

授業科目	国際教養		単位/時間	52h		
開講学科等	調理経営学科2年		担当教員	大谷園		
授業の目的・テーマ	基本的なフランス語を理解し、メニューを書いたり、理解できるようになる。スパイス・ナッツ・パン・ワイン・チーズ・チョコレート・コーヒーなど食の分野を広い知識を学ぶ。					
授業の到達目標	メニューを理解しフランス語で書けるようになる・料理だけではなくワイン・チーズ・お菓子・お茶などさまざまなものに触れて食の世界の興味を広げる。基本的な食材をフランス語で理解する。					
授業の計画	1	2h	フランス語とは？特徴を知る	26	1h	チーズについて
	2	1h	フランス語の仕組み	27	1h	チーズの試食
	3	2h	フランス語名詞	28	2h	フランスの地方料理の種類を知りメニューを読む ②
	4	2h	フランス語 簡単なメニュー読み (1課)	29	1h	体験授業：学んだ地方の特産物の試食
	5	2h	簡単なメニュー構成	30	1h	体験授業：ワイン試飲⑤
	6	1h	ワインについてのイントロダクション	31	2h	フランス語 メニューを読む (4 課)
	7	1h	体験授業：ワインの試飲①	32	2h	フランス語 メニューを書く (4 課)
	8	2h	フランス語 メニューを読む (2 課)	33	1h	体験授業：宗教とお菓子の関係①
	9	1h	体験授業：季節のフランス地方菓子①	34	2h	フランスの地方料理の種類を知りメニューを読む③
	10	1h	体験授業：ワインの試飲②	35	1h	体験授業：学んだ地方の特産物の試食
	11	1h	フランス語 メニューを作る (2 課)	36	1h	体験授業：ワインの試飲⑥
	12	2h	メニューを書く (2 課)	37	1h	体験授業：宗教とお菓子の関係②
	13	1h	体験授業：ワインの試飲③	38	1h	一年のまとめ
	14	1h	前期のまとめ 1	39	1h	学期末試験
	15	1h	体験授業：ローフードとは	40		
	16	1h	体験授業：チョコレートの作り方と食べ比べ	41		
	17	1h	前期のまとめ 2	42		
	18	1h	前期テスト	43		
	19	1h	後期スタート：前期の復習	44		
	20	2h	フランス語 メニューを読む (3 課)	45		
	21	2h	メニューを書く (3 課)	46		
	22	1h	体験授業：季節のフランス地方菓子②	47		
	23	1h	体験授業：ワインの試飲④デザートワイン	48		
	24	2h	フランスの地方料理の種類を知りメニューを読む ①	49		
	25	1h	体験授業：学んだ地方の特産物の試食	50		
授業の方法	講義、パワーポイント使用。					
テキスト	無し 適宜配布					
参考文献	適宜紹介					
評価の方法や基準	授業への参加態度、課題への取り組み、テスト結果により総合的に判断する					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○		
実務経験	フランスでの生活・オーガニックカフェ経営経験あり。自然食・ローフードマイスター資格所有。料理を教えた経験あり。龍馬学園・高知大学・文化教室・個人レッスンなどフランス語講師として20年の経験あり。英語指導経験あり。					
実務経験の活かし方	初心者の理解しにくい部分を丁寧に説明し、体験授業を取り入れ、フランス人の食生活や歴史等に触れながら興味や理解を促す。繰り返し練習で定着させる。					
履修上の注意事項	わからないところは放置せず何でも質問して下さい。記憶に残るよう知識での学びと体験授業を関連付けて行う。知識が深まることにより更に興味を持つことにも対応していきます。					

授業科目	デザイン			単位/時間	50h			
開講学科等	調理経営学科2年			担当教員	松田 雅子			
授業の目的・テーマ	料理作りのアイデアスケッチなどにも生かせる基礎デッサンから、料理を生かすために必要な様々なデザイン、色彩理論、商品開発に活かせる企画書、コピーライティングなどを学びます。							
授業の到達目標	実際の現場のPOPで使えるイラストレーションや、カード製作、メニュー製作などができるように指導します。また、お皿の上の色彩バランスを考えるようになったり、食材を活かした発想力豊かなオリジナルメニューを考えることができる人材の育成を目指します。							
授業の計画	1	4/15	1h	自己PR誌作成（文旦ムキムキ術）	26	9/9	1h	〃
	2	4/15	1h	〃	27	9/30	1h	商品開発アイデアミーティング
	3	4/22	1h	デッサン（1）形の取り方・遠近法	28	9/30	1h	〃
	4	4/22	1h	〃	29	10/7	1h	伊藤料理長の宿題対応
	5	5/13	1h	デッサン（2）陰影	30	10/7	1h	地元の食材を生かしたオリジナル料理
	6	5/13	1h	〃	31	10/21	1h	前期に行ったアイデアスケッチを元に
	7	5/20	1h	実際のメニューを使ったスケッチ	32	10/21	1h	実際に製作した料理を撮影。
	8	5/20	1h	〃	33	10/22	1h	写真を使用して
	9	5/27	1h	色彩理論（色相環、トーン表）	34	10/22	1h	プレゼン用のデザインシートを仕上げる
	10	5/27	1h	〃	35	10/28	1h	YouTube・SNS・ブログ等を使用したPR例
	11	6/3	1h	素材とコラージュ	36	10/28	1h	〃
	12	6/3	1h	〃	37	11/11	1h	学祭準備
	13	6/17	1h	絵手紙（筆ペン）	38	11/11	1h	〃
	14	6/17	1h	〃	39	11/14	1h	学祭準備
	15	6/24	1h	絵手紙（筆ペン）	40	11/14	1h	〃
	16	6/24	1h	〃	41	11/25	1h	カード製作
	17	7/1	1h	鑑賞1	42	11/25	1h	〃
	18	7/1	1h	〃	43	12/2	1h	鑑賞2
	19	7/8	1h	アイデアスケッチ	44	12/2	1h	〃
	20	7/8	1h	創作料理「地元の食材を生かしたオリジナル料理」	45	1/20	1h	創作料理作成課題仕上げ・発表練習
	21	7/19	1h	レイアウト	46	1/20	1h	〃
	22	7/19	1h	〃	47	1/27	1h	〃
	23	9/2	1h	黒板POP	48	1/27	1h	〃
	24	9/2	1h	〃	49	1/28	1h	〃
	25	9/9	1h	商品開発アイデアミーティング	50	1/28	1h	〃
授業の方法	講義・演習（前期：教室）							
テキスト	携帯使用。様々な記録記事を引用							
参考文献	かんき出版 石川香代著「一瞬で心をつかむ魔法のPOP」							
評価の方法や基準	課題提出、課題内容、遅刻・欠席・授業態度などを含んだ総合評価							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○	
実務経験	美術指導+様々な食の現場での取材・コーディネート・デザイン経験有り							
実務経験の活かし方	実際に顧客を獲得しているお店が、どういった工夫をし、個性を出しているかなど、現場で見えてきたことを、授業の端々で伝えていきたい。							
履修上の注意事項	課題提出、課題内容、遅刻・欠席・授業態度などを含んだ総合評価となるため、生活習慣を整えるなど注意が必要							

