

科目名 (英)	コミュニケーション就職講座 Career Guidance:Hospitality	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡尚美
学科・コース	食健康テクノロジー科: 寿司和食調理コース	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
						金曜日・4限目	

【授業の学習内容】

コミュニケーションスキルアップ検定合格に向けて、検定までは、検定内容に沿って授業を進めていきます。コミュニケーションの基礎、コミュニケーションに必要なマナーなどを学んでもらいます。検定後、履歴書の書き方の基礎、ポイントを学んでもらいます。

実務経験: 就職講座、コミュニケーション講座の講師として活躍中。専門学校講師など経験あり10年程度。

【到達目標】

<具体的な目標>

コミュニケーションスキルアップ検定合格及び履歴書の書き方をマスターする。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション、授業の説明、自己紹介
2回目	第一印象(コミュニケーションの定義。メラビアンの法則)
3回目	基本的スキル 聴き方、話し方、
4回目	グループでの会話(挨拶の大切さ)
5回目	上手な頼み方と断り方・「ほうれんそう」「交渉」「説得」
6回目	プレゼンテーションの基本・アンガーマネジメント
7回目	言葉づかい・電話対応
8回目	ビジネス文書・接遇
9回目	過去問題対策及びサービスマインド
10回目	過去問題対策
11回目	コミュニケーションスキルアップ検定
12回目	電話対応重要性
13回目	電話対応実践
14回目	試験・
15回目	総まとめ・再追試テスト

準備学習 時間外学習	iPad・筆記用具
---------------	-----------

評価方法	筆記テスト100%
------	-----------

受講生への メッセージ	コミュニケーションは、どの仕事にも通じる基本的なスキルです。 コミュニケーション力を磨きましょう
----------------	---

【使用教科書・教材・参考書】

コミュニケーションスキルアップ検定

科目名 (英)	タブレット演習 & ITリテラシー practice for Tablet & IT literacy	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	布村 道子
学科・コース	食健康テクノロジー科:調理・寿司和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	金曜日・1限目

【授業の学習内容】

インターネットの仕組み、情報モラル、セキュリティの重要性について学ぶ。情報モラルについては特に力を入れて授業を行う。SNSの使い方だけでなく情報セキュリティ関連の法律・ガイドライン(不正アクセスや著作権など)についても理解し、デジタル社会の中で安全に利用・発信していける力を養う。具体的な問題事例を取り上げ、何がいけなかったのか・発生させないためにはどうすれば良かったのか等、ディスカッションを適宜取り入れ、主体的に考えられるような授業を行う。また作業では、iPadを使用したワード・エクセル・パワーポイントの基礎操作を学ぶ。主に飲食の現場で使用される文書やデータの作成をiPadで作成できるスキルを身につけていく。

※教員実務経歴

会社経営をしており、マネジメント・ネット活用など得意である。非常勤講師として5年程度。

【到達目標】

<具体的な目標>

インターネットの有利性と危険性の両面を理解し、正しく安全に活用し、自己発信していける力を養う。SNSを利用する上での禁忌事項は確実に理解できている状態を目指す。

iPadの操作については、ワード・エクセル・パワーポイントの基礎操作を身につけ、自分で文書及びデータを作成できるようになる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション・授業の説明 ITリテラシー① ITリテラシーの必要性和インターネットのしくみ
2回目	ITリテラシー② インターネット上のサービス利用時の注意点と情報セキュリティについて
3回目	ITリテラシー③ SNSの取り扱いと情報セキュリティ関連の法律・ガイドラインの確認
4回目	小テスト(ITリテラシー)・iPadの活用方法・Microsoft365の設定
5回目	iPadでwordを操作する① ワードについて・案内文をつくる
6回目	iPadでwordを操作する② 見栄えのする文書をつくる(写真や図形の挿入)
7回目	iPadでExcelを操作する① エクセルについて・表の作成
8回目	iPadでExcelを操作する② 表の作成(関数を使う)
9回目	iPadでExcelを操作する③ グラフの作成
10回目	WordとExcelのまとめ、中間課題の作成
11回目	iPadでPowerPointを操作する① パワーポイントについて・スライドの作成
12回目	PadでPowerPointを操作する② スライドの作成(アニメーションを使う)
13回目	これまでの振り返り・課題対策授業
14回目	課題提出のため休講
15回目	課題のフィードバックとITリテラシーの復習

準備学習
時間外学習

小テスト1回・中間課題提出1回・試験課題提出・出席点

評価方法

受講生への
メッセージ

インターネットに関する技術は、日々急速に進歩・変化し続けています。そのお陰で、私たちの生活は便利になり、仕事の効率も格段に上がっています。便利で身近なものであるからこそ、その一方に潜む危険性を理解し、正しく安全に利用できるようになりましょう。「知らなかった」では済まされることがたくさんあります。身近な事例を取り入れながら、分かりやすい授業にしていきたいと思いますので、一緒に楽しく学びましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	ドリンク実習 Practice for Beverage	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上園信也
学科・コース	食健康テクノロジー科: 寿司和食調理コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日・4限目

【授業の学習内容】

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。

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&バリスタとして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(国際カフェテイasting協会)認定資格取得。

【到達目標】

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。

<具体的な目標>

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

授業計画・内容

1回目	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	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	カクテルの基礎(ビルド・ステア)について学び、レモネードが作れるようになる。
4回目	カクテルの基礎(シェーク・ブレンダー)について学び、シェークの基本手順ができるようになる。
5回目	カクテルの基礎(シェーク・ブレンダー)について学び、スムージーとシェイクの基本手順ができるようになる。
6回目	紅茶の基礎と応用。紅茶の基本的な淹れ方が理解できる。
7回目	紅茶の基礎と応用。試飲の方法。世界3大紅茶を説明できる。
8回目	アレンジティーと抹茶のドリンク
9回目	エスプレッソアレンジ①カプチーノ
10回目	エスプレッソアレンジ②カフェラッテ
11回目	エスプレッソアレンジ③マキアート
12回目	エスプレッソアレンジ④カフェモカ
13回目	エスプレッソアレンジ⑤カフェシェケラート
14回目	試験
15回目	試験振り返り

準備学習 時間外学習	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。
---------------	--

評価方法	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。 ●実技テスト・レポート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
------	---

受講生への メッセージ	
----------------	--

【使用教科書・教材・参考書】

--	--

科目名 (英)	ホームルーム Homeroom activities	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦
学科・コース	食健康テクノロジー科・寿司・和食調理コース	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・3限目

【授業の学習内容】

・就職活動、スケジュールの確認・連絡・報告の時間管理をクラス全体で行い運営する。

※教員実務経歴：1988年4月～2012年3月までホテル、レストラン、給食委託事業に勤務。

ホテル、レストラン、病院給食部門、老健施設、社食、寮などの立上げ提供のオペレーションからメニュー開発まで統括SV、料理長にて運営に携わる。

公益法人 全日本司厨士協会福岡支部 理事/社団法人 日本エスコフオエ協会 ディシプル章授与

免許取得：西洋部門(専門調理師・調理技能士)、調理師免許

【到達目標】

・日々の生活環境を自分達で整える為、問題の発案と改善、解決を行いクラス全員で問題解決を図る。

<具体的な目標>

社会人として必要な「考える力」とチームワークの大切さを学びます。

授業計画・内容

1回目	・先生紹介(担任:白川) スケジュール確認 ・社会人基礎力・Hand-Book of Life Style:日常生活編・性犯罪・生活リズム・自転車・交通ルール・コロナ感染マニュアル確認 ①
2回目	・先生紹介①・学生(1分間スピーチ)全員 ・便覧説明・性犯罪・生活リズム・自転車・交通ルール・コロナ感染マニュアル確認 ② スケジュール確認
3回目	・特別授業:ホテル見学
4回目	・学生(1分間スピーチ)ゴールデンウィーク中の体験談 ・社会人基礎力・Hand-Book of Life Style:学校生活編・個人目標の作成:年間目標と月目標 → 毎月提出 スケジュール確認
5回目	・特別授業①朝食改善でパフォーマンスアップ
6回目	・特別授業②チョコレートの世界へようこそ
7回目	・先生紹介② ・社会人基礎力・Hand-Book of Life Style:学校生活編・自身の生活リズムと生活費について①
8回目	・先生紹介③ ・社会人基礎力・Hand-Book of Life Style:学校生活編・企業様・求人の見方について
9回目	・先生紹介④ ・社会人基礎力・Hand-Book of Life Style:プロの職業人を目指すにあたって・業界とは(ホテル・専門店・病院 他)
10回目	・先生紹介⑤ ・社会人基礎力・Hand-Book of Life Style:プロの職業人を目指すにあたって・インターンシップと履歴書の書き方①
11回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style社会生活編①
12回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style社会生活編②グループワーク①
13回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style社会生活編③グループワーク②
14回目	・前期試験と補講について ・夏休みの反省と楽しかった事 全員1分間スピーチ
15回目	・イベントに必要な内容の打合せ ・個人目標の検証:年間目標と月目標→毎月提出
準備学習 時間外学習	・クラス運営をする上でクラス委員の皆さんは事前に何を考えるのか(期日)事前にクラスの皆さんへ連絡してください。(クラス内共有) ※HRの時間を共有して確認・承認を進めていきます。 ・日々の授業で困っている事やクラスの皆さんで共有したい事などがあればこの時間を利用して発言しクラスの承認を得て進めてください。 ・お互いの色々な所を理解する為に一緒に考えたり、行動したりしながら皆さんが楽しめる場を作っていきます。
評価方法	クラス、チームに対しての貢献度・行動・授業態度にて採点します。
受講生への メッセージ	HRはクラスの皆さんの生活環境を良くする為に問題を定義し自分達の意見を尊重し、皆で考え問題解決図る場です。 自分達が楽しい学生生活にするにはどうしたらよいかという議題に対して活発に発言し改善していきましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

・都度御連絡いたします。

科目名 (英)	衛生学&栄養学 Hygienics & Nutrition	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石澤 紅子
学科・コース	食健康テクノロジー科: 寿司和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 曜日・時限
						木曜日・3限目	

