

職業実践専門課程等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															
穴吹調理製菓専門学校		平成18年3月13日		田淵 照之		〒 720-0052 (住所) 広島県福山市東町2-2-24 (電話) 084-924-3838															
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地															
学校法人穴吹学園		昭和25年12月16日		穴吹 薫		〒 720-0052 (住所) 広島県福山市東町2-3-6 (電話) 084-931-3325															
分野	認定課程名	認定学科名		専門士認定年度	高度専門士認定年度	職業実践専門課程認定年度															
衛生	衛生専門課程	高度調理学科		平成23年度	-	平成26年度															
学科の目的	①地域社会・国際社会に貢献できる調理師として必要な専門知識と技術を身に付ける ②コミュニケーション力を身に付け、組織や社会の中で自らの個性を活かす意欲を持つ ③調理に限らず食に携わるプロフェッショナルな社会人としての自覚を備えた人間力を身に付ける ④常にサービス業の精神で人と接することのできる柔軟な能力と経営管理能力を兼ね備えた現場力を身に付ける																				
学科の特徴(取得可能な資格、中退率等)	取得可能な資格:調理師免許100%、技術考査試験85.7%、食育インストラクター85.7% 中退率:8.1%																				
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数		講義	演習	実習	実験	実技													
2年	昼間	※単位時間、単位いずれかに記入		1,710 単位時間	690 単位時間	240 単位時間	780 単位時間	0 単位時間	0 単位時間												
		単位		単位	単位	単位	単位	単位	単位												
生徒総定員	生徒実員(A)	留学生数(生徒実員の内数)(B)		留学生割合(B/A)																	
80 人	55 人	3 人		5 %																	
就職等の状況	■卒業者数(C) : 35 人																				
	■就職希望者数(D) : 31 人																				
	■就職者数(E) : 31 人																				
	■地元就職者数(F) 24 人																				
	■就職率(E/D) 100 %																				
	■就職者に占める地元就職者の割合(F/E) 77 %																				
	■卒業者に占める就職者の割合(E/C) 89 %																				
	■進学者数 0 人																				
	■その他																				
	(令和 4 年度卒業者に関する令和 4 年 5 月 1 日時点の情報)																				
■主な就職先、業界等 (令和4年度卒業生) ホテル、料亭、給食系企業における調理部門																					
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 無 ※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://web.anabuki-net.ne.jp/akf/kc/																				
企業等と連携した実習等の実施状況(A、Bいずれかに記入)	(A: 単位時間による算定)																				
	<table><tr><td>総授業時数</td><td>1,710 単位時間</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>- 単位時間</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>- 単位時間</td></tr><tr><td>うち必修授業時数</td><td>1,710 単位時間</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>- 単位時間</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>210 単位時間</td></tr><tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>- 単位時間</td></tr></table>								総授業時数	1,710 単位時間	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	- 単位時間	うち企業等と連携した演習の授業時数	- 単位時間	うち必修授業時数	1,710 単位時間	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	- 単位時間	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	210 単位時間	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)
総授業時数	1,710 単位時間																				
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	- 単位時間																				
うち企業等と連携した演習の授業時数	- 単位時間																				
うち必修授業時数	1,710 単位時間																				
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	- 単位時間																				
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	210 単位時間																				
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	- 単位時間																				
	(B: 単位数による算定)																				
	<table><tr><td>総授業時数</td><td>単位</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した演習の授業時数</td><td>単位</td></tr><tr><td>うち必修授業時数</td><td>単位</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数</td><td>単位</td></tr><tr><td>うち企業等と連携した必修の演習の授業時数</td><td>単位</td></tr><tr><td>(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)</td><td>単位</td></tr></table>								総授業時数	単位	うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位	うち企業等と連携した演習の授業時数	単位	うち必修授業時数	単位	うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位	うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位	(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)
総授業時数	単位																				
うち企業等と連携した実験・実習・実技の授業時数	単位																				
うち企業等と連携した演習の授業時数	単位																				
うち必修授業時数	単位																				
うち企業等と連携した必修の実験・実習・実技の授業時数	単位																				
うち企業等と連携した必修の演習の授業時数	単位																				
(うち企業等と連携したインターンシップの授業時数)	単位																				
教員の属性(専任教員について記入)	<table><tr><td>① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)</td><td>4 人</td></tr><tr><td>② 学士の学位を有する者等(専修学校設置基準第41条第1項第2号)</td><td>- 人</td></tr><tr><td>③ 高等学校教諭等経験者(専修学校設置基準第41条第1項第3号)</td><td>- 人</td></tr><tr><td>④ 修士の学位又は専門職学位(専修学校設置基準第41条第1項第4号)</td><td>- 人</td></tr><tr><td>⑤ その他(専修学校設置基準第41条第1項第5号)</td><td>- 人</td></tr><tr><td>計</td><td>4 人</td></tr></table>								① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)	4 人	② 学士の学位を有する者等(専修学校設置基準第41条第1項第2号)	- 人	③ 高等学校教諭等経験者(専修学校設置基準第41条第1項第3号)	- 人	④ 修士の学位又は専門職学位(専修学校設置基準第41条第1項第4号)	- 人	⑤ その他(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	- 人	計	4 人	
	① 専修学校の専門課程を修了した後、学校等においてその担当する教育等に従事した者であって、当該専門課程の修業年限と当該業務に従事した期間とを通算して六年以上となる者(専修学校設置基準第41条第1項第1号)	4 人																			
	② 学士の学位を有する者等(専修学校設置基準第41条第1項第2号)	- 人																			
	③ 高等学校教諭等経験者(専修学校設置基準第41条第1項第3号)	- 人																			
	④ 修士の学位又は専門職学位(専修学校設置基準第41条第1項第4号)	- 人																			
	⑤ その他(専修学校設置基準第41条第1項第5号)	- 人																			
計	4 人																				
<table><tr><td>上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数</td><td>4 人</td></tr></table>								上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数	4 人												
上記①～⑤のうち、実務家教員(分野におけるおおむね5年以上の実務の経験を有し、かつ、高度の実務の能力を有する者を想定)の数	4 人																				

