

科目名 (英)	和食実習基礎 Basic training for Japanese cuisine	必修 選択	選択必修	年次	1年	担当教員	五城先生
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	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	水曜日1限・2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) 日本料理の授業基礎を元に実習に取り組みます。基本的な包丁の使い方と野菜の切り方・食材の管理・衛生面からの調理実習基本を学ぶ事で基本をしっかり学ぶ事でスムーズに調理実習が出来るようになります。 (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</p>							
<p>【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調理出来る様になる。</p> <p><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。又実習をする際に安全に調理する為の調理器具の取り扱いを学ぶ事で円滑に調理する事が出来る様になる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	包丁研ぎ 応用①
2回目	大根の桂剥き・千切り・飾り切り・面取り
3回目	大根の桂剥き・千切り・飾り切り・面取り
4回目	大根の桂剥き・千切り・飾り切り・面取り
5回目	卵料理 出汁巻き・茶碗蒸し・土鍋ご飯
6回目	卵料理 出汁巻き・茶碗蒸し・土鍋ご飯
7回目	卵料理 出汁巻き・茶碗蒸し・土鍋ご飯
8回目	野菜料理 野菜の炊き合わせ・土鍋ご飯・お吸い物
9回目	野菜料理 野菜の炊き合わせ・土鍋ご飯・お吸い物
10回目	魚料理 鯛の荒煮(野菜一式)・お吸い物・土鍋ご飯
11回目	魚料理 鯛の荒煮(野菜一式)・お吸い物・土鍋ご飯
12回目	魚料理 鯛の荒煮(野菜一式)・お吸い物・土鍋ご飯
13回目	魚料理 鯛の荒煮(野菜一式)・お吸い物・土鍋ご飯
14回目	テスト 荒煮・吸い物・出汁巻き・ご飯を定食にして提供
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 定食を提供する。(味付け・盛り付けで70点)(作業工程・火加減で30点)以上で評価します。
受講生への メッセージ	調理実習は安全に時間を確認しながら調理します。衛生面も食品に異物混入が無い様に1年生から徹底して学ぶ事で就職先で役に立ちますのでしっかり学びましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	タブレット演習 & ITリテラシー	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	坂井 隆仁
	tablet experiment & IT literacy	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調理総合コース					曜日・時限	水曜日3限

【授業の学習内容】

営業、Webディレクター、プライダル、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、タブレット基本操作やIT知識を学習し、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、プライダル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】

どんな場面で、どのアプリを使えばいいか自分で考える事ができ、解らないことは自分で学習できる様になる。

<具体的な目標>

タブレットを使う事で自己学習方法を身に着けてもらいます。自己学習方法を身に着けるツールとしてオフィスを中心に使用します。理解が深まった中で必要なITリテラシーを学び自己実現を目指して下さい。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション、スキルチェック、Googleドライブを使える様になる
2回目	【PowerPoint①】インターネットから画像をダウンロードし、加工し合成ができる様になる。他タイピング練習
3回目	【PowerPoint②】文字入力、スライドのデザインができる様になる。著作権について理解できる様になる。他タイピング練習
4回目	【PowerPoint③】アニメーションをつけ動きのあるスライドを作成できる様になる。他タイピング練習
5回目	【Word①】基礎的な機能を使いビジネス文章を作る事ができる様になる。SNS有効な活用方法について。他タイピング練習
6回目	【Word②】画像、表を使いビジネス文章を作る事ができる様になる。他タイピング練習
7回目	【Excel①】数値入力ができ、表を作る事ができる様になる。他タイピング練習
8回目	【Excel②】四則演算ができる様になる。他タイピング練習
9回目	【Excel③】見積書など実務に近い内容が作れる様になる。他タイピング練習
10回目	【Excel④】関数について理解し、必要な場面で使える様になる。他タイピング練習
11回目	共有の仕方について理解し、グループで制作物を作れる様になる。他様々なアプリケーションやフリー素材の紹介。
12回目	【課題①】グループを作り共有を使いながら作業分割をして課題作成（内容は授業中に指示します。）
13回目	【課題②】グループを作り共有を使いながら作業分割をして課題作成（内容は授業中に指示します。）
14回目	【課題発表①】人前で話す事が出来るようになる。他の人が作った作品を見て知識を深める事ができる様になる。
15回目	【課題発表②】人前で話す事が出来るようになる。他の人が作った作品を見て知識を深める事ができる様になる。

