

授業科目	食品の安全と衛生Ⅱ			担当教員	市瀬 尚子
授業形態	講義	時間数	30時間	実務経験	有
				開講時期	2年次 前期
経歴・役職	管理栄養士。食品会社にて規格管理・食品開発業務の実務経験有り。元長崎短期大学 食物科 食品衛生学担当。				
授業のねらい					
食品衛生の最大の目的は、食の生産から消費までのすべての段階における安全確保である。食品の製造・加工・調理を担う調理師には、自らの責任において法令を遵守し、自主管理を推進して安全な食品を提供する社会的な責務がある。自らの役割を正しく理解し、どのようにしてこれを実践してゆくかを学んでいく。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と授業態度での評価					
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
「 新調理師養成教育全書 ③ 食品の安全と衛生 」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
必要に応じて資料配布。					
学期	回	授業テーマ・概要			
前期	1	食品安全対策とは、食品安全対策にかかわる法律（食品衛生法）			
	2	食品安全対策にかかわる法律（食品安全基本法）			
	3	食品安全行政			
	4	食品安全情報の共有（食品表示法）			
	5	食品安全情報の共有（加工食品の表示）			
	6	食品安全情報の共有（生鮮食品の食品表示）			
	7	食品営業施設・設備の安全対策（食品営業施設・設備の衛生管理）			
	8	食品営業施設・設備の安全対策（給水および廃水・廃棄物処理）			
	9	調理従事者の健康管理			
	10	調理作業時における安全対策（食材の衛生管理）			
	11	調理作業時における安全対策（異物混入防止・手洗い）			
	12	調理作業時における安全対策（洗浄・消毒・殺菌）			
	13	調理作業時における安全対策（洗浄・消毒・殺菌）			
	14	自主衛生管理HACCP（ハサップ）			
	15	食品事故対応			
	前期単位取得試験				

授業科目	食品の安全と衛生(実習)			担当教員	野田 智章
授業形態	実習	時間数	30時間	実務経験	無
				開講時期	2年次後期
経歴・役職	管理栄養士。長崎国際大学 健康栄養学科 助手。専門分野 食品学、調理科学。				
授業のねらい					
調理師にとって衛生管理は最も重点を置くべきポイントのひとつである。 生鮮食品の鮮度判定や食品添加物に関する実験、また細菌検査を行うことにより、 食品衛生を身近に感じ、衛生管理の重要性を理解する。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と授業態度での評価 筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。 *レポートは実習終了までに提出のこと。					
教科書と参考書					
「食品の安全と衛生 ③ 」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
必要に応じて資料配布。					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	ガラス器具の使い方			
	2	食品のpH測定			
	3	卵の鮮度試験			
	4	精米の鮮度判定			
	5	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査			
	6	食器洗浄後の汚れ状態の検査			
	7	水道水の残留塩素測定			
	8	食品に含まれる着色料の検査			
	9	ヒトの皮膚表面の細菌検査			
	10	スマートフォン・ドアノブの細菌汚染状況の検査①			
	11	スマートフォン・ドアノブの細菌汚染状況の検査②			
	12	食品からの各種細菌の検出			
	13	食品由来の細菌伝播についての検査			
	14	調理における細菌による二次汚染の実験			
	15	まとめ			

	単位取得試験
--	--------

授業科目	調理理論Ⅱ			担当教員	鴨川 多鶴子
授業形態	講義	時間数	30時間	実務経験	無
				開講時期	2年次前期
経歴・役職	栄養士・専門調理師（給食）・製菓衛生師。九州文化学園調理師専門学校 教務主任。				
授業のねらい					
1) 集団給食実習における注意点と規則、検査、給食日誌に関する内容を把握し、大量調理の実施に備える。					
2) 1年次の調理実習の復習並びに高度調理技術実習の予習を踏まえ、理論から世界に料理基本を習得する。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と授業態度での評価					
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書 ⑤」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
前期	1	集団給食実習前の心構えと必要とされる検査や給食日誌等の説明			
	2	日本料理の材料とした処理法			
	3	〃			
	4	調味料と香辛料			
	5	出しの材料と種類			
	6	日本料理の種類と調理			
	7	〃			
	8	〃			
	9	フランス料理の種類と調理			
	10	〃			
	11	〃			
	12	イタリア料理の種類と調理			
	13	中国料理の種類と調理			
	14	〃			
	15	エスニック料理の種類と調理			
		前期単位取得試験			

