

平成30年度

シラバス



福島県立テクノアカデミー会津
職業能力開発短期大学校
観光プロデュース学科

目 次

I 学科の概要	2
(1) 訓練の方針.....	2
(2) 職員・講師等名簿.....	3
(3) 教科科目一覧.....	4
II 年間行事予定	6
III 各科目内容	8
一般教育科目.....	9
学科科目	1 3
実技科目	3 8

I 学科の概要

本校では、職業能力開発促進法に基づく職業能力開発短期大学校（専門課程）として、高等学校卒業者を対象に2年間の教育訓練を行います。新たな産業への対応能力や問題解決能力など、より高い能力を身につけて時代のニーズに対応できる人材を育成します。

観光プロデュース学科（接客サービス技術系ホテルビジネス科）では、観光に求められる知識と実践技術を様々な面から学び、地域の観光産業を総合的にプロデュースできる人材を育成し、『観光ふくしま』を会津から盛り上げていきます。

卒業後は、宿泊・旅行・交通などの観光産業をはじめ、関連する団体や官公庁など、サービス産業に関わる幅広いフィールドで活躍する「おもてなしのプロ」を目指します。

（1）訓練の方針

本学科では、裾野の広い産業である「観光」の多面的な役割を理解した上で、地域資源の魅力を肌で感じ、その商品化を考え、発信し、売り出していくことのできる人材の育成を行います。

そのため、教育の柱として次の3つ（①プロデュース、②コミュニケーション、③ホスピタリティ）を掲げてカリキュラムを編成し、2年間で様々な技術を習得します。

具体的には、1年次においてサービスやビジネスの基礎を学び、国内旅行業務取扱管理者をはじめとする資格取得に取り組みます。2年次では、地域課題に対応した観光企画の提案やビジネスを実践する能力を身に付け、「卒業研究」に取り組みます。

○ プロデュース

会津をはじめ福島県の豊富な観光資源を様々な角度から見つめ、広い意味での観光を理解します。そして、経営・企画・会計等といったビジネスの観点から地域資源を活用した観光商品を自ら企画し、効果的な手法で提案・販売できる実践技術を、学問とフィールドワークを通して総合的に学びます。

○ コミュニケーション

観光の魅力を伝えるホームページやポスター、情報誌などを作成することができるIT技術と外国人観光客と対応することができる語学力を通して、必要な情報を最適な手段で発信できるコミュニケーション技術を学びます。

○ ホスピタリティ

観光の現場では、場面に応じた様々な対応が求められます。相手のニーズを正しく理解し、臨機応変な「おもてなし」ができるホスピタリティを学びます。

■ 主な目標取得資格

国内旅行業務取扱管理者、パソコン検定、日商簿記検定、サービス接客検定

(2) 職員・講師等名簿

■ 常勤スタッフ

校 長	山崎 辰哉
主幹 兼 副校長 兼 総務学生課長	鈴木 雄一
観光プロデュース学科 学科長	金谷 衛二
教務主任	長尾 真嗣
教務主任	小泉 大輔
教 務	真田 風
実習助手	谷津 保奈美

■ 非常勤講師（外部講師）

泉田 泰子 (泉田泰子礼法きもの学院)	ホスピタリティ実習	鈴木 真也 ((有)籠太)	フードコーディネート
岩沢 勢記 (体育講師)	体育 I・II	手代木 Troy 香 (会津大学非常勤講師)	英語コミュニケーション、 観光英会話
薄 栄子 (大日本茶道学会)	ホスピタリティ実習	平出 美穂子 (食文化研究家)	食文化論、フードデザイン、 フードコーディネート
大関 ちか子 (オアシステイライズ)	ホスピタリティ論	星 一彰 (県自然保護協会会長)	地域学
遠藤 由美子 (奥会津書房)	広報・イベント実習	松村 清子 (パソコン市民講座)	情報処理実習
岡田 友子 (株)岡田プランニング)	ホスピタリティ実習	松村 豊 ((有)サビン)	WEB実習
金 仁淑 (語学教室主宰)	韓国語会話	森 文雄 (会津大学短期大学部 特任研究員)	地域活性化特論
国井 八重子 (brasserie厨)	サービス実務論 料飲業務実習	築田 直幸 (NPO法人会津の文化づくり)	地域学
黒田 研一 (会津大学名誉教授)	情報処理論	山際 博美 (株)山際食彩工房)	物産企画実習
黄 衛 (外国語講師)	中国語会話	山口 康雄 (フジコンキタツ(株))	経営学概論
里見 喜生 (NPO法人ふよう士2100)	広報・イベント実習	山田 慎一 (株)観光経済研究所)	宿泊マネジメント論
庄司 裕 ((有)企画キャップ)	広報・イベント実習	横田 純子 (NPO法人素材広場)	観光プロデュース実習
白岩 裕司 (みとみ学園)	簿記・会計学	渡辺 クリスティー (外国語講師)	英語コミュニケーション、 観光英会話
菅原 由美子 (菅原由美子観光計画研究所)	観光論、観光創造論		

※その他、必要に応じて、外部の事業者・団体・行政の方々を特別講師としてお招きして教育訓練を実施します。

(3) 教科科目一覧

9 期生 (平成30年度入学生) 用

(No.)	区分	教科	授業科目	計 画 時 間			教 科 目 の 細 目	
				1 年	2 年	合 計		
1	一般教育科目	人文学	キャリア形成論Ⅰ	36		36	勤労の意義、自己分析とPR、ビジネスマナー、グループ研究	
2			キャリア形成論Ⅱ		36	36	企業の社会的役割、コンプライアンス、自立のためのライフプラン、グループ研究	
3		社会科学	地域経済論	36		36	地域経済のしくみ、地域の歴史・特性、地域の現状、地域の将来構想、地域と世界	
4		外国語	英語コミュニケーション	72		72	日常の挨拶、ネイティブ発音ヒアリング及び発音練習、英語による一般的表現、日常での会話	
5		保健体育	体育Ⅰ	36		36	健康とスポーツ、各種スポーツ実践	
6				体育Ⅱ		36	36	各種スポーツ実践、生進スポーツの取り組み方
	一般教育科目計			180	72	252		
7	系基礎学科	サービス企業概論	旅行業概論	36		36	旅行業の概要、旅行業の歴史、各部門の機能と役割、旅行商品の特性、旅行業の最近の動向	
8			観光事業論	36		36	観光関連企業の分類、宿泊業の概要、交通業の概要、その他の観光関連企業、行政等による観光事業、政策、法令	
9		経営学概論	経営学概論	36		36	経営学の基礎的概念、経営組織、経営戦略、人的資源管理、財務管理、情報管理、企業の社会的役割、観光産業の経営環境とその変化への対応	
10		接客心理学	ホスピタリティ論	36		36	ホスピタリティの基本、顧客の心理理解、サービスとホスピタリティ、心理学概論、社会的弱者の心理と対応	
11		表現学	表現学	36		36	表現学概論、コミュニケーションの基本、コミュニケーション技法、効果的な話し方、各種コミュニケーション	
12		流通管理学	販売管理論	36		36	流通の仕組みと役割、仕入と商品計画、計数管理、ストアオペレーション、販売管理の基本業務、経営分析、関係法令	
13		公衆衛生学	環境健康論		18	18	公衆衛生学概論、環境衛生、放射能と環境	
14		簿記・会計学	簿記・会計学	126		126	簿記会計の基本	
15		情報処理論	情報処理論	36		36	パソコンと周辺機器、ネットワーク、インターネット、アプリケーションソフト、コンピュータセキュリティ	
16		安全衛生工学	労働安全論		18	18	労働安全衛生の概要、労働安全衛生の管理、災害とその対策、職業病とメンタルヘルス	
17		関係法規	観光関連法規	36		36	法律概論、旅行業法およびこれに基づく法令、標準旅行業約款、運送・宿泊約款、その他の観光関連法規	
		系基礎学科計			414	36	450	
18		専攻学科	ホテル経営学	宿泊マネジメント論		36	36	宿泊産業の概要と特色、宿泊産業の歴史、宿泊産業の動向、宿泊産業と経営、宿泊業における各種業務、宿泊業におけるマネジメントの現状と課題
19			サービス理論	サービス実務論	36		36	サービス実務の基本、マナー・接遇、サービス実務の各種技能、観光産業におけるサービス業務、サービスの行動科学
20				旅行実務論	72		72	旅行実務の概要、交通機関の運賃・料金、国内旅行地理
21			観光論	観光概論	36		36	観光の概要、観光資源、観光の形態、観光施設、観光商品、観光の雇用・経済効果、観光と自然環境・社会文化
22				地域学	72		72	福島県の歴史・地理・文化等、自然資源の利活用と環境保全、会津の歴史と文化
23			観光創造論	36		36	観光振興の各種技法(着地型観光、人づくり、食文化、特産品開発、フィルムコミッション)、これからの観光に期待されるもの	
24			観光まちづくり論	36		36	観光まちづくりの概要、歴史的資産の活用、まちづくりと景観、多様な資源の利活用、持続可能な観光地運営	
25			地域活性化特論	36		36	地場産業と地域活性化、中心商店街の活性化、中山間地域の活性化、東日本大震災と地域活性化	
26	調理理論		フードデザイン	18		18	調理の基本、料理の種類と特徴、コスト計算とレシピ作成、食材の見分け方と購入実務	
27	販売企画論		マーケティング	36		36	マーケティングの基本、市場分析、ターゲット、商品開発、価格設定、販売チャネル、セールスプロモーション	
28			営業企画論	36		36	課題解決型営業の技法	
29	食品学		食文化論	18		18	食品学概論、食品の加工及び保存、食品表示、世界の食文化、和食の特性、会津地域等の県内の食文化	
30	食品衛生学		食の安全・安心論	18		18	食品衛生学概論、食品と異物・害虫、食品添加物、食中毒、食品と寄生虫、食品の腐敗・変質、食品および食器・調理器具の衛生管理、放射能と食品、食の安全・安心について	
31	施設・設備管理学		観光施設管理論	36		36	観光産業における施設・設備	
	専攻学科計			216	306	522		
	学 科 計			630	342	972		
32	系基礎実技		情報処理実習	情報処理実習	72		72	パソコン及び周辺機器の基本操作法、アプリケーションソフト(ワープロ、表計算、プレゼンテーション等)の操作方法
33			WEB実習		72	72	WEBシステムの理解、ホームページの作成と管理、画像・動画の編集、WEBサイトの企画設計、SNS等の利活用	
34		接客サービス実習	ホスピタリティ実習	72		72	接客サービスの基本、客の心理と接遇、接客サービスのテクニック、接客の基本、茶道、言葉(敬語)の使い方、サービスマナー、職場のマナー	
35		安全衛生作業法	安全クレンリネス実習Ⅰ	36		36	観光産業における安全衛生に関する知識、安全作業、危険箇所の点検、衛生作業、応急処置、救急処置	
36			安全クレンリネス実習Ⅱ		36	36	観光産業における安全衛生に関する知識、安全作業、危険箇所の点検、衛生作業、応急処置、救急処置	
		系基礎実技計			180	108	288	
37	専攻実技	サービス実習	地域観光実習	128		128	フィールドワークの基本、観光資源の調査・評価(会津若松、喜多方、中通り地区、浜通り地区)	
38			企業実習	90		90	企業実習の意義と心構え、インターンシップ、企業研究	
39			料飲業務実習	72		72	料飲サービスの基本、レストランサービス、魅力ある会場演出の技法	
40			旅行業務実習Ⅰ	72		72	観光関連法令と業務の実務、交通機関の運賃・料金計算演習、観光資源の案内業務	
41			旅行業務実習Ⅱ		72	72	旅程管理の概要、旅程管理の基本業務、添乗準備、ツアー添乗の実務、事故とトラブルへの対応	
42			観光プロデュース実習		144	144	新たな観光資源の発掘、観光商品の設計、観光商品化の実践、観光商品化に際しての課題	
43			卒業研究		249	249	実習計画書の作成、各種調査・研究、テーマ別研究	
44		企画及び宣伝実習	広報・イベント実習	90		90	広報の基本、パンフレットの企画編集、インターネットを活用したプロモーション、観光イベントの企画・実践	
45			インバウンド実習	90		90	誘客市場の理解、誘客ツールの作成、IT・外国語も活用したプレゼンテーション	
46		調理実習	フードコーディネーター		72	72	調理の基本技術、料理の盛りつけと食器、会津等の郷土料理、店舗のオペレーション	
47		食品実験	物産企画実習	36		36	食用微生物の実験、食品の貯蔵実験、食品添加物の実験、食品生産の現場理解、地場食材を活用した企画開発	
48		外国語会話	観光英会話	72		72	サービス用語、観光案内、メニュー関係用語、実用英会話、諸外国の文化や習慣	
49			韓国語会話	72		72	ネイティブ発音ヒアリング及び発音練習、一般的な表現、日常での会話、文化や習慣、各場面での会話、レポート・ポスター・WEB作成	
50			中国語会話	72		72	ネイティブ発音ヒアリング及び発音練習、一般的な表現、日常での会話、文化や習慣、各場面での会話、レポート・ポスター・WEB作成	
		専攻実技計			434	897	1,331	
		実 技 計			614	1,005	1,619	
		一般教育・学科・実技計			1,424	1,419	2,843	
	そ の 他			15	26	41		
	総 計			1,439	1,445	2,884		

