

シラバス

学科及び学年	科目	高度調理技術実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コースⅡ-2	高度調理技術実習 日本料理	420時間以上	新調理師養成教育全書 調理実習
授業形態	実習	担当者実務経験等	日本料理専門調理師（飲食店料理長）他
学習内容と目標	飲食店の業態や給食施設の種類別に応じた高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得することを目標とする。日本料理の基礎を復習するとともに、調理実習の衛生管理と包丁技術しっかりと習得させる。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	鰻のお造り・菊花蕪・より人参 鰻錦巻・蛇腹胡瓜		
5月	鰻のお造り・鴨ロース菜燗煮・薄い豆腐煮 鰻日光薄衣揚げ・蛇腹胡瓜 黄身酢 鰻の天婦羅・鮭の星ね焼き 麦味噌掛け 芋粥包手糰子焼き・海老黄身バター焼き		
6月	牛蒡と鴨の小袖焼き・活き鰻の切り落とし		
7月	実技1次試験		
8月	夏季休暇		
9月	精進料理 鯉の洗い・鯉濃・より人参		
前期授業時間数（小計）			28 時間以上
10月	現場での調理実習		
11月	鯛の姿焼き・菊花蕪 薄葛餡掛け 穴子千段巻き・白滝素麺助六揚げ・菊花蕪 甘酢漬け・より人参		
12月	実技2次試験 月形鮫鱈肝・鰻雑炊 おせち料理		
1月	すっぽん鍋・すっぽん伝法焼き・すっぽん雑炊 蓮餅 菊花餡掛け・鮭錦秋焼き		
2月 3月	心く刺し・焼き林檎 専門調理師課題（小鯛の姿造り・穴子八幡巻き・蟹砵巻き 黄身酢）		
後期授業時間数（小計）			28 時間以上
年間授業時間数（総計）			56 時間以上
成績評価の方法・基準	学習評価は、平常点（40%）＋実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。 A：100点～90点、B：89点～80点、C：79点～70点、D：69点～60点、 E：59点以下		

シラバス

学科及び学年	科 目	高度調理技術実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コースⅡ-2	高度調理技術実習 西洋料理	420時間以上	新調理師養成教育全書 調理実習
授業形態	実 習	担当者実務経験等	西洋料理専門調理師（元ホテル料理長）他
学習内容と目標	飲食店の業態や給食施設の種類別に応じた高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得することを目標とする。西洋料理の基礎を復習するとともに、調理実習の衛生管理と包丁技術しっかりと習得させる。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	実技一次試験の内容 人参のシャトーむき ンツェ風ポーチドエッグのグラタン・ポークのムニエル		フェレ
5月	実技1次試験内容 応用的な調理方法 肉ののオレンジ風味キャロットグラッセ添え・コンビネーションサラダ		鶏胸
6月	実技1次試験内容 応用的な調理方法 冷製イカのセート風・ポークフィレのモルネーソースグラッセ オルロフ風 現場での調理実習		
7月	実技1次試験 人参のシャトー剥き		
8月			
9月	盛り付け方 実技2次試験内容 ベシャメルソース 鶏肉と野菜のガランティーヌカレー風味・茸のスープ カップチーン仕立て		
前期授業時間数（小計）			15 時間以上
10月	現場での調理実習		
11月	雛鶏のライスファルシ ソースシュブレーム・ガレット		
12月	実技2次試験/小エビのピラフ・ラタトゥイユ/鴨とフォアグラのポワレ・りんごのキャラメリゼ添えカルパドス風味/茸のスープパイ包み焼き		
1月	オマール海老のフリカッセプランタニン風・ポークフィレのローストローズマリー風味		
2月 3月	豚フィレ肉のソテー・マスタードソース ジャガイモのガレット添え/オニオンスープ		
後期授業時間数（小計）			18 時間以上
年間授業時間数（総計）			33 時間以上
成績評価の方法・基準	学習評価は、平常点（40%）+実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。 A：100点～90点、B：89点～80点、C：79点～70点、D：69点～60点、E：59点以下		

