

授業科目	国際教養		単位/時間	57時間
開講学科等	調理経営学科2年		担当教員	大谷園
授業の目的・テーマ	基本的なフランス語を理解し、メニューを構成できるようになる。スパイス・ナッツ・パン・ワイン・日本酒・チーズ・チョコレート・コーヒーなど食の分野を広い知識を学ぶ。接客の際の英会話・基本的な食材を英語で理解する。			
授業の到達目標	メニューを理解しフランス語で書けるようになる・料理だけではなくワイン・日本酒・チーズ・お菓子・お茶などさまざまなものに触れて食の世界の興味を広げる。英語で簡単な接客ができる。基本的な食材をフランス語で理解する。			
授業の計画	1	フランス語とは？特徴を知る 1	26	英語の発音・基本
	2	フランス語とは？特徴を知る 2	27	英語の発音と基本食材
	3	フランス語の仕組み	28	フランスの地方料理
	4	フランス語名詞	29	フランスの地方料理
	5	フランス語名詞	30	体験授業：学んだ地方の特産物の試食
	6	フランス語 簡単なメニュー読み (1課)	31	デザートワインの歴史
	7	簡単なメニュー読み	32	体験授業：デザートワイン試飲 4
	8	簡単なメニュー構成	33	英会話
	9	簡単なメニュー構成	34	英語基本単語テストと復習
	10	ワインについてのイントロダクション	35	フランスの地方料理
	11	体験授業：ワインの試飲 1	36	フランスの地方料理
	12	フランス語 メニューを読む (二課)	37	体験授業：季節のフランス地方菓子
	13	メニューを読む	38	英会話
	14	体験授業：季節のフランス地方菓子	39	英会話
	15	体験授業：ワインの試飲 2	40	フランスの地方料理
	16	フランス語 メニュー構成	41	チーズについて
	17	メニュー構成	42	体験授業：チーズの試食
	18	英語でのゲーム	43	体験授業：ワイン試飲 5
	19	体験授業：ワインの試飲 3	44	フランスの地方料理
	20	英語表現とフランス語表現の比較	45	フランスの地方料理
	21	体験授業：ローフードとは	46	体験授業：学んだ地方の特産物の試食
	22	フランス語 複雑なメニューを読む	47	英会話
	23	複雑なメニューを読む	48	英会話
	24	前期のまとめ	49	体験授業：日本のワイン試飲 6
	25	前期テスト	50	体験授業：チョコレートの歴史と試食
授業の方法	適宜資料を配布。パワーポイント使用。記憶に残るよう知識での学びと体験授業を関連付けて行う。知識が深まることにより更に生徒が興味を持つことにも対応していきます。			
テキスト	無し 適宜配布			
参考文献	適宜紹介			
評価の方法や基準	授業への参加態度、課題への取り組み、テスト結果により総合的に判断する			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○
実務経験	フランスでの生活・オーガニックカフェ経営経験あり。自然食・ローフードマイスター資格所有。料理を教えた経験あり。龍馬学園・高知大学・文化教室・個人レッスンなどフランス語講師として18年の経験あり。英語指導経験あり。			
実務経験の活かし方	初心者の理解しにくい部分を丁寧に説明し、体験授業を取り入れ、フランス人の食生活や歴史等に触れながら興味や理解を促す。繰り返し練習で定着させる。			
履修上の注意事項	わからないところは放置せず何でも質問して下さい。			

授業科目	国際教養	単位/時間	57時間
開講学科等	調理経営学科2年	担当教員	大谷園
授業の目的・テーマ	基本的なフランス語を理解し、メニューを構成できるようになる。スパイス・ナッツ・パン・ワイン・日本酒・チーズ・チョコレート・コーヒーなど食の分野を広い知識を学ぶ。接客の際の英会話・基本的な食材を英語で理解する。		
授業の到達目標	メニューを理解しフランス語で書けるようになる・料理だけではなくワイン・日本酒・チーズ・お菓子・お茶などさまざまなものに触れて食の世界の興味を広げる。英語で簡単な接客ができる。基本的な食材をフランス語で理解する。		
授業の計画	1	体験授業：キリスト教とお菓子①（ドイツ）	26
	2	体験授業：キリスト教とお菓子②（フランス）	27
	3	フランス旅行報告	28
	4	地方で買った食材の試食	29
	5	一年のまとめ	30
	6	一念のまとめとフランス文化の話	31
	7	学期末試験	32
	8		33
	9		34
	10		35
	11		36
	12		37
	13		38
	14		39
	15		40
	16		41
	17		42
	18		43
	19		44
	20		45
	21		46
	22		47
	23		48
	24		49
	25		50
授業の方法	適宜資料を配布。パワーポイント使用。記憶に残るよう知識での学びと体験授業を関連付けて行う。知識が深まることにより更に生徒が興味を持つことにも対応していきます。		
テキスト	無し 適宜配布		
参考文献	適宜紹介		
評価の方法や基準	授業への参加態度、課題への取り組み、テスト結果により総合的に判断する		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○
実務経験	フランスでの生活・オーガニックカフェ経営経験あり。自然食・ローフードマイスター資格所有。料理を教えた経験あり。龍馬学園・高知大学・文化教室・個人レッスンなどフランス語講師として18年の経験あり。英語指導経験あり。		
実務経験の活かし方	初心者の理解しにくい部分を丁寧に説明し、体験授業を取り入れ、フランス人の食生活や歴史等に触れながら興味や理解を促す。繰り返し練習で定着させる。		
履修上の注意事項	わからないところは放置せず何でも質問して下さい。		

