

科目名	食品と栄養の特性 (商品開発 & 食文化概論)			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	2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	現在の人気商品について検証しグループワークを通じて商品を開発し企画書を作っていき商品を通じて食文化について学んでいく。			

到達目標

知識... 食文化を通じて自然環境や宗教などの関連で多様に展開されていること。そこから食のマナーやタブーが成立してきたことなどを理解し、異文化との交流によって変化する性質を持つ食文化を、グローバルな視野で捉えることの必要性について理解し、説明することができる。

技術... 科学的な要素を取り入れテクニックを見に付けていく。

キャリア教育... 企画書を作成し企画力を身に付け実践できる。

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 教科書・ノート
2		商品開発の企画書作成① 食文化について	商品開発の企画書の課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。オードブル・卵料理・ポタージュについて説明することができる。	企画書・ノート・筆記用具
3		商品開発の企画書作成② 食文化について	商品開発の企画書の課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。野菜を使ったオードブルについて説明することができる。	企画書・ノート・筆記用具
4		商品開発の企画書作成③ 食文化について	商品開発の企画書の課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。魚介を使ったオードブルについて説明することができる。	企画書・ノート・筆記用具
5		商品開発の企画書作成④ 食文化について	商品開発の企画書の課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。肉・内臓を使ったオードブルについて説明することができる。	企画書・ノート・筆記用具
6		商品開発の企画書作成⑤ 食文化について	商品開発の企画書の課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。生地を使ったオードブルについて説明することができる。	企画書・ノート・筆記用具
7		商品開発の企画書作成⑥ 食文化について	商品開発の企画書の課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。卵料理について説明することができる。	企画書・ノート・筆記用具
8		商品開発の企画書作成⑦ 食文化について	商品開発の企画書の課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。ポタージュについて説明することができる。	企画書・ノート・筆記用具
9		商品開発の企画書作成⑧ 食文化について	商品開発の企画書の課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。じゃがとの付け合せについて説明することができる。	企画書・ノート・筆記用具
10		商品開発の企画書作成⑨ 食文化について	商品開発の企画書の課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。野菜の付け合せについて説明することができる。	企画書・ノート・筆記用具
11		商品開発の企画書作成⑩ 食文化について	商品開発の企画書の課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。魚料理についてについて説明することができる。	企画書・ノート・筆記用具
12		商品開発の企画書作成⑪ 食文化について	商品開発の企画書の課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。肉料理についてについて説明することができる。	企画書・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しておく。 レポートを作成(企画書)	企画書・ノート・筆記用具
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	企画書・ノート・筆記用具
15		振り返り	試験返却と総括	企画書・ノート・筆記用具

準備学習 時間外学習

レジュメ・レシピまめをしておく。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

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		9%
③	○	70%

科目名	接客・サービス（フードサービス実習）			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	2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 アランシャル支配人に就任 2012年5月 トランテアン(アランシャル本店後のフレンチ)支配人に就任 2012年12月 日本料理神戸むら 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	レストラン実務で必ず役立つ実技を多く取り入れ 講義もこちらからの一方的な教えではなくアクティブラーニングを取り入れ 記憶に残る授業を致します 90分アツと言う間に時間が経つような真剣そして楽しくレストランオペレーションの授業を学ぶ			
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。そして最終はHRS3級実技試験を実際に体験し 試験に必要なスキル課題を明確にしてもらうこと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		フランス料理コースの流れ	ホテルレストランを知る 食材について(フランス語)ある程度理解出来る	ノート・筆記用具
2		ワインについて I	赤・白ワイン作り方違い 有名ワインの産地が分かるようになる	ノート・筆記用具
3		ワインについて II	ワインの抜栓が出来るようになる	ノート・筆記用具
4		トレイサービス実習 学内レストランのシミュレーション	正しいトレイサービスが出来るようになる	ノート・筆記用具
5		コーヒー ホスープサービス実習 学内レストランシミュレーション	正しいコーヒー ホ スープサービスが出来るようになる	ノート・筆記用具
6		オーダーテイキングの留意点	正しいオーダーテークが出来るようになる	ノート・筆記用具
7		朝食サービス	アメリカンブレイクファースト連のサービス流れを理解する	ノート・筆記用具
8		朝食サービス	アメリカンブレイクファースト連のサービス流れを理解する	ノート・筆記用具
9		テーブルセッティング実習 学内レストランシミュレーション	テーブルセッティングが出来るようになる(テーブルクロス チャイナ シルバー グラス ナブキン カスターセット)	ノート・筆記用具
10		苦情の種類 処理方法	苦情の種類 処理方法を理解する	ノート・筆記用具
11		ホスピタリティ研修	ホスピタリティについて言葉で表現出来るようになる	ノート・筆記用具
12		アレルギーについて	特定材料7品目 アレルギーについて理解が出来る	ノート・筆記用具
13		試験対策	朝食サービス (HRS実技試験対応) 基本的なサービスを習得	
14		試験	朝食サービス (HRS実技試験対応) 実技試験合格レベルサービスを習得	
15		振り返り	フィードバック	

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%
	③	%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理実習（調理販売実習）			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	2年次	60時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	1985 東京銀座産生堂バーラー コースやアラカートの料理を担当 1990年ホテルプラザ レストランでコースやアラカートの料理担当 1993年 Hilton 大阪 婚礼料理や宴会料理を担当 1997年リッツカールトン開業に携わる。婚礼料理、宴会料理全般 2002年 スイスホテル南海大阪開業に携わる インターナショナルレストラン、フレンチレストラン、宴会調理の料理長を歴任し、現在副総料理長			
授業内容	調理販売を想定し、提供料理を考案・調理から接客までを決められた時間内で実践を通して学ぶ。			
到達目標	知識... 調理販売を通じて大量調理法の知識・衛生管理の知識ができる。タイムマネジメントができる 技術... 調理販売において想定した調理数の大量調理を実践することができる。高度調理技術を習得する 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		授業方針、内容オリエンテーション デモンストレーション レストランメニューの決定	授業シラバス配布、授業概要説明。 実習を行う上での心構え、基本事項の確認。試食のみ デモンストレーションにてハンバーランチを説明することができる。	写真撮影 メニューの作成
2		ハンバーランチメニューを各班で試作 (実習のみ)	片付けながら仕事する事を目標とする。試作し改善点を話し合う。 ランチメニューをつくることできる	実習にて料理を完成させる。(担当の取決め)
4		シュミレーション(各料理担当)を行い試食	各料理担当に分かれ仕込みをし役割と仕事量を理解することができる。	役割の取決めをし担当の動きを決めておく
5		各20食分を仕上げ実際にシュミレーションを行う。(職員試食) 営業時間 11:00~11:30	シュミレーションの改善点を話し合う。時間どりに仕上げる事を目標とする。 スムーズなオペレーションができるようになる。	6/31に向けた仕込みをし冷凍保存しておく
6		レストラン実習 (限定50食) 営業時間11:30~13:30 4席×7テーブル 2回転	お客様に満足してもらう事を目標とする。 グループでの作業性、時間管理ができるようになる。	5/6⇒6/3振り替え 1コマ
7		デモンストレーション・レストランメニューを決定する。	デモンストレーションにてオムライスとサラダを作る。試食 オムライスランチメニューを説明することができる。	写真撮影 メニューの作成
8		シュミレーション(各料理担当)を行い試食	オムライス同じ形と同じ大きさの物を作る意識を持って調理することができる。	全員がオムライスができるように練習しておく
9		各20食分を仕上げ実際にシュミレーションを行う。(職員試食) 営業時間 11:00~11:30	シュミレーションの改善点を話し合う。時間どりに仕上げる事を目標とする。 スムーズなオペレーションができるようになる。	メニューブック・ディスプレイ・テーブルセッティングを話し合い取決めておく
10		レストラン実習 (限定50食) 営業時間11:30~13:30 4席×7テーブル 2回転	お客様に満足してもらう事を目標とする。グループでの作業性、 時間管理ができるようになる。	5/6⇒7/8に振り替え 1コマ
11		シェフのレシピで実習	各班ごとにシェフのレシピを忠実に再現することができる。	レシピ・バインダー筆記用具
12		シェフのレシピで実習	各班ごとにシェフのレシピを忠実に再現することができる。	レシピ・バインダー筆記用具
13		試験対策	試験に向けた試作をする。鶏肉を使用したメイン料理を1皿を作る	レシピ作成・材料発注用紙
14		試験	鶏肉を使用したメイン料理を1皿を作る	
15		振り返り	振り返りと共に松田シェフレシピ試食	レシピ・バインダー筆記用具
準備学習 時間外学習			課題を練習しておく。レシピまとめておく。	
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	
	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)			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	2年次	60時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	1999～2003まで㈱正木牧場(ベストリーマサキ)にてウェディングケーキ、ホテル向け(焼き菓子・婚礼商品・冷凍ケーキ)の製造にあたる。 2003～2005まで㈱FFDにてパティシエとして勤務(商品開発・製造)にあたる。 2005～2012まで㈱正木牧場(ベストリーマサキ)にて(銀座路面店のオープニング・商品開発・衛生管理等の管理・ウェディングケーキ)に携わる。 2012～独立開業			
授業内容	製菓の基礎技術・衛生の重要性を学ぶ			
到達目標	知識...製菓理論・衛生の重要性を理解し述べるができる。 技術...道具の扱い・製菓の基本技術を実践できる。 キャリア教育...仕事の時間配分・チーム・衛生面の管理ができる。			

