実務経験のある教員による授業科目一覧

ホテル・ブライダル科

教員名	授業科目	関連学科	授業時間	授業内容（どのような経験を持ち、どのような授業を行うか）
一杉　陽子	サービス接遇	ホテル・ ブライダル科	60	旅行代理店に勤務、カウンター･セールス、経理業務に従事 サービス接遇実務について理解し、一般的なサービスを行うのに必要な知識、技能を習得することを目的とした授業を実施
前田　忍	ブライダル概論	ホテル・ ブライダル科	30	リゾートホテルにてフロント、レストランサービス、婚礼宴会営業、ウェディングプランナー等、幅広い業務に従事 ブライダル業界の基礎知識、施設ごとの違い、挙式の違いやその文化的背景などについて理解することを目的とした授業を実施
前田　忍	ブライダル実習Ⅰ	ホテル・ ブライダル科	120	リゾートホテルにてフロント、レストランサービス、婚礼宴会営業、ウェディングプランナー等、幅広い業務に従事 企画・プランニングを行いより現実の結婚式に近い実習を実施
前田　忍	ブライダル実習Ⅱ	ホテル・ ブライダル科	150	リゾートホテルにてフロント、レストランサービス、婚礼宴会営業、ウェディングプランナー等、幅広い業務に従事 企画・プランニングを行いより現実の結婚式に近い実習を実施
菊地　沙央里	ホスピタリティ	ホテル・ ブライダル科	30	シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 サービス業に従事する者に求められるホスピタリティとは何かを理解し、研修・実習等を通じて自分流のホスピタリティマインドを探すことを目的とした授業を実施
前田　忍	レストランサービス士 Ⅰ（学科）②	ホテル・ ブライダル科	120	リゾートホテルにてフロント、レストランサービス、婚礼宴会営業、ウェディングプランナー等、幅広い業務に従事 ホテル業界の基礎知識、食材・飲料等の基礎知識、接客の基本、施設管理、食品衛生と公衆衛生等、業務に必要な知識を身につけるための授業を実施
菊地　沙央里	レストランサービス士 Ⅱ（実習）②	ホテル・ ブライダル科	60	シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 HRS2次試験に必要な接客、サービスの技術を身につけるための授業を実施
菊地　沙央里	サービス･ トレーニング	ホテル・ ブライダル科	30	シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 インターンシップ研修に向けて、トレイサービス、プレートサービスの基礎技術を身につけるための授業を実施
菊地　沙央里	テーブルサービス実習Ⅰ	ホテル・ ブライダル科	30	シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 レストランにおけるテーブルサービス全般の知識と技術を身につけるための授業を実施
菊地　沙央里	料飲部門実務Ⅰ	ホテル・ ブライダル科	30	シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 料飲実習を通してサービスのスキルを上げることを目的とした授業を実施
菊地　沙央里	料飲部門実務Ⅱ	ホテル・ ブライダル科	30	シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 料飲実習を通してサービスのスキルを上げることを目的とした授業を実施
前田　忍 菊地　沙央里	ビジネス実習	ホテル・ ブライダル科	180	シティホテル、リゾートホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 時事問題や接客マナーの基礎から電話応対、接客技術、商品説明等を身につけるため、ロールプレイング形式での授業を実施
菊地　沙央里	コンピュータ技能Ⅰ	ホテル・ ブライダル科	30	シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 ビジネス文書作成やパワーポイントを用いたプレゼンテーション資料の作成等の基礎知識・技術を身につけるための授業を実施
菊地　沙央里	コンピュータ技能Ⅱ	ホテル・ ブライダル科	30	シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 表計算ソフトを用いたデータ処理の応用的技術を身につけるための授業を実施
合　計			1,021	

授 業 概 要

科目名	ホテル理論Ⅰ		
担当者	一杉　陽子		
実務経験			
実施時期	1年次:前期	予定回	45回　授業時間90
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	ホテルビジネス	出版社	日本ホテル教育センター
準備学習	使用テキストを確認しておくこと		
到達目標	ホテルのサービスオペレーションを体系的に理解し、即戦力として接することができる		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1～5	ホテルの基礎	
6～10	宿泊部門	
11～15	料飲部門	
16～20	宴会部門	
21～25	調理部門	
26～30	マーケティング部門	
31～35	総務・人事部門	
36～40	施設管理部門	
41～44	答案練習及び解説	
45	試験	