準備学習
時間外学習

授業時間だけでは使える様にはなりません。
授業時間外でどれだけタブレットに触れるか、疑問に思うかがスキルアップの近道です。
予習復習を是非して下さい。

評価方法

出席点:60% 課題提出:40%

受講生への
メッセージ

最初の時間に何かできる様になりたいかアンケートを取ります。各自出来る様になりたいことを考えて来て下さい。(オフィス以外も可)
一度身に着けてしまえば、一生ものですし、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)	ドリンク実習 (Practice for drinks)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	山口ちひろ
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)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	火曜3限

【授業の学習内容】

教員実務経歴:福岡岩田屋コミュニティカレッジ 講師として紅茶のスクール(ティースクールウィズユー)を設立し20年。西日本新聞TNC文化サークル講師やTNC西日本文化サークル講師として活躍。

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&バリスタとして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스팅協会)認定資格取得。

コーヒー・エスプレッソ・ラテアート・カクテル・ワイン・紅茶等の基礎知識と抽出手順を習得し、レシピ通りの基本的な抽出ができるようになる。

【到達目標】

主にコーヒーと紅茶とカクテルについて学び、基礎知識や器具・備品説明を合わせた実習を行う。

<具体的な目標>

授業計画・内容

1回目	ワインの基礎知識と抜栓・サービスについて。ワインの接客サービスに必要なことを説明ができる。
2回目	カクテルの基礎(ビルド・ステア)について学び、ステアができるようになる。
3回目	カクテルの基礎(ビルド・ステア)について学び、レモネードが作れるようになる。
4回目	カクテルの基礎(シェーク・ブレンダー)について学び、シェークの基本手順ができるようになる。
5回目	カクテルの基礎(シェーク・ブレンダー)について学び、スムージーとシェイクの基本手順ができるようになる。
6回目	紅茶の基礎と応用。紅茶の基本的な淹れ方が理解できる。
7回目	紅茶の基礎と応用。試飲の方法。世界3大紅茶を説明できる。
8回目	アレンジティーと抹茶のドリンク
9回目	エスプレッソアレンジ①カプチーノ
10回目	エスプレッソアレンジ②カフェラッテ
11回目	エスプレッソアレンジ③マキアート
12回目	エスプレッソアレンジ④カフェモカ
13回目	エスプレッソアレンジ⑤カフェシェケラート
14回目	試験
15回目	試験振り返り

準備学習 時間外学習	前提:この授業を受けるには、様々なドリンクに対し「好き/嫌い」ではなく、まず興味を持つことが大切です。
---------------	---

評価方法	総合的な理解度を実技試験・小論文レポートで確認します。 ●実技テスト・レポート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 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)	キャリアプログラム Career Program	必修 選択	選択必修	年次	1	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総合コース	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4限目
【授業の学習内容】							
<p>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&バリスタとして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스팅協会)認定資格取得。</p>							
【到達目標】							
<p>一人一人が学校のルールや規律を知り理解でき基本的な挨拶や返事、生活習慣を整えることができる。 さらにクラス構築をはじめ、全員が異質を理解して受け入れることができるようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	シラバス説明、健康チェック、Teams,クラスルールの再確認。講師・広報スタッフ紹介。学校ルールについて。
2回目	アルバイトについて、公欠届について、健康診断について。生活習慣改善教育①薬物について
3回目	キャリアサポートアンケートについて、Wifi・ITリテラシーについて。生活習慣改善教育②性犯罪について
4回目	補講について、個人面談について。生活習慣改善教育③自転車マナーと危険性
5回目	授業以外でチャレンジしたい7つのこと生活習慣改善教育④睡眠について
6回目	JESCコミュニケーションスキルアップについて。生活習慣改善教育⑤悪徳商法・ネット詐欺など
7回目	資格取得。学園生活アンケートについて
8回目	アクティブラーニング(脳トレ～コミュニケーション)
9回目	アクティブラーニング(短所を長所に)
10回目	絶対行くべき福岡のお店紹介①(フード・スイーツ)
11回目	絶対行くべき福岡お店紹介②(カフェ・パン・インターン紹介)
12回目	規律、ルールについて、学スタ募集について(広報より)
13回目	卒業生開業紹介、自主練習、夏季課題について
14回目	連絡シート、前期振り返り
15回目	試験
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)	世界調理実習 I	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	石川先生・白川先生・西田先生・井上先生
	World cuisine 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調理総合・カフェ総合コース			曜日・時限	木曜日1限・2限・3限		

