

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・ファッション 学科/1年	2020/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	角 知美
授業の概要				
接客サービスの環境を知り、お客様の心を動かす感じのよい対応ができるようになる。				
授業終了時の到達目標				
夏休み期間中にインターンとして参加する「施設実習」でお客様にスムーズな対応ができるようになる。				
回	テーマ	内容		
1	接客サービスとは	接客サービスの環境 夏期インターンシップの概要説明		
2~4		サービスとは 接客サービスの心構え		
5		ナフキンのおり方		
6~8	接客サービスの知識	フルコースのセッティング (食器、グラスの種類、扱い方)		
9	レストランサービスにおける備品	フルコースのセッティング 確認テスト		
10	インターンシップ先の選択	履歴書の作成		
11~13	接客サービス・色々な場面と対応	接客サービスの手順と実践		
14	接客サービスの実践	基本的なレストランサービス 水、パン、料理のサービス		
15~19	接客サービスの実践	基本的なレストランサービス お出迎え~お見送りまで(スムーズに基本的なサービスができるようになる)		
20~21	接客サービスの実践	ワインの注ぎ方		
22~25	接客サービスの実践	お客様対応(接客対応)		
26~28	食材・飲料等の基礎知識	食品、西洋料理に使用される食材、飲料の種類及び特徴		
29	前期末テスト	レストランサービスの知識		
30	インターンシップ出発の最終連絡	インターンシップ出発の最終連絡		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
西洋料理接客サービス技法		出席率 授業態度 確認テスト 実習・実技評価	20.0% 20.0% 20.0% 40.0%	【準備学習】 次回の授業内容を 踏まえて準備・予 習する。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
料飲解説		ブライダル・ホテル学科/ 1年	2020/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	角 知美
授業の概要				
飲料に関する幅広い知識を習得し、正確な判断と質の高いサービスを提供できるようになる。				
授業終了時の到達目標				
食事の楽しさや心に残る時間を演出できる接客サービスができるようにする。				
回	テーマ	内容		
1~3	飲料の種類及び特徴	ワインの分類 1. スティルワイン 2. スパークリングワイン 3. フォーティファイドワイン 4. フレーバードワイン 5. 葡萄の品種と産地について		
4	フランスワイン	ワインの品質分類 6大ワイン産地と銘醸地区		
5	ドイツワイン イタリアワイン	ワインの品質分類 ワインの産地と特徴		
6	日本のワイン	ワインの産地と特徴 ワインの管理		
7~9	アルコール類全般について	ビール、ウイスキー、ジン、ウォッカ、ラム、テキーラ 日本酒、焼酎		
10~11	コーヒー、紅茶	コーヒーと紅茶の分類 生豆、茶葉の分類		
12~13	ミネラルウォーター 日本茶	ミネラルウォーター、日本茶の分類と品質		
14	テイスティング			
15	前期末試験			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
料飲接客サービス技法		期末試験 確認テスト 出席率	50.0% 30.0% 20.0%	【準備学習】 次回の授業内容を 踏まえて準備・予 習する。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
パソコン実習 (Excel)		フライタル・ファッション 学科/1年	2020/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	西岡 浩一
授 業 の 概 要				
Excelの基礎及びMOS対策				
授業終了時の到達目標				
Excelの総合的なスキルの取得 MOS合格				
回	テ ー マ	内 容		
1	Excel入門	SUM関数・ファイルの保存と呼び出し 印刷・グラフの作成と印刷・連続データの入力		
2	ワークシートの活用 (1)	行、列の削除・挿入・移動・編集・列幅・行の高さの変更 AVERAGE関数・計算式の複写とセル番地の相対参照		
3		表示形式の変更 (1)・文字位置の指定・便利なデータ入力の方法・罫線・オートカルク・セルのスタイル		
4	ワークシートの活用 (2)	セル番地の絶対参照・表示形式の変更 (2)		
5		文字属性の変更・MAX・MIN関数 COUNT・COUNTA関数・ROUND・ROUNDUP・ROUNDDOWN関数		
6		IF関数・条件付き書式・スパークライン		
7	ワークシートやブックの作成と管理	ワークシートやブックを作成する・ワークシートやブック内を移動する ワークシートやブックの書式を設定する		
8		ワークシートやブックのオプションと表示をカスタマイズする		
9		印刷または保存するためにワークシートやブックを設定する 確認問題		
10	セルやセル範囲の作成	セルやセル範囲にデータを挿入する セルやセル範囲の書式を設定する		
11		セルやセル範囲を並べ替える、グループ化する 確認問題		
12	テーブルの作成	テーブルを作成する・テーブルを変更する テーブルのレコードを抽出する、並べ替える		
13		確認問題		
14	数式や関数の適用	数式を使用する・関数を使用する		
15		関数で条件付き論理を使用する		
16		文字列操作関数を使用する		
17		確認問題		
18	グラフやオブジェクトの作成	グラフを作成する		
19		オブジェクトを作成する		
20~ 30	模擬試験	確認問題		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
30時間でマスターExcel2013 (実教出版) MOS Excel2013 対策テキスト (FOM出版)		出席率 授業態度 実習・実技評価 確認テスト	20.0% 20.0% 30.0% 30.0%	【準備学習】 次回の授業内容を 踏まえて準備・予 習する。

