

科目名	製菓・製パン理論			授業形態	講義	区分	必修	
学科	フードビジネス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	木元奏					1組	月	4
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 講師は渡仏し製菓を学んだ後、パティスリーで製菓製造に携り、製菓衛生師を取得した経験を持つ。また、製菓理論授業担当として本校で10年以上授業を受け持っており、製造の現場において必要な、材料の科学について授業を行う。					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	パンはシンプルな材料の組み合わせで作られる。ゆえに、材料についての深い知識が求められる。当科目では、主に製パンで用いられる素材について、科学的な視点で解析をし、どのように扱うとより良いパンを製造することができるのかを学び、実際の製造に活かしていくことを目的とする。							
到達目標	製菓・製パンに関する材料の専門的知識を身につけ、それを活かし製造の現場で活躍できる人材になる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	製菓衛生師全書・配布資料							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	授業内容について、今後の授業の進め方	授業内容や進め方を理解し、納得した上で今後の授業が受けられるようになる。
2	小麦粉について学ぶ ①	小麦粉の分類、種類などについて学び、パンの製造時に適切な粉を選べるようになる。
3	小麦粉について学ぶ ②	連休前の内容を振り返り、小麦粉の成分やグルテンなどについて理解を深め、パンの製造に活かせるようになる。
4	小麦でん粉について	小麦でん粉の糊化と老化について学び、パンの老化防止について考えられるようになる。
5	小麦以外の穀類やそれを用いたパンについて学ぶ	小麦以外の穀類で作るパンについて学び、パンの製造に応用できるようになる。
6	イーストについて学ぶ ①	イーストの使い分けについてさらに深い知識を学び、好みの味わいを作れるようになる。
7	イーストについて学ぶ ②	水と食塩が製パンの必須原料に挙げられる理由を理解し、製パンに応用できるようになる。
8	製パンにおける水と食塩の働きについて学ぶ	砂糖の性質やパンにおける働きなどを学び、製パン時に応用できるようになる。
9	砂糖について学ぶ、モルトエキスの役割について	モルトエキスとはどのようなもので、製パンにおいてどのような役割を担っているのかを知り、製造に応用できるようになる。
10	牛乳、乳製品について学ぶ	牛乳の成分と、バター製造方法などを知り、乳を用いたパンを製造できるようになる。
11	油脂について ①	バターについてのより詳しい知識を学び、パン製造時に活かせるようになる。
12	油脂について ②	マーガリンや液状油などパンに使われるその他の油脂について学び、製造に応用できるようになる。
13	鶏卵について	鶏卵の成分や性質を学び、パンの製造時に鶏卵がどのように作用しているのかを理解し製造に活かせるようになる。
14	イーストフードその他添加物について学ぶ	イーストフードとは何か、添加物はなぜ必要なのかを学び、お客さまに正しい知識を提供できるようになる。
15	定期試験	定期試験を受験し、自分の学習到達度を測る。今後の学習、製造の参考とできるように内容を振り返れるようになる。

科目名	食品学			授業形態	講義	区分	選択必修	
学科	フードビジネス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	湯澤 愛					1組	月	2
						2組		
講師紹介	<small>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。</small> 管理栄養士の資格を持ち、長年、専門学校における教育経験が豊富である教員が、食材に関する知識があり新しいお菓子・料理を製作するための力を身につけるために、食品の成分や分類、食品成分値、食品のもつエネルギーとその特質を学び、知識を修得する授業を行う。					講師の実務経験有無	有	
目的 科目概要	食品としての条件や、それぞれの食品の成分、特徴を理解し、食に関する知識を得る。							
到達目標	食品を適切に扱うことができる能力を身につける。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	新調理師養成教育全書 2 食品と栄養の特性							
特記事項	<small>※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載</small>							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	食品学を学ぶ意義を理解する	食品学を学ぶ意義について考える。食品の機能について確認、食品としての条件について説明できるようにする。
2	食品の種類と成分	食品の主な成分について詳細を学び、個々の成分名やその効果、毒性について説明できるようにする。
3	食品成分表	食品成分値とはどのような値を示すのか、また食品成分表の基本的な活用法、見方を学ぶ。
4	食品の種類と分類	食品の分類方法について、観点によるちがいを考えてみる。そして日本食品標準成分表での分類方法を把握する。
5	植物性食品とその加工品について①(穀類)	穀類について、それぞれの成分や特徴について説明できるようにする。
6	植物性食品とその加工品について②(芋類)	芋類について、それぞれの成分や特徴について説明できるようにする。
7	植物性食品とその加工品について③(菓子類)	菓子類・糖類について、それぞれの成分や特徴について説明できるようにする。
8	植物性食品とその加工品について④(大豆・豆・その製品)	大豆およびその製品、その他の豆類について、それぞれの成分や特徴について説明できるようにする。
9	植物性食品とその加工品について⑤(野菜類・果実類)	野菜・果実類について、それぞれの成分や特徴について説明できるようにする。
10	動物性食品とその加工品について①(魚介類)	魚介類について、それぞれの成分や特徴について説明できるようにする。
11	動物性食品とその加工品について②(肉類)	肉類について、それぞれの成分や特徴について説明できるようにする。
12	動物性食品とその加工品について③(牛乳・乳製品)	牛乳・乳製品について、それぞれの成分や特徴について説明できるようにする。
13	嗜好飲料・調味料・油脂類	嗜好飲料・調味料・油脂について、それぞれの成分や特徴について説明できるようにする。
14	これまでの授業の振り返り	これまでに学んだ内容の総復習を行い、知識の定着をはかる。
15	定期試験・終了後の解答解説	学んできた内容について自分の理解度を把握し、知識の定着をめざす。

科目名	カフェフード実習 I			授業形態	実習	区分	必修	
学科	フードビジネス科			時間数	90	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	石川 宏之					1組	水	1~3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 シェフとしてカフェ、レストラン、ホテルで料理長を長く経験し、また学校講師として多くの人材教育に携わる。新規店舗の立ち上げ経験を多く持ち豊富な知識と経験を授業を通じて技術者としてまた一人のスタッフとして人間力(コミュニケーション力)を養ってもらいたいです。					講師の実務経験有無	有	
目的 科目概要	調理に関わる道具の取り扱い、野菜の切り方、材料の下処理の方法など調理の基礎知識・基礎技術を学ぶ。							
到達目標	カフェをコンセプトにしたフードの調理方法を理解し、お客様に対価を頂けるような盛り付けが出来るようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A~F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						実技試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	包丁の基本的な使い方①	基本的な包丁の使い方が習得できる。実習を通じて実習室の使い方を理解し、調理器具や材料の扱いが正しくできる。
2	包丁の基本的な使い方②	素材に合わせた切り方を理解し調理する事ができる。調理器具に合わせた加熱方法を理解できる。
3	基本の洋食①	洋食の基本を理解できる。一つの皿に盛りつける方法を理解できる。
4	基本のソース①	基本的なソースの製法を理解し作る事ができる。
5	基本のソース②	基本的なソースの製法を理解し作る事ができる。
6	魚のさばき方	魚の構造を理解し下処理、卸し、骨を抜く手順を正しく理解できる。
7	アジア料理の基本①	アジア料理の歴史を理解し伝統的な調理法を理解できる。
8	基本のソース③	素材の形を均一に切る事ができる。火入れの順番を理解し基本のソースの製法を用いて調理できる。
9	発酵生地について	イーストの発酵状態を理解し基本、応用を用いて調理する事ができる。
10	西洋料理の基本	西洋料理の基本を用いて役割分担をして調理する事ができる。
11	手打ちパスタの基本	手打ちパスタの基本を理解し、伝統的な郷土料理を作る事ができる。
12	業界見学(カフェレスジャパン2025)	カフェレスジャパン2025を見学し業界の動向について知る
13	プレート料理の基本	複数の料理を決められた時間に同時に調理し盛り付ける事ができる。
14	プレート料理の応用	設定金額に見合う盛り付けを意識して同時に調理し仕上げる事ができる。
15	定期試験	カルボナーラを2人前作成。課題の内容で実施。

