

科目名	食品の安全と健康				年度 前期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1年次	授業時間 30時間	講師名	
授業方法	講義	単位数 2単位		
実務者経験	2001～2004年、老人保健施設(直営)にて集団給食管理(食数管理・献立作成・特別食への対応・発注業務・在庫管理・衛生管理・帳票・院内基準作成)・入所者の個別栄養管理等の業務を行う。			
	2005～2007年、外郭団体にて料理教室の企画・運営(ヘルシー料理教室や生活習慣病対策教室)、個別栄養相談(生活習慣病患者への栄養指導)、健康運動教室での集団栄養指導、人間ドック受診者への栄養指導、介護予防教室栄養改善担当、一次予防対象者への初回栄養指導などを行う。			
授業内容	2008～20012年、兵庫県立がんセンター(非常勤職員)栄養指導・ベッドサイド訪問等入院患者の栄養管理を行う。			
	2008年～専門学校・短大・大学の非常勤講師(栄養学・食品学・食品衛生学・調理学実習・栄養カウンセリング論等)として授業を行う。			
到達目標	食の安全確保のための基礎知識、食中毒・食品添加物・HACCPについて基礎内容について学ぶ。			
	栄養・健康についての基礎知識について学ぶ。			
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。			
到達目標	キャリア教育・・・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。			

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、食品衛生について理解する			
2		食品衛生法と取扱者の衛生管理について他	食品衛生法と食品の取り扱い及び個人の衛生管理について説明できる			
3		食中毒の分類とその発生について	食中毒の分類、発生状況の特徴を説明できる			
4		食中毒について②	代表的な食中毒の特徴と予防方法を説明できる		課題提出	
5		食品添加物について	食品添加物の分類と表示について説明できる			
6		食品添加物について②	各食品添加物の概要を説明できる		課題提出	
7		施設および設備の衛生	HACCPやその他衛生管理マニュアルの概要を説明できる			
8		施設および設備の衛生②	HACCPやその他衛生管理マニュアルの概要を説明できる			
9		栄養の理解	栄養について理解する		課題提出	
10		5大栄養素について	5大栄養素について理解し説明できる			
11		食品表示・食物アレルギー他	食品表示・食物アレルギーについて理解し、説明できる			
12		試験対策	復習プリントの答え合わせ			
13		試験			持ち込み不可	
14		振り返り	試験返却と総括			
15		まとめ	授業を受ける前と後での各自の衛生に関する行動の変化をまとめ、発表する			
準備学習 時間外学習		授業の復習＆授業内容を実習科目及び日常生活で生かすよう常に考えて行動する。 各項目終了後に復習プリントを配布予定、試験対策日までに各自プリントをやっておくこと。				
教材	教科書		食品安全検定テキスト 中級 第2版			
	参考図書・教材		資料配布他			
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	○	100%		
		②実技試験		%		
		③課題提出、小テスト		%		
				学校長	教務部長	担当講師

科目名	調理理論（製菓理論）			年度	
				学科名	前期
曜日		時限	必修	コース	全コース

配当年次	1年次	授業時間 30時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 2単位		
実務者経験	・1988～1995年 サンプルー青木パティシエとして製造に携わり、シェフに就任する。 ・1955～1977年 大阪全日空ホテルにてパティシエとして製造に携わる。 ・1977～2003年 ザ・リッツカールトン大阪にてシェフ/パティエとして製造に携わる。 ・2003～2019年 ニューオオタニから都ホテルとなりシェフとして製造、マネジメント、商品開発に携わる。 ・2019年～ モンシェールにてグランシェフ(統括シェフ)として勤める。			
授業内容	製菓の基礎である材料、道具、技術、知識、歴史など理論的にも学び、製菓用語を覚えて作ることが出来、道具を正しく使えるようになる。 チームとして作ること、一人で作時の注意点も理解して作ることが出来る。			
到達目標	知識・・・製菓材料や道具、製法、歴史、用語を理解し授業を行うことが出来る 技術・・・正しい道具の使い方を習得し、段取りや材料特性を考えながら作ることが出来る。 キャリア教育・・・主体性やチームワーク、コミュニケーションの大切さを理解し、時間を意識し掃除、整理整頓まで出来る			

