

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		実践行動学Ⅰ			
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	意欲的な心構え・自分自身の可能性を導き出す為の為に、体験→気付き→認識→一般化→応用という手法をとりいれ、個人作業・ディスカッションなどを通じて理解を深める				
学習目標 (到達目標)	半年毎の目標を設定させ、目標の実現を目指す為の思考力を学ぶ				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	実践行動学研究所 実践行動学				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	パート1 マジックドア1 夢と目標		個人作業・グループディスカッション		
2	パート1 マジックドア2 間違った思い込みと言ひ訳		個人作業・グループディスカッション		
3	パート1 マジックドア3 自分への信頼を取り戻すために①		個人作業・グループディスカッション		
4	パート1 マジックドア4 自分への信頼を取り戻すために②		個人作業・グループディスカッション		
5	パート1 マジックドア5 目標を設定しよう		個人作業・グループディスカッション		
6	パート2 マジックドア1 プラス思考が能力・可能性を広げる		個人作業・グループディスカッション		
7	パート2 マジックドア2 考え方を換えれば行動が変わる		個人作業・グループディスカッション		
8	パート2 マジックドア3 あなたの問題はあなたが解決する		個人作業・グループディスカッション		
9	パート2 マジックドア4 コミュニケーションスタイルを見直そう		個人作業・グループディスカッション		
10	パート2 マジックドア5 目標が才能・可能性を开花させる		個人作業・グループディスカッション		
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。			明確な目標設定を行なわせ、常に向上心を持たせられるよう 留意する。		
実務経験教員の経歴		ホテル(宿泊部門、料飲部門)にて計7年間勤務した。			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		コミュニケーション			
担当教員	立島 信貴	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	1	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	25
授業概要、目的、授業の進め方	1.社会においてコミュニケーションの大切さを知る 2.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る				
学習目標 (到達目標)	コミュニケーション検定初級の取得を目指す				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ウイネット発行 コミュニケーション技法・コミュニケーション検定初級 公式ガイドブック&問題集				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	・検定詳細、動機付け、授業の進め方 ・行動をチェックする ・コミュニケーションの定義		講義（コミュニケーション技法テキスト使用）		
3・4	・聞く力 ・話す力		講義・チェック問題（公式ガイドブック使用）		
5・6	・来客対応 ・電話対応		講義・チェック問題（公式ガイドブック使用）		
7・8	・接客 営業 ・クレーム対応		講義・チェック問題（公式ガイドブック使用）		
9・10	・ことばを選び抜く ・表現、伝達する （外部講師）		講義・チェック問題（公式ガイドブック使用）		
11・12	・会議、取材、ヒアリング ・面接		講義・チェック問題（公式ガイドブック使用）		
13・14	模擬問題演習		問題演習・解答解説（公式ガイドブック使用）		
15・16	過去問題1		問題演習・解答解説		
17・18	過去問題2		問題演習・解答解説		
19	・きれいな発声・発音を身につけよう ・正しい日本語を身につけよう （外部講師）		講義・演習（コミュニケーション技法テキスト使用）		
20・21	過去問題3（マークシートを使って）		問題演習・解答解説		
22・23	過去問題4（マークシートを使って）		問題演習・解答解説		
24・25	最終チェック問題		問題演習・解答解説		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
過去問題テスト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。			全員合格を目指すために、復習に力を入れる事 分からない部分は友達同士で共有・解決できる環境を作る		
実務経験教員の経歴					

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ソフトウェア活用実習Ⅰ				
担当教員	立島 信貴	実務授業の有無	×		
対象学科	全科	対象学年	1	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	30
授業概要、目的、授業の進め方	ビジネス文書作成、プレゼンテーション等に必要なパソコンスキルを学び、word検定に合格する				
学習目標 (到達目標)	サーティファイ ワード文書処理能力検定3級 合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	サーティファイ WORD2019クイックマスター基本編 ワード文書処理能力検定3級問題集				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～3	テキスト～36pまで		実習		
4～6	文書の編集		実習		
7～9	文書の印刷 文書の作成		実習		
10～12	表を使った文書の作成		実習		
13～16	図形や画像を使った文書の作成		実習		
17・18	検定対策 問題集 練習問題 1・2		実習		
19・20	検定対策 問題集 練習問題 3 模擬問題1		実習		
21・22	検定対策 問題集 模擬問題 2・3		実習		
23・24	検定対策 問題集 模擬問題 4・5		実習		
25・26	検定対策 問題集 模擬問題 6・7		実習		
27・28	サンプル問題		実習		
29・30	ワード文書検定3級 受検				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率70% 学習意欲10% 検定合格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。			問題集をクリアすることで、検定合格率がアップすることから、学生のモチベーションをキープさせ、必ず終了するように考慮する。		
実務経験教員の経歴					

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ソフトウェア活用実習Ⅱ				
担当教員	立島 信貴	実務授業の有無	×		
対象学科	全科	対象学年	1	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	ビジネス文書作成、プレゼンテーション等に必要なパソコンスキルを学習する。				
学習目標 (到達目標)	パワーポイントの基本的操作を習得する。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	プリント対応				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	パワーポイントの基本操作 プレゼンテーションの作成		実習		
3・4	文字やスライドの編集 オブジェクトの作成		実習		
5～8	表やグラフの作成 表示効果とハイパーリンク		実習		
9・10	スライドショーの実行 プレゼンテーションカスタマイズ		実習		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率70% 学習意欲30% 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。			任意検定のパワーポイント検定初級を受検が可能である。モチベーションの高い学生とそうでない学生の温度差が出ないように配慮する。		
実務経験教員の経歴					

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	オンライン英会話				
担当教員	藤田愛子	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科/舞祭ディレクター科	対象学年	1年	開講時期	通年
必修・選択	必須	単位数		時間数	25
授業概要、目的、授業の進め方	<p>スタディサプリEnglishを利用し、自主学習でついた英語力を全体授業で確認していきます。 お客様とのコミュニケーションに英語は欠かせないため、英語力を強化します。 英語の問題を解くだけでなく、発話する力をつけるため一人ひとりの発話チェックの時間をもうけています。毎回、単語テストを行い習得状況を把握します。</p>				
学習目標 (到達目標)	英語での会話に緊張せず対応できる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	スタディサプリEnglish				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1.2	オリエンテーション Unit1	スタディサプリEnglish・ロールプレイ・単語テスト			
3	Unit1 Lesson 5 トレーニング4				
4	Unit2 Lesson10 トレーニング4				
5	Unit3 Lesson15 トレーニング4				
6	Unit4 Lesson20 トレーニング4				
7	Unit5 Lesson25 トレーニング4				
8	Unit6 Lesson30 トレーニング4				
9	Unit7 Lesson35 トレーニング4				
10	Unit8 Lesson40 トレーニング4				
11	テスト練習				
12・13	テスト				
14	振り返り				
15	Unit9 Lesson45 トレーニング4				
16	Unit10 Lesson50 トレーニング4				
17	Unit11 Lesson55 トレーニング4				
18	Unit12 Lesson60 トレーニング4				
19	Unit13 Lesson65 トレーニング4				
20	Unit14 Lesson70 トレーニング4				
21	Unit15 Lesson75 トレーニング4				
22	テスト練習				

