

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
外国語 I (英会話)		ホテル・ブライダル総合学科 /2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	Meg Knoke

## 授業の概要

Practice speaking english. Listening to english. Improve basic grammar and expand vocabulary.

## 授業終了時の到達目標

Improved english speaking ability and listening comprehension.

実務経験有無	実務経験内容
無	

## 時間外に必要な学修

各講義で実施した内容をノートなどを使用して復習すること

回	テーマ	学修内容
1	intro of text and basic classroom phrases	working with a partner. Asking for help. Classroom language.
2	My interests	Unit 1A. Talking about interests. Present of "be"
3	asking for repetition	unit 1B
4	Sports and exercise	unit 1C. Simple present
5	Free time	unit 1D. Talking about people`s hobbies
6	Unit 1 review	review and application of the language from unit 1
7	Describing personality	unit 2A.
8	when you're not sure	unit 2B
9	Describing appearance	unit 2C
10	People's profiles	unit 2D
11	Unit 2 review	review and application of language from unit 2
12	talking about the weather	unit 3A. Adverbs of intensity
13	opinions	unit 3B. Asking for and giving opinions
14	I'd like to...	unit 3C. Would like + infinitive
15	Where would you like to go?	unit 3D

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
Sutudents book 2	期末試験 final exam	100.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
外国語 I (英会話)		ホテル・ブライダル総合学科 /2年	2024/後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	Meg Knoke

## 授業の概要

Practice speaking english. Listening to english. Improve basic grammar and expand vocabulary.

## 授業終了時の到達目標

Improved english speaking ability and listening comprehension.

実務経験有無	実務経験内容
無	

## 時間外に必要な学修

各講義で実施した内容をノートなどを使用して復習すること

回	テーマ	学修内容
1	intro of text and basic classroom phrases	working with a partner. Asking for help. Classroom language.
2	My interests (応用)	Unit 1A. Talking about interests. Present of "be"
3	asking for repetition (応用)	unit 1B
4	Sports and exercise (応用)	unit 1C. Simple present
5	Free time (応用)	unit 1D. Talking about people`s hobbies
6	Unit 1 review (応用)	review and application of the language from unit 1
7	Describing personality (応用)	unit 2A.
8	when you're not sure (応用)	unit 2B
9	Describing appearance (応用)	unit 2C
10	People's profiles (応用)	unit 2D
11	Unit 2 review (応用)	review and application of language from unit 2
12	talking about the weather (応用)	unit 3A. Adverbs of intensity
13	opinions (応用)	unit 3B. Asking for and giving opinions
14	I'd like to... (応用)	unit 3C. Would like + infinitive
15	Where would you like to go? (応用)	unit 3D

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
Sutudents book 2	期末試験 final exam	100.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ビジネス実務 (パソコンスキル応用)		ホテル・ブライダル総合学科 /2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60単位時間	必須	飯田 茂美

## 授業の概要

アプリケーションソフトを効果的に行うことができ、実務で使用するデータやドキュメントの作成、加工等が効率的にできる技術を体得する。プレゼンテーション資料作成能力を体得する。

## 授業終了時の到達目標

- ・プランニングシートが作成できる、プレゼンテーション作成技術を身に付ける。
- ・進行表が作成できる、Excelの応用的な使い方を習得する。
- ・多様なサイズで文書を作成できる、Wordの応用的な使い方を習得する。

実務経験有無	実務経験内容
無	

## 時間外に必要な学修

タイピング練習、予習・復習につとめ、授業の習熟を図ること。

回	テーマ	学修内容
1-2	プレゼンテーション作成技法解説	プレゼン問題集2級 複雑な表・グラフを活用したプレゼンテーション資料を作成
3-4	プレゼンテーション作成演習	プレゼン問題集2級 様々なテーマで画像・図形・表・グラフ・アニメーションを活用したプレゼンテーション資料を作成
5-6	プレゼンテーション作成演習	プレゼン問題集2級 様々なテーマで画像・図形・表・グラフ・アニメーションを活用したプレゼンテーション資料を作成
7-8	プレゼンテーション作成演習	プレゼン問題集2級 様々なテーマで画像・表・グラフ・アニメーションを活用したプレゼンテーション資料を作成。プレゼンテーションソフトを理解
9-10	プレゼンテーション作成演習	プレゼン問題集2級 様々なテーマで画像・表・グラフ・アニメーションを活用したプレゼンテーション資料を作成。プレゼンテーションソフトを活用。
11-12	プレゼンテーション作成演習 課題1	オリジナルプレゼンテーションを作成
13-14	プレゼンテーション作成演習 課題1	オリジナルプレゼンテーションを作成
15-16	表計算演習 Excelの便利な機能	セルの参照機能を利用して、見積書を作成
17-18	表計算演習 Excelの便利な機能	セルの条件付き書式を利用して、視覚的にとらえる表を作成(担当者に同じ色をつけるなどできる)
19-20	表計算演習 Excelの便利な機能	セルの結合や罫線を利用し、複雑な書式の表を作成
21-22	表計算演習 課題2	進行表1を作成
23-24	表計算演習 課題3	進行表2を作成
25-26	ワープロ演習 課題4	表を利用してチケットなどを作成
27-28	ワープロ演習 課題5	ラベルを利用して名刺などを作成
29-30	ワープロ演習 課題6	往復はがきサイズで各種ご案内を作成

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
・プレゼンテーション作成 模擬問題集 1・2級編 (日本情報処理検定協会) ・30時間でマスター Office2019 (実教出版株式会社) など1年次に使用したテキスト、問題集	期末試験 課題提出物	70.0% 30.0%	問題集を利用して復習すること

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ビジネス実務 (パソコンスキル応用)		ホテル・ブライダル総合学科／ 2年	2024 / 後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60単位時間	必須	飯田 茂美

## 授業の概要

アプリケーションソフトを活用し、効果的に行うことができ、実務で使用するデータやドキュメントの作成、加工等が効率的にできる技術を体得。プレゼンテーション資料作成能力を体得。

## 授業終了時の到達目標

- ・プランニングシートが作成できる、プレゼンテーション作成技術を身に付ける。
- ・進行表が作成できる、Excelの応用的な使い方を習得する。
- ・多様なサイズで文書を作成できる、Wordの応用的な使い方を習得する。

実務経験有無	実務経験内容
無	

## 時間外に必要な学修

タイピング練習、予習・復習につとめ、授業の習熟を図ること。

回	テーマ	学修内容
1-2	制作課題	写真を取り込み、簡単な動画を作成
3-4	制作課題	写真、動画を取り込み、簡単な動画を作成
5-6	制作課題	各自素材を集めパソコンに取り込み、動画を作成
7-8	制作課題	各自素材を集めパソコンに取り込み、動画を作成
9-10	制作課題	各自素材を集めパソコンに取り込み、動画を作成
11-12	ビジネス実践 ケーススタディ 1 プロジェクト発足を通知する	体制図をSmartArtを使用して作成。SmartArtを図としてコピーしプロジェクト発足通知文書に貼り付ける
13-14	ビジネス実践 ケーススタディ 2 会議の開催を連絡する	メモをもとに会議に関する資料を作成
15-16	ビジネス実践 ケーススタディ 3 行動指針を全従業員に告知する	メモをもとに社内文書を作成する。SmartArt、タブ機能、を使用し、見栄えのするポスターを作成
17-18	ビジネス実践 ケーススタディ 4 セミナー開催をお客様に案内する	データをもとに開催内容の一覧表を作成する。一覧表と一緒に送付する案内文書を作成
19-20	ビジネス実践 ケーススタディ 5 受講票を送付や宛名ラベル印刷をする	データをもとに一覧表を作成。過去の受講票を参考に今回の受講票を作成、一覧表のデータを差し込み印刷。宛名ラベルを作成
21-22	ビジネス実践 ケーススタディ 6・7 集計・分析	データを集計、分析し、グラフ利用した報告書を作成する。また、日付曜日などの表示形式も工夫する
23-24	ビジネス実践 ケーススタディ 8 集計・分析	データを集計、分析し、複合グラフを利用した報告書を作成する。また、数値の表示形式も工夫する
25-26	ビジネス実践 ケーススタディ 9 集計・分析	関数の組合せなどをして一覧表、集計表を作成
27-28	集計・分析	ピボットテーブルを使用し、集計・分析を行う。
29-30	ビジネス実践 ケーススタディ 10 売上見込み・売上実績を集計する	売上見込みの提出を依頼するレポートを作成。売上見込みデータを一覧表にする。売上実績を集計して売上実績表を作成。

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
・プレゼンテーション作成 模擬問題集 1・2級編（日本情報処理検定協会） ・30時間でマスター Office2019（実教出版株式会社）など1年次に使用したテキスト、問題集	期末試験 課題提出物	70.0% 30.0%	問題集を利用して復習すること

