

授業科目名	ホテル概論						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	立石 公平						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
講義	・実技	1	通年	必修	30	2	
授業目的 到達目標	ホテル業界を体系的に理解するため、業界の歴史やホテルブランド、職種ごとの業務や専門用語など、業界全般の知識習得を目標とします。知識定着確認のためホテルビジネス実務検定試験に挑戦します。						
授業手法	・対面 ○	・遠隔	・対面/遠隔	・オンデマンド			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク		ロールプレイ ○
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他 ○
授業内容・ 授業計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～4	ホテルの基礎（・実務者の基本知識・ホテル英語）			①ホテル英語の基本 ②宿泊部門に関わる業務知識 ③料飲部門に関わる業務知識 ④宴会部門に関わる業務知識 ⑤調理部門に関わる業務知識 ⑥ホテルブランド知識		
	5～10	宿泊部門（宿泊部門の概要と実務）					
	11～16	料飲部門（料飲部門の概要と実務）、期末試験					
	17～22	宴会部門（宴会部門の概要と実務）、連携授業					
	23～26	調理部門（調理部門の概要と実務）、連携授業					
	27～28	ホテルビジネス実務検定試験					
	29～30	ホテルビジネス実務検定試験の解説					
成績評価方法	前期：期末試験（100%） 後期：検定結果（70%）・企業課題（30%）						
使用テキスト ／教材	・ホテルビジネス基礎編 ・ホテルビジネス実務検定試験の練習過去問題集						
関連科目	「食文化とレストラン」「ホテルマネジメント」「ブライダル概論Ⅱ」						
その他	・企業との連携授業を行います。 ※実務経験のある教員が担当する科目である。						

シラバス（授業概要）

2024 年度

授業科目名	料飲・宴会サービス実務 I						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	立石 公平・水谷 和史・青柳 宗宏						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
実技		1	通年	必修	60	2	
授業目的 到達目標	フルコース料理のサービス技術とサービス英会話の習得を目標とします。カトラリーやテーブルの名前、テーブルセッティングの方法などを実践で学び実力を付けていきます。						
授業手法	・対面 <input type="radio"/>	・遠隔 <input type="checkbox"/>	・対面/遠隔 <input type="checkbox"/>	・オンデマンド <input type="checkbox"/>			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク		ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業 内容・ 授業 計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～6	コース料理の基本順序と使用するシルバー・グラスについて			10項目程度		
	7～12	会場の設営・撤収、テーブルセッティング、プレートの持ち方			① フランス料理コースの順序		
	13～18	トレーの使い方、ワイン・シャンパン・ドリンクの注ぎ方			② シルバー（カトラリー）の知識		
	19～24	サーバーの使い方、フルコースサービスの組み立て			③ グラスの知識		
	25～28	技術の復習、前期試験（7月）			④ ドリンクサービス		
	29～34	パンサービス、チューリンサービス			⑤ トレーサービス		
	35～40	サービスの練習（スピード・正確さの訓練）			⑥ プレートサービス		
	41～48	サービスの練習 （時間意識及び周囲の動きへの意識強化）			⑦ サーバーでのサービス		
	49～52	サービス練習（弱点の修正）			⑧ チューリンサービス		
	53～56	サービス練習（ブラッシュアップ）			⑨ サービスの正確さ		
57～60	サービスの練習、期末試験			⑩ 時間制限がある条件下のサービス			
成績評価方法	前期・後期末実技試験（サービス実技）100%						
使用テキスト ／教材	ホテル英会話基礎編、レストランサービスマニュアル						
関連科目	料飲・宴会サービス実務 II						
その他	時間を意識して取り組むこと。また、周囲の動きをよく見て、先を読んだ行動をすること。 ※実務経験のある教員が担当する科目である。						

シラバス（授業概要）

2024 年度

授業科目名	ホテル宿泊実務						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	青柳 宗宏						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
実技		1	後期	必修	30	1	
授業目的 到達目標	宿泊部の業務理解と接客スキルを身につけるために、様々な状況下でのロールプレイを行います。それにより、ホテルエとしての接客スキルを身につけることを目標とします。						
授業手法	・対面 ○	・遠隔	・対面/遠隔	・オンデマンド			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク		ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業 内容・ 授業 計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～4	宿泊部の仕事について、フロント業務			①宿泊部の実務 ②ホテル英会話 ③オペレーション力 ④接客力 ⑤クレーム対応の基本		
	5～10	接客サービス理論、ベル・ドア業務、ホテル英会話					
	11～16	クローク、ホテル英会話					
	17～22	接遇、オペレーター（電話での案内）、ホテル英会話					
	23～28	クレーム対応					
	29～30	期末評価					
成績評価方法	期末試験（100%）						
使用テキスト ／教材	教員作成資料、ホテル英会話基礎編						
関連科目	プロトコール						
その他	※実務経験のある教員が担当する科目である。						

