

授業シラバス

科目名	食品学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	食品学①	授業 形態	講義	単位数	1	開講区分	前期
学科	食＆マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
☆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、上級食品表示診断士 ☆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。 ☆10年以上栄養士・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。 ☆企業や店の商品における食品表示の委託受注。							
【授業の学習内容】							
人はなぜ食べるのか、食べたものは体内でどうなるのか、正しい栄養の知識を身につけ、 食べる人が「美味しく」「身体に良い」食べ物を考えられるようになってください。 世の中に溢れている食の情報が本当に正しいのか。この授業で学ぶことを軸に、 化学的根拠のある食べ物の選択ができるようになってください。							
【到達目標】							
知識・技術… 正しい食の知識を身につけ、化学的根拠をもとに「美味しく」「身体に良い」食がわかるようになる。 キャリア教育… 必要事項をメモするなど自主的に情報を選択し得ることができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	*オリエンテーション *栄養学とは？ 「栄養」とは何か、なぜ学ぶ必要があるかを説明できる。
2回目	これから食について学ぶに於いての軸を理解し、説明できる。 おいしさを感じる理由を理解し料理に活かすことができる。
3回目	*消化と吸収 食べ物の消化と吸収のメカニズム 食べたものがどこで消化吸収し、どのように使われるのか説明できる。 消化吸収・代謝に関係した健康情報の真偽や、対象に合わせた食を考えるきっかけを得る。
4回目	*代謝 食べたものがどこで消化吸収し、どのように使われるのか説明できる。 消化吸収・代謝に関係した健康情報の真偽や、対象に合わせた食を考えるきっかけを得る。
5回目	中間試験 第1～4回目までの範囲で試験を行います
6回目	*3大栄養素 炭水化物・脂質・たんぱく質
7回目	3つの栄養素がそれぞれどのような食べ物に多く含まれ、どのように構成され体内で使われていくのか説明できる。
8回目	重要ポイント：炭水化物・脂質・たんぱく質の役割と構造、体内での代謝、それぞれの栄養素が必要な理由
9回目	
10回目	*ビタミン 13種 *ミネラル ビタミンとミネラルの役割、他の栄養素との相互関係を説明できる。 どのような食べ物に多く含まれ、どう組み合わせると効果が引き出せるかを理解し、料理に活かすことができる。
11回目	重要ポイント：水溶性ビタミンと脂溶性ビタミン、ミネラル、多く含まれる食材と効果を上げる方法
12回目	
13回目	試験対策 今まで学修した内容を最確認し試験準備を行う
14回目	1～13回目までの範囲で筆記試験を行う(持ち込み不可)
15回目	試験返却と振り返り、解説
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
正しい知識で健康をつくる あたらしい栄養学 / 食品成分表	

授業シラバス

科目名	食品衛生学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	食品の安全と衛生	授業 形態	講義	単位数	1	開講区分	前期
学科	食＆マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2001～現在 管理栄養士として講演、大学・短期大学・専門学校等にて講義、病院にて集団給食管理、糖尿病療養指導士としてクリニックにて栄養食事指導に従事。							
【授業の学習内容】							
調理に携わる者として、食の安全確保のために食品衛生、食中毒予防などの衛生知識は不可欠である。食中毒、食物アレルギー、食品添加物、汚染物質、HACCP等食品安全衛生管理について職場で活用できる基礎について解説する。ワーク実施。							
【到達目標】							
知識・技術… 食の安全確保のために職場で活用できる基礎を習得する。広く食品衛生を考える力を養う。 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	授業計画・内容
1回目	オリエンテーション、食中毒の分類、基礎知識。 食中毒の分類、食品微生物の基礎知識について説明できる。 ※食中毒の分類・食品微生物の基礎知識
2回目	食品安全衛生管理 食中毒予防の3原則、HACCP等について説明できる。 ※食中毒予防の3原則、HACCP等
3回目	細菌性食中毒(感染型) サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター属菌、腸管出血性大腸菌等について説明できる。 ※感染型の食中毒対策
4回目	細菌性食中毒(毒素型) ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウェルシュ菌、セレウス菌等について説明できる。 ※毒素型の食中毒対策
5回目	ウイルス性食中毒、腐敗と微生物 ノロウイルス、食品の腐敗と微生物について説明できる。 ※寄生虫、自然毒対策
6回目	グループワーク 食中毒予防について話し合うことができる。
7回目	寄生虫・自然毒 寄生虫と自然毒について説明できる。 ※寄生虫、自然毒対策
8回目	化学物質 化学性食中毒の発生状況、アレルギー様食中毒(ヒスタミン)、カビ毒について説明できる。 ※ヒスタミン、カビ毒対策
9回目	食物アレルギーの現状、アレルギー表示制度の基本について説明できる。 ※食物アレルギー対策、表示制度
10回目	異物混入防止について説明できる。
11回目	食品添加物とは、規制、安全性、表示について説明できる。 ※食品添加物表示
12回目	グループワーク 職場における衛生管理について話し合うことができる。
13回目	試験対策 これまでの学習内容を確認することができる。
14回目	試験
15回目	試験返却、振り返り
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験50%、課題提出50%
【使用教科書・教材・参考書】	
「食品安全検定テキスト 中級 第3版」一色賢司監修 一般社団法人食品安全検定協会編集、資料必要に応じて配布	

授業シラバス

科目名	食文化概論	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	食文化概論①	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	前期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営や、週末農業学校の事務局として農場運営、管理等に携わる。 現在は農業教育にも関わっている。							
【授業の学習内容】							
食文化概論を通じて野菜の旬や品種を理解し、品質管理・食材の使い方等を理解する。							
【到達目標】							
知識・技術… 野菜の旬、栽培方法、品種の違いについて理解し、説明することができる。 キャリア教育… 農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる。							

回数	授業計画・内容
1回目	農業全般について理解を深めることができる
2回目	エンドウ、ソラマメ 旬の野菜について学ぶことができる
3回目	養蜂 ハチミツの違いについて学ぶことができる
4回目	植物の活用方法を学ぶことができる
5回目	香辛料がどのように栽培されるかを知ることができる
6回目	ニンジン 栽培方法による味の違いを理解する
7回目	タマネギ 切り方による味の感じ方の違いを理解する
8回目	トマト 用途の違いについて学ぶことができる
9回目	ジャガイモ 植物の持つ毒性について理解する
10回目	キュウリ 品種の違いについて学ぶことができる
11回目	オクラ 花～実の収穫の違いについて学ぶことができる
12回目	ピーマン 良品の見分け方について学ぶことができる
13回目	テスト対策 授業で習ってきたことを復習し、まとめる
14回目	テスト対策 授業で習ってきたことを復習し、まとめる
15回目	テスト返却 授業まとめ
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
配布レジュメ・iPad	

授業シラバス

科目名	ITテクノロジー	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	パソコン基礎①	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	前期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2002年～2017年まで、民間企業や非営利団体においてジョブローテーションなどにより、営業・企画・人事労務・広報・秘書の他、大規模イベントの運営実行なども担当。Word、Excel、PowerPointを利用して様々な資料を作成し、ビジネスに活用してきた。多様な職種を経験したからこそ得られた実務力と知識を活かし、学生が就職後に直面するであろう事例を交え、実践的な講義を展開する。							
【授業の学習内容】							
パソコンは社会のあらゆる分野に浸透し、必要不可欠なものとなっている。本授業では、パソコンを活用するための基本的技能・知識を身に付けることを目的とする。 具体的にはExcel・PowerPointの基本的機能とその操作方法、インターネットを使った情報収集の方法やインターネット上で守るべきエチケットや倫理上の常識についても学習する。							
【到達目標】							
知識・技術・・・ ・店舗や企業での売上管理や在庫管理、食材などの原価管理ができる。 ・企画やアイデアなどの特定のテーマについて、その目的や必要な情報を相手に分かりやすく伝えられる提示資料が作成できる。							

回数	授業計画・内容
1回目	授業方法や評価の確認、ITリテラシー全般解説 ITリテラシー理解度テスト
2回目	Power Point の概要、スライドの作成、 図形の作成、画像挿入、表の挿入
3回目	SmartArt グラフィックの挿入、グラフの作成、 特殊効果の設定、印刷
4回目	プレゼンテーションの実行、課題制作
5回目	iPadの状況確認、パソコンとiPadのデータ共有 iPad上でのTeamsやOneDriveへのファイル提出
6回目	Excel概要、新規作成、データの入力と編集、 表の作成、データの入力、セルの選択
7回目	データの移動とコピー、行列の挿入と削除、 ブックの保存、第1章復習問題
8回目	既存データの読み込み、数式、数式の入力、関数
9回目	数式のコピー(相対参照)、絶対参照、 上書き保存、第2章復習問題
10回目	表の編集、フォントの書式設定、列幅と行高さ、 データの配置、罫線、セルの塗りつぶし
11回目	表示形式、条件付き書式、シートの挿入と削除、 シートの編集、第3章復習問題
12回目	印刷、印刷プレビュー、印刷範囲、印刷タイトル、 ヘッダーとフッター、第5章復習問題
13回目	・Excel総括(期末試験対策と実施方法の確認) ・PowerPoint課題確認(期末提出課題の確認)
14回目	・Excelの期末試験実施 ・PowerPointの課題提出
15回目	Excel期末試験及びPowerPoint課題の振り返り
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業における評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
Excel Office365&2021 ～COMPUTER BACIC for Windows～ iPad	

授業シラバス

科目名	調理理論	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	調理理論①	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	前期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2001～フリーのコーディネーターとして飲食店のメニュー作成やオペレーションの指導、食品メーカーの商品開発 ケータリング、食品パッケージの商品撮影などを行う							
【授業の学習内容】							
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	授業計画・内容
1回目	シラバス配布、授業概要説明 調理をする上での心構えと衛生管理が理解し、できるようになる
2回目	調理を行う上での姿勢や準備を理解できるようになる。 食材を洗う意味やひたす意味を理解できるようになる。 切り方の種類を買いできる様になる。
3回目	切り方の違いや意味を理解できるようになる。
4回目	する・おろす意味を理解や注意点を理解できるようになる。
5回目	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。
6回目	こねる・混ぜる時の意味や注意点を理解し、料理に活かすことができる
7回目	冷やす意味や注意点を理解できるようになる。
8回目	焼き方の違いや意味、注意点を理解できるようになる。
9回目	焼き方の違いを理解し、料理に活かすことができる
10回目	炒める場合の注意点を理解できるようになる。
11回目	炒める場合の食材を入れる順番や注意点を理解し料理に活かすことができようになる。
12回目	前期内容のまとめ
13回目	今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う。
14回目	試験
15回目	授業で学んだ理解度を判定する。試験返却と総括
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
レジュメ 調理のこつ(レジュメに記載のページを熟読し参考にする)	

授業シラバス

科目名	調理理論		必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	製菓理論①		授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	前期
学科	食＆マネジメント科	昼間Ⅰ部						
【担当教員 実務者経験】								
平成11年4月～平成23年3月までリーガロイヤルホテルにパティシエとして勤務し、多くの菓子、デザートの製造を行ってきた。 平成23年4月に現職、製造卸を中心に洋菓子の製造を行う傍らで、L'institut A ～ランスティチュAお菓子教室～も主宰している。 令和6年9月pâtisserie petit cadeauとして新店舗移転オープン 平成24年より県立高校の非常勤特別講師として製菓実習を担当している。。								
【授業の学習内容】								
製菓理論をもとに、様々な材料に触れ基礎から応用まで理論的に結び付け説明できるようになる。								
【到達目標】								
知識・技術... 材料の性質や特性を学び、説明できる 材料の取り扱い方を理解し製造時に的確に見極めが出来る								
キャリア教育... 常に色々なことに興味を持ち取り組むことが出来る。								

回数	授業計画・内容	
1回目	製菓理論に学習について理解することができる。	
2回目	卵の構造と性質を理解することが出来る。 ＊アングレーズ＊クレームブリュレ	
3回目	卵の特性を生かして仕込みをすることが出来る。	＊ジェノワーズ焼成
4回目	油脂の特性を生かして応用することが出来る。	＊カトルカール
5回目	油脂の種類や特性、性質を理解しながら仕込みに生かせるようになる。 ＊フロランタン＊チョコチップクッキー	
6回目	小麦粉の特性を生かして仕込みをすることが出来る。	＊クレームパティシエール
7回目	粉の特性、種類を説明することが出来る。	＊タルトポワール
8回目	ナッツの種類と風味を理解する。	＊ダコワーズ
9回目	乳製品の種類と特性について理解する。	＊チーズ食比べ ＊チーズケーキ
10回目	乳製品の種類、特性を説明することが出来る。	＊生クリーム扱い、食比べ
11回目	凝固剤の種類を知り説明することが出来る。	＊ババロア＊ゼリー
12回目	糖類の種類とその特徴、使い分けについて理解する。	＊パータ・シガレット
13回目	期末試験の対策を行う。	
14回目	試験	
15回目	ショコラの種類、香り、味、特徴を理解する。	＊食比べ
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満し、かつA～D評価の場合、単位認定される	
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験	
【使用教科書・教材・参考書】		
実習器具一式・iPad・レシビ配布		