シラバス

学科及び学年	科目	高度調理技術実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コースⅡ-2	高度調理技術実習 中国料理	420時間以上	新調理師養成教育全書 調理実習
授業形態	実習	担当者実務経験等	中国料理専門調理師（元飲食店料理長）他
学習内容と目標	飲食店の業態や給食施設の種類別に応じた高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得することを目標とする。中国料理の基礎を復習するとともに、調理実習の衛生管理と包丁技術しっかりと習得させる。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	鶏肉のカシューナッツ炒め・クラゲの和え物		
5月	鶏肉のカシューナッツ炒め・海老のオーロラソース		
6月	鶏肉のカシューナッツ炒め・五目冷麺		
7月	実技1次試験		
8月	夏季休業		
9月	青椒肉絲・ワンタンスープ・マンゴープリン		
前期授業時間数（小計）			15 時間以上
10月	青椒肉絲・天津飯・ココナッツプリン		
11月	鯛の蒸し物・根菜の鶏ガラスープ		
12月	海老のマヨネーズ和え・酸辣湯・りんごの飴炊き 実技2次試験		
1月	イカの花切り生姜風味・翡翠スープ・豚肩ロースの黒胡椒オープン焼き		
2月	北京ダック		
3月	青梗菜のクリーム煮 りんごのマーラーカオ		
前期授業時間数（小計）			18 時間以上
年間授業時間数（総計）			33 時間以上
成績評価の方法・基準	学習評価は、平常点（40%）＋実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。 A：100点～90点、B：89点～80点、C：79点～70点、D：69点～60点、 E：59点以下		

シラバス

学科及び学年	科目	高度調理技術実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コースⅡ-2	高度調理技術実習 製菓	420時間以上	新調理師養成教育全書 調理実習
授業形態	実習	担当者実務経験等	調理師(元製菓店経営) 他
学習内容と目標	飲食店の業態や給食施設の種類の別に応じた高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して顧客や対象者の身体の状態、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得することを目標とする。製菓食材、製菓器具の基礎知識や使用方法、その応用を理解するとともに、製菓における衛生管理をしっかりと身に付けさせる。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月			
5月	ラングドシャ、フランボワーズのムース		
6月	洋梨のシャルロット、アメリカンチョコレートクッキー		
7月	ガトーショコラ、プラマンジェ、パートシュクレ		
8月	フロランタン、グレープフルーツのジュレ		
9月	フルーツタルト、ココナッツクッキー		
前期授業時間数（小計）			15 時間以上
10月	モンブラン、栗のアイスクリーム		
11月	チーズケーキ、クロッカンショコラ		
12月	ロールケーキ		
1月	いちごのフィナンティーヌ、パンナコッタ		
2月 3月	テリーヌショコラ、ナッツクッキー		
前期授業時間数（小計）			15 時間以上
年間授業時間数（総計）			30 時間以上
成績評価の方法・基準	実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に評価し、調理実習の全体評価に反映します。		

シラバス

学科及び学年	科目	高度調理技術実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コースⅡ-2	高度調理技術実習 介護食実習	420時間以上	介護食士3級テキスト
授業形態	実習	担当者実務経験等	調理師(元給食施設勤務)他
学習内容と目標	一般飲食店やホテルでも食べやすく美味しい食事の提供、飲み込み状態や歯の状態に合わせた食事の工夫を目的とし、調理師を目指す学生に必要な知識のひとつとして調理の知識、技術に加え、心理学、栄養学、医学の基礎など幅広い分野で習得させる。		
月	授業計画(指導目標や授業内容など)		
4月			
5月	メカニズム、介護食とは、摂取方法、粥の炊き方		
6月	ゼラチン、寒天、とろみ剤、飲み込み		
7月	食材の切り方、献立の立て方、調理法、圧力鍋(器具を使用する方法)		
8月			
9月	パッククッキング、自助具、水分補給		
前期授業時間数(小計)			33 時間以上
10月	行事食①②③④		
11月	便秘予防食、病態別の食事(高血圧・減塩食)		
12月	水、水分補給、段階に合わせて食事		
1月	既製品を利用しての調理		
2月 3月	学科試験		
後期授業時間数(小計)			24 時間以上
年間授業時間数(総計)			57 時間以上
成績評価の方法・基準	学習評価は、平常点(40%)＋実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。 A:100点～90点、B:89点～80点、C:79点～70点、D:69点～60点、E:59点以下		