授業科目	食文化概論			担当教員	鴨川 多鶴子
授業形態	講義	時間数	30時間	実務経験	無
				開講時期	2 年次 後期
経歴・役職	栄養士・専門調理師（給食）・製菓衛生師。九州文化学園調理師専門学校 教務主任。				
授業のねらい					
1）食生活の変遷と文化、日本と世界の食文化などに関する知識と技術を習得させ、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。					
2）食文化を通して、調理師の社会的・文化的な役割について考える。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と授業態度での評価					
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書④」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	食文化の成り立ち			
	2	多様な食文化			
	3	〃			
	4	食文化の共通化と国際化			
	5	日本の食文化史			
	6	〃			
	7	日本料理の食文化			
	8	〃			
	9	行事食と郷土料理			
	10	〃			
	11	現代の食生活と未来の食文化			
	12	西洋料理の食文化			
	13	〃			
	14	中国料理の食文化			
	15	その他の国の料理の食文化			
		後期単位取得試験			

授業科目	総合調理実習 (集団給食実習)			担当教員	野口・當房
授業形態	実習	時間数	30時間	実務経験	有（野口）、無（當房）
				開講時期	2年次 通年
経歴・役職	野口：栄養士、調理師。 當房：調理師。				
授業のねらい					
1年次、調理理論での献立作成成分を実際に大量調理として作成。 毎月1回、数名でチームを作り、調理を担当。学内喫食者（歯科衛生士学院教員、学生含む）を対象にランチ提供での大量調理をこなす。					
評価の方法・試験の実施要綱					
実習態度、自己採点票提出の内容での評価					
教科書と参考書					
「調理師養成教育全書 ⑤調理実習 ⑥総合調理実習 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
レシピを配布する。					
学期	実施月	料理分野	料理区分		
2 年 次 通 年	4月	西洋	ライス・肉料理		
	5月	中国	変わりご飯・魚料理		
	6月	日本	白ご飯・肉料理		
	7月	西洋	パン・肉料理		
	9月	日本	麺・魚料理		
	10月	中国	白ご飯・肉料理		
	11月	日本	変わりご飯・魚料理		
	12月	西洋 フィリピン	麺・肉料理		
	1月	日本	変わりご飯・魚料理		
	2月	中国	麺・肉料理		

