

授業科目		国際教養	単位／時間	50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		料理に関する基本的なフランス語を理解する。ナッツ・パン・ワイン・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。基本的な英語を理解する。		
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・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。基本的な食材をフランス語で理解する。英語で注文できるようになる。簡単な接客ができるようになる。		
授業の計画	1	フランス語とは？特徴を知る 1	26	英語復習
	2	フランス語とは？特徴を知る 2	27	英語学習
	3	フランス語の仕組み 英語との違い	28	英語学習
	4	フランス語名詞	29	英語学習
	5	フランス語 メニュー読み (1課)	30	体験授業：季節のフランス地方菓子③
	6	メニュー読み	31	体験授業：ワインの試飲④デザートワイン
	7	メニュー構成	32	フランスの地方料理の種類を知りメニューを読む ①
	8	メニュー構成	33	英語学習
	9	ワインについてのイントロダクション	34	英語学習
	10	体験授業：ワインの試飲①	35	チーズについて
	11	フランス語 簡単なメニュー読み (1課)	36	チーズの試食
	12	簡単なメニュー読み	37	フランスの地方料理の種類を知りメニューを読む ②
	13	簡単なメニュー読み	38	英語学習
	14	体験授業：季節のフランス地方菓子①	39	英語学習
	15	体験授業：ワインの試飲②	40	体験授業：ワイン試飲⑤
	16	フランス語 メニューを作る (2課)	41	フランス語 料理構成 (4課)
	17	メニューを書く (2課)	42	料理構成
	18	メニューを書く (2課)	43	フランスの地方料理の種類を知りメニューを読む ③
	19	体験授業：ワインの試飲③	44	英語学習
	20	フランス語 メニュー読み (3課)	45	体験授業：宗教とお菓子の関係①
	21	メニュー書き	46	フランスの地方料理の種類を知りメニューを読む ④
	22	体験授業：季節のフランス地方菓子②	47	体験授業：ワインの試飲⑥
	23	前期のまとめ	48	体験授業：宗教とお菓子の関係②
	24	前期テスト	49	一年の復習
	25	後期スタート：前期の復習	50	後期試験
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		フードランゲージ英語 フランス語資料は適宜配布		
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。現在は自然食指導。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24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			50h		
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	4/14	1h	自己PR誌作成（文旦ムキムキ術）	26	9/8	1h	〃	
	2	4/14	1h	〃	27	9/22	1h	素材とコラージュ	
	3	4/21	1h	デッサン（1）形の取り方・遠近法	28	9/22	1h	〃	
	4	4/21	1h	〃	29	9/29	1h	絵手紙（筆ペン）	
	5	4/28	1h	デッサン（2）陰影	30	9/29	1h	〃	
	6	4/28	1h	〃	31	10/6	1h	前期に行ったアイデアスケッチを元に	
	7	5/12	1h	実際のメニューを使ったスケッチ	32	10/6	1h	実際に製作した料理を撮影。	
	8	5/12	1h	〃	33	10/20	1h	YouTube・SNS・ブログ等を使用したPR例	
	9	5/19	1h	色彩理論（色相環、トーン表）	34	10/20	1h	〃	
	10	5/19	1h	〃	35	10/22	1h	展覧会見学	
	11	5/26	1h	創作料理「地元の食材を生かしたオリジナル料理」	36	10/22	1h	〃	
	12	5/26	1h	素材研究	37	12/27	1h	学祭準備	
	13	6/2	1h	創作料理「地元の食材を生かしたオリジナル料理」	38	12/27	1h	〃	
	14	6/2	1h	アイデアスケッチ	39	11/10	1h	学祭準備	
	15	6/16	1h	創作料理「地元の食材を生かしたオリジナル料理」	40	11/10	1h	〃	
	16	6/16	1h	コピーライティング	41	12/1	1h	カード製作	
	17	6/23	1h	創作料理「地元の食材を生かしたオリジナル料理」	42	12/1	1h	〃	
	18	6/23	1h	トレースダウン練習	43	12/2	1h	鑑賞	
	19	6/30	1h	創作料理「地元の食材を生かしたオリジナル料理」	44	12/2	1h	〃	
	20	6/30	1h	仕上げ	45	1/19	1h	創作料理作成課題仕上げ・発表練習	
	21	7/7	1h	創作料理「地元の食材を生かしたオリジナル料理」	46	1/19	1h	〃	
	22	7/7	1h	仕上げ	47	1/26	1h	創作料理作成課題仕上げ・発表練習	
	23	8/25	1h	黒板POP	48	1/26	1h	〃	
	24	8/25	1h	〃	49	1/29	1h	創作料理作成課題発表	
	25	9/8	1h	YouTube・SNS・ブログ等を使用したPR例	50	1/29	1h	〃	