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
キャリアデザイン (キャリアデザインⅡ)		ホテル・ブライダル総合学科 ／2年	2024／前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60単位時間	必須	出口 陽子/杉原美佐子

## 授業の概要

企業分析・自己分析の徹底。志望企業を想定した面接試験の反復練習を行い、自らの考えを自信を持ってしっかり発言出来るよう習得する。

## 授業終了時の到達目標

- ・就職活動において適切に対応できる素養が身につく。
- ・志望企業より内定獲得を目指す。・日頃から社会人意識を高め、成長を図る。

実務経験有無	実務経験内容
有	専門式場にて プランナー3年 / 仕入れ・発注担当2年 / サービス4年 ブライダルMC23年(ゲストハウス)

## 時間外に必要な学修

ワークブック・プリントを使用した予習・復習の徹底。

回	テーマ	学修内容
1-4	企業研究	企業情報の取得方法や必要な情報についてを学修し、インターネット等を使用し、志望する企業の事業内容や選考試験などを知る。また、同業他社についても同様に調べ、研究する。
5-10	履歴書作成/一問一答	自己分析、企業研究から志望動機の構成要素をまとめ、志望動機を作成する。また、各質問に対して回答を作成する。
11-22	面接練習 (グループ面接)	ロールプレイング形式で面接練習を行う。自分の意見を自分の言葉でしっかり述べられるようになる。
23-28	面接練習 (個人面接・オンライン面接)	ロールプレイング形式で面接練習を行う。オンライン対策もしっかり修得する。
29-30	グループディスカッション	4～5名のチームを編成し、テーマに基づきディスカッションを行う

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
面接対策&ビジネスマナー (ウイネット)	課題 実技意欲 (提出物含む)	50.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
キャリアデザイン (キャリアデザインⅡ)		ホテル・ブライダル総合学科 /2年	2024/後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	出口 陽子/杉原 美佐子

## 授業の概要

本講義では、ビジネスマナーや社会常識、社会組織と人間関係の在り方、仕事における責任と役割を理解し、職場で通用する人材の育成を目的とする。前期期間で、態度・振る舞い・言葉遣い、話し方が社会一般の誰からも「感じがよい」と思われる接遇スキルを習得する。ビジネスマナーを中心にオフィスワーク演習やロールプレイングを通じて実践力を養う。

## 授業終了時の到達目標

到達目標は、言葉遣い、来客対応、電話対応、ビジネス文書などが、即戦力レベルになることである。  
・指示受けと報告 ・来客対応 ・来客受付 ・電話対応 ・ビジネス文書作成（社内文・社交文）

## 実務経験有無

## 実務経験内容

有  
・専門式場にて プランナー3年 / 仕入れ・発注担当2年 / サービス4年  
・ブライダルMC 23年(ハウスウェディングメイン)

## 時間外に必要な学修

配布プリントの事前学修と復習が欠かせない。また、問題集の自学習を必ず実施すること。

回	テーマ	学修内容
1	授業ガイダンス	・学習の計画を知る。・マナーの重要性を理解する。
2	接遇マナー・基本行動	・基本動作（あいさつ・立つ・座る・入室の仕方）の習得
3	接遇マナー・言葉遣い（基本）	・敬語の種類 ・謙譲語・尊敬語・丁寧語
4	接遇マナー・言葉遣い（接遇用語）	・接遇用語の理解
5	接遇マナー・言葉遣い（基礎演習）	・謙譲語・尊敬語・丁寧語、接遇用語の使い分け
6	接遇マナー（敬語）	・間違いやすい敬語
7	接遇マナー（人間関係と話し方）	・報告の仕方 ・説明の仕方・説得の仕方 ・注意忠告の仕方 ・苦情対応 ・断り方
8	接遇マナー（敬語演習 選択問題）	・秘書検定問題
9	接遇マナー（敬語演習 記述問題）	・秘書検定問題
10	Lesson 3 言葉遣い（基礎問題）	・基礎演習（尊敬語・謙譲語・丁寧語）
11	Lesson 3 言葉遣い（応用問題）	・応用演習（ビジネスの場での言葉遣い）
12	マナー・接遇（電話基礎）	・電話対応の心得 ・取り次ぎの要領
13	マナー・接遇（電話演習）	・秘書検定問題 選択問題
14	マナー・接遇（電話演習）	・秘書検定問題 記述問題
15	Lesson 6 ビジネス文書（応用問題）	・応用演習（社内文書、社外文書、社交文）

## 教科書・教材

## 成績評価の方法

## 評価率

## 授業時間外の学修

テキスト：ビジネスマナー基礎実習（早稲田教育出版）	学期末試験 授業への積極的関与 (課題提出を含む)	70% 30%	各回で配布したプリント・およびノートを復習すること。
---------------------------	---------------------------------	------------	----------------------------

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ホテルビジネス概論Ⅱ		ホテル・ブライダル総合学科 ／ホテル専攻2年	2024／前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	開田 晶

## 授業の概要

ホテルリエとして必要なホテル業務の基本5部門と共に①マーケティング②総務人事③施設管理④仕入購買⑤経理会計の各実務知識を教科書に準拠して学修、問題集によって知識の定着化を図る

## 授業終了時の到達目標

新人ホテルリエとして組織内で業務活動ができるホテル全般に係る基礎知識を身に付ける。身に付けた証明となるホテルビジネス実務検定試験ベーシックレベル1級の検定資格を取得して、その成果を合格証という見える形にする。

実務経験有無	実務経験内容
有	ホテルのレストラン部門にてサービスから料飲支配人として従事。 レストラン支配人としてマネジメントにも携わる。

## 時間外に必要な学修

基本5部門に追加して学修する各部門の終了時点において確認テストを施行すると共に、検定試験の合格対策として過去本試験問題を複数回施行するので学修しておくこと

回	テーマ	学修内容
1	第6章マーケティング部門 組織、業務内容・売上予算作成業務	経営戦略の中核機関であるマーケティング部門の各課の業務内容および客室売上予算・宴会売上予算を学修する
2	マーケティング戦略、商品化計画等の基本	PESTによる環境調査の内容、SWOT分析の方法、マーケティングミックスの内容等を学修する
3	一般消費者向けの販売促進、セールス実務等の販売促進	販売促進の意義・手段・用語の定義およびセールス実務の基本原則・手順・留意点・セールス日報等を学修する
4	顧客管理に関する各種マネージメント、主な担当者の業務	顧客情報の宿泊・料飲部門での活用方法、宴会セールス係・宿泊セールス係・婚礼セールス係の業務内容を学修
5	第7章総務人事部門、組織内容・業務役割・各課統括業務	総務人事部門の概要的な業務内容および総務課のオフィス管理・文書管理・公印管理の管理内容を学修する
6	総務課、人事課の基本的な各種関連業務内容	法務業務・株主関連業務・国際関連業務、人事業務・社会保険関連業務・厚生関連業務・労務関連業務・報酬関連業務・教育研修関連業務
7	第6章マーケティング部門、第7章総務部門の要点整理、確認テスト	マーケティング部門・総務人事部門の知識定着化を図り、自己の弱点を発見、補強するため確認テストを施行
8	第8章施設管理部門、組織内容、使命と責務、業務内容	施設管理部門の組織の概要、管理業務の内容、保全計画・予防保全計画、リスクマネージメント業務、ホテルの安全管理の方策・内容
9	ホテルの主要設備と付帯設備の形態・内容	給油設備・上水補給設備・受変電設備その他およびISO活動への取り組み・廃棄物処理管理その他内容を学修
10	第9章仕入購入部門、組織内容・業務内容・業務役割の概要	仕入購入部門の組織列2列の内容および仕入購入業務の基本的な流れの順序・業務内容・相互関係を学修する
11	食品衛生の基本知識、食中毒の予防3原則	消費期限と賞味期限の意義・内容・差異および食品衛生管理の手法であるHACCP(ハセップ)の内容を学修する
12	仕入業務の基礎知識 仕入業務・出庫業務・在庫管理業務の概要	購入商品区分・勘定科目、稟議書の様式・内容および国産牛・輸入牛・豚肉・鶏肉等の定義・種類・品質(等級)を学修する
13	第10章経理会計部門、組織内容、業務内容 財務怪会計の内容、財務諸表の基本	経理会計部門の業務内容、経理の定義 財務会計と管理会計の意義、貸借対照表、損益計算表の見方、キャッシュフロー計算表
14	ホテル業の経営分析および各種税、各種会計部門システムおよび会計実務の内容	営業収益・営業費用の内容、収益分析等の分析計算式、法人税・宿泊税 フロント・レストラン会計システムおよび伝票の種類、会計処理
15	第8章・第9章・第10章の要点整理および確認テスト施行	施設管理部門・仕入購買部門・経理会計部門の知識の定着化を図り、自己弱点等を見出し・補強するために確認テストを施行する

