

職業実践専門課程等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		星野 徹		〒 951-8063 (住所) 新潟市中央区古町通7番町935 NSGスクエア4階 (電話) 025-227-5600		
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 祥護		〒 951-8063 (住所) 新潟市中央区古町通2番町541 (電話) 025-210-8567		
分野	認定課程名		認定学科名		専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度	
文化・教養	文化・教養専門課程		ホテル・ウエディング科		平成16(2004)年度			
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、技能を習得させ、ホスピタリティ精神溢れる有意な人材の育成・輩出を通し、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。						
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)		ワンランク上のサービスを求めるお客様、国内外からのお客様に一流のホスピタリティマインドをもって対応できる人を目標とします。そのために、インターンシップやホテル系授業を通じて接客技術はもちろん、業界で不可欠なマネジメント、マーケティング、企画提案等を実践的に身に付けます。 レストランサービス技能検定3級 英語検定 TOEIC マナー・プロトコール検定						
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年	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入		単位時間	単位時間	単位時間	単位時間	単位時間
		62 単位		単位	単位	単位	単位	単位
生徒総定員	生徒実員(A)		留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)	中退率		
180 人	180 人		3 人		0 %	0 %		
就職等の状況	■卒業者数(C)		70 人					
	■就職希望者数(D)		66 人					
	■就職者数(E)		66 人					
	■地元就職者数(F)		26 人					
	■就職率(E/D)		100 %					
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E)		39 %					
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C)		94 %					
	■進学者数		0 人					
	■その他							
	(令和 7 年度卒業者にに関する令和 7 年 5 月 1 日時点の情報)							
■主な就職先、業界等		(令和7年度卒業生) ホテル・レストラン・ウエディング業界						
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: ※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: 評価結果を掲載したホームページURL				0			
当該学科のホームページURL	https://www.wish-web.com/							
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A: 単位時間による算定)							
	総授業時数		単位時間					
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数		単位時間					
	うち企業等と連携した演習の授業時数		単位時間					
	うち必修授業時数		単位時間					
	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数		単位時間					
	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数		単位時間					
	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)		単位時間					
	(B: 単位数による算定)							
	総単位数		62 単位					
	うち企業等と連携した実験・実習・実技の単位数		11 単位					
	うち企業等と連携した演習の単位数		34 単位					
うち必修単位数		53 単位						
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の単位数		2 単位						
うち企業等と連携した必修の演習の単位数		20 単位						
(うち企業等と連携したインターンシップの単位数)		7 単位						
教員の属性(専任教員について記入)	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して6年以上となる者		(専修学校設置基準第41条第1項第1号)				4 人	
	② 学士の学位を有する者等		(専修学校設置基準第41条第1項第2号)				3 人	
	③ 高等学校教諭等経験者		(専修学校設置基準第41条第1項第3号)				0 人	
	④ 修士の学位又は専門職学位		(専修学校設置基準第41条第1項第4号)				0 人	
	⑤ その他		(専修学校設置基準第41条第1項第5号)				0 人	
	計						7 人	
	上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数						4 人	

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

社会で活躍できる人材、社会が求める人材を育成し、職業に必要なスキルを身につけ、能力を向上させるため、企業や協会が委員として参画し教育課程の編成において当該企業・協会との密接な連携により、より実践的な職業教育指導を企業と連携して行う。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会の意見はカリキュラム検討会議で意見交換審議された後、校長の許可を経て決定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和8年7月31日現在

名 前	所 属	任期	種別
金子 春子	新潟県旅館ホテル生活衛生同業組合 代表	令和8年4月1日～令和10年3月31日(2年)	①
高野 潤	ホテルイタリア軒 総支配人	令和8年4月1日～令和10年3月31日(2年)	③
竹内 正明	国際ホテル・ブライダル専門学校 副校長	令和8年4月1日～令和10年3月31日(2年)	—
藤田 愛子	国際ホテル・ブライダル専門学校 教務部長	令和8年4月1日～令和10年3月31日(2年)	—

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。

(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「—」を記載してください。)

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

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(前期、後期)

(開催日時(実績))