授業の方法	講義・演習（前期：教室）								
テキスト	携帯使用。様々な記録記事を引用								
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）前期				単位／時間		70h
開講学科等	調理経営学科2年（西洋料理専攻）				担当教員		島村昌多
授業の目的・テーマ	一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を修得する。 レシピを読み解き、料理を作ることができる。 授業ごとに基本練習をとりいれ、技術の底上げをはかる。						
授業の計画	1	4月	3h	オリエンテーション・包丁の手入れ・基礎練習	26		
	2	4月	3h	商品開発①	27		
	3	4月	3h	基本調理技法①	28		
	4	4月	3h	商品開発②	29		
	5	4月	3h	基本調理技法②	30		
	6	4月	3h	商品開発③	31		
	7	5月	3h	基本調理技法③	32		
	8	5月	3h	商品開発④	33		
	9	5月	3h	基本調理技法④	34		
	10	5月	3h	商品開発⑤	35		
	11	5月	3h	フランス料理①	36		
	12	5月	3h	商品開発⑥	37		
	13	6月	3h	フランス料理②	38		
	14	6月	3h	フランス料理③	39		
	15	6月	4h	医療事務医療秘書学科交流授業	40		
	16	6月	3h	イタリア料理①	41		
	17	6月	3h	イタリア料理②	42		
	18	6月	3h	イタリア料理③	43		
	19	6月	3h	エスニック料理	44		
	20	6月	3h	季節の食材	45		
	21	6月	3h	前期試験対策（実技検定グレード2）	46		
	22	7月	3h	前期試験対策（実技検定グレード2）	47		
	23	7月	3h	前期試験（実技検定グレード2）	48		
	24				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） 実技検定G2結果などを総合的に判断し、A～D評価とする。						
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	ホテルの料理長・旅館の調理師						
実務経験の活かし方	ホテル・レストランでの厨房業務を授業内容に落とし込む。						
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（西洋料理）前期				単位／時間			174h
開講学科等	調理経営学科2年（西洋料理専攻）				担当教員			島村昌多
授業の目的・テーマ	一年次に学習した西洋料理で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を修得する。 レシピを読み解き、料理をすることができる。 授業ごとに基本練習をとりいれ、技術の底上げをはかる。							
授業の計画	1	8月	3h	フランス料理①	26	11月	3h	イタリア料理③
	2	8月	3h	フランス料理②	27	11月	3h	イタリア料理④
	3	9月	3h	イタリア料理①	28	12月	3h	ジビエ講習 鹿枝肉解体、鹿肉料理
	4	9月	3h	イタリア料理②	29	12月	3h	学園祭（学生レストラン）準備
	5	9月	3h	エスニック料理	30	12月	3h	学園祭（学生レストラン）準備
	6	9月	3h	季節の食材①	31	12月	6h	学園祭（学生レストラン）準備
	7	9月	3h	季節の食材②	32	12月	6h	学園祭（学生レストラン）準備
	8	9月	3h	土佐料理司特別講習（日西	33	12月	6h	学園祭（学生レストラン）準備
	9	9月	6h	神戸研修	34	12月	6h	学園祭本番
	10	9月	6h	神戸研修	35	12月	6h	学園祭本番
	11	9月	3h	フランス料理③	36	12月	6h	卒業作品展準備
	12	10月	3h	フランス料理④	37	12月	6h	卒業作品展準備
	13	10月	3h	季節の食材③	38	12月	3h	卒業作品展準備
	14	10月	3h	季節の食材④	39	12月	6h	卒業作品展準備
	15	10月	3h	学内コンテスト（オムレツ）、	40	12月	6h	卒業作品展
	16	10月	3h	食肉加工学	41	1月	6h	創作料理発表準備
	17	10月	3h	食肉加工学	42	1月	4h	創作料理発表準備
	18	10月	3h	食肉加工学	43	1月	4h	創作料理発表
	19	10月	4h	食肉加工学、牛肉セリ見学	44	1月	6h	リクエストメニュー、大掃除
	20	10月	3h	食肉加工学	45			
	21	10月	3h	商品開発①	46			
	22	10月	3h	商品開発②	47			
	23	11月	3h	医療事務学科交流授業	48			
	24	11月	3h	学内コンテスト（大根かつら剥き、けん）	49			
	25	11月	3h	創作料理試作撮影	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） 創作料理発表結果などを総合的に判断し、A～D評価とする。							
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	ホテルの料理長・旅館の調理師							
実務経験の活かし方	ホテル・レストランでの厨房業務を授業内容に落とし込む。							
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）前期				単位／時間			70h
