

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	ブライダル概論Ⅴ		<b>曜日・時間</b>	月、金 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	4単位・60単位	
<b>対象学生</b>	ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
1年次で習得した基礎知識をベースに、より現場を重視した応用力を身に付ける					
<b>授業方法・形態</b>	講義・実習				
ロールプレイングを中心に現場力を身につける。実際のドレスショップを利用し疑似体験する。					
<b>担当講師実務経験</b>					
・ドレスショップ勤務15年					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	両親の衣裳・留袖の合わせ方		601/和室		
2	ドレスコード①		601/和室		
3	ドレスコード②		601/和室		
4	列席者衣裳		601/和室		
5	トータルコーディネート①		601/和室		
6	トータルコーディネート②		601/和室		
7	接客用アテンドテクニック		601/和室		
8	衣装選択のアドバイス		601/和室		
9	受付対応ローブレ		601		
10	電話予約		601		
11	リアルウェディング反省・片付け		601		
12	ブライズメイド・アッシャー・子供用①		601		
13	ブライズメイド・アッシャー・子供用②		601		
14	試験対策		602		
15	前期試験		603		
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>					
<b>教科書・参考書</b>					
書名： 日本のドレスコーディネーター育成プログラム		著者： ウエディングスビューティフルジャパン		出版社：株式会社ジャスマック	
書名：		著書：		出版社：	

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	手話	<b>曜日・時間</b>	火 5, 6限
<b>必修・選択</b>	必修	<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間
<b>対象学生</b>	ホテル観光学科 ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年
		<b>学期</b>	後期

### 授業の概要、科目のねらい・到達目標

聴覚障害の理解・コミュニケーション方法を学ぼう。  
ホテル・ブライダルにおける聴覚障害者のお客様と少しでもコミュニケーションが取れるように手話を習得しましょう。

### 授業方法・形態

学科・実習

目と目を合わせて、手話を学ぶ

### 担当講師実務経験

・大分県聴覚障害者者協会 担当講師

授業計画・内容		使用教室(変更時)	備品
1	手話テキスト「ステップ1・2」 聞こえないってどんなこと? 「問1～問5」		
2	手話テキスト「ステップ3・4」 聞こえないってどんなこと? 「問6～問9」		
3	手話テキスト「ステップ5・6」 聞こえないってどんなこと? 「問10～問11」		
4	手話テキスト「ステップ7・8」 聞こえないってどんなこと? 「問12～問15」		
5	手話テキスト「ステップ9」		
6	手話テキスト「ステップ10」		
7	会話練習「レストラン」「観光施設」①		
8	会話練習「レストラン」「観光施設」②		
9	「こんなことに困ったら、こんな方法で対応」・復習①		
10	「こんなことに困ったら、こんな方法で対応」・復習②		
11	別紙テキスト「第1手話の成り立ち(1)」		
12	別紙テキスト「第2手話の成り立ち(2)」		
13	別紙テキスト「第3手話の成り立ち(3)」		
14	まとめ		
15	定期試験		

### 成績評価の方法・基準

「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。

### 受講生へメッセージ

手話表現のみだけでなく、手話も含め聴覚障害者が抱える問題も学んで欲しいです。

### 教科書・参考書

書名： 「手話テキスト」	著者：	出版社：社会福祉法人 大分県聴覚障害者協会
書名： 「手話の成り立ち」	著書：	出版社：社会福祉法人 大分県聴覚障害者協会

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	ブライダルゼミⅢ		<b>曜日・時間</b>	月 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
接客業を目指す上で必要なチームワーク力・コミュニケーション能力を身に付けることを目的とする「グループワーク」をメインとしたカリキュラム。また、外部講師を招き現場での即戦力になる為に必要な事を学ぶことで、専門学生である自覚と自信を付け社会人へ向けて活かしていくことをねらいとする。					
<b>授業方法・形態</b>	グループワーク・発表				
各班ごとでの研究・資料作成・班全員での発表・発表時の評価					
<b>担当講師実務経験</b>					
・結婚式場でドレスコーディネーターとして14年勤務。					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	オリエンテーション				
2	キャリア講師より面談				
3	探求の時間 ①			パソコン	
4	" ②			パソコン	
5	" ③			パソコン	
6	" ④			パソコン	
7	" ⑤			パソコン	
8	" ⑥			パソコン	
9	" ⑦			パソコン	
10	" ⑧			パソコン	
11	" ⑨ 発表・試験			パソコン、プロジェクター、ビデオ	
12	明日香祭について			1年生と合同	
13	明日香祭について			1年生と合同	
14	明日香祭について			1年生と合同	
15	半期まとめ				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>					
<b>教科書・参考書</b>					
書名:		著者:		出版社:	
書名:		著書:		出版社:	