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
専門性に関する動向や地域産業振興の方向性等について意見交換等を通じて、より実践的な職業教育の質を確保することを目的とする。

(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

教務部長を教育課程編成委員長とし、委員会を招集し、その議長となり、委員会を代表する。教育課程編成委員は、自由な立場で学科、学校の教育活動に対する提言、意見を述べるができる。教育課程編成委員会でまとめられた答申は、教務部への提言、検討を経て、設備投資や新規採用が伴う案件は理事会で諮られ、審議され、採決されたものは改善活動へとつながる。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和5年4月1日現在

名 前	所 属	任期	種別
井上 顕治	(一社)全日本司厨士協会 福山支部 副支部長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	①
徳永 行紀	株式会社マロンドール 代表取締役	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	③
山下 慶峻	メゾン ド シェフ ごはん 代表	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	③
田淵 照之	穴吹調理製菓専門学校 校長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	—
信岡 誠三	穴吹調理製菓専門学校 統括副校長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	—
壽福 英尚	穴吹調理製菓専門学校 副校長代理/教務部長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	—
高橋 克行	穴吹調理製菓専門学校 教務課長	令和5年4月1日～令和6年3月31日(1年)	—

※委員の種別の欄には、企業等委員の場合には、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。
(当該学校の教職員が学校側の委員として参画する場合、種別の欄は「—」を記載してください。)

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 令和4年9月7日(水) 15:00～16:30

第2回 令和5年3月17日(水) 15:00～16:30

(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

※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

実施カリキュラム、教育内容について、業界の動向や調理師に求められるニーズを鑑みた内容であるかどうか、
また、業界に求められる人材像に基づく、新人調理師の課題と専門分野教育に関することについて意見交換を行った。