開講学科等	調理経営学科２年（日本料理専攻）				担当教員			船本 信幸
授業の目的・テーマ	各種野菜を初め、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	4月	3h	オリエンテーション・包丁の手入れ・基礎練習①	26			
	2	4月	3h	基礎練習②	27			
	3	4月	3h	基礎練習③	28			
	4	4月	3h	基本調理技法①	29			
	5	4月	3h	基本調理技法②	30			
	6	4月	3h	基本調理技法③	31			
	7	5月	3h	基本調理技法④	32			
	8	5月	3h	商品開発①	33			
	9	5月	3h	商品開発②	34			
	10	5月	3h	商品開発③	35			
	11	5月	3h	商品開発④	36			
	12	5月	3h	商品開発⑤	37			
	13	6月	3h	商品開発⑥	38			
	14	6月	3h	季節の料理①	39			
	15	6月	4h	医療事務医療秘書学科交流授業	40			
	16	6月	3h	季節の料理②	41			
	17	6月	3h	季節の料理③	42			
	18	6月	3h	季節の料理④	43			
	19	6月	3h	季節の料理⑤	44			
	20	6月	3h	季節の料理⑥	45			
	21	6月	3h	後期試験対策	46			
	22	7月	3h	後期試験対策	47			
	23	7月	3h	後期試験	48			
	24				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	日本料理専門書各種							
評価の方法や基準	実技検定、作品展、創作料理発表、授業への取り組み、学内コンテストなどを総合的に判断し、A～D評価とする。							
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	日本料理店にて調理師として勤務							
実務経験の活かし方	飲食店での調理の経験・知識を教科書の内容にプラスして授業に組み込む。							
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）後期				単位／時間			174h
開講学科等	調理経営学科２年（日本料理専攻）				担当教員			船本 信幸
授業の目的・テーマ	各種野菜を初め、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	8月	3h	季節の料理⑦、基礎技術練習	26	11月	3h	特殊食材料理⑥
	2	8月	3h	特殊食材料理①	27	11月	3h	季節の料理⑬、基礎技術練習
	3	9月	3h	特殊食材料理②	28	12月	3h	ジビエ講習 鹿枝肉解体、鹿肉料理
	4	9月	3h	季節の料理⑧、基礎技術練習	29	12月	3h	学園祭（学生レストラン）準備
	5	9月	3h	特殊食材料理③	30	12月	3h	学園祭（学生レストラン）準備
	6	9月	3h	特殊食材料理④	31	12月	6h	学園祭（学生レストラン）準備
	7	9月	3h	季節の料理⑨、基礎技術練習	32	12月	6h	学園祭（学生レストラン）準備
	8	9月	3h	土佐料理司特別講習	33	12月	6h	学園祭（学生レストラン）準備
	9	9月	6h	神戸研修	34	12月	6h	学園祭本番
	10	9月	6h	神戸研修	35	12月	6h	学園祭本番
	11	9月	3h	季節の料理⑩、基礎技術練習	36	12月	6h	卒業作品展準備
	12	10月	3h	卒業作品展準備	37	12月	6h	卒業作品展準備
	13	10月	3h	学園祭準備	38	12月	3h	卒業作品展準備
	14	10月	3h	季節の料理⑪、基礎技術練習	39	12月	6h	卒業作品展準備
	15	10月	3h	学内コンテスト（オムレツ）、	40	12月	6h	卒業作品展
	16	10月	3h	食肉加工学	41	1月	6h	創作料理発表準備
	17	10月	3h	食肉加工学	42	1月	4h	創作料理発表準備
	18	10月	3h	食肉加工学	43	1月	4h	創作料理発表
	19	10月	4h	食肉加工学、牛肉セリ見学	44	1月	6h	リクエストメニュー、大掃除
	20	10月	3h	食肉加工学	45			
	21	10月	3h	特殊食材料理⑤	46			
	22	10月	3h	季節の料理⑫、基礎技術練習	47			
	23	11月	3h	医療事務学科交流授業	48			
	24	11月	3h	学内コンテスト（大根かつら剥き、けん）	49			
	25	11月	3h	創作料理試作撮影	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	日本料理専門書各種							
評価の方法や基準	実技検定、作品展、創作料理発表、授業への取り組み、学内コンテストなどを総合的に判断し、A～D評価とする。							
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	日本料理店にて調理師として勤務							
実務経験の活かし方	飲食店での調理の経験・知識を教科書の内容にプラスして授業に組み込む。							
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(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	62h
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	3h	概要、簿記とは、仕訳、勘定科目	26	
