

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

2023/6/27

学校名		札幌観光プライダル・製菓専門学校					
学科名		エアライン学科					
教員番号	氏名	実務経験概要(職歴)	学年	担当授業科目	科目概要	単位時間	シラバス番号
1	田川 めぐみ	JAL(日本航空)グランドスタッフとして新千歳空港に勤務。国内線や国際線など10年間のグランドスタッフとしての経験	1年前期・後期	航空概論	航空業界に従事する上で、必要な基礎知識・専門知識を学ぶ。	66	1
2	村木 真美	キャビンアテンダントとして6年間乗務し、国内線全ての空路を担当する。	2年前期・後期	ユニバーサルサービス	視覚障害、聴覚障害、肢体不自由、高齢者、妊婦の方々を知識と体験で学ぶ。	66	1
			1年前期・後期	接客サービス	接客業に従事する者として必要な接客マナーを学ぶ。	66	3
3	石橋 里香	国際線・国内線キャビンアテンダントとして約10年間乗務。国際線ではおもにファーストクラス・ビジネスクラスを担当。国内外のVIP(要人)への接客サービスを経験。	1年前期・後期	アナウンスレッスン	アナウンスレッスン	66	2
			2年前期	エアラインカウンター	グランドスタッフ業務のメインとなるチェックイン業務	34	2
4	定方 光子	政府要人フライト等各界の著名人との出会いから多くの経験を積み、訓練部教官に就任。外国人乗務員の担任や政府専用機乗務員の指導、又チーフとして新人教育に携わる	1年前期・後期	エアライン就職対策	エアライン業界の面接試験を突破するための対策講義	66	3
合計 単位時間数						364	

学校名		札幌観光ブライダル・製菓専門学校					
学科名		ブライダル学科					
教員番号	氏名	実務経験概要(職歴)	学年	担当授業科目	科目概要	単位時間	シラバス番号
1	早瀬 久美	札幌市内ホテルに19年勤務し、ウエディングプランナーとして約500組の婚礼を担当し、マネージャも務める。	1年前期・後期	ブライダル論	アシスタントウエディングプランナー検定、認定ドレスコーディネーター検定にむけた対策授業。	132	1
2	森谷 美幸	大手ブライダル企業に13年以上勤務。ホテル支配人も務める。リゾートウエディングや海外ウエディングのプロデュース	1年前期	マナープロトコール	日本人として社会人として必須の基礎であるビジネスマナー、テーブルマナー、プロトコール等にかかわる知識を習得する。	34	2
3	森下 恵	NPO日本パーソナルカラー協会・認定講師。色を通じて潤いのある豊かなライフスタイルを提案。ファッションコンサルティング・メイクアップアドバイスを行う。	1年前期・後期 2年前期	パーソナルカラー レッスン	色彩技能パーソナルカラー検定モジュール1の資格取得を目的とする。	100	3
4	山本 悠介	レストランサービス技能士1級。ホテルモンテレ料飲課副支配人。市内ホテル(宴会担当)にて皇族・VIPサービスキャプテンを経験。第30回技能グランプリレストランサービス職種にて北海道初となる全国3位入賞。他レストランサービス、バーテンダー技能大会での受賞歴多数。	2年前期	レストラン・パン ケット実習	国家資格ホテルレストランサービス技能検定(HRS)3級の資格取得を目指す。プロのサービススタッフとして必要な知識および技術を習得する。	34	4
合計 単位時間数						300	

学校名		札幌観光プライダル・製菓専門学校					
学科名		ホテル学科					
教員番号	氏名	実務経験概要(職歴)	学年	担当授業科目	科目概要	単位時間	シラバス番号
1	大内 智博	札幌市内のシティホテルにて約20年ホテルエとしてのキャリアを持つ。主としてフロント(宿泊)業務全般に携わる。	2年後期	ホテマネジメント	ホテルのビジネスにまつわる学び検定受験	32	1
			1年前期	宿泊論	ホテル等の宿泊業務の基礎を学ぶ。	34	2
			1年前期・後期 2年前期	フロントオペレーション実習	宿泊部門での業務に必要な実習と応用 ホテルのビジネスにまつわる学び	100	3
2	山本 悠介	レストランサービス技能士1級。ホテルフロント料飲課副支配人。市内ホテル(宴会担当)にて皇族・VIPサービスキャプテンを経験。第30回技能グランプリレストランサービス職種にて北海道初となる全国3位入賞。他レストランサービス、バーテンダー技能大会での受賞歴多数。	2年前期・後期	レストラン・パンケツ実習	国家資格ホテルレストランサービス技能検定(HRS)3級の資格取得を目指す。プロのサービススタッフとして必要な知識および技術を習得する。	66	4
3	村木真美	キャビンアテンダントとして6年間乗務し、国内線全ての空路を担当する。	1年前期・後期	接客サービス	接客業に従事する者として必要な接客マナーを学ぶ。	66	4
合計 単位時間数						298	

学校名		札幌観光プライダル・製菓専門学校					
学科名		観光総合学科					
教員番号	氏名	実務経験概要(職歴)	学年	担当授業科目	科目概要	単位時間	シラバス番号
1	剣持 昭博	旅行会社に13年勤務。国家資格「総合旅行業務取扱管理者」を保有し、一から作り上げ添乗員として活躍。	1年前期・後期	ツアープランニング	ツアープランニングをする。旅行会社でのカウンター販売の実務授業	66	1
			1年後期	旅行セールス	旅行会社でのカウンター販売の実務授業である。	34	1
			1年後期	旅行業務入門	国内・海外旅行の基礎知識の習得を目指す。	32	2
			1年前期	モデルコース実務	国家試験のために学んだ知識をもとに、各テーマにそったツアープランニングをする。	34	2
2	村木 真美	キャビンアテンダントとして6年間乗務し国際線すべての空路を担当する。本部長表彰の経験を持つ。	2年後期	ベーシックスキル	社会人に必要な人間関係を構築する為に職場でのマナー・ルール・法律基礎知識などをグループワークを交えながら学ぶ	32	3
			2年後期	マナープロトコール	日本人・社会人として必須となるビジネスマナー・テーブルマナー・プロトコール(32	3
合計 単位時間数						230	

学校名		札幌観光ブライダル・製菓専門学校					
学科名		製菓					
教員番号	氏名	実務経験概要(職歴)	学年	担当授業科目	科目概要	単位時間	シラバス番号
1	市原 希望	札幌でパティシエとしてのキャリアをスタート。その後、ブライダルケーキ・スイーツの製造、製菓学校での教員、シェフパティシエに就任。	1年前期・後期	製菓実習	基本動作・基礎的製菓技術を実技する。	330	1
			2年前期・後期	製菓実習	基本動作・基礎的製菓技術を実技する。	558	1
2	山本 たか子	管理栄養士(専門学校講師 食品衛生管理指導)	1年前期・後期	食品衛生学	製菓衛生師試験受講を目的とする。	132	2
3	遠藤 恵	管理栄養士(給食経営管理業務委託、献立作成、給食経営管理業務指導、衛生管理指導、調理指導、アレルギー対応指導 離乳食指導など)	1年後期	栄養学	製菓衛生師試験受講を目的とする。	32	2
合計 単位時間数						1,052	