

科目名	就職対策Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	有	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全学科(ホテルツーリズム大学学科除く)	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数	2	時間数 (90分)	40
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～		
5.6	動画履歴書作成		テキスト P18～		
7.8	自己分析 自分自身を知る		テキスト P27～		
9.10.	職業を知る 自己分析				
11～13	論理的文章の書き方・考え方				
14～16	情報収集・企業研究				
17～19	情報収集のポイント		テキスト P36～		
20～22	面接指導 自己分析 自己PR		テキスト P52～		
23～25	面接練習 ・ 企業研究 ・ サイトの活用		テキスト P66～		
26～28	就職研修 履歴書の写真撮影など				
29～31	研修振り返り・企業研究				
32～36	就職研修 (1月) ・ 求職登録面接				
37～40	就職研修 (2月) ・ 求職登録面接				
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は		1	2	5	によって総合的に評価される (番号を記入)
1 出席率 (8割以上) (40 %)				6 発表 (%)	
2 授業内の態度や参加度が評価できる (20 %)				7 最終レポート (%)	
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む (%)				8 その他 (%)	
4 期末試験 (%)				9 その他 (%)	
5 授業内の小テストや課題提出 (40%)				10 その他 (%)	
----- ※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	学生一人ひとりを注視しながら対応を考え、人間力の育成のための方法を考え続ける。				
実務経験教員の経歴	10年以上、実務経験あり				

科目名	ビジネス実務Ⅰ										
担当教員	佐藤貴子			実務授業の有無		有		授業形態		対面と遠隔	
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		1		時間数（90分）		10	
授業概要、目的、授業の進め方	社会人として必要な基本的なビジネスマナー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進めていく。										
学習目標（到達目標）	基本的な挨拶や敬語、相手に配慮した言葉使いや態度を実践できること。										
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ウィネット「コミュニケーション講座」・「就活に役立つ文章講座」										
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・マインドセット						講義				
2	身だしなみと姿勢・歩き方						講義・演習				
3	オンライン・マナー画面を通した「空気感」の作り方						講義・演習（PC必要）				
4	ビジネスメールの作成文字だけで「安心感」を与える行間と表現						講義・演習（PC必要）				
5	敬語の基本（3分類）						講義・演習（PC必要）				
6	挨拶と表情・発声						講義・演習				
7	接遇用語とクッション言葉						講義・演習				
8	報・連・相の基本						講義・演習				
9	電話対応の基本（受発信）						講義・演習				
10	前期総括・実技チェック						講義・演習				
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	5						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 3 0 %）						6 発表（ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 3 0 %）						7 最終レポート（ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ 4 0 %）						10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		実践して身につける授業のため、積極的な参加を大切に、授業での間違いを恐れず間違えは学びの機会と捉え、安心して実践に取り組める環境のもとで演習を行う。									
実務経験教員の経歴		10年以上、実務経験あり									

科目名	ビジネス実務Ⅱ										
担当教員	馬場秀憲			実務授業の有無		有		授業形態		対面と遠隔	
対象学科	全学科			対象学年		1		開講時期		後期	
必修・選択	必修			単位数		1		時間数（90分）		15	
授業概要、目的、授業の進め方	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。										
学習目標（到達目標）	状況に応じた適切な動作および言葉使いができるようになる。日常生活においても実践し、基本的な態度マナーを身につける。										
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ウィネット「コミュニケーション講座」・「就活に役立つ文章講座」										
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考				
1.2	来客応対と名刺交換（基本）						講義・演習				
3.4	案内の誘導と歩行マナー						講義・演習				
5.6	席次のルールと空間把握						講義・演習				
7.8	ビジネスマナーの基本全般						講義・演習				
9.10	物の受け渡しと物の扱い						講義・演習				
11.12	現場に合わせた敬語、クレームについて						講義				
13.14	シーン別基本動作の連結演習						講義・演習				
15	1年間の総仕上げ・実技テスト						講義・演習				
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	5						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 3 0 %）						6 発表（ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 3 0 %）						7 最終レポート（ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ 4 0 %）						10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		演習を中心に、実際の場面を想定した課題にも取り組みます。フィードバックを通して改善を繰り返すことで、知識からできるに変わり、自信がもてるようになることを目指します。									
実務経験教員の経歴		10年以上、実務経験あり									

科目名	コミュニケーション										
担当教員	馬場秀憲			実務授業の有無		有		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		前期	
必修・選択	必修			単位数		1		時間数（90分）		15	
授業概要、目的、 授業の進め方	・グループワークで実際に取りながら、テキストで学んだ内容を実践で身に付ける。 ・過去問題を繰り返し取り組み、問題の傾向や対策・ポイントを知る。										
学習目標 (到達目標)	・価値観の異なる人とコミュニケーションが取れるようになる ・コミュニケーション検定に合格する										
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	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	コミュニケーションの意味と目的、話す・傾聴・質問する						P 2～P 18				
2	言葉選びと話の組立て、表現方法を学ぶ						P 19～P 35				
3	来客対応、電話対応、訪問や挨拶の仕方						P 36～P 50				
4	情報共有の大切さ、チームコミュニケーション						P 51～P 64				
5	接客、営業の手法、クレーム対応						P 65～P 76				
6	会議、取材、ヒアリング、面接での対応の仕方						P 77～P 89				
7	問題の傾向を知る						模擬問題に取り組む				
8	問題に慣れる						過去問題に取り組む				
9～14	苦手を知り対策を行う						過去問題に取り組む				
15	検定本番						過去問題に取り組む				
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	3	5						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 30 %）						6 発表（ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 20 %）						7 最終レポート（ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ 30 %）						8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ 20 %）						10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		検定対策の過去問題の得点により、放課後に特講を行う場合がある。									
実務経験教員の経歴		10年以上、実務経験あり									

科目名	ソフトウェア活用演習Ⅰ										
担当教員	馬場秀憲			実務授業の有無	有	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	前期				
必修・選択	必修			単位数	1	時間数（90分）	12				
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ぶ										
学習目標（到達目標）	サーティファイWord文書処理能力検定3級 受験準備										
テキスト・教材・参考図書・その他資料	サーティファイWord2024クイックマスター基本編 Word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	事前準備、windowsの基礎①（エクスプローラー、拡張子等）					演習 PC必要					
2	Windowsの基礎②（保存の概念、インターネット、メール送受信等）					演習 PC必要					
3	Wordの基本、文字入力と編集の基本操作					演習 PC必要					
4	文書の編集、文書の印刷					演習 PC必要					
5	文書の作成					演習 PC必要					
6	表を使った文書の作成					演習 PC必要					
7	図形や画像を使った文書の作成					演習 PC必要					
8	総合学習問題					演習 PC必要					
9	検定対策 問題集練習問題1					演習 PC必要					
10	検定対策 問題集練習問題2.3					各自の進度によって演習 PC必要					
11	検定対策 問題集模擬問題1					演習 PC必要					
12	検定対策 問題集模擬問題2～7					各自の進度によって演習 PC必要					
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	3	5						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（25%）						6 発表（%）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（25%）						7 最終レポート（%）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（25%）						8 その他（%）					
4 期末試験（%）						9 その他（%）					
5 授業内の小テストや課題提出（25%）						10 その他（%）					
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		通常の授業の内容を確実に理解し、問題集の問題を全て完成させることで検定合格に結びつくため、学生のモチベーションをキープさせることを心がける									
実務経験教員の経歴		学生指導、職員指導歴10年以上									

科目名		ソフトウェア活用演習Ⅱ（Word検定対策）										
担当教員		馬場秀憲			実務授業の有無		有		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		必修			単位数		1		時間数（90分）		10	
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3級に合格する										
学習目標 (到達目標)		サーティファイWord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Word2024クイックマスター基本編 Word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	検定対策 問題集模擬問題1						演習 PC必要					
2	検定対策 問題集模擬問題2～7						各自の進度によって演習 PC必要					
3	検定対策 問題集模擬問題2～7						各自の進度によって演習 PC必要					
4	検定対策 問題集模擬問題2～7						各自の進度によって演習 PC必要					
5	検定対策 問題集模擬問題2～7						各自の進度によって演習 PC必要					
6	検定対策 問題集模擬問題2～7						各自の進度によって演習 PC必要					
7	サンプル問題						各自の進度によって演習 PC必要					
8	サンプル問題						各自の進度によって演習 PC必要					
9	サンプル問題						各自の進度によって演習 PC必要					
10	検定試験											
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は		1	2	3	5						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 25%）								6 発表（ %）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 25%）								7 最終レポート（ %）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ 25%）								8 その他		（ %）		
4 期末試験（ %）								9 その他		（ %）		
5 授業内の小テストや課題提出（ 25%）								10 その他		（ %）		
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		通常の授業の内容を確実に理解し、問題集の問題を全て完成させることで検定合格に結びつくため、学生のモチベーションをキープさせることを心がける										
実務経験教員の経歴		学生指導、職員指導歴10年以上										

科目名	日常英会話Ⅰ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	有	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	前期
必修・選択	必修	単位数	1	時間数（90分）	10
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	オリエンテーション・設定・使用について		スタディサプリEnglish・ロールプレイ・単語テスト		
2	Unit 1 Lesson 5 （トレーニング1/2/4）				
3	Unit 2 Lesson10 （トレーニング1/2/4）				
4	Unit3 Lesson15 （トレーニング1/2/4）				
5	Unit6 Lesson30 （トレーニング1/2/4）				
6	Unit7 Lesson35 （トレーニング1/2/4）				
7	Unit9 Lesson45 （トレーニング1/2/4）				
8	Unit10 Lesson50 （トレーニング1/2/4）				
9	試験対策		指定Unitの会話テスト		
10	試験準備・試験・振り返り				
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は	1	2	3		によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（50％）					6 発表（ ％）
2 授業内の態度や参加度が評価できる（30％）					7 最終レポート（ ％）
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（20％）					8 その他

科目名		日常英会話Ⅱ											
担当教員		藤田愛子			実務授業の有無		有		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		必修			単位数		1		時間数（90分）		10		
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）		前期に学習した内容を反復しつつ、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	オリエンテーション・設定・使用について						スタディサプリEnglish・ロールプレイ・単語テスト						
2	Unit 26 Lesson130 （トレーニング1/2/4）												
3	Unit 27 Lesson135 （トレーニング1/2/4）												
4	Unit 28 Lesson140 （トレーニング1/2/4）												
5	Unit 30 Lesson150 （トレーニング1/2/4）												
6	Unit 31 Lesson155 （トレーニング1/2/4）												
7	Unit 32 Lesson160 （トレーニング1/2/4）												
8	Unit 33 Lesson160 （トレーニング1/2/4）												
9	試験対策						指定Unitの会話テスト						
10	試験準備・試験・振り返り												
評価方法・成績評価基準													
この科目評価は			1	2	3						によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（50％）									6 発表（ ％）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる（30％）									7 最終レポート（ ％）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（20％）									8 その他			（ ％）	
4 期末試験（ ％）									9 その他			（ ％）	
5 授業内の小テストや課題提出（ ％）									10 その他			（ ％）	
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする													
履修上の注意			前期の習得状況を踏まえて、事前にレベル分けをして授業に臨むことが重要										
実務経験教員の経歴			教務経験10年以上、留学経験あり										

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	インターンシップ研修Ⅰ				
担当教員	伊波華奈子	実務授業の有無	有	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	前期
必修・選択	選択	単位数	1	時間数(90分)	15
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテルや宿泊施設等で働くことを学ぶ				
学習目標 (到達目標)	企業からの評価				
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	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	履歴書の作成				
3・4	企業研究				
5・6	お礼状の書き方				
7～14	研修				
15	振り返り、お礼状の作成				
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は	1	2	7		によって総合的に評価される(番号を記入)
1 出席率(8割以上) (40 %)				6 発表 (%)	
2 授業内の態度や参加度が評価できる (30 %)				7 最終レポート (30 %)	
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む (%)				8 その他 (%)	
4 期末試験 (%)				9 その他 (%)	
5 授業内の小テストや課題提出 (%)				10 その他 (%)	
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	研修先、研修期間は企業の都合により異なり、希望通りにいかない場合もあることとする。				
実務経験教員の経歴	ウェディング企業にて接客、営業、衣裳取り扱い経験あり				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	スキルデザイン				
担当教員	伊波華奈子	実務授業の有無	有	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	1	時間数（90分）	8
授業概要、目的、 授業の進め方	アレルギーに関する知識を深める				
学習目標 （到達目標）	NPO法人アレルギー支援ネットワーク認定資格取得				
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	テキスト				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	動機づけ ウェディング業界においてのアレルギー知識の必要性				
3・4	講座		オンデマンド		
5・6	講座		オンデマンド		
7・8	特別講座		オンライン		
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は		1	2	3	によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）					6 発表 （ %）
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）					7 最終レポート （ %）
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ 30 %）					8 その他 （ %）
4 期末試験 （ %）					9 その他 （ %）
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）					10 その他 （ %）
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	プランナーとしてアレルギーの知識を身につけることへの重要性を理解し、取り組むこと。				
実務経験教員の経歴	ウェディング企業にて接客、営業、衣裳取り扱い経験あり				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		夏季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		有	授業形態		対面のみ	
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		4	時間数（90分）		75	
授業概要、目的、 授業の進め方		・ホテルで働くということを学ぶ 仕事のやりがいなどを聞き、目指す姿を見つける テル業界の働き方を知る							
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 書・その他資料		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	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。			
2~4	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。			
5~70	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。			
71~75	振り返り					インターンシップレポート作成			
評価方法・成績評価基準									
この科目評価は		1	2					によって総合的に評価される（番号を記入）	
1	出席率（8割以上）（ 50 %）						6	発表（ %）	
2	授業内の態度や参加度が評価できる（ 50 %）						7	最終レポート（ %）	
3	検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8	その他（ %）	
4	期末試験（ %）						9	その他（ %）	
5	授業内の小テストや課題提出（ %）						10	その他（ %）	
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする									
履修上の注意		就業体験としての自覚を持ち、身だしなみやマナー、時間管理や守秘義務を徹底しつつ、主体的に業務へ取り組み、報告・連絡・相談を怠らず、安全・衛生管理や職場規則を遵守しながら日々の学びを振り返り、所定の条件や提出物を満たすことで単位認定につなげることが求められる。							
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		冬季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	有	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	3	時間数（90分）	45
授業概要、目的、 授業の進め方		・ホテルで働くということを学ぶ 仕事のやりがいなどを聞き、目指す姿を見つける ホテル業界の働き方を知る					
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 書・その他資料		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	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。		
2～4	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。		
5～40	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。		
41～45	振り返り				インターンシップレポート作成		
評価方法・成績評価基準							
この科目評価は		1	2				によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 50 %）					6 発表（ %）		
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 50 %）					7 最終レポート（ %）		
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）					8 その他（ %）		
4 期末試験（ %）					9 その他（ %）		
5 授業内の小テストや課題提出（ %）					10 その他（ %）		
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする							
履修上の注意		就業体験としての自覚を持ち、身だしなみやマナー、時間管理や守秘義務を徹底しつつ、主体的に業務へ取り組み、報告・連絡・相談を怠らず、安全・衛生管理や職場規則を遵守しながら日々の学びを振り返り、所定の条件や提出物を満たすことで単位認定につなげることが求められる。					
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Ⅰ 進級制作①（導入・テーマを考える）										
担当教員	渡邊 恵			実務授業の有無		有		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	必修			単位数		1		時間数（90分）		10	
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	進級制作の目的・全体スケジュール ・評価基準・過去事例確認										
2	発表会の目的理解 保護者向け発表の意義・ターゲット分析										
3	前期振り返り 授業の棚卸し（接客・語学・専門知識）										
4	前期振り返り イベント・学校行事の振り返り										
5	前期振り返り インターンシップ経験の整理と学びの言語化										
6	自己成長分析 入学前との比較・成長の可視化										
7	テーマ設定 伝えたいメッセージ整理										
8	テーマ設定 発表コンセプト考案										
9	保護者に伝わる表現方法の検討 テーマ共有										
10	企画考案スケジュール共有 レポート作成										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	7						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表 （ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）						7 最終レポート（ 30 %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ %）						10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		社会人としての言動 学生としてではなく「職場の一員」という自覚を持って行動する									
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		イベントプロデュースⅠ 進級制作②（企画を立てる）										
担当教員		渡邊 恵			実務授業の有無		有		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		必修			単位数		1		時間数（90分）		15	
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	発表形式（スライド・動画・演出）の理解											
2	プレゼン構成理解（導入・本題・まとめ）											
3	発表構成作成											
4	チーム編成、役割分担、スケジュール作成											
5	役割分担ごとに作成（スライド、台本、制作物、音響、演出）											
6	役割分担ごとに作成（スライド、台本、制作物、音響、演出）											
7	役割分担ごとに作成（スライド、台本、制作物、音響、演出）											
8	制作物チェック、修正、練習											
9	制作物チェック、修正、練習											
10	練習、リハーサル、修正											
11	練習、リハーサル、修正											
12	練習、リハーサル、修正											
13	完成度確認・共有、通しリハーサル、三役チェック											
14	修正、リハーサル、準備											
15	スライド、台本、制作物、音響、演出完成 振り返りレポート											
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は		1	2	7						によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表（ %）						
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）						7 最終レポート（ 30 %）						
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他						

