科 目 名		学科/学年		年度/時期	授業形態			
キャリアプランニングⅡ		高度調理師学科/2年		2025/前期	講義			
授美	授業時間 回数 授業		時数	必須・選択	担当教員			
9	0分	15回	1単位(30	単位時間)	必須	清川裕		
その第	授業の概要 ホテル、レストラン、ブライダルなど飲食に関する業界で実際に働く人をゲストにお招き、仕事内容や その業界独特の仕事への考え方や接客を学ぶことで働く意義を考える。 実際に現場で活躍されている方のお話を伺い働く意義、やりがいを理解する。 授業終了時の到達目標							
		業界の共通する トラン、ブライ	事項、その業	界特有の仕事内	容を説明する	ことができる とは何かを説明できる		
実務約	圣験有無			実務総	E 験内容			
	無							
进 羊	/ [. :	妙理声明		時間外に必要な常		7		
神我/	r · :	料理専門誌等に	みりア百 ╹ 復゙ 	白に フとめ、授	(未の首烈を凶	ବ ୍		
回		テーマ			内	容		
1	お礼状の	の書き方について	C	企業へ送るお [†] 修する	礼状の書き方々	Þ封筒の一般的な記入方法を学		
2	身だした	なみについて		などを専門のこ	プロをお招きし	選び方や、着こなし方、マナー レ就職活動への心構えを学修す		
3	履歴書(の書き方について	C			されている良い履歴書と書類選考で選 の仕方を資料使って比較しながら学修		
4		画、目的の説明 <i>、</i> ヒキャリアデザ <i>。</i>		アイスブレー? ロダクション	ク、グループワ -	フーク、テキスト第1章 イント		
5	第1章 ン②	人生設計とキャ	リアデザイ	り、奨学金制度	度を例に収入と	きえる。家計管理の考え方を知 :支出の管理を考える。		
6	第1章 ン③	人生設計とキャ	リアデザイ	会社付与の保障 会保険、私的(C求人票を参考に理解する。社 里解する。		
7	第7章	考え抜く力①計	画力	実践課題/プレ	ゼンテーショ	ンの計画、パソコン操作練習		
8	第8章	考え抜く力②創	造力	実践課題/プレ	ゼンテーショ	ンのPP作り		
9		考え抜く力②創		実践課題/プレ				
10	第9~10	章 チームで働	く力①発信	実践課題/プレ	ゼンテーショ	ン発表と傾聴		
11		章 チームで働		実践課題/プレ	ゼンテーショ	ン発表と傾聴		
12	第13章	チームで働くた	力⑥規律性	ビジネスマナ- える	一について知り	リ、ルールやマナーの意味を考		
13		チームで働くた スコントロールを	_			翠し強化方法を知る		
14	合同企業	業説明会についる		担当の方よりか	企業の働き方々	、ランなど様々な企業の人事ご ○、終了規則、理念などの企業 違いや特徴を理解する		

まとめ、振り返り 15	まとめ、社会人になるにあたっ えを認識する。映像学習「近畿		
教科書・教材	評価基準	評価率	その他
社会人基礎力(日経BP社)	期末試験	30.0%	
タクナル(リアセック)	小テスト・提出物	50.0%	
	グループワークでの役割	20.0%	

科 目 名 学科		/学年	年度/時期	授業形態						
		市学科/2年	2025/前期	実習						
授第	美時間	回数	授業	時数	必須・選択	担当教員				
9	0分	45回	3単位(90	単位時間)	必須	板坂剛·大貫光介·吉田憲一郎 山本経一·萬田孝之·毛利祥之				
				受 業 の 概		西山山石 図 田 子 C D 1 1 1 1 C				
	1年次に学んだ調理実習を踏まえ、より高度な内容を学んでいく。									
また色	また色々な国のレシピも知り、応用性を身につけ料理技法のスキルアップを目指す。									
WA TE	授業終了時の到達目標 ・料理技術の応用力の習得									
		心用力の自恃 考えた動きがで	きる							
- 71-	ין ניטווי.	1,701030010								
実務約	圣験有無	1 7 1 = 1. 4			経験内容	1 - 明然 医压体性 生儿				
	有	レストラン・# 管理、人材育成	トナルの料理長 テを行う 冬剉	こしての美務。 理分野で料理	笹駛を持ち、♪ 長を終める	^{はニュー} 開発・原価管理、衛生				
				時間外に必要な						
講義ノ	<u>'</u>	料理専門誌等に				 る。				
		 	•			 容				
	多国籍制	料理実習①		デモンストレ	<u>ーション及び</u> 写					
1~4	スペイ:	ン料理								
	多国籍制	料理実習②		デモンストレ	ーション及び乳	€習				
5 ~ 8	韓国料理	里								
	多国籍制	料理実習③		デモンストレ	ーション及びぽ	€習				
9 ~ 12	茶懐石料	料理								
	多国籍制	料理実習④		デモンストレ	ーション及びぽ	と 智				
13~16	ブライ?	ダルフルコース								
	多国籍制	料理実習⑤		デモンストレ	ーション及び乳	€習				
17~20	タイ料理	里								
	特別講師	師実習①		デモンストレ	ーション及び乳	官 習				
21~24	日高シ:	ェフ(イタリア	料理)							
	特別講師	師実習②		デモンストレ	ーション及び乳	官 習				
25~28	関谷シュ	ェフ(フレンチ)	料理)							
	特別講館	師実習③		デモンストレ	ーション及び乳	ミ習				
29~32	鈴木シュ	ェフ(イタリア	料理)							
	特別講館	師実習④		デモンストレ	ーション及び乳	と習				
33~36	陳建太郎	郎シェフ(中国)	料理)		· •					
	特別講師			デモンストレ	 ーション及び§	€習				
37 ~ 40	山下シ	ェフ(日本料理)			~ - /					
				デモンストレ	ーション及び乳	€習				
41 ~ 43		- /(1 ©		,	7 7 7 70 7	~ -				
	日本料刊	理実習②		デモンストレ	ーション及び乳	智				
44 ~ 45	— (मःश ार	-/\u00e4				~				
		教科書・教材		証価	基準	 評価率 その他				
新調理	里師養成	教育全書 調理	実習レシピ集			40.0% 各自が予習復習を				
		調理師養成施設		出席率		30.0% 行い効率的に科目				
				授業態度		30.0% 内容の習熟を図				
						る。				

