

授業計画		前期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修	食品学【食品学①】		
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名
授業方法	講義	時間	30時間	
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> 資格・免許: 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー 5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 6年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。 自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。 			
授業内容	<p>様々な食材の種類と特徴を知る 実際に食材を見る・食することで食材の違いを感じる</p>			
到達目標	<p>知識・・・食材の特徴を知り、実際にレシピを考えたり調理をするときに食材を最大限に活かすための知識を増やす。 キャリア教育・・・グループワークや発表などにおいて、自身の意見を論理的に組み立てることができる。</p>			

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	野菜類①	様々な葉菜類について説明できる① (キャベツ・レタス・はくさい・チコリー)	シラバス配布
2	野菜類②	様々な葉菜類について説明できる② (ほうれん草・小松菜・水菜・青梗菜・菊菜・三つ葉)	
3	野菜類③	様々な茎菜類について説明できる (ねぎ・たまねぎ・筍・アスパラガス・にら・らっきょう)	
4	野菜類④	様々な根菜類について説明できる (大根・かぶ・にんじん・ごぼう・れんこん)	
5	野菜類⑤	様々な果菜類について説明できる① (かぼちゃ・きゅうり・なす)	
6	野菜類⑥	様々な果菜類について説明できる② (ピーマン・トマト・オクラ・ゴーヤー・冬瓜)	
7	野菜類⑦	様々な花菜類について説明できる (ブロッコリー・カリフラワー・菊・食用花)	
8	野菜類⑧	様々な伝統野菜について説明できる	
9	野菜類⑨	様々な世界の野菜について説明できる	
10	山菜・きのこ類	様々な山菜・きのこ類について説明できる	
11	藻類	様々な藻類について説明できる	
12	香辛料①	様々な香辛料について説明できる	
13	香辛料②	様々な香辛料について説明できる	
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	
15	振り返り	様々な食材の種類と特徴や食材の違いについてまとめを行う	
教材	教科書	食品安全検定テキスト	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	食品衛生学(食品の安全と衛生)			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	病院・クリニックにて集団給食管理、栄養食事指導に従事。管理栄養士(糖尿病療養指導士)として講演なども務める。				
授業内容	就職先・現場で最低限知っておくべき食の安全・衛生について理解する。 教科書の基礎、定義内容としてだけでなく、実例を取り上げ、具体的に判断できるようになる。				
到達目標	知識・・・衛生に関する知識を養い、実際の衛生管理につなげることができる。				

回数	授業テーマ	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 食品の安全性	授業の進め方 食品衛生を学ぶ理由を意見できる	シラバス配布
2	異物混入	異物混入とは何か、我々ができる予防措置を説明できる	
3	食中毒①	食中毒の分類ができる 食中毒の発生状況の特徴を説明できる	
4	食中毒②	食品の変質について説明できる 食品の変質を防ぐ方法を説明できる	
5	食中毒③	代表的な食中毒の特徴を説明できる	
6	食中毒④	代表的な食中毒の特徴を説明できる	
7	寄生虫・自然毒	代表的な寄生虫食中毒と自然毒の特徴を説明できる	
8	化学物質	代表的な化学性食中毒の特徴を説明できる	
9	農薬	農薬と食品の関係について説明できる	
10	食物アレルギー	食物アレルギーについて理解し注意点や対応策を説明できる	
11	その他の危害要因	遺伝子組み換え食品や、新たな食リスクについて説明できる	
12	食品安全衛生管理	HACCPやその他の衛生管理マニュアルの概要を説明できる	
13	食品添加物	食品表示に記載されている内容を説明できる	
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	
15	振り返り	就職先・現場で最低限知っておくべき食の安全・衛生について、また、教科書の基礎、定義内容だけでなく、実例についてのまとめを行う	
教材	教科書	食品安全検定テキスト	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	食文化概論【食文化概論①】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	【勝又 瑞希】 ●(株)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 【大西 諒】 ●(有)あぐり信州、京都青果合同(株)、(株)オルター、を経て(株)東山ベジフルに至る。 JASS認証指導員の資格も有する。				
授業内容	四季に関わる旬の食材を知ることから、その食材の品質管理、特性とその使い方を学び、メニュー開発考案をする				
到達目標	知識・・・季節による旬の食材とその特性、品種によっての特徴、地域の特産物などを知ることができる 技術・・・食材の特性を知ること新しいメニューの開発を行うことができる キャリア教育・・・メニューを開発するためのマーケティング力を身につけることができる				

回数	授業テーマ	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	現代農業についての仕組みを学び、現在の食文化を知ることができる。	シラバス配布
2	食材:米	日本と海外との品質の違いと特性による料理方法を知ることができる	
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、ラディッシュの品種、それによる特性の違い、またその特性を活かした料理方法を知ることができる	
4	食材:サツマイモ・オクラ	サツマイモ、オクラの品種、それによる特性の違い、それによる特性の違い、またその特性を活かした料理方法を知ることができる	
5	食材:トマト	トマトの品種、それによる特性の違い、それによる特性の違い、またその特性を活かした料理方法を知ることができる	
6	食材:ナス	ナスの品種、それによる特性の違い、それによる特性の違い、またその特性を活かした料理方法を知ることができる	
7	小テスト	今までの振り返り確認のため 2～6の食材について小テスト	
8	2～6までの食材についてレシピを考案する	2～6までの食材について2つ商品を考えレシピを作成することができる	
9	食材:有機栽培(人参)	人参の品種、それによる特性の違い、また有機栽培の特性、またその特性を活かした料理方法を知ることができる	
10	食材:有機栽培(オクラ)	オクラの品種、それによる特性の違い、また有機栽培の特性、またその特性を活かした料理方法を知ることができる	
11	食材:夏野菜全般①(有機栽培)	夏野菜全般の種類と品種、それによる特性の違い、また有機栽培の特性、またその特性を活かした料理方法を知ることができる	
12	食材:夏野菜全般②(有機栽培)	夏野菜全般の種類と品種、それによる特性の違い、有機栽培の特性、またその特性を活かした料理方法を知ることができる	
13	9～12までの食材についてレシピを考案する	9～12までの食材について2つ商品を考えレシピを作成することができる	
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	
15	振り返り	振り返り	

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	ITテクノロジー【パソコン基礎】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	フリーランスにて、社会人、大学、専門学校にて、情報処理科目講座を担当している。				
授業内容	Excel及びPowerPointの基礎機能を習得する				
到達目標	技 術：図、表を含む文書作成、基礎関数を含む計算表作成 知 識：ITリテラシー、PC用語、キーボード入力、ショートカットなど キャリア教育：掃除、学校施設や機材使用のマナー				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	Excel 画面理解と入力、編集	Excel画面のメニュー位置などを把握し、自分で探すことができる 表に自分でデータ(数値、文字)を入力したり、用途に合わせて、移動やコピー、削除ができる	シラバス配布
2	Excel 基礎関数と相対参照、絶対参照	関数を使用して合計、平均、最大値、最小値を求めることができる 数式をコピーした時の相対参照と絶対参照の違いを説明できる	
3	Excel 表の編集	表に罫線や塗りつぶしを加え見やすくアレンジできる 文字の大きさや列幅、行高さを調整できる シートのコピー、移動、削除ができる	
4	Excel 円グラフと印刷	円グラフを作成し、わかりやすく編集できる 必要な範囲のみ、適切な用紙で印刷できる ページ番号や印刷タイトルを追加し、わかりやすい資料ができる	
5	Excel 大きな表の扱いと関数応用	大きな表を見やすく分割したり、ウィンドウの固定ができる 実務に必要な関数を使用し、数値の端数処理(ROUND)、表引き(VLOOKUP)が行える	
6	Excel データベース	データベースとは何か説明できる 必要なキーでデータの並べ替えや抽出ができる	
7	Excel 総復習(課題制作)	基礎関数、参照、表を用いた演習課題を実施し、自分の理解度を把握し、自己評価できる。	
8	Excel 総復習(試験対策)	7回までに学習した内容の総復習問題を自力で解き、弱点を把握し、自己評価できる	
9	PowerPoint プレゼンテーション、PowerPointとは、表紙と箇条書きスライドの作成	プレゼンテーションの目的について口頭説明できる PowerPointを使用し、表紙や箇条書きスライドを作成できる	
10	PowerPoint 図形やイラスト、表の利用	図形やイラストを挿入し、切り抜きや簡単な加工ができる 表を作成し、必要に応じて編集できる	
11	PowerPoint グラフとスマートアート アニメーション効果と画面切り替え効果	グラフやスマートアートの用途を理解し、を見る人にわかりやすくグラフ化、図解できる スライドに視覚効果を加える必要性を理解し、適度な動きを付けることができる	
12	PowerPoint スライドショーの操作と総合問題	リハーサルの必要性を理解し、時間内にプレゼンできるように練習する方法を理解する スライドショーの操作(マウス、キー)をスムーズに行える 総合問題で各自理解度を把握する	
13	Excel/PowerPointの総合問題	関数・図形・グラフを使用して、Excel総合問題を実施し、各自理解度を把握する PowerPointを使用して、2分程度のプレゼンテーションを行う	
14	試験	期末試験を行う(課題提出)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	
教材	教科書	COMPUTER BASIC EXCEL 2019	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理理論【製菓理論①】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ●ザ・リッツカールトン大阪にてシェフドパルティエとして製造に携わる。 ●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。 ●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	製菓理論をベースに食材の種類と取り扱い、基礎と応用を学び説明、製造が出来る。				
到達目標	<p>知識... 性質、特性、菓子を作る上での理論を学ぶと共に、基礎を身に着け説明出来る。</p> <p>技術... 食材の取り扱い、製菓技術、調理の「こつ」を習得し応用に活かす事ができる。</p> <p>キャリア教育... 挨拶、返事、主体性、協調性学びが発揮し前向きに取り込むことができる。</p>				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	製菓理論についてなぜ必要なのか？を学ぶ	製菓理論の意義を理解し説明ができる。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	小麦粉、澱粉、米粉Ⅰ 粉類の性質について学ぶ	小麦粉の種類、特徴と役割を説明出来る。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
3	小麦粉、澱粉、米粉Ⅱ 粉類について学ぶ	澱粉の種類と特徴、米粉の種類と特徴を説明出来る。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
4	卵Ⅰ 卵について性質を学ぶ	構造と特性が説明出来る。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
5	卵Ⅱ 卵について学ぶ	特性を活かした応用が説明出来る。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
6	甘味料と塩Ⅰ 甘味料、塩の種類と性質を学ぶ	甘味料の種類と特徴、使い方を説明出来る。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
7	甘味料と塩Ⅱ 甘味料、塩について学ぶ	塩の種類と特徴、近い方を説明出来る。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
8	乳製品Ⅰ 乳製品の種類や性質を学ぶ	乳製品の種類と特徴を説明出来る。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
9	乳製品Ⅱ 乳製品について学ぶ	生クリームの種類と特徴、使い方を説明出来る。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
10	凝固剤Ⅰ 凝固剤の種類と性質を学ぶ	凝固剤の種類を説明出来る。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
11	凝固剤Ⅱ 凝固剤について学ぶ	凝固剤の特徴と使い方を説明出来る。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
12	油脂Ⅰ 油脂の種類や性質を学ぶ	油脂の種類を説明出来る。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
13	油脂Ⅱ 油脂の種類や性質を学ぶ	油脂の種類を説明出来る。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
14	試験	期末試験を行う。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
15	振り返り	出来なかった問題を復習、理解し実務で出来るようまとめを行う。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書	使える製菓のフランス語辞典	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修	調理理論【製パン理論】		
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	1986年～1989年 パンリッチでパンの製造を行う。 1989年～2000年 ベーカリー ル・パンにてパンの製造に携わる。 2000年～2004年 パンランド・シェ・ミチコにてパンの製造に携わる。 2004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、			
授業内容	製パンに必要な食材を知る。またその特徴を理解することで、より深く製パンについて追求することができるようになる。減まで必要な専門用語の意味を知り理解し、使うことができる。			
到達目標	知識 . . . 製造工程を理解し商品の開発を理論立てて説明できる。商品アイテムをバランス良く考え販売する商品を開発できる。 技術 . . . 決められた時間内で複数アイテムの製造ができる。限られた設備において効率良く商品の製造ができる。 キャリア教育 . . . チームで協力して作業できる。製造の時間管理ができる。効率的な作業、準備片づけ清掃と整理整頓ができる。			
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考
1	デモンストレーション 授業説明	パンとお菓子がなぜ必要なのかを知り、今後の実習への興味を深め授業を取り組むことができる。		シフバス配布 調理道具一式・筆記用具
2	「パン」と「お菓子」	パンとお菓子がなぜ必要なのかを知り、今後の実習への興味を深め授業を取り組むことができる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	発酵	「パン」と「お菓子」の共通点について知り、発酵の仕組みについて学び、説明が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	手捏ね	計量の重要性 グルテンの形成を理解し、説明が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	製法	型を使ってパンを焼く 型容積、パンの製法について学び説明が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	型容積	型を使ってパンを焼く 生地重量の計算方法を理解し、説明が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	ペーカズパーセント	めん棒を使い生地を伸ばせるようになる ペーカズパーセントを理解し、計算が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	フランスパン	色々な成形、名前等フランスパンについて学び説明が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	粉	小麦粉とライ麦粉の性質の違いを理解し、説明が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	ケトリング	ケトリング、α化(糊化)について学び、説明が出来る		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	成形	成形について理解し説明が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	油調	オープン以外の加熱を知り説明が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	総復習まとめ	今までの理論で学んだことをまとめる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理理論【調理理論①】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	1992～2005年 辻学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。2005～2016 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、シェフとして新規オープン指揮を行うなど現場での経験を積む。				
授業内容	「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	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	授業テーマ	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、第2 ひたす	食材を洗う意味やひたす意味を理解できるようになる。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	第3 切る	切り方の違いや意味を理解できるようになる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
3	第4 する・おろす 第5 こねる・混ぜる	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。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
4	第6 冷やす	冷やす意味や注意点を理解できるようになる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
5	第7 焼く	焼き方の違いを理解できるようになる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
6	第8 炒める	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。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
7	第9 揚げる	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。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
8	第10 蒸す 第11 ゆでる	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。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
9	第12 煮る	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。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
10	第13 たく	ご飯の炊き方や注意点を理解できるようになる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
11	第14 電子レンジでの調理	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。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
12	第15 味付け	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。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
13	第16 保存・加工	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。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
15	振り返り	調理の美味しさと調理科学について、食材の処理・調理の仕方や調理を理論的に行うことについてのまとめを行う	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書	新装版「こつ」科学 調理の疑問に答える	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理実習【調理基礎①】			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
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	調理基礎をベースをの習得。様々なジャンルの料理の料理に応用できる技術と方法を学ぶ。				
到達目標	知識・・・実際の現場での作業工程に合わせ、作業効率や材料費を優先した調理方法を選択できる。 技術・・・調理をの基礎である、味付けについて、盛り付けについて、切り方ができる。 キャリア教育・・・飲食業で重要な衛生に気を配りながら作業することができる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	アメリカ	バーガータワー サビオサポテトを作ることができる	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	アメリカ・ジャマイカ①	ホットサンド(ジャークポーク)	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
3	アメリカ・ジャマイカ②	パフェを作ることができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
4	日本	鴨ネギと雑穀米、季節の魚の焼き物 野菜の煮物を作ることができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
5	タイ	グリーンカレー パパイヤサラダ ミントの香りを作ることができる	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
6	フランス①	スフレオムレツ 2種類のソース・付け合わせを作ることができる	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
7	フランス②	うさぎのクリーム煮 卵黄とハーブのカルパドス風味 バターライスを作ることができる	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
8	ネパール	オクラとラムのカレー、ターメリックライス ヨーグルトのサラダを作ることができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
9	メキシコ・ペルー	アロスコンボヨ サルサを作ることができる	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
10	イタリア①	パスタ2種を作ることができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
11	イタリア②	白身魚とホタテのコートレット ケッカソースを作ることができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
12	ベトナム	フォー 油淋鶏エスニックスタイルを作ることができる	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
13	スペイン	チョコレートムースとパートフィロのミルフィーユ フィナンシェ・フルーツカットを作ることができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
14	試験	期末試験を行う(実技試験)	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
15	振り返り	調理基礎を様々なジャンルの料理に応用できる技術と方法についてまとめを行う (食材の下ごしらえ、加熱方法、味付け、盛り付け)	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書	新装版「こつ」科学 調理の疑問に答える	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理実習【製菓基礎①】			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1999年4月～平成23年3月までリーガロイヤルホテルにパティシエとして勤務し、多くの菓子、デザート製造を行ってきた。 2011年4月に現職、菓子工房ふわりを開業し、製造卸を中心に洋菓子の製造を行う傍ら、2012年より県立高校の非常勤特別講師として製菓実習を担当している。				
授業内容	色々な菓子を作る中で製菓の基礎知識、基礎技術を学ぶ				
到達目標	知識... 製菓理論を理解し、実習でいかせるようにする。 技術... 器具の正しい扱い方を学び、製菓の基礎技術の習得 キャリア教育... グループでの作業性効率をあげることができ、時間管理、整理整頓ができる				

回数	授業テーマ	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、 包丁の扱い方と注意点 計量手帳の確認	授業方針、実習を行う上での心構えを理解することができる。 ベテリナイフを使って様々なフルーツを同じ形に切ることが出来るようになる	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具
2		基本材料の性質を理解しながら的確に仕込むことが出来るようになる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	屋口金、丸口金を使用した絞りの練習 基本生地での仕込みサブレ	シエル、ロザス、丸絞りを実践できる。基本生地の習得	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	カトルカール・絞り練習	同じケーキでの様々な仕込み方法の習得、絞りの反復練習	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	フロランタン チョコチップクッキー	さまざまな仕込みのクッキー生地での習得	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	タルトフリーズ タルトレットフリュイ	タルト生地の伸ばし、型はめ、クレームダイヤモンド仕込みが実践できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	タルトポワール ・スコーン	タルトの応用技術を習得する。焼き菓子の習得	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	フルーツパバロア グレープフルーツゼリー	アングレーズベース仕込みの習得	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	ブリックワール・フティンク	余り生地の活用法を学び、実践できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	NYチーズケーキ	様々な基本的製造方法を理解し、実践できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	シュークリーム・紅茶シフォン	クレームパティシエールを確実に仕込むことができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	アイスクリーム(バニラ・抹茶) マンゴ・ココ	アングレーズベースの基礎知識を理解し、実践する	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	シフォンケーキ	生地の柔らかさや気泡について理解し製造する。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書	使える製菓のフランス語辞典	
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修	調理実習【製パン基礎】		
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名
授業方法	演習	時間	60時間	
実務者経験	1986年～1989年 パンリッチでパンの製造を行う。 1989年～2000年 ベーカリー ル・パンにてパンの製造に携わる。 2000年～2004年 パンランド・シェ・ミチコにてパンの製造に携わる。 2004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、			
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。			
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 . . . 分割・丸め・伸ばし・編み込む・包餡・カットができるようになる。 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	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考
1	授業説明 デモンストレーション	シェフの自己紹介、この授業の目的説明、目標設定等を パンを作りながら説明を受け、授業が行えるようになる。		シフバス配布 調理道具一式・筆記用具
2	Sweet Roll/菓子パン ソーセージパン、メロンパン	菓子パン生地を理解し、作ることが出来る。丸めや分割が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	Sweet Roll/菓子パン クリームパン、焼きカレーパン	「クレーム・パティシエールの作り方」「フィリングの包み方」を学び、 分割、丸め、包餡が出来る		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	Butter Roll バターロール(手捏ね)	「手捏ね」「丸め」を反復練習し、1人でパンの手ごねを することが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	English bread & Raisin bread 山形食パン、レーズンパン	食パン生地の製法を知り、分割の大きな生地の丸め方を学び、 丸めることが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	Pain de mie 角形食パン	食パン生地の製法を知り、分割の大きな生地の丸め方を学び、 丸めることや麺棒で伸ばすことが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	Focaccia フォカッチャ	フォカッチャの生地を知り、麺棒の使い方を反復練習し、 めん棒を使って生地を伸ばすことが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	Pain Traditionnel フランスパン	フランスパン生地を知り、丸め分割のポイントをおさえ、 成形のバリエーションが出来るようになる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	Pain de campagne パン・ド・カンパーニュ	カンパーニュ生地を知り、丸め分割のポイントをおさえ、 成形のバリエーションが出来るようになる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	Bagel ベーグル	ベーグル生地を学び、生地の成形、茹で加減を理解し、 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	Zopf・Pretzel ツOPP・プレッツェル	生地の状態を見極め、生地を伸ばすこと、編むことをマスターできる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	Doughnut① ドーナツ3種	生地を伸ばし、成形が出来、油で揚げ焼きが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	Doughnut② ドーナツ2種	生地を伸ばし、成形が出来、油で揚げ焼きが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	調理技術①製菓系【製菓実習①】			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	<p>野中 洋祐 有限会社 ブランベリー、ベーカリースイーツカフェ スズ屋、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。</p> <p>辻井 茂人 ルノートルで5年間、製菓業務に携わる 大阪ターミナルホテルで5年間、製菓業務に携わる ハイアットリージェンシー大阪で25年間、製パン業務に携わり、現在で25年間勤務中</p>				
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	<p>知識... 道具の使い方、作り方の基礎をマスターする。</p> <p>技術... 材料・道具・作業の意味を理解する。</p> <p>キャリア教育... チームワーク作業、効率よく仕事ができる、時間の管理が出来るようになる。</p>				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	包丁の扱い方、砥ぎ方 計量の仕方、絞り練習	包丁の種類や用途、持ち方、扱い方を学ぶ。 ショートニングを使用して、絞りのテクニックを習得できる。	【野中、辻井】シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	クレームカラメル2種	ブリュレとプリンの違いを学び、実際に自分達で作ることが出来る。	【野中】 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
3	ショートケーキ	生地の作り方、クリーム of 扱い方を理解し、作ることが出来る。	【野中】 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
4	シュークリーム	シュー生地の製法を理解し、生地を仕込むことが出来る。	【野中】 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
5	ルリジュース	シュー生地の反復をし、パティシエールの製法を学び仕込むことが出来る。	【野中】 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
6	タルトポワール	タルト生地の扱い方、クレームダイヤモンドの製法を理解し タルトを完成させることが出来る。	【野中】 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
7	フルーツタルト	タルト生地の扱い方、クレームダイヤモンドの仕込みの反復をし 様々なフルーツを使い飾ることが出来る。	【野中】 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
8	ロールパン	ミキシング、発酵から分割、丸め、麵棒の使い方を理解し、 基本のロールパン生地を作ることが出来る。	【辻井】調理道具一式・筆記用具、 レシピファイル
9	セミハードロール生地	ミキシング、発酵から分割、丸め、麵棒の使い方を理解し、 基本のセミハードロールパン生地を作ることが出来る。	【辻井】調理道具一式・筆記用具、 レシピファイル
10	ソフトクミンパン	ソフトクミンパン生地の作り方色々な成型に仕方。	【辻井】調理道具一式・筆記用具、 レシピファイル
11	ピッツァマルゲリータ	ピッツァ生地を知り、適切な焼成ができる。 基本のマルゲリータを作る事ができる。	【辻井】調理道具一式・筆記用具、 レシピファイル
12	キャラメルシナモン	パン生地の成形のバリエーションを習得する。 キャラメルソース、アングレーズソースを作る事ができる。	【辻井】調理道具一式・筆記用具、 レシピファイル
13	チャバタサンド	チャバタ生地を作る事ができる。 調理パン（サンド）の基本・バリエーションを習得する。	【辻井】調理道具一式・筆記用具、 レシピファイル
14	試験	実技試験を行う	【野中、辻井】シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
15	振り返り	出来なかった問題を復習、理解し実務で出来るようまとめを行う。	【野中、辻井】シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書	使える製菓のフランス語辞典	
試験の方法・評価法		<p>本試験・・・ 実技試験</p> <p>出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価</p>	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	調理技術③調理系【調理実習①】			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1992～2005年 辻学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。2005～2016 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、シェフとして新規オープン指揮を行うなど現場での経験を積む。				
授業内容	基本的な調理技術と衛生管理を学び習得する。 調理方法について学び、実際に実習から体験することで自分の技術として身に着ける。				
到達目標	知識・・・包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を習得する。 技術・・・衛生管理・季節ごとの食材・まめ知識を身に着けることができる キャリア教育・・・グループでの作業性、時間管理。掃除、整理整頓ができるようになる				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	ガイダンス 調理実習の心構え 試験課題デモンストレーション	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(シャトー剥き、人参のジュリエンス、オムレツ)	シフバス配布 調理道具一式・筆記用具
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	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	野菜・きのこ・果物の処理について①	野菜の切り方を学ぶ。包丁研ぎ・衛生管理	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	野菜・きのこ・果物の処理について②	野菜の切り方を学び、料理に応用する①	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	野菜・きのこ・果物の処理について③	野菜の切り方を学び、料理に応用する② ラタトゥーユ・きのこのマリネ	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	料理の種類と調理法①	卵料理の基本を学ぶ。(オムレツ・塩ふり)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	料理の種類と調理法②	フォンについての基本と応用	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	料理の種類と調理法③	ソースについての基本と応用	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	料理の種類と調理法④	冷・温オードブルについて学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	料理の種類と調理法⑤	魚の下処理・おろし方・火入れ加減について学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	フランス料理の種類と調理法⑥	魚の下処理・おろし方・火入れ加減について学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	料理の種類と調理法⑦	肉の下処理・火入れ加減を学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	料理の種類と調理法⑧	肉の下処理・火入れ加減を学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う(実技試験)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	食材の下ごしらえ、加熱方法、味付け、盛り付けの基礎や、調理法の基礎が理解出来ているかを振り返る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書	新装版「こつ」科学 調理の疑問に答える	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	ピバレッジ②コーヒー【コーヒー①】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	UCC入社後、広報・法務・人事部門等に従事し、並行してコーヒー全般の知識・実技を習得。 2013年より、UCCコーヒーアカデミーに所属し、現在に至る。主業務は、コーヒー全般に渡る社内外のセミナー講師、資格試験や競技会ジャッジなどを行う。				
授業内容	コーヒーに関する基礎知識として「歴史・栽培・産地・精製・焙煎・抽出理論」といった内容を説明し、 コーヒーに関する基礎技術として「代表的な産地別コーヒーの味わい解説」と 「代表的なコーヒー抽出器具による基本抽出」のデモ・実習・解説を行う。				
到達目標	技 術：コーヒーの基礎知識（歴史・栽培・精製・焙煎・抽出理論）について修得し、説明ができる。 知 識：①代表的な産地別コーヒーについて、味わい違いが識別でき、その要因について説明ができる。 ②ドリップ・サイフォン・カフェプレスの抽出器具によるコーヒー抽出が実施できる。 キャリア教育：お互いを思い助け合い、グループでの協同作業ができる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	コーヒーの基礎知識（コーヒー試飲）	・コーヒーの味わい形成と実の構造について説明でき、 ・生豆と焙煎豆の品種・精製別の区別ができる。	シラバス配布
2	コーヒーの歴史（イブリック試飲）	・コーヒーの発見・伝播・飲用の歴史が説明でき、 ・コーヒーセレモニー（イブリック）について説明ができる。	
3	カフェプレス使って超簡単アレンジ（コーヒー試飲）	・カフェプレス抽出が実施でき、アイスコーヒー、カフェオレの作り方を説明・実施できる。（身近食材で簡単アレンジ）	
4	コーヒーのテイस्टینگ（カフェプレス試飲 with 指定菓子）	・カフェプレス抽出が説明・実施でき、 ・“焙煎・品種・精製・産地違い”の味わいを識別できる。	
5	おいしいコーヒーの基本原則・2大抽出法（透過法・浸漬法）	・おいしいコーヒーの基本原則・焙煎度・保存方法・ 2大抽出法と抽出器具の区分について説明できる。	
6	ドリップ抽出①（ドリップ試飲）	・ドリップ抽出（1投式と3投式の違い）について、味わいが 識別でき、ホットコントロールの重要性を説明できる。	
7	ドリップ抽出②（ドリップ試飲）	・ホットコントロールを習得し、基本のドリップ抽出（3投式）が 説明・実施できる。	
8	サイフォン抽出①（サイフォン試飲）	・サイフォン抽出について、抽出条件特徴・攪拌の重要性を 説明できる。	
9	サイフォン抽出②（サイフォン試飲）	・攪拌のコツを習得し、基本のサイフォン抽出が説明・実施 できる。	
10	ドリップorサイフォン抽出の プレゼン付実技練習	・ドリップとサイフォンの抽出・プレゼンのポイント解説をふまえ、 プレゼン付ドリップorサイフォンの練習を実施する。	
11	ドリップorサイフォン抽出の プレゼン付実技練習	・ドリップとサイフォンの抽出・プレゼンのポイント解説をふまえ、 プレゼン付ドリップorサイフォンの練習を実施する。	
12	手網焙煎（カフェプレス試飲）	・焙煎による化学変化・焙煎度が説明できる。	
13	ドリップorサイフォンのプレゼン	・プレゼン付きドリップorサイフォン抽出を実施できる。	
14	試験	実技試験	
15	試験総評・振り返り& 産地別カップングor簡単アレンジ	・実技テストの総評と解説を行う。 ・前期の学習をふまえて、産地コーヒーの味わいを識別できる。	
教材	教科書	UCCコーヒーアカデミーTEXT BOOK	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	ピバレッジ①パスタ【パスタ①】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	UCCフードサービスシステム株式会社に入社 カフェラ大丸神戸店で勤務し、 店長を、さらに2011年からはカフェラ大丸梅田店で店長を務める。 UCCホールディングス株式会社のUCCコーヒーアカデミー神戸校に配属になり講師を務める。 UCCフードサービスシステムズ株式会社カフェラ大丸神戸店で勤務 ジャパンバリスタチャンピオンシップ2007で優勝 ワールドバリスタチャンピオンシップ2007 4位、同時にベストカプチーノ賞受賞				
授業内容	実際の店舗に入るにあたり、コーヒーの基礎知識・エスプレッソの抽出技術を得得する。				
到達目標	美味しいエスプレッソ・カプチーノとは何か説明できる 正しいマシンの取り扱い、メンテナンスができる。エスプレッソ・カプチーノの抽出ができる				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	バリスタに求められる基礎知識(1-1)	エスプレッソの歴史について説明ができる 「美味しいエスプレッソ」の説明ができる	シラバス配布
2	バリスタに求められる基礎知識(1-2)	エスプレッソの基本の抽出の動作の理由が説明ができる。 日々のメンテナンスができる	
3	バリスタに求められる基礎知識(1-3)	エスプレッソの基本の抽出がスムーズにできる	
4	バリスタに求められる基礎知識(1-4)	エスプレッソの抽出の状態の良し悪しの判断ができる	
5	バリスタに求められる基礎知識(1-5)	カプチーノの定義が説明できる。	
6	バリスタに求められる基礎知識(1-6)	安定したフォームドミルクが作る事ができる。	
7	バリスタに求められる基礎知識(1-7)	フォームドミルクの良し悪しがカプチーノの完成度・デザインのクオリティに左右する事が説明・判断できる	
8	バリスタに求められる基礎知識(1-8)	カプチーノに白い模様を受けれる事ができる	
9	バリスタに求められる基礎知識(1-9)	カプチーノの模様(丸)が描ける	
10	バリスタに求められる基礎知識(1-10)	カプチーノの模様(丸)が描ける	
11	バリスタに求められる基礎知識(1-11)	カプチーノの模様(丸)が描けた、均一なものが提供できる	
12	バリスタに求められる基礎知識(1-12)	カプチーノの模様(丸)が描けた、均一なものが提供できる	
13	バリスタに求められる基礎知識(1-13)	カプチーノの模様(丸)が描けた、均一なものが提供できる	
14	試験日	実技試験を行う	
15	振り返り	うまくできなかった点を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	
教材	教科書	エスプレッソマニュアル	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	選択	【外国語】グローバルコミュニケーション①		
配当年次	1年次	単位	8単位	教員名
授業方法	演習	時間	120時間	
実務者経験	大阪外語専門学校、大阪外語専門学校や大阪市立大学 I L C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	リスニング、リーディング、スピーキング、ライティングの4技能を統合的に学び、興味関心のあることについての簡単な文章の読み書き、また買い物やその他の日常生活についての平易な会話ができるようになる。			
到達目標	<p><リスニング>直接自分につながりのあること（家族等）に関してよく使われる語句を聞いて、理解することができる。</p> <p><リーディング>短い簡単な私信を理解する事ができる。日常生活における簡単な文章（広告等）の中の特定の情報を見つけることができる。</p> <p><スピーキング>簡単なフレーズを使って家族や他人について話すことができる。</p> <p><ライティング>and, but, becauseのような語でつなげながら、簡単な文を書くことができる。</p> <p>キャリア教育：グループでのアクティビティやプレゼンテーションを繰り返し、グローバル社会でも積極的にコミュニケーションのとれる自信を身に付け</p>			
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考
1	個人的な情報(1)	Be 動詞(am, are)の肯定形、否定形を学ぶ 出身地をたずねる表現を学ぶ 個人的な情報について尋ねる、また述べる事ができる		シラバス配布
2	個人的な情報(2)	個人的な情報をたずねる・説明する表現を学ぶ Be 動詞を学ぶ、復習する 疑問代名詞(What)の使い方を学ぶ 個人的な情報について尋ねる、また述べる事ができる		
3	個人的な情報(3)	/i/ と /I/の発音・ホテルチェックインに使う表現を学ぶ 個人的な情報について尋ねる、また述べる事ができる		
4	個人的な情報(4)	大文字、ピリオドの使い方を学ぶ 個人的な経歴等のプロフィールを読む、また書く事ができる		
5	個人的な情報(5)	ユニット1を復習する スピーキング評価：ロールプレイ・プレゼンテーション「パーティで新しい人に出会う」		
6	友達や家族について(1)	「はい」「いいえ」で答える質問における [Is / Are]の使い方を学ぶ 家族について表現することができる		
7	友達や家族について(2)	[Is / Are]の否定形を学ぶ 友達や家族について話す事ができる		
8	友達や家族について(3)	年齢、誕生日に関する表現を学ぶ 言い直すに関する言葉を使える		
9	友達や家族について(4)	友達や家族の画像にスレッドを入れたり、書かれている情報を読みとることができる。 場所に関する前置詞を学ぶ		
10	友達や家族について(5)	ユニット2を復習する スピーキング評価：ロールプレイ・プレゼンテーション 「友達や家族についての情報を比較する」		
11	住居について(1)	所有形容詞('s & s')を学ぶ 家について話す事ができる		
12	住居について(2)	[it is]の使い方を学ぶ 家具について話す事ができる		
13	Assessment(評価)の実施	試験課題の発表とスピーキングロールプレイングを行う 評価範囲の復習問題・Assessment(評価)を実施する		
14	試験	期末試験を行う(筆記試験・スピーキング試験)		
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う		
教材	教科書	EVOLVE		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験・スピーキング試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	食品学【食品学②】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ・資格・免許：管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ・5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ・6年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。 ・自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。 				
授業内容	食材はどのような栄養素が含まれているのかを学び、栄養という要素も取り入れた調理を目指す				
到達目標	知識・・・栄養素について学び、食材の組み合わせやレシピを考えることができる				

