

授業科目名	カフェ・給食実習				
担当教員名	岡部 愛				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	イタリア料理店での調理実務経験及び調理師専門学校での調理実習指導経験有り（全14回）				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

本授業は、これまでに習得した基礎的な調理・製菓の技術および知識を基に、カフェの特性やメニュー構成への理解を深めることを目的とする。ワンセルフ実習およびグループ作業を通して、フード・デザート・ドリンクの調理および盛り付けを行い、幅広い料理ジャンルを学ぶことで応用力を養う。授業冒頭では、実習の要点や関連知識を確認した上で実習に取り組む。また、給食現場の運営を意識し、既製食品の活用方法についても学ぶ。仕込みから仕上げ、器の選択、迅速な提供方法までを実践的に修得し、カフェらしさを意識した表現力やアレンジ力を総合的に身につける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	実習の要点や関連知識を確認した後に、実習を行い、時間内に盛り付け、片づけまでしっかりと行う。	素材の切り方、適切な火入れ、バランスよく皿に盛る、などスピーディーかつ正確に行う。
汎用的な力		
1. DP6. 行動・実践		丁寧に正確な調理技術を実践していく。
2. DP8. 意思疎通		他人の意見を聞き、自分の意思を周囲にしっかりと伝えることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「－」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
授業取り組み状況・熱意	： 授業内での取組状況・熱意を独自のルーブリックを基に評価する。
30 %	
実習課題	： 毎実習における作業の適切さおよびカフェコーディネートの到達度について、独自に設定したルーブリックに基づいて評価をする。
30 %	
試験（実習レシピノート及びレポート提出）	： 各回の実習内容をわかりやすく丁寧に整理したプリント・ノートおよび課題に沿ったレポートを提出。内容を独自のルーブリックに基づいて評価する。
40 %	

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 金曜日 4限

場所： 調理研究室

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 実習概要説明及び カフェ実習① バゲットサンドボックス カフェ給食実習を受講する上での実習の進め方を解説する。 。バゲットサンド チキンナゲット サラダ スイーツ	カフェメニューの魅力を、給食やテイクアウト形式にどのように活かせるかを考え、そのアイデアや工夫点をノートにまとめる。	2時間
第2回 カフェ実習② オムライスプレート オムライス サラダ スムージー	スムージーのレシピアレンジについて調べ、ポイントを整理してノートにまとめる。	2時間
第3回 カフェ実習③ エスニック料理 麺料理 鶏料理 ドリンク	スパイスについて調べ、ノートにまとめる。	2時間
第4回 カフェ実習④ パスタランチ パスタ サラダ スイーツ	パスタの種類について調べ、ノートにまとめる。	2時間
第5回 カフェ実習⑤ 和風ランチ 山芋丼 スイーツ ドリンク	季節食材について調べ、知識を深める。	2時間
第6回 カフェ実習⑥ 健康志向メニュー 大豆ミート スイーツ	低糖質の食材について調べ、知識を深める。	2時間
第7回 カフェ実習⑦ カフェランチメニュー バーガー ドリンク	実習メニューの手順と各ポイントをノートにまとめる	2時間
第8回 カフェ実習⑧ 沖縄料理メニュー タコライス スイーツ ドリンク	沖縄料理について調べ、知識を深める。	2時間
第9回 カフェ実習⑨ 丸型ランチボックス チキン南蛮 ドリンク	テイクアウト容器に調べ、ノートにまとめる。	2時間
第10回 カフェ実習⑩ カレーメニュー 野菜カレー スイーツ ドリンク	カレースパイスについて調べ、知識を深める。	2時間
第11回 カフェ実習⑪ 台湾料理メニュー 丼物 スイーツ	アジア料理について調べ、ノートにまとめる。	2時間
第12回 カフェメニュー⑫ アレンジカフェメニュー 鶏料理 サラダ	料理における色彩の役割や組み合わせを調べ、ノートに整理してまとめる。	2時間
第13回 カフェ実習⑬ フレンチカフェメニュー 豚料理 スイーツ	フレンチカフェで提供されるメニューを想定し、知識を深める。	2時間
第14回 カフェ実習⑭ ハンバーグリランチ ハンバーグ スイーツ ドリンク	これまでの実習においての自己課題をノートにまとめる	2時間