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		授業方針、内容オリエンテーション 実習室使用説明・計量手順	授業シラバス配布、授業概要説明、クレーンブリュレデモ、試食 実習を行う上での心構え、基本事項の確認、レシピの書き方を習い次週から実習がス ムーズに行える。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル	
2		包丁の扱い方と、注意点 カップティング技術、ジュレ	フルーツのカット、ショートニングを使用してのマスケ、絞りが1人ずつできるようにする。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
3		焼き菓子を学ぶ カトルカール、ディアマント仕込み、絞りクッキー パルティシュクレ仕込み	製法の違い、パターの扱いを学び焼き菓子を作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
4		ディアマント焼成、タルト生地を学ぶ タルトブリュイ	タルト生地の敷き込み、クレーンダマンド、クレーンパティシエール(デモのみ)の製法を学 び作ることが出来る。 フルーツカット～盛り付け方	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
5		シュー生地、カスタードクリームを学ぶ シュー・アラ・クレーン	シュー生地、クレーンパティシエールの作り方を学び、作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
6		共立ての生地を学ぶ ショートケーキ	ジェノワーズの製法、サンド、絞り、仕上げなどショートケーキの基本学び作ることが出来 る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
7		別立ての生地を学ぶ ロールケーキ	共立て法との違いを学び、別立て法での製法を理解し、ロールケーキを作ることが出来 る。 カット、フィルム巻きの練習	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
8		凝固剤を学ぶ パンナコッタ、クレーン、ムースの違いを知る サブシ仕込み	ゼラチンを使った冷菓を学び、作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
9		プティフルセックを学ぶ 型抜きクッキー、塩チョコクッキー、フロランタ ン	プティフルセックの作り方、種類を学び、作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
10		焼き菓子を学ぶ マドレーヌ、フィナンシエ、キャラメルケーキ	製法の違い、パターの扱いを学び焼き菓子を作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
11		別立て生地、アングレーズを学ぶ シャルロット・ブリュイ	別立て生地、アングレーズの作り方、ゼラチンの扱いを学ぶ	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
12		フロマーージュクリュ	チーズの扱いを知り、生地とのバランスや素材のバランスを考え作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
13		テスト 対策	テスト対策	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
14		テスト ショートケーキ	生地の泡立て、見極め、生クリームの状態を理解しナツペできる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
15		ドゥーブル・フロマーージュ、チーズとバジルの クッキー	タルトの2番生地を使用したお菓子を学ぶ。チーズの種類、味を理解しケーキを作ることが出来る。	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			事前にどんなお菓子が調べてくること、お菓子屋さんに行つて価格を知ること、レシピをまとめること		
教材	教科書		演習時にその都度、資料を配布。		
	参考図書・教材		美しいフランス菓子の教科書 ・入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識		
評価方法と基準			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	調理理論				年度		前期		
					学科名	ホテル&レストランリゾート科			
曜日		時限			必修	コース	全コース		
配当年次		1年次			授業時間 30時間		講師名		
授業方法		講義			単位数 2単位				
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		「調理のこつ」の本に基づいて調理理論を学び、調理の美味しさと調理科学について理解を深めていく。 実習などで使用したレシピ・食材を例に挙げ実習と座学の連動を高める。 農作業を通じて食材の処理・調理の仕方を学び 調理を理論的に学ぶ。 必要時にレジュメ配布又DVD(映像)を視聴し理解を深めていく。							
到達目標		知識・・・調理の適切且つ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		授業への導入(方針・内容オリエンテーション) 第1 洗う(P2～P10) 第2 ひたす(P12～P26)			シラバス配布、授業概要説明 食材を洗う意味やひたす意味を理解できるようになる。			教科書・ノート	
2		第3 切る(P30～P41)			切り方の違いや意味を理解できるようになる。			教科書・ノート 筆記用具	
3		第4 する・おろす(P44～P52) 第5 こねる・混ぜる(P56～P77)			する・おろす意味を理解できるようになる。 こねる・混ぜる時の意味や注意点を理解できるようになる。			シラバス配布 教科書・ノート 筆記用具	
4		第6 冷やす(P80～P96)			冷やす意味や注意点を理解できるようになる。			教科書・ノート 筆記用具	
5		第7 焼く(P100～P116)			焼き方の違いを理解できるようになる。			教科書・ノート 筆記用具	
6		第8 炒める(P120～P127) 第9 揚げる(P130～P149)			炒める場合の注意点や、食材の入れる順番などを理解できるようになる。 食材によって上げる温度の違いや、油の劣化を理解できるようになる。			教科書・ノート 筆記用具	
7		第10 蒸す(P152～P163) 第11 ゆでる(P166～P177)			蒸すときの注意点を理解できるようになる。 食材によって茹でる温度の違いや、注意点を理解できるようになる。			教科書・ノート 筆記用具	
8		第12 煮る(P180～P203) 第13 たく(P206～P2013)			出汁の取り方や煮る時の注意点を理解できるようになる。 ご飯の炊き方や注意点を理解できるようになる。			教科書・ノート 筆記用具	
9		第14 電子レンジでの調理(P216～P226)			電子レンジを利用した調理方法や、注意点を理解できるようになる。			教科書・ノート 筆記用具	
10		第15 味付け(P231～P250)			味付けの目的や塩や酢の効用について理解できるようになる。			教科書・ノート 筆記用具	
11		第16 保存・加工(P252～P265)			保存や加工の注意点を理解することができるようになる。			教科書・ノート 筆記用具	
12		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。			教科書・ノート 筆記用具	
13		試験			食材の下処理・及び調理について理解することができる。			教科書・ノート 筆記用具	
14		振り返り			授業で学んだ理解度を判定する。試験返却と総括			筆記用具	
15		まとめ			調理理論のとりまとめを行う。			教科書・ノート 筆記用具	
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。講義後、実生活に調理理論の知識を取り入れ実践していく。					
教材	教科書				こつの科学 調理の疑問に答える。				
	参考図書・教材				DVD/レジュメ資料/調理実習レシピ				
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	調理理論(ファーム演習)				年度		前期		
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科			
曜日		時限		必修	コース	全コース			
配当年次		1年次			授業時間 30時間		講師名		
授業方法		演習			単位数 2単位				
実務者経験		【調理指導】 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。 【農業実技】 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。							
		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。							
		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							
到達目標		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・管理でしこができた野菜でメニュー考案w行う	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 メニュー考案をしておく。						
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%		
				学校長	教務部長	担当講師		

科目名	調理実習(調理基礎)				年度		前期	
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科		
曜日		時限		必修		コース	全コース	
配当年次		1年次			授業時間 60時間		講師名	
授業方法		演習			単位数 4単位			
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		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。				包丁一式 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 レシピファイル	
3		野菜の処理について①	野菜の切り方を学ぶ。ミネストローネができる				包丁一式 レシピファイル	
4		野菜の処理について②	野菜の切り方を学び、料理に応用する① ポタージュ・サラダニソワーズできる。				包丁一式 レシピファイル	
5		野菜の処理について③	野菜の切り方を学び、料理に応用する② ラタトゥーユ・きのこのマリネができる。				包丁一式 レシピファイル	
6		西洋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 レシピファイル	
7		西洋料理の種類と調理法② ソース	ソースについての基本と応用 (トマトソース・オムレツ・塩ふり)ができる。				包丁一式 レシピファイル	
8		西洋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ヌ・ジャガイモのシャトー剥き・オムレツ				包丁一式 レシピファイル	
9		イタリア料理の種類と調理法① パスタ料理について	基本的なパスタのゆで方・和え方を知る ペペロンチーノ・ボモドーロを作り乳化を学ぶ				包丁一式 レシピファイル	
10		フランス料理の種類と調理法① 魚料理について	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 レシピファイル	
11		イタリア料理の種類と調理法② 魚料理について	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 レシピファイル	
12		フランス料理の種類と調理法② 肉料理について	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 レシピファイル	
13		試験対策	課題:オムレツ				包丁一式 レシピファイル	
14		試験	課題:オムレツ				包丁一式 レシピファイル	
15		振り返り	基礎技術を振り返り表現する				包丁一式 レシピファイル	
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			レシピ配布				
	参考図書・教材			こつの化学・下ごしらえのテク				
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①)				年度		前期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科		
曜日		時限		必修	コース	全コース		
配当年次		1年次			授業時間 60時間	講師名		
授業方法		演習			単位数 4単位			
実務者経験		・1988～1995年 サンプルー青木パティシエとして製造に携わり、シェフに就任する。 ・1955～1977年 大阪全日空ホテルにてパティシエとして製造に携わる。 ・1977～2003年 ザ・リッツカールトン大阪にてシェフパルティエとして製造に携わる。 ・2003～2019年 ニューオオタニから都ホテルとなりシェフとして製造、マネジメント、商品開発に携わる。 ・2019年～ モンシエールにてグランシェフ(統括シェフ)として勤める。						
授業内容		製菓の基礎である材料、道具、技術、知識、歴史など理論的にも学び、製菓用語を覚えて作ることが出来、道具を正しく使えるようになる。 チームとして作ること、一人で作時の注意点も理解して作ることが出来る。						
到達目標		知識...製菓材料や道具、製法、歴史、用語を理解し授業を行うことが出来る 技術...正しい道具の使い方を習得し、段取りや材料特性を考えながら作ることが出来る。 キャリア教育...主体性やチームワーク、コミュニケーションの大切さを理解し、時間を意識し掃除、整理整頓まで出来る						

