

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	全学科(ホテルツーリズム大学科除く)			対象学年		1		開講時期		通年	
必修・選択	必修			単位数		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 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										
32～36	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									

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		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(追試験合格)・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				

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・ウエディング科	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	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 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		（ %）		
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	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					

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つき、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						

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けばんはお客様に楽しいお食事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				

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（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					

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	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なが他者の視点を学ぶ。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①										
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	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。 ①では、お客様の心情、携わるスタッフの業務、動きを学び、役割を理解する。										
学習目標 (到達目標)	結婚式を挙げるお客様の心情、結婚に至るきっかけを理解する。 挙式に携わるアテンダー、司式者、ヘアメイクの動きを理解する。										
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	・進級制作の動機づけ										
2	・人前結婚式とは										
3	ヘアメイクの業務、新婦のスタイリング										
4	司式者の業務、司会台本の作り方										
5	音響との関係性										
6	スタイリストの業務										
7	アテンダーの動き										
8	まとめ ふりかえり						テスト、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すべく、 興味の有無にかかわらず、すべての役割への知識を深めます。									
実務経験教員の経歴		ウエディング企業にて接客、営業、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、衣装取り扱い経験あり										

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）	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	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							

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

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（ %）					
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 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	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										

②

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				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	スタイリストゼミ				
担当教員	伊波華奈子	実務授業の有無	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、体型補正、長襦袢、着物の着方、たたみ方、小テスト①配布			実務、実習		
5.6	着物を着る。着方、たたみ方。小テスト①解答			実務、実習		
7.8	着物を着る。名古屋帯の結び方、たたみ方。小テスト②配布			実務、実習		
9.1	着物を着る。小テスト②解答。小テスト③配布			実務、実習		
11～12	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				

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				

科目名	イベントプロデュース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	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（ %）			
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。										

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を沸き、検定のためだけでなく自身の仕事に直結した知識を覚えたいと感じるはずです。それが、お客様への食の安全にもつながります。										
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 %）							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									

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）		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。								

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	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		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。									

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の入社意識も高めます。										
学習目標 （到達目標）	SDGs、地域共生社会という一般教養を身に着ける。										
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	プリント教材										
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考				
1、2	SDGsとは何か、						プリント				
3、4	SDGsにて興味のある項目調査										
5、6	調査内容共有										
7、8	内定先企業の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、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(追試験合格)・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	Global Activity									
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	英語資格対策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・ツーリズム大学科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	30
授業概要、目的、 授業の進め方	TOEICの基本を知り、600点を目指す。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、しっかりとした品詞の違いやPart5の点数アップを目指す				
学習目標 (到達目標)	TOEICの基本を知り、600点を目指す。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	TOEIC L&R TEST対策 650点コース (TAC)				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～4	Part1	CDを使いながら問題を解き、解説する／単語テスト			
5～10	Part 2	↓			
11～15	Part 3				
16～20	Part 4				
21～25	Part 5				
26～30	過去問題				
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		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。						