授業科目名	製菓・製パン実習				
担当教員名	石川 雅也(洋菓子)・前田 恵美(製パン)				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	前期	単位数	1
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	【石川 雅也】製菓専門店において、プロデュース企画・商品開発・製造勤務の実務経験有り。製菓専門学校にて製菓理論経験有り。(全9回) 【前田 恵美】製パン会社、大手食品メーカーで商品開発に携わり、ホールセールや、外食チェーン向けにパンを商品化。ホテルペーカリー勤務後、パン教室を主宰、パン販売者向けに製パン技術、パン作り判断力、レシピ開発を教えている。渡仏経験もあり。【全5回】				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、専門的で高度な知識・技能の習得、及びその実践力の修得を目的とする。洋菓子・製パンの基本をベースに高度な実習内容を習得するために製菓製パン実習を行います。授業のスタイルとしては、主に2人構成の班編成としての授業で、ほとんどの調理作業は1人で行う『ワンセルフ形式』の授業を取り入れ、『ワンセルフ形式』で商品を完遂させ個々のスキルUPを目指します。毎授業毎に商品の完成度等を確認して評価するスタイルのため、毎授業毎の取り組みが重要視されます。Googleクラスルームを活用した実習レポート提出を能動的に取り組みます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解
2. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

洋菓子・パンに関する専門的な知識・技術を得し個々の能力を高める作業を実践する。
基礎・応用を基に専門的で実践で求められる知識と技術とスピードを身につける。

目標：

基礎から応用を学び、より高度な知識・技術の理解を求める。
製造技能士試験に求められるような、即戦力となりうるスキルの修得

汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP5. 計画・立案力
3. DP6. 行動・実践
4. DP7. 完遂

製造作業から生まれる問題を意識して、各自の課題として取り組む力を養う。

製造工程において最適な作業手順を計画し考える力を養う。

デモンストレーションの作業を理解して正確でスピーディーな作業ができるよう行動する。

商品として製品を製造し、且つデモンストレーションで仕上げられた商品と同じように仕上げられるスキルを身につけることを目標とする。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」(評価しない)とします。
遅刻、早退に関しては日々の授業態度の評価の一項目としています。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

日々の実習態度	：	実習ノートの提出状況(遅延・未提出)及び、理由なき遅刻・早退を科目独自のルーブリックにそって評価する。	20 %
課題(実習ノート)	：	実習ノートの記述内容を、科目独自のルーブリックにそって評価する。	20 %

日々の評価	:	授業後の商品の完成度などを、科目独自のルーブリックにそって評価する。
	40 %	
課題（期末レポート）	:	定期試験期間中に実施するレポートを、科目独自のルーブリックにそって評価する。
	20 %	

