

科目名 (英)	スイーツ実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	土館 志野
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 (3)	開講区分 曜日・時間	前 期 木 限3・4限 / 集中
【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)							
ホテルをはじめ、洋菓子店での経験および講師経験を活かし、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、積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】							
①衛生面に気を付けて、器具を扱い基本的な生地の製法を理解し作り上げることができる。 ②商品を作る意識を持ち製造することができる。 ③習班の中で、協調性を持ちながら自らの仕事を見つけ自らの役割を果たすことができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 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、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】 定期試験の課題を知る。 【授業内容】 ジェノワーズ(手立て)/ショートニングで絞り練習			9	【到達目標】 別立て生地の製法を理解する 【授業内容】 ロールケーキ(別立て)/チーズサブレ仕込み		
2	【到達目標】 定期試験の課題を知る。 シュガーバター法を理解する。 【授業内容】 絞りクッキー(2種類)			10	【到達目標】 基本的なタルトについて理解する 共立て生地の製法について理解する 【授業内容】 ロールケーキ(共立て)/チーズサブレ焼成		
3	【到達目標】 ジェノワーズ生地の製法を知る。 課題を発見する。(失敗して学ぶ大切さを知る) 【授業内容】 ジェノワーズ(ミキサー)・ディアン仕込み(絞りクッキー復習)			11	【到達目標】 生地製法・ポイントを理解し、 商品を作り、提供することができる(フィルム取りして職員室へ) 【授業内容】 ロールケーキ共立て(フィルム取りして職員室へ)		
4	【到達目標】 生地の製法を知る 【授業内容】 マドレーヌジャボン(ジェノワーズの復習)/ディアン焼成			12	【到達目標】 テストに向けて自らの課題を発見することができる 【授業内容】 定期試験対策 ショートニング練習・ジェノワーズ(4号)		
5	【到達目標】 シュガーバター法を理解することができる 【授業内容】 カトルカール/ブルドネージュ			13	【到達目標】 食べ比べをし配合の違いによる食感の変化について学ぶ 【授業内容】 プリン・クレームブリュレ		
6	【到達目標】 シュガーバター法を理解することができる レパートリーを学ぶ 【授業内容】 カトルカール(ショコラ)/フィナンシェ			14	【到達目標】 定期試験に向けて自分の課題と向き合い、技術を習得する。 【授業内容】 ショートニングで絞り練習/ジェノワーズ(4号)		
7	【到達目標】 シュガーバター法とバター生地のポイントを理解し、 商品を作り、提供することができる(ラッピングして職員室へ) 【授業内容】 カトルカール/シュクレ仕込み			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:ショートニング絞り/ジェノワーズ(4号)		
8	【到達目標】 基本的なタルトについて理解する 別立て生地の製法について理解する 凝固剤を理解する 【授業内容】 タルトボワール/マンゴープリン			【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	
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 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜 3・4限／集中
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
ホテル、リテー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、リテー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・コッペパン			9	【到達目標】 産学連携授業として企業の技術指導を受け、現場で求められる応用力と職業意識を養う。 【授業内容】 産学連携授業 トリュフ塩パン		
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】 産学連携授業として企業の技術指導を受け、現場で求められる応用力と職業意識を養う。 【授業内容】 産学連携授業 ドーナッツ		
3	【到達目標】 発酵状態や生地扱い(こね、成形)を理解する 【授業内容】 バターロール			11	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、製パン業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 ライムギパン		
4	【到達目標】 ベーグルの特徴的な製法を理解する。 【授業内容】 ベーグル			12	【到達目標】 産学連携授業として企業の技術指導を受け、現場で求められる応用力と職業意識を養う。 【授業内容】 産学連携授業 カンパーニュ		
5	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、製パン業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 メロンパン			13	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、製パン業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 バゲット		
6	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、製パン業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 塩パン、オニオンブレッド、ショコラオランジュ			14	【到達目標】 産学連携授業として企業の技術指導を受け、現場で求められる応用力と職業意識を養う。 【授業内容】 産学連携授業 クロワッサン		
7	【到達目標】 産学連携授業として企業の技術指導を受け、現場で求められる応用力と職業意識を養う。 【授業内容】 ツOPP、桜あんぱん			15	【到達目標】 製パンの知識および技術を理解し、習得した内容を実習において適切にアウトプットできる。 【授業内容】 定期試験 パンズ		