【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。実習を通して、道具の取り扱い、素材や料理の基本調理を習得するとともに、基礎知識を学ぶ事が出来る様になる。反復練習にて理解・スキルアップを行う。

※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】

料理の基礎知識を深め、色々な料理の調理技術を理解し、基礎技術の習得・技術向上に努める。

<具体的な目標>

前期で色々なジャンルの料理実習を学び料理に対する理解度を高める。

授業計画・内容

1回目	日本料理の種類と調理例①【実習形式】実習内容: 土鍋・白飯 味噌汁 きんぴら牛蒡 出し巻き玉子 焼き魚
2回目	西洋料理の種類と調理例①【実習形式】実習内容:
3回目	西洋料理の種類と調理例②【実習形式】実習内容
4回目	フランス料理の種類と調理例①【実習形式】魚料理
5回目	フランス料理の種類と調理例②【実習形式】肉料理
6回目	イタリア料理の種類と調理例①【実習形式】魚料理
7回目	イタリア料理の種類と調理例②【実習形式】肉料理
8回目	フランス料理の種類と調理例①【実習形式】デザート
9回目	日本料理の種類と調理例②【実習形式】
10回目	中華料理の種類と調理例①【実習形式】非常勤講師:井上研史先生
11回目	テスト内容説明、テスト対策①
12回目	中華料理の種類と調理例②【実習形式】非常勤講師:井上研史先生
13回目	テスト内容説明、テスト対策②
14回目	テスト実施
15回目	特別授業【講義形式】企業説明&デモンストレーション

準備学習
時間外学習

レシピの事前確認と作り方などをYouTubeや教科書・教本などを利用して前もって理解しておくことが大切です。実習後は今一度 頭の中でシミュレーションを行い実習中に疑問に思ったことなどを調べる又は先生に聞くなどして「疑問」わからない → わかるに変えて行きましょう。
※講師の都合で授業内容が前後する場合がございます。予めご了承ください。

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

授業の基礎技術、調理実習の学びからスキルアップすることはもちろん、自己研鑽も忘れず知識を深め、技術の向上に努めてください。創作をする上で講師の先生が作っていた調理法だけでなく自分なりの作り方を考える事も新たな発見につながります。美味しくなる技法を見つけていきましょう。

【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)	調理基礎実習 I Practice for Basic cooking I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	坂本憲治
学科・コース	食健康テクノロジー科:調理総合コース	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】

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「ディシブル・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を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】

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)	コミュニケーション講座 Communication	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡 尚美
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	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜3限

【授業の学習内容】

コミュニケーションスキルアップ検定合格に向けて、検定までは、検定内容に沿って授業を進めていきます。
コミュニケーションの基礎、コミュニケーションに必要なマナーなどを学んでもらいます。検定後、履歴書の書き方の基礎、ポイントを学んでもらいます。

※教員実務経歴

就職講座、コミュニケーション講座の講師として活躍中。専門学校講師など経験あり10年程度。

【到達目標】

<具体的な目標>

コミュニケーションスキルアップ検定合格及び履歴書の書き方をマスターする。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション、授業の説明、自己紹介
2回目	第一印象(コミュニケーションの定義。メラビアンの法則)
3回目	基本的スキル 聴き方、話し方、
4回目	グループでの会話(挨拶の大切さ)
5回目	上手な頼み方と断り方・「ほうれんそう」「交渉」「説得」
6回目	プレゼンテーションの基本・アンガーマネジメント
7回目	言葉づかい・電話応対
8回目	ビジネス文書・接遇
9回目	過去問題対策及びサービスマインド
10回目	過去問題対策
11回目	コミュニケーションスキルアップ検定
12回目	電話応対重要性
13回目	電話応対実践
14回目	試験・
15回目	総まとめ・再追試テスト

準備学習 時間外学習	iPad・筆記用具
---------------	-----------

評価方法	筆記テスト100%
------	-----------

受講生への メッセージ	コミュニケーションは、どの仕事にも通じる基本的なスキルです。 コミュニケーション力を磨きましょう
----------------	---

