

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	業界セミナー				
担当教員	高橋 香織	実務授業の有無	○		
対象学科	全学科	対象学年	全学年	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	第一線で活躍している業界人からの講演会				
学習目標 (到達目標)	自分の目標を定める。視野を広げる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	特になし				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	新入生、進級生別自己啓発講演会		プロジェクター、振り返りシート		
2					
3					
4	学科、コース別一流業界人講演会		プロジェクター、振り返りシート		
5					
6					
7	全校統一講演会 未来を考える		プロジェクター、振り返りシート		
8					
9					
10					
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率50%、学習意欲50% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。			普段会えない人の話を聴き、視野を広げましょう。		
実務経験教員の経歴	ドレススタイリストとして現場に10年間携わった				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	イベントプロデュースII				
担当教員	武田 奈々		実務授業の有無	無し	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	115
授業概要、目的、授業の進め方	1、役割を責任をもって全うする 2、全員がウエディングプランナーとしての意識を持ち行動する 3、感動を提供し、自分も感動できるくらい頑張る 4、自分の目標を意識して行動する				
学習目標 (到達目標)	イベントを成功させ、自身の目標も達成する。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	無し				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～4	リアルウエディング説明、役割説明、過去のムービー鑑賞		グループワーク		
5～8	新郎新婦の発表と役割決め				
9～12	スケジュール説明と各自作業進める				
13～16	ヒアリングシートとプランニングシートの内容検討				
17～20	初回打ち合わせ				
21～24	テーマ、テーマカラーの検討、デッサン書き始め				
25～28	式次第検討、シート作成				
29～35	再度式次第検討、シート作成				
36～41	パンフレットの作成、2回目の打ち合わせ段取り、台本作成、BGMリストアップ、カクテルの作成、会場装飾作成				
42～47	当日の動きを想定した練習				
48～55	当日の動きを想定した練習				
56～62	当日の動きを想定した練習		演習		
63～68	当日の動きを想定した練習				
69～74	雨天バージョンを考える・リスクを考える・持参物を表にする、買い出し				
75～80	リハーサルとチェック、修正				
81～91	リハーサルとチェック、修正				
92～99	リハーサルとチェック、修正				
100～107	ウエディング前日 リハーサル				
108～115	片付け・振り返り		グループワーク		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率70%、授業態度30%			バンケットキャプテンを認識して実習に臨むこと。積極的に取り組		

成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。

むこと。職業を意識した身だしなみを心がけること。

実務経験教員の経歴

バンケットキャプテン・アテンダント・音響・司会業務に13年関わる

科目名	レストランサービス技能検定3級対策（学科）				
担当教員	渡邊 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	90
授業概要、目的、授業の進め方	レストランサービス技能検定3級学科試験合格を目指し、座学を中心にしながらテキストを進めていく（受験資格に受講することが必須）				
学習目標（到達目標）	レストランサービス技能検定3級学科試験合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	西洋料理 料飲接客サービス技法 プリント、確認テスト				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～3	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第1節 食品				
4、5	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第1節 食品				
6～8	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第2節 西洋料理に使用される主な食材				
9、10	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第2節 西洋料理に使用される主な食材				
11～13	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第3節 一般的な西洋料理調理法、第4節 飲料の種類および特徴				
14、15	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第4節 飲料の種類および特徴、第5節 メニュー				
16～18	第1章 食材・飲料等の基礎知識 第6節 西洋料理の食器用具・備品				
19、20	確認テスト				
21～23	第2章 接客の基本 第1節～第4節				
24、25	確認テスト				
26～28	第3章 宴会とレストランサービス 第1節 宴会、第2節 レストラン				
29、30	第3章 宴会とレストラン 第3節 客席案内～第8節 メニュー管理				
31～33	第3章 宴会とレストランサービス 第9節 料理、食器等の異常～第12節 食事の国際習慣				
34、35	確認テスト				
36～38	第4章 食文化				
39、40	第5章 施設管理				
41～43	第6章 苦情対応と遺失物の取り扱い				
44、45	確認テスト				
46～48	第7章 食品衛生および公衆衛生 第1節 食品衛生				
49、50	第7章 食品衛生および公衆衛生 第2節 公衆衛生～第3節 食品衛生法				
51～53	確認テスト、第8章 安全衛生 第1節 労働災害				

