

科目名 (英)	農業実習Ⅱ Agricultural TrainingⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	大石義昭
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期 月曜日・2、3限目

【授業の学習内容】

農業実習Ⅰで学んだ事をベースにさらに農業についての知識を深めていきます。様々な農作物の生理生態を知り、その作物の栽培方法を習得します。自分作りたい食材を決め、自らが責任持って栽培管理し、調理・加工につなげていきます。さらに自分が選んだ食材についての栽培管理方法、特徴や利用方法の説明と、作ってみての感想や改善点などをスライドにまとめ、第15回目の授業でプレゼンします。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1年間非常勤講師として勤務している。

【到達目標】

農業Ⅰで学んだ植物の生理生態、基礎的な農業技術を基に、様々な作物の具体的な栽培方法を習得し、栽培出来るようになる。

<具体的な目標>

- ・個々の作物の栽培方法について習得する。
- ・植物の生理生態のメカニズムを理解する。
- ・栽培用土の種類、名称、特徴と利用法について習得する。
- ・作物の病害虫の種類とその防除方法について習得する。
- ・作った食材について栽培方法、特徴や利用方法、栽培歴をまとめてプレゼンを行い、表現力を向上させる。

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・心構え・記録簿の作成) 栽培する食材の選定と、まとめのプレゼンについて 食材栽培・収穫と利用
2回目	栽培用土の種類と名称、特徴とその使い方 食材栽培・収穫と利用
3回目	夏野菜の種類と特徴、栽培方法、利用について① 食材栽培・収穫と利用
4回目	夏野菜の種類と特徴、栽培方法、利用について② 食材栽培・収穫と利用
5回目	作物の病気の種類と特徴、防除の方法 食材栽培・収穫と利用
6回目	作物の害虫の種類と特徴、防除の方法 食材栽培・収穫と利用
7回目	ハーブの種類と特徴、栽培方法、利用について 食材栽培・収穫と利用
8回目	穀物の種類と特徴、栽培方法。利用について 食材栽培・収穫と利用
9回目	夏野菜の種類と特徴、栽培方法、利用について③ 食材栽培・収穫と利用
10回目	夏野菜の種類と特徴、栽培方法、利用について④ 食材栽培・収穫と利用
11回目	夏野菜の種類と特徴、栽培方法、利用について⑤ 食材栽培・収穫と利用
12回目	夏野菜の種類と特徴、栽培方法、利用について⑥ 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	前期まとめプレゼン 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。 60%
 - ・プレゼンテーション 20%
 - ・授業内評価 20%(出席率を含む)
- 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

農業実習Ⅰで学んだ植物の基礎的な知識を応用し、具体的に各々の作物の生育特徴と栽培方法をと学んでいきます。自分で作物を決めて収穫までお世話をします。作物栽培で重要な事は毎日見る事です。この授業がない日も作物の様子を観察して下さい。この授業は週に1回しかありませんし、休み明けの月曜日です。前日は体調管理に気を付け、遅刻欠席しないようにして下さい。授業でわからないことや自分が担当している作物の事で質問がある場合授業のある日は私に、ない日は担任の先生に尋ねて下さい。担任の先生を通じてお答えしたいと思っています。即答出来ない質問には次回の授業でお答えします。

