

科目名 (英)	スイーツ実習 Sweets training	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	土館 志野 江原 弘
学科・コース	スイーツ&カフェ・フード科	授業 形態	実習	総単位 時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	前 期 木曜 3・4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
ホテル・洋菓子店でのパティシエール、製菓専門学校非常勤講師。 製菓衛生師の資格を有し、和菓子屋を営む教員。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 製菓衛生師の資格を有し、和菓子屋を営む教員が、必要な技術を身につけ業界で活躍出来るプロを育成する。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】 ・衛生面に気を付けて器具を使うことができる。 ・作業工程を理解し動くことができる。 ・実習班の中で自分の役割を果たし協力することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書・レシピ・DVD。ベーシックテキスト				【授業外における学習】 創造力を養うために、洋菓子・和菓子を含め、様々な分野に興味と関心を持って欲しい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/17 土館先生	【到達目標】 道具、器具の使い方を理解する。 【授業内容】 ショートニングクリームで絞りの練習。道具、器具の説明			9 7/3 江原先生	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 あんのかき回しのかき方を理解する。 【授業内容】 あんのかき回し 小麦まんじゅう		
2 4/24 土館先生	【到達目標】 バターの扱い方、ショートニング性を理解する。 【授業内容】 絞りクッキー /サブレディアマン仕込み			10 7/10 江原先生	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 包あんの出来るようになる。 【授業内容】 どら焼き 吹雪まんじゅう あゆ焼		
3 5/15 土館先生	【到達目標】 バターのクリーム性を習得する。 【授業内容】 バニラパウンドケーキ/サブレディアマン成型・焼成			11 7/17 江原先生	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 数種類の羊かんの特徴を覚える。 【授業内容】 栗むし羊かん 団子		
4 5/22 土館先生	【到達目標】 代表的なフランス菓子を通して、型の作り方、材料の特性を学ぶ。 【授業内容】 マドレーヌ/フィナンシェ			12 7/24 江原先生	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 細工菓子ののかき方を覚える。 【授業内容】 練り切り こなし		
5 5/29 土館先生	【到達目標】 共立ての製法を習得する。 【授業内容】 ジェノワーズ/タルト生地仕込み			13 8/28 江原先生	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 もち米の扱い方を覚える。 【授業内容】 豆大福 赤はん 乳菓		
6 6/5 土館先生	【到達目標】 タルト生地の扱い方を習得する。 【授業内容】 タルトボワール/アマンディース			14 9/4 江原先生	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 包あんの復習を行う。 【授業内容】 利休まんじゅう(テスト対策) わらび餅 道明寺桜餅		
7 6/12 土館先生	【到達目標】 卵の熱凝固を習得する。 【授業内容】 プリン/クリームブリュレ			15 9/11 江原先生	【到達目標】 和菓子実技(定期試験) 【授業内容】 利休まんじゅう(定期試験)		
8 6/19 土館先生	【到達目標】 パータシュー・クリームパティシエールを習得する。 【授業内容】 シューアラクレーム			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数 100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	パン実習 bread training	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	平野雅樹
学科・コース	スイーツ&カフェ・フード科	授業 形態	実習	総単位 時間	60 (2)	開講区分 曜日・時間	前期 金 曜 3, 4 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
ホテル、リテイルベーカリーでのシェフ経験、海外での指導、コンサルタントとして数十件の開業に携わり、製菓製パン学校での講師としても10年以上活動							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)							
ホテル、リテイルベーカリーでのシェフ経験、海外での指導、コンサルタントとして数十件の開業に携わり、製菓製パン学校での講師としても10年以上活動している教員が、習得、考案した製パンの知識、技術をもとに製パン理論の基礎、アレンジされたレシピを考案。実習を通して製パンの知識や技術、楽しさ、難しさを学んで欲しい。その時その時のトレンドを知る。							
【到達目標】							
製パンの基礎知識、技術、何より楽しさを知る。							
【使用教科書・教材・参考書】 プリント資料				【授業外における学習】 色々なベーカリーに行き食べてみる。美味しい食べ方を見つける。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 パンの仕組みについて理解をする 【授業内容】 パンズ(手ごね)			9	【到達目標】 世界の伝統的なパンを学ぶ。 【授業内容】 パネトーネ		
4/18				7/4			
2	【到達目標】 日本の代表的な菓子パンを学ぶ。 包餡の仕方、注意点を学ぶ。 【授業内容】 あんぱん・コロネ			10	【到達目標】 テストに向けて注意点を理解する 【授業内容】 パンズ(ハンバーグ) 定期試験対策		
4/25				7/11			
3	【到達目標】 ブリオッシュの特別な成形方法を学ぶ。 ペーグルの特徴的な製法を理解する。 【授業内容】 ペーグル ブリオッシュ仕込み メロン皮仕込み			11	【到達目標】 ベーカリーの売れ筋、定番になったメニューを学ぶ 【授業内容】 塩パン (クイックブレッド)		
5/23				7/18			
