

授業概要（シラバス）

科目基本情報						専門学校日本ホテルスクール	
年 度	2025年度	年 次 / コ ー ス	昼間部1年	ホテル・英語専攻科		科 目 区 分	専門科目
科 目 番 号	MS115	分 類	講義科目	授 業 科 目 名	宴会業務論	英語科目名	Outline of Banquet Operations
開 講 学 期	後期科目	単 位 数	1単位	年間授業時間数	14時間	授 業 コ マ 数	12コマ
授 業 の 方 法	講義科目	担当教員名 富永 真悟			実務経験あり	備考	
経 歴	オリエンタルホテル東京ベイ・東京ベイ舞浜ホテルにて約10年間宴会部門にプランナー兼宴会予約として携わる。						

授業・科目情報			
学 習 目 標	ホテルにおける宴会業務の手配における知識を習得する。「バンケットサービス論」で学んだ知識を手配の面からの視点で改めて理解することでサービスだけでなく、基礎的な手配の打合せ業務の習得をめざす。		
教 科 書 参 考 書 授 業 計 画	宴会業務の基礎		
	回数	タイトル	内容
	1	宴会 導入	授業内容紹介、宴会とは
	2	宴会 宴席の種類	宴会の種類と特長について
	3	宴会 レイアウトと料理	会場レイアウトと料理とサービスの種類と特長
	4	宴会 宴会部の組織	宴会部の組織図と手配から施工までの流れ
	5	ブライダル 導入	式場の種類と特長
	6	ブライダル 挙式	キリスト教式 神前式
	7	ブライダル 挙式	人前式 仏前式
	8	ブライダル 披露宴	披露宴の進行
	9	ブライダル 披露宴	披露宴の進行・演出の種類
	10	ブライダル 付帯商品	印刷物 引出物
	11	ブライダル 付帯商品	装花 衣裳 美容
	12	定期試験	学習理解度の確認
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
	21		
	22		
	23		
	24		
	25		
	26		
授 業 の 進 め 方	馴染みの少ない「宴会」を主体的に学ぶために講義にて知識を身に付けるだけでなく、グループワークや発表の機会を取り入れた授業展開を行う。		
成 績 評 価 方 法	前後期各1回 試験期間に設定し、形式は文書試験とする。本校規定に基づき、共通評価基準にて算出する。 ①試験得点＝50％（10ポイント）、②出席率 ＝50％（10ポイント）		
関 連 科 目	バンケットサービス論		
学 生 へ の メ ッ セ ー ジ	宴会にどのようなイメージを持っていますか？この授業では宴会部門の基礎を学ぶと共に、ブライダルの基礎も習得する授業です。また、手配の流れを学ぶことでサービスと相互的に理解を深めることができる授業です。		