## ブライダル学科 シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービスⅤ (実技)		曜日・時間	金 5,6限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光学科 ブライダル学科	開講学年	2年	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
1. 1年次の復習、ならびにテーブルサービスの一連の作業が更に正しく行うことができる。 2. HRS3級、またはそれ以上の級の取得を目標に、ホテル・レストランサービスの基礎を習得する。					
授業方法・形態	実習				
・接客基礎演習                                  ・サービス技術取得練習                                  ・HRS3級実技試験対策					
担当講師実務経歴					
・国内、国際線キャビンアテンダント7年    ・ワインカフェレストラン経営12年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	接客基礎		601	テキスト	
2	什器備品の知識		〃	備品一式	
3	食器の取扱い、テーブルクロス の扱い		〃	プレート、テーブルクロス	
4	ナプキンフォールド		〃	ナプキン	
5	サービストレイ、プレートサービス		〃	サービストレイ、プレート	
6	サーバーの取扱い、パンサービス、水サービス		〃	サーバー、パンバスケットなど	
7	総合演習		〃	備品一式	
8	レストランサービス朝食(コーヒー練習)		〃	〃	
9	レストランサービス昼食(ワインサービス)		〃	〃	
10	レストランサービス夕食		〃	〃、DVD	
11	総合練習		〃	〃	
12	食前酒、カクテルの扱い		〃	カクテルシェイカー、グラス	
13	フルーツカッティング		〃	フルーツ、ナイフ	
14	ワインサービス		〃	ワイン、ソムリエナイフ	
15	総合演習		〃	備品一式	
成績評価の方法・基準		「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。			
受講生へメッセージ		実技練習はとても楽しいですよ！接客係の技術だけでなく、お客様になったときどう応対すれば相手が嬉しいかというマインドも一緒に経験しましょう。			
教科書・参考書					
書名：レストランサービススタンダードマニュアル		著者：一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会	出版社：一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会		
書名：		著書：	出版社：		

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	ホテルレストランサービスVI (学科)		<b>曜日・時間</b>	水 3, 4限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光学科 ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
1. 1年次のホテル・レストランサービスの復習と確認。 2. ホテル・レストランサービスの基礎を身に付ける。 3. 8月に行われるHRS3級筆記試験に合格する。					
<b>授業方法・形態</b>	講義				
・講義 ・過去問題分析 ・問題挑戦					
<b>担当講師実務経験</b>					
・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ワインカフェレストラン経営12年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	過去問題分析とマーキング			テキスト、過去問題	
2	過去問題分析とマーキング		〃	〃	
3	チーズとワインの見学		〃	テキスト	
4	第3章 宴会とレストランサービス		〃	〃	
5	第2章 接客の基本		〃	〃	
6	第1章 食材・飲料等の基礎知識		〃	〃	
7	第4章 食文化		〃	〃	
8	第5章 施設管理		〃	〃	
9	第6章 苦情対応・遺失物		〃	〃	
10	総復習		〃	過去問題	
11	食品衛生・公衆衛生・安全衛生		〃	テキスト	
12	模擬試験		〃	過去問題	
13	集中検定対策		〃	〃	
14	集中検定対策		〃	〃	
15	集中検定対策		〃	〃	
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	2年生の8月に筆記試験があります。合格すれば二次の実技試験に進めます。一緒に合格まで頑張りましょう！就職前に再度HRSについての確認を行いましょう。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名：西洋料理接客サービス技法		著者：日本ホテル・レストランサービス技能協会		著者：日本ホテル・レストランサービス技能協会	
書名：		著書：		出版社：	

