

職業実践専門課程の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地																
国際ホテル・ブライダル専門学校	平成16年1月16日	星野 徹	〒951-8063 新潟市中央区古町通7-935 NSGスクエア4F (電話) 025-227-5600																
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																
学校法人国際総合学園	昭和32年10月10日	池田 祥護	〒951-8063 新潟市中央区古町通2番町541 (電話) 025-210-8567																
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士															
文化・教養	文化・教養専門課程	ホテル・ブライダル科	平成22年文部科学省告示第30号																
学科の目的	本学科はホテル・ブライダルに関する専門教育を行い、高度な専門技術、技能を習得させ、ホスピタリティ精神溢れる有意な人材の育成・輩出を通じ、地域社会、国家、国際社会の発展に寄与・貢献することを目的とする。																		
認定年月日	平成26年3月31日																		
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技												
2	昼間	1,750	1,162	635	465	0	200												
生徒総定員	生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数														
120	125	3	6人	18人	24人														
学期制度	■前期: 4月1日～9月30日 ■後期: 10月1日～3月31日		成績評価		■成績表: ### ■成績評価の基準・方法 期末試験、レポート評価、出席評価														
長期休み	■夏季: 8月1日～8月31日 ■冬季: 12月20日～1月10日 ■春季: 3月1日～4月10日		卒業・進級条件		・カリキュラムに定めた授業科目を全て修了すること。 ・所定の学費、実習費等の完納														
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 ■長期欠席者への指導等の対応(有) ■メンタルヘルス対応としてのカウンセリング制度(有)		課外活動		■課外活動の種類 ・ボランティア活動(イベント、募金活動、献血 他) ・地域行事への参加(祭事、スポーツイベント他) ・サークル活動 ■サークル活動: #REF! ■国家資格・検定/その他・民間検定等 #REF!														
就職等の状況※2	#REF! ホテル業界、ブライダル業界		主な学修成果(資格・検定等)※3		<table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>レストランサービス技能検定</td> <td>###</td> <td>56人</td> <td>54人</td> </tr> <tr> <td>ブライダルコーディネイト技能検定</td> <td>②</td> <td>55人</td> <td>51人</td> </tr> </tbody> </table>			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	レストランサービス技能検定	###	56人	54人	ブライダルコーディネイト技能検定	②	55人	51人
	資格・検定名	種						受験者数	合格者数										
レストランサービス技能検定	###	56人	54人																
ブライダルコーディネイト技能検定	②	55人	51人																
■就職指導内容 ・面接指導 ・履歴書添削指導 ・業界人講和 ・OBOG講和 ・校内企業説明会開催 他 ■卒業生数 69 人 ■就職希望者数 69 人 ■就職者数 69 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 100 % ■その他 なし		*種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に検定資格を取得するもの(民間検定等) ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 HRSサービスコンクール2020 カレッジ部門 銀賞受賞 地域ウェディング(津南町ひまわり広場での結婚式)																	
中途退学の現状	■中途退学者 #REF! 名 #REF! % 平成31年4月1日時点において、在学者145名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者141名(令和2年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の原因 進路変更・人間関係がうまくいかない ■中退防止・中退者支援のための取組 ・定期的な個別面談・転科やコース変更の実施・産業カウンセラーによるカウンセリング																		
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度 : 有 ・「NSGカレッジリーグ無利子奨学金制度」・「NSGカレッジリーグ無利子母子・父子家庭奨学金制度」・「NSGカレッジリーグ災害奨学金融資制度」 「NSGカレッジリーグ無利子キャリア奨学金制度」 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象・非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載																		
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																		
当該学科のホームページURL	https://www.wish-web.com/gakka_hotel_C.html https://www.wish-web.com/gakka_wedding_C.html																		

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた日以降の日付を記入し、前公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者を含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年度に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1. 「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