授業科目	デザイン	単位/時間	52	
開講学科等	調理経営学科2年	担当教員	松田 雅子	
授業の目的・テーマ	料理作りのアイデアスケッチなどにも生かせる基礎デッサンから、料理を生かすために必要な様々なデザイン、色彩理論、商品開発に活かせる企画書、コピーライティングなどを学びます			
授業の到達目標	実際の現場のPOPで使える「黒板POP」のためのイラストレーションや、カード製作、メニュー製作などができるように指導します。また、お皿の上の色彩バランスを考えるようになったり、食材を活かした発想力豊かなオリジナルメニューを考えることができる人材の育成を目指します。			
授業の計画	1	自己PR誌作成（文旦ムキムキ術）（4/17）	26	〃
	2	〃	27	商品開発アイデアミーティング（9/4）
	3	デッサン（1）形の取り方・遠近法（4/24）	28	〃
	4	〃	29	伊藤料理長の宿題対応
	5	デッサン2（陰影）（5/1）	30	地元の食材を生かしたオリジナル料理
	6	〃	31	前期に行ったアイデアスケッチを元に
	7	実際のメニューを使ったスケッチ（5/8）	32	実際に製作した料理を撮影。
	8	〃	33	写真を使用して
	9	色彩理論（色相環、トーン表）（5/15）	34	プレゼン用のデザインシートを仕上げる
	10	〃	35	（9/11）（9/25）
	11	素材とコラージュ（5/22）	36	（10/16）（10/23）
	12	〃	37	YouTube・SNS・ブログ等を使用したPR例
	13	絵手紙（筆ペン）（5/29）	38	（10/30） 〃
	14	〃	39	学祭準備（包装紙デザイン）（11/6）
	15	絵手紙（筆ペン）（6/5）	40	〃
	16	〃	41	学祭準備（包装紙デザイン）（11/13）
	17	鑑賞1（6/19）	42	〃
	18	〃	43	カード製作（11/20）
	19	伊藤料理長の宿題対応「今の、未来の、大切な人に捧げる料理」	44	〃
	20	（6/26） アイデアスケッチ	45	鑑賞2（11/27）
	21	伊藤料理長の宿題対応「今の、未来の、大切な人に捧げる料理」	46	〃
	22	（7/3） レイアウト	47-48	（12/4） レポート
	23	〃	49-50	伊藤先生の創作料理作成課題仕上げ（1/22）
	24	（7/10） 黒板POP	51	土佐料理司伊藤先生の創作料理作成課題発表（1/22）
	25	企画書制作について（8/28）	52	〃
授業の方法	講義・演習（前期：教室）			
テキスト	文旦好きがこうじて			
参考文献	かんき出版 石川香代著「一瞬で心をつかむ魔法のPOP」			
評価の方法や基準	課題提出、課題内容、遅刻・欠席・授業態度などを含んだ総合評価			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○			
実務経験	美術指導+様々な食の現場での取材・コーディネート・デザイン経験有り			
実務経験の活かし方	実際に顧客を獲得しているお店が、どういった工夫をし、個性を出しているかなど、現場で見てきたことを、授業の端々で伝えていきたい。			
履修上の注意事項	課題提出、課題内容、遅刻・欠席・授業態度などを含んだ総合評価となるため、生活習慣を整えるなど注意が必要			

授業科目	高度調理技術実習（西洋料理）			単位／時間	99h		
開講学科等	調理経営学科2年（西洋料理専攻）			担当教員	西森 千与・島村 昌多 島田 和幸		
授業の目的・テーマ	1年次に学習した西洋料理に必要な調理基礎技術や基礎知識をふまえ実習を通して実際の調理現場において応用できる知識や技術を学び実践力を身に着ける。						
授業の到達目標	実技検定グレード2を取得する。 レシピを読み解き、料理を作ることができる。						
授業の計画	1	4h	4/14 オリエンテーション 包丁の手入れ、基礎練習①	26			
	2	4h	4/17 コンビニ商品開発①	27			
	3	4h	4/21 季節の食材①	28			
	4	4h	4/28 西洋日本合同授業（島田先生）	29			
	5	4h	5/1 基礎練習②	30			
	6	4h	5/8 基本調理技法①	31			
	7	4h	5/12 基本調理技法②	32			
	8	4h	5/15 コンビニ商品開発②、基本練習③	33			
	9	4h	5/18 正泰苑特別講習	34			
	10	4h	5/19 イタリア料理①	35			
	11	4h	5/22 基礎練習④	36			
	12	7h	5/26 企業見学（浜幸、海辺の果樹園）	37			
	13	4h	5/29 イタリア料理②	38			
	14	4h	6/2 基本調理技法③	39			
	15	4h	6/5 土佐料理司特別講習	40			
	16	4h	6/9 スペイン料理	41			
	17	4h	6/16 基礎練習⑤	42			
	18	4h	6/19 コンビニ商品開発③	43			
	19	4h	6/23 医療事務学科交流授業（西洋料理）	44			
	20	4h	6/26 季節の食材②	45			
	21	4h	6/30 基本調理技法④	46			
	22	4h	7/7 後期試験対策	47			
	23	4h	7/10 コンビニ商品開発④、後期試験対策	48			
	24	4h	7/14 後期試験（実技検定G2）	49			
	25			50			
授業の方法	実習						
テキスト	新調理師養成教育全書必修編5 調理実習・必携調理実習レシピ集、教員作成のプリント配布						
参考文献	なし						
評価の方法や基準	通常授業（出席・授業意欲・実技試験・ノート・実習時の学習態度） 食肉加工（レポート50%、出席・授業中の積極的な姿勢50%） 「各教員ごとの点数×各教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価						
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○
実務経験	フランス料理店調理師、ホテル調理師、イタリア料理店店長、ホテル総料理長、フランス料理店総支配人兼総料理長						
実務経験の活かし方	ホテル・レストランでの厨房業務						
履修上の注意事項	衛生管理（調理用コート・サロン・頭髪・手洗い・爪・アクセサリ類はすべて外す。） 講師への礼儀正しい振る舞い						

