

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応用		ブライダル学科／2年	2025／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 朋子
授 業 の 概 要				
・ 婚礼衣裳業界に関わるプロとして知るべき洋装、和装の専門知識の再確認、接客に必要な実技の習得 ・ ドレスコーディネーターと関連深い美容、花の基礎知識を学び、トータルコーディネートが提案できるようになる ・ アテンドテクニックの習得				
授業終了時の到達目標				
・ 接客の一連の流れ、トータルコーディネートのアドバイスが出来るようになる				
実務経験有無		実務経験内容		
有		コスチュームアドバイザー、ブライダルプランナーとしての経験あり。企画や、数多くの婚礼を手掛けてきた。ドレスコーディネーター検定、初代取得者。		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1～2	新婦衣裳（洋装）の復習、フィッティング	・ ドレスのデザインディテール、素材と装飾 ・ 体形別衣裳アドバイス ・ ボディフィッティング		
3	新郎衣裳（洋装）の復習、フィッティング	・ 新郎衣裳の種類、新郎衣裳のフィッティング ・ トルソーで洋装コーディネート		
4	グループワーク	・ ドレス台帳作成		
5	接客ストーリー	・ 接客ストーリー ・ 顔診断		
6	接客アンケート作成	・ 接客アンケートの作成		
7	(3校合同) 復習 接客ロープレ1	・ 復習プリント ・ アンケートを基に接客ロープレ		
8	立ち居振る舞い	・ 新郎新婦の美しい立ち居振る舞いアドバイス ・ アテンド実践		
9	期末試験	・ 筆記試験		
10～12	接客ロープレ2（小テスト）	・ 衣裳提案～試着の準備 ・ 接客～衣裳提案～試着～コーディネート（小テスト）		
13	（対面授業）和装	・ 和装着付、和装コーディネート ・ 和装提案～試着		
14～15	（対面授業）復習	・ 復習		
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 ・ ファブリックサンプル		実習・実技評価 期末試験 出席率	60.0% 30.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブライダル実務		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	4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10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	
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	
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	
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、エスコードカードのデザイン検討	
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			
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	

回	テ　　マ	内　　　容		
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
		課題・レポート	30.0%	
		期末試験	70.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブライダル企画演出		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	4単位（60時間）	必須	木本, 高橋知
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10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	
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	
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	
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	
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			
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	

回	テ　　マ	内　　　容		
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
		課題・レポート	50.0%	
		実習・実技評価	50.0%	

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		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	6単位（90時間）	必須	高橋知, 木本
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				
結婚式の仕事をやる上で求められる知識、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10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	
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	
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・結婚式にかける想いを伝える	
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	
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ィア	
15～18	プレゼン資料の作成①		・テーマに添ったアイディアをプレゼン資料にまとめる - コンセプトシートの作成	
19～20	第2回お客様打ち合わせ <準備①>		・コンセプトシートの作成	
21～22	第2回お客様打ち合わせ <準備②>		・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	
23～24	第2回お客様打ち合わせ <準備③>		・テーマウェディングの具体的提案（コンセプトシートの提出）	
25～26	第2回お客様打ち合わせ <準備④>		・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		・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	
29～31	第3回お客様打ち合わせ <準備①>		・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	
32～35	制作アイテムの最終制作①②		・ウェ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		挙式・披露宴進行の流れを現場確認	

回	テ ー マ	内 容		
38～ 39	会場にてリハーサル	挙式・披露宴進行の流れを現場確認		
40～ 41	ウエディングアイテムの搬入&セッティング①②			
42～ 45	プレシャスウェディング	本番		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		課題・レポート 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

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		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	4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・過去問題をすることで「HRS 3 級学科試験」に確実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。 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　　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		実習・実技評価 期末試験	50.0% 50.0%	

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		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	3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。 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	お出迎えの姿勢・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	H R S 実技試験対策	H R S 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
		実習・実技評価	50.0%	
		期末試験	50.0%	

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		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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。 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・buffeの種類 宴会サービス（1）	
5	宴会業務		手配書・食事形式・buffeの種類 宴会サービス（2）	
6	宴会業務		手配書・食事形式・buffe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		実習・実技評価	50.0%	
		期末試験	50.0%	

