

科目名 (英)	農業実習 I Agricultural Training I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大石義昭
学科・コース	食健康テクノロジー科:調理・ホテル・レストランコース	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

【授業の学習内容】

植物の生理生態のメカニズムを理解し、野菜やハーブなどの食材の名前と栽培管理方法、土壌、肥料、病害虫など育てるにあたり必要な知識、技術とその利用法について座学と実習を通して体験しながら学びます。植物を育てる過程において、植物が日々生長していく姿を見ることで命の凄さや尊さを感じ、食材への感謝の気持ちがより一層持ってもらえたら、調理を学ぶにおいてとても大事な経験になると思います。

※教員経歴

昭和55年4月福岡県立高等学校の農業の教員としてスタートし、平成29年3月31日福岡県立嘉穂総合高等学校を退職、同年4月1日より同校で再雇用となり、令和4年3月31日で退職。農業では作物、花、果樹、野菜、食品加工、動物を担当した。令和4年4月より同校に非常勤講師として勤務している。

【到達目標】

植物の生育特性を理解し、繁殖や栽培管理の方法、土壌、肥料、病害虫、農機具の基礎基本的な知識、技術とその利用法を習得する。

<具体的な目標>

- ・農業と人間のかかわりと歴史について理解する。
- ・植物の生理生態のメカニズムを理解する。
- ・作物の栽培環境について理解する。
- ・野菜やハーブの種類、特徴を覚え、栽培管理方法の基礎を習得する。
- ・農機具の名称と使い方を習得する。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション(目的・授業内容・進め方・服装・注意点・安全教育・心構え・圃場案内)	堆肥作り 食材栽培・収穫と利用
2回目	農業とは、農業と人類のあゆみ 農機具の名称と使い方	食材栽培・収穫と利用
3回目	野菜の種類と特徴①(分類・種類・名称・利用法)	食材栽培・収穫と利用
4回目	野菜の種類と特徴②(分類・種類・名称・利用法)	食材栽培・収穫と利用
5回目	野菜の種類と特徴③(分類・種類・名称・利用法)	食材栽培・収穫と利用
6回目	ハーブの種類と特徴①(種類・名称・利用法)	食材栽培・収穫と利用
7回目	ハーブの種類と特徴②(種類・名称・利用法)	食材栽培・収穫と利用
8回目	野菜生産の役割と動向(野菜の消費・野菜生産と供給・野菜の安全性)	食材栽培・収穫と利用
9回目	野菜の生育と生理①(種子と発芽・茎と葉の生長・光合成)	食材栽培・収穫と利用
10回目	野菜の生育と生理②(根の役割と発達・花芽形成・抽苔・休眠)	食材栽培・収穫と利用
11回目	植物の繁殖方法とその特性①(播種・挿し芽・挿し木)	食材栽培・収穫と利用
12回目	植物の繁殖方法とその特性②(株分け・取り木・バイオ)	食材栽培・収穫と利用
13回目	テスト対策(前期授業内容のまとめ)	食材栽培・収穫と利用
14回目	テスト(筆記試験・実物鑑定)	食材栽培・収穫と利用
15回目	テスト回答 再テスト 不合格者は再試験をし、合格者は別の課題を行います	食材栽培・収穫と利用

準備学習  
時間外学習

- ・栽培している植物は授業がない日も毎日見て、成長していく様子を気に留めるようにしましょう。時には水をやったり、除草したり、害虫が付いていたら取るような毎日の管理をして下さい。
- ・作っている堆肥は班で担当を決めて毎日かき混ぜて下さい。

評価方法

- 3つの項目で評価します。
- ・筆記試験は、毎回授業で学んだ内容から出題します。 60%
  - ・実物鑑定試験は、実物または画像を見て問いに答える試験です。 20%
  - ・授業内評価 20%(出席点を含む)
- 評価基準:試験の点数、出席率、授業中の態度、姿勢、意欲などを基に総合的に評価します。

