

【実務経験のある教員の業務実績】

学科番号	学科	科目名	担当者	業務実績
1	トラベル学科・旅行学科	INFINI①②	井上 佳子	旅行業者勤務の中で、航空券手配の実務経験あり。
		旅行業法	小山 雅司	大手旅行業者の営業職にて勤務実績あり。
		旅行業約款	前田 匡論	旅行業者（主にカウンターセールス）にて就業実績、JR予約・発券の実務・指導担当の経験により、JR旅客規約に精通している。
		JR運賃計算	前田 匡論	旅行業者（主にカウンターセールス）にて就業実績、JR予約・発券の実務・指導担当の経験により、JR旅客規約に精通している。
		国内地理①	小山 雅司	大手旅行業者の営業職にて勤務実績あり。
		国内地理②	木下 優	旅行業者における就業実績より、国内外の地理・実務に精通。
		国内地理③	引間 靖奈	大手旅行業者にてカウンター勤務実績あり。
2	鉄道サービス学科	JR運賃計算	前田 匡論	旅行業者（主にカウンターセールス）にて就業実績、JR予約・発券の実務・指導担当の経験により、JR旅客規約に精通している。
		国内地理①	小山 雅司	大手旅行業者の営業職にて勤務実績あり。
		国内地理②	木下 優	旅行業者における就業実績より、国内外の地理・実務に精通。
		国内地理③	引間 靖奈	大手旅行業者にてカウンター勤務実績あり。
		鉄道業界研究	谷本 憲隆	地方鉄道運輸部長現職、鉄道運輸部門の実務経験が長い。
		サービス介助知識	中名生 政秀	ホテル勤務にて宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び料理部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。 *サービス介助士インストラクター保有
		鉄道サービス論	谷本 憲隆	地方鉄道運輸部長現職、鉄道運輸部門の実務経験が長い。
3	ホテル学科	ホテル宴会サービス	藤井 幸也	ホテル勤務にて、宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び飲料部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。
		ホテル予約システム	藤井 幸也	ホテル勤務にて、宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び飲料部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。
		フロントサービス	藤井 幸也	ホテル勤務にて宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び料理部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。
		ビバレッジサービス①②③	豊田 裕也	ホテル勤務にて、宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び飲料部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。
		カフェサービス①②	豊田 裕也	ホテル勤務にて宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び料理部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。
		レストランサービス	豊田 裕也	ホテル勤務にて、宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び飲料部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。
		ハウスキーピング	藤井 幸也	ホテル勤務にて、宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び飲料部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。
4	エアポート学科	グランドハンドリング実習①②	雑賀 智子	大手グランドハンドリング企業現職、ランプ業務等ハンドリング業務全般の実務経験あり。
		INFINI①②③④	井上 佳子	旅行業者勤務の中で、航空券手配の実務経験あり。
		グランドスタッフ実習①②	土肥 由季 谷口 香織	グランドスタッフ企業に従事、グランドスタッフ業務全般（カウンター/ゲート/到着/デスク業務）などの実務経験あり。
		キャビンアテンダント実習（1年後期、2年前期）	松永 麻由	日系航空会社にて従事経験、キャビンアテンダントとして実務経験あり。
		航空旅客運賃	小山 雅司	大手旅行会社勤務実績、海外を中心とした添乗及びプランニングの実勢あり。
		エアーサービス規則	引間 靖奈	大手旅行会社勤務実績、海外を中心とした添乗及びプランニングの実勢あり。

学科番号	学科	科目名	担当者	業務実績
5	グローバル語学学科	エアポート業務知識	松永 麻由	日系航空会社にて従事経験、キャビンアテンダントとして実務経験あり。
		INFINI①②	井上 佳子	旅行業者勤務の中で、航空券手配の実務経験あり。
		トラベル基礎	小山 雅司	旅行業者勤務の中で、航空券手配の実務経験あり。
		ホテル概論	豊田 裕也	ホテル勤務にて、宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び飲料部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。
		ガイド演習	加藤 和幸	旅行業者、ランドオペレーターで就業実績、国内・海外の添乗業務及びツアープランニングの実務経験あり。
6	ブライダル学科	ドレス知識	岩橋 静香	婚礼プロデュース会社の衣装実務及び店舗管理者として実務経験あり。
		ジュエリーコーディネート	坂口まい子	ホテルにて婚礼予約業務、ウエディングプランナーとして実務経験あり。
		フラワーアレンジメント	松本 智子	フラワーアレンジメント教室主催、ホテルや商業施設での実務経験あり。
		和装実習①②	柏木 紗子	着物のコンサルタントとして従事、着物着付指導の実務経験あり。
		ブライダルプランニング	野原かおり	大手ブライダルサロンにてブライダルプランナー実務経験あり。
		打ち合わせ手配業務	坂口まい子	ホテルにて婚礼予約業務、ウエディングプランナーとして実務経験あり。
		テーブルコーディネート	谷崎 玲子	マナー講師及びテーブルコーディネーターとして実務経験あり。
7	ピューティ学科	メイクアップ基礎①②	周藤 貴子	ヘアサロン勤務の他、フリーのメイクアップアーティストとしての実務経験あり。
		ヘアアレンジ基礎①②	奥野 亜由美	ヘアサロン勤務の他、フリーのメイクアップアーティストとしての実務経験あり。
		テクニカルヘアメイク①②	福田まい	大手化粧品会社において、美容部員として実務経験あり。
		ボディーエステ①②	大井 郁未	エステサロンにてエスティシャンとして実務経験あり。
8	葬祭ディレクター学科	葬祭マナー	真田 明彦	現在、大手葬儀会社にて勤務。
		宗教学	野田 智仁	現在、寺院において僧侶として実務にあたっている
		グリーフケア、グリーフケア②	岩崎 彩	心理カウンセラーとしての活動の他、教育機関で心理学指導の実務経験あり。
		葬儀概論①	山下 竜次	大手葬儀会社にて、実務経験あり。現在は葬儀・婚礼等の司会も行う
		納棺実習	若木 里美	現在、大手湯灌納棺会社にて勤務
		セレモニー概論	中川 紗	ホテル就業実績の中でブライダルプランナーや冠婚葬祭全般の実務経験あり。
9	観光ビジネス学科	ホテル概論	藤井 幸也	ホテル勤務にて、宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び飲料部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。
		エアポート業務知識	日夏 有香	航空会社に従事、キャビンアテンダントなどの実務経験あり。
		トラベル基礎	三塙 保	旅行業者における添乗実務経験あり。
		ビジネスマナー	櫻井 裕子	航空会社にて従事経験、キャビンアテンダントとして実務経験あり。キャビンアテンダントの経験により、ビジネスマナーに精通する。
		レストランサービス実習	藤井 幸也	ホテル勤務にて、宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び飲料部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。
		ホテルフロント実習	豊田 裕也	ホテル勤務にて宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び料理部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。

学科番号	学科	科目名	担当者	業務実績
10	韓国語学科	ホテル概論	藤井 幸也	ホテル勤務にて、宿泊部門（フロント・ハウスキーピング等）及び飲料部門（レストラン・宴会等）の実務経験あり。
		INFINI①②③④	井上 佳子	旅行業者勤務の中で、航空券手配の実務経験あり。
		トラベル基礎	引間 靖奈	旅行業者、ランドオペレーターで就業実績、国内・海外の添乗業務及びツアープランニングの実務経験あり。
		エアポート業務知識	松永 麻由	日系航空会社にて従事経験、キャビンアテンダントとして実務経験あり。
11	IT観光学科	ITマネジメント	塚本 タツル	大手旅行代理店グループ会社の広告代理店にて、観光業界に特化した地域プロモーション、観光案内所運営、SNS広報（画像・動画編集・発信）、WEB制作実務実績あり。
		WEBサイト制作実習	塚本 タツル	大手旅行代理店グループ会社の広告代理店にて、観光業界に特化した地域プロモーション、観光案内所運営、SNS広報（画像・動画編集・発信）、WEB制作実務実績あり。
		WEB制作基礎実習	塚本 タツル	大手旅行代理店グループ会社の広告代理店にて、観光業界に特化した地域プロモーション、観光案内所運営、SNS広報（画像・動画編集・発信）、WEB制作実務実績あり。
		SNS技術	塚本 タツル	大手旅行代理店グループ会社の広告代理店にて、観光業界に特化した地域プロモーション、観光案内所運営、SNS広報（画像・動画編集・発信）、WEB制作実務実績あり。
		SNSマスター	塚本 タツル	大手旅行代理店グループ会社の広告代理店にて、観光業界に特化した地域プロモーション、観光案内所運営、SNS広報（画像・動画編集・発信）、WEB制作実務実績あり。
		動画制作実習	塚本 タツル	大手旅行代理店グループ会社の広告代理店にて、観光業界に特化した地域プロモーション、観光案内所運営、SNS広報（画像・動画編集・発信）、WEB制作実務実績あり。
		P R動画制作	塚本 タツル	大手旅行代理店グループ会社の広告代理店にて、観光業界に特化した地域プロモーション、観光案内所運営、SNS広報（画像・動画編集・発信）、WEB制作実務実績あり。

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 井上 佳子

(実務経験者)

科 目	INFINI①	授業時間	32時間	対 象	旅行学科1年 全コース
目 標	国内線航空運賃の原理を学び、INFINIの基本操作方法を身に付ける。 INFINI検定・国内3級の合格を目指す。				

使用教科書	INFINI able 国内線講座
-------	-------------------

試 験	形式	授業内試験 操作実技	評価方法	空席照会・予約ができ、予約内容の変更ができる
-----	----	------------	------	------------------------

回数	月 日	各授業の内容	備考
1		航空業界、旅行業概要 INNFINIと取り巻く環境の関係性を理解する	
2		国内航空券の販売・流通について、運賃・able端末概要 航空券の予約から搭乗までの流れを理解する	
3		空席照会入力、予約、PNR作成 空席照会画面を理解し、照会操作ができる	
4		発券概要、eチケットお客様控えの見方、PNRの読み方 PNRを読み取り、発券をすることができる	
5		ANA会員の予約、座席指定、待ち予約の流れ 特殊な予約操作ができる	
6		配慮を要する旅客の予約、幼児、ジュニアパイロット 特殊な予約操作ができる	
7		PNRの検索 PNRの内容を理解する	
8		予約便の変更、交換発行 変更・航空券交換の処理ができる	
9		復習 ここまで学んだ内容を改めて理解する	
10		解約操作(変更可型運賃) 予約済みの記録の解約処理ができる	
11		払戻操作、手数料の確認(変更可型運賃) 購入済み航空券の払戻処理ができる	
12		復習・解説① 検定問題実践	
13		復習・解説② 検定問題実践	
14		復習・解説③ 検定問題実践	
15		復習・解説④ 検定問題実践	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 小山 雅司

(実務経験者)

科 目	旅行業法	授業時間	32時間	対 象	旅行学科1年 全コース
目 標	旅行業法の内容を理解し、旅行業務取扱管理者試験の合格レベルまで引き上げる。 また、旅行業界に関わる法令を理解する。				

使用教科書	旅行業実務シリーズ①「旅行業法およびこれに基づく命令」
-------	-----------------------------

試 験	形式	マークシート試験
-----	----	----------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		旅行業法の目的、旅行業等の定義 法第1条の完全把握、旅行業に該当するもの・しないものの区別ができる	
2		登録制度① 業務範囲の別・新規登録・登録の拒否について理解している	
3		登録制度② 登録有効期間・更新登録・変更登録・変更届出について理解している	
4		営業保証金制度 営業保証金額の完全把握、制度全体について理解している	
5		旅行業務取扱管理者、旅行業務取扱料金、旅行業約款 認可の必要性・掲示義務の有無の完全把握をはじめ、内容について理解している	
6		取引条件の説明、書面の交付、証明書の携帯等 契約締結前後の相違点・書面記載事項・証明書の相違点について理解している	
7		広告・標識の掲示 広告について理解している。標識の区別ができる	
8		旅程管理 画旅行の円滑な実施のための措置・旅程管理主任者について理解している	
9		禁止行為、業務改善命令・登録の取消し等、罰則 禁止行為・業務改善命令・登録の取消し等・罰則について理解している	
10		募集型企画旅行の受託販売、旅行業者代理業者 受託販売と旅行業者代理業者の内容を理解し、区別することができる	
11		旅行サービス手配業① 旅行サービス手配業の登録・旅行サービス手配業務取扱管理者の選任について、旅行業等との違いを理解している	
12		旅行サービス手配業② 旅行サービス手配業の契約、禁止行為等について、旅行業等との違いを理解している	
13		旅行業協会 旅行業協会の法定業務について理解している	
14		弁済業務保証金制度 弁済業務保証金分担金額の完全把握、制度全体と営業保証金制度との違いについて理解している	
15		雑則・罰則 上記に伴う諸雑則罰則を理解している	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 前田 匡論

(実務経験者)

科 目	旅行業約款	授業時間	32時間	対 象	旅行学科1年 全コース
目 標	標準旅行業約款の内容を理解し、旅行業務取扱管理者試験の合格レベルまで引き上げる。 また、旅行業者・旅行者間における契約について理解する。				

使用教科書	旅行業実務シリーズ②「旅行業約款 運送・宿泊約款」
-------	---------------------------

試 験	形式	マークシート試験
-----	----	----------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		【募集型企画旅行契約の部】第1条～第4条 適用範囲、定義、旅行契約の内容、手配代行者について理解している	
2		【募集型企画旅行契約の部】第5条～第8条 契約の申込、契約締結の拒否、契約の成立時期について理解している	
3		【募集型企画旅行契約の部】第9条～第11条 契約書面、確定書面について理解している	
4		【募集型企画旅行契約の部】第12条～第14条 旅行代金、契約内容の変更、旅行代金の額について理解している	
5		【募集型企画旅行契約の部】第15条～第18条 旅行者の交代、旅行者の解除権、旅行業者の解除権について理解している	
6		【募集型企画旅行契約の部】第19条～第22条 旅行代金の払い戻し、契約解除後の帰路手配、団体・グループ契約について理解している	
7		【募集型企画旅行契約の部】第23条～第26条 旅程管理、当社の指示、添乗員の業務、保護措置について理解している	
8		【募集型企画旅行契約の部】第27条～第30条 当社の責任、旅行者の責任、特別補償、旅程保証について理解している	
9		【募集型・受注型】特別補償規定 第1条～第16条 企画旅行における死亡・後遺障害補償金、入院・通院見舞金について理解している	
10		【募集型・受注型】特別補償規定 第17条～第23条 企画旅行における携帯品損害補償について理解している	
11		【受注型企画旅行契約の部】第1条～第11条 募集型との相違点を理解している	
12		【受注型企画旅行契約の部】第12条～第30条 募集型との相違点を理解している	
13		【手配旅行契約の部】第1条～第12条 企画旅行との相違点を理解している	
14		【手配旅行契約の部】第13条～第24条 企画旅行との相違点を理解している	
15		旅行相談契約の部・渡航手続代行契約の部 旅行相談契約、渡航手続代行契約について理解している	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 前田 匡論

(実務経験者)

科 目	J R 運賃料金	授業時間	32時間	対 象	旅行学科1年 全コース
目 標	JRの運賃料金計算ルールの内容を理解し、旅行業務取扱管理者試験の合格レベルまで引き上げる。また、旅行会社の業務知識として習得する。				