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。				

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	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	キャリアデザインⅢ										
担当教員	藤田愛子			実務授業の有無	○		授業形態	対面と遠隔			
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科			対象学年	3		開講時期	通年			
必修・選択	必修			単位数			時間数(50分)	45			
授業概要、目的、 授業の進め方	①学校生活の情報提供 ②大学履修についてのサポート										
学習目標 (到達目標)	スムーズに学校生活が送れるよう情報の理解と整理をする キャリア形成を考えられる時間をもち、実際にインターンシップをすすめる。										
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					
1～4	前期オリエンテーション										
5～10	海外留学サポート、すらら					すららは基礎学力をサポートする学習アプリ					
11～15	留学事前学習、すらら										
16～20	留学後のサポート、振り返り、発表										
21～23	後期オリエンテーション										
24～45	すらら										
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）（ 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（ 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	すららの進捗状況を把握し、適正な指導をする										
	2025年度入学生より学科名称変更あり ホテルツーリズム・大学科となる。										
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	就職対策				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数(50分)	50
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～		
5～8	動画履歴書作成		テキスト P.18～		
9 10	自己分析 自分自身を知る		テキスト P.27～		
11 12	職業を知る 自己分析				
13～18	論理的文章の書き方・考え方				
19 20	情報収集・企業研究				
21～23	情報収集のポイント		テキスト P.36～		
24～30	面接指導 自己分析 自己PR		テキスト P.52～		
31～35	面接練習 ・ 企業研究 ・ サイトの活用		テキスト P.66～		
36～50	就職研修 履歴書の写真撮影など				
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は		1	2	8	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 (%)			
3 検定試験の合格または検定試験結果を含む (%)		8 その他		プレ求職合格	20%
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	個々の状況を把握し、遅れが出ないように声をかけていく				
	2025年度入学生より学科名称変更あり ホテルツーリズム・大学科となる。				
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		英語対策Ⅲ										
担当教員		藤田愛子			実務授業の有無		○		授業形態		対面と遠隔	
対象学科		国際ホテル大学併修・留学科			対象学年		3		開講時期		後期	
必修・選択		必修			単位数				時間数(50分)		30	
授業概要、目的、 授業の進め方		TOEICの基本を知り、600点を目指す。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、しっかりとした品詞の違いやPart5の点数アップを目指す										
学習目標 (到達目標)		TOEICの基本を知り、600点を目指す。										
テキスト・教材・参 考図書・その他資料		TOEIC L&R TEST対策 650点コース (TAC)										
回数	授業項目、内容						学習方法・準備学習・備考					
1～4	Part1 単語・熟語・リスニング強化						CDを使いながら問題を解き、解説する／単語テスト					
5～10	Part2 単語・熟語・リスニング強化											
11～15	Part3 単語・熟語・リスニング強化											
16～20	Part4 単語・熟語・リーディング強化											
21～25	Part5 単語・熟語・リーディング強化											
26～30	過去問題と解答解説											
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		個々の状況を把握し、遅れが出ないように声をかけていく										
		2025年度入学生より学科名称変更あり ホテルツーリズム・大学科となる。										
実務経験教員の経歴		留学経験あり、ホテルでの勤務、教育指導経験あり										

科目名	Discussion				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数(50分)	20
授業概要、目的、授業の進め方	ひとつの物事をいろいろな側面から見る力をつける。答えは一つではなく、立場や状況によってことなることを理解し、できないと決めつけるのではなく、できる方法を考え、アドバイスする前向きな思考を身に着ける。				
学習目標 (到達目標)	相手を否定せず、相互理解をする。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	なし				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	ディスカッションとは何か、考え方やルールを知る				
3～8	お題①自分の思いや意見をブレンストーミングする。 意見や感想を言いながら相手の意見や考えを聞く。				
9～12	ファシリテーションとは何か、進行を学ぶ				
13～16	ファリシテータの練習をする				
17～20	他クラスの学生に対して、ファリシテータとしてディスカッションを担当する				
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	必ず発言しなければならないことがプレッシャーにならないように配慮する。				
	2025年度入学生より学科名称変更あり ホテルツーリズム・大学科となる。				
実務経験教員の経歴	留学経験あり、ホテルでの勤務、教育指導経験あり				

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	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	後期
必修・選択	必修	単位数		時間数(50分)	30
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				
9～12	ヨーロッパ ルネサンス・大航海時代				
13～18	アメリカの文化				
18～22	オセアニアの文化				
23～25	近代国家の成立				
26～30	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	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）（ 60 %）					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（10 %）					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	重要なワードや用語をかいつまんで解説しつつも、生徒が世界遺産に興味を抱くような内容を織り交ぜる				
	2025年度入学生より学科名称変更あり ホテルツーリズム・大学科となる。				
実務経験教員の経歴	ホテルでの勤務、教育指導経験あり、世界遺産検定2級合格				