4	【到達目標】 油脂の多い生地の扱い方を学ぶ。 メロンパンの成形が出来るようになる。焼成温度の違いを理解する。 【授業内容】 メロンパン ブリオッシュ成形・焼成			12	【到達目標】 ハースブレッドの理解。クーブナイフの扱い方を学ぶ。 【授業内容】 ミルクハースブレッド(サンドウィッチ)		
5/30				7/25			
5	【到達目標】 スイートロールのバリエーションを理解する 【授業内容】 オレンジロール			13	【到達目標】 伝統的なパンの製法を学ぶ。全粒粉やライ麦の扱い方を学ぶ。 【授業内容】 パン・ド・カンパーニュ (BLT)		
6/6				8/29			
6	【到達目標】 バンドミの製法を学ぶ。製パンの基本の作業を再度理解する。 【授業内容】 バンドミ・ハムロール			14	【到達目標】 伝統的なパンの製法を学ぶ。発酵種について理解する。 【授業内容】 ベルリーナ・ラント・ブロート (オープンサンド)		
6/13				9/5			
7	【到達目標】 イタリアの伝統的なパン、グリッシーニを通して伸ばしの成形を学ぶ。 折り込みの製法、仕組みを理解する。 【授業内容】 グリッシーニ デニッシュ仕込み・折り込み			15	【到達目標】 14週までの実習から製パンの工程・注意点を理解し、時間内に規定の製品に仕上げる事ができる 【授業内容】 パンズ		
6/20				9/12			
8	【到達目標】 焼成時のスチームの重要性を学ぶ。 【授業内容】 ミルクフランス・チーズフランス デニッシュ焼成			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
6/27							
【特記事項】							

科目名 (英)	フード実習 food training	必修 選択	選択	年次	1年	担当教員	加倉井 裕一
		授業 形態	実習	総単位 時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜 3～4限
学科・コース	スイーツ&カフェフード科						
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) レストラン、ケータリング、カフェ開業など様々な現場経験を経た、専門調理師の資格を持つ有資格者が実施する。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 担当教員の実務経験を生かした具体的でわかりやすい調理理論や、調理法などを交えながら、調理師として必要な基礎技術に重点をおいて授業を行う。 飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】 ・包丁の使い方、基本的な調理法、調理用語を身につける。 ・食材の特徴を理解し、扱うことができ、チームワーク、時間配分も考え動けるようになる。 ・職業人として当たり前である、挨拶と清掃の徹底。現場で必要な人材を目指す。							
【使用教科書・教材・参考書】 ルセット、コマシラバス、包丁セット				【授業外における学習】 コマシラバス、レシピをよく読み返し普段の食事作りにも活かす。 食材に対して興味を持つ。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/14	【到達目標】 実習室の使い方、包丁の扱い方、研ぎ方を習得する 試験課題の内容を理解する 【授業内容】 テスト課題：人参のジュリエンス10分 キャロットラペ ※包丁研ぎ(砥石使用)			9 6/30	【到達目標】 揚げ物の扱い方を習得する 蒸し料理の火入れ(す)の原因 【授業内容】 天ぷら、茶碗蒸し		
2 4/21	【到達目標】 日本料理を学ぶ ご飯の炊き方、出汁の取り方を習得する 【授業内容】 白飯、みそ汁、アサリとほうれん草のおひたし			10 7/7	【到達目標】 鶏もも肉の骨の外し方を習得する 乳化(マヨネーズ)、味の引き締め方を理解する 【授業内容】 若鳥の香草パン粉焼き、タルタルソース、ラタトゥイユ		
3 5/19	【到達目標】 中華料理を学ぶ 中華鍋、お玉の扱い方を習得する 【授業内容】 炒飯、油淋鶏			11 7/14	【到達目標】 現在身に付いている力の確認 根菜野菜の旨味の引き出し方を習得する 【授業内容】 テスト対策：人参のジュリエンス ポタージュクレシー、人参ドレッシングのサラダ		
4 5/26	【到達目標】 卵の加熱、オムレツの作り方が分かる 野菜のスープを習得する、バターライスを習得する 【授業内容】 オムライス・ソーストマト(P35)、ミネストローネ			12 7/21	【到達目標】 魚の3枚おろしを習得する リゾットの火入れを習得する 【授業内容】 イカ墨リゾット、カルトッチョ		
5 6/2	【到達目標】 玉子焼きの焼き方を学ぶ 炊き込みご飯の炊き方を習得する 【授業内容】 玉子焼き、炊き込み御飯、肉じゃが			13 8/25	【到達目標】 インド料理：スパイスを理解し扱い方を習得する 世界でなぜラム肉が食べられているか理解する 【授業内容】 ラムバラックカレー、タンドリーチキン、チャパティ		
6 6/9	【到達目標】 片栗粉の使い方を習得する 大きさを揃えて切ることができる 【授業内容】 餡かけ炒飯、青椒肉絲			14 9/1	【到達目標】 手打ちパスタを習得する 基本のイタリアパンを習得する 【授業内容】 トロフィエジェノベーゼ、フォカッチャ		
7 6/16	【到達目標】 粉から基本のピザ生地を作り応用することができる ピザ、カルツォーネ、サルシッチャ			15 9/8	【到達目標】 基本的かつ専門的な技術の習得、臨む姿勢、時間管理など正確な仕事ができる 【授業内容】 定期試験 人参のジュリエンス(10分) ※きんぴら		
8 6/23	【到達目標】 スペイン料理を学ぶ：国によって違う火の入れ方を習得する 油脂の味、香りのつけ方を習得する 【授業内容】 パエリア、アヒージョ、ガスパチョ			【評価について】 実技試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	ドリンク実習 Drinkractice	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	UCCコーヒーアカデミー
学科・コース	スイーツ&カフェ・フード科	授業 形態	実習	総単位 時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜 3～4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
コーヒー専門店店長歴5年、コーヒーマシンメーカー勤務7年、UCCコーヒーアカデミー講師歴6年							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)							
コーヒーの基礎知識、情報、技術を正確に伝え、身に着ける。 コーヒーに対してポジティブな印象をもち、多くの方にそのポジティブな体験の伝え方を学ぶ。 店舗でコーヒーを提供する際に必要な知識と技術を身に着ける。							
