13/101 1/2			1 100 11 11	<u>ドナストン</u>						
学科•学年	ブライダル・ホ	テル科 1年次	授業方法	演習	講義時期	通年				
授業科目	総合学習 I		担当者	大冝見 汐織	科目必修区分	必修				
授業概要	「自律」から「目	自立」をテーマに	自ら考え行動	出来る力を総合的に	学ぶ時間として設定	する。				
(目的)										
到達目標	仲間を思いや	程・約束を守ることができる。 可能を思いやり、協力して物事を進めることができる。 標に向かって自ら考え行動することができる。								
授業計画	総授業時間数	女 156時	間 授業回数	156回 1回授業	45分	授業時間数				
	1 LF	HR ロングホーム	ルーム(新入生	 上オリエンテーション	含む)	87				
	2 新	入生歓迎ビーチ	パーティ			4				
	3 学	校全体運動会				4				
	4 夏	フェス(準備期間	含む)			48				
	5 キ	ャリア支援(学校	生活・インター	ンシップ・企業訪問し	/クチャー)	13				
	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									
	合計時間数					156				
教科書	オリジナルプリ	リント								
時間外	1. 学生クレド	の項目を普段の	学校生活にて	各自で実践する(立	ち止まって挨拶、身だ	しなみ等)				
学習	2. 学校行事(ビーチパーティ	等)に関しては	時間外で準備対応等	拳がある。					
成績評価 方法	【技能·技術】	各行事ごとの振り	り返りレポート評	平価C以上取得。						
双积计៕ 力法	【態度】普段の	学校生活で語	た後礼が出来で	ている。出席率・授業	態度を評価の対象と	する。				
担当詳細	1. 実務	家 2. 教員)	備考							
実務経験紹介	_									

学科•学年	ブライダル・ホテル	科 1年次	授業方法	演習	講義時期	前期
授業科目	ヒューマンエデュク	ケーション I	担当者	大冝見 汐織	科目必修区分	必修
授業概要			、心のあり	方、行動のあり方、物具	事に取り組む姿勢なる	ビを学び
(目的)	実践・習慣にする	0				
到達目標				行えるようになる。	_	
	・「学生クレド項目 	」を学校行事や	P企業実習	等で実践することができ	きる。	
授業計画	総授業時間数	30時間	授業回数	30回 1回授業	45分	授業時間数
	1 志学 I	序章				2
	2 志学 I	ねらい・学習	目標の提示	₹		2
	3 志学 I	第1章 ~	感謝(クレ	√ ド1) ~		4
	4 志学 I	第2章 ~	感 動(クレ	∠ ド2)∼		2
	5 志学 I	第3章 ~	思いやり・	気配り (クレド3)~		2
	6 志学 I	第4章 ~	明 朗(クレ	/ ド4)~		2
	7 志学 I	第5章 ~	挨 拶(クレ	√ ド5)∼		2
	8 志学 I	第6章 ~	素直(クレ	√ ド6)∼		2
	9 志学 I	第7章 ~	プラス思考	(クレド7)~		2
	10 志学 I	第8章 ~	チャレンジ精	青神 (クレド8)∼		2
	11 志学 I	第9章 ~	永久戦力	(クレド9) ~		4
	12 志学 I	まとめ、振り	返り			4
	13					
	14					
	15					
	16					
	17					
	18					
	19					
	20					
	21					
	22					
	23					
	24					
	25					
	26					
	27					
	28					
	29					
	30					
	合計時間数					30
教科書	KBC学園 志学]					
時間外	1. 志学で学んだク	/ド項目を普段(の学校生活に	こて各自で実践する(立	ち止まって挨拶、身だ	しなみ等)
学習 				A //		
成績評価 方法	出席率、授業態度	を、レポート提出	出状況等総合	台的に評価する。		
 担当詳細	1. 実務家	②. 教員)	備考			
実務経験紹介	_		21B 3			
ンマックリニムのヘルロント						

学校名:専修学校インターナショナルリゾートカレッジ 海羽 講美味期 講美味期

学科·学年	ブライダル	・ホテル科1年	授業方法 演習 講義時期			通年			
授業科目	接客英会	話 I	担当者	ノール美鈴、非常勤	科目必修区分	必修			
授業概要	ブライダル	・ホテル業界における	接客シーン	で必要な英会話力の	基礎を身につける。				
(目的)									
到達目標	道案内や	己紹介、挨拶、簡単な質問ができるようになる。 案内や簡単な説明ができるようになる。 イティブスピーカーと簡単なコミュニケーションが取れるようになる。							
	総授業時		<u>- ユーラー</u> 授業回数	28回 授業	<u>。</u> 45分	授業時間数			
2000	1	Introduction	24214111204			2			
	2	UNIT1 May I have yo	ur name, p	lease?		2			
	3	UNIT2 I get to travel	a lot.			2			
	4	UNIT3 It's on the thi	rd floor.			2			
	5	UNIT4 We are open f	rom 7:00 a	.m. to 11:00 p.m.		2			
	6	UNIT5 We're fully bo	oked on M	onday.		2			
	7	UNIT6 I'll repeat you	r reservati	on.		2			
	8	UNIT7 Are you check	king in ?			2			
	9	UNIT8 I'll trasfer you	ır call.			2			
	10	UNIT10 What can I a	get for you'	?		2			
	11	UNIT11 I'll send som	neone to ch	eck it.		2			
	12	UNIT12 May I take a	n message?			2			
	13	13 UNIT13 I'll show you on the map.							
	14	復習まとめ、確認テス	٦.			2			
	15								
	16								
	17	<u> </u>							
	18	Health and illness EnglishRole Play/Sent Prac/Vocabulary							
	19	9 Weather related English Role Play/Sent Prac/Vocabulary							
	20	20 English Role Play Test							
	21								
	22								
	23								
	24								
	25					<u> </u>			
	26								
	27					<u> </u>			
	28								
	29					 			
	30					40			
ポレイハ キャ	合計時間数		1 1 0	I '		48			
教科書		ト, 『First Class Servic テわれる単語デストに							
時間外 学習	合坟美 01	テわれる単語テストに仮	用える子首	, 伯趜					
成績評価 方法				【提出課題20P】【評価	iテスト30P】で評価				
L田 시간 스앤	<u> </u>	こより4段階評価とする	1						
担当詳細	1. 実	務家 (2. 教員)	備考						
実務経験紹介	<u> </u>								

学科•学年	ブライダル	・ホテル科 1年次	授業方法	演習	講義時期	通年	
授業科目	敬語レッス		担当者	下地 麗子	科目必修区分	必修	
授業概要		、語や発音・発声を学で	び、美しい言	言葉遣いを体得する。	また、接客応対時に	おける正し	
(目的)	い敬語を学	<u>-</u> か。					
到達目標	実践テスト	ヽて、尊敬語・謙譲語・ で習得した敬語を応用 の思いを言葉で表現っ	月し使うことだ	ができる。			
授業計画	総授業時間	****	授業回数			授業時間数	
		自己紹介、授業の目的		レープディスカッション	/	2	
	2	敬語の使い方、基本と	&小テスト			16	
	3	言葉の作法(誤りやす	い表現など	(a)		2	
	4	実践&試験				2	
	5	敬語の使い方 応用を	&小テスト			6	
	6	言葉の作法(誤りやす	い表現など	·)		2	
	7	実践&試験				2	
	8	実践指導				4	
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
	15						
	16						
	17						
	18						
	19						
	20						
	21						
	22						
	23						
	24						
	25						
	26						
	27						
	28						
	29						
	30						
	合計時間数	0				36	
教科書	ステップア	ップ日本語講座 中級	(東京書店				
時間外 学習							
成績評価 方法		析】課題の提出、授業 [~] 第率・授業態度を評価			で価する。		
担当詳細		1. 実務家 2. 教員 備 考					
実務経験紹介	_	www.irc.ac.jp/informati	****				

17年17年12	于仅有, 守修于仅行之	/ / •	7 7 7 7 7 1 7 4 7 4						
学科·学年	ブライダル・ホテル科 1年次 授業方法 講義・	演習	講義時期	前期					
授業科目	沖縄観光 I 担当者 中井間 :	利加子	科目必修区分	必修					
授業概要	郷土の歴史・文化を知り観光客へ伝えるスキルの取得を		る。知識のみならず	˙見聞·体					
(目的)	験し実践を図り、自身のルーツを感じ発信していく力を	でつ。							
到達目標	・沖縄の地理・概要を知る								
	・沖縄の文化を知る(ぶくぶく茶)・沖縄の41市・町・村を理解する								
授業計画		 l回授業	 45分	授業時間数					
汉从田西	1 沖縄観光とは?(メラビアンの法則/ペーパ			2					
	2 沖縄の市町村・概要	71777	X 1 1 1 10000 0 7 7	12					
	3 平和学習 DVD鑑賞「対馬丸」/感想提出			4					
	4 沖縄の年中行事			10					
	5 ブクブク茶体験			2					
	6								
	7								
	8								
	9								
	10								
	11								
	12								
	13								
	14								
	15								
	16								
	17								
	18								
	19								
	20								
	21								
	22								
	23								
	24								
	25			+					
	26			1					
				 					
	27								
	28 29								
	30 合計時間数			30					
 教科書	古町時間数 オリジナルプリント・DVD			ა0					
	7 7 7 7 7 7 7 7 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1								
時間外 学習									
, H	【知識・技能】授業ごとの小テスト・振り返りレポート・最終	テストを証	<u></u> 価する						
成績評価 方法	【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。	ファリで町	im 1 つ						
担当詳細	1. 実務家 2. 教員 備 考								
	https://www.irc.ac.jp/information/								
実務経験紹介	Inceps.//www.iio.ao.jp/iiiioriiiation/								

授業概要 PC操作の基本、エクセル・ワードの基本操作を身に付ける事を目的とする。校内のPCを利 実践的な演習を行う。	修用し
実践的な演習を行う。	用し
(目的)	
でいまり 10 4 関で200 女字 2 トスカできる	
到達目標 ・10分間で300文字以上入力できる ・文字の配置変更、均等割り付けなどができ、体裁の整ったビジネス文書が作成できる ・処理条件に従い適切な関数を用いて、表およびグラフが作成できる	
授業計画 総授業時間数 72時間 授業回数 72回 1回授業 45分 授業	宇間数
1 ワープロ検定の概要、基本のタイピング	1
2 タイピング練習	1
3 速度練習(4級練習問題)	2
4 速度練習(3級練習問題)	1
5 通信文指導	2
6 通信文練習(3級練習問題)	5
7 上級挑戦(準2級、2級)、受験級決定(検定申し込み)	2
8 各自練習(速度→通信文)※テキスト練習問題使用	7
9 受験級模擬試験(速度→通信文)※本試験過去問題使用 1	0
10 エクセル検定の概要	L
11 表計算作成についての説明	5
12 四則計算、関数の説明	5
13 各自練習 ※テキスト練習問題使用 1	3
14 受験級模擬試験 ※本試験過去問題使用 1	0
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
合計時間数 7	2
教科書 日本語ワープロ 模擬問題集/情報処理技能検定試験 模擬問題集(表計算)	
時間外 校内のパソコンを利用し繰り返し練習する。 学習	
【出席(5P)】【確認テスト(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価	
成績評価 方法 学校基準により4段階評価とする。	
担当詳細 1. 実務家 2. 教員 備 考	
実務経験紹介 -	

学科•学年	ブライダル・ホテル科 1年	欠 授業方法	講義·演習	講義時期	前期				
授業科目	秘書実務	担当者	大冝見 汐織	科目必修区分	必修				
授業概要	働く上での基本技能や資質			人間関係、文書作成	え、スケ				
(目的)	ジュール管理など社会人で	アー等の基本ル	ールを子ふ。						
到達目標	・尊敬語、謙譲語、丁寧語を使い分けて、正しい言葉遣いで会話をすることができる。 ・ビジネス文書作成時のポイントについて正しく説明することができる。 ・相手に良い印象を与える「表情」「態度」「振る舞い」「言葉遣い」「話し方」を意識して行動するこ								
	とができる。	201173 72.720 47.		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,					
授業計画	総授業時間数 40時間 授業回数 40回 1回授業 45分								
	1 授業の目的と到達目標について(シラバスの共有) 1								
	2 社会人としての		L 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		1				
		れる能力・人柄・』	またしなみ		2				
	4 秘書の職務知識				2				
	5 企業の基礎知識				2				
	6 企業の組織と活				2				
	7 人間関係の重要	是性			2				
	8 敬語の使い方). 	2				
		7)心用(情報伝達・	・報告の仕方、指示・浴	王怠の受け万)	2				
	10 電話の応対	/ 4/1	o l /##ob	÷ /+	2				
			ぎのマナー/茶菓の技	发 行	2 2				
	7 111 (22 1)	交際(慶事・弔事のマナー) 会議/ビジネス文書							
			ш		2 2				
		14 資料管理・日程管理・オフィス管理 15 秘書実務問題・解答解説							
	15 秘書実務問題·解答解説 14 16 16								
	17								
	18								
	19								
	20				-				
	22								
	23								
	24								
	25								
	26								
	27								
	28								
	29								
	30								
	合計時間数				40				
 教科書	秘書検定クイックマスター(早稲田教育出版)			1 10				
時間外	関連用語の暗記(①企業に			語 ③人事·労務に国	 引する用語				
学習	④会計・財務に関する用語								
	【出席(5P)】【確認テスト(5P)								
成績評価 方法	学校基準により4段階評価。		EVER PRINCE (OF / MEHI II		•				
担当詳細	1. 実務家 2. 教員								
実務経験紹介	_	<u></u>							
	<u> </u>								

