

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
社会人基礎講座Ⅱ		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／前期	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	角 知美
授 業 の 概 要				
就職活動を控え、これから、社会人になるにあたって、必要なスキルを身につける 3KAN教育の後半として、就職活動を通して社会人に必要なスキルを身につける				
授業終了時の到達目標				
1. 3KAN教育（1. 自己効力感 2. 成長実感 3. 学び続ける習慣）により企業が求める人材を育成する 2. 基礎学力、専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力の育成 3. 目標を設定し管理することによって、自己成長を実感させ、将来設計ができるようになる				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて、就職のしおりに目を通す				
回	テ ー マ	内 容		
1	企業訪問/就職試験について/ 企業が欲しい人材/自己分析	企業が求める人材の理解と自分を理解する		
2	グループディスカッション・ワーク	ディスカッション（インバスケット思考） ～聴く力をつけ、いい質問をする～ 1. グループワーク 2. Win-Winの関係		
3	就職や社会におけるSNSの活用 ・ SNSを就職活動に役立てる方法と 注意点について理解する ・ SNSが扱う個人情報や社会でどう 関わっているのかを、法律的な観点 から理解する ・ 「著作権」や「肖像権」への意識 を高める。 ・ SNSやWeb上で写真や動画を扱う際 の注意点を理解する	1. SNSとはどのようなものか 2. SNSを利用した就職活動の方法例 3. SNSの利用を誤った場合の失敗例 （後半） ・ 著作権とは？ ・ 肖像権とは？ ・ SNSへ画像や動画を投稿する際の注意点		
4	就職活動の確認	企業研究、求人確認等		
5	新聞を通して、情報の入手の仕方 や、新聞の読み方を学ぶ 外部講師（徳島新聞社）	①仕事に必要な基礎能力とは ②基礎能力向上に新聞がなぜ役立つか ③新聞と他メディアの違い ④慣れない新聞の読み方 ⑤1日10分で基礎能力のトレーニングになる新聞の使い方		
6	就職活動の確認	各自の活動状況を確認し、企業研修、会社訪問の設定等		

回	テ ー マ	内 容		
7	社会に出たるにあたり必要とされる お金管理について	貯蓄・一人暮らし資金/基礎知識 ①貯蓄の大事さ ?未来でかかる費用について ③給与明細の見方 ④残業時間の計算 ⑤法定労働時間と変形労働時間制 ⑥残業時間を計算する ⑦時間外労働の割増率 ⑧税金について		
8	社会人と学生の違いを理解する	社会人になるということ 学生と社会人の違い		
9～ 15	業界研究	個々の就職先に合わせた業界研究		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
就職の手引き		出席率	100.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
レストランサービス技法Ⅰ		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／前期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	30回	4単位（60時間）	必須	角 知美
授 業 の 概 要				
1年次で学んだことを基礎に、国家資格検定対策とレストランでの接客全般、結婚披露宴でのサービスの役割と心得を体得する。				
授業終了時の到達目標				
HRSレストランサービス技能検定の筆記試験対策を中心に、1次試験合格を目指す。 また、HRS2次（実技）及びブライダルの会場を彩るナフキンフォールドなど、実務面のセンスも磨く。				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1	HRS受験案内	HRSの説明と申込に関する注意事項 練習問題と採点方法		
2～ 4	筆記試験過去問題1※解き方の説明	解答と解説		
5～ 7	筆記試験過去問題2	解答と解説		
8～ 10	筆記試験過去問題2	解答と解説		
11～ 13	筆記試験過去問題3	解答と解説		
14～ 16	筆記試験過去問題4	解答と解説		
17～ 19	筆記試験過去問題5	解答と解説		
20～ 22	HRS実技試験対策説明 レストランサービス基本動作の確認	HRS実技試験対策説明 レストランサービス基本動作の確認		
23～ 26	実技試験模擬課題	実技試験模擬課題		
27～ 28	国際儀礼とテーブルマナー	国際儀礼とテーブルマナー		
29	テーブルマナーとナフキンフォールド	テーブルマナーとナフキンフォールド		
30	前期末試験	前期末試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
レストランサービス スタンダードマニュアル HRS実技試験課題		期末試験 確認テスト 課題・レポート	50.0% 30.0% 20.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブライダルコスチュームⅡ		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／前期	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	神内 朋子
