

授業科目名	食文化とレストラン						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	水谷 和史						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
講義	・演習	2	通年	必修	60	4	
授業目的 到達目標	レストランサービス技能検定学科試験の合格を目標とします。レストランサービスに必要な食文化や食材、ワイン、チーズ等幅広い知識を学びます。						
授業手法	・対面 <input type="radio"/>	・遠隔 <input type="checkbox"/>	・対面/遠隔 <input type="checkbox"/>	・オンデマンド <input type="checkbox"/>			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク		ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業 内容 ・ 授業 計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～6	【第1章】食材、料飲等の基礎知識 食品/西洋料理に使用される主な食材/一般的な西洋料理調理方法/飲料の種類及び特徴/メニュー/西洋料理の食事用具・備品			① 食材・飲料の知識		
	7～12	【第2章】接客の基本 料飲サービスの役割 /特徴 /条件/資質			② レストランサービスの基本		
	13～16	【第3章】宴会とレストランサービス 宴会 /レストラン/接客案内/注文/テーブルサービス/料理の仕上げ/予約・解約/メニュー管理/料理、食器等の異常/一般的な救護方法/食事のサービスマナー/食事の国際習慣			③ 宴会サービスの基本 ④ 食文化		
	17～22	【第4章】食文化 食文化史と現状の食環境/食文化と食事作法/西洋料理の変遷			⑤ 防火・防災設備		
	23～26	【第5章】施設管理 設備の知識/防災 /設備の維持管理			⑥ 苦情対応と遺失物処理		
	27～30	【第6章】苦情対応と遺失物の取扱い 苦情対応 /好ましくないお客への対応/遺失物の取扱い			⑦ 食品衛生		
	31～34	【第7章】食品衛生及び公衆衛生 食品衛生 /公衆衛生/食品衛生			⑧ 公衆衛生		
	35～38	【第8章】安全衛生 労働災害/危険有害性/労働安全衛生の関する法令			⑨ 安全衛生		
	39～42	前期期末試験 HRS学科試験過去問題解答演習			⑩ HRSレストランサービス技能士試験取得		
	43～50	国家資格 HRSレストランサービス技能士試験受験					
	51～58	現場における食材・料飲等の基礎知識、食品衛生及び公衆衛生					
59～60	後期期末試験						
成績評価方法	前期・後期末試験 100%						
使用テキスト ／教材	・西洋料理 料飲接客サービス技法 ・レストランサービス スタンダードマニュアル						
関連科目	ホテル概論						
その他	料飲全般についての知識を深めながら、二次試験（実技）に向け頑張りましょう。 ※実務経験のある教員が担当する授業である。						

シラバス（授業概要）

2025 年度

授業科目名	料飲・宴会サービス実務Ⅱ						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	水谷 和史						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
実技	・演習	2	後期	必修	30	1	
授業目的 到達目標	1年次に身に付けた基本スキルを更に発展させることを目標とします。バーやレストランにおけるカクテルのレシピや作り方、宴会場での飲料の準備など、応用のサービス技術を実践を通して学びます。						
授業手法	・対面	○	・遠隔		・対面/遠隔		・オンデマンド
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク	○	ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業内容・ 授業計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～4	シルバー（カトラリー）、グラスセッティング（撒き方、拭き上げ、セッティング）の詳細			① 実務的なテーブルセッティングの準備 ② ウイスキーの提供に伴う知識とスキル ③ 実用的なサーバーの使い方 ④ ワインの提供に伴う知識とスキル ⑤ ビルド（カクテル）の技法の知識とスキル ⑥ ステア（カクテル）の技法の知識とスキル ⑦ シェイク（カクテル）の技法の知識とスキル		
	5～6	プラッターサービス（サーバーサービスの応用）					
	7～10	ウイスキーのサービスの準備・提供					
	11～14	ワインサービスの準備・提供					
	15～18	カクテルの準備・提供（ビルド、ステア、シェイク）					
	19～20	期末試験					
成績評価方法	期末試験（100%）						
使用テキスト／教材	レストランサービスマニュアル						
関連科目	料飲・宴会サービス実務Ⅰ						
その他	※実務経験のある教員が担当する科目である。						