授 業 概 要

科目名	ホテル理論Ⅱ		
担当者	一杉　陽子		
実務経験			
実施時期	1年次:後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	ホテルビジネス	出版社	日本ホテル教育センター
準備学習	ホテル理論Ⅰを学習		
到達目標	ホテルのマネジメント業務を体系的に理解し、基礎的な管理業務に従事することができる		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1～5	仕入・購買部門	
6～10	経理・会計部門	
11～14	答案練習及び解説	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	サービス接遇		
担当者	一杉　陽子		
実務経験	有：旅行代理店に勤務、カウンター･セールス、経理業務に従事 サービス接遇実務について理解し、一般的なサービスを行うのに必要な知識、技能を習得することを目的とした授業を実施		
実施時期	１年次：前期	予定回	30回　授業時間60
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	サービス接遇検定２級・３級公式テキスト	出版社	早稲田教育出版
準備学習	使用テキストを確認しておくこと		
到達目標	サービス接遇実務について理解し、一般的なサービスを行うのに必要な知識、技能を習得		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	サービススタッフの資質　必要とされる要件	
2	サービススタッフの資質　必要とされる要件	
3	サービススタッフの資質　従業要件	
4	サービススタッフの資質　従業要件	
5	専門知識　サービス知識	
6	専門知識　サービス知識	
7	専門知識　従業知識	
8	専門知識　従業知識	
9	一般知識　社会常識	
10	一般知識　社会常識	
11	対人技能　接遇知識	
12	対人技能　接遇知識	
13	対人技能　話し方	
14	対人技能　話し方	
15	実務技能　問題処理	
16	実務技能　問題処理	
17	実務技能　金品管理	
18	実務技能　金品管理	
19	実務技能　社交業務	
20	実務技能　社交業務	
21～29	問題演習	
30	試験	

授 業 概 要

科目名	ブライダル概論		
担当者	前田　忍		
実務経験	有：リゾートホテルにてフロント、レストランサービス、婚礼宴会営業、ウェディングプランナー等、幅広い業務に従事 ブライダル業界の基礎知識、施設ごとの違い、挙式の違いやその文化的背景などについて理解することを目的とした授業を実施		
実施時期	1年次：前期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	ウェディングプランナーテキスト	出版社	日本ｳｪﾃﾞｨﾝｸﾞﾌﾟﾗﾝﾅｰ・ﾈｯﾄﾜｰｸ協会
準備学習	テキストの閲覧		
到達目標	馴染みのない『ブライダル』を学び、業界の興味と結婚式出席のマナーの取得		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	ヒューマン・歴史・言語概論	
2	プレゼンテーション・接客概論	
3	実務概論	
4	テーブルプラン	
5	クリエイティブ概論	
6	飲食概論	
7	ブライダルパートナー①	
8	ブライダルパートナー②	
9	法令概論	
10	まとめ	
11	答案練習及び解説①	
12	答案練習及び解説②	
13	答案練習及び解説③	
14	答案練習及び解説④	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	ブライダルプロデュースⅠ		
担当者	一杉　陽子・前田　忍		
実務経験			
実施時期	1年次：後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	ブライダル・コーディネーターテキスト　ｽﾀﾝﾀﾞｰﾄﾞ	出版社	日本ブライダル振興協会
準備学習	テキストの閲覧		
到達目標	ブライダルの仕事を理解する		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1～6	人前式企画	
7	人前式ロールプレイング	
8～13	新規接客	
14	新規接客ロールプレイング	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	ブライダルプロデュースⅡ		
担当者	一杉　陽子・前田忍		
実務経験			
実施時期	2年次：後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	ブライダル・コーディネーターテキスト　ｽﾀﾝﾀﾞｰﾄﾞ	出版社	日本ブライダル振興協会
準備学習	ブライダルプロデュースⅠを学習		
到達目標	オリジナル企画を提案をすること		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1～6	人前式企画	
7	人前式ロールプレイング	
8～13	新規接客	
14	新規接客ロールプレイング	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	ブライダル実習Ⅰ		
担当者	前田　忍		
実務経験	有：リゾートホテルにてフロント、レストランサービス、婚礼宴会営業、ウェディングプランナー等、幅広い業務に従事 企画・プランニングを行いより現実の結婚式に近い実習を実施		
実施時期	2年次：前期	予定回	60回　授業時間120
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	ブライダル・コーディネーターテキスト　ｽﾀﾝﾀﾞｰﾄﾞ	出版社	日本ブライダル振興協会
準備学習	ブライダルプロデュースⅡを学習		
到達目標	結婚式場にて結婚式のオペレーションを体験し習得する		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	目的を理解する	
2	テーマを考える①	
3	テーマを考える②	
4～15	プレゼンテーション作成	
16・17	プレゼンテーション発表	
18	役割を考える	
19・20	予算作成	
21・22	資材調達	
23～30	準備	
31～46	リハーサル	
47～54	会場　リハーサル	
55～59	模擬ブライダル実習	市内の結婚式場で行います
60	振り返り・試験	

