

科目名	ホテル実務 I	単位数	2	科目コード				
授業形態	講義	時間数	60	開設期	1年前期			
受講条件		開設時期		教員実務経験対象	有			
授業概要 (目的、目標とする資格・検定等)	<p>料飲部門におけるサービス技術を指導していきます。 テーブルセッティング、お皿の持ち方、配膳・下膳の仕方、ワインの注ぎ方、トレイの持ち方などを身に付けてもらいます。 この科目は「バンケットサービス実習」「インターンシップ」などの外部実習の基礎となる科目です。 しっかり出席して身に付けましょう。</p>							
授業の一般目標	喫茶、ラウンジ部門でのサービスができる。レストラン・宴会部門でのサービスができる。							
受講条件								
事前学習について (テキスト・参考書等)								
授業の到達目標								
☑ 知識・理解の観点	基礎的な西洋料理の素材・調理法が説明できる。							
☑ 思考・判断の観点	カトラリー、グラスの種類を類別できる。							
☑ 関心・意欲の観点	日常生活の中で料飲サービスに関心を持つようになる。							
☑ 態度の観点	料飲サービス者にふさわしい身だしなみ、言葉遣いを身に付けることができる。							
☑ 技能・表現の観点	トレイを使用して飲料を運ぶことができる。お皿を3枚運ぶことができる。サーバーが使用できる。							
授業計画 (全体)	<p>ロールプレイングを中心に授業をします。各部署におけるサービススタイルの違いをふまえ、その部署に応じたサービスができるよう指導していきます。後半は料飲の知識をもとにお客様からの簡単な質問についても答えることができるように指導していきます。</p>							
授業計画 (授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等	授業外学習の指示等	授業の記録					
1~2	接客時における身だしなみと基本接客用語							
3~4	グリーティング (お迎え) とお見送り							
5~6	クロークとエスコート (ご案内)							
7~8	メニューの提供とお水のサービス							
9~10	オーダーテイキング							
11~12	プレートサービス							
13~14	トレイサービス							
15~16	ワインサービス							
17~18	コーヒーサービス							
19~20	サーバーを使ったサービス							
21~22	パッシング (下膳)							
23~24	フルコースの流れ							
25~26	テーブルセッティング							
27~28	キャッシャー (会計) 業務							
29~30	シチュエーションに応じたサービス演習 (朝食)							
31~32	シチュエーションに応じたサービス演習 (ティールラウンジ)							
33~34	シチュエーションに応じたサービス演習 (ランチ)							
35~36	シチュエーションに応じたサービス演習 (ディナー)							
37~38	カクテルの定義、作成方法、デモンストレーション							
39~40	ノンアルコールカクテル演習							
41~42	模擬ティールラウンジ							
43~44	デジャップ業務							
45~46	西洋料理 (素材) の基本用語の解説							
47~48	西洋料理 (調理法) の基本用語の解説							
49~50	ビバレッジ (飲料) 解説①							
51~52	ビバレッジ (飲料) 解説②							
53~54	総合演習①							
55~56	総合演習②							
57~58	総合演習③							
59~60	期末試験							
成績評価方法	<p>1 授業の中で小テスト (実技・口頭試問) を行う 2 期末テスト (実技・筆記) を行う 3 4</p>							
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験	○				◎		60	秀、S (4) : 90点以上
小テスト	◎	○					40	優、A (3) : 80点以上
宿題授業外レポート							評価なし	良、B (2) : 70点以上
授業態度							評価なし	可、C (1) : 60点以上
発表・作品							評価なし	不可、E (0) : 59点未満
演習							評価なし	未修得、履修放棄、F
出席							欠格条件	() 内はGPA点数
担当教員	福本 一雅		実務経験紹介	ホテル、レストラン、結婚式場等で料飲接客業務に従事 (2級レストランサービス技能士)				

科目名	プロデュース業務 I	単位数	2	科目コード				
授業形態	演習	時間数	60	開設期	1 年生通年			
受講条件		開設時期		教員実務経験対象	有			
