

4. シラバス

(1) フードクリエイティブ学科

1) 科目内容

<1年生>

1. 科目名	A-1 カリナリーアート(ベーシック)		2. 担当教員	岩井 清次、松村 容次、前田 賢 (辻調理師専門学校)	
3. 授業概要	調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。食材に対する基本的な取扱い方法を会得するため、毎回のテーマを明確にして反復学習する。				
4. 到達目標	調理実習で使用する基本的な器具や機器の取扱いができる。 基礎的な調理技法(包丁操作)を理解し、調理工程の下準備ができる。				
5. 学習・評価方法	学習方法:調理実技を伴う実習 評価方法:実技試験、出席率、授業態度				
6. 使用テキスト	「基礎からわかるフランス料理」(辻調理師専門学校 監修、柴田書店)				
7. 参考文献	「素材の力を引き出す包丁の使い方」(辻調グループ エコール辻東京 編著、ナツメ社) 「増補改訂版フランス料理基本用語」(辻調理師専門学校 編著、大修館書店) 「食品の安全と衛生」(丸山務他 著、全国調理師養成施設協会)				
8. 授業計画	回	コマ数	実習内容		
	1	1	実習ガイダンス、包丁の扱い方		
	2	1	包丁の特徴を活用した野菜の切り方-1		
	3	1	包丁の特徴を活用した野菜の切り方-2		
	4	1	カリナリーアート(クリエイション)実習課題の予習-1		
	5	1	カリナリーアート(クリエイション)実習課題の予習-2		
	6	1	カリナリーアート(クリエイション)実習課題の予習-3		
	7	1	カリナリーアート(クリエイション)実習課題の予習-4		
	8	1	実技試験(野菜の切碎)		

1. 科目名	A-2 カリナリーアート(プラクティス)		2. 担当教員	岩井 清次、松村 容次、前田 賢 (辻調理師専門学校)				
3. 授業概要	調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。食材に対する基本的な取扱い方法を会得するため、毎回のテーマを明確にして反復学習する。また同時に学習進度に即して個人別の課題を設けスキルアップを行う。							
4. 到達目標	調理実習で使用する基本的な器具や機器の取扱いができる。 食材ごとの基礎的な取扱いを理解し、衛生的に正しく下処理、準備ができる。							
5. 学習・評価方法	学習方法:調理実技を伴う実習 評価方法:実技試験、出席率、授業態度ならびに個人別課題到達点(スキルアップ)の総合評価							
6. 使用テキスト	「基礎からわかるフランス料理」(辻調理師専門学校 監修、柴田書店)							
7. 参考文献	「素材の力を引き出す包丁の使い方」(辻調グループ エコール辻東京 編著、ナツメ社) 「増補改訂版フランス料理基本用語」(辻調理師専門学校 編著、大修館書店) 「食品の安全と衛生」(丸山務他 著、全国調理師養成施設協会)							
8. 授業計画	回	コマ数	実習内容		回	コマ数	実習内容	
	1	1	魚の扱い方-1		12	1	製菓生地 of 扱い方-2	
	2	1	魚の扱い方-2		13	1	豚肉の扱い方-1、焼成について	
	3	1	魚の扱い方-3		14	1	豚肉の扱い方-2、野菜の切碎「トルネ」	
	4	1	製菓生地 of 扱い方-1		15	1	牛肉の扱い方-1	
	5	1	舌平目の扱い方-1		16	1	牛肉の扱い方-2	
	6	1	舌平目の扱い方-2		17	1	牛肉の扱い方-3	
	7	1	舌平目の扱い方-3		18	1	製菓生地 of 扱い方-3	
	8	1	舌平目の扱い方-4		19	1	鴨肉の扱い方	
	9	1	鶏の扱い方-1		20	1	仔羊肉の扱い方	
	10	1	鶏の扱い方-2		21	1	乾麺、米の扱い方	
	11	1	実技試験(鶏の扱い方)					
*3班に分かれ、ローテーションで受講	回数	コマ数	実習内容		回	コマ数	実習内容	
	22	2	各種包丁の研ぎ方、野菜の切碎		27	2	鶏胸肉の処理、火通し、野菜の切碎(みじん切り)	
	23	2	基本の冷製ソース-1、卵の扱い方、火通し		28	2	鶏もも肉の処理、火通し、調理機器の扱い	
	24	2	野菜の切碎(みじん切り)、オープン of 扱い方-1		29	2	イカの処理、火通し、基本操作 of 復習	
	25	2	野菜の切碎(角切り)、フライパン of 扱い方		30	2	実技試験 課題料理作成	
26	2	野菜の切碎(みじん切り)、オープン of 扱い方-1		-	-	-		

1. 科目名	A-3 カリナーアート(クリエイション)		2. 担当教員	岩井 清次、杉本 匡、松村 容次、前田 賢 (辻調理師専門学校)		
3. 授業概要	フランス料理の基本的特性を理解すべく、調理法別・食材別に反復しながら実践(実習)を行う。同時に、調理工程での衛生概念、料理の仕上げにおける円滑なグループワークの意識を醸成する。県産食材の特徴を学ぶ。					
4. 到達目標	食材をレシピ通り正確に一定以上の早さで切る事ができる。調理に必要な設備、器具を自ら選択し正しく安全に使用することができる。 常に清潔な身だしなみ(頭髪や服装)や衛生的な行動ができる。					
5. 学習・評価方法	学習方法: 調理実技を伴う実習 評価方法: 定期実技試験、出席率、授業態度の総合評価					
6. 使用テキスト	「基礎からわかるフランス料理」(辻調理師専門学校 監修、柴田書店) 「増補改訂版フランス料理基本用語」(辻調理師専門学校 編著、大修館書店) 「食品の安全と衛生」(丸山務他 著、全国調理師養成施設協会)					
7. 参考文献	「素材の力を引き出す包丁の使い方」(辻調グループ エコール辻東京 編著、ナツメ社)					
8. 授業計画	回	コマ数	実習内容	回	コマ数	実習内容
	1	2	実習ガイダンス 包丁の特徴と砥ぎ方	30	2	魚の扱い方-10、基本調理法反復-4
	2	2	野菜の切碎	31	2	魚の扱い方-11
	3	2	野菜の切碎	32	2	調理概論-8
	4	2	調理概論-1	33	2	食肉の扱い方(鶏肉・ブロイラー)-1
	5	2	野菜の切碎 基本の冷製ソース-1	34	2	食肉の扱い方(鶏肉・ブロイラー)-2
	6	2	野菜の切碎 基本の冷製ソース-2	35	2	食肉の扱い方(鶏肉・奈良県産「大和肉鶏」)-3、基本調理法反復-5
	7	2	野菜の切碎 基本の冷製ソース-3	36	2	調理概論(ブロイラー、奈良県産「大和肉鶏」の違い)-9
	8	2	調理概論-2	37	2	食肉の扱い方(鶏肉・ブロイラー)-4
	9	2	野菜の切碎 基本の冷製ソース-4	38	2	食肉の扱い方(鶏肉・奈良県産「大和肉鶏」)-5
	10	2	野菜の切碎 基本の冷製ソース-5	39	2	製菓生地、クリーム of 扱い方-2
	11	2	野菜の切碎 基本の冷製ソース-6	40	2	調理概論-10
	12	2	調理概論-3	41	2	食肉の扱い方(豚肉・国産豚)-1
	13	2	基本技術反復 基本の温製ソース-1	42	2	食肉の扱い方(豚肉・奈良県産「ヤマトポーク」)-2、基本調理法反復-6
	14	2	基本技術反復 基本の温製ソース-2	43	2	食肉の扱い方(豚肉・奈良県産「ヤマトポーク」)-3
	15	2	基本技術反復 基本の温製ソース-3	44	2	調理概論-11
	16	2	調理概論-4	45	2	食肉の扱い方(牛肉・外国産牛)-1
	17	2	魚の扱い方-1	46	2	食肉の扱い方(牛肉・奈良県産「大和牛」)-2、基本調理法反復-7
	18	2	魚の扱い方-2、基本調理法反復-1	47	2	食肉の扱い方(牛肉)-3
	19	2	魚の扱い方-3	48	2	調理概論(牛肉・奈良県産「大和牛」)-12
	20	2	調理概論-5	49	2	食肉の扱い方(牛肉)-4
	21	2	魚の扱い方-4	50	2	食肉の扱い方(子牛肉)
	22	2	魚の扱い方-5、基本調理法反復-2	51	2	製菓生地、クリーム of 扱い方-3
	23	2	製菓生地、クリーム of 扱い方-1	52	2	調理概論-13
	24	2	調理概論-6	53	2	食肉の扱い方(鴨肉・外国産鴨)-1
	25	2	魚の扱い方-6	54	2	食肉の扱い方(鴨肉・奈良県産「倭鴨」)-2、基本調理法反復-8
	26	2	魚の扱い方-7、基本調理法反復-3	55	2	食肉の扱い方(仔羊)-1
	27	2	魚の扱い方-8	56	2	調理概論-14
	28	2	調理概論-7	57	2	イタリア料理実習(乾燥パスタの扱い方)
	29	2	魚の扱い方-9	58	2	イタリア料理実習(リゾットの作成)

