<2年生>

1. 科目名	A－1　カリナリーアート（プラクティス）	2. 担当教員	髙岡 清俊、岩井 清次、松村 容次、前田　賢 （辻調理師専門学校）
3. 授業概要	調理で使用する食材の適切な処理、準備、保存管理を行い、調理行程の「仕込み」を理解する。		
4. 到達目標	食材を、調理内容に応じてそれぞれに必要な下準備、仕込みが適切にできる。		
5. 学習・ 評価方法	学習方法：調理実技が常に伴う実習 評価方法：実技試験　出席率、授業態度、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） 「新訂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	「調理法別フランス料理」（辻調理師専門学校、NHK出版） 「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）		

8. 授業計画

回	コマ数	実習内容	回	コマ数	実習内容
1	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実践	12	1	鴨肉の下準備と適切な仕込み、保存の実践
2	1	鶏肉の下準備と適切な仕込み、保存の実践	13	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実施
3	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実践	14	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実践
4	1	鶏肉の下準備と適切な仕込み、保存の実践	15	1	牛肉の下処理と適切な仕込み、保存の実践
5	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実践	16	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実践
6	1	牛肉の下準備と適切な仕込み、保存の実践	17	1	牛肉の下処理と適切な仕込み、保存の実践
7	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実践	18	1	鶏肉の下準備と適切な仕込み、保存実践
8	1	牛肉の下準備と適切な仕込み、保存の実践	19	1	実技試験
9	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実践	20	1	鶏肉の下準備と適切な仕込み、保存実践
10	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実施	21	1	実技試験
11	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実施			

1. 科目名	A－2 カリナリ―アー―ト(アドバンス)	2. 担当教員	髙岡 清俊、岩井 清次、松村 容次、前田 賢 (辻調理師専門学校)
3. 授業概要	1年次で学んだ基礎をもとに、反復と応用でフランス料理の特性を調理法別に理解を深める。 併せて食材ごとの「食味」を学生自身が研究・実践できることを目指す。		
4. 到達目標	食材ごとの特性(産地や旬)を理解し、素材への適切な火通し方法、調和の取れた複数食材の組み合わせ方などを理解できている。 また、食の安心・安全を常に意識して行動できる。		
5. 学習・ 評価方法	学習方法:調理実技が常に伴う演習 評価方法:筆記試験、課題料理作成試験、出席率、授業態度、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) 「新訂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) 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	「調理法別フランス料理」(辻調理師専門学校、NHK出版)		

8. 授業計画

*2班に分かれローテーションで受講

火曜日 (2コマ／回・大量調理)

回	コマ数	実習内容	回	コマ数	実習内容
1	2	定時での料理提供を実践する 白身魚の蒸し煮(ブレゼ)	7	2	定時での料理提供を実践する 鴨肉のポワレ
2	2	定時での料理提供を実践する 鶏肉の蒸し煮(ブレゼ)	8	2	定時での料理提供を実践する 白身魚のポワレ
3	2	定時での料理提供を実践する 白身魚のムニエル	9	2	定時での料理提供を実践する 白身魚のムニエル
4	2	定時での料理提供を実践する 豚肉のソテ	10	2	定時での料理提供を実践する 牛肉のラグー
5	2	定時での料理提供を実践する 白身魚のポワレ	11	2	定時での料理提供を実践す 鶏肉の白い煮込み
6	2	定時での料理提供を実践する 白身魚のポワレ	12	2	定時での料理提供を実践する 実技試験

木・金曜日 (4コマ／回)

