

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	カフェ&ビバレッジ I Café & Beverage Basic I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	北澤雅
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)	授業 形態	講義演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期
<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) ホテルオークラスカイラウンジ神戸メンバーにてバーテンダーを担当し、現在は自身でバーを営む講師がホテルバーテンダーに必要な知識や技術を指導します。</p>							
<p>【到達目標】 技術面では、シェーク(シェーキング)・ステア(パースプーンのステアの仕方)・グラスの持ち方・注ぎ方・出し方シェーカーの洗い方・拭き方を身に付けることができるようになる。知識に関しては、酒類全般(ワイン・ビール・ウイスキー・ジン・ウオッカ・ラム・テキーラ・リキュール)を学ぶことができる。</p>							

授業計画・内容		
1回目	自己紹介・バーの歴史・文化・バーツールの名称の説明を知ることができる。	
2回目	バーテンダーとは何かを学ぶことができる。酒の分類(実技)シェーキングの仕方を学ぶことができる。	
3回目	酒の分類:醸造酒とは何かを学ぶ。	
4回目	酒の分類:蒸留酒とは何かを学ぶ。ボトルの扱い方を学ぶことができる。	
5回目	醸造酒(ビール)の原料について学ぶことができる。メジャーカップの扱い方について説明を受けることができる。	
6回目	醸造酒(日本のビール・世界のビール)について知ることができる。スタンダードカクテルの説明。	
7回目	蒸留酒(ウイスキー)の原料・歴史について知ることができる。ジュースによるカクテルメイク(シェイク)を学ぶことができる。	
8回目	蒸留酒(世界5大ウイスキー)について学ぶことができる。ステアによるカクテルメイクを実施することができる。	
9回目	蒸留酒(ジン)の歴史・原料について知ることができる。スタンダードカクテルのカクテルメイクができる。	
10回目	蒸留酒(ウッカ)の歴史・材料について学ぶことができる。ビルドによるカクテルメイクができる。	
11回目	蒸留酒(ラム)の歴史・材料について学ぶことができる。スタンダードカクテルのカクテルメイクができる。	
12回目	蒸留酒(テキーラ)の歴史・材料について学ぶことができる。ステアによるカクテルメイク。	
13回目	混成酒(リキュール類)について学ぶことができる。スタンダードカクテルのカクテルメイクができる。(シェイク)	
14回目	★評価週	期末試験
15回目	★まとめ・追試/再試	前期の総復習ができる。
準備学習 時間外学習	学んだことを自宅での復習してください。技術に関しては、イメージトレーニングを行ってください。	
評価方法	確認テスト2回筆記・メイキングテスト2回実技	
受講生への メッセージ	バーテンダーとして最低限必要な技術をスキルを知っておくことで、ホテルで働く際にお客様との会話や働く仲間同士のコミュニケーションがとりやすくなります。自分の将来の為に必要な知識をどんどん吸収して行ってください！	
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> バーテンダーズマニュアル		

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	カフェ&ビバレッジⅡ Cafe & Beverage Basic Ⅱ	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	北澤 雅
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼ー)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 1	開講区分 曜日・時限	後期
<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) 長年、パートナーとして業務を行い自身のBARを経営する専任講師が実習や座学を通じてわかりやすくお酒やパートナーに必要な知識を学べる授業です。</p>							
<p>【到達目標】 前期学んだ内容をアウトプットして学びを深めることができる。パートナーとして働くうえで必要な心構えとお客様対応(お客様を見抜く力やお客様の反応からどんなことが予測でき、どんな行動をとることができるのか)を知ることが出来、実践できる。気候や季節、お客様のさりげない一言からおすすめのお酒を提案することが出来る。時間内にドリンクを提供することができる。</p>							

授業計画・内容		
1回目	酒類総論、酒の分類を把握することができる。シェーキングが的確に出来るようになる。	
2回目	代表的醸造酒を把握することができる。ステアが的確に出来るようになる。	
3回目	代表的蒸留酒を把握することができる。ビルド・炭酸類の注ぎ方、上手く作ることが出来るようになる。	
4回目	代表的な混成酒を把握することができる。ポストンシェーカーの扱いが出来るようになる。	
5回目	ウイスキーの製造工程を把握することができる。レインボーカクテルが作れるようになる。	
6回目	世界5大ウイスキーを把握することができる。代表的なスタンダードカクテルの個性を知ることが出来る。	
7回目	ブランデーの製造工程を把握することができる。パートナーとしての心構えを知ることが出来る。	
8回目	世界のブランデーを把握することができる。プロのシェーキングのコツを知ることが出来る。	
9回目	焼酎・甲類・乙類の違いを把握することができる。フローズンカクテルを上手く作ることが出来る。	
10回目	混成酒(リキュール)の分類を把握することができる。お客様の好みのドリンクを作ることが出来る。	
11回目	リキュールの種類、特性を知ることが出来る。パートナーとしての接客の距離感を知ることが出来る。	
12回目	オリジナルカクテルの創作のコツ・方程式を知ることが出来るようになる。	
13回目	実際に材料を使って、オリジナルカクテルを考え創作できるようになる。	
14回目	★評価週	オリジナルカクテル創作:実技試験
15回目	★まとめ・追試/再試	シェーキング・ステア:実技試験
準備学習 時間外学習	授業で学んだ酒類の原料や原産国等の知識を覚え復習する。技術面ではシェイク・ステア・ビルド・ボトルの扱い方等のイメージトレーニングを行ってください。	
評価方法	期末試験100%	
受講生へのメッセージ	パートナーとして、また、バーではない部署でも良いパフォーマンスが出来るよう、知識・技術を付けて夢に向かって頑張りましょう。	
【使用教科書・教材・参考書】		
バーテンダーズマニュアル		

