

商業実務専門課程
キャリアナリー&レストラン科(昼間部一)

(1単位時間=45分 90分授業=2単位時間)

分野	授業名	授業形態	取得 単位	授業 時間	必修 選択 の別	卒業要件 単位数	標準 履修 学年	開講 時期	備考	実務家教員 による授業科目
語学	英会話 基礎 1	講義・演習	2	60	必修	8	1	前期		
	英会話 基礎 2	講義・演習	2	60	必修		1	前期		
	英会話 応用 1	講義・演習	2	60	必修		1	後期		
	英会話 応用 2	講義・演習	2	60	必修		1	後期		
コミュニケーション	ホスピタリティ 1	講義・演習	1	30	必修	10	1	前期		○
	ホスピタリティ 2	講義・演習	1	30	必修		1	後期		○
	マナー 基礎 1	講義・演習	1	30	必修		1	前期		
	マナー 基礎 2	講義・演習	1	30	必修		1	後期		
知識	デジタル技術 1	講義・演習	1	30	必修		1	前期		
	デジタル技術 2	講義・演習	1	30	必修		1	後期		
	情報リテラシー 1	講義	1	30	選択		2	前期		
	情報リテラシー 2	講義	1	30	選択		2	後期		
企画・デザイン	イベント企画 1	講義・演習	1	30	選択		2	前期		
	イベント企画 2	講義・演習	1	30	選択		2	後期		
	デザイン 1	講義・演習	1	30	選択		2	前期		
	デザイン 2	講義・演習	1	30	選択		2	後期		○
	色彩構成I 1	講義・演習	1	30	選択		2	前期		○
	色彩構成I 2	講義・演習	1	30	選択		2	後期		
	映像・フォト 1	講義・演習	1	30	選択		2	前期		
	映像・フォト 2	講義・演習	1	30	選択		2	後期		○
	web制作 1	講義・演習	1	30	選択		2	前期		○
	web制作 2	講義・演習	1	30	選択		2	後期		
資格・検定	旅行業務取扱管理者 1	講義・演習	1	30	選択		3	前期		
	旅行業務取扱管理者 2	講義・演習	1	30	選択		3	後期		
	サービス接遇 1	講義・演習	1	30	選択		3	前期		○
	サービス接遇 2	講義・演習	1	30	選択		3	後期		○
	マナープロトコール 1	講義・演習	1	30	選択		3	前期		
	マナープロトコール 2	講義・演習	1	30	選択		3	後期		
	サービス介助士 1	講義・演習	1	30	選択		3	前期		
	サービス介助士 2	講義・演習	1	30	選択		3	後期		
M I C E 光 系科目群	IR施設概論 1	講義	1	30	選択		3	前期		
	IR施設概論 2	講義	1	30	選択		3	後期		

