

科目名 (英)	企業プロジェクト product development project	必修 選択	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/ホテルレストランコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜日1限・2限・3限
<p>【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) 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。</p> <p>※実務経験: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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞</p> <p>【到達目標】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</p> <p><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。</p>							

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)	高度技術実習 I	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	石川康二 先生・白川先生
	Practice for Advanced cooking I	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	前期
学科・コース	食健康テクノロジー科寿司和食調理/ホテルレストランコース			曜日・時限	火曜日1限・2限・3限		
<p>【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) 日本料理・西洋料理の授業基礎を元に実習に取り組みます。日本料理・西洋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。</p> <p>※実務経験: 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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞</p>							
<p>【到達目標】日本料理・西洋料理での基礎を崩さず学び就職先でも活用出来る様になる。</p> <p><具体的な目標> 日本料理・西洋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。業界に出た際、言われてる事が理解出来る様になり即戦力として活躍出来る様になる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	日本料理・・・鯛の網掛け・砵巻き・八幡巻を完成させる
2回目	日本料理・・・鯛の網掛け・砵巻き・八幡巻を完成させる
3回目	日本料理・・・鯛の網掛け・砵巻き・八幡巻を完成させる
4回目	日本料理・・・鯛の網掛け・砵巻き・八幡巻を完成させる
5回目	日本料理・・・鯛の網掛け・砵巻き・八幡巻を完成させる
6回目	日本料理・・・鯛の網掛け・砵巻き・八幡巻を完成させる
7回目	日本料理・・・鯛の網掛け・砵巻き・八幡巻を完成させる
8回目	西洋料理の種類と調理例 魚料理と一品(前菜・スープ・デザート)①、種類、調理例の説明、実施 講師 西田清子先生
9回目	西洋料理の種類と調理例 肉料理と一品(前菜・スープ・デザート)①、種類、調理例の説明、実施 講師 西田清子先生
10回目	西洋料理の種類と調理例 魚料理と一品(前菜・スープ・デザート)②、種類、調理例の説明、実施 講師 西田清子先生
11回目	西洋料理の種類と調理例 肉料理と一品(前菜・スープ・デザート)②、種類、調理例の説明、実施 講師 西田清子先生
12回目	西洋料理の種類と調理例 魚料理と一品(前菜・スープ・デザート)③、種類、調理例の説明、実施 講師 西田清子先生
13回目	西洋料理の種類と調理例 肉料理と一品(前菜・スープ・デザート)③、種類、調理例の説明、実施 講師 西田清子先生
14回目	テスト内容説明、実施、反復練習。1品料理:50分試験
15回目	テスト実施
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・西洋料理どちらも理解出来る事で料理に対しての知識をより一層学ぶ事が出来ますので、出来ない事出来る様に学んで活躍の場で発揮しましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	調理販売実習Ⅱ	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	石川康二 先生
		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寿司和食調理/ホテルレストランコース					曜日・時限	水曜日3限・4限
<p>【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) 2年間を振り返り、調理するに辺り衛生面・食材の管理を見直し実習に取り組む事が出来る様になる。又 業界で販売するに辺りデータの分析にて集客を考えながら取り組む事でチラシ・ポップ等を準備して販売が出来る様になる。</p> <p>※実務経験: 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</p>							
<p>【到達目標】日本料理・西洋料理の知識・技術を応用できるようになる。</p> <p><具体的な目標> 業界で活躍する為の基本的な作業から即戦力となる為の知識・技術を習得し料理説明も出来る様になる。又衛生面・健康面を重視して販売商品に向き合いお客様に提供出来る様になる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	弁当の内容とディスプレイの話し合い
2回目	弁当試作1回目
3回目	弁当試作2回目
4回目	食材の内容と内訳・原価の内容・売価の見直し・本番用発注書作成・ポップ・チラシ作成
5回目	弁当試作3回目 本番用発注書作成・ポップ・チラシ作成
6回目	販売実習1回目
7回目	販売個数・売上・原価率の確認と反省
8回目	弁当の内容とディスプレイの話し合い
9回目	弁当試作1回目
10回目	弁当試作2回目
11回目	食材の内容と内訳・原価の内容・売価の見直し・本番用発注書作成・ポップ・チラシ作成
12回目	弁当試作3回目 本番用発注書作成・ポップ・チラシ作成
13回目	販売実習2回目
14回目	販売個数・売上・原価率の確認と反省
15回目	評価
準備学習 時間外学習	
評価方法	実習での取り組み・販売商品の考案などを含めての評価と致します。
受講生への メッセージ	実際にお店で提供されている販売に取りくんできていきます。業界で販売されている商品を元に企画・販売までを学びます。3年次は技術の向上を目指しましょう。
【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	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)	90 6	開講区分	前期
【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)						曜日・時限	金曜日1限・2限・3限
<p>・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。</p> <p>※実務経験：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</p>							
【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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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・すし小川の各4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)	ホームルーム&キャリア講座	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	石川康二 先生
	Homeroom activities & career guidance	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	食健康テクノロジー科 寿司和食調理コース					曜日・時限	火曜日4限目

【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)

・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 ※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・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】

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。就職活動に向けて履歴書作成・企業情報の集約。

授業計画・内容

1回目	3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キャリアセンターにて就職案内・早期決定
7回目	②キャリアセンターにて就職案内・早期決定
8回目	③キャリアセンターにて就職案内・早期決定
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キャリアセンターにて就職案内・早期決定
11回目	②キャリアセンターにて就職案内・早期決定
12回目	③キャリアセンターにて就職案内・早期決定
13回目	④キャリアセンターにて就職案内・早期決定
14回目	⑤キャリアセンターにて就職案内・早期決定
15回目	就職内定状況

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)	ネットショップ検定	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	山園 陽介
	netshop certification	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	調理・ホテル・レストラン・寿司・和食			曜日・時限	水曜日・5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)							
【学習内容】 企業やショップのネットでの顔として、サービスを受ける側から提供する側に回った際に必要な基本事項を本検定の学習を通じて習得していきます。							
【実務経験】 企業SNS配信担当5年							
【到達目標】 ネットショップの全体像を知り、ネットショップ運営担当者が行う実務全般を理解する ネットショップ検定合格を目指す							

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/振り返り総評
準備学習 時間外学習	教科書予習
評価方法	授業態度20% 提出物80%
受講生への メッセージ	業界全体として大変移り変わりの激しくはありますが基礎となる部分は急には変わりません。 まずは実務に必要な基礎用語・基礎知識を理解するところから始めましょう。
ネットショップ検定公式テキスト	

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	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
(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(ダイヤモンド)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(フルーツとデセル仕立て)
12回目	ピーチメルバ(デセル)
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)	マネージメント概論	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
	management overview	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・寿司和食調理コース						

【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
 - 6、リスク認識力～冷静に何がリスクか認識でき、回避行動が取れる
 - 7、顧客満足力～顧客など組織外の利害関係者の期待に応えることができる
 - 8、調整・交渉力～組織内外の利害関係者に対して交渉・調整ができる
 - 9、組織運営力～組織メンバーとコミュニケーションを取りながら動き、部下の能力を結集できる
- ※ 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。

【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】

科目名 (英)	製パン実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
	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柔らかファイリングの包餡(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】

新調理師養成教育全書 ③ 食品の安全と衛生
各授業ごとに小テスト(プリント)を配布します。

科目名 (英)	日本料理現場実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川 康二 先生
	Japanese cuisine training	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
学科・コース	食健康テクノロジー科 寿司和食調理コース						

【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・河原免許取得食品調理師協会日本料理師範の教員受賞

【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 <ul style="list-style-type: none"> ●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	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川 康二 先生
	Counter training	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
学科・コース	食健康テクノロジー科 寿司和食調理コース						

【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・河原免許取得全日本調理師協会日本料理師範の教員受賞

【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)	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)	研究発表&プレゼンテーション	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川 康二 先生
	pastry research presentation	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】

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データ作り
5回目	②データ作り
6回目	③データ作り
7回目	④データ作り
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データと原稿文にてプレゼン練習(暗記)
12回目	②データと原稿文にてプレゼン練習(暗記)
13回目	③データ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)	企業プロジェクト&卒業制作 The Work to Commemorate Graduation	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	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 6	開講区分	後期
						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	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

実習作業20点・作品の完成度80点で評価をする。

評価方法

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)	ホームルーム&キャリア講座 Homeroom activities & career guidance	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 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	後期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

・就職活動、スケジュールの確認・連絡・報告の時間管理をクラス全体で行い運営する。
 ・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	3年生に卒業するに辺り、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販売の運営とシミュレーション・クラスの構築
7回目	②販売の運営とシミュレーション・クラスの構築
8回目	③販売の運営とシミュレーション・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のどのようにな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)	調理販売実習 I Practice for Sales I	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:調理総合コース	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】 3年生で習得した調理技法や、素材の知識をベースに、チームでメニュー考案をおこないイベントにて販売いたします。 料理構成(メニュー内容・原価・提供方法)を授業内で学び次年度のレストラン販売につなげていきます。 ※教員実務経歴:1988年4月～2012年3月までホテル、レストラン、給食委託事業に勤務。ホテル、レストラン、病院給食部門、老健施設、社食、寮などの立上げ提供のオペレーションからメニュー開発まで統括SV、料理長にて運営に携わる。公益法人 全日本司厨士協会福岡支部 理事/社団法人 日本エスコファエ協会 ディシプル章授与 免許取得:西洋部門(専門調理師・調理技能士)、調理師免許							
【到達目標】 実習の中で各種食材を理解し、調理に必要な基本技術、アレンジ力を向上させ、イベントを通じてお客様とのコミュニケーション力を育成する。 <具体的な目標> 実際に販売する為に誰に何を提供しどれだけの売上・利益を得るのかという運営側の意図とお客様目線で商品価値を見定め更なるサービスの向上へつなげるなど今後自分自身でお店を開業、運営する為のノウハウを学ぶ。							
授業計画・内容							
1回目	レストラン販売とマネージメントの考え方の説明。次回よりレストラン仮想販売を行う為の班決め、準備。						
2回目	仮想店舗にて調理メンバー・接客メンバーに分かれてレストラン販売を行い・反省会の実施①						
3回目	仮想店舗にて調理メンバー・接客メンバーに分かれてレストラン販売を行い・反省会の実施②						
4回目	2回目・3回目の店舗運営より全体的な検証と反省会を実施。今後に向けての確認を行い次回の準備を行う。						
5回目	仮想店舗にて調理メンバー・接客メンバーに分かれてレストラン販売を行い・反省会の実施③						
6回目	6回までの経験をもとにショップについて話し合い方向性を決める。						
7回目	ショップフェスタについて役職決め・方向性の確認。						
8回目	各自、発表 店舗のコンセプトが決まり次第、販売メニューを企画・レシピ作成。発注を行う。						
9回目	メニュー試作:1回目 先生チェック 次回試作の向けて思案・発注まとめ。						
10回目	メニュー試作:2回目 先生チェック 次回試作の向けて思案・発注まとめ。						
11回目	メニュー試作:3回目 メニュー決定後 担当役を決める。ホールのディスプレイを企画する。						
12回目	各自 ディスプレイについて発表。方向性が決まり次第。必要な物を考える。						
13回目	店舗販売練習① シミュレーション実施 最後に反省会実施。						
14回目	店舗販売練習② シミュレーション実施 最後に反省会実施。						
15回目	全体 シミュレーション練習 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ、料理について問題点がないか確認してショップフェスタに臨む。						
準備学習 時間外学習	・常に思いついたアイデアはメモを取るようになしてください。 ・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いきましょう。						
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。最後の数ヶ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】							