授業シラバス

科目名	調理理論	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	製パン理論①	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	前期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部						
【担当教員 実務者経験】							
昭和61年～平成元年 パンリッチでパンの製造を行う。 平成元年～平成12年 ベーカリー ル・パンーにてパンの製造に携わる。 平成12年～平成16年 パンランド・シェ・ミチコにてパンの製造に携わる。 平成16年～現在 スイスホテル大阪南海 にてベーカリー料理長としてホテル内の宴会場、レストラン、ショップで提供される全てのパンを管轄している。							
【授業の学習内容】							
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・技術…性質、特性、パン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。 食材の取り扱い、製パン技術、調理の「こつ」を習得し応用に活かす事ができる。 キャリア教育…チームで作業効率をあげることができる。、時間管理ができる。効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	ベーカーズパーセントの理解と注意点を学び計算することが出来る。
2回目	イーストの種類、特徴と役割を学び説明することが出来る。
3回目	自分の手で触れ、パン完成までの流れを知りグルテンの形成について説明することが出来る。
4回目	リーン生地の種類、特徴を学び説明することが出来る。
5回目	型容積、生地重量の計算方法を学び、型にあった生地重量を計算することが出来る。
6回目	油脂の種類と特徴を学び説明することが出来る。
7回目	ミキサーの種類と特徴を学び説明することが出来る。
8回目	粉の種類と特徴を学び説明することが出来る。
9回目	砂糖、塩の役割を学び説明することが出来る。
10回目	生地の状態を見極め、丸め、伸ばし、編みの方法を学び成形することが出来る。
11回目	オープンの種類、特徴、焼成方法を学び説明することが出来る。
12回目	リッチ生地の種類、特徴を学び説明することが出来る。
13回目	期末試験の対策を行う。
14回目	期末試験を行う。
15回目	初回と同じ授業内容で行い、パンの完成までの流れを理解し作ることが出来る。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
iPad	

授業シラバス

科目名	調理実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	調理基礎①	授業 形態	演習	単位数	2	開講区分	前期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部						
【担当教員 実務者経験】							
1985 東京銀座資生堂バーラー コースやアラカルトの料理を担当 1990年ホテルプラザ レストランでコースやアラカルト料理担当 1993年ヒルトン大阪 婚礼料理や宴会料理を担当 1997年リッツカールトン開業に携わる。婚礼料理、宴会料理全般 2002年 スイスホテル南海大阪開業に携わる インターナショナルレストラン、フレンチレストラン、宴会調理の料理長を歴任し、現在副総料理長							
【授業の学習内容】							
調理理論で学んだポイントを実際の調理実習で実践し理解を深める。							
【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・まめ知識を身に付けることができる							
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	授業計画・内容
1回目	授業への導入(方針・内容オリエンテーション) 調理実習の心構えと清掃、衛生管理を学び、できるようになる。
2回目	包丁の研ぎ方 調理の姿勢と準備、食材の洗う意味、切り方なぜ包丁は研がなければいけないのか
3回目	切る 野菜の切り方(人参のポタージュ) 切り方の違いや意味を理解できるようになる。野菜の切り方を実践する。
4回目	前期テスト課題のデモンストレーション・実習(オムライス) 包丁、野菜の切り方、卵の火入れについて理解する
5回目	こねる、混ぜる応用料理(ミネストローネ・ブルスケッタ) こねる・混ぜる時の意味や注意点を理解し、料理に活かしことができる
6回目	こねる、混ぜる応用料理(ハンバーグ) こねる・混ぜる時の意味や注意点を理解し、料理に活かしことができる
7回目	冷やす(トマトの冷製パスタ) 冷やす意味や注意点を理解できるようになる。
8回目	焼く①(和食メニュー、幽庵焼き) 焼き方の違いを理解できるようになる。魚を使用した料理
9回目	焼く②(和食メニュー、鶏の照り焼き) 焼き方の違いを理解できるようになる。鶏肉を使用した料理
10回目	炒める(ラタトゥーユ) 焼き方の違いを理解できるようになる。魚を使用した料理
11回目	炒める(豚の生姜焼き) 炒める場合の注意点やを理解できるようになる。炒め料理
12回目	まとめ(牛肉のマデラソース) 総合的な調理法の組み合わせを理解できるようになる。
13回目	試験対策 試験メニューの練習を行う 今まで学習した内容を再確認し試験準備する
14回目	実技試験を行う 試験課題:とろとろオムライス
15回目	振り返りまとめ 調理論前期のまとめ。試験返却と総括
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・レシピ・iPad	

授業シラバス

科目名	調理実習	必修選択	必修	年次	1	担当教員	
	製菓基礎①	授業形態	演習	単位数	2	開講区分	前期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部						

【担当教員 実務者経験】

平成11年4月～平成23年3月までリーガロイヤルホテルにパティシエとして勤務し、多くの菓子、デザート製造を行ってきた。
 平成23年4月に現職、製造卸を中心に洋菓子の製造を行う傍らで、L'institut A ～ランスティチュAお菓子教室～も主宰している。
 令和6年9月pâtisserie petit cadeauとして新店舗移転オープン
 平成24年より県立高校の非常勤特別講師として製菓実習を担当している。

【授業の学習内容】

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・技術… 材料の性質や特性を学び、説明できる
 材料の取り扱い方を理解し製造時に的確に見極めが出来る。

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	授業計画・内容
1回目	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。ペティーナيف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。
2回目	計量手順の確認 クリームブリュレ、サブレ生地 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。
3回目	星丸口金を使用した絞りの練習 基本生地サブレ焼成 シェル、ロザス、丸絞りを実践できる。基本生地の習得ができる
4回目	カトルカール(レモン)・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ができる。
5回目	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習得ができる。
6回目	タルトフレーズ タルトレットフリュイ タルト生地の伸し、型はめ、クリームダイヤモンド仕込みが実践できる。
7回目	タルトボワール チョコチップマフィン タルトの応用技術習得する。焼き菓子の習得ができる。
8回目	フランクフルタープディング 次週用ジェノワーズ焼成 余り生地の活用法を学び、実践できる
9回目	ニューヨークチーズケーキ バスクチーズケーキ 様々な基本的製造方法を理解し、実践できる。
10回目	シュークリーム 紅茶シフォン クリームパティシエールを確実に仕込むことができる。
11回目	フルーツババロア 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ができる。
12回目	アイスクリーム(バニラ・抹茶) マンゴ・ココ
13回目	試験対策 期末試験の対策を行う
14回目	試験 期末試験を行う
15回目	ムースショコラ ムースの基本的製造方法を理解し、実践できる。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・iPad。レシビ配布	

授業シラバス

科目名	調理実習 製パン基礎①	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
		授業 形態	演習	単位数	2	開講区分	前期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部						
【担当教員 実務者経験】							
昭和61年～平成元年 パンリッチでパンの製造を行う。 平成元年～平成12年 ベーカリー ル・パンーにてパンの製造に携わる。 平成12年～平成16年 パンランド・シェ・ミチコにてパンの製造に携わる。 平成16年～現在 スイスホテル大阪南海 にてベーカリー料理長としてホテル内の宴会場、レストラン、ショップで提供される全てのパンを管轄している。							
【授業の学習内容】							
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・技術 ……性質、特性、パンを作る上での理論を学ぶと共に、基礎を身に付け説明出来る。 食材の取り扱い、製パン技術、調理の「こつ」を習得し応用に活かす事ができる。 キャリア教育… チームで作業効率をあげることができる。、時間管理ができる。効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	Sweet Roll/菓子パンソーセイジパン、メロンパン 菓子パン生地を理解し、作ることが出来る。
2回目	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。
3回目	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。
4回目	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。
5回目	Pain de mie 角形食パン 食パン生地の製法を知り、型容積、生地重量の計算が出来る。
6回目	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。
7回目	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。
8回目	Pain de campagne パン・ド・カンパーニュ 小麦とライ麦の違いを知り、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。
9回目	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。
10回目	Zopf ・ Pretzel ツオップ ・ プレッツェル 生地の状態を見極め、生地をを伸ばすこと、編むことをマスターできる。
11回目	Doughnut ドーナツ 生地を伸ばし、成形が出来、油で揚げ焼きが出来る。
12回目	Viennoiserie プリオッシュ 水以外の水分を使用した生地の扱いを理解し、作る事が出来る。
13回目	期末試験の対策を行う。
14回目	期末試験を行う。
15回目	皆に自身の成長を実感してもらう為、初回と同じ授業内容で行い、 パンづくりの楽しさを理解し作ることが出来る。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・iPad	

授業シラバス

科目名	調理技術③調理系 調理実習①	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
		授業 形態	演習	単位数	2	開講区分	前期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部						
【担当教員 実務者経験】							
日本野菜ソムリエ協会認定 野菜ソムリエ。1998年大阪北新地のフレンチで料理人をスタートする。西洋料理全般、カフェ、居酒屋等の多様なジャンルの店舗で勤務。料理長、店長を経験した。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、のちに2店舗目となる「焼き鳥とワインCOCOLO新福島店」を開業、今年で創業15年目を迎える。飲食店を2店舗経営しながら、講師業、飲食店開業コンサルタント業、ケータリング、出張料理等、多岐に渡るフードビジネスに従事する。							
【授業の学習内容】							
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、 要領や作業効率について考え行動することができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	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
2回目	姿勢・包丁の持ち方・包丁研ぎ・切り方・衛生管理
3回目	切り方 オムレツ、シャトー剥き、ジュリエヌ
4回目	基礎の復習と応用② 基礎の復習 オムレツ、オムライス
5回目	イタリア料理の種類と調理法① カルボナーラ(オイル系・クリーム系・トマト系)
6回目	スペイン料理の種類と調理法① 魚介のパエリア、ソパアホ
7回目	フランス料理の種類と調理法① 牛肉のソテー・ストロガノフ風 (ポタージュ・バルマンティエ、)
8回目	基礎の復習と応用② 基礎の復習 オムレツ、オムライス 【福原先生】
9回目	イタリア料理の種類と調理法② 若鶏の狩人風、白ワイン風味
10回目	フランス料理の種類と調理法① ソテードボーシャリキテル
11回目	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。
12回目	試験 授業で学んだ理解度を判定する。
13回目	基礎の復習と応用③ 基礎の復習 オムレツ、オムライス
14回目	イタリア料理の種類と調理法③ 魚おろし、鰯のカルパッチョ
15回目	振り返り 試験返却と総括
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
レシピ、iPad、実習器具一式	

授業シラバス

科目名	調理技術①製菓系	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	製菓実習①	授業 形態	演習	単位数	2	開講区分	前期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部						
【担当教員 実務者経験】							
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 ルノートルで2年間、製パン業務に携わる ハイアットリージェンシー大阪で29年間、製パン業務に携わり2023年の10月にセントレジスホテル大阪のベーカリーシェフに就任し現在に至る							
【授業の学習内容】							
食材や器具の取扱い、製菓製パンの技術を様々なレシピを通して基礎技術となる成形、分割、焼成を行っていきます。 レシピはパンを中心にその中に入る具材となる調理系、製菓系など色々な国パンを作り、理論、技術も一緒に行います。							
【到達目標】							
知識...製菓・製パン・調理に必要な材料やその特性を知ることができる。発酵、成形、焼成など製造工程の知識を知る事が出る。 技術...発酵、成形、焼成などの製造の技術を理論的に習得し、様々なレシピに対応できるようになる。 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...グループでの作業性、チームワークを考え行動できる、時間管理ができる。掃除、整理整頓が丁寧にできる。							