授業科目	高度調理技術実習（西洋料理） 前期		単位/時間	74h	
開講学科等	調理経営学科2年（西洋料理専攻）		担当教員	島村 昌多	
授業の目的・テーマ	専門的な技法を段階的に身につけながら、現代料理に用いる真空包装や低温調理法などの最新調理法も合わせて習得する。各地方料理について歴史的背景や気候風土を踏まえた地産食材の特徴などを学ぶ。				
授業の到達目標	実技検定グレード2を取得する。 レシピを読み解き、料理を作ることができる。				
授業の計画	1	4h	オリエンテーション、包丁の手入れ、基礎練習①	26	
	2	3h	基礎練習②	27	
	3	3h	基礎練習③	28	
	4	3h	季節の素材①	29	
	5	3h	季節の素材②	30	
	6	3h	基本調理技法①	31	
	7	3h	基本調理技法②	32	
	8	3h	基本調理技法③	33	
	9	3h	基本調理技法④	34	
	10	3h	メニュー開発①	35	
	11	3h	メニュー開発②	36	
	12	3h	メニュー開発③	37	
	13	3h	メニュー開発④	38	
	14	3h	メニュー開発⑤	39	
	15	3h	イタリア料理①	40	
	16	3h	イタリア料理②	41	
	17	3h	エスニック料理①	42	
	18	3h	医療事務学科交流授業（日本料理）	43	
	19	7h	企業見学	44	
	20	3h	土佐料理司特別講習	45	
	21	3h	前期試験対策	46	
	22	3h	前期試験対策	47	
	23	3h	前期試験（実技検定G2）	48	
	24			49	
	25			50	
授業の方法	実習				
テキスト	新調理師養成教育全書必修編5 調理実習・必携調理実習レシピ集、教員作成のプリント配布				
参考文献	なし				
評価の方法や基準	通常授業（出席・授業意欲・実技試験・ノート・実習時の学習態度）、食肉加工（レポート50%、出席・授業中の積極的な姿勢50%）、「各教員ごとの点数×各教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価				
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○	
実務経験	ホテルの料理長・旅館の調理師				
実務経験の活かし方	ホテル・レストランでの厨房業務				
履修上の注意事項	衛生管理（調理用コート・サロン・頭髮・手洗い・爪・アクセサリ類はすべて外す。） 講師への礼儀正しい振る舞い				

授業科目	高度調理技術実習（西洋料理） 後期		単位／時間	171h		
開講学科等	調理経営学科2年（西洋料理専攻）		担当教員	島村 昌多		
授業の目的・テーマ	専門的な技法を段階的に身につけながら、現代料理に用いる真空包装や低温調理法などの最新調理法も合わせて習得する。各地方料理について歴史的背景や気候風土を踏まえた地産食材の特徴などを学ぶ。					
授業の到達目標	実技検定グレード2を取得する。 レシピを読み解き、料理を作ることができる。					
授業の計画	1	3h	オムレツコンテスト	26	3h	ジビエ料理
	2	3h	かつら剥きコンテスト	27	3h	土佐料理 司
	3	5h	医療事務学科交流授業 西洋料理マナー講習	28	3h	季節の素材⑤
	4	6h	校外研修 京都	29	3h	季節の素材⑥
	5	6h	校外研修 京都	30	3h	季節の素材⑦
	6	4h	食肉加工学	31	3h	イタリア料理③
	7	4h	食肉加工学	32	3h	イタリア料理④
	8	4h	食肉加工学	33	3h	スペイン料理
	9	4h	食肉加工学	34	3h	スペイン料理
	10	5h	食肉加工学	35	3h	エスニック料理
	11	3h	季節の素材③	36	3h	基礎練習⑥
	12	3h	季節の素材④	37	3h	基礎練習⑦
	13	5h	医療事務学科交流授業	38	3h	基礎練習⑧
	14	6h	学園祭準備	39	3h	基礎練習⑨
	15	6h	学園祭準備	40	4h	基本調理技法⑦
	16	6h	学園祭準備	41	3h	基本調理技法⑧
	17	6h	学園祭準備	42	3h	基本調理技法⑨
	18	6h	学園祭	43	3h	リクエストメニュー
	19	3h	作品展準備	44		
	20	4h	作品展準備	45		
	21	6h	作品展準備	46		
	22	6h	作品展準備	47		
	23	6h	作品展	48		
	24	3h	基本調理技法⑤	49		
	25	3h	基本調理技法⑥	50		
授業の方法	実習					
テキスト	新調理師養成教育全書必修編5 調理実習・必携調理実習レシピ集、教員作成のプリント配布					
参考文献	なし					
評価の方法や基準	通常授業（出席・授業意欲・実技試験・ノート・実習時の学習態度）、食肉加工（レポート50%、出席・授業中の積極的な姿勢50%）、「各教員ごとの点数×各教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する					○	
実務経験	ホテルの料理長・旅館の調理師					
実務経験の活かし方	ホテル・レストランでの厨房業務					
履修上の注意事項	衛生管理（調理用コート・サロン・頭髮・手洗い・爪・アクセサリ類はすべて外す。） 講師への礼儀正しい振る舞い					

