

科目名	調理実習(調理基礎)			年度	
				学科名	食&マネジメント科
曜日	時限	必修		コース	全コース
配当年次	1年次			60 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	1986年～1989年まで: 福岡フランス料理店「SEIGADO」で調理の経験 1989年～1992年まで: 大阪あべの辻調理師専門学校にて講師に就き、調理と接客指導を担当 1993年～1996年まで: (株)リードイタリア料理店「アンジェロ」の調理及び接客を担当 1996年～2001年まで: (株)メリーチョコレートカムパニーにてフレンチレストランの新規事業の立ち上げと自由が丘本店の店長 2001年～2009年まで: ネスレ日本(株)にてカフェネスカフェのメニュー及び企画開発を担当 2010年～現在まで: フランス料理「ピストロミヤ」のオーナーシェフとして経営				
授業内容	調理理論をベースに食材の取り扱いができるよう実習する。(切り方、火入れの方法、味付けなど) 食材に応じた器具の取り扱い方を実習する。 火入れにおいてタイミングの重要性を理解し実践する。(オムレツたまご料理)				
到達目標	知識... 食材の特性を生かした調理法の理解し、お客様にその特徴を説明できる。例えば野菜の繊維に対する切り方や魚や肉の火入れについて等、多様な知識を持つ。 技術... 料理の内容に応じて食材の基本的な下処理と火入れの方法を理解しており、適切な調理ができる。 キャリア教育... テームワークの取れた作業ができ、タイムマネジメントができる。掃除、整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		・実習室の使い方 ・実技講習のメモの取り方	・実習室の道具や物の場所を把握している。 ・実技講習(ポトフ)を受けながら理解しメモが取れる。 ※後にメモを見ながら再現できるように記憶ができる。	・シラバス配布 ・ポトフレシピ配布 ・レシピファイル
2		・包丁研ぎ ・ブイヨン(フォン・ド・ヴォライユ)	・自己の包丁に刃をつけることができる。 ・ブイヨンの取り方に付随する食材の処理ができる。 香味野菜と講がらの下処理(皮むき、カット)ができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
3		・包丁の扱い方 ・玉ねぎの薄切り ・オニオングラタンスープ	・包丁の種類や用途、使い方を学び実践できる。 ・玉ねぎの皮むきから薄切りができる。 ・今回の玉ねぎと前回のブイヨンを用いスープを作ることができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
4		・包丁の扱い方 ・人参の薄切り ・人参の付け合せ	・包丁の種類や用途、使い方を学び実践することができる。 ・人参の皮むきから薄切りができる。 ・人参のビュールを作ることができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
5		・野菜に応じた火入れ方法 ・フレンチのドレッシング	・野菜を茹でる、蒸す、グリルすることができる。 ・野菜を美味しく食べるソースを作ることができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
6		・美味しいトマトソースを作る ・アサリ、有頭海老の下処理と火入れ ・ソースとの相性を考慮したパスタ	・パスタ料理、絶品ベスカトーレを作ることができる。 魚介の旨味を加えたトマトソースを作ることができる。 パスタのゆでることができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
7		・フレンチオムレツ (課題玉ねぎ薄切り実技の中間試験)	・フライパンを扱うことができる。 ・オムレツとスパニッシュオムレツを作ることからシンプルなたまご料理の難しさを理解し、作ることができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
8		・アクアパッツァ	・魚の三枚おろしをすることができる。 ・アサリとムール貝の下処理をすることができる。 ※魚介の下処理と火入れができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
9		・チキンオムライス (課題オムレツ実技の中間試験)	・きのこ入りバターライスを作ることができる。 ・ローストチキンのデクパージュができる。 ・オムレツを作ることができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
10		・鶏肉とマカロニのグラタン ・クレープ	・ホワイトソースを作ることができる。 ・自家製グラタンを作れる。 ・クレープが焼ける。	・レシピ配布 ・レシピファイル
11		・ペペロンチーノ	・スパゲティペペロンチーノを作ることができる。 ・調理における乳化の重要性を理解し、乳化した料理を作ることができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
12		・ローストポーク	・ガスオーブンの調理とポイントを理解し、調理することができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
13		試験対策	テストの説明	
14		試験	実技テスト	
15		振り返り	前期授業のまとめ	

準備学習 時間外学習	授業後、レシピをまとめる。次回の授業範囲を確認する。			
教材	教科書	下ごしらえと調理テク		
	参考図書・教材	ごつ科学		
評価方法及び基準	総合成績評価	本試験: 50点 出席点: 40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
		本試験(50点)方法と配点割合		
	①実技中間試験	○	50%	
	②実技本試験	○	50%	
	学校長	教務部長	担当講師	

科目名	調理実習(カフェメニュー)			年度		前期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修		コース	全コース	
配当年次	1年次		60 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	1999年～2010年 大阪北新地のフレンチで料理人をスタートしてから通算13年間で、西洋料理全般、カフェ、居酒屋等の多様なジャンルの店舗約10店で勤務。料理長、店長を経験した。2011年に大阪福島で自身の店「鉄板焼きとワイン COCOLO本店」を開業し、2013年に2店舗目となる「鉄板焼きとワイン・日本酒 COGOLO 新福島店」を開業。今年で創業9年目を迎える。飲食店を2店舗経営しながら、講師業、カフェのコンサルタント業、ケータリング業イベント出店等、多岐に渡るフードビジネスに従事する。					
授業内容	調理基礎をベースに、様々なジャンルの料理をカフェメニューに置き換える技術と方法を学ぶ。					
到達目標	<p>知識... 西洋料理をベースに多種多様なジャンルの料理を学び、カフェメニューとして調理できる。</p> <p>技術... 食材の応用、料理の多様性が理解できる。</p> <p>キャリア教育... 時間管理ができ、グループワークを通してコミュニケーションスキルを向上させ、より高度な人間関係形成を行う。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		自己紹介・授業の進め方 自身の経歴、料理人としての経営学 デモンストレーション(オムライス)	授業のシラバス配布・授業概要が理解ができる。 デモンストレーションを見ながら、レシピにメモが取れる。	・シラバス配布 ・アンケート配布 ・レシピ配布
2		・インカの目覚めポテトサラダ ・ホテルイカと菜の花のマスタードマリネ ・スモークサーモンとアボガドの生春巻き ・チェリートマトの塩キャラメル船	調理工程の順番を理解し、カフェ風前菜のプレートが作れる。	・レシピ配布 ・レシピファイル ・アンケート回収
3		・手作りドレッシング ・農園風サラダ ・キャラメルオニオンのガーリックトースト	・自家製ドレッシングを活かした、オリジナリティーあるサラダが作れる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
4		・鱈のカルパッチョ ・鱈のポワレ〜ケッカーソース〜	魚を3枚におろし、2種類の調理の方法と使用用途を理解し実践できる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
5		・ロコモコ カフェ風プレート	ハンバーグの特性を理解し、カフェメニューとしてのアレンジができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
6		・ふえのみち農園 横山氏による産学 ・有機野菜のバーニャカウダ ・有機野菜のエチュペ ・有機野菜のスムージー	無農薬、有機野菜と流通野菜の違いを理解し3種類の調理法が実践できる。	・レシピ配布 ・レシピファイル ・野菜の資料配布
7		・カリフラワーのムース ・トマトのコンポート ミントの香り ・チキンのガランティヌ パルサミコ酢のソース	フレンチをカフェ風にアレンジした調理ができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
8		・シラスと夏野菜ののべペロンチーノ ・ピザマルゲリータ	・イタリアンをカフェ風にアレンジした調理と盛り付けができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
9		・ナシゴレン ・フォーガー ・杏仁豆腐とタピオカ	・エスニック料理をカフェ風にアレンジした調理と盛り付けができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
10		・ベーグルバーガー ・フレンチフライドポテト ・ニューヨークラムチャウダー	・アメリカ料理をカフェ風にアレンジした調理と盛り付けができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
11		・カフェ風スパイスカレープレート ・マンゴープリンパフェ	・スパイスの配合とカレープレートの特性を理解し調理と盛り付けができる。	・レシピ配布 ・レシピファイル
12		・鯖のトマト味噌煮 ・山芋と豆腐の和風グラタン ・雑穀米のおにぎり	・和風のカフェプレートの調理を行う。	・レシピ配布 ・レシピファイル
13		試験対策	試験の準備を行う。	・レシピ配布 ・レシピファイル
14		作業工程の理解力テスト	・授業で学んだアイテムを使ったカフェプレートを作り理解度、技術力を判定する。	・レシピ配布 ・レシピファイル
15		振り返り	・食材の下ごしらえ、加熱方法、味付け、盛り付けの理解度を振り返る。	・レシピ配布 ・レシピファイル
準備学習 時間外学習				
教材	教科書		レシピ配布	
	参考図書・教材			
評価方法及び基準	総合成績評価		本試験(50点)方法と配点割合	
			本試験:50点 出成点:40点 平常点10点(より) A,B,C,Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生履修(試験精査)を参照	
	①筆記試験			%
	②実技試験	○		100%
③			9%	
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	製菓・製パン実習(製菓基礎)			年度		前期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限		必修	コース	全コース	
配当年次	1年次		60 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	平成11年4月～平成23年3月までリーガロイヤルホテルにパティシエとして勤務し、多くの菓子、デザートの製造を行ってきた。 平成23年4月に現職、菓子工房ふわりを開業し、製造師を中心に洋菓子の製造を行う傍ら、平成24年より県立高校の非常勤特別講師として製菓実習を担当している。					
授業内容	色々な菓子を作る中で製菓の基礎知識、基礎技術を学ぶ					
到達目標	知識... 製菓理論を理解し、実習でいかせるようにする。 技術... 器具の正しい扱い方を学び、製菓の基礎技術の習得 キャリア教育... グループでの作業性効率をあげることができ、時間管理、整理整頓ができる					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		授業方針、内容オリエンテーション、計量手順の確認、クレームブリュレ	授業方針、実習を行う上での心構えを理解することができる。	
2		包丁の扱い方と注意点、カッティング技術	ペティナイフを使って様々なフルーツを同じ形に切ることが出来るようになる。	
3		星口金、丸口金を使用した絞りの練習、基本生地 of 仕込み(サブレ)	シェル、ロザス、丸絞りを実践できる。基本生地の習得ができる	
4		チョコチップクッキー・紅茶のキューブクッキー・プリン	さまざまな仕込みのクッキー生地の習得ができる。	
5		カトルカール・絞り練習	様々な仕込み方法の習得、絞りの反復練習ができる	
6		グレープフルーツゼリー・フルーツババロア、次週用シュクレ生地	カッティング技術の確認、冷蔵の習得ができる	
7		タルトフレーズ・タルトレットブリュイ	タルト生地の伸ばし、型はめ、クレームダイヤモンド仕込みが実践できる。	
8		タルトポワール	タルトの応用技術を習得する。	
9		シュークリーム・紅茶シフォン	クレームパティシエールを確実に仕込むことができる。	
10		アイスクリーム(バニラ・抹茶)・マンゴ・ココ	アングリーズベースの基礎知識を理解し、実践する。	
11		フランクフルターピング 次週用ジェノワーズ焼成	余り生地の活用法を学び、実践できる。	
12		ムースショコラ・NYチーズケーキ	ムースの基本的製造方法を理解し、実践できる。	
13		試験対策 シュークリームの復習		
14		試験 シュークリーム		
15		振り返り		