8	【到達目標】 プロの現場経験に基づく指導を受けることで、製パン業界への理解を深め、将来の職業観および職業意識を高める。 【授業内容】 食パン			【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)	フード実習 food training	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	横山 悦子
		授業 形態	実習	総単位 時間	90(3)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜 3・4 限／集中
【教員実務経験】							
レストラン、パティスリー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。 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				【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	【到達目標】 鍋で炊くご飯の炊き方、だしの取り方 【授業内容】 テスト課題 テスト当日は授業で作ったおかずを一品作ってもらいます。			9	【到達目標】 揚げ物の扱い方復習 炊き込みご飯の炊き方復習 【授業内容】 鰯フライ、とんかつ、舞茸ご飯		
2	【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、人参と豆腐のきんぴら			10	【到達目標】 葱油餅の作り方、凝固剤の扱い方について学ぶ 【授業内容】 ルーローハン、葱油餅、豆花		
3	【到達目標】 韓国料理を学ぶ 鶏肉の処理、韓国のお惣菜を学ぶ 【授業内容】 チヂミ、サムゲタン、ナムル			11	【到達目標】 鳥の焼き方の火加減を学ぶ ジャガイモの加熱の仕方を学ぶ 【授業内容】 鶏の照り焼き、ポテトサラダ、みそ汁		
4	【到達目標】 揚げ物の扱い方を習得する うどんを粉から作ろう 【授業内容】 天ぷら、うどん			12	【到達目標】 圧力鍋の使い方を学ぶ 副菜の作り方 【授業内容】 豚の角煮、胡麻和え、けんちん汁		
5	【到達目標】 蒸し料理の火入れ 【授業内容】 魚の煮つけ、赤出汁、浅漬け、サツマイモご飯			13	【到達目標】 世界三大スープトムヤムクンを作る 生春巻きの巻き方 【授業内容】 トムヤムクン、ガパオライス、生春巻き		
6	【到達目標】 クスクスの炊き方、ピタパンの作り方を学ぶ 【授業内容】 クスクス、フムス、ピタ			14	【到達目標】 リゾットの炊き方 簡単なデザート 【授業内容】 イカ墨リゾット、タコサラダ、クレームシュニテ		
7	【到達目標】 定期テストの練習をする 【授業内容】 テスト課題 テスト当日は授業で作ったおかずを一品作ってもらいます。			15	【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 白飯、みそ汁、習った中からおかず一品作る		
8	【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			【評価について】 〇〇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)	ドリンク実習 Drinkractice	必修 選択	必修選択	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】 ①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する。 ②安定した商品の提供ができるようになる。 ③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】 作成資料(PPT)を使用予定。				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 ①学ぶ内容を理解する ②定期試験の内容(ゴール)を理解する 【授業内容】 学びの流れ/ハンドドリップ(デモ・実習)/ コーヒーの基礎Ⅰ(カフェ・コーヒーの歴史)			9	【授業内容】 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】 A: コーヒーの抽出(ドリップ) B: ラテアート		
2	【到達目標】 アフタヌーンティーについて学ぶ 紅茶の淹れ方を理解する 【授業内容】 紅茶について アフタヌーンティーで並ぶお菓子を学ぶ(紅茶に合うお菓子)			10	【授業内容】 ラテアートを学ぶ/コーヒーに合う菓子を作る 【授業内容】 A: ラテアート B: コーヒーに合うお菓子を作る①		
3	【到達目標】 様々な器具を使いコーヒーの抽出方法を学ぶ 【授業内容】 フレンチプレス・エアロプレス・サイフォン・スイッチを使い、抽出方法を学ぶ			11	【授業内容】 ラテアートを学ぶ/コーヒーに合う菓子を作る 【授業内容】 B: ラテアート A: コーヒーに合うお菓子を作る①		
4	【到達目標】 エスプレッソマシンの立ち上げ/清掃方法を理解する 【授業内容】 ①エスプレッソの抽出・清掃方法 ②スチーミングについて理解する			12	【到達目標】 課題に向けて、自らの不足点を確認し練習することができる。 【授業内容】 中間テスト		
5	【到達目標】 優雅に紅茶を楽しむことができる 【授業内容】 紅茶について(フルーツティー) アフタヌーンティーで並ぶお菓子を学ぶ(紅茶に合うお菓子)			13	【授業内容】 ラテアートを学ぶ/コーヒーに合う菓子を作る 【授業内容】 A: ラテアート B: コーヒーに合うお菓子を作る②		
6	【到達目標】 エスプレッソマシンの立ち上げ/清掃方法を理解する 【授業内容】 ①エスプレッソの抽出・清掃方法 ②スチーミングについて理解する			14	【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】 B: ラテアート A: コーヒーに合うお菓子を作る②		
7	【到達目標】 様々な味の違いのコーヒーを学ぶ 【授業内容】 コーヒーの基礎Ⅰ(品種・産地・精製・焙煎度・粒度・鮮度)/ 比較試飲			15	【到達目標】 ・プロとして相応しい7つの基本行動の実施ができる。 ・商品として価値のあるドリンクを提供できる 【授業内容】 定期試験		
8	【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】 A: ラテアート B: コーヒーの抽出(ドリップ)			【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	必修 選択	必修選択	年次	1	担当教員	藤林殊巳