和 7	_			丁仅41.寸	多丁仅小	/	177097 FMC93	<u> </u>		
学科•学年	ブライダル	・ホテル科	1年次	授業方法	9	官習	講義時期	通年		
授業科目	インターン	シップ		担当者	大冝見汐絹	は・企業担当者	科目必修区分	必修		
授業概要	校内の授業	美で得た専	門的な知識	戦や技能を実 ※なり	践の場で	で実務経験	食の機会とする。 また	_業界への		
(目的)	埋解を深め	里解を深め、就職を意識した企業観察も同時に行う機会とする。								
到達目標		自発性を発揮し、自分で掲げた研修目標を達成することができる。 ブライダル企業の仕事を理解し、研修レポートとしてまとめることができる。								
授業計画	総授業時間	 引数	123時間	授業回数	123回	1回授業	45分	授業時間数		
	1	インターン	シップ準備	前(履歴書作用	戊・企業顔	合わせ・注	意事項説明)	15		
	2	現場実習	基本•応月	用業務OJT				102		
	3	実習振り返	が・企業お	る礼状の作成				2		
	4	実習レポー	-卜作成•掼					4		
	5									
	6									
	7									
	8									
	9									
	10									
	11									
	12									
	13									
	14							1		
	15									
	16							1		
	17									
	18									
	19									
	20									
	21									
	22									
	23							1		
	24									
	25									
	26									
	27									
	28									
	29									
	30							1		
	合計時間数							123		
教科書	オリジナル	プリント								
時間外	インターン	シップ研修	日誌の作品	龙						
学習	企業報告レ	パートの作	F成							
 	【技能・技術	引自己の目	的・目標を	作成し、報告に	/ポートに	て報告。日記	たとレポートを評価の			
戈績評価 方法	【態度】休む	』ことなく参;	加(自己管	理の徹底)し	、業務態	要評価を企う	業へ依頼し評価の対	象とする。		
担当詳細	〔1. 実	務家 2.	教員	備考						
	_	1. 実務家 2. 教員 備 考 ttps://www.irc.ac.jp/information/								

学科•学年	ブライダル・ス	ホテル科	1年次	授業方法	<u>,人</u> 海	音 習	講義時期	後期
授業科目	海外研修			担当者	大冝見	見 汐織	科目必修区分	必修
授業概要	海外ウェディ	ング・ホテ	ル業界の	現場視察を追	重し、日本	ことの共通す	る部分や異なる部分	分の理解を
(目的)	深め、のちの	インバワ	ンド対応に	- 活かす。				
到達目標								
授業計画	総授業時間	₩	49時間	授業回数	42回	1回授業		授業時間数
及未用固		<u>%</u> F外研修重		及未四级	12 [2]	1四汉未	10/)	2
				冒(レポート作)	 戎に向け	ての事前調	ベ学習)	10
		外研修第			94. 14.7	3 13 3 19 3	7 117	28
			り・レポー	 ト作成				2
	5							
	6							
	7							
	8							
	9							
	10							
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
	21							
	22							
	23							
	24							
	25							
	26							
	27							
	28							1
	29							
	30							40
せんてい 士・	合計時間数	°II d						42
教科書	オリジナルプ海外研修レス		: 					
時間外 学習	(世グト4)丌11分レス	ハートリングド	-)JX,					
	【技能・技術】	海外研修	をの目的・	目標を理解し	、研修レ	ポートにて幸	展告。評価の対象と	する。
成績評価 方法	【態度】出席	率、授業創	態度を評価	い対象とする	5.			
担当詳細	1. 実務	務 (2.	教員	備考				
実務経験紹介	_							

学科 学科 プライグル・ホテル科 1年次 投業方法 疾雲 議義時期 通年 技業科目 会を好発、自己分析、面投入水の向上を図り、裁職活動に向けた基礎方を固めることで自身のよりに対策決定に構える。	13 161 1 1/2				<u> </u>		177177 174174			
投業報要 (日的) 到達目標	学科•学年	ブライダル・	ホテル科	1年次	授業方法	演習	講義時期	通年		
(目的) のよりよい連路決定に備える。	授業科目	キャリアデサ	ドイン		担当者	大冝見 汐織	科目必修区分	必修		
到達日標	授業概要				ルの向上を	図り、就職活動に向け	た基礎力を固めるこ	とで自身		
・企業研究レホートを作成・法用して組織活動を進めることができる。 ・自己理解を深め、センスアップセミナーで自分の考えを自分の言葉で伝えることができる。 と数と文明問数 96時間 投業回数 96回 1回投業 45分 投票的関数 2 業界研究 8 3 ブライグル・ホテル施設見学/振り返り 8 4 インターンシップ北全業の選定 4 4 7クターンシップル・ホテル施設見学/振り返り 8 8 8 6 歳職目標企業の選定 12 7 ブライグル・ホテル施設見学/振り返り 8 8 8 歳職面接対策 4 9 10 10 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	(目的)	のよりよい追	国路決定に	備える。						
・自己理解を深め、センスアップセミナーで自分の考えを自分の言葉で伝えることができる。 接業計画 総接業時間数 96時間 接業回数 96回 1回接業 15分 接乗回版 1 自己分析 30 30 3 3 ブライダル・ホテル施設見学/振り返り 8 8 3 ブライダル・ホテル施設見学/振り返り 8 4 インターンシップ先企業の選定 4 12 7 ブライダル・ホテル施設見学/振り返り 8 数職面接対策 4 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 20 20 21 22 23 3 24 25 26 27 28 29 30 20 20 21 21 22 23 3 24 25 26 27 28 29 30 20 20 21 21 22 23 3 24 25 26 27 28 29 30 20 20 20 20 20 20 20	到達目標									
接業計画 接接 日日分析 30 1回接業 45分 接来回路数 1 日日分析 30 2 業界研究 3 ブライダル・ホテル施設見学/振り返り 8 4 インターンシップ先企業の選定 12 7 ブライダル・ホテル施設見学/振り返り 8 武職面接基礎 22 7 ブライダル・ホテル施設見学/振り返り 8 武職面接対策 4 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 30 ○ 合計時数 796 27 28 29 30 ○ 合計時数 796			・企業研究レポートを作成・活用して就職活動を進めることができる。							
1 自己分析 30 2 業界所究 8 3 プライダル・ホテル施設見学/振り返り 8 4 インターンシップ先企業の選定 12 7 ブライダル・ホテル施設見学/振り返り 8 8 就職価核対策 4 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 30 合計時間数 季日 オリジナルブリント新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 数科書 オリジナルブリント新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 技能・技術] 誤顧のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 担当詳細 1. 実務家 ② 教養」 備 考								-		
2 業界研究 3 ブライダル・ホテル施設見学/領り返り 8 4 インターンシップ先企業の選定 4 5 面接基礎 22 6 健職目標企業の選定 12 7 ブライダル・ホテル施設見学/領り返り 8 8 健職面接対策 4 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆	授業計画			96時間	授業回数	96回 1回授業	45分			
3 ブライダル・ホテル施設見学/振り返り 8 4 インターンシップ先企業の選定 4 5 面接基礎 22 6 就職口標企業の選定 12 7 ブライダル・ホテル施設見学/振り返り 8 8 就職面接対策 4 9 10 11 12 13 14 15 16 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 会社 29 30 30 会計時間数 29 30 30 会別 20 2 21 2 22 2 30 会別										
4 インターンシップ先企業の選定 1 12 7 ブライダル・ホテル施設見学/振り返り 8 数職面接対策 4 9 10 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1								8		
10 11 12 12 12 12 13 14 15 16 16 17 18 19 19 19 19 19 19 19						長り返り こうしゅう		8		
6 就職目標企業の選定		-								
7 プライダル・ホテル施設見学/振り返り 8 就職面接対策 4 4 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 △計時間数 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 △計時間数 96 数科書 オリジナルブリント 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 「後藤・技術】課題のレボートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【綾彦・技術】課題のレボートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【綾彦】出席率・授業態度を評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【綾彦】出席率・授業態度を評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 「総度】出席率・授業態度を評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 「総度】出席率・授業態度を評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 「総度】出席率・授業態度を評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 「総度】出席率・授業態度を評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 1 実務家 ② 2 数量 4 4 4 4 4 4 4 4 4		5 [
8 就職面接対策 4 9 10 11 12 13 14 15 16 16 17 18 18 19 20 21 1 22 2 23 24 25 26 27 28 29 30 会計時間数 29 6 計時間数 96 対外計 オリジナルブリント 時間外 学習		6 J								
9 10 11 11 12 13 14 15 16 16 17 18 18 19 20 21 22 23 23 24 25 26 27 28 29 30 合計時間数 29 30 合計時間数 96 オリジナルブリント 時間外 学習 ポリジナルブリント 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 「は後・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 1、実務家 ② 教員 備 考		7	7 ブライダル・ホテル施設見学/振り返り							
10		8 J	就職面接效	対策				4		
11		9								
12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 30 6 29 30 6 29 30 6 29 30 6 29 30 6 29 30 6 29 30 6 29 30 6 20 20 20 20 20 20 20		10								
13		11								
14		12								
15		13								
16		14								
17		15								
18		16								
19		17								
20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 30 6計時間数 96 数科書		18								
21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 24 25 26 27 28 29 30 29 30 20 20 20 20 20 20 20		19								
22 23 24 25 26 27 28 29 30 29 30 20 29 30 20 20 20 20 20 20 20		20								
23 24 25 26 27 28 29 30 合計時間数 96 教科書 オリジナルプリント 時間外 学習 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 成績評価 方法 【技能・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。 1. 実務家 ② 教員 備 考		21								
24 25 26 27 28 29 30 6計時間数 今計時間数 96 教科書 オリジナルプリント 時間外 学習 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 成績評価 方法 【技能・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。 担当詳細 1. 実務家 (2. 教員) 備 考		22								
25 26 27 28 29 30 合計時間数 96 教科書 オリジナルプリント 時間外 学習 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 成績評価 方法 【技能・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。 担当詳細 1. 実務家 ② 教員 備 考		23								
26 27 28 29 30 96 教科書 オリジナルプリント 時間外 学習 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 成績評価 方法 【技能・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 担当詳細 1. 実務家 (2. 教員) 備 考		24								
27 28 29 30 合計時間数 96 教科書 オリジナルプリント 時間外 学習 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 成績評価 方法 【技能・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。 担当詳細 1. 実務家 ② 教員 備 考		25								
28 29 30 6計時間数 参科書 オリジナルプリント 時間外 学習 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 成績評価 方法 【技能・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。 担当詳細 1. 実務家 ② 教員 備 考		26								
29 30 96 教科書 オリジナルプリント 時間外 学習 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 成績評価 方法 【技能・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。 担当詳細 1. 実務家 ②. 教員 備 考		27								
29 30 96 教科書 オリジナルプリント 時間外 学習 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 成績評価 方法 【技能・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。 担当詳細 1. 実務家 ②. 教員 備 考		-								
30 96 30 96 34 31 31 32 32 33 34 34 35 35 35 35 35										
合計時間数 96 教科書 オリジナルプリント 時間外 学習 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 成績評価 方法 【技能・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。 担当詳細 1. 実務家 2. 教員 備 考		30								
教科書 オリジナルプリント 時間外 学習 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 成績評価 方法 【技能・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 担当詳細 1. 実務家 2. 教員 備 考								96		
時間外 学習 新聞や専門誌などを読み情報収集を行う。 成績評価 方法 【技能・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。 担当詳細 1. 実務家 2. 教員 備 考	教科書		プリント					ı		
学習 【技能・技術】課題のレポートを評価の対象とし、個人の考えをまとめ、その完成度を評価とする。 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。 担当詳細 1. 実務家 2. 教員 備 考				読み情報収	な集を行う。					
成績評価 方法 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。 担当詳細 1. 実務家 2. 教員 備 考					,-/0					
成績評価 方法 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。 担当詳細 1. 実務家 2. 教員 備 考		【技能•技術	引課題のレ	/ポートを割	延価の対象と	し、個人の考えをまと	め、その完成度を評	価とする。		
担当詳細 1. 実務家 2. 教員 備 考	成績評価 方法						, C / / L//4/2/ CHI			
	担当詳細			_	г	<u> </u>				
クス 3/2/ (には、型入が円 / 1		_	2.	<u> </u>	MIN 2					
	フマックチルコニックスルロフト	<u> </u>								

13 11 1 1									
学科•学年	ブライダル・ホテル科 1年次 授業方法 講義・演習 講義時期	通年							
授業科目	ブライダルコーディネート 1 担当者 田村明子・企業担当者 科目必修区分	必修							
授業概要	ブライダルの歴史から、結納、挙式、披露宴や現在の動向等幅広い分野の知識の習	导や働く上							
(目的)	での考え方を学び、国家検定ブライダルコーディネート3級取得を目指す。								
到達目標	・ブライダルコーディネーターに必要な知識や技術を理解し、説明ができる。 ・科目最終試験にて80点以上が取得できる。								
授業計画	総授業時間数 90時間 授業回数 90回 1回授業 45分 哲								
	1 ブライダルコーディネーター技能検定・試験概要について	1							
	2 Xブライダル基礎知識 1章 結婚の定義	3							
	3 2章 日本の結婚式:歴史と文化	4							
	4 3章 海外の結婚式:歴史と文化	2							
	5 4・5・6章 見合い・婚約・結納	4							
	6 7章 結婚式~(自宅課題4H)	4							
	7 8・9・10章 披露宴・二次会・新婚旅行	2							
	8 11章 料理・飲み物~	4							
	9 12章 トータルコーディネート~	2							
	10 13・14章 衣裳・ヘアメイク~	2							
	11 15・16章 フラワーアイテム・会場コーディネート	2							
	12 17・18・章 ペーパーアイテム・引出物&引菓子	4							
	13 19・20章 音響照明・司会	2							
	14 21・22章 写真&映像・記念アイテム	2							
	15 【ブライダルコーディネーター概論 1章ブライダルコーディネーターとは	2							
	16 2章コーディネーター業務	2							
	17 3章コミュニケーション	2							
	18 4章ホスピタリティ	2							
	19 V 手配業務・VIブライダル市場	6							
	20 練習問題解説(練習問題は自宅課題にて6H)	6							
	21 模擬試験 ※本試験過去問題使用	10							
	22 模擬試験 解答・解説	8							
	23 最終評価テスト(ブライダルコーディネート技能士3級レベル)	2							
	24 企業連携授業(衣装実務演習・実習)	12							
	25								
	26								
	27								
	28								
	29								
	30								
	合計時間数	90							
教科書	ブライダルコーディネーターテキスト エキスパート								
時間外	各章ごとのスキルチェックテスト振り返り学習								
学習 	試験前の練習問題・自宅課題								
I	【知識・技能】最終評価テスト・実技テスト・提出課題の完成度を評価の対象とする。								
成績証価 专注	【知識・技能】最終評価テスト・実技テスト・提出課題の完成度を評価の対象とする。								
成績評価 方法	【知識・技能】最終評価テスト・実技テスト・提出課題の完成度を評価の対象とする。 【態度】出席率・授業態度を評価の対象とする。								
成績評価 方法 担当詳細									