準備学習 時間外学習

実習終了後、必ずルセットをまとめ大事なポイントを思い出し書き記す。

教材

教科書

参考図書・教材

評価方法と基準

総合成績評価

本試験:50点 出席点:40点
平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

本試験(50点)方法と配点割合

①筆記試験

%

②実技試験

100%

③

%

学校長

教務部長

担当講師

科目名	コーヒー実習(コーヒー①)			年度	
				前期	後期
曜日	時限	必修	学科学科	食&マネジメント科	
配当年次	1年次			コース	全コース
授業方法	演習			30 時間	講師名
実務者経験	UCC入社後、広報・法務・人事部門等に従事し、並行してコーヒー全般の知識・実技を習得。 2013年より、UCCコーヒーアカデミーに所属し、現在に至る。主業務は、コーヒー全般に渡る社内外のセミナー講師、資格試験や競技会セッションなどを行う。2017年から大阪キリナー製菓調理専門学校での外部講師にも従事。 ※食に関する主な取得資格：UCCコーヒーアドバイザー、CQI認定Qグレーダー、国家資格製菓衛生師、コーヒーインストラクター2級、スパイス&ハーブ検定1級、カカオ検定エキスパート、だしのムリエ、JBCのリスト審査員 など。				
授業内容	コーヒーに関する基礎知識として「歴史・栽培・精製・焙煎・抽出理論」といった内容を説明し、 コーヒーに関する基礎技術として「代表的な産地別コーヒーの味わい確認」と「代表的なコーヒー抽出器具による基本抽出」のデモ・実習・解説を行う。				
到達目標	知識... コーヒーの基礎知識(歴史・栽培・精製・焙煎・抽出理論)について修得し、説明ができる。 技術... ①代表的な産地別コーヒーについて、味わい違いが識別でき、その要因について説明ができる。 ②ドリップ・サイフォン・カフェプレスの抽出器具によるコーヒー抽出が実施できる。 キャリア... グループでの協同作業ができる。作業効率・時間管理を意識した準備片付・掃除・整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		コーヒーの基礎知識	・コーヒーの味わい形成と実の構造について説明でき、 ・生豆と焙煎豆の品種・精製別の区別ができる。	
2		コーヒーの歴史	・コーヒーの発見・伝播・飲用の歴史が説明でき、 ・コーヒーゼリー(アイスリッチ)について説明ができる。	
3		コーヒーの基礎知識をふまえて、 コーヒーのテイスティング①(カフェプレス)	・カフェプレス抽出が説明・実施でき、 ・カフェプレス抽出による4種コーヒーの味わい違いを識別できる。	
4		コーヒーの基礎知識をふまえて、 コーヒーのテイスティング②(カッピング)	・カッピング手法について説明・実施でき、 ・基本6種コーヒーの味わい違いを識別できる。	
5		手網焙煎	・焙煎による化学変化・焙煎度・保存方法が説明でき、 ・生豆の手網焙煎ができ、焙煎したてコーヒーをカフェプレス抽出し、 味わい解説ができる。	
6		2大抽出法(透過法・浸漬法)と ドリップ抽出①	・2大抽出法と抽出器具の区分、おいしいコーヒーの基本原則について 説明できる。 ・ドリップ抽出(1投式と3投式)について、味わい違いが識別できる。	
7		ドリップ抽出②	・ポットコントロールを修得し、ドリップ反復抽出を実施し、美味しいドリップ コーヒーが抽出でき、 ・レシピ・淹れ方違いによる味わい違いを識別できる。	
8		サイフォン抽出①	・サイフォンの淹れ方と攪拌のコツを修得し、サイフォン反復抽出を 実施し、美味しいサイフォンコーヒーが抽出できる。	
9		サイフォン抽出②	・サイフォン反復抽出を実施し、美味しいサイフォンコーヒーが抽出でき、 ・淹れ方やレシピの違いによる味わい違いを識別できる。	
10		ドリップ&サイフォン抽出の プレゼン付き実技テスト対策練習	・ドリップとサイフォンの説明・抽出のポイント解説をふまえて、 プレゼン付ドリップとサイフォンの抽出テスト対策練習を実施する。	
11		ドリップ&サイフォンの プレゼン付き抽出テスト①	・(生徒前半A)：プレゼン付きドリップ抽出テストを実施し、 ・(生徒後半B)：プレゼン付きサイフォン抽出テストを実施する。	
12		ドリップ&サイフォンの プレゼン付き抽出テスト②	・(生徒前半B)：プレゼン付きドリップ抽出テストを実施し、 ・(生徒後半A)：プレゼン付きサイフォン抽出テストを実施する。	
13		試験対策	前期の講義にかかる筆記試験対策勉強を実施する。	
14		試験(筆記)	前期の講義内容全般にかかる筆記試験を実施し、 採点を行う。	
15		振り返り	・筆記テストの総評と解説を行い、 ・前期の学習をふまえて、課題コーヒーのレシピ調整をして 美味しいコーヒー抽出ができる。	食材備品調達の サポート者必要
準備学習 時間外学習		・事前に、教科書の当該範囲に目を通しておくこと。 ・授業終了後、当該範囲の教科書・配布資料・授業中のポイント解説等を再確認しておくこと。		
教材	教科書	UCCコーヒーアカデミー-TEXT BOOK		
	参考図書・教材	『図説 コーヒー』by UCCコーヒー博物館		
評価方法と基準	総合成績評価		本試験：50点 出席点：40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
			本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験		○	40%
	②実技試験		○	60% (ドリップ30+サイフォン30)
				%
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	コーヒー実習(バリスタ①)			年度		前期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時間	必修		コース	全コース	
配当年次	1年次		30 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	2012年にユーシーシーフーズ株式会社へ入社、業務用の営業として、多くのカフェ・喫茶店へコーヒーの提案を行う。 2017年よりUCCコーヒーアカデミーにて専任講師としてコーヒー全般、エスプレッソのセミナーを行う。 UCCコーヒーアドバイザー、UCCコーヒー抽出士、CQI認定Qグレーダーの資格を所有。 UCCコーヒーマスターズやJBCIにて、センサリージャッジの経験をもつ。					
授業内容	実際の店舗に入るにあたり、コーヒーの基礎知識・エスプレッソの抽出技術を習得する。 ・おいしいエスプレッソの抽出を学ぶために、基礎知識の座学、抽出実習を行う。 ・おいしいカプチーノの抽出を学ぶために、基礎知識の座学、抽出実習を行う。					
到達目標	知識... おいしいエスプレッソ・カプチーノとは何か説明できる 技術... 正しいマシンの取り扱い、メンテナンスができる。エスプレッソとカプチーノ抽出ができる。 キャリア教育... グループでの作業、時間管理、効率的な準備・片付け、清掃・整理整頓ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		バリスタに求められる基礎知識<1-1>	エスプレッソの歴史について説明ができる 「おいしいエスプレッソ」の説明ができる	
2		バリスタに求められる基礎知識<1-2>	エスプレッソの基本的抽出の動作の理由が説明できる 日々のメンテナンスができる	
3		バリスタに求められる基礎知識<1-3>	エスプレッソの基本的抽出がスムーズにできる	
4		バリスタに求められる基礎知識<1-4>	エスプレッソの抽出の状態の良し悪しの判断ができる	
5		バリスタに求められる基礎知識<1-5>	おいしいエスプレッソのレシピを作ることができる	
6		バリスタに求められる基礎知識<1-6>	カプチーノの定義が説明できる フォームドミルクの作り方の原理が説明できる	
7		バリスタに求められる基礎知識<1-7>	安定したフォームドミルクを作ることができる カプチーノの模様が浮く原理が説明できる	
8		バリスタに求められる基礎知識<1-8>	フォームドミルクの良し悪しがカプチーノの完成度・デザインを左右することが説明できる、判断できる	
9		バリスタに求められる基礎知識<1-9>	カプチーノに白い模様を浮かせることができる	
10		バリスタに求められる基礎知識<1-10>	カプチーノの模様<円>が描ける	
11		バリスタに求められる基礎知識<1-11>	エスプレッソ2杯、カプチーノ2杯が提供できる	
12		バリスタに求められる基礎知識<1-12>	エスプレッソ2杯、カプチーノ2杯が提供できる ◆前期試験内容発表	
13		試験対策		
14		試験	筆記試験&実技試験	
15		振り返り		
準備学習 時間外学習		事前に教科書、テキストを読んでおくこと。		
教材	教科書		エスプレッソマニュアル	
	参考図書・教材			
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点より A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
			本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験		○	50%
	②実技試験		○	50%
③			%	
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	ビバレッジ(ビバレッジ)			年度		前期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日		時間		必修	コース	全コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1998年からティーインストラクター、日本茶インストラクターとしてホテル主催のイベント、セミナーなどで講師を勤め、また、辻製菓専門学校、兵庫栄養調理製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校そして2004年より大阪キャリアナリー製菓調理専門学校で講師として授業を行う。					
授業内容	紅茶・日本茶・中国茶の茶全般とハーブの産地、製造方法、特徴などの基礎知識を学び、種類別に正しい、美味しい淹れ方技術やアレンジティー技術の習得を行う。					
到達目標	知識...それぞれ茶種の特徴をテイastingにより知識を深め、栽培や製造方法についても学び、説明が出来る。 技術...各種「茶」の淹れ方を理論に基づく技術を習得することが出来る。 キャリア教育...グループ作業、時間管理、掃除、整理整頓ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		紅茶:基礎知識と淹れ方	ビバレッジ授業内容の概要説明 紅茶全般の基礎知識の説明 紅茶の美味しい淹れ方について学ぶ 紅茶の美味しい淹れ方を習得することができる	教科書	
2		紅茶:テイasting	紅茶産地「中国」「アフリカ」についてや テイastingの方法について学び各産地のテイastingと美味しい淹れ方を習得することができる	教科書 資料配布	
3		紅茶:テイasting	紅茶産地「インド」についてや各産地のテイastingと美味しい淹れ方を習得することができる	教科書 資料配布	
4		紅茶:テイasting	紅茶産地「セイロン」について各産地のテイastingと美味しい淹れ方を習得することができる	教科書 資料配布	
5		紅茶:アレンジティー	ミルクティーについて・乳脂肪分の違いや ミルクティー向きの紅茶について学びセイロン風ミルクティーとそのアレンジティーを作ることができる	教科書 資料配布	
6		紅茶:アレンジティー	ミルクティーとホットティーのアレンジ について インド風ミルクティー・チャイ、果物を使った アレンジティーを作ることができる	教科書 資料配布	
7		紅茶:アレンジティー	アイスティーについて学び オンザロック方式 アレンジティーを作ることができる	教科書 資料配布	
8		日本茶:基礎知識と煎茶などの淹れ方	日本茶の基礎知識や淹れ方理論 湯温の違いによる 成分の溶出性質の違いを学び 煎茶、ほうじ茶、玄米茶を入れることができる	配布資料	
9		日本茶:玉露の淹れ方と抹茶の点て方	覆い下園で栽培された茶や 玉露の淹れ方理論 食茶について学び 抹茶の点て方を習得することができる	配布資料	
10		中国茶:基礎知識と青茶の淹れ方	中国茶の基礎知識や 青茶を工夫スタイルで淹れる方法を学び 入れ方を習得することができる	配布資料	
11		中国茶:緑茶、黒茶、工芸茶の淹れ方	中国茶の6大分類について学び 緑茶、黒茶、工芸茶などの淹れ方を習得することができる	配布資料	
12		ハーブ:テイasting	ハーブの基礎知識について学び ハーブのテイastingでそれぞれの特徴を知ることができる	配布資料	
13		テスト対策授業	授業で学んだ内容を教科書を再読することで確認し、より理解を深めることができる。	教科書 プリント配布	
14		筆記テスト	授業のまとめと筆記テスト (実習)紅茶の美味しい淹れ方と各産地の香味の復習	配布資料	
15		まとめとアレンジティー	テスト返却と答え合わせほうじ茶を使った アレンジティーなど作ることができる	教科書 資料配布	
準備学習 時間外学習		授業終了後教科書を読んで理解を深めること			
教材	教科書		紅茶の大辞典 成美堂出版		
	参考図書・教材				
評価方法と基準	総合成績評価		本試験(50点)方法と配点割合		
			本試験:50点 出題点:40点 平常点10点より A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生課「試験規定」を参照		
	①筆記試験		○		100%
	②実技試験				%
	③				%
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	調理理論(調理理論)			年度	
				学科名	食&マネジメント科
曜日	時限	必修		コース	全コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	1986年～1989年まで:福岡フランス料理店「SEIGADO」で調理の経験 1989年～1992年まで:大阪あべの辻調理師専門学校にて講師に就き、調理と接客指導を担当 1993年～1996年まで:(株)リードイタリア料理店「アンジェロ」の調理及び接客を担当 1996年～2001年まで:(株)メリーチョコレートカムパニーにてフレンチレストランの新規事業の立ち上げと自由が丘本店の店長 2001年～2009年まで:ネスレ日本(株)にてカフェネスカフェのメニュー及び企画開発を担当 2010年～現在まで:フランス料理「ピストロミヤン」のオーナーシェフとして経営				
授業内容	調理の基礎から調理理論を学び、他者へ理論を伝えることが出来るように学習する。 食材の下処理から火入れまで、基本的なことを習得する。 調理器具の正しい取り扱い方を習得する。				
到達目標	知識... 食材の特性を生かした調理法を理解し、お客様にその特徴を説明できる 例えば野菜の繊維に対する切り方や、魚や肉の火入れについて等、多様な知識を持つ。 技術... 食材の下処理の方法と多様な火入れ(調理)を理解し、メニューの考案ができる。 キャリア教育... チームワークの取れた作業ができ、タイムマネジメントができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		・オリエンテーション ・シラバス ・基本的な調味料と計量	・シラバスを見て今後の授業の進め方が理解できる。 ・基本調味料について説明ができる。 ・計量の重要性や計量方法を理解し、説明できる。	・シラバス配布 ・教科書P186～
2		・包丁の手入れ ・基本のだし汁(ブイヨン)の種類とコンソメ	・包丁の研ぎ方理解し、説明できる。 ・ブイヨンの取り方から基本だし汁を理論的に理解し、説明できる。	・包丁の扱い方 ・レシピ配布 ・教科書
3		・廃棄率と正味量	・各食材の実質、調理できる量を把握し、レシピに書かれている分量を理解し、説明できる。	・教科書P203～
4		・野菜の下処理と切り方	・野菜の種類による下処理と用途に応じた色々な切り方を理解し、説明できる。	・教科書P9～
