伝わるか考えながら、 広報とSNSの使い方を学ぶ。実際に投稿を作成し発信をしてみる。				
学習目標 (到達目標)		SNSの基本的な仕組みと特徴を理解し、ホテル業界におけるSNS活用事例を分析できる。 ターゲットに合わせたSNSコンテンツを企画・制作し、投稿の効果を分析し、改善策を立てられる				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料		Instagram、X、Tiltok、Canva				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1～3	SNS広報とは？ホテル業界での役割			Instagram、X、Tiltok、Canva		
4～6	ターゲット分析とペルソナ設計					
7～9	SNSプラットフォーム別戦略（Instagram編）					
10～12	SNSプラットフォーム別戦略（X・TikTok編）					
13～15	コンテンツ企画とカレンダー作成					
16～18	写真・動画撮影の基礎					
19～21	キャプション・ハッシュタグの書き方					
22～24	投稿実践とフィードバック					
25	最終プレゼンテーション				↓	
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
出席率20％ 授業態度10％ 試験60％、レポート10％ 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。				就職後のイメージをしながら SNSのトレンドに関心を学ぶ		
実務経験教員の経歴		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

科目名	サービステクニク				
担当教員	渡邊先生		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ウエディング科	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20、後15）
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				
7.8	キウイ & グレープフルーツカービング				
9.10.	リンゴのカービング				
11.12	パイナップルのカービング				
13.14	フルーツデコレーション		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				
17.18	ドレッシングの作成、サラダの作成				
19.20.	確認テスト				
21.22	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				
23.24	カービング練習				
25.26	カービング練習（確認テスト含む）				
27.28	カービング練習				
29～31	学内選考会				
32.33	振り返り				
34.35	カービング練習（確認テスト含む）				
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。			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実体験してください。客前で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すように。		
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				

科目名	酒類知識				
担当教員	渡邊先生		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	25（前15、後10）
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、酒類概論『お酒とは』 バーツール扱い方。備品の紹介				
3.4	カクテル概論『技法、種類』 基本動作の練習				
5.6	醸造酒①『ワイン』 基本動作の練習				
7.8	醸造酒②『ビール』 基本動作の練習、ビルドカクテル作成				
9.10.	醸造酒③『日本酒』 シェイクの練習				
11.12	蒸留酒『スピリッツ』『ウイスキー』 シェイクの練習、シェイクカクテル作成				
13.14	混成酒、副材料『リキュール』 シェイクの練習、シェイクカクテル作成				
15	確認テスト（筆記試験）、サービスについて、前期のまとめ				
16.17	前期振り返り シェイクの練習、シェイクカクテル作成				
18.19	デコレーションについて シェイクの練習、シェイクカクテル作成				
20.21	基本テクニックとシェイクの練習 シェイクの練習、シェイクカクテル作成				
22.23	基本テクニックとシェイクの練習 オリジナルカクテル発表準備、シェイクカクテル作成				
24.25	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			

科目名	フードリサーチ				
担当教員	渡邊先生		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	25（前15、後10）
授業概要、目的、 授業の進め方	食材について多方面から学び、特徴はもちろん、価値がわかるようになる。それを、お客様へご案内できることを目指し、経験値を上げていく。また、和・洋・中の料理の調理法や特徴などを深く調べる。				
学習目標 （到達目標）	基本的な食材や調理法の習得。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、食材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	動機付け、目的説明、調査テーマ検討				
3.4	調理法【フランス料理】				
5.6	調理法【日本料理】				
7.8	調理法【駐豪料理】				
9.10.	食材調査①				
11.12	食材調査②				
13.14	食材調査③				
15	確認テスト（筆記試験）、前期のまとめ				
16.17	前期振り返り、おいしさの表現について 調理法確認				
18.19	食材調査⑥				
20.21	食材調査⑦				
22.23	食材調査⑧				
24.25	確認テスト（筆記試験）、後期のまとめ				
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。			調理法だけでなく、食材について、おいしさの表現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			