使用教科書	旅行業実務シリーズ③「国内運賃・料金」
-------	---------------------

試 験	形式	マークシート試験
-----	----	----------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		J R 運賃・料金の用語と基本的な考え方 基本的な用語の意味、ルールを理解する	
2		J R 運賃計算① (本州3社内ののみ、3島会社内ののみ) JR運賃計算の基礎を理解する	
3		J R 運賃計算② (本州3社↔3島会社にまたがる場合) JR会社間の運賃計算方法を理解する	
4		J R 運賃計算③ (通過連絡運輸) JRと連絡会社線をまたがる場合の運賃計算方法を理解する	
5		J R 運賃計算④ (割引運賃、有効期間、途中下車) 割引・有効期間・途中下車のルール・計算方法を理解する	
6		J R 料金計算① (在来線特急料金、通過連絡運輸) 在来線特急料金ルールの基礎と計算方法を理解する	
7		J R 料金計算② (新幹線特急料金) 新幹線特急料金ルールの基礎と計算方法を理解する	
8		J R 料金計算③ (新幹線内乗継) 新幹線を乗り継ぐ場合の特急料金計算方法を理解する	
9		J R 料金計算④ (乗継割引) 乗継割引のルールの基礎と計算方法を理解する	
10		J R 料金計算⑤ (グリーン料金、寝台料金) グリーン・寝台料金ルールの基礎と計算方法を理解する	
11		J R 変更・取消・払戻 変更・取消・払戻のルールと計算方法を理解する	
12		J R 遅延・故障時などの場合 遅延・故障時の対応方法を理解する	
13		J R 団体運賃・料金 JR団体運賃・料金の計算方法を理解する	
14		J R 旅客営業規則 (国内旅行業務取扱管理者試験対策) ① 旅客営業規則のうち、国家試験出題範囲の内容を理解する	
15		J R 旅客営業規則 (国内旅行業務取扱管理者試験対策) ② 旅客営業規則のうち、国家試験出題範囲の内容を理解する	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 小山 雅司

(実務経験者)

科 目	国内地理①	授業時間	32時間	対 象	旅行学科1年 全コース
目 標	国内観光資源をジャンルごとに理解し、「国内地理②③」の授業とあわせ旅行業務取扱管理者試験の合格レベルまで引き上げる。また、旅行会社の業務知識として習得する。				

使用教科書	旅行業実務シリーズ④「国内観光資源」
-------	--------------------

試 験	形式	マークシート試験
-----	----	----------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		温泉 (西日本) 西日本の著名な温泉と、その所在する都道府県名を理解する	
2		温泉 (東日本) 東日本の著名な温泉と、その所在する都道府県名を理解する	
3		島・半島・岬 著名な島・半島・岬と、その所在する都道府県名を理解する	
4		峡谷・渓谷・滝 著名な峡谷・渓谷・滝と、その所在する都道府県名を理解する	
5		高原・湿原・湖 著名な高原・湿原・湖と、その所在する都道府県名を理解する	
6		旧国名 旧国名と現在の都道府県が一致するように理解する	
7		山・川 著名な山・川と、その所在する都道府県名を理解する	
8		神社・仏閣 著名な神社・仏閣と、その所在する都道府県名を理解する	
9		城・庭園 著名な城・庭園と、その所在する都道府県名を理解する	
10		祭 著名な祭と、それが行われる都道府県名を理解する	
11		記念館・建造物 著名な記念館・建造物と、その所在する都道府県名を理解する	
12		郷土料理 著名な郷土料理と、それが食される都道府県名を理解する	
13		名産品・漆器・民謡 著名な名産品・漆器・民謡と、それがある都道府県名を理解する	
14		国立公園 日本国内の国立公園名と所在する都道府県名・観光地を理解する	
15		世界遺産 日本国内の世界遺産とその構成する資源、所在する都道府県名を理解する	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 木下 優

(実務経験者)

科 目	国内地理②	授業時間	32時間	対 象	旅行学科1年 全コース
目 標	国内観光資源をジャンルごとに理解し、「国内地理①③」の授業とあわせ旅行業務取扱管理者試験の合格レベルまで引き上げる。また、旅行会社の業務知識として習得する。				

使用教科書	旅行業実務シリーズ④「国内観光資源」
-------	--------------------

試 験	形式	マークシート試験
-----	----	----------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		北海道① 北海道の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
2		北海道② 北海道の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
3		北海道③ 北海道の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
4		北海道④ 北海道の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
5		東北地方① 東北地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
6		東北地方② 東北地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
7		東北地方③ 東北地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
8		東北地方④ 東北地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
9		関東地方① 関東地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
10		関東地方② 関東地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
11		関東地方③ 関東地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
12		中部地方① 中部地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
13		中部地方② 中部地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
14		中部地方③ 中部地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
15		中部地方④ 中部地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 引間 靖奈

(実務経験者)

科 目	国内地理③	授業時間	32時間	対 象	旅行学科1年 全コース
目 標	国内観光資源をジャンルごとに理解し、「国内地理②③」の授業とあわせ旅行業務取扱管理者試験の合格レベルまで引き上げる。また、旅行会社の業務知識として習得する。				

使用教科書	旅行業実務シリーズ④「国内観光資源」
-------	--------------------

試 験	形式	マークシート試験
-----	----	----------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		近畿地方① 近畿地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
2		近畿地方② 近畿地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
3		近畿地方③ 近畿地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
4		近畿地方④ 近畿地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
5		中国地方① 中国地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
6		中国地方② 中国地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
7		中国地方③ 中国地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
8		中国地方④ 中国地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
9		四国地方 四国地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
10		九州地方① 九州地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
11		九州地方② 九州地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
12		九州地方③ 九州地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
13		九州地方④ 九州地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
14		沖縄① 沖縄県の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
15		沖縄② 沖縄県の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [2学年]

担当講師 井上 佳子

(実務経験者)

科 目	INFINI②	授業時間	32時間	対 象	トラベル学科2年 全コース
目 標	国際線航空運賃の原理を学び、INFINIの基本操作方法を身に付ける。 INFINI検定・国際3級の合格を目指す。				

使用教科書	INFINI Reservation and Fare Pricing
-------	-------------------------------------

試 験	形式	実技試験	評価方法
			PNRの変更・取り消しができ、特殊なリクエストができる

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		国際予約の仕組みについて 国内線との違いを理解する	
2		各種コード(都市・空港・航空会社コード等)の調べ方、MCTについて 端末を使用してコード・MCTの検索ができる	
3		空席照会入力と画面把握、予約操作 空席照会から予約操作ができる	
4		旅客名入力、旅客データ入力・訂正 旅客データの処理を行うことができる	
5		PNR作成① 予約記録データを作成することができる	
6		PNR作成② さまざまな旅客データ入力・訂正ができる	
7		PNR抽出、PNRデータ読み取り、ステータスコード PNRを正しく読み取ることができる	
8		便名指定予約、便の取消 便を指定しての予約・取消処理が出来る	
9		スケジュール照会画面 端末でスケジュールを確認することができる	
10		総復習① 検定対策	
11		総復習② 検定対策	
12		総復習③ 検定対策	
13		総復習④ 検定対策	
14		総復習⑤ 毛	
15		総復習⑥ 検定対策	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 前田 匡論

(実務経験者)

科 目	J R 運賃計算	授業時間	32時間	対 象	鉄道サービス学科1年 全コース
目 標	JRの運賃料金計算ルールの内容を理解し、旅行業務取扱管理者試験の合格レベルまで引き上げる。また、旅行会社の業務知識として習得する。				

使用教科書	旅行業実務シリーズ③「国内運賃・料金」
-------	---------------------

試 験	形式	マークシート試験
-----	----	----------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		J R 運賃・料金の用語と基本的な考え方 基本的な用語の意味、ルールを理解する	
2		J R 運賃計算① (本州 3 社内のみ、3島会社内のみ) JR運賃計算の基礎を理解する	
3		J R 運賃計算② (本州 3 社 ⇄ 3 島会社にまたがる場合) JR会社間の運賃計算方法を理解する	
4		J R 運賃計算③ (通過連絡運輸) JRと連絡会社線をまたがる場合の運賃計算方法を理解する	
5		J R 運賃計算④ (割引運賃、有効期間、途中下車) 割引・有効期間・途中下車のルール・計算方法を理解する	
6		J R 料金計算① (在来線特急料金、通過連絡運輸) 在来線特急料金ルールの基礎と計算方法を理解する	
7		J R 料金計算② (新幹線特急料金) 新幹線特急料金ルールの基礎と計算方法を理解する	
8		J R 料金計算③ (新幹線内乗継) 新幹線を乗り継ぐ場合の特急料金計算方法を理解する	
9		J R 料金計算④ (乗継割引) 乗継割引のルールの基礎と計算方法を理解する	
10		J R 料金計算⑤ (グリーン料金、寝台料金) グリーン・寝台料金ルールの基礎と計算方法を理解する	
11		J R 変更・取消・払戻 変更・取消・払戻のルールと計算方法を理解する	
12		J R 遅延・故障時などの場合 遅延・故障時の対応方法を理解する	
13		J R 団体運賃・料金 JR団体運賃・料金の計算方法を理解する	
14		J R 旅客営業規則 (国内旅行業務取扱管理者試験対策) ① 旅客営業規則のうち、国家試験出題範囲の内容を理解する	
15		J R 旅客営業規則 (国内旅行業務取扱管理者試験対策) ② 旅客営業規則のうち、国家試験出題範囲の内容を理解する	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 小山 雅司

(実務経験者)

科 目	国内地理①	授業時間	32時間	対 象	鉄道サービス学科1年 全コース
目 標	国内観光資源をジャンルごとに理解し、「国内地理②③」の授業とあわせ旅行業務取扱管理者試験の合格レベルまで引き上げる。また、旅行会社の業務知識として習得する。				

使用教科書	旅行業実務シリーズ④「国内観光資源」
-------	--------------------

試 験	形式	マークシート試験
-----	----	----------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		温泉（西日本） 西日本の著名な温泉と、その所在する都道府県名を理解する	
2		温泉（東日本） 東日本の著名な温泉と、その所在する都道府県名を理解する	
3		島・半島・岬 著名な島・半島・岬と、その所在する都道府県名を理解する	
4		峡谷・渓谷・滝 著名な峡谷・渓谷・滝と、その所在する都道府県名を理解する	
5		高原・湿原・湖 著名な高原・湿原・湖と、その所在する都道府県名を理解する	
6		旧国名 旧国名と現在の都道府県が一致するように理解する	
7		山・川 著名な山・川と、その所在する都道府県名を理解する	
8		神社・仏閣 著名な神社・仏閣と、その所在する都道府県名を理解する	
9		城・庭園 著名な城・庭園と、その所在する都道府県名を理解する	
10		祭 著名な祭と、それが行われる都道府県名を理解する	
11		記念館・建造物 著名な記念館・建造物と、その所在する都道府県名を理解する	
12		郷土料理 著名な郷土料理と、それが食される都道府県名を理解する	
13		名産品・漆器・民謡 著名な名産品・漆器・民謡と、それがある都道府県名を理解する	
14		国立公園 日本国内の国立公園名と所在する都道府県名・観光地を理解する	
15		世界遺産 日本国内の世界遺産とその構成する資源、所在する都道府県名を理解する	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 木下 優

(実務経験者)

科 目	国内地理②	授業時間	32時間	対 象	鉄道サービス学科1年 全コース
目 標	国内観光資源をジャンルごとに理解し、「国内地理①③」の授業とあわせ旅行業務取扱管理者試験の合格レベルまで引き上げる。また、旅行会社の業務知識として習得する。				

使用教科書	旅行業実務シリーズ④「国内観光資源」
-------	--------------------

試 験	形式	マークシート試験
-----	----	----------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		北海道① 北海道の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
2		北海道② 北海道の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
3		北海道③ 北海道の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
4		北海道④ 北海道の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
5		東北地方① 東北地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
6		東北地方② 東北地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
7		東北地方③ 東北地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
8		東北地方④ 東北地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
9		関東地方① 関東地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
10		関東地方② 関東地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
11		関東地方③ 関東地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
12		中部地方① 中部地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
13		中部地方② 中部地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
14		中部地方③ 中部地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
15		中部地方④ 中部地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 引間 靖奈

(実務経験者)

科 目	国内地理③	授業時間	32時間	対 象	鉄道サービス学科1年 全コース
目 標	国内観光資源をジャンルごとに理解し、「国内地理②③」の授業とあわせ旅行業務取扱管理者試験の合格レベルまで引き上げる。また、旅行会社の業務知識として習得する。				

使用教科書	旅行業実務シリーズ④「国内観光資源」
-------	--------------------

試 験	形式	マークシート試験
-----	----	----------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		近畿地方① 近畿地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
2		近畿地方② 近畿地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
3		近畿地方③ 近畿地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
4		近畿地方④ 近畿地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
5		中国地方① 中国地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
6		中国地方② 中国地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
7		中国地方③ 中国地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
8		中国地方④ 中国地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
9		四国地方 四国地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
10		九州地方① 九州地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
11		九州地方② 九州地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
12		九州地方③ 九州地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
13		九州地方④ 九州地方の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
14		沖縄① 沖縄県の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
15		沖縄② 沖縄県の著名な観光地の名称、場所、特徴を理解する	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 谷本 憲隆

実務経験者

科 目	鉄道業界研究	授業時間	32時間	対 象	鉄道サービス学科 1年全クラス
目 標	JR、大手私鉄を中心とした関西・関東の鉄道会社の現状を学び、鉄道業界の知識を習得することにより就職活動に役立てる。				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	特別時間割 マークシート	評価方法	筆記試験+企業研究レポート
-----	----	--------------	------	---------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		オリエンテーリング・自己紹介 目的意識を持ち、自分が目標に定める鉄道会社を検討する	
2		鉄道の定義と鉄道会社の法律上の区分 鉄道とは何か？ 第1種～第3種鉄道事業の区分を知る	
3		鉄道と環境 鉄道が環境に及ぼすメリット・デメリットを他の交通機関と比較	
4		日本の鉄道と世界の鉄道 世界の代表的な鉄道大国と日本を比較し、日本の優位性を考える	
5		鉄道業界(関東編)① 関東圏の鉄道会社の実態を知る。	
6		鉄道業界(関東編)② 関東圏の鉄道会社の実態を知る。	
7		鉄道業界(関東編)③ 関東圏の鉄道会社の実態を知る。	
8		鉄道業界(関東編)④ 関東圏の鉄道会社の実態を知る。	
9		鉄道業界(中部編)① 中部圏の鉄道会社の実態を知る。	
10		鉄道業界(中部編)② 中部圏の鉄道会社の実態を知る。	
11		鉄道業界(関西編)① 関西圏の鉄道会社の実態を知る。	
12		鉄道業界(関西編)② 関西圏の鉄道会社の実態を知る。	
13		鉄道業界(関西編)③ 関西圏の鉄道会社の実態を知る。	
14		鉄道業界(関西編)④ 関西圏の鉄道会社の実態を知る。	
15		鉄道会社研究 目標に定めた1社の企業研究を通じ、鉄道業界に理解を深める	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 中名生 政秀