学科•学年	ブライダル・	ホテル科	1年次	授業方法	実技		講義時期	後期
授業科目	ウェディング	゙ セレモニー	-演習 I	担当者	伊東 麗	蓮	科目必修区分	必修
授業概要			の基礎知詞	戦を応用し、	設定に応じた	実現可能	な結婚式のプラン	/ニングを
(目的)	チームで行	う。						
到達目標	設定したおりが出来る。		をもとに、名	トセクションの)役割を理解し	した上でき	チームで結婚式の	プランニン
授業計画	総授業時間	数	30時間	授業回数	30回 1回	可授業 4	45分	授業時間数
	1 1	塻擬挙式に	こついての	概要説明・ラ	チーム作り			2
	2	お客様設定	どを理解す	- る				1
	3	チームに分	かれての	コンセプト・著	を式詳細を決	める		17
	4 3	コラージュイ	作り					8
	5 5	ウェディンク	グセレモニ	一振り返り				2
	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							
#1 ~1 -	合計時間数	-017.						30
教科書	オリジナルフ	アリント						
時間外 学習								•
	【左□並 ++-△-	コプニソー	ヾ゚゚゚゚゚゙ゕ゚ヺ゚゚゙゙゠゙	生む証 圧斗っ				
成績評価 方法				表を評価する 「の対象とす				
担当詳細	1. 実	務家 2.	教員	備考				
実務経験紹介	https://www	w.irc.ac.jp/	<u>information</u>	on/				

学科•学年	ブライダル	・ホテル科 1年次	授業方法	実担	支	講義時期	前期
授業科目	西洋料理第		担当者	大冝見		科目必修区分	必修
授業概要		ランサービス技法の習			様をお迎え	してからお見送りす	るまでの
(目的)		技法を習得しスキルの					
到達目標	什器の名	称を覚え、用途につい	へて説明がで	できる。			
	・サービスト	セッティングができる。 、レイおよびプレートの	(朝食・昼食サービスが	ど・グ食) スムーズにて	できる。		
授業計画	総授業時間	引数 30時間	授業回数	30回 1	1回授業	45分	授業時間数
	1	授業の目的と到達目	標について	(シラバスの	共有)		1
	2	笑顔から始まる接客の)基本				5
		什器備品の知識					4
	4	テーブル・クロスのセ	ッティング/	ナプキンの	折り方		2
	5	テーブルセッティング	(朝食・昼食	··夕食)			4
		トレイ・プレートサービ					4
		テーブルマナーの知	識				2
	8	ワインの注ぎ方					2
	9	パンのサービス					4
	10	スープのサービス					2
	11						
	12						
	13						
	14						
	15						
	16						
	17						
	18						
	19						
	20						
	21						
	22						
	23						
	24						
	25						
	26						
	27						
	28						
	29						
	30						
	合計時間数						30
教科書	基礎からわ	かる レストランサーヒ	ニススタンダ	ードマニュア	プル		
時間外 学習	ホテル実習	冒室を使用し課題に取	り組む。				
	【出席(5P)】	【確認テスト(5P)】【授	業態度(5P)	【提出課題(i
成績評価 方法		こより4段階評価とする			(OT) TELL	₩ / / / (OOI /] <日下Ⅲ	4
 担当詳細		務家 2. 教員	備考				
		ww.irc.ac.jp/informatio					
一大4万/1生以大小口/1	TICCHO./ / WW	vvv.ii 0.40,jp/ iiii0iiiiati0	1.1/_				

学科•学年	ブライダル	ホテル科 1⁴		授業方法	演習		講義時期	後期
授業科目	ブライダル	コーディネート	演習	担当者	企業担当	者	科目必修区分	選択必修
授業概要	_	うから業界に	おけるメ	イクや、フラ	ワーの知識、フ	ブーケ・ミ	装飾小物作成などの	実践を行
(目的)	う。							
到達目標	来る	のコラージュを				アメイク	をモデルに対して行	う事が出
授業計画	総授業時間	間数 5	4時間	授業回数	54回 1回	授業	45分	授業時間数
	1	オリエンテージ	ンョン(扌	寺ち物確認	、ナチュラルメ	イクとは)	2
	2	眉の歴史から	の書きた	5				2
	3	基本のメイク(ナチュラ	ラルメイクのイ	土方)ポイントス	イク		2
	4	ビジネスメイク	(清潔愿	え、身だしな	み、似合い性)			2
	5	ビジネスヘア	メイク(夜	え会巻きなど)			2
	6	ビジネスヘア	メイク(ス	ーツ着用)				2
	7	3Dメイク(自分	か骨格	を知る)ハイ	ライトとローラ/	小を取り	り入れたメイク	2
	8	3Dメイククープ	レ系メイク	ク				2
	9	トレンドメイク(韓国メイ	(ク~アイメ	イク法)			2
	10	トレンドメイク(日本メイ	イク~抜け感	シイク)			2
	11	ヘアレッスン(こて巻き	く、ピンの留	め方、編み込み	タ、)アイ	モデル	2
	12	ヘアレッスン(こて巻き	、ピンの留	め方、編み込み	タ、)アイニ	モデル	2
	13	自分でできる	ヘアレッ	スン(こてや	ピンを使用して	て)		2
	14	ヘアレッスン原	芯用編(:	シニヨン、ハ	ーフアップ、お	3団子ス	タイル)	2
	15	ヘアレッスン原	芯用編(:	シニヨン、ハ	ーフアップ、お	3団子ス	タイル)	2
	16	アイモデルで	ヘアメイ	ク(コラージ	ュづくり)			2
	17	アイモデルで	ヘアメイ	ク(発表)				2
	18	ミニブーケ(ラ	ウンド)					2
	19	ブートニア・コ	サージェ	1.				2
	20	ウェルカムボー	ード					2
	21	リングピロー						2
	22	ハーバリウム						2
	23	バスケットフラ	ワー					2
	24	イヤーカフ・イ	゚ヤリング	•				2
	25	ウェットティッシ	ンユケー	ス				2
	26	クリスマスリー	ス					2
	27	しめ縄						2
	28							
	29							
	30							
	合計時間数							54
教科書	オリジナル	プリント						
時間外 学習								
成績評価 方法		能】最終課題及						
 担当詳細		務家 2. 教		備考				
実務経験紹介		vw.irc.ac.jp/inf		****				
ノヘッス小工ペスハロノ	110000./ / ٧٧٧	J.QO.JD/ IIII	Jimacio	··/_				

13 / 11 / 1/2		
学科•学年	ブライダル・ホテル科 1年次 授業方法 講義・演習 講義時期	明 通年
授業科目	ドレスコーディネート 担当者 田村 明子 科目必修図	
授業概要	多様化しているブライダルの形式に対応し、お客様に対して的確なドレスアドバ	イスができるドレ
(目的)	スの基礎的実務知識・実務を習得する。	
到達目標	①WEDDING FASHION SKILL取得	
	②章テスト・検定模試で80%以上を取る事ができる。 ③自分の理想のドレスコーディネートができる。	
授業計画	総授業時間数 40時間 授業回数 20回 1回授業 45分	授業時間数
	1 ドレスコーディネート授業の概要説明	1
	2 ウェディングコラージュ作成と発表	3
	3 第1章 接客	4
	4 第2章 ウエディングスタイリストの業務と必要なスキル	2
	5 第3章 フォーマルウェアの知識	4
	6 第4章 日本のウエディングファッションの知識	2
	7 第5章 ブライダルインナーの必要性	4
	8 第6章 ロールプレイ	4
	9 第7章 洋装のフィッティングテクニック	2
	10 第8章 和装のフィッティングテクニック	2
	11 第9章 縫製実務	1
	12 各章のSKILL CHECK	9
	13 振り返り	2
	14	
	15	
	16	
	17	
	18	
	19	
	20	
	21	
	22	
	23	
	24	
	25	
	26	
	27	
	28	
	29	
	30	
	合計時間数	40
	(JWSA) ①0WEDDING FASHIONテキスト・SKILL CHECK Note-Book	10
時間外	章ごとのテストで間違えた部分の復習。	
学習	T = 2 T / T T NINGET STEEDING TO BE HO	
	【知識・技能】SKILLCHECK、確認テスト、実務試験を評価の対象とする	
成績評価 方法	【態度】出席率・授業態度・課題提出評価を対象とする。	
 担当詳細	1. 実務家 2. 教員 備 考	
実務経験紹介	https://www.irc.ac.jp/information/	
	THE STATE OF THE S	

学科•学年	ブライダル	・ホテル科	1年次	授業方法	演習	講義時期	後期
授業科目	着装礼法	I		担当者	仲宗根 玲子	科目必修区分	選択必修
授業概要			とする。着物	勿の歴史や	、小物の名称を学びる	日本の民族衣装に興	味を持ち、
(目的)	技術向上を	と図る。					
到達目標				号振る舞い) が出来る。(
授業計画	総授業時間	引数	34時間	授業回数	34回 1回授業	45分	授業時間数
	1	礼法 ·	魅力的な自	自己紹介			1
	2	礼法 ·	座礼と立礼	」立居振る	舞い		1
	3	礼法 ·	上下関係				2
	4	礼法 ·	食事マナー	-(和食•洋	食•中華)		2
	5	礼法 •	日本の年日	中行事と沖紅	縄の文化行事		2
	6	マナー検定	È				2
	7	着装 •	浴衣(自	装)			2
	8	着装 •	体型補正	• 長襦袢	(他装)		2
	9	着装 •	長襦袢	 長襦袢(のたたみかた		1
	10	着装 •	長襦袢	• 着物の	形態 ・ 部位名称 ・	着物のたたみかた	1
	11	着装 •	着物(自装	()			4
	12	着装 •	着物(自装	· 帯結	び(袋帯で二重太鼓)		4
	13	着装 •	着物(自装) • 帯結で	び(袋帯で二重太鼓)	帯締めの〆かた	4
	14	着装 • 🥫	着物(自装)	• 帯結び	(袋帯で二重太鼓)・	帯揚げの結び方	2
	15	総仕上げ					2
	16	成果発表					1
	17	1年を振返	ってと2年生	生での授業	内容		1
	18						
	19						
	20						
	21						
	22						
	23						
	24						
	25						
	26						
	27						
	28						
	29						
	30						
	合計時間数						34
 教科書	オリジナル	プリント					
時間外 学習							
成績評価 方法				刀修試験内 の対象とす	容を評価の対象とする る。		
担当詳細	①. 実	務家 2.	教員	備考			
実務経験紹介	https://ww	/w.irc.ac.ip/	/informatio	<u>n/</u>			
<u>,,</u>							

13/10/1/2			1 N H · 1	じ 子 (ストン) マコ	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
学科•学年	ブライダル	・ホテル科 1年次	授業方法	講義•演習	講義時期	後期
授業科目	西洋料理	[担当者	與那城幸美·大冝見汐織	科目必修区分	選択必修
授業概要		ランサービス技法の習行			で欠かせない酒類の	り知識、安
(目的)	心を保証す 	る安全衛生や設備管理	埋を字習す	- る。		
到達目標		に使用される主な食材に		明できる。		
		トランの違いを説明でき こおける4つのサービス:		川、技法内容を説明で	きる。	
		引数 54時間 打			250 45分	授業時間数
		第1章 第1節 食材·f				1
	2	食品の	分類別特	徴		1
	3	食品の	加工/食	品の貯蔵/食品の管		2
	4	第2節 西洋料	理に使用	される主な食材 前菜	/スープ	2
	5	魚•甲疹	設•貝類/	家畜/家禽/野鳥獣	 肉	2
	6	野菜/	チーズ/	デザート		4
	7	第3節 一般的	な西洋料	理調理法		,
	8	主な魚	の仕込み	の表現/主な肉の切り)分け方と焼き方	4
	9	第4節 飲料の	種類および	び特徴 ワイン		4
	10	ビール	/スピリッ	ツ/リキュール/日本		2
	11	コーヒ	一/紅茶/	/ミネラルウォーター		2
	12	第5節 メニュー	-の歴史/	/メニュー作成の諸規則	(I)	2
	13	料理名	あるいはる	その食材/メニューの	構成	2
	14	第6節 西洋料	理の食事	用具•備品		1
	15	確認テスト①				1
	16	第2章 第1節 接客の	基本 料館	次サービスの役割		
	17	第2節 料飲サ	ービスの作	生格と特徴		1
	18	第3節 料飲サ	ービスをす	 支える条件		1
	19	第4節 料飲サ	ービススタ	ッフに求められる資質	<u></u>	2
	20	確認テスト②				1
	21	第3章 宴会とレストラン	/サービス	第1節 宴会		4
	22	第2節 レストラ	シン			4
	23	確認テスト③				1
	24	第3節 客席案	内			2
	25	第4節 注文				2
	26	確認テスト④				1
	27	第5節 テーブ	ルサービン	ス		2
	28	第6節 調理の	仕上げ(ワ	ブゴン[ゲリドン]サービ	ス	2
	29	確認テスト⑤				2
	30					
	合計時間数					54
教科書	西洋料理	料飲接遇サービス技法	=			
時間外	テキストの	内容を復習し理解を深る	める。			
学習						
成績評価 方法	【出席(5P)】	【確認テスト(5P)】【授業	態度(5P)	【提出課題(5P)】【評估	ffテスト(80P)】で評値	fi
火原 田川 刀伝	学校基準は	こより4段階評価とする				
担当詳細	1. 実	務家 2. 教員	備考			
実務経験紹介	https://ww	w.irc.ac.jp/information	<u></u>			

