

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|-------------|---------------|-------------|-----------|---------------|
| 科目名 (英) | 総合演習(キャリアプランニング) I (Career Planning I) | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 関 雅人 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 曜日・時限 |
| 教員の略歴 | 平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 就職活動の一連の流れ面接、指導、必要書類の書き方や、マナーやコミュニケーションを学び、社会人として必要なスキルとマインドを身につけ、就職活動をスムーズに行える力を身につけます。 | | | | | | |
| 到達目標 | 就職活動に関して必要なスキルを身につけることに重点を置き、学生が希望する社に内定をいただけることを目標とする。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)レポート60% 2)出席数40% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|--|-----------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 演習 | クラス内コミュニケーションづくり 自己紹介 | |
| 2 | | 演習 | ショップ演習についてミーティング | |
| 3 | | 演習 | 卒業までの目標達成について① | マンダラート 当日回収、次回完成 |
| 4 | | 演習 | 卒業までの目標達成について② | マンダラート |
| 5 | | 演習 | 学園祭についてミーティング | |
| 6 | | 演習 | 学園祭についてミーティング | |
| 7 | | 演習 | 学園祭について振り返り | |
| 8 | | 演習 | HOL 滋慶学園グループと見学の理念① | Handbook of Lifestyle |
| 9 | | 演習 | HOL 滋慶学園グループと見学の理念② | Handbook of Lifestyle |
| 10 | | 演習 | HOLプロへのビジョン | Handbook of Lifestyle |
| 11 | | 演習 | HOL 夢を実現する3つの基本フォーム | Handbook of Lifestyle |
| 12 | | 演習 | HOL 夢を実現するための3つの行動原則 | Handbook of Lifestyle |
| 13 | | 演習 | HOL あいさつをしよう | Handbook of Lifestyle |
| 14 | | 演習 | HOL コミュニケーション | Handbook of Lifestyle |
| 15 | | 演習 | HOL 身だしなみ | Handbook of Lifestyle |
| 準備学習 時間外学習 | | | 実践と自宅学習を連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身につける。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|---|----------|----------|---------------------|-------------|-----------|------|------|
| 科目名 (英) | タブレット&AI基礎 (Tablet & AI Basic) | | 必修 選択 | 必修・選択 必修・選択 等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 高橋亮介 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 | 前期 |
| 教員の略歴 | 2017年に弊社初となる自社製品IoTデバイス「Tibbo-Pi」の企画開発から製品化まで幅広く経験。2020年プロダクト事業部、Co-Step事業部リーダーに配属。「PHP」を使用した様々なWEB開発案件にも従事。ソフトウェアだけでなく、ハードウェア開発まで幅広く開発できるのが強み。 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | ここ数年でスマホより画面が大きいタブレットは、コミュニケーションツールとしてだけでなく、文章作成アプリ、プレゼンテーションアプリなどの性能がどんどん向上し、ビジネスシーンでの活用が多くなってきている。本科目は、iPadの基本的な操作方法から、学校システムの使い方、基本的なアプリの使い方を身に着ける。また、Microsoft Azureの概要、使い方を通して、クラウドの概念、AIについての基礎力を身に着けることを目的とする。 | | | | | | | |
| 到達目標 | ①iPadの基本的な操作について理解し、活用できる。 ②ビジネス系アプリケーションの使い方を理解し、活用できる。 ③Microsoft Azureの位置づけ、機能について理解できる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | (1)平常点(関心・意欲・態度) 40% (2)到達度確認試験(知識・理解) 60% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|-------|-----------------------------------|------------------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | ／ | 講義 | Microsoft Azure Fundamentals試験対策① | 試験対策 振り返りレポート |
| 2 | ／ | 講義 | Microsoft Azure Fundamentals試験対策② | 試験対策 振り返りレポート |
| 3 | ／ | 講義 | Microsoft Azure Fundamentals試験対策③ | 試験対策 振り返りレポート |
| 4 | ／ | 講義 | Microsoft Azure Fundamentals試験対策④ | 試験対策 振り返りレポート |
| 5 | ／ | 講義 | Microsoft Azure Fundamentals試験対策⑤ | 試験対策 振り返りレポート |
| 6 | ／ | 講義・演習 | ITリテラシー、iPad初期設定 | ITリテラシー、iPad初期設定を理解できる |
| 7 | ／ | 講義・演習 | iPad基本操作① | iPad基本操作①を理解できる |
| 8 | ／ | 講義・演習 | iPad基本操作② | iPad基本操作②を理解できる |
| 9 | ／ | 講義・演習 | ビジネスアプリ「Teams,Zoom」 | ビジネスアプリ「Teams,Zoom」を理解できる |
| 10 | ／ | 講義・演習 | ノートアプリ「goodnote5」基本操作① | ノートアプリ「goodnote5」基本操作①を理解できる |
| 11 | ／ | 講義・演習 | ノートアプリ「goodnote5」基本操作② | ノートアプリ「goodnote5」基本操作②を理解できる |
| 12 | ／ | 講義・演習 | ビジネスアプリ「word,excel」 | ビジネスアプリ「word,excel」を理解できる |
| 13 | ／ | 講義・演習 | ビジネスアプリ「powerpoint」 | ビジネスアプリ「powerpoint」を理解できる |
| 14 | ／ | 試験 | 試験 | |
| 15 | ／ | 講義 | 試験解答 | |
| 準備学習 時間外学習 | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-------------|-------------|---------|------|--------------------------------|
| 科目名 (英) | 食品衛生学 | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 1 | 担当教員 | 千葉朱詠 |
| | Practical Food Hygenic | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 30 1 | 開講区分 | 前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 木曜日2~5限目 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 委託給食会社、社会福祉法人管理栄養士として勤務。現在は商品開発や衛生指導、栄養サポート、SDGs導入支援等を行う会社を経営 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 食品安全（科学的にリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションを行う活動）と食品衛生（飲食によって起きる健康危害を未然に防止するための手段）について学ぶ。 授業方法は、座学とグループワーク、動画や映像教材を織り交ぜて行い、効果的な知識の定着を図る。 | | | | | | |
| 到達目標 | <p>水につれる食品の安全と衛生についての責任を認識（理解）し、またそれを実現するための十分な力量を身に付けことを目標とする。</p> <p>具体的には</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生法、食品安全基本法の理解・HACCPシステムの理解・一般衛生管理の理解・食品衛生検査技法の理解 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60%）・提出物（20%）・授業態度や出席率（20%） | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | | |
|----------------|-------|--------|-------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 | 時間外学習(学習課題) |
| 1 | 4月13日 | 講義・PBL | 授業ガイダンス/1. 食品衛生学概要、食中毒分類 | 授業ガイダンス/1. 食品衛生学概要、食中毒分類を理解できる | |
| 2 | 4月20日 | 講義・PBL | 2. 食中毒分類の復習と発生状況 | 2. 食中毒分類の復習と発生状況を理解できる | |
| 3 | 4月27日 | 講義・PBL | 2. 食中毒の病因物質① | 2. 食中毒の病因物質①を理解できる | |
| 4 | 5月11日 | 講義・PBL | 2. 食中毒の病因物質② | 2. 食中毒の病因物質②を理解できる | |
| 5 | 5月18日 | 講義・PBL | 2. 食中毒の病因物質③ | 2. 食中毒の病因物質③を理解できる | |
| 6 | 5月25日 | 講義・PBL | 2. 食中毒の予防 | 2. 食中毒の予防を理解できる | |
| 7 | 6月1日 | 講義・PBL | 2. 菓子と食中毒 | 2. 菓子と食中毒を理解できる | |
| 8 | 6月15日 | 講義・PBL | 2. 食中毒事故の応用事例 | 2. 食中毒事故の応用事例を理解できる | |
| 9 | 6月22日 | 講義・PBL | 3. 食品添加物の定義と分類 | 3. 食品添加物の定義と分類を理解できる | |
| 10 | 6月29日 | 講義・PBL | 3. 食品添加物の分類と安全性の再検討 | 3. 食品添加物の分類と安全性の再検討を理解できる | |
| 11 | 7月6日 | 講義・PBL | 3. 菓子と食品添加物（実物事例をもとに） | 3. 菓子と食品添加物(実物事例をもとに)を理解できる | |
| 12 | 7月13日 | 講義・PBL | 5. 一般衛生管理5S-① テキスト外（厚労省資料） | 5. 一般衛生管理5S-① テキスト外(厚労省資料)を理解できる | |
| 13 | 8月24日 | 講義・PBL | 5. 一般衛生管理5S-② テキスト外（厚労省資料） | 5. 一般衛生管理5S-② テキスト外(厚労省資料)を理解できる | |
| 14 | 8月31日 | 講義 | 上期試験 | | |
| 15 | 9月7日 | 講義・PBL | 上期試験の解答解説、上期の振り返り | | |
| 準備学習 時間外学習 | | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | | |
| 製菓衛生師全書 | | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|-------------------------------------|----------|----------|-------------------------|-------------|---------|------|------------------|
| 科目名 (英) | 農業演習 I (Agricultural Practice I) | | 必修 選択 | 必修 選択・ 必修・ 選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 佐藤(藤) |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義(演 習・実 習等 | 総時間 (単位) | 30 1 | 開講区分 | 前期)後期・通 年・集中等 |
| 教員の略歴 | 秋保の農園で、土作りからこだわって野菜の栽培、販売まで担当する。 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 基本的な農作業と野菜の旬や農地サイクルを学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標 | 農作物の大切さ旬を学び、作る喜びを感じることができる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | やる気 80%(出席・授業態度) 試験 20% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|-----------------|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 演習 | 水耕栽培 理論 | 水耕栽培 理論を理解できる |
| 2 | | 演習 | 秋保視察 | 作業内容事前確認 |
| 3 | | 演習 | 秋保視察 | 作業内容事前確認 |
| 4 | | 演習 | 秋保視察 | 作業内容事前確認 |
| 5 | | 演習 | 年間目標設定について | 年間目標設定についてを理解できる |
| 6 | | 演習 | こだわり農業について | こだわり農業についてを理解できる |
| 7 | | 演習 | 伊豆沼視察 | 作業内容事前確認 |
| 8 | | 演習 | 農作物の流通について | 農作物の流通についてを理解できる |
| 9 | | 演習 | 秋保視察 | 作業内容事前確認 |
| 10 | | 演習 | 秋保視察 | 作業内容事前確認 |
| 11 | | 演習 | 秋保視察 | 作業内容事前確認 |
| 12 | | 演習 | 水耕栽培について | 水耕栽培についてを理解できる |
| 13 | | 演習 | 水耕栽培について | 水耕栽培についてを理解できる |
| 14 | | 演習 | 試験(佐藤先生) | |
| 15 | | 演習 | 試験返却解説 解説(佐藤先生) | |
| 準備学習 時間外学習 | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 実習実施場所 第一校舎屋上 | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|------------------------------------|----------|----------|---------------------------|-------------|---------|------|--------------|
| 科目名 (英) | 農業演習Ⅱ (Agricultural Practice Ⅱ) | | 必修 選択 | 必修 選択 必修 選択 等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 佐藤藤佐 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・実習 等 | 総時間 (単位) | 30 1 | 開講区分 | 前年・後年・通年・業中等 |
| 教員の略歴 | 秋保の農園で、土作りからこだわって野菜の栽培、販売まで担当する。 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 基本的な農作業と野菜の旬や農地サイクルを学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標 | 農作物の大切さ旬を学び、作る喜びを感じることができる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | やる気 80%(出席・授業態度) 試験 20% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|---------------|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 演習 | 目標設定と種まき圃場作り | レポートフォーマット記入 提出 |
| 2 | | 演習 | 目標設定と種まき圃場作り2 | レポートフォーマット記入 提出 |
| 3 | | 演習 | 種まきと冬野菜の定植 | レポートフォーマット記入 提出 |
| 4 | | 演習 | 種まきと冬野菜の定植2 | レポートフォーマット記入 提出 |
| 5 | | 演習 | マルチを作った野菜作り | レポートフォーマット記入 提出 |
| 6 | | 演習 | マルチを作った野菜作り2 | レポートフォーマット記入 提出 |
| 7 | | 演習 | 伊豆沼視察 | 作業内容事前確認 |
| 8 | | 演習 | 伊豆沼視察2 | 作業内容事前確認 |
| 9 | | 演習 | 作物の手入れ、収穫 | レポートフォーマット記入 提出 |
| 10 | | 演習 | 作物の手入れ、収穫2 | レポートフォーマット記入 提出 |
| 11 | | 演習 | 収穫、片付け手入れ | レポートフォーマット記入 提出 |
| 12 | | 演習 | 収穫、片付け手入れ2 | レポートフォーマット記入 提出 |
| 13 | | 演習 | 手入れ、冬野菜収穫 | レポートフォーマット記入 提出 |
| 14 | | 演習 | 手入れ、冬野菜収穫2 | レポートフォーマット記入 提出 |
| 15 | | 演習 | 農場でとれたものでレポート | レポートフォーマット記入 提出 |
| 準備学習 時間外学習 | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 実習実施場所 第一校舎屋上 | | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------|---|----------|----------|-----------------|-------------|---------|------|------------------|
| 科目名 (英) | 農業専門理論 I (Theory of Agriculture I) | | 必修 選択 | 必修・選択必 修・選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 佐藤(藤) |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義(演習・実 習等) | 総時間 (単位) | 30 1 | 開講区分 | 前期・後期・通 年・集中等 |
| 教員の略歴 | 秋保の農園で、土作りからこだわって野菜の栽培、販売まで担当する。 | | | | | | | |
| 授業の学習内 容 | 播種、施肥方法、土壌といった栽培にかかわる事柄を専門的に学ぶ。農家に必要な知識を学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標 | 安心、安全な食材の作りを知る。一人前の農家になる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | レポート 100% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|-----------------|-----------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 講義 | 目標設定と種まき圃場作り理論 | 目標設定と種まき圃場作り理論を理解できる |
| 2 | | 講義 | 目標設定と種まき圃場作り理論2 | 目標設定と種まき圃場作り理論2を理解できる |
| 3 | | 講義 | 種まきと夏野菜の定植理論 | 種まきと夏野菜の定植理論を理解できる |
| 4 | | 講義 | 種まきと夏野菜の定植理論2 | 種まきと夏野菜の定植理論2を理解できる |
| 5 | | 講義 | マルチを作った野菜作り理論 | マルチを作った野菜作り理論を理解できる |
| 6 | | 講義 | マルチを作った野菜作り理論2 | マルチを作った野菜作り理論2を理解できる |
| 7 | | 講義 | 伊豆沼視察理論 | 作業内容事前確認 |
| 8 | | 講義 | 伊豆沼視察理論2 | 作業内容事前確認 |
| 9 | | 講義 | 作物の手入れ、収穫理論 | 作物の手入れ、収穫理論を理解できる |
| 10 | | 講義 | 作物の手入れ、収穫理論2 | 作物の手入れ、収穫理論2を理解できる |
| 11 | | 講義 | 収穫、片付け手入れ理論 | 収穫、片付け手入れ理論を理解できる |
| 12 | | 講義 | 収穫、片付け手入れ理論2 | 収穫、片付け手入れ理論2を理解できる |
| 13 | | 講義 | 手入れ、夏野菜収穫理論 | 手入れ、夏野菜収穫理論を理解できる |
| 14 | | 講義 | 手入れ、夏野菜収穫理論2 | 手入れ、夏野菜収穫理論2を理解できる |
| 15 | | 講義 | 農場でとれたものでレポート | レポートフォーマット記入 提出 |
| 準備学習 時間外学習 | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-----------------|-------------|---------|------|------------------|
| 科目名 (英) | 農業専門理論Ⅱ | 必修 選択 | 必修・選択必 修・選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 佐藤(藤) |
| | (Theory of Agriculture I) | 授業 形態 | 講義(選択) 習等 | 総時間 (単位) | 30 1 | 開講区分 | 前期・後期・通 年・集中等 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 秋保の農園で、土作りからこだわって野菜の栽培、販売まで担当する。 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 播種、施肥方法、土壌といった栽培にかかわる事柄を専門的に学ぶ。農家に必要な知識を学ぶ。 | | | | | | |
| 到達目標 | 安心、安全な食材の作りを知る。一人前の農家になる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | レポート 100% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|---------------|--------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 講義 | 水耕栽培 オンライン授業 | 水耕栽培 オンライン授業を理解できる |
| 2 | | 講義 | 秋保視察 | 作業内容事前確認 |
| 3 | | 講義 | 秋保視察 | 作業内容事前確認 |
| 4 | | 講義 | 秋保視察 | 作業内容事前確認 |
| 5 | | 講義 | 年間目標設定について | 年間目標設定についてを理解できる |