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間:	水曜日 4限 (15:00~16:40)
場所:	本館3階 (製菓研究室)
備考・注意事項:	オムニバス科目のため、非常勤講師の担当科目の担当の質問に限る。 グーグルクラスルームへの質問の活用も推奨します。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 焼き菓子について学ぶ① 米粉のフィナンシェ、米粉のマドレーヌ、型抜きクッキー仕込み 米粉の取り扱いのポイントを理解しフィナンシェ、マドレーヌを作成する 次回用にクッキーを仕込み冷凍する	米粉の注意点を復習する	1時間
第2回 焼き菓子について学ぶ② 型抜きクッキー焼成、黒糖ときな粉のクッキー、ジェノワーズアモンド仕込み バターの取り扱い、注意点を学びクッキーを作成する 次回用のジェノワーズアモンドを作成、冷凍する	バターの取り扱いを復習する	1時間
第3回 フレジエ カスタードベースのバタークリームを作成 苺の選定、ケーキの組み立てやポイントを理解し組み立てる	バタークリームの種類を理解し復習する	1時間
第4回 エクレア、クッキーシュー仕込み、白ワインとハーブのジュレ シュー生地を理解し、エクレア、シューとの生地の固さや製法に違いを学び作成する 凝固剤の注意点を学び、素材の組み合わせ方を理解しジュレを作成、組み立てる	シュー生地のポイントを復習する	1時間
第5回 エクレア、クッキーシュー、パウンドケーキ カスタードクリームの注意点やポイントを理解し、エクレア、クッキーシューを完成させる バターの特性を理解し、パウンドケーキを作成する	シュー生地で作った商品を理解し復習する	1時間
第6回 手捏ねでパン作りの流れを学ぶ 一人ずつ手ごねで生地を作り、パン作りの流れを理解する ・パン生地の丸め方、めん棒の使い方、発酵の見極め方を学び、再現性を高める ・一人ずつ総菜パンを完成させる	パン作りの流れを理解し復習する	1時間
第7回 パン生地のミキシング見極め判断力を学ぶ 講師が機械捏ねでデモンストレーションを行う ・生地ができる過程を見て、生地を触り、パンの種類によってどこまで捏ねたらよいか、見極め判断力を身に付ける ・実際にミキシングの程度による比較を行い、生地の弾力、伸び方の違い、焼きあがったパンの違いを確かめ、違いを判断する方法を身につける ・棒状成形の仕方、結び成型を習得する	機械捏ねのミキシング方法、見極め方を復習し、次回、一人で機械捏ねができるようにしておく	1時間
第8回 菓子パン生地で4つ編みパン、冷凍生地作りを学ぶ 前回のミキシングを参考に、今回は各自で機械を使ってミキシングを行う ・吸水の調整、捏ね上げ温度、捏ね上げ生地の見極めに気を付けて、菓子パン生地を作る ・パン作りで重要度の高い、ミキシングを習得し、プレザに再現できる力を身につける 前回の棒状成形より難易度の高い、長い棒状の成形、4つ編みの成形方法を学ぶ ・2次発酵の見極め、塗卵、焼成を行い、4つ編みパンを完成させる 第10回で使う冷凍生地を仕込み、冷凍する ・吸水の調整、捏ね上げ温度、捏ね上げ生地の見極めに気を付けて、冷凍生地に適した生地を作る	菓子パン生地と冷凍生地のミキシングの違いを復習する	1時間

第9回	<p>カシスモンブランショコラロールケーキ 次回用のタルト生地を仕込む</p> <p>別立てで作るココア生地を理解し作成する 生クリームの扱い、生地へのクリームの塗り方、ロールの巻き方などを習得する</p>	ロールケーキの注意点やポイント復習する	1時間
第10回	<p>冷凍生地を使った総菜パン、菓子パンバリエーション</p> <p>第8回に製造した冷凍生地を使って、総菜パン、菓子パンを作る ・冷凍生地の解冻方法、扱い方を学ぶ 総菜パン、菓子パンの成形バリエーションを学び、アレンジ方法を知ることで、商品開発力を高める</p>	販売されているパンを見て、どのように成形しているかを調べてみる。わからない場合は、次回、講師に質問してください	1時間
第11回	<p>ポーリッシュ法リュスティックの作り方を学ぶ あおさのリュスティック</p> <p>ポーリッシュ種の使用目的、作り方を学ぶ ・リュスティック生地のミキシング、オートリズ、パンチ、リュスティックの成形、焼成を学ぶ あおさを練り込んだ個性的なパンを作り、このパンを、いつ、どこで、だれに、どのようにして食べてもらいたいかを想像することで、商品開発力を身につける</p>	ポーリッシュ種、リュスティックの作り方を復習する	1時間
第12回	<p>タルトノワ、タルトポエビス</p> <p>タルト生地の扱い方や敷き込み方を理解し作成する クレームダマンの製法、食材の組み合わせを理解しタルト2種を完成させる</p>	タルト生地の扱い方や敷きこむ注意点を復習する	1時間
第13回	<p>シャルロットエキゾチック①</p> <p>全体構成を理解し、次回用にセンターから仕込んでいく ビスキュイの製法やポイントを理解し生地を作る</p>	全体構成や味のバランスを理解し次回に向けて復習する	1時間
第14回	<p>シャルロットエキゾチック②</p> <p>前回のセンターを使用し、ベースのムース、仕上げを行う 飾りつけまで1人1台ずつしっかり仕上げる</p>	アントルメの構成の考え方の復習をする	1時間