授 業 の 概 要				
・ 婚礼衣装業界に関わるプロとして知っておきたい洋装、和装の縁門知識の再確認、接客に必要な実技の習得 ・ ドレスコーディネータと関連深い美容、花の基礎知識を学び、トータルコーディネートが提案できるようになる。 ・ アテンドテクニックの習得				
授業終了時の到達目標				
接客の一連の流れ、トータルコーディネートのアドバイスができるようになる。				
実務経験有無		実務経験内容		
有	神内朋子：コスチュームアドバイザーとして2年、ブライダルプランナーとして式場で6年の経験あり。企画や数多くの婚礼を手掛けてきた。ドレスコーディネータ検定初代取得者。			
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1	新婦衣装（洋装）の復習	ドレスのデザインディテール、素材と装飾 体形別衣装アドバイス、ベール		
2	ドレス提案シート	提案シートの作成		
3～ 4	フィッティング	試着方法の確認 ドレスのフィッティング		
5	新郎衣装（洋装）の復習 フィッティング	新郎衣装の種類 新郎衣装のフィッティング		
6	トータルコーディネート	トルソーでコーディネート		
7	和装	トルソーでコーディネート		
8～ 9	接客ロープレ準備	なごみ接客とは アンケート作り		
10	接客ロープレ	衣裳提案～試着の準備		
11～ 12	接客ロープレ	なごみ接客～衣裳提案～試着～コーディネート		
13～ 14	立ち居振る舞い	新郎新婦の美しい立ち居振る舞いアドバイス アテンド実践		
15	復習	まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
日本のドレスコーディネーター育成プログラム		期末試験 実習・実技評価 確認テスト	70.0% 20.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブライダルプロデュースⅠ		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／前期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	大西 美佳
授 業 の 概 要				
県内で実際に行われている結婚式及び披露宴の進行の作り方・進め方				
授業終了時の到達目標				
結婚式と披露宴の意義を習得し、模擬挙式、オリジナルウエディングを成功に導く				
実務経験有無	実務経験内容			
有	司会業として、機転を利かせた司会テクニクやブライダルプランニング等、実務経験を活かして的確に指導する			
時間外に必要な学修				
次回の指導内容を踏まえてテキストを用いて指導する				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 3	結婚式・披露宴について	現在もっとも施行されている演出などについて		
4～ 7	結婚式	キリスト教式・神前式を織り交ぜた人前式のプランニングの仕方、進め方		
8～ 10	模擬挙式プランニング	オリジナルの模擬挙式のプランニング		
11～ 13	模擬挙式リハーサル	プランに従って、進行をリハーサル		
14	式場見学	実際の式場を見学し、現役プランナーから話を聞く		
15	レポート制作	オリジナルのプランニング制作とプレゼン		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
配布資料による		実習・実技評価 課題・レポート 確認テスト	50.0% 30.0% 20.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ウエディングアイテム実習		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30時間）	必須	角 知美
授 業 の 概 要				
模擬挙式の企画運営を通して、ウエディングアイテムにどのようなものがあるか、またその作成方法を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
ウエディングアイテムにどのようなものがあるか、その作成方法についても習得し、新郎新婦への提案・アドバイスができるようになる。 ウエディングのトレンドについての最新の情報をつかみ、顧客の要望に応える。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
次回の学習内容を踏まえて準備・予習する				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 2	ウエディングアイテムについて	ウエディングアイテムとは何か ウエディングアイテムにどのようなものがあるか		
3～ 4	模擬挙式企画	イメージ、概要を決める		
5～ 6	模擬挙式のウエディングアイテムについて	どのようなウエディングアイテムが必要かを考え、作成の準備をする		
7～ 9	ウエディングアイテム作成	模擬挙式の企画内容に合わせて、ウエディングアイテムを作成する		
10～ 12	模擬挙式の進行	模擬挙式の進行に合わせたウエディングアイテムの活用の仕方を考える		