	2	3h	貸借対照表、損益計算書	27	
	3	2h	現金と当座預金、小口現金	28	
	4	2h	小口現金出納帳、費用と収益（租税公課）	29	
	5	3h	三分法（分記法）、売上原価対立法	30	
	6	2h	掛取引、返品	31	
	7	3h	商品有高帳	32	
	8	3h	貸付金と借入金、未収金と未払金	33	
	9	2h	前払金と前受金	34	
	10	3h	仮払金と仮受金、立替金と預り金	35	
	11	2h	総勘定元帳への転記	36	
	12	2h	株式会社の資本、株式の発行	37	
	13	3h	有価証券、消費税	38	
	14	2h	貸借対照表と損益計算書との関係	39	
	15	3h	減価償却、固定資産台帳	40	
	16	2h	決算と残高試算表、精算表	41	
	17	3h	決算整理事項、売上原価、現金過不足	42	
	18	2h	貸倒れ、消耗品	43	
	19	3h	費用の繰延べ、費用の見越し、帳簿の締切り	44	
	20	2h	精算表の作成	45	
	21	3h	仕訳、B／S・P／L問題等	46	
	22	2h	学期末テスト	47	
	23	2h	個別問題Ⅰ	48	
	24	2h	個別問題Ⅱ	49	
	25	3h	個別問題Ⅲ	50	
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	全経簿記検定 3 級過去問題				
評価の方法 や基準	平常の授業態度及び学期末テスト結果				
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 前期				単位／時間			95h
開講学科等	調理経営学科2年				担当教員			西川・島村・船本
授業の目的・テーマ	実践的なシミュレーション形式で実習を行い、レストランサービスの実務を総合的に学習する。また、テーブルマナーおよびサービス、原価計算についても実技を通して学習する。							
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	4/10	4h	オリエンテーション、原価計算、考案	26	7/9	3h	商品開発
	2	4/16	3h	商品開発	27	7/10	4h	商品開発
	3	4/17	4h	商品開発	28			
	4	4/23	3h	松花堂弁当販売（デモ、原価計算）	29			
	5	4/24	4h	松花堂弁当販売（リハーサル）	30			
	6	4/30	3h	松花堂弁当販売（仕込み）①	31			
	7	5/1	4h	松花堂弁当販売（本番）	32			
	8	5/7	3h	松花堂弁当販売（仕込み）②	33			
	9	5/8	4h	松花堂弁当販売（本番）	34			
	10	5/14	3h	松花堂弁当販売（仕込み）③	35			
	11	5/15	4h	松花堂弁当販売（本番）	36			
	12	5/21	3h	メイン選択型メニュー（考案）	37			
	13	5/22	4h	メイン選択型メニュー（リハ）	38			
	14	5/28	3h	メイン選択型メニュー（仕込み）	39			
	15	5/29	4h	メイン選択型メニュー（本番）	40			
	16	6/4	3h	メイン選択型メニュー（仕込み）	41			
	17	6/5	4h	メイン選択型メニュー（本番）	42			
	18	6/11	3h	メイン選択型メニュー（仕込み）	43			
	19	6/12	4h	メイン選択型メニュー（本番）	44			
	20	6/18	3h	メイン選択型メニュー（仕込み）	45			
	21	6/19	4h	メイン選択型メニュー（本番）	46			
	22	6/25	3h	メイン選択型メニュー（仕込み）	47			
	23	6/26	4h	メイン選択型メニュー（本番）	48			
	24	7/2	3h	商品開発	49			
	25	7/3	4h	商品開発	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、教員作成レシピ							
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・検定可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	ホテル・レストラン・飲食店での厨房、接客業務							
実務経験の活かし方	学生レストランのメニュー、献立作成 接客の仕方、オペレーション指導							
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		レストラン実習 後期				単位／時間			103h			
開講学科等		調理経営学科2年				担当教員			西川・島村・船本			
授業の目的・テーマ		実践的なシミュレーション形式で実習を行い、レストランサービスの実務を総合的に学習する。また、テーブルマナーおよびサービス、原価計算についても実技を通して学習する。										
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	8/27	4h	西洋料理特別講習 下元シェフ		26						
	2	8/28	5h	医療事務医療秘書学科交流授業 テーブルマナー料理提供（リハーサル）		27						
	3	9/3	4h	医療事務医療秘書学科交流授業 テーブルマナー料理提供（仕込み）		28						
	4	9/4	5h	医療事務医療秘書学科交流授業 テーブルマナー料理提供（本番）		29						
	5	9/10	4h	学生レストラン（考案、原価計算）		30						