シラバス（授業概要）

2025 年度

授業科目名	バンケットオペレーション						
学科・コース	ホテル・ブライダル科						
担当教員	水谷 和史						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
実技	・演習	2	前期	必修	30	1	
授業目的 到達目標	ホテルの宴会場やレストランで行われる一連の流れを実施することで、オペレーション力を養います。また状況に応じた臨機応変さ、先を読む力を育みます。						
授業手法	・対面 <input type="radio"/>	・遠隔 <input type="checkbox"/>	・対面/遠隔 <input type="checkbox"/>	・オンデマンド <input type="checkbox"/>			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク	<input type="radio"/>	ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業内容・ 授業計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～2	授業解説、宴席の種類			①先を読む力 ②臨機応変さ ③チームワーク ④実践力 ⑤宴席の種類の理解		
	3～14	正餐パーティーのオペレーション					
		準備と実践					
	15～24	レストランのオペレーション					
		準備と実践					
	25～28	婚礼のオペレーション					
	29～30	まとめ					
成績評価方法	前期：出欠（30%）、期末試験（70%）						
使用テキスト ／教材	教員作成資料						
関連科目	料飲・宴会サービス実務Ⅰ						
その他	※実務経験のある教員が担当する科目である。						

シラバス（授業概要）

2025 年度

授業科目名	レストランサービス実務						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	水谷 和史・青柳 宗宏						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
実技		2	通年	必修	60	2	
授業目的 到達目標	1年次に身に付けた技能を基にお客様に合わせたサービスの修得を目標とします。オーダーテイクを交えロールプレイングを行いレストランサービス技能検定技能試験に臨みます。						
授業手法	・対面 ○	・遠隔	・対面/遠隔	・オンデマンド			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク	○	ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業 内容 ・ 授業 計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～30	HRS二次（実技）ベーシック対策授業			① 座席案内 ② メニューの提示 ③ 料理のサジェスション ④ レストランのドリンクサービス ⑤ レストランの料理サービス ⑥ グラスの扱い方 ⑦ シルバーの扱い方 ⑧ プレーットの扱い方 ⑨ テーブルセット ⑩ バッシング		
	31～34	前期期末試験					
	35～52	実技試験の課題発表後（朝食又は、昼食）課題に沿った集中トレーニング					
	53～56	基本作業を再確認					
	57～60	後期期末試験					
成績評価方法	前期・後期期末試験（実技）100%						
使用テキスト ／教材	基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル						
関連科目	料飲・宴会サービス実務Ⅰ						
その他	時間を意識して取り組むこと。また、周囲の動きをよく見て、先を読んだ行動をすること。 ※実務経験のある教員が担当する科目である。						

シラバス（授業概要）

2025 年度

授業科目名	ホテルマネジメント						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	青柳 宗宏						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
講義	・演習	2	前期	必修	30	2	
授業目的 到達目標	ホテルをビジネスとしてとらえる視点を養うことを目標とします。接客部門以外の仕事も学び、ホテルについて一層の理解を深めます。また、ホテルの運営にも触れていきます。						
授業手法	・対面	・遠隔	・対面/遠隔	○	・オンデマンド		
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク		ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業内容・ 授業計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～2	導入 ホテルマネジメント導入					
	3～6	第6章 マーケティング部門			① マネジメントの役割		
	7～11	第7章 総務・人事部門			② マネージャー業務		
	12～17	第8章 施設管理部門			③ マーケティングと営業業務		
	18～23	第9章 仕入れ・購買部門			④ 広報・宣伝・企画の業務		
	24～30	第10章 経理・会計部門			⑤ 施設管理業務		
					⑥ ホテル関連法令		
					⑦ 仕入・購買業務		
					⑧ 経理・会計業務		
成績評価方法	期末筆記試験100%						
使用テキスト ／教材	ホテルビジネス基礎編／教員作成資料						
関連科目	ホテル概論						
その他	1年次の基本知識が必要です。復習も兼ねて学習を継続しましょう。 ※実務経験のある教員が担当する科目である。						

シラバス（授業概要）

2025 年度

授業科目名	プロトコール						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	青柳 宗宏						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
講義	・演習	2	後期	必修	30	2	
授業目的 到達目標	国際儀礼を学び、賓客接遇の基本を身に付けることを目標とします。テーブル席次や国旗の取り扱い、呼称、敬称等、数多くある国家間の取り決めに学びます。						
授業手法	・対面	・遠隔	・対面/遠隔	○	・オンデマンド		
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク		ロールプレイ
	プレゼンテーション		PBL		模擬授業		その他
授業 内容 ・ 授業 計画	時間数	内容概略			わかる目標・できる目標		
	1～4	プロトコールの基本・事例					
	5～8	国旗等、象徴の扱い方			① プロトコールの基本		
	9～12	席次・会食のプロトコール			② 国旗・国家の象徴の取扱い方		
	13～16	サービス実務での応用（宿泊・料飲・宴会）			③ 会議・会食の席次のプロトコール		
	17～20	正装と勲章			④ サービス実務での応用		
	21～24	異文化理解の基礎（宗教と生活習慣）			（宿泊・料飲・宴会）		
	25～28	敬称・呼称			⑤ 正装・勲章の知識		
	29～30	期末試験			⑥ 異文化理解の基礎（宗教と生活習慣）		
					⑦ 敬称・呼称		
				⑧ 賓客接遇のための基本知識			
成績評価方法	小テスト（20％）・期末筆記試験（80％）						
使用テキスト ／教材	教員作成資料						
関連科目	ホテル宿泊実務						
その他	国際化が進む中で、今後さらにプロトコールの重要性は高まります。しっかり覚えましょう。 ※実務経験のある教員が担当する授業である。						