授業科目		高度調理技術実習		担当教員	梶山・安永・柴山・神田・ 浦田・松林・眞崎・鴨川
授業形態	実習	時間数	90 時間	実務経験	有(鴨川:無)
				開講時期	2年次 前期
経歴・役職		梶山:調理師。ホテル・レストランでの勤務経験。現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 安永:調理師。ホテルでの西洋料理 料理長を務める。 柴山:日本料理専門調理師。ふぐ処理免許取得。ホテルや飲食店での勤務経験。 現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 神田:調理師。ふぐ処理免許取得。日本料理屋での勤務経験。 現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 浦田:調理師。ホテルにて中国料理 料理長の経歴。福岡の調理師専門学校にて中国料理指導。 自身が開業した飲食店のオーナーシェフの経験。 松林:調理師。ホテルや飲食店にて中国料理の料理長を務めた経歴。現在 レストランにて料理長を務める。 眞崎:日本料理専門調理師。ふぐ処理免許取得。ホテルや日本料理屋にて勤務経験。 現在 ホテルにて和食料理長を務める。 鴨川:栄養士・専門調理師(給食)・製菓衛生師。九州文化学園調理師専門学校 教務主任。			
授業のねらい					
調理の基礎技術をふまえ、高度な調理技術へと調理操作を身につける。					
現場で使用する、特殊材料の使い方、調理法を理解し、応用料理へとつなげ、プロを意識した丁寧な料理の提供と					
機敏に手早く調理できるよう実践実習を行う。					
評価の方法・試験の実施要綱					
実技、実習ノート、筆記試験と授業態度での評価					
実技、筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書」⑤調理実習 ⑥総合調理実習 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
「料理用語辞典」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 レシピ(プリント)配布					
学期		授業テーマ・概要			
前期	日本料理	調理五法(煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食)に基づき、会席料理の献立の中から料理構成ごとに 各調理法を習得し、器に合わせた盛り付けを学習する。 ＊練り物・和え物(胡麻豆腐、滝川豆腐、白和え、白酢和え他) ＊焼き物(塩焼き・照り焼き・黄身焼き・木の芽焼き・田楽焼き) ＊蒸し物(海老しんじょ、・じょうよ蒸し) ＊汁もの(すり流し汁、 椀盛など) ＊刺身「作り」(さく取り、皮引き、切り方)あしらい・・・銘々盛り・大鉢盛り作り ＊煮物(煮汁を少なく仕上げるもの・多めの煮汁で煮るもの) ＊その他 (～づくし料理、寿司、麺類《手打ち麺の製法技法と基本のめんつゆ》)			
	西洋料理	特殊な肉・魚介料理の調理法、そのソース(フンドボライユ・クールブイオン) 各国のスープ 基本調理法に基づいた、温度管理のされた調理法 (古典な料理を中心にソース・仕込みに時間を費やし、料理作成) テリーヌ・ムースなどのオードブル 乾燥パスタ料理とソース			
	中国料理	素材の下処理と下味調味の習得 前菜から点心までの調理法(爆、溜、烤、蒸、烹、炆、煨、煮、湯、羹、焼 他) 調味料(醤)や香辛料の違いによる味のバリエーション			
	その他	エスニック料理 精肉 丸鶏のさばき方 鶏肉料理 校外実習(ホテル・レストランでの現場体験実習) 8月中 1日8時間×15日間			
	試験	1学期実技試験 (ハンバーグステーキ、人参グラッセ、粉吹き芋) 6月上旬			