回数	授業テーマ	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	授業の進め方 調理とはどういうものか説明できる	シラバス配布
2	栄養について	なぜ調理をするために栄養について学ぶのか自分の意見を発言できる。 5大栄養素とその役割について説明できる	
3	炭水化物①	炭水化物の種類を説明できる(単糖・少糖)	
4	炭水化物②	炭水化物の種類を説明できる(多糖) 実験：食材中のでんぷんを見る	
5	脂質①	脂質の構造を説明できる	
6	脂質②	脂質の種類を説明できる 実験：乳化を見る	
7	たんぱく質①	たんぱく質の種類を説明できる 必須アミノ酸を全て言うことができる 実験：たんぱく質の変性を見る	
8	たんぱく質②	たんぱく質の補足効果の組み合わせができる	
9	ビタミン①	水溶性ビタミンの種類と機能を説明できる 水溶性ビタミンの注意点を説明できる	
10	ビタミン②	脂溶性ビタミンの種類と機能を説明できる 脂溶性ビタミンの注意点を説明できる 実験：ビタミンCの相対量を見る	
11	ミネラル	ミネラルの種類と機能を説明できる ミネラルの注意点を説明できる	
12	その他の成分①	人体の水分構成について説明できる	
13	その他の成分②	機能性成分の種類と、多く含む食材を説明できる	
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	
15	振り返り	食材はどのような栄養素が含まれているのか、栄養という要素も取り入れた調理についてまとめを行う	
教材	教科書	食品安全検定テキスト	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修	食文化概論【食文化概論②】		
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名
授業方法	講義	時間	30時間	
実務者経験	【勝又 瑞希】 ●(株)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。 【池 祐史久】 ●㈱恵葉&菜健康野菜を設立、多くの水耕栽培装置を開発 ●2021年～はプレミアム野菜で硝酸体窒素が低い、栄養素が高い野菜の開発と販売も開始している。			
授業内容	四季に関わる旬の食材また、栽培方法による食材の違いを知ることから、その食材の品質管理、特性とその使い方を学び、メニュー開発考案をする			
到達目標	知識・・・季節による旬の食材とその特性、品種によっての特徴、地域の特産物などを知ることができる 技術・・・食材の特性を知ることによって新しいメニューの開発を行うことができる キャリア教育・・・メニューを開発するためのマーケティング力を見つけることができる			
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考
1	食材:マイクロキュウリ	マイクロキュウリの品種、それによる特性の違い、またその特性を活かした料理方法を知ることができる		シラバス配布
2	食材:モロッコインゲン	モロッコインゲンの品種、それによる特性の違い、またその特性を活かした料理方法を知ることができる		
3	食材:ごぼう	ごぼうの品種、それによる特性の違い、またその特性を活かした料理方法を知ることができる		
4	食材:里芋	里芋の品種、それによる特性の違い、またその特性を活かした料理方法を知ることができる		
5	食材:葉物野菜	葉物野菜の種類と品種、それによる特性の違い、またその特性を活かした料理方法を知ることができる		
6	食材:タマネギ、ニンニク	タマネギ、ニンニクの品種、それによる特性の違い、またその特性を活かした料理方法を知ることができる		
7	食材:ソラマメ、スナップエンドウ	ソラマメ、スナップエンドウの品種、それによる特性の違い、またその特性を活かした料理方法を知ることができる		
8	小テスト	今までの振り返り確認のため 1～7の食材についての小テスト		
9	1～7までの食材についてレシピを考案する	1～7までの食材について2つ商品を考えレシピを作成することができる		
10	食材:水耕栽培野菜①レタス	水耕栽培での野菜の特性を知ることができる。		
11	食材:水耕栽培野菜②ベビーリーフ	水耕栽培での野菜の特性を知ることができる。		
12	食材:水耕栽培野菜③ハーブ	水耕栽培での野菜の特性を知ることができる。		
13	10～12までの食材についてレシピを考案する	10～12までの食材について2つ商品を考えレシピを作成することができる		
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)		
15	振り返り	振り返り		
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・ 筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 屋間Ⅱ部

科目名	必修	ITテクノロジー【WEBデザイン①】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	3年間グラフィックデザインの事務所に勤務後、1977年に渡米。アメリカ、NYの日本人向けテレビ局で、グラフィック部門を担当し4年程滞在。1981年に帰国し、アナログのグラフィックデザインを5年ほど継続。その後アナログ作業からパソコン（Macintosh）を使用してのデジタルデザインに切り替えて30年以上が経過。1987年「Volume One Studio」として独立し主にバスケットボール関連の広告デザイン、磁石のオーナメント玩具の企画・デザインなどを手がけている。				
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／Windowsフォトでの動画作成／WIXを使用したホームページ作成を学ぶ。				
到達目標	技 術：Office以外のソフトを活用したデザインや、機能を学ぶ。特に、ポストカードやロゴ、ムービー、HPなどの販促ツールを制作することにより、デザインによる商品や店舗PRの方法を学ぶ。 知 識：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。				

回数	授業テーマ	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)	Photoshopの基本機能を使うことができる	シラバス配布
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 Photoshopで絵が描ける	
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画像の切り抜き合成ができる	
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 学園祭のフライヤーを制作できる	
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 ポトルデザインの制作ができる	
6	描画・デザインアプリケーションを使用したデザイン制作	描画・デザインアプリケーションを使用してデザインしたポトルの販促物の制作ができる	
7	フォトを使用した動画編集	基本の使い方を習得する	
8	フォトを使用した動画編集	動画の編集をしてオリジナルフォトムービーが制作できる	
9	WIXホームページ作成(1)	WIXの基本機能の説明を行い理解できる	
10	WIXホームページ作成(2)	クラスホームページの企画を立てる	
11	WIXホームページ作成(3)	必要な情報、画像や動画を集め、全体のページ構成ができる	
12	WIXホームページ作成(4)	クラスホームページのリリース、運用ができる	
13	WIXホームページ作成(5)	クラスホームページのリリース後、閲覧数や反応を見て適宜ブラッシュアップができる	
14	試験	期末試験を行う(課題提出)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修	マーケティング【マーケティング①】		
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名
授業方法	講義	時間	30時間	
実務者経験	2006年～2011年 株式会社エイチ・アイ・エスで、接客を通してお客様の声、市場のニーズを集約し、商品開発部に提案する事を通し、マーケティングに携わる。			
授業内容	様々な業態を理解し、食のトレンド、食品の流通、イベントなどを通じた販売促進など、幅広くマーケティングの手法を学ぶ			
到達目標	商品開発、店舗開発に必要なマーケティングの考え方、手法について説明できる。			
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考
1	情報収集方法、情報の活用と分析	日頃からできる情報収集の方法と、情報分析と活用方法を学び、商品開発に活かす。		シラバス配布
2	エリアマーケティング	地域の特産品、食材の旬について学び商品開発を行う		
3	エリアマーケティング	地産地消、フードマイレージなどを踏まえた店舗のメニューを調査する。		
4	グローバリゼーション	海外における日本食ブーム、インバウンド対応について事例から学ぶ		
5	食のエンタテインメント化	情報番組、イベントなどにおける食のエンタテインメント化の事象から学ぶ。		
6	食品の流通	デパート、コンビニ、専門店、フードマーケットと販売チャネルが多様化している食品流通の仕組みを理解し、販売戦略に活かす。		
7	店舗リサーチ①	エリアを決めて店舗、客層、トレンドをリサーチする。		
8	店舗リサーチ②	エリアを決めて店舗、客層、トレンドをリサーチする。		
9	店舗リサーチ②	エリアを決めて店舗、客層、トレンドをリサーチする。		
10	イベント企画	フードイベントの企画、演習を行う		
11	イベント企画	フードイベントの企画、演習を行う		
12	年中行事とギフトマーケティング①	商品開発につながる年中行事を知る		
13	年中行事とギフトマーケティング②	商品開発につながる年中行事を知る		
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)		
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行い、レポートを提出する。		
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理理論【調理理論②】 ※調理系、カフェ系、製パン系コース			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
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。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	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	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	調理とおしさ①	調理とは(調理理論を学ぶ意義・調理の目的)	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	調理とおしさ②	第2節 おしさの構成(五味・うま味・香り・温度・音・要因)を説明することができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
3	食品の調理科学①	植物性食品 :穀類について要約し説明できる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
4	食品の調理科学②	いもおよびでんぷん類について要約し説明できる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
5	食品の調理科学③	植物性食品 :砂糖について要約し説明できる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
6	食品の調理科学④	植物性食品 :豆類・種実類について要約し説明できる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
7	食品の調理科学⑤	植物性食品 :野菜類について要約し説明できる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
8	食品の調理科学⑥	植物性食品 :果実類・きのこ類・藻類について要約し説明できる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
9	食品の調理科学⑦	動物性食品 :魚介類について要約し説明できる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
10	食品の調理科学⑧	動物性食品 :肉類について要約し説明できる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
11	食品の調理科学⑨	動物性食品 :卵類類について要約し説明できる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
12	食品の調理科学⑩	動物性食品 :乳製品について要約し説明できる。	調理道具一式・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しておく。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
15	振り返り	調理の美味しさと調理科学について、また、実習などで使用したレシピ・食材を例に挙げまとめを行う	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書	新装版「こつ」の科学調理の疑問に答える	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理理論【製菓理論②】※製菓系コース			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ●サンプラ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。 ●大阪全日空ホテルにてパティシエとして製造に携わる。 ●ザ・リッツカールトン大阪にてシェフパティシエとして製造に携わる。 				
授業内容	製菓理論をベースに食材の種類と取り扱い、基礎と応用を学び説明、製造が出来る。				
到達目標	知識. . . 性質や特性、菓子を作る上での理論を学び説明ができる。 技術. . . 食材の取り扱い、製菓技術、調理の「こつ」を習得できる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	チョコレートについてⅠ	チョコレートの製造工程、カカオの品種、チョコレートの種類を理解する。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	チョコレートについてⅡ	カカオ製品、調温(テンパリング)、香りと味を理解する。使い方と応用。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
3	種実類と香辛料、ハーブについてⅠ	種実類とはなにか、分類と加工品を学ぶ。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
4	種実類と香辛料、ハーブについてⅡ	香辛料とハーブの違い、分類と種類、部位による種類。使い方と応用。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
5	膨張作用と膨張剤、乳化剤についてⅠ	膨張作用の分類。膨張剤の種類と特徴。使い方。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
6	膨張作用と膨張剤、乳化剤についてⅡ	乳化剤とは、乳化剤の種類。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
7	香料、増粘剤、着色料についてⅠ	香料の分類。調合香料の種類。増粘剤とは、食品着色料の分類と使い方。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
8	香料、増粘剤、着色料についてⅡ	増粘剤とは、分類と使用例。食品着色料の分類と使い方。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
9	果実についてⅠ	果実の分類。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
10	果実についてⅡ	果実加工品と応用。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
11	洋酒(アルコール)、水についてⅠ	アルコール製造方法と分類。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
12	洋酒(アルコール)、水についてⅡ	代表的な酒類と菓子への応用。水の種類と特徴。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
13	洋酒(アルコール)、水についてⅢ	代表的な酒類と菓子への応用。水の種類と特徴。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
14	試験	期末試験を行う。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
15	振り返り	出来なかった問題を復習、理解し実務で出来るようまとめを行う。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル

教材	教科書	情報ごとに資料を配布します
	参考図書	使える製菓のフランス語辞典
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画	後期	
	学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	コミュニケーション【接客サービス①】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	1993年～1995年、ハイアットリージェンシー大阪、1997年～現在までヒルトン大阪に勤務。「グリル&ワイン セントラム」副支配人として料飲サービス業務を中心にホテル業務に従事。一般社団法人日本ソムリエ協会 大阪支部 支部長。			
授業内容	接客・接遇の基本を学ぶ。レストランやカフェでのサービスについて実践的に学ぶ。			
到達目標	お客様に喜んでいただくために必要な商品知識、立ち振る舞い、基本的なレストランサービスを実践できる。また、社会で活躍するための「接客・接遇の基本」並びに「ビジネスマナーの要点」について説明できる。			

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	サービス接遇授業 ・オリエンテーション ・良いコミュニケーションとは ・好印象の重要性・表情のマネジメント	良いコミュニケーションを築くための要素を知る。 印象の良さ、笑顔の効果を理解し 表情のマネジメントを習得することができる	シラバス配布
2	サービス接遇授業 ・身だしなみチェック・正しい立ち姿勢・美しいお辞儀 ・好印象につながる挨拶	身だしなみチェックシートを用いて身だしなみを整える。 実践練習を重ね、正しい立ち姿勢・お辞儀 挨拶を体得している	
3	サービス接遇授業 ・挨拶コンテスト・挨拶、お辞儀撮影 ・VTRによるふりかえり	グループでの挨拶コンテスト実施。 個別に挨拶・お辞儀撮影。 VTRを視聴し、自己を認識することができる	
4	サービス接遇授業 ・接遇意識の重要性・接遇5ポイントとは	「接遇」を理解し、お客様へのおもてなし 思いやりの心を形にして表すための動作を体得することができる	
5	サービス接遇授業 ・敬語と言葉遣い・接客用語	お客様への敬意と感謝の気持ちを込めた話し方・言葉遣いを習得している	
6	サービス接遇授業 ・言葉遣いテスト、解説・接客基本対応演習	言葉遣いテストを実施し、到達度を確認する。基本の接客対応を体得している	
7	サービス接遇授業 ・接客ロールプレイング・接客基本対応撮影	店舗出店時の想定シーンロールプレイングを行う。VTRを視聴し、改善点を明確化することができる	
8	料理サービス ・料理説明の実演	コースの構成、サービス方法について説明できる	
9	テーブルセッティング ・テーブルセッティングの実演	テーブルプラン、シルバー、グラス名称について説明できる	
10	メニューの知識 ・レストランサービスのロールプレイング	料理とドリンクの知識をベースにレストランサービスが実践できる	
11	ドリンクとグラス ・ドリンクサービス実演	アルコール飲料とグラスの種類を知り、ドリンクサービスができる	
12	グループワーク①	どの様な接客サービスを行いたいかを話し合いプレゼンテーションを行う。自分たちで意見交換をし、アウトプットをすることで接客の知識を定着させる。	
13	グループワーク②	どの様な接客サービスを行いたいかを話し合いプレゼンテーションを行う。自分たちで意見交換をし、アウトプットをすることで接客の知識を定着させる。	
14	試験	期末試験を行う(実技試験)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う。	

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理実習【製菓基礎②】			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1999年4月～平成23年3月までリーガロイヤルホテルにパティシエとして勤務し、多くの菓子、デザート製造を行ってきた。 2011年4月に現職、菓子工房ふわりを開業し、製造卸を中心に洋菓子の製造を行う傍ら、2012年より県立高校の非常勤特別講師として製菓実習を担当している。				
授業内容	色々な菓子を作る中で製菓の基礎知識、基礎技術を学ぶ				
到達目標	知識... 製菓理論を理解し、実習でいかせるようにする。 技術... 器具の正しい扱い方を学び、製菓の基礎技術の習得 キャリア教育... グループでの作業性効率をあげることができ、時間管理、整理整頓ができる				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	マスク練習	マスク技術を理解し、実践することが出来る	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具
2	ショートケーキ	マスク技術の実践。基本生地焼成を行うことが出来る	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	ロールケーキ・サブレイエノワ次週スタンバイ	基本生地焼成、ナッペ技術を理解し実習を行うことが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	フルマフタアイスチョコワ タルトショコラ	絶妙なタイミングでの仕込みを理解し、提供を行うことが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	モンブラン	様々な絞り技術を活用し、ケーキを仕上げる事が出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	ミルクレーブ	薄いクレーブ焼成の技術を学び実践することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	リンツァートルテ・焼きリンゴ	温かいデザート提供について理解し、実習を行うことが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	シャルロットポワール	絞り技術を使いビスキュイを焼成することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	シラフストホーム	イタリアンメレンゲを習得し、タイミングよく活用することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	ショコラ・ルージュ	様々なパーツを組み合わせてケーキを完成させることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	クリスマスケーキ	自分でデコレーションケーキのデザインを考え、仕込みから仕上げまでを行うことが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	オリジナルケーキ①	1年間の学びを生かしてオリジナルケーキを発売し、仕込むことが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	オリジナルケーキ②	2年間の学びを生かしてオリジナルケーキを発売し、仕込むことが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	使える製菓のフランス語辞典
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理実習【調理基礎②】 ※調理系、カフェ系、製パン系コース			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
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	調理基礎をベースをの習得。様々なジャンルの料理の料理に活用できる技術と方法を学ぶ。				
到達目標	知識・・・実際の現場での作業工程に合わせ、作業効率や材料費を優先した調理方法を選択できる。 技術・・・調理をの基礎である、味付けについて、盛り付けについて、切り方ができる。 キャリア教育・・・飲食業で重要な衛生に気を配りながら作業することができる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	・インカの目覚めポテトサラダ ・ホテルイカと菜の花のマスタードマリネ	調理工程の順番を理解し、料理が作れる。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	・スモークサーモンとアボガドの生春巻き ・チェリートマトの塩キャラメル飴	調理工程の順番を理解し、料理が作れる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
3	・手作りドレッシング ・農園風サラダ ・キャラメルオニオンの	自家製ドレッシングを活かした、オリジナリティーあるサラダが作れる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
4	・鱈のカルパッチョ ・鱈のポワレ〜ケッカーソース〜	魚を3枚におろし、2種類の調理の方法と使用用途を理解し、実践できる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
5	・ロコモコ カフェ風プレート	ハンバーグの特性を理解し、アレンジができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
6	・有機野菜のバーニャカウダ ・有機野菜のエチューベ ・有機野菜のスムージー	無農薬、有機野菜と流通野菜の違いを理解し、3種類の調理法が実践できる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
7	・カリフラワーのムース ・トマトのコンポート ミントの香り ・チキンのガラン	フレンチをアレンジした調理と盛り付けができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
8	・シラスと夏野菜ののべペロンチーノ ・ピザマルゲリータ	イタリアンをアレンジした調理と盛り付けができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
9	・ナシゴレン	エスニック料理アレンジした調理と盛り付けができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
10	・フォーガー ・杏仁豆腐とタピオカ	エスニック料理アレンジした調理と盛り付けができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
11	・ベーグルバーガー	アメリカ料理をアレンジした調理と盛り付けができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
12	・フレンチフライドポテト ・ニューヨーククラムチャウダー	アメリカ料理をアレンジした調理と盛り付けができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
13	・鯖のトマト味噌煮 ・山芋と豆腐の和風グラタン ・雑穀米のおにぎり	・和風をアレンジした調理と盛り付けができる。	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
14	試験	期末試験を行う(実技試験)	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
15	振り返り	調理基礎を様々なジャンルの料理に活用できる技術と方法についてまとめを行う。 (食材の下ごしらえ、加熱方法、味付け、盛り付け)	調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書	新装版「こつ」の科学 調理の疑問に答える	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修	調理実習【製菓実習①】※製菓系コース		
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名
授業方法	演習	時間	60時間	
実務者経験	●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			
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、作り方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、効率よく仕事ができる、時間の管理が出来るようになる。			
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考
1	ロールケーキ	別立てロール生地を理解することが出来る。 カットとフィルム巻きを習得する。		シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	苺のショートケーキ	ショートケーキナッペ、絞り技術の習得。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
3	シャルロットフリユイ	ビスキュイの製法とアングレーズについて理解できる。カットとフィルム巻きを習得する。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
4	フルーツタルト タルトポワール	タルト生地の扱いについて理解できる。生地の性質を知ることが出来る。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
5	ティラミス	ビスキュイ生地のおさらいし、パータポンベースの生地について理解できる。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
6	野菜のクッシュ チェリーのクラフティ	ブリゼ生地とアパレイユのお菓子について理解し作ることが出来る。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
7	チョコナッツクッキー ビスコッティ ゴマのスノーボールクッキー	クッキーのレパートリーを学び、仕込み方と種類について理解し作ることが出来る。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
8	夏のペリーヌ	様々なパーツを作りペリーヌの組み立てについて理解できる。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
9	ウエディングケーキ(デモのみ) パイピング練習	様々なサイズのケーキに仕上げについて理解することが出来る。 メッセージプレートを書くことが出来る。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
10	氷菓について/アシェットデセール	氷菓について理解できる アシェットデセールの組み立てを1人1皿作ることが出来る。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
11	ベイクドチーズ・クリームダンジュ	チーズの取り扱い、メレンゲの泡立て方の注意点を知り 2種類のチーズケーキを作ることが出来る。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
12	オペラ①	ビスキュイジョ Kond、バタークリームについて理解し、オペラを完成させる。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
13	オペラ②	ビスキュイジョ Kond、バタークリームについて理解し、オペラを完成させる。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
14	試験	実技試験を行う		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
15	振り返り	出来なかった問題を復習、理解し実務で出来るようまとめを行う。		調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します		
	参考図書	使える製菓のフランス語辞典		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画				後期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部
科目名	必修	課題制作【ショップ】 ※調理系、カフェ系コース			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	<p>●大阪北新地のフレンチで料理人をスタート。 西洋料理全般、カフェ、居酒屋等の多様なジャンルの店舗約10店で勤務。料理長、店長を経験。 ●2011年に大阪福島で自身の店「鉄板焼とワインCOCOLO本店」を開業し、2013年に2店舗目となる「鉄板焼とワイン&日本酒COCOLO新福島店」を開業</p>				
授業内容	調理基礎をベースに、現場で活用できるメニューに置き換える技術と方法を学び、店舗実習として実践する。				
到達目標	<p>技 術：西洋料理をベースに多種多様なジャンルの調理方を学ぶ 知 識：無駄のない食材の活用方法と料理の多様性を知り、徹底した衛生管理を学ぶことができる。 キャリア教育：時間管理ができ、グループワークを通してコミュニケーションスキルを向上させ、より高度な人間関係形成を行う。</p>				
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	ショップに向けてのメニュー提案①	シェフのデモンストレーション、到達目標、メニュー設定を学ぶことができる。			シラバス配布 調理道具一式 レシピファイル・筆記
2	ショップに向けてのメニュー提案②	シェフのデモンストレーション、メニュー決定を学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	ショップに向けてのメニュー提案③☒	シェフのデモンストレーション、メニュー決定を学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	ショップに向けてのメニュー提案④☒	シェフのデモンストレーション、メニュー決定を学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	ショップに向けてのメニュー試作①□	各料理を試作し、調味バランスを決定することを学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	ショップに向けてのメニュー試作②□	各料理を試作し、調味バランスを決定することを学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	ショップに向けてのメニュー試作③□	各料理を試作し、調味バランスを決定することを学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	改善試作・調理オペレーション□	調理、サービスの動線、オペレーションのシミュレーションを学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	改善試作・調理オペレーション□	調理、サービスの動線、オペレーションのシミュレーションを学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	改善試作・サービスオペレーション□	調理、サービスの動線、オペレーションのシミュレーションを学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	改善試作・トータルオペレーション□	調理、サービスの動線、オペレーションのシミュレーションを学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	改善試作・トータルオペレーション□	調理、サービスの動線、オペレーションのシミュレーションを学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	仕込み	店舗実習の大量調理を学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	SHOP営業1日目	店舗実習の運営を学ぶことができる。			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	SHOP営業2日目	店舗実習の運営を学ぶことができる。(終了後レポート提出)			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します			
	参考図書				
試験の方法・評価法		<p>本試験・・・ レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価</p>			

