

科目名	調理実習 (調理基礎・フレンチ)			年度	
				学科名	製菓・調理科
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	1992～2005年 辻学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。 フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。 2005～2018 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、シェフとして新規オープンの指揮を行うなど現場での経験を積む。		
授業内容	基本的な調理技術と衛生管理		
到達目標	知識：衛生管理・季節ごとの食材・まめ知識 技術：... 包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を習得 キャリア教育：... グループでの作業性、時間管理、掃除、整理整頓。		

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 ガイダンス 調理実習の心構え	調理実習について (実習室の使い方・掃除方法・調理器具について・レシピの書き方) 包丁研ぎ・衛生管理ができる。	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
2		庖丁の持ち方・姿勢・衛生管理	姿勢・包丁の持ち方・包丁研ぎ・切り方・衛生管理 できる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル・雑巾
3		野菜・きのこ・果物の処理について①	野菜の切り方を学ぶ。包丁研ぎ・衛生管理ができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
4		野菜・きのこ・果物の処理について②	野菜の切り方を学び、料理に応用する① オニオングラタンスープ・サラダニソフーズできる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
5		野菜・きのこ・果物の処理について③	野菜の切り方を学び、料理に応用する② ラトゥーユ・きのこのマリネができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
6		フランス料理の種類と調理法① オムレツ	卵料理の基本を学ぶ。(オムレツ・塩ふり)ができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
7		フランス料理の種類と調理法② フォンとソース	フォンとソースについての基本と応用 (オムレツ・塩ふり)ができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
8		フランス料理の基本振り返り 小テスト	小テスト 課題：ニンジンのジュリエンス・ジャガイモのシャトー剥き・オムレツ	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
9		フランス料理の種類と調理法④ 魚料理について①	魚の下処理・おろし方・火入れ加減ができる。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
10		フランス料理の種類と調理法⑤ 魚料理について②	魚の下処理・おろし方・火入れ加減ができる。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
11		フランス料理の種類と調理法⑥ 肉料理について①	肉の下処理・火入れ加減ができる。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
12		フランス料理の種類と調理法⑥ 肉料理について①	肉の下処理・火入れ加減ができる。 メニューの製作を通して食材の加熱方法や味付けができる。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
13		試験対策	課題：ニンジンのジュリエンス・ジャガイモのシャトー剥き・オムレツ	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
14		試験	課題：ニンジンのジュリエンス・ジャガイモのシャトー剥き・オムレツ	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
15		振り返り		
準備学習 時間外学習		レジュメ・レシピまとめをしておく。課題の反復練習をしておく。		
教材	教科書		レシピ・レジュメ配布	
	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 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)方法及び配点割合		
		①筆記試験		%
		②実技試験	○	100%
	③		%	

科目名	製菓実習（製菓基礎①）			年度	前期
				学科名	製菓・調理科
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	<p>1988年～神戸のバティスリーでパティシエとして製造に携わる。  1989年～京都の製菓専門学校にて講師を務める。  1994年～渡仏、ル・コルドンブルー(パリ)へ留学し、パリの洋菓子店「ジェラルム・ミュロー」にて研修。  南仏VENICEにてMOFを取った「ミシェル・ブロー」にて研修、師事する。  2000年～京都のパン店「グランディール」で菓子・パン教室ミシェル・コンティで講師を務める。  2011年～イタリアレストラン「カポディモンテ」勤務する。  2013年～京都・北山で菓子・パン教室「Atelier Vence」を独立開業し、現在に至る。</p>		
授業内容	<p>スポンジ生地、タルト生地、パイ生地、シュー生地、液状生地など様々なパート(生地)の  作成方法から応用方法を理解し作ることができる。  後期のショップ販売の土台となる基礎から学び、お客様に提供する商品として作る事が出来る。</p>		
到達目標	<p>知識... 実習をベースに材料や製法、用語を学び説明が出来る。  技術... 道具の使い方を習得し、基礎技術をマスター出来る。  キャリア教育... コミュニケーションを取りながらチームワークをもって時間管理も出来る。</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		授業方針、内容	シェフの自己紹介。授業の目的、目標の設定について説明し、正面デモンストレーションにてイタリアンデザート「ボネ」の製法、応用が理解出来る。	
2		包丁の扱い方、砥ぎ方 マスケ、絞りの練習	包丁の種類や用途、持ち方、扱い方を学ぶ ショートニングを使用してマスケ、絞り、パイピングのテクニックを習得出来る。	
3		シュー生地、カスタードクリームを学ぶ シュー・アラ・クリーム、エクレール	シュー生地、クリームパティシエール、クリーム・ディプロマットが理解でき作成出来る。	
4		液状生地を学ぶ ミルクレープ、クレープ・シュゼット 次回に使用するタルト生地の仕込み	バター・クレープの仕込みから焼成方法を学ぶ クレープを使った温かいデザートまでの応用を習得出来る。 バター・シュクレ仕込みから保存法まで理解し習得出来る。	
5		タルト生地を使ったお菓子を学ぶ タルト・ポワール、タルトレット・フリユイ	タルト生地のフォンサーージュ方法から保存法まで理解し習得出来る。 クレーム・ダマンドの仕込み～応用方法。 フルーツカットからタルトへの盛り付け方が習得出来る。。	
6		ジェノワーズ生地を学ぶ ショートケーキ	ジェノワーズの仕込みからサンド、絞り、仕上げまで 販売商品として意識し作る事が出来る。	
7		シート生地、ロールケーキ(共立法) バターケーキ生地、カトル・カール・ア・ロランジュ	ジェノワーズ(共立法)とシート生地(共立法)の配合の違いや バターケーキのシュガーバター法、フラワーバター法、での仕込み方の違いを理解し 習得出来る。	
8		シート生地、フォレ・ノワール(別立法) バターケーキ生地、マーブルケーキ(別立法)	シート生地(別立法)での仕込みを学び、共立法との違いを習得出来る。 バターケーキのシュガーバター法(別立法)での仕込み方で生地の食感、内層の違い が理解し習得出来る。	
9		折りパイ生地の仕込み。 バターケーキ生地 マドレーヌ、フィナンシェ	折りパイ生地(フィユタージュ)の折り数による層の出来の違いを理解し習得出来る。 バターケーキのバラエティー2種の特性をを理解し習得出来る。	
10		折りパイ生地を使ってポテトパイ、ショーン・オ・ボンム 練りパイ生地の仕込み	ポテトパイ、リンゴのフリリングの作成、組立て方法から保存方法まで理解し習得出来る。 練りパイ生地(バター・キッシュ、バター・プリゼ)の仕込みを理解し習得出来る。	
11		練りパイ生地を使ってキッシュ マスカットのクラフティ	練りパイ生地を使ってフランスの代表的なお菓「キッシュ」とスイーツ系であるクラフティ を理解し習得出来る。	
12		基本的なパバロア、ムースを学ぶ。 パバロア・アラ・パニエ、ムース・トロピック	ゼラチンの扱い方、パバロア・アングレーズ作成の注意点を理解し習得出来る。	
13		試験対策	一人1台のショートケーキをジェノワーズの焼成から仕上げまで練習を行う。	
14		定期試験	一人1台のショートケーキをジェノワーズの焼成から仕上げまでの完成度をテストする。 次回、まとめメニューを各班ごとに相談させる。	
15		振り返り・まとめ 各班からのプレゼンテーション	前期で習ったメニューを使ってデザートへの盛り合わせを各テーブル単位で作成し、お客様 へのプレゼンテーションまで行い、後期に行われる「ショップ販売」への意識を深く理解し 習得出来る。	