| 6 | | 講義 | こだわり農業について | こだわり農業についてを理解できる |
| 7 | | 講義 | 伊豆沼視察 | 作業内容事前確認 |
| 8 | | 講義 | 農作物の流通について | 農作物の流通についてを理解できる |
| 9 | | 講義 | 秋保視察 | 作業内容事前確認 |
| 10 | | 講義 | 秋保視察 | 作業内容事前確認 |
| 11 | | 講義 | 秋保視察 | 作業内容事前確認 |
| 12 | | 講義 | 水耕栽培について | 水耕栽培についてを理解できる |
| 13 | | 講義 | 水耕栽培について | 水耕栽培についてを理解できる |
| 14 | | 講義 | 試験(佐藤先生) | レポートフォーマット記入 提出 |
| 15 | | 講義 | 試験返却 解説(佐藤先生) | レポートフォーマット記入 提出 |
| 準備学習 時間外学習 | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-------------|-------------|---------|------|---------------------------------|
| 科目名 (英) | ベーシックデザイン | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 1 | 担当教員 | 今出千博 |
| | Basic Design | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 30 1 | 開講区分 | 前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 月曜日2限目 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 平成11年～店舗をメインとしたデザイン会社を経て独立。フリーのデザイナーとしてデザイン企画提案を20年間務めている。 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 色彩学(混色、対比、心理、配色テクニック)、色彩科学(色の成り立ち、光・物体・目の構造)、色彩工学(色の表記法・管理)の3つの分野について、食に関わる知識を絡めながら、色彩の知識を習得し、今後の学びをさらに高めるように活かします。 | | | | | | |
| 到達目標 | 人間は食に対して太古の昔から色を強く意識して生活しており、現代人も色をいかに意識しているかを気付くことが、色を学ぶ第一歩です。この授業では色に関する知識・テクニックを習得し、今後の食に関する学びに活かします。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験(60%)・提出物(20%)・授業態度や出席率(20%) | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|---|-------|-------|---|---------------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | 4月24日 | 講義 | 色彩の基礎を説明ができ、カラーカードの使い方を実践できる。 | PCOSの色相環をワークシートを使って復習する。 |
| 2 | 5月8日 | 講義/演習 | 色の三属性&トーン及び色のなりたちについて述べるができる。 | 色の三属性とトーンをワークシートを使って復習する。 |
| 3 | 5月15日 | 講義/演習 | 混色とフードカラーについて述べるができる。 | 混色をワークシートを使って復習する。 |
| 4 | 5月22日 | 講義/演習 | フードカラーについて述べるができる。 | フードカラーをワークシートを使って復習する。 |
| 5 | 5月29日 | 講義/演習 | 知覚的効果(対比と同化)について述べるができる。 | 対比と同化をワークシートを使って復習する。 |
| 6 | 6月19日 | 講義/演習 | 色の感情効果について、色から受ける印象で判断していることを述べるができる。 | 色の感情効果をワークシートを使って復習する。 |
| 7 | 6月26日 | 講義/演習 | 色の意味・連想性・象徴性について、メッセージを受け取っていることを説明できる。 | 色のメッセージをワークシートを使って復習する。 |
| 8 | 7月3日 | 講義/演習 | 配色と色彩調和・色相及びトーンを基準とした配色を実践できる。 | 配色をワークシートを使って復習する。 |
| 9 | 7月10日 | 講義/演習 | ベース・アクセント・セパレーション・ドミナント・グラデ・レペティションを実践できる。 | 配色をワークシートを使って復習する。 |
| 10 | 7月17日 | 講義/演習 | ナチュラル・コンプレックス・トーンオントーン・トーンイントーン・トータルを実践できる。 | 配色をワークシートを使って復習する。 |
| 11 | 7月24日 | 講義/演習 | カマイユ・フォカマイユ・トリコロール・ピコロールを実践できる。 | 配色をワークシートを使って復習する。 |
| 12 | 7月31日 | 講義/演習 | 秩序性の原理による配色形式を実践できる。 | 配色をワークシートを使って復習する。 |
| 13 | 8月28日 | 講義/演習 | 課題1を通じて、前期で習得した色の知識を説明できる。 | 分からない部分は、自宅で復習する。 |
| 14 | 9月4日 | 講義/演習 | 課題1を通じて、前期で習得した配色を実践できる。 | 分からない部分は、自宅で復習する。 |
| 15 | 9月11日 | 講義/演習 | 課題1を通じて、前期で習得した色彩の知識を生かしたショップについて述べられる | 授業内で完成しない時は、自宅で仕上げてくる。 |
| 準備学習 時間外学習 | | | 習得した知識を日常生活でどのように使用させているかを観察したり、実践することが大切である。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| NPO法人アデック出版局発行ColorMasterBasic色彩士検定、3級対応テキスト、新配色カード199a | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|-------------|-------------|-----------|---------------|------------------------------|
| 科目名 (英) | 接客サービス I | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 長畑行倫 |
| | Custmor Service I | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 曜日・時限 | 前期・後期・通年・ 集中等 月曜日3～4限目 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 飲食チェーン店にて新店オープン、業態開発などを経験。その後イタリアンレストランなどで店長/ソムリエとして勤務。 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 接客サービスにおける基本的な考え方と立ち振る舞いを学ぶ。 | | | | | | |
| 到達目標 | 接客サービスについて学び、考えることにより自分自身の価値観を超えて顧客のニーズを予測/把握して満たす力を身につける。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 実演、筆記試験。 | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|-------|------|---------------------------------|-----------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | 4月24日 | 実習 | 接客サービスとは何か/良い接客とは何かを考える | 良いと思う店名を調べてくる |
| 2 | 5月8日 | 実習 | 接客の基本と第一印象(待機姿勢、身だしなみ) | 自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する |
| 3 | 5月15日 | 実習 | 接客用語、アルバイト敬語について | 自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する |
| 4 | 5月22日 | 実習 | サービス業の歴史と業態別のニーズ | 自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する |
| 5 | 5月29日 | 実習 | サービス業の歴史と業態別のニーズ | 自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する |
| 6 | 6月19日 | 実習 | 電話対応の基本フロー | ショップのチラシ画像を集めてくる |
| 7 | 6月26日 | 演習 | 新人オリエンテーションの実例を通して接客を考える | レポート |
| 8 | 7月3日 | 実習 | レストランの接客に期待されるもの/個別のニーズへの対応 | レポート |
| 9 | 7月10日 | 実習 | グラス、皿の持ち方/洗い方 | 良いと思う店名を調べてくる |
| 10 | 7月17日 | 演習 | セールストーク/コーヒー豆店を仮定した接客・販売 | 良いと思う店名を調べてくる |
| 11 | 7月24日 | 実習 | 飲食店の接客/ロールプレイング① | 良いと思う店名を調べてくる |
| 12 | 7月31日 | 実習 | 飲食店の接客/ロールプレイング② | 良いと思う店名を調べてくる |
| 13 | 8月28日 | 実習 | 接客マニュアルの賛否 | レポート |
| 14 | 9月4日 | 試験 | 試験 | |
| 15 | 9月11日 | 実習 | 授業、試験の振り返り | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 日常生活から感度を高めて心地よい接客、残念な接客について考える | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|--|--|----------|-------------|-------------|-----------|-------|------------------|
| 科目名 (英) | 基礎製菓実習 I | | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 小野暢子 |
| | Basic Confectionary Practice I | | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期・後期・通年・ 集中等 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | 曜日・時限 | 火曜日3・4限目 |
| 教員の略歴 | 洋菓子店主任歴任、現お菓子教室主宰・6次化産業商品化開発技術指導(食Proレベル3)・フードコーディネーター(商品開発)・ラッピングコーディネーター・その他各々市町村事業などでの講習会、講座などの講師を務める。店舗を持たないパティスリー経営 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 製菓の基本の知識、技術を1年時に習得できるよう、反復を繰り返しながら学んでいく。 | | | | | | | |
| 到達目標 | 材料の特性を学びながら基本のパート、クリーム、技術を習得できるようになる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1) 定期試験80% 2) 授業態度、出席率20% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|-------|------|---------------------------------------|-------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | 4月25日 | 実習 | 石川先生特別講義 | |
| 2 | 5月9日 | 実習 | ガトーフレーズ(卵、砂糖の特性、起泡性を学ぶ)基本製法※デコ型 | 実習製品の製法、原価計算をまとめる |
| 3 | 5月16日 | 実習 | ルーロ・フリユイ(卵、砂糖の特性、起泡性を学ぶ)基本の製法・技術 ※シート | 原材料についてまとめる |
| 4 | 5月23日 | 演習 | シトロン(別立て法の基本製法)バターについて | 原材料についてまとめる |
| 5 | 5月30日 | 実習 | ショップ演習準備 | 原材料についてまとめる |
| 6 | 6月13日 | 実習 | ガトーショコラ(卵と粉の特性、起泡性を学ぶ)、バターについて | 原材料についてまとめる |
| 7 | 6月20日 | 演習 | パートシュクレ(バター、粉の特性を学ぶ) | 原材料についてまとめる |
| 8 | 6月27日 | 実習 | クッキーの成形 | 原材料についてまとめる |
| 9 | 7月4日 | 実習 | タルトフリユイ(クレームダマンド・クレームパティシエール) | 原材料についてまとめる |
| 10 | 7月11日 | 演習 | タルトクラフティ(アパレイユ) | 原材料についてまとめる |
| 11 | 7月18日 | 実習 | パンプルムース(凝固剤について学ぶ) | 原材料についてまとめる |
| 12 | 7月25日 | 実習 | 卵白を使った焼き菓子2種 | 原材料についてまとめる |
| 13 | 8月29日 | 実習 | テスト対策 | 試験に向けて自主学習 |
| 14 | 9月5日 | 試験 | 前期本試験 | |
| 15 | 9月12日 | 実習 | 試験振り返り | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 製菓における基本知識の習得。再確認。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|---|----------|----------|-----------------|-------------|-----------|------|---------------------------------------|
| 科目名 (英) | 基礎製菓実習Ⅱ (Basic confectionery PracticeⅡ) | | 必修 選択 | 必修・選択必 修・選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 佐伯詩織 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期(後期)通 年・集中等 曜日・時限 木曜日1,2限目 |
| 教員の略歴 | ウェスティンホテル仙台・メトロポリタン仙台 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | <ul style="list-style-type: none"> ・食の大切さを理解し、安心・安全な食事提供を心掛ける為の知識と技術の習得 ・洋菓子の基礎知識、技術の取得・応用力の考察と実践 | | | | | | | |
| 到達目標 | 一からデザートを考える力を身に着ける。 素材・食材の扱い方を学ぶ。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 定期試験 筆記・授業態度・出席率 | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | | | |
|----------------|----|------|--------------------------------|-------------------|-------------|--|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 | 時間外学習(学習課題) | |
| 1 | | 講義 | 実習について・プリンアラモード・絞りの練習 | | | |
| 2 | | 実習 | 特別授業 | | | |
| 3 | | 実習 | フルーツロール(ジェノワーズの原理を理解できる) | 実習製品の製法、原価計算をまとめる | | |
| 4 | | 実習 | オムレットケーキ(ジェノワーズの応用を習得できる) | 原材料についてまとめる | | |
| 5 | | 実習 | 特別授業 | | | |
| 6 | | 実習 | ショップ演習準備 | | | |
| 7 | | 実習 | シューアラクレーム(パートシューの原理をつかむことができる) | | | |
| 8 | | 実習 | バナナティラミス(メレンゲの原理を学ぶことができる) | | | |
| 9 | | 実習 | シューアラクレーム(パートシューの原理をつかむことができる) | | | |
| 10 | | 実習 | ムースココ(ダックワーズを製法を学ぶことができる) | | | |
| 11 | | 実習 | オペラシトロン(ジョコンドを学ぶことができる) | | | |
| 12 | | 実習 | タルトパンプルムース(フォンサージュを学ぶことができる) | | | |
| 13 | | 実習 | 試験解説 / ウィークエンドシトロン | | 試験に向けて自主学習 | |
| 14 | | 試験 | 前期本試験・(ジェノワーズ、絞り3種)、製菓理論 | | | |
| 15 | | 演習 | 試験振り返り | | | |
| 準備学習 時間外学習 | | | | 各自自主練習を行う | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|---|----------|----------|-----------------|-------------|-----------|------|---------------------------------------|
| 科目名 (英) | 基礎製パン実習 (Basic Practice for Baking) | | 必修 選択 | 必修・選択必修・ 選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 櫻井 寿隆 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習(実習) 等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期・後期・通年・ 集中等 曜日・時限 木曜日1～4限目 |
| 教員の略歴 | 平成12年～ホテルメトロポリタン仙台ベーカリーシェフを経て、平成16年～10年間独立開業、平成26年～ベーカリー関連のコンサルティング業に携わる。 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 製パン技術の基礎と理論を主に実技を通し学び、技術力の基盤を作り上げる。 | | | | | | | |
| 到達目標 | 製パン工程の仕込みから焼成までを自己判断で出来るようになる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1) 定期試験 実技60% 2) 授業態度と参加度40% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|----------------------------|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | 講師によるデモンストレーションで到達目標が明確になる | パン工程の予習 |
| 2 | | 実習 | 直捏法の基礎と製パン工程が理解できる | パン工程の予習 |
| 3 | | 実習 | 生地の種類と用途が理解できる | パン工程の予習 |
| 4 | | 実習 | 材料の役割と特性が理解できる | パン工程の予習 |
| 5 | | 実習 | 発酵とpH値の特性が理解できる | パン工程の予習 |
| 6 | | 実習 | 日本のパンの歴史と位置づけが理解できる | パン工程の予習 |
| 7 | | 試験 | 前期試験 | 試験対策勉強 |
| 8 | | 講義 | 試験解説(2コマ) | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |
| 準備学習 時間外学習 | | | パンの製造工程について理解を深める | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 講師持参による | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|-----------------|-----------|-------------|-----------|---------------|
| 科目名 (英) | バリスタ実習 I (Practice for Barista I) | 必修 選択 | 必修・選択必修・選 択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 石山 悠介 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義(演習)実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 曜日・時限 |
| 教員の略歴 | 平成29年～ダイニングカフェ noon 店長。平成19年～有限会社 ネルソン 勤続10年 イービーンズ店 店長 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 各種器具を使った抽出、その評価の方法を学ぶ。エスプレッソマシンの扱い方の基本。 | | | | | | |
| 到達目標 | コーヒー抽出にフォーカスして授業を進める。座学で理論を学び、抽出を実際に行って検証。知識、技術、経験を重ねていく。微妙な味の変化にも気付く味覚を鍛えていく。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)定期試験 筆記45%・実技40% 2)授業態度と参加度15% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|-----------------------|----|------|--|----------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | / | 実習 | オリエンテーション スペシャルティ | ユモディティの飲み比べについて説明できる |
| 2 | / | 実習 | 抽出実習①レシオ / エスプレッソ | ドリンクテイスティングについて説明できる |
| 3 | / | 実習 | 抽出実習①レシオ / エスプレッソ | ドリンクテイスティングについて説明できる |
| 4 | / | 実習 | 抽出実習②器具による風味の違い/エスプレッソ | 器具の名称を覚える |
| 5 | / | 実習 | 抽出実習②器具による風味の違い /エスプレッソマシンの構造・抽出の仕組みについて説明できる | 器具の名称を覚える |
| 6 | / | 演習 | 抽出実習③温度による風味の違い / エスプレッソマシンの扱い方について説明できる | 温度による風味の違いをまとめる |
| 7 | / | 実習 | 抽出実習③温度による風味の違い / エスプレッソマシンの扱い方について説明できる | 温度による風味の違いをまとめる |
| 8 | / | 実習 | 抽出実習④グランドサイズ・グランドターによる違い / エスプレッソ抽出① ドーミング・タンピングについて説明できる | グラインダーによる違いをまとめる |
| 9 | / | 実習 | 抽出実習④グランドサイズ・グランドターによる違い / エスプレッソ抽出① ドーミング・タンピングについて説明できる | グラインダーによる違いをまとめる |
| 10 | / | 実習 | 抽出実習⑤抽出時間による変化 / エスプレッソ テイスティング①について説明できる | 抽出時間による変化をまとめる |
| 11 | / | 実習 | 抽出実習⑥素材の違いによる変化 / エスプレッソ テイスティング②について説明できる | 素材時間による変化をまとめる |
| 12 | / | 実習 | 抽出実習⑦濃度・収率について / エスプレッソ シルクビパレッジ①について説明できる | 濃度・収率についてまとめる |
| 13 | / | 実習 | 抽出実習⑧焙煎・焙煎度合いによる違い / エスプレッソマシン オープン・クローズ①について説明できる | 焙煎・焙煎度合いによる違いをまとめる |