1. 科目名	A-4 ペイストリー&スイーツ I		2. 担当教員	阪口 直樹 (辻調理師専門学校)		
3. 授業概要	<p>製菓の為に必要な技術と知識を以下4つの項目を通して体系的に学ぶ。</p> <p>①製菓製品で必要とされる生地類。 ②製菓製品で必要とされるフィリング(クリーム等の詰め物)類。 ③オーブンの使い方(低温・中温・高温の区別による焼成方法)。 ④デザート菓子に適した加工法。</p>					
4. 到達目標	<p>製菓製品の製造に携わる際、常に衛生的対応が必要であると理解している。 基本生地、基本クリームが製造出来るようになる。 製造に関する専門用語を理解し、実践出来るようになる。</p>					
5. 学習・評価方法	<p>学習方法:理論で履修した内容を実践的に再現・実習を行い基本的技術を学ぶ 評価方法:筆記試験、実技試験、出席率、個人別課題到達点(スキルアップ)の総合評価</p>					
6. 使用テキスト	授業に必要な内容を記したプリントを授業ごとに配布					
7. 参考文献	<p>「プロのためのわかりやすいフランス菓子」(辻製菓専門学校編:柴田書店)、「ベーシックは美味しい」(河田勝彦 著、柴田書店)、「フランス郷土菓子」(河田勝彦 著、誠文堂新光社)、「プティフルとコンフィズリー」(河田勝彦 著、柴田書店)</p>					
8. 授業計画	回	コマ数	授業内容	回	コマ数	授業内容
	1	2	概要(理論と実習授業の進め方)説明 配布資料説明	15	2	折り込みパイ生地(pâte feuilletage)実習-1
	2	2	メレンゲ生地(meringue)の講義と実習-1	16	2	折り込みパイ生地(pâte feuilletage)実習-2
	3	2	メレンゲ生地(meringue)の講義と実習-2	17	2	折り込みパイ生地(pâte feuilletage)実習-3
	4	2	ビスキュイ生地(pâte à biscuit)実習-1	18	2	折り込みパイ生地(pâte feuilletage)実習-4
	5	2	ビスキュイ生地(pâte à biscuit)講義-2	19	2	練り込みパイ生地(pâte friable)の講義
	6	2	ビスキュイ生地(pâte à biscuit)実習-2	20	2	練り込みパイ生地(pâte friable)実習-1
	7	2	バター生地(pâte à cake)の講義	21	2	練り込みパイ生地(pâte friable)実習-2
	8	2	バター生地(pâte à cake)実習-1	22	2	チョコレート(chocolat)講義
	9	2	バター生地(pâte à cake)実習-2	23	2	チョコレート(chocolat)実習-1
	10	2	シュー生地(pâte à choux)講義	24	2	チョコレート(chocolat)実習-2
	11	2	シュー生地(pâte à choux)実習-1	25	2	温かいデザート(Entremets chaud)実習-1
	12	2	シュー生地(pâte à choux)実習-2	26	2	温かいデザート(Entremets chaud)実習-2
	13	2	冷たいデザート(Entremets froid)講義	27	2	実技試験練習
	14	2	冷たいデザート(Entremets froid)実習-1	28	2	実技試験

1. 科目名	A-5 ジャパニーズ&ワールド I (イタリア料理)		2. 担当教員	永作 達宗 (元辻調理師専門学校 講師)
3. 授業概要	イタリア料理を体系的に理解するため地方ごとの特性(食材、調理法、ソース、味わい、食文化など)を講義(一部実習)を通じて学んでいく。また、地理的特性から海産物も豊富で我が国の食材との共通点も多く、さらにはパスタなど麺類も日本人の嗜好に合致していることを会得する。			
4. 到達目標	①基本のソースを理解している。(トマトソースなど) ②パスタの茹で方(塩分濃度・ゆで加減)を理解している。 ③メニュー構成を理解している。			
5. 学習・評価方法	学習方法:調理実演による講義 一部実習も取り入れる。 評価方法:筆記試験、出席率、授業態度の総合評価			
6. 使用テキスト	授業に必要な内容を記したプリントを授業ごとに配布			
7. 参考文献	「プロのためのわかりやすいイタリア料理」(永作達宗 著、柴田書店)、 「イタリアの地方料理」(柴田書店 編著、柴田書店)			
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	
	1	2	・イタリア料理について ・イタリア料理のコースの流れについて ・基本のソース-1 ・基本のソースを使って	
	2	2	・イタリアの食材について(オリーブ油、生ハム、バルサミコ酢、パルメザン・チーズなど) ・前菜について	
	3	2	・乾燥パスタについて ・乾燥パスタの仕上げ方 ・基本のソース-2	
	4	2	・卵入り生パスタについて ・基本のソース-3	
	5	2	・詰め物入り卵入り生パスタについて ・基本のソース-4	
	6	2	・イタリアのスープについて	
	7	2	・イタリアの米料理について	
	8	2	・イタリアの魚料理について	
	9	2	・イタリアの肉料理について	
	10	2	・デザートについて	
	11	2	・イタリアのコース料理	

1. 科目名	A-5 ジャパニーズ&ワールド I (日本料理)		2. 担当教員	辻調理師専門学校 講師 県内郷土料理講師
3. 授業概要	我が国固有の食文化の成り立ち、変遷、発展の概要を学ぶ。また、食材の旬や取扱い、組み合わせ、調理法、様式ごとの献立構成の理論を学ぶ。素材が持つ旨味を活かしつつ余分なものを引き算で取り除き、残されたエッセンスを食するとも言われる世界にも類を見ない日本料理に触れる。 また、奈良県の様々な郷土料理について学ぶ。			
4. 到達目標	日本料理の成り立ち、変遷、発展の概要を把握し、現代日本料理の様式に即した献立構成を正しく説明ができる。			
5. 学習・評価方法	学習方法:調理実演による講義 評価方法:筆記試験、出席率、授業態度の総合評価			
6. 使用テキスト	授業に必要な内容を記したプリントを授業ごとに配布			
7. 参考文献	「プロのためのわかりやすい日本料理」(畑耕一郎 著、柴田書店)			
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	
	1	2	・日本料理の成り立ち、変遷 ・だし汁の基礎 ・椀物の基礎 ・造り	
	2	2	・焼き物、煮物について 素材、調理法の基礎	
	3	2	・揚げ物、蒸し物について 素材、調理法の基礎	
	4	2	・和え物、酢の物、ご飯物について 素材、調理法の基礎	
	5	2	・松花堂弁当 日本料理における調理技法のエッセンス	
	6	2	・奈良の郷土料理について	
	7	2	・三輪素麺について	