科目名		イベントプロデュースⅠ 進級制作③（リハーサル・本番）											
担当教員		渡邊 恵			実務授業の有無			有		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		必修			単位数			1		時間数（90分）		10	
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	発表スキルチェック（表情、声量、姿勢）												
2	会場確認、導線、機材確認												
3	通し練習・リハーサル												
4	通し練習・リハーサル												
5	客入れ通し練習・リハーサル												
6	講評・修正・練習												
7	本番想定リハーサル												
8	進級制作本番												
9	進級制作本番												
10	保護者アンケート分析 目標振り返り、レポート作成（自己評価・課題整理）												
評価方法・成績評価基準													
この科目評価は		1	2	7							によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 40 %）									6 発表（ %）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）									7 最終レポート（ 30 %）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）									8 その他（ %）				
4 期末試験（ %）									9 その他（ %）				
5 授業内の小テストや課題提出（ %）									10 その他（ %）				
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする													
履修上の注意		自身の成長をしっかりと振り返り、保護者に何を伝えたいのかをしっかりと考え進めていく。お互いに報連相ができること、企画立案、共有、実行、振り返りができること。自身の想いが保護者にしっかりと伝わるように工夫することを意識する。											
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	ホテル概論Ⅰ（ホテル業界を知る）										
担当教員	鈴木敬一郎	実務授業の有無	有	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	必修	単位数	2	時間数（90分）	20						
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテルを中心とした宿泊産業について基礎から理解し、観光産業全体の中での役割を把握する。ホテルの形態や組織構成、主な職種と業務内容を系統立てて学ぶことで、実務に必要な知識を習得する。また、現場で求められる資質や意識についても学び、今後のキャリア形成や就職活動に結びつけていく。										
学習目標 （到達目標）	ホテル産業の全体像を把握し、各部門における代表的な職種および業務内容について理解を深め、基礎的な業界知識を修得する。										
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	ホテル業界のしくみとビジネスがしっかりわかる教科書、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	自己紹介、ガイダンス（スケジュール・評価） ホテルの概要、ホテルの成り立ち、歴史		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
2	ホテル業界を取り巻く環境・現況		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
3	ホテルの種類・形態、日本の代表的なホテル		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
4	ホテルの仕事①（宿泊部門）		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
5	宿泊部門の仕事についてのビデオ学習		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
6	ホテルの仕事②（料飲部門、宴会部門）		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
7	宴会部門の仕事についてのビデオ学習		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
8	国内系ホテル・ホテルチェーン		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
9	外資系ホテル・ホテルチェーン		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
10	レポート作成		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
11	ガイダンス（スケジュール・評価） ホテル業界の業界地図		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
12	ホテルの運営について（所有、経営、運営）		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
13	御三家ホテルについて		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
14	ホテルニューオータニについてビデオ学習		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
15	電鉄系ホテルについて		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
16	その他リゾートホテルについて		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
17	インバウンド旅行者の最新動向		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
18	国内旅行の最新動向		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
19	ホテル業界の課題		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
20	レポート作成		テキスト、パワーポイント、ビデオ								
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	5	7						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 30 %）		6 発表（ %）									
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 10 %）		7 最終レポート（ 40 %）									
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）		8 その他（ %）									
4 期末試験（ %）		9 その他（ %）									
5 授業内の小テストや課題提出（ 20 %）		10 その他（ %）									
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		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	宿泊実務Ⅰ										
担当教員	鈴木敬一郎	実務授業の有無	有	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	前期						
必修・選択	必修	単位数	1	時間数（90分）	10						
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ホテルにおける宿泊業務の内容を理解し知識を身に着ける。 また、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、ベル業務において実務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（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）、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	自己紹介、ガイダンス（スケジュール・評価方法）、宿泊部門の業務		テキスト、パワーポイント								
2	宿泊部門の業務		テキスト、パワーポイント								
3	客室概要		テキスト、パワーポイント、実習								
4	ベル業務① 実習（エレベーターの乗降）		テキスト、パワーポイント、実習								
5	ベル業務② 振り返り実習（エレベーターの乗降） 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								
6	ベル業務③ 振り返り実習（お出迎え、フロントへの案内） 実習（客室案内）		テキスト、パワーポイント、実習								
7	ベル業務④ 振り返り実習（客室案内） 実習（館内案内）		テキスト、パワーポイント、実習								
8	ベル業務⑤ 振り返り実習（館内案内） 実習（館外案内）		テキスト、パワーポイント、実習								
9	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								
10	実技テスト		テキスト、パワーポイント								
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	4	7						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 30 %）							6 発表 （ %）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 10 %）							7 最終レポート（ 10 %）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）							8 その他 （ %）				
4 期末試験 （ 50 %）							9 その他 （ %）				
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）							10 その他 （ %）				
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		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	宿泊実務Ⅱ										
担当教員	鈴木敬一郎			実務授業の有無		有		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	必修			単位数		1		時間数（90分）		10	
授業概要、目的、 授業の進め方	テキスト、パワーポイント、ホテル実務技能認定試験を通して、ホテルにおける宿泊業務の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、ホテル実務技能認定試験初級の合格を目指す										
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）、ホテル実務技能認定試験問題集、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	ガイダンス（スケジュール・評価方法）						テキスト、パワーポイント				
2	ホテル業従事者の資質、状況判断と行動						テキスト、パワーポイント				
3	宿泊部門の概要、各職種の業務						テキスト、パワーポイント				
4	レセプション部門の業務とサービスに関する知識						テキスト、パワーポイント				
5	旅行業者との連携に関する知識						テキスト、パワーポイント				
6	練習問題										
7	模擬問題①										
8	模擬問題②										
9	過去問題										
10	検定本番										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	3	5					によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 30 %）								6 発表（ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 10 %）								7 最終レポート（ %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ 50 %）								8 その他（ %）			
4 期末試験（ %）								9 その他（ %）			
5 授業内の小テストや課題提出（ 10 %）								10 その他（ %）			
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		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Ⅰ										
担当教員		渡邊 恵			実務授業の有無		有		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		前期	
必修・選択		必修			単位数		1		時間数（90分）		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	授業ガイダンス、動機づけ 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	Ⅰ 第2章 什器・食器・備品類の知識						銀食器の種類を学ぶ					
3	Ⅰ 第2章 什器・食器・備品類の知識						陶磁器の種類を学ぶ					
4	Ⅰ 第2章 什器・食器・備品類の知識 Ⅰ 第3章 メニュー						ガラス食器の種類を学ぶ、リネン類、ワゴン類を学ぶ メニューの起源、重要性を学ぶ					
5	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					
6	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（アミューズ～スープ）						1つ1つ細かく説明を入れ、知識を深めていく					
7	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（魚料理～ロースト）											
8	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（デザート～コーヒー）											
9	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（テーブルマナー、香辛料）											
10	確認テスト 振り返り、インターンシップ研修前動機づけ											
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は		1	2	4							によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 30 %）						6 発表 （ %）						
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 20 %）						7 最終レポート （ %）						
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）						8 その他 （ %）						
4 期末試験 （ 50 %）						9 その他 （ %）						
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）						10 その他 （ %）						
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		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。インターンシップ研修に活かし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		料飲サービス実務Ⅱ										
担当教員		渡邊 恵			実務授業の有無		有		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		必修			単位数		1		時間数（90分）		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。 実際の機材や画像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（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	授業ガイダンス、動機づけ 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				
2	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				
3	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				
4	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				
5	Ⅱ 第1章 レストラン概要（テーブルサービスの形態）							フランス式サービス、イギリス式サービス、アメリカ式サービス、ロシア式サービスを学ぶ				
6	Ⅲ 第1章 宴会部門の概要							宴会の概要を学ぶ				
7	Ⅲ 第3章 宴会サービス							宴会のサービス方法を学ぶ				
8	飲料知識（酒類の基礎知識）							酒類の分類や酒類を学ぶ				
9	飲料知識（酒類の基礎知識）							酒類の分類や酒類を学ぶ				
10	確認テスト 振り返り、2年次の国家資格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				
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は		1	2	4						によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 30 %）									6 発表 （ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 20 %）									7 最終レポート（ %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）									8 その他 （ %）			
4 期末試験 （ 50 %）									9 その他 （ %）			
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）									10 その他 （ %）			
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		前期の西洋料理の基本から朝食、日本料理、中国料理、宴会、飲料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	料飲サービス演習Ⅰ										
担当教員	渡邊 恵			実務授業の有無		有		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		前期	
必修・選択	必修			単位数		1		時間数（90分）		12	
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	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。				
2	演習のセッティング、リネン類のセッティング						テーブルの開閉の仕方、クロス、ナプキン等の取り扱い、セッティング				
3	お迎え、着席補助、メニューサービス、オーダーテイク										
4	皿持ち、プレートサービス、下げ										
5	トレイサービス（タンブラー、脚付きグラス）										
6	ワインサービス										
7	パンサービス、コーヒーサービス										
8	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				
9	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				
10	実技テスト										
11	ワイン抜栓を実践で学ぶ										
12	インターンシップ前、準備、確認										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	4						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表（ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）						7 最終レポート（ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）					
4 期末試験（ 30 %）						9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ %）						10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		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が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		料飲サービス演習Ⅱ										
担当教員		渡邊 恵			実務授業の有無		有		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		必修			単位数		1		時間数（90分）		10	
授業概要、目的、 授業の進め方		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	前期技術の振り返り テーブルサービスの形態を実践で学ぶ											
2	テーブルサービスの形態を実践で学ぶ						フランス式、イギリス式、アメリカ式、ロシア式					
3	スープチュリーンを実践で学ぶ											
4	ワインサービスを実践で学ぶ											
5	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					
6	バーサービスの基礎知識を実践で学ぶ						カクテル実習					
7	ロシア式サービスを見て学ぶ						サービスコンクール見学					
8	日本料理、中国料理のサービスを実践で学ぶ											
9	実技テスト											
10	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												
この科目評価は		1	2	4							によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）								6 発表（ %）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）								7 最終レポート（ %）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）								8 その他（ %）				
4 期末試験（ 30 %）								9 その他（ %）				
5 授業内の小テストや課題提出（ %）								10 その他（ %）				
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		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が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										

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Ⅰ（料飲）				
担当教員	渡邊恵	実務授業の有無	有	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	前期
必修・選択	必修	単位数	1	時間数（90分）	11
授業概要、目的、授業の進め方	To be able to do simple English conversation with hotel guests during their internship and to be able to be familiar with hotel phrases and vocabulary				
学習目標（到達目標）	To be able to achieve the goals set above for this subject				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	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	Introduction to hotel and restaurant English conversation		Introducing students to hotel and restaurant vocabulary and conversation		
2.3	Restaurant reservation		Learning this topic helps hotel students understand proper guest service, scheduling, and communication skills needed in hospitality management.		
4.5	Showing them to their seats		To learn this topic helps hotel students develop hospitality etiquette, customer service skills, and proper guest-handling procedures in restaurant settings.		
6.7	Taking orders - Japanese cuisine		講義 デモンストレーション		
8.9	Taking orders - Western cuisine		Taking orders for Western cuisine teaches hotel students how to accurately record guests' meal selections while understanding menu terminology, course structure, and proper dining service etiquette in a Western restaurant setting.		
10	Paying the bill at the restaurant		Paying the bill at the restaurant teaches hotel students the proper procedures for presenting checks, processing payments, and assisting guests courteously and professionally during the final stage of dining service.		
11	Guided tour and explanation to restaurant		Guided tour and explanation to guest room services teaches hotel students how to escort guests to their rooms while clearly introducing room features, hotel amenities, and available services in a professional and welcoming manner.		
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は	1	2	5	6	によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 80 %）					6 発表（ 10 %）
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 5 %）					7 最終レポート（ %）
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）					8 その他（ %）
4 期末試験（ %）					9 その他（ %）
5 授業内の小テストや課題提出（ 5 %）					10 その他（ %）
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	Active participation in role-plays is essential, as the class focuses on practical speaking skills. Frequent absences will hinder progress due to pair work. Students should review vocabulary in advance and approach each session with a service-oriented mindset.				
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				

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Ⅰ（宿泊）										
担当教員	渡邊恵	実務授業の有無	有	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	必修	単位数	1	時間数（90分）	10						
授業概要、目的、 授業の進め方	To be able to do simple English conversation with hotel guests during their internship and to be able to be familiar with hotel phrases and vocabulary										
学習目標 （到達目標）	To be able to achieve the goals set above for this subject										
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	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	Introduction to hotel and restaurant English conversation		Introducing students to hotel and restaurant vocabulary and conversation								
2	Room service		Room service teaches hotel students the procedures for taking, preparing, and delivering food and beverages to guests' rooms while maintaining professionalism, efficiency, and high standards of hospitality.								
3	Front desk services		Front desk services teaches hotel students the essential skills for assisting guests with check-in, check-out, inquiries, reservations, and customer support while providing professional and welcoming hospitality.								
4	Check-in／Check-out		講義 デモンストレーション								
5	Guided tour and explanation to guest room		Guided tour and explanation to guest room services teaches hotel students how to escort guests to their rooms while clearly introducing room features, hotel amenities, and available services in a professional and welcoming manner.								
6	Instructions for in-room communication		Instructions for in-room communication teaches hotel students how to explain the proper use of in-room telephones, service buttons, and communication systems so guests can easily access hotel services and assistance.								
7	Tourism information		Tourism information teaches hotel students how to provide guests with helpful recommendations and accurate details about local attractions, transportation, events, and sightseeing opportunities to enhance their travel experience.								
8	Giving directions		Giving directions teaches hotel students how to clearly and accurately guide guests to destinations within and outside the hotel while using polite communication and local area knowledge.								
9	Public transportation		Public transportation teaches hotel students how to explain local transit options, schedules, fares, and routes so they can assist guests in traveling conveniently and confidently.								
10	Taking reservations for accommodations - asking for preferences		Taking reservations for accommodation and asking for preferences teaches hotel students how to confirm booking details while professionally identifying guests' room, service, and special accommodation preferences to ensure personalized hospitality.								
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	5	6					によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 80 %）						6 発表（ 10 %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 5 %）						7 最終レポート（ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他				（ %）	
4 期末試験（ %）						9 その他				（ %）	
5 授業内の小テストや課題提出（ 5 %）						10 その他				（ %）	
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意	Consistent review is required, as the course covers detailed expressions used in real operations. Role-plays involve switching roles, so lack of preparation affects the entire activity. Students are expected to communicate proactively in English throughout the class.										
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Ⅰ①（イタリア軒・ANAクラウンプラザホテル新潟見学、テーブルマナー）											
担当教員		渡邊 恵			実務授業の有無			有		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		前期	
必修・選択		必修			単位数			1		時間数（90分）		10	
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	授業目的・見学の意義理解 ホテル見学時のマナー理解												
2	イタリア軒調査（歴史、特徴、質問だし）												
3	イタリア軒見学（客室、バンケット、レストラン、サービス）												
4	振り返り												
5	ANAクラウンプラザホテル調査（歴史、特徴、質問だし）												
6	ANAクラウンプラザホテル新潟見学（客室、バンケット、レストラン）、現役ホテルスタッフ講和												
7	振り返り												
8	フランス料理の基礎知識、テーブルマナー理解												
9	テーブルマナー体験												
10	振り返り 学びの整理、レポート作成												
評価方法・成績評価基準													
この科目評価は		1	2	7							によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 40 %）									6 発表（ %）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）									7 最終レポート（ 30 %）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）									8 その他（ %）				
4 期末試験（ %）									9 その他（ %）				
5 授業内の小テストや課題提出（ %）									10 その他（ %）				
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする													
履修上の注意		自信で興味をもって調査を進めていく。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ていく。											
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Ⅰ②（ホテル日航新潟見学＆会社説明会）											
担当教員	渡邊 恵			実務授業の有無			有		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	必修			単位数			1		時間数（90分）		8	
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	授業目的・意義確認 スケジュール共有											
2	日航ホテルズの特徴理解											
3	ホテル日航新潟調査（歴史、特徴、質問だし）											
4	ホテル日航新潟調査（歴史、特徴、質問だし）											
5	ホテル日航新潟見学（客室、バンケット、レストラン、チャペル）											
6	ホテル日航新潟内にて企業説明会、先輩社員講和											
7	企業研究整理、他ホテル比較											
8	振り返りレポート作成											
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は		1	2	7						によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 40 %）									6 発表（ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）									7 最終レポート（ 30 %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）									8 その他（ %）			
4 期末試験（ %）									9 その他（ %）			
5 授業内の小テストや課題提出（ %）									10 その他（ %）			
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		自信で興味をもって調査を進めていく。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ていく。										
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Ⅰ③（東京就職研修）											
担当教員	渡邊 恵			実務授業の有無			有		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	必修			単位数			1		時間数（90分）		8	
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	研修目的・旅程表・スケジュール確認											
2	訪問先ホテル調査、質問だし											
3	団体行動、ビジネスマナーの共有、スケジュール把握											
4	現地研修（ホテル見学）											
5	現地研修（ホテル見学）											
6	現地研修（ホテル見学）											
7	現地研修（ホテル見学）											
8	学びの共有 レポート作成											
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は		1	2	7						によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表（ %）						
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）						7 最終レポート（ 30 %）						
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）						
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）						
5 授業内の小テストや課題提出（ %）						10 その他（ %）						
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		自信で興味をもって調査を進めていく。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ていく。										
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Ⅰ④（卒業制作準備、Canva講習）										
担当教員	渡邊 恵			実務授業の有無		有		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	必修			単位数		1		時間数（90分）		8	
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	ホテルコース卒業制作説明										
2	先輩からの引継ぎ										
3	先輩からの引継ぎ										
4	次年度の卒業制作を創造する										
5	Canvaの基本操作レクチャー										
6	テンプレートの活用方法										
7	デザイン作成										
8	デザイン提出 レポート作成										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	7						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表（ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）						7 最終レポート（ 30 %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ %）						10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		自信で興味をもって調査を進めていく。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ていく。									
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	有	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	必修			単位数	1	時間数（90分）	9			
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、マナー・プロトコール検定2級・3級問題集									
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、 第2章 国際人としてのプロトコール					日本、西洋、アジアのマナーの成り立ち プロトコールの原則、パーティ、国旗				
3	第3章 社会人に必要なマナー、第4章 ビジネスシーンのマナー					言葉遣い、話し方、服装 贈答（祝儀、不祝儀、袱紗）、手紙のマナー				
4	第5章 和食のマナー、第6章 西洋料理のマナー					和室のマナー、西洋料理とアジアの食事のマナー				
5	第7章 冠のしきたり、第8章 婚のしきたり					主な通過儀礼、婚約、結婚式のマナー				
6	第9章 葬のしきたり、第10章 祭りのしきたり					葬儀、法要の日本知識、年中行事				
7	模擬問題					過去問題				
8	模擬問題					過去問題				
9	検定本番									
評価方法・成績評価基準										
この科目評価は		1	2	3						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 30 %）					6 発表（ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 10 %）					7 最終レポート（ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ 60 %）					8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）					9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ %）					10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする										
履修上の注意	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。									