科目名	開業プランニング I			授業形態	講義	区分	選択必修	
学科	フードビジネス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	木村雅一					1組	金	2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 専門商社にて北米、アジアとの貿易に携わる。大学スポーツチームのマネージメント、フットボール競技の小中学校への普及／導入を行う。 また、三代続く老舗製菓のマネージメントに関わり現在に至る。					講師の実務経験 有無	有	
目的 科目概要	経営(マーケティング)・サービス・おもてなし・顧客満足／空間コーディネート等の開業に関する基本的知識・技術を学習し、自分というフィルターを通し、考え活用できる力を養成する。							
到達目標	開業(マーケティング)・フードサービスの基礎的理解、それを基礎とした自分のキャリアプランを創造できること。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	プリント等							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 基礎を理解し、自分で考える 形無しではなく”型破り”になる							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	オリエンテーション 「食の役割」	食の役割:生理的要因・心理的要因の理解 おいしさの感じ方(五感)を理解する
2	マーケティングとは? マーケットインとは? 顧客満足とは?	マーケティングをなぜ学ぶのか? マーケティングの概念、目的・マーケティング戦略の理解する
3	ホスピタリティとは? おもてなしとは?	ホスピタリティ、おもてなしを理解する
4	ベネフィットとは? プロフィットとは?	顧客が求めているベネフィットとは? を理解する
5	差別化、差別化戦略とは?	差別化・差別化の目的の理解する
6	差別化、差別化戦略とは?	スタバの差別化戦略、モスバーガーの差別化戦略を考えてみる
7	マーケティングのS・T・P	S:(Segmentation)を理解する
8	マーケティングのS・T・P	T:(Targeting)を理解する
9	マーケティングのS・T・P	P:(Positioning)を理解する
10	マーケティングの4P・4C	4P:(Product) (Price) (Place) (Promotion) 企業サイドのマーケティングの考え方を理解する スタバ・ユニクロの4P
11	マーケティングの4P・4C	4C:(Customer Value) (Cost to Customer) (Convenience) (Communication) 顧客視線を重視した考え方を理解する
12	まとめ マーケティング原理の振り返り	マーケティングの各要素の振り返り、意見交換を行う
13	日本フード産業(フードサービス)の歴史と変遷 2025年以降は?	日本フード産業(フードサービス)の歴史と変遷を振り返り、2025年以降のフード産業(フードサービス)を自分で考える
14	理念 企業理念とは?	理念 企業理念の目的と理解を理解する
15	定期試験	

科目名	開業プランニングⅡ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	フードビジネス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	木村雅一					1組	月	1
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 専門商社にて北米、アジアとの貿易に携わる。大学スポーツチームのマネージメント、フットボール競技の小中学校への普及・導入を行う。 また、三代続く老舗製菓店のマネージメントに関わり現在に至る。					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	経営(マーケティング)・サービス・おもてなし・顧客満足/空間コーディネート等の開業に関する基本的知識・技術を学習し、自分というフィルターを通し、考え活用できる力を養成する。							
到達目標	開業(マーケティング)・フードサービスの基礎的理解、それを基礎とした自分のキャリアプランを創造できること。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 基礎を理解し、自分で考える 形無しではなく”型破り”になる							
授業計画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	飲食業(フードサービス業)のマーケティング			飲食業(フードサービス業)のマーケティングの機能を理解する				
2	食空間のあり方			食空間とは? おいしさは? 食空間のあり方の基本を理解する				
3	食空間におけるホスピタリティ			ホスピタリティと食空間における”おいしい”の関係を理解する				
4	テーブルコーディネート基礎理論			三間・3K・三風を理解し、デザインのポイントを理解する				
5	テーブルコーディネートアイテムⅠ 陶磁器 和陶磁器			テーブルコーディネートアイテムとしての陶磁器・和陶磁器の基礎的理解をする。				
6	テーブルコーディネートアイテムⅠ 洋陶磁器 洋食器			テーブルコーディネートアイテムとしての洋陶磁器・洋食器の基礎的理解をする				
7	テーブルコーディネートアイテムⅠ ガラス器 漆器			テーブルコーディネートアイテムとしてのガラス器、漆器の基礎的理解をする				
8	テーブルコーディネートアイテムⅠ 道具 食べ物を口に運ぶ道具			箸 カトラリー(金属洋食器)の基礎的理解をする。				
9	テーブルコーディネートアイテムⅡ 食卓装飾品			テーブルコーディネートアイテムとしての照明・光、キャンドルの基礎的理解をする				
10	テーブルコーディネートアイテムⅡ テーブルリネン			テーブルコーディネートアイテムとしてのリネンについての基礎的理解をする				
11	テーブルコーディネートアイテムⅡ テーブルに飾る花			テーブルコーディネートアイテムとして、テーブルに飾る花の基礎的理解をする				
12	色彩(カラー)について			視覚の中で大きなウエイトを占める色彩(配色、テーブルの色使い)の基礎的理解をする				
13	演習			以上の各基本的知識を踏まえ、食空間・テーブルコーディネートを考える				
14	演習 発表			以上の各基本的知識を踏まえ、食空間・テーブルコーディネートを考える				
15	定期試験							

科目名	キャリア教育講座 I			授業形態	講義	区分	必修	
学科	フードビジネス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	増田 哲平		松岡 千恵			1組	金	1
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 大学で経済学を学び卒業後はパティスリーにて現場経験を積んだ教員が、社会人におけるマナーやコミュニケーション、自己管理の仕方など幅広い授業を展開する。						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	「7つの基本行動」を基本とし社会人として必要な礼儀、マナー、自己管理能力を身につける。							
到達目標	クラスメイトについて知り、チームでのコミュニケーションを理解する。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	導入教育の振り返り、学校のルールについて	学校生活のルールについてを理解する
2	チームビルディングについて①	クラスメンバーや担任について知る
3	チームビルディングについて②	クラスメンバーや担任について知る
4	ITリテラシーについて	ITリテラシーについて理解する
5	キャリアサポートアンケートの実施	自分について知り、学習の目標を立てる
6	業界見学と導入研修Ⅱについて	業界について知り、導入研修Ⅱにスムーズに臨めるようになる
7	導入研修Ⅱ 振り返り	導入研修Ⅱについて振り返り、他学科の先生や学生にも興味が持てる
8	グループワークについて①	多様性を理解する
9	グループワークについて②	アサーティブコミュニケーションについて理解する
10	グループワークについて③	アサーティブコミュニケーションについて理解する
11	カフェレスについて	カフェレスの詳細を理解し、当日の目標を理解する
12	夏休みの過ごし方、スポーツ大会について	夏休みの過ごし方と、スポーツ大会についての
13	ワンハートサービスについて①	ワンハートサービスに向けたグループワークを行う
14	ワンハートサービスについて②	ワンハートサービスに向けたグループワークを行う
15	定期テスト	

科目名	キャリア教育講座Ⅱ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	フードビジネス科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	増田 哲平		松岡 千恵			1組	金	2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 大学で経済学を学び卒業後はパティスリーにて現場経験を積んだ教員が、社会人におけるマナーやコミュニケーション、自己管理の仕方など幅広い授業を展開する。						講師の実務経験有無	有
目的科目概要	「7つの基本行動」を基本とし社会人として必要な礼儀、マナー、自己管理能力を身につける。							
到達目標	クラスメイトについて知り、チームでのコミュニケーションを理解する。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	後期の学校生活について	学校生活のルールについてを理解する
2	チームビルディングについて①	クラスメンバーや担任について知る
3	チームビルディングについて②	クラスメンバーや担任について知る
4	就職活動に向けて①	就職活動に向けた目標設定を理解する
5	就職活動に向けて②	就職活動に向けた目標設定を理解する
6	自己PRの書き方①	自信を振り返り自己PRの書き方についてを理解する①
7	自己PRの書き方②	自信を振り返り自己PRの書き方についてを理解する②
8	グループワークについて①	多様性を理解する
9	グループワークについて②	アサーティブコミュニケーションについて理解する
10	グループワークについて③	アサーティブコミュニケーションについて理解する
11	履歴書の書き方について	履歴書の書き方についてを理解する
12	後期ワンハートサービスに向けて	ワンハートサービスに向けたグループワークを行う
13	ワンハートサービスについて①	ワンハートサービスに向けたグループワークを行う
14	ワンハートサービスについて②	ワンハートサービスに向けたグループワークを行う
15	定期テスト	