23・24	テスト	
25	振り返り	
評価方法・成績評価基準		履修上の注意
授業態度40% 試験60% 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。		アプリを中心に学び、単語テストも適宜行う。
実務経験教員の経歴	外資系ホテル勤務経験あり、英語講師経験あり	

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	キャリアデザインⅠ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科ホテルコース	対象学年	1年	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	220
授業概要、目的、 授業の進め方	wishの学生として学校生活を送るためのルールを知る 学校生活の不安を解消し、やる気と自信を生む 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 就活に伴う企業研究の時間にする				
学習目標 (到達目標)	学校生活でのルールを知り、社会人となる人材育成を行う。 就職対策として企業について知る、自己を分析し知る。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	ライフデザインナビ				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1～10	オリエンテーション (学 校を知る・スケジュールを知る・学校の規律を学ぶ)	手引き			
11～20	パソコンの設定・使い方指導	パソコン演習			
21～30	学年交流、クラス交流	グループディスカッション			
31～40	ゴールデンウィークの課題確認・時間割、テキスト説明・クラス交流	グループディスカッション			
41～50	クラスホームルーム、コミュニケーションタイム	グループディスカッション			
51～60	クラスインフォメーション、ディスカッション、履歴書書き	グループディスカッション			
61～65	国内研修旅行	グループディスカッション			
66～70	国内研修旅行振り返り	レポート			
71～80	グループディスカッション、クラスホームルーム、	グループディスカッション			
81～85	1、2年生交流会	グループディスカッション			
86～90	夏休み前のインフォメーション、大掃除	プリント			
91～95	よのなか科グループディスカッション	グループディスカッション			
96～100	クラスホームルーム、修了式	プリント			
101～110	卒業生座談会、クラスホームルーム	レポート			
111～120	自己PR、3stepシート作成	3stepシート			
120～130	国内研修旅行、レポート書き	レポート			
131～140	よのなか科、マイナビエントリーシート書き	グループディスカッション			
141～150	マイナビエントリーシート書き、クラス交流	エントリーシート			
151～160	卒業制作見学、感想レポート書き	レポート			
161～170	よのなか科、課外授業、プレ求職登録面接	レポート			
171～180	プレ求職登録面接、課外授業	レポート			
181～190	プレ求職登録面接、課外授業、修了式、大掃除	レポート			
191～200	就活企業研究、求職登録面接	パソコン			
201～210	就活企業研究、求職登録面接、クラスホームルーム	パソコン			
211～220	就活企業研究、求職登録面接、修了式	パソコン			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
学習意欲 50% 出席率 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。		学年全体、クラス全体へのインフォメーションの場合なので、公平に伝達漏れがないように気を付けて話をする。			
実務経験教員の経歴	ホテル(宿泊部門、料飲部門)にて計7年間勤務した。				

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Ⅰ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	1年	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	120（前30、後90）
授業概要、目的、授業の進め方	今まで学習した成果の発表をチーム分かれて制作し、6/18のオープンキャンパスでの高校生へのアテンド、保護者に向けての発表をする				
学習目標 (到達目標)	オープンキャンパスでのアテンド、進級制作の成功 自分たち自身の成長を実感する 自分たちで立てた目標を達成する				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	なし				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1、2	オープンキャンパスでのアテンド説明				
3、4	テーマ・タイトル決め、スケジュール				
5、6	役割分担・チームメンバー役割決め				
6～15	チーム制作				
16～25	チーム制作、通しリハーサル				
25～30	全体リハーサル				
31、32	進級制作発表会の概要と心構え				
33～35	テーマ・タイトル決め				
36～45	役割分担・チームメンバー役割決め、スケジュール作成				
45～60	個々制作				
61～80	チーム制作				
81～90	個人リハーサル①改善				
91～100	チームごとのリハーサル①改善				
101～105	個人リハーサル② 改善				
106～112	チームごとのリハーサル② 改善				
113～115	セッティング 通しリハーサル				
116～118	全体リハーサル				
119～120	最終リハーサル				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
学習意欲 50% 出欠席 50%		専門用語が多いため、分かりやすく説明することに加えて、プリント類の配布やサイトを活用して理解を定着させるように指導する。			
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					

