

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ブライダル実務		ホテル・ブライダル学科/ 2年	2022/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	高橋 知恵
授業の概要				
ウエルカムボード、ペーパーアイテム、テーブルコーディネートアイテムなどを制作し演出力を高めま す。				
授業終了時の到達目標				
ウエディングアイテムのアイデアを自ら模索し、制作に必要な素材の準備から購入にいたるすべての 工程を管理することにより、現場で生きる演出力を身に付ける。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		ブライダル業に携わって13年。現在も専門式場での施行に毎週末携わる現役プランナー が、現在の新郎新婦のニーズを踏まえた”顧客に支持されるアイテム制作力”を養う。		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内 容		
1	フォトプロップス制作	撮影アイテムの制作と撮影 - 写真撮影を楽しくするアイデアと楽しい撮影方法を学 ぶ		
2	テーマウエディングのコンセプト決 定	2チームに分かれて、各ウエディングのテーマを決定 テーマに合ったウエディングアイテムを制作していく		
3~ 4	招待状制作①	・テーマに応じた招待状デザインの検討 ・文面作成		
5~ 6	招待状制作②	・文面、デザイン印刷 ・招待状の完成		
7~ 8	席次&プロフィール表の制作①②	・テーマに応じた席次表&プロフィールのデザイン、およ び構成の検討 ・席次データ、プロフィールデータの作成		
9~ 10	席次&プロフィール表の制作③	・デザインデータの印刷 ・席次&プロフィール表の完成		
11~ 12	メニュー表・席札・エスコートカ ードの制作①	・テーマに応じたメニュー表、席札、エスコートカードの デザイン検討 ・データ作成		
13	メニュー表・席札・エスコートカ ードの制作②	・メニュー表、席札、エスコートカードの完成		
14	前期末試験			
15~ 16	結婚証明書と式次第の制作①	・挙式スタイルと進行の決定 ・デザインの検討、データ制作		
17~ 18	結婚証明書と式次第の制作②	・結婚証明書と式次第の完成		
19	総合学習			

回	テーマ	内容		
20～ 22	オリジナルアイテム制作①	・チーム別に考えた、オリジナルアイテムを自由な発想で制作し制作の意図や利用場面、作った感想を発表し合う		
23～ 25	オリジナルアイテム制作②	・チーム別に考えた、オリジナルアイテムを自由な発想で制作し制作の意図や利用場面、作った感想を発表し合う		
26～ 28	オリジナルアイテム制作③	・チーム別に考えた、オリジナルアイテムを自由な発想で制作し制作の意図や利用場面、作った感想を発表し合う		
29	総合学習			
30	後期末試験			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率 課題・レポート 期末試験	10.0% 30.0% 60.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
レストランサービス技法 I		ホテル・フライタル学科/ 2年	2022/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	石井 司

授業の概要

HRS I で習ったことを復習しながら、HRS学科試験対策練習。過去問題など。

授業終了時の到達目標

徹底的に反復復習・過去問題をする事で「HRS 3級学科試験」に确实合格できる力を身に付ける。

実務経験有無	実務経験内容
有	ホテル業界にて、15年の勤務経験。 そのを活かし、教科書以上の実務レベルでの授業で、ホテル業界の実態・魅力を伝える

時間外に必要な学修

回	テーマ	内容
1	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (1)
2	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (2)
3	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (3)
4	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (4)
5	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (5)
6	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (6)
7	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (7)
8	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (8)
9	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (9)
10	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (10)
11	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (11)
12	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (12)
13	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (13)
14	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (14)
15	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (15)

回	テ ー マ	内 容		
16	学科試験対策	過去問を分析し、頻出事項をピンポイントにした必勝ノート・虎の巻作り (16)		
17	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (1)		
18	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (2)		
19	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (3)		
20	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (4)		
21	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (5)		
22	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (6)		
23	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (7)		
24	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (8)		
25	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (9)		
26	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (10)		
27	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (11)		
28	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (12)		
29	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (13)		
30	過去問演習	過去問を一問一問徹底的に解き、疑問点をなくし、合格点を目指す (14)		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
HRS学科試験過去問題 +自作プリント		出席率 授業態度 課題・レポート 期末試験	5.0% 15.0% 20.0% 60.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ホスピタリティマインド		ホテル・ブライダル学科/ 2年	2022/後期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	近藤 美沙子

授業の概要

サービス業界で必要なお客様に提供する個々のサービス(おもてなしの心)について学ぶ。

授業終了時の到達目標

お客様目線で喜ばれるサービスを提供するため、必要なマインドを身に付ける。また、人に対するアプローチだけでなく、自分の精神バランスを整える重要性とその方法を知る。

実務経験有無	実務経験内容

時間外に必要な学修

回	テーマ	内容
1	ホテルブライダルに求められるホスピタリティとは	<ul style="list-style-type: none"> ・ホスピタリティとサービスの違い ・日常の中にあるホスピタリティを探そう
2	CSとは	<ul style="list-style-type: none"> ・顧客満足とは何か ・心のこもった「おもてなし」だけが、つねにお客様に感動を与える
3	ホスピタリティを実践するために必要なこと	<ul style="list-style-type: none"> ・ホスピタリティ実践に必要な3つのステップ
4	CS実践ステップ1	<ul style="list-style-type: none"> ・Step①相手に好感を持ってもらうために大切なこと - 心の栄養「ストローク」について - プラスストロークとマイナスストローク
5	CS実践ステップ1	<ul style="list-style-type: none"> ・Step①相手に好感を持ってもらうために大切なこと - ファーストコンタクト - 必要最低限のマナー、エチケットとは
6	CS実践ステップ2	<ul style="list-style-type: none"> ・Step②お客様に満足してもらう”気配り”について - アイコンタクトで気持ちを伝える - ワンステップ上の挨拶とは
7	CS実践ステップ2	<ul style="list-style-type: none"> ・Step②お客様に満足してもらう”気配り”について - 断定形ではなく疑問形で話しながら、ご要望を確認する - きめ細やかな対応がロイヤルカスタマーを創り出す
8	CS実践ステップ3	<ul style="list-style-type: none"> ・Step③”心くばり”でお客様の予想を超えたサービスを提供し感動を与える - パーソナルなサービスだから感動していただける - 感じる力、先読みする力の身に付け方
9	CS実践ステップ3	<ul style="list-style-type: none"> ・Step③”心くばり”でお客様の予想を超えたサービスを提供し感動を与える - 予想を上回るサービスがサプライズになり感動になる - 本物の感動は誰かに伝えたいくなる
10	CSアップのための自己実現	<ul style="list-style-type: none"> ・自分が幸せになってはじめて人を幸せにできる - 幸せな状態とは - 上手くいっている人に共通するパターン