回	コマ数	実習内容	回	コマ数	実習内容
1	4	コースメニュー 基礎技術の応用 講習-1、下準備～仕込み～調理の工程	10	4	コースメニュー 実習-5 仕込み～調理～仕上げの工程を実践
2	4	コースメニュー 実習-1 仕込み～調理～仕上げの工程を実践	11	4	コースメニュー 食材の探究 ゼミー3、実習-2 翌日の実習内容に応じた仕込み
3	4	コースメニュー 食材の探究 ゼミー1、実習-2 翌日の実習内容に応じた仕込み	12	4	コースメニュー 実習-6 仕込み～調理～仕上げの工程を実践
4	4	コースメニュー 実習-2 仕込み～調理～仕上げの工程を実践	13	4	コースメニュー 基礎技術の応用 講習-4、下準備～仕込み～調理の工程
5	4	コースメニュー 基礎技術の応用 講習-2、下準備～仕込み～調理の工程	14	4	コースメニュー 実習-7 仕込み～調理～仕上げの工程を実践
6	4	コースメニュー 実習-3 仕込み～調理～仕上げの工程を実践	15	4	コースメニュー 食材の探究 ゼミー4、実習-2 翌日の実習内容に応じた仕込み
7	4	コースメニュー 食材の探究 ゼミー2、実習-2 翌日の実習内容に応じた仕込み	16	4	コースメニュー 実習-8 仕込み～調理～仕上げの工程を実践
8	4	コースメニュー 実習-4 仕込み～調理～仕上げの工程を実践	17	4	コースメニュー 基礎技術の応用 講習-5、下準備～仕込み～調理の工程
9	4	コースメニュー 基礎技術の応用 講習-3、下準備～仕込み～調理の工程	18	4	コースメニュー 実習-9 仕込み～調理～仕上げの工程を実践

1. 科目名	A－３　ペイストリー＆スイーツⅡ	2. 担当教員	長森　昭雄　（辻製菓専門学校）
3. 授業概要	フランス料理をベースにしたコース料理の締めくくりとしてのデザートを　8回の講義を通して体系的に学ぶ。 ①1年次に学んだ内容から、繰り返し学ぶことに依り理解力を増す。 ②料理に合うデザート菓子のヒントを学ぶ。 ③デザート菓子に適した加工法。		
4. 到達目標	1年次で学習した内容の完成度の向上を目指す。 卒業レストランで作成するデザート菓子の味覚と装飾能力を高める。		
5. 学習・ 評価方法	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。		
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	「café&sweets」（カフェ・＆スイーツ：柴田書店刊）		

8. 授業計画

回	コマ数	実習内容	回	コマ数	実習内容
1	2	パレ・オ・レザン	5	2	ガトー・ショコラ・モワール
2	2	ブラン・マンジェ	6	2	皿盛りを想定したデザートメニュー-1
3	2	スフレ・グラッセ・オ・グランマルニエ	7	2	皿盛りを想定したデザートメニュー-2
4	2	パッションフルーツのスフレ	8	2	皿盛りを想定したデザートメニュー-3

1. 科目名	A-4 ジャパニーズ＆ワールドⅡ （日本料理）	2. 担当教員	辻調理師専門学校 講師 井上昇（和食「井上」 料理長）
3. 授業概要	「一品料理」、「丼物」などを学ぶ。 実践的な仕出し料理を学ぶ。		
4. 到達目標	現代日本料理の様式に即した献立を、会席から専門料理まで幅広く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	【実習】一品料理
2	2	【実習】一品料理
3	2	日本料理店における実践料理　1
4	2	日本料理店における実践料理　2

1. 科目名	A-4 ジャパニーズ＆ワールドⅡ （各国料理）	2. 担当教員	辻調理師専門学校講師 小暮　剛（オリーブオイルソムリエ） 川上　文代（料理研究家、料理教室主宰） ミラ・メータ（スパイス料理研究家） 堀江　純一郎（「リストランテ・イ・ルンガ」 料理長）
3. 授業概要	気候風土、民族、宗教、生活様式など様々な要素の違いに起因して生まれた各国料理の特徴、調理方法を学ぶ。 イタリア料理は実践的なメニューを学ぶ。		
4. 到達目標	地域ごとの食文化の違いを理解し、「食」を通して幅広い国際交流を推進できる技能の一助とする。		
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	「世界の食文化」（農文協） 「プロのためのわかりやすい中国料理」（辻調理師専門学校監修　柴田書店）		