【授業の学習内容】

衛生学: 食中毒の原因となる微生物の種類・特徴・その食中毒の予防法について学ぶ。また食品が劣化する原因とその予防法についても学ぶ。
 栄養学: 五大栄養素の種類と特徴、それを多く含む食品について学ぶ。
 また、バランスの良い食事・健康に良い食生活とはにどのようなものなのかについて考え、食物の栄養素の計算方法も学ぶ。

※教員実務経歴

管理栄養士免許取得 (2001年6月)

1999~2008年の9年間、大手料理教室講師、カフェやパティスリーでの菓子製造、調理などに携わり、その後、独立し、料理教室、レンタルスタジオを運営。

【到達目標】

飲食に携わるものに必要な衛生に関する知識と、健康な食生活を送るための基礎知識を学ぶ。

<具体的な目標>

- 目標① 飲食に関わる上で必要な衛生に関する知識を習得する。
- 目標② 人体に必要な栄養素を知り、その効能や多く含む食品について学ぶ。
- 目標③ 自分の食生活を見直し、健康のためにはどこに気をつけたらいいのかを判断出来るようになる。

授業計画・内容

1回目	【衛生学】 食中毒の発生時期と細菌性食中毒について
2回目	【衛生学】 ウイルス性食中毒、アレルギー性食中毒、自然毒による食中毒について。食中毒の予防三原則。
3回目	【衛生学】 食品の変敗を促進させる原因とそれを防ぐ方法。
4回目	【衛生学】 まとめテスト・解説
5回目	【栄養学】 五大栄養素とその働き・炭水化物の特徴、食物繊維の働き
6回目	【栄養学】 脂質の特徴、脂肪酸の種類、コレステロールの種類
7回目	【栄養学】 たんぱく質の特徴と働き、アミノ酸について
8回目	【栄養学】 ミネラルの種類と働き、多く含む食品について
9回目	【栄養学】 脂溶性ビタミンの種類と働き、多く含む食品について
10回目	【栄養学】 水溶性ビタミンの種類と働き、多く含む食品について
11回目	【栄養学】 食物の消化・吸収、代謝について
12回目	【栄養学】 食生活の見直し(食品分類法、食事バランスガイド、食生活指針)、栄養価計算
13回目	【栄養学】 まとめテスト・解説
14回目	前期試験
15回目	試験の解答、説明

準備学習
時間外学習

途中2回小テストを行い、衛生学と栄養学それぞれの理解度をチェックします。

評価方法

前期試験の筆記試験と授業内評価で成績評価を行います。

受講生への
メッセージ

衛生管理については、食を提供する側として、必ず身につけなければならない知識です。食中毒を起こさないため、その原因、予防に関する知識をしっかり学んでほしいと思います。
 また、栄養学は人間が健康に生きるために欠かせない知識です。色々な栄養素の働きや、多く含む食品についても学び、何を食べ過ぎたら、何を食べなかつたら、体はどうなってしまうのかを知って、ただ「美味しい」だけでなく、人間が健康に生きるための正しい食の知識を身につけて下さい。

【使用教科書・教材・参考書】

オールガイド 食品成分表(2023)

科目名 (英)	基礎技術実習 Basic technology training	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川先生
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司・和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜日1限目・2限目
【授業の学習内容】 1年前期の授業基礎を元に実習に取り組みます。日本料理の特徴と業界で使われている食材を元に調理します。焼く・揚げる・蒸す・炒める・煮るなどの調理法を学びます。 (教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞							
【到達目標】 基本的な技術・知識を学び食材の使い方、食材の管理が出来るようになる。 <具体的な目標>1年生の時に習得する調理技法や、素材の知識をベースに、応用を行う。同じ調理法でも、食材の処理法を学ぶ授業と学んだことをベースに、料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、自分で料理を構築できる力を養う授業の2つを組み合わせるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	調理実習室の使い方・身だしなみの心得
2回目	包丁研ぎ 応用①
3回目	包丁研ぎ 応用②
4回目	包丁研ぎ 応用③
5回目	野菜のカットの仕方 応用①
6回目	野菜のカットの仕方 応用②
7回目	野菜のカットの仕方 応用③
8回目	漬物の作り方 応用① ハリハリ漬け
9回目	漬物の作り方 応用① 梅干し
10回目	漬物の作り方 応用② 梅干し(紫蘇つけ)
11回目	漬物の作り方 応用③ むか漬け
12回目	オカラ寿司実習 応用①
13回目	テスト課題
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	特に無し
評価方法	実技試験 オカラを使用して握り寿司の小手返しを5貫提出する。
受講生への メッセージ	実習では時間を管理しながら調理実習を行います。シンクのかたづけも含めて業界で販売する工程も考えながら調理していきます。 時計を見ながら実習に取り組み効率良く出来る様になりましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 オールガイド 食品成分表(2023)	

科目名 (英)	寿司・和食実習理論 Training for Sushi Japanese cuisine theory	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川先生
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司和食調理コース	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】							
料理に携わる為に日本料理の特徴・食材の基礎を調理理論の教科書を元に学ぶ。又理論を学ぶ事で食材の管理・衛生面も学び理解する事で調理実習での調理を理解しながら調理出来る様になる。 (教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞							
【到達目標】 料理を作るだけではなく食材の知識・衛生面を学び調理する事で安全・安心な料理を提供出来る様になる。							
<具体的な目標> 調理の理論を通して調理技法や、素材の知識をベースに理論を学ぶ。同じ調理法でも、食材の処理法を学ぶ授業と学んだことをベースに、料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、自分で料理を構築できる力を養う授業の2つを組み合わせる様になる。							

授業計画・内容	
1回目	調理養成教育5番の教科書より P2～P7 調理実習の心得
2回目	調理養成教育5番の教科書より P8～23 日本料理の学習段階
3回目	調理養成教育5番の教科書より P8～23 日本料理の学習段階
4回目	調理養成教育5番の教科書より P24～P26 日本料理の調理器具
5回目	調理養成教育5番の教科書より P27～P38 材料の取り扱いと下処理法
6回目	調理養成教育5番の教科書より P39～P42 調味料と香辛料
7回目	調理養成教育5番の教科書より P43～P45 出しの材料
8回目	調理養成教育5番の教科書より P46～P75 日本料理の種類と調理例 ①
9回目	調理養成教育5番の教科書より P46～P75 日本料理の種類と調理例 ②
10回目	調理養成教育5番の教科書より P76～P91 寿司の移り変わりと分類 ①
11回目	調理養成教育5番の教科書より P76～P91 寿司の移り変わりと分類 ②
12回目	小テスト 魚の名称と理解
13回目	テスト課題について
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	授業で学んだ事を自宅で反復するとより成果が得られます。
評価方法	筆記試験 理論の教科書の中から抜粋。80点満点で小テスト20点を換算して100点満点で評価。
受講生への メッセージ	調理に用いる食材や知識を得て栄養と体との関係を理解し、衛生で安全な調理のポイントを学習し食の文化的な側面を素養として身に付け保険や環境という枠組みの中で食をとらえ、調理に携わる職業人として必要な知識を養う事が出来る様になる。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	寿司実習基礎 Basic training for Sushi	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川先生
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司・和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	火曜日1限目・2限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>1年前期の授業基礎を元に実習に取り組みます。日本料理の特徴と業界で使われている食材を元に調理します。焼く・揚げる・蒸す・炒める・煮るなどの調理法を学びます。 (教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞</p>							
<p>【到達目標】 就職した際に即戦力となる技術・知識をマスター出来るようになる。</p> <p><具体的な目標>1年生の時に習得した調理技法や、素材の知識をベースに、応用を行う。同じ調理法でも、食材の処理法を学ぶ授業と学んだことをベースに、料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、自分で料理を構築できる力を養う授業の2つを組み合わせる出来るようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	寿司の握り方(オカラ使用) 応用①
2回目	寿司の握り方(オカラ使用) 応用②
3回目	出汁の取り方(鰹出汁)(煮干し)(鯖節)お吸い物を作る
4回目	ご飯の炊き方、シャリ酢を使用してすし飯を作る(シャリ切り含む)
5回目	寿司用の玉子焼きを学ぶ
6回目	干瓢・中具の炊き方・ガリの作り方を学ぶ
7回目	桜デンプの作り方・太巻き・玉
8回目	細巻の作り方とバランの切り方 ①
9回目	細巻の作り方とバランの切り方 ②
10回目	稲荷の炊き方・鱈の3枚卸し 鱈の棒寿司を作る 応用①
11回目	稲荷の炊き方・鱈の3枚卸し 鱈の棒寿司を作る (小テスト)
12回目	寺箱を使用して海老のバッテラを作る 応用①
13回目	寺箱を使用して海老のバッテラを作る (小テスト)
14回目	テスト 稲荷・細巻・太巻きを作り助六を完成させる。
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	特に無し
評価方法	実技試験 作業時間を考えながら太巻き・細巻・稲荷を完成させてバランをつけて助六を提出する。 又作業の工程も試験の対象とする。
受講生への メッセージ	実習では時間を管理しながら調理実習を行います。シンクのかたづけも含めて業界で販売する工程も考えながら調理していきます。 時計を見ながら実習に取り組み効率良く出来る様になりましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	調理実習 Practice for Basic cooking	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦・森野寿巴
学科・コース	食健康テクノロジー科: 寿司和食調理コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
				曜日・時限	水曜日・4、5限目		

【授業の学習内容】

基本的な挨拶、身だしなみ、姿勢を日々の授業で学ぶ。
 実習を通して、道具の取り扱い、素材や料理の基本調理を習得するとともに、基礎知識を学ぶ事が出来るようになる。
 反復練習にて理解・スキルアップを行う。

※教員(白川)経歴: 1988年4月～2012年3月までホテル、レストラン、給食委託事業に勤務。
 ホテル、レストラン、病院給食部門、老健施設、社食、寮などの立上げ提供のオペレーションからメニュー開発まで統括SV、料理長にて運営に携わる。
 公益法人 全日本司厨士協会福岡支部 理事/社団法人 日本エスコフオエ協会 ディシプル章授与