学科·学年	ブライダル・ホテル	科 1年次	授業方法	実技	講義時期	後期
授業科目	西洋料理実技Ⅱ		担当者	大冝見汐織	科目必修区分	選択必修
授業概要			習得を目的と	する。お客様をお迎	えしてからお見送り	するまでの
(目的)	サービスの技法を	習得する。				
到達目標	・注文された料理に	こ合わせたテ	ーブルセッラ	里のメニュー構成をネー ーィングができる。 ・)がスムーズにできる		
授業計画	総授業時間数	32時間	授業回数	32回 1回授業	45分	授業時間数
	1 コース料	斗理のサービ	`ス(スープ・ノ゙	ペン・メイン)の練習		10
	2 レストラ	ンサービス成	某発表会 重	動機付け		1
	3 メニュー	-作成の諸規	則 復習			1
	4 メニュー	・構成案出し	・メニュー表作	作成		4
	5 接客サ	ービス(ゲスト	の来店~退	店)一連の流れを練	NA É	10
	6 レストラ	ンサービス成	(果発表会			4
	7 レストラ	ンサービス成	大果発表会 技	辰り返り		2
	8					
	9					
	10					
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
	16					
	17					ļ
	18					
	19					
	20					
	21					
	22					
	23					
	24					
	25					
	26					
	27					
	28					
	29					
	30					20
 教科書	合計時間数オリジナルプリント					32
時間外 学習	ホテル実習室を使	用し課題に即	反り組む。			
成績評価 方法				【提出課題(5P)【評	- 価テスト(80P)】で評	価
	学校基準により4段					
担当詳細	1. 実務家		備考			
実務経験紹介	https://www.irc.ac	c.p/informati	ion/			

四 千			1 N.H · // I		, , ,	ョナルツノートルレッ:	<u></u>
学科•学年	ブライダル・ホテ	ル科 1年次	授業方法	講義	&• 演習	講義時期	通年
授業科目	ホテル実務 I		担当者		見汐織	科目必修区分	選択必修
授業概要		飲各部門の役割	りや業務内容	などホテ	ル組織につ	いて学び、ホテル実	実務の基礎
(目的)	を整える。						
到達目標	各セクションのベッドメイクが			ことができ	<i>う</i> 。		
授業計画	総授業時間数	42時間	授業回数	42回	1回授業	45分	授業時間数
	1 宿泊	部門業務につい	って概要説明				1
	2 ドアマ	アン業務					3
	3 ベル	マン業務					4
	4 クロー	ーク業務					2
	5 客室	部門(ハウスキー	ーピング)業務				6
	6 コンミ	/エルジュ業務					2
	7 フロン	小業務の流れ					1
	8 客室	のタイプと料金					1
	9 リザイ	ベーション業務					4
	10 レセ	プション業務					4
	11 フロン	トキャッシャー	業務(宿泊料	金計算)			4
	12 インフ	フォメーション業	 務				4
	13 防犯	 業務					2
	14 まとめ)					4
	15						
	16						1
	17						1
	18						
	19						
	20						
	21						
	22						
	23						
	24						
	25						
	26						
	27						
	28						+
	29						+
	30						
	合計時間数						42
 教科書	ホテルテキスト・		(ウイネット発	 行)			
時間外 学習	テキストの復習(r暗記)		
	【出席(5P)】【確言	ステスト(5P)【授	·業態度(5P)】	【提出課	題(5P)【評	 価テスト(80P)】で評イ	 Tili
績評価 方法	学校基準により			▼ 1VC 111 11/1V/	<u> </u>	Imi > -1 (001)	ш
担当詳細	1. 実務家						
1→ — HT/I'H	https://www.irc		רי מוע				

17年1十八人	于风和,专图于风1000000000000000000000000000000000000	
学科•学年	ブライダル・ホテル科 2年次 授業方法 演習 講義時期	前期
授業科目	総合学習Ⅱ 担当者 伊東 麗亜 科目必修区分	必修
授業概要	学校に事なる」でも人工サポーチ点に4分割の15年最近でもフェロセ	<u>ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ</u>
(目的)	学校行事を通して社会人基礎力を身に付け、能動的に行動ができる人財を目指	9 。
到達目標	①学生同士でコミュニケーションを取り、イベントの計画、運営、振り返りまでを行う②学校生活について1年間で学んだことを1年生へ教えることができる。	ことができる。
授業計画	総授業時間数 125時間 授業回数 125回 1回授業 45分	授業時間数
327KF1	1 LHR(ロングホーム/レーム)	49
	2 新入生歓迎ビーチパーティー	4
	3 学校全体運動会	4
	4 夏フェス	42
	5 キャリア支援準備	13
	6 キャリア支援授業	13
	7	
	8	
	9	
	10	
	11	
	12	
	13	
	14	
	15	
	16	
	17	
	18	
	19	
	20	
	21	
	22	
	23	
	24	
	25	
	26	
	27	
	28	
	29	
	30	
	合計時間数	125
教科書	オリジナルプリント	·
時間外 学習		
成績評価 方法	【出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価学校基準により4段階評価とする	
担当詳細	1. 実務家 (2. 教員) 備 考	
実務経験紹介		

	ブライダル・	ホテル科 2年次	大 授業方法	演習	講義時期	前期			
	ビジネススキ		担当者	大冝見 汐織	科目必修区分	必修			
授業概要 (目的)		充実したキャリアビジョンを構築するため、社会人の必要なコミュニケーション能力、仕事の基 は、人間関係、ビジネスマナー基礎を整える。							
到達目標	理解し、実践	曵できる。		言葉遣い、身だした	なみ、電話・メール応 自己管理ができる。	対など)を			
授業計画	総授業	時間数 41	時間 授業回数	4回 1回授業	45分	授業時間数			
	1	(ビジネスマナー)好印象を与えるコ	コミュニケーションと	は	2			
	2	(福祉交流)内容	の共有、交流会ま	でのスケジュール作	乍成	2			
	3								
	4								
	5								
	6								
	7								
	8								
	9								
	10								
	11								
	12								
	13								
	14								
	15								
	16								
	17								
	19								
	20								
	21								
	22								
	23								
	24								
	25								
	26								
	27								
	28								
	29								
	30								
	合計時間数					4			
教科書									
時間外 学習									
		【授業態度(5P)】		評価テスト(80P)】で	評価				
担当詳細	1. 実) 備考 📗						

ガース ※40 ※左		=#: **	اداد عد
学科•学年	ブライダル・ホテル科 2年次 授業方法 演習	講義時期	前期
授業科目	ヒューマンエデュケーションⅡ(志学Ⅱ) 担当者 永村 勇樹	科目必修区分	必修
授業概要	社会との繋がりの中で自身の生きる姿勢や志について考え、将来は出し、準備をする。	の「やりがい」に繋か	ることを見
(目的)			
到達目標	①多様な価値観に触れ、自身の生き方を主体的に考えられるように ②自身の考えや目標を明確に表現し、他者に伝えることができる。 ③自ら課題を発見し、解決に向けて主体的に行動できるようになる	-	
授業計画	総授業時間数 32時間 授業回数 32回 1回授業	 45分	授業時間数
	1 志学 I 振返り		2
	2 志学Ⅱ 序章 ねらい・学習目標		2
	3 第1章 「志」とは		4
	4 第2章 感化力「志」高く生きた人に学ぶ		4
	5 第2章 感化力 プレゼン		6
	6 第3章 伝える力(思いを言葉に変える力)を磨く		4
	7 第4章 考える力(思考力)を磨く		4
	8 第5章 わたしの「志」		4
	9 「志」振返り		2
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
	21		
	22		
	23		
	24		
	25		
	26		
	27		
	28		
	29		
	30		
	合計時間数		32
教科書	志学Ⅰ・Ⅱテキスト		
時間外 学習	学生クレドを意識し、授業で学び考えた自分の行動案を実践する。		•
	【出席率(20P)】【授業態度(20P)】【毎回の授業レポート(60P)】		
戈績評価 方法	学校基準により4段階評価とする		
大績評価 方法 担当詳細	学校基準により4段階評価とする 1. 実務家 2. 教員 備 考		

学科•学年	ブライダル	ホテル科2年	授業方法	講義·演習	講義時期	前期
授業科目	実用英語I	I	担当者	當眞ふさえ	科目必修区分	必修
授業概要			旨す学生を対象に	工、頻出語句、文法、	構文、解答のテクニ	ニックを身に
(目的)	付ける授業	色とする。				
到達目標				里解できる(高校卒業 国内での英語を理解		
授業計画	総授業時	間数 52時	間 授業回数	52回 1回授業	45分	授業時間数
	1	オリエンテーション	/、問題形式・出題	夏内容について		2
	2	実力診断テスト(核	莫擬試験)			2
	3	ボキャブラリー				14
	4	リスニング				14
	5	リーディング				12
	6	模擬試験(2回)、	解答解説			8
	7					
	8					
	9					
	10					
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
	16					
	17					
	18					
	19					
	20					
	21					
	22					
	23					
	24					
	25					
	26					
	27					
	28					
	29					
	30					
	合計時間数					52
教科書	TOEIC L8	kRテスト書き込みド	リル(桐原書店)、	公式TOEIC L&R問]題集(ETS)他	
時間外 学習						•
成績評価 方法		【授業態度10P】【 こより4段階評価と		是出課題40₽ 【 評価	iテスト30P】で評価	
担当詳細	1. 美	孫家 (2. 教員)	一 備 考			
実務経験紹介						

17年1十/文	丁以和・守修丁以「マノー」マコノバノノ	<u> </u>
学科•学年		長時期 前期
授業科目	接客英会話Ⅱ 担当者 英語非常勤 科目必	必修区分 必修
授業概要 (目的)	ブライダル・ホテル業界を中心としたあらゆるビジネスシーンにおいて必要なを身に付ける。	よ英会話の運用能力
到達目標	・英語での基本的な会話ができる。・業界で必要な英語表記・専門用語を読むことができる。	
授業計画	総授業時間数 28時間 授業回数 28回 1回授業 45分	授業時間数
	1 Introduction	2
	2 UNIT1 May I have your name, please?	4
	3 UNIT2 I get to travel a lot.	4
	4 UNIT3 It's on the third floor.	4
	5 UNIT4 We are open from 7:00 a.m. to 11:00 p.m.	4
	6 UNIT5 We're fully booked on Monday.	4
	7 UNIT6 I'll repeat your reservation.	4
	8 前期復習まとめ、English Role Play Test	2
	9	
	10	
	11	
	12	
	13	
	14	
	15	
	16	
	17	
	18	
	19	
	20	
	21	
	22	
	23	
	24	
	25	
	26	
	27	
	28	
	29	
	30	
	合計時間数	28
教科書	自作プリント,『First Class Service 1』 Cengage Learning	
時間外 学習	各授業で行われる単語テストに備える学習、宿題	
6.41	【出席10P】【授業態度20P】【確認テスト20P】【提出課題10P】【評価テスト40F	 ?】で評価
成績評価 方法	学校基準により4段階評価とする	
 担当詳細	1. 実務家 2. 教員 備 考	
実務経験紹介	_	
	l .	

学科•学年	ブライダル	ブライダル・ホテル科 2年次		演習	講義時期	前期			
授業科目	接客中国	語	担当者	陳 小妙	科目必修区分	必修			
授業概要 (目的)	中国語圏	旅行者対応のための「	中国語会話の	の応用力を身に付け	ることを目的とする。				
到達目標		セクションごとの中国詞 習得した知識を応用し							
授業計画	総授業時間数 6時間 授業回数 6回 1回授業 45分								
	1	前年度の知識の復習	i i			2			
	2	助動詞 会、能、可以	Ţ			2			
	3	向詞と案内の定型文				2			
	4								
	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					+			
±1.11 ±.	合計時間数	ļ				6			
教科書	_	中国語 入門編							
時間外 学習		に中国語を取り入れる				•			
成績評価 方法		【授業態度(5P)】【提品により4段階評価とする		【評価テスト(80P)】て	評価				
担当詳細	_	孫家 ②. 教員	備考						
実務経験紹介	_		, y						
	Ī								

学科•学年	ブライダル	・ホテル科	2年次	授業方法	講義•演習	講義時期	前期	
授業科目	沖縄観光	II		担当者	仲井間 利加子	科目必修区分	必修	
授業概要	郷土の歴り	史・文化につ	いて知識の	の習得のみ	ならず見聞・体験し実	践を図ることで理解	を深め、プ	
(目的)	レゼンテー	ーションなどて	で伝える力を	を身に付ける	る。			
到達目標	②沖縄の風	がばの挨拶を 歴史を知る(文化を知る(沖縄の世界		芸能)			
授業計画	総授業時間数 40時間 授業回数 40回 1回授業 45分							
	1	沖縄の概要	₹•市町村の	り振り返り・し	、まくとうばで挨拶・沖 線	の歴史の流れ	2	
	2	平和学習・	戦後80年日	目DVD鑑賞	「かんからさんしん」感	想提出	2	
	3	沖縄の食文	化				10	
	4	4 沖縄の伝統工芸						
	5	沖縄の伝統	芸能				8	
	6	沖縄の言葉	医(しまくとう	ば)			5	
	7	沖縄の歴史					5	
	8							
	9							
	10							
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
	21							
	22							
	23							
	24							
	25							
	26							
	27							
	28							
	29							
	30						40	
≯ ⊬む ‡ •	合計時間数 オリジナル						40	
教科書	スソン ナル	フッイド						
時間外 学習								
, 11								
成績評価 方法	【能度】出	席率•授業態	き度を証価	の対象とする	<u> </u>			
 担当詳細		新年 12 来 E		備考	v ₀			
実務経験紹介	1. 5	https://ww						
フトコノオルエベノト小口ノー	I .	po.// ww		, 11110111146101				