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		クレーム オ ブール / ブッセ	バタークリームを実践できる		
2		フロマージュ / レアチーズケーキ・ティラミス	レアチーズケーキ・ティラミスを実践できる		
3		ジョコンド / サンマルク	ジョコンドを実践できる		
4		砂糖の再結晶 / アマンドショコラ	アーモンドの糖衣掛け・カラメリゼを実践できる		
5		ナッツ / ブランマンジェ・クロカン・チュイル	ナッツを使った商品を実践できる		
6		コルネの作り方・使用方法・ジェノワーズのアレンジ / ジェノワーズココ	コルネの作り方・使用方法・ジェノワーズのアレンジが実践できる		
7		クレーム ムースリンヌ / ガトーアナナス	クレーム ムースリンヌ を実践できる		
8		氷菓 / シューバルフェ・グラニテ	バルフェ・グラニテを実践できる		
9		フルーツの加工	フルーツのカラメリゼ・フルーツのコンポートを実践できる		
10		塩 / ケークサレ	塩のケーキへの使用を実践できる		
11		野菜スイーツ	野菜の製菓への使用を実践できる		
12		和スイーツ	和素材の製菓への応用を実践できる		
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			%	

学校長	教務部長	担当講師

科目名	創作料理実習 (和洋創作料理)			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	2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しております。		
授業内容	五法(生・煮・蒸・焼・揚)を中心に料理の基本を学び、五感を体験し会席料理を提供する。		
到達目標	知識... 製造・販売のバランスを考え、会席料理を組み立てることができる。調理理論・日本料理専門の知識を説明することができる 技術... 日本料理の専門技術習得(包丁技術・料理の応用力・完成度を高める) 決められた時間と制約の中で調理することができる。 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。調理効率を上げることができる。		