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
教科書ーホテルビジネス・基礎編(一般財団法人・日本ホテル教育センター) 教材ーホテルビジネス練習問題集(一般財団法人・日本ホテル教育センター)	定期試験 確認テスト・過去問テスト	50.0% 50.0%	

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ホテルビジネス概論Ⅱ		ホテル・ブライダル総合学科／ ホテル専攻2年	2024 / 後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	開田 晶

## 授業の概要

ホテルリエとして必要なホテル業務の基本5部門と共に、追加的に①マーケティング②総務人事③施設管理④仕入購買⑤経理会計の各実務知識を教科書に準拠して学修し、問題集等によって知識の定着化を図る

## 授業終了時の到達目標

新人ホテルリエとして組織内で業務活動ができるホテル全般に係る基礎知識を身に付ける。身に付けた証明となるホテルビジネス実務検定試験ベーシックレベル1級の検定資格を取得して、その成果を合格証という見える形にする。

実務経験有無	実務経験内容
有	ホテルのレストラン部門にてサービスから料飲支配人として従事。 レストラン支配人としてマネジメントにも携わる。

## 時間外に必要な学修

基本5部門に追加して学修する各部門の終了時点において確認テストを施行すると共に、検定試験の合格対策として過去本試験問題を複数回施行するので学修しておくこと

回	テーマ	学修内容
1	練習過去問題集（ベーシックレベル1級部分）①②	第1章～第10章部分の問題練習
2	本番試験日までの具体的日程等の告知	試験時間・各章の出題数・合格基準点・各章の足切り点等の採点基準や具体的な手順・段取り等を周知
3	検定対策Ⅰ過去実問題200問施行	試験時間90分で問題を解くコツ・時間配分を体験する
4	施行済過去問題の解説のⅠ	施行済過去問題を第1問から第100問まで順次解説
5	施行済過去問題の解説のⅡ	施行済過去問題を第1問から第100問まで順次解説
6	検定対策Ⅱ過去実門200問施行	試験時間90題を解くコツ・時間配分を体験する
7	施行済過去問題の解説の1	施行済過去問題を第1問から第100問まで順次解説
8	施行済過去問題の解説の2	施行済過去問題を第1問から第100問まで順次解説
9	検定対策Ⅲ過去実問題200問施行	試験時間90分で問題を解くコツ・時間配分を体験する
10	同上	試験時間90分で問題を解くコツ・時間配分を体験する
11	施行済過去問題の解説1	施行済過去問題を第1問から第100問まで順次解説
12	施行済過去問題の解説2	施行済過去問題を第1問から第100問まで順次解説
13	本番試験の準備・対策	疑問点やマークシート記入用の筆記用具等の準備をする
14	本番試験問題の正答等の確認	受験した試験問題の正答を主催者発表の模範解答で確認
15	授業に対する意見・要望その他	授業についての各種意見・要望を聞き取る

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
教科書ーホテルビジネス・基礎編（一般財団法人・日本ホテル教育センター） 教材ーホテルビジネス練習問題集（一般財団法人・日本ホテル教育センター）	定期試験 確認テスト・過去問テスト	50.0% 50.0%	



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
インバウンド・MICE概論		ホテル・ブライダル総合学科/ ホテル専攻2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	宮本 貴正

## 授業の概要

訪日外国人数は年々増加の一途をたどっています。地方においてもインバウンド客が多くなり、様々な場面で対応が必要になってきています。1年次に学んだインバウンドについてさらに知識を深めて、これからの観光業界に必要な人材の育成を目指していきます。

## 授業終了時の到達目標

観光従事者として訪日客へのサービスの課題や改善点を考えることができるようになる。日本や日本の地域について理解し訪日客に様々な内容を説明できるようになる。インバウンド産業全体の意義や訪日客の増加が私たちの近未来に与える内容を説明できるようになる。

実務経験有無	実務経験内容
有	大手旅行会社にて海外添乗業務。国際会議スタッフ経験。現在はインバウンドを主に扱う旅行会社を立ち上げ役員として勤務。

## 時間外に必要な学修

授業毎の復習で理解を深めてください。また、インバウンドに関する様々なニュース、トピックスに関心を持ち、絶えず情報収集に努めてください。理解度確認のための課題、レポート提出も求めます。

回	テーマ	学修内容
1	1年次の復習 日本、地域の理解	訪日客に求められる知識やサービスとは何かを理解する。
2	1年次の復習 日本、地域の理解	訪日客に求められる知識やサービスとは何かを理解する。
3	日本人の暮らし 1	年中行事：年中行事の理解を深める。
4	日本人の暮らし 1	年中行事：年中行事の理解を深める。
5	日本人の暮らし 2	日本人の暮らし：冠婚葬祭, 住居、仕事について学ぶ。
6	日本人の暮らし 2	日本人の暮らし：冠婚葬祭, 住居、仕事について学ぶ。
7	日本文化 1	日本の文化について学ぶ：能、歌舞伎、日本画、浮世絵
8	日本文化 1	日本の文化について学ぶ：能、歌舞伎、日本画、浮世絵
9	日本文化 2	日本の文化について学ぶ：武道、華道、茶道、工芸品
10	日本文化 2	日本の文化について学ぶ：武道、華道、茶道、工芸品
11	観光素材と観光資源	観光資源を分類して知識を深める。
12	観光素材と観光資源	観光資源を分類して知識を深める。
13	日本の観光資源 2	日本の自然景勝地、温泉
14	日本の観光資源 2	日本の自然景勝地、温泉
15	日本の観光資源 3	日本の建造物 城、社寺、体験型観光

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
Power Pointでの授業をします。 授業により各自PCを使用します。	期末テスト 小テスト	50.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
インバウンド・MICE概論		ホテル・ブライダル総合学科/ ホテル専攻2年	2024 /後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	宮本 貴正

## 授業の概要

訪日外国人数は年々増加の一途をたどっています。地方においてもインバウンド客が多くなり、様々な場面で対応が必要になってきています。1年次に学んだインバウンドについてさらに知識を深めて、これからの観光業界に必要な人材の育成を目指していきます。

## 授業終了時の到達目標

観光従事者として訪日客へのサービスの課題や改善点を考えることができるようになる。日本や日本の地域について理解し訪日客に様々な内容を説明できるようになる。インバウンド産業全体の意義や訪日客の増加が私たちの近未来に与える内容を説明できるようになる。

実務経験有無	実務経験内容
有	大手旅行会社にて海外添乗業務。国際会議スタッフ経験。現在はインバウンドを主に扱う旅行会社を立ち上げ役員として勤務。

## 時間外に必要な学修

授業毎の復習で理解を深めてください。また、インバウンドに関する様々なニュース、トピックスに関心を持ち、絶えず情報収集に努めてください。理解度確認のための課題、レポート提出も求めます。

回	テーマ	学修内容
1	インバウンドの英語実務1	英語を使っての実務を学ぶ 宿泊、予約
2	インバウンドの英語実務1	英語を使っての実務を学ぶ 宿泊、予約
3	インバウンドの英語実務2	英語を使っての実務を学ぶ 観光地、交通、食事など
4	インバウンドの英語実務2	英語を使っての実務を学ぶ 観光地、交通、食事など
5	テーマ別インバウンド調査	テーマを決めインバウンドの調査をする。
6	テーマ別インバウンド調査	テーマを決めインバウンドの調査をする。
7	テーマ別インバウンド調査発表	各自発表を行う。
8	テーマ別インバウンド調査発表	各自発表を行う。
9	インバウンドの最新情報①	インバウンドの状況、新たなツーリズムについて学ぶ。
10	インバウンドの最新情報①	インバウンドの状況、新たなツーリズムについて学ぶ。
11	インバウンドの最新情報②	インバウンドの状況、新たなツーリズムについて学ぶ。
12	インバウンドの最新情報②	インバウンドの状況、新たなツーリズムについて学ぶ。
13	インバウンドの最新情報③	インバウンドの状況、新たなツーリズムについて学ぶ。
14	インバウンドの最新情報③	インバウンドの状況、新たなツーリズムについて学ぶ。
15	1年のまとめ	これからのインバウンドを考え・自分の意見を述べる

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
Power Pointでの授業をします。 授業により各自PCを使用します。	期末テスト 小テスト	50.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
料飲概論		ホテル・ブライダル総合学科/ ホテル専攻2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60単位時間	必須	山下 恵里

## 授業の概要

ホテル入社5年目にレストランマネージャーに推薦される人材を育成する。レストランサービス技能検定3級取得を目標とし、過去問題を元に傾向と対策を練る。実技に関して過去の検定概要を踏まえた実技指導、併せて印象の良いサービスを教え合格に導きたい。現場でも役立つホスピタリティスピリッツ、お客様から喜ばれる心配りの修得を目指す。

## 授業終了時の到達目標

- ・プロの指導を受けることにより、知識や技術だけではなくホテリエになる為には何が必要かを感じ取れるようになる。
- ・目標を掲げ、やりたい事を理解し、自分に足りないかを考えホスピタリティ精神溢れる人としてのマインドを醸成する