授業科目	高度調理技術実習（日本料理） 前期		単位／時間	74h	
開講学科等	調理経営学科2年（日本料理専攻）		担当教員	岡林 陽次	
授業の目的・テーマ	各種野菜をはじめ、季節ごとの旬の食材の下処理や調理法を学び、素材に合わせた代表的料理と四季に合わせた料理を習得する。また、料亭における各料理の仕込みや調理法と合わせて提供時におけるバランスを考えた季節感の表現方法を習得する。				
授業の到達目標	調理師としての基本技術を身に着ける。				
授業の計画	1	4h	オリエンテーション、包丁手入れ	26	
	2	3h	基本技術復習①	27	
	3	3h	基本技術復習②	28	
	4	3h	基本技術復習③	29	
	5	3h	基本技術復習④	30	
	6	3h	基本技術復習⑤	31	
	7	3h	学園祭メニュー	32	
	8	3h	学園祭メニュー	33	
	9	3h	季節の料理①	34	
	10	3h	季節の料理②	35	
	11	3h	季節の料理③	36	
	12	3h	季節の料理④	37	
	13	3h	メニュー開発①	38	
	14	3h	メニュー開発②	39	
	15	3h	メニュー開発③	40	
	16	3h	メニュー開発④	41	
	17	3h	メニュー開発⑤	42	
	18	3h	後期試験対策①	43	
	19	3h	後期試験対策②	44	
	20	3h	後期試験（実技検定G2）	45	
	21	3h	季節の料理⑤	46	
	22	7h	企業見学	47	
	23	3h	医療事務学科交流授業	48	
	24			49	
	25			50	
授業の方法	実習				
テキスト	新調理養成施設教育全書「調理実習」「調理実習レシピ集」				
参考文献	なし				
評価の方法や基準	前期・後期の実技試験、授業態度、作品展、学生レストランなどを総合的に判断し、A～D評価とする。				
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○	
実務経験	ホテル日本料理厨房勤務				
実務経験の活かし方	日本料理のプロとしての実務を教える。				
履修上の注意事項	事前学習として、「調理実習レシピ集」を読み込み、料理の手順を理解する。				

授業科目	高度調理技術実習（日本料理） 前期		単位／時間	171h		
開講学科等	調理経営学科2年（日本料理専攻）		担当教員	岡林 陽次		
授業の目的・テーマ	各種野菜をはじめ、季節ごとの旬の食材の下処理や調理法を学び、素材に合わせた代表的料理と四季に合わせた料理を習得する。また、料亭における各料理の仕込みや調理法と合わせて提供時におけるバランスを考えた季節感の表現方法を習得する。					
授業の到達目標	調理師としての基本技術を身に着ける。					
授業の計画	1	3h	オムレツコンテスト	26	3h	基本技術復習①
	2	3h	かつら剥きコンテスト	27	3h	基本技術復習②
	3	5h	医療事務学科交流授業 西洋料理マナー講習	28	3h	基本技術復習③
	4	6h	校外研修（京都）	29	3h	季節の料理⑤
	5	6h	校外研修（京都）	30	3h	季節の料理⑥
	6	4h	食肉加工学①	31	3h	季節の料理⑦
	7	4h	食肉加工学②	32	3h	季節の料理⑧
	8	4h	食肉加工学③	33	3h	季節の料理⑨
	9	4h	食肉加工学④	34	3h	季節の料理⑩
	10	5h	食肉加工学⑤	35	3h	季節の料理⑪
	11	5h	医療事務学科交流授業（西洋料理）	36	3h	季節の料理⑫
	12	6h	学園祭準備①	37	4h	季節の料理⑬
	13	6h	学園祭準備②	38	3h	季節の料理⑭
	14	6h	学園祭準備③	39	3h	特殊食材料理①
	15	6h	学園祭準備④	40	3h	特殊食材料理②
	16	6h	学園祭	41	3h	特殊食材料理③
	17	3h	作品展準備①	42	3h	特殊食材料理④
	18	4h	作品展準備②	43	3h	リクエストメニュー
	19	6h	作品展準備③	44		
	20	6h	作品展準備④	45		
	21	6h	作品展	46		
	22	3h	土佐料理司	47		
	23	3h	基本技術復習⑧	48		
	24	3h	基本技術復習⑨	49		
	25	3h	基本技術復習⑩	50		
授業の方法	実習					
テキスト	新調理養成施設教育全書「調理実習」「調理実習レシピ集」					
参考文献	なし					
評価の方法や基準	前期・後期の実技試験、授業態度、作品展、学生レストランなどを総合的に判断し、A～D評価とする。					
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○		
実務経験	ホテル日本料理厨房勤務					
実務経験の活かし方	日本料理のプロとしての実務を教える。					
履修上の注意事項	事前学習として、「調理実習レシピ集」を読み込み、料理の手順を理解する。					