授業科目	高度調理技術実習			担当教員	梶山・安永・柴山・神田・真弓 浦田・松林・眞崎・鴨川
授業形態	実習	時間数	60 時間	実務経験	有(鴨川:無)
				開講時期	2年次 後期
経歴・役職	梶山:調理師。ホテル・レストランでの勤務経験。現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 安永:調理師。ホテルでの西洋料理 料理長を務める。 柴山:日本料理専門調理師。ふぐ処理免許取得。ホテルや飲食店での勤務経験。 現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 神田:調理師。ふぐ処理免許取得。日本料理屋での勤務経験。 現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 真弓:調理師。精肉店代表。 浦田:調理師。ホテルにて中国料理 料理長の経歴。福岡の調理師専門学校にて中国料理指導。 自身が開業した飲食店のオーナーシェフの経験。 松林:調理師。ホテルや飲食店にて中国料理の料理長を務めた経歴。現在 レストランにて料理長を務める。 眞崎:日本料理専門調理師。ふぐ処理免許取得。ホテルや日本料理屋にて勤務経験。 現在 ホテルにて和食料理長を務める。 鴨川:栄養士・専門調理師(給食)・製菓衛生師。九州文化学園調理師専門学校 教務主任。				
授業のねらい					
調理の基礎技術をふまえ、高度な調理技術へと調理操作を身につける。 現場で使用する、特殊材料の使い方、調理法を理解し、応用料理へとつなげ、プロを意識した丁寧な料理の提供と 機敏に手早く調理できるよう実践実習を行う。 2年間の集大成の実習成果を上げる。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と授業態度での評価					
実技、筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
「新調理師養成教育全書」⑤調理実習 ⑥総合調理実習 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
「調理用語辞典」公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
学期	月	授業テーマ・概要			
後期	日本料理	調理五法(煮る・焼く・蒸す・揚げる・生食)に基づき、会席料理の献立の中から料理構成ごとに 各調理法を習得し、器に合わせた盛り付けを学習する。 * 煮物(煮汁を少なく仕上げるもの・多めの煮汁で煮るもの) * 焼き物(直火焼き・間接焼き) * 蒸し物(けんちん蒸しなど) * 揚げ物(みの揚げ、掻き揚げ等の変わり揚げ) * 刺身「作り」(さく取り、皮引き、切り方)あしらい・・・銘々盛り・大鉢盛り * 汁物・鍋物(呉汁、すき焼き、魚すき、飛鳥鍋他) * その他、松花堂弁当、茶懷石料理			
	西洋料理	肉・魚料理(だし各種)ジュ・エッセンス・ブイヨンドレギューム 肉・魚料理(ソース各種)古典から新フランス料理までのソース類 高度調理法(低温加熱による火入れ・保存性の高い調理法) 最新技術を中心にソース・仕込みに時間を費やし、料理を作成 宴会料理(肉・魚を使用したショーフロア)・パテ・ソーセージ・パイ包みなどのオードブル 調味料・香辛料・香草の関係からなる料理 ◎仔羊・オマル海老・トリュフ等 生パスタ料理とソース			
	中国料理	素材の下処理と下味調味の習得 前菜から点心までの調理法(爆、溜、烤、蒸、烹、炆、煨、煮、湯、羹、焼 他) 甜点心(デザート)、鹹点心(麵・ご飯もの) 調味料(醤)や香辛料の違いによる味のバリエーション			
	その他	エスニック料理 精肉 豚肉のさばき方			
	試験	2学期基礎実技試験 (里芋六方むき、ねじり梅) 11月上旬 2学期実技試験 (サーモンのポワレ、じゃが芋のガレット) 11月下旬 3学期実技試験 (チキンフリカッセ、五目炒飯) 1月下旬			

授業科目	フードサービス実習			担当教員	鴨川 多鶴子
授業形態	演習・実習	時間数	9 0 時間	実務経験	無
				開講時期	2年次通年
経歴・役職	栄養士・専門調理師（給食）・製菓衛生師。九州文化学園調理師専門学校 教務主任。				
授業のねらい					
日本、西洋、中国料理等のコースの流れを軸とし、料理と飲料の提供、サービスの基本を学ぶ。 1年次に習得した調理技術を活かし、メニュー構成から仕込み、料理作成をランチとフルコースで表現し学内レストラン（k y u - s 'ガ' - デン メランジエ）にて実際に一般のお客様を招いての実践実習を行う。 入店からお帰りまでのサービスの基本を調理場との連携。 毎回試作、試食、前日の仕込みやシミュレーションを行い、1年生の補助スタッフへの指導と協力を得ながら万全な態勢でおもてなしをする。 また、学園祭や学園行事に際し、テイクアウト商品の製作・販売を行う。					
評価の方法・試験の実施要綱					
出席状況、実習態度での評価					
教科書と参考書					
毎回レシピを配布					
学期	回	授業テーマ・概要			
通年	1	4/17・18	金・土	有田イベントにおけるテイクアウト販売	
	2	4/24・25	金・土	日本料理・西洋料理	
	3	5/22・23	金・土	日本料理・中国料理	
	4	7/17・18	金・土	日本料理・西洋料理	
	5	10/3・4	土・日	学園祭におけるテイクアウト販売	
	6	10/23・24	土・日	九文高校学園祭におけるテイクアウト販売	
	7	11/13・14	土・日	日本料理・中国料理	
	8	12/18・19	金・土	日本料理・西洋料理	
	9	1/22・23	金・土	日本料理・中国料理	
	10	2/13・14	金・土	卒業記念食事会	

