

2025年度 シラバス(授業内容)

夜間部 2 年

ホテル・ブライダル科

デュアル科 ホテル・ブライダルコース

1.シラバスとは

シラバスは、授業の内容を予め受講者に知らせるもので、到達目標・使用教材・単位数等が記載されています。
当校の教育理念は「ホスピタリティマインド豊かな社会人の育成」です。ホスピタリティとはお客様をおもてなしすること、心配り・気配り・思いやりを意味します。相手の立場に立って考え、行動できる人間を育成することを念頭にカリキュラム編成をしています。同時に卒業後、即戦力として活躍できるよう専門分野においても基礎・応用からの実践教育を取り入れたカリキュラムとなっています。

2.科目編成(カリキュラム)の概要

科目編成は、共通一般科目・専門科目・選択科目です。

- (1) 共通一般科目: 人間力を高めること、職業人として必要なビジネス教養を身に付ける科目構成です。
- (2) 専門科目: 各科各コースの専門分野に即した科目構成です。
- (3) 選択科目: 語学／一般(検定対策)それぞれ選択します。



学校法人 中村学園

国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校

2025 年度夜間部 2 年 ホテル・ブライダル科

進級・卒業基準単位

		1年			2年			2年間 合計
		前期	後期	小計	前期	後期	小計	
必修	共通科目	14	12	26	8	6	14	40
	専門科目	1	5	6	2	2	4	10
	企業実習	0	4	4	0	4	4	8
合 計		15	21	36	10	12	22	58

実習：各年 4 単位を必須とし、2 年間で計 8 単位取得する。

履修科目・単位一覧

実務経験のある教員による科目

1年前期					1年後期					2年前期					2年後期																
科目名					科目名					科目名					科目名																
区分					区分					区分					区分																
単位					単位					単位					単位																
時間数					時間数					時間数					時間数																
必修科目	夜間部共通必修科目	キャリアデザインⅠ	演	1	15	キャリアデザインⅡ	演	3	45	キャリアデザインⅢ	演	1	26	キャリアデザインⅣ	演	1	26														
		パソコンⅠ	演	1	15	パソコンⅡ	演	1	15	パソコンⅢ	演	1	26	パソコンⅣ	演	1	26														
		Hotel EnglishⅠ	演	1	15	Let's Speak EnglishⅠ	演	1	15	Let's Speak EnglishⅡ	演	1	26	イングリッシュコミュニケーション	演	1	26														
		宿泊サービス実習Ⅰ	演	1	15	接客手話Ⅰ	演	1	15	接客手話Ⅱ	演	1	26	トラベルガイド	演	1	26														
		秘書検定対策Ⅰ	講	1	15	秘書検定対策Ⅱ	講	1	15	秘書検定対策Ⅲ	講	1	26																		
		料理解説Ⅰ	講	1	15	料理解説Ⅱ	講	1	15	料理解説Ⅲ	講	1	26																		
		飲料解説Ⅰ	演	1	15	飲料解説Ⅱ	演	1	15	ソムリエ講座	演	1	26	バーテンダー講座	演	1	26														
		F&Bサービス実習Ⅰ	演	2	30	F&Bサービス実習Ⅱ	演	2	30	中国語・事情	講	1	26	フォトデザイン	演	1	26														
		コミュニケーションⅠ	講	1	15	コミュニケーションⅡ	講	1	15																						
		HRS検定対策Ⅰ	講	1	15																										
		ユニバーサルマナー	講	1	15																										
		ブライダル総論	講	1	15																										
		業界ガイド(ホテル・ブライダル)	講	1	15																										
		小計					12					180					小計					6					156				
		選択科目	選択専門科目	【ホテル】				【ホテル】				【ホテル】				【ホテル】															
宿泊サービス実習Ⅱ	演			1	15	HRS検定対策Ⅲ	講	1	26	宿泊サービス実習Ⅲ	演	1	26																		
Hotel EnglishⅡ	演			1	15	レストランサービス実習Ⅰ	演	1	26	レストランサービス実習Ⅱ	演	1	26																		
ホテル総論	講			1	15																										
HRS検定対策Ⅱ	講			1	15																										
【ブライダル】						【ブライダル】				【ブライダル】																					
ブライダルファッション	演			1	15	ブライダルセールスⅠ	演	1	26	ブライダルセールスⅡ	演	1	26																		
ブライダルフラワー	演			1	15	ブライダルコーディネートⅠ	演	1	26	ブライダルコーディネートⅡ	演	1	26																		
BC検定対策	講			1	15																										
ブライダルフォト	演			1	15																										
※選択専門科目より4単位分選択					※選択専門科目より2単位分選択					※選択専門科目より2単位分選択																					
実用英語検定対策	講			1	15	実用英語検定対策	講	1	15																						
TOEIC対策						TOEIC対策																									
※語学選択より1単位分選択						※語学選択より1単位分選択																									
企業実習					実	4	120	企業実習					実	4	120																
小計					15	225	小計					9	195	小計					6	172											
1年前期 合計					15	225	1年後期 合計					21	375	2年前期 合計					10	260	2年後期 合計					12	328				
1年 合計					36					600					2年 合計					22					588						
2年間 総合計																	58					1,188									
行事・研修	1年前期					1年後期					2年前期					2年後期															
	オリエンテーション スポーツ大会					就職ガイダンス 中村学園祭 研修旅行					オリエンテーション スポーツ大会					中村学園祭															

2025 年度夜間部 2 年 デュアル科ホテル・ブライダルコース

進級・卒業基準単位

		1年			2年			2年間
		前期	後期	小計	前期	後期	小計	合計
必修	共通科目	14	12	26	8	6	14	40
	専門科目	1	5	6	2	2	4	10
	企業実習	0	14	14	0	14	14	28
合 計		15	31	46	10	22	32	78