13～ 15	その他のウエディングアイテム	最新のウエディングアイテムについて調べ、レポートにまとめる		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価 課題・レポート	60.0% 40.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブライダルフラワーⅠ		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30時間）	必須	兼子 久美
授 業 の 概 要				
1. フラワーデザインの基礎知識・基礎技術の習得 2. ブライダルにおける花の知識・基礎技術の習得 3. 花と生活のかかわりについての理解				
授業終了時の到達目標				
1. フラワーデコレーター協会2級ライセンスに必要な理論と実技の能力を身につける 2. ブライダルでの花の役割を理解し、その装飾方法を身につける 3. 社会生活・日常生活での花の意義について理解する				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ		内 容	
1	1. フラワーデコレーター2級ライセンスとは フラワーデザインの基礎知識 フラワーデザインの基礎技術		1) 認定試験の内容 2) 花の形態と使用区分/水揚げの方法/用具と資材 3) ＜実習＞ワイヤリング・テーピング	
2～5	年中行事 フラワーデザインの歴史 花と生活 コサージュ		1) 行事と花の関わり 2) 歴史の概要 3) 現代社会における花の役割 4) コサージュのデザイン・基本知識 5) ＜実習＞スリーポイント/ラウンド/ブートニア/花冠	
6～12	ブライダルフラワー フラワーカラーコーディネート アレンジメント		1) ブライダルフラワーの種類と装飾方法/使用花材・用具 2) 色の持つイメージと合わせ方 3) アレンジメントのデザイン・基礎知識・基礎用語 4) ＜実習＞ファンデーションワーク 5) ＜実習＞ドーム/トライアングュラー/ホリゾンタル スパイラル/テーブル花(ラウンド)/ギフト	
13～15	プリザーブドフラワー ブーケ		1) プリザーブドフラワーの種類と扱い方 2) ブーケのデザイン・基礎知識 3) ブーケのデザインと制作方法の関係 4) ブーケとドレスの関係 5) ＜実習＞リボンボウ/ハンドルのリボンワーク 6) ＜実習＞ラウンド/クラッチ	
教科書・教材		評価基準		評価率
フラワーデコレーター協会2級ライセンス 取得対応テキスト 花色カラーセラピー		課題・レポート 確認テスト 実習・実技評価		20.0% 20.0% 60.0%
その他				

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
テーブルコーディネート		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／前期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	藤川 洋美
授 業 の 概 要				
・ 食空間コーディネートに必要な、テーブルセッティング、色彩、食器類の素材についての知識 ・ コーディネートの実践				
授業終了時の到達目標				
テーブルのみならず食空間コーディネートについて幅広く学び、 テーマやコンセプトに沿ったコーディネート案を提案できるようになる				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1	授業概要 食空間コーディネートとは	年間授業実施予定 1-1. 「食空間コーディネート」とは 1-2. テーブルコーディネートの基礎理論		
2	食空間の基本のサイズ	2-1. 食空間の基本のサイズ 2-2. 基本のセッティング		
3～ 4	食器類の素材とその特徴	3-1. 食器類の素材とその特徴：陶磁器 3-2. 食器類の素材とその特徴：ガラス 3-3. 食器類の素材とその特徴：漆 3-4. 食器類の素材とその特徴：プラスチック		
5	装飾アイテム	4. 装飾アイテム（食器以外）		
6	色彩と行事 2人用テーブルセッティングの実践	5. 色彩の基本と行事のイメージ		
7	色彩による空間のイメージ	色彩の基本復習 テーマに合わせた色の組み合わせを考える		
8～ 11	2人用テーブルセッティングの実践			
12～ 14	4人用テーブルセッティングの実践			
15	期末試験	テーブルコーディネート、プレゼン実技試験 レポート作成		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
TALK食空間コーディネートに基づく		期末試験 確認テスト 課題・レポート	30.0% 30.0% 40.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ディスプレイ演習		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／前期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	山富 秀世
授 業 の 概 要				
1）ブライダル・ホテル系の職種に従事した場合、お客様へのアドバイスを具体的に行える 2）店舗・ホテル内においてディスプレイを行うとき、基本的な構成の知識				
授業終了時の到達目標				
1）カスタマーに応じたパーソナルカラーアドバイスができる 2）コンセプトやシーズンに応じたディスプレイが行える				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
次回の指導内容を踏まえてテキストを用いて予習する				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 2	パーソナルカラーの基本	色彩学の基礎 色の分類		