授業科目	高度調理技術実習（西洋料理）			単位／時間			146h	
開講学科等	調理経営学科2年（西洋料理専攻）			担当教員			西森 千与・島村 昌多 島田 和幸	
授業の目的・テーマ	1年次に学習した西洋料理に必要な調理基礎技術や基礎知識をふまえ実習を通して実際の調理現場において応用できる知識や技術を学び実践力を身に着ける。							
授業の到達目標	実技検定グレード2を取得する。 レシピを読み解き、料理を作ることができる。							
授業の計画	1	4h	8/21	基礎練習⑥	26	4h	12/4	学園祭準備
	2	4h	8/25	日本西洋合同授業（島田先生）	27	30h		学園祭準備
	3	4h	8/28	コンビニ商品開発⑤	28	4h	1/19	後期試験準備（創作料理発表会準備）
	4	4h	9/1	季節の食材③	29	4h	1/22	創作料理発表会
	5	4h	9/8	学園祭販売物考案	30	4h	1/26	リクエストメニュー
	6	4h	9/11	基礎練習⑦	31			
	7	4h	9/15	基本調理技法⑤	32			
	8	4h	9/22	オムレツコンテスト	33			
	9	4h	9/25	コンビニ商品開発⑥	34			
	10	4h	10/2	基本調理技法⑥	35			
	11	4h	10/6	医療事務学科交流授業（日本料理）	36			
	12	4h	10/13	基礎練習⑧	37			
	13	4h	10/20	創作料理試作	38			
	14	4h	10/27	基礎練習⑨	39			
	15	4h	10/30	中間試験	40			
	16	4h	11/6	食肉加工【麻布大坂田教授】 （食肉の保存方法・栄養・屠畜と枝肉の解体・格付・流通）	41			
	17	4h	11/7	食肉加工【麻布大坂田教授】 （取扱技術・ハム・ベーコン・ソーセージの種類と製造技術）	42			
	18	4h	11/8	食肉加工【麻布大・坂田教授】 （発色剤、工程における色素変化・原料肉の特性・整形・計量）	43			
	19	4h	11/9	食肉加工【麻布大・坂田教授】 （湿塩漬と乾塩漬、脱塩・整形・充填・感想・燻煙・加熱）	44			
	20	4h	11/10	食肉加工【麻布大・坂田教授】 （冷却・包装・二次殺菌、風味・菌ごたえの品質評価）	45			
	21	4h	11/13	ジビエ料理	46			
	22	4h	11/17	大根桂剥きコンテスト	47			
	23	4h	11/20	コンビニ商品開発⑦	48			
	24	4h	11/27	季節の食材④	49			
	25	4h	12/1	学園祭準備	50			
授業の方法	実習							
テキスト	新調理師養成教育全書必修編5 調理実習・必携調理実習レシピ集、教員作成のプリント配布							
参考文献	なし							
評価の方法や基準	通常授業（出席・授業意欲・実技試験・ノート・実習時の学習態度） 食肉加工（レポート50%、出席・授業中の積極的な姿勢50%）創作料理発表会、実技検定G2結果 「各教員ごとの点数×各教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○							
実務経験	ホテル総料理長、フランス料理店総支配人兼総料理長（島田） フランス料理店調理師、ホテル調理師、イタリア料理店店長（西森）							
実務経験の活かし方	ホテル・レストランでの厨房業務							
履修上の注意事項	衛生管理（調理用コート・サロン・頭髮・手洗い・爪・アクセサリ類はすべて外す。） 講師への礼儀正しい振る舞い							

授業科目	高度調理技術実習（日本料理）			単位／時間	99h		
開講学科等	調理経営学科2年			担当教員	曾我部・高石		
授業の目的・テーマ	各種野菜をはじめ、季節ごとの旬の食材の下処理や調理法を学び、素材に合わせた代表的料理と四季に合わせた料理を習得する。また、料亭における各料理の仕込みや調理法と合わせて提供時におけるバランスを考えた季節感の表現方法を習得する。						
授業の到達目標	調理師としての基本技術を身に着ける。						
授業の計画	1	4h	4/14	オリエンテーション一年生の振り返り・包丁の手入れ・大根のかつら剥き（4h）	26		
	2	4h	4/17	コンビニ商品開発①・基本技術復習①	27		
	3	4h	4/21	季節料理①	28		
	4	4h	4/28	西洋日本料理合同授業（島田先生）	29		
	5	4h	5/1	基本技術復習②	30		
	6	4h	5/8	基本技術復習③	31		
	7	4h	5/12	季節料理②	32		
	8	4h	5/15	コンビニ商品開発②・基本技術復習④	33		
	9	4h	5/18	正泰苑	34		
	10	4h	5/19	商品開発①	35		
	11	4h	5/22	基本技術復習⑤	36		
	12	7h	5/26	企業見学	37		
	13	4h	5/29	基本技術復習⑥	38		
	14	4h	6/2	季節料理③	39		
	15	4h	6/5	土佐料理司伊藤料理長特別講習	40		
	16	4h	6/9	商品開発②	41		
	17	4h	6/16	季節料理④	42		
	18	4h	6/19	コンビニ商品開発③・基本技術復習⑦	43		
	19	4h	6/23	医療事務学科交流授業（西洋）	44		
	20	4h	6/26	基本技術復習⑧	45		
	21	4h	6/30	商品開発③	46		
	22	4h	7/7	前期試験対策	47		
	23	4h	7/10	コンビニ商品開発④・基本技術復習⑨	48		
	24	4h	7/14	前期試験グレード2	49		
	25				50		
授業の方法	実習						
テキスト	新調理養成施設教育全書「調理実習」「調理実習レシピ集」						
参考文献	なし						
評価の方法や基準	前期・後期に実技試験を行いA～D評価とする。 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する						
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○
実務経験	日本料理店勤務						
実務経験の活かし方	日本料理のプロとしての実務を教える。						
履修上の注意事項	事前学習として、「調理実習レシピ集」を読み込み、料理の手順を理解する。						

