

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		2		時間数（90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では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									

科目名	ソフトウェア活用演習Ⅰ				
担当教員	竹内正明	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	4	時間数（90分）	30
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		
13・14	検定対策 問題集模擬問題1		演習 PC必要		
15・16	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		
17・18	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		
19・20	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		
21・22	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		
23・24	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		
25・26	サンプル問題		各自の進度によって演習 PC必要		
27・28	サンプル問題		各自の進度によって演習 PC必要		
29	サンプル問題		各自の進度によって演習 PC必要		
30	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	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	全科			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	・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					P2～P18					
2	言葉選びと話の組立て、表現方法を学ぶ					P19～P35					
3	来客対応、電話対応、訪問や挨拶の仕方					P36～P50					
4	情報共有の大切さ、チームコミュニケーション					P51～P64					
5	接客、営業の手法、クレーム対応					P65～P76					
6	会議、取材、ヒアリング、面接での対応の仕方					P77～P89					
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									

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		ホスピタリティコミュニケーションⅠ										
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・情報大学科			対象学年		1		開講時期		通年	
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		海外語学研修											
担当教員		藤田愛子			実務授業の有無		○		授業形態		対面と遠隔		
対象学科		ホテル・ウェディング・情報大学科			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）		80		
授業概要、目的、授業の進め方		①セブに2週間の短期留学を行い、1年間学んできた英語力を試すことと、異文化に触れ、世界を知ることが目的。②留学先のカリキュラム、スケジュールに合わせて進めていく。											
学習目標（到達目標）		自分で立てた目標をクリアすること、留学先の成績評価でオールB以上を獲得する。											
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						
1～8	個人のレベルに合わせて進める。4技能をバランスよく学習する。毎回単語テストあり。						スピーキング、リスニング、リーディング、ライティングのマンツーマン授業						
9～16													
16～24													
25～32													
33～40													
41～48													
49～56													
57～64													
65～72													
73～80	↓												
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		安心安全を第一に行動する。食事、睡眠、行動について、声を掛け合い確認しながら進める。											
実務経験教員の経歴		実務経験10年以上あり											

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・ウェディング・情報大学科			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）	15		
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	国内旅行の最新動向							テキスト、パワーポイント、ビデオ			
15	ホテル業界の課題							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・ウェディング・情報大学科			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	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・5	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				
6・7	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				
8・9	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				
10・11	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				
12・13	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				
14・15	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	料飲サービス実務										
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・情報大学科			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	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					フランス料理のフルコースの概要を学ぶ					
7	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					
8	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					
9	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（魚料理～ロースト）										
10	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（魚料理～ロースト）										
11	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（デザート～コーヒー）										
12	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（デザート～コーヒー）										
13	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（テーブルマナー、香辛料）										
14	Ⅰ 第4章 西洋料理の基礎知識（テーブルマナー、香辛料）										
15	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		料飲サービス演習										
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・情報大学科			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		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大用語がきれいに見える。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・11	実技テスト											
12・13	ワイン抜栓を実践で学ぶ											
14・15	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はお客様に楽しい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	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・ウェディング・情報大学科	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	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 会社の仕組み、電話応対		
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	模擬問題		過去問題		
10	模擬問題		過去問題		
11	模擬問題		過去問題		
12	模擬問題		過去問題		
13	模擬問題		過去問題		
14	模擬問題		過去問題		
15	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		観光概論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・ウェディング・情報大学科			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		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	宿泊業界の変化について③											
6	宿泊業界の変化について④											
7	宿泊業界の変化について⑤											
8	宿泊業界の変化について⑥											
9	民泊需要の増加について											
10	ホテル業の人手不足について											
11	オーバーツーリズムについて											
12	エコツーリズムについて											
13	旅行会社とホテルの共存について											
14	消費者行動の変化について											
15	まとめ											
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										