授業科目名	メニュー開発演習Ⅰ				
担当教員名	松野 陽				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	一流料亭やニューヨークの日本料理店で調理師としての勤務経験に加え、京都の日本料理店では料理長を務める。そのほか、調理師養成施設校で勤務し、調理師を目指す学生に対しての指導経験を有する。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業ではフードサービス業界のレストランやカフェ、給食施設、パティスリーなどで重要な業務のひとつであるメニューを開発をクリエイティブに行える力を身に付ける。初回の授業で14回全体の概要と流れを説明し、各回の授業の冒頭で本日の修得ポイントの解説と作業内容について説明する。その後、メニュー開発を行う際に必要な手順や内容について段階的にステップアップしていく。また、食材や調味料等をカテゴリーごとに分類し、それぞれの特徴理解を深めるとともに、カテゴリー別の食材表を作成する。そうすることで様々な組み合わせを考えやすい資料として活用できるようにし、フードサービス業界で実践的かつ発展的なメニュー開発力を身に付ける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解	食材の特徴理解とメニュー開発	コンセプトに沿ったアイデアメニューの提案
2. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	考案したメニューを料理やお菓子にする	コンセプトに沿ったアイデアメニューを作り上げる
汎用的な力		
1. DP4. 課題発見		改善点を明確にし、次に繋げる
2. DP5. 計画・立案力		期限に対して逆算して取り組むことができる
3. DP6. 行動・実践		計画した内容を適切に実践する

学外連携学修

有り(連携先：株式会社 ひこばえ)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)
- ・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

成績評価の方法・評価の割合	評価の基準
取組み状況・熱意	： 授業での取り組み状況・熱意について、独自のルーブリックを基に評価する。
30 %	
小テスト・授業内課題	： 小テストや授業で課せられた提出物の内容について独自のルーブリックを基に評価する。
20 %	
コンテスト作品	： コンテスト当日の完成作品について独自のルーブリックを基に評価する。
30 %	
試験（課題提出）	： 提出課題について独自のルーブリックを基に評価する。
20 %	

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

メニュー開発演習Ⅰ・Ⅱは各回の授業がつながっており、欠席すると次の授業で十分な内容を実践することができない可能性があることをご留意ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜日1限

