

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
HRS II		ホテル・ブライダル学科/2年	2019/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	30回	4単位(60時間)	必須	石井 司(実務経験有)
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。				
【実務経験】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。				
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」に確実合格できる力を身に付ける。				
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	前期—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
HRS学科試験過去問題 +自作プリント		出席率・学習意欲姿勢	10.0%	【準備学習】 前回学習分野の過去 問題での確認・復習
		授業態度	10.0%	
		発言・課題・提出物	10.0%	
		感想レポート	10.0%	
		中間確認テスト	20.0%	
		期末評価試験	40.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
HRS実践Ⅱ		ホテル・フライダル学科/2年	2019/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	60回	4単位(120時間)	必須	石井 司(実務経験有)
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。				
【実務経験】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。				
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。				
回	テーマ	内 容		
1	宿泊サービス実習	チェックイン～アウト業務一連(1)		
2	宿泊サービス実習	チェックイン～アウト業務一連(2)		
3	宿泊サービス実習	チェックイン～アウト業務一連(3)		
4	宿泊サービス実習	チェックイン～アウト業務一連(4)		
5	宿泊サービス実習	チェックイン～アウト業務一連(5)		
6	宿泊サービス実習	チェックイン～アウト業務一連(6)		
7	宿泊サービス実習	チェックイン～アウト業務一連(7)		
8	宿泊サービス実習	チェックイン～アウト業務一連(8)		
9	宿泊サービス実習	チェックイン～アウト業務一連(9)		
10	宿泊サービス実習	チェックイン～アウト業務一連(10)		
11	宿泊サービス実習	チェックイン～アウト業務一連(11)		
12	宿泊サービス実習	総復習・中間確認テスト		
13	状況別サービス実習	各種サービス復習① トレイ・ポット・ボトル プレート&トレイパッシング・リセット		
14	状況別サービス実習	各種サービス復習② トレイ・ポット・ボトル プレート&トレイパッシング・リセット		
15	状況別サービス実習	各種サービス復習③ トレイ・ポット・ボトル プレート&トレイパッシング・リセット		
16	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①		
17	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②		
18	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①		
19	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②		

回	テーマ	内容
20	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①
21	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②
22	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①
23	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②
24	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 コーヒー紅茶サービス①
25	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 コーヒー紅茶サービス②
26	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①
27	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②
28	接客サービス実習 —総括—	総復習①
29	接客サービス実習 —総括—	総復習②
30	前期—期末評価試験—	—期末評価試験—解説
31	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習(1)/⑫
32	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習(2)/⑫
33	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習(3)/⑫
34	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習(4)/⑫
35	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習(5)/⑫
36	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習(6)/⑫
37	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習(7)/⑫
38	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習(8)/⑫
39	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習(9)/⑫
40	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習(10)/⑫
41	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習(11)/⑫
42	HRS実技試験対策	HRS実技試験想定実習(12)/⑫
43	コンシェルジュ実務	各都道府県観光スポットランキングを調べ案内(魅力を伝える) できるようにする(1)/⑥
44	コンシェルジュ実務	各都道府県観光スポットランキングを調べ案内(魅力を伝える) できるようにする(2)/⑥
45	コンシェルジュ実務	各都道府県観光スポットランキングを調べ案内(魅力を伝える) できるようにする(3)/⑥

回	テ ー マ	内 容		
46	コンシェルジュ実務	各都道府県観光スポットランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（4）/⑥		
47	コンシェルジュ実務	各都道府県観光スポットランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（5）/⑥		
48	コンシェルジュ実務	各都道府県観光スポットランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（6）/⑥		
49	コンシェルジュ実務	各都道府県ホテルランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（1）/⑥		
50	コンシェルジュ実務	各都道府県ホテルランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（2）/⑥		
51	コンシェルジュ実務	各都道府県ホテルランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（3）/⑥		
52	コンシェルジュ実務	各都道府県ホテルランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（4）/⑥		
53	コンシェルジュ実務	各都道府県ホテルランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（5）/⑥		
54	コンシェルジュ実務	各都道府県ホテルランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（6）/⑥		
55	コンシェルジュ実務	各都道府県お土産ランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（1）/⑥		
56	コンシェルジュ実務	各都道府県お土産ランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（2）/⑥		
57	コンシェルジュ実務	各都道府県お土産ランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（3）/⑥		
58	コンシェルジュ実務	各都道府県お土産ランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（4）/⑥		
59	コンシェルジュ実務	各都道府県お土産ランキングを調べ案内（魅力を伝える）できるようにする（5）/⑥		
60	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
「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・学習意欲姿勢 授業態度 発言・課題・提出物 感想レポート 中間確認テスト 期末評価試験・HRS実技試験	10.0% 10.0% 10.0% 10.0% 20.0% 40.0%	【準備学習】 前回学習分野の確認・復習