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		対面と遠隔	
対象学科		ホテル・ウエディング・情報大学科			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		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		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・情報大学科			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		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・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												
11	日航ホテルズの特徴理解												
12	ホテル日航新潟調査（歴史、特徴、質問だし）												
13	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）												
14	ホテル日航新潟内にて企業説明会、先輩社員講和												
15	企業研究整理、他ホテル比較												
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	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・情報大学科			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	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	ワインサービスを実践で学ぶ									
6	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				
7	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				
8	バーサービスの基礎知識を実践で学ぶ					カクテル実習				
9	バーサービスの基礎知識を実践で学ぶ					カクテル実習				
10	ロシア式サービスを見て学ぶ					サービスコンクール見学				
11	ロシア式サービスを見て学ぶ					サービスコンクール見学				
12	日本料理、中国料理のサービスを実践で学ぶ									
13	日本料理、中国料理のサービスを実践で学ぶ									
14	実技テスト									
15	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。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	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・情報大学科			対象学年	2	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. 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づき→認識→一般化→応用という手法をとりいれ、個人作業・ディスカッションなどを通じて理解を深める									
学習目標 （到達目標）	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				
6	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				
7	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				
8	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				
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		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	1	時間数（90分）	8		
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では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）			
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、演習を通じ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						

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・情報大学科			対象学年		2		開講時期		前期	
必修・選択		必修			単位数		4		時間数（90分）		30	
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				
26～30	サンプル問題							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		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	ホスピタリティコミュニケーション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・ウェディング・情報大学科		対象学年		2		開講時期		通年	
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			ウェディングプランナーとして6年間勤務							

科目名		イベントプロデュース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・情報大学科			対象学年		2		開講時期		後期	
必修・選択		必修			単位数		4		時間数（90分）		30	
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											
11	発表形式（スライド・動画・演出）の理解											
12	プレゼン構成理解（導入・本題・まとめ）											
13	発表構成作成											
14	チーム編成、役割分担、スケジュール作成											
15	役割分担ごとに作成（スライド、台本、制作物、音響、演出）											
16	役割分担ごとに作成（スライド、台本、制作物、音響、演出）											
17	役割分担ごとに作成（スライド、台本、制作物、音響、演出）											
18	制作物チェック、修正、練習											
19	制作物チェック、修正、練習											
20	練習、リハーサル、修正											
21	練習、リハーサル、修正											
22	練習、リハーサル、修正											
23	完成度確認・共有、通しリハーサル、三役チェック											
24	修正、リハーサル、準備											
25	スライド、台本、制作物、音響、演出完成 振り返りレポート											
26	講評・修正・練習											
27	本番想定リハーサル											
28	進級制作本番											
29	進級制作本番											
30	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		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 時間厳守、挨拶、報告・連絡・相談（報連相）を徹底する 身だしなみ・言葉遣いなど基本的マナーを遵守する										
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										

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										
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・情報大学科			対象学年		2		開講時期		前期	
必修・選択		必修			単位数		4		時間数（90分）		60	
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。					
5~55	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。					
56~60	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	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・ウェディング・情報大学科			対象学年		2		開講時期		前期	
必修・選択	必修			単位数		6		時間数（90分）		45	
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										
41～45	第5章 宴会とレストランサービス・確認テスト										
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					

科目名	レストランサービス技能検定3級対策Ⅱ（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・情報大学科			対象学年	2	開講時期	通年				
必修・選択	必修			単位数	2	時間数（90分）	30				
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										
29～30	演習 案内からパンサービスまで					セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認、通しての確認					
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 %）					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 （ 10 %）					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		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									