【到達目標】							
衛生管理の視点を大切に、正しい道具の使い方や機材の使用法を理解し、安定した商品の提供ができるようになる 基礎となるコーヒーの抽出方法を学び、ドリンク作成に活かすことができる							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
作成資料(PPT)を使用予定。							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 カフェ実習室の使い方を学ぶ/コーヒーの基礎知識を学ぶ/ エスプレッソマシンの立上げと清掃を学ぶ 【授業内容】 コーヒーの基礎Ⅰ(カフェ・コーヒーの歴史・産地・栽培)/ハンドドリッ /エスプレッソマシンについて			9	【到達目標】 ラテアートを身に着ける 【授業内容】 ラテアートでリーフ・チューリップ・ハートを描く		
2	【到達目標】 コーヒーの種類について学ぶ/味の違いを知る/ エスプレッソを抽出する 【授業内容】 コーヒーの基礎Ⅱ(品種・産地・精製)/比較試飲/エスプレッソの抽出・メッシュ調整			10	【到達目標】 カクテルに使用する器具を理解し、正しい使い方ができる 【授業内容】 カクテル		
3	【到達目標】 コーヒーの種類について学ぶ/味の違いを知る/ ミルクのスチーミングを学びラテを作る 【授業内容】 コーヒーの基礎Ⅱ(焙煎度・粒度・鮮度)/比較試飲/エスプレッソの抽出・メッシュ調整			11	【到達目標】 基本的なカクテルを学ぶ 【授業内容】 カクテル		
4	【到達目標】 様々な器具を使いコーヒーの抽出方法を学ぶ/ラテアートを学ぶ 【授業内容】 抽出理論/フレンチプレス・エアロプレス・サイフォンでの抽出/ラテアートでハートを描く			12	【到達目標】 店舗での商品提供を想定しながら、アレンジカクテルを作成する 【授業内容】 オリジナルカクテル		
5	【到達目標】 スペシャルティコーヒーを知り、味の違いを知る 【授業内容】 スペシャルティとは/スペシャルティでのドリッ・エスプレッソ抽出			13	【到達目標】 ドリンク提供について学ぶ 安定した商品を出すためのオペレーション 【授業内容】 商品提供/ドリンク作成オペレーション		
6	【到達目標】 ブレンドについて学ぶ/様々なラテアートを学ぶ 【授業内容】 ブレンド理論/ブレンド作成/ラテアートでリーフ・チューリップ・ハートを描く			14	【到達目標】 【授業内容】 定期試験準備		
7	【到達目標】 ラテアートを身に着ける 【授業内容】 ラテアートでリーフ・チューリップ・ハートを描く			15	【到達目標】 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 ラテアートを身に着ける 【授業内容】 ラテアートでリーフ・チューリップ・ハートを描く			【評価について】 実技試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	フードマネジメント Food Management	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	岩佐 浩之
学科・コース	調理師科	授業 形態	講義	総単位 時間	30(1)	開講区分	前期 火曜日 3限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
国内:和カフェ・食堂・肉そば専門店・立ち飲み・世界B級グルメレストラン・居酒屋 ;							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 創業100年の老舗の三代目として、飲食店を営営し、また多岐にわたりビジネスを立ち上げ(国内・インド・フィリピン・中国・モルディブ・タイなど)現在に至る。流通業界では様々な仕入れ販売の経営経験をもち、一部上場企業メーカー勤務では、製造から営業経験をし、現在3社を営営するオーナーがマーケティングマネジメントをわかりやすく講義します。つぶれないお店の作り方をお伝えします。また、海外で日本語学校運営・飲食店で接客教育し送り出し機関から来日した労働者の訪問フォローしています。							
【到達目標】 マーケティング基礎を学び、実践できるようになる。特定技能1号に全員で合格する。							
【使用教科書・教材・参考書】 過去の特定技能1号試験を学習用テキストとして使用する。				【授業外における学習】 チェーン店ではない飲食店に行きデータを集める。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 18回の授業の流れを理解する。 【授業内容】 講師自己紹介 シラバスの解説なぜこれを学ぶのか。8回の流れを説明し、最後の定期試験の説明をします。			9	【到達目標】 特定技能1号飲食物調理について、理解し、正解が導けるようになる。 【授業内容】 調理機器・備品の知識・労働安全衛生について学ぶ。		
2	【到達目標】 8回の授業の流れを理解する。 【授業内容】 講師自己紹介 シラバスの解説なぜこれを学ぶのか。8回の流れを説明し、最後の定期試験の説明をします。			10	【到達目標】 特定技能1号飲食物調理について、理解し、正解が導けるようになる。 【授業内容】 調理機器・備品の知識・労働安全衛生について学ぶ。		
3	【到達目標】 特定技能1号衛生管理(基本的な衛生・一般的な衛生)について、理解し、正解が導けるようになる。 【授業内容】 食中毒に関する基礎知識 洗浄・消毒・殺菌・温度などについて学ぶ			11	【到達目標】 特定技能1号接客全般について、理解し、正解が導けるようになる。 【授業内容】 接客・食に関する知識を学ぶ		
4	【到達目標】 特定技能1号衛生管理(基本的な衛生・一般的な衛生)について、理解し、正解が導けるようになる。 【授業内容】			12	【到達目標】 特定技能1号接客全般について、理解し、正解が導けるようになる。 【授業内容】 接客・食に関する知識を学ぶ		
5	【到達目標】 特定技能1号HACCPについて理解する 【授業内容】 HACCPを取り入れた衛生管理を学ぶ			13	【到達目標】 特定技能1号接客全般について、理解し、正解が導けるようになる。 【授業内容】 店舗管理・クレーム対応・緊急時対応について学ぶ。		
6	【到達目標】 HACCPを取り入れた衛生管理を学ぶ 【授業内容】 HACCPを取り入れた衛生管理を学ぶ			14	【到達目標】 特定技能1号接客全般について、理解し、正解が導けるようになる。 【授業内容】 店舗管理・クレーム対応・緊急時対応について学ぶ。		
7	【到達目標】 特定技能1号飲食物調理について、理解し、正解が導けるようになる。 【授業内容】 食材・下処理・調理方法について学ぶ。			15	【到達目標】 知識の確認 【授業内容】 復習・試験対策		