科目名	スイーツ実習			授業形態	実習	区分	必修	
学科	フードビジネス科			時間数	90	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	小野 俊哉					1組	金	3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 業界専門職としてホテル、パテスリー、製造店舗等で商品開発に永く携わってきた職員(例:小野 ホテル14年半、パテスリー11年(内6年商品開発)工場2年)が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習とする。						講師の実務経験有無	有
目的科目概要	道具の取り扱い、製菓の基礎知識・基礎技術を学ぶ。							
到達目標	7つの基本行動【挨拶、返事、言葉遣い、清掃j、整理整頓、身だしなみ、時間】を習慣にし基本的な専門知識・技術を習得する。実習授業、キャリア教育講座などを通じて、食の現場で働くことの理解を深め、衛生的な作業、迅速な行動、物事を学ぶ姿勢を身に付ける。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材	諸々							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							
	小テストに関して出来栄で見ることもある							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	小麦、糊化について	細部の理解と安定して製品を作り上げられるようになる
2	乳化、メイラード反応、色彩	細部の理解と安定して製品を作り上げられるようになる
3	卵の気泡性	細部の理解と安定して製品を作り上げられるようになる
4	卵の凝固、乳化	細部の理解と安定して製品を作り上げられるようになる
5	氷菓、カッティングについて	細部の理解と安定して製品を作り上げられるようになる
6	生クリームの扱い	細部の理解と安定して製品を作り上げられるようになる
7	油脂について	細部の理解と安定して製品を作り上げられるようになる
8	卵の気泡性②	細部の理解と安定して製品を作り上げられるようになる
9	卵の気泡性③	細部の理解と安定して製品を作り上げられるようになる
10	皿盛りデザート	細部の理解と安定して製品を作り上げられるようになる
11	皿盛りデザート②	細部の理解と安定して製品を作り上げられるようになる
12	皿盛りデザート③	細部の理解と安定して製品を作り上げられるようになる
13	定期試験練習	定期試験練習
14	定期試験	定期試験
15	販売実習	販売実習

科目名	ドリンク実習 I			授業形態	実習	区分	必修	
学科	フードビジネス科			時間数	90	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	滑川 裕大		大須賀 憲子			1組	木	1~3
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 それぞれの専門分野で作り手として現場で活躍を経験された講師達が専門的な知識や技術に関する講義を行う。					講師の実務経験 有無	有	
目的 科目概要	コーヒー・紅茶・日本茶・ハーブティー・中国茶などのドリンクの作成方法、道具の扱い方を学ぶ							
到達目標	コーヒーを中心としたビバレッジドリンクの作成方法とそれに関わる器具機材の扱い方について理解をし、適切な扱い方が出来るようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A~F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						実技試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	コーヒーの基礎知識と基本抽出①	1.コーヒーの歴史を知る 2.コーヒーの抽出を知る 3.エスプレッソマシンの使い方を知る
2	コーヒーの品種と基本抽出②□	1.コーヒーの品種を知る 2.コーヒーの抽出の違いを知る 3.エスプレッソマシンの使い方をより詳しく知る
3	コーヒーの産地、生産処理方法□	1.コーヒーの産地を知る 2.生産処理を知る 3.ミルクビバレッジを知る□
4	紅茶の入れ方基礎知識	紅茶の入れ方(ホット・アイス・ミルクティー)について、実習を通して美味しい入れ方を習得する。
5	紅茶の産地についての基礎知識	紅茶の各茶産地についての知識を学び、それぞれの茶葉の特徴を理解する。
6	紅茶のブレンド・フレバードティー・スパイス	紅茶のブレンドの違い・フレバードティーの知識・紅茶とスパイスの相性など、紅茶の多様性を理解する。
7	アレンジティー・ペアリングについて	アレンジティー実習を通して、素材の違いによる紅茶の香味の違いを知り、バリエーションを広げる。紅茶とお菓子の相性について検証する。
8	ラテアート検定について	検定試験の内容について理解をする
9	コーヒーの復習とアレンジドリンク作成①□	1.コーヒー抽出の復習 2.エスプレッソ抽出の復習 3.カフェモカ、ハニーラテ作成
10	コーヒーの復習とアレンジドリンク作成②	1.コーヒー抽出の復習 2.エスプレッソ抽出の復習 3.キャラメルソースの作り方、キャラメルマキアート作成
11	コーヒーの復習とアレンジドリンク作成③	1.コーヒー抽出の復習 2.エスプレッソ抽出の復習 3.アイスコーヒー作成、アレンジアイスコーヒーの作成
12	コーヒーの焙煎と抽出①	1.コーヒーの焙煎を知る 2.コーヒーのカッピング方法を知る
13	コーヒーの焙煎と抽出②	1.コーヒーの焙煎を知る 2.コーヒーのカッピング方法を知る
14	定期試験準備□	

科目名	ドリンク実習Ⅱ			授業形態	実習	区分	必修		
学科	フードビジネス科			時間数	90	開講日			
年次	1	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限	
担当講師	滑川 裕大		藤倉 正法		小山 和裕		1組	水	1～3
							2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 コンテストなどの受賞経験のあるそれぞれのビバレッジドリンクの第一線で活躍をするプロが、専門的な知識や技術を身につけるための基礎的な授業を展開する						講師の実務経験 有無	有	
目的 科目概要	コーヒー・紅茶・日本茶・中国茶などのドリンクの作成方法や、道具の扱い方を学ぶ。								
到達目標	様々なビバレッジドリンクの作成の仕方、および器具の使い方などを総合的に学び理解をする								
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法		
							実技試験		
使用教材									
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載								

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	日本茶の基礎知識	日本茶の基礎知識、煎茶の淹れ方を理解する
2	抹茶について	抹茶について様々な利用方法を理解する
3	茶種について	製法・品種・産地についてを理解する
4	中国茶について	中国茶の基礎、茶葉、産地、味の違いを理解する
5	中国茶のアレンジについて	中国茶の基礎を踏まえて、アレンジドリンクが作成できるようになる
6	MONIN特別授業	MONINシロップとそれを使ったオリジナルドリンクの作り方を理解する
7	バーの基礎知識と基本技術について	バーツールの扱い方、基本的な技術や所作を覚える
8	ビルドとステアによるカクテルの作り方	スピリッツやリキュール、その他お酒に関する知識を得る。 それらを使って、ビルドとステアのカクテルが作れるようになる
9	シェークとブレンダーを使ったカクテルの作り方	ブレンダーを使用して、フローズンカクテルやフルーツカクテルを作れるようになる
10	スタンダードなコーヒーカクテルの作り方	コーヒーを抽出して、代表的なコーヒーカクテルが作れるようになる
11	HARIO特別授業	コーヒーを抽出する器具についての理解を深める
12	コーヒーの商品作り①□	1.オリジナルブレンド作成 2.ドリップパック作成
13	コーヒーの商品作り②□	1.オリジナルブレンド作成 2.コーヒーシロップ作成
14	定期試験□	

