

入学までの流れ

1 出願準備
 必要な書類は募集要項で確認しよう。
 9/1 ~ 3/25 受付期間
 *本国からは9/1 ~ 1/18までに必着

2 入試内容
 小論文および面接試験を行います。

3 合格
 合格通知が届いてから10日以内に初年度の学費を納入してください。

4 入学手続き
 入学ガイダンスを実施

5 入学許可
 4月入学式・授業スタート
 *詳しくは募集要項をご参照ください。

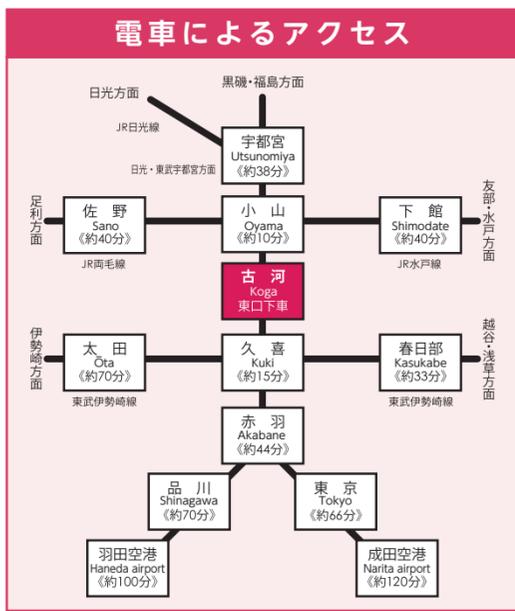
まずはオープンキャンパスに参加しよう!

1 まずは学科の説明を聞こう

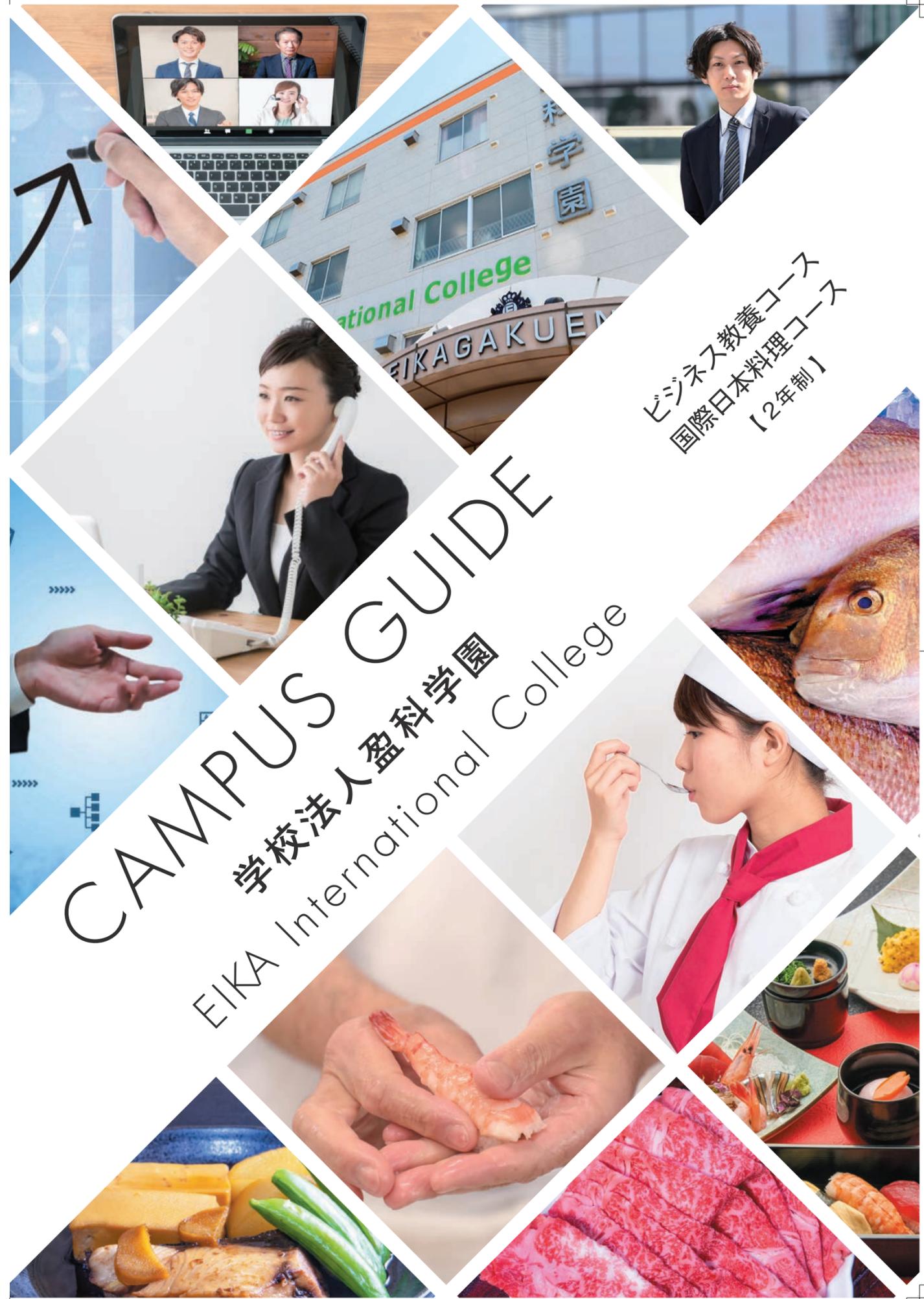
2 体験講座はデモンストレーションからスタート

3 本格的な料理やビジネスマナーなどの体験授業

4 個別相談タイムで何でも相談しよう!