3～ 4	パーソナルカラーの基本	色分類 トーン・明度・彩度		
5	パーソナルカラーコーディネート の基本	人の持つ色の特徴 4つのシーズンの分け方		
6～ 9	各自のパーソナルカラーを知る	カラータイプの細分化 カラータイプ別ベストカラー		
10～ 11	似合う色の効果	カラーコーディネートレッスン パーソナルカラーアドバイス		
12～ 13	ディスプレイの構成の基礎	三角、リピート、対称、集中、拡散構成について		
14～ 15	基本構成に応じたディスプレイを行 う	各構成のディスプレイの実技		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
パーソナルカラーワークブック		実習・実技評価 課題・レポート 確認テスト	40.0% 40.0% 20.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	
ヘアメイク		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／前期	実習	
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1単位（30時間）	必須	水野 優子	
授 業 の 概 要					
ヘアメイクが他者に与える印象を学ぶ					
授業終了時の到達目標					
接客業、ブライダルプランナーとしてふさわしいヘアメイク知識を学び、自身の身だしなみに活用する 施術を身に付ける。 最終、イベントに向けてのヘアセットを身に付ける。					
実務経験有無		実務経験内容			
時間外に必要な学修					
回	テ ー マ		内 容		
1～ 2	ヘアメイクについて		ヘアメイクが与える印象 見られ方		
3～ 14	ヘアレッスン		ヘアアレンジ		
15	後期末試験		イベントに向けてのヘアアレンジ		
教科書・教材			評価基準	評価率	その他
			実習・実技評価 課題・レポート	50.0% 50.0%	

作成者:張 偉

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ホテル中国語会話 I		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／前期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	張 偉
授 業 の 概 要				
1. 中国語ピンイン仕組みの理解 2. ホテル現場用語で挨拶や日常会話の習得 3. 日中の異文化の理解				
授業終了時の到達目標				
1. 中国語検定 4 級合格 2. ホテルや観光現場で必要な会話の習得				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ		内 容	
1～ 4	1. 中国語ピンインと発音の仕組み		1) 子音、母音、四声と軽声、ピンインの規制	
5～ 8	2. 中国語の基礎文法		1) 主語、述語、目的語、連体修飾語、連用修飾語 2) 文法の文型	
9～ 10	3. 日中漢字の異同		1) 書き方が違う簡体 2) 意味が違う漢字	
11～ 14	4. ホテルと観光の会話		1) ホテル現場用語での会話練習	
15	期末試験		期末試験	
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
中国語で伝えよう！		期末試験 課題・レポート 確認テスト	60.0% 20.0% 20.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ホテル英会話Ⅲ		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／前期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	藤川 洋美
授 業 の 概 要				
ホテル勤務に必要な英語力を身につけるため、テキスト、ワークブック、オリジナルスクリプトを教材として学習する。各自ショートスピーチをすることによって、英語での文章作成、人前で英語を話すことに慣れる。				
授業終了時の到達目標				
ホテル勤務に必要な英語力が身についている。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 14	ショートスピーチ ホテル英会話	個別にショートスピーチ オリジナルスクリプトでの英会話学習		
15	期末試験	期末試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ホテルの英会話 ホテルマンの英会話 Highly Recomand(text, workbook)		期末試験 確認テスト 課題・レポート ショートスピーチ	50.0% 20.0% 10.0% 20.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
画像処理実習		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30時間）	必須	高橋 勇雄
授 業 の 概 要				
Photoshopの基本操作				
授業終了時の到達目標				
Photoshopの総合的なスキルの習得 自身の学科に活用できるPhotoshopの応用力				
実務経験有無		実務経験内容		