科 目 名 学科/		/学年 年度/時期			授業形態			
高度調理技術実習 高度調理師			2025/後期		実習			
授業時間	受業時間 回数 授業			必須・選択		担当教員		
90分	60回	4単位(120		必須		∶貫光介·吉田憲一郎 ·萬田孝之·毛利祥之		
			受 業 の 概					
						PDCAサイクルを基盤		
	とて、レストランで販売するメニューの試作・試食と接客サービスを行う。試食では学生がお客様のコ 場で料理とサービスの意見交換を行い改良を重ねる。							
	授業終了時の到達目標							
-	ランのメニュー		調理できる					
	ニューの損益計							
	ゔいた危機管理か ニ応じた接客がで							
	-心しに按合かし	<u> </u>	r 7h 1	250 				
<u>実務経験有</u>	してトラン・ホ	テルの料理を	<u>美務剤</u> シレケの実務約	<u> 圣験内容</u> 	4-------------------------------------	• 原価管理、衛生		
有	管理、人材育成	・	.こしての美術で .理分野で料理↓	ェ歌で付り、) 長を務める	一一一册无	冰川日生、用工		
講義ノート・	料理専門誌等に		時間外に必要な ⁹ 習につとめ、将					
			_ : = > _ >>()>					
	<u>テーマ</u> 理実習③		デモンストレ-	<u>内</u> _ ・ ・ - こ ・ ひ プラ	<u>容</u> ^{全羽}			
1 U	里実首③ 理実習④ 		デモンストレ-					
T 0	生关目的 理実習①		デモンストレ-					
7~9 西洋料理			デモンストレー					
TT 124 1/3/ T	里実習③							
70 10			デモンストレーション及び実習 デモンストレーション及び実習					
10 10	理実習④		デモンストレーデモンストレー		· -			
19~21 中国料理			デモンストレーデモンストレー					
22~24 中国料理			デモンストレ-					
25~27 中国料理			デモンストレーデモンストレー					
28~30 中国料理								
31~33 製菓・第			デモンストレーション及び実習					
34~36 製菓・第			デモンストレーション及び実習					
37~39 製菓・第			デモンストレーション及び実習 デモンストレーション及び実習					
40~42 製菓・第		金について①	課題内容につい		卡白			
	析課題、卒業試 新課題 - 卒業試験			,, (
	48調理技術課題、卒業試験について②51調理技術課題、卒業試験について③							
		次に りい (3)	課題練習②					
52~54 卒業展			企画、レシピ考案					
55~57 卒業展			仕込み					
58~60 卒業展			仕上げと公開	11.20				
+<====++++++++++++++++++++++++++++++++	教科書・教材		評価	基準	評価率	その他		
	教育全書 調理 調理師養成施設		筆記試験 提出物(メニ:	ューなど)		各自が予習復習を 行い効率的に科目 内容の習熟を図		
						る。		

	科	目 名	学科/	′学年	年度/時期	授業形態
学生レストラン実習 高度調理館		高度調理師	T学科/2年 2025/前期		実習	
授業	美時間	引 回数 授業		時数	必須・選択	担当教員
90	0分	120回	8単位(240.	単位時間)	必須	板坂剛
224 il ·	s ·				要	TO /L -L L
						理作成・接客サービス)、評価 セスで運営を行う。原価計算、
						房業務とレストランの接客・
		を学修する。			<u>-</u>	
	_	.=	** .	業終了時の到達		
						学修する。メニュー開発、企画 場で必要な主体性と発想力を身
						場で必要な主体性と光波力を引 してのプロ意識を高める。
実務紹	E験有無				圣験内容	
;	有	レストラン・ホ 管理、人材育成		としての実務約	怪験を持ち、 メ	(ニュー開発・原価管理、衛生
		6年、八州 月 队		間外に必要な		
講義ノ	'- - -	料理専門誌等に				る。
回		テーマ			内	容
1~3	洛合シュ	ェフ・学生レス		洛合シェフ監ℓ ランの運営	俢(イタリア#	^{料理)のメニューで学生レスト}
4~6	学生レス	ストラン営業準値		料理の仕込み、	テーブルセッ	y ティング等
7~9	学生レス	ストラン運営	į	接客サービス。	とコース料理 <i>0</i>)販売
10~12	学生レス	ストラン運営	į	接客サービス。	とコース料理 <i>0</i>)販売
13~15	学生レス	ストラン運営	į	接客サービス。	とコース料理 <i>0</i>)販売
16 ~ 18	陳シェフ	フ・学生レストラ		陳シェフ監修 運営	(中国料理) <i>0</i>)メニューで学生レストランの
19~21	学生レス	ストラン営業準値	構	料理の仕込み、	テーブルセッ	yティング等
22~24	学生レス	ストラン運営	1	接客サービス。	とコース料理 <i>0</i>)販売
25~27	学生レス	ストラン運営	1	接客サービス。	とコース料理 <i>0</i>)販売
28~30	学生レス	ストラン運営	1	接客サービス。	<u>ヒコース料理</u> <i>0</i>)販売
31~33	学生レス	ストラン営業準値	構	料理の仕込み、	テーブルセッ	y ティング等
34~36	学生レス	ストラン運営	į	接客サービス。	とコース料理 <i>0</i>)販売
37~39	学生レス	ストラン運営	į	接客サービス。	とコース料理 <i>0</i>)販売