科目名	インターンシップ研修前後学習										
担当教員	渡邊 恵			実務授業の有無		有		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		前期	
必修・選択	必修			単位数		1		時間数（90分）		8	
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 書・その他資料	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	事前：インターンシップ研修の意義、重要性を伝える										
2	事前：企業研究										
3	事前：目標設定										
4	事後：振り返り										
5	事後：面談実施／お礼状・レポート作成										
6	事後：面談実施／お礼状・レポート作成										
7	事後：レポート作成										
8	事後：自身の将来を考える										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	7						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表（ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）						7 最終レポート（ 30 %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ %）						10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		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。									
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	鑑賞対話で学ぶ多様性Ⅰ									
担当教員	渡邊恵			実務授業の有無	有	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	前期			
必修・選択	必修			単位数	1	時間数（90分）	8			
授業概要、目的、授業の進め方	グループでの対話を通して作品を観察し、感じたことや考えを言葉にししながら他者の視点を学ぶ。多様な価値観に触れ、多様性を受容する力とコミュニケーション力を養う。最後に学びを振り返る。									
学習目標（到達目標）	自分の考えや感じたことを言葉で表現できる。他者の見方や価値観を尊重し、対話を通して相互理解を深められる。作品を丁寧に観察し、相手の気持ちを想像しながらコミュニケーションの基礎を身につける。									
テキスト・教材・参考図書・その他資料	アートカード、アート作品のカラーコピー、モニター									
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・鑑賞対話入門					アートカードを使用したグループ鑑賞対話、振り返りGoogleフォーム入力に携帯電話必要				
2	対話の基礎と作品鑑賞					作品カラーコピーを使用した鑑賞対話、振り返りGoogleフォーム入力に携帯電話必要				
3	多様性の基礎と作品鑑賞（オンライン授業）					オンラインでグループごとに鑑賞対話、振り返りGoogleフォーム入力に携帯電話必要				
4	ファシリテーションの基礎と実践、作品鑑賞					作品カラーコピーを使用した鑑賞対話、振り返りGoogleフォーム入力に携帯電話必要				
5	アールブリュットの世界と作品鑑賞					作品カラーコピーを使用した鑑賞対話、振り返りGoogleフォーム入力に携帯電話必要				
6	鑑賞対話実践（前半）					学生が交代でグループ内のファシリテーター役を務め、作品鑑賞と振り返り（Googleフォーム入力に携帯電話必要）				
7	鑑賞対話実践（後半）					学生が交代でグループ内のファシリテーター役を務め、作品鑑賞と振り返り（Googleフォーム入力に携帯電話必要）				
8	総括・学びの言語化					ファシリテーター経験を踏まえ、グループ内と個人振り返りで学びを言語化（Googleフォーム入力に携帯電話必要）				
評価方法・成績評価基準										
この科目評価は		1	2	5	7					によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 30 %）						6 発表（ %）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）						7 最終レポート（ 20 %）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）				
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）				
5 授業内の小テストや課題提出（ 20 %）						10 その他（ %）				
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする										
履修上の注意		対話型鑑賞を中心に進めるため、主体的に授業に参加し、グループでの意見交換やファシリテーター役などの活動にも取り組むことが求められます。また、出席状況に加え、毎回の授業後に行うGoogleフォームでの振り返り課題も評価の対象となるため、遅刻や欠席とともに提出漏れにも十分注意してください。								
実務経験教員の経歴		教務経験10年以上あり								

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 進級制作②											
担当教員		伊波華奈子			実務授業の有無		有		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		必修			単位数		1		時間数（90分）		8		
授業概要、目的、 授業の進め方		コース指標である【想い、考え、行動できる人】を軸に、人前結婚式を創り上げる。 ②では、チームに分かれて役割を決め、お客様情報を読み解く。											
学習目標 (到達目標)		どんな人生を歩んできたカップルなのか、なぜ結婚式を挙げるのか、どんな式を望んでいるか。 自分たちが提供すべきはどのような式なのかを、チームで導き出す。											
テキスト・教材・参考図 書・その他資料		筆記用具、ノート、配布資料あり											
回数		授業項目、内容							学習方法・準備学習・備考				
1		進級制作の意味と価値 イベントの作り方 チーム発表 役割を決める											
2		想いを汲み取りカタチにするとは											
3		お客様を割り当てる、情報を詳しく読み解く											
4		お客様情報の深掘り 何を聞かれても答えられるように											
5		先生チェック											
6		衣裳を決める（チームごとに日程をずらして）											
7		お客様情報のまとめ											
8		どんな人生を歩んできたカップルなのか、 自分たちが提供すべきはどのような挙式なのか。							レポート作成				
評価方法・成績評価基準													
この科目評価は				1	2	4						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 ％）								6 発表 （ ％）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 ％）								7 最終レポート （ ％）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ ％）								8 その他 （ ％）					
4 期末試験 （ 30 ％）								9 その他 （ ％）					
5 授業内の小テストや課題提出 （ ％）								10 その他 （ ％）					
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする													
履修上の注意		挙式はチームで創り上げるものであるということを理解し、「議論」を重ねることでひとつの答を導き出す。 人の意見に耳を傾ける傾聴力、質問力を向上させる。											
実務経験教員の経歴		ウエディング企業にて接客、営業、挙式施行、衣裳取り扱い経験あり											

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	イベントプロデュースⅠ 進級制作③				
担当教員	伊波華奈子	実務授業の有無	有	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	必修	単位数	2	時間数(90分)	15
授業概要、目的、 授業の進め方	コース指標である【想い、考え、行動できる人】を軸に、人前結婚式を創り上げる。 ③では、各々の役割を極め、装飾、備品の作成、円滑に式を挙行できるよう、意見を交えながら演習する。				
学習目標 (到達目標)	テーマに合わせた演出、装飾、備品を制作する。チームで意見を出し合い、より良い挙式に創り上げる。				
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	筆記用具、ノート、配布資料あり				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	制作の開始 役割ごとに必要なもの、タスクを整理し、取り掛かる				
2	装飾・備品制作 施行チームは構成を組み立てる				
3	装飾・備品制作 施行チームは構成を組み立てる				
4	装飾・備品制作 施行チームは構成を組み立てる				
5～8	全員で演習				
9・10	第1回先生チェック、フィードバックを受ける 構成の仮完成				
11・12	ブラッシュアップし、演習				
13・14	第2回先生チェック、フィードバックを受ける				
15	構成完成 コンセプトシートの提出(レポート)				
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は		1	2	4	によって総合的に評価される(番号を記入)
1 出席率(8割以上)(40 %)					6 発表 (%)
2 授業内の態度や参加度が評価できる (30 %)					7 最終レポート (%)
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む (%)					8 その他 (%)
4 期末試験 (30 %)					9 その他 (%)
5 授業内の小テストや課題提出 (%)					10 その他 (%)
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意		挙式はチームで創り上げるものであるということを理解し、協調性をもって取り組むこと。 チームのメンバーの身になって考え、行動すること。			
実務経験教員の経歴		ウェディング企業にて接客、営業、挙式施行、衣裳取り扱い経験あり			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		イベントプロデュースⅠ 進級制作④										
担当教員		伊波華奈子			実務授業の有無		有		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		必修			単位数		2		時間数（90分）		15	
授業概要、目的、 授業の進め方		コース指標である【想い、考え、行動できる人】を軸に、人前結婚式を創り上げる。 ④では、式の制作とともに、進級制作として披露することでの自己の成長を知る。										
学習目標 (到達目標)		進級制作として保護者の前で披露し、自分自身の行動と振り返り、達成感を感じる。 役割への理解と、チームで取り組むことへの価値を知り、自身の進路選びに活かす。										
テキスト・教材・参考図 書・その他資料		筆記用具、ノート、配布資料あり										
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考					
1・2	ゲストを入れての施行 チーム間でお互いの挙式に参列し、意見を言い合う											
3・4	ゲストを入れての施行 チーム間でお互いの挙式に参列し、意見を言い合う											
5	副校長、教務部長、事務局長チェック											
6	ブラッシュアップ 演習											
7	ゲストへの資料作成											
8	ゲスト誘導練習、発表準備											
9	ゲスト誘導練習、発表準備											
10	ゲスト誘導練習、発表準備											
11	最終リハーサル 完成の確認											
12	最終リハーサル 本番と同じ流れで											
13	本番											
14	本番											
15	進級制作振り返り、レポート提出											
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は			1	2	4						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）									6 発表 （ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）									7 最終レポート （ %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）									8 その他 （ %）			
4 期末試験 （ 30 %）									9 その他 （ %）			
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）									10 その他 （ %）			

※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		挙式はチームで創り上げるものであるということを理解し、協調性をもって取り組むこと。 当日列席されるお客様（保護者）の身になってより良いものを創るよう努めること。										
実務経験教員の経歴		ウェディング企業にて接客、営業、挙式施行、衣裳取り扱い経験あり										

科目名	ホスピタリティ産業論（ホテル・葬祭編）											
担当教員	鈴木敬一郎			実務授業の有無		有		授業形態		対面・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	必修			単位数		1		時間数（90分）		8		
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテル業界全体の概要ならびにホテルの分類、各部門における代表的な職種と業務内容について理解し、基礎的な知識を習得する											
学習目標 (到達目標)	ホテルおよび宿泊産業の概要や組織、職種・業務内容に関する基礎知識を体系的に理解し、ホテルスタッフに求められる資質や心構えを身につけ、将来の進路選択に活かす。											
テキスト・教材・参考図書・その他資料	パワーポイント、レジュメ、DVD、動画											
回数	授業項目、内容							学習方法・準備学習・備考				
1	自己紹介、ガイダンス（スケジュール・評価方法）、ホテルの概要、							レジュメ、パワーポイント、動画				
2	ホテルで働く魅力、ホテル業界の環境、現況、ホテルの種類・形態							レジュメ、パワーポイント、動画				
3	ホテルの仕事①（宿泊部門） （組織・職種・業務内容・基礎知識）							レジュメ、パワーポイント、動画				
4	ホテルの仕事②（料飲・宴会部門） （組織・職種・業務内容・基礎知識）まとめ							レジュメ、パワーポイント、DVD				
5	自己紹介・葬儀の意味・グリーフとは							PP講義・Googleフォームアンケート				
6	業界の職種と求められる力について・自分自身と向き合う大切さ							PP講義・Googleフォームアンケート				
7	葬儀のケーススタディから「命や時間の大切さ」を考える							PP講義・Googleフォームアンケート				
8	業界のプロフェッショナルとは・「仕事とは何か」「仕事のやりがい」について考える							PP講義・映像視聴				
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は		1	2	5	7					によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 30 %）									6 発表（ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 10 %）									7 最終レポート（ 50 %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）									8 その他		(%)	
4 期末試験（ %）									9 その他		(%)	
5 授業内の小テストや課題提出（ 10 %）									10 その他		(%)	
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		本科目は、ホテル・宿泊産業を初めて学ぶ学生を主な対象としているため、専門知識は前提としないが、授業を通じて扱う内容は実務や就職活動と密接に関連している。業界や職業観を自分自身の進路と結びつけながら、主体的に受講すること。										
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	ブライダル総論				
担当教員	小島育穂	実務授業の有無	有	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	前期
必修・選択	必修	単位数	2	時間数（90分）	20
授業概要、目的、 授業の進め方	・座学を通して、ブライダルの基本知識を学ぶ ・アソシエイトブライダルコーディネーター認定試験に向けて毎授業で小テストを行い、知識を定着させる				
学習目標 (到達目標)	・アソシエイトブライダルコーディネーター認定試験合格のために知識を学ぶ				
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	エキスパート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	ブライダル総論の目的説明		X.第7章		
2	挙式		〃		
3	披露宴・二次会・新婚旅行		X.第8章～第10章		
4	結婚の定義		X.第1章		
5	日本の結婚式：歴史と文化		X.第2章		
6	〃		〃		
7	海外の結婚式：歴史と文化		X.第3章		
8	お見合い・婚約		X.第4章～第5章		
9	結納		X.第6章		
10	料理・飲物		X.第11章		
11	衣装		X.第13章		
12	〃		〃		
13	ヘアメイク・会場コーディネート・ペーパーアイテム		X.第14章・第16章～第17章		
14	引出物・音響照明・司会・写真映像・記念品		X.第18章～第22章		
15	ブライダル市場・ブライダルの業種・業態・集客チャネル・エリア特性		XII.第1章～第6章		
16	コンプライアンスとトラブル対処		VIII.第11章 IX.第1章～第2章		
17	テスト				
18	ブライダルコーディネーター概論		I.第1章～第4章		
19	ヒアリング（新規・成約後）		II.第1章～第3章		
20	〃				
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は		1	2	4	によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 30 %）				6 発表（ %）	
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）				7 最終レポート（ %）	
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）				8 その他	（ %）
4 期末試験（ 40 %）				9 その他	（ %）
5 授業内の小テストや課題提出（ %）				10 その他	（ %）