8. 授業計画

回	コマ数	授業演題
1	2	中国-1　総論　中国料理の特徴、成り立ち、調理法
2	2	中国-2　中国四大料理　　北京
3	2	中国-3　中国四大料理　　上海
4	2	中国-4　中国四大料理　　四川
5	2	中国-5　中国四大料理　　広東
6	2	中国-6　中国の点心
7	2	地中海料理-1　オリーブオイルの特性
8	2	地中海料理-2　ローカロリー（汎用低温調理）
9	2	エスニック料理－1　（インド料理）　歴史、特徴、調理法
10	2	エスニック料理－2　（中東、東南アジア料理）　歴史、特徴、調理法
11	2	エスニック料理－3　（アメリカ、メキシコ料理）　歴史、特徴、調理法
12	2	イタリア料理店における実践料理　1
13	2	イタリア料理店における実践料理　2

1. 科目名	C-1　食文化概論 （①日本の食文化、②世界の食文化）

①日本の食文化	2. 担当教員	河野　一世 （元・味の素食の文化センター専務理事・学術博士、元NAFICフードクリエイティブ学科長）

3. 授業概要	日本の食文化を自然環境・社会環境の両面から概観し、世界の中での位置づけや特徴などを学ぶ。時代ごとに海外の食文化をたくみに受容しながらも、米を主食として、多様な農産物・海産物を利用ながら、「飯、汁、菜」で構成される食事様式を800年以上継承してきた。食事は、野菜中心で油脂が少なく、「だし」のうま味を生かした食べ方を基本とした。最近の研究から、だしをはじめとする発酵食品の健康効果が明らかになり、世界的に注目されている。最後に戦後日本の食文化の著しい変容の一端も紹介したい。
4. 到達目標	日本食のおいしさの要である「だし」について正しく理解する。さらに食文化受容の観点から、フランス料理をはじめ世界の料理への応用を考える手だてとする。
5. 学習・評価方法	学習方法：講義のほか映像資料あり 評価方法：レポート、出席率、授業態度の総合評価
6. 使用テキスト	「だしの秘密」（河野一世著、建帛社）、
7. 参考文献	「講座食の文化第1,第3」石毛直道、味の素食の文化センター、 映像資料「かつおだし」「栃の実」味の素食の文化センター制作

8. 授業計画

回	コマ数	授業演題	回	コマ数	授業演題
1	1	食文化とは （映像資料含む）	5	1	かつお節だし（1） 日本人のだしへの嗜好性とだしの健康効果を中心に （映像資料を含む）
2	1	自然環境から日本の食文化形成を概観（水、米、発酵食品を中心に）	6	1	かつお節だし（2） 日本人が食しているだしの成分から、海外からの食文化受容の道筋を知る
3	1	社会環境から日本の食文化形成を概観（自然崇拝、行事食、海外からの食文化受容の歴史など）	7	1	日本の食文化の変容とゆくえ
4	1	だしとは何か （世界のだしと日本のだしの比較）	8	1	レポート

②世界の食文化	2. 担当教員	北山　晴一 （立教大学　名誉教授）

3. 授業概要	食文化はひとがものを食べて生きている限り消え去ることはない。それが普遍の食文化である。しかし、普遍の食文化は、つねに個別の食文化としてしか存在しえない。言い換えれば、普遍の食文化は個別の食文化を通してしか理解できない。したがって、この講義では、個別の食文化のひとつであるフランスの食文化を事例にとりあげ、フランスの食文化の成立の歴史と現在、今後の方向性、そしてフランス人にとって「食べること」の意味について学びたい。具体的には、フランスの食文化と自然との関係、宗教との関係、宮廷との関係、さらには社会全体の消費社会化にともなって発達した外食文化の特色、職能集団の成立過程とその特色、フランス料理を世界モデルに押し上げた要因、不断に続く自己変容のプロセスと困難、そして最後にフランスの食文化の安定性のもつ社会的意義について考えてみたい。
4. 到達目標	ものを食べるという本来は生理的な行為がどのようにして文化となったのか、その具体的なプロセスを理解することで、世界各地の食文化のもつ個別性と普遍性に思いを馳せ、食文化に関わることの喜びと責任の重さについて理解を深めたい。
5. 学習・評価方法	学習方法：講義 評価方法：レポート、出席率、授業態度の総合評価
6. 使用テキスト	適宜、資料をコピーして配布
7. 参考文献	「世界の食文化１６フランス」（北山晴一著、農文協）