授 業 概 要

科目名	ブライダル実習Ⅱ		
担当者	前田　忍		
実務経験	有：リゾートホテルにてフロント、レストランサービス、婚礼宴会営業、ウェディングプランナー等、幅広い業務に従事 企画・プランニングを行いより現実の結婚式に近い実習を実施		
実施時期	2年次：後期	予定回	75回　授業時間150
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	ブライダル・コーディネーターテキスト　ｽﾀﾝﾀﾞｰﾄﾞ	出版社	日本ブライダル振興協会
準備学習	ブライダル実習Ⅰの学習		
到達目標	結婚式場にて結婚式のオペレーションを体験し習得する		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	目的を理解する	
2	テーマを考える①	
3	テーマを考える②	
4～15	プレゼンテーション作成	
16・17	プレゼンテーション発表	
18	役割を考える	
19・20	予算作成	
21・22	資材調達	
23～27	招待状デザイン作成	
28～37	招待状作成	
38～49	準備	
50～64	リハーサル	
65～70	会場リハーサル	
71～74	模擬ブライダル実習	
75	振り返り・試験	

授 業 概 要

科目名	ホスピタリティ		
担当者	菊地　沙央里		
実務経験	有：シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 サービス業に従事する者に求められるホスピタリティとは何かを理解し、研修・実習等を通じて自分流のホスピタリティマインドを探すことを目的とした授業を実施		
実施時期	1年次：前期　後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	実践！ホスピタリティ基本コース	出版社	ホスピタリティ機構
準備学習	テキストの閲覧		
到達目標	サービスとホスピタリティの区別を認識し実践する。		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	講義・検定の概要	
2	ホスピタリティの基本①	
3	ホスピタリティの基本②	
4	自分を知る「EQ」と「TA」①	
5	自分を知る「EQ」と「TA」②	
6	ホスピタリティ・マナー①	
7	ホスピタリティ・マナー②	
8	コミュニケーション	
9	ビジネスとホスピタリティ	
10	答案練習及び解説①	
11	答案練習及び解説②	
12	答案練習及び解説③	
13	答案練習及び解説④	
14	答案練習及び解説⑤	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	ブライダルアートⅠ		
担当者	外部講師（有限会社ビーナスサロン三須）		
実務経験			
実施時期	1年次：後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	演習	項目	必修
使用テキスト		出版社	
準備学習	メイクとネイルの道具を確認しておく		
到達目標	メイクとネイルの正しい基礎知識を学び、よりナチュラルに美しく見せる技術を習得		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	化粧品とスキンケア	
2	ベースメイクアップ演習	
3	ベースメイクアップ演習	
4	ブライダルメイクアップ演習	
5	ブライダルメイクアップ演習	
6	ブライダルメイクアップ演習	
7	試験	
8	ヘアアレンジ演習	
9	ヘアアレンジ演習	
10	ブライダルヘアアレンジ演習	
11	ネイル用品と使い方	
12	カラーリング演習	
13	ネイルアート演習	
14	ネイルアート演習	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	ブライダルアートⅡ		
担当者	外部講師（有限会社ビーナスサロン三須）		
実務経験			
実施時期	2年次：前期　後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	演習	項目	必修
使用テキスト		出版社	
準備学習	ブライダルアートⅠを学習		
到達目標	基礎知識からステップアップしメイクやネイルでイメージを表現できる技術を習得		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	ブライダルメイクアップ演習	
2	ブライダルメイクアップ演習	
3	ブライダルネイル演習	
4	ブライダルネイル演習	
5	ブライダルネイル演習	
6	ブライダルネイル演習	
7	試験	
8	ブライダルヘアアレンジ演習	
9	ブライダルヘアアレンジ演習	
10	トータルコーディネート	