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		生物 小鯛の姿造り	魚を卸すことができる。大根の剣を切ることができる。	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 レシピファイル
2		煮物 煮物椀 (梅椀仕立て)	出し汁を引くことができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
3		蒸し物 鯉ちり蒸し	蒸し器を使って素材に火を通すことができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
4		焼物 帆立貝 桜焼	焼き台を使って素材と火を通すことができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
5		揚物 海老天婦羅	油の温度調節ができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
6		生物 小鯛の姿造り	魚を卸すことができる。大根の剣を切ることができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
7		煮物 煮物椀 梅椀仕立て	出し汁を引くことができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
8		蒸し物 甘鯛海老蒸し	蒸し器を使って素材に火を通すことができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
9		焼物 鮎汐焼・開焼	串の打ち方ができる。鮎の開き方ができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
10		揚物 海老変わり揚げ	油の温度調節ができる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
11		生物 小鯛の姿造り・梅椀仕立て・出し巻卵	魚を卸すことができる。大根の剣を切ることができる。出し汁を引くことができる。出し巻を焼けるようになる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
12		生物 小鯛の姿造り・梅椀仕立て・出し巻卵	魚を卸すことができる。大根の剣を切ることができる。出し汁を引くことができる。出し巻を焼けるようになる。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
13		試験対策	試験準備を行う。	
14		試験	筆記試験：五味、五法、五感、五色とは 食中毒に必要な事と種類 実技試験	
15		振り返り	季節の食材を使った料理 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		レシピをまとめるようにする。反復練習をしておく。		
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			%
	②実技試験	○		100%
③			%	
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界研修			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	2年次	30時間		講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	<p>〔洞 奈緒〕1986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協会のブライダルコーディネーターの資格を取得。</p> <p>〔治 悦子〕1995年～2001年 株式会社リクルート 関西ゼクシィ事業部でゼクシィの営業責任者を担当。2002年より株式会社レッドポイントにてブライダル施設の再生やプランナーの教育に従事(麻田親光、阪阪神ホテルズ、メルパルク、扇屋、大阪天満宮、大阪ベイタワーなど多数)。2003年～2015年 (財)大阪ブライダル産業懇話会 委員、理事を務める。</p> <p>〔西田 弘樹〕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。「グルル&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。一般社団法人日本ムリエ協会 大阪支部 支部長。</p>				
授業内容	ブライダル、ホテルの業界背景や実務を学び、幅広い知識を習得する。				
到達目標	<p>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。</p> <p>技術... 得た知識をもとに、新郎・新婦への簡単な接客ができる。</p> <p>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。</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		ブライダル産業について①	・挙式と披露宴が日本ではどのように行われてきたのか、どれくらいの人が実施しているのか、説明ができる		
2		ブライダル産業について②	・挙式や披露宴の概算の見積もりができる ・会場選びのトレンドについて、資料を読んで説明ができる		
3		・婚礼とは	・「婚礼」とは何かを説明できる。 ・結婚の法律上の定義を述べることができる。		
4		・婚礼予約の特性	・宴会、婚礼の予約受注ができる。 ・ハイ・ローシーズン、六曜について説明できる。		
5		・挙式	・挙式と宗教のつながりを述べるができる。 ・日本で行われる4つの挙式スタイルの説明ができる。		
6		・結婚披露宴①	・テーブルプランを記すことができる。 ・結婚披露宴の席次を作成することができる。		
7		・結婚披露宴②	・結婚披露宴の進行を説明、作成することができる。 ・婚礼メニューが説明できる。		
8		・ドレスコード ・ブライダル衣装、小物	・和装、洋装のドレスコードを述べるができる。 ・新郎・新婦が身につけるものについて説明ができる。		
9		・欧米の婚礼	・欧米の婚礼の歴史や習慣を述べるができる。		
10		・見合い ・結納	・見合いについて説明できる。 ・結納の意味や中身を述べるができる。		
11		ホテル業界について①	・ホテルの組織、各部署の役割について説明できる。		
12		ホテル業界について②	・ホテル宴会・調理・料飲サービスの仕事について説明できる。		
13		試験対策	いままでの授業のおさらいと試験対策を行う。		
14		試験	筆記テスト		
15		振り返り			
準備学習 時間外学習		授業終了後、内容が確実に理解できているかどうかを、自身の婚礼のプランニングとしてイメージすること。			
教材	教科書				
	参考図書・教材		新 アシスタント・ブライダル・コーディネーター(ABC)検定テキスト		
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	デザイン論(製菓デザイン)			年度	前期
				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	2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製菓デザインを制作する事を課題を通して学ぶ。配色の多彩な表現とデザイン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ことが出来る。		
到達目標	知識... 製菓・製パンデザインを点・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を学ぶことができる。 技術... 制作したい製菓・製パン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・カラープリント
1		授業方針・製菓デザイン(基礎のまとめ)	授業の到達目標を理解し、プチガトーのデッサンの復習ができる。 カラー...四季の配色ができる。	プチガトー 四季の色
2		ピエスモンテデザイン・カラー	ピエスデザインのアイデアを考える。(モチーフの選択ができる) カラー...マンセル表色系とPCCG表色系が理解できる。	ピエスラフスケッチ トーン裏制作(教科書)
3		ピエスモンテデザイン・カラー	ピエスデザインラフ案を考える。 カラー...色の作り方・色のイメージが理解できる。	ピエスラフスケッチ トーン裏制作(教科書)
4		ピエスモンテデザイン・カラー	ピエスデザインを考える。 カラー...混色(Y-C・M)(R・G・B)が理解できる。	ピエスデザイン 3原色
5		ピエスモンテデザイン・カラー	ピエスデザインを考える。 カラー...色の対比と同化が理解できる。	ピエスデザイン 対比
6		ピエスモンテデザイン・カラー	ピエスデザインを考える。 カラー...グラデーションの種類が理解できる。	ピエスデザインのカラー グラデーション
7		アントルメデザイン(スク립ト書体)	アントルメデザインのアイデア～ラフ案を考える。 筆記体が書ける。	アントルメラフスケッチ 筆記体
8		アントルメデザイン(パイピングデザイン)	アントルメデザインを考える。 筆記体をメインにした製菓デザインができる。	アントルメデザイン
9		アントルメデザイン(パイピングデザイン)	アントルメデザインに応じた配色を考えることができる。	アントルメデザインの カラー
10		デセールデザイン・カラー	バゲット等のデッサンができる。 カラー...ドミナント配色が理解できる。	バゲット ドミナント配色
11		デセールデザイン・カラー	デニッシュ等のデッサンができる。 カラー...アクセントカラー・セパレーション配色が理解できる。	デニッシュ アクセントカラー
12		デセールデザイン・カラー	デセールデザインを考えることができる。 カラー...イッテンの色彩調和が理解できる。	デセールデザイン イッテン
13		試験対策	各課題のブラッシュアップ	
14		試験	色彩の筆記試験、スケッチブックの採点	
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	9%
	③課題提出	○ 70%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	コーヒー実習②			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	2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・エスプレッソ・カプチーノとは	バリスタの仕事を知り、エスプレッソ・カプチーノを体感する。コーヒーの違いが分かるようになる	
2		エスプレッソマシンの使用方法・手入れ・体験	マシンの使用方法とメンテナンスの説明と実践 マシンが使えるようになる	
3		エスプレッソの抽出	抽出技術の解説と実践 エスプレッソの抽出理論をしり、抽出できるようになる	
4		カプチーノについて(スチーミング)	ミルクのスチーミング理論の説明とトレーニング きめ細かいミルクフォームを作れるようになる	
5		カプチーノについて(注ぎ方)	ハートを描くための注ぎ方の説明とトレーニング ハートを描けるようになる	
6		カプチーノについて(ラテアート)	より具体的にハートを描けるよう反復練習 ハートを描けるようになる	
7		メッシュの調整	コーヒーの味を決める重要な調整方法の解説と実践 エスプレッソにおいて味のコントロールができるようになる	
8		ラテアートについて	ラテアートの種類やそれぞれのメリット・デメリットを考える ラテアートの違いやトレンドを知ることができる	
9		ラテアートトレーニング	それぞれに目標を立て、次のステップに挑戦する よりレベルの高いラテアートが描けるようになる	
10		アレンジドリンク①	基本的なアレンジドリンクのデモンストレーション アレンジドリンクの作り方と味をすることができる	
11		アレンジドリンク②	基本のパーツの使い方とトレーニング ドリンクづくりに必要な技術を習得できる	
12		アレンジドリンク③	基本のアレンジドリンクをすべて作れるようになる 様々なドリンクを一人で作成できるようになる	
13		試験対策	試験対策としてラテアート技術を研鑽する	
14		試験	ラテアート二種作成(フリーポア・エッチング)	
15		振り返り	個々に必要だと感じた技術に磨きをかけることで 今まで習ったことをさらに深く習得することができる	

準備学習 時間外学習 シグニチャードリンクや食材の組み合わせについて日頃より研究しておく

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		9%
	③		9%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	キュイジニエゼミ			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	2年次	60 時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	2001～フリーのフードコーディネーターとして飲食店のメニュー作成や厨房のオペレーション作成、食品メーカーの商品開発等を行っている。			
授業内容	実店舗での大量調理、仕込みなどを想定し、イベントやテーマに沿った料理を学ぶ。			
到達目標	知識... 季節・行事。お客様の要望に合わせたメニューを開発することができる。 技術... パーティーやイベントに合わせた盛り付けや調理ができる。 キャリア教育... コミュニケーションをとり、グループでの作業を円滑に行うことができる。 衛生・清掃・調理環境の維持ができる。			

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・内容のオリエンテーション ワンプレートオードブル	授業内容の説明、調理の流れの確認	
2		春のオードブル3種①	食材の取り扱い・春らしい色彩・盛り付け	
3		春のオードブル3種②	食べやすさを考えた切り方・食材選び	
4		手作り調味料・食材①	ひと手間かけた手作り調味料や食材を学ぶ	
5		手作り調味料・食材②	手作り調味料や食材をプラスして料理の負荷価値を上げる	
6		フリッター・タドフィノア 他	大量調理を想定したメニュー	
7		サンドウィッチ・タルティーヌ 他	パーティー向けのパンメニュー	
8		手まり寿司・ドリア 他	パーティー向けのご飯メニュー	
9		冷静ペペロンチーノ ツナとオリーブのファルファッレ 他	パーティー向けのパスタメニュー	
10		干し柿クリームバター 柚子のビスコッティ 他	和食テイストのオードブル	
11		コブサラダ 生ハムとリンゴのサラダ 他	華やかなサラダメニュー	
12		フレッシュクリームのチーズケーキ風 他	パーティーのデザート	
13		試験対策	12回のレシピを見返してまとめる。	
14		試験	12回の授業の中から出題する。	
15		振り返り	ミニコース風パーティーメニュー	