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ホテルマネジメントⅠ									
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・情報大学科			対象学年	2		開講時期	通年		
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	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	授業ガイダンス / ホテル関連業界動向					レジュメ				
2	ホテル産業の特性									
3	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									
4	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									
5	部門別マネジメント・宿泊部門 宿泊予約実務									
6	部門別マネジメント・宿泊部門 宿泊予約実務									
7	部門別マネジメント・宿泊部門 フロント実務									
8	部門別マネジメント・宿泊部門 客室管理実務									
9	部門別マネジメント・宿泊部門 客室管理実務									
10	グループワーク									
11	グループ・プレゼンテーション＜期末試験＞						評価・資料提出			
12	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				
13	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									
14	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）									
15	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）									
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・ウェディング・情報大学科		対象学年		2		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		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										
11～14	地域企業からの講話										
15	まとめ										
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・情報大学科		対象学年		2		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		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	インバ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										
6.7	体験型旅行について										
8.9	外資系ホテルの急増について										
10.11	ホテルの営業体系の変化について										
12.13	グループ発表準備					PC					
14.15	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									

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・ウェディング・情報大学科			対象学年	2	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	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	模擬問題③										
10	模擬問題④										
11	模擬問題⑤										
12	模擬問題⑥										
13	模擬問題⑦										
14	模擬問題⑧										
15	模擬問題⑨										
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。									

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	プランナースタンダード				
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・情報大学科	対象学年	2	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	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着ける。				
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	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		
2	ch.2：信頼と説得力を得るための方法 Ⅰ 信頼を得る為のベーシックマナー		講義　ブライダルプランナーテキスト		
3	ch.2：信頼と説得力を得るための方法 Ⅰ 信頼を得る為のベーシックマナー		講義　ブライダルプランナーテキスト		
4	電話RP、メール作成		講義　ブライダルプランナーテキスト		
5	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		
6	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Ⅰ リコンファーム		講義		
7・8	新規接客Ⅰ ヒアリング～会場案内		講義		
9・10					
11～14	新規接客Ⅰ アイテム説明～日程選定		講義（オンライン）		
15	新規接客Ⅰ 見積もり説明～クロージング 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		講義　ブライダルプランナーテキスト、ヒアリングシート		
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）（　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	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	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	ホテル・ウエディング・情報大学科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数	6	時間数（90分）	45
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 P.6～		
3.4	履歴書・エントリーシートの書き方		テキスト P.14～		
5.6	動画履歴書作成		テキスト P.18～		
7.8	自己分析 自分自身を知る		テキスト P.27～		
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 P.36～		
20～22	面接指導 自己分析 自己PR		テキスト P.52～		
23～25	面接練習 ・ 企業研究 ・ サイトの活用		テキスト P.66～		
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				
32～40	就職研修（1月）・求職登録面接				
41～45	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				

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・情報大学科			対象学年		2		開講時期		通年	
必修・選択		必修			単位数		4		時間数（90分）		30	
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	オリエンテーション						動画、PPT					
2	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		
3～15	講演の振り返り							↓				
16	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）											
17～20	金沢市内ホテル研究											
21	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）											
22	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				
23	ホテル運営の基本							ホテルイタリア軒 高野総支配人				
24～30	企画・立案を進める							↓				
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	地域創生マネジメントⅠ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウェディング・情報大学科	対象学年	3	開講時期	後期
必修・選択	必修	単位数	4	時間数（90分）	30
授業概要、目的、 授業の進め方	地域創生に欠かせないSNSマーケティングの手法を学ぶために基礎となるITパスポートの学習から始める 検定を勉強する中で、習ったことをどう活かすかを実習として取り入れる				
学習目標 （到達目標）	基本的な概論学習からはじめ、ITパスポート合格基準に達する				
テキスト・教材・参考図 書・その他資料	ITパスポートテキスト				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	第1章 企業活動 第2章 業務分析・データ利活用		テキスト プリント		
3.4	第3章 法務				
5.6	第4章 経営・技術戦略マネジメント マーケティングとは？売れる商品とは？				
7.8	第5章 ビジネスインダストリ				
9.1	第6章 システム戦略				
11.12	第7章 システム開発とSNS実習				
13.14	第8章 プロジェクトマネジメント				
15.16	第9章 サービスマネジメント 第10章 システム監査				
17.18	第11章 基礎理論				
19・20	第12章 アルゴリズムとプログラミング				
21～24	第13章 ハードウェアとコンピュータシステム 第14章 ソフトウェア		過去問題集		
25・26	第15章 情報デザインと情報メディア 第16章 データベース		過去問題集		
27・28	第17章 ネットワーク 第18章 情報セキュリティ		過去問題集		
29・30	過去問題の解答解説		過去問題集		
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	世界遺産検定対策Ⅱ				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング・情報大学科	対象学年	3	開講時期	後期
必修・選択	必修	単位数	2	時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	世界各国からお越しになるお客様との会話を広げ、異文化を理解するために世界遺産を中心とした地理を学ぶ。テキストを中心にすすめ、検定合格を目指す。				
学習目標 (到達目標)	世界遺産検定 2級合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	世界遺産検定 公式テキスト ガイドブック				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	世界遺産の基礎知識		世界遺産検定 公式テキスト ガイドブック		
3.4	日本の世界遺産				
5.6	人類の誕生と古代文明				
7.8	アジア世界の形成・文化				
9・10	ヨーロッパ ルネサンス・大航海時代				
11・12	アメリカの文化				
13	オセアニアの文化				
14	近代国家の成立				
15	過去問題		過去問題集		
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				