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	パティシエスキル I Practice for confection I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中 健一
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期
<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)</p> <p>現場経験・シェフパティシエの経験のある講師が、洋菓子の中で生菓子について学ぶ授業です。 実習室の使い方から計量、基本の生地から生クリームの扱い方、ケーキの仕上げ方までを身に付けます。</p> <p>※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格：技能検定1級、職業訓練指導員他</p>							
<p>【到達目標】 材料や器具の扱い方を身に付け、様々な生菓子を学んで作ることが出来る</p> <p>〈具体的な目標〉 衛生面を考えながら効率よく作業出来るようになる 基本生地を理解して生菓子を作ることが出来る様になる</p>							
授業計画・内容							
1回目	実習について 衛生(手洗い・身だしなみ・掃除)実習室の使用の仕方 ガトーフレーズ【デモのみ】						
2回目	基本生地(共立て)① ジェノワーズ生地【手立て】 プレーン・ココア						
3回目	基本生地(共立て)② ジェノワーズ【ガトーフレーズ】						
4回目	基本生地(共立て)③ ジェノワーズ【ロールケーキ】 プレーン・ココア						
5回目	基本生地(共立て)④ ジェノワーズ【アレンジロールケーキ】						
6回目	基本生地 シュー生地①【シュー・ア・ラ・クレーム】						
7回目	基本生地 シュー生地②【アレンジシュー/エクレア】						
8回目	基本生地 シュー生地③【パリプレスト】						
9回目	基本生地(別立て)①ビスキュイ生地【ロールケーキ】 フルーツロール フルーツカット						
10回目	基本生地(別立て)②ビスキュイ生地【シャルロットポアール】						
11回目	テスト対策 ジェノワーズ						
12回目	基本生地(ジョCOND生地)① サンマルク						
13回目	基本生地(ジョCOND生地)② オペラ						
14回目	実技テスト ジェノワーズ生地						
15回目	テスト回答 ジェノワーズ生地						
準備学習 時間外学習	特になし						
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ●実技試験(75%) 時間内にジェノワーズ生地を焼き上げる ●筆記試験(25%) 授業内で習ったレシピのフランス語の和訳、仏訳(選択回答) 						
受講生への メッセージ	<p>生菓子を作るに当たって必要な基本生地を学びながら、お菓子を作っていきます。 ポイントを確認して、生地の状態を判断出来る様になって下さい。 フランス語のレシピに何度も同じ言葉が出てくるので覚えられないので心配しないで下さい。</p>						
【使用教科書・教材・参考書】							

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	パティシエスキル II Practice for confection II	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中 健一
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期
<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)</p> <p>洋菓子の中で、焼き菓子について学ぶ授業です。 実習室やオープンの使い方から、バターなどの材料の扱い方・基本の生地 of 仕込みや製法・焼成まで焼き菓子について基礎から学ぶ授業です。</p> <p>※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格：技能検定1級、職業訓練指導員他</p>							
<p>【到達目標】 材料や器具の扱い方を身に付け、様々な生菓子を学んで作ることが出来る</p> <p>〈具体的な目標〉 衛生面や効率を考えながらチームで協力して作業できるようになります 焼き菓子の基本を理解して様々なパートの焼き菓子を作れるようになる</p>							
授業計画・内容							
1回目	実習・計量について						
2回目	サブレ生地2種(サブレヴァニニュー・サブレノア)						
3回目	サブレ生地(サンドクッキー) サブレレザン・サブレショコラ						
4回目	サブレ生地(絞りクッキー) ラングドシャ・サブレアマンド						
5回目	パウンド生地① カトルカール(共立て2種・ココア入り)テスト課題						
6回目	パウンド生地② シュガーバター(ザッハマッセ) 共立て(紅茶パウンド)						
7回目	パウンド生地応用① ジェノワーズホイップ法(ウィークエンド) オールインミックス法(マドレーヌ プレーン・ショコラ)						
8回目	タルト生地① パータシュクレ・クレームダマンド(タルトポワール・アマンディエヌ)						
9回目	タルト生地② 先週仕込みの生地とクレームパティシエールを合わせたタルト(タルトショコラ・クラフティスリーズ)						
10回目	テスト対策 カトルカール						
11回目	メレンゲとアーモンド生地① ダコワーズ・ガレット						
12回目	メレンゲとアーモンド生地② マカロン(フレンチメレンゲ)フィナンシェ						
13回目	スポンジケーキのバリエーション(シフォンケーキ、ビスキュイサボア)						
14回目	実技テスト カトルカール						
15回目	テスト回答						
準備学習 時間外学習	特になし						
評価方法	授業内で行った実習の実技テストと授業内評価を行う ●実技試験(80%) ●授業内評価 出席率(20%)						
受講生への メッセージ	パティシエは、パート(生地)の職人だと思っています。 状態の見極めなど、難しく思われがちですが、理論も踏まえてわかりやすく授業します。 たくさん学んで、ぜひ覚えていって下さい。						
【使用教科書・教材・参考書】							

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	ホスピタリティ II Hospitality II	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	鈴木 彩夏
		授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)						
<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) 外資系ホテルや国内のホテルのコンシェルジュを経て、長年に渡り一般企業・短大・大学でマナーに関することを教えてきた専任教員から講義と実践を通じて、入社後に求められる社会人としてのマナーをひとつひとつ身に付けることが出来ます。</p>							
<p>【到達目標】 自信をもって入社に臨めるようにまずは心の壁を取り除き、必要なビジネスマナーを習得。さらにコミュニケーション力を磨くことが出来ます。</p>							
授業計画・内容							
1回目	オリエンテーションを受け、今後の授業計画を知ることが出来る。自身の希望する職種に必要なものを知ることが出来る。						
2回目	入社前に行くこと・社会人モードに切り替えることの大切さとは・履歴書の大切さを知ることが出来る。						
3回目	社会人としての基本動作と身だしなみ・仕事で役に立つ言い回し・敬語を学ぶことが出来る。						
4回目	前回の復習とまとめ・色彩深層心理学による自己分析・履歴書の提出が出来る。						
5回目	前回の自己分析を通して1分間の相手の心に響く自己紹介(300文字)が出来るようになる。						
6回目	自信が持てる話し方・プレゼンテーションの基本を学ぶことが出来る。						
7回目	中間テスト:1分間の自己PR						
8回目	仕事の進め方・メモの取り方・報連相のやり方・日報の書き方を学ぶことが出来る。						
9回目	電話を受けるときのマナー・かけるときのマナー・メールのマナー・ビジネス文書の作り方を学ぶことが出来る。						
10回目	コミュニケーションの取り方・会話が途切れない言葉の選び方を学ぶことが出来る。						
11回目	前回の復習とロールプレイを行い、苦手な部分を克服することが出来る。						
12回目	TO DOリスト・PDCAサイクル・情報収集の仕方・新聞の読み方を学ぶことが出来る。						
13回目	総復習を行い、不明確な点を明確にすることが出来る。						
14回目	★評価週		試験:ロールプレイ				
15回目	★まとめ・追試/再試						
準備学習 時間外学習							
評価方法	・履歴書(20%)・ロールプレイ(30%)・実技(50%)						
受講生への メッセージ	授業を通して”小さな習慣”を身に付け、続けることで自信を付けて自分自身をチェンジしていきましょう。深層心理・カラー心理はとても楽しいです。						
【使用教科書・教材・参考書】							

