

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
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		1
	ホスピタリティ		2 講義・演習	1	30	必修		1	後期		1
	マナー	基礎	1 講義・演習	1	30	必修		1	前期		1
	マナー	基礎	2 講義・演習	1	30	必修		1	後期		1
知識	デジタル技術		1 講義・演習	1	30	必修	10	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	10	2	前期		1
	イベント企画		2 講義・演習	1	30	選択		2	後期		1
	デザイン		1 講義・演習	1	30	選択		2	前期		1
	デザイン		2 講義・演習	1	30	選択		2	後期		1
	色彩構成1		1 講義・演習	1	30	選択		2	前期		1
	色彩構成1		2 講義・演習	1	30	選択		2	後期		1
	映像・フォト		1 講義・演習	1	30	選択		2	前期		1
	映像・フォト		2 講義・演習	1	30	選択		2	後期		1
	web制作		1 講義・演習	1	30	選択		2	前期		1
	web制作		2 講義・演習	1	30	選択		2	後期		1
資格・検定	旅行業務取扱管理者		1 講義・演習	1	30	選択	10	3	前期		1
	旅行業務取扱管理者		2 講義・演習	1	30	選択		3	後期		1
	サービス接遇		1 講義・演習	1	30	選択		3	前期		1
	サービス接遇		2 講義・演習	1	30	選択		3	後期		1
	マナープロトコール		1 講義・演習	1	30	選択		3	前期		1
	マナープロトコール		2 講義・演習	1	30	選択		3	後期		1
	サービス介助士		1 講義・演習	1	30	選択		3	前期		1
	サービス介助士		2 講義・演習	1	30	選択		3	後期		1
観光系科目	IR施設概論		1 講義	1	30	選択	10	3	前期		1
	IR施設概論		2 講義	1	30	選択		3	後期		1

キ ヤ リ ナ リ 系 科 目 群	食品学		講義	1	30	必修	1	後期	1	
	衛生法規	1	講義	1	30	必修	1	前期	1	
	衛生法規	2	講義	1	30	必修	1	後期	1	
	公衆衛生学	1	講義	1	30	必修	2	前期	1	
	公衆衛生学	2	講義	1	30	必修	2	後期	1	
	食品衛生学	1	講義	1	30	必修	2	前期	1	
	食品衛生学	2	講義	1	30	必修	2	後期	1	
	栄養学	1	講義	1	30	必修	2	前期	1	
	栄養学	2	講義	1	30	必修	2	後期	1	
	業界知識	飲食	1	講義	1	30	必修	2	前期	1
	業界知識	飲食	2	講義	1	30	必修	2	後期	1
	カクテル・ワイン学		1	講義・演習	1	30	選択	3	前期	1
	カクテル・ワイン学		2	講義・演習	1	30	選択	3	後期	1
	レストランサービス		1	講義・演習	1	30	選択	3	前期	1
	レストランサービス		2	講義・演習	1	30	選択	3	後期	1
	飲料サービス		1	講義・演習	1	30	選択	3	前期	1
	飲料サービス		2	講義・演習	1	30	選択	3	後期	1
	テーブルコーディネート		1	講義・演習	1	30	選択	2	前期	1
	テーブルコーディネート		2	講義・演習	1	30	選択	2	後期	1
	ショップマネジメント		1	講義・演習	1	30	選択	2	前期	1
	ショップマネジメント		2	講義・演習	1	30	選択	2	後期	1
	商品開発		1	講義・演習	1	30	選択	2	前期	1
	商品開発		2	講義・演習	1	30	選択	2	後期	1
	ラッピングディスプレイ		1	演習	1	30	選択	2	前期	1
	ラッピングディスプレイ		2	演習	1	30	選択	2	後期	1
	レストラン・店舗経営		1	講義・演習	2	60	選択	3	前期	1
	レストラン・店舗経営		2	講義・演習	2	60	選択	3	後期	1
	製菓・製パン	基礎	1	講義・演習	2	60	選択	1	前期	1
	製菓・製パン	基礎	2	講義・演習	2	60	選択	1	後期	1
	製菓技術	応用	1	演習	1	30	選択	2	前期	1
	製菓技術	応用	2	演習	1	30	選択	2	後期	1
	製パン技術	応用	1	演習	1	30	選択	2	前期	1
	製パン技術	応用	2	演習	1	30	選択	2	後期	1
	カフェ・ビバレッジ		1	演習	2	60	選択	1	前期	1
	カフェ・ビバレッジ		2	演習	2	60	選択	1	後期	1
	接客マナー演習	カフェ1		演習	1	30	選択	3	前期	1
	接客マナー演習	カフェ2		演習	1	30	選択	3	後期	1
	パティシエスキル		1	実習	2	60	必修	1	前期	1
	パティシエスキル		2	実習	2	60	必修	1	後期	1
	調理知識		1	講義・演習	2	60	必修	1	前期	1
	調理知識		2	講義・演習	2	60	必修	1	後期	1
	調理実習		1	実習	2	60	必修	1	前期	1
	調理実習		2	実習	2	60	必修	1	後期	1
	野菜料理		1	演習	1	30	選択	2	前期	1
	野菜料理		2	演習	1	30	選択	2	後期	1
魚料理		1	演習	1	30	選択	2	前期	1	
魚料理		2	演習	1	30	選択	2	後期	1	
食器理解		1	演習	1	30	選択	2	前期	1	
食器理解		2	演習	1	30	選択	2	後期	1	
総合料理		1	演習	1	30	選択	2	前期	1	
総合料理		2	演習	1	30	選択	2	後期	1	
接客マナー演習	日本倉1		演習	1	30	選択	3	前期	1	
接客マナー演習	日本倉2		演習	1	30	選択	3	後期	1	
料理研究		1	実習	1	30	必修	1	前期	1	
料理研究		2	実習	1	30	必修	1	後期	1	
進級制作		-	-	4	60	必修	2	通年		
卒業制作		-	-	8	60	必修	3	通年		
業界研修		-	実習	-	-	選択	2	-		
海外美学研修	B		実習	15	中期	選択	3	-		
海外美学研修	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	133	3270		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 91

開講授業数 95

実務家教員による授業開講数 79