

科目名	接客・サービス(ヴァンドゥーズ演習④)				年度		前期		
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部			
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		2001年～2015年まで、フレンチ・イタリアン・パティスリー・ブーランジェリーを展開する株式会社かめいあんじゅにて勤務。人材採用及び育成を行っていた。現在は独立し、接客マナー、言葉遣い、販売員の育成を行う事業所を運営している。							
授業内容		お客様にご満足いただける季節感のある商品作りを行うため、製造とのコミュニケーションをとる。 販売計画・販売分析を学び数字から店舗運営を行う基礎を考え、製菓製パンの販売員として店舗に立つことを行う。							
到達目標		知識...販売員として接客及び販売に必要な言葉遣い、マナーを理解することができる。 技術...お客様からのご相談に応じて熨斗の選定や包装を行うことができる。季節や祭事に合わせたご提案ができる。 キャリア教育...チームで協力することを理解し、効率的に準備や片付けを行い、時間管理ができる。							
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		授業方針 内容オリエンテーション 企業が求めている人材			授業シラバス配布、授業概要説明、前年度後期の復習 技術者としての販売員が求められている背景		シラバス配布		
2		言葉遣い			販売員としての基礎基本		レジュメ配布		
3		作業と仕事の違い			言われてする、は作業 では仕事とは？ 言われる前にする販売の仕事とは？		レジュメ配布		
4		クレーム対応			販売でのクレーム、その対応について		レジュメ配布		
5		マーケティング			今年のクリスマスがどのようなケーキが売れるのか？		レジュメ配布		
6		慶弔(ギフト・のし)			のしについて 包装について お客様からのご相談を承る。		レジュメ配布		
7		慶弔(ギフト・のし)			のしについて 包装について お客様からのご相談を承る。		レジュメ配布		
8		販売接客実技			ケーキの詰め方 包装・のしも含めて実技 プラスαの接客用語				
9		お出迎えからお見送りまで(実技)			いらっしやいませ から ありがとうございます。 までを包装も含めて実技				
10		数字を考える			利益を出す。それが商売。採算を考える。ABC分析。棚卸の意		レジュメ配布		
11		販売計画と生産管理			イベントスケジュールの作成方法。次週課題のテーマ		レジュメ配布		
12		課題			1週間の催事計画を立てる。何をいくつ売るか？数字を含めた販売計画を立てる				
13		課題発表			各グループで販売計画発表		発表		
14		試験							
15		振り返り			試験返却 今期振り返り				
準備学習 時間外学習		色々な店舗を見ておく、配られたレジメを復習しておくこと							
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		○		80%			
		②実技試験				%			
		③課題提出		○		20%			
							学校長	教務部長	担当講師

科目名	ベーカリー実習(製パン実習)				年度 前期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次		2年次		90 時間	講師名	
授業方法		演習				
実務者経験		1977年～1985年 宝塚ロアールにて製パン製造全般を行っていた 1985年～1991年 イスズベーカリーにて製パン製造全般を行っていた 1991年～1992年たちばなにて製パン製造全般を行っていた 1992年～大阪で「パンの小屋」を開業 2000年に宝塚に場所を移しオーナーシェフとして活躍の場所を変えお店や教室学校講師など行っている				
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。 材料や製法などの違いによる変化を理解し、作る事が出来る				
到達目標		知識... 製パンの工程や材料の持つ特性、理論を習得し説明することができる。 技術... 1つ1つの完成度を上げる、スピードをつけ自分のリズムを作ることができる。 キャリア教育... チームワーク、コミュニケーション力、理解力を養う、主体性を発揮し、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		・バターロール 手捏ね ・菓子生地(中種法、ストレート) (あんパン、メロンパン、チョコロール、クリームパン)	基本確認、到達目標を伝え説明できる 製法による味や食感の違いを説明できる	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2		・菓子生地(油脂の比較、、マーガリン・バター) (あんパン、メロンパン、チョコロール、クリームパン) ・食パン生地(粉の比較)	菓子生地を理解し、一連の行動をとる事ができる 菓子生地の油脂による違いを説明できる 食パン生地の粉による味や食感の違いを説明できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3		・食パン(山食と角食の比較) ・フランスパン生地(粉の比較) ・サンドイッチ(食パン)	食パンを理解し、一連の行動ができる 山食、角食による違いを説明できる フランスパン生地の粉による味や食感の違いを説明できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4		・フランスパン生地(水分量の比較) ・クロワッサンの仕込、折込 ・カスカー(フランスパン)	フランスパン生地を理解し、一連の行動ができる フランスパン生地の水分による違いを説明できる クロワッサンの折込ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5		・クロワッサン(油脂の比較、バター・マーガリン) (クロワッサン、ブリオッシュ、ペーゲル・ナン・ラスク)	クロワッサン生地の油脂による違いを説明できる オープン以外の焼成方法ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6		・クロワッサン(折込回数の比較)仕込、折込(クロワッサンアマンダ) ・フランスパン生地(こまぎつま、スパイシー) ・ペーゲル ・クロワッサンサンド	クロワッサン生地を理解し、一連の行動ができる オープン以外の焼成方法ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7		・クロワッサン(折込回数の比較) ・フランスパン(こまぎつま、スパイシー) ・ホシノ天然酵母仕込・餅	クロワッサン生地の折込回数による違いを説明できる 天然酵母を理解し、生地を作る事ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8		・ホシノ天然酵母・ホシノ天然酵母仕込 ・ハードトースト・ブリオッシュ仕込 クロワッサンサンド	ハード系の食パンの特徴を説明できる 低温発酵生地を理解し説明できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9		・ホシノ天然酵母・ブリオッシュ生地 (シュクレ、アテッド、クーロンヌ)、サンドイッチ(ハードトースト) ・ブリオッシュ生地、仕込・ハードトースト	ブリオッシュ生地を理解し、一連の行動ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10		・ブリオッシュ生地(シュクレ、アテッド、クーロンヌ) ・ソフトハースブレッド ・デニッシュ(油脂の比較)仕込、折込	デニッシュ生地の油脂による違いを説明できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11		・デニッシュ(油脂の比較)成形 ・ソフトハースブレッド、サンドイッチ(ソフトハースブレッド) ・イーストドーナツ	デニッシュ生地の油脂による違いを説明できる デニッシュ生地を理解し、一連の行動ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12		テスト対策(バトル)	生地を捏ねるところから焼成まで行い考えながらパンを作る事ができる	
13		・デニッシュ(折込回数の比較)仕込 フランスパン生地(ストレート、オーバーナイト)	フランスパンの製法による違いを説明できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14		テスト(バトル)	フランスパン生地を理解し考えながらパンを作る事ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15		振り返り		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具