準備学習 時間外学習 授業後、レシピを見返してまとめる。

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

--	--	--

科目名	アントルメゼミ (商品開発ゼミ)			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	2年次		60時間	講師名
授業方法	演習			
実務者経験	2009年～2016年 奈良県のパティスリー(店名:有限会社 ブランベリー、店名:ペーカリースイーツカフェ スズ屋、店名:パティスリー ネイロ)にて洋菓子製造、販売、接客、新作考案、教室講師等業務に携わっていた。 2016年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科を担当し、担任業務、アシスタント業務、講師を行っている			
授業内容	ケーキ製造の作業効率、製造効率を上げ、安定して販売できるケーキの技術、知識を習得する 店舗販売をするうえで必要な動き方や言葉遣い、配慮などの技術、知識を身につけ、扱うことが出来る CMやチラシ作成などの広報に必要な技術、知識を身につけ業務できるようにする			
到達目標	知識...製品の製法や温度などを理解し、同じものを作り上げることができるようになる 販売するうえで必要な動き方や対応を理解し、説明できるようになる 技術...同じ製品を作るために作業効率、製造効率を上げ、正確な動きを身につけることが出来る 販売をするために上げや言葉遣いを習得してできるようになる 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)	時間外学習	
1		授業方針決め事 次週の仕込(ジェノワーズ、シュクレ)	授業の目的目標の説明を行う。 次週使用分ジェノワーズ仕込を行う。 店長、副店長、衛生、会計、広報、美化、メニューを決める。	コンセプト決める (毎週原価計算、値段、 ケーキ名、 カトラリー決めていく)	
2		試作品実習①、店名を決める (ショートケーキ、ベリータルト) 次週使用分仕込(プリゼ、シュー生地)	ケーキカット、フィルム取りが出来る。 タルト生地のしき込が出来る。	店名を考える	
3		試作品実習② (サントノール、タルトポワール) 次週使用分仕込(シュクレ)	練り込みパイ生地を理解し作る事が出来る。 口金を使って均一な絞りが出る。	ロゴ決める	
4		試作品実習③ (チーズケーキ、チーズタルト)	湯銭を使った焼成が出来る。 タルト生地の焼成方法を理解し作る事が出来る。	ドリンクを決める	
5		試作品実習④ (チョコ、栗タルト) 次週使用分仕込(シュクレ)	ココアを使った生地を扱うことが出来る。	メニューブックの デザインを提出	
6		試作品実習⑤、ケーキ名を決める (グラスデザート、チョコタルト)	グラスを使ったデザートを作る事が出来る。	ケーキ名、メニューブック決定 次週までに説明文、CM、アン ケート (野中、吉田)チェック	
7		店舗運営、店舗演出(パソコン演習)	ポップやメニューブックのチェック、確認を行う。 アンケート作成、CM、チラシのデザインを作成する。	プレチラシ作成 (日程、コンセプト)	
8		商品強化①	班で決めたメニューを時間内に作る事が出来る。	カトラリー決める (申請書出す)	
9		接客サービス①(谷内先生)	店舗の間取りを決め、メニューブックを使用し サービスの実習を行う。	ユニホーム決める 検便発注	
10		商品強化②	個数、時間を決め製造を行う 商品の質を上げ、スピードアップすることが出来る。	CM配信スタート 検便	
11		接客サービス②(谷内先生)	実際のケーキを使い、サービスに必要な演習を行う	完成した製品冷凍 箱、袋用意 チラシ配り(セブンなど)	
12		接客サービス③(谷内先生)	当日を想定したサービスの演習を行う	販売計画書提出、シフト作成 衛生、美化説明、アレルギー表	
13		ショップ仕込み	ショップ当日の仕込を行う。	釣り銭申請を出す 衛生チェック表 温度チェック表	
14		ショップ	販売、製菓製造を行う。	釣り銭受取り開店後の レジ締め、売上報告	
15		実技テスト	時間内に決められたメニューを作る試験を行います。		
準備学習 時間外学習		カフェやパティスリーなどをリサーチしてくる、授業後にレシピ内容をまとめる			
教材	教科書				
	参考図書		プロのための洋菓子材料図鑑<vol.4>		
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	

学校長	教務部長	担当講師

科目名	店舗演出(ディスプレイ&ラッピング)			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	2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	進級制作展の販売演習に向けて、店舗のディスプレイを企画し制作を行う。		
到達目標	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。		

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	ショップディスプレイについて お客様の心理	
2		ラッピング	・ラッピングについてのオリエンテーション ・ギフトバッグの口の閉じ方、角底の作り方 ・蝶結びの仕組み ・ピニタイBOW、シールリボン	
3		ラッピング	・基本のラッピング: 合わせ包み(背中心で打ち合わせ) ・基本のリボン掛け: 十字掛け+蝶結び (リボンは裏表ないものと裏表あるもの)	
4		ディスプレイ	コンセプトプランニングの考え方 季節の例題	
5		ラッピング	・アレンジラッピング: 合わせ包み 正面での打ち合わせVer. ・基本のリボン掛け: 斜め掛け+通し結び+蝶結び	
6		ラッピング	・ラッピング資材の有効活用 端紙でのペーパーバックの作り方とそのアレンジ方法 (マチなし、マチありの紙袋)	
7		ラッピング	・ここまでの復習	
8		ラッピング	<テスト> テクニックチェックシートを使ってできるようになっていることをチェック	
9		ラッピング	振り返り、見直し、弱点強化特訓	
10		ディスプレイ	ディスプレイ案・見積書作成 / 原価計算 / チェック	
11		ディスプレイ	ディスプレイ作業開始 布の取り扱い、紙ツール、貼れパネ、絵具等	
12		ディスプレイ	ディスプレイ作業 布の取り扱い、紙ツール、貼れパネ、絵具等	
13		ディスプレイ	ディスプレイ作業仕上げ 店内レイアウトチェック、小物の確認、必要備品の調整	
14		試験	筆記試験	
15		振り返り	ディスプレイ実施の振り返りとまとめ	

準備学習 時間外学習

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	%	

学校長	教務部長	担当講師

科目名	接客・サービス（ヴァンドゥーズ演習③）			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	2年次	30 時間	講師名
授業方法	演習		
実務者経験	1987年～2010年、日本航空株式会社において、23年間にわたり国際乗客室乗務員として客室サービス・接客業務に従事する。 2012年からは、大学、専門学校などの教育機関や一般企業で接客マナー並びにビジネスマナー講師として活動する。 【2012年～一般企業研修、2013年～温泉学園、2016年～帝塚山学院大学など】 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 弘樹】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。「グリン&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。		
授業内容	カフェスタッフとしてスタートするための接客・接遇並びにビジネスマナーの基本を学ぶ。社会人として土台となるコミュニケーションについて理解し、仕事や社会生活に活かすべく実践演習を行う。これらを基本とし、就職活動に自信をもって臨めるよう準備を行う。		
到達目標	知識... カフェスタッフとして社会で活躍するための「ビジネスマナーの重要性」並びに「ビジネスマナーの基本」が説明できる。 技術... ビジネス社会において他者との関係構築のためのより良いコミュニケーションがとれるようになる。またお客様満足度を重視したサービス提供や取引会社と良好な関係を築くべく、学習内容を体現できるようにする。これらをもつて、自信をもって就職活動ができる。 キャリア教育... 社会人・職業人としての心構え、更に働くうえで必要な実践知識を身につけることで、「社会人基礎力」を醸成し、学生から社会人へのスムーズな移行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	1年次までの接客サービスの振り返り	
2		料理サービス	コースの構成、サービス方法	
3		テーブルセッティング	テーブルプラン、シルバー、グラス名称	
4		メニューの知識 ロールプレイング	料理とドリンクの知識 レストランサービスの実践	
5		ドリンクとグラス	アルコール飲料とグラスの種類を知り、ドリンクサービスができるようになる。	
6		グループワーク	どのような接客サービスを行いたいかを話し合いプレゼンテーションを行う。自分たちで意見交換をし、アウトプットをすることで接客の知識を定着させる。	模造紙・カラーマジック
7		サービス実践①	グループワークでの接客プランをシミュレーションし課題点を見つけて出す	
8		サービス実践②	課題点の修正と、シミュレーションの実践を行い、実践力を定着させる	
9		サービス実践③	アレルギー食材の対応ができるようになる。	
10		サービス実践④	ワインと料理とのマリアージュの知識を身に付ける。	
11		印象管理と顧客満足	顧客満足のためのサービスの構成要素を理解し、ヒューマンサービスの重要性を理解する。接遇のポイントを確認し更には接遇コミュニケーションをもってホスピタリティを体現できるようにする。	
12		店舗接客	実際の店舗での接客サービスで応用力を身に付けることができる	
13		店舗接客	実際の店舗での接客サービスで応用力を身に付けることができる	
14		振り返り	店舗接客での課題点を課題点を出し、臨機応変に対応できる応用力を定着させることができる。	
15		接客ロールプレイング(実技テスト)	学習のまとめ。店舗での接客(接遇)を行う。様々な状況においても臨機応変に対応でき、顧客満足度を向上できるサービスができるようになる。	実技試験 レポート提出