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 2限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
創業以来続く老舗和スイーツ店の三代目の女将として、和菓子の製造・販売・接客・店舗運営に従事。 また、複数の専門学校において教育経験を有し、特に留学生への指導に豊富な実績を持つことから、外国人材教育や異文化理解に関する知識と経験を活かした指導を行う。							
【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)							
創業以来続く老舗和スイーツ店三代目の女将であり、複数の専門学校で留学生の指導が豊富にある教員が、調理業界で必要な労働安全や食品衛生について伝えていく。							
【到達目標】							
・日本で働くために必要な労働安全、食品衛生について理解する。 ・正しい勉強法を身に付ける							
【使用教科書・教材・参考書】 飲料食品製造業(テキストブック)				【授業外における学習】 ・自主学習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 現在の日本の状況を理解し、目指す資格を理解する 【授業内容】 オリエンテーション 飲料食品製造業特定技能1号について知る			9	【到達目標】 練習問題を通して自らのの得意分野と苦手分野を知ることができる 【授業内容】 練習問題② 練習問題を通して自らのの得意分野と苦手分野を知る		
2	【到達目標】 飲料食品製造業について知る 【授業内容】 いろいろな飲料食品製造業について			10	【到達目標】 飲料食品製造業で発生する場合がある労働災害について理解することができる 【授業内容】 飲料食品製造業の労働災害について(事例を踏まえて学ぶ)		
3	【到達目標】 食品衛生と労働安全について理解することができる 【授業内容】 食品衛生と労働安全について			11	【到達目標】 労働災害を無くすために守るべき大切なことを理解することができる 【授業内容】 5S・正しい服装について・作業手順書とルール		
4	【到達目標】 試験問題の内容を確認することができる 【授業内容】 練習問題① 試験問題の内容を確認する			12	【到達目標】 労働災害を無くすために守るべき大切なことを理解することができる 【授業内容】 洗剤や薬剤の使用について、ヒヤリハット活動、危機予知について		
5	【到達目標】 危害要因の種類について理解することができる 【授業内容】 物理的要因・化学的要因・生物学的要因について			13	【到達目標】 練習問題③ これまでの学びの習得度を確認する 【授業内容】 練習問題③		
6	【到達目標】 一般管理衛生について理解することができる 【授業内容】 5Sについて、施設・設備・器具の衛生管理について			14	【到達目標】 練習問題④ 練習問題③を踏まえて④を実施し、間違えた箇所を中心に理解することができる 【授業内容】 練習問題④		
7	【到達目標】 一般管理衛生について理解することができる 【授業内容】 作業者の衛生管理、原材料・食品の衛生管理について			15	【到達目標】 定期試験問題⑤ 【授業内容】 合格基準点に到達することができる		
8	【到達目標】 HACCPによる衛生管理について理解することができる 【授業内容】 HACCPの7つの原則について			【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)	サービスコミュニケーション	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	演習	総単位時間	(30)1	開講区分	前期 火曜日 4 限
【実務経験】 専門学校に從事し、職業人教育に必要なスキル・知識を持つ。							
【授業の学習】 ・日本での生活を豊かなにするために必要な、日本語力を向上する。(N2資格取得を目指す) ・進学および就職に必要な準備を整える。 ・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】 ①JLPTN2資格取得を目指す(希望者全員合格) ②目指す進路に合格する							
【使用教科書・教材・参考書】 N2テキストブック・ノート・筆記用具				【授業外における学習】 自主学習/宿題提出			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 現在の日本の状況を理解し、自らの目標を確認する 「文字・語彙・文法」強化する 【授業内容】 ・特定技能1号外食業停止の状況確認 ・進路調査 ・JLPT日本語能力測定試験対策「文字・語彙・文法」			9	【到達目標】 日本語力向上する 「読解」を強化する 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策 「読解」を強化する		
2	【到達目標】 日本語力向上する 「読解」を強化する 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策 「読解」を強化する			10	【到達目標】 自らの実力を確認し、課題を発見する 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策模擬試験		
3	【到達目標】 日本語力向上する 「文字・語彙・文法」「聴解」を強化する 【授業内容】 進路調査: 進学者は進学先からの募集要項を提出 JLPT日本語能力測定試験対策「文字・語彙・文法」と「聴解」を強化する			11	【到達目標】 日本語力向上する 「文字・語彙・文法」「聴解」を強化する 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策 「文字・語彙・文法」と「聴解」を強化する		
4	【到達目標】 日本語力向上する 「読解」を強化する 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策 「読解」を強化する			12	【到達目標】 日本語力向上する 「読解」を強化する 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策 「読解」を強化する		
5	【到達目標】 自らの実力を確認し、課題を発見する 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策模擬試験			13	【到達目標】 日本語力向上する 「文字・語彙・文法」「聴解」を強化する 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策 「文字・語彙・文法」と「聴解」を強化する		
6	【到達目標】 日本語力向上する 「文字・語彙・文法」「聴解」を強化する 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策 「文字・語彙・文法」と「聴解」を強化する			14	【到達目標】 自らの実力を確認し、課題を発見する 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策模擬試験		