準備学習 時間外学習		食べ歩きやパンの本を見てパンの種類や組み合わせをリサーチしておく、実習後必ずレシピをまとめておくこと			
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		
		筆記試験		%	
		実技試験	○	100%	
		課題提出等		%	
			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・製パン科昼間Ⅰ部	
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		1981～1985 芦屋パティシエ・ドゥ・ミシェルにてお菓子の製造に携わり、阿部忠二氏に師事をうける。 1985～1986 ホテルプラザにてお菓子の製造に携わる。 1986～1996 ホテルニューオータニ大阪にてアシスタントシェフとして勤務する。 1999～現在 大阪夕陽が丘にケーキ・ド・コーキを開業しオーナーシェフとして商品の製造、開発、スタッフ育成を行う。					
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と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		シューアラクレーム、ラングドシャ、シュクレ仕込み	生地やクレームパティシエールの製法を理解し、全て同じ商品として作ることが出来る。ラングドシャ仕込み焼成、次回分シュクレ仕込み。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2		タルトフリュイ・フルーツカットの練習 クレームパティシエール	タルト生地の扱い方、クレームダマンドの製法を理解し、1人5つのタルトを完成させることが出来る。フルーツカット。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3		マドレーヌ、ジェノワーズ仕込み、ショートニング練習	道具の使い方、チームでの動き方を再確認し、焼き菓子を作ることが出来る。 次回授業用仕込み。ナッペ、絞り練習。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4		フルーツショートケーキ、チョコチップクッキー仕込み	生クリームの取り扱い方を習得し、カットフィルムまきまで行うことが出来る。 フルーツカット、次回分クッキー仕込み。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5		ウエディングケーキ (デモのみ)、クッキー焼成	普段授業ではできないウエディングケーキの仕込み～仕上げまでをデモンストレーションで見て学ぶ。前回仕込みクッキーの焼成。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6		スクエアケーキ (バタークリーム仕上げ)	卵の性質を理解し、泡立て方やパレットナイフや絞り袋の使い方を習得する。スクエアケーキをカットしフィルムを巻くことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7		ロールケーキ (共立て)	共立ての生地を理解し、生地の伸ばし方や道具の使い方をマスターする。 カットとフィルム巻を学ぶ	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8		シャルロットヲフリュイ	別立ての生地を理解し、生地の絞り方や道具の使い方を習得する。 アングレーズの製法を理解し作ることができ1人台完成させる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9		スフレチーズケーキ、豆乳プリン	チーズの取り扱い、メレンゲの泡立て方の注意点、焼成のポイントを理解し、作ることが出来る。豆乳、アガーの扱いを学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10		マンゴー、ショコラのペリーヌ(2種)、フィナンシェ	クラスデザートのポイントや味のバランス、盛り付け方の注意点を学び、商品として完成することが出来る。焼き菓子の仕込み方、焼成を学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11		シフォンケーキ、黒豆ケーキ	シフォンケーキの製法、焼成のポイント、オーブンを理解し作ることができ ナッペ、カット、フィルム巻き、カップを使った焼き菓子を学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12		チョコレートロールケーキ	チョコレート生地を理解し、生地の伸ばし方や道具の使い方を習得する。 カットしフィルム巻ができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13		テストに向けての振り返り確認	次週のテストに向けて、練習を行う。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14		テスト (チョコロールケーキ)	チョコレート生地を理解し、生地の伸ばし方や道具の使い方を習得する。 カットしフィルム巻ができる。(テスト)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15		チョコチョコ	ビスキュイジョンド、チョコレートの扱い方、製法の理解をし、作ることが出来る。カットしフィルム巻ができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具

準備学習 時間外学習		メニュー名の意味を調べて来てください。		
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	店舗演出(スタイリング&ディスプレイ)				年度		前期
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部	
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		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... 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	4/19	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	4/26	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	5/10	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	5/17	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	5/31	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	6/7	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	6/21	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	7/5	プランニング	プランニングシートを作ることができる	
9	7/12	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	
10	7/19	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	8/23	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	8/30	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	9/6	試験対策	テスト対策のための振り返り授業	
14	9/20	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	9/27	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②)				年度		前期
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部	
曜日	月	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		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...料理に関した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		L. 29 & 30, stories	Can talk and ask about past events. 週末や休暇の過ごし方について話せるようになる	シラバス配布 教科書
2		L. 19 & 20, directions	Can ask about and describe locations. Can give directions and ask for clarification. 道順や行き方について尋ねられるようになる。	教科書 CD プレーヤー
3		L. 21, prices	Can ask about and give prices. 料金について尋ね、説明できるようになる。代金の交渉ができるようになる。	教科書 CD プレーヤー
4		L. 23, habits	Can ask about and describe frequency. 会話の中で、質問をし答えられるようになる	教科書 CD プレーヤー
5		L. 24, adjectives	Can describe features & appearance of objects. アイテムの特徴を述べる、また感想を伝えられるようになる	教科書 CD プレーヤー
6		L. 25, kinds of foods	Can ask and talk about quantities of food. 量について尋ねたり、述べたりできるようになる	教科書 CD プレーヤー
7		L. 26, grocery shopping	Can ask about and describe needs. 自分がしたいこと、必要なこと(もの)を相手に伝えられるようになる	教科書 CD プレーヤー
8		L. 27, healthy lifestyles	Can describe and talk about eating habits. 食生活について、コミュニケーションを取れるようになる	教科書 CD プレーヤー
9		L. 28, dishes & menus	Can ask about a describe food. 食べ物の特徴を表現できるようになる	教科書 CD プレーヤー
10		L. 29, 30 stories 2	Can ask and talk about past events, part 2. 過去のできごとについて述べるができるようになる	教科書 CD プレーヤー
11		L.31, news	Can react to news. 自分の意見を伝える、また相手の意見にリアクションできるようになる	教科書 CD プレーヤー
12		L. 32, the future	Can ask about and describe future plans. 旅行や夢など、未来のことについて述べられるようになる	教科書 CD プレーヤー
13		Recap	Review of materials up to this point 学期末・総復習を行う	教科書
14		Test	Semester test 本試験	教科書 CD プレーヤー
15		Review	Return marked test, conduct post-tests & surveys 試験の解説、ポストテスト	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	デザイン論(製菓デザイン)				年度		前期
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部	
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		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)	備考欄
1		授業方針・製菓デザイン (基礎のまとめ)	到達目標を理解し、デザインの復習ができる。四季の配色ができる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
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。表色系が理解できる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
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。色のイメージが理解できる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
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。混色(Y・C・M)(R・G・B)が理解できる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
5		アントルメデザイン(スク립ト書体)	筆記体を自由に描ける。色の対比と同化が理解できる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
6		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。筆記体の製菓デザインができる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
7		ピエスモンテデザイン・カラー	ピエスデザイン。ドミナント配色が理解できる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
8		ピエスモンテデザイン・カラー	ピエスデザイン。アクセントカラー・セパレーション配色ができる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
9		デセルデザイン・カラー	デセルデザイン。イッテンの色彩調和の配色が理解できる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
10		店舗デザイン・カラー	店舗イメージに合わせたカラーコーディネイトができる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
11		店舗デザイン・カラー	店舗イメージに合わせたカラーコーディネイトができる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
12		試験対策	デザイン&カラーとデッサンのブラッシュアップをしておく。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
13		筆記試験対策	デザイン&カラーとデッサンの復習	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
14		試験	デザイン&カラーの筆記試験、スケッチブック等の採点	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
15		振り返り	授業のまとめ、講評	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム

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	○	50%	
		②実技試験	○	50%	
		③課題提出		%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界研修(ショップマネジメント)				年度		前期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部		
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 ㈱グルメ枳屋／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、業態開発を担当。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		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		□フードサービスの変遷 ■計数プリント(宿題)		業界の現状を知って説明することができる				
2		□オーナーシップ □QSC ■計数プリント(宿題)		開業に必要なマインドを理解して将来設計ができる				
3		□食品衛生管理 □サービスの基本 ■計数プリント(宿題)		衛生管理の重要性を理解して実践できる サービスの基本が実践できる				
4		□マーケティングとは □マーケティングのプロセス ■計数プリント(宿題)		マーケティングの必要性を理解して実践できる				
5		□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				
6		□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				
7		□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				
8		□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				
9		□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				
10		□メニュー分析 ■計数プリント(宿題)		ABC分析ができる				
11		□メニュー分析 ■計数プリント(宿題)		メニューマトリクス分析ができる				
12		□メニュー分析		メニュー分析を利用した改善ができる				
13		試験対策		次週の試験を控え、再度復習を行い試験対策				
14		試験						
15		振り返り		試験のフィードバックを行う				
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				%		
		③				%		
						学校長	教務部長	担当講師