| 14 | / | 実習 | 前期本試験 | |
| 15 | / | 実習 | 抽出実習⑨カッピングの重要性 / エスプレッソマシン オープン・クローズ②について説明できる | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 習得した知識を反復することで、確実に知識を身につける。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| コーヒー検定教本・新しいバリスタのかたち等 | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|--|----------|----------|-------------|-------------|-----------|------|---------------------------|
| 科目名 (英) | ビバレッジ実習 I (Practice for Beverage I) | | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 五十嵐 佑 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前・後・通年・集中等 曜日・時限 1・2限目 |
| 教員の略歴 | 平成25年～勝山館 カフェ、レストラン、バーで働きバリスタとしての経験を積んだ。 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 実戦形式で授業を進めて応用力を育てる。様々な素材とコーヒーを合わせて創造性を高めるような内容にする。この授業を受けることでバリスタとして十分な力を着けて社会で即戦力として活躍出来るようになる。 | | | | | | | |
| 到達目標 | バリスタとして幅広い知識と応用力を鍛える。素材の扱い方や他の材料と合わ。せたときにどのような変化が起きるのか検証する力を養うことができる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)定期試験 実技70% 2)授業態度と参加度30% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|--------------------------|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | この授業で何を学ぶか、説明できる | カクテルの名前の由来を調べる |
| 2 | | 実習 | 製菓特別授業 | ウイスキーとは何かを調べる |
| 3 | | 実習 | コーヒーの味の調節が出来るようになる | ブランデーとは何かを調べる |
| 4 | | 実習 | 基本のカクテルとバーツールを覚える | ジンとは何かを調べる |
| 5 | | 実習 | コーヒーカクテルの知識のインプット | ウォッカとは何かを調べる |
| 6 | | 実習 | 製菓特別授業 | |
| 7 | | 実習 | ショップ演習準備 | |
| 8 | | 演習 | 生フルーツでカクテルが作れるようになる | ラムとは何かを調べる |
| 9 | | 演習 | オリジナルドリンク作成 | テキーラとは何かを調べる |
| 10 | | 実習 | モクテルとは何か、説明できるようになる | ノンアルコールカクテルを調べる |
| 11 | | 実習 | オリジナルコーヒーカクテルが出来るようになる | リキュールとは何かを調べる |
| 12 | | 実習 | コンテスト形式でオリジナルコーヒーカクテルを作る | テストのプレゼンを考える |
| 13 | | 実習 | テスト準備 | テストのプレゼンを考える |
| 14 | | 試験 | 前期本試験 オリジナルコーヒーカクテルを作成 | テストの自己評価をする |
| 15 | | 実習 | 試験振り返り まとめ | |
| 準備学習 時間外学習 | | | カクテル、お酒の基礎知識を習得する。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 適宜プリントを配布します。 | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|---|----------|----------|-----------------|-------------|-----------|------|----------------------------|
| 科目名 (英) | 進級制作 (Promotion and Graduation Study) | | 必修 選択 | 必修・選択必修・ 選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 小野暢子 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 | 前期(後期)通年・ 集中等 水曜日4限目 |
| 教員の略歴 | 平成11年～シベール主任歴任、平成23年～お菓子教室主催・各々市町村事業などでの講習会、講座などの講師を務める。 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | テーマに沿って自分のイメージを作り上げていく。細かな部分、大きな部分、全体のバランスを確認しながらマジパン細工の技法を習得していきます。1人1台の進級制作を作ります。 | | | | | | | |
| 到達目標 | 進級制作としてマジパン細工のデッサンから自分で考え、一人で1台の作品を作りあげていきます。色々なパーツの作り方、マジパンスティックの扱い方、細工に欠かせない技法を含めて習得していきます。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1) 定期試験 作品完成度100% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | | |
|----------------------------|----|------|---|----------|-------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 | 時間外学習(学習課題) |
| 1 | ／ | 実習 | マジパンについて、扱い(こね、のし、丸め等)マジパンスティックの使い方を習得できる | | |
| 2 | ／ | 実習 | マジパンについて、扱い(こね、のし、丸め等)マジパンスティックの使い方を習得できる | | |
| 3 | ／ | 実習 | テーマに沿ったデザインの確認(デッサン)マジパンに慣れる、着色の仕方を習得できる | | |
| 4 | ／ | 実習 | テーマに沿ったデザインの確認(デッサン)マジパンに慣れる、着色の仕方を習得できる | | |
| 5 | ／ | 実習 | 色々なパーツの作り方を習得できる | パーツ作成 | |
| 6 | ／ | 実習 | 色々なパーツの作り方を習得できる | パーツ作成 | |
| 7 | ／ | 実習 | 土台の焼成。パーツ作りを習得できる | パーツ作成 | |
| 8 | ／ | 実習 | 土台の焼成。パーツ作りを習得できる | パーツ作成 | |
| 9 | ／ | 実習 | パイピング(デッサン)・パイピング練習・パーツ作りを習得できる | パーツ作成 | |
| 10 | ／ | 実習 | パイピング(デッサン)・パイピング練習・パーツ作りを習得できる | パーツ作成 | |
| 11 | ／ | 実習 | カバーリング・パイピングを習得できる。仕上げ段階。 | パイピング | |
| 12 | ／ | 実習 | カバーリング・パイピングを習得できる。仕上げ段階。 | パイピング | |
| 13 | ／ | 実習 | 仕上げ(組み立て)・パーツ作りマジパン細工を完成させることができる | 作品を完成させる | |
| 14 | ／ | 実習 | 仕上げ(組み立て)・パーツ作りマジパン細工を完成させることができる | 作品を完成させる | |
| 15 | ／ | 実習 | 最終仕上げ | | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 細工の技法を様々な場で活用できるようになる | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 マジパン細工教本 | | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|--|----------|----------|-----------------|-------------|------------|------|---------------------------|
| 科目名 (英) | 製菓実習 I ※オムニバスにて開講 (Basic confection practice I) | | 必修 選択 | 必修・選択必修・ 選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 田邊ともみ |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ (実習等) | 総時間 (単位) | 120 (4) | 開講区分 | 前期・後期・通年・ 集中等 曜日・時限 |
| 教員の略歴 | 平成11年～シベール主任歴任、平成23年～お菓子教室主催・各々市町村事業などでの講習会、講座などの講師を務める。 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 菓子作りそれぞれの材料の特徴、性質を学び、理解を深めたうえで、製法を身につけていく。そして、食品を扱う上での衛生を意識するよう学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標 | デコレーションケーキを一人一台きれいに作れるようになる。(ジェノワーズ、ナッペ、絞り、パイピング、テンパリング) | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)定期試験70% 2)授業態度と参加度30% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|--|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | / | 実習 | スフレロール/絞り、ナッペができる | 絞り、ナッペの練習 |
| 2 | / | 実習 | 絞り、ナッペができる | 絞り、ナッペの練習 |
| 3 | / | 実習 | 絞り、ナッペができる | 絞り、ナッペの練習 |
| 4 | / | 実習 | シャルロットポワールができる | レポート |
| 5 | / | 実習 | フルーツタルトができる | レポート |
| 6 | / | 実習 | オペラ①ができる | レポート |
| 7 | / | 実習 | オペラ②ができる | レポート |
| 8 | / | 実習 | ムースショコラができる | レポート |
| 9 | / | 実習 | ムースショコラができる | レポート |
| 10 | / | 実習 | ミルフィーユができる | レポート |
| 11 | / | 実習 | ミルフィーユができる | レポート |
| 12 | / | 実習 | クリスマスケーキができる | 試験課題練習 |
| 13 | / | 実習 | 試験対策 | 試験課題練習 |
| 14 | / | 試験 | 後期試験 | |
| 15 | / | 実習 | 試験解説 | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 何度も反復することでできてきます。前期の内容も復習しながら授業を進めていきます。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|--|----------|----------|-----------------|-------------|-----------|------|-------------------------------------|
| 科目名 (英) | 製菓実習Ⅱ ※オムニバスにて開講 (Basic confection practice) | | 必修 選択 | 必修・選択必修・ 選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 田邊ともみ |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ (実習等) | 総時間 (単位) | 90 (3) | 開講区分 | 前期(後期)・通年・ 集中等 曜日・時限 木曜日1～3限目 |
| 教員の略歴 | 平成11年～シベール主任歴任、平成23年～お菓子教室主催・各々市町村事業などでの講習会、講座などの講師を務める。 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 菓子作りそれぞれの材料の特徴、性質を学び、理解を深めたうえで、製法を身につけていく。そして、食品を扱う上での衛生を意識するよう学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標 | デコレーションケーキを一人一台きれいに作れるようになる。(ジェノワーズ、ナッペ、絞り、パイピング、テンパリング) | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)定期試験70% 2)授業態度と参加度30% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|---------------------------------------|---------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | / | 実習 | 無花果パウンド・クッキー生地・フロランタン生地が習得できる。 | クリーミング性についてについてまとめる |
| 2 | / | 実習 | 無花果パウンド・クッキー生地・フロランタン生地が習得できる。 | クリーミング性についてについてまとめる |
| 3 | / | 実習 | 無花果パウンド・クッキー生地・フロランタン生地が習得できる。 | クリーミング性についてについてまとめる |
| 4 | / | 実習 | ミュージカル準備 トマトジャム・無花果のパウンドケーキが習得できる | ゲル化の条件についてまとめる |
| 5 | / | 実習 | ミュージカル準備 トマトジャム・無花果のパウンドケーキが習得できる | ゲル化の条件についてまとめる |
| 6 | / | 実習 | ミュージカル準備 お米のフロランタン・さつま芋クッキーができる | ショートニング性についてまとめる |
| 7 | / | 実習 | ミュージカル準備 お米のフロランタン・さつま芋クッキーが習得できる | ショートニング性についてまとめる |
| 8 | / | 実習 | ミュージカル準備 お米のフロランタン・さつま芋クッキーが習得できる | ショートニング性についてまとめる |
| 9 | / | 実習 | パイ生地 可塑性が理解できる | 可塑性についてまとめる |
| 10 | / | 実習 | パイ生地 パルミエが習得できる | 可塑性についてまとめる |
| 11 | / | 実習 | パイ生地 ミルフィーユが習得できる | 可塑性についてまとめる |
| 12 | / | 実習 | 高校の先生に焼き菓子を贈るプロジェクト 進物用商品が作れるようになる | 凝固性についてまとめる |
| 13 | / | 実習 | 高校の先生に焼き菓子を贈るプロジェクト 進物用商品が作れるようになる | 凝固性についてまとめる |
| 14 | / | 実習 | We are 準備 | |
| 15 | / | 実習 | We are !準備 | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 常に「大切な人に贈る商品づくり」を心がけられる人物になるように。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| お菓子の由来物語 | | | | |

| | | | | | | | | |
|-------------|---|----------|----------|---------------|-------------|-----------|------|---------------------------------------|
| 科目名 (英) | ピースモンテ I (Piece Montee) | | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 加藤稔之 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 水曜日1・2限目 |
| 教員の略歴 | ルイ・ドゥ・レトワール オーナーシェフ | | | | | | | |
| 授業の学習内 容 | 飴細工の基本を学びながらパーツづくりを反復練習していきます。 最終的にはパーツを組み合わせて、1つの作品(ピースモンテ)を作り上げます。 | | | | | | | |
| 到達目標 | ウエディングケーキの飾りに使用するようなブーケを、飴細工で作れるようになる。 ピースモンテが作れるようになる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)定期試験70% 2)授業態度と参加度30% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|---|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | 飴細工を始める前に留意すること。必要な材料、道具の使い方、飴の炊き方。流し飴で写真立てが作れるようになる。 | |
| 2 | | 実習 | 流し飴(シュクル・クーレ)の習得できる。気泡飴、土台が作れるようになる。 | |
| 3 | | 実習 | 引き飴(シュクル・ティレ)の習得できる。飴を作り、バラの花、葉を作る。校内コンテスト告知。 | バラの自主練習 |
| 4 | | 演習 | ショップ演習準備 | |
| 5 | | 実習 | 吹き飴(シュクル・スフレ)の習得できる。球を作る。 | リボンの自主練習 |
| 6 | | 実習 | 吹き飴(シュクル・スフレ)の習得できる。球の応用。 | 球の自主練習 |
| 7 | | 演習 | 学園祭準備 | |
| 8 | | 実習 | 校内コンテスト デザイン考案。デザインカを身につける。 | コンテストデザイン案の作成 |
| 9 | | 実習 | 第1回校内コンテスト バラの花作成 | コンテストに向けて自主練習 |
| 10 | | 実習 | バラの花、葉、土台、支柱、球ができるようになる。 | コンテストに向けて自主練習 |
| 11 | | 実習 | バラの花、葉、土台、支柱、球ができるようになる。 | コンテストに向けて自主練習 |
| 12 | | 演習 | ショップ演習準備 | |
| 13 | | 実習 | テスト課題練習 | コンテストに向けて自主練習 |
| 14 | | 実習 | テスト課題練習 | コンテストに向けて自主練習 |
| 15 | | 試験 | 前期本試験 第2回校内コンテスト 2時間30分 | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 反復練習で精度を上げる。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|---|----------|----------|-----------------|-------------|------------|------|---------------------------------------|
| 科目名 (英) | 製パン実習Ⅱ (Practice for bakingⅡ) | | 必修 選択 | 必修・選択必修・ 選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 櫻井寿隆 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 150 (5) | 開講区分 | 前期・後期・通年・ 集中等 曜日・時限 金曜日1~5限目 |
| 教員の略歴 | 平成12年～ホテルメトロポリタン仙台ベーカリーシェフを経て、平成16年～10年間独立開業、平成26年～ベーカリー関連のコンサルティング業に携わる。 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 前期より高度なパンを勉強し、社会に出て即実践的なパンをつくれるようにする。 | | | | | | | |
| 到達目標 | 授業の中で、前期よりスピード・正確さをより高ることができる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)定期試験(実技・筆記)80% 2)授業態度と参加度20% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|----------------------------|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | ／ | 実習 | ポケットダッチ・カートフェルブロットができる | 食パンの工程を調べる |
| 2 | ／ | 実習 | オニオン食パン・赤ワインのパンができる | ドイツパンについて調べてくる |
| 3 | ／ | 実習 | ビュリーブロットサンガレル・ウスパナックピデができる | ロールパンの工程を調べる |
| 4 | ／ | 実習 | BIOロール・レーズンパンができる | ブランチブレッドについて調べる |
| 5 | ／ | 実習 | BIOロール・レーズンパンができる | ブランチブレッドについて調べる |
| 6 | ／ | 実習 | ブランチブレッド・ナンができる | クロワッサンの工程を調べる |
| 7 | ／ | 実習 | ブランチブレッド・ナンができる | クロワッサンの工程を調べる |
| 8 | ／ | 実習 | クロワッサン・おさつロールができる | クリスマスのパンについて調べる |
| 9 | ／ | 実習 | クロワッサン・おさつロールができる | クリスマスのパンについて調べる |
| 10 | ／ | 実習 | シュトーレンができる | 菓子パンの種類を調べる |
| 11 | ／ | 実習 | シュトーレンができる | 菓子パンの種類を調べる |
| 12 | ／ | 実習 | オレンジチョコパン・ピタパンができる | テスト課題の勉強 |
| 13 | ／ | 実習 | オレンジチョコパン・ピタパンができる | テスト課題の勉強 |
| 14 | ／ | 試験 | 後期試験 | |
| 15 | ／ | 実習 | 試験振り返り | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 基本能力を身につける | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|----|-------------|-------------|------|------------------------------|
| 科目名 (英) | 調理実習 I | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 1 | 担当教員 | 石川一也 |
| | (Practice for Basic cooking I) | 授業 形態 | 実習 | 総時間 (単位) | 90 (3) | 開講区分 | 前期・後期・通年・ 集中等 金曜日1~3限目 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 平成19年～(株)仙台台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 調理師として基本的な実習態度、調理作業、動作を中心に習得する。実習の中では調理理論・食文化概論に触れながら、調理師として必要な基礎知識を学びます。 | | | | | | |
| 到達目標 | 調理師として必要な、基礎的な動作・挨拶や返事、身だしなみや、調理作業(包丁使い)、衛生観念などを習得する。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 実技 60% 身だしなみ 10%、包丁 10% 衛生・片付け 10%、授業態度 10% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|--|----|------|-----------------------------------|-----------------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | ／ | 実習 | 実習室への入り方(身だしなみ・あいさつ・衛生観念など)が実践できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識 |