実習：各年14単位を必須とし、2年間で計28単位取得する。

必修科目・単位一覽

実務経験のある教員による科目

1年前期					1年後期					2年前期					2年後期					
科目名		区分	単位	時間数	科目名		区分	単位	時間数	科目名		区分	単位	時間数	科目名		区分	単位	時間数	
必修科目 夜間部共通必修科目	キャリアデザインⅠ	演	1	15	キャリアデザインⅡ	演	3	45	キャリアデザインⅢ	演	1	26	キャリアデザインⅣ	演	1	26	キャリアデザインⅤ	演	1	26
	パソコンⅠ	演	1	15	パソコンⅡ	演	1	15	パソコンⅢ	演	1	26	パソコンⅣ	演	1	26	パソコンⅤ	演	1	26
	Hotel EnglishⅠ	演	1	15	Let's Speak EnglishⅠ	演	1	15	Let's Speak EnglishⅡ	演	1	26	イングリッシュコミュニケーション	演	1	26	イングリッシュコミュニケーションⅡ	演	1	26
	宿泊サービス演習Ⅰ	演	1	15	接客手帳Ⅰ	演	1	15	接客手帳Ⅱ	演	1	26	トラベルガイド	演	1	26	トラベルガイドⅡ	演	1	26
	秘書検定対策Ⅰ	講	1	15	秘書検定対策Ⅱ	講	1	15	秘書検定対策Ⅲ	講	1	26								
	料理解説Ⅰ	講	1	15	料理解説Ⅱ	講	1	15	料理解説Ⅲ	講	1	26								
	飲料解説Ⅰ	演	1	15	飲料解説Ⅱ	演	1	15	飲料解説Ⅲ	演	1	26								
	F&Bサービス演習Ⅰ	演	2	30	F&Bサービス演習Ⅱ	演	2	30	シムⅠ工講座	演	1	26	バーテンダー講座	演	1	26	バーテンダー講座Ⅱ	演	1	26
	コミュニケーションⅠ	講	1	15	コミュニケーションⅡ	講	1	15	中国語・事情	講	1	26	フォトデザイン	演	1	26	フォトデザインⅡ	演	1	26
	HRS検定対策Ⅰ	講	1	15																
	ユニバーサルマナー	講	1	15																
	ブライダル総論	講	1	15																
	業界ガイド(ホテル・ブライダル)	講	1	15																
	選択科目 選択専門科目					【ホテル】				【ホテル】				【ホテル】						
					宿泊サービス演習Ⅱ	演	1	15	HRS検定対策Ⅲ	講	1	26	宿泊サービス演習Ⅲ	演	1	26	レストランサービス演習Ⅰ	演	1	26
					Hotel EnglishⅡ	演	1	15	レストランサービス演習Ⅱ	演	1	26	レストランサービス演習Ⅲ	演	1	26	レストランサービス演習Ⅳ	演	1	26
					ホテル総論	演	1	15												
					HRS検定対策Ⅱ	講	1	15												
					【ブライダル】				【ブライダル】				【ブライダル】							
					ブライダルファッショ	演	1	15	ブライダルセールスⅠ	演	1	26	ブライダルセールスⅡ	演	1	26	ブライダルコーディネートⅠ	演	1	26
					ブライダルフラワー	演	1	15	ブライダルコーディネートⅡ	演	1	26	ブライダルコーディネートⅢ	演	1	26	ブライダルコーディネートⅣ	演	1	26
					BC検定対策	講	1	15												
					ブライダルフォト	演	1	15												
					※選択専門科目より4単位分選択				※選択専門科目より2単位分選択				※選択専門科目より2単位分選択							
					実用英語検定対策 TOEIC対策 ※語学選択より1単位分選択	講	1	15	実用英語検定対策 TOEIC対策 ※語学選択より1単位分選択	講	1	15								
実習					企業実習	実	14	420					企業実習	実	14	420				
	小計	15	225		小計	19	495		小計	2	52		小計	16	472					
	1年前期 合計	15	225		1年後期 合計	31	675		2年前期 合計	10	260		2年後期 合計	32	628					
計		1年 合計			46	900			2年 合計					78	888					
								2年間 総合計						32	1,768					

	1年前期	1年後期	2年前期	2年後期
行事・研修	オリエンテーション スポーツ大会	就職ガイダンス 中村学園祭 研修旅行	オリエンテーション スポーツ大会	中村学園祭