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	課題制作【ショップ】 ※製菓系コース			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	2010年～2014年株式会社マツヒサ、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、接客などに従事。 2015年～大阪キャリアナリー製菓調理専門学校にて講師として製菓技術の指導に携わる				
授業内容	製パン基礎をベースに、現場で活用できるメニューに置き換える技術と方法を学び、店舗実習として実践する。				
到達目標	技 術：ショップ営業に向けて必要な作業を理解し、それをチームで分担して行うことができる。 知 識：コンセプトに合わせて、お店のコーディネートプランを作成し、プレゼンテーションを行う。 キャリア教育：役割を理解し、自分の役割を果たすことでチームに貢献できる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	ショップに向けてのメニュー提案①	シェフのデモンストレーション、到達目標、メニュー設定を学ぶことができる。	シラバス配布 調理道具一式 レシピファイル・筆記
2	ショップに向けてのメニュー提案②	シェフのデモンストレーション、メニュー決定を学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	ショップに向けてのメニュー提案③☒	シェフのデモンストレーション、メニュー決定を学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	ショップに向けてのメニュー提案④☒	シェフのデモンストレーション、メニュー決定を学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	ショップに向けてのメニュー試作①□	各メニューを試作し、バランスを決定することを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	ショップに向けてのメニュー試作②□	各メニューを試作し、バランスを決定することを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	ショップに向けてのメニュー試作③□	各メニューを試作し、バランスを決定することを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	改善試作・オペレーション□	製造・サービスの動線、オペレーションのシュミレーションを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	改善試作・オペレーション□	製造・サービスの動線、オペレーションのシュミレーションを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	改善試作・オペレーション□	製造・サービスの動線、オペレーションのシュミレーションを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	改善試作・トータルオペレーション□	製造・サービスの動線、オペレーションのシュミレーションを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	改善試作・トータルオペレーション□	製造・サービスの動線、オペレーションのシュミレーションを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	仕込み	店舗実習の大量製作を学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	SHOP営業1日目	店舗実習の運営を学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	SHOP営業2日目	店舗実習の運営を学ぶことができる。（終了後レポート提出）	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	課題制作【シヨップ】 ※製パン系コース			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	1986年～1989年 パンリッチでパンの製造を行う。 1989年～2000年 ベーカリー ル・パンにてパンの製造に携わる。 2000年～2004年 パンランド・シェ・ミチコにてパンの製造に携わる。 2004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、シヨップで提供される全てのパンを管轄している。				
授業内容	製パン基礎をベースに、現場で活用できるメニューに置き換える技術と方法を学び、店舗実習として実践する。				
到達目標	技 術：SHOPで必要な技術を学ぶ 知 識：無駄のない食材の活用方法と料理の多様性を知り、徹底した衛生管理を学ぶことができる。 キャリア教育：時間管理ができ、グループワークを通してコミュニケーションスキルを向上させ、より高度な人間関係形成を行う。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	シヨップに向けてのメニュー提案①	シェフのデモンストレーション、到達目標、メニュー設定を学ぶことができる。	シラバス配布 調理道具一式 レシピファイル・筆記
2	シヨップに向けてのメニュー提案②	シェフのデモンストレーション、メニュー決定を学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	シヨップに向けてのメニュー提案③☑	シェフのデモンストレーション、メニュー決定を学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	シヨップに向けてのメニュー提案④☑	シェフのデモンストレーション、メニュー決定を学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	シヨップに向けてのメニュー試作①□	各メニューを試作し、バランスを決定することを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	シヨップに向けてのメニュー試作②□	各メニューを試作し、バランスを決定することを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	シヨップに向けてのメニュー試作③□	各メニューを試作し、バランスを決定することを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	改善試作・オペレーション□	製造・サービスの動線、オペレーションのシュミレーションを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	改善試作・オペレーション□	製造・サービスの動線、オペレーションのシュミレーションを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	改善試作・オペレーション□	製造・サービスの動線、オペレーションのシュミレーションを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	改善試作・トータルオペレーション□	製造・サービスの動線、オペレーションのシュミレーションを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	改善試作・トータルオペレーション□	製造・サービスの動線、オペレーションのシュミレーションを学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	仕込み	店舗実習の大量製作を学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	SHOP営業1日目	店舗実習の運営を学ぶことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	SHOP営業2日目	店舗実習の運営を学ぶことができる。(終了後レポート提出)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	調理技術①製菓系【製菓実習②】			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	2010年～2014年株式会社マツヒサ、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、接客などに従事。 2015年～大阪キャリアナリー製菓調理専門学校にて講師として製菓技術の指導に携わる				
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でき道具を正しく使えるようになる。 チームとして作ること、一人で作る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。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	フルーツタルト	フルーツのカットの復習が出来る。 タルト生地の扱い方を復習し、1人1台作ることが出来る。	シラバス配布 調理道具一式 レシピファイル・筆記
2	タルトアプリコット	焼きこみタルトの製法を知り、タルト生地の生地の違いを学ぶことが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	クッキーシュークリーム	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
4	いちごのロールケーキ	共立ての生地を学ぶ。 1人1本生地を巻き、仕上げることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	フルーツのロール	別立ての生地を学ぶ。 共立てと、別立ての生地との違いを学びカットとフィルムを学び、仕上げることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	マドレーヌ パウンドケーキ	バター の性質を理解し、 オープン を使えることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	ダイヤモンドクッキー フロランタン	バター の性質を理解し、 オープン を使えることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	コンフィチュール	フルーツの組み合わせ、凝固剤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	ジュレ	凝固剤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
10	グラスパニーユ パフェ	アングレーズの作り方、扱いを学びアイスクリームを作ることが出来る。 色々なパーツを組み合わせて1人1つパフェを完成させる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	ブラウニー	チョコレートの扱い方を学び、様々なデコレーションを学び習得できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	シャルロット・ポワール	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
13	シャルロット・フリユイ	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
14	試験	実技試験を行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	出来なかった問題を復習、理解し実務で出来るようまとめを行う。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	調理技術③調理系【調理実習②】			
配当年次	1年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
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	基本的な調理器具の使い方、食材の扱い方を学ぶ。 調理方法について学び、実際に実習から体験することで自分の技術として身に着ける。				
到達目標	知識 . . . 調理器具の扱い方、食材の扱い方を学び、調理法の種類やアプローチ方法についての知識を身に着ける。 技術 . . . メニューから調理方法を選択し、適切な食材の扱い、行動をすることで料理として仕上げる事ができる。 キャリア教育 . . . 現場での作業に役割分担があることを知り、チームワークについての重要性を学び、				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	切り方・包丁の使い方 オムライス	器具の場所・使い方 包丁の使い方・ガス台の使い方を学ぶ オムライスを作ることができる	シラバス配布 調理道具一式 レシピファイル・筆記
2	ミネストローネ ブルスケッタ	野菜を切り方を学ぶ ミネストローネを作ることができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	スパゲティ・カルボナーラ	パスタソース(カルボナーラ)を作りパスタを仕上げる事が出来る	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	グラタン	ホワイトソースを学ぶ グラタンを作ることができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	ハンバーグ	肉の下処理を学ぶ ハンバーグを作ることができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	本格スパイスカレー	スパイスの使い方を学ぶ スパイスを使ってカレーを作ることができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	ラザーニャ	ソース、平たいパスタを使用した料理を作ることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	鶏肉のソテー狩人風、	鶏肉の下処理を学ぶ。鶏肉の火入れができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	ビーフストロガノフ、ポターージュクレシー	肉の調理ができる、ポターージュを作ることができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	イワシの香草パン粉焼き	魚の下処理を学ぶ イワシを使った調理をすることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	ロースビーフ	肉の下処理を学ぶ ロースビーフを作ることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	アクアパッツア	魚の下処理を学ぶ乳化をさせることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	ビーフシチュー	ソースを学ぶ。煮込み料理を作ることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う(実技試験)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	食材の下ごしらえ、加熱方法、味付け、盛り付けの基礎についてまとめを行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書	新装版「こつ」の科学 調理の疑問に答える	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	選択	【外国語】グローバルコミュニケーション②		
配当年次	1年次	単位	8単位	教員名
授業方法	演習	時間	120時間	
実務者経験	大阪外語専門学校、大阪外語専門学校や大阪市立大学 I L C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	リスニング、リーディング、スピーキング、ライティングの4技能を統合的に学び、興味関心のあることについての簡単な文章の読み書き、また買い物やその他の日常生活についての平易な会話ができるようになる。			
到達目標	<p><リスニング>直接自分につながりのあること（家族等）に関してよく使われる語句を聞いて、理解することができる。</p> <p><リーディング>短い簡単な私信を理解する事ができる。日常生活における簡単な文章（広告等）の中の特定の情報を見つけることができる。</p> <p><スピーキング>簡単なフレーズを使って家族や他人について話すことができる。</p> <p><ライティング>and, but, becauseのような語でつながらながら、簡単な文を書くことができる。</p> <p>キャリア教育：グループでのアクティビティやプレゼンテーションを繰り返し、グローバル社会でも積極的にコミュニケーションのとれる自信を身に付け</p>			
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考
1	住居について(3)	飲み物・スナックをお勧めする/もらう表現ができる 分からない単語について質問することができる		シラバス配布
2	住居について(4)	ホームシェアについてのメールを読む、書くことができる		
3	住居について(5)	ユニット1-3を復習する スピーキング評価：ロールプレイ・プレゼンテーション 「新居の家具を選ぶ」		
4	好みについて(1)	「現在形」陳述文を学ぶ (I, you, we) 好きな事について話すことができる		
5	好みについて(2)	「現在形」疑問文を学ぶ (I, you, we) 技術の使い方を説明することができる		
6	好みについて(3)	連絡を取り合う方法について話す 相手の話を聞いていることを示すことができる		
7	好みについて(4)	商品のレビューを読み、書くことができるようになる		
8	生活習慣について(1)	「現在形」陳述文(肯定形、否定形)を学ぶ (he, she they) 平日、週末のアクティビティについて話す		
9	生活習慣について(2)	「現在形」疑問文 (yes/no / WH-question)を学ぶ 時間・ルーティンについて話す		
10	生活習慣について(3)	頻度副詞を使い、質問に短く答えることができる 賛成を表す表現・共通点を表す表現ができる		
11	生活習慣について(4)	日常のアクティビティについてのレポートを読む、また書くことができる		
12	生活習慣について(5)	ユニット5を復習する スピーキング評価：ロールプレイ・プレゼンテーション 「異なる週の活動について比較する」		
13	Assessment(評価)の実施	試験課題の発表とスピーキングロールプレイングを行う 評価範囲の復習問題・Assessment(評価)を実施する		
14	試験	期末試験を行う(筆記試験・スピーキング試験)		
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う		
教材	教科書	EVOLVE		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験・スピーキング試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	ピバレッジ①パリストタ【パリストタ②】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	UCCフードサービスシステム株式会社に入社 カフェラ大丸神戸店で勤務し、 店長を、さらに2011年からはカフェラ大丸梅田店で店長を務める。 UCCホールディングス株式会社のUCCコーヒーアカデミー神戸校に配属になり講師を務める。 UCCフードサービスシステムズ株式会社カフェラ大丸神戸店で勤務 ジャパンパリストタチャンピオンシップ2007で優勝 ワールドパリストタチャンピオンシップ2007 4位、同時にベストカプチーノ 賞受賞				
授業内容	実際の店舗に入るにあたり、エスプレッソ・カプチーノの抽出技術を習得する。 ・抽出の状態を見て良し悪しの判断ができ、調整をすることができるように抽出実習を行う。 ・基本のデザインカプチーノの描き方の原理を理解し、実際に作成できるように抽出実習を行う。				
到達目標	おいしいエスプレッソのレシピの作り方、基本のデザインカプチーノの作り方を説明できる。 おいしいエスプレッソ・カプチーノ、基本のデザインカプチーノを作ることができる。 マシンを適切に取り扱うことができる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	パリストタに求められる基礎知識<2-1>	オリエンテーション・前期の復習	シラバス配布
2	パリストタに求められる基礎知識<2-2>	メッシュ調整のやり方 メッシュ調整のやり方を理解し、説明できる	
3	パリストタに求められる基礎知識<2-3>	メッシュ調整のやり方 抽出の状態を見て、メッシュ調整ができる	
4	パリストタに求められる基礎知識<2-4>	デザインカプチーノ ハートを原理が説明でき描くことができる	
5	パリストタに求められる基礎知識<2-5>	デザインカプチーノ クマ・ウサギを描く原理が説明できる	
6	パリストタに求められる基礎知識<2-6>	デザインカプチーノ クマ・ウサギを描くことができる	
7	パリストタに求められる基礎知識<2-7>	デザインカプチーノ リーフ・チューリップを描く原理が説明できる	
8	パリストタに求められる基礎知識<2-8>	デザインカプチーノ リーフ・チューリップを描くことができる	
9	パリストタに求められる基礎知識<2-9>	アレンジコーヒーの作り方の基本を学ぶ	
10	パリストタに求められる基礎知識<2-10>	シグニチャードリンクの考案 シグニチャードリンクのレシピを作ることができる	
11	パリストタに求められる基礎知識<2-11>	シグニチャードリンクの考案 シグニチャードリンクのレシピを作ることができる	
12	パリストタに求められる基礎知識<2-12>	シグニチャードリンクの考案 試作	
13	パリストタに求められる基礎知識<2-13>	シグニチャードリンクの考案 試作・完成	
14	試験日	実技試験を行う	
15	振り返り	うまくできなかった点を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	

教材	教科書	エスプレッソマニュアル
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	ピバレッジ②コーヒー【コーヒー②】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	UCC入社後、広報・法務・人事部門等に従事し、並行してコーヒー全般の知識・実技を習得。 2013年より、UCCコーヒーアカデミーに所属し、現在に至る。主業務は、コーヒー全般に渡る社内外のセミナー講師、資格試験や競技会ジャッジなどを行う。				
授業内容	コーヒーに関する基礎知識として「水・抽出条件・味わい評価」といった内容を説明し、 コーヒーに関する基礎技術として「五感トレーニング・代表的なコーヒー抽出器具による最適な味わい作り」に関するデモ・実習・解説を行う。				
到達目標	技 術：コーヒーの基礎知識をふまえ、コーヒーの味わいについて、説明ができる。 知 識：①代表的な産地別コーヒーについて、味わい違いが識別でき、その味わい評価が実施できる。 ②ドリップ・サイフォン等の抽出器具で、最適な味わいのコーヒー抽出が実施できる。 キャリア教育：グループでの協同作業ができる。作業効率・時間管理を意識した準備片付・掃除・整理整頓ができる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	水を知る	・硬度による水の種類と分類計算が説明でき、 ・硬度違いの水の識別と抽出コーヒーの識別ができる。	シラバス配布
2	オルファクトリー	・コーヒーの持つ風味の香りキヲを使って香りを識別 でき、コーヒー表現がキャプラーも増やす。	
3	風味表現連想ゲーム	・コーヒー表現に使えるフルツッツ等を実食し、 その風味を識別し、具体的表現ができる。	
4	コーヒーの味わい指標&評価	・コーヒーの味わい指標(SCA方式)が説明でき、 SCA評価フォームの使い方を説明できる。	
5	ドリップ抽出で味作り①	・ドリップで味わいに影響を与える各条件違いに よる味を識別できる。	
6	ドリップ抽出で味作り②	・ドリップで味わいに影響を与える各条件違いに よる味を識別できる。	
7	ドリップ抽出で味作り③	・味わいに影響を与える各条件を自身でコントロール して、ドリップで最適なコーヒー抽出ができる。	
8	サイフォン抽出で味作り①	・サイフォンで味わいに影響を与える各条件違い による味を識別できる。	
9	サイフォン抽出で味作り②	・味わいに影響を与える各条件を自身でコントロール して、サイフォンで最適なコーヒー抽出ができる。	
10	簡単アレンジコンテスト① (準備試作) (個人orペア制)	・コーヒーと簡単食材を使い、レシピ作りから抽出まで、 コーヒー感あるアレンジを作り説明することができる。	
11	簡単アレンジコンテスト② (準備試作) (個人orペア制)	・コーヒーと簡単食材を使い、レシピ作りから抽出まで、 コーヒー感あるアレンジを作り説明することができる。	
12	簡単アレンジコンテスト③ (発表会) (個人orペア制)	・コーヒーと簡単食材を使い、レシピ作りから抽出まで、 コーヒー感あるアレンジを作り説明することができる。	
13	簡単アレンジコンテスト④ (発表会) (個人orペア制)	・コーヒーと簡単食材を使い、レシピ作りから抽出まで、 コーヒー感あるアレンジを作り説明することができる。	
14	試験(筆記)	・後期の講義内容全般にかかる筆記試験を実施し、 採点を行う。(コーヒー基礎知識等も含む)	
15	試験総評・振り返り& 簡単ヘアリング	・筆記テストの総評と解説を行う。 ・課題お菓子に合うコーヒーをヘアリングできる。	
教材	教科書	UCCコーヒーアカデミーTEXT BOOK	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修選択	ピバレッジ③ドリンク【バリスタセミ技術】		
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	<p>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。</p>			
授業内容	<p>コーヒーをお客様に提供するにあたり、様々な角度からの知識と技術を習得する。</p>			
到達目標	<p>技 術：時代の変化に対応し、様々な器具や栽培生産環境について理解をし、味わいの違いなど、お客様に説明できる知識を習得する。</p> <p>知 識：くお店の抽出環境に合わせた抽出技術を習得。</p> <p>キャリア教育：他のスタッフやお客様にも教えることもできる知識と技術の習得。</p>			
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考
1	エスプレッソマシンとグラインダーの理解1	トレンド器具を理解して使うことができる。		シラバス配布
2	エスプレッソマシンとグラインダーの理解2	正しい抽出の理解し、できる。		
3	エスプレッソマシンとグラインダーの理解3	ハード面の理解。エスプレッソマシンの違い。ToGoカップの理解。		
4	抽出濃度の理解、正しい抽出の理解1	スペシャルティコーヒーの抽出を理解する。		
5	抽出濃度の理解、正しい抽出の理解2	コーヒーの適切な濃度を理解する。		
6	味覚トレーニング①	ブラインドテイastingで、コーヒーの違いを理解する。		
7	ラテアート1	ラテアートの基礎を習得。		
8	ラテアート2	ラテアートの基礎を習得。		
9	ペーパードリッパー検証・応用1	ドリッパーの違いを理解する。浅煎りを理解する。		
10	ペーパードリッパー検証・応用2	ドリッパーの違いを理解する。深煎りを理解する。		
11	焙煎	焙煎の基本過程を理解する。		
12	スペシャルティコーヒー①	コンビニコーヒーやインスタントコーヒーとの違いを理解する。		
13	スペシャルティコーヒー②	スペシャルティコーヒーの抽出の応用		
14	試験	実技試験を行う		
15	振り返り	今までの授業振り返りを行う		
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します		
	参考図書			
試験の方法・評価法		<p>本試験・・・実技試験</p> <p>出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価</p>		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	エクステンションゼミ①【Wメジャー(製菓デザイン)】			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
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。				
授業内容	フードデザインと食にまつわるカラーコーディネート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フードデザイン制作につなげる				
到達目標	フードデザインをデザインの基礎・応用・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。 フードデザインや店舗デザインの多種多様なイメージを自由に表現できる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	授業方針・製菓デザインについて	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。	シラバス配布
2	デセールデザイン・カラー①	デセールデザインのアイデアを考える。表色系が理解できる。	
3	デセールデザイン・カラー②	デセールデザイン。色のイメージが表現できる。	
4	パンデザイン・カラー①	パンデザインを考える。混色が理解できる。	
5	パンデザイン・カラー②	パンデザイン。色の対比と同化が理解できる。	
6	アントルメデザイン(スクリプト書体)	筆記体を自由に描ける筆記体の製菓デザインができる。	
7	アントルメデザイン(パイピング)①	アントルメデザイン。ドミナント配色ができる。	
8	アントルメデザイン(パイピング)②	アントルメデザイン。アクセントカラー・セパレーション配色ができる。	
9	パンピエスデザイン(パイピング)③	パンピエスデザイン。イッテンの色彩調和の配色ができる。	
10	パンピエスデザイン・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。	
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。	
12	店舗デザイン ブラッシュアップ①	デザイン&カラーとデッサンのブラッシュアップをする。	
13	店舗デザイン ブラッシュアップ②	デザイン&カラーとデッサンのブラッシュアップをする。	
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	
15	振り返り	授業のまとめ、講評	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験、スケッチブック提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間II部

科目名	選択	海外実学研修			
配当年次	1年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	2006年～2011年 株式会社エイチ・アイ・エスで、接客を通してお客様の声、市場のニーズを集約し、商品開発部に提案する事を通し、マーケティングに携わる。				
授業内容	自国と異なる環境下で営まれている農業を体験し、相手国の社会や異文化を理解する				
到達目標	国内で学んだこと、考えた事を海外の実情とすり合わせ、確認、新しい発見が出来、国際的な視野に立って自己啓発することが出来る。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	ガイダンス①	海外研修での意義を理解することができる	レジュメ配布
2	ガイダンス②	渡航先の情報を調べ実情を理解できる。	レジュメ配布
3	海外研修①	渡航先にてオリエンテーション グループプロジェクト等	日々の内容をレポートにまとめておく
4			
5	海外研修②	スイス:エコールホテルエールローザヌでのホスピタリティ研修 サービス研修、ホスピタリティ座学、施設見学、調理実習	講義、グループワーク プレゼンテーション
6			
7			
8			
9			
10			
11	海外研修③	フランス:エコール・デュ・グラン・ショコラでのチョコレート技法実習	レポートをまとめる
12			
13			
14			
15	海外研修レポート提出	研修でまとめた事を一人ひとりが報告をし、学んだことを理解し、人に伝えることができる	
教材	教科書	詳細な資料を提供する。	
	参考図書	レジュメ配布	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出の提出で総合判定	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	食品学【食品学③】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ・資格・免許:管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ・5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ・6年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。 ・自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。 				
授業内容	健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活や生活習慣病について解説する。また、調理する立場で健康な食生活における役割について説明する。				
到達目標	知識・・・食生活と健康の基礎知識について説明できる。 技術・・・健康な食生活に配慮できる。 キャリア教育・・・コミュニケーションをとりながら課題抽出、問題解決できる。				

回数	授業テーマ	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、健康について	授業説明。健康について説明できる。	シラバス配布
2	日本の健康水準について	わが国の健康水準、	
3	ヘルスプロモーションについて	ヘルスプロモーションについて説明できる。	
4	食生活の充実について	食生活が健康に果たす役割、食生活指針について説明できる。	
5	健康な食生活と調理	食生活における調理するものの役割について説明できる。	
6	健康な食生活について	健康になるためには、どんな食生活を送ればよいか述べることができる。	
7	わが国の疾病について	疾病の動向、予防について説明できる。	
8	生活習慣病の概要	生活習慣病の概要について説明できる。	
9	生活習慣病の予防	生活習慣病の予防について説明できる。	
10	調理を学ぶことでできること	調理を学ぶことでできる生活習慣病改善について述べるができる。	
11	食材廃棄について	ごみをできるだけ出さずに料理を作ることについて述べるができる。	
12	快適な調理施設的环境について	快適な調理場の環境に必要な条件について述べるができる。	
13	職場により生じる疾病・災害について	主な職業病、露道災害について説明できる。	
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	
15	振り返り	健康の概念と理想とする健康状態を成立させるために必要な食生活や生活習慣病や、調理する立場で健康な食生活における役割についてのまとめを行う	
教材	教科書	食品安全検定テキスト	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画				前期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部
科目名	必修	ITテクノロジー【WEBデザイン②】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	3年間グラフィックデザインの事務所に勤務後、1977年に渡米。アメリカ、NYの日本人向けテレビ局で、グラフィック部門を担当し4年程滞在。1981年に帰国し、アナログのグラフィックデザインを5年ほど継続。その後アナログ作業からパソコン（Macintosh）を使用してのデジタルデザインに切り替えて30年以上が経過。1987年「Volume One Studio」として独立し主にバスケットボール関連の広告デザイン、磁石のオーナメント玩具の企画・デザインなどを手がけている。				
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／Windowsフォトでの動画作成／WIXを使用したホームページ作成を学ぶ。				
到達目標	<p>技術：Office以外のソフトを活用したデザインや、機能を学ぶ。特に、店舗ロゴやマーク、アイコンなどの商業デザインツールを制作することにより、店舗PRの方法を学ぶ。</p> <p>知識：コンピューターを使用してのデザイン制作、ホームページを作成することができる。写真の加工、合成、ワードとの連携によるレイアウトなどができる。外食産業界での「販売促進」につながるデザインやムービーなどの効果的なPR方法を学ぶ。店舗に必要なチラシ、メニュー、ロゴデザインなどいろいろな印刷物を作成できる。</p>				
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	HP・SNSを経由した情報の発信(1)	1年次に習得したフォト(動画編集)、Photoshop E.(画像編集)の復習として時間内にオリジナル画像とショートムービーの編集を行う			シラバス配布
2	HP・SNSを経由した情報の発信(2)	ITリテラシーの復習をして、定期ブログの目的や効果を理解するオリジナルHPの構成を組み立てることができる			
3	HP・SNSを経由した情報の発信(3)	ターゲット層に効果的なSNS用の動画・記事の制作ができる			
4	HP・SNSを経由した情報の発信(4)	学園祭や各種イベントについてのPRを、HP・SNSを利用し、そのターゲット層に合わせて効果的で行うことができる			
5	描画・デザインアプリケーションを使用したデザイン制作(1)	店舗ロゴ、マーク、アイコンデザインの効果について理解し、制作ができる			
6	描画・デザインアプリケーションを使用したデザイン制作(2)	店舗ロゴ、マーク、アイコンデザインの効果について理解し、制作ができる			
7	描画・デザインアプリケーションを使用したデザイン制作(3)	オリジナルロゴ、メニュー画像を用いて、季節限定商品のフライヤー作成ができる			
8	WEBツールを使用したパッケージデザイン(1)	今までに習得した技法を使って、オリジナル商品のパッケージのデザインができる課題Ⅰ			
9	WEBツールを使用したパッケージデザイン(2)	今までに習得した技法を使って、オリジナル商品のパッケージのデザインができる課題Ⅱ			
10	WEBツールを使用したパッケージデザイン(3)	今までに習得した技法を使って、オリジナル商品のパッケージのデザインができる課題Ⅲ			
11	ポートフォリオ制作(1)	実習メニュー、企業プロジェクトで開発したメニューなどのコンテンツをまとめて個人のポートフォリオを制作する			
12	ポートフォリオ制作(2)	実習メニュー、企業プロジェクトで開発したメニューなどのコンテンツをまとめて個人のポートフォリオを制作する			
13	描画・デザインアプリケーションを使用したデザイン制作(4)	今までに習得した技法を使って、オリジナル商品のパッケージのデザインができるポートフォリオのパッケージイメージを制作する			
14	試験	期末試験を行(課題提出)			
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う			
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・ 課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	マーケティング【マーケティング②】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	2006年～2011年 株式会社エイチ・アイ・エスで、接客を通してお客様の声、市場のニーズを集約し、商品開発部に提案する事を通し、マーケティングに携わる。				
授業内容	マーケティングの基礎知識をふまえ、その活用方法を学習するとともにそれを活かすためのマネジメント力を身に付ける				
到達目標	マーケティングの基本概念「セグメンテーション」、「ターゲティング」、「ポジショニング」に立脚したマーケティングの諸要素を理解し、それを人に伝えるためのプレゼンテーション力を身に付ける。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	マーケティング戦略	企業の戦略計画とマーケティングの関係、マーケティング・プロセスとマーケティング・マネジメントについて説明できる。	シラバス配布
2	マーケティングのための情報収集	マーケティングに影響を与えるマクロ環境とマーケティング・リサーチの目的とその概要について説明できる。	
3	顧客価値、顧客満足、顧客ロイヤルティ	顧客価値、顧客満足、顧客生涯価値の概念を理解し、カスタマー・リレーションシップの重要性とデータベース・マーケティングについて説明できる。	
4	消費者市場の分析	消費者行動に影響を及ぼす要因と消費者の意思決定プロセス、消費者行動について説明できる。	
5	ビジネス市場	ビジネス市場と企業の購買プロセス、意思決定、影響を与える要因に加えてEDI(企業間電子商取引)について説明できる。	
6	市場の細分化	市場の捉え方と市場の細分化のさまざまな方法について説明できる。	
7	ターゲティングとポジショニング	・ターゲット市場の決定と市場におけるポジショニングについて説明できる。 ・ブランドの役割と構造について説明できる。	
8	商品戦略	4つのPの一つである商品(Product)戦略と商品ライフサイクルについて説明できる。	
9	価格設定戦略	4つのPの一つである価格(Price)の決定要因と価格設定戦略について説明できる。	
10	流通チャネルと物流マネジメント	4つのPの一つである流通チャネル(Place)の構造や流通チャネルにおけるマーケティング、流通チャネルの設計と管理、物流とロジスティクスについて説明できる。	
11	マーケティング・コミュニケーション	小売店におけるマーケティング戦略、卸売業におけるマーケティング戦略、マーケティング・コミュニケーションについて説明できる。	
12	広告・販売促進・広報①	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について説明できる。	
13	広告・販売促進・広報②	プロモーション・ツールである広告、販売促進、広報について、それぞれの種類、手法、特徴について説明できる。	
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行い、レポートを提出する。	