受講生への  
メッセージ

今まで植物を栽培したことがない人も、その基礎基本的な事から座学と実習を通して学習していきます。栽培に関する専門用語も丁寧に教えていきますのでしっかりと学んで自分の物にしていって下さい。授業中わからないことがあったら、何でもいいのですすぐに質問して下さい。わかっていることはすぐにお答えしますが、もし答えられないことがあれば後日調べて次回の授業でお答えします。この授業は週に1回しかなく、しかも休み明けの月曜日の1時限目からあります。前日は体調を整えて遅刻欠席しないようにして下さい。

【使用教科書・教材・参考書】

なし

科目名 (英)	飲食業界研究 research industry for confectionery	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:調理・ホテル・レストランコース	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	月曜日・3限目
【授業の学習内容】							
『業界を知る』 色々な業界の事を調べて実際に見学に行き調べた内容をプレゼンテーションする授業です。							
※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 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】							
<具体的な目標> 自分自身の目標を立てる為に食の業界を深く知り自分が描いている未来像を具体的に定めて3年次の就職活動につなげる。							

授業計画・内容	
1回目	授業内容の説明:学校に来ている求人情報の見方や履歴書の書き方・店舗を検索して実際のルートを作成
2回目	企画:博多駅店舗・散策、事前に調べて訪問・プレゼンテーションにてお店の良さを伝える①:私服
3回目	企画:博多駅店舗・散策、事前に調べて訪問・プレゼンテーションにてお店の良さを伝える①:私服
4回目	企画:カフェ・パン・パティシエ店を事前に調べて訪問・プレゼンテーションにてお店の良さを伝える②:私服
5回目	企画:カフェ・パン・パティシエ店を事前に調べて訪問・プレゼンテーションにてお店の良さを伝える②:私服
6回目	企画:カフェ・飲食店を事前に調べて訪問・プレゼンテーションにてお店の良さを伝える③プレゼンテーション発表
7回目	企画:カフェ・飲食店を事前に調べて訪問・プレゼンテーションにてお店の良さを伝える③プレゼンテーション発表
8回目	ランチ研修の店舗紹介
9回目	ランチ研修のプレゼンテーション準備
10回目	ランチ研修と講義① ※レストランを学ぶ:スーツ着用
11回目	ランチ研修と講義① ※レストランを学ぶ:スーツ着用
12回目	ランチ研修と講義を終えて② プレゼンテーション作成
13回目	ランチ研修と講義を終えて③ プレゼンテーション準備
14回目	ランチ研修と講義を終えて③ プレゼンテーション発表
15回目	テスト課題:「私の将来について」課題レポート提出
準備学習 時間外学習	事前にお店をリサーチしてお店の強みや有名な物を理解しておいてください。
評価方法	課題レポート提出
受講生への メッセージ	月曜日:フランス文化の授業と交互に授業を進めて行く関係で2コマ続きの授業になります。 日程が交互に行われるわけではないので確認をお願いします。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	フランス文化	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	西田清子
	French culture	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	食健康テクノロジー科:調理・ホテル・レストランコース					曜日・時限	月曜日・4限目

【授業の学習内容】

基本的なフランス語やフランスの歴史や文化の知識から、フランス料理への興味と理解へのきっかけとする。  
一般の語学の領域よりも実用的にフランス料理を学ぶにあたり現場で求められる調理用語や歴史や地方に付随した料理名など実践に特化した内容で進める。

※教員経歴:

調理師専門学校にて実習担当職員として勤務後、国内外(フランス)のフランス料理専門店およびオーヴェルジュにて勤務。  
店舗立ち上げ・メニュー開発および調理・提供業務に従事。現在、フリーランスにてフランス料理講師業務、菓子・総菜の委託業務などの運営を行う。  
免許・検定: 調理師免許・西洋料理専門調理師および調理技能士・ふぐ処理師免許・フードアナリスト3級・チーズプロフェッショナル