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	ホテルレストランサービス(HRS) 総合演習		<b>曜日・時間</b>		水 5, 6限
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>		2単位・30時間
<b>対象学生</b>	ホテル観光学科 ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
ホテルレストランサービス技能検定(HRS)筆記試験合格を目指す。ホテル・レストランでの対応に関するより深い知識、高度な技術を学び、就職後における実践を視野に入れる。					
<b>授業方法・形態</b>	講義・演習				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・問題集の中の問題を多く解く</li> <li>・難しい部分をとりまとめ理解していく。(講義含む)</li> </ul>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ワインカフェレストラン経営20年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	過去問題の傾向と対策、一問一答集配布 (2H)		11F	一問一答集配布	
2	第1章 食材・飲料等の基礎知識 確認 (2H)		〃		
3	第2章 接客の基本 確認 (2H)		〃		
4	第3章 宴会とレストランサービス 確認 (2H)		〃		
5	第4章 食文化 (2H)		〃		
6	第5章 施設管理 (2H)		〃		
7	第6章 苦情対応・遺失物 (2H)		〃		
8	第7章 食品衛生・公衆衛生 (2H)		〃		
9	第8章 安全衛生 (2H)		〃		
10	第1章 食材・飲料等の基礎知識 再確認 (2H)		〃		
11	第2章 接客の基本 確認 再確認 (2H)		〃		
12	第7章 食品衛生・公衆衛生 再確認 (2H)		〃		
13	模擬試験 (2H)		〃		
14	集中検定対策 (2H)		〃		
15	定期試験 (2H)		〃		
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	100問で、60点以上で合格です。国家資格です！頑張りましょう。 ※注:採点方法は減点法です。 正答数－誤答数＝得点 になります。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名:西洋料理接客サービス技法		著者:日本ホテル・レストランサービス技能協会		著者:日本ホテル・レストランサービス技能協会	
書名:		著書:		出版社:	

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	ブライダルマーケティング		<b>曜日・時間</b>	火 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	2単位 30時間	
<b>対象学生</b>	ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
ブライダル全般における市場とは。 更にマーケティング「集客」の在り方、社会に役立つ知識を身に付ける。					
<b>授業方法・形態</b>	講義				
・市場環境・マーケットとは。 ・これからの時代で結婚式場運営に必要なマーケティング戦力とは。(各業界から講師を招聘)					
<b>担当講師 実務経験</b>					
結婚式場総支配人8年。 ・ドレスショップ執行役員10年。					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	自己目標 講義内容について 質疑応答 (2H)		601		
2	現状のブライダル市場とは (2H)		601		
3	ブライダルのビジネスマーケットとは (2H)		601		
4	大分県内のブライダルマーケット(外部講師) (2H)		601	プロジェクター	
5	前回授業の講師に学ぶ各個人プレゼンテーション (2H)		601		
6	ブライダルマーケットはどうなっていくのか (2H)		601		
7	お客様はどの様に変化していくか (2H)		601		
8	現役ブライダルプランナーによるセミナー(外部講師) (2H)		601		
9	ビジネスにおけるマーケティングとは (2H)		601		
10	自社独自のマーケティングの構築とは1 (2H)		601		
11	自社独自のマーケティングの構築とは2 (2H)		601		
12	自社によるブランドマネジメントとは1 (2H)		601		
13	自社によるブランドマネジメントとは2 (2H)		601		
14	前期のまとめ (2H)		601		
15	前期定期試験 (2H)		601		
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	ブライダルマーケット及びマーケティングを勉強することにより、自分が目指す就活に役立ててほしい。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名: ゼクシー		著者:	出版社:リクルート		
書名:		著書:	出版社:		