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	ホスピタリティ I Hospitality I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	若杉 亮
		授業 形態	講義演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)						
<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)</p> <p>日本ホスピタリティ推進協会のホスピタリティ・コーディネータ教本をベースに、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など、ホスピタリティについて学びます。</p> <p>※実務者経験:外資系ホテルのフレンチレストランにて勤務を皮切りに、レストランウエディングプランナーの経験を有し、和食・洋食・中華・バー・カフェなど様々な業態のレストラングループにて常務取締役役に就任など様々なホスピタリティ業界で10年以上の経験を有する。及び日本ホスピタリティ推進協会の認定講師</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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。 ②日本ホスピタリティ推進協会認定「アソシエイト・ホスピタリティ・コーディネータ(AHC)」の資格を取得する。</p>							

授業計画・内容	
1回目	ホスピタリティとサービスの違いを語源から理解することができる。 プロフェッショナルから学ぶホスピタリティの極意(動画視聴)
2回目	ホスピタリティの実践①(適切な笑顔、身だしなみ、立ち居振る舞いができる)
3回目	ホスピタリティの実践②(適切な会話、傾聴姿勢、言葉遣い、対応をすることができる)
4回目	ホスピタリティの歴史と文化、日本のサービス産業の現状とホスピタリティの重要性を理解することができる。
5回目	「相手の立場に立つ」ことの意味を理解することができる。
6回目	心のバリアフリーについての映像を基に理解することができる。
7回目	★中間テスト実施 ホスピタリティの定義を説明することができる。
8回目	ホスピタリティ業界と顧客満足の関係を理解し従業員満足につながるリーダーシップをとることができる。
9回目	お客様へのアフターフォローを学び、ホスピタリティを基に顧客満足を獲得することができる。
10回目	ホスピタリティを将来の職場で活かす企画・アイデアをグループワークをもとに考案することができる。
11回目	ホスピタリティを将来の職場で活かす企画・アイデア(プレゼンテーション)を自身の考え方を提案することができる。
12回目	自分自身でホスピタリティ・マインドの育て方を知ることができる。
13回目	ホスピタリティのまとめ 社会人に向けて実践していくことを理解し、業界を目指すことができる。
14回目	★評価週
15回目	★まとめ・追試/再試
準備学習 時間外学習	ホスピタリティ・マインドを身に付けるためには、自分自身がお客様になってホスピタリティを体験することや、日頃から意識して「相手の立場に立つ」ことを考え、行動してください。また、ホスピタリティに関する書籍を自ら進んで読み、ホスピタリティ・マインドを高めてください。
評価方法	●中間テスト(20点) ●定期テスト(80点) 割合で成績評価を行う。
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います。本講義では、ホスピタリティについて学び、「相手(顧客)の立場になって考え、行動できる」力を身に付け、業界の即戦力になりましょう!授業で配布された資料はファイリングするなど必ず各自で保管をし、毎回持参してください。
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>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:林田正光著 図解版ホスピタリティの教科書 あさ出版</p>	

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	マナー基礎 I Manner basic I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	渡邊 美恵子
学科・コース	キャリアナリ―&レストラン科(昼一)	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期
<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)</p> <p>マナーやビジネス検定、ホスピタリティ検定、キャリア等の講義を専門学校で非常勤講師として指導し、また、ホスピタリティ業界を経て企業、学校などで接客研修を行う等10年の指導実績のある講師が、社会人として必要なマナーを身に着けるための指導をします。また、秘書検定試験問題の理論編と実技編、記述対策の特徴を踏まえ、ポイントを押さえた講義を行います。確認問題や過去問を繰り返し解くことで、知識をつけて試験に臨みます。</p> <p>※実務者経験:ホテル、ウエディング、美容・専門学校など様々なホスピタリティ業界においてマナー・ホスピタリティの講師としての経験を保有。及び日本ホスピタリティ推進協会の認定講師</p> <p>ホスピタリティ業界の人材として必要とされる資質、業務知識、一般知識、教養、心遣い等人と係わるうえで必要なマナーを学ぶことでビジネスの場面でも活かしていけるスキルを身に付けることができます。</p>							