1. 科目名	B-1 カリナリー・セオリー		2. 担当教員	岩井 清次、杉本 匡、松村 容次、前田 賢 (辻調理師専門学校)		
3. 授業概要	調理実習課題の工程を正しく理解し、調理器具や機器を安全で効率的に使用することを学ぶ。 フランス料理の特性を理論的に調理法別、食材別に重点を置いて理解する。					
4. 到達目標	カリナリー・アート(クリエイション)における食材の扱い方、調理方法の理論的裏付けを理解し料理の再現性を高める。 併せて、調理に必要な設備、器具を自ら選択し正しく安全に取り扱うことを理解する。					
5. 学習・評価方法	学習方法:調理実習でのレシピ再現のための講習 評価方法:筆記試験、授業態度、出席率					
6. 使用テキスト	「基礎からわかるフランス料理」(辻調理師専門学校 監修、柴田書店)					
7. 参考文献	「フランス料理ハンドブック」(辻静雄料理教育研究所 編著、柴田書店)、「フランス 食の事典」(日仏料理協会 編著、白水社)、「現代フランス料理科学事典」(ティエリー・マルクス、ラファエル・オーモン 編著、講談社)、「西洋料理のコツ」(的場輝佳、加藤万紀子 編著、学習研究社)					
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	回	コマ数	授業演題
	1	2	各種包丁について 砥ぎ方、基本の切り方、野菜の切碎	9	2	魚の扱い方-4
	2	2	包丁の動かし方、基本の切り方、野菜の切碎	10	2	食肉の扱い方-1
	3	2	基本の冷製ソース-1 サラダ	11	2	食肉の扱い方-2、製菓生地の扱い方-2
	4	2	基本の冷製ソース-2 サラダ	12	2	食肉の扱い方-3
	5	2	基本の温製ソース-1 オープン操作	13	2	食肉の扱い方-4
	6	2	魚の扱い方-1	14	2	食肉の扱い方-5、製菓生地の扱い方-3
	7	2	魚の扱い方-2、製菓生地の扱い方-1	15	2	食肉の扱い方-6
	8	2	魚の扱い方-3	16	2	乾燥パスタ、米の扱い方(イタリア料理)

1. 科目名	B-2 フレンチカリナリー・セオリー		2. 担当教員	岩井 清次、杉本 匡、松村 容次 (辻調理師専門学校)		
3. 授業概要	フランス料理の特徴、調理技法を体系的に学ぶ。 ①フランス料理の成り立ち、変遷、変容、進化を理解する。 ②基本的な出し汁やソースのバリエーションを知り、フランス料理の特徴を理解する。 ③食材ごとの特性を生かした基本的な調理方法『煮る』、『焼く』、『蒸す』を理解し、フランス料理のコース編成、レシピ作りに役立てる。					
4. 到達目標	フランス料理の成り立ち、変遷、変容、進化を理解する。 基本的な調理技法を理解し、コース編成の基本を理解する。					
5. 学習・評価方法	学習方法:調理実演を伴う講義 評価方法:筆記試験、授業態度、出席率					
6. 使用テキスト	「基礎からわかるフランス料理」(辻調理師専門学校 監修、柴田書店) 「増補改訂版フランス料理基本用語」(辻調理師専門学校 編著、大修館書店)					
7. 参考文献	「フランス料理ハンドブック」(辻静雄料理教育研究所 編著、柴田書店)、「プロのための分かりやすいフランス料理」(辻調理師専門学校 水野邦昭 著、柴田書店)、「料理法別フランス料理」(辻調理師専門学校 編著、NHK出版)					
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	回	コマ数	授業演題
	1	2	フランス料理とは 歴史、特性などを系統立てた料理法を用いて、魅力や奥深さを理解する	8	2	フランス料理の基本的なソース -4 ・伝統的な基本料理 甲殻類のソース
	2	2	フランス料理の出し汁(白いフォン)① ・出し汁の違いや煮込み時間違いなど ・伝統的な基本料理	9	2	フランス料理の基本的なソース-5 ・ブル・ブランソースとその応用
	3	2	フランス料理の出し汁(茶色いフォン)② ・出し汁の違いや煮込み時間違いなど ・伝統的な基本料理	10	2	家禽類 鴨と柑橘類の組合せ、種類の違い ウサギの下処理、伝統的な料理、家庭料理
	4	2	フランス料理の出し汁(魚の出し汁)③ ・出し汁の違いや煮込み時間違いなど ・伝統的な基本料理	11	2	フランス地方料理について -1 各地方の特産物を使った料理や伝統料理
	5	2	ブイヨンとコンソメについて ポタージュの土台としての特徴、調理工程、 保存、応用範囲など	12	2	フランス地方料理について -2 各地方の特産物を使った料理や伝統料理
	6	2	フランス料理の基本的なソース-1 ・ヴァン・ブランソースとその応用 ・伝統的な魚料理	13	2	フランス地方料理について -3 各地方の特産物を使った料理や伝統料理
	7	2	フランス料理の基本的なソース-2 温製乳化ソース ・伝統的な魚料理	14	2	野生鳥獣肉(ジビエ)について ・真空低温調理、炭焼き、マリネなど 多様な調理法を用いて

1. 科目名	C-1 食品衛生学		2. 担当教員	北田 善三 (畿央大学 名誉教授)		
3. 授業概要	食品衛生法第3条で、不特定多数の者に食品を供与する人は、自らの責任においてそれらの安全性の確保に努めなければならないと明記されている。食品衛生学では、食の安全性確保のための科学的根拠に基づいた知識および技術を身につけた食のプロフェッショナルを育成する。					
4. 到達目標	食品衛生上の健康危害発生を未然に防止するために必要な措置を、的確かつ迅速に講ずることができる。					
5. 学習・評価方法	学習方法: 講義と実験 評価方法: 定期試験、出席、授業態度の総合評価					
6. 使用テキスト	「食品の安全と衛生」(丸山務ほか 著、全国調理師養成施設協会)					
7. 参考文献	「厚生指標 増刊 国民衛生の動向」(厚生労働統計協会 編集・発行)					
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	回	コマ数	授業演題
	1	1	食品衛生学概論	9	1	【実験】食品中の微生物の観察②納豆菌
	2	1	食品と微生物	10	1	【実験】飲料水の総硬度、残留塩素濃度、フードスタンプ法およびパームスタンプ法による細菌測定
	3	1	食品の微生物汚染	11	1	【実験】手指の洗浄効果測定、フードスタンプ法およびパームスタンプ法による細菌測定
	4	1	飲食による健康危害	12	1	【実験】食品中の寄生虫の観察
	5	1	細菌性・ウイルス性食中毒	13	1	食品と化学物質、食品添加物調べ
	6	1	自然毒・化学性食中毒	14	1	食品安全対策
	7	1	寄生虫による食中毒と経口感染症	15	1	定期試験
	8	1	【実験】食品中の微生物の観察①酵母	16	1	食品営業施設・設備の安全対策