社会で活躍できる人材、社会が求める人材を育成し、職業に必要なスキルを身につけ、能力を向上させるため、企業や協会が委員として参画し教育課程の編成において当該企業・協会との密接な連携により、より実践的な職業教育指導を企業と連携して行う。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け
※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会の意見はカリキュラム検討会議で意見交換審議された後、校長の許可を経て決定する。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和2年3月31日現在

名前	所属	任期	種別
関根 伸春	新潟日米協会 専務理事	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	①
高野 潤	ホテルイタリア軒 営業部長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③
栗林 直子	国際ホテル・ブライダル専門学校 副校長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	
高橋 香織	国際ホテル・ブライダル専門学校 教務部長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (12月、2月)

(開催日時(実績))

第1回 令和元年12月18日 13:30～14:30

第2回 令和2年3月23日 14:00～14:30

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

教育課程編成委員会の意見を受け、授業科目ごとに既存のカリキュラムの内容や進め方の改善点を洗い出し、改善を図っている。

「カリキュラム」について、語学力の向上や英語を通じてのコミュニケーションスキルの強化。⇒ネイティブでの英会話の実施

また、コロナ禍において、業界の動向をみながら、今後の授業内容を変えていく必要がある。⇒業界関係者との連絡をこまめにとり、講演会や授業内容の修正を行っている。

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

本校におけるインターンシップは学生自らの専門分野、将来進みたい分野に関連する企業等での就業体験をすることによって、仕事をする意味を認識し、自らの適正を見つめながら将来像を選定することにあります。専門学校生としての実学を身につけ、有能な「人材」として活躍できる人材育成を目指す。学生は異なる体験をすると同時に、実社会での研修であることにより、責任感、自分の役割やレベルなどを実感し、自らのキャリア形成について、具体的なイメージを描くようになることを目指す。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

①インターンシップ研修

事前に企業とインターンシッププログラムの内容を協議し、実施する。学生を教育的視野で受け入れられる企業を定め、その企業と本校の協力により、一人前の社会人を育てる場として位置付けている。1年次7～8月の約8週間をホテルなどで実施。提携先は35社程度。社会人基礎力の育成に重点を置き、教育してもらい、修了後に評価を受ける。2年次には、海外からのお客様が多い外資系ホテルを中心としたホテルでの実習を約10週間行い、評価を受ける。2～6社程度。留学などで培ったコミュニケーション力を生かし、希望職種への理解を深める。

②「学内での実習」

ホテル・ブライダル業界で必要とされる知識・技術、技能を習得するために、実践的な職業教育を(「イベントプロデュースⅡ」「ホテル概論Ⅰ」「ブライダル総論Ⅰ」「センスアップセミナー」「インターンシップ研修」など)実施している。演習はロールプレイ演習を中心に自ら発する授業を展開している。ホテル・ブライダルでの勤務に必要な立ち振る舞いやお客様への対応を実践的に学ぶ。さらに、ホテル・ブライダル業界の問題や課題点を調査し、今後の売り上げアップに貢献できる提案もできる力をつける。

(3) 具体的な連携の例 ※科目数については代表的な5科目について記載。		
科目名	科目概要	連携企業等
インターンシップ研修	2年次夏におよそ3ヶ月にわたり首都圏、観光地等の外資系ホテルでのレストラン、フロント、ベル業務ハウスキーピング、バンケット等のプロの現場を体験しながら、接客サービスを修得します。インターンシップレポートを作成し現場指導責任者と学校に提出し評価を受ける。	榊森ビルホスピタリティコーポレーション、ザ リッツカールトン大阪、パークハイアット東京、毎年2～5社程度。
ホテル概論 I	日本と海外諸国との関係性、日本政府の海外政策などを学びます。また海外の宗教や国民性、行事などの理解を深めます。	R&S Works
婚礼予約	婚礼知識やロールプレイングを通じて、新郎新婦の対応を学びます。また業界の動向を知り、今後の業界の発展を考えます。	Art Bridal Creation

