

対象学年	1 学年	科目名	ウェディングプランナー演習 I	担当名	唐橋 誠治 中村 恵理
対象学期	後 期		講義 ・ 演習 ・ 実技 ・ 実習	単位/時間数	2単位 30 時間

到達目標	ブライダル概論の授業で身につけた知識をもとに、より実践的な内容として理解を深め、打合せ業務と当日運営を基本的にできるようになる
学習内容	業界歴10年以上のウェディングプランナーとサービスキャプテン経験のある教員2名体制で、ウェディングの現場運営に必要なオペレーションの基礎を、当日の動き、打合せ業務の両面からレクチャーし、打合せ～手配～当日運営の一連の流れを修得します。
成績評価の方法と基準	出欠点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) ※定期試験は筆記試験とする
履修に当たっての留意点	ウェディングプランナーツールについては各授業で次回使用するツールを指示するので、その部分を抜粋して持参することも可能です。各回きちんとメモを取り、プランナーの業務を知識と実務を連動して履修してください。

授業回数別教育内容

回数	授業内容(予定)		使用教材	授業以外での準備学習の有無
	Aチーム	Bチーム		
1	プランナーの業務、関係スタッフとの連携の必要性			
2	招待状打合せ デザイン選定から発注、発送案内までの業務	披露宴の基礎知識(筆記問題)	Aチーム) ウェディング	前回授業の理解・復習
3	披露宴の基礎知識(筆記問題)	招待状打合せ デザイン選定から発注、発送案内までの業務	Bチーム) ウェディング	前回授業の理解・復習
4	当日進行の基本構成と時間割り振り 進行表作成の注意点	お客様のお出迎えとお見送り 受付とクローク業務、式後のアテンド	Aチーム) ウェディング	前回授業の理解・復習
5	お客様のお出迎えとお見送り 受付とクローク業務、式後のアテンド	当日進行の基本構成と時間割り振り 進行表作成の注意点	Bチーム) ウェディング	前回授業の理解・復習
6	挙式リハーサルの注意点 BGM選定のご案内方法	料理・ワイン・アレルギーについての知識(ワイン抜栓実習)	Aチーム) ウェディング	前回授業の理解・復習
7	料理・ワイン・アレルギーについての知識(ワイン抜栓実習)	挙式リハーサルの注意点 BGM選定のご案内方法	Bチーム) ウェディング	前回授業の理解・復習
8	引出物・引菓子の選定案内	披露宴スタート～お色直し退場まで	Aチーム) ウェディング	前回授業の理解・復習
9	披露宴スタート～お色直し退場まで	引出物・引菓子の選定案内	Bチーム) ウェディング	前回授業の理解・復習
10	当日ペーパーアイテム打合せ 席次表、席札、メニュー表の役割と配席作成案内	再入場～お見送りまで	Aチーム) ウェディング	前回授業の理解・復習
11	再入場～お見送りまで	当日ペーパーアイテム打合せ 席次表、席札、メニュー表の役割と配席作成案内	Bチーム) ウェディング	前回授業の理解・復習
12	全体通しオペレーション準備			前回授業の理解・復習
13	全体通しオペレーション(Aチーム)			前回授業の理解・復習
14	全体通しオペレーション(Bチーム)			前回授業の理解・復習
15	定期試験			