

科目名 (英)	企業プロジェクト Confection project	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川康二
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 月曜日・4、5限目
【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る。 <具体的な目標> レシピを作成する際、販売出来る商品開発を行い、原価計算・食材管理・売上・ロスを考えて自分達で発注した食材で商品を開発する。 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、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	販売企画・発表・商品化 2回目最終プレゼンテーション
8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)
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、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)
13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)
14回目	販売企画・発表・商品化 2回目最終プレゼンテーション
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)	高度調理技術実習 Practice for Advanced cooking	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	兵頭賢馬先生
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
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、パリのビストロで勤務。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。日本シェルクトリ協会会員。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ンソワーズ
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タブリック包み
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 / ソースピストゥ
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、焦がしバターのソース / 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忘れずにしましょう。 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Ⅲ Practice for Basic cookingⅢ	必修 選択	必修	年次	3	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	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
曜日・時限							水曜日・5限目
【授業の学習内容】 基本的な挨拶、身だしなみ、姿勢を日々の授業で学ぶ。 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 日本エスコファエ協会 ディシプル章授与 免許取得：西洋部門(専門調理師・調理技能士)、調理師免許							
【到達目標】 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> 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	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
2回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
3回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
4回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
5回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
6回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
7回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
8回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
9回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
10回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
11回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
12回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
13回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
14回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
15回目	基礎調理の練習:(個人練習) ・高度調理実習の復習・翌日のコンテストゼミの準備
準備学習 時間外学習	個人により自分の得意なもの苦手なものが違います。この授業では自分の不得意なものを発見し練習を経てできるようになることを目的にしています。自分の進み方で問題ありませんのでゆっくり一つ一つクリアできるように練習を進めてください。
評価方法	1回目に目標設定を行います。それに対してどのように努力したのかをまとめてレポート提出にて採点をいたします。
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)	ECサイト・ネットショップ検定 資格取得講座	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	児玉のりこ
	EC site・online shop certification qualification course	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース					曜日・時限	火曜日・4限目
【授業の学習内容】 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。 ※教員実務経歴：TV・イベント制作会社、広告代理店勤務							
【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】	

科目名 (英)	レストラン運営・準備	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	白川明彦・非常勤講師
	Restaurant operation and preparation	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
学科・コース	食健康テクノロジー科・農業&創作料理コース					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 日本エスコファエ協会 ディシプル章授与 免許取得:西洋部門(専門調理師・調理技能士)、調理師免許							
【到達目標】 ・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)	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	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・4、5限目
【授業の学習内容】 ・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 ※教員経歴：							
【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)	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・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
【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	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)	コンテストゼミ contest seminar	必修 選択	必修	年次	3	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】 ・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。 ※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】 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> 基礎となる切り方をマスターし決められた時間内で効率よく作業が終了できるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
2回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
3回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
4回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
5回目	グルメピック タイムトライアル①
6回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
7回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
8回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
9回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
10回目	グルメピック タイムトライアル②
11回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
12回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
13回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
14回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
15回目	グルメピック タイムトライアル③
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	コンテストゼミでは九州大会のルールに沿って評価をいたします。
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前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)	窪津ゼミ Kubotsu seminar	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	窪津朋生先生
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)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】							曜日・時限 金曜日・指定日
農地での食材講習や収穫食材をベースに料理を考えたり、シェフの料理に対する姿勢や考え方・料理方法を学ぶことで根本となる料理の楽しさや面白さを知る授業になります。 ※教員実務経歴: 2003年にひらまつに入社後、東京・代官山「リストランテASO」で研鑽を積み、2009年に副料理長に就任。 2011年「リストランテASO 天神」オープンに伴い福岡に異動。2014年、同店料理長に就任。2018年1月、自身の名を冠する新店「リストランテKubotsu」料理長に就任。1983年生まれ。福岡県出身。 【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、アレンジ力を学び、自分が考えた料理を具現化できるようになる。 ＜具体的な目標＞ ・作物の栽培について理解する。 ・野菜やハーブの種類、特徴を覚える。 ・調理する上で必要な茹でる・沸かす・炒める・煮る・揚げる・炊く・和える 7つの調理法を理解する。							