授業科目	製菓・製パン実習Ⅱ			担当教員	酒井・藤川・鴨川
授業形態	実習	時間数	60時間	実務経験	有（酒井・藤川）
				開講時期	2年次 通年
経歴・役職	酒井：製菓衛生師。製菓製造業 代表取締役。 藤川：製菓衛生師。製菓製造業 店主、短期大学製菓コース 講師。 鴨川：栄養士・専門調理師（給食）・製菓衛生師。九州文化学園調理師専門学校 教務主任。				
授業のねらい					
1年次の基礎技術を踏まえた内容でさらにスキルアップを図る。 イギリス伝統のシュガーケーキデコレーションに取り組む。 段階的に理解し、実践することで、料理との位置付けを習得させ、技術の向上につなげる。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と実習ファイルの内容、授業態度での評価。					
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
「新調理師教育全書 4・5 」 公益社団法人 全国調理師養成施設協会					
レシピ（プリント）配布					
学期	回	授業テーマ・概要			
通年	洋菓子	フルーツタルト、ロールケーキ、パパロア、カヌレ、カステラ チーズケーキ、ティアラ、モンブラン、ビュッシュ・ド・ノエル			
	和菓子	蒸し菓子・・・粽、上用饅頭、蒸し羊羹、葛饅頭、黄身しぐれ			
		焼き菓子・・・丸房露			
		餅菓子・・・草餅、大福餅、花びら餅、玄の子餅			
		流し物・・・蕨餅			
		練りもの・・・きんとん、練り切り細工物			
	製パン	イングリッシュマフィン、りんごのスイートルール、マーブル食パン、惣菜パンなど			
		シュガーデコレーション(テーブルセッティング)			
		単位取得試験（筆記）			

授業科目	レストランプロデュース			担当教員	園田 夕雅
授業形態	講義	時間数	30時間	実務経験	有
				開講時期	2年次 前期
経歴・役職	接遇講師・開業支援会社設立。 ビジネス実務マナー技能検定1級・サービス接遇実務検定1級・ビジネス電話実務検定1級・秘書技能検定1級				
授業のねらい					
「おもてなし」という第一義にある言葉の意味を分析し、心からのサービスを考える。					
あらゆるサービス業のなかでも、飲食業・観光業など諸氏が進もうとする道はますます険しい道となった。コロナショックという言葉が生まれ、飲食店は最も危険な場所として営業することさえ許されない期間が長く続いた。					
「緊急事態宣言」が解除されたものの今後もコロナ感染の波はいつやってくるか誰にも予測できない。会社や学校機関が再開されることで、さまざまな業界のサービスも動き出す。このアフターコロナで、レストラン業界はどのように施策をとっていけばよいのか。					
これまで以上に人と人のつながりを強固にし、リピーターの獲得のみが生き残れる条件かも知れない。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と授業態度での評価					
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
都度都度、プロジェクターでのプレゼン画面で授業を行い、毎回参考程度の資料を配布。					
学期	回	授業テーマ・概要			
前期	1	飲食店開業の心得／飲食業・サービス業とはなにか？			
	2	あなたはどんな料理人になりたいですか？ コンセプトと将来設計			
	3	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 ≪おもてなしとはなにか-1≫			
	4	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 ≪おもてなしとはなにか-2≫			
	5	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 ≪言葉遣い 語彙力≫			
	6	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 ≪敬語 接客用語≫			
	7	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 ≪コンセプト≫			
	8	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 ≪開業資金≫			
	9	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 ≪競合店と立地≫			
	10	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 ≪メニュー開発≫			
	11	飲食店開業の心得／飲食店を開業するにあたっての基礎知識 ≪届け出や資格≫			
	12	繁盛する飲食店のひみつ／接客			
	13	繁盛する飲食店のひみつ／顧客			
	14	繁盛する飲食店のひみつ／スタッフ教育・クレーム処理			
	15	試験直前 総合復習			