有		動画会社及びアニメーション制作会社で勤務 動画会社では撮影・編集を、アニメ会社でディレクター業務を経験		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ		内 容	
1	基本操作編		基本操作	
2	基本操作編		選択範囲の作成	
3	基本操作編		画像の移動と変形	
4	基本操作編		カラーモードと色調補正	
5	基本操作編		ペイント	
6	基本操作編		レイヤー操作	
7	基本操作編		パスとシェイプ	
8	基本操作編		テキスト	
9	基本操作編		フィルター	
10	基本操作編		画像の入出力	
11	基本操作編		操作の復習	
12～ 13	コンテンツ制作		フォトレタッチ（模擬挙式写真）	
14～ 15	コンテンツ制作		フォトコラージュ（模擬挙式ポストカード）	
教科書・教材		評価基準		評価率
Photoshopクイックマスター（ウィネット）		確認テスト 実習・実技評価 課題・レポート		20.0% 30.0% 50.0%
				その他

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ホスピタリティマインド		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／後期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	藤川 洋美
授 業 の 概 要				
ホテルやブライダル等のサービス了解で必要となる「おもてなしの心」について広く学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
言葉の向こう側にある「心」を読むことができるようになる。 待ちではなく、攻めのおもてなしとは何か行動に移すことができる。				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ		内 容	
1～ 2	1. ホスピタリティマインドとは何か		おもてなしの心を学ぶ	
3	2. 自分とは		自分とはどんな人物なのかを分析し、自分らしさをみつける	
4～ 5	3. 自他の価値観について		自分の価値観と他者の価値観との相違を知る	
6～ 9	4. 死生観について		自分の死生観を考える	
10～ 12	5. 福祉体験		車いすや高齢者体験を通してニーズを知る。	
13～ 14	6. ホスピタリティマインドの重要性		ホスピタリティマインドを身につけよう	
15	7. 自分の思うホスピタリティマインドとは		学習したことを通して、自分の考えるホスピタリティマインドとは	
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		課題・レポート 確認テスト 課題・レポート	50.0% 30.0% 20.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブライダルプロデュースⅡ		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／後期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	大西 美佳
授 業 の 概 要				
県内で行われている結婚式及び披露宴の進行の作り方・進め方				
授業終了時の到達目標				
結婚式と披露宴の意義を習得し、模擬挙式、オリジナルウエディングを成功に導く				
実務経験有無		実務経験内容		
有	司会業として、機転を利かせた司会のテクニックやブライダルプランニング等、実務経験を活かして的確に指導する			
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえて準備・予習する				
回	テ ー マ		内 容	
1～ 5	披露宴		変化する披露宴の形式 オンライン、リモートでの披露宴のしかたなど	
6～ 11	オリジナルウエディング企画		新郎新婦のご要望に応じた企画を考える	
12～ 14	話し方		司会を想定した、話し方の実践	
15	オリジナルウエディング振り返り			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
配布資料による		実習・実技評価 課題・レポート	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブライダルフラワーⅡ		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／後期	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30時間）	必須	兼子 久美
授 業 の 概 要				
1. フラワーデコレーター協会2級ライセンスの取得 2. フラワーデザインの理論と技術の取得 3. オリジナルウエディングの花装飾				
授業終了時の到達目標				
1. フラワーデコレーター協会2級ライセンスを取得する 2. フラワーデザインの一般知識を身につけ、実技の基本をマスターする 3. 思い描くデザインをカタチにできるバランスを身につける				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ		内 容	
1	理論		テキストの復習	
2	コサージ		＜実習＞リストレット（造花）	
3	ブーケ		＜実習＞ティアドロップ ブーケホルダーを使用したラウンド	
4	花束		＜実習＞ギフトラッピング	
5～ 6	アレンジメント		＜実習＞テーブル花（三方見） フラワーケーキ	