第1回 令和7年9月1日(月)15:40～16:20

第2回 令和8年3月16日(月)15:40～16:20

0

(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や取り組み検定の内容や進め方の改善点を洗い出し、改善を図っている。「カリキュラム」について、語学力の向上や英語を通じてのコミュニケーションスキルの強化。⇒長期留学の実施、オンライン英会話の活用。

就職について売り手市場が続いている⇒業界関係者との連絡をこまめにとり、講演会や授業

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、将来進み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、自らの適正を見つめながら将来像を選定することにあります。専門学校生としての実学を身に養い、右様な「1日1課」で活躍できる人材育成を目指し、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。

(2) 実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

インターンシップ研修

①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。学生を教育的視野で受け入れられる企業を定め、その企業と本校の協力により、一人前の社会人を育てる場として位置付けている。1年次7～8月の約8週間をホテルなどで実施。提携先は35社程度。社会人基礎力の育成に重点を置き、教育してもらい、修了後に評価を受ける

②「学内での実習」

(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	企業連携の方法	科 目 概 要	連 携 企 業 等
クラスキャリアデザイン(内のホスピタリエ認定講座)	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	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	日本ホスピタリエ協会代表講師 香
夏期インターンシップ研修	3. 【校外】企業内実習(4に該当するものを除く。)	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	ホテルニューオータニ東京、京王ブ
宿泊マネージメント 料飲マネージメント	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	国内外を問わずホテルの発生や歴史、種類(ブランド、役割)の違い、観光業界との関わり等、業界	R&S Works
テーマウエディング ディスプレイ	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	ホテルの料飲施設の種類や業務内容を知り、西洋料理コースの流れや什器、食器、備品をメインとし	ARCH lab.
和装着付け・作法Ⅱ	1. 【校内】企業等からの講師が全ての授業を主担当	サービス、ランナー、デシャップを含め、接客に活かすことのできる料飲サービス技術を演習を通して	京都きもの学院

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

(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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

国際ホテル・ブライダル専門学校「研修等に係る諸規程」に基づき、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「教員資質」、「能力」、「専門力」を高めるよう務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

(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

研修名:	アレルギー大学「ブライダル業界における安心・安全なアレルギーの対応について」	連携企業等:	アレルギー支援ネットワーク
期間:	2026年7月30日	対象:	業界従事者
内容	ホテルや式場で起こりうる事例を基に、発症の原因と、現場のスタッフにできる対応法、誤食を防ぐ対策を学ぶ。		

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	実践行動学公認ファシリテータ養成講座	連携企業等:	一般社団法人実践行動学研究所
期間:	2026年3月24日	対象:	教職員
内容	実践行動学指導(ファシリテーション)方法を学ぶ		

(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

研修名:	観光白書セミナー2026	連携企業等:	一般社団法人日本観光文化協会
期間:	2026年8月20日	対象:	ホテルコース教職員
内容	地域観光の未来、観光DX、人材不足対策、地方誘客など地方創生に直結する		

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名:	ハラスメント相談担当者セミナーキャンパス編	連携企業等:	21世紀職業財団
期間:	2026年8月5日開催	対象:	教職員
内容	ハラスメントの基本的知識に加え、キャンパスにおける相談対応の留意点など、相談担当者として身に付けておくべき専門スキルについてオンライン上でグループに分かれ、ロールプレイを体験しながら学ぶ。		
研修名:	教育現場のためのメンタルヘルス実践研修	連携企業等:	CREA
期間:	2026年7月25日～8月19日	対象:	教職員
内容	子どもの心の不調への初期対応、多職種連携、自死予防、予防教育、カスタマーハラスメントへの組織的・実践的対応まで、教育現場のメンタルヘルスに必要な知識を全6講座で体系的に学びます。		

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の評価し、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、「学校通信をSNSを使って保護者用に発信する」「個人で見つけてくる教職員研修の推進」「国内外資系ホテル研修」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

名 前	所 属	任期	種別
鈴木 直樹	公益社団法人日本ブライダル文化振興協会 専務理事	令和8年4月1日～令和10年3 月31日(2年)	企業等委 員
高野 潤	ホテルイタリア軒 総支配人	令和8年4月1日～令和10年3 月31日(2年)	企業等委 員
河谷 由理江	国際ホテル・ブライダル専門学校校友会	令和8年4月1日～令和10年3 月31日(2年)	卒業生