る。

実務経験教員の経歴

ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。

科目名	ホテル概論Ⅰ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	15 (前15)
授業概要、目的、授業の進め方	ホテルや宿泊産業の概要、観光産業の中の位置付けを理解する。ホテルの種類や形態、その組織及び代表的な職種とその業務内容を体系的に学び、業務の基礎知識も身につけて行く。そして、ホテルスタッフに求められる資質や心構えも理解し、この後に続く就職活動・進路選択に役立てて行く。				
学習目標 (到達目標)	1.ホテル業界の概要、ホテルの種類、及び各部門の代表的な職種・業務内容の把握と基礎知識の習得。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	プリント教材 (適宜、レジュメ資料を配布)				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1、2	ホテル業界を取り巻く環境・現況	レジュメ資料を配布し、重点ポイントを説明			
3、4	ホテルの種類・形態				
5、6	ホテルの職種・職務内容				
7、8	ホテルの形態 / ホテルの種類・組織・職種				
9、10	代表的なホテル 事例紹介				
11、12	事例紹介 国内系ホテル・ホテルチェーン				
13、14	ホテルで働く資質・心構え / キャリアプラン				
15	科目まとめ	▼			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席(ミニ課題含む) 40点 授業態度 10点 中間試験 20点, 期末試験 30点 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。		ホテルスタッフに求められる資質や心構えも理解し、その後に続くインターンや就職活動・進路選択に役立てていく。			
実務経験教員の経歴	ホテル(宿泊部門、料飲部門)にて計7年間勤務した。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ホテル実務Ⅰ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	5 (前5)
授業概要、目的、授業の進め方	ホテリエの生涯に役立つ「宿泊接遇の基本」を徹底的に浸透させ、お客様に対する基本姿勢を身に着けることに重点を置く。				
学習目標 (到達目標)	お客様への基本姿勢を身に着ける				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	宿泊接遇の基本				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	ガイダンス		テキストを中心に座学で学ぶ		
2	宿泊接遇の定義				
3	宿泊業における接遇の基本				
4	マナーとは何か				
5	危機管理				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率50% 授業態度10% レポート40% 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。			ホテルスタッフに求められる資質や心構えも理解し、その後 に続く就職活動・進路選択に役立てていく。		
実務経験教員の経歴	ホテル(宿泊部門、料飲部門)にて計7年間勤務した。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ホテルリサーチ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	1	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	50
授業概要、目的、授業の進め方	多角的にホテルを分析し、今後の発展にむけての課題や対策を考え、幅広い視野でホテルを見られるようになるための基礎を作る。				
学習目標 (到達目標)	多くのホテルを分析し、様々な角度からホテルを見られるようになる				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	ホテルをつくるレシピvol2				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1、2	ガイダンス				
3、4	ホテルを知る意味を考える				
5～8	ホテル調査				
9、10	ホテル調査結果共有①				
11～14	ホテル調査				
15、16	ホテル調査結果共有②				
17～20	ホテル調査				
21、22	ホテル調査結果共有③				
23～26	ホテル調査				
27、28	ホテル調査結果共有④				
29～32	ホテル調査				
33、34	ホテル調査結果共有⑤				
35～38	ホテル調査				
39、40	ホテル調査結果共有⑥				
41～44	ホテル調査				
45、46	ホテル調査結果共有⑦				
47、48	ホテル調査				
49・50	まとめ、後期準備				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率20% 授業態度10% 試験50%、レポート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。		全国のホテルを調査し、共有し、様々なホテルを見る視点に身に付け、就職活動に活かす。			
実務経験教員の経歴	ホテル(宿泊部門、料飲部門)にて計7年間勤務した。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	料飲サービス（実務）				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	30（前20、後10）
授業概要、目的、授業の進め方	ホテルの料飲部門に必要な知識を座学形式で身につける。 実際の機材などを確認しながら、目から入る情報も大切にする。				
学習目標 （到達目標）	基本的な料飲部門の知識を身につける（什器、食器、備品類、西洋料理、朝食、日本料理、中国料理の基礎知識、宴会部門の基礎知識）				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	I	第1章 料飲部門の概要	ホテルの料飲部門を知る		
2.3	I	第1章 料飲部門の概要	ホテルレストランの種類、宴会の種類を知る		
4.5	I	第2章 什器・食器・備品類の知識	銀食器の種類を学ぶ		
6.7	I	第2章 什器・食器・備品類の知識	銀食器の種類を学ぶ、陶磁器の種類を学ぶ		
8.9	I	第2章 什器・食器・備品類の知識	ガラス食器の種類を学ぶ、リネン類、ワゴン類を学ぶ		
10.11	I	第4章 西洋料理の基礎知識	フランス料理のフルコースの概要を学ぶ		
12～15	I	第4章 西洋料理の基礎知識	1つ1つ細かく説明を入れ、知識を深めていく		
16.17	I	第5章 朝食の基礎知識	朝食の料理内容やアメリカンブレイクファーストやコンチネンタルブレイクファースト等を学ぶ		
18	I	第6章 日本料理・中国料理の基礎知識	日本料理の種類や作法を学ぶ		
19	I	第6章 日本料理・中国料理の基礎知識	中国料理の種類や作法を学ぶ		
20	確認テスト				
21	III	第1章 宴会部門概要	宴会の概要を学ぶ		
22.23	III	第2章 宴会予約	宴会の予約管理を学ぶ		
24.25	III	第3章 宴会サービス	宴会のサービス方法を学ぶ		
26.27	III	第4章 婚礼サービスと慶弔の知識	婚礼のサービス方法や慶弔の意味を学ぶ		
28.29	2年次の国家検定取得の意義と動機付け		国家検定について説明し、取得の意義や重要性を伝える		
30	確認テスト				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期テスト50%、出席率30%、学習意欲（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)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。			基本的な知識を身につけることは大切です。基本的な備品の名前や西洋料理、朝食、日本料理、中国料理を学ぶことで料飲の世界の奥深さや魅力も知ってほしいと考えています。また、知識を身につけることでお客様へのご案内に自信が付き、接客時にお客様へお伝えすることができます。また、自身の2年次のコース選択や国家検定取得に向けた意欲につなげてほしいとも考えています。		
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		料飲サービスⅠ（演習）			
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	55（前30、後25）
授業概要、目的、授業の進め方	<p>前期は、ホテルでの料飲サービスに必要な基本的知識を実践形式で身につける。 実際に動きながら、自身の体に技術を覚えさせるような意気込みで進めていく。 後期は、前期で学んだ技術が身についているか確認し、成長を実感する。 また、さらに高度な技術を身につけるとともに、2年次のコース選択の考察にも活かす。</p>				