8. 授業計画

回	コマ数	授業演題
1	2	個別の食文化と普遍の食文化について考える（食のタブーとアイデンティティの関係、世界の食文化の最近の傾向、ベジタリアンとヴィーガンの歴史と内容、など）
		ヨーロッパの食文化の多様性、中世における料理と栄養学の密接な関係、そして国民料理の発生の歴史について考える。
2	2	消費社会の成立とフランスの食文化と題してフランス料理の独自性への流れを考える。具体的には①宮廷料理からレストラン料理へ②新風俗レストランの出現③芸術家カレームの登場を扱う。
		食事の形式の成立と規範化について考える。具体的には、①食事作法の確立と変容②食事空間の発生と変容③給仕形式の変容④食事のリズム～食事の名称と時間帯の移動、等を扱う。
3	2	フランス・ガストロノミー成立の歴史的条件を考える。具体的には「なぜ、食はパリなのか」という問いを軸に、フランス料理の国際化の3つの波を挙げ、フランス料理の特別性の意味を考える。
		豊かさと格差の中でのフランスの食文化の抱える課題を考える。具体的には①アンケート調査から見たフランス人の食生活②フランス式食の形式の堅固さ③新しい文明病（摂食障害等）を扱う。
4	2	これまで6回の授業の中でともに考えてきたことを整理するとともに、「変わるものと、変わらないもの」のテーマを立て、グローバル化の中での個別の食文化（フランスに限らない）の現在と将来を考える。
		授業内レポートの形で、授業内容の理解度の確認と受講生ひとりひとりのキャリアプラン作成への促しを行う。

1. 科目名	D-1 フードビジネス・プランニング演習	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	飲食店の出店に欠かせないビジネスプランの検討方法・作成方法について、フードビジネス開業経験者のケーススタディの研究などを通して学び、自らの将来ビジョンに合わせて、具体的なビジネスプランを作成する。 ・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。 ・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	・ビジネスプランの検討方法・作成方法を理解する。 ・自らの思いや構想をビジネスプランに落とし込む。		
5. 学習・評価方法	・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、出席率等の総合評価		
6. 使用テキスト	建築知識 2022年2月号 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	回	コマ数	授業演題
1	1	開業の基礎知識 事業に掛ける経営者の思い	9	1	店舗を考える①-立地、デザインテイスト
2	1	開業の基礎知識 ビジネスプランの重要性	10	1	店舗を考える②-ブランディング
3	1	開業のためのマーケティング基礎① マーケティングの活かし方	11	1	開業の基礎知識 ビジネスプランの検討②
4	1	開業のためのマーケティング基礎② STPを使って考える	12	1	店舗を考える③- リサーチを活かした活性化案
5	1	開業のためのマーケティング基礎③ 4Pを使って考える	13	1	店舗を考える④- 外食トレンドと強い店の考察
6	1	消費者の心を掴むマーケティングとは	14	1	開業の基礎知識 ビジネスプランの検討③
7	1	開業の基礎知識 ビジネスプランの検討①	15	2	ビジネスプラン発表会
8	1	マスマーケティング 情報発信の大切さ	16		

1. 科目名	D-2 フード・レストランデザイン	2. 担当教員	楠山 和人(元大手前大学教授) 冨田 圭子(近畿大学准教授) 岩井 彌(パナソニック(株)ライティング事業部)
3. 授業概要	店舗設計に必要な店舗デザイン・レイアウト・色彩・照明等の基本知識を学ぶとともに、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。		
4. 到達目標	レストランの開業を想定し、店舗デザイン・設計に関する基礎知識を修得する。 魅力的な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知識と手法を修得する。		
5. 学習・評価方法	学習方法:講義、演習 評価方法:出席率、授業態度の総合評価等		
6. 使用テキスト	各授業ごとに資料配布		
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	デザインとは何なのか 誰でも持っているデザインマインドを掘り起こす	6	2	飲食店における照明計画
2	1	店舗を計画するにあたって リサーチ コンセプト ターゲット アイデンティティー	7	1	食器の種類(和食器を含む)
3	1	人の身体と椅子・テーブルの寸法 インテリアデザインとファサード	8	2	カラーコーディネート
4	1	レストランの客席配置 イメージ テイストをいかにビジュアル化するか	9	2	テーブルコーディネート
5	1	店のネーミング グラフィックデザイン デザイン統合(CI計画)など			