11	トータルコーディネート	
12	トータルコーディネート	
13	トータルコーディネート	
14	トータルコーディネート	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	レストランサービス士Ⅰ①		
担当者	一杉　陽子		
実務経験			
実施時期	1年次:後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	西洋料理料飲接遇サービス技法 ホテルビジネス	出版社	日本ﾎﾃﾙ･ﾚｽﾄﾗﾝｻｰﾋﾞｽ技能協会 日本ホテル教育センター
準備学習	ホテル理論Ⅰの復習		
到達目標	レストランサービス技能検定3級同等の知識		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1～2	料飲部門おさらい	
3～4	宴会部門おさらい	
5～6	調理部門おさらい	
7～14	答案練習及び解説	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	宴会実務		
担当者	一杉　陽子		
実務経験			
実施時期	1年次:後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	ホテルビジネス	出版社	日本ホテル教育センター
準備学習	ホテル理論Ⅰ、ホテル理論Ⅱ、サービス接遇の学習		
到達目標	宴会等の運営を通して業務の基礎的知識と実務を学ぶ		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	宴会イベントの概要	
2	企画打合せ	
3	企画打合せ	
4	各役割	
5	宴会サービス業務	
6	会場コーディネート	
7	演習リハーサル①	
8	演習リハーサル②	
9	演習リハーサル③	
10	演習リハーサル④	
11	運営実習①	
12	運営実習②	
13	運営実習③	
14	運営実習④	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	レストランサービス士Ⅰ②		
担当者	前田　忍		
実務経験	有：リゾートホテルにてフロント、レストランサービス、婚礼宴会営業、ウェディングプランナー等、幅広い業務に従事 ホテル業界の基礎知識、食材・飲料等の基礎知識、接客の基本、施設管理、食品衛生と公衆衛生等、業務に必要な知識を身につけるための授業を実施		
実施時期	2年次：前期	予定回	60回　授業時間120
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	西洋料理　料飲接遇サービス技法	出版社	日本ﾎﾃﾙ・ﾚｽﾄﾗﾝｻｰﾋﾞｽ技能協会
準備学習	レストランサービス士Ⅰ①の復習		
到達目標	レストランサービス技能検定３級同等の知識		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1～9	第1章　食材・料飲等の基礎知識	
10	確認テスト	
11～15	第2章　接客の基本	
16	確認テスト	
17～21	第3章　宴会とレストランサービス	
22	確認テスト	
23～25	第4章　食文化	
26	確認テスト	
27～29	第5章　施設管理	
30	確認テスト	
31～33	第6章　苦情対応と遺失物の取扱い	
34	確認テスト	
35～37	第7章　食品衛生	
38	確認テスト	
39～41	第8章　公衆衛生	
42	確認テスト	
43～59	答案練習及び解説	
60	試験	

授 業 概 要

科目名	レストランサービス士Ⅱ①		
担当者	菊地　沙央里・一杉　陽子		
実務経験			
実施時期	1年次：後期	予定回	30回　授業時間60
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	レストランサービス　スタンダードマニュアル	出版社	日本ﾎﾃﾙ・ﾚｽﾄﾗﾝｻｰﾋﾞｽ技能協会
準備学習	サービストレーニングの復習		
到達目標	レストランサービス技能検定3級同等の技術		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	モーニングサービス復習	
2	モーニングサービス復習	
3	ランチサービス　シナリオ確認	
4	サービス実習	
5	サービス実習	
6	サービス実習	
7	サービス実習	
8	サービス実習	
9	サービス実習　タイム計測	
10	サービス実習　タイム計測	
11	サービス実習　タイム計測	
12	サービス実習　タイム計測	
13	サービス実習　タイム計測	
14	サービス実習　タイム計測	
15	コンテスト審査	
16	コンテスト審査	
17	試験	
18	試験	
19	サービス概要	
20～28	サービス実習	
29	試験	