5		・野菜の火入れ方法 ・基本のドレッシング	・野菜のゆでる、蒸す、グリル等調理方法を理解し、説明できる。 ・ドレッシングの比率と作り方を理論的に理解し、説明できる。	・教科書P50～
6		・美味しいトマトソース ・パスタの種類	・トマトソースを使ったメニューからバラエティーの広げ方を理解し、説明できる。 ・パスタの種類と用途、ゆで方を理解し、説明できる。	・教科書 ・レシピ配布
7		・たまごを使った美味しい料理 ・じゃがいもの下処理と使用	・たまごをメインで使った料理とデザートを学び理解し、説明できる。 フレンチオムレツ、スパニッシュオムレツ、ポーチドエッグ	・教科書 ・レシピ配布
8		・魚介の扱い方	・魚の三枚おろしを理解し、説明できる。 ・貝類の下処理を理解し、説明できる。	・教科書P70～ ・教科書P83～
9		・ローストチキン ・バターライス	・一羽まるごとの鶏の下処理と味付け調理を理解し、説明できる。 ・付け合せのバターライスの作り方を理解し、説明できる。	・教科書 ・レシピ配布
10		・デザート(クレープ) ・グラタン料理	・クレープの配合と焼き方を理解し、説明できる。 ・ベシャメルソースの作り方を理解し、説明できる。	・教科書 ・レシピ配布
11		・炒める、焼く	・火加減と加熱時間の関係を理解し、説明できる。 (鶏もも肉のポワレ)	・教科書P136～ ・レシピ配布
12		・グリル	・網焼きの特製を理解し、説明できる。 ・牛フィレ肉のソテーとグリエからグリルの火入れによる優位性を理解し、説明できる。	・教科書 ・レシピ配布
13		試験対策	テスト範囲の説明	
14		試験	筆記テスト	
15		振り返り	前期授業のまとめ	
準備学習 時間外学習		授業後、レシピをまとめる。次回の授業範囲を確認する。		
教材	教科書		下ごしらえと調理テク	
	参考図書・教材		こつ科学	
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
			本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験		○	100%
②実技試験			%	
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理理論(製菓理論)			年度	
				学科名	食&マネジメント科
曜日	時間	必修		コース	全コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	2002～2008 食の専門学校レコールパンタンにて、製菓製パン理論講師勤務。 2007～現在 有限会社パンの小屋にて、製菓製パン理論講師勤務。 2013～現在 大阪成蹊短期大学にて、製菓製パン理論・製菓実習講師勤務。 2008～2009 心齋橋筋お茶専門店にて、プロデュース企画・商品開発・製造を行っていた。 2014開業時 シフォンケーキ専門店シフォン堂にてプロデュース企画・商品開発・製造を行っていた。				
授業内容	製菓原料について特徴や選び方が理解できるよう、演習を行う。 製造のポイントを理解し、製品が「商品」として価値が上がるように演習を行う。				
到達目標	知識：製菓理論としての原料の特徴・基本知識を理解し説明ができる。 技術：菓子製造のポイントを押さえ菓子製造を行うことができる。 キャリア教育：講義中は、集中して講義を聞き、ポイントなどをマニュアルに書き込むことができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		1. Pâte a Génoiseジェノワーズ	ジェノワーズに柔軟性をだしバサつきが出ないようにポイントをおさえて製造を行うことができる	シラバス・資料配布
2		2. Pâte à Biscuitビスキュイ	ビスキュイの原材料の性質を述べる事が出来る。 気泡を潰さないで生地とメレンゲの理想の合わせ方を行うことができる	資料配布
3		3. Pâte Battues(Pâte à cake) ケーキ	別立て法と共立て法のケーキを製造を行う。 ケーキの原材料の特徴を理解し、説明ができる。	資料配布
4		4. Tarte タルト	タルト生地の製法の違いを知る。 またサクサクのタルト生地の製造を行うことができる	資料配布
5		5. Feuilletageフィユタージュ(パイ)	折込パイ生地の原理を理解し述べる事が出来る。 折り込み作業を行いパイ菓子を製造する。	資料配布
6		6. Pâte à choux パータシュー	シュー生地の膨張の原理を知り、説明が出来る。 シュー生地に使う油脂を変えてシューの製造を行う。	資料配布
7		7. les Crèmes クリーム	クリームの種類と利用法を述べる事が出来る。 生地に合うクリームの製造を行う。	資料配布
8		8. Meringue メレンゲ	メレンゲの泡立ちの原理・特徴と生地の影響を述べる事が出来る。 フレンチメレンゲとイタリアンメレンゲの製造を行う。	資料配布
9		9. Macaron マカロン	マカロンの製造を行い、ピエの原理を知りポイントが述べることができる。	資料配布
10		10. Mousse・Geléeムース ジュレ	ゲル化剤の種類と扱い方を実践し、ポイントを押さえ、説明が出来る。フルーツゼリーの製造を行う。	資料配布
11		11. Chocolat ショコラ	クーベルチュールの特徴を覚え、テンパリングのポイントを述べる事が出来る。 ガナッシュの製造を行う。	資料配布
12		12. Confiserie・コンフィズリー	コンフィズリーの種類と特徴を説明ができ、マシュマロの製造を行う事が出来る ■試験範囲を伝える。	資料配布
13		試験対策	試験範囲を復習し理解することができる	資料配布
14		■試験 13. 小麦粉の種類と特徴	筆記試験実施。小麦粉のグルテンと水分吸収を知るためにパン生地のミキシングを行うことができる	資料配布
15		■振り返り 14. 和菓子の材料と特徴	製菓理論で学習した内容を振り返り、復習する。 菓子の分類と和菓子材料の種類と特徴を述べ、上生菓子の製造を行うことができる	資料配布
準備学習 時間外学習		演習終了後、ポインなど、必ずマニュアルをまとめておくこと。		
教材	教科書		演習時にその都度、資料を配布。	
	参考図書・教材		なし	
評価方法と基準		総合成績評価	本試験 50点 出席点 40点 平常点10点より A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合		
		①筆記試験	○	100%
		②		%
③		%		
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	食品衛生学			年度	
				学科名	食&マネジメント科
曜日	時間	必修		コース	全コース
配当年次	1年次		30 時間	講師名	
授業方法	講義				
実務者経験	<p>☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。</p>				
授業内容	<p>就職先・現場で最低限知っておくべき食の安全・衛生について理解する。 教科書の基礎、定義内容としてだけでなく、実例を取り上げ、具体的に判断できるようになる。</p>				
到達目標	<p>知識... 衛生に関する知識を養い、実際の衛生管理につなげることができる。 キャリア教育... グループワークや発表などにおいて、自身の意見を論理的に組み立てることができる。</p>				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		* オリエンテーション * 食品衛生の概念と法	授業の進め方 食品衛生を学ぶ理由を意見できる 食品の安心安全に関する法律を説明できる	教科書・ノート
2		* 食品の変質	食品の変質について説明できる 食品の変質を防ぐ方法を説明できる	教科書・ノート
3		* 食中毒①	食中毒の分類ができる 食中毒の発生状況の特徴を説明できる	教科書・ノート
4		* 食中毒②	代表的な細菌性食中毒とウイルス性食中毒の 特徴を説明できる	教科書・ノート
5		* 食中毒③	代表的な自然毒食中毒と化学性食中毒の 特徴を説明できる	教科書・ノート
6		* 食中毒④	代表的な寄生虫食中毒と汚染物質の 特徴を説明できる	教科書・ノート
7		* 食品添加物①	食品添加物の分類と表示について説明できる	教科書・ノート
8		* 食品添加物②	各食品添加物の概要を説明できる	教科書・ノート
9		* 食品の表示	食品表示に記載されている内容を説明できる	教科書・ノート
10		* 食物アレルギー	食物アレルギーについて理解し、 注意点や対応策を説明できる	教科書・ノート
11		* 食のタブー	食のタブー(ハラールとハラム、ベジタリアンなど)について 理解し、レシピを作成できる	教科書・ノート
12		* HACCPについて	HACCPやその他の衛生管理マニュアルの概要を 説明できる	教科書・ノート
13		試験対策		教科書・ノート
14		試験		持ち込み不可
15		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート
準備学習 時間外学習		授業でまとめたノートまとめる、復習しておく		
教材	教科書			
	参考図書・教材		レジュメ配布	
評価方法と基準	総合成績評価		<small>本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照</small>	
			本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験		○	90%
	②実技試験			9%
③課題		○	10%	
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	外国語(英会話基礎)				年度	
					前期	後期
曜日	時間	必修	コース	全コース		
配当年次	1年次		30 時間	講師名		
授業方法	講義					
実務者経験	1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。					
授業内容	今後業界で必要となる料理に関連した英語を学びます。					
到達目標	<p>知識... 料理に関する英語を学び英単語などを習得することができる。</p> <p>技術... 仕事に関連する語彙を使用できるようになる。</p> <p>キャリア教育... 外国語を通して、コミュニケーションが取れることができる。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考	
1		挨拶/自己紹介	自己紹介、挨拶が出来る。	シラバス配布 教科書	
2		Unit 4 pg. 10-11 Taking restaurant bookings	予約、注文が出来るようになる。	教科書 CD プレーヤー	
3		Can create a café layout and create a menu in English	課題 理解度テスト	教科書 CD プレーヤー	
4		Unit 7 pg. 16-17 Serving in a bar	依頼、接客が出来るようになる。	教科書 CD プレーヤー	
5		Unit 8 pg. 18-19 Instructions	レシピを使いながら順序を表す単語を学習し使えるようになる。	教科書 CD プレーヤー	
6		グループワーク	グループプレゼンテーション実施(レシピについて)	教科書 CD プレーヤー	
7		Unit 9 pg. 20-21 Taking a food order	カフェでのロールプレイを行い、注文の仕方が出来るようになる。	教科書 CD プレーヤー	
8		Unit 10 pg. 22-23 Desserts and Cheeses	メニューを読んだりお勧めをすることが出来る。	教科書 CD プレーヤー	
9		Unit 11 pg. 24-25 Talking about wine	食べ物の味や食感について話すことが出来る。	教科書 CD プレーヤー	
10		グループワーク	グループプレゼンテーション実施(サマータルトについて。 材料や器具、値段に関する発表)	教科書 CD プレーヤー	
11		Unit 13 pg. 28-29 Describing dishes	料理の準備、原材料、成分の説明が出来るようになる。	教科書 CD プレーヤー	
12		Unit 19 pg. 40-41 Health & Safety at work	許可、義務、禁止について言うことが出来るようになる。	教科書 CD プレーヤー	
13		復習	授業内容の復習、試験準備	教科書	
14		試験	本試験	教科書 CD プレーヤー	
15		振り返り	テストの解説	教科書 CD プレーヤー	
準備学習 時間外学習		事前に教科書を読んでおきましょう。			
教材	教科書		Highly recommended		
	参考図書・教材				
評価方法と基準		総合成績評価		本試験:50点 出原点:40点 平常点10点より A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合			
		①筆記試験	○		100%
		②実技試験			%
	③			%	
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	デザイン論(デザイン基礎)			年度	
				前期	
曜日	時間	必修選択	科目名	食&マネジメント科	
曜日	時間	必修選択	コース	全コース	
配当年次	1年次		30 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	1978年～1987年までグラフィックデザイナーとして株式会社毎日広告社制作部に所属。 1987年よりアートディレクターに転身現在に至る。ロゴ、パンフレット、ポスター 店舗エクステリア・インテリア等のデザインを手がける。 著書 DESIGN BASICS+、衣・食・住にまつわるベーシックデザイン&カラー 文部科学省認定1級色彩コーディネーター				
授業内容	DESIGN BASICS+をもとに仕事においては不可欠となるフードコーディネートやフードデザインを制作する事を課題を通して学ぶ。 配色の多彩な表現により魅せる事により差別化を計れる力をつけ各自の作品制作につなげる。				
到達目標	知識... フードデザインを点・線・面・立体・空間・質感・明度・色彩で分析しプレゼンテーションに 役立つ言葉が学べることができる 技術... 制作したいフードデザインをデッサンと色彩で立体的に表現できる。 キャリア教育... タイムスケジュールにそった時間調整と必要な資料・道具の準備、整理整頓、清掃ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	デッサン・プリント
1		授業方針 デザイン&カラーとデッサンの基礎	授業の到達目標を理解し、基礎のデッサンができる。	基本の形
2		デザインの7つの基礎とPCCS色相環	色彩の基礎を理解しPCCS色相環を作成できる。	サンドイッチ・パン
3		暖色・寒色・中性色と補色	色相環をもとに暖色・寒色・中性色の使い分けができる。	製菓の生クリーム
4		色の三属性と有彩色・無彩色	明度・彩度・トーンを理解し、トーン表を作成できる。	製菓のツヤ感
5		トーンのイメージ	トーン表をもとに色の作り方が理解できる。	野菜5種
6		コンセプトとアイデアのブラッシュアップ	アイデアの出し方・まとめ方を学びデッサンに 落とし込める。	野菜5種
7		配色と色のプロポーション	デザイン&カラーの比率と割合を学び 配色のイメージをつかめる。	野菜サラダ
8		色の効果とイメージ	アクセントカラー等、効果的な配色ができる。	野菜サラダ
9		シンメトリー・アシンメトリー	シンメトリー・アシンメトリーを学び デザインに活用できる。	カプチーノ
10		コンポジション	構成・組み立て・構図を理解し 立体感のあるデザインができる。	パスタ
11		光と色	光による色の見え方と食品の関係が理解できる。	パスタ
12		デザイン&カラーとデッサンの復習	試験に向けての復習ができる。	夏休みのプレート
13		試験対策	デザイン&カラーとデッサンの復習をしておく。	パイキングの配色
14		試験	デザイン&カラーの筆記試験、スケッチブックの採点	カフェメニュー
15		振り返り	授業のまとめ、講評	