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Ⅲ				
担当教員	藤田愛子		実務授業の有無	○	
対象学科	ホテル・ウエディング・情報大学科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数	4	時間数	30
授業概要、目的、 授業の進め方	テキストを使い、自分の行動やお客様、社員の行動指針を考えてみる。 企業に入社した時に日常生活とは違う心持で働くことへのギャップをなくす。				
学習目標 (到達目標)	お客様の行動をマーケティングし、提案できるアイデアを生むための行動指針がわかる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	経営学の行動指針（土光敏夫）／基礎からわかる経営管理				
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 経営学の行動指針 1 すべてのバイタリティを		講義		
3～10	経営学の行動指針 2 社員は3倍働け 重役は10倍働く 3 幹部は偉い人ではなく つらい人だと知れ		フィールドワーク		
11～15	経営学の行動指針 4 常将来へのビジョンを描いておけ 5 経営に活気をみなぎらせるために		講義		
16～20	経営学の行動指針 6 社員が共通の価値観で結ばれていること 7 当社が日本一の一角である		講義		
21～25	経営学の行動指針 8 これから期待される社員像 9 組織は上下のひな壇ではなく		ディスカッション・発表準備		
26～30	調査 行動指針から自分なりの考えや希望企業の行動理念等と比較・発表				
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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	海外語学留学				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング・情報大学科	対象学年	3	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数	8	時間数	120
授業概要、目的、 授業の進め方	短期留学をし、現地の学校に通う。 現地の生活様式や価値観を体験することで視野を広げる。 語学力の向上にむけ、現地の学校のカリキュラムやスケジュールで活動する。				
学習目標 (到達目標)	海外を自分の目で見ることで視野が広がる、気づきがある。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	ホームステイをしながら、現地の学校に従う				
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		レベル別クラスにて指導を受ける		
2	クラス分けテスト				
3～120	選択した留学先のカリキュラムに従う		↓		
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（ 1 0 %）				
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（ 3 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 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	English Expression I										
担当教員	藤田先生					実務授業の有無			あり		
対象学科	ホテル・ウェディング・情報大学科				対象学年		3年		開講時期		後期
必修・選択	必修				単位数		2		時間数		15
授業概要、目的、 授業の進め方	地域連携イベント（総踊り、街歩き、ビーチクリーン、その他イベント）を海外の人に知ってもらうためのSNSや外国人観光客へのサブガイドとして自分の英語力をアウトプットする授業										
学習目標 （到達目標）	一人で英語でのご案内や告知文書を作成できる										
テキスト・教材・参考図書・その他資料	なし										
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考				
1・2	テーマの検討、調べ学習						PCを使用し、各団体や企業のHPを参考に進める				
3・4	各自のテーマについて、告知、案内文を作成する										
5・6	全員で共有する										
7・8	再考し、データ・材料を集める										
9・10	ターゲットや目的を決め、文書作成、デザインを進める										
11・12	全員で共有する										
13～15	再考した後、アップロードやご案内を実行する・振り返り										
評価方法・成績評価基準											
この科目評価は		1	2	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									