シラバス

学科及び学年	科目	高度調理実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コースⅡ-2	高度調理技術実習 介護食 実習	420時間以上	介護食士講座テキスト
授業形態	実習	担当者実務経験等	調理師(元給食施設勤務)他
学習内容と目標	一般飲食店やホテルでも食べやすく美味しい食事の提供、飲み込み状態や歯の状態に合わせた食事の工夫を目的とし、調理師を目指す学生に必要な知識のひとつとして調理の知識、技術に加え、心理学、栄養学、医学の基礎など幅広い分野で習得させる。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月			
5月	○介護食士概論…栄養摂取法、介護食士の仕事		
6月	○介護食士概論…栄養摂取法、介護食士の仕事		
7月			
8月	○介護食士概論…科学・技術・技能、介助と介護 介護食士が求められている社会、介護食士の大切な心構え		
9月	○医学的基礎知識…高齢者の身体機能の低下、摂取活動に関わる器官とその機能、生活習慣病		
前期授業時間数（小計）			18 時間以上
10月	○高齢者の心理…高齢者の心理の理解		
11月	○高齢者の心理…高齢者の食への支援 ○栄養学…ライフステージと食事摂取基準、高齢者の特徴と栄養 ○食品学…食品学概論、主食・主菜・副菜となる食材、その他の食材 ○食品衛生学…食品添加物、食品と寄生虫、様々な食品の変化、食品衛生対策、自主衛生管理		
12月			
1月			
2月 3月	○学科試験		
後期授業時間数（小計）			13 時間以上
年間授業時間数（総計）			31 時間以上
成績評価の方法・基準	学習評価は、平常点（40%）＋実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。 A：100点～90点、B：89点～80点、C：79点～70点、D：69点～60点、E：59点以下		

シラバス

学科及び学年	科 目	高度調理技術実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コースⅡ-2	高度調理技術実習 校外実習	420時間以上	新調理師養成教育全書
授業形態	実 習	担当者実務経験等	調理師(専門調理師)飲食店料理長他
学習内容と目標	調理現場の体験を通して、実際の調理業務の流れ等を理解する。 仕事としての厳しさ、職業人としての心構え、マナー等について理解する。 調理師を目指す上で、自分自身の今後の課題を理解する。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月			
5月			
6月	現場での調理実習（6月20日～7月10日）		
7月			
8月			
9月			
前期授業時間数（小計）			90 時間
10月	現場での調理実習（10月3日～10月23日）		
11月			
12月			
1月			
2月			
3月			
前期授業時間数（小計）			90 時間
年間授業時間数（総計）			180 時間
成績評価の方法・基準	校外実習先の指導者が7項目について5段階評価を行う		

