

|                           |   |  |       |       |         |  |          |
|---------------------------|---|--|-------|-------|---------|--|----------|
| 授業科目名                     | 食文化とレストラン   |  |       |       |         |  |          |
| 学科・コース                    | ホテル・ブライダル科  |  |       |       |         |  |          |
| 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<br>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   | ○  | ・遠隔   |       | ・対面/遠隔  |  | ・オンデマンド  |
| アクティブ<br>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<br>内容<br>・<br>授業<br>計画 | 時間数   | 内容概略   |       |       |         | わかる目標・できる目標  |          |
|                           | 1～6   | 【第1章】食材の基礎知識<br>食品/西洋料理の主な食材/西洋料理調理方法  |       |       |         | ① 食材・飲料の知識<br>② レストランサービスの基本<br>③ 宴会サービスの基本<br>④ 食文化<br>⑤ 防火・防災設備<br>⑥ 苦情対応と遺失物処理<br>⑦ 食品衛生<br>⑧ 公衆衛生<br>⑨ 安全衛生<br>⑩ HRSレストランサービス技能士<br>試験取得 |          |
|                           | 7～12  | 【第2章】飲料の基礎知識<br>酒類の基礎知識/醸造酒/蒸留酒/混成酒/ノンアルコール飲料  |       |       |         |  |          |
|                           | 13～16   | 【第3章】西洋料理のメニューと器具<br>メニュー/西洋料理で使用する器具  |       |       |         |  |          |
|                           | 17～20   | 【第4章】接客の基本<br>料飲サービスの役割/特徴/条件/資質   |       |       |         |  |          |
|                           | 21～26   | 【第5章】宴会とレストランサービス<br>宴会/レストラン/客席案内/注文/テーブルサービス/<br>調理の仕上げ/予約・解約/メニュー管理/料理・食器等の<br>異常/救護方法/国際習慣（プロトコール） |       |       |         |  |          |
|                           | 27～28   | 【第6章】食文化<br>食文化とタブー/食文化史と現状の食環境/<br>食文化と食事作法（テーブルマナー）/西洋料理の変遷  |       |       |         |  |          |
|                           | 31～34   | 【第7章】施設管理<br>施設の知識/防災/設備の維持管理  |       |       |         |  |          |
|                           | 35～38   | 【第8章】苦情対応と遺失物の取扱い<br>不満・苦情/好ましくないお客への対応/遺失物の取扱い  |       |       |         |  |          |
|                           | 39～42   | 【第9章】食品衛生および公衆衛生<br>食品衛生/公衆衛生/食品衛生法  |       |       |         |  |          |
|                           | 43～46   | 【第10章】安全衛生<br>労働災害/危険有害性/労働安全衛生に関する法令  |       |       |         |  |          |
|                           | 47～54   | 習熟度テスト、HRS学科検定過去問題演習   |       |       |         |  |          |
| 55～58                     | 現場における食材・料飲等の基礎知識、<br>食品衛生及び公衆衛生                                    |  |       |       |         |  |          |
| 59～60                     | 知識の復習、科目修了試験  |  |       |       |         |  |          |
| 成績評価方法                    | 習熟度テスト（40％）科目修了試験（40％）課題（20％）                                       |  |       |       |         |  |          |
| 使用テキスト<br>／教材             | 西洋料理 料飲接客サービス技法<br>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。                               |  |       |       |         |  |          |

## シラバス（授業概要）

2026 年度

|                |   |   |        |         |                        |    |          |
|----------------|---|---|--------|---------|------------------------|----|----------|
| 授業科目名          | 料飲・宴会サービス実務Ⅱ  |   |        |         |                        |    |          |
| 学科・コース         | ホテル・ブライダル科  |   |        |         |                        |    |          |
| 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   | 後期     | 必修      | 30                     | 1  |          |
| 授業目的<br>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 ○   | ・遠隔                                       | ・対面/遠隔 | ・オンデマンド |                        |    |          |
| アクティブ<br>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・<br>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 |        |         |                        |    |          |
|                | 5～10  | 効率的な会場設営とどんでん                             |        |         | ① 実務的なテーブルセッティングの準備    |    |          |
|                | 11～14   | 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    |    |          |
|                | 15～18   | 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         |    |          |
|                | 19～28   | 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      |    |          |
|                | 29～30   | 科目修了試験                                    |        |         | 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         | 科目修了試験（100%）  |   |        |         |                        |    |          |
| 使用テキスト<br>／教材  | レストランサービス スタンダードマニュアル<br>西洋料理 料飲接客サービス技法  |   |        |         |                        |    |          |
| 関連科目           | 料飲・宴会サービス実務Ⅰ  |   |        |         |                        |    |          |
| その他            |   |   |        |         |                        |    |          |