授 業 概 要

科目名	レストランサービス士Ⅱ②		
担当者	菊地　沙央里		
実務経験	有：シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 HRS2次試験に必要な接客、サービスの技術を身につけるための授業を実施		
実施時期	2年次：前期　後期	予定回	30回　授業時間60
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	レストランサービス　スタンダードマニュアル	出版社	日本ﾎﾃﾙ・ﾚｽﾄﾗﾝｻｰﾋﾞｽ技能協会
準備学習	レストランサービスⅡ①の復習		
到達目標	レストランサービス技能検定3級同等の技術		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1、2	モーニングサービスの復習	
3～14	ランチサービストレーニング　タイム計測	
15、16	試験	
17～26	国家検定対策	
27～28	サービスコンテスト	
29	修正	
30	試験	

授 業 概 要

科目名	サービス・トレーニング		
担当者	菊地　沙央里		
実務経験	有：シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 インターンシップ研修に向けて、トレイサービス、プレートサービスの基礎技術を身につけるための授業を実施		
実施時期	1年次：前期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	レストランサービス　スタンダードマニュアル	出版社	日本ﾎﾃﾙ・ﾚｽﾄﾗﾝｻｰﾋﾞｽ技能協会
準備学習	身だしなみを整える		
到達目標	基本的なサービスの心構えと技術を習得する		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	サービストレーニングの概要、身だしなみ	
2	サービストレーニング　基礎知識①	
3	サービストレーニング　基礎知識②	
4	モーニングサービス　トレーニング	
5	サービストレーニング　基礎知識③	
6	モーニングサービス　トレーニング	
7	サービストレーニング　基礎知識④	
8	モーニングサービス　トレーニング	
9	サービストレーニング　基礎知識⑤	
10	モーニングサービス　トレーニング　タイム計測	
11	モーニングサービス　トレーニング　タイム計測	
12	モーニングサービス　トレーニング　タイム計測	
13	モーニングサービス　トレーニング　タイム計測	
14	モーニングサービス　トレーニング　タイム計測	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	インターンシップ研修		
担当者	一杉　陽子		
実務経験			
実施時期	1年次:前期	予定回	120回　240時間
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	プリントを配布	出版社	実習先企業
準備学習	社会人としての心構え、身だしなみ、マナー		
到達目標	研修生としてホテルでの実習を通し働くことの意義やチームとしての行動力を身に着ける		
評価方法・基準	実習施設における評価5を優、評価4を良、評価3を可、評価2および1を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1～4	学内研修　オリエンテーション　働く心構え	
5～6	学内研修　身だしなみ　ビジネスマナー	
7～8	学内研修　事前準備　書類作成	
9～10	学内研修　フロントロールプレイング演習	
11～14	学内研修　インターンシップ先研究	
15	学内研修　インターンシップ受入研修	
16～119	学外実習　インターンシップ研修	インターンシップ提携企業 森トラスト・ホテルズ＆リゾーツ株式会社
120	学内研修　振返り、情報共有、課題提出	

授 業 概 要

科目名	テーブルサービス実習Ⅰ		
担当者	菊地　沙央里		
実務経験	有：シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 レストランにおけるテーブルサービス全般の知識と技術を身につけるための授業を実施		
実施時期	2年次：後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	レストランサービス　スタンダードマニュアル	出版社	日本ﾎﾃﾙ・ﾚｽﾄﾗﾝｻｰﾋﾞｽ技能協会
準備学習	レストランサービスⅡの復習		
到達目標	1年生にレストランサービス技能検定3級課題「ランチ」のサービスの指導を行う		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	概要説明・流れの確認	
2	サービストレーニング　案内、メニュー、オーダー	
3	サービストレーニング　飲料	
4	サービストレーニング　料理提供	
5	サービストレーニング　お見送り、リセット	
6	サービストレーニング　通し	
7	サービストレーニング　タイム計測	
8	サービストレーニング　タイム計測	
9	サービストレーニング　タイム計測	
10	サービストレーニング　タイム計測	
11	サービストレーニング　タイム計測	
12	サービストレーニング　タイム計測	
13	サービストレーニング　タイム計測	
14	サービストレーニング　タイム計測	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	料飲部門実務Ⅰ		
担当者	菊地　沙央里		
実務経験	有：シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 料飲実習を通してサービスのスキルを上げることを目的とした授業を実施		
実施時期	1年次：後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	ホテルテキスト料飲Ⅱバー・ラウンジ編	出版社	ウイネット
準備学習	ホテル理論Ⅰ、ホテル理論Ⅱの学習		
到達目標	料飲の演習を通しサービスのスキルを上げる		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1～3	飲料部門の基礎知識	
4～6	酒の基礎知識	
7・8	カクテルの基礎知識	
9・10	カクテルの技法	
11～13	カクテル演習	
14・15	実技試験	