(No.)	区分	教科	授業科目	計 画 時 間			教 科 の 細 目	
				1 年	2 年	合 計		
1	一般教育科目	人 文 科 学	キャリア形成論Ⅰ	36		36	勤労の意義、自己分析とPR、ビジネスマナー、グループ研究	
2			キャリア形成論Ⅱ		36	36	企業の社会的役割、コンプライアンス、自立のためのライフプラン、グループ研究	
3		社 会 科 学	地 域 経 済 論	36		36	地域経済のしくみ、地域の歴史・特性、地域の現状、地域の将来構想、地域と世界	
4		外 国 語	英語コミュニケーション	72		72	日常の挨拶、ネイティブ発音ヒアリング及び発音練習、英語による一般的な表現、日常での会話	
5		保 健 体 育	体 育 Ⅰ	36		36	健康とスポーツ、各種スポーツ実践	
6			体 育 Ⅱ		36	36	各種スポーツ実践、生涯スポーツの取り組み方	
一 般 教 育 科 目 計				180	72	252		
7	系基礎学科	サービス企業概論	旅行業概論	36		36	旅行業の概要、旅行業の歴史、各部門の機能と役割、旅行商品の特性、旅行業の最近の動向	
8			観光事業論	36		36	観光関連企業の種類、宿泊業の概要、交通業の概要、その他の観光関連企業、行政等による観光事業、政策、法令	
9		経営学概論	経営学概論	36		36	経営学の基礎的概念、経営組織、経営戦略、人的資源管理、財務管理、情報管理、企業の社会的役割、観光産業の経営環境とその変化への対応	
10		接客心理学	ホスピタリティ論	36		36	ホスピタリティの基本、顧客の心理理解、サービスとホスピタリティ、心理学概論、社会的弱者の心理と対応	
11		表現学	表現学	36		36	表現学概論、コミュニケーションの基本、コミュニケーション技法、効果的な話し方、各種コミュニケーション	
12		流通管理学	販売管理論		36	36	流通の仕組みと役割、仕入と商品計画、計数管理、ストアオペレーション、販売管理の基本業務、経営分析、関係法令	
13		公衆衛生学	環境健康論		18	18	公衆衛生学概論、環境衛生、放射能と環境	
14		簿記・会計学	簿記・会計学	126		126	簿記会計の基本	
15		情報処理論	情報処理論	36		36	パソコンと周辺機器、ネットワーク、インターネット、アプリケーションソフト、コンピュータセキュリティ	
16		安全衛生工学	労働安全論		18	18	労働安全衛生の概要、労働安全衛生の管理、災害とその対策、職業病とメンタルヘルス	
17		関係法規	観光関連法規	36		36	法律概論、旅行業法およびこれに基づく法令、標準旅行業約款、運送・宿泊約款、その他の観光関連法規	
系 基 礎 学 科 計				378	72	450		
18		専攻学科	ホテル経営学	宿泊マネジメント論		36	36	宿泊業の概要と特色、宿泊業の歴史、宿泊業の動向、宿泊業と経営、宿泊業における各種業務、宿泊業におけるマネジメントの現状と課題
19			サービス理論	サービス実務論	36		36	サービス実務の基本、マナー・接客、サービス実務の各種技能、観光産業におけるサービス業務、サービスの行動科学
20				旅行実務論	72		72	旅行実務の概要、交通機関の運賃・料金、国内旅行地理
21			観光論	観光概論	36		36	観光の概要、観光資源、観光の形態、観光施設、観光商品、観光の雇用・経済効果、観光と自然環境・社会文化
22				地域学	72		72	福島県の歴史・地理・文化等、自然資源の利活用と環境保全、会津の歴史と文化
23	観光創造論				36	36	観光振興の各種技法(着地型観光、人づくり、食文化、特産品開発、フィルムコミッション)、これからの観光に期待されるもの	
24			観光まちづくり論		36	36	観光まちづくりの概要、歴史的資産の活用、まちづくりと景観、多様な資源の利活用、持続可能な観光地運営	
25			地域活性化特論		36	36	地場産業と地域活性化、中心商店街の活性化、中山間地域の活性化、東日本大震災と地域活性化	
26	調理理論		フードデザイン		18	18	調理の基本、料理の種類と特徴、コスト計算とレシピ作成、食材の見分け方と購入実務	
27	販売企画論		マーケティング	36		36	マーケティングの基本、市場分析、ターゲット、商品開発、価格設定、販売チャネル、セールスプロモーション	
28			営業企画論		36	36	課題解決型営業の技法	
29	食品学		食文化論		18	18	食品学概論、食品の加工及び保存、食品表示、世界の食文化、和食の特性、会津地域等の県内の食文化	
30	食品衛生学		食の安全・安心論		18	18	食品衛生学概論、食品と異物・害虫、食品添加物、食中毒、食品と寄生虫、食品の腐敗・変敗・変質、食品および食器・調理器具の衛生管理、放射能と食品、食の安全・安心について	
31	施設・設備管理学		観光施設管理論		36	36	観光産業における施設・設備	
専 攻 学 科 計				252	270	522		
学 科 計				630	342	972		
32	系基礎実技	情報処理実習	情報処理実習	72		72	パソコン及び周辺機器の基本操作法、アプリケーションソフト(ワープロ、表計算、プレゼンテーション等)の操作方法	
33			W E B 実 習		72	72	WEBシステムの理解、ホームページの作成と管理、画像・動画の編集、WEBサイトの企画設計、SNS等の利活用	
34		接客サービス実習	ホスピタリティ実習	72		72	接客サービスの基本、客の心理と接客、接客サービスのテクニック、接客の基本、茶道、言葉(敬語)の使い方、サービスマナー、職場のマナー	
35		安全衛生作業法	安全クレンリネス実習Ⅰ	36		36	観光産業における安全衛生に関する知識、安全作業、危険個所の点検、衛生作業、応急処置、救急処置	
36			安全クレンリネス実習Ⅱ		36	36	観光産業における安全衛生に関する知識、安全作業、危険個所の点検、衛生作業、応急処置、救急処置	
系 基 礎 実 技 計				180	108	288		
37	専攻実技	サービス実習	地域観光実習	129		129	フィールドワークの基本、観光資源の調査・評価(会津若松、喜多方、中通り地区、浜通り地区)	
38			企業実習	90		90	企業実習の意義と心構え、インターンシップ、企業研究	
39			料飲業務実習	72		72	料飲サービスの基本、レストランサービス、魅力ある会場演出の技法	
40			旅行業務実習Ⅰ	72		72	観光関連法令と業務の実際、交通機関の運賃・料金計算実習、観光資源の案内業務	
41			旅行業務実習Ⅱ		72	72	旅程管理の概要、旅程管理の基本業務、添乗準備、ツアー添乗の実際、事故とトラブルへの対応	
42			観光プロデュース実習		144	144	新たな観光資源の発掘、観光商品の設計、観光商品化の実践、観光商品化に際しての課題	
43			卒業研究		249	249	実習計画書の作成、各種調査・研究、テーマ別研究	
44		企画及び宣伝実習	広報・イベント実習		90	90	広報の基本、パンフレットの企画編集、インターネットを活用したプロモーション、観光イベントの企画・実践	
45			インバウンド実習		90	90	誘客市場の理解、誘客ツールの作成、IT・外国語も活用したプレゼンテーション	
46			調理実習	フードコーディネーター		72	72	調理の基本技術、料理の盛り付けと食器、会津等の郷土料理、店舗のオペレーション
47		食品実習	物産企画実習		36	36	食用微生物の実験、食品の貯蔵実験、食品添加物の実験、食品生産の現場理解、地場食材を活用した企画開発	
48		外国語会話	観光英会話		72	72	サービス用語、観光案内、メニュー関係用語、実用英会話、諸外国の文化や習慣	
49			韓国語会話	72		72	ネイティブ発音ヒアリング及び発音練習、一般的な表現、日常での会話、文化や習慣、各場面での会話、レポート・ポスター・WEB作成	
50			中国語会話	72		72	ネイティブ発音ヒアリング及び発音練習、一般的な表現、日常での会話、文化や習慣、各場面での会話、レポート・ポスター・WEB作成	
専 攻 実 技 計				435	897	1,332		
実 技 計				615	1,005	1,620		
一 般 教 育 ・ 学 科 ・ 実 技 計				1,425	1,419	2,844		
そ の 他				14	26	40		
総 計				1,439	1,445	2,884		