授業科目名	ブライダル概論Ⅰ						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	草場 美奈子						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
講義		1	通年	必修	30	2	
授業目的 到達目標	プランナーをはじめ、ブライダル業界の仕事や業務理解を目的とします。また、挙式・披露宴の成り立ちを知るために、式のスタイルやペーパーアイテム、衣装知識まで幅広く学びます。						
授業手法	・対面 <input type="radio"/>	・遠隔 <input type="checkbox"/>	・対面/遠隔 <input type="checkbox"/>	・オンデマンド <input type="checkbox"/>			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業 <input type="radio"/>	フィールドワーク <input type="radio"/>	
	双方向アンケート	<input type="radio"/>	ペアワーク	<input type="radio"/>	グループワーク <input type="radio"/>	ロールプレイ	
	プレゼンテーション	<input type="radio"/>	PBL	<input type="radio"/>	模擬授業	その他	
授業 内容・ 授業 計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～2	オリエンテーション			10項目程度		
	3～4	Lesson1 結婚とは			① ブライダルの歴史がわかる		
	5～6	Lesson2 ブライダルビジネス			② ブライダルの業務内容がわかる		
	7～10	Lesson3 ブライダルの基礎			③ 結婚式の種類がわかる		
	11～14	Lesson3 コーディネーター業務			④ 披露宴の進行がわかる		
	15～16	前期 期末試験			⑤ 結納等、結婚式関連の知識がわかる		
	17～20	Lesson5 打ち合わせ業務			⑥ 和装やドレスの知識が深まる		
	21～22	Lesson6 コンセプトシートに基づいた ブライダルアイテムの選定			⑦ ブーケや会場装花の知識が深まる		
	23～24	Lesson7 手配業務			⑧ 関連企業との関係がわかる		
	25～26	Lesson8 当日業務			⑨ 専門用語がわかる		
	27～28	ブライダルコーディネート技能検定対策					
	29～30	後期 期末試験					
成績評価方法	前期・後期ともに期末試験（100%）※持ち込み不可						
使用テキスト ／教材	ブライダルコーディネーターテキスト〈スタンダード〉						
関連科目	ブライダル概論Ⅱ						
その他	※実務経験のある教員が担当する科目である						

授業科目名	ブライダル実務						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	草場 美奈子						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
実技		1	後期	必修	30	1	
授業目的 到達目標	ブライダルプランナーの接客業務を実演できることを目標とします。新規接客から当日までの打ち合わせ業務をロールプレイング形式で実践することにより、幅広い提案力を身につけます。						
授業手法	・対面 ○	・遠隔	・対面/遠隔	・オンデマンド			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク ○
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク ○		ロールプレイ ○
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業 内容・ 授業 計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～2	オリエンテーション 新規接客 * 来館予約			10項目程度		
	3～4	新規接客 * 来館予約 ロールプレイングテスト			① 接客の流れがわかる		
	5～8	新規接客 * アンケートからのヒアリング			② 新規接客業務の実演ができる		
	9～12	新規接客 * チャペル案内			③ 魅力的な案内のための表現力がつく		
	13～18	新規接客 * 会場案内グループワーク			④ 好印象を与える立居振舞が身につく		
	19～22	新規接客 * 会場案内ロールプレイングテスト			⑤ コミュニケーション力が身につく		
	23～26	新規接客 * 仮予約ロールプレイング			⑥ マーケティング知識が深まる		
	27～30	新規接客 * 成約					
成績評価方法	ロールプレイングテスト（60%）、授業取り組み姿勢（20%）、出席率（20%）						
使用テキスト ／教材	ブライダル実務テキスト/配布プリント						
関連科目	ブライダル概論Ⅰ/ブライダル概論Ⅱ						
その他	※実務経験のある教員が担当する科目である						