学習目標（到達目標）	一連のレストランサービスができるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1、2	接客のお辞儀と挨拶、サービスの実践	お辞儀と接客7大用語がきれいにできる。プレート2枚持ちを実践し、お皿の重さを感じてみる。			
3、4	プレートサービスと下げの方法の理解と実践				
5、6	トレイ、グラス、ウォーターピッチャーの扱い方や運び方の理解と実践				
7、8	サーバーの扱い方の理解と実践				
9、10	ワインボトルの扱い方、サービスの実践				
11、12	前回の復習、一連の流れ（パン、プレートサービス、下げ）				
13、14	バンケット研修準備				
15～20	ホテルでのバンケット研修				
21、22	バンケット研修振り返り				
23、24	一連の流れ（お迎え、着席補助、オーダー、離席補助、お見送り）	一連の流れを止めながら、確認していく			
25、26	一連の流れ（お迎え、着席補助、オーダー、離席補助、お見送り）	一連の流れを止めながら、確認していく			
27、28	実技テスト①				
29、30	実技テスト②				
31、32	前期技術の振り返り				
33、34	テーブルサービスの形態を実践で学ぶ	ロシア式、フランス式、イギリス式、アメリカ式			
35、36	スープチュリーンを実践で学ぶ				
37、38	ワイン抜栓を実践で学ぶ				
39、40	テーブルクロス敷き方、畳み方を実践で学ぶ				
41、42	フルコースのテーブルセッティングを実践で学ぶ	前菜、スープ、魚、肉、水、シャンパン、白ワイン、赤ワイン			
43～48	ホテルでのバンケット研修				
49、50	バンケット研修振り返り				
51、52	日本料理のサービスを実践で学ぶ				
53、54	中国料理のサービスを実践で学ぶ				
55	全体振り返り、2年生への意識づけ				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
定期テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 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。		ホテルでの料飲サービスの基本的技術が身につくように、日々の授業で習う技術を大切にしてください。また、技術を磨くことは自身のためでもあります。いちばんはお客様に楽しいお食事の時間を提供できるためだということを理解しながら、技術を身につけてください。			
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	プロトコール				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1	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	NPO法人日本マナー・プロトコール協会が実施する日本人として社会人として必須のマナーやプロトコール（国際儀礼）に関わる知識と技能を認定する資格です。国際ビジネス、サービス産業、教育業界をはじめ、就職、ビジネスの第一線で活かすことができます。				
学習目標 (到達目標)	マナー・プロトコール検定3級合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	マナー&プロトコールの基礎知識				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	オリエンテーション、マナーやプロトコールを学ぶ意義		日本、西洋、アジアのマナーの成り立ち		
2	第1章 マナーの歴史と意味		日本、西洋、アジアのマナーの成り立ち		
3	第2章 国際人としてのプロトコール		プロトコールの原則、パーティ、国旗		
4.5	第3章 社会人に必要なマナー		言葉遣い、話し方、服装 贈答（祝儀、不祝儀、袱紗）、手紙のマナー		
6.7	第4章 ビジネスシーンのマナー		会社の仕組み、電話対応 来客対応（茶菓対応）、ビジネス文書、電子メール		
8	第5章 和食のマナー		和室のマナー		
9.1	第6章 西洋料理のマナー		西洋料理とアジアの食事のマナー		
11	第7章 冠のしきたり		主な通過儀礼		
12	第8章 婚のしきたり		婚約、結婚式のマナー		
13	第9章 葬のしきたり		葬儀、法要の日本知識		
14	第10章 祭りのしきたり		年中行事		
15	模擬問題				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率50%、学習意欲（授業態度）20%、検定合格30% 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。			マナーは人と人をつなぐ潤滑油。お付き合いに必須の冠婚葬祭のしきたりや食事の作法、通過儀礼などが確認できます。 社会人として必要なビジネスマナーや異文化交流の基本となるプロトコールは、業種や職種が変わっても必要なものです。生涯にわたって役立つものです。		
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	ホテル業界・顧客研究				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	1	開講時期	前期
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	将来、ホテルで働く者として、ホテル業界について自身で調査をし、理解を深めていく。調査したことを発表し、共有することで興味を広げたり、全体の理解度高めていく。また、顧客としてホテルにいらっしゃるお客様がどのような方々なのかを体験から学ぶ。				
学習目標 (到達目標)	業界や顧客を理解し、様々なニーズに対応できるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	プリント教材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	目的説明、調査テーマ検討				
3、4	調査 ホテル業界・顧客		パソコンで調査		
5、6	体験		体験		
7、8	共有		シートにまとめる		
9、10	まとめ				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
確認テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30%			自信で興味をもって調査をしましょう。それを体験することで、理解を深め、接客に活かせる経験になるよう努めましょう。		
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。					
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		宿泊実務Ⅰ			
担当教員	鈴木敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	30 (前18、後12)
授業概要、目的、授業の進め方	テキストを使用し仕事内容の紹介、小テストを行い理解度を確認する。 実務に関しても、テキストを使用し基礎を学びながら、ロールプレイングを行う。				
学習目標 (到達目標)	宿泊部門の仕事内容を理解し、ベル・フロントの実務をできるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ホテルテキスト (フロント・サービス編)、ホテルテキスト (フロント・オフィス編)				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	ガイダンス				
3・4	宿泊部門の業務		テキスト、パワーポイント		
5・6	ベル業務		テキスト、実技		
7・8	ベル業務 実技 (お出迎え、フロントへの案内、エレベーターの乗降)		各グループに分かれ実践演習 (ロールプレイ)		
9・10	ベル業務 実技 (客室案内)		↓		
11・12	実技 (お出迎え、フロントへの案内、チェックイン中の待機 エレベーターの乗降、客室案内)				
13・14	ベル・クローク業務、小テスト 実技 (荷物の預かり)		テキスト、実技、小テスト		
15・16	実技 (荷物の預かり)		各グループに分かれ実践演習 (ロールプレイ)		
17・18	実技テスト、筆記テスト、振り返り		テスト		
19・20	前期振り返り		テキスト		
21・22	ドアマン業務、実技 (お出迎え、お見送り)		↓		
23・24	コンシェルジュ業務				
25・26	コンシェルジュ業務、ビデオを見てのレポート		テキスト、ビデオ、レポート		
27・28	コンシェルジュサービス (ケーススタディ)				
29・30	実技テスト、筆記テスト、振り返り		テスト		
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率20% 授業態度10% 試験60%、レポート10% 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。			宿泊実務はホテルの宿泊部門の基礎を学ぶ為、 しっかり理解し、就職活動に役立てる。		
実務経験教員の経歴		ホテル (宿泊部門、料飲部門) にて計7年間勤務した。			