科目名	中国語検定対策				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数(50分)	45
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		
1.2	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		
3.4	第2課 判断を表す文、副詞、疑問詞疑問文				
5.6	第3課 指示代名詞、紛らわしい語の区別、				
7.8	第4課 動詞・助動詞				
9～10	第5課 助数詞・家族の呼び方				
11～12	第6課 形容詞の文 反復疑問文				
13～14	第7課 時刻表現・前置詞				
15～16	第8課 曜日の言い方・年齢の尋ね方				
17～18	第9課 動詞の重ね方 金額の言い方				
19～20	第10課 存在を表す語・連動文				
21～22	第11課 助動詞 過去問題				
23～24	第12課 現在進行形 過去問題		中国語検定対策 過去問題		
25～26	第13課 前置詞 過去問題				
27～28	第14課 助動詞 過去問題				
29～30	第15課 未来形 一問一答 過去問題				
31～40	検定対策 過去問題				
41～45	検定対策 過去問題 期末テスト				
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）（ 60 %）		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 （ 10 %）		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	重要なワードや用語をかいつままで解説しつつも、生徒が世界遺産に興味を抱くような内容を織り交ぜる				
	2025年度入学生より学科名称変更あり ホテルツーリズム・大学科となる。				
実務経験教員の経歴	ホテルでの勤務、教育指導経験あり、世界遺産検定2級合格				

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	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	3	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数(50分)	360
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	ホームステイまたは寮生活をしながら、現地の学校に随う				
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				
3～360	選択した留学先のカリキュラムに随う			↓	
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) (60 %)				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 (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、その内容に随うこと ※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	重要なワードや用語をかいつまんで解説しつつも、生徒が世界遺産に興味を抱くような内容を織り交ぜる				
	2025年度入学生より学科名称変更あり ホテルツーリズム・大学科となる。				
実務経験教員の経歴	ホテルでの勤務、教育指導経験あり、世界遺産検定2級合格				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	大学併修科目										
担当教員	藤田愛子			実務授業の有無	○		授業形態	対面と遠隔			
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科			対象学年	3		開講時期	通年			
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	自分で選択した科目について学ぶ。 学位の取得。 大学の授業を併修しているため、時間管理を徹底する。										
学習目標 (到達目標)	レポート提出と試験合格。										
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	選択科目による。										
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・テキストの確認					選択したコースのテキストを学習し、レポート作成					
2	履修の進め方、テストの受け方の確認					↓					
3～150	自分が選択した科目による										
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) (60 %)						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 (10%)						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	重要なワードや用語をかいつまんで解説しつつも、生徒が世界遺産に興味を抱くような内容を織り交ぜる										
	2025年度入学生よりホテルツーリズム・大学科へ名称変更あり。										
	2025年度入学生より学科名称変更あり ホテルツーリズム・大学科となる。										
実務経験教員の経歴	ホテルでの勤務、教育指導経験あり、世界遺産検定2級合格										

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	キャリアデザインⅣ（学校行事・就職対策・学科CM）				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	講義
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	4	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数(50分)	40
授業概要、目的、 授業の進め方	①学校生活の情報提供 ②就職活動サポート ③学校行事への参加				
学習目標 （到達目標）	スムーズに学科、学年行事を理解し、準備をし始められる。計画的にすすめ、余裕をもって結果を出せる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	PPT資料、実践ビジネスマナー				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	前期オリエンテーション		学生の手引き・時間割・個人面談等		
2～4	就職対策・すらら		面接練習・ES作成補助、すららは基礎学力を確認し、レベルにあった問題を解き進められる学習アプリ		
5～10	実践行動学Ⅳ		目標決め		
11～20	通年学科CM		学科メンバー授業 SNSの実践		
21～25	大運動会		全校イベント		
26～29	就職活動フォロー		PC必要		
30	前期セミ修了式		個人面談あり		
31～35	後期オリエンテーション・すらら		学生の手引き・時間割・個人面談等		
36～38	大学園祭		全校イベント		
39・40	後期振り返り 卒業に向けて		まとめ		
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は		1	2	8	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（ 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		企業研究・理解度	10%
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	スケジュール管理や時間管理を徹底し、中だるみさせない。				
	2025年度入学生より学科名称変更あり ホテルツーリズム・大学科となる。				
実務経験教員の経歴	10年以上の指導歴あり・留学経験あり				