準備学習 時間外学習 現在、実際に販売されているメニューのリサーチ、ノートの見直しを行う。

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	○ 100%
	②実技試験	%
	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	2年次	60時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	1999～2003まで㈱正木牧場(ペストリーマサキ)にてウェディングケーキ、ホテル向け(焼菓子・婚礼商品・冷凍ケーキ)の製造にあたる。 2003～2005まで㈱FFDにてパティシエとして勤務(商品開発・製造)にあたる。 2005～2012まで㈱正木牧場(ペストリーマサキ)にて(銀座路面店のオープニング・商品開発・衛生管理等の管理・ウェディングケーキ)に携わる。 2012～独立開業			
授業内容	製菓の基礎技術・衛生の重要性を学ぶ			
到達目標	知識... 製菓理論・衛生の重要性を理解し述べる事ができる。 技術... 道具の扱い・製菓の基本技術を実践できる。 キャリア教育... 仕事の時間配分・チーム・衛生面の管理ができる。			

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		古都菓	抹茶を使った商品の扱い、アングレース、チョコレート生地を理解し作れるようになる。	
2		ティラミス、チーズバジルクッキー	イタリア菓子への理解、マスカルポーネの扱い、ビスキュイ、クッキーの製法が習得できる。	
3		タルトフロマージュ、キャラメルバナナタルト	タルトの復習、焼きっぱなしのタルトのアレンジ、チーズのアパレイユの使い方を理解でき、作ることができる。	
4		フロマージュクリュ	チーズの扱い、ビスキュイアマンドの製法、仕込み方の注意点を理解し、表現方法を学ぶことができる。	
5		ガトーショコラ、サンドウィッチショコラ	チョコレートを扱う上での注意点、製法の理解、皿盛りの工夫を学ぶことができる。	
6		カカオノワゼット	ダコワーズ生地製法理解、アングレースの復習、チョコレートの飾りを学ぶことができる。	
7		オペラ	フランス伝統菓子を学ぶ。ジョコンド生地、バタークリーム、ガナッシュの基本技術を理解し作れるようになる。	
8		クリスマスケーキ	今年の流行を知り、送る相手をイメージして作る。	
9		フォンダンショコラ、折りパイ仕込み	バターの特性を理解し、パイを作る。デザート提供時の注意点を学ぶ。	
10		ミルフィーユ、リーフパイ、パルミエ	パイ菓子の火入れを学び、パイ菓子のハリエーションを学ぶ。	
11		柚子とホワイトチョコレートのタルト、柑橘を使ったバターケーキ	冬の素材を考え、味の出し方色の表現を学ぶ。	
12		ほうじ茶ショコラ	お茶とチョコレートのマリアージュを学ぶ。アングレースの復習。	
13		ムースショコラバニージュ(テスト練習)	2人1組になり、段取り、衛生に気をつけながら後期に習った事を活かしたケーキを作る。	
14		試験		
15		振り返り	フィードバック	

準備学習 時間外学習		レジメ・ノートまとめ。サービスの練習をしておく。		
教材	教科書	配布レジュメ		
	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%
③				%
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	創作料理実習(和洋創作料理)				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	

配当年度	2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。 2005～2016 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	伊・西・仏料理の専門技術を学び、衛生管理を徹底する。			
到達目標	技術:包丁技術・調理道具の技術 知識:食材知識・衛生管理 キャリア教育:協調性の確立、積極性の向上			

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		イタリア料理 基礎1	チキンピジョン ミネストローネ	シラバス配布 レシピファイル・筆記用具
2		イタリア料理 基礎2	ポロネーゼ パスタフレスカ	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
3		イタリア料理 基礎3	アクアパッツァ リコッタチーズのムース カントウッチ	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
4		スペイン料理1	ムール貝のピナグレッタ、バレンシア風パエリア ポテトのアリオリ風、スペイン風オムレツ	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
5		スペイン料理2	イカ墨の米料理、鱈のグリーンソース バスク風、	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
6		スペイン料理3	パスタのパエリア フィデウア、若鶏とドライフルーツのソテーカタロニア風 カタロニア風 焼カスタード	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
7		イタリア料理 応用1	厚切り豚肩ロース肉のソテー マスタードテイストの赤ワインソース かにとベストモヤシのペンネ 杏仁プリン	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
8		イタリア料理 応用2	白菜とじゃがいものミネストラ 鶏もも肉のカチャトラ バナナのズッパイングレーゼ	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
9		イタリア料理 応用3	ペペロンチーノスパゲッティ サーモンスターキ 野菜のクリームソース	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
10		フランス料理1	イワシのタブレ ルッコラのピストゥー フォアグラのクリームブリュレ バンデビス	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
11		フランス料理2	バテドカンパーニュ 洋ナシとアプリコットのチャツネ添え 鱈のブランダード ハーブのクルート ピキオソース	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
12		フランス料理3	豚バラ肉のカルボナーダ モンブランとムースオシヨクラ アーモンドのチュイル	包丁一式 レシピファイル・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。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
15		振り返り	試験返却と総括を行う。	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
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実技試験	○	100%
				%
			%	

学校長	教務部長	担当講師

科目名	店舗演出 (ラッピング)			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	2年次	30 時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	一般社団法人全日本ギフト用品協会 認定ギフト・ラッピングコーディネーター認定講師 1996年上記講師資格取得後、yaeの屋号で商業施設・販売店、カルチャーセンター等でのラッピング指導の他、百貨店やショッピングモールでの季節のラッピングコーナーやイベントコーナーの運営を担当。 2006年からの13年間、バルーン&ギフトラッピングのショップの運営に従事。 現在はラッピング指導のほか、子ども手芸教室、大人の手仕事レッスンなど、ギフトの中身から包みまでの指導を行っています。			
授業内容	慶弔の違いなどの一般常識も踏まえ、状況にあった包装ができるようになる。			
到達目標	技 術：正確に、素早く包めるようになる。 知 識：祝儀・不祝儀における包装等の違いの確認。 キャリア教育：時間内に美しく作業し、片付ける。			

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		基本のラッピング I & リボン掛け 〈復習〉	・キャラメル包みの基本 2種 ・リボン・十字掛け、蝶結び ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
2		アレンジラッピング リボンワーク	・キャラメル包みの頭のアレンジ：屑包み ・ツイストボウ ・不織布カーネーション 〈母の日WRアレンジ〉	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
3		基本のラッピング I & リボン掛け 〈復習〉	・キャラメル包みの基本 3種 (・コンケイブBOX) ・リボン斜め掛け、通し結び、V字掛け ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
4		アレンジラッピング	・キャラメル包みの面のアレンジ：タック包み ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
5		基本のラッピング II & リボン掛け	・スクエア包み ・リボン十字掛け、蝶結びバリエーション(W蝶 他) ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
6		ラッピング資材の有効活用 〈復習〉	・ペーパーバッグの作り方とアレンジ ができる (・キャラメル ヘッドアレンジ)	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
7		箱もの以外のラッピング	・不織布を使ったとう包み (・たけのこ包み) ・幅太リボンのあしらい ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
8		箱もの以外のラッピング	・ギフトバスケット (・ひし形トレイ) ・ポトルラッピング ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
9		基本のラッピング III 〈復習〉	・斜め包み ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
10		基本のラッピング III 〈復習〉	・斜め包み(厚箱) ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
11		アレンジラッピング	・斜め包みのアレンジ ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
12		基本の復習	・基本のラッピングの違いの確認 「キャラメル包み」「スクエア包み」「斜め包み」	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
13		テクニク チェック	テクニクチェックリストに基づいて、できるようになっていることの確認 不得意分野の克服	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
14		テクニク チェック	テクニクチェックリストに基づいて、できるようになっていることの確認 不得意分野の克服	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
15		テクニク チェック	テクニクチェックリストに基づいて、できるようになっていることの確認 不得意分野の克服	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材

