

職業実践専門課程の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地																							
大阪キャリアナー製菓調理専門学校	平成26年12月24日	内山 加代子	〒550-0014 大阪市西区北堀江2-9-14 (電話) 06-6533-0141																							
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地																							
学校法人 コミュニケーションアート	昭和63年4月1日	理事長 近藤 正臣	〒550-0013 大阪市西区新町1-18-22 (電話) 06-6536-7181																							
分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士																						
衛生	衛生専門課程	調理師科	平成29年文科科学省 告示第29号	-																						
学科の目的	外食産業を中心とするフードビジネスの業界で、調理全般に関する知識・技術を総合的に習得し、即戦力となる人材を養成します。 また、将来、レストラン・ダイニングカフェなどの開業を目指し、高い技術力に加え、オリジナル商品を作ることができるクリエイティブ力やショップ経営に必要なビジネス感覚をバランスよく身につけた人材を養成すると共に、調理師免許を取得します。																									
認定年月日	平成26年12月18日																									
修業年限	昼夜	講義	演習	実習	実験	実技																				
2	1830時間	780時間	210時間	900時間	-	-																				
生徒総定員	生徒委員	留学生数(生徒委員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数																					
80人	34人	6人	2人	16人	18人																					
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日		成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 定期試験、出席状況にて評価																						
長期休み	■学年始:4月1日 ■夏 季:7月14日～8月23日 ■冬 季:12月19日～1月6日 ■学年末:3月1日～3月31日		卒業・進級 条件	学期ごとに試験を実施し、出席率と試験点数及び進級制作・卒業制作での評価を行う。科目の成績評価及び進級・卒業判定会議の審議に基づき、進級・課程修了の認定を行う。ただし、演習、実習については、それぞれの成績によって修了を認定することができる。																						
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 個人面談、保護者面談、三者面談、長期欠席者への指導等		課外活動	■課外活動の種類 サークル活動、ボランティア活動 ■サークル活動: 有																						
就職等の 状況※2	■主な就職先、業界等(平成29年度卒業生) ホテル、レストラン、ブライダル、カフェ等外食産業 ■就職指導内容 1年次前期は業界研究の機会を設け、後期より就職対策講座を開講、履歴書指導、面接指導、個別応募企業への就職活動支援 ■卒業者数 14 人 ■就職希望者数 13 人 ■就職者数 13 人 ■就職率 100 % ■卒業者に占める就職者の割合 93 % ■その他 ■その他 (平成 29年度卒業生に関する 平成30年5月1日 時点の情報)		主な学修成果 (資格・検定等) ※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (平成29年度卒業生に関する平成30年5月1日時点の情報) <table border="1"> <thead> <tr> <th>資格・検定名</th> <th>種</th> <th>受験者数</th> <th>合格者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>調理師</td> <td>②</td> <td>13人</td> <td>13人</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> ※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等) ■自由記述欄 全国調理師養成施設協会コンクール全国大会 協賛会社賞受賞			資格・検定名	種	受験者数	合格者数	調理師	②	13人	13人			0	0			0	0			0	0
資格・検定名	種	受験者数	合格者数																							
調理師	②	13人	13人																							
		0	0																							
		0	0																							
		0	0																							
中途退学の 現状	■中途退学者 3 名 平成29年4月1日時点において、在学者33名(平成29年4月1日入学者を含む) 平成30年3月31日時点において、在学者30名(平成30年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 日本人:1名は進路変更による転校 留学生:1名は母国帰国で開業、1名は日本で調理以外で就労のため ■中退防止・中退者支援のための取組 定期的・臨時的面談、進路変更支援、留学生センター(滋慶国際交流COM)、チュードントサービスセンターとの連携、保護者との連携		■中退率 9 %																							
経済的支援 制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有 出席率を基準とした留学生対象の学費減免制度、 グループ校に兄弟姉妹が在籍もしくは卒業している場合の減免制度。 ■専門実践教育訓練給付: 非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載		■民間の評価機関等から第三者評価: 無																							
第三者による 学校評価	※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)																									
当該学科の ホームページ URL	https://www.culinary.ac.jp/course/cooking-faculty.html																									

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文科科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」とは、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学卒業後速やかに就職することを希望する者をいいます。卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留学生」「資格取得」などを希望する者は含まれません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年度中に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賞金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

③上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野」に就職した者を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1.「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