II 年間行事予定

月日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
4	日						土	日	入学式 ホームルーム	1年生健康診断 オリエンテーション			2年生健康診断	土	日	就職支援講座Ⅲ		交通安全講話	
1年									4	8	6	8	6		8	8	8	6	
2年									4	8	6	8	6		8	8	8	6	
5			(憲法記念日)	(みどりの日)	(こどもの日)	日				1年施設外研修 (喜多方)		土	日				2年施設外研修 (ツアール調査)	1年施設外研修 (塩川)	
1年	8	6					8	8	6	8	6	4		8	8	6	8	6	
2年	8	6					8	8	6	8	6	4		8	8	6	8	6	
6	スポーツ大会	土	日						1年施設外研修 (磐梯)	土	日				2年施設外研修 (七日町)	土	日		
1年	8			8	8	6	8	6			8	8	6	8	6			8	
2年	8			8	8	6	8	6			8	8	6	8	6			8	
7	創立記念日						土	日						土	日				
1年	8			8	8	4			8	8	6	8	6					8	
2年	8			8	8	4			8	8	6	8	6					8	
8				土	土						土	日						土	
1年																			
2年																			
9	土	日						土	日						土	日			
1年			8	8	6	8	6			8	8	6	8	6				8	
2年			8	8	6	8	6			8	8	6	8	6				8	
10		防火避難訓練	交通安全講話	(2年施設外研修 (食品開発Ⅱ))	休校 推薦入試	土	日	(月の祝) (体育の日)	採点	判定会議			土	日	合格発表			1年施設外研修 (地域学)	
1年	8	8	6	8					4	4	8	6			8	8	6	8	
2年	8	8	6	8					4	4	8	6			8	8	6	8	
11			土	日					土	日	土	日	採点	判定会議			発表会 合格	土	日
1年	8	6											8	8	8	8	8		
2年	8	6											8	8	8	8	8		
12	土	日						土	日						土	日			
1年		6	8	6	8	6	8			6	8	6	8	6				6	8
2年		8	8	6	8	6	8			8	8	6	8	6				6	8
1	祝				土	日							土	日	(成人の日)				
1年									6	8	6					8	6	8	6
2年									6	8	6					8	6	8	6
2	(実技検査)	土	日						土	日							土	日	
1年	6			6	8	6	8	6											6
2年	6			6	8	6	8	6											6
3		土	日						土	日							土	日	
1年	6			4	8	6	8	6			6	8	6	8	6				3
2年	6			4	8	6	8	6			6	8	6	8	6				3
日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	

19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	日数	時間	期
14 就職支援講座Ⅲ 1年施設外研修 (会社法) 1日		土	日		防火避難訓練				2年施設外研修 (駅からハイキング) 1日	土 (昭和の日) 1日	月 祝祭日	/			1年生 前期時間 722 H 日 数 101 日 2年生 前期時間 738 H 日 数 104 日 ◆資格試験日程 9/2 国内旅行業務取扱管理者
6	6			8	8	6	8	6	6			/	15	104	
8	6			8	8	6	8	6	6			/	16	110	
土	日					入話説明会	土	日							
		8	8	6	8	6			8	8	6	8	21	152	
		8	8	6	8	6			8	8	6	8	22	158	
				土	日				1,2年施設外 研修(新潟) 1日		土	/			
8	6	8	6			8	8	6	8	6		/	21	152	
8	6	8	6			8	8	6	8	6		/	21	152	
2年施設外研修 (ツア)実習) 1日		土	日			夏季休暇開始			土	日					
8	6			8	8								16	114	
8	6			8	8								17	118	
日				2年施設外研修 (郷土料理Ⅰ) 1日		土	日				2年施設外研修 (郷土料理Ⅱ) 1日				
8	8	6	8	8	6				8	6			10	72	
8	8	6	8	8	6				8	6			10	72	
	1年施設外研修 (体験型観光) 1日		土	(秋分の日) 1日	月 祝祭日			2年施設外研修 (食品開発Ⅰ) 1日	1年施設外研修 (茶道) 1日	土	日	/			
6	8	6				8	6	8	6			/	18	128	
6	8	6				8	6	8	6			/	18	128	
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	日数	時間	
	土	日	1年施設外研修 (東京朝菜) 1日	1年施設外研修 (東京朝菜) 1日				土	日	学校祭 振替休日					
6	8	6	8	8	8	8	8	8	8		8	6	21	150	
6	8	6	8	8	8	8	8	8	8		8	6	21	150	
8	8	6	8		土	日		2年施設外研修 (海外) 1日	2年施設外研修 (海外) 1日	2年施設外研修 (海外) 1日	2年施設外研修 (海外) 1日	/			
8	8	6	8		土	日		2年施設外研修 (海外) 1日	2年施設外研修 (海外) 1日	2年施設外研修 (海外) 1日	2年施設外研修 (海外) 1日	/	20	152	
8	8	6	8		土	日		2年施設外研修 (海外) 1日	2年施設外研修 (海外) 1日	2年施設外研修 (海外) 1日	2年施設外研修 (海外) 1日	/	20	144	
6	8	6		ハソコン検定						土	日		15	102	
6	8	6											15	106	
土	日						土	日		就2職 支援講座Ⅱ 1日		(技能 審査) 1日			
			←	←	←	←	←	←	←	←	←	←			
			←	←	←	←	←	←	←	←	←	←			
			←	←	←	←	←	←	←	←	←	←			
6	8	6	8	6	8	6			6	8	6	8	16	110	
6	8	6	8	6	8	6			6	8	6	8	16	112	
8	6	8	6	修了 判定会議	土	日	日商簿記検定	進 業 人 材 育 成 推 進 協 議 会 1日	1年施設外 研修 (英会話) 1日	/	/	/			
8	6	8	6				6	8	4	8			19	128	
8	6	8	6				6	8	4	6			19	126	
8	6	8	6		ハソ コン 検定	日	合格発表				土	日			
													12	75	
													12	69	
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1年生 訓練日数	204	総訓練時間(基準) 1,439 学科・実技時間 1,424 その他時間 15
													2年生 訓練日数	207	総訓練時間(基準) 1,445 学科・実技時間 1,419 その他時間 26

Ⅲ 各科目内容

■ 各項目／用語の説明

- 「区分」・・・「一般教育科目」および「系基礎／専攻」「学科／実技」の別
- 「教科」・・・法令（接客サービス系ホテルビジネス科）で定められた基準の教科名
- 「科目」・・・本校（観光プロデュース学科）が独自に定めた科目名
- 「担当」・・・当該科目を指導するスタッフの「職員／外部講師」の別
- 「単位数」・・・当該科目の単位数
- 「時間数」・・・当該科目の総訓練時間数。※1H（1時限）は、50分とします。
- 「目的」・・・当該科目の訓練を行う目的
- 「到達目標」・・・当該科目の訓練により到達するべき目標
- 「時期」・・・「1／2年」「前／後期」の別
- 「時間」・・・訓練内容ごとに割り当てられる訓練時間数
- 「形式」・・・訓練の方法。「座学／実習／FW」の別。
- ※「FW」は「フィールドワーク」の略
- 「内容」・・・訓練内容の詳細
- 「評価方法」・・・成績評価の方法
- 「テキスト」・・・訓練で使用する教科書
- 「参考文献」・・・訓練にあたって参考とするべき書籍等
- 「その他」・・・その他、訓練にあたって留意すること