| 2 | ／ | 実習 | 実習授業の進め方が実践できる。レシピの読み方、記入が理解できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 3 | ／ | 実習 | 中華包丁の研ぎ方、チャーハン・たまごスープの作り方が実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p175～ |
| 4 | ／ | 実習 | 西洋料理の基本動作・たまねぎのみじん切りとソテーが実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p121～ |
| 5 | ／ | 実習 | 西洋料理の基本動作・たまねぎのみじん切りとソテーが実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第6巻総合調理実習 |
| 6 | ／ | 実習 | 日本料理基本動作・炊飯、出汁ひき、肉じゃがの調理が実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 p 43～ |
| 7 | ／ | 実習 | 基本の調理・オニオングラタンスープ、サンドウィッチが実践できる | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 8 | ／ | 実習 | 日本料理の基本動作・煮魚、味噌汁が実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p57 |
| 9 | ／ | 実習 | 中国料理・製麺～炒麺、麻婆豆腐(あんかけの基本)が実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 10 | ／ | 実習 | 日本料理・照り焼き、和え物、漬物が実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 11 | ／ | 実習 | 試験練習(鶏もものさばき方)が自己評価できる | |
| 12 | ／ | 実習 | 試験練習(蛇腹きゅうり)が自己評価できる | |
| 13 | ／ | 実習 | 和洋中の包丁の研ぎ方が実践できる。 | |
| 14 | ／ | 実習 | 後期試験 | |
| 15 | ／ | 実習 | 試験解説およびまとめ | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 調理の基本を習得する。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習 | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|----|-------------|-------------|------|------------------------------|
| 科目名 (英) | 調理実習Ⅱ | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 1 | 担当教員 | 石川一也 |
| | (Practice for basic cookingⅡ) | 授業 形態 | 実習 | 総時間 (単位) | 90 (3) | 開講区分 | 前期・後期・通年・集 中等 水曜日1～3限目 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～榊仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得します。 | | | | | | |
| 到達目標 | 和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から、創作料理にも対応できる技術を習得できる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 実技 60% 身だしなみ 10%、包丁 10% 衛生・片付け 10%、授業態度 10% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|--|----|------|--|--|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | ／ | 実習 | 包丁の研ぎ方、ショップ演習試作品を実践し説明できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 2 | ／ | 実習 | バーニャカウダ、カジキマグロのカルボナーラを実践し説明できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 3 | ／ | 実習 | アクアパッツァ、旬の野菜のサラダ、ドレッシングの作り方を実践し説明できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 4 | ／ | 実習 | カルパッチョ、小松菜の Pasta、サーモンのメッシュナ風を実践し説明できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 5 | ／ | 実習 | 各種基本的なソース、パンナコッタ、オムレツを実践し説明できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 6 | ／ | 実習 | 各種基本的なソース、パンナコッタ、オムレツを実践し説明できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 7 | ／ | 実習 | 米粉を使ったニョッキ、オムレツを実践し説明できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 8 | ／ | 実習 | 米粉を使ったニョッキ、オムレツを実践し説明できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 9 | ／ | 実習 | 魚の水洗い、赤メバルの煮付けを実践し説明できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 10 | ／ | 実習 | Pastaの取扱い方、スモークサーモンのクリームPastaを実践し説明できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 11 | ／ | 実習 | 和食の小品(いんげんの白和え、基本の茶碗蒸し)を実践し説明できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 12 | ／ | 実習 | 丸鶏のおろし方、中国料理の冷たい麺、変わり麺を実践し説明できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 13 | ／ | 実習 | 試験練習 | |
| 14 | ／ | 実習 | 前期試験 | |
| 15 | ／ | 実習 | 試験解説およびまとめ | |
| 準備学習 時間外学習 | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習 | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-------------|---------------|-------------|-----------|---------------|
| 科目名 (英) | バリスタ実習Ⅱ (Practice for BaristaⅡ) | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 1年 | 担当教員 | 細貝 涼哉 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 曜日・時限 |
| 教員の略歴 | 平成29年～「インヴァイトロコーヒーロースター」オーナーバリスタ | | | | | | |
| 授業の学習内容 | コーヒー従事者としての基本的な知識を講義形式で行った後、実践を実習で練習し習得する。連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身に付ける訓練をする。 | | | | | | |
| 到達目標 | エスプレッソマシンの使い方を実践レベルで理解する。コーヒーについてより深く、今日現在で現場で考えられている知識や考え方を身につけることができる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)レポート50% 2)実技20% 4)授業態度と参加度30% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | | |
|----------------|----|------|--|-----------------------|-------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 | 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | 一年間の到達点の共有。エスプレッソマシンの実践的な使い方①を習得できる | | |
| 2 | | 実習 | ペーパードリップ マシンの使い方②を習得できる | ペーパードリップ マシンの使い方をまとめる | |
| 3 | | 実習 | ペーパードリップ 焙煎度合いを理解できる 焙煎度合いとエスプレッソマシン | 焙煎度合いをまとめる | |
| 4 | | 演習 | ショップ演習準備 | | |
| 5 | | 実習 | ペーパードリップ 焙煎度合いを理解できる 焙煎度合いとエスプレッソマシン | 焙煎度合いをまとめる | |
| 6 | | 実習 | 自分のコーヒーの好みを探る(焙煎度合いと種類を習得できる) ラテカプチーノ作り | 焙煎度合いと種類をまとめる | |
| 7 | | 演習 | 自分のコーヒーの好みを探る(焙煎度合いと種類を習得できる) ラテカプチーノ作り | 焙煎度合いと種類をまとめる | |
| 8 | | 実習 | カップpingの必要性和評価の仕方を習得できる | カップpingの評価の仕方をまとめる | |
| 9 | | 実習 | カップpingでの味の取り方を身につけるには | ミルクビバレッジの自主練習 | |
| 10 | | 実習 | コーヒーのクオリティコントロール①ができる | ミルクビバレッジの自主練習 | |
| 11 | | 実習 | コーヒーのクオリティコントロール②ができる | レポート | |
| 12 | | 演習 | ショップ演習準備 | | |
| 13 | | 実習 | コーヒーの濃度の考え方を習得できる | レポート | |
| 14 | | 実習 | レポート課題発表 実技練習 | | 試験課題練習 |
| 15 | | 実習 | 後期本試験 レポート返却 来期の目標 焙煎の知識を習得できる | | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 実践と自宅学習を連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身に付ける。 | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | | |
| なし | | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|-----------------|-------------|-----------|------|------------------|
| 科目名 (英) | 総合演習(キャリアプランニング)Ⅱ | 必修 選択 | 必修・選択必 修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 関 雅人 |
| | (Career PlanningⅡ) | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期(後期) 通年・集中等 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 平成元年調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務。その後専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師取得、平成22年より本校専任教員 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 就職活動の一連の流れ面接、指導、必要書類の書き方や、マナーやコミュニケーションを学び、社会人として必要なスキルとマインドを身につけ、就職活動をスムーズに行える力を身につけます。 | | | | | | |
| 到達目標 | 就職活動に関して必要なスキルを身につけることに重点を置き、学生が希望する社に内定をいただけることを目標とする。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)レポート60% 2)出席数40% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|--|-----------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 演習 | 後期の日程など | |
| 2 | | 演習 | ショップ演習MTG | |
| 3 | | 演習 | HOL 身だしなみについて | Handbook of Lifestyle |
| 4 | | 演習 | HOL 専門学校とは、専門士とは | Handbook of Lifestyle |
| 5 | | 演習 | HOL 単位とシラバスについて | Handbook of Lifestyle |
| 6 | | 演習 | HOL 授業を受けるポイント | Handbook of Lifestyle |
| 7 | | 演習 | HOL 学生証～忌引公欠 | Handbook of Lifestyle |
| 8 | | 演習 | HOL 一人暮らし～賃貸契約 | Handbook of Lifestyle |
| 9 | | 演習 | ショップ演習MTG | |
| 10 | | 演習 | HOL 住まいのトラブル | Handbook of Lifestyle |
| 11 | | 演習 | HOL パソコンを上手に使う① | Handbook of Lifestyle |
| 12 | | 演習 | HOL パソコンを上手に使う② | Handbook of Lifestyle |
| 13 | | 演習 | HOL パソコンを上手に使う③ | Handbook of Lifestyle |
| 14 | | 演習 | 卒業進級展MTG | |
| 15 | | 演習 | 卒業進級展 | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 実践と自宅学習を連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身につける。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | |
|-------------|---|----------|-----------------|-------------|-----------|------|------------------|
| 科目名 (英) | 総合演習(キャリアプランニング)Ⅱ | 必修 選択 | 必修・選択必 修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 菊地 右 |
| | (Career PlanningⅡ) | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 | 前期・後期・ 通年・集中等 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 専門学校卒業後、横浜アトリエサンミシエ 日本橋アレグロ 丸の内ワルトーキョー 銀座アイアン バーグで勤務 | | | | | | |
| 授業の学習内 容 | 製菓の基礎から学ぶ。基本なくしては応用には至らないので製法、材料の基礎知識、製菓理論を丁寧に進めま す。実習を通し反復することで基本のお菓子を作ることができる。 さらに食品を扱う上で最も大切な衛生面も 意識することで現場で求められる人材に近づくことができる。 | | | | | | |
| 到達目標 | 製菓の基本製法の一つとして一人でジェノワーズを状態良く30分以内で仕込めるようになる。製菓材料の知識、 卵、バター、砂糖の基礎知識に触れる事ができる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)レポート60% 2)出席数40% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|--|-----------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 演習 | クラス内コミュニケーションづくり 自己紹介 | |
| 2 | | 演習 | ショップ演習についてミーティング | |
| 3 | | 演習 | 卒業までの目標達成について① | マンダラート 当日回収、次回完成 |
| 4 | | 演習 | 卒業までの目標達成について② | マンダラート |
| 5 | | 演習 | 学園祭についてミーティング | |
| 6 | | 演習 | 学園祭についてミーティング | |
| 7 | | 演習 | 学園祭について振り返り | |
| 8 | | 演習 | HOL 滋慶学園グループと見学の理念① | Handbook of Lifestyle |
| 9 | | 演習 | HOL 滋慶学園グループと見学の理念② | Handbook of Lifestyle |
| 10 | | 演習 | HOLプロへのビジョン | Handbook of Lifestyle |
| 11 | | 演習 | HOL 夢を実現する3つの基本フォーム | Handbook of Lifestyle |
| 12 | | 演習 | HOL 夢を実現するための3つの行動原則 | Handbook of Lifestyle |
| 13 | | 演習 | HOL あいさつをしよう | Handbook of Lifestyle |
| 14 | | 演習 | HOL コミュニケーション | Handbook of Lifestyle |
| 15 | | 演習 | HOL 身だしなみ | Handbook of Lifestyle |
| 準備学習 時間外学習 | | | 実践と自宅学習を連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身に付ける。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|-------------|-------------|-----------|------|------------------|
| 科目名 (英) | 総合演習(キャリアプランニング)Ⅱ | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 菊地 右 |
| | (Career Planning Ⅱ) | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 | 前期(後期) 通年・集中等 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 専門学校卒業後、横浜アトリエサンミシエ 日本橋アレグロ 丸の内ワルトーキョー 銀座アイアンバーグで勤務 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 製菓の基礎から学ぶ。基本なくしては応用には至らないので製法、材料の基礎知識、製菓理論を丁寧に進めます。実習を通し反復することで基本的小菓子を作ることができる。さらに食品を扱う上で最も大切な衛生面も意識することで現場で求められる人材に近づくことができる。 | | | | | | |
| 到達目標 | 製菓の基本製法の一つとして一人でジェノワーズを状態良く30分以内で仕込めるようになる。製菓材料の知識、卵、バター、砂糖の基礎知識に触れる事ができる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)レポート60% 2)出席数40% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|--|-----------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 演習 | 後期の日程など | |
| 2 | | 演習 | ショップ演習MTG | |
| 3 | | 演習 | HOL 身だしなみについて | Handbook of Lifestyle |
| 4 | | 演習 | HOL 専門学校とは、専門士とは | Handbook of Lifestyle |
| 5 | | 演習 | HOL 単位とシラバスについて | Handbook of Lifestyle |
| 6 | | 演習 | HOL 授業を受けるポイント | Handbook of Lifestyle |
| 7 | | 演習 | HOL 学生証～忌引公欠 | Handbook of Lifestyle |
| 8 | | 演習 | HOL 一人暮らし～賃貸契約 | Handbook of Lifestyle |
| 9 | | 演習 | ショップ演習MTG | |
| 10 | | 演習 | HOL 住まいのトラブル | Handbook of Lifestyle |
| 11 | | 演習 | HOL パソコンを上手に使う① | Handbook of Lifestyle |
| 12 | | 演習 | HOL パソコンを上手に使う② | Handbook of Lifestyle |
| 13 | | 演習 | HOL パソコンを上手に使う③ | Handbook of Lifestyle |
| 14 | | 演習 | 卒業進級展MTG | |
| 15 | | 演習 | 卒業進級展 | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 実践と自宅学習を連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身に付ける。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-----------------|-------------|---------|------|-------------------------------------|
| 科目名 (英) | 情報処理 (Practice of Computer) | 必修 選択 | 必修・選択必 修・選択等 | 年次 | 2 | 担当教員 | 小野寺幸子 |
| | | 授業 形態 | 講義・演習 実習等 | 総時間 (単位) | 30 1 | 開講区分 | 前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 木曜日1限目 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 株式会社日立製作所で営業・インストラクターを経て、東北六県で企業、役所、自衛隊、専門学校、短大、職業訓練等でパソコンの研修を担当 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 社会に通用する仕事のツールとしてコンピュータは必須です。 Word、Excelの基本操作はもちろん、PowerPointでの発表の場も業種問わず増えています。スマホやタブレットの慣れからキーボードが使えない人がいる現状の中、パソコンの基礎が一番大事です。簡単な案内文書からチラシやポスター作りへの応用、また企業プロジェクトに必要なExcelの表を自在に操作、編集できるように知識を身につける。Power Pointでは、スライドを思い通りに作成し、様々な場面で自分を表現できるように力をつけていく。 授業を通じて3つのアプリケーションの最低限の基礎をしっかりと使えるようになってほしい。 | | | | | | |
