

ブライダル・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	色彩検定Ⅱ		曜日・時間	火 3, 4時間目	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ブライダルコース	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
目的にあったカラーコーディネーションをするために色彩を理論的・体系的な知識の習得をし、配色技法や専門分野における利用などを幅広く学習する。学習の成果として「3級色彩コーディネーター」を目指しAFT色彩検定3級合格を目標とする。					
授業方法・形態	講義と演習				
<ul style="list-style-type: none"> ・AFT色彩検定3級合格に向けた検定対策授業 ・パーソナルカラー理論と体験授業 ・色彩の応用と活用法 					
担当講師実務経験					
<ul style="list-style-type: none"> ・化粧品会社勤務5年。・色彩心理カラーセラピスト養成講座講師5年。 ・10年前から、色彩心理セラピスト、パーソナルカラーアナリスト、色彩コーディネーターとして活動。 					
1	インテリアと色彩、インテリアのカラーコーディネーション、インテリアにおける色の心理的効果、色名 (2H)	701	テキスト、過去問題集 配色カード		
2	色彩検定対策授業 (2H)	701	テキスト、過去問題集 配色カード		
3	色彩検定対策授業 (2H)	701	テキスト、過去問題集 配色カード		
4	色彩検定対策授業 (2H)	701	テキスト、過去問題集 配色カード		
5	パーソナルカラー概論、パーソナルカラー診断 (2H)	701	テキスト、配色カード		
6	パーソナルカラー概論、パーソナルカラー診断 (2H)	701	テキスト、配色カード		
7	パーソナルカラー概論、パーソナルカラー診断 (2H)	701	テキスト、配色カード		
8	パーソナルカラー概論、パーソナルカラー診断 (2H)	701	テキスト、配色カード		
9	パーソナルカラー概論、パーソナルカラー診断 (2H)	701	テキスト、配色カード		
10	パーソナルカラー概論、パーソナルカラー診断 (2H)	701	テキスト、配色カード		
11	色彩の応用編と活用法 (2H)	701	テキスト、配色カード		
12	色彩の応用編と活用法 (2H)	701	テキスト、配色カード		
13	色彩の応用編と活用法 (2H)	701	テキスト、配色カード		
14	後期定期試験勉強 (2H)	701	テキスト、配色カード		
15	後期定期試験 (2H)	701	テキスト、配色カード		
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	色の知識は様々な分野で必要とされ役立ちます。ブライダル業界ではドレスを含むコーディネート、会場のトータルコーディネートに至るまで色彩の知識が必要とされます。皆さんが習得した知識は職場で求められる人材となりコミュニケーションにも活かせる内容ですので、色を楽しみながら学習していきましょう。				
教科書・参考書					
書名 : a.f.t 色彩検定公式テキスト3級編	著者 :	出版社 : 公益社団法人色彩検定協			
書名 : a.f.t 色彩検定過去問題集3級	著書 :	出版社 : 株式会社AFT企画			

ブライダル・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	ブライダルゼミⅡ		曜日・時間	木 5, 6限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ブライダルコース	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>インターンシップでは現場の動きやスタッフとして働く上で必要な行動力などを研修・経験してきました。これからは就職活動に向けて進路を確定していく学生に対して、支配人や現場スタッフからの直接講義を受け、より理想の自分像に近づき、進路の一助となる時間とする。</p>					
授業方法・形態	講義				
講義中心					
担当講師実務経験					
・結婚式場でドレスコーディネーターとして14年勤務。					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	インターンシップのまとめ①				
2	インターンシップのまとめ②				
3	各セクションからのブライダル「ウェディングプランナー」				
4	各セクションからのブライダル「ドレスコーディネーター」				
5	各セクションからのブライダル「フリープランナー」				
6	各セクションからのブライダル「フリープランナー」				
7	各セクションからのブライダル「結婚式場支配人」				
8	各セクションからのブライダル「バンケットスタッフ」				
9	各セクションからのブライダル「美容師」				
10	各セクションからのブライダル「ブライダルアテンダー」				
11	各セクションからのブライダル「ジュエリーコーディネーター」				
12	各セクションからのブライダル「カメラマン」				
13	各セクションからのブライダル「結婚式を挙げたご夫婦」				
14	各セクションからのブライダル「先輩卒業生」				
15	まとめ				
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	<p>ブライダルにおいては、様々なセクションの方と協力して結婚式を創り上げることとなります。それぞれのスタッフが1組のお客様へ熱い思いをもって最高のパフォーマンスを行います。全てのスタッフが誇りを持っていること、また結婚式を創り上げることがどれだけ奇跡的なことなのかを是非感じたいので就職活動に取り組んでもらえたらと思います。</p>				
教科書・参考書					
書名：		著者：		出版社：	
書名：		著書：		出版社：	