【到達目標】

料理の基礎知識を深め、反復練習により基礎技術の習得・技術向上に努める。
 <具体的な目標>
 前期で色々なジャンルの料理実習を学び料理に対する理解度を高める。

授業計画・内容

1回目	日本料理の種類と調理例①【実習形式】 実習内容(土鍋:白飯 味噌汁 きんぴら牛蒡 出し巻き玉子 焼き魚)
2回目	日本料理の種類と調理例②【実習形式】 実習内容(土鍋:さつまいもご飯 ワカメの吸い物 茶碗蒸し ほうれん草の胡麻和え チキンの照り焼き)
3回目	・特別授業:ホテル見学
4回目	フランス料理の種類と調理例 ソースの定義①[Hot]ブイヨン・フォンドボー[Gold]マヨネーズソース・ヴィネグレットソース
5回目	西洋料理の種類と調理例①【実習形式】 実習内容(ハンバーグ サラダ ミネストローネスープ)
6回目	中華料理の種類と調理例①【実習形式】 実習内容(干炸鶏塊・什景炒麵)
7回目	中華料理の種類と調理例②【実習形式】 実習内容(干焼蝦仁・麻婆豆腐・黄金炒飯)
8回目	フランス料理の種類と調理例 ソースの定義①[Hot]フュメ・ド・ポワソン・トマトソース・ホワイトソース
9回目	フランス料理の種類と調理例①【実習形式】 実習内容
10回目	フランス料理の種類と調理例②【実習形式】 実習内容
11回目	イタリア料理の種類と調理例①【実習形式】 実習内容(ピッツァ・マルゲリータ カルツォーネ)
12回目	イタリア料理の種類と調理例②【実習形式】 実習内容(スパゲティ・アッラ・ボロネーゼ ニョッキ・ディ・パターテ・コン・ポモドーロ)
13回目	テスト内容説明、実施、反復練習
14回目	テスト実施
15回目	再テストの方へテスト実施、基本の切り方反復練習
準備学習 時間外学習	レシピの事前確認と作り方などをYouTubeや教科書・教本などを利用して前もって理解しておくことが大切です。 実習後は今一度 頭の中でシミュレーションを行い実習中に疑問に思ったことなどを調べる又は先生に聞くなどして 「疑問」わからない → わかるに変えて行きましょう。
評価方法	3つの項目で評価します。 ●実技(60%) ●衛生(30%) ●授業点(10%) 上記割合で成績評価を行います。
受講生への メッセージ	授業の基礎技術、調理実習の学びからスキルアップすることはもちろん、自己研鑽も忘れず知識を深め、技術の向上に努めてください。 創作をする上で講師の先生が作っていた調理法だけでなく自分なりの作り方を考える事も新たな発見につながります。 美味しくなる技法を見つけていきましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

教科書:5調理実習、6総合調理実習、実習の心得、調理実習レシピ集

科目名 (英)	日本料理の文化と歴史 Nihonryōri no rekishi to bunka	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川先生
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司・和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 4	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜日4限目
【授業の学習内容】 日本料理の食文化 懐石料理、精進料理、卓袱料理、会席料理などの時代の変化を通して料理内容を理解する事で日本料理の歴史を理解出来る様になる。又 寿司料理の歴史を学び現代の寿司のあり方と比べる事で寿司料理での解説が出来る様になる。 (教員実務経歴)・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞							
【到達目標】 いつでも包丁が切れる状態を作り、食材を切る際に手際良く調理出来る様になる。 <具体的な目標>3年間使用する5本の包丁をその都度の食材に対して使用する事が出来る様になる。又包丁の使い方を徹底して学ぶ事で現場実習での包丁の扱いに対応出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	日本料理の時代と歴史(資料あり)
2回目	日本料理 会席料理とは(資料あり)
3回目	日本料理 懐石料理とは(資料あり)
4回目	日本料理 精進料理とは(資料あり)
5回目	日本料理 卓袱料理とは(資料あり)
6回目	日本料理の祝い膳について(資料あり)
7回目	寿司料理の時代と歴史(資料あり)
8回目	棒寿司・箱寿司とは
9回目	巻き寿司・細巻の理解と応用
10回目	握り寿司について化粧料理と応用
11回目	日本料理での仕事について
12回目	日本料理の器具・機材の理解(資料あり)
13回目	テスト課題
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	特に無し
評価方法	日本料理・寿司料理での筆記試験にて実地
受講生への メッセージ	授業の中で理解出来る物をしっかりiPadに収めて復習して下さい。資料の中からもテスト内容が出されますので紛失をしないようにファイリングを行って下さい。
【使用教科書・教材・参考書】 教科書:5調理実習、6総合調理実習、実習の心得、調理実習レシピ集	

科目名 (英)	和食実習基礎 Basic training for Japanese cuisine	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川先生
学科・コース	食健康テクノロジー科 寿司和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	水曜日 1限目・2限目
【授業の学習内容】 日本料理の授業基礎を元に実習に取り組みます。基本的な包丁の使い方と野菜の切り方・食材の管理・衛生面からの調理実習基本を学ぶ事で基本をしっかり学ぶ事でスムーズに調理実習が出来るようになります。 (教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞							
【到達目標】 日本料理での基礎を学ぶ事で料理に対しての考えを理解し調理出来るようになる。 <具体的な目標> 日本料理の食材を理解して温度管理・食材管理が出来るようになる。又実習をする際に安全に調理する為の調理器具の取り扱いを学ぶ事で円滑に調理する事が出来るようになる。							

授業計画・内容	
1回目	調理実習室の使い方・身だしなみの心得
2回目	包丁研ぎ 応用①
3回目	包丁研ぎ 応用②
4回目	野菜のカットの仕方 キャベツの線切り・紅白なます(大根・人参)
5回目	野菜のカットの仕方 キャベツの線切り・紅白なます(大根・人参)応用
6回目	卵料理 出汁巻き・茶碗蒸し・錦糸玉子
7回目	卵料理 出汁巻き・茶碗蒸し・錦糸玉子 応用
8回目	野菜料理 野菜の炊き合わせ
9回目	野菜料理 野菜の炊き合わせ応用
10回目	魚料理 魚と野菜の煮付け
11回目	魚料理 魚と野菜の煮付け応用
12回目	油の取り扱いについて 野菜天婦羅
13回目	油の取り扱いについて 野菜天婦羅
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	特に無し
評価方法	実技試験 野菜の干切り・卵料理の提出にて採点する。実習室で調理する事で衛生面・かたづけなども点数に加点する。
受講生への メッセージ	調理実習は安全に時間を確認しながら調理します。衛生面も食品に異物混入が無い様に1年生から徹底して学ぶ事で就職先で役に立ちますのでしっかり学びましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	We areショップ演習&運営	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川先生
	shop exercise and preparation	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
学科・コース	食健康テクノロジー科 寿司和食調理コース						
				曜日・時限			

【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)

販売の課題に対して個人で原価・売価を考えて商品の開発に繋げると共に商品・販売する目的を考え商品化出来る様になる。

実務者経験・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

【到達目標】 食材の原価計算・レシピに対して自分の考えた商品をプレゼン出来る様になる。

<具体的な目標> 1年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。

授業計画・内容

1回目	校内アイデア商品開発プロジェクトの商品提案(課題に沿った商品を考える)
2回目	校内アイデア商品開発プロジェクトの商品試作1回目(原価計算しレシピを作成する)
3回目	校内アイデア商品開発プロジェクトの商品試作2回目(試作した商品を改善する為レシピを見直します)
4回目	校内アイデア商品開発プロジェクトの商品試作3回目(商品の完成度をチェックし、その料理に対してのプレゼンを練習する)
5回目	校内アイデア商品開発プロジェクト、プレゼンテーションの練習(商品の完成度をチェックし、その料理に対してのプレゼンを練習する)
6回目	第1回目のプレゼンテーションを行う。(審査委員を含めて料理の提供をして課題・改善点を集約する)
7回目	校内商品の料理を元に料理提供について考える。進級制作展に向けての役員決め・店名・コンセプトを考える。
8回目	校内商品の料理を元に料理提供について考える。進級制作展に向けての役員決め・店名・コンセプトを考える。
9回目	試作に向けた発注書を作る。売価について話し合いを行う。
10回目	進級制作展に向けた試作1回目を行う。ホールシュミレーション・コンセプトにあったディスプレイを考える。
11回目	進級制作展に向けた試作2回目を行う。ホールシュミレーション・コンセプトにあったディスプレイを考える。
12回目	進級制作展に向けた試作3回目を行う。ホールシュミレーション・コンセプトにあったディスプレイを考える。
13回目	調理場・ホールの提供時間のシュミレーションを行い反省を元に改善する
14回目	調理場・ホールの提供時間のシュミレーションを行い反省を元に改善する
15回目	調理場・ホールの提供時間のシュミレーションを行い反省を元に改善する

準備学習
時間外学習

評価方法

授業に向き合う姿勢20点・作品の完成度80点で評価をする。

受講生への
メッセージ

自分で考えた作品を作る事は楽しいと思いますので、自分なりに美味しい料理・綺麗な料理を考えて考案して下さい。初めての事で失敗もありますが失敗をしないと上手になりませんので、3回の試作で成功出来る様に頑張ってきて下さい。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	ショップマネジメント	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Shop Management	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	食健康テクノロジー科・寿司和食調理コース						
				曜日・時限			

【授業の学習内容】

自分のお店を経営する為の知識をつける。お店の開き方から生き残る為の経営戦略を学ぶ。経営者に必要なマネジメントが出来るようになる。
(教員職歴)販売士3級 ファッションビジネス検定2級

【到達目標】

<具体的な目標>

自分のお店を経営する為に必要な基礎知識や考え方を学び、開業から運営に至るまでの流れを理解する。経営者に必要なビジネスマインドを身に付ける。

授業計画・内容

1回目	自己紹介・講師紹介・授業カリキュラム説明
2回目	業種・業態・運営形態について学ぶ
3回目	ショップコンセプトについて学ぶ
4回目	居心地のよい店づくり・ブランディングと差別化
5回目	融資や初期費用のかけ方・お金のやりくりについて学ぶ
6回目	売上・経費・利益の流れを抑える
7回目	赤字・黒字・損益分岐点など学ぶ
8回目	利益の出るメニュー作りについて。
9回目	通販の仕組みや活用方法を学ぶ。
10回目	戦略の為のSNS活用法
11回目	SNS活用と法律について。
12回目	様々なお店から経営戦略や経営スタイルを学ぶ
13回目	テストに向けた対策と授業
14回目	テスト
15回目	テスト解説・授業の振りかえり。
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト・レポート、出席点
受講生への メッセージ	ショップを運営するには、何が大切か。基礎となる事を学んでいきましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	ホームルーム Homeroom activities	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司・和食調理コース	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