授業科目名	テーブルコーディネート						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	前川 理子						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
演習		1	通年	必修	30	1	
授業目的 到達目標	テーマごとのテーブルコーディネートを考え、セッティング出来ることを目標とします。						
授業手法	・対面 <input type="radio"/>	・遠隔 <input type="checkbox"/>	・対面/遠隔 <input type="checkbox"/>	・オンデマンド <input type="checkbox"/>			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク	<input type="radio"/>	ロールプレイ
	プレゼンテーション	<input type="radio"/>	PBL		模擬授業	<input type="radio"/>	その他
授業内容・ 授業計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～2	授業の進め方					
	3～6	ブライダルテーブルコラージュ			① コラージュがわかる		
	7～8	コーディネートの目的と理念			② コーディネートの目的がわかる		
	9～10	コーディネートのデモンストレーション			③ 色彩の基礎がわかる		
	11～12	カラーコーディネート			④ コーディネートの基礎がわかる		
	13～18	テーブルコーディネートイメージ8パターン			⑤ プ・コーディネートの		
	19～20	テーブルプランニング			⑥ 記念日と日本の歳時記がわかる		
	21～26	テーブルコーディネート実習			⑦ テーブルコーディネート出来る		
	27～28	世界の記念日と歳時記					
	29～30	ブライダルテーブルプランニング					
成績評価方法	①実習・発表（40%）②出席率・積極性（30%）③提出物・レポート（30%）						
使用テキスト ／教材	text bookテーブルコーディネート ブライダル実務テキスト 配布プリント						
関連科目	ブライダル概論 フローリスト技術						
その他	※実務経験のある教員が担当する科目である。						

シラバス（授業概要）

2024 年度

授業科目名	フローリスト技術						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	田寄 節子						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
実技		1	通年	必修	30	1	
授業目的 到達目標	花の扱い方、装花の知識、装花の基本スキルの修得を目的とします。技術の基本を身に付ける事で、装花のデザイン制作ができる事を目標としております。						
授業手法	・対面 ○	・遠隔	・対面/遠隔	・オンデマンド			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク	○	ロールプレイ
	プレゼンテーション	○	PBL		模擬授業	○	その他
授業内容・ 授業計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～2	季節の花々の特徴と役割			10項目程度		
	3～6	花を飾ろう			① 花の特徴や花言葉がわかる		
	7～10	気持ちを伝えるフラワーギフト			② 花の扱い方がわかる		
	11～14	色彩と色合わせについて			③ アレンジメントのメカニクがわかる		
	15～16	幸せをもたらす言い伝え			④ 花を活ける事ができる		
	17～20	wedding フラワー装飾アイテムと留意点			⑤ wedding ブーケ、小物の扱い方がわかる		
	21～24	会場装花のイメージ表現と定義					
	25～28	wedding ブーケと小物の扱い方			⑥ 色彩の基本がわかる		
	29～30	花の流通とフラワービジネス			⑦ wedding flowerの基礎知識がわかる		
成績評価方法	①実習・提出物（30%）②積極性・授業姿勢（40%）③習熟度・理解度（30%）						
使用テキスト ／教材	・テキスト ・課題にあわせた材料 ・はさみ						
関連科目	・テーブルコーディネート ・ブライダル概論 ・ブライダル実務						
その他	実務経験がある教員が担当する科目である。						

授業科目名	ホテル・ブライダルキャリアビジョン						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	立石 公平						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
演習		1	後期	必修	30	1	
授業目的 到達目標	自身のキャリアプランを描き、就職活動のための準備をすることが目的です。ホテル・ブライダル業界に特化したサポートを行い、入社3年後、5年後、10年後をイメージしていきます。						
授業手法	・対面 <input type="radio"/>	・遠隔 <input type="checkbox"/>	・対面/遠隔 <input type="checkbox"/>	・オンデマンド <input type="checkbox"/>			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク	<input type="radio"/>	ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業内容・ 授業計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～2	授業説明、希望職種アンケート			10項目程度		
	3～8	「やりがい」「大変なこと」「イメージ」			①目指す職業でのキャリアの理解		
	9～12	業界で必要な力とは			②業界・企業研究方法		
	13～16	企業研究①			③「大変さ」と「やりがい」の理解		
	17～20	自己PR			④必要となる力の理解		
	21～24	目指す仕事と企業研究②			⑤企業名		
	25～28	志望の動機			⑥自己PRの作成		
	29～30	期末評価			⑦志望動機の作成		
成績評価方法	前期後期ともにレポート提出（60%）、レポート内容（40%）						
使用テキスト ／教材	教員作成資料						
関連科目	「キャリアサポートⅡ」						
その他	就職内定をとるための授業ではなく、就職後の目標を具体化させるための授業です。 就職活動については焦らずに、じっくりと考えましょう。 ※実務経験のある教員が担当する科目である。						

