

実務経験のある教員等による授業科目の一覧表 (調理・ホテル・レストランコース)

系列	開講科目名 (英語表記)	必修 選択	授業 形態	時間 数	単 位 数	1年		2年		3年		講義概要
						前期	後期	前期	後期	前期	後期	
1	衛生学&栄養学 Hygienics & Nutrition	必修	講義	60	(4)	30	30					衛生と栄養に関する知識を学び理解することができるようになる
2	フランス文化 French culture	必修	講義 演習	30	(2)	30						フランスについて学び、海外研修に必要なフランス語の基本的な挨拶・会話ができるようになる
3	レストランサービス実習 Practice for Restaurant Service	必修	実習	30	(2)		30					接客サービスの基礎からレストランで求められるサービス技術をHRSマニュアルに準拠し、学びます。
4	タブレット演習&ITリテラシー practice for Tablet & IT literacy	必修	講義	30	(2)	30						ITリテラシーとiPadの基礎操作・技術を学び身につけます。 ※Word, Excel, デッサン
5	写真撮影&SNS photo technique & SNS	必修	講義 演習	30	(2)		30					販売促進のためのSNSに関する技術・知識及び写真撮影技術が身につく ※タブレット使用
6	ショップマネジメント Shop Management	必修	講義	30	(2)		30					経営に必要なマネジメント、計数管理のノウハウを身につける為原価計算から売り上げについて理解できるようになる。
7	映像制作&SNS video production & SNS	必修	講義 演習	30	(2)			30				販売促進のためのYoutubeやSNSに関する基礎技術・知識及び映像動画制作が身につく ※タブレット使用
8	マネジメント概論 management overview	必修	講義 演習	30	(2)					30		マネジメントに関する知識を学び将来マネージャーとして業界で活躍出来るスキルを身につけることができるようになる
9	We areショップ演習&運営 shop exercise and preparation	必修	講義 演習	60	(4)		60					ゼロから店舗作りを学び実際に店舗を構築製造から販売・ディスプレイ・収支までを学び、お店作りができるようになる
10	校内開発プロジェクト product development project	必修	講義 演習	30	(2)			30				材料からメニュー開発を行い、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができる
11	商品開発プロジェクト&ショップ演習 product development project	必修	講義 演習	60	(4)			60				メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができる
12	We areショップ運営 shop operation and management	必修	講義 演習	30	(2)			30				ゼロから店舗作りを学び実際に店舗を構築製造から販売・ディスプレイ・収支までを学び、お店作りができるようになる
13	企業プロジェクト Confection project	必修	講義 演習	90	(6)					90		メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション力を身につける事ができる
14	企業プロジェクト&卒業制作 The Work to Commemorate Graduation	必修	講義 演習	60	(4)					60		卒業制作展示を作成。各種プロジェクトや研究を行い総合力が身につきます。
15	研究発表&プレゼンテーション pastry research presentation	必修	講義 演習	30	(2)					30		商品及び材料をテーマにして研究発表を行うことにより身につけた専門的知識を表現出来るようになる 展示発表
16	飲食業界研究 research industry for confectionery	必修	講義 演習	30	(2)	30						飲食業界の研究を通して、業界を知り理解することができるようになる。
17	飲食業界研究 research industry for confectionery	必修	講義 演習	30	(2)			30				福岡のレストラン研究を通して、レストラン業界を知り就職先を視野に入れ自身の目標を理解することができるようになる。
18	飲食業界研究 research industry for confectionery	必修	講義 演習	30	(2)				30			福岡のホテル研究を通して、ホテル業界を知り就職先を視野に入れ自身の目標を理解することができるようになる。
19	業界研修 I Corporate training I	必修	講義 演習	60	(4)			60				業界現場で、実際の仕事を体験し自己研鑽を行います。
20	業界研修 II Corporate training II	選択	講義 演習	120	(8)					(120)	(120)	業界現場で、実際の仕事を体験し自己研鑽を行います。※希望の就職先が決まった場合など必要に応じて長期の研修を受ける事ができます。