実務経験有無	実務経験内容
有	株式会社ひらまつにて従事。

## 時間外に必要な学修

授業前後の予習・復習を必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること。

回	テーマ	学修内容
1-2	大切な経営数値 笑顔から始まる接客の基本	料飲接客サービス技法を学ぶに当たって 原材料費/サービス品費/人件費 他 レストラン組織・役割・業務
3-6	第1章 食材・飲料の基礎知識①②	①食品 ②西洋料理に使用される主な食材 ③一般的な西洋料理調理法
7-8	魚介類のサービス	サーバーの使い方 / チーズのサービス
9-12	第1章 食材・飲料の基礎知識③④	④飲料の種類および特徴 ⑤食前酒 ⑤メニュー ⑥西洋料理の食事用具・備品
13	什器備品の知識	食器の取扱いと管理
14-15	レストランのナプキン	テーブル・クロスの設定
16-17	第3章 宴会とレストランサービス	①宴会 ②レストラン
18~20	テーブルセッティング	テーブルセッティング (朝食)(昼食)(ディナー)
21	第3章 宴会とレストランサービス	③食事のサービスマナー ④食文化(第4章)
22-23	テーブルマナーの知識	二次試験対策について
24	第5章 施設管理	設備、防火管理、排水設備、防災、設備維持を学修
25-26	第6章 苦情対応と遺失物の取扱い	苦情の実情、苦情対応の基本、原因と対応、 招かざる客(UG: Undesiable Guest) とその対応
27	第7章 食品衛生および公衆衛生	食品衛生・食中毒・寄生虫・腐敗及び変敗・保存・洗浄・殺菌・消毒、施設と設備の衛生管理、感染症の予防
28	第8章 安全衛生	労働災害、危険有害性、労働安全衛生、労働災害の防止
29-30	サービス技能検定3級 一次試験対策①	過去問題と解答・対策

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
①「料理接客サービス技法」 ②「基礎からわかるホテルサービススタンダードマニュアル」 (日本ホテル・レストランサービス技能協会)	確認・小テスト 期末試験	30.0% 70.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
料飲概論		ホテル・ブライダル総合学科 /ホテル専攻2年	2024 /後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	山下 恵里

## 授業の概要

ホテル入社5年目にレストランマネージャーに推薦される人材を育成する。レストランサービス技能検定3級取得を目標とし、過去問題を元に傾向と対策を練る。実技に関して過去の検定概要を踏まえた実技指導、併せて印象の良いサービスを教え合格に導きたい。現場でも役立つホスピタリティスピリッツ、お客様から喜ばれる心配りの修得を目指す。

## 授業終了時の到達目標

- ・プロの指導を受けることにより、知識や技術だけではなく入社後ホテリエになる為には何が必要かを感じ取れるようになる。
- ・目標を掲げ、自分のやりたい事を理解し、何が足りないかを考えホスピタリティ精神溢れる人としてのマインドを醸成する

実務経験有無	実務経験内容
有	株式会社ひらまつにて従事。

## 時間外に必要な学修

授業前後の予習・復習を必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること。

回	テーマ	学修内容
1-3	実技試験対策	実技指導
4-7	ワイナリー見学	ブドウの収穫体験を通してワインに対する知識を深める ワイナリーの見学、製造工程を学ぶ
8	プロの接客サービス① ※パワーポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オープン前の最終チェック</li> <li>・テーブルは綺麗に拭こう</li> <li>・寒い日にはひざ掛けを準備</li> <li>・左利きには左利きセッティング</li> <li>・お年寄りや体の不自由な方には手を添えて</li> </ul>
9	プロの接客サービス② ※パワーポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・熱い食器にはお出しする時に注意喚起</li> <li>・熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちに</li> <li>・食べにくい料理は食べやすく（サイズ・硬さ・骨）</li> <li>・お皿を下げる時は必ず声を掛けて</li> <li>・食べられる量には個人差がある</li> </ul>
10	プロの接客サービス③ ※パワーポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・苦手食材を必ず聞く</li> <li>・アレルギー対応は当たり前</li> <li>・ハラール対応などの知識も必要</li> <li>・食べ残しの理由は嫌味なく聞こう</li> </ul>
11	プロの接客サービス④ ※パワーポイント	<ul style="list-style-type: none"> <li>・客席が気に入らない言われた時</li> <li>・料理の提供が遅いというクレーム</li> <li>・オーダーミスのクレーム</li> <li>・クレームには好感が持てる謝り方</li> <li>・異物が入ってないかチェック</li> </ul>
12	模擬テスト	本番の試験に準ずる
13	採点と振り返って	出来ていない箇所を再チェック
14	接客・接遇の基本①	良い接客とは？、接客の心得、第一印象の重要性
15	接客・接遇の基本②	「期待を超える対応」、「不満と苦情」について

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
①「料理接客サービス技法」 ②「基礎からわかるホテルサービススタンダードマニュアル」 〈日本ホテル・レストランサービス技能協会〉	確認・小テスト 期末試験	30.0% 70.0%	

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
サービス実務実習Ⅱ		ホテル・ブライダル総合学科 ホテル専攻2年	2024／前期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	90回	180単位時間	必須	開田 晶
授業の概要				
1年次に「接客やサービスオペレーションでの習得した知識・技術」をブラッシュアップする。また、新たな施設・部署で経験を積み、知識・技術を習得するとともにホテルを幅広く知る。夏季実習（約40日間）ホテル実習ではプロのホテルマンの姿勢、自己管理、生活習慣を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>習熟度の高い身だしなみ、立ち居振る舞いを習得できる</li> <li>幅広くホテルの接客業務、オペレーション業務の知識・技術をブラッシュアップできる</li> <li>ホテル従事者の姿勢・生活習慣・自己管理が習得できる</li> </ul>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		ホテルのレストラン部門にてサービスから料飲支配人として従事。レストラン支配人としてマネジメントにも携わる。		
時間外に必要な学修				
目標を設定し、到達したか評価表を使って自己で振り返りを行う。				
回	テーマ	学修内容		
1	企業内実習における目標の再確認	前期の振り返りから、目標・目的を再確認する。		
2-30	1年次に習得した挨拶やみだしなみなど基本的な接客マナーを確認	1年生に指導することにより自らの確認とする <ul style="list-style-type: none"> <li>挨拶：明るい声や表情で挨拶することができる。</li> <li>お辞儀：お辞儀の種類を理解し実践できる。</li> <li>立ち方歩き方：綺麗な姿で立つ・歩くことができる。</li> <li>言葉遣い：正しい敬語・接客用語を使うことができる。</li> <li>身だしなみ：職場の規定を理解し、整える。</li> </ul>		
31-60	接客およびサービス・オペレーションの知識・技術のブラッシュアップ	「受付業務」：出迎え・見送り・席への案内 「料理・飲料提供」：料飲メニュー説明と料飲提供 「施設・設備の把握」：お客様に正確な案内 「ウォッチ」：お客様の様子を見て、望んでいるものを察知し、直ぐに行動に移す <ul style="list-style-type: none"> <li>いろいろな場面での接客・サービススキルの習熟度を高める。</li> </ul>		
61-89	金沢市内または富山市内のホテルにおいて実習	金沢市内・富山市内のホテルにおいて実習。約40日間（実質30日稼働）シフトインすることにより、新たな知識・技術を習得する。また、ホテル従事者の心構え、生活リズム、自己管理等を体験する		
90	総合演習	自己評価及び、企業内実習先担当者からの他者評価をもとに振り返る。また、企業内実習先担当者からのフィードバックを行い、今後の目標を設定		
教科書・教材		成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
動画（KBGオリジナル） <ul style="list-style-type: none"> <li>基本的なマナー習慣</li> <li>基本的なテクニック（接客業務・サービス）</li> </ul> ルーブリック式企業内実習評価表 企業研究シート		実習日誌 実習評価表	50.0% 50.0%	