授業科目名	食文化とレストラン						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	水谷 和史						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
講義	・演習	2	通年	必修	60	4	
授業目的 到達目標	レストランサービス技能検定学科試験の合格を目標とします。レストランサービスに必要な食文化や食材、ワイン、チーズ等幅広い知識を学びます。						
授業手法	・対面 <input type="radio"/>	・遠隔 <input type="checkbox"/>	・対面/遠隔 <input type="checkbox"/>	・オンデマンド <input type="checkbox"/>			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク		ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業 内容・ 授業 計画	時間数	内容概略				わかる目標・できる目標	
	1～6	【第1章】食材、料飲等の基礎知識 食品/西洋料理に使用される主な食材/一般的な西洋料理調理方法/飲料の種類及び特徴/メニュー/西洋料理の食器・備品				① 食材・飲料の知識	
	7～12	【第2章】接客の基本 料飲サービスの役割 /特徴/条件/資質				② レストランサービスの基本	
	13～16	【第3章】宴会とレストランサービス 宴会 /レストラン/接客案内/注文/テーブルサービス/料理の仕上げ/予約・解約/メニュー管理/料理、食器等の異常/一般的な救護方法/食事のサービスマナー/食事の国際習慣				③ 宴会サービスの基本 ④ 食文化	
	17～22	【第4章】食文化 食文化史と現状の食環境/食文化と食事作法/西洋料理の変遷				⑤ 防火・防災設備 ⑥ 苦情対応と遺失物処理	
	23～26	【第5章】施設管理 設備の知識/防災/設備の維持管理				⑦ 食品衛生	
	27～30	【第6章】苦情対応と遺失物の取扱い 苦情対応 /好ましくないお客への対応/遺失物の取扱い				⑧ 公衆衛生	
	31～34	【第7章】食品衛生及び公衆衛生 食品衛生 /公衆衛生/食品衛生				⑨ 安全衛生	
	35～38	【第8章】安全衛生 労働災害/危険有害性/労働安全衛生の関する法令				⑩ HRSレストランサービス技能士 試験取得	
	39～42	前期期末試験 HRS学科試験過去問題解答演習					
	43～50	国家資格 HRSレストランサービス技能士試験受験					
	51～58	現場における食材・料飲等の基礎知識、食品衛生及び公衆衛生					
	59～60	後期期末試験					
成績評価方法	前期・後期末試験 100%						
使用テキスト ／教材	・西洋料理 料飲接客サービス技法 ・レストランサービス スタンダードマニュアル						
関連科目	ホテル概論						
その他	料飲全般についての知識を深めながら、二次試験（実技）に向け頑張りましょう。 ※実務経験のある教員が担当する授業である。						

シラバス（授業概要）

2024 年度

授業科目名	料飲・宴会サービス実務Ⅱ						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	水谷 和史						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
実技	・演習	2	通年	必修	30	1	
授業目的 到達目標	1年次に身に付けた基本スキルを更に発展させることを目標とします。バーやレストランにおけるカクテルのレシピや作り方、宴会場での飲料の準備など、応用のサービス技術を実践を通して学びます。						
授業手法	・対面 <input type="radio"/>	・遠隔 <input type="checkbox"/>	・対面/遠隔 <input type="checkbox"/>	・オンデマンド <input type="checkbox"/>			
アクティブラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク	<input type="radio"/>	ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業内容・授業計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～4	シルバー（カトラリー）、グラスセッティング（撒き方、拭き上げ、セッティング）の詳細			10項目程度		
	5～6	プラッターサービス（サーバーサービスの応用）			① 実務的なテーブルセッティングの準備		
	7～10	ウイスキーのサービスの準備・提供			② ウイスキーの提供に伴う知識とスキル		
	11～14	ワインサービスの準備・提供			③ 実用的なサーバーの使い方		
	15～18	カクテルの準備・提供（ビルド、ステア、シェイク）			④ ワインの提供に伴う知識とスキル		
	19～20	期末試験			⑤ ビルド（カクテル）の技法の知識とスキル		
					⑥ ステア（カクテル）の技法の知識とスキル		
					⑦ シェイク（カクテル）の技法の知識とスキル		
成績評価方法	期末試験（100%）						
使用テキスト／教材	レストランサービスマニュアル						
関連科目	料飲・宴会サービス実務Ⅰ						
その他	※実務経験のある教員が担当する科目である。						