口	テ ー マ	内容
40~42	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の販売
43 ~ 45	学生レストラン営業準備	料理の仕込み、テーブルセッティング等
46 ~ 48	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の販売
59~51	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の販売
52 ~ 54	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の販売
55 ~ 57	坂井ムッシュ・学生レストラン	坂井ムッシュ監修(フランス料理)のメニューで学生レス トランの運営
58 ~ 60	学生レストラン運営(公開授業)	接客サービスとコース料理の販売
61~63	辻口シェフ・学生レストラン	辻口シェフ監修(パティシエ・スーパースイーツ製菓学校 長)のメニューで学生レストランの運営
64~66	トップオブクック・学生レストラン	道場学校長(日本料理)、坂井ムッシュ(フランス料理) 陳シェフ(中国料理)、落合シェフ(イタリア料理)監修 の料理提供
67~69	学生レストラン運営(夏休みイベント)	接客サービスと料理の販売①
70~72	学生レストラン運営(夏休みイベント)	接客サービスと料理の販売②
73 ~ 75	学生レストラン運営(夏休みイベント) ト)	接客サービスと料理の販売③
76 ~ 78	学生レストラン運営(夏休みイベント)	接客サービスと料理の販売④
79 ~ 81	学生レストラン営業準備	料理の仕込み、テーブルセッティング等
82~84	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の販売①
85~87	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の販売②
88~90	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の販売③
91~93	トップオブクック・学生レストラン	道場学校長(日本料理)、坂井ムッシュ(フランス料理) 陳シェフ(中国料理)、落合シェフ(イタリア料理)監修 の料理提供
94~96	学生レストラン運営(夏休みイベント)	
97~99	学生レストラン運営(夏休みイベント)	接客サービスと料理の販売②
100~102	学生レストラン運営(夏休みイベント)	接客サービスと料理の販売③
103~105	学生レストラン運営(夏休みイベント)	接客サービスと料理の販売④
106~108	学生レストラン営業準備	料理の仕込み、テーブルセッティング等
109~111	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の販売①
112~114	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の販売②

口	テーマ	内	容	
115~117	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の	の販売①	
118~120	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の	の販売②	
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
学生し	vストラン運営マニュアル -	実技試験	70. 0%	
		小テスト・課題	30. 0%	

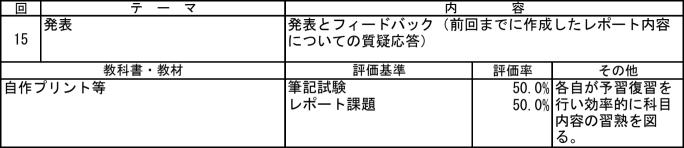
科 目 名		学科.	/学年	年度/時期	授業形態					
学生レストラン実習 高度調理師		市学科/2年	2025/後期	実習						
授業	授業時間 回数 授業日		時数	必須・選択	担当教員					
90	0分	105回	7単位(210)単位時間)	必須	板坂剛				
				受業の概	要					
	1年次に学んだ調理実習を踏まえ、より高度な内容を学んでいく。 また色々な国のレシピも知り、応用性を身につけ料理技法のスキルアップを目指す。									
またせ	こくな国	のレンこも知り	、心用性を身	にプロ科理技法	5の人 キルアッ	ノを日拍り。				
	授業終了時の到達目標									
料理	捏技術の	 応用力の習得	15	(未修)时の到廷	: 口 1示					
		考えた動きがで	きる							
宝	E験有無			宝	圣験内容					
						ニュー開発・原価管理、衛生				
	有	管理、人材育成			W 15					
講義 /	' — L • ¹	料理専門誌等に		時間外に必要な。 翌につとめ、お		<u></u>				
	1: - 4									
回	名誉数块	<u>テーマ</u> 受・特別講師ゼ:		デモンストレ-	<u>内</u> ーション及びら	<u>~ 容</u> /ェフズレストランの仕込み				
1~3		ים אים לים כיניני		, , , , , , , ,	7 3 7 % 0 7					
	<i>''</i>			シェフズレス	<u></u>					
4~ 6					. , , , , , , ,					
	名誉教持	受・特別講師ゼミ	₹②	デモンストレ-	 ーション及びシ	/ェフズレストランの仕込み				
7 ~ 9										
	//			シェフズレス	トラン運営					
10~12										
	名誉教持	受・特別講師ゼミ	€3	デモンストレ-	ーション及びシ	vェフズレストランの仕込み				
13~15										
	//			シェフズレス	トラン運営					
16 ~ 18										
	名誉教持	受・特別講師ゼニ	€4	デモンストレ-	ーション及びシ	·ェフズレストランの仕込み				
19~21										
22~24	//			シェフズレス	トラン運営					
25~27	名誉教持	受・特別講師ゼミ	<u> </u>	デモンストレ-	ーション及びシ	·ェフズレストランの仕込み				
20~27										
20 20	//			シェフズレス	トラン運営					
28~30										
31~33	名誉教持	受・特別講師ゼミ	<u> </u>	デモンストレ-	ー ション及び シ	/ェフズレストランの仕込み				
01.400										
34~36	//			シェフズレス	トラン運営					
					·					
37~39	名誉教持	受・特別講師ゼニ	€(7)	デモンストレ - 	ーション及びシ	_{ノエ} フズレストランの仕込み				
3, 33										
40~42	<i>''</i>			シェフズレス	トラン運営					
10 72										