※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())

URL: <https://www.wish-web.com/openinfo.html>

公表時期: 令和8年10月1日

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

* 学校関係者評価委員会の企業等委員の選任理由書(推薦学科の専攻分野との関係等)※別紙様式3-2

(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	学校の概要、目標
(2)各学科等の教育	学科・コース紹介
(3)教職員	講師紹介
(4)キャリア教育・実践的職業教育	長期インターンシップ、就職サポート・業界で活躍する卒業生
(5)様々な教育活動・教育環境	キャンパスライフ
(6)学生の生活支援	学生の生活支援
(7)学生納付金・修学支援	入試・学費について、各種奨学金・教育ローン
(8)学校の財務	財務状況
(9)学校評価	学校自己評価報告書、学校関係者評価報告書
(10)国際連携の状況	キャンパスライフ 海外研修旅行
(11)その他	〇〇〇〇〇

※(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・広報誌等の刊行物・その他())

URL: <https://www.wish-web.com/openinfo.html>

公表時期: 令和8年10月1日

授業科目等の概要

文化・教養専門課程 ホテル・ウエディング科														
	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 兼 任	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 践	校 内		
1	○			クラスキャリア デザインⅠ	学校生活を送るためのルールを知り、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	1 通	56	4	○	△		○	○	
2	○			コースキャリア デザインⅠ	コースのメンバーを知り、コースの取り組 みを通して、業界を理解し、自己分析を行 い、就職活動に活かす	1 通	20	1	○	△		○	○	
3	○			クラスキャリア デザインⅡ	社会人になる前の心と体の準備を行うこと を目的に、自分の将来を考え、企業での キャリアデザインを行う	2 通	42	2	○	△		○	○	
4	○			コースキャリア デザインⅡ	コースの取り組みを通して、業界を理解し 、業界人になるための準備を行う。後輩 に自身の経験も伝え、後輩育成に努める	2 通	10	1	○	△		○	○	
5	○			就職対策Ⅰ	専門業界の動向や様々な企業を研修、分析 し、就職活動に向かって準備を整える	1 通	40	2	○	△		○	○	○
6	○			ビジネス実務 Ⅰ	社会人として必要な基本的なビジネスマ ナーをロールプレイや演習を通して実践的 に習得する。講義と演習を組み合わせ、一 人一人が安心して発言、実践できる環境 の中で準備していく	1 前	10	1	○	△		○		○
7	○			ビジネス実務 Ⅱ	前期で取得したビジネスマナーを基本とし 、より実践的な動作を学ぶ。あわせて、 就職活動にも役立つマナーも習得する	1 後	15	1	○	△		○		○
8	○			ビジネス実務 Ⅲ	1年生で取得したビジネスマナーを基本とし 、より実践的な動作を学ぶ。社会人として 必要なビジネスマナーも実践的に習得する	2 前	15	1	○	△		○		○
9	○			コミュニケー ション	テキストで学んだ内容をグループワークなど の実践で身に付ける。過去問題を繰り返し 取り組み、問題の傾向や対策・ポイントを知 り、検定取得を目指す	1 前	15	1	○			○	○	