シラバス

学科及び学年	科目	フードサービス実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コースⅡ-2	フードサービス実習 レストランサービス	480時間以上	西洋料理料飲接客サービス技法 レストランサービススタンダードマニュアル
授業形態	講義	担当者実務経験等	レストランサービス検定検定委員資格 (ホテル勤務サービス担当) 他
学習内容と目標	料飲の基礎知識とレストラン運営について学び、レストランサービス技術検定を受験するに必要な知識と技術を習得することを目標とする。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	接客の基本（身だしなみ、言葉遣い、お辞儀） レストランの組織と役割		
5月	什器備品の各称、食材の知識、メニューに合わせたセッティング 基本動作（皿の持ち方、トレーの持ち方など）		
6月	接客サービス（お迎え、お見送りの姿勢、席案内、水のサービス、プレート料理の出し方・下げ方、パンとサービス）		
7月	接客サービス（レストランのオープン、クローズ後の業務、片付けリセットのやり方、魚・肉のサービス、ソースのかけ方など）		
8月	接客サービス（スープチューリンのサービス、プлатター料理のサービス、サーバーの持ち方）		
9月	接客サービス、飲料の知識（白・赤ワインの抜栓とスパークリングのサービス）		
前期授業時間数（小計）			58 時間以上
10月	接客サービス、フルーツのカティングのサービス、（オレンジ、キウイなど） 食品衛生、公衆衛生の取り組み		
11月	接客サービス、ゲリトン・ワゴンを使ったサービス、（テクパージュ、クランベ） 防災管理、苦情処理		
12月	プロトコールについて（世界の食文化、国際儀礼） 安全衛生		
1月	レストラン運営 お客様へのサービス		
2月	レストラン運営 お客様へのサービス		
3月	レストラン運営 お客様へのサービス		
前期授業時間数（小計）			50 時間以上
年間授業時間数（総計）			108 時間以上
成績評価の方法・基準	学習評価は、平常点（40%）＋実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。 A：100点～90点、B：89点～80点、C：79点～70点、D：69点～60点、E：59点以下		

シラバス

学科及び学年	科目	フードサービス実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コースⅡ-2	フードサービス実習 レストラン実習	480時間以上	
授業形態	実習	担当者実務経験等	調理師(元レストラン料理長)他
学習内容と目標	料飲の基礎知識とレストラン運営について学び、レストランサービス技術検定を受験するために必要な知識と技術を習得することを目標とする。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	(オニオングラタンスープ・豚ロース肉のローストスペアリブソース添え・フランポワーズムース) (冷静野菜の蒸し煮コリアンダー風味・オムライス・イチゴのムース) (人参のポターージュ・鶏のポワレ ソースティアブル・フランポワーズムース) (玉蜀黍のスープ・若鶏のソテー オリエンタル風・リンゴのコンポート)		
5月	(新玉葱のスープ・豚ロース シャルクティエール風) (シーザーサラダ・ナポリタン・パナコッタ) (ヘルシースープ・豚ロース パナナ巻き・プロフィットロール) (コッキーリッキースープ・豚ロースステーキ ルッコラサラダ・ヨーグルトムース)		
6月	(シーフードカクテル・ムサカ・白胡麻のブランマンジェ) (サーモンタルタルと大根のコンフィ・豚ロースの蒸し焼き・アップルミントのグラニテ) (ニース風サラダ・ビーフカレー・パリプレスト) (ラタトゥイユ・ローストチキン・クレームブリュレ)		
7月	(海の幸のテリーヌ ロワイヤル風・人参のクリームスープ・鶏胸肉の煮込み マント風) (トマトのポターージュ・ホタテのムース サフランソース・とうもろこしのブリュレ)		
8月	(鶏のムニエル・イカのセート風・ミルクジェラート) (サーモンのマリネ モッツァレラ・鶏肉と野菜の重ね揚げ・クレープシュゼット)		
9月	(赤ピーマンの冷製スープ・鶏肉のオリエンタル風・レモンチャーベット) (南瓜のスープ・豚肩ロースのコンフィ ベルジャード・スフレ グランマニエ) (季節のコース日本料理) (コンソメと野菜のスープ・カツレツミラノ風・赤いフルーツのスープ) (ヴィシソワーズ・豚フィレのロースト ジュドポー 茸づくし・クレームブリュレ)		
前期授業時間数（小計）			95 時間以上
10月	(キッシュロレーヌ・チキンのポトフ仕立て・バナナムース)		
11月	(酸に詰めたスクランブルエッグ イクラ添え・豚フィレストロガノフ・ミルクレープ) (ポターージュサンジェルマン・デュグレレ・モンブラン)		
12月	(茸のスープ・豚バラ肉と赤キャベツのプレゼ・フルーツタルト) (リオン風サラダ・牛サガリストステーキ・プリン) (パテカンパーニュ・鯛と帆立貝のムース プールブランソース・ウフアラネージュ)		
1月	(カブのポターージュ・カモのロースト ソースポルト・エクレア) (カプレーゼサラダ・フリカッセドブルー・タルトオショコラ) (季節のコース日本料理)		
2月	(セルクルにつめたミモザサラダ・豚ロースコンドンブルー ソースシャスール・ポットヴァニール) (栗のクリームスープ・鴨胸肉の蒸し焼き グロゼイユソース添え・さつま芋のムース) (シャンピニオンポターージュ・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み・チョコレートムース)		
3月			
後期授業時間数（小計）			70 時間以上
年間授業時間数（総計）			165 時間以上
成績評価の方法・基準	学習評価は、平常点（40%）+実技テストで各課題科目は100点法で行い、60点以上を合格とする。 A：100点～90点、B：89点～80点、C：79点～70点、D：69点～60点、 E：59点以下		