食の業界で即戦力となる職業人教育実践のために、業界が必要とする人材を業界と共に育成する「産学連携教育システム」をベースとしてすべての教育課程を編成している。
 具体的には、企業・業界団体等からも日常の授業や特別講義を担当する講師を招聘することで、彼らが現実の学生に触れながら、業界の即戦力に必要なとされるものは何か、そのための取り組み案などを、定期的に開催する講師会等において意見としていただき、授業や学校行事内容の改善を図っている。
 加えて、就職指導部門キャリアセンターを通じて、常に業界の最新の情報を得、求められる人材となるために必要な知識・技術習得のカリキュラムに反映させる。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会は理事会のもとに設置され、教育課程の編成にあたっては、別紙添付の教務組織規則 第5条において「教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報、意見を充分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するにふさわしい教育課程の編成に努める」ことが明記され、このために従い、委員会を運営する。

具体的には、次の流れで教育課程を作成する。
 教務部が学生の学習状況や学生が目指す業界の現況から原案を作成する。原案は第一回教育課程編成委員会にて吟味し、業界事情を鑑みた指摘事項を教務部に提示する。指摘事項を元に、再度教務部に調整を行い、第二回教育課程編成委員会にて確認を受ける。その後学校長の承認をもって最終決定となる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

平成30年8月30日現在

名前	所属	任期	種別
佐竹 力総	(株)美濃吉 全国料理業生活衛生同業組合連合会	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	①
中井 深	有限会社 中井レストラン企画	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	③
谷内 友美	サブスタンス・パートナーズ	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	③
竹本 雅信	学校法人コミュニケーションアート	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	常務理事
内山 加代子	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	学校長
谷水 直美	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	副校長
菅 花鈴	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	事務局長
吉田 信	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	教務部長
藪内 敏弘	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	校務課長
三好 英恵	大阪キャリアナリー製菓調理専門学校	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	キャリアセンター主任

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回 (9月、3月)

(開催日時(実績))

第1回 平成30年9月10日 14:00～15:30

第2回 平成30年10月16日 16:00～17:00

第3回 平成31年2月4日 予定

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

平成30年9月10日、同10月16日と2回の教育課程編成委員会を通じて、平成30年度開始時に教務部にて作成した原案を元に、委員会では吟味した際に「食品衛生についてはきちんと学ばせる必要がある」、「調理の現場で働く『労働観』を育成して欲しい」、「ショップの演習では収支決算までが理解できると将来役に立つ。」といった指摘を受けた。その内容について承認を経て、後期より以下の改訂を行い、実施している。

【食品の安全と衛生】食品衛生は現場において大切なことなので、小テストの回数を増やして、知識の定着を図ると共に、手洗いが習慣となるように指導強化を行う。
 【就職講座】就職後の離職率低下の為に、内定獲得に必要なスキルアップに加えて、職業観、プロ意識の向上を図るべくケーススタディーを取り入れた指導を強化する。
 【業界研修】販売演習では、損益や収支決算まで理解ができるようになるため、「校内レストラン」演習を通して原価計算やコスト管理などマネジメント面を強化する。

2.「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

3つの教育理念(実学教育・人間教育・国際教育)を掲げ、業界が求める人材を業界と共に育成する「産学連携教育」を基本方針として、業界の方々から直接学生が目指す職業に必要な知識・技術を学び、「おもてなし」の心ある人間力、社会人へと育成する。

具体的には、調理師を目指す上で欠かせない「和食」の実習において、本格的な料亭から京阪神のホテルや商業施設で和食レストランを幅広く出店している企業と連携し、同企業の調理長など指導的な立場にある調理師を講師として指導いただいている。
 和食の基本技術とおもてなしに配慮した提供方法、実際のカリキュラムに落とし込む献立やレシピなどは、学校側の専任教員(専門調理師)と講師が事前に打ち合わせを行い、実技テストなどの講師の採点結果をもとに専任教員が総合的な評価を行う。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

企業課題(企業プロジェクト)、業界研修、業界主催のコンテスト出場などを通して、目指す職業に必要な技術・知識・人間力を身に付ける。業界の方々には直接の指導並びに作品審査や評価をいただき、教員が成績評価・単位認定を行う。

(3)具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。

科目名	科目概要	連携企業等
調理実習	京都で創業300年の歴史を持つ日本料理店。「食を通じて日本文化を創造してゆく」ことを企業理念とし、「京料理を通じて食文化をも楽しむ食空間の提供」を実践されている。同企業より調理長など指導される立場の方々を講師を招聘し、調理技術のみならず食文化についての意識向上を図る。	株式会社美濃吉

3.「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

(1)推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

研修の目的、対象、学校の責務、対象者の責務、勤務を通じた研修などの諸規定は、【学校法人コミュニケーションアート 教員研修規定】に定めており、教員の授業内容・方法及びクラス運営方法を改善し向上させるとともに、マネジメント能力を含む指導力の習得、向上させるために行う。