回	テ ー マ	内 容		
11	CSアップのための自己実現	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人生が変わる質問力 - 質問力を磨く3つのメリット - 質問の役割「コミュニケーション」と「問題解決」 		
12	CSアップのための自己実現	<ul style="list-style-type: none"> ・ アイディア出しの方法と実践 - アイディアは才能ではなく、スキルである - マンダラートを使ってアイディア出しに挑戦 		
13	CSアップのための自己実現	<ul style="list-style-type: none"> ・ 上司に信頼される人が実践する3つのRとは？ - 信頼感関係を深めて社会生活を円滑にするための方法 		
14	CSアップのための自己実現	<ul style="list-style-type: none"> ・ 持ち場以外のことについて訊ねられたら？ - 当事者意識の重要性について 		
15	CSアップのための自己実現	<ul style="list-style-type: none"> ・ 接待で利用したいと相談されたら？ - 接待とは何か？ ・ 会食を行う場合の下準備、予約、基本マナー、接待後のフォローについて 		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ホスピタリティの教科書 林田正光		出席率 課題・レポート 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
写真基礎		ホテル・フイタル学科/ 2年	2022/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	1単位(60時間)	必須	赤木 宜史
授業の概要				
一眼レフカメラを使用した撮影の仕方や、Adobe Photoshop Elementsを使用した写真加工について学ぶ。 一眼レフカメラを使用した撮影、Adobe Photoshop Elementsでの写真加工の習得。				
授業終了時の到達目標				
一眼レフカメラを使用した撮影の仕方や、Adobe Photoshop Elementsを使用した写真加工について学ぶ。 一眼レフカメラを使用した撮影、Adobe Photoshop Elementsでの写真加工の習得。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1~ 2	一眼レフカメラについて①	カメラの各機能についての説明		
3~ 4	一眼レフカメラについて②	シャッタースピードと絞りについて学ぶ		
5~ 6	一眼レフカメラについて③	ISOと露光について学ぶ		
7~ 8	写真について①	構図とレイアウトについて学ぶ		
9~ 10	Photoshop Elementsについて①	Photoshop Elementsの各機能について学ぶ 写真の合成について学ぶ		
11~ 12	Photoshop Elementsについて②	Photoshop Elementsの各機能について学ぶ 写真の合成について学ぶ		
13~ 14	Photoshop Elementsについて③	Photoshop Elementsの各機能について学ぶ 写真の合成について学ぶ		
15~ 16	Photoshop Elementsについて④	Photoshop Elementsの各機能について学ぶ 写真の合成について学ぶ		
17~ 18	Photoshop Elementsについて⑤	Photoshop Elementsの各機能について学ぶ 写真の合成について学ぶ		
19~ 20	Photoshop Elementsについて⑥	Photoshop Elementsのその他機能について学ぶ		
21~ 24	Photoshop Elementsについて⑦	Photoshop Elementsのその他機能について学ぶ		
25~ 28	人物の撮影について	人物に対して狙い通りの写真を撮る		
29~ 30	その他機能について学ぶ			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率 授業態度 課題・レポート 期末試験	20.0% 10.0% 30.0% 40.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ブライダルコスチュームⅡ		ホテル・ブライダル学科/ 2年	2022/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	神内,近藤美
授業の概要				
婚礼衣裳業界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、貸衣装店に携わるために必要な実践的技術を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
衣裳のフィッティング、トータルコーディネートのアドバイスができるようになる。				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1	婚礼衣裳業界について	<ul style="list-style-type: none"> ・婚礼衣裳業界の役割 ・ドレス、和装、メンズの衣裳について 		
2	第2章：新婦の衣裳（歴史、デザインディテール、ライン、ボディス、ネックライン、スリーブ、スカートレングス、トレーン） 学校のドレスのディテール調べ	<ul style="list-style-type: none"> ・新婦の衣裳の歴史 ・ウエディングドレスの変遷と傾向 ・ドレスのデザインディテールの名称と、それぞれの特徴 ・学校のドレスのディテールを調べる 		
3	第2章：新婦の衣裳（ライン、ボディス、ネックライン、スリーブ、スカートレングス、トレーン） 学校のドレスのディテール調べ ドレスの素材と装飾 ドレスのサイズ	<ul style="list-style-type: none"> ・ドレスのデザインディテールの名称と、それぞれの特徴 ・学校のドレスのディテールを調べる ・素材と装飾 ・日本のサイズ 		
4	第2章：新婦の衣裳 ドレスの素材と装飾 ドレスのサイズ ベール	<ul style="list-style-type: none"> ・素材と装飾 ・日本のサイズと海外のサイズの見方 ・ベールの種類と似合うドレスについて 		
5	第2章：新婦の衣裳 ベール グローブ シューズ アクセサリ（ヘッドドレス）	<ul style="list-style-type: none"> ・ベールの種類と似合うドレスについて ・グローブの種類とドレスの合わせ方 ・シューズの種類 ・ヘッドアクセサリの種類と付け方 		
6	第2章：新婦の衣裳 アクセサリ（ヘッドドレス） ネックレス・イヤリング ブーケ フィッティング小物	<ul style="list-style-type: none"> ・ヘッドアクセサリの種類と付け方 ・ネックレスとイヤリングの名称 ・ブーケの種類と合うドレスについて ・ブライダルインナーについて 		