■ 時間割

本学科の時間割は、100分（50分×2時限）を1コマ（1講）として行われます。

講	時限	時間
1	1・2	8：45～10：25
2	3・4	10：35～12：15
3	5・6	13：15～14：55
4	7・8	15：05～16：45

区 分	一般教育科目	教 科	人文科学	単 位 数	4
科 目	キャリア形成論Ⅰ・Ⅱ	担 当	職員・外部講師	時 間 数	1年36H 2年36H
目 的	キャリア形成とは、人生をより充実させるために必要な能力や考え方を身につけ追求し続けることである。本科目では、生き方の一つである働くことに主眼を置き、社会人に必要とされる能力や考え方を習得しながら、自ら勝ち取るキャリアデザインができるようにする。				
到 達 目 標	①産業界に求められる人材は何か把握し、努力や改善をすることができる。 ②自己の強みを理解し、それを活かした職業選択ができる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 通年	36 職員 講師	座学	勤労の意義（職業講話） 働くこととは 自己分析とPR（就職支援講座） 自己の長所・短所の理解 自己PRの方法 ビジネスマナー（就職支援講座） 就職活動に求められるビジネスマナー 社会人にふさわしい身だしなみ メイクアップについて グループ研究 キャリアデザインに関する各種研究 面接（個人、集団） グループディスカッション対策（就職支援講座）		
2年 通年	36 職員 講師	座学	企業の社会的責任について 地球環境への配慮 消費者保護 地域貢献の重要性 コンプライアンス（法令遵守） 企業統治と情報開示 各種法令の遵守 自立のためのライフプラン 職業人としてふさわしい人生設計 グループ研究 産業界で求められる人材像とキャリアデザイン（職業講話） その他、キャリアデザインに関する各種研究（就職支援講座）		
評価方法	訓練への受講態度、取り組み姿勢を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	一般教育科目	教 科	社会科学	単 位 数	2
科 目	地域経済論	担 当	職 員	時 間 数	36H
目 的	地域の歴史や現状、将来構想を把握し、地域産業・経済が発展していく仕組みを理解することにより、経済的な感覚を有する職業人を育成することが本科目の目的である。				
到 達 目 標	①経済の基本的な仕組みについて理解できること。 ②社会の様々な事象について、経済的なモノの見方ができること。 ③経済的な視点により、地域の特徴を理解し、分析できること。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 後期	36 職員	座学	<p>地域経済のしくみ 地域経済の構造理解</p> <p>地域の歴史・特性 地域の歴史的発展過程の理解</p> <p>地域の現状 経済を取り飽く地域の状況</p> <p>地域の将来構想 地域経済の成長と戦略・ビジョン</p> <p>地域と世界 地域と国際経済活動の関わり</p>		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポートおよび受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	一般教育科目	教 科	外国語	単 位 数	4
科 目	英語コミュニケーション	担 当	外部講師	時 間 数	72H
目 的	グローバル化が進む今日の社会において英語は必要不可欠であり、各種業務遂行に求められる基本的なコミュニケーション能力を身に付けることが本科目の目的である。				
到 達 目 標	①英語による基礎的なコミュニケーションができる。 ②外国人観光客に対して臆せず出来る限りのコミュニケーションができる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 通年	72 手代木 渡辺	座学 実習	日常の挨拶 ネイティブ発音ヒアリング及び発音練習 英語による一般的表現 日常での会話 各場面を想定した会話、ロールプレイング 外国人観光客に対するガイド研修		
評価方法	定期試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	David Martin 『Talk a Lot starter (2/E) SB』 EFL Press				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	一般教育科目	教 科	保健体育	単 位 数	4
科 目	体育Ⅰ・Ⅱ	担 当	職員・外部講師	時 間 数	72H
目 的	企業で働くに際して、健康増進・維持に努めることは基本である。スポーツをとおして体力の向上と健康増進を図り、生涯スポーツの基礎を習得する。				
到 達 目 標	①体力の向上と健康増進を図る。 ②生涯スポーツの基礎を習得する。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 通年	28 岩沢	実習	健康とスポーツ 概要理解と実践 各種スポーツ実践Ⅰ スポーツ実技（各種球技ほか）		
	8 職員	実習	スポーツ大会（6月）		
2年 通年	28 岩沢	実習	生涯スポーツの取り組み方 概要理解と実践 各種スポーツ実践Ⅱ スポーツ実技（各種球技ほか）		
	8 職員	実習	スポーツ大会（6月）		
評価方法	訓練への受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	特になし。				
参考文献	特になし。				
その他					

区 分	系基礎学科	教 科	サービス企業概論	単 位 数	2
科 目	旅行業概論	担 当	職 員	時 間 数	36H
目 的	観光産業の要である旅行業の概要と各部門の役割を理解し、適確に業務を遂行していくための基本知識を習得することを目的とする。				
到 達 目 標	①旅行業の特徴が説明できる。 ②旅行業の各部門の役割が説明できる。 ③最近の旅行業界の動向を説明できる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 前期	36 職員	座学	旅行業の概要 基礎知識 旅行業の歴史 旅行業の成り立ちと発展過程 各部門の機能と役割 窓口 仕入・手配 造成 各種営業部門 管理 添乗 等 旅行商品の特性 旅行商品の仕組み、各種旅行商品 旅行業の最近の動向 インターネットと旅行業		
評価方法	筆記試験の他、出席等を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『観光学基礎』JTB 総合研究所				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	系基礎学科	教 科	サービス企業概論	単 位 数	2
科 目	観光事業論	担 当	職 員	時 間 数	36H
目 的	幅広い観光産業の各分野と、公的部門が担う観光事業について、その概要と役割を理解し、適確に業務を遂行していくための基本知識を習得することを目的とする。				
到 達 目 標	①観光産業の各分野について概要を説明できる。 ②公的部門の観光事業の概要を説明できる。 ③最近の観光事業の動向を説明できる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年前期	36 職員	座学	<p>観光関連企業の分類 観光産業とは 観光産業に関わる各種企業の概要理解</p> <p>宿泊業の概要 概要の理解 ホテル業 旅館業 その他の宿泊業態</p> <p>交通業の概要 概要の理解 JR 各種鉄道業 航空業 バス・タクシー事業 その他交通業</p> <p>その他の観光関連企業 土産・物産業 エンターテインメント業 広告・出版業 その他地場産業等</p> <p>行政等による観光事業、政策、法令 地域観光に係る各種政策の理解</p>		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート、プレゼンテーション、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『観光学基礎』JTB 総合研究所				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	系基礎学科	教 科	経営学概論	単 位 数	2
科 目	経営学概論	担 当	外部講師	時 間 数	36H
目 的	経営学のテーマを一言で表すとすれば、ヒト・モノ・カネ・情報といった資源をいかに駆使して、お客様が満足する商品・サービスを提供し、事業者の目的や利益を最大限達成できるか、である。本科目は、経営学の全貌を概観するとともに、観光における経営の重要性について理解を深めることを目的とする。				
到 達 目 標	①経営学の基本的な考え方を説明できる。 ②経営的な観点から観光業を分析することができる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 後期	36 山口	座学	<p>経営学の基礎的概念 経営組織 経営戦略 人的資源管理 財務管理 情報管理 企業の社会的責任 観光産業の経営環境とその変化への対応</p> <p>講義、事例研究、レポート作成を組み合わせることで上記テーマに触れる。</p>		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート・ミニテスト、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	北中英明『プレステップ経営学』弘文社				
参考文献	担当がその都度指示する。				
その他					

区 分	系基礎学科	教 科	接客心理学	単 位 数	2
科 目	ホスピタリティ論	担 当	外部講師	時 間 数	36H
目 的	<p>人との関わりの過程において生じる様々な心理について概論から学び、個人や集団の特性を理解した上で、どのような対応ができるのか考える。観光に携わる者として、人の心理・特性について考慮することができ、自ら考え、行動することができる人材育成が本科目の目的である。</p>				
到 達 目 標	<p>①性格の違いや特性を理解し、様々な対応について考えることができる。 ②観光者の心理を理解し、適切な接遇を考えることができる。</p>				
時期	時間	形式	内 容		
1年 後期	36 大関	座学	<p>ホスピタリティの基本 概要の理解</p> <p>顧客の心理理解 消費者の行動特性</p> <p>サービスとホスピタリティ 概要の理解</p> <p>心理学概論 個人心理、団体心理 パーソナリティ理解</p> <p>社会的弱者の心理と対応 弱者への配慮、気遣い</p>		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	大関ちか子『ホスピタリティの基本』（公財）日本生産性本部				
参考文献	その他、担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	系基礎学科	教 科	表現学	単 位 数	2
科 目	表現学	担 当	職 員	時 間 数	36H
目 的	<p>人とコミュニケーションをしたり、組織内で企画をプレゼンテーションする際などに、どのような表現方法がなされるのか、どのような反応があるのか、そしてどのような工夫が可能なのかを事例研究や演習を通して学んでいく。人間社会で必要とされる各種マナーとコミュニケーション能力を高め、組織を活性化させる人材を育成することが本科目の目的である。</p>				
到 達 目 標	<p>①企業で求められる最低限のマナーについて実践できる。 ②コミュニケーションとその効果について説明できる。 ③場面に応じた効果的な表現方法を提案・実践できる。</p>				
時期	時間	形式	内 容		
1年 前期	36 職員	座学	<p>表現学概論 言語コミュニケーション（敬語、普通ことばの使い方） 非言語コミュニケーション（外見、表情、姿勢、ジェスチャー、アイコンタクト、パラ言語等） コミュニケーションの基本 コミュニケーション技法 効果的な話し方 各種コミュニケーション ライティング リスニング デザイン サイン サウンド</p>		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート、課題、ロールプレイおよび参加態等を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	系基礎学科	教 科	流通管理学	単 位 数	2
科 目	販売管理論	担 当	職 員	時 間 数	36H
目 的	<p>地場産品をはじめとする材料の調達からはじまり、業者への卸、消費者への販売チャネルを確保するなど、流通の仕組みを理解した上で、効果的・効率的に販売を行うことが不可欠である。</p> <p>本訓練では、各種販売に必要な知識を身に付け、効果的・効率的な販売をマネジメントできる人材を育成することが目的である。</p>				
到 達 目 標	<p>①販売における基礎知識、各種手法が理解できる。</p> <p>②マーケティングの観点に立った分析、販売戦略の立案ができる。</p>				
時期	時間	形式	内 容		
1年 後期 (9期生)	36 職員	座学	流通の仕組みと役割		
2年 後期 (8期生)			仕入と商品計画		
			計数管理		
			ストアオペレーション		
			販売管理の基本業務		
			経営分析		
			関係法令		
			事例研究とテーマ課題		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『リテールマーケティング3級テキスト&問題集』早稲田出版				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	系基礎学科	教 科	公衆衛生学	単 位 数	1
科 目	環境健康論	担 当	職 員	時 間 数	18H
目 的	<p>組織的な努力によって、疾病を予防し、寿命を延長し、かつ健康と能率の増進を図る活動である公衆衛生の概要を学び、この活動によって個々の社会構成員の健康が維持・増進されていることを理解する。</p> <p>あわせて、福島県の環境に大きな影響を及ぼしている放射能に関する正しい知識を身につけ、人々の生活の質向上のために必要な知識を身につけることが本科目の目的である。</p>				
到 達 目 標	<p>①公衆衛生の基本的な内容を理解できる。</p> <p>②事故発生時の具体的な対応法を説明・実行できる。</p> <p>③放射能に関する正しい知識を理解し、他者に説明できる。</p>				
時期	時間	形式	内 容		
2年 後期	18 職員	座学	<p>公衆衛生学概論 公衆衛生の意義と分野 宿泊客と従業員の衛生／施設の衛生 疫病とその予防</p> <p>環境衛生 化学物質の健康影響 大気環境と健康 水環境と健康</p> <p>放射能と環境 放射能の正しい理解</p>		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	系基礎学科	教 科	簿記及び会計学	単 位 数	7
科 目	簿記・会計学	担 当	外部講師	時 間 数	126H
目 的	簿記の理解を通し、あらゆる企業において求められる基礎的な経営管理や分析力を身に付けると同時に、実現性のある観光商品等を企画できるコスト感覚を身に付けることを目的とする。				
到 達 目 標	①基本的な仕訳ができる。 ②簡単な決算仕訳ができる。 ③財務諸表から企業の経営状況を把握することができる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 後期	126 白岩	座学	<p>簿記会計の基本</p> <p>企業の簿記、記帳上の注意、貸借対照表の作り方</p> <p>純損益の計算、損益計算書、取引について</p> <p>仕訳の仕方、転記の仕方、元帳の転記</p> <p>資産運用の作成、分記法による記帳、3分法による記帳</p> <p>現金、現金過不足、当座預金</p> <p>約束手形、為替手形</p> <p>有価証券、固定資産、現金出納帳</p> <p>貸付金・借入金勘定</p> <p>前後金、未収金、立替金と預り金</p> <p>仮受・仮払金</p> <p>税金の記帳方法、訂正仕訳</p> <p>小口現金出納帳、仕入帳、売上帳</p> <p>売掛金・買掛金元帳、商品在高帳</p> <p>支払手形記入帳、補助簿相互の関係</p> <p>試算表、伝票</p> <p>合計残高試算表</p> <p>売上原価算出方法、貸し倒れの見積</p> <p>費用と収益の繰延、減価償却</p> <p>決算修正仕訳、有価証券の評価</p> <p>精算表</p>		
評価方法	訓練への受講態度、課題、小テスト、定期試験を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『日商簿記3級ステップアップ』大原出版 『日商簿記検定3級模擬問題集』実教出版				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	系基礎学科	教 科	情報処理論	単 位 数	2
科 目	情報処理論	担 当	職員・外部講師	時 間 数	36H
目 的	<p>情報技術が進んだ現代社会においては様々な情報が飛び交っており、利用者はその中から有用で正確な情報を見つけ出し活用するリテラシー（読み書き）能力が必要である。本科目は、情報の特性を理解し、情報を活用するために必要な知識と理論について理解を深め、情報機器を有効に利活用できる技術を身につけることを目的とする。</p>				
到 達 目 標	<p>①コンピュータネットワーク社会で活動するために必要な情報技術の基本及び用語を説明できる。 ②コンピュータネットワーク社会におけるルールやモラルについて説明できる。</p>				
時期	時間	形式	内 容		
1年 通年	36 職員 黒田	座学	<p>パソコンと周辺機器 ハードウェア ソフトウェア ネットワーク LAN、サーバーシステム ネットワークの利活用（プリンタ、ファイル） インターネット インターネットとは ホームページの役割 メールの利活用 アプリケーションソフト ワープロ 表計算 プレゼンテーション コンピュータセキュリティ 情報モラル 情報セキュリティ ウイルス 知的財産権 個人情報・プライバシー</p>		
評価方法	筆記試験の他、訓練中の課題、受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『パソコン検定3級公認テキスト&問題集』FOM 出版 その他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度指示する。				
その他					