21	農業実習 I Agricultural Training I	必修	講義 演習	120	(8)	60	60					栽培・土壌など作物を育てるにあたり必要な知識を学び、収穫した食材などにより市場との味の違いを理解する事ができる。
22	食品加工&品質管理講座 Food processing & quality management	必修	講義 演習	30	(2)					(30)	(30)	食品加工をするための、加工・流通までを学び品質管理や保管、HACCPを理解していきます。
23	調理実習 Practice for Basic cooking	必修	講義 演習	120	(8)	60	60					実習の中で調理理論・食文化概論に触れながら、道具の取り扱い、素材と西洋料理の基本調理を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学ぶ事が出来る様になる。
24	調理技術実習 Technique for cooking	必修	講義 演習	120	(8)			60	60			実習の中で各種食材を理解し、調理に必要な基本技術、アレンジ力を学びます。
25	高度調理技術実習 I Practice for Advanced cooking	必修	講義 演習	90	(6)					90		1・2年生の時に習得した調理技法や、素材の知識をベースに、応用を行う。料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、高級食材を含めた自分で料理を構築できる力を養う。
26	高度調理技術実習 II Practice for Advanced cooking	必修	講義 演習	90	(6)					90		1・2年生の時に習得した調理技法や、素材の知識をベースに、応用を行う。料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、高級食材を含めた自分で料理を構築できる力を養う。
27	調理基礎実習 I Practice for Basic cooking I	必修	講義 演習	120	(8)	60	60					基礎技術の反復練習を中心に、魚・肉の卸し方、授業で必要な前日仕込みを行い、調理に必要なすべての工程を日々学び衛生的に保管するところまでを理解する事が出来る様になる。
28	調理基礎実習 II Practice for Basic cooking II	必修	講義 演習	60	(4)			30	30			基礎技術の反復練習を中心に、授業で必要な前日仕込みを行い、調理に必要な工程を学び衛生的に保管するところまでを理解し自分で考えて対応する事が出来る様になる。
29	調理基礎実習 III Practice for Basic cooking III	必修	講義 演習	60	(4)					30	30	基礎技術の反復練習を中心に、授業で必要な前日仕込みを行い、調理に必要な工程を学び衛生的に保管するところまでを理解し人に指導する事が出来る様になる。
30	和食実習基礎 Basic training for Japanese	必修	講義 演習	60	(4)	60						日本料理に必要な包丁の研ぎ、切り方と名称を学び、基礎的な調理法で基礎調理が出来る様になる。
31	レストラン運営・準備 Restaurant operation and preparation	必修	講義 演習	240	(16)			60	60	60	60	ランチ・ディナーのメニュー案、調理、SNS広報まで運営に関わる準備を学びます。
32	レストラン運営・販売 Restaurant operation and management	必修	講義 演習	240	(16)			60	60	60	60	ランチ・ディナーの調理、提供、接客、売上、マネジメントまで運営に関わるすべての事を学びます。
33	調理販売実習 I Practice for Sales I	必修	講義 演習	60	(4)					60		西洋料理を中心に各種食材を理解し、調理に必要な基本技術、アレンジ力を学びテイクアウト販売で提供できる料理、包装など物販に必要なスキルを理解出来るようになる。
34	調理販売実習 II Practice for Sales II	必修	講義 演習	60	(4)					60		日本料理を中心に各種食材を理解し、調理に必要な基本技術、アレンジ力を学びテイクアウト販売で提供できる料理、包装など物販に必要なスキルを理解出来るようになる。
35	製菓実習 Practical Work of Confection	必修	講義 演習	60	(4)					60		生菓子・焼き菓子の基本的なメニューから各国の代表的なお菓子を学び作る事が出来る様になる。
36	製パン実習 Practice for baking	必修	講義 演習	60	(4)					60		パンの基本となる作業を身につけ手捏ねを学び、捏ね上げ、発酵状況など、基礎技術が出来る様になる。
37	ドリンク実習 Practice for Beverage	必修	実習	30	(2)	30						紅茶の基礎から作法まで実習しながら学び、資格試験に合格するとティーアドバイザーになれます。またカクテルやアレンジドリンクなども実習して学びます。
実務経験のある教員等による授業科目の合計				2,520								