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		ブライダル・ファッション 学科/1年	2020/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	元木 美智子(実務経験有)
授業の概要				
<p>楽しくブライダルコスチュームに触れる。 【実務経験】元木 美智子: 衣裳コーディネーターとして31年の実務経験 これまでのコーディネーターとしての経験を生かし、接客での重要な ポイントを実践を交えて指導する。</p>				
授業終了時の到達目標				
ブライダルコスチュームを通して、儀式の衣装を知りコーディネートできるようになる。				
回	テーマ	内容		
1	ブライダルコスチュームの位置づけ	フォーマルチャートの解説		
2~ 4	ウェディングドレスについて1	ウェディングドレスの変遷		
5	ウェディングドレスについて2	ウェディングドレスの素材・縫製		
6	ウェディングドレスについて3	ウェディングドレスの小物、アクセサリー 4つの美学		
7~ 9	和装について	日本文化からの着物、格式、白無垢誕生 打掛の種類、コーディネート 本振袖と中振袖		
10	メンズファッション1	メンズファッションについて タキシードの種類(フォーマルチャート) メンズタキシードのコーディネート		
11	結婚式と披露宴	結婚式の種類 式と披露宴		
12	参列者の衣装について	参列者の衣装(モーニング、留袖、礼服)		
13	儀式のための衣装	お宮参り、七五三、成人式		
14~ 15	課外授業(衣装のフィッティング)	ドレスフィッティング		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
アシスタント・ブライダル・コーディネーター検定テキスト		期末試験	100.0%	【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて準備・予習する。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ホテル概論		ブライダル・ホテル学科/ 1年	2020/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	45回	6単位(90時間)	必須	角 知美
授業の概要				
ホテルビジネスの歴史や経営特性など、宿泊部門を中心に業務概要を理解する。				
授業終了時の到達目標				
ホテルの本質を理解し、お客様に寄り添うことができるホテルサービスができるようになる。				
回	テーマ	内容		
1~ 2	ホテルとは何か	法律から見た「ホテル」の定義 ホテルと旅館 ホテルの加盟する団体		
3~ 4	ホテルの分類	機能別ホテルの分類 グレード別ホテルの分類 資本形態別ホテルの分類 経営の形態別ホテルの分類		
5~ 6	ホテルの発達の歴史	ヨーロッパの宿泊施設の始まり ヨーロッパのグランドホテル アメリカの高級ホテル ホテルの大衆化 日本のホテルの歴史		
7~ 8	ホテル産業の特徴	ホテルの商品の特殊性 ホテルを構成する3要素 ホテルの社会的役割 お客様がホテルに求めるもの		
9~ 10	ホテル内での様々な職種	(宿泊部門、料飲部門、宴会部門、管理部門、営業部門、調理部門) ホテルの組織と職種		
11~ 13	料飲部門の基礎知識①	ホテルの料飲施設の種類 レストランの朝食 ランチとディナー アフタヌンティー		
14~ 15	料飲部門の基礎知識②	フランス料理、中国料理、日本料理		
16~ 17	料飲部門の基礎知識③	ビバレッジ(アルコール類) ビバレッジ(ノンアルコール類)		
18~ 19	宴会の基礎知識	婚礼宴会 一般宴会 パーティーの形式 宴会予約係の一般的な仕事内容 宴会のテーブルプラン		
20	確認テスト	確認テスト		
21~ 23	ホテルスタッフに求められる能力	ホテルスタッフが知っておくべき基本的な知識 スペシャリストとジェネラリスト 求められる資質・能力 ホテルスタッフの身だしなみ ホスピタリティに関する事例		