	6	9/11	5h	学生レストラン（考案、原価計算）		31						
	7	9/17	4h	学生レストラン（リハーサル）		32						
	8	9/18	5h	学生レストラン（リハーサル）		33						
	9	10/1	4h	学生レストラン（仕込み）		34						
	10	10/2	5h	学生レストラン（本番）		35						
	11	10/8	4h	学生レストラン（仕込み）		36						
	12	10/9	5h	学生レストラン（本番）		37						
	13	10/15	4h	学生レストラン（仕込み）		38						
	14	10/16	5h	学生レストラン（本番）		39						
	15	10/29	4h	学園祭準備		40						
	16	10/30	5h	学園祭準備		41						
	17	11/5	4h	学園祭準備		42						
	18	11/6	5h	学園祭準備		43						
	19	11/12	4h	学園祭準備		44						
	20	11/13	5h	学園祭準備		45						
	21	11/17	3h	学園祭準備		46						
	22	1/21	4h	学生レストラン（仕込み）		47						
	23	1/22	6h	学生レストラン（本番）		48						
	24					49						
	25					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、教員作成レシピ										
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・検定可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		ホテル・レストラン・飲食店での厨房、接客業務										
実務経験の活かし方		学生レストランのメニュー、献立作成 接客の仕方、オペレーション指導										
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	フードビジネス			単位／時間	28h		
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	4/15	2h	オリエンテーション「食空間とは」	26		
	2	4/22	2h	食空間の意義・歴史	27		
	3	5/7	2h	レストランの空間設計	28		
	4	5/13	2h	プランの提案・設計	29		
	5	5/20	2h	テーブルコーディネートとは	30		
	6	5/27	2h	テーブルコーディネートの基本的理論	31		
	7	6/3	2h	カラーコーディネート	32		
	8	6/9	2h	デザインの基と料理の器の関係	33		
	9	6/17	2h	食空間の構成	34		
	10	7/1	2h	飲食店の内装イメージをまとめ、イメージ図を描く	35		
	11	8/26	2h	店舗、内装イメージ発表	36		
	12	9/1	2h	コーディネートのテーマを決め、必要なアイテムを揃える	37		
	13	9/2	2h	テーブルコーディネート実践、評価	38		
	14	11/25	2h	和食アドバイザー検定	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	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	演習時のファブリック、食器・器具の取り扱い。						

授業科目		介護食		単位／時間		39h	
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		高齢化社会を迎え、飲食業でも高齢者のお役様を迎える機会が増えてくる。口から食べる事の重要性を認識し、食べやすく飲み込みやすい安全な料理提供ができるよう介護食の基礎を学習する。					
授業の到達目標		基礎を習得するとともに、実践に結び付ける力を持つことを目標とする。					
授業の計画	1	1h	介護食とは	26			
	2	3h	高齢者の身体的特徴	27			
	3	2h	食事環境	28			
	4	2h	食事介助演習	29			
	5	3h	嚥下調整食の概要	30			
	6	3h	嚥下調整食の分類	31			
	7	1h	とろみのつけ方	32			
	8	3h	介護食実習：ソフト食	33			
	9	3h	介護食実習：刻み食	34			
	10	3h	介護食実習：とろみ食	35			
	11	3h	介護食実習：デザート	36			
	12	3h	介護食実習：西洋	37			
	13	3h	介護食実習：日本	38			
	14	3h	介護食実習：中国	39			
	15	3h	後期試験	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		講義・実習・グループワーク					
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		1・定期試験　2・学習態度（取り組む姿勢・意欲）　3・出席状況　4・確認試験　5・提出物					
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		安全・衛生に注意し、白衣、タイ、エプロン、ズボン、調理靴を着用する。 出席率80％に満たない場合は、定期試験の受験資格を与えない					

授業科目		食育学		単位／時間		17h	
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		和食についての基本的な事柄や郷土料理について知識を習得する					