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		中国語検定対策Ⅰ										
担当教員		藤田愛子			実務授業の有無		○		授業形態		対面と遠隔	
対象学科		ホテル・ウエディング・情報大学科			対象学年		3		開講時期		通年	
必修・選択		必修			単位数		2		時間数		20	
授業概要、目的、 授業の進め方		ホテルスタッフとして中国からのお客様にもスムーズに対応できる語学力を付ける。 中国語の基礎会話や読み書きができる。 テキストも用いながら、反復練習を行う。										
学習目標 (到達目標)		中国語検定準4級合格										
テキスト・教材・参 考図書・その他資料		新・ゼロから学ぶ中国語 検定試験合格への道のり 中国語検定試験問題集										
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考					
1	第1課 人称代名詞・名前の尋ね方と答え方・文末動詞						新・ゼロから学ぶ中国語 検定試験合格への道のり					
2	第2課 判断を表す文、副詞、疑問詞疑問文											
3	第3課 指示代名詞、紛らわしい語の区別、											
4	第4課 動詞・助動詞											
5	第5課 助数詞・家族の呼び方											
6	第6課 形容詞の文 反復疑問文											
7	第7課 時刻表現・前置詞											
8	第8課 曜日の言い方・年齢の尋ね方											
9	第9課 動詞の重ね方 金額の言い方											
10	第10課 存在を表す語・連動文											
11	第11課 助動詞 過去問題											
12	第12課 現在進行形 過去問題						中国語検定対策 過去問題					
13	第13課 前置詞 過去問題											
14	第14課 助動詞 過去問題											
15	第15課 未来形 一問一答 過去問題											
16～20	検定対策 過去問題											
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		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 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										

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	就職対策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・ウェディング・情報大学科	対象学年	4	開講時期	通年
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	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	面接練習				
3.4	エントリーシート添削				
5.6	個別サポート、内定承諾、企業連絡等				
7.8	企業レポート作成、すらら		学習アプリ		
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 （ 40%）			
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 （ %）		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		地域創生マネジメントⅡ										
担当教員		藤田愛子				実務授業の有無			○			
対象学科		ホテル・ウエディング・情報大学科			対象学年		4		開講時期		通年	
必修・選択		必修			単位数		6		時間数		45	
授業概要、目的、 授業の進め方		前半はITパスポートテキストを使い、合格を目指す。 後半は今まで培ってきたSNS運営の知識とマネジメントの知識を実践する。 これにより企業に入社した時に、社会人が持っている経営感覚へ近づける。										
学習目標 (到達目標)		ITパスポート合格。お客様の行動をマーケティングし、マネジメントしていける提案ができる。アイディアを生むための行動指針がわかる。										
テキスト・教材・参考 図書・その他資料		ITパスポートテキスト、基礎からわかる経営管理										
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考					
1～20	ITパスポート合格への過去問題特訓・SNSの運用						講義					
21～30	SNS運用事例から題材を決める						フィールドワーク					
31～35	SNSの運用 基礎からわかる経営管理 第1章・経営管理と経営とは						講義					
36～40	基礎からわかる経営管理 第2章・経営者の仕事						フィールドワーク					
41～45	基礎からわかる経営管理 第3章 財務会計や管理、経理との違い						講義					
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										

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・ウェディング・情報大学科	対象学年	4	開講時期	後期
必修・選択	必修	単位数	2	時間数（50分）	15
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① アレルギー児の食育				
9・10	緊急時の対応② アレルギー児の食育				
11・12	集団給食におけるアレルギー対応①				
13・14	集団給食におけるアレルギー対応②				
15	まとめ				
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	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。				

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・ウェディング・情報大学科	対象学年	4	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	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・4	AEDの使用方法、心停止の予防策				
5・6	気道異物除去の技術、CPRとAEDの効果測定				
7・8	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 (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	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。				