8	【到達目標】 特定技能1号飲食物調理について、理解し、正解が導けるようになる。 【授業内容】 食材・下処理・調理方法について学ぶ。			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	サービスコミュニケーション communication service	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	戸田 佳花
学科・コース	スイーツ&カフェ・フード科	授業 形態	講義	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 専門学校教育に従事し、職業人教育に必要な知識・スキルを持つ。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) ・職業人として必要な「身構え・気構え・心構え」について学び7つ基本習慣を身につける。 ・食のプロになるために業界に目を向ける。 ・グループワークを中心とした活動を通して、社会人基礎力を養う。							
【到達目標】 ・社会人基礎力を身につけ、実践できるようにする。 ・目標を持ち、主体的に行動できる力を身につける。							
【使用教科書・教材・参考書】 Hand—book of Style・学生便覧				【授業外における学習】 外食時など日ごろから食に対して学ぶ意識を持ち行動する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 SNSなどネットワークを使用する際のリスクについて理解する SNSを正しく使用できるようになる 【授業内容】 ITリテラシーについて			9	【到達目標】 本国での活躍のみならず、世界での活躍に向けて他国の文化・伝統など興味・関心を持つことができる人になる。 【授業内容】 国際教育③ 他国の文化・伝統などに触れる。世界に目を向ける。		
2	【到達目標】 クラス目標を理解し、目標に対してどのような行動が必要かを考え計画・実施することができる。気遣い・マナーとは何かを考える 【授業内容】 クラス目標の共有			10	【到達目標】 定期試験に向けて学則を再度確認し、理解することができる。 【授業内容】 定期試験について学則の確認 前期半分の振り返りと、今後に向けた目標設定		
3	【到達目標】 学校生活における「気遣い・マナー」とは？を考え、気遣い・マナーを実践できるようになる。 【授業内容】 クラス目標について			11	【到達目標】 調理職の幅の広さを理解する 求人票の調べ方・味方を確認する。 【授業内容】 業界研究①		
4	【到達目標】 調理職の幅の広さを確認する。 宣伝力を身につける。(SNS発信力) 【授業内容】 業界研究① GWの課題を振り返りながら、業界に目を向ける。			12	【到達目標】 興味がある業種について調べる 自分自身が大事に思う条件を確認する。 【授業内容】 業界研究②		
5	【到達目標】 他者の立場になることができる。自分とは異なる短所・長所を持つ人との良好なコミュニケーションを取ることができるようになる。 【授業内容】 様々な人の立場になる			13	【到達目標】 自分自身の興味を確認する。 宣伝力を向上させることができる。(SNS発信力) 【授業内容】 業界研究③ 夏休みの課題を振り返りながら、業界に目を向ける。		
6	【到達目標】 「習慣」の、難しさ・大切さを理解することができる。我が事として考え、授業に臨むことができる。 【授業内容】 プロの職業人を目指すにあたって必要な、「身構え・気構え心構え」を学ぶ			14	【到達目標】 定期試験に向けてこれまでの学びを振り返る。 【授業内容】 定期試験対策		
7	【到達目標】 本国での活躍のみならず、世界での活躍に向けて他国の文化・伝統など興味・関心を持つことができる人になる。 【授業内容】 国際教育① 他国の文化・伝統などに触れる。世界に目を向ける。			15	【到達目標】 定期試験を合格 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 本国での活躍のみならず、世界での活躍に向けて他国の文化・伝統など興味・関心を持つことができる人になる。 【授業内容】 国際教育② 他国の文化・伝統などに触れる。世界に目を向ける。			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	導入研修 induction training	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	戸田 佳花
学科・コース	スイーツ&カフェ・フード科	授業 形態	講義・演習	総単位 時間	1(30)	開講区分 曜日・時間	1限～4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 専門学校に従事し、職業人教育に必要なスキル・知識を持つ。							
【授業の学習内容】 (どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) ・食分野を目指す学生に職業人として必要な「身構え・気構え・心構え」を学ぶ。 ・社会人基礎力、7つの基本行動(挨拶・返事・言葉遣い・清掃・整理整頓・身だしなみ・時間管理)を身に付ける。							
【到達目標】 ・7つの基本行動を身に付け、実践できるようになる ・目標を持って主体的に行動できるようになる ・食分野に興味、関心を持ち、自分のキャリアを考えられるようになる							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】 「食」にまつわる情報へのアンテナを張りめぐらす			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 学校生活に向けた準備を整える① 【授業内容】 学生証の取り扱いについて 提出書類の確認			9	【到達目標】 教科書・教材を確認する 授業で使う道具の場所を覚える(1) 【授業内容】 道具の名前を覚える(かるた)		
2	【到達目標】 学校生活に向けた準備を整える② 【授業内容】 Teams・Sharepointの使い方について(1)			10	【到達目標】 実習授業に向けた準備を整える① 【授業内容】 身だしなみ 衛生管理について		
3	【到達目標】 学校生活に向けた準備を整える③ 【授業内容】 Teams・Sharepointの使い方について(2) 時間割・学年歴の味方を覚える			11	【到達目標】 実習授業に向けた準備を整える② 【授業内容】 身だしなみ・衛生管理について 実習室の使い方		
4	【到達目標】 学校生活に向けた準備を整える④ 【授業内容】 学生便覧の読み合わせ 心構えを身に付ける			12	【到達目標】 実習授業に向けた準備を整える③ 【授業内容】 実習室の使い方 たまごサンドウィッチ		
5	【到達目標】 自己PRの作成に伴い、自己分析ができる 【授業内容】 自己PRの書き方について学ぶ 志望動機について学ぶ			13	【到達目標】 実習授業に向けた準備を整える③ 【授業内容】 実習室の使い方 たまごサンドウィッチ		