授業計画・内容		
1回目	自己紹介、講義について、秘書検定試験について、理論編①必要とされる資質 心構え、補佐役としての心得、機密を守る、求められる人柄と身だしなみ、秘書に必要とされる能力等秘書の基本姿勢を理解できる。	
2回目	理論編①必要とされる資質 後輩の指導、上司の指示の受け方、上司への心遣い等秘書としての対応について具体的に判断できるようになる。	
3回目	理論編②職務知識 補佐機能の本質、不意の客の対応、電子メール、秘書の定型業務、資料と部署の関係、上司について知る範囲と印鑑の扱いについて、複数の業務依頼を受ける場合について秘書としての対応を理解できる。	
4回目	理論編③一般知識 カタカナ語・略語、会社に関する知識、経営に関する知識、財務に関する知識、税務に関する知識を学ぶことができる。	
5回目	理論編③一般知識 コンピューター用語に関する知識、人事・労務に関する知識、小切手と手形の知識を学ぶことができる。関連問題を解き、理解出来る。	
6回目	実技編①マナー・接遇 尊敬語、謙譲語の基本、電話対応、弔事、慶事のマナーと上書きと贈答品のマナー、慶弔事の種類のマナーについて学ぶことができる。	
7回目	実技編①マナー・接遇 報告・説m氏・断り方・苦情処理、来客対応、席次、案内の仕方、お茶出しと料理の種類について学ぶことができる。	
8回目	実技編②技能 郵便の種類、秘書文書の扱い、ファイリング、社内文書の種類と書き方、会議用語と準備の仕方、カタログ、雑誌整理、スケジュール管理、文書の種類について学ぶことができる。	
9回目	実技編②技能 社外文書の種類と書き方、社交文書の種類と書き方、文書の取り扱いと受け渡し、オフィスの環境整備、職場のレイアウトについて学ぶことができる。	
10回目	記述対策①接遇マナー 敬語、接遇基本用語、客への電話対応、上書きの書き方、訃報を受けた時の対応、弔事基本用語等記述問題の書き方のポイントを理解できる。	
11回目	記述対策②技能 グラフの種類と書き方、社内文書の書き方、郵送方法、手紙、会議の開催案内の書き方、メモの作成等の書き方のポイントを理解できる。	
12回目	秘書検定2級過去問解き、学習の成果を確認し、自分の力知る事ができる。	
13回目	秘書検定過去問解き、弱点を知り、そこを強化していくことができる。	
14回目	★評価週	模擬テスト①、解説
15回目	★まとめ・追試/再試	模擬テスト②、解説
準備学習 時間外学習	行ったところまで問題集で復習	
評価方法	模擬テスト	
受講生へのメッセージ	マナーの勉強は、社会人として必要なビジネス知識、立ち振る舞い、人への配慮、自己管理の必要性等を学習することができます。学んだことが社会人となった時に役に立つ学習です。きっと自信を持って社会生活をスタートすることができるでしょう。また、資格を取ることで就職活動でもアピールすることが出来るでしょう。資格取得を目指して、是非一緒に学習していきましょう。	
【使用教科書・教材・参考書】		
「秘書検定2級に面白いほど受かる本」KADOKAWA、「秘書検定2級 実問題集」早稲田出版社		

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	マナー基礎 II Manners II	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	勝野 智恵
学科・コース	キャリアラー&レストラン科(昼一)	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
<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) 講義では、座学だけではなく、好感度の高い挨拶、和室の所作、名刺交換の練習等々、実技も取り入れ、知識だけでなく”身につける”ことを重視します。また、食事のマナーではDVDの視聴、礼装・冠婚葬祭はスライドを取り入れるなど、イメージしやすい工夫を凝らした講義内容としています。学習の成果として最終的に「マナー・プロトコル検定3級」の合格を目指して、各章の確認テスト、模擬試験等の受験対策もしっかりと行っていきます。</p> <p>※実務者経験:ウエディング業界にてプランナー、スタイリストとして様々なホスピタリティ業界にて10年以上の経験。NPO法人日本マナー・プロトコル協会認定講師。多くの専門学校等で講義を行っている講師が、長年の指導経験を活かし分かりやすく、興味を持ってもらえるように講義を行います。</p>							
<p>【到達目標】 「マナー・プロトコル検定3級」合格を目指します。資格を取得することで就職活動においても自己PRで差をつけることができます。マナーの歴史、冠婚葬祭、食事のマナー等を学ぶことで日々の生活が豊かになり、自信を持って社会人として新たなスタートを切ることができます。</p>							

授業計画・内容	
1回目	講師自己紹介、講義内容についての説明(オリエンテーション)。マナーとは何か、「マナー」「エチケット」「プロトコル」の違いを理解し、好印象を与えるコミュニケーション(第一印象の重要性、挨拶、お辞儀、所作)をとることができる。
2回目	マナーの歴史と意味、西洋のマナー、アジアのマナー、プロトコルの原則、具体的な席次について学ぶことができる。紅茶の歴史、いただき方(お茶会)
3回目	パーティの種類とマナー、挨拶と紹介、外国人への贈り物、国旗の扱い、異文化コミュニケーションについて学ぶことができる。
4回目	敬語、聴き方、話し方を学ぶ。喜ばれる贈答品、贈り物のルールを理解し、場面に合わせた祝儀袋、不祝儀袋が選べ、表書きが書けるようになる。
5回目	礼装の基準(スライド視聴)、手紙のマナー、手紙の基本構成を学び手紙を書いてみることで手紙を自信を持ってかけるようになる。
6回目	ビジネスシーンのマナー、名刺の渡し方、電話対応、来客対応、ご案内、出迎えと見送りのマナーロールプレイングを行い実践して身に付けることができる。
7回目	ビジネス文書の構成を学ぶ、ビジネス文書を作成してみる。電子メールのマナー、ファックスのマナーを学ぶことができる。ここまでの復習、まとめを行う。
8回目	和室での作法(和室にて座礼、襖、座布団の扱い、和室でお茶の入れ方、出し方、いただき方を学ぶ)和室での作法を実践できるようになる。
9回目	和食のマナー、DVD視聴で和食のいただき方マナーを学ぶ。美しい箸使い、忌み箸について学ぶことで日常生活でも箸使いを意識できるようになる。
10回目	洋食のマナー、DVD視聴で洋食のいただき方マナーを学ぶ。中国料理、各国料理のマナーを知る。洋食をいただく場面でも自信を持って臨めるようになる。
11回目	「冠」、「婚」のしきたり(スライドで確認)、冠婚葬祭のしきたりを学ぶことで社会人としての知識を身に付けることができる。
12回目	「葬」、「祭」のしきたり(スライドで確認)、冠婚葬祭のしきたりを学ぶことで社会人としての知識を身に付けることができる。
13回目	受験対策 問題集を時間を計り解いてみる。
14回目	★評価週 受験対策 模擬試験①、解説
15回目	★まとめ・追試/再試 受験対策 模擬試験②、解説
準備学習 時間外学習	行ったところまで問題集を使用し復習する
評価方法	模擬テスト
受講生への メッセージ	日本人として知っておきたい冠婚葬祭、社会人として必要なビジネスマナー、国際人として必要なプロトコル(国際儀礼)について幅広く学びます。学んだことは生涯の財産となります。学習したことを資格取得という形にすることで就活にも自信を持って臨めるでしょう。実践を通して学んだ知識は、目指すホテル業、観光業、サービス業界等で幅広くビジネスの第一線で活かすことができるでしょう。一緒にスタートしてみよう。
【使用教科書・教材・参考書】	
「マナー&プロトコルの基礎知識」、「マナー・プロトコル検定2級・3級問題集」NPO法人日本マナー・プロトコル協会	