授業科目	高度調理技術実習（日本料理）				単位／時間			146h
開講学科等	調理経営学科2年				担当教員			曾我部・高石
授業の目的・テーマ	各種野菜をはじめ、季節ごとの旬の食材の下処理や調理法を学び、素材に合わせた代表的料理と四季に合わせた料理を習得する。また、料亭における各料理の仕込みや調理法と合わせて提供時におけるバランスを考えた季節感の表現方法を習得する。							
授業の到達目標	調理師としての基本技術を身に着ける。							
授業の計画	1	4h	8/21	基本技術復習⑨	26	4h	12/4	基本技術復習⑨、学園祭準備
	2	4h	8/25	日本西洋合同授業（島田先生）	27	6h	12/6	学園祭準備
	3	4h	8/28	コンビニ商品開発⑤・基本技術復習⑨	28	6h	12/7	学園祭準備
	4	4h	9/1	特殊食材料理①	29	6h	12/8	学園祭準備
	5	4h	9/8	季節料理⑤、学園祭販売物考案	30	6h	12/9	学園祭本番
	6	4h	9/11	基本技術復習⑨	31	6h	12/10	学園祭本番
	7	4h	9/15	オムレツ練習	32	4h	1/19	後期試験準備（創作料理発表会準備）
	8	4h	9/22	学内コンテスト・オムレツ	33	4h	1/22	創作料理発表
	9	4h	9/25	コンビニ商品開発⑥・基本技術復習⑨	34	4h	1/26	特殊食材料理④
	10	4h	10/2	基本技術復習⑨	35			
	11	4h	10/6	医療事務学科交流授業（日本）	36			
	12	4h	10/13	特殊食材料理②	37			
	13	4h	10/20	季節料理⑥	38			
	14	4h	10/27	特殊食材料理③	39			
	15	4h	10/30	中間試験	40			
	16	4h	11/6	食肉加工【麻布大坂田教授】 （食肉の保存方法・栄養・屠畜と枝肉の解体・格付・流通）	41			
	17	4h	11/7	食肉加工【麻布大坂田教授】 （取扱技術・ハム・ベーコン・ソーセージの種類と製造技術）	42			
	18	4h	11/8	食肉加工【麻布大・坂田教授】 （発色剤、工程における色素変化・原料肉の特性・整形・計量）	43			
	19	4h	11/9	食肉加工【麻布大・坂田教授】 （湿塩漬と乾塩漬、脱塩・整形・充填・感想・燻煙・加熱）	44			
	20	4h	11/10	食肉加工【麻布大・坂田教授】 （冷却・包装・二次殺菌、風味・歯ごたえの品質評価）	45			
	21	4h	11/13	基本技術復習⑨	46			
	22	4h	11/17	かつら剥きコンテスト	47			
	23	4h	11/20	コンビニ商品開発⑦・基本技術復習⑨	48			
	24	4h	11/27	基本技術復習⑨	49			
	25	4h	12/1	季節料理⑦、学園祭準備	50			
授業の方法	実習							
テキスト	新調理養成施設教育全書「調理実習」「調理実習レシピ集」							
参考文献	なし							
評価の方法や基準	前期・後期に実技試験を行いA～D評価とする。 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する								○
実務経験	日本料理店勤務							
実務経験の活かし方	日本料理のプロとしての実務を教える。							
履修上の注意事項	事前学習として、「調理実習レシピ集」を読み込み、料理の手順を理解する。							

授業科目	高度調理技術実習(製菓製パン実習)	単位/時間	8
開講学科等	調理経営学科2年	担当教員	清水明延
授業の目的 ・テーマ	専攻の分野だけでなく食に関する技術を幅広く身につけ、視野を広げる。		
授業の 到達目標	製菓製パン技術の基本を身につける。		
授業の 計画	1	製パン実習 (4H)	26
	2	製菓実習 (4H)	27
	3		28
	4		29
	5		30
	6		31
	7		32
	8		33
	9		34
	10		35
	11		36
	12		37
	13		38
	14		39
	15		40
	16		41
	17		42
	18		43
	19		44
	20		45
	21		46
	22		47
	23		48
	24		49
	25		50
授業の方法	実習		
テキスト	教員が配布するプリント		
参考文献	無し		
評価の方法 や基準	出席状況、授業態度 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する		
実務経験のある教員による授業科目の場合、 右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○
実務経験	パティスリー、ベーカリーにおいて製造業務従事(清水)		
実務経験の 活かし方	製造現場においての経験を伝え、実践することで就職に向かう意識付けをする		
履修上の 注意事項	指示した以外の行動は慎むこと		

授業科目	会計学	単位/時間	63時間	
開講学科等	調理経営学科2年	担当教員	三浦 洋	
授業の目的・テーマ	商業簿記の基礎的知識の習得			
授業の到達目標	全経簿記能力検定3級の取得			
授業の計画	1	簿記とは、仕訳、勘定科目	17	
	2	貸借対照表・損益計算書	18	週5H×11回 55H } 合計63H
		現金と当座預金、費用と収益	19	
	3	三分法、掛取引、返品	20	週2H×1回 2H }
		総勘定元帳への転記	21	
		手形、手形貸付金と手形借入金	22	
	4	未収金と未払金、前払金と前受金	23	
	5	仮払金と仮受金、立替金と預り金	24	
		商品有高帳、小口現金出納帳	25	
	6	税金（消費税を含む。）	26	
		株式会社の資本、有価証券、株式の発行	27	
	7	貸借対照表と損益計算書との関係（公式）	28	
		決算と残高試算表	29	
	8	精算表、決算整理記入	30	
		売上原価（公式）、減価償却	31	
	9	貸倒れ、現金過不足、消耗品	32	
費用の繰延べと見越し		33		
10	帳簿の締切り、三伝票制、売上原価対立法	34		
11	個別問題（第1問対策）	35		
12	学期末テスト、個別問題（第2～4問対策）	36		
13	模擬検定Ⅰ、個別問題（第2～4問対策）	37		
14	模擬検定Ⅱ、個別問題（第5問対策）	38		
15		39		
16		40		
授業の方法	講義及び答案練習			
テキスト	全経簿記能力検定3級テキスト及び全経簿記能力検定3級問題集			
参考文献	検定3級過去問題プリント			
評価の方法や基準	平常の授業態度、答案練習結果及び学期末テスト			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○	
実務経験	国税及び地方税の調査・徴収事務			
実務経験の活かし方	企業における会計の基本である簿記の重要性を学ぶ			
履修上の注意事項	電卓は必須、復習は宝、過去検定問題の答案練習は合格への近道			