7～ 9	2級ライセンス試験		1) 実技試験・写真撮影 コサージ/ブーケ/アレンジメント/ カラーイメージアレンジメント	
10	2級ライセンス試験		2) 理論試験 筆記 ※ライセンス試験を受けない生徒も 実技制作と理論試験を行う	
11	行事の花		＜実習＞クリスマスアレンジメント	
12～ 13	行事の花		＜実習＞ぷるざーぶどフラワーとドライフラワーの装飾花	
14～ 15	オリジナルウエディング		1) 会場装飾花・ブーケ等打ち合わせ 2) 制作	
教科書・教材		評価基準		評価率
フラワーデコレーター協会2級ライセンス 取得対応テキスト ブーケ専門雑誌		実習・実技評価		60.0%
		課題・レポート		30.0%
		確認テスト		10.0%
				その他

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
婚礼着付け		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／後期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	長谷川 香織
授 業 の 概 要				
きものに関する基礎知識の習得 浴衣の着装の演習 社会生活に役立つマナーの習得				
授業終了時の到達目標				
きものに関する基礎知識及び着装に関する知識の習得 初級程度のマナーの知識の習得 マナー初級取得（希望者のみ）				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
次回の内容を踏まえて、テキストを用いて予習する				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 2	きものの基礎知識	1) 各部名称 2) きもののたたみかた 3) きものの種類		
3～ 9	浴衣の装着	1) ひもの扱い方 2) 自装または他装 3) 半幅帯の結び方		
10～ 14	マナー			
15	期末テスト			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
センスアップマナーStep1		課題・レポート 期末試験 実習・実技評価	30.0% 50.0% 20.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
料飲演習		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／後期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	濱 康文
授 業 の 概 要				
サービス動作の重要性、サービス技術の必要性について知識と技術を身に付ける。				
授業終了時の到達目標				
レストランや宴会場におけるサービスパーソンの立ち居振る舞いを身に付け、お客様に信頼と安心感を与えることができるようになる。				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 2	テーブルマナーの知識	レストランサービスの実践 （朝食、昼食、ディナー）		
3～ 4	飲料の種類および特徴 ワインの分類とぶどうの品種	ワインの分類 ①スティルワイン②スパークリングワイン③フォーティ ファイドワイン④フレーバードワイン		
5～ 6	世界のワインの特性 ワインの抜栓とサービス	各国のワインの特性 ①フランス②ドイツ③イタリア④アメリカ⑤日本		
7	食前酒について	食前酒の意味と種類		
8～ 9	カクテルの知識	主な用具類と作り方 代表的な3種類（キール、マティーニ、マルガリータ）		
10～ 11	代表的なアルコール	代表的なアルコールの知識 ①ビール ②スピリッツ ③ウイスキー ④日本酒他		
12～ 14	代表的なノンアルコール ※テイastingで味と香りを楽しむ	代表的なノンアルコールの知識 ①コーヒー（コーヒー豆の種類と特徴） ②紅茶（世界の主な紅茶と生産地） ③日本茶他（お茶の分類）		
15	後期末試験	後期末試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
西洋料理 料飲接客サービス技法 レストランサービス スタンダードマニ アル		期末試験 実習・実技評価 課題・レポート	40.0% 30.0% 30.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
イベント企画		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／後期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	45回	6単位（90時間）	必須	大西 美佳
授 業 の 概 要				
オリジナルウェディングの企画運営				
授業終了時の到達目標				
学生自ら挙式・披露宴を企画し、運営する				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ		内 容	
1～ 5	カップル決定		カップル面談	
6～ 7	打ち合わせ 1		コンセプト、流れの確認	
8～ 10	プランニング		挙式・披露宴の流れを考える	
11～ 12	打ち合わせ 2		招待客の確認、招待状について	
13～ 15	招待状作成		要望に応じたペーパーアイテム（招待状）を再生する	
16～ 19	生い立ちむーびー制作 衣裳合わせ		写真の編集、ロケ	