回	テーマ	内 容		
24～ 25	ホテルと取り巻く環境	旅行会社との関わり インターネットによる予約のメリット・デメリット 高級化と低価格化		
26	ホテルの社会的責任①	ホテル・旅館に関わる法律 ホテルの防災		
27～ 29	ホテルの社会的責任②	食中毒への対応 食物アレルギーへの対応 高齢者・障がい者等への対応 個人情報やプライバシーを守るための取り組み ホテルの防犯対策		
30	前期末試験	前期末試験		
31～ 32	これからのホテル	環境への配慮 スタッフのマルチタスク化の流れ サービスが目指すもの ホテルのコンセプトの明確化		
33～ 36	ホテル実務検定対策①	解答及び解説		
37～ 40	ホテル実務検定対策②	解答及び解説		
41～ 44	ホテル実務検定対策③	解答及び解説		
45	後期末試験	後期末試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
基礎から学ぶホテルの概論		期末試験 確認テスト 出席率	50.0% 30.0% 20.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ブライダル基礎知識		ブライダル・ファッション 学科/1年	2020/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	60回	8単位(120時間)	必須	市原 久弓
授業の概要				
ウェディングプランナーの心構え、役割、婚礼に関する基本的知識を学ぶ				
授業終了時の到達目標				
1. 結婚式や結婚披露宴についての基本的知識をもち、一般的組み立てができる 2. アシスタントウェディングプランナー検定に合格する				
回	テーマ	内容		
1	1. ブライダルヒューマン概論	(1) 動機付け ブライダルの仕事の魅力 (2) 科目概要と受験予定の検定の説明 (3) ブライダル用語の説明 (4) ブライダルスタッフの種類と業務内容		
2	2. ブライダルの言葉を知る	(1) ブライダルの定義 (2) 六曜について (3) 祝日の種類 (4) 忌み言葉について		
3	3. ブライダルの歴史と慣習 ①日本のブライダルの歴史と慣習	(1) 古代・中世 (2) 鎌倉時代～江戸時代 (3) 明治～第二次世界大戦 (4) 近代		
4	3. ブライダルの歴史と慣習 ②欧米のブライダルの歴史と慣習	(1) 宗教の影響 (2) キリスト教の影響 世界三大宗教 日本三大宗教の特色 カトリックとプロテスタント ④欧米と日本のブライダルの慣習の違い (1) 結婚観 (2) 結婚式		
5	4. 結婚式の知識 (1) 神前式	①結婚式とは ②挙式の意味(目的) ③挙式の形式を選ぶ理由 ④結婚式の主な種類 (1) 神前式の特徴 (2) 神前式の式次第		
6～ 7	(2) キリスト教式結婚式	(1) キリスト教式結婚式の特徴 (2) キリスト教式結婚式の式次第		
8～ 9	(2) キリスト教式結婚式 ～模擬 挙式～	配役を決め、キリスト教式結婚式の模擬挙式の準備、リハを行うキリスト教結婚式の式次第にのっとり、模擬挙式を行う		
10～ 11	(3) 仏前結婚式 ブーケプレゼントの企画	(1) 仏前結婚式とは (2) 仏前結婚式の式次第 (3) ブーケプルズの実践 (4) グループに分かれてブーケプレゼントの企画をし、発表する		

回	テ ー マ	内 容
12	(4) 人前式	(1) 人前式の特徴 (2) 人前式の式次第
13~ 14	(4) 人前式のアイテム作成	(1) 承認のベルの作成と実践 (2) ウェディングツリーの作成と実践
15	(4) 人前式の企画	(1) 新郎新婦が式中进行う「誓い」の方法と実践 (2) リングリレーの方法と実践 (3) 人前式を企画する
16	(4) 人前式の企画	(1) 人前式を企画する (2) リボンシャワー、スターシャワーの作成と実践
17~ 18	(4) 人前式の企画 ③模擬挙式	(1) 人前式の模擬挙式の企画 (2) スターシャワーの制作
19	5. 結婚披露宴	(1) 概要 (2) 披露宴での主要スタッフ (3) 挙式前～オープニングムービー
20~ 21	5. 結婚披露宴	(1) 新郎新婦入場 (2) 来賓祝辞 (3) ケーキ入刀、ファーストバイトなど (4) 乾杯 (5) リボンシャワーの制作
22~ 23	5. 結婚披露宴 一般的な流れ	(1) 祝宴スタート お料理のサービス (2) 宴中 (3) お色直し中座 (4) 新郎新婦再入場 (5) キャンドルセレモニー
24~ 25	5. 結婚披露宴 一般的な流れ	(1) 宴中の企画・演出 (2) 花嫁の手紙 (3) 花束贈呈 (4) 新郎新婦退場 エンドロール
26	5. 結婚披露宴	(1) 器材 テーブル 椅子 ステージほか (2) テーブルプランの種類
27	5. 結婚披露宴 配席の知識	(1) 配席の仕方 (2) 肩書きの付け方
28~ 29	5. 結婚披露宴 席次表の作成	(1) 席次表 演習 席次表の作成
30	振り返りと期末試験	(1) 前期学んだことの振り返り (2) 期末試験
31~ 32	5. 結婚披露宴 装花の知識	(1) 装花の種類 (2) クラッチブーケの作成
33~ 35	5. 結婚披露宴 企画	(1) 結婚披露宴の企画演習
36	5. 結婚披露宴 お料理の知識	(1) 日本料理 (2) 中国料理
37	5. 結婚披露宴 お料理の知識	(1) フランス料理 (2) ウェディングケーキ
38~ 39	6. 結婚披露宴 ペーパーアイテムの知識	(1) ペーパーアイテムの種類 (2) 招待状の知識 (3) 招待状作成演習