科目名	英語対策Ⅳ（合同）										
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	国際ホテル大学併修・留学科			対象学年		4年		開講時期		前期	
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	To be able to practice listening part of TOEIC and to be able to express themselves in English through various topics of discussion										
学習目標（到達目標）	To be able to achieve the goals set herein										
テキスト・教材・参考図書・その他資料	TOEIC Listening and Reading Training										
回数	授業項目、内容					学習方法・準備学習・備考					
1・2	Introduction to English Expression through Current Events					Introduces students to expressing opinions and discussing real-world topics using English news articles and online materials.					
3・4	Understanding News Headlines					Teaches students how to interpret and analyze headlines from newspapers and online news websites.					
5・6	Summarizing News Articles					Develops students' ability to identify key information and summarize article content clearly in spoken and written English.					
7・8	Expressing Opinions on Current Events					Helps students practice sharing personal opinions and reactions to news topics using appropriate English expressions.					
9・10	Discussing Social Issues					Encourages students to talk about important social topics presented in English-language newspapers and media.					
11・12	Talking about Technology Trends					Builds vocabulary and discussion skills through articles about modern technology and digital innovation.					
13・14	Environmental News and Sustainability					Teaches students to discuss environmental issues and sustainability topics using authentic English materials.					
15・16	Global Culture and Lifestyle Topics					Develops English expression through discussions on cultural trends and lifestyle topics from international media.					
17・18	Business and Economic News					Introduces students to basic business vocabulary and discussion through current economic news articles.					
19・20	Health and Wellness Topics					Helps students express ideas about health, wellness, and medical news using practical English vocabulary.					
21・22	Travel and Tourism Articles					Improves speaking and reading skills through discussions of travel-related articles and destination features.					
23・24	Entertainment and Pop Culture News					Engages students in English conversation using articles about celebrities, movies, music, and entertainment trends.					
25・26	Debating Current Issues					Teaches students how to respectfully debate and defend opinions on controversial or trending news topics.					
27・28	Media Bias and News Perspectives					Develops critical thinking by examining how different news sources present the same event. Media literacy and bias are common discussion themes in news-based English lessons.					
29・30	Presentation of Weekly News Reports					Encourages students to research and present selected news stories to improve speaking confidence and fluency.					
31・32	Final Discussion and Reflection on Global Events					Allows students to review and reflect on major world events while applying English expression skills learned throughout the					
33・34	Introduction to TOEIC Listening					Introduces students to the format, structure, and strategies needed to succeed in the TOEIC Listening test.					
35・36	Photograph Description Practice					Teaches students how to analyze images carefully and identify correct descriptions in Part 1 of the TOEIC Listening test.					
37・38	Identifying Key Vocabulary in Photographs					Develops students' ability to recognize common action verbs, objects, and settings used in photo descriptions.					
39・40	Question-Response Fundamentals					Teaches students how to listen carefully and select the most appropriate response to spoken questions in Part 2.					
41・42	Understanding WH-Questions					Helps students recognize and respond accurately to who, what, when, where, why, and how questions.					
43・44	Recognizing Similar Sound Traps					Trains students to avoid distractor answers that use similar-sounding words to confuse listeners.					
45・46	Short Conversation Strategies					Teaches students how to identify key details and context in brief workplace conversations for Part 3.					
47・48	Predicting Conversation Topics					Develops listening skills by teaching students to anticipate topics and responses based on context clues.					
49・50	Listening for Specific Information					Helps students locate important details such as names, times, dates, and locations in spoken dialogue.					
51・52	Short Talk Comprehension					Teaches students how to understand announcements, advertisements, and recorded messages in Part 4.					
53・54	Identifying Main Ideas					Develops the ability to determine the central message or purpose of spoken passages quickly.					
55・56	Understanding Speaker Intent					Helps students interpret tone, purpose, and implied meaning in spoken English.					
57・58	Note-Taking While Listening					Teaches students practical note-taking techniques to improve comprehension and retention during listening tasks.					
59・60	Managing Time During the Listening Test					Develops strategies for staying focused and keeping pace throughout the TOEIC Listening section.					
61・62	Practice Test and Error Analysis					Allows students to complete practice listening exercises and review mistakes to improve performance.					
63・64	Final TOEIC Listening Review					Reviews all listening sections and strategies to prepare students for the full TOEIC Listening examination.					
65～75	Final TOEIC Listening Review					Reviews all listening sections and strategies to prepare students for the full TOEIC Listening examination.					
76～100	Final TOEIC Listening Review					Reviews all listening sections and strategies to prepare students for the full TOEIC Listening examination.					
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）（ 80 %）						6 発表（ %）					
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（ 10 %）						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	学生の英語に対してのレベル確認を行ってから授業を開始する										
	2025年度入学生より学科名称変更あり ホテルツーリズム・大学科となる。										
実務経験教員の経歴	10年以上指導歴あり										