研修の対象は一般教員、学科長及び教務部長とし、個々の教育経験、在職期間等を考慮し、それぞれの対象に応じた到達目標、研修方法並びに評価指標を定めて実施しなければならない。

学校が必要と認めるとき、他の機関と共同または委託し、研修を行うことができる。

(2)研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「平成29年度第1回定例会議・研修会」(連携企業等:公益社団法人全国調理師養成施設協会 近畿中国四国地区協議会)

期間:7月13日(木) 対象:調理師科学科担当者

内容:平成30年度事業計画(案)、及び収支報告。平成33年調理技術コンクール地区大会において、日本料理、西洋料理、中国料理のそれぞれの部門の技術課題となる基準の確認とその課題をクリアするための技術指導について調理師養成施設協会会員メンバーと議論し、その後の授業に組み込む方法などを意見交換を行い、技術指導の向上に繋がった。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「FDミクロレベルフォローアップ研修」(連携企業等:滋慶教育科学研究所)

期間:6月13日(木) 対象:教務担任クラス

内容:調理の知識・技術を正しく伝えること、また学生の理解を深めるための指導力やティーチングスキルを学び、その後の授業に必要な授業指導計画書の組み立て方法についても学ぶ。その後、公開授業の開催と他校への公開授業の参加をすることでより実践的な指導力、ティーチングスキルの向上を目指す。

(3)研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名「平成30年第1回定例会議・研修会」(連携企業等:公益社団法人全国調理師養成施設協会、近畿中国四国地区協議会)

期間:9月20日(木) 対象:調理師科学科担当者

内容:平成31年度事業計画(案)および収支報告。平成29年度地区協議会の活動報告のあと、【草喰なかひがし】オーナーシェフを招いて、四季折々の農作物、山菜の素材を活かした京料理の技術と知識、西洋料理のエッセンスを取り入れた創作料理を学び、今後の京料理についても学ぶ。

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名「滋慶教育科学学会」(連携企業等:滋慶教育科学研究所)

期間:12月5日(水) 対象:滋慶学園各校教職員

内容:滋慶教育科学研究所主催、滋慶学園各校から選出された教育に関する研究並びに1年間の学生指導成功事例の発表を聞き、自校での取り組みに生かし、学生指導の技能の向上を図る。例えば今回の発表の一つとして、埼玉ベルエポック製菓調理専門学校の取組みとして、主体性を発揮するクラスマネジメント～一人ひとりを大切にしたいチーム支援～という取り組みからはクラス内のレベルを考慮し、担任だけではなく、他学科、講師などの連携で技術・知識などの実学と共に、キャリア教育にも力を入れ主体性を発揮できる人材育成に取り組んだ。

4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

(1) 学校関係者評価の基本方針

自己点検・評価結果について学校職員以外の関係者による評価を行うため、卒業生、保護者代表、近隣関係者、高校関係者と共に業界関係者により構成される学校関係者評価委員会を置く。評価委員会は、自己点検・評価結果の客観性・透明性を高め、学校の利害関係者の学校運営への理解促進や連携協力による学校運営の改善を目的とする。

(2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	教育理念、目的、育成人材像
(2) 学校運営	学校運営
(3) 教育活動	教育活動
(4) 学修成果	教育成果
(5) 学生支援	学生支援
(6) 教育環境	教育環境
(7) 学生の受入れ募集	学生の募集と受け入れ
(8) 財務	0
(9) 法令等の遵守	法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	社会貢献
(11) 国際交流	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

3つの教育理念と4つの信頼をモットーに、職業人教育を通じて社会に貢献できるよう、健全な経営基盤を持つ学校運営を目指す。そのために学校関係者評価委員会各委員からの意見を踏まえて、教育活動・環境の充実や学生支援の強化など、PDCAサイクルで改善を図っていく。
具体的には、就職後の職場と学校とのギャップについて指摘を受け、卒業年度生には少しでもギャップが軽減できるように、インターンシップの参加率向上を図るとともに、卒業後の継続的なサポートを導入している。社会貢献において、もっと地域と学校との交流があれば良いとの指摘を受け、学園祭に加えて校内レストラン開催時の交流や、卒業生マルシェの定期的な開催など、交流を強化している。

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

平成30年9月10日現在

名前	所属	任期	種別
賀集 康夫	パリーネ	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	卒業生代表
野口 由記美		平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	在校生保護者
易 寿也	元 富田林高等学校 学校長	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	高等学校関係者
小畔 純一	大阪市西区堀江連合振興町会 第11振興町会(堀二町会)	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	近隣関係者
佐竹 力総	株式会社 美濃吉 代表取締役社長	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	業界関係者
栄 秀文	UCCコーヒー博物館 副館長 UCCコーヒーアカデミー担当	平成30年9月1日～平成31年3月31日(1年半)	業界関係者
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
#REF!	#REF!	#REF!	#REF!

