

【授業科目名】	フードサービス実習（経営学）		
【実施期】	全期	【時間数】	180時間（90コマ）
【担当教員】		【授業の方法】	講義
【科目の概要】 外食業界の成り立ちや発展・市場の動向を理解しながら経営的視点で必要最小限の知識を学ぶ。（経営） 消費者が何を欲しがりどんなサービスを求めているのかを広く学ぶ（マーケティング） サービスの本質を理解し質の高いサービスを提供するための基礎知識を学ぶ（サービス）			
【授業計画及び学習の内容】			
1	フードビジネス①	外食産業の市場規模と動向 （内食→外食へ・ファーストフードの発展・社会のニーズ）	
2	フードビジネス②	企業の経営（利益と社会的責任） 経営理念の必要性・方針・事業企画・ビジョン・経営の形態等	
3	フードビジネス③	経営の為の数字 物事を数字で把握する・簿記の基礎・日常の管理	
4	フードビジネス④	開業するにあたって 自分を知る・飲食店の基本戦略・FCへの加入	
5	フードビジネス⑤	資金計画・具体的な創業開店の事例・開店後の日常運営について	
6	マーケティング論①	概論 売り手のアピール買い手の決め手 売り手と買い手の対話 マーケットとブランド マーケティング発展の流れ	
7	マーケティング論②	食環境とマーケット 「外食」「中食」と調理師 食の外部化 スローフード 健康志向の高まり 輸入食材の増加	
8	マーケティング論③	マーケティングリサーチ 「己を知り 敵を知る」「環境分析」 消費者分析（マズローの欲求5段階説） 顧客満足・従業員満足	
9	マーケティング論④	戦略①「全体像を見よう」 戦略の構築・製品戦略 ロゴ・パッケージ・ネーミング・ブランド・差別化戦略・価格戦略・流通戦略	
10	マーケティング論⑤	戦略② 参考事例（食品メーカー・飲食店） プロモーション戦略 販売促進・広告戦略・顧客との距離感	
11	サービスマナー①	もとめられるサービス「サービスとは何か」 大切な姿勢・サービスと調理師のかかわり・外食産業の発展	
12	サービスマナー②	レストランサービスの基本 自己の人間性の育成・プロとしての仕事・基本マナー（服装・態度・言葉遣い）	
13	サービスマナー③	接客実務 基本的なサービスの流れ 接客の1日の業務→動作のポイント（日本料理・西洋料理・中国料理）	
14	サービスマナー④	快適な食事環境 「雰囲気」「食卓」「食器類」	
15	サービスマナー⑤	クレーム対応 「対応の心構え・対応方法」 クレームの種類・原因・具体的な手順・注意点・発生を未然に防ぐには	
【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】 飲食店（接客業）に必要なビジネス感覚・マーケティング意識・サービスの心得の基礎を十分に身に付ける 授業を通じて自己の人間性の向上を図る			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（10%）平常点（10%）と、 筆記試験（80%）とにより行う。合格点100点満点中60点以上とする。		
【教科書・テキスト及び参考文献】 調理師養成教育全書（フードビジネス・フードマーケティング・レストランサービス）			

【授業科目名】	フードサービス実習（サービス）		
【実施期】	全期	【時間数】	180時間(90コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	講義
【科目の概要】 経営学、マーケティング学全般を学ぶ。 サービスマナー→各料理ごとにサーブの形が若干変化する。その内容と違いを学ぶ			
【授業計画及び学習の内容】			
1	フードサービス①	1年次復習(姿勢、あいさつの確認)	
2	フードサービス②	概要説明:レストランサービスとは	
3	フードサービス③	実習 サーバー、クロス、お皿の持ち方	
4	フードサービス④	概要説明:レストランサービスの基本	
5	フードサービス⑤	実習:名刺交換、電話	
6	フードサービス⑥	クレーム、緊急時の対応	
7	フードサービス⑦	概要説明:レストランサービス実務	
8	フードサービス⑧	実習:全体の流れ等	
9	フードサービス⑨	サービス実務(和食・中華)	
10	フードサービス⑩	実習:カフェイベントに向けて その1	
11	フードサービス⑪	飲料の種類と特徴 その1	
12	フードサービス⑫	実習:カフェイベントに向けて その2	
13	フードサービス⑬	飲料の種類と特徴 その2	
14	フードサービス⑭	実習:カフェイベントに向けて	
15	フードサービス⑮	反省、復習、改善等	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】 飲食店(接客業)に必要なビジネス感覚・マーケティング意識・サービスの心得の基礎を十分に身に付ける 授業を通じて自己の人間性の向上を図る			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート(10%)平常点(10%)と、筆記試験(80%)とにより行う。 筆記試験を行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。		
【教科書・テキスト及び参考文献】 調理師養成教育全書（フードビジネス・フードマーケティング・レストランサービス）			