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修	コミュニケーション【ビジネスマナー】		
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	1987年～2010年、日本航空株式会社において、23年間にわたり国際線客室乗務員として客室サービス・統括業務に従事する。 2012年からは、大学、専門学校などの教育機関や一般企業で接客マナー並びにビジネスマナー講師として活動する。 2016年にキャリアコンサルタント（国家資格）資格を取得し、大学にてES作成サポートや面接対策など、学生の就労支援を担当している。 （2017年～天理大学2、大手前大学キャリアサポートなど）			
授業内容	サービス業界で働くための、「接客・接客、ビジネスマナーの基本」を学ぶ。ホスピタリティやビジネスマナーを理解し、仕事や社会生活に活かすべく実践演習を行う。			
到達目標	技 術：「接客・接客」の基本知識並びに「ビジネスマナーの要点」を習得し、職場で即戦力となる人材育成を目指す。 知識：顧客満足を重視したサービス提供や、社会人として他者と良好な関係を構築すべく、学習内容を体現できるようになる。 キャリア教育：社会人・職業人としての心構え、更には働くうえで必要とされる実践知識を身につけることで、「社会人基礎力」を醸成し、学生から社会人へのスムーズな移行を目標とする。			
回数	授業テーマ	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/学生と社会人の違い	授業概要説明 「働く・社会人」への理解を深め、就労意識の向上、身構え、心構えをの醸成を促す		シラバス配布
2	接客の基本①	印象管理と接客の重要性を理解し、ふさわしい応対ができる		
3	接客の基本②	「接客の5原則」である、身だしなみ、表情、挨拶、立ち居振る舞いについて習得し、実践できる		
4	挨拶コンテスト	「挨拶」の重要性を理解し、チームごとに相手の心に届く挨拶を習得し、実践できる		
5	接客の基本③	敬語、接客（ビジネス）表現を学習し社会人としての言葉遣いを習得し、実践できる		
6	接客のまとめ	「接客の5原則」についての知識の定着をはかる		
7	接客基本対応	学習内容を活かし、店舗での接客対応を習得し、実践する。顧客満足向上のためのホスピタリティを理解し、実践できる		
8	効率を上げる仕事の進め方	組織でのコミュニケーションを学び、仕事の効率を上げるために欠くことのできない「ほう・れん・そう」を学習し、実践できる		
9	来客対応・他者訪問①	来客応対と他者訪問のマナーを習得し、会社を代表して働く意識付けを行う		
10	来客対応・他者訪問②	前回の復習と名刺交換実践テストを行う（実技試験）		
11	電話対応	ビジネス電話対応の基本を習得し、実践できる 電話応対が企業イメージを左右することを理解する		
12	職場のルール・公共のマナー(1)	組織の一員として働くための基本ルールと公共マナーを習得し、実践できる		
13	職場のルール・公共のマナー(2)	組織の一員として働くための基本ルールと公共マナーを習得し、実践できる		
14	試験	期末試験を行う（筆記試験）		
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う		
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理実習【調理実習応用①】			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	●大阪北新地のフレンチで料理人をスタート。 西洋料理全般、カフェ、居酒屋等の多様なジャンルの店舗約10店で勤務。料理長、店長を経験。 ●2011年に大阪福島で自身の店「鉄板焼とワインCOCOLO本店」を開業し、2013年に2店舗目となる「鉄板焼とワイン&日本酒COCOLO新福島店」を開業				
授業内容	調理基礎をベースに、様々なジャンルの料理をカフェメニューに置き換える技術と方法を学ぶ。				
到達目標	技 術：西洋料理をベースに多種多様なジャンルの料理を学び、カフェメニューとして調理できる。 知 識：食材の応用、料理の多様性が理解できる。 キャリア教育：時間管理ができ、グループワークを通してコミュニケーションスキルを向上させ、より高度な人間関係形成を行う。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	自身の経歴、料理人としての経営学 ・デモンストレーション(オムライス)	・授業のシラバス配布・授業概要が理解ができる。 ・デモンストレーションを見ながら、レシピにメモが取れる。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	・インカの目覚めポテトサラダ ・ホタルイカと菜の花のマスタードマリネ ・スモークサーモンとアボガドの生春巻き	・調理工程の順番を理解し、カフェ風前菜のプレートが作れる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	・手作りドレッシング ・農園風サラダ ・キャラメルオニオンのガーリックトースト	・自家製ドレッシングを活かした、オリジナリティーあるサラダが作れる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	・鱈のカルパッチョ ・鱈のボワレ〜ケッカーソース〜	・魚を3枚におろし、2種類の調理の方法と使用用途を理解し、実践できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	・ロコモコ カフェ風プレート	・ハンバーグの特性を理解し、カフェメニューとしてのアレンジができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	・丹波笹山ふのみち農園 横山氏による座学 ・有機野菜のバーニャカウダ ・有機野菜のエチュペ	・無農薬、有機野菜と流通野菜の違いを理解し、3種類の調理法が実践できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	・カリフラワーのムース ・トマトのコンポート ミントの香り ・チキンのガランティエヌ バルサミコ酢のソースロ	・フレンチをカフェ風にアレンジした調理ができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	・シラスと夏野菜のペペロンチーノ ・ピザマルゲリータ	・イタリアンをカフェ風にアレンジした調理と盛り付けができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	・ナシゴレン ・フォーガー ・杏仁豆腐とタピオカ	・エスニック料理をカフェ風にアレンジした調理と盛り付けができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	・ベーグルバーガー ・フレンチフライドポテト ・ニューヨークラムチャウダー	・アメリカ料理をカフェ風にアレンジした調理と盛り付けができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	・カフェ風スパイスカレープレート ・マンゴープリンパフェ	・スパイスの配合とカレープレートの特性を理解し調理と盛り付けができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	・鯖のトマト味噌煮 ・山羊と豆腐の和風グラタン ・雑穀米のおにぎり	・和風のカフェプレートの調理を行う。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	アレンジカフェプレート	・授業で学んだアイテムを使ったカフェプレートを作り	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	・実技試験	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	・食材の下ごしらえ、加熱方法、味付け、盛り付けの理解度を振り返る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理実習【製菓実習応用①】			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	実習	時間	60時間		
実務者経験	1981～1985 芦屋パティシエ・ドウ・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・ココ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	授業テーマ	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 ・調理道具一式 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
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
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
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
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
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
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
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、アガールの扱いを学ぶ。	・調理道具一式 レシピファイル
10	マンゴー、ショコラのベリーヌ(2種) フィナンシェ	グ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
11	シフォンケーキ、黒豆ケーキ	グ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
12	チョコレートロールケーキ①	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
13	チョコレートロールケーキ②	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
14	試験	実技試験を行う。	・調理道具一式 レシピファイル
15	振り返り	出来なかった問題を復習、理解し実務で出来るようまとめを行う。	・調理道具一式 レシピファイル
教材	教科書	授業ごとに資料を配布する	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部		
科目名	必修	調理実習【製パン実習応用①】			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	「パン工房 フルニエ」3年間パン屋での修行、「コンディトライコンツェルト」にて3年間パン製造、店舗経営を行う。2006年に「プーラン ジュリーフクシマ」を開業する。				
授業内容	製パン技法や食材の取扱いなど、製菓製パンの基礎技術を学ぶ。				
到達目標	<p>技 術：パン生地の手捏ね技術を通し、生地の状態を見極められるようになる。副材料を使用したバリエーションを学ぶ。</p> <p>知 識：ミキシング、発酵、成形、焼成等、製菓製パンの基本的な作り方を理論で理解する。各国のパン生地の種類を歴史・食文化と共に理解する。</p> <p>キャリア教育：グループでの作業性、時間管理を実践で習得する。掃除、整理整頓の徹底を体得する。</p>				
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	ロールパンの生地 色々なパンパン	ミキシング、発酵から分割、丸め、麺棒の使い方を理解し、基本のロールパン生地を作ることができる			シラバス 調理道具一式、 レシピファイル
2	クリームパン	菓子パン生地の基本を習得し、実践できる ポイント：カスタードクリーム火入れ加減を習得する			調理道具一式、 レシピファイル
3	イングリッシュマフィン生地	パンズ生地を習得し、実践できる ポイント：生地のねり具合を見極める			調理道具一式、 レシピファイル
4	イングリッシュマフィン生地 サンド、エッグベネディクト	食事パンの基本を習得し、実践できる ポイント：バーガー生地・パニーニ生地の製法を理解する			調理道具一式、 レシピファイル
5	パニーニ仕上げ・ソフトグリッシーニ	食事パンの基本を習得し、実践できる ポイント：パニーニ生地のねり具合、食事と合わせるパンの味わいについて理解する			調理道具一式、 レシピファイル
6	ナン・キーマカレー	ナン生地を習得し、実践できる ポイント：手こね製法の基本が理解できているか判定する			調理道具一式、 レシピファイル
7	バンドジェヌ	アーモンドを使用した生地を習得し、実践できる ポイント：ロトけの良い生地をつくる			調理道具一式、 レシピファイル
8	食パン	食パン生地の基本を習得し、実践できる ポイント：生地の見極めを習得する			調理道具一式、 レシピファイル
9	コルネ	パン生地の応用を習得し、実践できる ポイント：クリームのかめ方の習得をする			調理道具一式、 レシピファイル
10	パイ生地	パイ生地を習得し、実践できる ポイント：パイ生地のアレンジを学ぶ			調理道具一式、 レシピファイル
11	ミルフィーユ・ミートパイ	パイ生地の応用を習得し、実践できる ポイント：パイ生地のアレンジを学ぶ			調理道具一式、 レシピファイル
12	包子・肉夾饅	中国の伝統のパン生地を焼成できるようになる ポイント：具材の量・水分量の調節を学ぶ			調理道具一式、 レシピファイル
13	イングリッシュマフィン生地・パニーニ生地	イングリッシュマフィン生地・パニーニ生地の復習を行う 配合と生地発酵の見極めができる			調理道具一式、 レシピファイル
14	試験	期末試験を行う(実技試験)			調理道具一式、 レシピファイル
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う			調理道具一式、 レシピファイル
教材	教科書	授業ごとに資料を配布する			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	課題制作【商品開発①】 ※製パン系コース			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	「パン工房 フルニエ」3年間パン屋での修行、「コンディトライコンサルト」にて3年間パン製造、店舗経営を行う。2006年に「プーラン ジュリーフクシマ」を開業する。				
授業内容	自ら開発した商品を完成させて、企業への売り込みまでを実践的に学ぶ マーケティングを実践し、企業ニーズ、顧客ニーズを満たす商品開発を行うべく、調理技術の向上を目指す。				
到達目標	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。 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。 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	授業テーマ	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 企画書・タイムスケジュールの設定	この授業の目的説明、目標設定をする。 企画したことを形にするための予定を立てることができる。	シラバス配布 企画書作成
2	企画立案①	商品売り込みたい企業、業態、店舗についてリサーチを行ない、 商品を考案し、企画書を作成する	企画書
3	企画立案②	企画した商品に必要な食材について、試作を通して効果的な調理法を考案する。	フィードバックの 企画書
4	企画書に基づき試作制作を行う①	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
5	企画書に基づき試作制作を行う②	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
6	企画書に基づき試作制作を行う③	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
7	商品化をふまえた改善①	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。	企画書
8	商品化をふまえた改善②	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。	企画書
9	商品化をふまえた改善③	接客時の商品説明など、プレゼンテーション内容との整合性をはかる。	企画書
10	商品化をふまえた改善④	価格帯、原価などを調整し、商品の改善をはかる。	企画書
11	商品化をふまえた改善⑤	商品撮影を行い、商品の特性や魅力が伝わるような商品デザイン、盛り付け、パッケージの提案 を行う。	企画書
12	商品完成	対象となる企業、顧客に対して商品をアピールできるよう、味、見た目の完成度を上げる。	企画書
13	コンペティション 最終プレゼンテーション	コンペティ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プレゼンテーションを行う。	企画書
14	試験	期末試験を行う(課題制作)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う。	
教材	教科書	授業ごとの資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・課題制作 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	課題制作【商品開発①】 ※調理系、カフェ系コース			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	<p>●大阪北新地のフレンチで料理人をスタート。 西洋料理全般、カフェ、居酒屋等の多様なジャンルの店舗約10店で勤務。料理長、店長を経験。 ●2011年に大阪福島で自身の店「鉄板焼とワインCOCOLO本店」を開業し、2013年に2店舗目となる「鉄板焼とワイン&日本酒COCOLO新福島店」を開業</p>				
授業内容	自ら開発した商品を完成させて、企業への売り込みまでを実践的に学ぶマーケティングを实践し、企業ニーズ、顧客ニーズを満たす商品開発を行うべく、調理技術の向上を目指す。				
到達目標	<p>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。 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。 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。</p>				

回数	授業テーマ	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 企画書・タイムスケジュールの設定	この授業の目的説明、目標設定をする。 企画したことを形にするための予定を立てることができる。	シラバス配布 企画書作成
2	企画立案①	商品売り込みたい企業、業態、店舗についてリサーチを行ない、 商品を考案し、企画書を作成する	企画書
3	企画立案②	企画した商品に必要な食材について、試作を通して効果的な調理法を考案する。	フィードバックの 企画書
4	企画書に基づき試作制作を行う①	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
5	企画書に基づき試作制作を行う②	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
6	企画書に基づき試作制作を行う③	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
7	商品化をふまえた改善①	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。	企画書
8	商品化をふまえた改善②	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。	企画書
9	商品化をふまえた改善③	接客時の商品説明など、プレゼンテーション内容との整合性をはかる。	企画書
10	商品化をふまえた改善④	価格帯、原価などを調整し、商品の改善をはかる。	企画書
11	商品化をふまえた改善⑤	商品撮影を行い、商品の特性や魅力が伝わるような商品デザイン、盛り付け、パッケージの提案を行う。	企画書
12	商品完成	対象となる企業、顧客に対して商品をアピールできるよう、味、見た目の完成度を上げる。	企画書
13	コンペティション 最終プレゼンテーション	コンペティ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プレゼンテーションを行う。	企画書
14	試験	期末試験を行う(課題制作)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う。	
教材	教科書	授業ごとの資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・課題制作 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	課題制作【商品開発①】 ※製菓系コース			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
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・ココ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	自ら開発した商品を完成させて、企業への売り込みまでを実践的に学ぶ マーケティングを実践し、企業ニーズ、顧客ニーズを満たす商品開発を行うべく、調理技術の向上を目指す。				
到達目標	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。 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。 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	授業テーマ	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 企画書・タイムスケジュールの設定	この授業の目的説明、目標設定をする。 企画したことを形にするための予定を立てることができる。	シラバス配布 企画書作成
2	企画立案①	商品売り込みたい企業、業態、店舗についてリサーチを行ない、 商品を考案し、企画書を作成する	企画書
3	企画立案②	企画した商品に必要な食材について、試作を通して効果的な調理法を考案する。	フィードバックの 企画書
4	企画書に基づき試作制作を行う①	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
5	企画書に基づき試作制作を行う②	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
6	企画書に基づき試作制作を行う③	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
7	商品化をふまえた改善①	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。	企画書
8	商品化をふまえた改善②	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。	企画書
9	商品化をふまえた改善③	接客時の商品説明など、プレゼンテーション内容との整合性をはかる。	企画書
10	商品化をふまえた改善④	価格帯、原価などを調整し、商品の改善をはかる。	企画書
11	商品化をふまえた改善⑤	商品撮影を行い、商品の特性や魅力が伝わるような商品デザイン、盛り付け、パッケージの提案を行う。	企画書
12	商品完成	対象となる企業、顧客に対して商品をアピールできるよう、味、見た目の完成度を上げる。	企画書
13	コンペティション 最終プレゼンテーション	コンペティ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プレゼンテーションを行う。	企画書
14	試験	期末試験を行う(課題制作)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う。	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布する	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・課題制作 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修選択	ピバレッジ①バリスタ【バリスタ③】		
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	UCCフードサービスシステム株式会社に入社 カフェラ大丸神戸店で勤務し、 店長を、さらに2011年からはカフェラ大丸梅田店で店長を務める。 UCCホールディングス株式会社のUCCコーヒーアカデミー神戸校に配属になり講師を務める。 UCCフードサービスシステムズ株式会社カフェラ大丸神戸店で勤務 ジャパンバリスタチャンピオンシップ2007で優勝 ワールドバリスタチャンピオンシップ2007 4位、同時にベストカプチーノ賞受賞			
授業内容	実際の店舗オペレーションを想定し、コーヒーに関する知識・応用的な技術を習得する。 ・様々な条件でのエスプレッソの抽出を学ぶための、座学・実習を行う ・美しいデザインカプチーノの作成を学ぶために、原理の座学・実習を行う。 ・複数杯のドリンク作成を学ぶために反復練習を行う。			
到達目標	様々な条件での美味しいエスプレッソ・カプチーノの抽出方法が説明できる。 味、見た目、均一性に優れたドリンクの抽出ができる			
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考
1	バリスタに求められる応用知識(1-1)	エスプレッソマニュアルを使って、知識の復習・抽出		シラバス配布
2	バリスタに求められる応用知識(1-2)	鮮度違いのエスプレッソのメッシュ調整ができる		
3	バリスタに求められる応用知識(1-3)	スペシャルティコーヒーのメッシュ調整ができる		
4	バリスタに求められる応用知識(1-4)	様々な抽出ツールの使用用途、使用理由を説明・使用ができる		
5	バリスタに求められる応用知識(1-5)	カプチーノの復習 (安定したフォームドミルクを作る事が出来る)		
6	バリスタに求められる応用知識(1-6)	デザインカプチーノ(ハート)を描く事ができる		
7	バリスタに求められる応用知識(1-7)	デザインカプチーノ(リーフ)を描く事ができる		
8	バリスタに求められる応用知識(1-8)	デザインカプチーノ(ハート&リーフ)を描く事ができる		
9	バリスタに求められる応用知識(1-9)	均一な味のカプチーノを作る事ができる (エスプレッソ量・コントラスト・フォーム量)		
10	バリスタに求められる応用知識(1-10)	均一な味のデザインカプチーノを作る事ができる (エスプレッソ量・コントラスト・フォーム量)		
11	バリスタに求められる応用知識(1-11)	エスプレッ2杯、カプチーノ2杯を連続抽出ができる(4分以内)		
12	バリスタに求められる応用知識(1-12)	エスプレッ2杯、カプチーノ2杯を均一な味で連続抽出ができる(4分以内)		
13	バリスタに求められる応用知識(1-13)	エスプレッ2杯、カプチーノ2杯を均一な味で連続抽出ができる(4分以内)		
14	試験日	実技試験を行う		
15	振り返り	うまくできなかった点を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う		
教材	教科書	エスプレッソマニュアル		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	プランニング【店舗プランニング】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
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	ショップ・飲食店を開業するための、店舗デザインを総合的に学ぶ。 店舗のレイアウトプラン、お店の演出に必要なディスプレイについても事例から学ぶ。				
到達目標	店舗作り全般が理解でき自分がすべき事が解る。 外食・販売店舗でのプランニングとしてのデザイン、販売促進としてのデザインを説明できる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	お店作りの流れ	物件選定、店舗の設備概略が理解できる	シラバス配布
2	お店作りの流れ	店舗を具現化する業者の選定と店舗作りのタイムスケジュールの把握によって時間軸が理解できる。	
3	お店作りの流れ	店舗作りの時間軸の中で業者から提出される書類等の把握と実物により理解できる。	
4	お店作りの流れ	店舗イメージを人に説明する為の方法が理解できる。	
5	後期課題への導入	マイショッププランニング課題制作の流れについてのオリエンテーションを行う、	
6	店舗イメージ作成	店舗イメージを構成する資料収集など	
7	店舗イメージ作成	店舗イメージを構成する資料収集など	
8	店舗イメージ作成	店舗イメージ作成 (外観、内装、インテリア)	
9	店舗イメージ作成	店舗イメージ作成(食器、テーブルウェア、雑貨)	
10	店舗イメージ作成	店舗イメージ作成(看板、グリーン演出など)	
11	店舗イメージ作成	メニューイメージ作成	
12	店舗イメージ作成	コンセプトボード作成	
13	店舗プランニングシート完成	店舗イメージを作成し、プレゼンテーションを行う。	
14	試験	課題を完成させて、提出する。	
15	振り返り、まとめ	フィードバックを受け、開業プランの作成に活かせるようまとめを行う。	

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 課題提出、プレゼンテーション 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	マネジメント①【ショップマネジメント①】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	(株)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UCCフードサービスシステムズ(株)／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(株)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。				
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	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 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。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	<input type="checkbox"/> フードサービスの変遷 <input checked="" type="checkbox"/> 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	シラバス配布
2	<input type="checkbox"/> オーナーシップ <input type="checkbox"/> QSC <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 食品衛生管理 <input type="checkbox"/> サービスの基本 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> マーケティングとは <input type="checkbox"/> マーケティングのプロセス <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 3C分析～マーケティングミックス <input type="checkbox"/> 製品戦略「PRODUCT」 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 製品戦略「PRODUCT」 <input type="checkbox"/> 価格戦略「PRICE」 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 価格戦略「PRICE」 <input type="checkbox"/> 市場戦略「PLACE」 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 販売促進戦略「PRODUCT」 <input type="checkbox"/> CS <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> CRM <input type="checkbox"/> 顧客心理マーケティング <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> メニュー分析 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	ABC分析ができる	
11	<input type="checkbox"/> メニュー分析 <input checked="" type="checkbox"/> 計数プリント(宿題)	メニューマトリクス分析ができる	
12	<input type="checkbox"/> メニュー分析	メニュー分析を利用した改善ができる	
13	<input type="checkbox"/> メニュー分析	メニュー分析を利用した改善ができる	
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、後期で活用できるようまとめを行う。	