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	衛生法規 I Food safety and hygiene I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中 健一
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	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)							
<p>今後の我が国における衛生管理の基本はHACCPであり、HACCPを取り扱えるようになるための基礎知識を学びます。 食の安全と衛生のうち食中毒に関わる微生物について、過去に起こった事例や微生物の特徴、食中毒の予防方法を学びます。 また、試食による健康危害(細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒)を引き起こすものが何かを学びます。 ※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他</p>							
【到達目標】							
<p><具体的な目標>人の生命を維持し、健康を保つために食の安全・安心は絶対条件である。 提供する側である調理師として果たす役割について考え、理解することができる。 食品を取り扱う者にとって、。衛生管理は最も重要である。 主に食中毒の特徴について理解すると共に、食品を摂取することにより引き起こされる健康障害を、未然に防止するための手段や知識を身に付けることを目的とする。</p>							
授業計画・内容							
1回目	食の安全と事故例 食の安全を守るために調理師として果たす役割 食品の事故事例を調べる ※課題あり						
2回目	食品の安全と衛生についてわが国の現状を知り、これからの衛生について理解する						
3回目	食品業界を担うために必須となるHACCPについて理解する 食品の取り扱いと衛生管理の違いを知り、実行できる						
4回目	危害要因の種類について						
5回目	危害要因① 食品添加物について種類と危害要因について理解する ※課題有り						
6回目	危害要因② 重金属・放射性物質、器具容器包装について、法の取り締まりや危害要因について理解する						
7回目	中間試験						
8回目	危害要因③ 微生物について(種類・増殖条件) 微生物を殺すためにするべきこと 二次汚染について						
9回目	危害要因③ 食中毒の発生と統計 ※課題有り						
10回目	危害要因③ サルモネラ属菌・腸炎ビブリオ						
11回目	危害要因③ カンピロバクター・大腸菌						
12回目	危害要因③ ウエルシュ菌・黄色ブドウ球菌						
13回目	危害要因③ ボツリヌス						
14回目	前期試験						
15回目	試験の振り返り 再試験						
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中間試験(30%) ③前期試験(50%) ※中間試験、前期試験については①の小テストより出題します ①②③を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切です。 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 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							

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	衛生法規Ⅱ Food safety and hygiene Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中 健一
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
学科・コース	キャリアナリ―&レストラン科(昼一)						
【授業の学習内容】							
<p>衛生学…食中毒の原因となる微生物の種類・特徴・その食中毒の予防法について学ぶ。また、食品が劣化する原因とその予防法についても学ぶ。 栄養学…五大栄養素の種類と特徴、それを多く含む食品について学ぶ。 また、バランスの良い食事・健康に良い食生活とはどういうものなのかについて考え、食物の栄養素の計算方法も学ぶ。 ※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格：技能検定1級、職業訓練指導員他</p>							
【到達目標】							
<p><具体的な目標> 目標① 飲食に関わる上で必要な衛生に関する知識を習得する。 目標② 人体に必要な栄養素を知り、その効能や多く含む食品について学ぶ。 目標③ 自分の食生活を見直し、健康のためにはどこに気をつけたらいいのかを判断出来るようになる。</p>							
授業計画・内容							
1回目	【衛生学】 食中毒の発生時期と細菌性食中毒について						
2回目	【衛生学】 ウイルス性食中毒、アレルギー性食中毒、自然毒による食中毒について。食中毒の予防三原則。						
3回目	【衛生学】 食品の変敗を促進させる原因とそれを防ぐ方法。						
4回目	【衛生学】 まとめテスト・解説						
5回目	【栄養学】 五大栄養素とその働き・炭水化物の特徴、食物繊維の働き						
6回目	【栄養学】 脂質の特徴、脂肪酸の種類、コレステロールの種類						
7回目	【栄養学】 たんぱく質の特徴と働き、アミノ酸について						
8回目	【栄養学】 ミネラルの種類と働き、多く含む食品について						
9回目	【栄養学】 脂溶性ビタミンの種類と働き、多く含む食品について						
10回目	【栄養学】 水溶性ビタミンの種類と働き、多く含む食品について						
11回目	【栄養学】 食物の消化・吸収、代謝について						
12回目	【栄養学】 食生活の見直し(食品分類法、食事バランスガイド、食生活指針)、栄養価計算						
13回目	【栄養学】 まとめテスト・解説						
14回目	前期試験						
15回目	試験の解答、説明						
準備学習 時間外学習							
評価方法	途中2回小テストを行い、衛生学と栄養学それぞれの理解度をチェックします。 前期試験の筆記試験と授業内評価(小テストの結果)で成績評価を行います。						
受講生への メッセージ	飲食業界にとって、衛生管理の知識を得る事は、とても大切です。食中毒を起こさないための知識をしっかりと学んで下さい、 また、栄養学は健康に生きるために欠かせない知識です。色々な栄養素の働きや、多く含む食品についても学び、何を食べ過ぎたら、何を食べなかったら、体はどうなってしまうのかを知って、美味しいだけでなく、自分や家族が健康に生きるための正しい食の知識を身につけて下さい。						
【使用教科書・教材・参考書】							
オールガイド 食品成分表							

