

| | | | | | | | |
|---|---|----------|----------|-------------|---------|------|-----------------|
| 科目名 (英) | 学園祭展示 exhibition for confectionery works | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 3 | 担当教員 | 濱中 健一 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 実習 | 総時間 (単位) | 60 4 | 開講区分 | 前期 金曜日 3.4限目 |
| <p>【授業の学習内容】 実習を通して、様々な技術・知識を身につける。</p> <p>※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格：技能検定1級、職業訓練指導員他</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> イベントでの作品展示を通して学んだことを形にして伝えることができるようになる</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|--------------------|--|
| 1回目 | 導入 授業内容・スケジュール説明 |
| 2回目 | 作品考案 デッサン |
| 3回目 | g |
| 4回目 | 作品制作 試作② |
| 5回目 | 作品制作 試作③ |
| 6回目 | 一次提出 (改善、デッサン) |
| 7回目 | 作品制作 試作① |
| 8回目 | 作品制作 試作② |
| 9回目 | 作品制作 試作③ |
| 10回目 | 二次提出 (最終デザイン決定) |
| 11回目 | 本番用作品制作① |
| 12回目 | 本番用作品制作① |
| 13回目 | 本番用作品制作① |
| 14回目 | 本番用作品制作① |
| 15回目 | 本番用作品 提出 |
| 準備学習 時間外学 習 | |
| 評価方法 | 授業内評価:100% |
| 受講生へ のメッセ ージ | イベントで展示する作品を個人で作ります。テーマを決め、テーマに沿った作品作りを心がけましょう。この授業を通してスケジュール管理や細工の技術をさらに身につけていきましょう |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|---|--|----------|----|---|---------|------|----------------------|
| 科目名 (英) | マネジメント概論 | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 3 | 担当教員 | 中村元洋 |
| 学科・コース | 食&マネジメント | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 曜日・時限 金曜3限目 |
| 【授業の学習内容】 | | | | | | | |
| 1、自覚～全ての課題・問題から逃げずに対応しようという自覚 2、判断力～多様な問題を検討し、ブレずに主体的に最善の判断をし、決断ができる 3、課題認識力～組織の課題を自ら認識し、達成すべき目標が立てられる 4、計画立案力～目標達成のための手段を選択でき、計画が立てられる 5、目標管理能力～刻々と変化する環境下、計画や手段を修正しながら、粘り強く達成への努力が続けられる ※ リーダーシップの授業において特に1,2,3,6,8,9の要点を含む。 6、リスク認識力～冷静に何がリスクか認識でき、回避行動が取れる 7、顧客満足力～顧客など組織外の利害関係者の期待に応えることができる 8、調整・交渉力～組織内外の利害関係者に対して交渉・調整ができる 9、組織運営力～組織メンバーとコミュニケーションを取りながら動き、部下の能力を結集できる | | | | | | | |
| ※教員実務経験：2016年3月～企業や社会人資格取得学校において、コーチングやリーダーシップ、心理学を取り入れた研修及び講座、カウンセリングを実施。 | | | | | | | |
| 【到達目標】 | | | | | | | |
| <具体的な目標> ①全ての課題・問題から逃げずに対応しようという自覚、自分から良い仕事・職場(あるべき姿)を目指していく使命感を持つ ②あるべき姿と現場のギャップを的確に発見して、組織の課題を自ら認識し、達成すべき目標を立てる ③課題の解決に向けて、周囲の認識を共通のものにし、部署・組織全体と連携した行動により、自身の提案を実現する | | | | | | | |
| 授業計画・内容 | | | | | | | |
| 1回目 | オリエンテーション:授業の進め方、評価について説明後、自己紹介シート記入、マンダラート(もしくは「やりたいこと100個リスト」)、目標設定 | | | | | | |
| 2回目 | セルフチェック:エゴグラム、ストーリーチェック、パーソナリティカラーチェック | | | | | | |
| 3回目 | 求められるリーダー:社会(企業)が求める「リーダー像」を確認 | | | | | | |
| 4回目 | 理想のリーダー:それぞれが思う、「自分がなりたいリーダー像」を確認 | | | | | | |
| 5回目 | リーダーシップとは?:リーダーとリーダーシップの違いについて理解を深める | | | | | | |
| 6回目 | 自身とリーダーシップ:これまでの人生においてリーダーシップを発揮した体験、他人のリーダーシップを感じた体験について確認 | | | | | | |
| 7回目 | リーダーシップを発揮する要素:自分の中にある3つの要素について確認し、動きやポーズで表現する | | | | | | |
| 8回目 | 効果的な意思表示:自己の感情表現タイプをチェックし、効果的な意思表示(アサーション)について理解を深める | | | | | | |
| 9回目 | 感情のコントロール:感情についての理解を深め、アンガーマネジメント法を学ぶ | | | | | | |
| 10回目 | リーダーシップの関わり方:リーダーシップ発揮における関わり方について理解を深める | | | | | | |
| 11回目 | リーダーシップと勇気づけ:「勇気づけ」について学ぶことでリーダーシップの更なる理解を深める | | | | | | |
| 12回目 | 関わり方のタイプ:「物事の進め方のタイプ」について理解を深める | | | | | | |
| 13回目 | リーダーシップとスポンサーシップ:スポンサーシップの関わり方を通して、リーダーシップの関わり方の理解を深める | | | | | | |
| 14回目 | 試験:リーダーシップ:筆記テストと実技を実施し、これまでの学びの復習と理解度を図る | | | | | | |
| 15回目 | 成績評価 | | | | | | |
| 準備学習 時間外学 習 | | | | | | | |
| 評価方法 | ●取組姿勢：40点(学習に対する取組姿勢) ●課題：30点(課題提出状況) ●成長・習熟：30点(到達目標に対する成長具合や習熟度) | | | ◇出席：別途規定(出席率2/3を下回る場合は単位認定はなし)に基づきます。 ◇合否：60点以上で合格 | | | |
| 受講生への メッセージ | | | | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|----------|----|-------------|---------|------|-------------|
| 科目名 (英) | マネジメント概論 management overview | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 3 | 担当教員 | 中村元洋 |
| 学科・コース | 食&マネジメント | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 2 30 | 開講区分 | 後期 曜日・時限 |
| 【授業の学習内容】 | | | | | | | |
| 1、自覚～全ての課題・問題から逃げずに対応しようという自覚 2、判断力～多様な問題を検討し、プレズに主体的に最善の判断をし、決断ができる 3、課題認識力～組織の課題を自ら認識し、達成すべき目標が立てられる 4、計画立案力～目標達成のための手段を選択でき、計画が立てられる 5、目標管理能力～刻々と変化する環境下、計画や手段を修正しながら、粘り強く達成への努力が続けられる ※ コーチングの授業において特に3,4,5,6,7,8,9の要点を含む。 6、リスク認識力～冷静に何がリスクか認識でき、回避行動が取れる 7、顧客満足力～顧客など組織外の利害関係者の期待に応えることができる 8、調整・交渉力～組織内外の利害関係者に対して交渉・調整ができる 9、組織運営力～組織メンバーとコミュニケーションを取りながら動き、部下の能力を結集できる | | | | | | | |
| ※教員実務経験：2016年3月～企業や社会人資格取得学校において、コーチングやリーダーシップ、心理学を取り入れた研修及び講座、カウンセリングを実施。 | | | | | | | |
| 【到達目標】 | | | | | | | |
| <具体的な目標> ①全ての課題・問題から逃げずに対応しようという自覚、自分から良い仕事・職場(あるべき姿)を目指していく使命感を持つ ②あるべき姿と現場のギャップを的確に発見して、組織の課題を自ら認識し、達成すべき目標を立てる ③課題の解決に向けて、周囲の認識を共通のものにし、部署・組織全体と連携した行動により、自身の提案を実現する | | | | | | | |
| 授業計画・内容 | | | | | | | |
| 1回目 | コーチングとは？：コーチングについての基本的な知識 | | | | | | |
| 2回目 | セルフコーチングとは？：自身に行うコーチングについての基礎的知識 | | | | | | |
| 3回目 | 信頼関係とは？：信頼関係の基本的な理解、及び、信頼関係に関する段階について学ぶ | | | | | | |
| 4回目 | 信頼関係を築くスキル：信頼関係の効果的な構築方法(マッチング、ミラーリング、バックトラッキング、ペースング、リーディング) | | | | | | |
| 5回目 | 傾聴：傾聴の基本的な知識を学習 | | | | | | |
| 6回目 | 傾聴の姿勢：傾聴に重要な関わり方(データリスニングの実施) | | | | | | |
| 7回目 | 効果的な質問①：質問に対する理解を深める | | | | | | |
| 8回目 | 効果的な質問②：状況別質問の実践 | | | | | | |
| 9回目 | 効果的な言葉がけ：言語が与える影響 | | | | | | |
| 10回目 | 目標設定とコーチング：目標達成、コーチングの効果を高める考え方 | | | | | | |
| 11回目 | もう一つの目標設定：違う視点からの目標設定 | | | | | | |
| 12回目 | 振り返り：前期冒頭を実施した「自己理解」の振り返り | | | | | | |
| 13回目 | 試験：コーチング：筆記テストを実施し、これまでの学びの復習と理解度を図る | | | | | | |
| 14回目 | コーチング実践：リーダーシップを発揮したコーチングの実践 | | | | | | |
| 15回目 | 成績評価 | | | | | | |
| 準備学習 時間外学 習 | | | | | | | |
| 評価方法 | | | | | | | |
| 受講生へ のメッセ ージ | | | | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--|--------------------------------|----------|----------|-------------|---------|------|---------------|
| 科目名 (英) | 基礎技術練習 basic skill practice | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 3 | 担当教員 | 芥川 智美 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 実習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 水曜日 3限目 |
| <p>【授業の学習内容】</p> <p>1.2年で学んできた基礎技術を再確認するとともに基礎技術の応用方法を学び反復練習することで身につけていく。学んだことを活かし、業界で即戦力として活躍できるようになる。</p> <p>※教務実務経歴:2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> 業界に出て必要とされる基礎技術を反復練習し就職後即戦力として活躍できるようになる</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|---|
| 1回目 | 授業内容説明、ナッペと絞り(コーム) |
| 2回目 | パイピング(基礎と応用)※コルネ、フィルム、プレート、お皿に書く |
| 3回目 | L字パレット、カード等を使用した生地伸ばし方(バタークリーム) |
| 4回目 | L字パレット、カード等を使用した生地伸ばし方(イタリアンメレンゲ) |
| 5回目 | L字パレット、カード等を使用した生地伸ばし方(ジェノワーズ) |
| 6回目 | ナッペと絞り(コーム) ※反復練習 |