教材	教科書	ショップマネジメント テキスト
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼Ⅱ部

科目名	必修選択	店舗演出①【ラッピング】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
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	慶弔の違いなどの一般常識も踏まえた状況にあった包装技術を学び、素早く実行できるようになる。				
到達目標	知識... 慶弔の違いなど贈答品に必要な一般知識を活かした包装技術を学ぶ。 技術... 上記知識を意識し、限られた場所・時間で、素早く美しく包めるようになる。 キャリア教育... 贈る、贈り合う気持ちを包むということにより意識でき、目の前のお客様やその先に思いを馳せるとができるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	丁寧なラッピングとリボン結び	・ギフトバッグの口の閉じ方、角底の作り方 ・蝶結びの仕組み (ピニタイBOW、シールリボンについて) が わかるようになる。	シラバス配布
2	合わせ包み(キャラメル包み)とリボン掛け①	・基本のラッピング: 合わせ包み 厚みのある箱、薄い箱 ・基本のリボン掛け: 十字掛け+蝶結び (リボンは 裏表ないものと裏表あるもの) が できるようになる。	
3	合わせ包み(キャラメル包み)とリボン掛け②	・基本のラッピング: 合わせ包み 厚みのある箱、薄い箱、直方体 ・基本のリボン掛け: 十字掛け+蝶結び、斜め掛け+通し結び+蝶結び (リボンは 裏表ないものと裏表あるもの) が できるようになる。	
4	ペーパーバッグの作の方とアレンジ	・ラッピング資材の有効活用 ・端紙でのペーパーバッグの作り方とそのアレンジ方法 を知る。 (マチなし、マチありの紙袋)	
5	スクエア包み、リボン掛け	贈答品によく使われる斜め包みへの導入練習として、包装紙が最小で済むスクエア包みを練習する。	
6	斜め包み、リボン掛け①	贈答品によく使われる斜め包みの仕組みと手順を知る。	
7	斜め包み、リボン掛け②	贈答品によく使われる斜め包みの仕組みと手順を知る。	
8	基本の包み・リボン掛けの確認①	合わせ包み(キャラメル包み)、スクエア包み、斜め包み リボン掛け・蝶結びの復習	
9	簡単アレンジラッピング	基本のラッピングにひと手間かけて見栄えのするラッピングにイメージUPさせてみる。	
10	中身に合わせたラッピング①	不織布等を使って箱以外のものを包んでみる。 (バスケットラッピング、コンケイブBOX 等)	
11	簡易パッケージ	OPP袋、包装紙、画用紙等を使っての簡単なパッケージを作る。	
12	基本の包み・リボン掛けの確認②	合わせ包み(キャラメル包み)、スクエア包み、斜め包み リボン掛け・蝶結びの復習	
13	中身に合わせたラッピング②	不織布等を使って箱以外のものを包んでみる。 (バスケットラッピング、コンケイブBOX 等)	
14	試験	期末試験を行う	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部		
科目名	必修選択	エクステンションゼミ①【Wメジャー(スタイリング)】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	子供服の意匠デザイナーとして従事。イタリア留学後はIDEA IL MAREでフリーデザイナーとしてカフェ、イタリアンレストラン、ワインバーなどのデザイン、雑貨商品企画の携わる。				
授業内容	食品を魅力的に演出するコツを学ぶ。盛り付け、配色、テーマに沿った演出方法を事例から学ぶ。				
到達目標	スタイリング撮影を行い、企業プロジェクトの商品写真を完成させる。				
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1	【人が集まる空間とは】	お店の空間づくりの重要性を説明できる。 1. なぜ“おしゃれな”お店に人が集まるのか 2. 様々なカフェ空間(事例) 3. 自分が好きなカフェとその理由			シラバス配布
2	【フードスタイリングの基礎】①	人のココロをわくわくさせる盛りつけ演出を考える 1. 盛りつけのトレンド 2. 人をわくわくさせるフォトジェニックな盛り付け(ワーク) 3. 器以外のものを利用した盛り付け			
3	【フードスタイリングの基礎】②	人のココロをわくわくさせる盛りつけ演出を考える 1. 盛りつけのトレンド 2. 人をわくわくさせるフォトジェニックな盛り付け(ワーク) 3. 器以外のものを利用した盛り付け			
4	【フードスタイリングの基礎】③	フードスタイリングとは何か、フードスタイリングで何が出来るかを説明できる。 1. フードスタイリングとは(昨年のおさらい) 2. あなたのお店はどんな店?からイメージの具体化			
5	【表現としてのフードスタイリング】①	表現手段としてのスタイリングを理解し、「かわいい」のつくり方を説明できる。 1. テーマ(媒体)によるスタイリングの違い 2. 「かわいい」を分解 3. 「かわいい」スタイリングに挑戦			
6	【表現としてのフードスタイリング】②	表現手段としてのスタイリングを理解し、「かっこいい」のつくり方を説明できる。 1. テーマ(媒体)によるスタイリングの違い 2. 「かっこいい」を分解 3. 「かっこいい」スタイリングに挑戦			
7	【中間まとめ】	コンセプトに合わせたスタイリング・ツール作りの実践とそのプレゼンを行う。 1. 各グループの発表 2. 今までのおさらい			
8	【インスタ映えのつくり方】	インスタグラムで注目されるためのコツが説明できる。 1. インスタ映えをねらうには 2. 大切なキャッチコピー・コメントの入れ方 3. 「映え」写真を撮る			
9	【インスタ映えのつくり方】	インスタグラムで注目されるためのコツが説明できる。 1. インスタ映えをねらうには 2. 大切なキャッチコピー・コメントの入れ方 3. 「映え」写真を撮る			
10	【動画のスタイリング】①	最新の動画事情を知り、動画でのスタイリングを実践する。 1. 動画で広がる表現の幅 2. 最新の動画事情			
11	【動画のスタイリング】②	最新の動画事情を知り、動画でのスタイリングを実践する。 1. 動画で広がる表現の幅 2. 最新の動画事情			
12	【カメラ撮影の基礎】①	基本的な写真の撮り方を習得する。 1. 基本的なカメラの扱い方 2. 撮影にとって大切な光の入れ方 3. 構図の決め方 4. アングルの決め方			
13	【カメラ撮影の基礎】②	基本的な写真の撮り方を習得する。 1. 基本的なカメラの扱い方 2. 撮影にとって大切な光の入れ方 3. 構図の決め方 4. アングルの決め方			
14	試験	課題を完成させて提出する。			
15	振り返り	できなかった点を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う。			
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	エクステンションゼミ②(Wメジャー フルーツカービング)			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
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	野菜やフルーツの飾り切りの基本から、フルーツカービングの技術を習得する				
到達目標	料理の盛り付けや演出に活かせる、野菜やフルーツの飾り切り、カービングが実践できる				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	飾り切りの基本①	野菜を使った飾り切りができる	シラバス配布
2	飾り切りの基本②	野菜を使った飾り切りができる	
3	飾り切りの基本③	フルーツを使った飾り切りができる	
4	飾り切りの基本④	フルーツを使った飾り切りができる	
5	フルーツカービングの基本①	専用のナイフを使って、フルーツのカービングを行う	
6	フルーツカービングの基本②	専用のナイフを使って、フルーツのカービングを行う	
7	ベジタブルカービングの基本①	専用の器具を使って、野菜のカービングを行う	
8	ベジタブルカービングの基本②	専用の器具を使って、野菜のカービングを行う	
9	フルーツカービングの実践①	ギフトになるフルーツカービングを製造する	
10	フルーツカービングの実践②	ギフトになるフルーツカービングを製造する	
11	フルーツカービングの実践③	ギフトになるフルーツカービングを製造する	
12	フルーツカービングの実践④	ウエディングのテーブルを演出するフルーツカービングを製造する	
13	フルーツカービングの実践④	ウエディングのテーブルを演出するフルーツカービングを製造する	
14	フルーツカービングの実践④	ウエディングのテーブルを演出するフルーツカービングを製造する	
15	フルーツカービングの実践⑤	製造した課題作品を提出する	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・課題制作 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画				前期	
				学科名	食&マネジメント科 屋間Ⅱ部
科目名	選択	【外国語】グローバルコミュニケーション③			
配当年次	2年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
実務者経験	大阪外語専門学校、大阪外語専門学校や大阪市立大学 I L C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	リスニング、リーディング、スピーキング、ライティングの4技能を統合的に学び、興味関心のあることについての簡単な文章の読み書き、また買い物やその他の日常生活についての平易な会話ができるようになる。				
到達目標	<p><リスニング>直接自分につながりのあること（家族等）に関してよく使われる語句を聞いて、理解することができる。</p> <p><リーディング>短い簡単な私信を理解する事ができる。日常生活における簡単な文章（広告等）の中の特定の情報を見つけることができる。</p> <p><スピーキング>簡単なフレーズを使って家族や他人について話すことができる。</p> <p><ライティング>and, but, becauseのような語でつなげながら、簡単な文を書くことができる。</p> <p>キャリア教育：グループでのアクティビティやプレゼンテーションを繰り返し、グローバル社会でも積極的にコミュニケーションのとれる自信を身に付け</p>				
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	道順の説明(1)	[There (is, are), (a lot, some no)]の使い方を学ぶ 町にある場所について話すことができる			シラバス配布
2	道順の説明(2)	「可算名詞・不可算名詞」を学ぶ 近所にある自然について話すことができる			
3	道順の説明(3)	道順について尋ねる、また教える際に使う表現ができる 情報を確認することができる			
4	道順の説明(4)	場所についての特徴について読み、書くことができる			
5	道順の説明(5)	ユニット4-6を復習する スピーキング評価：ロールプレイ・プレゼンテーション 「自分の地域について新しい計画を立てる」			
6	自宅での生活について(1)	「現在進行形」陳述文（肯定形、否定形）を学ぶ 自宅周辺の生活について話すことができる			
7	自宅での生活について(2)	「現在進行形」疑問文を学ぶ 旅行について話すことができる			
8	自宅での生活について(3)	[-ing]の発音を学ぶ 電話でニュースを伝えることができる			
9	自宅での生活について(4)	最近の出来事についてのブログ記事を読み、書くことができる			
10	自宅での生活について(5)	ユニット7を復習する スピーキング評価：ロールプレイ・プレゼンテーション 「最近の生活について話す」			
11	スキル・能力について(1)	[Can / Can' t](能力)を使う陳述文・疑問文を学ぶ 自身のスキルや能力について話すことができる			
12	スキル・能力について(2)	[Can / Can' t](可能性)を使う陳述文・疑問文を学ぶ 職場・学校において、できること・できないことについて話す			
13	Assessment(評価)の実施	試験課題の発表とスピーキングロールプレイングを行う 評価範囲の復習問題・Assessment（評価）を実施する			
14	試験	期末試験を行う(筆記試験・スピーキング試験)			
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う			
教材	教科書	EVOLVE			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験・スピーキング試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	食品学【食品学④】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ・資格・免許:管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ・5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ・6年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。 ・自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。 				
授業内容	食品が体内でどのように使われていくのかを理解する。 食品の保存性を高めるためにどのような方法があるかを理解する。				
到達目標	知識・・・食材の特徴を知り、実際にレシピを考えたり調理をするときに食材を最大限に活かすための知識を増やす。 キャリア教育・・・グループワークや発表などにおいて、自身の意見を論理的に組み立てることができる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	食品の摂取	人がなぜ食事を取るのか、役割を説明できる どのようなときに「食欲がわく」のか意見を出し合う	シラバス配布
2	栄養素の消化・吸収・代謝①	食べたものがどのように消化～代謝されるのか説明できる	
3	栄養素の消化・吸収・代謝②	食べたものがどのように消化～代謝されるのか説明できる 実験:消化と酵素の関係を見る	
4	エネルギー代謝①	エネルギーの摂取と消費について説明できる	
5	エネルギー代謝②	ワーク:1日のエネルギー消費量を算出する	
6	食事摂取基準と食品の選択	日本人の食事摂取基準や食事バランスガイドを説明できる	
7	食品の加工と発酵①	食品の加工の目的や方法を説明できる	
8	食品の加工と発酵②	発酵の仕組みと食品を説明できる	
9	食品の貯蔵	食品の貯蔵の目的や方法を説明できる	
10	食品の生産と流通	食品の国内生産と輸出入や、流通についての仕組みやメリットデメリットを説明できる	
11	嗜好飲料類	様々な嗜好飲料類について説明できる	
12	調理加工食品・菓子類	様々な調理加工食品について説明できる	
13	ゲル・ゾル状食品	様々なゲル・ゾル状食品とその仕組みを説明できる	
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	
15	振り返り	食品が体内でどのように使われていくのか、また、食品の保存性を高めるために どのような方法があるかのまとめを行う	
教材	教科書	食品安全検定テキスト	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画				後期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部
科目名	必修	コミュニケーション【接客サービス②】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
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、お客様とのコミュニケーションをとる方法を学ぶことができる。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	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1	授業方針、オリエンテーション 販売とは何か	授業シラバス配布、授業概要説明。 お菓子・パン・コンビニ販売の違い			シラバス配布
2	接客におけるマナー	言葉遣い 接客マナー			
3	販売に必要な知識・技術	ヴァンドゥーズの仕事			
4	あなたから買いたいと思われる接客	売れるお店 売れないお店はどこが違うのか？			
5	お出迎えからお見送りまで	いらっしゃいませ から ありがとうございます。まで			
6	慶弔(ギフト のし)	のしについて 包装について			
7	販売接客実技	ケーキの詰め方 包装も含めて実技			
8	販売接客実技2	ケーキの詰め方 包装も含めて実技 プラスαの接客用語			
9	お出迎えからお見送りまで(実技)	いらっしゃいませ から ありがとうございます。までを包装も含め実技			
10	サービス実技	カフェ・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			
11	販売計画について	季節や話題のイベントを考え商品を企画する。			
12	電話対応①	接客における電話対応			
13	電話対応②	接客における電話対応			
14	試験	期末試験を行う			
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う			
教材	教科書	授業とに資料を配布します			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理実習【調理実習応用②】			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	●大阪北新地のフレンチで料理人をスタート。 西洋料理全般、カフェ、居酒屋等の多様なジャンルの店舗約10店で勤務。料理長、店長を経験。 ●2011年に大阪福島で自身の店「鉄板焼とワインCOCOLO本店」を開業し、2013年に2店舗目となる「鉄板焼とワイン&日本酒COCOLO新福島店」を開業				
授業内容	カフェメニューの盛り付けや食材の扱い方の応用を学ぶ。 設定したコンセプトや課題からメニューを考案しレシピを作成できるようになる。				
到達目標	技 術：カフェメニューのレシピ考案や演出のアイデア・方法を実習から学び、コンセプトの組み立てができる。 知 識：盛り付けのアイデアや食材の扱いについて学び、自分の考えを皿の中に表現できる キャリア教育：与えられたコンセプト、要望のあったリクエストに対し、答えを出す力を身に着ける。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	パスタ	国籍・文化の違いで独自に発展したパスタの表現の違いを学び、カフェメニューとして表現できるようになる。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	パスタ	国籍・文化の違いで独自に発展したパスタの表現の違いを学び、カフェメニューとして表現できるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	肉料理	火入れの見極めと調理法の応用。食材の火入れの良い状態を知り、表現できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	肉料理	火入れの見極めと調理法の応用。食材の火入れの良い状態を知り、表現できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	魚介料理	火入れの見極めと調理法の応用。食材の火入れの良い状態を知り、表現できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	魚介料理	火入れの見極めと調理法の応用。食材の火入れの良い状態を知り、表現できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	サラダ・前菜のメニュー企画	用意したコンセプトに対してメニュー考案しレシピを作成できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	試作とプレゼン	考えたレシピを再現し修正し、完成度の高いメニュー・レシピを作成できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	デザートメニューの企画	用意したコンセプトに対してメニュー考案しレシピを作成できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	試作とプレゼン	考えたレシピを再現し修正し、完成度の高いメニュー・レシピを作成できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	メインメニューの企画	用意したコンセプトに対してメニュー考案しレシピを作成できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	試作とプレゼン①	考えたレシピを再現し修正し、完成度の高いメニュー・レシピを作成できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	試作とプレゼン②	考えたレシピを再現し修正し、完成度の高いメニュー・レシピを作成できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	実技試験	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	改善点の見直しと参考のためのアレンジ	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	食&マネジメント科 屋間Ⅱ部	
科目名	必修	調理実習【製菓実習応用②】		
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名
授業方法	実習	時間	60時間	
実務者経験	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	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考
1	パート・フィユテ仕込み ナッペ練習	折りパイ生地の折り数による層の出来の違いを理解し習得出来る。 ショートニングを使用してマスケ、絞りのテクニックを習得できる。		シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	ショートケーキ	ジェノワーズの仕込みからサンド、絞り、仕上げまで 販売商品として意識し作る事が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	タルトフリユイ・フルーツカットの練習 クレームパティシエール	タルト生地のフォンサーージュ方法から保存法まで理解し習得出来る。 クレーム・ダイヤモンドの仕込み～応用方法。 フルーツカットからタルトへの盛り付け方が習得出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	ミルフィーユ	パティシエールを使用し、組立て方法から保存方法まで理解し習得出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	パウンドケーキ	バター の性質を理解し、シュガーバター法とフラワーバターの違いを知り 2種類の製法の違うお菓子を作る事が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	栗とサツマイモのタルト 洋ナシのタルト	パートシュクレ・プリゼを使ったタルト2種を作り 生地の扱い方の違いを学ぶ。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	ケーキ・サレ キッシュ	カフェの食事に使えるケーキを知り、 提供方法などを学ぶ事が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	ブルーベリーマフィン フィナンシェ サブレックッキー	配合、作り方による食感や気泡の違い等を理解し応用 工夫方法を考える事が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	コーヒーゼリー ブラマンジェ	ゼラチンの扱い方、ババロア・アングリーズやムースの作成 注意点を理解し習得出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	チーズケーキ2種	チーズの扱い方、種類の違いについて学び、 お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	モンブラン 栗のクグロフ	モンブランの絞り方、構成への理解、 クグロフ型での焼成、生地の扱い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
12	シャルロット・フリユイ①	別立て生地、アングリーズの作り方、 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
13	シャルロット・フリユイ②	別立て生地、アングリーズの作り方、 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
14	試験	実習試験を行う。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	出来なかった問題を復習、理解し実務で出来るようまとめを行う。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理実習【製パン実習応用②】			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	「パン工房 フルニエ」3年間パン屋での修行、「コンディトライコンツェルト」にて3年間パン製造、店舗経営を行う。2006年に「プーラン ジュリーフクシマ」を開業する。				
授業内容	製パン技法や食材の取扱いなど、製パンの基礎技術を学ぶ。				
到達目標	技 術：パン生地の手捏ね技術を通し、生地の状態を見極められるようになる。副材料を使用したバリエーションを学ぶ。 知 識：ミキシング、発酵、成形、焼成等、製菓製パンの基本的な作り方を理論で理解する。各国のパン生地の種類を歴史・食文化と共に理解する。 キャリア教育：グループでの作業性、時間管理を実践で習得する。掃除、整理整頓の徹底を体得する。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	セミハードロール生地で作る色々なパン	ミキシング、発酵から分割、丸め、麺棒の使い方を理解し、基本のセミハードロールパン生地を作ることができる	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	ソフトクلمパン	ソフトクلمパン生地の作り方を理解し、様々な成型法を実践できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	ピッツァマルゲリータ	ピッツァ生地を知り、適切な焼成ができる 基本のマルゲリータを作る事ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	キャラメルシナモン	パン生地の成形のバリエーションを習得する キャラメルソース、アングレーズソースを作る事ができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	チャバタサンド	チャバタ生地を作る事ができる 調理パン(サンド)の基本・バリエーションを習得する	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	フランス生地 ・ペーコンエビ・明太フランス・ミルクフランス	フランス生地を作ることができる メニューに合わせた成形の種類を学ぶ	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	クリスマスツリー	イベント、祭りの菓子を作ることができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	クロワッサン生地(1)	クロワッサン生地を作ることができる シーターの使いかた、生地の作り方、焼き加減を習得する	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	クロワッサン・デニッシュ	クロワッサン生地の応用ができる シーターの使いかた、生地の作り方、焼き加減を習得する	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	ドーナツ	ドーナツ生地を学ぶ ドーナツの色々な生地・トッピングアレンジも習得する	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	ピロシキ	ピロシキ生地を学ぶ 生地とフィリングの味のバランスを習得する	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	ブリオッシュハーモニー	ブリオッシュ生地を学ぶ 生地の練りこみ、適切な焼き加減を見極める	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	クロワッサン生地(2)	シーターの使いかた、生地の作り方、焼き加減を習得する	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う(実技試験)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	課題制作【商品開発②】 ※調理系、カフェ系コース			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	<p>●大阪北新地のフレンチで料理人をスタート。 西洋料理全般、カフェ、居酒屋等の多様なジャンルの店舗約10店で勤務。料理長、店長を経験。 ●2011年に大阪福島で自身の店「鉄板焼とワインCOCOLO本店」を開業し、2013年に2店舗目となる「鉄板焼とワイン&日本酒COCOLO新福島店」を開業</p>				
授業内容	自ら開発した商品を完成させて、企業への売り込みまでを実践的に学ぶマーケティングを实践し、企業ニーズ、顧客ニーズを満たす商品開発を行うべく、調理技術の向上を目指す。				
到達目標	商品に適した食材を探求し、企業、並びに顧客にアピールできる商品開発、プレゼンテーションができる。衛生管理ができ、時間内に安定した商品製造ができる。				

回数	授業テーマ	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 企画書・タイムスケジュールの設定	この授業の目的説明、目標設定をする。 企画したことを形にするための予定を立てることができる。	シラバス配布 企画書作成
2	企画立案①	商品売り込みたい企業、業態、店舗についてリサーチを行ない、 商品を考案し、企画書を作成する	企画書
3	企画立案②	企画した商品に必要な食材について、試作を通して効果的な調理法を考案する。	企画書
4	企画書に基づき試作制作を行う①	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
5	企画書に基づき試作制作を行う②	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
6	企画書に基づき試作制作を行う③	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
7	商品化をふまえた改善①	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。	企画書
8	商品化をふまえた改善②	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。	企画書
9	商品化をふまえた改善③	接客時の商品説明など、プレゼンテーション内容との整合性をはかる。	企画書
10	商品化をふまえた改善④	価格帯、原価などを調整し、商品の改善をはかる。	企画書
11	商品化をふまえた改善⑤	商品撮影を行い、商品の特性や魅力が伝わるような商品デザイン、盛り付け、パッケージの提案を行う。	企画書
12	商品完成	対象となる企業、顧客に対して商品をアピールできるよう、味、見た目の完成度を上げる。	企画書
13	コンペティション 最終プレゼンテーション	コンペティ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プレゼンテーションを行う。	企画書
14	試験	期末試験を行う(課題制作)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う。	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・課題制作 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	課題制作【商品開発②】 ※製菓系コース			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	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	自ら開発した商品を完成させて、企業への売り込みまでを実践的に学ぶマーケティングを实践し、企業ニーズ、顧客ニーズを満たす商品開発を行うべく、調理技術の向上を目指す。				
到達目標	商品に適した食材を探求し、企業、並びに顧客にアピールできる商品開発、プレゼンテーションができる。衛生管理ができ、時間内に安定した商品製造ができる。				

回数	授業テーマ	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 企画書・タイムスケジュールの設定	この授業の目的説明、目標設定をする。 企画したことを形にするための予定を立てることができる。	シラバス配布 企画書作成
2	企画立案①	商品売り込みたい企業、業態、店舗についてリサーチを行ない、 商品を考案し、企画書を作成する	企画書
3	企画立案②	企画した商品に必要な食材について、試作を通して効果的な調理法を考案する。	企画書
4	企画書に基づき試作制作を行う①	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
5	企画書に基づき試作制作を行う②	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
6	企画書に基づき試作制作を行う③	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
7	商品化をふまえた改善①	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。	企画書
8	商品化をふまえた改善②	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。	企画書
9	商品化をふまえた改善③	接客時の商品説明など、プレゼンテーション内容との整合性をはかる。	企画書
10	商品化をふまえた改善④	価格帯、原価などを調整し、商品の改善をはかる。	企画書
11	商品化をふまえた改善⑤	商品撮影を行い、商品の特性や魅力が伝わるような商品デザイン、盛り付け、パッケージの提案を行う。	企画書
12	商品完成	対象となる企業、顧客に対して商品をアピールできるよう、味、見た目の完成度を上げる。	企画書
13	コンペティション 最終プレゼンテーション	コンペティ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プレゼンテーションを行う。	企画書
14	試験	期末試験を行う(課題制作)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う。	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・課題制作 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	課題制作【商品開発②】 ※製パン系コース			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	「パン工房 フルニエ」3年間パン屋での修行、「コンディトライコンツェルト」にて3年間パン製造、店舗経営を行う。2006年に「プーラン ジュリーフクシマ」を開業する。				
授業内容	自ら開発した商品を完成させて、企業への売り込みまでを実践的に学ぶ マーケティングを実践し、企業ニーズ、顧客ニーズを満たす商品開発を行うべく、調理技術の向上を目指す。				
到達目標	商品に適した食材を探求し、企業、並びに顧客にアピールできる商品開発、プレゼンテーションができる。 衛生管理ができ、時間内に安定した商品製造ができる。				

回数	授業テーマ	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 企画書・タイムスケジュールの設定	この授業の目的説明、目標設定をする。 企画したことを形にするための予定を立てることができる。	シラバス配布 企画書作成
2	企画立案①	商品売り込みたい企業、業態、店舗についてリサーチを行ない、 商品を考案し、企画書を作成する	企画書
3	企画立案②	企画した商品に必要な食材について、試作を通して効果的な調理法を考案する。	企画書
4	企画書に基づき試作制作を行う①	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
5	企画書に基づき試作制作を行う②	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
6	企画書に基づき試作制作を行う③	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。	企画書
7	商品化をふまえた改善①	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。	企画書
8	商品化をふまえた改善②	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。	企画書
9	商品化をふまえた改善③	接客時の商品説明など、プレゼンテーション内容との整合性をはかる。	企画書
10	商品化をふまえた改善④	価格帯、原価などを調整し、商品の改善をはかる。	企画書
11	商品化をふまえた改善⑤	商品撮影を行い、商品の特性や魅力が伝わるような商品デザイン、盛り付け、パッケージの提案 を行う。	企画書
12	商品完成	対象となる企業、顧客に対して商品をアピールできるよう、味、見た目の完成度を上げる。	企画書
13	コンペティション 最終プレゼンテーション	コンペティ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プレゼンテーションを行う。	企画書
14	試験	期末試験を行う(課題制作)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う。	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・課題制作 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	調理技術③調理系【専門調理①】			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
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	実践に必要な基本的なフランス料理の専門技術と衛生管理を学ぶ。				
到達目標	知識・・・衛生管理・季節ごとの食材・まめ知識を説明することができる 技術・・・包丁の取り扱い・研ぎ方ができる。食材管理・料理の修得することができる キャリア教育・・・グループでの作業性、時間管理。掃除、整理整頓ができる				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	肉・野菜の加工・保存食について ①	野菜の切り方、保存方法を学ぶ。 リエット・グレック(自家製ピクルス)ができる。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	肉・野菜の加工・保存食について ②	内臓や肉の下処理を学ぶ。 鶏レバのムース (リエットの仕上げ)ができる。ロースハムの仕込むことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	肉・野菜の加工・保存食について ③	肉の保存を学ぶ。 ジャンボンブラン(ロースハム)ができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	肉・野菜の加工・保存食について ④	肉の保存を学ぶ。 ソーセージを作ることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	肉・野菜の加工・保存食について ⑤	肉の保存を学ぶ。 ブータンブランを作ることができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	肉・野菜の加工・保存食について ⑥	テリーヌドカンパーニュができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	肉・野菜の加工・保存食について ⑦	肉の処理を学ぶ。 鴨・砂肝のコンフィエーができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	肉・野菜の加工・保存食について ⑧	卵料理の基礎ができる。 オムレツ(一人一人がみんなの前でオムレツを焼く)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	肉・野菜の加工・保存食について ⑨	肉の火入れをまなぶ。 牛肉のグリエ ペアルネーズができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	魚・野菜の加工・保存食について ①	魚の処理を学ぶ。 バエリアがでできる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	魚・野菜の加工・保存食について ②	魚の処理、火入れを学ぶ。 ピヤベースができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	魚・野菜の加工・保存食について ③	魚の処理、火入れを学ぶ。 イワシの重ね焼きができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	肉・野菜の加工・保存食について ⑩	肉の内臓の処理を学ぶ トリップ・ア・ラ・ニソワーズができる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う(実技試験)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	フランス料理の技法と知識、技術の振り返り、まとめを行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	ピバレッジ①パリスト【パリスト④】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	UCCフードサービスシステム株式会社に入社 カフェラ大丸神戸店で勤務し、 店長を、さらに2011年からはカフェラ大丸梅田店で店長を務める。 UCCホールディングス株式会社のUCCコーヒアカデミー神戸校に配属になり講師を務める。 UCCフードサービスシステムズ株式会社カフェラ大丸神戸店で勤務 ジャパンパリストチャンピオンシップ2007で優勝 ワールドパリストチャンピオンシップ2007 4位、同時にベストカプチーノ 賞受賞				
授業内容	実際の店舗を想定し、エスプレッソ・ミルクピバレッジの応用的な知識・技術を習得する。 ・ミルクピバレッジの「牛乳」について理解を深めるために座学・実習を行う。 ・さまざまな状況に対応できるようになるために、反復実習を行う。 ・複数のオーダーに対応できるようになるために、反復実習を行う。				
到達目標	牛乳・水の違いの味への影響について説明できる。 味・見た目・均一性に優れた複数のドリンクを、順序を組み立て、ベストタイミングで提供できる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	パリストに求められる応用知識<2-1>	オリエンテーション・前期の復習	シラバス配布
2	パリストに求められる応用知識<2-2>	牛乳の温度による味の違い、おいしさの違いが説明できる	
3	パリストに求められる応用知識<2-3>	牛乳の種類の違いによる味の違いおいしさの違いが説明できる	
4	パリストに求められる応用知識<2-4>	さまざまな形状のカップでカプチーノが作成できる	
5	パリストに求められる応用知識<2-5>	ラテ さまざまなデザインのラテが作成できる(エッジング)	
6	パリストに求められる応用知識<2-6>	ラテ さまざまなデザインのラテが作成できる(フリーポア)	
7	パリストに求められる応用知識<2-7>	ラテ さまざまなデザインのラテが作成できる	
8	パリストに求められる応用知識<2-8>	ラテ さまざまな形状のカップでラテが作成できる	
9	パリストに求められる応用知識<2-9>	オペレーション 複数のオーダーに対し、提供の順番を組むことができる	
10	パリストに求められる応用知識<2-10>	オペレーション 複数のオーダーに対し、適切な順序で提供できる	
11	パリストに求められる応用知識<2-11>	オペレーション 複数のオーダーに対し、適切な順序で提供できる	
12	パリストに求められる応用知識<2-12>	オペレーション 複数のオーダーに対し、適切な順序で提供できる	
13	パリストに求められる応用知識<2-13>	オペレーション 複数のオーダーに対し、適切な順序で提供できる	
14	試験日	実技試験を行う	
15	振り返り	うまくできなかった点を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	
教材	教科書	エスプレッソマニュアル	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修選択	ビバレッジ②コーヒー【コーヒー】		
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	UCC入社後、広報・法務・人事部門等に従事し、並行してコーヒー全般の知識・実技を習得。 2013年より、UCCコーヒーアカデミーに所属し、現在に至る。主業務は、コーヒー全般に渡る社内外のセミナー講師、資格試験や競技会ジャッジなどを行う。			
授業内容	コーヒーに関する基礎知識として「歴史・栽培・産地・精製・焙煎・抽出理論」といった内容を説明し、 コーヒーに関する基礎技術として「代表的な産地別コーヒーの味わい解説」と 「代表的なコーヒー抽出器具による基本抽出」のデモ・実習・解説を行う。			
到達目標	技術：コーヒーの基礎知識（歴史・栽培・精製・焙煎・抽出理論）について修得し、説明ができる。 知識：①代表的な産地別コーヒーについて、味わい違いが識別でき、その要因について説明ができる。 ②ドリップ・サイフォン・カフェプレスの抽出器具によるコーヒー抽出が実施できる。 キャリア教育：お互いを思い助け合い、グループでの協同作業ができる。 作業効率・時間管理を意識した準備片付・掃除・整理整頓ができる。			
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考
1	コーヒーの基礎知識（コーヒー試飲）	・コーヒーの味わい形成と実の構造について説明でき、 ・生豆と焙煎豆の品種・精製別の区別ができる。		シラバス配布
2	コーヒーの歴史（イブリング試飲）	・コーヒーの発見・伝播・飲用の歴史が説明でき、 ・コーヒーセミナー（イブリング）について説明ができる。		
3	カフェプレス使って超簡単アレンジ（コーヒー試飲）	・カフェプレス抽出が実施でき、アイスコーヒー、カフェオレの作り方を説明・実施できる。（身近食材で簡単アレンジ）		
4	コーヒーのテイスティング（カフェプレス試飲 with 指定菓子）	・カフェプレス抽出が説明・実施でき、 ・「焙煎・品種・精製・産地違い」の味わいを識別できる。		
5	おいしいコーヒーの基本原則・2大抽出法（透過法・浸漬法）	・おいしいコーヒーの基本原則・焙煎度・保存方法・ 2大抽出法と抽出器具の区分について説明できる。		
6	ドリップ抽出①（ドリップ試飲）	・ドリップ抽出（1投式と3投式の違い）について、味わいが識別でき、ホットコントロールの重要性を説明できる。		
7	ドリップ抽出②（ドリップ試飲）	・ホットコントロールを習得し、基本のドリップ抽出（3投式）が説明・実施できる。		
8	サイフォン抽出①（サイフォン試飲）	・サイフォン抽出について、抽出条件特徴・攪拌の重要性を説明できる。		
9	サイフォン抽出②（サイフォン試飲）	・攪拌のコツを習得し、基本のサイフォン抽出が説明・実施できる。		
10	ESP体験抽出①（ESP試飲）	・エスプレッソの抽出体験・カフェチーノのデモを実施する。		
11	ドリップorサイフォン抽出のプレゼン練習	・ドリップとサイフォンの抽出・プレゼンのポイント解説をふまえ、 プレゼン付ドリップorサイフォンの練習を実施する。		
12	ドリップorサイフォンのプレゼン	・プレゼン付きドリップ orサイフォン抽出を実施できる。		
13	ESP体験抽出②（ESP試飲）	・エスプレッソの自主抽出体験を実施する。		
14	試験（筆記）	・前期の講義内容全般にかかる筆記試験を実施し、採点を行う。		
15	試験総評・振り返り&ESPとCAPの体験抽出③（ESP・CAP試飲）	・筆記テストの総評と解説を行う。 ・エスプレッソとカフェチーノの抽出体験を実施する。		
教材	教科書	UCCコーヒーアカデミー-TEXT BOOK		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	ビバレッジ③ドリンク【カフェドリンク】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	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。				
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	技 術：コーヒーについての基礎知識を習得する。 知 識：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	授業テーマ	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。	シラバス配布
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実践により、マシンが使えるようになる	
3	カプチーノについて(スチーム・注ぎ方)	ミルクのスチーム理論を理解し、練習を行い、きめ細かいミルクフォームを作れるようになる	
4	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を行い、ハートを描けるようになる	
5	メッシュの調整①	味を決める調整方法について学ぶ	
6	メッシュの調整②	エスプレッソの味のコントロールができるようになる	
7	アレンジドリンク①	基本のアレンジドリンクをすべて作れるようになる。	
8	アレンジドリンク②	様々なドリンクを一人で作成できるようになる	
9	アレンジドリンク③	アレンジドリンクを作成するために必要な技術を学ぶことで様々なドリンクを作れるようになる。	
10	アレンジドリンク④	現場に必要な作業効率やクオリティコントロールを身につけることで実践に対応できるようになる。	
11	ラテ①	美味しいカフェラテの作成方法やラテアートを学ぶことで活躍の場を広げられるようになる。	
12	ラテ②	コンテスト形式にすることで練習の質を上げ本番にも慣れることができるようになる。	
13	ラテ③	コンテスト形式で行いお互いにジャッジする。	
14	試験	実技試験を行う	
15	振り返り	できなかった箇所を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	