10	○			ソフトウェア 活用演習Ⅰ	パソコンに慣れ、文書作成、メール作成など の一連のパソコン作業ができることを 目指す	1 前	12	1	○			○		○
11	○			ソフトウェア 活用演習Ⅱ (Word検定対策)	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 合格を目指す	1 後	10	1	○			○		○
12	○			ソフトウェア 活用演習Ⅲ (Excel 検定 対策)	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検定合格 を目指す	2 前	20	1	○			○		○
13	○			日常英会話Ⅰ	英会話アプリを使いながら、読み・書き・ 会話を繰り返し学習する。日常的に英語に ふれることで、とっさの会話を養う	1 前	10	1	○			○	○	○
14	○			日常英会話Ⅱ	英会話アプリを使いながら、読み・書き・ 会話を繰り返し学習する。日常的に英語に ふれることで、とっさの会話を養う	1 後	10	1	○			○	○	○
15	○			日常英会話Ⅲ	英会話アプリを使いながら、読み・書き・ 会話を繰り返し学習する。日常的に英語に ふれることで、とっさの会話を養う	2 前	10	1	○			○	○	○
16	○			SNS マーケ ティング	SNSを活用した広報の手法や企業の取り組 みを学び、実践で身に付ける	2 前	15	1	○			○		○
17	○			海外研修旅行	海外の業界を知り視野を広げる。現地の人 とのコミュニケーションを通して英語の必 要性を感じる	2 後	30	2			○	○		○
18		○		地域活性化活 動	にいがた総おどり演者として、参加し、地 域の文化を体感し、学ぶ	2 前	15	1	○			○		○
19			○	インターン シップ研修Ⅰ	ホテルなどの施設において、現場のサービ スや接客を体験し理解を深める	1 前	15	1			○	○		○
20			○	インターン シップ研修Ⅱ	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 を深める	2 前	15	1			○	○		○
21			○	スキルデザイ ン	講座やセミナー等を通し、新たな知識や価 値観を広げる	1 前	8	1	○			○	○	
22			○	Global English (TOE FL English)	TOEFL Englishを使いながら、海外の方と英 会話を行い、英語力や海外ゲストへの対応 力を身につける	1 通	8	1	○			○		○
23			○	秘書検定	秘書検定合格を目指し、ビジネスマナーや 接遇、敬語、実務知識を実践的に学び、社 会人基礎力を身につける	2 後	8	1	○			○	○	
24			○	手話	手話の基本を学び、相手を理解するおもし やりの気持ちを学ぶ	2 後	8	1	△	○		○		○
25			○	イベントプロ デュースⅡ リアルウェ ディング①	「想い、考え、行動できる人になる」を指 針に、本物の新郎新婦へ向けた結婚式の企 画、運営をする（打合せとお客様を理解す る）	2 前	15	2	○			○		○
26			○	イベントプロ デュースⅡ リアルウェ ディング②	「想い、考え、行動できる人になる」を指 針に、本物の新郎新婦へ向けた結婚式の企 画、運営をする（企画・提案ができるよう になる）	2 後	15	2	○			○	○	○
27			○	イベントプロ デュースⅡ リアルウェ ディング③	「想い、考え、行動できる人になる」を指 針に、本物の新郎新婦へ向けた結婚式の企 画、運営をする（結婚식을創り、施行す る）	2 後	23	3	○			○	○	○

