

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

2026/5/1

学校名		札幌観光ブライダル・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	シラバス番号
1	村木 真美	キャビンアテンダントとして国内線すべての空路に勤務した。	1年前期・後期	接客サービス	社会人として、また接客業に従事する者として、必要な接客マナーを学ぶ。	1	1
2	柴田 美恵	グランドスタッフとして空港に勤務。新人教育に教官として携わる。	1年前期・後期	航空概論	エアライン業界に必要な専門用語、航空業界の仕組みなど、航空業界について全般的に学ぶ	2	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と手荷物受託に関する講義。基礎から応用まで、様々なケースに対応できるグランドスタッフを目指す。	2	3
3	石橋 里香	キャビンアテンダントとして国際線・国内線に勤務。国際線では主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	発音・発声練習から、空港アナウンスおよび機内アナウンスの基礎から応用までを学ぶ講義	1	4
			2年後期	キャビンサービス	キャビンアテンダントとしての客室業務全般の実習。機内における接客サービス、立ち居振る舞い、知識を学び、ハイレベルな接客マナーを身につける	2	5
合計 単位数						8	

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

2026/5/1

学校名		札幌観光ブライダル・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	シラバス番号
1	赤石 信	ホテル宿泊支配人、マーケティング支配人、新規開発責任者等を歴任	1年前期・後期	フロントオペレーション実技	実技授業、ロールプレイしながら学ぶ	1	1
			2年前期	フロントオペレーション実習	フロントPMS OPERACLOUDを使用	2	2
2	小野 雅人	ホテル事業部長等を歴任	1年前期	宿泊論	ホテルの運営形態 宿泊業務特性などを学ぶ	2	3
			1年前期・後期後期	ホテルビジネス	ホテルビジネスの基礎を学ぶ	2	4
合計 単位数						7	

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

2026/5/1

学校名		札幌観光ブライダル・製菓専門学校					
学科名		観光グローバル外語学科					
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	シラバス番号
1	剣持 昭博	旅行業全般	1年後期	旅行実務・旅行業入門	旅行業界に必要な、旅行地理をはじめ鉄道・航空宿泊などの基礎知識まで、幅広い知識を習得するために学習をする。	2	1
			1年前期・後期	ツアーコン実務	基本であるバス利用の添乗業務について学ぶ。すぐにも添乗に出られる状態になるように学ぶ。またお客様とのコミュニケーション、トラブル対処を学ぶ。	2	2
2	関 栄治	旅行業全般	1年前期・後期	資格対策	JR等の運賃料金の計算方法と、旅行社との契約に関する講義。旅行・観光関連への就職には欠かせない国内旅行業務取扱管理者試験科目。	2	3
3	佐藤 毅己	旅行業全般	2年前期・後期	国際航空運賃	国際航空運賃の計算方法、しくみについての講義。旅行・観光関連施設への就職には欠かせない総合旅行業務取扱管理者試験科目にも入っている。	2	4
合計 単位数						8	

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	シラバス番号
1	河野 彩	ウエディングプランナー、人事部門で活躍。採用・社員教育などの経験を生かし、ブライダル全般の授業を担当。	2年前期・後期	ウエディングプロデュース	テーマやコンセプトを考えながら結婚式の企画およびプレゼンテーション力を身につける。学生主体の結婚式を実施することで、現場力を身につける。	2	1
			2年前期・後期	プランナー実習	プロとして、信頼されるウエディングプランナーを目指すプログラム。	2	2
			1年前期・後期	ブライダル論	資格取得を通じ、ウエディングプランナー・ドレスコーディネーターとしての基礎知識を身につける。	2	3
2	森谷 美幸	大手ブライダル企業でマネージャーやホテル支配人を務める。幅広い経験を生かし授業を担当。	1年前期・後期	スタイリスト実習	実技を主に、座学も交えながら、洋装の基礎知識を学ぶ。	1	4
合計 単位数						7	

学校名		札幌観光ブライダル・製菓専門学校					
学科名		製菓学科					
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	シラバス番号
1	山本 恭大	洋菓子製造、製パン製造、和菓子製造	1年前期・後期	製菓理論	製菓概論を学ぶことで、製菓・製パンの基礎技術の幅を広げる重要性を目的とし、講義する	2	1
			2年前期・後期	製菓実習	1年次に学んだ基礎を活かし、応用技術を習得する。	2	2
2	山本 たか子	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	食品衛生学の講義の中で、提供する製品を通して命を守ることの重要性を認識して、食中毒を防止する製菓衛生師の養成を目指す。	2	3
3	遠藤 恵	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	食品の知識を得て、栄養と体の関係を理解し、人々の健康を維持増進し、豊かな食生活を築くことを担う製菓衛生師としての自覚を養うための講義	2	4
合計 単位数						8	