科目名	表現技法				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	15（前10、後5）
授業概要、目的、 授業の進め方	接遇での表現力を正しい日本語を使って身につける				
学習目標 （到達目標）	1つの意味を伝えるのに、様々な表現があることを理解し、使えるようになる。				
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、滑舌トレーニング 美しく、正しい接客のフレーズ				
3.4	『おいしい』の別表現を学ぶ・考える				
5.6	料飲接遇に関する食材、ホテル案内に関する知識を学んだ後に、それを接客時に使える言葉で文章を作成する				
7.8	料飲接遇に関する食材、ホテル案内に関する知識を学んだ後に、それを接客時に使える言葉で文章を作成する				
9.10.	料飲接遇に関する食材、ホテル案内に関する知識を学んだ後に、それを接客時に使える言葉で文章を作成する⇒共有する				
11.12	料飲接遇に関する食材、ホテル案内に関する知識を学んだ後に、接客時に使える言葉で文章を作成し、伝えられるようにする				
13	料飲接遇に関する食材、ホテル案内に関する知識を学んだ後に、接客時に使える言葉で文章を作成し、伝えられるようにする				
15	文章共有→接客実技→まとめ				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期テスト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。			接客する際に様々な表現を使って、おいしさを伝えられるように、言葉の引き出しを増やしてほしいと考えています。		
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			

科目名	食物アレルギー				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	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	食物アレルギーに関する基本的知識を身につけ、アレルギーを持つお客様への対応方法や心の準備を整える。食物アレルギーの予防、診断、治療、緊急対応、そしてアレルギー対応食の調理に関する基本的知識を身に付ける。				
学習目標 (到達目標)	食物アレルギーに関する専門知識を深め、実践的なスキルを身につけることを目指します。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	食物アレルギーアドバイザー準2級テキスト				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	食物アレルギーの基礎 アレルゲンの種類と検査方法				
3.4	食物アレルギーの診断と治療 食品表示とアレルゲン表示				
5.6	アレルギー対応食の調理方法 栄養バランスと代替食材				
7.8	緊急時の対応 アレルギー児の食育				
9.10.	集団給食におけるアレルギー対応 確認テスト、まとめ				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期テスト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。			接客する際に食物アレルギーの基本的知識を持ち、食の安全を守れるようになってほしいと考えています。		
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				

科目名	ブライダル総論Ⅱ				
担当教員	古田 千晶	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択	選択(ウェディングコース)	単位数		時間数	55
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エキスパート				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～20	過去問題実施と解答解説		テキスト 過去問題テスト実施、解答解説		
21～40	実技試験対策		テキスト 過去問題テスト実施、解答解説		
41～50	検定勉強		テキストと課題プリント		
51～55	ブライダルコーディネート技能検定本番		受験票		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率50%、授業態度10%、学科テスト40% 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。			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。		
実務経験教員の経歴	東京都内の結婚式場にてウェディングプランナーとして6年間勤務				

科目名	プランナースタンダード				
担当教員	古田千晶	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択（ウエディングコース）	単位数		時間数	120
授業概要、目的、授業の進め方	プランナー業務の一連の流れを理解する				
学習目標（到達目標）	来館前～結婚式当日の一連の流れや具体的な業務内容を理解し、即実践につなげることができる営業力を身に着ける				
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エキスパート、パワーポイント				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	結婚式を挙げる理由・意味・価値について				
3～6	ウエディングビジネスにおけるメール・電話対応				
7～10	来館の仕組み				
11～20	新規接客				
21～25	ロールプレイング（新規接客）				
26～35	打ち合わせ業務				
36～40	ロールプレイング（打ち合わせ業務）				
41～45	発注業務、当日までの準備について				
46～50	結婚式当日のプランナー業務				
51～60	婚礼サービスとキャプテン業務について（座学）				
61～70	婚礼サービスとキャプテン業務について（実技）				
71～80	アテンド業務について（座学）				
81～90	アテンド業務について（実技）				
91～95	ブーケ・ブートニアの製作				
96～100	卒業生講話「ウエディングプランナーとは」				
101～115	実際の新郎新婦に向けたウエディングプラン企画				
116～120	企画発表、総評、振り返り				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80%、授業態度20%			重要ポイントを理解すること。自分で考え意見を述べること。		
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。					
実務経験教員の経歴	東京都内の結婚式場にてウエディングプランナーとして6年間勤務				