【授業科目名】		フードサービス実習（レストラン実習準備）	
【実施期】	全期	【時間数】	180時間(90コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	実 習
【科目の概要】 接客業をまなぶ。カフェを開業する事で 様々な学習を行う。			
【授業計画及び学習の内容】			
1	カフェ準備	カフェ開業にあたり	
2	レストラン実習(準備)	カフェ開業にあたり 販売品に関する事	
3	レストラン実習(準備)	カフェ練習 1回目	
4	レストラン実習(準備)	カフェ 販売品制作 1回目	
5	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 1回目	
6	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 チラシ配布 1回目	
7	レストラン実習(準備)	カフェ 販売品制作 2回目	
8	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 チラシ配布 2回目	
9	レストラン実習(準備)	カフェ 販売品制作 3回目	
10	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 チラシ配布 3回目	
11	レストラン実習(準備)	カフェ 販売品制作 4回目	
12	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 チラシ配布 4回目	
13	レストラン実習(準備)	カフェ 販売品制作 (収穫祭に向けて開業準備)	
14	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 チラシ配布 (収穫祭開業に向けて 準備)	
15	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 チラシ配布 (収穫祭開業に向けて 準備)	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】 レストランやカフェ開業にあたり必要な準備を進んで行う事が出来る。			
【成績評価の方法】		成績評価は、ノート・レポート(10%)平常点(10%)と、筆記試験(80%)とにより行う。 合計100点満点中60点以上を合格要件とする。	
【教科書・テキスト及び参考文献】		調理師養成教育全書 (フードビジネス・フードマーケティング・レストランサービス)	

【授業科目名】		フードサービス実習	
【実施期】	全期	【時間数】	180時間(90コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	講義
【科目の概要】 経営学、マーケティング学全般を学ぶ。 サービスマナー→各料理ごとにサーブの形が若干変化する。その内容と違いを学ぶ			
【授業計画及び学習の内容】			
1	基礎講義①	経営学①	マーケティング①サービスマナー①
2	実践授業①	高度応用調理 実習 (イタリア)現場の調理長による実践授業	
3	基礎講義②	経営学②	マーケティング②サービスマナー②
4	実践授業②	高度応用調理 実習 (日本料理)現場の調理長による実践授業	
5	基礎講義③	経営学③	マーケティング③サービスマナー③
6	実践授業③	高度応用調理 実習 (フレンチ)現場の調理長による実践授業	
7	基礎講義④	経営学④	マーケティング④サービスマナー④
8	実践授業④	高度応用調理 実習 (中国料理)現場の調理長による実践授業	
9	基礎講義⑤	経営学⑤	マーケティング⑤サービスマナー⑤
10	サービス演習①	店内ディスプレイ フラワー ポップ ① (和)	
11	サービス演習②	店内ディスプレイ フラワー ポップ ② (洋)	
12	実践授業⑤	レストラン実習 (イタリアン)現場の調理長による実践授業	
13	イタリアン演習①	レストラン実習 (イタリアン)準備	
14	イタリアン演習②	レストラン実習 (イタリアン)準備	
15	イタリアン実践実習	レストラン実習 (イタリアン)実施日	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】 基本的なコース料理を理解し 一般的サービスを理解する			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート(10%)平常点(10%)と、筆記試験(80%)とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。		
【教科書・テキスト及び参考文献】調理師養成教育全書 (フードビジネス・フードマーケティング・レストランサービス)			

【授業科目名】		フードサービス実習(レストラン実習 準備)	
【実施期】	全期	【時間数】	180時間(90コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	実 習
【科目の概要】 接客業をまなぶ。カフェを開業する事で 様々な学習を行う。			
【授業計画及び学習の内容】			
1	カフェ準備	カフェ開業にあたり	
2	レストラン実習(準備)	カフェ開業にあたり 販売品に関する事	
3	レストラン実習(準備)	カフェ練習 1回目	
4	レストラン実習(準備)	カフェ 販売品制作 1回目	
5	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 1回目	
6	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 チラシ配布 1回目	
7	レストラン実習(準備)	カフェ 販売品制作 2回目	
8	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 チラシ配布 2回目	
9	レストラン実習(準備)	カフェ 販売品制作 3回目	
10	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 チラシ配布 3回目	
11	レストラン実習(準備)	カフェ 販売品制作 4回目	
12	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 チラシ配布 4回目	
13	レストラン実習(準備)	カフェ 販売品制作 (収穫祭に向けて開業準備)	
14	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 チラシ配布 (収穫祭開業に向けて 準備)	
15	レストラン実習(準備)	カフェ準備・食材仕込・店内準備 チラシ配布 (収穫祭開業に向けて 準備)	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】			
カフェ等 飲食店運営及び開業時に必要な最低限度の基礎が身につくようにする			
【成績評価の方法】		成績評価は、ノート・レポート(100%)と、出席回数(80%)	
【教科書・テキスト及び参考文献】 各種 料理テキスト等参照			