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		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	2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和その方法を知る。				
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	第1章 ホスピタリティとは ホスピタリティの基本	1ホスピタリティの重要性、2ホスピタリティ・マインド 3ホスピタリティ・アクション		
2	ホスピタリティの成り立ち	1ホスピタリティの語源、2ホスピタリティとCS 3ホスピタリティとおもてなし		
3	ホスピタリティの効果	1Win-Win-Winの実現、2組織づくり、人づくり 3仕事、人生のステップアップ、4AIとの共存		
4	第2章これからの社会とホスピタリティ これからの社会を考える	1少子高齢化の進行、2社会の分断と融合 3ホスピタリティの新たな役割		
5	高齢者に対するホスピタリティ	1高齢者の特性、2高齢者に対応するときのポイント 3場面に応じた高齢者対応		
6	さまざまな相手に対するホスピタリティ	1子どもに対するホスピタリティ、2外国人 3友人・知人、4家族		
7	第3章ホスピタリティ・マインドの育て方 自分自身の感情を知る	1自分自身の感情を知ることの重要性、2自分自身について		
8	自分と相手を知るための交流分析	1交流分析の概要、2構造分析、3やりとり分析 4ストロークとディスカウント		
9	心に余裕をもつ	1心に余裕を持つことの重要性 2計画を立てて実行する		
10	観察力・想像力を鍛える	1観察力・想像力の重要性 2小説を読む、映画・ドラマを見る		
11	第4章ホスピタリティ・マナー ホスピタリティ・マナーの基本	1ホスピタリティ・マナーとは 2第一印象の重要性		
12	身だしなみ （態度・表情・声・言葉づかい）	1身だしなみのポイント 2気をつけたいみだしなみ		
13	挨拶	1挨拶のポイント、2よく使う挨拶用語 3場面に応じた挨拶		
14	実践 試験 お客さま対応とホスピタリティ	1お客さま対応におけるホスピタリティの重要性 2ワンランク上のお客さま対応		
15	クレーム対応とホスピタリティ	1クレームとは、2クレーム対応の流れ、 3クレーム対応のポイント、4クレーム対応の言葉づかい		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他

回	テ　　マ	内　　　容		
「社会人ホスピタリティ」		課題・レポート	50.0%	
		期末試験	50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
写真基礎		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	4単位（60時間）	必須	田頭 潤一
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		
有		写真スタジオにて5年以上の実務経験あり		
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 ・ Drop Boxインストール・レンズ説明		
5～6	一眼レフカメラについて③	ISOと露光について学ぶ ・ 連続撮影・人物撮影		
7～8	写真について①	構図とレイアウトについて学ぶ ・ Ps/Prインストール		
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 ・ PS合成ワーク		
21～22	Photoshop Elementsについて⑦	Photoshop Elementsのその他機能について学ぶ ・ PS連続写真合成		
23～24	・ リーフレット制作★ ・ 写真集テーマ考案			
25～26	人物の撮影について・アイデア出し ・ ラフ（ツカ見本）	人物に対して狙い通りの写真を撮る		
27～28	撮影			
29～30	その他機能について学ぶ	・ デジタル作業 （Ps使用）		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他

回	テ ー マ	内 容		
		課題・レポート	20.0%	
		実習・実技評価	40.0%	
		期末試験	40.0%	

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		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	4単位（60時間）	必須	木原, 河野, 宝龍あ
授 業 の 概 要				
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。				
授業終了時の到達目標				
ウエ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。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		木原利奈（フラワー）：５年以上の勤務経歴。河野恵美（ヘアメイク）：ヘアメイク暦１８年以上 北崎絢（手話）：手話通訳８年以上の勤務経験		
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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）	
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	

回	テ ー マ	内 容		
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）		
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		
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 【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		
25	趣味と仕事について話しましょう	・疑問詞（なぜ？）		
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		
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		
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
		実習・実技評価 期末試験	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
パソコン実務演習		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	4単位（30時間）	必須	近藤 美沙子
授 業 の 概 要				
教材作成を効率的に行うためのツールを使用し、デザインを手軽に作成する方法を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
採用される為のアイテムをCanvaで増やす ・アピール力 自己アピール（名刺、プロフィール帳）スキルアピール（デザインスキル、動画編集スキル） ・実践力 ブライダル/ホテル業に必要なビジュアルコンテンツ（SNS更新、お知らせチラシ）が作れる				
実務経験有無		実務経験内容		
有		パソコン教室での5年以上の実務経験あり。		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1	Canvaとは？ 基本操作説明	Canvaでできることを一覧説明し、アンケート調査		
2	簡単なデザイン基礎の説明 ・レイアウト（デザイン四原則）	学科のInstagramに投稿する		
3	【就職】名刺作成	印刷 友達と交換する		
4	【就職】プロフィールA4フライヤー制作	プリンターで実際に印刷し教室に貼る		
5	【就職】自己アピール動画制作	完成動画視聴		
6	【就職】Instagram投稿画像制作 （休業・イベントなどのお知らせ）	完成動画視聴		
7	【就職】チラシ制作 （休業・イベントなどのお知らせ）	印刷		
8	【就職】インスタリール動画制作	学科のInstagramにアップ		
9	《ブライダル》招待状	印刷		
10	《ブライダル》席次表	印刷		
11	《ブライダル》オープニングムービー	完成動画視聴		
12	《ブライダル》オープニングムービー	完成動画視聴		
13～14	《ブライダル》 予備～模擬結婚式に向けて～	進捗に合わせて柔軟に変更		
15	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		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率	20.0%	
		課題・レポート	30.0%	