準備学習 時間外学習

次回のレシピについてお菓子の名前由来、意味を調べておく。

教材	教科書	レシピ・レジュメ
	参考図書・教材	入学前からの始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識
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	製菓実習 (製菓基礎②)			年度		前期
				学科名	製菓・調理科	
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	1981～1985博多城山ホテル(製菓製造) 1985～1991都ホテル大阪(製菓製造) 1991～1998三井アーバンホテル大阪ベイタワー(製菓料理長) 1998～2008パティスリーSOLEIL(開業オーナーシェフ) 2008～2010デリチユース(製菓製造) 2011～2019おやつラボSOLEIL(開業オーナーシェフ)			
授業内容	製菓業界の今を知り、知識や技術はもちろん、シェフ達の想いを知り、現場でどう働いていけば良いか、これからパティシエとして必要なことを組み込んだ授業を行い、一人一人が自立して考えて行動できるようになる。			
到達目標	知識... 材料や道具、作業のフランス語を学び、説明できる。 技術... 道具の使い方や、作り方の基礎をしっかりマスターし作ることができる。 キャリア教育... 挨拶、返事はもちろん、チームで作業効率をあげることができる。時間管理ができる。 効率的な準備片づけ・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		授業方針、実習室の説明、確認 マドレーヌのデモンストレーション	シェフの自己紹介。授業の目的、目標の設定についての説明。 マドレーヌのデモンストレーションを見て製法を理解し説明できる。	
2		マドレーヌ 次週のシュー生地仕込み	マドレーヌの生地作り、焼成と次週使用するシュー生地を習得する。	シュー生地は次週焼成
3		シューアラクレーム パート・シュクレ仕込み	先週仕込んだシュー生地の焼成、クレームパティシエールを作りシューアラクレームを完成させることが出来る。 5/27に使用するパート・シュクレの仕込みが出来る。	パート・シュクレ仕込み
4		プリニ・フルーツカット 皿盛り	クレームパティシエールの応用。フライパンで生地を焼き、皿盛りをする。	
5		チョコタルト・エテ	夏に向けてのタルトを作成できる	
6		シフォンケーキを作成し皿盛り パート・フォンセ仕込み	シフォンケーキを仕込み焼成し皿盛りが実践できる パート・フォンセ仕込みが出来る。	パート・フォンセ仕込み
7		焼き菓子 タルト・ポワール、ジェノワーズ焼成	タルトの応用編が実践でき次週使用するジェノワーズが仕込めるようになる。	ジェノワーズ仕込み
8		マスクと絞りの練習	ショートニングでナッツと絞りの練習 実際に生クリームを使用し1人1台実践できる。	
9		ババロア・コーヒゼリー フルーツカット	凝固剤を使った冷製デザートを作ることができる。 フルーツカットの練習	
10		焼き菓子 パウンドケーキ、フィナンシェ	シュガーバター法、オールインワン法を習得する。	
11		メレンゲ菓子を学ぶ パート・シュクレ仕込み	ダクワーズ・ムランゴココ・ロチルドフンガービスケットのメレンゲ菓子を作ることが出来る。	テスト練習用パート・シュクレ仕込み
12		フルーツタルトのテスト練習	パートシュクレ・クレームダマンドでフルーツタルトを完成させることができる。	パティシエールは焼いておく
13		試験対策	パートシュクレ・クレームダマンドでフルーツタルトを完成させることができる。 試験用のパート・シュクレを仕込む。	テスト用パート・シュクレ仕込み
14		試験 フルーツタルト	時間内にタルトを1台完成される。	パティシエールは焼いておく
15		振り返り	応用編シーストを実践できる	

準備学習 時間外学習

毎回授業の復習と次回の実習で作るもの予習

教材	教科書	レシピ・レジュメ等
	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	創作料理実習 (調理実習)			年度	
				前期	後期
曜日	時間	必修	学科名	製菓・調理科	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		
<b>実務者経験</b>	2005年～味ざんまいにて料理長として従事 2011年～ ポートピアホテル 和食部門従事 2008年～ 9月 株式会社 パンブー設立 2008年11月～ 日本料理 竹之内 開業現在に至る。		
<b>授業内容</b>	日本料理の技法と知識を学び、反復練習により技法を習得し、 日本料理の基本的な調理技術と衛生管理を学ぶ。		
<b>到達目標</b>	知識... 衛生管理ができるようになる。季節ごとの食材・まめ知識が説明できる。 技術... 包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を身に着ける事ができる。 桂刺し・出し巻・小芋の六方むき・最終的には一汁三菜ができる。 キャリア教育... チームで作業効率をあげることができる。時間管理ができる。 効率的な準備片づけ・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		衛生管理(手洗い・ダスター・まな板・包丁)等。 箸・包丁の持ち方。 大根桂むき①	授業概要の説明。日本料理の基本についての説明。 一番大事な衛生管理の徹底 庖丁の種類・研ぎ方・扱い方・桂刺しができる(5cm)	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
2		庖丁の研ぎ方② 桂むき②・きざみねぎ①	薄刃包丁の研ぎ方・使い方・持ち方ができるようになる。 基本のむく・きざむの練習。桂むき(8cm)ができる。	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
3		庖丁の研ぎ方③ 桂むき③・きざみねぎ②・六方むき①	桂むき(12cm)ができる。 小芋1人5個がむけるようになる。	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
4		包丁の研ぎ方④ 魚の卸し方(三枚おろし)	出刃包丁の研ぎ方、柳刃包丁の研ぎ方 サバの水洗い・三枚おろし、みそ煮、塩焼ができるようになる。	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
5		包丁の研ぎ方 魚の卸し方(大名おろし)	出刃包丁の研ぎ方、柳刃包丁の研ぎ方 あじ・きすの水洗い、大名おろし、あじのお造り、きすの塩焼ができるようになる。	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
6		出汁のとり方① 出汁巻玉子①	1番出汁のとり方ができるようになる。 出汁を用いて出汁巻玉子が出来るようになる。1人6個(3個60ml)	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
7		出汁のとり方② 出汁巻玉子②	出汁巻玉子の玉子と出汁の量を増やす出汁巻きが出来ようなる。1人6個 (3個で80ml)	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
8		出汁巻玉子③ ご飯の炊き方①	出汁巻玉子の玉子と出汁の量を増やす出汁巻きを習得する。(5個で150ml) 米の洗い方、土鍋の扱い、ご飯の炊き方が出来るようになる。	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
9		小テスト 出汁玉子 桂むき、六方むき、きざみねぎ	桂むき(30cm)、小芋の六方むき(1人5個) 出し汁巻玉子(5個で150ml)1本、きざみねぎ(1人100g)ができるようになる。	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
10		野菜料理① おひたし・和え物	法蓮草のおひたし、三度豆のごま和えが出来ようなる。	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
11		野菜料理② 煮物	材料の切り方、たき方、煮物の基本を学ぶ 筑前煮が出来ようなる。	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
12		魚の煮物①	鯛のあらだき、鯛の梅生煮が出来ようなる。	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
13		試験対策	試験準備を行う。	
14		試験	実習で学んだ内容の理解度技術力を判断する。	
15		振り返り	食材の処理・加熱方法・盛り付けの理解度を振り返る。	

