

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	坂井 隆仁
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	月曜日・1限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>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。</p> <p>※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</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt; 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。</p>							

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ようになる。
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。合成画像が作れるようになる。
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ようになる。
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、入力ミスをしらない方法を学び、金額、日付、個数入力の重要性について理解できるようになる。
6回目	課題4-1:【課題】紹介動画作成(撮影、素材の収集)
7回目	課題4-2:【課題】紹介動画作成(編集①)
8回目	課題4-3:【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5-1:動画テクニック(フリーズモーション)①
11回目	課題5-2:動画テクニック(フリーズモーション)②
12回目	課題6-1:各自テーマを決めて動画作成①
13回目	課題6-2:各自テーマを決めて動画作成②
14回目	課題6-3: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、多方面で応用があるので、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 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・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・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

【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・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 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習得できるよう授業を実施します。それぞれがプレゼンテーションを実施することやプレゼンテーションのポイントとテクニックを実践的に学び、聞く力と伝える力を伸ばし、人前で話すことに慣れてもらいます。

※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なる
2回目	プレゼンテーションのポイントとテクニックを理解する。
3回目	パワーポイントの作成方法を習得する。
4回目	プレゼンテーションをするまでの計画を立て、実際にパワーポイントのアイデアを形に落とし込む
5回目	計画に沿った資料を作り、プレゼンテーションの話し方に慣れる。
6回目	ミニプレゼンテーション①パワーポイントを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。プレゼンを見て様々なスキルに気づく。
7回目	ミニプレゼンテーション②パワーポイントを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。プレゼンを見て様々なスキルに気づく。
8回目	フィードバックを通して、グループでどうしたらプレゼンがうまくいくかを共有する。
9回目	グループで考えながら工夫をしながらパワーポイント作成ができるようになる。人前でのプレゼンテーションを行うことで話すことに慣れる。
10回目	グループでのプレゼン発表を行い、複数のプレゼンを見ることで様々なスキルを習得する。
11回目	プレゼンテーションの資料作りを各自行い、どう自分を表現できるか、考える力がつくようになる。
12回目	プレゼンテーションの資料作り、話す練習を各自行い、相手に伝えるためにはどうすれば良いか考える力がつくようになる。
13回目	プレゼンテーションの資料作り、話す練習を各自行い、伝え方のポイントを習得する。
14回目	試験(各自作成したパワーポイントを使用してのプレゼンテーション)
15回目	試験(レポート)、総評、まとめ

準備学習 時間外学習	基本的には授業内で行う。パワーポイント作成、資料集めなど、授業内で終わらなかった場合は時間外学習。
---------------	---

評価方法	授業の中で行うプレゼンテーション60%、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)	食品加工 & 品質管理講座 Food processing & quality management	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	宮本 将光
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 月曜日・4限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>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。</p> <p>※教員実務経歴： 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</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>安全な食品衛生管理に対する基本的知識の習得</p> <p>&lt;具体的な目標&gt; 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。</p>							

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る、蔑ろになったり手を抜いてしまう所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)	調理実習基礎Ⅱ Practice for Basic cookingⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	兵頭賢馬
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	前期
						曜日・時限	火曜日・1、2限目

【授業の学習内容】

1・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、高級な食材を料理し応用を行う。  
 ※教員実務経歴：1997年よりホテル日航福岡にてキャリアスタート。2002年に渡仏。1ツ星、3ツ星、パリのピストロで勤務。2005年に帰国。リゾートトラスト株式会社に入社。2007年に西中洲レザンドール開業に伴いシェフに就任。2011年オテルグレージュ入社。2012年より現職。  
 専門的なフランス料理に特化しながらも婚礼や宴会などの大量調理のオペレーション構築に取り組み、2019年にはホテル部門、レストラン部門共にミシュラン掲載。第7回エスコフィエフランス料理コンクール第3位。第49回ル・テタンジェ国際料理コンクールジャポン準優勝、ポキューズドール2015日本大会、ポキューズドール2019日本大会共に準優勝。日本エスコフィエ協会正会員。フランス料理アカデミー日本支部会員。ポキューズドールアカデミーメンバー。日本シヤルキュトリ協会会員。ソムリエ呼称資格取得。

【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、アレンジ力を向上し、お客様に喜んでいただける料理の質を高める。