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

調理製菓業界からの要望に応える人材育成を目的とし、職場に即応できる人材育成および学生の技術研鑽意欲と職業意識向上の実践を行う。

(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

当校における授業科目の目的や内容について企業側に理解をいただいた上で、授業内容の設定を行う。学生にとってより効果的な演習課題になるように企業と学校が共通の認識・共通の努力をし、実践に近い形で授業を実施する。また、関連分野の最新の事例や現場における最新動向などを企業から教示いただき、授業資料として活用している。

(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
サービス実習	不特定多数のお客様をお迎えして、オーダーから料理を提供まで、お客様に満足してお帰り頂くためのサービスをレストランシュミレーション形式で学びます。	株式会社ホテルグランヴィア広島
フードサービス論	飲食店を想定したフードサービスの在り方を理解し、ホスピタリティの重要性と共にサービス業界で働く基礎を学びます。	株式会社ホテルグランヴィア広島
フードデザイン	食卓と花との関わりを学びながら、フラワーアレンジメントの技法を理解し、店舗装飾やディスプレイについて学びます。	有限会社ゆめぱれっと

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

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記

穴吹学園教員研修・人材育成規定に定められている指導力アップのための研修と専門的・技術的なスキルを習得する研修を、それぞれの現状の修得状況に合わせ、年度当初に立てる研修計画に基づき予算化し、組織的、計画的に遂行していく。

(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:「テーブルマナー研修」

期 間:令和4年6月20日(月)および6月22日(水)

対 象:学科担当教員

講 師:福山ニューキャッスルホテル 西洋料理テーブルマナー講師 名井 一人 氏

内 容:テーブルマナー講習およびその内容に基づく試食、ホテルの各種施設・設備の見学

主 催:穴吹調理製菓専門学校(連携:㈱ベッセル)

研修名:「佐々木康人氏特別講習(日本料理)」

期 間:令和4年11月17日(木)

対 象:学科担当教員

講 師:旬菜食彩 てっせん 佐々木 康人 氏

内 容:対面による実技指導

主 催:穴吹調理製菓専門学校(連携:旬菜食彩 てっせん)

研修名:「奥村竜太郎氏特別授業(日本料理)」

期 間:令和4年11月21日(月)

対 象:学科担当教員

講 師:旬彩酒肴 おく村 料理長 奥村 竜太郎 氏

内 容:対面による実技指導

主 催:穴吹調理製菓専門学校(連携:旬彩酒肴 おく村)

研修名:「星本敏男氏特別授業(西洋料理)」

期 間:令和4年11月28日(月)、12月8日(木)

対 象:学科担当教員

講 師:福山ニューキャッスルホテル洋食調理部 料理長 星本 敏男 氏

内 容:対面による実技指導

主 催:穴吹調理製菓専門学校(連携:㈱ベッセル)

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名:「新任教員研修」

期 間:令和4年4月4日(月)

対 象:学科担当教員

講 師:穴吹教育総合研究所 所長 佐戸 三千代 氏

内 容:教員としての基礎知識の向上および指導案作成、模擬授業を通したスキルアップ

主 催:学校法人穴吹学園(連携:穴吹調理製菓専門学校)

研修名:「動画教材制作研修」

期 間:令和4年12月22日(木)

対 象:学科担当教員

講 師:デジタルハリウッド大学大学院 専任助教 石川 大樹 氏

内 容:学習効果を上げるための動画教材の設計、開発を行うための基礎講座

主 催:学校法人穴吹学園(連携:デジタルハリウッド㈱)

研修名:「発達障害指導者講習会」

期 間:令和5年3月18日(土)

対 象:学科担当教員

講 師:AMWEC代表理事 虹の子どもクリニック院長 河野 政樹 氏

内 容:発達障害の特徴理解と治療法、効果的な指導方法等についての講義と演習

主 催:学校法人 穴吹学園(連携:虹の子どもクリニック)

(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

教授内容を就職先の業務内容に一致させ、また、教員の知見を広げるための研修等に年間を通して学科・科目担当教員を参加させる。また、連携先および地元の有力企業より講師を派遣していただき、専門分野に関する講義・講評を実施する予定である。

