

HRS承認校紹介(第47回)

名古屋女子大学短期大学部

〒467-8610 名古屋市瑞穂区汐路町3-40 TEL 052-852-1111



【学校の特徴】

本学園は、越原 和、越原 春子により大正4(1915)年に設立された名古屋女子学校(本科、裁縫科、家政科)を源流とし、現在、大学院・大学・短期大学部・高等学校・中学校・幼稚園設置する女子総合学園です。

学園の建学の精神は、創立以来の『学園の信条である「親切」を根幹として、個々の人格を陶冶し、かつ高い教養を身に纏った、よき家庭人であり力強い職能人としての女性を育成する』ことにあります。その中において短期大学部生活学科の「コース制」は、即戦力となる技術を学ぶと同時に興味を感じる分野で専門能力を高めながら、さらに専門の枠を越えた学びや資格取得も可能で、将来の多彩な個性ある進路に結びついています。

【短期大学で国家資格を取得する】

短期大学部生活学科では、生活学を理論と実践の両面から探求し、人間生活の知識を習得すると共に創造性豊かで魅力ある人間として、社会で活躍できる人材の育成を目的としています。フードマネジメントコースでは、承認校として時代のニーズに応えた新しい人材「レストラン・サービス技能士」の国家試験受験資格を取得できます。学科・料飲接遇マナー演習(実習)などは、ホテル

等で経験豊富な専任講師が担当し、ホスピタリティー溢れる接遇サービスの授業展開を実施しています。

【“おもてなし”の心を学び、就職に直結するホテル実習】

1年次の夏期休暇期間中には、ホテルやレストラン等で料飲接遇サービスの実習を行っています。プロの“おもてなし”の心に触れ、現場で働く自覚を引き出します。



【充実した学内施設で行う「レストランサービス研修」国試対策】

学内に新設された「サービス実習室」には、ホテル仕様の食器、カトラリー、ウィングラスなどが充実しており、専門の講師を招いて、国家試験受験のための特別授業を実施し、基本動作などサービス技術の習得に力を入れています。



【西洋料理・日本料理・中国料理などを体験し、教養と品格を磨く】

1年に2回のテーブルマナー講習会を行っています。実際においしい料理をいただいて体感しなくては、本物が何か分かりません。そこから感性は生まれてきます。



【本学の特色ある教育】

①地域貢献演習

生活学科では地域貢献演習を取り入れています。この授業の特色は、地域に根差したプログラムの実践です。早い時期から自身が暮らす地域の課題に触れ、学生の主体性や社会人基礎力を身に付けることができます。

②ボランティア活動

老人福祉施設で、おやつの時間に飲み物のサービスを行う等、時間を共有する活動を行っています。地域の人々と世代を超えた交流を行うと同時にコミュニケーション能力を養います。

③インターンシップ

コーヒーの焙煎専門店のオーナーからコーヒーに関する知識や淹れ方を学び、実際の店舗でコーヒーの提供、サービスをするインターンシップを行っています。また各種団体からの要請をうけて「名女カフェ」として出展しています。

【在校生からのメッセージ】

一流ホテルで勤務経験を持つ講師の「料飲接遇サービス演習」の授業では、本場の体験談を聴くのが楽しく、サービスのプロフェッショナルへのあこがれが強くなりました。また、ホテルで1週間の勤務体験ができる「料飲サービス実習」を通じて、アルバイトとは違う仕事の厳しさ、コミュニケーションの難しさ知り、貴重な経験となりました。来年の資格試験に向けて、学んだことを活かしていきたいです。

フードマネジメントコース1年 愛知県 阿久比高校卒 蛭川 真未 さん(にながわ まみ)