回	テーマ	内	容
43 ~ 45	名誉教授・特別講師ゼミ⑧		シェフズレストランの仕込み
46 ~ 48	II	シェフズレストラン運営	
59 ~ 51	名誉教授・特別講師ゼミ⑨ 道場学校長・名誉教授	デモンストレーション及び	トップオブクックの仕込み
52 ~ 54	II	トップオブクック運営	
55 ~ 57	学生レストラン営業準備	料理の仕込み、テーブルセ、	
58 ~ 60		接客サービスとコース料理の	
61~63		接客サービスとコース料理の	
64~66	学生レストラン営業準備	料理の仕込み、テーブルセン	•
67 ~ 69		接客サービスとコース料理の	
70 ~ 72	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の	
73 ~ 75		接客サービスとコース料理の	-
76 ~ 78	学生レストラン営業準備	料理の仕込み、テーブルセン	
79~81		接客サービスとコース料理の	-
82~84	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の	
85 ~ 87	学生レストラン運営	接客サービスとコース料理の	ル販売 ①
88~90	レストラン営業準備	オードブル仕込み	
91~93	レストラン営業準備	オードブル仕込み	
94~96	レストラン営業準備	オードブル仕込み	
97~99	レストラン運営	オードブル販売①	
100~102	レストラン運営	オードブル販売②	
103~105	レストラン運営	オードブル販売③ 	- 15 - 1 - 1 - 1 - 1
1.4=	教科書・教材	評価基準	評価率 その他
新調理	間の機成教育全書 調理実習レシピ集 (全国調理師養成施設協会)	筆記・実技試験 出席率 授業態度	40.0% 各自が予習復習を 30.0% 行い効率的に科目 30.0% 内容の習熟を図 る。

してトランナペレーション			学科。	/学年 年度/時期		授業形態				
(レ.	(レストフン経営・理営)		市学科/2年	2025/前期	講義					
授業	時間	回数	授業	時数	必須・選択	担当教員				
90	0分	30回	2単位(60	単位時間)	必須	坂井慎 吾				
224 il c		· + 17 + 1 + 1			要	11				
	学生レストラン実習をもとにした、メニュー作り、人材育成、店舗運営について学修する。また経営に 関する講話等から、経営についての知識を得、考え方を養う。									
店套	また 必要:	なメニュー開発		業終了時の到達	日標					
・人材 ・店つ ・経営	が管理、 がくりに。 な理念や	苦情処理につい	て理解する。 や従業員およ [*]	理解を深める		ンについて理解する。				
	経験有	レストラン経営	に進わる	<u> </u>	圣験内容					
;	有	レヘドノノ社呂	に防化る。							
=# **	,			時間外に必要な						
講義ノ	<u> </u>	料理専門誌等に	より予省・復 ⁻ 	習につとめ、授 	受業の省熟を図 	්ත ං 				
□	–	<u>テーマ</u>	_	ルン** プナル・	内					
1	メニュー	-作り①		少数ニーズ対応	心各僧細分呈掘	至凶				
2	メニュ-	-作り②		消費傾向密着	型新商品開発着	· 想表				
3	メニュ-	-作り③		臨機応変メニュー表開発テーブル						
4	メニュ-	-作り④		料理プロファイルテストシート						
5	メニュー	-作り⑤		調理師採用定着化チェックポイント						
6		一作り⑤		調理師採用定着化チェックポイント						
1	人づくり			モラルアップ指向型勤務予定表						
8	人づくり			ひととき読み						
9	人づくり			経営観察、換金						
10	人づくり			パート8日間教						
11	人づくり			苦情処理報告						
12	店づくり			営業活動連携						
13				経営体質を明確な尺度で測定する改善度ゾーニング表						
14	店づくり	<u> </u>		現場効率活性化チェックリスト						
15	店づくり	16		工事の見積書の	の作成、要点チ	- エック				

口	テーマ	内	容	
16	学生レストランのPL作成(予算)	PL(損益計算書)作成と分札 	折方法	
17	広告・宣伝	メニュー、チラシ、POPの作	り方、ネット	ト広 告
18	広告・宣伝	アンケート調査、ショップス	カードの作り	方、文章校正
19	学生レストランの広告物作成 (提出物)	学生レストランのメニューā 成	長、POP、チラ	ラシ、アンケート作
20	学生レストランの広告物作成 (提出物)	学生レストランのメニューā 成	も、POP、チラ	ラシ、アンケート作
21	学生レストランの広告物作成 (提出物)	学生レストランのメニュー 成	長、POP、チラ	ラシ、アンケート作
22	学生レストランの広告物作成 (提出物)	学生レストランのメニュー 成	長、POP、チラ	ラシ、アンケート作
23	学生レストランの広告物作成 (提出物)	夏休みイベントの立案、計画	画書作成	
24	学生レストランの広告物作成 (提出物)	学生レストランのメニュー 成	長、POP、チラ	ラシ、アンケート作
25	学生レストランの広告物作成 (提出物)	学生レストランのメニュー 成	長、POP、チラ	ラシ、アンケート作
26	学生レストランの広告物作成 (提出物)	学生レストランのメニューā 成	長、POP、チラ	ラシ、アンケート作
27	学生レストランの広告物作成 (提出物)	学生レストランのメニューā 成	長、POP、チラ	ラシ、アンケート作
28	経営戦略SWOT分析①	SWOT分析の要点		
29	経営戦略SWOT分析の練習②	SWOT分析の課題に取り組む		
30	レポート課題	課題「前期に実施した学生し 善策」など	ノストランの	メニュー分析と改
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
自作フ	プリント等	筆記試験 レポート課題	50.0%	各自が予習復習を 行い効率的に科目 内容の習熟を図 る。