②指導力の修得・向上のための研修等

全国専門学校教育研究会および、穴吹教育総合研究所が企画する研修を中心に、次に挙げるテーマを優先して参加させる。「インストラクショナルデザイン研修」、「カウンセリング研修」、「コーチング研修」、「ファシリテーション研修」、「アクティブラーニング研修」、「キャリアサポーター研修」。※対象はクラス担任、学科担当教員。

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

- ①関係者ならではの視点で具合的かつ実践的な評価を受ける
- ②自己点検評価の適性化、妥当性を客観的に評価する
- ③結果として、職業に必要な実践的かつ、専門的な能力がより習得できる改善計画を立案し、PDCAサイクルを回し続ける

(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	学生等に対して教育理念等を明文化し、周知徹底を図っているか 教職員に対して教育理念等を明文化し、周知徹底を図っているか 学外に対して教育理念等を明文化し、公表しているか 各就業期間における教育目的、教育目標、教育計画が文書化され提示されているか
(2) 学校運営	理事会が定期的に開催されているか 評議員会が定期的に開催されているか 運営会議が定期的に開催されているか 人事規程が文書化されているか 決裁規程が文書化されているか 個人情報保護規定が文書化されているか
(3) 教育活動	学校の年間スケジュールはあるか シラバスあるいは講義要項等が作成されているか 学生によるアンケート等にて授業評価が定期的に行われているか 結果に基づく教育面接、授業観察を実施しているか 結果に基づく教育のレポート、改善計画等が作成されているか 授業改善のための組織的な取り組みが行われているか キャリア教育などが行われているか
(4) 学修成果	学生の就職に対する目標を設定したか 資格・検定・コンペに関する目標を設定したか 退学率の目標を設定しているか 卒業生の進路、就職先等を公表しているか
(5) 学生支援	進路、就職に関する支援体制は整備されているか 学生相談に関する支援体制は整備されているか 学生に対する経済的な支援体制は整備されているか 課外活動に対する支援体制は整備されているか 卒業生への支援体制はあるか
(6) 教育環境	学校生活におけるリスクマネジメントとして保険に加入しているか 防災・防犯設備が整備、点検されているか 施設、設備の保守・点検が定期的に行われているか
(7) 学生の受入れ募集	学校案内等には育成人材像が明示されているか 学校案内等には目指す資格・検定・コンペが明示されているか 学校案内等には学費、教材費等が明示されているか 入学に関する問い合わせ等には適切に対応できる体制ができているか
(8) 財務	年度予算、中期計画は策定されているか 予算は計画に従って妥当に執行され、定期的に確認されているか 会計監査体制のルールが明確化されているか 会計監査の結果報告が文書等で明確化されているか
(9) 法令等の遵守	自己点検・評価を適正に実施運用するためのルールが文書化されているか 自己点検・評価報告書があるか 自己点検・評価報告書が公表されているか
(10) 社会貢献・地域貢献	
(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

以下の項目について、資料を基に状況を説明し、各委員よりいただいた意見を参考に改善を図る。
学生動向、自己評価報告書、保護者アンケート、検定取得状況、内定状況、その他

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

名 前	所 属	任期	種別
村上 勝彦	広島県洋菓子協会 理事	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	有識者委員
田淵 浩	サンクラフィーユ オーナー	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	企業等委員
鈴木 淳	アンジュール オーナーシェフ	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	企業等委員
田島 建彦		令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	元高校関係委員
山本 啓文	やまもと商店 代表	令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年）	卒業生代表委員

(例)企業等委員、PTA、卒業生等

(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

(5) 主として、ホームページ・広報誌等の刊行物・その他()