※卒業後の進路希望に応じ、D-3 D-4またはD-5を選択する。

1. 科目名	D－3　マネジメント実践	2. 担当教員	保延　薫（保延税理士事務所）
3. 授業概要	飲食店新規開業に必要となる資金・経営計画等の知識を習得し、実際の開業を想定し演習を行う。 1. 飲食店経営手法の基礎知識をベースに開業のための計画書について学ぶ 2. 開業計画書（財務部分）の作成の演習を行う		
4. 到達目標	飲食店経営手法の基礎知識をベースに、開業に必要な知識とスキルを習得し、 開業計画書（財務部分）を作成できるようになることを目標とする。		
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、出席率などの総合評価		
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	【開業準備と事業形態】 ①イントロダクション8回の流れ等を説明②個人事業と法人の違い③開業までの流れ④投資利回り⑤利益率と利益額⑥イニシャルコストとランニングコスト 【演習】店舗のコンセプトを考える
2	1	【店舗スタイルと必要な設備・運転資金】 ① どの分野（業態）の店舗にするか②経営者像（個人、法人）③開業に必要な設備と運転資金④資金調達⑤人員と人件費、営業時間⑥店舗の場所・広さと家賃 【演習】店舗のコンセプトを具体化する
3	1	【売上原価と限界利益】 ①限界利益と売上総利益②全体の限界利益③単品の限界利益とセット（コース）の限界利益④標準原価と実際原価⑤廃棄ロスと値引⑥お酒の利益⑦在庫 【演習】メニューを考え、数字に落とし込む
4	1	【目標利益と目標売上】 ①1日・1ヶ月・1年間の目標利益と目標売上②限界利益と5つの利益③一人当たり単価と客数、頻度④テイクアウトとお土産⑤目標利益の決め方⑥目標利益を達成するための売上 【演習】目標売上、目標利益を考える
5	1	【経費と予想損益計算書】 ①副資材、消耗品費、その他の経費②人件費（L）、家賃（R）③変動費、固定費、管理可能費、管理不能費④減価償却費⑤個人と法人の税金⑥個人と法人の経営者の報酬⑦税金の申告と納税 【演習】予想損益計算書を作る
6	1	【資金繰り表と開業時貸借対照表】 ①記帳の仕方②経営者の時間を割りと役割③日々・1か月・1年間の資金繰り表④貸借対照表 【演習】開業時貸借対照表を作る
7	1	【計画の作成と実行可能な施策】 ①開業計画書②実行可能な施策を作る（物語を数字にする）③資金調達 【演習】自分が考える開業計画書（財務部分）、実行可能な施策を書く
8	1	【計画と実績のズレを修正する】 ①PDCA②メルクマール③計画と実績のズレを埋める施策④資金調達 【演習】自分が考えた開業計画書（財務部分）、実行可能な施策を見直す

1. 科目名	D-4 フードビジネス・プランニング実践Ⅱ	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に活かせる経営手法を学ぶ。 ・資金調達に活かせる、詳しく実践的なビジネスプランの作成方法を学ぶ。		
4. 到達目標	自らの思いや構想をビジネスプランに落とし込む。		
5. 学習・評価方法	・学習方法：講義、個人ワーク、グループ討議 ・評価方法：事業計画の出来栄え、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	本科目の授業予定　創業後に使える補助金について 商品開発や販売促進に使える補助金とは？　自分自身の事業の商品開発や販売促進の検討
2	1	持続化補助金 申請用ビジネスプランの作成
3	1	持続化補助金 申請用ビジネスプランの作成・発表・ブラッシュアップ指導
4	1	設備投資に使える補助金とは？　自分自身の事業の設備投資の検討
5	1	ものづくり補助金 申請用ビジネスプランの作成
6	1	ものづくり補助金 申請用ビジネスプランの作成
7	1	ものづくり補助金 申請用ビジネスプランの作成・発表・ブラッシュアップ指導
8	1	創業時に活かせる経営手法の紹介