科目名	企業課題(企業プロジェクト制作)				年度		前期
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部	
曜日		時限		必修	コース	全コース	
配当年次		2年次			90 時間	講師名	
授業方法		演習					
実務者経験		25—27歳 patisserie Doel にてパティシエとして製造にかかわる 27—28歳 patisserie Mahieu / patisserie Ducobulにてパティシエとして製造にかかわる 28—33歳 Arnaud Larher / Carl Marletti/ L'epi de suresnes にてパティシエとして製造にかかわる 33—34歳 patisserie Montebelloにてシェフパティシエとして製造にかかわる 35—現在 patisserie Doelにて代表取締役社長兼シェフパティシエとして就任し、製造、商品開発、スタッフ指導などを手掛ける 帰国後、フランス菓子店でシェフを務めたのち、DOELの代表取締役社長兼シェフパティシエとして就任。現在に至る。					
授業内容		企業様に向けた商品提案を企画から試作、完成まで行う。商品意識の向上、基礎の技術確認、味のバランスを再確認し、売れる商品が定められた時間に作れるようになる。					
到達目標		知識．．店舗のリサーチやお客様が何を求めているか、流行、味の組み立てなどを理解し説明できる。 技術．．基礎技術の再確認、同じものを作る技術、時間内に安定した物づくりが出来るようになる。 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）	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ことができる	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、商品を作ることができる	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	提案する商品の仕上げを行う。 企画書を仕上げ、プレゼンテーションの準備を行うことができる	企画書
7		商品の仕上げ	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 思いや考え方などを交えて商品説明することができる	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、試作品を製造することができる	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、試作品を製造することができる	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、試作品を製造することができる	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、試作品を製造することができる	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ことができる	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、思いや考え方などを交えて 商品説明することができる	企画書
15		実技テスト	完成したメニューを時間内に完成出来るよう調理し 盛り付けることができる	

準備学習 時間外学習		店舗見学や参考書籍により製品を具体化すること			
教材	教科書				
	参考図書		・プロのための洋菓子材料図鑑〈vol.4〉・使える製菓のフランス語辞典		
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	○ 40%	
			課題提出等	○ 60%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名		WEBデザイン			年度 前期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修選択	コース	パティシエ、製菓＆製パン
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年デザイン事務所設立。医療、食品、家電、商社他の広告、パッケージ、ロゴ、料理本のデザインと企業、学校、ショップのHP制作。 二科展デザイン部、他多数美術展、デザイン展に入選、受賞。				
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		知識．．Office以外のソフトも活用したデザインや、機能を学ぶ。特に、フライヤーやロゴ、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のPR手法を学ぶ。 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んな印刷物を作成できる。 キャリア教育．．決められて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。				

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		ワード	ワードで自己紹介制作		
2		エクセル	エクセルで座席表制作		
3		ワード	ワードで名刺制作		
4		フォトショップエレメントレッスン	基本の使い方 料理の写真等を使用		
5		フォトショップエレメントレッスン	基本の使い方 料理の写真等を使用		
6		ワード	店舗企画		
7		フォトショップエレメントレッスン	店舗ロゴマーク制作		
8		フォトショップエレメントレッスン	フライヤー制作		
9		フォトショップエレメントレッスン	メニュー制作	動画用素材を用意	
10		ムービーメーカー	夏休みの思い出フォトムービー	動画用素材を用意	
11		WIX,HP制作	HP制作内容を企画する材料集め		
12		WIX,HP制作	制作		
13		WIX,HP制作	制作		
14		実技試験	実技試験		
15		WIX,HP制作	クラス内で発表（課題提出）		
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		%	
		②実技試験(授業内課題)	○	50%	
		③課題制作	○	50%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	料飲実習①(コーヒー実習①)				年度		前期
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部	
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		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	基本のバートール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する 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	今までの授業内容を踏まえて、ラテアートとの練習を行う。	
14		試験	ラテアート二種作成(フリーボア・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		実習終了後、メモや動画を振り返り復習する。			
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			%
				学校長	教務部長 担当講師

科目名	エクステンションゼミ(Wメジャー科目)				年度		前期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部		
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		【新妻先生】2005年に大学卒業後 株式会社りそな銀行へ入行。この頃からO脚や身体の不調に悩まされる。無意識にとっていた自己流の正しいと思う姿勢や歩き方が原因と知り、2011年に一般社団法人Csでウォーキング講師の資格を取得、その後2016年に独立。身だしなみの中には「姿勢や歩き方」が含まれることを伝え企業様でも研修を行う。現在、教室を軸にラジオ出演、イベント、セミナー等で幅広く活躍中。 【四月朔日先生】1999年ハワイでヨガの世界に魅了され、帰国後4年間の修行を経てヨガライフインストラクター修了課程習得。2003年より『西大寺ヨガアカデミー』『2005年より関西の老舗ヨガスタジオ『ヨガヴィオラトリコロール』にて指導、『チアキス』『キラリ西宮店』など多数のスタジオにて日々ヨガの素晴らしさをひろめている毎年国内外アメリカ、パリなどへ行きヨガの学びを深める。『fm802 beatexpo』には、3回出演。						
授業内容		【ウォーキング】「正しい姿勢・正しい歩き方」「立ち居振る舞い・美しい所作」を学ぶ。外面を整えることは相手に対する思いやりの気持ちを持つことであり、おもてなしの心を形で表すためにあることを理解し、社会人マナーとして身につける。 信頼感の与えられる人材になる。 【ヨガ】セルフリンパマッサージ、骨盤を整えるヨガ、太陽礼拝、呼吸法、瞑想を毎回取り入れ、4回にわたりそれぞれのチャクラに働きかけるポーズをします。チャクラを活性化させる事により五感を磨きます。						
到達目標		【ウォーキング】 知識・・・身だしなみの中には「姿勢や歩き方・立ち居振る舞い・表情」まで含まれていることを理解し説明できる。 技術・・・どの角度から見ても綺麗な立ち居振る舞い・姿勢を作ることができ、歩行ができる。 キャリア教育・・・身だしなみを整えることにより見えない心を整えることができる。 【ヨガ】 身体の中にあるチャクラ(エネルギースポット)を活性化させ、五感を磨きます。また、アウターからも働きかけバランスを整え、強く優しいカラダココロを作ります。腰痛、肩こりの軽減、姿勢改善、集中力アップ、イメージ力アップを図り、学習効果を高めます。						
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		なぜ「正しく立つ・歩く」「立ち居振る舞い」が大切かを「心×形」の法則をもとに学ぶ。 第一印象の重要性を理解する。正しい姿勢をレクチャー(BEFORE写真として姿勢撮影)						
2		第1チャクラ 肉体と欲求 第2チャクラ 感情と性	山のポーズ安楽座 舟のポーズ、かんぬきのポーズ				ヨガ	
3		姿勢の復習。。スニーカーやヒールの靴の説明を行い靴の履き方から学ぶ。動的ストレッチを行い、ウォーキングレッスンは下半身の意識するポイントから理解する。所作は綺麗なお辞儀のポイントを学び即実践できるようになる。						
4		姿勢・お辞儀の復習から椅子の座り方・立ち方・入退出のポイント・表情筋を使った笑顔のトレーニングを行う。丁寧な立ち居振る舞いを身に着ける。印象のよい笑顔はコミュニケーションを円滑にするためでもあることを理解する。						
5		姿勢・靴の履き方・お辞儀・表情声出しの復習。ウォーキングレッスンは下半身の意識するポイント(着地方法・歩幅・つま先の角度・足首曲げ伸ばし・ひざ・ふくらはぎの筋肉を使う・骨盤の正しい位置をつかむ・腰の動かし方・大殿筋意識するなど)を重点的に指導しながら、筋肉強化ウォーキングレッスンを行いつつ通常ウォーキングから速さもスピードアップへ。腕の正しい振り方を学ぶ。						
6								
7		6回目からは女子学生はヒールウォーキングへ。ヒールウォーキングでのポイントを学ぶ。。						
8		第3チャクラ カ・意思 第4チャクラ 愛・人間関係	ダウンドッグ、三日月のポーズ 猫のポーズ、ラクダのポーズ				ヨガ	
9		繰り返しヒールウォーキング2回目～学んできたポイントを意識しつつ定着させていく。						
10		繰り返しヒールウォーキング3回目～学んできたポイントを意識しつつ定着させていく。						
11		試験対策						
12		ウォーキング 試験日						
13		第5チャクラ コミュニケーション・自己表現 第6チャクラ 知恵・直感	太鼓橋・三角のポーズ 立ち木・ピラミッド				ヨガ	
14		前期の総復習並びに前期終えての感想。反省点、後期の目標を改めて落とし込む。 試験でできていなかった点を重点的に指導。(After写真として姿勢撮影)						
15		第7チャクラ 霊性	シルシアサナ(逆転のポーズ)				ヨガ	
準備学習 時間外学習		電車内や日常のシーンで第三者の姿勢や歩き方・立ち居振る舞いを通して印象の良い振る舞いとは？を考え、また自分の姿勢や歩き方・立ち居振る舞いを改めて振り返る。						
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		○		50%		
		②実技試験		○		50%		
						学校長	教務部長	担当講師