回数	授業計画・内容
1回目	クッキー2種(ダイヤモンド、きなこ黒糖)、マドレーヌ クッキーの製法とマドレーヌの製法が習得できる。
2回目	ケーキキャラメル、ジェノワーズ生地、クッキー焼成
3回目	ケーキを習得できる ジェノワーズを生地を理解できる クッキー生地の振り返り
4回目	ショートケーキ、アメリカンクッキー ショートケーキを習得する クッキー生地の振り返り
5回目	ロールケーキ、フィナンシェ タルト生地仕込み 凝固剤を理解する タルト生地の扱いを習得する
6回目	バナナコッタ2種(珈琲、生姜)、タルトのフォンサージュ 凝固剤を理解し、タルト生地の扱いを習得する
7回目	タルトシロン、タルトフロマージュ タルトの製法を習得する
8回目	セモリナ フォカッチャ イタリア語で、「火で焼いた物。」「(「平たいパン」)の作り方と発酵 セモリナ粉を使った食事パン
9回目	グラハム ミューズリー 食物繊維の多いパン
10回目	バズラマ シミット トルコなど中東のパンピザやナンの基となったパン
11回目	クリームパン 基本的な菓子パン生地作りと発酵 カスタードクリーム作りができる。
12回目	チュンビン パオズ 中国の点心蒸しパンを学ぶ
13回目	ロシアの代表的なパン 油で揚げるときのコツ
14回目	ナン キーマカレー インドのパンとカレー
15回目	振り返り 課題提出
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:課題提出
【使用教科書・教材・参考書】	

授業シラバス

科目名	ビバレッジ②コーヒー	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	コーヒー①	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	前期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部						
【担当教員 実務者経験】							
UCC転職入社後、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、各資格試験や 競技会「ヤジ」などを行うとともに、製菓やパティシエ・カバオ等習得した個人スキルも活かしたセミナー等も企画実施。 大阪農業園芸・食テノリ・専門学校(旧大阪リハビリ製菓調理専門学校)での外部講師は2017年から従事。 ※食等に関する主な取得資格: UCCコーヒーアドバイザー、CQI認定Qグレーダー、CQI認定Rグレーダー、 SCA認定トレーナー(SCA:スペシャルティコーヒー協会)、CSPセンサリー上級他、国家資格製菓衛生師、スパイス&ハーブ検定1級、 カカオ検定エキスパート、だしソムリエ、全米3カ所アライアスRYT200(7-11パートナー)など。							
【授業の学習内容】							
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」といった内容を学び、 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違い」と 「代表的なコーヒー抽出器具による基本抽出」を学ぶ。							
【到達目標】							
知識・技術・・・ ＊コーヒーの基礎知識(歴史・栽培・精製・焙煎・抽出理論)について習得し、説明ができる。 ＊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。 ＊ドリップ・サイフォン・カフプレスの抽出器具によるコーヒー基本抽出が実施できる。 キャリア教育・・・ ＊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。 ＊お互いを気遣い助け合い、グループでの協同作業が効率よくできる。							

回数	授業計画・内容
1回目	カフェインを使って超簡単アレンジ ・カフェイン抽出が説明・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。
2回目	コーヒーの歴史・基礎知識 ・コーヒーの発見・伝播・飲用の歴史が説明できる。 ・コーヒーの味わい形成と実の構造について説明でき、 ・豆の品種・産地・精製別による違いが説明できる。
3回目	コーヒーのテイスティング ・カフェインorカルバ-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。
4回目	・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。
5回目	・ドリップ抽出(1&3投式の違い)について識別でき、 蒸らしとポットコントロールの重要性を説明できる。
6回目	・ポ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。
7回目	・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。
8回目	・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回目	・攪拌のツツを習得し、基本のサイフォン抽出が説明・実施できる
10回目	ドリップ・サイフォン抽出のプレゼン付実技テスト対策練習 ・ドリップとサイフォン抽出・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サイフォンのテスト対策練習を実施する。
11回目	ドリップ・サイフォンのプレゼン付 テスト(実技) ・プレゼン付きドリップ・サイフォン抽出テストを実施できる。
12回目	ペアリング ・コーヒーとのペアリングについて基本の考え方を説明・実施できる。
13回目	試験対策 ・前期の講義にかかる筆記試験対策勉強を実施する。
14回目	テスト(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回目	試験総評・振り返り&色々なコーヒーとのリアレンジ for抽出 ・筆記と実技テストの総評と解説を行う。 ・前期学習をふまえコーヒーペアリング or抽出が実施できる。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験70%、実技試験30%
【使用教科書・教材・参考書】	
UCCコーヒーアカデミーテキストブック、配布データ資料 他	

授業シラバス

科目名	ビバレッジ①バリスタ		必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	バリスタ①		授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	前期
学科	食＆マネジメント科 昼間Ⅰ部							
【担当教員 実務者経験】								
2004年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、2008年より店長を、さらに2011年からはカフェラ大丸梅田店で店長を務める。 2012年から育休を得て、2014年からUCCジャパン株式会社のUCCコーヒーアカデミー神戸校に配属になり講師を務め、現在に至る。(2017年11月から2019年6月の間は、 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 2025年SCA認定トレーナー資格を取得。								
【授業の学習内容】								
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習得する。 ・美味しいエスプレッソの抽出を学ぶために、基礎知識の座学・抽出実習を行う ・美味しいカプチーノの抽出を学ぶため位、基礎知識の座学、抽出実習を行う								
【到達目標】								
知識・技術…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 キャリア教育…グループでの作業(コミュニケーション能力向上)、時間管理、効率的な純部、清掃、整理整頓ができる								

回数	授業計画・内容
1回目	エスプレッソとは何かをしっかりと知ること 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
2回目	マシンについてきちんと理解する エスプレッソの基本的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回目	抽出手順の習得 エスプレッソの基本的抽出がスムーズにできる
4回目	抽出手順の習得 エスプレッソの基本的抽出がスムーズにできる
5回目	ミルクを使うコーヒーの違いを知る カプチーノの定義が説明できる。 フォームドミルクの作り方の原理が説明できる
6回目	きめ細かいスチームミルクを作る理論を理解する(基本の丸を描く技術の習得) 安定したフォームドミルクが作る事ができる。 ミルクを注ぐ際に泡が浮く原理が説明できる
7回目	きめ細かいスチームミルクを作る理論を理解する(基本の丸を描く技術の習得) フォームドミルクの良し悪しがカプチーノの完成度・デザインクオリティに左右する事が説明・判断できる
8回目	基本の丸を描く技術の習得 カプチーノの模様(丸)が描ける
9回目	丸からステップアップしてデザインの習得 カプチーノの模様(ハート)が描ける
10回目	丸からステップアップしてデザインの習得 カプチーノの模様(ハート)が描ける
11回目	丸からステップアップしてデザインの習得 カプチーノの模様(ハート)が描ける
12回目	丸からステップアップしてデザインの習得 カプチーノの模様(ハート)が描ける
13回目	試験対策 練習
14回目	試験 テキスト出題の筆記試験実施
15回目	テスト結果と前期の振り返りを個別にフィードバック
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
エスプレッソマニュアル、筆記用具、タブレットは毎回持参する事	

授業シラバス

科目名	外国語	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	
	グローバルコミュニケーションⅠ	授業 形態	講義	単位数	4	開講区分	前期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部						
【担当教員 実務者経験】							
2019年まで約17年間ECC教室運営をし2歳児から17歳まで担当しました。教室運営と並行し、約五年間はECC幼児推進課の勤務では大阪府内の幼稚園課外授業をし3歳児から5歳児を担当しました。役所の主催で小学生初心者英会話コースの市民講座も3年担当しました。一番最近ではインターナショナル幼稚園の英検対策コース(4級3級合格目標)の課外授業も担当していました。							
【授業の学習内容】							
「英会話(英語という言葉を使用してのコミュニケーション)」においては、「概念化(言いたいことをシンプルにまとめる力)」「文章化(日本語を瞬時に英語に変換する力)」「音声化(発音力)」が必要不可欠となる。 本授業では、留学英語、実践英会話で学んだ「スピーキング力」の基礎をネイティブ講師と共に、実践的課題(1分スピーチ、瞬間英作文、フォニックス)を通して学習する。							
【到達目標】							
中学校レベルの英語の仕組みをマスターし、最低限のコミュニケーションを実際の英会話でできるようになる。 (お店でのやりとり、道を聞かれた時の対応など/ (英検3級合格レベル)							

回数	授業計画・内容
1回目	オリエンテーション オリエンテーション、文の成り立ちを理解する。
2回目	「be動詞」「be動詞」の基本的な文章を使いこなせるようになる。
3回目	「一般動詞」「一般動詞」の基本的な文章を使いこなせるようになる。
4回目	「過去形(be動詞)」「過去形(一般動詞)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。
5回目	「過去形(一般動詞)」「過去形(一般動詞)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。
6回目	「進行形(現在 / 過去 / 未来)」「進行形(現在 / 過去 / 未来)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。
7回目	「未来形(will / be going to)」「未来形(will / be going to)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。
8回目	「助動詞(can / may / should / must / have to)」「助動詞(can / may / should / must / have to)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。
9回目	「受動態」「受動態」の基本的な文章を使いこなせるようになる。
10回目	「現在完了形①(概念 / 継続)」「現在完了形①(概念 / 継続)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。
11回目	「現在完了形②(経験 / 疑問 / 否定)」「現在完了形②(経験 / 疑問 / 否定)」の基本的な文章を使いこなせるようになる。
12回目	「不定詞 / 動名詞」「不定詞 / 動名詞」の基本的な文章を使いこなせるようになる。
13回目	「第4文型 / 第5文型」「第4文型 / 第5文型」の基本的な文章を使いこなせるようになる。
14回目	学期末試験
15回目	試験返却 振り返り
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験(ロールプレイング)
【使用教科書・教材・参考書】	
「どんどん話すための瞬間英作文トレーニング」、iPad	

授業シラバス

科目名	食品学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	食品学②	授業 形態	講義	単位数	1	開講区分	後期
学科	食＆マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
☆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、上級食品表示診断士 ☆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。 ☆10年以上栄養士・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。 ☆企業や店の商品における食品表示の委託受注。							
【授業の学習内容】							
製菓・製パンに必要な材料の特性や栄養を理論的に学び、製品に活かせるようになってください。 基礎的な材料の特性や理論栄養を学んだ後、代用できる材料を知り、それらを使うために必要な材料の配合や行程を考え 製品に付加価値を生み出せるようになってください。							
【到達目標】							
知識・技術...材料の特性や栄養を理論的に学び、さらに代用の材料でも応用できる。 キャリア教育...必要事項をメモするなど自主的に情報を選択し得ることができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	食材の特性・栄養 商品への付加価値とオリジナリティ
2回目	粉について 小麦粉の種類・特性・栄養について理解し、製品に活かすことができる
3回目	小麦粉以外の粉の種類・特性・栄養について理解し、製品に活かすことができる
4回目	薄力粉・強力粉の特性、薄力粉・強力粉のたんぱく質、糖質(グルテン、糊化と老化) 薄力粉・強力粉以外の粉の特性や栄養、薄力粉・強力粉との違い
5回目	糖について 砂糖の種類・特性・栄養について理解し、製品に活かすことができる
6回目	砂糖以外の糖の種類・特性・栄養について理解し、製品に活かすことができる
7回目	砂糖の特性、砂糖以外の糖の特性や栄養
8回目	【粉・糖の単元で中間試験を行う】油脂の種類・特性・栄養について理解し、製品に活かすことができる
9回目	油脂について 油脂の種類・特性・栄養について理解し、製品に活かすことができる
10回目	油脂について バターの特性や栄養バター以外の動物性・植物性油脂の特性や栄養
11回目	卵について 卵の特性・栄養について理解し、製品に活かすことができる
12回目	チョコレートについて チョコレートの特性・栄養について理解し、製品に活かすことができる
13回目	乳類について 乳類の特性・栄養について理解し、製品に活かすことができる
14回目	課題作成 販売用ラベル作成
15回目	課題制作2 既存の基礎的な菓子・パンを食材の特性や栄養に着目してアレンジする
16回目	試験
17回目	試験返却&総評
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験90%、課題作成10%
【使用教科書・教材・参考書】	
授業で使用する資料・iPad	

授業シラバス

科目名	食文化概論	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	食文化概論②	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営や、週末農業学校の事務局として農場運営、管理等に携わる。 現在は農業教育にも関わっている。							
【授業の学習内容】							
食文化概論を通じて野菜の旬や品種を理解し、品質管理・食材の使い方等を理解する。							
【到達目標】							
知識・技術… 野菜の旬、栽培方法、品種の違いについて理解し、説明することができる。 キャリア教育… 農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる。							