【到達目標】

フランス料理を学習する際の理解に必要な、フランス語での基本的な食材や切り方及び調理用語を理解する。  
フランス料理調理現場での作業に必要な、最低限のコミュニケーションがとれるレベルのフランス語を理解する。

<具体的な目標>

実際の調理現場や調理実習の際に多用するフランス語での調理用語やメニューが理解できるようになる。

授業計画・内容

1回目	アルファベットと発音/調理場・調理用具の名称 基礎編 Leçon1 名詞の性と数・発音 特殊な名詞
2回目	基礎編 Leçon2 <de>について <à>について: +定冠詞 → Leçon7 ソースの表現
3回目	基礎編 Leçon3 形容詞 原則外の形容詞
4回目	基礎編 Leçon6 フランス地方名の形容詞表現
5回目	基礎編 Leçon4 動詞・過去分詞 er動詞 / ir動詞 基本の加熱調理用語 動詞の形容詞と名詞へに変換によるメニュー表現
6回目	基礎編 Leçon8 料理名の書き方・まとめ ここまでの復習と確認 (成績評価)中間小テスト
7回目	応用編 Leçon9.10.11 メニューの読み方 フランス料理のコースの組み立て
8回目	応用編 Leçon9.10.11 メニューの読み方 <en>について コース料理のフランス語表現
9回目	応用編 Leçon12.13.14 ルセットの読み方 分量の表現 / 切り方の表現
10回目	応用編 Leçon16 ルセットの読み方 重要表現まとめ
11回目	応用編 フランスの地方と料理
12回目	総集編 復習と練習問題 食材名・調理法・料理名・作り方の表現
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。

準備学習  
時間外学習

1回1回の授業内容が次の授業項目の理解に深く関係してきます。  
自学自習にて復習をしっかり行い、受講してください。  
また、調理実習などのルセットも興味をもって見ることで関連した学びがあります。  
実習授業で多用されるフランス語も合わせて理解していくようにしましょう。

評価方法

- 授業への出席状況及び取り組み姿勢 25%
- 中間小テスト 15%
- 定期試験 筆記 60%

上記3つの割合で成績評価を行います。

受講生への  
メッセージ

菓子や料理の世界にはフランス語が欠かせません。フランス料理や菓子はフランスの歴史や地方の特性を色濃く反映しています。フランス語の表現から歴史や文化を感じ、フランス語での料理の表現につなげていきましょう。  
一般的な語学の分野よりも調理現場での実用的なフランス語に特化した授業を行っています。  
フランス料理の実習や調理現場など、実践として求められるフランス語の習得を目指しましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

・新現場からの調理フランス語 LE FRANÇAIS POUR RESTAURANTION 発行所:株式会社G.B. 著者:塩川由美 藤原知子  
・プリント配布

科目名 (英)	調理基礎実習 I Practice for Basic cooking I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	長野 剛
学科・コース	食健康テクノロジー科:調理・ホテル・レストランコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	火曜日・1、2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。  
基本の切り方、基本のフォン、ソースを目で見ても、舌で味わって、反復練習にて理解・スキルアップを行う。

※教員経歴:

【到達目標】

西洋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>  
前期で基本となる食材の切り方、フォン(ダシ)の取り方、とソースの作り方を学ぶ。