| 7回目 | パイピング(基礎と応用)※コルネ、フィルム、プレート、お皿に書く ※反復練習 |
| 8回目 | 生地伸ばし方(パータフォンセ 1mm～2mm)フォンサーージュ |
| 9回目 | 生地伸ばし方(パータフォンセ 1mm～2mm)サイズ感 |
| 10回目 | 生地伸ばし方(パータフォンセ 1mm～2mm)いろいろな敷き方 |
| 11回目 | ビスキュイ・アラ・キュイエール |
| 12回目 | テスト対策 |
| 13回目 | テスト対策 |
| 14回目 | テスト |
| 15回目 | 振り返り |
| 準備学習 時間外学習 | ※流れや技量を見て内容の変更を行う可能性があります |
| 評価方法 | 実技試験:80点 授業内評価:20% |
| 受講生への メッセージ | 製菓応用の授業と連動させて授業を進めていきます。現場で活かせるように、基礎をしっかり学び、頭ではなく感覚(体)でできるように何度も練習していきましょう |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|--|---|----------|----|-------------|---------|-------|------------|
| 科目名 (英) | ボンボンショコラ実習 Practice for bonbonchocolat | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 担当教員 | 進藤比呂志・芥川智美 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科2年 | 授業 形態 | 実習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 |
| | | | | | | 曜日・時限 | 水曜、3・4時限目 |
| <p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 様々な種類のボンボンショコラを作り、パティシエとしての知識技術を身につける事ができる</p> | | | | | | | |
| <p>※</p> <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標></p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|--|
| 1回目 | 様々なテンパリング(スイート・ミルク・ホワイトチョコレートのテンパリング、様々な技法※マーブル、水冷、レンジ、フレーク) |
| 2回目 | 飾りのパリエーション |
| 3回目 | パレショコラ・オランジェット・ロシェノワール?・トリュフ |
| 4回目 | ガナッシュフロア? (ガナッシュをしずく型に絞り、トランペ。技能検定1級の課題) |
| 5回目 | 板状のガナッシュを仕込んでカット、トランペ(チョコレートフォーク) |
| 6回目 | モールド型を使用したボンボンショコラ① (ハート、半球、宝石、カカオ型、板、クーゲル) |
| 7回目 | 転写シート、カカオバター(色)、ピストレを使用した仕上げ |
| 8回目 | モールド型を使用したボンボンショコラ②色付け (ハート、半球、宝石、カカオ型、板、クーゲル) |
| 9回目 | |
| 10回目 | 板状のガナッシュを仕込んでカット、トランペ(チョコレートフォーク)※転写シート |
| 11回目 | ガナッシュ(液体・固め・2層、3層)トランペ |
| 12回目 | その他(ギモーブ・コンフィズリー・パートドフリユイ) |
| 13回目 | |
| 14回目 | 【テスト】オリジナルボンボンショコラ? 授業内で作ったボンボンショコラを正確に作る |
| 15回目 | 振り返り |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | |
| 受講生への メッセージ | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|---|---|----------|----------|-------------|---------|------|-------------|
| 科目名 (英) | 商品開発プロジェクト Product development project | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 3 | 担当教員 | 芥川 智美 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 実習 | 総時間 (単位) | 60 4 | 開講区分 | 前期 曜日・時限 |
| <p>【授業の学習内容】</p> <p>様々なプロジェクトを通して、技術・知識を身につける。また、秋の販売イベントに合わせ新商品の開発を行う。客層に合わせたメニュー開発・試作・製造・販売・広告などを全て個人でプロデュースすることで商品開発能力とマーケティング能力を身につける。</p> <p>※教務実務経歴:2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げます。商品開発やプレゼンテーション能力を身につけることができます</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|-------------------|--|
| 1回目 | 企業プロジェクト |
| 2回目 | 企業プロジェクト |
| 3回目 | 企業プロジェクト |
| 4回目 | 商品開発Ⅰ【アントルメ 12cm】 ※ルセット作成、発注 |
| 5回目 | 商品開発プロジェクト 試作① |
| 6回目 | 商品開発プロジェクト 試作② |
| 7回目 | 商品開発プロジェクト 試作③ |
| 8回目 | 商品開発プロジェクト【カトルカトル】 ※ルセット作成、発注 |
| 9回目 | 商品開発プロジェクト 試作① |
| 10回目 | 商品開発プロジェクト 試作② |
| 11回目 | 商品開発プロジェクト 試作③ |
| 12回目 | 商品開発プロジェクト プレゼンテーション準備・仕込み (商品広告、チラシ作成) |
| 13回目 | プレゼンテーション準備、プレゼンテーション |
| 14回目 | ショップフェスタ本番発注 (箱、包材、個数等) |
| 15回目 | 振り返り・まとめ (ショップフェスタ準備、準備期間スケジュール決め) |
| 準備学習 時間外学 習 | |
| 評価方法 | 授業内評価:100% |
| 受講生への メッセージ | 企業プロジェクトを行いながら、ショップフェスタで販売する、アントルメ(12cm)とカトルカトルの商品開発を行います。今まで学んできた商品開発の経験や素材の活かし方を考えながら考案していきましょう。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|--|---|----------|----|-------------|---------|------|-----------|
| 科目名 (英) | 商品開発プロジェクト&卒業 The work to Commemorate Graduation&Corporate project | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 3 | 担当教員 | 濱中健一 芥川智美 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 実習 | 総時間 (単位) | 60 4 | 開講区分 | 後期 |
| <p>【授業の学習内容】</p> <p>課題に沿って、ゼロからオリジナルの商品を作り上げます。 卒業制作展に向けて、展示作品の制作、商品開発などを行います</p> <p>※教務実務経歴: 2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。製造責任者、接客なども経験 ※教務実務経歴: 1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格: 技能検定1級、職業訓練指</p> <p>【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。より良い店舗づくりができる。</p> <p><具体的な目標> オリジナル商品開発の力を身につける。 『スケジュール管理』や『報告・連絡・相談』の大切さを身につける。 決められた期間内に既定サイズのオリジナル作品を作ることで、空間バランス、デザイン力、想像力、スケジューリングの力を身につける。</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|---|
| 1回目 | 企業説明・課題発表 |
| 2回目 | ルセット作成 ※発注 |
| 3回目 | 試作1回目 |
| 4回目 | 試作2回目 |
| 5回目 | 試作3回目 |
| 6回目 | 1次審査(プレゼン) |
| 7回目 | 試作1回目 |
| 8回目 | 試作2回目 |
| 9回目 | 最終審査 |
| 10回目 | 卒業制作【仮想店舗づくり】プレゼンテーション準備 グループ・内容決め 【卒業制作】内容決め・デッサン決め ※発注 |
| 11回目 | 卒業制作【仮想店舗づくり】プレゼンテーション準備・資料作成・商品メニュー決め 【卒業制作】作成制作 |
| 12回目 | 卒業制作【仮想店舗づくり】プレゼンテーション準備・商品試作 【卒業制作】作成制作 |
| 13回目 | 卒業制作【仮想店舗づくり】プレゼンテーション準備 【卒業制作】作成制作 |
| 14回目 | 卒業制作【仮想店舗づくり】プレゼンテーション準備 【卒業制作】作成制作 |
| 15回目 | 卒業制作【仮想店舗づくり】プレゼンテーション準備 【卒業制作】作品完成 |
| 準備学習 時間外学習 | 卒業制作は、本番用と別に最低でも1台は完成する必要があります。 事前にデッサン提出もあるので、早めに何を作るかや構成を各自で調べ考えておきましょう。 スケジュール管理が重要になるので、限られた時間で2年間の集大成となる作品を作り上げましょう。 |
| 評価方法 | 授業内評価 (出席点・作品・デッサン提出) 授業内評価/作品提出 (100%) |
| 受講生への メッセージ | 1年生での校内商品開発の経験を活かし、企業様のコンセプトにあった商品開発を行うことが大切です。 商品化に向けチームで協力し、お客様に喜ばれるより良い商品づくりをしてください。 卒業制作は、スケジューリングが大切です。 2年間の集大成！これまでに学んできたことを活かし、しっかり準備してお世話になったたくさんの方へ感謝の気持ちを込め、悔いの残らないよう素晴らしい作品を作りましょう！ |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|---|---|----------|----------|-------------|---------|-------|--------|
| 科目名 (英) | 洋菓子研究発表 Pastry reseatch presentation | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 3 | 担当教員 | 芥川 智美 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 実習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 |
| | | | | | | 曜日・時限 | 月曜日2限目 |
| 【授業の学習内容】 洋菓子に関する様々な情報を調べ研究しまとめる、また研究したものを発表することでプレゼンテーション力・文章力を身につけることができるようになる ※教務実務経歴:2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験 | | | | | | | |
| 【到達目標】 <具体的な目標> 洋菓子の種類や商品をテーマにして研究発表を行う事により身につけた専門的知識を表現できるようになる | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|-----------------------------------|---|
| 1回目 | 導入 授業説明 プレゼンテーション(デモ)課題発表、研究テーマ決め |
| 2回目 | プレゼンテーション準備 ※焼菓子 |
| 3回目 | プレゼンテーション準備・練習 ※焼菓子 |
| 4回目 | プレゼンテーション準備・発表② |
| 5回目 | 振り返り ※実際に試食して研究 |
| 6回目 | プレゼンテーション準備 ※生菓子 |
| 7回目 | プレゼンテーション準備・練習 ※生菓子 |
| 8回目 | プレゼンテーション |
| 9回目 | 振り返り |
| 10回目 | 課題発表 (課題担当決め、レポート作成) |
| 11回目 | レポート作成 |
| 12回目 | プレゼンテーション |
| 13回目 | 課題発表 (課題担当決め、レポート作成) |
| 14回目 | レポート作成 |
| 15回目 | プレゼンテーション |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | レポート・プレゼンテーション発表評価:100% |
| 受講生への メッセージ | 焼菓子や生菓子に関する様々な事を研究することで、色々な事に興味をもち楽しみながら学んで欲しいです。 『知る』ことの楽しさを知ってください！！ |
| 【使用教科書・教材・参考書】 タブレット、PC | |