## シラバス（授業概要）

2026 年度

|                |   |                 |       |       |             |    |          |
|----------------|---|-----------------|-------|-------|-------------|----|----------|
| 授業科目名          | バンケット・レストランオペレーション  |                 |       |       |             |    |          |
| 学科・コース         | ホテル・ブライダル科  |                 |       |       |             |    |          |
| 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               | 前期    | 必修    | 30          | 1  |          |
| 授業目的<br>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<br>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・<br>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      |       |       |             |    |          |
|                | 3～16  | 正餐パーティーのオペレーション |       |       | ①先を読む力      |    |          |
|                |   | 準備と実践           |       |       | ②臨機応変さ      |    |          |
|                | 15～28   | レストランのオペレーション   |       |       | ③チームワーク     |    |          |
|                |   | 準備と実践           |       |       | ④実践力        |    |          |
|                | 29～30   | まとめ             |       |       | ⑤宴席の種類の理解   |    |          |
|                |   |                 |       |       |             |    |          |
|                |   |                 |       |       |             |    |          |
|                |   |                 |       |       |             |    |          |
|                |   |                 |       |       |             |    |          |
|                |   |                 |       |       |             |    |          |
| 成績評価方法         | 科目修了試験（100%）  |                 |       |       |             |    |          |
| 使用テキスト<br>／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            |   |                 |       |       |             |    |          |

## シラバス（授業概要）

2026 年度

|                           |  |                                   |        |         |                           |    |          |
|---------------------------|--|-----------------------------------|--------|---------|---------------------------|----|----------|
| 授業科目名                     | レストランサービス実務  |                                   |        |         |                           |    |          |
| 学科・コース                    | ホテル・ブライダル科   |                                   |        |         |                           |    |          |
| 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<br>到達目標              | 1年次に身に付けたスキル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 ○  | ・遠隔                               | ・対面/遠隔 | ・オンデマンド |                           |    |          |
| アクティブ<br>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<br>内容<br>・<br>授業<br>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）検定の過去の課題に則したサービス技術演習     |        |         |                           |    |          |
|                           | 31～34  | 習熟度テスト                            |        |         | ① 迎賓・座席案内                 |    |          |
|                           | 35～48  | 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 |        |         | ② メニューの提示<br>③ 料理のサジェスチョン |    |          |
|                           | 49～50  | 基本作業を再確認                          |        |         | ④ レストランの料飲サービス            |    |          |
|                           | 51～56  | 模擬ブライダルに関連したサービス演習（実技検定受検後）       |        |         | ⑤ パン・コーヒー等のセカンド案内         |    |          |
|                           | 57～60  | 科目修了試験                            |        |         | ⑥ グラス・シルバー・プレートの扱い方       |    |          |
|                           |  |                                   |        |         | ⑦ 送賓・忘れ物チェック              |    |          |
|                           |  |                                   |        |         | ⑧ テーブルセット・リセット            |    |          |
|                           |  |                                   |        |         | ⑨ バッシング                   |    |          |
|                           |  |                                   |        |         | ⑩ 時間を意識したサービス             |    |          |
| 成績評価方法                    | 実技試験・習熟度テスト（50%）科目修了試験（50%）  |                                   |        |         |                           |    |          |
| 使用テキスト<br>／教材             | 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・宴会サービス実務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。  |                                   |        |         |                           |    |          |

## シラバス（授業概要）

2026 年度

|                           |  |      |             |         |                |    |          |
|---------------------------|--|------|-------------|---------|----------------|----|----------|
| 授業科目名                     | ホテルマネジメント  |      |             |         |                |    |          |
| 学科・コース                    | ホテル・ブライダル科   |      |             |         |                |    |          |
| 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    | 前期          | 必修      | 30             | 2  |          |
| 授業目的<br>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<br>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<br>内容<br>・<br>授業<br>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    |    |          |
|                           | 7～11   | 第7章  | 総務・人事部門     |         | ② マネージャー業務     |    |          |
|                           | 12～17  | 第8章  | 施設管理部門      |         | ③ マーケティングと営業業務 |    |          |
|                           | 18～23  | 第9章  | 仕入れ・購買部門    |         | ④ 広報・宣伝・企画の業務  |    |          |
|                           | 24～30  | 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                    | 科目修了試験（100%）   |      |             |         |                |    |          |
| 使用テキスト<br>／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。  |      |             |         |                |    |          |

## シラバス（授業概要）

2026 年度

|                                   |  |                      |       |        |  |    |          |
|-----------------------------------|--|----------------------|-------|--------|--|----|----------|
| 授業科目名                             | プロトコール   |                      |       |        |  |    |          |
| 学科・コース                            | ホテル・ブライダル科   |                      |       |        |  |    |          |
| 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                    | 後期    | 必修     | 30   | 2  |          |
| 授業目的<br>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<br>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<br>内容<br>・<br>授<br>業<br>計<br>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         |       |        | ① プロトコールの基本を身につける。<br>② 国旗・国家の象徴の取扱い方を理解する。<br>③ 会議・会食の席次のプロトコールを理解する。<br>④ サービス実務での応用を身につける。<br>（宿泊・料飲・宴会）<br>⑤ 正装・勲章の知識を身につける。<br>⑥ 異文化理解の基礎（宗教と生活習慣）を身につける。<br>⑦ 敬称・呼称を理解する。<br>⑧ 賓客接遇のための基本知識を身につける。 |    |          |
|                                   | 5~8  | 国旗等、象徴の扱い方           |       |        |  |    |          |
|                                   | 9~12   | 席次・会食のプロトコール         |       |        |  |    |          |
|                                   | 13~16  | サービス実務での応用（宿泊・料飲・宴会） |       |        |  |    |          |
|                                   | 17~20  | 正装と勲章                |       |        |  |    |          |
|                                   | 21~24  | 異文化理解の基礎（宗教と生活習慣）    |       |        |  |    |          |
|                                   | 25~28  | 敬称・呼称                |       |        |  |    |          |
|                                   | 29~30  | 科目修了試験               |       |        |  |    |          |
|                                   |  |                      |       |        |  |    |          |
|                                   |  |                      |       |        |  |    |          |
| 成績評価方法                            | 小テスト（20%）科目修了試験（80%）   |                      |       |        |  |    |          |
| 使用テキスト<br>／教材                     | 教員作成資料   |                      |       |        |  |    |          |
| 関連科目                              | ホテル概論  |                      |       |        |  |    |          |
| その他                               |  |                      |       |        |  |    |          |