【授業科目名】	応用実習（日本・フレンチ・中国・イタリアン・多国籍）		
【実施期】	全期	【時間数】	420時間(210コマ)
【担当教員】			【授業の方法】 実習
【科目の概要】 1年次の基礎を復習しつつ各料理ごとの応用料理を基礎技術を踏まえ実践していく			
【授業計画及び学習の内容】			
1	【日本料理】13回 包丁の基礎技術の復習	桂剥き 色々な切り方の復習 ①	
2	出汁の扱い方 復習	かつお節の種類 椀物 吸地について	
3	包丁技術の復習	桂剥き 色々な切り方の復習 ②	
4	野菜料理の基本 ①	煮物の基本 青煮（春野菜）	
5	野菜料理の基本 ②	冬瓜の扱い方 等 夏野菜の扱い方	
6	野菜料理の基本 ③	冬野菜の扱い方	
7	卵の扱い方	卵豆腐・茶わん蒸し・厚焼き玉子	
8	魚の卸方（小魚等）	鰹の卸方 南蛮漬け 鰹のたたき等	
9	魚の卸方（鰹等）	鰹料理 鰹の骨切り 鰹の卸方	
10	魚の卸方（鰯等）	摘み入れ汁 鰯の扱い方	
11	季節料理	5節句を中心に日本の季節料理を学ぶ	
12	懐石料理の基本	お茶会等の茶懐石料理 会席料理 の違いと共通点を学ぶ	
13	実技試験	厚焼き玉子 桂剥き	
14	【フレンチ】15回 包丁研ぎ/基礎の包丁技術	オニオンアッシュ・キャロットジュリエヌ・シャトー	
15	ソースの基礎①・応用	グジョネット(魚の扱い方) ソースタルタル	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】 就職を踏まえ、基礎技術は即現場で使えるものを身に付けさせる			
成績評価(5教科をまとめ)は、ノート・レポート(10%)と筆記試験(40%) 【成績評価の方法】実技試験(5教科の平均)(50%)とにより行う。 100点満点中60点以上を合格要件とする。			
【教科書・テキスト及び参考文献】		各講師のレシピによる	

【授業科目名】	応用実習（日本・フレンチ・中国・イタリアン・多国籍）		
【実施期】	全期	【時間数】	420時間（210コマ）
【担当教員】			【授業方法】 実習
【科目の概要】 1年次の基礎を復習しつつ各料理ごとの応用料理を基礎技術を踏まえ実践していく			
【授業計画及び学習の内容】			
16	丸鶏のロティ（デクパージュ）	丸鶏の切り分け（デクパージュ） メークインシャトー	
17	コンソメの利用法 ジュレ	ヴィシソワーズ ジュレ（ゼラチンの扱い方）	
18	豚肉料理① ソースの基礎②	豚バラ肉クリーム煮（ベシヤメルソース） バターライス	
19	魚料理の基礎（魚介の扱い方①） 切り方復習	魚介のトマト煮 シャトー剥き	
20	鶏骨付きモモ肉扱い方	鶏骨付きモモ肉のロースト	
21	魚介の扱い方② レストラン実習（準備）	魚介のポトフ仕立て	
22	豚肉料理②	豚肩ロース肉の塩パイ包み焼き ポテトエクラゼ	
23	レストラン実習（実践）①	魚介のポトフ クレープ	
24	レストラン実習（実践）②	魚介のポトフ クレープ	
25	鶏肉の扱い方③	鶏肉の赤ワイン煮	
26	魚介の扱い方③	魚介のグラタン オニオングラタンスープ	
27	実技試験	包丁研ぎ オニオンアツシェ・ポテトシャトー キャロットジュリエンヌ・キャロットシャトー	
28	【中国料理】7回 包丁技術の復習と飾り切り	人参の飾り切り（数種類）	
29	炒菜の復習	青椒肉絲 蛋炒飯	
30	焼菜の復習	海老のチリソース 開口笑	
【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】 就職を踏まえ、基礎技術は即現場で使えるものを身に付けさせる			
【成績評価の方法】 成績評価（5教科をまとめ）は、ノート・レポート（10%）と筆記試験（40%） 実技試験（5教科の平均）（50%）とにより行う。 100点満点中60点以上を合格要件とする。			
【教科書・テキスト及び参考文献】		各講師のレシピによる	

【授業科目名】	応用実習（日本・フレンチ・中国・イタリアン・多国籍）		
【実施期】	全期	【時間数】	420時間(210コマ)
【担当教員】			【授業の方法】 実習
【科目の概要】 1年次の基礎を復習しつつ各料理ごとの応用料理を基礎技術を踏まえ実践していく			
【授業計画及び学習の内容】			
31	蒸菜の復習 点心①②	焼売 小籠包 卵白炒め	
32	湯菜① 点心③	肉絲焼麵 酸辣湯 椰香糯米滋 鍋貼 2種類	
33	ザー菜(揚げ物) 湯菜②	水煮魚片 季節の野菜炒め 三絲湯 卵白入りあんかけ炒飯	
34	実技試験	野菜の切り方 蛋皮 鍋振り	
35	中国料理のフルコースを学ぶ	専門店の料理を学ぶ(デモンストレーションのみ)	
36	【イタリアン】9回 揚げ物 ソースの応用	小エビとアスパラのフリッター 生トマトソース トロフィエのジェノベーゼ	
37	鶏の扱い方	鶏のラゲー和えタリアッテレ 魚介のフリットミスト	
38	豚ヒレの扱い方	豚ヒレの香草クロスタ焼き パプリカのアンチョビマリネ	
39	魚料理	イワシのベッカフィーコ スパゲティボスカイオーラ	
40	基本の Pasta	キノコと鶏ムネのマリネ ほうれん草とリコッタのラビオリ	
41	米の扱い方	ポルチーニ茸のリゾット サーモンのソティーアンチョビソース	
42	煮込み料理・鴨肉の扱い方	鴨モモ肉と黒オリーブの赤ワイン煮込み アランチャーニ	
43	イタリアンのフルコースを学ぶ	専門店の料理を学ぶ(デモンストレーションのみ)	
44	【多国籍料理】 タイ料理①	基本の調理法・味付けを学ぶ	
45	タイ料理②	タイ料理の応用	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】 就職を踏まえ、基礎技術は即現場で使えるものを身に付けさせる			
成績評価(5教科をまとめ)は、ノート・レポート(10%)と筆記試験(40%)			
【成績評価の方法】実技試験(5教科の平均)(50%)とにより行う。 100点満点中60点以上を合格要件とする。			
【教科書・テキスト及び参考文献】 各講師のレシピによる			