授業計画・内容

1回目	西洋料理の基本	・野菜の切り方①キャベツの千切り ・包丁の研ぎ方:フレンチナイフ を説明、実施。
2回目	西洋料理の基本	・野菜の切り方②玉葱のみじん切り ・包丁の研ぎ方:フレンチナイフ を説明、実施。
3回目	西洋料理の基本	・野菜の切り方③人参の色々な切り方 ・包丁の研ぎ方:フレンチナイフ を説明、実施。
4回目	西洋料理の基本	・野菜の切り方④ジャガイモのシャトー ・包丁の研ぎ方:ペティナイフ を説明、実施。
5回目	西洋料理の基本	・フライパンの使い方①オムレツ を説明、実施。
6回目	西洋料理の基本	・フライパンの使い方②オムレツ を説明、実施。
7回目	西洋料理の基本	【復習】・野菜の切り方①②キャベツの千切り、玉葱のみじん切り
8回目	西洋料理の基本	【復習】・野菜の切り方③④人参の色々な切り方、ジャガイモのシャトー
9回目	西洋料理の基本	【復習】・フライパンの使い方①オムレツ を説明、実施。
10回目	西洋料理の基本	・ピザ生地の作り方〔仕込み〕
11回目	西洋料理の基本	【講義形式】・パスタ生地の作り方
12回目	西洋料理の基本	【復習】・フライパンの使い方②オムレツ を説明、実施。
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	野菜の名称やフランス語表記、切り方の復習を日々行いましょう。
---------------	--------------------------------

評価方法	実技検定の基礎編を3つ決めて全部合格にて評価とします。
------	-----------------------------

受講生への メッセージ	基礎技術は自分自身で技術を高める為に日々の反復練習にてスキルアップする事を前提としています。すぐに習得出来ない事もありますが自分のペースで進めて実技検定合格の項目を増やして行きましょう。
----------------	---

【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)	和食実習基礎 Basic training for Japanese	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石川康二・平野裕恵
学科・コース	食健康テクノロジー科:調理・ホテル・レストランコース	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、2限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>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様になります。</p> <p>※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】</p> <p>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様になる。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>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様になる。</p>							

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 野菜の千切り・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算する。
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)	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:調理・ホテル・レストランコース	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】		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>					
※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】		<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>&lt;具体的な目標&gt;</li> <li>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。</li> </ul>					

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を(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)	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:調理・ホテル・レストランコース	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)	ドリンク実習 Practice for drinks	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:調理・ホテル・レストランコース	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)	衛生学&栄養学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石澤 紅子
	Hygienics & Nutrition	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	食健康テクノロジー科:調理・ホテル・レストランコース					曜日・時限	木曜日・3限目
【授業の学習内容】							
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>また、バランスの良い食事・健康に良い食生活とはどういう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。</p> <p>※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。</p>							
【到達目標】							
<p>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。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							

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	
評価方法	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。 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、何を食べなかったら、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)	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・ホテル・レストランコース	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)	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:調理・ホテル・レストランコース	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)	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:調理・ホテル・レストランコース	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】

・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	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style 授業スケジュール・各種イベント連絡確認
2回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style 授業スケジュール・各種イベント連絡確認
3回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style 授業スケジュール・各種イベント連絡確認
4回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style 授業スケジュール・各種イベント連絡確認
5回目	特別講義 食材について【講義形式】
6回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style 授業スケジュール・各種イベント連絡確認
7回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style 授業スケジュール・各種イベント連絡確認
8回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style 授業スケジュール・各種イベント連絡確認
9回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style 授業スケジュール・各種イベント連絡確認
10回目	特別講義 就職について【講義形式】
11回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style 授業スケジュール・各種イベント連絡確認
12回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style 授業スケジュール・各種イベント連絡確認
13回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style 授業スケジュール・各種イベント連絡確認
14回目	社会人基礎力・Hand-Book of Life Style 授業スケジュール・各種イベント連絡確認
15回目	特別授業 進級に向けて【講義形式】
準備学習 時間外学習	・クラス運営を全員で共有しチームで課題に取り組みましょう。 (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。 ・コミュニケーションを円滑に進める為にHRの時間を活用し問題を解決していきましょう。
評価方法	クラス・チームに対しての行動と出席率、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同意・考え方で問題を解決する時間です。 自分達が楽しい学生生活にするにはどうしたらよいの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)	ホスピタリティ講座 Hospitality lecture	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:調理・ホテル・レストランコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【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「ミステイク」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 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:調理・ホテル・レストランコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】							
<p>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。</p>							
【到達目標】							
<p>&lt;具体的な目標&gt; 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。</p>							