| | | | | | | | |
|--|---|----------|----------|-------------|---------|------|-------------|
| 科目名 (英) | チョコレート研究発表 Chocolate reseatch presentation | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 3 | 担当教員 | 芥川 智美 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 実習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 後期 曜日・時限 |
| 【授業の学習内容】 チョコレートに関する様々な情報を調べ研究しまとめる、また研究したものを発表することでプレゼンテーション力・文章力を身につけることができるようになる ※教務実務経歴:2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験 | | | | | | | |
| 【到達目標】 <具体的な目標> チョコレートの産地や種類ごとの特徴や、チョコレートを使用した商品をテーマに研究発表を行う事により身につけた専門的知識を表現できるようになる | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|---------------------------------------|--|
| 1回目 | 導入 授業説明 プレゼンテーション(デモ)課題発表、研究テーマ決め |
| 2回目 | プレゼンテーション準備 ※種類・産地 |
| 3回目 | プレゼンテーション準備・練習 ※種類・産地 |
| 4回目 | プレゼンテーション準備・発表② |
| 5回目 | 振り返り ※実際に試食して研究 |
| 6回目 | プレゼンテーション準備 ※チョコレートを使用した焼菓子 |
| 7回目 | プレゼンテーション準備・練習 ※チョコレートを使用した焼菓子 |
| 8回目 | プレゼンテーション |
| 9回目 | 振り返り |
| 10回目 | 課題発表 (課題担当決め、レポート作成) |
| 11回目 | レポート作成 |
| 12回目 | プレゼンテーション |
| 13回目 | 課題発表 (課題担当決め、レポート作成) |
| 14回目 | レポート作成 |
| 15回目 | プレゼンテーション |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | レポート・プレゼンテーション発表評価:100% |
| 受講生への メッセージ | チョコレートの種類や産地の味の違い、またチョコレートを使用した焼菓子や生菓子に関する様々な事を研究することで、色んな事に興味をもち楽しみながら学んで欲しいです。 『知る』ことの楽しさを知ってください！！ |
| 【使用教科書・教材・参考書】 タブレット、PC | |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------------|----------|----|-------------|---------|---------------|-----------------|
| 科目名 (英) | ショップ演習&運営 Practice for Sales | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 3 | 担当教員 | 濱中健一 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 実習 | 総時間 (単位) | 60 4 | 開講区分 曜日・時限 | 前期 水曜日1.2時限目 |
| <p>【授業の学習内容】</p> <p>ゼロからお店づくりをするための知識や技術を楽しみながら学び、店舗のコンセプトやディスプレイ、商品決め、試作・製造、販売までを一つずつ学びながら準備し身につけていきます。ショップフェスタに向けて2年生が協力し合ってそれぞれのお店を全員でプランニングしていきます。</p> <p>※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格：技能検定1級、職業訓練指導員他</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】 1年次に学んだことを活かし、より良い店舗を作る。全員で協力しゼロからのお店づくりを身につける</p> <p><具体的な目標></p> <p>学内イベント(ショップフェスタ)を通じて、1年次のイベントで学んだ事を活かし、協力してより良い店舗づくりをする。 『チームワーク』、『報告・連絡・相談』の重要性が身につきます。</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|--|
| 1回目 | 導入(授業について、お店を開業するために必要なことは？出店場所・規模・収支等)※グループ決め |
| 2回目 | 実際に 仮想店舗 を作ってみよう！1限目話し合い 2限目プレゼンテーション(グループ発表) |
| 3回目 | 考える(自分たちで考えた仮想店舗をもとに実際にお店を巡り店舗研究) |
| 4回目 | お店を開業するために必要なことは？(お店のレイアウトや商品ラインナップ、必要な機械について学ぶ) ※発注 |
| 5回目 | おすすめ・看板商品 試作① ※プレゼンテーション準備 ※発注 |
| 6回目 | おすすめ・看板商品 試作② ※プレゼンテーション準備 |
| 7回目 | 各グループでのプレゼンテーション |
| 8回目 | 話し合い①グループ分け、店長、役員、売上、委員決め |
| 9回目 | 話し合い②ルセット作成 ※発注 |
| 10回目 | 試作① ※発注 |
| 11回目 | 試作② |
| 12回目 | 製造スケジュールを学ぶ(準備期間、効率の良い仕込みの方法) ※発注 |
| 13回目 | 試作③ |
| 14回目 | 店舗シミュレーション ※発注 |
| 15回目 | 試作④ |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | <ul style="list-style-type: none"> ●授業内評価 ノート提出(80%) ●出席点(20%) |
| 受講生への メッセージ | <p>協力し助け合い、ゼロから自分たちのお店を作ります。</p> <p>1年次に学んだ知識を活かし、楽しみながら、たくさんの人を笑顔に幸せにできる、ステキなお店作りを学びましょう!</p> <p>9月に行われるショップフェスタに向け、お店作りに必要な知識・技術を身につけましょう。</p> |