【授業科目名】	応用実習（日本・フレンチ・中国・イタリアン・多国籍）		
【実施期】	全期	【時間数】	420時間(210コマ)
【担当教員】			【授業の方法】 実習
【科目の概要】 1年次の基礎を復習しつつ各料理ごとの応用料理を基礎技術を踏まえ実践していく			
【授業計画及び学習の内容】			
46	ベトナム料理	基本の調理法・味付けを学ぶ	
47	スペイン料理	基本の調理法・味付けを学ぶ	
48	メキシコ料理	基本の調理法・味付けを学ぶ	
49	薬膳料理①	薬膳料理の基礎を学ぶ 基本の調理法・味付けを学ぶ ①	
50	薬膳料理②	基本の調理法・味付けを学ぶ ②	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】 就職を踏まえ、基礎技術は即現場で使えるものを身に付けさせる			
【成績評価の方法】	成績評価(5教科をまとめ)は、ノート・レポート(10%)と筆記試験(40%) 実技試験(5教科の平均)(50%)とにより行う。 100点満点中60点以上を合格要件とする。		
【教科書・テキスト及び参考文献】	各講師のレシピによる		

【授業科目名】	応用実習 製パン		
【実施期】	全期	【時間数】	420時間(210コマ)
【担当教員】			【授業の方法】 実習
【科目の概要】 レストラン・ホテルに就職して、現場で困らない基本的な製パン技術を習得するために、味覚トレーニングを行いながら基礎のパン生地を学ぶ			
【授業計画及び学習の内容】			
1	バターロール生地	バターロール デイナーロール パンの原理 味覚トレーニング(美味しさとは)	
2	食パン生地	食パン ロールパン(プレン・胡麻・オートミール) ミキシングの原理 味覚トレーニング(甘さについて)	
3	フランスパン生地	クッパ プチブール 発酵の原理 味覚トレーニング(塩味について)	
4	菓子パン生地	あんぱん・クリームパン 時間・温度・重量 味覚トレーニング(酸味について)	
5	バターロール生地応用	ハムロール チョコロール 工程 味覚トレーニング(苦味について)	
6	食パン生地応用	レーズンブレッド 全粒ブレッド 焼成 味覚トレーニング(砂糖の濃度)	
7	ハードロール生地	プチフレンチ イチジク チョコクルミ 材料(小麦粉) 味覚トレーニング(塩の濃度)	
8	ブリオッシュ生地	ブリオッシュ 材料(イースト) 味覚トレーニング(パンの味①)	
9	シュトーレン	シュトーレン 材料(ナッツ ドライフルーツ) 味覚トレーニング(パンの味②)	
10	食食用ロールパン	食食用ロールパン 配合と味覚	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】 製パンの技術と理論を習得する			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート(10%) 平常点(10%)と、筆記試験(80%)とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。		
【教科書・テキスト及び参考文献】 講師作成のレシピによる			

【授業科目名】	応用実習 製菓		
【実施期】	全期	【時間数】	420時間(210コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	実習
【科目の概要】 レストラン・ホテルに就職して、現場で困らない基本的な製菓技術を習得する。			
【授業計画及び学習の内容】			
1	基本生地 共立て 別立て(師範のみ)	スポンジ (ジェノワーズ) 2人で1台	
2	基本生地 ミート状の生地	ロールケーキ	
3	バター生地① (シュガーバター法)	パウンドケーキ	
4	バター生地②	マドレーヌ・フィナンシェ	
5	クッキー生地 2種類	ダイヤモンド (アイスボックスケーキ) チョコチップクッキー	
6	クッキー生地 焼成 プディング	ダイヤモンド (焼成) カスタードプディング	
7	別立て(実技試験)	スポンジケーキ	
8	タルト生地	タルトポワール	
9	チョコレート生地	ブラウニー	
10	生地の空焼き	キッシュロレーヌ	
11			
12			
13			
14			
15			
16			
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】			
洋菓子の基礎修得			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート(10%)平常点(10%)と、筆記試験(80%)とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。		
【教科書・テキスト及び参考文献】 講師作成のレシピによる			