6	【到達目標】 学校生活に向けた準備を整える⑤ 【授業内容】 Teams・Sharepointの使い方について(3) 先生への連絡方法を知る			14	【到達目標】 実習授業に向けた準備を整える④ 【授業内容】 1年後の姿をイメージする 特別授業「すし好」		
7	【到達目標】 学校の周辺の環境を知る 【授業内容】 大宮散策			15	【到達目標】 実習授業に向けた準備を整える④ 【授業内容】 1年後の姿をイメージする 特別授業「すし好」		
8	【到達目標】 教科書・教材を確認する 授業で使う道具の場所を覚える(1) 【授業内容】 教科書・教材の確認			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】 「授業」は学生の皆さんと講師・教員で作るものです。主体的に取り組んでください。							

科目名 (英)	スイーツ実習 Sweets training	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	土館 志野
学科・コース	スイーツ実習 & カフェ・フード科	授業 形態	実技	総単位 時間	903)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 3・4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
ホテル・洋菓子店でのパティシエール、製菓専門学校非常勤講師。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 製菓衛生師の資格を有し、和菓子屋を営む教員が、必要な技術を身につけ業界で活躍出来るプロを育成する。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】 ・衛生面に気を付けて器具を使うことができる。 ・作業工程を理解し動くことができる。 ・実習班の中で自分の役割を果たし協力することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書・レシピ・DVD。ベーシックテキスト				【授業外における学習】 創造力を養うために、洋菓子・和菓子を含め、様々な分野に興味と関心を持って欲しい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 別立てを理解する。定期試験対策に向けて課題を知る。 【授業内容】 プーシェ 定期試験対策用ジェノワーズ 1人1台			9	【到達目標】 構成のある菓子を作る。 【授業内容】 モンブラン 次回フォンセ仕込み		
2	【到達目標】 定期試験に向けて課題を知る。 【授業内容】 ショートニングナッペ			10	【到達目標】 トレトゥールを習得する。 【授業内容】 キッシュロレーヌ		
3	【到達目標】 試験課題を理解し習得する。 【授業内容】 定期試験対策(ショートケーキ)			11	【到達目標】 温かいデザートを学ぶ。 【授業内容】 フォンダンショコラグラスパニユ		
4	【到達目標】 ゼラチン・アガーの扱いを習得する。 【授業内容】 パンナコッタ/アガージュレ			12	【到達目標】 ロールケーキの復習をする。 【授業内容】 クリスマスケーキ(ブッシュドノエル)		
5	【到達目標】 イタリアンメレンゲの製法を学ぶ。 【授業内容】 フランボワーズムース			13	【到達目標】 ソースアングレーズを使ったムースを習得する。 【授業内容】 ムース		
6	【到達目標】 共立て生地を学ぶ。 【授業内容】 ロールケーキ シュクレ仕込み			14	【到達目標】 定期試験に向けて技術を習得する。 【授業内容】 試験用ジェノワーズ焼成ショートニングナッペ練習		
7	【到達目標】 キャラメル扱い方を学ぶ。 【授業内容】 フロランタン ティラミスジェノワーズ			15	【到達目標】 時間内に規定の課題を達成する。 【授業内容】 定期試験(ショートケーキ)		
8	【到達目標】 パータボンブ・ムースを理解する。 【授業内容】 ティラミス モンブラン土台仕込み			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	パン bread training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	平野雅樹
学科・コース	スイーツ&カフェ・フード科	授業 形態	実習	総単位 時間	90(2)	開講区分 曜日・時間	後期 木 曜 3・4 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
ホテル、リテイルペーカリーでのシェフ経験、海外での指導、コンサルタントとして数十件の開業に携わり、製菓製パン学校での講師としても10年以上活動							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)							
ホテル、リテイルペーカリーでのシェフ経験、海外での指導、コンサルタントとして数十件の開業に携わり、製菓製パン学校での講師としても10年以上活動している教員が、習得、考案した製パンの知識、技術をもとに製パン理論の基礎、アレンジされたレシピを考案。実習を通して製パンの知識や技術、楽しさ、難しさを学んで欲しい。その時その時のトレンドを知る。							
【到達目標】							
製パンの基礎知識、技術、何より楽しさを知る。							
【使用教科書・教材・参考書】 プリント資料				【授業外における学習】 色々なペーカリーに行き食べてみる。美味しい食べ方を見つける。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 ロール成形を理解する 【授業内容】 シナモンロール			9	【到達目標】 ルヴァン種を使用したパンを理解する 【授業内容】 パンオフレユイ		
10/2				12/4			
2	【到達目標】 イタリアの代表的なパンを学ぶ。 めん棒の成形、注意点を学ぶ。 【授業内容】 フォカッチャ			10	【到達目標】 テストに向けて注意点を理解する 【授業内容】 バターロール		
10/9				12/11			
3	【到達目標】 成形のバリエーションを理解する 【授業内容】 調理パン(コーンマヨパン・ウィンナーロール)			11	【到達目標】 パン以外の発酵生地を学ぶ 【授業内容】 肉まん		
10/16				12/18			
4	【到達目標】 ドイツの揚げ菓子の製法を理解する 【授業内容】 クラブフェン			12	【到達目標】 イタリアの伝統的なパンを学ぶ。料理に合わせたパンを作る。 【授業内容】 パーネ・トスカーノ		
10/23				1/15			
5	【到達目標】 パンドミのバリエーションを理解する 【授業内容】 ホテルブレッド			13	【到達目標】 ペーカリーで人気のパンを理解する 【授業内容】 くるみパン		
10/30				1/22			