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	食品学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中 健一
	Characteristics of food and nutrition	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
学科・コース	キャリアナリ―&レストラン科(昼一)						
【授業の学習内容】							
<p>植物性食品(穀類、いも類、砂糖類、豆類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類)について、その種類や特徴、成分、旬、加工品についてなどを学ぶ。</p> <p>※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他</p>							
【到達目標】							
<p><具体的な目標> 植物性食品(穀類、いも類、砂糖類、豆類、野菜類、果実類、きのこ類、藻類)の特性や旬、鮮度のよいもの見分け方などを学び、食品の選定や調理にかせるようになる。</p>							
授業計画・内容							
1回目	米の成分、種類と加工品について						
2回目	小麦の成分、種類と加工品について						
3回目	とうもろこし、その他の穀類の成分、種類と加工品について						
4回目	いも類、でんぷん類の成分、種類と加工品について						
5回目	砂糖、甘味料類の成分、種類について						
6回目	豆類、種実類の成分、種類と加工品について						
7回目	小テスト(穀類、芋類、でんぷん類、砂糖・甘味料類、豆類、種実類まで)						
8回目	野菜類の分類と色素成分、葉菜類と茎菜類の特徴と成分について						
9回目	根菜類、果菜類、花菜類の特徴と成分について						
10回目	果実類の分類と構造、仁果類、準仁果類の特徴と成分について						
11回目	核果類、液果類の特徴と成分について、きのこ類の種類と成分について						
12回目	藻類の種類、特徴、成分について						
13回目	小テスト(野菜類、果実類、きのこ類、藻類)						
14回目	前期試験						
15回目	試験の解答と説明						
準備学習 時間外学習							
評価方法	途中2回小テストを行い、それまでの部分の理解度をチェックします。 前期試験の筆記試験と授業内評価(小テストの結果)で成績評価を行います。						
受講生への メッセージ	食品の種類と旬、その成分による特徴や鮮度や美味しいもの見分け方を学ぶ食品学は、良い食材の目利きや、美味しい料理を作るために必ず役に立つ知識です。実習だけでは知れない沢山の食品の種類や特徴を知り、今後に活かして欲しいと思います。						
【使用教科書・教材・参考書】							
新・調理師養成教育全書② 食品と栄養の特性、2019年 オールガイド 食品成分表							

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	製菓・製パン基礎Ⅱ Practice for bakingⅡ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	濱中 健一
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	前期

【授業の学習内容】

計量からパンを作る工程を実践を通して身につけます。正しい機械や器具の扱い方、パン製造に必要な基本的な技術や知識を身につけることができます。
 ※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う
 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他

【到達目標】

飾りパンのプレート、細工の技術を身につけることができる。材料の配合による違いをしり更に知識を深める。

<具体的な目標>

- ①飾りパンの仕込みから仕上げまでをできるようにする。
- ②様々なパンの製法を知り、柔軟に対応できるようにする。
- ③次の工程を考え、自ら行動し周囲とのコミュニケーションを取りながら作業できるようにする。

授業計画・内容

1回目	BR生地① 包餡、正確さスピードを身につける
2回目	2種類の生地① 自ら工程を立て、製造する
3回目	和菓子① 粒餡の炊き方、みたらし団子、梅が枝餅(松尾先生)
4回目	折り込み生地① クロワッサン、デニッシュのバリエーション(許斐先生)
5回目	バリエーション① ヴィエノワ、ミルク(馬場先生)
6回目	バリエーション② 抹茶あんぱん、パニーニ、コーン(馬場先生)
7回目	フランス生地① ポーリッシュ、サワー種、グルテン・塩の比較(首藤先生)
8回目	基本の生地① プリオッシュ、ハードロール(許斐先生)
9回目	食パン生地① 湯種製法、ストレート製法、水・粉の比較(首藤先生)
10回目	飾りパン② プレートの作成
11回目	和菓子② こしあんの炊き方、吹雪饅頭、こなし(松尾先生) ※3限筆記テスト
12回目	和菓子実習③ 浮島、グレープフルーツかん(松尾先生)
13回目	飾りパン③ プレート作成
14回目	飾りパン④ プレート作成
15回目	特別講義
準備学習 時間外学習	
評価方法	・筆記テスト(50%)・課題プリント提出(30%)・出席率(20%) 筆記テストは1年生の製パン販売実習1のテストの中から出題します。
受講生への メッセージ	この授業では実際に現場で求められるスピードや技術の向上を目指します。またパン以外の分野も学ぶ事ができます。様々な事に興味を持ち、分からないことはその場で質問し、1つずつ解決していきましょう。これまで以上に元気のよい挨拶、返事をして積極的に実習へ参加しさらなるレベルアップを図りましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	新しい製パンの基礎技術

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	製菓・製パン基礎 I Practice for baking I	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	濱中 健一
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)						
<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)</p> <p>計量からパンを作る工程を実践を通して身につけます。正しい機械や器具の扱い方、パン製造に必要な基本的な技術や知識を身につけることができます。</p> <p>※教務実務経歴: 1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格: 技能検定1級、職業訓練指導員他</p>							
【到達目標】							