【授業科目名】	応用実習（食品安全 食育 ルノートル授業）		
【実施期】	全期	【実施期】	420時間(210コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	講 義
【科目の概要】 衛生安全 食中毒・寄生虫・食品添加物・農薬・放射性物質・食物アレルギー・に関する基本的知識を学ぶ チームリーダーとして指導者になれるレベルで1年次に学んだ「食品衛生学」をさらに深く教授する。			
【授業計画及び学習の内容】			
【食品安全検定】 資格取得講座①～⑪	食品安全検定 初級 資格取得のために衛生関連の基礎講座を開催		
食品安全検定	資格取得試験実施		
【食育】 資格取得準備・食育教室準備	食育インストラクター取得に関する学習 食育料理教室の開催準備・実施		
資格取得準備・食育教室準備	食育料理教室 開催		
食育インストラクター検定	資格取得試験実施		
【ルノートル授業】	姉妹校による特別授業		
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】 調理の現場で必須である衛生管理の意識を定着させる。資格取得により衛生技術を正確に身に付ける。 簿記を学ぶ→経営に必須の「貸借対照表」「原価率」等の最低限必要な知識を身に付ける。 食品安全検定初級合格、簿記3級合格、HACCPマニュアルを起こし指導ができる			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート(20%)と、筆記試験(80%)とにより行う。 筆記試験を行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。		
【教科書・テキスト及び参考文献】			

【授業科目名】		応用実習（検定関係・製菓製パン）	
【実施期】	全期	【時間数】	420時間（210コマ）
【担当教員】		【授業の方法】	講義
【科目の概要】			
検定関係⇒サービス接遇（サービスの基本所作）・フードアナリスト（食の基礎）・SPI検定（一般常識の確認）について学ぶ 製菓製パン⇒主食となるパンの仕込み製造・デザート菓子の仕込み製造を学ぶ			
【授業計画及び学習の内容】			
【検定関係】 サービス接遇	サービスに対する心構え、応対技術、言葉遣い、立ち居振る舞い等		
サービスマナー	おもてなしの基本所作を、講義・演習より学ぶ		
フードアナリスト	食・食文化を体系的に学び単に味覚だけではなく、レストランの内装・インテリアや料理の歴史等幅広く学ぶ		
SPI	就職準備講座・日常の考え方や行動について多角的視点で作られている試験に対応できるよう学習する		
【製菓製パン】 製パン	バターロール・バンズ・調理パン等基本の生地を学ぶ		
製菓	カスタードプリン・ジェノワーズの基礎・ゼラチン等の扱い方 ドライフルーツ・種実類を含んだ焼き菓子の基礎・応用		
【学習到達目標（何ができるようになることを目標とするか）】			
【検定関係】 各検定に合格する事を最終目的とする。（サービス接遇3級・フードアナリスト4級） SPI（一般常識として採用試験対応）に慣れる。			
【製菓製パン】 簡単なパン（バンズ系）デザート（ゼラチン・生クリームを使用したもの等）が作れる。			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート（20%）と、筆記試験（80%）とにより行う。 筆記試験を行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。（製菓） 検定関係は、出席率・ノート評価により行う。		
【教科書・テキスト及び参考文献】 講師作成のレシピによる			

【授業科目名】		応用実習 (レストラン実習)	
【実施期】	全期	【時間数】	420時間(210コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	実習
【科目の概要】 接客業をまなぶ。カフェを開業する事で 様々な学習を行う。			
【授業計画及び学習の内容】			
1	カフェ実践1回目	カフェ 準備&仕込み	
2		カフェ オープン(販売)	
3		カフェ オープン(販売)	
4		片付 及び 反省会	
5	カフェ実践2回目	カフェ 準備&仕込み	
6		カフェ オープン(販売)	
7		カフェ オープン(販売)	
8		片付 及び 反省会	
9	カフェ実践3回目	カフェ 準備&仕込み	
10		カフェ オープン(販売)	
11		カフェ オープン(販売)	
12		片付 及び 反省会	
13	カフェ実践4回目	カフェ 準備&仕込み	
14		カフェ オープン(販売)	
15		カフェ オープン(販売)	
16		片付 及び 反省会	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】			
カフェ等 飲食店運営及び開業時に必要な最低限度の基礎が身につくようにする			
【成績評価の方法】			
【教科書・テキスト及び参考文献】			

【授業科目名】		応用実習 (レストラン実習)	
【実施期】	全期	【時間数】	420時間(210コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	実習
【科目の概要】 接客業をまなぶ。カフェを開業する事で 様々な学習を行う。			
【授業計画及び学習の内容】			
17	カフェ実践5回目	カフェ 準備&仕込み	
18		カフェ オープン (販売)	
19		カフェ オープン (販売)	
20		片付 及び 反省会	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】			
フードサービス産業の成り立ちを理解しフードビジネスの運営管理を学ぶ。飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシュミレーション実習を通じて実践的な技術を身に付けることを目的とする。			
【成績評価の方法】	積極的に授業に参加し、それぞれの役割を果たし(平常点10%)、レポートにまとめる。レポート評価(80%)及びノート評価(10%)の合計を100とする。60点以上が合格基準		
【教科書・テキスト及び参考文献】			