科目名	製菓技術ゼミ①(商品開発ゼミ)				年度 前期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部
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、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レシピ開発を行っていた。 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 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。 2020年 フリーランスパティシエ「S.coeur」を立ち上げ活動を始める。				
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、知識を身につけ集客できるようにする				
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できるようになる 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		抹茶ババロア、練乳ブランマンジェ、米粉のフィナンシェ、ラングドシャ（有塩）	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。	抹茶ソース オレンジソースレシピ	
2		紅茶とチョコレートのケーキ、マカロン 次回用ジェノワーズアモンド仕込み	ケーキカット、フィルム取りができる。 タルト生地のしき込ができる。	フランボワーズソースレシピ	
3		チーズムース、クランブル、 レミントン（ベリー、アプリコットオレンジジュリ）	練り込みパイ生地を理解し作事が出来る。 口金を使って均一な絞りが出来る。	アプリコットソースレシピ	
4		ココナッツムースとパイナップルのケーキ 次回用シュクレ仕込み	湯銭を使った焼成ができる。 タルト生地の焼成方法を理解し作事が出来る。	ココナッツソースレシピ パイナップルソースレシピ	
5		パッションフルーツとホワイトチョコレートのタルト ココナッツのメレンゲ	ココアを使った生地を扱うことができる。	マンゴーソースレシピ	
6		ブレジールカフェ、キャラメルケーキ	グラスを使ったデザートを作事が出来る。	キャラメルソースレシピ	
7		プロフィットロール、チョコレートケーキ	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。	チョコレートソースレシピ	
8		試作①	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企画作成することができる。		
9		試作②	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企画作成することができる。		
10		試作③	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企画作成することができる。		
11		試作④	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企画作成することができる。		
12		試作⑤	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企画作成することができる。		
13		試作⑥	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企画作成することができる。		
14		テストまとめ	テストに向けて最終書企画書と仕込みを行うことができる		
15		テスト	制限時間内に商品を仕上げ、企画書は提出する。		
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		
		筆記試験		%	
		実技試験	○	100%	
		課題提出等		%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	製パン技術ゼミ①				年度		前期
					学科名	製菓・製パン科屋間Ⅰ部	
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		昭和61年～平成元年 パンリッチでパンの製造を行う。 平成元年～平成12年 ベーカリー ル・パンーにてパンの製造に携わる。 平成12年～平成16年 パンランド・シェ・ミチコにてパンの製造に携わる。 平成16年～現在 スイスホテル大阪南海 にてベーカリー料理長としてホテル内の宴会場、レストラン、ショップで提供される全てのパンを管轄している。					
授業内容		製パン業界の今を知り、知識や技術、シェフ達の想いを知ることが出来る 生地や状態などお店によって違うところを見ることが出来る。パンのバリエーションを増やすことが出来る。					
到達目標		知識... パンの発酵や焼成などのコントロールが出来る 技術... 分割、成形などの作業の、スピードUP、キレイな仕事が出来 キャリア教育... 主体性を発揮しながらチームでコミュニケーションをとり、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	授業の目的、目標設定の説明を行う	
2		菓子生地	菓子生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
3		菓子生地(粉の比較)	菓子生地の物性、特性を理解し、一人で作る事ができる。 粉の違いによる変化を理解することができる。	
4		食パン生地	食パン生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
5		食パン生地(粉の比較)	食パン生地の物性、特性を理解し、一人で作る事ができる 粉の違いによる変化を理解することができる。	
6		ブリオッシュ生地	ブリオッシュ生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
7		ブリオッシュ生地(油脂の比較)	ブリオッシュ生地の物性、特性を理解し、一人で作る事ができる 油脂の違いによる変化を理解することができる。	
8		クロワッサン生地	クロワッサン生地の物性、特性を理解し、説明できる。 季節による扱いの違いを理解することができる。	
9		フランスパン生地	フランスパン生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
10		フランスパン生地(製法の比較)	フランスパン生地の物性、特性を理解し、一人で作る事ができる 製法の違いによる変化を理解することができる。	
11		フォカッチャ生地	フォカッチャ生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
12		フォカッチャ生地(粉の比較)	フォカッチャ生地の物性、特性を理解し、一人で作る事ができる。 粉の違いによる変化を理解することができる。	
13		クロワッサン生地(油脂の比較)	クロワッサン生地の物性、特性を理解し、一人で作る事ができる。 油脂の違いによる事変化を理解することができる。	
14		テスト クロワッサン	クロワッサンの生地を練るところから仕上げまでの一連の流れをテストする。	
15		振り返り	前期を振り返り、テストを通じて技術の向上を確認することができる。	