授業計画・内容	
1回目	製パンの機材、機械の取り扱い方、基本的な材料について、手捏ねについて
2回目	ピザ、手捏ねについて
3回目	あんぱん、テーブルロール、機械捏ねについて
4回目	ハムマヨ、じゃがまる
5回目	ウインナーロール、塩バターロール
6回目	メロンパン、クルミパン
7回目	ドーナツ、カレーパン
8回目	食パン、ホットドッグ
9回目	クロックムッシュ、フォカッチャ
10回目	フレンチトースト、メープル食パン
11回目	クリームパン、レーズンパン
12回目	ベーコンエビ、編みパン
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト(20%)実技テスト(40%)出席(40%)
受講生への メッセージ	どのようにしてパンを作るのか、食べるだけでなく工程や機材など様々なことに興味を持ってください。1人で計量～焼成までできるように、一緒に楽しみながら実習をしましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	調理実習1 Practice for Basic French, Italian cooking1	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期
<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)</p> <p>基本的な挨拶、身だしなみ、姿勢を日々の授業で学ぶ。 包丁研ぎ、基本の切り方、基本のフォン、ソースを目で見て、舌で味わって、反復練習にて理解・スキルアップを行う。 ※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/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><具体的な目標> 前期で基本となる、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。</p>							
授業計画・内容							
1回目	第1節 西洋料理業界と概要・第3節 西洋料理の器具 西洋料理についての解説と実習室でのルール、器具の使用の仕方を説明。包丁の研ぎ方①※実習授業の心得 参照。						
2回目	第2節 西洋料理の基本 野菜の切り方① 包丁の研ぎ方② を説明、実施。						
3回目	第2節 西洋料理の基本 野菜の切り方② 包丁の研ぎ方③ を説明、実施、反復練習。						
4回目	第2節 西洋料理の基本 野菜の切り方③ 包丁の研ぎ方④ を説明、実施、反復練習。						
5回目	第5節 ブイヨン・第7節 フランス料理の種類と調理例 ブイヨンの種類と調理例、ポターージュ を説明、実施。						
6回目	第6節 ソース ソースの種類と作り方。						
7回目	第7節 フランス料理の種類と調理例 オードブルの定義、種類、調理例の説明、実施。						
8回目	第7節 フランス料理の種類と調理例 ウーの定義、種類、調理例の説明、実施。						
9回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例 プリモ・ピアットの定義、種類、調理例の説明、実施。						
10回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例 セcond・ピアットの定義、種類、調理例の説明、実施。						
11回目	第7節 フランス料理の種類と調理例 ポワソンの定義、種類、調理例の説明、実施						
12回目	第7節 フランス料理の種類と調理例 ヴィアンドの定義、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。						
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	<ul style="list-style-type: none"> ・1回目～4回目は切り方の授業になります。授業時間内で切り方を習得する事は難しいので反復練習をして色々な切り方を習得しましょう。 ・5回目、6回目は基本のフォンの習得になります。フランス語やイタリア語が授業中に出てきますので事前に予習して言葉や調理用語をマスターしフォンの取り方などは再度、復習するようにしましょう。 ・7回目以降はクラシックな料理方法を学び近代的な料理との相違を学んでいきます。レシピはそれぞれフランス語、イタリア語での表記になりますので辞書で調べて覚えるようにしましょう。 						
評価方法	3つの項目で評価します。 ●実技(60%) ●出席状況(26%) ●授業点、レシピ記入内容点(14%)割合で成績評価を行う。						
受講生への メッセージ	<p>【フレンチ・イタリア料理】</p> <p>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が大切です。 授業の基礎技術、調理実習の学びからのスキルアップばかりならずトータルで学んでください。</p>						
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>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</p>							

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	調理実習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦
	Practice for Basic French, Italian cookingⅡ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60	開講区分	後期
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)				2	曜日・時限	
<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)</p> <p>基本的な挨拶、身だしなみ、衛生を日々の授業で学ぶ。 実習授業より、基本の切り方、基本のフォン、ソースを五感で体感し料理の面白さを深めて、更に反復練習にて理解・スキルアップを行う。</p> <p>※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/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><具体的な目標> 後期は、前期で学んだ内容を活かし実習を中心にチームワークでの調理を学ぶ。更に様々な食材使用・特別講義にてフレンチ・イタリアン料理の全体像を学ぶ。</p>							
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】 魚料理 ①						
2回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 ジビエ料理 ① 特別講義						
3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						
4回目	第7節 フランス料理の種類と調理例【実習形式】 ジビエ料理 ② 特別講義						
5回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 魚料理①						
6回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 パスタ ピザ料理						
7回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 肉料理						
8回目	第8節 イタリア料理の種類と調理例【実習形式】 魚料理②						
9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						
10回目	第2章 集団調理実習①【実習形式】						
11回目	第2章 集団調理実習②【実習形式】						
12回目	第2章 集団調理実習③【実習形式】						
13回目	テスト内容説明、実施。						
14回目	テスト実施。						
15回目	再テストの方へテスト実施。 合格者は基本の切り方練習。						
準備学習 時間外学習	<p>・1回目～9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。</p> <p>・10回目～12回目はクラス全体で行うものになりますので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。</p>						
評価方法	<p>3つの項目で評価します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●実技(60%) ●出席状況(26%) ●授業点、レシピ記入内容点(14%) 						
受講生への メッセージ	<p>【フレンチ・イタリア料理】</p> <p>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。</p>						
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>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</p>							

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	調理知識 I Practice for Basic cooking I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川 明彦
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 1	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)							
<p>基本的な挨拶、身だしなみ、衛生を日々の授業で学ぶ。 実習授業より、基本の切り方、基本のフォン、ソースを五感で体感し料理の面白さを深めて、更に反復練習にて理解・スキルアップを行う ※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、寮などの立ち上げ提供のオペレーションからメニューから開発まで統括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</p>							
【到達目標】							
<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。 (具体的な目標) 後期は、前期で学んだ内容を活かし実習を中心にチームワークでの調理を学ぶ。 更に様々な食材使用・特別講義にてフレンチ・イタリアン料理の全体像を学ぶ。</p>							
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 魚の卸し方、鶏肉の卸し方						
2回目	第7節 フランス料理の種類と調理例 ポワソンの定義、種類、調理例の説明、実施						
3回目	第7節 フランス料理の種類と調理例 ヴィアンドの定義、種類、調理例の説明、実施						
4回目	第7節 フランス料理の種類と調理例 【講義形式】 特別授業講義						
5回目	第7節 フランス料理の種類と調理例 【講義形式】 特別授業講義						
6回目	第7節 フランス料理の種類と調理例 【実習形式】 ジビエ料理 特別講義						
7回目	第7節 フランス料理の種類と調理例 プリモ・ピアットの定義、種類、調理例の説明、実施						
8回目	第7節 フランス料理の種類と調理例 セCOND・ピアットの定義、種類、調理例の説明、実施						
9回目	第7節 フランス料理の種類と調理例 魚の卸し方、鶏肉の卸し方						
10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 1500円ランチ ②						
11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 1500円ランチ ①						
12回目	第2章 集団調理実習 【実習形式】						
13回目	テスト内容説明、実施、反復練習						
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繋げてください。 集団給食実習ではクラス全体で行うものになりますので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%) ●出席状況(26%) ●授業点、レシピ記入内容点(14%) 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】 西洋料理を知るためには歴史、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							