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
サービス実務実習Ⅱ		ホテル・ブライダル総合学科 ホテル専攻2年	2024／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	75回	150単位時間	必須	開田 晶
授業の概要				
1年次に「接客やサービスオペレーションでの習得した知識・技術」をブラッシュアップする。また、新たな施設・部署で経験を積み、知識・技術を習得するとともにホテルを幅広く知る。夏季実習（約40日間）ホテル実習ではプロのホテルマンの姿勢、自己管理、生活習慣を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>習熟度の高い身だしなみ、立ち居振る舞いを習得できる</li> <li>幅広くホテルの接客業務、オペレーション業務の知識・技術をブラッシュアップできる</li> <li>ホテル従事者の姿勢・生活習慣・自己管理が習得できる</li> </ul>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		ホテルのレストラン部門にてサービスから料飲支配人として従事。レストラン支配人としてマネジメントにも携わる。		
時間外に必要な学修				
目標を設定し、到達したか評価表を使って自己で振り返りを行う。				
回	テーマ	学修内容		
1	企業内実習における目標の再確認	前期の振り返りから、目標・目的を再確認する。		
2-30	1年次に習得した挨拶やみだしなみなど基本的な接客マナーを確認	1年生に指導することにより自らの確認とする <ul style="list-style-type: none"> <li>挨拶：明るい声や表情で挨拶することができる。</li> <li>お辞儀：お辞儀の種類を理解し実践できる。</li> <li>立ち方歩き方：綺麗な姿で立つ・歩くことができる。</li> <li>言葉遣い：正しい敬語・接客用語を使うことができる。</li> <li>身だしなみ：職場の規定を理解し、整える。</li> </ul>		
31-50	接客およびサービス・オペレーションの知識・技術のブラッシュアップ	「受付業務」：出迎え・見送り・席への案内 「料理・飲料提供」：料飲メニュー説明と料飲提供 「施設・設備の把握」：お客様に正確な案内 「ウォッチ」：お客様の様子を見て、望んでいるものを察知し、直ぐに行動に移す <ul style="list-style-type: none"> <li>いろいろな場面での接客・サービススキルの習熟度を高める。</li> </ul>		
51-69	金沢市内または富山市内のホテルにおいて実習	金沢市内・富山市内のホテルにおいて実習。約40日間（実質30日稼働）シフトインすることにより、新たな知識・技術を習得する。また、ホテル従事者の心構え、生活リズム、自己管理等を体験する		
70-75	総合演習	自己評価及び、企業内実習先担当者からの他者評価をもとに振り返る。また、企業内実習先担当者からのフィードバックを行い、今後の目標を設定		
教科書・教材		成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
動画（KBGオリジナル） <ul style="list-style-type: none"> <li>基本的なマナー習慣</li> <li>基本的なテクニック（接客業務・サービス）</li> </ul> ルーブリック式企業内実習評価表 企業研究シート		実習日誌 実習評価表	50.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
TOEIC上級		ホテル・ブライダル総合学科/ ホテル専攻2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	福島 栄治

## 授業の概要

2年次は今までの復習及び、基礎固めを行い、TOEIC600点取得レベルを目指し、さらにTOEIC700点レベル取得につなげることができる力を身に着ける

## 授業終了時の到達目標

TOEIC600点取得レベルを目指し、基礎から固める

実務経験有無	実務経験内容
有	ホテル・航空会社にてサービスの実務経験あり 海外居住、勤務経験を含む

## 時間外に必要な学修

自己学習、予習、復習

回	テーマ	学修内容
1	Introduction	orientation, how to attend classes, marks, exams, etc
2	TOEIC対策①	短文穴埋め1 スコア600点問題
3	TOEIC対策②	短文穴埋め2 スコア600点問題
4	TOEIC対策③	短文穴埋め3 スコア600点問題
5	TOEIC対策④	短文穴埋め4 スコア700点問題
6	TOEIC対策⑤	短文穴埋め5 スコア700点問題
7	TOEIC対策⑥	リスニング対策1 応答問題
8	TOEIC対策⑦	リスニング対策2 応答問題
9	TOEIC対策⑧	リスニング対策3 会話問題
10	TOEIC対策⑨	リスニング対策4 会話問題
11	TOEIC対策⑩	リスニング対策5 説明文問題
12	TOEIC対策⑪	長文読解1
13	TOEIC対策⑫	長文読解2
14	TOEIC対策⑬	模擬テスト1 及び 期末テスト対策
15	TOEIC対策⑭	模擬テスト2 及び 期末テスト対策

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
UNICOM社 TOEIC 誤分訂正 文法 語法 単語 イ ディオム 旺文社 target 1900	期末テスト	100.0%	予習、復習、課題等

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
TOEIC上級		ホテル・ブライダル総合学科/ ホテル専攻2年	2024/後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	福島 栄治

## 授業の概要

2年次は今までの復習及び、基礎固めを行い、TOEIC600点取得レベルを目指し、さらにTOEIC700点レベル取得につなげることができる力を身に着ける

## 授業終了時の到達目標

TOEIC600点取得レベルを目指し、基礎から固める

実務経験有無	実務経験内容
有	ホテル・航空会社にてサービスの実務経験あり 海外居住、勤務経験を含む

## 時間外に必要な学修

自己学習、予習、復習

回	テーマ	学修内容
1	Introduction	orientation, how to attend classes, marks, exams, etc
2	TOEIC対策①	短文穴埋め1 スコア600点問題
3	TOEIC対策②	短文穴埋め2 スコア600点問題
4	TOEIC対策③	短文穴埋め3 スコア600点問題
5	TOEIC対策④	短文穴埋め4 スコア700点問題
6	TOEIC対策⑤	短文穴埋め5 スコア700点問題
7	TOEIC対策⑥	リスニング対策1 応答問題
8	TOEIC対策⑦	リスニング対策2 応答問題
9	TOEIC対策⑧	リスニング対策3 会話問題
10	TOEIC対策⑨	リスニング対策4 会話問題
11	TOEIC対策⑩	リスニング対策5 説明文問題
12	TOEIC対策⑪	長文読解1
13	TOEIC対策⑫	長文読解2
14	TOEIC対策⑬	模擬テスト1 及び 期末テスト対策
15	TOEIC対策⑭	模擬テスト2 及び 期末テスト対策

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
UNICOM社 TOEIC 誤分訂正 文法 語法 単語 イ ディオム 旺文社 target 1900	期末テスト	100.0%	予習、復習、課題等



科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
実践英会話		ホテル・ブライダル総合学科 /ホテル専攻2年	2024/後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	Meg Knoke

## 授業の概要

Practice speaking english. Listening to english. Improve basic grammar and expand vocabulary.

## 授業終了時の到達目標

Improved english speaking ability and listening comprehension.

実務経験有無	実務経験内容
無	

## 時間外に必要な学修

各講義で実施した内容をノートなどを使用して復習すること

回	テーマ	学修内容
1	intro of text and basic classroom phrases	working with a partner. Asking for help. Classroom language.
2	My interests (応用)	Unit 1A. Talking about interests. Present of "be"
3	asking for repetition (応用)	unit 1B
4	Sports and exercise (応用)	unit 1C. Simple present
5	Free time (応用)	unit 1D. Talking about people`s hobbies
6	Unit 1 review (応用)	review and application of the language from unit 1
7	Describing personality (応用)	unit 2A.
8	when you're not sure (応用)	unit 2B
9	Describing appearance (応用)	unit 2C
10	People's profiles (応用)	unit 2D
11	Unit 2 review (応用)	review and application of language from unit 2
12	talking about the weather (応用)	unit 3A. Adverbs of intensity
13	opinions (応用)	unit 3B. Asking for and giving opinions
14	I'd like to... (応用)	unit 3C. Would like + infinitive
15	Where would you like to go? (応用)	unit 3D

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
Sutudents book 2	期末試験 final exam	100.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
プロトコール		ホテル・ブライダル総合学科 /ホテル専攻2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	澤 直美

## 授業の概要

プロトコールは、国際化が進んだ今日では民間においても必要な心得です。いかなるシーンでも相手を尊重し思いやる気持ちを表現するために、諸外国のマナーや習慣を学び、異文化コミュニケーションの重要性を理解します。また日本のしきたりや、伝統文化、礼法について学び、国際人としグローバルな価値観と、臨機応変な対応ができる判断力を身に付けます。

## 授業終了時の到達目標

・プロトコールを学び国際人としての自覚を持ち、自信をもって、より良い交流ができるようになる。  
 ・社会で求められる人材になるために必要なマナーを学ぶことで、相手を尊重しながら、表情や態度、言葉で、「感謝」や「敬意」を表現できるようになる。異文化コミュニケーションの重要性を習得、多様な考え方、生き方に触れ自己啓発に努めることができる。

実務経験有無	実務経験内容
有	様々な式典、祭典における司会業務に従事。

## 時間外に必要な学修

講義ノート等を中心に予習・復習につとめ、授業の習熟を図ること。

回	テーマ	学修内容
1	マナー・プロトコールとは何か	マナー・プロトコールを学ぶ意義 マナー・エチケット・礼儀・作法の違い
2	マナーの歴史と意味	日本の礼儀・作法の成り立ち / アジアのマナーの特徴 西洋のマナー・エチケットの成り立ち
3	国際人としてのプロトコール①	プロトコールの原則/具体的な席次例 社交の場でのコミュニケーション
4	国際人としてのプロトコール②	挨拶と紹介/外国人への贈り物 国旗の扱い
5	国際人としてのプロトコール③	礼拝所でのマナー 異文化コミュニケーション
6	プロトコールと 社会人に必要なマナー①	好印象を与えるコミュニケーションとは 礼装の基準
7	プロトコールと 社会人に必要なマナー②	喜ばれる贈答 手紙のマナー
8	ビジネスシーンのマナー①	ビジネスマナーの必要性 名刺の扱い方 来客応対
9	ビジネスシーンのマナー②	電話応対/トラブル対応 ビジネス文書
10	食事のマナー①	食事作法の基本/和食のマナー 和室の作法
11	食事のマナー②	西洋料理のマナー 中国料理、各国料理のマナー/お酒のマナー
12	冠婚葬祭①	冠婚葬祭とは/日本の主な通過儀礼 結婚の変遷
13	冠婚葬祭②	葬のしきたり / 仏式の葬儀 / 神式の葬儀 / キリスト教式の葬儀 / 葬儀・告別式 でのマナー / 法要のしきたり
14	冠婚葬祭③	祭りのしきたり / 1月の行事 / 2～3月 / 4～6月 7～10月 / 11 ～12月の行事
15	検定対策	過去問 / 回答と解説 欠点追求