準備学習 時間外学習		本などの資料を見て歴史、時代背景を勉強する 授業後は自己採点し、問題点、疑問点を見つけ次の授業で質問できるようにする			
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		
		筆記試験		%	
		実技試験	○	50%	
		課題提出等	○	50%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理技術ゼミ(キュイジニエゼミ)				年度		前期
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部	
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		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		農産物の生産計画や客層を理解してメニュー開発をし、野菜を購入したお客様に提供するレシピカードを作成をする。					
到達目標		知識・技術:商品を作る感覚、商品開発を学ぶ 知識:農産物への理解、レシピカード作成知識 キャリア教育:チームワーク、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		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	シラバス配布 筆記用具・電卓 レシピファイル	
2		手作り調味料と食材①	ひと手間かけた手作り調味料や食材を知ることができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
3		手作り調味料と食材②	手作り調味料や食材をプラスして料理の 付加価値を上げることができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
4		季節のオードブル3種①	食材の取り扱い・色彩と盛り付けをすることができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
5		季節のオードブル3種②	食べやすさを考えた切り方・食材選びができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
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を考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
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を考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
8		手まり寿司・ドリア他	パーティー向けのごはんメニューを考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
9		冷製ペペロンチーノ 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を考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
10		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を考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
11		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考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
12		振り返り	和食テイストのオードブル考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
13		試験対策	12回のレシピを見返してまとめる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
14		試験	12回の授業の中から出題する	筆記用具・電卓 レシピファイル	
15		まとめ	ミニコース風パーティーメニューを実践することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
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		
		①筆記試験		%	
		②実技試験	○メニュー内容を正しく理解し協力して作成出来るか	100%	
		③		%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	ファーム演習				年度		前期		
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部			
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		勝又 瑞希 日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っている。							
授業内容		農業実習を通じて食材育成・品質管理・食材の使い方・メニュー開発考案をする。							
到達目標		知識・・・ 作物の種まきから収穫までの流れを覚え説明できる。 技術・・・ 土づくり、畝立て、種のまきかたなど基本的な農作業ができるようになる キャリア教育・・・ 農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる。							
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		導入の農と食について		農具の使い方、ラッカセイの播種を行うことができる			筆記用具・バインダー ノート		
2		食材：米		都市型農園での田植えの方法を学ぶことができる			ノート・筆記用具・ レジュメ		
3		食材：ジャガイモ・ベビーリーフ・ラディッシュ	ジャガイモ、ベビーリーフ、ラディッシュの収穫を行うことができる				ノート・筆記用具・ レジュメ		
4		食材：サツマイモ・オクラ		サツマイモの収穫、オクラの定植を行うことができる			筆記用具・バインダー ノート		
5		食材：トマト		トマトの管理を行うことができる			ノート・筆記用具・ レジュメ		
6		食材：ナス		ナスの管理を行うことができる			ノート・筆記用具・ レジュメ		
7		食材：米		水稻の中干しを行い管理方法を行うことができる			筆記用具・バインダー ノート		
8		食材：人参		ニンジンの収穫を行うことはできる			ノート・筆記用具・ レジュメ		
9		食材：オクラ		オクラの収穫を行うことができる			ノート・筆記用具・ レジュメ		
10		食材：夏野菜全般		夏野菜の収穫、管理を行うことができる			筆記用具・バインダー ノート		
11		食材：人参		ニンジンの播種を行うことができる			ノート・筆記用具・ レジュメ		
12		食材：夏野菜全般		夏野菜の収穫、管理を行うことができる			ノート・筆記用具・ レジュメ		
13		試験対策		様々な野菜の生産・管理でしることができた野菜でメニュー考案w行			筆記用具・バインダー ノート		
14		試験		レジュメを元の今まで取り扱いをした野菜を使ってレシピを考案する。			ノート・筆記用具・ レジュメ		
15		振り返り		レシピの書き方について メニュー考案についてまとめ			ノート・筆記用具・ レジュメ		
準備学習 時間外学習			ノート・レジュメをまとめ メニュー考案しておく。						
教材	教科書			配布レジュメ					
	参考図書・教材			農業技術の教科書 日本の農と食を学ぶ					
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%		
							教務部長	担当講師	

科目名	ベーカリー実習(ベーカリー実習)				年度 後期		
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部	
曜日		時限		必修	コース	全コース	
配当年次		2年次			90 時間	講師名	
授業方法		演習					
実務者経験		1977年～1985年 宝塚ロアールにて製パン製造全般を行っていた 1985年～1991年 イスズベーカリーにて製パン製造全般を行っていた 1991年～1992年たちばなにて製パン製造全般を行っていた 1992年～大阪で「パンの小屋」を開業 2000年に宝塚に場所を移しオーナーシェフとして活躍の場所を変えお店や教室学校講師など行っている					
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。 材料や製法などの違いによる変化を理解し、作る事が出来る					
到達目標		知識・・・製パンの工程や材料の持つ特性、理論を習得し説明することができる。 技術・・・1つ1つの完成度を上げる、スピードをつけ自分のリズムを作ることができる。 キャリア教育・・・チームワーク、コミュニケーション力、理解力を養う、主体性を発揮し、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		菓子生地①	製法の比較(中種法、ストレート法) あんぱん、メロンパン、チョココロネ、クリームパンができる		
2		菓子生地②	油脂の比較(バター、マーガリン) あんぱん、メロンパン、チョココロネ、クリームパンができる		
3		食パン①	粉の比較、山食と角食ができる		
4		食パン②	型容積の比較、具材の入る生地の食パンができる	サンド	
5		パントラ①	粉の比較、水分量の比較 クロワッサン仕込、折込ができる	サンド	
6		フィユタージュ	油脂の比較(バターマーガリン) クロワッサン、パンオショコラ、クロワッサン仕込ができる	ラスク	
7		フィユタージュ	油脂の比較(バター、マーガリン) カレーパン、ウインナーロール、クロワッサンアマンドができる		
8		バターロール	折込回数の比較ができる デニッシュ	クロワッサンサンド	
9		ギフト	シュトーレン、いちじくエキス仕込ができる		
10		バラエティー①	小麦粉以外の粉を使う時の扱い、吸水 アリコルージュ、米粉パンができる		
11		バラエティー②	ライ麦や全粒粉の配合による比較ができる ハースブレッドバラエティー、デニッシュ仕込、折込ができる		
12		テスト	バゲットテスト		
13		テスト	バゲットテスト		
14		リクエスト	希望のパンを制作することができる		
15		リクエスト	希望のパンを制作することができる		
準備学習 時間外学習					
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		
		筆記試験		%	
		実技試験	○	100%	
		課題提出等		%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	製菓実習(製菓基礎)				年度		後期		
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部			
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		2006年～2012年まで近鉄ホテルシステムズ ウェスティン都ホテル京都にてアシスタントシェフとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、メニュー考案に携わる 2013年より六絲水 京都岡崎にてシェフパティシエとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、メニュー考案、売上管理に携わり現在に至る。							
授業内容		店舗での動きを想定した製造を行い、業界の即戦力として動けるようになる。							
到達目標		知識... 道具の使い方、レシピの基礎をマスターする 技術... 材料・道具・作業の意味を理解する キャリア教育... チームワーク作業により効率よく仕事ができる 時間・清掃にの管理							
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		ティラミス			パータボン・ビスキュイ・生クリームとの合わせ方ができる シュクレ仕込み・サツマイモコンポート(次週用)				
2		タルトボワール サツマイモのタルト			焼きタルト・フォンサージュ・ダイヤモンドができる				
3		ベリーヌ2種			ベリーヌの組み立て・味のバランスができる パータフォンセ(次週用)				
4		キッシュ アップルクラフティー			フォンセの空焼き・アパレイユのお菓子ができる				
5		氷菓・アシェットデセール			アイスクリームの製造、デセールの組み立てができる				
6		マカロン バニラ・抹茶・カフェ・ベリー			イタリアンメレンゲの仕込み、マカロン焼成、バタークリームができる				
7		クッキー			色々なクッキー(スノーボール・チョコナッツ・ラングドシャ)ができる フィユタージュ仕込み(再来週用)				
8		ムースキャラメル			ビスキュイジョCOND、キャラメル、グラサージュができる フィユタージュ折込(来週用)				
9		ミルフィーユ アップルパイ			パイ菓子、成形、焼成、パティシエールの復讐ができる				
10		ショートケーキ ロールケーキ			ジェノワーズ・ロール生地の復讐 販売を想定し全て同じ商品に仕上げる事がができる				
11		ガトーショコラ	シュークリーム		シュー生地、パティシエールの復讐 販売を想定し全て同じ商品に仕上げる事がができる				
12		テスト練習・マカロン			各自でマカロンの練習・製作オペレーションの確認ができる				
13		テスト練習・マカロン			各自でマカロンの練習・製作オペレーションの確認ができる				
14		テスト			マカロンの制作ができる				
15		テスト講評			テストについての講評を行う				
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						%	
		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(卒業制作)				年度 後期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部
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		1999～2004 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 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。 2020年 フリーランスパティシエ「S.coeur」を立ち上げ活動を始める。				
授業内容		卒業制作の課題をチームでグループワークや計画を行い、2年間の集大成として技術、知識、デザイン、ディスプレイ、ラッピング、スタイリングなどを組み込んだ作品が作れる。				
到達目標		知識・・・作品を作ることで製菓基礎や理論の反復をすることが出来る 技術・・・製菓基礎をしっかりと復習し、生菓子、焼き菓子、ピエスモンテが作れる、見た目の商品力を上げ実践できる キャリア教育・・・チームで目的に対して遂行できる。スケジュール管理ができる。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		マカロン、パートドフリュイ	マカロン、パートドフリュイの製法を学びバリエーションが作れるようになる。	
2		古都菓、抹茶のティグレ、シュクレ仕込み	抹茶を使用したお菓子を学び抹茶を使う時のポイントを学び作ることが出来る。	
3		柚子とホワイトチョコレートのタルト、キャラメルバナナタルト	フルーツとキャラメルやチョコレートの相性について学び応用として作ることが出来る。	
4		ほうじ茶ショコラ、ダコワーズノワゼットカフェ	お茶やコーヒーとの相性の良い素材を知りお菓子に落とし込むことが出来る。	
5		メイプルモンブラン、栗とエスプレッソのタルト	栗を使用したお菓子の幅を広げ応用したお菓子を学び作ることが出来る。	
6		ヴェリーヌ2種、焼き菓子1種	グラスを使用したお菓子のポイント、注意点を学び作ることが出来る。	
7		卒業制作作品試作①	考案したメニューをチームで制作することが出来る	
8		卒業制作作品試作②	前回の反省をし、考案したメニューをチームで制作することが出来る	
9		卒業制作作品試作③	前回の反省をし、考案したメニューをチームで制作することが出来る	
10		卒業制作作品試作④	前回の反省をし、考案したメニューをチームで制作することが出来る	
11		卒業制作作品試作⑤	前回の反省をし、考案したメニューをチームで制作することが出来る、写真撮り	
12		1次作品チェック	考案した作品を完成させて、改善点やアドバイスをもらい本番にむけてブラッシュアップすることが出来る、写真撮り撮	
13		改善試作①	本番作品に向け試作をし、いかにメニューをアピールするかを考えて作れる。	
14		改善試作②	本番作品に向け試作をし、いかにメニューをアピールするかを考えて作れる。	
15		実技テスト	企画書、作品の提出	