準備学習 時間外学習

プロのフードデザインや書籍を参考に常に学んでおくこと。 持ち物**教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム

教材

教科書

DESIGN BASICS+

参考図書・教材

※授業前に図書館などで資料探し必須(その都度、説明します)

評価方法と基準

総合成績評価

本試験(50点)方法と配点割合
本試験: 50点 出席点: 40点
平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

①筆記試験

○

30%

②実技試験

%

③課題提出

○

70%

学校長

教務部長

担当講師

科目名	情報処理(パソコン基礎)			年度	
				前期	
曜日	時間	必修	科目名	食&マネジメント科	
配当年次	1年次		コース	全コース	
授業方法	演習		30 時間	講師名	
実務者経験	~2001 社内及び官公庁対象PC研修、プログラミング業務を担当 2001~ 企業PC研修、大津市、狭山市他IT講習、イオン関連企業内ヘルプデスク 2006~ 滋慶学園グループ各校にてITリテラシー、Office系ソフト、ホームページ、画像処理ソフト等授業を担当				
授業内容	・ITリテラシー(ネットを利用する際の注意、マナーやモラル)学習 ・ワープロソフトの代表であるMicrosoft Word2016を使用し、キーボード入力、ビジネス文書作成に必要な機能の学習 ・複合機の使用方法和使用マナーの学習				
到達目標	知識... ITリテラシーを身につける。基本的PC用語やショートカットキーなどの理解。 技術... 無駄を省いた操作で、図、表を含む文書や販促ツール作成ができる 最低10分間400文字入力できる キャリア教育... 掃除、学校施設や機材使用のマナー、エコロジーに留意した無駄のない印刷 PCに対するの苦手意識の克服				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		ITリテラシー	マナーやモラルを守り安全にWEBを利用することができる	
2		Word入力基礎	キーの名前、機能がわかる、自分で入力練習ができるようになる	5分間入力計測
3		Word編集基礎	文字列の移動やコピー、文字や段落の基本的な書式設定ができる	
4		Word編集と印刷	ページレイアウトを設定できる Word内で印刷に必要な情報を追加し、印刷できる	
5		表現力のある文書作成と印刷	ワードアート、画像を挿入した文書を作成できる 画像の移動やサイズ変更ができる	
6		図形の応用	図形を使った地図作成と図形の書式変更ができる ページ区切りを挿入できる	
7		表の作成	表作成機能を使用し、美しく文字を配置できる	
8		課題制作	ここまでの学習内容を踏まえた課題を作成できろ	テキストを忘れないように
9		課題を踏まえた総復習	課題を行って見えた弱点を強化する	
10		画像の加工、著作権と素材サイトの紹介 スクリーンショットなど	画像の修正、切り抜きなどができる 著作権を侵害することなくWEB素材を利用できる	
11		文字の検索と文書校正 書式設定応用	文書の中から文字の検索や置き換えができる 文書校正機能を利用、タブリーダーの設定ができる	
12		図解(スマートアート) 長文作成時の機能	スマートアートを使用して情報を視覚的に表現できる 表紙や目次を作成できる	
13		試験対策	試験疑似問題で練習、弱点の再発見と練習	
14		試験	Wordを使用した文書作成試験	
15		振り返りと後期の導入	できなかった問題を理解し、次回できるよう復習 後期Excelの導入	
準備学習 時間外学習		入力サイトや練習問題を使って空き時間に入力練習をする 授業内容をテキストで確認しておく 時間内に仕上げがらなかった課題を仕上げしておく 疑問点は質問するか調べておくこと		
教材	教科書		Computer Basic Word 2013・2016 滋慶出版	
	参考図書・教材			
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
			本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験			80%
	②実技試験	○		20%
③課題提出		○		
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	店舗演出(ディスプレイ&カラー)			年度	
				前期	
				学科名	食&マネジメント科
曜日		時限		必修	コース
					全コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	1983年フリーのデコレーターとして独立、有限会社ラコントを設立。主にアパレルスポーツの分野で展示会、ショップのディスプレイ業務に従事する。 現在は洋菓子店、カフェ等各種店舗のディスプレイ、新規出店のサポートを行う。				
授業内容	カフェにおけるインテリア、器などカフェにおける店舗演出全般のコーディネートを学びその技術と知識を実践できるようになる。				
到達目標	知識... 三角構成、三の法則の理論と季節の色・素材を説明できる 技術... 法則を知り、店内のディスプレイゾーンを季節感のあるディスプレイができる キャリア教育... 得来自分の店を出せる様なコーディネート力を付けることができる⇒素材や資料などの整理整頓ができるようになる				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		ディスプレイ<飾る仕事>	ディスプレイの意味を説明することができる	
2		基本の形、導線について 資材の仕入れ先リストの説明	角構成、三の法則、レイアウトの作り方を説明できる 資材の仕入れ先を選定することができる	
3		インテリアコーディネートの基本	法則をインテリアコーディネートに使う 方法を説明することができる	
4		春のコーディネート	春の花、色、素材感を理解し説明することができる	
5		プランニング	プランニングシートを作ることができる	
6		前回の手直し	手直しを受けて理解をし修正することができる	
7		夏のコーディネート	夏の花、色、季節感を理解し説明することができる	デパートの 食器売り場の視察
8		プランニング	プランニングシートを作ることができる	
9		前回の手直し	手直しを受けて理解をし修正することができる	
10		秋・冬のコーディネート	秋&冬の花、色、季節感を理解し 修正することができる	
11		プランニング	プランニングシートを作ることができる	
12		前回の手直し	手直しを受けて理解をし修正することができる	
13		試験対策	テスト対策のための振り返り授業	
14		試験	今までの授業の理解度を測るためのテストを行う	
15		振り返り	ディスプレイの法則や季節との密接な関係などを再確認する。	