【使用教科書・教材・参考書】

特になし

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	2	担当教員	政木恵美
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース	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	月曜日・4限目
【授業の学習内容】 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	
評価方法	面接 100%
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)	調理技術実習 Practice for Advanced cooking	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	長野 剛・真高美咲
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 火曜日・3、4限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>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、販売向けに特化した料理構成(メニュー内容・原価・提供方法)を業界の先生方から授業で実演・指導を経て、自分でメニュー考案できる様に進めていきます。</p> <p>※教員経歴: 料理人を志し、レストラン、ホテルに勤務し、西洋料理を学ぶ。 ヨーロッパ、アメリカにて研鑽を積む。2013年日本パスタ協会パスタコンテスト全国優勝 2017年レストラン「シェフズ ながの」を創業。一般社団法人 全日本司厨士協会福岡支部 理事 全日本司厨士協会アカデミー銅賞 社団法人 日本エスコフイエ協会 デイシブル章授与</p> <p>【到達目標】</p> <p>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レストラン販売と連動させながら技術力の向上を図ります。</p> <p><具体的な目標> 先生が作る料理を完全コピーできるような技術力の向上、店舗で実際に販売されているメニューのクオリティ、原価を知り自分自身がメニューを作成できるように進めていきましょう。</p>							

授業計画・内容	
1回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 1,500円ランチの構成とメニュー パスタ・米料理編
2回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 1,500円ランチの構成とメニュー 魚料理編
3回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 1,500円ランチの構成とメニュー 肉料理編
4回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 1,500円ランチの構成とメニュー パスタ・米料理編
5回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 1,500円ランチの構成とメニュー 魚料理編
6回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 1,500円ランチの構成とメニュー 肉料理編
7回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 5,000円ランチの構成とメニュー パスタ・米料理編
8回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 5,000円ランチの構成とメニュー 魚料理編
9回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 5,000円ランチの構成とメニュー 肉料理編
10回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 5,000円ランチの構成とメニュー パスタ・米料理編
11回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 5,000円ランチの構成とメニュー 魚料理編 特別授業 講師:坂本憲治先生
12回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 5,000円ランチの構成とメニュー 肉料理編 特別授業 講師:坂本憲治先生
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～12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食後、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(80%) ●衛生(20%) 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)	ホームルーム & キャリア講義 Homeroom activities & career guidance	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	上園信也
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業 & 創作料理コース	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	火曜日・5限目

【授業の学習内容】

※教員実務経歴:

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(国際カフェテイ스팅協会)認定資格取得。

【到達目標】

<具体的な目標>

イベント運営やクラス構築、キャリアセンターからの就活案内を通して、クラス内の親睦をはかったり、早期内定の促進をしていく

授業計画・内容

1回目	到達目標&個人目標設定 クラスルールについて
2回目	クラス構築レクリエーション
3回目	スケジュール G.Wの過ごし方 課題
4回目	顧客満足度について
5回目	プロのサービス、仕事の意義について(ゲスト:竹原ソムリエ)
6回目	個人面談について
7回目	バスは待ってくれない
8回目	(キャリアより)個人面談、就活について
9回目	(キャリアより)インターンシップの目的と流れ
10回目	クラス構築レクリエーション
11回目	思いは招く、補講対策
12回目	流しソーメン、スイカわり
13回目	夏季休暇課題・インフォ・注意事項。特別講義について
14回目	縁日
15回目	(キャリアより)スケジュール、後期に向けて
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)	映像制作&SNS video production&SNS	必修 選択	必修	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・農業&創作料理コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【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	講師挨拶/SNS時代の動画の役割
2回目	iMovieを触ってみよう テンプレートを活用する
3回目	iMovieを触ってみよう 新規ムービーの作成
4回目	iMovieを触ってみよう ムービーの編集(1)
5回目	iMovieを触ってみよう ムービーの編集(2)
6回目	iMovieを触ってみよう 動画の保存と書き出し
7回目	動画企画書と動画撮影 企画書って何?
8回目	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	動画企画書と動画撮影 動画編集(1)
10回目	動画企画書と動画撮影 動画編集(2)
11回目	動画企画書と動画撮影 動画編集(3)
12回目	SNS別・目的別の最適な動画とは
13回目	Youtubeチャンネルと管理画面
14回目	マーケティング
15回目	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)	プレゼンテーション演習 Practice for presentation	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	政木恵美
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】		<p>専門学校にてプレゼンや就職講座の講師として従事。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>					
【到達目標】		<p><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。</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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
【使用教科書・教材・参考書】	