54、55	第8章 安全衛生 第2節 危険有害性	
56～58	第8章 安全衛生 第3節 労働安全衛生に関する法令	
59、60	全体振り返り解説	
61～63	確認テスト	
64～69	特別講習 問題演習	
70～75	特別講習 問題演習	
76～81	特別講習 問題演習	
82～87	特別講習 問題演習	
88～90	丸付け、振り返り	
評価方法・成績評価基準		履修上の注意
<p>確認テスト50%、出席率30%、学習意欲（授業態度）20%</p> <p>成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。</p>		<p>食に関わる知識全般を学びます。わからない、難しい用語などは自身で調べ、頭の中に映像が浮かぶように準備をしてください。そうすることで食に関わる様々な事柄に興味を沸き、検定のためだけでなく自身の仕事に直結した知識を覚えたいと感じるはずです。それが、お客様への食の安全にもつながります。</p>
実務経験教員の経歴	客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった	

科目名	レストランサービス技能検定3級対策（実技）				
担当教員	渡邊 恵		実務授業の有無	なし	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	55（前20、後35）
授業概要、目的、授業の進め方	レストランサービス技能検定3級実技試験合格を目指し、実技を中心にしながら進めていく （受験資格に受講することが必須）				
学習目標 （到達目標）	レストランサービス技能検定3級実技試験合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	日本ホテル・レストランサービス技能協会からの3級実技課題プリント				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	動機付け、前年の実技試験課題デモンストレーションと説明				
3、4	演習 案内からパンサービスまで		セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認		
5、6	演習 案内からパンサービスまで		セリフ、動き台本を確認し、通して確認		
7、8	演習 案内からパンサービスまで		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
9、10	演習 パンサービスからリセットまで		セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認		
11、12	演習 パンサービスからリセットまで		セリフ、動き台本を確認し、通して確認		
13、14	演習 パンサービスからリセットまで		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
15、16	演習 全体		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
17、18	実技確認テスト①				
19、20	実技確認テスト②				
21、22	実技試験課題デモンストレーションと説明				
23、24	演習 案内からパンサービスまで		セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認		
25、26	演習 案内からパンサービスまで		セリフ、動き台本を確認し、通して確認		
27、28	演習 案内からパンサービスまで		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
29、30	演習 パンサービスからリセットまで		セリフ、動き台本を確認し、止めながら動きの確認		
31、32	演習 パンサービスからリセットまで		セリフ、動き台本を確認し、通して確認		
33、34	演習 パンサービスからリセットまで		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
35、36	演習 全体（みだしなみチェック①）		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
37、38	演習 全体		セリフ、動き台本を見ずに通して確認		
39、40	演習 全体		制限時間に近づけるようタイムも気にする		
41、42	演習 全体（みだしなみチェック②）		制限時間に近づけるようタイムも気にする		

43、44	演習 全体	タイムを縮める
45、46	演習 全体	タイムを縮める
47、48	演習 全体 (みだしなみチェック③)	タイムを安定させる
49、50	演習 全体	タイムを安定させる
51、52	苦手パート克服	
53、54	反復練習	
55	振り返り	
評価方法・成績評価基準		履修上の注意
<p>定期テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30%</p> <p>成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。</p>		<p>実技試験当日に緊張して制限時間をオーバーすることのないように何度も反復練習を行います。学校内の練習を日々、緊張感を保ち行うことが重要です。また、試験当日の想像をして、備品の違いや会場の違いに戸惑わないようにしていきます。</p>
実務経験教員の経歴	客船乗務員（サービス全般）に6年間携わった	