シラバス

学科及び学年	科 目	フードサービス実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コースⅡ-2	フードサービス実習 フードサービス	480時間以上	フードビジネス
授業形態	講 義	担当者実務経験等	調理師（元飲食店経営者・従事者） 他
学習内容と目標	飲食業の管理運営全般の内容を学ぶ。開業に至るまでの経緯と開業後のノウハウ、また飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を行う。地産地消や郷土料理を取り上げ、飲食業経営者の実践を学びながら飲食業経営を行う基礎を養うことを目標とする。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	第1章 調理師と外食産業 ①外食産業の発展 ・外食産業の定義 ・わが国の外食業の歩み ・アメリカの外食産業 ・わが国におけるファストフードの発展 歴史にふれながら学生の状況に留意し導く		
5月	②外食産業の市場規模と動向 ・市場規模 ・売上 ・ニーズ ・調理師の役割 変化する外食産業と社会のニーズ。事例を紹介しつつ興味をもたせる。		
6月	第2節 企業の経営 ①企業の役割 ・利益と社会責任・経営理念・経営方針とビジョン 将来の夢を想像し、具体化できる内容に導く。		
7月	現場での調理実習 経営の形態 ・個人か法人か・法人の設立 将来の選択における現実を学ぶ。		
8月	③経営者として必要なこと ・経営者の条件・バランス感覚・人材の育成・マニュアル化 アルバイトなど身近な事例を紹介しつつ人材育成など理解を深める。		
9月	④組織のあり方 ⑤経営戦略とマーケティング ・組織の発展 ・組織の種類 ・経営戦略 ・マーケティング 経営戦略と様々なフレームワークを紹介 前期試験		
前期授業時間数（小計）			22 時間
10月	現場での調理実習 第3章 財務管理 ①経営の為の数字 ・数字での把握 ・経理の仕事 ・簿記とは ・決算 コスト戦略の重要性と理解		
11月	・日常の管理・税金 ②・日常の管理・税金 ③経営分析 ・財務管理表と経営改善 ・企業の健康診断 現在の生活とコストの関連		
12月	利益計画の策定 ④利益計画の策定 ⑤具体的な操業開店の事例 戦略的計画と戦術的調整		
1月	第4章 メニュープランニング ①なぜメニュープランニングが必要なのか ・飲食の顔であるメニュー ・メニュープランニングの重要性 メニューメニュープランニング、楽しいと売れるの違い		
2月	②メニュープランニングの流れとポイント ・流れとポイント・メニュー開発事例 プロダクトミックス 全ての学びの視点から製品の創造をしていく		
3月	座学試験、メニュープランの発表、資料作り		
前期授業時間数（小計）			28 時間
年間授業時間数（総計）			50 時間
成績評価の方法・基準	学習評価は、平常点（40%）＋テスト（60%）で100点法で行い、60点以上を合格とする。 A：100点～90点、B：89点～80点、C：79点～70点、D：69点～60点、E：59点以下		