17年1十尺			丁 区 但 , 寸				<u> </u>
学科•学年	ブライダル・ホテル	科 2年次	授業方法	復	資習	講義時期	前期
授業科目	パソコン演習 Ⅱ		担当者			科目必修区分	必修
授業概要				を身に付	ける事を目	的とする。校内のP	 'Cを利用し
(目的)	実践的なトレーニ	ングを実施する	る 。				
到達目標	①エクセル:表検気 ②ワード:速度400				ジネス文書で	を作成することがで	きる。
授業計画	総授業時間数	30時間	授業回数	30回	1回授業	45分	授業時間
	1 上級挑	戦(準2級・2約					4
	2 受験検	定及び受験組	吸の決定				6
	3 各自練	習(テキスト問	題集使用)				10
	4 受験級	模擬試験					10
	5						1
	6						
	7						1
	8						1
	9						1
	10						1
	11						1
	12						1
	13						
	14						1
	15						1
	16						
	17						
	18						
	19						
	20						
	21						
	22						1
	23						1
	24						1
	25						1
	26						1
	27						
	28						
	29						
	30						
	合計時間数						30
教科書	模擬問題集(ワー	プロ・表計算)					
時間外 学習	校内PC·私物PC。	と利用し繰り返	えし練習する。				
成績評価 方法				【提出課	題(5P)【評	価テスト(80P)】で評	価
+□ 기/ 크ႍ/ Vm	学校基準により4月						
担当詳細	1. 実務家 🤇	4. 敦貝	備考				
逐務経験紹介							

学科·学年	ブライダル	・ホテル科 2年次	授業方法	請	葬 義	講義時期	前期
授業科目	マナープロ	ルコール	担当者		成 幸美	科目必修区分	選択必修
授業概要	国際儀礼	や世界標準マナーとし	ての国際的	なマナー	やエチケット		
(目的)	理解し、世	界共通のマナールー	ルを習得す	る。			
到達目標	•西洋料理(トーについて、箸使いの クマナーについて、テー 」のしきたりについて説明	ブルマナーの)ポイントを詞	できる。 説明すること	ができる。	
	総授業時間	_	カッることが、 授業回数	である。 2回	1回授業		授業時間数
12条可凹	1	マナーとは何か	汉未归奴	4년	1四汉未	4077	1
	2	マナーの歴史と意味					1
	3	、					1
	4						+
	5						+
	6						+
	7						+
	8						+
	9						+
	10						+
	11						
	12						+
	13						+
	14						+
	15						+
	16						+
	17						+
	18						+
	19						†
	20						†
	21						†
	22						†
	23						1
	24						
	25						
	26						1
	27						1
	28						
	29						
	30						
	合計時間数						2
教科書	マナー&フ	プロトコールの基礎知識	戦・問題集(日本マナー	ー・プロトコー	-ル協会発行)	
時間外 学習	社会人の	マナー、ビジネスシーン	ノのマナーに	こついてテ	キストを読む	Po	
成績評価 方法		【確認テスト(5P)】【授 こより4段階評価とする		【提出課題	頌(5P)【評信	 	Б
担当詳細	1. 実	務家 2. 教員	備考				
実務経験紹介							
-	. '						

接業科目 西洋料理日 担当者 奥耶城辛美・大下(京)	学科•学年	ブライダル	・ホテル科 2年次	授業方法	演習	講義時期	前期
(日的) 解を深め、西洋レストランサービス技法の技術を定着させる。 到達目標 ② (授業科目	西洋料理I	I	担当者	與那城幸美•大冝見汐織	科目必修区分	必修
到達日標 ①食杯・各飲料等の区別ができ、説明することができる。 ②レストフンドおけるサービス方法の区別ができる。 ②レストフンドおけるサービス方法の区別ができる。 ②レストフンドおけるサービス方法の区別ができる。	授業概要	食事を楽し	む上で欠かせない酒	類の知識、	安心を保証する安全行	衛生や設備管理に	ついて理
授業計画 総授業時間数	(目的)	解を深め、	西洋レストランサービ	ス技法の技	術を定着させる。		
1 第1章 復習テスト 2 第4章 第1節 食文化とタブー 3 第2節 食文化と見状の食環境/第3節 食文化と食事作法 4 第3節 西洋料理の変換 5 第5章 第1節 施設の知識 6 第2節 防炎/第3節 設備の維持管理 7 第6章 第1節 科数サービスにおける不満 苦情 8 第2節 好ましくないお客への対応/第3節 遺失物の取り扱い 9 第7章 第1節 全品衛生 10 第2節 公衆衛生/第3節 食品衛生法 11 第8章 第1節 労働災害/第2節 危険有害性 2 12 第3節 労働交全衛生に関する法令 2 13 確認テスト 14 第2章 接客の基本 第1節 料飲サービスの役割 16 第3節 料飲サービススタッフに求められる資質 18 第3章 安会センストランサービス 第1節 宴会 19 第2節 レストラン 20 第3節 客席案内/第4節 注文 2 1 第5節 テーブルサービス 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴングリドン)サービス) 2 3 第7節 予約、解約/第8節 メニュー管理 2 4 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 2 第12節 食事のサービスマサー 1 2 第2節 食事の国際習慣 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	到達目標						
2 第4章 第1節 食文化とタブー 2 第5節 食文化と食事作法 2 第4節 食文化史と現状の食環境/第3節 食文化と食事作法 2 第4節 商注外理の変換 2 第5 第5章 第1節 施設の知識 2 6 第2節 防炎/第3節 設備の維持管理 4 7 第6章 第1節 科飲サービスにおける不満・苦情 8 第2節 好東上くないお客への対応/第3節 遺失物の取り扱い 2 9 第7章 第1節 食品衛生 4 10 第2節 公衆衛生/第3節 食品衛生法 2 11 第8章 第1節 労働災害/第2節 危険有害性 2 12 第3節 労働災害/第2節 危険有害性 2 13 確認テスト 2 14 第2章 接客の基本 第1節 科飲サービスの役制 1 15 第2節 排飲サービスを支える条件 1 7 第4節 科飲サービスを支える条件 1 7 第4節 科飲サービスシャービス 第1節 宴会 2 第3節 客席案内/第4節 注文 2 第3節 客席案内/第4節 注文 2 第3節 客席案内/第4節 注文 2 第3節 客席案内/第4節 注文 2 第5節 テーブルサービス 第1節 宴会 2 2 第6節 漏理の仕上げ(ワゴン(ゲリドン)サービス) 2 2 第6節 漏理の仕上げ(ワゴン(ゲリドン)サービス) 2 2 第6節 新理の住上げ(ワゴン(ゲリドン)サービス) 2 2 第6節 新理の仕上げ(ワゴン(ゲリドン)サービス) 2 2 第6節 新理の仕上が(ワゴン(ゲリドン)サービス) 2 2 第6節 赤寒索内/第4節 注文 2 2 第6節 新理の仕上が(ワゴン(ゲリドン)サービス) 2 2 第7節 子約,解約/第8節 メニュー管理 2 2 第9 第 30	授業計画	総授業時間	引数 72時間	授業回数	72回 1回授業	45分	授業時間数
3 第3節 食文化史と現状の食環境/第3節 食文化と食事作法 2 4 第4節 西洋料理の変換 2 5 第5章 第1節 施設の知識 2 6 6 第2節 防炎/第3節 設備の維持管理 4 7 第6章 第1節 対数サービスにおける不満 吉情 4 8 第2節 好ましくないお客への対比/第3節 遺失物の取り扱い 2 9 第7章 第1節 食品衛生 4 10 第2節 公衆衛生/第3節 食品衛生法 2 11 第8章 第1節 労働災害/第2節 食品衛生法 2 第3節 資働を全衛生に関する法令 2 13 確認テスト 14 第2章 按客の基本 第1節 科飲サービスの役割 1 5 第2節 科飲サービスを支える条件 17 第4節 科飲サービスクシップに求められる資質 1 8 第3章 宴会とレストランサービス 第1節 宴会 1 9 第2節 レストラン 2 2 3 第3節 客席案内/第4節 注文 2 2 1 第55節 テーブルサービス 2 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 2 3 第7節 子約、解約/第8節 メニュー管理 2 4 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な教護方法 2 第11節 食事の国際習慣 2 2 2 7 模擬試験 2 2 2 3 3 0 公計時間数 7 2 2 2 3 6 3 0 公計時間数 7 7 2 3 第7都 本) 核接遇サービスマナー 1 2 2 5 第11節 食事の国際習慣 2 2 2 7 模擬試験 2 2 2 3 6 6 6 6 6 6 7 5 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 7 7 7		1	第1章 復習テスト				2
4 第4節 西洋料理の変換 2 2 第5章 第1節 施設の知識 2 2 第5章 第1節 施設の知識 2 2 第6章 第1節 料飲サービスにおける不満・苦情 4 7 第6章 第1節 料飲サービスにおける不満・苦情 4 第2節 好東しくない窓客への対応/第3節 遺失物の取り扱い 2 9 第7章 第1節 食品衛生 4 10 第2節 公衆衛生/第3節 食品衛生法 2 11 第8章 第1節 労働災害/第2節 危険有害性 2 12 第3節 労働安全衛年に関する法令 2 13 13 14 第2章 接客の基本 第1節 料飲サービスの役割 1 15 第2節 料飲サービスの性格と特徴 1 16 第3節 料飲サービスを支える条件 1 7 第6章 科飲サービススタッフに求められる資質 1 18 第3章 宴会とレストランサービス 第1節 宴会 2 19 第2節 レストラン 2 20 第3節 客席案内/第4節 注文 2 2 第5節 デーブルサービス 第1節 基金 2 2 第5節 デーブルサービス 第 2 2 2 第5節 デーブルサービス 2 2 2 第5節 デーガ・サービスで生産 2 2 第5節 が 子の、解約/第8節 メニュー管理 2 2 2 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な教護方法 2 2 2 2 第 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2		2	第4章 第1節 食文	化とタブー			2
5 第5章 第1節 施設の知識 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3		3	第2節 食文	化史と現状	の食環境/第3節 食	文化と食事作法	2
6 第2節 防炎/第3節 設備の維持管理 4 7 第6章 第1節 料飲サービスにおける不満・苦情 4 8 第2節 好ましくないお客への対応/第3節 遺失物の取り扱い 2 9 第7章 第1節 食品衛生 4 10 第2節 公衆衛生/第3節 食品衛生法 1 10 第2節 公衆衛生/第3節 食品衛生法 2 11 第8章 第1節 労働災害/第2節 危険有害性 2 12 第3節 労働安全衛生に関する法令 2 13 確認テスト 2 14 第2章 接客の基本 第1節 料飲サービスの役割 1 15 第2節 料飲サービスの性格と特徴 1 16 第3節 料飲サービスの性格と特徴 1 16 第3節 料飲サービスの生格と特徴 1 17 第4節 料飲サービスクタップに求められる資質 1 18 第3章 宴会とレストランサービス 第1節 宴会 2 19 第2節 レストラン 2 20 第3節 客席案内/第4節 注文 2 21 第5節 テーブルサービス 2 22 第6節 調理の仕上げ(ワゴン(ゲリドン)サービス) 2 23 第7節 予約・解約/第8節 スニュー管理 2 24 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 24 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 25 第11節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30 合計時間教 学習 2 2		4	第4節 西洋	料理の変換	1		2
7 第6章 第1節 料飲サービスにおける不満・苦情 4 第2節 好ましくないお客への対応/第3節 遺失物の取り扱い 2 9 第7章 第1節 食品衛生 4 10 第2節 公衆衛生/第3節 食品衛生法 2 11 第8章 第1節 労働次客/第2節 危険有害性 2 第3節 労働安全衛生に関する法令 2 13 確認テスト 2 14 第2章 接客の基本 第1節 料飲サービスの役割 1 15 第2節 料飲サービスの性格と特徴 16 第3節 料飲サービススタッフに求められる資質 18 第3章 宴会とレストランサービス 第1節 宴会 2 19 第2節 レストラン 2 2 第3節 客席家内/第4節 注文 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 2 第5節 テーブルサービス 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 2 第5節 テーグルサービスマナー 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 2 第7節 子約、解約/第8節 メニュー管理 2 2 4 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 2 第1節 食事の日際習慣 2 2 2 2 複擬試験 2 2 2 2 2 2 2 2 8 第1章 食事の国際習慣 2 2 2 2 2 2 8 9 3 0 5 計時則数 7 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 8 9 3 0 5 計時則数 7 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		5	第5章 第1節 施設	の知識			2
8 第2節 好ましくないお客への対応/第3節 遺失物の取り扱い 2 9 第7章 第1節 食品衛生 4 10 第2節 公泰衛生/第3節 食品衛生法 2 11 第8章 第1節 労働災害/第2節 危険有害性 2 12 第3節 労働安全衛生に関する法令 2 13 確認テスト 2 14 第2章 接客の基本 第1節 科飲サービスの役割 1 15 第2節 科飲サービスの性格と特徴 1 1 15 第2節 科飲サービスクッフに求められる資質 1 1 17 第4節 料飲サービススタッフに求められる資質 1 1 1 第3章 妄会とレストランサービス 第1節 宴会 2 1 第3節 客席案内/第4節 注文 2 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 2 第5節 テーブルサービス 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 2 3 第7節 予約、解約/第8節 メニュー管理 2 2 4 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 2 2 第6節 意味の異常/第10節 一般的な救護方法 2 2 3 第1節 食事のサービスマナー 1 2 2 第4 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		6	第2節 防炎	/第3節 記	役備の維持管理		4
9 第7章 第1節 食品衛生 4 10 第2節 公衆衛生/第3節 食品衛生法 2 11 第8章 第1節 労働災害/第2節 危険有害性 2 12 第3節 労働安全衛生に関する法令 2 13 確認テスト 2 14 第2章 接客の基本 第1節 料飲サービスの役割 1 15 第2節 料飲サービスを支える条件 1 17 第4節 料飲サービスを支える条件 1 18 第3章 宴会とレストランサービス 第1節 宴会 2 19 第2節 レストラン 2 20 第3節 客席案内/第4節 注文 2 21 第5節 テーブルサービス 第1節 宴会 2 21 第5節 テーブルサービス 第2 2 22 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ケリドン]サービス) 1 23 第7節 予約、解約/第8節 メニュー管理 2 24 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 25 第11節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30 合計時間数 72 数科書 西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルブリント 時間外 字習		7	第6章 第1節 料飲	サービスに	おける不満・苦情		4
10 第2節 公衆衛生/第3節 食品衛生法 2 11 第8章 第1節 労働災害/第2節 危険有害性 2 2 第3節 労働安全衛生に関する法令 2 13 確認テスト 2 14 第2章 接客の基本 第1節 料飲サービスの役割 1 15 第2節 料飲サービスの性格と特徴 16 第3節 料飲サービスを支える条件 17 第4節 科飲サービススタッフに求められる資質 1 18 第3章 宴会とレストランサービス 第1節 宴会 2 19 第2節 レストラン 2 20 第3節 客席案内/第4節 注文 2 第5節 テーブルサービス 第2 2 第5節 テーブルサービス 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 23 第7節 予約、解約/第8節 メニュー管理 2 2 2 3 3 3 4 2 2 2 3 3 4 3 3 4 3 4 4 4		8	第2節 好まし	くないお客	マースティア マイス マイス マイス マイス マイス マイス アイス アイス アイス アイス アイス アイス アイス アイス アイス ア	貴失物の取り扱い	2
11 第8章 第1節 労働災害/第2節 危険有害性 2 12 第3節 労働安全衛生に関する法令 2 13 確認テスト 2 14 第2章 接客の基本 第1節 料飲サービスの役割 1 15 第2節 料飲サービスの性格と特徴 1 16 第3節 料飲サービスを支える条件 17 第4節 料飲サービススタッフに求められる資質 1 第3章 宴会とレストランサービス 第1節 宴会 2 19 第2節 レストラン 2 2 2 第5節 テーブルサービス 第1節 宴会 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス 2 2 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 2 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 2 2 第1節 食事の申ービスマナー 1 2 2 2 2 2 2 2 3 3 4 4 4 4 4 4 4 4		9					4
12 第3節 労働安全衛生に関する法令 2 13 確認テスト 2 2 14 第2章 接客の基本 第1節 料飲サービスの役割 1 15 第2節 料飲サービスの性格と特徴 1 16 第3節 料飲サービスタッフに求められる資質 1 第4節 料飲サービスタッフに求められる資質 1 第4節 料飲サービススタッフに求められる資質 1 第2節 レストラン 2 2 第5節 テーブルサービス 第1節 宴会 2 2 第5節 テーブルサービス 第2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス 2 2 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 2 第9節 料理、食器等の男常/第10節 一般的な救護方法 2 2 第11節 食事のサービスマナー 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2		10	第2節 公衆	衛生/第3	節 食品衛生法		2
13 確認テスト 2 14 第2章 接客の基本 第1節 料飲サービスの役割 1 15 第2節 料飲サービスの性格と特徴 1 16 第3節 料飲サービスを支える条件 1 17 第4節 料飲サービススタッフに求められる資質 1 18 第3章 宴会とレストランサービス 第1節 宴会 2 19 第2節 レストラン 2 20 第3節 客席案内/第4節 注文 2 21 第5節 テーブルサービス 第 2 22 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 23 第7節 予約、解約/第8節 メニュー管理 2 24 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 25 第11節 食事のサービスマナー 1 26 第12節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30 6 29 30 6 合計時間数 72 数科書 ・西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルプリント 時間外 学習 1 成績評価 方法 1 1 1 1 1 1 1 1 「技業態度(5P)] [提出課題(5P)] [評価テスト(80P)] で評価 2 で技基準により4段階評価とする 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1		11					
14 第2章 接客の基本 第1節 料飲サービスの役割 1 15 第2節 料飲サービスの性格と特徴 16 第3節 料飲サービスを支える条件 17 第4節 料飲サービススタッフに求められる資質 18 第3章 宴会とレストランサービス 第1節 宴会 2 19 第2節 レストラン 2 20 第3節 客席案内/第4節 注文 2 2 第5節 テーブルサービス 第1節 宴会 2 2 第5節 デーブルサービス 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 23 第7節 予約、解約/第8節 メニュー管理 2 24 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 25 第11節 食事のサービスマナー 1 26 第12節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30 合計時間数 72 28 29 30 合計時間数 72 27 28 30 合計時間数 72 28 30 合計時間数 72 28 30 合計時間数 72 28 30 合計時間数 74 26 第12節 食事の国際習慣 2 27 28 29 30 30 6計時間数 72 28 30 6計時間数 72 28 30 6計時間数 74 29 30 30 6計時間数 75 28 30 6計時間数 75 30 30 6計時間数 75 30 30 6計時間数 75 30 30 30 30 30 30 30 3				安全衛生に	関する法令		
15 第2節 料飲サービスの性格と特徴							2
16 第3節 料飲サービスを支える条件							$\frac{1}{1}$
17 第4節 料飲サービススタッフに求められる資質 18 第3章 宴会とレストランサービス 第1節 宴会 2 19 第2節 レストラン 2 20 第3節 客席案内/第4節 注文 2 2 第5節 テーブルサービス 2 2 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 23 第7節 予約、解約/第8節 メニュー管理 2 2 2 4 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 2 2 2 3 1 1 2 2 2 2 3 3 2 2 2 2			*** ** ****				
18 第3章 宴会とレストランサービス 第1節 宴会 2 19 第2節 レストラン 2 20 第3節 客席案内/第4節 注文 2 21 第5節 テーブルサービス 2 22 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 23 第7節 予約、解約/第8節 メニュー管理 2 24 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 25 第11節 食事のサービスマナー 1 26 第12節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30 合計時間数 72 数科書 ・西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルブリント 時間外学習 [出席(5P)][授業態度(5P)][提出課題(5P)][評価テスト(80P)]で評価 学校基準により4段階評価とする 個 考							1
19 第2節 レストラン 2 20 第3節 客席案内/第4節 注文 2 21 第5節 テーブルサービス 2 22 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 23 第7節 予約、解約/第8節 メニュー管理 2 24 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 25 第11節 食事のサービスマナー 1 26 第12節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30 30 合計時間数 72 教科書 ・西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルブリント 時間外学習 「西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルブリント 財当詳細 【出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価学校基準により4段階評価とする 担当詳細 ①、実務家 2. 教員 備 考							
20 第3節 客席案内/第4節 注文 2 21 第5節 テーブルサービス 2 22 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 23 第7節 予約、解約/第8節 メニュー管理 2 24 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 25 第11節 食事のサービスマナー 1 26 第12節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30 日計時間数 72 教科書 ・西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルプリント 時間外 学習 「出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価 成績評価 方法 【出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価 学校基準により4段階評価とする (1、実務家) 2. 教員 備 考				ンサービス	第1節 宴会		
21 第5節 テーブルサービス 2 22 第6節 調理の仕上げ (ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 23 第7節 予約、解約 / 第8節 メニュー管理 2 24 第9節 料理、食器等の異常 / 第10節 一般的な救護方法 2 25 第11節 食事のサービスマナー 1 26 第12節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30 6計時間数 72 28 29 30 6計時間数 72 28 72 28 72 28 72 28 72 28 73 74 75 75 75 75 75 75 75				to . tota			
22 第6節 調理の仕上げ(ワゴン[ゲリドン]サービス) 1 23 第7節 予約、解約/第8節 メニュー管理 2 24 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 25 第11節 食事のサービスマナー 1 26 第12節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30 6計時間数 72 72 72 72 72 73 74 75 75 75 75 75 75 75		-					-
23 第7節 予約、解約/第8節 メニュー管理 2 24 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 25 第11節 食事のサービスマナー 1 26 第12節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30 6計時間数 72 72 28 72 72 28 72 72		—			Sillar Till (1964)		
24 第9節 料理、食器等の異常/第10節 一般的な救護方法 2 25 第11節 食事のサービスマナー 1 26 第12節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30							
25 第11節 食事のサービスマナー 1 26 第12節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30 -合計時間数 72 教科書 ・西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルプリント 時間外学習 「出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価学校基準により4段階評価とする 担当詳細 ①、実務家 2. 教員 備 考		-			•	· _ [\/_].	
26 第12節 食事の国際習慣 2 27 模擬試験 22 28 29 30 6計時間数 72 教科書 ・西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルプリント 時間外 学習 【出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価学校基準により4段階評価とする 担当詳細 ①、実務家 2. 教員 備考			*** ** ** = * * **** *			5 万法	
27 模擬試験 22 28 29 30 6計時間数 *西洋料理料飲接遇サービス技法・オリジナルプリント 時間外学習 【出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価学校基準により4段階評価とする 担当詳細 ①、実務家 2. 教員 備考					•		
28 29 30 72 教科書 ・西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルプリント 時間外学習 【出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価学校基準により4段階評価とする 担当詳細 1. 実務家 2. 教員 備 考		-		日			<u> </u>
29 30 72 教科書 ・西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルプリント ・西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルプリント 時間外 学習 【出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価学校基準により4段階評価とする 担当詳細 1. 実務家 2. 教員 備 考		-	7天7年10代				44
30 6計時間数 72 72 教科書 ・西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルプリント 時間外 学習 【出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価 学校基準により4段階評価とする 1. 実務家 2. 教員 備 考 備 考 1. 実務家 2. 教員 備 考 1. 実務家 2. 教員 備 考 1. 実務家 2. 教員 情 表 1. 実務家 2. 教員 情 考 1. 実務家 2. 教員 情 表 1. 実務家 2. 教員 情 表 1. 実務家 2. 教員 ままままままままままままままままままままままままままままままままままま							
合計時間数 72 教科書 ・西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルプリント 時間外 学習 【出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価 成績評価 方法 【出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価 学校基準により4段階評価とする 担当詳細 ①、実務家 2. 教員 備 考							
教科書 ・西洋料理 料飲接遇サービス技法・オリジナルプリント 時間外 学習 【出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価テスト(80P)】で評価 学校基準により4段階評価とする 担当詳細 ①、実務家 2. 教員 備 考							79
時間外 学習 (出席(5P)) 【授業態度(5P)】 【提出課題(5P)】 【評価テスト(80P)】で評価 学校基準により4段階評価とする 担当詳細			料飲接遇サービス料	 支法 ・オリ			1 '2
成績評価 方法 学校基準により4段階評価とする 担当詳細 1. 実務家 2. 教員 備 考	時間外		THOUSAGY				
	成績評価 方法				】【評価テスト(80P)】で記	平価	
実務経験紹介 https://www.irc.ac.jp/information/	担当詳細	①. 実	務家 2. 教員	備考			
	実務経験紹介	https://ww	vw.irc.ac.jp/informatio	n/			