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
日本マナー・プロトコール協会テキスト	出席率・演習・実践 定期試験	50.0% 50.0%	・小テスト ・ディスカッション ・グループワーク ・ロールプレイ(実演)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
セレモニープロデュース		ホテル・ブライダル総合学科 /ブライダル専攻2年	2024/前期	講義/実技
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	135回	270単位時間	必須	出口 陽子

## 授業の概要

イベントの企画運営、更に実際の新郎新婦をお客様として迎え、実際の結婚式場と同様に挙式披露宴を行う。学生がお客様のお打ち合わせから料理や会場コーディネーター、披露宴の進行、演出までをプロデュースし、本番を担当する。

## 授業終了時の到達目標

- ・結婚式に携わることの責任、重要さを学ぶことが出来る。
- ・段取りから準備まで計画的に進めるための力を身につけることが出来る。
- ・イメージを伝えるための表現力や提案力を身につける

実務経験有無	実務経験内容
有	専門式場にてプランナー3年 / 仕入れ・発注担当2年 / サービス4年 ・ブライダルMC23年(ゲストハウス)

## 時間外に必要な学修

授業の前後の学修は必ず行い、効率的に科目内容の習熟を図ること。

回	テーマ	学修内容
1-4	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	経験、知識を活かし練習を行う。チームの連携と行動力を培う。挙式リハーサルから本番までのを身につける。
5-8	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	経験、知識を活かし練習を行う。チームの連携と行動力を培う。挙式リハーサルから本番までのを身につける。
9-12	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	経験、知識を活かし練習を行う。チームの連携と行動力を培う。挙式リハーサルから本番までのを身につける。
13-16	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	経験、知識を活かし練習を行う。チームの連携と行動力を培う。挙式リハーサルから本番までのを身につける。
17-20	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	経験、知識を活かし練習を行う。チームの連携と行動力を培う。挙式リハーサルから本番までのを身につける。
21-24	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	経験、知識を活かし練習を行う。チームの連携と行動力を培う。挙式リハーサルから本番までのを身につける。
25-28	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	経験、知識を活かし練習を行う。チームの連携と行動力を培う。挙式リハーサルから本番までのを身につける。
29-32	ホテブラコレクション実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	ギフトウェディングの練習で得た知識・技術を活かし準備・練習を行う。チーム全員でコミュニケーションを取り互いにサポートし合う。
33-36	ホテブラコレクション実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	ギフトウェディングの練習で得た知識・技術を活かし準備・練習を行う。チーム全員でコミュニケーションを取り互いにサポートし合う。
37-40	ホテブラコレクション実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	ギフトウェディングの練習で得た知識・技術を活かし準備・練習を行う。チーム全員でコミュニケーションを取り互いにサポートし合う。
41-44	ホテブラコレクション実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	ギフトウェディングの練習で得た知識・技術を活かし準備・練習を行う。チーム全員でコミュニケーションを取り互いにサポートし合う。
45-48	ホテブラコレクション実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	ギフトウェディングの練習で得た知識・技術を活かし準備・練習を行う。チーム全員でコミュニケーションを取り互いにサポートし合う。
49-52	ホテブラコレクション本番	楽しみながら練習の成果を発揮。周りをみて講師の指示無く仲間同士で指示を出し合いショーを進める。
53-56	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
57-60	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
61-64	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。

65-68	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
69-72	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
73-76	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
77-80	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
81-84	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
85-88	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
89-92	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
93-96	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
97-100	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
101-104	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
105-108	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
109-112	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
113-116	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
117-120	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
121-124	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
125-128	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
129-132	ギフトウェディング実践練習 お迎え～挙式～披露宴～お見送り	練習と平行し全体の動き準備を行う。チームの連携と行動力を培い挙式リハーサルから本番までを身につける。
133-135	ギフト本番	緊張感の中にも楽しむ気持ちを持ち、常に笑顔で1日を過ごし、練習の成果を発揮

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
KBGプリント	実習・実技	100.0%	授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
セレモニープロデュース		ホテル・ブライダル総合学科 /ブライダル専攻2年	2024/後期	実技
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60単位時間	必須	出口 陽子

## 授業の概要

イベントの企画運営、更に実際の新郎新婦をお客様として迎え、実際の結婚式場と同様に挙式披露宴を行う。学生がお客様のお打ち合せから料理や会場コーディネート、披露宴の進行、演出までをプロデュースし、本番を担当する。

## 授業終了時の到達目標

- ・結婚式に携わることの責任、重要さを学ぶことが出来る。
- ・段取りから準備まで計画的に進めるための力を身につけることが出来る。
- ・イメージを伝えるための表現力や提案力を身につける

実務経験有無	実務経験内容
有	専門式場にて プランナー3年 / 仕入れ・発注担当2年 / サービス4年 /ブライダルMC21年(ハウスウェディングメイン)

## 時間外に必要な学修

授業の前後の学修は必ず行い、効率的に科目内容の習熟を図ること。

回	テーマ	学修内容
1-4	保護者感謝会へむけて/ 企画・提案・役割決め	企画・提案・役割決め。 学んだ知識・技術を活かし、何を表現し親御様に楽しんで頂くかを企画立案し、役割を決める。
5-8	保護者感謝会へむけて/ 備品準備・ヘアメイク練習	テーマに合ったアイテムを考え、流行に沿っているのかを考え作成する。ヘアメイクも同様に、テーマや流行はもちろん、モデルに似合ったスタイルを提案し施行できるよう反復練習を行う。
9-12	保護者感謝会へむけて/実践練習 * お客様お迎え～お見送り	これまでの経験・知識を活かし練習を行う。練習、全体の動き、準備を行いチームの連携と行動力を培う。
13-16	保護者感謝会へむけて/実践練習 * お客様お迎え～お見送り	これまでの経験・知識を活かし練習を行う。練習、全体の動き、準備を行いチームの連携と行動力を培う。
17-20	保護者感謝会へむけて/実践練習 * お客様お迎え～お見送り	これまでの経験・知識を活かし練習を行う。練習、全体の動き、準備を行いチームの連携と行動力を培う。
21-24	保護者感謝会へむけて/実践練習 * お客様お迎え～お見送り	これまでの経験・知識を活かし練習を行う。練習、全体の動き、準備を行いチームの連携と行動力を培う。
25-28	保護者感謝会へむけて/実践練習 * お客様お迎え～お見送り	これまでの経験・知識を活かし練習を行う。練習、全体の動き、準備を行いチームの連携と行動力を培う。
29-30	保護者感謝会本番	2年間の集大成を発表する。

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
KBGプリント	実習・実技	100.0%	授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
バンケットサービス応用		ホテル・ブライダル総合学科 /ブライダル専攻2年	2024/前期	実技
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60単位時間	必須	阿部 洋介
授業の概要				
ブライダルサービスにおける実践的な知識。実技の習得。 ギフトウェディングにて行うサービス全般の習得により、言葉遣いも含めた立居振舞を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・サービス人としての基盤となる“立ち居振る舞い”の習得</li> <li>・ギフトウェディングでのサービス全般の学習</li> </ul>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		専門式場にて5年、ゲストハウスにて5年のサービス経験あり。		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・学院での朝礼、終礼時、お辞儀や立居振舞をお互いにチェック。</li> <li>・自宅で料理の提供と下げを行う</li> </ul>				
回	テーマ	学修内容		
1-2	立ち方・歩き方・お辞儀 ご案内とイス引きの習得	立ち方～歩き方・お辞儀の仕方を学ぶ		
3-4	お皿の提供・3枚持ち サーバー・トレイサービスの習得	お皿の持ち方～3枚持ちでの提供・下げ物まで学ぶ サーバーの扱い～トレイでのコーヒーサービスを学ぶ		
5-6	ドリンク・お水の提供 アペリティフの注ぎ方	実際にドリンクのオーダーを取り、提供するまでの動き シャンパーニュの注ぎ方を学ぶ		
7-10	総合練習	ここまでの習得した実技のスキルアップ		
11-14	総合練習	ここまでの習得した実技のスキルアップ		
15-22	披露宴形式での演習	披露宴を想定しての動きの練習		
23-30	現場での実践演習	現場での当日のタイムスケジュールでの実践演習		
教科書・教材		成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
KBGプリント		実技	100.0%	