15

ラテアート検定

LEVEL1の合格を目指し技術を習得する

2025 年度 東京ベルエポック製菓調理専門学校 シラバス

科目名	衛生学			授業形態	講義	区分	必修	
学科	フードビジネス 科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	深澤恵					1組	金	1
						2組		
講師紹介	管理栄養士として内科に勤務、また各種短大・専門学校の養成課程（栄養士、調理師、製菓衛生師、幼稚園教諭、保育士、社会福祉士、介護福祉士 養成課程等）において教育経験のある教員が、調理現場での「食品衛生」の知識と活用の仕方、注意点を習得するための授業を行う。					講師の実務経験有無	有	
科目概要	食には十分な栄養があることと同時に安全であることの二つが不可欠条件となる。そのために調理従事者に必要な幅広い知識を身につけるための講義がメインとなる。							
到達目標	<p>食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理従事者として、安全な食品を見極め、衛生的に調理するために、如何にして食の安全を確保するかを理解できる。感染症予防の保持など、正しい十分な知識を生かし、予防することができる。</p> <p>* 授業ノート(自分のための覚書)は‘この箇所は重要’というメッセージを復習する未来の自分に送るために書きます。講義をよく聞いて「ノートを読み返す頃は、話の内容をほとんど忘れている」ということを前提に書いてください。</p>							
評価方法	授業内で確認した知識の定着度を確認するために行う。取り組み姿勢と小テスト(40点)、定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。					試験方法		
	※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合は不合格となる。							
	試験は学習を支援するためのひとつの方法です。成績をつけるためだけに行われるのではなく、復習をし授業で学んだことを整理する機会、理解度を確認するための機会、さらに学ぶ動機を獲得する機会です。					筆記試験		
使用教材	・調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生 ・図説付きコマシラバス							
特記事項	専門用語が頻繁に出てくるので、あらかじめ教科書を読んで予習してください。図説付きコマシラバスは授業中だけでなく、復習する際にも参考にしてください。							
授業計画								
回数	授業概要	到達目標(できるようになること)						
1	細菌性食中毒の予防3原則	食品衛生とは何か調理従事者としての責務を再確認。細菌性食中毒の予防3原則を解釈し食生活に役立てることができる。						
2	ウイルス性食中毒	ノロウイルスの特徴を知り、予防することができる。						
3	自然毒食中毒	動物性食中毒 の特徴を知り、予防することができる。(魚介類)						
4	自然毒食中毒	動物性食中毒 の特徴を知り、予防することができる。(貝類)						
5	自然毒食中毒	植物性食中毒 の特徴を知り、予防することができる。						
6	化学性食中毒	化学性食中毒、ヒスタミンによる食中毒の特徴を知り、予防することができる。						
7	復習	復習問題でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。						
8	寄生虫	寄生虫による食中毒の特徴を知り、予防することができる。						
9	経口感染症	経口感染症と食中毒の特徴を知り、予防することができる。						
10	食物アレルギー	食物アレルギーの特徴を知り、予防することができる。						
11	食物アレルギー	アレルギー物質の表示と注意点を知り、アレルゲンの摂取を予防することができる。						
12	その他の健康危害	食中毒や経口感染症、食物アレルギーの他に、私たちの安全を脅かす健康危害(BSE、鳥インフルエンザなど)について解釈できる。						

13	復習	復習問題でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。
14	復習	定期試験対策でわからない問題の洗い出しをし課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。
15	定期試験	

科目名	衛生法規			授業形態		講義		区分		必修	
学科	フードビジネス科			時間数	30	開講日					
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	1組	曜日	金	時限	3限
担当講師	上本昌昭					2組					
講師紹介	<small>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。</small> 大学で基礎法学の教育に携わり、食品や動物に関する法制度を研究する教員が、製菓衛生師の受験準備を通して、製菓に関する法律、食品衛生に関する法律、衛生行政についての知識を修得する授業を行う。							講師の実務経験有無	無		
目的科目概要	衛生法規に関する知識があり、衛生的な菓子を製作できる力を身につけるために、製菓衛生師法といった資格に関する法律、食品衛生法などの食品衛生に関する法律、健康増進法などの健康に関する法律を学び、製菓に深く関係する法律の知識を修得する。										
到達目標	・衛生的な菓子を製作するために必要な「食品衛生に関わる法律」の知識を習得できている。 ・安全で安心な食の担い手として「消費者の健康を守る法律」の知識を習得できている。 ・日本における菓子文化の担い手として「菓子の販売、文化の継承に関わる法律」について理解している。										
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。								試験方法		
									筆記試験		
使用教材	『製菓衛生師全書 上巻』を使用する。さらに、補助資料ならびに問題演習のためのレジュメを配布する。										
特記事項	<small>※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載</small> 筆記試験は、授業内で扱った内容の理解や定着を確認するもので、語群選択問題と四肢択一問題からなる。また、毎回、授業終了時に小テストを実施する。										

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	法とはどのようなものか？	社会には規範が必要であること、社会にある規範のひとつに法があること、法は制定主体の違いによって区分されることを説明できる。
2	衛生法規とはどのようなものか？	衛生法規の意味、それはなぜ制定され、どのように分類されているか。そして、どのように実現されているのかを説明できる。
3	製菓衛生師法①	製菓衛生師法が制定された背景とその目的、製菓衛生師という資格の特徴について説明できる。
4	製菓衛生師法②	製菓衛生師免許を取得するための要件、製菓衛生師試験と免許取得のための手続き、免許取得後に必要なことについて説明できる。
5	製菓衛生師法③	製菓衛生師法全体を振り返った上で、問題演習を通じて、製菓衛生師法の内容を身につけることができる。
6	衛生関連法令の概要①	地域保健法、感染症法などの公衆衛生(=みんなの健康)を実現するための法律について説明できる。
7	食品安全基本法	食品安全基本法といった、菓子を含む食品全般の安全性を守る法律の目的、理念、内容、関係者の責務について説明できる。
8	食品衛生法①	国民の健康を守る食品衛生法の目的や規制の対象について説明できる。
9	食品衛生法②	食品を扱う際の原則、規格基準、残留農薬基準、HACCPの考え方について説明できる。
10	食品衛生法③	食品衛生を推進するための仕組み、営業許可制度、食品の安全に関わる情報を集約する体制について説明できる。
11	食品表示法①	食品表示に関する規制の仕組み、食品表示に関する法律、加工食品の表示事項について説明できる。
12	食品表示法②	添加物の表示事項、食品の「機能」に関する表示事項について説明できる。
13	食品表示法③/衛生関連法令の概要②	生鮮食品の表示事項、健康増進法といった健康寿命を延伸するための法律の内容について説明できる。
14	衛生法規の振り返り	学習したことを振り返り、衛生法規の全体像をイメージすることができる。
15	定期試験	試験の形式については「特記事項」を参照。衛生法規について知識不足の項目を確認し、国試対策に活かすことができる。

科目名	製パン実習 I			授業形態	実習	区分	必修	
学科	フードビジネス科			時間数	90	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	大室雄司					1組	火曜	1-3限
						2組		
講師紹介	<p>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。</p> <p>ホテル、パティスリー、ベーカリーで製菓、製パンの技術を習得され、海外ブランドのベーカリー立ち上げや天然酵母を使った専門店での商品開発に携わってきた教員が、製菓・製パンの基礎技術と専門知識を習得するための授業を行う。</p> <p>7つの基本行動を基に社会人基礎力と製菓、製パンの基礎技術の習得を行う。</p> <p>実習とチームで行う授業となるため、遅刻欠席は出来るだけせず、しっかり授業に臨んでほしい。</p>						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	道具の取り扱い、材料の扱いなど製パンに関する基礎知識・基礎技術を学ぶ。							
到達目標	<p>カフェでスイーツやパンを作る業務に必要な基礎知識、技術および態度を習得する。</p> <p>7つの基本行動を理解し実践する事で社会人としての心構えを身に付ける。</p> <p>チームで共通の作業を通し、コミュニケーションの取り方、重要性を理解する。</p>							
評価方法	<p>小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。</p> <p>評価は、学則規定に準ずる。</p> <p>※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。</p> <p>※出席が70%に満たない場合はE評価とする。</p>						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	実習室の使い方	実習室の使い方を理解する。
2	パンの工程について	パンの工程と使用する機材を理解する。
3	ベーカーズ%について	ベーカーズ%を理解する。
4	ベーカーズ%について	ベーカーズ%を計算できるようになる。
5	パンの分類	パンの種類と特徴を理解する。
6	パンの分類	パンの種類と特徴を理解する。
7	製パンの工程	パンの工程と役割を理解する。
8	原料の保存	保存における注意点などについて理解する。
9	重量・時間・温度計測の重要性	温度管理の重要性について理解する
10	小麦粉のふるい掛け	小麦粉をふるい掛けする意味と目的について理解する。
11	ミキシングについて	ミキシングも目的とグルテンについて理解する。
12	ミキシングについて	ミキシングによる生地の変化と特徴について理解する。
13	生地発酵	微生物について理解する。
14	定期テスト	パン作りについて理解度や習得度の評価を受ける。
15	大量仕込み	大量仕込みの注意点と大型ミキサーの使い方、摩擦係数を学ぶ