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
準備学習 時間外学習	教科書・ノートは必ず持参してください。
評価方法	筆記試験 ①講義ごと的小テスト(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)	写真撮影&SNS photo technique & SNS	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	児玉のりこ
学科・コース	食健康テクノロジー科:調理・ホテル・レストランコース	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】

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なっています! 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)	ショップマネジメント Shop Management	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・ホテル・レストランコース	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】

自分のお店を運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ー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>

自分のお店を運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着ける。

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

筆記テスト・レポート、出席点

評価方法

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)	We areショップ演習&運営 shop exercise and preparation	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:調理・ホテル・レストランコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
【授業の学習内容】 1年生で習得した調理技法や、素材の知識をベースに、チームでメニュー考案をおこないイベントにて販売いたします。 料理構成(メニュー内容・原価・提供方法)を授業内で学び次年度のレストラン販売につなげていきます。  ※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 日本エスコファエ協会 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】 実習の中で各種食材を理解し、調理に必要な基本技術、アレンジ力を向上させ、イベントを通じてお客様とのコミュニケーション力を育成する。  <具体的な目標> 実際に販売する為に誰に何を提供しどれだけの売上・利益を得るのかという運営側の意図とお客様目線で商品価値を見定め更なるサービスの向上へつなげるなど今後自分自身でお店を開業、運営する為のノウハウを学ぶ。							
授業計画・内容							
1回目	レストラン販売とマネージメントの考え方の説明。次回よりレストラン仮想販売を行う為の班決め、準備。						
2回目	仮想店舗にて調理メンバー・接客メンバーに分かれてレストラン販売を行い・反省会の実施①						
3回目	仮想店舗にて調理メンバー・接客メンバーに分かれてレストラン販売を行い・反省会の実施②						
4回目	2回目・3回目の店舗運営より全体的な検証と反省会を実施。今後に向けての確認を行い次回の準備を行う。						
5回目	仮想店舗にて調理メンバー・接客メンバーに分かれてレストラン販売を行い・反省会の実施③						
6回目	6回までの経験をもとにショップについて話し合い方向性を決める。						
7回目	ショップフェスタについて役職決め・方向性の確認。						
8回目	各自、発表 店舗のコンセプトが決まり次第、販売メニューを企画・レシピ作成。発注を行う。						
9回目	メニュー試作:1回目 先生チェック 次回試作の向けて思案・発注まとめ。						
10回目	メニュー試作:2回目 先生チェック 次回試作の向けて思案・発注まとめ。						
11回目	メニュー試作:3回目 メニュー決定後 担当役を決める。ホールのディスプレイを企画する。						
12回目	各自 ディスプレイについて発表。方向性が決まり次第。必要な物を考える。						
13回目	店舗販売練習① シミュレーション実施 最後に反省会実施。						
14回目	店舗販売練習② シミュレーション実施 最後に反省会実施。						
15回目	全体 シミュレーション練習 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ、料理について問題点がないか確認してショップフェスタに臨む。						
準備学習 時間外学習	・常に思いついたアイデアはメモを取るようしてください。 ・色々な事が重なって進めて行きますので各担当者は事前準備、締切日などを担任やチームの皆さんへ報告、連絡、相談をわすれないようにして進めて行きましょう。						
評価方法	3つの項目で評価します。 ●ショップフェスタのノート提出・内容で評価(50%) ●出席状況(30%) ●授業点(20%) 割合で成績評価を行う。						
受講生への メッセージ	個々の力とチームワークの力がカギになります。最後の数ヵ月間をクラスの皆さんと一緒に乗り切りましょう。 イベントに選ばれても選ばれなくてもチームでリーダーシップ、フォロワーシップを持ち皆で助け合いながら進めていきましょう。						
【使用教科書・教材・参考書】							

科目名 (英)	農業実習 I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大石義昭
	Agricultural Training I	授業 形態	実習	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・調理・ホテル・レストランコース						