授業概要 (目的、目標とする資格・検定等)	ウエディングをするうえで欠かせない、プロデュース能力(企画力、運営力、応用力、臨機応変対応能力、実践力)を身につける。ブライダルやホテル業に必須となるコミュニケーションを取りながらチームでお客様をもてなすためのチームワークを身につける。「リアルウエディング」を最終目標年、実際の新郎新婦の結婚式のプロデュースを実施する。							
授業の一般目標	イベント企画運営能力(目標を決め、明確に到達点までのスケジュールリングや数値目標を出し、達成する)が身につく							
受講条件								
事前学習について (テキスト・参考書等)								
授業の到達目標								
<input checked="" type="checkbox"/> 知識・理解の観点	ホテル・ブライダル業界用語の基礎分野において理解している。							
<input checked="" type="checkbox"/> 思考・判断の観点	ブライダルやイベントに必要なスケジュールリングを把握している							
<input checked="" type="checkbox"/> 関心・意欲の観点	一つの目標を立てて実行するという事の難しさややりがいを自覚できる							
<input checked="" type="checkbox"/> 態度の観点								
<input checked="" type="checkbox"/> 技能・表現の観点								
授業計画(全体)	ロールプレイングを中心に授業をします。全員でチームワークを基にプロデュースができるよう指導していきます。後半は料金の知識をもとにお客様からの簡単な質問についても答えることができるように指導していきます。							
授業計画(授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等	授業外学習の指示等	授業の記録					
1~2	イベントプロデュースの基礎作法、接客基礎、集客方法							
3~4	役割分担、テーマ決め、スケジュールリング							
5~6	イベントプロデュース打合せ(当日のタイムスケジュール)							
7~8	“(ファッションショーフィッティング)							
9~10	“(フィッティング・補正)							
11~12	“(演出詳細・買い出し・制作)							
13~14	“(演出詳細・買い出し・制作)							
15~16	イベントプロデュースリハーサル							
17~18	イベントプロデュース振り返り							
19~20	イベントプロデュースレポート発表							
21~22	イベントプロデュースにあたっての応用知識							
23~24	イベントプロデュース企画、プレゼン、投票							
25~26	イベントプロデュース役割分担、テーマ決め							
27~28	“(演出詳細・買い出し・制作)							
29~30	“(演出詳細・買い出し・制作)							
31~32	プロデューステスト(小テスト)							
33~34	イベントプロデュース企画							
35~36	イベントプロデュースプレゼン会・投票							
37~38	イベントプロデュース役割分担、テーマ決め							
39~40	“(演出詳細・買い出し・制作)							
41~42	“(演出詳細・買い出し・制作)							
43~44	イベントプロデュース振り返り							
45~46	集客方法ロープレテスト(小テスト)							
47~48	イベントプロデュース企画							
49~50	イベントプロデュースプレゼン会・投票							
51~52	イベントプロデュース役割分担、テーマ決め							
53~54	“(演出詳細・買い出し・制作)							
55~56	“(演出詳細・買い出し・制作)							
57~58	イベントプロデュース							
59~60	イベントプロデュース振り返りレポート発表							
成績評価方法	1 2 3 4							
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験								秀、S(4):90点以上
小テスト								優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート								良、B(2):70点以上
授業態度								可、C(1):60点以上
発表・作品								不可、E(0):59点未満
演習								未修得、履修放棄、F
出席								()内はGPA点数
担当教員	豊田 菜摘		実務経験紹介	ホテル、ブライダル業界にて会場運営業務および管理業務に従事(ブライダルコンサルタント資格)				

科目名	ブライダル実務Ⅰ	単位数	2	科目コード				
授業形態	演習	時間数	60	開設期	1年生前期			
受講条件		開設時期		教員実務経験対象	有			