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		授業方針、内容オリエンテーション 実習室使用説明・計量手順	授業シラバス配布、授業概要説明、クレームブリュレデモ、試食 実習を行う上での心構え、基本事項の確認、レシピの書き方を習い次週から実習がスムーズに行える。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2		包丁の扱い方と、注意点 カッティング技術、ジュレ	フルーツのカット、ショートニングを使用してのマスカ、絞りが1人ずつできるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3		焼き菓子を学ぶ カトルカール、ディアマン仕込み、絞りクッキー バータシュクレ仕込み	製法の違い、パターの扱いを学び焼き菓子を作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4		ディアマン焼成、タルト生地を学ぶ タルトフリュイ	タルト生地の敷き込み、クレームダマンド、クレームパティシエール(デモのみ)の製法を学 び作ることが出来る。 フルーツカット～盛り付け方	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5		シュー生地、カスタードクリームを学ぶ シュー・ア・ラ・クレーム	シュー生地、クレームパティシエールの作り方を学び、作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6		共立ての生地を学ぶ ショートケーキ	ジェノワーズの製法、サンド、絞り、仕上げなどショートケーキの基本学び作ることが出来 る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7		別立ての生地を学ぶ ロールケーキ	共立て法との違いを学び、別立て法での製法を理解し、ロールケーキを作ることが出来る。 カット、フィルム巻きの練習	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8		凝固剤を学ぶ バナナコッタ、クレーム、ムースの違いを知る サブシ仕込み	ゼラチンを使った冷菓を学び、作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9		プティフルセックを学ぶ 型抜きクッキー、塩チョコクッキー、フロランタン	プティフルセックの作り方、種類を学び、作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10		焼き菓子を学ぶ マドレーヌ、フィナンシェ、キャラメルケーキ	製法の違い、パターの扱いを学び焼き菓子を作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11		別立て生地、アングレーズを学ぶ シャルロット・フリュイ	別立て生地、アングレーズの作り方、ゼラチンの扱いを学ぶ	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12		フロマージュクリュ	チーズの扱いを知り、生地とのバランスや素材のバランスを考え作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13		試験対策	テスト練習	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14		テスト ショートケーキ	生地の泡立て、見極め、生クリームの状態を理解しナッペできる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15		ドゥーブル・フロマージュ、チーズとバジルの クッキー	タルトの2番生地を使用したお菓子を学ぶ。チーズの種類、味を理解しケーキを作ることが出来る。	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		事前にどんなお菓子が調べてくこと、お菓子屋さんに行って価格を知ること、レシピをまとめること	
------------	--	---	--

教材	教科書		
	参考図書・教材		・美しいフランス菓子の教科書 ・入学前から始める！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	ホテル&レストランリゾート科		
曜日		時限		必修		コース	全コース	
配当年次		1 年			授業時間 60時間	講師名		
授業方法		演習			単位数 4単位			
実務者経験		2010年～2014年 大阪堺のパティスリー(店名:株式会社 マツヒサ、店名:ケーキハウス リバージュ)にてパティシエールとして勤務し洋菓子製造、商品開発、調理補助、接客 を行っていた。 2014年～2020年 キャリナリーにて製菓・製パン科の学科アシスタントとしてアシスタント業務などを担当し、2020年～製菓・製パン科の専任として担任業務、アシスタント業務、講師を行っている。						
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... 材料の性質を学びんだ上で、製造工程での理論を学ぶ 技術... 基礎を学んだ上で想像力を養う キャリア教育... 人間関係を築きコミュニケーション力をつけ自己肯定感を養いあらゆる変化に対応し、何事にも挑戦する力を養う						

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		器具の使い方,材料の説明 ハウンドケーキ・シュクレの仕込み	道具の使い方 焼菓子を学ぶ	シュクレは次回焼成
2		シュー・ア・ラ・クレーム 次週分パートシュクレ仕込み	シュー生地の作り方 クレームパティシエール クレーム・シャンティ―	シュクレ第5回で使用
3		ブディング・フルーツカット 絞り と ナッペ の 練習	ブリンの製造とフルーツの切り方・絞り と ナッペ の 練習	
4		苺のショートケーキ	ジェノワーズ・生クリームの立て方 シロップ・サンド・ナッペ	
5		フルーツ・タルト 次週分パート・シュクレ	クレームダマンド・パティシエールの復習・フルーツカット	シュクレ次回使用
6		チョコレートタルト・レモンタルト 次週分レーズンバターの仕込み	タルトの応用編 ラムレーズン・ビスケット	レーズンバターの 生地の仕込み
7		マドレーヌ・フィナンシェ レーズンバターサンド	焼き菓子のバリエーション	
8		コーヒーゼリー、パバロア・オ・フリユーイ 次週分ジェノワーズ仕込み	冷菓の基本編・ジェノワーズ復習	ジェノワーズ次回
9		レアーチーズ スフレフロマージュ	チーズの冷菓と温菓	
10		クレープ ピーチメルバ	クレープと桃のデザート	
11		シフォンケーキと皿盛り	シフォンケーキ制作とフルーツ盛り	
12		試験対策	試験対策	
13		試験	シフォンケーキ制作とフルーツ盛り	
14		プティフル	ダクワーズ・パニラキプフェル・ガレット	
15		オレンジ・シブーストと焼き菓子	パート・パティシエール・メレンゲの復習と焼き菓子	

準備学習 時間外学習		レシピまとめをしておく。					
------------	--	--------------	--	--	--	--	--

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	和洋調理実習				年度		前期
					学科名	ホテル&レストランリゾート科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	
配当年次		1年次			授業時間 60時間	講師名	
授業方法		演習			単位数 4単位		
実務者経験		2005年～味ざんまい蓮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。					
授業内容		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。					
到達目標		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。 桂剥き・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。①大根桂むき ②出し巻卵 ③刻み葱 ④六方剥き	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・桂剥きができる(5cm)	シラバス配布 包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
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。	包丁一式・筆記用具 ル・雑巾 レシピファイ
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。	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
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。	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
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。	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
6		天婦羅・お寿司 デモンストレーション	材料の下処理、切り方を理解できる。 魚卸し 切り方を理解できる。	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
7		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80ml)	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
8		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した出汁巻きが出来るようになる。1人6個(3個で80ml)	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
9		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した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。	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
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るようになる。	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
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 筑前煮が出来るようになる。	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
12		試験対策	桂剥き・六方剥き、刻み葱、出し巻卵	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
13		試験	桂剥き・六方剥き、刻み葱、出し巻卵	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
14		魚の煮物①	鯛のあらだき、鯛の梅生姜煮が出来るようになる。	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ
15		まとめ	一汁三菜を理解し作ることができる。(デモンストレーション)	包丁一式・筆記用具 ル レシピファイ