夜間部

ホテル・ブライダル科

デュアル科ホテル・ホテルブライダルコース

共通一般科目

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	キャリアデザインⅢ			科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 前期	単位数	前期： 1 単位	時間数	前期： 26 時間
担当	講師名：石神 直人				
	実務経験： 有・無				
授業概要	グローバル化や日本社会の変化に伴う人々の意識や価値観の変化も関係している中で、本講座では、時事問題解説ではなく、様々な分野をについて教養を深める講座を目指します。内容は経済、地域社会などと多岐にわたりますが、いずれも今後の社会人生活や世界を視野に入れるうえで重要な視点となります。				
到達目標	卒業後の社会人生活における問題点などがあった場合、自主的に解決もしくは相談できるような知識を持ち、より良いキャリアデザインを描けるようになってほしい。				
検定資格	なし・必修・任意 名称：				
教科書 教材	無し				
授業計画	1 社会人コミュニケーション①				
	2 社会人コミュニケーション②				
	3 社会人基礎（ビジネスマナー）				
	4 社会人基礎（コンプライアンス）				
	5 基礎教養（人生設計と資産プランニング）①				
	6 基礎教養（人生設計と資産プランニング）②				
	7 基礎教養（経済と金融）①				
	8 基礎教養（経済と金融）②				
	9 基礎教養（経済と金融）③				
	10 基礎教養（経済と金融）④				
	11 基礎教養（経済と金融）⑤				
	12 総合学習 振り返りとまとめ・期末テスト準備				
	13 期末テスト振り返り				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	パソコンⅢ・Ⅳ			科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 ☐ 前期・ ☐ 後期	単位数： 2 単位	前期： 1 単位 後期： 1 単位	時間数	前期： 26 時間 後期： 26 時間
担当	講師名：田中 みゆき				
	実務経験： ☐ 有・ ☐ 無	実務経験内容：千葉市 IT 講習、企業研修、大学（外部講師として情報リテラシーとデータリテタシー、MOS 試験対策の授業を担当）			
授業概要	社会人生活において必須となるパソコンスキルの向上を目指すだけではなく実務でパソコンを活用できる知識についても学んでいきます				
到達目標	Excel 応用関数の活用 PowerPoint の基本操作とプレゼンテーション資料の作成				
検定資格	なし ・ 必修 ・ ☒ 任意 名称： Microsoft Office Specialist Word2016				
教科書教材	USB（1 年次購入済み） Microsoft Excel 2016 基礎				
授業計画	1 Excel 基本操作、データの入力		1 PowerPoint 基本的なプレゼンテーションの作成		
	2 Excel 表の作成		2 PowerPoint 図形や SmartArt グラフィックの作成		
	3 Excel 数式の入力 いろいろな関数		3 PowerPoint 画像やワードアートの挿入 表の挿入		
	4 Excel 複数シートの操作		4 PowerPoint 特殊効果の設定		
	5 Excel 表の印刷 条件付き書式		5 PowerPoint グラフの作成 ノートと印刷設定		
	6 Excel グラフの作成		6 PowerPoint プレゼンテーションをサポートする機能		
	7 Excel データベースの利用		7 PowerPoint プレゼンの作成		
	8 Excel 便利な機能 入力規則		8 PowerPoint プレゼンの作成		
	9 Excel 応用関数		9 PowerPoint 動画や PDF に保存		
	10 総合問題		10 写真の加工と動画の作成		
	11 総合問題		11 アプリ間でデータを共有する		
	12 試験対策		12 試験対策		
	13 試験返却 講評		13 試験返却 講評		
成績評価方法	下記評価基準に基づく				
成績評価基準	A：評価試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 50%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 30%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 30%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	Let's Speak English II			科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 前期	単位数	前期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間
担当	Rhys				
	実務経験: 有・無	実務経験内容：			
授業概要	努力すれば、誰でも外国人と英語で話すことができます。簡単な重要な文と概念を、会話、リスニング、アクティビティを通じて練習します。 クラスはレベル別に分かれていますが、すべてのクラスはネイティブスピーカーによる英語のみで行われます。				
到達目標	日常の話題について簡単な英語でコミュニケーション。 学生はさまざまな国や文化を持つ人々とコミュニケーションをとることができます。				
検定資格	なし / 必須 / オプション 名前:				
教科書 教材	Speak Now Level 1 Student Book (Oxford)				
授業計画	1 Lesson 12 (Describing clothes) - Begin Lesson 13 (Asking about routines)				
	2 Continue Lesson 13 (Asking about routines) - Lesson 14 (Asking follow up questions)				
	3 Lesson 15 (Describing a sequence) - Begin Lesson 16 (Asking about ongoing activities)				
	4 Continue Lesson 16 (Asking about ongoing activities) - Lesson 17 (Describing a place)				
	5 Lesson 18 (Giving suggestions) - Begin Lesson 19 (Asking about locations)				
	6 Continue Lesson 19 (Asking about locations) - Lesson 20 (Giving Directions)				
	7 Lesson 21 (Asking about prices) - Begin Lesson 22 (Bargaining for a lower price)				
	8 Continue Lesson 22 (Bargaining for a lower price) - Lesson 23 (Asking about frequency)				
	9 Lesson 24 (Describing features) - Begin Lesson 25 (Talking about quantities)				
	10 Continue Lesson 25 (Talking about quantities) - Lesson 26 (Asking about needs)				
	11 Lesson 27 (Describing What I eat) - Review of lessons 12-27				
	12 Speaking Final Exam				
	13 Feedback and review				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 50%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 49%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	接客手話Ⅱ			科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 前期	単位数	後期：1 単位	時間数	後期：26 時間
担当	講師名：藤田敦子				
	実務経験：⑦・無	実務経験内容：手話講師・手話通訳士			
授業概要	ユニバーサルサービスとして接客における手話やコミュニケーション手段（指文字、読唇、筆談、補聴器、表情、ジェスチャー、音声など）について学び、体験する。手話単語は手話技能検定 6・5 級を中心におこなう。また、聴覚障がい者の基礎知識（医学的、社会的、心理的、文化的な側面）について学び、聴覚障がいのお客様に対してコミュニケーションがとれるようにする。				
到達目標	1. 聴覚障がい者の多様性と手話について理解をする 2. 聴覚障がい者を取り巻く環境および問題点について理解をする 3. 手話やそれ以外の様々なコミュニケーション方法があることを知り体験する。 4. 手話や多様なコミュニケーション方法を用いて簡単な会話ができるようになる。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ ⑦意 名称：手話技能検定 5 級				
教科書教材	手話技能検定公式テキスト 5・6・7 級（日本能率協会マネジメントセンター） 1 年次購入済み				
授業計画	1、聴覚障害者と法律 補助犬法・障害者差別解消法（合理的配慮）①手話：6 級単語（感情・動作） 指文字：ヤ行				