回	テ　　マ	内　　　　容		
		確認テスト	50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
社会人基礎講座Ⅱ		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	2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」、相手が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		
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		
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	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？		
6	履歴書の書き方と伝え方	書き方の基本 書き方の手順		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
パーソナルカラー		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	2単位（30時間）	必須	近藤 美沙子
授 業 の 概 要				
パーソナルカラーの4シーズンの知識を活かして、販売・サービスなどさまざまな仕事に役立てることができる。				
授業終了時の到達目標				
「人と色」に着目した、色彩知識と配色調和を身につける				
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	パーソナルカラーとは	パーソナルカラーを学ぶ意味を知る		
2	色の心理的効果	色の持つイメージと性質、色の心理的効果について		
3	色と光について	色の見える仕組み、光について		
4	色と光について	眼のしくみについて		
5	色の特徴について	無彩色と有彩色、山賊性について、色相環の作成		
6	色の特徴について	三属性について、色相環・トーン図の作成		
7	色の特徴について	トーンについて		
8	配色（色相、トーン）	配色、色相、トーンについて		
9	配色（配色の応用、イメージ配色、他）	配色の応用編について 条件にあった配色をつくる		
10	対比と同化	対比と同化について		
11	混色・慣用色名	混色の原理・慣用色名		
12	パーソナルカラーの基礎①	パーソナルカラーの基礎について		
13	パーソナルカラーの基礎②	各シーズンの特徴について、復習		
14	総復習	1～13回までの総復習		
15	総合授業	総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他

回	テ　　マ	内　　　容		
パーソナルカラーテキスト		課題・レポート	40.0%	
		期末試験	60.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブライダル基礎		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	6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について		
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 コーディネートの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・アクセサリー、花婿の洋装		
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	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		
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		
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		
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		
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		
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、映像の重要性和効果、著作権に関する法律		
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		
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		
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		
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

回	テ　　マ	内　　　容		
ブライダルコーディネーターテキスト　スタンダード		出席率	10.0%	
		課題・レポート	30.0%	
		期末試験	60.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ヘアアレンジ		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	15回	1単位（30時間）	必須	近藤 美沙子
授 業 の 概 要				
人気のアレンジからトレンドまで、ウェディングドレス&カラードレス、色打掛など和装に似合うブライダルヘアを作る。				
授業終了時の到達目標				
ウェディングドレスに合う花嫁の髪型が知りたい！ブライダルヘアの基礎知識を身に付ける				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 2	ローシニヨン	毛束感を生かしたスタイルづくり 束ねた髪をお団子にまとめたシニヨン		
3～ 4	お団子スタイル	ふわっとしたウェーブでの団子スタイル 大振りのアクセサリーとの組み合わせ		
5～ 6	モードで都会的なヘアアレンジ	ポニーテールに紐アレンジを加えたタイトなヘアスタイル は、都会的で格好良く、スタイリッシュな雰囲気		
7～ 8	ダウンスタイル	緩めのウェーブ、カールで毛束感を演出		
9～ 10	編み込みヘア	三つ編みや編み込みなど、編みながらバックやサイドで1つにまとめたスタイル		
11～ 12	ツインアップヘア			
13～ 14	シニヨンの後れ毛を出すヘア			
15	アイモデルでヘアアレンジ			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価 期末試験	30.0% 70.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
パソコン実習Ⅱ		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	30回	2単位（60時間）	必須	田頭 潤一
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		
有		パソコン教室にて5年以上の実務経験あり。		
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	10.0%	
		実習・実技評価	35.0%	
		課題・レポート	20.0%	
		期末試験	35.0%	

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		ブライダル・ホテル学科／2年	2025／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	6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。 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	
教科書・教材			評価基準	評価率
				その他

回	テ　　マ	内　　　容		
		課題・レポート	20.0%	
		期末試験	80.0%	