回	テーマ	内 容		
40	7. 欧米のブライダルの慣習 ～ブライダルリング～	(1) エンゲージリングとマリッジリング (2) 誕生石 (3) ダイヤモンドの特徴		
41	7. 欧米のブライダルの慣習 ～ブライダルリング～	(1) 宝石のカット (2) 指輪のデザイン (3) 結婚記念日		
42	7. 欧米のブライダルの慣習 ～欧米の言い伝え～	(1) Something Four (2) ウェディングケーキ (3) その他の言い伝え		
43	7. 欧米のブライダルの慣習 ～言い伝え～	(1) サムシングフォー (2) ウェディングケーキ (3) その他の言い伝え		
44	8. 日本のブライダルの慣習 ～見合い～	(1) 見合いの流れ		
45～ 46	8. 日本のブライダルの慣習 ～結納～	(1) 結納と婚約 (2) 結納の形式と進め方		
47	8. 日本のブライダルの慣習 ～結納～	(1) 結納の品		
48	8. 日本のブライダルの慣習 ～結納～	(1) 模擬結納式		
49	8. 日本のブライダルの慣習 ～その他～	(1) その他の慣習		
50～ 59	AWP 検定対策	過去問題 解答・解説		
60	まとめと確認テスト			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
サブノート		出席率 授業態度 期末試験	20.0% 30.0% 50.0%	【準備学習】前回の授業内容をプリントもとに復習し、次回に備えること

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
カラーコーディネート		ブライダル・ホテル学科/ 1年	2020/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	4単位(60時間)	必須	南 敦子
授業の概要				
1. 色の働きと知識を習得する 2. ファッションにおける色彩の基礎知識を習得する 3. インテリアにおける色彩の基礎知識を習得する				
授業終了時の到達目標				
1. 色彩検定3級取得 2. 色彩を効果的に使えるようになる				
回	テーマ	内容		
1	動機付け 授業概要の説明 色のはたらき	なぜ色彩を学ぶのか 色彩検定3級について 色のはたらきについて		
2	光と色	色はなぜ見えるのか ①光とは何だろう ②光の性質と色		
3	光と色	確認テスト1 眼のしくみ ①色を見る眼のしくみ ②網膜における光の処理 照明と色の見え方		
4	光と色	確認テスト2 混色 ①混色とは何か ②加法混色 ③減法混色 ④混色を応用した身近な例 練習問題		
5	色の表示(表色系)	確認テスト3 色の分類と三属性 ①色の分類 ②色の三属性 ③等色相面 ④純色、清色、 中間色 ⑤色立体 ⑥表色系		
6	色の表示(表色系)	確認テスト4 PCCS ①色相 ②明度 ③彩度 ④三属性による色の表示 ⑤等 色相面 ⑥色立体 ⑦トーン		
7	色彩心理	色の心理効果 ①基本的な印象への効果 ②色の連想と象徴 色の視覚効果 ①補色残像 ②色の対比 ③色の同化 ④面積効果 ⑤主 観色 練習問題		
8~ 9	色彩調和	配色の基本的な考え方(カラーダイヤルの作成) 色相を手がかりにした配色 ①色相を手がかりにした配色の考え方 ②色相に共通性が ある配色 ③色相にやや違いがある配色 ④色相に対照性 がある配色 トーンを手がかりにした配色 ①トーンを手がかりにした配色の考え方 ②トーン共通の 配色 ③トーン対照の配色 色相とトーンを組み合わせた配色 配色の基本的な技法		