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ウェディングスビューティーフル		ホテル・ブライダル総合学科 / 2年	2024／前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60単位時間	必須	因幡 理佳子
授業の概要				
ウェディングの専門知識だけでなく、企業マネジメントから顧客心理、語学、コミュニケーションスキルまで、実務を重視した教育プログラムを学修する。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・欧米のウェディング知識が身に付く。</li> <li>・社会人に必要なスキルを習得する。</li> <li>・関連資格が取得出来る。</li> </ul>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		ブライダル専門学校卒業。4年間、ドレスコーディネーターとしてドレスショップにて勤務。		
時間外に必要な学修				
講義ノート等を中心に予習・復習につとめ、授業の習熟を図ること。				
回	テーマ	学修内容		
1-2	コースA-第1章 ウェディングプロデューサーとして起業する	日本と米国のプランナーの存在意義についてしっかり習得する。		
3-4	コースA-第2章 メンタルパワー	気づきと自己変革例を紹介しながら、自身の中にある否定的な考え方や固定概念を突き破り成果を上げる方法を学修する。		
5-6	コースA-第3章 本当の自分	人間の中に共存する否定的な性質や肯定的な性質を細かく取り上げ、自身がどの性質に当てはまるのかを見極めていく。		
7-8	コースA-第4章 効果的な話し方	どんな人間になりたいか。を具体的に考え、それに近づける為には何が必要かなど目標を立てる。		
9-10	コースA-第5章 マネジメント・スキルの向上	人の上に立つ者に必要なスキルを身につけます。より視野を広げ成長を促進し修得する。		
11-12	コースB-第6章 結婚式の慣習	世界の結婚式に焦点をあて、30カ国以上の結婚にまつわる個性的な慣習や迷信や歴史的背景について学修する。		
13-15	コースB-第7章 結婚式の歴史と伝統	アフリカ系・ヒスパニック系の結婚式に関する伝統を紹介する。彼らの慣習を理解し、挙行や披露宴の演出に取り入れることを学修する。		

16-17	コースB-第8章 挙式-1	プロテスタントの挙式を掘り下げて学修します。またウェディングプロデューサーの実務に焦点を当て当日の流れも学修する。		
18-19	コースB-第9章 挙式-2	カトリックとユダヤ教の教義に基づき挙式形態を知り、ここではキリスト教とユダヤ教の違い、またそれぞれの結婚観を学修する。		
20-21	コースB-第10章 テーブルトップとテーブルウェア	披露宴を華やかに彩るテーブルウェアはさまざまな素材や製品・アイテムでコーディネートされていることを習得する。また、自分自身の引き出しを増やす。		
22-23	コースB-第11章 ウェディングファッション	ウェディングファッションについて、ネット等を使用してさまざまなアイデアや流行を習得する。		
24-25	コースC-第12章 プロデュースの実務を習得する	欧米の結婚式の在り方と日本のスタイルの違いを今一度しっかりと認識し、披露宴より挙式が重んじられていることや、家族やブライダルパーティーが主体となっている会であること、披露宴の流れや風習も日本とは違いがあることをしっかりと把握できるようにする。		
26-27	コースC-第13章 披露宴			
28-29	コースC-第14章 結婚式の招待状	日本と欧米との違いを習得する。		
30	コースC-第15章 ビジネスフォームと契約	発注書や料金設定など実際のビジネスフォームや、契約の重要性を習得する。		
教科書・教材		成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
ウェディングビューティフル		課題テスト	100.0%	



科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
コスチュームアドバイザー		ホテル・ブライダル総合学科 /ブライダル専攻2年	2024／前期	実技
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	村田 律子

## 授業の概要

ブライダル業界での着付けは新郎新婦の着付けに留まらず、参列者への着付けも必要な技術と言える。自装他装の技術のみならず、着物の名称や着物の扱い方、所作やマナーについてもテキストや実習を交えて体得する。

## 授業終了時の到達目標

- ・着付けに関する用語、名称を覚え理解する。
- ・黒留袖の他装が出来るようになる。
- ・花嫁・紋付き袴の他装手順を理解する。
- ・着付けを通しておもてなしの心をもてるようになる。

実務経験有無	実務経験内容
有	山野流着装奥伝講師。婚礼会場での着付けの他、振袖や七五三などコーディネート提案も行っています。着物レンタル店にて着付師として従事。

## 時間外に必要な学修

各講義で実施したテキストを使用して復習すること。

回	テーマ	学修内容
1-3	和装着付けについて	道具配布、着物を取り扱う際の注意点、着付師としての心構えなどを理解する。必要な道具の名称を理解する。
4-6	和装着付けに関する道具の取り扱いと着物、帯、袴の畳方	紐類の片付け方。長襦袢、着物、帯、袴のそれぞれの畳方を理解し覚える。
7-8	補正・襦袢の重要性	体系や着装する年齢によつての補正の仕方の違いや襦袢を美しく着用する重要性を相モデル実習にて理解する。
9	着物の衿綴じ帯の種類について	名称と取扱いを理解し、裁縫できるようになる。名古屋帯、袋帯など種類と用途を理解する。
10-12	黒留の他装 (補正から着物まで)	黒留袖の他装。補正、比翼付き着付けについて理解する。
13-15	黒留の他装 (着物から二重太鼓まで)	黒留袖の他装。二重太鼓について理解する。

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
プリント (KBG出版監修)	期末試験	100%	

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
コスチュームアドバイザー		ホテル・ブライダル総合学科 /ブライダル専攻2年	2024／後期	実技
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	村田 律子

## 授業の概要

ブライダル業界での着付けは新郎新婦の着付けに留まらず、参列者への着付けも必要な技術と言える。自装他装の技術のみならず、着物の名称や着物の扱い方、所作やマナーについてもテキストや実習を交えて体得する。

## 授業終了時の到達目標

- ・着付けに関する用語、名称を覚え理解する。
- ・黒留袖の他装が出来るようになる。
- ・花嫁・紋付き袴の他装手順を理解する。

## 実務経験内容

実務経験有無	実務経験内容
有	山野流着装奥伝講師。婚礼会場での着付けの他、振袖や七五三などコーディネート提案も行っています。着物レンタル店にて着付師として従事。

## 時間外に必要な学修

各講義で実施したテキストを使用して復習すること。

回	テーマ	学修内容
1	婚礼花嫁着付け（補正と襦袢）	花嫁着付けの補正に必要な下準備と、補正の仕方を理解し、美しい襦袢の着付け方を理解する。
2	婚礼花嫁着付け（掛下） 紋付き袴	花嫁着付けの掛下の着付けを理解し体得する。羽織袴の補正・着付けを実習にて理解する。
3	婚礼花嫁着付け（帯と打掛） 紋付き袴	花嫁着付けの帯の結び方を理解し体得する。羽織袴の補正・着付けを実習にて理解する。
4	和装メイク	和装用メイクについて理解する。水化粧など紅の差し方、笹眉の書き方など洋装との違いを理解する。
5	和装向けヘアセット	和装ヘアセットについて理解。すき毛の使い方や和装でのヘアーバランスを理解できるようになる。
6-8	和婚特別講義・準備	ヘアメイクを入れた花嫁・羽織袴・黒留袖の着付けを時間配分を考慮し完成できるようにする。
9-11	フォトコンテスト * SNSにて投票予定	チーム別にフォトをテーマにヘアメイクから着付け、写真構成など考慮し写真内で表現する
12-13	フォトコンテスト * SNSにて投票予定	プロのカメラマンによるポージングや撮影方法の特別講義
14-15	フォトコンテスト * SNSにて投票予定	チーム別発表。コミュニケーション力を生かし相手に提案する力をつける。

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
プリント（KBG出版監修）	期末試験	100%	

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
コスチュームアドバイザー		ホテル・ブライダル総合学科 / ブライダル専攻2年	2024／後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60単位時間	必須	因幡 理佳子

## 授業の概要

婚礼衣装業務に関わるプロとして知っておきたい洋装、和装の専門知識、貸衣装業に携わるために必要な実践的技術に加え、ドレスコーディネーターと関連の深い美容・花の基礎知識までを網羅する。

## 授業終了時の到達目標

- ・貸衣装業界の現状を把握し、即戦力となる為の基礎力アップを目指す。
- ・分からない、出来ないを減らし、出来る、やった事があるという経験からくる自信を身につける。