| 到達目標 | 10分間タイピング 400字以上入力できる 社会で通用するように基本的な文書作成が30分程度で作成できる Power Pointを使用して明確に自分の伝えたいことをスライドに表現ができ、発表できる | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1) 定期試験: Word40% (社外文書が50分以内で作成できるか評価) PowerPoint40% (与えられたテーマを盛り込みスライド7枚で表現できるか評価) 2) 態度・提出物: 20% (授業内での課題の取り組みで評価) | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|--|-------|----------|----------------------------------|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | 4月13日 | 講義・演習・実技 | パソコンの使い方、Wordの基本操作、入力、文書の基本構成を理解 | タイピング練習問題課題 |
| 2 | 4月20日 | 講義・演習・実技 | 文書の効率の良い編集(オートフォーマット、書式設定) | タイピング練習問題課題 |
| 3 | 4月27日 | 講義・演習・実技 | 便利な機能の使い方、基本文書の作成練習 | Word演習問題課題 |
| 4 | 5月11日 | 講義・演習・実技 | オブジェクト(ワードアート、クリップアート)を活用した文書作成① | Word演習問題課題 |
| 5 | 5月18日 | 講義・演習・実技 | オブジェクト(SmartArt、図、図形)を活用した文書作成② | Word演習問題課題 |
| 6 | 5月25日 | 講義・演習・実技 | Excelの基本操作、数式、書式設定 | タイピング練習問題課題 |
| 7 | 6月1日 | 講義・演習・実技 | 企業プロジェクトデータの編集、印刷を理解 | 10分間タイピングテスト |
| 8 | 6月15日 | 講義・演習・実技 | "企業プロジェクト" 例題をもとに入力、作成、完成 | 10分間タイピングテスト |
| 9 | 6月22日 | 講義・演習・実技 | 文書作成のまとめ 総合問題課題 | 10分間タイピングテスト |
| 10 | 6月29日 | 講義・演習・実技 | PowerPointの基本操作、作成、編集、スライドショーの実行 | 10分間タイピングテスト |
| 11 | 7月6日 | 講義・演習・実技 | オブジェクトの挿入、アニメーション、画面切り替えで表現する | PowerPoint演習問題課題 |
| 12 | 7月13日 | 講義・演習・実技 | まとめとスライド作成の練習 | PowerPoint演習問題課題 |
| 13 | 8月24日 | 講義・演習・実技 | テーマ課題作成実習 | テーマ課題準備とWord演習問題 |
| 14 | 8月31日 | 試験 | 後期本試験 Wordでの文書作成テスト | テーマ課題準備とWord演習問題 |
| 15 | 9月7日 | 演習・実技 | PowerPointでの課題作成(発表)提出 | 10分間タイピングテスト |
| 準備学習 時間外学習 | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 実教出版株式会社 "ポイントでマスター 基礎からはじめる情報リテラシーOffice2016" | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-------------|-------------|-----------|------|---------------------------------|
| 科目名 (英) | 衛生法規 (Health Regulation) | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 千葉朱詠 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 | 前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 火曜日3限目 |
| 教員の略歴 | 委託給食会社、社会福祉法人管理栄養士として勤務。現在は商品開発や衛生指導、栄養サポート、SDGs導入支援等を行う会社を経営 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | <ul style="list-style-type: none"> ・法令を学ぶための基礎 ・製菓衛生師法、食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法の概要 ・その他、健康に関する法令の概要 | | | | | | |
| 到達目標 | 「食の安全安心」に関する法令を重点に、公衆衛生に係る法令の理解を図る。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1) 定期試験100% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | | |
|----------------------------|--------|------|------------------|-----------------|-------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 | 時間外学習(学習課題) |
| 1 | 9月29日 | 講義 | 法令を学ぶための基礎 | | |
| 2 | 10月6日 | 講義 | 製菓衛生師法の概要が理解できる | | |
| 3 | 10月13日 | 講義 | 製菓衛生師法の概要が理解できる | 免許取得フローの整理 | |
| 4 | 10月20日 | 講義 | 食品安全基本法の概要が理解できる | 法の目的、主な内容について整理 | |
| 5 | 10月27日 | 講義 | 食品衛生法の概要が理解できる | 法の目的、主な内容について整理 | |
| 6 | 11月10日 | 講義 | 食品衛生法の概要が理解できる | 同上 | |
| 7 | 11月17日 | 講義 | 食品衛生法の概要が理解できる | 同上 | |
| 8 | 11月24日 | 講義 | 食品表示法の概要が理解できる | 法の目的、主な内容について整理 | |
| 9 | 12月1日 | 講義 | 食品表示法の概要が理解できる | 同上 | |
| 10 | 12月8日 | 講義 | 地域保健法の概要が理解できる | 法の目的、主な内容について整理 | |
| 11 | 12月15日 | 講義 | 感染症予防法の概要が理解できる | 法の目的、主な内容について整理 | |
| 12 | 12月22日 | 講義 | 健康増進法の概要が理解できる | 法の目的、主な内容について整理 | |
| 13 | 1月12日 | 講義 | 食育基本法の概要が理解できる | 法の目的、主な内容について整理 | |
| 14 | 1月19日 | 試験 | 期末試験 | | |
| 15 | 1月26日 | 講義 | 試験解説と全体のまとめ | | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 予習と復習で理解を深める | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | | |
| 製菓衛生師全書P.1～69 日本菓子教育センター発行 | | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|-----------------|-------------|-----------|------|----------------------------------|
| 科目名 (英) | 栄養学 | 必修 選択 | 必修・選択必 修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 千葉朱詠 |
| | (Nutritional Science) | 授業 形態 | 講義・演習・実 習等 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 | 前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 金曜日 限目 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 委託給食会社、社会福祉法人管理栄養士として勤務。現在は商品開発や衛生指導、栄養サポート、SDGs導入支援等を行う会社を経営 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 食べ物を中心に営まれている体の働きで、体がつくられ、活動を生み出している。新陳代謝をしていく過程と、栄養のバランスについて学ぶ。 | | | | | | |
| 到達目標 | 食に携わるものとして、大人や子どもの健康を維持増進し、豊かな食生活を築くために果たすべき役割を認識する。また自分自身の健康の維持増進、健康管理に意識を持てるようになる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 期末試験 100% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|--|--------|------|-------------------------------|--------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | 10月2日 | 講義 | 第1章 栄養学の概要 | 教科書を使用した準備学習 |
| 2 | 10月9日 | 講義 | 第2章 栄養素の機能 たんぱく質 | 教科書を使用した準備学習 |
| 3 | 10月16日 | 講義 | 第2章 栄養素の機能 脂質 | 教科書を使用した準備学習 |
| 4 | 10月23日 | 講義 | 第2章 栄養素の機能 炭水化物 | 教科書を使用した準備学習 |
| 5 | 10月30日 | 講義 | 第2章 栄養素の機能 無機質 | 教科書を使用した準備学習 |
| 6 | 11月6日 | 講義 | 第2章 栄養素の機能 ビタミン | 五大栄養素についてのプリント |
| 7 | 11月13日 | 講義 | 第2節 基礎食品 食事バランスガイド | 食事バランスガイドについてのプリント |
| 8 | 11月20日 | 講義 | 第3節 ホルモンとその機能 第3章 栄養の消化と吸収 | 教科書を使用した準備学習 |
| 9 | 11月27日 | 講義 | 第2節 エネルギー代謝 | 消化と吸収についてのプリント |
| 10 | 12月4日 | 講義 | 第4章 栄養の摂取 | 教科書を使用した準備学習 |
| 11 | 12月11日 | 講義 | 第2節 生活消費量 第3節 栄養調査 | 教科書を使用した準備学習 |
| 12 | 12月18日 | 講義 | 第4節 ライフステージの栄養 | 教科書を使用した準備学習 |
| 13 | 1月15日 | 講義 | 第7節 栄養成分表示 | 試験対策プリント |
| 14 | 1月22日 | 試験 | 筆記試験 | 教科書を使用した準備学習 |
| 15 | 1月29日 | 講義 | 試験返却 おさらい | 教科書を使用した準備学習 |
| 準備学習 時間外学習 | | | 食品成分表を活用し食に対する意識を高めていく | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 製菓衛生師全書 日本菓子教育センター発行 オールガイド食品成分表 実教出版編修部発行 | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|-------------|-------------|---------|------|--------------------------------|
| 科目名 (英) | 食品学 | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 2 | 担当教員 | 千葉朱詠 |
| | Food Science | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 30 1 | 開講区分 | 前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 木曜日2~5限目 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 委託給食会社、社会福祉法人管理栄養士として勤務。現在は商品開発や衛生指導、栄養サポート、SDGs導入支援等を行う会社を経営 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 食品に関する成分や特徴等を知り、健全な食生活の保持、美味しさ、食の楽しさ等について学ぶ。 | | | | | | |
| 到達目標 | 食品に対し興味と探求心を促し、成分や特性等について理解できる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 成績は出席点および授業態度、提出物、定期試験で評価する。 ※評価目安：定期試験（60%）・提出物（20%）・授業態度や出席率（20%） | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|---------------------------|-------|--------|---------------------------|---------------------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | 4月13日 | 講義・PBL | 授業ガイダンス / 1. 食品学概要, 三大栄養素 | 授業ガイダンス / 1. 食品学概要, 三大栄養素を理解できる |
| 2 | 4月20日 | 講義・PBL | 1-2. 微量栄養素, 二次機能 | 1-2. 微量栄養素, 二次機能を理解できる |
| 3 | 4月27日 | 講義・PBL | 2-1.1~4 食品の種類と特性 | 2-1.1~4 食品の種類と特性を理解できる |
| 4 | 5月11日 | 講義・PBL | 2-1.5~8 食品の種類と特性 | 2-1.5~8 食品の種類と特性を理解できる |
| 5 | 5月18日 | 講義・PBL | 2-2. 動物性食品-その他加工品 | 2-2. 動物性食品-その他加工品を理解できる |
| 6 | 5月25日 | 講義・PBL | 2-3 機能性食品 三次機能 | 2-3 機能性食品 三次機能を理解できる |
| 7 | 6月1日 | 講義・PBL | 3-1~2 食品の変質、保存方法 | 3-1~2 食品の変質、保存方法を理解できる |
| 8 | 6月15日 | 講義・PBL | 4. 食品表示 | 4. 食品表示を理解できる |
| 9 | 6月22日 | 講義・PBL | 4. アレルギー | 4. アレルギーを理解できる |
| 10 | 6月29日 | 講義・PBL | 5の導入 日本の米とエネルギー | 5の導入 日本の米とエネルギーを理解できる |
| 11 | 7月6日 | 講義・PBL | 5. 食品の生産と輸入 | 5. 食品の生産と輸入を理解できる |
| 12 | 7月13日 | 講義・PBL | 5. 食品の動向(地産地消の例) | 5. 食品の動向(地産地消の例)を理解できる |
| 13 | 8月24日 | 講義・PBL | 5. 食品の動向 食料自給率 | 5. 食品の動向 食料自給率を理解できる |
| 14 | 8月31日 | 講義 | 上期試験 | レポート |
| 15 | 9月7日 | 講義・PBL | 上期試験の解答解説、上期の振り返り | レポート |
| 準備学習 時間外学習 | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書 | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|----------|----|-------------|-----------|---------------|
| 科目名 (英) | 農業専門理論Ⅲ (Theory of AgricultureⅢ) | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 担当教員 | 石川一也 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 実習 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 曜日・時限 |
| 教員の略歴 | 平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～嵯仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得します。 | | | | | | |
| 到達目標 | 和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から、創作料理にも対応できる技術を習得できる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 実技 60% 身だしなみ 10%、包丁 10% 衛生・片付け 10%、授業態度 10% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|--|----|------|------------|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | / | 実習 | 小麦の加工① | 小麦の加工①が理解できる |
| 2 | / | 実習 | 小麦の加工② | 小麦の加工②が理解できる |
| 3 | / | 実習 | 小麦の加工③ | 小麦の加工③が理解できる |
| 4 | / | 実習 | 小麦の加工④ | 小麦の加工④が理解できる |
| 5 | / | 実習 | 牛乳の加工 | 牛乳の加工が理解できる |
| 6 | / | 実習 | 卵の加工① | 卵の加工①が理解できる |
| 7 | / | 実習 | 卵の加工② | 卵の加工②が理解できる |
| 8 | / | 実習 | 卵の加工③ | 卵の加工③が理解できる |
| 9 | / | 実習 | 果実の加工① | 果実の加工①が理解できる |
| 10 | / | 実習 | 果実の加工② | 果実の加工②が理解できる |
| 11 | / | 実習 | 果実の加工③ | 果実の加工③が理解できる |
| 12 | / | 実習 | 果実の加工④ | 果実の加工④が理解できる |
| 13 | / | 実習 | 試験練習 | |
| 14 | / | 実習 | 前期試験 | |
| 15 | / | 実習 | 試験解説およびまとめ | |
| 準備学習 時間外学習 | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習 | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|----------|----|-------------|-----------|---------------|
| 科目名 (英) | 農業専門理論Ⅳ (Theory of AgricultureⅣ) | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2 | 担当教員 | 石川一也 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 実習 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 曜日・時限 |
| 教員の略歴 | 平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得します。 | | | | | | |
| 到達目標 | 和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から、創作料理にも対応できる技術を習得できる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 実技 60% 身だしなみ 10%、包丁 10% 衛生・片付け 10%、授業態度 10% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|--|----|------|------------|-----------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | / | 実習 | 野菜の加工① | 漬物について説明できる |
| 2 | / | 実習 | 野菜の加工② | 冷凍保存について説明できる |
| 3 | / | 実習 | 野菜の加工③ | 真空調理について説明できる |
| 4 | / | 実習 | 野菜の加工④ | 保存食について説明できる |
| 5 | / | 実習 | 肉の加工(豚肉)① | ベーコン、ソーセージについて説明できる |
| 6 | / | 実習 | 肉の加工(豚肉)② | 豚の種類・種類ごとの特性について説明できる |
| 7 | / | 実習 | 肉の加工(鶏肉)① | 鶏の種類、流通・加工特性について説明できる |
| 8 | / | 実習 | 肉の加工(鶏肉)② | 保存食、加工肉について説明できる |
| 9 | / | 実習 | 発酵食品① | 日本の発酵食品 味噌について説明できる |
| 10 | / | 実習 | 発酵食品② | // 醤油について説明できる |
| 11 | / | 実習 | 発酵食品③ | // 酒類について説明できる |
| 12 | / | 実習 | 発酵食品④ | ヨーグルト、納豆その他について説明できる |
| 13 | / | 実習 | 試験練習 | |
| 14 | / | 実習 | 前期試験 | |
| 15 | / | 実習 | 試験解説およびまとめ | |
| 準備学習 時間外学習 | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習 | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|---|--|----------|---------------|-------------|-----------|------|----------------------------|
| 科目名 (英) | 写真撮影&SNS | | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 藤山 武 |
| | Photography&SNS | | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 | 前期・後期・通 年・集中等 水曜日3限目 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | | |
| 教員の略歴 | 東北芸術工科大学 映像コース卒業後、印刷会社、フリーランスを経て現在は制作会社にて広告写真を主に活動。 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 写真撮影を基礎から学び、画像を通じて発信するSNSに活用できることを学ぶ | | | | | | | |
| 到達目標 | 質感・シズル感などを伝えられ、クリエイティブなアングルと撮影スタイルの探求、オリジナリティと個性を表現する方法を身につける | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)レポート60% 2)出席数40% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|-------------------|-----------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | 写真撮影の仕組みについて | 写真撮影の仕組みについて理解する |
| 2 | | 実習 | 構図について | 構図について理解する |
| 3 | | 実習 | 色彩について | 色彩について理解する |
| 4 | | 実習 | 焦点距離の違いについて | 焦点距離の違いについて理解する |
| 5 | | 実習 | 証明の当て方について | 証明の当て方について理解する |
| 6 | | 実習 | SNS運用方法について① | SNS運用方法について①理解する |
| 7 | | 実習 | SNS運用方法について② | SNS運用方法について②理解する |
| 8 | | 実習 | SNS運用方法について③ | SNS運用方法について③理解する |
| 9 | | 実習 | スマホでの物撮りについて | スマホでの物撮りについて理解する |
