

〈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	杉本 匡、松村 容次、前田 賢 (辻調理師専門学校講師)		
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) 「増補改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	豚肉の下準備と適切な仕込み、保存の実践	13	1	鴨肉の下準備と適切な仕込み、保存の実施
	2	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
	3	1	豚肉の下準備と適切な仕込み、保存の実践	15	1	鴨肉の下処理と適切な仕込み、保存の実践
	4	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
	5	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実践	17	1	仔羊肉の下処理と適切な仕込み、保存の実践
	6	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実践	18	1	牛肉の下準備と適切な仕込み、保存実践
	7	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実践	19	1	仔羊肉の下処理と適切な仕込み、保存の実践
	8	1	魚の下準備と適切な仕込み、保存の実践	20	1	牛肉の下準備と適切な仕込み、保存実践
	9	1	鶏肉の下準備と適切な仕込み、保存の実践	21	1	実技試験
	10	1	牛肉の下準備と適切な仕込み、保存の実施	22	1	鶏肉の下準備と適切な仕込み、保存の実施
	11	1	鶏肉の下準備と適切な仕込み、保存の実施	23	1	実技試験
	12	1	牛肉の下準備と適切な仕込み、保存の実践	24	1	鶏肉の下準備と適切な仕込み、保存の実施

1. 科目名	A-2 カリナーアート(アドバンス)		2. 担当教員	杉本 匡、松村 容次、前田 賢 (辻調理師専門学校講師)		
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。県産食材の特徴を学ぶ。					
4. 到達目標	食材ごとの特性(県産を中心とした産地や旬)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: 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) 「増補改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	火曜日 (2コマ/回・大量調理)					
*2班に分かれローテーションで受講	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 豚肉のソテ	7	2	定時での料理提供を実践する 鴨胸肉のポワレ
	2	2	定時での料理提供を実践する 白身魚のムニエル	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 白身魚のポワレ	9	2	定時での料理提供を実践する 仔羊のラグー
	4	2	定時での料理提供を実践する 白身魚の蒸し煮(プレゼ)	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 鶏の煮込み(ラグー・ア・ブラン)	11	2	定時での料理提供を実践する 実技試験
	6	2	定時での料理提供を実践する 牛肉の煮込み(ラグー)	12	2	定時での料理提供を実践する 鶏のプレゼ
*3班に分かれローテーションで受講	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	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
	2	4	コースメニュー 実習-1 仕込み～調理～仕上げの工程を通しての 実習(メイン食材: フロイラーを使つての調理)	10	4	コースメニュー 実習-1 仕込み～調理～仕上げの工程を通しての 実習(メイン食材: 仔牛フィレ肉)
	3	4	食材調査 実習-2 基礎的な調理技術の復習 (メイン食材: 奈良県外の銘柄鶏) 適格な仕込み、準備	11	4	食材調査 実習-2 基礎的な調理技術の復習 (メイン食材: 牛ミノ)内臓類の扱い方 適格な仕込み、準備
	4	4	コースメニュー 実習-3 仕込み～調理～仕上げの工程を通しての 実習(メイン食材: 奈良県産 大和肉鶏)	12	4	コースメニュー 実習-3 仕込み～調理～仕上げの工程を通しての 実習(メイン食材: 仔牛フィレ肉)
	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	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
	6	4	コースメニュー 実習-1 仕込み～調理～仕上げの工程を通しての 実習(メイン食材: 国産豚肉を使つての調理)	14	4	コースメニュー 実習-1 仕込み～調理～仕上げの工程を通しての 実習(メイン食材: 外国産牛フィレ肉)
	7	4	食材調査 実習-2 基礎的な調理技術の復習 (メイン食材: 奈良県外の銘柄豚) 適格な仕込み、準備	15	4	食材調査 実習-2 基礎的な調理技術の復習 (メイン食材: 牛フィレ肉) 適格な仕込み、準備
8	4	コースメニュー 実習-3 仕込み～調理～仕上げの工程を通しての 実習(メイン食材: 奈良県産 ヤマトボーク)	16	4	コースメニュー 実習-3 仕込み～調理～仕上げの工程を通しての 実習(メイン食材: 奈良県産 大和牛フィレ肉)	