授業科目	レストラン実習			単位/時間	91h			
開講学科等	調理経営学科2年			担当教員	西森千与・曾我部靖志 島村 昌多			
授業の目的 ・テーマ	飲食店での営業を実践的に学び、調理だけでなくサービスの基本も身に付ける メニュー作成から原価計算・調理・盛り付けをトータルで学ぶ							
授業の 到達目標	学生レストランの実施 レストランサービス技能検定3級実技合格							
授業の 計画	1	4h	4/12	オリエンテーション、原価計算	26	4h	7/12	【本番】ランチ・定食仕上げ
	2	3h	4/18	【リハ】松花堂弁当仕込み	27			
	3	4h	4/19	【リハ】松花堂弁当仕上げ、写真撮影	28			
	4	3h	4/25	【本番】松花堂弁当仕込み	29			
	5	4h	4/26	【本番】松花堂弁当販売	30			
	6	3h	5/2	【考案】松花堂弁当、持ち帰り用弁当	31			
	7	3h	5/9	【リハ】松花堂弁当仕込み	32			
	8	4h	5/10	【リハ】松花堂弁当仕上げ、写真撮影	33			
	9	3h	5/16	【本番】松花堂弁当仕込み	34			
	10	4h	5/17	【本番】松花堂弁当販売	35			
	11	3h	5/23	会席料理仕込み	36			
	12	4h	5/24	会席料理仕上げ	37			
	13	3h	5/30	西洋料理コース仕込み	38			
	14	4h	5/31	西洋料理コース仕上げ	39			
	15	3h	6/6	西洋料理コース仕込み	40			
	16	4h	6/7	【製菓製パン学科マナー講習料理提供】 西洋料理コース仕上げ	41			
	17	3h	6/13	【リハ】ランチ・定食仕込み	42			
	18	4h	6/14	【リハ】ランチ・定食仕上げ、写真撮影	43			
	19	3h	6/20	【本番】ランチ・定食仕込み	44			
	20	4h	6/21	【本番】ランチ・定食仕上げ	45			
	21	3h	6/27	【考案】ランチ・定食	46			
	22	4h	6/28	【試作】ランチ・定食	47			
	23	3h	7/4	【リハ】ランチ・定食仕込み	48			
	24	4h	7/5	【リハ】ランチ・定食仕上げ、写真撮影	49			
	25	3h	7/11	【本番】ランチ・定食仕込み	50			
授業の方法	実習							
テキスト	西洋料理接客サービス技法、基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル、教員作成							
参考文献	新調理師養成施設協会必修編5 調理実習・調理実習レシピ集							
評価の方法 や基準	学習意欲・出席・模擬試験点数・検定合否を総合的に判断する 「各教員ごとの点数×各教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価							
実務経験のある教員による授業科目の場合、 右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○							
実務経験	フランス料理店調理師、ホテル調理師、イタリア料理店店長（西森）日本料理店調理師（曾我部）							
実務経験の 活かし方	ホテル・レストラン・飲食店での厨房業務							
履修上の 注意事項	衛生管理（調理用コート・サロン・頭髪・手洗い・爪・アクセサリ類はすべて外す） 講師への礼儀正しい振る舞い							

授業科目	レストラン実習			単位/時間	124h			
開講学科等	調理経営学科2年			担当教員	西森千与・曾我部靖志 島村 昌多			
授業の目的 ・テーマ	飲食店での営業を実践的に学び、調理だけでなくサービスの基本も身に付ける メニュー作成から原価計算・調理・盛り付けをトータルで学ぶ							
授業の 到達目標	学生レストランの実施 レストランサービス技能検定3級実技合格							
授業の 計画	51	3h	8/22	【リハ】ランチ・定食仕込み	76	3h	11/28	【本番】学生レストラン仕込み
	52	5h	8/23	【リハ】ランチ・定食仕上げ、写真撮影	77	5h	11/29	【本番】学生レストラン仕込み
	53	3h	8/29	【本番】ランチ・定食仕込み	78	3h	12/5	【学園祭】学生レストラン準備
	54	5h	8/30	【本番】ランチ・定食仕上げ	79	3h	1/16	【練習】学生レストラン仕込み
	55	3h	9/5	福祉交流マナー講習仕込み	80	5h	1/17	【練習】学生レストラン仕込み
	56	5h	9/6	福祉交流マナー講習料理提供	81	3h	1/23	【本番】学生レストラン仕込み
	57	3h	9/12	福祉交流マナー講習仕込み	82	5h	1/24	【本番】学生レストラン仕込み
	58	5h	9/13	福祉交流マナー講習料理提供				
	59	3h	9/19	【考案】学生レストラン・メニュー考案				
	60	5h	9/20	【試作】学生レストラン				
	61	3h	9/26	【リハ】学生レストラン仕込み				
	62	5h	9/27	【リハ】学生レストラン仕上げ、写真撮影				
	63	3h	10/3	【本番】学生レストラン仕込み				
	64	5h	10/4	【本番】学生レストラン仕上げ				
	65	3h	10/10	【考案】学生レストラン・メニュー考案				
	66	5h	10/11	【試作】学生レストラン				
	67	3h	10/17	【リハ】学生レストラン仕込み				
	68	5h	10/18	【リハ】学生レストラン仕上げ、写真撮影				
	69	3h	10/24	レストランサービス技能検定対策				
	70	3h	10/31	【本番】学生レストラン仕込み				
	71	5h	11/1	【本番】学生レストラン仕上げ				
	72	3h	11/14	【考案】学生レストラン・メニュー考案				
	73	5h	11/15	【試作】学生レストラン				
	74	3h	11/21	【リハ】学生レストラン仕込み				
	75	3h	11/22	【リハ】学生レストラン仕上げ、写真撮影				
授業の方法	実習							
テキスト	西洋料理接客サービス技法、基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル、教員作成							
参考文献	新調理師養成施設協会必修編5 調理実習・調理実習レシピ集							
評価の方法 や基準	学習意欲・出席・模擬試験点数・検定合否を総合的に判断する 「各教員ごとの点数×各教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価							
実務経験のある教員による授業科目の場合、 右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○	
実務経験	フランス料理店調理師、ホテル調理師、イタリア料理店店長（西森）日本料理店調理師（曾我部）							
実務経験の 活かし方	ホテル・レストラン・飲食店での厨房業務							
履修上の 注意事項	衛生管理（調理用コート・サロン・頭髪・手洗い・爪・アクセサリ類はすべて外す） 講師への礼儀正しい振る舞い							