1. 科目名	D-5 キャリアマネジメント	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	どの仕事にも必要な力である「主体的に考え行動する力」「コミュニケーション力」「課題を解決する力」を身につけ、社会人として将来設計ができるようになる。 多様な人に自分の考えを伝え、お互いを認め合って信頼関係を築き、目標に向かって協働できるような「人間関係形成力」を身につける。		
4. 到達目標	・ビジネスマナーをはじめ、社会人基礎力を実践レベルで習得する。 ・視野を広げて、自分で自分のキャリアを描けるようになる。 ・自身をもって就職活動に挑戦し、内定を獲得する力をつける。		
5. 学習・評価方法	学習方法：講義、演習 評価方法：レポート、出席率、授業態度の総合評価		
6. 使用テキスト	パワーポイントで作成したスライドデータの抜粋を配布		
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	伝わる伝え方、共感的な聴き方、ホワイトボード活用	9	1	グループワーク対策
2	1	自分の働き方、シナリオをどう描く	10	1	グループディスカッション対策
3	1	社会人基礎力とコミュニケーション	11	1	さまざまなタイプの面接対策
4	1	学校での学びを言語化する	12	1	セルフブランディング 就活面接対策①
5	1	自分自身のブランディング	13	1	コミュニケーションワーク① 就活面接対策②
6	1	志望動機を考える、ビジネスマナー応用編	14	1	コミュニケーションワーク② 就活面接対策③
7	1	エントリーシート、履歴書の基本、ワーク	15	1	コミュニケーションワーク③ 就活面接対策④
8	1	自分らしいエントリーシート	16	1	コミュニケーションワーク④ 就活面接対策⑤

1. 科目名	E-1　フードパブリシティ	2. 担当教員	古宮　伊規子（PCインストラクター） 福吉　貴英（奈良フードフェスティバル実行委員会事務局長） 北尾　篤司（フリーフォトグラファー） 廣渡　史朗（(株)風神　代表取締役） 小西　克博（「ヒトサラ」編集長）
3. 授業概要	プレゼンテーション（PR資料等の作成）に関するノウハウの基礎を学ぶ。 各種広報媒体やキャンペーン、イベント等PR手法の特徴、活用方法、コストバランス等を学ぶ。		
4. 到達目標	PCを使ったショップカード、DM等の作成・写真撮影の基本手法を修得する。 飲食業界における多様なPR手法や効果を理解する。		
5. 学習・ 評価方法	学習方法: 講義、演習 評価方法: 出席率、授業態度の総合評価等		
6. 使用テキスト	「販促物のつくりかた」（天野暢子著、技術評論社） 各授業ごとに資料配布		
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	2	ワードおよびパワーポイントの基本操作	4	2	効果的なPR写真撮影の基本と実践 スマートフォンの活用、照明など
2	2	PCを活用した印刷物の作成（はがきサイズ）	5	1	飲食業界のインターネットサイトの特徴と活用
			6	1	飲食店の立地戦略とキャンペーン等販促イベントの事例と効果
3	2	PCを活用した印刷物の作成（名刺サイズ）	7	1	飲食業界の広報媒体の変化とSNSの活用について
			8	1	地域の食の魅力とその発信について

1. 科目名	F-1　F&Bホスピタリティ・ビジネス実践論	2. 担当教員	フードクリエイティブ学科特任教授 守木　晃
3. 授業概要	F&B（フード＆ビバレッジ）ビジネスは、食べ物（料理、菓子、デリなど）と、飲み物（アルコール、ノンアルコール飲料、嗜好飲料など）という商品を①調理・加工、②販売と2つの異なる業種の流れが合流したものと言える。フード・ビジネスを活性化するためには、調理・加工の業種として商品の品質管理とその向上、さらには製造工程の効率化と経済性をはかる技術力が重要なファクターとなる。一方、販売的には顧客への提案・提供を通じて顧客満足度の高位値を目指しながら、販売単価、販売数の適正な確保を目指す接遇力が必要となる。 本論では、ホスピタリティの推進がフード・ビジネスにおいて単に顧客満足を高めるための手法であるという狭義のとらえ方ではなく、事例研究・発表を通じてそのビジネスに携わる人たち自身の働き甲斐、チームとしての協働意識を醸成して、従業員満足を高め社会貢献に寄与できる幅広いものと位置づけてホスピタリティを学習していく。		
4. 到達目標	ホスピタリティの意味合いを正しく理解し、ホスピタリティ・マインドを持ちホスピタリティを率先できるようになる。		
5. 学習・ 評価方法	テーマに応じたレポート、意見発表、授業態度、出席率を総合評価		
6. 使用テキスト	必要に応じてプリント配布。 「西洋料理 料飲接遇サービス技法」（日本ホテルレストランサービス技能協会）		
7. 参考文献	「ホスピタリティ・マネジメント入門　第2版」　服部 勝人　著 「ホスピタリティ・サービスの原点」　力石 寛夫　著 「江戸しぐさに学ぶ子どもの作法/マナー」 日本ホスピタリティ推進協会・越川 禮子　著		