3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針
 国際ホテル・ブライダル専門学校「研修等に係る諸規程」に基づき、本校の教員は専門分野において、最新の実務の知識・経験を教育内容・教育方法に反映した教育を行うことが期待されている。そのため、法人本部及び外部機関と連携し、全教員が学生指導力向上のために各自「教員資質」、「能力」、「専門力」を高めるよう務めなければならない。校長及び上長は企業等で実施される研修情報を収集すると共に、各教員の経験、スキル、能力を勘案し必要な研修への参加を命ずる。また外部講師を招いた学内研修も計画的に実施する。

(2) 研修等の実績

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「10月に変わる著作権料」(連携企業等： 日本音楽著作権協会)

期間：令和元年7月31日 対象：ブライダル系教員

内容：商業用で音楽を使用する場合の許可の取り方

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「授業満足度を実現する方法」(連携企業等： 全国専門学校教育研修会)

期間：令和2年2月17.18日 対象：全員

内容：授業の導入部分でいかに学生の心をつかみ、その後の授業展開にどう繋げていくのかを実践的、具体的に学ぶ

(3) 研修等の計画

① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「ONLINE WEDDING SHOWROOM」(連携企業等： ブライダル産業新聞)

期間：令和2年9月15日 対象：ブライダル系教員

内容：withコロナにおいて、業界の新しい商品の提案や、演出方法などを学ぶ

② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「ホスピタリエトレーナー研修」(連携企業等： 日本ホスピタリエ協会)

期間：令和2年9月18日(金) 対象：全員

内容：ホスピタリティを使える人になるために、指導する方法を学ぶ

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

より実践的な職業教育にかかる活動を評価し、改善・支援することにより、学生が関係業界のニーズを踏まえた質の高い職業教育を享受できるように学校運営の改善と発展を目指した学校評価を行うことを目的とする。学校が実施している学生向上アンケート、学生意識調査、保護者アンケート等の資料に基づく自己評価に対して、学校関係者評価委員会からの評価結果を教育活動その他学校運営の改善に反映させる。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	(1) 教育理念・目標
(2) 学校運営	(2) 学校運営
(3) 教育活動	(3) 教育活動
(4) 学修成果	(4) 学修成果
(5) 学生支援	(5) 学生支援
(6) 教育環境	(6) 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の受入れ募集
(8) 財務	(8) 財務
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	#REF!

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

自己評価報告書に対する学校関係者委員会等の意見をもとに、学校運営及び教育活動に活用している。
学校関係者委員会の意見、評価結果は報告書としてまとめ、教職員にも開示し意見や改善策を提案させる等を行い、対応を検討後可能なものは実施している。

具体的には学校関係者委員会の提言により、「学校通信をSNSを使って保護者用に発信する」「個人で見つけてくる教職員研修の推進」「国内外資系ホテル研修」等が検討、実施されている。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名 前	所 属	任 期	種 別
関根 伸春	新潟日米協会 専務理事	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	①
高野 潤	ホテルイタリア軒 営業部長	平成30年4月1日～令和2年3月31日(2年)	③

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

(ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

<https://www.wish-web.com/openinfo.html>

情報公開 令和2年10月14日

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

・教育機関として、その教育活動や取組について企業等へ説明責任を怠らぬ。

・教育活動等の情報公開を通じて、本校の教育の質的向上を図る。

・学校全体の状況は把握できるような情報を提供することで、関係業界等との連携・協力による本校の教育活動の改善や、本校に対する社会全体の信頼を得る。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	学校の概要、目標
(2) 各学科等の教育	学科・コース紹介
(3) 教職員	講師紹介
(4) キャリア教育・実践的職業教育	長期インターンシップ、就職サポート・業界で活躍する卒業生
(5) 様々な教育活動・教育環境	キャンパスライフ
(6) 学生の生活支援	学生の生活支援
(7) 学生納付金・修学支援	入試・学費について、各種奨学金・教育ローン
(8) 学校の財務	財務状況
(9) 学校評価	学校自己評価報告書、学校関係者評価報告書
(10) 国際連携の状況	キャンパスライフ 海外研修旅行
(11) その他	#REF!

