

科目名 (英)	総合演習(キャリアプランニング) 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	食健康テクノロジー科	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) 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	食健康テクノロジー科	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付ける。	
【使用教科書・教材・参考書】				
なし				

科目名 (英)	タブレット&IT基礎		必修 選択	必修・選択 必修・選択 等	年次	1年	担当教員	株コー ワークス 高橋
	学科・コース	食健康テクノロジー科	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	なし
2	／	講義	Microsoft Azure Fundamentals試験対策②	なし
3	／	講義	Microsoft Azure Fundamentals試験対策③	なし
4	／	講義	Microsoft Azure Fundamentals試験対策④	なし
5	／	講義	Microsoft Azure Fundamentals試験対策⑤	なし
6	／	講義・演習	ITリテラシー、iPad初期設定	なし
7	／	講義・演習	iPad基本操作①	なし
8	／	講義・演習	iPad基本操作②	なし
9	／	講義・演習	ビジネスアプリ「Teams,Zoom」	なし
10	／	講義・演習	ノートアプリ「goodnote5」基本操作①	なし
11	／	講義・演習	ノートアプリ「goodnote5」基本操作②	なし
12	／	講義・演習	ビジネスアプリ「word,excel」	なし
13	／	講義・演習	ビジネスアプリ「powerpoint」	なし
14	／	試験	試験	なし
15	／	講義	試験解答	なし
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 ( Practical Food Hygienic )	必修 選択	必修・選択必修・ 選択等	年次	1年	担当教員	山田和幸
	学科・コース	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限
教員の略歴	食品メーカーに20年勤務。品質保証部長、研究開発部長を歴任。現在はISO22000(FSMS)の准審査員及び経営コンサルタント事務所を経営。						
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、実習を織り交ぜて行い、効果的な知識の定着を図る。 また、積極的にアクティブラーニング手法を用いて、技能・態度・能力を育てる。						
到達目標	フードチェーンの中において、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。具体的には ・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	/	講義	食品衛生の意義、重要性について理解できる		
2	/	講義	食品衛生の意義、重要性について理解できる		
3	/	講義	食中毒の概要について理解できる (食中毒の発生状況、原因物質、微生物による食中毒)		食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
4	/	講義	食中毒の概要について理解できる (食中毒の発生状況、原因物質、微生物による食中毒)		食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
5	/	講義	食中毒の概要について理解できる (化学物質、自然毒食中毒)		食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
6	/	講義	食中毒の概要について理解できる (化学物質、自然毒食中毒)		食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
7	/	講義	食品添加物の概要が理解できる (食品添加物の種類と目的)		用途と主な物質、使用基準を整理
8	/	講義	食品添加物の概要が理解できる (食品添加物の種類と目的)		用途と主な物質、使用基準を整理
9	/	講義	食品添加物の概要が理解できる (使用制限等規格基準と表示)		同上
10	/	講義	有害化学物質について理解できる (環境汚染と食品衛生、農薬等の食品残留)		同上
11	/	講義	衛生管理の重要性について理解できる (食品の衛生的取り扱い、施設・設備の衛生管理)		管理運営基準を調べておく
12	/	講義	衛生管理の重要性について理解できる (食品営業者の責務、HACCP手法)		
13	/	講義	衛生管理の重要性について理解できる (食品の保存と表示)		
14	/	試験	期末試験		
15	/	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.156~208 日本菓子教育センター発行					

科目名 (英)	農業演習 I (Agricultural Practice I)		必修 選択	必修 選択・ 選 等	年次	1年	担当教員	佐藤(藤)
	学科・コース	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義・演習 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	目標設定と種まき圃場作り	
2		演習	目標設定と種まき圃場作り2	
3		演習	種まきと夏野菜の定植	
4		演習	種まきと夏野菜の定植2	
5		演習	マルチを作った野菜作り	
6		演習	マルチを作った野菜作り2	
7		演習	伊豆沼視察	
8		演習	伊豆沼視察2	
9		演習	作物の手入れ、収穫	
10		演習	作物の手入れ、収穫2	
11		演習	収穫、片付け手入れ	
12		演習	収穫、片付け手入れ2	
13		演習	手入れ、夏野菜収穫	
14		演習	手入れ、夏野菜収穫2	
15		演習	農場でとれたものでレポート	
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 I)		必修 選択	必修 選択・ 演習等	年次	1年	担当教員	佐藤(藤)
	学科・コース	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義・ 演習 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	
2		演習	秋保視察	
3		演習	秋保視察	
4		演習	秋保視察	
5		演習	年間目標設定について(佐藤先生)	
6		演習	こだわり農業について(佐藤先生)	
7		演習	伊豆沼視察	
8		演習	農作物の流通について(佐藤先生)	
9		演習	秋保視察	
10		演習	秋保視察	
11		演習	秋保視察	
12		演習	水耕栽培について(石川先生)	
13		演習	水耕栽培について(石川先生)	
14		演習	試験(佐藤先生)	
15		演習	(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)	農業専門理論 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)
	(Theory of Agriculture 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
学科・コース	食健康テクノロジー科						
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	
2		講義	目標設定と種まき圃場作り理論2	
3		講義	種まきと夏野菜の定植理論	
4		講義	種まきと夏野菜の定植理論2	
5		講義	マルチを作った野菜作り理論	
6		講義	マルチを作った野菜作り理論2	
7		講義	伊豆沼視察理論	
8		講義	伊豆沼視察理論2	
9		講義	作物の手入れ、収穫理論	
10		講義	作物の手入れ、収穫理論2	
11		講義	収穫、片付け手入れ理論	
12		講義	収穫、片付け手入れ理論2	
13		講義	手入れ、夏野菜収穫理論	
14		講義	手入れ、夏野菜収穫理論2	
15		講義	農場でとれたものでレポート	
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)
学科・コース	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義(選択)・実習等	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前・後・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	水耕栽培 オンライン授業	2限目 カフェ実習室
2		講義	秋保視察	
3		講義	秋保視察	
4		講義	秋保視察	
5		講義	年間目標設定について(佐藤先生)	2限目 カフェ実習室
6		講義	こだわり農業について(佐藤先生)	2限目 カフェ実習室
7		講義	伊豆沼視察	
8		講義	農作物の流通について(佐藤先生)	2限目 カフェ実習室
9		講義	秋保視察	
10		講義	秋保視察	
11		講義	秋保視察	
12		講義	水耕栽培について(石川先生)	2限目 カフェ実習室
13		講義	水耕栽培について(石川先生)	2限目 カフェ実習室
14		講義	試験(佐藤先生)	2限目 カフェ実習室
15		講義	(佐藤先生)	4限目 第一校舎屋上
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 ( Basic Design )	必修 選択	必修・選択必修・ 選択等	年次	1年	担当教員	今出 千博
	学科・コース	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時限
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	1)レポート90% ※1課題を提出 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	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。		PCCSの色相環をワークシートを使って復習する。
2	/	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	/	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。
4	/	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。
5	/	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。
6	/	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。
7	/	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。
8	/	演習	色の感情効果について、私たちは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。
9	/	演習	色の意味・連想性・象徴性について、色から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。
10	/	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。
11	/	演習	ベースカラー・アクセントカラー・セパレーション・ドミナント・グラデーション・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。
12	/	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。
13	/	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。
14	/	演習	課題を通じて、前期で習得した色の知識を説明できる。		
15	/	演習	課題を通じて、前期で習得した配色を実践できる。		
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 Color Master Basic 色彩士検定 3級対応テキスト					

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	川村 武明
	( Customer Service 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 曜日・時限 水曜日 2限目
学科・コース	食健康テクノロジー科						
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	売れる商品を作った後、それを売る人、買う人、広めてくれる人、管理をしてくれる人、というように物事には必ず人が関わっていることをわかっていくために、顧客の心理や接客の基本を覚えていくことが大切です。						
到達目標	顧客心理の習得、簡単な接客技術の習得						
評価方法と基準	試験は筆記(40点満点)、実技(50点満点)、平常点(10点)						