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	外国語(英会話①)				年度		前期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科		
曜日		時限		必修	コース	全コース		
配当年次		1年次		授業時間 30時間	講師名			
授業方法		講義		単位数 2単位				
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		このクラスでは、料理に関連した英語を学びます。 将来の職場でのコミュニケーションに役立つよう、基礎英語から実践的に学びます。						
到達目標		知識...料理に関連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. 1 How are you? Introductions	Can greet people and take leave. Pretest 初対面の相手に対し、適切な挨拶ができるようになる			シラバス配布 教科書		
2		L. 2, 3 Nice to meet you	Can introduce oneself and others, ask for personal information 自分のこと、相手のことを英語で述べられるようになる			教科書 CD プレーヤー		
3		L. 4 Nice weather, isn't it?	Can make small talk トピックを用いて相手と話を出来る			教科書 CD プレーヤー		
4		L. 5, 6 Movies and music	Can express likes, dislikes and return questions 興味のあること・ない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		
5		L. 8 Adventure sports	Can ask for and give opinions 自分の意思を相手に伝えられるようになる			教科書 CD プレーヤー		
6		L. 1-6, 8 Review	Review of Units 1-6, Unit 8 (復習)			教科書 CD プレーヤー		
7		L. 9 Family	Can ask about and describe family members 家族について会話ができるようになる。			教科書 CD プレーヤー		
8		L. 10 Personalities	Can describe and compare personalities 周りの人間、自分の性格を伝えられるようになる			教科書 CD プレーヤー		
9		L. 11, 12 Clothes	Can ask about, describe and offer compliments about outfits ファッションについて話し、相手のファッションについて褒めることができるようになる。			教科書 CD プレーヤー		
10		L. 13, 7 Daily schedules	Can ask about and describe routines 様々な表現を用いて、時間について説明できるようになる			教科書 CD プレーヤー		
11		L. 14 Extend conversation	Can ask follow-up questions 相手の答えに対して、質問をして会話を続けることができるようになる。			教科書 CD プレーヤー		
12		L. 15 Sequences	Can ask about and describe sequences 出来事の起こった順に説明ができるようになる。			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 CD プレーヤー		
14		試験	本試験			教科書 CD プレーヤー		
15		振り返り	テストの解説			教科書 CD プレーヤー		
準備学習 時間外学習		事前に教科書を読んでおきましょう。						
教材	教科書			Speak Now 1				
	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	デジタルワーク(パソコン基礎)				年度		前期	
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科		
曜日		時限		必修	コース	全コース		
配当年次		1 年			授業時間 30時間	講師名		
授業方法		演習			単位数 2単位			
実務者経験		～1998 学校法人永井学園にて、秘書科担当講師として秘書実務・PC実務を指導 1998～富士通ラーニングメディアにて大学にてIT講義を担当 2005～滋慶学園グループ各校・大学にてIT講義担当						
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分間で400文字入力できる キャリア教育... 掃除、学校施設や機材使用のマナー、エコロジーに留意した無駄のない印刷 PCに対するの苦手意識の克服						
回数	日付	授業テーマ/ メニュー名		内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考		
1		ITリテラシー		マナーやモラルを守り安全にWEBを利用することができる				
2		Word入力基礎		キーの名前、機能がわかる、自分で入力練習ができるようになる		5分間入力計測		
3		Word編集基礎		文字列の移動やコピー、文字や段落の基本的な書式設定ができる				
4		Word編集と印刷		ページレイアウトを設定できる Word内で印刷に必要な情報を追加し、印刷できる				
5		表現力のある文書作成と印刷		ワードアート、画像を挿入した文書を作成できる 画像の移動やサイズ変更ができる				
6		図形の応用		図形を使った地図作成と図形の書式変更ができる ページ区切りを挿入できる				
7		表の作成		表作成機能を使用し、美しく文字を配置できる				
8		試験対策（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、スクリーンショット		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（予備日）				
13		模擬試験		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		試験振り返り、後期導入		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おく 疑問点は質問するか調べておくこと					
教材	教科書			Computer Basic Word 2013・2016 滋慶出版				
	参考図書・教材							
評価方法と基準		総合成績評価		本試験：50点 出席点：40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照				
				本試験（50点）方法と配点割合				
		①筆記試験						
		②実技試験		○		50%		
		③課題提出		○		50%		
					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	ホテル&レストランリゾート科			
曜日		時限		必修選択	コース	全コース			
配当年次		1年次			授業時間 30時間	講師名			
授業方法		演習			単位数 2単位				
実務者経験		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、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等、多くの広報業務も担当し、現在はサポート役として活動。 フリーのデザイナーとして、ロゴ、パンフレット、メニューブック等のグラフィックデザインを手がける。 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+をもとにデザイン&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。 デッサン力をつけ、アイデアを見える化して多くの人と情報を共有し、訴求する力をつける。							
到達目標		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。 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。 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		
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			DESIGN BASICS+		
2		デザイン7つの基礎とPCCS色相環		色彩の基本を理解し、PCCS色相環を作成できる			DESIGN BASICS+		
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			DESIGN BASICS+		
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			DESIGN BASICS+		
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			DESIGN BASICS+		
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			DESIGN BASICS+		
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			DESIGN BASICS+		
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			DESIGN BASICS+		
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			DESIGN BASICS+		
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			DESIGN BASICS+		
11		コンポジション		光による色の見え方の違いを意識した色選びができる			DESIGN BASICS+		
12		筆記試験対策		デザイン&カラーとデッサンの復習			DESIGN BASICS+		
13		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			DESIGN BASICS+		
14		ブラッシュアップ		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			DESIGN BASICS+		
15		まとめ		授業まとめ・講評			DESIGN BASICS+		
準備学習 時間外学習			プロの製菓・製パンのデザインや、書籍等を参考に学んで記憶しておくこと。						
教材	教科書			DESIGN BASICS+					
	参考図書・教材			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					
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							
		③課題提出	●			50%			
					学校長	教務部長	担当講師		

科目名	調理理論				年度 後期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1年次	授業時間 30時間	講師名	
授業方法	講義	単位数 2単位		
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)・レシピまともをしておく。			
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	ファーム演習				年度		後期	
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科		
曜日		時限		必修	コース	全コース		
配当年次		1年次		授業時間 30時間	講師名			
授業方法		演習		単位数 2単位				
実務者経験		【調理指導】 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。 【農業実技】 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・管理でしこたができた野菜でメニュー考案w行う			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 メニュー考案をしておく。						
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%	
					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演習）				年度 後期	
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1年次	授業時間 30時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 2単位		
実務者経験	2000年株式会社かめいあんじゅイタリア事業部調理スタッフとして入社。 2004年店長就任以降、姉妹店各店の店長を歴任し、現在は神戸岡本の欧風料理ラ・ポストの店長として勤務。 その他、社外でのセミナー、サービスボランティア等に参加。			
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ュミ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づき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クングを学ぶ (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、お椀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	調理実習（調理基礎 和食）				年度 後期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1年次	授業時間 60時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 4単位		
実務者経験	昭和50年に(株)美濃吉へ入社後、約45年間、大阪・東京の各店舗、本店竹茂楼にて勤務。 現在は㈱美濃吉京都地区調理顧問として烏丸店に勤務している。			
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 鴨ロース塩蒸し	和食御膳 天婦羅 鴨ロ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 鴨ロース塩蒸し	和食御膳 天婦羅 鴨ロ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)・レシピまとめをしておく。			
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)				年度 後期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1 年次	授業時間 60時間	講師名
授業方法	演習	単位数 4単位	
実務者経験	1999～2003まで榊正木牧場（ベストリーマサキ）にてウェディングケーキ、ホテル向け（焼菓子・婚礼商品・冷凍ケーキ）の製造にあたる。 2003～2005まで榊FFDにてパティシエとして勤務（商品開発・製造）あたる。 2005～2012まで榊正木牧場（ベストリーマサキ）にて（銀座路店店のオープニング・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	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・スリーズ	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		ミルクレープ	クレープ焼き、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・焼きリンゴ	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	バタークリーム仕込み、ロール生地仕込みができる。	
9		マカロンショコラ・スコーン	マカロン生地・スコーン生地を習得する。	
10		マルキーズカフェ	ビスキュイキュイエール、イタリアンメンゲを習得する。	
11		オリジナルケーキ	1年間の実習品目から2品選んでオリジナルケーキ製造を行う。 時間内に衛生的、効率的な仕事ができる。	
12		実技試験練習	実技試験の復習・練習を行う。	
13		実技試験練習 エクレア	シュー生地仕込み・ク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	和洋調理実習（調理実習：フランス料理）				年度 後期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1年次	授業時間 60時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 4単位		
実務者経験	1987年～2016年リーガロイヤルホテル大阪 調理全般 フランス料理、鉄板焼、ブライダル、宴会料理に携わる。 フランスミツ星レストラン、スイスのホテルで経験を積む。 2016～2019年リーガロイヤルホテル東京 総料理長 調理業務全般、人材育成。 2019年10月 リーガロイヤルホテル大阪 レストラン料理長 シャンボールシェフを担当			
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 ココナッ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	ういのウップブリュイ、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スポテト添え 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	外国語（英会話②）				年度 後期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日	時間	時間	時間	必修	コース	全コース