区 分	系基礎学科	教 科	安全衛生工学	単 位 数	1
科 目	労働安全論	担 当	職 員	時 間 数	18H
目 的	労働現場において一番大切なのは安全であり、事故の起きない環境を作ることが重要である。そのような環境を作るために必要となる安全衛生の基本知識を身に付け、安全管理ができるようになることが本教科の目的である。				
到 達 目 標	①安全衛生の意義を理解でき、安全衛生の基礎知識を知っている。 ②安全衛生の基本原則を理解でき、現場での応用力を身につける。 ③安全関連法規が理解でき、各法令の遵守項目を説明できる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 後期	18 職員	座学	労働安全衛生の概要 労働安全衛生の管理 安全衛生管理／安全衛生管理体制／設備と環境の安全化 機材等の危険性と取扱いの注意 安全衛生教育／職場規律と安全衛生／整理整頓の手法 災害とその対策 防災知識 緊急処置／救急処置 職業病とメンタルヘルス 労働環境と職業病 ワークライフバランス		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	系基礎学科	教 科	関係法規	単 位 数	2
科 目	観光関連法規	担 当	職 員	時 間 数	36H
目 的	観光は裾野の広い産業であるため、関連する各種法規の概要についてそれぞれの専門家から学び、法令遵守も考慮した実現性の高い観光の企画提案ができる人材育成が本科目の目的である。				
到達目標	①観光に関する各種法規についての概要が理解できる。 ②旅行業務取扱管理者における各種約款について理解できる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年前期	36 職員	座学	<p>法律概論</p> <p>旅行業法およびこれに基づく法令 法の目的・定義、登録、営業保証金 管理者、料金、取引条件、外務員、広告、標識等 旅程管理、禁止行為、代理業、取消 旅行業協会、禁止行為と罰則</p> <p>標準旅行業約款 募集型企画旅行契約 受注型企画旅行契約 特別補償規程 手配旅行、旅行相談、渡航手続</p> <p>運送・宿泊約款 国内航空旅客運送約款 一般貸切旅客自動車運送運送約款 フェリー標準運送約款 モデル宿泊約款</p> <p>その他の観光関連法規 観光立国推進基本法、旅館業法、 道路法、都市計画法、商法 景観法、野外広告物法</p>		
評価方法	筆記試験の他、出席等を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『旅行業法及びこれに基づく命令』 J T B 総合研究所 『旅行業約款 運送・宿泊約款』 J T B 総合研究所				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	ホテル経営学	単 位 数	2
科 目	宿泊マネジメント論	担 当	職員・外部講師	時 間 数	36H
目 的	ホテル・旅館に代表される宿泊業をはじめ、多種多様な観光ビジネスの経営特性を理解し、経営・マネジメントへの理解を深めることを目的とする。				
到 達 目 標	①宿泊業の経営とその特性について理解できる。 ②宿泊業におけるマネジメントの基礎について理解できる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年前期	18 職員	座学	宿泊産業の概要と特色 宿泊産業の歴史 宿泊産業の動向 宿泊産業と経営 宿泊産業における各種業務		
	18 山田		宿泊産業におけるマネジメントの現状と課題 宿泊業界を取り巻く環境 宿泊業における収入（売上）・経費のケーススタディ サービスのマネジメント 人事管理と教育 CS（顧客満足）と経営 宿泊業の社会的役割について		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポートおよび訓練態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	サービス理論	単 位 数	2
科 目	サービス実務論	担 当	職員・外部講師	時 間 数	36H
目 的	サービス業における実務のベースとなる「ビジネス人としての基礎知識・能力」について、サービス接客検定を題材にして習得する。				
到 達 目 標	①職場で求められるビジネス知識の基礎が理解できる。 ②基礎知識をベースにサービスの現場で正しい判断・対応ができる。 ③よりよいサービスについて、自ら考え研究することができる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 後期	36 国井 職員	座学	サービス実務の基本 ビジネスに必要とされる資質 職務に対する心構え マナー・接客 マナー・接客の基礎 サービス分析の基礎理論 サービス理論の基礎理解 サービス実務の各種技能 各種技能の概要理解 観光産業におけるサービス業務 観光産業におけるサービス実務の特性 サービスの行動科学 サービス分析の基礎理論 事例研究、グループワーク		
評価方法	筆記試験の他、出席等を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	川村みどり『らくらく合格！サービス接客検定2級+準1級集中レッスン&問題集』ナツメ社				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他	特になし。				