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ギフトラッピング		ホテル・フライタル学科/2年	2019/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	梶並珠玖子
授業の概要				
<p>基本的なラッピングやリボンワークの技術を身に着け、さらに基本をベースとした応用の技術へと発展させる。またアイデアを駆使した様々な材料を使ったラッピングを実習しながら、創意工夫するラッピング手法も学ぶ。臨機応変に対応できる総合的なラッピング技術を習得する。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>その場限りの実習で終わりにならず、社会に出た際の仕事に生かせる技術の一つとなるよう、永続的な技術力として個々にしっかり身に付けてもらえるように導く。</p>				
テーマ				
1	ラッピング業界の変遷について ラッピング材料について	ラッピングの材料やデザインの変遷と授業の進め方について 包む・結ぶ・飾るためのラッピング材料について		
2	ラッピング材料について(アイデア) 蝶結びとリボンカット	包む・結ぶ・飾るためのその他のラッピング材料について 蝶結び×2とリボンカット×2		
3	合わせ包み			
4	リボン掛け×3	横一文字、ななめ、クロス掛け		
5	ななめ包み			
6	たとう包み(平たいもの)	スマホをたとう包みと蝶結び復習		
7	スクエア包み			
8	リボンワーク×3	シングル、ダブル、フレンチバタフライボウ		
9	リボンワーク×3	ウェーブ、カーリング、ポンポンボウ		
10	たとう包み(箱)	箱をたとう包みとリボン掛け		
11	合わせ包み応用	ギャザーを入れたあわせ包みの応用		
12	リボン掛け応用	リボン掛けの2本使い、ダブルクロス等		
13	水引き、のしについて	水引とのしの基本について講義 あわじ結び		
14	のし紙の書き方 紙コップを使って×1	筆ペンでのしに書く練習 バケツ型		
15	紙コップを使って×2 テトラ袋づくり×1	OPP袋入り、ふた付き OPP袋で		

、		テ ー マ		
16	テトラ袋づくり×1 ワックスペーパーを使って×3	封筒で キャンディー、きんちゃく、パラソル		
17	マチ付き袋の仕上げ方×2 リボンワーク×1	米袋、じゃばら、スターボウ		
18	マチ付き袋の仕上げ方×1 風呂敷の扱い方、季節・行事のラッピング概要	三角、風呂敷の包み方ほか扱い方 季節や行事にあわせたラッピングについての講義		
19	季節・行事のラッピング実技	包み方1種と、各人が季節と行事むけのラッピングをして発表会		
20	季節・行事のラッピング実技・発表			
21	マチなし袋の作り方			
22	メッセージカード/タグづくり			
23	花束ギフトラッピング	生花を束ねた花束のラッピングをして持ち帰り		
24	花束ギフトラッピング 風呂敷の包み方			
25	華やかラッピングデモンストレーション	華やかに仕上げる包装やリボン掛け等のデモンストレーション		
26	OPP袋等のオリジナル装飾	OPP袋等でインセンティブ(プレゼント交換)		
27	オリジナルラッピング	オリジナルの手提げ袋の作成、提出		
28	オリジナルラッピング			
29	後期試験	後期試験実技		
30	後期試験	後期試験筆記と答合わせ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
レジメはワードで作成、別紙として抜粋資料を添付。A4サイズポケットファイルを人数分希望		出席率 授業態度と実技内容 後期試験(筆記と実技)	10.0% 30.0% 60.0%	

作成者:

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 (フラワー)		ホテル・ブライダル学科/2 年	2019/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	12回	6単位(60時間)	必須	福岡史花(実務経験有)
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。				
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 実務経験 福岡史花 生活面で20年の勤務経歴 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のロールモデルをなすこと。				
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)	ブ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		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
テーマごとのワークシート 生花 ブリザードフラワー ワイヤ フローラルテープ		出席率 授業態度 実技 準備学習	10.0% 40.0% 40.0% 10.0%	(準備学習) テーマに応じた作品を 事前にイメージするた めに写真などをコーラ ージュする

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 (ヘアメイク)		ホテル・ブライダル学科/2 年	2019/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	13回	6単位(60時間)	必須	小田 忍(実務経験有)
授業の概要				
<p>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。 また、メイクスキルを身に付けることにより、活躍の場を広げることを目的とする。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>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。 【実務経験】 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)</p>				
		テーマ		
1	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		
2	クレンジング～スキンケア	すこやかに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		
3	ベースメイク	化粧下地からファンデーションのつけ方、コンシーラー、フェイスパウダーのつけ方		
4	アイメイクを強調したメイク	【パーツメイク】 アイメイクのつけ方、パーツバランスの調整		
5	チークを強調したメイク	【パーツメイク】 チークのつけ方、パーツバランスの調整		
6	リップを強調したメイク	【リップメイク】 リップのつけ方、パーツバランスの調整		
7	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		
8	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		
9	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		
10	印象別メイク【ゴージャスマイク】	ゴージャスマイクの特徴を理解し、表現する		
11	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		
12	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		
13	メイク実技テスト	テーマを決め、フルメイク実技テスト		
14				
15				
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
メイク道具一式 ファイスタオル		出席率 授業態度 実技テスト	10.0% 60.0% 30.0%	

作成者:

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 (手話)		ホテル・プライダル学科/2 年	2019/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	12回	6単位(60時間)	必須	宝龍 絢・徳丸 晴美(実務経験有)
授業の概要				
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。 【実務経験】 宝龍 絢 : 聴覚障害者のネイティブ手話を教える 徳丸 晴美 : プ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る				
授業終了時の到達目標				
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。				
回	テーマ	内容		
1	手話のオリエンテーション	・身振りで伝える ・私の大切な家族DVD 【講義】手話を学ぶ前の基礎知識(聞こえの仕組み、聞こえの状況、様々なコミュニケーション方法) ・指文字表現		
2	名前の表し方・挨拶の手話	・疑問詞(何?) ・名前の表し方 ・挨拶の仕方 【講義】手話の歴史、日本手話の特徴(地域性、個人性) 標準手話の形成		
3	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)		
4	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		
5	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		
6	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		
7	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)		
8	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)		
9	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)		
10	応用してみよう	・よく使う手話 ・反対語 ・ホテル、プライダル関連の手話		
11	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		
12	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
・聞こえない人とのコミュニケーション 手話学習編		出席率 10%	100%	
		授業態度 20%		
		課題 20%		
・聞こえない人とのコミュニケーション		試験 50%		

作成者:

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	2019/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	15回	1単位(15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。				
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	課題①テーマに沿ったムービー制作 1	音楽を取り込み、音楽に合わせて写真を配置する。		
3	課題①テーマに沿ったムービー制作 2	モーション、トランジションを追加する。		
4	課題①テーマに沿ったムービー制作 3	タイトルを設定する。		
5	課題①テーマに沿ったムービー制作 4	エフェクトを設定する。		
6	課題①テーマに沿ったムービー制作 5	マスクを使用した効果、書き出し設定について学ぶ。		
7	課題②ウェディングムービー制作 1	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。		
8	課題②ウェディングムービー制作 2	"		
9	課題②ウェディングムービー制作 3	"		
10	課題②ウェディングムービー制作 4	"		
11	課題②ウェディングムービー制作 5	"		
12	課題②ウェディングムービー制作 6	"		
13	課題②ウェディングムービー制作 7	"		
14	課題②ウェディングムービー制作 8	完成提出。		
15	課題②ウェディングムービー制作 9	各自プレゼンテーションを行う。		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
Adobe Premiere Elements		出席率 授業態度 課題① 課題②	20.0% 10.0% 30.0% 40.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
バンケット実習		ホテル・フライタル学科/2年	2019/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(実務経験有)
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。				
【実務経験】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。				
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。				
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・buffetの種類 宴会サービス (1)		
5	宴会業務	手配書・食事形式・buffetの種類 宴会サービス (2)		
6	宴会業務	手配書・食事形式・buffet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	西洋料理に使用される主な食材 魚料理・肉料理 (1)		
10	西洋料理	西洋料理に使用される主な食材 魚料理・肉料理 (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)		
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)		