準備学習 時間外学習

基本的な食材の切り方(反復練習)・レシピまとめをしておく。

教材	教科書	レシピレジュメ	
	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	ビバレッジ				年度		前期
					学科名	製菓・調理科	
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			
<b>実務者経験</b>	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。			
<b>授業内容</b>	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。			
<b>到達目標</b>	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 ティ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 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		%
	③		%	

学校長	教務部長	担当講師

科目名	食品衛生学			年度		前期
				学科名	製菓・調理科	
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	1996～1997、食品メーカーにて営業職としてスーパー、コンビニの菓子・飲料食品担当バイヤーとの商談を行う。1999～現在、(株)日本食生活指導センターにて専任講師(管理栄養士)として、講演、調理実習、栄養相談等に従事する。2008～2012、給食施設(病院直営施設、老健、保育所含む)にて管理栄養士として集団給食管理に従事する。2011～2018、大学、短期大学にてフードスペシャリスト資格認定試験必修科目フードコーディネータ講義を担当する。2012～現在、内科クリニックにて管理栄養士(糖尿病療養指導士)として外来栄養食事指導に従事する。			
授業内容	食の安全確保のため食品衛生の基礎知識、HACCP等の管理システムに対応できる基礎内容について学ぶ。			
到達目標	知識・・・食品衛生の基礎知識について理解し、説明することができる 技術・・・食の安全確保のために職場で活用できる基礎を習得し実践することができる キャリア教育・・・チームでコミュニケーションをとりながら課題抽出、問題解決できる。			

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、食品衛生について	授業説明。食品衛生の意義について理解する。	シラバス配布
2		食中毒について(1)	食中毒の分類、発生状況について説明できる。	
3		食中毒について(2)	細菌性、ウイルス性食中毒について説明できる。	
4		食中毒について(3)	自然毒、化学性、新しい食中毒について説明できる。	
5		食品による感染症・寄生虫症について(1)	感染症発生状況、種類について説明できる。	小テスト
6		食品による感染症・寄生虫症について(2)	食品から感染する寄生虫について説明できる。	
7		食品による感染症・寄生虫症について(3)	手指その他から寄生する寄生虫について説明できる。	課題説明
8		食品中の汚染物質について	カビ毒、化学物質、有害性物質等について説明できる。	小テスト
9		食品添加物について	食品添加物の種類、長所、短所について説明できる。	
10		HACCPについて(1)	HACCPの概念、導入について説明できる。	小テスト
11		HACCPについて(2)	食中毒予防についてグループワークすることができる。	課題提出
12		食品表示、ハラルについて	期限、成分、品質等の表示、ハラルについて説明できる。	試験説明
13		試験対策	小テストにてこれまでを確認することができる。	
14		試験	これまでの基礎内容を理解している。	
15		振り返り	試験内容を中心に基礎を理解している。	

準備学習 時間外学習	事前に教科書を読んでおく。		
教材	教科書	「食物と健康Ⅴ 食品衛生学(第二版)」定田隆幸編著 三共出版	
	参考図書・教材	必要に応じて資料配布、動画視聴	
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	○	70%
	②実技試験		%
	③課題提出、小テスト	○	30%
	学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理理論			年度	
				学科名	製菓・調理科
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	講義		
実務者経験	1992～2005年 辻学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。 フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。 2005～2016 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、シェフとして新規オープン指揮を行うなど現場での経験を積む。		
授業内容	実習で行った内容と並行して調理理論を理解し学んでいく。 基本的な調理技術と衛生管理を学ぶ		
到達目標	知識：衛生管理・季節ごとの食材・まめ知識を説明することができる 技術：... 包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を習得し実践できる キャリア教育... グループでの作業性、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		オリエンテーション ①野菜の下ごしらえテク 9P～41P	野菜の洗い方・切り方・むき方・戻し方を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
2		①野菜の下ごしらえテク 42P～P64	野菜の卸し方・茹で方を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
3		②魚介・肉・卵・豆・大豆製品の下ごしらえテク P65～P87	魚介の下処理の仕方・卸し方を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
4		②魚介・肉・卵・豆・大豆製品の下ごしらえテク P88～P110	肉・卵・豆・大豆製品の下処理の仕方を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
5		③調理科学の新常識と基本 P111～P147	あえる調理法・煮る・炒める・焼く・とろみをつけるを調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
6		③調理科学の新常識と基本 P148～P184	蒸す・揚げる・炊くを調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
7		④調味料の役割と味付け P185～P192	量・出汁の取り方を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
8		④調味料の役割と味付け P193～P202	インスタント出汁・しょうゆ・みそ・みりん。砂糖を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
9		⑤覚えておきたい目安量&正味量 P203～P240	目安量・正味量と廃棄率を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
10		⑤覚えておきたい目安量&正味量 P203～P240	目安量・正味量と廃棄率を調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
11		「こつ」の科学 ①～⑧	洗う・漬す・切る・する・卸す・こねる・混ぜる・冷やす・焼く炒めるを調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
12		「こつ」の科学 ⑨～⑪	揚げる・蒸す・ゆでる・煮る・炊く・電子レンジの調理・味付け保存・加工・食品の組み合わせを調理理論に基づいて説明できる。	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
13		試験対策	ポイントを理解し普段より実践し身に付けていく・レシピまとめ・ノートの整理	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
14		試験	講義の内容よりポイントを中心に出题・より理解を深める確認テスト	筆記用具
15		振り返り	テストの振り返りとまとめ	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
準備学習 時間外学習		レジュメ・ノート・まとめをしておく。		
教材	教科書		下ごしらえと調理テク	
	参考図書・教材		「こつ」の科学・レジュメ	
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			%
③			%	

科目名	調理理論(製菓理論)			年度		前期
				学科名	製菓・調理科	
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	2002～2008 食の専門学校レコールバンタンにて、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。	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。	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。	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、ポイントを述べる事が出来る。	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	ケーベルシ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 ■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。	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。	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。	資料配布
準備学習 時間外学習		演習終了後、ポイントなど、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		%
③		%		
		学校長	教務部長	担当講師