※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	・ブライダルの基本知識の習得をするため、今後の全ての授業の基盤となる。 ・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。				
実務経験教員の経歴	新潟市の美容室にて美容師として8年勤務・新潟市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		ワーキングリサーチ				
担当教員		古田千晶	実務授業の有無	有	授業形態	対面・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	前期
必修・選択		必修	単位数	2	時間数(90分)	15
授業概要、目的、 授業の進め方		ブライダル業界と職種の理解、自己理解、企業理解を深める				
学習目標 (到達目標)		業界理解と自己分析を踏まえ、企業研究ができている状態				
テキスト・教材・参考図 書・その他資料		ブライダルのお仕事2026				
回数	授業項目、内容			学習方法・準備学習・備考		
1	導入、概要説明 「社会人」って何？			講義		
2	パワポ（副校長）			演習 パソコン必要		
3	ブライダルのお仕事 P14「人はなぜ結婚式をするの？」 ch.1：P20～28 結婚式の基礎知識			講義 ブライダルのお仕事2026		
4	ch.2：P32～43 ブライダルの職種紹介			講義 ブライダルのお仕事2026		
5	パワポ（副校長）			演習 パソコン必要		
6	ch.2：P46～52 業界研究 ch.3：P54～67 ブライダル業界で働く&企業研究			講義 ブライダルのお仕事2026		
7	小島先生の話			講義		
8	伊波先生の話			講義		
9	古田の話（OWA）			講義		
10	プレゼン作成について 導入・概要説明 チーム発表、プレゼン作成①			7人10チーム 「プランナー」と「スタイリスト」について調べる		
11	プレゼン作成②			演習		
12	プレゼン作成③			演習		
13	プレゼン作成④			演習		
14	プレゼン作成⑤・完成			演習		
15	発表・総括			発表時間：1チーム5分 50分 その他40分：転換、総括、振り返り		
評価方法・成績評価基準						
この科目評価は		1	2	6		によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）					6 発表 （ 30 %）	
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）					7 最終レポート （ %）	
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）					8 その他 （ %）	
4 期末試験 （ %）					9 その他 （ %）	
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）					10 その他 （ %）	
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする						
履修上の注意		業界を知る上で自己理解を深める プレゼン作成では積極的に参加をし、チームワークを学ぶ				
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年間務める				

科目名	首都圏就職研修										
担当教員	伊波華奈子			実務授業の有無		有		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	必修			単位数		1		時間数（90分）		10	
授業概要、目的、 授業の進め方	企業を訪問し、首都圏で活躍する先輩の話聞くことで、首都圏で働くイメージを持つ 就職活動においての視野を広げる										
学習目標 (到達目標)	訪問した企業、業界について見聞きしたことを、自身の就職先選びにどう活かすかを考えられる										
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	配布資料、筆記用具										
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考				
1	動機づけ スケジュール確認 事前学習										
2	企業研究										
3	企業研究										
4～6	首都圏就職研修1日目										
7～9	首都圏就職研修2日目										
10	振り返り										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	7						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）								6 発表（ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）								7 最終レポート（ 30 %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）								8 その他（ %）			
4 期末試験（ %）								9 その他（ %）			
5 授業内の小テストや課題提出（ %）								10 その他（ %）			
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		事前の調べ学習を丁寧に行い、 企業や人の話を聞く際は、各々の将来像と重ね合わせ、自分ごととして取り組むこと。									
実務経験教員の経歴		ウエディング企業にて接客、営業、衣裳取り扱い経験あり									

科目名		婚礼実務										
担当教員		小島育穂			実務授業の有無		有		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		必修			単位数		2		時間数（90分）		20	
授業概要、目的、 授業の進め方		・座学を通してウエディングにおけるヒアリング力・提案力・営業力を養う。 ・アソシエイトブライダルコーディネーター認定試験対策										
学習目標 (到達目標)		・婚礼業務の知識の習得 ・アソシエイトブライダルコーディネーター認定試験合格										
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	プランニング（新規・成約後）							Ⅲ.第1章～第2章				
2	〃											
3	プレゼンテーション（新規・成約後）							Ⅳ.第1章～第4章				
4	〃											
5	手配業務と当日業務							Ⅴ.第1章～第2章、Ⅵ.第1章～第5章				
6	〃											
7	ABC認定試験についての説明・プレテスト							現状の知識レベルを知る				
8～19	過去問題・模擬テスト・解説							問題の反復練習を行い合格水準を目指す				
20	認定テスト 振り返り											
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は			1	2	3					によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 30 %）										6 発表 （ %）		
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）										7 最終レポート （ %）		
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ 40 %）										8 その他 （ %）		
4 期末試験 （ %）										9 その他 （ %）		
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）										10 その他 （ %）		
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		・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。 ・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、問題に慣れる。										
実務経験教員の経歴		新潟市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基礎											
担当教員		伊波華奈子			実務授業の有無		有		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		前期		
必修・選択		必修			単位数		2		時間数（90分）		15		
授業概要、目的、 授業の進め方		パーソナルカラーリスト検定3級テキストに基づき、ものの見え方、配色などの理解をし、人の持つ特色から似合うコーディネート を導きだす。											
学習目標 (到達目標)		相手の望む、誰から見ても素敵だと思われる配色ができるようになる。 (見る人によって配色の印象が異なること、感情への効果があることを理解する。)											
テキスト・教材・参考図 書・その他資料		テキスト、問題集、ノート											
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考						
1	動機づけ 授業概要説明 検定日程、学習の進め方、(テキスト)色のしくみ						テキストP24～ 問題集実施						
2	第1章 色彩と文化						テキストP4～、P8～、P16～ 問題集実施						
3	第2章 色のしくみ 色の三属性を理解する 色相環の書き方						テキストP24～、P28、P29 問題集実施						
4	色の三属性を復習 色調図の書き方						テキストP28、P30～P33 問題集実施						
5	色相配色、色調配色						テキストP34～、P37～、 問題集実施						
6	対比と同化						テキストP41～P43 問題集実施						
7	感情効果						P44～P45 問題集実施						
8	アンダートーン、アンダートーン配色						P46～P54、P55 問題集実施						
9	第3章、ファッション概論						P56～ 問題集実施						
10	配色テクニック						P60～ 問題集実施						
11	【お楽しみワーク 浴衣と帯の組み合わせ方】						パワポでコラ作成、パソコン使用						
12	ブライダルと色彩 【特別講義 似合わせる方法】						P64～、						
13	テスト勉強 伊波ゼミ						テキスト、問題集、テスト問題使用						
14	ドレスコーディネート実習 似合わせ実践してみよう！						2クラスにメンバーを分けて行います						
15	期末テスト・答え合わせ						夏休みの宿題（検定対策問題）配布						
評価方法・成績評価基準													
この科目評価は		1	2	4							によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 40 %）								6 発表 （ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）								7 最終レポート （ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）								8 その他 （ %）					
4 期末試験 （ 30 %）								9 その他 （ %）					
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）								10 その他 （ %）					
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする													
履修上の注意		期末テストの結果により、追試となる場合があります。 勉強の時間を活用し、授業での疑問点は当日中に解消しておきましょう。											
実務経験教員の経歴		ウェディング企業にて接客、営業、挙式施行、衣裳取り扱い経験あり											

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		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		有	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		必修		単位数		2	時間数(90分)		15
授業概要、目的、 授業の進め方		パーソナルカラーリスト検定3級テキストに基づき、ものの見え方、配色などの理解をし、人の持つ特色から似合うコーディネート を導きだす。							
学習目標 (到達目標)		人を見て似合う色を判別し、その人の好み、その人のために似合わせる技術を習得する。 (自分のシーズンがどれに該当するか、どんな色を使いこなせるかを知り、取り入れる。)							
テキスト・教材・参考図 書・その他資料		テキスト、問題集、ノート							
回数	授業項目、内容					学習方法・準備学習・備考			
1	確認テスト					前期の力試し、結果により座席を編成します			
2	第4章 パーソナルカラー					テキストP68～、P75～			
3	4シーズンクラス代表決定戦					パソコン使用			
4	新郎新婦コーディネート					パソコン使用			
5	対策問題実施					まずは60点目指しましょう(状況により目標は変動)			
6.7	対策問題実施					70点を目指しましょう(状況により目標は変動)			
8	模擬問題 【お楽しみワーク】								
9	模擬問題 【お楽しみワーク】								
10	対策問題実施					85点以上を目指します(状況により目標は変動)			
11	対策問題実施								
12.13	対策問題実施								
14.15	対策問題実施					90点以上を目指します(状況により目標は変動)			
評価方法・成績評価基準									
この科目評価は		1	2	3					によって総合的に評価される(番号を記入)
1	出席率(8割以上)(40%)					6	発表	(%)	
2	授業内の態度や参加度が評価できる(30%)					7	最終レポート	(%)	
3	検定試験の合格または検定試験結果を含む(30%)					8	その他		(%)
4	期末試験(%)					9	その他		(%)
5	授業内の小テストや課題提出(%)					10	その他		(%)
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする									
履修上の注意		確認テストの結果により、苦手箇所を分析し、随時特講を行います。 対策問題で目標点に達しない場合にも、放課後の特講を実施します。 授業の度に、理解度チェックにて学生の苦手箇所の分析をし、進め方を変更する可能性があります。							
実務経験教員の経歴		ウェディング企業にて接客、営業、挙式施行、衣裳取り扱い経験あり							

科目名		料飲サービスウエディング実務Ⅰ											
担当教員		渡邊恵			実務授業の有無			有		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		前期	
必修・選択		必修			単位数			1		時間数（90分）		8	
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	授業ガイダンス、動機づけ 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	Ⅰ 第2章 什器・食器・備品類の知識							銀食器の種類を学ぶ					
3	Ⅰ 第2章 什器・食器・備品類の知識							陶磁器の種類を学ぶ					
4	Ⅰ 第2章 什器・食器・備品類の知識 Ⅰ 第3章 メニュー							ガラス食器の種類を学ぶ、リネン類、ワゴン類を学ぶ メニューの起源、重要性を学ぶ					
5	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（アミューズ～スープ）							フランス料理のフルコースの概要を学ぶ					
6	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（魚料理～ロースト）							1つ1つ細かく説明を入れ、知識を深めていく					
7	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（デザート～コーヒー、テーブルマナー）												
8	確認テスト 振り返り、インターンシップ研修前動機づけ												
評価方法・成績評価基準													
この科目評価は		1	2	4							によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 30 %）							6 発表 （ %）						
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 20 %）							7 最終レポート （ %）						
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）							8 その他						

科目名	料飲サービス ウエディング演習Ⅰ										
担当教員	渡邊 恵			実務授業の有無		有		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		前期	
必修・選択	必修			単位数		1		時間数（90分）		8	
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	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。				
2	演習のセッティング、リネン類のセッティング						テーブルの開閉の仕方、クロス、ナプキン等の取り扱い、セッティング				
3	お迎え、着席補助、メニューサービス、オーダーテイク										
4	皿持ち、プレートサービス、下げ、トレイサービス（タンブラー、脚付きグラス）										
5	ワインサービス、パンサービス、コーヒーサービス										
6	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				
7	実技テスト										
8	インターンシップ前、準備、確認、ワイン抜栓を実践で学ぶ										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	4						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表 （ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）						7 最終レポート （ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）						8 その他 （ %）					
4 期末試験 （ 30 %）						9 その他 （ %）					
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）						10 その他 （ %）					
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		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	フラワーアレンジメントⅠ									
担当教員	伊波華奈子			実務授業の有無	有	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	前期			
必修・選択	必修			単位数	1	時間数（90分）	8			
授業概要、目的、授業の進め方	ブライダルフラワーの基礎知識を学ぶ									
学習目標（到達目標）	ブライダルフラワーの取り扱い、ウエディングブーケ・装花の種類を覚える									
テキスト・教材・参考図書・その他資料	日本のウエディングプランナー育成プログラム・プリント・花資材									
回数	授業項目、内容					学習方法・準備学習・備考				
1	ウエディングフラワーの種類					テキスト・パワーポイント・サンプル				
2	花材の種類 生花アレンジメント					実習・ミニテスト				
3	花材の種類 ブリザーブドフラワーのブートニア					実習・ミニテスト				
4	ブーケの種類 クラッチブーケ					実習・プリント				
5	ウエディングフラワーの役割 造花のヘッドドレス					実習・プリント				
6	フラワーコーディネート 花瓶花					実習・ミニテスト				
7	花のお打合せ 造花のミニブーケ					実習・プリント				
8	期末テスト・インターネットリサーチ					テキスト・パソコン				
評価方法・成績評価基準										
この科目評価は			1	2	4	8	9			によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 20 %）								6 発表 （ %）		
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）								7 最終レポート （ %）		
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）								8 その他 出来栄 （ 20 %）		
4 期末試験 （ 20 %）								9 その他 行動作業 （ 10 %）		
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）								10 その他 （ %）		
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする										
履修上の注意			画像を見て知り、実際に触って覚える、何度も聞きながら知識を定着できるようにする							
実務経験教員の経歴			ウエディング企業にて接客、営業、挙式施行、衣裳取り扱い経験あり							

科目名		セルフプロデュース									
担当教員		小島育穂		実務授業の有無		有		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		必修		単位数		1		時間数（90分）		8	
授業概要、目的、 授業の進め方		ブライダル業界への就職に向けて身だしなみや作法の習得、オフィスカジュアルの理解									
学習目標 (到達目標)		オフィスカジュアルを理解し、自分の表現方法を学ぶ									
テキスト・教材・参考図 書・その他資料		プリント資料・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	第一印象とファッションでの自己表現（オフィスカジュアル）の理解					講義 求められる人物像を学ぶ・見た目の印象力を学ぶ					
2	自己分析・自分の強みや理想像を明確にする					ワークシート					
3	（調べ学習）オフィスカジュアル ヘアメイク					ヘアメイク3ルック デイレクションシート作成 PC必要					
4	（調べ学習）オフィスカジュアル ファッション					ファッション3ルック デイレクションシート作成 PC必要					
5	A) ヘアメイク 実践					持ち物： ヘアアイロン・メイク道具・鏡等 服装：オフィスカジュアル					
6	B) 立ち振る舞い 実践					服装：オフィスカジュアル					
7	C) 理想の社会人像（ウエディング）を意識する・ポジティブ思考					ワークシート					
8	振り返りとディレクションシート発表					ディレクションシート完成 レポート作成 PC必要					
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	7						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 30 %）							6 発表（ %）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）							7 最終レポート（ 40 %）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）							8 その他		（ %）		
4 期末試験（ %）							9 その他		（ %）		
5 授業内の小テストや課題提出（ %）							10 その他		（ %）		
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		就職面接で活かせるよう、自分が考える表現力だけではなく、社会から求められる表現力の理解を深める。									
実務経験教員の経歴		新潟市の美容室にて美容師として8年勤務・新潟市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		Global English（QQ English）										
担当教員		鈴木敬一郎			実務授業の有無		有		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		1		時間数		10	
授業概要、目的、 授業の進め方		・英語でのスムーズな会話力の向上 ・日常・ビジネスの基本的なコミュニケーション能力の習得 ・発音・語彙・瞬発力の強化										
学習目標 （到達目標）		「実践的な会話力向上」を目標とする										
テキスト・教材・参考図 書・その他資料		QQ English										
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考					
1	自己紹介と基本会話						QQ English					
2	日常生活について話す											
3	過去の経験を話す											
4	未来の予定を話す						講義 デモンストレーション					
5	買い物、注文											
6	道案内と場所の説明、意見を述べる											
7	問題解決											
8	トラブル対応											
9	ビジネス基礎英語											
10	総合演習、最終プレゼン											
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は		1	2	4						によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表（ %）						
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）						7 最終レポート（ %）						
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）						
4 期末試験（ 30 %）						9 その他（ %）						
5 授業内の小テストや課題提出（ %）						10 その他（ %）						
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		間違いを恐れず、できるだけ多く英語で話すこと										
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										
担当教員	鈴木 敬一郎			実務授業の有無		有		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		1		時間数（90分）		10	
授業概要、目的、 授業の進め方	宿泊業界や観光業界の変化を学び、現代の観光産業の課題と可能性について理解を深める										
学習目標 （到達目標）	観光ビジネスの知識を身につけるとともに、気になったトピックに対して、グループ毎に情報を整理し、発表する。										
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	2026年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	ホスピタリティについて①										
2	ホスピタリティについて②										
3	宿泊業界の変化について①										
4	宿泊業界の変化について②										
5	民泊需要の増加について										
6	ホテル業の人手不足について										
7	オーバーツーリズムについて										
8	エコツーリズムについて										
9	旅行会社とホテルの共存について										
10	消費者行動の変化について										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	7						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 70 %）						6 発表 （ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 20 %）						7 最終レポート（ 10 %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ %）						10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		発言、相談や調べものをする時間を確保し、座学で終わらせることなく、アクティブに授業を進める									
実務経験教員の経歴		ホテルでの勤務、教育指導経験あり									

※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと
※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする

科目名		プランナーゼミ											
担当教員		古田千晶		実務授業の有無		有		授業形態		対面			
対象学科		ウエディング分野		対象学年		1		開講時期		後期			
必修・選択		選択		単位数		1		時間数（90分）		8			
授業概要、目的、 授業の進め方		1. ウエディングプランナーの業務内容を理解する 2. プランニングの基礎やポイントを心得る											
学習目標 (到達目標)		ウエディングプランナーのやりがいや業務内容を理解し、職業観を意識する											
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〉											
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考						
1	導入						講義						
2	「ウエディングプランナー」とは						講義						
3	プランナーにとって大切な能力						講義						
4	現場のリアル						講義						
5	向いている人・成長する人						講義						
6	「目の前の人を想う気持ち」とは						講義						
7	ディスカッション						講義						
8	まとめ						講義						
評価方法・成績評価基準													
この科目評価は			1	2	7						によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 50 %）									6 発表（ %）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 20 %）									7 最終レポート（ 30 %）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）									8 その他			（ %）	
4 期末試験（ %）									9 その他			（ %）	
5 授業内の小テストや課題提出（ %）									10 その他			（ %）	

※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする													
履修上の注意		職業を意識することにより、自分にも意識を向ける											
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年間務める											

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ウェ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	有	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	1	時間数（90分）	13
授業概要、目的、 授業の進め方	業界のプランナーが受講するメソッドに基づき 新郎新婦にとってたったひとりのプランナーとして選んでいただく新規接客を学ぶ。				
学習目標 （到達目標）	お客様に向け、式当日をイメージさせるプレゼンテーションをコンテスト形式で発表する。 情景描写できるような言葉選びができるようになる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	筆記用具、配布資料				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	動機づけ 結婚式の意味・価値 金メダルをいただける仕事		オンラインもしくはオンデマンド講義 課題あり		
2	顧客行動のプロセス 結婚するカップルの背景を理解する		オンラインもしくはオンデマンド講義 課題あり		
3	ペルソナ（お客様情報）を読み解く		オンラインもしくはオンデマンド講義 課題あり		
4	新規接客に必要な 「3つのStory」		オンラインもしくはオンデマンド講義 課題あり		
5	カップルの心に響く「情景描写の技」		オンラインもしくはオンデマンド講義 課題あり		
6・7	セットピースをつくろう 当日をイメージさせる3つの演出		オンラインもしくはオンデマンド講義 課題あり		
8	フィードバック		オンラインもしくはオンデマンド講義 課題あり		
9	自分の提案内容、プレゼンテーションをブラッシュアップする		オンラインもしくはオンデマンド講義 課題あり		
10	フィードバック、プレゼンテーション練習				
11・12	発表会本番 人の発表を聴いてコメントを記入しよう				
13	金メダルは誰の手に？結果発表と振り返り		オンラインもしくはオンデマンド レポート		
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は	1	2	7		によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）			6 発表 （ %）		
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）			7 最終レポート （ 30 %）		
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）			8 その他 （ %）		
4 期末試験 （ %）			9 その他 （ %）		
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）			10 その他 （ %）		
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	高額な商品を取り扱う人としての身だしなみと心得、 オンラインにおいての映り方、相手への印象を意識すること。				
実務経験教員の経歴	ウェディング企業にて接客、営業、衣裳取り扱い経験あり				

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	有		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	1		時間数（90分）	8			
授業概要、目的、授業の進め方	ドレスコーディネーターについての知識を深める										
学習目標（到達目標）	衣裳を着せられるようになる										
テキスト・教材・参考図書・その他資料	筆記用具、配布資料										
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考				
1	ドレスコーディネーターとは 衣裳を扱う人の心得 衣裳店の種類						講義				
2	衣裳店の種類 ドレス選びは〇〇でなければならない						講義				
3	新郎衣裳に必要なもの 着せる手順						講義 デモンストレーション				
4	新婦衣裳に必要なもの 着せる手順						講義 デモンストレーション				
5	ドレスフィッティングテスト/裏でワーク②										
6	ドレスフィッティングテスト/裏でワーク③										
7	和装の知識						講義				
8	まとめ、レポート										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	7							によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表 （ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）						7 最終レポート （ 30 %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）						8 その他 （ %）					
4 期末試験 （ %）						9 その他 （ %）					
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）						10 その他 （ %）					
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		高額なものを取り扱う人としての意識をもって取り組むこと。									
実務経験教員の経歴		ウエディング企業にて接客、営業、衣裳取り扱い経験あり									

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	和装着付け・作法Ⅰ										
担当教員	伊波華奈子			実務授業の有無		有		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		1		時間数（90分）		13	
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、名古屋帯のお太鼓結びができる 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、体空補正、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				
11~12	浴衣を着る。小テスト③解答						実務、実習 ※実技テスト練習に差し替える可能性あり				
13	筆記、実技テスト						実務、実習				
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は			1	2	3					によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）									6 発表 （ %）		
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）									7 最終レポート （ %）		
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ 30 %）									8 その他 （ %）		
4 期末試験 （ %）									9 その他 （ %）		
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）									10 その他 （ %）		

※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		学生の進度により内容を調整し、実技テストの練習に差し替えます。									
実務経験教員の経歴		ウェディング企業にて接客、営業、衣裳取り扱い経験あり									

科目名	キャリアデザインⅡ				
担当教員	古田千晶	実務授業の有無	有	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	必修	単位数		時間数（50分）	110
授業概要、目的、 授業の進め方	1. 社会人になる前の心と体の準備を行う。 2. 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。 3. 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	プリント教材 等				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1~8	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		
9~14	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		
15~23	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		
24~31	1年生との交流を図る。		ディスカッション		
32~39	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				
40~47	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		
48~55	卒業制作に向けての準備を行う		ディスカッション		
56~63	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		
64~71	後期の動機付け、後期目標設定、シート記入		プリント		
72~79	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		
80~87	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		
88~95	年明けのスケジュール確認		プリント		
96~103	クラス交流、1. 2 年生交流会、座談会		ディスカッション		
104~110	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					
この科目評価は	1	2	5		によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 50 %）			6 発表（ %）		
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）			7 最終レポート（ %）		
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）			8 その他	（ %）	
4 期末試験（ %）			9 その他	（ %）	
5 授業内の小テストや課題提出（ 20 %）			10 その他	（ %）	
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	自分自身の将来を具体的に想像し、積極的に取り組む				
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年間務める				

科目名		ビジネス実務Ⅱ									
担当教員		古田千晶		実務授業の有無		有		授業形態		対面と遠隔	
対象学科		全学科		対象学年		2		開講時期		前期	
必修・選択		必修		単位数				時間数（50分）		15	
授業概要、目的、 授業の進め方		1年次に修得したビジネスマナーを基礎として、実践的な演習を行う。人前で話す事にも重点を置き、プレゼンテーションやロールプレイを通して、話し方や文章構成、社会人として求められる伝達力、表現力の向上を目指す。また、小テストを行いながら一人一人の理解度を確認していく。									
学習目標 (到達目標)		適切な敬語、言葉使い、社会人としてふさわしい態度および行動を知っているだけでなくできるになる事									
テキスト・教材・参考図 書・その他資料		ウィネット「プレゼンテーション講座」									
回数		授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考			
1		社会人に向けてのマナーの定義						講義			
2		敬語と言葉の言い換え・リフレーミング・小テスト						講義・演習			
3		名刺交換（複数・応用）・案内・小テスト						講義・演習			
4		「聴く姿勢」と「共感の言葉」・小テスト						講義・演習（PC必要）			
5		電話応対（ロールプレイ）・小テスト						講義・演習			
6		話の構成（PREP法）・小テスト						講義・演習			
7		オンラインでの打ち合わせ・姿勢・話し方						講義・演習（PC必要）			
8		文書構成・メール作成送信　ホスピタリティを両立させた文書						講義・演習（PC必要）			
9		プレゼンテーションの基本						講義			
10		正しい敬語での自己表現						講義・演習			
11		話し方の技術（言語化と発声）						講義・演習			
12		プレゼン①：グループ発表　自己、相互評価						講義・演習			
13		プレゼン②：全体発表						講義・演習			
14		総合テスト									
15		振り返り									
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	5						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（　30　％）								6 発表（　　％）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる（　30　％）								7 最終レポート（　　％）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（　　％）								8 その他		（　　％）	
4 期末試験（　　％）								9 その他		（　　％）	
5 授業内の小テストや課題提出（　40　％）								10 その他		（　　％）	

※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は　A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		ロールプレイへの取り組みや、挨拶、返事、姿勢などの基本的な態度について評価します。ミニテストで知識確認と、演習を通した実践を重ねることにより社会人として自信を持って行動できる力を養います。									
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年間務める									

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Ⅱ										
担当教員	古田千晶	実務授業の有無	有	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（50分）	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											
この科目評価は		1	2	5	6						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表 （ 15 %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）						7 最終レポート （ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）						8 その他		(%)			
4 期末試験 （ %）						9 その他		(%)			
5 授業内の小テストや課題提出 （ 15 %）						10 その他		(%)			
						※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意						積極的に参加するように努めること					
実務経験教員の経歴						ウエディングプランナーとして6年間勤務					

科目名	ホスピタリティコミュニケーション				
担当教員	古田千晶	実務授業の有無	有	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	必修	単位数		時間数（50分）	10
授業概要、目的、授業の進め方	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	ホスピタリエが学ぶホスピタリティ		パワーポイント		
2	ホスピタリエとしてのホスピタリエの自己紹介		パワーポイント		
3	ホスピタリエの共感と同感の再確認と共感力コミュニケーション		パワーポイント		
4	知識を深めるナレッジツリー		パワーポイント		
5	ホスピタリエの教養講座①		パワーポイント		
6	ホスピタリエの教養講座②		パワーポイント		
7	ホスピタリエの教養講座③		パワーポイント		
8	ホスピタリエの教養講座④		パワーポイント		
9	ホスピタリエの教養講座⑤		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					
この科目評価は	1	2	5	7	によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）					6 発表（ %）
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）					7 最終レポート（ 15 %）
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）					8 その他（ %）
4 期末試験（ %）					9 その他（ %）
5 授業内の小テストや課題提出（ 15 %）					10 その他（ %）
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	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	ウエディングプランナーとして6年間勤務				

科目名		ソフトウェア活用実習Ⅱ									
担当教員		古田千晶		実務授業の有無		有		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（50分）		35	
授業概要、目的、 授業の進め方		実務に必要なパソコンスキルを学び、サーティファイEXCEL表計算処理技能能力検定3級に合格する									
学習目標 (到達目標)		サーティファイEXCEL表計算処理技能能力検定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EXCEL2021クイックマスター基本編 EXCEL表計算処理技能認定試験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	EXCELの基本、データの編集						演習 PC必要				
4～5	表の編集						演習 PC必要				
6～7	ブックの印刷						演習 PC必要				
8～9	グラフと図形の作成						演習 PC必要				
10～11	ブックの利用と管理						演習 PC必要				
12～13	関数						演習 PC必要				
14～15	データベース機能						演習 PC必要				
16～17	総合学習問題						演習 PC必要				
18～19	検定対策 問題集練習問題1						演習 PC必要				
20～21	検定対策 問題集練習問題2.3						各自の進度によって演習 PC必要				
22～23	検定対策 問題集模擬問題1						演習 PC必要				
24～25	検定対策 問題集模擬問題2～7						各自の進度によって演習 PC必要				
26～27	検定対策 問題集模擬問題2～7						各自の進度によって演習 PC必要				
28～29	検定対策 問題集模擬問題2～7						各自の進度によって演習 PC必要				
30～34	サンプル問題						各自の進度によって演習 PC必要				
35	検定試験										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	3	5					によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 25%）								6 発表（ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 25%）								7 最終レポート（ %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ 25%）								8 その他		（ %）	
4 期末試験（ %）								9 その他		（ %）	
5 授業内の小テストや課題提出（ 25%）								10 その他		（ %）	

※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		通常の授業の内容を確実に理解し、問題集の問題を全て完成させることで検定合格に結びつくため、学生のモチベーションをキープさせることを心がける									
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年間務める									

科目名	日常英会話Ⅱ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	有	授業形態	対面・オンライン
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（50分）	25
授業概要、目的、 授業の進め方	スタディサプリEnglishからのアプリを用いて、英会話の授業を習熟度別に行う。苦手意識を持たず、たくさん発音できる環境をつくる。入社後は海外からのお客様を相手にすることも多いことを念頭に置いてスムーズな発語とリスニングにも力を入れて進める。				
学習目標 （到達目標）	自分のレベル課題が終了し、英語への抵抗感がなくなる				
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		スタディサプリEnglish		
3.4	Unit 1 Lesson 5 （トレーニング1/2/4）				
5.6	Unit 2 Lesson10 （トレーニング1/2/4）				
7.8	Unit3 Lesson15 （トレーニング1/2/4）				
9・10	Unit6 Lesson30 （トレーニング1/2/4）				
11.12	Unit7 Lesson35 （トレーニング1/2/4）				
13.14	Unit9 Lesson45 （トレーニング1/2/4）				
15.16	Unit10 Lesson50 （トレーニング1/2/4）				
17.18	Unit11 Lesson55 （トレーニング1/2/4）				
19・20	2年生U12 Lessonは担当指定				
21.22	2年生 Lessonは担当指定テスト練習				
23.24	2年生総合テスト				
25	総合確認・振り返り				
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は	1	2	5		によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 30%）			6 発表（ %）		
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30%）			7 最終レポート（ %）		
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）			8 その他	（ %）	
4 期末試験（ %）			9 その他	（ %）	
5 授業内の小テストや課題提出（ 40%）			10 その他	（ %）	
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	高校時代の学習レベルが違うことに配慮し、文法よりも楽しく会話することに重点を置く。				
実務経験教員の経歴	10年以上経験あり				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		卒業制作				
担当教員		鈴木 敬一郎	実務授業の有無	有	授業形態	対面と遠隔
対象学科		全科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択		必修	単位数		時間数（50分）	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、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	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		
5.6	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		
7.8	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					
9.10	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					
11～13	当日の発表に必要な台本＋パワポを作成する					
14.15	当日の会場で、本番のイメージをつかむ					
16～19	台本＋パワポの修正。完成。					
20～22	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					
23～38	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）					
39～49	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）					
50～58	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					
59～65	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）					
66～69	全体リハーサル➡振り返り、修正					
70～78	前日リハーサル➡振り返り、修正					
79～85	企業、保護者本番					
86～90	振り返り（個人シート、グループ、実行委員他）					
91～99	1年生への引継ぎ準備					
100	1年生への引継ぎ本番					
評価方法・成績評価基準						
この科目評価は		1	2	6	によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）		6 発表（ 20 %）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 40 %）		7 最終レポート（ %）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）		8 その他（ %）				
4 期末試験（ %）		9 その他（ %）				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		卒業制作											
担当教員		古田千晶			実務授業の有無		有		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（50分）		150		
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												
117～134	前日リハーサル⇒振り返り、修正												
135～145	企業、保護者本番												
146～150	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													
この科目評価は		1	2	6						によって総合的に評価される（番号を記入）			
1 出席率（8割以上）（ 40 %）								6 発表（ 30 %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）								7 最終レポート（ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）								8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）								9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ %）								10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする													
履修上の注意		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		ウエディングプランナーとして6年間勤務											

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	有	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（50分）	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					
1～10	ガイダンス 第1章 食材の基礎知識・確認テスト										
11～20	第2章 飲料の基礎知識・確認テスト										
21～30	第3章 西洋料理のメニューと使用する器具・確認テスト										
31～40	第4章 接客の基本・確認テスト										
41～50	第5章 宴会とレストランサービス・確認テスト										
51～55	第6章 食文化・確認テスト										
56～60	第7章 施設管理・確認テスト										
61～65	第8章 苦情対応と遺失物の取扱い・確認テスト										
66～70	第9章 食品衛生および公衆衛生・確認テスト										
71～75	第10章 安全衛生・確認テスト										
76～86	特別講習 問題演習										
86～88	検定本番										
89～90	丸付け、振り返り										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は	1	2	3	5						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表（ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）						7 最終レポート（ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ 20 %）						8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ 10 %）						10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意	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です。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		有		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（50分）		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										
3～8	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、通しての確認				
9～14	演習 パンサービスからお見送りまで						セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認、通しての確認				
15～20	演習 お見送りからからリセットまで						セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認、通しての確認				
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										
29～34	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、通しての確認				
35～40	演習 パンサービスからリセットまで						セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認、通しての確認				
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				
43～46	演習 全体（イタリア軒での実習）						セリフ、動き台本を見ずに通して確認				
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				
49～52	演習 全体（イタリア軒での実習）						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（直前チェック）										
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				
この科目評価は		1	2	3	4						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %） 2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %） 3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ 20 %） 4 期末試験 （ 10 %） 5 授業内の小テストや課題提出 （ %）							6 発表 （ %） 7 最終レポート （ %） 8 その他 _____（ %） 9 その他 _____（ %） 10 その他 _____（ %）				
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		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		有		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（50分）		40	
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）									
31～37	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）					↓				
38～40	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										
この科目評価は		1	2	4	7					によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 20 %）							6 発表（ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 10 %）							7 最終レポート（ 20 %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）							8 その他		（ %）	
4 期末試験（ 50 %）							9 その他		（ %）	
5 授業内の小テストや課題提出（ %）							10 その他		（ %）	
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする										
履修上の注意		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。								