回数	授業計画・内容
1回目	トウモロコシ 鮮度について学ぶことができる【地産地消】
2回目	農法 農業の農法について理解を深めることができる【慣行農法、有機農法】
3回目	エダマメ 地域の特産品について学ぶ【特産品】
4回目	落花生 マメ類の特徴について学ぶことができる
5回目	米 食の文化について学ぶことができる
6回目	さつまい 貯蔵による変化について学ぶことができる【貯蔵】
7回目	ほうれん草 野菜のえぐみについて学ぶことができる【硝酸塩窒素】
8回目	ブロッコリー ハナヤサイの違いを学ぶことができる
9回目	大根、かぶ 根菜類について学ぶことができる
10回目	キャベツ 冬野菜の糖度について学ぶことができる【糖度】
11回目	おせち 地域による伝統食の違いを学ぶことができる
12回目	イチゴ 観光農園や流通について学ぶことができる
13回目	テスト実施
14回目	テスト返却 振り返り
15回目	農体験 植物を使った体験ができる
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
iPad・授業資料	

授業シラバス

科目名	ITテクノロジー	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	WEBデザイン①	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	食・マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2002年からデザイン事務所を経てフリーランスとして独立。2020年にDIR DESKデザイン合同会社を法人化し現在に至る。 ロゴ、パンフレット、ポスター、WEBデザインを手掛ける。JIMDOエバンジェリスト、DELL ITエキスパートプログラムメンバーなど務める。							
【授業の学習内容】							
グラフィックデザイン・撮影・販売促進のノウハウを通じて「ものづくり」に必要な柔軟な発想力・対応力が身につくように、クイズやワークショップ的に進めていきますので、授業自体を楽しみながら参加してほしいと思います。							
【到達目標】							
知識・技術…思考の枠を広げて柔軟な発想の中で「ものづくり力」の底上げ。Adobe Illustrator、Photoshopの基本操作ができる。 キャリア教育…撮影・グラフィックデザイン制作を通じて「魅力あるものづくり力」と「伝える力」を身につける。							

回数	授業計画・内容
1回目	ロゴ基礎知識、企業ロゴから学ぶ想いの込め方 デザインが生まれる理由を理解する。
2回目	プロ仕様の写真加工ソフトを使ってみよう！ Adobe Photoshop(アドビ フォトショッ)基本操作実習 フォトショッの操作ができるようになる
3回目	プロ仕様のグラフィックソフトを使ってみよう！ Adobe Illustrator(アドビ イラストレーター)基本操作実習 イラストレーターの操作ができるようになる
4回目	POP制作にチャレンジ！ 商品画像の補正や加工、メニューグラフィック制作実習 フォトショッとイラストレーターを使ってメニューPOP制作が出来る様になる
5回目	グラフィックデザインで身につくノウハウセンス グラフィックデザインのノウハウをファッションに置き換えて考えてみよう
6回目	ノウハウセンスワークショップ 感覚的にセンスを自分のものにする どの色が合う？どこに配置するとバランスがいい？手を動かしながら体験
7回目	クレームの来ないメニュー撮影って何？魅力的な写真は何が違う？ スマホで撮れるメニュー撮影のポイント
8回目	実際に撮ってみよう！ 撮影実習 スマホでメニュー撮影ができるようになる
9回目	お店で使えるPOPを作るノウハウを身につける メニューPOP制作のポイントを押さえて、自分で撮影した画像をフォトショッで加工し、 イラストレータでPOP制作実習
10回目	お店で使えるPOPを作るノウハウを身につける メニューPOP制作 自分で撮影した画像をフォトショッで加工し、イラストレータでPOP制作実習
11回目	ひらめき方や、それを人に伝えるポイント(プレゼンのポイント) モノづくりに必要なことを学び、活かせるようになる
12回目	手作りPOP制作ポイント&手作りPOP制作実習 人に伝えるとは？を身につける、手作りでPOPが作れるようになる
13回目	手作りPOP制作ポイント&手作りPOP制作実習 人に伝えるとは？を身につける、手作りでPOPが作れるようになる
14回目	好きなモノ、コト、コンテスト！ プレゼンのポイントを学んで活かす みんなの作品を見ながら「いいね」コンテスト
15回目	実践的販売促進講座 販売促進の考え方・全体まとめ 魅力的なものづくり、誘導を身につける
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:課題提出2点 (メニューPOP・手書きPOP)
【使用教科書・教材・参考書】	
iPad	

授業シラバス

科目名	マーケティング	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	マーケティング①	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	食＆マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 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。							
【授業の学習内容】							
「店舗リサーチ」と、その店舗を運営しておられる方々による「講義」を組み合わせ、店舗開発、商品開発について体験を通して学びます。また、卒業生オーナーを招いた講義では、店舗創業時のマーケティング活動や商品開発、販売促進の事例を学びます。							
【到達目標】							
知識…飲食店、パン店、ケーキ店、カフェの業態、業種について、その特長や商品の特性を理解し説明できるようになる。最終プレゼンテーションでは、グループで学んだ内容をまとめてパワーポイントを使った発表ができる。 キャリア教育…グループでのリサーチ、討議、発表を繰り返すことで、社会人基礎力の中の主体性、働きかける力、課題発見力を習得する。							

回数	授業計画・内容
1回目	オリエンテーション マーケティングとは 飲食業界に必要なマーケティングについて知る。
2回目	店舗リサーチについて リサーチ表の記載方法について、何を重点的にみるべきかを理解する。
3回目	卒業生による店舗開発＆メニュー開発 パティスリーオーナーから、開業計画～オープンまで、またお店のコンセプトに則った店舗運営についてご講義頂きます。
4回目	卒業生による海外での就職についてのセミナー オーストラリア在住の卒業生から、オーストラリアのカフェ事情やメニューの特長についてお話頂きます。
5回目	店舗リサーチ①パティスリー・モンシエール 心斎橋のサロン・ド・モンシエールをグループ単位で見学させて頂きます。
6回目	リサーチ発表 店舗リサーチを行い、感じたこと、また他の方に伝えることをまとめて発表を行う。
7回目	ダイヤ製パン様商品開発について 株式会社ダイヤ様より、パン店におけるマーケティング、商品開発の流れから販売までの事例についてご講義頂きます。
8回目	店舗リサーチ②コーヒースタンド見学 カフェ開業計画からオープンまで、またお店のコンセプトに則った店舗運営についてご講義頂きます。
9回目	店舗リサーチ③クックハウス・ダイヤ製パン 店舗リサーチ表を用いて、リサーチ対象のお店を訪問し、お店の特徴、商品についてリサーチを行う。
10回目	卒業生による店舗開発＆メニュー開発 キッチンカー開業計画からオープンまで、またキッチンカーならではの運営ノウハウを講義頂きます。
11回目	パティスリーのブランディングについて モンシエールグランシェフより、店舗見学を踏まえて、企業のブランディングや商品開発の事例等についてご講義頂きます。
12回目	卒業生による店舗開発＆メニュー開発 2店舗の開業からお店のコンセプトに則った店舗運営、コーヒーとお菓子のペアリングについてもご講義頂きます。
13回目	卒業生による店舗開発＆メニュー開発 イタリアンレストランの開業計画からオープンまで、またお店のコンセプトに則った店舗運営についてご講義頂きます。
14回目	課題グループワーク これまで学んだことを基に、グループでの商品開発ワークを行う。
15回目	プレゼンテーション グループで考案した商品についてプレゼンテーションを行う。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験・課題提出
【使用教科書・教材・参考書】	
iPad	

授業シラバス

科目名	コミュニケーション 接客サービス	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科	食＆マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
【担当教員 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。							
【授業の学習内容】							
お客様にご満足いただける季節感のある商品作りを行うため、製造とのコミュニケーションをとる。販売計画・販売分析を学び数字から店舗運営を行う基礎を考え、製菓製パンの販売員として店舗に立つことを行う。							
【到達目標】							
知識...販売員として接客及び販売に必要な言葉遣い、マナーを理解することができる。							
技術...お客様からのご相談に応じて熨斗の選定や包装を行うことができる。季節や祭事に合わせたご提案ができる。							
キャリア教育...チームで協力することを理解し、効率的に準備や片付けを行い、時間管理ができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	授業方針、オリエンテーション 販売とは何か 店舗の成り立ち、製菓・製パンにより販売基本が違うということを理解する。
2回目	接客における言葉遣い 接客マナー 接客禁止用語、好感を持たれる話し方
3回目	ヴァンドウーズの仕事(販売に必要な知識・技術) 販売は技術職であることを理解する
4回目	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回目	お出迎えからお見送りまで お客様から好感の持たれる接客
6回目	慶弔(ギフト のし) 販売の基本 包装について、のしを理解する
7回目	販売接客実技(生ケーキの詰め方 渡し方等) 生ケーキの詰め方 包装も含めて実技
8回目	販売接客実技2(正包装、祝い事 不祝儀事 による包装の違い) 生ケーキの詰め方 包装も含めて実技 プラスαの接客用語
9回目	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
10回目	電話対応 接客における電話対応
11回目	進級シヨップに向けて、接客シミュレーション
12回目	進級シヨップに向けて、接客シミュレーション
13回目	試験対策 これまでの学修をまとめてテスト対策を行う
14回目	筆記試験実施
15回目	テスト返却及び説明
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験80%、課題提出20%
【使用教科書・教材・参考書】	
iPad・授業資料	

授業シラバス

科目名	調理理論	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	調理理論②	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	食・マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2001～フリーのコーディネーターとして飲食店のメニュー作成やオペレーションの指導、食品メーカーの商品開発 ケータリング、食品パッケージの商品撮影などを行う							
【授業の学習内容】							
「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。必要時にレジメ配布等理解を深めていく。							
【到達目標】							
「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。必要時にレジメ配布等理解を深めていく。							

回数	授業計画・内容
1回目	揚げる① 油の適性・特性を理解できるようになる
2回目	揚げる② 油の適性・特性を理解できるようになる
3回目	蒸す 蒸す調理の特性を理解できるようになる
4回目	ゆでる ゆでる調理の特性を理解できるようになる
5回目	煮る① 出汁(和食)について理解できるようになる 出汁(西洋)について理解できるようになる
6回目	煮る② 煮込み料理について特性を理解できるようになる
7回目	炊く 炊くの意味を理解できるようになる
8回目	電子レンジ・味付けについて 電子レンジの特性を理解できるようになる味付けについて理解できるようになる
9回目	保存について 保存について特性を理解できるようになる
10回目	加工について 加工について特性を理解できるようになる
11回目	食品の組み合わせ 食品の組み合わせの特性を理解できるようになる
12回目	まとめ 今まで学習した内容を再確認し試験準備をする。
13回目	テスト対策 課題を調理し判定する。
14回目	テスト 試験返却と総括
15回目	振り返り 後期に行った調理の基礎が理解出来ているかを振り返る
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験: 筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・レシビ・iPad	

授業シラバス

科目名	調理理論 製菓理論②	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
【担当教員 実務者経験】							
平成11年4月～平成23年3月までリーガロイヤルホテルにパティシエとして勤務し、多くの菓子、デザートの製造を行ってきた。 平成23年4月に現職、製造卸を中心に洋菓子の製造を行う傍らで、L'institut A ～ランスティチュAお菓子教室～も主宰している。 令和6年9月pâtisserie petit cadeauとして新店舗移転オープン 平成24年より県立高校の非常勤特別講師として製菓実習を担当している。。							
【授業の学習内容】							
知識(理論)、技術を習得し現場で即戦力になる。専門用語など習得しスムーズに働ける。素材のもつ特徴を理解し、洋菓子の製造に活かせるようになる。							
【到達目標】							
知識・技術... 性質・特性、菓子を作る上での理論を学ぶと共に、基礎を身に付け説明出来る。 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。							
キャリア教育... 挨拶、返事、主体性、協調性学び発揮し前向きに取り込むことができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	香辛料・ハーブ 香辛料の種類と分類を学ぶ
2回目	リキュール アルコール製造方法と分類。
3回目	膨張剤・香料・着色料 膨張作用の分類。膨張剤の種類と特徴。膨張剤の使い方。
4回目	果実について1 果実の分類。果実加工品と応用。
5回目	卵の起泡性 卵の特性を知り、活用する
6回目	卵のタンパク質の熱変性 卵の特性を知り、活用する
7回目	生クリームの扱い・泡立て 確実に生クリームを扱えるようになる
8回目	バターの種類と風味・加熱 バターの変化と活用について知る
9回目	砂糖の親水性・着色性 砂糖の種類によつての仕上がりの変化・砂糖の風味を知る
10回目	ケーキの下ごしらえ・仕上げ 素材のおいしさを活かす方法
11回目	試験対策 10回分のまとめ
12回目	試験 筆記試験
13回目	チョコレートのテンパリングと乳化 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。
14回目	果実について2 果実の分類、糖度。食べ比べ
15回目	振り返り 後期の内容を振り返りアシエットデセールにまとめる。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・レシビ・iPad	