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	2	担当教員	白川明彦・非常勤講師
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日・1、2限目

【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け、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 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	第4回は福岡サンパレス&ホール 坂本憲治 総料理長 監修にてレストラン販売を実施いたします。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	調理業界研究Ⅱ research industry for confectionery	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	白川明彦
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース	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	木曜日・3限目

【授業の学習内容】

・『業界を知る』

ホテル・レストランにフォーカスして業界の事を事前にリサーチして見学、テーブルマナーなどで学んだ事をプレゼンテーションする授業です。

※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】

・自分の就職先をこの授業を通して見える化し今後の目標を定める。

<具体的な目標>

就職に必要な食の業界の事を自分の目で見て体感した事、調べた事をプレゼンテーションにてアウトプットすることで自分自身の目標を具体的に定め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 COMPortalの使い方:求人情報の見方 履歴書の書き方 他
2回目	業界研修前に事前リサーチ:レストラン編
3回目	レストランランチ研修と講義① ※レストランの運営について お店を見学:スーツ着用
4回目	レストランランチ研修と講義① ※レストランの運営について お店を見学:スーツ着用
5回目	レストランランチ研修と講義① ※レストランの運営について お店を見学:スーツ着用
6回目	レストランランチ研修と講義① ※レストランの運営について お店を見学:スーツ着用
7回目	レストランランチ研修と講義を終えて② プレゼンテーション発表
8回目	ベジフルスタジアム見学 福岡市青果市場:スーツ着用
9回目	ベジフルスタジアム見学 福岡市青果市場:スーツ着用
10回目	ベジフルスタジアム見学 福岡市青果市場:スーツ着用
11回目	業界研修前に事前リサーチ:ホテル編
12回目	業界研修前に事前リサーチ:ホテル編
13回目	業界研修:ホテル見学
14回目	業界研修:ホテル見学
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	授業内で色々な店舗をリサーチする機会があります。 リサーチ力を上げることで自分の就職活動の際にも基準を定めて自分で考える事ができるようになります。 先生に聞くのも大切ですが、自分で考えて答えを持ってから先生方へ質問をすると更に理解度が増し新たな発見を生む事につながります。しっかりと授業前の準備をしていきましょう。
評価方法	課題:レポートにて評価します。
受講生への メッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】

なし

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	白川明彦
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 木曜日・4限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>・校内プロジェクト:メニュー開発の課題食材を使用して、一人ひとりが独自の商品を作りプレゼンテーションを通して審査員に商品の概要伝え優秀賞には後期のレストラン販売にて実際に商品の販売を行います。※後期授業:企業プロジェクトにつなげる授業です。</p> <p>※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</p> <p>【到達目標】</p> <p>1年次に授業で学んだ知識・技術を活用して商品開発メニューを作成、審査員に評価いただくことで現在の自分のイベントを通して自分自身の適性を理解し就職につなげていく。</p> <p><具体的な目標> 一人ひとりが商品開発を行いプレゼンテーションを行う。 店舗のコンセプト、運営をチーム全員で話し合っ作り上げクラス全員で1つの事を成し遂げる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	校内プロジェクト・プレゼンテーションについて ①校内プロジェクト 商品試案 ②個人写真撮影
2回目	校内課題商品のメニュー作成②校内プロジェクト 商品試案・発注
3回目	校内課題商品のメニュー試作①
4回目	校内課題商品のメニュー試作①
5回目	校内課題商品のメニュー試作①
6回目	校内課題商品のメニュー試作②
7回目	校内課題商品のメニュー試作②
8回目	校内課題商品のメニュー試作③
9回目	校内課題商品のメニュー試作③
10回目	校内審査プレゼンテーション準備・練習① レシピ作成
11回目	校内審査プレゼンテーション準備・練習② プレゼンテーション練習
12回目	校内プロジェクト最終審査・料理準備
13回目	校内プロジェクト最終審査・料理準備
14回目	校内プロジェクト最終審査
15回目	校内プロジェクト最終審査・結果発表 今後の販売スケジュールについて
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クラスの皆さんへ報告、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	スケジュール、校内プロジェクトの進行状況で皆さんに評価方法を告知します。
受講生への メッセージ	
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>・都度御連絡いたします。</p>	

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	2	担当教員	白川明彦・外来講師
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	金曜日・1、2限目

【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 ①メニューレシビ説明・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メニューレシビ説明・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メニューレシビ説明・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メニューレシビ説明・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	第4回は福岡サンパレス&ホール 坂本憲治 総料理長 監修にてレストラン販売を実施いたします。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	調理実習基礎Ⅱ Practice for Basic cookingⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	白川明彦
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】						曜日・時限	
<p>・基本的な挨拶、身だしなみ、料理に対する姿勢を日々の授業で学ぶ。 基本の切り方を徹底的に反復しスキルアップを行う。</p> <p>※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</p>							
【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> 基礎となる切り方のマスターと時間を意識してスピードアップを図る。							

授業計画・内容	
1回目	西洋料理の基本 試験① ・野菜の切り方①キャベツの千切り 時間:10分 材料:1/6個
2回目	西洋料理の基本 試験② ・野菜の切り方②玉葱のアッシェ 時間:10分 材料:1個
3回目	西洋料理の基本 試験③ ・野菜の切り方③ジャガイモのシャトー 時間:10分 材料:1個/4個
4回目	西洋料理の基本 再試験①～③ 合格者はオムレツ練習
5回目	西洋料理の基本 試験④ ・野菜の切り方④人参のジュリエヌ 時間:15分 材料:1本
6回目	西洋料理の基本 試験⑤ ・野菜の切り方⑤トマトのエモンデ ブリュノワーズ 時間:10分 材料:1個
7回目	西洋料理の基本 再試験④・⑤ 合格者はオレンジの皮むき・ゼスト(ジュリエヌ)
8回目	西洋料理の基本 練習 オレンジの皮むき・ゼスト(ジュリエヌ)・オレンジのカルチェ
9回目	西洋料理の基本 試験⑥⑦ オレンジの皮むき・ゼスト(ジュリエヌ)・オレンジのカルチェ 時間:各10分 材料:2個
10回目	西洋料理の基本 練習 パプリカ皮むき コンカッセ・トウルネシャンピ
11回目	西洋料理の基本 試験⑧ パプリカ皮むき コンカッセ 時間:20分 材料:1個
12回目	西洋料理の基本 試験⑨ トウルネシャンピ 時間:10分 材料:2個
13回目	西洋料理の基本 再試験⑥⑦⑧⑨ 合格者はアジの3枚卸し、チキンの4枚卸し
14回目	西洋料理の基本 練習 アジの3枚卸し、チキンの4枚卸し
15回目	西洋料理の基本 練習 アジの3枚卸し、チキンの4枚卸し
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。 包丁は日々手入れを行いましょう。※授業時間内には入れていませんが必要に応じて実習中でも包丁の研ぎは可能です。
評価方法	実技検定の4級合格で評価とします。 9項目:80点 ※4級合格 10項目:85点、11項目:90点 12項目:100点 ※3級合格
受講生への メッセージ	基礎技術は日々の反復練習にて技術を高める事が前提です。 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後期のレストラン販売に来られる シェフの食材準備のリクエストに答えられるようにスキルアップしていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ホームルーム & キャリア講義 Homeroom activities & career guidance	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	上園信也
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業 & 創作料理コース	授業 形態	講義 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】

※教員実務経歴:

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(国際カフェテイasting協会)認定資格取得。

【到達目標】

<具体的な目標>

イベント運営やクラス構築、キャリアセンターからの就活案内を通して、クラス内の親睦をはかったり、早期内定の促進をしていく

授業計画・内容

1回目	到達目標&個人目標設定 クラスルールについて
2回目	クラス構築レクリエーション
3回目	クラス構築レクリエーション
4回目	クラス構築レクリエーション
5回目	クラス構築レクリエーション
6回目	特別授業 セミナー①
7回目	クラス構築レクリエーション
8回目	特別授業 セミナー②
9回目	(キャリアより)個人面談、就活について
10回目	(キャリアより)インターンシップの目的と流れ
11回目	特別授業 セミナー③
12回目	(キャリアより)就活・インターンシップについて スケジュール確認
13回目	特別授業 セミナー④
14回目	(キャリアより)就活・インターンシップについて スケジュール確認
15回目	(キャリアより)就活・インターンシップについて スケジュール確認

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)	農業実習Ⅱ Agricultural TrainingⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	大石義昭
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース	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】							

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)	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	白川明彦
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

商品開発プロジェクト(1~10回目)、ショップ演習(11~15回目)

商品プロジェクト:企業様からメニュー開発の課題をいただき、一人ひとりが独自の商品を作り上げ商品を販売させるまでの流れを学ぶ授業です。

ショップ演習:2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感謝の気持ちを届けます。

※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】

前期授業で学んだ商品開発を、企業様と行い自分のオリジナル商品を完成させる。

ショップ演習では1、2年生ではじめてお店を立ち上げる機会なのでしっかりとスケジュール管理を行う。

<具体的な目標>

一人ひとりが商品開発を行いプレゼンテーションを行う。

店舗のコンセプト、運営をチーム全員で話し合っ作り上げ全員で1つの事を成し遂げる。

授業計画・内容

1回目	商品開発プロジェクトについて・ショップ演習について説明
2回目	商品開発課題プレゼンテーション (企業様説明) ②企業課題商品のメニュー作成①
3回目	企業課題商品のメニュー試作①
4回目	企業課題商品のメニュー試作②
5回目	企業課題商品のメニュー試作③
6回目	【リハーサル】第一次商品開発プロジェクト プレゼンテーション
7回目	企業課題:第一次商品開発プロジェクト プレゼンテーション
8回目	選ばれた作品の再調整・リハーサル:最終プレゼンテーション
9回目	企業課題:最終プレゼンテーション
10回目	販売日当日(前日)は対象学生:全員又は入賞作品に選ばれた学生が接客・準備に店舗にて研修 ※日程調整有
11回目	We are ショップ販売①
12回目	We are ショップ販売②
13回目	We are ショップ販売③
14回目	We are ショップ販売④
15回目	We are ショップ販売⑤
準備学習 時間外学習	
評価方法	企業様との商品開発の結果を踏まえ 1、2年生のチームワーク、1年生の指導状況を見ながら採点します。
受講生への メッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	調理技術実習 Practice for Advanced cooking	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	長野 剛・真高美咲
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース	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>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、販売向けに特化した料理構成(メニュー内容・原価・提供方法)を業界の先生方から授業で実演・指導を経て、自分でメニュー考案できる様に進めていきます。</p> <p>※教員経歴: 料理人を志し、レストラン、ホテルに勤務し、西洋料理を学ぶ。 ヨーロッパ、アメリカにて研鑽を積む。2013年日本パスタ協会パスタコンテスト全国優勝 2017年レストラン「シェフズ ながの」を創業。一般社団法人 全日本司厨士協会福岡支部 理事 全日本司厨士協会アカデミー銅賞 社団法人 日本エスコフィエ協会 デイシブル章授与</p> <p>【到達目標】</p> <p>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レストラン販売と連動させながら技術力の向上を図ります。</p> <p><具体的な目標> 先生が作る料理を完全コピーできるような技術力の向上、店舗で実際に販売されているメニューのクオリティ、原価を知り自分自身がメニューを作成できるように進めていきましょう。</p>							