【使用教科書・教材・参考書】

コミュニケーションスキルアップ検定

科目名 (英)	衛生学&栄養学 Hygienics & Nutrition	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	村岡 あゆみ
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	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
【授業の学習内容】							
基礎的な栄養学を学び、食材の栄養素を理解する。 食材管理、食品製造、販売の際に必要な衛生学を学ぶ。							
※教員実務経歴							
【到達目標】							
<具体的な目標> 基礎的な栄養学を学び、食材の栄養素を相手に伝えることができる。 食材管理、食品製造、販売の際に必要な衛生学を学び、安全な食材、食品を提供できる知識を身につける。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・栄養学について
2回目	栄養学:3大栄養素とは
3回目	栄養学:ビタミン①
4回目	栄養学:ビタミン②
5回目	栄養学:ミネラル
6回目	栄養学:機能性食品
7回目	栄養学:まとめ 小テスト
8回目	衛生学:食品の衛生と安全
9回目	衛生学:食品衛生に関する法規
10回目	衛生学:食中毒①
11回目	衛生学:食中毒②
12回目	衛生学:食品添加物
13回目	衛生学:まとめ 小テスト
14回目	前期試験
15回目	再試験
準備学習 時間外学習	小学校～高校の家庭科の授業を振り返っておく。
評価方法	前期試験60%、小テスト20%、取組姿勢20%
受講生への メッセージ	栄養学と衛生学は、どの分野にも繋がる内容なので、知識を深めてほしいと思います。
【使用教科書・教材・参考書】	

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	麻生 亮
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)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	水曜日・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Prefix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)	食材研究&施設見学 research industry for eating and drinking	必修 選択	選択必修	年次	1	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総合コース	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5限

【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】

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	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①
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②
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)	窪津ゼミ Kubotsu seminar	必修 選択	必修	年次	1	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:調理総合コース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 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)	ホスピタリティ講座	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Hospitality lecture	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:調理総合コース					曜日・時限	

【授業の学習内容】

日本ホスピタリティ推進協会「ホスピタリティ・コーディネータ」資格を取得した講師から、教本をベースにホスピタリティのフレームを理解し、サービスとホスピタリティの違いや対応力、ホスピタリティ・マインドを学びます。様々な業界の事例を参考にし、自ら考え実践できることを目指します。

※実務経験：藤田観光株式会社小倉ワシントンホテルにて4年半フロント課勤務。
日本ホスピタリティ推進協会認定「ホスピタリティ・コーディネータ」資格取得。

【到達目標】

<具体的な目標>

- ①理論と実践の両面からホスピタリティを理解し、マインドとスキルを習得することができる。
- ②業界で求められているホスピタリティを学び、相手を思いやる気持ちの表現の仕方や期待を超えるサービスの提供方法を考えることができる。
- ③現場でホスピタリティ・ビジネスを展開することができる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション:講義の説明 動画を視聴し「NOと言わないサービス」を理解することができる
2回目	日本のおもてなしから、サービスとホスピタリティの違いや語源について理解することができる
3回目	「ザ・リッツカールトンクレド」と「ミステイク」を理解し、理念浸透とホスピタリティ溢れるチーム作りを理解することができる
4回目	ホスピタリティの実践① お客様に好感と安心感を持っていただけるよう、「基本マナー」を身につけることができる
5回目	ホスピタリティの実践② 効果的な「傾聴」を理解し、実践することができる
6回目	「経営理念」と「ビジョン」について組織全体が目指すことを考えることができる
7回目	顧客満足と顧客ロイヤルティの関係性を理解し、顧客の感情を動かすマーケティング戦略を考えることができる
8回目	組織力を上げるために必要な組織と社員(従業員)のホスピタリティ、リーダーシップの2つの要素について理解することができる
9回目	高齢や障がいのある方への対応について理解することができる
10回目	異文化コミュニケーション、「やさしい日本語」を学び、異文化適応力を身につけることができる
11回目	クレームが起きる原因とお客様の心理を理解し対応することができる
12回目	飲食店経営で重要となる「QSC」について理解することができる
13回目	ハラスメントやコンプライアンスについて正しく理解することができる
14回目	評価週
15回目	前期講義のまとめ

準備学習
時間外学習

ホスピタリティ・マインドを身につけるためには、日頃から「相手の立場に立つ」ことや「相手を思いやる」ことを意識し行動することで身につけていきます。また、ホスピタリティに関する書籍を進んで読むことや感動体験を積むなど、感性を磨いてください。

評価方法

筆記試験・・・100%

受講生へのメッセージ

ホスピタリティはどの業界においても必要とされており、新型コロナウイルス感染症により様々な対応を強いられている中でこそ、人の気持ちに寄り添えることができる人材が求められています。また、現場で応用できるよう経営やマーケティングの要素も取り入れ幅広い知識を身につけることができる講義になっていますので、将来の夢を想像しながら受講してください。