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ブライダル総論Ⅱ				
担当教員	武田 奈々		実務授業の有無	○	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	70
授業概要、目的、授業の進め方	1、ブライダル・コーディネーター技能検定について理解する 2、日本と欧米の結婚式について歴史と文化を理解する 3、ブライダルビジネスについて理解する 4、ブライダルの基礎的知識について理解する				
学習目標 (到達目標)	検定出題傾向について理解し、暗記する。知識だけではなく、職業観を意識させていく。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ブライダル・コーディネーターテキストエキスパート				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	・ブライダル・コーディネーター検定を理解する 第1章 結婚の定義		教科書のライン引きと解説		
3.4	第2章 日本の結婚式：歴史と文化		↓		
5.6	第3章 欧米の結婚式：歴史と文化				
7.8	第4章 見合い				
9.10	第5章 婚約				
11.12	第6章 結納				
13.14	第7章 結婚式（キリスト教式・神前式）				
15.16	第7章 結婚式（仏前式・ジビルマリッジ・パウリニューアル）				
17.18	第8章 披露宴				
19.20	第9/10/11章 二次会・新婚旅行・料理飲み物				
21.22	前期テスト実施				
23.24	第12/13章 トータルコーディネート・衣装		教科書のライン引きと解説		
25.26	第13/14章 衣装・ヘアメイク		↓		
27.28	第15/16章 フラワーアイテム・会場コーディネート				
29.30	第17/18/19/20/21/22章 ペーパーアイテム・引出物・音響・照明・司会・写真・記念アイテム				
31~34	過去問題実施と解答解説		テスト実施		
35~38	過去問題実施と解答解説				
39~43	過去問題実施と解答解説				
44~48	過去問題実施と解答解説				
49~52	過去問題実施と解答解説				
53~56	過去問題実施と解答解説				

57~60	実技試験対策	
61~64	実技試験対策	
65~70	実技試験対策	
評価方法・成績評価基準		履修上の注意
<p>出席率50%、授業態度10%、学科テスト40%</p> <p>成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。</p>		<p>重要ポイントのライン引きをしっかりと学習して暗記すること。検定の出題傾向について理解すること。</p>
実務経験教員の経歴	バンケットキャプテン・アテンダント・音響・司会業務に13年関わる	

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		婚礼予約			
担当教員	武田 奈々	実務授業の有無	○		
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	60
授業概要、目的、授業の進め方	新規接客を理解し企画や広報を考えることができる				
学習目標 (到達目標)	初回来館から結婚式当日までの流れを理解し、新規接客ではアイスブレイクや自分なりのセールストークができる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ブライダル実務テキスト				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1~4	結婚が決まってから結婚式当日までの流れ・新郎新婦の気持ちの変化について理解する。		実務		
5~8	ヒューマンスキルの重要性について理解する。		実務		
9~12	新規接客時の一連の流れを理解する。		実務		
13~16	新規接客の重要性を理解する。		実務		
17~20	<会場案内> 魅力的で効果的な会場の見せ方・話し方について考え、自分なりのセールストークができる。		実務		
21~24	<見積もり作成> サービス料の定義を理解する。消費税・サービス料の計算ができる。		実務		
25~28	<仮予約> 仮予約を確実に獲得するための対策を考える。		実務		
29~32	<申込手続き> 申込手続き時伝えるべきこと、今後の打合せスケジュールを理解する。		演習		
33~36	<申込手続き> ロープレを通し、15の手続き内容を順序よく説明できる。		演習		
37~40	前期学習の振り返り		実務		
41.42	前期の復習（新規接客の流れ、心構え）		実務		
43.44	ゲスト目線で結婚式のお呼ばれマナーがわかる。服装のマナーについての注意点が説明できる。		実務		
45.46	招待状に必要なアイテムの名称がわかる、内容が説明できる。		実務		
47.48	招待状作成の際に差出人名義の違いを理解し、発注することができる。		実務		
49.50	ゲストテーブルの配置方法とそれぞれの特徴がわかる。		実務		
51.52	ゲストテーブルの配置での上座・下座、ゲストテーブル内での上座・下座を理解し、説明ができる。		実務		
53.54	結婚式当日の新郎新婦・ゲストのタイムスケジュールがわかる。		実務		
55.56	挙式～披露宴までオリジナルウエディングのプロデュース企画		実務		
57.58	挙式～披露宴までオリジナルウエディングのプロデュース企画 表		実務		
59.60	ブライダルフェアの企画・発表		実務		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率80%、授業態度20%					