【授業の学習内容】

植物の生理生態のメカニズムを理解し、野菜やハーブなどの食材の栽培管理方法(土壌、肥料、病害虫、環境)と利用法の基礎基本的な知識、技術を座学と実習を通して体験しながら学びます。植物を育てる過程において、植物が日々生長していく姿を見ることで命の凄さや尊さを感じ、食材への感謝の気持ちがより一層持つてもらえたら、調理を学ぶにおいてとても大事な経験になると思います。

※教員経歴

昭和55年4月福岡県立高等学校の農業の教員としてスタートし、平成29年3月31日福岡県立嘉穂総合高等学校を退職、同年4月1日より同校で再雇用となり、令和4年3月31日で退職。農業では作物、花、果樹、野菜、食品加工、動物を担当した。令和4年4月より同校に1年間非常勤講師として勤務している。

【到達目標】

植物の生育特性を理解し、繁殖や栽培管理の方法(土壌、肥料、病害虫、環境、農機具)と利用法の基礎基本的な知識、技術を習得する。

<具体的な目標>

- ・農業と人間のかかわりと歴史について理解する。
- ・植物の生理生態のメカニズムを理解する。
- ・作物の栽培環境について理解する。
- ・野菜やハーブの種類、特徴を覚え、栽培管理方法と利用法の基礎を習得する。
- ・農機具の名称と使い方を習得する。

授業計画・内容

1回目	土壌(土の役割・土壌用土の種類と特徴・土壌酸度)
2回目	肥料(肥料の役割・植物の栄養素・植物栄養障害・肥料の種類と特徴・施肥時期と効果・有機栽培)
3回目	野菜の育苗①(育苗の意義と良苗の条件・育苗、苗生産の歴史と現状・野菜苗の育苗方法)
4回目	野菜の育苗②(育苗の意義と良苗の条件・育苗、苗生産の歴史と現状・野菜苗の育苗方法)
5回目	野菜の病気と対策(病気の種類・発病しやすい、しにくい環境・農薬の種類と使い方・無農薬栽培)
6回目	野菜の害虫と対策(害虫の種類と特徴・防除、駆除、忌避方法・農薬の種類と使い方・無農薬栽培)
7回目	果実を利用する野菜の栽培①
8回目	果実を利用する野菜の栽培②
9回目	葉や花、茎を利用する野菜の栽培
10回目	根を利用する野菜の栽培
11回目	伝統野菜の種類と特徴
12回目	世界の野菜の種類と特徴(中国野菜、西洋野菜他)
13回目	野菜の流通(流通のしくみ・野菜の鮮度を保つ技術・加工業務用野菜)
14回目	テスト(筆記試験・実技試験)
15回目	テスト回答 再テスト 不合格者は再試験をし、合格者は別の課題を行います

準備学習  
時間外学習

- ・栽培している植物は授業がない日も毎日見て、成長していく様子を気に留めるようにしましょう。時には水をやったり、除草したり、害虫が付いていたら取るようなど毎日の管理をして下さい。
- ・作っている堆肥は班で担当を決めて毎日かき混ぜて下さい。

評価方法

- 3つの項目で評価します。
- ・筆記試験は、毎回授業で学んだ内容から出題します。 40%
  - ・実物鑑定試験は、実物または画像を見て問いに答える試験です。 40%
  - ・授業内評価 20%(出席点を含む)
- 評価基準: 試験の点数、出席率、授業中の態度、姿勢、意欲などを基に総合的に評価します。

受講生への  
メッセージ

今まで植物を栽培したことがない人も、その基礎基本的な事から座学と実習を通して学習していきます。栽培に関する専門用語も丁寧に教えていきますのでしっかりと学んで自分の物にしていって下さい。授業中わからないことがあったら、何でもいいですのですぐに質問して下さい。わかっていることはすぐにお答えしますが、もし答えられないことがあれば後日調べて次回の授業でお答えします。

【使用教科書・教材・参考書】

なし

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:調理・ホテル・レストランコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期 曜日・時限