7	【到達目標】 日本語力向上する 「読解」を強化する 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策 「読解」を強化する			15	【到達目標】 定期試験 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策 JLPTテキストブックより出題		
8	【到達目標】 日本語力向上する 「文字・語彙・文法」「聴解」を強化する 【授業内容】 JLPT日本語能力測定試験対策 「文字・語彙・文法」と「聴解」を強化する			【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)	導入研修	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	演習	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	前期 4月上旬 集中授業
【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)							
専門学校に従事し、職業人教育に必要なスキル・知識を持つ教員が、7つの基本行動をはじめとする、就職や進学に必要なスキルを伝える。 また、全員が共通して必要なコミュニケーションスキルを高める教育を行う。							
【到達目標】							
・日本での生活を豊かにするために必要な、日本語力を向上する。 ・就職および進学に必要な準備を整える。 ・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。							
【使用教科書・教材・参考書】 作成資料(PPT)を使用				【授業外における学習】 自らの夢を明確にし、夢のために必要な準備を期限内に実践する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 専門学校生の一員として学校生活のルールを理解する 【授業内容】 学生便覧、重要項目の読み合わせ			9	【到達目標】 実習室の使い方を理解することができる 【授業内容】 実習室体験① 正しく入室し、道具の場所を覚えよう		
2	【到達目標】 社会人の基本なマナーとなる持ち物について 事前に準備する力を身に付ける 【授業内容】 専門学校の学びで必要となる基本的な持ち物の確認			10	【到達目標】 実習室の使い方を理解することができる 【授業内容】 実習室体験① 正しく入室し、道具の場所を覚えよう		
3	【到達目標】 報連相の重要性を理解し、学生生活で必要な連絡システムを使えるようになる 【授業内容】 Teamsの登録と使い方について			11	【到達目標】 整理整頓・正しい清掃を理解することができる 【授業内容】 実習室体験② 道具の場所を覚えよう、整理整頓について、実習室の清掃方法		
4	【到達目標】 報連相の重要性を理解し、学生生活で必要な連絡システムを使えるようになる 【授業内容】 出席管理システム(ポータルサイト)の使い方について			12	【到達目標】 実習室の使い方を理解することができる 【授業内容】 実習室体験② 道具の場所を覚えよう、整理整頓について、実習室の清掃方法		
5	【到達目標】 1年間助け合う仲間を理解し、自らも理解されることできる 【授業内容】 チームビルディング(ペーパータワー)、自己紹介ゲーム			13	【到達目標】 実習授業を通して時間の流れを確認することができる① 正しく道具を準備することができる 【授業内容】 卵サンドウィッチ デモンストレーションの受講の仕方・道具の準備		
6	【到達目標】 学生生活のルールの復習をチームで協力して行うことができる 【授業内容】 学生便覧読み合わせの復習			14	【到達目標】 実習授業を通して時間の流れを確認することができる② 正しく道具を準備することができる 【授業内容】 卵サンドウィッチ デモンストレーションの受講の仕方・実習室の清掃		
7	【到達目標】 実習授業に向けて準備を整える① 【授業内容】 持ち物と身だしなみの確認			15	【到達目標】 導入研修で学んだことを振り返り、不安は解消することができる 【授業内容】 導入研修振り返り、学生生活のルール再確認		
8	【到達目標】 実習授業に向けて準備を整える② 【授業内容】 実習授業に潜む危険性について 実習授業入室と受講姿勢について			【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)	就職支援	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	栗原祐吏子
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	1(30)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日2限
【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)							
就職に関する情報の共有やマインド・ビジネススキルを身につける授業を通じて、希望の就職先への内定する力を身に着ける。半期の授業を通じて、就職内定のみならず、自らの中長期的キャリア形成について考えを深めて欲しい。							
【到達目標】							
求人票の活用方法や採用試験の選考内容について知り、自らの就職活動スケジュールを立て行動することができる。 業界講話等を通して食分野の業界、働き方について理解を深め、就職後の自分のキャリアをイメージできる。 プロフェッショナルとして求められるマインドやビジネスマナーを身につけることができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 ・配布資料				【授業外における学習】 ・業界研究や就職に関する情報収集を積極的に行うこと。 ・職業人としてのスキル・マインドの向上に日頃から努めること。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 就職活動の原則と基本姿勢を知り、就職活動の計画を自分なりに考えることができる。 【授業内容】 ガイダンス、求職登録アンケート			9	【到達目標】 演習を通じて自己理解を深めることができる。 【授業内容】 演習(自己分析ワークシート、適職診断)		
2	【到達目標】 飲食業界での働き方の幅広さと情報収集の方法を知る。 【授業内容】 飲食業界での職種紹介、webサイトを活用した情報収集の実践、エフラボ登録			10	【到達目標】 演習を通じて自己理解を深めることができる。 【授業内容】 演習(モチベーショングラフ)		
