

科目	基礎教養学	
概要 食に関わる外国語の基礎語力やPCの基本を学びメニュー表やポップ作成など実践に展開できるプレゼンテーション力を養う。		
授 業 計 画		
回	項目	
1	フードランゲージ	・食材の単語
2	基礎英語、英会話	・調理用具,調味料, 厨房の言葉
3		・レストランメニュー レシピ解説
4		・食材の単語
5		〃
6		・調理用具,調味料, 厨房の言葉
7		〃
8		・レストランメニュー レシピ解説
9		〃
10	パソコン演習	・レシピ作成
11		〃
12		・メニュー, ポップ作り
13		〃
14		〃
15		〃
16	PC基本操作	Word基礎、Excel基礎
17		自動・原価計算表
18		在庫・シフト管理表
19		「学生レストランのチラシ」制作
20		
21		PowerPoint基礎
22		PowerPointでできること
23		プレゼン資料作成の基本
24		
25		
26	SNS演習	・youtube
27		・tiktok
28		・instagram 他
29		
30		

科目	経営管理学	
飲食店経営の成り立ちや日々の業務の中で大切な経理管理を理解する。 更には、飲食店開業に向けた一連の流れ、また成功に向けての経営戦略などマーケティングを含めた授業を展開し、将来の開業や管理職となるべく調理師としての知識を習得する。		
授 業 計 画		
回	項目	
1	フードビジネス	・外食産業の発展, 市場規模と動向
2		〃
3		・企業の役割 経営の形態
4		・経営者として必要なこと
5		〃
6		・組織のあり方
7	財務管理	・経営のための数字
8		〃
9		〃
10		・経営分析, 利益計画の策定
11		〃
12	飲食店の開業	・開店準備
13		〃
14		〃
15		・いざ開店
16		〃
17		〃
18	フードマーケティング	・マーケティングとは
19	マーケティング概論	〃
20		〃
21		・食環境とフードマーケット
22		〃
23		〃
24		・マーケティングリサーチ
25		〃
26		〃
27		・マーケティング戦略
28		〃
29		〃
30		・サービスマーケティング

科目	調理食材学
一年時に習得した食材の種類や特徴を更に深く掘り下げ、見学などを充実して現物に触れる授業を展開する。また、世界の珍しい食材や特に調味料にこだわり様々な知識を習得する。	
授 業 計 画	
回	項目
1	日本の食材 ・北海道の食材, 加工品
2	地方別食材及び "
3	その加工品 "
4	・東北の食材, 加工品
5	"
6	"
7	・関東の食材, 加工品
8	"
9	"
10	・北陸の食材, 加工品
11	"
12	"
13	・中部, 東海地方の食材, 加工品
14	"
15	"
16	・近畿の食材, 加工品
17	"
18	"
19	・四国の食材, 加工品
20	"
21	"
22	・中国地方の食材, 加工品
23	"
24	"
25	・九州, 沖縄の食材, 加工品
26	"
27	"
28	・市場見学
29	"
30	"

31	・市場見学
32	"
33	"
34	日本全国の調味料 ・しょうゆ, みそ, 塩, その他
35	"
36	"
37	・市場見学
38	"
39	"
40	"
41	"
42	"
43	世界の食材 ・中国の食材, 加工品
44	国別食材及び "
45	調味料 " (調味料)
46	加工品 ・東南アジアの食材, 加工品
47	"
48	" (調味料)
49	・中東の食材, 加工品
50	"
51	" (調味料)
52	・ヨーロッパの食材, 加工品
53	"
54	"
55	"
56	"
57	" (調味料)
58	・北, 中米の食材, 加工品
59	"
60	" (調味料)

科目	食品加工学
発酵醸造科を併設している本校の特徴を生かし、チーズ作りや発酵食品、食肉加工品などの製造工程を座学、実習を通して専門的に学ぶ。	
授 業 計 画	
回	項目
1	発酵食品概論 ・発酵食品とは、種類
2	歴史とその変遷
3	〃
4	〃
5	・食品加工とは、(講義)
6	〃
7	〃
8	食品加工実習 ・チーズ (講義)
9	〃
10	〃
11	〃
12	・食品加工実習(米味噌)
13	〃
14	〃
15	・チーズ実習
16	〃
17	〃
18	〃
19	・食品加工実習(麦味噌)
20	〃
21	〃
22	・チーズ実習
23	〃
24	〃
25	〃
26	・食品加工実習(ぬか床づくり)
27	〃
28	〃
29	・チーズ実習
30	〃

31	〃
32	〃
33	・食品加工実習(漬物・他)
34	〃
35	〃
36	・チーズ実習
37	〃
38	〃
39	〃
40	・食品加工実習(キムチ)
41	〃
42	〃
43	・チーズ実習
44	〃
45	〃
46	〃
47	・食品加工実習(梅干し)
48	〃
49	〃
50	・チーズ実習
51	〃
52	〃
53	〃
54	・食品加工実習(豆腐・大豆製品)
55	〃
56	〃
57	・チーズ実習
58	〃
59	〃
60	〃