6	【到達目標】 形の違う包餡の仕方を学ぶ 【授業内容】 カレーパン			14	【到達目標】 ドイツ発祥の焼き菓子パンを理解する 【授業内容】 プレッツェル		
11/6				1/29			
7	【到達目標】 具材を混ぜ込む生地を理解する 【授業内容】 チョコマールブル			15	【到達目標】 14週までの実習から製パンの工程・注意点を理解し、時間内に規定の製品に仕上げる事ができる 【授業内容】 バターロール		
11/20				2/3			
8	【到達目標】 イタリアのホットサンドを学ぶ 【授業内容】 パニーニ			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数 100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
11/27							
【特記事項】							

科目名 (英)	フード実習 food training	必修 選択	選択	年次	1年	担当教員	坂本 渉
		授業 形態	実習	総単位 時間	90(2)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜 3～4限
学科・コース	スイーツ&カフェフード科						
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
ホテルの現場経験を経た、調理師の資格を持つ有資格者が実施する。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)							
担当教員の実務経験を生かした具体的でわかりやすい調理理論や、調理法などを交えながら、調理師として必要な基礎技術に重点をおいて授業を行う。 飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】							
・包丁の使い方、基本的な調理法、調理用語を身につける。 ・食材の特徴を理解し、扱うことができ、チームワーク、時間配分も考え動けるようになる。 ・職業人として当たり前である、挨拶と清掃の徹底。現場で必要な人材を目指す。							
【使用教科書・教材・参考書】 ルセット、コマシラバス、包丁セット				【授業外における学習】 コマシラバス、レシピをよく読み返し普段の食事作りにも活かす。 食材に対して興味を持つ。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 10/3	【到達目標】 定期試験の内容を理解する:ミックスサンド 【授業内容】 ミックスサンド、フィッシュ&チップス			9 11/28	【到達目標】 アメリカ料理:人種のるつぼと呼ばれる様々な文化が入り混じった料理を学ぶ。クラシカルなサラダを習得する 【授業内容】 スマッシュバーガー、シーザーサラダ、グラムチャウダー		
2 10/10	【到達目標】 包餡の技術を習得する 【授業内容】 餃子、焼売			10 12/5	【到達目標】 ベシャメルソースを習得する 旨味の相乗効果を体験する 【授業内容】 マカロニグラタン、アクアパッツァ		
3 10/17	【到達目標】 魚のおろし方の復習、揚げ物手順を理解する 季節の炊き込みご飯 【授業内容】 鰯フライ、とんかつ、舞茸ごはん			11 12/12	【到達目標】 中間テスト:試験前にどこまでできているのか確認し自己研鑽できる 【授業内容】 ミックスサンド、ポトフ		
4 10/24	【到達目標】 ラグーソースを習得する 魚の手開きの方法を理解する 【授業内容】 ボロネーゼ、鰯のベッカフィーコ			12 12/19	【到達目標】 正月料理で砂糖の特性を知る おせちの意味を理解する 【授業内容】 栗きんとん、筑前煮、お雑煮		
5 10/31	【到達目標】 圧力鍋の使い方を理解する 行事食を知ることができる 【授業内容】 豚の角煮、胡麻和え、けんちん汁			13 1/23	【到達目標】 軽い煮込み料理を習得する メイラード反応を理解する 【授業内容】 フリカッセ、オニオングラタンスープ		
6 11/7	【到達目標】 ひき肉の握ね方を習得する グラッセ、パッセ、の技法を習得する 【授業内容】 ハンバーグステーキ、グラッセ、ポムピュール			14 1/30	【到達目標】 ロシア料理:ヨーロッパ野菜の扱いを学ぶ、寒い地域の料理の特徴を理解する 【授業内容】 ボルシチ、ビーフストロガノフ		
7 11/14	【到達目標】 韓国料理:朝鮮半島に伝わる料理。薬食同源の考え方を理解する 【授業内容】 参鶏湯、キンパ			15 2/6	【到達目標】 実技テスト: 【授業内容】 ミックスサンド(15分)		
8 11/21	【到達目標】 煮つけを習得する、通常のみそ汁と赤出汁の違いを理解する 季節の炊き込みご飯を習得する 【授業内容】 魚の煮つけ、赤出汁、浅漬け、さつま芋ごはん			【評価について】 実技試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	ドリンク実習(カクテル) Practice for Bartending	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	片倉 康博
		授業 形態	実習	総単位 時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	後 期 木曜 1～3限
学科・コース	カフェ総合科1年制						
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) バーテンダー歴10年、カフェ店長歴5年。現在独立開業し調理師、ドリンク講師等として活躍。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) バーテンダーとしての経験を活かし、ホテル、レストラン、カフェ、パティスリーの顧問バリスタ、日本をはじめ台湾、中国の専門学校におけるドリンク講師、飲食店プロデュース、ドリンクケータリング、店舗立ち上げ、コンサルタント、商品開発等の件権を有する講師が、カクテルの考え方、作り方の理論を学ぶ授業を行う。							
【到達目標】 バーテンダーとしての基礎知識を習得する。 カクテルの作り方や所作、接客に必要なお酒の知識を習得し、自分で考え自由に発想し、お店のカクテルメニューを開発したり、お客様にカクテルを提案できるようにする。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】 カクテルの材料に興味をもち、百貨店や専門店などに赴き、どんなものが流通しているのかなどの情報収集をしておくとい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 バーテンダーのスタイルや、接客における会話やマナーについて知る。バールツールの扱い方、基本的な技術や所作を覚える。 【授業内容】 バーの基礎知識と、基本技術について			9	【到達目標】 紅茶の基礎知識を身に付け、ホットティー、アイスティーの淹れることが出来る。ミルクティー、セパレートティーなどを淹れることが出来る。 【授業内容】 紅茶とは何か、歴史文化、生産と製造、効果効能、淹れ方。ホットティー、アイスティー、ミルクティー、セパレートティーなどを淹れる。		