準備学習 時間外学習 授業で配布した資料などをまとめることと、インターネットなどで季節の小物類などを調べておくこと。

教材 教科書
参考図書・教材

評価方法と基準

総合成績評価

本試験(50点)方法と配点割合

①筆記試験	○	60%
②実技試験	○	40%
③		%

本試験:50点 出席点:40点
平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理実習 (調理基礎)			年度	
				後期	
曜日	時限	必修	60 時間	講師名	
配当年次	1 年次				
授業方法	演習				
実務者経験	1999年3月 大阪あべの辻調理師専門学校 卒業 1999年4月 株式会社かめいあんじゅ入社 イタリアンレストラン厨房スタッフとして勤務。 2008年3月 株式会社アプレシアへ転籍。飲食店ライセンス事業、並びに直営店店長として従事。				
授業内容	調理基礎をベースに、食材や包丁の取り扱い、幅広いジャンルに対応できるカフェ調理の基礎技術を学ぶ。				
到達目標	知識... 食材知識や様々な国の料理を通じ、メニューアレンジを学ぶ。 技術... 包丁技術、食材の取扱い、調理基礎の習得。 キャリア教育... グループでの作業効率を考えた動きができる。時間管理、効率的で簡潔な掃除、整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		エッグベネディクト さつま芋のポターージュ 小松菜カップケーキ 手作りジンジャーエール	カフェメニューの定番盛り付け学ぶ。 ポイント: 基本のポターージュの作り方 スイーツに使用する野菜の下処理	持参物 筆記用具・バインダー トーション
2		チキンカレー サモサ きのこマリネ オレンジティール ピーナッツサブレ	カレー、じゃが芋の春巻き、マリネ料理を学ぶ。 ポイント: 野菜の甘味に引き出し方	持参物 筆記用具・バインダー トーション
3		蓮根とお豆腐のつくね丼 ポーチドエッグ添え 小松菜のツナ煮びたし 丹波黒大豆きな粉と黒 すりごまのゼリー黒蜜かけ	和カフェメニュー 丼物 煮びたしを学ぶ。 ポイント: 基本の甘だれの配合・葉野菜の煮方	持参物 筆記用具・バインダー トーション
4		ポークソテー シャルキティエールソース じゃがいものビュレ 海老とブロッコリーのタルタルサラダ マーブルクリームチーズ	フレンチメニュー カフェビストロメニューを学ぶ。 ポイント: 豚肉の下処理・火通り・火加減を理解する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
5		ふわふわオムレツ ハヤシライス りんごポテトサラダ マシュマロクッキー	カフェの人気定番メニューを学ぶ。(定番料理の定義とは) ポイント: 毎回、同じ味同じ形に作る。メニューのネーミングと お客様の期待を理解する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
6		スバゲッティーナボリタン クラムチャウダー りんごのパン・ド・ジェース	カフェメニューの定番盛り付け学ぶ。 ポイント: あさりの下処理を理解する ・果物のスイーツ	持参物 筆記用具・バインダー トーション
7		秋刀魚の甘酢きのこかけ ひじききんぴら さつま芋の白和え そば粉の舟型ケーキ	和カフェメニュー 秋刀魚下処理作業を理解し、下 ごしらえを学ぶ。 ポイント: 基本の甘酢だれの配合・根菜の 下ごしらえを理解する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
8		フライドチキン コールスローサラダ 大納言カステラ	カフェメニューの定番を学ぶ。 ポイント: 圧力鍋の使い方・野菜の切り方・塩もみを理解する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
9		ぶりのコンフィ マーレードソース添え ベーコ ンときのこのフェットチーネ ガトーショコラ	フレンチアレンジメニューを学ぶ。 ポイント: 湯せんでの火通しを理解する。 しょうがを使用したアレンジソース	持参物 筆記用具・バインダー トーション
10		ダッチベイベー スープカレー パイナップルラッシー	カフェメニューの定番を学ぶ。 ポイント: ダッチベイベーパンケーキ(流行・定番とは)	持参物 筆記用具・バインダー トーション
11		チキン南蛮 パンプキンツナサラダ みそ汁 なすの南部煮	和カフェメニュー 人気の定番メニューを学ぶ。 ポイント: 甘酢たれ・南部煮について ◇南部地方(現在の岩手県と青森県にまたがる地方)	持参物 筆記用具・バインダー トーション
12		鶏肉のカチャトラ オルトラーナ バナナブレッド ティーソーダ	イタリアンカフェメニューを学ぶ。 ポイント: 鶏肉の火通り 野菜の蒸し煮 orto(オルト)は「菜園」、ortolano(オルトラーノ)は「野菜を作る人」の意で ortolano(オルトラーノ)は「菜園風」	持参物 筆記用具・バインダー トーション
13		中華粥 中華クラゲとザーサイのサラダ 豚肉、チンゲン菜、しめじの旨炒め 豆腐プリン	チャイニーズカフェメニューを学ぶ。 ポイント: 中華粥の煮込み方 旨炒めの作り方	持参物 筆記用具・バインダー トーション
14		試験日	実演メニューより出題。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
15		ランチカフェプレート	カフェメニューのまとめとしてランチカフェプレートを学ぶ	持参物 筆記用具・バインダー トーション
準備学習 時間外学習		授業後、レシピをまとめる。次回の授業範囲を確認する。		
教材	教科書	下ごしらえと調理テク		
	参考図書・教材			
評価方法と基準	総合成績評価	本試験(50点)方法と配点割合		
	①実技中間試験	○	50%	
	②実技本試験	○	50%	
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理実習 (カフェメニュー)			年度		後期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修		コース	全コース	
配当年次	1年次		60 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	1999年～2010年 大阪北新地のフレンチで料理人をスタートしてから通算13年間で、西洋料理全般、カフェ、居酒屋等の多様なジャンルの店舗約10店で勤務。料理長、店長を経験した。2011年に大阪福島で自身の店「鉄板焼きとワイン COCOLO本店」を開業し、2013年に2店舗目となる「鉄板焼きとワイン・日本酒 COCOLO 新福島店」を開業。今年で創業9年目を迎える。飲食店を2店舗経営しながら、講師業、カフェのコンサルタント業、ケータリング業、イベント出店等、多岐に渡るフードビジネスに従事する。					
授業内容	大量調理を学び、お客様に提供する商品の開発、販売理解をする。					
到達目標	知識...商品を作る感覚、基礎の確認、オペレーションを学ぶ 技術...商品への理解、製造と販売のバランス キャリア教育...チームワーク、忍耐力、企画力、主体性の発揮					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション	講師のデモンストレーションで課題の理解を深める 到達目標、メニュー設定の説明	持参物 筆記用具・バインダー トーション
2		店舗メニュー研究①	代表的なメニューを店舗での大量調理を想定した工程で調理する。 店舗コンセプトの決定。食材、原価、販売価格設定を理解する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
3		試作品調理①	各料理を試作り、バランスの取れた調味加減がわかる。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
4		試作品調理②	各料理を試作り、配色・盛り付けを決める。 店内レイアウト(テーブル数・配置)の考案を行う。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
5		試作品調理③	各料理を試作り、原価計算を行う。 適した食材選定と、適切な調理法(仕込み、保存)ができる。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
6		試作品調理④	大量調理のオペレーションを実践し理解する。 仕込みとオーダーテイク～ディッシュアップの作業を確定させる。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
7		改善試作・調理オペレーション	全メニューを調理し、商品としてのバランスを考える。 味、価格、ボリューム、顧客層に向けた商品のPR 調理工程を考慮し、改善点を挙げ、ブラッシュアップの準備を行う。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
8		改善試作・サービスオペレーション	改善点を取り入れ商品の見直しを行い、試作品を調理する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
9		改善試作・オペレーション	調理オペレーションの確認とブラッシュアップを行う。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
10		改善試作・オペレーション	調理場とサービスオペレーションの業務連携を組み立てる。 本番に向けシミュレーション練習を行う。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
11		仕込み	本番用の調理仕込みを行う。 衛生管理、作業前の洗浄、加熱調理 下処理室、検食を実践する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
12		店舗営業	店舗営業の本番。 実践でカフェレストランの営業を行い 店舗運営を総合的に理解する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
13		店舗営業	店舗営業の本番。 実践でカフェレストランの営業を行い 店舗運営を総合的に理解する。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
14		店舗営業の振り返りと実技試験対策	店舗アンケートから顧客のリアクションを確認し 振り返りを行う。 実技試験に向けた説明と反復練習を行う。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
15		実技試験	課題メニューを、時間内に衛生的 効率的、適切に調理できる。	持参物 筆記用具・バインダー トーション
準備学習 時間外学習				
教材	教科書		レシピ配布	
	参考図書・教材			
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点:10点より A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生実習「試験規定」を参照	
	本試験(50点)方法と配点割合			
	①筆記試験			%
	②実技試験		○	100%
③			%	
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	進級・卒業制作(PC制作)			年度		後期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修		コース	全コース	
配当年次	1年次		30 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	<p>～2001 社内及び官公庁対象PC研修、プログラミング業務を担当</p> <p>2001～ 企業PC研修、大津市、狭山市他IT講習、イオン関連企業内ヘルプデスク</p> <p>2006～ 滋慶学園グループ各校にてITリテラシー、Office系ソフト、ホームページ、画像処理ソフト等授業を担当</p>					
授業内容	<p>・著作権、ネット上のマナーの学習</p> <p>・Microsoft Excel2016を使用し、見栄えの良い表を作成できる。条件に見合ったデータを取り出し、グラフを作成したり、並べ替えて必要な情報が見やすく、簡潔にまとめられた資料を作成することができる。</p> <p>・オリジナルレシピの原価計算とレシピ表の作成を行う。</p>					
到達目標	<p>知識... 著作権、ネット上のマナーなどを理解する。</p> <p>技術... 必要な情報を見やすく、わかりやすく表にまとめられる。図を駆使した実用的ツールの作成を行う。</p> <p>キャリア教育... 掃除、学校施設や機材使用のマナー、エコロジーに留意した無駄のない印刷PCに対しての苦手意識の克服</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		Excel データの入力と編集、印刷	入力、移動コピーなどデータ編集、シートの印刷ができる。	
2		Excel 基礎関数	基礎関数(SUM、AVERAGE、MAX、MIN)の入力と絶対参照を活用した作業ができる。	
3		Excel 書式変更と条件付き書式①	書式設定でできることを理解し、表の編集、条件付き書式の設定ができる。	
4		Excel 書式変更と条件付き書式②	書式設定でできることを理解し、表の編集、条件付き書式の設定ができる。	
5		Excel 印刷、検索と置換	印刷設定やテクニック、データの検索、置換ができる。	
6		Excel ワークシートの操作	ウィンドウの分割、整列、作業グループの設定ができる。	
7		Excel 演習問題	表作成 問題演習 (中間理解度テスト)	
8		Excel 応用関数	ROUND、VLOOKUP関数を活用し、適正な表計算ができる。関数の種類を理解し、適切なものを活用できる。	
9		Excel グラフスタイル	円グラフ、複合グラフを作ることができる。見栄え良く、必要な情報がより分かりやすい資料の作成ができる。	
10		Excel アプリケーション間のデータ活用	アプリケーション間のデータ活用ができる。	
11		Excel データベース機能	必要なデータを抽出し必要条件に応じた並べ替えなどができる。	
12		Excel レシピ作成練習	SUM、VLOOKUP関数等を活用し、オリジナルレシピと原価計算ができる。画像の挿入を行い、レシピブックに編集できる。	
13		Excel 実践活用法	SUM、VLOOKUP関数等を活用し、売上報告や食材、消耗品、人件費を含めたコスト計算のデモンストレーションを行う。	
14		実技試験	学んだ内容を活用した課題を行う。	
15		試験振り返りと総復習	試験のフィードバックと総復習を行う。	
準備学習 時間外学習		時間内に仕上がらなかった課題を仕上げておく 疑問点は質問するか調べておくこと		
教材	教科書		COMPUTER BASIC for windows EXCEL 2013・2016	
	参考図書・教材			