授業科目	食農実践		単位／時間	34時間
開講学科等	調理経営学科2年		担当教員	長崎 雅代
授業の目的・テーマ	高知県産の野菜や果実を中心に旬の食材に触れ、味わい、素材を活かすレシピを考える			
授業の到達目標	できるだけ多くの野菜や果実、ハーブの知識を増やす。 特に高知県産の食材の特徴を知り、料理に活かす。			
授業の計画	1	どれだけ野菜を知っているか？ (2時間)	26	
	2	オーガニックとは？西洋野菜とは？ (2時間)	27	
	3	秋の野菜、果実を味わう (2時間)	28	
	4	ハーブの楽しみ方 (2時間)	29	
	5	香味野菜 生姜、みょうがなど (2時間)	30	
	6	土佐の酢みかん文化 (2時間)	31	
	7	かぼちゃ、さつまいもを味わう (2時間)	32	
	8	根菜の食べ比べ (2時間)	33	
	9	きゅうり、葉物野菜 (2時間)	34	
	10	冬野菜を味わう (2時間)	35	
	11	土佐の郷土野菜 (2時間)	36	
	12	旬の果実を味わう (2時間)	37	
	13	スパイスの世界、活用法 (2時間)	38	
	14	土佐の柑橘を味わう (2時間)	39	
	15	野菜料理のレシピを考える (2時間)	40	
	16	世界一のレストランとは (2時間)	41	
	17	まとめ・野菜リストの作成 (2時間)	42	
	18		43	
	19		44	
	20		45	
	21		46	
	22		47	
	23		48	
	24		49	
	25		50	
授業の方法	現物を味見しながら5感で味わう、野菜の栄養価や保存方法を学ぶ			
テキスト	もっとからだに美味しい野菜の便利帳			
参考文献	野菜ソムリエの本・こうちのおかず・ふるさとの台所			
評価の方法や基準	授業態度・レポート提出・新しいメニューの提案			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○
実務経験	農産物の生産・販売、レストランへのレシピ提供			
実務経験の活かし方	野菜の特徴、レシピを伝える			
履修上の注意事項	授業中の私語・携帯電話は禁止			

授業科目	フードビジネス	単位/時間	37h
開講学科等	調理経営学科2年	担当教員	濱田 由加
授業の目的・テーマ	食空間をトータルにプロデュースすることができ、フードコーディネーター3級資格取得レベルの知識を身に着ける。		
授業の到達目標	自分の考えや周りの意見を参考に、実際にレストランを使い班ごとにコーディネートし発表する。		
授業の計画	1	オリエンテーション、食空間とは (2h)	26
	2	食空間の意義・歴史 (2h)	27
	3	レストランの空間設計 (2h)	28
	4	プランの提案・設計 (2h)	29
	5	テーブルコーディネートとは (2h)	30
	6	テーブルコーディネートの基本的理論 (2h)	31
	7	レストランマナー実践 (2h)	32
	8	カラーコーディネート (2h)	33
	9	デザインの基と料理の器の関係 (2h)	34
	10	食空間の構成 (2h)	35
	11	班ごとに飲食店の内装イメージをまとめる (2h)	36
	12	店舗設計・平面図を描き動線を考える (2h)	37
	13	インテリア・カラーを考え、イメージ図を描く (2h)	38
	14	班ごとに店舗、内装イメージ発表 (2h)	39
	15	コーディネートのテーマを決め、話し合い具体的に作る (2h)	40
	16	イメージをまとめ、必要アイテムの確認をする (2h)	41
	17	必要なアイテムの購入、その他準備 (2h)	42
	18	班ごとにテーブルコーディネートをし、発表、採点 (3h)	43
	19		44
	20		45
	21		46
	22		47
	23		48
	24		49
	25		50
授業の方法	講義・演習		
テキスト	フードコーディネーター教本 (3級資格認定試験対応テキスト2022) ・プリント		
参考文献	TALK食空間コーディネーターテキスト2.3級		
評価の方法や基準	授業態度・実技試験・出席率を総合的に判断		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			
実務経験			
実務経験の活かし方			
履修上の注意事項	演習時の食器・器具の取り扱い。		

授業科目	介護食		単位／時間	43時間
開講学科等	調理経営学科2年		担当教員	原 景子
授業の目的・テーマ	介護食の基礎を学習し、現場で応用が出来るようにする。			
授業の到達目標	介護食の基礎を学習し、現場で応用が出来るようにする。			
授業の計画	1	食べれなくなるとは？ (1時間)	26	
	2	高齢者食と介護食の違い (1時間)	27	
	3	高齢者の味覚の変化 (1時間)	28	
	4	咀嚼とは (1時間)	29	
	5	低栄養、水分補給とは (1時間)	30	
	6	介護食にしやすい食材の選び方。 (2時間)	31	
	7	介護食に適した食材の調理工程 (2時間)	32	
	8	介護食の基本的な作り方 (1時間)	33	
	9	誤嚥性肺炎とは (1時間)	34	
	10	介護食調理実習 (西洋料理) 4時間	35	
	11	介護食調理実習 (日本料理) 4時間	36	
	12	介護食調理実習 (中国料理) 4時間	37	
	13	介護食調理実習 (行事食) 4時間	38	
	14	介護食調理実習 (ソフト食) 4時間	39	
	15	介護食調理実習 (きざみ食) 4時間	40	
	16	介護食調理実習 (とろみ食) 4時間	41	
	17	介護食調理実習 (リクエスト) 4時間	42	
	18		43	
	19		44	
	20		45	
	21		46	
	22		47	
	23		48	
	24		49	
	25		50	
授業の方法	講習・演習・グループ討議			
テキスト	教員作成プリント			
参考文献	なし			
評価の方法や基準	態度・追求性・自主性・一生懸命さ・筆記試験・提出物の厳守			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				
実務経験				
実務経験の活かし方				
履修上の注意事項	介護食について基礎知識を習得。			