科目名	外国語 (フランス語基礎)			年度		前期
				学科名	製菓・調理科	
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	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フランス語を教えている。			
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		Alphabet (P.14), M/F (P.12), Salutations (greetings) (P.30), je m'appelle/il s'appelle (P.44-46)	アルファベットの発音 挨拶等ができるようになる。	教科書
2		Review + comment allez-vous? (P.31), salutations (P.33), Je suis etudian/o (P.48-49), je suis de Tokyo (P.54-55), être	自己紹介ができるようになる。	教科書
3		Review + avoir (P.68), j'ai Faim/j'ai vingt ans (P.72), numero (Numbers) (P.76-77) money/counting	数字を読めるようになる。	教科書
4		Review + commande au cafe (P.80-81), Aimer (P.88-89), Vouloir (P.90-91)	カフェやレストランで注文をすることができる。	教科書
5		Review + faire (P.92-93), aller (P.94-95), nous sommes le combien aujourd'hui (P.100-101), mois/jours/heure (P.106-107/110-111)	時間や日にちを尋ねることができる。	教科書
6		Review + shopping, pouvoir (P.116-117), prendre (P.118-119), qu'est-ce que c'est? (P.124-125)	買い物で使用する言葉を使えるようになる。	教科書
7		Review + ou est la poste (P.130-131), shopping, vous avez plus grand (sizes) (P.136-137)	道の訪ね方やショッピングでの会話ができる。	教科書
8		Review + j'habite a ~ (habiter), vous habitez a Paris? Vous habitez ou? (P58~P65)	「どこに住んでいますか？」等の会話ができる。	教科書
9		課題制作	前週までの復習内容の課題を制作する	教科書
10		j'ai deux freres/ avoir ~ j'ai faim/soif/froid/chaud	家族について紹介できるようになる。	教科書
11		j'aime les gateaux, (p88 -89)	何が好きなかを表現できるようになる。	教科書
12		janvier~decembre/ dimanche ~ lundi/ printemps ~ hiver	月、季節、日について言えるようになる。	教科書
13		quelle heure est-il? (P 106- 107) + Test review/practice	時間を尋ねることができる、試験前の復習	教科書
14		試験		教科書
15		振り返り		教科書

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。授業後はノートの整理、発音練習を行ってください。

教材	教科書	聴ける！読める！書ける！話せる！フランス語 初歩の初歩		
	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	○		100%
	②実技試験			%
	③			%

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
				学科名	製菓・調理科	
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	~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。基本の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に対しての苦手意識の克服		

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	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	
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 時間内に仕上がらなかった課題を仕上げてください。疑問点は質問するか聞いてください		
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		%
	②実技試験	○	80%
	③課題提出	○	20%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	デザイン論(デザイン&カラー)			年度		前期
				学科名	製菓・調理科	
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	<p>2004年より全国展開する外食チェーン本部のデザイン部にて販促物及び、店舗デザイン等、飲食店舗のデザイン制作を手がける。又、広告制作や取材対応、IR資料の作成等、多くの広報業務も担当し、現在はサポート役としてカフェ部門を中心に販促物を制作。</p> <p>2013年に色彩検定1級を取得。 フリーのデザイナーとして、ロゴや販促物等、多種のグラフィックデザインを手がける。</p>		
授業内容	<p>【1コマの前半にデザインとカラーの基礎講義、及び、演習。後半には、色鉛筆を使ったデッサンを行う】</p> <p>デザイン&amp;カラーの基礎を学び、製菓デザインをより魅力的に見せ、差別化を計る力をつける。 デッサンを強化することにより、アイデアが見える化し、多くの人と情報を共有し、訴求する力をつける。</p>		
到達目標	<p>知識... デザインとカラーの基礎を学び、製菓デザインを分析する能力を養い、オリジナルの製菓デザイン力を身につける。</p> <p>技術... 製菓デザインはもちろん、店舗販売、プレゼンテーション等、それぞれ異なるシーンに対応できる力をつける。</p> <p>キャリア教育... チームでの作業効率をあげることができる。情報共有を円滑にすることができる。</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)	デッサン内容
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 (○△□など)
2		デザイン7つの基礎とPCOS色相環	色彩の基本を理解し、PCOS色相環を作成できる	立体の塗り方 (基本の形を立体に)
3		暖色・寒色・中性色と補色	色相環をもとに暖色・寒色の使い分けができる	フランポワーズ (ツヤの描き方・ベリー)
4		色の三属性と無彩色	明度・彩度を理解し、トーン表を作成できる	ショートケーキ (生クリーム・苺・スポンジ)
5		トーンのイメージ	トーン表をもとにトーンによる色の作り方ができる	パン (基本のパン)
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	プチガトー① (アイデア出し・ラフ作成)
7		プロポーションと配色のイメージ	デザインとカラーの比率と割合を学び 配色のイメージをつかめる	プチガトー② (カラーリング)
8		色の効果とイメージ	アクセントカラー等、効果的な色選びができる	アントルメ① (アイデア出し・ラフ作成)
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、デザインに応用できる	アントルメ② (カラーリング)
10		コンポジション	構成・組み立て・構図を理解し、立体のデザインができる	ピエスモンテ① (アイデア出しとバラ)
11		光と色	光による色の見え方の違いを意識した色選びができる	ピエスモンテ② (ラフ作成)
12		デザイン&カラーとデッサンのおさらい	試験に向けておさらいをし、ピエスモンテの完成を目指す	ピエスモンテ③ (カラーリング)
13		試験対策	デザイン&カラーとデッサンの基本をおさらいしておく	ピエスモンテ④ (仕上げ)
14		試験	デザイン&カラーとデッサンの筆記試験/スケッチブック採点	【スケッチブック提出】
15		振り返り	授業のまとめとスケッチブック採点結果	

準備学習 時間外学習

持ち物/教科書・スケッチブック・色鉛筆・配色カード・鉛筆・消しゴム (※色鉛筆は授業までに削っておくこと)

教材	教科書	DESIGN BASICS+
	参考図書・教材	※6、8、10回目の授業の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	○ 70%

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	製菓・調理科	
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	ケーキ屋さん、パン屋さんにおける売り場の作り方を学び、季節感を取り入れ、ディスプレイやカラーリングなどの店舗運営、演出の観点から店舗売り上げのUPを考え実践する。				
到達目標	知識・・・三角構成、三の法則の理論、季節の色・素材を説明できる 技術・・・売り場のディスプレイに必要な布や、アクリル什器などを使い、レイアウト、季節感を出すディスプレイができる キャリア教育・・・季節感を出すディスプレイができる⇒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		三角構成を作る	パッケージ、小物をセレクトして実際に構成を実践できる	デパートのお菓子売り場の視察
4		前回の手直し	手直しを受けて理解し修正することができる	
5		イベントを学ぶ 1月 春	1月の行事を色や素材で理解し説明することができる	
6		イベントを学ぶ 2月 春	2月の行事を色や素材で理解し説明することができる	
7		イベントを学ぶ 3月 春	3月の行事を色や素材で理解し説明することができる	
8		イベントを学ぶ 4月、5月 夏	4、5月の行事を色や素材で理解し説明することができる	夏の売り場のチェック
9		プランニング	イベントをプランニングする事でトータルで売り場を作ることができる	
10		6月、7月、8月 夏	夏の行事を色や素材で理解し説明することができる	
11		9月、10月 秋	秋の行事を色や素材で理解し説明することができる	
12		11月、12月 冬	冬の行事を色や素材で理解し説明することができる	
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、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 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実技試験	○ 40%
	③	%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理実習（調理基礎 和食）			年度		後期
				学科名	製菓・調理科	
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	1998年～2019年 ホテルセントノーム京都で和食料理人として従事 2007年 料理長として多くのお客様に会席料理を提供されております。		
授業内容	販売用の松花堂弁当の調理を通して、日本料理の基礎知識と技術(包丁技術)を習得する。		
到達目標	技 術:包丁技術・機械調理技術・食材知識 知 識:調理理論と応用 キャリア教育:衛生管理・作業性のオペレーション・コミュニケーション		