3	【到達目標】 合同企業説明会の参加準備をすることができる 【授業内容】 合同企業説明会とは(講義)、出展企業下調べ、GW宿題(企業調べ)のシェア			11	【到達目標】 演習を通じて将来像を描き、目標に向けて計画を立てることができる。 【授業内容】 演習(モチベーショングラフ)、個人目標シート、定期試験		
4	【到達目標】 「第一印象」に関するグループワークを通じて、自分自身のあり方を考えることができる。就活生のリクルートスタイルとオフィスカジュアルを知る。 【授業内容】 「第一印象をよくなるための作戦」グループワーク			12	【到達目標】 調理職向けの合同企業説明会に参加し就活を体感する。3社以上のブースで企業説明を聞く。 【授業内容】 合同企業説明会への参加		
5	【到達目標】 履歴書(左側)の作成ができる。 【授業内容】 履歴書の作成、添削			13	【到達目標】 調理職向けの合同企業説明会に参加し就活を体感する。3社以上のブースで企業説明を聞く。 【授業内容】 合同企業説明会への参加		
6	【到達目標】 履歴書(右側)の作成ができる。 【授業内容】 履歴書の作成、エゴグラムで自己理解を深める、生成AIの活用			14	【到達目標】 調理職向けの合同企業説明会に参加し就活を体感する。3社以上のブースで企業説明を聞く。 【授業内容】 合同企業説明会への参加		
7	【到達目標】 就職活動における電話・メール等による企業とのやりとりのマナーを学ぶ。 【授業内容】 電話・メールやりとりの実践			15	【到達目標】 調理職向けの合同企業説明会に参加し就活を体感する。3社以上のブースで企業説明を聞く。 【授業内容】 合同企業説明会への参加		
8	【到達目標】 面接の方法や面接官が重視する点について理解する。面接の基本的マナーを知り、面接の応答について考えることができる。 【授業内容】 面接応答の作成と実践練習			【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)	スイーツ実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	土館 志野
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(3)	開講区分 曜日・時間	後 期 水曜日3・4限 / 集中
【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)							
ホテルをはじめ、洋菓子店での経験および講師経験を活かし、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、積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】							
①衛生面に気を付けて、正しく器具を扱い、価値のある商品を作り上げることが出来る。 ②常に商品を作る意識を持ち製造することができる。 ③習班の中で、協調性を持ちながら自らの仕事を見つけ自らの役割を果たすことができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 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、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】 定期試験の課題を知る。 【授業内容】 デコレーションケーキ(デモのみ) ジェノワーズ仕込み(4号)/ショートニングナッベ練習			9	【到達目標】 アングレーズを復習する 【授業内容】 チーズムース		
2	【到達目標】 定期試験の課題を知る。 【授業内容】 デコレーションケーキ(4号)			10	【到達目標】 チョコレートを使用したお菓子を学び チョコレートの性質について理解する 【授業内容】 マンディアン/ガトーショコラ		
3	【到達目標】 基本的なシュー生地の製法を理解する 【授業内容】 基本のシュークリーム			11	【到達目標】 チョコレートを使用したお菓子を学び チョコレートの性質について理解する/温かいデザートを学ぶ 【授業内容】 フォンダンショコラ/グラスバニ्यू ジェノワーズを焼成(1人2台)		
4	【到達目標】 シュー生地で作れるお菓子を理解する 【授業内容】 エクレア			12	【到達目標】 季節を感じるスイーツを学ぶ 【授業内容】 プッシュドノエル ショートニングナッベ練習①		
5	【到達目標】 シュー生地で作れるお菓子を理解する 【授業内容】 バリブレスト			13	【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) ショートニングナッベ練習②		
6	【到達目標】 メレンゲの特性を理解する。 【授業内容】 クレームダンジュ/ダックワーズ			14	【到達目標】 定期試験に向けて自分の課題と向き合い、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ベ練習③		
7	【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			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		
8	【到達目標】 アングレーズソースを理解する 【授業内容】 ババロア			【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	鶴岡 正人
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(3)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜 3・4 限／集中
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 製菓 製パン レストラン業界に45年実務経験 ラロッシュェルの初代シェフパティシエ23年勤務 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) 都内パティスリー ブーランジェリー 渡仏 パリのブーランジェパティスリー修行 フランス料理店銀座レカン ラロッシュェル初代シェフパティシエ長年勤め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。食事との相性を考え 今後に生かして欲しい。							
【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】 ブリオッシュ生地の展開を実践する 【授業内容】 アテッド ナンテル プレッサヌミトロン			9	【到達目標】 ヴィエノワーズ生地からの展開 その1 【授業内容】 ナチュール ホワイトチョコ 胡桃		