授業シラバス

科目名	調理実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	調理基礎②	授業 形態	演習	単位数	2	開講区分	後期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
1985 東京銀座資生堂パーラー コースやアラカルトの料理を担当 1990年ホテルプラザ レストランでコースやアラカルト料理担当 1993年ヒルトン大阪 婚礼料理や宴会料理を担当 1997年リッツカールトン開業に携わる。婚礼料理、宴会料理全般 2002年 スイスホテル南海大阪開業に携わる インターナショナルレストラン、フレンチレストラン、宴会調理の料理長を歴任し、現在副総料理長							
【授業の学習内容】							
調理全般に必要な基礎技術を得し、カフェのメニューとして販売できる技術を身に付ける							
【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、 要領や作業効率について考え行動することができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	フランス料理 鶏肉のフリカッセ、オニオングラタンスープ 肉の下処理(鶏肉の骨を外す)
2回目	西洋料理 サーモンのジャガイモ包み焼。ピシソワーズスープ
3回目	西洋料理 茄子のグラタンポーチドエッグ
4回目	スイス料理 子牛の薄切りチューリッヒ風、ロースティーパーテ
5回目	イタリアン料理 茄子とトマトのスパゲティ。リガトーニ、ゴルゴンゾーラソース
6回目	焼く 鯛のポワレ、パンブランソース、フレンチトースト
7回目	和食 サバの味噌煮 鯖のおろし方
8回目	西洋料理 ハンバーグステーキ、かぼちゃのスープ
9回目	西洋料理 ローストチキン、アボカドと海老のサラダ
10回目	中国料理 焼きめし、マーボー豆腐
11回目	試験対策
12回目	試験 フリカッセ
13回目	洋食 牛グリエ
14回目	和食 茄子の揚げびたし 親子丼
15回目	まとめ 大量調理
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・配布レシビ・iPad	

授業シラバス

科目名	調理実習 製菓基礎②	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部	授業 形態	演習	単位数	2	開講区分	後期
【担当教員 実務者経験】							
平成11年4月～平成23年3月までリーガロイヤルホテルにパティシエとして勤務し、多くの菓子、デザート製造を行ってきた。平成23年4月に現職、製造卸を中心に洋菓子の製造を行う傍らで、L'institut A ～ランスティチュAお菓子教室～も主宰している。令和6年9月pâtisserie petit cadeaとして新店舗移転オープン平成24年より県立高校の非常勤特別講師として製菓実習を担当している。							
【授業の学習内容】							
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・技術…製菓理論を理解し、実習でいかせるようにする。決められた時間と制約の中で、効率よく作業を行い調理することが出来る。							
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	授業計画・内容
1回目	マスケ練習クラフティスリース マスケ技術を理解し、実践することが出来る。
2回目	ショートケーキ次週用ジェノワーズ焼成 マスケ技術の実践。基本生地焼成を行うことが出来る。
3回目	ミルクレープ 薄いクレープ焼成の技術を学び実践することが出来る。
4回目	ロールケーキ サブレヴィ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。
5回目	グルマンディーズショコラ・次週モンブラン用タルト 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。
6回目	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。
7回目	タルトショコラ・次週用空焼き ショコラ特性を理解し、仕込みに生かすことが出来る。
8回目	シブーストボム タイミングを合わせた仕込み技術の向上
9回目	リンツァートルデ焼きリンゴ 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。
10回目	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。
11回目	試験対策 各自、試験内容に沿って練習を行う。
12回目	実技試験 ジェノワーズをきれいに焼き上げることが出来る。
13回目	実技試験 デコレーションケーキを仕上げる事が出来る。
14回目	オリジナルケーキ 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。
15回目	オリジナルケーキ・振り返り 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。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価（不合格）とする。 ※注意：規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験・実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・レシビ・iPad	

授業シラバス

科目名	調理実習 製菓実習①	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
		授業 形態	演習	単位数	2	開講区分	後期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
・2004年～2014年 大阪ヒルトン株式会社にホテル内全ての洋菓子考案・製造を行い、chef de partieを務める。 ・2014年～2017年 株式会社ノバレーゼにて大阪地区2店舗でのレストラン、宴会、婚礼における洋菓子製造を行う。 ・2017年～2023年 学校法人村川学園大阪調理製菓専門学校にて製菓専任講師として、担任業務、アシスタント業務、講師、出張授業やガイダンスでの講師を行う。 ・2023年～現在 大阪農業園芸・食文化デザイン専門学校にて製菓製パンの専任として、担任業務、アシスタント業務、講師を行っている。							
【授業の学習内容】							
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、一人で作時の注意点も理解して作ることができる。							
【到達目標】							
知識…材料や道具、製法のフランス語を前期の反復をしながらマスターし実習が出来る。 技術…お菓子の基礎的な技術(塗る、絞る、巻く、切る)ができ、スピードUP、キレイな仕事ができる キャリア教育…主体性を発揮しながらチームでコミュニケーションをとり、作業効率をあげることができる。 時間管理ができる。効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	シューショコラマロン シュー生地の基本について学ぶ
2回目	シュー シュー生地の作り方を学ぶ
3回目	エクレア シュー生地について学ぶ
4回目	クッキーシュー シュー生地について学ぶ
5回目	シュー生地について学ぶ
6回目	ジェノワーズ生地の基本について学ぶ
7回目	フォレノワール ジェノワーズ生地について学ぶ
8回目	ロールケーキ ジェノワーズ生地について学ぶ
9回目	ジェノワーズ生地について学ぶ
10回目	ビスキュイ生地の基本について学ぶ
11回目	期末試験対策 シュー生地の練習
12回目	期末試験 シュー生地
13回目	ビスキュイ生地について学ぶ
14回目	マジパン細工の基本を学ぶ（個人製作）
15回目	アメ細工の基本を学ぶ（デモンストレーション）
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験70%、課題提出(レポート)30%
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・iPad・レシビ配布	

授業シラバス

科目名	調理技術③調理系	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	調理実習②	授業 形態	演習	単位数	2	開講区分	後期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
日本野菜ソムリエ協会認定 野菜ソムリエ。1998年大阪北新地のフレンチで料理人をスタートする。西洋料理全般、カフェ、居酒屋等の多様なジャンルの店舗で勤務。料理長、店長を経験した。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、のちに2店舗目となる「焼き鳥とワインCOCOLO新福島店」を開業、今年で創業15年目を迎える。飲食店を2店舗経営しながら、講師業、飲食店開業コンサルタント業、ケータリング、出張料理等、多岐に渡るフードビジネスに従事する。							
【授業の学習内容】							
調理理論で学んだポイントを実際の調理実習で実践し理解を深める。							
【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	授業計画・内容
1回目	調理実習の心構えと清掃、衛生管理を学び、できる様になる。
2回目	包丁の基本の研ぎ方。 調理の姿勢と準備、食材の洗う意味、切り方 なぜ包丁は研がなければいけないのか
3回目	切る 野菜の切り方(人参のポターージュ) 切り方の違いや意味を理解できるようになる。 野菜の切り方を実践する。
4回目	前期テスト課題のデモンストレーション・実習(オムライス) 課題:包丁、野菜の切り方、卵の火入れについて理解する
5回目	こねる、混ぜる応用料理(ミネストローネ・ブルスケッタ) こねる・混ぜる時の意味や注意点を理解し、 料理に活かすことができる①
6回目	こねる、混ぜる応用料理(ハンバーグ) こねる・混ぜる時の意味や注意点を理解し、 料理に活かすことができる①
7回目	冷やす(トマトの冷製パスタ) 冷やす意味や注意点を理解できるようになる。
8回目	焼く①(和食メニュー、幽庵焼き) 焼き方の違いを理解できるようになる。 魚を使用した料理
9回目	焼く①(和食メニュー、鶏の照り焼き) 焼き方の違いを理解できるようになる。 魚を使用した料理
10回目	9.炒める(ラタトゥーユ) 焼き方の違いを理解できるようになる。 魚を使用した料理
11回目	試験対策
12回目	試験 ところろオムライス
13回目	炒める(豚の生姜焼き) 炒める場合の注意点やを理解できるようになる。 炒め料理①
14回目	牛肉のマデラソース 総合的な調理法の組み合わせを理解できるようになる。
15回目	前記振り返り
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・レシピ・iPad	

授業シラバス

科目名	ビバレッジ②コーヒー コーヒー②	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
		授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
UCC転職入社後、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、各資格試験や競技会・ジャッジなどを行うとともに、製菓やカフェ・アイス・ホール・カフェ等習得した個人スキルを活かしたセミナー等も企画実施。 大阪農業園芸・食・カフェ・専門学校(旧大阪キャリア・製菓調理専門学校)での外部講師は2017年から従事。 ※食等に関する主な取得資格: UCCコーヒーアドバイザー、CQI認定Qグレーダー、CQI認定Rグレーダー、SCA認定トレーナー(SCA:スペシャルティコーヒー協会)、CSPセンサリー上級他、国家資格製菓衛生師、スパイス&ハーブ検定1級、カカオ検定エキスパート、だしソムリエ、全米3rdブライラスRYT200(アロマセラピスト)など。							
【授業の学習内容】							
前期で学んだコーヒーに関する基礎知識の「品種・産地・精製・焙煎・抽出理論」といった内容をふまえて、「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」・形容表現・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】							
知識・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。 代表的な産地別コーヒーの味わい違いが識別でき、ブレンドで最適な味わい作りが実施できる。 ドリップ・サイフォン・カフェプレス等の色々な抽出器具で、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... 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	授業計画・内容
1回目	・ルファトリ・ポイルチャート(コーヒー表現トレーニング 1) ・コーヒーの風味表現について、香りキットやポイルチャートを使って、香りを識別・表現できる。
2回目	・CATALIST・ポイルチャート(コーヒー表現トレーニング 2) ・コーヒーの風味表現について、CATALISTの参照となる食材等を使って、その風味を識別・表現できる
3回目	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。
4回目	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。
5回目	ドリップ抽出で味作り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、ドリップで最適なコーヒー抽出ができる。
6回目	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。
7回目	サイフォン抽出で味作り② ・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。
8回目	色々な抽出器具で抽出(器具構造の理解・スムーズな抽出) ・各抽出器具について説明でき、各器具でコーヒーを抽出できる。
9回目	ブレンドコンテスト①(ブレンド 試作) (ペア制) ・ブレンドの考え方を理解し、産地コーヒーを使い、課題菓子パンにあうブレンド作りが実施できる。
10回目	ブレンドコンテスト②(ブレンド 試作) (ペア制) ・産地コーヒーを使い、課題お菓子にあうブレンド・器具選び・レシピ作り・抽出まで実施できる。
11回目	ブレンドコンテスト③(ブレンド 試作) (ペア制) ・産地コーヒーを使い、課題お菓子にあうブレンド・器具選び・レシピ作り・抽出まで実施できる
12回目	ブレンドコンテスト④(ブレンド 試作) (ペア制) ・産地コーヒーを使い、課題お菓子にあうブレンド・器具選び・レシピ作り・抽出まで実施できる。
13回目	筆記試験対策 ・後期講義の筆記試験対策勉強を実施する。
14回目	筆記試験対策 ・後期の講義内容全般の筆記試験を実施する。(コーヒー基礎知識等の前期学習内容も含む)
15回目	試験総評・振り返り ・筆記と実技テストの総評と解説を行う。 ・コーヒーの特性を理解し、最適な抽出ができる。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験 70%、実技試験(ブレンドコンテスト) 30%
【使用教科書・教材・参考書】	
UCCコーヒーアカデミーTEXT BOOK、配布資料、iPad ※(参考)コーヒーの授業(コーヒーアカデミー監修・イースト・プレス社発行)	