URL: <https://web.anabuki-net.ne.jp/data/>

公表時期: 令和5年3月31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

教育に関わる情報について原則、公開する。

定期的に更新し、最新の情報を提供するように努める。

情報の提供に際してはインターネットでの提供を基本とする。

統計的な情報については算定方法など根拠となる情報も同時に提供する。

個人情報の扱いに留意し、特定の個人が特定できない情報として提供する。

(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	学校名、所在地、学校の沿革、歴史 学校の教育、人材養成の目標及び教育指導計画 経営方針
(2)各学科等の教育	入学に関する受け入れの方針及び入学人数、収容定員、在学学生数、 カリキュラム、時間割、年間の授業計画 進級・卒業の要件 資格取得、検定試験合格等の実績 卒業人数、卒業後の進路
(3)教職員	教職員数 教職員の組織、教員の専門性
(4)キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み状況 実習・実技等の取り組み状況 就学支援等への取り組み支援
(5)様々な教育活動・教育環境	学校行事への取り組み状況 課外活動(部活動、サークル活動、ボランティア活動)
(6)学生の生活支援	学生支援の取り組み状況
(7)学生納付金・修学支援	学生納付金の取り扱い 活用できる経済的支援措置の内容等
(8)学校の財務	事業報告書、貸借対照表、収支計算書、監査報告書
(9)学校評価	自己評価、学校関係評価の結果 評価結果を踏まえた改善方法
(10)国際連携の状況	
(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://web.anabuki-net.ne.jp/data/>

公表時期: 令和5年5月1日

授業科目等の概要

(衛生専門課程 高度調理学科)																
	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	
1	○			食生活と健康	公衆衛生上の重要法規を学ぶとともに、健康の保持・増進や生活習慣病に関する理解を深めます。	1 前 後	90		○			○			○	
2	○			食 品 と 栄 養 の 特 性	食品に含まれる各栄養素の特性と機能を学び、食品・栄養・身体と健康の関わりを理解します。	2 前 後	150		○			○			○	
3	○			食 品 の 安 全 と 衛 生	食品衛生に関する法律、食品衛生実習を通して学ぶ中で、食品の安全性や衛生管理方法を理解します。	1 前 後	150		○			○			○	
4	○			調 理 理 論 と 食文化概論	調理方法や技術を理解し、調理設備・調理用器具等、調理に必要な事柄を学習し、世界の多様な食文化も理解します。	1 前 後	180		○			○			○	
5	○			調理実習	料理の基本技術と基礎知識を西洋料理、日本料理、中国料理の分野ごとに学びます。	1 前 後	300				○	○		○	○	
6	○			総 合 調 理 実 習	集団調理の実習を通して、調理の基本技術、大量調理、献立の栄養計算、原価計算などを習得します。	1 後	90				○	○			○	
7	○			高 度 調 理 実 習	即戦力として現場で働くことができる基礎技術をベースに応用性の高い調理技術を学びます。	2 前 後	300				○	○		○	○	
8	○			サ ー ビ ス 実 習	調理技術だけでなく、テーブルセッティング・接客用語等サービス(おもてなし)の基本を学びます。	2 前 後	180			○		○			○	○
9	○			国 際 コ ミ ュ ニ ケ ー シ ョ ン	国際の飲食店でも外国語での接客機会が増えていることを踏まえ、食に関するフランス語力をつけていきます。	2 後	30		○			○			○	
10	○			高 度 総 合 実 習	1年次の総合調理実習を踏まえ、集団調理実習を通して、責任感・協調性を養います。	2 前	90				○	○			○	
11	○			フ ー ド サ ー ビス論	サービスマナーのベース部分と社会人としての基礎力を養います。	1 前	30		○			○			○	○
12	○			フ ー ド デ ザ イン	食卓と花との関わりを学ぶフラワーアレンジメントに加え、店舗の装飾やディスプレイについても学びます。	2 前	30			○		○			○	○

13	○		ドリンク実践	レストランにおける空間の演出方法としてのドリンクに関する知識を学びます。	2 前	30			○		○			○	
14	○		社会人基礎講座	学生の将来に関すること(就職)やコミュニケーション能力の向上に関して効果的に学びます。	1 後・2 前	60		○			○		○		
合計					14	科目	1710 単位 (単位時間)								

卒業要件及び履修方法		授業期間等	
卒業要件：年間出席率80%以上、全履修科目評価C以上、指定する検定取得		1学年の学期区分	2期
履修方法：全科目必須にてクラス単位での履修		1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 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。