回	テーマ	内 容		
7	第2章：新婦の衣裳 ブーケ（復習と花言葉） フィッティング小物（ブライダルインナー、パニエ） ボディに着せ付ける実践	<ul style="list-style-type: none"> ・ブーケの形と名前の復習 ・バラの色別花言葉 ・ブライダルインナーの種類と合わせるドレスライン ・ビスチェの付け方 ・パニエの種類と合わせるドレスライン ・ボディに着せ付ける方法を実践で学ぶ 		
8	第6章：ディスプレイ技術 ボディに着せ付ける実践（ドレス） 第3章：新郎の衣裳 洋装 ボディに着せ付ける実践（メンズ）	<ul style="list-style-type: none"> ・ボディに着せ付ける方法を実践の復習 ・ディスプレイの目的 ・メンズ衣裳洋装の種類と小物 ・ボディに着せ付ける練習 		
9	メンズ衣裳復習 第2章：新婦の衣裳 和装（生地、デザイン、文様） 種類と各部位の名称	<ul style="list-style-type: none"> ・メンズ衣裳の種類と特徴の復習 ・和装の生地、デザイン、文様について学ぶ。 ・花嫁和装衣裳の種類と各部位の名称を知る。 		
10	第2章：新婦の衣裳 和装の特徴 第3章：新郎の衣裳 紋付羽織袴の各部位の名称と持ち物 復習プリント	<ul style="list-style-type: none"> ・白無垢、色打掛、大振袖の特徴を学ぶ。 ・紋付羽織袴の各部位の名称と持参物を知る。 ・実物を見て、ボディに着せ付けた様子を見る。 ・復習プリントで再確認 		
11～ 15	復習プリント 新婦ドレスの着せ付け 欧米と日本のウエディング・ファッションについて	<ul style="list-style-type: none"> ・復習プリントで、前期の授業内容を確認する。 ・新婦のドレスの着せ付けのデモを見学し、ポイントを学ぶ。 ・欧米と日本のウエディングファッションの違いを学ぶ。 		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
日本のドレスコーディネーター育成プログラム		出席率 実習・実技評価 期末試験	10.0% 30.0% 60.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
レストランサービス実践Ⅰ		ホテル・フイタル学科/ 2年	2022/後期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	3単位(30時間)	必須	石井 司
授業の概要				
料飲サービスに必要な知識を学ぶ。HRS検定3級学科試験合格を目的とする。				
授業終了時の到達目標				
「HRS」合格を視野に入れ、西洋料理料飲接客サービス技法における専門分野も含めた知識面の向上を図り、「HRS」に出題される分野をテーマ別に学習し、学科試験正答率50%(60%合格)を目標に、全範囲を一通り学習する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		ホテル業界にて、15年の勤務経験。 そのを活かし、教科書以上の実務レベルでの授業で、ホテル業界の実態・魅力を伝える		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内 容		
1	お茶&コーヒー	お茶&コーヒーの種類とその特徴		
2	メニュー	メニューの諸規則と構成		
3	宴会とレストランサービス	宴会の種類及び内容(知識編) 宴会の準備及びサービス(知識編)		
4	宴会とレストランサービス	レストランサービスの種類(知識編) レストラン準備と各種セッティング(知識編)		
5	プロトコール	プロトコールとは 席次・序列・配席・服装①		
6	プロトコール	席次・序列・配席・服装②		
7	食文化	食文化史・食育・西洋料理の変遷		
8	施設管理	防火管理・消防用設備・防災		
9	苦情対応	苦情の種類とその原因・影響 苦情対応の基本・ケーススタディー		
10	遺失物	遺失物の取扱い		
11	食品衛生&食中毒	食品衛生の定義・食中毒		
12	公衆衛生	公衆衛生の意義・感染・食品衛生法		
13	安全衛生・労働安全衛生	労働災害・危険有害性		
14	総復習	総復習・期末評価試験範囲と内容告知		
15	後期—期末評価試験—	—期末評価試験—解説		

回	テーマ 教科書・教材	内 容		
		評価基準	評価率	その他
		授業態度	10.0%	
		課題・レポート	20.0%	
		確認テスト	20.0%	
		期末試験	50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ブライダル基礎		ホテル・ブライダル学科/ 2年	2022/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	3単位(30時間)	必須	高橋 知恵
授業の概要				
ブライダルビジネスに関する専門知識を身に付ける。				
授業終了時の到達目標				
ブライダルに関する文化・慣習を考慮しながら、お客様に合ったブライダルサービスを提供するために必要な知識・能力を身に付ける。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		ブライダル業に携わって13年。現在も専門式場での施行に毎週末携わる現役プランナーが、テキストだけでは読み取れないリアル事情を踏まえた知識をインプットする。		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内 容		
1	海外ウエディングと新婚旅行 二次会・1.5次会	海外ウエディングと新婚旅行 - 人気の渡航先順位、海外ウエディングを行う顧客のニーズ、新婚旅行の+E41:H47スタイル 二次会・1.5次会 - 披露宴との違い、開催会場およびパーティスタイル		
2	ブライダルにおける空間のデザイン	コーディネートのお考え方 コーディネートイメージマップの作成		
3	衣装の選定	洋装のドレスコード 花嫁のドレスデザイン・生地・アクセサリ、花婿の洋装と小物 和装の基本知識、花嫁和装の種類、花婿の和装		
4	ブーケ・フラワーアイテムの選定 花の管理と出回り時期 ヘアメイク、ネイルアート、エステ	ブーケの由来と歴史、ブーケの代表的なデザイン、フラワーアイテム 会場装花(テーブル装花)、花束、花の管理方法と出回り時期 ヘアメイク、ネイルアートの選び方、エステの種類と提案方法		
5	会場コーディネート	テーマウエディングと会場コーディネートの考え方 会場コーディネートの要素 会場コーディネートの種類と場所		
6	テーブルコーディネート	テーブルプランの種類、配席手順の基本知識 テーブルクロスとナプキン テーブル札・ショープレート・センターピースの種類と役割		
7	ペーパーアイテム、ウェルカムアイテムの種類と基本知識	ペーパーアイテム:招待状、席札、席次表、メニュー表、オリジナルパンフレット		