授業科目名	バンケットオペレーション						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	立石 公平						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
実技	・演習	2	前期	必修	30	1	
授業目的 到達目標	ホテルの宴会場やレストランで行われる一連の流れを実施することで、オペレーション力を養います。また状況に応じた臨機応変さ、先を読む力を育みます。						
授業手法	・対面 ○	・遠隔	・対面/遠隔	・オンデマンド			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク	○	ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業 内容・ 授業 計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～2	授業解説、宴席の種類			①先を読む力 ②臨機応変さ ③チームワーク ④実践力 ⑤宴席の種類を理解		
	3～14	レストランのオペレーション					
		準備と実践					
	15～24	正餐パーティーのオペレーション					
		準備と実践					
	25～28	婚礼のオペレーション					
	29～30	まとめ					
成績評価方法	前期：出欠（30％）、期末試験（70％）						
使用テキスト ／教材	教員作成資料						
関連科目	料飲・宴会サービス実務Ⅰ						
その他	※実務経験のある教員が担当する科目である。						

シラバス（授業概要）

2024 年度

授業科目名	レストランサービス実務						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	水谷 和史						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
実技		2	通年	必修	60	2	
授業目的 到達目標	1年次に身に付けた技能を基にお客様に合わせたサービスの修得を目標とします。オーダーテイクを交えロールプレイングを行いレストランサービス技能検定技能試験に臨みます。						
授業手法	・対面 <input type="radio"/>	・遠隔 <input type="checkbox"/>	・対面/遠隔 <input type="checkbox"/>	・オンデマンド <input type="checkbox"/>			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク	<input type="radio"/>	ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業内容・ 授業計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～30	HRS二次（実技）ベーシック対策授業			① 座席案内 ② メニューの提示 ③ 料理のサジェスション ④ レストランのドリンクサービス ⑤ レストランの料理サービス ⑥ グラスの扱い方 ⑦ シルバーの扱い方 ⑧ プレーートの扱い方 ⑨ テーブルセット ⑩ バッシング		
	31～34	前期期末試験					
	35～52	実技試験の課題発表後（朝食又は、昼食）課題に沿った集中トレーニング					
	53～56	基本作業を再確認					
	57～60	後期期末試験					
成績評価方法	前期・後期期末試験（実技）100%						
使用テキスト ／教材	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						
関連科目	料飲・宴会サービスⅠ						
その他	時間を意識して取り組むこと。また、周囲の動きをよく見て先を読んだ行動をすること。 ※実務経験のある教員が担当する科目である。						

シラバス（授業概要）

2024 年度

授業科目名	ホテルマネジメント						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	青柳 宗宏						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
講義	・演習	2	前期	必修	30	2	
授業目的 到達目標	ホテルをビジネスとしてとらえる視点を養うことを目標とします。接客部門以外の仕事も学び、ホテルについて一層の理解を深めます。また、ホテルの運営にも触れていきます。						
授業手法	・対面	・遠隔	・対面/遠隔	○	・オンデマンド		
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク		ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業 内容・ 授業 計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～2	導入 ホテルマネジメント導入					
	3～6	第6章 マーケティング部門			① マネジメントの役割		
	7～10	第7章 総務・人事部門			② マネージャー業務		
	11～18	第8章 施設管理部門			③ マーケティングと営業業務		
	19～24	第9章 仕入れ・購買部門			④ 広報・宣伝・企画の業務		
	25～30	第10章 経理・会計部門			⑤ 施設管理業務		
					⑥ ホテル関連法令		
					⑦ 仕入・購買業務		
					⑧ 経理・会計業務		
成績評価方法	期末筆記試験（100%）						
使用テキスト ／教材	ホテルビジネス基礎編／教員作成資料						
関連科目	ホテル概論						
その他	1年次の基本知識が必要です。復習も兼ねて学習を継続しましょう。 ※実務経験のある教員が担当する科目である。						