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

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		有		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（50分）		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											
この科目評価は		1	2							によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 50 %）								6 発表（ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 50 %）								7 最終レポート（ %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）								8 その他		（ %）	
4 期末試験（ %）								9 その他		（ %）	
5 授業内の小テストや課題提出（ %）								10 その他		（ %）	
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		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。									
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		有		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（50分）		10	
授業概要、目的、授業の進め方		時事問題を通し、ホテルで勤務するにあたり、必よな知識や想像力・発想力を育成する									
学習目標（到達目標）		自分たちがホテルでどのような取り組みを提案・実行できるかをグループ毎に発表する。									
テキスト・教材・参考図書・その他資料		資料									
回数	授業項目、内容					学習方法・準備学習・備考					
1	インパウンド数の増加について										
2	中東情勢について										
3	コロナ禍での営業について①										
4	コロナ禍での営業について②										
5	AIの活用について										
6	体験型旅行について										
7	外資系ホテルの急増について										
8	ホテルの営業体系の変化について										
9	グループ発表準備					PC					
10	グループ発表					PC					
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	7							によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 70 %）						6 発表（ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 20 %）						7 最終レポート（ 10 %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ %）						10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		発言、相談や調べものをする時間を確保し、座学で終わらせることなく、アクティブに授業を進める									
実務経験教員の経歴		ホテルでの勤務、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	イベントプロデュースⅡ（ホテル運営企画）				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	有	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	選択（ホテルコース）	単位数		時間数（50分）	145
授業概要、目的、 授業の進め方	10月29日に学校が提携している実習施設（ホテルイタリア軒様）にて、模擬ホテルの運営を行う。内容としては、ゲストに1泊2日の宿泊を1日で疑似体験をしてもらう。最終的にはホテルと地域が密になっているホテルの運営を目指す。そ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		
1.2	オリエンテーション		動画、PPT		
3.4	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	
5.6	講演の振り返り			↓	
7.8	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）				
9～20	金沢市内ホテル研究				
21～35	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）				
36～50	フィールドワーク共有と地元の調査			イベントへの参加や企業訪問など	
51～65	ホテル運営の基本			ホテルイタリア軒 高野総支配人	
66～100	企画・立案を進める				
101～120	プレゼン・修正				
121～135	リハーサル、修正				
136～145	卒業制作発表会の予約開始準備完成			↓	
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は		1	2	6	によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）				6 発表（ 20 %）	
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 40 %）				7 最終レポート（ %）	
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）				8 その他	（ %）
4 期末試験（ %）				9 その他	（ %）
5 授業内の小テストや課題提出（ %）				10 その他	（ %）
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	【主体的な参加】 本授業は講義だけでなく、ワークやディスカッション、自己分析演習などの参加型学習を中心に進める。積極的な発言・参加が求められる。				
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		ホテル業界・顧客研究Ⅱ				
担当教員		鈴木敬一郎	実務授業の有無	有	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（50分）	35
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	前期ガイダンス（スケジュール・評価方法）			パワーポイント、レジュメ		
3～4	日本料理調査			パワーポイント、レジュメ		
5～6	日本酒、ワイン調査			パワーポイント、レジュメ		
7～8	日本料理体験			ホテルイタリア軒 割烹堂		
9～10	日本料理体験			ホテルイタリア軒 割烹堂		
11～12	酒蔵見学			笹祝酒造		
13	ワイナリー見学			カーブドッチワイナリー		
14	ワイナリー見学			カーブドッチワイナリー		
15	課題：振り返りレポート			レポート		
16～17	ガイダンス（スケジュール・評価方法）			パワーポイント、レジュメ		
18～19	ベッドメイクについて			パワーポイント、動画		
20～21	バンケットについて			パワーポイント、DVD		
22～30	ベッドメイク研修、バンケット研修			ホテルイタリア軒 客室、宴会場		
31～34	ウエディングのお仕事			パワーポイント、レジュメ		
35	まとめ、振り返り			レポート		
評価方法・成績評価基準						
この科目評価は		1	2	7		によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）					6 発表（ %）	
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）					7 最終レポート（ 30 %）	
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）					8 その他（ %）	
4 期末試験（ %）					9 その他（ %）	
5 授業内の小テストや課題提出（ %）					10 その他（ %）	

※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする						
履修上の注意		テーマに対して興味を持ち、意欲的に取り組む				
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		国際文化理解										
担当教員		鈴木 敬一郎			実務授業の有無		有		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（50分）		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												
この科目評価は		1	2	7						によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 50 %）									6 発表（ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）									7 最終レポート（ 20 %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）									8 その他		（ %）	
4 期末試験（ %）									9 その他		（ %）	
5 授業内の小テストや課題提出（ %）									10 その他		（ %）	
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		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。										

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

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	有	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(50分)	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入社の意識も高めます。									
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SDGs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										
この科目評価は		1	2	4	7					によって総合的に評価される(番号を記入)
1 出席率(8割以上) (20 %)						6 発表 (%)				
2 授業内の態度や参加度が評価できる (10 %)						7 最終レポート (20 %)				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む (%)						8 その他 (%)				
4 期末試験 (50 %)						9 その他 (%)				
5 授業内の小テストや課題提出 (%)						10 その他 (%)				
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする										
履修上の注意		SDGs、地域共生の重要性を理解し履修する								
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	ビジネス英語				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	有	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（50分）	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		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					
この科目評価は	1	2	5	6	によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 80 %）					6 発表 （ 10 %）
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 5 %）					7 最終レポート （ %）
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）					8 その他 （ %）
4 期末試験 （ %）					9 その他 （ %）
5 授業内の小テストや課題提出 （ 5 %）					10 その他 （ %）
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	実践を想定しながら授業に取り組む				
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				

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	有	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（50分）	20
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	Unit 1 宿泊予約・予約変更				
2	Unit 2 フロントでのチェックイン・道案内		単語テスト		
3	ロールプレイ実習		発表		
4	Unit 3 フロントでのチェックアウト 外国通貨両替				
5	Unit 4 客室案内		単語テスト		
6	ロールプレイ実習		発表		
7	Unit 5 大阪城観光				
8	Unit 6 遺失物対応 バゲージダウン		単語テスト		
9	ロールプレイ実習		発表		
10	Unit 7 レストランでのオーダーテイキング				
11	Unit 8 朝食のオーダーテイキング		単語テスト		
12	ロールプレイ実習		発表		
13	Unit 9 & Unit 12 レストラン予約 苦情対応				
14	ロールプレイ実習				
15	Unit 10 ギフトショップでの苦情対応				
16	ロールプレイ実習				
17	Unit 11 フロントでの苦情対応				
18	ロールプレイ実習				
19	テスト対策				
20	テスト		テスト		
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は	1	2	5	6	によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 80 %）					6 発表 （ 10 %）
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 5 %）					7 最終レポート （ %）
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）					8 その他 （ %）
4 期末試験 （ %）					9 その他 （ %）
5 授業内の小テストや課題提出 （ 5 %）					10 その他 （ %）
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	実践を想定しながら授業に取り組む				
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	介助理解				
担当教員	鈴木敬一郎	実務授業の有無	有	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(50分)	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					
この科目評価は	1	2	4		によって総合的に評価される(番号を記入)
1 出席率(8割以上) (40 %)				6 発表 (%)	
2 授業内の態度や参加度が評価できる (30 %)				7 最終レポート (%)	
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む (%)				8 その他 (%)	
4 期末試験 (30 %)				9 その他 (%)	
5 授業内の小テストや課題提出 (%)				10 その他 (%)	
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	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	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	接客会話術										
担当教員	鈴木 敬一郎			実務授業の有無		有		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（50分）		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										
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											
この科目評価は			1	2	5	6					によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 80 %）									6 発表（ 10 %）		
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 5 %）									7 最終レポート（ %）		
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）									8 その他（ %）		
4 期末試験（ %）									9 その他（ %）		
5 授業内の小テストや課題提出（ 5 %）									10 その他（ %）		

※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		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。									

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

②

科目名	宿泊実務Ⅱ				
担当教員	鈴木敬一郎	実務授業の有無	有	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（50分）	25
授業概要、目的、授業の進め方	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ホテルシステムにおいて、宿泊予約の作成、客室のアサイン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	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）、TAPテキスト				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1	ガイダンス（スケジュール・評価方法）、宿泊業務力試しテスト	テキスト、パワーポイント			
2	宿泊部門の業務、フロントオフィス業務、リザーベーション業務 ホテルフロントシステムの基本概念	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
3	宿泊予約作成	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
4	客室や設備の稼働状況管理の基本操作	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
5	宿泊料金管理の基本操作	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
6	予約経路管理の基本操作	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
7	客室アサインの基本操作	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
8	ケーススタディ①②	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
9	宿泊予約作成から客室アサイン操作の総復習	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
10	期末試験	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
11	ガイダンス（スケジュール・評価方法）、前期の振り返り	テキスト、TAPシステム			
12～15	チェックインの基本操作	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
16	滞在管理業務の基本操作	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
17	会計業務の基本操作	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
18～20	チェックアウトの基本操作、総合インフォメーションの基本操作	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
21	フロントシステム総復習、定期試験	テキスト、パワーポイント、TAPシステム			
22	ドアスタッフ業務、実習	テキスト、車			
23	ドアスタッフ業務、実習	テキスト、車			
24	客室スタッフ業務、実習	テキスト、客室			
25	客室スタッフ業務、実習、総まとめ	テキスト、客室			
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は	1	2	4	5	によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 30 %）					6 発表（ %）
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 10 %）					7 最終レポート（ %）
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）					8 その他（ %）
4 期末試験（ 50 %）					9 その他（ %）
5 授業内の小テストや課題提出（ 10 %）					10 その他（ %）
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	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。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

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	有	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 (50分)	15						
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面を提示し、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		パワーポイント、参考書								
5・6	ケーススタディ① 実践		パワーポイント、参考書								
7・8	ケーススタディ① 振り返り										
9・10	ケーススタディ② 対応研究										
11・12	ケーススタディ② 実践										
13～15	まとめ、振り返り			↓							
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	4	7					によって総合的に評価される (番号を記入)	
1 出席率 (8割以上) (20 %)						6 発表 (%)					
2 授業内の態度や参加度が評価できる (10 %)						7 最終レポート (20 %)					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む (%)						8 その他		(%)			
4 期末試験 (50 %)						9 その他		(%)			
5 授業内の小テストや課題提出 (%)						10 その他		(%)			

※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		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。									
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	中国語会話										
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	有	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	単位数	-	時間数（50分）	15						
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	中国語の発音		テキスト・発音の反復と単語テスト								
2	自己紹介文・発表										
3	人称代名詞;“是”の文										
4	人称代名詞;“是”の文										
5	指示代名詞;疑問詞疑問文;“的”の用法;										
6	指示代名詞;疑問詞疑問文;“的”の用法;										
7・8	副詞										
9・10	動詞の文										
11・12	「所有」を表わす“有”〔ほか〕										
13	物の数え方・ホテル・レストランで使うフレーズ										
14	総復習										
15	期末テストと振り返り										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	5	6						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 80 %）		6 発表（ 10 %）									
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 5 %）		7 最終レポート（ %）									
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）		8 その他（ %）									
4 期末試験（ %）		9 その他（ %）									
5 授業内の小テストや課題提出（ 5 %）		10 その他（ %）									
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		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		有		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（50分）		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										
この科目評価は		1	2	4	7					によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 20 %）							6 発表 （ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 10 %）							7 最終レポート（ 20 %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）							8 その他 （ %）			
4 期末試験 （ 50 %）							9 その他 （ %）			
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）							10 その他 （ %）			
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする										
履修上の注意		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		有		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（50分）		20	
授業概要、目的、 授業の進め方	SNSを通して情報発信のコツやリテラシを身につけ、SNS広報のプロになる										
学習目標 (到達目標)	自ら企画、撮影、編集を行い投稿できるようになる。										
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	資料配布										
回数	授業項目、内容					学習方法・準備学習・備考					
1	SNS広報の基礎知識と応用										
2	Instagram、X、Facebookの特徴										
3	Instagramの基礎と使用方法										
4	撮影の仕方、コツ、注意点の確認					演習					
5	実際に校外で撮影					演習、実務					
6	撮影した写真を編集準備（選定）					演習、実務					
7	Canvaの基礎、使い方					演習					
8	撮影した写真を元に編集					演習、実務					
9	投稿用画像の編集					演習、実務					
10	投稿用画像の編集					演習、実務					
11	サムネイル画像の編集					演習、実務					
12	サムネイル画像の編集					演習、実務					
13	投稿文作成の基本とリテラシー①										
14	投稿文作成の基本とリテラシー②										
15	投稿文テンプレートの作成①					演習、実務					
16	投稿文テンプレートの作成②					演習、実務					
17	Instagramで投稿する流れの確認①										
18	Instagramで投稿する流れの確認②										
19	作成した投稿素材の提出					演習、実務					
20	まとめ、総復習、レポート作成										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	5	7						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 60 %）							6 発表（ %）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 20 %）							7 最終レポート（ 10 %）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）							8 その他（ %）				
4 期末試験（ %）							9 その他（ %）				
5 授業内の小テストや課題提出（ 10 %）							10 その他（ %）				
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		資料内容を正しく理解して、自ら主体的に動けるようにする									
実務経験教員の経歴		教育指導経験有									

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		有		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（50分）		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										
25～28	カービング練習（確認テスト含む）										
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											
この科目評価は		1	2	4	6						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）								6 発表（ 10 %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）								7 最終レポート（ %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）								8 その他（ %）			
4 期末試験（ 20 %）								9 その他（ %）			
5 授業内の小テストや課題提出（ %）								10 その他（ %）			

※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
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		酒類知識										
担当教員		渡邊恵			実務授業の有無		有		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（50分）		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	動機づけ、酒類知識「お酒とは」 パーツールの扱い方、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、ビルドカクテルの作成											
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、シェイクカクテルの作成											
13.14	混成酒、副材料「リキュール」 シェイクの練習、シェイクカクテルの作成											
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	前期技術振り返り シェイクの練習、シェイクカクテルの作成											
18.19	デコレーションについて シェイクの練習、シェイクカクテルの作成											
20.21	基本テクニックとシェイクの練習 シェイクの練習、シェイクカクテルの作成											
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、シェイクカクテルの作成											
24.25	オリジナルカクテル発表会 授業全体のまとめ、レポート作成											
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は		1	2	4	6						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表（ 10 %）						
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）						7 最終レポート（ %）						
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）						
4 期末試験（ 20 %）						9 その他（ %）						
5 授業内の小テストや課題提出（ %）						10 その他（ %）						
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		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	渡邊恵			実務授業の有無	有	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（50分）	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【中国料理】										
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											
この科目評価は	1	2	3	4							によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表（ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）						7 最終レポート（ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他	(%)				
4 期末試験（ 20 %）						9 その他	(%)				
5 授業内の小テストや課題提出（ 10 %）						10 その他	(%)				
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意	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										

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		有		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（50分）		15（前10、後5）	
授業概要、目的、 授業の進め方		接客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	料飲接客に関する食材、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	料飲接客に関する食材、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.	文章共有⇒前期まとめ（レポート作成）											
11.12	料飲接客に関する食材、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											
13.14	料飲接客に関する食材、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											
15	文章共有⇒後期まとめ（レポート作成）											
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は		1	2	6	7						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 40 %）								6 発表（ 10 %）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）								7 最終レポート（ 20 %）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）								8 その他		（ %）		
4 期末試験（ %）								9 その他		（ %）		
5 授業内の小テストや課題提出（ %）								10 その他		（ %）		
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		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										

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		食物アレルギー									
担当教員		鈴木敬一郎		実務授業の有無		有		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（50分）		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											
この科目評価は				1	2	4					によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）								6 発表 （ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）								7 最終レポート （ %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）								8 その他 （ %）			
4 期末試験 （ 30 %）								9 その他 （ %）			
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）								10 その他 （ %）			

※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		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		ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。									