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	テーブルコーディネートⅠ		<b>曜日・時間</b>	火 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	必修		<b>単位・時間数</b>	1単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光学科 ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>1、講義では、ホテル・レストラン等観光業界における食空間のコーディネートデザイン基礎知識を学ぶ。                  2、実習では、頭で描いたイメージを表現できるように段階的に課題を与え作成する。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義と実習				
<p>・テーブル基礎知識                  ・現場における実例                  ・パーソナルスペースをつかむ                  ・器の選択                  ・小物類の選択                  ・課題に沿ったセッティングⅠ・Ⅱ</p>					
<b>担当講師実務経験</b>					
<p>・テレビ番組やコマーシャルなどの撮影で、テーブルコーディネートの撮影協力を現在まで12年                  ・ホテルでテーブルコーディネート、接客指導5年</p>					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	オリエンテーション(フードビジネスにおけるコーディネート実例等) (2H)		11F	パワーポイント	
2	講義)テーブルセッティング専門用語、基礎知識 (2H)		〃	プリント	
3	講義)テーブルリネン基礎知識(種類・素材・サイズ) (2H)		〃	〃	
4	講義) 〃 (カジュアル, フォーマル) (2H)		〃	〃	
5	講義)グラス、カトラリー(シルバー)、洋食器の知識 (2H)		〃	〃	
6	講義)モーニングの知識 (2H)		〃	〃	
7	講義)テーブルコーディネート イメージ&ビジュアル (2H)		〃	〃	
8	講義)器の揃え方 (2H)		〃	〃	
9	講義)ランチ、ブランチの知識 (2H)		〃	〃	
10	実習)セッティング基礎の実践 (2H)		校外	各自デジカメ等持参	
11	実習)ナブキンワークに挑戦(食器との相性) (2H)		〃	〃	
12	実習)ナブキン、フィギュアを使ってセッティング (2H)		〃	〃	
13	実習)課題Ⅰモーニング1.2 (2H)		〃	〃	
14	実習)課題Ⅱブランチ、ランチ1.2 (2H)		〃	〃	
15	前期試験 (2H)			パワーポイント等	
<b>成績評価の方法・基準</b>		「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。			
<b>受講生へメッセージ</b>		「テーブルコーディネート」あまりなじみがない言葉かもしれませんが。最近では「食空間コーディネート」としてホテル、レストランをはじめサービス業全般でのプロデュースやアドバイザーとして活躍の場が広がっています。コーディネートの知識、テクニックを基礎からしっかり学んでいきましょう。			
<b>教科書・参考書</b>					
書名:		著者:		出版社:	
書名:		著書:		出版社:	



## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	接客サービスマナー		<b>曜日・時間</b>	木 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	選択必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光学科 ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>卒業後の就職「社会人」に向けて、現実的な実践を主に行う。12月に行われるリアルウェディングにおいても発揮することが出来、後輩へ指導が出来るところまでが目標。また、接客サービスマナー検定の過去問題集を基に、一般的であり且つあらゆる場面での接客サービスマナーを知り習得していくことが目的。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義・実践				
講義・実技・ロールプレイング					
<b>担当講師実務経験</b>					
・結婚式場でドレスコーディネーターとして14年勤務。					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	オリエンテーション				
2	接客のかたち「様々な接客」				
3	身だしなみ・立ち姿・座り姿・表情				
4	電話対応・伝言メモのルール				
5	報告・連絡・相談				
6	返事・挨拶・クッション言葉				
7	説明力・雑談力				
8	案内・誘導のポイント				
9	接客サービスマナー検定 過去問題 第20回 解答・解説				
10	〃				
11	接客サービスマナー検定 過去問題 第21回 解答・解説				
12	〃				
13	接客サービスマナー検定 過去問題 第22回 解答・解説				
14	〃				
15	定期試験				
<b>成績評価の方法・基準</b>		「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。			
<b>受講生へメッセージ</b>		いよいよ卒業も目の前となってきました。これからは一人の大人としての立ち振る舞いがさらに大事になってきます。仕事だけでなく、日々の生活の中で当たり前な所作が出来ると、最後の仕上げを磨いていきましょう。			
<b>教科書・参考書</b>					
書名：接客サービスマナー検定過去問題集		著者：NPO法人日本サービスマナー協会		出版社：株式会社 清文社	