回	テーマ	内 容		
8	料理・飲料の種類と内容 ウエディングケーキ	フランス料理、日本料理、折衷料理、イタリア料理、中華料理の各コース内容と飲物 ウエディングケーキの由来とケーキの種類		
9	披露宴の基本演出と演出プラン	披露宴の基本演出：司会、音楽、照明、映像の重要性と効果、著作権に関する法律 披露宴の演出プラン：ホスト型、ゲスト参加型、ゲスト披露型、パフォーマンス型		
10	引出物・引菓子の内容と基本知識	引出物の内容と種類の基本知識 引出物の手配スケジュール 表書きと熨斗の種類		
11	記録・記念アイテムの種類と基本知識	写真・映像作品の種類と役割 写真・映像作品の手配における注意点		
12	コーディネーター業務とは	セールスと施行の各仕事内容 担当制と分担制・会場によって違う働き方 コーディネーターの身なり、身振り、言葉遣い		
13	新規業務	会場選定から成約までのカップルの動き、集客方法 資料請求・問い合わせの対応方法 ブライダルフェア・試食会、直接来館での対応方法		
14	ブライダルセールスの特徴	ブライダル商品の特徴 カップルとのコミュニケーション		
15	期末試験			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率 課題・レポート 期末試験	10.0% 30.0% 60.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
レストランサービス実践Ⅱ		ホテル・フライタル学科/ 2年	2022/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	2単位(90時間)	必須	石井 司
授業の概要				
HRS対策はもちろん、現場で即戦力になれるように知識・技術を確実に身に付ける。				
授業終了時の到達目標				
HRS 3級合格を目標に、その他ホテルでの様々な仕事を実務レベルで実習し、サービス力・パフォーマンス力を身に付ける。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		ホテル業界にて、15年の勤務経験。 そのを活かし、教科書以上の実務レベルでの授業で、ホテル業界の実態・魅力を伝える		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内 容		
1~ 12	宿泊サービス実習	チェックイン～アウト業務一連		
13~ 16	状況別サービス実習	各種サービス復習①② トレイ・ポット・ボトル プレート&トレイバッシング・リセット		
17~ 18	接客サービス実習	お出迎いの姿勢・席へのご案内・着席補助 メニューの提示・本日のおすすめ料理の説明		
19~ 20	接客サービス実習	注文の受け方と復唱・確認・ウォーターサービス 注文に応じたセッティング・パンのサービス		
21~ 22	接客サービス実習	スープのサービス・魚、肉料理のサービス ゲリドン又はワゴンサービス・プラッターサービス		
23~ 24	接客サービス実習	皿盛り料理の出し方・ソースのかけ方 サイドサラダのサービス・皿(小物)の下げ方		
25~ 26	接客サービス実習	デザートサービス・ケーキ、デザート置き方 コーヒー紅茶のサービス		
27~ 28	接客サービス実習	お見送り・片づけ・忘れ物チェック パンくず処理・リセット		
29~ 30	接客サービス実習 —総括—	総復習		
31~ 41	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習		
42~ 43	コンシェルジュ実務			
44~ 45	後期—期末評価試験—			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率 授業態度 課題・レポート 期末試験	5.0% 15.0% 20.0% 60.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品概論		ホテル・フライタル学科/ 2年	2022/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	青木 仁美

授業の概要

食は人間が生命を維持し、健康を保つために基本となる行為である。そのためには、食の安全は必要不可欠である。本授業では食の安全を守るために必要な知識を身に付け、食品を扱う者として果たす役割を学ぶ。

授業終了時の到達目標

食は人間が生命を維持し、健康を保つために基本となる行為である。そのためには、食の安全は必要不可欠である。本授業では食の安全を守るために必要な知識を身に付け、食品を扱う者として果たす役割を学ぶ。

実務経験有無	実務経験内容

時間外に必要な学修

回	テーマ	内容
1	食の安全と衛生 1	食の安全を守るために果たすべき役割を知る 食の安全を脅かす要因を理解する
2	食の安全と衛生2	食の安全を確保する仕組みを理解する 食品安全に関わる行政機構のシステムにどのようなものがあるのかを知り、現状の問題点を理解する
3	食品と微生物 1	食品中の微生物の種類を知る 各微生物の食品との関わりや特徴を理解する
4	食品と微生物2	微生物の増殖条件を理解する 食中毒などが起きないような環境づくりができるように各微生物の特徴を知る
5	食品と微生物3	食品を汚染する微生物の由来を知る 食品の品質状態などを確認するための指標を理解する
6	食品と微生物4	食品の腐敗とは何かを理解する 食品の腐敗に関与する微生物を知る
7	飲食による健康危害 1	飲食を介しておこる健康危害の原因を科学的に知る 食中毒とはどのようなものかを理解する 食中毒の発生状況を知りその特徴を理解する
8	飲食による健康危害2	感染型食中毒の種類と性質を理解する(サルモネラ、腸炎ビブリオ、病原大腸菌)
9	飲食による健康危害3	感染型食中毒の種類と性質を理解する(カンピロバクター、エルシニア、リステリア)
10	飲食による健康危害4	食品内毒素型食中毒の種類と性質を理解する(黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌)
11	飲食による健康危害5	生体内毒素型食中毒の種類と性質を理解する(ウエルシュ菌、セレウス菌細菌性食中毒の予防3原則を理解する)

回	テーマ	内 容		
12	飲食による健康危害6	ウイルス性食中毒の種類と性質を理解する（ノロウイルス）自然毒食中毒の種類と性質を理解する（動物性自然毒）		
13	飲食による健康危害7	自然毒食中毒の種類と性質を理解する（植物性自然毒）		
14	飲食による健康危害8 学習内容の復習	化学性食中毒の種類と性質を理解する 学習内容の復習		
15	期末試験、解説			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率 確認テスト 期末試験	30.0% 30.0% 40.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
サービスパフォーマンス		ホテル・フライタル学科/ 2年	2022/後期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	石井 司
授業の概要				
ホテル料飲における様々な仕事を理解・体験し、その魅力を知る。				
授業終了時の到達目標				
ホテル料飲の様々な分野の仕事を学ぶことで、大変さ、楽しさ等を体感し、感受性を高める。 又、フルーツカッティングやプレートデコレーション、創作カクテル作りを通して、食のセンスを磨く。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		ホテル業界にて、15年の勤務経験。 そのを活かし、教科書以上の実務レベルでの授業で、ホテル業界の実態・魅力を伝える		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1	バンケット・料飲概要	バンケット・料飲とは ホテル料飲部における様々な仕事		
2	宴会業務	宴会・会議・ケータリング 宴会予約 (1)		
3	宴会業務	宴会・会議・ケータリング 宴会予約 (2)		
4	宴会業務	手配書・食事形式・ブッフェの種類 宴会サービス (1)		
5	宴会業務	手配書・食事形式・ブッフェの種類 宴会サービス (2)		
6	宴会業務	手配書・食事形式・ブッフェの種類 宴会サービス (3)		
7	ショーマンシップ	バーサービス実習 (1)		
8	ショーマンシップ	バーサービス実習 (2)		
9	西洋料理	フルーツカッティング実習 (1)		
10	西洋料理	フルーツカッティング実習 (2)		
11	日本料理	日本料理概要・種類・献立・マナー・婚礼和食 (1)		
12	日本料理	日本料理概要・種類・献立・マナー・婚礼和食 (2)		
13	ショーマンシップ	フルーツカッティング実習 (1)		
14	ショーマンシップ	フルーツカッティング実習 (2)		
15	朝食・中国料理・和洋折衷	朝食メニュー・種類・サービス 中国料理の種類・献立・マナー (1)		

