

## 実務経験のある教員等による授業科目の一覧表 (農業&創作料理コース)

系列	開講科目名 (英語表記)	必修 選択	授業 形態	時間 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	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
2	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
3	調理業界研究 I research industry for confectionery	必修	講義 演習	30 (2)	30						日本や海外のレストランやホテルの研究を通して、調理業界を知り理解することができるようになる
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する
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	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	農業実習 I Agricultural Training I	必修	実習	120 (8)	60	60					栽培、土壌など作物を育てるに当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。
10	農業実習 II Agricultural Training II	必修	実習	120 (8)			60	60			農業実習 I で学んだ事をベースにさらに知識を深め自分で育てた食材を決めて作物を育て販売出来るものを作る事ができる。
11	食品加工 & 品質管理講座 Food processing & quality management	必修	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。
12	校内開発プロジェクト product development project	必修	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
13	商品開発プロジェクト & ショップ演習 product development project	必修	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
14	We are ショップ運営 shop operation and management	必修	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
15	企業プロジェクト Confection project	必修	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
16	企業プロジェクト & 卒業制作 The Work to Commemorate Graduation	必修	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。
17	研究発表 & プレゼンテーション pastry research presentation	必修	実習	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付けた専門的知識を表現出来るようになる 展示発表
18	調理理論 & 食文化概論 Theory of cooking; Introduction to food culture	必修	実習	60 (4)	30	30					調理の意義、目的、調理方法(西洋、日本、中国)の特長、歴史を学び様々な料理の歴史やその背景に関する文化を学び理論を理解しながら業界で活躍する事が出来る様になる。
19	調理実習 Practice for Basic cooking	必修	実習	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、素材や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。
20	調理技術実習 Technique for cooking	必修	実習	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、アレンジ法を学びます。
21	高度調理技術実習 Practice for Advanced cooking	必修	実習	120 (8)				60	60		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。
22	調理実習トレーニング Cooking training	必修	実習	30 (2)	30						調理実習の際に必要な基礎的な動きや製造用の機械の使用仕方などを学び実習の際にスムーズに動けるようになる
23	調理基礎実習 I Practice for Basic cooking I	必修	実習	120 (8)	60	60					基礎技術の反復練習を中心に、魚・肉の捌き方、授業に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。
24	調理基礎実習 II Practice for Basic cooking II	必修	実習	60 (4)			30	30			基礎技術の反復練習を中心に、授業に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。
25	調理基礎実習 III Practice for Basic cooking III	必修	実習	60 (4)				30	30		基礎技術の反復練習を中心に、授業に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。
26	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。
27	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。
28	レストラン運営・準備 Restaurant operation and preparation	必修	実習	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。
29	レストラン運営・販売 Restaurant operation and management	必修	実習	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。
30	製パン実習 Practice for baking	選択	実習	60 (4)				(60)	(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。
31	製菓実習 Practical Work of Confection	選択	実習	60 (4)				(60)	(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ことが出来る様になる。
32	業界研修 I Corporate training I	必修	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。
33	業界研修 II Corporate training II	選択	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る。
実務経験のある教員等による授業科目の合計				2,340							