授業計画・内容	
1回目	【オリエンテーション①】授業内容の説明・自己紹介
2回目	【オリエンテーション②】授業内容の説明・自己紹介
3回目	【キャリナリーファームにて開講Ⅰ】①キャリナリーファームについて
4回目	【キャリナリーファームにて開講Ⅰ】②収穫食材について
5回目	【キャリナリーファームにて開講Ⅰ】③窪津シェフより食材と調理法について
6回目	【キャリナリーファームにて開講Ⅰ】④本日の学びについて レポート提出
7回目	【調理実習】収穫食材を使った料理①
8回目	【調理実習】収穫食材を使った料理①
9回目	【キャリナリーファームにて開講Ⅱ】①キャリナリーファームについて
10回目	【キャリナリーファームにて開講Ⅱ】②収穫食材について
11回目	【キャリナリーファームにて開講Ⅱ】③窪津シェフより食材と調理法について
12回目	【キャリナリーファームにて開講Ⅱ】④本日の学びについて レポート提出
13回目	【調理実習】収穫食材を使った料理②
14回目	【調理実習】収穫食材を使った料理②
15回目	テスト実施。
準備学習 時間外学習	
評価方法	テストはレポート提出にて評価します。
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	マネジメント概論 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:農業&創作料理コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 自分のお店を経営する為の知識をつける。お店の開き方から生き残る為の経営戦略を学ぶ。 経営者に必要なマネージメントが出来るようになる。 ※教員実務経歴:							
【到達目標】 <具体的な目標> 自分のお店を経営する為に必要な基礎知識や考え方を学び、開業から運営に至るまでの流れを理解する。 経営者に必要なビジネスマインドを身に着ける。							

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

科目名 (英)	企業プロジェクト&卒業制作 Commemorate Graduation	必修 選択	必修	年次	3	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	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	後期 曜日・時限
【授業の学習内容】 企業プロジェクト: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が販売させるまでの流れを学ぶ授業です。 卒業制作: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・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】 <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て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	企業プロジェクト企業様プレゼンテーション ①卒業制作について説明 ②卒業作成メンバー決定 ③卒業制作 写真撮影
2回目	企業課題商品のメニュー作成①
3回目	商品の出来上がりの確認と反省・レシピまとめ① 次回発注まとめ
4回目	商品の出来上がりの確認と反省・レシピまとめ② 次回発注まとめ
5回目	商品の出来上がりの確認と反省・レシピまとめ③ 次回発注まとめ
6回目	第一次企業プロジェクト 校内審査プレゼンテーション 反省まとめ
7回目	①選ばれた作品の再調整 ②リハーサル:最終プレゼンテーション
8回目	①企業課題:最終プレゼンテーション ※8回目又は9回目で最終プレゼンテーション実施予定
9回目	①企業課題:最終プレゼンテーション ※8回目又は9回目で最終プレゼンテーション実施予定
10回目	①卒業制作課題商品の説明、デッサン ② We are calinary 担当決め ③フルコース担当・メニュー決め
11回目	①卒業制作課題商品のデッサンⅠ ② フルコースメニュー試作Ⅰ
12回目	①卒業制作課題商品のデッサンⅡ ② フルコースメニュー試作Ⅱ
13回目	①卒業制作課題商品の発注作成 ② フルコースメニュー試作Ⅲ
14回目	①卒業制作課題商品の試作 ②We are calinary 発注・シミュレーションⅠ
15回目	①卒業制作課題商品の発注作成 ②We are calinary 発注・シミュレーションⅡ
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してください。 ・色々な事が重なって進めて行きますので各担当者は事前準備、締切日などを担任やチームの皆さんへ報告、連絡、相談をわすれないようにして進めて行きましょう。
評価方法	3つの項目で評価します。 ●ショップフェスタのノート提出・内容で評価(50%) ●出席状況(30%) ●授業点(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	個々の力とチームワークの力がカギになります。最後の数ヵ月間をクラスの皆さんと一緒に乗り切りましょう。 イベントに選ばれても選ばれなくてもチームでリーダーシップ、フォロワーシップを持ち皆で助け合いながら進めていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 ・都度御連絡いたします。	

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	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	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 【企業プロジェクト&卒業制作】と連動した授業内容になります。 授業後に更に研究発表の内容を詰めてipadを活用したプレゼンテーションの練習を行います。 ※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】 <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て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	企業プロジェクト企業様プレゼンテーション ①卒業制作について説明 ②卒業作成メンバー決定 ③卒業制作 写真撮影
2回目	企業課題商品のメニュー作成①
3回目	商品の出来上がりの確認と反省・レシピまとめ① 次回発注まとめ
4回目	商品の出来上がりの確認と反省・レシピまとめ② 次回発注まとめ
5回目	商品の出来上がりの確認と反省・レシピまとめ③ 次回発注まとめ
6回目	第一次企業プロジェクト 校内審査プレゼンテーション 反省まとめ
7回目	①選ばれた作品の再調整 ②リハーサル:最終プレゼンテーション
8回目	①企業課題:最終プレゼンテーション ※8回目又は9回目で最終プレゼンテーション実施予定
9回目	①企業課題:最終プレゼンテーション ※8回目又は9回目で最終プレゼンテーション実施予定
10回目	①卒業制作課題商品の説明、デッサン ② We are calinary 担当決め ③フルコース担当・メニュー決め
11回目	①卒業制作課題商品のデッサンⅠ ② フルコースメニュー試作Ⅰ
12回目	①卒業制作課題商品のデッサンⅡ ② フルコースメニュー試作Ⅱ
13回目	①卒業制作課題商品の発注作成 ② フルコースメニュー試作Ⅲ
14回目	①卒業制作課題商品の試作 ②We are calinary 発注・シミュレーションⅠ
15回目	①卒業制作課題商品の発注作成 ②We are calinary 発注・シミュレーションⅡ
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してください。 ・色々な事が重なって進めて行きますので各担当者は事前準備、締切日などを担任やチームの皆さんへ報告、連絡、相談をわすれないようにして進めて行きましょう。
評価方法	3つの項目で評価します。 ●ショップフェスタのノート提出・内容で評価(50%) ●出席状況(30%) ●授業点(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	個々の力とチームワークの力がカギになります。最後の数ヵ月間をクラスの皆さんと一緒に乗り切りましょう。 イベントに選ばれても選ばれなくてもチームでリーダーシップ、フォロワーシップを持ち皆で助け合いながら進めていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 ・都度御連絡いたします。	