回	テ ー マ	内 容
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	ワインの実務知識を習得する（１）
21	ビバレージ演習	ワインの実務知識を習得する（２）
22	ビバレージ演習	ワインの実務知識を習得する（３）
23	ショーマンシップ	プレートデコレーション実習（１）
24	ショーマンシップ	プレートデコレーション実習（２）
25	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）
26	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）
27	ショーマンシップ	バーサービス実習（３）
28	ショーマンシップ	バーサービス実習（４）
29	ショーマンシップ	プレートデコレーション実習（３）
30	ショーマンシップ	プレートデコレーション実習（４）
31	ショーマンシップ	フルーツカッティング実習（５）
32	ショーマンシップ	フルーツカッティング実習（６）
33	ショーマンシップ	フランベサービス実習（１）
34	ショーマンシップ	フランベサービス実習（２）
35	ショーマンシップ	プレートデコレーション実習（５）
36	ショーマンシップ	プレートデコレーション実習（６）
37	ショーマンシップ	フランベサービス実習（３）
38	ショーマンシップ	フランベサービス実習（４）

回	テーマ	内容		
39	ショーマンシップ	フランベサービス実習（５）		
40	ショーマンシップ	フランベサービス実習（６）		
41	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）		
42	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）		
43	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		
44	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		
45	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・学習意欲姿勢 授業態度 発言・課題・提出物 感想レポート 期末評価試験（作品）	10.0% 10.0% 10.0% 10.0% 60.0%	【準備学習】 前回学習分野の確認・復習

回	テ ー マ	内 容		
16	フォトブックの作成①	各自テーマに沿ったフォトブックを作成する		
17	''	''		
18	フォトブックの作成②	テーマ設定		
19	''	''		
20	''	''		
21	フォトブックの作成③	撮影・制作		
22	''	''		
23	''	''		
24	フォトブックの作成④	コンセプト制作		
25	''	''		
26	''	''		
27	''	''		
28	''	''		
29	フォトブックの作成⑤	プレゼン		
30	''	''		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
Adobe Photoshop Elements、一眼レフカメラ		出席率 授業態度 課題① 課題②	20.0% 10.0% 30.0% 40.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ブライダル企画演出		ホテル・ブライダル学科 2年	2019/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	桑田 千寛(実務経験有)
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】桑田千寛：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。				
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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 招待状打ち合わせに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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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 		
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、ウェ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 		

回	テーマ	内 容		
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	"		
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 		
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	"		
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	"		
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00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 授業態度 チームワーク 模擬挙式	20.0% 20.0% 30.0% 30.0%	【準備学習】 各演習前に該当内容の 復習（1年次習得済みの 知識）をしておくこと

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	2019/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	60回	7単位(120時間)	必須	桑田 千寛(実務経験有)
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】桑田千寛：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。				
回	テーマ	内 容		
1	プレシャスウェディングの概要①	<ul style="list-style-type: none"> ・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 		
2	プレシャスウェディングの概要②	<ul style="list-style-type: none"> ・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 		
3	式場見学①	<ul style="list-style-type: none"> ・館内見学：フロント、ラウンジ、着付け室、挙式会場、披露宴会場、スタッフルーム 調理場と動線の把握、および各セクションの機能について理解 ・映像、写真資料の閲覧 		
4	式場見学②	<ul style="list-style-type: none"> ・式場スタッフとの顔合わせ、ミーティング ・お客様用配布資料、および引出物カタログの受け取り ・打ち合わせと発注物に関する注意事項説明 		
5	第1回お客様打ち合わせ <準備①>	<ul style="list-style-type: none"> ・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 		
6	第1回お客様打ち合わせ <準備②>	"		
7	第1回お客様打ち合わせ <本番①>	<ul style="list-style-type: none"> ・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 		
8	第1回お客様打ち合わせ <本番②>	<ul style="list-style-type: none"> ・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 		
9	カウンセリングに基づいた企画検討①	<ul style="list-style-type: none"> ・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 		
10	カウンセリングに基づいた企画検討②	"		
11	プレゼン資料の作成①	<ul style="list-style-type: none"> ・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 		
12	プレゼン資料の作成②	"		
13	第2回お客様打ち合わせ <準備①>	<ul style="list-style-type: none"> ・コンセプトシートを基にテーマウエ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) 		
14	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 		
15	第2回お客様打ち合わせ <本番①>	<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 		