1. 科目名	A-3 ペイストリー&スイーツⅡ		2. 担当教員	辻調理師専門学校外部講師
3. 授業概要	<p>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体系的に学ぶ。</p> <p>①1年次に学んだ内容から、繰り返し学ぶことにより理解力を高める。</p> <p>②料理に合うデザート菓子のヒントを学ぶ。</p> <p>③デザート菓子に適した加工法。</p> <p>④皿盛りを想定したデザートを学ぶ。</p>			
4. 到達目標	<p>①1年次で学習した内容の完成度の向上を目指す。</p> <p>②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。</p>			
5. 学習・評価方法	<p>学習方法:1年次で履修した内容を実践的に、再現・実習を行い応用技術を学ぶ。</p> <p>評価方法: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>「café&amp;sweets」(カフェ・&amp;スイーツ:柴田書店刊)、「コンフェクショナリー」(ザ・グッドクック)、「金子美明のパリ・セヴェイエ」(柴田書店)、「パティスリー・エーグルドゥース 味の美学」 寺井則彦(柴田書店)</p>			
8. 授業計画	回	コマ数	授業内容/実習内容	
	1	2	プティ・フル	
	2	2	アントルメ・フロワ	
	3	2	アントルメ・グラッセ	
	4	2	スフレ・ショー	
	5	2	バター生地の復習	
	6	2	地方菓子とコンフィズリー	
	7	2	ボンボンショコラ	
	8	2	チョコレートを使用した菓子	
	9	2	アシェットデセール	

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	辻調理師専門学校外部講師 井上 昇(「日本料理 奈良 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、実習 評価方法:試験、出席、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	授業内容/実習内容
	1	2	【実習】一品料理-1
	2	2	【実習】一品料理-2
	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	辻調理師専門学校外部講師 川上 文代(料理研究家、料理教室主宰) 中田 淑一(「Le tonton」オーナーシェフ) ミラ・メータ(スパイス料理研究家) 前田 賢(辻調理師専門学校講師) 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。 フランス料理、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、実習 評価方法: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	授業内容/実習内容
	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 ローカロリー(汎用低温調理)
	8	2	フランス料理店における実践料理
	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 (タイ料理) 歴史、特徴、調理法
	11	2	エスニック料理-3 (アラブ料理) 歴史、特徴、調理法
	12	2	エスニック料理-4 (アメリカ、メキシコ料理) 歴史、特徴、調理法
	13	2	イタリア料理店における実践料理-1
	14	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・味の素食文化センター専務理事・学術博士)		
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・海産物を利用しながら、「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。最後に戦後の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: 試験、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	『講座食文化第1巻第3号』石毛直道、味の素食文化センター、映像資料「かつおだし」「栃の実」味の素食文化センター制作						
8. 授業計画	回	コマ数	授業内容		回	コマ数	授業内容
	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(自然崇拜、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え
	4	1	だしとは何か (世界のだしと日本のだしの比較、昆布だしの紹介も含む)		8	1	試験
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	食文化はひとつのものを食べて生きていく限り消え去ることはない。それが普通の食文化である。しかし、普通の食文化は、つねに個別の食文化としてしか存在しえない。言い換えば、普通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」という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: 出席率、授業態度、課題への回答、レポートの総合評価						
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)、『フォーラム人間の食』(全3巻、農文協: 第1巻「食の文明論」、第2巻「食の現代社会論」、第3巻「食の展望」)など。						
8. 授業計画	回	コマ数	授業内容				
	1	2	個別の食文化と普通の食文化の関係について考える(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。					
		豊かさや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フランス的食の形式の堅固さ③新しい文明病(摂食障害等)、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。 ・具体的なビジネスプランを作成する。					
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、実査の練習 ・評価方法: ビジネスプラン、プレゼンテーション、授業態度・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	各授業毎に配布					
7. 参考文献						
8. 授業計画	回	コマ数	授業内容／演習内容	回	コマ数	授業内容／演習内容
	1	1	開業の基礎知識 事業に掛ける経営者の思い	9	1	開業の基礎知識 ビジネスプランの検討②
	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①-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	店舗を考える②-リサーチの手法
	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 ターゲティング設定	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Ⅱ
	8	1	マスマーケティング 情報発信の大切さ			