1. 科目名	C-2 食品栄養学		2. 担当教員	中田 理恵子 (奈良女子大学 教授)	
3. 授業概要	栄養素の種類とその生理機能、代謝について学び、健康の維持・増進における食事からの栄養素摂取の重要性を理解することを目的とする。				
4. 到達目標	食品中に含まれる栄養素の種類とその働きを理解し、各栄養素を多く含む食品を把握できる。さらに、実際の食事から摂取している栄養素の量を調べ、健康の維持・増進を目指した食品の選択をすることができる。				
5. 学習・評価方法	学習方法: 講義 評価方法: 試験、出席、授業態度の総合評価				
6. 使用テキスト	「新・栄養学総論 第2版」友竹浩之・桑波田雅士 編、講談社 (2020)、「日本食品成分表2024 八訂」医歯薬出版 編				
7. 参考文献	「楽しくわかる栄養学」中村丁次 著、羊土社 (2020)、「基礎栄養学 第4版」田地陽一 編、羊土社 (2020)、「基礎栄養学: 食生活と健康について考えるための基礎 第3版」杉山英子他、化学同人 (2021)「食品と栄養の特性」全国調理師養成施設協会				
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題		
	1	1	栄養と健康、栄養の基本概念		
	2	1	炭水化物の栄養		
	3	1	脂質の栄養		
	4	1	たんぱく質の栄養		
	5	1	ビタミンの栄養		
	6	1	ミネラルの栄養		
	7	1	食品成分表を用いた栄養価計算		
	8	1	まとめ・試験		

1. 科目名	C-3 調理科学	2. 担当教員	菊崎 泰枝 (奈良女子大学 教授)
3. 授業概要	調理は、食品素材を安全に、そして消化吸収を良くして栄養価を高め、かつおいしい食べ物にする一連の操作である。本講義では、各種調理操作の意義、さらには加熱法や加熱調理機器の原理も合わせて学ぶ。つづいて食品素材が調理によって変化する現象を化学的、物理的視点から学ぶ。		
4. 到達目標	①調理の意義、調理過程で起こる様々な現象を科学的に理解する。 ②加熱法や加熱機器の原理を理解する。		
5. 学習・評価方法	学習方法:講義 評価方法:レポート、出席などの総合評価		
6. 使用テキスト	エキスパート「調理学」(青木三恵子 編、化学同人)		
7. 参考文献	「NEW調理と理論」(山崎清子ら 編著、同文書院)、「こつ」の科学」(杉田浩一 著、柴田書店)、 「お菓子「こつ」の科学」(河田昌子 著、柴田書店)		
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題
	1	1	調理の意義と非加熱調理操作
	2	1	加熱調理操作
	3	1	新調理システムと加熱用調理機器
	4	1	植物性食品の調理性-1
	5	1	植物性食品の調理性-2
	6	1	動物性食品の調理性-1
	7	1	動物性食品の調理性-2
	8	1	成分抽出素材の調理性

1. 科目名	C-4 食品学	2. 担当教員	小西 洋太郎(大阪市立大学(現大阪公立大学)名誉教授/畿央大学客員教授)			
3. 授業概要	植物性食品・動物性食品およびそれらの加工食品について、栄養学的特徴や組織学的特徴を理解する。さらに、食品保存の原理について理解を深める。					
4. 到達目標	食品・食材の組織学的、化学的および物理的特徴が理解でき、調理や食品加工に活かすことができる。					
5. 学習・評価方法	学習方法:講義 評価方法:試験、ミニテスト、出席、授業態度の総合評価					
6. 使用テキスト	「栄養科学イラストレイテッド 食品学II (改訂第2版)」栢野新市、水品善之、小西洋太郎 編、羊土社、 「日本食品成分表2024八訂」医歯薬出版 編					
7. 参考文献						
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	回	コマ数	授業演題
	1	1	穀類とその加工品	9	1	肉加工品
	2	1	イモ類・デンプン類	10	1	魚介類
	3	1	大豆、雑豆類とその加工品	11	1	卵類
	4	1	野菜類	12	1	乳・乳加工品
	5	1	果実類	13	1	油脂類
	6	1	種実類、キノコ類	14	1	香辛料、調味料
	7	1	海藻類	15	1	発酵食品
	8	1	肉類	16	1	試験

1. 科目名	D-1 マネジメント基礎(財務管理)		2. 担当教員	保延 薦(保延税理士事務所) 服部 亮人((株)ひらまつ 執行役員)
3. 授業概要	飲食店経営に必要な実践的計数管理を学びマネジメント能力を養う。 1. 飲食店経営における実践的な経営数値を学ぶ。 損益計算書、原価計算、損益分岐点分析、貸借対照表及びキャッシュフローの基礎 2. 上記を踏まえ、飲食店経営手法の基礎を学ぶ。 3. 飲食店の数値情報を読み解く、マネジメントについての考え方を学ぶ。			
4. 到達目標	飲食店経営において必要となる財務管理の基礎知識を習得 飲食店経営における財務のしくみを理解			
5. 学習・ 評価方法	学習方法: 講義、演習 評価方法: 講義での発言の内容、出席などの総合評価			
6. 使用テキスト	なし			
7. 参考文献	儲かる飲食店の数字 河野祐治著 日本実業出版社			
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	
	1	1	【売上について】 ①イントロダクション: 8回の流れ等を説明 ②飲食業の売上とは、どのように計算するのか、どうやったら売上は増えるのか、どうやったら予測できるのか等について ③事例を使って考える	
	2	1	【売上原価について】 ①飲食業の売上原価とは、どのように計算するのか、どうやったら売上原価を減らせるのか、廃棄した場合どうなるのか、どうやったら予測できるのか等について ②事例を使って考える	
	3	1	【経費について】 ①飲食業の経費とは、どのように計算するのか、家賃でどれくらい必要なのか、アルバイトを雇うといくらかかるのか、どうやったら予測できるのか等について ②事例を使って考える	
	4	1	【利益について】 ①飲食業の利益とは、どのように計算するのか、利益は何種類あるのか、どの利益が大事なのか、どうやったら予測できるのか等について ②事例を使って、実践的に考える	
	5	1	【投資について】 ①飲食業の投資とは、店舗を買ったらいくらかかるのか、冷蔵庫を買った場合とリースした場合の違い、投資はすぐには費用にならない等について ②事例を使って考える	
	6	1	【お金について】 ①飲食業のお金とは、利益が出ればお金は増えるのか、お金がなくなるとどうなるのか、どうすればお金は増えるのか等について ②事例を使って考える	
	7	1	【税金について】 ①飲食業の税金とは、どんな税金があるのか、どうやって計算するのか、もし税金を支払わないとどうなってしまうのか等について ②事例を使って、実践的に考える	
	8	2	飲食店経営におけるマネジメントの考え方	

1. 科目名	D-2 フードビジネス・プランニング基礎	2. 担当教員	森昭彦 森麻佐美 (有限会社オフィス・ビー)
3. 授業概要	<ul style="list-style-type: none"> ・将来の開業に向けて、イメージを中心に夢のお店を描き出す。 ・また、ビジネスプランを検討し、ビジネスに必要なものは何か、検討する方法を学ぶ。 		
4. 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・フードビジネスの魅力とトレンドを学ぶ。 ・ビジネスプランの検討方法・作成方法の基礎を理解する。 		
5. 学習・評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・学習方法: 講義、個人ワーク、グループ討議 ・評価方法: ビジネスプラン、プレゼンテーション、講義受講・グループ討議の状況、出席等の総合評価 		
6. 使用テキスト	各授業毎に配布		
7. 参考文献			
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題
	1	1	フードビジネスの魅力とトレンドを学び、フードビジネスの開業目的を検討する
	2	1	夢のお店をイメージする (お客様はどんな人? 提供する商品・サービスは何?)
	3	1	夢のお店を始めるのに必要な準備を考える (人は? 設備は?)
	4	1	ビジネスモデル(お店の全体像)を整理する
	5	1	ビジネスプランの検討① (事業コンセプト 事業イメージ 販売商品の特徴)
	6	1	ビジネスプランの検討② (お店のイメージ 外装 内装 設備)
	7	1	ビジネスプランの検討③ (販売促進方法)
	8	1	ビジネスプランの発表