2	【到達目標】 スピリッツやリキュールの種類を把握して、代表的なショートカクテルとロングカクテルを作る。美味しいカクテルの前提を知り、味わいのバランスを覚える。 【授業内容】 スタンダードカクテルについて(ビルド、シェーカー理論)			10	【到達目標】 日本茶の基礎知識を身に付け、淹れ方を習得できる。 【授業内容】 歴史文化、生産と製造、効果効能、煎茶、玉露、抹茶などの淹れ方を習得する。		
3	【到達目標】 スピリッツやリキュールの種類を把握して、代表的なショートカクテルとロングカクテルを作る。美味しいカクテルの前提を知り、味わいのバランスを覚える。 【授業内容】 スタンダードカクテルについて(ブレンダー、ステア理論)			11	【到達目標】 中国茶の基礎知識を身に付け、代表的なお茶の淹れ方を習得できる。 【授業内容】 茶の歴史、分類と効能、伝統的な淹れ方と近年のトレンドとなっている淹れ方やブレンドなど。		
4	【到達目標】 旬のフルーツとスピリッツを使って、ミクソロジーの技法も使いながら、フルーツカクテルを作る。フルーツカクテルを作る上で必要な考えを習得する。 【授業内容】 フルーツ&ミクソロジーカクテルについて			12	【到達目標】 ハーブティーの基礎知識を身に付け、代表的なお茶の淹れ方を習得できる。 【授業内容】 歴史と文化、効果効能、様々な種類を知る。		
5	【到達目標】 カクテルに使う素材(自家製素材の技法)やその組み合わせ、味のまとめ方について学び、プロがどのようにオリジナルカクテルを作っているのかを知る。 【授業内容】 カクテルの素材や組み合わせについて			13	【到達目標】 お茶とお菓子のペアリングを習得できる。 【授業内容】 スイーツとのペアリングを学び、効果的な茶の利用法を習得する。		
6	【到達目標】 アルコールを使用し、コンセプトやテーマを決めて、班ごとにオリジナルカクテルの作成をする。お客様へのプレゼンの仕方学ぶ。 【授業内容】 オリジナルカクテルを作る			14	【到達目標】 お茶のブレンドを習得し、トレンドの考え方を習得できる。 【授業内容】 ブレンドティーの基本を学ぶ。トレンドを意識したメニューの企画。ミクソロジーの考え方を参考にした試作などを行う。		
7	【到達目標】 アルコールを使用せずに、コンセプトやテーマを決めて、班ごとにオリジナルモクテルの作成をする。アルコールなしで、アルコール感を演出する。 【授業内容】 オリジナルノンアルコールカクテルを作る			15	【到達目標】 学習内容の確認。定期試験。 【授業内容】 茶の入れ方の基本技術の復習を行う。定期試験は、「アイスティーの淹れ方」の予定。		
8	【到達目標】 班ごとに作ったオリジナルのカクテルのどちらかを選び、所作や導線を意識しながら作り、プレゼンをする。 【授業内容】 定期試験(オリジナルカクテル)			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数 100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】							

科目名 (英)	フードマネジメント food management	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	松岡 千恵
学科・コース	スイーツ&カフェ・フード科	授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後 期 火曜日4G年
【実務経験】 経営コンサルティング業務の会社を設立され、長年、専門学校にて社会学、サービス、経営学など多岐に渡り教鞭を執っている教員による指導							
【授業の学習内容】 コミュニケーションスキルをのばし、プレゼンテーションができる力を身に付けるために、サービスの現場における苦情やアクシデントに対して問題解決ができる授業を行う。							
【到達目標】 実際の現場で活かせる知識とする 食分野の歴史をグループで調べて発表するまでの流れとプレゼン資料作成を通してコミュニケーションの取り方と基本的なPC操作を実践する							
【使用教科書・教材・参考書】 レストランサービス・プリント				【授業外における学習】 授業内で学んだ内容を必ず復習することで定着につなげる			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 自己紹介・他己紹介 【授業内容】 相互理解を得る			9	【到達目標】 自己表現について2 【授業内容】 アンガーマネジメント		
2	【到達目標】 顧客の種類について 【授業内容】 内部顧客と外部顧客について知る			10	【到達目標】 サービス業務1 【授業内容】 日本料理の種類とテーブルマナー		
3	【到達目標】 レストランサービスとホスピタリティー 【授業内容】 対話スキルについて1			11	【到達目標】 サービス業務2 【授業内容】 西洋料理の種類とテーブルマナー		
4	【到達目標】 接客について1 【授業内容】 敬語、言葉使い			12	【到達目標】 サービス業務3 【授業内容】 中華料理の種類とテーブルマナー		
5	【到達目標】 接客について2 【授業内容】 お辞儀の3種類について、場面にあった挨拶			13	【到達目標】 サービス業務4 【授業内容】 アルコールの種類とテーブルマナー		
6	【到達目標】 接客について3 【授業内容】 プロの接客とは			14	【到達目標】 まとめ 【授業内容】 総復習		
7	【到達目標】 接客について4 【授業内容】 身だしなみを考える			15	【到達目標】 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 自己表現について1 【授業内容】 仕事上で必要な表現			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	サービスコミュニケーション communication service	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	戸田 佳花
学科・コース	スイーツ&カフェ・フード科	授業 形態	講義・演習	総単位 時間	1単位 (30)	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日 3 限
【実務経験】							
専門学校に従事し、職業人教育に必要なスキル・知識を持つ。							
【授業の学習内容】							
・食分野を目指す学生に職業人として必要な「身構え・気構え・心構え」を学ぶ。社会人基礎力、7つの基本行動(挨拶・返事・言葉遣い・清掃・整理整頓・身だしなみ・時間管理)を身に付ける。							
【到達目標】							