区 分	専攻学科	教 科	サービス理論	単 位 数	4
科 目	旅行実務論	担 当	職 員	時 間 数	72H
目 的	旅行業で必要となる実務知識を習得し、旅行業務管理者としてふさわしい技能を身に付けることが本目的である。				
到 達 目 標	①旅行実務の概要を説明できる。 ②交通機関の運賃計算ができる。 ③旅行実務に必要な国内旅行地理が説明できる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 前期	72 職員	座学	旅行実務の概要 交通機関の運賃・料金 JR 航空 貸切バス フェリー 国内旅行地理 北海道 東北 関東 中部 近畿 中国 四国 九州 沖縄		
評価方法	筆記試験の他、出席等を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『国内運賃・料金』 JTB総合研究所 『国内観光資源』 JTB総合研究所 『JTB時刻表』 JTBパブリッシング 『旅に出たくなる地図 日本』 帝国書院				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	観光論	単 位 数	2
科 目	観光概論	担 当	外部講師	時 間 数	36H
目 的	観光に対する意識を高めるとともに、その重要性を理解する。また、観光の意味や意義、効果等、観光に関する基礎的知識を習得する。				
到 達 目 標	①観光の定義、動機、意味等が理解できること。 ②観光商品の特徴を理解できること。 ③観光産業の役割や効果を理解できること。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 通年	36 菅原	座学	観光の概要 観光の定義、意味、歴史 国民の観光に関する動向と実態 等 観光資源 観光資源の評価のあり方と実態 等 観光資源の保護・保全（自然公園、世界遺産、産業遺産 等） 観光の形態 自然観光、歴史観光、都市観光、温泉観光 等 観光施設 テマパーク、宿泊施設、物販施設 等 観光商品 食の魅力、特産品、イベントの企画・開催 等 観光の雇用・経済効果 雇用効果、経済波及効果 等 観光と自然環境・社会文化 世界遺産、国立公園、国定公園、海城公園 重要伝統的建造物群保存地区、その他の登録・選定・名勝 郷土文化、祭り、鉄道、空港		
評価方法	筆記試験の他、訓練への受講態度、訓練内での提出物の結果等を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	国土交通省観光庁編『観光白書』観光庁 上記の他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	観光論	単 位 数	4
科 目	地域学	担 当	職員・外部講師	時 間 数	72H
目 的	<p>観光に係る事業を展開する上で、まず大切なのは、その地域をよく知ることである。本科目では、観光で必要となる福島県および会津地域の知識を習得することにより、実際の事業企画に地域の知識を活かすことのできる人材を育成することを目的とする。</p>				
到 達 目 標	<p>①観光に携わる者が必要な、地域に関する知識の範囲を理解することができる。 ②福島県および会津地域の知識を、観光に役立つ範囲で把握し、活用することができる。</p>				
時期	時間	形式	内 容		
1年 通年	36 職員 星	座学 実習 FW	<p>福島県の歴史・地理・文化等 地域の概要把握 身近な場所（塩川）から地域学の基礎を学ぶ 自然資源の利活用と環境保全 会津エリアを中心とした自然資源（国立公園等）の理解</p>		
	36 築田		<p>会津の歴史と文化 1) 会津史入門 会津の流域（地理、気候、道、火山） 森の日本文明（時間軸、縄文カレンダー、縄文の8文明原理） 弥生時代（特色、縄文と弥生の比較、時代区分） 会津の古墳時代（古墳の分布、前方後円古墳の意義） 仏都会津の燭光（仏教の渡来、群郷・荘園） 武士の時代の形成（鎌倉武士、至徳元年黒川城下、守護大名） 戦国時代から戦のない時代へ（領主の変遷） 幕藩体制（江戸時代の会津藩、くらし、戊辰戦争） 近代化とは（明治・大正・昭和、平成） 2) 会津文化入門 会津の年中行事 （春：特長 暦 二十四節気、夏：山開き<山じまい>自然との接し方、秋：風俗帳の「地方作法」、冬：盆と正月の構造） 文化財（有形：国宝 仏像・寺社建築・民家の間取り、無形：さいの神・お田植え祭り 徳一 天然記念物） 言学（地方語 山口弥一郎の民俗学の三分類） 心意論（神神習合 神仏習合 修験） 土産論（郷土食 民芸品 いいとこどりとこだわりの文化）</p>		
評価方法	訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	築田直幸『会津地域の歴史』NPO 法人会津の文化づくり 上記の他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	観光論	単 位 数	2
科 目	観光創造論	担 当	外部講師	時 間 数	36H
目 的	観光の新たな価値の気づき力を高め、様々な観光の特徴を理解した上で、今後の観光を新たな視点で考えることのできる能力を身に付けることが本科目の目的である。				
到 達 目 標	①観光振興の各種技法を理解できる。 ②今後の観光を新たな視点で考えることができる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 通年	36 菅原	座学	<p>観光振興の各種技法</p> <p>着地型観光</p> <p>人づくり</p> <p>フィルムコミッション</p> <p>食の魅力づけ・特産品開発</p> <p>これからの観光に期待されるもの</p>		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	国土交通省観光庁編『観光白書』日経印刷 上記の他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	観光論	単 位 数	2
科 目	観光まちづくり論	担 当	職 員	時 間 数	36H
目 的	観光振興の上で、魅力的なまち（地域）であることは極めて重要な前提条件である。国内外において、魅力的なまちを築き上げることで観光誘致に成功した事例を学ぶことにより、観光におけるまちづくりの重要性を理解することが本科目の目的である。				
到 達 目 標	①観光とまちづくりの関係性を説明できる。 ②着地型観光について説明できる。 ③行政や地域における観光の取り組みについて理解できる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 前期	36 職員	座学	観光まちづくりの概要 観光まちづくりの考え方 歴史的資産の活用 各種事例を通じた活用手法の理解 まちづくりと景観 地域づくりと景観づくり／全国、福島県・会津地域 多様な資源の利活用 観光資源の再評価と利活用 持続可能な観光地運営 観光計画 着地型観光の実践知識		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	観光論	単 位 数	2
科 目	地域活性化特論	担 当	職員・外部講師	時 間 数	36H
目 的	会津地域をはじめ全国各地で問題となっている地域活性化に向けた諸課題について、最新の動向を踏まえて理解を深めることにより、適確に観光プロデュースするセンスを身に付けることが本科目の目的である。				
到 達 目 標	①地域の特性を活かした活性化手法について理解できる。 ②東日本大震災と復興に向けた動向について説明できる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 後期	18 森	座学	地場産業と地域活性化 地場産業の基本的理解と会津地域の特性		
	18 職員		中心商店街の活性化 地方中心商店街の現状と展望 中山間地域の活性化 農業と過疎問題（棚田オーナー制度の取り組み） 東日本大震災と地域活性化 被害状況の理解と復興に向けた各種動向 風評被害の理解		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	開沼博『はじめての福島学』イースト・プレス その他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	調理理論	単 位 数	1
科 目	フードデザイン	担 当	講 師	時 間 数	18H
目 的	<p>本科目では、調理技術に関する原理・理論を中心に、調理の目的や意義について理解を深めていく。他の食品・調理に関する科目とも関連させて、食品（特に会津）についての基礎的な知識・技術を備え、それらを伝達したり、また新たに発展させていくことが出来る人材の育成が目的である。</p>				
到 達 目 標	<p>①調理の基礎的な原理が理解できる。 ②調理の基本技術を理解できる。 ③献立の作成・提案ができる。</p>				
時期	時間	形式	内 容		
2年 前期	18 平出	座学	<p>調理の基本 調理概論／調理の基本技術／調理科学／調理の設備と器具</p> <p>料理の種類と特徴 料理の種類</p> <p>コスト計算とレシピ作成 献立作成の基本的知識</p> <p>食材の見分け方と購入の実務 茶菓、酒、アレルギー対応</p>		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『新版フードコーディネーター教本』柴田書店 その他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	販売企画論	単 位 数	2
科 目	マーケティング	担 当	職 員	時 間 数	36H
目 的	商品の企画から販売に至るまでのプロセス（マーケティング）について、観光に関連する企業や商品に特化した事例研究を用いて、理解を深めることが本目的である。				
到 達 目 標	①マーケティングの基本的な流れを説明できる。 ②マーケティングに基づいた企画提案、企業分析ができる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 後期 〈8期生〉 2年 前期 〈9期生〉	36 職員	座学	<p>マーケティングの基本 マーケティングとは何か？ マーケティング・コンセプト マーケティング・ミックス（4P） マーケット・イン/プロダクト・アウト</p> <p>ターゲット 購買意思決定プロセス（AIDMA、AISAS） セグメンテーション ポジショニング</p> <p>市場分析 マーケティングリサーチ SWOT分析</p> <p>商品開発（Product） ブランド戦略</p> <p>価格設定（Price） 消費者心理と価格戦略</p> <p>販売チャネル（Place）</p> <p>セールスプロモーション（Promotion） プッシュ戦略とプル戦略</p>		
評価方法	筆記試験、レポートおよび訓練態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	販売企画論	単 位 数	2
科 目	営業企画論	担 当	職 員	時 間 数	36H
目 的	観光に代表される不定形なサービス商品は扱う人によって商品の価値が決まる。そこで商品価値を高める手法として、企業の渉外営業活動を参考に理論と実践を習得する。訓練では不定形観光サービス商品の特徴を理解しながら、渉外営業時に必要とされる課題解決型提案方法や効果的な接遇手法を習得し、商品価値を高めることができる人材を目指す。				
到 達 目 標	①販売促進計画を具体的に実践することができる。 ②顧客に応じた営業企画を実践することができる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 後期	36 職員	座学	課題解決型営業の技法 不定型なサービス商品の特徴について お客様目線とは何か？ 営業活動に必要な心理戦略とは？ 見込み客を顧客にするためには？ 営業活動における基本と心構え 営業活動に関する具体的手法と事例研究 課題解決型提案内容の作成 課題解決型提案のプレゼンテーション		
評価方法	筆記試験の他、座学、討論、課題作成、レポート、プレゼン等の発表内容を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	食品学	単 位 数	1
科 目	食文化論	担 当	講 師	時 間 数	18H
目 的	<p>本科目では、人間が生きていくために欠かすことのできない食品について、機能的な側面と文化的な側面の両方から学んでいく。他の食品・調理に関する科目とも関連させて、食品（特に会津）についての基礎的な知識・技術を備え、それらを伝達したり、また新たに発展させていくことが出来る人材の育成が目的である。</p>				
到 達 目 標	<p>①食品に関する機能的、文化的な意味について説明できる。 ②郷土の食品、食文化について説明できる。</p>				
時期	時間	形式	内 容		
2年 前期	18 平出	座学	<p>食品学概論 食品化学／食品微生物の種類と利用／食物史</p> <p>食品の加工と保存</p> <p>食品表示</p> <p>世界の食文化 各地の食文化の特徴</p> <p>和食の特性 概要の把握／地方ごとの特徴</p> <p>会津地域等の県内の食文化 会津の食文化と特徴ある献立の理解</p>		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『新版フードコーディネーター教本』柴田書店 その他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	食品衛生学	単 位 数	1
科 目	食の安全・安心論	担 当	職員	時 間 数	18H
目 的	食品衛生の重要性を理解し、食品による健康被害を未然に防ぐための手法を身に付けることが本教科の目的である。				
到 達 目 標	①食品に起因する健康被害の内容とその対策を説明できる。 ②食品の衛生的扱いを身に付ける。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 後期	18 職員	座学	食品衛生学概論 食品と異物・害虫 食品添加物 食中毒 食品と寄生虫 食品の腐敗・変敗・変質 食品および食器・調理器具の衛生管理 放射能と食品		
評価方法	筆記試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	その他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻学科	教 科	施設・設備管理学	単 位 数	2
科 目	観光施設管理論	担 当	職員	時 間 数	36H
目 的	最先端の取り組み事例を通じて、ハードウェア部分のホスピタリティの重要性について理解することを目的とする。				
到 達 目 標	①施設管理の重要性を理解できる。 ②利用者本位のしつらえについて理解できる。 ③地域における施設管理の課題を見出し、改善案を提案できる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 前期	36 職員	座学	観光産業における施設・設備 建築計画 電気／照明・音響／空調／給水排水設備 昇降施設／ゴミ処理／駐車場施設／庭園 クリーンネス 利便性とアメニティ／ユニバーサルデザイン 維持管理と耐用年数／リノベーション バックヤードの管理 消防法、防災計画 レジャー施設等の管理		
評価方法	筆記試験の他、座学、討論、課題作成、レポート、プレゼン等の発表内容を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	系基礎実技	教 科	情報処理実習	単 位 数	4
科 目	情報処理実習	担 当	職員・外部講師	時 間 数	72H
目 的	<p>情報化社会に対応するIT機器やソフトウェアを操作し、必要な情報を有効に活用しながら、各種ドキュメントの作成や表計算、プレゼンテーション資料など、観光実務に必要とされる文書等を的確に作成する技術を身につけることが本科目の目的である。</p>				
到 達 目 標	<p>①PCを使用して基本的な情報の収集、整理ができる。 ②Word/Excel/PowerPointの基本的な操作ができる。 ③観光情報を魅力的に表現するための基本技術を身につける。</p>				
時期	時間	形式	内 容		
1年	72 松村 (清) 職員	実習	<p>パソコン及び周辺機器の基本操作法 本校のシステム利用について／インターネット利用の基本 メールの利活用／ブログによる情報発信 周辺機器の操作方法 各種データの取扱い ネットワークの活用</p> <p>アプリケーションソフトの操作方法 ワードソフトOffice Wordの利活用 文字、段落の書式設定／グラフィックの利用／ 表の作成と編集／文書の印刷／SmartArtの利用 他のアプリケーションソフトとの連携</p> <p>表計算ソフトOffice Excelの利活用 表作成の基礎／表の編集／数式と関数／グラフの作成／ ワークシートの操作／印刷／関数とデータの分析 グラフの応用／データベース機能</p> <p>プレゼンテーションソフトOffice PowerPointの利活用 スライドの基本操作／プレゼンテーションの作成／ 整列した図を描く／オブジェクトの挿入／ スライドショーと特殊効果／資料の作成と印刷</p>		
評価方法	レポート・課題・実技、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『Microsoft Office 基本演習』日経BP社 『P検3級公認テキスト』FOM出版				
参考文献	担当がその都度指示する。				
その他					