2	【到達目標】 揚げパンを学び 油の扱いに慣れる チュロス仕込み 【授業内容】 昔ながらのカレーパンと 最近のカレーパンの提供の違いを知る			10	【到達目標】 ヴィエノワーズ生地からの展開 その2 【授業内容】 抹茶 レーズン スパイイス		
3	【到達目標】 ドーナツの基本の形とクリーミング法を実践する 【授業内容】 リング・ツイスト・チュロス・生ドーナツ			11	【到達目標】 クリスマスに向けて シュトーレンを仕込み 中種法の復習 【授業内容】 シュトーレン		
4	【到達目標】 クロワッサン折り コンブレ食パンを実践し 強い粉の必要性を感じる 【授業内容】 折り込み生地の製法を実践し 全粒粉の食パン習得する			12	【到達目標】 オイル系の生地を学び 南ヨーロッパの素材や 食事との相性を感じる 【授業内容】 チャパタ フーガス		
5	【到達目標】 クロワッサン・パンオーショコラ焼成 【授業内容】 折り込み生地の成形と発酵 焼成を実践する			13	【到達目標】 焼成後のパンの加工を学び 商品構成の幅を広げる 【授業内容】 マリトッツォ 練乳クリーム		
6	【到達目標】 菓子生地を仕込み 加糖中種法のメリットを知り実践する 【授業内容】 クリームパン 生クリームパン			14	【到達目標】 定期試験に向けて課題を見つける 【授業内容】 バターロール		
7	【到達目標】 リーンでシンプルな生地 ルヴァンリキッドを使い酵母の旨みを感じる スリッ ベルトの扱い方を実践する 【授業内容】 フランスパン ペーコンエビ			15	【到達目標】 定期試験 を行い 技術の定着度を審査する 【授業内容】 バターロール		
8	【到達目標】 ライ麦粉の扱いを知り クープの入れ方 スチームの意味 クッシュの必 要性 ハード系の基本と食事との相性を感じる 【授業内容】 バンドカンパーニュ			【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】 自分のパンは 自分で丸め 成形すること							

科目名 (英)	フード実習 food trainingng	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	横山 悦子
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(3)	開講区分 曜日・時間	後 期 金曜 3・4 限／集中
【教員実務経験】 レストラン、パティスリー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。 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				【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 10/2	【到達目標】 蒸し料理の火入れ・海老の下処理 【授業内容】 白身魚の葛打ち・ジュンサイとオクラの冷やし羹・細巻き上げ			9 11/27	【到達目標】 魚のさばき方・ポタージュの作り方 【授業内容】 魚のマリネ・ポットロースト・グリーンピースのポタージュ		
2 10/9	【到達目標】 揚げ物の扱い方を習得する 【授業内容】 レンコンとシイタケのはさみ揚げ・里芋ご飯・かぼちゃの甘煮 キノコのおろし和え			10 12/4	【到達目標】 ウクライナ料理を学ぶ 【授業内容】 ボルシチ・ピロシキ(次週のパイ生地仕込み)		
3 10/16	【到達目標】 松花堂弁当について学ぶ 【授業内容】 魚の焼き物ユズ風味・信田揚げ・秋の吹き寄せ煮・とうがんとお吸い物			11 12/11	【到達目標】 パイ生地の敷き込みを学ぶ 【授業内容】 冬野菜のキッシュ・アップルスノー・たまねぎのスープ クレゾンのサラダ		
4 10/23	【到達目標】 蒸し料理の火入れ・海老の下処理 【授業内容】 かぼちゃの蒸し物・えび団子と青菜汁・しめじと黄菊のおろし和え			12 12/18	【到達目標】 正月料理を学ぶ 【授業内容】 お雑煮・なます・栗きんとん・のし鶏		
5 10/30	【到達目標】 北欧料理を学ぶ 【授業内容】 ミートボール・鮭のスープ・シナモンロール			13 1/22	【到達目標】 アルゼンチン料理を学ぶ 【授業内容】 チョリパン・エンパナーダ		
6 11/6	【到達目標】 揚げ物の扱い方を習得する 【授業内容】 鯖の竜田揚げ・レンコンの梅和え・吹き寄せご飯			14 1/29	【到達目標】 スタンダードな和食を学ぶ 【授業内容】 赤飯・豚汁・ぶり大根・ささみのワサビ和え		
7 11/13	【到達目標】 スタンダードな和食を学ぶ 【授業内容】 いかと里芋の煮物・ほうれんそうのお浸し・大根と油揚げの味噌汁			15 2/5	【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		
8 11/20	【到達目標】 ブラジル料理を学ぶ 【授業内容】 フィジョアーダ・ボンテケージョ・コシーニャ			【評価について】 〇〇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)	ドリンク実習 Drinkpractice	必修 選択	必修 選択	年次	1	担当教員	UCCコーヒーマカデミー・業界
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	後期 火曜 3～4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
コーヒーマシンメーカー専門店店長歴5年、コーヒーマシンメーカー勤務7年、UCCコーヒーマカデミー講師							
【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)							
ドリンクに関するの基礎知識、情報、技術を正確に伝え、身に着ける。 ドリンクの製造から提供に対し、ポジティブな印象をもち、多くの方にそのポジティブな印象を伝えることができるよう、コーヒーマカデミーのみならず幅広いドリンクを学ぶ。							
【到達目標】							
①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する。 ②安定した商品の提供ができるようになる。 ③基本となる、ドリンクを学び独自のドリンクを創造することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 作成資料(PPT)を使用				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 カクテル(モクテル)について理解する 使用する器具を理解し、正しい使い方を覚える 【授業内容】 カクテルについて/アルコール飲料使用			9	【到達目標】 紅茶の入れ方の特徴を理解する 【授業内容】 紅茶の入れ方について学ぶ		