※卒業後の進路希望に応じ、D-3またはD-4を選択する。

1. 科目名	D-3 フードビジネス・プランニング実践 I		2. 担当教員	森昭彦(有限会社オフィス・ビー)
3. 授業概要	・フードビジネスの開業イメージを検討し、提供する商品・サービスの価値を高める方法を学ぶ。			
4. 到達目標	・ビジネスプランの基礎的な検討方法と作成方法を学ぶ。 ・自らの思いや構想をビジネスプランに反映する。			
5. 学習・評価方法	・学習方法:講義、個人ワーク、クラス内発表、意見交換 ・評価方法:ビジネスプランの出来栄、講義の受講状況、個人ワーク・グループワークの状況、出席率等の総合評価			
6. 使用テキスト	各授業毎に配布			
7. 参考文献				
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	
	1	1	お客様のニーズと提供する商品の価値	
	2	1	飲食店等の開業の諸手続き	
	3	1	市場の具体化	
	4	1	組織力について	
	5	1	収益管理と資金管理	
	6	1	小さな飲食店について	
	7	1	奈良県内の中小事業者向け支援機関	
	8	1	人の育成と活用について	

1. 科目名	D-4 キャリアプランニング		2. 担当教員	高橋紀子(キャリアコンサルタント)
3. 授業概要	卒業後の就職、起業、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。			
4. 到達目標	卒業後の進路の明確化、キャリアプランの作成、自己理解を深めて自律した社会人となるための基礎力の習得。さらに、グループワークやディスカッションを通してコミュニケーション力を高める。			
5. 学習・評価方法	学習方法:講義・演習 評価方法:レポート、出席、授業態度などの総合評価			
6. 使用テキスト	パワーポイントで作成したデータを投影。抜粋ページを資料として配布。			
7. 参考文献				
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	
	1	1	キャリアプランニングの意義、自己理解1とコミュニケーション1(自己理解シート、グループワークの仕方、協働作業のルールとマナーなど)	
	2	1	自己理解2とコミュニケーション2(意見交換、フィードバック、発表の仕方、合意形成)	
	3	1	自己理解3とコミュニケーション3(合意形成ワーク、アサーションワーク)	
	4	1	タイプの違いを考える(エニアグラムなど)	
	5	1	就職活動の基本的な考え方とスケジュール	
	6	1	合説、企業イベント参加の基礎知識	
	7	1	ビジネスマナー①自分の強みと課題分析	
	8	1	ビジネスマナー②自己PR、学生時代に打ち込んだこと	

1. 科目名	E-1 マーケティング入門		2. 担当教員	森 麻佐美 (有限会社オフィス・ビー)
3. 授業概要	<p>フードサービスビジネスにおけるマーケティングということについて理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・経営者としての思いの整理、開業の目的・目指す姿の可視化の手法を学ぶ。 ・実用的なマーケティングの戦略と戦術を学ぶ。 ・ビジネスモデルの全体像と機能設計の手法を学ぶ。 			
4. 到達目標	<p>フードサービスビジネスにおけるマーケティングということについて理解するとともに、様々な場面でのケースを想定して、自らマーケティング発想を体得できるように、その下地を修得し獲得することを目標とする。</p>			
5. 学習・評価方法	<p>学習方法: 講義、個人ワーク、グループ討議 評価方法: 授業への参加度(発言)、定期的課題レポート、グループ討議の状況、出席等の総合評価</p>			
6. 使用テキスト	各授業毎に配布			
7. 参考文献				
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	
	1	1	マーケティングについて	
	2	1	マーケティングとは何か	
	3	1	マーケティングとは何か ニーズの把握	
	4	1	ターゲットを深める	
	5	1	消費者の心を掴むことの大切さ	
	6	1	環境分析とポジショニング	
	7	1	マーケティングコミュニケーション	
	8	1	はじめてのマーケティングリサーチ	

1. 科目名	E-2 飲食サービス業界理解	2. 担当教員	茂木 信太郎(元信州大学大学院教授、元亜細亜大学教授) 高橋 紀子(キャリアコンサルタント) 黒岩 功((株)クロフーディング 代表取締役)			
3. 授業概要	卒業後の就職、起業、研修等のキャリア形成に向け、飲食サービス業に関する業界・業態への理解を深める。					
4. 到達目標	卒業後の進路の明確化、キャリアプランの作成、飲食サービス業全体を理解した上での自己の進路の選択。さらに、グループワークやディスカッションを通してコミュニケーション力を高める。					
5. 学習・評価方法	学習方法:講義・演習、各業界従事者へのインタビュー、企業訪問 評価方法:レポート、出席、授業態度などの総合評価					
6. 使用テキスト	「フードサービスの教科書」(茂木信太郎著、創成社)					
7. 参考文献						
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	回	コマ数	授業演題
	1	1	さまざまなレストランがあることを知る	13	1	校外研修1:立地および開店までの経緯
	2	1	業種と業態を理解する	14	1	校外研修2:料理および客層の分析
	3	1	フードサービスの商品を理解する	15	1	校外研修3:試食と解説
	4	1	顧客を知る、想像する	16	1	校外研修4:スタッフとの意見交換
	5	1	個店経営店とチェーンレストランの違いを理解する	17	1	職業理解1 インタビューに向けた事前学習(聴き方、話し方、進め方、役割分担など)
	6	1	フランチャイズシステムおよび多店舗経営を理解する	18	1	職業理解2 職業概要・(ゲストスピーカーの講義、インタビュー)レストランのオーナーシェフ
	7	1	立地について考察する	19	1	職業理解3 職業概要・(ゲストスピーカーの講義、インタビュー)飲食宿泊業の接客サービス従事者
	8	1	サービスについて考察する	20	1	職業理解4 職業概要・(ゲストスピーカーの講義、インタビュー)NAFIC卒業生
	9	1	経営について理解する(理念、事業種、沿革など)	21	1	職業理解5 職業概要・(ゲストスピーカーの講義、インタビュー)加工品等商品開発担当者
	10	1	事業所について理解する(店装、厨房など)	22	1	職業理解6 インタビューの総括、キャリアプランの作成、発表
	11	1	総括1:校外研修について	23	1	「飲食業界で働く」とは
	12	1	総括2:フードサービスビジネスの理解の進め方について			

1. 科目名	E-3 食生活論・消費科学		2. 担当教員	土田美登世(文教大学専任講師・立命館大学非常勤講師)
3. 授業概要	変化の激しい食生活の現状を正しく理解したうえで、生産から消費までの実態を学ぶ。「生産―流通―消費」の基本的枠組みを理解し、歴史的背景やグローバル社会における消費の現状を知り、科学と文化の両面から課題を抽出する。			
4. 到達目標	「正しい選択眼」を養う。食文化や地域特性、食生活の実態などを総合的に学び、消費の在り方を正しく理解する。			
5. 学習・評価方法	学習方法:講義、グループディスカッションなど 評価方法:筆記試験(レポート)、理解度ミニテスト(必要に応じて)、出席、授業態度の総合評価			
6. 使用テキスト	必要に応じて資料を提供			
7. 参考文献				
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	
	1	1	人類の歩みと食物 人間だけが料理をするということを改めて考える	
	2	1	世界の食文化 地域の食を捉えるための基礎知識を得る	
	3	1	日本の食物史 今の日本料理、郷土料理の形成までの基礎的な知識を得る	
	4	1	現在の食の注目キーワード 食の地産地消とローカリズムを考察する	
	5	1	食の持続可能性 未来に求められる環境や持続性の意識を問い直す	
	6	1	食に影響を与える情報源と消費者保護 情報化社会における食情報の発信と受容の問題点を探る	
	7	1	フードイノベーション 変わりゆく食の形とは? 自分の意見を持って考える	
	8	1	筆記試験(レポート)	