回	テーマ	内 容		
16	朝食・中国料理・和洋折衷	朝食メニュー・種類・サービス 中国料理の種類・献立・マナー (2)		
17	レストランマネジメント	マネージャーズオペレーション 原価管理・F&Bコストコントロール		
18	ショーマンシップ	フルーツカッティング実習 (3)		
19	ショーマンシップ	フルーツカッティング実習 (4)		
20	ビバレージ演習	ウイスキー・ブランデーの実務知識を習得する (1)		
21	ビバレージ演習	ウイスキー・ブランデーの実務知識を習得する (2)		
22	ショーマンシップ	フランベサービス実習 (3)		
23	ショーマンシップ	フランベサービス実習 (4)		
24	ショーマンシップ	フランベサービス実習 (5)		
25	ショーマンシップ	フランベサービス実習 (6)		
26	ショーマンシップ	バーサービス実習 クリスマスカクテル (5)		
27	ショーマンシップ	バーサービス実習 クリスマスカクテル (6)		
28	ショーマンシップ —総括—	ショーマンシップ 様々なサービスの組み合わせ		
29	ショーマンシップ —総括—	ショーマンシップ 様々なサービスの組み合わせ		
30	後期—期末評価試験—	—期末評価試験— 作品づくり		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編 「基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル」 +自作資料		出席率 授業態度 課題・レポート 期末試験	5.0% 15.0% 20.0% 60.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
トータルビューティ演習		ホテル・ブライダル学科/ 2年	2022/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	福岡,宝龍
授業の概要				
<p>ブライダルに必要な装花を作成し、その後作成したアレンジメントからミニブーケを作成する。 メイク道具の使い方、スキンケアの方法、メイクの基本テクニックから印象別メイク、トレンドメイク等、多数なメイクパターンを自分の顔にセルフメイクすることにより、メイクアップでいろんな顔になれることを知り、TPOに合わせて自分自身を演出する応用力を身に付ける。 聴覚障害者を取り巻く環境や手話の成り立ち、手話が言語として認められるようになるまでの歴史を知り、聴覚障害者とのコミュニケーション方法を身に付ける。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>ウェディングの現場で生花の扱いができるようになることを目的とする。 基本的なメイクテクニックを習得する。 メイクの可能性を知り、なりたい自分やTPOに合わせて演出できるメイクスキルを身に付ける。 聴覚障害の特性を知って、日常会話や接客場面での簡単な対話ができるようになる。</p>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		<p>20年以上の勤務経歴。あらゆる場面の装花を作成し、現場での対応経験を活かし学生へ指導する。 ヘアメイク18年(ブライダルヘアメイク、サロンでお客様へのヘアメイク、メイク講師等) これまであらゆる場面の装花を作成し、現場での対応経験を活かし学生へ指導する。 ブライダルアテンダー24年と手話通訳8年の勤務経験を活かし学生のロールモデルとな</p>		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1	ナチュラルステムブーケ (自然の茎を活かし手束ねたブーケ)	リボンワークを習得する 花の形状を知り花の特徴を生かし、茎をスパイラル(らせん状)に束ねることが出来るようにする		
2	メインテーブル装花	新郎新婦のテーブル装花を合同で作成する 主役のお顔が見えるように高さに気をつけてアレンジする。出来たアレンジメントから花束を作成する。		
3	教会式の装花	協会装飾を知り、祭壇花のアレンジを(ファン)扇形構成で合同で作成する 180度展開に注意すること 出来たアレンジメントから花束を作成する		
4	オールラウンドアレンジ (四方見のデザインアレンジ)	テーブルのセンターピースに利用するアレンジメントでどの角度から見ても 花に正面性があるように作成する 出来たアレンジメントから花束を作成する		
5	ブトニアの作成 (男性用の花の胸飾り)	プリザードフラワーを使用しワイヤリングメソッド(制作に必要なワイヤ操作の方法)を用いてブトニアを作成する 出来たブトニアを新郎様に取り付けることが出来るように練習する		
6	授業内容の説明、用品渡し、説明	道具を配布し、何に使用するものか説明する。 自己紹介とカウンセリング		

7	クレンジング～スキンケア ベースメイク	すこやかで美しい素肌を保つための正しいクレンジングの方法と化粧水からクリームの付け方を学ぶ 化粧下地からファンデーションの付け方、コンシーラー、フェイスパウダーの付け方
8～ 9	印象別メイク【ナチュラルメイク】	ナチュラルメイクの特徴を理解し、表現する
10～ 11	印象別メイク【キュートメイク】	キュートメイクの特徴を理解し、表現する
12～ 13	印象別メイク【クールメイク】	クールメイクの特徴を理解し、表現する
14～ 15	トレンドメイク	今期のファッショントレンド、ビューティトレンドを学び、それを踏まえたメイク表現
16～ 17	ブライダルメイク	結婚式において必要となるヘアメイクの知識と技術を学ぶ
18	メイク実技テスト	
19	手話のオリエンテーション	・疑問詞（いくつ？いくら？）・数字の表し方（年齢、値段） ・疑問詞（誰？）・家族の表現（父、母、兄弟、姉妹など） 【講義】聴覚障害者の生活（家族・子育て・地域の中）
20	名前の表し方・挨拶の手話	・疑問詞（いつ？）・時間の表し方 ・月日と曜日の表し方 ・現在、過去、未来 の表現方法 【講義】聴覚障害者の福祉制度
21	数字の表し方・家族の紹介	・疑問詞（いくつ？いくら？）・数字の表し方（年齢、値段） ・疑問詞（誰？）・家族の表現（父、母、兄弟、姉妹など） 【講義】聴覚障害者の生活（家族・子育て・地域の中）
22	時の流れ（一日、一週間、一か月）	・疑問詞（いつ？）・時間の表し方 ・月日と曜日の表し方 ・現在、過去、未来 の表現方法 【講義】聴覚障害者の福祉制度
23	住所の表し方・道案内をしましょう	・疑問詞（どこ？）・住所の表し方 ・館内の案内 ・道案内 【講義】障害者差別解消法
24	時の流れ（一年間） 旅行のことを話しましょう	・疑問詞（どちら？） ・「〇〇したい」の表現 ・旅行を題材に計画や思い出について会話する 【講義】手話言語条例
25	趣味と仕事について話しましょう	・疑問詞（なぜ？） ・趣味について話す ・様々な職種の表し方 【講義】聴覚障害者の生活（職場）