配当年次	1年次	授業時間 30時間	講師名	
授業方法	講義	単位数 2単位		
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		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	レストランでのロールプレイを行い、注文の仕方が出来るようになる。	教科書 CD プレーヤー		
8		Unit 10 pg. 22-23 Desserts and Cheeses	メニューを読んだりお勧めをすることが出来る。	教科書 CD プレーヤー		
9		Unit 11 pg. 24-25 Talking about wine	食べ物の味や食感について話すことが出来る。	教科書 CD プレーヤー		
10		グループワーク	グループプレゼンテーション実施(サマータルトについて。材料や器具、値段に関しても発表)	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		%		
				学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界研究(業界研修)				年度 後期	
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1 年次	授業時間 60時間	講 師 名	
授業方法	演習	単位数 4単位		
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	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		ホテル・レストラン研究	ホテルやレストランなどの違いや、仕事内容についてオリエンテーション	シラバス配布 配布プリント	
2		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
3		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
4		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
5		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
6		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
7		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
8		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
9		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
10		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
11		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
12		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
13		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
14		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。	配布プリント 筆記用具	
15		ホテル・レストラン研修	ホテルやレストランなどでの仕事ができるようになる。		
準備学習 時間外学習		事前に研修先のホテルやレストランなどを調べておく。1日の研修終了後、レポートをまとめておく。			
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		
			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(レポート提出)	○	100%	
			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	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	1 年次	授業時間 30時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 2単位		
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	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		進級制作課題オリエンテーション	各自テーマの発表、役割「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 筆記用具・ノート	
2		進級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。	教科書・ノート 筆記用具	
3		進級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、ビエスモンテ、生菓子、焼き菓子作品イメージを作ることが出来る。	教科書・ノート 筆記用具	
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ビエスモンテデザインなどを話し合うことが出来る。	筆記用具・ノート	
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。	筆記用具・ノート	
6		企画書作成①		筆記用具・ノート	
7		企画書作成①	進級制作課題に展示する生菓子、企画書を作成する。	筆記用具・ノート	
8		進級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、作品の見直し出来る。	筆記用具・ノート	
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出来る。	筆記用具・ノート	
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。	筆記用具・ノート	
11		作品制作①	計画した作品を制作することが出来る。	筆記用具・ノート	
12		作品制作②	計画した作品を制作することが出来る。	筆記用具・ノート	
13		作品制作③	計画した作品を制作することが出来る。	筆記用具・ノート	
14		作品制作④	計画した作品を制作することが出来る。	筆記用具・ノート	
15		テスト	企画書、作品の提出	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		%	
		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	デジタルワーク（パソコン制作）				年度 後期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日	時限		必修		コース	全コース

配当年次	1年次	授業時間 30時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 2単位		
実務者経験	～1998 学校法人永井学園にて、秘書科担当講師として秘書実務・PC実務を指導			
	1998～富士通ラーニングメディアにて大学にてIT講義を担当			
	2005～滋慶学園グループ各校・大学にてIT講義担当			
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	○	100%	
		②実技試験		%	
			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メジャーバリスタ）				年度 後期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修選択	コース	全コース

配当年次	1 年次	授業時間 30時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 2単位		
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方法の説明 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 ドージング・レベリング・タンピング	エスプレッソ抽出の基本動作 ドージング・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う		
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、様々なバー 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	バーツールを使い、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		テスト	実技及び筆記試験を行います。		
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	接客・サービス（フードサービス演習）				年度 前期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	2年次	授業時間 30時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 2単位		
実務者経験	2000年株式会社かめいあんじゅイタリア事業部調理スタッフとして入社。 2004年店長就任以降、姉妹店各店の店長を歴任し、現在は神戸岡本の欧風料理ラ・ポストの店長として勤務。 その他、社外でのセミナー、サービスボランティア等に参加。			
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ュミレーション	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 水 スープサービス実習 学内レストランシュミレーション	正しいコーヒー 水 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 学内レストランシュミレーション	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		レジュメ・ノートをとめる。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	調理実習（調理技術：販売演習）				年度	前期
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	2年次	授業時間 60時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 4単位		
実務者経験	1985 東京銀座資生堂パーラー コースやアラカルトの料理を担当 1990年ホテルプラザ レストランでコースやアラカルト料理担当 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	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。タイムマネージメントができる 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グラunchを説明することができる。	写真撮影 メニューの作成
2		ハンバーグラunch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ができる	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。	6/3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	オムライス同じ形で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。	全員がオムレツ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しておく
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	
		①筆記試験		%
		②実技試験	○	100%
		③		%
		学校長	教務部長	担当講師