科目名	製パン実習Ⅱ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	フードビジネス科			時間数	90	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	大室雄司					1組	火曜	1-3限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 ホテル、パティスリー、ベーカリーで製菓、製パンの技術を習得され、海外ブランドのベーカリー立ち上げや天然酵母を使った専門店での商品開発に携わってきた教員が、製菓・製パンの基礎技術と専門知識を習得するための授業を行う。 7つの基本行動を基に社会人基礎力と製菓、製パンの基礎技術の習得を行う。 実習とチームで行う授業となるため、遅刻欠席は出来るだけせず、しっかり授業に臨んでほしい。					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	道具の取り扱い、材料の扱いなど製パンに関する基礎知識・基礎技術を学ぶ。							
到達目標	カフェでスイーツやパンを作る業務に必要な基礎知識、技術および態度を習得する。 7つの基本行動を理解し実践する事で社会人としての心構えを身に付ける。 チームで共通の作業を通し、コミュニケーションの取り方、重要性を理解する。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						実技試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	生地発酵	炭酸ガスとグルテンの役割について理解する
2	生地発酵	発酵途中のパンチの意味と役割について理解する
3	分割について	手粉の使用の注意点とポイントを理解する
4	丸めについて	丸めを習得する
5	ベンチタイムの役割について	ベンチタイムの役割について理解する
6	成形について	麺棒の使い方を習得する
7	ホイロについて	ホイロタイムの役割と目安を理解する。
8	焼成について	オーブンの使い方と特徴について学習する。
9	製パン法について 直捏法	直捏法の特徴を理解する。
10	製パン法について 中種法	中種法の特徴を理解する。
11	製パン法について その他の製法	その他の製法について特徴を理解する。
12	ケトリングについて	ケトリングの役割について理解する。
13	パンのアレンジについて	パンのアレンジについて理解する。
14	定期テスト	パン作りについて理解度や習得度の評価を受ける。
15	大量仕込み	大量仕込みの注意点と大型ミキサーの使い方、摩擦係数を学ぶ

科目名	フードサービス総合実習 I			授業形態	実習/演習	区分	選択必修	
学科	ホテルサービス&フードビジネス科			時間数	150	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	5	クラス	曜日	時限
担当講師	紅林 享					1組	木曜	1-3限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 製菓衛生師の資格を持ち、東京のパティスリーやカフェ・レストランなど現場で修業したパティシエが、 職業人として大切なあいさつ、返事、時間管理、衛生管理を徹底し、社会人基礎力、洋菓子の基本知識と基礎技術を習得する授業を行う。 また基礎技術の応用によりカフェデザートへの盛り付けを学びカフェやパティスリーの現場で必要とされる人材を養成する。					講師の 実務経験 有無	有	
目的 科目概要	自信が選択した専門分野についてより深く、発展的な技術、知識を学ぶ							
到達目標	カフェでスイーツやパンを作る業務に必要な基礎知識、技術および態度を習得する。 7つの基本行動を理解し実践する事で社会人としての心構えを身に付ける。 チームで共通の作業を通し、コミュニケーションの取り方、重要性を理解する。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						実技試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	企業コラボ	レストランフードのポイントとオペレーションを理解し出来るようになる
2	企業コラボ	バイクショップのポイントとオペレーションを理解し出来るようになる
3	大量仕込みの注意点について	大量仕込みの注意点を理化学し仕込めるようになる
4	卵の凝固性について	バスク風チーズケーキ、クレームフランジパーヌの製法が習得できる。
5	小麦粉のグルテンについて	伝統的な焼き菓子の製法を理解する。
6	凝固剤について	凝固剤を使用した製品の製法が理解できる。
7	砂糖の親水性、バターのカリーミング性について	応用の利くフィリングの製法を習得できる。 シュガーバター法を理解して製品を作る事ができる。
8	チョコレートの乳化について	チョコレートを使用した製品の製法が理解できる。
9	焼菓子について 料理教室で行える	料理教室で行うフローを理解する
10	焼菓子について 料理教室で行える	仕込みのポイントを理解し綺麗に仕上げるようになる
11	焼菓子について 料理教室で行える	オリジナル商品を考える時のポイントと注意点を理解し 試作案レシピをかけるようになる
12	オリジナル商品開発	オリジナル商品を試作し、 問題点を発見し改善方法を見つけるようになる
13	オリジナル商品開発	オリジナル商品を試作し、 問題点を発見し改善方法を見つけるようになる
14	定期テスト	オリジナル商品を完成させ、プレゼンをする
15	焼菓子について	一人営業の店舗のオペレーションを理解し仕込みが出来るようになる

科目名	シヨップワーク I			授業形態	実習	区分	必修	
学科	ホテルサービス & フードビジネス科			時間数	90	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	門井聡					1組	金曜	1-3限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 カフェ企業で店舗運営、商品開発の経験がある講師が、カフェの運営方法、商品開発について実際の現場に即した授業を行う。					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	企画・立案や試作・販売を通して、カフェの現場で問題発見・解決能力を身に付ける							
到達目標	カフェでドリンク、スイーツ、パンを作る業務に必要な基礎知識、技術および態度を習得する。 7つの基本行動を理解し実践する事で社会人としての心構えを身に付ける。 チームで共通の作業を通し、コミュニケーションの取り方、重要性を理解する。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	オリエンテーション	店舗実習の概要を理解することができる
2	組織、役割の決定	自身の役割、チームマネジメントについて理解できる
3	大量仕込み練習(フェス仕込み)	大量の製品の製造方法を理解できる
4	商品開発ミーティング、発注について	商品開発の過程を理解できる、発注・在庫管理について理解できる
5	試作案 + 仕込み	営業日に向けた仕込み・準備ができる
6	営業日 5/31	自身の役割・目標、チーム目標を理解し、カフェの営業をすることができる
7	試作 + 仕込み	カフェで販売する商品の開発を、チームで行うことができる
8	営業日 6/21	自身の役割・目標、チーム目標を理解し、カフェの営業をすることができる
9	試作のみ	カフェで販売する商品の開発を、チームで行うことができる
10	試作 + 仕込み	カフェで販売する商品の開発を、チームで行うことができる
11	営業日 7/12 夏商品 販売開始 ※後期の商品開発内容を決める	自身の役割・目標、チーム目標を理解し、カフェの営業をすることができる
12	試作 + 仕込み 冬商品開発ミーティング	カフェで販売する商品の開発を、チームで行うことができる
13	営業日 9/6	自身の役割・目標、チーム目標を理解し、カフェの営業をすることができる
14	冬商品開発ミーティング・試作、モニタリングについて	
15	試作のみ 定期テスト(ペーパーテスト)	