科目名	ホテル業界・顧客研究Ⅳ（合同）						
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	国際ホテル大学併修・留学科		対象学年	4	開講時期	通年	
必修・選択	必修		単位数		時間数(50分)	120	
授業概要、目的、 授業の進め方	ホテル・観光の視点から、お客様のニーズの変化や国内外の情勢の変化、流行などを学習する。今あるものに自分たちの調査、研究、提案を加え、業界の活性化につなげる。地域共存、国際センスも養うため外部の団体、イベントとも交流を持つ。卒業制作につながる発展性のある授業。						
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。自分たち自身の成長を実感する 自分たちで立てた目標を達成する						
テキスト・教材・参考図書・その他資料	なし						
回数	授業項目、内容				学習方法・準備学習・備考		
1・2	企業活動、企業と法律				座学		
3・4	企業の戦略、システム開発				座学		
5・6	サービスマネジメント、システム監査				座学		
7・8	確認テスト、過去問題・解説				座学		
9・10	ネットワーク、セキュリティ				座学		
11・12	情報処理基礎理論、コンピュータシステム				座学		
13・14	確認テスト、過去問題・解説				座学		
15・16	過去問題・解説				座学		
17・18	過去問題・解説				座学		
19・20	過去問題・解説				座学		
21・22	過去問題・解説				座学		
23・24	過去問題・解説				座学		
25・26	授業の目標 プレゼンの基本的な知識、手法				テキストをもとに進める 一つ目のテーマにとりかかる		
27・28	文章・資料作成				1人一つずつ身近なテーマに取り組む word、PowerPoint		
29・30	文章・資料作成				完成させ発表の練習をする word、PowerPoint		
31・32	良い伝え方をマスターし発表				互いに発表を聞き、内容、話し方など評価しあう		
33・34	「学科説明」をテーマに作成				OCでの実践を目標に構成から始める		
35・36	文章・資料作成				自分の担当学科をどう伝えるか考え作成する word、PowerPoint		
37・38	文章・資料作成				〃		
39・40	作成を終え一回目の発表 → 手直し				評価あっても手直しさらに良いものにする		
41・42	(オンライン) 手直し完了				OCを意図して仕上げ、発表できる状態にする		
43・44	パーソナルカラーとは				テキスト使用		
45・46	色の4つの属性				テキスト使用		
47・48	基本の配色方法				テキスト使用		
49・50	4シーズンカラーと4Dカラー				テキスト使用 課題内容発表、自宅で作題下準備		
51・52	課題作成				PC用意		
53・54	発表（その他の課題は期日までに提出）				PC用意		
55・56	原簿書の原則・編集練習等				テキスト		
57・58	敬語の復習や間違しやすい漢字や表現について お礼状（会社説明会、内定承諾、イベント参加者へ等）				ケーススタディを通じて、直書きで書く		
59・60	謝辞文、お祝い（お客さまからのクレーム、連絡等）				ケーススタディを通じて、直書きで書く		
61・62	電話応対（企業への説明会からし込み・クレーム対応まで）				ロールプレイ中心		
63～70	まとめ						
71・72	講義ガイダンス（オンライン）						
73・74	ホスピタリティ概論1 歴史と発展、ホスピタリティ産業（オンライン）						
75・76	ホスピタリティ概論2 定義、サービスとホスピタリティ（オンライン）						
77・78	産業別ホスピタリティ1 宿泊事業 / 飲食サービス事業（オンライン）						
79・80	産業別ホスピタリティ2 テーマパーク・レジャー事業（オンライン）						
81・82	産業別ホスピタリティ3 航空事業 / クルーズ事業（オンライン）						
83・84	産業別ホスピタリティ4 鉄道事業						
85・86	企業ホスピタリティ 企業事例紹介・研究						
87・88	地域ホスピタリティ 地域事例紹介・研究						
89・90	ホスピタリティ・マネジメント1 CSとES、ロイヤリティ						
91・92	ホスピタリティ・マネジメント2 モチベーション、エンパワーメント						
93・94	ホスピタリティ・マネジメント3 クレーム・コンプレイン対応						
95-110	接遇コミュニケーション1 ホスピタリティ精神						
111-115	接遇コミュニケーション2 コミュニケーションスキル						
116-119	期末試験 論述試験						
120	科目まとめ						
評価方法・成績評価基準							
この科目の評価は				1	2	8	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（ 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 企業研究・理解度 10%			
4 期末試験（ %）				9 その他（ %）			
5 授業内的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、その内容に準拠と ※成績基準は A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(満点合格)・F(不合格)とする							
履修上の注意	深く学んでいくにつれ、専門用語や国際的に使われている事例も出てくるため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。						
実務経験教員の経歴	10年以上の指導歴あり・留学経験あり						