評価方法及び基準		総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 早業点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法及び配点割合		
		①筆記試験		%
	②実技試験	○	100%	
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	製菓・製パン実習(製菓基礎)			年度		後期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時間	必修		コース	全コース	
配当年次	1年次		60 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	平成11年4月～平成23年3月までリーガロイヤルホテルにパティシエとして勤務し、多くの菓子、デザートの製造を行ってきた。 平成23年4月に現職、菓子工房ふわりを開業し、製造部を中心に洋菓子の製造を行う傍ら、平成24年より県立高校の非常勤特別講師として製菓実習を担当している。					
授業内容	色々な菓子を作る中で製菓の基礎知識、基礎技術を学ぶ					
到達目標	知識... 仕込み仕上げまでの作業をスムーズに、綺麗に行う。作業性を考え、作業動作をスピーディーに心がける。 技術... 器具の正しい扱い方を学び、製菓の基礎技術の習得 キャリア教育... グループでの作業性効率をあげることができ、時間管理、整理整頓ができる					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考	
1		授業方針、内容オリエンテーション エクレア	丸口金での絞り、クリームパティシエールの仕込み、 ガナッシュ仕込みができる。		
2		ロール生地、ガルニチュールの仕込み	ロール生地の仕込み・巻き ガルニチュール仕込みができる。 適正に食材保存をして自習用の仕込みを行う。		
3		グルマンディーズショコラ タルトショコラ	タルト生地の伸ばし、型はめ、クリームダイヤモンド仕込みと デセールの皿盛りができる。		
4		モンブラン	ダコワーズ焼成・マロンクリーム仕込みができる。		
5		クラフティー・スライス	フォンセの仕込み、クラフティーの焼成を行う。 次週用ジェノワーズ焼成(大量仕込みデモ)		
6		ミルクレーブ	クレープ焼き、クリームパティシエールの復習。 作業効率・レベルを上げて 衛生的で無駄のない仕事ができる。		
7		リンツァートルテ・焼きリンゴ	デセールの仕上げができる。 アイスの仕込みを習得する。		
8		ブッシュドノエル	バタークリームの仕込み、ロール生地仕込みができる。		
9		マカロンショコラ・スコーン	マカロン生地・スコーン生地を習得する。		
10		マルキーズカフェ	ビスキュイキュイエール、イタリアンメンゲを習得する。		
11		オリジナルケーキ	1年間の実習品目から2品選んで オリジナルケーキ製造を行う。 時間内に衛生的、効率的な仕事ができる。		
12		実技試験練習	実技試験の復習・練習を行う。		
13		実技試験練習 エクレア	シュー生地仕込み ・クリームパティシエール仕込みを時間内に行う。 (2週続き)		
14		実技試験練習 エクレア	シュー生地仕込み ・クリームパティシエール仕込みを時間内に行う。 (2週続き)		
15		振り返り・まとめ授業	実技審査を終了後の復習を行う。 伝統菓子をベースに様々なシーンに適した洋菓子を作る カフェパティシエの仕事について理解する。		
準備学習 時間外学習		実習終了後、必ずルセットをまとめ大事なポイントを思い出し書き記す。			
教材	教科書				
	参考図書・教材				
評価方法及び基準	総合成績評価		本試験: 50点 出席点: 40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点範囲は学生授業「試験規定」を参照		
			本試験(50点)方法と配点割合		
	①筆記試験			%	
	②実技試験	○		100%	
③			%		
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	コーヒー実習(コーヒー②)			年度		後期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時限	必修		コース	全コース	
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	UCC入社後、広報・法務・人事部門等に従事し、並行してコーヒー全般の知識・実技を習得。 2013年より、UCCコーヒーアカデミーに所属し、現在に至る。主業務は、コーヒー全般に渡る社内外のセミナー講師資格試験や競技会セッションなどを行う。2017年から大阪キャリア・製菓調理専門学校での外部講師にも従事。 ※査に関する主な取得資格：UCCコーヒーアドバイザー、CQI認定Qグレーダー、国家資格製菓衛生師 コーヒーインストラクター2級、スパイス&ハーブ検定1級、カカオ検定エキスパート、だしソムリエ、JBCパリス審査員 など。					
授業内容	コーヒーに関連する知識として「水・カップping・オリファクトリー・語法・味の指標～食材とのペアリング～オリジナルブレンド制作」までを理解する。 コーヒーに関する基礎技術として、様々なコーヒー抽出器具を使用し、シチュエーションに応じ、狙った味わいのコーヒーの抽出ができる。					
到達目標	知識... コーヒーの基礎知識を習得。 技術... 代表的なコーヒー抽出器具による抽出技術や代表的なコーヒーの味わいを習得。 キャリア教育... グループでの協力姿勢、作業効率、時間管理、効率的な準備片付け・掃除・整理整頓を習得。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		水を知る	<ul style="list-style-type: none"> 硬度による水の種類/硬度計算/味がわかる。 硬度違いの水によるドリッパorカフェアレス抽出コーヒー飲み比べ 	PC&スクリーン式、教科書、配布資料、RAシテイ、紙カップ小、水2種、エビオン、コントレッタ、ブラ透明カップ、カフェプレス8個位	
2		センサリスキル	<ul style="list-style-type: none"> 甘味・酸味・塩味の強中弱&混合液の飲み比べ 甘味・酸味・塩味・苦味・旨味の5味・弱の味当て。 オレンジジュースと苦味カラメルを使って、甘酸苦味の混合味わい体感 	PC&スクリーン式、教科書、配布資料、紙カップ小、ブラ透明カップ大、水キット一式、6-8セット位(塩グリーン・糖カン酸)オレンジジュース、苦味カラメル	
3		トライアングレーション	<ul style="list-style-type: none"> トライアングレーション体験を通じて味の違いのポイント解説ができる。 	教科書、配布資料、トライ用E55個位、白アラカップ、カッピングスプーン、紙カップ大	
4		オルファクトリー	<ul style="list-style-type: none"> オルファクトリーでコーヒーの味わい表現ができる。 	教科書、配布資料、オルファクトリー6-7セット位	
5		コーヒーの味わい表現	<ul style="list-style-type: none"> コーヒーの味わい指標を解説。(甘味酸味苦味はじめSCAA方式の評価項目を解説) 食材を使って、コーヒーの味わい表現を掴むトレーニングを行う。 	砂糖各種、ブルー(フレッシュ)ドライ缶詰・ジュース・ソース等	
6		コーヒーの味わい指標&評価①	<ul style="list-style-type: none"> コーヒーの味わい指標を再確認し、違いを理解する。 SCAA方式の評価項目 & カッピングフォームを確認。 簡易の味わいチャート表を使って、コーヒー採点を行う。 	PC&スクリーン式、教科書、配布資料、コーヒー採点用3種	
7		コーヒーの味わい指標&評価②	<ul style="list-style-type: none"> コーヒーの味わい指標を再確認し、違いを理解する。 SCAA方式の評価項目 & カッピングフォームを確認。 簡易の味わいチャート表を使って、コーヒー採点を行う。 		
8		ペアリング①	<ul style="list-style-type: none"> 菓子でペアリングを行う。カフェプレス抽出。 成功しやすいペアリングの考え方の解説。 	PC&スクリーン式、カフェプレス8個位、コーヒー5種、お菓子5種	
9		ペアリング②	<ul style="list-style-type: none"> 食べ物でペアリング体験。カフェプレス抽出。(コーヒー:3-4種、食べ物:3-4種) 成功しやすいペアリングの考え方の確認。 	PC&スクリーン式、カフェプレス8個位、コーヒー・食材各3-4種	
10		ブレンド	<ul style="list-style-type: none"> カップpingで「中炒6種+深炒2種コーヒー」の味わい確認。 「中炒6種+深炒2種コーヒー」を使って、マイルドを液体試作する。 	PC&スクリーン式、教科書、配布資料、コーヒー中6種+深2種	
11		ブレンドコンテスト①	<ul style="list-style-type: none"> 課題お菓子orパンに合わせるブレンドコーヒーコンテスト ⇒カップpingで「中炒6種+深炒2種コーヒー」の味わいを確認し、ドリッパorカフェアレスorサイフォンで抽出し、ペアリング食材と共にプレゼンテーションを行う。 	PC&スクリーン式、教科書、配布資料	
12		ブレンドコンテスト②	<ul style="list-style-type: none"> シチュエーションに適したオリジナルのブレンドコーヒーを抽出し味わいやポイントの説明ができる。 		
13		アレンジコーヒー	<ul style="list-style-type: none"> アレンジコーヒーのデモ&試飲を行う。 ホット・アイスのアレンジコーヒーの作り方(ドリッパorカフェアレス)を習得する。 アレンジコーヒーの試作を行う。 	教科書、配布資料、ドリッパ一式、カフェプレス一式	
14		筆記テスト	<ul style="list-style-type: none"> 筆記テスト(後期の授業内容ふまえて) 採点&テスト内容の解説 	教科書、試験問題一式	
15		まとめ授業	<ul style="list-style-type: none"> 筆記テスト終了後の復習。学びのポイントを再確認する。 		
準備学習 時間外学習		<ul style="list-style-type: none"> 事前に、教科書の当該範囲に目を通しておくこと。 授業終了後、当該範囲の教科書・配布資料・授業中のポイント解説等を再確認しておくこと。 			
教材	教科書	UCCコーヒーアカデミーTEXT BOOK			
	参考図書・教材	「図説 コーヒー」by UCCコーヒー博物館			
評価方法及び基準	総合成績評価	本試験 50点 出発点 40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生課発行「試験規定」を参照			
		本試験(50点)方法と配点割合			
	①筆記試験	○	40%		
	②実技試験	○	60% (ドリッパ30+サイフォン30)		
③		%			
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	コーヒー実習(バリスタ②)			年度		後期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時間	必修		コース	全コース	
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	2012年にユーシーシーフーズ株式会社へ入社、業務用の営業として、多くのカフェ・喫茶店へコーヒーの提案を行う。 2017年よりUCCコーヒーアカデミーにて専任講師としてコーヒー全般、エスプレッソのセミナーを行う。 UCCコーヒーアドバイザー、UCCコーヒー抽出士、CQI認定Qグレーダーの資格を所有。 UCCコーヒーマスターズやJBCIにて、センサリージャッジの経験をもつ。					
授業内容	エスプレッソの知識・技術の習得 実際の店舗に入るにあたり、コーヒーの基礎知識・エスプレッソの抽出技術を習得する。 ・おいしいエスプレッソの抽出を学ぶために、基礎知識の座学、抽出実習を行う。 ・おいしいカプチーノの抽出を学ぶために、基礎知識の座学、抽出実習を行う。					
到達目標	知識... エスプレッソの基礎知識の習得 技術... マシンの取り扱いから抽出、美味しいエスプレッソ、カプチーノの技術の習得 キャリア教育... グループでの協力姿勢、作業効率、時間管理、効率的な準備片付・掃除・整理整頓を習得。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考		
1		■バリスタに求められる基礎知識 <2-1>	・メッシュ調整のトレーニング① 豆に適したメッシュ調整法を習得し 目指す味わいを引き出すことができる。			
2		■バリスタに求められる基礎知識 <2-1>	・メッシュ調整のトレーニング② 豆に適したメッシュ調整法を習得し 目指す味わいを引き出すことができる。			
3		■バリスタに求められる基礎知識 <2-2>	・メッシュ調整のトレーニング③ 豆に適したメッシュ調整法を習得し 目指す味わいを引き出すことができる。			
4		■バリスタに求められる基礎知識 <2-3>	・デザインカプチーノ技法① (ハートの書き方のトレーニング)			
5		■バリスタに求められる基礎知識 <2-4>	・デザインカプチーノ技法② (ハートの書き方のトレーニング)			
6		■バリスタに求められる基礎知識 <2-5>	・デザインカプチーノ技法③ (クマ、ウサギの書き方のトレーニング)			
7		■バリスタに求められる基礎知識 <2-6>	・デザインカプチーノ技法④ (クマ、ウサギの書き方のトレーニング)			
8		■バリスタに求められる基礎知識 <2-7>	・デザインカプチーノ技法⑤ (チューリップ、リーフの書き方)			
9		■バリスタに求められる基礎知識 <2-8>	・アレンジコーヒーの作り方習得① (基礎編、チョコレートソース)			
10		■バリスタに求められる基礎知識 <2-9>	・アレンジコーヒーの作り方② (基礎編、シェーカー)			
11		■バリスタに求められる基礎知識 <2-10>	・シグニチャードリンクの考案①			
12		■バリスタに求められる基礎知識 <2-11>	・シグニチャードリンクの考案②(試作)			
13		■バリスタに求められる基礎知識 <2-12>	・シグニチャードリンクの考案③(試作)			
14		■バリスタに求められる基礎知識 <2-13>	・課題テスト実施①			
15		■バリスタに求められる基礎知識 <2-14>	・課題テスト実施②			
準備学習 時間外学習		事前に教科書、テキストを読んでおくこと。				
教材	教科書		エスプレッソマニュアル			
	参考図書・教材					
評価方法と基準		総合成績評価		本試験：50点 出席点：40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
				本試験(50点)方法と配点割合		
		①筆記試験		○		50%
		②実技試験		○		50%
		③			%	
		学校長	教務部長	担当講師		