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		ホスピタリエ			
担当教員	高橋香織	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	1	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	25
授業概要、目的、授業の進め方	1.ホスピタリエ資格取得をし、ホスピタリティを広めることができる人材になる				
学習目標 (到達目標)	日常生活の中にホスピタリエの視点を自然にとりいれられるようにする。 社会の課題をホスピタリティの視点で見つめ、自分の考えを持つ思考習慣を身に着ける。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	筆記用具				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1～5	ホスピタリエ認定講座	パワーポイント・テキスト			
6	ホスピタリエが学ぶホスピタリティ	パワーポイント			
7	ごきげんなホスピタリエになるために必要な5つの資質	パワーポイント			
8	ホスピタリエのコミュニケーション習慣	パワーポイント			
9	ホスピタリエの共感力を磨こう！	パワーポイント			
10	ホスピタリエが家族に一番近い他人になるために	パワーポイント			
11	ホスピタリエのホスピタリエ紹介	パワーポイント			
12	ホスピタリエの学校生活とファーストステップ	パワーポイント			
13	起きてから寝るまでのファーストステップ	パワーポイント			
14	ホスピタリエの5つの資質の再チェック	パワーポイント			
15	ホスピタリエの共感レポート	パワーポイント			
16	自分のイヤ 自分以外のイヤ	パワーポイント			
17	ホスピタリエからみた地球温暖化	パワーポイント			
18	ホスピタリエからみた衆議院議員総選挙	パワーポイント			
19	メタバースの世界のホスピタリエ	パワーポイント			
20	ホスピタリエからみた男女雇用機会均等法	パワーポイント			
21	SNSとホスピタリティ(かもしれないゲーム&あるあるアンサー)	パワーポイント			
22	SNSとホスピタリティ(かもしれないゲーム&あるあるアンサー)	パワーポイント			
23	ホスピタリエが考えるホスピタリティ社会	パワーポイント			
24	ホスピタリエが考えるホスピタリティ社会	パワーポイント			
25	学校生活の中でホスピタリエの学びが役立った事例レポート	パワーポイント			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率80%、授業姿勢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。		積極的な意見交換をする。 ホスピタリティを定着させる。			
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	フューネラルビジネス				
担当教員	馬場秀憲	実務授業の有無	○	授業形態	遠隔のみ
対象学科	全科	対象学年	1年生	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	5
授業概要、目的、授業の進め方	1、教養としての葬儀の知識を身につける				
学習目標 (到達目標)	葬祭業界の知識を習得する				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	レジュメ作成				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1	冠婚葬祭の言葉の意味を知る。クイズを通して葬儀業界を身近に感じてもらう。	パワポで説明。レジュメを配布。			
2	葬祭を取り巻く環境（死亡者数増加～遺族の要望の多様化）を知る	パワポで説明。レジュメを配布。			
3	葬儀の一般的な流れと最近の葬儀スタイルを知る	パワポで説明。レジュメを配布。			
4	ケーススタディからオリジナルの葬儀プランを考える	パワポで説明。レジュメを配布。			
5	葬祭業界の職種を知る。	パワポで説明。レジュメを配布。			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出欠席100% 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。		葬儀業界を学ぶ機会を通じて、人を支える仕事としての共通点を知ってください。			
実務経験教員の経歴	葬祭ディレクターとして現場に8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	ブライダルスタンダード				
担当教員	武田奈々	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	1年	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	5
授業概要、目的、授業の進め方	1、ブライダルの由来について理解する 2、ディスカッションにて意見を出し合う				
学習目標 (到達目標)	一般教養として結婚式・披露宴を学ぶ(結婚式に招待されたときなど)				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	ノートのみ				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1	結婚式にまつわる意味や由来について	パワポで説明。ディスカッション。			
2	披露宴の演出について	パワポで説明。ディスカッション。			
3	披露宴の演出について	パワポで説明。ディスカッション。			
4	披露宴の演出について	パワポで説明。ディスカッション。			
5	結婚式に招待された場合のポイント説明	パワポで説明。ディスカッション。			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出欠席100% 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。		グループディスカッションを通して、自分の考えを持ち人に述べる力を育てる。ブライダルにおいての一般常識を学ぶ			
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	キャリアデザインⅡ				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	115
授業概要、目的、授業の進め方	社会人になる前の心と体の準備を行う。自身の将来を考え、企業でどのように活躍していきたいかなど考える。目標を立て、そこに向かって学生時代に行うことができることを精一杯行う。				
学習目標 (到達目標)	最終学年としての自覚を持ち、社会人としての人材育成を行う。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	スタディサプリ、スクールライフアンケート、その他プリントなど				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1～6	学校生活のルールを改めて理解する。新しいクラスの友人とコミュニケーションを図る、就職活動	面談、自習			
7～18	就職活動の進捗状況を担任と確認する 内定者は、次の目標について考える	面談、自習			
19～30	自分を理解し、今後のキャリアデザインを考える	面談、自習			
31～40	1年生との交流を図る。	ディスカッション			
41～46	業界に対する理解をセミナーを通して深め、モチベーションを高める				
47～52	様々なイベントをお互いに見学しあい、刺激しあう。 それを自身のイベントに活かす。	レポート			
53～64	卒業制作に向けての準備を行う	ディスカッション			
65～70	前期を振り返る。最後の学生生活であることを意識する。	レポート			
71～74	後期の動機付け、後期目標設定、シート記入	プリント			
75～78	卒業までの残りを実感し、何をすべきか考える	プリント			
79～82	業界に対する理解をセミナーを通して深め、モチベーションを高める	ディスカッション			
83～93	年明けのスケジュール確認、修了式	プリント			
94～105	クラス交流、1、2年生交流会、座談会	ディスカッション			
106～115	学生生活の振り返り、まとめ				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率50%、学習意欲（授業態度）50% 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。		社会人になるまであと1年もないということを自覚して、後悔のないように1回1回を大切に考えながら進めること。			
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	実践行動学Ⅱ				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	1. 実践行動学Ⅰで学習した内容を踏まえ、1年間の振り返りを行う 2. 働くことへの意識を気付き→認識→一般化→応用という手法をとりいれ、個人作業・ディスカッションなどを通じて理解を深める				
学習目標 (到達目標)	社会人へでの準備→2年後の目標→ライフプランへと段階を経て、将来の自分を具現化させる				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	実践行動学研究所 実践行動学				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1.2	パート3	マジックドア1 入学から今日までの成長を実感する	個人作業・グループディスカッション		
3.4	パート3	マジックドア2 働く自分をイメージしてみよう	個人作業・グループディスカッション		
5.6	パート3	マジックドア3 自分が最大限に生きる働き方とは	個人作業・グループディスカッション		
7.8	パート3	マジックドア4 将来を描いてみよう	個人作業・グループディスカッション		
9.10	パート3	マジックドア5 夢実現への第一歩を踏み出そう	個人作業・グループディスカッション		
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。			就職直後、数年後、未来・・・の目標を描かせることで、ポジティブな気持ちを継続させる。		
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	ビジネス実務Ⅰ（ジョブパス）				
担当教員	立島 信貴	実務授業の有無	×	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	30
授業概要、目的、授業の進め方	1.社会人・職業人として大切な心構えと習得しておくべき基礎能力を習得する 2.過去問題を多用し、試験内容を解く上でのテクニックも学習する				
学習目標 (到達目標)	ビジネス能力検定 ジョブパス2級 合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ビジネス能力検定ジョブパス2級 テキスト・問題集				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1・2	検定詳細、動機付け、授業の進め方 2-1 仕事の進め方（情報部分）		講義（テキスト使用）		
3・4	2-1 仕事の進め方（PDCA・目標と計画）		講義（テキスト使用）		
5・6	2-2 ビジネス文章の基本		講義（テキスト使用）		
7・8	2-3 統計・データのまとめ方		講義（テキスト使用）		
9・10	2-4 情報収集とメディアの活用		講義（テキスト使用）		
11・12	2-5 会社数字の読み方		講義（テキスト使用）		
13・14	2-6 ビジネスと法律・税金知識		講義（テキスト使用）		
15・16	2-7 産業と経済の基礎知識		講義（テキスト使用）		
17・18	単元別問題（復習）		問題演習・解答解説（問題集使用）		
19・20	過去問題1		問題演習・解答解説（問題集使用）		
21・22	過去問題2		問題演習・解答解説（問題集使用）		
23・24	復習問題（苦手分野克服）		プリント使用		
25・26	過去問題3		問題演習・解答解説（問題集使用）		
27・28	過去問題4		問題演習・解答解説（問題集使用）		
29・30	ビジネス能力検定ジョブパス2級 受験				
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%、検定合格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。			授業範囲が終わった後、各自で苦手分野の把握を徹底 苦手分野の対策をしっかりと行う事を重視する		
実務経験教員の経歴					

