調理留学生学修評価基準

ドメイン	ユニット	トピック
A　外国人キャリア形成基盤	01　外食産業・就業環境理解	●外食産業の主要業態と市場構造を理解し、各業態の特徴と役割を説明できる。 ● 人手不足と外国人材受入れの背景を理解し、留学生に期待される価値を整理して説明できる。 ●DX・デリバリー・インバウンド等の変化を理解し、自分の学習・就職目標に反映できる。
	02　在留・就労制度コンプライアンス	●在留資格の基本分類を理解し、調理・外食分野に関係する資格を説明できる。 ●資格外活動と就労制限を理解し、リスクが高い行動を判別して回避方針を説明できる。 ●卒業後の在留資格変更の流れを理解し、自分の就職計画に必要な手続を選定できる。
	03　自己理解と目標設計	●キャリアデザインの考え方を理解し、短期・中長期の目標を言語化できる。 ●自己分析の４要素を理解し、自分の強み・弱みを整理して説明できる。 ●留学生ならではの資源を理解し、就職に向けた学習計画に反映できる。
	04　就職活動プロセス運用	●日本式就職活動の基本工程を理解し、必要な準備を時系列で説明できる。 ●外食業における採用の特徴を理解し、応募先に応じた情報収集の観点を選定できる。 ●支援機関や情報源を理解し、自分に適した活用方法を選んで説明できる。
	05　応募書類・ポートフォリオ構築	●日本式履歴書の形式を理解し、必須欄に必要情報を適切に選定できる。 ●アルバイト等の経験を実績として理解し、根拠を示して説明文に反映できる。 ●調理ポートフォリオの目的を理解し、構成要素を選んで説得力を評価できる。
	06　面接コミュニケーション実装	●面接の基本マナーを理解し、評価される所作を説明できる。 ●典型質問の意図を理解し、型に基づいて論理的に回答を構成できる。 ●文化・宗教背景の伝え方を理解し、誤解を避けた説明と逆質問を設計できる。
	07　職場協働とリーダーシップ基礎	●報連相と敬語の基本を理解し、場面に応じた伝え方を説明できる。 ●厨房・ホールの役割と指示系統を理解し、ミスを防ぐ確認行動を選定できる。 ●多文化チームのリーダー像とハラスメント概念を理解し、相談・対応方針を説明できる。
	08　労働条件・法令リテラシー	●労働時間・休憩・残業の基礎を理解し、法令違反の兆候を判別できる。 ●最低賃金と給与明細の項目を理解し、賃金計算のポイントを説明できる。 ●社会保険等の制度と契約書の要点を理解し、必要な確認事項を選定できる。
	09　継続学習とキャリアアップ設計	●資格・検定の役割と限界を理解し、取得優先度を評価して説明できる。 ●外食業で有利な主要資格を理解し、自分に必要なものを選定できる。 ●学習計画と時間管理を理解し、就労と学習の両立方針を言語化できる。
	10　異文化協働と国際キャリア戦略	●グローバルキャリアの選択肢を理解し、日本就職の位置付けを説明できる。 ●異文化理論と価値観ギャップを理解し、調整観点を選定できる。 ●個人ブランド戦略を理解し、発信内容と行動計画を評価して改善できる。

調理留学生学修評価基準

ドメイン	ユニット	トピック
B　日本社会・食文化リテラシー	01　和食文化基礎理解	● 日本食文化の歴史的背景を理解し、現代の和食の特徴を説明できる。 ● 伝統的な献立構成を理解し、料理提案での基本型を選定できる。 ● 食事作法とマナーを理解し、理由を含めて適切に説明できる。
	02　季節性と行事食理解	● 「旬」の概念を理解し、四季と食材選択の関係を説明できる。 ● 季節別の代表的食材を理解し、メニューに反映する観点を選定できる。 ● 行事食の意味を理解し、観光客への説明文を簡潔に作成できる。
	03　食・観光と地域イベント理解	● 主要な祭りと関連料理を理解し、観光と食の関係を説明できる。 ● 飲食需要の変動を理解し、提供体制を考える観点を選定できる。 ● 体験型コンテンツの特徴を理解し、参加価値を整理して説明できる。
	04　地域料理と地理的背景理解	● 郷土料理と地域ブランドの概念を理解し、代表例を説明できる。 ● 地理条件と食材・調理法の関係を理解し、地域差の理由を説明できる。 ● 地域限定メニューの意義を理解し、価値提案の観点を選定できる。
	05　日本的価値観と職場文化理解	● 日本人の価値観と「和」の発想を理解し、職場行動への影響を説明できる。 ● 上下関係と暗黙のルールを理解し、誤解が生れ易い場面を判別できる。 ● 報連相等のコミュニケーションを理解し、衝突回避の自己主張方法を選定できる。
	06　食の安全・衛生観とSDGs理解	● 日本の食中毒・偽装事例を理解し、外食業への影響を説明できる。 ● 衛生法規とHACCPの考え方を理解し、基本用語を正しく説明できる。 ● SDGsと食の関係を理解し、実行可能な改善案を評価して提案できる。
	07　発酵文化と調味料リテラシー	● 発酵と麹の役割を理解し、日本の発酵文化の特徴を説明できる。 ● 基本調味料の種類と製法を理解し、用途や風味差を説明できる。 ● 地域差を理解し、料理発想に応用する観点を選定できる。
	08　茶道・和菓子とおもてなし文化理解	● 茶道の理念を理解し、現代の「もてなし」との関係を説明できる。 ● 茶会の進行と役割を理解し、サービス設計の観点を整理して説明できる。 ● 和菓子意匠と季節感を理解し、料理・盛付けへの応用例を選定できる。
	09　インバウンド対応と多文化共生理解	● インバウンド動向を理解し、訪日客の食期待を説明できる。 ● 多様な食ニーズの基本概念を理解し、確認項目を選定できる。 ● 多文化地域の変化を理解し、橋渡し役としての役割を整理して説明できる。
	10　現代食トレンドとメディアリテラシー	● メディアが食トレンドを形成する仕組を理解し、例を用いて説明できる。 ● 食の入手スタイルの変化を理解し、外食業の対応方針を選定できる。 ● SNS発信とリスクを理解し、発信計画を評価して改善できる。

調理留学生学修評価基準

ドメイン	ユニット	トピック
C　外食業日本語運用力	01　厨房指示理解と確認応答	●厨房の基本指示表現を理解し、指示の意図を説明できる。 ●調理動作の動詞語彙を理解し、作業手順を日本語で簡潔に表現できる。 ●訊き返し表現を理解し、誤解を避ける確認フレーズを選定できる。
	02　食材・調理語彙の運用	●基本食材名と漢字表記を理解し、メニューや仕入れ情報を読み取って説明できる。 ●部位名・切り方語彙を理解し、指示内容を正確に判別できる。 ●原材料・アレルゲン表示を理解し、注意すべき食材を識別して説明できる。
	03　メニュー説明とアレルギー対話	●メニュー説明の型を理解し、料理の特徴を日本語で組み立てて説明できる。 ●味・食感表現を理解し、顧客の嗜好に合せた表現を選定できる。 ●アレルギーと食制限確認を理解し、代替提案の日本語表現を選定できる。
	04　接遇敬語とホール会話運用	●接客定型フレーズを理解し、場面に応じた表現を選定できる。 ●敬語の三種を理解し、誤用を判別して正しい言い換えを説明できる。 ●非言語表現の役割を理解し、言葉と組み合せた配慮を説明できる。
	05　電話応対と予約情報管理	●電話応対の基本型を理解し、名乗りと要件確認の流れを説明できる。 ●予約確認項目を理解し、聴き取り・復唱の要点を選定できる。 ●変更・キャンセル対応を理解し、記録・共有に必要な表現を選定できる。
	06　苦情対応言語と謝罪表現	●クレーム対応手順を理解し、優先すべき対応を説明できる。 ●謝罪表現の使い分けを理解し、状況に合うフレーズを選定できる。 ●危険な言い訳表現を理解し、安全な言い換えと報告要点を説明できる。
	07　衛生・安全指示の理解と緊急連絡	●衛生管理語彙を理解し、清掃・消毒等の指示を説明できる。 ●厨房事故と安全指示表現を理解し、危険状況を判別して言葉を選定できる。 ●注意表示と緊急連絡表現を理解し、報告要点を説明できる。
	08　社内文書読解と業務文書作成	●マニュアルの命令・禁止文型を理解し、重要箇所を読み取って説明できる。 ●シフト表・日報等の読解を理解し、必要情報を抽出して説明できる。 ●やさしい日本語の原則を理解し、誤解を減らす指示文を選定できる。
	09　販促文作成とSNSリスク対応	●POPの目的を理解し、キャッチコピーの型を判別して選定できる。 ●販促キーワードの効果を理解し、訴求点に合う言葉を選定できる。 ●多文化配慮の観点を理解し、SNS表現のリスクを評価できる。
	10　試験対策と学習方略	●JLPTと特定技能試験の出題領域を理解し、学習優先度を選定できる。 ●実務系読解の特徴を理解し、設問意図を判別して解法方針を説明できる。 ●リスニングと語彙・文法学習法を理解し、対策計画を説明できる。

調理留学生学修評価基準

ドメイン	ユニット	トピック
D　サービス実践・マネジメント力	01 もてなし原理と顧客体験設計	●サービスともてなしの概念差を理解し、外食業で求められる姿勢を説明できる。 ●来店から退店までの体験設計を理解し、重要接点と配慮点を選定できる。 ●多文化接遇の観点を理解し、期待を超える工夫を具体例で説明できる。
	02 清潔感・身嗜み基準運用	●身嗜みの基準を理解し、避けるべき点を判別できる。 ●自国との差を理解し、職場ルールに適応する工夫を説明できる。 ●第一印象の要素を理解し、自己管理の重点項目を選定できる。
	03 来店対応と註文プロセス管理	●入店から席案内までの標準フローを理解し、必要な確認事項を説明できる。 ●客層に応じた配慮を理解し、席選びの判断基準を選定できる。 ●註文の聴き取りと厨房連携を理解し、ミス防止の要点を説明できる。
	04 提供タイミングと配膳安全	●提供順序管理を理解し、コース・単品での優先順位を説明できる。 ●下げ物・差替えのタイミングを理解し、判断観点を選定できる。 ●混雑時の動線と安全声掛けを理解し、事故防止の指針を説明できる。
	05 トラブル・アレルギー安全対応	●クレーム類型と初動対応を理解し、優先行動を説明できる。 ●傾聴・共感の要点を理解し、適切な表現を選定できる。 ●アレルギー誤提供防止とエスカレーションを理解し、再発防止観点を説明できる。
	06 会計対応と退店クロージング	●会計フローを理解し、確認手順と説明ポイントを説明できる。 ●多様な決済手段を理解し、トラブルを避ける注意点を判別できる。 ●退店挨拶とクロージングを理解し、再来店に繋がる一言を設計できる。
	07 チームサービスとバック連携	●各ポジションの役割を理解し、連携が必要な場面を説明できる。 ●朝礼・終礼での情報共有を理解し、報告の要点を選定できる。 ●ピーク時の優先順位と助け合いを理解し、信頼づくりの要点を説明できる。
	08 バリアフリーと多言語サービス	●多様なニーズ客への配慮を理解し、基本対応を説明できる。 ●バリアフリー点検の観点を理解し、改善点を判別できる。 ●多言語サービス手段を理解し、状況に応じたツール選定を説明できる。
	09 飲料提供と責任あるアルコール対応	●主な飲料カテゴリを理解し、商品説明の観点を整理して説明できる。 ●飲酒年齢・提供禁止ルールを理解し、確認が必要な場面を判別できる。 ●サービス方法を理解し、基本手順を説明できる。
	10 サービス品質評価と改善PDCA	●サービス品質要素を理解し、評価指標として整理して説明できる。 ●口コミ等から課題を抽出する方法を理解し、原因と対策を判別できる。 ●PDCAを理解し、改善提案の伝え方を評価して改善できる。

学校法人 服部学園 厚生労働大臣指定・専修学校認可 服部栄養専門学校

調理留学生教育プログラム――カリキュラム

▼【科目A】外国人キャリア教育

日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。

01 日本の外食産業の構造と将来展望
- ○ 日本外食業市場と主要業態
- ○ 調理師養成施設卒の主な就職先
- ○ 人手不足と外国人受入れ
- ○ DX・デリバリー・観光需要
- ◎ 自国と日本の労働市場の比較

02 在留資格・就労ビザ制度の基礎
- ○ 在留資格の分類と特徴
- ○ 外食業分野における主な在留資格
- ○ 資格外活動と時間制限のルール
- ○ 卒業後の在留資格変更の流れ
- ◎ 就労資格違反事例の検討

03 キャリアデザインと自己分析
- ○ キャリアデザインの基本概念
- ○ ４要素による自己分析
- ○ 留学生ならではの“強み”整理
- ○ 中長期目標と学習計画
- ◎ 強み・価値観ワークショップ

04 日本式就職活動の工程と慣習
- ○ 新卒・中途採用と就活スケジュール
- ○ 応募から入社までの基本フロー
- ○ 外食業における採用現場の特徴
- ○ 留学生向け支援機関と情報源
- ◎ 企業研究ワーク

05 履歴書・職務経歴書・ポートフォリオ作成
- ○ 日本式履歴書の形式と必須記入欄
- ○ アルバイト等実績の書き方
- ○ 調理ポートフォリオの構成
- ○ 留学生に多い記入ミスと対策
- ◎ 相互添削ピアレビュー

06 面接マナーと質問応答技法
- ○ 面接時の服装・挨拶・所作
- ○ 典型的質問への答え方の型
- ○ 文化・宗教背景の前向き説明
- ○ 困る質問と逆質問への対応
- ◎ 模擬面接ロールプレイ

07 職場コミュニケーションとリーダーシップ
- ○ 報連相と敬語による職場会話
- ○ 厨房とホールの役割・指示系統
- ○ 多文化チームでの基本リーダー像
- ○ 各種ハラスメントと相談先
- ◎ ハラスメント防止ケース

08 労働法・労働条件の読み方
- ○ 労働時間・休憩・残業の基礎
- ○ 最低賃金と給与明細の読み方
- ○ 有給休暇・社会保険等の労働者保護制度
- ○ 契約書チェックと質問事項整理
- ◎ 労働契約書チェック演習

09 キャリアアップ・資格取得と継続学習
- ○ 資格・検定の役割と限界
- ○ 外食業で有利な主要資格
- ○ 日本語・専門試験の学習計画
- ○ 就労と学習の両立・時間管理
- ◎ 日本語能力試験／調理師試験の対策計画

10 グローバルキャリアと異文化マネジメント
- ○ グローバルキャリアの選択肢
- ○ 外食業の国際化とインバウンド
- ○ 異文化理論と価値観ギャップ理解
- ○ シェフとしての個人ブランド戦略
- ◎ 成功した留学生事例の研究

▼【科目B】日本事情・日本文化

日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。

01 日本食文化史と食事作法
- ○ 和食の歴史と現在の特徴
- ○ 伝統的な献立構成の基本型
- ○ 箸使いと器の扱い等のマナー
- ○ 自国との比較による和食説明
- ◎ 江戸料理再現プロジェクト

02 四季・旬と行事食
- ○ 旬の概念と四季と食材
- ○ 季節別の代表的旬食材
- ○ 年中行事と行事食の意味
- ○ 季節メニュー企画と観光客対応
- ◎ 節句料理レシピの調査

03 祭り・年中行事の食と観光
- ○ 主要な祭りと屋台・名物料理
- ○ 祭りと観光・飲食需要の関係
- ○ 体験型フードコンテンツの特徴
- ○ 留学生シェフの地域イベント参加
- ◎ 地域観光資源との連携の研究

04 地域料理と地理的特性
- ○ 郷土料理と地域ブランドの概念
- ○ 地域別の代表料理と食材
- ○ 気候・地形と調理法の関係
- ○ 地域限定メニューと外国人の役割
- ◎ 郷土料理MAPの作成

05 日本人の価値観と職場文化
- ○ 日本人の価値観と「和」の発想
- ○ 職場の上下関係と暗黙のルール
- ○ 報連相・根回し等のコミュニケーション
- ○ 衝突を避ける自己主張と調整
- ◎ 上下関係・報連相事例の研究

06 食の安全・衛生観とSDGs
- ○ 日本の食中毒・偽装事件の事例
- ○ 衛生法規とHACCPの基本
- ○ SDGsと食・環境配慮の関係
- ○ 小規模店での衛生とSDGs実践
- ◎ フードロス削減の提案

07 伝統発酵食品と調味料
- ○ 発酵と麹、日本の発酵文化
- ○ 基本調味料の種類と作り方
- ○ 味噌・醤油の地域差と風味
- ○ 伝統調味料を用いた新料理発想
- ◎ 味噌・醤油の比較・試食

08 茶道・和菓子に見る“もてなし”
- ○ 茶道の理念と現代的“もてなし”
- ○ 茶会の進行と役割分担
- ○ 和菓子意匠と季節感の読み方
- ○ 茶・和菓子表現の料理への応用
- ◎ 和菓子意匠の意味の調査

09 インバウンドと多文化共生
- ○ 最近のインバウンド動向と食期待
- ○ 多様な食ニーズと基本概念
- ○ 多文化地域の食環境と変化
- ○ 橋渡し役としてのコミュニティ店
- ◎ ハラール・ベジ対応の研究

10 現代食トレンドとメディア
- ○ メディアによる食トレンド形成
- ○ 現代の多様な食入手スタイル
- ○ 健康・環境志向と商品開発
- ○ SNSでの料理発信とリスク管理
- ◎ SNS分析と商品企画

厚生労働大臣指定・専修学校認可
学校法人 服部学園 服部栄養専門学校

調理留学生教育プログラム――カリキュラム

▼【科目C】外食業日本語

実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。

01 キッチン指示語・動作語
- ○ 厨房で用いる基本指示表現
- ○ 調理動作を表す動詞語彙
- ○ 指示を確認する訊き返し表現
- ○ 略語・隠語など誤解し易い語
- ◎ 動作カードゲーム

02 食材・調理法語彙
- ○ 基本食材名と漢字表記
- ○ 部位名と切り方の語彙
- ○ 調理法表現とメニュー記載
- ○ 原材料・アレルゲン表示の理解
- ◎ メニュー翻訳演習

03 メニュー説明とアレルギー対応
- ○ 日本語でのメニュー説明の型
- ○ 味・食感を表す形容詞と擬音語
- ○ アレルギー関連語彙と注意表現
- ○ 食制限確認と代替提案の日本語
- ◎ 宗教食ニーズの調査

04 接遇敬語とホール会話
- ○ 接客で用いる基本定型フレーズ
- ○ ホール業務一連の会話表現
- ○ 丁寧語・尊敬語・謙譲語の違い
- ○ 非言語表現と日本語の組み合せ
- ◎ 敬語置換クイズ

05 電話対応・予約管理
- ○ 電話応対の名乗りと第一声
- ○ 予約時の必要情報の確認語句
- ○ 変更・キャンセル時の応対表現
- ○ 予約記録と共有メモの日本語
- ◎ ロールプレイ録音分析

06 クレーム対応と謝罪表現
- ○ クレーム対応ステップの日本語
- ○ 状況別の適切な謝罪フレーズ
- ○ 危険な言い訳表現と安全な言い換え
- ○ クレーム報告文の構成と要点
- ◎ トラブル再現ケース

07 衛生・安全指示の日本語
- ○ 衛生管理を表す基本語彙
- ○ 厨房事故と安全指示の表現
- ○ 注意ラベル・掲示物の読み取り
- ○ 緊急時連絡と応急処置の日本語
- ◎ 厨房衛生チェックリストの作成

08 社内マニュアル読解・文書作成
- ○ マニュアルに多い命令・禁止文型
- ○ シフト表や日報の読解練習
- ○ 簡単な手順書・チェック表の書き方
- ○ やさしい日本語での指示文作成
- ◎ 手順書の簡易作成

09 POP/SNS販促文の書き方
- ○ POPの役割とキャッチコピー型
- ○ 販促で多用されるキーワード
- ○ SNS投稿文の基本構成と表現
- ○ 多文化に配慮したコピーの注意
- ◎ キャッチコピーの作成

10 JLPT/外食業特定技能試験対策
- ○ JLPTと特定技能試験の概要
- ○ 実務系読解問題への対策ポイント
- ○ 店内音声リスニングの練習法
- ○ 現場と結び付けた語彙・文法学習
- ◎ 模擬試験＆フィードバック

▼【科目D】外食業接遇

外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。

01 “もてなし”の概念と原理
- ○ サービスと“もてなし”の違い
- ○ 来店から退店までの体験設計
- ○ 期待を超える小さな工夫
- ○ 外国人ならではの多文化接遇
- ◎ サービス哲学に関する討議

02 身嗜み・第一印象
- ○ 清潔感のある身嗜みの基準
- ○ 自国との差と職場ルール順応
- ○ 表情・姿勢が与える第一印象
- ○ 匂い対策等の日常的セルフケア
- ◎ 身嗜みチェックシート演習

03 席案内・註文受けフロー
- ○ 入店対応から席案内までの流れ
- ○ 客層に応じた席選びと配慮
- ○ 註文の聴き取りと“おすすめ”提案
- ○ 註文伝票と厨房連携の要点
- ◎ 卓上配置シミュレーション

04 提供タイミングと配膳技術
- ○ コースと単品の提供順序管理
- ○ 配膳の持ち方・立ち位置の基本
- ○ 下げ物・差し替えのタイミング
- ○ 混雑時の動線と安全な声掛け
- ◎ 配膳ロールプレイ

05 クレーム・アレルギー対応
- ○ よくあるクレームの種類と初動
- ○ 怒りの感情への傾聴と共感
- ○ アレルギー誤提供防止の体制
- ○ エスカレーションと記録・再発防止
- ◎ クレーム映像の分析・討議

06 会計・クロージング
- ○ レジ会計の標準フロー
- ○ 多様な決済手段への対応
- ○ 誤請求防止の確認と説明
- ○ 退店挨拶と次回来店への一言
- ◎ レジ操作体験

07 チームサービスとバックヤード連携
- ○ 各ポジションの役割と連携
- ○ 朝礼・終礼での情報共有方法
- ○ ピーク時の優先順位と助け合い
- ○ 多国籍チームの信頼づくり
- ◎ グループワークゲーム

08 バリアフリー・多言語サービス
- ○ 多様なニーズ客への基本配慮
- ○ 店内のバリアフリー点検視点
- ○ 多言語表記とピクトグラム活用
- ○ 笑顔・ジェスチャー・筆談の活用
- ◎ ユニバーサルデザイン検証

09 飲料・アルコールサービス基礎
- ○ 主な飲料カテゴリの基礎知識
- ○ 飲酒年齢と提供禁止のルール
- ○ 飲み過ぎ防止の勧め方・断り方
- ○ グラス・注ぎ方・提供温度の基本
- ◎ サーブ順序実演

10 サービス品質評価とPDCA
- ○ サービス品質を決める主な要素
- ○ 口コミ等から課題を抽出する方法
- ○ PDCAで行う小さな改善手順
- ○ 違和感を改善提案に変える伝え方
- ◎ 店舗改善提案の発表

科目 （名称）	**科目A　外国人キャリア教育**
科目目的	日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。
講	**01　日本の外食産業の構造と将来展望**
科目内での 当該講の 位置付け	科目Aの導入として、外食業の市場・業態と就職先像を先に共有する講である。以降の制度理解（**02**）や自己分析（**03**）を、産業側の需要と結び付けて考える土台を作る。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 日本外食業市場と主要業態 ○ 調理師養成施設卒の主な就職先 ○ 人手不足と外国人受入れ ○ DX・デリバリー・観光需要 ◎ 自国と日本の労働市場の比較
キーワード	外食業　業態　市場　就職先　キャリアパス　人手不足　外国人材　DX
到達目標	◇ 外食業市場と主要業態を理解し、業態ごとの特徴を整理して説明できる。 ◇ 調理師養成施設卒の就職先を理解し、代表的な職種・役割を分類して説明できる。 ◇ 人手不足やDX等の変化を理解し、自身の就職先選択の観点として言語化できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 業態分類の理解 ② 就職先像の整理 ③ 人手不足要因の判別 ④ 外国人受入れ背景の理解 ⑤ 産業変化（DX等）の把握

科目 （名称）	**科目A　外国人キャリア教育**
科目目的	日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。
講	**02　在留資格・就労ビザ制度の基礎**
科目内での 当該講の 位置付け	前講で就職先の全体像を掴んだ上で、合法に学び働くための制度条件を学ぶ講である。以降（**03**〜**06**）の就活準備を、在留資格・就労制限の範囲内で設計できるようにする。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 在留資格の分類と特徴 ○ 外食業分野における主な在留資格 ○ 資格外活動と時間制限のルール ○ 卒業後の在留資格変更の流れ ◎ 就労資格違反事例の検討
キーワード	在留資格　留学　資格外活動　就労制限　特定技能　変更申請　遵法　リスク
到達目標	◇ 在留資格の分類を理解し、調理・外食分野に関係する位置付けを説明できる。 ◇ 資格外活動や時間制限を理解し、違反に至る行動を判別して回避策を説明できる。 ◇ 卒業後の在留資格変更の流れを理解し、必要な準備項目を整理して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 在留資格区分の理解 ② 外食分野の資格識別 ③ 資格外活動ルールの把握 ④ 違反リスクの判別 ⑤ 変更手続の流れ理解

科目 （名称）	**科目A　外国人キャリア教育**
科目目的	日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。
講	**03　キャリアデザインと自己分析**
科目内での 当該講の 位置付け	制度条件を押さえた上で、本人の志向・強みを言語化し、就職行動に落とすための講である。次講（**04**）で企業研究に入る前に、判断軸（価値観・目標）を明確化する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ キャリアデザインの基本概念 ○ ４要素による自己分析 ○ 留学生ならではの“強み”整理 ○ 中長期目標と学習計画 ◎ 強み・価値観ワークショップ
キーワード	キャリア　自己分析　価値観　強み　興味　目標設定　学習計画　自己理解
到達目標	◇ キャリアデザインの考え方を理解し、自身の目的と手段の関係を説明できる。 ◇ ４要素による自己分析を理解し、強み・課題を根拠付きで整理して説明できる。 ◇ 中長期目標と学習計画を理解し、就活計画に反映して言語化できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 概念（キャリア）の理解 ② ４要素フレームの把握 ③ 強み根拠の整理 ④ 目標設定の妥当性評価 ⑤ 学習計画への反映

科目 （名称）	**科目A　外国人キャリア教育**
科目目的	日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。
講	**04　日本式就職活動の工程と慣習**
科目内での 当該講の 位置付け	自己分析で得た判断軸を用いて、日本式就活の全体工程を把握する講である。次講（**05**）の書類作成、次々講（**06**）の面接対策へ、準備の順序を誤らず繋ぐ。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 新卒・中途採用と就活スケジュール ○ 応募から入社までの基本フロー ○ 外食業における採用現場の特徴 ○ 留学生向け支援機関と情報源 ◎ 企業研究ワーク
キーワード	就活　新卒　中途　選考フロー　企業研究　採用慣行　情報収集　支援機関
到達目標	◇ 就活スケジュールを理解し、新卒・中途の違いを整理して説明できる。 ◇ 応募から入社までのフローを理解し、各段階の目的と準備を説明できる。 ◇ 外食業の採用特徴と支援機関を理解し、情報源を選定して活用方針を説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 就活工程の理解 ② 新卒／中途の差異把握 ③ 選考段階の目的理解 ④ 外食業採用の特徴把握 ⑤ 支援機関の選定

科目 （名称）	**科目A 外国人キャリア教育**
科目目的	日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。
講	**05　履歴書・職務経歴書・ポートフォリオ作成**
科目内での 当該講の 位置付け	就活工程を踏まえ、合否を左右しやすい書類の作成基準を学ぶ講である。次講（**06**）の面接で一貫した説明ができるよう、実績と動機を文書で整える。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 日本式履歴書の形式と必須記入欄 ○ アルバイト等実績の書き方 ○ 調理ポートフォリオの構成 ○ 留学生に多い記入ミスと対策 ◎ 相互添削ピアレビュー
キーワード	履歴書　職務経歴書　志望動機　実績　ポートフォリオ　形式　推敲　証拠
到達目標	◇ 履歴書の形式と必須欄を理解し、採用側が見る観点を説明できる。 ◇ 実績の書き方を理解し、経験を成果として整理し表現を選定できる。 ◇ ポートフォリオの構成を理解し、提出物の妥当性を評価して改善点を説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 必須記入欄の理解 ② 志望動機の論理性評価 ③ 実績記述の具体性判別 ④ ポートフォリオ構成理解 ⑤ よくあるミスの回避

科目 （名称）	**科目A　外国人キャリア教育**
科目目的	日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。
講	**06　面接マナーと質問応答技法**
科目内での 当該講の 位置付け	書類で示した内容を口頭で一貫して説明できるようにする講である。就職後を見据え、文化背景の説明や質問対応を通じて、誤解を減らす伝え方を身に付ける前段を作る。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 面接時の服装・挨拶・所作 ○ 典型的質問への答え方の型 ○ 文化・宗教背景の前向き説明 ○ 困る質問と逆質問への対応 ◎ 模擬面接ロールプレイ
キーワード	面接　所作　質問応答　自己PR　志望動機　文化説明　逆質問　準備
到達目標	◇ 面接所作を理解し、評価される行動基準を説明できる。 ◇ 典型質問の型を理解し、根拠と結論を揃えて説明できる。 ◇ 文化・宗教背景の説明方法を理解し、職務要件との整合を評価して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 所作・マナーの理解 ② 典型質問の構造把握 ③ 回答の一貫性評価 ④ 文化説明の適切性判別 ⑤ 逆質問の目的理解

科目 （名称）	**科目A　外国人キャリア教育**
科目目的	日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。
講	**07　職場コミュニケーションとリーダーシップ**
科目内での 当該講の 位置付け	採用後の定着を左右する職場コミュニケーションを扱う講である。次講（**08**）の労働条件理解と併せ、困りごとを早期に相談し、問題を拡大させない行動選択の基礎を固める。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 報連相と敬語による職場会話 ○ 厨房とホールの役割・指示系統 ○ 多文化チームでの基本リーダー像 ○ 各種ハラスメントと相談先 ◎ ハラスメント防止ケース
キーワード	報連相　敬語　指示系統　チーム　リーダーシップ　多文化　ハラスメント　相談
到達目標	◇ 報連相と敬語の基本を理解し、適切な伝達の型を説明できる。 ◇ 役割・指示系統を理解し、場面に応じた相談先を選定して説明できる。 ◇ 多文化チームとハラスメント概念を理解し、リスクを判別して対応方針を説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 報連相の理解 ② 指示系統の把握 ③ リーダー像の理解 ④ ハラスメント類型の判別 ⑤ 相談先選定の妥当性

科目 （名称）	**科目A　外国人キャリア教育**
科目目的	日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。
講	**08　労働法・労働条件の読み方**
科目内での 当該講の 位置付け	コミュニケーションの次に、雇用条件を読み解く法的基礎を学ぶ講である。次講（**09**）のキャリアアップ計画を、現実の労働条件と両立させて設計できるようにする。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 労働時間・休憩・残業の基礎 ○ 最低賃金と給与明細の読み方 ○ 有給休暇・社会保険等の労働者保護制度 ○ 契約書チェックと質問事項整理 ◎ 労働契約書チェック演習
キーワード	労基法　労働時間　賃金　最低賃金　社会保険　有給休暇　契約書　条件確認
到達目標	◇ 労働時間・休憩・残業の基礎を理解し、適法・違法の観点を説明できる。 ◇ 賃金と保護制度を理解し、給与明細や制度の要点を整理して説明できる。 ◇ 契約書の読み方を理解し、確認すべき事項を選定して質問方針を説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 労働時間規制の理解 ② 割増賃金の把握 ③ 保護制度の理解 ④ 契約書項目の識別 ⑤ 質問事項の選定

科目 （名称）	**科目A　外国人キャリア教育**
科目目的	日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。
講	**09　キャリアアップ・資格取得と継続学習**
科目内での 当該講の 位置付け	労働条件を踏まえ、長期的に価値を高める学習・資格戦略を設計する講である。最終講（**10**）の多元的キャリア像に向け、国内外で通用する学びの積み上げ方を整理する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 資格・検定の役割と限界 ○ 外食業で有利な主要資格 ○ 日本語・専門試験の学習計画 ○ 就労と学習の両立・時間管理 ◎ 日本語能力試験／調理師試験の対策計画
キーワード	資格　検定　調理師　衛生　日本語　専門試験　継続学習　時間管理
到達目標	◇ 資格の役割と限界を理解し、取得判断の観点を説明できる。 ◇ 外食業で有利な資格を理解し、自身の目標に合う優先順位を選定できる。 ◇ 学習計画と時間管理を理解し、就労と両立する実行計画を言語化できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 資格の位置付け理解 ② 主要資格の識別 ③ 学習計画の妥当性評価 ④ 両立上のリスク判別 ⑤ 継続学習の意義理解

科目 （名称）	**科目A　外国人キャリア教育**
科目目的	日本の職業を知り、日本で働く意義・目的を考え、そのために必要な職業意識や概念・知識を学ぶことを留学生に促す。
講	**10　グローバルキャリアと異文化マネジメント**
科目内での 当該講の 位置付け	科目Aのまとめとして、日本定着だけに限定しないキャリア像を扱う講である。これまでの学びを統合し、異文化環境で価値を発揮するための自己戦略として整理する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ グローバルキャリアの選択肢 ○ 外食業の国際化とインバウンド ○ 異文化理論と価値観ギャップ理解 ○ シェフとしての個人ブランド戦略 ◎ 成功した留学生事例の研究
キーワード	キャリアパス　帰国　第三国　異文化　インバウンド　ブランド　ネットワーク　戦略
到達目標	◇ 多様なキャリア選択肢を理解し、日本・母国・第三国の利点を比較して説明できる。 ◇ 外食業の国際化を理解し、必要な能力要件を整理して説明できる。 ◇ 異文化とブランド構築を理解し、自己の差別化方針を評価して言語化できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 多元的キャリア像の理解 ② 国際化要因の把握 ③ 異文化ギャップの理解 ④ ブランド要素の識別 ⑤ 自己戦略の妥当性評価

科目 （名称）	**科目B　日本事情・日本文化**
科目目的	日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。
講	**01　日本食文化史と食事作法**
科目内での 当該講の 位置付け	科目Bの導入として、和食の歴史・献立・作法を概観し、日本の食文化を説明する語彙と視点を整える講である。次講（**02**）以降の「季節」「地域」理解の基礎概念を作る。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 和食の歴史と現在の特徴 ○ 伝統的な献立構成の基本型 ○ 箸使いと器の扱い等のマナー ○ 自国との比較による和食説明 ◎ 江戸料理再現プロジェクト
キーワード	和食　食文化史　献立　作法　マナー　器　比較文化　説明力
到達目標	◇ 和食の歴史と特徴を理解し、現代の外食に繋がる要点を説明できる。 ◇ 献立構成と作法を理解し、基本マナーの理由を含めて説明できる。 ◇ 自国との比較視点を理解し、外国人客にも伝わる説明の観点を整理できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 和食史の要点理解 ② 献立構成の把握 ③ 作法・マナーの理解 ④ 理由付けの適切性判別 ⑤ 比較説明の観点整理

科目 （名称）	**科目B　日本事情・日本文化**
科目目的	日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。
講	**02　四季・旬と行事食**
科目内での 当該講の 位置付け	基礎的な和食理解の上に、四季と旬、行事食を扱い、メニュー設計の文化的背景を学ぶ講である。次講（**03**）の観光・イベント需要へ接続する前提として、季節性の価値を整理する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 旬の概念と四季と食材 ○ 季節別の代表的旬食 ○ 年中行事と行事食の意味 ○ 季節メニュー企画と観光客対応 ◎ 節句料理レシピの調査
キーワード	旬　四季　行事食　節句　食材　季節メニュー　観光　価値
到達目標	◇ 旬と四季の概念を理解し、食材選択の根拠を説明できる。 ◇ 行事食の意味を理解し、代表行事と料理の対応を整理して説明できる。 ◇ 季節メニュー企画の視点を理解し、観光客対応の工夫を選定して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 旬概念の理解 ② 季節食材の把握 ③ 行事食の意味理解 ④ 企画観点の整理 ⑤ 観光客対応の選定

科目 （名称）	**科目B　日本事情・日本文化**
科目目的	日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。
講	**03　祭り・年中行事の食と観光**
科目内での 当該講の 位置付け	季節性に続き、祭り・年中行事を食と観光の文脈で捉える講である。次講（**04**）の地域性理解へ向け、地域資源と食の結び付き方を具体化する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 主要な祭りと屋台・名物料理 ○ 祭りと観光・飲食需要の関係 ○ 体験型フードコンテンツの特徴 ○ 留学生シェフの地域イベント参加 ◎ 地域観光資源との連携の研究
キーワード	祭り　屋台　観光　需要　体験　地域資源　イベント　連携
到達目標	◇ 主要な祭りと食の関係を理解し、代表例を用いて説明できる。 ◇ 観光・飲食需要の連動を理解し、需要が増える要因を整理して説明できる。 ◇ 体験型コンテンツの特徴を理解し、地域連携の方向性を評価して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 祭りと料理の対応理解 ② 需要要因の把握 ③ 観光文脈の理解 ④ 体験価値の特徴理解 ⑤ 連携案の妥当性評価

科目 （名称）	**科目B　日本事情・日本文化**
科目目的	日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。
講	**04　地域料理と地理的特性**
科目内での 当該講の 位置付け	前講の地域イベント理解を踏まえ、郷土料理と地理的条件を体系的に整理する講である。次講（**05**）で職場文化に入る前に、地域多様性を尊重する視点を形成する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 郷土料理と地域ブランドの概念 ○ 地域別の代表料理と食材 ○ 気候・地形と調理法の関係 ○ 地域限定メニューと外国人の役割 ◎ 郷土料理MAPの作成
キーワード	郷土料理　地域ブランド　食材　気候　地形　調理法　地域限定　多様性
到達目標	◇ 郷土料理と地域ブランドの概念を理解し、外食における価値を説明できる。 ◇ 地域別の代表料理・食材を理解し、特徴を比較して説明できる。 ◇ 気候・地形と調理法の関係を理解し、地域限定メニューの発想に反映できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 郷土料理概念の理解 ② 地域食材の把握 ③ 比較観点の整理 ④ 地理条件の影響理解 ⑤ メニュー発想への反映

科目 （名称）	**科目B　日本事情・日本文化**
科目目的	日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。
講	**05　日本人の価値観と職場文化**
科目内での 当該講の 位置付け	日本社会・職場での学びと就職を支えるため、価値観と職場文化を扱う橋渡しの講である。次講（**06**）の安全・衛生や規範理解へ向け、行動規範の背景を整理する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 日本人の価値観と「和」の発想 ○ 職場の上下関係と暗黙のルール ○ 報連相・根回し等のコミュニケーション ○ 衝突を避ける自己主張と調整 ◎ 上下関係・報連相事例の研究
キーワード	価値観　和　上下関係　暗黙知　報連相　根回し　自己主張　調整
到達目標	◇ 日本人の価値観と「和」の発想を理解し、職場行動への影響を説明できる。 ◇ 上下関係と暗黙ルールを理解し、誤解が生まれる場面を判別して説明できる。 ◇ 衝突回避の調整方法を理解し、自己表現の方針を選定して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 価値観要素の理解 ② 上下関係の把握 ③ 暗黙ルールの判別 ④ 報連相等の理解 ⑤ 調整方針の選定

科目 （名称）	**科目B　日本事情・日本文化**
科目目的	日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。
講	**06　食の安全・衛生観とSDGs**
科目内での 当該講の 位置付け	食の安全・衛生とSDGsを扱い、日本の外食が重視する規範を理解する講である。次講（**07**）の発酵・調味料など技術文化の学びも、衛生観と合わせて説明できるようにする。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 日本の食中毒・偽装事件の事例 ○ 衛生法規とHACCPの基本 ○ SDGsと食・環境配慮の関係 ○ 小規模店での衛生とSDGs実践 ◎ フードロス削減の提案
キーワード	食中毒　偽装　衛生　HACCP　法規　SDGs　フードロス　コンプライアンス
到達目標	◇ 食中毒・偽装事例を理解し、社会的影響と再発防止の観点を説明できる。 ◇ 衛生法規とHACCPを理解し、現場で求められる管理要点を説明できる。 ◇ SDGsと食の関係を理解し、フードロス等の取組案を評価して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 事例の理解 ② 衛生規範の把握 ③ HACCP基本の理解 ④ SDGs観点の理解 ⑤ 取組案の評価

科目 （名称）	**科目B　日本事情・日本文化**
科目目的	日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。
講	**07　伝統発酵食品と調味料**
科目内での 当該講の 位置付け	日本の味の基礎を支える発酵食品・調味料を扱い、和食理解を深める講である。次講（**08**）の茶道・和菓子の“もてなし”理解へ、味と文化表現の接点を作る。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 発酵と麹、日本の発酵文化 ○ 基本調味料の種類と作り方 ○ 味噌・醤油の地域差と風味 ○ 伝統調味料を用いた新料理発想 ◎ 味噌・醤油の比較・試食
キーワード	発酵　麹　味噌　醤油　調味料　地域差　風味　応用
到達目標	◇ 発酵と麹の基礎を理解し、日本の発酵文化の特徴を説明できる。 ◇ 基本調味料の種類と作り方を理解し、用途の違いを整理して説明できる。 ◇ 味噌・醤油の地域差を理解し、新料理発想への活かし方を説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 発酵機構の理解 ② 麹の役割把握 ③ 調味料分類の理解 ④ 地域差の把握 ⑤ 応用発想の説明

科目 （名称）	**科目B　日本事情・日本文化**
科目目的	日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。
講	**08　茶道・和菓子に見る “もてなし”**
科目内での 当該講の 位置付け	茶道・和菓子を通じて、日本的“もてなし”の設計思想を学ぶ講である。次講（**09**）の多文化共生・食制限対応へ、文化的配慮の言語化力を高める。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 茶道の理念と現代的 “もてなし” ○ 茶会の進行と役割分担 ○ 和菓子意匠と季節感の読み方 ○ 茶・和菓子表現の料理への応用 ◎ 和菓子意匠の意味の調査
キーワード	茶道　和菓子　もてなし　季節感　意匠　サービス設計　配慮　表現
到達目標	◇ 茶道の理念を理解し、外食の接遇に通じる要点を説明できる。 ◇ 茶会の進行と役割を理解し、体験設計の観点を整理して説明できる。 ◇ 和菓子意匠と季節感を理解し、料理演出への応用を評価して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 理念の理解 ② 進行・役割の把握 ③ 意匠読解の理解 ④ 体験設計観点の整理 ⑤ 応用の妥当性評価

科目 （名称）	**科目B　日本事情・日本文化**
科目目的	日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。
講	**09　インバウンドと多文化共生**
科目内での 当該講の 位置付け	インバウンド増加と多文化共生を踏まえ、食の多様性への対応を扱う講である。次講（**10**）のメディア・トレンド理解に繋げ、需要変化を読み解く視点を整える。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 最近のインバウンド動向と食期待 ○ 多様な食ニーズと基本概念 ○ 多文化地域の食環境と変化 ○ 橋渡し役としてのコミュニティ店 ◎ ハラール・ベジ対応の研究
キーワード	インバウンド　多文化共生　ハラール　ベジ　宗教　食制限　地域　橋渡し
到達目標	◇ インバウンド動向を理解し、外食で求められる配慮を説明できる。 ◇ 多様な食ニーズを理解し、基本概念と注意点を整理して説明できる。 ◇ 多文化地域の変化を理解し、橋渡し役としての取組を評価して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 動向の把握 ② 食ニーズ分類の理解 ③ 宗教配慮の理解 ④ 地域変化の理解 ⑤ 対応策の評価

科目 （名称）	**科目B　日本事情・日本文化**
科目目的	日本語を学習したり日本で学び働いたりするために知っておくべき日本の文化や社会について概論的に理解する。
講	**10　現代食トレンドとメディア**
科目内での 当該講の 位置付け	科目Bのまとめとして、現代の食トレンドとメディアの影響を扱う講である。文化・社会・需要の変化を統合し、料理人としての学びと発信を戦略化する土台を作る。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ メディアによる食トレンド形成 ○ 現代の多様な食入手スタイル ○ 健康・環境志向と商品開発 ○ SNSでの料理発信とリスク管理 ◎ SNS分析と商品企画
キーワード	トレンド　メディア　SNS　デリバリー　健康志向　環境志向　商品開発　リスク
到達目標	◇ 食トレンド形成の仕組みを理解し、メディアの影響を説明できる。 ◇ 現代の食入手スタイルを理解し、需要変化の要因を整理して説明できる。 ◇ SNS発信とリスクを理解し、商品企画への活かし方を評価して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 形成メカニズム理解 ② スタイル変化の把握 ③ 価値観変化の理解 ④ 発信リスクの判別 ⑤ 企画反映の評価

科目 （名称）	**科目C　外食業日本語**
科目目的	実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。
講	**01　キッチン指示語・動作語**
科目内での 当該講の 位置付け	科目Cの導入として、厨房で最初に必要となる指示語・動作語を扱う講である。次講（**02**）の食材語彙へ進む前に、聞き取り・確認の基本型を整える。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 厨房で用いる基本指示表現 ○ 調理動作を表す動詞語彙 ○ 指示を確認する訊き返し表現 ○ 略語・隠語など誤解し易い語 ◎ 動作カードゲーム
キーワード	指示　動作語　厨房　確認　復唱　略語　安全　誤解防止
到達目標	◇ 厨房の基本指示表現を理解し、指示の意図を整理して説明できる。 ◇ 調理動作語彙を理解し、動作の違いを言語で区別して説明できる。 ◇ 訊き返し表現と略語を理解し、誤解しやすい場面を判別して回避策を説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 指示表現の理解 ② 動作語の識別 ③ 確認表現の理解 ④ 誤解語の判別 ⑤ 安全上の注意理解

科目 （名称）	**科目C　外食業日本語**
科目目的	実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。
講	**02　食材・調理法語彙**
科目内での 当該講の 位置付け	指示語の基礎を踏まえ、食材・部位・切り方・調理法の語彙を体系化する講である。次講（**03**）のメニュー説明・アレルギー対応に必要な基礎語彙を整える。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 基本食材名と漢字表記 ○ 部位名と切り方の語彙 ○ 調理法表現とメニュー記載 ○ 原材料・アレルゲン表示の理解 ◎ メニュー翻訳演習
キーワード	食　漢字　部位　切り方　調理法　メニュー　表示　アレルゲン
到達目標	◇ 基本食材名と漢字表記を理解し、現場で必要な読み分けを説明できる。 ◇ 部位名・切り方の語彙を理解し、工程指示に必要な語を選定できる。 ◇ 原材料・アレルゲン表示を理解し、注意すべき表示を判別して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 食材語彙の理解 ② 漢字表記の識別 ③ 切り方語彙の把握 ④ 調理法表現の理解 ⑤ 表示理解と注意点判別

科目 （名称）	**科目C　外食業日本語**
科目目的	実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。
講	**03　メニュー説明とアレルギー対応**
科目内での 当該講の 位置付け	食材語彙を使い、客に説明する日本語へ展開する講である。次講（**04**）の敬語・ホール会話に繋げ、説明の型と配慮表現（アレルギー等）を先に固める。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 日本語でのメニュー説明の型 ○ 味・食感を表す形容詞と擬音語 ○ アレルギー関連語彙と注意表現 ○ 食制限確認と代替提案の日本語 ◎ 宗教食ニーズの調査
キーワード	メニュー説明　形容詞　擬音語　アレルギー　注意表現　食制限　提案　配慮
到達目標	◇ メニュー説明の型を理解し、主材料・特徴を整理して説明できる。 ◇ 味・食感語彙を理解し、適切な表現を選定して説明できる。 ◇ アレルギー・食制限表現を理解し、確認と代替提案の要点を説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 説明の構造理解 ② 形容詞・擬音語の理解 ③ 注意表現の把握 ④ 食制限確認の理解 ⑤ 代替提案の適切性評価

科目 （名称）	**科目C　外食業日本語**
科目目的	実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。
講	**04　接遇敬語とホール会話**
科目内での 当該講の 位置付け	客前での会話に必要な敬語と定型表現を扱う講である。次講（**05**）の電話・予約へ進む前に、対面接客の基本文型と非言語要素の関係を整理する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 接客で用いる基本定型フレーズ ○ ホール業務一連の会話表現 ○ 丁寧語・尊敬語・謙譲語の違い ○ 非言語表現と日本語の組み合せ ◎ 敬語置換クイズ
キーワード	接客　定型句　敬語　尊敬語　謙譲語　会話フロー　非言語　印象
到達目標	◇ 接客定型フレーズを理解し、場面別に使い分けを説明できる。 ◇ 敬語の違いを理解し、誤用を判別して適切表現を選定できる。 ◇ 非言語表現との組み合せを理解し、印象を高める要点を説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 定型句の理解 ② 会話流れの把握 ③ 敬語区分の理解 ④ 誤用の判別 ⑤ 非言語要素の理解

科目 （名称）	**科目C　外食業日本語**
科目目的	実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。
講	**05　電話対応・予約管理**
科目内での 当該講の 位置付け	対面接客の次に、電話応対と予約管理という高難度の聞き取り場面を扱う講である。次講（**06**）のクレーム対応へ繋げ、情報の正確な確認・復唱の型を定着させる。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 電話応対の名乗りと第一声 ○ 予約時の必要情報の確認語句 ○ 変更・キャンセル時の応対表現 ○ 予約記録と共有メモの日本語 ◎ ロールプレイ録音分析
キーワード	電話応対　名乗り　予約　確認　復唱　変更　記録　共有
到達目標	◇ 電話応対の基本型を理解し、第一声と名乗りの目的を説明できる。 ◇ 予約情報の確認語句を理解し、必要項目を漏れなく選定して説明できる。 ◇ 記録・共有の日本語を理解し、誤記録を防ぐ確認手順を説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 名乗り・第一声の理解 ② 確認項目の把握 ③ 変更・取消表現の理解 ④ 復唱の目的理解 ⑤ 記録共有の注意点理解

科目 （名称）	**科目C　外食業日本語**
科目目的	実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。
講	**06　クレーム対応と謝罪表現**
科目内での 当該講の 位置付け	トラブル対応の中心であるクレームと謝罪表現を扱う講である。次講（**07**）の安全・衛生指示とも連動させ、事故・不満を早期に鎮静化する言語行動を整理する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ クレーム対応ステップの日本語 ○ 状況別の適切な謝罪フレーズ ○ 危険な言い訳表現と安全な言い換え ○ クレーム報告文の構成と要点 ◎トラブル再現ケース
キーワード	クレーム　傾聴　謝罪　共感　言い換え　報告　再発防止　エスカレーション
到達目標	◇ クレーム対応ステップを理解し、各段階の目的を説明できる。 ◇ 謝罪フレーズと危険表現を理解し、適切表現を判別して選定できる。 ◇ 報告文の構成を理解し、要点を整理して簡潔に説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 対応段階の理解 ② 謝罪表現の理解 ③ 危険表現の判別 ④ 言い換え選定の理解 ⑤ 報告要点の把握

科目 （名称）	**科目C　外食業日本語**
科目目的	実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。
講	**07　衛生・安全指示の日本語**
科目内での 当該講の 位置付け	衛生・安全は外食現場の最優先事項であり、その指示語彙を扱う講である。次講（**08**）のマニュアル読解へ進む前に、掲示物・注意表示の読み取り力を固める。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 衛生管理を表す基本語彙 ○ 厨房事故と安全指示の表現 ○ 注意ラベル・掲示物の読み取り ○ 緊急時連絡と応急処置の日本語 ◎ 厨房衛生チェックリストの作成
キーワード	衛生　安全　注意表示　掲示　事故　緊急連絡　応急処置　指示
到達目標	◇ 衛生管理語彙を理解し、基本行動を指示する表現を説明できる。 ◇ 厨房事故と安全指示表現を理解し、危険場面を判別して説明できる。 ◇ 注意ラベルと緊急連絡表現を理解し、必要情報を整理して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 衛生語彙の理解 ② 安全指示の把握 ③ 表示読み取りの理解 ④ 緊急表現の理解 ⑤ 事故場面の判別

科目 （名称）	**科目C　外食業日本語**
科目目的	実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。
講	**08　社内マニュアル読解・文書作成**
科目内での 当該講の 位置付け	口頭指示に加え、文書（マニュアル・日報等）を読んで書く力を扱う講である。次講（**09**）の販促文へ繋げ、目的に応じた短文作成の基礎を固める。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ マニュアルに多い命令・禁止文型 ○ シフト表や日報の読解練習 ○ 簡単な手順書・チェック表の書き方 ○ やさしい日本語での指示文作成 ◎ 手順書の簡易作成
キーワード	マニュアル　禁止　命令文　日報　引継ぎ　手順書　チェック表　やさしい日本語
到達目標	◇ 命令・禁止文型を理解し、マニュアル文の意味を説明できる。 ◇ シフト表・日報の読解を理解し、必要情報を抽出して説明できる。 ◇ 手順書・チェック表の構成を理解し、やさしい日本語で表現を選定できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 文型理解 ② 読解情報抽出の把握 ③ 手順書構成の理解 ④ 表現の明確性評価 ⑤ やさしい日本語の理解

科目 （名称）	**科目C　外食業日本語**
科目目的	実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。
講	**09　POP/SNS販促文の書き方**
科目内での 当該講の 位置付け	業務日本語を販促・発信へ広げる講である。最終講（**10**）の試験対策に向け、語彙・表現を実務目的（売上・案内）に結び付けて整理する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ POPの役割とキャッチコピー型 ○ 販促で多用されるキーワード ○ SNS投稿文の基本構成と表現 ○ 多文化に配慮したコピーの注意 ◎ キャッチコピーの作成
キーワード	POP　販促　キャッチコピー　SNS　投稿　表現　多文化配慮　炎上回避
到達目標	◇ POPの役割を理解し、キャッチコピーの型を説明できる。 ◇ 販促キーワードを理解し、目的に合う語を選定して説明できる。 ◇ SNS表現と多文化配慮を理解し、リスクを判別して表現を評価できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① POP目的の理解 ② コピー型の理解 ③ キーワード選定の理解 ④ 投稿構成の把握 ⑤ 配慮・リスクの判別

科目 （名称）	**科目C　外食業日本語**
科目目的	実務現場等で求められる外食業の専門用語・表現等について「外食業特定技能試験」合格レベルを目指して学習する。
講	**10　JLPT/外食業特定技能試験対策**
科目内での 当該講の 位置付け	科目Cのまとめとして、JLPTと外食業特定技能試験の形式に沿って整理する講である。40講全体の成果を可視化し、弱点領域を自律的に把握できる状態を作る。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ JLPTと特定技能試験の概要 ○ 実務系読解問題への対策ポイント ○ 店内音声リスニングの練習法 ○ 現場と結び付けた語彙・文法学習 ◎ 模擬試験＆フィードバック
キーワード	JLPT　特定技能　試験形式　読解　聴解　語彙　文法　学習戦略
到達目標	◇ 両試験の概要を理解し、出題領域と学習優先度を説明できる。 ◇ 実務系読解・聴解の特徴を理解し、誤答要因を判別して説明できる。 ◇ 語彙・文法学習の戦略を理解し、現場と結び付けた学び方を言語化できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 試験概要の理解 ② 出題領域の把握 ③ 読解対策の理解 ④ 聴解対策の理解 ⑤ 学習戦略の妥当性評価

科目 （名称）	**科目D　外食業接遇**
科目目的	外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。
講	**01　“もてなし”の概念と原理**
科目内での 当該講の 位置付け	科目Dの導入として、外食接遇の中核概念である“もてなし”を理論化して扱う講である。次講（**02**）以降の具体スキルを、単なるマナーでなく顧客体験の設計として位置付ける。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ サービスと“もてなし”の違い ○ 来店から退店までの体験設計 ○ 期待を超える小さな工夫 ○ 外国人ならではの多文化接遇 ◎ サービス哲学に関する討議
キーワード	もてなし　サービス　顧客体験　期待　配慮　多文化　理念　設計
到達目標	◇ サービスともてなしの違いを理解し、外食接遇の目的を説明できる。 ◇ 来店〜退店の体験設計を理解し、接点ごとの配慮点を整理して説明できる。 ◇ 多文化接遇の観点を理解し、自身の強みの活かし方を評価して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 概念差の理解 ② 体験設計の把握 ③ 期待管理の理解 ④ 多文化配慮の理解 ⑤ 強み活用の評価

科目 （名称）	**科目D　外食業接遇**
科目目的	外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。
講	**02　身嗜み・第一印象**
科目内での 当該講の 位置付け	理念を具体行動に落とす第一歩として、身嗜みと第一印象を扱う講である。次講（**03**）以降の接客フローの前提となる「衛生・安心感」を標準化する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 清潔感のある身嗜みの基準 ○ 自国との差と職場ルール順応 ○ 表情・姿勢が与える第一印象 ○ 匂い対策等の日常的セルフケア ◎ 身嗜みチェックシート演習
キーワード	身嗜み　清潔感　制服　第一印象　表情　姿勢　セルフケア　基準
到達目標	◇ 身嗜み基準を理解し、外食で求められる理由を説明できる。 ◇ 文化差とルール順応を理解し、職場基準への合わせ方を説明できる。 ◇ 表情・姿勢とセルフケアを理解し、印象形成の要点を整理して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 基準項目の理解 ② 衛生・安心の目的理解 ③ 文化差の把握 ④ 第一印象要因の理解 ⑤ セルフケアの理解

科目 （名称）	**科目D　外食業接遇**
科目目的	外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。
講	**03　席案内・註文受けフロー**
科目内での 当該講の 位置付け	入店対応から注文までの基礎フローを扱う講である。次講（**04**）の提供・配膳へ繋げるため、情報の正確さと提案の言語行動を統合して捉える。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 入店対応から席案内までの流れ ○ 客層に応じた席選びと配慮 ○ 註文の聴き取りと “おすすめ” 提案 ○ 註文伝票と厨房連携の要点 ◎ 卓上配置シミュレーション
キーワード	席案内　導線　客層　配慮　注文　復唱　おすすめ　連携
到達目標	◇ 席案内フローを理解し、必要な確認事項を整理して説明できる。 ◇ 客層に応じた配慮を理解し、適切な席選びの観点を説明できる。 ◇ おすすめ提案と厨房連携を理解し、ミス防止の要点を説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① フロー理解 ② 確認事項の把握 ③ 配慮観点の理解 ④ 提案の目的理解 ⑤ 連携要点の把握

科目 （名称）	**科目D　外食業接遇**
科目目的	外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。
講	**04　提供タイミングと配膳技術**
科目内での 当該講の 位置付け	注文後の提供タイミングと配膳技術を扱い、体験品質と安全を両立する講である。次講（**05**）のクレーム対応へ繋げ、ミスが起きる前の予防行動として整理する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ コースと単品の提供順序管理 ○ 配膳の持ち方・立ち位置の基本 ○ 下げ物・差し替えのタイミング ○ 混雑時の動線と安全な声掛け ◎ 配膳ロールプレイ
キーワード	提供順序　タイミング　配膳　安全　動線　混雑　下げ物　事故防止
到達目標	◇ 提供順序管理を理解し、テーブル進行の判断基準を説明できる。 ◇ 配膳の基本を理解し、安全確保の要点を整理して説明できる。 ◇ 混雑時の動線と声掛けを理解し、事故予防の観点を判別して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 順序管理の理解 ② 配膳基本の把握 ③ 下げ物判断の理解 ④ 混雑対応の理解 ⑤ 安全観点の判別

科目 （名称）	**科目D　外食業接遇**
科目目的	外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。
講	**05　クレーム・アレルギー対応**
科目内での 当該講の 位置付け	接遇上の高リスク場面であるクレーム・アレルギー対応を扱う講である。次講（**06**）の会計トラブル回避へも接続し、謝罪と確認の型を全フローで使える形にする。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ よくあるクレームの種類と初動 ○ 怒りの感情への傾聴と共感 ○ アレルギー誤提供防止の体制 ○ エスカレーションと記録・再発防止 ◎ クレーム映像の分析・討議
キーワード	クレーム　傾聴　共感　アレルギー　誤提供　初動　記録　再発防止
到達目標	◇ クレーム初動を理解し、優先すべき確認と行動を説明できる。 ◇ 傾聴・共感とエスカレーションを理解し、適切な対応判断を説明できる。 ◇ アレルギー誤提供防止を理解し、体制の要点を整理して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 初動の理解 ② 感情対応の理解 ③ 誤提供リスクの把握 ④ 記録の必要性理解 ⑤ 再発防止観点の理解

科目 （名称）	**科目D　外食業接遇**
科目目的	外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。
講	**06　会計・クロージング**
科目内での 当該講の 位置付け	顧客接点の最終局面である会計・クロージングを扱う講である。次講（**07**）のチーム運営へ繋げ、誤請求を防ぐ手順と良い終わり方を標準化する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ レジ会計の標準フロー ○ 多様な決済手段への対応 ○ 誤請求防止の確認と説明 ○ 退店挨拶と次回来店への一言 ◎ レジ操作体験
キーワード	会計　決済　確認　誤請求　説明　クロージング　挨拶　再来店
到達目標	◇ 標準会計フローを理解し、確認手順の理由を説明できる。 ◇ 多様な決済手段を理解し、注意点を整理して説明できる。 ◇ クロージングの要点を理解し、好印象を残す言動を説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① フロー理解 ② 決済手段の把握 ③ 確認手順の理解 ④ 誤請求防止の理解 ⑤ 挨拶・一言の理解

科目 （名称）	**科目D　外食業接遇**
科目目的	外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。
講	**07　チームサービスとバックヤード連携**
科目内での 当該講の 位置付け	個人技ではなく、チームでサービスを成立させる連携を扱う講である。次講（**08**）の多様客対応へ向け、情報共有と優先順位付けの基準を共通化する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 各ポジションの役割と連携 ○ 朝礼・終礼での情報共有方法 ○ ピーク時の優先順位と助け合い ○ 多国籍チームの信頼づくり ◎ グループワークゲーム
キーワード	チーム　役割　連携　朝礼　終礼　優先順位　ピーク　信頼
到達目標	◇ 各ポジションの役割を理解し、連携が必要な理由を説明できる。 ◇ 朝礼・終礼の情報共有を理解し、共有すべき項目を整理して説明できる。 ◇ ピーク時の優先順位を理解し、助け合い行動の判断基準を説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 役割理解 ② 連携理由の把握 ③ 共有項目の理解 ④ 優先順位基準の理解 ⑤ 信頼形成の理解

科目 （名称）	**科目D　外食業接遇**
科目目的	外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。
講	**08　バリアフリー・多言語サービス**
科目内での 当該講の 位置付け	多様な顧客ニーズに応えるバリアフリー・多言語サービスを扱う講である。次講（**09**）の飲料提供のような細部サービスにも、配慮の原理を適用できるようにする。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 多様なニーズ客への基本配慮 ○ 店内のバリアフリー点検視点 ○ 多言語表記とピクトグラム活用 ○ 笑顔・ジェスチャー・筆談の活用 ◎ ユニバーサルデザイン検証
キーワード	バリアフリー　多言語　ピクトグラム　支援　ユニバーサル　筆談　ジェスチャー　配慮
到達目標	◇ 多様なニーズ客への配慮を理解し、基本対応を説明できる。 ◇ 店内点検視点を理解し、改善点の観点を整理して説明できる。 ◇ 多言語・非言語手段を理解し、状況に応じた手段を選定して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 配慮対象の理解 ② 基本対応の理解 ③ 点検視点の把握 ④ 手段の理解 ⑤ 選定の妥当性評価

科目 （名称）	**科目D　外食業接遇**
科目目的	外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。
講	**09　飲料・アルコールサービス基礎**
科目内での 当該講の 位置付け	飲料・アルコール提供を扱い、法令遵守と体験価値の両立を学ぶ講である。最終講（**10**）の品質改善へ、提供プロセスを評価できる観点を整える。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ 主な飲料カテゴリの基礎知識 ○ 飲酒年齢と提供禁止のルール ○ 飲み過ぎ防止の勧め方・断り方 ○ グラス・注ぎ方・提供温度の基本 ◎ サーブ順序実演
キーワード	飲料　アルコール　年齢確認　提供禁止　リスク　グラス　温度　提供手順
到達目標	◇ 飲料カテゴリを理解し、基本提供方法の違いを説明できる。 ◇ 飲酒年齢と禁止ルールを理解し、違反リスクを判別して説明できる。 ◇ 注ぎ方・温度等の基本を理解し、品質に影響する要因を整理して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① カテゴリ理解 ② 法令ルールの理解 ③ 年齢確認の理解 ④ 提供品質要因の把握 ⑤ リスク判別の理解

科目 （名称）	**科目D　外食業接遇**
科目目的	外食業で求められる接客のスキル・マナーに加え、日本文化を基礎にした“もてなし”“きくばり”等を含む接遇の習得を目指す。
講	**10　サービス品質評価とPDCA**
科目内での 当該講の 位置付け	科目Dのまとめとして、サービス品質を測り改善するPDCAを扱う講である。現場での違和感を提案に変え、継続的に価値を高める姿勢を形成する。
講形態	講義＆CBT（50分）＋調べ学習＆ケーススタディ（50分）
講内容	○ サービス品質を決める主な要素 ○ 口コミ等から課題を抽出する方法 ○ PDCAで行う小さな改善手順 ○ 違和感を改善提案に変える伝え方 ◎ 店舗改善提案の発表
キーワード	品質　評価　口コミ　課題抽出　PDCA　改善　提案　フィードバック
到達目標	◇ 品質要素を理解し、評価観点を整理して説明できる。 ◇ 口コミ等から課題を抽出する方法を理解し、原因仮説を説明できる。 ◇ PDCA手順を理解し、改善提案として言語化して説明できる。
理解度 確認テスト （出題観点）	① 品質要素の理解 ② データ読み取りの理解 ③ 課題抽出の理解 ④ PDCA手順の理解 ⑤ 提案の妥当性評価

厚生労働大臣指定・専修学校認可
学校法人 服部学園 服部栄養専門学校

eラーニングシステム

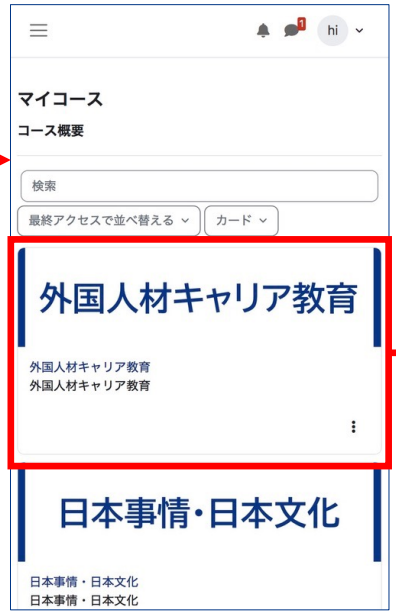
moodle



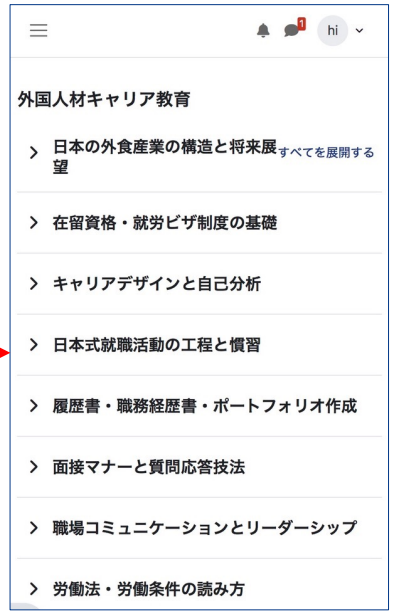
ログイン



メインメニュー



科目メニュー



講義メニュー



ダッシュボード



メッセージ



マイページ