科目名	接客・サービス(カフェサービス①)				年度	
					後期	後期
曜日	時間	必修			コース	全コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	<p>【佐井】1997年～2010年、日本航空株式会社において、23年間にわたり国際線客室乗務員として客室サービス・総務業務に従事する。 2012年からは、大学、専門学校などの教育機関や一般企業で精通マネージャ及びビジネスマネージャー講師として活動する。 【2012年～一般企業研修、2013年～道産学園、2016年～帯広学院大学など】 2016年にキャリアコンサルタント(国家資格)資格を取得し、大学にてES作成サポートや面接対策など学生の就労支援を担当している。(2017年～天理大学2、大手前大学キャリアサポートなど) 【西田】1993年～1995年、ハイアットリージェンシー大阪、1997年～現在までヒルトン大阪に勤務。「グリル&ワイン セントラム」副支配人として料飲サービス業務を中心にホテル業務に従事。一般社団法人日本ソムリエ協会 大阪支部 支部長。</p>					
授業内容	店舗出店時に必要なサービス接客術を総合的に学ぶ。					
到達目標	<p>知識... 好印象につなげるための美しい立居振舞、正しい敬語・言葉遣いを身につける。</p> <p>技術... おもてなしの心を体現した接客マナーを習得する。</p> <p>キャリア教育... 学びを就職活動で活かす。</p>					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		サービス接客授業 ・オリエンテーション ・良いコミュニケーションとは ・好印象の重要性・表情のマネジメント	良いコミュニケーションを築くための要素を知る。 印象の良さ、笑顔の効果を理解し 表情のマネジメントを習得することができる		
2		サービス接客授業 ・身だしなみチェック・正しい立ち姿勢・美しいお辞儀 ・好印象につながる挨拶	身だしなみチェックシートを用いて身だしなみを整える。 実践練習を重ね、正しい立ち姿勢・お辞儀 挨拶を体得することができる		
3		サービス接客授業 ・挨拶コンテスト・挨拶、お辞儀撮影 ・VTRによるふりかえり	グループでの挨拶コンテスト実施。 個別に挨拶・お辞儀撮影。 VTRを視聴し、自己を認識することができる		
4		サービス接客授業 ・接客意識の重要性・接客5ポイントとは	「接客」を理解し、お客様へのおもてなし 思いやりの心を形にして表すための動作を体得することができる		
5		サービス接客授業 ・敬語と言葉遣い・接客用語	お客様への敬意と感謝の気持ちを込めた話し方・言葉遣いを 習得することができる		
6		サービス接客授業 ・言葉遣いテスト、解説・接客基本応対演習	言葉遣いテストを実施し、到達度を確認する。基本の接客応対を 体得することができる		
7		サービス接客授業 ・接客ロールプレイング・接客基本応対撮影	店舗出店時の想定シーンロールプレイングを行う。VTRを視聴し、 改善点を明確化することができる		
8		サービス接客授業 ・総合テスト(筆記・実技)	筆記テスト、動作チェック。		
9		レストランオペレーション①	カフェレストラン営業の準備物、役割の確認をすることができる		
10		レストランオペレーション②	営業店舗内のサービスオペレーションの確認。 店内レイアウトと人の動線。 必要スペースの確保について理解する。		
11		レストランオペレーション③	営業店舗内のサービスシミュレーションの確認 オーダーテイク、料理提供の動線、 文言の統一を行うことができる		
12		レストランオペレーション④	カフェレストラン サービスオペレーション確認 営業店舗内のサービスシミュレーション キッチン・デシャップとの連携トレーニング。 クレーム時の対応について理解することができる		
13		サービス接客授業 ・We are Culinaryふりかえり・まとめ	を終えて、反省点・改善点の洗い出しができる		
14		サービス接客授業 ・We are Culinaryふりかえり・まとめ	We are Culinaryを終えて 反省点・改善点の洗い出しができる		
15		サービス接客授業 ・ビジネスマナー	We are Culinaryでの学びを活かし 就職活動に向け発展させることができる		
準備学習 時間外学習		授業終了後教科書を読んで理解を深めること			
教材	教科書		紅茶の大辞典 成美堂出版		
	参考図書・教材				
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点より A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
			本試験(50点)方法と配点割合		
	①筆記試験		○	100%	
	②実技試験			%	
③			%		
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	店舗演出(ディスプレイ)			年度		後期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1983年フリーのデコレーターとして独立、有限会社ラコントを設立。 主にアパレル、スポーツの分野で展示会、ショップのディスプレイ業務に従事する。 現在は洋菓子店、カフェ等各種店舗のディスプレイ、新規出店のサポートを行う。					
授業内容	カフェにおけるインテリア、器などカフェにおける店舗演出全般のコーディネートを学び その技術と知識を実践できるようになる。					
到達目標	知識... 三角構成、三の法則の理論と季節の色・素材を説明できる 技術... 店舗のコンセプトに沿った店舗イメージを構築し、看板やテーブルコーディネートなどの装飾に使う制作物を きれいに丁寧に時間内に作る。 キャリア教育... 将来自分の店を出せる様なコーディネート力を付けることができる⇒素材や資料などの 整理整頓ができるようになる					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		オリエンテーション お店作りについて	ショップ演習までのスケジュールを確認し、 行うべき作業について理解することができる	シラバス配布 スケジュール表	
2		お店作りの考え方について	顧客心理を理解した店舗演出について学ぶ		
3		イメージボード作り	和食をテーマにしたお店のイメージボード作りを 行うことができる	カラーカード	
4		イメージボード作り	和食をテーマにしたお店のイメージボード作りを 行うことができる	カラーカード	
5		イメージボード 発表	イメージボードを元に、お店のディスプレイプランを発表することができる		
6		ショップ演習の ディスプレイプラン作成	内装、外装、看板、ユニフォーム、メニューブックの制作について、 スケジュールと手順を理解して、計画表を作成することができる		
7		ショップ演習の ディスプレイプラン作成	メニューの決定、席数の決定、導線の確認など、 関連する情報との相関性を理解し 計画を見直すことができる		
8		ショップ演習の ディスプレイプラン作成	各制作物ごとのスケジュール、制作物の概要について 発表を行うことができる		
9		ディスプレイ資材購入、 制作準備	資材購入の方法、店舗の説明、 見積もりの取り方などの知識を習得し 制作に必要な資材を揃えることができる		
10		ディスプレイパーツ制作	メニューブック、内装パーツ作成制作を行う		
11		ディスプレイパーツ制作	外装、テーブルコーディネート小道具の制作を行う	カラーカード	
12		ディスプレイ演習	進級履の店舗を、制作した小道具を使い、 プランに沿ってディスプレイを完成させる	カラーカード	
13		試験対策	今まで学習した内容を再確認し 試験準備を行うことができる		
14		実技試験	授業で学んだ理解度を判定する。		
15		振り返り	試験返却と総括		
準備学習 時間外学習		授業で配布した資料などをまとめることと、インターネットなどで季節の小物類などを調べておくこと。			
教材	教科書		演習時にその都度、資料を配布。		
	参考図書・教材		なし		
評価方法と基準		総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合			
		①筆記試験	○	60%	
		②	○	40%	
③		%			
		学校長	教務部長	担当講師	

学校長	教務部長	担当講師

科目名	外国語(イタリア語)				年度		後期
					学科名	食&マネジメント科	
曜日	時間	必修			コース	全コース	
配当年次	1年次			30 時間	講師名		
授業方法	講義						
実務者経験	2003年から現在まで、語学教室や専門学校にてイタリア語を教えている。						
授業内容	カフェやレストランでの日常会話、買い物、自己紹介、数や時間、道の尋ね方などを学習します。						
到達目標	<p>知識... カフェやレストランでの日常会話などの必要な単語などを理解し実践することができる。</p> <p>技術... フランスに旅行に行った際、基礎会話ができるようになる。</p> <p>キャリア教育... 外国語を通してコミュニケーションをとる事が出来る</p>						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		アルファベット、スペル、挨拶 自己紹介(Come ti chiami?)	挨拶、自己紹介ができるようになる。	シラバス配布 教科書
2		お元気ですか? - Come stai? Bene/male/così così	基本文法と日常会話のイントロダクション	教科書 CD プレーヤー
3		Unit1 (pag 6-7) カフェとケーキください。 文法: 女性名詞、男性名詞、冠詞	カフェでの注文方法 女性名詞、男性名詞を覚える。	教科書 CD プレーヤー
4		Unit1 (pag 8-9) カフェで2杯とケーキ2個下さい。 文法: 単数形、複数形	カフェでの注文方法 単数形/複数形、10までの数字を読むようになる。	教科書 CD プレーヤー
5		Unit1 (Pag 10-11) このパニーニには何が入っていますか。 文法: 単数形、複数形	「何」を使った疑問文が使える。	教科書 CD プレーヤー
6		Unit1 (Pag. 12-13) このコーヒーはおいしいですか? このトマトはおいしいですか? 文法: 形容詞(男女単数/複数)	形容詞を使った疑問文が使える。	教科書 CD プレーヤー
7		Unit2 (Pag. 16-17) こちらは私の父です。、はじめて 文法: ~です(essere)、 所有形容詞(男女単数/複数)	家族の紹介の仕方、また家族に関する用語を学習する。	教科書 CD プレーヤー
8		Unit2 (pag 18-19) 君は何歳ですか? 文法: ~持っている(avere)	年齢の聞き方、11-100の数字を覚える。	教科書 CD プレーヤー
9		理解度中間テスト	1~8回目授業の理解度テストを行う。	教科書 CD プレーヤー
10		Unit2 (pag 20-23) 兄弟はいますか? ペットを飼っていますか? おなかが空いていますか?	兄弟、ペット、空腹時の質問ができ、それに答えられる。	教科書 CD プレーヤー
11		Unit3 (24-25) どこに住んでいますか? 文法: are動詞(abitare)	「どこ」を使った疑問文が使える。	教科書 CD プレーヤー
12		Unit3 (pag 26-27) 文法: ~する(fare) 何の仕事をしていますか?	何の仕事をしていますか? 職業についての問答ができる。	教科書 CD プレーヤー
13		テストに向けた復習	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。	教科書
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	教科書 CD プレーヤー
15		振り返り	試験返却と総括	教科書 CD プレーヤー

