

対象学年	1 学年	科目名	ウェディングプロデュース演習	担当名	碓 美奈子
対象学期(Q)	後 期		講義 ・ 演習 ・ 実技 ・ 実習	単位/時間数	4単位 60 時間

到達目標	顧客満足度の高い模擬挙式を執り行うことができる。
学習内容	専門式場で数多くの結婚式を手掛けるウェディング企業講師から、会場オペレーションの考え方を習得し、外部会場で模擬挙式とパーティー(サービスを実践する機会)を実践する。
成績評価の方法と基準	小テスト・課題点40点+定期試験60点 合計点数100点にて成績を算出する 評価 GPA 合計点数 A - 4.0 90点~100点 B - 3.0 80点~89点 C - 2.0 70点~79点 D - 1.0 60点~69点 E - 出席不良 F - 0.0 59点以下(不合格) ※定期試験はレポート・演習提出とする
履修に当たっての留意点	服装 髪型規定あり パンツスーツ ワイシャツ必須 ネイルとピアスはNG ヘアスタイルは必ずまとめ髪 サービスができる髪型で授業に臨むこと

授業回数別教育内容

3限 13:20~14:50 4限 15:00~16:30

回数	日程	授業内容(予定)	使用教材	授業以外での準備学習の有無
1	9/29	新郎新婦へのヒアリング テーマの確定 進行:決め事チーム編成 期限を決めていく	PowerPoint	授業内容に応じて、 自宅学習
2	10/6	キッチン打ち合わせ 進行:決め事の確定	PowerPoint	授業内容に応じて、 自宅学習
3	10/13	披露宴ロープレ:各パートロープレ 披露宴ロープレ:挙式、披露宴	PowerPoint	授業内容に応じて、 自宅学習
4	10/20	披露宴ロープレ:各パートロープレ 披露宴ロープレ:挙式、披露宴	PowerPoint	授業内容に応じて、 自宅学習
5	10/27	メニュー決定 挙式、披露宴合体全体通し	PowerPoint	準備役割理解 チェック 確認振り返りシート 10 点
6	11/10	料理アテンド大会 全員完全に料理アテンド覚える 挙式、披露宴合体全体通し	PowerPoint	授業内容に応じて、 自宅学習
7	11/17	料理アテンド大会 全員完全に料理アテンド覚える 挙式、披露宴合体全体通し	PowerPoint	授業内容に応じて、 自宅学習
8	11/24	料理アテンド大会 全員完全に料理アテンド覚える 挙式、披露宴合体全体通し	PowerPoint	授業内容に応じて、 自宅学習
9	12/1	全体通しロープレ 席次表・メニュー表原本確定 演出小物 作成ほぼ完了	PowerPoint	当日役割理解 チェック 確認振り返りシート 10 点
10	1/12	全体通しロープレ 席次表・メニュー表印刷もしくはQRコード確定 演出小物作成完了	PowerPoint	授業内容に応じて、 自宅学習
11	1/19	模擬人前式+パーティーのリハーサル 9:00~	八芳園にて実施	振り返りレポート 20点 締切 1週間以内
12				
13	1/26	模擬人前式+パーティーの本番	八芳園にて実施	授業内容に応じて、 自宅学習
14				
15	2/9	人前式+パーティーの本番について 振り返り 授業全体の振り返り	PowerPoint	振り返りレポート 20点 締切 1週間以内