【授業科目名】	フランス語		
【実施期】	全期	【時間数】	72時間(36コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	講義
【科目の概要】			
<p>本科目では、フランス語での調理用語の基礎を習得し、フランス語でのレシピの組み立て、社会で必要な会話を理解する力を養います。授業では、食材や調理技術を表す語彙や熟語を覚え、平行して、必要となる発音の法則や文法事項を取り出して学習してゆきます。</p>			
【授業計画及び学習の内容】			
1	フランス語の基本を学ぶ	調理用語・調理器具①	
2	出会いの挨拶①、自己紹介の文章作り	調理用語・調理器具②	
3	出会いの挨拶②、初対面の人との会話	調理用語・調理器具③	
4	2人を紹介するための会話	調理用語・調理器具④	
5	Listening練習1、文法 単語（調理器具）	調理用語・調理器具⑤	
6	大勢での会話のポイント	調理用語・調理器具⑥	
*7月中旬 筆記試験			
7	別れのあいさつの会話	調理用語・調理器具⑦	
8	Listening練習2、文法、単語（製菓器具）	調理用語・調理器具⑧	
9	出会いの挨拶③(多種類の挨拶の仕方)	調理用語・調理器具⑨	
10	5人を紹介するための会話、	調理用語・調理器具⑩	
11	Listening練習3、文法、単語（調理器具）	調理用語・調理器具⑪	
12	御礼を言うための会話 ①	調理用語・調理器具⑫	
13	御礼を言うための会話 ②	調理用語・調理器具⑬	
14	Listening練習4、文法、単語（調理器具）	調理用語・調理器具⑭	
15	Listening練習5、文法、単語（調理器具）	調理用語・調理器具⑮	
*1月下旬 卒業認定試験			
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】			
簡単な挨拶がフランス語で出来る 調理器具・調理操作がフランス語で理解できる			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート(10%)平常点(10%)と、筆記試験(80%)とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。		
【教科書・テキスト及び参考文献】	新 現場からの調理フランス語		

【授業科目名】	フランス語		
【実施期】	全期	【時間数】	72時間(36コマ)
【担当教員】	【授業の方法】 講義		
【科目の概要】			
<p>本科目では、フランス語での調理用語の基礎を習得し、フランス語でのレシピの組み立て、社会で必要な会話を理解する力を養います。授業では、食材や調理技術を表す語彙や熟語を覚え、平行して、必要となる発音の法則や文法事項を取り出して学習してゆきます。</p>			
【授業計画及び学習の内容】			
1	お詫びをするための会話①	謝罪の言葉「Desole」 デゾレ	
2	お詫びをするための会話②	丁寧な謝罪の言葉 「Je suis desole」 ジュ・スイ・ゾレ	
3	Listening練習2 文法、単語（調理方法）	調理方法	
4	依頼をするための会話 ①	Sil vous plait (シル ヴ プレ)	
5	依頼をするための会話 ②	Pouvez~vous 「ブヴェ ヴェ～」	
6	Listening練習3、 文法、単語（調理方法）、不規則動詞	不規則動詞①	
* 7月中旬 筆記試験			
7	許可を求めるための会話①	賛成する	
8	許可を求めるための会話②	Est-ce que je peux +動詞 (～してもいいですか)	
9	Listening練習4 文法、単語（調理方法）、不規則動詞	不規則動詞②	
10	賛成・同意するための会話①	etre daccord ①	
11	賛成・同意するための会話②	etre daccord ②	
12	Listening練習5 文法、単語（調理方法）不規則動詞	単語（野菜・フルーツ）①	
13	話かけるための会話、Listening練習、 文法（名詞の複数形）単語（野菜等）	単語（野菜・フルーツ）②	
14	あいづちをうつための会話、		
15	聞き返すための会話		
* 1月下旬 卒業認定試験			
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】			
簡単な挨拶がフランス語で出来る 調理器具・調理操作がフランス語で理解できる			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート(10%)平常点(10%)と、筆記試験(80%)とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。		
【教科書・テキスト及び参考文献】 新 現場からの調理フランス語			

【授業科目名】	選択授業 製パン		
【実施期】	全期	【時間数】	112時間(56コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	実習
【科目の概要】 レストラン・ホテルに就職して、現場で困らない基本的な製パン技術を習得するために、味覚トレーニングを行いながら基礎のパン生地を学ぶ			
【授業計画及び学習の内容】			
1	バターロール生地	バターロール デイナーロール パンの原理 味覚トレーニング(美味しさとは)	
2	食パン生地	食パン ロールパン(プレン・胡麻・オートミール) ミキシングの原理 味覚トレーニング(甘さについて)	
3	フランスパン生地	クッペ プチブール 発酵の原理 味覚トレーニング(塩味について)	
4	菓子パン生地	あんぱん・クリームパン 時間・温度・重量 味覚トレーニング(酸味について)	
5	バターロール生地応用	ハムロール チョコロール 工程 味覚トレーニング(苦味について)	
6	食パン生地応用	レーズンブレッド 全粒ブレッド 焼成 味覚トレーニング(砂糖の濃度)	
7	ハードロール生地	プチフレンチ イチジク チョコクルミ 材料(小麦粉) 味覚トレーニング(塩の濃度)	
8	ブリオッシュ生地	ブリオッシュ 材料(イースト) 味覚トレーニング(パンの味①)	
9	クロワッサン生地	クロワッサン パンオショコラ 材料(ナッツ ドライフルーツ) 味覚トレーニング(パンの味②)	
10	シュトーレン	シュトーレン 材料(紅茶 コーヒー) 味覚トレーニング(配合と味覚①)	
11	食食用ロールパン	食食用ロールパン (配合と味覚②)	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】			
製パンの技術と理論を習得する			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート(10%)平常点(10%)と、筆記試験(80%)とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。		
【教科書・テキスト及び参考文献】	講師作成レシピによる		