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		
		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	業界研究【商品開発＆マーケティング】				2019年度		後期		
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部			
曜日	水	時限	3	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		【早島先生】WEB販促企画会社 プロシスタ株式会社において、関西最大級食歩きイベント「一食即発」過去9回開催などをはじめ自社サービスを数多く企画、開発、運営してきた。 その他、多くのクライアント向けサービス開発や商品開発のコンサルティング業務に従事してきた。							
授業内容		【早島先生】飲食店のマーケティングに関する授業。 実店舗運営、コンサルティングなどの観点から、数字や既存分析手法だけでなく、主に、実践に則したアドバイス、注意事項、心構えなどを学ぶ。 【外来講師】飲食店経営者、人事担当者より、店舗運営に必要なマーケティング、商品開発について学ぶ。 また、求められる人材像について理解を深める。							
到達目標		知識... 基本的なマーケティングの考え方や店舗運営のノウハウを会得し、お客様に支持される店舗作りができる。 技術... 店舗運営の実践に必要な基本的な分析ができる。 キャリア教育... 接客や人事教育などに必要な、経営理念、モラル、凡事を身につけ、店舗運営、教育ができる。							
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		マーケティングの基本		そもそも「マーケティング」とか何か。 飲食店運営の視点から、マーケティングの基礎を学びます。					
2		経営理念・経営学		経営の基礎の基礎を学ぶことで、自身の立場で何をすべきかを学ぶことができます。					
3		接客・飲食店運営		接客のマナーや基礎・応用、いろんな接客方法を学び、自身に合った接客を探り、身につけます。					
4		心理・自己啓発・凡事		社会人として仕事をする最低限のモラルをマーケティングの観点から学びます。					
5		店舗作り・店舗管理・指導教育		店舗作りや管理で注意すべき点を学びます。人員教育、店舗を管理運営、発展させるスキルを身につけます。					
6		マーケティング応用・分析		さまざまな分析手法の説明や、マーケティングの上級編、質疑対応、補足などで更にスキルを向上し、また補完します。					
7		中間テスト		計6回の授業を踏まえたテストを行います。					
8		外来講師のセミナー		企業の経営者の先生より、創業時から店舗運営の事例を聞くことで、マーケティング、商品開発のポイントを理解し、説明できる。					
9		外来講師のセミナー		企業の経営者の先生より、創業時から店舗運営の事例を聞くことで、マーケティング、商品開発のポイントを理解し、説明できる。					
10		外来講師のセミナー		企業の経営者の先生より、創業時から店舗運営の事例を聞くことで、マーケティング、商品開発のポイントを理解し、説明できる。					
11		外来講師のセミナー		企業の経営者の先生より、創業時から店舗運営の事例を聞くことで、マーケティング、商品開発のポイントを理解し、説明できる。					
12		外来講師のセミナー		企業の経営者の先生より、創業時から店舗運営の事例を聞くことで、マーケティング、商品開発のポイントを理解し、説明できる。					
13		外来講師のセミナー		企業の経営者の先生より、創業時から店舗運営の事例を聞くことで、マーケティング、商品開発のポイントを理解し、説明できる。					
14		外来講師のセミナー		企業の経営者の先生より、創業時から店舗運営の事例を聞くことで、マーケティング、商品開発のポイントを理解し、説明できる。					
15		外来講師のセミナー		企業の経営者の先生より、創業時から店舗運営の事例を聞くことで、マーケティング、商品開発のポイントを理解し、説明できる。					
準備学習 時間外学習			外来講師セミナー後は、レポートを記入すること。できるだけ店舗見学に行くこと。						
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	○			50%		
			②レポート	○			50%		
							学校長	教務部長	担当講師