実務経験有無	実務経験内容
有	ブライダル専門学校卒業。4年間、ドレスコーディネーターとしてドレスショップにて勤務。

## 時間外に必要な学修

授業前後の学修は必ず行い、効率的に科目内容の習熟を図ること。

回	テーマ	学修内容
1-2	一章「婚礼衣装業界とは」	パートナー企業の理解する。婚礼施設との提携、契約について。衣装に関わる職種についての理解する。衣装の入手方法学ぶ。
3-5	二章「新婦の衣裳」(洋装)	ウェディングドレスの歴史・時代のファッショントレンドを理解。素材と装飾ドレスサイズ、ドレスのディテールを理解し資料作成。生地を理解。
6-7	第三「新郎の衣裳」(洋装・和装)	洋装、和装ともに普段馴染みが薄い、新郎の衣裳の小物を専門的に学習する。
8-9	第四「列席者の衣裳」	両親、媒酌人夫妻の衣裳、列席者の衣裳を見て、触れて、種類や小物を判別できるよう修得。
10-12	第五「ドレスコーディネーターの業務」	ドレスのデザインディテール。素材と装飾ドレスサイズ。ドレスのディテールを理解し、資料作成。生地を理解する。
13-15	第六「貸衣装店におけるドレスコーディネーターの実務」	受付対応・カウンセリング・衣裳選択、フィティング技術を学内ドレスを使用し学修する。接客時のアテンドテクニックを修得。

16-17	第六「貸衣裳店におけるドレスコーディネーターの実務」	仕入れ・営業活動（集客営業・婚礼施設との提携）		
18-19	第七章「婚礼美容」	①婚礼美容②婚礼美容の種類③ブライダルヘアメイクアーティストの業務・必要なスキル		
20-21	第八章「ブライダルフラワー」	トータルコーディネート、お客様へのアドバイス等		
22	検定対策	2023年過去問を解き、全体の8割りを解答できるよう学修		
23	検定対策	2022年過去問を解き、全体の8割りを解答できるよう学修		
24	検定対策	2021年過去問を解き、全体の8割りを解答できるよう学修		
25	検定対策	2020年過去問を解き、全体の8割りを解答できるよう学修		
26	検定対策	2019年過去問を解き、全体の8割りを解答できるよう学修		
27	検定対策	2018年過去問を解き、全体の8割りを解答できるよう学修		
28	検定対策	2017年過去問を解き、全体の8割りを解答できるよう学修		
29	検定対策	2016年過去問を解き、全体の8割りを解答できるよう学修		
30	検定対策	2015年過去問を解き、全体の8割りを解答できるよう学修		
教科書・教材		成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
日本のドレスコーディネーター育成プログラム（ウエディングスビューティフルジャパン）		期末試験	100%	授業の前後の学修は必ず行い、効率的に科目内容の習熟を図ること。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
フラワーコーディネーター		ホテル・ブライダル総合学科 /ブライダル専攻2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	大木 貴子

## 授業の概要

ブライダル現場に置いての花の役割やフラワーデザインの一般的な知識を学ぶとともにフラワーコーディネーターとしての業務、実技を身に着けていく。

## 授業終了時の到達目標

・ブライダルシーンはもちろん花の名前や知識をはじめとして花の扱い方アレンジ形成の知識、季節やシーンによって飾る目的なども身に着ける。最終的にシーンにあわせてコーディネートができるような人材となるようにする

実務経験有無	実務経験内容
有	フラワーコーディネーターとして20年勤務。

## 時間外に必要な学修

講義ノート等により、予習・復習につとめ、授業の習熟を図ること。

回	テーマ	学修内容
1	ブライダル現場における花の役割	自己紹介（自己表現）から今後の授業のながれや最終目的などを話す。花の役割について講義する。
2	ゲストテーブルアレンジ	アレンジの形成や基+B28:H34本知識を講義。アレンジの制作
3	ワイヤリング法	ワイヤリング法について講義。ブートニアの制作
4	ブーケについて	ブーケの歴史、由来について講義。ミニブーケの制作
5	カラーコーディネート	フラワーデッサンの色彩学について講義。ハーバリუმの制作
6	フラワー造形学	造形学、配置方、制作構成について講義。アレンジの制作
7	フラワーデザインの基礎学	ラインフラワー、フォームフラワー、マスフラワーなどについて講義。花束の制作
8	ドレスとブーケのコーディネート	ドレスにあわせたブーケの選択について講義。ブーケの制作
9	ロケーションリサーチ	レストランWD、ハウスWD、ガーデンWD, リゾートWDについて講義
10	フラワーコーディネーターの仕事	フラワーコーディネーターの仕事について講義。グループでヒヤリング
11	フラワー装飾による空間演出	様々なテーマによる演出について講義。生け花を制作
12	フラワーの歴史・業界の現状・展望	フラワー業界の歴史、今後のについて講義。テーブル装花制作
13	ロケーションリサーチ	レストランWD、ハウスWD、ホテルWD、見学
14	ギフトウェディングの提案	テーマ性をもって婚礼装花を提案しデッサンする
15	ギフトウェディング	実際に提案した装花を制作する

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
KBGプリント	期末試験 小テスト	60.0% 40.0%	各講義で実施した内容をノートなどを使用して復習すること

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
フラワーコーディネーター		ホテル・ブライダル総合学科 /ブライダル専攻2年	2024/後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	大木 貴子

## 授業の概要

ブライダル現場に置いての花の役割やフラワーデザインの一般的な知識を学ぶとともにフラワーコーディネーターとしての業務、実技を身に着けていく。

## 授業終了時の到達目標

・ブライダルシーンはもちろん花の名前や知識をはじめとして花の扱い方アレンジ形成の知識、季節やシーンによって飾る目的なども身に着ける。最終的にシーンにあわせてコーディネートができるような人材となるようにする

## 実務経験有無

## 実務経験内容

有

フラワーコーディネーターとして20年勤務。

## 時間外に必要な学修

講義ノート等により、予習・復習につとめ、授業の習熟を図ること。

回	テーマ	学修内容
1	アレンジメント制作	季節の花をメインとしたオールラウンドアレンジの制作
2	ミニブーケの制作	ミニブーケを制作してラッピング方、ループリボンを制作する
3	和風アレンジ制作	花のライン、一輪一輪の花を活かした生け花風アレンジの制作
4	ナチュラルブーケの制作	ナチュラルな花材を使用したクラッチブーケの制作
5	モダンアレンジの制作	個性的な花材を使用してのアレンジの制作
6	ブライダルショーに向けての装花デッサン	テーマに合わせてトータルコーディネートし、各自デッサンの仕方を学ぶ
7	ブライダルショーの会場装花の制作	各担当を決めた会場装花を制作
8	テーマ制をもった季節のアレンジ制作	季節の花をメインとしたオールラウンドアレンジの制作
9	リースの制作	季節の花をメインとしたクリスマスリースの制作
10	プリザーブドフラワーの制作	感謝祭に向けて贈呈用プリザーブドフラワーの制作
11	婚礼現場での花の提案	テーマ性をもって花の装花の提案デッサンをする
12	会場全体の装飾の提案	ブライダルでのトータルコーディネートの提案
13	現場での装飾	実際の現場での装飾と制作
14	実技試験対策	実技試験に向けた花の制作
15	実技試験対策	実技試験に向けた花の制作

## 教科書・教材

## 成績評価の方法

## 評価率

## 授業時間外の学修

KBGプリント	期末試験 小テスト	60.0% 40.0%	各講義で実施した内容をノートなどを使用して復習すること
---------	--------------	----------------	-----------------------------

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
カラーコーディネート		ホテル・ブライダル総合学科 /ブライダル専攻2年	2023/後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30単位時間	必須	中村 理絵

## 授業の概要

カラーとイメージの具体的活用を学ぶ

## 授業終了時の到達目標

色彩学の基本、イメージの捉え方と具現化の仕方を学び配色や実習などのワークを通じて、会場コーディネートができるようになる。  
ドレス・フラワー、ヘアメイクとのリンクしたコーディネートの知識を習得。

実務経験有無	実務経験内容
有	美容師として美容院にて3年勤務。ブライダルヘアメイクを専門として6年間勤務。 現在はイメージコンサルタントとしても勤務。

## 時間外に必要な学修

時間内に終了できなかった課題など、必要に応じて対応が必要

回	テーマ	学修内容
1-2	色彩学の基本①	色彩学の基本を学ぶ (三属性・トーンなど色彩学の概念について)
3-4	色彩学の基本②	色彩心理の基本を学ぶ(色の持つ特徴と演出効果など)
5-6	配色の基本①	色の組み合わせ、配色の基本的な考え方
7-8	配色の基本②	シーンに合わせた配色の考え方
9-10	色とイメージについて	色の持つ特徴からイメージを組み立てる
11-12	イメージの考え方と作り方①	イメージスケールの考え方を学ぶ
13-14	イメージの考え方と作り方②	テーブルコーディネートの基本を学び実践への応用に役立てる
15	最終まとめ	課題発表(授業の進行と状況に応じて最終調整)

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
・実習用教材、テキスト ・実習用コーディネートアイテムなど	実技テスト(プレゼン等) 授業意欲(提出物含む)	50.0% 50.0%	