学校長	教務部長	担当講師

科目名	製菓実習（製菓基礎）				年度	
					学科名	前期
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	2年次	授業時間 60時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 4単位		
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、売上管理に携わる 2020年より(株)TAGAYAにてオーガニックお菓子の商品開発に携わり現在に至る			
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 / プッセ	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aramelize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aramelize・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	和洋調理実習				年度	
					学科名	前期
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	2年次	授業時間 60時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 4単位		
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 採種焼	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		レジュメ、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	マネジメント(ショップマネジメント)				年度	
					学科名	前期
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	2年次	授業時間 30時間	講師名
授業方法	講義	単位数 2単位	
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、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	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「どんなことをするのか」 ☐ 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	外国語(英会話③)				年度	前期
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次		2年次		授業時間 30時間	講師名	
授業方法		講義		単位数 2単位		
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、ILO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		このクラスでは、料理に関連した英語を学びます。 将来の職場でのコミュニケーションに役立つよう、基礎英語から実践的に学びます。				
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		挨拶/自己紹介	自己紹介、挨拶	シラバス配布 教科書	
2		Unit 4 pg. 10-11 Taking restaurant bookings	予約、注文の仕方を学ぶ。	教科書 CD プレーヤー	
3		Unit 7 pg. 16-17 Serving in a bar	依頼、接客の仕方を学ぶ。	教科書 CD プレーヤー	
4		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する。	教科書 CD プレーヤー	
5		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	
6		Unit 9 pg. 20-21 Taking a food order	カフェでのロールプレイを行い、注文の仕方を学習する。	教科書 CD プレーヤー	
7		Unit 10 pg. 22-23 Desserts and Cheeses	メニューを読んだりお勧めをする。	教科書 CD プレーヤー	
8		Unit 11 pg. 24-25 Talking about wine	食べ物の味や食感について話す。	教科書 CD プレーヤー	
9		グループワーク	グループプレゼンテーション実施(サマータルトについて。材料や器具、値段に関しても発表)	教科書 CD プレーヤー	
10		Unit 13 pg. 28-29 Describing dishes	料理の準備、原材料、成分の説明をする。	教科書 CD プレーヤー	
11		Unit 19 pg. 40-41 Health & Safety at work	許可、義務、禁止について学ぶ。	教科書 CD プレーヤー	
12		Unit 16 pg. 34-35 Explaining & Instructing	義務について学ぶ。	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 CD プレーヤー	
14		本試験	本試験	教科書 CD プレーヤー	
15		解説解説	テストの解説	教科書 CD プレーヤー	
準備学習 時間外学習		事前に教科書を読んでおきましょう。			
教材	教科書		Speak Now 1		
	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	ピバレッジ				年度		前期		
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科			
曜日		時限		必修	コース	全コース			
配当年次		2年次			授業時間 30時間		講師名		
授業方法		演習			単位数 2単位				
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		紅茶や日本茶(緑茶)、ハーブの産地、製造方法、特徴の基礎知識を学び、いろいろなアレンジドリンクも試作することができる。							
到達目標		知識・・・主に紅茶、日本茶の産地についてや製造方法、特徴とハーブを学ぶことができる。							
		技術・・・授業で得た知識から紅茶や日本茶、ハーブの知識を生かしたオリジナルドリンクを作ることができる。							
		キャリア教育・・・チームで実習を行うことで作業効率をアップすることや、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		紅茶:ピバレッジ授業全般説明と紅茶の基礎知識と淹れ方		紅茶全般の基礎知識、紅茶の入れ方について学ぶことができる			テキスト「紅茶の大事典」		
2		紅茶:テイ스팅方法と紅茶生産国概要		紅茶のテイ스팅方法と世界の主な紅茶産地の概要について学ぶことができる			〃		
3		紅茶:紅茶生産国・産地の特徴について		スリランカの紅茶産地の「ウバ」「キャンディ」「ディンブラ」「ヌワエリア」の特徴について学ぶことができる			〃		
4		紅茶:テイ스팅、ミルクティーについて		スリランカの紅茶産地のテイ스팅とセイロン風ミルクティーを作ることができる □			〃		
5		紅茶:紅茶生産国・産地の特徴について		インドの紅茶産地の「ダージリン」「アッサム」「ニルギリ」の特徴について学ぶことができる□			〃		
6		紅茶:テイ스팅、ミルクティーについて		インドの紅茶産地のテイ스팅とインド風ミルクティーを作ることができる□			〃		
7		紅茶:紅茶生産国・産地の特徴について		中国「キーマン」、アフリカ「ケニア」、フレーバードティーなどの特徴について学ぶことができる			〃		
8		紅茶:アイ스티ーの入れ方やティーバッグについて		アイ스티ーの入れ方そのバリエーション、ティーバッグの入れ方について学ぶことができる□			〃		
9		日本茶:緑茶の種類、成分と入れ方について		日本茶の種類、湯温の違いによる溶出成分の違いと味成分の関係を学ぶことができる			配布資料		
10		日本茶:玉露、抹茶について		玉露、抹茶の栽培方法と成分の違い、入れ方について学ぶことができる			配布資料		
11		日本茶:煎茶、玉露、抹茶について		煎茶、抹茶の点て方、玉露を入れることができる 緑茶の健康効果を学ぶことができる			配布資料		
12		「茶」の歴史、世界の喫茶について		緑茶、紅茶の歴史やアフタヌーンティーについて、世界の喫茶習慣について学ぶことができる			テキスト		
13		自習学習		テスト対策			テキスト		
14		まとめとテスト		テスト前まとめ と テスト			テキスト 配布資料		
15		ハーブ:ハーブの特徴について		カモミールやミント、ローズヒップなど数種類のハーブの特徴と効果について学ぶことができる			テキスト		
準備学習 時間外学習									
教材	教科書			紅茶の大事典(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	デザイン論(製菓デザイン)				年度	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修選択	コース	全コース

配当年次	2年次	授業時間 30時間	講師名
授業方法	演習	単位数 2単位	
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		ビエスモンテデザイン・カラー	ビ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。		ビエスラフスケッチ トーン表制作(教科書)		
3		ビエスモンテデザイン・カラー	ビ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。		ビエスラフスケッチ トーン表制作(教科書)		
4		ビエスモンテデザイン・カラー	ビ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。		ビエスデザイン 3原色		
5		ビエスモンテデザイン・カラー	ビ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。		ビエスデザイン 対比		
6		ビエスモンテデザイン・カラー	ビエスデザインを考える。 カラー……グラデーションが種類が理解できる。		ビ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(スクリプト書体)	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(バイピングデザイン)	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(バイピングデザイン)	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	WEBデザイン				年度	前期		
					学科名	ホテル&レストランリゾート科		
曜日		時限		必修選択	コース	全コース		
配当年次		2		授業時間 30時間	講師名			
授業方法		演習		単位数 2単位				
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. . . 普段使わないアプリケーションの知識と、販促ツールの制作を通してデザイン力を身につける 技術. . . コンピュータの実習で、デザイン力とセンスを身につける キャリア教育. . . 将来デザイン力、センスが応用でき、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。						
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を使用したデザイン制作(1)	アンケートと座席表を制作する					
2		Photoshop Eを使用したデザイン制作(2)	○基本機能を使って制作 フォトショップエレメントで塗り絵を実践する					
3		Photoshop Eを使用したデザイン制作(3)	○基本機能を使って制作 フォトショップエレメントで切り抜き合成を実践する					
4		Photoshop Eを使用したデザイン制作(4)	○基本機能を使って制作 ボトルデザインを制作する					
5		Photoshop Eを使用したデザイン制作(5)	○基本機能を使って制作 CDジャケットデザインを制作する、また料理本の表紙デザインを行う					
6		Photoshop E、資料を利用したデザイン制作(1)	ロゴ、商品。店舗イメージの写真集め整理を行う					
7		Photoshop E、資料を利用したデザイン制作(2)	店舗ロゴデザイン、メニューブックデザイン制作を行う					
8		Photoshop E、資料を利用したデザイン制作(3)	店舗ロゴデザイン、メニューブックデザイン制作を行う					
9		WIXホームページ作成(1)	作例を参考に使い方をと、制作するHPの方向性を決定する					
10		WIXホームページ作成(2)	集めた資料を応用して、HPの中に組み込む					
11		WIXホームページ作成(3)	ツールを活用して、オリジナルのホームページを制作する					
12		WIXホームページ作成(4)	ツールを活用して、オリジナルのホームページを修正する					
13		試験対策	試験対策として、これまでの復習を行う					
14		試験日	ホームページ、ロゴ、メニューを課題に沿って仕上げる					
15		動画編集	誰にでも簡単にできる動画を制作する					
準備学習 時間外学習		普段から販促ツール、HP等気になるオシャレデザインをチェックしてセンスを磨いておいて下さい						
教材	教科書			なし				
	参考図書・教材			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		●		100%		
						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			
					学科名	ホテル&レストランリゾート科		
曜日		時限		必修選択	コース	全コース		
配当年次		2年次			授業時間 30時間	講師名		
授業方法		演習			単位数 2単位			
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		①バリスタ・エスプレッソ・カプチーノとは ②エスプレッソ・カプチーノをより理解する		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		①エスプレッソマシンの使用方法・手入れ・体験 ②マシンとグラインダーの構造を知る		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		①エスプレッソの基本の抽出理論の説明 ②エスプレッソ抽出理論の応用		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		①カプチーノについて(スチーミング) ②スチーミング応用・12オンスを使いこなす		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		①カプチーノについて(注ぎ方) ②注ぎ方の応用		ハート・リーフを描くための注ぎ方の説明とトレーニング ハート・リーフを描けるようになる				
6		①カプチーノについて(ラテアート) ②リーフに挑戦		より具体的にハート・リーフを描けるよう反復練習 ハート・リーフを描けるようになる				
7		①メッシュの調整 ②メッシュの微調整		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		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				
9		アレンジドリンク2		基本のパーツ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				
10		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				
11		①ラテアートについて ②ラテアートの最新情報		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				
12		①ラテアートトレーニング ②実践向け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				
13		試験対策						
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						
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%		
						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メジャーブライダル）				年度		前期
					学科名	ホテル&レストランリゾート科	
曜日		時限		必修選択	コース	全コース	