キャリアナリー系科目群	食品学		講義	1	30	必修	16	93	1	後期			
	衛生法規	1	講義	1	30	必修			1	前期			
	衛生法規	2	講義	1	30	必修			1	後期			
	公衆衛生学	1	講義	1	30	必修			2	前期			
	公衆衛生学	2	講義	1	30	必修			2	後期			
	食品衛生学	1	講義	1	30	必修			2	前期			
	食品衛生学	2	講義	1	30	必修			2	後期			
	栄養学	1	講義	1	30	必修			2	前期			
	栄養学	2	講義	1	30	必修			2	後期			
	業界知識	飲食	1	講義	1	30			必修	2	前期		
	業界知識	飲食	2	講義	1	30			必修	2	後期		
	カクテル・ワイン学	1	講義・演習	1	30	選択			3	前期		○	
	カクテル・ワイン学	2	講義・演習	1	30	選択			3	後期		○	
	レストランサービス	1	講義・演習	1	30	選択			3	前期		○	
	レストランサービス	2	講義・演習	1	30	選択			3	後期		○	
	飲料サービス	1	講義・演習	1	30	選択			3	前期		○	
	飲料サービス	2	講義・演習	1	30	選択			3	後期		○	
	テーブルコーディネート	1	講義・演習	1	30	選択			2	前期		○	
	テーブルコーディネート	2	講義・演習	1	30	選択			2	後期		○	
	ショップマネジメント	1	講義・演習	1	30	選択			2	前期		○	
	ショップマネジメント	2	講義・演習	1	30	選択			2	後期		○	
	商品開発	1	講義・演習	1	30	選択			2	前期		○	
	商品開発	2	講義・演習	1	30	選択			2	後期		○	
	ラッピングディスプレイ	1	演習	1	30	選択			2	前期		○	
	ラッピングディスプレイ	2	演習	1	30	選択			2	後期		○	
	レストラン・店舗経営	1	講義・演習	2	60	選択			3	前期		○	
	レストラン・店舗経営	2	講義・演習	2	60	選択			3	後期		○	
	製菓・製パン	基礎	1	講義・演習	3	90			選択	1	前期		○
	製菓・製パン	基礎	2	講義・演習	3	90			選択	1	後期		○
	製菓技術	応用	1	演習	2	60			選択	2	前期		○
	製菓技術	応用	2	演習	2	60			選択	2	後期		○
	製パン技術	応用	1	演習	1	30			選択	2	前期		○
	製パン技術	応用	2	演習	1	30			選択	2	後期		○
	カフェ・ビバレッジ	1	演習	2	60	選択			1	前期		○	
	カフェ・ビバレッジ	2	演習	2	60	選択			1	後期		○	
	接客マナー演習	カフェ	1	演習	1	30			選択	3	前期		○
	接客マナー演習	カフェ	2	演習	1	30			選択	3	後期		○
	パティシエスキル	1	実習	2	60	必修			1	前期		○	
	パティシエスキル	2	実習	2	60	必修			1	後期		○	
	調理知識	1	講義・演習	2	60	必修			1	前期		○	
	調理知識	2	講義・演習	2	60	必修			1	後期		○	
	調理実習	1	実習	2	60	必修			1	前期		○	
	調理実習	2	実習	2	60	必修			1	後期		○	
	野菜料理	1	演習	1	30	選択			2	前期		○	
	野菜料理	2	演習	1	30	選択			2	後期		○	
	魚料理	1	演習	1	30	選択			2	前期		○	
	魚料理	2	演習	1	30	選択			2	後期		○	
	食器理解	1	演習	1	30	選択			2	前期		○	
	食器理解	2	演習	1	30	選択			2	後期		○	
	総合料理	1	演習	1	30	選択			2	前期		○	
	総合料理	2	演習	1	30	選択			2	後期		○	
	接客マナー演習	日本食	1	演習	1	30			選択	3	前期		○
	接客マナー演習	日本食	2	演習	1	30			選択	3	後期		○
	料理研究	1	実習	1	30	必修			1	前期		○	
	料理研究	2	実習	1	30	必修			1	後期		○	
総合科目	進級制作	-	-	4	60	必修	12		2	通年			
	卒業制作	-	-	8	60	必修			3	通年			
	業界研修	-	実習	-	-	選択			2	-			
	海外実学研修	B	実習	15	中期	選択			3	-			
	海外実学研修	C	実習	1	短期	選択			3	-			
	就職対策・業界研究	1	講義・演習	1	30	選択			2	後期			
	就職対策・業界研究	2	講義・演習	1	30	選択			3	前期			
Wメジャー	-	-	-	-	選択	-	-	他学科の授業を選択					
総計				137	3390	60	93						

年次別標準単位数/授業時間数

1年次:31単位(900時間) 2年次:31単位(900時間) 3年次:31単位(900時間)

履修制限

1年間の最低履修単位:15単位 1年間の最大履修単位:45単位 卒業に必要な履修単位:93単位

実務家教員による授業の単位数

68

開講授業数

92

実務家教員による授業開講数

52