授業科目	高度調理技術実習(製菓製パン実習)	単位/時間	8
開講学科等	調理経営学科2年	担当教員	清水明延
授業の目的・テーマ	専攻の分野だけでなく食に関する技術を幅広く身につけ、視野を広げる。		
授業の到達目標	製菓製パン技術の基本を身につける。		
授業の計画	1	製パン実習 (4H)	26
	2	製菓実習 (4H)	27
	3		28
	4		29
	5		30
	6		31
	7		32
	8		33
	9		34
	10		35
	11		36
	12		37
	13		38
	14		39
	15		40
	16		41
	17		42
	18		43
	19		44
	20		45
	21		46
	22		47
	23		48
	24		49
	25		50
授業の方法	実習		
テキスト	教員が配布するプリント		
参考文献	無し		
評価の方法や基準	出席状況、授業態度 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○
実務経験	パティスリー、ベーカリーにおいて製造業務従事(清水)		
実務経験の活かし方	製造現場においての経験を伝え、実践することで就職に向かう意識付けをする		
履修上の注意事項	指示した以外の行動は慎むこと		

授業科目	会計学		単位/時間	61h	
開講学科等	調理経営学科2年		担当教員	三浦 洋	
授業の目的・テーマ	商業簿記の基礎的知識の習得				
授業の到達目標	全経簿記能力検定3級の取得				
授業の計画	1	3h	簿記とは、仕訳、勘定科目	26	
	2	2h	貸借対照表、損益計算書	27	
	3	3h	現金と当座預金、小口現金	28	
	4	2h	小口現金出納帳	29	
	5	3h	費用と収益、三分法（分記法）、売上原価対立法	30	
	6	2h	掛取引、返品	31	
	7	2h	商品有高帳	32	
	8	3h	貸付金と借入金、未収金と未払金	33	
	9	2h	前払金と前受金	34	
	10	3h	仮払金と仮受金	35	
	11	2h	立替金と預り金	36	
	12	3h	現金過不足、総勘定元帳への転記	37	
	13	2h	消費税、有価証券	38	
	14	3h	株式会社の資本、株式の発行	39	
	15	2h	貸借対照表と損益計算書との関係	40	
	16	3h	減価償却、固定資産台帳	41	
	17	2h	決算と残高試算表	42	
	18	3h	精算表、決算整理事項、売上原価	43	
	19	2h	貸倒れ	44	
	20	2h	消耗品、費用の繰延べ	45	
	21	3h	費用の見越し、帳簿の締切り	46	
	22	2h	学期末テスト	47	
	23	2h	個別問題（第1問対策）	48	
	24	2h	個別問題（第2、3問対策）	49	
	25	3h	個別問題（第4、5問対策）	50	
授業の方法	講義及び答案練習				
テキスト	全経簿記能力検定3級テキスト及び全経簿記能力検定3級問題集				
参考文献	全経簿記検定3級過去問題				
評価の方法や基準	平常の授業態度、ミニテスト結果及び学期末テスト結果				
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する				○	
実務経験	国税及び地方税の調査・徴収事務				
実務経験の活かし方	企業における会計の基本である簿記の重要性を学ぶ				
履修上の注意事項	電卓は必須、復習は宝、過去問題の答案練習は合格への近道				