シラバス

学科及び学年	科目	フードサービス実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コースⅡ-2	フードサービス実習 フードサービス実習	480時間以上	新調理師養成教育全書 調理実習
授業形態	実習	担当者実務経験等	調理師(元レストラン料理長) 他
学習内容と目標	基礎から応用までの料理を幅広く学び、技術を習得する。また、科学的な変化の根拠等についての知識を習得する。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	郷土料理・（西洋）魚料理		
5月	郷土料理・（西洋）肉料理		
6月	郷土料理・学校説明会（お土産作り）		
7月	郷土料理・学校説明会（お土産作り）		
8月			
9月	郷土料理・基本的なソース		
前期授業時間数（小計）			51 時間以上
10月	郷土料理・製菓授業の仕込み		
11月	郷土料理・フォンドヴォライユを作成し・使用した料理		
12月	郷土料理・行事食		
1月	郷土料理・フュメドポワソンを作成し・使用した料理		
2月 3月	郷土料理・応用した料理		
後期授業時間数（小計）			78 時間以上
年間授業時間数（総計）			129 時間以上
成績評価の方法・基準	実習への理解度と取り組み状況等によって総合的に評価し、調理実習の全体評価に反映します。		

シラバス

学科及び学年	科目	フードサービス実習 合計授業時数	使用教科書・参考文献等
調理師科2年コースⅡ-2	フードサービス実習 ビバリッジ論	480時間以上	紅茶・水・ビール・ハーブティー・ 各お茶・コーヒー・お酒についての プリント
授業形態	講義	担当者実務経験等	調理師（元飲食店経営者・ホテル従事者） 他
学習内容と目標	コーヒーや紅茶など、製菓と関わりが深いソフトドリンクについて、製法からサービスの仕方まで習得。また、製菓に使用されるアルコールについての製法や特長も学ぶ。		
月	授業計画（指導目標や授業内容など）		
4月	<ul style="list-style-type: none"> ・コーヒーの歴史、輸入について ・1杯のコーヒーができるまで ・コーヒーの栽培について 		
5月	<ul style="list-style-type: none"> ・ラテ（コーヒー）を学ぶ ・コーヒーの豆テスト、知識面の復習を行う ・コーヒーの栄養成分について ・紅茶（イギリス）の基本知識を学ぶ 		
6月	<ul style="list-style-type: none"> ・コーヒーの特性とコーヒーの淹れ方 ・焙煎方法とコーヒーの銘柄について 		
7月	<ul style="list-style-type: none"> ・コーヒー淹れ方の実技、抽出方法について 		
8月	<ul style="list-style-type: none"> ・コーヒーの検定、品質確認の仕方、味覚について 		
9月	前期試験 定期的にコーヒーや飲料の理解度を図るため豆テストを行い復習の時間を作る		
前期授業時間数（小計）			13 時間
10月	<ul style="list-style-type: none"> ・紅茶について学ぶ ・味の違い、美味しい入れ方について 		
11月	<ul style="list-style-type: none"> ・ハーブティーの基礎知識と効能 ・ハーブティーの選び方、道具、保存について学ぶ ・紅茶やお酒の種類など予習と復習、豆テストを行う。 		
12月	<ul style="list-style-type: none"> ・ハーブティーの入れ方と応用と効果 ・色の変化と食材としてのハーブ について学ぶ ・日本茶の種類、効果、お茶の淹れ方 について 		
1月	<ul style="list-style-type: none"> ・お酒の種類と基礎知識、製造方法など ・抹茶と薄茶の点て方、抹茶と料理 ・経営と販売にあたって、事業展開や海外進出について学ぶ 		
2月	<ul style="list-style-type: none"> ・水の基本知識について、料理と水、身体と水の関係について ・紅茶の基本知識と食事との相性、生産と消費、飲料経営について ・ビールの基本知識とグラスについて 		
3月	<ul style="list-style-type: none"> ・ビールの衛生管理とサーバーの清掃、サーバー機の取り扱いと仕組みについて ・お酒の流通とお金の流れ。販売利益と酒税法について 後期試験 レポート提出と採点		
前期授業時間数（小計）			15 時間
年間授業時間数（総計）			28 時間
成績評価の方法・基準	授業の理解度と取り組み状況、レポート提出等によって総合的に評価します。		