4 目 名			学科	/学年	年度/時期	授業形態			
	ノストフン経宮・理宮)		师学科/2年	2025/後期	講義				
	萨 時間	回数	授第	美時数	必須・選択	担当教員			
9	0分	15回)単位時間)	必須	坂井慎吾			
学生」	.7 L =	、字羽もも しに			要	について学修する。また経営に			
		ン美省をもとに から、経営につ!				についし子修りる。まに栓呂に			
,									
	授業終了時の到達目標								
		なメニュー開発: 苦情処理につい							
・店つ	づくりに	必要な経理知識 [.]	や従業員およ		ニュニケーショ	ンについて理解する。			
• 経営	営理念や	経営観を知り、	仕事に対する	理解を深める					
	経験有	1.フトニン選挙	に惟わて	実務終	圣験内容				
	有	レストラン運営							
講義 4	/ — h .	料理専門誌等に		時間外に必要な ⁵ 翌につとめ お					
	1* - •		アンド日・仮						
回	マーケー	<u>テーマ</u> ティングとは		 商圏調査の仕	内 方	容			
1		, , , , , , , ,							
	飲食店 !	開店のための知識	<u> </u>	 開業までの年	間計画				
2	w 区/口	いいロップログングロロ	%		+,µ1 ⊏l				
	メニュ-			BCGクロス分析を利用したメニュー分析方法					
3		/J 1/1 (1)		2007日スカルで作用したアーエーカ州カ本					
	メニュ-		(課題)	 BCGクロス分析の課題に取り組む					
4			HALL NOT	2007 - 2017 MI ON HANGE CAN / HELD					
	損益計算	算書①		 材料費、人件費、固定費、運営資金、融資など					
5									
	損益計算	算書の練習②(詞	果題)	 損益計算書の	果題に取り組む	``			
6									
_	店舗レー	イアウト①		レイアウト図	面の書き方				
7									
	設計•カ	を工の仕方②		設計・施工の流	主意点と、イン	vテリアデザインなど 			
8									
_	店舗レイ	イアウトの練習の	③(課題)	店舗レイアウ	トの課題に取り	」 J組む			
9									
	PC活用》	 去		プレゼンテー	ションの練習				
10									
	グルー	プワークの説明		①グループワ-	-ク(架空の店	店舗の事業計画書を作成)			
11									
4.5	事業計画	画書(提出物)		②グループワ-	-ク(架空の店	店舗の事業計画書を作成)			
12									
10	経営にな	かかわる経理諸君	長(提出物)	③グループワ-	-ク(架空の店	店舗の損益計算書を作成)			
13									
1.4	発表					回までに作成したレポート内容			
14				についての質素 	泛応答)				
14				についての質素	疑応答) 				