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		シラバス配布、説明 販売演習に向けての献立作成	販売メニューの打ち合わせ、オペレーションを決めていく。 (売価、食材原価、利益の勉強も含めて) 和食御膳・松花堂弁当	シラバス配布
2		松花堂弁当 焼き物 きんぴら	松花堂弁当のメニュー 焼き物、きんぴらの調理を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
3		松花堂弁当 煮付け ほうれん草	松花堂弁当のメニュー 煮付け ほうれん草の調理を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
4		松花堂弁当 焼き物 きんぴら	松花堂弁当のメニュー 焼き物、きんぴらの調理を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
5		松花堂弁当 煮付け ほうれん草	松花堂弁当のメニュー 煮付け ほうれん草の調理を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
6		和食御膳 天婦羅 鴨コース塩蒸し	和食御膳 天婦羅 鴨コース塩蒸しの調理を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
7		和食御膳 天婦羅 鴨コース塩蒸し	和食御膳 天婦羅 鴨コース塩蒸しの調理を行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
8		松花堂弁当・和食御膳を完成させる。	松花堂弁当、和食御膳のメニューを調理し、盛り付ける。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
9		シュミレーション	料理を各10食完成させてシュミレーションを行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
10		シュミレーション	料理を各10食完成させてシュミレーションを行う。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
11		販売演習 仕込み	冷凍保存の出来る食材を仕込む。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
12		販売演習 実践	販売メニューの打調理を行い、提供する。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
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。	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
14		実技試験	授業で学んだ理解度を判定する。	レシピファイル
15		振り返り	試験返却と総括	教科書 レシピ配布、 レシピファイル
準備学習 時間外学習		基本的な食材の扱い方(反復練習)・レシピまとめしておく。		
教材	教科書	レシピ配布		
	参考図書・教材	全国調理師養成施設協会 新調理師養成教育全書 調理実習・総合調理実習		
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			%

科目名	製菓実習(製菓基礎)			年度		後期
				学科名	製菓・調理科	
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	1999～2004 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、企業へのコンサルティング開発を行っていた。 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 キャリナリ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	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、クレ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、クレームダマンド仕込みと デセ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・スリース	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	クレーブ焼き、クレ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・焼きりんご	デセ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・クレ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・クレ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	創作料理実習(調理実習 フレンチ)			年度	後期
				学科名	製菓・調理科
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、製造卸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... 衛生管理・季節ごとの食材・まめ知識 技術... 包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を習得 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		フランス料理①	秋刀魚のテリーヌ、トマトのガスパッチョソース、きのこのスープ、プリゼ生地(仕込み)	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
2		フランス料理②	マリネした炙りサンマ 焼き茄子のブルーテ添え 鶏もも肉と茸のラグー 白ワイン風味	包丁一式・筆記用具 レシピファイル・雑巾
3		フランス料理③	キッシュ、エスカルゴのブルゴーニュ風 ココナツのブランマンジェ クーリ ド フランポワーズ	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
4		フランス料理④	うにのウップルユ、魚介のパピヨット	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
5		フランス料理⑤	野菜のテリーヌ、栗のスープ、クレームブリュレ 豚ロースマリネ(次回仕込み)	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
6		フランス料理⑥	ソーセージ、鶏のレバーのパテ	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
7		フランス料理⑦	帆立貝柱のラヴィオリ マニエールソース 紅ズワイ蟹とリンゴのサラダ さつまいものクレープにサンドして	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
8		フランス料理⑧	仔牛胸腺肉のソテー ベリショヌ風 フレッシュフルーツのグラタン アマレット風味	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
9		フランス料理⑨	オマールエビのアメリカ風、サフランライス	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
10		フランス料理⑩	鴨のソテー オレンジソース、オニオングラタンスープ	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
11		フランス料理⑪	鴨胸肉の蜂蜜&タイム風味焼き 芽キャベツとドフィーヌポテト添え スモークサーモンと甘くないチーズケーキのサラダ仕立て	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
12		フランス料理⑫	フォアグラ料理	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
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。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
14		実技試験	授業で学んだ理解度を判定する。	包丁一式・筆記用具 レシピファイル
15		振り返り	試験返却と総括	

準備学習 時間外学習 実習終了後、必ずルセットをま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	○	100%
	②実技試験		9%

科目名	調理理論			年度	後期
				学科名	製菓・調理科
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	講義			
実務者経験	1992～2005年 辻学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。 フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。 2005～2016 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、シェフとして新規オープンの指揮を行うなど現場での経験を積む。			
授業内容	調理を取り入れながら、調理理論を学ぶ			
到達目標	調理の優れた方法や技術には科学的根拠が存在することを知り、調理理論で得た知識を生かし調理技術の習得を速やかにできるように理解する。			

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		調理理論とはの授業説明	調理理論の授業の説明、シラバス配布	シラバス配布・ノート 筆記用具・包丁一式
2		専門用語について	調理・食材用語(フランス語)	ノート・筆記用具 包丁一式
3		オードブルについて学ぶ①	オードブルについて役割と形	ノート・筆記用具 包丁一式
4		ポタージュについて学ぶ	専門料理を学ぶ(スープについて)	ノート・筆記用具 包丁一式
5		魚料理について学ぶ	専門料理を学ぶ(魚のさばき方など)	ノート・筆記用具 包丁一式
6		肉料理について学ぶ	専門料理を学ぶ(肉のさばき方など)	ノート・筆記用具 包丁一式
7		デザートについて学ぶ	専門料理について学ぶ(デザート)	ノート・筆記用具 包丁一式
8		オードブルについて学ぶ②(大皿盛り)	ホテルのビュフェ・コース料理スタイルについて学ぶ(大皿スタイル)	ノート・筆記用具 包丁一式
9		魚料理について学ぶ②	大皿スタイルを学ぶ(魚のさばき方など)	ノート・筆記用具 包丁一式
10		肉料理について学ぶ②	大皿スタイルを学ぶ(肉のさばき方など)	ノート・筆記用具 包丁一式
11		デザートについて学ぶ②	大皿スタイルを学ぶ(デザート)	ノート・筆記用具 包丁一式
12		専門用語について② (料理用語)	料理についての専門用語を学ぶ	ノート・筆記用具 包丁一式
13		専門用語について③ (調理用語)	調理についての専門用語を学ぶ	ノート・筆記用具 包丁一式
14		本テスト 調理・食材についてのテスト	料理・調理・食材についてのテスト	筆記用具
15		振り返り	食材の処理・加熱方法・盛り付けの理解度を振り返る。	