8. 授業計画

回	コマ数	授業演題	回	コマ数	授業演題
1	1	ホスピタリティの歴史と文化	5	1	ホスピタリティ事例研究ー1
2	1	西洋のホスピタリティの特徴 東洋のホスピタリティの特徴	6	1	ホスピタリティ事例研究ー2
3	1	日本のホスピタリティ（もてなし）の特徴-1 （利休七則）	7	1	ホスピタリティ事例研究ー3
4	1	日本のホスピタリティ（もてなし）の特徴-2 （江戸庶民文化）	8	1	ホスピタリティ事例研究ー発表

1. 科目名	F－2 外国語Ⅱ	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・出席率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	人気の飲み物①～②・ホールの仕事	1	1	動詞とその不定詞、過去分詞 conv.：メニューを使って注文（客とウェイター）
2	1	お客様への対応①～②	2	1	er動詞以外の動詞とその過去分詞 conv.：厨房内ではどのような立場か
3	1	お客様への対応③～④	3	1	形容詞、調理方法 conv.：～かどうかの確認
4	1	高級なお寿司・デザートについて	4	1	メニューの構成、料理名の総復習 conv.：これでいいかの確認
5	1	バスボーイ・料理の撮影	5	1	ルセットの構成、器具・設備・材料の表現 conv.：場所を尋ねる、名前や値段を尋ねる
6	1	店内の室温調整①～②・ランチの注文	6	1	調理作業の表現1、2 ルセットにおける表現の省略
7	1	オープンテラスへ・カフェでの対応①～②	7	1	中間試験
8	1	お持ち帰りメニュー・ 食べきれなかった料理①～②	8	1	ルセット（Daube de bœuf）
9	1	デカ盛り・前払いのお願い・ヘルシーフード	9	1	ルセットを読む①
10	1	ラストオーダー・お会計①～②	10	1	ルセットを読む②
11	1	領収書・お帰りのタクシーを手配・ お客様の忘れ物	11	1	ルセットを読む③
12	1	プレゼン準備	12	1	自分が作りたい料理のルセット作成
13	1	プレゼン	13	1	（前時限で）作成したルセットを発表する
14	1	年次終了テスト	14	1	年次終了テスト

1. 科目名	G－1　農業実習	2. 担当教員	フードクリエイティブ学科職員
3. 授業概要	グループごとに割り当てた区画で、作付け計画から収穫まで一連の実習を行う。 フランス料理に使用する西洋野菜やハーブなどを中心とした農作物の栽培について実習を行う。 農業の生産現場を訪問し、生産者の考えや思いに触れるとともに農業の現状を理解する。		
4. 到達目標	グループほ場での実習を通して、作付け計画から収穫まで一連の流れを理解する。 フランス料理に使用する農作物の知識を深める。 生産者の考えを理解する。		
5. 学習・ 評価方法	学習方法：実習農場および現地見学での体験的な学習 評価方法：実習および見学態度、レポート、出席点		
6. 使用テキスト	実習内容および見学先に応じて配布		
7. 参考文献			