61	・食品加工実習(納豆)
62	〃
63	〃
64	・チーズ実習
65	〃
66	〃
67	〃
68	・食品加工実習(ジャム)
69	〃
70	〃
71	・チーズ実習
72	〃
73	〃
74	〃
75	・食品加工実習(冷凍調理①)
76	〃
77	〃
78	・チーズ実習
79	〃
80	〃
81	〃
82	・食品加工実習(冷凍調理②)
83	〃
84	〃
85	・チーズ実習
86	〃
87	〃
88	〃
89	・食品加工実習(天然酵母パン①)
90	〃
91	〃
92	・食肉加工
93	〃
94	〃
95	・食品加工実習(天然酵母パン①)
96	〃
97	〃

98	・食肉加工
99	〃
100	〃
101	・食品加工実習(天然酵母パン②)
102	〃
103	〃
104	・食肉加工
105	〃
106	〃
107	・食品加工実習(天然酵母パン③)
108	〃
109	〃
110	・食肉加工
111	〃
112	〃
113	・工場見学
114	〃
115	〃
116	〃
117	〃
118	〃
119	〃
120	〃

科目	サービス論
1年時に学んだサービスの知識を基に、校外での実践を多く取り入れ、サービス技術及びワインなどの飲料と料理についての知識習得を目指す。また、講義や研修などを通しておもてなしの本質を理解する、	
授 業 計 画	
回	項目
1	サービス概論 ・サービスとは、
2	おもてなし,ホスピタリティについて
3	〃
4	・西洋文化におけるサービス I
5	歴史,変遷など
6	〃
7	・西洋文化におけるサービス II
8	サービスの規則 プロトコール
9	〃
10	・日本文化におけるサービス
11	器と料理
12	〃
13	・中国文化におけるサービス
14	〃
15	〃
16	料理と飲料 ・ワインの基礎知識
17	種類 産地悪阻の特徴
18	料理との相性
19	〃
20	〃
21	〃
22	・日本酒の基礎知識
23	種類 産地悪阻の特徴
24	料理との相性
25	校内サービス実習 ・西洋料理のサービス
26	〃
27	〃
28	〃
29	〃
30	〃

31	〃
32	〃
33	〃
34	〃
35	〃
36	〃
37	・日本料理のサービス
38	〃
39	〃
40	・中国料理のサービス
41	〃
42	〃
43	校外サービス実習 ・レストラン及びホテル
44	〃
45	〃
46	〃
47	〃
48	〃
49	〃
50	〃
51	〃
52	〃
53	〃
54	〃
55	〃
56	〃
57	〃
58	〃
59	〃
60	〃

科目	専門調理実習
1年時に習得した基本をベースに日本料理, 西洋料理, 中国料理の時代に沿った食材や調理法, 盛り付けなどの高度なテクニックを習得する。合わせて、世界の料理や製菓製パン, パーティー料理やカービングなど幅広い分野での授業を展開する※選択制での実施	
授 業 計 画	
回	項目
1	日本料理 春の献立
2	〃
3	〃
4	中国料理 ヌーベルシノワ1
5	〃
6	〃
7	西洋料理 西洋惣菜と真空調理
8	〃
9	〃
10	製菓 スポンジ生地を使つと菓子
11	〃
12	〃
13	日本料理 春のお弁当
14	〃
15	〃
16	中国料理 ヌーベルシノワ2
17	〃
18	〃
19	西洋料理 パーティ料理としてのオードブル1
20	〃
21	〃
22	製菓 ゼラチンを使ったお菓子
23	〃
24	〃
25	日本料理 懐石料理
26	〃
27	〃
28	中国料理 専門店のラーメン1
29	〃
30	〃

31	西洋料理	パーティ料理としてのオードブル2
32		〃
33		〃
34	製菓	練りパイ生地を使ったお菓子
35		〃
36		〃
37	カービング	野菜とフルーツ
38		〃
39		〃
40	日本料理	初夏の献立1
41		〃
42		〃
43	カービング	野菜とフルーツ
44		〃
45		〃
46	中国料理	専門店のラーメン2
47		〃
48		〃
49	カービング	野菜とフルーツ
50		〃
51		〃
52	西洋料理	パーティ料理としての魚料理
53		〃
54		〃
55	カービング	野菜とフルーツ
56		〃
57		〃
58	製菓	折りパイ生地を使ったお菓子
59		〃
60		〃

61	カービング	野菜とフルーツ
62		〃
63		〃
64	日本料理	初夏の献立2
65		〃
66		〃
67	中国料理	東南アジアの料理1
68		〃
69		〃
70	西洋料理	パーティ料理としての肉料理
71		〃
72		〃
73	製菓	タルト生地を使ったお菓子
74		〃
75		〃
76	日本料理	日本の朝食
77		〃
78		〃
79	中国料理	東南アジアの料理2
80		〃
81		〃
82	製パン	食パン バターロール
83		〃
84		〃
85		〃
86		〃
87		〃
88	西洋料理	パーティ料理としての米・パン料理
89		〃
90		〃