授 業 概 要

科目名	料飲部門実務Ⅱ		
担当者	菊地　沙央里		
実務経験	有：シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 料飲実習を通してサービスのスキルを上げることを目的とした授業を実施		
実施時期	2年次：後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	ホテルテキスト料飲Ⅱバー・ラウンジ編	出版社	ウイネット
準備学習	ホテル理論Ⅰ、ホテル理論Ⅱの学習		
到達目標	料飲の演習を通しサービスのスキルを上げる		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	基礎知識	
2	基礎技術復習	
3	カクテルの演習　ステア	
4	カクテル演習　シェーキング	
5	カクテルのレシピ	
6	カクテルのレシピ	
7	オリジナルカクテル演習	
8	オリジナルカクテル演習	
9	オリジナルカクテル演習	
10	オリジナルカクテル演習	
11	オリジナルカクテル演習	
12	オリジナルカクテル演習	
13	オリジナルカクテル演習	
14	実技試験①	
15	実技試験②	

授 業 概 要

科目名	カラーコーディネート		
担当者	柳川　信一		
実務経験			
実施時期	1年次：後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	パーソナルカラリスト検定　3級公式テキスト	出版社	誠文堂新光社
準備学習	使用テキストを確認しておくこと		
到達目標	パーソナルカラーの基礎知識を理解しブライダル業務のスキルアップを図る		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	色彩と文化　日本の色の歴史	
2	色彩と文化　色の種類	
3	色彩理論　色のしくみ	
4	色彩理論　表色系	
5	色彩理論　配色効果	
6	色彩理論　カラーアンダートーンシステム	
7	色彩理論　色の三属性と対比現象	
8	色彩理論　色の感情効果	
9	色彩理論　アンダートーン配色	
10	色彩とファッション　ファッション概論	
11	色彩とファッション　ブライダルと色彩	
12	パーソナルカラーとは	
13	パーソナルカラーの特徴	
14	問題演習	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	フォーマルウェア		
担当者	一杉　陽子		
実務経験			
実施時期	2年次:前期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	フォーマルウェア・ルールブック	出版社	日本フォーマル協会
準備学習	テキストの閲覧		
到達目標	フォーマルシーンにおける服装を習得する		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	フォーマルの定義	
2	昼のフォーマルシーン	
3	夜のフォーマルシーン	
4	ブライダルフォーマルシーン	
5	ブライダルフォーマルシーン	
6	喪のフォーマルシーン	
7	作品制作①	
8	作品制作②	
9～14	答案練習及び解説	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	ブライダル・コーディネート		
担当者	一杉　陽子		
実務経験			
実施時期	1年次:前期　後期	予定回	30回　授業時間60
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	ブライダル・コーディネーターテキスト　ｽﾀﾝﾀﾞｰﾄﾞ	出版社	日本ブライダル振興協会
準備学習	ブライダル概論の復習		
到達目標	得た知識と能力を模擬結婚式の実習に活用する		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1・2	結婚とは	
3・4	ブライダルビジネス	
5～8	ブライダルの基礎	
9～11	コーディネーター業務	
12	打ち合わせ業務	
13	確認試験	
14～17	ブライダルアイテムの選定	
18～20	手配業務	
21～23	当日業務	
24～29	答案練習及び解説	
30	検定試験	