区 分	系基礎実技	教 科	情報処理実習	単 位 数	4
科 目	WEB実習	担 当	職員・外部講師	時 間 数	72H
目 的	インターネットに代表されるネットワークシステムでは、様々なコンテンツや機能を持つサイトが存在している。その代表的な機能やコンテンツについて理解し、利用者の立場での使いやすさに配慮しながら、魅力あるサイトやコンテンツを作成・構築し、発信する技術を身につけることが本科目の目的である。				
到 達 目 標	①観光ビジネスにインターネットを活用することができる。 ②WEBサイトの仕組みを理解し、簡単なサイト作成と、業務発注を担当することができる。 ③魅力あるコンテンツを最適な方法で作成・発信し、SEO対策を施すことができる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 通年	72 松村 (豊) 職員	実習	WEBシステムの理解 HTML/CSS/CMS/SERVER/CGI ホームページの作成と管理 WEB制作・WEB評価・セキュリティ・業者選択・サーバー選択のための必要知識の理解 SEO/アクセス解析/分析評価方法など 画像・動画の編集 FLASH等の活用 WEBサイトの企画設計 WEBサイト構築の為の役割分担及びサイトテーマの決定 グループ別WEBサイト企画設計 WEBサイト企画実習及び取材活動 WEBサイト制作及びグループ別サイト発表会 SNS等の利活用		
評価方法	レポート、実技、課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度指示する。				
その他					

区 分	系基礎実技	教 科	接客サービス実習	単 位 数	4
科 目	ホスピタリティ実習	担 当	外部講師・職員	時 間 数	72H
目 的	<p>本科目では、接客サービスにおいて求められる基本的な技術を実習により習得する。また、近年外国人観光客から再評価されている和式礼法について、専門家による指導を行う。広い意味での観光において想定される様々な場面において、実習の経験を踏まえて臨機応変に動ける人材の育成が目的である。</p>				
到達目標	<p>①接客の基本、サービス技術を理解・実践できる。 ②和式礼法についての基礎を理解できる。 ③チーム、組織レベルでサービスの改善や提案ができる。</p>				
時期	時間	形式	内 容		
1年前期	36 泉田 職員	実習	接客サービスの基本 和式礼法 礼 美しい立ち居振る舞い 訪問と応接の心得と実際 折形礼法 客の心理と接遇 接遇サービスのテクニック		
	18 岡田 職員	実習	接客の基本 電話対応のマナー クレーム対応 言葉（敬語）の使い方 言葉づかい・国語力 会話のマナー 職場のマナー ビジネスマナーの基本		
	18 薄 職員	実習 FW	茶道 基本的作法の習得		
評価方法	レポート・課題・実技、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『装道礼法きもの学院テキスト装道礼法入門・初修編』装道出版局 その他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度指示する。				
その他					

区 分	系基礎実技	教 科	安全衛生作業法	単 位 数	4
科 目	安全クレンリネス実習Ⅰ・Ⅱ	担 当	職 員	時 間 数	1年36H 2年36H
目 的	クレンリネスとは「清潔を維持すること」であり、サービス提供に伴う安全衛生に関する知識を活用し、施設の安全、清潔を保持するための手法を身に付けることが本教科の目的である。				
到 達 目 標	①サービス提供施設における安全、清潔保持を率先して行うことができる。 ②施設の安全、清潔の保持を通じて、主体的な施設の維持管理を行うことができる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 2年 通年	1年 36 2年 36 職員	実習	<p>観光産業における安全衛生に関する知識 整理整頓と清掃 清潔（クレンリネス）の保持 防災に関する知識</p> <p>安全作業 機械等の安全な取扱</p> <p>危険個所の点検 機械等の危険性の有無についての点検及び保守</p> <p>衛生作業 整理整頓と清掃 清潔の保持</p> <p>応急処置 災害発生時の応急処置</p> <p>救急処置 災害発生時の連絡、通報、消火及び避難</p>		
評価方法	課題、実技、受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	特になし。				
参考文献	特になし。				
その他					

区 分	専攻実技	教 科	サービス実習	単 位 数	7
科 目	地域観光実習	担 当	職 員	時 間 数	128H
目 的	観光者の行動パターンについて把握し、観光者のニーズと地域の観光資源とを照らし合わせた上で、より満足度の高い観光行動のあり方を提案できるノウハウや素養を習得することを目的とする。				
到 達 目 標	①地域における観光のパターンを把握し、その特性を説明できる。 ②地域や観光者、事業者にとって望ましい観光行動のパターンを考察することができる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 通年	128 職員	実習 FW	フィールドワークの基本 観光資源の調査・評価 会津若松、喜多方エリア（市街地観光） 猪苗代・裏磐梯エリア（体験型観光） 会津農村部（グリーン・ツーリズム） 中通りエリア（温泉地観光、観光施設） 浜通りエリア（テーマパーク、水族館） 県外での先進事例（世界遺産等）		
評価方法	レポート、実技、課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『まっふる福島』昭文社 その他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他	調査やグループワークが中心となるので、受講者の主体的な姿勢が求められる。実態に即した学習を進めるため、自治体、団体、事業者等と積極的に連携し訓練を進める。				

区 分	専攻実技	教 科	サービス実習	単 位 数	5
科 目	企業実習	担 当	職 員	時 間 数	90H
目 的	就業体験を通じて、訓練だけでは補えない業界において必要とされる常識や技能を認識し、観光業界が求める人材となることを目的とする。				
到 達 目 標	①観光の現場において求められる高度な知識や技術を体感し、観光業界に必要な知識や技術を理解する。 ②就業体験を通じて、業界に必要な人材のあり方を理解する。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 後期	90 職員	実習	企業実習の意義と心構え 企業研究 企業実習（インターンシップ） 事前準備 企業での研修 ふりかえり、まとめ		
評価方法	インターンシップ実習評価表およびレポート、出席等を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻実技	教 科	サービス実習	単 位 数	4
科 目	料飲業務実習	担 当	職員・外部講師	時 間 数	72H
目 的	洋食のテーブルセッティングと給仕をとおして、お客様へのもてなしの気持ちが伝わるサービスマナーを習得することを目的とする。				
到 達 目 標	①フルコースディナーのテーブルセッティングができること。 ②フルコースディナーの給仕と接客ができること。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 後期	72 国井 職員	実習	<p>接客サービスの基本 身だしなみ／表情・動作・ふるまい／言葉遣い 商品知識・情報案内 お客様心理の理解／コミュニケーション能力</p> <p>レストランサービス 準備／テーブルセッティング／客席案内／注文／テーブルサービス／ 予約・解約／サービスマナー／国際習慣 チームワーク</p> <p>魅力ある会場演出の技法（実践実習するイベント対応） 会場デザイン・演出の企画 演出に併せたメニュー作成と調理 メニュー管理／調理仕上げ 接客サービス、レストランサービスの実施</p>		
評価方法	定期試験の他、レポート、実技、課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『新版フードコーディネーター教本』柴田書店 『基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル』 職業訓練教材研究会 その他、担当がその都度指示する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻実技	教 科	サービス実習	単 位 数	4
科 目	旅行業務実習 I	担 当	職 員	時 間 数	72H
目 的	旅行業で必要となる実務知識を活用し、旅行業務管理者としてふさわしい技能を身に付けることが本目的である。				
到 達 目 標	①基本的な旅行実務を实践できる。 ②交通機関の運賃計算ができる。 ③国内旅行地理を活用した旅行案内ができる。				
時期	時間	形式	内 容		
1 年 前期	72 職員	実習 FW	観光関連法令と業務の実際 概要の把握と実践演習 交通ターミナル機能の把握 交通機関の運賃・料金計算演習 JR 航空 貸切バス フェリー 観光資源の案内業務 北海道 東北 関東 中部 近畿 中国 四国 九州 沖縄		
評価方法	筆記試験の他、出席等を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『国内観光地理』 J T B 総合研究所 『すぐに役立つ国内旅行地理ベーシック 300+α』 J T B 総合研究所 『科目別速習問題集』 J T B 総合研究所 その他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻実技	教 科	サービス実習	単 位 数	4
科 目	旅行業務実習Ⅱ	担 当	職 員	時 間 数	72H
目 的	添乗業務で必要となる実務知識を習得し、旅程管理者としてふさわしい技能を身につけることが本目的である。				
到 達 目 標	①旅程管理の概要を説明できる ②国内外におけるツアーコンダクターの実務ができる。 ③事故・トラブルについて対応できる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年前期	72 職員	実習 FW	旅程管理の概要 旅行添乗実務 旅程管理の基本業務 添乗準備 ツアー添乗の実際 事故とトラブルへの対応 事例研究		
評価方法	レポート、実技、課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『ツアーコンダクター入門』JTB総合研究所 その他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻実技	教 科	サービス実習	単 位 数	8
科 目	観光プロデュース実習	担 当	職員・外部講師	時 間 数	144H
目 的	<p>本科目は、実際に地域を見て歩き、その魅力を活かした観光企画を実践することにより、地域資源を活かした観光プロデュースの手法を身に付けることが目的である。</p> <p>特に着地型観光（受け入れ側が主体的に観光企画をつくり、情報を発信し、お客様の受け入れを行うこと）の重要性が叫ばれる中で、学生ならではの視点を活かした観光企画を実際に試作し、実践することを通して、プロデュース能力を総合的に高めていくこととしたい。</p>				
到 達 目 標	<p>①地域資源を活かした観光商品の企画立案と実践ができる。</p> <p>②顧客に対して魅力ある案内やプレゼンテーションができる。</p>				
時期	時間	形式	内 容		
2年 通年	134 職員	実習 FW	<p>新たな観光資源の発掘 学生ならではの視点を活かし、地域の観光資源について、現地調査により検討を行う。</p> <p>観光商品の設計 地元学生ならではの視点を活かして、新たな魅力を提案するツアーの検討を行う。</p> <p>観光商品化の実践 学生が設定したターゲットを対象にツアーの実証実験を行い、参加者の意見を聴取する。</p> <p>観光商品化に際しての課題 モニターツアーを踏まえて実現への課題を検討し、企画内容をブラッシュアップした上で、旅行業者等への提案、パンフレット・インターネット等による情報発信について検討を行う。</p>		
	10 横田 職員	実習 FW	<p>観光商品化の実践 ～事例研究～ 地域資源を活かして観光プロデュースに活かしていく技法について、NPO法人素材広場の先進的な取り組みから学ぶ。</p>		
評価方法	レポート、実技、課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻実技	教 科	サービス実習	単 位 数	1 3
科 目	卒業研究	担 当	職 員	時 間 数	2 4 9 H
目 的	本学科の集大成として、観光企画の設計、開発、提案を総合的に実践する能力を育成することが本教科の目的である。				
到達目標	①各々の課題をもとに実習計画書の作成ができる。 ②各々の課題をもとに主体的に調査研究を行い、観光企画の設計、開発、提案をすることができる。 ③ターゲットに対して魅力あるプレゼンテーションができる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 通年	249 職員	実習 FW	実習計画書の作成 テーマの設定と研究方法 各種調査・研究 文献調査 現地調査 ヒアリング調査 テーマ別研究（観光プロデュースに係る調査研究） 観光企画の設計、開発、提案 実施内容の評価 卒業研究発表会の実施 口頭発表 ポスターセッション 要旨集の編集・発行		
評価方法	研究成果および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当がその都度、指示する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他	ゼミナールごと実施する。				