シラバス（授業概要）

2025 年度

授業科目名	ブライダル概論Ⅱ						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	草場 美奈子						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
演習		2	通年	必修	30	1	
授業目的 到達目標	1年次の基礎を応用し、自身でテーマ設定、プランニングができることを目標とし、完成後は発表を行います。また学習の成果として、実際の会場で模擬ブライダルを実施します。						
授業手法	・対面 <input type="radio"/>	・遠隔 <input type="checkbox"/>	・対面/遠隔 <input type="checkbox"/>	・オンデマンド <input type="checkbox"/>			
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業 <input type="radio"/>	フィールドワーク <input type="radio"/>	
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク <input type="radio"/>	ロールプレイ <input type="radio"/>	
	プレゼンテーション <input type="radio"/>		PBL <input type="radio"/>		模擬授業 <input type="radio"/>	その他 <input type="checkbox"/>	
授業 内容 ・ 授業 計画	時間数	内容概略				わかる目標・できる目標	
	1・2	オリエンテーション 模擬ブライダル研修の振り返り					
	3～6	ウェディングプランナー打ち合わせ業務 *ペーパーアイテム（招待状）				① プランニングができる	
	7～10	ウェディングプランナー打ち合わせ業務 *ペーパーアイテム（招待状の説明・席次表作成と発注）				② 挙式オペレーションがわかる	
	11～20	挙式オペレーション				③ 各役割の関わり方がわかる	
	20・21	前期 期末試験				④ 披露宴の進行がわかる	
	21・22	披露宴キャプテン業務				⑤ ゲストコントロールができる	
	23・24	BGM・映像関連の知識				⑥ 打ち合わせ業務の流れがわかる	
	25～30	模擬ブライダル				⑦ ブライダルを相対的に理解できる	
成績評価方法	前期 期末試験（持ち込み不可）100% 後期 平常点（出席、取り組み姿勢、ロールプレイング） ※模擬ブライダルの練習に入るため後期は出席を重視する						
使用テキスト ／教材	ブライダルコーディネーターテキスト<スタンダード>/ブライダル実務/プリント						
関連科目	ブライダル実務/ブライダル概論Ⅰ/ホテル概論/料飲・宴会サービス実務Ⅰ バンケットオペレーション/ブライダルコーディネーター						
その他	※実務経験のある教員が担当する科目である						

シラバス（授業概要）

2025 年度

授業科目名	ブライダルコーディネーター						
学科・コース	観光・ホテルブライダル科／ホテル・ブライダルコース						
担当教員	草場美奈子・前川理子・田寄節子						
授業形態(主)	授業形態	履修年次	履修学期	必修・選択	総時間数	単位	
演習		2	後期	必修	30	1	
授業目的 到達目標	1年次に学んだ基礎を活かし、ブライダルコーディネーター技術の修得を目的とします。集大成としての模擬ブライダルでは、コーディネーターやアイテムの作成なども行います。演習形式						
授業手法	・対面	○	・遠隔		・対面/遠隔		・オンデマンド
アクティブ ラーニング	事前学習型授業		反転授業		調査授業		フィールドワーク
	双方向アンケート		ペアワーク		グループワーク	○	ロールプレイ
	プレゼンテーション	○	PBL		模擬授業	○	その他
授業 内容 ・ 授業 計画	時間数	内容概略				わかる目標・できる目標	
	1～2	ブライダルテーブルプランニング				① ブライダルコーディネーターができる ② テーブル装花の構造が分かる ③ テーブル装花の扱いができる ④ ブーケの構造が分かる ⑤ 花束の扱いが分かる ⑥ ブライダル小物についてわかる	
	3～4	テーブルフラワープランニング					
	5～6	ブライダルブーケプランニング					
	7～8	プランニング発表					
	9～12	ゲストテーブル装花作成					
	13～16	ブライダル小物作成					
	17～20	ブライダルブーケ作成					
	21～30	メインテーブル装花作成					
成績評価方法	①発表・プレゼンテーション40% ②積極性・出席率30% ③習熟度・理解度30%						
使用テキスト ／教材	・TEXTBOOKテーブルコーディネーター ・ブライダル概論 ・はさみ						
関連科目	ブライダル概論Ⅱ ・テーブルコーディネーター ・フローリスト技術						
その他	実務経験がある教員が担当する科目である。						