・校内プロジェクト、1We are準備、進級制作とイベントが沢山ありますのでその調整時間と、技術考査の試験指導
 社会人として必要なモラルなどを学び、卒業に向けて心の安定を図ります。
 (教員実務経歴)・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

【到達目標】就職内定に向けて

<具体的な目標>
 インターシップ内定を早期に決め、社会人になる為の準備期間とし心の安定を保つ。

授業計画・内容

1回目	1年前期の振り返りと後期の授業について
2回目	①校内プロジェクトに向けての話し合いと流れ
3回目	②校内プロジェクトに向けての話し合いと流れ
4回目	③校内プロジェクトに向けての話し合いと流れ
5回目	インターシップに向けての履歴書の書き方・就職担当の先生紹介
6回目	インターシップに向けての履歴書の書き方と身だしなみについて
7回目	クラス目標に対しての反省と今後のクラス運営について
8回目	販売実習に向けての委員決めと原価計算の在り方
9回目	販売実習に向けての話し合い
10回目	クリスマス会
11回目	①インターシップ先のアポイントの取り方と履歴書作成
12回目	②インターシップ先のアポイントの取り方と履歴書作成
13回目	①We areCulinary.ac.jp話し合い
14回目	②We areCulinary.ac.jp話し合い
15回目	1年間の振り返りと反省

準備学習 時間外学習	
---------------	--

評価方法	出席率・提出物での評価
------	-------------

受講生への メッセージ	2年生の進級に1年間の振り返って反省する所を見つけて前進して下さい。就職に向けて個人個人で残りの1年を無駄なく過ごして下さい。
----------------	---

【使用教科書・教材・参考書】

・都度御連絡いたします。

科目名 (英)	ホスピタリティ講座	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Hospitality lecture	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	食健康テクノロジー科・寿司和食調理コース						
				曜日・時限			

【授業の学習内容】

日本ホスピタリティ推進協会「ホスピタリティ・コーディネータ」資格を取得した講師から、教本をベースにホスピタリティのフレームを理解し、サービスとホスピタリティの違いや対応力、ホスピタリティ・マインドを学びます。様々な業界の事例を参考にし、自ら考え実践できることを目指します。

※実務経験：藤田観光株式会社小倉ワシントンホテルにて4年半フロント課勤務。
日本ホスピタリティ推進協会認定「ホスピタリティ・コーディネータ」資格取得。

【到達目標】

<具体的な目標>

- ①理論と実践の両面からホスピタリティを理解し、マインドとスキルを習得することができる。
- ②業界で求められているホスピタリティを学び、相手を思いやる気持ちの表現の仕方や期待を超えるサービスの提供方法を考えることができる。
- ③現場でホスピタリティ・ビジネスを展開することができる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション:講義の説明 動画を視聴し「NOと言わないサービス」を理解することができる
2回目	日本のおもてなしから、サービスとホスピタリティの違いや語源について理解することができる
3回目	「ザ・リッツカールトンクレド」と「ミスティーク」を理解し、理念浸透とホスピタリティ溢れるチーム作りを理解することができる
4回目	ホスピタリティの実践① お客様に好感と安心感を持っていただけるよう、「基本マナー」を身につけることができる
5回目	ホスピタリティの実践② 効果的な「傾聴」を理解し、実践することができる
6回目	「経営理念」と「ビジョン」について組織全体が目指すことを考えることができる
7回目	顧客満足と顧客ロイヤルティの関係性を理解し、顧客の感情を動かすマーケティング戦略を考えることができる
8回目	組織力を上げるために必要な組織と社員(従業員)のホスピタリティ、リーダーシップの2つの要素について理解することができる
9回目	高齢や障がいのある方への対応について理解することができる
10回目	異文化コミュニケーション、「やさしい日本語」を学び、異文化適応力を身につけることができる
11回目	クレームが起きる原因とお客様の心理を理解し対応することができる
12回目	飲食店経営で重要となる「QSC」について理解することができる
13回目	ハラスメントやコンプライアンスについて正しく理解することができる
14回目	評価週
15回目	前期講義のまとめ
準備学習 時間外学習	ホスピタリティ・マインドを身につけるためには、日頃から「相手の立場に立つ」ことや「相手を思いやる」ことを意識し行動することで身につけていきます。また、ホスピタリティに関する書籍を進んで読むことや感動体験を積むなど、感性を磨いてください。
評価方法	筆記試験・・・100%
受講生への メッセージ	ホスピタリティはどの業界においても必要とされており、新型コロナウイルス感染症により様々な対応を強いられている中でこそ、人の気持ちに寄り添えることができる人材が求められています。また、現場で応用できるよう経営やマーケティングの要素も取り入れ幅広い知識を身につけることができる講義になっていますので、将来の夢を想像しながら受講してください。

【使用教科書・教材・参考書】

- 【教科書】ホスピタリティ・コーディネータ教本/日本ホスピタリティ推進協会
【参考書】経営学の基本ゆる図鑑/平野敦士カール 監修
新人研修ワークブック第2版/日経BP

科目名 (英)	衛生学&栄養学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Hygienics & Nutrition	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	食健康テクノロジー科・寿司和食調理コース						
				曜日・時限			

【授業の学習内容】

今後の我が国における衛生管理の基本であるHACCPについて学びます。
HACCP計画を実際に作成し、実務において管理するべき点を明確にします。
調理施設の衛生管理、調理時の衛生・安全管理について学び、衛生管理プログラムを理解する。
また実習を通じて、食の安全性・衛生管理について学びます。

【到達目標】

<具体的な目標>

今まで学んだ知識を基に、調理時における安全・衛生管理を身につける。

また、今後の我が国の衛生管理に必須となるHACCPの考え方を理解することで、安全・衛生への理解を深め、自ら「食の安全・安心」を守るための行動をとることが出来るようになる。

授業計画・内容

1回目	HACCPシステムと調理施設の衛生管理との関連性について
2回目	HACCPシステムとは
3回目	HACCPシステムの7原則と12手順
4回目	HACCPを支える一般的衛生管理プログラム
5回目	食品営業施設・設備の安全対策
6回目	調理従事者の健康管理
7回目	食材の衛生管理
8回目	洗浄・消毒・殺菌
9回目	様々な食品のpH測定
10回目	魚の鮮度測定
11回目	肉の鮮度測定
12回目	卵の鮮度測定
13回目	後期の振り返り
14回目	HACCP～食品衛生学実習 テスト
15回目	テストの振り返りとまとめ・再試

教科書・ノートは必ず持参してください。

準備学習
時間外学習

評価方法

筆記試験
①講義ごとの小テスト(20%)
②前期試験(80%)
* 前期試験については①の小テストより出題します。①②合計して合格点に満たない場合は再試験を行います。

受講生への
メッセージ

食品の安全を確保することは、調理師としての責務です。
身の回りにある食の危険性を知り、調理師として食の安全を確保できるように幅広く知識を養ってください。
また、食品衛生の情報については自主的に情報を得ることも大事です。
授業で学習した知識を活かし、ニュースやホームページなどで最新の食品衛生の情報を得ることで、これからの食品業界を担う調理師として
躍進されることを期待しています。

【使用教科書・教材・参考書】

新調理師養成教育全書 ③ 食品の安全と衛生

各授業ごとに小テスト(プリント)を配布します。

科目名 (英)	基礎技術実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川先生
	Basic technology training	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
学科・コース 食健康テクノロジー科 寿司・和食調理コース				曜日・時限			

【授業の学習内容】

1年前期の授業基礎を元に実習に取り組みます。日本料理の特徴と業界で使われている食材を元に調理します。焼く・揚げる・蒸す・炒める・煮るなどの調理法を学びます。

(教員実務経歴) ・ ・ 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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】 基本的な技術・知識を学び食材の使い方、食材の管理が出来る様になる。

<具体的な目標> 1年生の時に習得する調理技法や、素材の知識をベースに、応用を行う。同じ調理法でも、食材の処理法を学ぶ授業と学んだことをベースに、料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、自分で料理を構築できる力を養う授業の2つを組み合わせる様になる。

授業計画・内容

1回目	刺身蒟蒻 桂剥き 応用①
2回目	刺身蒟蒻 桂剥き 応用②
3回目	刺身蒟蒻 桂剥き 応用①
4回目	刺身蒟蒻 桂剥き 応用②
5回目	刺身蒟蒻 酢味噌を作る 応用①
6回目	刺身蒟蒻 酢味噌を作る 応用②
7回目	刺身蒟蒻 木の芽味噌を作る 応用①
8回目	刺身蒟蒻 木の芽味噌を作る 応用②
9回目	蛇籠の切り方と揚げ物応用①
10回目	蛇籠の切り方と揚げ物応用②
11回目	刺身蒟蒻刺身薄作り応用①
12回目	刺身蒟蒻刺身薄作り応用②
13回目	テスト課題
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	特に無し
評価方法	実技試験 オカヲを使用して握り寿司の小手返しを5貫提出する。
受講生への メッセージ	実習では時間を管理しながら調理実習を行います。シンクのかたづけも含めて業界で販売する工程も考えながら調理していきます。 時計を見ながら実習に取り組み効率良く出来る様になりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	業界研究	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川先生・企業外来
	Industry research	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司・和食調理コース					曜日・時限	

【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)
加工場での作業の工程と出荷までの工程を学ぶ事が出来る。 出荷されて店頭に並べた商品に原価、販売の企画を学び実際に提供出来る様になる。

【到達目標】
市場にて魚の目利きを行い、魚の鮮度・流通・加工品にするまでの工程を学び食卓まで届くまでを学ぶ。実際に加工工場に入り経験する事で業界の研究に加え本来の作業工程が理解出来るよになる。