【使用教科書・教材・参考書】

【教科書】ホスピタリティ・コーディネータ教本/日本ホスピタリティ推進協会
【参考書】経営学の基本ゆる図鑑/平野敦士カール 監修
新人研修ワークブック第2版/日経BP

科目名 (英)	衛生学&栄養学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Hygienics & Nutrition	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:調理総合コース						
【授業の学習内容】							
<p>今後の我が国における衛生管理の基本であるHACCPについて学びます。 HACCP計画を実際に作成し、実務において管理すべき点を明確にします。 調理施設の衛生管理、調理時の衛生・安全管理について学び、衛生管理プログラムを理解する。 また実習を通じて、食の安全性・衛生管理について学びます。</p>							
【到達目標】							
<p><具体的な目標> 今まで学んだ知識を基に、調理時における安全・衛生管理を身につける。 また、今後の我が国の衛生管理に必須となるHACCPの考え方を理解することで、安全・衛生への理解を深め、自ら「食の安全・安心」を守るための行動をとることが出来るようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	HACCPシステムと調理施設の衛生管理との関連性について
2回目	HACCPシステムとは
3回目	HACCPシステムの7原則と12手順
4回目	HACCPを支える一般的衛生管理プログラム
5回目	食品営業施設・設備の安全対策
6回目	調理従事者の健康管理
7回目	食材の衛生管理
8回目	洗浄・消毒・殺菌
9回目	様々な食品のpH測定
10回目	魚の鮮度測定
11回目	肉の鮮度測定
12回目	卵の鮮度測定
13回目	後期の振り返り
14回目	HACCP～食品衛生学実習 テスト
15回目	テストの振り返りとまとめ・再試
準備学習 時間外学習	教科書・ノートは必ず持参してください。
評価方法	筆記試験 ①講義ごと的小テスト(20%) ②前期試験(80%) *前期試験については①の小テストより出題します。①②合計して合格点に満たない場合は再試験を行います。
受講生への メッセージ	食品の安全を確保することは、調理師としての責務です。 身の回りにある食の危険性を知り、調理師として食の安全を確保できるように幅広く知識を養ってください。 また、食品衛生の情報については自主的に情報を得ることも大事です。 授業で学習した知識を活かし、ニュースやホームページなどで最新の食品衛生の情報を得ることで、これからの食品業界を担う調理師として 躍進されることを期待しています。
【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)	写真撮影&SNS photo technique & SNS	必修 選択	必修	年次	1	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	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
曜日・時限							

【授業の学習内容】

【実務経験】

TV・イベント制作会社、広告代理店勤務、企業SNS配信担当の経験あり。講師歴3年。

【授業内容】

実践的に活用できる、SNS基礎知識とweb色彩やデザインの基礎をふまえて画像制作まで行う。同時に、企業側から消費者へマーケット目線で有効的な写真&画像制作のポイントも取り入れて学びます。

【到達目標】

iPadの活用法を学び、実際に見栄えする写真を取り画像加工ができるようになる。
消費者目線を意識した、SNS種類と配信の知識を学び活用できるようになる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション、iPad機能を知る/講師紹介、他己紹介、iPad機能について
2回目	iPad基礎知識、アプリ種類など学ぶ/活用してできることはどんな仕事&どんな事?ワーク
3回目	写真の撮り方、見栄えする写真撮影方法について→次回授業までに各コース製作作品の写真を撮影しておく
4回目	画像加工について学ぶ/文字入れ・フォントの種類、アプリ使用して実践作業
5回目	画像加工について学ぶ/効果的な色使い、配色について、アプリを使用して実践作業
6回目	SNS種類、各SNS特徴と使用する時のポイントについて学ぶ/誰に向けての配信(ターゲット)とSNS配信を考えるワーク
7回目	フリーアプリ(CANVA)の紹介・使い方レクチャー→次回授業までに各コース製作作品の写真を複数枚撮影しておく
8回目	①画像アップロード方法レクチャー/CANVA使用して「Instagram」の画像作成実践作業、iPadエアドロップ活用実践→講師用iPadへ作品提出
9回目	②「Instagram」ビジネスページの説明、画像保存機能・画像の種類について/前回の続き「Instagram」画像作成実践作業
10回目	SNS効果的な投稿について、「Instagram」ハッシュタグ選定方法を学ぶ/該当する業界の投稿を閲覧して必要なタグをピックアップするワーク
11回目	読まれるSNS文章の書き方、投稿時のポイントを学ぶ/「Instagram」投稿を想定して消費者に向けて作品PR文章の実践
12回目	SNSヘッダー効果について/CANVA使用して「Twitter」ヘッダー画像作成実践作業、エアドロップ活用実践→講師用iPadへ作品提出
13回目	「Instagram:ストーリーズ」について、CANVA動画・アニメーション機能を学ぶ/CANVA使用して「ストーリーズ」画像作成実践作業
14回目	評価:お題に基づきCANVAで画像作成 完成後に講師用iPadへ作品提出(当日提出のみ受付とする)
15回目	テスト振り返り、ITリテラシーについて学ぶ

準備学習
時間外学習

日頃使用しているiPadで活用できることがたくさんあることを意識してどんどん慣れてもらいたいです。
見慣れているSNSも、写真の使い方、文章内容、色合い、文字の大きさ等どんな工夫がされているか
チェックするようにしてみてください! 今までの見方と変わって来て新たな発見があります。
授業の制作作業時に取り入れてみてください。

評価方法

テスト評価80%
授業態度10%
提出物10%

受講生への
メッセージ

今や誰もが簡単にSNSを利用できますが、個人と企業(会社)での活用法は全く異なります。
みなさんには、今後SNSを活用していく企業(会社)側の視点も持てるよう
有効的な発信をしていくための基礎知識を一緒に身に付けて行きましょう。
新しい便利な使い方を発見できたときは先生にも教えてください。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 (英)	ショップマネジメント Shop Management	必修 選択	必修	年次	1	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	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
						曜日・時限	

【授業の学習内容】

自分のお店を運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。
(教員職歴)販売士3級 ファッションビジネス検定2級

【到達目標】

<具体的な目標>

自分のお店を運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

筆記テスト・レポート、出席点

評価方法

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)	世界調理実習Ⅱ World cuisine Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	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)	90 6	開講区分	後期
【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。
実習を通して、道具の取り扱い、素材や料理の基本調理を習得するとともに、基礎知識を学ぶ事が出来るようになる。
反復練習にて理解・スキルアップを行う。

※教員(白川)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

【到達目標】

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>
前期と同様に基本となる、フォン(ダシ)とソースを中心に、それらと食材との合わせ方を学び、フレンチ・イタリアン料理の全体像を学ぶ。

授業計画・内容

1回目	フランス料理の種類と調理例	オードブルの定義①、種類、調理例の説明、実施。
2回目	フランス料理の種類と調理例	オードブルの定義②、種類、調理例の説明、実施。
3回目	フランス料理の種類と調理例	スープの定義①、種類、調理例の説明、実施。
4回目	フランス料理の種類と調理例	スープの定義②、種類、調理例の説明、実施。
5回目	フランス料理の種類と調理例	ポワソンの定義①、種類、調理例の説明、実施。
6回目	フランス料理の種類と調理例	ポワソンの定義②、種類、調理例の説明、実施。
7回目	フランス料理の種類と調理例	ヴィアンドの定義①、種類、調理例の説明、実施。
8回目	フランス料理の種類と調理例	ヴィアンドの定義②、種類、調理例の説明、実施。
9回目	イタリア料理の種類と調理例	アンティパストの定義、種類、調理例の説明、実施。
10回目	イタリア料理の種類と調理例	プリモビアットの定義、種類、調理例の説明、実施。
11回目	イタリア料理の種類と調理例	セコンドビアットの定義①、種類、調理例の説明、実施。
12回目	イタリア料理の種類と調理例	セコンドビアットの定義②、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。基本の切り方反復練習。	

準備学習
時間外学習

・1回目～11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(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

【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)	レストラン運営・準備 Restaurant operation and preparation	必修 選択	必修	年次	1	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	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、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	1	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	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)	和食基礎・調理実習 I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Basic training for japanese cuisine I	授業 形態	実習	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:調理総合コース					曜日・時限	

【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。基本的な包丁の使い方と野菜の切り方・食材の管理・衛生面からの調理実習基本を学ぶ事で基本をしっかりと学ぶ事でスムーズに調理実習が出来る様になります。

※教員経歴:

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調理出来る様になる。

<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。又実習をする際に安全に調理する為の調理器具の取り扱いを学ぶ事で円滑に調理する事が出来る様になる。

授業計画・内容

1回目	鯛の荒煮・潮汁・ご飯・漬物
2回目	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	鯛の荒煮・潮汁・ご飯・漬物
6回目	鯛の荒煮・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

評価方法

受講生への
メッセージ

【使用教科書・教材・参考書】