

●介護・調理・接客サービス関係科目

校名	科目名	指導内容	必須または希望の資格・条件等	担当時間	人数
しごとセンター	ホテル・レストランサービス科①	(学科) 1 公衆衛生 2 環境衛生 3 食品衛生 4 宿泊施設・料飲施設等の衛生	【希望】 ・食品衛生関連資格 ・ホテルやレストラン等の調理現場で食品衛生についての指導監督経験20年以上 ・公衆衛生関係講師経験	36時間程度	1名
しごとセンター	ホテル・レストランサービス科②	(学科) 1 中国語など外国語の文法の基礎 2 接客業で使う簡単な外国語会話	【希望】 ・ホテル・レストランでの就業経験 ・社内研修・専門学校・大学等での語学講師経験 ・海外就業経験 ・英語圏以外での在住経験 ・大学等で外国語(中国語など)を専攻	4～24時間程度	1名
しごとセンター	ホテル・レストランサービス科③	(学科) 1 フロントサービスの知識 2 フロントオフィスの知識 3 パソコン操作の基礎  (実技) 1 フロントサービス業務 2 フロントオフィス業務 3 フロントパソコン(宿泊システム)の操作(タブレット端末含む)	【希望】 ・ホテル宿泊部門での実務経験(フロント・ロビー)20年以上 ・社内研修・専門学校等での講師経験 ・宿泊システム操作経験10年以上 ・VIP対応経験 ・サービス介助士 ・タブレット端末での宿泊システム操作 ・就業先(ホテル・レストラン)でのIT担当経験	12～264時間程度	4名
しごとセンター	ホテル・レストランサービス科④	(学科) 1 清掃業務の知識 2 客室整備作業の知識  (実技) 1 清掃作業 2 特殊清掃	【希望】 ・ホテル・ビルなどのパブリックスペースの清掃実務経験20年以上 ・社内研修・専門学校等での講師経験 ・ビルクリーニング技能士 ・職業訓練指導員	32～96時間程度	1名
しごとセンター	ホテル・レストランサービス科⑤	(学科) 1 ハウスキーピングについて 2 客室について基礎知識 3 ホテル宿泊部門の組織と業務  (実技) 1 ハウスキーピング(バスルーム含む)の実務 2 ターンダウン 3 インспекション業務 4 宿泊システムの操作(タブレット端末含む) 5 インベントリー	【希望】 ・ホテル客室部門での清掃実務経験(ハウスキーピング)20年以上 ・社内研修・専門学校等での講師経験 ・宿泊システム操作 ・複数ホテルでの就業経験 ・多様な客室整備経験(クラブ、ハイダーベッド、和室など) ・ハウスキーピング部門以外でのホテル就業経験 ・職業訓練指導員	24～132時間程度	1名
しごとセンター	ホテル・レストランサービス科⑥	(学科) 1 西洋料理、料飲の知識 2 接客サービスの基礎知識 3 客の心理  (実技) 1 テーブルマナー 2 料飲サービス(レストラン、宴会など) 3 会場設営とテーブルセッティング 4 調理補助 5 デンジャップ 6 スチュワード 7 レストランサービス 8 婚礼サービス(介添え) 9 POSシステム操作 10 その他のサービス(ケータリング、ルームサービスなど) 11 インベントリー	【希望】 ・ホテル・レストランでの実務経験20年以上またはホテル・レストラン専門学校等での指導経験20年以上 ・社内研修・専門学校等での講師経験 ・1級レストランサービス技能士又は検定委員、審査委員 ・ソムリエ ・バーテンダー ・利き酒師 ・テーブルマナー講師 ・海外就業経験 ・ホテル・レストランの新規開業準備経験 ・国家行事レベルでのサービス経験 ・サービス介助士 ・職業訓練指導員 ・業務関連図書の著書執筆	16～220時間程度	3名
しごとセンター	ホテル・レストランサービス科⑦	(学科) 1 日本料理、料飲の知識 2 接客サービスの基礎知識 3 客の心理  (実技) 1 テーブルマナー 2 料飲サービス(レストラン、宴会など) 3 会場設営とテーブルセッティング 4 調理補助 5 デンジャップ 6 スチュワード 7 レストランサービス 8 婚礼サービス(介添え) 9 その他のサービス(ケータリング、ルームサービスなど) 10 インベントリー	【希望】 ・ホテル・レストランでの実務経験20年以上 ・社内研修・専門学校等での講師経験 ・1級レストランサービス技能士又は検定委員、審査委員 ・利き酒師 ・バーテンダー ・ソムリエ ・テーブルマナー講師 ・サービス介助士 ・業務関連図書の著書執筆	8～84時間程度	2名

しごとセンター	ホテル・レストランサービス科⑧	<p>(学科)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 料飲部門の料理の知識(製菓)</li> <li>2 接客サービスの基礎知識</li> <li>3 客の心理</li> </ol> <p>(実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 調理補助(基本的な調理操作)</li> <li>2 デシヤップ(キッチンとフロアの連携)</li> <li>3 スチュワード</li> <li>4 衛生作業</li> <li>5 インベントリー</li> </ol>	<p>【希望】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホテル・レストラン、宴会調理業務で特に製菓についての実務経験20年以上</li> <li>・社内研修・専門学校等での講師経験</li> <li>・菓子の商品開発</li> <li>・和菓子製造技術</li> <li>・料飲サービス経験</li> <li>・コンクールなどでの表彰歴</li> <li>・海外就業経験</li> </ul>	16～48 時限程度	1名
しごとセンター	生活サポート科①	<p>(学科・実技)</p> <p>こころとからだのしくみ 生活と家事 整容 清潔 排泄 睡眠 介護過程 生活援助技術 振り返り</p>	<p>【必須】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・介護福祉士実務経験3年以上</li> <li>・介護施設に勤務中の看護師実務経験3年以上</li> <li>・介護職員初任者研修の講師経験</li> </ul> <p>【希望】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学科、実技両方教授できる</li> <li>・補助講師の増減が理解できる</li> <li>・高齢者施設、障害者施設、訪問介護事業所等に勤務中</li> </ul>	28時限 程度	2名
しごとセンター	生活サポート科②	<p>(学科・実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 家事支援業務：食生活と食事のバランス</li> <li>2 家事支援業務：食の安全</li> <li>3 家事支援実習：基本調理(1)</li> <li>4 家事支援実習：基本調理(2)</li> <li>5 家事支援実習：対象に応じた調理(1)</li> <li>6 家事支援実習：対象に応じた調理(2)</li> <li>7 家事支援実習：対象に応じた調理(3)</li> <li>8 家事支援実習：対象に応じた調理(4)</li> <li>9 家事支援実習：献立作成</li> </ol>	<p>【必須】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士</li> <li>・家事支援業務・実習の講師経験</li> </ul> <p>【希望】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・校外実習先(調理室)での訓練に対応できる</li> <li>・買い物、献立作りに対応できる</li> <li>・家事代行業への就業経験がある</li> <li>・調理道具の正しい使い方、調理方法の科学的根拠などの知識がある</li> <li>・演習講師を担当した経験</li> <li>・現代の家庭生活で活用される家電調理を教授できる</li> </ul>	36時限 程度	2名
しごとセンター	生活サポート科③	<p>(学科・実技) 実学混合</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 家事支援業務：洗剤の特徴、感染管理(吐しゃ物清掃) 洗濯について(機材・技術・特性) 靴みがき</li> <li>2 家事支援業務：手洗い(セーター)</li> <li>3 家事支援実習：アイロンがけ・和服の畳み 高齢者の被服・車いすの被服</li> <li>4 家事支援実習：縫物・ミン・手縫い(エプロン)(1)</li> <li>5 家事支援実習：縫物・ミン・手縫い(エプロン)(2)</li> </ol>	<p>【必須】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・家事支援業務・実習の講師経験</li> </ul> <p>【希望】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・縫物の学科実技の教授ができる</li> <li>・洗濯の学科実技の教授できる</li> <li>・アイロンがけの実技が教授できる</li> <li>・感染管理の実技が教授できる</li> <li>・縫物洗濯に関する道具の知識、洗剤等に知識があること</li> <li>・家事代行業務の経験や知見があること</li> </ul>	20時 限程度	2名
しごとセンター	生活サポート科④	<p>(学科)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 家事支援業務：子ども・子ども支援(1)</li> <li>2 家事支援業務：子ども・子ども支援(2)</li> </ol>	<p>【必須】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実務経験有</li> </ul> <p>【いずれか必須】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・保育士</li> <li>・幼稚園教諭</li> </ul> <p>【希望】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・放課後デイサービスの経験有</li> <li>・子育ての地域行政に知見有</li> <li>・放課後デイサービス等での就業経験</li> <li>・子育て支援に対する、地域行政に知見があること</li> <li>・家事代行やファミリーサポート、産後ケアの知識があること</li> </ul>	8時限 程度	2名
しごとセンター	生活サポート科⑤	<p>(実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 介護技術実習：こころとからだのしくみ：移動と移乗(1)</li> <li>2 介護技術実習：こころとからだのしくみ：移動と移乗(2)</li> <li>3 介護技術実習：こころとからだのしくみ：移動と移乗(3)</li> </ol>	<p>【必須】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・理学療法士</li> <li>・講師経験</li> </ul> <p>【希望】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・床走行リフト、門型リフトの教授ができる</li> <li>・スライディングシートなどの福祉用具を教授できる</li> <li>・車いす、電動車いすの正しい使用方法を教授できる</li> <li>・EDに基づく移乗が教授できる</li> <li>・高齢者施設、障害者施設での勤務経験</li> </ul>	12時限 程度	1名
多摩	調理科	<p>(実技)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 基本調理作業 (日本料理・西洋料理・中国料理の補佐的指導)</li> </ol>	<p>【必須】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・10年以上の調理業務または実地指導の経験を有すること</li> <li>・調理師免許若しくは管理栄養士または栄養士の資格を有すること</li> </ul>	140時 限程度	1名