準備学習 時間外学習

基本的な食材の切り方(反復練習)・レシピまとめをしておく。

教材

教科書

レシピ・レジメ

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	接客・サービス (レストランサービス実習)				年度		後期
					学科名	製菓・調理科	
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	2000年6月神戸ポートピアホテル フレンチレストラン アランシャベル支配人に就任 2012年5月 トランテアン(アランシャベル閉店後のフレンチ)支配人に就任 2012年12月 日本料理神戸たむら 支配人に就任 2019年4月和食 中華グループ 7店舗レストランのグループ長に就任 現在に至る (有資格)ソムリエ HRS1級 西洋料理テーブルマナー講師 日本料理テーブルマナー講師 英検2級			
授業内容	レストランでの接客サービスについての座学と演習を行う。			
到達目標	レストランに関して興味を持ってもらうため、料理や飲み物・サービスなど幅広く奥が深いことを認識してもらいます。次に実践演習で初心者の実技習得を目指します。そして後半はショップ2019 サービスオペレーションのシミュレーション及び本番の経験を通して おもてなしの心の重要性についての気持ちを最終の目標に致します。			

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		サービスの手順(トレーサービス)	レストランの業務の流れを知りトレーサービスの基礎を全員が習得する	シラバス配布 教科書・ノート・筆記用具
2		メニューの知識	メニューの役割から種類の説明 昼食のオーダーテーキングを学ぶ(ステーキの焼き加減)	教科書・ノート・筆記用具
3		フランス料理のフルコース(サーバーの使い方)	西洋料理フルコースの構成の把握と基礎的なサーバー実習	教科書・ノート・筆記用具
4		苦情処理の基本(皿の持ち方)	苦情の種類 処理方法&皿の持ち方	教科書・ノート・筆記用具
5		和食テーブルマナー 研修	箸の使い方、お碗の説明と召し上がり方 会席と懐石の違い	教科書・ノート・筆記用具
6		レストランオペレーション①	レストラン等での接客基本。テーブルセッティング、お皿の持ち方 提供の仕方等を習得する。	教科書・ノート・筆記用具
7		レストランオペレーション②	レストラン等での接客基本。テーブルセッティング、お皿の持ち方 提供の仕方等を習得する。	教科書・ノート・筆記用具
8		レストランオペレーション③	接客の基本をベースに、ショップ演習で行う店舗のサービスプランを行う。	教科書・ノート・筆記用具
9		レストランオペレーション④	接客の基本をベースに、ショップ演習で行う店舗のサービスプランを行う。	教科書・ノート・筆記用具
10		レストランオペレーション⑤	事前シミュレーション、当日の接客サービスを通して、レストランサービス技法を実践的に身につける。	教科書・ノート・筆記用具
11		レストランオペレーション⑥	事前シミュレーション、当日の接客サービスを通して、レストランサービス技法を実践的に身につける。	教科書・ノート・筆記用具
12		レストランオペレーション⑦	サービスシミュレーション 調理実習と連動して行う。	教科書・ノート・筆記用具
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。	教科書・ノート・筆記用具
14		実技試験	授業で学んだ理解度を判定する。	筆記用具
15		振り返り	試験返却と総括	教科書・ノート・筆記用具

準備学習 時間外学習

レジメ・ノートをまとめる。サービスの練習をしておく。

教材	教科書	配布レジメ
	参考図書・教材	飲料メニューの基礎 一般財団法人 日本ホテル教育センター
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%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界研修(食文化概論)			年度		後期
				学科名	製菓・調理科	
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	1992～2005年 社学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。 フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。 2005～2016 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、シェフとして新規オープンの指揮を行うなど現場での経験を積む。		
授業内容	食と文化について日本の食文化、世界の料理と食文化について学ぶ。		
到達目標	食と文化について、日本の食文化では、どのような変遷をたどり現在に至ったか、日本料理、行事食や郷土料理について学び、さらに現代の食生活を見つめ、未来の食文化を考える。また世界の料理と食文化では、現在の食生活を彩る様々な国の料理を西洋、中国、その他の国に大別し学ぶ。		

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		食と文化①	第1節 食文化の成り立ち 第2節 多様な食文化 第3節 食文化の共通化と国際化	シラバス配布 配布プリント
2		日本の食文化①	第1節 日本の食文化史	配布プリント 筆記用具
3		日本の食文化②	第2節 日本料理の食文化	配布プリント 筆記用具
4		日本の食文化③	第3節 行事食と郷土料理①	配布プリント 筆記用具
5		日本の食文化④	第3節 行事食と郷土料理②	配布プリント 筆記用具
6		日本の食文化⑤	第4節 現代の食生活と未来の食文化①	配布プリント 筆記用具
7		日本の食文化⑥	第4節 現代の食生活と未来の食文化②	配布プリント 筆記用具
8		日本の食文化⑦	第4節 現代の食生活と未来の食文化	配布プリント 筆記用具
9		世界の料理と食文化①	第1節 西洋料理の食文化①	配布プリント 筆記用具
10		世界の料理と食文化②	第1節 西洋料理の食文化②	配布プリント 筆記用具
11		世界の料理と食文化③	第2節 中国料理の食文化①	配布プリント 筆記用具
12		世界の料理と食文化④	第2節 中国料理の食文化②	配布プリント 筆記用具
13		世界の料理と食文化⑤	第3節 その他の国の料理の食文化	配布プリント 筆記用具
14		本テスト テスト	後期筆記テスト	配布プリント 筆記用具
15				

準備学習 時間外学習

事前に教科書を読んでおく。

教材

教科書

「食物と健康Ⅴ 食品衛生学(第二版)」池田隆幸編著 三共出版

参考図書・教材

必要に応じて資料配布、動画視聴

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	●	70%
②実技試験		%
③課題提出、小テスト	●	30%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	進級・卒業制作（進級制作）			年度		後期
				学科名	製菓・調理科	
曜日	時間	必修		コース	全コース	