授業シラバス

科目名	ビバレッジ①パリスタ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	パリスタ②	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2004年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、 2008年より店長を、さらに2011年からはカフェラ大丸梅田店で店長を務める。 2012年から育児を得て、2014年から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、現在に至る。(2017年11月から2019年6月の間は、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受賞賞 SCA認定トレーナー資格取得							
【授業の学習内容】							
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】							
知識・技術...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説明でき、作ることができる。 キャリア教育...グループでの作業、時間管理、効率的な準備。片付け、清掃・整理整頓ができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	パリスタに求められる基礎知識(1) メッシュ調整の手順・理論を知る。味わいの良し悪しを知る。
2回目	パリスタに求められる基礎知識(2) メッシュ調整時に行う手順・確認が必要な項目を把握する。
3回目	パリスタに求められる基礎知識(3) 抽出状態を見て良し悪しの判断ができる
4回目	パリスタに求められる基礎知識(4) 味わいを確認して良し悪しの判断ができる
5回目	パリスタに求められる基礎知識(5) メッシュ調整・カプチーノの提供ができる(前期復習：ハート) 空気を含む量・攪拌を意識してスチームミルクを作る
6回目	パリスタに求められる基礎知識(6) メッシュ調整・カプチーノの提供ができる(ウサギ) 作る形をイメージしながら注ぐことを覚える
7回目	パリスタに求められる基礎知識(7) メッシュ調整・カプチーノの提供ができる(ウサギ) エッジングの際のピックの使い方も学ぶ
8回目	パリスタに求められる基礎知識(8) メッシュ調整・カプチーノの提供ができる(クマ) 作る形をイメージしながら注ぐことを覚える
9回目	パリスタに求められる基礎知識(9) メッシュ調整・カプチーノの提供ができる(クマ) エッジングの際のピックの使い方も学ぶ
10回目	パリスタに求められる基礎知識(10)メッシュ調整 カプチーノの提供ができる(リーフ) ミルクを注ぐ際のカップとの距離と揺らし方を学ぶ
11回目	パリスタに求められる基礎知識(11)メッシュ調整 カプチーノの提供ができる(リーフ) ミルクを注ぐ際のカップとの距離と揺らし方を学ぶ
12回目	パリスタに求められる基礎知識(12)メッシュ調整 カプチーノの提供ができる(リーフ) ミルクを注ぐ際のカップとの距離と揺らし方を学ぶ
13回目	試験対策
14回目	実技試験 カプチーノのテクニカルチェックを実施
15回目	テスト結果フィードバック
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
エスプレッソマニュアル・iPad	

授業シラバス

科目名	課題制作	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	進級制作	授業 形態	演習	単位数	4	開講区分	後期
学科	食＆マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
☆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、上級食品表示診断士 ☆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。 ☆10年以上栄養士・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。 ☆企業や店の商品における食品表示の委託受注。							
【授業の学習内容】							
食品表示について、表示義務となっている内容を理解し、We are Culinaryにむけて実際に販売する商品の食品表示を行う。 基本的に1コマ簡潔ではなく、全回が続きです。極力授業抜けがないようにしてください。							
【到達目標】							
知識・技術… 表示義務となっている食品表示内容の知識を増やす。 実際に販売する商品の食品表示を制作する。							
キャリア教育… チームでの役割分担や締め切りを意識した行動ができる。							

回数	授業計画・内容
1回目	食品表示の概要 食品表示の目的、表示しなければならない項目について説明できる
2回目	表示対象・表示方法・表示内容①(名称) 食品表示の対象となる条件、どのように表示すべきかのルールを説明できる
3回目	表示内容②－1(原材料と添加物) 表示内容(原材料と食品添加物)について表示できる
4回目	表示内容②－2(原材料と添加物) 表示内容(原材料と食品添加物)について表示できる
5回目	表示内容②－3(原材料と添加物) 表示内容(原材料と食品添加物)について表示できる
6回目	表示内容③－1(原材料に合わせて必要な内容) 原材料に合わせて行う表示内容(原産地)について表示できる
7回目	表示内容③－2(原材料に合わせて必要な内容) 原材料に合わせて行う表示内容(アレルギー・遺伝子組み換え食品等)について表示できる
8回目	ワーク① 原材料や添加物の表示が理解できているか
9回目	表示内容④(内容量・起源や保存・責任者) 表示内容(内容量・期限・保存方法・製造者)について表示できる
10回目	表示内容⑤－1(栄養表示) 表示内容(エネルギー・PFC・食塩相当量等)について計算・表示できる
11回目	表示内容⑤－2(栄養表示) 表示内容(エネルギー・PFC・食塩相当量等)について計算・表示できる
12回目	販売用表示ラベル作成 実際に販売する商品の食品表示を製作する
13回目	総復習&試験対策 今まで学習した内容を再確認し試験準備を行う
14回目	筆記試験 授業で学んだ理解度を判定する
15回目	試験返却と解説 理解を深める
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験(80%)、課題提出(20%)
【使用教科書・教材・参考書】	
授業レジュメ、iPad	

授業シラバス

科目名	ビバレッジ③ドリンク	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	バリスタゼミ技術	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
【高橋仁志】2010～2012年までアンティコカフェアルアビスにて、バリスタとして勤務。 2012～2019年まで自家焙煎珈琲店『AMAZING COFFEE ROASTER』を経営。 【木平 涼】2015 10月～2018 8月 株式会社DCS 店舗事業部 COFFEE HOUSE FIELD にてバリスタ兼ロースター兼マシン営業サポートなどに従事。 2017年 2月から統括MGとして4店舗をマネジメント。2018年 9月よりフリーランスバリスタとしてスタッフ教育や店舗サポート、店外催事、MDやイベント企画の提案、オペレーションの再構築などを中心に活動中。							
【授業の学習内容】							
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。							
【到達目標】							
知識・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、味の味の違いなど、お客様に説明できる知識を習得する。 働くお店の抽出環境に合わせた抽出技術を習得。							

回数	授業計画・内容
1回目	エスプレッソマシンとグラインダーの理解1 正しい抽出を理解し実施できる。
2回目	エスプレッソマシンとグラインダーの理解2 トレンド器具を理解して使うことができる。
3回目	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回目	ラテアート1 ラテアートの基礎を習得。
5回目	ラテアート2 ラテアートの基礎を習得。
6回目	ペーパードリッップ検証・応用1 ハンドドリッップ基礎概念
7回目	ペーパードリッップ検証・応用2 ハンドドリッップ基礎概念
8回目	スペシャルティコーヒーとは 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。
9回目	焙煎①焙煎の基本過程を理解する。
10回目	焙煎②焙煎の基本過程を理解する。
11回目	カップping①カップping全般の基本的なことを理解する。
12回目	カップping②コーヒーの味の味の違いをカップpingを通して理解する。
13回目	カップping③コーヒーの味の味の違いをカップpingを通して理解する。
14回目	実技試験
15回目	振り返り、まとめ
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意・規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験・実技試験
【使用教科書・教材・参考書】	
エスプレッソマニュアル・iPad	

授業シラバス

科目名	課題制作		必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	課題制作		授業 形態	演習	単位数	4	開講区分	後期
学科	食＆マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部							
【担当教員 実務者経験】								
1985 東京銀座資生堂パーラー コースやアラカルトの料理を担当 1990年ホテルプラザ レストランでコースやアラカルト料理担当 1993年ヒルトン大阪 婚礼料理や宴会料理を担当 1997年リッツカールトン開業に携わる。婚礼料理、宴会料理全般 2002年 スイスホテル南海大阪開業に携わる インターナショナルレストラン、フレンチレストラン、宴会調理の料理長を歴任し、現在副総料理長								
【授業の学習内容】								
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】								
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、 要領や作業効率について考え行動することができる。								

回数	授業計画・内容
1回目	ショップメニュー メインフードメニュー デモンストレーション
2回目	ショップメニュー メインフードメニュー デモンストレーション
3回目	ショップメニュー メインフードメニュー デモンストレーション 役割 メニュー決定
4回目	ショップメニュー 決定メニューとデザート作成する。
5回目	ショップメニュー メニューBOOK写真撮影
6回目	ショップメニュー メニューBOOK写真撮影
7回目	ショップメニュー 決定メニューとデザート作成する。
8回目	シミュレーション 温かいものは温かく仕上げる
9回目	シミュレーション 温かいものは温かく仕上げる
10回目	仕込み オペレーション(計画性)
11回目	仕込み 大量調理 (衛生管理)
12回目	仕込み 大量調理 (衛生管理)
13回目	進級制作展 ショップ営業 (衛生管理)
14回目	進級制作展 ショップ営業 (衛生管理)
15回目	まとめ (衛生管理)
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:課題提出(レポート)
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・レシビ・iPad	

授業シラバス

科目名	調理技術①製菓系		必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	製菓実習②		授業 形態	演習	単位数	4	開講区分	後期
学科	食とマネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部							
【担当教員 実務者経験】								
・2004年～2014年 大阪ヒルトン株式会社にてホテル内全ての洋菓子考案・製造を行い、chef de partieを務める。 ・2014年～2017年 株式会社ノバレーゼにて大阪地区2店舗でのレストラン、宴会、婚礼における洋菓子製造を行う。 ・2017年～2023年 学校法人村川学園大阪調理製菓専門学校にて製菓専任講師として、担任業務、アシスタント業務、講師、出張授業やガイダンスでの講師を行う。 ・2023年～現在 大阪農業園芸・食テノリテ専門学校にて製菓製パンの専任として、担任業務、アシスタント業務、講師を行っている。								
【授業の学習内容】								
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】								
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、 要領や作業効率について考え行動することができる。								

回数	授業計画・内容
1回目	ショップメニュー メインフードメニュー デモンストレーション
2回目	ショップメニュー メインフードメニュー デモンストレーション
3回目	ショップメニュー メインフードメニュー デモンストレーション 役割 メニュー決定
4回目	ショップメニュー 決定メニューとデザート作成する。
5回目	ショップメニュー メニューBOOK写真撮影
6回目	ショップメニュー メニューBOOK写真撮影
7回目	ショップメニュー 決定メニューとデザート作成する。
8回目	シミュレーション 温かいものは温かく仕上げる
9回目	シミュレーション 温かいものは温かく仕上げる
10回目	仕込み オペレーション(計画性)
11回目	仕込み 大量調理 (衛生管理)
12回目	仕込み 大量調理 (衛生管理)
13回目	進級制作展 ショップ営業 (衛生管理)
14回目	進級制作展 ショップ営業 (衛生管理)
15回目	まとめ (衛生管理)
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:課題提出(レポート)
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・レシピ・iPad	

授業シラバス

科目名	エクステンションゼミ①	必修選択	必修選択	年次	1	担当教員	
	Wメジャー アメ細工	授業形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 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(現大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校)にて講師として製菓技術の指導に携わり、現在に至る。							
【授業の学習内容】							
炊き方や温度、流し方などアメ細工をするうえで必要な知識、技術を習得する 工芸菓子を使用できる環境や販売の方法を知る							
【到達目標】							
知識・技術… 温度や炊き方、流し方や引き方などアメ細工に必要な知識を理解する。 アメ細工の基礎となる流しアメ、バラ、リボンを作成することが出来る。 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	授業計画・内容						
1回目	飴を知る 流し飴(バラチ) 道具の説明、アメの炊き方 アメランプの使い方を覚え流し飴を作成することが出来る。						
2回目	流し飴 アメの炊き方、流し方を理解し アメランプの使い方を覚え流し飴を作成することが出来る。						
3回目	引き飴①(お花) ※引き飴の引き方、艶を理解する 引き飴を理解し、バラを1人1つ完成させる。						
4回目	引き飴②(お花・葉っぱ) ※引き飴の引き方、艶を理解する 引き飴を理解し、バラを1人1つ完成させる。 葉っぱを作る事が出来る						
5回目	引き飴③(リボン) ※引き飴の引き方、艶を理解する 引き飴を理解し、リボンを作ることが出来る。						
6回目	引き飴④(スフレ) ※引き飴の引き方、艶を理解する 引き飴を理解し、スフレを作る事が出来る。						
7回目	組み立て(モンタージュ) ※習ったパーツを使ってのミニピエス制作 先生のデモと同じピエスを完成させる。						
8回目	課題レポート作成						
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される						
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:課題提出						
【使用教科書・教材・参考書】							
実習器具一式・レシピ・iPad							

授業シラバス

科目名	エクステンションゼミ①	必修 選択	必修選択	年次	1	担当教員	
	Wメジャー 製パン	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
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 ルノートルで2年間、製パン業務に携わる ハイアットリージェンシー大阪で29年間、製パン業務に携わり2023年の10月にセントレジスホテル大阪のペーカリーシェフに就任し現在に至る							
【授業の学習内容】							
食材や器具の取扱い、製菓製パンの技術を様々なレシピを通して基礎技術となる成形、分割、焼成を行っていきます。 レシピはパンを中心にその中に入る具材となる調理系、製菓系など色々な国パンを作り、理論、技術も一緒に行います。							
【到達目標】							
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 技術… パンの手捏ね。生地混ぜ方。副材料を使用したバリエーションを学ぶ。 キャリア教育… グループでの作業性、時間管理。掃除、整理整頓。							