実務経験者

科 目	サービス介助知識	授業時間	32時間	対 象	1年(鉄道サービス・メンテナンスコース)
目 標	ハンディキャップをお持ちの方への介助方法の知識及び技術を学び 鉄道会社職員として不特定多数のお客さまへの接し方を身に付ける				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	筆記試験+実技試験	評価方法	単純な操作方法、視覚障害者の接し方についての理解度
-----	----	-----------	------	---------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		授業内容のスケジュール及び授業目的の説明 サービス介助士説明 サービス介助士とは 鉄道企業でのサービス介助士の必要性	
2		視覚障がい者の介助と注意事項 視覚障がい者の介助知識と配慮すべき点について	
3		視覚障がい者の介助と注意事項 視覚障がい者の介助知識 白杖の知識	
4		視覚障がい者の案内 手引きの基本 手引きの基本知識の取得 イスへの案内他	
5		視覚障がい者用誘導プロックの理解① 視覚障がい者用誘導プロック(点字プロック 直線誘導 内方線付プロック)の理解	
6		視覚障がい者用誘導プロックの理解② 視覚障がい者用誘導プロック(点字プロック 直線誘導 内方線付プロック)の理解	
7		点字のしくみと点字① 点字のしくみの理解 点字のいろいろ	
8		点字のしくみと点字② 点字のしくみの理解 点字のいろいろ	
9		聴覚障がい者の理解 補聴器の特徴と理解 声のかけ方	
10		手話のできるスタッフ① 鉄道サービス関連の手話を覚える	
11		手話のできるスタッフ② 鉄道サービス関連の手話を覚える	
12		手話と指文字の理解 指文字の特徴 駅名	
13		介助士の接遇 介助士としての視点で接遇を考察	
14		車いすの種類と車いすの特徴 サービス(お手伝い)方法 階段 車いすの種類を理解しお手伝い方法を習得	
15		車いすの種類と車いすの特徴 サービス(お手伝い)方法 エレベーター 車いすの種類を理解しお手伝い方法を習得	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [2学年]

担当講師 谷本 憲隆

実務経験者

科 目	鉄道サービス論	授業時間	32時間	対 象	鉄道サービス学科 2年 全コース
目 標	鉄道業界にとってのサービスの内容を理解し、就業後の業務に活かすとともに今後必要となるサービス内容の進歩を消費者視点で考える				
使用教科書	講師作成オリジナルプリント				
試 験	形式	レポート提出		評価方法	顧客満足の観点からサービスを論じることができるか
回 数	月 日	各 授 業 の 内 容			備 考
1		鉄道一般についての基礎知識を習得する 講義での鉄道を理解させる			
2		鉄道業のサービスの基本的な考え方を学ぶ 鉄道とは何か？			
3		顧客満足と安全はどちらが優先するか？			
4		顧客満足と安全は並立するか？			
5		安全に基づいたサービス① 「安全」に関する過去事例を基に学習する			
6		安全に基づいたサービス② 「安全」こそが最大の「サービス」である			
7		鉄道会社のサービス「車両編」① 車両の居住空間について			
8		鉄道会社のサービス「車両編」② 居心地の良さをどこまで追求するか			
9		鉄道会社のサービス「設備編」① 安全を追及する「ホームドア」の整備			
10		鉄道会社のサービス「設備編」② 駅設備の進化			
11		鉄道会社のサービス「他社の事例」① 鉄道各社の接客・接遇マニュアルを理解する			
12		鉄道会社のサービス「他社の事例」② 鉄道各社の接客・接遇マニュアルを理解する			
13		ディズニーランドの接客サービス①			
14		ディズニーランドの接客サービス②			
15		鉄道会社に必要とされるサービスとは何か			
16		最終試験			

授業スケジュール表 [1年 前期]

担当講師 藤井 幸也

実務経験者

科 目	ホテル宴会サービス	授業時間	32時間	対 象	ホテル学科 1年
目 標	宴会場セッティング～披露宴サービス～片付けまで一連の流れとサービス技術実習				

使用教科書	ホテルテキスト料飲 I (レストラン・宴会編)
-------	-------------------------

試 験	形式	実技試験・筆記試験	評価方法	宴会場作業・婚礼サービスの知識・技術の習得度
-----	----	-----------	------	------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		宴会サービスの必要知識範囲の把握と実習内容と目的の把握	
2		宴会の種類と什器・食器知識の習得① P4～P12	
3		宴会の種類と什器・食器知識の習得② P4～P12	
4		宴会備品の知識とスチュワードを理解する P13～18	
5		テーブルレイアウト・テーブルセッティング・クロスの張り方の習得	
6		皿の持ち方・ボトルの持ち方・フルコース卓上セッティングの習得	
7		トレーサービス・ドリンクサービス・料理サービスの習得	
8		チューリンサービス・サーバーサービス・持回りサービスの習得	
9		婚礼シミュレーション①	
10		婚礼シミュレーション②	
11		5～8回実技実習試験	
12		宴会予約と宴会サービスの役割・宴会形式・レイアウトを理解する P165～P187	
13		宴会サービス業務の内容と流れの把握	
14		前期復習 宴会サービス業務全般を理解する	
15		前期試験対策	
16		前期試験	

授業スケジュール表 「1年」

担当講師 藤井 幸也

実務経験者

科 目	ホテル予約システム	授業時間	32時間	対 象	ホテル学科 1年
目 標	Operaを使用してのホテルフロント業務の基礎練習 プロファイル作成・予約・C/INまでのOpera操作の習得				

使用教科書	プリント使用
-------	--------

試 験	形式	オペレーション試験・筆記試験	評価方法	OperaシステムにおけるC/INまでの操作・知識の習得度
-----	----	----------------	------	-------------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		授業内容の説明 Operaを実勢に操作させ、興味を持たせる	
2		Opera機能を説明 自分自身のプロファイルを作成する	
3		Opera機能を説明 プロファイル作成の演習	
4		Opera機能を説明 ヘボン式入力の習得	
5		Opera機能を説明 プロファイル作成の演習 画面操作に慣れる	
6		1~5振り返り 小テスト① プロファイル作成	
7		予約画面の説明 予約作成の演習	
8		予約画面の説明 予約入力～プロファイル作成～各手配物～リクエスト入力演習	
9		予約画面の説明 予約入力～プロファイル作成～各手配物～リクエスト入力演習	
10		7~9振り返り 小テスト②予約～プロファイル～手配・リクエスト入力	
11		C/IN操作説明 演習	
12		C/IN操作説明 演習	
13		C/IN操作説明 演習 C/INキャンセル 予約キャンセル	
14		前期振り返り 総まとめプロファイルからC/INまで(イレギュラー含む)	
15		前期 Operaオペレーション試験	
16		筆記試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 藤井 幸也

実務経験者

科 目	フロントサービス	授業時間	32時間	対 象	ホテル学科 1年
目 標	フロントセクションのメイン業務、C/IN、C/OUTについて学ぶ 座学、オペレーション形式にて実習				

使用教科書	ホテルテキスト 宿泊 I フロント・オフィス編 ホテルテキスト 宿泊 II フロント・サービス編
-------	---

試 験	形式	実技試験・筆記試験	評価方法	C/IN～C/OUT業務における知識・技術の習得度
-----	----	-----------	------	---------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		宿泊オフィス内容の復習	
2		チェックイン業務① スタンダードチェックイン	
3		チェックイン業務② スタンダードチェックイン	
4		チェックイン業務③ 特殊なチェックイン	
5		チェックイン業務④ 特殊なチェックイン	
6		実技試験① チェックイン業務	
7		実技試験② チェックイン業務	
8		ルームアサインメントについて 予約業務の諸注意事項、方法と手順を理解する	
9		チェックアウト業務① チェックアウトの手順と注意点	
10		チェックアウト業務② チェックアウトの手順と注意点	
11		チェックアウト業務③ 夜間の勤務帯に行うレギュラー業務	
12		チェックアウト業務③ 夜間の勤務帯に行うレギュラー業務	
13		実技試験③ チェックアウト業務	
14		実技試験④ チェックアウト業務	
15		前期 振り返り 筆記試験対策	
16		筆記試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 豊田 裕也

実務経験者

科 目	ビバレッジサービス①	授業時間	32時間	対 象	ホテル学科 1年
目 標	飲料サービスを実技で習得、レストラン・バー・バンケットで活躍する為の基本技術・接遇を学ぶ カクテル作成・ワインサービス等の飲料接遇の技術を実践し理解する				

使用教科書	ホテルテキスト料飲Ⅱ バー・ラウンジ編
-------	---------------------

試 験	形式	実技試験・筆記試験	評価方法	各料飲施設における飲料サービス動作・知識の習得度
-----	----	-----------	------	--------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		トレーサービスの確実性について 飲料運搬の危険性の理解	
2		バーグラスステアの練習・ビルドステアの練習① カクテルの基本技術の理解	
3		バーグラスステアの練習・ビルドステアの練習② カクテルの基本技術の理解	
4		1~3の復習 実技試験①	
5		リズミカルにシェーキング練習① カクテルの基本動作の理解	
6		リズミカルにシェーキング練習② カクテルの基本動作の理解	
7		リズミカルにシェーキング練習③ カクテルの基本動作の理解	
8		リズミカルにシェーキング練習④ カクテルの基本動作の理解	
9		課題: シェーキング 実技試験②	
10		レストランの飲料サービス練習① 飲料のサービスの重要性を理解する	
11		レストランの飲料サービス練習② 飲料サービス・ワインサービス(抜栓含む)基本作業の練習	
12		レストランの飲料サービス練習③ 飲料サービス・ワインサービス(抜栓含む)基本作業の練習	
13		課題: 飲料サービス・ワインサービス 実技試験③	
14		ビバレッジのオーダーテイキング① テーブルセッティング～オーダーテイキング～ワインサービス	
15		ビバレッジのオーダーテイキング② ～後期振り返り 試験対策	
16		筆記試験	

授業スケジュール表 「1年」

担当講師 豊田 裕也

実務経験者

科 目	カフェサービス①	授業時間	32時間	対 象	ホテル学科 1年
目 標	スイーツ業界・カフェ業界の的な知識・技術を習得				

使用教科書	プリント対応
-------	--------

試 験	形式	実技試験	評価方法	カフェ店舗の課題提供商品の製作技術の習得度
-----	----	------	------	-----------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		焼き菓子の魅力 色々な種類の焼き菓子の知識・味わいを知る	
2		Coffeeについて エスプレッソの抽出・ミルクビバレッジの作り方	
3		Coffeeについて エスプレッソのアレンジ(アイスカフェラテ・キャラメルマキアート・フローズンモカ)	
4		ショートケーキについて モンタージュ	
5		クレープについて 生地の焼成	
6		ソフトドリンクについて 和素材を用いたアレンジレシピ	
7		マンゴーパフェ クランブル・メレンゲ・ブランマンジェ・ジュレの作成	
8		コーヒーメニューについて コーヒーショップの歴史など	
9		コーヒーメニューについて レシピ経緯とトレンド	
10		マカロン マカロン生地作成時の注意点等	
11		様々なコーヒーの抽出方法 代表的な器具・最新器具の使い方	
12		タルトフリュイ タルトシトロン クリーム作成の注意点 フルーツカットスキル	
13		アレンジドリンク/紅茶について 紅茶・ハーブティー等	
14		総復習 演習	
15		演習実技試験	
16		演習実技試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 豊田 裕也

実務経験者

科 目	レストランサービス	授業時間	32時間	対 象	ホテル学科 1年
目 標	料飲サービスの知識の習得およびレストランサービス技術の習得				

使用教科書	ホテルテキスト 料飲 I レストラン 宴会編
-------	------------------------

試 験	形式	実技試験・筆記試験	評価方法	料飲サービスの基本動作・知識の習得度
-----	----	-----------	------	--------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		授業目的の説明 レストラン備品解説 シルバーウェア・チャイナウェア・グラスウェア等	
2		トレーサービスの演習 トレーの危険性を知り、基本もトレーの持ち方を習得する	
3		お皿の持ち方、扱い方 2~4枚持ち 料理だし・下げ・シルバーの取り扱い等	
4		サーバーサービス ウエスタン・ジャパニーズにてプラッターサービス	
5		実技試験① トレー～チャイナサービス～プラッターサービス基本編	
6		実技試験② トレー～チャイナサービス～プラッターサービス応用編	
7		朝食サービス セッティング・メニュー解説	
8		朝食サービスの演習	
9		実技試験③ 朝食サービス	
10		ランチサービス セッティング・ワインサービス等	
11		ランチサービス演習	
12		実技試験④ ランチサービス	
13		現役ホテルマン卓話① 現場を知る	
14		現役ホテルマン卓話② 現場を知る	
15		総復習	
16		筆記試験	

授業スケジュール表 [2年 前期]

担当講師 藤井 幸也

実務経験者

科 目	ハウスキーピング	授業時間	32時間	対 象	ホテル学科 2年
目 標	客室係の業務とベッドメイキングの習得				

使用教科書	ホテルテキスト 宿泊Ⅱ フロントサービス編
-------	-----------------------

試 験	形式	筆記試験(小テスト)・実技試験	評価方法	ハウスキーピング・ベッドメイキングの知識・技術の習得度
-----	----	-----------------	------	-----------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		授業目的の説明 ハウスキーピングの組織と役割	
2		客室係の業務姿勢 基本的な心構え フロントとの連携の重要性	
3		客室内の設備・備品・家具類について 基本用語等	
4		小テスト 基本用語等	
5		客室の整備 客室清掃の手順を理解する	
6		客室の設備 客室内の清掃点検の要点	
7		客室の設備 バスルームの清掃点検の要点	
8		客室整備～清掃手順 ベッドメイキング・ピロー・シーツ・ベッズプレッド 実演	
9		客室整備～清掃手順 準備・点検・インスペ・アウトメイク・ステイメイク 実演	
10		客室整備① ベッドメイキング 手順通りの演習①	
11		客室整備② ベッドメイキング 手順通りの演習②	
12		客室整備③ ベッドメイキング 早く・きれいに・正確に①	
13		客室整備④ ベッドメイキング 早く・きれいに・正確に②	
14		客室係の接客サービス ランドリーサービス・バトラーサービス・ルームサービス	
15		総復習	
16		実技試験	

授業スケジュール表 「2年 前期」

担当講師 豊田 裕也

実務経験者

科 目	カフェサービス②	授業時間	32時間	対 象	ホテル学科 2年
目 標	カフェメニュー・空間の演出・店舗運営・サービス接遇知識で業界知識を学ぶ				

使用教科書	プリント対応
-------	--------

試 験	形式	プレゼンテーション+筆記試験	評価方法	カフェ店舗開業・運営においてのオペレーション及び知識の習得度
-----	----	----------------	------	--------------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		授業計画 カフェ・フードの知識	
2		カフェの食空間とホスピタリティ① トレーサービス・プレートサービス・西洋食メニューの知識	
3		カフェの食空間とホスピタリティ① トレーサービス・プレートサービス・西洋食メニューの知識	
4		2~3振り返り 実技テスト	
5		嗜好飲料の仕入れ価格・原価と販売価格・原価率 原価管理の意識を学ぶ	
6		カフェメニューで健康と栄養を考える(販売促進戦略) カジュアルフードで健康(ローカロリー)を考える食企画	
7		5~6振り返り 演習	
8		商品の安全性 食品衛生対策・異物混入(食の危険性について)	
9		設備の基礎・器具・機器の知識 備品及び器具類の取り扱いと管理の重要性	
10		8~9振り返り 小テスト	
11		カフェ店舗計画① コンセプト・強みのイメージ	
12		カフェ店舗計画② カフェ開店・運営までの流れを理解	
13		サービスとオペレーションのチェック 運営業務の確認	
14		業態開発・開業・開店業務の流れ 販売方法・ゲスト満足度・手段(ツール・チラシ)	
15		総まとめ カフェ開業プレゼンテーション	
16		筆記試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 豊田 裕也