教材	教科書	授業とに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修選択	プランニング【メニュープランニング】		
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
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	様々なタイプの店舗を想定し、コンセプト・客層・時間帯等に合わせたメニュープランニングを学びマイショップメニューの考案を行う。			
到達目標	メニュープランニングについての概要が説明できる。 テーマに沿ったメニュー開発と、マイショップのオリジナルメニューを考案できる。 メニュー作りを通して、それぞれのオリジナリティーを確立する。			
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考
1	シラバス配布・授業内容の説明	メニュープランニングの概要が理解できる		シラバス配布
2	メニュー開発の注意点	原価・売価・原価率が計算できる。		電卓
3	軽食メニューのプランニング	架空の店舗を想定し、テーマに基づいたメニュープランニングができる		企画書
4	パンメニューのプランニング	架空の店舗を想定し、テーマに基づいたメニュープランニングができる		企画書
5	パンメニューのプランニング	架空の店舗を想定し、テーマに基づいたメニュープランニングができる		企画書
6	スイーツメニューのプランニング	架空の店舗を想定し、テーマに基づいたメニュープランニングができる		企画書
7	スイーツメニューのプランニング	架空の店舗を想定し、テーマに基づいたメニュープランニングができる		企画書
8	ドリンクメニューのプランニング	架空の店舗を想定し、テーマに基づいたメニュープランニングができる		企画書
9	ミニコースメニューのプランニング	架空の店舗を想定し、テーマに基づいたメニュープランニングができる		企画書
10	ミニコースメニューのプランニング	架空の店舗を想定し、テーマに基づいたメニュープランニングができる		企画書
11	マイショップメニュープラン①	メニューの絞り込み		企画書
12	マイショップメニュープラン②	マイショップのメニュー、ネーミング決定		企画書
13	マイショップメニュープラン③	マイショップのメニュー、価格決定		企画書
14	試験	出題されるテーマに対してのプランニングを企画書にまとめる。		
15	振り返り	プランニングしたメニューを整理し、ブラッシュアップする。		
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・課題制作 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画				後期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部
科目名	必修選択	マネジメント①【ショップマネジメント②】			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	㈱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。				
授業内容	前期に習得した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」を使って自分のお店の「開業計画書」を作成する				
到達目標	学習した開業に必要なスキルを使って開業計画書を作ることができる。 開業に必要なメニュー開発、店舗プランニングができる。				
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1	「開業計画書」作成の手順	「開業計画書」作成の手順をマスターする			シラバス配布
2	開業計画書の作成 ・業態案／コンセプト	・コンセプトを決定する			
3	開業計画書の作成 ・投資計画	・投資計画を完成させる			
4	開業計画書の作成 ・損益計画	・損益計画を完成させる			
5	開業計画書の作成 ・商品計画	・商品計画			
6	開業計画書の作成 ・商品計画	・商品計画を完成させる			
7	開業計画書の作成 ・マーケティングデータシート	・マーケティングデータシートを完成させる			
8	開業計画書の作成 ・人事計画 ・売上収支計画	・人事計画を完成させ人件費を試算する			
9	開業計画書の作成 ・売上収支計画 ・レイアウト／店舗イメージ	・売上収支計画を完成させる			
10	開業計画書の作成 ・レイアウト／店舗イメージ	・レイアウトと店舗イメージを完成する			
11	開業計画書の作成 ・仕上げ／チェック／修正	・「開業計画書」を完成させる			
12	開業計画書の作成	・「開業計画書」を完成させる			
13	開業計画書の提出	・完成した開業計画書のチェックを受ける			
14	フィードバック	フィードバックを受け、改善を行う。			
15	まとめ	ブラッシュアップした開業計画書を完成させて、提出する。			
教材	教科書	ショップマネジメント テキスト			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 屋間Ⅱ部

科目名	必修選択	エクステンションゼミ②(Wメジャー アイシングクッキー)			
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	2010年～2014年株式会社マツヒサ、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、接客などに従事。 2015年～大阪キャリアナリー製菓調理専門学校にて講師として製菓技術の指導に携わる				
授業内容	アイシングクッキーの技術を学んで、ギフトや祭事での活用を学ぶ				
到達目標	季節や祭事に合わせたアイシングクッキーの提案、製造ができる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	アイシングクッキーの基本①	アイシングの作り方、着色、基本的な製造方法が説明できる	シラバス配布
2	アイシングクッキーの基本②	型抜きクッキーを製造し、アイシングクッキーを製造する	
3	アイシングクッキーの基本③	型抜きクッキーを製造し、アイシングクッキーを製造する	
4	アイシングクッキー制作①	ハロウインのアイシングクッキーを製造する	
5	アイシングクッキー制作②	ハロウインのアイシングクッキーを製造する	
6	アイシングクッキー制作③	クリスマスのアイシングクッキーを製造する	
7	アイシングクッキー制作④	クリスマスのアイシングクッキーを製造する	
8	アイシングパーツ制作の基本	シュガーペースト型や口金を使ったアイシングパーツの製造方法が説明できる	
9	アイシングパーツ制作①	花やリボンを製造する	
10	アイシングパーツ制作②	シュガーパールを製造する	
11	オリジナル作品の企画	季節のテーマに合ったオリジナルアイシングクッキーの企画、デザインを行う	
12	オリジナル作品制作①	季節のテーマに合ったオリジナルアイシングクッキーの製造を行う	
13	オリジナル作品制作②	季節のテーマに合ったオリジナルアイシングクッキーの製造を行う	
14	オリジナル作品制作③	季節のテーマに合ったオリジナルアイシングクッキーの製造を行う	
15	オリジナル作品制作④	作品を完成させて、提出する。	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミ①【プロジェクトゼミ①】			
配当年次	2年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	ニット・カットソーのデザイナーとして従事。担当ブランドのプレス業務として、サンプルの貸し出しや、撮影、また雑誌へのスタイリング提案などスタイリストの仕事も行う。アパレル退職後、大阪モード学園ファッション基礎学科の職員として従事。大阪コミュニケーションアート専門学校にて、グラフィックデザイン、イラストレーター、WEBデザイン、雑貨アクセサリデザイン、雑貨ショップデザイン、インテリアデザイン、プロダクトデザインの各専攻担任・学科運営を行う。 2014年～大阪キャリアナー製菓調理専門学校の職員として、現在、製菓・製パン科の担任・学科運営を行う。				
授業内容	企業・自治体からの課題を受け、業態開発、イベント制作、商品開発などを行う。				
到達目標	プロジェクト遂行マネジメント力を養い、様々なプロジェクトにおいて成果が発表できる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	授業方針、スケジュールについて	企業からの課題についてのオリエンテーションを受け目的目標の確認を行う。	シラバス配布
2	リサーチ①	課題を行う為のリサーチを行う。(市場調査、エリア調査、ベンチマークなど)	
3	リサーチ①	課題を行う為のリサーチを行う。(市場調査、エリア調査、ベンチマークなど)	
4	リサーチ①	リサーチ結果を踏まえ、企画概要を作成する。	
5	実行計画作成①	企画概要をふまえ、実行計画を作成する。	
6	実行計画作成②	企画概要をふまえ、実行計画を作成する。	
7	企画書・提案書作成①	企画書、実行計画書を作成し、企業への提案の準備を行う。	
8	企画書・提案書作成②	企画書、実行計画書を作成し、企業への提案の準備を行う。	
9	1次プレゼンテーション	企画書、実行計画書を作成し、企業への提案を行う。	
10	商品開発①	販売商品を開発し、試作を行う。	
11	商品開発②	販売商品を開発し、試作を行う。	
12	販売促進計画①	販売方法に合わせた販促計画を行う。	
13	販売促進計画②	販売促進の為のツール作成、SNS等の開設を行う。	
14	プロジェクト実施	企業からの要望に沿って、商品販売、イベントなどを実践する。	
15	振り返り	プロジェクトを振り返り、今後の実務で利用できるよまとめを行いレポートを提出する。	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修選択	WEBマーケティング【WEBマーケティング】		
配当年次	2年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	3年間グラフィックデザインの事務所に勤務後、1977年に渡米。アメリカ、NYの日本人向けテレビ局で、グラフィック部門を担当し4年程滞在。1981年に帰国し、アナログのグラフィックデザインを5年ほど継続。その後アナログ作業からパソコン（Macintosh）を使用してのデジタルデザインに切り替えて30年以上が経過。 1987年「Volume One Studio」として独立し主にバスケットボール関連の広告デザイン、磁石のオーナメント玩具の企画・デザインなどを手がけている。			
授業内容	WEBマーケティングの仕組みを理解し、WEB広告への活用・運用を実践する／SEO対策やリスティング広告の分析と改善方法を習得 SNSを利用したPR活動の実践／学生プロデュースショップのHP作成、WEB広報を行う			
到達目標	技 術：HP運営の実践を通しSEO対策やリスティング広告の分析ができるようになる。 知 識：WEBマーケティングの仕組みを理解し、広告ごとの集客効果や、ページ閲覧回数などからPR効果を分析する。 また、ビッグデータ収集やその分析を行い、顧客のニーズや現在進行形のトレンドをキャッチできるデジタルマーケティングについても知識を深める。 キャリア教育：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	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考
1	WEBマーケティング概論(1)	WEBマーケティングについての基本知識を理解する		シラバス配布
2	企業におけるWEBマーケティング事例(1)	各種業界の実践するWEBマーケティング・広報の事例より、活用法を習得し、活用できる		
3	企業におけるWEBマーケティング事例(2)	各種業界の実践するWEBマーケティング・広報の事例より、活用法を習得し、活用できる		
4	企業におけるWEBマーケティング事例(3)	各種業界の実践するWEBマーケティング・広報の事例より、活用法を習得し、活用できる		
5	WEBマーケティング概論(2)	SEO対策やリスティング広告の分析と改善方法を理解し、活用できる		
6	WIXにてオリジナルHPの制作・運営 SNS定期投稿チャンネルの運営(1)	学生がプロデュースするショップ営業に向けた公式HP・SNS広報ツールを制作する		
7	WIXにてオリジナルHPの制作・運営 SNS定期投稿チャンネルの運営(2)	学生がプロデュースするショップ営業に向けた公式HP・SNS広報ツールを制作する		
8	WIXにてオリジナルHPの制作・運営 SNS定期投稿チャンネルの運営(3)	公式HP・SNS広報ツールの発表を行う(コンペティション)		
9	WIXにてオリジナルHPの制作・運営 SNS定期投稿チャンネルの運営(4)	公式HPの運営、SNSを通じた定期的なWEB広報を実践できる 発信した広報コンテンツのデータ収集、分析を行う		
10	WIXにてオリジナルHPの制作・運営 SNS定期投稿チャンネルの運営(5)	公式HPの運営、SNSを通じた定期的なWEB広報を実践できる 発信した広報コンテンツのデータ収集、分析を行う		
11	デジタルマーケティング概論(1)	現代におけるデジタルマーケティングの基礎知識と仕組みを理解し、実践できる		
12	デジタルマーケティング概論(2)	ビッグデータの活用と分析、AIを活用したマーケティングを理解し、実践できる		
13	デジタルマーケティング概論(3)	MA(マーケティングオートメーション)について理解し、実践できる		
14	試験	期末試験を行う(課題提出)		
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う		
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・ 課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	食&マネジメント科 屋間Ⅱ部	
科目名	選択	【外国語】グローバルコミュニケーション④		
配当年次	2年次	単位	8単位	教員名
授業方法	演習	時間	120時間	
実務者経験	大阪外語専門学校、大阪外語専門学校や大阪市立大学 I L C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	リスニング、リーディング、スピーキング、ライティングの4技能を統合的に学び、興味関心のあることについての簡単な文章の読み書き、また買い物やその他の日常生活についての平易な会話ができるようになる。			
到達目標	<p><リスニング>直接自分につながりのあること（家族等）に関してよく使われる語句を聞いて、理解することができる。</p> <p><リーディング>短い簡単な私信を理解する事ができる。日常生活における簡単な文章（広告等）の中の特定の情報を見つけることができる。</p> <p><スピーキング>簡単なフレーズを使って家族や他人について話すことができる。</p> <p><ライティング>and, but, becauseのような語でつなげながら、簡単な文を書くことができる。</p> <p>キャリア教育：グループでのアクティビティやプレゼンテーションを繰り返し、グローバル社会でも積極的にコミュニケーションのとれる自信を身に付け</p>			
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考
1	スキル・能力について(3)	自分の意見を述べる事ができる 自分はある仕事の適任者であることを説明する		シラバス配布
2	スキル・能力について(4)	自分の意見について、オンラインでコメントを読み、書くことができる		
3	休暇・旅行にて(1)	[This / These]の使い方を学ぶ 休暇、旅行について話すことができる		
4	休暇・旅行にて(2)	[like to, want to, need to, have to]の使い方を学び、使い分けがわかる 旅行計画を立てる、また計画について話すことができる		
5	休暇・旅行にて(3)	お店で情報を確認する もう一回言ってもらえる表現ができる		
6	休暇・旅行にて(4)	旅行ガイドを読む、また場所の説明を書くことができる		
7	休暇・旅行にて(5)	ユニット7-9を復習する スピーキング評価：ロールプレイ・プレゼンテーション 「休暇の計画をたてる」		
8	週末の計画(1)	[be going to] (陳述文)の使い方を学ぶ 週末に向けたアウトドア活動の計画について話すことができる		
9	週末の計画(2)	[be going to] (疑問文)の使い方を学ぶ 旅行の時に着る服装について話すことができる		
10	週末の計画(3)	あることをやらない理由を説明することができる		
11	週末の計画(4)	オンラインでの招待状を読み、書くことができる		
12	週末の計画(5)	ユニット10を復習する スピーキング評価：ロールプレイ・プレゼンテーション 「自分の町での楽しい週末を計画し、発表する」		
13	Assessment(評価)の実施	試験課題の発表とスピーキングロールプレイングを行う 評価範囲の復習問題・Assessment(評価)を実施する		
14	試験	期末試験を行う(筆記試験・スピーキング試験)		
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う		
教材	教科書	EVOLVE		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験・スピーキング試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理実習【製菓実習応用③】 ※製菓系コース			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	●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	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	技 術：道具の使い方、作り方の基礎をマスターする。 知 識：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、効率よく仕事ができる、時間の管理				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	ロールケーキ 次週用ジェノワーズ	別立てロール生地を理解できる カットとフィルム巻き	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	ミルクレーブ・ショートケーキ 次週用ジュレ	液状生地について理解できる クレームパティシエール、ショートケーキナッペ	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	シャルロットフリユイ 次週用シュクレ	ビスキュイの製法とアングレーズについて理解できる カットとフィルム巻き	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	タルト2種 次週用ブリゼ生地	タルト生地について理解できる フォンサージュ/クレームパティシエール	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	ティラミス 次週用ブリゼ生地空焼き	ビスキュイ生地のおさらい パータボンベースの生地について理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	キッシュとクラフティー 次週用ビスコッティー生地	ブリゼ生地とアパレイユのお菓子について理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	様々なクッキー 次週用シュトロイゼル	様々なクッキーの仕込み方と種類について理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	夏のペリーヌ	ペリーヌの組み立てについて理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	ウエディングケーキ(デモのみ) 次週用ジェノワーズ	様々なサイズのケーキに仕上げについて理解できる ナッペ、メッセージプレート	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	氷菓について/アシェットデセール	氷菓について理解できる アシェットデザールの組み立て	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	バイクドチーズ・クレームダンジュ	チーズのお菓子について理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	オペラ①	ビスキュイジョCOND、バタークリームについて理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	オペラ②	ビスキュイジョCOND、バタークリームについて理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	実技試験	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	実践的調理技術の振り返り	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理実習【調理実習応用③】 ※調理系、カフェ系コース			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ●ハイアットリージェンシー大阪に10年勤務。 ●ダイニングバー「ニーネ」を開業。 ●地元の食材を使ったメニューの考案や、ゲストに合わせた料理提案 				
授業内容	実践に必要な基本的な調理技術と衛生管理を学ぶ。				
到達目標	技 術：衛生管理・季節ごとの食材・まめ知識を説明することができる 知 識：I包丁の取り扱い・研ぎ方ができる。食材管理・料理の修得することができる キャリア教育：グループでの作業性、時間管理。掃除、整理整頓ができる				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	茄子とトマトのオープン焼き	基本のトマトソースができるようになる。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	帆立貝のグラタン	グラタンの火入れができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	パエリア、プロッコリーのフリタータ	パエリアの基礎ができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	鶏ときのこのサラダ、アクアパッツァ	素材の旨みをだしに移すことができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	ハンバーグステーキドフィノワーズ	ハンバーグの基礎ができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	魚のテリーヌ仕込み	魚のテリーヌを作れるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	魚のテリーヌ盛り込み	宴会の盛り込み基礎ができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	カレーライス	カレーライスの仕込みができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	パスタ2種	パスタの基本ができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	サーモンマリネ	サーモンマリネの基本ができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	ミネストローネ、ガーリックトースト	スープの基礎ができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	Buffet 料理①	buffet料理を盛り付ける①	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	Buffet 料理②	buffet料理を盛り付ける②	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	実技試験	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	実践的調理技術の振り返り	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期			
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部		
科目名	必修	調理実習【製パン実習応用③】※製パン系コース			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	「パン工房 フルニエ」3年間パン屋での修行、「コンディトライコンツェルト」にて3年間パン製造、店舗経営を行う。2006年に「プーランジュリーフクシマ」を開業する。				
授業内容	最終学年として、販売できるレベルのパンを製造し各生地の特徴を掘り下げることにより、バリエーションを増やすことができる。				
到達目標	多くのバリエーションを考え、製造することができる。 基礎・応用技術の再確認、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。 より食材・製法にもこだわり、より高品質な商品提案を行う。				
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考	
1	授業の説明 バゲット①	授業の説明を理解することが出来る バゲット練習		シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル	
2	バゲット②	販売できるレベルまで、バゲットを練習する。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
3	フォカッチャ バリエーション	フォカッチャ生地のバリエーションを増やすことが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
4	飾りパン①	飾りパンの仕込み方や扱い方を学び、基本パーツを作成する事が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
5	飾りパン②	飾りパンの仕込み方や扱い方を学び、基本パーツを作成する事が出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
6	フランスパン① バリエーション	フランスパンのバリエーションを増やすことが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
7	フランスパン② バリエーション	フランスパンのバリエーションを増やすことが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
8	食パン① バリエーション	食パンのバリエーションを増やすことが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
9	食パン② バリエーション	食パンのバリエーションを増やすことが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
10	菓子生地① バリエーション	菓子生地のバリエーションを増やすことが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
11	菓子生地② バリエーション	菓子生地のバリエーションを増やすことが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
12	菓子生地③ バリエーション	菓子生地のバリエーションを増やすことが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
13	ブリオッシュ バリエーション	ブリオッシュのバリエーションを増やすことが出来る。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
14	試験	期末試験を行う(課題制作)		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
教材	教科書		授業ごとに資料を配布します		
	参考図書				
試験の方法・評価法			本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画				前後期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部
科目名	必修	課題制作【卒業制作②】 ※調理系、カフェ系コース			
配当年次	3年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
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マネジメントを行うなど現場での経験を積む。				
授業内容	卒業制作課題に即して、3年間の集大成となる作品を考案・製造する。特に、テーマに併せて商品のデザインや演出にも工夫を凝らし、調理・製造にあたる。				
到達目標	テーマに合う高いレベルの商品を考案・調理製造し、卒業課題において販売・発表を行うことで、食材知識、製造・調理技術、演出技術などを、実践的に発表できる。				
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	授業方針、スケジュールについて	卒業課題についてのオリエンテーションを行い、授業の目的目標の確認を行う。			シラバス配布
2	マイショップ販売メニュー考案①	各自が将来開業したい店舗のコンセプト、立地による顧客想定に基づいて販売メニューを考案する。			
3	マイショップ販売メニュー考案②	各自が将来開業したい店舗のコンセプト、立地による顧客想定に基づいて販売メニューを考案する。			
4	マイショップ販売メニュー考案②	各自が将来開業したい店舗のコンセプト、立地による顧客想定に基づいて販売メニューを考案する。			
5	店舗業態に合った、メニュー試作①	テイクアウト商品、イートイン商品、オンライン商品などのメニュー構成、売り方を考えながら試作を行う。			
6	店舗業態に合った、メニュー試作②	テイクアウト商品、イートイン商品、オンライン商品などのメニュー構成、売り方を考えながら試作を行う。			
7	キッチンオペレーションの構築	店舗のキッチンのレイアウトをふまえて、仕込み、仕上げ、提供までのオペレーションを意識した試作を行う。			
8	メニューのセールスポイント強化①	食材、調理方法、味、見た目、パッケージや盛り付けなどを精査し、商品力を高める。			
9	メニューのセールスポイント強化②	食材、調理方法、味、見た目、パッケージや盛り付けなどを精査し、商品力を高める。			
10	メニューのセールスポイント強化②	価格設定、原価率調整、ボリューム調整などを行い、商品としての魅力を精査する。			
11	キッチンオペレーションの実践	実際に開業プランで作成したキッチンを想定してシミュレーションを行う。			
12	作品撮影①	マイショッププレゼンテーションに向けて、商品の撮影を行う。			
13	作品撮影②	マイショッププレゼンテーションに向けて、商品の撮影を行う。			
14	試食メニュー製造	プレゼンテーション時の試食メニューを製造する。			
15	振り返り	プレゼンテーションを振り返り、今後の実務で利用できるようまとめを行いレポートを提出する。			
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画				前後期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部
科目名	必修	課題制作【卒業制作①】			
配当年次	3年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
実務者経験	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。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。				
授業内容	卒業制作課題に即して、店舗コンセプト、テーマに併せて商品や販売促進に必要なツールのデザインや演出を行う。				
到達目標	店舗コンセプトやテーマに合わせて商品のデザイン、販売促進ツールの開発ができるようになる。				
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	授業方針、スケジュールについて	卒業課題についてのオリエンテーションを行い、授業の目的目標の確認を行う。			シラバス配布
2	マイショップニュー考案①	店舗コンセプト、立地による顧客リサーチに基づいて販売メニューを考案する。			
3	マイショップメニュー デザイン考案②	メニューのデザイン、演出を考案する。			
4	マイショップメニュー デザイン考案②	メニューのデザイン、演出を考案する。			
5	商品デザイン①	販売方法に即した、商品のデザインを行う。			
6	商品デザイン②	販売方法に即した、商品のデザインを行う。			
7	店舗演出①	店舗のロゴマーク、カラー戦略を行う			
8	店舗演出②	店舗のロゴマーク、イメージカラーを決定し、各種ツールへの展開をはかる			
9	店舗演出①	販売促進すべき媒体に合わせて、デザイン展開を行う			
10	販売促進ツール考案①	ショップカード、メニューブック、パッケージ類のデザインを考案する。			
11	販売促進ツール考案②	ショップカード、メニューブック、パッケージ類のデザインを考案する。			
12	販売促進ツール制作①	メニュー写真を用いて、メニューブックを考案する。			
13	販売促進ツール制作②	販売促進ツールの制作を行う。			
14	販売促進ツール制作③	販売促進ツールの制作を行う。			
15	まとめ	販売演習を振り返り、課題作品を提出する。			
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画				前後期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部
科目名	必修	課題制作【卒業制作②】 ※製菓系、製パン系コース			
配当年次	3年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
実務者経験	2010年～2014年株式会社マツヒサ、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、接客などに従事。 2015年～大阪キャリアナリー製菓調理専門学校にて講師として製菓技術の指導に携わる				
授業内容	卒業制作課題に即して、3年間の集大成となる作品を考案・製造する。 特に、テーマに併せて商品のデザインや演出にも工夫を凝らし、調理・製造にあたる。				
到達目標	テーマに合う高いレベルの商品を考案・調理製造し、卒業課題において販売・発表を行うことで、食材知識、製造・調理技術、演出技術などを、実践的に発表できる。				
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	授業方針、スケジュールについて	卒業課題についてのオリエンテーションを行い、授業の目的目標の確認を行う。			シラバス配布
2	マイショップ販売メニュー考案①	各自が将来開業したい店舗のコンセプト、立地による顧客想定に基づいて販売メニューを考案する。			
3	マイショップ販売メニュー考案②	各自が将来開業したい店舗のコンセプト、立地による顧客想定に基づいて販売メニューを考案する。			
4	マイショップ販売メニュー考案②	各自が将来開業したい店舗のコンセプト、立地による顧客想定に基づいて販売メニューを考案する。			
5	店舗業態に合った、メニュー試作①	テイクアウト商品、イートイン商品、オンライン商品などのメニュー構成、売り方を考えながら試作を行う。			
6	店舗業態に合った、メニュー試作②	テイクアウト商品、イートイン商品、オンライン商品などのメニュー構成、売り方を考えながら試作を行う。			
7	キッチンオペレーションの構築	店舗のキッチンのレイアウトをふまえて、仕込み、仕上げ、提供までのオペレーションを意識した試作を行う。			
8	メニューのセールスポイント強化①	食材、調理方法、味、見た目、パッケージや盛り付けなどを精査し、商品力を高める。			
9	メニューのセールスポイント強化②	食材、調理方法、味、見た目、パッケージや盛り付けなどを精査し、商品力を高める。			
10	メニューのセールスポイント強化②	価格設定、原価率調整、ボリューム調整などを行い、商品としての魅力を精査する。			
11	キッチンオペレーションの実践	実際に開業プランで作成したキッチンを想定してシミュレーションを行う。			
12	作品撮影①	マイショッププレゼンテーションに向けて、商品の撮影を行う。			
13	作品撮影②	マイショッププレゼンテーションに向けて、商品の撮影を行う。			
14	試食メニュー製造	プレゼンテーション時の試食メニューを製造する。			
15	振り返り	プレゼンテーションを振り返り、今後の実務で利用できるようまとめを行いレポートを提出する。			
教材	教科書		授業ごとに資料を配布します		
	参考図書				
試験の方法・評価法			本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	調理技術④調理加工系【食品加工技術①】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	間瀬 康介/ホテルやレストランなどのシェフ、店長などでマネジメントに従事 中島 光博/ ●Green Groove 設立。代表取締役。 関西の有名飲食店に水耕栽培で栽培したヨーロッパアンベリーリーフを利用してもらえる野菜を栽培している。 また、定期的なファーマーズマーケットを開催し、販売にも力を入れている。				
授業内容	加工に向いている果実の栽培方法や特徴を理解する。 加工の特性や、加工品の種類、製造方法の習得。 加工食品に必要な滅菌処理・衛生管理の習得				
到達目標	食品の取り扱いを理解し、基礎的な食品加工技術を実習を通して習得する。食品加工における、衛生等の基礎を理解し実践する				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	衛生管理	缶詰・瓶詰における衛生方法を理解できるようになる。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	果実について学ぶ イチゴ①	イチゴの品種、栽培方法を学び理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	果実について学ぶ イチゴ②	イチゴの貯蔵方法、加工方法について学び理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	果実の加工食品 イチゴ	果実(イチゴ)を用いたジャムの加工ができるようになる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	果実について学ぶ 柑橘類①	柑橘類の種類や栽培方法を学び理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	果実について学ぶ 柑橘類②	柑橘類の貯蔵、加工方法について学び理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	果実の加工食品 柑橘類	柑橘類を用いたジャムの加工ができるようになる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	果実について学ぶ ブルーベリー①	ブルーベリーの種類や特徴、栽培方法を学び理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	果実について学ぶ ブルーベリー②	ブルーベリーの貯蔵、加工方法について学び理解できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	果実の加工食品 ブルーベリー	果実(ブルーベリー)を用いたジャムの加工ができるようになる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	果実の加工について学ぶ	グループで話し合ったジャムの加工について調べ、加工方法について理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	果実の加工食品①	果実を選定し班でジャムの加工ができるようにする。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	果実の加工食品②	グループで話し合ったジャムの加工ができるようになる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	果実を利用した加工の特性や、加工品の種類、製造方法、滅菌処理、衛生管理について、振り返り、まとめを行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	調理技術①製菓系【高度製菓実習①】			
配当年次	3年次	単位	6単位	教員名	
授業方法	演習	時間	90時間		
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ● サンプル青木パティシエとして製造に携わり、シェフに就任する。 ● 大阪全日空ホテルにてパティシエとして製造に携わる。 ● ザ・リッツカールトン大阪にてシェフドパティエとして製造に携わる。 ● 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。 ● 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できる。道具を正しく使えるようになる。チームとして作ること、一人で作るとき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	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	ジェラート	氷菓の基礎を歴史、知識、技術を学ぶことが出来る。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	アイシングクッキー	アイシングの固さ、製造方法理解、乾燥具合の見極め	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	ミロワールショコラ テンパリング	チョコレートムースの種類、温度や合わせ方の注意点 製法を学び作ることが出来る。 テンパリングで飾り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	ムースオフリュイ	ビスキュイジョコンドの復習、製法理解しお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
5	ムースショコラ クグロフ	チョコレートムースの種類、温度や合わせ方の 注意点製法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	フリルデコレーションケーキ	ショートケーキを作成しナッペ、絞りの強化を行うことが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	チョコレート細工①	チョコレートの扱い、テンパリングを習得し、パーツや土台が作れる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	チョコレート細工②	チョコレートの扱い、テンパリングを習得し、ピエスモンテを組み立てることが出来る	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	シュガー細工①	シュガー細工用の生地を作成、基礎パーツの習得	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	アントルメ (デモのみ)	アントルメの細かいパーツ、技法、考え方を デモンストレーションで見て視覚でも、味覚でも様々な感性を学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	シュガー細工②	土台の作成、アイシングパーツの習得	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	シュガー細工③	組み立て、デコレーション技術の習得	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	シュガー細工④	組み立て、デコレーション技術の習得	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	調理技術③調理系【専門調理②】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ●味ざんまい連にて料理長として従事 ●ポートピアホテル 和食部門従事 ●株式会社 バンブー設立 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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。</p>				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	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 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	庖丁の研ぎ方② 桂むき②・きざみねぎ①	薄刃包丁の研ぎ方・使い方・持ち方ができるようになる。 基本のむく・きざむの練習。桂むき(8cm)ができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
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。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
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。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
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・きずの水洗い、大名おろし、あじのお造り、きずの塩焼ができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	天婦羅・お寿司	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。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
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60ml)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
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出汁巻きが出来るようになる。1人6個(3個で80ml)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
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。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
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。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
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。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	魚の煮物①	鯛のあらだきができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	魚の煮物②	鯛の梅生姜煮が出来るようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う(実技試験)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	日本料理の技法と知識、技術の振り返りまとめを行う。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	調理技術②製パン系【企業プロジェクト①】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	「パン工房 フルニエ」3年間パン屋での修行、「コンディトライコンサルト」にて3年間パン製造、店舗経営を行う。2006年に「プーランジュリーフクシマ」を開業する。				
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	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。 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ようになる。 より食材・製法にもこだわり、より高品質な商品提案を行う。				