配当年次	2年次	授業時間 30時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 2単位		
実務者経験	1994年ハイアットリージェンシー 大阪入社。1996年～2006年 ウェディング&バンケットプランナーとして勤務。 約1000件のウェディングを担当。 1999年に、社団法人日本ブライダル事業振興協会 ブライダルコーディネーターの資格を取得。			
授業内容	ブライダル、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	知識．．ブライダルの歴史、習慣、挙式・結婚披露宴の進行、披露宴メニュー、ブライダルアイテムなどの説明ができる。 技術．．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。 キャリア教育．．得た知識をもとに、新郎・新婦への簡単な接客ができる。			

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		・婚礼とは ・婚礼の歴史	・「婚礼」とは何かが説明できる。 ・婚礼の歴史が説明できる。		
2		・結婚の法律上の定義	・結婚の法律上の定義を述べることができる。		
3		・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、六輝について説明できる。		
4		・宴会の種類と特徴	・宴会の特性を理解し、説明することができる。		
5		・挙式① 神前式	・神道における結婚式の内容について説明できる。 ・和装の種類や習わしについて述べることができる。		
6		・挙式② キリスト教式	・キリスト教における結婚式の内容について説明できる。 ・ドレスの種類や小物について説明できる。 ・西洋の結婚式の習慣について述べることができる。		
7		・挙式③ 仏前式・人前式・その他の挙式スタイル	・仏教における結婚式の内容について説明できる。 ・人前式について説明できる。 ・その他の挙式スタイルについて述べることができる。		
8			・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。		
9		・結婚披露宴② ・婚礼メニュー ・テーブルマナー	・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。 ・基本的なテーブルマナーを体得できる。		
10		・結婚披露宴③	・結婚披露宴の進行を説明、作成することができる。		
11		・挙式、披露宴 まとめ	・結婚披露宴のプランニングをすることができる。		
12		・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ことができる。		
13		試験対策			
14		試験			
15		振り返り・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			
		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	製菓技術ゼミ①(商品開発ゼミ)				年度		前期
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科	
曜日		時限		必修選択	コース	全コース	
配当年次		2年次			授業時間 60時間	講師名	
授業方法		演習			単位数 4単位		
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、売上管理に携わる 2020年より(株)TAGAYAにてオーガニックお菓子の商品開発に携わり現在に至る					
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出来る 販売をするために上げや言葉遣いを習得しできるようになる 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		抹茶パバロア、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、フィルム取りが出来る。 タルト生地のしき込が出来る。	ブ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、アプリコットオランジュリ）	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出来る。 タルト生地の焼成方法を理解し作事が出来る。	ココナツソースレシピ 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 ココナツのメレンゲ	ココアを使った生地を扱うことが出来る。	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る事が出来る。	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	調理技術ゼミ（調理技術ゼミ）				年度 前期	
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科
曜日		時限		必修選択	コース	全コース
配当年次		2年次		授業時間 60時間	講師名	
授業方法		演習		単位数 4単位		
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	○		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	ホテル＆レストランリゾート科		
曜日		時限		必修選択		コース	全コース	
配当年次		2年次			授業時間 30時間	講師名		
授業方法		演習			単位数 2単位			
実務者経験		【調理指導】 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。 【農業実技】 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・ペビーリーフ ラディッシュ	ジャガイモ、ペビーリーフ、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・管理でしことができた野菜でメニュー考案w行う	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%

	学校長	教務部長	担当講師

科目名	接客・サービス				年度		後期
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	

科目名	製菓実習（製菓基礎）				年度 後期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	2年次	授業時間 60時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 4単位		
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、売上管理に携わる 2020年より(株)TAGAYAにてオーガニックお菓子の商品開発に携わり現在に至る			
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ことができる。 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、アングレーズ、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、チーズのアバ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、ビスキュイアモンドの製法、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、アングレーズの復習、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。アングレーズの復習。	
13		ムースショコラパニーユ（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・ノートをとめる。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		教科メニューの基礎 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	和洋調理実習				年度 後期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	2年次	授業時間 60時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 4単位		
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	チキンピヨン 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	ボロネーゼ 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、パレンシア風バエリア ポテのアリオリ風、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 パスク風、	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
6		スペイン料理3	パスタのバエリア 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	ベベロンチーノスバゲッティ サーモンステーキ 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 フォアグラのクレームブリュレ パンデビス	包丁一式 レシピファイル・筆記用具
11		フランス料理2	パテドカンパーニュ 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 ピキオスソース	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ド ンブランとムースオショコラ アーモンドのチュイル	モ 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

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		レジュメ、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実技試験	○	100%		
				%		
				%		
			学校長	教務部長	担当講師	

科目名	外国語(英会話④)				年度		
					前期		
					学科名	ホテル&レストランリゾート科	
曜日		時限		必修	コース	全コース	
配当年次		2年次		授業時間 30時間	講師名		
授業方法		講義		単位数 2単位			
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		このクラスでは、料理に関連した英語を学びます。 将来の職場でのコミュニケーションに役立つよう、基礎英語から実践的に学びます。					
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	シラバス配布 教科書	
2		Unit 4 pg.10-11 Taking restaurant bookings	予約、注文の仕方を学ぶ。	教科書 CD プレーヤー	
3		Unit 7 pg.16-17 Serving in a bar	依頼、接客の仕方を学ぶ。	教科書 CD プレーヤー	
4		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する。	教科書 CD プレーヤー	
5		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	
6		Unit 9 pg.20-21 Taking a food order	カフェでのロールプレイを行い、注文の仕方を学習する。	教科書 CD プレーヤー	
7		Unit 10 pg.22-23 Desserts and Cheeses	メニューを読んだりお勧めをする。	教科書 CD プレーヤー	
8		Unit 11 pg.24-25 Talking about wine	食べ物の味や食感について話す。	教科書 CD プレーヤー	
9		グループワーク	グループプレゼンテーション実施(サマータルトについて。材料や器具、値段に関しても発表)	教科書 CD プレーヤー	
10		Unit 13 pg.28-29 Describing dishes	料理の準備、原材料、成分の説明をする。	教科書 CD プレーヤー	
11		Unit 19 pg.40-41 Health & Safety at work	許可、義務、禁止について学ぶ。	教科書 CD プレーヤー	
12		Unit 16 pg.34-35 Explaining & Instructing	義務について学ぶ。	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 CD プレーヤー	
14		本試験	本試験	教科書 CD プレーヤー	
15		解説解説	テストの解説	教科書 CD プレーヤー	
準備学習 時間外学習		事前に教科書を読んでおきましょう。			
教材	教科書		Speak Now 1		
	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	ビバレッジ（アルコール）				年度 後期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	2年次	授業時間 30時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 2単位		
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アージュ 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別、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別、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		レジュメ・レシビ配布		
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	○	50%	
		②実技試験	○	50%	
		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）				年度 後期	
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	2年次	授業時間 60時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 4単位		
実務者経験	1985 東京銀座資生堂バーラー コースやアラカルトの料理を担当 1990年ホテルプラザ レストランでコースやアラカルト料理担当 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、思いや考え方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（卒業制作）				年度 後期	
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科
曜日		時限		必修	コース	全コース