科目名	テーマウェディングディスプレイ				
担当教員	伊波 華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択（ウェディングコース）	単位数		時間数	25
授業概要、目的、授業の進め方	新郎新婦が希望するテーマにそって、ディスプレイを提案、実践する				
学習目標 （到達目標）	チームを組んで、ディスプレイを完成させる				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	プリント、資材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	テーマウェディングを提案する		動画にてテーマウェディング説明		
2			デザイン画かく		
3	資材発注		分担し資材発注		
4					
5					
6	ディスプレイ開始		かざりつけ		
7					
8					
9					
10	ディスプレイ完成		かざりつけ		
11					
12					
13					
14	テーマウェディングを提案する		動画にてテーマウェディング説明		
15			デザイン画かく		
16	資材発注		分担し資材発注		
17					
18					
19	ディスプレイ開始		かざりつけ		
20					
21					
22					
23	ディスプレイ完成		かざりつけ		
24					
25					
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
実技70%、出欠席10%、授業態度20% 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。			ディスプレイを通じて今の流行のウェディングを知り、新郎新婦の希望をカタチにしましょう。		
実務経験教員の経歴	ウェディングプランナー、アテンダー、ドレススタイリストとして現場に12年間携わった。				

科目名	和装着付けⅡ				
担当教員	伊波 華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択（ウエディングコース）	単位数		時間数	20
授業概要、目的、 授業の進め方	1、人に着物を着付けることができる 2、和装での立ち居振る舞いを身につける 3、慶事のときの装い、柄や小物について理解を深める				
学習目標 （到達目標）	京都きもの学院着物きつけ中級修了				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	京都きもの学院着物きつけ中級、着物一式				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	長襦袢のサイズあわせ、初級の復習		実技		
3.4	ペアを組んで着せあう、名古屋帯を結ぶ、小テスト1 2 配布		実技、テスト		
5.6	留袖を着せあう（着物のみ）、二重太鼓を結びあう、1 2 解答 3 配布		実技、テスト		
7.8	留袖を着せあう（着物のみ）、二重太鼓を結びあう、1 2 解答 3 配布		実技、テスト		
9.10	留袖を着せあう（着物のみ）、二重太鼓を結びあう、3 解答 4 配布		実技、テスト		
11.12	留袖、二重太鼓を結びあう、4 解答 5 配布		実技、テスト		
13.14	留袖、二重太鼓を結びあう、5 解答		実技、テスト		
15.16	留袖を着せあう、二重太鼓の変わり結び		実技、テスト		
17.18	中級筆記テスト		テスト		
19.20	留袖を着せあう、検定、実技テスト、筆記テスト		実技、テスト		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
実技70%、出欠席10%、授業態度20% 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。			着付けを通じ、礼儀作法を覚える、和装の柄や部位名称など、スタイリストの接客にも役立ちます。		
実務経験教員の経歴		ウェディングプランナー、アテンダー、ドレススタイリストとして現場に12年間携わった。			

科目名		フラワーアレンジメント				
担当教員		伊波 華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科		ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択		選択(ウェディングコース)	単位数		時間数	15
授業概要、目的、 授業の進め方		1、ブーケ用の花束を束ねる 2、ドレスとのバランスを考えたブーケコーディネート 3、テーブル装花等のバランスやデザインを考え会場のコーディネート				
学習目標 (到達目標)		ドレスとブーケのトータルコーディネートができる				
テキスト・教材・参考図 書・その他資料		SNS				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1.2	デザインの分類、フレームデザイン			特になし		
3.4	アートフラワーの使い方、ヘッドドレス			アートフラワー		
5.6	ドレスとブーケのコーディネート、ガーベラのクラッチ&アームブーケ			生花		
7.8	花かんむり			アートフラワー		
9.10	ブートニア			生花		
11~15	クラシックな生花、カスケードブーケ			生花		
評価方法・成績評価基準				履修上の注意		
作品70%、出欠席10%、授業態度20% 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。				ものを作るだけではなく、ワイヤリング方法やテープなどの処理方法も共に学びましょう。		
実務経験教員の経歴		ウェディングプランナー、アテンダー、ドレススタイリストとして現場に12年間携わった。				