20～ 21	打ち合わせ 3		演出、引出物等確認	
22～ 24	プランニング		司会原稿の確認	
25～ 26	打ち合わせ 4		出席者確定後の席次確認	
27～ 29	会場レイアウト		コンセプトに合った会場レイアウト、コーディネートを考える	
30～ 33	会場準備		小物制作、引出物準備	
34～ 35	最終打ち合わせ 5		全体イメージの確認	
36～ 37	最終確認		司会に合わせて、演出確認	
38～ 40	会場設営、リハーサル		全体確認、会場をイメージしリハーサル	
41～ 42	最終リハーサル		全体確認、細部のチェック	

回	テ　　マ	内　　　　容		
43～ 45	アルバム制作・DVD編集	写真の編集、アルバム制作 片づけ、引継ぎ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価 課題・レポート	60.0% 40.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
レストランサービス技法Ⅱ		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／後期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	角 知美
授 業 の 概 要				
国家資格検定対策とレストランでの接客全般、結婚披露宴でのサービスの役割と心構えを学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
HRSレストランサービス技能検定の実技試験対策を中心に、11月の2次合格を目指す。 ホテル、ブライダルの会場を彩るナフキンフォールドなど、実務面のセンスを磨く。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1	HRS受験案内	HRSの説明と申込に関する注意事項 練習問題と採点方法		
2～ 6	実技試験課題の解説	レストランにおけるブラックファーストのサービス		
7～ 11	HRS実技試験対策	HRS実技試験対策 計測とアドバイス		
12～ 14	ナフキンフォールド ワインの抜栓とサービス	ホテル、ブライダルの会場を彩るナフキンフォールド ワインの抜栓とサービス		
15	後期末試験	後期末試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
レストランサービス スタンドマニュアル HRS実技試験課題		期末試験 確認テスト 課題・レポート	50.0% 30.0% 20.0%	

作成者:角 知美

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ペーパーアイテム演習		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／後期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	角 知美
授 業 の 概 要				
ペーパーアイテムの種類を知る オリジナルのペーパーアイテムを作成する				
授業終了時の到達目標				
お客様の要望に合ったペーパーアイテムの提案、作成ができる				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
情報収集				
回	テ ー マ	内 容		
1	ラッピング技術	1. ラッピングの種類 2. カッターの使い方 3. 合わせ包み		
2～ 4	オリジナルの招待状の作成	オリジナルの招待状を企画・作成		
5～ 7	オリジナルウエディング招待状作成	新郎新婦のイメージに合わせた招待状の企画・作成		
8～ 11	席次表の作成	席次表の企画・作成		
12～ 13	席札・メニュー表の作成	席札・メニュー表の企画・作成		
14	その他のペーパーアイテム作成	挙式・披露宴の進行に合わせたアイテムの企画・作成		
15	ペーパーアイテムまとめ	作成物の振り返り		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
配布資料による		課題・レポート 実習・実技評価	20.0% 80.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ネイル・エステ		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／後期	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30時間）	必須	岡田 幸世
授 業 の 概 要				
・ブライダルシーンにおけるネイル&エステティックのかかわり ・各施術の名称、特徴 ・セルフケアの基本				
授業終了時の到達目標				
・お客様へのアドバイスができるようになる。 ・接客をするにあたり、自分自身の身だしなみについても考えられるようになる。				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1	授業概要説明	ブライダルシーンにおけるネイル&エステ 立ち居振る舞い		
2	ネイル概論	ネイルの歴史 爪の構造		
3	セルフネイルケア	ファイリング、バッフィング キューティクルケア		
4	ハンドマッサージ体験	相モデルでハンドマッサージ		
5	ネイルデザイン イクステンション概論	ブライダルシーンに多いネイルデザイン イクステンションの種類、メリットとデメリット		