※(10)及び(11)については任意記載。

(3)情報提供方法

(ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

<https://www.wish-web.com/openinfo.html>

授業科目等の概要

(文化・教養専門課程ホテル・ブライダル科)															
分類	授業科目名			授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
	必修	選択必修	自由選択					講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
1	○	##	##	キャリアデザインⅠ	学校生活を送るためのルールを知る仲間づくりを通じて、コミュニケーション力を高めるワークを行う	1通	185		○	△		○	○		
2	○	##	##	キャリアデザインⅡ	社会人になる前の心と体の準備を行う。自分の将来を考え、企業でのキャリアデザインを行う。	1通	110		○	△		○	○		
3	○	##	##	就職対策	専門業界の動向や様々な企業を研究、分析し、就職活動に向かって準備を整える。	1通	75		○	△		○	○		○
4	○	##	##	ビジネス実務Ⅰ	ビジネス文書検定3級合格を目指します。	2前	30		○			○	○		
5	○	##	##	ビジネス実務Ⅱ	ビジネスシーンにおいて必要な礼儀や所作を習得します。	2後	20		○			○	○		
6	○	##	##	業界セミナー	ホテル・ブライダル業界で今まさに活躍しているプロからの講義	1	20		○			○		○	○
7	○	##	##	実践行動学Ⅰ	半年ごとの目標を設定し、目標の実現を目指すための思考力（意欲的な心構え）を学ぶ。	1通	10		○			○	○		
8	○	##	##	実践行動学Ⅱ	半年ごとの目標を設定し、目標の実現を目指すための思考力（自分の可能性を広げる）を学ぶ。	2前	5		○			○	○		
9	○	##	##	コミュニケーション	あらゆる場面でよりスムーズなコミュニケーションをとるための技術を身につけ、初級検定合格を目指す。	1前	20		○			○	○		
10	○	##	##	ホスピタリティ	業界の“今”のおもてなしの視点から、調査、考察、意見交換をしながら、ホスピタリティを学ぶ。	1前	10		○	△		○	○		
11	○	##	##	ソフトウェア活用実習Ⅰ	ビジネス文書作成に必要なパソコンスキルを学び、word検定3級合格を目指す。	1通	35				○	○		○	
12	○	##	##	ソフトウェア活用実習Ⅱ	プレゼンテーション資料作成に必要なパソコンスキルを学ぶ。	1後	10				○	○		○	

13	○	##	##	ソフトウェア活用実習Ⅲ	データ入力、表計算、グラフ作成、データベース操作のスキルを学び、Excel検定3級合格を目指す。	2前	30					○	○					○
14	○	##	##	実用英検対策	正しい英語を使える力を身に付ける。検定合格と英会話の向上を目指す。	1通	45		○				○					○
15	○	##	##	海外研修	海外の業界を知り視野を広げる、現地の人とのコミュニケーションを通して英語の必要性を感じる。	1後	35					○						○
16	○			パーソナルカラー	衣裳やフラワー、空間のコーディネート等、幅広く活用できる色彩・配色調和の基本を学び、検定3級合格を目指す。	1通	35		○	△		○		○				
17	○			料飲サービスⅠ(実務)	ホテルの料飲施設の種類や業務内容を知り、西洋料理コースの流れや什器、食器、備品をメインとして日本料理や中国料理、朝食等について学ぶ。	1前	10		○			○		○				
18	○			料飲サービスⅠ(演習)	サービス、ランナー、デシャップを含め、インターンシップに行くための料飲サービス技術を演習を通して学ぶ。	1通	20		△	○		○		○				○
19	○			ホテル概論Ⅰ	ホテルの宿泊部門、料飲部門、宴会部門、調理部門のスタッフとして必要な基礎知識を学ぶ。	1前	10		○			○						○
20	○			ブライダルスタンダード	ブライダルの業態や職種、式の種類など基本的知識を学ぶ。	1前	10		○			○		○				
21	○			フューネラルビジネス	葬祭業界の現状と、実際の例からお客様への接し方について学ぶ。	1前	15		○			○		○				
22	○			フラワーアレンジメントⅠ	フラワーアレンジメントの基礎技術を学び、簡単なブーケやテーブルフラワー等を作成。	1前	10			○		○						○
23	○			センスアップセミナー	ウォーキング・メイク・話し方等、就職活動を始める前に、多方面からセンスを磨く。	1前	20			○		○						○
24	○			イベントプロデュースⅠ	みんなでイベントを創る中で、チームワーク、伝える力、報・連・相、組織の仕組みなどを学ぶ。	1後	65		△	○		○		○				
25	○			イベントプロデュースⅡ	ホテル・ブライダルイベントを中心に学習・研究し、オリジナルなイベントやショーを企画・作成し発表する。	2後	135		△	○		○		○				○
26	○			インターンシップ研修	国内外のホテルや結婚式場で、プロの現場を体験しながら、サービス業に対する理解を深める。	1前	230					○		○				○
27	○			卒業制作	2年間の学習の集大成として、お客様や業界のニーズに合ったイベントを企画・作成し発表する。	2後	135		△	○		○		○				○