28		○	夏期インターンシップ研修	国内外のホテルで、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、社会人基礎力を身に付ける	1 前	75	4			○		○		○	○
29		○	冬期インターンシップ研修	国内外のホテルで、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、社会人基礎力を身に付ける	1 後	45	3			○		○		○	○
30	○		イベントプロデュースⅠ 進級制作①	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為の、導入、テーマを考える	1 後	10	1	△	○			○		○	
31	○		イベントプロデュースⅠ 進級制作②	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為の、企画を立てる	1 後	15	1	△	○			○		○	○
32	○		イベントプロデュースⅠ 進級制作③	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為の、リハサール実施、本番、振り返りを行う	1 後	10	1		○			○		○	○
33	○		ホテル概論Ⅰ	国内外を問わずホテルの発生や歴史、種類（ブランド、役割）の違い、観光業界との関わり等、業界を取り巻く基礎知識を学ぶ	1 通	20	2	○				○		○	
34	○		宿泊実務Ⅰ	荷物預かりや客室案内、EVの乗降方法などホテルのベル・クローク業務を中心に学ぶ	1 前	10	1	○	△			○		○	
35	○		宿泊実務Ⅱ	ホテルの宿泊業務に関する知識を身に付け、実習を通して実践的な接客技術の習得を目指す	1 後	10	1	○	△			○		○	
36	○		料飲サービス実務Ⅰ	ホテルの料飲施設の種類や業務内容を知り、西洋料理コースの流れや什器、食器、備品をメインとして学ぶ	1 前	10	1	○				○		○	
37	○		料飲サービス実務Ⅱ	ホテルの日本料理や中国料理、朝食等について学びます。また、宴会サービスの主な業務や各種宴会形式、会場設営についても学ぶ	1 後	10	1	○				○		○	
38	○		料飲サービス演習Ⅰ	サービス、ランナー、デシャップを含め、接客に活かすことのできる料飲サービス技術を演習を通して学ぶ	1 前	12	1		○			○		○	○
39	○		料飲サービス演習Ⅱ	サービス、ランナー、デシャップを含め、接客に活かすことのできる料飲サービス技術を演習を通して学ぶ	1 後	10	1		○			○		○	○
40	○		ホテル英会話Ⅰ（料飲）	海外からのお客様とスムーズなやりとりや確認が出来るホテルの料飲部門で使用する英会話力中心に養う	1 前	11	1	△	○			○		○	
41	○		ホテル英会話Ⅱ（宿泊）	海外からのお客様とスムーズなやりとりや確認が出来るホテルの宿泊部門で使用する英会話力中心に養う	1 後	10	1	△	○			○		○	
42	○		ホテル業界・顧客研究Ⅰ①	ホテル業界や顧客への理解を深め、施設見学や体験を通して接客・接遇力の向上を目指す（ホテル見学とテーブルマナー体験）	1 前	10	1	△	○			○		○	○
43	○		ホテル業界・顧客研究Ⅰ②	ホテル業界や顧客への理解を深め、施設見学や体験を通して接客・接遇力の向上を目指す（ホテル見学と企業研究、説明会参加）	1 後	8	1	△	○			○		○	○
44	○		ホテル業界・顧客研究Ⅰ③	ホテル業界や顧客への理解を深め、施設見学や体験を通して接客・接遇力の向上を目指す（首都圏就職研修旅行）	1 後	8	1	△	○			○		○	○
45	○		ホテル業界・顧客研究Ⅰ④	ホテル業界や顧客への理解を深め、施設見学や体験を通して接客・接遇力の向上を目指す（卒年次生からの卒業制作引継ぎ、CANVA活用方法実践）	1 後	8	1	△	○			○		○	○
46	○		プロトコール検定対策	プロトコール（国際儀礼）を学び、ホテルでの接客・接遇力を高め検定3級取得を目指す	1 後	9	1	○				○		○	○
47	○		インターンシップ研修 前後学習	国内外のホテルで、プロの現場を体験するための企業研究、目標設定、事前準備を行う。実施後は、お礼状送付、振り返り、レポート作成で就職活動の準備を行う	1 前	8	1	○				○		○	
48	○		鑑賞・哲学対話	絵画・写真・映像などの作品を見て、第一印象や気づきを自由に共有すること、対話を通して他者理解と自己理解を深め、観察・思考・表現の3つの力を育てる	1 前	8	1	○				○		○	
49	○		イベントプロデュースⅠ 進級制作①	「想い、考え、行動できる人になる」を指針に、結婚式を創ることでチームワークを学ぶ（業界の役割と、お客様を知る）	1 前	8	1	○				○		○	
50	○		イベントプロデュースⅠ 進級制作②	「想い、考え、行動できる人になる」を指針に、結婚式を創ることでチームワークを学ぶ（自分たちが提供すべき挙式を考え、企画する）	1 後	8	1	○				○		○	
51	○		イベントプロデュースⅠ 進級制作③	「想い、考え、行動できる人になる」を指針に、結婚式を創ることでチームワークを学ぶ（より良い挙式にするため各々が行動する）	1 後	15	2		○			○		○	
52	○		イベントプロデュースⅠ 進級制作④	「想い、考え、行動できる人になる」を指針に、結婚式を創ることでチームワークを学ぶ（チームでひとつのテーマに沿った挙式を施行し・表現する）	1 後	15	2		○			○		○	
53	○		ホスピタリティ産業論	フューネラルビジネス、ホテル概論初級、フライダースタンドなどホスピタリティの基本を学ぶ	1 前	8	1	○				○		○	
54	○		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、結婚式に関わる基礎知識を学ぶ	1 前	20	2	○				○		○	
55	○		ワーキングリサーチ	ウエディング業界にはどのような職種があるかを調べ、結婚式に携わる業種、仕事内容を学ぶ	1 前	15	2	○				○		○	
56	○		首都圏就職研修	企業見学、卒業生講話等を通じて首都圏で働くことをイメージし進路選びの参考とする	1 後	10	1	○	△			○		○	○
57	○		婚礼実務	ウエディング業界に必要な実務について学ぶ	1 後	20	2	○				○		○	