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ソフトウェア活用実習Ⅲ				
担当教員	立島 信貴	実務授業の有無	×		
対象学科	全科	対象学年	2年	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	30
授業概要、目的、授業の進め方	データ入力、表計算、グラフ作成、データベース検索のスキルを学び、E X C E L 検定初級を受検する。				
学習目標 (到達目標)	サーティファイ エクセル文書処理能力検定3級 合格				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	サーティファイ E X C E L 2019クイックマスター基本編 エクセル文書処理能力検定3級問題集				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1～3	エクセルの基本 データの編集 表の編集		実習		
4～6	ブックの印刷 グラフと図形の作成 ブックの利用と管理		実習		
7～9	関数 データベース機能		実習		
10～12	練習問題1		実習		
13～15	練習問題2 3		実習		
16～18	模擬問題1 2		実習		
19～21	模擬問題3 4		実習		
22～24	模擬問題5 6		実習		
25・26	模擬問題7 苦手箇所の練習		実習		
27・28	サンプル問題 事前対策		実習		
29・30	エクセル検定3級受検				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率70% 学習意欲10% 検定合格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。			復習をメインに模擬問題を確実なものにすることで、検定合格に結びつく為、モチベーションをキープするよう考慮する。		
実務経験教員の経歴					

科目名	ビジネス実務Ⅱ				
担当教員	藤田 愛子		実務授業の有無	×	
対象学科	全科	対象学年	2年	開講時期	前期
必修・選択	必修	単位数		時間数	10
授業概要、目的、授業の進め方	<p>1. 実社会での仕事は、自分自身、社会の人、お客様、取引先といった周囲の人と関わりの中で進んでいることを認識する為、ビジネスマナーを習得する。</p> <p>2. 机上の学習だけでなくロールプレイングを多用し、日常生活でも実践できるよう図る。</p>				
学習目標 (到達目標)	会社組織のしくみと人間関係、来客対応、電話対応、訪問のマナー				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	プリント対応				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1	社会人としての心構え 職場での基本的マナー 職場の人間関係		講義 グループワーク		
2	来客対応：接遇の意義と重要性 受付対応の基本用語 刺の受け取り方		講義 ロールプレイング		
3	案内の要領：廊下 エレベーター 応接		講義 ロールプレイング		
4	お茶の出し方 見送り 応接の管理		講義 小テスト		
5	電話対応：注意点 受け方の基本 電話対応基本用語		講義 ロールプレイング		
6	対応電話：伝言メモの作成 電話のかけ方		講義 ロールプレイング		
7	電話対応テスト		ロールプレイング形式		
8	訪問のマナー：訪問の準備 交通手段に関する知識 接室でのマナー		講義 ロールプレイング		
9	自宅への訪問の心構え テスト準備		講義		
10	まとめテスト				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
<p>模擬試験70%、学習意欲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)・D(59点以下)とする。</p>			各自ロールプレイングを何度も行うことで、体得するよう心掛ける。		
実務経験教員の経歴					

科目名		卒業制作			
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	95
授業概要、目的、授業の進め方	業界が持つ、課題等を見つけ、それに対する企画を考え、提案していく。 イベントを通して、学年全体のつながりや、プランニング力、プレゼン力、チームワークなど実践を通して身につけ、イベントを実施する				
学習目標 (到達目標)	卒業制作発表会で、保護者や企業に発表する				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	プリント教材				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1.2	動機付け、発表の内容、スケジュールについて	プリント			
3.4	グループにてスケジュール確認、発表内容と報告書の作成	プリント			
7~10	企業や団体などをリストアップし、現状や取り組みについてのアンケートや調査を行う	グループワーク			
11~14	スケジュールや進め方（新グループ、メンバー）を全体で共有する	↓			
15~18	各グループは報告書完成させる。当日の会場装飾の準備を始める 実行委員は招待客のリストを作成する				
19~22	当日の発表に必要な台本+パワポを作成する				
23~26	当日の会場で、本番のイメージをつかむ				
27~30	台本+パワポの修正。完成。				
31~36	台本見ながら全体リハーサルを行い、他のグループ発表を聞いて、 卒制全体のイメージをつかむ				
37~42	全体リハーサルの準備を始める（台本とパワポのタイミングを合わせる）				
43~48	企業の方に企画や発表を見ていただき、内容をより精査する 全体リハーサルの準備を行う（前後のつながりを考える）				
49~65	全体リハーサルを行い、卒制全体の流れを一人ひとりがつかむ				
66~71	全体リハーサルの準備を行う（聞いている人に伝わる話し方を意識しよう）				
72~77	全体リハーサル→振り返り、修正				
78~83	前日リハーサル→振り返り、修正				
84~89	企業、保護者本番				
90~95	振り返り（個人シート、グループ、実行委員他）				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
卒制実施30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 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。		業界の現状を調査し、課題を見つけ、それに対する提案を考えていきます。学生ならではの視点を重視し、実現可能かどうかも含めて、大人の意見を聞きながら進めていきます。自分たちの考えをまとめ、発信し、業界をよりよくするための発表を行います。			
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（学科）				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	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			
確認テスト50%、出席率30%、学習意欲（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)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。		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湧き、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。それが、お客様への食の安全にもつながります。			
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	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	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	西洋料理 料飲接客サービス技法 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		
定期テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 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。			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。		
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	宿泊実務Ⅱ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	30（前20、後10）
授業概要、目的、授業の進め方	ホテルの宿泊部門の様々な業務をテキスト、実習を通して学ぶ。 また、TAPホテルシステムの基本操作ができるようにしていく。				
学習目標 （到達目標）	宿泊部門の重要性と業務を学び、TAPホテルシステムの操作ができるようになる。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	TAPテキスト、ホテルテキスト（フロント・サービス編）、ホテルテキスト（フロント・オフィス編）				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1、2	宿泊部門の仕事紹介				
3、4	フロントオフィス、料金システム紹介、リザーション業務	テキスト			
5、6	リザーション業務、予約サイト比較	テキスト、レポート			
7、8	リザーション業務	テキスト			
9、10	リザーション業務	テキスト、 各グループに分かれ実践演習（ロールプレイ）			
11、12	リザーション業務	↓			
13、14	映像講義 「宿泊接客現場の実体」	映像			
15、16	映像講義 「宿泊接客現場の実体」のレポート	レポート			
17、18	客室清掃業務の実習				
19、20	筆記テスト、実技テスト、振り返り	テスト			
21、22	ガイダンス				
23、24	TAPシステムを使ったフロント業務の実践①				
25、26	TAPシステムを使ったフロント業務の実践②				
27、28	TAPシステムを使ったフロント業務の実践③、振り返り				
29、30	実技テスト、振り返り				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率20% 授業態度10% 試験60%、レポート10% 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。		宿泊実務はホテルの宿泊部門の基礎を学ぶ為、 しっかり理解し、就職活動や就職後に役立てる。			
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