科目名	進級・卒業制作(卒業制作)				年度 後期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部
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		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 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。 2020年 フリーランスパティシエ「S.coeur」を立ち上げ活動を始める。				
授業内容		卒業制作の課題をチームでグループワークや計画を行い、2年間の集大成として、技術、知識、デザイン、ディスプレイ、ラッピング、スタイリングなどを組み込んだ作品が作れる。				
到達目標		知識・・・課題をチームで行っていくマネージメント、作品バランス、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復習し、生菓子、焼き菓子、ピエスモンテが作れる、見た目の商品力を上げ実践できる キャリア教育・・・チームで目的に対して遂行できる。スケジュール管理ができる。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		卒業制作課題オリエンテーション	課題の発表、チーム決め、スケジュール把握を行い、チームで動く事ができる。	シラバス配布
2		卒業制作課題テーマ決め、方向性の話し合い①	チームでテーマ、コンセプトを決め、作品スケジュールを立てる。	
3		卒業制作課題テーマ決め、方向性の話し合い②	①で話し合った内容をまとめ、課題にたいしての着目点、ピエスモンテ、生菓子、焼き菓子作品イメージを作ることが出来る。	
4		デザイン、アイテムの話し合い①	作品スケジュールを決めて、それに向かい、ディスプレイアイテムやピエスモンテデザインなどを話し合うことが出来る。	
5		デザイン、アイテムの話し合い②	チームでの新商品案のセッションをし、試作作品の検証ができる。	
6		企画書作成①	卒業制作課題に展示する生菓子、企画書を制作する。	
7		企画書作成②	卒業制作課題に展示する生菓子、企画書を制作する。	
8		卒業制作プレゼンテーション	各チーム 作品のイメージプレゼンテーションを行いお互いに意見交換をし、作品の見直しが出来る。	
9		作品の見直し	他チームからの意見、改善へのアドバイスを取り入れ作品の見直しを行い、より良い作品へのブラッシュアップが出来る。	
10		ディスプレイ備品の購入計画	作品に必要な備品の予算やプランをだし、購入計画所が作れる。	
11		作品制作①	計画した作品を制作することが出来る。	
12		作品制作②	計画した作品を制作することが出来る。	
13		作品制作③	計画した作品を制作することが出来る。	
14		作品制作④	計画した作品を制作することが出来る。	
15		テスト	企画書、作品の提出	

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			
	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	料飲実習②(コーヒー実習①)				年度		後期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部		
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		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	基本のバートール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する 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	今までの授業内容を踏まえて、ラテアートとの練習を行う。			
14		試験	ラテアート二種作成(フリーボア・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		実習終了後、メモや動画を振り返り復習する。				
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			%	
				学校長	教務部長	担当講師

科目名	ビバレッジ②				年度 後期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部
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		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スティングにより知識を深め、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		紅茶の基礎知識と入れ方の復習 アレンジティー	・1年次の授業の復習(製造、産地、等級など) ・入れ方GRの復習と実習ができる ・アレンジティーの実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
2		テイスティング&アレンジティー	・紅茶のテイスティング キーマン、ケニア、ジャワ、国産 ・アレンジティー実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
3		テイスティング&アレンジティー	・紅茶のテイスティング インド: DJ1、DJ2、オータムナル、アッサム ニルギリ ・アレンジティー実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
4		テイスティング&アレンジティー	・紅茶のテイスティング スリランカ:ウバ、ヌワラエリア、キャンディ ディンブラ、ロウグロウンティ ・アレンジティー実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
5		ティーとフードのペアリング	・紅茶、緑茶、ウーロン茶とフードのペアリングができる ・タルト、パイ、チーズ、チーズケーキ、チョコレート、抹茶ケーキなど	テキスト 道具、材料準備とコピー
6		アイスティーのアレンジティー	・1年時と違ったアイスティーの作り方 ・アレンジティー実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
7		果汁系アレンジドリンク	・100%果汁(濃縮還元果汁としぼりたて果汁)の比較 ・果汁を使ったアレンジドリンクができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
8		日本茶の復習とアレンジドリンク	・抹茶や煎茶のアレンジドリンク 抹茶フラベチノ ・和テイストのアレンジドリンクができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
9		ブレンドとフレイバードティー	・紅茶のブレンドとスパイスとのブレンドができる ・フレイバードティー 紅茶、緑茶、烏龍茶のフレイバードティーのテイスティング	テキスト 道具、材料準備とコピー
10		ハーブのテイスティングとアレンジドリンク	・10種類のハーブのテイスティング ・ハーブのブレンド ・ハーブのアレンジドリンク ビネガーの仕込みができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
11		各ミネラルウォーターと各炭酸水について	・硬度違いなどによるミネラルウォーターの比較試験 ・ガス入りミネラルウォーター比較試験 ジンジャーエルの試作ができる ・硬度の違うミネラルウォーターで紅茶を入れる アレンジドリンク	テキスト 道具、材料準備とコピー
12		アフタヌーンティーについて	・紅茶の歴史 アフタヌーンティーについて ・マナー、テーブルセッティングができる ・クリームティーについて	テキスト 道具、材料準備とコピー
13		本テスト	まとめと筆記テスト	テキスト 道具、材料準備とコピー
14		チョコレートベースのアレンジドリンク	・チョコレートドリンク:ショコラショー ・セイロン風ミルクティーとチョコレートを使ったアレンジドリンクができる テスト返却とまとめ	テキスト 道具、材料準備とコピー
15		振り返り	後期の授業内容の振替rとまとめ	

準備学習 時間外学習		実習終了後、メモや動画を振り返り復習する。					
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	○	100%			
		②実技試験		%			
		③		%			
					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・製パン科屋間Ⅰ部			
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		講義							
実務者経験		1981～1987年 ㈱グルメ杵屋／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、業態開発を担当。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㈱神戸コーヒーマーケット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		・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		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。 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。 キャリア教育．．．店舗運営の難しさと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。							