28		○		和装着付けⅠ	着物や帯の名称、種類等の基礎知識を学び、着付けや着物を着ての立ち振る舞いを習得する。	1前	15				○	○				○	○	
29		○		宿泊実務Ⅰ	荷物預かりや客室案内、EVの乗降方法などホテルのベル業務を中心に学ぶ。	1前	15			○	△	○					○	○
30		○		ホテル概論Ⅱ	マーケティング部門、総務・人事部門、施設管理部門、経理・会計部門のホテルスタッフとして必要な基礎知識を学ぶ。	1後	25			○		○					○	
31		○		ブライダル総論Ⅰ	挙式、披露宴の進行、演出、衣裳、フラワー、引出物等結婚式に関わる知識を学ぶ。	1後	25			○		○					○	
32		○		ウェディングプランナー検定対策	ウェディングプランナーとしての基礎知識を学び、検定合格を目指す。	1後	10			○		○					○	
33		○		プロトコール	大切なお客様に対して、失礼のない接客をするために公式儀礼を学び、最上級のおもてなしを理解する。マナー・プロトコール検定合格を目指す。	1後	10			○		○					○	
34		○		料飲サービスⅡ(実務)	インターンシップの経験を元に、グループワークやケーススタディを通してグループワークを行う。また、基本的な酒類や料飲サービス知識の向上を目指す。	1後	10			○		○					○	
35		○		スタイリストゼミ	ドレスフィッティングを通して、スタイリストの基礎である身だしなみや気遣いを学ぶ。	1後	10			○		○					○	○
36		○		料飲サービスⅡ(演習)	サービスのロールプレイング等を行い、技術のブラッシュアップを目指す。	1後	10			○		○					○	
37		○		ディスプレイ(初級)	造花を使つての空間の使い方を学ぶ。	1後	10			○		○					○	
38		○		職業研究	それぞれの職種を深く知り、コース選択、就職活動に役立てる。	1後	10			○		○					○	○
39		○		レストランサービス技能検定3級対策(学科)	レストラン技能検定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	2前	90			○		○					○	○
40		○		レストランサービス技能検定3級対策(実技)	レストラン技能検定3級実技試験合格を目指し、実技を中心に進めていく	2通	55			○		○					○	○
41	##	○	##	英会話	聞く、書く、読むだけでなく、意見や経験を英語で話したり、正確に応えるために学習する。	2通	45	##		○		##	○	##	##		○	##
42		○		TOEIC(Reading)	ビジネス英会話の基本を単語、熟語、品詞を中心に学び、TOEIC450を目指す。	2通	50			○		○					○	