1. 科目名	D-2 フード・レストランデザイン		2. 担当教員	今谷 秀和((株)カタチ研究所) 富田 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	授業内容	回	コマ数	授業内容
	1	1	デザインとは何か 本質を探る 何を提供したいのか、店を出す目的とは	6	2	飲食店における照明計画
	2	1	店舗計画にあたり コンセプト・メニュー・価格・サービス・ターゲット・リサーチ・立地など	7	1	食器の種類(和食器を含む)
	3	1	人の身体と家具の寸法 インテリアデザインとファサード 入りやすさと居心地	8	2	カラーコーディネート
	4	1	レストランの客席配置 厨房レイアウト 客席数 使い勝手 建築法規 営業許可	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) 広報・広告など			

※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 薦(保延税理士事務所)
3. 授業概要	飲食店新規開業に必要な資金・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	授業内容/演習内容	
	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インシヤ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	創業を支援する制度の活用に必要なビジネスプランの作成方法を学び、ビジネスの実現可能性・収益性・独自性を高める。			
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、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	授業内容/演習内容	
	1	1	創業を支援する制度の紹介・事業内容の全体像の検討	
	2	1	創業再挑戦計画書の検討-1	
	3	1	創業再挑戦計画書の検討-2	
	4	1	創業再挑戦計画書の検討の発表・意見交換	
	5	1	持続化補助金申請用の事業計画の検討-1	
	6	1	持続化補助金申請用の事業計画の検討-2	
	7	1	持続化補助金申請用の事業計画の検討-3	
	8	1	持続化補助金申請用の事業計画の発表・意見交換	

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・自信をもって就職活動に挑戦し、内定を獲得する力をつける。</li> </ul>					
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	授業内容／演習内容	回	コマ数	授業内容／演習内容
	1	1	伝える伝え方、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
	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ー1
	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ー2
	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ー3
	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ー4

1. 科目名	E-1 フードパブリシティ		2. 担当教員	川原田 涼((株)JITSUGYO) 北尾 篤司(フリーフォトグラファー) 片山 佳代子((株)風神 企画販促室長) 小西 克博(「ヒトサラ」編集長) フードクリエイティブ学科職員		
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を使ったチラシ等の作成・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	各授業ごとに資料配布					
7. 参考文献						
8. 授業計画	回	コマ数	授業内容/演習内容	回	コマ数	授業内容/演習内容
	1	2	魅力的なデザインとは アイデアをデザインに落とし込む手法	4	1	飲食業界のインターネットサイトの特徴と活用
	2	2	印刷物の作成演習	5	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	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	6	2	「奈良フードフェスティバル」体験

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	守木 晃(元なら食と農の魅力創造国際大学校特任教授)		
3. 授業概要	フード・ビジネスにおけるホスピタリティは、単に顧客満足を高めるための手法というだけでは不十分ではない。本論で様々な事例研究と意見発表を通じて、ホスピタリティは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従業員自身の満足を高めていく側面もあることを理解する。この顧客と従業員相互が満足することで、ホスピタリティは具現化され、社会貢献に寄与できる幅広いものに繋がることを学習していく。					
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	学習方法: 講義 評価方法: テーマに応じたレポート、意見発表、出席率、授業態度を総合評価					
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	「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	授業内容	回	コマ数	授業内容
	1	1	ホスピタリティの起源と変遷	5	1	ホスピタリティ事例研究-2 ホテル編
	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-3 カスタマ編
	3	1	日本のホスピタリティ(もてなし) 利休七則、江戸庶民文化に学ぶ	7	1	ホスピタリティについて 発表-1
	4	1	ホスピタリティ事例研究-1 レストラン編	8	1	ホスピタリティについて 発表-2 総評