・7つの基本行動を身に付け、実践できるようになる。目標を持って主体的に行動できるようになる。食分野に興味、関心を持ち、自分のキャリアを考えられるようになる							
【使用教科書・教材・参考書】 学内販売実習ノート				【授業外における学習】 「食」にまつわる情報へのアンテナを張りめぐらす			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 後期スタートにあたり、心構えを整える 【授業内容】 後期の目標について(確認)／後期の授業について販売実習概要説明			9	【到達目標】 飲食業界の課題について知り、調べ学習に取り組む 【授業内容】 飲食業界の課題について考える②		
2	【到達目標】 販売実習に向けて主体的に授業に取り組むことができる 【授業内容】 班長・副店長決め 班決め			10	【到達目標】 飲食業界で求められる人材について考え、課題発見ができるようになる 【授業内容】 経営者の立場になって、どんなスタッフを採用したいか？を考える。		
3	【到達目標】 就職活動の進め方について 【授業内容】 業界研究の仕方・比較について学ぶ			11	【到達目標】 販売実習に向けて自分事に捉えて主体的に参加することができる 【授業内容】 あなたが経営者だったらどんなスタッフを採用したいか？		
4	【到達目標】 履歴書作成の 【授業内容】 履歴書の書き方について学ぶ② 実際に作成してみる			12	【到達目標】 【授業内容】		
5	【到達目標】 自己PRの作成に伴い、自己分析ができる 【授業内容】 自己PRの書き方について学ぶ 志望動機について学ぶ			13	【到達目標】 就職活動に必要な具体的な行動を理解する 【授業内容】 2年次の就職活動に向けて		
6	【到達目標】 履歴書を完成することができる 【授業内容】 履歴書作成練習			14	【到達目標】 定期試験に向けて心構えができる 【授業内容】 定期試験対策		
7	【到達目標】 販売実習に向けて、主体的に意見を発言することができる 【授業内容】 販売実習(発注・タイムスケジュール・動線)			15	【到達目標】 1年間のまとめを行い、進級に向けての心構えを整える 【授業内容】 後期定期試験 1年間振り返り		
8	【到達目標】 飲食業界の課題について知り、調べ学習に取り組む 【授業内容】 飲食業界の課題について考える①			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							
「授業」は学生の皆さんと講師・教員で作るものです。主体的に取り組んでください。							

科目名 (英)	International training 国際研修	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	加倉井裕一
学科・コース	スイーツ&カフェ・フード科	授業 形態	講義・演習	総単位 時間	1(30)	開講区分 曜日・時間	後期 1限～4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
ホテル、レストラン、カフェなど様々な現場経験を経た、専門調理師の資格を持つ有資格者が実施する。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)							
海外での在住経験を生かし、料理だけでなく各国の地理、歴史、文化について様々な角度から伝えていく。各国の珍しい食材を使用し、五感を使って料理や食材について学んでいく。SDGsを理解し、世界の食の問題について目を向けるきっかけとなるような授業を行う。 (※授業メニューは、昨年度実績。プレゼン内容によって変更されます。)							
【到達目標】							
・世界に目を向け、世界の地理、歴史、文化について理解を深める。 ・様々な食材に触れ、『食』に対する興味を持つ。 ・SDGsを理解し、自分たちに出来ることは何かを考える。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス、プレゼン資料、包丁セット				【授業外における学習】 ・授業で学んだレシピをまとめる ・普段から食べるものや食材に対して興味を持つ			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 出身国の魅力を伝える 【授業内容】 調べ学習・プレゼン資料作成(1)			9	【到達目標】 1年次で学んだ世界の国の料理を実際に作り知識を深める。 その国について感じたことや課題を抽出し理解を深める 【授業内容】 スペイン(バエリア、ガスパチョ、バスクチーズケーキ)		
2	【到達目標】 出身国の魅力を伝える 【授業内容】 調べ学習・プレゼン資料作成(2)			10	【到達目標】 1年次で学んだ世界の国の料理を実際に作り知識を深める。 その国について感じたことや課題を抽出し理解を深める 【授業内容】 中東(クスクス、フムス、タタール)		
3	【到達目標】 出身国の魅力を伝える(3) 多国の魅力を知る 【授業内容】 プレゼンテーション 多国の魅力を知る			11	【到達目標】 国ごとの魅力を魅せるカレーをつくる(1) 【授業内容】 メニューを決める 役割を決める		
4	【到達目標】 1年次で学んだ世界の国の料理を実際に作り知識を深める。 その国について感じたことや課題を抽出し理解を深める 【授業内容】 韓国(参鶏湯、キムチ、ホットク)			12	【到達目標】 国ごとの魅力を魅せるカレーをつくる(2) 【授業内容】 販売する際の原価について学ぶ 発注について学ぶ		
5	【到達目標】 1年次で学んだ世界の国の料理を実際に作り知識を深める。 その国について感じたことや課題を抽出し理解を深める 【授業内容】 アルゼンチン(チョリパン、エンパナダ、マテ茶)			13	【到達目標】 国ごとの魅力を魅せるカレーをつくる(3) 【授業内容】 レシピを作成する タイムスケジュールを決める		
6	【到達目標】 プレゼンで作成した資料を使い、実際に料理を作り知識を深める。 その国について感じた事や課題を抽出する。 【授業内容】 タイ(トムヤムクン、ヤムウンセン、ガバオライス)			14	【到達目標】 国ごとの魅力を魅せるカレーをつくる(4) 【授業内容】 試作 問題発見・問題解決を繰り返す		
7	【到達目標】 1年次で学んだ世界の国の料理を実際に作り知識を深める。 その国について感じたことや課題を抽出し理解を深める 【授業内容】 ベトナム(フォー、パインセオ、ゴイクン)			15	【到達目標】 国ごとの魅力を魅せるカレーをつくる(5) 【授業内容】 カレー実習		
8	【到達目標】 1年次で学んだ世界の国の料理を実際に作り知識を深める。 その国について感じたことや課題を抽出し理解を深める 【授業内容】 インドネシア(ナシゴレン、エスブア、サテ)			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】 「授業」は学生の皆さんと講師・教員で作るものです。主体的に取り組んでください。							