回数	授業計画・内容
1回目	イングリッシュマフィン スウィート エッグベネディクト ※味のバランスを学ぶ イギリスのパンを学ぶ。 料理との合わせ方を学ぶ。
2回目	フインローフ シュトーレン ※生地の仕込み方を学ぶ ドイツのパンを学ぶ。 クリスマスの伝統的なパンを学ぶ。
3回目	ベーグル ベーグルサンド ※ケトリング、味のバランスを学ぶ ポーランドのパンを学ぶ。 サンドイッチの構成を学ぶ。
4回目	クグロフチョコラ ※生地の扱い方を学ぶ フランスのパンを学ぶ。 クリスマスの伝統的なパンを学ぶ。
5回目	チャバタ チャバタサンド ※味のバランス イタリアのパンを学ぶ。 サンドイッチの構成を学ぶ。
6回目	マラサダドーナツ ※ドーナツの揚げ方を学ぶ ハワイのドーナツを学ぶ。 油調を学ぶ。
7回目	ピタパン ピタサンド ※綿棒の使い方を学ぶ 中東の国のパンを学ぶ。 サンドイッチの構成を学ぶ。
8回目	課題レポート作成
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:課題提出
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・レシピ・iPad	

授業シラバス

科目名	エクステンションゼミ①	必修 選択	必修選択	年次	1	担当教員	
	Wメジャー調理	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2001～フリーのコーディネーターとして飲食店のメニュー作成やオペレーションの指導、食品メーカーの商品開発 ケータリング、食品パッケージの商品撮影などを行う”							
【授業の学習内容】							
ジャンルを問わず、各国料理や保存食・作り置きを学ぶことにより調理の知識やスキルのアップを図る							
【到達目標】							
知識・技術… トルコ、ベトナムなどのエスニックの調理法や独自の調味料を使用したり 保存食などの仕込み法を身につける。 キャリア教育… グループでの実習で協力し、時間の管理・衛生管理を行いながら調理～片付けなどを行う							

回数	授業計画・内容
1回目	トルコ料理の調理方法 ドネルケバブ・ピーマンのドルマ・フムス
2回目	スパイスの使い方 タンドリーチキン・サモサ・ショウガ風味のアイス
3回目	作り置きの注意点 レバーパテ・レーズンバター・ドライフルーツのコンポート
4回目	調味料の扱い方 バインセオ・ベトナム風豚の角煮・バインフラン
5回目	イタリア料理の調理方法 ナポリ風ミートボールの煮込み・手打ちパスタ・白いんげんのサラダ
6回目	韓国料理の調理方法 豚肉の薬味みそ焼き・豆乳とおぼろ豆腐のスープ・豆もやしごはん
7回目	保存食の取り扱い 手作りソーセージ・ザワークラウト・手作りロースハム
8回目	課題レポート作成
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験: 課題提出
【使用教科書・教材・参考書】	
包丁・スケール・iPad・配布レシビ	

授業シラバス

科目名	エクステンションゼミ①	必修 選択	必修選択	年次	1	担当教員	
	Wメジャー パリスタ	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	後期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
株式会社桜珈琲に入社。パリスタ、サービス業務に携わる。店長を3年間務め、店舗管理、新入社員研修、ドリンクメニュー開発、パリスタコンテスト出場選手のサポートにも携わる。学生時代・桜珈琲所属時共に、日本スペシャルティコーヒー協会主催JBC・JLACに出場。2019UCCコーヒーマスターズ近畿地区エスプレッソ部門1位。現在、元井珈琲マウンテンにて販売、ハンドドリップ業務を行う。SCAJコーヒーマスター							
【授業の学習内容】							
パリスタという職業を知り、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活かせるよう、必要な基礎知識・技術の習得を目指す。							
【到達目標】							
知識・技術… コーヒーについての基礎知識を習得する。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	授業計画・内容
1回目	パリスタの仕事とは・エスプレッソとは・マシンの使用方法 パリスタの仕事について理解する・エスプレッソを体感する・ラテとカプチーノの違いを知る
2回目	マシンの使用方法 基本動作を学び抽出を体験する
3回目	エスプレッソについて、スチーミングについて エスプレッソの良いものと良くないものを知る・スチーミングを学び水ミルクで練習・マシン、グラインダーの片付け方を学ぶ
4回目	スチーミングについて、マシンの片付け方 水ミルクで練習・スチームミルク練習マシン、グラインダーの片付け方を学ぶ
5回目	ミルクの注ぎについてエッチングの技法 ○と▽の描き方を学び、1人で作成するエッチング方法を学び、描いてみる
6回目	復習・ミルクの注ぎについてエッチングの技法 ○と▽の描き方を学び、1人で作成するエッチング方法を、描いてみる
7回目	カプチーノ(ラテアート)について きれいな○と▽を描けるようになるよう反復練習
8回目	カプチーノ(ラテアート)について きれいな○と▽を描けるようになるよう反復練習
9回目	カプチーノ(ラテアート)について きれいな○と▽を描けるようになるよう反復練習
10回目	カプチーノ(ラテアート)について きれいな○と▽を描けるようになるよう反復練習
11回目	カプチーノ(ラテアート)について クマ、ウイング、チューリップを学び、描けるよう反復練習
12回目	カプチーノ(ラテアート)について クマ、ウイング、チューリップを学び、描けるよう反復練習
13回目	カプチーノ(ラテアート)について クマ、ウイング、チューリップを学び、描けるよう反復練習
14回目	カプチーノ(ラテアート)について クマ、ウイング、チューリップを学び、描けるよう反復練習
15回目	課題レポート作成、提出
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験・課題提出
【使用教科書・教材・参考書】	
実習器具一式・レシビ・iPad	

授業シラバス

科目名	外国語	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	
	グローバルコミュニケーションⅡ	授業 形態	講義	単位数	4	開講区分	後期
学科	食&マネジメント科 昼間Ⅰ部						
【担当教員 実務者経験】							
2019年まで約17年間ECC教室運営をし2歳児から17歳まで担当しました。教室運営と並行し、約五年間はECC幼児推進課の勤務では大阪府内の幼稚園課外授業をし3歳児から5歳児を担当しました。役所の主催で小学生初心者英会話コースの市民講座も3年担当しました。一番最近ではインターナショナル幼稚園の英検対策コース(4級3級合格目標)の課外授業も担当していました。							
【授業の学習内容】							
Speak now のテキストを中心に様々な場面で使える英語、英会話を増やしていく。毎回授業のはじめに単語の書き取り、ディクテーションをし、授業の最後には5分から10分の時間を取り`5 minutes speech`ということで生徒一人一人に異文化理解として他国と自国の違いを発表する。							
【到達目標】							
知識・技術... 英単語のボキャブラリー(読み書き)を増やしていくと同時に、他国と自国の文化の違いを様々な角度から興味づける。英語の発話についてはフォニックスルールも交え、英語らしい音を習得する。自己発信するため授業の最後は5分程度一人一人異文化の違いや発見を日本語英語どちらでもよいのでクラスで発表する機会も設ける。							
キャリア教育... 自分の国の良さや他国との違いを食文化、やほかのことから気付きを得る。そして将来、様々な場面で役に立つようにする。							

回数	授業計画・内容
1回目	What are you doing? 38/Review L14-16 いま相手が何をしているのかを尋ねる。
2回目	What is your place like? 42/Where can I get a lamp? 44 住宅やそこでの住み心地を英語で表現する
3回目	Where is the mall? 46/Take a left, 48 物を買う時に適した場所を表現する。
4回目	How much is coffee? 52/Review Lesson17-20 飲み物の値段やチケットの値段を海外で尋ねることが出来る。
5回目	Will you take \$20? 54/Do you ever buy books? 56 店舗で値段交渉が出来るようになる。
6回目	Your phone is so cool! 58/Review Lesson21-24 電気製品の機能や見た目を表現する。
7回目	Do you eat much fruit? 62/We need onions. 64 食事に関する日々の習慣を尋ねる。
8回目	ActOut Lesson Review 1-26 後期授業でのJ会話練習の復習。
9回目	Do you eat a big lunch?/How does it taste? 食事の習慣について尋ねあう。
10回目	I had a great weekend. 過去の出来事についてのしたことや思い出を話す。
11回目	What time did you call? 過去に相手がしたことを聞く
12回目	You won't believe that 過去の出来とを5w1hを使い相手に聞く。
13回目	What are your plan? これからすることについて相手に尋ねる。
14回目	試験 スピーチと単語
15回目	Review. 総復習
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:筆記試験
【使用教科書・教材・参考書】	
「Speak Now(MAIN)(WORK)」、レジュメ配布、PC	

授業シラバス

科目名	海外実学研修		必修 選択	選択	年次	1	担当教員	
	海外実学研修		授業 形態	演習	単位数	4	開講区分	後期
学科	食＆マネジメント科 昼間Ⅰ部							
【担当教員 実務者経験】								
大阪モード学園 ファッションデザイン学科・創造デザイナー専攻卒業 洋裁技術検定中級、パターンメイキング検定上級、カラーコーディネーター2級取得。株式会社オールスタイルにて、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、雑貨アクセサリーデザイン 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～大阪キャリアナリー製菓調理専門学校(現大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校)の職員として、現在、製菓・製パン科の担任・学科運営を行う。								
【授業の学習内容】								
提携校で、調理やサービスの演習を行なう。 店舗見学や市場見学を通して、海外の食文化に触れる								
【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	授業計画・内容	
1回目	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
2回目	ガイダンス②	渡航先の情報を調べ実情を理解できる。
3回目		
4回目	海外実学研修	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
5回目		
6回目		
7回目	海外実学研修	提携校での研修① 調理・サービスの演習を行う
8回目		
9回目		
10回目	海外実学研修	提携校での研修② 調理・サービスの演習を行う
11回目		
12回目		
13回目	海外実学研修	現地の市場・マルシェ見学・・・ 現地の食材について学ぶ パティスリー・カフェ等、店舗見学・・・ 現地の食文化に触れ理解を深める
14回目		
15回目	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	
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される	
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:課題提出	
【使用教科書・教材・参考書】		
資料一式、iPad		

授業シラバス

科目名	キャリアプログラム	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	キャリアプログラム	授業 形態	演習	単位数	1	開講区分	前期
学科	食&マネジメント 昼間Ⅰ部・Ⅱ部						
【担当教員 実務者経験】							
2015年～2017年 バティスリーモンプリユにて、製造補助、接客に携わる 2017年～2021年 シーサイドホテル舞子ビラ、グラモウティーズ神戸にて、製造に携わる 2021年～2022年 hannoc cake,caféにて、オープニングスタッフとして店舗立ち上げ業務や、商品開発、マーケティングなど店舗経営における幅広い業務に携わる 2023年～2025年 株式会社 NINE lekker&lekker9にて、福祉の現場で障がいを持った方たちと、焼き菓子やチョコレートの製造を行う 2025年～現在 大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校にて学生指導に従事。							
【授業の学習内容】							
学校生活に必要な連絡事項等をお伝えします。 また、将来のキャリア開発に向かって、日々の学習習慣や生活習慣を整え(セルフマネジメント力)、グループワーク等を通して、聞き方、伝え方のトレーニング(チームマネジメント力)を行います。							
【到達目標】							
授業を成功させるべくセルフマネジメント力を向上させ、チームの中で自分の役割を果たしチームマネジメント力を発揮したショップ運営を実現する。							