科目名	裁縫				
担当教員	伊波 華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択(ウエディングコース)	単位数		時間数	10
授業概要、目的、 授業の進め方	1、ドレススタイリストとして、ボタン付け、すそ上げ、ドレス修理ができる。 2、小物を作成しながら、ボタン付けなどを修得する				
学習目標 (到達目標)	1、ドレス修理、すそ上げができる。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	裁縫道具、布				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	道具の確認、基本技術練習		実技		
3.4	基本技術練習、ボタンつけ		実技		
5.6	基本技術練習、ウエディングアイテム製作開始		実技		
7.8	アイテムデザイン製作		実技		
9.10	ウエディングアイテム完成、基本技術テスト・確認		実技		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
作品70%、出欠席10%、授業態度20% 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。			技術も大事ですが、物を修理して大切に扱う気持ちも学びましょ う。		
実務経験教員の経歴	ウェディングプランナー、アテンダー、ドレススタイリストとして現場に12年間携わった。				

科目名	JWSA				
担当教員	伊波 華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択（ウエディングコース）	単位数		時間数	90
授業概要、目的、 授業の進め方	テキストと実技を用いて、ウエディングスタッフに必要な技術と付帯業務を理解し知識を得る				
学習目標 (到達目標)	1、スタイリストの業務を知り、衣装知識を深める 2、ヘアメイクアーティストの式当日の動きを知る、簡単なヘアアレンジができるようになる（実技） 3、フォトグラファターの業務を知る、映像商品の価値、構図や光の違いを理解する				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	日本ウエディングスタイリスト協会発行WEDDING FASHION、WEDDING BEAUTY、WEDDING PHOTO				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	JWSAの概要説明、ドレスサロンの掃除				
3.4	ウエディングスタイリストの業務と必要なスキル		テキスト、パワーポイント		
5.6	ヘアリング		テキスト、パワーポイント、ディスカッション		
7.8	プレゼンテーション		実習		
9.10	ドレスの特徴から、スタイルへの効果を考える		実習		
11～14	洋装フィッティングテクニック（新婦）		実習		
15～18	日本のウエディングファッションの知識・和装着せ付け		実習		
19～22	プレゼンテーション、クロージング		実習		
23.24	クレーム対応				
25.26	縫製、メンテナンス				
27.28	ビューティー初回、ヘアメイクアーティストの業務		テキスト		
29.32	ヘアスタイリング初回、自分の髪型をおしゃれに作る		実習		
33～36	ヘアスタイリング仕上げ		実習		
37～40	洋装支度 式当日の美容師の動きデモンストレーション		実習		
41～44	新郎、列席者支度		実習		
45～50	和装支度 式当日の美容師の動きデモンストレーション		実習		
51～54	ビューティー認定テスト、美容のまとめ				
55～57	フォト初回		テキスト、パワーポイント		
58～60	フォトグラファターの業務を知る		テキスト、パワーポイント		
61～64	フォトグラファターの撮影とゲストの撮影の違い		テキスト、パワーポイント		
65～68	映像商品の価値		テキスト、パワーポイント		
69～74	スタジオ撮影実習		スタジオにて		
75～80	フォト認定テスト		テキスト		
81～83	ファッション認定テスト勉強		テキスト		
84～90	認定テスト本番・返却				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期試験30%、レポート25%、実技試験35% 出欠席10% 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。			実技に関しては、ひとつひとつ「何のため」なのかをディスカッションを通じて、理解したうえでの、実技修得に務めてください。 また技だけではなく、気配り、心配り、身のこなし、言葉づかいなども評価対象になります。		
実務経験教員の経歴	ウェディングプランナー、アテンダー、ドレススタイリストとして現場に12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	ブライダルファッション（フォーマルウェア検定）				
担当教員	伊波 華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択（ウエディングコース）	単位数		時間数	25
授業概要、目的、授業の進め方	1、フォーマルウェア・ルールブックの内容理解				
学習目標 （到達目標）	フォーマルウェアスペシャリスト検定準2級合格				
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	プロトコールに基づいたドレスコードとは		講義		
3.4	フォーマルウェア分類について		講義		
5～7	対策問題				
8～11	対策問題				
12～17	対策問題				
18～24	対策問題				
25.0	フォーマルウェアスペシャリスト検定				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
検定合否70%、出欠席10%、授業態度20% 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。			プロトコールやフォーマルシーン分類に基づいた、昼夜・正準略の服装区分を理解する。 ウエディングシーンにおける新郎新婦やゲストの装いを提案できるようにする。		
実務経験教員の経歴	ウェディングプランナー、アテンダー、ドレススタイリストとして現場に12年間携わった。				

科目名	イベントプロデュースⅡ（リアルウェディング）				
担当教員	伊波 華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択(ウェディングコース)	単位数		時間数	150
授業概要、目的、 授業の進め方	1、役割を責任をもって全うする 2、全員がウェディングプランナーとしての意識を持ち行動する 3、感動を提供し、自分も感動できるくらい頑張る 4、自分の目標を意識して行動する				
学習目標 （到達目標）	イベントを成功させ、自身の目標も達成する。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	チームファイル、USBメモリ、活動記録など				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～4	リアルウェディング説明、役割説明、過去のムービー鑑賞		グループワーク、プリント		
5～8	新郎新婦の発表と役割決め				
9～12	スケジュール説明と各自作業進める				
13～16	ヒアリングシートとプランニングシートの内容検討				
17～20	初回打ち合わせ				
21～24	テーマ、テーマカラーの検討、デッサン画書き始め				
25～28	式次第検討、シート作成				
29～35	再度式次第検討、シート作成				
36～41	パンフレットの作成、2回目の打ち合わせ段取り、台本作成、 BGMリストアップ、カクテルの作成、会場装飾作成				
42～47	当日の動きを想定した練習			実習	
48～55	当日の動きを想定した練習				
56～62	当日の動きを想定した練習				
63～68	当日の動きを想定した練習				
69～96	雨天バージョンを考える・リスクを考える・持参物を表にする、買 い出し、制作物の最終確認				
96～101	リハーサルとチェック、修正				
102～110	リハーサルとチェック、修正				
111～120	リハーサルとチェック、修正				
121～130	ウェディング前日 リハーサル				
131～140	ウェディング当日、片付け				
141～150	片付け・振り返り				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率70%、授業態度30%			 パ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。		
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。					
実務経験教員の経歴	ウェディングプランナー、アテンダー、ドレススタイリストとして現場に12年間携わった。				

科目名	ウエディングコンサルティングセールス				
担当教員	伊波華奈子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択(ウエディングコース)	単位数		時間数	150
授業概要、目的、授業の進め方	1,営業意識を持たせ、コミュニケーション能力、表現力を実践的に学ぶ 2,ロールプレイングで実施				
学習目標 (到達目標)	ロールプレングコンテスト実施				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	パソコン				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2.3.4	授業の概要説明		パソコン		
5.6.7.8	初回セミナー「結婚式は必要です」		パソコン		
9～12	セミナー「新規接客について」		パソコン		
13～16	演出を考える		パソコン		
17～20	演出を考える		パソコン		
21～24	演出を考える		パソコン		
25～30	フィードバック		パソコン		
31～34	発表練習		パソコン		
35～40	コンサルティングセールス 発表		パソコン		
41～44	集客イベント企画「どうやってお客様を集めるか」		パソコン		
45～48	イベント企画書作成		パソコン		
49～58	企業リサーチ 訪問～インタビュー		パソコン		
59～69	企画書作成、プレゼンテーション作成		パソコン		
70～80	セミナー「お客様が行きたくなる企画にするために」		パソコン		
81～120	企画書、台本、プレゼンテーション作成		パソコン		
21～14	企画書、台本、プレゼンテーション作成		パソコン		
40～15	集客イベント企画発表会本番		パソコン		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期試験30%、レポート25%、実技試験25% フォーマル検定10% 出欠席10%			実技に関しては、ひとつひとつ「何のため」なのかを ディスカッションを通じて、理解したうえでの、実技修得に務めてください。		
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。			また技だけではなく、気配り、心配り、身のこなし、言葉づかいなども評価対象になります。		
実務経験教員の経歴	ウェディングプランナー、アテンダー、ドレススタイリストとして現場に12年間携わった。				