| | | | | | | | |
|---|--|----------|----------|-------------|---------|------|-------------|
| 科目名 (英) | ショップイベント作品展示 exhibition for sales and service | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 3 | 担当教員 | 濱中 健一 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 実習 | 総時間 (単位) | 60 4 | 開講区分 | 前期 曜日・時限 |
| 【授業の学習内容】 実習を通して、様々な技術・知識を身につける。 ※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格：技能検定1級、職業訓練指導員他 | | | | | | | |
| 【到達目標】 ＜具体的な目標＞ イベントでの作品展示を通して学んだことを形にして伝えることができるようになる | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|-------------------|--|
| 1回目 | 導入 授業内容・スケジュール説明 |
| 2回目 | 作品考案 デッサン |
| 3回目 | 作品制作 試作① |
| 4回目 | 作品制作 試作② |
| 5回目 | 作品制作 試作③ |
| 6回目 | 一次提出（改善、デッサン） |
| 7回目 | 作品制作 試作① |
| 8回目 | 作品制作 試作② |
| 9回目 | 作品制作 試作③ |
| 10回目 | 二次提出（最終デザイン決定） |
| 11回目 | 本番用作品制作① |
| 12回目 | 本番用作品制作① |
| 13回目 | 本番用作品制作① |
| 14回目 | 本番用作品制作① |
| 15回目 | 本番用作品 提出 |
| 準備学習 時間外学 習 | |
| 評価方法 | 授業内評価：100% |
| 受講生への メッセージ | イベントで展示する作品を個人で作ります。テーマを決め、テーマに沿った作品作りを心がけましょう。この授業を通してスケジュール管理や細工の技術をさらに身につけていきましょう |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|---|-----------------------------------|----------|----|-------------|---------|------|-----------------|
| 科目名 (英) | 【選択】工芸菓子応用 Seminar for Contest | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 3 | 担当教員 | 濱中健一 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 実技 | 総時間 (単位) | 60 4 | 開講区分 | 後期 金曜日 4.5限目 |
| <p>【授業の学習内容】</p> <p>コンテスト出場、入賞実績のある講師からチョコレート細工・シュガークラフト・ヌガー細工など様々な細工物を総合的に学びマスターし、グループで作品を制作します。また、コンテストにも出展することができます。</p> <p>※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他 コンテストでの入賞実績:アメ細工日本4位、九州の洋菓子技術コンテストでのチョコレート工芸菓子部門・アメ細工部門で1位など数々の賞を受賞</p> <p>【到達目標】</p> <p>様々な細工物をテーマごと学び、作れるようになります。 <具体的な目標> コンテスト出場に必要な様々な細工の知識や技術が身につく、作れるようになります</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|---|
| 1回目 | クロカンブッシュ① |
| 2回目 | クロカンブッシュ② |
| 3回目 | マジパン細工(ハロウィン) |
| 4回目 | チョコレート細工① モデラージュ(動物・バラ) |
| 5回目 | チョコレート細工② (花モデラージュ) / ジャコランタン |
| 6回目 | チョコレート細工③ ピエス作成(ハロウィン) |
| 7回目 | マジパン細工(クリスマス) |
| 8回目 | パステイヤージュ①パーツ取り |
| 9回目 | パステイヤージュ② 仕上げ完成 |
| 10回目 | アメ細工 シュクレ仕込み |
| 11回目 | アイシングクッキー シュクレ仕込み |
| 12回目 | ヘクセンハウス |
| 13回目 | ウェディングケーキ |
| 14回目 | 試験 グループまたは個人での作品提出 |
| 15回目 | 評価 バレンタインチョコ |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | <ul style="list-style-type: none"> ●実技試験 グループまたは個人での作品制作 (80%) ●出席率・授業の取り組む姿勢 (20%) |
| 受講生への メッセージ | 多くの細工物の知識や技術を身につけて、お客様に喜んでもらい、就職したときに生かせるように勉強していきましょう。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|--|---|----------|----|-------------|---------|------|-------------|
| 科目名 (英) | 卒業制作&企業プロジェクト The work to Commemorate Graduation&Corporate project | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 3 | 担当教員 | 芥川 智美 濱中 健一 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 実習 | 総時間 (単位) | 60 4 | 開講区分 | 後期 |
| <p>【授業の学習内容】</p> <p>企業様からメニュー開発の課題をいただき、チームでゼロからオリジナルの商品を作り上げます。 卒業制作展に向けて、展示作品の制作、販売に向けての話し合いや試作を行います。</p> <p>※教務実務経歴:2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。製造責任者、接客なども経験 ※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他</p> <p>【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。より良い店舗づくりが出来る。</p> <p><具体的な目標> 企業様から課題をいただき、オリジナル商品開発の力を身につける。 1年次に学んできた事をいかし、2年生だけでより良い店舗づくりをする。 『チームワーク』や『報告・連絡・相談』の大切さを身につける。 決められた期間内に既定サイズのオリジナル作品を作ることで、空間バランス、デザイン力、想像力、スケジューリングの力を身につける。</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|---|
| 1回目 | 企業プロジェクト試作1回目 ※発注 |
| 2回目 | 企業プロジェクト試作2回目 |
| 3回目 | 一次審査 ※一次審査通過者は、発注 |
| 4回目 | 企業プロジェクト試作3回目 ※一次通過者は試作、他の学生は卒業制作考案を行う |
| 5回目 | 二次審査 ※一次審査通過者はスタンバイ、プレゼンテーション練習、他の学生は会場の設営・準備 |
| 6回目 | 企業プロジェクト試作① マスタープレゼンの日 |
| 7回目 | 企業プロジェクト試作②※1回目試作 発注 /卒業制作 作品内容決め |
| 8回目 | 企業プロジェクト試作③1回目 ※2回目試作 発注 |
| 9回目 | 企業プロジェクト審査(阪急)試作2回目 ※卒業制作デッサン提出(材料 発注) |
| 10回目 | we are 卒業制作展に向けての話し合い① 店長・担当・班(商品)・委員決め |
| 11回目 | ※1回目試作 発注 /卒業制作 作品内容決め |
| 12回目 | 卒業制作 作品制作③ |
| 13回目 | 卒業制作 作品制作④ |
| 14回目 | 卒業制作 作品制作⑤ |
| 15回目 | 卒業制作提出 (we areシミュレーション) |
| 準備学習 時間外学習 | 卒業制作は、本番用と別に最低でも1台は完成する必要があります。 事前にデッサン提出もあるので、早めに何を作るかや構成を各自で調べ考えておきましょう。 |
| 評価方法 | 授業内評価 (出席点・作品・デッサン提出) ●授業内評価(20%) ●ノート提出(60%) ●出席点(20%) |
| 受講生への メッセージ | 1年生での校内商品開発の経験を活かし、企業様のコンセプトにあった商品開発を行うことが大切です。 商品化に向けチームで協力し、お客様に喜ばれるより良い商品づくりをしてください。 卒業制作は、スケジューリングが大切です。 2年間の最後の集大成！感謝の気持ちを込め、悔いの残らないよう素晴らしいお店作り、作品作りをしましょう！ |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|--|---|----------|----|-------------|---------|-------|--------|
| 科目名 (英) | ギフトラッピング応用 Practice for Selling service & wrapping | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 松瀬みほ子 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 |
| | | | | | | 曜日・時限 | 水曜5時限目 |
| 【授業の学習内容】 基礎ラッピングの応用。スイーツラッピング、季節、イベントのラッピング。リボンワーク、オーナメントづくりを学ぶ。贈答マナーの技術・知識を習得する | | | | | | | |
| ※実務経験:2007年～現在。ラッピング・フラワーなどのデザイン・プロデュース・スクールを主催 | | | | | | | |
| 【到達目標】 色んな素材のラッピングペーパー、リボン、風呂敷、オーナメントを使い、多種多様なラッピングができるようになる <具体的な目標> ①スイーツラッピングができるようになる ②シーズナブルラッピングのデザインができるようになる ③基礎となるラッピングの応用デザインラッピングができるようになる | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|---|
| 1回目 | 基本の復習 |
| 2回目 | 合わせ包み 応用(タック、たけのこ包みetc) |
| 3回目 | 母の日ラッピング |
| 4回目 | スイーツラッピング① |
| 5回目 | スイーツラッピング② |
| 6回目 | ピン包み(ペーパー、不織布) |
| 7回目 | 風呂敷ラッピング① |
| 8回目 | 風呂敷ラッピング② |
| 9回目 | 父の日ラッピング |
| 10回目 | ビジネスラッピング、贈答マナー |
| 11回目 | リボンワーク |
| 12回目 | リボンリース |
| 13回目 | 試験対策(のし、儀礼について) |
| 14回目 | 試験 |
| 15回目 | まとめ |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | 授業態度 20% 筆記試験 30% 実技試験 50% |
| 受講生への メッセージ | 多種多様のラッピング資材を使って、色んなラッピングが出来る様になり、シーズナブル・イベントラッピングを楽しめる様になりましょう |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|--|-------------|----------|----|-------------|---------|-------|----------|
| 科目名 (英) | プレゼンテーション演習 | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 大西 希久永 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 演習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 |
| | | | | | | 曜日・時限 | 水曜日・1時限目 |
| <p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>アナウンサー業、また様々な業界業種の研修、アドバイス業務を行って講師が、効果的なPowerPoint作成、プレゼンテーションの仕方を知得できるよう授業を実施します。</p> <p>皆さんが希望する進路においても、いかにプレゼンテーションスキル習得が就職活動、また卒業後の各自の強みとなるかを認識してもらったうえで意欲的にスキル習得をしてもらいたく考えます。</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> 社会人になった際に、身につけておく役立つプレゼンテーションスキルを知得する。 自身の考えや企画をPowerPointで作成出来、PowerPointを使用してプレゼンテーション(人前で話すことに慣れる)することが出来るようになる。</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|--|
| 1回目 | 授業の目的説明。人前での自己紹介(状況で他己紹介)を通して、今後学ぶべきプレゼンテーションのヒント、PPT使用の魅力イメージできるようにする。 |
| 2回目 | プレゼンテーションのテクニックを知得できるようにする。 |
| 3回目 | PPTスライド作成の基礎知識を知得できる。 |
| 4回目 | 実際に1~2枚のPPTスライドを各々作成することで、アイデアを形に落とし込むことが出来るようになる。 |
| 5回目 | ミニプレゼンテーション① PPTを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。 |
| 6回目 | ミニプレゼンテーション② PPTを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。 |
| 7回目 | 自分の好きなものをプレゼンする。どうプレゼンすれば人に伝わるか考える力がつくようになる。 |
| 8回目 | 実際に各々PPT作成をすることで、考えながら、工夫をしながらPPT作成が出来ようになる① |
| 9回目 | 実際に各々PPT作成をすることで、考えながら、工夫をしながらPPT作成が出来ようになる②/人前でプレゼンを行うことでさらに力がつくようになる① |
| 10回目 | 人前でプレゼンを行うことで力がさらにつようになる②/フィードバックを通して、また複数のプレゼンを見ることで、様々なスキルを知得する。 |
| 11回目 | 同じテーマでプレゼン作成とPPT作成を各自行い、どう他者との違い、自分を表現できるか、考える力がつくようになる① |
| 12回目 | 同じテーマでプレゼン作成とPPT作成を各自行い、どう他者との違い、自分を表現できるか、考える力がつくようになる② |
| 13回目 | 同じテーマでプレゼン作成とPPT作成を各自行い、どう他者との違い、自分を表現できるか、考える力がつくようになる③ |
| 14回目 | ★試験(各自作成したPPTを使用してのプレゼンテーション) |
| 15回目 | ★試験(各自作成したPPTを使用してのプレゼンテーション)総評・まとめ |
| 準備学習 時間外学習 | 基本的には授業中。授業時に各々作成のPPT作成、プレゼンテーション練習が終わらなかった際のみ時間外学習 |
| 評価方法 | 授業の中で行うプレゼンテーション、試験で行うプレゼンテーションでの評価とする |
| 受講生への メッセージ | 就職活動の際、社会人になってからと、人前でのプレゼンテーションが必要となる場面が多々出てくると思います。必要になった時に慌てて知識を知得するのではなく、早い段階で知識を知得しておくこと、慣れておくことは重要です。本講義ではプレゼンテーションに慣れること、効果的なプレゼンテーションの仕方を知得することを目標に授業を行っていきます。授業を通して皆さんの「伝える力」を伸ばして下さい。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|---|------------|----------|----|-------------|---------|-------|---------|
| 科目名 (英) | 映像制作&SNS活用 | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 渡邊 綾香 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 |
| | | | | | | 曜日・時限 | 月曜日 3限目 |
| 【授業の学習内容】 | | | | | | | |
| <p>動画制作・配信経験のある講師と、動画撮影に必要な知識とSNSの効果的な活用法を学びます。</p> <p>教務実務経験：機械設計業界で設計・分析・計測業務に従事。2016年からは電子コミック業界でデザインを、2017年からは和惣菜の製造販売店で楽天市場のECスタッフとしてパッケージデザイン・商品撮影等に従事。2021年に独立イラスト&動画クリエイターとして活動中。</p> | | | | | | | |
| 【到達目標】 | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・動画撮影をする目的を意識できるようになる。 ・魅力的な動画企画とは何かを考えながら撮影できるようになる。 | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|---|
| 1回目 | 2022/04/11 : 講師挨拶／SNS時代の動画の役割 |
| 2回目 | 2022/04/18 : iMovieを触ってみよう テンプレートを活用する |
| 3回目 | 2022/04/25 : iMovieを触ってみよう 新規ムービーの作成 |
| 4回目 | 2022/05/09 : iMovieを触ってみよう ムービーの編集(1) |
| 5回目 | 2022/05/16 : iMovieを触ってみよう ムービーの編集(2) |
| 6回目 | 2022/05/23 : iMovieを触ってみよう 動画の保存と書き出し |
| 7回目 | 2022/05/30 : 動画企画書と動画撮影 企画書って何？ |
| 8回目 | 2022/06/06 : 動画企画書と動画撮影 企画書を元に動画を撮影する |
| 9回目 | 2022/06/13 : 動画企画書と動画撮影 動画編集(1) |
| 10回目 | 2022/06/20 : 動画企画書と動画撮影 動画編集(2) |
| 11回目 | 2022/06/27 : 動画企画書と動画撮影 動画編集(3) |
| 12回目 | 2022/07/04 : SNS別・目的別の最適な動画とは |
| 13回目 | 2022/07/11 : Youtubeチャンネルと管理画面 |
| 14回目 | 2022/08/22 : マーケティング |
| 15回目 | 2022/08/29 : 映像制作&SNS活用 前期まとめ |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | 実技・授業態度:100% 授業態度、成果物を見て総合的に判断いたします。 |
| 受講生への メッセージ | SNSのプロモーション動画、Youtubeの広告動画、TikTokなどの一般向け動画投稿SNSなど私たちの身近には動画があふれています。動画で商品売り上げをUPしたり製品に親しみを持ってもらう等、動画の活用方法は多様です。既に動画の時代は到来していますので、動画制作手法を学びビジネスをより強固にしましょう |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|--|--------------------|----------|----------|-------------|---------|-------|-------------|
| 科目名 (英) | ベーシックデザイン(デジタルアート) | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | ジャスミン・陳 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業形態 | 講義 演習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 |
| | | | | | | 曜日・時限 | 水曜4限目、木曜2限目 |
| <p>【授業の学習内容】</p> <p>タブレットを使ってデジタルアート作品を作ります。アプリの使い方、写真の加工、グラフィックデザイン、商品のイメージ図の作成、既存の素材を加工したものなども含まれます。新たなデザイン方法を学びます。</p> <p>「実務経験」画家。ワークショップ・個展なども開催。専門学校などの非常勤講師として6年目。デザイン指導・デッサン指導やハンドメイド指導を行う。</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】</p> <p>伝統的な絵画や彫刻などとは異なり、コンピュータやビデオなどの新たな技術を利用して作り出されるデジタルアートは近年注目され、アートの分野で一躍注目が集まったNFTですが、デジタルデータが形あるものと同じように価値を持つということは、アート以外にもさまざまなビジネスの可能性を秘めています。また、イラストや絵画だけでなく、動画、ゲーム、音楽などのジャンルでも作品が展開されています。製菓・調理等の勉強をするにあたって、身につけておくに役に立つ技術です。□</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|---|
| 1回目 | デジタルデッサンなのについて。自己紹介、デジタルデッサンとは、作品例を見ながら基本理論を学びます。 |
| 2回目 | アプリの使い方を説明。モチーフを見ながら、デジタルデッサンの基本となる描き方、パーツの使い方を練習(球体) |
| 3回目 | 立方体を描く、モチーフを見ながら(遠近法)を学ぶ。(立方体) |
| 4回目 | 写真の加工(コピー、形取り) |
| 5回目 | 写真の加工、アレンジ |
| 6回目 | モチーフを見ながら、パーツ工具を使いデッサンします |
| 7回目 | モチーフ2つ、デジタルデッサンします。 |
| 8回目 | モチーフ2つ、デジタルデッサンします。 |
| 9回目 | モチーフ3つ、デジタルデッサンします |
| 10回目 | 複数の写真を合成加工① |
| 11回目 | 複数の写真を合成加工② |
| 12回目 | モチーフを見ながら写真を加えてデジタルデッサンします。 |
| 13回目 | テスト前、内容説明、今までの得意、不得意をまとめ、ポイント練習。 |
| 14回目 | テスト・作品提出 |
| 15回目 | テストの結果発表&解答 |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | 授業態度10%+出席率40%+テスト採点60% |
| 受講生への メッセージ | 未知の可能性を探る、自分の良さをもっと知り、物を筆を通して表現できるようになりましょう！ |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |
| オリジナル資料 | |