実務経験者

科 目	ビバレッジサービス②	授業時間	32時間	対 象	ホテル学科 2年
目 標	カクテルコンペティションのテクニカルを習得する				

使用教科書	プリント対応
-------	--------

試 験	形式	実技試験	評価方法	スタンダードカクテルのNBA・HBAスタイルの習得度
-----	----	------	------	----------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		大型シェーカーの使用方法 大型シェーカーのテクニカルをマスターする	
2		カクテルコンペ 大阪予選対策① 立居振舞・所作を習得する	
3		カクテルコンペ 大阪予選対策② 基本テクニカルを習得する	
4		カクテルコンペ 大阪予選対策③ コンペ用スタンダードカクテルの習得	
5		大阪予選対策 振り返り 実技試験①	
6		NBAコンペ対策① 基本動作を習得する	
7		NBAコンペ対策② スタンダードカクテルでの作業ができるまで	
8		NBAコンペ対策③ NBAスタイルの仕上げまで	
9		NBA対策 振り返り 実技試験②	
10		HBAコンペ対策① 基本動作を習得する	
11		HBAコンペ対策② スタンダードカクテルでの作業ができるまで	
12		HBAコンペ対策③ HBAスタイルの仕上げまで	
13		HBA対策 振り返り 実技試験③	
14		試験用コンペ対策① オリジナルカクテル作成①	
15		試験用コンペ対策② オリジナルカクテル作成②	
16		試験用コンペ対策③ オリジナルカクテル作成③	

授業スケジュール表 「2年 後期」

担当講師 豊田 裕也

実務経験者

科 目	ビバレッジサービス③	授業時間	32時間	対 象	ホテル学科 2年
目 標	ホテルバーテンダーとしての最低限の知識・スキル習得				

使用教科書	ホテルテキスト 料飲Ⅱ バーラウンジ編
-------	---------------------

試 験	形式	実技試験・筆記試験	評価方法	BAR作業・カクテル作成の知識・スキルの習得度
-----	----	-----------	------	-------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		ホテルバーラウンジの役割 バーの業務内容・ポジションごとの業務内容	
2		カクテルについて 語源・歴史・カクテル作成方法の違い・器材名称の確認	
3		グラスの名称・特徴・役割 トレーサービス カクテル使用グラス運搬時のトレーサービスのコツ	
4		1~3振り返り 小テスト① グラス・器具名称等	
5		1~3振り返り 小テスト① カウンター内の所作・ボトルの持ち方・注ぎ方	
6		カクテルレシピ① レシピ上の分量(メジャーカップ使用)の把握 ビルド・ステアの演習	
7		カクテルレシピ② レシピ上の分量(メジャーカップ使用)の把握 ビルド・ステアの演習	
8		6~7振り返り 小テスト② 分量通りのレシピにてビルド・ステアのテスト	
9		シェイクの技術習得 正しい姿勢・持ち方・振り方・グラスへの注ぎ方	
10		シェイクの技術習得 正しい姿勢・持ち方・振り方・グラスへの注ぎ方	
11		9~10振り返り 小テスト③ 同じカクテルを2杯作成	
12		同時作業の演習 ステア・シェイク カクテル作成～安定したトレーサービス	
13		複数オーダー対応演習 カウンターゲスト・ホールゲスト対処の仕方	
14		複数オーダー対応演習 イレギュラー対応対処法	
15		実技試験 オーダー～作成～提供までの一連の流れ	
16		期末筆記試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 雜賀 智子

実務経験者

科 目	グランドハンドリング実習①	授業時間	32時間	対 象	エアポート学科1年
目 標	グランドハンドリングにおける業務内容の基本理解を深め エアライン業界で幅広く活躍できず人材を目指す				

使用教科書	講師オリジナルプリント
-------	-------------

試 験	形式	試験期間	評価方法	100点
-----	----	------	------	------

回数	月 日	各授業の内容	備考
1		オリエンテーション・航空業界について	
2		2レター・3レター・航空用語について	
3		航空機機体概要①	
4		航空機機体概要③	
5		空港内で使用するULD・GSEの説明	
6		各作業について(マーシャリング等)①	
7		各作業について(マーシャリング等)②	
8		搭降載作業について①	
9		搭降載作業について②	
10		危険物の取り扱いについて	
11		小テスト	
12		国際貨物とは?	
13		到着から出発作業の流れについて	
14		到着後の旅客の取扱い	
15		総まとめ	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 雜賀 智子

実務経験者

科 目	グランドハンドリング実習②	授業時間	32時間	対 象	エアポート学科1年
目 標	グランドハンドリングにおける業務内容の基本理解を深め エアライン業界で幅広く活躍できず人材を目指す				

使用教科書	講師オリジナルプリント
-------	-------------

試 験	形式	試験期間	評価方法	100点
-----	----	------	------	------

回数	月 日	各授業の内容	備考
1		オリエンテーション・航空業界について	
2		2レター・3レター・航空用語について	
3		航空機機体概要①	
4		航空機機体概要③	
5		空港内で使用するULD・GSEの説明	
6		各作業について(マーシャリング等)①	
7		各作業について(マーシャリング等)②	
8		搭降載作業について①	
9		搭降載作業について②	
10		危険物の取り扱いについて	
11		小テスト	
12		国際貨物とは?	
13		到着から出発作業の流れについて	
14		到着後の旅客の取扱い	
15		総まとめ	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 井上 佳子

実務経験者

科 目	INFINI①	授業時間	32時間	対 象	エアポート1年
目 標	国内線航空運賃の原理を学び、INFINIの基本操作方法を身に付ける。 INFINI検定・国内3級の合格を目指す。				

使用教科書	INFINI able 国内線講座
-------	-------------------

試 験	形式	授業内試験 操作実技	評価方法	空席照会・予約ができる、予約内容の変更ができる
-----	----	------------	------	-------------------------

回数	月 日	各授業の内容	備考
1		航空業界、旅行業概要 INNFINIと取り巻く環境の関係性を理解する	
2		国内航空券の販売・流通について、運賃・able端末概要 航空券の予約から搭乗までの流れを理解する	
3		空席照会入力、予約、PNR作成 空席照会画面を理解し、照会操作ができる	
4		発券概要、eチケットお客様控えの見方、PNRの読み方 PNRを読み取り、発券をすることができる	
5		ANA会員の予約、座席指定、待ち予約の流れ 特殊な予約操作ができる	
6		配慮を要する旅客の予約、幼児、ジュニアパイロット 特殊な予約操作ができる	
7		PNRの検索 PNRの内容を理解する	
8		予約便の変更、交換発行 変更・航空券交換の処理ができる	
9		復習 ここまで内容を改めて理解する	
10		解約操作(変更可型運賃) 予約済みの記録の解約処理ができる	
11		払戻操作、手数料の確認(変更可型運賃) 購入済み航空券の払戻処理ができる	
12		復習・解説① 検定問題実践	
13		復習・解説② 検定問題実践	
14		復習・解説③ 検定問題実践	
15		復習・解説④ 検定問題実践	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 井上 佳子

実務経験者

科 目	INFINI②	授業時間	32時間	対 象	エアポート1年
目 標	国際線航空運賃の原理を学び、INFINIの基本操作方法を身に付ける。 INFINI検定・国際3級の合格を目指す。				

使用教科書	INFINI Reservation and Fare Pricing				
-------	-------------------------------------	--	--	--	--

試 験	形式	実技試験	評価方法	PNRの変更・取り消しができ、特殊なリクエストができる
-----	----	------	------	-----------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		国際予約の仕組みについて 国内線との違い理解する	
2		各種コード(都市・空港・航空会社コード等)の調べ方、MCTについて 端末を使用してコード・MCTの検索ができる	
3		空席照会入力と画面把握、予約操作 空席照会から予約操作ができる	
4		旅客名入力、旅客データ入力・訂正 旅客データの処理を行うことができる	
5		PNR作成① 予約記録データを作成することができる	
6		PNR作成② さまざまな旅客データ入力・訂正ができる	
7		PNR抽出、PNRデータ読み取り、ステータスコード PNRを正しく読み取ることができる	
8		便名指定予約、便の取消 便を指定しての予約・取消処理が出来る	
9		スケジュール照会画面 端末でスケジュールを確認することができる	
10		総復習① 検定対策	
11		総復習② 検定対策	
12		総復習③ 検定対策	
13		総復習④ 検定対策	
14		総復習⑤ 毛	
15		総復習⑥ 検定対策	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 井上 佳子

実務経験者

科 目	INFINI③	授業時間	32時間	対 象	エアポート1年
目 標	国内線航空運賃の原理を学び、INFINIの基本操作方法を身に付ける。 INFINI検定合格を目指す。				

使用教科書	国内線予約発券・オペレーションスキル(INFINI)
-------	----------------------------

試 験	形式	授業内試験 操作実技	評価方法	空席照会・予約ができる、予約内容の変更ができる
-----	----	------------	------	-------------------------

回数	月 日	各授業の内容	備考
1		復習 検定問題の傾向を理解	
2		OSI(Other Service Information) 現地連絡先の情報入力を理解してPNRを作成	
3		米国APIS・SFPD 米国旅行に対して、旅客の渡航先住所および居住地、パスポート情報の登録および訂正ができる	
4		DOCS(パスポートなどの主要渡航文書の情報) 旅客のパスポート番号を通知する入力および訂正ができる	
5		FQTV(Frequent Flyer Program) マイレージプログラムに応じ、FFP番号を航空会社に通知することができる	
6		PTC(Passenger Type Code) 旅客タイプ別コード理解し、小児・幼児情報を入力できる	
7		特別機内食	
8		DIVIDED(分割)① 別行動になる旅客を指定してPNRを分割することができる	
9		DIVIDED(分割)② 別行動になる旅客を指定してPNRを分割することができる	
10		小テスト	
11		検定対策演習 PNRの作成(OSI・APIS・DOCS含む)	
12		検定対策演習 過去問演習	
13		検定対策演習 解答とフィードバックと	
14		検定対策演習 解答とフィードバックと	
15		検定対策演習 解答とフィードバックと	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 井上 佳子

実務経験者

科 目	INFINI④	授業時間	32時間	対 象	エアポート学科1年
目 標	INFINIの操作技術習得を通して予約端末（CRS）の概略を身に付け、検定試験合格を目指す。				

使用教科書	国内線予約発券・オペレーションスキル(INFINI)
-------	----------------------------

試 験	形式	実技試験	評価方法	PNRの変更・取り消しができ、特殊なリクエストができる
-----	----	------	------	-----------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		オープンセグメントについて セグメントの移動・挿入 電話番号データの挿入	
2		米国APIS・SFPD 米国旅行に対して、旅客の渡航先住所および居住地、パスポート情報の登録および訂正ができる	
3		DOCS(パスポートなどの主要渡航文書の情報) 旅客のパスポート番号を通知する入力および訂正ができる	
4		FQTV(Frequent Flyer Program) マイレージプログラムに応じ、FFP番号を航空会社に通知することができる	
5		PTC(Passenger Type Code) 旅客タイプ別コード理解し、小児・幼児情報を入力できる	
6		PTC(Passenger Type Code) 旅客タイプ別コード理解し、小児・幼児情報を入力できる	
7		小テスト	
8		特別機内食	
9		MCTについて・情報WEBについて	
10		小テスト	
11		検定対策演習 過去問演習	
12		検定対策演習 解答とフィードバックと	
13		検定対策演習 解答とフィードバックと	
14		総復習① 過去検定問題を制限時間内に解く	
15		総復習② 過去検定問題を制限時間内に解く	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 土肥 由季

実務経験者

科 目	グランドスタッフ実習①	授業時間	32時間	対 象	エアポート学科1年
目 標	グランドスタッフとしての基礎知識を身に付ける 実習を通して正しい言葉遣い、マナーを身に付ける				

使用教科書	講師オリジナルプリント
-------	-------------

試 験	形式	授業内試験	評価方法	100点
-----	----	-------	------	------

回数	月 日	各授業の内容	備考
1		日系航空会社及び関連企業について、CIQ復習 日本の航空会社と関連企業について学び、CIQ知識を深める	
2		国内主要空港のハンドリング会社について ハンドリング会社の理解、時刻表を使いカジュアルを調べることができる	
3		運賃、各種サービス、MCTの調べ方 時刻表を使い、運賃やMCTを調べることができる	
4		小テスト・SKIPなど空港でのサービスについて 空港での旅客サービスの内容理解	
5		ロビー業務、空港での様々な問い合わせ対応 カウンターやGateでの問い合わせ対応について内容理解	
6		問い合わせ対応復習、日英アナウンス 問い合わせ対応を行うことができる、日英アナウンスの内容理解	
7		ロビー業務、日英アナウンス 日英アナウンスを正確に行うことができる	
8		アナウンス実技小テスト	
9		国内線チェックイン① 座席、シートチャートについて シートチャートを見て、希望の座席にアサインできる	
10		国内線チェックイン② BGE、危険品取扱について BGEルールを理解し、取り扱うことができる	
11		国内線チェックイン③ SPCL PAXについて SPCL PAX (WCH、DEAF、BLND) の内容理解	
12		SPCL PAX対応実習・Gate業務 SPCL PAX対応時の配慮点の理解、Gate業務の内容理解	
13		到着業務・手荷物破損	
14		イレギュラー時の対応 FLT CNL(不可抗力・会社都合)、GTB、ATB、MNT、ATCなど	
15		イレギュラー時の対応②	
16		最終試験 国内線チェックイン業務をスムーズに行うことができる	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 谷口 香織

実務経験者

科 目	グランドスタッフ実習②	授業時間	32時間	対 象	エアポート学科1年
目 標	国際線チェックイン業務の内容を理解し、自ら実施できるようにさせる				

使用教科書	講師オリジナルプリント
-------	-------------

試 験	形式	授業内試験	評価方法	100点
-----	----	-------	------	------

回数	月 日	各授業の内容	備考
1		オリエンテーション 自己紹介・航空会社就職へのモチベーションの確認	
2		国際線と国内線、FSCとLCCの違い FSCとLCCの違いを国際線と国内線で比較し、内容を理解する	
3		機材紹介 各機材の特徴を理解し、国内線との違いを考える	
4		出入国通関手続きの基礎 シェンゲン協定・VWPP・TWOV	
5		チェックイン業務① 自動チェックイン機、Webチェックイン、SKIP チェックインの種類の理解、チケットやパスポートの見方	
6		チェックイン業務② PNR、BGE PNRやBGEの理解と注意事項	
7		チェックイン業務③ SPML、SPCL PAX SPMLとSPCL PAXの内容理解と、それぞれのコードを覚える	
8		チェックイン業務④ TIM、持込禁止物 TIMの見方を理解し、持込禁止物の内容を考える	
9		チェックイン業務 実習① カウンターでの手続き業務を行うことができる	
10		チェックイン業務 実習② カウンターでの手続き業務を行うことができる	
11		小テスト	
12		ゲート業務、アナウンス実習 ゲート業務の内容理解と日英のアナウンスを行うことができる	
13		到着業務、オーバーセール 到着業務に関する内容と、オーバーセール時の対応	
14		復習 これまでの内容の復習をし、グランドスタッフへの意識を高める	
15		復習 これまでの内容の復習をし、グランドスタッフへの意識を高める	
16		最終試験 カウンターでの国際線チェックイン業務がスムーズに行える	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 松永 麻由