準備学習 時間外学習				
教材	教科書			
	参考図書			
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			%
	③課題提出	○		100%
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	店舗運営 (ショップマネジメント)			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	2年次	30 時間	講師名
授業方法	講義		
実務者経験	1981～1987年 御グルメ件屋／新事業部に所属して店長、エリアマネージャーとして現場実務を経験		
	1887～2014年 UCCフードサービスシステムズ㈱／本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、異動開発を担当。約60店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に転向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。 UFSに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した機神戸コーヒー商會代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアナー舗校の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。		
授業内容	オリジナルテキストを使ってフードビジネスに必要な「マーケティングスキル」「マネジメントスキル」を習得する		
到達目標	知識... フードビジネスに必要なマーケティングスキルとマネジメントスキルを習得したことが実務に活用できる 技術... マーケティングスキルを使った商品開発、販促企画ができる キャリア教育... 学んだスキルを卒業後の仕事に活かせるようになる。また自身で店舗を開業できるようになる。		

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		□授業の目的「どんなことするの？」 □売上の仕組みとマーケティング ■計数プリント(宿題)	何故マーケティングとマネジメントのスキルが必要か説明できる	
2		□計数の基本 □QSC □マーケティングのプロセス ■計数プリント(宿題)	最低限の公式をマスターして原価計算ができる マーケティングの必要性を理解して実践できる	
3		□3C分析～マーケティングミックス □製品戦略「PRODUCT」 ■計数プリント(宿題)	マーケティングの本質を理解して環境分析ができる マーケティングを活かした商品開発ができる	
4		□製品戦略「PRODUCT」 □価格戦略「PRICE」 ■計数プリント(宿題)	マーケティングを活かした商品開発ができる マーケティングを活かした値付けができる	
5		□価格戦略「PRICE」 □市場戦略「PLACE」 ■計数プリント(宿題)	マーケティングを活かした値付けができる	
6		□販売促進戦略「PRODUCT」 □CS ■計数プリント(宿題)	販促の目的を理解して企画できる 顧客満足を理解して実践できる	
7		□CRM □顧客心理マーケティング ■計数プリント(宿題)	カスタマーリレーションシップの本質を理解して実践できる 顧客心理を利用したマーケティングができる	
8		□マーケティングまとめ □売上の基礎知識 ■計数プリント(宿題)	売上アップの仕組みを説明できる	
9		□売上の基礎知識 □損益分岐点売上 ■計数プリント(宿題)	売上と経費の関係を理解できる 損益分岐点の意味を理解して計算できる	
10		□原価管理 ■計数プリント(宿題)	原価コントロールの目的を理解して実践できる	
11		□人件費管理 □その他経費管理 ■計数プリント(宿題)	人件費コントロールの目的と公式を習得して計算できる	
12		□メニュー分析 ■計数プリント(宿題)	ABC分析ができる	
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。	
14		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	
15		振り返り	試験返却と総括を行う。	

準備学習 時間外学習 授業終了時に「宿題プリント」を配布。次回授業時に学生がホワイトボードに答えを発表し、答え合わせを解説する

教材	教科書	オリジナルテキスト	
	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	%	
	学校長	教務部長	担当講師

科目名	ビバレッジ (アルコール)			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	2年次	30 時間	講師名
授業方法	演習		
実務者経験	1994年～現在まで奈良ホテルにて勤務。営業本部 宴会食堂部や「ティーラウンジ」支配人「ザ・バー」支配人を歴任する。 シニアソムリエ、唎酒師資格を取得し、様々な大会や講習会、食のイベント、コンサルティング業務に携わる。 2013年にはバーテンダーの世界大会で3位となり、2016年にはフランスの「シャンパーニュ騎士団」から「シュヴァリエ(騎士)」の称号を叙任した。		
授業内容	酒類全般の種別、原材料と製造方法、伝統的なメニューと現代における酒類販売のトレンドを学ぶ。		
到達目標	知識... 世界のお酒に関する知識 技術... カクテルの調合技術および、飲料全般のサービス技術 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		お酒の基礎知識	お酒の分類と製造方法の違いを理解する。 主な原材料、名産地などを学ぶ。	
2		ワイン①	ワインの種類と製造方法を知る。	
3		ワイン②	世界のワイン産地とぶどう品種を理解する。	
4		ワイン③	テイastingとは? 味覚、テクスチャー、色 で味の表現ができる。	
5		ワイン④	ワインの提供方法とマリージュ サービス技法と他食材との組み合わせができる。	
6		ビール	ビールの製造方法と世界のビール、日本のビールを知る。	
7		ウイスキー①	スコッチウイスキー、アイリッシュウイスキーの種類、違いを説明できる。	
8		ウイスキー②	アメリカンウイスキー、カナディアンウイスキー、ジャパニーズウイスキーの種類、違いを説明できる。	
9		ブランデー	ブランデーの種類と製造方法を説明できる。	
10		スピリッツ①	スピリッツの種類と製造方法を説明できる。	
11		スピリッツ②	スピリッツの種類と製造方法を説明できる。	
12		リキュール	リキュールの種類と製造方法を説明できる。	
13			基礎知識筆記試験、実技試験	
14		本テスト 試験	全講義の振り返りと復習	
15		振り返り・まとめ 復習		
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			
	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	○	50%
		②実技試験	○	50%
③		%		
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界研修			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	2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	商品開発に向け、模擬企画の企画書を自ら考えられるようにする。		
到達目標	知 識・・・商品開発に向けた知識と調理理論 技 術・・・企画書を作成できる キャリア教育・・・タイムマネジメント		

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。	
2		企画書作成①	課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。	
3		企画書作成②	課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。 原価・原価率計算を行い、適正な価格設定を行う。	
4		企画書作成③	課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。 原価・原価率計算を行い、適正な価格設定を行う。	
5		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。	
6		企画書作成⑤	課題について考える。発注書の作成・課題の話し合い。	
7		企画書作成⑥	売価、原価、原価計算の方法。練習。	
8		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。	
9		卒業料理展示について	発注書について、発注書の書き方、発注の注意点、	
10		卒業料理展示について	卒業料理展示のプランニング チームで展示物構成を考える。	
11		卒業料理展示について	卒業料理展示のプランニング チームで展示物構成を考える。	
12		卒業料理展示について	卒業料理展示について 展示ブース全体のイメージ決定。(試作) 食材発注と仕込みのプラン	
13		卒業料理展示について	卒業料理展示について 試作にて作品の完成度をあげる。 食材発注と仕込みのプランを決定。	
14		本テスト 企画書提出	卒業料理展示について 本番用の企画書を仕上げ、提出する。	
15		振り返り	テストの振り返りとまとめ	
準備学習 時間外学習		展示料理や様々なディスプレイ作品を見て、常にテーマに沿った表現方法を研究しておく。		
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	企業課題（企業プロジェクト）			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	2年次	60 時間	講師名	
授業方法	演習			
実務者経験	1985 東京銀座資生堂バーラー コースやアラカートの料理を担当 1990年ホテルプラザ レストランでコースやアラカートの料理担当 1993年ヒルトン大阪 婚礼料理や宴会料理を担当 1997年リッツカールトン開業に携わる。婚礼料理、宴会料理全般 2002年 スイスホテル南海大阪開業に携わる インターナショナルレストラン、フレンチレストラン、宴会調理の料理長を歴任し、現在副総料理長			
授業内容	商品開発に向け、模擬企画の企画書を自ら考えられるようにする。			
到達目標	技 術：自ら企画し商品開発ができるようになる。展示料理を作成できる 知 識：商品開発に向けた知識と調理理論・衛生管理 キャリア教育：グループでの作業性・タイムマネジメント			