1. 科目名	F-1 サービス入門		2. 担当教員	中谷 聡博、小坂 浩(辻調理師専門学校) 宮崎 辰(Fantagista21代表・メートルドテル)		
3. 授業概要	『食の担い手』として、他者への基本的接客技法を次の観点より履修する。 ①機能的サービス(顧客の利便性を高める)、②物質的サービス(提供する商品の品質管理と向上)、 ③経済的サービス(商品提供の優待、割引)、④精神的サービス(顧客の満足度を高める) これらの要素を有機的に融合させて「おもてなし」の心とサービス技能を高める。					
4. 到達目標	レストランにおける基本的な接客対応とテーブルサービスにおける準備や必要な機材の取扱い、片づけ方法を理解している。お客の満足と感動を感じ取ることが出来て、それが自己の喜びに置き換えることができる。					
5. 学習・評価方法	学習方法:一部実技を伴う講習 評価方法:定期筆記試験、授業態度、出席率					
6. 使用テキスト	『西洋料理料飲接客サービス技法』(日本ホテル・レストランサービス技能協会)					
7. 参考文献	『レストランサービス トレーニング・マニュアル』(日本ホテル・レストランサービス技能協会)					
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	回	コマ数	授業演題
	1	1	サービスの成り立ち・変遷 ホスピタリティの重要性	9	1	チーズについて-1
	2	1	料飲サービスの基本と役割	10	1	チーズについて-2
	3	1	接客会話-1	11	1	サービスの現場から
	4	1	食卓での什器、備品の基本知識	12	1	サービスの現場から
	5	1	テーブル・サービス【実習-1】 挨拶、歩き方、姿勢など	13	1	テーブル・サービス 客席でのデモンストレーション
	6	1	テーブル・サービス【実習-2】 基本スキル 運ぶ姿勢、歩き方	14	1	テーブル・サービス【実習-5】 客席でのデモンストレーション フルーツのカット
	7	1	テーブル・サービス【実習-3】 基本スキル 食器の取扱い	15	1	テーブル・サービス【実習-6】 客席でのデモンストレーション フルーツのカット
	8	1	テーブル・サービス【実習-4】 基本スキル 食器の下げ方、片付け	16	1	サービス入門 筆記試験

1. 科目名	F-2 サービス演習		2. 担当教員	中谷 聡博、小坂 浩(辻調理師専門学校) 守木 晃(フードクリエイティブ学科特任教授)		
3. 授業概要	サービス入門で履修した基本的なサービス技法を基に、レストランにおける実践的なサービス方法(テーブルサービス)を ①プラッターサービス②アシエットサービス③ゲリドンサービスを交えて実習を中心に学ぶ。					
4. 到達目標	レストランにおける基本的な接客対応とテーブルサービスにおける準備や必要な機材の取扱い、片づけ方法を理解している。お客の満足と感動を感じ取ることが出来て、それが自己の喜びに置き換えることができる。					
5. 学習・評価方法	学習方法:一部実技を伴う講習 評価方法:実技試験、授業態度、出席率					
6. 使用テキスト	『西洋料理料飲接客サービス技法』(日本ホテル・レストランサービス技能協会)					
7. 参考文献	『レストランサービス トレーニング・マニュアル』(日本ホテル・レストランサービス技能協会)					
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題			
	1	1	テーブル・サービス【実習-1】 基本スキル テーブルセッティングの方法			
	2	1	テーブル・サービス【実習-2】 基本スキル 水の注ぎ方、食器の出し方、食器の下げ方など			
	3	1	テーブル・サービス【実習-3】 基本スキル 3種類のサーバーの使い方			
	4	1	テーブル・サービス【実習-4】 基本スキル サーバーを使ったパンのサービスなど			
	5	1	テーブル・サービス 実技試験対策-1			
	6	1	テーブル・サービス 実技試験対策-2			
	7	1	テーブル・サービス 実技試験-1			
	8	1	テーブル・サービス 実技試験-2			

1. 科目名	F-3 ビバレッジ入門-I	2. 担当教員	辻調理師専門学校 講師 古澤 孝之(リーガロイヤルホテル マスターバーテンダー)
3. 授業概要	飲食店における飲料商品を種類別、原料別、用途別に分類しそれぞれの基本的な特徴と顧客への適切な商品販売・提供の手法を学ぶ。 正しい商品知識は顧客の満足度を高めるだけでなく、併せて店舗の安定的経営にも寄与する非常に重要なスキルとなることを理解する。		
4. 到達目標	飲食店における飲料商品の大別を把握し、ノンアルコール飲料、嗜好飲料の基本知識を中心として理解を深める。 また、飲料全般の正しい取り扱い方と顧客への提供方法も理解する。		
5. 学習・ 評価方法	学習方法:一部実技(試飲)を伴う講習 評価方法:レポート提出、授業態度、出席率		
6. 使用テキスト	「西洋料理料飲接客サービス技法」(日本ホテル・レストランサービス技能協会)		
7. 参考文献	「ゼロから始めるカクテル&バー入門」(渡邊一也 著、メディアファクトリー)、「世界名酒事典」(講談社)		
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題
	1	1	飲料の分類と特徴 アルコール飲料とノンアルコール飲料
	2	1	アルコール飲料の分類と特徴 飲食店別の売上げ構成比からみる飲料の重要性
	3	1	カクテル-1 カクテルの基本製法 基本動作
	4	1	カクテル-2 モクテル(ノンアルコールのカクテル)実習
	5	1	嗜好飲料 コーヒー -1 コーヒーの産地、歴史、商品製法、焙煎度合いの比較
	6	1	嗜好飲料 コーヒー-2 コーヒーの抽出実習(ハンドドリッブ)
	7	1	嗜好飲料 紅茶&ハーブティー -1 紅茶の産地と特徴 紅茶の種類
	8	1	嗜好飲料 紅茶&ハーブティー -2 紅茶の抽出、ハーブティーの種類と抽出