実務経験者

科 目	キャビンアテンダント実習	授業時間	32時間	対 象	エアポート学科1年
目 標	CA実務について理解を深め、就職活動に生かし、さらに就職後に活躍できる人材を育成する				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	平常点評価	評価方法	実習
-----	----	-------	------	----

回数	月 日	各授業の内容	備考
1		授業に対する心構え・CAの基本業務について・CAに求められる適正・グループディスカッション	
2		客室について・特別機内食・CAとしての接客マナー	
3		保安要員としての役割・機内持ち込み手荷物について・各種危険品	
4		実習①	
5		小テスト①	
6		機内迷惑行為防止対策・対処法・実習	
7		機内でのサービス・FULL SERVICE CARRIERとLCCとの違い①	
8		機内でのサービス・FULL SERVICE CARRIERとLCCとの違い②	
9		機内販売・CURRENCY	
10		FLIGHT IRREGULARITY(機内でのイレギュラー)への対応	
11		実習②	
12		航空専門用語・CIQとGS・GHとの関わりについて	
13		ドリンクサービス実習	
14		機内アナウンス実習	
15		機内アナウンス実習	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 小山 雅司

実務経験者

科 目	航空旅客運賃	授業時間	32時間	対 象	エアポート学科2年
目 標	国内・国際航空運賃の基礎知識の習得				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	平常点評価・筆記試験	評価方法	試験
-----	----	------------	------	----

回数	月 日	各 授 業 の 内 容	備考
1		国内航空運賃基礎① 普通運賃・割引運賃について・適用条件など	
2		国内航空運賃基礎② JL/NHの割引運賃の名称・適用条件など	
3		国内航空運賃基礎③ LCC運賃の比較	
4		国内航空券の取り扱い① 予約・発券・購入期限・有効期間など	
5		国内航空券の取り扱い② 取り消し・払い戻し手数料の計算処理など	
6		国内航空運賃まとめ	
7		小テスト	
8		国際航空運賃基礎① IATA運賃・キャリア運賃について	
9		国際航空運賃基礎② global indicatorとIATAエリアについて	
10		国際航空運賃基礎③ 普通運賃(運賃・タリフの基礎)	
11		国際航空運賃基礎④ 特別運賃(IT/PEXの計算処理の理解)	
12		旅行形態と適用運賃 Ticketed Pointについての理解・旅行形態について理解	
13		旅行形態と適用運賃 OW/RT/CT/OP	
14		運賃の適用ルールとROE	
15		総まとめ	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 松永 真由

実務経験者

科 目	キャビンアテンダント実習	授業時間	32時間	対 象	エアポート学科2年
目 標	キャビンアテンダントとしての基礎知識の復習、確認、実習。サービス要員としての知識向上、実習				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	平常点評価・筆記試験	評価方法	試験
-----	----	------------	------	----

回数	月 日	各 授 業 の 内 容	備考
1		オリエンテーション・最新の航空業界のニュース。プレゼンテーション・グループディスカッション。	
2		敬語の復習。キャビンアテンダントとして知っておくべき用語。グループディスカッション。	
3		航空用語と略語	
4		航空に関する用語	
5		運航に関する用語	
6		機内食・特別食・ドリンクに関する用語	
7		機内サービス・緊急時に必要な用語	
8		保安要員としてのCA	
9		特別な乗客・機内での対処法	
10		総復習	
11		授業内試験・解答	
12		Inflight Announcement①	
13		Inflight Announcement②	
14		Inflight Announcement③	
15		Inflight Announcement④	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 引間 靖奈

実務経験者

科 目	エアーサービス規則	授業時間	32時間	対 象	エアポート学科2年
目 標	航空輸送サービスの基礎概念と各航空会社の旅客業務・運行管理全般を学習する				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	平常点評価	評価方法	毎回の提出物を評価
-----	----	-------	------	-----------

回数	月 日	各 授 業 の 内 容	備考
1		国内・国際運送約款におけるエアーサービス規則とは①	
2		国内・国際運送約款におけるエアーサービス規則とは②	
3		国内・国際運送約款におけるエアーサービス規則とは③	
4		航空会社ランキング①(総合満足度部門・機内サービス部門)	
5		航空会社ランキング②(エンターテインメント部門・機材設備部門)	
6		航空会社ランキング③(空港サービス部門)	
7		機内サービスについて(各航空会社機内食の種類)	
8		JAL/ANA/LCCのサービスの違い・F/C/Yクラス別サービスの違い	
9		小テスト(理解度テスト)	
10		マイレージサービスについて(顧客へのサービス・各社の特徴について)	
11		航空会社以外の関連サービス(電子マネー・提携ポイントなど)	
12		ホスピタリティ産業としてのサービスとは	
13		エアライン業界でのビジネスとしてのサービスとは	
14		エアライン業界全般の今後	
15		まとめ	
16		授業内試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 松永 麻由

実務経験者

科 目	エアポート業務知識	授業時間	32時間	対 象	グローバル語学学科1年
目 標	航空業界における基礎知識を理解し、航空関連用語などの習得をする				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	平常点評価・筆記試験	評価方法	航空業界で働くための基礎知識が身に付いている
-----	----	------------	------	------------------------

回数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		オリエンテーション・航空業界の現状について	
2		空港での職種紹介 ～1機の飛行機の着陸から離陸までに携わる職種、流れについて～	
3		空港施設の仕組み、導線について	
4		航空関連業務・グランドスタッフについて	
5		航空関連業務・客室乗務員について	
6		航空関連業務・CIQについて①	
7		航空関連業務・CIQについて②	
8		航空関連業務・保安警備・航空管制官について	
9		航空関連業務・グランドハンドリング・貨物について	
10		航空関連業務・パイロット・ビジネスジェット業界について	
11		航空関連業務・整備・予約センターについて	
12		空港関連業務・案内所・免税店について	
13		航空関連用語について① 検定対策	
14		航空関連用語について② 検定対策	
15		総まとめ	
16		最終試験	

授業スケジュール表 「1年」

担当講師 井上 佳子

実務経験者

科 目	INFINI①	授業時間	32時間	対 象	グローバル語学学科1年
目 標	国内線航空運賃の原理を学び、INFINIの基本操作方法を身に付ける。 INFINI検定・国内3級の合格を目指す。				

使用教科書	INFINI able 国内線講座
-------	-------------------

試 験	形式	授業内試験 操作実技	評価方法	空席照会・予約ができる、予約内容の変更ができる
-----	----	------------	------	-------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		航空業界、旅行業概要 INNFINIと取り巻く環境の関係性を理解する	
2		国内航空券の販売・流通について、運賃・able端末概要 航空券の予約から搭乗までの流れを理解する	
3		空席照会入力、予約、PNR作成 空席照会画面を理解し、照会操作ができる	
4		発券概要、eチケットお客様控えの見方、PNRの読み方 PNRを読み取り、発券をすることができる	
5		ANA会員の予約、座席指定、待ち予約の流れ 特殊な予約操作ができる	
6		配慮を要する旅客の予約、幼児、ジュニアパイロット 特殊な予約操作ができる	
7		PNRの検索 PNRの内容を理解する	
8		予約便の変更、交換発行 変更・航空券交換の処理ができる	
9		復習 ここまで学んだ内容を改めて理解する	
10		解約操作(変更可型運賃) 予約済みの記録の解約処理ができる	
11		払戻操作、手数料の確認(変更可型運賃) 購入済み航空券の払戻処理ができる	
12		復習・解説① 検定問題実践	
13		復習・解説② 検定問題実践	
14		復習・解説③ 検定問題実践	
15		復習・解説④ 検定問題実践	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 小山 雅司

実務経験者

科 目	トラベル基礎	授業時間	32時間	対 象	グローバル語学学科1年
目 標	旅行業界の構造や特徴について知る。				

使用教科書	オリジナルテキスト
-------	-----------

試 験	形式	筆記試験
-----	----	------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		日本人と訪日外国人に人気の国内旅行地 旅行業界について知る。	
2		各旅行会社の特徴 各旅行会社の特徴について知る。	
3		旅行業界の専門用語① 旅行業界の専門用語について知る。	
4		旅行業界の専門用語② 旅行業界の専門用語について知る。	
5		旅券の基礎知識① 旅券の種類や申請手続きについて知る。	
6		旅券の基礎知識② 旅券の申請手続き、ヘボン式ローマ字について知る。	
7		訪日外国人と都市コード 訪日外国人のデータ分析と都市コードについて知る。	
8		海外の都市と時差 海外の主要都市と時差の計算方法について知る。	
9		旅行業界の構造 各旅行会社の旅行商品(ブランド)について知る。	
10		旅程保証 旅行業界の法律について知る。	
11		ホテル業界 旅行会社とホテルホーテルの関係性について知る。	
12		JR 国内を運行している鉄道、運賃・料金、お得な切符について知る。	
13		コロナ下における旅行業界とgotoトラベルキャンペーン 2020年コロナ下における日本国内で人気だった旅行地について知る。	
14		トラベル業界の現状と展望 アフターコロナにおける旅行業界の方向性を理解する。	
15		課題作成 テーマに沿った課題を作成し提出する。	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 豊田 裕也

実務経験者

科 目	ホテル概論	授業時間	32時間	対 象	グローバル語学学科1年
目 標	ホテル宿泊部門・料飲部門基礎知識の理解と把握 宴会サービス実習5回				

使用教科書	基礎から学ぶ ホテルの概論				
-------	---------------	--	--	--	--

試 験	形式	筆記試験	評価方法	ホテル業務の概要を知り将来の就職に備える
-----	----	------	------	----------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		ホテルの分類と歴史把握	
2		ホテル業の特性とホテルを構成する3要素「A・C・S」の把握	
3		ホテルの組織・各部門の把握	
4		客室のタイプ・名称の把握	
5		テーブルレイアウト・テーブルセッティング・クロスの張り方の習得	
6		皿の持ち方・ボトルの持ち方・フルコース卓上セッティングの習得	
7		トレーサービス・ドリンクサービス・料理サービスの習得	
8		チューリンサービス・サーバーサービス・持回りサービスの習得	
9		婚礼シミュレーション①	
10		婚礼シミュレーション②	
11		5~8回実技実習試験	
12		バック部門 内勤業務の種類の把握	
13		食中毒の種類と予防対策の把握	
14		前期振り返り 小テスト	
15		前期試験対策	
16		最終試験	

授業スケジュール表 「1年」

担当講師 井上 佳子
実務経験者

科 目	INFINI②	授業時間	32時間	対 象	グローバル語学学科1年
目 標	国際線航空運賃の原理を学び、INFINIの基本操作方法を身に付ける。 INFINI検定・国際3級の合格を目指す。				

使用教科書	INFINI Reservation and Fare Pricing
-------	-------------------------------------

試 験	形式	授業内試験 操作実技	評価方法	空席照会・予約ができる、予約内容の変更ができる
-----	----	------------	------	-------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		国際予約の仕組みについて 国内線との違い理解する	
2		各種コード(都市・空港・航空会社コード等)の調べ方、MCTについて 端末を使用してコード・MCTの検索ができる	
3		空席照会入力と画面把握、予約操作 空席照会から予約操作ができる	
4		旅客名入力、旅客データ入力・訂正 旅客データの処理を行うことができる	
5		PNR作成① 予約記録データを作成することができる	
6		PNR作成② さまざまな旅客データ入力・訂正ができる	
7		PNR抽出、PNRデータ読み取り、ステータスコード PNRを正しく読み取ることができる	
8		便名指定予約、便の取消 便を指定しての予約・取消処理が出来る	
9		スケジュール照会画面 端末でスケジュールを確認することができる	
10		総復習① 検定対策	
11		総復習② 検定対策	
12		総復習③ 検定対策	
13		総復習④ 検定対策	
14		総復習⑤ 検定対策	
15		総復習⑥ 検定対策	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 加藤 和幸

実務経験者

科 目	ガイド演習	授業時間	32時間	対 象	グローバル語学学科2年
目 標	日本事象について英語で語る				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	評価方法	備考
	口頭試験・筆記試験	英語を使って日本の歴史や文化を伝えることができる	

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		日本列島の位置、季節	
2		日本列島の位置、季節	
3		日本の歴史（縄文～安土・桃山）	
4		日本の歴史（安土・桃山～江戸時代）	
5		和食	
6		和食	
7		和食	
8		日本の歴史的文化	
9		日本の歴史的文化	
10		日本の歴史的文化	
11		日本の現代文化	
12		日本の現代文化	
13		日本の観光地	
14		日本の観光地	
15		日本の観光地	
16		総復習	

授業スケジュール表 [1年 前期]

担当講師 岩橋静香

実務経験者

科 目	ドレス知識	授業時間	32時間	対 象	ブライダル学科1年
目 標	ドレス全般の知識を身に付け、挙式形態・会場・お客様のご希望に合った適確なコーディネートができるようになる。メンズ衣裳の基本・サイズ展開も学ぶ。				

使用教科書	プリント対応
-------	--------

試 験	形式	ペーパー試験・平常点	評価方法	ドレスの特性が理解でき、顧客の希望に沿ったドレスが提案できる
-----	----	------------	------	--------------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		オリエンテーション・挙式までの打ち合わせの流れ・レンタルの種類 衣裳合わせから当日までの流れを学び、必要な知識を確認する。	
2		衣服・ドレスの歴史(古代～現代の変遷)	
3		インナー・パニエ・靴 種類や名称・ドレスとの組み合わせ、相性、調整の仕方	
4		生地・色・季節 ドレスに使用される生地と特徴、季節と新郎・新婦の色の相性	
5		装飾 ドレスに施される装飾の種類とその効果	
6		グローブ・ベール 種類や名称・ドレス・会場との組み合わせ、相性、調整の仕方	
7		アクセサリー・ヘッドドレス 種類や名称・ドレスやヘアスタイルとの組み合わせ、相性、調整の仕方	
8		ライン(ネック・スリーブ・スカート)① それぞれのラインと特徴、体型との相性	
9		ライン(ネック・スリーブ・スカート)② それぞれのラインと特徴、体型との相性	
10		スカートデザイン スカートに施されるデザインの種類	
11		会場・挙式スタイル 会場の雰囲気・挙式スタイルに合わせたコーディネート・留意点	
12		お色直しドレスアレンジ・トレンド 新郎・新婦の挙式～披露宴～お色直し～2次会の具体的提案	
13		メンズ衣裳の基礎知識① モーニング・フロックコート	
14		メンズ衣裳の基礎知識② 燕尾服・タキシード	
15		総復習・ドレス知識認定の説明	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年 後期]

担当講師 坂口 まい子

実務経験者

科 目	ジュエリーコーディネート	授業時間	32時間	対 象	ブライダル学科1年
目 標	ブライダル業界におけるジュエリーの重要性を理解し、関心、知識を高める ジュエリーの基礎知識が身に付き、就職活動の幅を広げる				

使用教科書	学生:プリント対応 講師:ジュエリーコーディネーター検定3級テキスト
-------	---------------------------------------