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	有	授業形態	対面・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（50分）	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、ブライダルビジネスについて理解する 3、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)	ブライダルコーディネート技能認定試験3級の合格				
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		
1～2	概要説明 レベル分けテスト		過去問題		
3～10	単元別確認テスト → 解答解説		テキスト、課題プリント		
11～20	過去問題 → 解答解説		過去問題		
21～25	実技試験対策 動画問題作成		テキスト		
26～35	実技試験対策 → 解答解説		テキスト、パワーポイント		
36～45	過去問題 → 解答解説		過去問題		
46～53	検定本番		受験票		
54～55	自己採点 振返り		問題用紙		
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は		1	2	3	によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 30 %）		6 発表 （ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 20 %）		7 最終レポート （ %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ 50 %）		8 その他 （ %）			
4 期末試験 （ %）		9 その他 （ %）			
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）		10 その他 （ %）			
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	検定の出題傾向について理解し、正答率向上に努める				
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年間務める				

科目名	プランナーズスタンダード				
担当教員	古田千晶	実務授業の有無	有	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	一	時間数 (50分)	150
授業概要、目的、 授業の進め方	ウェディングプランナーの業務内容を理解し、柔軟な対応力と臨機応変な判断力を身に磨ける。				
学習目標 (到達目標)	・新規接客の一連の流れを理解、ロールプレイングを実施し各種業務の基礎ができる状態。 ・打合せの一連の流れを理解、ロールプレイングを実施しコンセプトメイクが出来る状態。 ・当日のプランナーと各提携企業の動きを理解、模擬披露宴にて各種業務が体現出来る状態。				
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	ブライダルプランナーテキスト				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～3	ch.1：プランナーの仕事 I～Ⅱ		講義 ブライダルプランナーテキスト		
4～6	ch.2：信頼と説得力を得るための方法 Ⅰ 信頼を得る為のベシクマナー		講義 ブライダルプランナーテキスト		
7～9	ch.2：信頼と説得力を得るための方法 Ⅰ 信頼を得る為のベシクマナー		講義 ブライダルプランナーテキスト		
10～12	電話RP、メール作成		講義 ブライダルプランナーテキスト		
13～15	ch.2：信頼と説得力を得るための方法 Ⅱ ヒアリング Ⅲ 説得力あるプレゼンテーションとは		講義 ブライダルプランナーテキスト		
16～18	ch.3：新規接客営業 Ⅰ 役割と重要性 Ⅱ 新規接客の流れ 新規接客Ⅲ リコンファーム		講義		
19～21	新規接客Ⅳ ヒアリング～会場案内		講義		
22～24					
25～27	新規接客Ⅴ アイテム説明～日程選定		講義 (オンライン)		
28～30	新規接客Ⅵ 見積もり説明～クロージング				
31～33	ch.3：新規接客営業 Ⅳ顧客心理 3クロージングテクニック work：新郎新婦設定を考えよう		講義 ブライダルプランナーテキスト、ヒアリングシート		
34～36	ch.3：新規接客営業 Ⅳ顧客心理 2顧客タイプ別提案方法 →RP ch.3：Ⅲ申込手続き、事務処理		講義 ブライダルプランナーテキスト		
37～39	ch.4：挙式・披露宴のプランニング		講義 ブライダルプランナーテキスト		
40～42	Ⅱ 打合せ項目 Ⅲ提携業者				
43～45	打合せⅠ 導入		講義		
46～48	打合せⅠ 初回		講義		
49～51	アテンドⅠ 導入		演習		
52～54					
55～57	打合せⅠ 2回目		講義		
58～60	打合せⅠ 3回目～最終		講義		
61～63	アテンド		演習		
64～66					
67～69	ラヴィ 拓夢先生：フォトについて		講義		
70～72	打合せⅠ 最終打ち以降でやること		講義 (オンライン) ブライダルプランナーテキスト		
73～75	アテンド		演習		
76～78					
79～81	フラワーⅠ 生花クラッチブーケ実習・生花取り扱い		演習		
82～84	ch.6：挙式当日の流れとプランナーの動き		講義 (オンライン) ブライダルプランナーテキスト		
85～87	アテンド		演習		
88～90					
91～93	フラワーⅠ ブートニア実習 レポート		演習		
94～96	アテンド		演習		
97～100	グループディスカッション		講義		
101～103	アテンドⅠ テスト		演習		
104～110	ペーパーⅠ 導入・デザイン検討		演習		
111～115	フラワーⅠ クラッチブーケとブートニア		演習		
116～120	ペーパーⅠ デザイン検討・決定		演習		
121～125	ペーパーⅠ 制作開始 (席次表・席札・メニュー・クロス・ナフ・その他)		演習		
126～145	ペーパーⅠ 制作		演習		
146～148	ペーパーⅠ 完成、テーブルクロス・ナフ発注		演習		
149・150	まとめ		講義		
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は		1	2	7	によって総合的に評価される (番号を記入)
1 出席率 (8割以上) (50 %)		2 授業内の態度や参加度が評価できる (30 %)		6 発表 (%)	
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む (%)		4 期末試験 (%)		8 その他 (%)	
5 授業内の小テストや課題提出 (%)				9 その他 (%)	
				10 その他 (%)	
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	各項目毎にロールプレイングを行い、主体的に参加する授業構成にすることで、実践的な学びを深める。				
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年間務める				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		テーマウエ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		有		授業形態		演習		
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（50分）		12		
授業概要、目的、授業の進め方		イメージ発想・構成設計・プレゼン・最終制作の4段階で構成。テーマに基づき、自身のアイデアを言語化・可視化しながら、最終的には実際のディスプレイとして形にする。											
学習目標（到達目標）		ディスプレイの基礎的な考え方から実践的な制作までを一貫して学ぶ。視覚的に「魅せる」だけでなく、ストーリーを加え、意図をもったディスプレイ設計力を養うことを目的とする。											
テキスト・教材・参考図書・その他資料		過去事例を基に制作した資料等											
回数	授業項目、内容								学習方法・準備学習・備考				
1・2	動機づけ 空間デザインの重要性												
3・4	ディスプレイについて（インプット＆発想）								ディスプレイの役割、事例紹介、テーマ選択				
5	ディスプレイ設計（構成）								構図、ストーリーの作り方、ラフ案				
6	ディスプレイ設計（企画）												
7・8	プレゼン＆ブラッシュアップ＆グループ発表								プレゼン企画、ディスカッション、グループ発表				
9・11	最終制作								実際にディスプレイ制作				
12	フィードバック								制作の振り返り				
この科目評価は		1	2	6	7	8	9				によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 20 %）										6 発表（ 20 %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 20 %）										7 最終レポート（ 10 %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）										8 その他 想像性（ 15% ）			
4 期末試験（ %）										9 その他 提案性（ 15% ）			
5 授業内の小テストや課題提出（ %）										10 その他（ %）			

※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする													
履修上の注意		本授業は実践・参加型のため、主体的な取り組みを求めます。ディスカッションや発表に積極的に参加すること、課題は期限を厳守すること、他社の意見を尊重し、建設的な姿勢で取り組むこと。											
実務経験教員の経歴		ウエディング企業にて接客、営業、衣裳取り扱い経験あり											

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		和装着付けⅡ										
担当教員		伊波華奈子			実務授業の有無		有		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（50分）		16	
授業概要、目的、 授業の進め方		初級合格を踏まえ、人に着付ける技術を学び、中級合格を目指す										
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		日本のきもの（京都きもの学院着物きつけ中級テキスト）、着物一式										
回数	授業項目、内容							学習方法・準備学習・備考				
1・2	長襦袢ワイス合わせ、初級の復習、一穴で着物を着て名古屋帯を締める							演習				
3・4	留袖の着せ方を学ぶ（ペアを組んで着せ合う）							演習				
5・6	留袖の着せ方を学ぶ（ペアを組んで着せ合う）・宿題配布							講義・演習				
7・8	二重太鼓の結び方を学ぶ							演習				
9・10	留袖、二重太鼓着せ合い							講義・演習				
11・12	留袖、二重太鼓着せ合い・宿題配布							演習				
13・14	筆記テスト							演習				
15・16	留袖の着せ合い、実技テスト							宿題解答、中級筆記テスト検定、実技テスト				
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は		1	8	9						によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 20 %）									6 発表（ %）			
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ %）									7 最終レポート（ %）			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）									8 その他		実技検定	（ 70 %）
4 期末試験（ %）									9 その他		筆記テスト	（ 10 %）
5 授業内の小テストや課題提出（ %）									10 その他			（ %）

※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
中級筆記テスト検定、22:30		実技中不明な点が出た場合は速やかに申し出ること										
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	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	有		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(ウエディングコース)			単位数			時間数 (50分)	8			
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	デザインの分類、フレームデザイン					特になし					
2	アートフラワーの使い方、ヘッドドレス					アートフラワー					
3～4	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					
5～6	花かんむり					アートフラワー					
7～8	ブートニア					生花					
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は	1	2	7	8	9						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 20%）						6 発表（ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 20 %）						7 最終レポート（ 20%）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他	出来栄え	20%			
4 期末試験（ %）						9 その他	作業行動	20%			
5 授業内の小テストや課題提出（ %）						10 その他	(%)				
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意	ブーケの仕組みや取り扱いとともに、ドレスとのコーディネートを知る手がかりを身に着ける										
実務経験教員の経歴	ウエディング企業にて挙式施行、営業、衣裳取り扱い経験あり										

科目名	裁縫										
担当教員	伊波華奈子			実務授業の有無	有	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（50分）	16				
授業概要、目的、授業の進め方	基本的な裁縫の技術を身につけ、ドレス等の簡単な修理ができるようにする。ピンクッション、ウエルカムボード、リングピローの制作を通して技術の向上を目指す、										
学習目標（到達目標）	基本の技術（玉止め、並み縫い、半返し縫い、まつり縫い等）を身につける。オリジナルのデザインの作品を制作する為の工夫ができる。										
テキスト・教材・参考図書・その他資料	オリジナルのキット 不要になったドレス										
回数	授業項目、内容					学習方法・準備学習・備考					
1・2	基本の技術の練習					教材を使って実技					
3・4	ピンクッションの制作					教材を使って実技					
5・6	基本の技術の練習					教材を使って実技					
7・8	ウエルカムボードの制作					教材を使って実技					
9・10	ウエルカムボードの制作					教材を使って実技					
11・12	ウエルカムボードの制作					教材を使って実技					
13・14	リングピローの制作 基本の技術の練習					教材を使って実技					
15・16	リングピローの制作 基本の技術の練習 テスト					教材を使って実技 テスト					
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は	1	2	5								によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 50 %）						6 発表（ %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）						7 最終レポート（ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ 20 %）						10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意	出席を重視する。たくさんの実技の経験をしてしっかりと技術を身につけて欲しい。										
実務経験教員の経歴	ウエディング企業にて挙式施行、営業、衣裳取り扱い経験あり										

科目名	JWSA				
担当教員	伊波華奈子	実務授業の有無	有	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（50分）	81
授業概要、目的、 授業の進め方	・各分野の働きを知る ・フォト、スタイリスト、ビューティの各業務を知り、知識を深める				
学習目標 （到達目標）	JWSA認定資格取得（WEDDING BEAUTY・フォト・ファッション）				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	JWSAテキスト・スライド資料・カメラ機材・グローブ				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～2	（座学）婚礼美容の基本 美容師法、美容の歴史を学ぶ		テキスト第1章		
3～4	（座学）婚礼美容の業務 婚礼美容の業務内容と流れを知る		テキスト第2章		
5～6	（座学）洋装の支度 洋装のヘアメイクと着付け方法を知り、ヘア メイク案を作成する		テキスト第4章 PC使用		
7～10	（デモンストレーション）洋装ヘアメイク着付け ウエディングド レス⇒ヘアチェンジ		講師がモデルにヘアメイク・着付けを行う		
11～12	ヘアメイク案 発表 ささまざまな価値観を知り、提案力を磨く		PC使用		
13～14	（座学）和装の支度 和装のヘアメイクと着付け方法を知り、注意 点を説明できるようになる		テキスト第5章		
15～18	（デモンストレーション）和装 ヘアメイク着付け 白打掛⇒色打 掛掛替		講師がモデルにヘアメイク・着付けを行う		
19～20	（調べ学習）TPOに合うヘアメイク オフィスカジュアル ヘアメ イク案作成		PC使用		
21～24	コンセプトヘアメイク（セルフヘアメイク）実践		持ち物：ヘアアイロン・メイク道具・クレンジング・鏡等		
25～26	（座学）新郎・列席美容・浴衣の支度		テキスト第3章・第6章・第8章		
27～28	（座学）アテンドテクニック アテンドの必要性和方法を理解する		テキスト第9章		
29～30	試験対策問題		解答・解説		
31～32	試験対策問題		解答・解説		
33	認定テスト①		筆記試験		
34～35	授業オリエンテーション		授業の目的・進め方・評価方法の共有		
36～37	ウェディングフォトとは(婚礼写真)		ウェディングフォトの定義と役割、業界の現状理解		
38～39	写真が持つ価値と役割		記録としてだけでなく、感情や記憶を残す写真の本質を学ぶ		
40～41	写真の価値を知ろう		ワークや事例を通して、写真が人に与える影響を体感する		
42～43	フォトウェディングの魅力とカメラマンの役割理解		フォトウェディングの可能性と、カメラマンの仕事・やりが いを理解する		
44～45	フォトプランナーの役目・役割		プランナーとしてフォトに関わる際の役割と提案力の重要 性を学ぶ		
46～47	ウェディングフォトの基礎①		構図・光・基本技術など撮影の基礎を理解する		
48～49	ウェディングフォトの基礎②		人物撮影・コミュニケーション・空気づくりを学ぶ		
50～51	フォトプラン設計		撮影プランの立案を通して、コンセプト設計や提案力を養 う		
52～53	カメラマン分析		カメラマン一覧をもとに、写真の特徴や魅力を分析し、違 いを言語化する		
54～55	実技：スタジオ写真撮影		基本を踏まえた撮影実習		
56～57	実技：スタジオ写真撮影		基本を踏まえた撮影実習		
58～59	写真セレクト		撮影データの選定・伝わる写真の見極め方を学ぶ		
60	認定テスト②		授業内容の理解度確認および総合評価		
61～62	初回説明 第2章 衣裳店の種類、業務 ドレスの陳列方法				
63～64	お客様を迎える準備 ショーウィンドー作り		グローブ着用 ドレスタグ作成		
65～66	第2章 カウンセリングシート		カウンセリングワーク		
67～68	第3章 フォーマルウェアの知識				
69～70	オンライン課題 FORMALWEAR 25歳の自分への提案				
71～72	ブライダルインナーの着用方法とその効果（第5章）		モデルを立て、ドレス姿のbefore&after比較		
73～74	第4章 日本のウエディングファッション 和装				
75～76	試着和装 二部式掛下を扱えるようになろう（第8章）		3つのポイントに沿って和装試着の対応を演習		
77	第4章 日本のウエディングファッション 洋装				
78	第6章 ロールプレイ				
79	第7章 フィッティングテクニック		実技テスト		
80	第9章 縫製実務				
81	認定テスト③		筆記テスト		
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は	1	2	3		によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 30 %）					6 発表（ %）
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 30 %）					7 最終レポート（ %）
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ 40 %）					8 その他（ %）
4 期末試験（ %）					9 その他（ %）
5 授業内の小テストや課題提出（ %）					10 その他（ %）
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	・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。 ・結婚式はチームで作り上げていく事を理解し、美容師（ブライダルヘアメイク）の仕事内容を知る。				
実務経験教員の経歴	新潟市の美容室にて美容師として8年勤務・新潟市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	ブライダルファッション				
担当教員	伊波華奈子	実務授業の有無	有	授業形態	講義
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	1	時間数（50分）	20
授業概要、目的、 授業の進め方	フォーマルウェア検定準2級取得				
学習目標 (到達目標)	大人として、TPOに合わせた正しい装いが理解できる				
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	フォーマルウェアルールブック（テキスト）、テキスト書き込み用油性ボールペン、マーカー ノート、筆記用具、プリント教材（対策問題）				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～4	各シーンごとの礼装を学ぶ メンズフォーマル		講義（テキスト、ノート用意）		
5～8	各シーンごとの礼装を学ぶ レディースフォーマル				
9	問題を解いてみよう（目標は70点）		GW中の自宅課題を配布します。		
10～12	GW明け確認テスト（目標は86点）		未達者特講		
13・14	問題を解いてみよう（目標は90点）		未達者特講		
15・16	問題を解いてみよう（目標は94点）		未達者特講		
17・18	問題を解いてみよう（目標は100点）		未達者特講		
19・20	検定本番				
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は	1	2	3		によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）					6 発表 （ %）
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）					7 最終レポート （ %）
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ 30 %）					8 その他 （ %）
4 期末試験 （ %）					9 その他 （ %）
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）					10 その他 （ %）
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	対策問題にて合格基準に満たない場合、放課後に特別講義を行います。				
実務経験教員の経歴	ウエディング企業にて接客、営業、衣裳取り扱い経験あり				