| 10 | | 実習 | 一眼レフカメラとスマホカメラの違い | 一眼レフカメラとスマホカメラの違い理解する |
| 11 | | 実習 | ソフトを使った現像方法について① | ソフトを使った現像方法について①理解する |
| 12 | | 実習 | ソフトを使った現像方法について② | ソフトを使った現像方法について②理解する |
| 13 | | 実習 | 試験練習 | |
| 14 | | 実習 | 前期試験 | |
| 15 | | 実習 | 試験解説およびまとめ | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 反復練習で精度を上げる。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|---------------|-------------|-----------|------|----------------------------------|
| 科目名 (英) | 検定対策講座 Preparation for Certifications | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 菊地右 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 | 前期・後期・通 年・集中等 水曜日1～3限 目 |
| 教員の略歴 | 専門学校卒業後、横浜アトリエサンミシエ 日本橋アレグロ 丸の内ワルトーキョー 銀座アイアン バーグで勤務 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 製菓の基礎から学ぶ。基本なくしては応用には至らないので製法、材料の基礎知識、製菓理論を丁寧に進めま す。実習を通し反復することで基本的なお菓子を作ることができる。 さらに食品を扱う上で最も大切な衛生面も 意識することで現場で求められる人材に近づくことができる。 | | | | | | |
| 到達目標 | 製菓の基本製法の一つとして一人でジェノワーズを状態良く30分以内で仕込めるようになる。製菓材料の知識、 卵、バター、砂糖の基礎知識に触れる事ができる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)レポート60% 2)出席数40% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|---|---------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | 基礎おさらい ・取り扱い、色付け、花 | 次回作成するもののデザインを考えてくる |
| 2 | | 実習 | 小物作り ・飾りに必要な技術 | 次回作成するもののデザインを考えてくる |
| 3 | | 実習 | 同上 ・組み立て | 次回作成するもののデザインを考えてくる |
| 4 | | 実習 | 人形の基礎・動物～人型 ・顔、手足 | 次回作成するもののデザインを考えてくる |
| 5 | | 実習 | 同上 ・組み立て | 次回作成するもののデザインを考えてくる |
| 6 | | 実習 | ショップ演習仕込み | |
| 7 | | 実習 | コンクール向けデザインを考える ・カラー付きのデザイン仕上げる | 次回作成するもののデザインを考えてくる |
| 8 | | 実習 | デザインを元にメインとなる1作目の制作ス タート*手直ししながら必要回数作ります | 次回作成するもののデザインを考えてくる |
| 9 | | 実習 | デザインを元にメインとなる1作目の制作ス タート*手直ししながら必要回数作ります | 次回作成するもののデザインを考えてくる |
| 10 | | 実習 | デザインを元にメインとなる1作目の制作ス タート*手直ししながら必要回数作ります | 次回作成するもののデザインを考えてくる |
| 11 | | 実習 | デザインを元にメインとなる1作目の制作ス タート*手直ししながら必要回数作ります | 次回作成するもののデザインを考えてくる |
| 12 | | 実習 | 本番用土台の焼成 | 本番に向けて作品を仕上げる |
| 13 | | 実習 | 本番用 | 本番に向けて作品を仕上げる |
| 14 | | 実習 | 本番用 | 本番に向けて作品を仕上げる |
| 15 | | 実習 | 応用編、またはジャパンケーキショーへ向けての内容 | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 反復練習で精度を上げる。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | |
|-------------|--|----------|-----------------|-------------|-----------|------|--------------------------------------|
| 科目名 (英) | ショッププランニング (Shop Planning) | 必修 選択 | 必修・選択必 修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 川村 武明 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・実 習等 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 | 前期・後期・ 通年・集中等 曜日・時限 水曜日 1限目 |
| 教員の略歴 | ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 日本ソムリエ協会認定ソムリエ | | | | | | |
| 授業の学習内 容 | 将来的に店舗の設立や運営を行う際、必ず通る経営学を学び、どんなことが考えられ、じっこうされているか知る。 | | | | | | |
| 到達目標 | 経営学に関する疑問等をなくし、実務に反映できる基礎を習得する。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 試験は筆記試験100% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|------------------------------|------------------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 講義 | 経営学を知っておく必要性が理解できる | 経営学を知っておく必要性が理解できる |
| 2 | | 講義 | 企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる | 企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる |
| 3 | | 講義 | M&Aの仕組み、種類、ベンチャー企業の仕組みが理解できる | M&Aの仕組み、種類、ベンチャー企業の仕組みが理解できる |
| 4 | | 講義 | ビジネスモデル1を習得できる | ビジネスモデル1を理解できる |
| 5 | | 講義 | ビジネスモデル2を習得できる | ビジネスモデル2を理解できる |
| 6 | | 講義 | ショップ演習準備 | ショップ演習準備 |
| 7 | | 講義 | 生産管理1を習得できる | 生産管理1を理解できる |
| 8 | | 講義 | 生産管理2を習得できる | 生産管理2を理解できる |
| 9 | | 講義 | 学園祭 | 学園祭 |
| 10 | | 講義 | 生産管理3を習得できる | 生産管理3を理解できる |
| 11 | | 講義 | 組織の疑問あれこれ | 組織の疑問あれこれ |
| 12 | | 講義 | 金融・ファイナンスの疑問1を解決できる | 金融・ファイナンスの疑問1を解決できる |
| 13 | | 演習 | 金融・ファイナンスの疑問2を解決できる | 金融・ファイナンスの疑問2を解決できる |
| 14 | | 講義 | 試験 | |
| 15 | | 試験 | まとめ、後期について、経済コラム | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 事前準備とフィードバックのサイクルを身につける。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|-------------|-------------|-----------|------|-------------------------------------|
| 科目名 (英) | ショッププランニング (Shop Planning) | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 川村 武明 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期・後期 通年・集中等 曜日・時限 水曜日 1限目 |
| 教員の略歴 | ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 日本ソムリエ協会認定ソムリエ | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 将来的に店舗の設立や運営を行う際、必ず通る経営学を学び、どんなことが考えられ、じっこうされているか知る。 | | | | | | |
| 到達目標 | 経営学に関する疑問等をなくし、実務に反映できる基礎を習得する。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 試験は筆記試験100% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|-------|------|------------------------------|-----------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | 4月14日 | 講義 | 企業、株式会社、提携の仕組みが理解できる | |
| 2 | 4月21日 | 講義 | M&Aの仕組み、種類、ベンチャー企業の仕組みが理解できる | |
| 3 | 4月28日 | 講義 | 経営学を知っておく必要性が理解できる | 良いと思う店名を調べてくる |
| 4 | 5月12日 | 講義 | ビジネスモデル1を習得できる | 自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する |
| 5 | 5月19日 | 講義 | ビジネスモデル2を習得できる | 自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する |
| 6 | 5月26日 | 講義 | ビジネスモデル3を習得できる | 自分の年齢と違う世代のよく行く店を調査する |
| 7 | 6月2日 | 講義 | 生産管理1を習得できる | ショップのチラシ画像を集めてくる |
| 8 | 6月16日 | 講義 | 生産管理2を習得できる | ショップのチラシ画像を集めてくる |
| 9 | 6月23日 | 講義 | 生産管理3を習得できる | ショップのチラシ画像を集めてくる |
| 10 | 6月30日 | 講義 | 生産管理4を習得できる | ショップのチラシ画像を集めてくる |
| 11 | 7月7日 | 講義 | 組織の疑問あれこれ | 良いと思う店名を調べてくる |
| 12 | 7月14日 | 講義 | 金融・ファイナンスの疑問1を解決できる | 良いと思う店名を調べてくる |
| 13 | 8月25日 | 演習 | 金融・ファイナンスの疑問2を解決できる | 良いと思う店名を調べてくる |
| 14 | 9月1日 | 講義 | 試験 | |
| 15 | 9月8日 | 試験 | まとめ、後期について、経済コラム | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 事前準備とフィードバックのサイクルを身につける。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-----------------|---------------|-------------|-----------|--|
| 科目名 (英) | ラッピング (wrapping) | 必修 選択 | 必修・選択必 修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 上田佳子 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 前・後・通 年・集中等 曜日・時限 木曜日4限 |
| 教員の略歴 | (一社)全日本ギフト用品協会 ギフトラッピング認定講師 株式会社 うえだ 代表 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 和洋菓子店における「魅せるラッピング」の具体化で付加価値をプラスし他店との差別化を図る(応用性のある技術習得) | | | | | | |
| 到達目標 | 基礎的なラッピングからリボンワークやデコレーションを学び、技術と対応力を身に付ける | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 実技試験、受講態度 | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|---|-------|------|----------------------|--------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | 4月13日 | 実習 | 基本包装復習 | はさみ、カッター、両面テープ |
| 2 | 4月20日 | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 3 | 4月27日 | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 4 | 5月11日 | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 5 | 5月18日 | 実習 | ショップ見学 ～売場づくりと接客～Ⅰ | 近隣店舗での見学 |
| 6 | 5月25日 | 実習 | ショップ見学 ～売場づくりと接客～Ⅱ | 近隣店舗での見学 |
| 7 | 6月1日 | 実習 | 演習前対策 ～リボン掛け・他～ | はさみ、カッター、両面テープ |
| 8 | 6月15日 | 実習 | 演習での気付きと課題 | はさみ、カッター、両面テープ |
| 9 | 6月22日 | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 10 | 6月29日 | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 11 | 7月6日 | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 12 | 7月13日 | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 13 | 8月24日 | 実習 | 試験前対策 ～包み方～ | |
| 14 | 8月31日 | 試験 | 合わせ包み と 斜め包み + リボン掛け | |
| 15 | 9月7日 | 実習 | 試験評価とまとめ | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 各自材料についての復習を行う | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 必要に応じてプリント配布 毎時間 はさみ、カッター、両面テープ 各自持参のこと | | | | |

I

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-----------------|---------------|-------------|-----------|--|
| 科目名 (英) | ラッピング (wrapping) | 必修 選択 | 必修・選択必 修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 上田佳子 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 木曜日4限 |
| 教員の略歴 | (一社)全日本ギフト用品協会 ギフトラッピング認定講師 株式会社 うえだ 代表 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 和洋菓子店における「魅せるラッピング」の具体化で付加価値をプラスし他店との差別化を図る(応用性のある技術習得) | | | | | | |
| 到達目標 | 基礎的なラッピングからリボンワークやデコレーションを学び、技術と対応力を身に付ける | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 実技試験、受講態度 | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|---|----|----------------|----------------------|--------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | 基本包装復習 | はさみ、カッター、両面テープ |
| 2 | | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 3 | | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 4 | | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 5 | | 実習 | ショップ見学 ～売場づくりと接客～Ⅰ | 近隣店舗での見学 |
| 6 | | 実習 | ショップ見学 ～売場づくりと接客～Ⅱ | 近隣店舗での見学 |
| 7 | | 実習 | 演習前対策 ～リボン掛け・他～ | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 8 | | 実習 | 演習での気付きと課題 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 9 | | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 10 | | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 11 | | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 12 | | 実習 | 基本包装復習 | イベント用の包装デザインを考えてくる |
| 13 | | 実習 | 試験前対策 ～包み方～ | |
| 14 | | 試験 | 合わせ包み と 斜め包み + リボン掛け | |
| 15 | | 実習 | 試験評価とまとめ | |
| 準備学習 時間外学習 | | 各自材料についての復習を行う | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 必要に応じてプリント配布 毎時間 はさみ、カッター、両面テープ 各自持参のこと | | | | |

I

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-----------------|-------------|-----------|------|---------------------------|
| 科目名 (英) | 接客サービスⅡ | 必修 選択 | 必修・選択必修・ 選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 川村 武明 |
| | Customer Service I | 授業 形態 | 講義・演習・実習 等 | 総時間 (単位) | 30 (1) | 開講区分 | 前期・後期・通年・ 集中等 曜日・時限 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 平成27年～(株)清月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | サービスの実習、テーブルレイアウト、会場設営等 | | | | | | |
| 到達目標 | 店舗で実際に働く時に、初期にもっとも必要なのは して見ることのできる状態を保つことと当日の結果のフィードバックできる基礎をおぼえることが大事と考えることから、期間内2度の演習も含めて体感して学び、認識できるようになる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)定期試験 実技90% 2)授業態度と参加度10% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|--------------------------|---------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 演習 | サービス実技1 | 立ち方、歩き方、礼の仕方が習得できる |
| 2 | | 演習 | 準備1 | テーブルレイアウトができるようになる |
| 3 | | 演習 | 準備2 | テーブルレイアウトができるようになる |
| 4 | | 演習 | 準備3 | 会場設営ができるようになる |
| 5 | | 演習 | 準備4 | 会場設営ができるようになる |
| 6 | | 演習 | フィードバック1 | ショップ演習で得たこと、学園祭に活かす |
| 7 | | 演習 | 準備 | シュミレーションはなぜ行うのか理解 |
| 8 | | 演習 | フィードバック2 | 会場設営ができるようになる |
| 9 | | 演習 | サービス実技2 | スピードと丁寧の境界線が理解できる |
| 10 | | 演習 | サービス実技3 | 試験内容説明、実践できる |
| 11 | | 演習 | サービス実技4 | ひと通りの内容を確認しながら実践で |
| 12 | | 演習 | サービス実技5 | 試験内容を時間を測って実践できる |
| 13 | | 演習 | サービス実技6(試験準備) | |
| 14 | | 演習 | 前期本試験 | |
| 15 | | 演習 | まとめ(試験結果発表、次年度へのアドバイス) | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 事前準備とフィードバックのサイクルを身につける。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|--|----------|----------|-----------------|-------------|-----------|------|-------------------------------------|
| 科目名 (英) | 製菓実習Ⅲ (Basic confection practice) | | 必修 選択 | 必修・選択必修・ 選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 小野 暢子 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ (実習等) | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期・後期・通年・ 集中等 曜日・時限 水曜日 2・3限目 |
| 教員の略歴 | 洋菓子店主任歴任、現お菓子教室主催・各々市町村事業などでの講習会、講座などの講師を務める。 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 理論をしっかりと踏まえ理解しながら作り上げ、1つ1つの工程を丁寧かつスピーディーに強調性も身に付けられる実習をしていきます。 | | | | | | | |
| 到達目標 | 製菓の技術の応用と、基本を生かした実践力のある構成のメニューを習得できる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)定期試験 実技 60 % 2)授業態度・提出物 40 % | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|--|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | / | 実習 | ボワソンドブリル(フィユタージュの種類、折込、成形の仕方を習得できる) | |
| 2 | / | 実習 | フレジェ(クレームの組み合わせによる製法、種類を覚えることができる) | 組み立ての考え (プリント) ① |
| 3 | / | 実習 | パンプルムース(凝固剤の使い分け、と状態を見極められる) | 組み立ての考え (プリント) ② |
| 4 | / | 実習 | パンプルムース(凝固剤の使い分け、と状態を見極められる) | 組み立ての考え (プリント) ③ |
| 5 | / | 実習 | パプロバ(メレンゲの種類による製法を覚えらる) | クリームの種類 (プリント) |
| 6 | / | 実習 | ガトーフランボワーズ・次週の仕込み(いろいろな仕込みの仕方、丁寧に作業することの重要性を実践できる) | レポート |
| 7 | / | 実習 | ガトーフランボワーズ・次週の仕込み(いろいろな仕込みの仕方、丁寧に作業することの重要性を実践できる) | レポート |
| 8 | / | 実習 | プリンアラモードケーキ仕立て(1つの商品に集約したデコレーションを考えられる)見せ方を習得できる) | レポート |
| 9 | / | 実習 | フランボワジェ(フレーバーのあるバタークリームの製法、何層にもある組み立てを実践できる) | レポート |
| 10 | / | 実習 | ティラミスロール(別立て生地、ロールの巻き方の復習ができる) | レポート |
| 11 | / | 実習 | マルジョレーヌ(シュクセの製法、クリームの種類の習得ができる) | レポート |
| 12 | / | 実習 | テスト対策 | |
| 13 | / | 実習 | テスト対策 | |
| 14 | / | 実習 | 前期本試験 | |
| 15 | / | 実習 | テスト解説 | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 製菓における基本知識の習得 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-----------------|-------------|---------|------|-------------------|
| 科目名 (英) | 製菓実習Ⅳ (Practice of Basic Confection) | 必修 選択 | 必修・選択必 修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 佐伯詩織 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 30 1 | 開講区分 | 前期(後期)・通 年・集中等 |
| 教員の略歴 | 専門学校卒業後ウェスティンホテル仙台・メトロポリタン仙台でパティシエとして勤務 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | <ul style="list-style-type: none"> ・食の大切さを理解し、安心・安全な食事提供を心掛ける為の知識と技術の習得 ・洋菓子の基礎知識、技術の取得・応用力の考察と実践 | | | | | | |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> 一からデザートを考える力を身に着ける。 素材・食材の扱い方を学ぶ。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 定期試験 筆記・授業態度・出席率 | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|--------------|----------------------|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | ショップ演習クリスマスケーキ決める。 | 組み立ての考え(プリント) |
| 2 | | 実習 | ウェスティン仙台ホテル様1次審査 | |
| 3 | | 実習 | クリスマスケーキ試作 デザイン | 組み立ての考え(プリント) |
| 4 | | 実習 | クリスマスケーキ試作① | 組み立ての考え(プリント) |
| 5 | | 実習 | クリスマスケーキ試作② | 組み立ての考え(プリント) |
| 6 | | 実習 | クリスマスケーキ試作③ | 組み立ての考え(プリント) |
| 7 | | 実習 | クリスマスケーキ試作④ | 組み立ての考え(プリント) |
| 8 | | 実習 | ウェスティン仙台ホテル様最終プレゼン審査 | |
| 9 | | 実習 | クリスマスケーキ試作 仕込み | 組み立ての考え(プリント) |
| 10 | | 実習 | クリスマスケーキ試作 改善 | 組み立ての考え(プリント) |
| 11 | | 実習 | クリスマスケーキ試作 商品化 | 組み立ての考え(プリント) |
| 12 | | 実習 | ショップ演習 | |
| 13 | | 実習 | 製菓実習 餡細工 | コンテストデザイン案の作成 |
| 14 | | 実習 | 製菓実習 餡細工 | コンテストデザイン案の作成 |
| 15 | | 実習 | 製菓実習 餡細工 | コンテストデザイン案の作成 |
| 準備学習 時間外学習 | | 材料などの役割を習得する | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 必要に応じてプリントを配布 | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|---|----------|----------|-------------|-------------|-----------|------|-----------------------------------|
| 科目名 (英) | チョコレート実習 I (Chocolate Practice I) | | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 林崎道子 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 金曜日3・4限目 |
| 教員の略歴 | 昭和58年～東京製菓学校講師 その後 仙台市内ホテル、レストランを経て平成24年～株式会社八八勤務 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | チョコレートの基礎知識、ショコラティエの基本作業を学ぶ。 | | | | | | | |
| 到達目標 | チョコレートの基礎知識を中心に、チョコレートの飾りとピエスを学ぶことができる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1) 定期試験 筆記40%・実技40% 2) 授業態度と参加度20% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|-------------------------------------|------------------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | チョコレートの基礎知識を習得できる | 出来上がるまでの工程 テンパリングについてまとめる |
| 2 | | 実習 | 製菓特別授業 | |
| 3 | | 実習 | テンパリングの方法(2種類)を習得できる | 冷却法・種付け法のまとめ |
| 4 | | 実習 | ルーローショコラを習得できる | サンファリーヌ小麦粉を使わない製法 |
| 5 | | 実習 | クラシックショコラを習得できる | 別立ての製法をノートにまとめる |
| 6 | | 実習 | 製菓特別実習 | |
| 7 | | 実習 | ショップ演習 | |
| 8 | | 演習 | トリュフキャラメルを習得できる | キャラメルの製法をノートにまとめる |
| 9 | | 演習 | ザッハトルテを習得できる | ヌガーの作り方をノートにまとめる |
| 10 | | 実習 | 学園祭準備 | |
| 11 | | 実習 | ショコラの飾りが習得できる エバンタイユなど | 組み立ての考え (プリント) |
| 12 | | 実習 | マカロンショコラ | 組み立ての考え (プリント) |
| 13 | | 実習 | モールを使ったボンボンが習得できる ジャンドゥーヤ | 組み立ての考え (プリント) |
| 14 | | 試験 | ガナッシュを使った絞り | 組み立ての考え (プリント) |
| 15 | | 実習 | モンテリマールショコラを習得できる ヌガーを使用した伝統ボンボン | 組み立ての考え (プリント) |
| 準備学習 時間外学習 | | | 反復練習でクオリティーをあげる | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-------------|-------------|---------------|------|---------------|
| 科目名 (英) | チョコレート実習Ⅱ (Practice of ChocolateⅡ) | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 樋口竜一 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 60時間 (2単位) | 開講区分 | 前期(後期・通年・集中等) |
| 教員の略歴 | 製菓衛生師・ANAケータリングサービス(パストリー部兼調理統括室) ウェスティンホテル仙台(エグゼクティブシェフ) | | | | | | |
| 授業の学習内容 | <ul style="list-style-type: none"> ・食の大切さを理解し、安心・安全な食事提供を心掛ける為の知識と技術の習得 ・洋菓子の基礎知識、技術の取得・応用力の考察と実践 ・チョコレートの基礎、知識技術の取得・応用力の考察と実践 ・五感を刺激し、クリエイティブな思考を常に意識させる | | | | | | |
| 到達目標 | <ul style="list-style-type: none"> ・チョコレートの種類と特徴の理解 ・チョコレート製品別、製造工程管理、保管管理の理解 ・リメイクの仕方…発想力、閃き、固定概念の打破。 ・よく考え、発言し、精査する。チームのモチベーション向上がクオリティー向上に繋がり、顧客満足度向上 | | | | | | |
| 評価方法及び基準 | 定期試験 筆記・授業態度・出席率 | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|--------------|-----------------------------------|------------------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | マドレーヌ&漬け込みフルーツ&シュクレを学ぶ。 | 出来上がるまでの工程 テンパリングについてまとめる |
| 2 | | 実習 | パウンドケーキ&フィユタージュについて学ぶ。 | 出来上がるまでの工程 テンパリングについてまとめる |
| 3 | | 実習 | リンツァートルテについて学ぶ。 | 冷却法・種付け法のまとめ |
| 4 | | 実習 | ミルフィーユについて学ぶ。 | サンファリーヌ小麦粉を使わない製法 |
| 5 | | 実習 | ダックワーズについて学ぶ。 | 別立ての製法をノートにまとめる |
| 6 | | 実習 | ビスコッティについて学ぶ。 | 別立ての製法をノートにまとめる |
| 7 | | 実習 | フォレノワールについて学ぶ。 | 別立ての製法をノートにまとめる |
| 8 | | 実習 | ボンボンショコラ モールド シェルの作成 | キャラメル製法をノートにまとめる |
| 9 | | 実習 | ボンボンショコラ モールド センター・蓋 完成 | ヌガーの作り方をノートにまとめる |
| 10 | | 実習 | ボンボンショコラ トリュフ | 組み立ての考え(プリント) |
| 11 | | 実習 | ボンボンショコラ トリュフ | 組み立ての考え(プリント) |
| 12 | | 実習 | ボンボンショコラ パートドフリユイ&ガナッシュ モールドショ | 組み立ての考え(プリント) |
| 13 | | 実習 | ボンボンショコラ トランペ | 組み立ての考え(プリント) |
| 14 | | 座学 | 試験 筆記試験 | |
| 15 | | 実習 | テスト解説 | |
| 準備学習 時間外学習 | | 材料などの役割を習得する | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| 必要に応じてプリントを配布 | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|---|----------|----------|---------------|-------------|-----------|------|------------------------------|
| 科目名 (英) | ピエスモンテⅡ (Basic confection practiceⅡ) | | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 加藤稔之 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 90 (3) | 開講区分 | 前期・後期・通 年・集中等 水曜日1・2限目 |
| 教員の略歴 | ルイ・ドゥ・レトワール オーナーシェフ | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 飴細工の基本を学びながらパーツづくりを反復練習していきます。 最終的にはパーツを組み合わせて、1つの作品(ピエスモンテ)を作り上げます。 | | | | | | | |
| 到達目標 | ウエディングケーキの飾りに使用するようなブーケを、飴細工で作れるようになる。 ピエスモンテが作れるようになる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)定期試験70% 2)授業態度と参加度30% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|-------|------|---|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | 4月21日 | 実習 | 飴細工を始める前に留意すること。必要な材料、道具の使い方、飴の炊き方。流し飴で写真立てが作れるようになる。 | |
| 2 | 4月26日 | 実習 | 流し飴(シュクル・クーレ)の習得できる。気泡飴、土台が作れるようになる。 | |
| 3 | 5月12日 | 実習 | 引き飴(シュクル・ティレ)の習得できる。飴を作り、バラの花、葉を作る。校内コンテスト告知。 | バラの自主練習 |
| 4 | 5月19日 | 演習 | ショップ演習準備 | |
| 5 | 5月26日 | 実習 | 吹き飴(シュクル・スフレ)の習得できる。球を作る。 | リボンの自主練習 |
| 6 | 6月2日 | 実習 | 吹き飴(シュクル・スフレ)の習得できる。球の応用。 | 球の自主練習 |
| 7 | 6月9日 | 演習 | 学園祭準備 | |
| 8 | 6月16日 | 実習 | 校内コンテスト デザイン考案。デザインカを身につける。 | コンテストデザイン案の作成 |
| 9 | 6月23日 | 実習 | 第1回校内コンテスト バラの花作成 | コンテストに向けて自主練習 |
| 10 | 6月30日 | 実習 | バラの花、葉、土台、支柱、球ができるようになる。 | コンテストに向けて自主練習 |
| 11 | 7月7日 | 実習 | バラの花、葉、土台、支柱、球ができるようになる。 | コンテストに向けて自主練習 |
| 12 | 7月14日 | 演習 | ショップ演習準備 | |
| 13 | 8月25日 | 実習 | テスト課題練習 | コンテストに向けて自主練習 |
| 14 | 9月1日 | 実習 | テスト課題練習 | コンテストに向けて自主練習 |
| 15 | 9月8日 | 試験 | 前期本試験 第2回校内コンテスト 2時間30分 | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 反復練習で精度を上げる。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|---------------|-------------|------------|------|------------------------------|
| 科目名 (英) | 製パン実習Ⅲ (Practice for bakingⅢ) | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 小島進 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 120 (4) | 開講区分 | 前期・後期・通年・ 集中等 月曜日2～5曜日 |
| 教員の略歴 | 平成7年～東北ロイヤルパークホテルベーカリーシェフ、平成20年～「プティ・シアン」オーナーシェフ | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 1年生より更に高度な技術を用い、世界のパンを習得。より実践的な作業ができるようになる。 | | | | | | |
| 到達目標 | 先生の指示に従い、自分で考えて行動できるようになる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)実技試験(実技・筆記)80% 2)授業態度と参加度20% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|------------------------------------|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | ベーグルサンド、メロンパンが習得できる。 | |
| 2 | | 実習 | イギリスパン、パン・オ・レが習得できる。 | パン屋に行きレポート作成 |
| 3 | | 実習 | ショップ演習準備 | |
| 4 | | 実習 | パン・オ・ゴルゴンゾーラ、 ラウゲンプレッツェルが習得できる。 | パン屋に行きレポート作成 |
| 5 | | 実習 | 学園祭準備 | |
| 6 | | 実習 | オレンジパン、クリームパンを習得できる。 | パン屋に行きレポート作成 |
| 7 | | 実習 | ショップ演習準備 | |
| 8 | | 実習 | フォカッチャ、パンビエールが習得できる。 | パン屋に行きレポート作成 |
| 9 | | 実習 | セサミロール、セモリナブレッドが習得できる。 | パン屋に行きレポート作成 |
| 10 | | 実習 | 調理パン等が習得できる | パン屋に行きレポート作成 |
| 11 | | 実習 | フランスパン、高加水パンが習得できる | パン屋に行きレポート作成 |
| 12 | | 実習 | レンピ作成、2次加工品などが理解できる | パン屋に行きレポート作成 |
| 13 | | 実習 | 菓子パン、調理パン、焼成冷凍パンについて理解 できる | パン屋に行きレポート作成 |
| 14 | | 実習 | バンドカンパーニュ、フリユイが習得できる | パン屋に行きレポート作成 |
| 15 | | 実習 | 前期本試験 | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 業界に視察することで理想と現実を近づけていく。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|--|----------|----------|-----------------|-------------|------------|------|----------------------------------|
| 科目名 (英) | 製パン実習Ⅳ (Practice for bakingⅣ) | | 必修 選択 | 必修・選択必 修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 村田詢治 |
| | 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・ 実習等 | 総時間 (単位) | 120 (4) | 開講区分 | 前期・後期・ 通年・集中等 水曜日1～4限 目 |
| 教員の略歴 | アルティザンブーランジェコンクール2016北海道審査員特別賞受賞、ジャパンプロフェッショナルベーカーズ友の会、会員、BrotDorf経営 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 宮城県産リンゴ サワールージュを使用した商品の開発 | | | | | | | |
| 到達目標 | 商品提案力を磨き技術・知識共に活かされた商品開発が出来るようになる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1) 企業プロジェクト課題60% 2) 授業態度と参加度40% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|--------------------------------------|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | フランスパン | 製造工程の復習 |
| 2 | | 演習 | 角食パン | 製造工程の復習 |
| 3 | | 実習 | 菓子パン | 製造工程の復習 |
| 4 | | 実習 | ラウゲンプレッツェル、ケーゼ、シュパッツ | 製造工程の復習 |
| 5 | | 実習 | フォルコンブロット、フォルコンブロッチェン | 製造工程の復習 |
| 6 | | 実習 | カイザーゼンメル、サンドイッチ | 製造工程の復習 |
| 7 | | 実習 | パネトーネ | 製造工程の復習 |
| 8 | | 実習 | シュトレン | 製造工程の復習 |
| 9 | | 演習 | パンドロデヴ | 製造工程の復習 |
| 10 | | 実習 | イギリスパン | 製造工程の復習 |
| 11 | | 実習 | レーズンブレッド | 製造工程の復習 |
| 12 | | 実習 | 菓子パン | 製造工程の復習 |
| 13 | | 実習 | デニッシュブレッド | 製造工程の復習 |
| 14 | | 実習 | 後期試験 | 製造工程の復習 |
| 15 | | 実習 | 試験解説 | 製造工程の復習 |
| 準備学習 時間外学習 | | | 製品への反省、改善点など次回の授業時にレポートとして出して理解を深める。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-------------|-------------|-----------|------|--------------------------------|
| 科目名 (英) | 調理実習Ⅳ | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 関雅人 |
| | Practice for cookingⅣ | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期(後期)・通年・集中等 曜日・時限 火曜日2、3限 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 平成元年 調理師免許取得後ホテルにて3年間勤務後、専門学校に勤務、平成9年中国料理専門調理師免許取得、平成22年より本校専任教員 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 衛生管理、献立、調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解します。 | | | | | | |