58	○		パーソナルカラーリスト基礎	衣裳やフラワー、空間のコーディネート等に幅広く活用できる色彩・配色調和の基本を学ぶ	1 前	15	2	○			○		○						
59	○		パーソナルカラーリスト検定3級対策	基礎での学びを活用し、人に似合う色の見極めと提案技術を磨き、パーソナルカラーリスト検定3級の取得を目指す	1 後	15	2	○			○		○						
60	○		料飲サービスウェディング実務Ⅰ	ホテルの料飲施設・宴会施設の種類や業務内容を知り、西洋料理コースの流れや什器、食器、備品をメインとして学ぶ	1 前	8	1	○			○		○						
61	○		料飲サービスウェディング演習Ⅰ	サービス、ランナー、デジャップを含め、接客に活かすことのできる料飲サービス技術を演習を通して学ぶ	1 前	8	1	○			○		○	○					
62	○		フラワーアレンジメントⅠ	会場やドレスに合わせたフラワーコーディネートの種類・方法を学び、空間や新郎新婦を彩る技術を習得する	1 前	8	1	○	△		○				○				
63	○		セルフプロデュース	ウェディング業界で活躍する人物像を目指し、ヘアメイク、トレンドを学ぶ	1 後	8	1	○	△		○			○					
64	○		Global English (00 English)	00 Englishを使いながら、海外の方と英会話を行い、英語力や海外ゲストへの対応力を身につける	1 通	10	1	○			○				○	○			
65	○		観光概論	観光の基本概念、観光産業の構造を理解する事、観光の経済的・社会的や役割を把握し観光における課題と未来を考える	1 後	10	1	○			○				○				
66	○		ホスピタリティ産業論	フューネラルビジネス、ホテル概論初級、フライタルスタンダードなどホスピタリティの基本を学ぶ	1 前	8	1	○			○			○					
67	○		プランナーゼミ	ウェディングプランナーの基礎知識と共に、考える力、表現する力を見につける	1 後	8	1	○	△		○			○					
68	○		ウェディングコンサルティングセールス	新郎新婦に納得して式場を選んでいただくための新規接客方法を論理的思考と3つのポイントに沿って考え、表現したものを発表する	1 後	13	1	○			○				○				
69	○		スタイリストゼミ	スタイリストの基礎知識と共に、考える力、表現する力を見につける	1 後	8	1	○			○			○					
70	○		和装着付け・作法Ⅰ	着物や帯の名称等の基礎知識から自分で着物を着る技術を習得し、着付け初級修了を目指す	1 後	13	1	○			○				○	○			
71	○		イベントプロデュースⅡ ホテル運営企画①	ホテル業界における企画・運営の実践力を養うため、コンセプト設計からサービス計画、集客、運営管理までを学び、チームでホテル運営企画を立案し、発表する。	2 前	11	1	△	○		○			○	○		○		
72	○		イベントプロデュースⅡ ホテル運営企画②	近水研修を通して、ホテルの観光施設、地域イベントの事例を学び、実践的な運営手法やおもてなしの考え方を理解する。現地調査で得た知見を活かし、卒業制作に向けて企画と発表を行う。	2 前	13	1	△	○		○			○	○		○		