		<u>~ i </u>	要美味期	前期					
		 .那城 幸美	講義時期						
授業科目			科目必修区分	選択					
授業概要 (目的)	お客様をお迎えしてからお見送りするまでの西洋 てスキルの向上を図る。	レストランサーヒ	『ス技法を習得し、』	長践を通し					
到達目標	①与えられた仕事をこなすだけではなく、もっとよ [、] る。 ②正しい接客ができる。	くするにはどうし	たらよいかを考えエ	夫ができ					
授業計画	総授業時間数 60時間 授業回数 60	回 1回授業	45分	授業時間数					
	1 HRS検定スケジュール確認			2					
	2 正しい客席案内			2					
	3 正しく注文が取れる			2					
	4 客席での販売促進ができる			2					
	5 正しくオーダーを通せること	5 正しくオーダーを通せること							
	6 伝票処理ができること	1							
	7 パーティ、テーブル等の種類に応じた	正しいセットがて	できる	2					
	8 料理、飲料の種類に応じた正しいテー	ブルセットができ	きる	2					
	9 料理、飲料の正しい運搬ができる			2					
	10 料理、飲料の種類に応じた正しいサー	ビスができる		2					
	11 食器類の後片付けが正しくできる			2					
	12 料理をこぼす等の突発事態に正しく対	処できる		2					
	13 テーブルの後片付け・リセットが正しくて	<i>できる</i>		2					
	14 接客サービス(アテンド〜リセットまで)-	一連の流れ 復	習•確認	4					
	15 HRS3級実技試験過去問題(ランチタ	イムサービス)		16					
	16 HRS3級実技試験過去問題(ブレック)	ファストのサーヒ	<i>"ス</i>)	16					
	17								
	18								
	19								
	20								
	21								
	22								
	23								
	24								
	25								
	26								
	27								
	28								
	29								
	30								
	合計時間数			60					
教科書	実技試験過去問題								
時間外 学習	ホテル実習室を使用し苦手項目の復習を行う。								
成績評価 方法	【出席(5P)】【授業態度(5P)】【提出課題(5P)】【評価	iテスト(80P)】で	評価						
	学校基準により4段階評価とする								
担当詳細	1. 実務家 2. 教員 備 考								
実務経験紹介	https://www.irc.ac.jp/information/								

学科·学年	ブライダル	・ホテル科	2年次	授業方法	演習	·講義	講義時期	前期
授業科目	ホテル実務	§ II		担当者		企業•平良		選択
授業概要					習得を目	的として、ホ	テルマネジメント基	礎やバー
(目的)	&ビバレッ	ジの応用ス	キルを身に	こ付ける。				
到達目標		報を収集する の作成技法		シェイ	゚゚゚ク、ステア	の技術を習	得している。	
授業計画	総授業時間	間数	10時間	授業回数	10回	1回授業	45分	授業時間数
	1	バーテンダ	゛ーとは					1
	2	お酒の基本	×知識					1
	3	醸造酒とは	-					2
	4	蒸留酒とは	-					2
	5	混成酒とは	-					2
	6	ウイスキー、	、ブランデ	ーについて				2
	7							
	8							
	9							
	10							
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
	21							
	22							
	23							
	24							
	25							
	26							
	27							
	28							
	29							
	30							
	合計時間数							10
教科書	オリジナル	プリント						
時間外 学習	プリントのア	内容を復習し	_理解を深	める。				
成績評価 方法		【確認テス】			【提出課題	題(5P)【評值	西テスト(80P)】で評↑	
担当詳細	1		<i>±</i> / □	tite det				
1 — — HI VIE	(1. 実	務家 2.	教員	備考				