ブライダル・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	手話	曜日・時間	火 5, 6限		
必修・選択	必修	単位・時間数	2単位・30時間		
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	開講学年	1年	学期	後期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
<p>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。</p>					
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・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	ブライダル衣装Ⅲ	曜日・時間	月 1, 2限		
必修・選択	必修	単位・時間数	2単位・30単位		
対象学生	ブライダルコース	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					
授業方法・形態	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。					
担当講師実務経験					
・ドレスショップ勤務16年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
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		
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・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	ブライダルゼミⅢ	曜日・時間	月 5, 6限		
必修・選択	必修	単位・時間数	2単位・30時間		
対象学生	ブライダルコース	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					
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。					
授業方法・形態	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					
担当講師実務経験					
・結婚式場でドレスコーディネーターとして14年勤務。					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
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				
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:	著者:	出版社:			
書名:	著書:	出版社:			

ブライダル・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービス実技 Ⅲ	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	ホテル観光コース ブライダルコース	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。		
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・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービス学科 Ⅲ	曜日・時間	水 3, 4限		
必修・選択	必修	単位・時間数	2単位・30時間		
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	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。					
授業方法・形態	講義				
・講義 ・過去問題分析 ・問題挑戦					
担当講師実務経験					
・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	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		〃	〃	
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	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。				
教科書・参考書					
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・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	ホテルレストランサービス 総合演習		曜日・時間	水 5, 6限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	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					
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。					
授業方法・形態	講義・演習				
<ul style="list-style-type: none"> ・問題集の中の問題を多く解く ・難しい部分をとりまとめ理解していく。(講義含む) 					
担当講師実務経験					
・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					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
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)		"		
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	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。				
教科書・参考書					
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・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	マーケティング		曜日・時間	金 1, 2限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位 30時間	
対象学生	ブライダルコース	開講学年	2	学期	前期
授業の概要、科目のねらい・到達目標					
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。					
授業方法・形態	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)					
担当講師 実務経験					
結婚式場総支配人8年。 ・ドレスショップ執行役員10年。					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
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		
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	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。				
教科書・参考書					
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・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	着物着付け	曜日・時間	水 1,2限		
必修・選択	必修	単位・時間数	2単位・30時間		
対象学生	ブライダルコース	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					
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。					
授業方法・形態	講義・実習				
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。					
担当講師実務経験					
・美容室及び衣裳店経営 21年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
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				
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:	著者:	出版社:			
書名:	著書:	出版社:			

ブライダル・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	テーブルコーディネートⅠ	曜日・時間	火 5, 6限		
必修・選択	必修	単位・時間数	1単位・30時間		
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	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、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。					
授業方法・形態	講義と実習				
・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			
担当講師実務経験					
・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13年 ・ホテルでテーブルコーディネート、接客指導6年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
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	
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	「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。				
教科書・参考書					
書名:	著者:	出版社:			
書名:	著書:	出版社:			

ブライダル・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	テーブルコーディネートⅡ	曜日・時間	火 5, 6限		
必修・選択	必修	単位・時間数	1単位・30時間		
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	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					
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。					
授業方法・形態	講義と実習				
・テーブル基礎知識Ⅱ ・現場における実例Ⅱ ・行事演出 ・卓食	・配置の決まり事 ・器、小物類の選択、種類、決まり事 ・照明、空間演出	・課題に沿ったセッティング ・撮影			
担当講師実務経歴					
・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13年 ・ホテルでテーブルコーディネート、接客指導6年					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
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	
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	「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。				
教科書・参考書					
書名:	著者:	出版社:			
書名:	著書:	出版社:			

ブライダル・ホテル観光学科 ブライダルコース シラバス

授業科目名	大分観光学		曜日・時間	月 5, 6限	
必修・選択	必修		単位・時間数	2単位・30時間	
対象学生	ホテル観光コース ブライダルコース	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					
<p>自分たちが生活している大分県の事を深く知り、大分県の良さを再確認する。</p> <p>大分県の歴史、人物、文化、観光を知り、大分県でのサービス業でその知識を活かして行けるようにする。</p>					
授業方法・形態	講義と演習				
教科書、プロジェクター、VTRを使って、視覚からも習得できる授業を展開する。					
担当講師実務経験					
・大分学研究会代表理事					
授業計画・内容			使用教室(変更時)	備品	
1	大分学検定 過去問題				
2	大分学検定 過去問題解答・解説				
3	講義① 方言			プロジェクター	
4	講義② 歴史			プロジェクター	
5	講義③ 文化			プロジェクター	
6	講義④ 食			プロジェクター	
7	講義⑤ 地域・産業			プロジェクター	
8	講義⑥ スポーツ・芸能			プロジェクター	
9	講義⑦ 環境			プロジェクター	
10	講義⑧ 温泉1			プロジェクター	
11	講義⑨ 温泉2			プロジェクター	
12	フィールドワーク 大友氏遺跡見学				
13	大分の食を知る。			プロジェクター	
14	大分の食を知る。(実際に作ってみる。)				
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	大分の魅力を知り、大分学検定合格を目指しましょう。				
教科書・参考書					
書名： まるごとわかる大分県—歴史・人物から文化・ 観光まで		著者： 辻野 功/楢本 譲司		出版社： 大分学研究会	