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、授業外で準備する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		電車内や日常のシーンで第三者の姿勢や歩き方・立ち居振る舞いを通して印象の良い振る舞いとは？を考え、また自分の姿勢や歩き方・立ち居振る舞いを改めて振り返る。			
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		%	
		③		%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	製菓技術ゼミ②				年度		後期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部		
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		西園シェフ・・・2002～2005 御影高杉にて勤務 製造やサービス全般を学ぶ。2005～2008 グルメデリバリーシステムにて商品開発責任者として商品開発と工場の生産管理を担当する。2008～2010 心斎橋ロワンスタージュ シェフに就任 商品企画製造 店舗運営を行う。2010独立 ES.NISHIZONOを立ちあげ 国内外での講習会や企業のコンサルティングを行う。2014 大阪・京町堀にSeiichiro.NISHIZONOをオープン。2017 パンコクにBrainwakeをオープン株主件、洋菓子全般の開発アドバイザーに就任。2018 株式会社SNを設立。 ソリリテ橋本 2001年3月 大阪上本町なかたに亭 ～2003年5月、2003年9月 東京吉祥寺アテスウェイ ～2004年2月 2004年3月 東京自由が丘オリジンヌ・カカオ ～2007年5月 オープニングスタッフとして 2007年10月 兵庫夙川オ・タンブル・ドゥ グウ ～2009年12月、2009年12月 大阪上本町なかたに亭 2013年よりスーシェフ 2015年11月 大阪西区江戸堀にショコラトリー・パティスリー ソリリテをオープン、2019年7月 難波シティ内チョコスイーツ専門店『オブザオープン』『マルコナ』の監修その他、企業の商品監修、コンサルティングをはじめ広くカカオの魅力を発信していくことに尽力。						
授業内容		製菓理論に基づいた洋菓子の製法の見直しと、時代にニーズに合わせたオリジナリティの創造の基盤となるアイデアの出し方 具現化までの工程の理解						
到達目標		知識・・・ 基本的な製菓理論を理解した上で、応用する為の素材の特性と加工方法を知り お菓子を作る事ができる 技術・・・ 決められた時間の中で均一な品質のお菓子を作る事ができる キャリア教育・・・ 仕込みと片付けを同時進行できる。 自分が作ったものをお客様に説明し意図を伝える事ができる。						
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		チョコレートのみース		チョコレートを扱う際の温度管理ができる。みースの製法を理解できる。				
2		焼き菓子の応用 / エコセ、フィナンシェキャラメル		バターの扱い方を理解できる。焼成の見極めができる。				
3		層を綺麗に組みあげる / ヴェルガモット・アールグレイ		断面を意識しながらモンタージュができる。正確なカットができる。				
4		テンパリング		テンパリングの仕組みが理解できる。テンパリングを取る事ができる。				
5		ボンボンショコラ①		ガナッシュの乳化ができる。モールドへの流し込みができる。				
6		ボンボンショコラ②		トランペができる。				
7		モンブランの応用/モンブランローズ		モンブランの絞りができる。応用の仕方が理解できる。				
8		チーズケーキの応用/フロマジュリー		チーズの種類による使い分けを理解できる。				
9		香りを重ねる/ブレイズ・ダンブル		香りが重なるイメージを知る事ができる。美しい絞りができる。				
10		クリスマスケーキ/アフィニテ		アイデアの出し方～具現化するまでの流れを理解できる。				
11		パイ生地の応用/ミルフィーユ		パイ生地の折り込みができる。				
12		アシェットデセール/		その場で食べるデザールの意義が理解できる。				
13		試験対策		今まで授業で行ったことを振り返り				
14		試験		テンパリング				
15		振り返り/ドラマティック		卒業してからの長期・短期的なヴィジョンを持つ事ができる。				
準備学習 時間外学習			授業が始まる前に計量を済ませておくこと。					
教材	教科書							
	参考図書・教材			レシピ配布				
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	製パン技術②ゼミ				年度 後期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部
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		ピゴの店にて6年間製パン製造に携わり、その後北野ホテルイグレックプリュス9年、モンシェール2年と店舗立ち上げやパン製造及びスタッフ指導などシェフ業務に携わる。現在兵庫県御影市にピアンヴニユを開業しオーナーシェフとして6年がたち店舗運営だけでなくプロ向けや専門学校、一般等の講習会を実施しその他中国、韓国、タイ、台湾など海外においてもパン講習会やコンサルティングを行う。				
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解をしパンを作ることが出来る。				
到達目標		知識・・・パンの工程の用語・目的を理解し説明しながら作ることが出来る 技術・・・なぜこの工程がいるのかという意味を理解し実習が出来るようになる。 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）	備 考
1		バターロール(手捏ね)	パン作りの基礎・工程を知り、説明することが出来る。	
2		バターロール・アレンジ(ミキサー)	反復的に理解することにより、パン作りの基礎工程を理解し説明することが出来る。	
3		菓子生地を理解①(あんぱん)	パンを包む包餡技術を学び、包餡の仕組みや理論を説明できる。	
4		フォカッチャ生地を学ぶ	素材の特徴を知り、生地とのバランスを学び、特徴を説明できる	
5		菓子生地を理解②(メロンパン、クリームパン)	ミキサーでの仕込み方を学び、注意点、特徴を理解し説明できる。	
6		食パン生地を学ぶ①	大きいパンの型に入れて焼く、型焼きの特徴を学び説明できる。	
7		ツOPPを学ぶ(編みパン)	伸ばし・編みの技術を学び、理論を説明できる。	
8		ペーグル生地を学ぶ	ドーナツ成形・茹でる技法を学び説明できる	
9		フランスパンを学ぶ	直火で焼く大型パンの製法、技術を学び説明できる	
10		食パン生地を学ぶ②アレンジ	ミキサーによるグルテンの形成を知り、グルテンについて説明できる	
11		ライ麦パンを学ぶ	小麦粉の特徴を知り、ライ麦パンとの違いを学び説明できる	
12		クロワッサン生地を学ぶ	折り込みの知識・製法を学び説明できる	
13		テスト練習	テスト内容の練習を行う。	
14		本テスト 筆記テスト		
15		振り返り・まとめ フランスパン、クロワッサン、プリオッシュ	仕事として皆で作るパン(共同作業)を学ぶ	

準備学習 時間外学習		本などの資料を見て歴史、時代背景を勉強する 授業後は自己採点し、問題点、疑問点を見つけ次の授業で質問できるようにする			
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		
		筆記試験	○	40%	
		実技試験	○	60%	
		課題提出等		%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名		工芸菓子ゼミ				年度		後期	
						学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部		
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		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～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		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。				
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作品を作ることが出来る。				
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									
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				
		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				
		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	業界特別ゼミ(企業プロジェクトゼミ)				年度		後期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部		
曜日		時限		必修選択		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、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 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。 2020年 フリーランスパティシエ「S.coeur」を立ち上げ活動を始める。						
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復習し、味や固さのバランスを作れる、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		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ことができる。				
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。				
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。				
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。				
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、商品を作ることができる。				
6		試作品実習⑤		企画したメニューの味、盛り付け、ボリュームなど確定し、商品を作ることができる。				
7		企業プロジェクト 一次 企画書送付日		企業様へ一次プレゼンテーションの代わりに制作してきた作品の企画書を送付し、チェック頂く。				
8		改善試作①		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、試作品を製造することができる。				
9		改善試作②		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。				
10		改善試作③		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。				
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。				
12		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、思いや考え方などを交えて商品説明する。				
13		マリアージュ スイーツ		スイーツとドリンクのマリアージュをコンセプトに商品提案が出来る				
14		マリアージュ スイーツ		スイーツとドリンクのマリアージュをコンセプトに商品提案が出来る				
15		テスト マリアージュ&スイーツのプレゼン		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、思いや考え方などを交えて商品説明する。				
準備学習 時間外学習			色々な店舗を見たり、資料を集めたり、商品開発に対しての提案を考えて望む					
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				%	
			③課題提出	○			100%	
						学校長	教務部長	担当講師

科目名	ファーム演習				年度 後期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部
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		勝又 瑞希 日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っている。				
授業内容		農業実習を通じて食材育成・品質管理・食材の使い方・メニュー開発考案をする。				
到達目標		知識・・・ 作物の種まきから収穫までの流れを覚え説明できる。 技術・・・ 土づくり、畝立て、種のまきかたなど基本的な農作業ができるようになる キャリア教育・・・ 農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる。				

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		秋野菜	秋野菜の種類や料理について	筆記用具・バインダー ノート		
2		土作り	夏野菜から秋野菜にむけての土壌作りができる	ノート・筆記用具・ レジュメ		
3		播種・管理	秋野菜の苗を植え 播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ		
4		播種・管理	稲刈りを行い、収穫後の稲の管理を行うことができる	筆記用具・バインダー ノート		
5		播種・管理	秋野菜の苗を植え 播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ		
6		播種・管理	秋野菜の苗を植え 播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ		
7		播種・管理	冬野菜に向けた土壌管理を行うことができる	筆記用具・バインダー ノート		
8		播種・管理	冬野菜の苗を植え、播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ		
9		播種・管理	秋野菜の収穫準備ができる	ノート・筆記用具・ レジュメ		
10		播種・管理	冬野菜の苗を植え、播種を行うことができる	筆記用具・バインダー ノート		
11		播種・管理	冬野菜の苗を植え、播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ		
12		播種・管理	冬野菜の苗を植え、播種を行うことができる	ノート・筆記用具・ レジュメ		
13		試験対策	様々な野菜の生産・管理でしることができた野菜でメニュー考案w行	筆記用具・バインダー ノート		
14		試験	レジュメを元の今まで取り扱いをした野菜を使ってレシピを考案する。	ノート・筆記用具・ レジュメ		
15		振り返り	レシピの書き方について メニュー考案についてまとめ	ノート・筆記用具・ レジュメ		
準備学習 時間外学習		ノート・レジュメをまとめ メニュー考案しておく。				
教材	教科書		配布レジュメ			
	参考図書・教材		農業技術の教科書 日本の農と食を学ぶ			
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%
					教務部長	担当講師