1. 科目名	F-4 外国語 I		2. 担当教員	英会話：谷川 佳瑛子 フランス語：横田 もも		
3. 授業概要	英会話:テキストや配布する資料・音源などを活用し、英会話の練習を中心に、接客に必要な英語を学んだり、中学校・高校で学習した英文法の復習、プレゼンテーションなどを行いながら、英語の学習を行う。 フランス語:調理現場で求められるフランス語を実践的に学習しながら、レシピの読み方やフランス語の文法を学習する。毎回の授業で10分程度の小テストを行う。					
4. 到達目標	英会話:日常英会話を習得するとともに、レストランにおける接客や料理の説明ができるようになる。 フランス語:調理現場で使われる食材の調理方法、メニュー等の単語を理解し、ルセット(レシピ)が読めるようになる。簡単な文法を理解し、会話ができるようになる。					
5. 学習・評価方法	日々の授業に加え、小テストや宿題・出席及び修了テストを評価対象とする。					
6. 使用テキスト	英会話:「これで安心! 飲食店の接客英会話」(三修社) フランス語:「フードランゲージ フランス語」(全国調理師養成施設協会出版)					
7. 参考文献	「ワインのフランス語」(白水社) フランス料理とは切り離せないワインについて、その知識や単語、また文法等を自身でも学んだり復習したりしたい人におすすめです。					
8. 授業計画	英会話			フランス語		
	回	コマ数	授業演題	回	コマ数	授業演題
	1	1	予約なしでのご来店①～③	1	1	授業説明 アルファベット、ローマ字の読み方、読み方のルール1 conv.:自己紹介(名前、住所)
	2	1	予約なしでのご来店④～⑥	2	1	読み方のルール2、単語の複数形、数字1～10 conv.:自己紹介(出身、年齢)
	3	1	予約済みのご来店①～③	3	1	読み方のルール3、男性名詞と女性名詞、不定冠詞、数字1～20の音とつづり conv.:自己紹介(家族)
	4	1	荷物のお預かり、お手洗いの場所	4	1	読み方のルール4、リエゾン、数字と名詞をつなげて発音する、数字21～40 conv.:自己紹介(誕生日)
	5	1	お子様連れのお客様・予約の電話①～②	5	1	読み方のルール5・6、数字41～60までの音とつづり conv.:自己紹介(自分の好み)
	6	1	予約の電話③～⑤	6	1	フランス語のルール総復習 conv.:既習の表現を用いて各自の自己紹介
	7	1	予約の電話⑥～⑦	7	1	中間試験
	8	1	席での対応・おすすめメニュー	8	1	実際のルセットがどのようなものかを見る conv.:カフェでの会話1
	9	1	英語メニューと限定メニュー・ドリンクの注文・スペシャルドリンク	9	1	月・曜日・季節の名称 conv.:カフェでの会話2
	10	1	オーダーを取るとき①～③	10	1	前置詞en、数字61～81 conv.:レストランの予約、受付
	11	1	オーダーを取るとき④～⑥	11	1	数字81～100、食材の名称 conv.:レストランでコースの注文
	12	1	オーダーを取るとき⑦～⑨	12	1	前置詞à、前置詞de、en、àを使った料理名 conv.:レストランで料理・飲み物の注文、サービス
	13	1	メニューについて①～③	13	1	動詞とその不定詞、過去分詞 conv.:レストランでの会計、感想
	14	1	年次修了試験	14	1	年次修了試験

1. 科目名	F-5 フードスキルアップ	2. 担当教員	下方 恵理(接客マナー講師) 阪口 恵子(日本フードコーディネーター協会理事)					
3. 授業概要	①サービス接客検定講座 サービス接客検定2・3級合格を目標に、サービススタッフとしてのマインドや知識・技能について学ぶ。知識を確実に定着させるため毎回復習を行い、知識を行動化できるよう事例を用いて学習を進めていく。択一問題と記述問題それぞれの対策を行い、過去問題にも取り組むことで合格への力をつける。 ②食の専門家であるフードコーディネーターの概要について学び、開業やメニュー開発などに活用する。							
4. 到達目標	サービス接客検定とはどのような資格か理解し、2・3級合格に必要な知識と技能を習得する。							
5. 学習・評価方法	学習方法:講義形式 評価方法:小テスト、課題提出、授業態度、出席などの総合評価							
6. 使用テキスト	カラーイラストでスイスイわかる！サービス接客検定3級2級準1級 合格テキスト&問題集 [藤原 由美]ナツメ社							
7. 参考文献	「サービス接客検定受験ガイド2級」(公益財団法人実務技能協会、早稲田教育出版)、「サービス接客検定受験ガイド3級」(同)							
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題		回	コマ数	授業演題	
	1	1	サービス接客検定講座1 オリエンテーション、サービススタッフの資質(1)、一般知識(ことわざ)		6	1	サービス接客検定講座6 実務技能(2)	
	2	1	サービス接客検定講座2 専門知識、一般知識(サービス用語)		7	1	サービス接客検定講座7 試験対策	
	3	1	サービス接客検定講座3 対人技能(1)、一般知識(その他)		8	1	サービス接客検定講座8 模擬試験	
	4	1	サービス接客検定講座4 対人技能(2)		9	1	フードコーディネーターの概要	
	5	1	サービス接客検定講座5 実務技能(1)					

1. 科目名	G-1 農業基礎		2. 担当教員	フードクリエイティブ学科職員
3. 授業概要	奈良県及び日本の農業情勢、奈良県の特産品、農業及び園芸の基礎知識など、農業に関する基礎的な知識を学習する。 県主要野菜や果樹、大和野菜などの栽培実習などを通して、調理に役立つ農業の知識を学習する。 また、県の主要農産物の産地や流通の現地見学を行う。			
4. 到達目標	農業および奈良県の農産物に関する基礎知識を習得する。 農作物の栽培に関する基礎的な知識と技術および調理に役立つ農業の知識を習得する。 県の主要農産物の産地や流通の現地見学を通して、農業や県産食材に関する知識を深める。			
5. 学習・評価方法	学習方法:職員による講義方式、実習農場等での体験的な学習 評価方法:授業態度、試験、レポート、出席			
6. 使用テキスト	講義時および実習時に資料を配布			
7. 参考文献				
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	
入門編	1	1	奈良県及び日本の農業	
	2	1	奈良県の農産物と特産品	
	3	2	農場見学(アグリマネジメント学科)	
	4	1	大和野菜(大和の伝統野菜、こだわり野菜)	
	5	1	農産物の旬と作型	
	6	1	植物の生理・生態	
	7	1	栽培の基礎(1) 土づくり、堆肥、農薬、有機農業	
	8	1	栽培の基礎(2) 畝立て～播種・定植～管理～収穫	
	9	1	試験	
実習編	回	コマ数	実習内容	
	1	2	夏野菜の定植・栽培管理	
	2	2	夏野菜の栽培管理	
	3	2	秋冬野菜の播種・栽培管理	
	4	2	イチゴの定植	
	5	2	イチゴ・秋冬野菜の栽培管理	
	6	2	軟弱野菜の播種・栽培管理	
	7	2	秋冬野菜の栽培管理・収穫	
	8	2	イチゴの栽培管理・収穫	
9	2	軟弱野菜の栽培管理・収穫・ほ場の土づくり・コンポストによる堆肥づくり実践		
現地見学編	回	コマ数	実習内容(見学先)	
	1	2	県産農産物への理解(直売所)(まほろばキッチン他)	
	2	4	県産農産物への理解(柿)(柿産地、果樹・薬草研究センター他)	
	3	4	県産農産物への理解(茶)(大和茶研究センター他)	
	4	4	食材流通現場への理解(県食肉センター、県中央卸売市場)	
	5	4	県産食材への理解(ジビエ処理加工施設)	

1. 科目名	G-2 大和野菜特性理解		2. 担当教員	フードクリエイティブ学科職員 辻調理師専門学校講師
3. 授業概要	大和野菜を中心に奈良県農産物の基本的な特性について学習する。 農場で栽培した農作物などを用い、糖度など品種の特性について把握するとともに、焼く、煮る、揚げるなど簡単な調理方法で処理した食材の違いについて官能試験で評価し、食材に対する理解を深める。			
4. 到達目標	大和野菜を中心に奈良県農産物の品種特性と調理特性を理解し、調理に役立つ基礎能力が習得できる。			
5. 学習・評価方法	学習方法: 品種の違いによる品質調査、調理方法の違いによる官能評価 評価方法: 授業態度、レポート、出席			
6. 使用テキスト	講義時および実習時に資料を配布			
7. 参考文献				
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	
	1	1	食材理解① アスパラガス・香りごぼう	
	2	1	食材理解② タマネギ	
	3	1	食材理解③ ナス(大和丸なす など)	
	4	1	食材理解④ トウガラシ(ひもとうがらし 紫とうがらし など)・トウモロコシ	
	5	1	食材理解⑤ ジャガイモ	
	6	1	食材理解⑥ カキ(刀根早生 など)・カボチャ	
	7	1	食材理解⑦ 千筋みずな・大和きくな・大和まな など	
	8	1	食材理解⑧ ダイコン・カブ・筒井れんこん・宇陀金ごぼう・味間いも	
	9	1	食材理解⑨ 大和寒熟ほうれん草・イチゴ(古都華など県育成品種) など	