43	○	TOEIC(Listening)	よく聞かれる単語の発音や言い回しを学び、正確に答えられるように学習する。	2通	50	○		○										
44	○	ブライダル総論Ⅱ	挙式、披露宴の進行、演出、衣裳、フラワー、引出物等結婚式に関わる知識を学び、ブライダルコーディネイト技能検定3級取得を目指す。	2通	70	○		○			○							
45	○	旅行地理	国内・海外問わず、地図を理解し、各国や地方の観光名所や名産品等を学ぶ。	2通	55	○		○										
46	○	中国語会話	訪日外国人の中で最も多い中国からのゲストに対応するための基本的な中国語を学ぶ。	2後	15	○		○										
47	○	宿泊実務Ⅱ	ホテルのフロントや宿泊予約、ドア・ベル、ハウスキーピングなど様々な知識を理論・実技から学ぶ。	2通	50	○	△	○									○	○
48	○	国際文化理解	日本と海外諸国との関係性、日本政府の海外政策などを学ぶ。また海外の宗教や国民性、行事などの理解を深める。	2後	10	○		○										
49	○	ホテル英会話	外国人と話すことに慣れる。英会話の楽しさを知り、ホテルリエとしての表現を多く身に付ける。	2前	30	○		○										
50	○	ホテルマネージメント	ホテルにおける様々なマネジメント手法、観点の習得と経営数値収支を学ぶ。	2後	30	○		○										○
51	○	サービステクニック	ロシアンサービスの技術を食材を用い、技術・知識を学ぶ。	2後	35			○			○							
52	○	ビバレッジビジネス	酒の種類とワインからカクテルまでの知識、技術を深く学び、魅せる技術を習得する。	2後	30	△	○	○										○
53	○	表現技法	接客での表現力を正しい日本語を使って身に付ける。	2後	10	○		○										○
54	○	バンケットサービス	会場セッティングや入れ替え手順、披露宴でのキャプテン・サブキャプテンの動くを学ぶ。	2前	30			○			○	○						○
55	○	婚礼予約	婚礼や宴会の予約から当日まで、プランの提案の仕方や打ち合わせの進め方の知識を深める。	2通	60	○		○										○
56	○	接客術	商品の紹介を魅力的にPRできる方法を学ぶ。	2後	15	○		○										○
57	○	テーマウェディングディスプレイ	ゲストからヒアリングしたものを形にし、ディスプレイを創る方法を学ぶ。	2前	15			○			○							○

58		○		ブライズサポート	新郎新婦が安心して結婚式当日に過ごせる技術を学ぶ。	2前	25			○	○			○	○	
59		○		ブライダルファッション	ウェディングドレスや和装をはじめ、結婚式や披露宴での主賓、ゲストのファッションについて学ぶ。	2通	75		△	○	○			○	○	
60		○		ドレスコーディネーター検定対策	ドレスコーディネーターとしての基礎知識を検定合格に向けて学ぶ。	2前	35		○	△	○			○		
61		○		フラワーアレンジメントⅡ	会場やドレスに合わせたフラワーコーディネートの方法を学び、空間や新郎新婦を彩る技術を習得する。	2前	35			○	○			○	○	
62		○		スタイリストヘアメイク	ドレスフィッティングの際のヘアのまとめ方、化粧くずれを手直する方法を学ぶ。	2前	20			○	○			○	○	
63	##	○	##	裁縫	ブライダルファッションの仕事に欠かせない裁縫の基礎である祭り縫いやボタン付けを復習します。	2後	20	##	##	○	##	○	##	##	○	##
64	##	○	##	和装着付けⅡ	自分以外の人に対する着物の着付け方を学ぶ。	2後	25	##	##	○	##	○	##	##	○	○
	##	##	##	#REF!	#REF!			##	##	##	##	##	##	##	##	##
	##	##	##	#REF!	#REF!			##	##	##	##	##	##	##	##	##
合計				64科目				2465単位時間								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
カリキュラムで定めた授業科目を全て修了していること。必修1335時間、選択1130時間	1学年の学期区分	2期	
	1学期の授業期間	20週	

(留意事項)

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。