| | | | | | | | |
|--|------------|----------|----|-------------|---------|-------|---------|
| 科目名 (英) | 写真撮影&SNS活用 | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 渡邊 綾香 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 |
| | | | | | | 曜日・時限 | 水曜日 1限目 |
| 【授業の学習内容】 | | | | | | | |
| <p>楽天市場出店の和惣菜店で、商品写真撮影の実務経験がある講師が、食品を撮影するコツ、集客UP・客単価UPなど目的別の写真撮影法を解説いたします。</p> <p>教務実務経験：機械設計業界で設計・分析・計測業務に従事。2016年からは電子コミック業界でデザインを、2017年からは和惣菜の製造販売店で楽天市場のECスタッフとしてパッケージデザイン・商品撮影等に従事。2021年に独立イラスト&動画クリエイターとして活動中。</p> | | | | | | | |
| 【到達目標】 | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> 写真撮影をする目的を意識できるようになる。 おいしそう写真とは何かを理解し、おいそうな写真を撮影できるようになる。 | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|--|
| 1回目 | 2022/04/13 : 講師挨拶/スマホ・iPadを使った写真撮影の方法 |
| 2回目 | 2022/04/20 : 写真で売上げがUPする、SNS時代の売上げ構造(1) |
| 3回目 | 2022/04/27 : 写真で売上げがUPする、SNS時代の売上げ構造(2) |
| 4回目 | 2022/05/11 : 光の力で魅力を引き出す 器編(1) |
| 5回目 | 2022/05/18 : 光の力で魅力を引き出す 器編(2) |
| 6回目 | 2022/05/25 : 光の力で魅力を引き出す 器編(3) |
| 7回目 | 2022/06/01 : 光の力で魅力を引き出す グラス編(1) |
| 8回目 | 2022/06/08 : 光の力で魅力を引き出す グラス編(2) |
| 9回目 | 2022/06/15 : 光の質を使い分ける |
| 10回目 | 2022/06/22 : 高級感の演出 |
| 11回目 | 2022/06/29 : 複数被写体の配置 |
| 12回目 | 2022/07/06 : SNS向け写真の撮影 |
| 13回目 | 2022/07/13 : イメージの力で売上げUP |
| 14回目 | 2022/08/24 : 色とコントラスト |
| 15回目 | 2022/08/31 : 写真撮影&SNS活用 前期まとめ(撮影) |
| 準備学習 時間外学習 | よく行くお店のメニュー写真やSNSで見かけた写真など、おいしそう・食べてみたいと感じたものがあれば「どうしておいしそうに見えるのか」観察みてください。 |
| 評価方法 | 実技・授業態度:100% 授業態度、成果物を見て総合的に判断いたします。 |
| 受講生への メッセージ | スマートフォン普及世代である受講生の皆様は、写真撮影やSNS映えの知識を豊富にお持ちだと思います。 この授業では、そこから1歩踏み込み「おいしそうとは何か」を因数分解し、売上げUPや主客UPなどお店側目線の写真撮影について学びます。 意識して「おいしそう」が引き出せるようになるときっと楽しいと思います。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|--|-------------------|----------|----|-------------|---------|------|-------------|
| 科目名 (英) | ディスプレイ Display | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 秋葉 優美 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 月曜、1限 |
| <p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 魅力的な店舗づくり、商品ディスプレイのために必要な「色の効果」「ゾーニング」「商品キャッチコピー」「POPの書き方」「マーケティング」「販売促進」について総合的に学習します。また、イベントブースデザイン、季節に合わせたディスプレイを実践的に学びます。 実務経験:東京六本木にある複合商業施設「東京ミッドタウン」のマネジメント会社にて、約7年間勤務。店舗運営管理、販促、マーケティング、ディスプレイ、スタッフ教育など幅広く業務に携わる。また、イベント企画担当者として、多くのイベント企画・運営を経験。現在も企業・法人向けに店舗づくりやキャッチコピー研修の実績有り。</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】 店舗づくり、商品ディスプレイのために必要な「色の効果」「ゾーニング」「商品キャッチコピー」「POP」「販売促進」についての知識を習得し、ディスプレイ実践に活かせるようになる。 ＜具体的な目標＞①商品キャッチコピーが書けるようになる ②色使いを意識したディスプレイデザイン、POP制作ができるようになる ③販売促進計画を立て、季節ごとの適切なディスプレイができるようになる</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|---|--|
| 1回目 | オリエンテーション:「入りたい!」と思われる店舗、「買いたい!」と思われる商品とは? |
| 2回目 | 色の効果について:色が人に与える効果について学び、店舗づくりにおける効果的な色づかいを知る |
| 3回目 | ゾーニングについて:商品配置、置き方、レイアウト、スペースの取り方などゾーニングのポイントを学習する |
| 4回目 | 商品キャッチコピーの書き方:「買いたい!」と思われる商品キャッチコピーのつけかたを学ぶ |
| 5回目 | POPの書き方:「買いたい!」と思われる商品説明の書き方、字体が与える効果について学習する |
| 6回目 | 販売とマーケティング:販売とマーケティングの違いについて学び、年齢別、時間帯別アプローチ方法を習得する |
| 7回目 | 販売促進カレンダー作成ワーク:月ごとの販売促進カレンダーを作成する |
| 8回目 | 販売促進実践ワーク:販促カレンダーに沿ったディスプレイを考え、実践する |
| 9回目 | イベントブースディスプレイについて学習し、ブースデザインができるようになる |
| 10回目 | ディスプレイ実践①:季節ごとのディスプレイ×POPを総合的に実践する |
| 11回目 | ディスプレイ実践②:季節ごとのディスプレイ×POPを総合的に実践する |
| 12回目 | ディスプレイ実践③:季節ごとのディスプレイ×POPを総合的に実践する |
| 13回目 | ディスプレイ実践④:季節ごとのディスプレイ×POPを総合的に実践する |
| 14回目 | 試験(筆記+ディスプレイ実践) |
| 15回目 | 試験の振り返りとまとめ |
| 準備学習 時間外学習 | 自分が入りたい!と思うお店、買いたい!と思う商品について、具体的にイメージしてみてください。 |
| 評価方法 | 第14回の試験(筆記+ディスプレイ実践)50点、授業内でのワーク、実習30点、意欲的な授業態度20点 |
| 受講生への メッセージ | 店舗づくりや商品ディスプレイは、「このお店に入りたい!」「この商品を食べたい!」とお客様に思ってもらいたくために、とても重要な要素です。お客様にとって魅力的な店舗づくりや商品ディスプレイができるようになれば、集客や売り上げにも直結します。将来の自分の未来像を描きながら、楽しく実践的に学んでいきましょう! |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |
| 持参物:ノート、スケッチブック、筆記用具、色鉛筆、折り紙(色んな色)、のり、はさみ | |