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。

(例) 企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

(ホームページ・広報誌等の刊行物・その他())

URL: <https://www.culinary.ac.jp>

公表時期: 平成30年10月1日

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

ホームページによる情報公開の他、学校主催の合同企業説明会や卒業・進級制作展などのイベント時での説明会、卒業生の就職先やインターンシップ受け入れ先への直接訪問によって情報提供を行う。

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	校長名、所在地、連絡先、学校沿革、建学の理念、学校安全関連、保健対策
(2) 各学科等の教育	受入方針、定員、在校生数、卒業生数、カリキュラム(教科課程表)、学年歴、シラバス、その他卒業進級判定基準、卒業時に取得する称号、学習成果として取得を目指す資格・合格を目指す検定等、資格取得・検定試験合格の実績、卒業後の進路、主な就職先
(3) 教職員	教職員数、学校組織図、教員の実績
(4) キャリア教育・実践的職業教育	産学連携教育、コミュニケーションスキルアップ検定
(5) 様々な教育活動・教育環境	施設紹介、海外実学研修、海外専門留学
(6) 学生の生活支援	中途退学防止への取り組み/中途退学状況・進路変更委員会・SSC、健康管理、カウンセリング研修
(7) 学生納付金・修学支援	学費一覧、奨学金・教育ローン案内等
(8) 学校の財務	財務資料
(9) 学校評価	学校関係者評価委員会
(10) 国際連携の状況	留学生支援、留学生の受け入れ状況、外国の学校などとの交流状況
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

(ホームページ)・広報誌等の刊行物・その他())

URL: <https://www.culinary.ac.jp>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 調理師学科) 平成30年度															
分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			食生活と健康	社会的環境衛生、感染症予防の保持など衛生管理について学びます。	1通2前	90		○			○				○
○			食品と栄養の特性	各種栄養素の機能および栄養の摂取など、豊かな食生活を築くための基本知識を学びます。食品に関する成分や特性などについて学び、正しい十分な知識を生かし、調理に役立てます。	1通2前	150		○			○				○
○			食品の安全と衛生	食材の管理と食品衛生に関する実験や鮮度判定を行い、衛生管理の重要性を学びます。	1通2通	150		○		△	○				○
○			調理理論と食文化概論	調理の意義、目的、調理方法(西洋、日本、中国)の特長、歴史を学びます。	1通2通	180		○		△	○		○		
○			調理実習	実習の中で調理理論・各国の食文化に触れながら、道具の取り扱い、素材や基本調理を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学びます。	1通2通	300				○	○				○ ○
○			総合調理実習	大量調理マニュアルに基づいた大量調理の基本と、HACCPの理論に基づいた衛生管理を学びます。	2前	90			△	○				○	○
○			高度調理技術実習	実習の中で各種食材を理解し、調理に必要な基本技術、アレンジ力を学びます。	1通2通	390				○	○				○
○			フードサービス実習	接客サービスの基礎からレストランで求められるサービス技術をHRSマニュアルに準拠し、学びます。	1後	30			○		○				○
○			就職講座	就職活動の一連の流れ面接、指導、必要書類の書き方などを学び、就職活動をスムーズに行える力を身につけます。	1後	30		○			○				○
○			業界研修	店舗運営に必要な内装・ディスプレイの基礎と、経営に必要な計数管理の基礎、帳簿の見方を学びます。	2通	120		○	△		○				○
○			企業課題	企業様からメニュー開発の課題をいただき、一人ひとりが独自の商品を作り上げます。	1後2後	60			○		○				○
○			進級・卒業制作	進級制作展のショップ出店に則した内容を学びます。(調理・サービス・原価計算・収支・店内装飾・POP等) 卒業制作展は2年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。	1後2後	120				△	○	○			○
	○		調理に関する国際コミュニケーション	レシピやメニューの理解に必要なとなる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。	1前2前	60		○			○				○
	○		デザイン全般	テーブル配置を考え、色彩心理の基本、効果的な色の使い方を身につけます。	1前2前	60			○		○				○
	○		コンピュータ実習	1年次コンピュータの基本的な使い方を学びます。2年次は更に応用としてPPT等でプレゼンテーション資料が作成できるようになります。	1前2後	60			○		○				○
合計					15科目	1,830単位時間(単位)									

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
学期ごとに試験により科目ごとに評価を行う。また学年末には進級・卒業判定会議の審議に基づき、進級、卒業の認定を行う。		1学年の学期区分	2期
		1学期の授業期間	30週

- 1 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 2 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。