授 業 概 要

科目名	ブライダル実務Ⅰ		
担当者	外部講師（有限会社　フローリス花咲）		
実務経験			
実施時期	1年次：後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	演習	項目	必修
使用テキスト		出版社	
準備学習	フラワーの道具を確認しておく		
到達目標	フラワーの正しい基礎知識を学び、フラワーを扱う技術を習得		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	フラワーアレンジメント基礎	
2	フラワーアレンジメント基礎	
3	フラワーアレンジメント基礎	
4	フラワーアレンジメント基礎	
5	テーマ別アレンジメント	
6	テーマ別アレンジメント	
7	テーマ別アレンジメント	
8	テーマ別アレンジメント	
9	テーマ別アレンジメント	
10	ウエディングとフラワー	
11	ウエディングとフラワー	
12	ウエディングとフラワー	
13	ウエディングとフラワー	
14	まとめ	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	ブライダル実務Ⅱ		
担当者	外部講師（有限会社　フローリス花咲）		
実務経験			
実施時期	2年次：前期　後期	予定回	30回　授業時間60
授業方法	演習	項目	必修
使用テキスト		出版社	
準備学習	フラワーの道具を確認しておく		
到達目標	フラワーの正しい基礎知識を学び、フラワーを扱う技術を習得		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	ウエディングの会場装花	
2	ウエディングの会場装花	
3	ウエディングの会場装花	
4	ドレスとブーケ	
5	ドレスとブーケ	
6	ドレスとブーケ	
7～11	実習　ウェディング装花	
12	試験	
13	フラワーアレンジメント応用	
14	フラワーアレンジメント応用	
15	フラワーアレンジメント応用	
16	ウエディングの会場装花	
17	ウエディングの会場装花	
18	ウエディングの会場装花	
19	ドレスとブーケ	
20	ドレスとブーケ	
21	ドレスとブーケ	
22	全体のまとめ	
23～29	実習　ウェディング装花	
30	試験	

授 業 概 要

科目名	英会話Ⅰ		
担当者	外部講師（ほさか英会話教室）		
実務経験			
実施時期	1年次：後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	Hospitality Professionals	出版社	Compass Publishing Japan
準備学習	ホテル理論Ⅰのホテル英語の基本を学習		
到達目標	ホテル業務の基礎英会話をシチュエーションごとに学ぶ		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1～4	Before a Guest Check In	
5～10	Checking in Guests In	
11～14	Hotel Services	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	英会話Ⅱ		
担当者	外部講師（ほさか英会話教室）		
実務経験			
実施時期	2年次：前期　後期	予定回	30回　授業時間60
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	Hospitality Professionals	出版社	Compass Publishing Japan
準備学習	英会話Ⅰを学習		
到達目標	ホテル業務の基礎英会話をシチュエーションごとに学ぶ		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1～5	Hotel Services	
6～14	In the Restaurant	
15	試験	
16～20	Concierge Services	
21～25	Dealing with Problems	
26～29	Checking Out	
30	試験	

授 業 概 要

科目名	ビジネス実習		
担当者	菊地　沙央里		
実務経験	有：シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 時事に興味を沸かせ、時勢に対し自分の意見を発表できる授業を実施		
実施時期	2年次：前期　後期	予定回	90回　授業時間180
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	オリジナルテキスト「PCP：ビジネスマナー」	出版社	大原学園
準備学習	就職Ⅰ及びⅡの学習をしている		
到達目標	ビジネスに必要な一般常識、電話応対、商品説明、時事、国際情勢などの知識とスキルを習得		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	時事用語①	
2	時事用語②	
3	時事用語③	
4	時事用語④	
5	時事用語⑤	
6	時事用語⑥	
7	時事研究①	
8	時事研究②	
9	時事研究③	
10	時事研究④	
11	時事研究⑤	
12	時事研究⑥	
13	時事　まとめ	
14	時事　まとめ	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	ビジネス実習		
担当者	前田　忍		
実務経験	有：リゾートホテルにてフロント、レストランサービス、婚礼宴会営業、ウェディングプランナー等、幅広い業務に従事 接客マナーの基礎から電話応対、接客技術、商品説明等を身につけるため、ロールプレイング形式での授業を実施		
実施時期	2年次：前期・後期	予定回	90回　授業時間180
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	オリジナルテキスト「PCP：ビジネスマナー」	出版社	大原学園
準備学習	就職Ⅰ及びⅡの学習をしている		
到達目標	ビジネスに必要な一般常識、電話応対、商品説明、時事、国際情勢などの知識とスキルを習得		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
16	挨拶（言葉遣い）の必要性	
17	基本的な言葉遣い	
18	クッション言葉	
19	状況に応じた言葉遣い	
20	笑顔	
21	お辞儀	
22	身だしなみ	
23～26	立ち居振る舞い演習	
27	電話のかけ方の基本	
28	電話のかけ方の注意点	
29	電話のかけ方　状況別	
30～41	電話応対演習	
42	立ち居振る舞い復習	
43～44	プレ効果測定	
45	振り返り	
46～47	効果測定	
48～49	商品説明	
50～58	シナリオ	
59～66	商品説明演習	
67～69	プレ効果測定	
70～72	商品説明演習	
73～75	試験	