【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>  
前期と同様に基本となる、フォン(ダシ)とソースを中心に、それらと食材との合わせ方を学び、フレンチ・イタリアン料理の全体像を学ぶ。

授業計画・内容

1回目	フランス料理の種類と調理例	オードブルの定義①、種類、調理例の説明、実施。
2回目	フランス料理の種類と調理例	オードブルの定義②、種類、調理例の説明、実施。
3回目	フランス料理の種類と調理例	スープの定義①、種類、調理例の説明、実施。
4回目	フランス料理の種類と調理例	スープの定義②、種類、調理例の説明、実施。
5回目	フランス料理の種類と調理例	ポワソンの定義①、種類、調理例の説明、実施。
6回目	フランス料理の種類と調理例	ポワソンの定義②、種類、調理例の説明、実施。
7回目	フランス料理の種類と調理例	ヴィアンドの定義①、種類、調理例の説明、実施。
8回目	フランス料理の種類と調理例	ヴィアンドの定義②、種類、調理例の説明、実施。
9回目	イタリア料理の種類と調理例	アンティパストの定義、種類、調理例の説明、実施。
10回目	イタリア料理の種類と調理例	プリモビアットの定義、種類、調理例の説明、実施。
11回目	イタリア料理の種類と調理例	セコンドビアットの定義①、種類、調理例の説明、実施。
12回目	イタリア料理の種類と調理例	セコンドビアットの定義②、種類、調理例の説明、実施。
13回目	テスト内容説明、実施、反復練習。1品料理:50分試験	
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

・1回目～11回目は色々な料理を班の皆さんで協力しながら時間内に調理するものです。事前に料理内容をお伝えしますので誰が何を担当するかなど事前に決めて実施し試験後、時間・料理内容で問題の箇所は班内のミーティングで次回の改善につなげてください。  
リーダーを中心にしっかりミーティング内で担当、時間管理を行ってください。

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

【フレンチ・イタリア料理】  
西洋料理を知る為には歴史、文化、食材などを通じて知識を深めプロとしての考えを持つことはもちろん  
前期で学んだ調理基礎を活かしながら調理実習では時間管理と衛生面の両方を学びチームで作り上げる大切さを学んでください。

【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)	レストラン運営・準備 Restaurant operation and preparation	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦・外来講師 森野寿巴
学科・コース	食健康テクノロジー科:調理・ホテル・レストランコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
【授業の学習内容】							

・ランチ・ディナーのメニュー案、調理、SNS広報まで運営に関わる準備を学びます。

※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】	
・準備、翌日販売というスケジュールの中で流れを学び、全体の運営の中で誰が何を何時までに終わらせるという動き方やチームでの自分の立ち位置などを把握できるようになり行動できるようになる。	
<具体的な目標> ①お客様に喜んでもらえる為に何をするのかを常に意識する。 ②時間を常に意識して料理の盛り付、提供温度、提供時間を気にかけてながらスピードを上げていく。	

授業計画・内容	
---------	--

1回目	第1回販売について 授業説明:①メニューレシピ説明・講師試作 ②店舗ディスプレイ ③広報について ④接客サービスについて ⑤売上目標
2回目	第1回販売について 料理提供シミュレーション①
3回目	第1回販売について 前日仕込み
4回目	第1回販売について 店舗ディスプレイ準備・料理提供シミュレーション③
5回目	第2回販売について 授業説明:①メニューレシピ説明・講師試作 ②店舗ディスプレイ ③広報について ④接客サービスについて ⑤売上目標
6回目	第2回販売について 料理提供シミュレーション①
7回目	第2回販売について 前日仕込み
8回目	第2回販売について 店舗ディスプレイ準備・料理提供シミュレーション③
9回目	第3回販売について 授業説明:①メニューレシピ説明・講師試作 ②店舗ディスプレイ ③広報について ④接客サービスについて ⑤売上目標
10回目	第3回販売について 料理提供シミュレーション①
11回目	第3回販売について 前日仕込み・店舗ディスプレイ準備・料理提供シミュレーション③
12回目	第4回販売について 授業説明:①メニューレシピ説明・講師試作 ②店舗ディスプレイ ③広報について ④接客サービスについて ⑤売上目標
13回目	第4回販売について 料理提供シミュレーション①
14回目	第4回販売について 前日仕込み
15回目	第4回販売について 店舗ディスプレイ準備・料理提供シミュレーション③