回	テ ー マ	内 容		
10~ 11	配色イメージ	演習問題（色彩心理、色彩調和） 配色イメージ		
12	ファッション	ファッションと色彩 ①ファッションコーディネートにおける色彩 ②ファッションにおける色彩の注意点 ③基本的なカラーコーディネート 練習問題		
13	インテリア	インテリアと色彩 ①インテリアとは ②インテリアデザイン インテリアのカラーコーディネーション ①インテリアのカラーコーディネーション ②インテリアに使われる色 ③インテリアの配色形式 ④配色とイメージ インテリアにおける色の心理的効果		
14	色彩検定対策	色彩検定 2017年冬		
15	色彩検定対策 期末試験	色彩検定 2017年冬 期末試験		
16	色彩検定対策	色彩検定 2018夏		
17	色彩検定対策	色彩検定 2018夏/2018冬		
18	色彩検定対策	色彩検定 2018冬		
19	色彩検定対策	色彩検定 2019夏		
20	色彩検定対策	色彩検定 2019夏/2019冬		
21	色彩検定対策	色彩検定 2019冬		
22	色彩検定対策	確認テスト		
23~ 25	カラーコーディネート演習	ファッションコーディネート演習		
26~ 28	カラーコーディネート演習	インテリアコーディネート演習		
29	カラーコーディネート演習	コーディネート実践		
30	期末テスト			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
文部科学省後援色彩検定公式テキスト3級		出席率 授業態度 課題・レポート 期末試験	10.0% 20.0% 10.0% 60.0%	【準備学習】 次回の授業内容を 踏まえて資料を用 いて予習する

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食品概論		ブライダル・ファッション 学科/1年	2020/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	45回	6単位(90時間)	必須	角 知美

授業の概要

食生活に関わる課題に対応できる知識を養う。
食育、販売促進、食生活指導、健康管理、ミュー提案ができる。

授業終了時の到達目標

食生活アドバイザー検定3級合格

回	テーマ	内容
1	食生活アドバイザー検定について	概要と内容について
2	ウェルネス上手になろう (栄養と健康)	栄養とダイエット
3	ウェルネス上手になろう (栄養と健康)	病気予防と運動、休養
4	ウェルネス上手になろう (栄養と健康)	確認テスト①
5	ウェルネス上手になろう (栄養と健康)	確認テスト②
6	ウェルネス上手になろう (栄養と健康)	確認テスト③
7	もてなし上手になろう (食文化と食習慣)	行事食
8	もてなし上手になろう (食文化と食習慣)	旬の食材
9	もてなし上手になろう (食文化と食習慣)	調理と献立
10	もてなし上手になろう (食文化と食習慣)	食事のマナーについて
11	もてなし上手になろう (食文化と食習慣)	食事に関する言葉
12	もてなし上手になろう (食文化と食習慣)	確認テスト①
13	もてなし上手になろう (食文化と食習慣)	確認テスト②
14	もてなし上手になろう (食文化と食習慣)	確認テスト③
15	買い物上手になろう (食品学)	生鮮食品
16	買い物上手になろう (食品学)	加工食品
17	買い物上手になろう (食品学)	有機食品

回	テ ー マ	内 容
18	買い物上手になろう (食品学)	確認テスト①
19	買い物上手になろう (食品学)	確認テスト②
20	買い物上手になろう (食品学)	確認テスト③
21	段取り上手になろう (衛生管理)	食中毒
22	段取り上手になろう (衛生管理)	衛生管理
23	段取り上手になろう (衛生管理)	予防
24	段取り上手になろう (衛生管理)	食品化学と安全性
25	段取り上手になろう (衛生管理)	確認テスト①
26	段取り上手になろう (衛生管理)	確認テスト②
27	段取り上手になろう (衛生管理)	確認テスト③
28	生き方上手になろう (食マーケットに関する基礎知識)	流通について
29	生き方上手になろう (食マーケットに関する基礎知識)	外食のメリット、デメリット
30	生き方上手になろう (食マーケットに関する基礎知識)	日本の商慣行と流通の機能 物流システムの変化
31	生き方上手になろう (食マーケットに関する基礎知識)	食品販売とは
32	生き方上手になろう (食マーケットに関する基礎知識)	確認テスト①
33	生き方上手になろう (食マーケットに関する基礎知識)	確認テスト②
34	生き方上手になろう (食マーケットに関する基礎知識)	確認テスト③
35	やりくり上手になろう (社会生活)	消費経済のありかた
36	やりくり上手になろう (社会生活)	関連法規
37	やりくり上手になろう (社会生活)	生活環境
38	やりくり上手になろう (社会生活)	消費者問題とIT社会
39	やりくり上手になろう (社会生活)	確認テスト①
40	やりくり上手になろう (社会生活)	確認テスト②
41	やりくり上手になろう (社会生活)	確認テスト③

回	テ ー マ	内 容		
42	模擬試験問題	過去問題①		
43	模擬試験問題	過去問題②		
44	模擬試験問題	過去問題③		
45	模擬試験問題	過去問題④		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
食生活アドバイザー 3級公式テキスト		授業態度 確認テスト 期末試験	20.0% 30.0% 50.0%	【準備学習】 次回の授業内容を 踏まえて準備・予 習する。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ホテル英会話 I		ブライダル・ホテル学科/ 1年	2020/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	西良 美智子
授業の概要				
ブライダル、ホテル業務に必要な英会話習得のため、必要な英単語、文法を習得する。英会話力を身につける。				
授業終了時の到達目標				
ブライダル、ホテル業界に必要な英語力が身についている。				
回	テーマ	内容		
1	英語で自己紹介 プレゼンテーション説明	英語で自己紹介 プレゼンテーション内容説明		
2~ 3	ホテル英会話	Lesson1 Greetings		
4~ 5	ホテル英会話	Lesson2 Polite Expressions		
6~ 7	ホテル英会話	Lesson3 Expressing Thanks and Apology		
8~ 9	ホテル英会話	Lesson4 Expressing numbers		
10~ 12	ホテル英会話	Lesson5 Doorman		
13~ 15	ホテル英会話	Lesson Bell Person		
16~ 18	ホテル英会話	Lesson7 Clarlroom Attendant		
19~ 21	ホテル英会話	Lesson8 Front Desk Staff		
22~ 24	ホテル英会話	Lesson9 House Keeper		
25~ 27	ホテル英会話	Lesson10 Restaurant staff		
28	英語の読み物	英語の読み物を読む		
29	英語でのプレゼンテーション	自分が興味を持つことについてのプレゼンテーション		
30	期末テスト			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ホテル英会話 I 基礎編 / side by side		出席率 授業態度 期末試験 プレゼン	30.0% 20.0% 30.0% 20.0%	【準備学習】 次回の授業内容を 踏まえて資料を用 いて予習する

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
一般教養		ブライダル・ファッション 学科/1年	2020/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	石黒 なつみ
授業の概要				
①政治や経済に関する基礎用語 ②漢字の「読み」「書き」 ③カタカナ用語 ④計数問題 ⑤時事問題				
授業終了時の到達目標				
①社会人として求められる基本的な常識を習得する ②社会人常識マナー検定の取得				
回	テーマ	内容		
1~ 2	漢字の「読み」「書き」	基本的な漢字の読み書き 反対語、四字熟語		
3~ 5	政治や経済に関する基礎用語	社会常識用語 ビジネス用語		
6~ 8	新聞スクラップと時事用語	新聞スクラップを作成する 記事に出てくる時事用語について調べ、まとめる		
9	日本地図、世界地図	都道府県名、県庁所在地 主要国名、首都		
10~ 11	カタカナ語	ビジネスで用いられるカタカナ語		
12~ 13	計数問題	鶴亀算、損益算		
14	社会人常識マナー検定対策	過去問題を使用したの総復習		
15	期末試験			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
配布資料による		出席率 授業態度 課題・レポート 期末試験	10.0% 20.0% 20.0% 50.0%	【準備学習】 次回の授業内容を 踏まえて準備・予 習する。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ブライダルプレゼンテーション		ブライダル・ファッション 学科/1年	2020/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	元木 美智子(実務経験有)
授業の概要				
アシスタント・ブライダル・コーディネーター(ABC検定)テキストの解説 【実務経験】元木 美智子: 衣裳コーディネーターとして31年の実務経験 これまでのコーディネーターとしての経験を生かし、接客での重要な ポイントを実践を交えて指導する。				
授業終了時の到達目標				
アシスタント・ブライダル・コーディネーターの資格認定				
回	テーマ	内容		
1~4	結婚とは	結婚の定義 日本の結婚式と欧米の結婚式(歴史と文化)		
5~9	ブライダルビジネス	ブライダルビジネスとは ①ブライダルマーケット ②業種 ③関連業種 ④エリア特性 ⑤ブライダル業界の一年と集客システム		
10~12	ブライダルの基礎	ブライダルの基礎 キリスト今日式、神前式、仏前式、人前式、シビルマリッジ 披露宴、海外ウェディングと新婚旅行 結婚式と2次会		
13~15	ウェディングプランナーVSブライダルコーディネーター	プランナーVSコーディネーター ホスピタリティ営業		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
アシスタント・ブライダル・コーディネーター ABC検定テキスト		出席率 授業態度 課題・レポート 実習・実技評価	10.0% 10.0% 10.0% 70.0%	【準備学習】 次回の授業内容を 踏まえて準備・予 習する。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ビジネス実務		ブライダル・ホテル学科/ 1年	2020/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	60回	8単位(120時間)	必須	南 敦子
授業の概要				
コミュニケーションとは何か(コミュニケーションの種類、方法) 正しい敬語の使い方、実践的なコミュニケーション(電話対応、来客対応等) 基本的な立ち居振る舞い、ビジネス文書の作成、交際業務の知識				
授業終了時の到達目標				
社会人としての常識・マナーを習得する コミュニケーション能力を身につけ、よりより人間関係を築くことができる サービス接客検定準1級取得 社会人常識マナー検定3級取得				
回	テーマ	内容		
1	動機付け 授業概要の説明 I サービススタッフの資質	1. 必要される要件 (1)明るさと誠実さを備えている (2)適切な判断と表現を心得ている (3)身だしなみを心得ている		
2	I サービススタッフの資質	2. 従業要件 (1)良識を持ち、素直な態度がとれる (2)適切な行動と協調性がある行動を、とることができる (3)清潔感について、理解できる (4)忍耐力のある行動を、とることができる		
3	II 専門知識	1. サービス知識 (1)サービスの位置を理解できる (2)サービスの機能を理解できる (3)サービスの種類を理解できる		
4	II 専門知識	2. 従業知識 (1)商業活動、経済活動が理解できる (2)商業用語、経済用語が理解できる		
5	III 一般知識	1. 社会常識 (1)社会常識がある (2)時事問題を理解している		
6~ 7	IV 対人技能	1. 人間関係 (1)人間関係の対処について、理解がある 2. 接客知識 (1)顧客心理を理解し、能力を発揮することができる (2)一般的なマナーを発揮できる (3)接客者としてのマナーを発揮することができる		
8~ 10	IV 対人技能	3. 話し方 (1)接客用語を知っている (2)接客者としての話し方ができる		
11~ 12	IV 対人技能	3. 話し方 (2)接客者としての話し方ができる		
13	IV 対人技能	3. 話し方 (3)提示、説明ができる 4. 服装		
14	V 実務技能	1. 問題処理 (1)問題処理について対処できる		
15	V 実務技能	1. 問題処理 (2)掲示文の作成 ビジネス文書の基本		
16	V 実務技能	1. 問題処理 (2)掲示文の作成 社内文書の作成		

回	テ ー マ	内 容		
17	V実務技能	1. 問題処理 (2) 揭示文の作成 社外文書の作成		
18	V実務技能	1. 問題処理 (2) 揭示文の作成 グラフ・メールの作成		
19	V実務技能	1. 問題処理 (2) 揭示文の作成 文書受発信事務		
20	V実務技能	1. 問題処理 (2) 揭示文の作成 揭示文の作成		
21~ 22	V実務技能	2. 環境整備 (1) 環境整備について、対処できる 3. 金品の管理 (1) 金品の管理について、能力を発揮できる 4. 金品 (1) 送金、運搬について理解できる		
23	V実務技能	5. 交際の業務 (1) 社交儀礼の業務について理解し、処理能力がある (2) 贈り物の相談に乗る		
24	V実務技能	5. 交際の業務 (3) 慶事・弔事の振る舞いの基本 慶事		
25	V実務技能	5. 交際の業務 (3) 慶事・弔事の振る舞いの基本 弔事		
26	V実務技能	5. 交際の業務 (4) その他の交際の業務		
27~ 29	サービス接遇準1級対策 (1)	面接練習		
30	期末テスト			
31~ 32	ビジネス文書練習問題	表記・表現分野		
33~ 34	ビジネス文書練習問題	実務分野		
35~ 37	ビジネス文書検定対策 (1)	ビジネス文書検定過去問題		
38~ 44	サービス接遇検定2級対策	サービス接遇検定過去問題		
45~ 48	ビジネス文書検定対策 (2)	ビジネス文書検定過去問題		
49~ 51	サービス接遇準1級対策 (2)	面接練習		
52~ 56	社会人常識マナー検定対策	社会人常識マナー検定過去問題		
57~ 58	来客応対実践	来客応対演習		
59	電話応対実践	電話応対演習		
60	期末試験			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
社会人常識マナー検定テキスト2・3級		出席率 授業態度 課題・レポート 実習・実技評価 期末試験	10.0% 20.0% 10.0% 10.0% 50.0%	【準備学習】 次回の授業内容を 踏まえて資料を用 いて予習する