| | | | | | | | |
|---|-----------|----------|-------|-------------|---------|------|-----------------|
| 科目名 (英) | サロン・ド・テ実習 | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 綾垣陽子・島崎満美子・菊池倫子 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義・実習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 後期 水曜日1限目 |
| <p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 茶葉、歴史、食器など紅茶についての基礎知識から、心身への効果などの専門的な知識、美味しい淹れ方などの技術を習得し、仕事や日常生活に活かせるようになります。ハーブ・スパイス・アロマのことも学び、空間でのおもてなしなど習得。</p> <p>【実務経験】 サロン経営などフリーで講師業を行う。社会人の方など幅広く教えている。講師歴 専門学校 1年。</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標></p> <p>①美味しい紅茶を提供出来るよう技術の習得 ②食事やティータイムの際に食べ物にあう茶葉を提案できるよう知識の習得 ③紅茶を使ったオリジナルドリンクを提案できる知識と技術の習得 ④ハーブ・スパイスの知識をつけ、香りの提供にやくだてることができる ⑤アロマの基礎知識を身に付け、空間でのおもてなしを演出できる</p> | | | | | | | |

| | |
|--------------------|--|
| 1回目 | オリエンテーション・自己紹介・部位や等級・保存・茶葉の見分け方・美味しい紅茶の淹れ方 |
| 2回目 | 紅茶の歴史 三代銘茶を学ぶ お茶とは何か。 |
| 3回目 | インド紅茶 セイロン紅茶 の知識を学ぶ |
| 4回目 | ハーブ&スパイスの歴史・基本知識を学ぶ |
| 5回目 | 紅茶の効能・効能を学ぶ |
| 6回目 | 茶器・食器について おもてなしの仕方 |
| 7回目 | ハーブ&スパイスの選び方・効果 |
| 8回目 | アイ스티ー セバレートティー のおもてなし |
| 9回目 | 紅茶ブランドとアールグレイとは。ブランドについて |
| 10回目 | スパイスティー ティーパンチ 紅茶のアレンジおもてなし グラスの選び方 |
| 11回目 | ハーブ&スパイス 調合実践 スパイスブレントを試みる 効果効能を考えよう |
| 12回目 | アロマセラピーとは・アロマセラピーの効果 ハンドクリームと効果的な精油 |
| 13回目 | アロマ精油の伝達経路について |
| 14回目 | ペアリング・アフタヌーンティー |
| 15回目 | 紅茶の淹れ方 テスト |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | 実技評価100%(授業内実施) |
| 受講生への メッセージ | 私たちの日常に根付いた紅茶ですが、正しい入れ方や、茶葉の種類と特徴、心身への効果など、専門的な知識を学ぼうとすると、かなり奥深いものです。しっかり学ぶことで他にはない知識や技術、アレンジ方が身につく、将来に役立つと思います。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |
| 紅茶の教科書 磯淵猛・ 適宜プリント | |

| | | | | | | | |
|------------|------------------------|----------|----|-------------|---------|-------|-----------|
| 科目名 (英) | 【選択】コンテストゼミ (クーブジケイ) | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 濱中 健一 |
| | Contest for Coup Jikei | 授業 形態 | 実技 | 総時間 (単位) | 60 4 | 開講区分 | 前期 |
| 学科・コース | 食 & マネジメント科 | | | | | 曜日・時限 | 木曜、4・5時限目 |

【授業の学習内容】
 コンテスト出場経験、入賞実績のある講師からアメ細工の基礎である、リボンやバラの作り方、クーレの流し方、モンタージュの方法などアメ細工のコンテストに必要な知識・技術を一つ一つ学びます。
 また、コンテストで必要とされるアントルメの基本技術なども学び身につけ、コンテストに出場できるようになります。

※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他
 コンテストでの入賞実績:アメ細工日本4位、九州の洋菓子技術コンテストでのチョコレート工芸菓子部門・アメ細工部門で1位など数々の賞を受賞

【到達目標】 基礎となるパーツの反復練習や土台の作り方を学び、アメ細工のモンタージュができるようになる。

<具体的な目標>
 10月2日クーブジケイでの優勝を目指します
 アメ細工、アントルメの基礎知識・技術を身につけクーブドフクオカにおいて優勝する

| 授業計画・内容 | |
|---------|--|
|---------|--|

| | |
|----------------|---|
| 4月15日 | クーブジケイ(アメ細工について):競技内容説明、ゼミ内ルール発表、飴の炊き方、デッサンができるようになる |
| 4月22日 | リボン①:リボンを作る実習を行う |
| 5月6日 | リボン②:2色使用したリボンを作る実習を行う |
| 5月13日 | パイピング & リボン & クーレ |
| 5月20日 | バラとクーレを作る実習を行う |
| 5月27日 | バラとクーレの土台を作る実習を行う |
| 6月3日 | ショートケーキ製作 & バラ |
| 6月10日 | バラを3つ制作、パイピングの復習・練習を行う |
| 6月17日 | ピエス(バラ3つ、リボン、土台)を作る実習を行う |
| 6月24日 | ピエスとパイピング 12cmショート 1次予選最終練習 |
| 7月1日 | 1次予選を行う 7/3(土)特別講義 |
| 7月8日 | クーレ土台 クーレの葉デモ 花のアレンジ① 一次予選通過者→二次予選課題練習 |
| 7月15日 | スフレについて(デモのみ) 花のアレンジ② 一次予選通過者→二次予選課題練習 |
| 8月19日 | 試験 1人1作品提出 代表は代表練習 |
| 8月26日 | 全体でオブジェ制作 代表は代表練習 |
| 準備学習 時間外学習 | 2次予選8月10日(火曜) クーブドフクオカ本番10月2日(土) |
| 評価方法 | ●実技試験 1人1作品 (クーレの土台・バラ2つ以上・リボンを使ったピエス) (80%) ●出席率・授業の取り組み姿勢 (20%) |
| 受講生への メッセージ | アメ細工に関する基礎をいちからしっかりとしていくので安心して下さい。 まずアメを好きになって楽しみながら、優勝するために頑張ってください！！ |

【使用教科書・教材・参考書】

| | | | | | | | |
|--|------------------------------|----------|----|-------------|---------|------|-----------------|
| 科目名 (英) | 製パン実習 Practice for baking | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 首藤 道子 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 金曜、4.5時限目 |
| <p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 製パンの様々な製造法、実技に必要な計算、使用する材料、パンの歴史について学びます。 ※実務者経験:1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】製パンで使用する材料や実技に必要な基本的な知識を学ぶ</p> <p><具体的な目標> ①様々な製造方法を理解し、説明できるようになる。 ②製パンで使用する原材料の知識を学び、説明できるようになる。 ③製パンに必要な計算を理解し、実技で使えるようになる。</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|--|
| 1回目 | 達成目標の説明/実習室の使用、掃除について/レシピの見方、計量、手捏ねの仕方(手捏ね)テーブルロール、(メロンパンクッキー生地作成)パンの基本工程 |
| 2回目 | 菓子生地(手捏ね)あんパン(機械捏ね)メロンパン |
| 3回目 | サンドに合うパン(手捏ね)ペーグル /パンの二次利用(バケツ)フレンチトースト、ラスク |
| 4回目 | 調理生地(機械捏ね取り分け)ハムロール、ウイナーパン |
| 5回目 | 食パン生地(機械捏ね)全粒粉山型食パン、ブルマン(クロックムッシュ用)、ホットドッグ |
| 6回目 | 菓子生地(手捏ね)シナモンロール(食パン二次利用)クロックムッシュ |
| 7回目 | イタリア生地(ホイロを使わない工程方法)(機械捏ね)ピザ、フォカッチャ、ノーイーストパン ケークサレ |
| 8回目 | フランス生地(手捏ね)塩パン(機械捏ね)ベーコンエビ |
| 9回目 | 混ぜ込み生地(手捏ね)くるみパン、(機械捏ね)レーズンパン |
| 10回目 | 調理生地(手捏ね)カレーパン、(機械捏ね)じゃがパン |
| 11回目 | クリスマスのパン(機械捏ね)シュトーレン パネトーネ |
| 12回目 | テスト対策(計量～手捏ね)テーブルロール |
| 13回目 | テスト(実技テスト、筆記テスト) |
| 14回目 | まとめ |
| 15回目 | まとめ |
| 準備学習 時間外学習 | 製パンに関する基礎知識や様々な種類の生地を幅広く学んでゆきます。体調や持ち物を整え実習に臨んでください。毎回資料を復習しておきましょう |
| 評価方法 | 実技:(手ごね)40% / 筆記:40% / 平常点:20% |
| 受講生への メッセージ | 自分の手で捏ねて焼きあがる工程から、製パンの基礎はもちろんのこと、材料についての特性や製パンに関与する働きなどの知識を学びながら、自らがーから作ったパンのおいしさを味わってください |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |
| 配布プリント | |