	2、聴覚障害者と法律 補助犬法・障害者差別解消法（合理的配慮）②手話：6 級総復習 指文字：ヤ行 RS				
	3、ろう文化 手話：5 級単語（疑問・時間） 指文字：ラ行 RP				
	4、デフリンピック 手話：5 級単語（自然・家族・趣味・程度） 指文字：ワ行 RP				
	5、耳の構造と補聴器・人工内耳 手話：5 級単語（基本動詞） 指文字：総合復習 RP				
	6、手話：5 級総復習 指文字：総合復習 RP				
	7、手話：都道府県① 指文字：総合復習 RP				
	8、手話：都道府県② 指文字：総合復習 RP				
	9、手話：都道府県③ 指文字：総合復習 RP				
	10、手話検定 5 級模試と答え合わせ①				
	11、手話検定 5 級模試と答え合わせ②				
	12、色々な話題提供：テーマに沿った話の手話を読み取る 覚えた手話を使ってみる				
	13、期末試験の返却と解説				
成績評価方法	下記評価基準に基づく				
成績評価基準	A：評価試験 90%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 65%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	秘書検定対策Ⅲ			科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	講義
実施期	2 年 前期	単位数	前期 ： 1 単位	時間数	前期： 26 時間
担当	講師名：株式会社 TEI 中村優子				
	実務経験： 有 ・ 無	実務経験内容：			
授業概要	秘書検定には職務知識、一般知識とマナー知識などが必要とされます。このクラスではワークやディスカッションによって社会人として職場で活かせる知識とスキルを身に付けます。				
到達目標	秘書検定 2 級合格を目指せる知識と技能の習得を目標とします。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称： 秘書検定 2 級				
教科書 教材	ユーキャンの秘書検定 2 ・ 3 級 速習テキスト & 問題集 カラー改訂 5 版（自由国民社）				
授業計画	1 オリエンテーション				
	2 秘書検定 3 級内容の振り返り				
	3 必要とされる資質・職務知識				
	4 ビジネススキル（仕事の進め方）				
	5 マナー・接遇①				
	6 マナー・接遇②				
	7 マナー・接遇③				
	8 ビジネススキル（問題解決）				
	9 マナー・接遇④				
	10 一般知識				
	11 技能①				
	12 技能②				
	13 まとめ				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験 85 %以上、出席率 90 %以上、平常点 優 B：評価試験 70 %以上、出席率 80 %以上、平常点 良 C：評価試験 60 %以上、出席率 60 %以上、平常点 可 D：評価試験 60 未満、出席率 60 未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	料理解説Ⅲ			科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	講義
実施期	2 年 前期	単位数	前期：1 単位	時間数	前期：26 時間
担当	講師名：寺田 宗高				
	実務経験： 有 ・ 無	実務経験内容： ホテル業界（外資系・日系）にて長年レストランサービスの実務経験あり。			
授業概要	ホテル・レストランにおける業務の中で、料理の最低限の知識は必要である。その中でも、フランス料理・中国料理・日本料理の知識・作り方など、基本的な事を習得できるようにする。 フランス料理・中国料理・日本料理の料理名や材料名を英語に訳す。				
到達目標	中国料理における、漢字の意味を理解し、どういう料理なのかがわかるようにする。 日本料理のコース料理を理解できるようにする。 フランス料理・中国料理・日本料理の英語訳ができるようにする。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	ホテルテキスト料飲Ⅰ レストラン・宴会編（ウイネット）（1 年次購入済み）				
授業計画	1 中国料理の概要説明と中華料理の違い・専門用語の読みと書き				
	2 前菜・フカヒレ・鮑料理料理の名前の漢字書き・漢字読み・日本語読み				
	3 蟹・蝦・鶏肉料理の名前の漢字書き・漢字読み・日本語読み				
	4 豚肉・牛肉・豆腐料理の名前の漢字書き・漢字読み・日本語読み				
	5 卵・野菜・おこげ料理の名前の漢字書き・漢字読み・日本語読み				
	6 点心・デザートの説明（45 分）と中国料理復習課題試験の実施（45 分）				
	7 日本料理の概要説明と特徴				
	8 会席料理の前菜（先付・お通し）・食前酒・お吸い物について				
	9 お造り・煮物について				
	10 焼き物・揚げ物について				
	11 蒸し物・酢の物・お食事について				
	12 専門用語・弁当等の説明（20 分）と日本料理復習課題実施（70 分）				
	13 試験問題返却と説明（中国料理と日本料理）				
成績評価 方法	6 で実施の復習課題と期末試験の評価と下記評価基準に基づく総合評価				
成績評価 基準	A：評価試験 85%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 65%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 30%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 30%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	ソムリエ講座			科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 前期	単位数	前期：1 単位	時間数	前期：26 時間
担当	講師名：松平 和宏				
	実務経験：有	実務経験内容：ホテル業界にて料飲部門（宴会・バー）実務経験あり。			
授業概要	ホテルにおけるソムリエの仕事と役割を理解し、 ワインの基礎知識、ワインのサービス法やテイasting法について学ぶ。				
到達目標	ホテルマンとしてのワインの基礎知識を持ち、継続して学習する意欲を高める。				
検定資格	なし				
教科書 教材	※配布資料有 日本ソムリエ協会 教本より抜粋				
授業計画	1 ソムリエとは何か。ホテルにおけるソムリエの仕事と役割について				
	2 酒類・ワイン概論				
	3 ブドウ栽培、ワイン醸造				
	4 スパークリング・ワインについて				
	5 世界のワイン産地 ヨーロッパ				
	6 世界のワイン産地 ニューワールド				
	7 ワインの管理と販売方法				
	8 ワインのサービス				
	9 ワインと健康、ワインと料理のペアリング				
	10 ワインテイastingの目的とその方法① スパークリング・ワイン、ロゼワイン				
	11 ワインテイastingの目的とその方法② 白ワイン、赤ワイン				
	12 ここまでの学習の復習				
	13 評価試験の解答および解説				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	中国語・事情			科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	講義
実施期	2 年 前期	単位数	前期：1 単位	時間数	前期：26 時間
担当	講師名：張 翼飛				
	実務経験：有・無	実務経験内容：			
授業概要	近年中国からの観光客が増えており、サービス業に就く学生たちが中国人、中国文化を知り、中国の民族や方言についても勉強していきます。来日する中国の観光客との簡単なコミュニケーションが取れるようにする。				
到達目標	中国語で簡単なコミュニケーション取れること。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書教材	中国語初歩の初歩（高橋書店）				
授業計画	1 中国語基本母音と子音および四声の練習。				
	2 中国の地図、近代歴史と民族の紹介。				
	3 基本の言葉（出会いと別れ、お礼とお詫びなど）及び数字の言い方を学習。				
	4 中国年間行事の紹介。				
	5 動詞述語文を学習。				
	6 中国人恋愛観と結婚観の紹介。				
	7 形容詞述語文を学習。				
	8 中国四大料理と食事マナーの紹介。				
	9 名詞述語文を学習。				
	10 中国人に送ってはいけないプレゼントの紹介。				
	11 ホテルでよく使う中国語会話練習。				
	12 映画や CD を使いながらリスニングの練習。				
	13 期末試験問題の解答と解説。				
成績評価方法	下記評価基準に基づく				
成績評価基準	A：評価試験 90%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 70%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 50%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 50%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	キャリアデザインⅣ			科目区分	共通科目
対象	夜間部ホテル・ブライダル科／デュアル科ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 後期	単位数	後期：1 単位	時間数	前期：26 時間