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座		ブライダル・ファッション 学科/1年	2020/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	南 敦子
授業の概要				
就職活動も含めながら社会人になるための基礎力を身につける				
授業終了時の到達目標				
1)3KAN教育(1.自己効力感 2.成長実感 3.学び続ける習慣)により企業が求める人材を育成する 2)基礎学力、専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力の育成 3)目標を設定し管理することによって、自己成長を実感させ、将来設計ができるようになる				
回	テーマ	内容		
1	動機づけ	<ul style="list-style-type: none"> ・3KAN教育について ・動機づけ ・担当紹介 ・服装身嗜み *就職の手引き配布 		
2	スケジュール管理/適性検査	<ul style="list-style-type: none"> ・就職活動に向けた目標設定を行い、その目標を達成するための計画を立てる ・適性検査実施 ・就職の手引き説明 就職活動手順フローチャート P1スケジュール確認 P5身だしなみ確認 		
3	スラスラ書ける文章術	<ul style="list-style-type: none"> ・就職活動に備えたアウトプット中心の訓練 書く、話す、考える文章の「型」を体得する ・論理的思考 ・考えを掘り下げる (「結論」→「根拠・事実」) ・文章の型の例「なたもだ」 		
4	自己分析	就職の手引き P6～P9自己分析		
5	自己分析	就職の手引き P10～P12自己分析エゴグラム 過去～未来		
6	ロジカルシンキング	<ul style="list-style-type: none"> ・「ものの見方で状況は良くもなり、悪くもなる。だったら、良くなる考え方をマスターして人生がもっと楽しくなる」ためのきっかけにする。 		
7	自己PR作成	就職の手引 P13～P14 自己PR作成(400文字)		
8	企業研究	就職の手引 P19～P24 就職相談室やインターネットを使って研究		

回	テーマ	内 容		
9	読書が楽しくなる読書術(1)	1. 読書の楽しみ方・本の選び方 1) 読書の楽しみ 2) 本の選び方 3) 書店・図書館利用法 2. 読書の活かし方 「読んだだけで終わらない読書法 マスターして人生がもっと楽しくなる」ためのきっかけにする。		
10	自己PR	・自己PR作成上のポイントについて説明 【課題】 自己PRの記入		
11	ホスピタリティマインド 社会人としての心得	・ホスピタリティマインドとは ・日本のもてなし文化について ・身近なシーンでのホスピタリティ ・実践例 ・基本的なビジネスマナー ・会社訪問 ・電話対応 ・メールでのマナー など		
12	履歴書作成	・履歴書の記入の仕方について 【課題】 履歴書の記入		
13～ 14	50問50答 自己PR完成 求職票	・50問50答見直し ・自己PR完成 ・求職票の説明と下書き		
15	振り返り	・目標管理シートに基づき、自己の就職活動への準備について振り返る ・今後の活動に向けた新たな目標設定を行う		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
就職の手引き 手帳		出席率	100.0%	【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて準備・予習する。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
写真基礎		ブライダル・ファッション 学科/1年	2020/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	2単位(30時間)	必須	南 敦子
授業の概要				
1. カメラの知識 2. 写真の知識 3. 撮影の基本技術(絞り、シャッター速度、ISO感度など) 4. 撮影				
授業終了時の到達目標				
写真および撮影の基礎について理解する				
回	テーマ	内容		
1	動機付け カメラと周辺機器について	ボディ、レンズなど必要機器に関する説明		
2	写真の三大要素1	被写体について 光の状態(順光、逆光、半逆行)		
3	写真の三大要素2	構図について カメラの構え方、設定方法		
4	撮影	カメラの基本操作確認 徳島公園での撮影		
5	写真の確認	前週撮影した写真の確認・指導		
6	室内での撮影練習 人物撮影のポイント	室内での小物撮影 人物撮影のポイント(説明)		
7	写真の確認 人物撮影	写真の確認・指導 人物撮影のポイント(説明)		
8	写真の確認 人物撮影	写真の確認・指導 課題(ポストカード制作)説明		
9	自由撮影	自由撮影		
10	写真の確認(セレクト)	写真の確認(セレクト)		
11	ポストカード発表 課題説明	完成作品配布 課題説明		
12~ 14	課題撮影	課題撮影		
15	課題セレクト	課題セレクト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
配布資料による		出席率 授業態度 実習・実技評価	10.0% 20.0% 70.0%	【準備学習】 次回の授業内容を 踏まえて準備・予 習する