IHI I /X						17/4/2 1/44/2		
学科•学年	ブライダル・フ			授業方法		講義時期	前期	
授業科目	ウェディングセレー	モニー演習 Ⅱ	(ホテル分野)	担当者	伊東 麗亜	科目必修区分	選択	
授業概要					挙式のプランニング、	プレゼンテーション	、オペレー	
(目的)	ションをブラ	イダル企う	乗と連携し 	美践方式で	行 つ。			
到達目標		で行に関し	てセクショ	ンごとの役割	またプレゼンテーショ 削や仕事を理解し行動 る。		J.	
授業計画	総授業時間	数	48時間	授業回数	48回 1回授業	45分	授業時間	
	1 核	莫擬挙式の	の授業概要	F説明			1	
	2 =	ンセプトの	の立案・挙	式プランニン	グ		3	
	3 ラ	ーマに兆	合った小物	作り			4	
	4	≤式プレセ	ジンテーショ	ョン準備			8	
	5	挙式プレゼンテーション本番						
	6	挙式プレゼンテーション振り返り						
	7 核	模擬挙式の役割分担						
	8 樽	英擬拳式 🖟	内容決定				1	
	9 追							
		英擬拳式/					2	
				ポート作成			1	
				<u> </u>	 り i 反り		1	
	15	7 (- 7		424714 - 424	,,_,			
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
	21							
	22							
	23							
	24							
	25							
	26							
	27							
	28							
	29							
	30						4.0	
せんかしまり	合計時間数	611. cf18					48	
教科書	オリジナルフ	リント						
時間外 学習								
績評価 方法	【技能·技術	プレゼン	資料•内容	₹•模擬拳式	においての振り返りレ	ポートを評価の対象	きとする。	
柳朝田 岬 刀伍	【態度】意欲的	に参加し	他者理解を	深め、協働で	きるか。出席率・授業態	度を評価の対象とする		
担当詳細	1. 実務	務家 2.	教員	備考				
務経験紹介	1 / /		/informatio					

WOLW D	A- 1-5	1 m - Al -		* 2 7 7 7 7		× + + + + + + + + + + + + + + + + + + +			
学科•学年		/・ホテル科 2年	2 42 42 14 7 14 1	演習·講義	講義時期	前期			
授業科目	ブライダル	′コーディネート]	I 担当者	伊東 麗亜	科目必修区分	選択			
授業概要					な技術・態度を学び、	国家検定			
(目的)	ブライダル	⁄コーディート2級	学科合格を目指す	0					
到達目標	に合ったフ	・顧客のブライダルに対する潜在的なニーズの聞き取り、サービスや商品を組み合わせてお に合ったブライダルのコーディネートの仕組みを理解する事が出来る。							
	•「2級ブラ	イダルコーディン	ネート技能検定」実力	支の知識を理解する	స్త.				
授業計画	総授業時	間数 32	時間 授業回数	32回 1回授業	45分	授業時間			
	1	前年振り返り・ミ	/ラバスと説明 目的	りと目標の確認		1			
	2	I ブライダルコ	ーディネーター概論	â 第1章コーディネ	ニーターとは	1			
	3			第2章コーディネ	ーター業務	1			
	4			第3章コミュニケー	ーション	2			
	5			第4章ホスピタリラ	イ論	1			
	6	Ⅱヒアリング 第	51章ブライダルビジ	ネスにおけるヒアリ	ング	1			
	7	第	第2章新規ヒアリング						
	8	第3章成約後ヒアリング							
	9	Ⅲプランニング 第1章新規プランニング							
	10		第2章成約後プランニング						
	11	IVプレゼンテーション 第2章新規プレゼンテーション							
	12	第3章成約手続き							
	13			後プレゼンテーション		2			
	14	V手配業務 第	第1章手配業務とは		·	1			
	15		第2章当日までの手間	 記業務		2			
	16		<u>72</u> 第1章当日業務(オイ			2			
	17	第2・3・4章 当日のスケジュール、アテンド業務、持込みと管理							
	18	第5章 料飲マニュアル							
	19	₩ヹヺ゚゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ゚ヹ							
	20	前期まとめテスト							
	21	削期まどめアスト BC I・II 振り返り							
	22	BCT Hijk/%	<u> </u>			1			
	23								
	24					1			
						+			
	25 26					+			
	27	-				+			
						+			
	28					1			
	29					 			
	30					20			
*************************************	合計時間数	<u> </u> 'コーディネータ				32			
教科書	ノノイダル	ーーティホーダ	ユイクハート						
時間外 学習									
試績評価 方法			冬まとめ試験・提出記 * ままなのおしなし、カス		町の対象とする。				
	【態度】出		を評価の対象とする	0					
担当詳細									
系務経験紹介	https://ww	ww.irc.ac.jp/info	rmation/						

学科·学年	ブライガル	・ホテル科	9年%	授業方法	演習	講義時期	前期		
				投業力伝 担当者			選択		
						科目必修区分			
授業概要 (目的)				なるヘアメイク. いて実践で学	T	、フォトウェディングや	空間演出		
			•		~。 ベスタイルのヘアセ	ットを理解する			
到達目標					5事(提案)ができる				
		・与えられた花材で装花のアレンジをするなど、一つ一つをオリジナルで作成できる。・新郎新婦の要望に応じて装花のアドバイスができる。							
155 NK 31 7						/\	Les vives to be vi		
授業計画	総授業時			授業回数		45分	授業時間数		
	1				習ったものおさらい)	1セルノメイク	2		
	2	トレンドメイ					2		
	3	トレンドメイ	· · ·				2		
	4	ビジネスメ	,	F / 11 /			2		
	5	自分オリジ			- \		2		
	6			止め、編み込み			2 2		
	7		ヘアセット復習(ピン留め、編み込みを使ったアレンジ)						
	8	7 - 2 - 4 - 7							
	9	9 ヘアセット復習(こて巻き、編み込みを取り得れたアレンジ)							
	10	10 コラージュづくり 衣裳(ドレス)とイメージ選び(ヘアメイク練習)							
	11	1 ヘアメイク練習							
	12	ブライダルへアメイク各自発表							
	13	ブライダル	ヘアメイク	各自発表			2		
	14	ジェルペン	/				2		
	15	フープブー	ーケ				2		
	16	クラッチブーケ							
	17	ガラスドーム(プリザーブドフラワー)							
	18	ジェルディスペンサー							
	19	壁かけボード							
	20								
	21								
	22								
	23								
	24						1		
	25	1					1		
	26	1					1		
	27						1		
	28						1		
	29								
	30	1					1		
	合計時間数						40		
	オリジナル						10		
時間外	147477	· / • 1							
时间21 学習									
	【知識•坩	能】最終鋰具	質及でバレオ	パートを評価する	 ろ				
成績評価 方法				の対象とする					
 担当詳細		帝 学 授 来 が ミ務家) 2.		開発とする	0				
実務経験紹介	nttps://wv	ww.irc.ac.jp	/ iniormati	ON/					

学科•学年	ブライダル	・ホテル科 2年次	授業方法	演習	講義時期	前期
授業科目	着装礼法]	П	担当者	仲宗根 玲子	科目必修区分	選択
授業概要	お客様の着	音装を目的として、	着物着付中修	取得を目的とする。(そ	振袖の着付けと帯結	び・留袖
(目的)	の着付けと	:帯結び)				
到達目標	真の美しさ	を身につける(立ち	5居振る舞い)			
授業計画	総授業	時間数 28時	間 授業回数	28回 1回授業	45分	授業時間数
	1	着装 • 長襦袢				2
	2	着装 • 長襦袢	・ 着物の刑	彡態 ・ 部位名称 ・	着物のたたみかた	3
	3	着装 · 着物(f	也装)			3
	4	真の美しさを身に	つける(立ち居	振る舞い)		3
	5	着装 · 着物(f	也装) · 帯結	び・振袖の帯締めのん	×かた	5
	6	着装 · 着物(f	也装) · 帯結	び•振袖の帯揚げの約	吉び方	6
	7	成果発表				4
	8	琉球の衣装と和装	の違い			2
	9					
	10					
	11					
	12					
	13					
	14					
	15					
	16					
	17					
	18					
	19					
	20					
	21					
	22					
	23					
	24					
	25					
	26					
	27					
	28					
	29					
	30					
	合計時間数					28
教科書	オリジナル	プリント				
時間外 学習						
成績評価 方法		能】着付中修試験内				
担当詳細		務家 2. 教員	備考			
		vw.irc.ac.jp/inform				
1	1	_				

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·								
学科•学年	ブライダル・	ホテル科 2年次	45 457,45 4 10 1		講義時期	前期		
授業科目		ニー演習Ⅱ(ブライダル分野		伊東 麗亜	科目必修区分	選択		
授業概要		んだ結婚式の知識 カイダル企業と連携		挙式のプランニング、:	プレゼンテーション、	オペレー		
(目的)	ンヨンをノノ	イグル企業と連携	じ夫成万式で	117.				
到達目標	•模擬挙式		ションごとの役割	またプレゼンテーショ 削や仕事を理解し行動 る。)0		
授業計画	総授業	時間数 90時	間 授業回数	90回 1回授業	45分	授業時間		
	1	模擬挙式の授業権	既要説明			1		
	2	コンセプトの立案・	挙式プランニン	<i></i> グ		10		
	3	テーマに沿った小	物作り			8		
	4	挙式プレゼンテー	ション準備			16		
	5	挙式プレゼンテーション本番						
	6	挙式プレゼンテーション振り返り						
	7	模擬挙式の役割分	 }担			2		
	8	模擬挙式内容決定	Ė			4		
	9	連携企業特別授業	美			2		
	10	模擬挙式のセクシ	ョンごとの準備	·練習		25		
	11	模擬挙式本番				8		
	12	模擬挙式片付け						
	13	振り返りと企業への	つレポート作成			4		
	14	ウェディングセレモ	ニー授業の振	 り返り		2		
	15	·						
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
	21							
	22							
	23							
	24							
	25							
	26					<u> </u>		
	27							
	28							
	29							
	30							
	合計時間数					90		
教科書	オリジナル	プリント						
時間外 学習								
成績評価 方法 大績評価 方法				においての振り返りレン きるか。出席率・授業態				
 担当詳細		務家 2. 教員	備考	この40円円一又未配	▼ 〒 1	0		
	_							
E務経験紹介	https://ww	w.irc.ac.jp/inform	ation/					

17年1十尺				1.区型・4	ドナスト		17 70 77 1740 7	<u> </u>
学科•学年	ブライダル	・ホテル科	2年次	授業方法	演	習	講義時期	後期
授業科目	総合学習I	I		担当者	伊東	麗亜	科目必修区分	選択
授業概要	学长/ 二十十	・ハエト マカル	Λ I #7# J	っと、白ハァ 仁ハ	- 4h = 1 4h	アケー・	キフ 日ナ ロ 北ナ	
(目的)	子仪11事	で 地しく社 。	云八左啶儿	で分に竹り	、肥勁的	(C1) \$1//3 C	きる人財を目指す。	0
到達目標	①学生同士 ②学校生活	上でコミュニ 舌について	ケーション 1年間で学	を取り、イ〜 んだことを1	シトの計画年生へ教	画、運営、振 えることがて	長り返りまでを行うこ ごきる。	とができる。
授業計画	総授業	時間数	18時間	授業回数	18回	1回授業	45分	授業時間数
4747/KF1		LHR(ロン				-1-12-12-13	/ -	18
	2							
	3							
	4							
	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							
	合計時間数							18
教科書	オリジナル	プリント						
時間外 学習								
成績評価 方法	【出席(5P)】				【評価テス	ベト(80P)】で	評価	
/> -//> -//> IIII // I/A	学校基準は	こより4段階	評価とする)				
担当詳細 担当詳細	学校基準に 1. 実	こより4段階 務家 (2.		備考				

学科·学年	ブライダル・	・ホテル科	2年次	授業方法	演習	講義時期	後期			
授業科目	ビジネスス	キル		担当者	大冝見 汐織	科目必修区分	選択			
授業概要 (目的)				するため、社会 基礎を整える。	く人の必要なコミュニ	ニケーション能力、仕	事の基			
到達目標	理解し、実	践できる。			言葉遣い、身だした	なみ、電話・メール応 自己管理ができる。	対など)を			
授業計画	総授業	時間数	82時間	授業回数	82回 1回授業	45分	授業時間数			
	1	(ビジネスマ	マナー)礼	装の基準			4			
	2	(ビジネスマ	ァナー)喜り	ばれる贈答			2			
	3	(ビジネスマ	マナー)手	紙のマナー			2			
	4	(ビジネスマナー)ビジネスマナーの重要性								
	5	(ビジネスマナー)名刺の扱い方/電話応対								
	6	(ビジネスマ		2						
	7	(ビジネスマナー)ビジネス文書								
		With a state of the state of th								
		(福祉交流					2			
		11 (福祉交流)振り返り								
		フィジカルト	トレーニンク	グ 			40			
	13									
	14						-			
	15						1			
	16									
	17									
	18						+			
	19 20						1			
	21									
	22									
	23						+			
	24						+			
	25						1			
	26						 			
	27						1			
	28						1			
	29						1			
	30						1			
	合計時間数						82			
教科書	<u>'</u>						.			
時間外 学習										
成績評価 方法	学校基準に	こより4段階	評価とする)						
担当詳細	1. 実	務家 (2.	教員	備考						
実務経験紹介	_			· ·						

学科•学年	ブライダル	ブライダル・ホテル科 2年次		演習	講義時期	後期			
授業科目	接客中国語	浯Ⅱ	担当者	陳 小炒	科目必修区分	選択			
授業概要 (目的)	中国語圏加	- 旅行者対応のための「	中国語会話の)応用力を身に付	けることを目的とする。				
到達目標		セクションごとの中国 習得した知識を応用し			5 .				
授業計画	総授業	時間数 26時間	授業回数	26回 1回授業	美 45分	授業時間数			
	1	テストと回答				2			
	2	レストランサービスの	ロールプレイ	ング		1			
	3	買い物時のロールブ	゚レイング			1			
	4	ブライダルのロールフ	プレイング			1			
	5	動作の進行を表す	在			2			
	6								
	7	74474 2 12							
	8	動詞 喜欢				2			
	9	動作の進行度を表す	-「在」の使い	方		2			
	10	前置詞について				2			
	11	11 どうやって…する							
	12	してする	動詞の手段	を表す		2			
	13	…しました				2			
	14	反復疑問文				2			
	15	復習とテスト				2			
	16								
	17								
	18								
	19								
	20								
	21								
	22								
	23								
	24					1			
	25								
	26					1			
	27					1			
	28								
	29					1			
	30					1			
	合計時間数					26			
教科書	チャレンジ	中国語 入門編							
時間外 学習	日常生活は	こ中国語を取り入れる)			•			
成績評価 方法		】【授業態度(5P)】【提 こより4段階評価とする		【評価テスト(80P)】	で評価				
担当詳細	1. 実	務家 2. 教員	備考						
実務経験紹介									

学科•学年	ブライダル	・ホテル科 2年次	授業方法	演習	講義時期	後期				
授業科目	接客英会		担当者	非常勤	科目必修区分	選択				
授業概要		ブライダル業界の接客			やスキルを養う。					
(目的)		基本的な「聞く」「話す		に有ける。 						
到達目標	・英語での・業界で必	基本的な会話ができる。 要な英語表記・専門月	る。 用語を読むさ	ことができる。						
授業計画	総授業	時間数 18時間	授業回数	18回 1回授業	45分	授業時間数				
	1	Introduction				2				
	2	UNIT7 Are you chec	king in ?			2				
	3	UNIT8 I'll trasfer you	ır call.			2				
	4	UNIT10 What can I	get for you?)		2				
	5	5 UNIT11 I'll send someone to check it.								
	6	UNIT12 May I take a	a message?			2				
	7	UNIT13 I'll show you	ı on the ma	p.		2				
	8	English Role Play Pra	ıctice			2				
	9	English Role Play Pra	ctice Test			2				
	10									
	11									
	12									
	13									
	14									
	15									
	16									
	17									
	18									
	19									
	20									
	21									
	22									
	23									
	24									
	25									
	26									
	27									
	28									
	29									
	30									
	合計時間数					18				
教科書		ト,『First Class Servio								
時間外 学習	各授業で行	テわれる単語テストに の	備える学習、	宿題 						
成績評価 方法		【授業態度20P】【確認 こより4段階評価とする		【提出課題10P】【評估	エテスト40P】で評価					
担当詳細		務家 (2. 教員)	備考							
実務経験紹介	_									
	ļ.									