授業の 到達目標		和食アドバイザー検定 2 級合格を目指す					
授 業 の 計 画	1	1h	郷土に根ざした和食の体系	26			
	2	2h	季節と食材	27			
	3	2h	日常の郷土料理	28			
	4	2h	祝いと行事の郷土料理	29			
	5	2h	郷土料理の調理・加工技術	30			
	6	6h	過去問題・模擬試験	31			
	7	1h	検定試験	32			
	8	1h	検定試験 振り返り	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		講義					
テキスト		食育インストラクター教本、和食の基本がわかる本					
参考文献		新調理師養成施設教育全書1-6					
評価の方法 や基準		1・定期試験 2・学習態度（取り組む姿勢・意欲） 3・出席状況 4・確認試験 5・提出物					
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講を行う					

授業科目		サービス論Ⅱ		単位／時間		35h	
開講学科等		調理経営学科 2 年		担当教員			
授業の目的・テーマ		日本と世界の食文化を学び、接客サービス「おもてなしの心」、「ホスピタリティ」を習得する					
授業の到達目標		レストランサービス技能検定筆記試験合格					
授業の計画	1	3h	レストランサービス技能検定筆記試験過去問題	26			
	2	1h	レストランサービス技能検定筆記試験振り返り	27			
	3	5h	食育インストラクター対策	28			
	4	5h	技術考查対策	29			
	5	7h	レストランサービス技能検定実技試験対策	30			
	6	6h	食育インストラクター・技術考查対策	31			
	7	3h	食育インストラクター・技術考查振り返り	32			
	8	5h	後期試験対策	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		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、調理師養成施設協会全書必携問題集					
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		1 ・ 定期試験 2 ・ 学習態度（取り組む姿勢・意欲） 3 ・ 出席状況 4 ・ 確認試験 5 ・ 提出物					
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講を行う					

授業科目		サービス論Ⅱ				単位／時間		23h	
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	4/10	1h	オリエンテーション	26				
	2	4/15	1h	食品・西洋料理に関する基礎知識	27				
	3	4/17	1h	食品・西洋料理に関する基礎知識	28				
	4	4/22	1h	飲料の種類及び特徴	29				
	5	4/24	1h	飲料の種類及び特徴	30				
	6	5/1	1h	メニュー、食事用具、備品	31				
	7	5/8	1h	接客の基本、宴会サービス	32				
	8	5/13	1h	接客の基本、宴会サービス	33				
	9	5/15	1h	食文化史と食事作法	34				
	10	5/20	1h	食文化史と食事作法	35				
	11	5/22	1h	施設管理	36				
	12	5/27	1h	苦情対応	37				
	13	5/29	1h	食品衛生・公衆衛生	38				
	14	6/3	1h	安全衛生	39				
	15	6/5	1h	過去問題	40				
	16	6/12	1h	過去問題	41				
	17	6/17	1h	過去問題	42				
	18	6/19	1h	過去問題	43				
	19	6/26	1h	過去問題	44				
	20	7/1	1h	過去問題	45				
	21	7/3	1h	模擬試験	46				
	22	7/8	1h	模擬試験	47				
	23	7/10	1h	模擬試験	48				
	24				49				
	25				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			69h			
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		レストランサービス技能検定試験 3 級実技試験合格に向け試験科目を学習することにより、レストランサービスの職種における初級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識を習得する。										
授業の到達目標		1正しい客席案内 2正しく注文を取る 3客席での販売促進 4正しくオーダーを通す 5伝票処理 6パーティ、テーブル等の種類に応じた正しいセット 7料理、料飲の種類に応じた正しいテーブルセット 8料理、料飲の正しい運搬 9料理、料飲の種類に応じた正しいサービス 10食器類の正しい後片付け 11突発事故の正しい対処 12テーブルの正しい後片付け 以上12項目が実践できる。										
授業の計画	1	4/18	3h	接客サービス 知識・実技			26					
	2	4/22	3h	接客サービス 知識・実技			27					
	3	5/13	3h	接客サービス 知識・実技			28					
	4	5/20	3h	接客サービス 知識・実技			29					