2	【到達目標】 カクテル(モクテル)について理解する 使用する器具を理解し、正しい使い方を覚える 【授業内容】 モクテルについて/基本的なモクテル作成・試飲 ※ストロー用意必要			10	【到達目標】 アレンジティーを学ぶ① 【授業内容】 紅茶の種類の復習 アレンジティーについて		
3	【到達目標】 基本的なモクテルを学び、想像力を高める 【授業内容】 基本的なモクテル作成・試飲			11	【到達目標】 アレンジティーを学ぶ② お客様に評価いただけるアレンジティーを作ることができる 【授業内容】 アレンジティーの復習 ポイントを抑えて自らティーを考える。		
4	【到達目標】 基本的なモクテルを学び、想像力を高める 【授業内容】 基本的なモクテル作成・試飲			12	【到達目標】 国際的なドリンクを知る 【授業内容】 国ごとに分かれてオリジナルドリンクを考案しよう メニュー開発/発注		
5	【到達目標】 考案したドリンク1種類を発表する 【授業内容】 オリジナルドリンク考案/発表			13	【到達目標】 国際的なドリンクを知る/プレゼンテーションを行う 【授業内容】 みんなが講師！ 国際的なドリンクを発表しよう！ ①		
6	【到達目標】 日本茶について知る 【授業内容】 日本茶について学ぶ/試飲する			14	【到達目標】 国際的なドリンクを知る/プレゼンテーションを行う 【授業内容】 みんなが講師！ 国際的なドリンクを発表しよう！ ②		
7	【到達目標】 日本茶について知る 【授業内容】 日本茶について学ぶ/試飲する			15	【到達目標】 国際的なドリンクを知る/プレゼンテーションを行う 定期試験に合格しよう 【授業内容】 みんなが講師！ 国際的なドリンクを発表しよう！ ③ 定期試験		
8	【到達目標】 紅茶について学ぶ 世界三大紅茶について知る 【授業内容】 世界三大紅茶について学ぶ/試飲する			【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)	産学連携実習 Industry-academia collaboration training	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	横山悦子
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	後期 集中 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) パティスリーやレストランなど様々な現場経験を経た、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) お客様からの信頼が重要である飲食業界。 お客様を常に設定し、衛生管理から場面にあった仕込みの方法(大量生産)などを伝えていく。							
【到達目標】 ・食の業界で大切な衛生管理を習慣化する ・お客様を考えた行動ができるようになる ・時間と作業量を考え適した、作業方法を選択することができる							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス				【授業外における学習】 ・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】 産学連携授業の概要を理解する 【授業内容】 産学連携授業について			9	【到達目標】 集客の仕方について理解する 【授業内容】 集客の方法について学ぶ① 表現・写真		
2	【到達目標】 お客様のために商品を販売する際の重要ポイントを理解する 【授業内容】 販売する商品を製造すること 販売時の重要ポイント			10	【到達目標】 集客の仕方について理解する 【授業内容】 集客の方法について学ぶ② SNS・チラシ・ポスター		
3	【到達目標】 ルセットの重要性を学ぶ① コミュニケーションの重要性を学ぶ① 【授業内容】 母校訪問に向けた概要説明			11	【到達目標】 お店の宣伝力を身に付ける① 【授業内容】 ポスター・商品カードをデザインする		
4	【到達目標】 ルセットの重要性を学ぶ② コミュニケーションの重要性を学ぶ② 【授業内容】 製造練習①			12	【到達目標】 お店の宣伝力を身に付ける② 【授業内容】 ポスター・商品カードをデザインする		
5	【到達目標】 商品を製造する際の重要ポイントを理解しチームで実践する 【授業内容】 製造練習②			13	【到達目標】 お店の宣伝力を身に付ける③ 【授業内容】 ポスター・商品カードの発表		
6	【到達目標】 商品の包装を理解する 【授業内容】 製造から包装			14	【到達目標】 大量生産の製造方法を理解する① 【授業内容】 焼菓子・生菓子製造		
7	【到達目標】 母校訪問に持参する商品を製造する 【授業内容】 商品の製造			15	【到達目標】 大量生産の製造方法を理解し、実践する② 【授業内容】 焼菓子・生菓子製造		
8	【到達目標】 母校訪問に持参する手紙を書く 【授業内容】 お礼の手紙を作成する			【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)	フードマネジメント Restaurant training	必修 選択	必修	年次	1	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	演習	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後 期 月曜 4限
【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が指導							
【授業の学習内容】 調理業界に関する知識があり新しいお菓子を製作できプレゼンテーションができる力を身につけるために、顧客とは何か？顧客は何によって心地よさを感じるのかをグループワークを通して修得する授業を行う。							
【到達目標】 日本での就職を考え、おもてなしの心を知って業界で働くことのやりがいと自信をつける							
【使用教科書・教材・参考書】 配布プリント				【授業外における学習】 求められる人材になるために「やりがい」や「重要性」を見つけ、必要なことは何かを考えながら受講し、お客様の気持ちを理解するために日頃自分の受けた小さな感動に敏感になって欲しい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 おもてなしとは何かを説明できる 接客に敬語を使うわけを理解する 【授業内容】 おもてなしとは			9	【到達目標】 堂々とプレゼンテーションをしよう 【授業内容】 コミュニケーションアップについて2 おもてなしを想定したグループワークでプレゼンテーションを行う		
2	【到達目標】 自身のおもてなし体験について 【授業内容】 「あの時私は」と感じたおもてなし体験を説明する			10	【到達目標】 お客様にとって、良いお店とはを考えることができる 【授業内容】 会社をつくらう1 お客様にとっていい店を傾向分析で考える		