授業科目	食楽論			担当教員	高木・内野・川添・樋口・林 青木・北村・淵野・原
				実務経験	有
授業形態	講義・演習	時間数	30時間	開講時期	2年次 後 期
経歴・役職	高木：菓子製造会社 代表取締役 北村：製茶業 代表取締役				
	内野：歯科医師 歯科クリニック医院長 淵野：自然の森農法 穀物製造業				
	川添：酢製造会社 勤務 原：味噌製造業 味噌作り講師				
	樋口：ナチュラルキッチン開業 ナチュラルフードコーディネーター等の資格を有する				
	林：味菜自然村 養豚業開業				
授業のねらい					
「食」の楽しさを、食材、調理、食事の面から考える。 様々な工夫や文化、条件から育まれてきた楽しさを、それぞれの担い手から 聞きとってもらい、自分の食の楽しさをイメージしていく。					
評価の方法・試験の実施要綱					
筆記試験と授業態度での評価					
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。					
教科書と参考書					
各講師から資料配布。					
学期	回	授業テーマ・概要			
後 期	1	導 入「食を楽しむとは」食材、調理、食事の役割を考える。			菓子・パン製造 高木
	2	食と健康のお話し			歯科医 内野
	3	食材編 「発酵の力と酢・味噌（1）」			酢造 川添
	4	食材編 「〃（2）」			〃
	5	調理編 「食材と調理が作る健康（1）」			レストラン 樋口
	6	調理編 「食材と調理が作る健康（2）」			〃
	7	調理編 「食材と調理が作る健康（3）」			〃
	8	食材編 「より自然に育てる豚のこと（1）」			養豚業 林
	9	食材編 「より自然に育てる豚のこと（2）」			〃
	10	食材編 「製茶について」			製茶業 北村
	11	食材編 米粉・小麦粉製造			米粉・小麦粉製造 淵野
	12	食材編 「油のはなし・油屋始めました」			食用油脂製造 青木
	13	食材編 「味噌について」			味噌製造 原
	14	食事編 「伝統食として残る加工食品」			菓子・パン製造 高木
	15	〃			〃
	単位取得試験				

授業科目	カップリング カフェ&リカー			担当教員	田中・嶋内・長野・宮副・池野・津田・梶山・鴨川	
授業形態	講義・演習・実習	時間数	40時間	実務経験	有(鴨川:無)	
				開講時期	2年次 通年	
経歴・役職	田中: コーヒー製造業開業 コーヒー店店主。 嶋内: 長崎国際大学 国際観光学科 特任教授。専門分野 武家茶鎮信流における茶道教育。 長野: 日本酒造業 社長 宮副: 日本ソムリエ協会 認定ソムリエ。元フランス料理店勤務。 池野: 酒店 取締役部長。 津田: 紅茶コーディネーター。プライベートティールーム開業。 梶山: 調理師。ホテル・レストランでの勤務経験。現在 自身が開業した飲食店のオーナーシェフを務める。 鴨川: 栄養士・専門調理師(給食)・製菓衛生師。九州文化学園調理師専門学校 教務主任。					
授業のねらい						
・日頃、気軽に飲むコーヒーは、どのようにに私たちの手元に届くか、生産者の横顔からコーヒーの歴史コーヒーの焙煎・抽出、店舗運営を学ぶ。 コーヒーの飲み方も多様化する中、カフェ、コーヒーショップなどの業態の背景を知る。(田中) ・栄養補給としての食事、水分補給のための飲料ではなく、良好な精神を維持するために必要な「喫茶」の重要性を伝える。 喫茶に親しむ習慣を身につける契機となるよう講義の時間を位置づける。 先入観、固定概念にとらわれず、素直に紅茶その他の飲料を淹れて楽しむ、飲んで楽しむ姿勢を醸成する。(津田) ・本演習では、日常生活の中で飲まれている日本茶と中国茶の基礎知識を知り、色々なシーンでのおもてなし(実践)ができる力を養う。 実際に茶葉の種類の特徴を知り、味の違いを明確にする。茶器を使い基本的なお茶の淹れ方を学び、色・味・香りについて比較する。(嶋内) ・料理の添え物として重要な酒。特に日本酒の製法や各料理に合う日本酒の考え方やマナーなどの基礎的な学習を行う。(長野) ・調理師になる上で、基本的な洋酒とカクテルの知識を勉強することで、アイデアや応用力が身に付くことをねらいと考える。(池野) ・フランス料理とはワインのために作られた料理であると称されるように、関係が深い。ワインの歴史から製法、種類など基礎知識を学ぶ。(宮副) ・カフェで提供されるパンやパスタなどの軽食、デザート実習も含む。(梶山・鴨川)						
評価の方法・試験の実施要綱						
筆記試験と授業態度での評価						
筆記試験については、60点以上を合格とし、満たないものには再試験を行う。カフェクリエイター3級取得を目指す。						
教科書と参考書						
全国調理職業訓練協会 カフェクリエイター 3級テキスト 教員からの資料配布あり						
学期	回	授業テーマ・概要				
通 年	1	カフェの歴史と現在 カフェの運営	喫茶とカフェの違い カフェの種類 カフェ業態(自家焙煎・セルフサービス・スタンドカフェ) カフェの運営スタイルとトレンド・売り上げとコストのバランスについて			田中
	2	コーヒー①	コーヒーの歴史・産地・三大原種・焙煎方法・抽出方法			
	3	コーヒー②	エスプレッソの歴史・適した豆と焙煎			
	4	紅茶の歴史と基本抽出	紅茶の歴史を知る、抽出法の基本を実践する、産地による味わいの違いをテイスティング。			津田
	5	紅茶のアレンジ	基本的な抽出を踏まえて紅茶をアレンジする、ロイヤルミルクティー、アイスティーを淹れる。			
	6	日本茶	日本茶の歴史と茶葉の産地、茶器について、日本茶の入れ方とテイスティング			嶋内
	7	中国茶	中国茶の歴史と茶葉の産地、茶器について、中国茶の入れ方とテイスティング			
	8	日本酒、焼酎①	焼酎の製造方法や文化			長野
	9	日本酒、焼酎②	ラベルの見方や飲み合わせ、料理とのマッチング			
	10	洋酒①	洋酒の基礎知識 ①(歴史と分類)			池野
	11	洋酒②	〃 ②(醸造酒と蒸留酒)			
	12	カクテル①	カクテルの基礎知識			
	13	カクテル 実演	カクテルの基礎技術			梶山 鴨川
	14	ワイン①	ソムリエについて(7つ道具、パッチ、コスチューム等)ワインの歴史、種類、製造方法			
	15	ワイン②	ワインと料理の組み合わせ、ワイン栓の開け方、注ぎ方、乾杯、テイスティングの仕方			
	16	カフェパン実習①	ベーグル、スムージー			
	17	カフェパン実習②	ピザとデザート			
	18	カフェフード実習①	ご飯もの(ピラフなど)とスープ			
	19	カフェフード実習②	前菜と麺類			
	20	カフェスイーツ実習	テイクアウトスイーツ			

	単位取得試験	
--	--------	--

授業科目	接客作法Ⅰ			担当教員	梶谷 良子
授業形態	講義・演習	時間数	26時間	実務経験	有
				開講時期	2年次 通年
経歴・役職	マナーインストラクター上級資格。客室業務員の経歴。ビジネス専門学校にてマナー講師として勤務。				
授業のねらい					
1年次に「接客マナー」で学んだ基礎内容を活かし、さらに具体的実務内容を学ぶ。 「サービス接客検定」問題に沿った学習を行い、2年次に3級・2級の資格取得を目指す。					
評価の方法・試験の実施要綱					
サービス接客検定の結果で評価					
教科書と参考書					
サービス接客検定実問題集3級 サービス接客検定実問題集1-2級					
	回	授業テーマ・概要			
通 年		前 期		後 期	
	1	オリエンテーション サービス接客検定取得の意義		オリエンテーション サービス接客検定取得の意義	
	2	サービススタッフの資質、専門知識		サービススタッフの資質、専門知識	
	3	一般知識、対人技能		一般知識、対人技能	
	4	実務技能、総復習		実務技能、総復習	
	5	検定対策特別講座Ⅰ		検定対策特別講座Ⅰ	
	6	検定対策特別講座Ⅱ		検定対策特別講座Ⅱ	
	7	検定対策特別講座Ⅲ			
		サービス接客検定試験 3 級		サービス接客検定試験 2 級	