<具体的な目標>

同じ調理法でも、他の食材を使用することでバリエーションや、発展応用的な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。

授業計画・内容

1回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】	前菜・スープ①帆立貝のセルクル仕立て/ポターージュパルマンティエとヴィシソワーズ
2回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】	前菜・スープ②サラダセザールとボーチドエッグ / アスパラガスのパーたブリック包み
3回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】	前菜・スープ③トマトのクラリフェとそのヴィネグレット、マグロのタルタル/ポターージュペイザンヌ
4回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】	魚料理①白身魚のロースト、ソースブルブラン / ターメリックライス
5回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】	魚料理②白身魚(イサキ)のポワレ、ポルトゲージュ風 / ルイユ
6回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】	魚料理③白身魚(糸より)のソテー、ソースノルマンディ / シャンピニオントルネとバイエルディ
7回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】	肉料理①豚フィレのピカタ / ジャガイモのガレット / ソースピストウ
8回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】	舌ヒラメのムニエル、焦がしバターソース / クミン風味の人参のポターージュ
9回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】	肉料理②骨付き鶏もも肉のロースト / アッジェパルマンティエ
10回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】	肉料理③鶏のフリカッセと季節の野菜 / ゲージュール
11回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】	高級食材:ピジョンのシューファルシーとそのジュ
12回目	テスト内容説明、実施、反復練習。1品料理:50分試験 仔羊のペルシヤード / ラタウイユ / ソースバジル	
13回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】	牛バラ肉の軽い煮込み / ジャガイモのドフィノワーズ
14回目	テスト実施。仔羊のペルシヤード / ラタウイユ / ソースバジル	
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。仔羊のペルシヤード / ラタウイユ / ソースバジル	

準備学習  
時間外学習  
事前の準備や片付け・冷蔵庫の整理整頓など2、3年生のメンバーで担当者を決めて進めてください。発注から納品まで2、3年生で行います。当日の朝、シェフが困らないように事前準備をお願いします。

評価方法  
3つの項目で評価します。  
 ●実技(80%)  
 ●出席状況(13%)  
 ●授業点、レシビ記入内容点(7%)  
 割合で成績評価を行う。

受講生への  
メッセージ  
【フレンチ・イタリア料理】  
西洋料理を習得する為に再度、歴史、文化、食材などの知識を深めプロとしての考えを持ちましょう。日々食材と向き合い料理を考える事をわすれないようにしましょう。

日程変更について8回目:6/11→6/12(水)3.4限目 13回目:8/20→8/21(水)3.4限目

【使用教科書・教材・参考書】

・都度御連絡いたします。

科目名 (英)	調理実習基礎Ⅱ Practice for Basic cookingⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	坂本憲治
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 曜日・時限	前期 水曜日・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、包丁の扱い方を反復練習にて理解・スキルアップを行う。

※教員経歴:

フランスを始めとした世界各国のハイアットグループにて経験を積む。現在、国内で開催される様々なフランス料理のコンクールで審査員を務めるなど、後進の育成、指導にあたる。2007年 福岡サンパレス ホテル&ホール総料理長に就任。2014年 一般社団法人 日本エスコフィエ協会 理事に就任。2015年 公益社団法人 全日本司厨士協会福岡支部 副支部長に就任。2018年 一般社団法人 全日本・食学会 正会員。2019年 フランス料理アカデミー日本支部 会員。フランス料理界の名誉ある称号「ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」を持つ。受賞歴 2014年 福岡市技能優秀者表彰受賞(福岡市長賞)2016年 全日本司厨士協会 西洋料理界銀賞受賞(アカデミー銀賞) 2018年 福岡県優秀技能者表彰受賞(福岡県知事賞)

【到達目標】

西洋料理の基礎技術を深め、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を学び習得する。

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	【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
5回目	西洋料理の基本	【復習】・野菜の切り方③人参の色々な切り方
6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。
7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。
8回目	西洋料理の基本	【復習】・野菜の切り方④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
10回目	西洋料理の基本	野菜の切り方⑤トマトのエモンデ・ブリュノワーズ
11回目	西洋料理の基本	野菜の切り方⑥オレンジの皮むき・皮のゼスト・実はカルチェ
12回目	西洋料理の基本	・野菜の切り方②玉葱のみじん切り ※夏休み前 練習
13回目	テスト内容説明、実施、反復練習。	試験課題:玉葱のみじん切り
14回目	テスト実施。	試験課題:玉葱のみじん切り
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

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

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】

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	3	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・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	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 ・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	授業内容・スケジュール説明 オリエンテーション① キッズキャンパス&子ども食堂 / レストラン販売について
2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
3回目	第1回 キッズキャンパス&子ども食堂 チラシ配り・予約状況
4回目	第1回販売について 料理提供シミュレーション
5回目	第1回販売について 前日仕込み
6回目	第1回 キッズキャンパス&子ども食堂 5/25スタンバイ
7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
8回目	第2回 キッズキャンパス&子ども食堂 チラシ配り・予約状況
9回目	第2回販売について 料理提供シミュレーション
10回目	第2回販売について 前日仕込み
11回目	第2回 キッズキャンパス&子ども食堂 提供当日 ※木曜日:お休み、土曜日:本番当日と入れ替えます。
12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
13回目	第3回販売について 料理提供シミュレーション
14回目	第3回販売について 料理提供シミュレーション
15回目	第3回販売について 前日仕込み
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	【イベントスケジュール】 ご褒美ランチ予定:5/17 6/28 10/11 12/13 子ども食堂:5/25 7/6 10/5 12/7

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	校内開発プロジェクト product development project	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	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	木曜日・3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 ・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>&lt;具体的な目標&gt;          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いきましょう。
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)	レストランサービス実習 Practice for Restaurant Service	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	八谷友貴
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	後期
						曜日・時限	木曜日・4限目
【授業の学習内容】 レストランサービスにおける基本的な知識を習得し、現場を想定した実技、シュミレーションを通して接客サービスについて学ぶ。							
※教員経歴 2016年有限会社山根 レストラン・ポンテヴェキオ入社 2019年マネージャー・アシスタント職に就任 2022年株式会社なかがわ レストラン・なかがわ入社 2023年バルバ・ピアンカ入社 免許取得:調理師免許							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞ 基本的な接客サービスの方法や流れを理解、実践できるようになる。「おもてなし」とは何か、自分の考えを述べるようになる。 レストランにおける接客サービスの知識、流れ、技術、ホスピタリティについて学ぶ。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション: 自己紹介、接客サービスを学ぶ意義
2回目	西洋料理とは 大きくフランス料理、イタリア料理の違いについて、実際現場で働くにあたっての組織図
3回目	・コース構成・価格設定によるサービスの違い・コースとセットとの違いは、アラカルトとは。完全おまかせコースとPrifixコース
4回目	身だしなみ・マナー: 身だしなみ、態度、マナー、言葉遣い
5回目	メニュー提示 資料をもとに実際に説明文など考える
6回目	コースを実際に構成してみよう (フランス料理の代表料理などで構成)
7回目	コース構成を決めたらその料理の深掘り
8回目	・コース構成・料理説明を踏まえてテーブルセッティング
9回目	お店オープン お客様を出迎えるにあたり準備① * お客様からご予約を頂く(電話予約対応など)
10回目	お店オープン お客様を出迎えるにあたり準備① * お客様から予約をもらう(電話予約イレギュラー編:キャンセル、苦手食材、接待、個室利用など)
11回目	お客様入店の流れ① ご来店→テーブルまでの案内→シーティングなど実際にテーブルセッティング後に実習
12回目	お客様入店の流れ② 料理提供 → お皿の持ち方練習
13回目	お客様入店の流れ② 料理提供 ※実践形式
14回目	復習・学校のイベント行事に参考になることなど意見交換
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業態度、実習への意欲等で評価
受講生への メッセージ	接客サービスを学ぶことは飲食人、社会人としての基礎を身につけることです。授業を通して「おもてなし」の心を学んでいきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 教員準備	

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	3	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・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	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 ・アカデミー銅賞授与/社団法人 日本エスコフォエ協会 デイシブル章授与

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】

・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な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	オリエンテーション 調理に関わる学年全対象にて 博多ベイサイドプレイス散策
2回目	子ども食堂 食事写真撮り チラシ用①
3回目	【予備日】第1回 キッズキャンパス&子ども食堂 チラシ配り・予約状況 /第1回販売 メニュー作成
4回目	第1回販売について 料理提供シミュレーション ※窪津ゼミ準備
5回目	第1回 レストラン販売当日・提供
6回目	第1回 子ども食堂イベント・前日仕込み
7回目	子ども食堂 食事写真撮り チラシ用② ※窪津ゼミ準備
8回目	【予備日】第2回 キッズキャンパス&子ども食堂 チラシ配り・予約状況 /第2回販売 メニュー作成
9回目	第2回販売について 料理提供シミュレーション
10回目	第2回 レストラン販売当日・提供
11回目	第2回 子ども食堂イベント・前日仕込み
12回目	第3回販売について 料理提供シミュレーション ※窪津ゼミ準備
13回目	第3回販売について 料理提供シミュレーション ※窪津ゼミ準備
14回目	第3回販売について 料理提供シミュレーション
15回目	第3回 レストラン販売当日・提供
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	【イベントスケジュール】 ご褒美ランチ予定:5/17 6/28 10/11 12/13 子ども食堂:5/25 7/6 10/5 12/7 ※子ども食堂出席分の5/25・7/6の振替休日を6/21・8/30に検討しております。日程により調整があります。

【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	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1~2回(指定日)

【授業の学習内容】

野菜市場・畜産・鮮魚の施設見学、福岡の老舗ホテル見学・研修を通して、業界のことを知り就職についての方向性を考える。

※教員経歴：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】

食材の知識、畑・市場・畜産の施設研修と飲食業界の見学を通して、業界を知り理解度を高める。

<具体的な目標>

事前にそれぞれの施設を調べ自分が視たいもの聴きたいことなどを持って授業に臨み

食の業界の疑問を一つ一つ無くしていきましょう。

授業計画・内容

1回目	シラバス説明 学園祭説明 学校ルールについて
2回目	スケジュール連絡 個人面談について
3回目	福岡市卸売市場 鮮魚部門 見学①
4回目	福岡市卸売市場 鮮魚部門 見学②
5回目	福岡市卸売市場 鮮魚部門 レポート
6回目	マリンメッセ福岡 フードフェア産業展 見学・レポート
7回目	ベジフル感謝祭 野菜部門 見学①
8回目	ベジフル感謝祭 野菜部門 見学②
9回目	ベジフル感謝祭 野菜部門 レポート
10回目	福岡市卸売市場 畜産部門 見学①
11回目	福岡市卸売市場 畜産部門 見学②
12回目	福岡市卸売市場 畜産部門 レポート
13回目	福岡のホテル会場・厨房 見学①
14回目	福岡のホテル会場・厨房 見学②
15回目	福岡のホテル会場・厨房 見学・レポート提出

準備学習  
時間外学習

- ・事前にホームページなどで検索し、1人1問・質問ができるように準備をしておいてください。
- ・現場集合になりますので事前に場所を確認し時間までどのように向かうのかシミュレーションして遅刻のないようにしてください。
- ・スーツ着用、髪の毛の色はレベル8以下になります。当日守れない方はそのまま帰宅してもらうことになります。 ※注意してください。
- ・レポート提出にて出席3コマ分になります。見学したけどレポート未提出は3コマ欠席扱いとなります。提出期日もご注意ください。
- ※マリンメッセ福岡見学は1コマカウントになります。

評価方法

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)	調理技術実習 Practice for Advanced cooking	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	
学科・コース	食健康テクノロジー科・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
<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>&lt;具体的な目標&gt; 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
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
<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>&lt;具体的な目標&gt; 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
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メニューレシビ説明・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メニューレシビ説明・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メニューレシビ説明・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メニューレシビ説明・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
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】

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・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	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)	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・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
						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 日本エスコフォエ協会 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	
受講生への メッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	レストラン業界研究 research industry for restaurant	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・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	後期
【授業の学習内容】							
<p>・『業界を知る』</p> <p>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。</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】							
<p>・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。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;          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。</p>							

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	業界研修前に事前リサーチ:レストラン編①
9回目	業界研修:レストラン見学①
10回目	業界研修前に事前リサーチ:レストラン編②
11回目	業界研修:レストラン見学②
12回目	業界研修前に事前リサーチ:レストラン編③
13回目	業界研修:レストラン見学③
14回目	レストランについてプレゼンテーション
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	レストランについてのプレゼンテーション、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	