区 分	専攻実技	教 科	企画及び宣伝実習	単 位 数	5
科 目	広報・イベント実習	担 当	職員・外部講師	時 間 数	90H
目 的	宿泊業や旅行業をはじめとした観光産業で求められる広告宣伝やイベント企画立案について、学科科目で身に付けた知識をベースとして、実践していくための技術・技能を身に付けることが本教科の目的である。				
到 達 目 標	①宿泊業や旅行業をはじめとした観光産業で求められる広報・イベント企画を実践することができる。 ②様々な広報媒体を活用して、効果的なPR企画を立案することができる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年前期	12	実習	広報の基本 紙媒体による広報、心に訴えるコピーライティング パンフレットの企画・編集 観光イベントの企画・実践 ケーススタディ①七日町スイーツの取り組み		
	9		インターネットを活用したプロモーション SNSを活用した企画・宣伝と地域の盛り上げ方 観光イベントの企画・実践 ケーススタディ②いわきフラオンパクとスタディツアー		
	69		インターネットを活用したプロモーション グループ演習（企画構想・取材・編集加工・リリース） 観光イベントの企画・実践 身近な観光イベントから管理運営技法を学ぶ		
評価方法	課題、実技、受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻実技	教 科	企画及び宣伝実習	単 位 数	5
科 目	インバウンド実習	担 当	職 員	時 間 数	90H
目 的	<p>ふくしまの観光の価値について、海外も含めた様々な誘客市場に実際に出向き、お客様視点から福島の魅力を発見するための調査を行う。</p> <p>現在、観光の価値観が多様化する中で、既存の概念にとらわれない、新たな観光資源の発掘が求められており、本実習を通じて、ふくしまの観光の問題点や可能性を把握し、より効果のある誘客宣伝や新たな企画の提案・発信を行う。</p>				
到 達 目 標	<p>①首都圏における外国人旅行客の特性を理解し、適切な誘客宣伝が出来る。</p> <p>②インバウンドマーケットの特性を理解し、適切な誘客宣伝が出来る。</p>				
時期	時間	形式	内 容		
2年 後期	90 職員	実習 FW	<p>インバウンド市場を知る／首都圏～東京～ 事前学習・調査 現地調査（1泊2日） 実施結果のまとめ、発表準備</p> <p>海外研修 事前準備（パスポート申請等） 事前学習（アジア市場、福島県の海外観光戦略、訪日観光客の動向） 現地における調査実施項目の策定 現地調査（3泊4日） 実施結果のまとめ、発表準備</p>		
評価方法	レポート、実技、課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『歩く台北』メディアパル 『絵を見て話せるタビトモ会話台湾』 JTBパブリッシング その他、担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻実技	教 科	調理実習	単 位 数	4
科 目	フードコーディネーター	担 当	職員・外部講師	時 間 数	72H
目 的	食品系科目で習得した知識や技術の延長として、実際に飲食業を営む専門家の指導や、専門的な調理施設（酒蔵、会津野菜、会津地鶏等の生産現場）を見学し、実践的な調理技術を習得する。				
到 達 目 標	①会津の郷土料理全般の調理ができる。 ②料飲業界の基本的な構造を理解できる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 前期	72 平出 鈴木 職員	実習 FW	調理の基本技術 料理の盛りつけと食器 会津等の郷土料理 会津の地場食材と調理 季節に応じた献立ともてなし 店舗のオペレーション 会場演出／郷土文化を活かした店舗経営とプロデュース手法		
評価方法	レポート、課題、実技、受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『新版フードコーディネーター教本』柴田書店 その他、担当がその都度指示する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻実技	教 科	食品実験	単 位 数	2
科 目	物産企画実習	担 当	職員・外部講師	時 間 数	36H
目 的	食品工場等の現場でしか得られない生の情報を得て、特産物の魅力に対する認識を深める。そして、地元には何かの価値を与えるような新たな料理や、調理法などの開発を試みる。				
到 達 目 標	①現場の話から生産者の思いを理解することができる。 ②地場生産物の特徴を理解し、PRできる。 ③食品・調理をとおして、地元貢献に繋がる新たな提案ができる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 前期	36 職員 山際	実習 FW	食品微生物の実験 会津の醸造文化を学ぶ 会津の地酒／味噌等のその他発酵食品 食品の貯蔵実験 地場産業を食に活かす 窯業会津本郷焼／漆業会津漆器／クラフト産業 食品添加物の実験 食品生産の現場状況とその理解 食品生産の現場理解 農産品加工支援の現状と課題 六次産業化 地場食材を活用した企画開発 会津の地場製品に関する現状と課題の把握／改善案の提案		
評価方法	レポート、課題、実技、受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻実技	教 科	外国語会話	単 位 数	4
科 目	観光英会話	担 当	外部講師	時 間 数	72H
目 的	外国人観光客の増加・影響が著しい観光産業において、各種業務遂行に求められる英語によるコミュニケーション能力の基礎を身に付けることが本科目の目的である。				
到 達 目 標	①英語による基礎的なコミュニケーションができる。 ②外国人観光客に対して臆せずに来る限りのコミュニケーションができる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 通年	72 手代木 渡辺	実習	サービス用語・観光案内、メニュー関係用語 観光地、観光施設内で想定される会話ロールプレイング 実用英会話 様々な場面でより密なコミュニケーションを図るための演習 諸外国の文化や習慣 英語圏における文化・習慣の特徴と日本との違い 映像資料による学習 実習場を活用した文化体験実習		
評価方法	定期試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	David Martin 『Talk a Lot starter (2/E) SB』 EFL Press				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻実技	教 科	外国語会話	単 位 数	4
科 目	韓国語会話	担 当	外部講師	時 間 数	72H
目 的	外国人観光客の増加・影響が著しい観光産業において、各種業務遂行に求められる韓国語によるコミュニケーション能力の基礎を身に付けることが本科目の目的である。				
到 達 目 標	①韓国語による基本的な接遇およびコミュニケーションができる。				
時期	時間	形式	内 容		
1年 通年	72 金	座学 実習	<p>ネイティブ発音ヒアリング及び発音練習 韓国語の発音について 声調、母音、子音</p> <p>一般的な韓国語での表現 韓国語のあいさつ 自己紹介、質問、形容表現、動詞、数字表現</p> <p>日常での会話・各場面での会話 韓国語の各種観光施設における会話 飛行機、空港、ホテル、レストラン、交通機関、買い物、病院、電話、その他、観光に関するシチュエーション</p> <p>韓国語圏の文化や習慣 映像や各種資料による学習 レポート等の各種制作課題</p>		
評価方法	定期試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	担当が独自に準備する。				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

区 分	専攻実技	教 科	外国語会話	単 位 数	4
科 目	中国語会話	担 当	外部講師	時 間 数	72H
目 的	外国人観光客の増加・影響が著しい観光産業において、各種業務遂行に求められる中国語によるコミュニケーション能力の基礎を身に付けることが本科目の目的である。				
到 達 目 標	①中国語による基本的な接遇およびコミュニケーションができる。				
時期	時間	形式	内 容		
2年 通年	72 黄	座学 実習	<p>ネイティブ発音ヒアリング及び発音練習 中国語の発音について 声調、母音、子音</p> <p>一般的な中国語での表現 中国語のあいさつ 自己紹介、質問、形容表現、動詞、数字表現</p> <p>日常での会話・各場面での会話 中国語の各種観光施設における会話 飛行機、空港、ホテル、レストラン、交通機関、買い物、病院、電話、その他、観光に関するシチュエーション</p> <p>中国語圏の文化や習慣 映像や各種資料による学習 レポート等の各種制作課題</p>		
評価方法	定期試験の他、訓練中のレポート・課題、および受講態度を総合的に勘案して評価する。				
テキスト	『発音の基礎から日常会話まで学べる はじめての中国語』ナツメ社				
参考文献	担当がその都度、指示する。				
その他					

学 生 番 号	氏 名

福島県立テクノアカデミー会津

職業能力開発短期大学校

観光プロデュース学科

平成30年度 シラバス

〒969-3527 福島県喜多方市塩川町御殿場4丁目16番地

TEL 0241-27-3221 FAX 0241-27-3312

URL <http://www.tc-aizu.ac.jp/>

Email aizu-ta@pref.fukushima.lg.jp