準備学習 時間外学習	①料理の作り方、提供の仕方は1回目に説明がありますのでしっかりと頭の中に入れて2回目以降は動けるようにしておいてください。 ②頭の中で事前シミュレーションを何度も行い、どのような事にも対処できるようにしておいてください。※自分の出来ること、できないことをしっかりと認識してできないことを出来るように反復練習しておいてください。
---------------	--

評価方法	料理提供、お客様対応について日々チェックしていきます。50点 簡単な実技試験を準備します。1人調理予定 50点
------	--

受講生への メッセージ	
----------------	--

【使用教科書・教材・参考書】	
----------------	--

科目名 (英)	レストラン運営・販売 Restaurant operation and management	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦・外来講師 森野寿巴
学科・コース	食健康テクノロジー科:調理・ホテル・レストランコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
【授業の学習内容】 ・ランチ・ディナーの調理、提供、接客、売上、マネジメントまで運営に関わるすべての事を学びます。  ※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】 ・準備、翌日販売というスケジュールの中で流れを学び、全体の運営の中で誰が何を何時までに終わらせるという動き方やチームでの自分の立ち位置などを把握できるようになり行動できるようになる。  <具体的な目標> ①お客様に喜んでもらえる為に何をするのかを常に考え行動する。 ②時間を常に意識して料理の盛り付、提供温度、提供時間を気にかけながらスピードを上げていく。							

授業計画・内容	
1回目	第1回販売について ①メニューレシピ説明・学生試作 ②各担当決め:店舗ディスプレイ・広報について・接客サービスについて・売上目標
2回目	第1回販売について 料理提供シミュレーション② 販売用食材発注・作成 店舗ディスプレイの確定 その他
3回目	第1回 レストラン販売当日・提供
4回目	第1回 レストラン販売当日・反省会・改善点確認
5回目	第2回販売について ①メニューレシピ説明・学生試作 ②各担当決め:店舗ディスプレイ・広報について・接客サービスについて・売上目標
6回目	第2回販売について 料理提供シミュレーション② 販売用食材発注・作成 店舗ディスプレイの確定 その他
7回目	第2回 レストラン販売当日・提供
8回目	第2回 レストラン販売当日・反省会・改善点確認
9回目	第3回販売について ①メニューレシピ説明・学生試作 ②各担当決め:店舗ディスプレイ・広報について・接客サービスについて・売上目標
10回目	第3回販売について 料理提供シミュレーション② 販売用食材発注・作成 店舗ディスプレイの確定 その他
11回目	第3回 レストラン販売当日・提供・レストラン販売当日・反省会・改善点確認
12回目	第4回販売について ①メニューレシピ説明・学生試作 ②各担当決め:店舗ディスプレイ・広報について・接客サービスについて・売上目標
13回目	第4回販売について 料理提供シミュレーション② 販売用食材発注・作成 店舗ディスプレイの確定 その他
14回目	第4回 レストラン販売当日・提供
15回目	第4回 レストラン販売当日・反省会・改善点確認
準備学習 時間外学習	①料理の作り方、提供の仕方は1回目に説明がありますのでしっかりと頭の中に入れて2回目以降は動けるようにしておいてください。 ②頭の中で事前シミュレーションを何度も行い、どのような事にも対処できるようにしておいてください。※自分の出来ること、できないことをしっかりと認識してできないことを出来るように反復練習しておいてください。
評価方法	料理提供、お客様対応について日々チェックしていきます。50点 簡単な実技試験を準備します。1人調理予定 50点
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	