【授業科目名】	選択授業 製菓		
【実施期】	全期	【時間数】	112時間(56コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	実習
【科目の概要】 洋菓子における基礎的作業を習得し、最低限の基礎技術の向上を身に付ける事を目的とし調理現場で利用できる基本生地を中心に学習する。			
【授業計画及び学習の内容】			
1	基本生地 共立て 別立て(師範のみ)	スポンジ (ジェノワーズ) 2人で1台	
2	別立て生地	シフォンケーキ	
3	バター生地① (シュガーバター法)	マーブル生地 クッキー生地仕込み	
4	クッキー生地 焼成	ディアマン (アイスボックスケーキ) チョコチップクッキー	
5	シュー生地	シューアラクレーム	
6	タルト生地仕込み ブリュレ	タルト生地 仕込み クレームブリュレ	
7	タルト生地 空焼き	タルトフロマージュ	
8	ジェノワーズ シート状	ロールケーキ	
9	ココア生地	ショコラロール	
10	チョコレート生地	ガトーショコラ	
* 1月下旬 卒業認定試験			
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】 洋菓子の基礎修得			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート(10%)平常点(10%)と、筆記試験(80%)とにより行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。		
【教科書・テキスト及び参考文献】	講師作成のレシピによる		

【授業科目名】	選択授業(キャリア教育/農業体験学習)		
【実施期】	全期	112時間(56コマ)	
【担当教員】	就職担当教員	【授業の方法】	講話/演習/体験学習
【科目の概要】 就職活動対策の一部として行う。色々な企業が「SPI」試験を導入している。基礎学力を再確認する意味においても有効である。			
【授業計画及び学習の内容】			
1	【キャリア】9回 キャリア教育①	自己分析方法	
2	着こなしビジネスマナー	スーツを着たときの自分 第一印象の与え方 等	
3			
4	座談会形式 キャリア教育②	対象会社 2社 就職先のとらえ方 自己実現の考え方 ①	
5	座談会形式 キャリア教育③	対象会社 2社 就職先のとらえ方 自己実現の考え方 ②	
6	座談会形式 キャリア教育④	対象会社 2社 就職先のとらえ方 自己実現の考え方 ③	
7	合同就職説明会	就職先の状況について ①	
8		就職先の状況について ②	
9	キャリア教育⑤	履歴書(志望動機等)・面接等	
10	【農業連携】 農業連携①	作物の生育について学ぶ① 立川の農場にて土づくり作業	
11	農業連携②	作物の生育について学ぶ② 立川の農場にて間引き等の作業	
12	農業連携③	作物の生育について学ぶ③ 立川の農場にて収穫作業手伝い	
13	農業連携④	作物の生育について学ぶ④ 立川の農場にて収穫後土地ならし作業	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート(50%)と、出席状況(50%)とにより行う。		
【教科書・テキスト及び参考文献】	SPI 基礎から始める問題集 ステップアップ 一般常識 企業オリジナル研修内容他		

【授業科目名】		フードコーディネーター	
【実施期】	全期	【時間数】	230時間(115コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	実習及び講義
【科目の概要】 テーブルコーディネート、色彩に関する知識 ドリンク全般に関する知識 等を広く学ぶ。 カービング及びフルーツカッティング等 テーブルに花を添える技術を習得する。			
【授業計画及び学習の内容】			
1	カービング ①	カービングとは カービングナイフの使いかた 基礎①	
2	カービング ②	ベジタブルカービング 人参で作る葉	
3	カービング ③	人参で作る 基本の薔薇	
4	カービング ④	大根で作る 花 色々	
5	カービング ⑤	リンゴのカービング	
6	カービング ⑥	応用 ① 作品展に向けて ①	
7	カービング ⑦	応用 ② 作品展にむけて ②	
8	シズル①	シズル感の表すもの 食材のミズミズしい様の表現方法	
9	シズル②	シズル表現 の色々	
10	シズル③	シズル表現 と セールスポイント	
11	シズル④	シズル表現 五感を刺激する表見とは	
12	フードスタイリング①	フードスタイリングの基本	
13	フードスタイリング②	フードスタイリングの3要素について	
14	フードスタイリング③	お皿の中のスタイリング	
15	フードスタイリング④	お皿の外のスタイリング	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】 フードコーディネーター3級取得 ドリンクマイスター資格取得 料理写真の基礎知識を身に付く(メニュー考案力)			
【成績評価の方法】		成績評価は、ノート・レポート(20%)と、出席回数(80%)	
【教科書・テキスト及び参考文献】		講師作成レシピによる	