	5	5/27	3h	接客サービス 知識・実技			30					
	6	6/3	3h	接客サービス 知識・実技			31					
	7	6/17	3h	接客サービス 知識・実技			32					
	8	6/24	3h	接客サービス 知識・実技			33					
	9	7/1	3h	接客サービス 知識・実技			34					
	10	7/8	3h	接客サービス 知識・実技			35					
	11	8/26	3h	接客サービス 知識・実技			36					
	12	9/2	3h	実技試験 課題対策			37					
	13	9/9	3h	実技試験 課題対策			38					
	14	9/16	3h	実技試験 課題対策			39					
	15	9/30	3h	実技試験 課題対策			40					
	16	10/7	3h	実技試験 課題対策			41					
	17	10/14	3h	実技試験 課題対策			42					
	18	10/21	3h	実技試験 課題対策			43					
	19	10/28	3h	実技試験 課題対策			44					
	20	11/4	3h	実技試験 課題対策			45					
	21	11/11	3h	実技試験 課題対策			46					
	22	11/18	3h	実技試験 課題対策			47					
	23	11/21	3h	実技試験 課題対策			48					
	24						49					
	25						50					
授業の方法		講義・演習										
テキスト		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／西洋料理 料飲接客サービス技法										
参考文献		無し										
評価の方法や基準		出席率・授業態度・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										
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（お花）		単位／時間	12
開講学科等	調理経営学科2年		担当教員	安岡 眞子
授業の目的・テーマ	料理と花のマッチング			
授業の到達目標	イメージにあった食空間を花で演出する			
授業の計画	1	テーブルデコレーション（花と食空間）	26	
	2	カジュアル（ドーム）	27	
	3	ロマンティック（バスケットアレンジ）	28	
	4	ロマンティック（バスケットアレンジ）	29	
	5	ナチュラル（自然的）	30	
	6	ナチュラル（自然的）	31	
	7	クリスマスリース	32	
	8	クリスマスリース	33	
	9	クリスマスリース	34	
	10	エレガント（ほぐれた装飾的）	35	
	11	エレガント（ほぐれた装飾的）	36	
	12	エレガント（ほぐれた装飾的）	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	テーブルアレンジメントの制作			
テキスト	無し			
参考文献	無し			
評価の方法や基準	作品の完成度と授業態度 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	フラワーデザインスクール主宰、生花店経営			
実務経験の活かし方	フラワーデザイン講師としての技術・知識を活かして、分かりやすく指導する			
履修上の注意事項	料理と花の調和を考える			

授業科目	ビジネス実務Ⅱ			単位／時間	22h
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	職業観を高め、社会人として必須のビジネスマナーなどを学習				
授業の到達目標	ビジネスマナーを身に付け社会へ				
授業の計画	1	1h	個別ガイダンス（インターンシップフィードバック）	26	
	2	1h	個別ガイダンス（インターンシップフィードバック）	27	
	3	1h	個別ガイダンス（インターンシップフィードバック）	28	
	4	1h	個別ガイダンス（インターンシップフィードバック）	29	
	5	1h	個別ガイダンス（インターンシップフィードバック）	30	
	6	1h	個別ガイダンス（インターンシップフィードバック）	31	
	7	1h	入退室振り返り	32	
	8	1h	自己分析・業界研究 入社試験に向けて	33	
	9	1h	自己分析・業界研究 入社試験に向けて	34	
	10	1h	自己分析・業界研究 入社試験に向けて	35	
	11	1h	自己分析・業界研究 入社試験に向けて	36	
	12	1h	試験対策授業	37	
	13	1h	試験対策授業	38	
	14	1h	試験対策授業	39	
	15	1h	プルーブ討議・入退室	40	
	16	1h	企業研究	41	
	17	1h	地域清掃	42	
	18	1h	企業研究	43	
	19	1h	自己分析・業界研究・個別指導	44	
	20	1h	自己分析・業界研究・個別指導	45	
	21	1h	自己分析・業界研究・個別指導	46	
	22	1h	自己分析・業界研究・個別指導	47	
	23			48	
	24			49	
	25			50	
授業の方法	講義・グループワーク等				
テキスト	教員オリジナル作成資料・就職ハンドブック				
参考文献	なし				
評価の方法や基準	1・学習態度（取り組む姿勢・意欲） 2・出席状況 3・提出物 ※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	私語および許可のない携帯電話の操作は禁止とする。				