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	コーチング		<b>曜日・時間</b>	月 3・4限	
<b>必修・選択</b>	選択必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光学科 ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>コーチングとは「人間を大切にし、能力とやる気を引き出すコミュニケーション」です。 社会生活に役立つコミュニケーション能力を身につける授業です。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義				
<p>コーチングシートの提出(毎月1回・全4枚) 目標と月次毎の達成目標を立てる。 自身の考えていること・気づいたこと・等をシートに記載していく。 毎月本を選んで読み、作者の想いを汲み取り考えながら独自の感想をシートに記載していく。</p>					
<b>担当講師 実務経験</b>					
結婚式場総支配人8年。・ドレスショップ執行役員10年。					
<b>授業計画・内容</b>			使用教室(変更時)	備品	
1	コーチングとは		601		
2	大切な基本スキル(すべての人を大切に思う)				
3	コーチングの概念と整理				
4	ビジネスコーチングとプロフェッショナルコーチングとの違い				
5	様々な分野でのコーチング				
6	コーチングの基本的な考え方				
7	ティーチングとコーチングとの比較				
8	目標管理とコーチング				
9	傾聴のスキル(聴ける力が人間力)				
10	質問力のスキル(質問力・詰問力の違い)				
11	承認力のスキル(やる気を引き出す)				
12	コーチングのアプローチ				
13	目標の明確化				
14	後期のまとめ(コーチングの基本に関するQ&A)				
15	後期定期試験				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	コーチングを勉強することにより、新社会人になるために人とのコミュニケーション能力スキルを身につけると共に、傾聴力・質問力・承認力の3つの重要スキルを学んでもらいます。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名:クイズで学ぶコーチング		著者:本間正人		出版社:日経文庫	
書名:コーチング入門<第2版>		著書:本間正人・松瀬理保		出版社:	

ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	HRS	<b>曜日・時間</b>	金 5,6限
<b>必修・選択</b>	選択必修	<b>単位・時間数</b>	1単位・30時間
<b>対象学生</b>	ホテル観光学科 ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年 <b>学期</b> 後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>			
1. 1年次のホテル・レストランサービス基礎の復習 2. テーブルサービスの一連の作業が正しくできる。 3. 就職してからすぐに使うことができる技術の習得と再確認を行う。			
<b>授業方法・形態</b>	実習		
・接客基礎演習                          ・サービス技術取得練習			
<b>担当講師実務経験</b>			
・国内、国際線キャビンアテンダント7年 ・ワインカフェレストラン経営12年・シニアソムリエ・ホテルレストランサービス1級技能士			
<b>授業計画・内容</b>		使用教室(変更時)	備品
1	接客基礎		テキスト
2	什器備品の知識		備品一式
3	食器の取扱い、テーブルクロスの扱い		プレート、テーブルクロス
4	ナプキンフォールド		ナプキン
5	サービストレイ、プレートサービス		サービストレイ、プレート
6	サーバーの取扱い、パンサービス、水サービス		サーバー、パンバスケットなど
7	総合演習		備品一式
8	レストランサービス朝食(コーヒー練習)		〃
9	レストランサービス昼食(ワインサービス)		〃
10	レストランサービス夕食		〃、DVD
11	総合練習		〃
12	食前酒、カクテルの扱い		カクテルシェイカー、グラス
13	フルーツカッティング		フルーツ、ナイフ
14	ワインサービス		ワイン、ソムリエナイフ
15	総合演習		備品一式
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。		
<b>受講生へメッセージ</b>	就職してからの接客係の技術を再確認するだけでなく、お客様になったときどう対応すれば相手が嬉しいかというマインドも一緒に経験しましょう。		
<b>教科書・参考書</b>			
書名: レストランサービススタンダードマニュアル	著者: 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会	出版社: 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会	