配当年次	1年次	30単位	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	1992～2005年 辻学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。 フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。 2005～2016 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、シェフとして新規オープン指揮を行うなど現場での経験を積む。			
授業内容	テーマ、原価等を踏まえて商品としてのメニューが考えられる。 企画書を作成し、創造力を高めていく。			
到達目標	知識：テーマや原価、調理工程などをふまえ、総合的な商品企画ができるようになる 技術：...包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を習得し実践できる キャリア教育：...グループでの作業性、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		オリエンテーション	この授業の目的説明、目的設定。	シラバス配布 筆記用具・ノート
2		企画書作成①	模擬課題を設定し、1人1人メニューを考え企画書を作成する ①企画書の目的、書き方の説明。	教科書・ノート 筆記用具
3		企画書作成②	模擬課題『春を感じるイタリアランチ』として企画を考える ①アンティパスタについて	教科書・ノート 筆記用具
4		企画書作成③	模擬課題『春を感じるイタリアランチ』として企画を考える ②パスタ	筆記用具・ノート
5		企画書作成④	模擬課題『春を感じるイタリアランチ』として企画を考える ③メイン料理について	筆記用具・ノート
6		企画書作成⑤	模擬課題『春を感じるイタリアランチ』として企画を考える ④デザートについて	筆記用具・ノート
7		企画書作成⑥	売価、原価、原価計算の方法。練習。	筆記用具・ノート
8		第一回プレゼンテーション	第一回プレゼンテーションに参加し実践の場で学ぶ。	筆記用具・ノート
9		企画書作成⑦	発注書について、発注書の書き方、発注の注意点。	筆記用具・ノート
10		企画書作成⑧	ランチメニュー(4種類)から1人1品の企画を考え企画書を作成する	筆記用具・ノート
11		企画書作成⑨	企画書を完成させる。	筆記用具・ノート
12		プレゼンテーションについて	プレゼンテーションについての説明(要点など)	筆記用具・ノート
13		最終プレゼンテーション	最終プレゼンテーションに参加し実践の場で学ぶ。	筆記用具・ノート
14		本テスト 企画書提出	1人1人考えた企画を提出する。	筆記用具・ノート
15		振り返り	テストの振り返りとまとめ	下ごしらえと調理テク 「こつ」の科学 筆記用具
準備学習 時間外学習		レジュメ・ノート・まとめしておく。		
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	○	100%
		②実技試験		%
	③		%	

科目名	情報処理 (PC制作)			年度		後期
				学科名	製菓・調理科	
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	~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	・著作権、ネット上のマナーの学習 ・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。 ・オリジナルレシピの原価計算とレシピ表の作成を行う。		
到達目標	知識... 著作権、ネット上のマナーなどを理解する。 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。 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		

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%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	コーヒーマスター実習			年度		後期
				学科名	製菓・調理科	
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	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年から大阪キリリ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リーダー、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パスタ審査員 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		コーヒーの歴史・基礎知識	<ul style="list-style-type: none"> <li>学生復習と相対評価(半短)</li> <li>コーヒーの発見伝説・伝播・飲用歴史等を解説(概要のみ)</li> <li>コーヒーの味わい形成を解説(栽培から精製・焙煎まで)</li> <li>生豆・焙煎豆の見分け体験(チリ・パナマ・品種・精製別)</li> <li>※時間あればイブリック子豆&amp;試飲</li> </ul>	PC&スクリーン式 教科書、配布資料 豆見分けキット式、 イブリック用深コーヒー、 イブリック式										
2		コーヒーの基礎知識の復習をふまえて コーヒーの味わい体験	<ul style="list-style-type: none"> <li>コーヒー基礎知識の復習ができる</li> <li>4種コーヒー(フオロカ・コロネリ・マン・ロフ)の飲み比べ</li> <li>カフェプレスの淹れ方 &amp; 抽出 &amp; 試飲 &amp; 味わい解説。</li> </ul>	PC&スクリーン式 教科書、配布資料 カフェプレス、コーヒー4種										
3		ドリップ①	<ul style="list-style-type: none"> <li>抽出器具の紹介(透過法・浸漬法の解説)</li> <li>おいしいコーヒーの基本原則の解説</li> <li>ドリップ抽出デモ(1投式と3投式) &amp; 比較試飲 &amp; 味わい解説</li> <li>生徒代表数名ドリップ抽出体験</li> </ul>	PC&スクリーン式 教科書、配布資料 コーヒーRAシティ ドリッパー式2-3セット										
4		ドリップ②	<ul style="list-style-type: none"> <li>おいしいコーヒーの基本原則解説(復習)</li> <li>ポットコントロールトレーニング(ポットにお水入れて練習)</li> <li>ドリップ反復実習ができる</li> </ul>	PC&スクリーン式 教科書、配布資料 コーヒーRAシティ ドリッパー式-人数分										
5		ドリップ③	<ul style="list-style-type: none"> <li>ドリップ実習(よりバランスよい味わいを出す)</li> <li>淹れ方の違いによる飲み比べ(蒸らしありなし)</li> <li>※(時間あれば)ドリップでのアイスコーヒー淹れ方デモ &amp; 実習ができる</li> <li>(蒸-深の焙煎違い豆で抽出して、味わい違いも比較試飲)</li> </ul>	教科書、配布資料 コーヒーRAシティ&ターゲ、 水ドリッパー式-人数分										
6		サイフォン①	<ul style="list-style-type: none"> <li>おいしいコーヒーの基本原則(復習)</li> <li>サイフォン抽出デモ</li> <li>コーヒーかすとお水を入れたブラカップで、視察トレーニングができる</li> <li>生徒代表数名抽出体験</li> </ul>	教科書、配布資料 コーヒーRAシティ、竹べら人数分 サイフォン式2-3セット ブラカップ人数分、コーヒーかす										
7		サイフォン②	<ul style="list-style-type: none"> <li>サイフォンの淹れ方復習</li> <li>サイフォン反復実習ができる</li> </ul>	教科書、配布資料 コーヒーRAシティ サイフォン式-ベア人数分										
8		サイフォン③	<ul style="list-style-type: none"> <li>サイフォン反復実習</li> <li>サイフォン比較飲み比べ(第2攪拌ありなし)</li> <li>※予備比較案(低温・バックロート・濃煎3分)</li> </ul>	教科書、配布資料 コーヒーRAシティ サイフォン式-ベア人数分										
9		ベアリング	<ul style="list-style-type: none"> <li>基本お菓子でベアリング体験。カフェプレス抽出ができる</li> <li>(ロー:3種、お菓子:4種)</li> <li>成功しやすいベアリングの考え方の解説。</li> <li>課題お菓子に合うローはどっち? (ロー:2種)</li> </ul>	PC&スクリーン式 紙カップ小、配布資料、 カフェプレス8個位 コーヒー5種、お菓子5種										
10		ブレンド	<ul style="list-style-type: none"> <li>カップリングで「中炒6種+深炒2種」の味わい確認。</li> <li>「中炒6種+深炒2種」を使って、マイルドを液体試作ができる</li> <li>※(時間あれば)1杯分のブレンド 互作って、ドリッorkカフェプレスで味わい確認。</li> </ul>	PC&スクリーン式、教科書、 配布資料、コーヒー中6種+深2種、 白プカブ、紙カップ大小、 カップラー式8セット位、 ドリッork用深コーヒー、 ドリッork用紙カップ										
11		ブレンド	<ul style="list-style-type: none"> <li>カップリングで「中炒6種+深炒2種」の味わい確認。</li> <li>「中炒6種+深炒2種」を使って、マイルドを液体試作ができる</li> <li>※(時間あれば)1杯分のブレンド 互作って、ドリッorkカフェプレスで味わい確認。</li> </ul>	配布資料、コーヒー中6種+深2種、 白プカブ、紙カップ大小、 カップラー式8セット位、 ドリッork用深コーヒー、 ドリッork用紙カップ										
12		ブレンドコンテスト①	<ul style="list-style-type: none"> <li>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(3-4種)</li> <li>⇒カップリングで「中炒6種+深炒2種」の味わい確認。</li> <li>⇒「中炒6種+深炒2種」を使って、課題お菓子に合わせたブレンドを液体で試作ができる</li> <li>⇒1杯分のブレンド互作って、ドリッorkカフェプレスで味わい確認。</li> </ul>	PC&スクリーン式、教科書、配布資料 コーヒー基本6種+深2種 課題お菓子・人数分×2 回分・審査用、 白プカブ、紙カップ大小、 カップラー式6-7セット位、 ドリッork式、サイフォン式、 カフェプレス-各3セット位										
13		ブレンドコンテスト②	<ul style="list-style-type: none"> <li>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の続き</li> <li>⇒チームごとに、課題お菓子に合わせたブレンドコーヒー提供 &amp; プレゼン発表ができる</li> <li>⇒審査(講師+生徒代表数名)⇒優勝チーム発表。</li> </ul>	PC&スクリーン式、教科書、配布資料 コーヒー基本6種+深2種 課題お菓子・人数分×2 回分・審査用、 白プカブ、紙カップ大小、 カップラー式6-7セット位、 ドリッork式、サイフォン式、 カフェプレス-各3セット位										
14		アレンジコーヒー	<ul style="list-style-type: none"> <li>アレンジコーヒーのデモ &amp; 試飲</li> <li>フック&amp;ス&amp;カ&amp;ホ&amp;レス、各3-4種紹介。</li> <li>ホット&amp;アイス&amp;ペーストの作り方(ドリッorkカフェプレス抽出)</li> <li>アレンジコーヒーの実習ができる</li> </ul>	教科書、配布資料 コーヒーRAシティ&RAターゲ牛乳、 アレンジ食材一式、手なべ、 ドリッork式、カフェプレス式										
15		筆記テスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>筆記テスト</li> <li>採点 &amp; テスト内容の解説</li> </ul>	教科書、 試験問題一式										
準備学習 時間外学習														
教材	教科書													
	参考図書	「UCCコーヒーアカデミー-TEXT BOOK、スケール」は毎回の授業持参必須。												
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												
	筆記試験	○	100%											
	実技試験		%											
	課題提出等		%											
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%;"></td> <td style="width:33%;"></td> <td style="width:33%;"></td> <td style="width:33%;"></td> <td style="width:33%;"></td> </tr> <tr> <td>学校長</td> <td>教務部長</td> <td>担当講師</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>										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	業界特別ゼミ (Wメジャーバリスタ)			年度		後期
				学科名	製菓・調理科	
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	専門学校卒業後、カフェやレストランで実務やディレクターとしての経験を積みながら、バリスタとして抽出・サービス・レシピ考案など必要な技術を習得。2010年には自身のお店"Bar ISTA"を開業し現在も経営者・バリスタとして勤務。店舗を運営しながら、各種セミナーやバリスタトレーニング、審査員やメニュー開発などを、国内だけでなく海外でも行う。学生時代からコンテストにも挑戦し続け、コーヒーを使用したアレンジドリンクの大会 MONIN Coffee Creativity Cup・Japan Coffee in Good Spirits Championshipにて合計三度の日本一を獲得。2018年に開催されたWorld Signature Battleでは日本人初となる世界一を獲得。			
授業内容	それぞれの分野において、コーヒーについて学んだことを一つの武器としてもらえるよう、必要な基礎知識・技術の習得。			
到達目標	知識... コーヒーについての基礎知識を習得する。 技術... 美味しいエスプレッソとカプチーノ、さらには基本のラテアートをマスターする。 キャリア教育... それぞれの分野だけにとどまらず幅広く多くのことを学ぶことで、よりオリジナリティある人材を目指す。			