13/101 干/文				工区41.41	<i>-</i> , <i>-</i> , ,			
学科•学年	ブライダル	・ホテル科	2年次	授業方法	Ž.	寅習	講義時期	後期
授業科目	パソコン演	習Ⅱ		担当者			科目必修区分	選択
授業概要					を身に作	ー けける事を目	的とする。校内のP	 Cを利用し
(目的)	実践的なト							
到達目標	①エクセル ②ワード: j	⁄:表検索の 速度400文	応用、セル 字以上打	ルの証明がて ち、手書き問	きる。 題からビ	ジネス文書	を作成することがで	きる。
授業計画	総授業	時間数	4時間	授業回数	4回	1回授業	45分	授業時間数
	1	受験級模技	疑試験					4
	2							
	3							
	4							
	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							
	合計時間数							4
教科書	模擬問題第	集(ワープロ	·表計算)					•
時間外 学習	校内PC·和	仏物PCを利	用し繰り返	返し練習する。				
成績評価 方法	【出席(5P)】 学校基準/				【提出課	題(5P)【評	価テスト(80P)】で評	価
担当詳細		こより4段階 務家 (2.		備 考				
	1. 天	117/1/4	* * * * * * * * * *	畑 与				
大小小性深阳儿	ļ							

学科•学年	ブライダル	•ホテル科 2年次	授業方法	講義·演習	講義時期	後期
授業科目	ブライダル	コーディネートⅡ	担当者	伊東 麗亜	科目必修区分	選択
授業概要		コーディネーターに必			な技術・態度を学び、	国家検定
(目的)	ブライダル	コーディート2級学科会	合格を目指	す。		
到達目標		イダルコーディネート技 対応が出来る。	支能検定」第	ミ技の知識を理解し、	ラポールのスキルを	用いて実
授業計画	総授業	時間数 62時間	授業回数	62回 1回授業	45分	授業時間数
	1	Ⅷ経営管理 第1章	マネジメン	卜業務		2
	2	第2章	計数管理			2
	3	第3章	顧客マネジ	ジメント		2
	4	第4章	人材育成			2
	5	₩経営管理 第5章	販売促進で)必要なマーケティン	グ手法	4
	6	第6章	集客のため	のプロモーション		2
	7	第7章	商品企画			2
	8	第11章	コンプライ	イアンス		2
	9	IXトラブル対処 第1章	章 トラブル	の種類		2
	10	第2章	章 クレーム	対応の基本		2
	11	模擬試験				12
	12	ブライダルコーディネ	一卜試験振	り返り		2
	13	国家検定実技試験に	ついての説	説明とBC実習につい`	C	1
	14	基本スキル(質問・共	感)説明			1
	15	商談環境スキル(ラポ	ール・動機	付け)説明		1
	16	ニーズ聞き取り・提案	スキル説明			1
	17	接客動画を参考にス				1
	18	接客ロールプレイの記				1
	19	実践ロールプレイ お		没定の作成・フィードノ	ジック共有	18
	20	ロールプレイテスト・振	り返り			2
	21					
	22					
	23					
	24					
	25					
	26					
	27					
	28					
	29					
	30					22
ポルイパ 土 。	合計時間数		7.0 1 .1	-113% <u>1</u> o2115 d		62
教科書	ノフイダル	コーディネーターエキ	・スハート・オ	リンアルソリント		
時間外 学習						
子生型/m 上江	【知識・技能	に】小テスト・最終試験	·実践ロー/	レプレイ試験を評価の	対象とする。	
成績評価 方法	【態度】出版	・ 授業態度を評価	の対象とす	·る。		
担当詳細	1. 実	務家 2. 教員	備考			
実務経験紹介	_					
	•					

学科•学年	ブライダル・ホテ	ル科 2年次	授業方法	演習	講義時期	後期				
授業科目	ブライダルコー	ディネート演習	Ⅱ 担当者	伊東麗亜・企業担当者	科目必修区分	選択				
授業概要 (目的)	ブライダル業界 におけるアイテ.			ー ク、フラワーアレンジ 学ぶ。	フォトウェディングや	空間演出				
到達目標	新郎新婦の要コンセプトに沿	望に応じて装れった衣装や小り	とのアドバイス 勿、場所の提			準備するこ				
授業計画		数 32時間		32回 1回授業	45分	授業時間数				
		ウィングッズ(パ	ンプキン)			2				
		ンアクセサリー				2				
		3 クリスマスグッズアレンジ 2								
		フォトウェディングの概要について 1								
		ウェディングの				4				
		ウェディングの				3				
		ージに合わせた				6				
		・ウェディング演	[習(フィール	ドワーク)		8				
	10 振り	反り				2				
	11									
	12									
	13									
	14									
	15									
	16									
	17									
	18									
	19									
	20									
	21									
	22									
	23									
	24					1				
	25									
	26									
	27									
	28									
	29									
	30									
for all to	合計時間数	`				32				
教科書	オリジナルプリン	<u> </u>								
時間外 学習										
成績評価 方法	【知識·技能】課 【態度】出席率·			<u></u> る。						
 担当詳細		②. 教員)	備考							
実務経験紹介	_		VIH 3	1						
<u> </u>	<u> </u>									

111千茂				<u> </u>	夕丁区「		コノルツノ トルレツ	<u> </u>				
学科•学年	ブライダル	・ホテル科	2年次	授業方法		官習	講義時期	後期				
授業科目	着装礼法I	I		担当者	仲宗村	恨 玲子	科目必修区分	選択				
授業概要 (目的)	お客様の着の着付けと		として、着	物着付中修耳	文得を目	的とする。(振袖の着付けと帯線	洁び•留袖				
到達目標	真の美しさ	真の美しさを身につける(立ち居振る舞い)										
授業計画	総授業	時間数	18時間	授業回数	18回	1回授業	45分	授業時間				
	1	琉球の衣装	装と和装の)違い				4				
	2	浴衣•留袖	₃・振袖のシ	違い(普段着と	:礼装)			4				
	3	卒業式、袴	等の着装(自分で卒業式	の装いを	눈)		10				
	4											
	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											
	合計時間数							18				
教科書	オリジナル	プリント										
時間外 学習												
績評価 方法				容を評価の対 町の対象とする		0						
担当詳細	①. 実	務家) 2.	教員	備考								
務経験紹介												

17年1十八人				ナ区心・サ	10 1 10 1	<u> </u>	177677 1746 7	<u> </u>
学科•学年	ブライダル・	・ホテル科	2年次	授業方法	講義	Ē• 演習	講義時期	後期
授業科目	マナープロ	トコール		担当者	大冝!	見 汐織	科目必修区分	選択
授業概要						・やエチケッ	トを学び、文化や宗	- 教の違い
(目的)				ールを習得				
到達目標	·西洋料理0	りマナーにつ	ついて、テー)タブーを説り -ブルマナー。 明することが	のポイント	ができる。 を説明するこ	とができる。	
授業計画	総授業	時間数		授業回数	40回	1回授業	45分	授業時間数
	1	国際人とし	てのプロト	コール				4
	2	食事のマナ	<u> </u>					6
	3	「冠」のしき	たり					4
	4	「婚」のしき	たり					4
	5	「葬」のしき	たり					4
	6	「祭」のしき	たり					8
	7	模擬問題集 解答•解説						
	8							
	9							
	10							
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
	21							
	22							
	23							
	24							
	25							
	26							
	27							
	28							
	29							
	30							
	合計時間数							40
教科書	マナー&フ	プロトコール	の基礎知	識•問題集(日本マナ	ー・プロトコ・	ール協会発行)	
時間外 学習	社会人のマ	アナー、ビジ	ジネスシーン	ンのマナーに	こついて	テキストを読	t.	
成績評価 方法	【出席(5P)】 学校基準は				【提出課	題(5P)【評	価テスト(80P)】で評	価
 担当詳細		務家 (2.		備考				
実務経験紹介		1/1/2/	****	νm ~¬				
<i>大小刀</i> 小土 《大小口 / 1	<u> </u>							

学科•学年	ブライダル・ホテル科 2年次 授業	業方法 実験・実習・実技	講義時期後期
授業科目		.当者 伊東 麗亜	科目必修区分 選択
授業概要	進路決定者に関しては就職先にて必		用語を習得する。現場にて実
(目的)	践力を学び入社後に即戦力になるス	ペキルを身に付ける。	
到達目標	①各内定を頂いた企業からの事前課	果題資料の学習及び業務につ	いての基礎的な学習の実
	施。 ②社会人また職業人としての基礎的	か知識また実技を習得する。	
授業計画	総授業時間数 300時間 授業	業回数 300回 1回授業	45分 授業時間数
	1 入社前実習		300
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
	21		
	22		
	23		
	24		
	25		
	26		
	27		
	28		
	29		
	30		
	合計時間数		300
教科書			
時間外			
学習			
成績評価 方法			
水源杆區 刀伍	学校基準により4段階評価とする		
担当詳細	1. 実務家 (2. 教員) 備	1 考	
実務経験紹介			

学科•学年	ブライダル・ホテル科 2年数	授業方法	実験・実習・実技	講義時期	後期
授業科目	西洋料理実技Ⅱ	担当者	與那城 幸美	科目必修区分	選択
授業概要 (目的)	お客様をお迎えしてからおり スキルの向上を図る。	見送りするまでの	西洋レストランサービ	ス技法を習得し、実	践を通して
到達目標	①与えられた仕事をこなすだる。②正しい接客ができる。	ごけではなく、もっ	っとよくするにはどうした	たらよいかを考え工	夫ができ
授業計画	総授業時間数 38時	間授業回数	38回 1回授業	45分	授業時間数
	1 試験本番を想定	した実技練習(タ	イム短縮とサービスの)質向上)	22
	2 試験会場を借用	しての実技対策技	受業(3回)		12
	3 実技テスト				4
	4				
	5				
	6				
	7				
	8				
	9				
	10				
	11				
	12				
	13				
	14				
	15				
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
	22				
	23				
	24				
	25				
	26				
	27				
	28				
	29				
	30				
	合計時間数				38
教科書	実技試験過去問題				
時間外 学習	ホテル実習室を使用し苦手	項目の復習を行	ð.		
成績評価 方法	【出席(5P)】【授業態度(5P)】 学校基準により4段階評価と		【評価テスト(80P)】で記	平価	
 担当詳細	1. 実務家 2. 教員	備考			
実務経験紹介	https://www.irc.ac.jp/inform				
大4万/I生/IX/N日/I	TICEDO./ / WWW.II O.GO.JD/ IIIIOIII	<u> </u>			

学科·学年	ブライダル・ホラ	・ル科 2年次	授業方法	演習	•講義	講義時期	後期		
授業科目	ホテル実務Ⅱ		担当者	與那城	幸美•他	科目必修区分	選択		
授業概要				の習得を目	的として、ス	トテルマネジメント基	を礎やバー		
(目的)	&ピパレッシの	応用スキルを身り	く付ける。				ļ		
到達目標		見方がわかる。	THOM A IF	V 7					
	・マーケティング戦略におけるSWOT分析ができる。 ・カクテルの作成技法のうち、ビルド、シェイク、ステアの技術を習得している。								
	7 7 7 7 7 11 7	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			, 1XIII C L	1,0 (, 0)			
授業計画	総授業時間数 74時間 授業回数 74回 1回授業 45分								
	1 カク	テルについて					2		
	2 カク	テルの技法					2		
	3 カク	テル作成実演					4		
	4 バー	・、レストランでの打	接客				2		
	5 ワイ	ンについて					2		
		リッツについて					2		
	7 フル								
		10 バーテンダー接客講義							
		ルマネジメント基					20		
		・&ビバレッジコン					30		
		・&ビバレッジコン					4		
	14 バー	バー&ビバレッジ振り返り							
	15								
	16								
	17								
	18								
	19								
	20								
	21								
	22								
	23								
	24								
	25								
	26								
	27								
	28								
	29								
	30								
bet and it	合計時間数						74		
教科書	オリジナルプリン	-	7.7 7						
時間外 学習	ブリントの内容を	を復習し理解を深	そめる。						
成績評価 方法				【提出課是	夏(5P)【評	価テスト(80P)】で評	価		
		4段階評価とする	1						
担当詳細		○ 2. 教員	備考						
実務経験紹介	https://www.ire	c.ac.jp/informatio	on/						