授業科目名	プロトコール						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	水谷 和史						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
講義	・演習	2	後期	必修	30	2	
授業目的 到達目標	国際儀礼を学び、賓客接遇の基本を身に付けることを目標とします。テーブル席次や国旗の取り扱い、呼称、敬称等、数多くある国家間の取り決めを学びます。						
授業手法	・対面	・遠隔	・対面/遠隔	○	・オンデマンド		
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク		ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業 内容 ・ 授業 計画	時間数	内容概略				わかる目標・できる目標	
	1～4	プロトコールの基本・事例					
	5～8	国旗等、象徴の扱い方				① プロトコールの基本	
	9～12	席次・会食のプロトコール				② 国旗・国家の象徴の取扱い方	
	13～16	サービス実務での応用（宿泊・料飲・宴会）				③ 会議・会食の席次のプロトコール	
	17～20	正装と勲章				④ サービス実務での応用 （宿泊・料飲・宴会）	
	21～24	異文化理解の基礎（宗教と生活習慣）				⑤ 正装・勲章の知識	
	25～28	敬称・呼称				⑥ 異文化理解の基礎（宗教と生活習慣）	
	29～30	期末試験				⑦ 敬称・呼称	
						⑧ 賓客接遇のための基本知識	
成績評価方法	小テスト（4回）・課題（40%）、期末筆記試験（60%）						
使用テキスト ／教材	教員作成資料						
関連科目	ホテル概論、ホテル宿泊実務						
その他	国際化が進む中で、さらにプロトコールの重要性は高まります。しっかり覚えましょう。 ※実務経験のある教員が担当する授業である。						

シラバス（授業概要）

2024 年度

授業科目名	ブライダル概論Ⅱ						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	草場 美奈子						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
演習		2	通年	必修	30	1	
授業目的 到達目標	1年次の基礎を応用し、自身でテーマ設定、プランニングができることを目標とし、完成後は発表を行います。また学習の成果として、実際の会場で模擬ブライダル実施します。						
授業手法	・対面 ○	・遠隔	・対面/遠隔	・オンデマンド			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業 ○	フィールドワーク ○	
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク ○	ロールプレイ ○	
	プレゼンテーション ○		PBL ○		模擬授業 ○	その他	
授業 内容・ 授業 計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～2	オリエンテーション 模擬ブライダル研修の振り返り			① プランニングができる ② 挙式のオペレーションがわかる ③ 各役割の関わり方がわかる ④ 披露宴の進行がわかる ⑤ ゲストコントロールができる ⑥ 打ち合わせ業務の流れがわかる ⑦ ブライダルを相対的に理解できる		
	3～6	ウェディングプランナー打ち合わせ業務 *ペーパーアイテム（招待状）					
	7～10	ウェディングプランナー打ち合わせ業務 *ペーパーアイテム（招待状の説明・席次表作成と発注）					
	11～20	挙式オペレーション					
	20～21	前期 期末試験					
	21～22	披露宴キャプテン業務					
	23～24	BGM・映像関連の知識					
	25～30	模擬ブライダル					
成績評価方法	前期：期末試験（100%）※持ち込み不可 後期：平常点（出席、取り組み姿勢、ロールプレイング） ※模擬ブライダルの練習に入るため、後期は出席を重視する。						
使用テキスト ／教材	ブライダルコーディネーターテキスト<スタンダード>/ブライダル実務/プリント						
関連科目	ブライダル実務/ブライダル概論Ⅰ/ホテル概論/料飲・宴会サービス実務 バンケットオペレーション/ブライダルコーディネーター						
その他	※実務経験のある教員が担当する科目である						

シラバス（授業概要）

2024 年度

授業科目名	ブライダルコーディネーター						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	前川理子・田寄節子						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
演習		2	後期	必修	30	1	
授業目的 到達目標	2年間の集大成である模擬挙式を実施するために、テーブルコーディネーター、フラワーコーディネーターをより深く学ぶ						
授業手法	・対面 ○	・遠隔	・対面/遠隔	・オンデマンド			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク	○	ロールプレイ
	プレゼンテーション	○	PBL		模擬授業	○	その他
授業 内容・ 授業 計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～4	ブライダルテーブルプランニング			① ブライダルコーディネーターができる ② テーブル装花の構造が分かる ③ テーブル装花の扱いができる ④ ブーケの構造が分かる ⑤ 花束の扱いが分かる ⑥ ブライダル小物についてわかる		
	5～8	テーブルフラワープランニング					
	9～12	ブライダルブーケプランニング					
	13～14	プランニング発表					
	15～18	ゲストテーブル装花作成					
	19～22	ブライダル小物作成					
	23～26	ブライダルブーケ作成					
	27～30	メインテーブル装花作成					
成績評価方法	①発表・プレゼンテーション（40%）②積極性・出席率（30%）③習熟度・理解度（30%）						
使用テキスト ／教材	・TEXTBOOKテーブルコーディネーター ・ブライダル概論 ・はさみ						
関連科目	・ブライダル概論 ・ブライダル実務						
その他	※実務経験がある教員が担当する科目である。						