| | | | | | | | |
|------------|----------------------------------|----------|----|-------------|---------|------|----------------|
| 科目名 (英) | (選) 調理実習 Practice for cooking | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 石川先生・白川先生 |
| 学科・コース | 職&マネジメント科 | 授業 形態 | 実習 | 総時間 (単位) | 60 4 | 開講区分 | 前期 月曜日1・2限目 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>【授業の学習内容】 調理の基本と実習の心得を元に授業を進行する。包丁の持ち方・切り方を学び、調理する上で衛生面も心がけるようになる。 教員履歴・1988年～2009年の21年間日本料理を歴任。ホテル・料亭・寿司割烹店で活躍 専門調理師日本料理取得・専門調理師寿司料理取得・調理師免許取得・全日調理師協会日本料理師範の称号受賞・河豚免許取得</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】 調理する上で野菜の基本的な切り方を習得し調理器具の扱い方を学び使用出来る様になる。 料理の基礎知識を深め、料理に興味を持ってもらう。 <具体的な目標> 実習を中心に食材との合わせ方を学び、料理の全体像を学ぶ。</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|---|
| 1回目 | 実習室でのルール、器具の使用の仕方を説明 野菜の切り方と包丁の研ぎ方 |
| 2回目 | 西洋料理 基礎調理 魚の卸し方とフェムドボワソンの作り方 |
| 3回目 | 西洋調理実習① 実習内容:魚のムニエル/ブルノアゼットソース・魚のポワレ/ヴァンプランス |
| 4回目 | 西洋料理 基礎調理 ブイヨンの取り方とチキンの卸し方 |
| 5回目 | 西洋調理実習② 実習内容:ホワイトソースの作り方 チキングラタン ガーリックトースト |
| 6回目 | 西洋調理実習③ 実習内容:ミートソーススパゲティ カルボナーラ |
| 7回目 | 西洋調理実習④ 実習内容:チキンライスとオムレツ |
| 8回目 | 野菜の基本的な切り方を学ぶ。キャベツの千切り、出汁巻き |
| 9回目 | 野菜の基本的な切り方を学ぶ。キャベツの千切り、出汁巻き |
| 10回目 | ご飯の炊き方とお吸い物の作り方。野菜の炊き合わせ |
| 11回目 | 野菜炒めとチャーハンの作り方 |
| 12回目 | 鰯の3枚卸し。鰯のフライとタルタルソース |
| 13回目 | 鯡の3枚卸しと野菜天婦羅、茶碗蒸し |
| 14回目 | テスト |
| 15回目 | 再テスト |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | 実技試験 キャベツの千切り40点・出し巻き40点を制限時間1時間で提出する。出席率・作業の工程・衛生面・授業態度も20点で参考とする。 |
| 受講生への メッセージ | 初めての实習で難しいかもしれませんが、初めから出来る人はいませんので心配はいりません。少しずついいので前進して行きましょう。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|---|------------------|----------|----------|-------------|---------|------|-------|
| 科目名 (英) | 接客サービス&テーブルマナー講座 | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 麻生 亮 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 演習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期・後期 |
| 【授業の学習内容】 | | | | | | | |
| 【学習内容】 実技練習を通じて実社会で通用するスキルを身につけていきます。 | | | | | | | |
| 【実務経験】 ドイツ2年・レストランひらまつ:レストランサービス2年・ホテルオークラ福岡:レストランサービス20年勤務 厚生労働大臣指定機関 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 2009年～実技試験官 | | | | | | | |
| 【目標到達】 社会で通用する技術と心構えの習得 〈具体的な目標〉 目標①場面に応じた表情・笑顔でサービスを行えやり直しが出来ない大切さを体得する事が出来る 目標②授業の準備と片づけを協力しあう事で役割と責務を養う事が出来る 目標③行動を言葉で、気持ちを表情で表現出来る | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|--|---|
| 1回目 | 挨拶・歩行動作・離着席時の補助 |
| 2回目 | 入店時の行動から考える接客サービス |
| 3回目 | シルバーの名称・説明とサーバーの使用方法、皿の持ち方(2枚,3枚)・受け渡し方 |
| 4回目 | メニューのお勧め・注文品の復唱・姿勢・言葉遣い・シルバーセット |
| 5回目 | ゲスト・ホストを考慮した料理提供とサービス雑音軽減を意識したバッシング(片づけ)・トレイの使用方法 |
| 6回目 | 溢さない水、コーヒー、ワインの注ぎ方 |
| 7回目 | 知識の確認と技術習得の復習 |
| 8回目 | ソムリエ協会推奨ワイン抜栓 |
| 9回目 | 課題の抽出と克服 |
| 10回目 | お酒の分類 |
| 11回目 | 電話応対 |
| 12回目 | 課題の提出と克服 |
| 13回目 | 試験対策 |
| 14回目 | ★評価週 |
| 15回目 | ★まとめ・追試/再試 |
| 準備学習 時間外学 習 | ①健康管理に留意して身嗜みを整える ②授業で学んで知識・技術を日常で活かす工夫を心がけ実践してみる |
| 評価方法 | 実技試験 |
| 受講生へ のメッセー ジ | 未だ見ぬ自分の新たな発見 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 厚生労働大臣指定機関 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 西洋料理 料飲接客サービス技法 | |

| | | | | | | | |
|---|-----------|----------|----|-------------|---------|------|----------------|
| 科目名 (英) | ピースモンテ実習 | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 濱中健一 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 実技 | 総時間 (単位) | 60 4 | 開講区分 | 前期・後期 曜日・時限 |
| 【授業の学習内容】 コンテスト出場、入賞実績のある講師から細工(チョコレート細工・アメ細工)を学びマスターし、作品を制作します。 ※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他 コンテストでの入賞実績:アメ細工日本4位、九州の洋菓子技術コンテストでのチョコレート工芸菓子部門・アメ細工部門で1位など数々の賞を受賞 | | | | | | | |
| 【到達目標】 アメ細工・チョコレート細工をテーマごと学び、作れるようになります。 <具体的な目標> コンテスト出場に必要な様々な細工の知識や技術が身につき、作れるようになります | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|--|
| 1回目 | 導入 デモンストレーション |
| 2回目 | チョコレート細工 (テーマ決め・デッサン作成) |
| 3回目 | チョコレート細工① |
| 4回目 | チョコレート細工② |
| 5回目 | チョコレート細工③ |
| 6回目 | チョコレート細工④ |
| 7回目 | アメ細工 (テーマ決め・デッサン作) |
| 8回目 | アメ細工① |
| 9回目 | アメ細工② |
| 10回目 | アメ細工③ |
| 11回目 | アメ細工④ |
| 12回目 | 個人作品制作① |
| 13回目 | 個人作品制作② |
| 14回目 | 個人作品制作③ |
| 15回目 | 評価 作品提出 |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | ●実技試験 グループまたは個人での作品制作 (80%) ●出席率・授業の取り組む姿勢 (20%) |
| 受講生へのメッセージ | アメ細工・チョコレート細工の知識や技術を身につけて、お客様に喜んでもらい、就職したときに生かせるように勉強していきましょう。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|----------|-------------|---------|------|------------------|
| 科目名 (英) | (選)ドリンク実習 (Practice for beverage & barista) | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 日名子 實枝子 上園 信也 |
| 学科・コース | 食 & マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 実習 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 後期 曜日・時限 |

| |
|--|
| <p>【授業の学習内容】</p> <p>教員実務経歴: 福岡岩田屋コミュニティカレッジ 講師として紅茶のスクール(ティースクールウィズユー)を設立し20年。西日本新聞TNC文化サークル講師やTNC西日本文化サークル講師として活躍。 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー & バ리스タとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェイステイティング協会)認定資格取得。</p> <p>コーヒー・エスプレッソ・ラテアート・カクテル・ワイン・紅茶等の基礎知識と抽出手順を習得し、レシピ通りの基本的な抽出ができるようになる。</p> <p>【到達目標】</p> <p>主にコーヒーと紅茶とカクテルについて学び、基礎知識や器具・備品説明を合わせた実習を行う。</p> <p><具体的な目標></p> <p>目標①主要紅茶の特性や抽出手順を説明できる。 目標②カクテルについて基本手順を説明できる 目標③コーヒーの種類によって抽出手順を説明できる</p> |
|--|

| 授業計画・内容 | |
|---------------------|--|
| 1回目 | (目標②) 自己紹介・ワインの基礎知識と抜栓・サービスについて。ワインの接客サービスに必要なことを説明ができる。 |
| 2回目 | (目標②) カクテルの基礎(ビルド・ステア)について学び、ステアができるようになる。 |
| 3回目 | (目標②) 紅茶の基礎について学び、試飲やマリアージュについて説明ができるようになる。 |
| 4回目 | (目標①) 座学と2種類の紅茶試飲。ティーアドバイザー取得に必要なものを説明できる。 |
| 5回目 | (目標①) 座学と2種類の紅茶試飲。紅茶の歴史と種類に応じた特徴を説明できる。 |
| 6回目 | (目標①) 座学と2種類の紅茶試飲。アフターヌーンティーのレポート提出。紅茶の歴史と種類に応じた特徴を説明できる。 |
| 7回目 | (目標①) 試飲試験と筆記試験。5種の紅茶の特徴を説明できる。 |
| 8回目 | (目標①) 資格交付と試験振り返り。ティーバッグの手順を説明できる。 |
| 9回目 | (目標②) カクテルの技法を復習し、オリジナルドリンクが作れる。 |
| 10回目 | (目標③) 到達目標の説明。コーヒーの歴史について説明できる。 |
| 11回目 | (目標③) ドリップの復習とその他の抽出器具を学ぶ。ドリップコーヒーの抽出手順を説明できる。 |
| 12回目 | (目標③) エスプレッソの説明と実践。エスプレッソの抽出手順を説明できる。 |
| 13回目 | (目標③) エスプレッソマシンの復習とスチームの練習。スチームの手順を説明できる。 |
| 14回目 | (目標③) エスプレッソマシンの復習とスチームの練習。ラテアートの手順を説明できる。 |
| 15回目 | (目標③) DVDの視聴。ラテアートの基礎と応用練習。カフェラテ・カプチーノ・デザインカプチーノの違いを説明できる。 |
| 準備学習 時間外学習 | <p>前提: この授業を受けるには、様々なドリンクに対し「好き/嫌い」ではなく、まず興味を持つことが大切です。</p> <p>(目標①) 資格取得に向けての講義・試験を行なうため、資料の復習と、紅茶の試飲チェックが必要です。</p> <p>(目標②) コーヒー以外のドリンクを作ったり、試飲します。基本手順を常に復習しておきましょう。</p> <p>(目標③) コーヒーに関して様々な抽出や試飲をしますので、体調を整え、毎回資料を復習しておきましょう。</p> |
| 評価方法 | <p>総合的な理解度を実技試験・小論文レポートで確認します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●実技テスト・レポート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) <p>割合で成績評価を行う。</p> |
| 受講生への メッセージ | <p>食べることにプラスして「飲むこと」を勉強します。料理やデザート、パンなどメイン商品の付加価値を高めるドリンクの世界。まずは興味を持って臨んでください。</p> <p>ティーアドバイザーの資格に関しては、履歴書にも記載できるものになるので、この機会に取得できるよう頑張ってください!</p> |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |
| 「コーヒーの基礎」等、毎回先生より配布 | |

| | | | | | | | |
|------------|------------------------------|----------|----|-------------|---------|------|----------------|
| 科目名 (英) | 製パン実習 Practice for baking | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 首藤 道子 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 実習 | 総時間 (単位) | 60 4 | 開講区分 | 前期・後期 曜日・時限 |