試 験	形式	筆記試験(マークシート)	評価方法	小テスト 20%、筆記試 験70%、平常 点10%
-----	----	--------------	------	------------------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		オリエンテーション ジュエリーのイメージ・関わり	
2		ジュエリーとは何か、授業の目的説明、 ブライダルジュエリー、誕生石	
3		ジュエリーの歴史 ジュエリー産業論 ジュエリーの歴史を時系列で重要ポイントを覚える	
4		宝石の基礎知識 結晶、劈開、カットの種類を覚える	
5		ダイヤモンド (歴史について) ダイヤモンドが作られるまでを理解する	
6		ダイヤモンド (4C、取扱いの注意) 4Cについて理解し、全ての名称、意味を言えるようになる	
7		カラーストーン (鉱物名、特徴、誕生石) ① 誕生石の暗記	
8		カラーストーン (鉱物名、特徴、誕生石) ② 誕生石の暗記	
9		カラーストーン (鉱物名、特徴、誕生石) 誕生石の暗記	
10		真珠 養殖、グレーディング、手入れ方法を学ぶ① 真珠の部位の名称を理解する	
11		真珠 養殖、グレーディング、手入れ方法を学ぶ② 真珠とブライダルの関係	
12		貴金属 ゴールド、プラチナ、銀について 金属の1000分率、純度、特徴について理解する	
13		ジュエリーの商品知識 普段から身に付けるものの、正式な名称を理解する	
14		ジュエリーコーディネート 人それぞれに似合う、 良く見せる、悪く見せるジュエリーの着け方について学ぶ	
15		授業振り返り 試験対策	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年 前期]

担当講師 松本 智子

実務経験者

科 目	フラワーアレンジメント	授業時間	32時間	対 象	ブライダル学科1年
目 標	フラワーアレンジメント・ラッピングの応用を身に着ける。				

評価方法	実技試験
------	------

試 験	形式	実技試験	評価方法	ウェディングブーケが1時間で完成できる
-----	----	------	------	---------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		ラウンドブーケ (MIX)	
2		母の日プリザーブドアレンジメント	
3		水上げ・ブーケの基礎知識	
4		水上げ・クラッチブーケ	
5		原価計算	
6		水上げ・ハンドタイドブーケ	
7		水上げ・ミニ高砂作り	
8		父の日アレンジメント	
9		1種類の花材でブーケづくり	
10		水上げ・造花でヘアアクセサリー作り	
11		ウェルカムボードアレンジ	
12		インフォーマル	
13		ビダマイヤーアレンジ	
14		ブーケ実技テスト前レッスン	
15		ブーケ実技テスト	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年 後期]

担当講師 柏木 綾子

実務経験者

科 目	和装実習(自装)①②	授業時間	64時間	対 象	ブライダル学科1年
目 標	長着と名古屋帯の自装の実習				

使用教科書	プリント対応
-------	--------

試 験	形式	実技試験	評価方法	定められた時間内に自装ができる
-----	----	------	------	-----------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1・2		オリエンテーション・持ち物の確認・和装小物について	
3・4		体型補正の方法・長じゅばん・長着の自装・ひもの扱い	
5・6		長着の自装	
7・8		長着の自装・名古屋帯の帯結びの手順説明	
9・10		和装小物についての小テスト	
11・12		長着と名古屋帯の自装・美しい着装のポイント	
13・14		帯結びの手先の扱い方。帯山の形を美しくする。	
15・16		和装のTP0について①	
17・18		和装のTP0について②	
19・20		長着と名古屋帯の自装	
21・22		長着と名古屋帯の自装② (タイム測定)	
23・24		長着と名古屋帯の自装③ (タイム測定)	
25・26		長着と名古屋帯の自装④ (タイム測定)	
27・28		苦手箇所克服練習	
29・30		試験対策	
31・32		授業内試験	

授業スケジュール表 [2年 後期]

担当講師 野原かおり

実務経験者

科 目	ブライダルプランニング	授業時間	32時間	対 象	ブライダル学科2年
目 標	プレゼン力・カウンセリング力・コミュニケーション力を高める				

使用教科書	プリント
-------	------

試 験	形式	授業内試験・平常点	評価方法	オリジナルウェディングのプランニングを完成させ、プレゼンができる
-----	----	-----------	------	----------------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		他人紹介／カウンセリング能力①	
2		ヒアリング力アップ／カウンセリング能力②	
3		プランニング①	
4		プランニング②	
5		プランニング③	
6		プランニング④	
7		プランニング⑤	
8		プランニング①	
9		プランニング⑥	
10		ブライダルフェアを企画する	
11		コラージュマップ作り	
12		プレゼンテーションに向けての準備①	
13		プレゼンテーションに向けての準備②	
14		プレゼンテーション	
15		プレゼンテーション	
16		授業内試験	

授業スケジュール表 [2年 後期]

担当講師 坂口まい子

実務経験者

科 目	打ち合わせ手配業務	授業時間	32時間	対 象	ブライダル学科2年
目 標	就職後に必要な手配業務を学ぶ				

使用教科書	
-------	--

試 験	形式	授業内実技試験・平常点	評価方法	手配業務の詳細が理解できており、手配を執り行うことができる
-----	----	-------------	------	-------------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		ウェディングプランナーの役割・アイスブレイク・六曜の活用	
2		ブライダルフェア案内①	
3		ブライダルフェア案内②	
4		約款内容・収入印紙の役割	
5		契約説明・領収書の発行	
6		1回目の打ち合わせ	
7		2回目の打ち合わせ／招待状名簿	
8		お花・写真打ち合わせ	
9		映像打ち合わせ	
10		2ヶ月前の詳細打ち合わせ	
11		配席表作成・引き出物	
12		司会進行打ち合わせ／BGM打ち合わせ	
13		請書におこす	
14		請書を見積もりにする	
15		まとめ	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [2年 後期]

担当講師 谷崎 玲子

実務経験者

科 目	テーブルコーディネート	授業時間	32時間	対 象	ブライダル学科2年
目 標	テーブルコーディネートの基本概念を学ぶ。少しのアイデアで豊かな食卓の演出ができるようにする。				

使用教科書	プリント
-------	------

試 験	形式	筆記試験・平常点	評価方法	コーディネート理論が身に付き、実際のテーブルコーディネートが提案できる
-----	----	----------	------	-------------------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		食空間コーディネートとは テーブルコーディネートの基礎概論	
2		ハロウィンのコンセプトシートの作成	
3		ハロウィンのセッティング	
4		和食器	
5		和食器②	
6		洋食器①	
7		洋食器②	
8		アイテム紹介 装飾品・照明光・リネン・花	
9		クリスマスのセッティング	
10		カラーの分類	
11		クリスマスのコンセプトシートの作成	
12		クリスマスのセッティング	
13		飲料の基本・テーブルマナー	
14		食育基本法とは 卓育について	
15		卓育について(発展)	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 周藤 貴子
実務経験者

科 目	メイクアップ基礎①②	授業時間	64時間	対 象	ビューティ学科全コース共通
目 標	メイクアップに必要な知識と技術の習得 学内認定メイクアップ初級 合格				

使用教科書	プリント対応
-------	--------

試 験	形式	評価方法
	授業内試験	実技試験

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1・2		道具の確認 オリエンテーション	
3・4		メイクアップの基礎理論とデモンストレーション	
5・6		メイクアップの基礎技術①スキンケア	
7・8		メイクアップの基礎技術②ベースメイク	
9・10		メイクアップの基礎技術③ポイントメイク	
11・12		授業理解度小テスト（実技）	
13・14		メイクアップ初級検定内容 トータルトライ	
15・16		皮膚理論・小テスト	
17・18		メイクアップ応用① ソフトイメージ	
19・20		メイクアップ応用② ハードイメージ	
21・22		メイクアップ応用③ キュート&エレガント	
23・24		メイクアップ応用④ モード系メイク	
25・26		テーマ別メイク タイムトライアル①	
27・28		テーマ別メイク タイムトライアル②	
29・30		テーマ別メイク タイムトライアル③	
31・32		最終試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 奥野 亜由美

実務経験者

科 目	ヘアアレンジ基礎①②	授業時間	64時間	対 象	ビューティ学科 全コース共通
目 標	ヘアアレンジの基礎をマスターし、学内ヘアアレンジ検定初級（ウィッグ・夜会巻き）に合格する。				

使用教科書	プリント対応
-------	--------

試 験	形式	授業内試験	評価方法	実技試験
-----	----	-------	------	------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1・2		道具配布・ヘア用語・道具名称、用途・ブロッキング・ ポニーテール・ピンうち(3パターン)	
3・4		ホットカーラー・前回復習(ピン打ち・ブロッキング) 夜会巻き(土台ゴム使用)・スタイリング剤用途	
5・6		ホットカーラー・逆毛・夜会巻き(土台逆毛) 抱き合わせ	
7・8		ホットカーラー(タイムチェック)・夜会巻き トップ仕上げ	
9・10		ホットカーラー～夜会巻仕上げ・ブロー	
11・12		夜会巻タイムチェック ヘアアイロン基礎	
13・14		ヘアアイロン アレンジ	
15・16		アップスタイル①②(シニヨン・おだんご)	
17・18		ヘアアレンジ カールアップ	
19・20		実技小テスト 夜会巻・ホットカーラー	
21・22		ヘアアレンジ(編み込み・ウェーブスタイル)	
23・24		授業内試験対策・ホットカーラー・夜会巻① 相モデルホットカーラー	
25・26		授業内試験対策・ホットカーラー・夜会巻② 相モデルホットカーラー	
27・28		授業内試験 ホットカーラー10分・夜会巻30分	
29・30		ヘアアレンジ初級検定受験対策授業	
31・32		最終試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 福田まい

実務経験者

科 目	テクニカルヘアメイク①②	授業時間	64時間	対 象	ビューティ学科ヘアメイク・プライダル stylistコース
目 標	テーマに合わせた作品作りを目指す（水化粧・コンテスト作品作り）				

使用教科書	
-------	--

試 験	形式	授業内実技試験	評価方法	実技試験80%+平常点20%
-----	----	---------	------	----------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1・2		オリエンテーション・水化粧	
3・4		水化粧 カウンセリング（ファンデーション）	
5・6		水化粧 小テスト	
7・8		メイクアイテムの販売①ファンデーション カウンセリングからタッチアップ、クロージングまで	
9・10		メイクアイテムの販売② カウンセリングからタッチアップ、クロージングまで	
11・12		作品シート下書き、メイクデザイン考案	
13・14		作品シート仕上げ	
15・16		作品技術練習① 事前に考えてきた作品の技術練習を行う（メイク）	
17・18		作品技術練習② 事前に考えてきた作品の技術練習を行う（メイク）	
19・20		作品技術練習③メイク完成作品の確認（中間テスト）	
21・22		作品技術練習④ 事前に考えてきた作品の技術練習を行う（ヘア）	
23・24		作品技術練習⑤ 事前に考えてきた作品の技術練習を行う（ヘア）	
25・26		コンテスト作品制作、モデルウォーキング	
27・28		作品技術練習 ヘア完成作品の確認	
29・30		コンテストテーマに合わせた作品を完成させる	
31・32		最終試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 大井 郁未

実務経験者

科 目	ボディエステ①②	授業時間	64時間	対 象	ビューティ学科2年エステコース
目 標	エステ実習 ボディ技術の応用スキルアップ(推拿トリートメント) 東洋医学において大切なツボや経絡を理解し、全身トリートメントに活かせること。				

使用教科書	プリント対応
-------	--------

試 験	形式	授業内試験	評価方法	実技試験
-----	----	-------	------	------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1・2		東洋医学理論 経絡の確認①	
3・4		東洋医学理論 経絡の確認②	
5・6		ツボを深く学ぶ・実習に向けての準備 (伝達事項・注意事項・経絡・ツボ・意識向上)	
7・8		背面施術見本(実習) ⇒マニュアル作り・ マッサージ実技 基礎I(背面)	
9・10		マッサージ実技 基礎II(背面)	
11・12		前面施術見本(実習) ⇒マニュアル作り・ マッサージ実技 基礎III	
13・14		マッサージ実技 基礎IV (前面メイン&背面の復習)	
15・16		マッサージ実技 基礎V (背面メイン)	
17・18		中間手順チェック(経絡・ツボ) 推拿の説明・トーク	
19・20		マッサージ実技 基礎VI (全身)	
21・22		マッサージ実技 応用I レベル別ステップアップレッスン	
23・24		マッサージ実技 応用II レベル別ステップアップレッスン	
25・26		実技試験に向けての準備レッスン①	
27・28		実技試験に向けての準備レッスン②	
29・30		実技試験に向けての準備レッスン③	
31・32		実技テスト『推拿マッサージ75分』 ボディ技術のスキルアップ	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 真田 明彦

実務経験者

科 目	葬祭マナー	授業時間	32時間	対 象	葬祭ディレクター学科1年生
目 標	葬儀のプロとして実務について学ぶ				

使用教科書	
-------	--

試 験	形式	筆記試験	評価方法	葬儀の流れを修得できるか
-----	----	------	------	--------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		臨終～受付	
2		遺体引き取りと安置	
3		打合せと見積	
4		枕飾り・枕絆	
5		遺体処置と納棺	
6		葬儀の設営、幕張	
7		飾りつけ	
8		通夜・葬儀について	
9		司会進行	
10		接客・誘導	
11		出棺から火葬	
12		葬儀後の会食・撤収	
13		アフターサービス①	
14		アフターサービス②	
15		総復習	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 野田 智仁

実務経験者

科 目	宗教学	授業時間	32時間	対 象	葬祭ディレクター学科1年生
目 標	宗教の歴史を学び、葬儀での違いを理解する				

使用教科書	
-------	--

試 験	形式	口頭試問	評価方法	世界の宗教の考え方方が身に付いている
-----	----	------	------	--------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		宗教とは	
2		世界三大宗教①キリスト教	
3		世界三大宗教①キリスト教	
4		世界三大宗教②イスラム教	
5		世界三大宗教③仏教	
6		仏教の歴史	
7		仏教の宗派	
8		中間テスト	
9		宗派と葬儀	
10		神道とは	
11		仏教の葬儀	
12		神道の葬儀	
13		キリスト教の葬儀	
14		イスラム教・ユダヤ教・ヒンズー教の葬儀	
15		総復習	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 岩崎 彩

実務経験者

科 目	グリーフケア	授業時間	32時間	対 象	葬祭ディレクター学科1年生
目 標	死別による喪失とそれに伴う、悲觀・グリーフに関する理解を深める				

使用教科書	
-------	--

試 験	形式	筆記試験+口頭試問	評価方法	人の死生観が理解できている
-----	----	-----------	------	---------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		オリエンテーション・自己表現ワーク	
2		グリーフケアを学ぶ前に 心理学とは	
3		グリーフケアとは(現状)	
4		グリーフケアとは(医療関係者)	
5		グリーフケア(身近な出来事としての死別)	
6		宗教家によるグリーフケア	
7		グリーフの基礎知識を習得①	
8		グリーフの基礎知識を習得②	
9		グリーフの基礎知識を習得③	
10		グリーフの基礎知識を習得④	
11		グリーフの基礎概念(日本の事例1)	
12		グリーフの基礎概念(日本の事例2)	
13		心理検査体験による自己分析①	
14		心理検査体験による自己分析②	
15		総復習	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 岩崎 彩

実務経験者

科 目	グリーフケア②	授業時間	32時間	対 象	葬祭ディレクター学科1年生
目 標	死別による喪失とそれに伴う、悲観・グリーフに関する理解を深める				

使用教科書	
-------	--

試 験	形式	筆記試験+口頭試問	評価方法	人の死生觀が理解できている
-----	----	-----------	------	---------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		心理学概念「防衛機構」	
2		複雑性悲観	
3		公認されない悲観	
4		グリーフのバリエーション1	
5		グリーフのバリエーション2	
6		死別に向き合うプロセス1	
7		死別に向き合うプロセス2	
8		中間テスト	
9		死別した時に役立つこと、必要なこと	
10		援助者に恵まれること1	
11		援助者に恵まれること2	
12		死別の後を生きる	
13		傾聴トレーニング①	
14		傾聴トレーニング②	
15		総復習	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 山下 竜次