科目名	料飲サービス 2 演習										
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・ウェディング・情報大学科			対象学年		4		開講時期		通年	
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	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	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					
2	オレンジ&キウイカービング										
3	オレンジ&レモンカービング										
4	キウイ&グレープフルーツカービング										
5	リンゴのカービング										
6	パイナップルのカービング										
7	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					
8	サラダの作成										
9	ドレッシングの作成、サラダの作成										
10	確認テスト										
11	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										
12	カービング練習										
13	カービング練習（確認テスト含む）										
14	学内選考会										
15	振り返り										
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									

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	English Expression II				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング・情報大学科	対象学年	4	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数	2	時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	4技能の力を維持するために、ビジネスシーンで活かせる表現や発音の習得をする。 1、Listeningでは、スピードになれる。リンキングを耳にならす。 2、Readingでは、発話するスピードや発音、抑揚を意識する 留学後の会話力低下を防ぐためにも、日常会話を中心に海外ドラマやプレゼン動画を参考に、発音、スピードを意識した会話が出来るように進める。スピーチ文や劇を自分たちなりにまねたり演出したりする。英文をただ読むのではなく、場面や状況に応じて読み分ける力をつける。さらにグループワークを通じて、スピーチ文や劇を組み立てることで本質を理解していなければならない構成員や役になりきり表現する力を磨く。 伝わりやすい表現や抑揚、発音を習得し、スティーブジョブズや米国大統領のように表情豊かに表現する。TEDを使い、周りを引きこむ工夫を体感しながら、真似をすることから始める。				
学習目標 (到達目標)	日本語の台本を起こさなくても、英語で分の組み立てが出来る。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	TED、各種ビデオ教材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	レベルチェック・introduction		CDやYouTubeを使いながらシャドートレーニング		
2	TED① 読み取るための英語理解・注意点の共有・練習		CDやYouTubeを使いながらディクテーション		
3	発音・抑揚チェックを受けながら練習		↓		
4～10	グループ練習・リハーサル				
11・12	発表				
13	TED② 読み取るための英語理解・注意点の共有・練習		問題集の問題を中心に解いて、解説する		
14	TED③ 読み取るための英語理解・注意点の共有・練習				
15	まとめ・解説		TED		
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	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		中国語検定対策Ⅱ									
担当教員		藤田愛子		実務授業の有無		○		授業形態		対面と遠隔	
対象学科		ホテル・ウエディング・情報大学科		対象学年		4		開講時期		通年	
必修・選択		必修		単位数		2		時間数		15	
授業概要、目的、授業の進め方		3年次に取得した検定内容を復習しつつ、さらに上の急を目指す。 1. 中国語検定4級合格 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)		検定の範囲も学習しつつ、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 中国語検定4級対策問題									
回数	授業項目、内容					学習方法・準備学習・備考					
1・2	中国語の発音 復習					テキスト・発音の反復と単語テスト					
3・4	自己紹介文・発表										
5・6	人称代名詞;“是”の文										
7・8	指示代名詞;疑問詞疑問文;“的”の用法;										
9・10	副詞										
11・12	動詞の文										
13・14	「所有」を表わす“有”〔ほか〕										
15	総復習					↓					
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）（ 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		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									

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Ⅳ										
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・情報大学科			対象学年		4		開講時期		後期	
必修・選択	必修			単位数		6		時間数（50分）		45	
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										
31～35	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）										
36～40	全体リハーサル⇒振り返り、修正										
41～43	企業、保護者本番										
44・45	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	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		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									

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	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・情報大学科	対象学年	4	開講時期	後期
必修・選択	必修	単位数	6	時間数（90分）	45
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				
23～28	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				
29～33	全体リハーサルの準備を行う （聞いている人に伝える話し方を意識しよう）				
34～36	全体リハーサル⇒振り返り、修正				
37～40	前日リハーサル⇒振り返り、修正				
41・42	企業、保護者本番				
43～45	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	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）（ 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（ 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	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				