科目名	Global Activity（学年イベントプロデュース）												
担当教員		藤田愛子			実務授業の有無		○		授業形態		対面と遠隔		
対象学科		国際ホテル大学併修・留学科			対象学年		4		開講時期		通年		
必修・選択		必修			単位数				時間数(50分)		70		
授業概要、目的、 授業の進め方		多様性社会の中で、異年齢や異文化交流を積極的に行う。自分の力が足りない部分、身につけている部分を発見し今後に生かしていく。様々な企業様、大人から講話をいただき、実際ボランティアに参加する。											
学習目標 (到達目標)		固定概念で判断せず、相手や環境に興味をもって取り組む。											
テキスト・教材・参考図書・その他資料		各企業、行政が使用するPPTや資料あり											
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、資料あり						
3.4	障がい者雇用・地域活性化に取り組む企業様からの講演												
5.6	新潟市内ボランティア①												
7.8	社会福祉協議会授業①　オリエンテーション												
9.10	社会福祉協議会授業②　手話												
11.12	社会福祉協議会授業③　手話												
13.14	社会福祉協議会授業④　手話												
15.16	社会福祉協議会授業⑤　対話												
17.18	社会福祉協議会授業⑥　対話												
19～20	社会福祉協議会授業⑦　地域交流												
21.22	社会福祉協議会授業⑧　地域交流												
23.24	新潟市内ボランティア②												
25.26	地域ボランティア企業様より講話												
27.28	地域ボランティア参加準備												
29～47	地域ボランティア参加・振り返り								▼				
48～50	新潟市内ボランティア③												
51～54	オリエンテーション＆ファシリテーション体験①						授業の目的・進め方説明、「なぜ葬祭学科にファシリテーションか」説明、ペア＆グループワーク						
55～58	ファシリテーション体験②						ペア＆グループ対話、チームで小さな合意形成 話しやすさの振り返り						
59・60	ファシリテーションの基礎						ファシリテーションの定義、ファシリテーターの役割、ペア＆グループワーク、テキスト必要						
61・62	傾聴の技術						話を聴く姿勢、相づち、受け止め方など、対話における傾聴の基本を学ぶ。ペアワークで傾聴の練習を行う。テキスト必要						
63・64	良い問いの作り方						話し合いを促す質問の種類（オープン・クローズド）を学び、話しやすくなる問いの作り方を練習する。テキスト必要						
65	合意形成の進め方						グループでの話し合いの中で意見を整理し、共通点を見つけたら合意形成を進める方法を学ぶ。テキスト必要						
66・67	意見交換会テーマ検討						意見交換会に向けて話し合いたいテーマを出し合い、グループで整理しながらテーマを決定する。						
68～69	ファシリテーション実践						テーマをもとに、学生がファシリテーター役を交代しながら話し合いを進める練習を行い、意見交換会に向けて準備する。						
70	振り返り・総括						意見交換会を振り返り、授業全体を通しての学びや自身の変化を整理する。						
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		各自の履修進捗を把握し、計画を立てさせる											
実務経験教員の経歴		教務経験10年以上あり											