| 到達目標 | 料理を作るだけの実習ではなく、料理を取り巻く献立や食事環境、ホスピタリティ接客などを授業内で学びます。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1) 実技60% 2) 身だしなみ10% 3) 包丁管理 10% 4) 衛生・片付け 10% 5) 授業態度と参加度10% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|---------------------------|----|------|-----------------|--|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | 中国料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 2 | | 実習 | 5月11日ショップ演習 仕込み | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 3 | | 実習 | 中国料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 4 | | 実習 | 日本料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 5 | | 実習 | 中国料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 6 | | 実習 | 阿部先生 中国料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 7 | | 実習 | 中国料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 8 | | 実習 | 日本料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 9 | | 実習 | 7月6日ショップ演習 仕込み | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 10 | | 実習 | 日本料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 11 | | 実習 | 中国料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 12 | | 実習 | フランス料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 13 | | 実習 | 中国料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 14 | | 実習 | 前期末試験 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 15 | | 実習 | 日本料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 準備学習 時間外学習 | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 講師持参による | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|--|----------|-------------|-------------|-----------|------|---------------------------------|
| 科目名 (英) | 調理実習V | 必修 選択 | 必修・選択必修・選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 石川一也 |
| | Practice for cookingV | 授業 形態 | 講義・演習・実習等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期(後期・通年・集中等) 曜日・時限 水曜日1~4限目 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 平成17年 西洋料理専門調理師免許取得 平成19年～(株)仙台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 創作性を伸ばす為、まずは基礎的な知識を1年次には拡充し授業を行ってきた。この教科では1年次の実習を基礎として各国代表料理を学び、専門料理から創作料理にも対応できる技術を習得します。 | | | | | | |
| 到達目標 | 和洋中の代表的な料理を学び、専門的な基本の料理から創作料理にも対応できる技術を習得します。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1) 実技60% 2) 身だしなみ10% 3) 包丁管理 10% 4) 衛生・片付け 10% 5) 授業態度と参加度10% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|---------------------------|----|------|------------------|--|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 実習 | 日本料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 2 | | 実習 | フランス料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 3 | | 実習 | ショップ演習 実施日 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 4 | | 実習 | 中国料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 5 | | 実習 | 日本料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 6 | | 実習 | 学園祭 準備 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 7 | | 実習 | 白川シェフ フランス料理特別授業 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 8 | | 実習 | 吉田シェフ フランス料理特別授業 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 9 | | 実習 | 中国料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 10 | | 実習 | ショップ演習 実施日 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 11 | | 実習 | 日本料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 12 | | 実習 | フランス料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 13 | | 実習 | 日本料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 14 | | 実習 | 前期試験 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 15 | | 実習 | 日本料理実習 | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、配布資料新調理師養成教育全書 第5巻調理実習 |
| 準備学習 時間外学習 | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 講師持参による | | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|--|--|----------|-----------------|-------------|-----------|------|------------------|
| 科目名 (英) | ビバレッジ実習Ⅱ (Practice for BeverageⅡ) | | 必修 選択 | 必修・選択必修・ 選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 五十嵐 佑 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | 授業 形態 | 講義・演習・実習 等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期・後期・通年・ 集中等 |
| 教員の略歴 | 平成25年～勝山館 カフェ、レストラン、バーで働きバリスタとしての経験を積んだ。 | | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 実戦形式で授業を進めて応用力を育てる。様々な素材とコーヒーを合わせて創造性を高めるような内容にする。この授業を受けることでバリスタとして十分な力を着けて社会で即戦力として活躍出来るようになる。 | | | | | | | |
| 到達目標 | バリスタとして幅広い知識と応用力を鍛える。素材の扱い方や他の材料と合わ。せたときにどのような変化が起きるのか検証する力を養うことができる。 | | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)定期試験 実技70% 2)授業態度と参加度30% | | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|---------------------------------|----|------|--------------------------|------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | ／ | 演習 | 一年次の復習と確認(実技) | カクテルの名前の由来を調べる |
| 2 | ／ | 演習 | 一年次の復習と確認(実技) | カクテルの名前の由来を調べる |
| 3 | ／ | 演習 | コーヒーの味の調節が出来るようになる | ウイスキーとは何かを調べる |
| 4 | ／ | 演習 | 基本のカクテルとバーツールを覚える | ブランデーとは何かを調べる |
| 5 | ／ | 演習 | コーヒーカクテルの知識のインプット | ジンとは何かを調べる |
| 6 | ／ | 演習 | コーヒーカクテルの知識のインプット | |
| 7 | ／ | 演習 | 生フルーツでカクテルが作れるようになる | |
| 8 | ／ | 演習 | 生フルーツでカクテルが作れるようになる | ウォッカとは何かを調べる |
| 9 | ／ | 演習 | オリジナルドリンク作成 | ラムとは何かを調べる |
| 10 | ／ | 演習 | オリジナルコーヒーカクテルが出来るようになる | テキーラとは何かを調べる |
| 11 | ／ | 演習 | コンテスト形式でオリジナルコーヒーカクテルを作る | リキュールとは何かを調べる |
| 12 | ／ | 演習 | テスト準備 | テストのプレゼンを考える |
| 13 | ／ | 演習 | テスト準備 | テストのプレゼンを考える |
| 14 | ／ | 試験 | 前期本試験 オリジナルコーヒーカクテルを作成 | テストの自己評価をする |
| 15 | ／ | 講義 | テスト解説 | |
| 準備学習 時間外学習 | | | カクテル、お酒の基礎知識を習得する。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 適宜プリントを配布します。 | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-----------------|-------------|-----------|------|---------------------------------------|
| 科目名 (英) | バリスタ実習Ⅲ (Practice for Barista Ⅲ) | 必修 選択 | 必修・選択必修・ 選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 田中義也 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・実習 等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期・後期・通年・ 集中等 曜日・時限 火曜日1~2限目 |
| 教員の略歴 | 平成23年~(有)ネルソンコーヒー(自家焙煎会社)でバリスタを経て焙煎責任者として勤務したのち平成27年に独立。現在に至る。 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 様々な味わいのコーヒーやフレーバーサンプルのテイスティングを通じて味覚の経験値を引き上げる。 | | | | | | |
| 到達目標 | コーヒーを単に「コーヒー味のもの」ととらえるのではなく、その多様性を正しく理解また経験し、お客様に伝える為の土台をつくることことができる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)定期試験100% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|---------|----|------|--|-----------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 演習 | フレーバーサンプルを用いての味覚のトレーニング ① 味覚を磨く事ができる。 | フレーバーの特徴をまとめる |
| 2 | | 演習 | フレーバーサンプルを用いての味覚のトレーニング ② 味覚を磨く事ができる。 | フレーバーの特徴をまとめる |
| 3 | | 演習 | フレーバーサンプルを用いての味覚のトレーニング ③ 味覚を磨く事ができる。 | フレーバーの特徴をまとめる |
| 4 | | 演習 | フレーバーサンプルを用いての味覚のトレーニング ④ 味覚を磨く事ができる。 | フレーバーの特徴をまとめる |
| 5 | | 演習 | フィルターコーヒーのテイスティング① テイスティング技術が習得できる | フレーバーの特徴をまとめる |
| 6 | | 演習 | フィルターコーヒーのテイスティング② テイスティング技術が習得できる | テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる |
| 7 | | 演習 | フィルターコーヒーのテイスティング③ テイスティング技術が習得できる | テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる |
| 8 | | 演習 | フィルターコーヒーのテイスティング④ テイスティング技術が習得できる。 | テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる |
| 9 | | 演習 | エスプレッソのテイスティング① テイスティング技術が習得できる。 | テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる |
| 10 | | 演習 | エスプレッソのテイスティング② テイスティング技術が習得できる。 | テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる |
| 11 | | 演習 | エスプレッソのテイスティング③ テイスティング技術が習得できる。 | テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる |
| 12 | | 演習 | エスプレッソのテイスティング④ テイスティング技術が習得できる。 | テイスティングしたコーヒーの特徴をまとめる |
| 13 | | 演習 | 試験前解説 | |
| 14 | | 試験 | 前期本試験 | |
| 15 | | 演習 | まとめ | |

準備学習 時間外学習

味覚を養う

【使用教科書・教材・参考書】

なし

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|-----------------|-------------|---------------|------|-------------------------------------|
| 科目名 (英) | バリスタ実習Ⅳ (Practice for BaristaⅣ) | 必修 選択 | 必修・選択必修・ 選択等 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 細貝 涼哉 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | 授業 形態 | 講義・演習・実習 等 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期(後期)・通年・ 集中等 曜日・時限 火曜日3~4限目 |
| 教員の略歴 | 平成29年～「インヴァイトロコーヒーロースター」オーナーバリスタ | | | | | | |
| 授業の学習内容 | コーヒー従事者としての基本的な知識を講義形式で行った後、実践を実習で練習し習得する。連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身に付ける訓練をする。 | | | | | | |
| 到達目標 | エスプレッソマシンの使い方を実践レベルで理解する。コーヒーについてより深く、今日現在で現場で考えられている知識や考え方を身につけることができる。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 1)レポート50% 2)実技20% 2)授業態度と参加度30% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | |
|----------------|----|------|--|-----------------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 時間外学習(学習課題) |
| 1 | | 演習 | 一年間の到達点の共有。エスプレッソマシンの実践的な使い方①を習得できる | |
| 2 | | 演習 | ペーパードリップ マシンの使い方②を習得できる | ペーパードリップ マシンの使い方をまとめる |
| 3 | | 演習 | ペーパードリップ 焙煎度合いを理解できる 焙煎度合いとエスプレッソマシン | 焙煎度合いをまとめる |
| 4 | | 演習 | ペーパードリップ 焙煎度合いを理解できる 焙煎度合いとエスプレッソマシン | 焙煎度合いをまとめる |
| 5 | | 演習 | 自分のコーヒーの好みを探る(焙煎度合いと種類を習得できる) ラテカプチーノ作り | 焙煎度合いと種類をまとめる |
| 6 | | 演習 | 自分のコーヒーの好みを探る(焙煎度合いと種類を習得できる) ラテカプチーノ作り | 焙煎度合いと種類をまとめる |
| 7 | | 演習 | カップpingの必要性和評価の仕方を習得できる | カップpingの評価の仕方をまとめる |
| 8 | | 演習 | カップpingでの味の取り方を身につけるには ミルクビバレッジの練習↓ | ミルクビバレッジの自主練習 |
| 9 | | 演習 | コーヒーのクオリティコントロール①ができる | ミルクビバレッジの自主練習 |
| 10 | | 演習 | コーヒーのクオリティコントロール②ができる | ミルクビバレッジの自主練習 |
| 11 | | 演習 | コーヒーのクオリティコントロール③ができる | レポート |
| 12 | | 演習 | コーヒーの濃度の考え方を習得できる | レポート |
| 13 | | 演習 | レポート課題発表 実技練習 | 試験課題練習 |
| 14 | | 試験 | 前期本試験 | |
| 15 | | 演習 | レポート返却 後期の目標 焙煎の知識を習得できる | |
| 準備学習 時間外学習 | | | 実践と自宅学習を連動して行うことで知識だけではなく、実用的なスキルを身に付ける。 | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | |
| なし | | | | |

| | | | | | | | |
|------------|---|----------|----|-------------|-------------|------|------------------------------|
| 科目名 (英) | 創作料理実習 I | 必修 選択 | 必修 | 年次 | 2年 | 担当教員 | 石川一也 |
| | Practice for Creative Cooking I | 授業 形態 | 実習 | 総時間 (単位) | 60 (2) | 開講区分 | 前期・後期・通年・ 集中等 水曜日2,3限目 |
| 学科・コース | 食健康・流通IT | | | | | | |
| 教員の略歴 | 平成17年 西洋料理専門調理師資格取得 平成19年～(株)仙台台東急ホテル総料理長 平成23年～専任教員 副校長 | | | | | | |
| 授業の学習内容 | 調理師として基本的な実習態度、調理作業、動作を中心に習得する。実習の中では調理理論・食文化概論に触れながら、調理師として必要な基礎知識を学びます。 | | | | | | |
| 到達目標 | 調理師として必要な、基礎的な動作・挨拶や返事、身だしなみや、調理作業(包丁使い)、衛生観念などを習得する。 | | | | | | |
| 評価方法と基準 | 実技 60% 身だしなみ 10%、包丁 10% 衛生・片付け 10%、授業態度 10% | | | | | | |

| 授業計画・内容 | | | | | |
|--|----|------|-----------------------------------|--------------------------------|-------------|
| 回数 | 日程 | 授業形態 | 学習内容 | 準備学習 | 時間外学習(学習課題) |
| 1 | / | 実習 | 実習室への入り方(身だしなみ・あいさつ・衛生観念など)が実践できる | 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識を予習 | |
| 2 | / | 実習 | 実習授業の進め方が実践できる。レシピの読み方、記入が理解できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく | |
| 3 | / | 実習 | 中華包丁の研ぎ方、チャーハン・たまごスープの作り方が実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p175～を予習しておく | |
| 4 | / | 実習 | 西洋料理の基本動作・たまねぎのみじん切りとソテーが実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p121～を予習しておく | |
| 5 | / | 実習 | シヨップ演習の準備と試作が実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第6巻総合調理実習を予習しておく | |
| 6 | / | 実習 | 日本料理基本動作・炊飯、出汁ひき、肉じゃがの調理が実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p43～を予習しておく | |
| 7 | / | 実習 | 基本の調理・オニオングラタンスープ、サンドウィッチが実践できる | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく | |
| 8 | / | 実習 | 日本料理の基本動作・煮魚、味噌汁が実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習p57を予習しておく | |
| 9 | / | 実習 | 中国料理・製麺～炒麺、麻婆豆腐(あんかけの基本)が実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく | |
| 10 | / | 実習 | 日本料理・照り焼き、和え物、漬物が実践できる。 | 新調理師養成教育全書 第5巻調理実習を予習しておく | |
| 11 | / | 実習 | 試験練習(鶏もものさばき方)が自己評価できる | 試験練習をしておく | |
| 12 | / | 実習 | 試験練習(蛇腹きゅうり)が自己評価できる | 試験練習をしておく | |
| 13 | / | 実習 | 和洋中の包丁の研ぎ方が実践できる。 | 試験練習をしておく | |
| 14 | / | 実習 | 前期試験 | 試験練習をしておく | |
| 15 | / | 実習 | 試験解説およびまとめ | 自己採点しておく | |
| 準備学習 時間外学習 | | | | | |
| 【使用教科書・教材・参考書】 | | | | | |
| 入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識、新調理師養成教育全書 第5巻調理実習、第6巻総合調理実習 | | | | | |