担当	講師名：柳堀 絵里菜				
	実務経験：有・無				
授業概要	社会人生活において必須となるコミュニケーション能力やチームワーク力やお客様対応に向けての知識について学んでいきます。				
到達目標	前期学んだことを活かし、より体を動かしながら、卒業後の社会人生活における問題点などがあった場合、自主的に解決もしくは相談できるような知識を持ち、より良いキャリアデザインを描けるようになってほしい。				
検定資格	なし・必修・任意 名称：				
教科書 教材	無し				
授業計画	1 学園祭に向けて①				
	2 学園祭に向けて②				
	3 学園祭に向けて③				
	4 学園祭に向けて④				
	5 学園祭に向けて⑤				
	6 学園祭振り返り				
	7 観光業界講座①				
	8 観光業界講座②				
	9 観光業界講座③				
	10 観光業界講座④				
	11 観光業界講座⑤				
	12 総合学習 振り返りとまとめ・期末テスト準備				
	13 期末テスト振り返り				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	イングリッシュコミュニケーション			科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 後期	単位数	後期：1 単位	時間数	後期：26 時間
担当	講師名：湊 さやか				
	実務経験：有・無	実務経験内容：英会話教室で英語講師の実務経験あり。J-SHINE 資格保有。			
授業概要	皆に馴染みのあるディズニー映画のセリフから、英会話で使えるフレーズを覚えましょう。 ①前後も含めて会話の流れで覚える ②実際に使う文の形で覚える ③自分で文を作り、声に出して言う また、フレーズの含まれる文中の文法事項もしっかり解説していきます。				
到達目標	授業内で覚えるフレーズを、私生活の実際の場面で使いこなせるようになる。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：TOEIC・実用英語技能検定				
教科書教材	プリント配布（魔法の暗記術！ディズニー映画で身につくそのまま使える英会話フレーズ）				
授業計画	1. 「リトル・マーメイド」 フレーズの確認/文法解説/口頭練習/自分で文を作る/発表				
	2. 「アラジン」 フレーズの確認/文法解説/口頭練習/自分で文を作る/発表				
	3. 「塔の上のラプンツェル」 フレーズの確認/文法解説/口頭練習/自分で文を作る/発表				
	4. 「モアナと伝説の海」 フレーズの確認/文法解説/口頭練習/自分で文を作る/発表				
	5. 「ズートピア」 フレーズの確認/文法解説/口頭練習/自分で文を作る/発表				
	6. 「美女と野獣」 フレーズの確認/文法解説/口頭練習/自分で文を作る/発表				
	7. 「アナと雪の女王」 フレーズの確認/文法解説/口頭練習/自分で文を作る/発表				
	8. 「ライオン・キング」 フレーズの確認/文法解説/口頭練習/自分で文を作る/発表				
	9. 「リメンバー・ミー」 フレーズの確認/文法解説/口頭練習/自分で文を作る/発表				
	10. 「トイ・ストーリー」 フレーズの確認/文法解説/口頭練習/自分で文を作る/発表				
	11. 今まで学習したフレーズを使ってスキット（寸劇）を作成				
	12. スキット（寸劇）の練習				
	13. 発表、まとめと振り返り				
成績評価方法	下記評価基準に基づく				
成績評価基準	A：評価試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	トラベルガイド			科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 後期	単位数	後期：1 単位	時間数	後期：26 時間
担当	講師名：立石 智之				
	実務経験：有	実務経験内容：旅行会社の営業及びコールセンターにて実務経験あり。			
授業概要	様々なお客様に携わる中で全国各地の観光地や郷土料理、県民性を理解することは非常に大事です。この授業では 47 都道府県から有名な観光地・施設・お土産など幅広い内容を学習し、接客をした際の会話の糸口となる事柄を学びます。「その他の雑学的な内容」が多いですが楽しんで行きましょう！				
到達目標	お客様と会話する中で、その人に合わせた話題提供や共通項をもって話すことが出来る。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	なし (適宜プリントを準備します)				
授業計画	1 授業概要の説明、自己紹介				
	2 方面別の特徴、観光地、県民性、郷土料理、名物など（北海道）				
	3 方面別の特徴、観光地、県民性、郷土料理、名物など（東北）				
	4 方面別の特徴、観光地、県民性、郷土料理、名物など（北陸）				
	5 方面別の特徴、観光地、県民性、郷土料理、名物など（関東）				
	6 方面別の特徴、観光地、県民性、郷土料理、名物など（中部）				
	7 方面別の特徴、観光地、県民性、郷土料理、名物など（関西）				
	8 方面別の特徴、観光地、県民性、郷土料理、名物など（中国・四国）				
	9 方面別の特徴、観光地、県民性、郷土料理、名物など（九州・沖縄）				
	10 ロールプレイ①（地方のお客様が来た時の会話のきっかけ）				
	11 ロールプレイ②（地方のお客様が来た時の会話のきっかけ）				
	12 期末試験前のまとめ、復習				
	13 テスト返却、解答、解説				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験及び授業理解度 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験及び授業理解度 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験及び授業理解度 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験及び授業理解度 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	バーテンダー講座			科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 後期	単位数	後期：1 単位	時間数	後期：26 時間
担当	講師名：高須 孝一				
	実務経験： 有 ・ 無	実務経験内容:ホテル業界でのレストランサービス実務経験及びバーテンダーとして 8 年間の勤務経験あり。			
授業概要	ホテルにおけるバーテンダー業務を理解する。カクテルテクニックの技術理解と実践を行い、技術の向上を図ってゆく。学習理解のまとめとして、自己のオリジナル・カクテルの創作をし、バーテンダー技術の理解とする				
到達目標	オリジナル・カクテルの創作をもって、自己の感性を発揮して 2 年間の学習の総決算とする。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書教材	NBA 新オフィシャル・カクテルブック（柴田書店）				
授業計画	1・2 BAR 業界/カクテル技法				
	3・4 シェーキング/応用・演習				
	5・6 デコレーション技法/応用・演習				
	7・8 カクテル解読①				
	9・10 カクテル解読②				
	11・12 レシピ考察①				
	13・14 レシピ考察②				
	15・16 レシピ考察③				
	17・18 実技練習①				
	19・20 実技練習②				
	21・22 実技練習③				
	23・24 オリジナル・カクテル作成				
	25・26 試験フィードバック				
成績評価方法	下記評価基準に基づく				
成績評価基準	A：評価試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	フォトデザイン			科目区分	共通科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 後期	単位数	後期：1 単位	時間数	後期：26 時間
担当	講師名：戸嶋 穂高				
	実務経験：有 無	実務経験内容：写真業界にて長年勤務。結婚式を中心に人物・建物・商品と幅広い撮影を行なっている。			
授業概要	写真および動画制作の基礎知識				
到達目標	スマートフォンおよび専門機材を利用しての作品制作を完遂する				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	1 復習 構図・三層構造・ポートレート				
	2 商品撮影をしてみよう				
	3 写真に文字を入れてみよう				
	4 動画 CM を作ってみよう（絵コンテ）				
	5 動画 CM を作ってみよう（撮影）				
	6 動画 CM を作ってみよう（編集）				
	7 感動のメカニズムとは				
	8 動画制作その 2－1				
	9 動画制作その 2－2				
	10 動画制作その 2－3				
	11 まとめ				
	12 ワークショップ・テスト対策				
	13 試験返却・振り返り				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験 85%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 75%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 60%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 60%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