科目名	中国語検定対策											
担当教員		田春娟			実務授業の有無		○		授業形態		対面	
対象学科		国際ホテル大学併修・留学科			対象学年		4		開講時期		通年	
必修・選択		必修			単位数				時間数(50分)		40	
授業概要、目的、 授業の進め方		中国人と円滑なコミュニケーションがとれるように、中国の文化や習慣などについてより深く理解すること。										
学習目標 (到達目標)		中国語検定 4 級 合格										
テキスト・教材・参考 図書・その他資料		虞萍『温故知新！中国語』朝日出版社、『中国語検定試験4級問題集（2026年版）』										
回数	授業項目、内容					学習方法・準備学習・備考						
1・2	イントロダクション、復習					中国語の発音について復習する。						
3・4	第1課 本文、文法					第1課の予習。						
5・6	第1課 文法のまとめ、練習					第1課の復習。						
7・8	第2課 本文、文法					第2課の予習。						
9・10	第2課 文法のまとめ、練習					第2課の復習。						
11・12	第3課 本文、文法					第3課の予習。						
13・14	第3課 文法のまとめ、練習					第3課の復習。						
15・16	第4課 本文、文法					第4課の予習。						
17・18	第4課 文法のまとめ、練習					第4課の復習。						
19・20	第5課 本文、文法					第5課の予習。						
21・22	第5課 文法のまとめ、練習					第5課の復習。						
23・24	第6課 本文、文法					第6課の予習。						
25・26	第6課 文法のまとめ、練習					第6課の復習。						
27・28	第7課 本文、文法					第7課の予習。						
29・30	期末試験					期末試験に関する復習。						
31・32	検定試験対策 過去問題①					期末試験に関する復習。						
33・34	検定試験対策 過去問題②					期末試験に関する復習。						
35・36	検定試験対策 過去問題③					期末試験に関する復習。						
37・38	検定試験対策 過去問題④					期末試験に関する復習。						
39・40	検定試験対策 過去問題⑤					期末試験に関する復習。						
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		前年の準 4 級合格を踏まえ、合格のためにスピード感のある授業を展開するため毎回の復習は必須。										
		2025年度入学生より学科名称変更あり ホテルツーリズム・大学科となる。										
実務経験教員の経歴		教務経験10年以上あり										

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	大学併修科目（合体）				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	国際ホテル大学併修・留学科	対象学年	4	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数(50分)	450
授業概要、目的、 授業の進め方	自分で選択した科目について学ぶ。 学位の取得。 大学の授業を併修しているため、時間管理を徹底する。				
学習目標 （到達目標）	レポート提出と試験合格。				
テキスト・教材・参 考図書・その他資料	選択科目による。				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	動機付け、発表の内容、スケジュールについて		プリント		
3.4	グループにてスケジュール確認、発表内容と報告書の作成		プリント		
7～10	企業や団体などをリストアップし、現状や取り組みについてのアンケートや調査を行う		グループワーク		
11～14	スケジュールや進め方（新グループ、メンバー）を全体で共有する				
15～18	各グループは報告書完成させる。当日の会場装飾の準備を始める 実行委員は招待客のリストを作成する				
19～22	当日の発表に必要な台本＋パワポを作成する				
23～26	当日の会場で、本番のイメージをつかむ				
27～30	台本＋パワポの修正。完成。				
31～36	台本見ながら全体リハーサルを行い、他のグループ発表を聞いて、 卒制全体のイメージをつかむ				
37～42	全体リハーサルの準備を始める（台本とパワポのタイミングを合わ せる）				
43～48	企業の方に企画や発表を見ていただき、内容をより精査する 全体リハーサルの準備を行う（前後のつながりを考える）				
49～65	全体リハーサルを行い、卒制全体の流れを一人ひとりがつかむ				
66～71	全体リハーサルの準備を行う（聞いている人に伝わる話し方を意識 しよう）				
72～77	全体リハーサル⇒振り返り、修正				
78～83	前日リハーサル⇒振り返り、修正				
84～88	企業、保護者本番				
89・90	振り返り（個人シート、グループ、実行委員他）				
91	オリエンテーション・テキストの確認				
92	履修の進め方、テストの受け方の確認				
93～450	自分が選択した科目による				
評価方法・成績評価基準					
この科目評価は		1	2	8	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 履修合格 30%
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		各自の履修進捗を把握し、計画を立てさせる			
実務経験教員の経歴		教務経験10年以上あり			