【授業科目名】		フードコーディネーター	
【実施期】	全期	【時間数】	230時間(115コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	実習及び講義
【科目の概要】 テーブルコーディネーター、色彩に関する知識 ドリンク全般に関する知識 等を広く学ぶ。 カービング及びフルーツカッティング等 テーブルに花を添える技術を習得する。			
【授業計画及び学習の内容】			
16	カメラ実習①	陶芸作品と料理 撮影の基本 ①	
17	カメラ実習②	陶芸作品と料理 撮影の基本 ②	
18	カメラ実習③	陶芸作品と料理 撮影の基本 ③	
19	カメラ実習④	陶芸作品と料理 撮影の基本 ④	
20	テーブルコーディネーター①	洋食のコーディネーター①	
21	テーブルコーディネーター②	洋食のコーディネーター②	
22	テーブルコーディネーター③	和食のコーディネーター	
23	フルーツカッティング	色々な果物のカッティングの基本	
24	優美食①	優美食の基本的概念 ①	
25	優美食②	優美食の基本的概念 ②	
26	【ドリンクマイスター講座】 基礎①	様々なドリンクに関する基礎知識	
27	コーヒー①	珈琲の種類 豆の種類 深煎り 朝煎り等	
28	コーヒー②	珈琲の淹れ方 ペーパー・ネルドリップ他	
29	紅茶①	紅茶の種類 茶葉の産地 製造方法 等	
30	紅茶②	紅茶の淹れ方	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】 フードコーディネーター3級取得 ドリンクマイスター資格取得 料理写真の基礎知識を身に付ける(メニュー考案力)			
【成績評価の方法】		成績評価は、ノート・レポート(20%)と、出席回数(80%)	
【教科書・テキスト及び参考文献】		講師作成レシピによる	

【授業科目名】		フードコーディネーター	
【実施期】	全期	【時間数】	230時間(115コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	実習及び講義
【科目の概要】 テーブルコーディネート、色彩に関する知識 ドリンク全般に関する知識 等を広く学ぶ。 カービング及びフルーツカッティング等 テーブルに花を添える技術を習得する。			
【授業計画及び学習の内容】			
31	紅茶③	紅茶 専用器具 その他	
32	中国茶①	中国茶の基本 茶葉の種類	
33	中国茶②	中国茶の基本 容器とその淹れ方	
34	ソフトドリンク①	様々なソフトドリンク 魅せ方①	
35	ソフトドリンク②	様々なソフトドリンク 魅せ方②	
36	フードレシピ開発①	レシピ作成の基本	
37	フードレシピ開発②	レシピ開発のコツ	
38	フードアート①	料理の美味しさかつ美しさを伝えるための技術を学ぶ 盛り付けかた、セッティング等①	
39	フードアート②	料理の美味しさかつ美しさを伝えるための技術を学ぶ 盛り付けかた、セッティング等②	
40	ハーブ①	ハーブに関する基礎を学ぶ	
41	ハーブ②	ハーブを使用したレシピを学ぶ(ドリンク・料理等)	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】 フードコーディネーター3級取得 ドリンクマイスター資格取得 料理写真の基礎知識を身に付く(メニュー考案力)			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート(20%)と、出席回数(80%)		
【教科書・テキスト及び参考文献】	講師作成レシピによる		

【授業科目名】	フードコーディネーター (フラワー・テーブルコーディネーター・サービスマナー・経営学・フランス語)		
【実施期】	全期	【時間数】	69時間(34.5コマ)
【担当教員】		【授業の方法】	講義
【科目の概要】 調理に必要なデザイン力・接客の基礎となるサービスマナー・マネージメントを含んだ経営理論 基礎的な単語読解力を身に付けるフランス語 等調理師として身に付けておくべきサブ知識を広く学ぶ			
【授業計画及び学習の内容】			
1	【フードコーディネーター】 基礎知識	ノート等に料理手順やポイントを短時間で絵コンテで表現できる基礎	
2	フードアートの考え方	メニュー等のラフ画を基に独自の世界観を表現できるようにする	
3	【サービス】 サービスの基本的所作	姿勢、挨拶、立ち振る舞いの基本 コミュニケーション、傾聴	
4	実践ですぐに必要となるマナー	敬語、小テスト 社内、社外訪問等のマナー	
5	【経営学】 経営を自由な発想と視点で学ぶ	①外食産業について ②企業の役割 ③経営の形態 ④組織の在り	
6	原価計算・損益分岐点の 計算方法	⑤経営戦略とマネージメント⑥財務管理 ⑦経営分析・損益分岐点	
7	【フランス語】 単語・動詞① 短文の理解①	フランス語の基礎 ① (数字、器具の名称)	
8	単語・動詞② 短文の理解②	フランス語の基礎 ② (調理操作の用語 食材の名称)	
9	【フラワー】 フラワーアレンジメントの基礎	ココット、お皿、グラス、瓶 等 を使用したフラワーアレンジメント	
10	【テーブルコーディネーター】 テーブルコーディネーターの基礎	和・洋の基本的テーブルコーディネーター	
【学習到達目標(何ができるようになることを目標とするか)】			
【サービス】基礎となるサービスマナーを身に付ける 【経営】原価計算・損益分岐点の計算ができる【フランス語】基礎的な単語読解力を身に付けるフランス語 【フラワー】簡単なフラワーアレンジができる 【テーブルコーディネーター】基礎を学ぶ			
【成績評価の方法】	成績評価は、ノート・レポート(10%)平常点(10%)と、筆記試験(80%)とにより行う。 筆記試験を行い、100点満点中60点以上を合格要件とする。		
【教科書・テキスト及び参考文献】	各 講師によるプリント使用		