配当年次	2年次	授業時間 60時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 4単位		
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		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	料飲実習②（コーヒー実習①）				年度		前期	
					学科名	ホテル＆レストランリゾート科		
曜日		時限		必修選択	コース	全コース		
配当年次		2年次			授業時間 30時間	講師名		
授業方法		演習			単位数 2単位			
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		①バリスタ・エスプレッソ・カプチーノとは ②エスプレッソ・カプチーノをより理解する		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		①エスプレッソマシンの使用方法・手入れ・体験 ②マシンとグラインダーの構造を知る		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		①エスプレッソの基本の抽出理論の説明 ②エスプレッソ抽出理論の応用		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		①カプチーノについて（スチーミング） ②スチーミング応用・12オンスを使いこなす		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		①カプチーノについて（注ぎ方） ②注ぎ方の応用		ハート・リーフを描くための注ぎ方の説明とトレーニング ハート・リーフを描けるようになる				
6		①カプチーノについて（ラテアート） ②リーフに挑戦		より具体的にハート・リーフを描けるよう反復練習 ハート・リーフを描けるようになる				
7		①メッシュの調整 ②メッシュの微調整		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		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				
9		アレンジドリンク2		基本のパーツ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				
10		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				
11		①ラテアートについて ②ラテアートの最新情報		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				
12		①ラテアートトレーニング ②実践向け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				
13		試験対策						
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								
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%		
						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	ホテル＆レストランリゾート科
曜日		時限		必修選択	コース	全コース
配当年次		2年次		授業時間 30時間	講師名	
授業方法		講義		単位数 2単位		
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 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、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。 UFSI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。キャリアリナー開校の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	ホテル＆レストランリゾート科		
曜日		時限		必修選択		コース	全コース	
配当年次		2年次			授業時間 60時間	講師名		
授業方法		演習			単位数 4単位			
実務者経験		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 心齋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 バンコクに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。 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		チョコレートのムース			チョコレートを扱う際の温度管理ができる。ム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/ブレイジル・ダンブル			香りが重なるイメーを知る事ができる。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		アシェットデセル/			その場で食べるデセ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		工芸菓子ゼミ（ショコラティエゼミ）				年度		後期		
						学科名	ホテル＆レストランリゾート科			
曜日		時限		必修選択		コース	全コース			
配当年次		2年次			授業時間 60時間		講師名			
授業方法		演習			単位数 4単位					
実務者経験		2010年～2014年 大阪堺のパティスリー（店名：株式会社 マツヒサ、店名：ケーキハウス リバーージュ）にてパティシエールとして勤務し洋菓子製造、商品開発、調理補助、接客 を行っていた。 2014年～2020年 キャリナリーにて製菓・製パン科の学科アシスタントとしてアシスタント業務などを担当し、 2020年～製菓・製パン科の専任として担任業務、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・・・工菓子を使用できる環境や販売の方法を知る 技術・・・チョコレート細工でテーマに沿った作品をつくることのできる 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		チョコレート細工1			花、艶玉、モデラージュを作ることができる					
2		チョコレート細工2			花、艶玉、モデラージュを作ることができる					
3		チョコレート細工3			12で作ったパーツを組み立て、作品にすることができる。					
4		チョコレート細工4			チョコレートで土台作成ができる。					
5		チョコレート細工5			チョコレートで土台作成ができる。					
6		チョコレート細工6			34で作ったパーツを組み立て作品を作ることができる。					
7		チョコレート細工7			バラ以外の花を学び、作ることができる。					
8		チョコレート細工8			バラ以外の花を学び、作ることができる。					
9		チョコレート細工9			テーマに合った表現力を身につけ、パーツを作ることができる。					
10		チョコレート細工10			テーマに合った表現力を身につけ、パーツを作ることができる。					
11		チョコレート細工11			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できる。					
12		課題①			課題から1つ題材を選びパーツを作ることができる。					
13		課題②			課題から2つ題材を選びパーツを作ることができる。					
14		課題③			課題から3つ題材を選びパーツを作ることができる。					
15		課題テスト			課題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できる。					
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	調理技術ゼミ②				年度 後期	
					学科名	ホテル&レストランリゾート科
曜日		時限		必修選択	コース	全コース

配当年次	2年次	授業時間 60時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 4単位		
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	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・・・反復練習を行い技術を向上することができる。			
	キャリア教育・・・タイムテーブルを作成し時間管理ができる			

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 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・器具が説明できる	シラバス配布 企画書作成
2		基礎技術練習①	包丁確認・包丁研ぎ・セティング・時間管理ができる	フィードバックの企画書
3		基礎技術練習②	包丁確認・包丁研ぎ・セティング・時間管理ができる	企画書
4		基礎技術練習③	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う 西洋料理(オムレツ・ジュリエンス・シャトー刺き) 日本料理(桂むき・出汁巻き卵・梅花人参) 中国料理(薄焼き卵・人参の飾り切り・ピーマンの細切り) ができるようになる。	企画書
5		基礎技術練習④	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う 西洋料理(オムレツ・ジュリエンス・シャトー刺き) 日本料理(桂むき・出汁巻き卵・梅花人参) 中国料理(薄焼き卵・人参の飾り切り・ピーマンの細切り) ができるようになる。	企画書
6		基礎技術練習⑤	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う 西洋料理(オムレツ・ジュリエンス・シャトー刺き) 日本料理(桂むき・出汁巻き卵・梅花人参) 中国料理(薄焼き卵・人参の飾り切り・ピーマンの細切り) ができるようになる。	企画書
7		基礎技術練習⑥	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う 西洋料理(オムレツ・ジュリエンス・シャトー刺き) 日本料理(桂むき・出汁巻き卵・梅花人参) 中国料理(薄焼き卵・人参の飾り切り・ピーマンの細切り) ができるようになる。	企画書
8		基礎技術練習⑦	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う 西洋料理(オムレツ・ジュリエンス・シャトー刺き) 日本料理(桂むき・出汁巻き卵・梅花人参) 中国料理(薄焼き卵・人参の飾り切り・ピーマンの細切り) ができるようになる。	企画書
9		基礎技術練習⑧	現在の技術の確認・課題 時間管理をして練習を行う 西洋料理(オムレツ・ジュリエンス・シャトー刺き) 日本料理(桂むき・出汁巻き卵・梅花人参) 中国料理(薄焼き卵・人参の飾り切り・ピーマンの細切り) ができるようになる。	企画書
10		最終確認授業	校内予選に向けての技術の確認・課題。	企画書
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	企画書
12		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。	企画書
13		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	企画書
14		振り返り	試験返却と総括	企画書
15		まとめ	調理理論と食文化概論のとりまとめを行う。	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	○	100%		
		③		%		
				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	ホテル＆レストランリゾート科			
曜日		時限		必修選択		コース	全コース		
配当年次		2年次			授業時間 30時間		講師名		
授業方法		演習			単位数 2単位				
実務者経験		【調理指導】 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。 【農業実技】 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・管理でしことができた野菜でメニュー考案w行う	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 メニュー考案をしておく。					
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%		
				学校長	教務部長	担当講師	