回	テ ー マ	内 容
16	第2回お客様打ち合わせ <本番②>	・ 挙式、披露宴進行の詳細希望のヒアリング
17	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 - 依頼付箋、その他同封資料の準備
18	招待状の制作②	”
19	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 ・ 映像作品の制作に必要な資料内容と準備説明
20	第3回お客様打ち合わせ <準備②>	”
21	セレクトフェアの参加①	※11月初旬の平日開催予定 式場で開催される、既存客に対して行う販売促進会（別名：選定会） ・ 引出物、フラワー、料理、ケーキ、映像、写真などすべてのアイテムを展示
22	セレクトフェアの参加②	・ 商品内容の把握、 ・ ブース別に業者担当者が配置されているので、商品特性や説明を直に聞いて学ぶ ・ プレシヤスウェディング該当カップルを招致し、具体的な希望を探る
23	セレクトフェアの参加③	”
24	セレクトフェアの参加④	”
25	第3回お客様打ち合わせ <本番①>	・ 招待状の宛名書き、発送に関する注意事項の説明 ・ 席次表の書き方の説明 ・ 映像作品の制作に必要な資料内容と準備説明
26	第3回お客様打ち合わせ <本番②>	・ 選定会参加後の決定内容、および、希望内容の変化など詳細ヒアリング ・ テーブルコーディネート、ウエディングケーキデザインの希望ヒアリング&提案 ・ ウェルカムスペースのコーディネート希望ヒアリング&提案
27	第3回お客様打ち合わせ <本番③>	・ 配席プランの決定、席次の書き込み ・ 席次表、席札、プロフィール表などのペーパーアイテムデザインの決定 ・ 挙式&披露宴のアウトフレームの決定
28	第3回お客様打ち合わせ <本番④>	”
29	会場担当者との中間打ち合わせ①	・ これまでの打ち合わせで決定の内容、および今後の動向について報告 ・ 席次表の提出、挙式&披露宴アウトフレームの相互把握 ・ ウェルカムスペースのコーディネート検討、式場備品類の確認と相談
30	会場担当者との中間打ち合わせ②	・ 挙式進行の流れを現場確認 - 新郎新婦来館～美容室案内、受付、挙式リハ、挙式本番、挙式後セレモニーまでの一連の流れと動きを把握する
31	会場担当者との中間打ち合わせ③	”
32	会場担当者との中間打ち合わせ④	・ 披露宴会場での動作確認 入退場位置、スタッフの動き、料理・飲料のサービス動線確認 音響、照明システムの確認、および提案のための具体的なイメージの模索
33	第4回お客様打ち合わせ <本番①>	・ 引出物決定内容のヒアリング、および、席次表への書き込み ・ 料理内容、ウエディングケーキデザインの決定 ・ ウェルカムスペースのコーディネートプラン決定
34	第4回お客様打ち合わせ <本番②>	・ 映像作品の資料預かり、詳細ヒアリング
35	第4回お客様打ち合わせ <本番③>	・ 挙式&披露宴進行の具体化、進行表の書き出し ・ BGM選曲について詳細説明（選曲シーン、音源準備方法、提出時期など）
36	第4回お客様打ち合わせ <本番④>	”
37	ウエディングアイテム制作<印刷物&映像①>	・ ペーパーアイテム：席札、席次表、プロフィール表のデータベース作成 ・ 映像作品の資料データ化、および構成スタート
38	ウエディングアイテム制作<印刷物&映像②>	”
39	ウエディングアイテム制作<印刷物&映像③>	”
40	ウエディングアイテム制作<印刷物&映像④>	”
41	第5回お客様打ち合わせ <本番①> 式場	※式場での現場打合せ ・ 料理内容、ケーキデザイン、その他、飲食物に関する注意事項の報告 ・ フローリストとの会場装花打ち合わせ ・ ペーパーアイテムの見本（確認リスト）渡し