6	イクステンションデモンストレー ション	イクステンション（ジェルネイル・アクリリック）の施術 の特徴を体験する		
7	ブライダルエステ概論	施術の内容・名称 皮膚科学		
8	フェイシャルケアデモンストレー ション	サロンで行われる施術の様子を体感		
9～ 10	フェイシャルケア体験	相モデルでフェイシャルマッサージ		
11	ボディケア概論	施術の名称 プチデモンストレーション		
12～ 13	ボディケア体験	相モデルでボディケア体験		
14	セルフケア	自宅でできるセルフケア		
15	ハンドケア まとめ	ハンドケア まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価 課題・レポート	60.0% 40.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブライダル実務		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／後期	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位（60時間）	必須	角 知美
授 業 の 概 要				
ブライダルコーディネーターの心構え、役割、婚礼に関する基本的知識を学ぶ				
授業終了時の到達目標				
1. 結婚式や結婚披露宴についての基本的知識をもち、一般的組み立てができる 2. アシスタントウェディングプランナー検定に合格する				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
前回学んだことを復習しておく				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 2	結婚とは	1. 動機付け 2. 科目概要と受験予定の検定の説明 3. ブライダルコーディネーターとは 4. 結婚の定義 5. 日本の結婚状況 6. 日本の結婚の歴史 7. DVD「プロフェッショナル」観賞		
3～ 4	結婚に関する風習・いわれ	1. 六曜 2. 忌み言葉 3. 結婚記念日 4. 宗教と結婚式 5. 世界の結婚式 6. ブライダル市場 7. ブライダル業種 8. ブライダルのエリア特性		
5～ 6	ブライダルの基礎 1	1. 婚約 2. 婚約記念品		
7	ブライダルの基礎 2	1. 結婚式までのスケジュール 2. 結婚式とは		
8～ 9	結婚式の知識	1. キリスト教式結婚式		
10～ 11	結婚式の知識	4. 神前結婚式 5. 仏前結婚式		
12～ 14	結婚式の知識	6. 人前結婚式		
15	復習とまとめ	1. 振り返り 2. 期末試験		
16～ 30	ブライダルコーディネート検定対策	ブライダルコーディネート検定演習問題		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ブライダルコーディネーターテキスト プリント		確認テスト 課題・レポート 期末試験	30.0% 30.0% 40.0%	

作成者:張 偉

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ホテル中国語会話Ⅱ		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／後期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	張 偉
授 業 の 概 要				
1. 中国語ピンイン仕組みの理解 2. ホテル現場用語で挨拶や日常会話の習得 3. 日中の異文化の理解				
授業終了時の到達目標				
1. 中国語検定4級合格 2. ホテルや観光現場に必要な会話の習得				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 2	4. ホテルと観光の会話	1) ホテル現場用語での会話練習		
3～ 8	4. ホテルと観光の会話	2) 観光客が用語での会話練習		
9～ 14	検定試験対策	検定試験対策		
15	期末試験			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
中国語で伝えよう！		期末試験 確認テスト 課題・レポート	60.0% 30.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ホテル英会話Ⅳ		ブライダル・ホテル学科／ 2年	2025／後期	演習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	15回	2単位（30時間）	必須	藤川 洋美
授 業 の 概 要				
ホテル勤務に必要な英語力を身につけるため、テキスト、ワークブック、オリジナルスクリプトを教材として学習する。各自ショートスピーチをすることによって、英語での文章作成、人前で英語を話すことに慣れる				
授業終了時の到達目標				
ホテル勤務に必要な英語力が身についている。				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 14	ショートスピーチ ホテル英会話	個別にショートスピーチ オリジナルスクリプトでの英会話学習		
15	期末試験	期末試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ホテルの英会話 ホテルマンの英会話 Highly Recomand(text, workbook)		期末試験	50.0%	
		確認テスト	30.0%	
		ショートスピーチ	20.0%	