科目名	スイーツ&ドリンク実習Ⅱ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	ホテルサービス&フードビジネス科			時間数	90	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	大室雄司					1組	金曜	1-4限
						2組		
講師紹介	<p>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。</p> <p>ホテル、パティスリー、ベーカリーで製菓、製パンの技術を習得され、海外ブランドのベーカリー立ち上げや天然酵母を使った専門店の商品開発に携わってきた教員が、製菓・製パンの基礎技術と専門知識を習得するための授業を行う。</p> <p>7つの基本行動を基に社会人基礎力と製菓、製パンの基礎技術の習得を行う。</p> <p>実習とチームで行う授業となるため、遅刻欠席は出来るだけせず、しっかり授業に臨んでほしい。</p>					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	ドリンク・製菓の基礎技術をもとに、実際の現場で活用できる応用的な調理・製菓の技術を学ぶ。							
到達目標	<p>カフェでスイーツやパンを作る業務に必要な基礎知識、技術および態度を習得する。</p> <p>7つの基本行動を理解し実践する事で社会人としての心構えを身に付ける。</p> <p>チームで共通の作業を通し、コミュニケーションの取り方、重要性を理解する。</p>							
評価方法	<p>小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。</p> <p>評価は、学則規定に準ずる。</p> <p>※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。</p> <p>※出席が70%に満たない場合はE評価とする。</p>					試験方法		
						実技試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	SCAJに参加 2コマ 9/25	ドリンクの最新器具や材料などを知りトレンドを理解する
2	製パンの工程について 4コマ 10/10	製パンの工程について復習し理解をする
3	発酵について 4コマ 10/17	発酵の目安を自分で判断できるようになる
4	成形について 4コマ 10/24	成形のポイントと注意点を理解し自分で出来るようになる
5	アメリカ菓子について 4コマ 10/31	アメリカの菓子について歴史とポイントを理解する
6	アメリカ菓子について 4コマ 11/7	焼菓子の焼成の注意点と状態を判断出来るようになる
7	イギリス菓子について 4コマ 11/21	イギリスの菓子について歴史とポイントを理解する
8	イギリス菓子について 4コマ 11/28	焼菓子の焼成の注意点と状態を判断出来るようになる
9	世界のクリスマスのパンについて 4コマ 12/5	歴史と特徴について理解する
10	定期テストに向けて 4コマ 12/12	定期テストの概要を理解し出来るようになる
11	定期テスト 4コマ 12/19	定期テストの概要に沿って行い評価をうける
12	保護者試食会 3コマ 1/31	自分で考案した商品を完成させ、プレゼンできるようになる。
13		
14		
15		

科目名	シヨップワークⅡ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	ホテルサービス&フードビジネス科			時間数	90	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	門井聡					1組	月曜	1-3限
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 カフェ企業で店舗運営、商品開発の経験がある講師が、カフェの運営方法、商品開発について実際の現場に即した授業を行う。					講師の実務経験 有無	有	
目的 科目概要	企画・立案や試作・販売を通して、カフェの現場で問題発見・解決能力を身に付ける							
到達目標	カフェでドリンク、スイーツ、パンを作る業務に必要な基礎知識、技術および態度を習得する。 7つの基本行動を理解し実践する事で社会人としての心構えを身に付ける。 チームで共通の作業を通し、コミュニケーションの取り方、重要性を理解する。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						その他		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 レポート課題							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	試作のみ キャンバ	冬季のカフェで販売する商品の開発を、チームで行うことができる 発表に向けて、資料作成を進めることができる
2	モニタリング 10/11	一般のお客様から、自身の新商品に対する意見をもらい、開発の参考にすることができる
3	試作のみ キャンバ	冬季のカフェで販売する商品の開発を、チームで行うことができる
4	中間準備 キャンバ	中間発表に向けて発表の構成、資料作成、各開発チームのプレゼンテーションの準備をすることができる
5	中間発表	これまでのカフェ運営について、商品開発・店舗運営の視点でプレゼンテーションすることができる
6	試作 +仕込み	開発した商品の課題を発見し、チームで改良することができる
7	営業日 11/15 冬商品開始	自身の役割・目標、チーム目標を理解し、カフェの営業をすることができる
8	試作 +仕込み	開発した商品の課題を発見し、チームで改良することができる
9	営業日 11/29	自身の役割・目標、チーム目標を理解し、カフェの営業をすることができる
10	試作 +仕込み	開発した商品の課題を発見し、チームで改良することができる
11	営業日 12/13	自身の役割・目標、チーム目標を理解し、カフェの営業をすることができる
12	最終調整 キャンバ	最終報告会に向けて発表の構成、資料作成、各開発チームのプレゼンテーションの準備をすることができる
13	最終報告会 個別リハ	最終報告会に向けて発表の構成、資料作成、各開発チームのプレゼンテーションの準備をすることができる
14	最終報告会 本番タイスケ リハ	最終報告会に向けて発表の構成、資料作成、各開発チームのプレゼンテーションの準備をすることができる
15	最終報告会 定期テスト(レポート)	これまでのカフェ運営について、商品開発・店舗運営の視点でプレゼンテーションすることができる

科目名	ビジネススキル演習Ⅱ			授業形態	講義/演習	区分	必修	
学科	ホテルサービス&フードビジネス科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	岩佐 浩之					1組	水	3
						2組		
講師紹介	<p>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。</p> <p>創業100年の老舗の三代目として、飲食店を経営し、また多岐にわたるビジネスを立ち上げ(国内・インド・フィリピン・中国・モルディブ・タイなど)現在に至る。流通業界では様々な仕入れ販売の経営経験を持ち、一部上場企業メーカー勤務では、製造から営業経験をし、現在3社を運営するオーナーがビジネスにおける知識やスキルをわかりやすく講義します。</p>					講師の実務経験	有	有
目的 科目概要	<p>業界に必要なマナー・能力を身に付ける。 社会人、経営者として必要なビジネスの知識とスキルを身につける。</p>							
到達目標	<p>経営者に必要な考え方・プレゼンテーション能力を身につける。 経営を通して人間的な成長をする。 助成金・補助金の知識を身につける。身体・心の健康についての知識を身につける。</p>							
評価方法	<p>小テスト・中間テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。</p>					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	オリジナルパワーポイント資料							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	顧客心理について	顧客が望んでいるものは何かを知り営業に活かせるようになる
2	理想のお店と事業計画書について	事業計画書の作成方法についてを理解する
3	職業別人脈を用途別に整理について	人脈とその用途についてを理解する
4	コミュニケーションと社員教育について	社員教育についての個別最適についてを知る
5	キャッシュフローについて	商品在庫と回転から利益が作り出される仕組みを学び、現場で生かせるようになる
6	値引きの良い点悪い点について	値引きから利益を出すまでの損益分岐点を算出できるようになる
7	ポイントカードの正体について	ポイントカードの戦略についてを理解する
8	マネジメント・イノベーションについて(ドラッカー)	組織の使命・企業の使命についてを知る
9	マーケティングについて(コラー)	マーケティングについてを知り、広告、口コミについての違いを理解する
10	競争戦略について(ポーター)	競争戦略について(レッドオーシャン&ブルーオーシャン)を理解する
11	素晴らしいリーダーになるために必要なことについて	リーダーとは・リーダーの条件は何かを学び、理念とミッションステートメントについてを理解する。
12	人を高める。7つの習慣について(スティーブン・コビー)	7つの習慣について、自分を高める方法についてを理解する
13	自分の理想のお店について	バランスのとれた、自分のお店をイメージし、作成する。定期試験内容について理解をする
14	自分の理想のお店について	バランスのとれた、自分のお店をイメージし、作成する。プレゼンテーションができ、融資が受けられるような内容に仕上げる。
15	定期試験、解答解説	定期試験、解答解説