実務経験者

科 目	葬儀概論①	授業時間	32時間	対 象	葬祭ディレクター学科2年生
目 標	葬祭業で働くために必要不可欠な葬儀関連の知識を身につけること 現代の葬祭現場に役立つ知識を得ること				

使用教科書	葬祭概論
-------	------

試 験	形式	筆記試験	評価方法	葬儀に関する知識が理解出来ている
-----	----	------	------	------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		死亡記事・死亡広告	
2		宗派による告別の方法の違い	
3		香典・返礼品についての知識	
4		靈柩車と棺	
5		祭壇について	
6		祭具についての知識	
7		戒名(法名・法号)のつけ方	
8		お布施についての考え方	
9		仏壇・仏具の知識	
10		墓について	
11		海外葬儀事情①	
12		海外葬儀事情②	
13		葬儀の生前準備①	
14		葬儀の生前準備②	
15		総復習	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 若木 里美

実務経験者

科 目	納棺実習	授業時間	32時間	対 象	葬祭ディレクター学科2年生
目 標	葬儀の納棺技術を身につける				

使用教科書	なし
-------	----

試 験	形式	実技試験	評価方法	一人納棺が可能か
-----	----	------	------	----------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		納棺時の故人様への配慮・ご遺族への配慮	
2		着付け(普通仏衣)一人着付けの基本	
3		着付け(普通仏衣・内着あり)	
4		着付け(普通仏衣・内着・羽織あり)	
5		着付け(洋服(丸首))	
6		着付け(洋服(スーツ))	
7		着付け(洋服(スーツ))	
8		着付け(神衣)	
9		着付け(神衣)	
10		送り化粧の基本について	
11		納棺・納棺飾りの基本について	
12		納棺・納棺飾りの応用について	
13		湯灌の基本について	
14		着付け・送り化粧・納棺・納棺飾りを通してテスト	
15		着付け・送り化粧・納棺・納棺飾りを通してテスト	
16		総合試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 中川 綾

実務経験者

科 目	セレモニー概論	授業時間	32時間	対 象	葬祭ディレクター学科2年生
目 標	冠婚の基礎を通し、これからのお葬儀のさまざまな形に対応できる知識をつける				

使用教科書	なし
-------	----

試 験	形式	筆記試験	評価方法	冠婚葬祭の基礎マナーや婚礼の基本
-----	----	------	------	------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		日本の行事心得・進物マナー	
2		熨斗や金封について	
3		日本の婚礼の歴史①	
4		日本の婚礼の歴史②	
5		結納や見合いの知識	
6		世界の婚礼	
7		料理と飲料の基礎・ケーキ	
8		婚礼衣装知識	
9		婚礼と花	
10		地域別特徴①	
11		地域別特徴②	
12		婚礼の打合せの流れ	
13		結婚式の演出①	
14		結婚式の演出②	
15		総復習	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 藤井 幸也

(実務経験者)

科 目	ホテル概論	授業時間	32時間	対 象	観光ビジネス学科1年
目 標	ホテル宿泊部門・料飲部門基礎知識の理解と把握 宴会サービス実習5回				

使用教科書	基礎から学ぶ ホテルの概論
-------	---------------

試 験	形式	筆記試験	評価方法	ホテル業務の概要を知り将来的就職に備える
-----	----	------	------	----------------------

回数	月 日	各授業の内容	備考
1		ホテルの分類と歴史把握	
2		ホテル業の特性とホテルを構成する3要素「A・C・S」の把握	
3		ホテルの組織・各部門の把握	
4		客室のタイプ・名称の把握	
5		テーブルレイアウト・テーブルセッティング・クロスの張り方の習得	
6		皿の持ち方・ボトルの持ち方・フルコース卓上セッティングの習得	
7		トレーサービス・ドリンクサービス・料理サービスの習得	
8		チューリンサービス・サーバーサービス・持回りサービスの習得	
9		婚礼シミュレーション①	
10		婚礼シミュレーション②	
11		5~8回実技実習試験	
12		バック部門 内勤業務の種類の把握	
13		食中毒の種類と予防対策の把握	
14		前期振り返り 小テスト	
15		前期試験対策	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 日夏 有香

(実務経験者)

科 目	エアポート業務知識	授業時間	32時間	対 象	観光ビジネス学科1年
目 標	国内外の空港についての知識を深める 航空会社における各職務の内容を学ぶ				

使用教科書	プリント対応
-------	--------

試 験	形式	レポート	評価方法	レポート50点/平常点50点
-----	----	------	------	----------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		国内空港基礎① 国内主要空港について	
2		国内空港基礎② 地方空港について・規模の違いによる職務の違いを理解する	
3		国際空港基礎① 各国のメイン空港について理解する	
4		国際空港基礎② 各国のメイン空港について理解する	
5		航空会社における職務について 職務を知り、それぞれの関連性を理解する	
6		グランドスタッフについて グランドスタッフの職務について理解する	
7		客室乗務員について 客室乗務員についての職務を理解する	
8		グランドハンドリングについて グランドハンドリングについての職務を理解する	
9		その他の空港での職務① 航空管制官・パイロットについて理解する	
10		その他の空港での職務② 整備士・税関職員	
11		その他の空港での職務③ 入国審査官・検疫官・食品衛生監視員・警察官など	
12		中間試験 これまでに学んだことの理解度を測る	
13		航空会社について フルサービスキャリアについての理解	
14		航空会社について LCCについての理解	
15		アライアンスについて アライアンスとは何かを理解する	
16		定期試験（レポート他）	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 三塙 保

(実務経験者)

科 目	トラベル基礎	授業時間	32時間	対 象	観光ビジネス学科1年
目 標	観光産業(旅行業)の全体像を把握する。旅行業の仕事・営業形態・商品計画・販売などの基礎知識を習得。				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	レポート
-----	----	------

回数	月 日	各 授 業 の 内 容	備考
1		観光業界を取巻く環境 「観光業界のイメージ(業種)について」 旅行サービス・宿泊・運輸・観光資源などを知る。	
2		旅行業の全体像を知る① 「旅の3要素・旅行商品の特性」を理解	
3		行業の全体像を知る② 「旅行商品の種別・旅行会社の種別」「業態別・資本系列の分類」	
4		旅行会社の基礎知識① 旅のスタイル・旅行会社の種類・旅行会社を利用する。	
5		旅行会社の基礎知識② 旅行商品の流通チャネルについて知る。	
6		旅行会社の基礎知識③ 募集型企画旅行商品(国内パッケージ)定番商品で学ぶ観光地	
7		旅行会社の基礎知識④ 募集型企画旅行商品(海外パッケージ)定番商品で学ぶ観光地。	
8		航空券とエアライン① 航空券の基礎知識。(シーズナリティ・航空券の見方・航空券用語など)	
9		航空券とエアライン② 「Phonetic Alphabet」と「都市・空港コード」を習得する。	
10		海外ホテルについて① 種類・予約方法・ホテルレップ利用法・宿泊代金についての基礎知識	
11		海外ホテルについて② 種類・予約方法・ホテルレップ利用法・宿泊代金についての基礎知識	
12		海外ホテルについて③ 種類・予約方法・ホテルレップ利用法・宿泊代金についての基礎知識	
13		旅行業界の動向と現状(見通しとトレンド)① 旅行業界のマーケット動向とトレンド・課題	
14		旅行業界の動向と現状(見通しとトレンド)② 旅行業界のマーケット動向とトレンド・課題	
15		旅行業界の動向と現状(見通しとトレンド)③ 旅行業界のマーケット動向とトレンド・課題	
16		総まとめ	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 櫻井 裕子

(実務経験者)

科 目	ビジネスマナー	授業時間	32時間	対 象	観光ビジネス学科1年
目 標	ビジネス世界で通用する基本的な所作を身に付け、日本での就業に 対応できるマナーを習得する				

使用教科書	ビジネスマナー基本テキスト
-------	---------------

試 験	形式	実技試験+筆記試験	評価方法	初対面の人との対応ができる
-----	----	-----------	------	---------------

回数	月 日	各授業の内容	備考
1		授業オリエンテーション 自己紹介と授業の進め方	
2		第一印象の重要性、身だしなみ、企業の目的と役割	
3		日本語の正しい言葉遣い① 敬語の基本を理解する（敬語の種類と使い分け）	
4		日本語の正しい言葉遣い② 好感度の高い言葉遣い	
5		日本語の正しい言葉遣い③ ビジネスで通用する敬語	
6		電話応対① 電話の特性を踏まえ、電話応対のポイントを理解する	
7		電話応対② 状況に応じた電話での対応方法	
8		メールでの応対① メール作成のルール	
9		メールでの応対② 好感度の高いめーる応答	
10		名刺交換① 名刺の有効性と交換方法	
11		名刺交換② 名刺の整理と管理の仕方	
12		報・連・相① 報連相の役割とポイント	
13		報・連・相② 報連相の演習	
14		来客応対①	
15		来客応対②	
16		実技試験	

授業スケジュール表 [2学年]

担当講師 藤井 幸也

(実務経験者)

科 目	レストランサービス実習	授業時間	32時間	対 象	観光ビジネス学科2年
目 標	料飲サービスの知識の習得およびレストランサービス技術の習得				

使用教科書	ホテルテキスト 料飲 I レストラン 宴会編
-------	------------------------

試 験	形式	実技試験・筆記試験	評価方法	料飲サービスの基本動作・知識の習得度
-----	----	-----------	------	--------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		授業目的の説明 レストラン備品解説 シルバーウェア・チャイナウェア・グラスウェア等	
2		トレーサービスの演習 トレーの危険性を知り、基本もトレーの持ち方を習得する	
3		お皿の持ち方、扱い方 2~4枚持ち 料理だし・下げ・シルバーの取り扱い等	
4		サーバーサービス ウエスタン・ジャパニーズにてプラッターサービス	
5		実技試験① トレー～チャイナサービス～プラッターサービス基本編	
6		実技試験② トレー～チャイナサービス～プラッターサービス応用編	
7		朝食サービス セッティング・メニュー解説	
8		朝食サービスの演習	
9		実技試験③ 朝食サービス	
10		ランチサービス セッティング・ワインサービス等	
11		ランチサービス演習	
12		実技試験④ ランチサービス	
13		現役ホテルマン卓話① 現場を知る	
14		現役ホテルマン卓話② 現場を知る	
15		総復習	
16		筆記試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 豊田 裕也

実務経験者

科 目	ホテルフロント実習	授業時間	32時間	対 象	観光ビジネス学科2年
目 標	フロントセクションのメイン業務、C/IN、C/OUTについて学ぶ 座学、オペレーション形式にて実習				

使用教科書	ホテルテキスト宿泊 I フロント・オフィス編 ホテルテキスト宿泊 II フロント・サービス編
-------	---

試 験	形式	実技試験・筆記試験	評価方法
			C/IN～C/OUT業務における知識・技術の習得度

回数	月 日	各授業の内容	備考
1		宿泊オフィス内容の復習	
2		チェックイン業務① スタンダードチェックイン	
3		チェックイン業務② スタンダードチェックイン	
4		チェックイン業務③ 特殊なチェックイン	
5		チェックイン業務④ 特殊なチェックイン	
6		実技試験① チェックイン業務	
7		実技試験② チェックイン業務	
8		ルームアサインメントについて 予約業務の諸注意事項、方法と手順を理解する	
9		チェックアウト業務① チェックアウトの手順と注意点	
10		チェックアウト業務② チェックアウトの手順と注意点	
11		チェックアウト業務③ 夜間の勤務帯に行うレギュラー業務	
12		チェックアウト業務④ 夜間の勤務帯に行うレギュラー業務	
13		実技試験③ チェックアウト業務	
14		実技試験④ チェックアウト業務	
15		前期振り返り 筆記試験対策	
16		筆記試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 藤井 幸也

実務経験者

科 目	ホテル概論	授業時間	32時間	対 象	韓国語学科1年生
目 標	ホテル宿泊部門・料飲部門基礎知識の理解と把握 宴会サービス実習5回				

使用教科書	基礎から学ぶ ホテルの概論
-------	---------------

試 験	形式	筆記試験	評価方法	ホテル業務の概要を知り将来の就職に備える
-----	----	------	------	----------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		ホテルの分類と歴史把握	
2		ホテル業の特性とホテルを構成する3要素「A・C・S」の把握	
3		ホテルの組織・各部門の把握	
4		客室のタイプ・名称の把握	
5		テーブルレイアウト・テーブルセッティング・クロスの張り方の習得	
6		皿の持ち方・ボトルの持ち方・フルコース卓上セッティングの習得	
7		トレーサービス・ドリンクサービス・料理サービスの習得	
8		チューリンサービス・サーバーサービス・持回りサービスの習得	
9		婚礼シミュレーション①	
10		婚礼シミュレーション②	
11		5~8回実技実習試験	
12		バック部門 内勤業務の種類の把握	
13		食中毒の種類と予防対策の把握	
14		前期振り返り 小テスト	
15		前期試験対策	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 井上 佳子

(実務経験者)

科 目	INFINI①	授業時間	32時間	対 象	韓国語学科1年
目 標	国内線航空運賃の原理を学び、INFINIの基本操作方法を身に付ける。 INFINI検定・国内3級の合格を目指す。				

使用教科書	INFINI able 国内線講座
-------	-------------------

試 験	形式	授業内試験 操作実技	評価方法	空席照会・予約ができる、予約内容の変更ができる
-----	----	------------	------	-------------------------

回数	月 日	各 授 業 の 内 容	備考
1		航空業界、旅行業概要 INNINIと取り巻く環境の関係性を理解する	
2		国内航空券の販売・流通について、運賃・able端末概要 航空券の予約から搭乗までの流れを理解する	
3		空席照会入力、予約、PNR作成 空席照会画面を理解し、照会操作ができる	
4		発券概要、eチケットお客様控えの見方、PNRの読み方 PNRを読み取り、発券をすることができる	
5		ANA会員の予約、座席指定、待ち予約の流れ 特殊な予約操作ができる	
6		配慮をする旅客の予約、幼児、ジュニアパイロット 特殊な予約操作ができる	
7		PNRの検索 PNRの内容を理解する	
8		予約便の変更、交換発行 変更・航空券交換の処理ができる	
9		復習 ここまで学んだ内容を改めて理解する	
10		解約操作(変更可型運賃) 予約済みの記録の解約処理ができる	
11		払戻操作、手数料の確認(変更可型運賃) 購入済み航空券の払戻処理ができる	
12		復習・解説① 検定問題実践	
13		復習・解説② 検定問題実践	
14		復習・解説③ 検定問題実践	
15		復習・解説④ 検定問題実践	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1学年]

担当講師 引間 靖奈

(実務経験者)