8. 授業計画

実践編

※作物の生育状況、天候等により、実習内容を変更する場合がある。

＊2班に分かれローテーションで受講

回	コマ数	内容	回	コマ数	内容
1	2	グループほ場の作付け計画、栽培準備	7	2	西洋野菜、ハーブ等の苗の播種・育苗
2	2	西洋野菜、ハーブ等の苗の播種・育苗	8	2	西洋野菜、ハーブ等の定植
3	2	西洋野菜、ハーブ等の定植	9	2	西洋野菜、ハーブ等の栽培管理
4	2	西洋野菜、ハーブ等の栽培管理	10	2	西洋野菜、ハーブ等の収穫、食味評価
5	2	西洋野菜、ハーブ等の収穫、食味評価	11	2	グループほ場の片づけ・土づくり
6	2	グループほ場の作付け計画、栽培準備	12	2	グループほ場の振り返り・共有

現地見学

回	コマ数	内容
1	4	農業生産者訪問①
2	4	農業生産者訪問②

1. 科目名	G－2　農産加工実習Ⅱ	2. 担当教員	音羽　和紀（オトワレストランオーナーシェフ） 東　史（コンフィチュール　フミ　代表） 若竹　紀尚（旭製粉(株)）
3. 授業概要	西洋料理に関連性がある農産加工・食品加工に必要な知識と実践技術を学ぶ。		
4. 到達目標	惣菜（デリカテッセン、おそうざい）、コンフィチュール、パンなどの基本的な知識および加工技術を習得する。		
5. 学習・ 評価方法	学習方法：講師・加工実習 評価方法：実習態度の評価、出席点		
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	惣菜1　惣菜の考え方①
2	2	惣菜2　惣菜の考え方②
3	2	惣菜3　惣菜店の店舗と売り方、セントラルキッチンのあり方
4	2	コンフィチュール1　（玉ネギ）
5	2	コンフィチュール2　（丸ナス）
6	2	コンフィチュール3　（ユズ）
7	4	パンの実習と小麦についての講義

1. 科目名	H-1　キャリア形成実践実習	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、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）、協力事業者
3. 授業概要	・卒業後の進路や今日的な課題などを考慮して、問題・課題の整理、計画作成から結果取りまとめ、考察までを主体的に取り組む。計画の進捗状況等は、適時、ゼミナール方式等で発表し検討・修正する。 ・オーベルジュ・ド・ぷれざんす 桜井、または県内協力事業者の下での現場実践実習を通じて、自らの課題を解決し将来のキャリア形成に向けた実践力を身に付ける。 ・1年間の成果をとりまとめ、発表する。		
4. 到達目標	専門的・科学的な知識や技術、経営の仕組みを修得するとともに、卒業後の進路に応じた課題解決能力を身につける。		
5. 学習・評価方法	学習方法：実習形式 評価方法：出席率、報告書、学習意欲及び受講態度等		
6. 使用テキスト			
7. 参考文献			

8. 授業計画

進路志向により履修コースが異なる

実習内容			
コマ数	テクニカルコース	ゼネラルコース	マスターコース
1	オリエンテーション	オリエンテーション	オリエンテーション
104	・進路に応じたテーマに基づく調査・研究（校内実習） ・オーベルジュ・ド・ぷれざんす桜井での現場実践実習	・進路に応じたテーマに基づく調査・研究（校内実習） ・県内協力事業者の下での現場実践実習	・開業に即したテーマに基づく調査・研究（校内実習） ・県内協力事業者の下での現場実践実習
24	進路や課題に関連する飲食サービス店のリサーチ（校外）	進路や課題に関連する飲食サービス店のリサーチ（校外）	進路や課題に関連する飲食サービス店のリサーチ（校外）
6	実習のとりまとめ・報告書作成・中間発表	実習のとりまとめ・報告書作成・中間発表	実習のとりまとめ・報告書作成・中間発表
4	成果発表会	成果発表会	成果発表会

1. 科目名	H-2　学生レストランⅡ	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 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	卒業レストランに向けた企画・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：出席率・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	
	19	メニュー検討・発注・おもてなしなどの検討、準備	
	43	メニュー検討のための試作	
	15	サービス練習	
	23	リハーサル・仕込み・当日の運営	
	1	振り返り	

1. 科目名	H-3　イベント企画運営Ⅱ	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：出席率・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	
	8	メニュー検討・発注・イベントの検討、企画、準備	
	6	メニュー検討のための試作	
	17	会場設営・イベント準備・仕込み・当日の運営	
	1	振り返り	