26	学校のことを話しましょう	・これまで習った疑問詞を使って、学校をテーマに会話する 【講義】聴覚障害者の生活（教育現場）		
27	健康、病気のことを話しましょう	・これまで習った疑問詞を使って、健康・病気をテーマに会話する 【講義】聴覚障害者の生活（医療現場）		
28	応用してみよう	・よく使う手話 ・反対語 ・ホテル、ブライダル関連の手話		
29	接客場面での対話をしてみましょう	・これまでの学習をもとに接客場面での会話をする		
30	テスト	・筆記 ・手話の読み取り ・手話でスピーチ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率 課題・レポート 実習・実技評価 期末試験	10.0% 20.0% 20.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ブライダル企画演出		ホテル・ブライダル学科/ 2年	2022/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	高橋 知恵
授業の概要				
プレシャスウェディング実施に備え、マーケティング・ヒアリング・打ち合わせなどの作業を身に付ける。				
授業終了時の到達目標				
後期プレシャスウェディングのカップルに対して、結婚式の打ち合わせ全般と企画演出提案、および手配に関する全過程を生徒自身で行えるようになる。本番前の演習として、前期終了時に校内での模擬挙式を実施する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		ブライダル業に携わって13年。現在も専門式場での施行に毎週末携わる現役プランナーが、現場事情を踏まえた実務力を養う。		
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1	接客シュミレーション① - 新郎新婦との初顔合わせ - 準備スケジュール案内	・ 初回顔合わせ来館エスコート、自己紹介、内容説明、お見送りまでの動作確認 ・ 婚礼当日までの準備スケジュールの説明		
2	接客シュミレーション② - 希望内容のカウンセリング - 第1回目打ち合わせ内容の案内	・ 申込日時、希望挙式形式、披露宴人数などの基本情報の確認、演出内容 衣装着数、その他こだわりポイントのヒアリング ・ ウェディングテーマの設定、次回打ち合わせ内容の説明と準備物案内		
3	ウェディングコンセプトシートの作成	・ 設定内容に添ったコンセプトシートの作成 - テーマとテーマカラー、時間演出、空間演出の詳細書き込み、写真の添付		
4	テーマウェディングのプレゼン	・ テーマ紹介、作成したコンセプトシートを基に テーマウェディングの詳細プランをプレゼンする		
5	接客シュミレーション③ - 第1回目打ち合わせ	・ 招待状打ち合わせで必要な接客スキルを身に付ける		
6	接客シュミレーション④ - 第1回目打ち合わせ	・ 必要書類の内容説明と資料渡し、次回打ち合わせの準備物案内 - 引出物の選び方とカタログのお渡し - 席次表、着付け申込書、送迎バス申込書、宿泊者リスト、BGMリストなどの利用方法と提出時期の案内		
7	披露宴進行とプログラム①	・ 一般的な披露宴進行のプログラムを把握 - 主要な演出のタイミング、美容着付けの所要時間、料理とのバランスを総合的に考え プログラムすることの重要性を理解する		
8	披露宴進行とプログラム②	・ 披露宴で利用するBGMの選定方法、および準備案内 - 必要シーンと曲数の理解 - 著作権に関する法律について		

回	テーマ	内 容
9	接客シュミレーション⑤ - 第2回目打ち合わせ	<ul style="list-style-type: none"> ・披露宴進行のプログラム決定、進行表の書き込み、BGM選曲案内 ・ヒアリング項目の把握（役割のあるゲスト氏名・肩書、紹介方法など） ・その他希望演出の挿入（ケーキ、キャンドル、映像関連）と効果
10	接客シュミレーション⑥ - 第2回目打ち合わせ	<ul style="list-style-type: none"> ・席次の決定、引出物のヒアリング ・料理、飲料決定、ウエディングケーキのデザイン提案 ・会場装花、ブーケ打ち合わせ
11	接客シュミレーション⑦ - 第2回目打ち合わせ	<ul style="list-style-type: none"> ・司会者打ち合わせ ・司会者打ち合わせのポイントを理解する、事前打ち合わせの重要性
12	接客シュミレーション⑧ - 第3回目打ち合わせ	<ul style="list-style-type: none"> ・ゲスト出欠確認、料理・飲料・引出物・席次・その他アイテムの最終決定 ・当日のスケジュール案内 ・最終見積書の提出と入金案内
13	婚礼当日の全体スケジュールと動き 新郎新婦の動き	<ul style="list-style-type: none"> ・新郎新婦来館～披露宴終了までの主要な動きと時間的把握 ・新郎新婦が来館して～挙式前までの動き・準備・注意点関連スタッフについて
14	受付の流れ 親族紹介の方法と手順	<ul style="list-style-type: none"> ・受付の機能、準備物、説明方法 ・親族紹介の方法と案内手順、および演習
15	挙式リハーサル～挙式終了までの流れ	<ul style="list-style-type: none"> ・挙式リハーサル、および挙式進行について ・挙式スタイル別のスタッフの役割
16	アテンダントの業務	<ul style="list-style-type: none"> ・新郎新婦の介添え人が行う業務内容の把握 ・挙式が始まるまでに行うこと ・アテンダントの注意点
17	アテンダント業務の演習①	キリスト教式の挙式進行における、アテンダントの動き、および演習
18	アテンダント業務の演習②	キリスト教式の挙式進行における、アテンダントの動き、および演習
19	模擬挙式のプランニング①	<ul style="list-style-type: none"> ・前期課題、校内での模擬人前挙式のテーマ決定 ・準備スケジュールの把握 ・モデル選定方法の決定
20	模擬挙式のプランニング②	<ul style="list-style-type: none"> ・挙式進行の決定 ・役割分担（プランナー、司会、音響、アテンド、照明・ドア・演出サポート2名）
21	模擬挙式のプランニング③	<ul style="list-style-type: none"> ・当日のモデル入り時間を含めた、全体のタイムスケジュール作成 ・制作物のピックアップ
22	模擬挙式のプランニング④	<ul style="list-style-type: none"> ・BGMの選曲、手配

