

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	石川先生
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)	90 6	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜日・1、2、3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。作るだけではなく原価計算・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。

※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

【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)	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・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	月曜日・4、5限目

【授業の学習内容】

・衛生的に作業が出来るようになる ・器具の使い方、様々な生地の特徴について学び活用することができる ・反復練習し技術習得を目指す

※教員実務経歴： パティシエ、カフェパティシエとして活躍 菓子製造だけではなく、L&L DAIRYのデザート監修、季節パフェ marais を主催
パティシエ、カフェパティシエとして9年勤務 店舗責任者として、店舗運営・商品考案など業務全般に携わる その後、講師として本校に勤務
厚生労働大臣認定 一級菓子製造技能士

【到達目標】

衛生・器具の使用法を学び実習をおこなう中で、指示に対して正確に従い動くことができ時間管理が出来るようになる

<具体的な目標>

- ・衛生面や器具の使用法を学び、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、注意点を説明できる

授業計画・内容

1回目	実習室の使い方 / ヴィエノワ(チョコつけ) クレームブリュレ 次回仕込み シュクレ、ダイヤモンド
2回目	フルーツタルト
3回目	プリンアラモード レモンパウンドケーキ
4回目	チーズテリーヌ / 次回仕込み シフォンサンド用シフォンケーキ
5回目	シフォンサンド、キャロットケーキ
6回目	カップティラミス / 次回仕込み スコーン生地
7回目	スコーン ヴィクトリアケーキ
8回目	シュークリーム エクレア
9回目	クッキー (チュイール、クロッカン、絞りクッキー等)
10回目	レアチーズ、マンゴープリン / 次週アイスクッキー生地
11回目	アイスサンドクッキー パフェパーツ
12回目	季節のパフェ
13回目	テスト課題
14回目	課題作成・発表準備
15回目	課題発表・評価

準備学習
時間外学習

実技テスト 80% / 授業内評価 20%

評価方法

スイーツ作りは、工程を丁寧にすればするほど美味しく出来上がります。楽しみながら、一緒に学んでいきましょう

受講生への
メッセージ

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	高度調理技術実習 I Practice for Advanced cooking I	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川先生 西田清子・橋本智貴・熊谷真人
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)	90 6	開講区分	前期
【授業の学習内容】							
<p>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>※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</p>							
【到達目標】							
<p>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 ※15回目 和食・洋食どちらかからテスト内容を選択して15回目にテストを行います。
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、出来ない事を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	必修	年次	3	担当教員	石川先生
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	水曜日・3、4限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>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と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】</p> <p>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></p> <p>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	総評
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かかっています。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)	ネットショップ検定 netshop certification	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	山園 陽介
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	水曜日・5限
【授業の学習内容】							
【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。
【使用教科書・教材・参考書】 ネットショップ検定公式テキスト	

科目名 (英)	調理実習基礎Ⅱ Practice for Basic cookingⅡ	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
【授業の学習内容】		<p>・ランチ・ディナーのメニュー案、調理、SNS広報まで運営に関わる準備を学びます。</p> <p>※教員実務経歴：1988年4月～2012年3月までホテル、レストラン、給食委託事業に勤務。 ホテル、レストラン、病院給食部門、老健施設、社食、寮などの立上げ提供のオペレーションからメニュー開発まで統括SV、料理長にて運営に携わる。 公益法人 全日本司厨士協会福岡支部 理事 ・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</p>					
【到達目標】		<p>・準備、翌日販売というスケジュールの中で流れを学び、全体の運営の中で誰が何を何時までに終わらせるという動き方やチームでの自分の立ち位置などを把握できるようになり行動できるようになる。</p> <p><具体的な目標> ①お客様に喜んでもらえる為にな何を常意識する。 ②時間を常意識して料理の盛り付け、提供温度、提供時間を気にかけながらスピードを上げていく。</p>					

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回レストラン提供について 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回販売について 料理提供シミュレーション①
4回目	第1回販売について 料理提供シミュレーション②
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 学生スタッフ交流会 打合せ・発注・仕込み
7回目	第1回 キッズキャンパス&子ども食堂 学生スタッフ交流会
8回目	第1回 キッズキャンパス&子ども食堂 打合せ・仕込み
9回目	第1回 キッズキャンパス&子ども食堂 土曜日開催による振替休講
10回目	第2回レストラン提供について 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
11回目	第2回販売について 料理提供シミュレーション①
12回目	第2回販売について 料理提供シミュレーション②
13回目	第2回販売について 料理提供シミュレーション③
14回目	第2回販売について 料理提供シミュレーション④
15回目	第2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	【授業予定日】30コマ 4/10:4、5限目4/17:4、5限目4/24:レストラン:4、5限目5/8:レストラン:4、5限目5/15:レストラン:4、5限目 5/22:レストラン:4、5限目5/29:交流会:4、5限目6/26:レストラン:4、5限目7/3レストラン:4、5限目 7/10:レストラン:4、5限目8/21レストラン:4、5限目8/28:4、5限目9/4:4、5限目8/29:1限目9/5:1～3限目 【休講】 6/12 6/19 ※コマ数調整済み
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ホテル業界研究 research industry for hotel	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)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】		<p>・ランチ・ディナーのメニュー案、調理、SNS広報まで運営に関わる準備を学びます。</p> <p>※教員実務経歴:1988年4月～2012年3月までホテル、レストラン、給食委託事業に勤務。 ホテル、レストラン、病院給食部門、老健施設、社食、寮などの立上げ提供のオペレーションからメニュー開発まで統括SV、料理長にて運営に携わる。 公益法人 全日本司厨士協会福岡支部 理事 ・アカデミー銅賞授与 / 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</p>					
【到達目標】		<p>・準備、翌日販売というスケジュールの中で流れを学び、全体の運営の中で誰が何を何時までに終わらせるという動き方やチームでの自分の立ち位置などを把握できるようになり行動できるようになる。</p> <p><具体的な目標> 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ながらスピードを上げていく。</p>					

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	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
3回目	第1回 レストラン提供 1年生歓迎会 フルコース提供
4回目	第1回 レストラン提供 1年生歓迎会 フルコース提供
5回目	第1回 レストラン提供 1年生歓迎会 フルコース提供
6回目	第1回 キッズキャンパス&子ども食堂開講 前日仕込み
7回目	第1回 キッズキャンパス&子ども食堂開講 前日仕込み
8回目	第1回 キッズキャンパス&子ども食堂開講 前日仕込み
9回目	第1回 キッズキャンパス&子ども食堂開講 本番
10回目	第1回 キッズキャンパス&子ども食堂開講 本番
11回目	第1回 キッズキャンパス&子ども食堂開講 本番
12回目	第1回 キッズキャンパス&子ども食堂開講 本番
13回目	レストラン ランチ研修 学外実習 レストランマナーと厨房・施設見学
14回目	レストラン ランチ研修 学外実習 レストランマナーと厨房・施設見学
15回目	第2回販売について 料理提供シミュレーション
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	【授業予定日】15コマ 4/11:1、2限目 5/16:1～3限目 6/13:1～3限目 6/14:1～4限目 8/29:2限目 【休講】 4/18・4/25・7/18・8/22
【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	3	担当教員	窪津朋生・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	金曜日・指定日

【授業の学習内容】

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「レストランテASO」で研鑽を積み、2009年に副料理長に就任。

2011年「レストランテ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「レストランテ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	【キャリアナリーファームにて開講 I】①キャリアナリーファームについて
4回目	【キャリアナリーファームにて開講 I】②収穫食材について
5回目	【キャリア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	【キャリア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	【キャリアナリーファームにて開講 II】①キャリアナリーファームについて
10回目	【キャリアナリーファームにて開講 II】②収穫食材について
11回目	【キャリア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	【キャリア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	【調理実習】収穫食材を使った料理③ 反省会

準備学習
時間外学習

評価方法

受講生への
メッセージ

【授業予定日】15コマ
5/9:1,2限目 5/23:1~4限目 5/30:1,2限目 6/20:1~4限目 6/27:1~3限目
【休講】
4/18・4/25・7/18・8/22

【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	石川康二
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 2	開講区分	後期
						曜日・時限	火曜日・3、4限目

【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~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)	JAかごしま茶業株式会社
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)	JAかごしま茶業株式会社
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)	
8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 最終審査にて商品販売に取り掛かる。	JAかごしま茶業株式会社
9回目	1年生合流 Weareの販売を含めて話し合いと詳細の説明(役割分担を決める)	
10回目	試作1回目・ディスプレイ・販売に向けての話し合い。	
11回目	試作2回目・ディスプレイ・販売に向けての話し合い。	
12回目	試作3回目・ディスプレイ・販売に向けての話し合い。	
13回目	試作4回目・ディスプレイ・販売に向けての話し合い。	
14回目	本番用 レシピ作成・発注書作成	
15回目	総評 本番に向けて	

準備学習
時間外学習

企業プロジェクトの1次審査・2次審査の合計点で評価

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きて下さい。

【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	石川康二
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 2	開講区分	後期
						曜日・時限	火曜日・5限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>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。</p> <p>※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。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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。</p> <p><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。</p>							

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。
<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)	マネジメント概論 management overview	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	河口 歩
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 月曜日・1限目
【授業の学習内容】 ビジネスにおける需要と供給を理解し、社会に対して求められる事にどのような考えを持って事業に臨むのか学習する。 ※教員実務経歴： 会社員としてスタッフマネジメント、人材育成の経験を経て、現在はオンライン動画編集スクールを運営。 スクール経営、運営、マネジメントに携わる。							
【到達目標】 <具体的な目標> 人・物・金が動く仕組みを理解し、管理していく上で考えるべき事や心構えを学ぶ。 状況判断や相手への接し方などを身につけ、事業を行う上で基盤となる考え方を習得する。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、授業の取り組み方・購買心理について知識を得ることができる。
2回目	マネジメントとは？ どのような時に人、物、金が動くのかを理解することができる。
3回目	コミュニケーション能力について知識を得て、アウトプットすることができる。
4回目	社会構造 / N字曲線の成長とは何かを理解することができる。
5回目	マーケティングとは？ 仕組み化について理解することができる。
6回目	会社の構造 売上、経費、利益、組織について知識を得ることができる。
7回目	やりたい事と必要な事、社会的意義のある事 / 行動心理学について知識を得ることができる。
8回目	実際の店舗例に習う：利益の作り方、集客の仕方について学習し、アウトプットすることができる。
9回目	出店する上での準備、調査
10回目	数字に慣れる／「事実」と「解釈」について学習し、アウトプットすることができる。
11回目	インバケット思考練習
12回目	管理する：目標の立て方と軌道修正について学習し、アウトプットすることができる。
13回目	これまでのまとめとテスト対策
14回目	期末試験
15回目	振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	平常点20% 期末試験80%
受講生への メッセージ	マネジメントは、社会に出る中でとても大切な要素です。 大枠の型がわかれば、様々な事に応用できますので一緒に頑張ってください！
【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 I	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	西田清子・外来講師 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	実習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	後期 曜日・時限
【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、応用調理を行う。 ※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	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
2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
3回目	【特別授業】フランス料理の種類と調理例【実習形式】 外来講師
4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
5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
6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
7回目	中華料理の種類と調理例 種類、調理例の説明、実施
8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
9回目	中華料理の種類と調理例 種類、調理例の説明、実施
10回目	【特別授業】フランス料理の種類と調理例【実習形式】 外来講師
11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)④、種類、調理例の説明、実施
12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)④、種類、調理例の説明、実施
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%) ●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
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 4	開講区分	後期
						曜日・時限	金曜日・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】

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	スポーツ・フェスタ
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)	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・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
【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	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いただきます。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ると思います。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)	調理販売実習 I Practice for Sales I	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	外来講師・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	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】

・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。

※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】

・レストラン販売、ショップ販売を通してクラスのチーム力を高め個々に責任を持たせ達成する事で個人の能力を高め、総合的なチーム力の向上を目指します。

<具体的な目標>

チームワークの大切さを学び社会人として必要な人間関係、上下関係の構築とチーム力の成熟度を図る。

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フェスタについて話し合い方向性を決める。
7回目	1、2年生合同にて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

・5役を中心に事前に当日のスケジュールを立て担当講師へ確認をもらい当日を迎える。
・授業終了後、必ず5役は反省会を行いその日のうちに次回に必要な事柄は担当講師に報告し調整を行いチームの皆さんへ連絡。
※必要な準備物については締切を設けて事前に連絡をおこない当日に不備がないように進める。

評価方法

3つの項目で評価します。
●学園祭のノート提出・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

チームワークの大切さを学ぶ授業です。
社会人として責任を持った行動を大切にします。笑顔で挨拶、返事はもちろん自分で時間管理、提出物の不備などないように一つ一つの事に責任・自覚を持って行動しチームの皆さんと楽しく有意義な学びにしましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

・都度御連絡いたします。