【授業の学習内容】

計量からパンを作る工程を実践を通して身につけます。正しい機械や器具の扱い方、パン製造に必要な基本的な技術や知識を身につけることができます。

※教員実務経歴、1999年～2005年製菓、製パン業務全般に従事、製菓衛生師取得。

【到達目標】

製パンで使用する、機材や道具の正しい扱い方ができるようになる

<具体的な目標>

- ①製パンの基本的な材料の知識を習得する。
- ②ひとつひとつの製パンの工程を理解できるようになる。
- ③計量から焼成までを1人でできるよ技術を身につけるようになる。

| 授業計画・内容 | |
|----------------|---|
| 1回目 | 製パンの機材、機械の取り扱い方、基本的な材料について、手捏ねについて |
| 2回目 | ピザ、テーブルロール |
| 3回目 | あんぱん、テーブルロール |
| 4回目 | ハムマヨ、スコーン |
| 5回目 | メロンパン、クルミパン |
| 6回目 | クリームパン、じゃがまる |
| 7回目 | 角食、全粒粉食パン、ホットドッグ |
| 8回目 | クロックムッシュ、チーズパン、イングリッシュマフィン |
| 9回目 | ドーナツ、カレーパン |
| 10回目 | ベーコンエピ、ウイナーロール |
| 11回目 | フレンチトースト、メープル食パン、編みパン |
| 12回目 | シュトレン、フォカッチャ |
| 13回目 | テスト対策 |
| 14回目 | テスト |
| 15回目 | まとめ |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | 筆記テスト(50%)実技テスト(50%)実技テストは計量～手捏ねで捏ね上げるまでを時間内に行います |
| 受講生へのメッセージ | どのようにしてパンを作るのか、食べるだけでなく工程や機材など様々なことに興味を持ってください。1人で計量～焼成までできるように、一緒に楽しみながら実習をしましょう。レシピや授業内容で配布したプリントをファイルにまとめて授業には必ず持って来てください。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |

| | | | | | | | |
|---|-----------------|----------|----|-------------|---------|------|-------|
| 科目名 (英) | ネットショップ検定資格取得講座 | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 児玉のりこ |
| 学科・コース | マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期・後期 |
| <p>【授業の学習内容】</p> <p>教務実務経験：TV・イベント制作会社、広告代理店勤務、企業HP作成、webページ、企業SNS配信担当の経験あり</p> <p>各種アプリケーション知識とワーク交えて 社会現場に出て困らないネットショップ業界の基礎知識を伝える。</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> ネットショップの市場を知り、ショップ運営担当者が行う実務全般を理解する ショップの種類、優良店の見極めができる。 ネットショップ実務士補検定合格取得を目指す。</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|--|--|
| 1回目 | オリエンテーション/授業の目的・評価基準の説明・受講後のありたい姿の意識統一を図る |
| 2回目 | ネットショップ業界の市場規模と動向 |
| 3回目 | ビジネスモデルとプレーヤー・大手企業のwebサイトリサーチ |
| 4回目 | 業界情報の読み方、考え方(ディスカッション) |
| 5回目 | 優良ショップについて考えよう:顧客ターゲットを明確にする手法 |
| 6回目 | 顧客ターゲットの把握・企業のサイトリサーチ(ディスカッション) |
| 7回目 | 売れるショップに必要なコンテンツ(写真、ライティングの技法) |
| 8回目 | 売れているショップのコンテンツ研究ワーク・発表 |
| 9回目 | 独自ドメインとモールの特徴・ショップ運営に必要な職種と役割 |
| 10回目 | Web制作担当者/運営担当者の業務概要と重点ポイント(開店時と運営時) |
| 11回目 | プロモーション担当者の業務概要と重点ポイント/通販販売の理解を深める(JADMA) |
| 12回目 | ネットショップ制作できるアプリ・ツールのリサーチ種類を学ぶ |
| 13回目 | よくあるトラブルと、その予防・ユーザー目線でショップ運営を考えるワーク |
| 14回目 | 検定試験実施 |
| 15回目 | 総まとめ/振り返り総評 |
| 準備学習 時間外学習 | ネットショップ検定実務士補教科書予習 |
| 評価方法 | 定期試験なし 授業態度20% 提出物80% |
| 受講生への メッセージ | EC業界や担当者としてのポイントを重点的に 基礎用語を理解する。実務に活用できる内容で授業を行います。 慣れない用語にもニュースなどアンテナを張って慣れて行きましょう。 |
| <p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>ネットショップ検定実務士補</p> | |

| | | | | | | | |
|---|-----------|----------|----|-------------|---------|------|------|
| 科目名 (英) | 色彩検定 | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 倉田 文 |
| 学科・コース | 食&マネジメント科 | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 |
| <p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) (授業内容) 公式テキストに沿って、単元ごとの内容をわかりやすく解説していきます。カラーカードを使ったワークも取り入れながら、色の特性、活用法を学んでいきます。多くの練習問題や過去問題を解き、回答率が上がるように導きます。</p> | | | | | | | |
| <p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> 色彩検定3級の合格をめざす。基本的な色彩学をはじめ「衣食住」に関する色彩効果や配色等を学び、社会に出て活かせる知識を身につける。 ◇色の成り立ちを知る ◇色彩心理を理解する ◇様々な配色技法を使えるようになる</p> | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|-----------------------------------|---|
| 1回目 | ・オリエンテーション 受験申込み、カラーカードの扱い方 / 色相環とトーン図を作成する |
| 2回目 | ・3章【色の表示(表色系)】 色の三属性・PCCS・トーン |
| 3回目 | ・4章【色彩心理】 色の心理効果・色の視覚効果 |
| 4回目 | ・9章【慣用色名】 JIS慣用色名より |
| 5回目 | ・2章【光と色】 色はなぜ見えるのか・眼のしくみ・照明と色の見え方 |
| 6回目 | 混色 |
| 7回目 | ・5章【色彩調和】 配色の基本的な考え方・色相をもとにした配色・トーンをもとにした配色 |
| 8回目 | 色相とトーンを組み合わせた配色 / 配色ワークを行う |
| 9回目 | 配色の基本的な技法 / 配色ワークを行う |
| 10回目 | ・6章【配色イメージ】 ・復習 |
| 11回目 | ・7章【ファッション】 ファッションと色彩 |
| 12回目 | ・8章【インテリア】 インテリアと色彩・インテリアのカラーコーディネート・インテリアにおける色の心理効果 ・1章【色のはたらき】 |
| 13回目 | ・過去試験問題・練習問題 |
| 14回目 | ・復習 |
| 15回目 | ◆色彩検定3級 試験本番 |
| 準備学習 時間外学習 | 授業の前、後でテキストの読みこみを各自でも行ってください。大切なことはテキストの余白に記入し、テキストをカスタマイズしていきましょう。配布プリント、過去問題、練習問題には真剣に取り組み、何度も解きながら出題傾向をつかんでください。ワークで授業内に仕上がらなかった場合、次回の授業までに終わらせてください。 |
| 評価方法 | 出席状況、授業態度、課題レポートの提出で評価を行います。 |
| 受講生へのメッセージ | 色彩検定3級合格をめざして、クラス全員で頑張りましょう。テキスト、教材の忘れ物はないように注意してください。色は私たちの生活にとっても関係しています。色彩を学ぶことで、日々の暮らしも心豊かになれるので、ぜひ楽しみながら、意欲的に取り組んでください。学んだ理論(知識)を使って、それぞれの将来、現場で活躍されますことを願っています。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |
| 色彩検定3級公式テキスト ・PCCSカラーカード ・はさみ ・のり | |

| | | | | | | | |
|--|------------------------------------|----------|----|-------------|---------|------|-------|
| 科目名 (英) | ハーブ&スパイス講義 a herb&spice lecture | 必修 選択 | 選択 | 年次 | 3 | 担当教員 | 島寄満美子 |
| 学科・コース | 食&マネージメント科 | 授業 形態 | 講義 | 総時間 (単位) | 30 2 | 開講区分 | 前期 |
| 【授業の学習内容】 | | | | | | | |
| スパイス・ハーブの歴史、基本的な知識、効能、選び方等を学ぶ。世界の代表的なスパイス・ハーブを使用したレシピを学び、知識の幅を広げていく。 【実務経験】プライダル業界に20年勤務し(全米プライダルコンサルタント協会 PBC取得、同協会認定講師取得)、その後フリープランナーとなる。傍ら、内12年かけ、薬膳アドバイザー、和薬膳基礎スペシャリスト、ダイエットインストラクター、スパイス&ハーブコンサルタントを取得 講師歴トータル8年 | | | | | | | |
| 【到達目標】 | | | | | | | |
| <具体的な目標> 日常にも使えるような基礎知識を学び、今後の仕事や私生活に取り入れて実践していく | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | |
|----------------|---|
| 1回目 | ①オリエンテーション(自己紹介)②今後の流れ ③スパイスの歴史について |
| 2回目 | ①スパイスの基礎知識 ②スパイスの働き ③似たものスパイス |
| 3回目 | スパイスの郷土料理 |
| 4回目 | アロマ |
| 5回目 | ①日本のスパイスの歴史 ②海外から伝わったスパイス ③日本のスパイスの産地 |
| 6回目 | ①スパイスの薬効成分 ②スーパーフード ③女性にも男性にもうれしいスパイスたち ④マウスウォッシュ作り |
| 7回目 | アロマ |
| 8回目 | ①和ハーブ ②食用以外のスパイス活用法 ③スパイスの選び方 |
| 9回目 | ①スパイスのプロフィール ア行～カ行～サ行～タ行 |
| 10回目 | ②スパイスのプロフィール ナ行～ハ行～マ行～ラ行 |
| 11回目 | 手作りパウダー 実践 ①ガラムマサの基本レシピ ②カレーパウダー基本レシピ |
| 12回目 | ①余ったフレッシュスパイス&ハーブの活用法 ②フレッシュハーブを使ったレシピ |
| 13回目 | スパイスを活用したパーティーメニュー |
| 14回目 | 評価テスト 筆記 |
| 15回目 | 総復習 |
| 準備学習 時間外学習 | |
| 評価方法 | 筆記テスト80%・授業態度10%・実践10% |
| 受講生へのメッセージ | スパイスやハーブを身近なものにし、日常でも仕事でも幅広く使えるものにしてください。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | |