

科目名 (英)	校内開発プロジェクト	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	白川明彦
	product development project	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	健康テクノロジー科寿司和食調理コース					曜日・時限	木曜日・3限目
【授業の学習内容】 ・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。 ※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 ・アカデミー銅賞授与/社団法人 日本エスコフオエ協会 ディンブル章授与 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】 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。 <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。							

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になしてください。 ・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	
【使用教科書・教材・参考書】 ・都度御連絡いたします。	

科目名 (英)	寿司・和食理論実習 Training for Sushi Japanese cuisine theory	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川 康二 先生
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)	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】 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つを組み合わせで出来る様になる。							

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	石川康二 先生
学科・コース	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・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つを組み合わせで出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	太巻き半巻・細巻3種・錦糸玉子茶巾寿司
2回目	太巻き半巻・細巻3種・錦糸玉子茶巾寿司
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・赤貝
5回目	貝類の使い方、煮蛤、蛤真丈・赤貝
6回目	米螺の使い方、刺身、壺焼き・軍艦巻
7回目	米螺の使い方、刺身、壺焼き・軍艦巻
8回目	棒寿司復習(鰻・鯛の手綱棒寿司)
9回目	棒寿司復習(鰻・鯛の手綱棒寿司)
10回目	カウンター実演(手巻き・細巻1本・握り3貫・潮汁)
11回目	カウンター実演(手巻き・細巻1本・握り3貫・潮汁)
12回目	寿司ミニコース 応用1(鰻・鯛・海老・烏賊・玉・河童巻き3貫)茶碗蒸し
13回目	寿司ミニコース 応用2(鰻・鯛・海老・烏賊・玉・河童巻き3貫)茶碗蒸し
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	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	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川先生・白川先生
	Ingredient research	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期
学科・コース健康テクノロジー科寿司和食調理コース						曜日・時限	郊外見学・曜日指定無し
【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） 食材研究・施設見学を通して、物流の流れを学び食材についての知識を得る事が出来る様になる。又、食材の管理・業界で使用されている調理器具の使い方は現代の最先端での調理機材を学ぶ事で業界でも知識として使用出来る様になる。 （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】 調理器具・食材研究を通して食材の流通を学び、業界に出た時に活躍できる知識を身に付ける事が出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	クラス構築 3コマ
2回目	長浜市商会館見学 3コマ
3回目	野菜市場見学 3コマ
4回目	マリンメッセ機器展 3コマ
5回目	肉市場見学 3コマ
6回目	各 見学にてレポート提出 単位認定
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	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)	和食調理実習 I Japanese cuisine training I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川康二 先生
学科・コース	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・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年生時の復讐 鯛の荒煮・潮汁・ご飯・漬物
2回目	1年生時の復讐 鯛の荒煮・潮汁・ご飯・漬物
3回目	天婦羅・天つゆ・吸い物・ご飯・小鉢1品・漬物
4回目	天婦羅・天つゆ・吸い物・ご飯・小鉢1品・漬物
5回目	鰯の荒煮・潮汁・ご飯・漬物
6回目	鰯の荒煮・潮汁・ご飯・漬物
7回目	連呼鯛の姿作り・網大根・南京剣・寄り人参
8回目	連呼鯛の姿作り・網大根・南京剣・寄り人参
9回目	椀物・煮物・揚げ物
10回目	椀物・煮物・揚げ物
11回目	松花Ⅰ
12回目	松花Ⅱ
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)	創作料理実習 Japanese cuisine training I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	勝野良治 先生
学科・コース	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	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	連呼鯛の姿作り・網掛け大根・ねじり人参
2回目	連呼鯛の姿作り・網掛け大根・ねじり人参
3回目	連呼鯛の姿作り・網掛け大根・ねじり人参 小テスト
4回目	鰻の姿づくり・鰻せんべい・鰻の塩焼き金串焼き
5回目	鰻の姿づくり・鰻せんべい・鰻の塩焼き金串焼き
6回目	鰻の姿づくり・鰻せんべい・鰻の塩焼き金串焼き 小テスト
7回目	変わり焼き(鰯木の芽焼き・鰯柚庵利休焼き・甘鯛若狭焼き)
8回目	変わり焼き(鰯木の芽焼き・鰯柚庵利休焼き・甘鯛若狭焼き)
9回目	魚料理(鰯の蒲焼・鰻玉葱かけ)
10回目	魚料理(鰯の蒲焼・鰻玉葱かけ)
11回目	創作料理(伊佐木・鶏ささみ料理)
12回目	創作料理(伊佐木・鶏ささみ料理)
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	実践的な料理基礎を評価 料理提供20点・盛り付け20点・作業工程20点・味付け20点・作業時間20点
受講生への メッセージ	1年生時ほ基本を思い出しながら、しっかり2年生前期で学んで下さい。今回は外来の先生より学ぶので現場的な授業の取り組みとなりますので忘れない様にメモに取る事も大事となります。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	食品加工 & 品質管理講座	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	宮本將光 先生
	Food processing & quality management	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	健康テクノロジー科寿司和食調理コース					曜日・時限	月曜日4限目
【授業の学習内容】 厚生労働省のHACCPの考え方を取り入れた、飲食店における安全な食品衛生管理についての基本的な知識を取得する。 実務経験(交渉アナリスト2級・FP3取得・スパイスインストラクター・スパイス香辛料ソムリエ取得)							
到達目標 ● 安全な食品衛生管理に対する基本的知識の習得 ● 衛生を考慮した安全な調理及び食材保管が自己判断出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	目的共有・衛生に関する知識テスト
2回目	食中毒の原因と対応
3回目	実際の調理現場での注意点
4回目	小テスト 復習
5回目	衛生管理計画の確認・記録① プロジェクターのよる厨房検査での衛生検査の様子を説明
6回目	衛生管理計画の確認・記録② プロジェクターのよる厨房検査での衛生検査の様子を説明
7回目	小テスト 復習
8回目	衛生管理計画の確認・記録③ プロジェクターのよる厨房検査での衛生検査の様子を説明
9回目	衛生管理計画の確認・記録④ プロジェクターのよる厨房検査での衛生検査の様子を説明
10回目	衛生管理計画の確認・記録⑤ プロジェクターのよる厨房検査での衛生検査の様子を説明
11回目	小テスト 復習
12回目	食品検査と拭き取り検査
13回目	テスト課題(まとめ)
14回目	テスト課題
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記・実技
受講生への メッセージ	現場では重要だとわかっていても、蔑ろになったり手を抜いてしまう所だがこの衛生管理の項目です。大きな事故を未然に防ぐには、目に見える派手さも感じにくいですが、重要な項目ですので改めて衛生管理を知って頂きたいと思います。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	映像制作 & SNS	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	坂井隆仁 先生
	video production & SNS	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	健康テクノロジー科 寿司和食調理コース					曜日・時限	月曜日・1限目
【授業の学習内容】 営業、Webディレクター、ブライダル、PA、カフェ運営など現場で様々なスキルを身に着けた講師として、PCの基本操作を学習し、どの業界の現場でも使える技術を教えていきます。 ※教員実務経歴： 営業、Webディレクター、ブライダルPA、動画制作、webサイト作成、デザイン各種、カフェ運営、調理							
【到達目標】 自分の思い描いた動画を、身に着けたスキルで作成することができる。 ＜具体的な目標＞ 様々なデータを使い動画を作成し有効なSNSの活用の仕方を学ぶ授業です。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、PCスキルチェック、ショートカットを使える様になる。
2回目	データ管理方法、拡張子の種類、画像加工について学ぶ。合成画像が作れる様になる。
3回目	課題1:スライドショーを作成することで、動画の基礎を理解できる様になる。
4回目	課題2:曲の挿入、編集方法、著作権について理解できる。
5回目	課題3:テロップ挿入、入力ミスをしない方法を学び、金額、日付、個数入力の重要性について理解できる様になる。
6回目	課題4ー1:【課題】紹介動画作成(撮影、素材の収集)
7回目	課題4ー2:【課題】紹介動画作成(編集①)
8回目	課題4ー3:【課題】紹介動画作成(編集②)
9回目	SNS活用、動画、写真が映えるテクニック紹介
10回目	課題5ー1:動画テクニック(フリーズーション)①
11回目	課題5ー2:動画テクニック(フリーズーション)②
12回目	課題6ー1:各自テーマを決めて動画作成①
13回目	課題6ー2:各自テーマを決めて動画作成②
14回目	課題6ー3:各自テーマを決めて動画作成③
15回目	復習とまとめ
準備学習 時間外学習	TV、街頭CMをどのように作られているのか、自分ならどう作るか想像してみてください！
評価方法	出席点:60% 課題提出:40%
受講生への メッセージ	パソコンスキルは知識を積み上げて理解できるものなので、欠席はしないで欲しいです。 動画の作り方、テクニックを一度身に着けてしまえば、多方面で応用がでるので、積極的に授業に取り組んでいただければと思います。
【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	政木恵美
	Career Guidance:Hospitality	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース健康テクノロジー科寿司和食調理コー						曜日・時限	月曜日・2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を踏まえて、社会人としての基礎力を学んでいきます。 進路先の状況を知り、自己の適性や選択について深く考え、段階的に就職活動を自分で進められる力を身につけます。 また、自分のことを伝える伝え方や相手への会話の影響力など、実践的に学んでもらいます。 ※教員実務経歴： 専門学校にてプレゼンや就職講座の講師として従事。							
【到達目標】 <具体的な目標> 就職に対する意識を高め、今後の課題を認識し、将来のキャリア選択を行う。 就職活動の方向性と方法についての基礎的な理解を得る。 卒業後の生活に対する適応力を高めることができる。							

授業計画・内容	
1回目	就職活動の流れ・スケジュール管理・自己分析「過去の自分の掘り起こし」
2回目	マナー・コミュニケーション・自己分析「仕事や職業で目指すもの」「自分の望む人生」
3回目	社会人基礎力・社会人と学生の違い・自己分析
4回目	業界研究・企業理解・敬語・表情・笑顔
5回目	伝え方の基本・テクニック・質問の仕方・聴き方・シーン別の話し方
6回目	求人票の見方・社会保障など
7回目	履歴書の書き方・文章の書き方
8回目	面接の流れ・オンライン面接
9回目	あいさつ・印象の重要性・質問の受け答えの仕方 ・自己PR
10回目	アンガーマネジメント・
11回目	面接対策・履歴書添削
12回目	面接対策・履歴書添削
13回目	試験(面接・履歴書)
14回目	試験(面接)
15回目	まとめ・振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席・授業態度 20% 授業提出物・履歴書 40% 面接 40%
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

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	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	月曜日・3限目
【授業の学習内容】 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知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。 ※教員実務経歴：専門学校にてプレゼンテーションや就職講座の講師として従事。							
【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する
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、グループでどうしても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場合は時間外学習。
評価方法	授業中で行うプレゼンテーション60%、提出物20%、出席授業態度20%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していきます。 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】 iPad	

科目名 (英)	ホームルーム&キャリア講座 Homeroom activities & career guidance	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川康二
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	前期
						曜日・時限	火曜日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。 ・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。 (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】 クラスの友達を理解し何事も団体行動出来る様になる。 <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	2年生に進級するに辺り、私生活・自己管理について
2回目	就職について。学校での過ごし方。ルール決め
3回目	①キャリアサポートアンケート実施。時間割の確認
4回目	①挨拶委員とクラス委員を決める。スケジュールの流れを説明する。
5回目	①年間スケジュールの確認と今後について。(インターシップ研修)に参加していない方対象
6回目	①ショップ演習の運営に流れとクラスの構築
7回目	②ショップ演習の運営に流れとクラスの構築
8回目	③ショップ演習の運営に流れとクラスの構築
9回目	①夏休みの過ごし方・学校生活の振り返り。
10回目	①ショップフェスタ 2年生:ミーティング・反省会 ②スケジュール確認・就職先情報報告
11回目	①スケジュール確認・就職先情報報告・キャリアセンターとの面談。
12回目	①ショップフェスタ 2年生:ミーティング・反省会 ②スケジュール確認
13回目	①ショップフェスタ 2年生:ミーティング・反省会 ②スケジュール確認・就職先情報報告
14回目	①ショップフェスタ 2年生:ミーティング・反省会 ②スケジュール確認・就職先情報報告
15回目	①スケジュール確認・インターシップ先情報報告
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この日に何をするのかを考え事前にクラスの皆さんへ連絡してください。 (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席替えやバースデーなどをいつするのかどのようにするのかなども自分達で考え実施し問題があれば試案し改善して問題を解決していきます。
評価方法	2つの項目で評価します。 ●提出物状況(60%) ●授業レポート点(40%) 割合で成績評価を行う。
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。 率先して自分達で考えて行動する事を覚えていきましょう。また、担任より社会人としての心得や就職情報、卒業生からの講話などの機会もありますので自分自身の進路についてよく考え早期就職内定を目指しましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 ・都度御連絡いたします。	

科目名 (英)	カウンターサービス&店舗マネージメント	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川先生・勝野先生
	Service & Store 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						
【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)							
現場と同じシュミ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	カウンター立ち振る舞い・接客対応（動作・隠語について） 応用①
2回目	カウンター立ち振る舞い・接客対応（動作・言葉遣い） 応用②
3回目	カウンター立ち振る舞い・接客対応（お客様とのコミュニケーションの取り方） 応用③
4回目	カウンター立ち振る舞い・接客対応（話の聞き方・話し方） 応用④
5回目	カウンター立ち振る舞い・接客対応（お客様の来店から退室するまでの流れ） 応用⑤
6回目	マナーオペレーション・スタッフ教育
7回目	スタッフ(ホール)込みの接客対応
8回目	テイクアウト・折箱・桶の盛り付けと種類
9回目	開業準備（資金調達・場所・ターゲット層・客単価・事業計画書・コンセプト）
10回目	開業準備（届け出・購入リスト・業者関係作り）
11回目	開業準備（開業へのスケジュール作り・流れの確認）
12回目	実質原価計算・仕入れ率・歩留まり計算について
13回目	経理（支出・入金・出納・小口・税・人権費等）
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 trainingⅡ	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 曜日・時限	後期
【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つを組み合わせで出来る様になる。							

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 trainingⅡ	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 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】 1年前期の寿司授業基礎を元に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・河童巻き・鉄砲巻・巻半巻
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 曜日・時限	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	企業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) 博多廊
2回目	企業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	企業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	企業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	企業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	企業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) 鹿児島プロジェクト
8回目	企業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)
9回目	企業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)
10回目	企業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)
11回目	企業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)
12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)
13回目	販売企画・発表・商品化
14回目	まとめ
15回目	総評
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きて下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	陶器・かいしき講義研究	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	於保 亜希子先生
	Lecture of pottery and kaishiki	授業 形態	講義 & 実習	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】							
日本の焼き物(器)の歴史に触れながら主要産地の特徴を理解していきます。又、日本料理に携わる上で重要な意味をなす料理に持たせる季節感を皆敷(かいしき)を通して実習で体得し理解出来る様になります。(盛り付けから見た和食文化から知る事が出来る日本に伝わるならわしにも触れていきます。) (教務実務経歴)・・・2021年、本校にて1講座(器・食器・講座研究全3回)を担当。2015年より皆敷のワークショップにて皆敷やの本の食文化に関するレクチャーを多数実施地							
【到達目標】							
料理を盛り付ける上での想像力を高める為、必要となる日本料理に伝わるならわしや食文化を理解出来る様になる。 座学で知識を得て実習にて体感してもらう事によりイメージを膨らます事も出来る様になります。 器についてはその特徴を知識として得る事で、さらに料理を盛り付ける際に一つの要素をとしての幅を広げる事が出来る様になります。							

授業計画・内容	
1回目	講義全体の説明・日本食とお米の関係 重陽の節句
2回目	陶磁器の説明①(有田焼)/皆敷の盛り付け 実習その①(揃える皆敷、調理含む)
3回目	陶磁器の説明②(唐津焼)/食文化と暦
4回目	陶磁器の説明③(萩焼)/皆敷の盛り付け 実習その②(調理に取り組む皆敷、調理含む)
5回目	陶磁器の説明④(小鹿田焼)/食と陰陽五行の関係
6回目	陶磁器の説明⑤(信楽焼)/皆敷の盛り付け 実習その③(揃える皆敷、調理含む)
7回目	陶磁器の説明⑥(常滑焼)/和食としきたりの関係
8回目	陶磁器の説明⑦(九谷焼)/皆敷の盛り付け 実習④その(調理に取り組む皆敷、調理含む)
9回目	陶磁器の説明⑧(備前焼)/和食文化と五節句
10回目	陶磁器の説明⑨(楽焼)皆敷の盛り付け 実習その⑤(そえる皆敷、調理含む)
11回目	塗り物の説明/私達のこれからの食文化
12回目	陶磁器の説明⑩(瀬戸焼・美濃焼)/皆敷の盛り付け 実習その⑥(そえる皆敷、調理含む)
13回目	陶磁器の説明⑪(日本各地の陶磁器と漆器)/これまでの講義の振り返りとディスカッション テスト課題含む
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	本講義の前にある講義(調理実習)にて事前準備を行ってもらう事があります。(第2回目・第4回目の授業)
評価方法	皆敷盛り付けの実習20点・筆記試験による日本陶磁器に関する知識30点・筆記試験による盛り付けをテーマにした課題50点
受講生への メッセージ	例えば、子供の頃の運動会で食べたお弁当のおにぎりの味・・・のように言葉では表せないけれど心に残るような感覚は料理には添える事が出来ます。そういった感覚は料理には添える事が出来ます。そういった感覚的なものを是非、体得してもらいたいと思っています。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	日本和菓子実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	松尾先生
	Japanese sweets 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	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） 和菓子の基礎・技法を実習にて学びます。（上生菓子・流し物・朝生・干菓子・焼き物） 実務経験・・・2008年～2013年まで京都御菓子 未富にて修行後、稼業である蛸松月に従事。西部ガスクッキング・楽水園・松風園・友泉亭主催の和菓子講座にて講師を務める。							
【到達目標】 和食・日本料理で甘味として提供出来るような和菓子を考案・制作出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	上生菓子① 包餡・成形
2回目	餡炊き
3回目	流し物① 水羊羹 柑橘羹
4回目	流し物② あんみつ
5回目	復習
6回目	朝生 ①
7回目	朝生 ②
8回目	朝生 ③
9回目	朝生、浮島
10回目	復習
11回目	干菓子
12回目	上生菓子②
13回目	焼き物①
14回目	焼き物② テスト課題
15回目	テスト
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てる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 trainingⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	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 曜日・時限	後期
【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	茶会席料理 応用①
7回目	茶会席料理 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 Japanese cuisine sushi contest	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川先生・勝野先生
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 曜日・時限	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) 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】 2年生前期の復讐も兼ねて寿司の集大成として寿司の盛り付け・飾り付け・細工寿司を学び、技術の向上を行う事で寿司をマスター出来る様になる。又カウンターの実践において卒業後にコンテスト・寿司技術大会に参加出来るようなスキルを身につける事が出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	ハラン切りの基本
2回目	ハラン切り 鶴・亀
3回目	ハラン切り 蝶
4回目	手毬寿司・ハラン切り
5回目	箱寿司・ハラン切り
6回目	箱寿司飾り・ハラン切り
7回目	烏賊飾り切り(波切り・松笠)ハラン切り
8回目	裏巻・ハラン切り
9回目	飾り握り (バラ・網)
10回目	飾り握り (菊)
11回目	飾り握り (鯉)
12回目	花巻
13回目	四角巻
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	作業工程・寿司の提供・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】	

科目名 (英)	ホームルーム & キャリア講座 Homeroom activities & career guidance	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	石川康二
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 曜日・時限	後期
【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。 ・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。 (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】 クラスの友達を理解し何事も団体行動出来る様になる。 <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	2年生に進級するに辺り、私生活・自己管理について
2回目	就職について。学校での過ごし方。ルール決め
3回目	①キャリアサポートアンケート実施。時間割の確認
4回目	①挨拶委員とクラス委員を決める。スケジュールの流れを説明する。
5回目	①年間スケジュールの確認と今後について。(インターシップ研修)に参加していない方対象
6回目	①販売の運営とシュミレーション・クラスの構築
7回目	②販売の運営とシュミレーション・クラスの構築
8回目	③販売の運営とシュミレーション・クラスの構築
9回目	①夏休みの過ごし方・学校生活の振り返り。
10回目	①Weareの話し合い ②スケジュール確認・就職先情報報告
11回目	①Weareの話し合い ②スケジュール確認・就職先情報報告
12回目	①Weareの話し合い ②スケジュール確認・就職先情報報告
13回目	①Weareの話し合い ②スケジュール確認・就職先情報報告
14回目	①Weareの話し合い ②スケジュール確認・就職先情報報告
15回目	①スケジュール確認・インターシップ先情報報告
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この日に何をするのかを考え事前にクラスの皆さんへ連絡してください。 (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席替えやバースデーなどをいつするのかどのようにするのかなども自分達で考え実施し問題があれば 試案し改善して問題を解決していきます。
評価方法	2つの項目で評価します。 ●提出物状況(60%) ●授業レポート点(40%) 割合で成績評価を行う。
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。 率先して自分達で考えて行動する事を覚えていきましょう。また、担任より社会人としての心得や就職情報、卒業生からの講話などの 機会もありますので自分自身の進路についてよく考え早期就職内定を目指しましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ペン習字・お品書き Penmanship List of Merchandise	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	坂本理恵 先生
学科・コース	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】 文字を美しく整えて書けるようにペン習字を学習します。 文字を書くという意識を高め、ペン書きの基本的技法を学習します。							
【到達目標】 ペンを使って美しく整った文字を書ける様になる。 字形や書体の基本、つづけ字・くずし字の技法を学びお品書きまで作成出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	ペン習字基本 姿勢・持ち方・文字の形 楷書
2回目	ペン習字基本 姿勢・持ち方・文字の形 楷書 (復習)
3回目	ペン習字基本 字形・書体 (行書 仮名)
4回目	ペン習字基本 字形・配列 (楷書・行書・仮名)
5回目	ペン習字応用 漢字と仮名の調和
6回目	ペン習字応用 漢字と仮名の調和 (復習)
7回目	筆ペン習字基本 楷書
8回目	筆ペン習字基本 行書
9回目	筆ペン習字基本 仮名
10回目	筆ペン習字応用 漢字と仮名の調和
11回目	ペン・筆ペン習字応用 お品書き
12回目	ペン・筆ペン習字応用 お品書き
13回目	テスト課題
14回目	テスト
15回目	作品作り
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技 (姿勢・持ち方・含む) 理論 (漢字・仮名の成り立ち含む)
受講生への メッセージ	「書は人なり」と言います。手書き文字には書いたその人となりが見られるという意味です。 手書き文字の習字学習を重ね、文字を書くという事の意識を向上し美しく整った「心」も伝えられ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(中)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	稲富 先生
	Practice for Basic Chinese cooking	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
学科・コース	健康テクノロジー科寿司和食調理コース					曜日・時限	木曜日1限・2限
【授業の学習内容】 代表的な中国料理を学び、包丁の使い方・中華鍋の扱い方・多様な調味料の特性を学ぶ。又中国料理の歴史や中国語を理解しながら中華料理での基礎が出来るようになる。(福岡頤和園料理長)							
【到達目標】 中華料理の基礎を理解し、中国料理の語源・料理発祥地などを学び中華料理についての(炒める・揚げる・煮る)など日本料理に無い調理法で中華料理に基礎を学ぶ事が出来るようになる。又メニューの中にある中国語の理解を考えながら授業に取り入れる事で漢字・言葉も理解出来るようになる。							

授業計画・内容	
1回目	デモあり 前菜を学ぶ【棒棒鶏・蒜泥雲白肉・素菜蛋皮捲】
2回目	デモなし 前菜を学ぶ【棒棒鶏・蒜泥雲白肉・素菜蛋皮捲】
3回目	デモあり ポピュラーな中国料理Ⅰ【青椒牛肉絲・干焼蝦仁・什景炒飯】
4回目	デモなし ポピュラーな中国料理Ⅰ【青椒牛肉絲・干焼蝦仁・什景炒飯】
5回目	デモあり ポピュラーな中国料理Ⅱ【糖醋肉・麻婆豆腐・什景炒飯・粟米湯】
6回目	デモなし ポピュラーな中国料理Ⅱ【糖醋肉・麻婆豆腐・什景炒飯・粟米湯】
7回目	デモあり 点心を学ぶ【猪肉焼売・鍋貼餃子・脆皮春捲】
8回目	デモなし 点心を学ぶ【猪肉焼売・鍋貼餃子・脆皮春捲】
9回目	デモあり 番外編【生炒魷花(花片)・鳳城魚滑・八宝炒麵】
10回目	デモなし 番外編【生炒魷花(花片)・鳳城魚滑・八宝炒麵】
11回目	デモあり 甜点心を学ぶ【芒果布丁・豆沙麻球・拔絲地瓜】
12回目	テスト課題デモあり【棒棒鶏・蛋皮捲・青椒牛肉絲・什景炒飯・鍋貼餃子】
13回目	テスト課題デモ無し【棒棒鶏・蛋皮捲・青椒牛肉絲・什景炒飯・鍋貼餃子】
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技テスト(炒める・揚げる・焼く・煮る)の調理手順50点 作業の工程20点 かたづけ・衛生的20点 時間内作業10点で評価
受講生への メッセージ	中華料理は北京料理・広東料理・四川料理と様々ありますが、授業の中で分からない事・聞きたい事があれば実習時間内に説明する時間を設けますので是非聞いて下さい。 理解をしていく事で中華料理の基礎をしっかり学んで頂き興味を持ってもらえば楽しく授業出来ますので是非沢山学んで下さい。
【使用教科書・教材・参考書】 該当無し(中華包丁・中華鍋)を使用して授業に入ります。	

科目名 (英)	企業プロジェクト product development project	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川康二 先生
学科・コース	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4限・5限
【授業の学習内容】 企業様との産学連携にて商品課題を頂き、新商品の開発・販売までを行う。 作るだけでは無く原価計算・お店の取り組みを考慮して衛生面・店舗のお客様のニーズを考えて取り組み販売し結果までを集計する。 (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 く具体的な目標＞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。又企業様の店舗で販売する際、その店にあったコンセプトにあっているか？企業が求めている商品になっているか？お客様のニーズにあっているか？を考えながら商品開発を行い、自分達でも開業出来る力を身に付ける様に出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	企業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	企業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	企業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	企業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	企業アイデア商品開発プロジェクトの商品試作4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)
6回目	企業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)
7回目	企業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)
8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)
9回目	企業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)
10回目	企業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)
11回目	企業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)
12回目	企業アイデア商品開発プロジェクトの商品試作4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)
13回目	企業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)
14回目	第2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)
15回目	総評
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)	寿司調理実習 I Sushi cuisine training I	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	小川 聡 先生
学科・コース	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・2限目
【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。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。 ネタ切り・細巻・軍艦までカウンター実習に向けて取り組んでいきます。 (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>2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つを組み合わせで出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	小鉢1品・寿司7貫・細巻1本・茶碗蒸し・汁物・デザート1品を3人・4人で分けて繰り返す。
2回目	小鉢1品・寿司7貫・細巻1本・茶碗蒸し・汁物・デザート1品を3人・4人で分けて繰り返す。
3回目	ネタの引き方・握り方・細巻・立ち位置・お客様の対応についての反省・実践
4回目	ネタの引き方・握り方・細巻・立ち位置・お客様の対応についての反省・実践
5回目	細巻・太巻き・手巻き・潮汁・茶碗蒸し・実演
6回目	細巻・太巻き・手巻き・潮汁・茶碗蒸し・実演
7回目	おこのみネタ実演・茶碗蒸し・潮汁・小鉢・実演
8回目	おこのみネタ実演・茶碗蒸し・潮汁・小鉢・実演
9回目	寿司3貫・手巻き・細巻・天婦羅・実演
10回目	寿司3貫・手巻き・細巻・天婦羅・実演
11回目	寿司3貫・手巻き・細巻・天婦羅・鯛骨蒸し・実演
12回目	寿司3貫・手巻き・細巻・天婦羅・鯛骨蒸し・実演
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	実演に向けた評価(お客様接客50点・寿司実演20点・作業準備20点・作業工程10点) かたづけを含む総合評価
受講生への メッセージ	基礎の実習は2年間で取得している為、3年目では実践的に取り組みます。 差業の流れを十分に理解しながらお客様の食べるスピード・お客様の癖を理解して提供出来る様になりましょう。 就職まで時間が余りありませんがしっかり戦力になれる様に学んで下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	懐石料理・精進料理実習 Training for Japanese cuisine Baddhist cusine	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	五城力哉 先生
学科・コース	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・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)・本校の4期卒業生12年間日本料理を歴任。ホテル・料亭・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							
【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	振り返り 鮭の砵巻き 鰯大根 キャベツ千切り
2回目	デモあり 懐石料理Ⅰ 煮物(白身・信州蒸し) 八寸(鮭砵巻き・碓井豆・花卉人参・鶏松風・春野菜田楽) 食事(桜海老・ご飯)
3回目	デモ無し 懐石料理Ⅰ 煮物(白身・信州蒸し) 八寸(鮭砵巻き・碓井豆・花卉人参・鶏松風・春野菜田楽) 食事(桜海老・ご飯)
4回目	デモあり 精進料理Ⅰ 小鉢(よもぎ豆腐) 煮物(里芋万十・青さ鮎) 青梅蜜煮 長芋スリ流し
5回目	デモ無し 精進料理Ⅰ 小鉢(よもぎ豆腐) 煮物(里芋万十・青さ鮎) 青梅蜜煮 長芋スリ流し
6回目	デモあり 懐石料理Ⅱ 小鉢(青梅寄せ)・焼き物(金糸瓜浸し・鮎塩焼き・鮎蓼酢・白瓜雷干し・精進用)・吸い物(とうもろこしスリ流し)
7回目	デモ無し 懐石料理Ⅱ 小鉢(青梅寄せ)・焼き物(金糸瓜浸し・鮎塩焼き・鮎蓼酢・白瓜雷干し・精進用)・吸い物(とうもろこしスリ流し)
8回目	デモあり 精進料理Ⅱ 雷干し・精進揚げ・翡翠茄子・養老蒸し・雲龍豆腐
9回目	デモ無し 精進料理Ⅱ 雷干し・精進揚げ・翡翠茄子・養老蒸し・雲龍豆腐
10回目	デモあり 小鉢(冬瓜・海老そぼろ・魚・花蓮根・六方芋田楽)
11回目	デモ無し 小鉢(冬瓜・海老そぼろ・魚・花蓮根・六方芋田楽)
12回目	デモありテスト内容 魚姿焼き(鯛又は鰯)・蟹砵巻き・胡麻豆腐よもぎ・六方芋田楽・とうもろこしスリ流し・花蓮根・海老芝煮
13回目	デモ無しテスト内容 魚姿焼き(鯛又は鰯)・蟹砵巻き・胡麻豆腐よもぎ・六方芋田楽・とうもろこしスリ流し・花蓮根・海老芝煮
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	実践授業40点・作業工程20点・料理提供時間20点・味付け、盛り付けの提供で20点
受講生への メッセージ	実践的に日本料理を提供してもらいます。熱い物は熱く・冷たい物は冷たく提供するのが基本。今までの授業の取り組みで学んだ事をしっかり復習して実践に向けて頑張ってください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ネットショップ検定 internet shop	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	児玉のりこ 先生
学科・コース	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	火曜・4限/木曜・2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） TV・イベント制作会社、広告代理店勤務、企業SNS配信担当の経験から 各種アプリケーション知識とワークを交えて、次世代IT化社会に向けて 社会現場に出て困らないネットショップ業界の基礎知識を伝える。							
【到達目標】 ネットショップ実務士補検定合格取得を目指す。 ＜具体的な目標＞ ・通信のしくみについての基礎知識とツールを活用したネットショップ販売にまつわる知識を身につける。 ・ネットショップの市場を知り、ショップ運営担当者が行う実務全般を理解する。 ・ネットショップの種類、優良店の見極めができる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション/授業の目的・評価基準の説明・受講後のありたい姿の意識統一を図る
2回目	ネットショップ業界の市場規模と動向
3回目	ビジネスモデルとプレーヤー・大手企業のwebサイトリサーチ
4回目	業界情報の読み方、考え方(ディスカッション)
5回目	優良ショップについて考えよう:顧客ターゲットを明確にする手法
6回目	顧客ターゲットの把握・企業のサイトリサーチ(ディスカッション)
7回目	売れるショップに必要なコンテンツ(写真、ライティングの技法)
8回目	売れているショップのコンテンツ研究ワーク・発表
9回目	独自ドメインとモールの特徴・ショップ運営に必要な職種と役割
10回目	Web制作担当者/運営担当者の業務概要と重点ポイント(開店時と運営時)
11回目	プロモーション担当者の業務概要と重点ポイント/通販販売の理解を深める(JADMA)
12回目	ネットショップ制作できるアプリ・ツールのリサーチ種類を学ぶ
13回目	よくあるトラブルと、その予防・ユーザー目線でショップ運営を考えるワーク
14回目	検定試験実施
15回目	総まとめ/振り返り
準備学習 時間外学習	ネットショップ検定実務士補教科書予習
評価方法	実習に必要な理論を確認テストにて3回実施する。提出物と授業態度合わせて評価を行う。さらに、検定試験を行う。 ●小テスト(30%) ●提出物(50%) ●授業態度(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	EC業界や担当者としてのポイントを重点的に 基礎用語を理解する。実務に活用できる内容で授業を行います。 慣れない用語にもニュースなどアンテナを張って慣れて行きましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 ネットショップ検定実務士補	

科目名 (英)	調理実習(和食) Practice for Japanese cooking	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川康二 先生
学科・コース	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4限・5限
【授業の学習内容】 パンに特化した調理を学びます。調理パンでの基礎にちなんだ基礎調理を学び、炒める・煮る・焼く・野菜の切り方・盛り付けまでを学び美味しい調理パンが出来る様になる。 (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】 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> 調理の実習に加えて調理パンの在り方を理解し、創作での調理パンを学び新しい商品に挑戦出来る様になる。業界で活躍する際に新しいパンの発想を身に付けて活躍出来る力を身に付ける様になる。							

授業計画・内容	
1回目	包丁の研ぎ方と理解 調理実習室での心得
2回目	野菜のカット(キャベツの千切り・人参の細切り)
3回目	スライスサラダ・ドレッシングの作り方
4回目	ご飯の炊き方・チキンカツの仕込みと提供
5回目	中華料理・チャーハンの作り方と海老のチリ煮
6回目	玉子について(出汁巻き・茶碗蒸し・玉子豆腐)
7回目	お寿司(細巻・太巻き)の作り方
8回目	油の温度管理について(天婦羅と変わり揚げ)について
9回目	和風バンバーグ・キャベツの千切り
10回目	中華料理炒め物(青椒肉絲・海老オーロラソース)
11回目	中華料理炒め(野菜炒め・創作チャーハン・玉子スープ)
12回目	煮物について(野菜の炊き合わせと野菜の切り方について)
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	実習での取り組む姿勢・かたづけの姿勢も加えて採点する。
受講生への メッセージ	基本的な実習に加えて、業界に出ていく上での実習を身に付けます。基本をしっかり学んで業界で活躍出来る様になって下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓実習 Practical Work of Confection	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	長沼 沙織・平野 裕恵
学科・コース	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)	60 4	開講区分	前期
【授業の学習内容】						曜日・時限	木曜日・4、5限目
・衛生的に作業ができるようになる。 ・器具の使い方、生地の特徴を学ぶ ・反復練習し技術習得を目指す (実務経験) パティスリー、カフェパティシエとして勤務 国家資格 製菓技能検定 1級 取得							
【到達目標】 衛生・器具の使用法を学び実習をおこなう中で、必要な正確さや指示に従い動くことができ時間管理ができるようになる <具体的な目標> ・衛生面やキツの使用法を学び、指示通りに実習が行える ・器具に対して、使用法を理解し正しく使用できる ・基本的な工程を理解し製造する中での注意点を説明できる							

授業計画・内容	
1回目	ヴィエノワ クリームブリュレ 次週分クッキー生地仕込み
2回目	バターサンド 次週分シュクレ仕込み
3回目	フィナンシェ 次週分タルト(ダマンド)とクラフティの土台焼き
4回目	チェリーチーズクラフティ カスタード炊き フルーツタルト仕上げ
5回目	パウンドケーキ クグロフ
6回目	シュークリーム エクレア
7回目	チーズテリーヌ テリーヌショコラ
8回目	プリンアラモード 次週分のクッキー生地仕込み
9回目	ヴィーガンor グルテンフリー系焼菓子
10回目	ヴィーガンor グルテンフリー系焼菓子
11回目	レアチーズケーキ(フルーツとデセール仕立て)
12回目	ピーチメルバ(デセール)
13回目	ココナッツメレンゲ、マンゴープリン、次週分クッキー生地仕込み
14回目	アイスサンドクッキー (アイスクリーム)
15回目	夏のパフェ / レポート提出
準備学習 時間外学習	包丁ケースを使用しますので、必ず毎回持ってきましょう。 お持ち帰りもありますので、ラップ、ビニール袋、ジップロック等準備しててください。 学校のラップやビニール袋の使用は禁止です。
評価方法	総合的な理解度をレポート提出とします ●レポート(40%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(20%)
受講生への メッセージ	みんなの”これから”に少しでも役に立つ経験になるように、美味しく綺麗なデザートを作って楽しい製菓実習にしましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	実践現場加工調理実習 Trainiug for Practical cooking	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川 康二 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 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
【授業の学習内容】		・実践的に現場経験を重ね現場慣れ・実際の現場経験を行う。 ・調理場に入り学校との温度差を理解する。					
【到達目標】		就職に向けて現場の方と触れ合い、社会人として現場で活躍出来る力を身に付けさらには身構えをしっかり持ち業界で活躍出来る様になる。 <具体的な目標> ・衛生面やお店のルールに従い安全かつスピードをつける。 ・器具に対して、使用法を理解し正しく使用できる ・基本的な工程を理解し製造する中での注意点を説明できる					

授業計画・内容	
1回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
2回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
3回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
4回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
5回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
6回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
7回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
8回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
9回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
10回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
11回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
12回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
13回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
14回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
15回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
準備学習 時間外学習	業界で実践現場実習が終了したら、研修ノートに1日の日報を書き業界の方からアドバイス・今後の課題を頂く。
評価方法	総合的な理解度をレポート提出とします ●現場にて業界の方からの評価点を提出して頂きます。 ●作業の工程・朝からの仕込み・各店舗のルールに沿って調理する ●店舗の出勤は遅刻・欠席も含みます。
受講生への メッセージ	在学中に現場経験を多く重ねる事で、触れ合う事・顔を覚えてもらう事・現場と今の現状を肌で感じて今の自分に足りない所を見つけて下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ペン習字・お品書き	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	坂本理恵 先生
	Penmanship List of Merchandise	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース健康テクノロジー科寿司和食調理コー						曜日・時限	
【授業の学習内容】 文字を美しく整えて書けるようにペン習字を学習します。 文字を書くという意識を高め、ペン書きの基本的技法を学習します。 タブレットを使用しお品書きを完成させる							
【到達目標】 ペンを使って美しく整った文字を書けるようになる。 字形や書体の基本、つづけ字・くずし字の技法を学びお品書きまで作成出来るようになる。 タブレットを使用して春・夏・秋・冬の季節のお品書きを完成出来るようになる。							

授業計画・内容	
1回目	筆ペン習字基本 楷書
2回目	筆ペン習字基本 行書
3回目	筆ペン習字基本 仮名
4回目	筆ペン習字応用 漢字と仮名の調和
5回目	ペン・筆ペン習字応用 お品書き
6回目	ペン・筆ペン習字応用 お品書き
7回目	タブレットお品書き 春料理の献立作成
8回目	タブレットお品書き 春料理の献立作成
9回目	タブレットお品書き 夏料理の献立作成
10回目	タブレットお品書き 夏料理の献立作成
11回目	タブレットお品書き 秋料理の献立作成
12回目	タブレットお品書き 秋料理の献立作成
13回目	タブレットお品書き 冬料理の献立作成
14回目	タブレットお品書き 冬料理の献立作成
15回目	テスト課題 春夏秋冬
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技 (姿勢・持ち方・含む) 理論 (漢字・仮名の成り立ち含む)
受講生への メッセージ	「書は人なり」と言います。手書き文字には書いたその人となりが見られるという意味です。 手書き文字の習字学習を重ね、文字を書くという事の意識を向上し美しく整った「心」も伝えられる様になりましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	寿司調理実習Ⅱ Sushi cuisine trainingⅡ	必修 選択	必修	年次	3	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】 2年前期の授業基礎を元に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。ネタ切り・細巻・軍艦までカウンター実習に向けて取り組んでいきます。 (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＞2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	化粧寿司①
2回目	化粧寿司②
3回目	化粧寿司③
4回目	化粧寿司④
5回目	化粧寿司⑤
6回目	実践提供①
7回目	実践提供②
8回目	実践提供③
9回目	実践提供④
10回目	実践提供⑤
11回目	1時間仕込み・1時間提供（反復練習）①
12回目	1時間仕込み・1時間提供（反復練習）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	
評価方法	実演に向けた評価(お客様接客50点・寿司実演20点・作業準備20点・作業工程10点) かたづけを含む総合評価
受講生への メッセージ	基礎の実習は2年間で取得している為、3年目では実践的に取り組みます。差業の流れを十分に理解しながらお客様の食べるスピード・お客様の癖を理解して提供出来る様になりましょう。就職まで時間が余りありませんがしっかり戦力になれる様に学んで下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	日本料理現場実習 Japanese cuisine training	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川 康二 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 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
【授業の学習内容】 ・実践的に現場経験を重ね現場慣れ・実際の現場経験を行う。 ・調理場に入り学校との温度差を理解する。 (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】 就職に向けて現場の方と触れ合い、社会人として現場で活躍出来る力を身に付けさらには身構えをしっかり持ち業界で活躍出来る様になる。 <具体的な目標> ・衛生面やお店のルールに従い安全かつスピードをつける。 ・器具に対して、使用法を理解し正しく使用できる ・基本的な工程を理解し製造する中での注意点を説明できる							

授業計画・内容	
1回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
2回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
3回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
4回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
5回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
6回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
7回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
8回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
9回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
10回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
11回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
12回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
13回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
14回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
15回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
準備学習 時間外学習	業界で実践現場実習が終了したら、研修ノートに1日の日報を書き業界の方からアドバイス・今後の課題を頂く。
評価方法	総合的な理解度をレポート提出とします ●現場にて業界の方からの評価点を提出して頂きます。 ●作業の工程・朝からの仕込み・各店舗のルールに沿って調理する ●店舗の出勤は遅刻・欠席も含みます。
受講生への メッセージ	在学中に現場経験を多く重ねる事で、触れ合う事・顔を覚えてもらう事・現場と今の現状を肌で感じて今の自分に足りない所を見つけて下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	カウンター実践実習 Counter training	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川 康二 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 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
【授業の学習内容】 ・実践的に現場経験を重ね現場慣れ・実際の現場経験を行う。 ・調理場に入り学校との温度差を理解する。 (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】 就職に向けて現場の方と触れ合い、社会人として現場で活躍出来る力を身に付けさらには身構えをしっかり持ち業界で活躍出来る様になる。 ＜具体的な目標＞ ・衛生面やお店のルールに従い安全かつスピードをつける。 ・器具に対して、使用法を理解し正しく使用できる ・基本的な工程を理解し製造する中での注意点を説明できる							

授業計画・内容	
1回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
2回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
3回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
4回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
5回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
6回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
7回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
8回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
9回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
10回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
11回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
12回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
13回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
14回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
15回目	日本料理てら岡・IMD博多廊・割烹吉田 各3店舗にて研修 1日5時間内休憩30分
準備学習 時間外学習	業界で実践現場実習が終了したら、研修ノートに1日の日報を書き業界の方からアドバイス・今後の課題を頂く。
評価方法	総合的な理解度をレポート提出とします ●現場にて業界の方からの評価点を提出して頂きます。 ●作業の工程・朝からの仕込み・各店舗のルールに沿って調理する ●店舗の出勤は遅刻・欠席も含みます。
受講生への メッセージ	在学中に現場経験を多く重ねる事で、触れ合う事・顔を覚えてもらう事・現場と今の現状を肌で感じて今の自分に足りない所を見つけて下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製パン実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	佐藤先生・首藤先生
	Practice for baking	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
学科・コース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） 製パンの基本的な工程、動作、機器や道具の使用法を毎回様々なパンを実習する中で学ぶ。 1つ1つの工程を自分の手や目で確認しながら進めていく。丸めや生地を伸ばすなど、基本的な生地の扱い方を学ぶ。							
【到達目標】 製パンに必要な道具の使用法、作業の動作などを毎回の実習で反復することによって習得する。 生地発酵の様子や焼成具合など自分の目や手を使い判別できることを目標とする。 <具体的な目標> 目標① 自分で焼成までできるようになる。 目標② 生地の発酵の様子や焼成具合など自分で判別できるようになる。 目標③ 成形を一通りできるようになる。 目標④ 二次加工ができるようになる							

授業計画・内容	
1回目	実習室の使い方、掃除について:機械捏ね計量～ミキシングの仕方(デモ)、分割丸め
2回目	基本生地:機械捏ねの手順について、分割・丸め(丸パン)/メロンパンクッキー生地作成
3回目	菓子①:丸め成形（メロンパン、ちぎりぱん）
4回目	調理①:めん棒練習(ハムマヨ、ウインナーパンめん棒使う成型)
5回目	菓子②:包餡①(あんぱん・クリームパン)こしあん 業務用カスタ
6回目	調理②:包餡②柔らかフィリングの包餡(カレーパン、じゃがぱん)調理カレーパン・ポテトフレーク使用
7回目	食パン:(山食、ホットドッグ) /小口先生風ホットドッグ
8回目	揚げパン生地:フライヤー使用(ねじりドーナツ/リングドーナツ)
9回目	ケトリング:ベーグル /小口先生風ベーグルサンド
10回目	イタリア系:(フォカッチャ) 丸フォカッチャポテフレ入り /小口先生風フォカッチャサンド
11回目	リーンな生地:ストレート製法フランス生地・クッペ成形(チーズクッペ、クッペ)
12回目	菓子③:伸ばす成形 シナモンロール ホンダンなどで仕上げまで
13回目	テスト対策:分割・丸め
14回目	テスト:
15回目	まとめ:前期でならったパンの総まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	定期テストにて技能の到達評価を行う。 【テストはコースごと】 * 寿司和食調理コース・実技: (60%) ・平常点 (40%) 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)	企業プロジェクト&卒業制作	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川康二 先生
	The Work to Commemorate Graduation	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					曜日・時限	
【授業の学習内容】 企業様との産学連携にて商品課題を頂き、新商品の開発・販売までを行う。 作るだけでは無く原価計算・お店の取り組みを考慮して衛生面・店舗のお客様のニーズを考えて取り組み販売し結果までを集計する。 (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							
<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。又企業様の店舗で販売する際、その店にあったコンセプトにあっているか？企業が求めている商品になっているか？お客様のニーズにあっているか？を考えながら商品開発を行い、自分達でも開業出来る力を身に付ける様に出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	企業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	企業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	企業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する)
4回目	企業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	企業アイデア商品開発プロジェクトの商品試作4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)
6回目	企業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)
7回目	企業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)
8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)
9回目	第2回目のプレゼンテーションを行う。(最終)
10回目	Weare!に向けての卒業展示を考える
11回目	Weare!に向けての試作①回目
12回目	Weare!に向けての試作②回目
13回目	Weare!に向けての試作③回目
14回目	Weare!に向けての試作④回目
15回目	総評
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)	研究発表 & プレゼンテーション pastry research presentation	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川 康二 先生
学科・コース	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
【授業の学習内容】 3年間の学校生活の中で学んだ事をまとめ上げ発表出来る様になる。 (教員実務経歴)・・・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>3年間の集大成として企業様の課題に対して取り組んだ課題を元に研究発表を行いプレゼンテーションを通して取り組んだ課題をしっかりと理解出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	①研究発表の課題・説明・考案
2回目	②研究発表の課題・説明・考案
3回目	③研究発表の課題・説明・考案
4回目	①データー作り
5回目	②データー作り
6回目	③データー作り
7回目	④データー作り
8回目	①プレゼン原稿作成
9回目	②プレゼン原稿作成
10回目	③プレゼン原稿作成
11回目	①データーと原稿文にてプレゼン練習(暗記)
12回目	②データーと原稿文にてプレゼン練習(暗記)
13回目	③データーと原稿文にてプレゼン練習(暗記)
14回目	テスト プレゼンテーション
15回目	再テスト プレゼンテーション
準備学習 時間外学習	
評価方法	研究内容50点・プレゼンテーション50点で評価
受講生への メッセージ	3年間で学んだ事をしっかりと表現出来る様に、元気にプレゼン練習を行い発表して下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ECサイト&食品加工販売 Sales for EC site & food processing	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	宮本將光 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】 厚生労働省のHACCPの考え方を取り入れた、飲食店における安全な食品衛生管理についての基本的な知識を取得する。 実務経験(交渉アナリスト2級・FP3取得・スパイスインストラクター・スパイス香辛料ソムリエ取得)							
到達目標 ● 安全な食品衛生管理に対する基本的知識の習得 ● 衛生を考慮した安全な調理及び食材保管が自己判断出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	目的共有・衛生に関する知識テスト
2回目	食中毒の原因と対応
3回目	実際の調理現場での注意点
4回目	小テスト 復習
5回目	衛生管理計画の確認・記録① プロジェクターのよる厨房検査での衛生検査の様子を説明
6回目	衛生管理計画の確認・記録② プロジェクターのよる厨房検査での衛生検査の様子を説明
7回目	小テスト 復習
8回目	衛生管理計画の確認・記録③ プロジェクターのよる厨房検査での衛生検査の様子を説明
9回目	衛生管理計画の確認・記録④ プロジェクターのよる厨房検査での衛生検査の様子を説明
10回目	衛生管理計画の確認・記録⑤ プロジェクターのよる厨房検査での衛生検査の様子を説明
11回目	小テスト 復習
12回目	食品検査と拭き取り検査
13回目	テスト課題(まとめ)
14回目	テスト課題
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記・実技
受講生への メッセージ	現場では重要だとわかっていても、蔑ろになったり手を抜いてしまう所だがこの衛生管理の項目です。大きな事故を未然に防ぐには、目に見える派手さも感じにくいですが、重要な項目ですので改めて衛生管理を知って頂きたいと思います。
【使用教科書・教材・参考書】 ネットショップ検定実務士補	

科目名 (英)	マネージメント概論 management overview	必修 選択	必修	年次	3	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 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】							
1、自覚～全ての課題・問題から逃げずに対応しようという自覚 2、判断力～多様な問題を検討し、ブレずに主体的に最善の判断をし、決断ができる 3、課題認識力～組織の課題を自ら認識し、達成すべき目標が立てられる 4、計画立案力～目標達成のための手段を選択でき、計画が立てられる 5、目標管理能力～刻々と変化する環境下、計画や手段を修正しながら、粘り強く達成への努力が続けられる ※ コーチングの授業において特に3,4,5,6,7,8,9の要点を含む。 ※教員実務経験：2016年2月～企業や社会人資格取得学校において、コーチングや、レジリエンス、心理学を取り入れた研修及び講座、セミナーなどを実施							
【到達目標】							
<具体的な目標> ①全ての課題・問題から逃げずに対応しようという自覚、自分から良い仕事・職場(あるべき姿)を目指していく使命感を持つ ②あるべき姿と現場のギャップを的確に発見して、組織の課題を自ら認識し、達成すべき目標を立てる ③課題の解決に向けて、周囲の認識を共通のものにし、部署・組織全体と連携した行動により、自身の提案を実現する							

授業計画・内容	
1回目	コーチングとは？:コーチングについての基本的な知識
2回目	セルフコーチングとは？:自身に行うコーチングについての基礎的知識
3回目	信頼関係とは？:信頼関係の基本的な理解、及び、信頼関係に関する段階について学ぶ
4回目	信頼関係を築くスキル:信頼関係の効果的な構築方法(マッチング、ミラーリング、バックトラッキング、ペーシング、リーディング)
5回目	傾聴:傾聴の基本的な知識を学習
6回目	傾聴の姿勢:傾聴に重要な関わり方(データリスニングの実施)
7回目	効果的な質問①:質問に対する理解を深める
8回目	効果的な質問②:状況別質問の実践
9回目	効果的な言葉がけ:言語が与える影響
10回目	目標設定とコーチング:目標達成、コーチングの効果を高める考え方
11回目	もう一つの目標設定:違う視点からの目標設定
12回目	振り返り:前期冒頭に実施した「自己理解」の振り返り
13回目	試験:コーチング:筆記テストを実施し、これまでの学びの復習と理解度を図る
14回目	コーチング実践:リーダーシップを発揮したコーチングの実践
15回目	成績評価
準備学習 時間外学習	
評価方法	
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	