回	テーマ	内 容		
23	模擬挙式のプランニング⑤	<ul style="list-style-type: none"> ・コーディネートアイテム、式次第などの制作 ・司会者原稿作成 		
24	模擬挙式のプランニング⑥	<ul style="list-style-type: none"> ・動作環境の全体確認 - 進行内容に合わせた役割別の動きを確認し、相互フォロー出来るよう調整する 		
25	模擬挙式のプランニング⑦	<ul style="list-style-type: none"> ・動作環境の全体確認 - 進行内容に合わせた役割別の動きを確認し、相互フォロー出来るよう調整する 		
26	模擬挙式のプランニング⑧	<ul style="list-style-type: none"> ・個別練習、講師レベルチェック 		
27	模擬挙式のプランニング⑨	<ul style="list-style-type: none"> ・個別練習、講師レベルチェック 		
28	模擬挙式のプランニング⑩	<ul style="list-style-type: none"> ・全体通しリハーサル 		
29	模擬挙式のプランニング⑪	<ul style="list-style-type: none"> ・会場コーディネート、および最終リハーサル 		
30	模擬挙式本番	※開催日は、夏季0C日程で調整予定		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
THE BIBLE OF WEDDING (一般社団法人IWPA国際ウエディングプランナー協会)		出席率 課題・レポート 期末試験	20.0% 20.0% 60.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
プレシャスウェディング		ホテル・ブライダル学科/ 2年	2022/後期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	1単位(90時間)	必須	高橋 知恵

授業の概要

本物の結婚式の成功に向けて、仕事の役割分担と相互理解を深めながらチームワークを育む。

授業終了時の到達目標

結婚式の仕事をすることで求められる知識、行動力、チームワーク性、コミュニケーション力を養い、適合性を身に付けながら、顧客サービスの本質を理解する。

実務経験有無	実務経験内容
有	ブライダル業に携わって13年。現在も専門式場での施行に毎週末携わる現役プランナーが、現場事情を踏まえた実務力を養う。

時間外に必要な学修

回	テーマ	内容
1~2	プレシャスウェディングの概要①	・選考カップルのニーズ把握 ・カップルに提示した式場プラン内容の把握 ・校内予算の把握と運用方法、当日までの内部スケジュールについて
3~4	プレシャスウェディングの概要②	・役割分担と各担当内容の把握 - ①準備段階の役割 ②当日の役割
5~6	第1回お客様打ち合わせ <準備①>	・準備スケジュール、予算、必要資料の内容把握と説明練習 ・お客様提出用のスケジュール作成 ・カウンセリングシートの作成
7~8	第1回お客様打ち合わせ <本番①>	・新郎新婦との初顔合わせ、学生挨拶・自己紹介・結婚式にける想いを伝える ・日時、挙式・披露宴時間、招待客数、個人情報などの基本情報の確認 ・準備スケジュールの説明
9~10	第1回お客様打ち合わせ <本番②>	・新郎新婦の詳細希望のカウンセリング、ウェディングテーマの決定 ・打ち合わせファイルの資料について、利用方法、提出時期の説明 ・引出物の選び方とカタログのお渡し
11~14	カウンセリングに基づいた企画検討①	・次回打ち合わせ提案内容のミーティング - 顧客ニーズの整理、テーマに基づいたアイデア出し会議
15~18	プレゼン資料の作成①	・テーマに添ったアイデアをプレゼン資料にまとめる - コンセプトシートの作成 内容: 空間コーディネート、ペーパーアイテムデザイン、演出アイデアなど
19~20	第2回お客様打ち合わせ <準備①>	・コンセプトシートを基にテーマウェディングのアイデア提案練習 ・招待状打ち合わせの接客シュミレーション(復習)