回数	授業テーマ	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&企画書	課題企業からの要望、課題ジャンルの理解を深め、 考案すべきメニューについて具体化を行う。	シラバス配布 企画書作成
2	デモンストレーション&発注	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。	企画書
3	試作品実習①	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。	フィードバックの 企画書
4	試作品実習②	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③	企画したメニューの味、盛り付け、ボリュームなど確定し、商品を作る。	企画書
6	試作④&商品完成	企画したメニューの味、盛り付け、ボリュームなど確定し、商品を完成させる。	企画書
7	商品の仕込み	一次プレゼンテーションに向け商品の仕込みや準備を行う。	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。	企画書
9	試作実習⑤	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、 試作品を製造する。	企画書
10	試作実習⑥	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、 試作品を製造する。	企画書
11	試作実習⑦	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、 試作品を製造する。	企画書
12	最終プレゼンテーション仕込み	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、 試作品を完成させる。	企画書
13	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プレゼンテーションを行う。	企画書
14	試験	期末試験を行う(課題制作)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う。	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・課題制作 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	ピバレッジ①パリストタ【パリストタ⑤】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	UCCフードサービスシステム株式会社に入社 カフェラ大丸神戸店で勤務し、 店長を、さらに2011年からはカフェラ大丸梅田店で店長を務める。 UCCホールディングス株式会社のUCCコーヒアカデミー神戸校に配属になり講師を務める。 UCCフードサービスシステムズ株式会社カフェラ大丸神戸店で勤務 ジャパンパリストタチャンピオンシップ2007で優勝 ワールドパリストタチャンピオンシップ2007 4位、同時にベストカプチーノ 賞受賞				
授業内容	エスプレッソの知識・技術を更に向上させるために、インストラクションの基礎を学ぶ				
到達目標	エスプレッソマシン操作、美味しいコーヒー抽出についてインストラクションができるようになる。 時間管理、プログラム作成などマネジメント力を実践できる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	■パリストタインストラクション <1-1>	・エスプレッソの味を伝えるためにメッシュ、粉量、抽出時間、抽出量の技術を再確認し、抽出方法をインストラクションできるようになる。	シラバス配布
2	■パリストタインストラクション <1-2>	・カプチーノの味を伝えるためにメッシュ、粉量、抽出時間、抽出量、ミルクの質の見極めをインストラクションできるようになる。	
3	■パリストタインストラクション <1-3>	・デザインカプチーノ(バランスのとれたハート)をインストラクションできるようになる。	
4	■パリストタインストラクション <1-4>	・デザインカプチーノをインストラクションできるようになる。 (ハート以外のバランスの取れたデザイン)	
5	■パリストタインストラクション <1-5>	・デザインカプチーノをインストラクションできるようになる。 (美味しいきれいなデザインカプチーノ)	
6	■パリストタインストラクション <1-6>	・デザインカプチーノをインストラクションできるようになる。 (ハートとリーフを描く)	
7	■パリストタインストラクション <1-7>	・デザインカプチーノをインストラクションできるようになる。 美味しいハートとリーフのデザインカプチーノ)	
8	■パリストタインストラクション <1-8>	・制限時間内にエスプレッソ4杯、カプチーノ4杯の提供	
9	■パリストタインストラクション <1-9>	・制限時間内にエスプレッソ4杯、カプチーノ4杯の提供 (味の均一性、デザインの違うカプチーノ4杯)	
10	■パリストタインストラクション <1-10>	・振り返り(技術強化・スピードアップ)	
11	■パリストタインストラクション <1-11>	・振り返り(技術強化・スピードアップ・味の均一性)	
12	■パリストタインストラクション <1-12>	・振り返り(技術強化・スピードアップ・味の均一性)	
13	■実技テスト <1-13>	・実技テスト1	
14	■実技テスト <1-14>	・実技テスト2	
15	■パリストタインストラクション <1-15>	・カフェラテの抽出理論をプレゼンテーションできるようになる。	
教材	教科書	エスプレッソマニュアル	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修選択	ピバレッジ④紅茶【ピバレッジ(紅茶)】		
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
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る。			
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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>			
回数	授業テーマ	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説明概要	紅茶全般の基礎知識、紅茶の淹れ方について学ぶことができる		シラバス配布
2	紅茶：淹れ方の詳細説明と実習	紅茶の等級、淹れ方など詳細を学び、美味しい紅茶を入れることができる		
3	紅茶：テイスティング方法と紅茶生産国概要紅茶生産国・産地の特徴について	中国「キーマン」、アフリカ「ケニア」のテイスティングと美味しくいれることができる		
4	紅茶：テイスティング方法と紅茶生産国概要紅茶生産国・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」の特徴について学ぶことができる		
5	紅茶：テイスティング方法と紅茶生産国概要紅茶生産国・産地の特徴について	スリランカの紅茶産地の「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		
6	紅茶：テイスティング方法と紅茶生産国概要紅茶生産国・産地の特徴について	インドの紅茶産地の「ダーズリン」「アッサム」「ニルギリ」の特徴について学ぶことができる□□		
7	紅茶：ミルクティーについて(1)	ミルクの違いやロイヤルミルクティー、セイロン風ミルクティーを作ることができる		
8	紅茶：ミルクティーについて(2)	インド風ミルクティー・チャイを作ることができる		
9	紅茶：アイスティーの入れ方やティーバッグについて	アイスティーの淹れ方やアレンジティーを作ることができる		
10	日本茶：日本茶の種類、淹れ方	緑茶成分を知り淹れ方を学ぶことができる		
11	日本茶：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		
12	「茶」の歴史、世界の喫茶について①	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		
13	「茶」の歴史、世界の喫茶について②	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		
14	試験	期末試験を行う		
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う		
教材	教科書	紅茶の大事典		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画				前後期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部
科目名	必修選択	マネジメント②【イベント制作】			
配当年次	3年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
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	ショップマネジメント課題に即して、販売メニューを考案・製造する。 ショップのテーマに合わせた商品のデザインや販売方法にも工夫を凝らし、調理・製造にあたる。				
到達目標	テーマに合う高いレベルの商品を考案・調理製造し、販売・発表を行うことで、 食材知識、製造・調理技術、演出技術などを向上させる。				
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	授業方針、スケジュールについて	卒業課題についてのオリエンテーションを行い、 授業の目的目標の確認を行う。			シラバス配布
2	One Day Shop販売メニュー考案①	店舗コンセプト、立地による顧客リサーチに基づいて販売メニューを考案する。			
3	One Day Shop販売メニュー考案②	店舗コンセプト、立地による顧客リサーチに基づいて販売メニューを考案し試作を行う。			
4	One Day Shop販売メニュー考案②	店舗コンセプト、立地による顧客リサーチに基づいて販売メニューを考案し試作を行う。			
5	店舗業態に合った、メニュー試作①	テイクアウト商品、イートイン商品のメニュー構成、売り方を考えながら試作を行う。			
6	店舗業態に合った、メニュー試作②	テイクアウト商品、イートイン商品のメニュー構成、売り方を考えながら試作を行う。			
7	キッチンオペレーションの構築	店舗のキッチンのレイアウトをふまえて、仕込み、仕上げ、提供までのオペレーションを意識した 試作を行う。			
8	メニューのセールスポイント強化①	食材、調理方法、味、見た目、パッケージや盛り付けなどを精査し、商品力を高める。			
9	メニューのセールスポイント強化②	食材、調理方法、味、見た目、パッケージや盛り付けなどを精査し、商品力を高める。			
10	メニューのセールスポイント強化②	価格設定、原価率調整、ボリューム調整などを行い、商品としての魅力を精査する。			
11	キッチンオペレーションの実践	実際にショップ営業を行うキッチンを想定してシミュレーションを行う。			
12	商品の仕込み	ショップ営業に向けて、販売する商品の仕込みを行う。			
13	ショップ営業	店舗にて販売演習を行う			
14	ショップ営業	店舗にて販売演習を行う			
15	振り返り	販売演習を振り返り、今後の実務で利用できるようまとめを行いレポートを提出する。			
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	マネジメント①【ショップマネジメント③】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	講義	時間	60時間		
実務者経験	(株)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UCCフードサービスシステムズ(株)／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(株)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。				
授業内容	2年次でのマネジメントの知識を実践形式(実際の店舗)で学びます。				
到達目標	マーケティングスキルを使った商品開発ができる。 学んだマネジメントスキルを使って店舗を開業できる				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	<input type="checkbox"/> 授業の目的「どんなことするの？」 <input type="checkbox"/> 売上の仕組みとマーケティング	実際のコーヒーショップを営業することを目標とし、売り上げ計画とマーケティングリサーチを行うことができる。	シラバス配布
2	<input type="checkbox"/> メニュープランニングを作成する	実際に販売するための商品を開発する	
3	<input type="checkbox"/> メニュー値付けとプロセスを作成する	メニューの原価、価格を設定し売り上げ計画を作成できるようにする。	
4	<input type="checkbox"/> 仕入れ先業者の選定方法を学ぶ	材料を仕入れるための各メーカーの特徴、仕入れ値を知ることができる	
5	<input type="checkbox"/> 市場戦略「PLACE」	実際の販売場所の選定。立地特性を知ること、販売数を確定できる。	
6	<input type="checkbox"/> 市場戦略「PLACE」	実際の販売場所の選定。立地特性を知ること、販売数を確定できる。	
7	<input type="checkbox"/> メニュー再構築	メニューの試作からの見直しを行う。	
8	<input type="checkbox"/> メニュー決定	メニュー決定。	
9	<input type="checkbox"/> 売上計画の再構築する 前半の振り返り	再度、売り上げ計画の見直しと修正。	
10	<input type="checkbox"/> 店舗レイアウトを構築する	予定店舗場所の坪数から客席や各種機材の配置。導線などをシミュレーションできるようになる。	
11	<input type="checkbox"/> 店舗演出を構築する	お客様の印象に残る店舗装飾ができるようになる。	
12	<input type="checkbox"/> 販促ツールの構築する	ショップカード、テイクアウト用カップなどデザインなどを選定できるようになる。	
13	<input type="checkbox"/> 集客方法を構築する	SNS、広告ツールなどを制作できるようになる。	
14	<input type="checkbox"/> 店舗演習	実際の店舗を運営できるようになる。	
15	<input type="checkbox"/> 振り返り	実際の店舗運営を振り返り、レポートを作成する。	
教材	教科書	ショップマネジメント テキスト	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画				前期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部
科目名	必修選択	店舗演出②【ディスプレイ】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
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	一年間の季節や行事における素材やカラーや小物を学び、アカや構成力をアップさせ、コーディネート提案できる力を身につける。				各自アイデ
到達目標	<p>知識 . . . ディ스플레이の理論を通し、実際の店舗運営に活かすことが出来る。</p> <p>技術 . . . 三角構成を知り、各行事の小物をセレクトし、ディスプレイを作り上げることが出来る。</p> <p>キャリア教育 . . . プランニングをし、それを発表することを体験する。</p>				
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1	ディスプレイの重要性と理論	生活の中にあるディスプレイゾーンを理解できる。三角形の法則などを理解し、表現することが出来る。			シラバス配布
2	季節の行事について [ハロウィン]	行事の意味や季節のスケジュール、伴うカラー、小物、花、ディスプレイの仕方を理解し説明できる。			
3	ハロウィンコーディネート①	個人にてハロウィンのディスプレイをプランし、制作する。			
4	ハロウィンコーディネート②	個人にてハロウィンのディスプレイをプランし、制作する。			
5	季節の行事について [正月・バレンタイン・ホワイトデー]	行事の意味や季節のスケジュール、伴うカラー、小物、花、ディスプレイの仕方を理解し説明できる。			
6	季節の行事について [桃の節句・端午の節句・母の日・父の日]	行事の意味や季節のスケジュール、伴うカラー、小物、花、ディスプレイの仕方を理解し説明できる。			
7	季節の行事について [夏の色・秋の色]	行事の意味や季節のスケジュール、伴うカラー、小物、花、ディスプレイの仕方を理解し説明できる。			
8	季節の行事について [クリスマス]	行事の意味や季節のスケジュール、伴うカラー、小物、花、ディスプレイの仕方を理解し説明できる。			
9	クリスマスコーディネート①	校内各ゾーンのクリスマスディスプレイをプランし行う。			
10	クリスマスコーディネート②	校内各ゾーンのクリスマスディスプレイをプランし行う。			
11	行事のコーディネート①	グループにて行事のディスプレイをプランし、制作する。			
12	行事のコーディネート②	グループにて行事のディスプレイをプランし、制作する。			
13	行事のコーディネート③	グループにて行事のディスプレイをプランし、制作する。			
14	試験	期末試験を行う			
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う			
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	エクステンションゼミ①【Wメジャー(ブライダル)】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
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。 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	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。 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	授業テーマ	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」とは何かの説明できる。 ・婚礼の歴史が説明できる。	シラバス配布
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 ・結婚披露宴①	・テーブルプランを記すことができる。 ・結婚披露宴の席次を作成することができる。	
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	・結婚披露宴④	・結婚披露宴の進行を説明、作成することができる。	
12	・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。	
13	・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。	
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う。	

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミ①【プロジェクトゼミ②】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	ニット・カットソーのデザイナーとして従事。担当ブランドのプレス業務として、サンプルの貸し出しや、撮影、また雑誌へのスタイリング提案などスタイリストの仕事も行う。アパレル退職後、大阪モード学園ファッション基礎学科の職員として従事。大阪コミュニケーションアート専門学校にて、グラフィックデザイン、イラストレーター、WEBデザイン、雑貨アクセサリデザイン、雑貨ショップデザイン、インテリアデザイン、プロダクトデザインの各専攻担任・学科運営を行う。 2014年～大阪キャリアナー製菓調理専門学校の職員として、現在、製菓・製パン科の担任・学科運営を行う。				
授業内容	企業・自治体からの課題を受け、業態開発、イベント制作、商品開発などを行う。				
到達目標	プロジェクトゼミ遂行マネジメント力を養い、様々なプロジェクトにおいて成果が発表できる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	授業方針、スケジュールについて	企業からの課題についてのオリエンテーションを受け目的目標の確認を行う。	シラバス配布
2	リサーチ①	課題を行う為のリサーチを行う。(市場調査、エリア調査、ベンチマークなど)	
3	リサーチ①	課題を行う為のリサーチを行う。(市場調査、エリア調査、ベンチマークなど)	
4	リサーチ①	リサーチ結果を踏まえ、企画概要を作成する。	
5	実行計画作成①	企画概要をふまえ、実行計画を作成する。	
6	実行計画作成②	企画概要をふまえ、実行計画を作成する。	
7	企画書・提案書作成①	企画書、実行計画書を作成し、企業への提案の準備を行う。	
8	企画書・提案書作成②	企画書、実行計画書を作成し、企業への提案の準備を行う。	
9	1次プレゼンテーション	企画書、実行計画書を作成し、企業への提案を行う。	
10	商品開発①	販売商品を開発し、試作を行う。	
11	商品開発②	販売商品を開発し、試作を行う。	
12	販売促進計画①	販売方法に合わせた販促計画を行う。	
13	販売促進計画②	販売促進の為のツール作成、SNS等の開設を行う。	
14	プロジェクト実施	企業からの要望に沿って、商品販売、イベントなどを実践する。	
15	振り返り	プロジェクトを振り返り、今後の実務で利用できるようまとめを行いレポートを提出する。	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		前期	
		学科名	食&マネジメント科 屋間Ⅱ部

科目名	必修選択	開業ゼミ①【開業ゼミ】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	公認会計士、監査法人トーマツ、(株)ブレイン、税理士法人ブレインなど数多くの企業の会計、マーケティングに携わる				
授業内容	開業計画を発表するために、プレゼンテーションを作成する。				
到達目標	マイショッププレゼンテーションで、各自の開業計画を発表する。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	店舗プランニング	自分の店を作る概略について、企画からプランニングまで重要要素について説明ができる。	シラバス配布
2	店舗プランニング②	店づくりの要素(メニュー・オペレーション・立地と顧客心理・パワーポイント作り)について説明できる。	
3	店舗プランニング③	お店やメニューのパワーポイント(強み)づくり、つぶれない良い店を作るためのポイントが説明できる。	
4	開業後の会計処理について①	お店開業時の手続き方法、会計処理について説明できる。	
5	開業後の会計処理について②	お店開業時の手続き方法、会計処理について説明できる。	
6	融資に必要なことについて	開業資金の調達方法の一つである、金融機関からの融資について、必要なポイントが説明できる。	
7	プレゼンデータの作成	開業計画書を作成してプレゼン資料を作る	
8	プレゼンデータの作成	開業計画書を作成してプレゼン資料を作る	
9	プレゼンデータの作成	開業計画書を作成してプレゼン資料を作る	
10	プレゼンデータの作成	開業計画書を作成してプレゼン資料を作る	
11	プレゼンデータの作成	開業計画書を作成してプレゼン資料を作る	
12	プレゼンデータの作成	開業計画書を作成してプレゼン資料を完成させる	
13	プレゼンデータの作成	開業計画書を作成してプレゼン資料を完成させる	
14	プレゼンデータの作成	開業計画書を作成してプレゼン資料を完成させる	
15	MYSHOPプランニング プレゼンテーション	開業計画を発表する。発表後、課題を提出する。	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画				前期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部
科目名	選択	【外国語】グローバルコミュニケーション⑤			
配当年次	3年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
実務者経験	大阪外語専門学校、大阪外語専門学校や大阪市立大学 I L C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	リスニング、リーディング、スピーキング、ライティングの4技能を統合的に学び、興味関心のあることについての簡単な文章の読み書き、また買い物やその他の日常生活についての平易な会話ができるようになる。				
到達目標	<p><リスニング>直接自分につながりのあること（家族等）に関してよく使われる語句を聞いて、理解することができる。</p> <p><リーディング>短い簡単な私信を理解する事ができる。日常生活における簡単な文章（広告等）の中の特定の情報を見つけることができる。</p> <p><スピーキング>簡単なフレーズを使って家族や他人について話すことができる。</p> <p><ライティング>and, but, becauseのような語でつなげながら、簡単な文を書くことができる。</p> <p>キャリア教育：グループでのアクティビティやプレゼンテーションを繰り返し、グローバル社会でも積極的にコミュニケーションのとれる自信を身に付け</p>				
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	過去の出来事(1)	「過去形」(was / were)の陳述文を学ぶ 過去にあった人、ことについて話すことができる			シラバス配布
2	過去の出来事(2)	「過去形」(was / were)の疑問文を学ぶ 色、記憶について話すことができる			
3	過去の出来事(3)	次の発言を考えるとときに使う代用語を学ぶ 映画、俳優について話すことができる			
4	過去の出来事(4)	思い出の品についての記事やメールを読み、書くことができる			
5	過去の出来事(5)	ユニット11を復習する スピーキング評価：ロールプレイ・プレゼンテーション 「子どもの頃から見ているTV番組について発表する」			
6	レストランにて(1)	「過去形」の陳述文を練習する スナック、軽食について話すことができる			
7	レストランにて(2)	「過去形」の疑問文を練習する レストランでの食事について話すことができる			
8	レストランにて(3)	[so / really]（強調する）の使い方を学ぶ 食べ物・飲み物を注文することができる			
9	レストランにて(4)	レストランのレビューを読む、また書くことができる			
10	知人について(1)	所有形容詞を学ぶ 知人・家族について話すことができる			
11	知人について(2)	所有代名詞(whose)を使って話すことができる			
12	知人について(3)	話の切り出し方を学ぶ 会話を始める表現、驚きの気持ちを表す表現及び関心を示す表現ができる			
13	Assessment(評価)の実施	試験課題の発表とスピーキングロールプレイングを行う 評価範囲の復習問題・Assessment（評価）を実施する			
14	試験	期末試験を行う(筆記試験・スピーキング試験)			
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う			
教材	教科書	EVOLVE			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験・スピーキング試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期			
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部		
科目名	必修	調理実習【調理実習応用④】 ※調理系、カフェ系コース			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ●ハイアットリージェンシー大阪に10年勤務。 ●ダイニングバー「ニーネ」を開業。 ●地元の食材を使ったメニューの考案や、ゲストに合わせた料理提案 				
授業内容	現在の多様化するカフェスタイルに見合ったメニューを考える為には、食文化に対しての知識、理解、応用が必要です。調理実習から様々なカフェメニューに触れ、メニュー開発に必要な発想、アプローチ方法、技術を学びます。更に、独り経営とは限らない現場に対応できるようチームワークについて学びます。				
到達目標	<p>技 術：多様化するカフェのスタイル、様々な食文化に対応できるように幅広い料理を学び、現場のコンセプトやメニューに対してのアプローチを変えることができる。</p> <p>知 識：調理を料理として完成させることができる。（味付けについて、盛り付けについて、提供温度について）</p> <p>キャリア教育：飲食業で重要な衛生に気を配りながら作業することができる。</p>				
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）		備 考	
1	カフェメニュー①ワンプレートランチ	パスタ・ワンプレートに盛り付ける料理を作ることができる。		シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル	
2	カフェメニュー②テイクアウトメニュー	テイクアウトスタイルの料理を作ることができる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
3	カフェメニュー③パーティメニュー	大皿料理を作り盛り付ける事ができる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
4	中国料理	カフェスタイルの中国料理を作ることができる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
5	エスニック料理	日本でのエスニック料理について学び、カフェスタイルのエスニック料理を作ることができる		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
6	中南米の料理	メキシコやジャマイカの食文化について学び、実際に作ることができる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
7	スペイン料理・フランス料理	ヨーロッパをコンセプトにしたカフェスタイルについて学び、いくつかの料理を作ることができる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
8	インド・ネパール料理	スパイスについての知識を身に着ける。スパイスを使ったいくつかの料理を作ることができる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
9	地方料理①	国内の地元に根ざしたコンセプトのカフェメニューを体験し再現できる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
10	地方料理②	国内の地元に根ざしたコンセプトのカフェメニューを体験し再現できる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
11	ビジネス街のカフェランチ	スピードメニューの考案と再現		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
12	カフェメニューまとめ	提案されたコンセプトのメニューを再現することができる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
13	カフェコンセプトについての考察	現在どのようなコンセプトのカフェがあるのか考える。 今後必要とされるカフェについて考え提案できる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
14	試験	実技試験		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
15	振り返り・まとめ	提案されたコンセプトのメニューを再現することができる。		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修	調理実習【製菓実習応用④】 ※製菓系コース			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	●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年より六糸水 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	製菓の基礎である材料、道具、技術、知識について理論も交えて学び、製菓用語を活用し、道具を正しく使えるようになる。				
到達目標	技 術：製菓材料や道具、製法などのフランス語を理解し授業を行うことが出来る 知 識：正しい道具の使い方を習得し、理論を考えながら作ることが出来る。 キャリア教育：出席することやチームワークの必要性を知り、時間管理をしながら掃除、整理整頓まで出来る				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	スポンジケーキ シフォンケーキ ビスキュイ ド サヴォワ	共立法と別立法の説明をします。 反復実習することにより、より基礎的な技術と知識を身につけることが出来る。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	フランス伝統菓子① バンド ジェーヌ フィナンシェ	フランス伝統菓子の説明をします。 理解を深めてから実践することにより、より技術と知識を身につけることが出来る ※次回コンフィチュール、シュクレの作成	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	イタリア伝統菓子 クロスタータ ティラミス	イタリア伝統菓子の説明をします。 理解を深めてから実践することにより、より技術と知識を身につけることが出来る ※次回コンフィチュールの作成	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	ドイツ伝統菓子 クグロフ リンツァートルテ	ドイツ伝統菓子の説明をします。 理解を深めてから実践することにより、より技術と知識を身につけることが出来る ※パター フォンセの作成	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	フランス伝統菓子② ガトーバスク タルトタン	フランス伝統菓子について学びます 反復実践することにより、より技術と知識を身につけることが出来る ※パター フォンセの空焼き	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	サレについて グジュール キッシュ	レストランパティシエの仕事について説明をします。 「サレ」の意味を理解することにより、より基礎的な技術と知識を身につけることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	テンパリング①	テンパリングについて学びます 実践することにより理解を深め、より技術と知識を身につけることが出来る	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	ガトーショコラ	テンパリングについて学びます 実践することにより理解を深め、より技術と知識を身につけることが出来る チョコレートをを使用した焼き菓子の技術を学びます	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	テンパリング② トリュフ アマンドショコラ	テンパリングについて学びます 反復することにより理解を深め、より技術と知識を身につけることが出来る	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	テンパリング③ チョコレートの飾り	テンパリングについて学びます 反復することにより理解を深め、より技術と知識を身につけることが出来る ※次回シートスポンジを作成	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	クリスマスケーキについて ブッシュド ノエル	フランスのクリスマスケーキの説明をします。 理解を深めてから実践することにより、より技術と知識を身につけることが出来る	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	キャラメリゼについて①	砂糖、シロップについて説明をします。 反復実習することにより、より基礎的な技術と知識を身につけることが出来る テストとして実践する	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	キャラメリゼについて②	砂糖、シロップについて説明をします。 反復実習することにより、より基礎的な技術と知識を身につけることが出来る テストとして実践する	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	実技試験	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	実践的製菓技術の振り返り	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	調理技術①製菓系【高度製菓実習②】			
配当年次	3年次	単位	6単位	教員名	
授業方法	演習	時間	90時間		
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ● サンプル青木パティシエとして製造に携わり、シェフに就任する。 ● 大阪全日空ホテルにてパティシエとして製造に携わる。 ● ザ・リッツカールトン大阪にてシェフドパティエとして製造に携わる。 ● 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。 ● 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できる。道具を正しく使えるようになる。チームとして作ること、一人で作るとき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	授業テーマ	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	マドレーヌの作り方、器具の使い方を覚える。 同じ材料を使っても出来上がりが変わるというお菓子の不思議を伝える。	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、パターシュクレ、パターリゼ、クッキー生地仕込み(デモ)	フルーツのカットが1人ずつできるようになる。 タルト生地の作り方の違い、器具の扱い方を知る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	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 クッキー生地仕込み(伸ばし)	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
4	シュー生地復習、カスタードクリームを学ぶ シュー・ア・ラ・クレーム(クッキーシュー)	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
5	タルト生地を学ぶ タルトフリュイ/タルトボワール	タルト生地の敷き込み、クレームダイヤモンド、 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
6	共立ての生地を学ぶ バタージェノワーズ/ナッペ、絞り練習	ジェノワーズの製法、ショートニングを使用時のナッペ、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
7	生クリームの扱い方を学ぶ いちごのショートケーキ/クッキー仕込み(デマン?)	サンド、絞り、仕上げなどデコレーションケーキを 1人1台作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	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
9	焼き菓子学ぶ 絞りクッキー、(仕込み済クッキー)何か	製法の違い、パターの扱いを学び、オープン管理が出来るようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	凝固剤を学ぶ コンフィチュール、(パフェにも使用)ゼリー	凝固剤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
11	アングレースを学ぶ グラスパニニユ(何種)、 クッキー(チュイール)パフェ	別立て生地、アングレースの作り方、扱いを学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	絞り練習、ジェノワーズ(練習)	ショートニングで課題の絞りが出来るようになる。 ジェノワーズ生地のテスト練習をする。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	絞り練習、ジェノワーズ(練習)	ショートニングで課題の絞りが出来るようになる。 ジェノワーズ生地のテスト練習をする。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期		
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部	
科目名	必修選択	調理技術②製パン系【企業プロジェクト②】		
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名
授業方法	演習	時間	30時間	
実務者経験	1983年 3月に株式会社ロイヤルホテルに入社 調理部製パン課に配属 勤続34年、 2011年 二級製パン製造技能士取得 社内業務では主に商品開発や製造管理に従事する			
授業内容	自ら開発した商品を完成させて、企業への売り込みまでを実践的に学ぶ マーケティングを実践し、企業ニーズ、顧客ニーズを満たす商品開発を行うべく、調理技術の向上を目指す。			
到達目標	商品に適した食材を探求し、企業、並びに顧客にアピールできる商品開発、プレゼンテーションができる。 衛生管理ができ、時間内に安定した商品製造ができる。 食材や製法にこだわり、より付加価値のある商品を開発し、提案できる。			
回数	授業テーマ	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 企画書・タイムスケジュールの設定	この授業の目的説明、目標設定をする。 企画したことを形にするための予定を立てることができる。		シラバス配布 企画書作成
2	企画立案①	商品売り込みたい企業、業態、店舗についてリサーチを行ない、 商品を考案し、企画書を作成する		企画書
3	企画立案②	企画した商品に必要な食材について、試作を通して効果的な調理法を考案する。		企画書
4	企画書に基づき試作制作を行う①	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。		企画書
5	企画書に基づき試作制作を行う②	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。		企画書
6	企画書に基づき試作制作を行う③	企画書に基づき調理を行い、商品に必要な見た目の演出にも工夫しながら試作品を完成させる。		企画書
7	商品化をふまえた改善①	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。		企画書
8	商品化をふまえた改善②	大量生産、大量調理などのオペレーションに対応できるかを工夫しながら改善を行う。		企画書
9	商品化をふまえた改善③	接客時の商品説明など、プレゼンテーション内容との整合性をはかる。		企画書
10	商品化をふまえた改善④	価格帯、原価などを調整し、商品の改善をはかる。		企画書
11	商品化をふまえた改善⑤	商品撮影を行い、商品の特性や魅力が伝わるような商品デザイン、盛り付け、パッケージの提案を行う。		企画書
12	商品完成	対象となる企業、顧客に対して商品をアピールできるよう、味、見た目の完成度を上げる。		企画書
13	コンペティション 最終プレゼンテーション	コンペティ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プレゼンテーションを行う。		企画書
14	試験	期末試験を行う(課題制作)		
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う。		
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します		
	参考図書			
試験の方法・評価法		本試験・・・課題制作 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価		