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	調理知識Ⅱ Practice for Basic cooking Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川 明彦
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 2	開講区分	前期
<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)</p> <p>日本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。 ※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、寮などの立ち上げ提供のオペレーションからメニューから開発まで統括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】 就職した際に即戦力となる技術・知識をマスター出来る様になる。</p> <p>〈具体的な目標〉 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、応用を行う。 同じ調理法でも、食材の処理法を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の2つを組み合わせる様になる。</p>							
授業計画・内容							
1回目	椎茸・舞茸など山の食材を調理し温度管理・食材の管理方法を学ぶ						
2回目	天麩羅を完成させ温度管理を学び、変わり揚げの仕方を学ぶ						
3回目	魚の卸し方を学び実際に鯛を使用し南蛮漬け・潮汁を作る						
4回目	鯖の味噌煮とひろうす煮を作る						
5回目	細巻・太巻きを学ぶ 寿司の盛り付けに使用するバラン切りのマスターをする						
6回目	中華料理 若鶏と栗の煮付け・新鮮な魚の丸蒸し						
7回目	和食 小テスト						
8回目	鯖を使用し金串の使用方を学び、あしら一式を盛り付けに使用する						
9回目	中国料理 若鶏と袋茸のトーチ蒸し・茸と豆腐の煮込み						
10回目	業界で現在使われている揚げ物・煮物を学ぶ						
11回目	中国料理 自家製豆腐の蟹肉餡かけ・上海風手羽先のカレー煮						
12回目	中国料理 キノコと青野菜の煮付け・黒酢酢豚						
13回目	中国料理 新筍と小エビの炒め物・春野菜と豚肉の炒め物						
14回目	出し巻き・桂剥き・蛇腹・梅ねじり3個						
15回目	出し巻き・桂剥き						
準備学習 時間外学習	特になし						
評価方法	<p>実技試験 桂剥きは、まな板1枚分でその採点が終わり次第千切りを行い提出する。 出し巻き玉子は1人2回巻いて1つを提出する。 又、桂剥きを行った残りの大根で梅のねじり、蛇腹を完成させて提出する。</p>						
受講生への メッセージ	<p>実習では時間を管理しながら調理実習を行います。 シンクのかたづけも含めて業界で販売する工程も考えながら調理していきます。 時計を見ながら実習に取り組み効率良く出来る様になりましょう。</p>						
【使用教科書・教材・参考書】							

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	料理研究 I Practice for Sales	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)					曜日・時限	
<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)</p> <p>・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。・学園祭、ショップフェスタ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力を高めて、総合的なチーム力の向上を目指します。</p> <p>※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/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><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。</p>							
授業計画・内容							
1回目	①学園祭の目的、目標の説明						
2回目	①店名、コンセプト決め、各担当に分かれてミーティング実施 ②試作に向けてメニュー決め、発注をまとめる。						
3回目	調理担当:メニュー試作1回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ考案						
4回目	調理担当:メニュー試作2回目・撮影 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ考案						
5回目	調理担当:メニュー試作3回目・撮影終了 ホール担当:サービス練習 ディスプレイ考案スケジュール作成						
6回目	全体 シミュレーション練習1回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ作成						
7回目	全体 シミュレーション練習2回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ作成						
8回目	①学園祭の反省会/ノート提出 ②次回:店長・副店長・各委員決め 連絡 ③店名、コンセプト決め、メニュー案作成						
9回目	①店名、コンセプト決め、各担当に分かれてミーティング実施 ②試作に向けてメニュー決め、発注をまとめる。						
10回目	調理担当:メニュー試作1回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ考案						
11回目	調理担当:メニュー試作2回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ考案						
12回目	調理担当:メニュー試作3回目・撮影終了 ホール担当:サービス練習 ディスプレイ考案スケジュール作成						
13回目	全体 シミュレーション練習1回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ作成						
14回目	全体 シミュレーション練習2回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ作成						
15回目	全体 シミュレーション練習3回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ作成						
準備学習 時間外学習	<p>・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。</p>						
評価方法	<p>3つの項目で評価します。 ●学園祭、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%)</p>						
受講生への メッセージ	<p>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。</p>						
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>・都度御連絡いたします。</p>							

実務経験のある教員等による授業科目の授業計画(シラバス)

科目名 (英)	料理研究Ⅱ Practice for Sales	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白川明彦
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期
学科・コース	キャリアナリー&レストラン科(昼一)					曜日・時限	
<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)</p> <p>・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。・学園祭、ショップフェスタ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力を高めて、総合的なチーム力の向上を目指します。</p> <p>※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/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><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。</p>							
授業計画・内容							
1回目	①進級制作の目的、目標の説明(2年生は去年の振り返り)						
2回目	①店名、コンセプト決め、各担当に分かれてミーティング実施 ②試作に向けてメニュー決め、発注をまとめる。						
3回目	調理担当:メニュー試作1回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ考案						
4回目	調理担当:メニュー試作2回目・撮影 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ考案						
5回目	調理担当:メニュー試作3回目・撮影終了 ホール担当:サービス練習 ディスプレイ考案スケジュール作成						
6回目	全体 シミュレーション練習1回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ作成						
7回目	全体 シミュレーション練習2回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ作成						
8回目	①学園祭の反省会/ノート提出 ②次回:店長・副店長・各委員決め 連絡 ③店名、コンセプト決め、メニュー案作成						
9回目	①店名、コンセプト決め、各担当に分かれてミーティング実施 ②試作に向けてメニュー決め、発注をまとめる。						
10回目	調理担当:メニュー試作1回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ考案						
11回目	調理担当:メニュー試作2回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ考案						
12回目	調理担当:メニュー試作3回目・撮影終了 ホール担当:サービス練習 ディスプレイ考案スケジュール作成						
13回目	全体 シミュレーション練習1回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ作成						
14回目	全体 シミュレーション練習2回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ作成						
15回目	全体 シミュレーション練習3回目 ホール担当:サービス練習、ディスプレイ作成						
準備学習 時間外学習	<p>・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。</p>						
評価方法	<p>3つの項目で評価します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●学園祭、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%) 						
受講生への メッセージ	<p>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。</p>						
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>・都度御連絡いたします。</p>							