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	課題企業からの要望、課題ジャンルの理解を深め、考案すべきメニューについて具体化を行う。	シラバス配布・ 企業の資料配布 筆記用具
2		デモンストレーション	この授業の目的説明、目標設定など料理を作りながら説明	筆記用具・レシピ配布
3		店舗メニュー開発	課題に基づき料理や盛り付けを考える。 企画書完成	包丁一式 レシピファイル・企画書
4		試作品調理①	企画書のフィードバックを元に、食材や調理方法を改善し、試作を行う。	包丁一式 レシピファイル・企画書
5		試作品調理②	味、色彩、ボリュームなどをイメージし、企画書に沿って試作を行う。	包丁一式 レシピファイル・企画書
6		試作品調理③	企画したメニューの味、盛り付け、ボリュームなど確定する。	包丁一式 レシピファイル・企画書
7		商品の仕上げ	一次プレゼンテーションに向け試作品プレゼンテーションし、メニューをアピールするかを学ぶ。	包丁一式 レシピファイル・企画書
8		第1次プレゼンテーション	考案したメニューをプレゼンテーションし、思いや考えなどを交えて商品説明する。	包丁一式 レシピファイル・企画書
9		試作品調理④	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を調理する。	包丁一式 レシピファイル・企画書
10		試作品調理⑤	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を調理する。	包丁一式 レシピファイル・企画書
11		最終プレゼンテーション準備	最終プレゼンテーションに向け試作品を調理し、いかにメニューをアピールするかを学ぶ。	包丁一式 レシピファイル・企画書
12		最終プレゼンテーション	一次プレゼンテーションに向け試作品プレゼンテーションし、メニューをアピールするかを学ぶ。	包丁一式 レシピファイル・企画書
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 レシピファイル・企画書
14		試験	完成したメニューを時間内に完成出来るよう調理し盛り付ける。	包丁一式 レシピファイル・企画書
15		振り返り	試験返却と総括を行う。	包丁一式 レシピファイル・企画書
準備学習 時間外学習		トレンドにもアンテナをはり、商品開発を行う為のリサーチ、食材研究などを行う。		
教材	教科書	レジュメ、配布資料		
	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

科目名	進級・卒業制作 (スタイリング&ディスプレイ)			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	2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	洋菓子店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	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</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		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 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	○		60%
		②実技試験	○		40%
	③			%	
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	WEBデザイン			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	2年次	30 時間	講師名
授業方法	演習		
実務者経験	3年間グラフィックデザインの事務所に勤務後、1977年に渡米。アメリカ、NYの日本人向けテレビ局で、グラフィック部門を担当し4年程滞在。1981年に帰国し、アナログのグラフィックデザインを5年ほど経験。アナログ作業からパソコン(Machintosh)を使用してのデジタルデザインに切り替えて30年以上経ちました。1987年「Volume One Studio」として独立し、主にバスケットボール関連の広告デザイン、磁石のオーナメント玩具の企画・デザインなどを手がけています。		
授業内容	店舗の販売促進につながる印刷物のデザイン制作/WIXを使用したホームページ作成を学ぶ。		
到達目標	<p>【知識】Office以外のソフトを活用したデザインや、機能を学ぶ。特に、ポストカードやロゴ、ムービー、HPなどの販促ツールを制作することにより、デザインによる商品や店舗PRの方法を学ぶ。</p> <p>【技術】コンピューターを使用してのデザイン制作、ホームページを作成することができる。写真の加工、合成、ワードとの連携によるレイアウトなどができる。外食産業界での「販売促進」につながるデザインやムービーなどの効果的なPR方法を学ぶ。店舗に必要なチラシ、メニュー、ロゴデザインなどいろいろな印刷物を作成できる。</p> <p>【キャリア教】決められた時間内に制作できる時間マネジメントができるようになる。</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		Photoshop Eを使用したWEBデザイン制作	フォトショップエレメントの概要・合成加工の説明。	
2		Photoshop Eを使用したWEBデザイン制作	フォトショップエレメントで塗り絵。基本機能を使って制作ができる。	
3		Photoshop Eを使用したWEBデザイン制作	フォトショップエレメントでおもしろ切り抜き合成。基本機能を使って制作ができる。	
4		Photoshop Eを使用したWEBデザイン制作	CDジャケットを想定し、自由なデザイン。基本機能を組み合わせた制作ができる。	
5		Photoshop Eを使用したWEBデザイン制作	レストランポストカードデザイン。基本機能を組み合わせた制作ができる。	
6		中間テスト	テスト課題(おいしいカフェごはん装丁デザイン)。基本機能を組み合わせた制作ができる。	
7		Photoshop Eを使用したWEBデザイン制作	いろいろなロゴデザインの作成。ソフトを活用してロゴのデザインができる。	
8		Word & Photoshop E	ワードとの連携でチラシデザインができる。	
9		ムービーメーカーを使用した動画制作	フリー動画でムービー作成ができる。	動画用素材を用意
10		ムービーメーカーを使用した動画制作	フリー動画でムービー作成ができる。	動画用素材を用意
11		WIXホームページ作成	WIXツールの使い方説明。ツールの概要が理解できる。	
12		WIXホームページ作成	ツールを活用して、オリジナルのホームページ制作ができる。	
13		WIXホームページ作成	ツールを活用して、オリジナルのホームページ制作ができる。	
14		WIXホームページ作成	ツールを活用して、オリジナルのホームページ制作ができる。	
15		WIXホームページ作成(実技試験 授業内課題)	クラス内講評	

準備学習 時間外学習

教材

教科書
参考図書

操作マニュアル本(図書室)

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		9%
②実技試験(授業内課題)	○	50%
③中間テスト	○	50%

学校長 教務部長 担当講師

科目名	開業ゼミ			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	2年次	30 時間	講師名
授業方法	講義		
実務者経験	1981～1987年	㈱グルメ軒屋/新事業部に所属して店長、エリアマネージャーとして現場実務を経験	
	1987～2014年	UCCフードサービスシステムズ㈱/本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、集客開発を担当。約80店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新商品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。 UFSに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した㈱神戸コーヒー商會代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアナリー開校の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。	
授業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・学生が自分たちで企画したリアル店舗2回の出店を通じて出店プロセスと運営の難しさを体験する。 ・店舗出店に必要なスキルを習得して、メニュー計画、売上収支計画、販促計画をチーム単位で企画立案。 ・1回目の出店の振り返りで計画と実績との差異を分析して課題の抽出、改善策を立案して2回目の出店で実行することでPDCAを実践する。 		
到達目標	<p>知識...:学習した開業に必要なスキルを使ってカフェを開業のプロセスを実行することで売上計画を作ることが出来る。</p> <p>技術...:計画⇒実行⇒分析⇒改善というPDCAサイクルのプロセスを使うことが出来る。</p> <p>キャリア教育...:店舗運営の難しさやチームワークの重要性を体験することで卒業後の現場実務に活かすことが出来る。</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		オリエンテーション	開業ゼミの授業内容を説明。到達目標である開業計画書作成までの手順や、授業外で準備すべきことについてオリエンテーションを行うことができる	シラバス配布
2		店舗プランニング	お店の立地の選び方。駅前、郊外、ロードサイド、繁華街それぞれの特性、家賃などについて知識を習得することができる	シラバス配布
3		店舗プランニング	お店の強み作りについて、事例研究を行うことができる	シラバス配布
4		店舗プランニング	お店のメニュー作りについて、ディスカッションを行うことができる	シラバス配布
5		資金の調達について	資金調達方法として、融資担当者からのレクチャーを受けることができる	シラバス配布
6		お店の会計について	公認会計士から、お店の開業、経営についてのレクチャーを受けることができる	シラバス配布
7		お店の会計について	公認会計士から、お店の開業、経営についてのレクチャーを受けることができる	シラバス配布
8		開業計画書作成①	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
9		開業計画書作成②	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
10		開業計画書作成③	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
11		開業計画書作成④	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
12		開業計画書作成⑤	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
13		開業計画書作成⑥	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
14		プレゼンテーション	各自の開業計画をパワーポイントで発表し審査員からアドバイスを受けることができる	シラバス配布
15		まとめ	開業計画の作成、発表を振り返り、不明点を確認し、理解を深めることができる	
準備学習 時間外学習		日頃より街中のお店の特徴、コンセプト、特性を見て研究しておく。		
教材	教科書	オリジナルテキスト		
	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	グルメピックゼミ (調理技術向上ゼミ)			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	2年次	120 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。 2005～2016 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際の指揮を行うなど現場での経験を積む。		
授業内容	日本・中国・西洋料理の基本技術を繰り返し練習し習得する。		
到達目標	知識・・・基礎技術・衛生管理・自己管理・メニュー作成が自身で創造できる。 技術・・・基礎技術を反復し、早く、きれいに、確実に、同じ完成度で食材を処理できるようになる。 キャリア教育・・・自己管理、目標に向かって長期で目標を達成するマネジメント遂行力を培う。		