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	調理技術③調理系【専門調理③】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	2016年2月 淀屋橋 COLMATAのオーナーシェフ 2012年6月 梅田 COLMATA シェフ 2008年10月 天満橋 VINO BAR DUE シェフ				
授業内容	イタリア料理の基本的な調理を行い実習を通して衛生管理を行う。 実習を通じて技術・知識を身に付けてる。				
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・知識が身につく。 技術 . . . 包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を習得する。 キャリア教育 . . . グループでの作業性、時間管理。掃除、整理整頓を行っていく。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	イタリア料理概論	イタリア料理の基礎知識・衛生管理を説明できる。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	ミネストローネ ブルスケッタ	野菜の切り出し・トマトの湯剥きができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	アマトリチャーナ イワシのカルピオーネ	魚の下処理・ソースの乳化ができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	鶏肉のマスタード焼き カボナータ	鶏モモ肉の骨を外す 野菜の切り出し ソースの乳化ができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	鱈の香草パン粉焼き	魚の三枚おろしができるようになる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	トマトソースの Pasta	ソースの乳化ができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	トマト、リコッタ、アーモンドの Pasta	下処理・調理ができるようになる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	タコと白インゲンのサラダ、サルシッチャとブロッコリーのオレッキエッテ	2品ができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	イカとジャガイモの煮込み パンチェッタと玉ねぎのリゾット	イカの処理 リゾットができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	イワシとウイキョウの Pasta モッツアレラ イン カロツツァ	魚の下処理 ソースの乳化 揚げ物ができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	ポローニャ風 Pasta	野菜の切り出し 煮込みについてできるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	ラザーニャ ブロッコリーのアンチョビソテー	ベシャメルソースについて 野菜の火入れができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	豚のミルク煮、揚げポレンタ、豆のサラダ	煮込みについて ポレンタについて 豆の火入れができるようになる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う(実技試験)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	イタリア料理の技法と知識、技術の振り返り、まとめを行う。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	調理技術④調理加工系【食品加工技術②】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	間瀬 康介/ホテルやレストランなどのシェフ、店長などでマネジメントに従事 中島 光博/ ●Green Groove 設立。代表取締役。 関西の有名飲食店に水耕栽培で栽培したヨーロッパアンベリーフを利用してもらえる野菜を栽培している。 また、定期的なファーマーズマーケットを開催し、販売にも力を入れている。				
授業内容	加工に向いている野菜の栽培方法や特徴を理解する。 加工の特性や、加工品の種類、製造方法の習得。 加工食品に必要な滅菌処理・衛生管理の習得				
到達目標	食品の取り扱いを理解し、基礎的な食品加工技術を実習を通して習得する。食品加工における、衛生等の基礎を理解し実践する				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	衛生管理	缶詰・瓶詰・塩漬けにおける衛生方法を理解できるようになる。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2	野菜の加工食品① 塩漬け	大根、かぶ、葉物などに適している野菜の種類、栽培方法について学び理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3	野菜の加工食品② 塩漬け	塩漬けの原理を理解し加工する方法について理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4	野菜の加工食品③ 塩漬け	塩漬けの原理を理解し加工できるようになる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5	野菜の加工食品④ 塩漬け	製造した加工品と市販品を食べ比べて改善点を話し合う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6	野菜の加工食品⑤ ソース	ソースに適している野菜の種類、栽培方法について学び理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7	野菜の加工食品⑥ ソース	複数の野菜を混合したソースを加工方法が理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8	野菜の加工食品⑦ ソース	複数の野菜を混合したソースを製造し加工できるようになる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9	野菜の加工食品⑧ ソース	製造した加工品と市販品を食べ比べて改善点を話し合う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10	植物性食品の加工① 豆腐	豆腐の原料となる豆の種類や栽培方法について学び理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11	植物性食品の加工② 豆腐	豆類の加工食品を通して豆腐の加工方法が理解できる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12	植物性食品の加工③ 豆腐	豆類の加工食品を通して豆腐の加工ができるようになる	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	植物性食品の加工④ 豆腐	製造した加工品と市販品を食べ比べて改善点を話し合う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14	試験	期末試験を行う(筆記試験)	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15	振り返り	野菜を使用した加工の特性や、加工品の種類、製造方法、滅菌処理、衛生管理について振り返り、まとめを行う	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	ビバレッジ①パリストタ【パリストタ⑥】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	UCCフードサービスシステム株式会社に入社 カフェラ大丸神戸店で勤務し、 店長を、さらに2011年からはカフェラ大丸梅田店で店長を務める。 UCCホールディングス株式会社のUCCコーヒーアカデミー神戸校に配属になり講師を務める。 UCCフードサービスシステムズ株式会社カフェラ大丸神戸店で勤務 ジャパンパリストタチャンピオンシップ2007で優勝 ワールドパリストタチャンピオンシップ2007 4位、同時にベストカプチーノ 賞受賞				
授業内容	企業の指定材料を使ったオリジナルドリンク作成と、将来自身のお店のメニューとなるシグニチャードリンクの開発を行う。				
到達目標	顧客の要望に応えられる様々なドリンクを自在提供できる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	MONIN Coffee Cup 対策①	MONIN社から講師を招き、大会についてを学ぶ アレンジドリンクの考案方法を知ることができる	シラバス配布
2	MONIN Coffee Cup 対策②	提出用オリジナルメニューを考案する MONINシロップを使用したオリジナルのメニューを考案できるようになる	
3	MONIN Coffee Cup 対策③	作品撮影と提出フォームを記入する	
4	MONIN Coffee Cup 対策④	MONIN Cupにむけて最終チェックを行う	
5	スペシャルティコーヒーの味わいの違い	個性豊かなコーヒーの違いを理解し、味わいを表現できるようになる	
6	プレゼンテーションについて	プレゼンテーションにおいて必要な技術を学び、 自分の意見をより明確に伝えられるようになる	
7	プレゼンテーショングループワーク①	チームに分かれてそれぞれの選んだコーヒーをプレゼンし、 お客様にお勧めのコーヒーをセールスできるようになる	
8	プレゼンテーショングループワーク②	チームに分かれてそれぞれの選んだコーヒーをプレゼンし、 お客様にお勧めのコーヒーをセールスできるようになる	
9	シグニチャードリンク開発①	コーヒーを使用し、アルコールを加えた各自のオリジナルドリンクを作成する	
10	シグニチャードリンク開発②	コーヒーを使用し、アルコールを加えた各自のオリジナルドリンクを作成する	
11	シグニチャードリンク開発③	コーヒーを使用し、アルコールを加えた各自のオリジナルドリンクを作成する	
12	シグニチャードリンク開発④	コーヒーを使用したモクテルを作成する	
13	シグニチャードリンク開発⑤	コーヒーを使用したモクテルを作成する	
14	実技試験	コーヒーを使ったシグニチャードリンク 2種を作成する (アルコール有り、アルコール無し※モクテル)	
15	振り返り	就職後の商品提供に向けて、技術・知識の総まとめを行う	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・ 実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画				後期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部
科目名	必修選択	ビバレッジ⑤アルコール【ビバレッジ(アルコール)】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
実務者経験	<p>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。</p>				
授業内容	アルコール飲料全般の知識とサービス方法の実務的な技術を習得し、そのメニューの由来や商品価値、料理とのマリアージュを含めてお客様に提供できる				
到達目標	<p>技術：お客様に適正な商品価値を端的にお伝えすることができるようになる。 知識：シチュエーションにあった各アイテムの最適なサービスを模索し実行できるようになる。 キャリア教育：限られた時間の中で、どのようにすればスムーズに実技講習を行えるのかを考え実行に移せるようになる。</p>				
回数	授業テーマ	内容（学びのポイント、到達目標）			備考
1	お酒の基礎知識	種類の分類・製法・産地について学び説明することができる。			シラバス配布
2	ワイン①	ワインの品種・産地・製法・味わいの違いを理解し、説明できる。			
3	ワイン②	フランス、イタリア、ポルトガル、ドイツ産ワインの地理・品種・味の違いを習得し、説明できる。			
4	ワイン③	アフリカ大陸・オーストラリア・南米産ワインの地理・品種・味の違いを習得し、説明できる。			
5	ワイン④	日本・アメリカ産ワインの地理・品種・味の違いを習得し、説明できる。			
6	ウイスキー①	製造方法を学び、テイスティングができる。 ウイスキーの提供方法の違いを習得し、実践できる。			
7	ウイスキー②	ウイスキーをベースとしたカクテル調合技術をみにつけることができる。			
8	ブランデー	製造方法を学び、テイスティングができるようになり、 カクテル調合技術をみにつけることができる。			
9	スピリッツ①	製造方法を学び、テイスティングができる。 各種スピリッツ単体の提供方法の違いを習得し、実践できる。			
10	スピリッツ②	各種スピリッツをベースとしたカクテル調合技術をみにつけることができる。			
11	リキュール①	製造方法を学び、テイスティングができる。 各種リキュール単体の提供方法の違いを習得し、実践できる。			
12	リキュール②	各種リキュールをベースとしたカクテル調合技術をみにつけることができる。			
13	オリジナルカクテル	ベースとなるリカーを選択し、テーマに沿ったカクテル調合を行うことができる。			
14	試験	期末試験を行う。(実技試験)			
15	振り返り	復習をしてお酒の楽しさを知ることができる。			
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します			
	参考図書				
試験の方法・評価法		<p>本試験・・・実技試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価</p>			

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	プランニング【ビジネススキル】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	1987年～2010年、日本航空株式会社において、23年間にわたり国際線客室乗務員として客室サービス・統括業務に従事する。2012年からは、大学、専門学校などの教育機関や一般企業で接客マナー並びにビジネスマナー講師として活動する。2016年にキャリアコンサルタント（国家資格）資格を取得し、大学にてES作成サポートや面接対策など、学生の就労支援を担当している。（2017年～天理大学2、大手前大学キャリアサポートなど）。				
授業内容	職場に入ってから、社会人として必要となる適切な言語コミュニケーションについて実践的に学ぶ。				
到達目標	主体的に行動ができ、チームの一員として責任ある行動が取れるようになる。 会議や文書作成などのスキルを身に付けて職場で実践できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	キャリア開発①セルフマネジメント	社会人に必要な、セルフマネジメントについて実践できる。	シラバス配布
2	キャリア開発①チームマネジメント	チームで働く為に必要なチームマネジメントについて理解し、実践できる。	
3	キャリア開発①プロジェクトマネジメント	プロジェクトを達成し成果を出す為に必要なプロジェクト遂行マネジメントについて理解し、実践できる。	
4	執務要件	仕事を確実に実行できる能力を持ち、良識ある行動ができる。	
5	企業実務	業務分掌について理解し、責任を果たす行動ができる。	
6	会議への出席とプレゼンテーション	会議の在り方、進め方、準備等について理解し、実践できる。適切な発言、プレゼンテーションができる。	
7	ビジネス文書の基本	通信文の構成とレイアウトについて知っている。簡単な社内文書が書ける。業務用社外文書を文例を参照しながら書ける。	
8	ビジネス文書の取り扱い	受発信事務について理解し、適切な取り扱いができる。	
9	印刷物の知識	用紙サイズ、紙質について知っている。印刷物の種類、制作方法、校正について知っている。	
10	対人関係	職位、職制について知っている。適切な敬語を使って職場内の会話が行える。	
11	情報処理	情報の整理と伝達について基本的な知識がある。	
12	職場環境、事務機器、事務用品	職場における整理整頓、ファイリングについて知っている。事務用品の種類、機能を理解し、活用できる。	
13	会話力、対応力①	わかりやすい話し方について知識を持ち、用件や伝言の受け方、伝え方について、適切に行える。	
14	会話力、対応力①ロープレ	わかりやすい話し方について知識を持ち、用件や伝言の受け方、伝え方について、適切に行える。	
15	筆記試験・課題レポート	筆記試験、振り返りレポート提出	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験、レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	マネジメント①【ショップマネジメント④】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	(株)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UCCフードサービスシステムズ(株)／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(株)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。				
授業内容	前期での店舗運営を振り返りつつ、問題点を見つけ再度店舗計画、運営を行う。企業からの依頼という設定で、ニーズに合わせた店舗を運営する。				
到達目標	売上計画と売上実績などを通して、問題点とその改善点を見つけることができる。タイムマネジメントができる。実際の店舗が運営できるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	<input type="checkbox"/> 前期で行った店舗運営の振り返り	前期で行った店舗運営の振り返りと売り上げ実績作成	シラバス配布
2	<input type="checkbox"/> 前期売上実績からの問題点と改善点	前期での店舗運営での問題点と改善点を見つける	
3	<input type="checkbox"/> 企業オリエンテーション	外部企業とのコラボレーション 企業からの店舗運営依頼のという設定のもと店舗計画を構築できるようにする。	
4	<input type="checkbox"/> コンセプトワーク	企業リサーチとマーケティングを行うことで 店舗のコンセプトを構築できるようにする。	
5	<input type="checkbox"/> 市場戦略「PLACE」	実際の販売場所の選定。 立地特性を知ること、販売数を確定できる。	
6	<input type="checkbox"/> 市場戦略「PLACE」	実際の販売場所の選定。 立地特性を知ること、販売数を確定できる。	
7	<input type="checkbox"/> メニュー再構築	メニューの試作からの見直しを行う。	
8	<input type="checkbox"/> メニュー決定	メニュー決定。	
9	<input type="checkbox"/> 売上計画の再構築する 前半の振り返り	再度、売り上げ計画の見直しと修正。	
10	<input type="checkbox"/> 店舗レイアウトを構築する	予定店舗場所の坪数から客席や各種機材の配置。 導線などをシミュレーションできるようにする。	
11	<input type="checkbox"/> 店舗演出を構築する	お客様の印象に残る店舗装飾ができるようになる。	
12	<input type="checkbox"/> 販促ツールの構築する	ショップカード、テイクアウト用カップなどデザインなどを 選定できるようにする。	
13	<input type="checkbox"/> 集客方法を構築する	SNS、広告ツールなどを制作できるようにする。	
14	<input type="checkbox"/> 店舗演習	実際の店舗を運営できるようにする。	
15	<input type="checkbox"/> まとめ	実際の店舗運営を振り返り、レポートをまとめる。	

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 屋間Ⅱ部

科目名	必修選択	店舗演出①【ラッピング】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	演習	時間	30時間		
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	慶弔の違いなどの一般常識も踏まえた状況にあった包装技術を学び、素早く実行できるようになる。				
到達目標	知識... 慶弔の違いなど贈答品に必要な一般知識を活かした包装技術を学ぶ。 技術... 上記知識を意識し、限られた場所・時間で、素早く美しく包めるようになる。 キャリア教育... 贈る、贈り合う気持ちを包むということにより意識でき、目の前のお客様やその先に思いを馳せるとができるようになる。				

回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1	丁寧なラッピングとリボン結び	・ギフトバッグの口の閉じ方、角底の作り方 ・蝶結びの仕組み (ピニタイBOW、シールリボンについて) が わかるようになる。	シラバス配布
2	合わせ包み(キャラメル包み)とリボン掛け①	・基本のラッピング: 合わせ包み 厚みのある箱、薄い箱 ・基本のリボン掛け: 十字掛け+蝶結び (リボンは 裏表ないものと裏表あるもの) が できるようになる。	
3	合わせ包み(キャラメル包み)とリボン掛け②	・基本のラッピング: 合わせ包み 厚みのある箱、薄い箱、直方体 ・基本のリボン掛け: 十字掛け+蝶結び、斜め掛け+通し結び+蝶結び (リボンは 裏表ないものと裏表あるもの) が できるようになる。	
4	ペーパーバッグの作の方とアレンジ	・ラッピング資材の有効活用 ・端紙でのペーパーバッグの作り方とそのアレンジ方法 を知る。 (マチなし、マチありの紙袋)	
5	スクエア包み、リボン掛け	贈答品によく使われる斜め包みへの導入練習として、包装紙が最小で済むスクエア包みを練習する。	
6	斜め包み、リボン掛け①	贈答品によく使われる斜め包みの仕組みと手順を知る。	
7	斜め包み、リボン掛け②	贈答品によく使われる斜め包みの仕組みと手順を知る。	
8	基本の包み・リボン掛けの確認①	合わせ包み(キャラメル包み)、スクエア包み、斜め包み リボン掛け・蝶結びの復習	
9	簡単アレンジラッピング	基本のラッピングにひと手間かけて見栄えのするラッピングにイメージUPさせてみる。	
10	中身に合わせたラッピング①	不織布等を使って箱以外のものを包んでみる。 (バスケットラッピング、コンケイブBOX 等)	
11	簡易パッケージ	OPP袋、包装紙、画用紙等を使っての簡単なパッケージを作る。	
12	基本の包み・リボン掛けの確認②	合わせ包み(キャラメル包み)、スクエア包み、斜め包み リボン掛け・蝶結びの復習	
13	中身に合わせたラッピング②	不織布等を使って箱以外のものを包んでみる。 (バスケットラッピング、コンケイブBOX 等)	
14	試験	期末試験を行う	
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う	

教材	教科書	授業ごとに資料を配布します
	参考図書	
試験の方法・評価法		本試験・・・ 課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	プロジェクトゼミ②【プロジェクトゼミ】			
配当年次	3年次	単位	4単位	教員名	
授業方法	演習	時間	60時間		
実務者経験	ニット・カットソーのデザイナーとして従事。担当ブランドのプレス業務として、サンプルの貸し出しや、撮影、また雑誌へのスタイリング提案などスタイリストの仕事も行う。アパレル退職後、大阪モード学園ファッション基礎学科の職員として従事。大阪コミュニケーションアート専門学校にて、グラフィックデザイン、イラストレーター、WEBデザイン、雑貨アクセサリデザイン、雑貨ショップデザイン、インテリアデザイン、プロダクトデザインの各専攻担任・学科運営を行う。 2014年～大阪キャリアナー製菓調理専門学校の職員として、現在、製菓・製パン科の担任・学科運営を行う。				
授業内容	企業・自治体からの課題を受け、業態開発、イベント制作、商品開発などを行う。				
到達目標	プロジェクトゼミ遂行マネジメント力を養い、様々なプロジェクトにおいて成果が発表できる。				

回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1	授業方針、スケジュールについて	企業からの課題についてのオリエンテーションを受け目的目標の確認を行う。	シラバス配布
2	リサーチ①	課題を行う為のリサーチを行う。(市場調査、エリア調査、ベンチマークなど)	
3	リサーチ①	課題を行う為のリサーチを行う。(市場調査、エリア調査、ベンチマークなど)	
4	リサーチ①	リサーチ結果を踏まえ、企画概要を作成する。	
5	実行計画作成①	企画概要をふまえ、実行計画を作成する。	
6	実行計画作成②	企画概要をふまえ、実行計画を作成する。	
7	企画書・提案書作成①	企画書、実行計画書を作成し、企業への提案の準備を行う。	
8	企画書・提案書作成②	企画書、実行計画書を作成し、企業への提案の準備を行う。	
9	1次プレゼンテーション	企画書、実行計画書を作成し、企業への提案を行う。	
10	商品開発①	販売商品を開発し、試作を行う。	
11	商品開発②	販売商品を開発し、試作を行う。	
12	販売促進計画①	販売方法に合わせた販促計画を行う。	
13	販売促進計画②	販売促進の為のツール作成、SNS等の開設を行う。	
14	プロジェクト実施	企業からの要望に沿って、商品販売、イベントなどを実践する。	
15	振り返り	プロジェクトを振り返り、今後の実務で利用できるようまとめを行いレポートを提出する。	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・レポート提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部

科目名	必修選択	開業ゼミ②【起業ゼミ】			
配当年次	3年次	単位	2単位	教員名	
授業方法	講義	時間	30時間		
実務者経験	公認会計士、監査法人トーマツ、(株)ブレイン、税理士法人ブレインなど数多くの企業の会計、マーケティングに携わる				
授業内容	新規事業立ち上げに必要な知識を取得、事業計画を作成する。				
到達目標	プレゼンテーションで、各自の事業計画を発表する。				

回数	授業テーマ	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と事業計画書について	2年次でも作成している事業計画書の最終仕上げとして、今までの授業や店舗運営を経て、事業計画書を仕上げる	シラバス配布
2	講義 事業プラン名	簡潔かつ魅力的で、これだけでも何を計画しているのかがつたわるように構築する	
3	講義 事業内容	どんな市場・ターゲットに対して、どんな商品・サービスをどのような方法で提供するのかを、可能な限り端的に説明できるようにする	
4	講義 市場環境	市場規模や成長性、競合相手の評価などを各種統計データを活用して分析することができる	
5	講義 競合優位性	同業種・同業態だけでなく、同ターゲットの異業種競合をも意識し、優位性や差別化を訴求することができる	
6	講義 市場アクセス	計画している事業を、どう市場に認知させるか、どう販売網を築くかなど、事業の実現プロセスを伝えることができる	
7	講義 経営プラン	仕入れ計画、開発・生産計画、人員・組織計画など、事業を継続的に運営するためのシステムを構築することができる	
8	講義 リスクと解決策	想定されるリスクや問題点を抽出し、危険度を分析すると共に、対処方法や解決策を先行的に提示することができる	
9	講義 資金計画	詳細な収支予測に加えて資金繰り計画も立案。また、資金調達案や返済・配当計画も提示できる	
10	演習 開業計画書作成①	実際の開業計画書を作成できるようになる。	
11	演習 開業計画書作成②	実際の開業計画書を作成できるようになる。	
12	演習 開業計画書作成③	実際の開業計画書を作成できるようになる。	
13	演習 開業計画書作成④	実際の開業計画書を作成できるようになる。	
14	演習 開業計画書作成⑤	開業計画書完成とプレゼンテーション(PPT作成)	
15	開業計画書に基づきプレゼンテーション	プレゼンテーションを行い、開業計画書を提出する。	
教材	教科書	授業ごとに資料を配布します	
	参考図書		
試験の方法・評価法		本試験・・・課題提出 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価	

学校長	教務部長	担当

授業計画		後期			
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅱ部		
科目名	選択	【外国語】グローバルコミュニケーション⑥			
配当年次	3年次	単位	8単位	教員名	
授業方法	演習	時間	120時間		
実務者経験	大阪外語専門学校、大阪外語専門学校や大阪市立大学 I L C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	リスニング、リーディング、スピーキング、ライティングの4技能を統合的に学び、興味関心のあることについての簡単な文章の読み書き、また買い物やその他の日常生活についての平易な会話ができるようになる。				
到達目標	<p><リスニング>直接自分につながりのあること（家族等）に関してよく使われる語句を聞いて、理解することができる。</p> <p><リーディング>短い簡単な私信を理解する事ができる。日常生活における簡単な文章（広告等）の中の特定の情報を見つけることができる。</p> <p><スピーキング>簡単なフレーズを使って家族や他人について話すことができる。</p> <p><ライティング>and, but, becauseのような語でつなげながら、簡単な文を書くことができる。</p> <p>キャリア教育：グループでのアクティビティやプレゼンテーションを繰り返し、グローバル社会でも積極的にコミュニケーションのとれる自信を身に付け</p>				
回数	授業テーマ	内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考
1	知人について(4)	自己紹介ができる 職場でのフォーマルなメールを読む、また書くことができる			シラバス配布
2	仕事と勉強(1)	習慣・ルーティンについて質問することができる [Wh-question]を練習する			
3	仕事と勉強(2)	名詞の代わりに[this, that, these, those]の使い方を学ぶ 職場について話すことができる			
4	仕事と勉強(3)	繰り返しを求める表現を学ぶ 意思疎通に問題があったことを説明することができる			
5	仕事と勉強(4)	ポッドキャストについての意見を読む、また書くことができる			
6	仕事と勉強(5)	ユニット2を復習する スピーキング評価：ロールプレイ・プレゼンテーション 「仕事や勉強のためのアプリ」について発表する			
7	スポーツと運動(1)	「現在進行形」を学ぶ・復習する 今していることについて話すことができる			
8	スポーツと運動(2)	「現在進行形」「単純現在形」を練習する スポーツ、運動について話すことができる			
9	スポーツと運動(3)	情報を得るため、必要な表現を学ぶ 知らない情報をチェックすることができる			
10	スポーツと運動(4)	サービス業界の会社へのメッセージを読む、また書くことができる			
11	招待する(1)	将来のことを説明する際に使う「現在進行形」を学ぶ 将来のプランについて話すことができる			
12	招待する(2)	「目的語」の使い方を学ぶ 贈り物について話すことができる			
13	Assessment(評価)の実施	試験課題の発表とスピーキングロールプレイングを行う 評価範囲の復習問題・Assessment(評価)を実施する			
14	試験	期末試験を行う(筆記試験・スピーキング試験)			
15	振り返り	できなかった問題を復習、理解し、実務で利用できるようまとめを行う			
教材	教科書	EVOLVE			
	参考図書				
試験の方法・評価法		本試験・・・筆記試験・スピーキング試験 出席率40%、授業態度10%、本試験50%の成績を総合的に4段階評価			

学校長	教務部長	担当