（２）履修科目と時間数、単位・コマ数

１）フードクリエイティブ学科

【１年生】

区分	種別	No	科目		単位	授業時間数	コマ数		科目の内容
技術力	調理実習	A-1	カリナリーアート（ベーシック）		1	16	8	実習	・調理実習室の厨房設備説明、包丁の使い方、研ぎ方、野菜の切り方等、基本的な調理技術の実習
		A-2	カリナリーアート（プラクティス）		3	78	39	実習	・各個人のレベルに応じた調理技術の実習
		A-3	カリナリーアート（クリエイション）		8	232	116	実習	・フランス料理を基本とした調理実習 ・学生レストラン実施に向けての実習
		A-4	ペイストリー＆スイーツⅠ		4	128	64	講義/実習	・製菓、製パンに必要な知識・技術を講義（解説）と実習で反復実施。
		A-5	ジャパニーズ＆ワールドⅠ		3	72	36	講義/実習	・日本、イタリア等各国料理の概要と調理技術を講義（解説）と実習で反復実施。
	調理理論	B-1	カリナリーセオリー		4	64	32	講義	・調理実習に先立ち、教員が調理技術を演示・解説
		B-2	フレンチカリナリーセオリー		4	56	28	講義	・フランス料理の概要と調理技術を教員が演示・解説
	調理関係各論	C-1	食品衛生学		2	32	16	講義	・調理・加工の過程において必要不可欠な食品衛生管理、衛生法規、公衆衛生などの知識、食品安全対策を学ぶ
		C-2	食品栄養学		1	16	8	講義	・日本の健康水準の現状と生活習慣との関わりや、食品中の栄養素の生理的意義、疾病予防における栄養の役割などを学ぶ
		C-3	調理科学		1	16	8	講義	・各食品のもつ特性や調理性を理解し、調理過程での変化を理解する
		C-4	食品学		2	32	16	講義	・食品を構成する成分についてその構造、性質ならびに貯蔵、加工中の変化を化学的に理解する。
経営・マネジメント力		D-1	マネジメント基礎（財務管理）		1	18	9	講義/演習	・財務管理の基礎知識を習得 ・損益計算書、原価計算、損益分岐点分析、キャッシュフロー分析、資金・経営計画等実務上必要な経営管理を学ぶ
		D-2	フードビジネス・プランニング基礎		2	16	8	講義/演習	・レストラン開業に欠かせない事業計画について、作成の意義と計画の構成について理解する
		D-3	フードビジネス・プランニング実践Ⅰ	D-3またはD-4を選択	1	16	8	講義/演習	・学生自らの将来ビジョンにあわせて、レストランやカフェ、オーベルジュ開業等に向けたビジネスプランの骨格を作成する
		D-4	キャリアプランニング					講義/演習	・卒業後の就職、研修等のキャリア形成に向け、基本となる自己理解と職業理解を深める
マーケティング力		E-1	マーケティング入門		1	16	8	講義	・フードサービスビジネスにおけるマーケティングの基本を理解する
		E-2	飲食サービス業界理解		3	46	23	講義	・講義、事例見学、ゲストスピーカーの講義を通じて、多岐にわたる飲食サービス業界についての理解を深める。
		E-3	食生活論・消費科学		2	18	9	講義	・食のあり方全般、生産と消費の実態を学ぶ
もてなし力		F-1	サービス入門		2	32	16	講義/演習	・接遇、サービス方法、テーブルセッティング等、基本的なサービスの知識・作法を実習を交えながら習得
		F-2	サービス演習		1	16	8	演習	・接遇、サービス方法、テーブルセッティング等、基本的なサービスの知識・作法を実習を交えながら習得
		F-3	ビバレッジ入門		1	16	8	講義/演習	・ワイン・酒等のアルコール類、コーヒー・紅茶などの飲料についての知識、サービス方法を実習を交えながら習得
		F-4	外国語Ⅰ		4	56	28	講義/演習	・英会話：飲食店における接客英会話の習得 ・フランス語：ルセット（レシピ）講読に必要な調理専門用語・文法の理解
		F-5	フードスキルアップ		2	18	9	講義/演習	・サービス接遇検定資格取得対策講座とフードコーディネーターの資格紹介
地域活用力		G-1	農業基礎		3	76	38	講義/実習	・農業情勢、奈良県の特産品、農作物の栽培や旬、流通など農業全般に関する基礎的な知識を講義と現地見学、実習を通じて理解
		G-2	農産加工実習Ⅰ		2	34	17	講義/実習	・農産加工の基礎知識と県産農産物等を素材とした基本的な加工技術を習得
		G-3	奈良学入門（アグリ学科共通）		1	16	8	講義	・奈良県の歴史・風土・文化を学び、奈良の食をとりまく幅広い知識を習得
総合		H-1	オーベルジュ実習		2	50	25	講義/実習	・実践オーベルジュ棟で営業を行っているプロの現場において、オーベルジュの基本的な内容を学んだ上で、実践的な実習を行う
		H-2	食材活用ワーキング（アグリ学科共通）		2	22	11	講義/演習	・フードクリエイティブ学科・アグリマネジメント学科合同のグループで、食材となる農産物の良さを活かしたメニュー開発を行う
		H-3	学生レストランⅠ		6	94	47	講義/実習	・学生が自ら運営する期間限定の「進級レストラン」の実施に向けた検討・準備・当日の運営
		H-4	イベント企画運営Ⅰ		2	64	32	講義/実習	・NAFIC祭の実施に向けた企画・検討・準備・当日の運営
計					71	1366	683		