授業科目	接客作法Ⅱ			担当教員	峰下 和子
授業形態	講義・演習	時間数	14時間	実務経験	有
				開講時期	2年次 前期
経歴・役職	元テレビ局アナウンサー。現在は、フリーランスとして活動。接客講師。				
授業のねらい					
社会人として、調理師として身につけてほしいマナーを講義。 (身だしなみ、立ち居振る舞い、言葉遣い、会話力、電話の応対など) 講義だけではなく、ふんだんにロールプレイを行い、なぜ接客作法が必要か・・・も考えていく。					
評価の方法・試験の実施要綱					
授業態度、協調性、ロールプレイへの取り組み、試験での評価					
教科書と参考書					
独自の資料を準備					
	回	授業テーマ・概要			
前期	1	相手に「好感」を持ってもらうために自分の魅力を知る⇒第一印象チェック			
	2	身だしなみ、立ち居振る舞い、挨拶の基本を身につける。ロールプレイで練習。			
	3	敬語（基本・会話の中で使いたい敬語・練習問題）			
	4	会話力①（相手が心地よい言葉遣い・聞き上手のテクニック・話す聞く練習）			
	5	会話力②（指示の受け方・報告の仕方・先を読む会話）			
	6	電話の応対①電話の基本（かけかた、うけかた）			
	7	電話の応対②（スクリプトを作る・ロールプレイ）			
		テスト			

授業科目		トータルコーディネートⅡ (ラッピング・POP講座)		担当教員	佐野 久美子
授業形態	講義・演習	時間数	24時間	実務経験	有
				開講時期	2年次 通年
経歴・役職		全日本ギフト用品協会ビジネスラッピングコーディネーター。デザイン会社勤務経験。短大・専門学校での講師経験。			
授業のねらい					
現在では、包装技術はギフト業界のみならず、販売にかかわる様々な業種で必要とされ、新しい起業のヒントを与え続けている。 すでにラッピングによる付加価値に代価を払う時代が来ており、一業種として確立しつつある。 「ラッピング技術と贈答マナー」を習得した幅広い知識を持ち、顧客の様々な要望に迅速に対応できる人材育成を目指す。 また、季節に応じたラッピング技法や、手描きPOP広告の技法を習得する。					
教科書と参考書					
独自のテキストと資料配布					
学期	回	授業テーマ・概要			
通 年	1	母の日	お母さんへの感謝の気持ちをギフトBOXにこめて		
	2	ディスプレイ講座	ディスプレイの六つの構成のうち代表的な三つの基本構成の学びと演習実施		
	3	手描きPOP(第1回)	①丸ゴシック体 ②筆記体 数字、カタカナ、ひらがな、漢字、アルファベット		
	4	マーカー使用			
	5	手描きPOP(第2回) 筆POP	筆使用 ストローク練習 カタカナ ひらがな 漢字 タイトルPOP制作 ショーカード制作		
	6	手描きPOP(第3回)	文字のデザイン化 コピーライティング メランジェメニュー制作		
	7	筆、マーカー使用			
	8	ハロウィン	箱やペーパーバッグを使ったギフトラッピング リボンや不織布のオーナメント制作 店舗での商品展開にも有用		
	9	クリスマス	ギフトBOXの上に半立体的なクリスマスツリーをあしらった クリスマスギフト制作		
	10	新春ギフト	水引のオーナメントを制作してギフトBOXにあしらひ 華やかさと新春の改まった季節感を演出		
	11	節分	豆まきで邪気を祓い立春を迎える伝統行事にふさわしい 贈り物ラッピング		
	12	父母への感謝の贈り物	ご両親へ感謝の贈り物「ハーバリウム」 透明瓶に可憐な花や葉、オーナメントを投入		