授業科目	食育学		単位/時間	18h
開講学科等	調理経営学科2年		担当教員	高石 信仁
授業の目的・テーマ	食をめぐる状況の変化・社会的背景などに応じた質の高い食育推進活動の指導者を目指す。ユネスコ無形文化遺産である和食について、幅広い知識をみにつける。正しい和食文化を世界に発信できる人材を目指す。			
授業の到達目標	和食アドバイザー2級検定合格を目指す。			
授業の計画	1	郷土に根ざした和食の体系8/25 (1h)	26	
	2	季節と食材①9/1 (1h)	27	
	3	季節と食材②9/8 (1h)	28	
	4	日常の郷土料理①9/15 (1h)	29	
	5	日常の郷土料理②9/22 (1h)	30	
	6	祝いと行事の郷土料理①10/6 (1h)	31	
	7	祝いと行事の郷土料理②10/13 (1h)	32	
	8	郷土料理調理①10/20 (1h)	33	
	9	郷土料理調理②10/27 (1h)	34	
	10	過去問題を使った模擬試験11/10 (1h)	35	
	11	過去問題を使った模擬試験11/17 (1h)	36	
	12	和食アドバイザー検定11/22 (2h)	37	
	13	技術考査過去問題12/1 (1h)	38	
	14	技術考査試験1/18 (2h)	39	
	15	食育インストラクター過去問題1/19 (1h)	40	
	16	振り返り・まとめ1/26 (1h)	41	
	17		42	
	18		43	
	19		44	
	20		45	
	21		46	
	22		47	
	23		48	
	24		49	
	25		50	
授業の方法	講義			
テキスト	食育インストラクター教本、調理師養成教育全書必携問題集、和食の基本がわかる本			
参考文献	新調理師養成教育全書1-6			
評価の方法や基準	出欠、学習意欲、模擬試験を総合評価			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				
実務経験				
実務経験の活かし方				
履修上の注意事項	配布資料等は整理し綴じておくこと。			

授業科目	サービス論Ⅱ	単位／時間	89 h	
開講学科等	調理経営学科2年	担当教員	濱田 由加	
授業の目的・テーマ	日本と世界の食文化を学び、レストランにおける接客サービス「おもてなしの心」「ホスピタリティ」を身に付ける。			
授業の到達目標	レストランサービス技能検定3級 筆記試験合格			
授業の計画	1	オリエンテーション (2h)	26	模擬試験自己採点・振り返り (3h)
	2	食品・西洋料理に関する基礎知識(2h)	27	「食生活と健康」復習(3h)
	3	飲料の種類及び特徴(2h)	28	「食品と栄養の特性」復習 (3h)
	4	メニュー、食事用具、備品(2h)	29	「食品の安全と衛生」復習(3h)
	5	接客の基本、宴会サービス(2h)	30	「食文化概論」復習(2h)
	6	食文化史と食事作法(2h)	31	「調理実習」復習(3h)
	7	施設管理(2h)	32	技術考査模擬試験(2h)
	8	苦情対応(2h)	33	模擬試験自己採点・振り返り (3h)
	9	食品衛生(2h)	34	技術考査・食育インストラクター検定振り返り (1h)
	10	公衆衛生 (1h)	35	1年間の振り返り (3h)
	11	安全衛生(3h)	36	
	12	模擬試験(2h)	37	
	13	期末試験(2h)	38	
	14	なぜ食育か (3h)	39	
	15	おいしさと科学 (3h)	40	
	16	選食力 (3h)	41	
	17	食の安全・安心(3h)	42	
	18	食事バランス(3h)	43	
	19	食事マナー(3h)	44	
	20	食の心理学(3h)	45	
	21	日本と世界の食料事情(2h)	46	
	22	日本と世界の食育(3h)	47	
	23	食育実習(4h)	48	
	24	食育インストラクター模擬試験 (1h)	49	
	25	レストランサービス技能検定実技試験 (6h)	50	
授業の方法	講義			
テキスト	西洋料理飲料接客サービス技法、食育インストラクター教本、調理師養成教育全書必携問題集			
参考文献	レストランサービス技能検定3級学科試験問題解説集、調理師養成教育全書			
評価の方法や基準	授業態度・模擬試験・定期試験・出席率を総合的に判断			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				
実務経験				
実務経験の活かし方				
履修上の注意事項	模擬試験結果により補習を行う			

授業科目	サービス論Ⅱ		単位／時間	60時間				
開講学科等	調理経営学科2年		担当教員	濱田 恵美				
授業の目的・テーマ	サービスパーソンに求められる資質で最も重要であり基本的な要素である①身だしなみ②笑顔のある態度・動作③言葉遣いの習得に努め、レストランサービスの基本的なサービス技術を身に付ける							
授業の到達目標	相手を敬い、思いやる気持ちを上手に相手に伝えるためには、どのようにすべきか常に意識し、必要な知識、技術を身に付けるための自己啓発を促し、多くの人と良好なコミュニケーションを図ることで自分自身を成長させ、人間性を高める。ひいては、社会人としての自覚を持ち、プロとしての仕事に対する使命感や倫理観を養っていくことができるように繋げていくことを目標とする							
授業の計画	1	4/13	接客サービス	知識・実技	26	6/22	接客サービス	知識・実技
	2	4/13	接客サービス	知識・実技	27	6/22	接客サービス	知識・実技
	3	4/13	接客サービス	知識・実技	28	7/6	接客サービス	知識・実技
	4	4/20	接客サービス	知識・実技	29	7/6	接客サービス	知識・実技
	5	4/20	接客サービス	知識・実技	30	7/6	接客サービス	知識・実技
	6	4/20	接客サービス	知識・実技	31	7/13	接客サービス	知識・実技
	7	4/27	接客サービス	知識・実技	32	7/13	接客サービス	知識・実技
	8	4/27	接客サービス	知識・実技	33	7/13	接客サービス	知識・実技
	9	4/27	接客サービス	知識・実技	34	8/24	接客サービス	知識・実技
	10	5/11	接客サービス	知識・実技	35	8/24	接客サービス	知識・実技
	11	5/11	接客サービス	知識・実技	36	8/24	接客サービス	知識・実技
	12	5/11	接客サービス	知識・実技	37	8/31	接客サービス	知識・実技
	13	5/25	接客サービス	知識・実技	38	8/31	接客サービス	知識・実技
	14	5/25	接客サービス	知識・実技	39	8/31	接客サービス	知識・実技
	15	5/25	接客サービス	知識・実技	40	9/7	実技試験	課題対策
	16	6/1	接客サービス	知識・実技	41	9/7	実技試験	課題対策
	17	6/1	接客サービス	知識・実技	42	9/7	実技試験	課題対策
	18	6/1	接客サービス	知識・実技	43	9/14	実技試験	課題対策
	19	6/8	接客サービス	知識・実技	44	9/14	実技試験	課題対策
	20	6/8	接客サービス	知識・実技	45	9/14	実技試験	課題対策
	21	6/8	接客サービス	知識・実技	46	9/21	実技試験	課題対策
	22	6/15	接客サービス	知識・実技	47	9/21	実技試験	課題対策
	23	6/15	接客サービス	知識・実技	48	9/21	実技試験	課題対策
	24	6/15	接客サービス	知識・実技	49	10/5	実技試験	課題対策
	25	6/22	接客サービス	知識・実技	50	10/5	実技試験	課題対策
授業の方法	レクチャー・ロールプレイング							
テキスト/参考文献	基礎からわかるレストランサービス スタンダードマニュアル/料飲接客サービス技法							
評価の方法や基準	出席率・態度・身だしなみ・演習の取り組み方・実技確認テスト・レストランサービス技能検定3級の合否 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する								
実務経験								
実務経験の活かし方								
履修上の注意事項	挨拶の励行や正しい言葉遣いを身に付けるとともに、適切な態度で授業に臨むことを求める							