科目名	イベントプロデュースⅡ（リアルウエディング）										
担当教員	古田千晶				実務授業の有無	有	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	一	時間数（50分）	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、全員がウエ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、チーム・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	プリント教材等										
回数	授業項目、内容					学習方法・準備学習・備考					
1	導入、概要説明（スケジュール等）										
2・3	「打合せ」とは 担当：古田 お客様との関わり方（電話・メール） 担当：小島										
4・5	司会と音響の関係性 担当：岡田					スケジュール説明と各自作業進める					
6・7	リーダー、サブリーダー、チーム発表 チーム活動開始										
8・9	新郎新婦 決定・発表 打合せ内容検討開始										
10～15	チーム活動 初回打合せ【準備】										
16	初回打合せ【リハーサル】 フィードバック										
17～19	チーム活動 リハーサル・フィードバックを受けての直し作業										
20・21	チーム活動 打合せ内容最終チェック・資料等の確認、準備										
22～24	初回打合せ【本番】										
25～27	チーム活動 初回打合せ【振返り】提案内容検討、役割検討					チーム内で方向性を定め、役割の立候補を取る					
28～30	チーム活動 提案内容検討					リーダーは役割を決定する					
31	チーム内役割 決定・発表										
32～38	チーム活動 2回目打合せ【準備】										
39	2回目打合せ【リハーサル】 フィードバック										
40～42	チーム活動 リハーサル・フィードバックを受けての直し作業										
43・44	チーム活動 打合せ内容最終チェック・資料等の確認、準備										
45～47	2回目打合せ【本番】										
48・49	チーム活動 2回目打合せ【振返り】					夏休み迄にやる事、明けにやる事を確認 お客様に長期休業の連絡を入れる					
50	チーム活動 夏休み前の思い出し、今後のスケジュールの確認										
51～62	チーム活動 最終打合せ【準備】 当日の動きを想定した練習開始										
63	最終打合せ【リハーサル】 フィードバック										
64・65	チーム活動 リハーサル・フィードバックを受けての直し作業										
67・68	チーム活動 打合せ内容最終チェック・資料等の確認、準備										
69～71	最終打合せ【本番】										
71・72	チーム活動 最終打合せ【振返り】										
73・74	チーム活動 当日の動きを想定した練習、アイテム制作										
75～77	リハーサル①（三役チェック）					2週間前					
78・79	フィードバックを踏まえた改善、練習										
80～82	フィードバックを踏まえた改善、練習										
83・84	フィードバックを踏まえた改善、練習										
85・86	リハーサル②（三役、1年生に向けて）					1週間前					
87～100	フィードバックを踏まえた改善、練習										
101～120	リハーサル・本番に向けた準備・確認										
121～135	ウエディング前日【現地リハーサル】										
136～145	ウエディング当日【本番】										
146～150	片付け、振返り										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は	1	2	6								によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 50 %）						6 発表（リハ・本番への参加、貢献）（ 10 %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 40 %）						7 最終レポート（ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）						8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）						9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ %）						10 その他（ %）					
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意	積極的に取り組むこと。チームワークを意識し、お客様対応を学ぶこと。 職業後を意識した身だしなみ・立ち居振る舞い・行動が心がること。										
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年間務める										

科目名		イベントプロデュースⅡ（ショープロデュース）											
担当教員		古田千晶			実務授業の有無		有		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		一		時間数（50分）		150		
授業概要、目的、 授業の進め方		企画・制作・運営を通じて、業界で求められる企画力・提案力・演出力・チームワークを身につける。 学生主体でショーを創り上げるプロジェクト型学習を実施し、コンセプト立案から本番運営までを実践的に学ぶ。											
学習目標 (到達目標)		1. ウエディングファッションの知識を習得する 2. ショーの企画・演出方法を理解する 3. チームでプロジェクトを進行する力を養う 4. プレゼンテーション能力を向上させる 5. プロフェッショナルとしての責任感を身につける											
テキスト・教材・参考図 書・その他資料		プリント教材等											
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考						
1～5	オリリエンテーション ショープロデュースとは、目的、業界におけるショーの役割						グループワーク						
6～20	有名ドレスショー研究、国内・海外ショー分析→レポート発表												
21～30	ドレスブランド・素材・トレンド研究												
31～40	ショー見学 事前学習・見学・レポート・気づき共有												
41～50	テーマ・コンセプト設定、ターゲット・顧客ニーズ分析、ペルソナ設定												
51～60	企画書作成、プレゼンテーション練習、企画プレゼン												
61～80	テーマに合わせた構成・ドレス・演出検討												
81～100	制作												
101～110	リハーサル												
111～120	リハーサルを踏まえた上での直し												
121～130	再リハーサル												
131～135	最終調整												
136～145	本番												
146～150	振返り												
評価方法・成績評価基準													
この科目評価は		1	2	6							によって総合的に評価される（番号を記入）		
1 出席率（8割以上）（ 50 %）								6 発表（リハ・本番への参加、貢献）（ 10 %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる（ 40 %）								7 最終レポート（ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ %）								8 その他（ %）					
4 期末試験（ %）								9 その他（ %）					
5 授業内の小テストや課題提出（ %）								10 その他（ %）					
----- ※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする													
履修上の注意		本授業は実践型授業です。ショー制作を通して主体的に行動し、チームで協力して取り組んでください。 出席・課題提出・報告連絡相談を徹底し、責任感を持って参加すること。											
実務経験教員の経歴		東京都内の結婚式場にてウエディングプランナーとして6年間務める											

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ウェ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		有		授業形態		講義		
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（50分）		150		
授業概要、目的、 授業の進め方	式場・ホテル・ウェディング施設の立場に立って、よりたくさんの方が興味を持ち、未来のお客様になっていた だけのイベントを考案し、企業へ向けて提案する。											
学習目標 (到達目標)	施設や顧客のことを深く知る。お客様に求められるものは何かを考える。 リアルに運営できる企画を考案できる。											
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	パソコン、イヤホン、ノート、筆記用具											
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考					
1・2	初回オンライン この授業の概要。「寄り添い、思いやり」は 当たり前。求められる人物像は集客力と発信力！						オンライン					
3～6	グループینگ 多数決ではなく「議論」を重ねよう						オンデマンド					
7～10	企業をリサーチ 現在、行われている集客とは						オンデマンド					
11～14	売りたい視点と買いたい視点「Market in とProduct Out」						オンデマンド					
15～24	企画作成						オンデマンド					
25～34	グループごとにフィードバック						オンデマンド					
35～38	集客イベント重要キーワード「はつ・まで・だけ」						オンデマンド					
39～48	企画作成 グループごとにフィードバック						オンデマンド					
49～58	企画書作成						オンデマンド					
59～68	フィードバック 企画書作成						オンデマンド					
69～78	プレゼンテーション作成						オンデマンド					
79～87	フィードバック プレゼンテーション作成						オンデマンド					
88～97	リハーサル						オンデマンド					
98～107	リハーサル						オンデマンド					
108～127	リハーサル						オンデマンド					
125～148	発表会本番						オンライン					
149・150	振り返り											
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は		1	2	6	7						によって総合的に評価される（番号を記入）	
1 出席率（8割以上）（ 30 %）								6 発表 （ 30 %）				
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 20 %）								7 最終レポート（ 20 %）				
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）								8 その他 （ %）				
4 期末試験 （ %）								9 その他 （ %）				
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）								10 その他 （ %）				
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意		グループワークでは常に「議論」を重ねること。 ウェディング業界に必要な「協調性」を養うべく、「不満・不安・不運」の感情を経験すること。										
実務経験教員の経歴		ウェディング企業にて接客、営業、衣裳取り扱い経験あり										

科目名		セルフプロデュース									
担当教員		古田千晶		実務授業の有無		有		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（50分）		13	
授業概要、目的、 授業の進め方		様々な方面の学びから、社会人基礎力を身に着ける									
学習目標 (到達目標)		1. 自分の考えを自分の言葉で相違なく相手に伝えられる力を身に着ける 2. 多様な価値観を受け入れられるようになる									
テキスト・教材・参考図 書・その他資料		プリント教材 等									
回数	授業項目、内容					学習方法・準備学習・備考					
1～9	ビジネスマナー					プリント教材 等					
10・11	鑑賞対話					プリント教材 等					
12・13	手話					プリント教材 等					
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	5	6						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）						6 発表 （ 15 %）					
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）						7 最終レポート （ %）					
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）						8 その他 （ %）					
4 期末試験 （ %）						9 その他 （ %）					
5 授業内の小テストや課題提出 （ 15 %）						10 その他 （ %）					
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする											
履修上の注意		積極的に参加するように努めること									
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年間務める									

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											
担当教員	古田千晶				実務授業の有無		有		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（50分）		94	
授業概要、目的、 授業の進め方	婚礼サービスに必要なサービス技術、キャプテン業務を身につける。 授業のまとめとして、模擬披露宴を創り上げる。											
学習目標 （到達目標）	婚礼料理のサービスが一通りできる。キャプテンとして入退場や先導、ケーキ入刀時の動きができる。 模擬披露宴を通して、婚礼時のスタッフの役割と動きを理解し、実践することができる。											
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	ブライダルプランナーテキスト											
回数	授業項目、内容							学習方法・準備学習・備考				
1	サービススタッフの役割、婚礼テーブルセッティング							演習				
2・3	基本のサービス							演習				
4	婚礼料理のサービス（前菜→スープ→パン→白ワイン→魚料理）							演習				
5	婚礼料理のサービス（赤ワイン→肉料理→デザート→コーヒー）							演習				
6・7	《ホテル施設使用》婚礼会場セッティング～婚礼サービス							イタリア軒にて演習 ※ここまでの、婚礼サービスの一連の流れを理解する				
8	料飲知識　／　ワインやスパークリングワインの抜栓、サービス							座学／演習				
9	料飲知識　／　引出物について							座学／演習				
10・11	《ホテル施設使用》バックヤードでの動き、様々な婚礼料理（洋食・和食・中華・折衷）にあわせたテーブルセッティング、どんでん等							イタリア軒にて演習				
12	サービススタッフのいろいろな役割　／　白手袋をつけてのサービス							演習 ※ここまでの、婚礼サービススタッフとして動ける				
13・14	キャプテン業務							演習				
15	キャプテン業務							演習 ※ここまでの、婚礼キャプテンとして動ける				
16・17	婚礼料理のサービスとキャプテン業務を身につける							演習				
18・19	《ホテル施設使用》婚礼料理のサービス／キャプテン業務　テスト							イタリア軒にて演習　テスト				
20	模擬披露宴スタート 詳細説明、スケジュール共有、各担当発表											
21	各担当の役割や動きの確認、練習											
22・23	《ホテル施設使用》施設見学、当日と同じホテル備品を使って動いてみる							イタリア軒				
24	各担当ごとに練習											
25	各担当ごとに練習、すりあわせ											
26・27	学校で通し練習											
28	イタリア軒に向けて、改善・微調整											
29・30	《ホテル施設使用》模擬披露宴リハーサル（初回）							イタリア軒				
31	イタリア軒でのリハーサルを受けて、改善・微調整											
32	イタリア軒でのリハーサルを受けて、改善・微調整											
33・34	イタリア軒でのリハーサルを受けて、改善・微調整											
35	イタリア軒でのリハーサルを受けて、改善・微調整											
36・37・38	《ホテル施設使用》模擬披露宴リハーサル（2回目）							イタリア軒				
39・40 41・42	《ホテル施設使用》模擬披露宴リハーサル（3回目） 当日と同じスケジュールで動く							イタリア軒				
43・44 45・46	《ホテル施設使用》模擬披露宴　本番							イタリア軒　1年生ウエディングコースを招待				
47	ふりかえり											
評価方法・成績評価基準												
この科目評価は			1	2	5	6						によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 ％）										6 発表 （ 20 ％）		
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 20 ％）										7 最終レポート（ ％）		
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（ ％）										8 その他 （ ％）		
4 期末試験 （ ％）										9 その他 （ ％）		
5 授業内的小テストや課題提出 （ 20 ％）										10 その他 （ ％）		
※より詳細な各項目の評価％が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする												
履修上の注意			ホテル施設での演習を組み込み、学校備品との違いや会場の規模感、動線等を意識づける。 模擬披露宴では実際にゲストを招き、生きたサービスを体験させる。									
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年間務める									

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	スタイリスト新規接客				
担当教員	伊波華奈子	実務授業の有無	有	授業形態	講義
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（50分）	30
授業概要、目的、授業の進め方	架空のドレスショップのスタイリストになりきり、リアルなベルソナに向け、花嫁が運命の1着だと信じられるドレスを提案します。				
学習目標（到達目標）	スタイリストに必要なスキルを知り、衣裳知識を深める。 衣裳の扱い方、お客様へおすすめの仕方を習得する。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	テキスト、ノート、グローブ（衣裳に触れる際に使用、必ず持参のこと）				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	スタイリスト新規接客の動機づけ		オンデマンド		
3・4	スタイリストに必要なスキル		オンデマンド		
5・6	第一印象は9秒で決まる！スタイリストがセンスを磨くことの重要性		オンライン		
7・8	聴く8割、語る2割 衣裳選びの5つのポイント		オンライン		
9・10	接客前の10の準備 心のウェルカムとみなりのウェルカムj		オンライン		
11・12	ご成約までのものさし ドレス選び要因フレーム		オンデマンド		
13・14	衣裳提案スクリプト（台本）		オンライン		
15・16	お客様情報を読み取ろう！				
17・18	提案プレゼンテーション作成				
19・20	途中経過フィードバック		オンライン		
21・22	提案プレゼンテーション作成				
23・24	提案プレゼンテーション作成				
25・26	リハーサル-魅せる工夫はできていますか？		録画＋セルフフィードバック		
27・28	リハーサル-最高の笑顔で自信をもって話せていますか？		録画＋セルフフィードバック		
29・30	発表会本番		メンバーの発表を聴き、良いところを記録し共有。		
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は	1	2	6		によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（ 40 %）					6 発表 （ 30 %）
2 授業内の態度や参加度が評価できる （ 30 %）					7 最終レポート （ %）
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む （ %）					8 その他 （ %）
4 期末試験 （ %）					9 その他 （ %）
5 授業内の小テストや課題提出 （ %）					10 その他 （ %）
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	ドレスを扱う人として、セルフブランディングをする。 相手により詳細に伝える工夫を入れてプレゼンテーションすること。				
実務経験教員の経歴	ウエディング企業にて接客、営業、衣裳取り扱い経験あり				

科目名	WEBデザイン				
担当教員	鈴木敬一郎	実務授業の有無	有	授業形態	対面
対象学科	シティホテルコース	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数	-	時間数（50分）	10
授業概要、目的、授業の進め方	卒業制作（1日ホテル運営）の一環として、ホームページを制作し、集客のためのWEB周りに関する知識や考え方を習得する。				
学習目標（到達目標）	①WEBサイトの役割を知る ②就職後に活用できる知識を身につける ③HPをひとつ完成させる				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	スライド資料（神田作成予定）				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	ホテルにとってのHP、SNSとの連携について、OTAも含めた集客動線についてなど		PC必要。座学30分、作業60分程を予定。		
2	構成設計、必要なコンテンツの理解、ツール操作習得		PC必要。座学30分、作業60分程を予定。		
3	構成設計、HPに入れるコンテンツや要素を決める、ツール操作習得		PC必要。座学30分、作業60分程を予定。		
4	デザインのコツ、テンプレート選定について		PC必要。座学30分、作業60分程を予定。		
5	作業（コンテンツ追加など）		※5~10回については90分間PC作業中心 ・卒業制作担当者は1日運営用のHPを作る（最終レポートとして評価） ・それ以外の学生は各自架空のホテルHPを作る（最終レポートとして評価）		
6	作業（ライティング・配色調整など）				
7	作業（画像選定、挿入など）				
8	作業（フォント変更など）				
9	アニメーションについて説明、追加作業				
10	プレビューで確認しつつ、レスポンスなどの最終調整後に提出、公開				
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は	1	2	7		によって総合的に評価される（番号を記入）
1 出席率（8割以上）（70%）			6 発表（%）		
2 授業内の態度や参加度が評価できる（10%）			7 最終レポート（20%）		
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む（%）			8 その他（%）		
4 期末試験（%）			9 その他（%）		
5 授業内の小テストや課題提出（%）			10 その他（%）		
※より詳細な各項目の評価%が明記されている場合には、その内容に従うこと ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(追試合格)・F(不合格)とする					
履修上の注意	サイトの完成度は問わない。最後までサイトを上げることで、予約につながるHPには何が必要か知ってもらう。また就職後に知っていると役立つWEB用語や知識に触れてもらうことを重視する。				
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。				