回数	授業計画・内容
1回目	各種インフォメーション、シラバスの流れについて説明、個々のマイキャリアノート記入 キャンパスガイドからの説明、出欠について、各種ルール、感染症対策 など
2回目	心理教育（合理的配慮と様々な発達障害について）
3回目	プロの職業人を目指して（目的をもって始める、大事なことから始める、主体性を発揮する）
4回目	学生スタッフ活動について(説明・登録)、学園祭に向けてのインフォメーション
5回目	各種インフォメーション 自主練習の手続き(予約、実施)について
6回目	開業卒業生ご紹介 卒業後、開業した卒業生の店舗紹介
7回目	サポートアンケート②実施 前期の中間地点でここまでの学修の振り返り、目的意識の確認を行う面談を行う。
8回目	店舗リサーチ課題 実際の店舗をリサーチすることで、将来必要になるベンチマークの重要性について学ぶ
9回目	店舗リサーチ プレゼンテーション リサーチした店舗についてのプレゼンテーションを行う
10回目	グループワークの練習 今後必要になる、チームでの活動を踏まえ、グループワークの基本を身に付ける(KJ法など)
11回目	グループワークの練習 今後必要になる、チームでの活動を踏まえ、グループワークの基本を身に付ける(KJ法など)
12回目	後期カリキュラム説明 後期授業内容を理解し、目的に沿った履修選択、学修計画を行う
13回目	後期時間割発表 後期カリキュラム・時間割を確認し、各自の学修計画を立てる
14回目	前期授業の振り返りを行い、レポートを作成する。
15回目	後期に向けて、キャリアプランシートを作成する。
評価基準	A・B・C・Dを合格とし、Fを不合格とする。 点数 90点以上をA評価、89点～80点をB評価、79点～70点をC評価、69点～60点をD評価、59点以下はF評価(不合格)とする。 ※注意:規定の出席率66.7%以上を満たし、かつA～D評価の場合、単位認定される
評価方法	本授業においての評価は、試験・平常点・出席率の総合評価とする。 試験:課題提出
【使用教科書・教材・参考書】	
教科書(ハンドブック)、iPad	

授業計画				前期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅰ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（Machintosh）を使用してのデジタルデザインに切り替えて30年以上が経過。 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、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。 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	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	健康な食生活と調理	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Ⅰ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え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	健康な食生活と調理		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Ⅰ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	健康な食生活と調理	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	来客応対・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	来客応対・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	電話応対	ビジネス電話応対の基本を習得し、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Ⅰ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 ・ホテ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	・鰯のカルパッチョ ・鰯のボワレ〜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	健康な食生活と調理		・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 ・有機野菜のエチュベ		・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ーヌ バルサミコ酢のソース□		・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	・シラスと夏野菜ののべペロンチーノ ・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	・ベークドバーガー ・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Ⅰ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	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	健康な食生活と調理		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Ⅰ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	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	ロールパンの生地で 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を習得し、実践できる ポイント:カスタードークリームの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で サンド、エッグベネディクト	食事パンの基本をを習得し、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	健康な食生活と調理	食事パンの基本をを習得し、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を習得し、実践できる ポイント:口ど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:クリームのつめ方の習得をする			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Ⅰ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ツェルト」にて3年間パン製造、店舗経営を行う。2006年に「ブ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	健康な食生活と調理		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Ⅰ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		●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		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		商品を売り込みたい企業、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	健康な食生活と調理		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Ⅰ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	健康な食生活と調理		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Ⅰ部
科目名	必修選択	ビバレッジ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ー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ー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ー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ー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	健康な食生活と調理	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ー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ー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ー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ー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ー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ー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ー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ー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 I 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ディ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	健康な食生活と調理		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Ⅰ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	☐ フードサービスの変遷 ■計数プリント(宿題)	業界の現状を知って説明することができる			シラバス配布
2	☐ オーナーシップ ☐ QSC ■計数プリント(宿題)	開業に必要なマインドを理解して将来設計ができる			
3	☐ 食品衛生管理 ☐ サービスの基本 ■計数プリント(宿題)	衛生管理の重要性を理解して実践できる サービスの基本が実践できる			
4	☐ マーケティングとは ☐ マーケティングのプロセス ■計数プリント(宿題)	マーケティングの必要性を理解して実践できる			
5	健康な食生活と調理 ☐ 製品戦略「PRODUCT」 ■計数プリント(宿題)	マーケティングの本質を理解して環境分析ができる マーケティングを活かした商品開発ができる			
6	☐ 製品戦略「PRODUCT」 ☐ 価格戦略「PRICE」 ■計数プリント(宿題)	マーケティングを活かした商品開発ができる			
7	☐ 価格戦略「PRICE」 ☐ 市場戦略「PLACE」 ■計数プリント(宿題)	マーケティングを活かした値付けができる			
8	☐ 販売促進戦略「PRODUCT」 ☐ CS ■計数プリント(宿題)	販促の目的を理解して企画できる 顧客満足を理解して実践できる			
9	☐ CRM ☐ 顧客心理マーケティング ■計数プリント(宿題)	カスタマーリレーションシップの本質を理解して実践できる 顧客心理を利用したマーケティングができる			
10	☐ メニュー分析 ■計数プリント(宿題)	ABC分析ができる			
11	☐ メニュー分析 ■計数プリント(宿題)	メニューマトリクス分析ができる			
12	☐ メニュー分析	メニュー分析を利用した改善ができる			
13	☐ 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 昼間Ⅰ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も）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ク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	健康な食生活と調理		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Ⅰ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できるかを説明できる。 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	健康な食生活と調理		表現手段としてのスタイリングを理解し、「かわいい」のづ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。「カッコいい」のづ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. 「カッコいい」を分解 3. 「カッコいい」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	【インスタ映えのづくり方】		Instagram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	【インスタ映えのづくり方】		Instagram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Ⅰ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	健康な食生活と調理		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 昼間Ⅰ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		<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。 <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。 <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。 <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。 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着け				
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	健康な食生活と調理		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Ⅰ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		・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小児食の実習、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Ⅰ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		いらっしやいませ 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)		いらっしやいませ 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Ⅰ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 昼間Ⅰ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 大阪太陽が丘にケーキ・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ジュ方法から保存方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ことが出来る。			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・ブ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ことが出来る。			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・アングレ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②		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Ⅰ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「ブ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…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	ソフトクルミパン	ソフトクルミ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、祭事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Ⅰ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		●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		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索し、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Ⅰ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Ⅰ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サルティング」にて3年間パン製造、店舗経営を行う。2006年に「ブ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採求し、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Ⅰ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(自家製ビクルス)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。 ブイヤベースができる。			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Ⅰ部
科目名	必修選択	ビバレッジ①バリスタ【バリスタ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		実際の店舗を想定し、エスプレッソ・ミルクビバレッジの応用的な知識・技術を習得する。 ・ミルクビバレッジの「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	バリスタ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	バリスタ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	バリスタ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	バリスタ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	バリスタ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	バリスタ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	バリスタ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	バリスタ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	バリスタ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	バリスタ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	バリスタ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	バリスタ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	バリスタ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Ⅰ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・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、 ・コーヒーセレモニー（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、ポ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）	・ポ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・カプ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。 ・エスプレッソとカプ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Ⅰ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）		ミルクのスチーミング理論を理解し、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		現場で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Ⅰ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Ⅰ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 昼間Ⅰ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	型抜きのコクッキーを製造し、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	型抜きのコクッキーを製造し、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	ハロウィン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	ハロウィン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Ⅰ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、雑貨アクセサリーデザイン 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～大阪キャリアナリ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Ⅰ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（Machintosh）を使用してのデジタルデザインに切り替えて30年以上が経過。 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を通した定期的な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を通した定期的な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 昼間Ⅰ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		<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。 <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。 <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。 <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。 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				
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)		あることをやっでは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Ⅰ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	・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小児食の実習、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ことができる。		
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ことができる。		
12	快適な調理施設の環境について		快適な調理場の環境に必要な条件について述べることができる。		
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Ⅰ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	●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、一人で作時の注意点も理解して作ることが出来る。				
到達目標	知識．．．製菓材料や道具、製法、歴史、用語を理解し授業を行うことが出来る 技術．．．正しい道具の使い方を習得し、段取りや材料特性を考えながら作ることが出来る。 キャリア教育．．．主体性やチームワーク、コミュニケーションの大切さを理解し、時間を意識し掃除、整理整頓まで出来る				
回数	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	ムースオフレューイ	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Ⅰ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	●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 パンプー設立 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	知識 . . . 衛生管理ができるようになる。季節ごとの食材・まめ知識が説明できる。 技術 . . . 包丁の取り扱い・研ぎ方・食材管理・料理の基礎を身に着ける事ができる。 桂剥き・出し巻・小芋の六方むき・最終的には一汁三菜ができる。 キャリア教育 . . . チームで作業効率をあげることができる。時間管理ができる。 効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。				
回数	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・きすの水洗い、大名おろし、あじのお造り、きすの塩焼ができるようになる。		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した出汁巻きが出来るようなる。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した出汁巻きを習得する。(5個で150ml) 米の洗ひ方、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Ⅰ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ティング」にて3年間パン製造、店舗経営を行う。2006年に「ブ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	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Ⅰ部
科目名	必修選択	ビバレッジ①パリスタ【パリスタ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 ジャパンパリスタチャンピオンシップ2007で優勝 ワールドパ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	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Ⅰ部
科目名	必修選択	ビバレッジ④紅茶【ビバレッジ(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	知識・・・主に紅茶、日本茶の産地についてや製造方法、特徴とハーブを学ぶことができる。 技術・・・授業で得た知識から紅茶や日本茶、ハーブの知識を生かしたオリジナルドリンクを作ることができる。 キャリア教育・・・チームで実習を行うことで作業効率をアップすることや、時間管理、効率的な準備片付け・清掃・整理整頓ができる。				
回数	授業テーマ	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考
1	紅茶：ビ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」「ヌワラエリア」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Ⅰ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Ⅰ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		㈱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		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	□授業の目的「どんなことするの？」 □売上の仕組みとマーケティング		実際のコーヒーショップを営業することを目指し、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	□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	□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	□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	□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	□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	□メニュー再構築		メニューの試作からの見直しを行う。			
8	□メニュー決定		メニュー決定。			
9	□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	□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	□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	□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	□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	□店舗演習		実際の店舗を運営できるようにする。			
15	□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Ⅰ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	知識．．． ディスプレイの理論を通し、実際の店舗運営に活かすことが出来る。 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。 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。				
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Ⅰ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」とは何かが説明できる。 ・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Ⅰ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、雑貨アクセサリーデザイン 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～大阪キャリアナリ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 昼間Ⅰ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Ⅰ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	<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。 <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。 <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。 <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。 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着け				
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Ⅰ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		<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。 <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。 <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。 <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。 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着け				
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

授業計画		後期	
		学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅰ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	豆腐の原料の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Ⅰ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		●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、一人で作る時の注意点も理解して作ることが出来る。				
到達目標		知識、．．製菓材料や道具、製法、歴史、用語を理解し授業を行うことが出来る 技術、．．正しい道具の使い方を習得し、段取りや材料特性を考えながら作ることが出来る。 キャリア教育、．．主体性やチームワーク、コミュニケーションの大切さを理解し、時間を意識し掃除、整理整頓まで出来る				
回数	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、パータシュクレ、パータブリゼ、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 タルトフリユイ/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 パータジェノワーズ/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してのナッペ、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(ティアマン?)		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	焼き菓子を学ぶ 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、オーブンの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	アングレーズを学ぶ グラスパニョ(何種)、 クッキー(チュイール)パフェ		別立て生地、アングレーズの作り方、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Ⅰ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	㈱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	□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	□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	□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	□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	□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	□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	□メニュー再構築	メニューの試作からの見直しを行う。			
8	□メニュー決定	メニュー決定。			
9	□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	□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	□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	□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	□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	□店舗演習	実際の店舗を運営できるようにする。			
15	□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 昼間Ⅰ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（ビニタイBOW、シールリボンについても）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Ⅰ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Ⅰ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、雑貨アクセサリーデザイン 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～大阪キャリアナリ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Ⅰ部

科目名	必修選択	ビバレッジ①バリスタ【バリスタ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	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ネチャードリンク 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Ⅰ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	鯡の香草パン粉焼き	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タ	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 モッツアレッタ 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	ボローニャ風 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Ⅰ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てとして、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なる			
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Ⅰ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		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		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		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ベスト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。			
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			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Ⅰ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Ⅰ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		●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		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。 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） 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	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Ⅰ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年より六絲水 京都岡崎にてシェフパティシエとして勤務 洋菓子製造全般、スタッフの育成、 メニュー考案、売上管理に携わる 2020年より (株)TAGAYAにてオーガニックお菓子の商品開発に携わり現在に至る					
授業内容	製菓の基礎である材料、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 パン 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 ※バータ 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 ※バータ 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 グジェール 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				前期	
				学科名	食&マネジメント科 昼間Ⅰ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	ミルクレープ・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Ⅰ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		●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		実践で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、ブロッコリーのフリッター		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	サーモンのマリネ		サーモンの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		ブッフェ料理を盛り付ける①		調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13	Buffet 料理②		ブッフェ料理を盛り付ける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Ⅰ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Ⅰ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の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Ⅰ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Ⅰ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Ⅰ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