授業科目	レストラン実習 前期			単位/時間			98h	
開講学科等	調理経営学科2年			担当教員			西森 千与/島村 昌多	
授業の目的・テーマ	実践的なシミュレーション形式で実習を行い、レストランサービスの実務を総合的に学習する。また、テーブルマナーおよびサービス、原価計算についても実技を通して学習する。							
授業の到達目標	学生レストランの実施 レストランサービス技能検定3級実技合格							
授業の計画	1	4/17	3h	松花堂弁当販売 (デモ、原価計算)	26	7/11	4h	和洋花籠膳、テイクアウト (本番)
	2	4/18	4h	松花堂弁当販売 (デモ、原価計算)	27	7/17	3h	和洋花籠膳、テイクアウト (仕込み)
	3	4/24	3h	松花堂弁当販売 (リハーサル)	28	7/18	4h	和洋花籠膳、テイクアウト (本番)
	4	4/25	4h	松花堂弁当販売 (リハーサル)	29			
	5	5/1	3h	松花堂弁当販売 (仕込み)	30			
	6	5/2	4h	松花堂弁当販売 (本番)	31			
	7	5/8	3h	松花堂弁当販売 (仕込み)	32			
	8	5/9	4h	松花堂弁当販売 (本番)	33			
	9	5/15	3h	松花堂弁当販売 (考案、原価計算)	34			
	10	5/16	4h	松花堂弁当販売 (考案、原価計算)	35			
	11	5/22	3h	松花堂弁当販売 (リハーサル)	36			
	12	5/23	4h	松花堂弁当販売 (リハーサル)	37			
	13	5/29	3h	松花堂弁当販売 (仕込み)	38			
	14	5/30	4h	松花堂弁当販売 (本番)	39			
	15	6/5	3h	松花堂弁当販売 (仕込み)	40			
	16	6/6	4h	松花堂弁当販売 (本番)	41			
	17	6/12	3h	和洋花籠膳、テイクアウト(考案、原価計算)	42			
	18	6/13	4h	和洋花籠膳、テイクアウト(考案、原価計算)	43			
	19	6/19	3h	和洋花籠膳、テイクアウト (リハーサル)	44			
	20	6/20	4h	和洋花籠膳、テイクアウト (リハーサル)	45			
	21	6/26	3h	和洋花籠膳、テイクアウト (仕込み)	46			
	22	6/27	4h	和洋花籠膳、テイクアウト (本番)	47			
	23	7/3	3h	和洋花籠膳、テイクアウト (仕込み)	48			
	24	7/4	4h	和洋花籠膳、テイクアウト (本番)	49			
	25	7/10	3h	和洋花籠膳、テイクアウト (仕込み)	50			
授業の方法	実習							
テキスト	西洋料理接客サービス技法、基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル、教員作成レシピ							
参考文献	新調理師養成施設協会必修編5 調理実習・調理実習レシピ集							
評価の方法や基準	学習意欲・出席・模擬試験点数・検定可否を総合的に判断する 「各教員ごとの点数×各教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○	
実務経験	ホテル・レストラン・飲食店での厨房、接客業務							
実務経験の活かし方	学生レストランのメニュー、献立作成 接客の仕方、オペレーション指導							
履修上の注意事項	衛生管理 (調理用コート・サロン・頭髮・手洗い・爪・アクセサリ類はすべて外す) 講師への礼儀正しい振る舞い							

授業科目	レストラン実習 後期			単位/時間	106h		
開講学科等	調理経営学科2年			担当教員	西森 千与/島村 昌多		
授業の目的・テーマ	実践的なシミュレーション形式で実習を行い、レストランサービスの実務を総合的に学習する。また、テーブルマナーおよびサービス、原価計算についても実技を通して学習する。						
授業の到達目標	学生レストランの実施 レストランサービス技能検定3級実技合格						
授業の計画	1	8/28	4h	医療事務医療秘書学科交流授業 テーブルマナー料理提供 (リハーサル)	26		
	2	8/29	5h	医療事務医療秘書学科交流授業 テーブルマナー料理提供 (リハーサル)	27		
	3	9/4	4h	医療事務医療秘書学科交流授業 テーブルマナー料理提供 (仕込み)	28		
	4	9/5	5h	医療事務医療秘書学科交流授業 テーブルマナー料理提供 (本番)	29		
	5	9/11	4h	学生レストラン (考案、原価計算)	30		
	6	9/12	5h	学生レストラン (考案、原価計算)	31		
	7	9/18	4h	学生レストラン (リハーサル)	32		
	8	9/19	5h	学生レストラン (リハーサル)	33		
	9	9/25	4h	学生レストラン (リハーサル)	34		
	10	10/2	4h	学生レストラン (仕込み)	35		
	11	10/3	5h	学生レストラン (本番)	36		
	12	10/9	4h	学生レストラン (仕込み)	37		
	13	10/10	5h	学生レストラン (本番)	38		
	14	10/30	3h	食肉加工学	39		
	15	11/6	4h	和洋折衷コース (考案、原価計算)	40		
	16	11/7	5h	和洋折衷コース (考案、原価計算)	41		
	17	11/13	4h	和洋折衷コース (リハーサル)	42		
	18	11/14	5h	和洋折衷コース (リハーサル)	43		
	19	11/20	4h	和洋折衷コース (仕込み)	44		
	20	11/21	5h	和洋折衷コース (本番)	45		
	21	1/22	4h	和洋折衷コース (仕込み)	46		
	22	1/23	5h	和洋折衷コース (本番)	47		
	23	1/29	4h	創作料理発表会 (仕込み)	48		
	24	1/30	5h	創作料理発表会 (本番)、大掃除	49		
	25				50		
授業の方法	実習						
テキスト	西洋料理接客サービス技法、基礎からわかるレストランサービススタンダードマニュアル、教員作成レシピ						
参考文献	新調理師養成施設協会必修編5 調理実習・調理実習レシピ集						
評価の方法や基準	学習意欲・出席・模擬試験点数・検定可否を総合的に判断する 「各教員ごとの点数×各教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価						
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する						○	
実務経験	ホテル・レストラン・飲食店での厨房、接客業務						
実務経験の活かし方	学生レストランのメニュー、献立作成 接客の仕方、オペレーション指導						
履修上の注意事項	衛生管理 (調理用コート・サロン・頭髮・手洗い・爪・アクセサリ類はすべて外す) 講師への礼儀正しい振る舞い						