科目名	ホテルマネジメント				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	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35、後20)
授業概要、目的、授業の進め方	講義と演習を通して、ホテル業界の現況・時事を把握するとともに、近い将来、マネジメントとしての活躍に必要な、人、もの、カネ、情報といったホテル産業における経営資源の管理手法の基礎を幅広く学ぶ。ビジネスとしてのホテルを理解し、自身のキャリア形成に必要な考える力を身につけていく。				
学習目標 (到達目標)	ホテルのマネジメント業務を理解し、実践的な実務を可能にする。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	プリント教材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	授業ガイダンス / ホテル関連業界動向・時事				
3、4	ホテルマネジメント概論				
5、6	部門別マネジメント・料飲部門 オペレーション/コンセプト		ミニ課題		
7、8	部門別マネジメント・料飲部門 予算管理(売上)		ミニ課題		
9、10	部門別マネジメント・料飲部門 予算管理(F&Bコントロール)		ミニ課題		
11、12	部門別マネジメント・料飲部門 予算管理(人件費コントロール)		ミニ課題		
13、14	部門別マネジメント・料飲部門 予算管理(P/Lの理解)		ミニ課題		
15、16	部門別マネジメント・料飲部門 セールスプロモーション		個人課題(レポート)		
17、18	グループワーク: レストラン計画1(プレゼン準備)				
19、20	グループワーク: レストラン計画2(プレゼン準備)				
21、22	グループワーク: レストラン計画3(プレゼン準備)				
23、24	グループ・プレゼンテーション<期末試験>		評価・資料提出		
25、26	ホテル業界概況/後期内容				
27、28	業界動向・時事・事例紹介				
29、30	部門別マネジメント(宿泊部門)1 =予算管理(売上)=				
31、32	部門別マネジメント(宿泊部門)2 =宿泊パッケージ・ブレイクダウンの理解=				
33、34	部門別マネジメント(宿泊部門)3 =予算管理(原価)=				
35、36	部門別マネジメント(宿泊部門)4 =人件費コントロール=				
37、38	部門別マネジメント(宿泊部門)5 =販売促進・SNS・レビュー=				
39、40	グループワーク(演習: ホテル開業計画)1				
41、42	グループワーク(演習: ホテル開業計画)2				
43、44	グループワーク(演習: ホテル開業計画)3				
45、46	グループワーク(演習: ホテル開業計画)4				
47、48	グループワーク(演習: ホテル開業計画)5				
49、50	グループ・プレゼンテーション				
51、52	人材マネジメント(モチベーション・マネジメント)				
53、54	人材マネジメント(キャリア形成)				
55	科目まとめ				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率20% 授業態度10% 試験50%、レポート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。			ホテルのマネジメントの業務を理解し、求められる資質や心構えも含めて理解し、その後に続く就職活動・進路選択に役立てていく。		
実務経験教員の経歴	ホテル(宿泊部門、料飲部門)にて計7年間勤務した。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名	ホテルプランニング				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	前期
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	現場で働くホテリエ以外のホテル業界に関わる方々から様々なお話をお聞きし、ホテルの未来を考え、新しいホテルの価値を創ることを目指す				
学習目標 (到達目標)	個で戦える力、共感力をビジネスに変える力を身に付ける				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	プリント教材				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1、2	授業ガイダンス				
3、4	ホテル調査				
5、6	質問洗い出し				
7、8	質問精査・決定				
9、10	講演会準備				
11、12	講演会①				
13、14	講演会振り返り				
15、16	ホテル調査				
17、18	質問洗い出し				
19、20	質問精査・決定				
21、22	講演会準備				
23、24	講演会②				
25、26	講演会振り返り				
27、28	講演会①～②の振り返り				
29、30	講演会①～②のまとめ				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率20% 授業態度10% 試験50%、レポート20%		ホテルで仕事をする上で必要な個で戦える力、共感力をビジネスに変える力を身に付ける為に、ホテル業界の方や業界に関わる関係企業の方々からお話を聞き、自身の将来に活かして行ってほしいと考えています。			
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	ホテル業界・顧客研究Ⅱ				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	35 (前20、後15)
授業概要、目的、授業の進め方	将来、ホテルで働く者として、ホテル業界について自身で調査をし、理解を深めていく。調査したことを発表し、共有することで興味を広げたり、全体の理解度高めていく。また、顧客としてホテルにいらっしゃるお客様がどのような方々なのかを体験から学ぶ。				
学習目標 (到達目標)	業界や顧客を理解し、様々なニーズに対応できるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1、2	目的説明、調査テーマ検討				
3、4	調査①-1 現地見学①	パソコンで調査			
5、6	体験①-2	体験			
7、8	共有①-3	シートにまとめる			
9、10	調査②-1 現地見学②				
11、12	体験②-2				
13、14	共有②-3				
15、16	調査③-1 現地見学③				
17、18	体験③-2				
19、20	共有③-3 → 前期まとめ				
21、22	目的説明、調査テーマ検討				
23、24	調査④-1 現地見学④				
25、26	体験④-2				
27、28	共有④-3				
29、30	調査⑤-1 現地見学⑤				
31、32	体験⑤-2				
33、34	共有⑤-3				
35	後期まとめ				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
確認テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 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。		自信で興味をもって調査をしましょう。それを体験することで、理解を深め、接客に活かせる経験になるよう努めましょう。			
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	酒類知識				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面
対象学科	ホテル・ウエディング科	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	酒類やカクテルの作成技術を座学、実技を交えながら学んでいく。 また、自身の道具やバーカウンターの整備、整頓方法や経費に関する基本的なビバレッジビジネスについて学ぶ。				
学習目標 (到達目標)	基本なお酒の知識や調酒技術の習得。サービスの在り方について考える力を養う。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	動機付け、バートール配布。備品の紹介				
3、4	酒類概論『お酒とは』 バートールの扱い方、洗い方、片づけ方				
5、6	ビバレッジビジネスとは 基本動作の練習、バーカウンターの整理・整頓の仕方と重要性				
7,8	カクテル概論『技法、種類』 基本動作の練習				
9,10	醸造酒①『ワイン・ビール・日本酒』 基本動作の練習				
11,12	蒸留酒『スピリッツ』『ウイスキー』 シェイクの練習				
13	混成酒、副材料『リキュール』 シェイクの練習				
14	デコレーションについて シェイクの練習				
15	確認テスト（筆記試験）、サービスについて、まとめ				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
確認テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 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。			シェイクの技術だけでなく、ビバレッジビジネスについてもしっかりと学びましょう。それが、現場に出たときに、すぐに役立つことになるということを理解することが重要です。		
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	国際文化理解				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	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	インバウンド対応の中心の現場で働くホテルスタッフがその政策の成り立ちや各国の行事や国民性、宗教などについて学ぶことは大変重要だと考える。それを座学を中心に学んでいく。				
学習目標 (到達目標)	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。宗教的な食事の禁忌なども学ぶ。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料、PPプレゼン				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	インバウンドの概況について学ぶ				
3、4	日本の政策とこの先の状況、目標について学ぶ				
5、6	各国のデータ、目的の詳細を学ぶ				
7、8	宗教の基本的な知識や禁忌などについて学ぶ				
9、10	インバウンドのホテル受け入れ、海外での働き方について学ぶ				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
確認テスト50%、出席率30%、学習意欲（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)・F(59点以下)とする。※F評価者は追試合格後、D評価となる。			海外に関して関心を持ち、各国からいらっしゃるお客様のことを理解すること。そして、喜んでいただくためにはどのようなことに注意が必要かを学び、接客に活かしてほしいとかがえています。		
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

②

科目名	表現技法				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	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	接客での表現力を正しい日本語を使って身につける				
学習目標 (到達目標)	1つの意味を伝えるのに、様々な表現があることを理解し、使えるようになる。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	配布資料				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	発声、滑舌トレーニング 美しく、正しい接客のフレーズ				
3、4	『おいしい』の別表現を学ぶ・考える→共有				
5、6	料理の写真を見て、食べたいと思われるような文章を作成する				
7、8	料理の写真を見て、食べたいと思われるような文章を作成する				
9、10	文章共有→まとめ				
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
定期テスト30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30%			接客する際に様々な表現を使って、おいしさを伝えられるように、言葉の引き出しを増やしてほしいと考えています。		
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。					
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	選択授業				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	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	ホテル業界に役立つ知識や技術を選択授業で学ぶ				
学習目標 (到達目標)	ホテル業界に役立つ知識や技術を身に付け、実践的な実務を可能にする。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	プリント教材				
回数	授業項目、内容		学習方法・準備学習・備考		
1、2	ガイダンス				
3、4	①旅行地理、②手話、③中国語、④ビジネスセンス、⑤メニュー作成、⑥レストランマーケティング、⑦サービス技術		選択授業ごとに分かれて授業を受ける		
5、6					
7、8					
9、10					
11、12					
13、14					
15、16					
17、18					
19、20					
21、22					
23、24					
25、26					
27、28					
29、30					
評価方法・成績評価基準			履修上の注意		
出席率20% 授業態度10% 試験50%、レポート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。			自身の選択する授業でホテル業界に活かせる知識や技術を身に付けます		
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			