1. 科目名	G-3 農産加工実習 I		2. 担当教員	京谷 安規(元奈良県農業協同組合) 秋山 香代(近畿大学 非常勤講師) 片上 裕之(片上醤油)
3. 授業概要	県産農産物等を素材とした基本的な農産加工に必要な知識と技術を学習する。			
4. 到達目標	農産物(野菜・果物・豆類)の加工品、畜産物(乳・肉類)の加工品について基本的な加工技術を習得する。			
5. 学習・評価方法	学習方法: 講義・加工実習 評価方法: 実習態度の評価、出席			
6. 使用テキスト	実習時に資料を配布			
7. 参考文献				
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題/実習内容	
	1	2	農産物の加工実習(トマトピューレ)	
	2	2	農産物の加工実習(ジャム1 基本技術の習得)	
	3	2	農産物の加工実習(ジャム2 配合割合による比較検討)	
	4	2	農産物の加工実習(ジャム3 販売商品製造技術の習得)	
	5	2	農産物の加工実習(ピクルス)	
	6	2	肉類の加工実習(ソーセージ)	
	7	2	乳製品の加工実習(チーズ、バター)	
	8	1	発酵食品の加工実習(醤油)	

1. 科目名	G-4 奈良学入門		2. 担当教員	中西 康博(奈良県ビクターズビューロー専務理事) 岡本 彰夫(奈良県立大学 客員教授) 井上 さやか(奈良県立万葉文化館企画・研究係長) 五條 永教(金峯山寺 執行長) 石橋 輝一(吉野中央木材株式会社専務取締役) 馬場 基(奈良文化財研究所平城地区史料研究室長)
3. 授業概要	奈良県の歴史・風土・文化を学び、奈良に関する幅広い知識を学ぶ。県内関係者の講話、現地学習等により、日本人の心の原点に触れる。			
4. 到達目標	奈良に対する幅広い知識を習得し、奈良の特徴や良さ、日本の心などを教養として身につける。			
5. 学習・評価方法	学習方法:奈良の歴史、文化、食に関する専門家による講義 評価方法:レポート、出席			
6. 使用テキスト	各授業ごとに資料を配布			
7. 参考文献				
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題	
	1	1	奈良が持つ観光資源や歴史・文化資源	
		1	大和の祭礼、大和の食	
		2	奈良が持つ観光資源や歴史・文化資源(現地学習)	
	2	2	奈良時代の文化と万葉集(現地学習)	
	3	2	金峯山寺と修験道の歴史と食(現地学習)	
		2	奈良の木の文化、林業と食との関わり(現地学習)	
	4	1	木簡が語る奈良時代の食事	

1. 科目名	H-1 オーベルジュ実習		2. 担当教員	鈴木政徳支配人、小林達也料理長 (オーベルジュ・ド・ぷれざんす 桜井)
3. 授業概要	実践オーベルジュ棟で通常営業を行っているプロの実戦現場において、オーベルジュの基本的な内容を学んだ上で、OJT方式を採用した実践的な実習を行う。			
4. 到達目標	オーベルジュにおける調理、サービス、フロント、ハウスキーピングの業務概要と基本事項を理解する。調理、サービス、フロント、ハウスキーピングの各部門において、日々の業務内容を理解把握し、常にお客様目線にて業務を行うこと、清潔な服装、頭髪など、身だしなみ、言葉使いをしっかりと行うこと等、プロフェッショナルとしての自覚を持つ事の重要性を理解する。			
5. 学習・評価方法	学習方法:講義、実演、各部門における実技実習 評価方法:出席、理解意欲、研修態度等			
6. 使用テキスト	授業に必要な内容を記したプリントを適宜作成し配布する。			
7. 参考文献				
8. 授業計画 入門編	回	コマ数	授業演題	
入門編	1	1	「オーベルジュ・ド・ぷれざんす 桜井」実習概要、経営理念、施設見学	
	2	1	専門用語について、厨房、サービス、フロント、ハウスキーピング業務の概要と心構え	
	3	2	食事体験 お客様の立場からの料理とサービス	
	4	1	食事体験でのサービス・料理の感想、意見交換	
実践編 ※班に分かれてローテーションで受講。各班内で3組に分かれ、3つの部門の内容をローテーションで実習。	1	6	調理部門実習1 厨房	
	2			
	3			
	4	6	調理部門実習2 パティスリー	
	5			
	6			
	7	6	サービス・フロント部門実習	
8				
9				
10	2	ハウスキーピング部門実習(2班に分かれて実施)		
総括編	1	1	1年の振り返り・今後の進路についての個別面談	

1. 科目名	H-2 食材活用ワーキング		2. 担当教員	西野慎一(野菜ソムリエ上級プロ・6次産業化プランナー) 辻調理師専門学校講師
3. 授業概要	両学科生で構成されたグループごとに、それぞれの知識・技術を持ち寄り、農産物の特徴やそれを活かす調理法について意見交換と調理実習を重ね、オリジナルメニューを開発し、互いに評価する。			
4. 到達目標	オリジナルメニューの開発を通して、農産物の特徴やそれを活かす調理方法について学び、農作物の捉え方の目を養う。			
5. 学習・評価方法	学習方法:グループワーク・実習 評価方法:出席・授業態度・振り返りレポート等			
6. 使用テキスト	必要に応じ資料等を配布			
7. 参考文献				
8. 授業計画	回	コマ数	授業演題/実習内容	
	1	2	趣旨・フレームの伝達/アグリマネジメント学科ほ場見学 食材の活用方法の検討(グループワーク)	
	2	2	食材を活かした調理方法の検討(グループワーク)	
	3	3	オリジナルメニューの試作(グループワーク)	
	4	1	試食審査会準備(グループワーク)	
	5	3	オリジナルメニューの調理と試食審査会	
	6	1	全体振り返り・レシピ作成	

1. 科目名	H-3 イベント企画運営 I		2. 担当教員	フードクリエイティブ学科職員 辻調理師専門学校講師
3. 授業概要	NAFIC祭に向けた企画・試算・試作等の準備と当日の運営			
4. 到達目標	企画・運営を通じて、イベント開催等与えられたテーマに向けた企画力、運営計画力、実行力を身につける。			
5. 学習・評価方法	学習方法:演習・グループワーク・調理実技を伴う実習 評価方法:出席・授業態度等			
6. 使用テキスト	必要に応じ資料等を配布			
7. 参考文献				
8. 授業計画	コマ数	授業演題/実習内容		
	5	メニュー検討・発注・イベントの検討、企画、準備		
	8	メニュー検討のための試作		
	18	会場設営・イベント準備・仕込み・当日の運営		
	1	振り返り		

<1・2年生 共通>

1. 科目名	Z-1 フードクリエイティブ学	2. 担当教員	外部講師
3. 授業概要	食をとりまく最前線のトレンドや最新技術、レストラン経営についてなど、各分野の専門家による講義を行う。		
4. 到達目標	食分野の最新情報の習得と創造性を育む。		
5. 学習・ 評価方法	学修方法: 講義 評価方法: レポート、出席		
6. 使用テキスト	授業に必要な内容を記したプリントを授業時に配布 講師によりパワーポイントを使用		
7. 参考文献			
8. 授業計画	回	コマ数	授業内容
	1	1	飲食サービス業をけん引する経営者を招き、経営者としての理念や考えに関する講義
	2	1	県内で活躍する料理人を招き、理念や料理人としての考えに関する講義
	3	1	食のトレンドに関する講義