科 目	トラベル基礎	授業時間	32時間	対 象	韓国語学科1年
目 標	旅行業界の構造や特徴について知る。				

使用教科書	オリジナルテキスト
-------	-----------

試 験	形式	筆記試験
-----	----	------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		日本人と訪日外国人に人気の国内旅行地 旅行業界について知る。	
2		各旅行会社の特徴 各旅行会社の特徴について知る。	
3		旅行業界の専門用語① 旅行業界の専門用語について知る。	
4		旅行業界の専門用語② 旅行業界の専門用語について知る。	
5		旅券の基礎知識① 旅券の種類や申請手続きについて知る。	
6		旅券の基礎知識② 旅券の申請手続き、ヘボン式ローマ字について知る。	
7		訪日外国人と都市コード 訪日外国人のデータ分析と都市コードについて知る。	
8		海外の都市と時差 海外の主要都市と時差の計算方法について知る。	
9		旅行業界の構造 各旅行会社の旅行商品(ブランド)について知る。	
10		旅程保証 旅行業界の法律について知る。	
11		ホテル業界 旅行会社とホテルホテルの関係性について知る。	
12		JR 国内を運行している鉄道、運賃・料金、お得な切符について知る。	
13		コロナ下における旅行業界とgotoトラベルキャンペーン 2020年コロナ下における日本国内で人気だった旅行地について知る。	
14		トラベル業界の現状と展望 アフターコロナにおける旅行業界の方向性を理解する。	
15		課題作成 テーマに沿った課題を作成し提出する。	
16		定期試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 松永 麻由

実務経験者

科 目	エアポート業務知識	授業時間	32時間	対 象	韓国語学科1年
目 標	航空業界における基礎知識を理解し、空港の仕組みや仕事の内容、会社を理解する				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	平常点評価・レポート提出	評価方法	航空業界で働くための基礎知識が身に付いている
-----	----	--------------	------	------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		オリエンテーション・航空業界の現状について	
2		空港での職種紹介 ～1機の飛行機の着陸から離陸までに携わる職種、流れについて～	
3		空港施設の仕組み、導線について	
4		航空関連業務・グランドスタッフについて	
5		航空関連業務・客室乗務員について	
6		航空関連業務・CIQについて①	
7		航空関連業務・CIQについて②	
8		航空関連業務・保安警備・航空管制官について	
9		航空関連業務・グランドハンドリング・貨物について	
10		航空関連業務・パイロット・ビジネスジェット業界について	
11		航空関連業務・整備・予約センターについて	
12		空港関連業務・案内所・免税店について	
13		航空関連語について①	
14		航空関連語について②	
15		総まとめ	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年]

担当講師 井上 佳子

実務経験者

科 目	INFINI②	授業時間	32時間	対 象	韓国語学科1年
目 標	INFINIの操作技術習得を通して予約端末（C R S）の概略を身に付け、検定試験合格を目指す。				

使用教科書	国内線予約発券・オペレーションスキル(INFINI)
-------	----------------------------

試 験	形式	実技試験	評価方法	PNRの変更・取り消しができ、特殊なリクエストができる
-----	----	------	------	-----------------------------

回数	月 日	各 授業 の 内容	備考
1		空席照会画面の詳細と入力について 空清照会画面の詳しい読み取りと入力方法を再度理解し、過去の検定問題を解く	
2		便名指定予約 あらゆるフライトの予約ができ、取消し、変更が自由にできる	
3		アランク① PNRをスムーズに作成できる	
4		アランク② PNRの検索、変更、取消ができる	
5		座席属性コード指定 属性コードを理解し、指定されたフライトにリクエストすることができる	
6		スケジュール照会およびフライトの詳細① フライトの週間スケジュールを調べることができ、そのフライトの詳細も読み取ることができる	
7		スケジュール照会およびフライトの詳細② フライトの週間スケジュールを調べることができ、そのフライトの詳細も読み取ることができる	
8		国際3級範囲総復習 過去の検定問題を実践して、制限時間内に終了を目指す	
9		OSI(Other Service Information) 現地連絡先の情報入力を理解して、PNRを作成する	
10		PTC(Passenger Type Code) 旅客タイプコードを理解し、小児情報及び幼児情報入力ができる	
11		特別機内食 特別な機内食を事前にリクエストすることができる	
12		MCTについて① MCT(最低乗継時間)を理解し、これを踏まえた予約ができる	
13		MCTについて② MCT(最低乗継時間)を理解し、これを踏まえた予約ができる	
14		総復習① 過去検定問題を制限時間内に解く	
15		総復習② 過去検定問題を制限時間内に解く	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 井上 佳子

実務経験者

科 目	INFINI③	授業時間	32時間	対 象	韓国語学科2年
目 標	国内線航空運賃の原理を学び、INFINIの基本操作方法を身に付ける。 INFINI検定合格を目指す。				

使用教科書	国内線予約発券・オペレーションスキル(INFINI)
-------	----------------------------

試 験	形式	授業内試験 操作実技	評価方法	空席照会・予約ができる、 予約内容の変更ができる
-----	----	------------	------	-----------------------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		復習 検定問題の傾向を理解	
2		OSI(Other Service Information) 現地連絡先の情報入力を理解してPNRを作成	
3		米国APIS・SFPD 米国旅行に対して、旅客の渡航先住所および居住地、パスポート情報の登録および訂正ができる	
4		DOCS(パスポートなどの主要渡航文書の情報) 旅客のパスポート番号を通知する入力および訂正ができる	
5		FQTV(Frequent Flyer Program) マイレージプログラムに応じ、FFP番号を航空会社に通知することができる	
6		PTC(Passenger Type Code) 旅客タイプ別コード理解し、小児・幼児情報を入力できる	
7		特別機内食	
8		DIVIDED(分割)① 別行動になる旅客を指定してPNRを分割することができる	
9		DIVIDED(分割)② 別行動になる旅客を指定してPNRを分割することができる	
10		小テスト	
11		検定対策演習 PNRの作成(OSI・APIS・DOCS含む)	
12		検定対策演習 過去問演習	
13		検定対策演習 解答とフィードバックと	
14		検定対策演習 解答とフィードバックと	
15		検定対策演習 解答とフィードバックと	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [2年]

担当講師 井上 佳子

実務経験者

科 目	INFINI④	授業時間	32時間	対 象	韓国語学科2年
目 標	INFINIの操作技術習得を通して予約端末（C R S）の概略を身に付け、検定試験合格を目指す。				

使用教科書	国内線予約発券・オペレーションスキル(INFINI)
-------	----------------------------

試 験	形式	実技試験	評価方法
			PNRの変更・取り消しができ、特殊なリクエストができる

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		オープンセグメントについて セグメントの移動・挿入 電話番号データの挿入	
2		米国APIS・SFPD 米国旅行に対して、旅客の渡航先住所および居住地、パスポート情報の登録および訂正ができる	
3		DOCS(パスポートなどの主要渡航文書の情報) 旅客のパスポート番号を通知する入力および訂正ができる	
4		FQTV(Frequent Flyer Program) マイレージプログラムに応じ、FFP番号を航空会社に通知することができる	
5		PTC(Passenger Type Code) 旅客タイプ別コード理解し、小児・幼児情報を入力できる	
6		PTC(Passenger Type Code) 旅客タイプ別コード理解し、小児・幼児情報を入力できる	
7		小テスト	
8		特別機内食	
9		MCTについて・情報WEBについて	
10		小テスト	
11		検定対策演習 過去問演習	
12		検定対策演習 解答とフィードバックと	
13		検定対策演習 解答とフィードバックと	
14		総復習① 過去検定問題を制限時間内に解く	
15		総復習② 過去検定問題を制限時間内に解く	
16		最終試験	

授業スケジュール表 [1年 前期]

担当講師 塚本タツル

(実務経験者)

科 目	ITマネジメント	授業時間	64時間	対 象	IT観光学科 1年 全コース
目 標	システム開発、プロジェクト管理・サービス管理について学び ITパスポート試験合格を目指す				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	筆記試験	評価方法	試験80点+小テスト20点
-----	----	------	------	---------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1・2		オリエンテーション 授業概要と世の中のデジタル化	
3・4		デジタル・トランスフォーメーション(DX)とは何か DXの必要性	
5・6		経営戦略とIT計画① 過去の日本企業の業務デジタル化経緯	
7・8		経営戦略とIT計画② 業務のデジタル・IT化のメリット	
9・10		経営戦略とIT計画③ 業務のデジタル・IT化のデメリット	
11・12		IT化に必要な人材戦略① IT化に求められる能力	
13・14		IT化に必要な人材戦略② IT化の将来像と習得すべき技術	
15・16		ベンダマネジメント① ITコンサルタント・システムインテグレータ・ソフトハウスについて	
17・18		ベンダマネジメント② ハドウェアベンダ・ホスティング事業者・通信事業者について	
19・20		プロジェクト管理の目的 プロジェクト管理とは何か	
21・22		プロジェクト管理の手法	
23・24		ITガバナンス① IT利用に関する方針と手順	
25・26		ITガバナンス② 組織内のガバナンス遵守	
27・28		組織のITリテラシー①	
29・30		組織のITリテラシー②	
31・32		期末試験	

授業スケジュール表 [1年 後期]

担当講師 塚本タツル

(実務経験者)

科 目	WEBサイト制作実習	授業時間	32時間	対 象	IT観光学科 1年 全コース
目 標	IllustratorやPhotoshopを使った素材政策のテクニックを習得し サイトデザイン制作の技術を学ぶ				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	筆記試験	評価方法	試験80点+小テスト20点
-----	----	------	------	---------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		WEBデザインについて	
2		HTMLとCSS	
3		WEBページエリアの説明	
4		画像配置① ブロックレベル要素	
5		画像配置② インラインレベル要素	
6		広告バナー作成①	
7		広告バナー作成②	
8		コーディング①	
9		コーディング②	
10		ワイヤーフレーム作成	
11		デザインデータ作成①	
12		デザインデータ作成②	
13		ページトップ作成①	
14		ページトップ作成②	
15		プレゼンテーション	
16		期末試験	

授業スケジュール表 [1年 後期]

担当講師 _____ 塚本タツル

(実務経験者)

科 目	WEB制作基礎実習	授業時間	32時間	対 象	IT観光学科 1年 全コース
目 標	基礎的なホームページ制作 (HTMLとCSS) を学び、基本構造を理解するとともにマークアップ作成を目標とする				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	筆記試験	評価方法	試験80点+小テスト20点
-----	----	------	------	---------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		ガイダンス WEB制作の概要	
2		実践的なWEBページとは HTMLの概略	
3		セレクタ、CSSの記述場所	
4		基本のCSS①	
5		基本のCSS②	
6		背景の指定とボックスモデル	
7		レイアウトに関するプロパティ	
8		マルチカラムレイアウト①	
9		マルチカラムレイアウト②	
10		CSSを組み合わせたデザイン①	
11		CSSを組み合わせたデザイン②	
12		旅行業に適したWEBページ	
13		ホテル業に適したWEBページ	
14		鉄道業に適したWEBページ	
15		WEBサイト上の双方向のやり取り	
16		期末試験	

授業スケジュール表 [2年 前期]

担当講師 _____ 塚本タツル

(実務経験者)

科 目	SNS技術	授業時間	32時間	対 象	IT観光学科 1年 全コース
目 標	主要なSNSに情報をアップロードする手法を学ぶとともに、ユーザーの評価をどのように解析するかを知る				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	筆記試験	評価方法	試験80点+小テスト20点
-----	----	------	------	---------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		SNSの注意点 メリットとデメリット	
2		動画像の取り扱い方	
3		動画編集① リサイズの効用	
4		動画編集② 音響効果	
5		動画編集③ キャプションの挿入	
6		Instagramへのアップロード①	
7		Instagramへのアップロード②	
8		Facebookへのアップロード①	
9		Facebookへのアップロード②	
10		TikTokへのアップロード①	
11		TikTokへのアップロード②	
12		Youtubeへのアップロード①	
13		Youtubeへのアップロード②	
14		各SNSでの評価の取得方法	
15		各SNSでの評価の分析	
16		期末試験	

授業スケジュール表 [2年 後期]

担当講師 塚本タツル

(実務経験者)

科 目	SNSマスター	授業時間	32時間	対 象	IT観光学科 1年 全コース
目 標	各種SNSへの情報アップロードを行うとともに、ユーザーの反応を分析しより効果的な情報提供方法を考察する				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	筆記試験	評価方法	試験80点+小テスト20点
-----	----	------	------	---------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1		情報テーマの絞り込みと決定① 撮影・編集・文章作成の役割分担	
2		InstagramとFacebookへのアップロード①	
3		TwitterとYoutubeへのアップロード①	
4		InstagramとFacebookの評価解析①	
5		TwitterとYoutubeの評価解析①	
6		情報テーマの絞り込みと決定② 撮影・編集・文章作成の役割分担	
7		InstagramとFacebookへのアップロード②	
8		TwitterとYoutubeへのアップロード②	
9		InstagramとFacebookの評価解析②	
10		TwitterとYoutubeの評価解析②	
11		問い合わせ対応と返信	
12		クレームの有無及び対処方法の検討	
13		Instagramの活用事例研究	
14		Facebookの活用事例研究	
15		Twitterの活用事例研究	
16		期末試験	

授業スケジュール表 [2年 前・後期]

担当講師 _____ 塚本タツル

(実務経験者)

科 目	動画制作実習	授業時間	64時間	対 象	IT観光学科 1年 全コース
目 標	映像を用いて伝えたいことを形にし、他者にアピールする能力を養う。 各種映像ソフトウェアの使用方法を理解し、効果的に活用する。				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	筆記試験	評価方法	試験80点+小テスト20点
-----	----	------	------	---------------

回数	月 日	各授業の内容	備考
1・2		各自の興味や経験に基づいて動画の題材を決定	
3・4		制作アプリケーションの基本的な使用方法①	
5・6		制作アプリケーションの基本的な使用方法②	
7・8		簡単な映像編集 映像のリサイズ	
9・10		映像撮影の基本的事項と注意事項	
11・12		テーマに基づいた映像企画	
13・14		テーマに基づいた撮影作業	
15・16		テーマに基づいた編集作業① 音声の挿入	
17・18		テーマに基づいた編集作業② キャプションの挿入	
19・20		企画の映像化に対する問題点の解消	
21・22		制作映像のプレゼンテーション①	
23・24		制作映像のプレゼンテーション②	
25・26		他者制作映像の寸評①	
27・28		他者制作映像の寸評②	
29・30		全体制作映像の企画	
31・32		期末試験	

授業スケジュール表 [2年 前・後期]

担当講師 _____ 塚本タツル

(実務経験者)

科 目	PR動画制作	授業時間	64時間	対 象	IT観光学科 1年 全コース
目 標	著名観光地や駅の撮影と動画編集を通し、魅力をアピールし 観光客誘致のための初期設定の重要性を理解する				

使用教科書	講師作成オリジナルプリント
-------	---------------

試 験	形式	筆記試験	評価方法	試験80点+小テスト20点
-----	----	------	------	---------------

回 数	月 日	各 授 業 の 内 容	備 考
1・2		プロモーションビデオとは何か 特徴と効果	
3・4		撮影観光地の選定 各観光地の特徴と時期としての効果判断	
5・6		プロット作成と役割分担 撮影・編集	
7・8		観光地撮影作業①	
9・10		観光地撮影作業②	
11・12		編集作業① リサイズ及びキャプチャー挿入	
13・14		編集作業② 効果音挿入	
15・16		文章作成とアップロード	
17・18		撮影駅の選定 各駅の特徴と時期としての効果判断	
19・20		プロット作成と役割分担 撮影班・編集班	
21・22		駅撮影作業①	
23・24		駅撮影作業②	
25・26		編集作業① リサイズ及びキャプチャー挿入	
27・28		編集作業② 効果音挿入	
29・30		文章作成とアップロード	
31・32		期末試験	