授業科目	食農実践		単位/時間	30h			
開講学科等	調理経営学科2年		担当教員	濱田 由加			
授業の目的・テーマ	高知県産の野菜や果実を中心に旬の食材に触れ、味わい、素材を活かすレシピを考える						
授業の到達目標	野菜や果実の知識を増やす。 特に高知県産の食材の特徴を知り、料理に活かす。						
授業の計画	1	9/10	2h	どれだけ野菜を知っているか?	26		
	2	9/17	2h	日本の野菜と西洋の野菜	27		
	3	9/24	2h	土佐の郷土野菜	28		
	4	10/1	2h	秋の野菜、果実を味わう	29		
	5	10/8	2h	香味野菜の種類と特徴	30		
	6	10/15	2h	ハーブの種類と味わい方	31		
	7	10/22	2h	イモ類の特徴と調理法	32		
	8	10/31	2h	根菜の食べ比べ	33		
	9	11/5	2h	葉物野菜の種類と調理法	34		
	10	11/12	2h	冬野菜を味わう	35		
	11	11/19	2h	和食アドバイザー検定	36		
	12	11/16	2h	検定の振り返りと土佐の柑橘類	37		
	13	12/3	2h	野菜料理のレシピを考える	38		
	14	1/21	2h	レシピを再現し味わう	39		
	15	1/28	2h	まとめと振り返り	40		
	16				41		
	17				42		
	18				43		
	19				44		
	20				45		
	21				46		
	22				47		
	23				48		
	24				49		
	25				50		
授業の方法	現物を味見しながら5感で味わう、野菜の栄養価や保存方法を学ぶ						
テキスト	もっとからだに優しい野菜の便利帳						
参考文献	なし						
評価の方法や基準	授業態度・レポート提出・新しいメニューの提案						
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							
実務経験							
実務経験の活かし方							
履修上の注意事項	授業中の私語・携帯電話は禁止						

授業科目	フードビジネス			単位/時間	30h		
開講学科等	調理経営学科2年			担当教員	濱田 由加		
授業の目的・テーマ	食空間をトータルにプロデュースすることができ、フードコーディネーター3級資格取得レベルの知識を身に着ける。						
授業の到達目標	自分の考えや周りの意見を参考に、実際にレストランを使い班ごとにコーディネートし発表する。						
授業の計画	1	4/16	2h	オリエンテーション「食空間とは」	26		
	2	4/23	2h	食空間の意義・歴史	27		
	3	4/30	2h	レストランの空間設計	28		
	4	5/7	2h	プランの提案・設計	29		
	5	5/14	2h	テーブルコーディネートとは	30		
	6	5/21	2h	テーブルコーディネートの基本的理論	31		
	7	5/28	2h	レストランマナー実践	32		
	8	6/4	2h	カラーコーディネート	33		
	9	6/11	2h	デザインの基と料理の器の関係	34		
	10	6/18	2h	食空間の構成	35		
	11	6/25	2h	飲食店の内装イメージをまとめ、イメージ図を描く	36		
	12	7/2	2h	店舗、内装イメージ発表	37		
	13	7/16	2h	コーディネートのテーマを決め、必要なアイテムを揃える	38		
	14	8/27	2h	イメージをまとめ、必要アイテムの確認と準備をする	39		
	15	9/3	2h	実際にテーブルコーディネートをし発表する	40		
	16				41		
	17				42		
	18				43		
	19				44		
	20				45		
	21				46		
	22				47		
	23				48		
	24				49		
	25				50		
授業の方法	講義・演習						
テキスト	フードコーディネーター教本（3級資格認定試験対応テキスト2022）・プリント						
参考文献	TALK食空間コーディネーターテキスト2.3級						
評価の方法や基準	授業態度・実技試験・出席率を総合的に判断						
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							
実務経験							
実務経験の活かし方							
履修上の注意事項	演習時のファブリック、食器・器具の取り扱い。						

授業科目	介護食		単位/時間	39h	
開講学科等	調理経営学科2年		担当教員	原景子	
授業の目的・テーマ	高齢化社会を迎え、飲食業でも高齢者のお役様を迎える機会が増えてくる。口から食べる事の重要性を認識し、食べやすく飲み込みやすい安全な料理提供ができるよう介護食の基礎を学習する。				
授業の到達目標	基礎を習得するとともに、実践に結び付ける力を持つことを目標とする。				
授業の計画	1	1h	介護食とは	26	
	2	3h	高齢者の身体的特徴	27	
	3	2h	食事環境	28	
	4	3h	嚥下調整食の概要	29	
	5	3h	嚥下調整食の分類	30	
	6	3h	実際に介護食品を食べてみよう	31	
	7	3h	介護食実習：ソフト食	32	
	8	3h	介護食実習：刻み食	33	
	9	3h	介護食実習：とろみ食	34	
	10	3h	介護食実習：デザート	35	
	11	3h	介護食実習：西洋	36	
	12	3h	介護食実習：日本	37	
	13	3h	介護食実習：中国	38	
	14	3h	後期試験	39	
	15			40	
	16			41	
	17			42	
	18			43	
	19			44	
	20			45	
	21			46	
	22			47	
	23			48	
	24			49	
	25			50	
授業の方法	講義・実習・グループワーク				
テキスト	教員作成プリント				
参考文献	なし				
評価の方法や基準	1・定期試験 2・学習態度（取り組む姿勢・意欲） 3・出席状況 4・確認試験 5・提出物				
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する					
実務経験					
実務経験の活かし方					
履修上の注意事項	安全・衛生に注意し、白衣、タイ、エプロン、ズボン、調理靴を着用する。 出席率80%に満たない場合は、定期試験の受験資格を与えない。				