イベントプロデュースII					
科目名	イベントプロデュースII				
担当教員	渡邊 恵	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウエディング科	対象学年	2	開講時期	前期
必修・選択	選択	単位数		時間数	50
授業概要、目的、授業の進め方	イベントを通して、観光業界（ホテル、旅館、旅行業者等）を取り巻く現状を理解し、そこから魅力を見つけ、高校生に魅力を伝えることができるようなイベントを実施する。プランニング力、プレゼン力、チームワークなど実践を通して身につける。				
学習目標（到達目標）	ホテル業界の魅力を調査し、発表する				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	ホテルをつくるレシピ				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1、2	説明、イベントをイメージを作る				
3、4	観光業界について調査				
5、6	観光業界について調査				
7、8	共有、イベント案だし				
9、10	伝えたい想い、自分たちの感じたい想いを考え、共有する				
11、12	内容検討、必要担当案だし				
13、14	担当決定				
15、16	テーマ検討、決定				
17、18	イメージカラー、ワード検討				
19、20	内容検討				
21、22	内容決定				
23、24	練習&試作、作成物試作				
25、26	練習&試作、作成物試作				
27、28	練習、作成物制作				
29、30	練習、作成物制作				
31、32	作成物完成				
33、34	リハーサル、修正				
35、36	リハーサル、修正				
37、38	リハーサル、修正				
39、40	全体通しリハーサル				
41、42	全体通しリハーサル				
43、44	全体通しリハーサル				
45、46	全体通しリハーサル				
47、48	本番				
49、50	片付け、振り返り				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
イベント実施30%、出席率40%、学習意欲（授業態度）30% 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。		当日来てくれるお客様のことをしっかりと考え、想像し、何を伝えたいのか、どのように感じてほしいのかの意見を出し合い、共有します。自己満足にならずに、ホスピタリティ精神をもって準備に取り組んでください。もちろん、自分たち自身が一生懸命取り組み、楽しみ、達成感を感じ、感動できることが大切です。			
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	ホテル実務Ⅱ				
担当教員	鈴木 敬一郎	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	ホテル・ウェディング科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	選択	単位数		時間数	35（前20、後15）
授業概要、目的、授業の進め方	ホテルの基本機能である「宿泊・料飲・宴会」各部門の業務内容を理解した上で、さらにマーケティング部門、会社として必要な、総務・人事・経理など、ホテルを構成する組織の全体像を学ぶ。				
学習目標 (到達目標)	宿泊関連業務を理解し、実践的な実務を可能にする。				
テキスト・教材・参考 図書・その他資料	プリント教材				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1、2	ガイダンス				
3、4	ホテルの仕事（全体像の解説）				
5、6	宿泊部門1（応用知識：ドアマン・ベルマン）				
7、8	宿泊部門2（応用知識：フロント・客室）				
9、10	宿泊部門3（応用知識：コンシェルジュ・安全管理）				
11、12	料飲部門1（応用知識：レストラン）				
13、14	宴会部門1（応用知識）				
15、16	セールス部門（応用知識）				
17、18	マーケティング部門（応用知識）				
19、20	「ホテル実務Ⅱ」の中間総括				
21、22	「企業」としての管理部門の役割（人事・総務・経理）				
23、24	「企業」としての管理部門の役割（人事・総務・経理）				
25、26	宿泊部門（事例研究①）				
27、28	「ホテル実務Ⅱ」の全体総括				
29、30	料飲部門（事例研究①）				
31、32	宴会部門（事例研究）				
33、34	セールス部門、マーケティング部門（事例研究）				
35	「ホテル実務Ⅱ」の全体総括				
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率20% 授業態度10% 試験50%、レポート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。		ホテルの宿泊部門の業務を理解し、求められる資質や心構えも含めて理解し、その後に続く就職活動・進路選択に役立てていく。			
実務経験教員の経歴	ホテル（宿泊部門、料飲部門）にて計7年間勤務した。				

②

国際ホテル・ブライダル専門学校 シラバス

科目名		ホスピタリエ			
担当教員	高橋香織	実務授業の有無	○	授業形態	対面と遠隔
対象学科	全科	対象学年	2	開講時期	通年
必修・選択	必修	単位数		時間数	20
授業概要、目的、授業の進め方	1ホスピタリティを広めることができる人材になる				
学習目標 (到達目標)	ナレッジツリーのしくみを理解し、日常生活の中で知識教養が自然に身についていく生活習慣をつくる ホスピタリティ産業の中で、ホスピタリティがどのように活用され、あるいは活用されていないかを知り、実際のビジネスの現場について学びながら、自然にセカンドステップが発想できるようにトレーニングする。				
テキスト・教材・参考図書・その他資料	筆記用具				
回数	授業項目、内容	学習方法・準備学習・備考			
1	ホスピタリエが学ぶホスピタリティ	パワーポイント			
2	ホスピタリエとしてのホスピタリエの自己紹介	パワーポイント			
3	ホスピタリエの共感と同感の再確認と共感力コミュニケーション	パワーポイント			
4	知識を深めるナレッジツリー	パワーポイント			
5	ホスピタリエの教養講座①	パワーポイント			
6	ホスピタリエの教養講座②	パワーポイント			
7	ホスピタリエの教養講座③	パワーポイント			
8	ホスピタリエの教養講座④	パワーポイント			
9	ホスピタリエの教養講座⑤	パワーポイント			
10	ホスピタリエの教養講座⑥	パワーポイント			
11	ホスピタリエの共感レポート	パワーポイント			
12	自分のイヤ 自分以外の人のイヤ	パワーポイント			
13	ホスピタリエからみた地球温暖化	パワーポイント			
14	ホスピタリエからみた衆議院総選挙	パワーポイント			
15	メタバースの世界のホスピタリエ	パワーポイント			
16	ホスピタリエからみた男女雇用均等法	パワーポイント			
17	ホテルビジネスとホスピタリティ	パワーポイント			
18	ホスピタリエが考えるホスピタリティ産業	パワーポイント			
19	ホスピタリエが考えるホスピタリティ産業	パワーポイント			
20	ホスピタリエの共感レポート	パワーポイント			
評価方法・成績評価基準		履修上の注意			
出席率80%、授業姿勢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。		積極的な意見交換をする。 ホスピタリティを定着させる。			
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。				