回	テーマ	内 容		
21～ 22	第2回お客様打ち合わせ <準備②>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 挙式、披露宴進行の希望内容ヒアリング練習 - 各シーン別のおすすめな演出方法を書き出しておく - 新郎新婦に検討してもらいたい一般的なシーンの把握 		
23～ 24	第2回お客様打ち合わせ <準備③>	<ul style="list-style-type: none"> ・ テーマウエディングの具体的提案（コンセプトシートの提出） ・ 招待状オーダー打ち合わせ 		
25～ 26	第2回お客様打ち合わせ <準備④>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 挙式、披露宴進行の詳細希望のヒアリング 		
27～ 28	招待状の制作①	<ul style="list-style-type: none"> ・ お客様オーダー品の作成（手作りキット利用） - 招待状文書校正、ハガキ、封筒の印刷 - 依頼付箋、その他同封資料の準備 		
29～ 31	第3回お客様打ち合わせ <準備①>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 招待状の宛名書き、発送に関する注意事項の説明練習 ・ 席次表の書き方の説明練習 ・ 映像作品の制作に必要な資料内容と準備説明 		
32～ 35	制作アイテムの最終制作①②	<ul style="list-style-type: none"> ・ ウエディングアイテムの完成、搬入物準備 		
36～ 37	会場にてリハーサル	<ul style="list-style-type: none"> 挙式・披露宴進行の流れを現場確認 チェック、各自役割ごとの動き確認、館内動線の最終チェック 		
38～ 39	会場にてリハーサル	<ul style="list-style-type: none"> 挙式・披露宴進行の流れを現場確認 - 動作環境チェック、各自役割ごとの動き確認、館内動線の最終チェック 		
40～ 41	ウエディングアイテムの搬入&セッティング①②			
42～ 45	プレシャスウエディング	本番		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率	20.0%	
		実習・実技評価	20.0%	
		期末試験	60.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
パソコン実習Ⅱ		ホテル・ブライダル学科/ 2年	2022/前期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	赤木 宜史
授業の概要				
Adobe Premiere Elementsを使用しブライダル業界で流されるようなムービーの作り方について学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
Adobe Premiere Elementsを使用した動画制作の基礎知識の習得。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1	Adobe Premiere Elementsについて	動画制作の基本設定と基礎動作を確認する。		
2~ 5	課題①テーマに沿ったムービー制作	音楽を取り込み、音楽に合わせて写真を配置する。 モーション、トランジションを追加する。		
6~ 8	課題①テーマに沿ったムービー制作	タイトルを設定する。 エフェクトを設定する。		
9~ 10	課題①テーマに沿ったムービー制作	マスクを使用した効果、書き出し設定について学ぶ。		
11~ 14	課題②ウェディングムービー制作	課題①で学んだ内容を活かし画像素材、写真素材を使用したオリジナルのウェディングムービーを制作する。		
15	前期末試験			
16~ 20	課題③ウェディングムービー制作	課題①②で学んだ内容を活かし画像素材、写真素材を使用したオリジナルのウェディングムービーを制作する。		
21~ 25	課題④ウェディングムービー制作	課題①②③で学んだ内容を活かし画像素材、写真素材を使用したオリジナルのウェディングムービーを制作する。		
26~ 29	課題⑤ウェディングムービー制作	課題①②③④で学んだ内容を活かし画像素材、写真素材を使用したオリジナルのウェディングムービーを制作する。		
30	後期末試験			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率 実習・実技評価 課題・レポート 期末試験	10.0% 35.0% 20.0% 35.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
パソコン実務演習		ホテル・フライタル学科/ 2年	2022/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	松浦 周子
授業の概要				
<ul style="list-style-type: none"> ・PowerPoint2016の基本操作習得 ・Word2016の基本操作習得 ・プレゼンテーションコンテンツ作成技能の向上 				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・PowerPoint2016を用いてプレゼンテーションコンテンツを作成することができる ・ワープロ検定準2級以上のタイピングと文書作成技能を身に付ける 				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・1週間に3回はタイピングの練習をする。 				
回	テーマ	内容		
1	授業概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・前期の授業について ・評価方法について 		
2~5	PowerPoint2016の基本操作①	30時間でマスター Office2016のP194~P246		
6~7	演習課題①の作成	自己紹介プレゼンテーションの制作		
8	プレゼンテーションとは	プレゼンテーション全般についての説明		
9	グループワーク (ブレインストーミング)	クラスでブレインストーミングを実施		
10~11	演習課題②の作成	前回のブレインストーミングで検討した格安旅行に関するプレゼンコンテンツの制作課題		
12	コンテンツ制作手順解説と追加コンテンツ制作①	「新任マネジメント研修参加対象者に配布する研修の案内資料」制作手順の解説後、コンテンツを制作し提出		
13~15	コンテンツ制作手順解説と追加コンテンツ制作②-1-3	「新店舗出店計画を社内に説明する資料」制作手順の解説後、コンテンツを制作		
16	制作指示に従ったコンテンツ制作	制作指示に従った操作により、完成形と同じコンテンツを制作し提出		
17~19	Word2016の基本操作①-③	30時間でマスター Office2016のP32~P91		
20~24	ワープロ検定準2級の練習問題①-⑤	タイピング10分間×2回 ビジネス文書作成×1回		
25~27	実習課題5、実習課題6-9	30時間でマスター Office2016のP92~95		
28	プレシヤスウェディングの準備	プレシヤスウェディングで使用する席次表等の印刷		

回	テ ー マ	内 容		
29～ 30	ワープロ検定2級の練習問題①	タイピング10分間×2回 ビジネス文書作成×1回		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
30時間でマスター Office2016		出席率 授業態度 課題・レポート 実習・実技評価	20.0% 10.0% 50.0% 20.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座Ⅱ		ホテル・フライタル学科/ 2年	2022/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	近藤 美沙子
授業の概要				
履歴書の書き方を学ぶだけでなく、文章を書くために必要な「モノの見方や考え方」、相手を読みたく なるような「文章の書き方」、いろいろな立場の人とやり取りができる「コミュニケーション力」な ど、学ぶ内容はこの先の人生に必要なものが凝縮されています。				
授業終了時の到達目標				
就職内定				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内 容		
1	就職活動の世界を知る 偶然がつくる人生	壁多き世界、社会に出る前の教育を受ける「機会」ととらえよう！ 就活は一瞬、キャリアは一生 就活で必要な力 就活は、決められたお題でお互いを知り、互いの距離を縮めるイベント 就活の一般的な流れ 自分の現在地を確認しよう 社会を見るセンスを磨こう 偶然をチャンスに変える5つの指針		
2	就活基礎教育 (1) モノの見方 (2) 考え方	思考や表現をつくる「インプット」は重要 「伝える」ための3ステップ		
3	(3) 文章の書き方と構成の仕方 (4) 話の聴き方	「伝えたいことがある」から文章を書く 一度読んだだけで理解できるように書く 「事実」は数字で、根拠を示す。 自分の聴き方チェック 「聴き方」の基本姿勢		
4~ 5	(5) プレゼンの基本と応用 (6) ディスカッションの基本と応用	プレゼンテーションって何？ 緊張を「コンプレックス」ととらえてはいないか？ ディスカッションの心得 発言するときの注意点		
6	履歴書の書き方と伝え方	書き方の基本 書き方の手順 趣味で差をつける書き方		
7	自分を知る工夫 (1) 記憶からたどる (2) 他社の力を借りる	記憶から自分の特長を知る 「私は〇〇です」法-20答法 短所から、自分の長所を理解する 周りの人に聞く		

回	テーマ	内容		
8	自己PR（自己紹介文）を書く	自己PRの基礎をおさえよう よく書かれる3つの話題 自己PRの流れをつかもう		
9	学生時代に力を入れたことを書く	書く要素を知る 企業は選考を通して、活躍してくれそうな人を探している 何を書けばいいのか（結果よりもプロセス） 自分の動機や根拠を大切に書く		
10	仕事の見つけ方 世の中の仕事を知る	キャリアの意味・定義 働き方のバリエーションを知る ファーストキャリアをどう選ぶか 「適職」を考える 「やりたい」ことを見つけよう。 業界・業種を知る		
11	自分に合った仕事・会社を探す	身近なところから仕事を探してみよう 何を大切に仕事を探すのか		
12～ 13	志望動機を書く 面接の基本	志望動機とは 志望動機をどう書くか 志望動機は「想い」を書こう 面接の礼儀作法 超え、四川、ボディランゲージについて 身だしなみ 面接に向けての準備 よく聞かれる質問 面接は冒頭3～5分で決まる？ 面接が終わったら行うこと		
14～ 15	オンライン面接・ディスカッション	就活がリアル対面式ではなくなった オンラインの特徴 オンラインの壁を乗り越える オンラインのメリット 伝え方の基本 プレゼンテーションテクニック 注目を与える伝え方		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
就活ゼミ教材		出席率 課題・レポート 期末試験	50.0% 20.0% 30.0%	