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	演習	サービス業の中の接客業 内容の違い、できることはたくさんある	
2	4月21日	演習	国別サービスの違い 日本の接客業の成り立ちを習得できる	
3	4月28日	演習	よく言われる顧客の立場に立つことの真意 そもそも顧客とは	
4	5月12日	演習	顧客はどう扱われたいか 良いサービスを考えてみよう	良い接客を考えてくる
5	5月19日	演習	顧客の心理を掴む①ことができる	店舗の接客態度を見てくる
6	5月26日	演習	ショップ演習準備	
7	6月2日	演習	顧客の心理を掴む②ことができる	
8	6月16日	演習	効果のある動き 紅茶を淹れてみよう テイスティングの基本を習得できる	
9	6月23日	演習	学園祭準備	
10	6月30日	演習	実技試験練習(動作確認)	
11	7月7日	演習	実技試験練習(タイム感)	
12	7月14日	演習	実技試験練習(仕上げ)	
13	8月25日	演習	筆記ミニテスト(40点満点)	
14	9月1日	演習	実技試験(50点満点)	
15	9月8日	試験	まとめ サービスのトレンドとこれからあるべき姿を習得できる	
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)	基礎製菓実習 I ( Basic confectionery Practice I )		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	食健康テクノロジー科	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1～3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にて勤務							
授業の学習内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>洋菓子の基礎知識、技術の取得・応用力の考察と実践</li> </ul>							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>一からデザートを考える力を身に着ける。</li> <li>素材・食材の扱い方を学ぶ。</li> </ul>							
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	4月18日	実習	実習について・プリンアラモード・ 絞りの練習		レポート
2	4月25日	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
3	5月9日	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)		
4	5月16日	実習	クッキー3種(バターの扱いを学ぶことができる)		
5	5月23日	実習	シューアラクレーム(パータシューの原理をつかむことができる)		
6	5月30日	実習	シューアラクレーム(パータシューの原理をつかむことができる)		
7	6月6日	実習	シャルロットフレーズ(メレンゲの原理を学ぶことができる)		
8	6月13日	実習	シャルロットフレーズ(メレンゲの原理を学ぶことができる)		
9	6月27日	実習	シャンティーフロマージュ(ムースの扱いを学ぶことができる)		
10	7月4日	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	7月11日	実習	ヴェリーヌオランジュ(コンフィチュールの製法を学ぶことができる)		
12	7月18日	実習	タルトミルティエユ(フォンサージュを学ぶことができる)		
13	8月29日	実習	前期本試験対策		試験に向けて自主学習
14	9月5日	試験	前期本試験 (ジェノワーズ、絞り3種)、製菓理論		
15	9月12日	講義・実習	前期本試験解説・ウィークエンドシトロン(焼き菓子学ぶことができる)		
準備学習 時間外学習			授業内容の製法の清書と原価計算		
【使用教科書・教材・参考書】					
なし					

科目名 (英)	基礎製菓実習Ⅱ	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
	( Basic confectionery PracticeⅡ )	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 木曜日1～3限 目
学科・コース	食健康テクノロジー科						
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にて勤務						
授業の学習内容	・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	4月8日	講義	実習について・プリンアラモード・絞りの練習		
2	4月15日	実習	特別授業		
3	4月22日	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	5月6日	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	5月13日	実習	特別授業		
6	5月20日	実習	ショップ演習準備		
7	5月27日	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	6月3日	実習	パナナティラミス(メレンゲの原理を学ぶことができる)		
9	6月10日	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	6月17日	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	6月24日	実習	オペラシトロン(ジョコンドを学ぶことができる)		
12	7月1日	実習	クーブドソルベフレーズ(コンフィチュールの製法を学ぶことができる)		
13	7月8日	実習	タルトバンブルムース(フォンサージュを学ぶことができる)		
14	8月26日	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
15	9月2日	試験	前期本試験・(ジェノワーズ、絞り3種)、製菓理論		
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	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義・演習(実習) 等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・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	材料の役割と特性が理解できる	パン工程の予習
6		実習	発酵とpH値の特性が理解できる	パン工程の予習
7		実習	発酵とpH値の特性が理解できる	パン工程の予習
8		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
9		試験	前期試験	
10		講義	試験解説	
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	食健康テクノロジー科	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स्ट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स्ट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グラインドサイズ・グラインダーによる違い / 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グラインドサイズ・グラインダーによる違い / 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 ティスティング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 ティスティング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 シルクピバレッジ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カップングの重要性 / 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	食健康テクノロジー科	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 金曜日 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)	製菓実習 I ( 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	食健康テクノロジー科	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 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、理解を深めたいうで、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 ( 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	食健康テクノロジー科	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、理解を深めたいうで、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。	
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。	
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	
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	
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	
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	
14	/	実習	2/1・2(土・日)We are SCA!準備	
15	/	実習	2/1・2(土・日)We are SCA!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	食健康テクノロジー科	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
教員の略歴	ルイ・ドウ・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	食健康テクノロジー科	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 金曜日1・2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	バケットダッチ・カートフェルブロードができる	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	ピューリーブロードサンガレル・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 ( Practice for Basic cooking )		必修 選択	必修・選択必修・ 選択等	年次	1	担当教員	石川一也
	学科・コース	食健康テクノロジー科	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 曜日・時限 金曜日1・2限目
教員の略歴	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	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 ( Practice for basic cooking )		必修 選択	必修・選択必修・ 選択等	年次	1	担当教員	石川一也
	学科・コース	食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 ( 3 )	開講区分	前修・後修・通年・兼 中等 水曜11～2限目 木曜11～2限目
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	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	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
	( Practice for BaristaⅡ )	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4・5限目
学科・コース	食健康テクノロジー科						
教員の略歴	平成29年～「インヴィ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	カップングの必要性和評価の仕方を習得できる	カップングの評価の仕方をまとめる			
9		実習	カップング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		試験	前期本試験 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							