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	着物着付け		<b>曜日・時間</b>	水 1,2限	
<b>必修・選択</b>	選択必修		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	前期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>花嫁打掛・白無垢・留袖・振袖・袴・ゆかたの着付けの説明。 デモンストレーションのあと、袴の着付けマスターまでを目標とする。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義・実習				
<p>モデルを使ってデモンストレーションをする。 出来上がりの撮影。相モデルで着付け。</p>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・美容室及び衣裳店経営 20年					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	着物着付けの歴史、現代への変化				
2	新郎・新婦の婚礼衣装、白無垢着付け			モデル	
3	新郎袴、成人式男子の袴、柄の違い①			マネキン	
4	新郎袴、成人式男子の袴、柄の違い②			モデル	
5	両家の母「留袖着付け」、父モーニング展示①			モデル	
6	両家の母「留袖着付け」、父モーニング展示②			モデル	
7	成人式、結婚式列席者「振袖」着付け①			モデル	
8	成人式、結婚式列席者「振袖」着付け②			モデル	
9	卒業式、女子の袴着付け、浴衣着付け①			モデル	
10	卒業式、女子の袴着付け、浴衣着付け②			モデル	
11	相モデルでの袴着付け①			モデル	
12	相モデルでの袴着付け②			モデル	
13	相モデルでのゆかた着付け①			モデル	
14	相モデルでのゆかた着付け②			モデル	
15	定期試験				
<b>成績評価の方法・基準</b>			「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。		
<b>受講生へメッセージ</b>					
<b>教科書・参考書</b>					
書名：		著者：	出版社：		
書名：		著書：	出版社：		

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	テーブルコーディネートⅡ		<b>曜日・時間</b>	火 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	選択必修		<b>単位・時間数</b>	1単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光学科 ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>1、講義では、ホテル・レストラン等観光業界における食空間のコーディネートデザイン基礎知識を引き続き学ぶ。                  2、実習では、前期で学んだテーブル上のコーディネートから空間全体を意識したコーディネートを作れるよう実践する。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義と実習				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーブル基礎知識Ⅱ</li> <li>・現場における実例Ⅱ</li> <li>・行事演出</li> <li>・卓食</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配置の決まり事</li> <li>・器、小物類の選択、種類、決まり事</li> <li>・照明、空間演出</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・課題に沿ったセッティング</li> <li>・撮影</li> </ul>					
<b>担当講師実務経歴</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・テレビ番組やコマーシャルなどの撮影で、テーブルコーディネートの撮影協力を12年</li> <li>・ホテルでテーブルコーディネート、接客指導5年</li> </ul>					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	前期復習(コーディネートのイメージ、ビジュアル)(2H)		11F	パワーポイント	
2	講義)和食セッティング知識、食器、小物について(2H)		〃	プリント、パワーポイント等	
3	講義)中国料理セッティング知識(2H)		〃	〃	
4	講義)ディナーセッティング知識(2H)		〃	〃	
5	講義)パーティーセッティング知識(2H)		〃	〃	
6	講義)食空間デザイン知識(2H)		〃	〃	
7	講義)行事、季節演出テクニック(2H)		〃	〃	
8	講義)配置テクニック(2H)		〃	〃	
9	講義)卓食について(2H)		〃	〃	
10	実習)課題Ⅲ ティータイムセッティング(前期課題の検証)(2H)		校外	各自デジカメ等持参	
11	実習)課題Ⅳ 和の食卓セッティング(立体的なセッティングテクニック)		〃	〃	
12	実習)課題Ⅴ ディナーのセッティング(キャンドルについて)(2H)		〃	〃	
13	実習)課題Ⅵ パーティーセッティング(行事の表現)(2H)		〃	〃	
14	実習)照明、撮影(2H)		〃	〃	
15	後期試験(2H)			プリント	
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	「テーブルコーディネート」あまりなじみがない言葉かもしれませんが。最近では「食空間コーディネーター」としてホテル、レストランをはじめサービス業全般でのプロデューサーやアドバイザーとして活躍の場が広がっています。コーディネートの知識、テクニックを基礎からしっかり学んでいきましょう。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名：		著者：		出版社：	
書名：		著書：		出版社：	