授 業 概 要

科目名	ビジネス実習		
担当者	前田　忍		
実務経験	有:リゾートホテルにてフロント、レストランサービス、婚礼宴会営業、ウェディングプランナー等、幅広い業務に従事 企業の商品知識、接客技術、課題などを研究し自分の意見を発表できる授業を実施		
実施時期	2年次:前期・後期	予定回	90回　授業時間180
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	オリジナルテキスト「PCP:ビジネスマナー」	出版社	大原学園
準備学習	就職Ⅰ及びⅡの学習をしている		
到達目標	ビジネスに必要な一般常識、電話応対、商品説明、時事、国際情勢などの知識とスキルを習得		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
76	企業研究①	
77	企業研究②	
78	企業研究③	
79	企業研究④	
80	企業研究⑤	
81	企業研究⑥	
82	企業研究⑦	
83	企業研究⑧	
84	企業研究⑨	
85	企業研究⑩	
86	企業研究⑪	
87	企業研究⑫	
88	発表①	
89	発表②	
90	試験	

授 業 概 要

科目名	コンピューター技能Ⅰ		
担当者	菊地　沙央里		
実務経験	有：シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 ビジネス文書作成やパワーポイントを用いたプレゼンテーション資料の作成等の基礎知識・技術を身につけるための授業を実施		
実施時期	1年次：後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	30時間でマスターOffice2019	出版社	実教出版
準備学習	パソコンやタブレットで文書を作成している		
到達目標	ビジネス文書の基本知識と操作を習得		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	Wordとは	
2	Word　基本操作	
3	Word　基本操作	
4	Word　基本操作	
5	文書の作成　練習問題	
6	文書の作成　練習問題	
7	powerpointとは	
8	powerpoint　基本操作	
9	powerpoint　基本操作	
10	powerpoint　基本操作	
11	スライドショーと資料作成	
12	スライドショーと資料作成	
13	スライドショーと資料作成	
14	スライドショーと資料作成	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	コンピューター技能Ⅱ		
担当者	菊地　沙央里		
実務経験	有：シティホテルにてレストランサービス、宴会サービスなどの料飲業務に従事 表計算ソフトを用いたデータ処理の応用的技術を身につけるための授業を実施		
実施時期	2年次：前期　後期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	実習	項目	必修
使用テキスト	大原オリジナルテキスト「PCP　パソコン実習」 30時間でマスターOffice2019	出版社	大原学園 実教出版
準備学習	コンピューター技能Ⅰを学習している		
到達目標	見やすく使いやすい表計算の基本操作を習得		
評価基準・方法	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	Word復習	
2	PowerPoint復習	
3	Excelとは	
4	Excel　基本操作	
5	Excel　基本操作	
6	Excel　基本操作	
7	Excel　基本操作	
8	Excel　基本操作	
9	Excel　基本操作	
10	練習問題	
11	練習問題	
12	練習問題	
13	練習問題	
14	練習問題	
15	試験	

授 業 概 要

科目名	就職Ⅰ		
担当者	一杉　陽子		
実務経験			
実施時期	1年次:前期　後期	予定回	30回　授業時間60
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	就職ガイドブック	出版社	大原学園
準備学習	身だしなみを整える		
到達目標	社会に出る自覚と進路を決める		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1	就職の心構え	
2～7	自己PR、自己分析	
8～13	業界分析	
14～18	志望動機	
19～22	面接対策	
23～25	グループディスカッション対策	
26～29	面接練習	
30	試験	

授 業 概 要

科目名	就職Ⅱ		
担当者	前田　忍		
実務経験			
実施時期	2年次：前期	予定回	15回　授業時間30
授業方法	講義	項目	必修
使用テキスト	就職ガイドブック	出版社	大原学園
準備学習	自己PR及び志望動機の完成		
到達目標	進路決定		
評価方法・基準	試験により80点以上を優、70点以上を良、60点以上を可、59点以下を不可とする		

回	テーマ・内容	備考
1～3	応募準備	
4～7	内定獲得に向けて	
8～14	就職試験対策	
15	試験	