シラバス(授業計画)

科目名	企業実習			科目区分	実習
対象	夜間部ホテル・ブライダルコース			授業形式	実習
実施期	2 年 前期・後期	単位数	4 単位	時間数	年間 120 時間
担当	企業担当者				
	実務経験： 有 ・ 無	各企業現場指導者より			
授業概要	ホテル・ブライダル企業、に出向き、接客をはじめとする業務を実際の体験を通して理解する。 精神的な成長かつ技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。				
到達目標	・ 社会人としてのマナーの習得 ・ 実践業務を学び、知識・技術の向上				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	【実習内容】 各企業の館内及び施設見学、接客ルールやマナーを学ぶ 【ホテル】 ・ レストランサービス（朝・昼・夜） ・ 宴会サービス ・ バンケットサービス ・ ロビーサービス ・ 客室サービス 【ブライダル】 ・ ブライダルプランナー／アシスタント ・ 音響、照明、映像オペレーター／アシスタント ・ 衣裳アシスタント ・ ウェディングキャスト ・ ゲストリレーション				
成績評価 方法	実習報告手帳に基づく				
成績評価 基準	【年間実習時間】 R：実習修了時間 120 時間以上 D：実習修了時間 120 時間未満				

学生へのメッセージ

シラバス(授業計画)

科目名	企業実習			科目区分	実習
対象	デュアル科 夜間部ホテル・ブライダルコース			授業形式	実習
実施期	2年 前期・後期	単位数	14 単位	時間数	年間 420 時間
担当	企業担当者				
	実務経験： ☒ ・ 無	各企業現場指導者より			
授業概要	ホテル・ブライダル企業、に出向き、接客をはじめとする業務を実際の体験を通して理解する。 精神的な成長かつ技術的な成長を成し遂げて、社会に出る為の準備を目的とする。				
到達目標	・ 社会人としてのマナーの習得 ・ 実践業務を学び、知識・技術の向上				
検定資格	☐ なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	【実習内容】 各企業の館内及び施設見学、接客ルールやマナーを学ぶ 【ホテル】 ・ レストランサービス（朝・昼・夜） ・ 宴会サービス ・ バンケットサービス ・ ロビーサービス ・ 客室サービス 【ブライダル】 ・ ブライダルプランナー／アシスタント ・ 音響、照明、映像オペレーター／アシスタント ・ 衣裳アシスタント ・ ウェディングキャスト ・ ゲストリレーション				
成績評価 方法	実習報告手帳に基づく				
成績評価 基準	【年間実習時間（デュアル科）】 R：実習修了時間 420 時間以上 D：実習修了時間 420 時間未満				

学生へのメッセージ

夜間部

ホテル・ブライダル科

デュアル科ホテル・ホテルブライダルコース

専門科目

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	HRS 検定対策Ⅲ			科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテルコース			授業形式	講義
実施期	2 年 前期	単位数	前期：1 単位	時間数	前期：26 時間
担当	講師名：高須 孝一				
	実務経験：有・無	実務経験内容：ホテルレストラン実務経験及びバーテンダーとして8年間の勤務経験あり。			
授業概要	正式名称「レストランサービス技能検定」、サービス関連では唯一の国家資格です。 1 年次には学科試験対策として、テキストの理解を深めていきます。				
到達目標	レストランサービス技能検定 3 級取得 過去の出題傾向を基本とし、2 年前期は料飲部全般の知識を身に付ける。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	「西洋料理 料飲接客サービス技法」（職業訓練教材研究会）				
授業計画	1 予約・解約/メニュー管理/救護方法/食事のサービスマナー/国際習慣①				
	2 予約・解約/メニュー管理/救護方法/食事のサービスマナー/国際習慣②				
	3 食文化				
	4 施設管理				
	5 苦情対応と遺失物の取り扱い				
	6 食品衛生/公衆衛生/食品衛生法①				
	7 食品衛生/公衆衛生/食品衛生法②				
	8 安全衛生				
	9 国家試験対策①				
	10 国家試験対策②				
	11 国家試験対策③				
	12 期末試験対策				
	13 期末試験フィードバック				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	レストランサービス演習Ⅰ・Ⅱ			科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 前期・後期	単位数： 2 単位	前期： 1 単位 後期： 1 単位	時間数	前期： 26 時間 後期： 26 時間
担当	講師名：大久保 昇				
	実務経験： 有・無	実務経験内容：ホテル業界にてバンケット・レストランサービス実務経験あり。			
授業概要	ホテル・レストランにおける業務の中で、洋食系のレストランでの基本的サービス（お客様のお迎え～オーダーテイク～ドリンクと料理のサービス～料理の下げ～お客様のお見送り～リセット）の一連の作業の動作を習得する				
到達目標	一連のレストランでのサービス動作や動きや言葉遣い等、基本的な部分を確実に習得する。 最終的には、ホテル・レストランサービス検定 3 級の合格を目指す。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称： テル・レストランサービス検定 3 級				
教科書 教材	料飲接客サービス技法（日本ホテル・レストランサービス技能協会）※1 年次購入済				
授業計画	1 授業の進め方と説明と注意事項。サーバーの使い方の確認。お迎え～水のサービスまでの練習説明。	1 お迎え～料理下げまでの一連の作業の復習練習			
	2 お迎え～水のサービスまでの実践練習	2 同上			
	3 同上	3 同上			
	4 同上	4 お客様お見送り～テーブルリセットまでの実践練習			
	5 オーダーテイク～シルバーセットの交換～ワインのサービスまでの実践練習	5 同上			
	6 同上	6 同上			
	7 同上	7 お客様お迎え～お客様お見送り～テーブルリセットまでの実践練習			
	8 お迎え～ワインサービスまでの実践練習	8 同上			
	9 同上	9 同上			
	10 同上	10 同上			
	11 パンサービス～料理サービス下げまでの実践練習	11 お客様お迎え～お客様お見送り～テーブルリセットまでの総合評価			
	12 同上	12 同上			
	13 同上	13 同上			
成績評価方法	下記評価基準に基づく				
成績評価基準	A：評価試験 85%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 65%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 60%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 30%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	ブライダルセールスⅠ			科目区分	選択専門科目
対象	夜間部　ホテルブライダル科			授業形式	演習
実施期	2 年　前期	単位数	前期　：　1 単位	時間数	前期　：　26 時間
担当	講師名：渡邊るり子				
	実務経験　： ☒ ・　無	ホテル館内装飾・ブライダルフローリストとして実務経験 30 年以上 フラワーショップ経営			
授業概要	ウェルカムスペースからウェディング装飾　・ブーケ・　ウェディング アイテムなどの　基礎知識　を学ぶ ブライダルフラワーに使用する様々な素材に触れながら　制作　演習しスキルアップする				
到達目標	すべてのアイテムの仕組みやメイン装花・　ブーケのデザイン　など　を理解し、お客様　の希望に添えるよう な打ち合わせができるようになる				
検定資格	☐ なし　・　必修　・　任意　　名称：				
教科書 教材	なし・コピーで対応				
授業計画	1 フローリストの仕事内容からお花の仕入しくみ お花　の　素材　、　観葉植物の管理　方法				
	2 ウェルカムスペース　ガーデンウェディング装飾　バルーン　を　入れる　装飾　ウェルカムボード				
	3 様々な式のあり方について　神前式の　榊からチャペルの装飾　ダズンローズ				
	4 メイン装花　高砂ソファەر　ゲスト装花フラワービュッフェ　ケーキ装花エディブルフラワー				
	5 プリザーブドフラワーのリングピロー				
	6 ウェディングブーケの由来とブートニア講義　コサージュとヘアード				
	7 一輪のお花からトス用ブーケ　クラッチブーケの演習				
	8 ウェディングブーケとアフターブーケ講義　ドライフラワー加工演習				
	9 ウェディングブーケ制作				
	10 洋装　用　仕上げ				
	11 和装用　ヘアードと　ブーケ　について				
	12 和装用仕上げ				
	13 お花の打ち合わせ演習				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験 85　%以上、出席率 90　%以上、平常点　優 B：評価試験 70　%以上、出席率 80　%以上、平常点　良 C：評価試験 60　%以上、出席率 60　%以上、平常点　可 D：評価試験 60　未満、出席率 60　未満、平常点　不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	ブライダルコーディネート I (衣装)			科目区分	専門科目
対象	夜間部ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
や	2 年 前期	単位数	前期 ： 1 単位	時間数	前期 ： 26 時間
担当	講師名：高橋 之子				
	実務経験 ： 有 ・ 無	実務経験内容：ホテル美容室 ・ 美容学校教員			
授業概要	和装、洋装と合わせて、総合的に婚礼衣装の選択が出来るスキルを身に付ける。 日本の伝統文化「着物の歴史、通過儀礼の装いや女性として身に付けるべき基礎知識を学ぶ。				
到達目標	和と洋の婚礼衣装の知識を身に付けたスキルの高いブライダルプランナーやコスチュームコーディネーターを目指す。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	日本ドレスコーディネーター 育成プログラム				
授業計画	1 ウエディングドレスプランナーの仕事の流れを演習する。ドレスコード確認				
	2 ドレスの扱いの仕方を演習。(ドレスフィッティング)				
	3 スタイリストのつもりで相モデルの衣裳を選んで見る。(ウエディングドレス・カラードレス) 共に				
	4 ドレス着用 相モデル実習 (洋装小物も使用)				
	5 新郎の洋装について、洋装の種類と各部位の名称、素材、 小物等				
	6 両親、列席者の衣裳、たたみ方、手入れ方法、立ち居振る舞い				
	7 和装婚礼衣装の選択 衣裳の名称、特徴 帯・小物				
	8 接客業務の基礎知識 (着せ方、たたみ方)				
	9 式場・挙式スタイル・披露宴内容に合わせたコーディネート演習				
	10 洋装挙式の準備の仕方 洋装小物・ベール準備				
	11 洋装挙式スタイル総仕上げ				
	12 和装挙式準備の仕方 和装小物・かつら準備				
	13 和装挙式スタイル総仕上げ				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 A B：評価試験 70%以上、出席率 80%以上、平常点 B C：評価試験 60%以上、出席率 60%以上、平常点 C D：評価試験 60%未満、出席率 60%未満、平常点 D				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	宿泊サービス演習Ⅲ			科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 後期	単位数	後期：1 単位	時間数	後期：26 時間
担当	講師名：沼田 祐佳				
	実務経験：有・無	実務経験内容：ホテル宿泊業務 実務経験あり			
授業概要	フロントリザベーション及びオフィス業務の理解を深める。客室稼働率や宿泊料金の計算方法を学ぶと共に、宿泊部門の重要な数値を理解する事で、各現場オペレーションの在り方を考えられる思考を育てる。				
到達目標	ホテルの料金システムを理解すると共に、予約業務における電話対応の実践を行う。 更に宿泊管理システム（PMS）を学ぶ事によって、現場での即戦力として活躍できる人材を目指す。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	ホテルテキスト宿泊Ⅰ フロント・オフィス編（ウィネット）				
授業計画	1 授業概要の説明/フロント・オフィスの組織と業務 客室のタイプと料金				
	2 リザベーション業務① 予約業務 予約の種類・予約の手順				
	3 リザベーション業務② 電話予約実践練習 個人予約				
	4 リザベーション業務③ 電話予約実践練習 団体予約 予約のキャンセル及び変更				
	5 リザベーション業務④ 宿泊管理システム 宿泊予約作成				
	6 リザベーション業務⑤ 宿泊管理システム 電話予約と予約作成 実践				
	7 電話予約実技テスト				
	8 レセプション業務① ルームアサインメント チェックイン業務				
	9 レセプション業務② 宿泊中の業務と条件の変更				
	10 キャッシャー業務① チェックアウト業務と会計業務				
	11 キャッシャー業務② 宿泊料金の計算				
	12 授業の振り返りと期末試験対策				
	13 期末テストのフィードバック・まとめ				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 60%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 40%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 40%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	ブライダルセールスⅡ（プランニング）			科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 後期	単位数	前期：1 単位	時間数	後期：26 時間
担当	講師名：柳堀 絵里菜				
	実務経験： ☒ ・無	実務経験内容：ホテルにてウエディングプランナー、宴会・レストランサービスの経験有り			
授業概要	新郎新婦に合わせたサービス・商品のご提案をするために、ロールプレイングを通してお2人の思いや背景をヒアリングし、プランニングしていく手法を学びます。				
到達目標	新郎新婦へ適切な新規接客ができるよう実践力を養う。 お客様のニーズを汲み取る「コミュニケーション能力」、お客様に合ったサービス・商品を企画する「プランニング能力」、お客様にわかりやすく提案・説明し、承諾を得る「プレゼンテーション能力」を身につける。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ ☐ 任意 名称：				
教科書 教材	なし				
授業計画	1【プランニングプロセスの理解】・テーマウエディングとは				
	2【プランニングプロセスの理解】・テーマウエディングの組み立て方				
	3【プランニングプロセスの理解】・新郎新婦に合わせた提案				
	4【ヒアリング】・「ヒアリング」とは、その重要性				
	5【ヒアリング】・嗜好性の把握 ニーズとウォンツ				
	6【プランニング】・プランニングプロセスとは				
	7【プランニング】・具体的提案内容の立案				
	8【マーケティング】 マーケティングとは・ブライダル市場について（規模・特性）				
	9【ブライダルにおけるマーケティング手法】 ・マーケティングのステップ・4P 戦略、STP マーケティング、3C 分析、SWOT 分析				
	10【プロモーションについて】 ・集客するためのツール（雑誌・TV・ポータルサイト・WEB サイト・SNS など）				
	11【プロモーションについて】・ブライダルフェアの目的、企画				
	12 期末テストに向けて振り返り				
	13 テスト返却 振り返り				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験 85%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 75%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 60%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 50%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				

25 年度シラバス（授業計画）

科目名	ブライダルコーディネートⅡ（カラー）			科目区分	専門科目
対象	夜間部 ホテル・ブライダルコース/デュアル科 ホテル・ブライダルコース			授業形式	演習
実施期	2 年 後期	単位数	後期：1 単位	時間数	後期：26 時間
担当	講師名：田中 菜々子				
	実務経験：④・無	実務経験内容：専門学校において12年間色彩授業担当。各種団体、カルチャー、自宅教室でカラー講座開催。また前職を活かしてフラワー、アクセサリー教室を主宰。			
授業概要	カラーコーディネートの基礎から応用までを実践的に学びます。様々なシーンとクライアントを想定した色彩の活用、ブライダルプランナーとしてカラーアドバイザーの視点を持ったアドバイスができる力を養います。またカラーユニバーサルデザインを学び「色覚の多様性」を社会に広めSDGsの活動に色を通して貢献できるように意識を高めます。				
到達目標	様々なシーンでカラーを効果的に使う知識と手法を習得し、ブライダルプランナーとしてのカラーコーディネート力を養い、色彩活用ライフケアカラー検定色彩学 2026 年 2 月(任意) 習得を目指します。				
検定資格	なし ・ 必修 ・ 任意 名称：				
教科書 教材	色彩活用ライフケアカラー検定公式テキスト色彩学（日本カラーコーディネーター協会） 配色カラーカード 199a(日本色研)				
授業計画	1 オリエンテーション・1 章ライフケアカラー				
	2 2 章 色の性質と表現				
	3 2 章 色の性質と表現				
	4 3 章 色の心理的効果				
	5 3 章 色のイメージと効果				
	6「皆が見やすい色」カラーユニバーサルデザイン				
	7 4 章 色の組み合わせ(基本)				
	8 5 章 色の組み合わせ(応用)				
	9 カラーワーク（着彩）				
	10 配色演習 1（テーブルコーデ等）				
	11 配色演習 2（テーブルコーデ等）				
	12 期末試験対策				
	13 自分の色の傾向(プチパーソナルカラー)				
成績評価 方法	下記評価基準に基づく				
成績評価 基準	A：評価試験 80%以上、出席率 90%以上、平常点 優 B：評価試験 70%以上、出席率 80%以上、平常点 良 C：評価試験 50%以上、出席率 60%以上、平常点 可 D：評価試験 50%未満、出席率 60%未満、平常点 不可				