成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。

重要ポイントを理解すること。自分で考え意見を述べること。

実務経験教員の経歴

バンケットキャプテン・アテンダント・音響・司会業務に13年関わる

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	バンケットサービス				
担当教員	武田 奈々	実務授業の有無	○		
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	30
授業概要、目的、授業の進め方	1、入場前説明、入場先導が出来るようになる 2、演出説明と実践が出来るようになる 3、実技テストに合格しキャプテン業務を習得する				
学習目標 (到達目標)	ご結婚披露宴のキャプテン業務（入場前説明、入場先導、演出説明）ができる				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	進行台本資料				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2.3	会場図面の書き方・入場前説明・演出説明シート作成		実務		
4.5.6	入場前説明～入場実践練習		演習（バンケットルームにて）		
7.8.9	演出説明～退場実践練習				
10.11.12	マイクアテンド・着席離席補助練習				
13.14.15	今までの通し練習				
16.17.18	音響操作・司会も合わせて練習				
19.20.21	テストに向けた実技練習				
22.23.24	テストに向けた実技練習				
25.26.27.28.29.30	実技テスト				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率70%、授業態度10%、実技テスト20% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。			バンケットキャプテンを認識して実習に臨むこと。積極的に取り組むこと。職業を意識した身だしなみを心がけること。		
実務経験教員の経歴	バンケットキャプテン・アテンダント・音響・司会業務に13年関わる				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		接客術			
担当教員	高橋 香織	実務授業の有無	○		
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	1、ドレスを選ぶ際の印象のよい発声方法、ドレスをより魅力的に見せるための言葉を学ぶ				
学習目標 (到達目標)	ドレスを魅力的に説明できる				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	プリント				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	発声、滑舌トレーニング、「されて嬉しい・不快な接客」について		プリント		
2	7つの接客応対用語				
3	発声、滑舌トレーニング		プリント		
4	美しく、正しい接客のフレーズ				
5	相槌のレパトリーを増やす		なし		
6					
7	ドレスの接客用語ピックアップ		筆記用具		
8					
9	装飾語をつけて、文章作成		レポート用紙		
10					
11	グループを組んでロールプレイング		なし		
12					
13	ロールプレイングテスト		なし		
14					
15					
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
実技70%、出欠席10%、授業態度20%					
成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。			聞く力、話す力を身につけ、「借りたくなる」接客術を修得する		
実務経験教員の経歴	ドレススタイリストとして現場に10年間携わった。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	テーマウェディングディスプレイ				
担当教員	高橋 香織		実務授業の有無	○	
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	15
授業概要、目的、授業の進め方	1、新郎新婦が希望するテーマにそって、ディスプレイを提案、実践する				
学習目標 (到達目標)	チームを組んで、ディスプレイを完成させる				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	プリント、資材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	テーマウェディングを提案する		動画にてテーマウェディング説明		
2			デザイン画かく		
3	資材発注		分担し資材発注		
4					
5					
6	ディスプレイ開始		かざりつけ		
7					
8					
9					
10					
11	ディスプレイ完成		かざりつけ		
12					
13					
14					
15					
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
実技70%、出欠席10%、授業態度20%			ディスプレイを通じて今の流行のウェディングを知り、新郎新婦の希望をカタチにしましょう。		
成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。					
実務経験教員の経歴	ドレススタイリストとして現場に10年間携わった。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ブライダルSNS広告				
担当教員	武田 奈々	実務授業の有無	○		
対象学科	ホテル・ブライダル科	対象学年	2	開講時期	前期・後期
必修・選択	選択	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	1、広報についての理解を深める 2、テーマやコンセプトを決め広告を作成する				
学習目標 (到達目標)	自分でブライダルの広告を作成できる				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	パソコン				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～5	ブライダルの広報について		実務		
6～10	パソコンにてブライダル広告作成と発表		演習		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率70%、授業態度10%、発表内容20% 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。			お客様目線で考え、現代のニーズに合ったものを作成する。		
実務経験教員の経歴	バンケットキャプテン・アテンダント・音響・司会業務に13年関わる				