授業計画・内容

1回目	業界研究についての説明
2回目	加工場の見学①
3回目	加工場の見学②
4回目	加工場での食材管理①
5回目	加工場での食材管理②
6回目	加工場での食材管理③
7回目	加工場での原価計算と加工品在庫について まとめ①
8回目	加工場での原価計算と加工品在庫について まとめ②
9回目	市場見学① 魚の目利きについて
10回目	市場見学② 魚の目利きについて
11回目	魚の出荷量、仕入れ先について①
12回目	魚の出荷量、仕入れ先について②
13回目	魚の流通の流れをまとめ
14回目	レポート・データー・プレゼンテーション
15回目	総評
準備学習 時間外学習	市場見学・加工場見学を行った後、実際に加工工場に入り、業者と一緒に製造・販売までの工程を学ぶ事で業界の流れを学ぶ事が出来る様になる。
評価方法	レポート・データー・プレゼンテーション
受講生への メッセージ	食材の管理を通して体に優しい料理提供の工程と季節感での料理表現を学び楽しく料理提供が出来る様になりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	写真撮影&SNS	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	photo technique & SNS	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	食健康テクノロジー科・寿司和食調理コース						
曜日・時限							

【授業の学習内容】

【実務経験】

TV・イベント制作会社、広告代理店勤務、企業SNS配信担当の経験あり。講師歴3年。

【授業内容】

実践的に活用できる、SNS基礎知識とweb色彩やデザインの基礎をふまえて画像制作まで行う。同時に、企業側から消費者へマーケット目線で有効的な写真&画像制作のポイントも取り入れて学びます。

【到達目標】

iPadの活用法を学び、実際に見栄えする写真を取り画像加工ができるようになる。
消費者目線を意識した、SNS種類と配信の知識を学び活用できるようになる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション、iPad機能を知る/講師紹介、他己紹介、iPad機能について
2回目	iPad基礎知識、アプリ種類など学ぶ/活用してできることはどんな仕事&どんな事?ワーク
3回目	写真の撮り方、見栄えする写真撮影方法について→次回授業までに各コース製作作品の写真を撮影しておく
4回目	画像加工について学ぶ/文字入れ・フォントの種類、アプリ使用して実践作業
5回目	画像加工について学ぶ/効果的な色使い、配色について、アプリを使用して実践作業
6回目	SNS種類、各SNS特徴と使用する時のポイントについて学ぶ/誰に向けての配信(ターゲット)とSNS配信を考えるワーク
7回目	フリーアプリ(CANVA)の紹介・使い方レクチャー→次回授業までに各コース製作作品の写真を複数枚撮影しておく
8回目	①画像アップロード方法レクチャー/CANVA使用して「Instagram」の画像作成実践作業、iPadエアドロップ活用実践→講師用iPadへ作品提出
9回目	②「Instagram」ビジネスページの説明、画像保存機能・画像の種類について/前回の続き「Instagram」画像作成実践作業
10回目	SNS効果的な投稿について、「Instagram」ハッシュタグ選定方法を学ぶ/該当する業界の投稿を閲覧して必要なタグをピックアップするワーク
11回目	読まれるSNS文章の書き方、投稿時のポイントを学ぶ/「Instagram」投稿を想定して消費者に向けて作品PR文章の実践
12回目	SNSヘッダー効果について/CANVA使用して「Twitter」ヘッダー画像作成実践作業、エアドロップ活用実践→講師用iPadへ作品提出
13回目	「Instagram:ストーリーズ」について、CANVA動画・アニメーション機能を学ぶ/CANVA使用して「ストーリーズ」画像作成実践作業
14回目	評価:お題に基づきCANVAで画像作成 完成後に講師用iPadへ作品提出(当日提出のみ受付とする)
15回目	テスト振り返り、ITリテラシーについて学ぶ

準備学習
時間外学習

日頃使用しているiPadで活用できることがたくさんあることを意識してどんどん慣れてもらいたいです。
見慣れているSNSも、写真の使い方、文章内容、色合い、文字の大きさ等どんな工夫がされているか
チェックするようにしてみてください! 今までの見方と変わって来て新たな発見があります。
授業の制作作業時に取り入れてみてください。

評価方法

テスト評価80%
授業態度10%
提出物10%

受講生への
メッセージ

今や誰もが簡単にSNSを利用できますが、個人と企業(会社)での活用方法は全く異なります。
みなさんには、今後SNSを活用していく企業(会社)側の視点も持てるよう
有効的な発信をして行くための基礎知識を一緒に身に付けて行きましょう。
新しい便利な使い方を発見できたときは先生にも教えてください。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	寿司実習基礎 Basic training for Sushi	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川先生・小川先生
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司・和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

1年前期の寿司授業基礎を元にも実習に取り組みます。寿司料理の特徴と業界で使われている食材を元に調理します。寿司握り、箱寿司、棒寿司などの調理法を学びます。

(教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】 就職した際に即戦力となる技術・知識をマスター出来るようになる。

<具体的な目標>1年生の時に習得した調理技法や、素材の知識をベースに、応用を行う。同じ調理法でも、食材の処理法を学ぶ授業と学んだことをベースに、料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、自分で料理を構築できる力を養う授業の2つを組み合わせる出来るようになる。

授業計画・内容

1回目	松前昆布の作り方
2回目	鯖の3枚卸し、しめ鯖で松前寿司・バッテラを学ぶ
3回目	寿司ネタの引き方、握り寿司①
4回目	寿司ネタの引き方、握り寿司 応用②
5回目	鯛の姿作り、握り 応用③
6回目	鯛の薄作り、昆布締め、潮汁、焼き物
7回目	鯛の握り、荒煮、潮汁、骨蒸し
8回目	海老踊り、ボイル、天婦羅、真丈、吸い物
9回目	鯖の3枚卸し、バッテラ、味噌煮、つまみ1品
10回目	蛸の握り、柔らか煮、炙り、酢蛸
11回目	烏賊の使い方、烏賊の飾り切り、5品
12回目	握り寿司7貫 赤だし汁 茶碗蒸し
13回目	握り寿司7貫 赤だし汁 茶碗蒸し 細巻 応用①
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	特に無し
評価方法	実技試験 作業時間を考えながら握り寿司・細巻を完成させてバランスをつけて寿司定食を提出する。 又作業の工程も試験の対象とする。
受講生への メッセージ	実習では時間を管理しながら調理実習を行います。シンクのかたづけも含めて業界で販売する工程も考えながら調理していきます。 時計を見ながら実習に取り組み効率良く出来る様になりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	食材研究	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川先生
	Ingredient research	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
学科・コース 食健康テクノロジー科 寿司・和食調理コース				曜日・時限			

【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)

野菜作りの研究を重ね食材の管理、大事さを学ぶ。米の作り方から収穫までを学び収穫した米で寿司を握り、育てた野菜で料理を作る事が出来る様になる。又 鮮魚市場に行き魚の目利きを体験し鮮度の良い魚を見極める事が出来る様になる。

【到達目標】

育てた野菜、目利きした魚をお客様に提供出来る様になる。又収穫に備えて野菜、魚の収穫時期を学び、季節によって食材を管理出来る様になる。

授業計画・内容

1回目	米・野菜についての説明
2回目	赤かぶ、ラディッシュを植える
3回目	葉葱収穫 ししとう・ブロッコリー
4回目	米の収穫
5回目	乾燥野菜について① スナップエンドウ種まき
6回目	乾燥野菜について②
7回目	米の精米作業
8回目	土の入れ替えと肥料まき
9回目	豆苗を植える(5月～6月収穫用)
10回目	スナップエンドウ収穫
11回目	葉葱収穫 法蓮草・小松菜
12回目	収穫についてのデータ作成①
13回目	収穫についてのデータ作成②
14回目	評価
15回目	総評
準備学習 時間外学習	事前に野菜の知識を学ぶ事で実践的に野菜の管理・収穫時期を学ぶ事が出来る様になり、季節感を感じ取る料理の盛り付けなどにも応用で使いこなせる様になる。
評価方法	レポート・データ・プレゼンテーション
受講生への メッセージ	食材の管理を通して体に優しい料理提供の工程と季節感での料理表現を学び楽しく料理提供が出来る様になりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	和食実習基礎 Basic training for Japanese cuisine	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川先生・五城先生
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司・和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

日本料理の授業基礎を元に実習に取り組みます。日本料理の特徴と業界で使われている食材を元に調理します。焼く・揚げる・蒸す・炒める・煮るなどの調理法を学びます。

(教員実務経歴)・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】 日本料理での基礎を学ぶ事で料理に対しての考えを理解し提供出来る様になる。

<具体的な目標> 日本料理の食材を理解して温度管理・食材管理が出来る様になる。又お膳物・定食を作る際の献立を作成し料理の味付けを理解出来る様になる。

授業計画・内容

1回目	椎茸・舞茸など山の食材調理し温度管理・食材の管理方法を学ぶ
2回目	天麩羅を完成させ温度管理を学び、変わり揚げの仕方を学ぶ。 応用①
3回目	天麩羅を完成させ温度管理を学び、変わり揚げの仕方を学ぶ。 応用②
4回目	連餅・コロッケで油の温度をマスターする。 応用③
5回目	業界で現在使われている揚げ物・煮物を学ぶ。白扇揚げ・黄身煮応用①
6回目	業界で現在使われている揚げ物・煮物を学ぶ。鯖の味噌煮・ひろす煮②
7回目	業界で現在使われている揚げ物・煮物を学ぶ。応用①
8回目	練り物3品 海老真丈・寄せ物応用①
9回目	練り物3品 海老真丈・寄せ物応用②
10回目	八寸応用①
11回目	八寸応用②
12回目	蒸し物応用 紙包蒸し・茶碗蒸し
13回目	テスト課題 天婦羅定食を提供
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	特に無し
評価方法	実技試験 天婦羅定食を時間内に提供。小鉢2品、お味噌汁、ご飯、漬物、天つゆをセットして50分以内に提供する。作業の工程、かたづけ等もテスト点数に加算する。
受講生への メッセージ	実習では時間を管理しながら調理実習を行います。シンクのかたづけも含めて業界で販売する工程も考えながら調理していきます。 時計を見ながら実習に取り組み効率良く出来る様になりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	コミュニケーション就職講座	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	中村里佳・政木恵美
	communicationcareerguidance	授業形態	講義・実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	食テクノロジー科寿司和食調理コース					曜日・時限	月4

【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)
コミュニケーションスキル検定の講座も担当。専門学校での講師として、従事。5年以上の経験あり。

前期に行ったコミュニケーションスキルアップ検定を踏まえて、社会人としての基礎力を学んでいきます。主に、言葉づかい、一般的なマナーです。また、自分のことを伝える基本の「声」の印象、相手への会話の影響など、実践的に学んでもらいます。