73	○		イベントプロデュースⅡ ホテル運営企画③	新潟市古町エリアの歴史、文化、観光資源、人々の暮らしを学び、地域の魅力を理解する。フィールドワークを通じて地域課題やニーズを発見し、卒業制作となる一日限りのホテル運営企画を立案し、発表する。	2 前	12	1	△	○		○			○	○		○		
74	○		イベントプロデュースⅡ ホテル運営企画④	ホテル運営に必要なセールス＆マーケティングの基礎を学び、ターゲット分析や販売戦略、集客方法を理解する。一日限りのホテル企画に向けて、顧客ニーズを捉えた魅力的な商品・サービスアイデアを立案し、発表する。	2 前	10	1	○			○	○	○	○					
75	○		レストランサービス技能検定3級対策学科Ⅰ	レストランサービス技能検定3級学科試験合格を目指す、座学を中心にしながら知識を身に付ける	2 前	23	2	○			○			○	○				
76	○		レストランサービス技能検定3級対策学科Ⅱ	レストランサービス技能検定3級学科試験合格を目指す、座学を中心にしながら知識を身に付ける	2 前	23	2	○			○			○	○				
77	○		レストランサービス技能検定3級対策実技Ⅰ	レストランサービス技能検定3級実技試験合格を目指す、実技を中心に進め、技を身に付ける	2 前	12	1	○			○			○	○				
78	○		レストランサービス技能検定3級対策実技Ⅱ	レストランサービス技能検定3級実技試験合格を目指す、実技を中心に進め、技を身に付ける	2 後	17	2	○			○			○	○				
79	○		卒業制作①	卒業制作として実施する一日限りのホテル運営に向け、集客の考え方と実践手法を学ぶ。ターゲット設定、広報計画、SNS活用、販促活動を通して、企画の魅力を効果的に発信し、発表する。	2 後	10	1	△	○		○			○	○		○		
80	○		卒業制作②	卒業制作として実施する一日限りのホテル運営に向け、企画の魅力を効果的に発信し、発表する。企画の魅力を効果的に発信し、発表する。	2 後	25	2	△	○		○			○	○		○		
81	○		卒業制作③	卒業制作として実施する一日限りのホテル運営に向け、リハーサルを通じて運営体制やサービス内容を最終確認する。本番では企画を実践し、終了後は成果と課題を振り返る。	2 後	10	1	△	○		○			○	○		○		
82	○		卒業制作④	卒業制作として実施する一日限りのホテル運営に向け、企画を実践し、終了後は成果と課題を振り返る。企画を実践し、終了後は成果と課題を振り返る。	2 後	10	1	○			○			○	○		○		
83	○		ホテル業界・顧客研究Ⅱ①	ホテル業界・顧客研究Ⅱ①として基礎的な職業観と専門性を養う。	2 前	8	1	△	○		○			○	○				
84	○		ホテル業界・顧客研究Ⅱ②	ホテル業界・顧客研究Ⅱ②として基礎的な職業観と専門性を養う。	2 後	8	1	△	○		○			○	○				
85	○		ホテル英会話Ⅲ (料飲)	ホテルで使用する英会話を、料飲のゲストサービスを英会話を使ってロールプレイングで学ぶ	2 前	10	1	○			○				○				
86	○		ホテル英会話Ⅳ (宿泊)	ホテルで使用する英会話を、宿泊のゲストサービスを英会話を使ってロールプレイングで学ぶ	2 後	10	1	○			○				○				
87	○		ホテル実務技能認定試験対策	ホテル実務技能認定の合格に向けて、ホテル業務の基礎知識、ホテル用語・専門知識を学ぶ	2 前	10	1	○			○			○	○				

88	○	イベントプロデュースⅡ卒業制作①	「想い、考え、行動できる人になる」を指針に、集大成となる制作発表を企画運営する（社会・業界の求めていることや課題を知る）	2 前	15	1	○			○	○				
89	○	イベントプロデュースⅡ卒業制作②	「想い、考え、行動できる人になる」を指針に、集大成となる制作発表を企画運営する（自分たちの業界における在り方を考え、企画する）	2 前	15	1	○			○	○				
90	○	イベントプロデュースⅡ卒業制作③	「想い、考え、行動できる人になる」を指針に、集大成となる制作発表を企画運営する（企画を企業や保護者の前で表現をすることで、自身の成長を感じ、社会に出る心構えを鍛える）	2 後	15	1	○			○	○	○			
91	○	オフィスワーク	一般的な事務仕事を基礎に、業界においての応用を学ぶ	2 前	15	2	○			○	○				
92	○	ウェディングスタイリスト（JWSA）	衣装店に勤務するスタイリストの仕事内容を全般を学び、JWSAスタイリスト認定を目指す	2 前	15	2	○			○		○			
93	○	ブライダルコーディネーター技能検定3級対策	習得してきた知識、技術を活用し、国家検定であるBC検定3級の取得を目指す	2 後	30	2	○			○	○				
94	○	食物アレルギー	ホテルで提供される食事にまつわるアレルギーの基礎を学ぶ	2 通	10	1	○			○		○	○		
95	○	Global English（00 English）	00 Englishを使いながら、海外の方と英会話を行い、英語力や海外ゲストへの対応力を身につける	2 通	10	1	○			○		○	○		
96	○	観光ビジネス	時事問題を通し、ホテルで勤務するにあたり、必要な知識や想像力・発想力を育成する	2 前	10	1	○			○		○			
97	○	ビバレッジビジネス	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。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	2 後	10	1	△	○		○		○			
98	○	中国語会話	中国からのゲストを対応するための基本的な中国語を学び、接客に活かす事のできる挨拶等ができるよう学ぶ	2 後	10	1	△	○		○		○			
99	○	WEBデザイン	WEBデザインの基礎知識を学び、WEBサイト制作の流れを習得することを目指す	2 前	10	1	○			○		○			
100	○	マーケティング検定3級対策	マーケティングの基礎知識や市場分析、消費者行動、販売促進などを体系的に学ぶ。検定対策を通して、ホテル業界をはじめとするサービス業で活用できるマーケティングの考え方を身につける	2 後	10	1	○			○		○			
101	○	クルーズ概論	クルーズ産業の歴史・仕組み・船内サービスを学び、クルーズ業界への理解を深める	2 前	10	1	○			○		○			
102	○	クルーズ実務	船内接客・安全管理・寄港地対応を学び、クルーズ実務力を身につける	2 後	10	1	○	△		○		○	○	○	
103	○	宿泊実務Ⅲ	ホテルの宿泊部門のフロント・予約などの業務をテキスト、実習を通して学び、TAPホテルシステムの基本操作ができるようになる	2 前	10	1	○	△		○		○			
104	○	宿泊実務Ⅳ	ホテルの宿泊部門のフロント・予約などの業務をテキスト、実習を通して学び、TAPホテルシステムの基本操作ができるようになる	2 後	10	1	○	△		○		○			
105	○	宿泊マネジメント	ホテル業界の現状や時事を学び、経営資源である人・もの・カネ・情報の管理手法の基礎を理解する。さらに、ビジネスとしてのホテルを捉え、将来のキャリア形成に必要な思考力を養う	2 通	20	1	○			○		○	○		
106	○	SNS広報Ⅰ	SNSを通して情報発信のコツやリテラシーを身につけ、SNS広報のプロになる	2 前	10	1	○			○		○			
107	○	SNS広報Ⅱ	SNSを通して情報発信のコツやリテラシーを身につけ、SNS広報のプロになる	2 後	10	1	○			○		○			
108	○	サービステクニックⅠ	ロシアンサービスの技術を食材を用い、技術・知識を学ぶ	2 前	10	1	○			○		○			
109	○	サービステクニックⅡ	ロシアンサービスの技術を食材を用い、技術・知識を学び、サービスコンクールの準備を行う	2 後	10	1	○			○		○			
110	○	フードリサーチⅠ	接客での表現力を正しい日本語を使って身に付ける	2 前	10	1	○			○		○	○		
111	○	フードリサーチⅡ	接客での表現力を正しい日本語を使って身に付ける	2 後	10	1	○			○		○	○		
112	○	料飲マネジメント	ホテル業界の現状や時事を理解し、人・もの・カネ・情報など経営資源の管理手法を幅広く学ぶ。さらに、ホテルをビジネスとして捉え、将来のキャリア形成に必要な思考力を養う	2 通	20	1	○			○		○	○		
113	○	サービスコンクール対策	レストランサービス技能検定取得と共に、ロシアンサービスの技術を食材を用い、技術・知識を学び、サービスコンクール出場練習、準備、出場を果たす	2 後	60	5	△	○		○		○	○		
114	○	プランナースタンダードⅠ	婚礼や宴会の予約から当日まで、プランの提案の仕方や打合せの進め方の知識を深める	2 前	15	2	○			○		○			
115	○	プランナースタンダードⅡ	Iで学んだ知識を活かし、洗練された接客をより実践的に学ぶ	2 後	15	2	○			○		○			
116	○	キャプテン業務	拳式から披露宴を取り仕切るキャプテンの役割を学び、動きを習得する	2 前	15	2	○			○		○			
117	○	ブライダルテンド	新郎新婦の介添え、誘導案内の方法、着崩れやトラブルの対処法を学び、対応力を身につける	2 前	15	2	○			○		○			