【1，2年生共通(各年)】

区分	種別	No	科目	単位	授業時間数	コマ数	科目の内容	
総合		Z-1	フードクリエイティブ学	1	8	4	講義	・食をとりまく最前線のトレンドや最新技術について学び、食の未来を拓くための創造性を育む
計				1	8	4		

【2年生】

区分	種別	No	科目	単位	授業時間数	コマ数	科目の内容	
技術力	調理実習・理論	A-1	カリナリーアート(プラクティス)	2	42	21	実習	・各個人のレベルに応じた調理技術の練習
		A-2	カリナリーアート(アドバンス)	6	192	96	実習	・1人で複数人分の料理を仕込・調理・仕上げ・提供まで実践 ・ゼミ形式で複数の調理技術を駆使し、食材の品種特性を研究 ・コース料理の仕込・調理・仕上げまでを反復して実践 ・進路に合わせた応用実習を実施
		A-3	ペイストリー＆スイーツⅡ	1	32	16	講義/実習	・コース料理のデザートを講義と実習で体系的に学ぶ
		A-4	ジャパニーズ＆ワールドⅡ	3	68	34	講義/実習	・各国料理の概要と調理技術を講義(解説)と実習を交えて実施
	調理関係各論	C-1	食文化概論	2	32	16	講義	・日本の食文化と世界(主にフランス)の食文化を学ぶ
経営・マネジメント力		D-1	フードビジネス・プランニング演習	2	32	16	講義/演習	・飲食店開業に必要なビジネスプランの作成方法を演習にて習得する
		D-2	フード・レストランデザイン	2	24	12	講義	・店舗デザイン・レイアウト・色彩・照明の基本知識等を学ぶとともに、実際の店舗運営に必要な食器・テーブルコーディネートに関する基礎を学ぶ
		D-3	マネジメント実践	2	32	16	講義/演習(8コマ)	・飲食店開業に必要となる資金・経営計画等の知識を修得し、実際の開業を想定し演習を行う
		D-4	フードビジネス・プランニング実践Ⅱ	2	32	16	講義/演習(8コマ)	・学生自らの将来ビジョンにあわせて、レストランやカフェ、オーベルジュ開業等に向けた実践的なビジネスプランを作成する
		D-5	キャリアマネジメント	2	32	16	講義/演習(16コマ)	・希望する就職先に向けた情報収集・研究 ・就職活動方法を身につけ、採用試験・面接に向けた練習を行う
			D-3 D-4またはD-5を選択					
マーケティング力		E-1	フードパブリシティ	2	24	12	講義/演習	・各種広報媒体やキャンペーン等PR手法の特徴、活用方法・コストバランスを学ぶ ・PR資料等の作成に関するノウハウの基礎を学ぶ
もてなし力		F-1	F&Bホスピタリティ・ビジネス実践論	1	16	8	講義	・レストランサービスに必要なおもてなしについて総合的に学ぶ
		F-2	外国語Ⅱ	4	56	28	講義/演習	・英会話：飲食店における接客英会話の習得 ・フランス語：ルセット(レシピ)講読に必要な調理専門用語・文法の理解
地域活用力		G-1	農業実習	2	64	32	講義/実習	・グループほ場で、作付け計画から収穫まで一連の実習を行う ・食材を生産する農業者の思いや考えを現地見学等を通じて理解する
		G-2	農産加工実習Ⅱ	1	32	16	実習	・県産農産物等を素材とした加工品や惣菜の製造方法を学ぶ
総合		H-1	キャリア形成実践実習	9	278	139	実習	・進路に合わせた学びの課題を設定し、ゼミ形式にて、研究、調査、実習を行い、その成果を発表する。 ・進路に合わせた実践実習を「オーベルジュ・ド・ぷれざんす 桜井」や県内事業所にてOJT形式で実施。
		H-2	学生レストランⅡ	7	202	101	講義/実習	・学生が自ら運営する期間限定の「卒業レストラン」の実施に向けた検討・準備・当日の運営
		H-3	イベント企画運営Ⅱ	2	64	32	講義/実習	・NAFIC祭の実施に向けた企画・検討・準備・当日の運営
計				48	1190	595		

●教育計画の策定上、コマ数が超過する場合、当該超過分は補講扱いとする。
●学校行事等については、教育計画を調整のうえ実施する。
●「授業時間数」とは、１授業時間を45分とした時間数をあらわす。（修業科目等履修規定第２条より）
●単位数は、原則として「講義」および「講義/演習」は16授業時間で１単位、「実習」および「講義/実習」は32授業時間で１単位とする。

【資格等】　　詳細は46～47ページ

名称	対象者	時期（予定）	日数	内容	
サービス接遇検定（2，3級）	受験希望者（1年生）	6月	半日	筆記試験	・サービス接遇実務について理解を持ち、一般的なサービスを行うのに必要な知識、技能の習得度を測る検定。
食品衛生責任者	受験希望者（1年生）	6月	1日間	講義	・食品営業施設に配置が必要な資格取得のための講習（校外で受講）
防火管理者	受験希望者（1年生）	7月	2日間	講義	・営業施設に配置が必要な資格取得のための講習（校外で受講）
レストランサービス技能検定（3級）	受験希望者（2年生）	8月,10月	2日間	筆記・実技	・レストランサービスの職種における技能者が有すべき基礎的な知識・技能の習得度を測る検定（校外で受験）
狩猟免許	受験希望者（2年生）	7月・8月・11月（試験日）	―	講習会・試験	・狩猟に必要な知識と免許を取得
職業理解インターンシップ	希望者（1年生）	長期休業中	―	―	・レストラン、ホテル等でのインターンシップ
開業・就職準備	1，2年生	年間	9回/年	―	・開業・就職にかかる情報収集、個別面談等