〒306-0012 茨城県古河市旭町2-11-6
 学校法人盈科学園 事務局 願書受付係
 【お問い合わせ】
 TEL : 0280-32-2676 (+81-280-32-2676)



にほんきぎょう しゅうしよく めざ しかく きょうよう み
日本企業への就職を目指し資格と教養を身につける

ビジネス教養コース 2年制 定員20名

ビジネス教養コースでは日本企業への多岐にわたる就職を実現するために
語学力、コミュニケーション能力、ビジネス資格の取得を目指します。

目指す職業

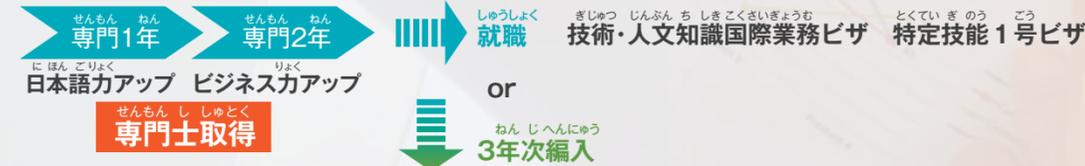
- 営業 一般事務
- 営業事務 貿易事務
- 販売 ホテルマン
- 販売事務 介護職員



学習プランと進路

2年間学んで取得した単位を活かして大学の3年次に編入が可能です。
学士を取得することであなたの夢が現実に近づきます。
当校、国際交流学科(大学併修コース)では高度専門士と
学士(マネジメント又は経済学)が取得可能です。

ビジネス教養コース



国際交流学科(大学併修コース)



学べる科目

基礎教養科目：法学、情報概論(office)、論理学、英語、JLPT 対策、その他
専門教育科目：ビジネス日本語、ビジネス検定対策、マーケティング、会話表現技能演習、簿記論、その他

取得できる資格

- MOS (Word・Excel・PowerPoint)
 - ビジネス能力B検ジョブパス2級
 - 介護職員初任者研修
 - 秘書技能検定2級・3級
 - 全経簿記会計2級・3級
 - 日本語能力試験1級・2級
- ※検定料は生徒負担(優秀者には検定料免除制度あり)



にほんしよく しょくぶんか かいがい はっしん
日本食と食文化を海外に発信していく

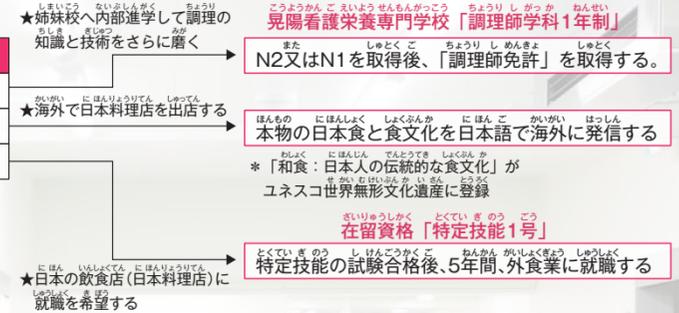
国際日本料理コース 2年制 定員20名

1コース紹介

- 1年次に日本語能力を磨き日本の文化や教養科目を履修し、ビジネス資格を取得します。
 - 2年次から調理の知識及び技能を身につけ、日本料理の外食業への就職を目指します。
- *国際日本料理コースは1年次より、姉妹校である晃陽看護栄養専門学校で実習を行います。

1学修プランと進路

1年次	2年次
(JLPT N3~N2レベル) 基礎教育科目(1年間)	(JLPT N2~N1レベル) 専門教育科目(1年間)



1学べる科目

基礎教養科目：法学、サービス接遇、情報概論(office)、英語、JLPT 対策、その他
専門教育科目：公衆衛生学概論、食品学概説、栄養学、料理理論概説、日本料理実習、その他

1プロフェッショナルを育てる

各業界において豊富な経験を積んだ先生のほか、先輩である卒業生の先生、姉妹校の先生まで、多くの「教えるプロ」が幅広い視点から熱心な指導を行っています。

*日本料理実習講師



和・洋・中からデザートまで幅広く。短期でも腕が上がるヒミツは濃密な実習の数々。

日本料理

今や世界から注目されている和食は高い人気を誇ります。素材そのものがもつ美味しさを最大限に活かす繊細な技を修得します。

西洋料理

肉のさばき方や野菜の切り方、素材に合ったソース作りのほか、彩り豊かな盛り付けに至るまで、多彩な調理技法をマスターします。

中華料理

材料の切り方、火力の見極め、スピードなど、絶妙な味を引き出すテクニックを身につけるハイレベルな実習を展開しています。