【到達目標】

<具体的な目標> コミュニケーションの基礎理解及びインターンシップに向けてのビジネスマナー習得。面接時の対応の仕方を身につける

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション、授業の説明・マナーについて
2回目	敬語の使い方・復習
3回目	さまざまな立場の方との話し方・シーン別での話し方
4回目	表情の重要性・実践・笑顔の効果・効用
5回目	プレゼンテーションの基本・アンガーマネジメント
6回目	伝え方の基本・テクニック・質問の仕方・聴き方
7回目	社会人基礎力・社会人と学生の違い
8回目	求人票の見方・社会保障など
9回目	オンライン面接・基本
10回目	オンライン面接ポイント・実践
11回目	あいさつ・印象の重要性・質問の受け答えの仕方・面接対策
12回目	基本動作・質問の受け答えの仕方・面接対策
13回目	面接試験
14回目	面接試験
15回目	まとめ 面接振り返り

準備学習
時間外学習

面接 100%

評価方法

受講生への
メッセージ

インターンシップや就職に向けて、自分をどのように表現するかを学んでいきましょう

【使用教科書・教材・参考書】

適宜プリント

科目名 (英)	プレゼンテーション演習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	政木恵美・大西希久永
	practice for presentation	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	食テクノロジー科寿司和食調理コース					曜日・時限	水曜日3・4限目
【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) 専門学校にてプレゼンや就職講座の講師として従事。 効果的なパワーポイントの作成方法、自己紹介や各テーマに合わせたプレゼンテーションの仕方を習得できるよう授業を実施します。 それぞれがプレゼンテーションを実施することやプレゼンテーションのポイントとテクニックを実践的に学び、聞く力と伝える力を伸ばし、人前で話すことに慣れてもらいます。							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞基本的なパワーポイントの使い方を学び、プレゼンテーションに使用する資料が作れるようになる。 プレゼンテーションの基本的な技法を学ぶことで、自分の意図を相手に正確に伝える力を養う。							

授業計画・内容	
1回目	授業の目的説明、人前での自己紹介を通して、今後学ぶプレゼンテーションのヒント、パワーポイント使用の魅力をイメージできるようになる
2回目	プレゼンテーションのポイントとテクニックを理解する。
3回目	パワーポイントの作成方法を習得する。
4回目	プレゼンテーションをするまでの計画を立て、実際にパワーポイントのアイデアを形に落とし込む
5回目	計画に沿った資料を作り、プレゼンテーションの話し方に慣れる。
6回目	ミニプレゼンテーション①パワーポイント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。プレゼンを見て様々なスキルに気づく。
7回目	ミニプレゼンテーション②パワーポイント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。プレゼンを見て様々なスキルに気づく。
8回目	フィードバックを通して、グループでどうしたらプレゼンがうまくいくかを共有する。
9回目	グループで考えながら工夫をしながらパワーポイント作成ができるようになる。人前でのプレゼンテーションを行うことで話すことに慣れる。
10回目	グループでのプレゼン発表を行い、複数のプレゼンを見ることで様々なスキルを習得する。
11回目	プレゼンテーションの資料作りを各自行い、どう自分を表現できるか、考える力がつくようになる。
12回目	プレゼンテーションの資料作り、話す練習を各自行い、相手に伝えるためにはどうすれば良いか考える力がつくようになる。
13回目	プレゼンテーションの資料作り、話す練習を各自行い、伝え方のポイントを習得する。
14回目	試験(各自作成したパワーポイントを使用してのプレゼンテーション)
15回目	試験(レポート)、総評、まとめ
準備学習 時間外学習	基本的には授業内で行う。パワーポイント作成、資料集めなど、授業内で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60%、課題提出物30%、授業態度10%での評価とする。
受講生への メッセージ	社会人になると、年齢層の違う先輩方やお客様、取引先の方と話す機会がたくさんあります。 また、就職活動で自分をアピールするときも、自分の伝えたいことを正確に伝える力は必要です。 必要になった時に慌てて知識を習得するのではなく、早い段階で慣れておくこと、慣れておくことが大事です。 プレゼンテーションに慣れること、効果的なテクニックを習得することを目標に授業を行なっていきます。 プレゼンテーションの授業を通して、人前で話すことに慣れ、話すことに自信をつけましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 適宜プリント	

科目名 (英)	写真撮影&SNS Phot technique & SNS	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	渡邊 綾香
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司和食調理コース	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	水曜日3限目

【授業の学習内容】

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。

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。

【到達目標】

- ・写真撮影をする目的を意識できるようになる。
- ・おいしそうな写真とは何かを理解し、おいし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	講師挨拶／スマホ・iPadを使った写真撮影の方法
2回目	写真で売上げがUPする、SNS時代の売上げ構造(1)
3回目	写真で売上げがUPする、SNS時代の売上げ構造(2)
4回目	光の力で魅力を引き出す 器編(1)
5回目	光の力で魅力を引き出す 器編(2)
6回目	光の力で魅力を引き出す 器編(3)
7回目	光の力で魅力を引き出す グラス編(1)
8回目	光の力で魅力を引き出す グラス編(2)
9回目	光の質を使い分ける
10回目	高級感の演出
11回目	複数被写体の配置
12回目	SNS向け写真の撮影
13回目	イメージの力で売上げUP
14回目	色とコントラスト
15回目	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ってくると楽しいと思います。

【使用教科書・教材・参考書】

適宜プリント

科目名 (英)	業界研究 Industry research	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川先生・企業外来
学科・コース	寿司・和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日2限目

【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)
加工場での作業の工程と出荷までの工程を学ぶ事が出来る。出荷されて店頭に並べた商品に原価、販売の企画を学び実際に提供出来る様になる。

【到達目標】
市場にて魚の目利きを行い、魚の鮮度・流通・加工品にするまでの工程を学び食卓まで届くまでを学ぶ。実際に加工工場に入り経験する事で業界の研究に加え本来の作業工程が理解出来るようになる。

授業計画・内容

1回目	業界研究についての説明
2回目	加工場の見学①
3回目	加工場の見学②
4回目	加工場での食材管理①
5回目	加工場での食材管理②
6回目	加工場での食材管理③
7回目	加工場での原価計算と加工品在庫について まとめ①
8回目	加工場での原価計算と加工品在庫について まとめ②
9回目	市場見学① 魚の目利きについて
10回目	市場見学② 魚の目利きについて
11回目	魚の出荷量、仕入れ先について①
12回目	魚の出荷量、仕入れ先について②
13回目	魚の流通の流れをまとめ
14回目	レポート・データー・プレゼンテーション
15回目	総評
準備学習 時間外学習	市場見学・加工場見学を行った後、実際に加工工場に入り、業者と一緒に製造・販売までの工程を学ぶ事で業界の流れを学ぶ事が出来る様になる。
評価方法	レポート・データー・プレゼンテーション
受講生への メッセージ	食材の管理を通して体に優しい料理提供の工程と季節感での料理表現を学び楽しく料理提供が出来る様になりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	校内開発プロジェクト product development project	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川先生
学科・コース	寿司・和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	火曜日3限目・4限目

【授業の学習内容】

3年間使用する薄刃・出刃・柳・牛刀・ペティナイフの5本を使用出来る様に砥石で研ぎ上げいつでも使える状態を作り食材を素早く切れる様になる。

(教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】 食材の管理・原価計算を行い商品の売価を考えて販売する。 お客様に販売する上で衛生面・売上を考えてお店で販売出来る様になる。

<具体的な目標> レシピを作成する際、販売出来る商品開発を行い、原価計算・食材管理・売上・ロスを考えて自分達で発注した食材で商品を開発する。

授業計画・内容

1回目	学園祭商品開発プロジェクトの商品提案 原価・レシピの作成
2回目	学園祭商品開発プロジェクトの商品試作1回目
3回目	学園祭商品開発プロジェクトの商品試作2回目
4回目	学園祭商品開発プロジェクトの商品試作3回目
5回目	学園祭商品開発プロジェクトの発注とレシピ・原価計算表提出。 プレゼン練習
6回目	学園祭商品販売プレゼンテーションにて発表
7回目	校内アイデア商品開発プロジェクトの商品考案・進級制作の役員決め
8回目	校内アイデア商品開発プロジェクトのレシピを作成
9回目	校内アイデア商品開発プロジェクトの発注・レシピの見直し
10回目	進級製作シュミレーション・商品販売メニューの考案
11回目	進級製作シュミレーション・試作1回目
12回目	進級製作シュミレーション・試作2回目
13回目	進級製作シュミレーション・試作3回目
14回目	進級製作シュミレーション
15回目	進級製作シュミレーション

準備学習 時間外学習	特に無し
---------------	------

評価方法	商品開発に取り組む姿勢とレシピ作成・原価計算したレシピを元に評価する。60点 商品販売における料理の評価点40点
------	--

受講生への メッセージ	自分達がお店作りをする際に役に立つ授業です。 作るだけでは無く自分達がどのような思いでお客様に評価して頂き、購入して頂けるかを考えながら商品開発に取り組んで下さい。
----------------	--

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	寿司・和食実習理論 Training for Sushi Japanese cuisine theory	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川先生
学科・コース	寿司・和食調理実習	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日3限目

【授業の学習内容】

料理に携わる為に日本料理の特徴・食材の基礎を調理理論の教科書を元に学ぶ。又理論を学ぶ事で食材の管理・衛生面も学び理解する事で調理実習での調理を理解しながら調理出来る様になる。

(教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】 料理を作るだけでは無く食材の知識・衛生面を学び調理する事で安全・安心な料理を提供出来る様になる。

<具体的な目標> 調理の理論を通して調理技法や、素材の知識をベースに理論を学ぶ。同じ調理法でも、食材の処理法を学ぶ授業と学んだことをベースに、料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、自分で料理を構築できる力を養う授業の2つを組み合わせる様になる。

授業計画・内容

1回目	調理理論を学ぶ定義 P2～P12
2回目	非加熱調理操作P14～P23
3回目	加熱調理操作P24～P33
4回目	食品の調理科学① P34～P44
5回目	食品の調理科学② P45～P59
6回目	食品の調理科学③ P60～P69
7回目	食品の調理科学④ P70～P82
8回目	動物性食品について① P83～P92
9回目	動物性食品について② P93～P101
10回目	動物性食品について③ P101～P109
11回目	調味料についてP125～P132
12回目	調理施設・器具と熱源P134～P144
13回目	宗教と植物禁忌について P171～P178
14回目	テスト 行事食と郷土料理について
15回目	再テスト