## シラバス（授業概要）

2026 年度

|                |   |  |        |         |                   |            |  |
|----------------|---|--|--------|---------|-------------------|------------|--|
| 授業科目名          | ブライダル実務Ⅱ  |  |        |         |                   |            |  |
| 学科・コース         | ホテル・ブライダル科  |  |        |         |                   |            |  |
| 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      | 90                | 3          |  |
| 授業目的<br>到達目標   | 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、ブライダルプランナーの打ち合わせ業務をロールプレイング形式で学びます。学習の成果として、実際の会場で模擬ブライダルを実施します。 |  |        |         |                   |            |  |
| 授業手法           | ・対面 ○   | ・遠隔  | ・対面/遠隔 | ・オンデマンド |                   |            |  |
| アクティブ<br>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・<br>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<br>模擬ブライダル研修の振り返り                      |        |         |                   |            |  |
|                | 3～6   | ウェディングプランナー打ち合わせ業務<br>*ペーパーアイテム（招待状）             |        |         | ① プランニングができる      |            |  |
|                | 7～10  | ウェディングプランナー打ち合わせ業務<br>*ペーパーアイテム（招待状の説明・席次表作成と発注） |        |         | ② 挙式のおペレーションがわかる  |            |  |
|                | 11～18   | 挙式おペレーション  |        |         | ③ 各役割の関わり方がわかる    |            |  |
|                | 19～22   | 挙式おペレーション研修                                      |        |         | ④ 披露宴の進行がわかる      |            |  |
|                | 23～24   | 総まとめの小テスト  |        |         | ⑤ ゲストコントロールができる   |            |  |
|                | 25～30   | 模擬ブライダルのテーマ設定・役割分担                               |        |         | ⑥ 打ち合わせ業務の流れがわかる  |            |  |
|                | 31～32   | 披露宴キャプテン業務                                       |        |         | ⑦ ブライダルを相対的に理解できる |            |  |
|                | 33～34   | BGM・映像関連の知識                                      |        |         |                   |            |  |
|                | 35～40   | 役割ごとの打ち合わせと練習                                    |        |         |                   |            |  |
|                | 41～60   | 挙式・披露宴のおペレーション練習                                 |        |         |                   |            |  |
|                | 61～66   | 誘導練習・通し練習  |        |         |                   |            |  |
|                | 67～70   | 通しリハーサル  |        |         |                   |            |  |
|                | 71～82   | 通し練習   |        |         |                   |            |  |
| 83～90          | 模擬ブライダル本番   |  |        |         |                   |            |  |
| 成績評価方法         | 授業内小テスト結果（50%）平常点（50%）  |  |        |         |                   |            |  |
| 使用テキスト<br>／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><br>オリジナルテキスト・「ブライダル実務」、プリント                                       |  |        |         |                   |            |  |
| 関連科目           | ブライダル実務Ⅰ、ブライダル概論、料飲・宴会サービス実務Ⅰ、テーブルコーディネート<br>ブライダルコーディネート                                   |  |        |         |                   |            |  |
| その他            |   |  |        |         |                   |            |  |

## シラバス（授業概要）

2026 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                    | ホテル・ブライダル科   |                 |       |       |  |    |          |
| 担当教員                      | 草場美奈子・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    | 60   | 2  |          |
| 授業目的<br>到達目標              | 1年次に学んだ基礎を活かし、ブライダルコーディネーター技術の修得を目標とします。集大成としての模擬ブライダルでは会場装花を含めたテーブルコーディネーターやブーケ・演出アイテムの制作を行います。 |                 |       |       |  |    |          |
| 授業手法                      | ・対面  | ○               | ・遠隔   |       | ・対面/遠隔   |    | ・オンデマンド  |
| アクティブ<br>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<br>内容<br>・<br>授業<br>計画 | 時間数  | 内容概略            |       |       | わかる目標・できる目標  |    |          |
|                           | 1～8  | 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<br>② テーブル装花の構造がわかる<br>③ テーブル装花の作成ができる<br>④ ブーケについて理解できる<br>⑤ ブライダルプランニングができる<br>⑥ ブライダル小物についてわかる |    |          |
|                           | 9～14   | テーブルフラワープランニング  |       |       |  |    |          |
|                           | 15～18  | ブライダルブーケプランニング  |       |       |  |    |          |
|                           | 19～20  | プランニング発表        |       |       |  |    |          |
|                           | 21～26  | ゲストテーブル装花作成     |       |       |  |    |          |
|                           | 27～32  | ブライダル小物作成       |       |       |  |    |          |
|                           | 33～38  | ブライダルブーケ作成      |       |       |  |    |          |
|                           | 39～60  | メインテーブル装花作成     |       |       |  |    |          |
|                           |  |                 |       |       |  |    |          |
|                           |  |                 |       |       |  |    |          |
| 成績評価方法                    | 発表・プレゼンテーション（40％）平常点（30％）提出物（30％）  |                 |       |       |  |    |          |
| 使用テキスト<br>／教材             | TEXTBOOKテーブルコーディネーター、配布プリント、はさみ  |                 |       |       |  |    |          |
| 関連科目                      | ブライダル実務Ⅱ、テーブルコーディネーター  |                 |       |       |  |    |          |
| その他                       |  |                 |       |       |  |    |          |