授業科目	食育学		単位/時間	17h				
開講学科等	調理経営学科2年		担当教員	濱田 由加				
授業の目的・テーマ	食をめぐる状況の変化・社会的背景などに応じた質の高い食育推進活動の指導者を目指す。ユネスコ無形文化遺産である和食について、幅広い知識をみにつける。							
授業の到達目標	和食アドバイザー2級検定合格を目指す。							
授業の計画	1	8/28	1h	郷土に根ざした和食の体系	26			
	2	9/4	1h	季節と食材	27			
	3	9/11	1h	季節と食材	28			
	4	9/18	1h	日常の郷土料理	29			
	5	9/25	1h	日常の郷土料理	30			
	6	10/2	1h	祝いと行事の郷土料理	31			
	7	10/9	1h	郷土料理調理	32			
	8	10/16	1h	模擬試験	33			
	9	10/29	1h	模擬試験	34			
	10	11/6	1h	模擬試験	35			
	11	11/13	1h	模擬試験	36			
	12	11/19	2h	和食アドバイザー検定	37			
	13	11/20	1h	技術考査過去問題	38			
	14	11/27	1h	技術考査過去問題	39			
	15	1/22	1h	食育インストラクター過去問題	40			
	16	1/29	1h	振り返り・まとめ	41			
	17				42			
	18				43			
	19				44			
	20				45			
	21				46			
	22				47			
	23				48			
	24				49			
	25				50			
授業の方法	講義							
テキスト	食育インストラクター教本、調理師養成教育全書必携問題集、和食の基本がわかる本							
参考文献	新調理師養成教育全書1-6							
評価の方法や基準	授業態度・模擬試験・定期試験・出席率を総合的に判断							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する								
実務経験								
実務経験の活かし方								
履修上の注意事項	居眠りや学習意欲の低い学生への注意							

授業科目	サービス論Ⅱ			単位/時間	66h			
開講学科等	調理経営学科2年			担当教員	濱田 由加・西森 千与			
授業の目的・テーマ	日本と世界の食文化を学び、レストランにおける接客サービス「おもてなしの心」「ホスピタリティ」を身に付ける。							
授業の到達目標	レストランサービス技能検定3級 筆記試験合格 和食アドバイザー検定3級合格							
授業の計画	1	4/11	2h	オリエンテーション	26	10/31	1h	技術考査・食育インストラクター試験対策
	2	4/18	2h	食品・西洋料理に関する基礎知識	27	11/6	1h	和食アドバイザー検定対策
	3	4/25	2h	飲料の種類及び特徴	28	11/13	3h	技術考査・食育インストラクター試験対策
	4	5/2	2h	メニュー、食事用具、備品	29	11/15	3h	和食アドバイザー検定対策
	5	5/9	2h	接客の基本、宴会サービス	30	11/20	1h	技術考査・食育インストラクター試験対策
	6	5/16	2h	食文化史と食事作法	31	11/26	1h	技術考査・食育インストラクター試験対策
	7	5/23	2h	施設管理	32	11/27	1h	技術考査・食育インストラクター試験対策
	8	5/30	2h	苦情対応	33	12/3	3h	技術考査・食育インストラクター試験対策
	9	6/6	2h	食品衛生・公衆衛生	34	1/21	3h	後期試験対策
	10	6/13	2h	安全衛生	35	1/22	1h	後期試験対策
	11	6/20	2h	過去問題	36	1/28	3h	後期試験対策
	12	6/27	2h	過去問題	37	1/29	1h	後期試験対策
	13	7/4	2h	過去問題	38	1/30	1h	後期試験
	14	7/11	2h	過去問題	39			
	15	7/17	2h	模擬試験	40			
	16	7/18	2h	模擬試験	41			
	17	8/28	1h	和食アドバイザー検定対策	42			
	18	9/4	1h	和食アドバイザー検定対策	43			
	19	9/11	1h	和食アドバイザー検定対策	44			
	20	9/18	1h	和食アドバイザー検定対策	45			
	21	9/25	1h	和食アドバイザー検定対策	46			
	22	10/2	1h	和食アドバイザー検定対策	47			
	23	10/9	1h	和食アドバイザー検定対策	48			
	24	10/16	1h	レストランサービス技能検定実技対策	49			
	25	10/23	3h	レストランサービス技能検定実技対策	50			
授業の方法	講義							
テキスト	西洋料理飲料接客サービス技法、食育インストラクター教本、調理師養成教育全書必携問題集							
参考文献	レストランサービス技能検定3級学科試験問題解説集、調理師養成教育全書							
評価の方法や基準	授業態度・模擬試験・定期試験・出席率を総合的に判断							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○	
実務経験	西洋料理飲食店での接客業務							
実務経験の活かし方	飲食店サービスにおけるポイント							
履修上の注意事項	模擬試験結果により補習を行う							