準備学習 時間外学習

事前に教科書を読んでおきましょう。

教科書
参考図書・教材

イタリア語ひとさら

評価方法と基準

総合成績評価

本試験 50点 出席点: 40点
平常点10点より A、B、C、Dの4段階で評価
※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照

本試験(50点)方法と配点割合

①筆記試験	○	100%
②実技試験		%
③		%

学校長 教務部長 担当講師

科目名	業界特別ゼミ(Wメジャー製菓)			年度		後期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日	時間	必修選択		コース	全コース	
配当年次	1年次		30 時間	講師名		
授業方法	演習					
実務者経験	1999～2004 京都の製菓学校にて授業、授業サポート、イベント時のケーキ製造、リッツカールトンホテル大阪や個人店での研修、企業へのコンサルティングシブ開発を行っていた。 2004年～2006年 京都のカフェでパティシエとして勤務し、ケーキ・デザート・ドリンク製造・販売・接客を行っていた。 2006年～2019年現在 キャリナーにて製菓製パン科の学科長とし、カリキュラムや授業、イベントを構築し、担任業務をしながら学科運営、クラス運営、講師としても授業指導を行っている。					
授業内容	カフェに特化したスイーツを学び、基本と崩し方などのバリエーションを学ぶ。					
到達目標	知識... カフェの最近の傾向と流行、保存方法や提供方法などを理解し活用できる 技術... スイーツの基本を学び、崩し方などのアレンジが出来る キャリア教育... 返事、挨拶、時間管理、チームワーク					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		ブリュレ、フィナンシェ、マドレーヌ	焼き菓子やデザートを学び、組み合わせや表現方法を理解することができる	
2		ブリュレ、フィナンシェ、マドレーヌ	焼き菓子やデザートを学び、組み合わせや表現方法を理解することができる	
3		クッキーシュー、タルト仕込み	シュー生地、カスタードを学び、使用方法のバリエーションがわかる。	
4		クッキーシュー、タルト仕込み	シュー生地、カスタードを学び、使用方法のバリエーションがわかる。	
5		チーズタルト、ブルドネージュ	タルト生地の扱い方、道具の選定、カフェでの保存方法などを理解することができる	
6		チーズタルト、ブルドネージュ	タルト生地の扱い方、道具の選定、カフェでの保存方法などを理解することができる	
7		ティラミス、ビスコッティ	イタリア菓子を学び、カフェ、パティスリーレストランの違いがわかる。	
8		ティラミス、ビスコッティ	イタリア菓子を学び、カフェ、パティスリーレストランの違いがわかる。	
9		タルト・フリユイ	タルト生地の扱い方の復習、配色、提供方法を理解することができる	
10		タルト・フリユイ	タルト生地の扱い方の復習、配色、提供方法を理解することができる	
11		スフレチーズ、スコップショート	スフレチーズ、スコップショート仕込み。スタンダードメニューのアレンジバリエーションができる。	
12		スフレチーズ、スコップショート	スフレチーズ、スコップショート仕込み。スタンダードメニューのアレンジバリエーションができる。	
13		ガトーショコラ、クレームショコラ	チョコレートの扱い方、種類の違いを理解することができる	
14		ガトーショコラ、クレームショコラ	チョコレートの扱い方、種類の違いを理解することができる	
15		実技試験		
準備学習 時間外学習				
教材	教科書		DESIGN BASICS+	
	参考図書・教材		※授業前に図書室などで資料探し必須(その都度、説明します)	
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
			本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験		○	30%
	②実技試験			%
③課題提出		○	70%	
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界特別ゼミ(Wメジャーブライダル)			年度		後期
				学科名	食&マネジメント科	
曜日		時限		必修選択	コース	全コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	1996年～2006年、ハイアットリージェンシー 大阪にてウェディング&バンケットプランナーとして勤務。 約1000件のウェディングを担当。1999年に、社団法人日本ブライダル事業振興協会 ブライダルコーディネーターの資格を取得。					
授業内容	ブライダル業界の背景や実務を学び、幅広い知識を習得する。					
到達目標	知識...ブライダルの歴史、習慣、挙式・結婚披露宴の進行、披露宴メニュー、ブライダルアイテムなどの説明ができる。 技術...得た知識をもとに、季節や予算に合わせた挙式、披露宴プログラムや、婚礼料理プランの構成ができる。 キャリア教育...適切な言葉遣いと、ブライダルに必要な親しみやすい接客ができるようになる。 宴会場の予約業務ができるようになる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		・授業方針・内容オリエンテーション ・婚礼とは	・授業内容の説明 ・婚礼の歴史～現在の傾向 ・婚礼費用の推移を理解する。	
2		・結婚の法律上の定義	・結婚の法律上の定義を理解し、説明絵できる。	
3		・婚礼予約の特性	・婚礼予約受注について ・六輝、ハイローシーズンの理解をする。	
4		・挙式①	・挙式と宗教のつながりを理解する。 ・挙式スタイルの特徴・婚礼衣装/小物 について学び、説明できる。	
5		・挙式②	・挙式と宗教のつながりを理解する。 ・挙式スタイルの特徴・婚礼衣装/小物 について学び、説明できる。	
6		・挙式③	・挙式と宗教のつながりを理解する。 ・挙式スタイルの特徴・婚礼衣装/小物 について学び、説明できる。	
7		・テーブルプラン	・テーブルプランの基礎知識 ・披露宴の席次について理解する。 実際に席次表を組み立てる事ができる。	
8		・結婚披露宴①	・披露宴の席次、進行を理解する ・実際に宴会進行表を作成できる。	
9		・結婚披露宴②	・披露宴の席次、進行を理解する ・実際に宴会進行表を作成できる。	
10		・結婚式・披露宴まとめ	・結婚式/披露宴のまとめ ・披露宴料理について理解し、メニュー献立例を考案できる。	
11		・テーブルマナー	・西洋料理のテーブルマナーを理解する。 ・サービス側のスタッフとして、マナーを踏まえながらも お客様に親切で、温かいおもてなしができる。	
12		・ブライダルアイテムの知識	・衣装/美容/引出物/写真/印刷物/音響/ビデオ などについて理解する。 ・実際にそれぞれのツールの内容・価格相場を説明できる。	
13		・見合い/結納	・お見合い/婚約/結納の文化・習慣を理解する。	
14		・筆記テスト	・筆記テスト(後期の授業内容ふまえて)	
15		・テストフィードバック	・採点 & テスト内容の解説	
準備学習 時間外学習				
教材	教科書		DESIGN BASICS*	
	参考図書・教材		※授業前に図書室などで資料探し必須(その都度、説明します)	
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点より A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
			本試験(50点)方法と配点割合	
	①筆記試験		○	30%
	②実技試験			9%
③課題提出		○	70%	
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	バリスタ演習(バリスタゼミ(技術))			年度	
				後期	前期
曜日	時間	必修選択		コース	全コース
配当年次	1年次		30 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	<p>【高橋仁志】2010～2012年までアンティコフェアルアビスにて、バリスタとして勤務。2012～2019年まで自家焙煎珈琲店『AMAZING COFFEE ROASTER』を経営。 【木平 流】2015 10月～2018 8月 株式会社DCS 店舗事業部 COFFEE HOUSE FIELD にてバリスタ兼ロースター兼マシン営業サポートなどに従事。2017年 2月から統括MGとして4店舗をマネジメント。2018年 9月よりフリーランスバリスタとしてスタッフ教育や店舗サポート、店外催事、MDやイベント企画の提案、オペレーションの再構築などを中心に活動中。</p>				
授業内容	<p>指定の豆を使用して、ドリップやサイフォンの基本的な抽出方法で、コーヒー本来のポテンシャル、旨みを的確に引き出す方法を習得する。 エスプレッソの抽出技術、ミルクのスチーム技術を練習し、基本的なカプチーノを安定して美味しく淹れられるようになる。</p>				
到達目標	<p>知識... 様々な抽出方法でコーヒーの味を引き出す際の理論、味わいの表現を説明できる。 技術... ドリップやサイフォンの基本的な抽出方法で、コーヒー本来のポテンシャル、旨みを的確に引き出す技術を習得する。 キャリア教育... バリスタとして、自店スタッフの教育やお客様に、コーヒーの美味しい抽出方法などを提供することで、売上向上に貢献できる。</p>				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内容(学びのポイント、到達目標)	備考
1		ラルゴを使用した基本的な抽出1	ラルゴを使用した基本的な抽出技術を身につける。 ハンドドリップ	
2		ラルゴを使用した基本的な抽出2	ラルゴを使用した基本的な抽出技術を身につける。 ネルドリップ	
3		ラルゴを使用した基本的な抽出3	ラルゴを使用した基本的な抽出技術を身につける。 サイフォン	
4		ラルゴを使用した基本的な抽出4	ラルゴを使用した基本的な抽出技術を身につける。 フレンチプレス	
5		ラルゴを使用した基本的な抽出5	ラルゴを使用した基本的な抽出技術を身につける。 上記抽出技法のいずれかにて、時間内に衛生的、正確な作業で美味しいコーヒーを淹れる	
6		ラルゴを使用した基本的な抽出6	ラルゴを使用した基本的な抽出技術を身につける。 上記抽出技法のいずれかにて、時間内に衛生的、正確な作業で美味しいコーヒーを淹れる	
7		エスプレッソ・カプチーノの基本1	エスプレッソ抽出の基本を習得する。 メッシュ調整、粉量、タンピング、抽出時間の調整	
8		エスプレッソ・カプチーノの基本2	カプチーノの基本を習得する。 ミルクの適正なスチーム、ラテアート基本のハートが書ける	
9		エスプレッソ・カプチーノの基本3	カプチーノの基本を習得する。 ミルクの適正なスチーム、ラテアート基本のハートが書ける フリーポア技法の理論	
10		エスプレッソ・カプチーノの基本4	ラテアート技術 基本のハートからのアレンジアートを習得する エッチング技法	
11		エスプレッソ・カプチーノの基本5	ラテアート技術 基本のハートからのアレンジアート、リーフ	
12		エスプレッソ・カプチーノの基本6	ラテアート技術 基本のハートからのアレンジアート、リーフ オリジナルラテアート	
13		試験対策	試験対策練習 指定の抽出技法で時間内に美味しいコーヒーを淹れ、提供する。	
14		実技試験	実技試験 指定の抽出技法で時間内に美味しいコーヒーを淹れ、提供する。	
15		振り返り	試験の振り返りとまとめ	
準備学習 時間外学習		味覚についての解説を卒業後にまとめ、普段より意識すること。		
教材	教科書			
	参考図書・教材			
評価方法と基準	総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
	本試験(50点)方法と配点割合			
	①筆記試験			%
	②実技試験	○		100%
③課題提出			%	
		学校長	教務部長	担当講師