レストランオペレーション (商品開発) 高度調理師学科/2年 2025/前期 講義 授業時間 回数 授業時数 必須・選択 担当教員 90分 15回 1単位(30単位時間) 必須 野村京子 授業の概要 でいる日々のチェック表をもとにした、振り返りを実施していく。また学生自身に、HACCPをもとた危機管理重要項目を見つけさせ、改善策を提案させ、実行していく。 授業終了時の到達目標 ・日々の衛生管理、体調管理が、当たり前のこととしてできる。問題報告ができる・各機材や器具の洗浄方法がわかり、大切に扱える・HACCPをもとにした危機管理を常に意識して、作業ができる・飲食店全体の安全・安心を意識した店舗づくりに貢献できる 実務経験内容 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務めた。 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務めた。 15回 15回	<u> </u>
90分 15回 1単位(30単位時間) 必須 野村京子 授業の概要 学生レストラン実習の衛生管理、危機管理を座学で教える。学生レストラン実習や、調理実習でている日々のチェック表をもとにした、振り返りを実施していく。また学生自身に、HACCPをもとた危機管理重要項目を見つけさせ、改善策を提案させ、実行していく。	<u> </u>
授業の概要 学生レストラン実習の衛生管理、危機管理を座学で教える。学生レストラン実習や、調理実習でている日々のチェック表をもとにした、振り返りを実施していく。また学生自身に、HACCPをもとた危機管理重要項目を見つけさせ、改善策を提案させ、実行していく。 授業終了時の到達目標 ・日々の衛生管理、体調管理が、当たり前のこととしてできる。問題報告ができる・各機材や器具の洗浄方法がわかり、大切に扱える・HACCPをもとにした危機管理を常に意識して、作業ができる・飲食店全体の安全・安心を意識した店舗づくりに貢献できる・飲食店全体の安全・安心を意識した店舗づくりに貢献できる 実務経験有 実務経験内容 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務め	<u> </u>
学生レストラン実習の衛生管理、危機管理を座学で教える。学生レストラン実習や、調理実習でている日々のチェック表をもとにした、振り返りを実施していく。 た危機管理重要項目を見つけさせ、改善策を提案させ、実行していく。 授業終了時の到達目標 ・日々の衛生管理、体調管理が、当たり前のこととしてできる。問題報告ができる・各機材や器具の洗浄方法がわかり、大切に扱える・HACCPをもとにした危機管理を常に意識して、作業ができる・飲食店全体の安全・安心を意識した店舗づくりに貢献できる・ 実務経験有 実務経験内容 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務め	<u> </u>
ている日々のチェック表をもとにした、振り返りを実施していく。また学生自身に、HACCPをもるた危機管理重要項目を見つけさせ、改善策を提案させ、実行していく。 授業終了時の到達目標 ・日々の衛生管理、体調管理が、当たり前のこととしてできる。問題報告ができる・各機材や器具の洗浄方法がわかり、大切に扱える・HACCPをもとにした危機管理を常に意識して、作業ができる・飲食店全体の安全・安心を意識した店舗づくりに貢献できる 実務経験有 実務経験内容 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務め	<u> </u>
た危機管理重要項目を見つけさせ、改善策を提案させ、実行していく。 授業終了時の到達目標 ・日々の衛生管理、体調管理が、当たり前のこととしてできる。問題報告ができる ・各機材や器具の洗浄方法がわかり、大切に扱える ・HACCPをもとにした危機管理を常に意識して、作業ができる ・飲食店全体の安全・安心を意識した店舗づくりに貢献できる 実務経験有 実務経験内容 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務	
 ・日々の衛生管理、体調管理が、当たり前のこととしてできる。問題報告ができる ・各機材や器具の洗浄方法がわかり、大切に扱える ・HACCPをもとにした危機管理を常に意識して、作業ができる ・飲食店全体の安全・安心を意識した店舗づくりに貢献できる 実務経験有 実務経験内容 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務め 	<u></u>
・各機材や器具の洗浄方法がわかり、大切に扱える ・HACCPをもとにした危機管理を常に意識して、作業ができる ・飲食店全体の安全・安心を意識した店舗づくりに貢献できる <u>実務経験有</u> 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務	4. 7
・HACCPをもとにした危機管理を常に意識して、作業ができる ・飲食店全体の安全・安心を意識した店舗づくりに貢献できる <u>実務経験内容</u> 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務	ц 7
・飲食店全体の安全・安心を意識した店舗づくりに貢献できる <u>実務経験有</u> <u>実務経験内容</u> 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務	ч 7
· 中田:ホテルの厨房にて、調理担当として勤務。飲食店にて調理責任者、店長を務	ムフ
	ムっ
	める。
有 食品関連メーカーにて、商品開発や販売測品業務に携わる。	
 時間外に必要な学修	
講義ノート・料理専門誌等により予習・復習につとめ、授業の習熟を図る。	
回 ┃	
1 理について①	
	認
2 い、58、消毒①	нь
従業員の健康管理・作業着、手洗 学生レストランのチェック表の活用と実演練習	
3 い、5S、消毒②	
食中毒・異物混入の基礎知識と予防 調理場の労働安全衛生 (けが・事故を防ぐ)	
4 方法の復習①	
食中毒・異物混入の基礎知識と予防 学生レストランのチェック表の活用と実演練習	
5 方法の復習②	
メニューごとの衛生管理のポイント HACCPをもとにした危機管理(記入方法と記載例)	
6 ①	
7 ②	
│ │ │	
9 敗、賞味期限)②	
冷蔵・冷凍庫の温度確認、調理器具 包丁・食器の洗浄と洗剤・殺菌剤の取り扱い方	
10 の洗浄・消毒・殺菌①	
冷蔵・冷凍庫の温度確認、調理器具 学生レストランのチェック表の活用と実演練習	
11 の洗浄・消毒・殺菌②	
	<u> </u>
12 認①	-
「火災防止対応策、消火の対応策の確 字生レストランのチェック表の活用と美演練音	
DIC C	. "
レポート課題	ッグの

口	テーマ	内	容	
15	レポート課題	レポート課題の発表・共有		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
GEP衛	生管理マニュアル	日々のチェック表 レポート課題	50. 0%	各自が予習復習を 行い効率的に科目 内容の習熟を図 る。

