

対象学年	2 学年	科目名	ウェディングプランナー演習Ⅱ	担当名	唐橋 誠治
対象学期(Q)	前 期		講義 ・ 演習 ・ 実技 ・ 実習	単位/時間数	4単位 45 時間

到達目標	『2022年度ハウスウェディング』サービス部門全般の運営における施行部分(当日運営)ができるようになる。
学習内容	ブライダルキャプテンにて400組以上の新郎新婦を担当した講師が、事前準備を含む当日運営に必要なサービス方法と各役割ごと(CAP・デシャップ・ドリンクーなど)の動き方を実際に施行される第二校舎3F(リュミエール)を使用して指導します。基本マニュアルと基本の披露宴進行表をベースに授業を行い、当日の役割に関係なく全学生が全役割を把握する内容とします。
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	HW運営マニュアル持参のこと 授業内で配布資料は毎回の授業で使う可能性があります。ファイリングをお願いします。

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
1	スタッフルール・ハウスウェディングの流れを確認 (HW運営マニュアル使用)	HW運営マニュアル	
2	過去のハウスウェディング動画にてサービス全般1日の流れ、お客様の動き・スタッフ導線を確認	HW運営マニュアル	
3	ウェルカムドリンク(準備品の確認)・受付廻り・クロークについて	HW運営マニュアル	
4	迎賓・新郎新婦入場・ウェルカムSP・乾杯① (講師主導)	HW運営マニュアル	
5	迎賓・新郎新婦入場・ウェルカムSP・乾杯② (学生主導)	HW運営マニュアル	
6	食事スタート(サービス方法の確立)・ケーキ入刀① (講師主導)	HW運営マニュアル	
7	食事スタート(サービス方法の確立)・ケーキ入刀② (学生主導)	HW運営マニュアル	
8	中座・再入場・テーブルラウンド・手紙・謝辞① (講師主導)	HW運営マニュアル	
9	中座・再入場・テーブルラウンド・手紙・謝辞② (学生主導)	HW運営マニュアル	
10	お開き後のお客様対応について、片付け方法	HW運営マニュアル	
11	当日施行に向けた役割配置におけるリハーサル①	HW運営マニュアル	
12	当日施行に向けた役割配置におけるリハーサル②	HW運営マニュアル	
13	当日施行に向けた役割配置におけるリハーサル③	HW運営マニュアル	
14	予備日(リハーサル反省会ならびに定期試験対策)	HW運営マニュアル	
15	定期試験		