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 デモンストレーション	授業シラバス配布、授業概要説明。 実習を行う上での心構え、基本事項の確認。時間・仕上げ・器具の確認	包丁一式 筆記用具 レジユメ
2		基礎技術練習	包丁確認・包丁研ぎ・セッティング・時間管理	包丁一式 筆記用具 レジユメ
3		基礎技術練習	包丁確認・包丁研ぎ・セッティング・時間管理	包丁一式 筆記用具 レジユメ
4		基礎技術練習	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う	包丁一式 筆記用具 レジユメ
5		基礎技術練習	現在の技術の確認・課題	包丁一式 筆記用具 レジユメ
6		基礎技術練習	現在の技術の確認・課題	包丁一式 筆記用具 レジユメ
7		基礎技術練習	現在の技術の確認・課題	包丁一式 筆記用具 レジユメ
8		基礎技術練習	現在の技術の確認・課題 メニュー作成について	包丁一式 筆記用具 レジユメ
9		基礎技術練習	現在の技術の確認・課題 メニュー作成について	包丁一式 筆記用具 レジユメ
10		最終確認授業	校内予選に向けての技術の確認・課題。	包丁一式 筆記用具 レジユメ
11		校内予選【日本、西洋、中国料理】	衛生面・技術面を総合評価して選出	包丁一式 筆記用具 レジユメ
12		校内予選【日本or西洋or中国料理】	衛生面・技術面を総合評価して選出	包丁一式 筆記用具 レジユメ
13		予選通過者に向けてのミーティング	予選通過者ミーティング(今後の予定など)	包丁一式 筆記用具 レジユメ
14		予選通過者に向けてのミーティング	予選通過者ミーティング(今後の予定など)	包丁一式 筆記用具 レジユメ
15		振り返り		

準備学習 時間外学習 各自基礎練習を怠らず、衛生的で高い技術を習得するよう努めましょう。

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		%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	ピエスモンテゼミ			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	2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ング開発を行っていた。 2004年～2008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。 2008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	企業様の店舗をしっかりとリサーチし、企業様の求める商品企画（製造側、販売側、消費者側）を学び実際に商品として「売れる」ケーキ（味、見た目、ボリューム、価格バランス）を製造する技術や知識を習得する。			
到達目標	知識... 細工菓子を可以使用できる環境や販売の方法を知る 技術... さまざまな細工菓子の基礎ができる 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		飴細工①	流し飴、土台作成、パーツ作成、引き飴 バラを作ることが出来る	
2		飴細工②	引き飴、スフレ、リボン、パーツ作成が出来る	
3		飴細工③	①②で作ったパーツを組み立て、作品にすることが出来る。	デパートのお菓子売り場の視察
4		マジパン細工①	花、人間、動物をマジパンで作ることが出来る	
5		マジパン細工②	①で作ったパーツと土台を組み立てて作品にすることが出来る。	
6		チョコレート細工①	チョコレートで花などのパーツ作成、土台作成が出来る。	
7		チョコレート細工②	花、艶玉、モデラージュを作ることが出来る	
8		チョコレート細工③	①、②で作ったパーツと土台で組み立てて作品を作ることが出来る。	夏の売り場のチェック
9		シュガー細工①	バラ以外の花を学び、作ることが出来る。	
10		シュガー細工②	バラ以外の花を学び、作ることが出来る	
11		シュガー細工③	①、②で作ったお花をまとめてミニブーケを作成することが出来る	
12		課題①	アメ、チョコ、シュガー、マジパン細工から1つ選びパーツを作ることが出来る	
13		課題②	アメ、チョコ、シュガー、マジパン細工から2つ選びパーツを作ることが出来る	
14		課題③	アメ、チョコ、シュガー、マジパン細工から3つ選びパーツを作ることが出来る	
15		課題テスト	①、②、③で作ったパーツを組み立てオリジナルの作品を作ることが出来る。	

準備学習 時間外学習 基礎練習を怠らない。専門紙等でたくさんの作品画像を見ておくこと。

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
	筆記試験	%
	実技試験	%
	課題提出等	○ 100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	食育ゼミ（企業プロジェクトゼミ）			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	2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 企業へのコンサルティングレシビ開発を行っていた。 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 キヤ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	企業様の店舗をしっかりとリサーチし、企業様の求める商品企画（製造側、販売側、消費者側）を学び実際に商品として「売れる」ケーキ（味、見た目、ボリューム、価格バランス）を製造する技術や知識を習得する。				
到達目標	知識...「売れる」商品に必要な店舗リサーチ、ニーズ調査、流行のキャッチ力、美味しいを考える力を学びプレゼンテーションが出来る 技術...製菓基礎をしっかりとして復習し、味や固さのバランスを作る、見た目の商品力を上げ実践できる 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		オリエンテーション&デモンストレーション	課題企業からの要望、課題ジャンルの理解を深め考案すべきメニューについて具体化を行う。	シラバス配布 企画書作成
2		試作品実習①	企画商品の味、色彩、ボリュームなどをイメージし企画書に沿って試作ができる。	フィードバックの企画書
3		試作品実習②	企画書のフィードバックを元に、食材や製造方法を改善し作ることが出来る。	企画書
4		試作品実習③	企画書のフィードバックを元に、盛り付けやボリュームを改善し作ることが出来る。	企画書
5		試作品実習④	企画したメニューの味、盛り付け、ボリュームなど確定し商品を作る。	企画書
6		試作品仕上げ、プレゼンテーション、企画書仕上げ	1次プレゼンテーションに向けた最終の味、見た目を確定し商品を作る。	企画書
7		商品の仕込み	一次プレゼンテーションに向け商品を仕込みや準備が出来る。	企画書
8		企業プロジェクト 一次プレゼンテーション	企業への一次プレゼンテーションにて、考案したメニューをプレゼンテーションし、思いや考え方を交えて商品説明する。	企画書
9		試作実習⑤	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を製造する。	企画書
10		試作実習⑥	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を製造する。	企画書
11		試作実習⑦	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を製造する。	企画書
12		試作品調理⑧	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を製造する。	企画書
13		最終プレゼンテーション準備	最終プレゼンテーションに向け試作品を仕込み、いかにメニューをアピールするかを考えて作れる。	企画書
14		企業プロジェクト 最終プレゼンテーション	最終プレゼンテーションにて、考案したメニューをプレゼンテーションし、思いや考え方を交えて商品説明する。	企画書
15		実技テスト		企画書

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

%

②実技試験

○

50%

③

○

50%

学校長

教務部長

担当講師