科目名	PC基礎技術 I			授業形態	演習	区分	必修	
学科	ホテルサービス&フードビジネス科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	藤林 大和					1組	火	2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 "IT、講師として、情報処理から経理までを専門分野とし、現在3社のマーケティングアドバイザーとして活躍中。100年以上続く家業の四代目として、資産の運用から、マーケティング、社員教育までを実践している。						講師の実務経験有無	有
目的科目概要	社会人として働く際に必要な、基本的なPC操作を学ぶ。Word、Excelの基本的な操作を学ぶ。							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ビジネスの場におけるコンピューターの取り扱いを身につける。 ・ワード・エクセルを用い、文書作成や表計算の基礎的な技術を身につける。 							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							その他	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	Wordの使い方(ビジネス文書)	ビジネス文書の構成を理解する
2	Wordの使い方(表作成)	表の作成ができるようになる
3	Wordの使い方(応用編)	タイトルなどにワードアートを使うことができる
4	Excelの使い方(計算式について)	表計算とは何かを理解する
5	Excelの使い方(カレンダーの作成)	エクセルの基礎的な使い方を身につける
6	Excelの使い方(売上計算)	関数を使い数値の分析ができるようになる
7	Excelの使い方(名簿作成)	請求書が何かを理解し、必要な内容を考えられるようになる
8	Excelの使い方(請求書作成)	関数を使い、請求内容の合計金額が算出できるようになる
9	Excelの使い方(給与計算)	タイムカードから給与額の計算が出来るようになる
10	Excelの使い方(給与明細の作成)	自動計算を使い給与明細が作成できるようになる
11	PowerPointの使い方(名刺作成)	PowerPointの基本的な使い方を覚える
12	プレゼンテーションの構成を考える	個人でプレゼンテーションを行うための構成を理解する
13	プレゼン資料の内容を考える	資料作成が行えるようになる
14	画像やイラストの構成	著作権についてを理解する
15	定期試験	

科目名	PC基礎技術Ⅱ			授業形態	演習	区分	必修	
学科	ホテルサービス&フードビジネス科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	藤林 大和					1組	木	2
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 "IT、講師として、情報処理から経理までを専門分野とし、現在3社のマーケティングアドバイザーとして活躍中。100年以上続く家業の四代目として、資産の運用から、マーケティング、社員教育までを実践している。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	社会人として働く際に必要な、基本的なPC操作を学ぶ。Word、Excelの基本的な操作を学ぶ。							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ビジネスの場におけるコンピューターの取り扱いを身につける。 ・パワーポイントを用い、プレゼンテーション資料の作成の技術を身につける。 							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							その他	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 作品課題(パワーポイントデータ)							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	図表やグラフの挿入	図表などを挿入し、わかりやすい資料を作成する
2	文字やイラストにアニメーションを付ける	画像や文字の階層を理解する
3	プレゼンテーションのナレーションを考える	プレゼンテーションの基本について理解をする
4	プレゼンテーション発表を行う	効果的なプレゼンテーションについてを実践する
5	卒業制作発表会 中間資料の作成①	卒業制作に向けたプレゼンテーションツールを作成する
6	卒業制作発表会 中間資料の作成②	卒業制作に向けたプレゼンテーションツールを作成する
7	卒業制作発表会 中間資料の作成③	卒業制作に向けたプレゼンテーションツールを作成する
8	卒業制作発表会 中間資料の作成④	卒業制作に向けたプレゼンテーションツールを作成する
9	卒業制作発表会 中間資料の作成⑤	卒業制作に向けたプレゼンテーションツールを作成する
10	中間発表のまとめ	中間発表の振り返りを行う
11	卒業制作発表会 最終資料の作成①	最終発表に向けた資料の作成を行う
12	卒業制作発表会 最終資料の作成②	最終発表に向けた資料の作成を行う
13	卒業制作発表会 最終資料の完成	最終発表に向けた資料が完成する
14	卒業制作発表会 リハーサル	効果的なプレゼンテーションを行えるようになる
15	定期試験	

科目名	キャリア教育講座Ⅲ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	ホテルサービス&フードビジネス科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	猪戸 翔太					1組	水	3
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 本校卒業後はパリスタとして現場経験を積んだ教員が、社会人におけるマナーやコミュニケーション、自己管理の仕方など幅広い授業を展開する。					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	コーヒー関連企業の現場と国際大会出場の経験をもつ教員が、専門技術、専門知識を教えるとともに、社会人として生きていくために必要な、社会人基礎力、マナーなど幅広く講義をする。また、業界とのつながりを活かし、就職活動のサポートもこの授業の中で行うので、遅刻、欠席がないよう授業に参加すること。							
到達目標	社会人になる為に必要な7つの基本行動を理解し、学内外で実践出来るようになる 食の業界について学び、自分の将来像を明確にする セルフマネジメント、チームマネジメントについて理解する							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	ルールの確認と目標設定 一年のフローの確認	クラス目標の設定
2	就職活動について	就職活動の進め方、注意点を確認する
3	校外実習	イベントにて実践力を身に付ける
4	就職活動について① QUテスト	自己分析をして、どのようにキャリアを積んでいきたいかを探る 就職活動の進め方、受験決定する為のポイントを確認する
5	就職活動について②	グループディスカッションのポイントを知る 主体的に行動する力を身に付ける
6	就職活動について③	面接で見られるポイントを学び、実践できるようにする
7	就職活動について④	面接練習をしてポイントをフィードバックしてもらう
8	就職活動について⑤	企業研究と志望動機を言えるようにする
9	マナー講座	お金にまつわる大切なことを学ぶ
10	プレゼンテーションについて	課題に対して、プレゼンテーションを行う
11	カフェレス行動計画 夏商品販売について	夏商品販売に向けて話し合いや制作など行う
12	カフェレス見学	業界の知見を深める
13	夏休みの課題発表	夏休みの課題を発表する
14	定期試験対策	定期試験対策
15	定期試験	定期試験

科目名	キャリア教育講座Ⅳ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	ホテルサービス&フードビジネス科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	猪戸 翔太					1組	木	1
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 本校卒業後はパリスタとして現場経験を積んだ教員が、社会人におけるマナーやコミュニケーション、自己管理の仕方など幅広い授業を展開する。					講師の実務経験 有無	有	
目的 科目概要	コーヒー関連企業の現場と国際大会出場の経験をもつ教員が、専門技術、専門知識を教えるとともに、社会人として生きていくために必要な、社会人基礎力、マナーなど幅広く講義をする。また、業界とのつながりを活かし、就職活動のサポートもこの授業の中で行うので、遅刻、欠席がないよう授業に参加すること。							
到達目標	社会人になる為に必要な7つの基本行動を理解し、学内外で実践出来るようになる 食の業界について学び、自分の将来像を明確にする セルフマネジメント、チームマネジメントについて理解する							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	SCAJ振り返り	業界の知見を深める
2	モニタリングに向けて QUテスト	10/11(土)モニタリングの準備を行う
3	中間発表準備	中間発表準備をする
4	中間発表準備	中間発表準備をする
5	営業準備	11/1(土)営業準備を行う
6	営業振り返り・営業準備	次回営業に向けて、営業振り返りと準備を行う
7	営業準備	11/15(土)営業準備を行う
8	営業振り返り・営業準備	次回営業に向けて、営業振り返りと準備を行う
9	営業準備	11/29(土)店舗実習の準備を行う
10	お手紙のマナー	お手紙のマナーについて学ぶ 招待状について
11	営業準備	12/13(土)店舗実習の準備を行う
12	招待状の作成	招待状の作成 招待状について
13	卒業に向けて 最終発表会準備	卒業までの過ごし方
14	卒業に向けて 最終発表会準備	卒業までの過ごし方
15	定期試験	