科目名 (英)	高度調理技術実習 Practice for Advanced cooking I	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	西田清子・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	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
【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。 ※教員経歴： 調理師専門学校にて実習担当職員として勤務後、国内外(フランス)のフランス料理専門店およびオーヴェルジュにて勤務。 店舗立ち上げ・メニュー開発および調理・提供業務に従事。現在、フリーランスにてフランス料理講師業務、菓子・総菜の委託業務などの運営を行う。 免許・検定：調理師免許・西洋料理専門調理師および調理技能士・ふぐ処理師免許・フードアナリスト3級・チーズプロフェッショナル							
【到達目標】 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】
2回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】
3回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】
4回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】
5回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】
6回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】
7回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】
8回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】
9回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】
10回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】
11回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】
12回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】
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。
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、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、レシピ記入内容点(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。
【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Ⅲ Practice for Basic cookingⅢ	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・農業&創作料理コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 ・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。 ※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】 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> 基礎となる切り方をマスターし決められた時間内で効率よく作業が終了できるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
2回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
3回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
4回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
5回目	グルメピック タイムトライアル①
6回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
7回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
8回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
9回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
10回目	グルメピック タイムトライアル②
11回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
12回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
13回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
14回目	コンテスト内容練習:ジャガイモのシャトー・人参のジュリエヌ・オムレツ・玉葱のアッシェ・アジの3枚卸
15回目	グルメピック タイムトライアル③
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	3つの項目で評価します。 ●実技(80%) ●出席状況(13%) ●授業点、レシピ記入内容点(7%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	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	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・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
【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 全日本司廚士協会福岡支部 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 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	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・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
【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 全日本司廚士協会福岡支部 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】	

科目名 (英)	製パン実習 Practice for baking	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	首藤 道子
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
曜日・時限							

【授業の学習内容】

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。
手捏ねで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。
※実務者経験：1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。

【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 自分の手で捏ねから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。

授業計画・内容	
1回目	特別講義：Kusukusu山口シェフ パン作りの楽しさや仕事について知る
2回目	実習室の使用について：衛生面、実習室の使い方、計量の仕方
3回目	基本生地（調理①）：手捏ねの手順について。（テーブルロール、ハムマヨ）
4回目	基本生地（菓子①）：包餡、丸めについて。（あんぱん、スイートブール）
5回目	基本生地（調理②）：包餡について。（カレーパン、じゃがぱん）
6回目	基本生地（菓子②）：柔らかいものの包餡について。（メロンパン、クリームパン）
7回目	基本生地（混ぜこみ）：副材料の混ぜこみ方について。（クルミパン、レーズンパン）
8回目	基本生地（食パン）：食パンの成形、発酵について（プルマン、全粒粉、ホットドッグ）
9回目	揚げパン生地：フライヤーの使い方について。（ドーナツ、イングリッシュマフィン）
10回目	リーンな生地：フランス生地について。（エピ、フランスあんぱん）
11回目	テスト対策：包餡の復習。（あんぱん、ウインナーロール）
12回目	基本生地（イタリア系）：生地の伸ばし方について。（フォカッチャ、ピザ）
13回目	テスト対策：手捏ねから焼成までの工程について復習。（あんぱん）
14回目	テスト：あんぱん（手捏ね、包餡）
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	包丁ケースを使用しますので、必ず毎回持ってきてきましょう。 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	初めてパンを作る人もいいと思います。興味を持って積極的に参加することで何倍にも理解が深まります。 基本的な授業内容です、難しいことはありませんが反復が必要です。 上手くできない成形や分からないことがあれば、そのままにせず、質問をして理解できるようになりましょう。 少しずつ、確実に、上達してゆきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
新しい製パン基礎知識	

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・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 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。 ※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							
【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 <具体的な目標> 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ようになる。							

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)	食品加工 & 品質管理講座 II	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	宮本 将光
	Food processing & quality management II	授業 形態	講義 演習	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・農業 & 創作料理コース					曜日・時限	
【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。 ※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							
【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 <具体的な目標> 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ようになる。							

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】	