授業科目	サービス論Ⅱ			単位/時間	75h		
開講学科等	調理経営学科2年			担当教員	濱田 恵美		
授業の目的・テーマ	レストランサービス技能検定試験3級実技試験合格に向け試験科目を学習することにより、レストランサービスの職種における初級の技能者が通常有すべき技能及びこれに関する知識を習得する。						
授業の到達目標	1正しい客席案内 2正しく注文を取る 3客席での販売促進 4正しくオーダーを通す 5伝票処理 6パーティ、テーブル等の種類に応じた正しいセット 7料理、料飲の種類に応じた正しいテーブルセット 8料理、料飲の正しい運搬 9料理、料飲の種類に応じた正しいサービス 10食器類の正しい後片付け 11突発事故の正しい対処 12テーブルの正しい後片付け 以上12項目が実践できる。						
授業の計画	1	4/16	3h	接客サービス 知識・実技	26		
	2	4/23	3h	接客サービス 知識・実技	27		
	3	4/30	3h	接客サービス 知識・実技	28		
	4	5/7	3h	接客サービス 知識・実技	29		
	5	5/14	3h	接客サービス 知識・実技	30		
	6	5/21	3h	接客サービス 知識・実技	31		
	7	5/28	3h	接客サービス 知識・実技	32		
	8	6/4	3h	接客サービス 知識・実技	33		
	9	6/11	3h	接客サービス 知識・実技	34		
	10	6/18	3h	接客サービス 知識・実技	35		
	11	6/25	3h	接客サービス 知識・実技	36		
	12	7/2	3h	接客サービス 知識・実技	37		
	13	7/9	3h	接客サービス 知識・実技	38		
	14	7/16	3h	接客サービス 知識・実技	39		
	15	8/27	3h	接客サービス 知識・実技	40		
	16	9/3	3h	実技試験 課題対策	41		
	17	9/10	3h	実技試験 課題対策	42		
	18	9/17	3h	実技試験 課題対策	43		
	19	9/24	3h	実技試験 課題対策	44		
	20	10/1	3h	実技試験 課題対策	45		
	21	10/8	3h	実技試験 課題対策	46		
	22	10/15	3h	実技試験 課題対策	47		
	23	10/22	3h	実技試験 課題対策	48		
	24	11/5	3h	実技試験 課題対策	49		
	25	11/12	3h	実技試験 課題対策	50		
授業の方法	講義・演習						
テキスト	基礎からわかるレストランサービス スタンダードマニュアル/西洋料理 料飲接客サービス技法						
参考文献	無し						
評価の方法や基準	出席率・授業態度・身だしなみ・演習の取り組み方・実技確認テスト レストランサービス技能検定3急の可否						
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							
実務経験							
実務経験の活かし方							
履修上の注意事項	挨拶の励行や正しい言葉遣いを身に付けるとともに、適切な態度で授業に臨むことを求める						



授業科目	サービス論Ⅱ（お花）	単位／時間	8
開講学科等	調理経営学科2年	担当教員	安岡 眞子
授業の目的 ・テーマ	料理と花のマッチング		
授業の 到達目標	イメージにあった食空間を花で演出する		
授業の 計画	1	テーブルデコレーション（花と食空間）	26
	2	カジュアル（ドーム）	27
	3	ロマンティック（バスケットアレンジ）	28
	4	ロマンティック（バスケットアレンジ）	29
	5	ナチュラル（自然的）	30
	6	ナチュラル（自然的）	31
	7	エレガント（ほぐれた装飾的）	32
	8	エレガント（ほぐれた装飾的）	33
	9		34
	10		35
	11		36
	12		37
	13		38
	14		39
	15		40
	16		41
	17		42
	18		43
	19		44
	20		45
	21		46
	22		47
	23		48
	24		49
	25		50
授業の方法	テーブルアレンジメントの制作		
テキスト	無し		
参考文献	無し		
評価の方法 や基準	作品の完成度と授業態度 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する		
実務経験のある教員による授業科目の場合、 右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○
実務経験	フラワーデザインスクール主宰、生花店経営		
実務経験の 活かし方	フラワーデザイン講師としての技術・知識を活かして、分かりやすく指導する		
履修上の 注意事項	料理と花の調和を考える		

授業科目	ビジネス実務Ⅱ			単位/時間	24h		
開講学科等	調理経営学科2年			担当教員	西森 千与		
授業の目的・テーマ	学生気分をなくし、大人としての振る舞いを身に付ける。 ビジネスマナー、きれいな履歴書の書き方、一般常識を学習し、社会に出るための準備をする。 就職希望先をリサーチし、ミスマッチのない企業に就職する。						
授業の到達目標	自信を持って就職試験に望めるようになる。 社会人らしい振る舞いができる。 全員が希望の就職先に内定をもらう。						
授業の計画	1	4/15	1h	オリエンテーション	26		
	2	4/16	1h	履歴書指導・ビジネス文書作成	27		
	3	4/22	1h	履歴書指導・ビジネス文書作成	28		
	4	4/23	1h	履歴書指導	29		
	5	4/30	1h	履歴書指導	30		
	6	5/7	1h	履歴書指導	31		
	7	5/14	1h	企業説明会	32		
	8	5/21	1h	面接練習・個別ガイダンス	33		
	9	5/28	1h	面接練習・個別ガイダンス	34		
	10	6/4	1h	面接練習・個別ガイダンス	35		
	11	6/11	1h	面接練習・個別ガイダンス	36		
	12	6/18	1h	面接練習・個別ガイダンス	37		
	13	6/25	1h	面接練習・個別ガイダンス	38		
	14	7/2	1h	就職試験対策・個別指導	39		
	15	7/9	1h	就職試験対策・個別指導	40		
	16	7/16	1h	就職試験対策・個別指導	41		
	17	7/19	1h	就職試験対策・個別指導	42		
	18	8/29	1h	就職試験対策・個別指導	43		
	19	9/5	1h	地域清掃	44		
	20	9/12	1h	校外研修準備	45		
	21	9/19	1h	ビジネスマナー指導	46		
	22	10/3	1h	ビジネスマナー指導	47		
	23	10/10	1h	検定対策	48		
	24	10/17	1h	検定対策	49		
	25				50		
授業の方法	演習、講義						
テキスト	就職ハンドブック						
参考文献	実践ビジネスマナー						
評価の方法や基準	出欠、授業態度、提出物						
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する						○	
実務経験	飲食店での接客・店長業務						
実務経験の活かし方	電話対応の練習 採用する立場からの人の見かたを伝え面接練習に生かす						
履修上の注意事項	コミュニケーションが苦手な学生が自信をつけるように						