準備学習
時間外学習

授業で学んだ事を自宅で反復するとより成果が得られます。

評価方法

筆記試験 理論の教科書の中から抜粋。80点満点で小テスト20点を換算して100点満点で評価。

受講生への
メッセージ

調理に用いる食材や知識を得て栄養と体との関係を理解し、衛生で安全な調理のポイントを学習し食の文化的な側面を素養として身に付け保険や環境という枠組みの中で食をとらえ、調理に携わる職業人として必要な知識を養う事が出来る様になる。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	寿司調理実習 I Sushi cuisine training I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	小川先生
学科・コース	寿司・和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	火曜日1限・2限目

【授業の学習内容】

1年前期の授業基礎を元に実習に取り組みます。日本料理の特徴と業界で使われている食材を元に調理します。焼く・揚げる・蒸す・炒める・煮るなどの調理法を学びます。

(教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】 就職した際に即戦力となる技術・知識をマスター出来る様になる。

<具体的な目標>1年生の時に習得した調理技法や、素材の知識をベースに、応用を行う。同じ調理法でも、食材の処理法を学ぶ授業と学んだことをベースに、料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、自分で料理を構築できる力を養う授業の2つを組み合わせる出来る様になる。

授業計画・内容

1回目	鯖3枚卸し 柚庵焼き・変わり揚げ・鯖の握り寿司
2回目	栄螺の使い方、刺身、壺焼き
3回目	煮アナゴ、煮詰め、煮切りの違いについて
4回目	貝類の使い方、煮蛤、蛤真丈
5回目	赤貝、蛸烏賊の使い方
6回目	烏賊の姿作りについて
7回目	鯛の姿作りについて
8回目	ガリの付け方・棒寿司復習
9回目	皮剥ぎの使い方、肝和えの使い方
10回目	鱧の使い方・ジュレを使用した1品料理
11回目	鯖の使いかた 鯖漬け 熟成について
12回目	寿司ミニコース 応用1
13回目	寿司ミニコース 応用2
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	特に無し
評価方法	実技試験 作業時間を考えながら寿司を一通りセットで提供する。 又作業の工程も試験の対象とする。
受講生への メッセージ	実習では時間を管理しながら調理実習を行います。シンクのかたづけも含めて業界で販売する工程も考えながら調理していきます。 時計を見ながら実習に取り組み効率良く出来る様になりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	食材研究 Ingredient research	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	立川先生
学科・コース	寿司・和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日1限目

【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)

野菜を自分達で育てた物で料理を作り市販で販売されている物と味比べを行う。野菜作りでの苦勞を感じ、野菜の大事さ栄養素を学び料理を作る上で体に優しい料理を提供出来る様になる。

【到達目標】

1年間で収穫出来る野菜とその野菜の栄養について学ぶ。調理する上で健康的な料理を作る事を心掛け、野菜の大事さを学び就職先でも目利きが出来る様になる。

授業計画・内容

1回目	青梗菜の種まき 茎ブロッコリー収穫とプランター掃除
2回目	枝豆の種まき
3回目	オクラの種まき 青梗菜の間引き
4回目	プランター追肥 枝豆の管理
5回目	野菜の種まきの時期・収穫について (座学)
6回目	青梗菜の収穫 料理
7回目	玉葱の収穫 乾燥
8回目	玉葱料理のレシピ作成
9回目	玉葱料理
10回目	プランターの掃除
11回目	玉葱を使用し料理を作ったレポートの提出
12回目	枝豆の収穫 料理
13回目	オクラ収穫 料理
14回目	評価 iPadまとめ
15回目	総評 発表プレゼン
準備学習 時間外学習	事前に野菜の知識を学ぶ事で実践的に野菜の管理・収穫時期を学ぶ事が出来る様になり、季節感を感じ取る料理の盛り付けなどにも応用で使いこなせる様になる。
評価方法	レポート・データー・プレゼンテーション
受講生への メッセージ	食材の管理を通して体に優しい料理提供の工程と季節感での料理表現を学び楽しく料理提供が出来る様になりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	創作調理実習 I Creative cuisine training I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	勝野先生
学科・コース	寿司・和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	金曜日1限・2限

【授業の学習内容】

1年次の授業基礎を元に実習に取り組みます。日本料理の特徴と業界で使われている食材を元に調理します。焼く・揚げる・蒸す・炒める・煮るなどの調理法を学びます。

(教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】 現在使われている 日本料理を授業に取り組み料理に対しての考えを理解し提供出来る様になる。

<具体的な目標> 日本料理の食材を理解して温度管理・食材管理が出来る様になる。又お膳物・定食を作る際の献立を作成し料理の味付けを理解出来る様になる。

授業計画・内容

1回目	1年生の復讐 鯛の荒煮・潮汁
2回目	変わり焼き物 柚庵焼き・利休焼き・油焼き
3回目	魚料理 かば焼きなど
4回目	烏賊料理
5回目	蛸料理
6回目	赤身料理
7回目	豚肉料理
8回目	牛肉料理
9回目	海老料理
10回目	定食①
11回目	定食②
12回目	創作料理①
13回目	創作料理②
14回目	テスト課題
15回目	テスト
準備学習 時間外学習	特に無し
評価方法	実技試験 日本料理の基本である松花堂を作り提供する。 献立を作成し原価・売価の計算表を作成する。減点方式評価とする。
受講生への メッセージ	実習では時間を管理しながら調理実習を行います。シンクのかたづけも含めて業界で販売する工程も考えながら調理していきます。 時計を見ながら実習に取り組み効率良く出来る様になりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	日本料理の文化と歴史 Nihonryōri no rekishi to bunka	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川先生
学科・コース	寿司・和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 4	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日3限目

【授業の学習内容】

日本料理の食文化 懐石料理、精進料理、卓袱料理、会席料理などの時代の変化を通して料理内容を理解する事で日本料理の歴史を理解出来る様になる。又 寿司料理の歴史を学び現代の寿司のあり方と比べる事で寿司料理での解説が出来る様になる。

(教員実務経歴)・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】 いつでも包丁が切れる状態を作り、食材を切る際に手際良く調理出来る様になる。

<具体的な目標>3年間使用する5本の包丁をその都度の食材に対して使用する事が出来る様になる。又包丁の使い方を徹底して学ぶ事で現場実習での包丁の扱いに対応出来る様になる。

授業計画・内容

1回目	日本料理の時代と歴史(資料あり)
2回目	日本料理 会席料理とは(資料あり)
3回目	日本料理 懐石料理とは(資料あり)
4回目	日本料理 精進料理とは(資料あり)
5回目	日本料理 卓袱料理とは(資料あり)
6回目	日本料理の祝い膳について(資料あり)
7回目	寿司料理の時代と歴史(資料あり)
8回目	棒寿司・箱寿司とは
9回目	巻き寿司・細巻の理解と応用
10回目	握り寿司について化粧料理と応用
11回目	日本料理での仕事について
12回目	日本料理の器具・機材の理解(資料あり)
13回目	テスト課題
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	特に無し
評価方法	日本料理・寿司料理での筆記試験にて実地
受講生への メッセージ	授業の中で理解出来る物をしっかりiPadに収めて復習して下さい。資料の中からもテスト内容が出されますので紛失をしないようにファイリングを行って下さい。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	和食調理実習 I Japanese cuisine training I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	五城先生
学科・コース	寿司・和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	水曜日1限・2限

【授業の学習内容】

1年次の授業基礎を元に実習に取り組みます。日本料理の特徴と業界で使われている食材を元に調理します。焼く・揚げる・蒸す・炒める・煮るなどの調理法を学びます。

(教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】 現在使われている 日本料理を授業に取り組み料理に対しての考えを理解し提供出来る様になる。

<具体的な目標> 日本料理の食材を理解して温度管理・食材管理が出来る様になる。又お膳物・定食を作る際の献立を作成し料理の味付けを理解出来る様になる。

授業計画・内容

1回目	八寸と酢の物
2回目	焼き物と揚げ物
3回目	椀物と煮物
4回目	八寸と酢の物
5回目	焼き物と揚げ物
6回目	椀物と煮物
7回目	八寸と酢の物
8回目	焼き物と揚げ物
9回目	椀物と煮物
10回目	松花堂 I
11回目	松花堂 II
12回目	松花堂 III
13回目	テスト課題 松花堂とお吸い物
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	特に無し
評価方法	実技試験 日本料理の基本である松花堂を作り提供する。 献立を作成し原価・売価の計算表を作成する。減点方式評価とする。
受講生への メッセージ	実習では時間を管理しながら調理実習を行います。シンクのかたづけも含めて業界で販売する工程も考えながら調理していきます。 時計を見ながら実習に取り組み効率良く出来る様になりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	カウンターサービス&店舗マネジメント Service & Store Management	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川先生・企業外来
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日・時限	

【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)
 現場と同じシミュレーションを入れる事で実際に現場に出て同じ動きが出来る様になる。店舗を構える必要な情報を学び各店舗に研修に行った際も学習出来る様になる。販売実習・現場実習に特化した授業を行う事で店の運営に関して見える様になる。
 (教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】
 就職先での店舗運営を理解出来、実践的に学ぶ事で活躍出来る様になる。又サービスマインドを学ぶ事でお店での提供時間短縮・効率化を授業内で考え実際の店舗で活躍出来る様になります。

授業計画・内容	
---------	--

1回目	カウンターでの心得 応用①
2回目	カウンターでの心得 応用②
3回目	カウンターでの心得 業界用語について
4回目	店舗運営について 応用①
5回目	店舗運営について 応用②
6回目	店舗運営について 応用③
7回目	店舗見学①
8回目	店舗見学で学んだ事の発表
9回目	カウンターでの実践練習①
10回目	カウンターでの実践練習②
11回目	カウンターでの実践練習③
12回目	サービスとは
13回目	テスト課題
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	カウンターでの実際出来るサービスと寿司の提供で評価
------	---------------------------

受講生への メッセージ	カウンターでお客様と話を交わしながら提供する事は反復する事が大事です。この授業を通して、料理を出すタイミング・お客様の食べる動きを見ながら提供出来る様になって下さい。お客様の満足度が上がれば店舗運営にもつながりリピーターを増やす事も学びにつながります。
----------------	--