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	ブライダルプランナー演習		<b>曜日・時間</b>	火 3,4限	
<b>必修・選択</b>	選択		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>実際にプランナーとして働く際に必要とされるコミュニケーション力やビジネスマナーから始まり接客業の仕方プランニングコーディネート、挙式当日の流れと役割までを学習する。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	学科・実習				
<p>社会人としての基礎知識(身だしなみ・挨拶)プランナーの仕事と役割(一貫施行)式の実施運営。校外実習(結婚式場・レストラン)現プランナーによる体験談</p>					
<b>担当講師実務経験</b>					
<p>・結婚式場総支配人8年。・ドレスショップ執行役員10年。</p>					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	プランナーに求められる事(社会人として)		601		
2	新規接客の重要性、打合せカウンセリング		601		
3	申し込み手続、事務処理、作成資料(申込書・進行表・		601		
4	席次表・見積)		601		
5	挙式披露宴のプランニング		601		
6	コンセプト・テーマ・予算		601		
7	現場実戦(挙式会場交渉)		校外		
8	挙式当日のプランナーの動き		601		
9	会場コーディネート①		601		
10	会場コーディネート②		601		
11	最終打合せ		601		
12	クレーン対応処理		601		
13	ブライダルー貫施行の反省		601		
14	試験準備		601		
15	後期定期試験				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	ブライダルを学ぶ事により人に寄り添う優しさ気配りが貴女方の成長の糧となります				
<b>教科書・参考書</b>					
書名： ブライダルコーディネーターテキスト		著者： BIAブライダル振興協会		出版社：BIAブライダル振興協会	
署名： ブライダルプランナーテキスト		著者： (株)ウイネット		出版社：(株)ウイネット	

## ブライダル学科 シラバス

授業科目名	ドレスコーディネーター演習		曜日・時間	月 1、2限	
必修・選択	選択		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ブライダル学科	開講学年	2年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
チーム力を身に付け、報告・連絡・相談を当たり前に行えるよう身に付ける。					
授業方法・形態	講義・実習				
イベントや授業内容にあわせ合同チームを作りPDCAを行う					
担当講師実務経験					
・ドレスショップ勤務15年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	プリンセスルームディスプレイチェンジ		プリンセスルーム		
2	プリンセスルームディスプレイチェンジ		プリンセスルーム		
3	プリンセスルームディスプレイチェンジ		プリンセスルーム		
4	リアルウェディング用		701/9階和室		
5	新郎の立ち居振る舞いのアドバイス・実技		701/9階和室		
6	衣裳アテンドテクニック実技		701/9階和室		
7	リアルウェディング用		701/9階和室		
8	衣裳メンテナンス・片付け		701/9階和室		
9	1階・6階ディスプレイチェンジ		パソコンルーム		
10	1階・6階ディスプレイチェンジ		パソコンルーム		
11	クリスマスパーティー		11F		
12	試験用イメージボード作品作製		701		
13	試験用イメージボード作品作製		701		
14	試験用イメージボード作品作製		701		
15	後期試験・プレゼンテーション		701		
成績評価の方法・基準	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
受講生へメッセージ					
教科書・参考書					
書名： 日本のドレスコーディネーター育成プログラム		著者： ウエディングスビューティフ		出版社：ジャスマック	
書名：		著書：		出版社：	

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	ホテル概論Ⅰ(H検)		<b>曜日・時間</b>	水 5, 6限	
<b>必修・選択</b>	選択		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>1.ホテル業界における基礎知識の習得し、ホテルビジネス実務検定試験1級、2級の合格を目標とする。</p> <p>2.基礎知識同様に、実務知識や業務などについても理解を広めていく。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義				
<p>1.ホテルビジネスのテキストに沿いながら各章の解説(第1章～第10章)</p> <p>2.問題集、過去問題、グループワークに取り組む。</p>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・シティホテル・リゾートホテル 8年勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	H検について、第1章基礎 テキスト解説、問題集			プロジェクター	
2	〃				
3	〃				
4	第2章宿泊 テキスト解説、問題集				
5	〃				
6	第3章料飲 テキスト解説				
7	〃				
8	第4章宴会 テキスト解説			プロジェクター	
9	〃				
10	〃				
11	第5章調理 テキスト解説				
12	〃				
13	〃				
14	小テスト 過去問、解説				
15	定期試験				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	初めて聞く言葉ばかりですが、身に付けておくといつもの暮らしの中でもとても役立ちます。泊まるだけではない、いろんなホテルを知ることができます。				
<b>教科書・参考書</b>					
書名:ホテルビジネス基礎編		著者:一財)日本ホテル教育センター		出版社:一財)日本ホテル教育センター	
書名:ホテルビジネス練習問題過去問題集		著書:同上		出版社:同上	



## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	ホテル概論Ⅱ(H検)		<b>曜日・時間</b>	火 5,6限	
<b>必修・選択</b>	選択		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
1.ホテル業界における基礎知識の習得をし、ホテルビジネス実務検定試験1級、2級の合格を目標とする					
2.宿泊部門における実務知識や業務などについても理解を広めていく					
<b>授業方法・形態</b>	講義と演習				
1.問題集や過去問題を使用しながら取り組む					
2.宿泊部門における基本的な接客の実践					
<b>担当講師実務経験</b>					
・シティホテル・リゾートホテル 8年勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	復習・基礎/過去問2016(1)	復習・宿泊/過去問2016(2)	11F	プロジェクター	
2	復習・英語/過去問2017(1)	復習・宴会/過去問2018(1)	11F	プロジェクター	
3	復習・料飲/過去問2019(1)	復習・調理	11F	プロジェクター	
4	予備日	小テスト2019(1)	11F		
5	対策・宴会	対策・料飲	11F		
6	対策・調理	対策・調理	11F		
7	対策・宿泊	対策・英語	11F		
8	対策・基礎		11F		
9	検定ふりかえり	ホテル調べ、観光地	9F希望	プロジェクター	
10	宿泊予約	外線	11F	プロジェクター	
11	宴会、料飲の実際		11F	プロジェクター	
12	予備日		11F		
13	フロント対応	内線、外線	9F希望		
14	後期試験対策		11F		
15	後期試験				
<b>成績評価の方法・基準</b>	「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。				
<b>受講生へメッセージ</b>	検定合格、目指しましょう				
<b>教科書・参考書</b>					
書名:ホテルビジネス基礎編		著者:日本ホテル教育センター		出版社:日本ホテル教育センター	
書名:ホテルビジネス練習問題過去問題集		著者:日本ホテル教育センター		出版社:日本ホテル教育センター	

## ブライダル学科 シラバス

<b>授業科目名</b>	ホテル英語		<b>曜日・時間</b>	木 1, 2限	
<b>必修・選択</b>	選択		<b>単位・時間数</b>	2単位・30時間	
<b>対象学生</b>	ホテル観光学科 ブライダル学科	<b>開講学年</b>	2年	<b>学期</b>	後期
<b>授業の概要、科目のねらい・到達目標</b>					
<p>旅行業や観光業に就職した時に、すぐに使える接客英語を習得する。                  ロールプレイングを通して、英会話力だけではなく、お客様に対する立ち居振る舞いをも身につける。                  文化の違いを知り、日本人観光客と外国人観光客との接し方の違いなども考える。</p>					
<b>授業方法・形態</b>	講義と演習				
<p>テキスト、演習(ホテル、レストラン、観光案内での接客など)                  サービス業で必ず使用する英単語、英文を習得します。</p>					
<b>担当講師実務経験</b>					
・アメリカで9年間、翻訳・通訳者として勤務					
<b>授業計画・内容</b>			<b>使用教室(変更時)</b>	<b>備品</b>	
1	Reserving a hotel			プロジェクター	
2	At a hotel ①			プロジェクター	
3	At a hotel ②			プロジェクター	
4	Giving directions ①			プロジェクター	
5	Giving directions ①			プロジェクター	
6	Shopping ①			プロジェクター	
7	Shopping ②			プロジェクター	
8	Paying at a shop			プロジェクター	
9	Reserving at a restaurant			プロジェクター	
10	Ordering food ①			プロジェクター	
11	Ordering food ②			プロジェクター	
12	Asking about a hotel			プロジェクター	
13	Problems at a hotel			プロジェクター	
14	定期試験 準備			プロジェクター	
15	定期試験 筆記&ロールプレイ試験				
<b>成績評価の方法・基準</b>		「成績評価・履修認定方法」に基づき評価する。			
<b>受講生へメッセージ</b>		就職して企業の即戦力になれるよう、また自信をもって英語で接客できるよう、しっかりと身につけていきましょう。			
<b>教科書・参考書</b>					
書名: Hotel & Hospitality English		著者: Mike Seymour		出版社: Collons	