3	【到達目標】 自己分析を理解する 過去を振り返り、長所や短所を認識する。 【授業内容】 履歴書と自己分析1 自己分析(過去を振り返り、長所や短所を認識する。夢の再確認)			11	【到達目標】 お客様にとって、良いお店とはを考えることができる 【授業内容】 会社をつくらう2 会社のコンセプト設定とラインナップ決め		
4	【到達目標】 自己分析から自己PRIに展開することができる 【授業内容】 履歴書と自己分析2			12	【到達目標】 お客様にとって、良いお店とはを考えることができる 考えた会社をは日本語で発表することができる 【授業内容】 会社をつくらう3		
5	【到達目標】 自己肯定感について理解する 自己肯定感の重要性を説明できる 【授業内容】 自分を知らう1			13	【到達目標】 お客様の気持ちを汲んだ接客を身に付ける 【授業内容】 心の癖の観察力を活かした接客について		
6	【到達目標】 時間管理とおもてなしでの重要性を説明できる 【授業内容】 自分を知らう2			14	【到達目標】 おもてなしを社会人として使用できることを確認する 【授業内容】 まとめ ・ 試験対策		
7	【到達目標】 社会組織の重要性を理解しおもてなしでの重要性を説明できる 【授業内容】 組織とコミュニケーションについて			15	【到達目標】 今までの授業の要点を理解し、試験に合格する 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 おもてなしの重要性を説明できる 【授業内容】 コミュニケーションアップについて 場面演出(プレゼンテーション場面の設定)で説明できる			【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			
【特記事項】							

科目名 (英)	サービスコミュニケーション	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	藤林殊巳
学科・コース	スイーツ&カフェ・フード科	授業 形態	演習	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日 3限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験)							
創業以来続く老舗和スイーツ店の三代目の女将として、和菓子の製造・販売・接客・店舗運営に従事。 また、複数の専門学校において教育経験を有し、特に留学生への指導に豊富な実績を持つことから、外国人材教育や異文化理解に関する知識と経験を活かした指導を行う。							
【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)							
創業以来続く老舗和スイーツ店三代目の女将であり、複数の専門学校で留学生の指導が豊富にある教員が、調理業界で必要な労働安全や食品衛生について伝えていく。							
【到達目標】							
・日本で働くために必要な労働安全、食品衛生について理解する。 ・正しい勉強法を身に付ける							
【使用教科書・教材・参考書】 飲料食品製造業(テキストブック)				【授業外における学習】 ・自主学習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 現在の日本の状況を理解し、目指す資格を理解する 【授業内容】 オリエンテーション 飲料食品製造業特定技能1号について知る			9	【到達目標】 練習問題を通して自らのの得意分野と苦手分野を知ることができる 【授業内容】 練習問題② 練習問題を通して自らのの得意分野と苦手分野を知る		
2	【到達目標】 飲料食品製造業について知る 【授業内容】 いろいろな飲料食品製造業について			10	【到達目標】 飲料食品製造業で発生する場合がある労働災害について理解することができる 【授業内容】 飲料食品製造業の労働災害について(事例を踏まえて学ぶ)		
3	【到達目標】 食品衛生と労働安全について理解することができる 【授業内容】 食品衛生と労働安全について			11	【到達目標】 労働災害を無くすために守るべき大切なことを理解することができる 【授業内容】 5S・正しい服装について・作業手順書とルール		
4	【到達目標】 試験問題の内容を確認することができる 【授業内容】 練習問題① 試験問題の内容を確認する			12	【到達目標】 労働災害を無くすために守るべき大切なことを理解することができる 【授業内容】 洗剤や薬剤の使用について、ヒヤリハット活動、危機予知について		
5	【到達目標】 危害要因の種類について理解することができる 【授業内容】 物理的要因・化学的要因・生物学的要因について			13	【到達目標】 練習問題③ これまでの学びの習得度を確認する 【授業内容】 練習問題③		
6	【到達目標】 一般管理衛生について理解することができる 【授業内容】 5Sについて、施設・設備・器具の衛生管理について			14	【到達目標】 練習問題④ 練習問題③を踏まえて④を実施し、間違えた箇所を中心に理解することができる 【授業内容】 練習問題④		
7	【到達目標】 一般管理衛生について理解することができる 【授業内容】 作業者の衛生管理、原材料・食品の衛生管理について			15	【到達目標】 定期試験問題⑤ 【授業内容】 合格基準点に到達することができる		
8	【到達目標】 HACCPによる衛生管理について理解することができる 【授業内容】 HACCPの7つの原則について			【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)	国際研修 International training	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	演習	総単位 時間	1(30)	開講区分 曜日・時間	後期 集中 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)							
海外での在任経験を生かし、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(パエリア、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、ハルムス)		
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、エンパナーダ、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、ガパオライス)			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、エスプア、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。							