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		バリスタの仕事とは 体感・エスプレッソ&カプチーノ	過去・現在・未来、様々なスタイルのバリスタの仕事があり、その内容と仕事の必要性の説明 エスプレッソ・カプチーノ説明とデモンストレーション	
2		エスプレッソマシンの使用方法説明 日々の手入れ 抽出体験	エスプレッソマシン・グラインダーの使用法の説明 一度エスプレッソ抽出・カプチーノメイクを体感 マシンの手入れの必要性と方法の説明	
3		エスプレッソの抽出方法 ドーシング・レベリング・タンピング	エスプレッソ抽出の基本動作 ドーシング・レベリング・タンピングについての説明 適正なエスプレッソとそうでないものの違い	
4		カプチーノについて スチーミングの技術	カプチーノとは 美味しさと綺麗さ スチーミングの説明と水ミルクでのトレーニング 最後に一度本番のカプチーノをメイクする	
5		カプチーノについて ミルクの注ぎ方(基本・ハート)	ラテアートの仕組みの説明 スチーミングトレーニングをし、 安定感が出てきたらカプチーノメイクのトレーニング	
6		カプチーノについて ミルクの注ぎ方	できるだけサポートなしでハートのラテアートができるよう反復練習	
7		メッシュ調整について やり方・意味・違い	メッシュを調整することによる味わいの変化・クレマの変化などを説明し、 それによるカプチーノ・ラテアートへの影響を知ってもらい、重要性を体感してもら	
8		メッシュ調整 トレーニング チームで調整	より早く、少ない回数でメッシュ調整をする チーム戦でできたチームからカプチーノトレーニング	
9		ラテアート・デザインカプチーノについて	夏休み前に、ラテアートについてその重要性や種類の違い、作成方法を学び自 主練習などを 通じて個々のスキルアップを図る	
10		エスプレッソ抽出からカプチーノ メイクまでの復習 ラテアートトレーニング	エスプレッソ抽出・スチーミング・カプチーノメイクを振り返り、 次週のラテアートコンペティションに向けてのトレーニング	
11		ラテアートコンテスト テーマ「ハート&動物」 《前期テスト》	四か月の成果の発表 基本のハートの技術に加え、どこまで考え、アイデアを プラス出来るか	
12		ラテアートコンテスト テーマ「ハート&動物」 《前期テスト》		
13		アレンジドリンク・デモンストレーション	エスプレッソを使用したアレンジドリンクのデモンストレーションと、様々なパー ツールの使用方法	
14		アレンジドリンク作成トレーニング	パーツを使い、エスプレッソを使用したアレンジドリンクを作成する。	
15				

準備学習 時間外学習		アレンジドリンクなど、普段からレシピ集をみて勉強しておくこと			
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 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実技試験	○		40%
		③			%
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	外国語（英会話基礎）			年度	後期
				学科名	製菓・調理科
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	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	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。 技術...仕事に関連する語彙を使用できるようになる。 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。			

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	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、値段についても発表)	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く。

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		%
	③		%