科目名	スイーツ&ドリンク実習 I			授業形態	実習	区分	必修		
学科	ホテルサービス&フードビジネス科			時間数	90	開講日			
年次	2	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限	
担当講師	藤倉 正法		滑川 裕大		上野 紘		1組	月	1~3
	上野 紘						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 カクテルやコーヒーの大会で受賞歴のある教員たちが、プロとしての基礎技術と専門知識を習得するための授業を行う。						講師の実務経験 有無	有	
目的 科目概要	ドリンク・製菓の基礎技術をもとに、実際の現場で活用できる応用的な調理・製菓の技術を学ぶ。								
到達目標	カフェやで必要なバーテンディングやバリスタ業務に必要な基礎知識、技術および態度を習得する。 7つの基本行動を理解し実践する事で社会人としての心構えを身に付ける。 チームで共通の作業を通し、コミュニケーションの取り方、重要性を理解する。								
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A~F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法		
							実技試験		
使用教材									
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載								

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	ツイストカクテル、フルーツカクテル	カクテルにおける味わいのバランスを身につける
2	ミクソロジーカクテル	ミクソロジーの技法を覚える
3	オリジナルカクテル、コーヒーカクテル①	ミクソロジーの技法を使ってオリジナルカクテルを作る
4	コーヒーカクテル②	カクテルにおけるコーヒー抽出とバランスを覚える
5	焙煎の仕組みを知る口	1.焙煎とは何か知る 2.適正な焙煎を知る
6	焙煎による味わいのデザイン1	1.焙煎による味わいの違いを知る① 2.主観的評価と客観的評価を知る
7	焙煎による味わいのデザイン2	1.焙煎による味わいの違いを知る② 2.焙煎をして味わいをデザインできる
8	カップングや抽出について①	カップングを学ぶ カップングフォームを理解する
9	カップングや抽出について②	カップングからコーヒーのテイスト表現力を鍛える
10	カップングや抽出について③	カップングからコーヒーのテイスト表現力を鍛える
11	エスプレッソの基礎を学ぶ	エスプレッソとフィルターコーヒーとの明確な違いを理解する
12	エスプレッソのテイスト表現を学ぶ	エスプレッソのテイスト表現ができるようになる
13	ラテとカプチーノを作り分ける	ラテとカプチーノを明確に作り分けることができるようになる
14	オーダーからスムーズな提供	エスプレッソ、ラテ、カプチーノをオーダー通りに提供する
15	定期試験 オーダーを表現とともに提供する	時間内にエスプレッソ、ラテ、カプチーノをオーダー通りに提供する

科目名	ビジネススキル演習 I			授業形態	講義/演習	区分	必修	
学科	ホテルサービス&フードビジネス科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	國友幸恵					1組	火	1
						2組		
講師紹介	<small>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。</small> 16年間、大手洋菓子メーカーにて勤務。多種形態店舗での店長を務め、優秀店舗表彰を受ける。その後、本社営業研修課での社員教育、教育ツール作成等をしながら、人材育成に必要なスキルの研修を企画、実施。ダブルケア(育児と介護)での離職経験後、大学の社会再復帰講座受講を経て研修講師として活動を開始。アンガーマネジメント、レジリエンスなどの資格を有し、企業の新入社員研修、中堅社員研修、ビジネススキル研修にも多く携わる。					講師の実務経験 有無	有	
目的 科目概要	ビジネスパーソンとして必要なヒューマンスキルを学び、社会生活をスタートさせる上での不安や負担をできる限り軽減し、スムーズに社会への第一歩を踏み出せるように準備する。また、新人として職場でどのように仕事をすれば良いかや成果や結果に繋がる仕事の仕方について学ぶ。							
到達目標	社会人としてどのような行動を取るべきかを理解し、職場ですぐに行動できるように意欲的に演習に取り組む							
評価方法	小テスト・中間テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	オリジナルパワーポイント資料							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	オリエンテーション・社会人スキルとは	<ul style="list-style-type: none"> 社会人と学生の違いを具体的に提示できる 学生期間に準備できることを自ら考えて目標を設定する
2	聴くチカラ	<ul style="list-style-type: none"> 3つの「きく」の違いを理解し、社会人として正しい聴き方が言える 聴き方のポイントを実践しながら相手の話を聴くことができる
3	話す力	<ul style="list-style-type: none"> 仕事上で必要とされる表現技術を習得する 伝え方の基本「結論から話す」の重要性を学ぶ
4	仕事の受け方と報連相	<ul style="list-style-type: none"> 指示受けのフレームを使うことができる 報連相のタイミングやポイントを理解し、演習に取り組むことができる
5	仕事のすすめ方	<ul style="list-style-type: none"> すすめ方のPDCAとはなにかを具体的にわかる 演習体験から、仕事をする際に何を意識すれば良いかがわかる
6	チームビルディング	<ul style="list-style-type: none"> チームで仕事をする際の役割の重要性を理解する 仕事の中のどのような言動が成果や結果に結びつくかを体験する
7	問題解決	<ul style="list-style-type: none"> 問題とはなにかを具体的に提示することができる 問題解決のフレームを使って、身近な問題解決法を発見できる
8	目的意識の重要性	<ul style="list-style-type: none"> 仕事をする上で目的を明確にすることができる 目的を達成するための目標設定ができる
9	レジリエンスのための 自己認識1	<ul style="list-style-type: none"> 自分の長所・短所を記述できる 長所について体験を添えて述べるができる
10	レジリエンスのための 自己認識2	<ul style="list-style-type: none"> 短所について体験を添えて述べるができる 短所の捉え方変換が出来る
11	コミュニケーションの性質	<ul style="list-style-type: none"> コミュニケーションが難しい理由を体験する 理想のコミュニケーションについて述べるができる
12	バーバルコミュニケーション練習	<ul style="list-style-type: none"> 温かい言葉のボキャブラリーを20個以上提案できる リフレーミングを行うことができる
13	セルフコミュニケーションアップ	<ul style="list-style-type: none"> より自分を満たすために必要な要素を予測できる 自分についての分析結果について述べる事ができる
14	対人コミュニケーション	<ul style="list-style-type: none"> 相手に興味を持って質問を述べる事ができる 相手の話した事を要約したり、感想を伝える事ができる
15	定期試験、解答解説	定期試験、解答解説

科目名	フードサービス総合実習 I			授業形態	講義/演習	区分	選択必修	
学科	ホテルサービス&フードビジネス科			時間数	150	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	5	クラス	曜日	時限
担当講師	結城 信久					1組	水	1.2
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 長きにわたり広告や誌面の撮影やグラフィックの制作に携わってきた経験を有する教員が、カフェで働くための必要な力である、カフェメニューの撮影に必要な知識・情報発信のための技術を修得する授業を行う						講師の実務経験有無	有
目的科目概要	自身が選択した専門分野についてより深く、発展的な技術、知識を学ぶ。							
到達目標	セールスマーケティングについて理解し、それに併せた販促物の作成の仕方を理解する							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	写真とSNS	SNSの種類・用途、活用法を習得する
2	光と影、目からの情報	撮影の基本である露出を理解する
3(5/10)	葛西パークフェスティバル営業	屋外でのカフェ営業を行うことで総合的な営業力を身につける
4(5/15)	営業振り返り	営業を振り返り、出来たこと課題などをまとめ次回に活かす
5(5/22)	ポートレート撮影実習	人物撮影の基本を習得する
6(5/29)	商品撮影の基本	効果的なメニュー(商品)撮影を習得する
7(6/5)	色温度とホワイトバランス	色温度を使い分けるテクニックを習得する
8(6/19)	魅力的な店舗撮影の基本	撮影した画像の補正・現像・加工技術を習得する
9	フライヤーの作り方	魅力的なフライヤーづくりについて理解をする
10	動画撮影の基礎知識	マーケティング用動画の基礎を理解する
11	動画撮影の基礎知識②	マーケティング用動画の基礎を理解する
12	業界見学(カフェレスジャパン2025)	業界の動向やトレンドについてを理解する
13	マーケティングとセールスポモーション①	開業に向けたマーケティングとプロモーションを理解する
14	マーケティングとセールスポモーション②	開業に向けたマーケティングとプロモーションを理解する
15	定期試験	