【使用教科書・教材・参考書】	
----------------	--

科目名 (英)	基礎技術実習Ⅱ Basic technology training II	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川先生
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

2年前期の授業基礎を元に実習に取り組みます。日本料理の特徴と業界で使われている食材を元に調理します。焼く・揚げる・蒸す・炒める・煮るなどの調理法を学びます。

(教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】 基本的な技術・知識を学び食材の使い方、食材の管理が出来る様になる。

<具体的な目標>1年生の時に習得する調理技法や、素材の知識をベースに、応用を行う。同じ調理法でも、食材の処理法を学ぶ授業と学んだことをベースに、料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、自分で料理を構築できる力を養う授業の2つを組み合わせる様になる。

授業計画・内容

1回目	網掛け大根・菊の飾り・鳴門だし巻き①
2回目	網掛け大根・菊の飾り・鳴門だし巻き②
3回目	網掛け大根・菊の飾り・鳴門だし巻き③
4回目	焼き物応用①
5回目	焼き物応用②
6回目	焼き物応用③
7回目	揚げ物応用①
8回目	揚げ物応用②
9回目	揚げ物応用③
10回目	煮物応用①
11回目	煮物応用②
12回目	煮物応用③
13回目	テスト課題
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	剥きもの評価50点 揚げ物・焼き物・煮物提出にて50点で評価
------	--------------------------------

受講生への メッセージ	1年生と2年生前期で学んだ基礎を元にシラバスを組んでおります。この2年生後期は就職前に出来上がった状態で技術的に仕上がりを確認するチャンスです。学んだ事を最大に生かして取り組んで下さい。
----------------	---

【使用教科書・教材・参考書】

--	--

科目名 (英)	寿司調理実習Ⅱ Sushi cuisine training Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川先生・小川先生
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
【授業の学習内容】 1年前期の寿司授業基礎を元にも実習に取り組みます。寿司料理の特徴と業界で使われている食材を元に調理します。寿司握り、箱寿司、棒寿司などの調理法を学びます。 (教員実務経歴)・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞							
【到達目標】 就職した際に即戦力となる技術・知識をマスター出来る様になる。 ＜具体的な目標＞1年生の時に習得した調理技法や、素材の知識をベースに、応用を行う。同じ調理法でも、食材の処理法を学ぶ授業と学んだことをベースに、料理の組み合わせ、コースの組み立て方を理解し、自分で料理を構築できる力を養う授業の2つを組み合わせる出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	稲荷寿司の仕込み
2回目	野菜寿司7種～10種
3回目	細工寿司
4回目	精進寿司
5回目	チラシ・バッテラ寿司
6回目	太刀魚・焼き物など5品
7回目	精進寿司御膳
8回目	細魚・変わり造り
9回目	寿司弁当・握り・巻物・押し寿司 応用①
10回目	寿司弁当・握り・巻物・押し寿司 応用②
11回目	寿司会席・コース料理応用①
12回目	寿司会席・コース料理応用②
13回目	寿司会席・コース料理応用③
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	特に無し
評価方法	実技試験 作業時間を考えながら握り寿司・細巻を完成させてバランスをつけて寿司定食を提出する。 又作業の工程も試験の対象とする。
受講生への メッセージ	実習では時間を管理しながら調理実習を行います。シンクのかたづけも含めて業界で販売する工程も考えながら調理していきます。 時計を見ながら実習に取り組み効率良く出来る様になりましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	商品開発プロジェクト&ショップ演習 product development project	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川先生
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
【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) 販売の課題に対して個人で原価・売価を考えて商品の開発に繋げると共に商品・販売する目的を考え商品化出来る様になる。 実務者経験・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							
【到達目標】 食材の原価計算・レシピに対して自分の考えた商品をプレゼン出来る様になる。 ＜具体的な目標＞ 1年間の集大成となる作品制作、ショップ出店、ディスプレイ展示などを行います。お店で出す商品の企画から仕入れ、ディスプレイ、収支までイベントを通じて実践的に学びます。							

授業計画・内容	
1回目	校内アイデア商品開発プロジェクトの商品提案(課題に沿った商品を考える)
2回目	校内アイデア商品開発プロジェクトの商品試作1回目(原価計算しレシピを作成する)
3回目	校内アイデア商品開発プロジェクトの商品試作2回目(試作した商品を改善する為レシピを見直しする)
4回目	校内アイデア商品開発プロジェクトの商品試作3回目(商品の完成度をチェックし、その料理に対してのプレゼンを練習する)
5回目	校内アイデア商品開発プロジェクト、プレゼンテーションの練習(商品の完成度をチェックし、その料理に対してのプレゼンを練習する)
6回目	第1回目のプレゼンテーションを行う。(審査委員を含めて料理の提供をして課題・改善点を集約する)
7回目	校内商品の料理を元に料理提供について考える。進級制作展に向けての役員決め・店名・コンセプトを考える。
8回目	校内商品の料理を元に料理提供について考える。進級制作展に向けての役員決め・店名・コンセプトを考える。
9回目	試作に向けた発注書を作る。売価について話し合いを行う。
10回目	進級制作展に向けた試作1回目を行う。ホールシュミレーション・コンセプトにあったディスプレイを考える。
11回目	進級制作展に向けた試作2回目を行う。ホールシュミレーション・コンセプトにあったディスプレイを考える。
12回目	進級制作展に向けた試作3回目を行う。ホールシュミレーション・コンセプトにあったディスプレイを考える。
13回目	調理場・ホールの提供時間のシュミレーションを行い反省を元に改善する
14回目	調理場・ホールの提供時間のシュミレーションを行い反省を元に改善する
15回目	調理場・ホールの提供時間のシュミレーションを行い反省を元に改善する
準備学習 時間外学習	
評価方法	実習作業20点・作品の完成度80点で評価をする。
受講生への メッセージ	自分で考えた作品を作る事は楽しいと思いますので、自分なりに美味しい料理・綺麗な料理を考えて考案して下さい。初めての事で失敗もありますが失敗をしないと上手になりませんので、3回の試作で成功出来る様に頑張って来て下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	調理実習(仏・伊) Practice for Basic French, Italian cooking	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
						曜日・時限	

【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)

【到達目標】

授業計画・内容	
1回目	
2回目	
3回目	
4回目	
5回目	
6回目	
7回目	
8回目	
9回目	
10回目	
11回目	
12回目	
13回目	
14回目	
15回目	
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)	陶器・かいしき講義研究 Lecture of pottery and kaishiki	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司和食調理コース	授業 形態	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】

【到達目標】

授業計画・内容

1回目	
2回目	
3回目	
4回目	
5回目	
6回目	
7回目	
8回目	
9回目	
10回目	
11回目	
12回目	
13回目	
14回目	
15回目	

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)	日本和菓子実習 Japanese sweets training	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	健康テクノロジー科寿司和食調理コー	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
						曜日・時限	

【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)

【到達目標】

授業計画・内容

1回目	
2回目	
3回目	
4回目	
5回目	
6回目	
7回目	
8回目	
9回目	
10回目	
11回目	
12回目	
13回目	
14回目	
15回目	

準備学習 時間外学習	
評価方法	小テスト2回・筆記テスト・出席点
受講生への メッセージ	「あのお店はなぜ繁盛しているんだろう?」「この商品はなぜ売れているんだろう?」普段の生活の中にも、将来の開業につながる学びがたくさんあります。それらに気付く目を持つようになっていきましょう。知識を得ることで、見える世界が変わる喜びをぜひ知ってほしいと願っています。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	和食調理実習Ⅱ Japanese cuisine training Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川先生・五城先生
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司和食調理コース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】
 日本料理の授業基礎を元に実習に取り組みます。日本料理の特徴と業界で使われている食材を元に調理します。焼く・揚げる・蒸す・炒める・煮るなどの調理法を学びます。
 (教員実務経歴)・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】 日本料理での基礎を学ぶ事で料理に対しての考えを理解し提供出来る様になる。
 <具体的な目標> 日本料理の食材を理解して温度管理・食材管理が出来る様になる。又お膳物・定食を作る際の献立を作成し料理の味付けを理解出来る様になる。

授業計画・内容	
---------	--

1回目	前期の振り返り
2回目	鉢盛について 応用①
3回目	鉢盛について 応用②
4回目	松花堂応用①
5回目	松花堂応用②
6回目	会席料理 応用①
7回目	会席料理 応用②
8回目	懐石料理 応用①
9回目	懐石料理 応用②
10回目	精進料理
11回目	祝い膳
12回目	おせち料理 応用①
13回目	おせち料理 応用②
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	作業上の工程と時間指定以内で完成させる50点 盛り付け・味付けで50点の評価
------	--

受講生への メッセージ	日本料理での工程と基礎は今回で終わります。再度1年次からのレシピを確認して、復讐を行って下さい。
----------------	--

【使用教科書・教材・参考書】	
----------------	--

科目名 (英)	寿司・和食コンテスト	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川先生・企業外来
	Japanese cuisine sushi contest	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司和食調理コース						

【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)
 寿司・和食において自分達で献立を立て原価率を含めた料理提供を出来る様になります。又 料理提供時には業界の方を招き料理を評価して頂きプレゼンテーションにて自分の料理を審査委員にアピール出来る様になります。
 (教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞

【到達目標】
 業界の方を招き自分達の料理を評価して頂く事で、就職先でも自分達の献立を作成出来る様になる。見た目・バランス・味付け・作業の工程などもアドバイスを頂き自分達の学びとしてのスキルがアップ出来る様になります。

授業計画・内容	
---------	--

1回目	献立の作成について
2回目	献立作成 応用①
3回目	献立作成 応用②
4回目	献立作成 応用③
5回目	発注書作成
6回目	試作①
7回目	試作②
8回目	試作③
9回目	プレゼンテーション作成・練習
10回目	1回目 審査委員審査
11回目	試作④
12回目	試作⑤
13回目	試作⑥
14回目	最終審査
15回目	総評

準備学習 時間外学習	
---------------	--

評価方法	作業工程・料理提供・盛り付け・プレゼン・味付けの5段階で評価
------	--------------------------------

受講生への メッセージ	業界の方から見て頂く事で今後の課題を頂き、今後に繋げて行きましょう。
----------------	------------------------------------

【使用教科書・教材・参考書】	
----------------	--