授業科目	サービス論Ⅱ	単位/時間	60時間	
開講学科等	調理経営学科2年	担当教員	濱田 恵美	
授業の目的・テーマ	サービスパーソンに求められる資質で最も重要であり基本的な要素である①身だしなみ②笑顔のある態度・動作③言葉遣いの習得に努め、レストランサービスの基本的なサービス技術を身に付ける			
授業の到達目標	相手を敬い、思いやる気持ちを上手に相手に伝えるためには、どのようにすべきか常に意識し、必要な知識、技術を身に付けるための自己啓発を促し、多くの人と良好なコミュニケーションを図ることで自分自身を成長させ、人間性を高める。ひいては、社会人としての自覚を持ち、プロとしての仕事に対する使命感や倫理観を養っていくことができるように繋げていくことを目標とする			
授業の計画	51	10/5 実技試験	課題対策	
	52	10/12 実技試験	課題対策	
	53	10/12 実技試験	課題対策	
	54	10/12 実技試験	課題対策	
	55	10/16 実技試験	課題対策	
	56	10/16 実技試験	課題対策	
	57	10/16 実技試験	課題対策	
	58	10/23 実技試験	課題対策	
	59	10/23 実技試験	課題対策	
	60	10/23 実技試験	課題対策	
授業の方法	レクチャー・ロールプレイング			
テキスト/参考文献	基礎からわかるレストランサービス スタンダードマニュアル/料飲接客サービス技法			
評価の方法や基準	出席率・態度・身だしなみ・演習の取り組み方・実技確認テスト・レストランサービス技能検定3級の可否 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				
実務経験				
実務経験の活かし方				
履修上の注意事項	挨拶の励行や正しい言葉遣いを身に付けるとともに、適切な態度で授業に臨むことを求める			

授業科目	サービス論Ⅱ	単位／時間	14時間
開講学科等	調理経営学科2年	担当教員	金子 恭子
授業の目的 ・テーマ	<ul style="list-style-type: none"> ・フラワーアレンジメントの発想と作り方の習得（基礎と応用） ・花を選び、生ける事を通して自分の個性及び感性を表現する 		
授業の到達目標	花を飾る場所、目的の器に応じてスタイルを選び、形にすることができる		
授業の計画	1	花の形態について講義	26
	2	基本形のラウンド（四方見）作成	27
	3	縦型一点集中の講義	28
	4	トライアングュラー（一方見）作成	29
	5	縦型多点（パラレル）の講義	30
	6	横長の器で作成	31
	7	横型一点集中の講義	32
	8	花選びとデザインの作成	33
	9	縦型一点集中と横型一点集中の講義	34
	10	器、花を選び自由作成	35
	11	作品展用スタイル選び	36
	12	自由作成	37
	13	花束の作り方講義	38
	14	花選びとともに自由作成	39
	15		40
	16		41
	17		42
	18		43
	19		44
	20		45
	21		46
	22		47
	23		48
	24		49
	25		50
授業の方法	演習		
テキスト	講師作成のプリント		
参考文献	無		
評価の方法 や基準	フラワーデザインの基礎理解度と作品 ※複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する。		
実務経験のある教員による授業科目の場合、 右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○
実務経験	ブライダル・レストラン・葬祭の会場装飾。生花店において接客、花作成販売		
実務経験の活かし方	「花」をツールとして「人」に喜んでもらう		
履修上の注意事項	花を生ける道具、材料は当方で用意、学習中に「花」を楽しんでいただきたい		

授業科目	ビジネス実務Ⅱ		単位／時間	27h
開講学科等	調理経営学科2年		担当教員	濱田由加
授業の目的・テーマ	ビジネスマナーを身に着け、社会性を養う。			
授業の到達目標	社会人としてのビジネスマナーを身に着け、就職活動に臨む。			
授業の計画	1	個人ガイダンス	26	1年の振り返り
	2	個人ガイダンス	27	1年の振り返り
	3	自己分析・自己PRの確認	28	
	4	自己分析・自己PRの確認	29	
	5	求人票の見方と検索	30	
	6	求人票の見方と検索	31	
	7	就活に向け、履歴書記入練習	32	
	8	就活に向け、履歴書記入練習	33	
	9	県内外の飲食店リサーチ	34	
	10	県内外の飲食店リサーチ	35	
	11	志望動機をまとめる	36	
	12	志望動機をまとめる	37	
	13	個人ガイダンス	38	
	14	個人ガイダンス	39	
	15	面接の流れ復習	40	
	16	面接の流れ復習	41	
	17	面接の流れ復習	42	
	18	地域清掃	43	
	19	グリストラップ清掃	44	
	20	社会人として大切なこと	45	
	21	相手を思いやる心	46	
	22	身嗜みとマナー	47	
	23	グリストラップ清掃	48	
	24	就職先の情報、資料等の確認	49	
	25	就職先の情報、資料等の確認	50	
授業の方法	講義、演習、グループ討議など			
テキスト	就職ハンドブック、マナー&プロトコールの基礎知識、プリント			
参考文献	無し			
評価の方法や基準	出席率、授業態度、提出物を総合的に判断			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				
実務経験				
実務経験の活かし方				
履修上の注意事項	社会人としての立ち居振る舞いや、TPOに合わせた話し方などに気を付ける。			