- 1		目 名	学科	/学年	年度/時期	授業形態
レス		ーペレーション 品開発)	高度調理的	市学科/2年	2025/後期	講義
授業	時間	回数	授業	時数	必須・選択	担当教員
90	0分	15回	1単位(30	単位時間)	必須	野村京子
学 上	フレニ	、宝羽の海井笛		受 業 の 概 な応覚で教える	要としても	ラン実習や、調理実習で記入し
						ラン美音や、調理美音で記入し :学生自身に、HACCPをもとにし
		要項目を見つけ				
				受業終了時の到達	 目標	
		管理、体調管理			ごきる。問題報	告ができる
		具の洗浄方法が : にした危機管理			きる	
		の安全・安心を				
実務	経験有			実務総	圣験内容	
	 有	中田∶ホテルの原 食品関連メーカ				て調理責任者、店長を務める。
	H	及叩因廷と一刀				ס ע ٥
講美	' — k . :	料理専門誌等に		時間外に必要な! 翌につとめ、お		
	17 - 4					1.000
□	テーブリ	<u>テーマ</u> レマナー(和食		サービスの歴	<u>内</u> セーブル西	<u> 容</u> 2置、セッティングの仕方
1	食)と原	ま順、配置図	Τ ∓ / †	ノーこへの産	X. / / ///E	6度、ピンテインノの圧力
_	清掃の基	基本、クリンリ	ネス	学生レストラ	ンの清掃方法と	ニチェック表
2						
^	開店準信 内容	帯と閉店準備の 身	具体的な作業	学生レストラ	ンのチェックā	長の活用方法
_			-017	高安大 # 4 +	7 + 4 0 + :+	/6万人\
4	顧各 両及	足、リピーターに	2761	顧客を獲得す	るための万法	(希白の)
	電話対応		<u>.</u>	ロールプレイ	ニング(対応の	 D仕方と注意点)
5						
6	配慮がず	必要なお客様への	D対応方法	幼児、障碍者	、高齢者、外国	国人、要人など
	A					
	食物アし 注意点	ンルギー、お酒 <i>0</i>	り取り扱いの	表示の適切な	説明の方法につ	ついて
		の注意点(宗教、	並合士美 <i>t</i> :	タマル 書屋の	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
8	その他のど)	7/工心点(不叙、	木及工我は	ン人に日泉の	·工 门午	
	飲料Bev	erage Manageme	nt	飲食店におけ	る飲料の重要性	
9		-				
10	コーヒ-	-・紅茶・日本茶	Ř	種類と試作、	テイスティング)
10	1			1 4 =	kr 1 = 5 /L -	/ × ×
11	カクテノ	レ・バーマンのタ	山 載	カクテルの種	関と試作、ティ	「スティンク
	ワインの	カ知識		醸造方法の知	部とテイスティ	 (ング
12	, i , o					
1.0	スピリ	ソツ・日本酒		醸造方法の知	識とブライン	· テストなど
13						
14	その他			その他の様々	な事例について	ての個別対応等
17	1 .10	·		1 10 1 =88 87	<u> </u>	
15	レポー	ト課題		レホート課題	「飲食店におり	ナる飲料の活用方法」など
		 		≣亚/邢		証価窓 この地
		教科書・教材		評価		評価率 その他

筆記試験 ホテルレストランサービス技能検定3級教 70.0% 各自が予習復習を レポート課題 科書 30.0% 行い効率的に科目 内容の習熟を図 ' 🌣 ີ

科目名		学科。	/学年	年度/時期	授業形態	
外国語		高度調理師学科/2年		2025/前期	講義	
			時数	必須・選択	担当教員	
9	0分	15回	1単位(30		必須	ルロワ美沙子
でのコ	ミュニ		よく使われる。 れる。また、 ⁻	基本フレーズ、 サービスで必要	とされる英会	彙を習得していくなかで、英語 話基礎を中心に、スピーキング かる。□
++ =:	F — 1 + r	/== 1 = 1 = 1 = 1 = 1 = 1 = 1 = 1 = 1 =		業終了時の到達		A=1\ 18-4-7
・英語	5で地域	の案内や店舗紹	介ができる。	まに心地よいサ	-―ビスを提供	会計)ができる。 することができる。
				実務経験内容		
	無					
224, ld= 1 =	- N = 1 -	n+88 0 0 1		間外に必要な	学修	
	′ートな	時間 30分~ どを利用して毎		習(単語調べな	:ど)	
1	イントに自己紹介	コダクション ↑		シラバスの説明	明(評価方法·	・授業のながれ等)
2		基礎文法		自己紹介発表 基礎英文法		
3		スに必要な基礎な		ファストフー	ド店での日常会	会話・フレーズ
4	サービス	スに必要な基礎な	英会話②	レストランでの	の日常会話・ス	フレーズ
5	サービス	スに必要な基礎な	英会話③	レストラン入り	吉時での日常会	会話・フレーズ
6	サービス	スに必要な基礎な	英会話④	レストラン朝1	食時での日常会	会話・フレーズ
7	調理に関	関する表現方法		加熱法・感覚	・混ぜ方の単語	<u> </u>
8	プレゼン	ンテーション		サービスに必須	要な基礎英会詞	話①~④の範囲を選択して発表
9	サービス	スに必要な基礎な	英会話⑤	レストラン注:	文時での日常会	∖話・フレーズ
10	サービス	スに必要な基礎な	英会話⑥	り)		∖話・フレーズ(メニューあ
11	サービス	スに必要な基礎な	英会話⑦	レストラン会割 り)	計時での日常会	∖話・フレーズ(メニューあ
12	サービス	スに必要な基礎す	英会話⑧	レストラン電i あり)	話予約時での日	日常会話・フレーズ(メニュー
13	調理に関	関する表現方法		調理器具・食品	肉の部位の英名	3
14	プレゼン	ンテーション		サービスに必	要な基礎英会請	話⑤~⑧の範囲を選択して発表
15	筆記試	倹対策		ふりかえりと	総復習	

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
公益社団法人全国調理養成施設協会出版	プレゼンテーション	30.0%	各自が予習復習を
新調理師養成教育全書[選択編]フードラン	期末試験		行い調理知識と技
ゲージ英語口			術の習熟を図る。