回	テーマ	内容		
42	第5回お客様打ち合わせ <本番②> 式場	"		
43	第5回お客様打ち合わせ <本番③> 式場	<ul style="list-style-type: none"> ・司会者進行打ち合わせ① - 校内打ち合わせ決定済みの進行内容報告 - お客様の詳細希望のヒアリングとコミュニケーション 		
44	第5回お客様打ち合わせ <本番④> 式場	"		
45	ウエディングアイテム制作<印刷物&映像⑤>	<ul style="list-style-type: none"> ・ペーパーアイテム：席札、プロフィール表の完成 ・映像作品の完成 		
46	ウエディングアイテム制作<印刷物&映像⑥>	"		
47	ウエディングアイテム制作<印刷物&映像⑦>	"		
48	ウエディングアイテム制作<印刷物&映像⑧>	"		
49	ウェルカムスペースのアイテム制作①	・ウェルカムスペースのコーディネートアイテム制作&完成		
50	ウェルカムスペースのアイテム制作②	"		
51	ウェルカムスペースのアイテム制作③	"		
52	ウェルカムスペースのアイテム制作④	"		
53	第6回お客様打ち合わせ <本番①> 式場	司会者打ち合わせ② - 披露宴キャプテンと同席し、会場リハーサルを行う - BGMの提出、持込準備物の確認と搬日の決定、最終見積書の提出・入金案内		
54	第6回お客様打ち合わせ <本番②> 式場	"		
55	第6回お客様打ち合わせ <本番③> 式場	会場担当者との最終ミーティング - 役割分担の確認、当日のタイムスケジュール確認		
56	第6回お客様打ち合わせ <本番④> 式場	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		
57	制作アイテムの最終制作①	・ウエディングアイテムの完成、搬入物準備		
58	制作アイテムの最終制作②	"		
59	ウエディングアイテムの搬入&セッティング①	<ul style="list-style-type: none"> ・式場へアイテムの搬入、会場担当者と持込物の確認 ・受付、ウェルカムスペースなどのコーディネートセッティング 		
60	ウエディングアイテムの搬入&セッティング②	"		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
※授業日程とは別途、式場にて研修を行う 研修日程：10-1月中の土日 結婚式本番にて実地研修 生徒1人当たり=10施行に入ること 詳細日程は、追って調整		出席率 授業態度 主体的行動力 チームワーク プレシヤスウエディング本番	10.0% 10.0% 20.0% 30.0% 30.0%	【準備学習】 打ち合わせ時期と内容、各役割を把握した上で常に事前準備を怠らないこと。

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	2019/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	桑田 千寛(実務経験有)
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】桑田千寛: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。				
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	〃	<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	〃	<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	〃	<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 		
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 		
11	〃	<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	〃	<ul style="list-style-type: none"> アイデア出しの方法と実践 -アイデアは才能ではなく、スキルである -マンダラートを使ってアイデア出しに挑戦 		
13	〃	<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? -信頼関係を深めて社会生活を円滑にするための方法 		
14	ケーススタディ1	<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	ケーススタディ2	<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
※参考書籍として利用 ホスピタリティの教科書 林田正光		出席率 授業態度 課題提出	20.0% 40.0% 40.0%	【準備学習】 次回制作アイテムに必要な素材、および購入日程の管理を行う。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
空間ディスプレイⅡ		ホテル・ブライダル学科/2年	2019/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	2単位(30時間)	必須	松浦 周子(実務経験有)
授業の概要				
<p>ホテル空間やブライダルシーンにおけるディスプレイとスペースデザインについての理解を1年時よりさらに深めつつ、より魅力的なプランニングと制作を行う。</p> <p>松浦 周子：美術教育学修士、学芸員資格有。デザイナーとして20年の経験。 美術や芸術からヒントを得た幅広い知識をブライダルに活かし、実践的なデザインを行う。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>ホテル空間やブライダルシーンでのディスプレイの企画と立案、トータルコーディネートのための知識と技術を修得し、実践できるようになる。またデザイン力の視覚化のためのポートフォリオ(作品集)を制作するとともに、そのプレゼンテーション能力を向上させる。</p>				
回	テーマ	内容		
1	クラフトデザイン実習2	立体デザインと工作技法(組立と成形)		
2	空間ディスプレイ制作1	「サマーウェディングの空間ディスプレイ」 1. 課題説明		
3	空間ディスプレイ制作2	2. 模擬打ち合わせ		
4	空間ディスプレイ制作3	3. クライアントのペルソナイメージ作成		
5	空間ディスプレイ制作4	4. 企画と立案		
6	空間ディスプレイ制作5	5. アイデアスケッチ		
7	空間ディスプレイ制作6	6. ラフスケッチ		
8	空間ディスプレイ制作7	7. ディスプレイ小物実制作(壁面装飾)		
9	空間ディスプレイ制作8	8. ディスプレイ小物実制作(テーブルコーディネート)		
10	空間ディスプレイ制作9	9. プレゼンテーション用イラストレーション制作1		
11	空間ディスプレイ制作10	10. プレゼンテーション用イラストレーション制作2		
12	空間ディスプレイ制作11	11. プレゼンテーション用イラストレーション制作3		
13	空間ディスプレイ制作12	12. ポートフォリオ制作		
14	プレゼンテーション	作品発表		
15	総論	作品鑑賞と教科のまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
教科書なし、プリント使用 B4ケント紙 B4片面ケントボード トレーシングペーパー B4ポートフォリオファイル		出席率 課題(色彩、形態、素材) 課題(イラストレーション) 課題(クラフト) 空間ディスプレイ制作 プレゼンテーション	5.0% 10.0% 15.0% 15.0% 45.0% 10.0%	【準備学習】 普段から店舗のディスプレイなどを観察し、制作のアイデアを収集しておく。

作成者:

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	2019/通年	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	横山 加奈
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				
食の安全確保のために注意すべきことを理解し、必要な対処ができるようになる。 食文化について理解を深め、世界中の地域、民族にはそれぞれの価値観があることを知る。				
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に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		
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 前期学習内容の復習	化学性食中毒の種類と性質を理解する 前期の学習内容の復習		
15	前期定期試験、解説	前期定期試験の実施及び解説		

回	テーマ	内 容		
16	飲食による健康危害 9	寄生虫食中毒の種類と性質を理解する		
17	飲食による健康危害 10	経口感染症とは何かを理解する 食物アレルギーの種類と特徴を理解し、食物アレルギーに対応する方法を知る		
18	食品安全対策 1	食品安全対策とは何かを知る 食品安全対策に関わる法律を知る		
19	食品安全対策 2	食品安全行政の仕組みを知る		
20	食品安全対策 3	食品安全情報を共有するために必要なことを知る 食品表示法について理解する その他の法律による食品表示を知る		
21	食品安全対策 4	食品取扱者の健康管理の重要性を理解する 正しい手洗いを理解する		
22	食品安全対策 5	器具等の洗浄・消毒の種類と特徴を理解する H A C C Pとは何かを理解する		
23	食品安全対策 6	食品事故対応に必要なことを理解する		
24	食文化論 1	食文化の成り立ちを理解する 多様な食文化を知る 宗教と食の結びつきを理解する		
25	食文化論 2	食文化の共通化と国際化について理解する		
26	食品と化学物質 1	食品添加物の役割、種類を理解する		
27	食品と化学物質 2	食品添加物の安全性を守るための仕組みを知る		
28	食品と化学物質 3	食品の安全性に関与する重金属の性質を知る 人間の生活環境に存在する放射性物質と食品の関わりを知る		
29	後期学習内容の復習	後期の学習内容の復習		
30	後期定期試験、解説	後期定期試験の実施及び解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
食品の安全と衛生（全国調理師養成施設協会） その他必要に応じて資料配布		出席率 授業態度・提出物 小テスト 定期試験	20.0% 80.0%	各章ごとの学習内容の確認を小テストで行います。事前に周知しますので、教科書、ノートで事前に確認をしておくこと。