授業概要 (目的、目標とする資格・検定等)	ウエディングをするうえで欠かせない、プロデュース能力(企画力、運営力、応用力、臨機応変対応能力、実践力)を身につけます。 ブライダルやホテル業に必須となるコミュニケーションを取りながらチームでお客様をもてなすためのチームワークを身につけます。 「ドレスファッションショー」などの主流イベントおよびプライベート(ムービー制作、学校イベント)を完成させます。							
授業の一般目標	イベント企画運営能力(目標を決め、明確に到達点までのスケジュールリングや数値目標を出し、達成する)が身につく							
受講条件								
事前学習について (テキスト・参考書等)								
授業の到達目標								
<input checked="" type="checkbox"/> 知識・理解の観点	ホテル・ブライダル業界用語の基礎分野において理解している。							
<input checked="" type="checkbox"/> 思考・判断の観点	ブライダルやイベントに必要なスケジュールリングの立て方や進め方を把握している							
<input checked="" type="checkbox"/> 関心・意欲の観点	一つの目標を立てて実行するという事の難しさややりがいを自覚できる							
<input checked="" type="checkbox"/> 態度の観点	チームワークを意識してイベントやプロデュースに取り組むことができる							
<input checked="" type="checkbox"/> 技能・表現の観点								
授業計画(全体)	課題を与え、協調性をもって自分たちの役割を決め、考えながら行動する実技事業を中心にし、各部署や各役割における任務遂行技術を指導。 ブライダル業界の歴史、伝統、業界の移り変わりを元に基礎的な学習をしたうえで、ロールプレイングを用いて実践力や応用力、臨機応変対応能力を指導。							
授業計画(授業単位)								
回数日付	授業項目・内容等	授業外学習の指示等		授業の記録				
1~2	イベントプロデュースの基礎作法、接客基礎、集客方法							
3~4	役割分担、テーマ決め、スケジュールリング							
5~6	イベントプロデュース打合せ(当日のタイムスケジュール)							
7~8	“(ファッションショーフィッティング)							
9~10	“(フィッティング・補正)							
11~12	“(演出詳細・買い出し・制作)							
13~14	“(演出詳細・買い出し・制作)							
15~16	ドレスファッションショーリハーサル							
17~18	ドレスファッションショー振り返り							
19~20	ドレスファッションショーレポート発表							
21~22	イベントプロデュースにあたっての応用知識							
23~24	イベントプロデュース企画、プレゼン、投票							
25~26	イベントプロデュース役割分担、テーマ決め							
27~28	“(演出詳細・買い出し・制作)							
29~30	“(演出詳細・買い出し・制作)							
31~32	接客方法ロープレテスト(小テスト)							
33~34	イベントプロデュース企画							
35~36	イベントプロデュースプレゼン会・投票							
37~38	イベントプロデュース役割分担、テーマ決め							
39~40	“(演出詳細・買い出し・制作)							
41~42	“(演出詳細・買い出し・制作)							
43~44	イベントプロデュース振り返り							
45~46	集客方法ロープレテスト(小テスト)							
47~48	イベントプロデュース企画							
49~50	イベントプロデュースプレゼン会・投票							
51~52	イベントプロデュース役割分担、テーマ決め							
53~54	“(演出詳細・買い出し・制作)							
55~56	“(演出詳細・買い出し・制作)							
57~58	イベントプロデュース							
59~60	イベントプロデュース振り返りレポート発表							
成績評価方法	1、授業内にて定期的に小テスト(筆記・実技・ロープレ等)実施 2、プレゼン、レポートの実施 3 4							
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準
定期試験	○				◎		60	秀、S(4):90点以上
小テスト	◎	○					40	優、A(3):80点以上
宿題授業外レポート							評価なし	良、B(2):70点以上
授業態度							評価なし	可、C(1):60点以上
発表・作品							評価なし	不可、E(0):59点未満
演習							評価なし	未修得、履修放棄、F
出席							評価なし	()内はGPA点数
担当教員	豊田 菜摘			実務経験紹介	ホテル、ブライダル業界にて会場運営業務および管理業務に従事(ブライダルコンサルタント資格)			