科目名		学科/学年		年度/時期		授業形態			
食材学		高度調理師	学科/2年	2025/前期	講義				
授業時間 回数 授業時		诗数	必須・選択		担当教員				
90	0分	15回	1単位(30萬	単位時間)	必須		清川裕		
A11 6	· 	> to = - > to > 1.	授ったて光された。		要		**************************************		
	食材の生産から加工、流通について学び、白山市をはじめとする地域の食材や生産者等について学修する。地域の農家や企業によるセミナーを通して食材についての知識を総合的に深める。地域の食材を生								
	かした調理について調理師の果たす役割について考える。								
±₩± # Œ	授業終了時の到達目標								
	地域の食材の生産、加工、流通について興味関心をもって学び、理解する。地域の食材を生かした調理 こついて積極的にセミナーに参加し、意見をもったり、表現したりすることができる。								
実務紹	E験有無			実務経	験内容				
=	無								
	.,		時	間外に必要な学	修				
• -	復習に					,.L.			
□	白山市の	テーマ D地理と食材の約		授業内容の紹介	内 介と、採点方法	容 まの説明。石	川県の提携農家の		
1	-			紹介					
2		(ハウス野菜、囂		通など)			法、衛生管理、流		
3	野菜類	(根菜類、キノコ	コ、豆類)	全般(種類、I 通など)	取り扱いの注意	意点、保存 方	法、衛生管理、流		
4	野菜類	(その他)		全般(種類、I 通など)	取り扱いの注意	意点、保存方	法、衛生管理、流		
5	野菜類	(地物の紹介)		(旬、使用例、	伝統料理技法	まなど)			
6	肉類(音	畜肉)牛、豚、≜	É	全般(種類、耳通、宗教関連 ⁷		意点、保存方	法、衛生管理、流		
7	肉類(音	畜肉)牛、豚 、 ≜	É	部位と調理方法	去				
8	肉類(1	(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)		全般(種類、『 通など)	取り扱いの注意	意点、保存方	法、衛生管理、流		
9	肉類(シ	ジビエなど)		地物の紹介(作	旬、使用例、f	云統料理技法	など)		
10	魚介類			流通など(漁	業、セリ、養死	直技術などの	一般的な知識)		
11	魚介類			全般(種類、I 通など)	取り扱いの注意	意点、保存方	法、衛生管理、流		
12	魚介類			全般(種類、I 通など)	取り扱いの注意	意点、保存方	法、衛生管理、流		
13	魚介類			地物の紹介(作	旬、使用例、低	云統料理技法	はなど)		
14	食材研究	ミレポート		食材研究レポー	-				
15 試験対策 試験対策									
		教科書•教材		評価	基準	評価率	その他		
自作資	料			期末試験		50. 0%	各自が予習復習を 行い効率的に科目		
				提出物		50. 0%	内容の習熟を図る。		

科 目 名		学科/	′学年	年度/時期		授業形態		
食材学		高度調理師	学科/2年	2025/後期	講義			
授業時間 回数 授業時		诗数	必須・選択		担当教員			
90:	90分 15回 1単位(30単			必須		清川裕		
合材の	生産か	に加工 流涌に			<u>要</u> ·	対わ生産者	生について学修す	
る。地	を材の生産から加工、流通について学び、白山市をはじめとする地域の食材や生産者等について学修する。地域の農家や企業によるセミナーを通して食材についての知識を総合的に深める。地域の食材を生いした調理について調理師の果たす役割について考える。							
	授業終了時の到達目標 也域の食材の生産、加工、流通について興味関心をもって学び、理解する。地域の食材を生かした調理 こついて積極的にセミナーに参加し、意見をもったり、表現したりすることができる。							
実務経	験有無			実務経	験内容			
無	Ħ							
予習・	復習に	<u> </u>		間外に必要な学	學修			
. H	火日 〜							
回		テーマ	7	A La Cartila	内	容		
16	果物			全般(種類、I 通など)	収り扱いの注意	恵点、保存 方	法、衛生管理、流	
17	加工食品	n n		通など)			法、衛生管理、流	
18	乳製品			通、菓子・パン	ンでの使用法が	など)	法、衛生管理、流	
19	穀物類			通、菓子・パン	ンでの使用法が	など)	法、衛生管理、流	
20	調味料(甘味料、スパイスなど)			全般(種類、I 通など)	取り扱いの注意	意点、保存方	法、衛生管理、流	
21	段物類			全般(種類、取り扱いの注意点、保存方法、衛生管理、流通、菓子・パンでの使用法など)				
22	鉄人メ <i>ニ</i>	ニューの食材		鉄人メニューに使用する食材の探求 全3回				
23		"		"				
24		〃(レポートキ		残り時間でレス				
25 自	师 】		合など【外部講					
26		ポート提出)		残り時間でレス				
2/		向田中)【外部記 	講師 】	外部講師による				
28		ポート提出)		残り時間でレス				
29	魚介類	(ウロコ水産)	【外部講師】	外部講師によるセミナー				
30				残り時間でレス	ポート作成			
		教科書・教材		評価:	基準	評価率	その他	
自作資	料			期末試験		50.0%	各自が予習復習を 行い効率的に科目	
				提出物		50. 0%	内容の習熟を図 る。	

科	目 名	学科/学年	年度/時期		授業形態			
	実習Ⅱ	高度調理師学科/2年	2025/後期		外部実習			
授業時間	回数	授業時数	必須・選択		担当教員			
90分	45回	3単位(90単位時間)	必須		清川裕			
授業の概要								
内定先企業で毎日働き、業務内容を理解し新人として実践力を養う。 個人が責任を持って体調管理を行い、実際の調理の仕事を毎日行う経験をする。								
		授業終了時の到						
配属先のチー学校では触	ームの一員とし [・]	席することで、実店舗での て、様々な作業工程に加れ 持殊な食材にもかかわり、 とができる。	つる。	解する。				
実務経験有無		実	務経験内容					
無								
-#-44	lul am ala 00 a l. 66 .	時間外に必要						
講義ノート・	料理専門誌等に	より予習・復習につとめ、	授業の習熟を図	る。				
1~ 45 内定先第 45	所人研修 		企業の業務を理解					
	教科書・教材		平価基準	評価率	その他			
美店舗で使用	しているレシピ	など 課題・レポ		100.0%	現場の料理長や先輩方とコミュニケーションをとり、卒業後の進路や就職先の参考にする			