1. 科目名	F-2 ビバレッジ入門Ⅱ	2. 担当教員	中谷 聡博、小坂 浩(辻調理師専門学校講師) 外部講師
3. 授業概要	飲食店におけるアルコール飲料の製造法別、原料別、用途別に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、特に料理との関連の深いアルコール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)を伴う講義、現地見学 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	「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	授業内容／演習内容
	1	1	ワインについて 歴史、生産国/地域の分類と特徴 ワインの提供方法
	2	1	フランス・ワイン 地域別の特徴
	3	1	イタリア・ワイン ドイツ・ワイン アメリカ・ワイン 地域別の特徴
	4	1	ビールについて 日本酒について
	5	1	ウイスキーについて ブランデーについて その他の酒類について
	6	3	校外研修: 日本酒 製造方法、酒造好適米、製法品質表示基準、酒蔵見学
	7	1	筆記試験

1. 科目名	F-3 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、大槻 栄子		
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	学習方法: 講義、演習 評価方法: 日々の授業に加え、小テストや宿題・出席率及び中間試験、修了試験等を評価対象とする。					
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	授業内容/演習内容	回	コマ数	授業内容/演習内容
	1	1	オーダーを取るとき、メニューについて①	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	メニューについて②~③	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	人気の飲み物①~②・ホールの仕事	3	1	形容詞、調理方法 conv.: ~かどうかの確認
	4	1	お客様への対応①~②	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	お客様への対応③~④	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	高級なお寿司・デザートについて	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	店内の室温調整①~②・ランチの注文	7	1	中間試験
	8	1	オープンテラス・カフェでの対応①~②	8	1	ルセット(Daube de bœuf)
	9	1	お持ち帰りメニュー・食べきれなかった料理①~②	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	(前时限で)作成したルセットを発表する	
14	1	年次修了試験	14	1	年次修了試験	

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大和野菜、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実習 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	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	回	コマ数	実習内容	回	コマ数	実習内容
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ります。  *2班に分かれローテーションで受講	1	2	グループほ場の作付け計画、栽培準備	7	2	西洋野菜、大和野菜、ハーブ等の苗の播種・育苗
	2	2	西洋野菜、大和野菜、ハーブ等の苗の播種・育苗	8	2	西洋野菜、大和野菜、ハーブ等の定植
	3	2	西洋野菜、大和野菜、ハーブ等の定植	9	2	西洋野菜、大和野菜、ハーブ等の栽培管理
	4	2	西洋野菜、大和野菜、ハーブ等の栽培管理	10	2	西洋野菜、大和野菜、ハーブ等の収穫、食味評価
	5	2	西洋野菜、大和野菜、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:講義・加工実習 評価方法:出席率、授業態度の総合評価				
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	授業内容/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る方		
	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 (大和丸なす)		
	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 青野 さやか 支配人、浦辺 大 料理長 (オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ) 辻調理師専門学校講師 協力事業者	
3. 授業概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ、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。</li> <li>・1年間の成果をとりまとめ、発表する。</li> </ul>			
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、リサーチ、発表 評価方法: 概要報告書、学習意欲、出席率、授業態度等の総合評価			
6. 使用テキスト	実習内容に応じて配布			
7. 参考文献				
8. 授業計画	実習内容			
進路志向により履修コースが異なる	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
	4	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
	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オーベルジュ・ドゥ・サンヴィでのチャレンジレストランに向けた実践実習</li> <li>・オーベルジュ・ドゥ・サンヴィでの現場実践実習(宿泊実習含む)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・オーベルジュ・ドゥ・サンヴィでのチャレンジレストランに向けた実践実習</li> <li>・オーベルジュ・ドゥ・サンヴィでの現場実践実習(宿泊実習含む)</li> <li>・県内協力事業者の下での現場実践実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・開業に即したテーマに基づく調査・研究(校内実習)</li> <li>・オーベルジュ・ドゥ・サンヴィでの現場実践実習(宿泊実習)</li> <li>・県内協力事業者の下での現場実践実習</li> </ul>
	16	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・中間発表会	実習のとりまとめ・報告書作成・中間発表会	実習のとりまとめ・報告書作成・中間発表会
	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	2. 担当教員	青野 さやか 支配人、浦辺 大 料理長(オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ) 辻調理師専門学校講師 フードクリエイティブ学科職員
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:学習意欲、出席率、授業態度等の総合評価		
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	授業内容/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:学習意欲、出席率、授業態度等の総合評価		
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	授業内容/実習内容	
	1	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	
	8	会場設営・イベント準備・仕込み・当日の運営	
	1	振り返り	