授業計画・内容	
1回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 1,500円ランチの構成とメニュー
2回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 1,500円ランチの構成とメニュー
3回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 1,500円ランチの構成とメニュー
4回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 1,500円ランチの構成とメニュー
5回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 1,500円ランチの構成とメニュー
6回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 1,500円ランチの構成とメニュー
7回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 5,000円ランチの構成とメニュー
8回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 5,000円ランチの構成とメニュー
9回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 5,000円ランチの構成とメニュー
10回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 5,000円ランチの構成とメニュー
11回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 5,000円ランチの構成とメニュー
12回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 5,000円ランチの構成とメニュー
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～12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食後、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(80%) ●衛生(20%) 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)	調理実習基礎Ⅱ Practice for Basic cookingⅡ	必修 選択	必修	年次	2	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・農業&創作料理コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>・前期の同じ内容で進めて合格者を増やしていきます。 基本的な挨拶、身だしなみ、料理に対する姿勢を日々の授業で学ぶ。基本の切り方を徹底的に反復しスキルアップを行う。</p> <p>※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</p> <p>【到達目標】</p> <p>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。</p> <p><具体的な目標> 基礎となる切り方のマスターと時間を意識してスピードアップを図る。</p>							

授業計画・内容	
1回目	西洋料理の基本 試験① ・野菜の切り方①キャベツの千切り 時間:10分 材料:1/6個
2回目	西洋料理の基本 試験② ・野菜の切り方②玉葱のアッシェ 時間:10分 材料:1個
3回目	西洋料理の基本 試験③ ・野菜の切り方③ジャガイモのシャトー 時間:10分 材料:1個/4個
4回目	西洋料理の基本 再試験①～③ 合格者はオムレツ練習
5回目	西洋料理の基本 試験④ ・野菜の切り方④人参のジュリエヌ 時間:15分 材料:1本
6回目	西洋料理の基本 試験⑤ ・野菜の切り方⑤トマトのエモンデ ブリュノワーズ 時間:10分 材料:1個
7回目	西洋料理の基本 再試験④・⑤ 合格者はオレンジの皮むき・ゼスト(ジュリエヌ)
8回目	西洋料理の基本 練習 オレンジの皮むき・ゼスト(ジュリエヌ)・オレンジのカルチェ
9回目	西洋料理の基本 試験⑥⑦ オレンジの皮むき・ゼスト(ジュリエヌ)・オレンジのカルチェ 時間:各10分 材料:2個
10回目	西洋料理の基本 練習 パプリカ皮むき コンカッセ・トウルネシャンピ
11回目	西洋料理の基本 試験⑧ パプリカ皮むき コンカッセ 時間:20分 材料:1個
12回目	西洋料理の基本 試験⑨ トウルネシャンピ 時間:10分 材料:2個
13回目	西洋料理の基本 再試験⑥⑦⑧⑨ 合格者はアジの3枚卸し、チキンの4枚卸し
14回目	西洋料理の基本 練習 アジの3枚卸し、チキンの4枚卸し
15回目	西洋料理の基本 練習 アジの3枚卸し、チキンの4枚卸し
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。 包丁は日々手入れを行いましょう。※授業時間内には入れていませんが必要に応じて実習中でも包丁の研ぎは可能です。
評価方法	実技検定の4級合格で評価とします。 9項目:80点 ※4級合格 10項目:85点、11項目:90点 12項目:100点 ※3級合格
受講生への メッセージ	基礎技術は日々の反復練習にて技術を高める事が前提です。 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後期のレストラン販売に来られる シェフの食材準備のリクエストに答えられるようにスキルアップしていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

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	2	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・農業&創作料理コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期 曜日・時限
<p>【授業の学習内容】</p> <p>・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。</p> <p>※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</p> <p>【到達目標】</p> <p>・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。</p> <p><具体的な目標></p> <p>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。</p>							

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	2	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・農業&創作料理コース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

・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】