場所： 調理研究室

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 メニュー開発の流れとポイント コンセプトのとらえ方 メニューを開発するうえで大切なポイントを手順ごとに解説します。	授業内の内容を今後の作業に反映できるよう整理する	4時間
第2回 (学外授業) 連携企業の訪問 連携企業の業務内容の全体像と仕事の流れを理解し、メニュー開発において企業側が望まれているコンセプトを把握してメニュー開発に取り組みます。	企業訪問で学んだ内容を今後の作業に反映できるよう整理する	4時間
第3回 メニュー考案の実践 食材のカテゴリー別分類、調理法別分類、作業別分類（巻く、包む、重ねる、裏漉すなど）について考える幅を広げられるよう解説します。レシピ開発を進めるうえでよりの確かつ迅速にアイデアが出せるよう視覚的に有効な食材の分類表を作成します。	授業内の内容を今後の作業に反映できるよう整理する	4時間
第4回 設定されたメニューを完成させアレンジ力を学ぶ 調理や製菓技術のレベルアップと器の選び方についてのポイントを学びます。	アレンジ方法のポイントを整理しさらに活用できるよう情報収集する。	4時間
第5回 考案メニューA試作1回目×1メニュー 考案した2種のレシピのうち一つ（A）を実際に完成させ、クラスのメンバーと共有して改善点を当日中に明確にして次回に繋げる。	試作して改善を感じた内容について整理し、関連する幅広い候補を調べる	4時間
第6回 考案メニューB試作1回目×1メニュー 考案した2種のレシピのうち一つ（B）を実際に完成させ、クラスのメンバーと共有して改善点を当日中に明確にして次回に繋げる。	試作して改善を感じた内容について整理し、関連する幅広い候補を調べる	4時間
第7回 考案メニューA試作2回目×1メニュー 考案した2種のレシピのうち一つ（A）を改善した内容で実際に完成させ、クラスのメンバーと共有して改善点を当日中に明確にして次回に繋げる。	試作して改善を感じた内容について整理し、関連する幅広い候補を調べる	4時間
第8回 考案メニューB試作2回目×1メニュー 考案した2種のレシピのうち一つ（B）を改善した内容で実際に完成させ、クラスのメンバーと共有して改善点を当日中に明確にして次回に繋げる。	試作して改善を感じた内容について整理し、関連する幅広い候補を調べる	4時間
第9回 フライヤーの作り方とレシピ作成 試作を重ねているメニューについて店舗にて販売促進のためのフライヤーを作成します。	フライヤーのレイアウトや色遣いなど好みの内容を探し、ブラッシュアップできるよう調べる	4時間
第10回 考案メニューAB試作3回目×2メニュー 考案した2種のレシピ（A・B）を改善した内容で実際に完成させ、クラスのメンバーと共有して改善点を当日中に明確にして次回に繋げる。	試作して改善を感じた内容について整理し、コンテスト本番に反映できるよう準備する	4時間
第11回 コンテストコメント・レシピの入力 コンテスト当日に料理・お菓子とともに設置するフライヤーを作成し、印刷まで行う。 また、連携企業に提供するレシピを入力完成させる。	コンテスト当日のタイムスケジュールや自身の作業手順について整理しておく	4時間
第12回 レシピコンテスト 連携企業先の担当者来校。各自、コンテスト作品についての説明を行い、審査員には各作品に対して審査をして頂き優秀作品を決定する。 作品ごとに作品の説明、試食審査の順に進めます。	改めてこれまでの流れや学んだことを整理し、今後活かせる内容としてまとめる	4時間
第13回 レシピ開発におけるまとめ 各自作成したフライヤー、所定の様式にまとめたレシピをクラスのメンバー全員で共有します。	今後活用できる技能となるよう、別のデザインでも作成する	4時間
第14回 分担制による調理、製菓の実習	メニュー開発の実践を通じて習得したポイントを改めて整理し、今後活用できるようにする	4時間

各自が異なる料理やお菓子のメニューを担当して15食分完成させ、自由に選んだ器に盛り付ける。完成した料理やデザートを全員で試食し、メニュー開発について習得した内容を振り返る。

授業科目名	メニュー開発演習Ⅱ				
担当教員名	松野 陽				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	一流料亭やニューヨークの日本料理店で調理師としての勤務経験に加え、京都の日本料理店では料理長を務める。そのほか、調理師養成施設校で勤務し、調理師を目指す学生に対する指導経験を有する。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では「メニュー開発演習Ⅰ」で学んだメニュー開発における修得ポイントを基にして、主に実践的な力を身に付けるための具体的なメニュー考案作業や考えたメニューを具体的に作って味や色彩、ボリューム感、器とのバランスなどについて改善点を見出し、次回の計画を立てる作業を行う。そのようにしてメニュー開発を行う際に必要な手順や内容について段階的にステップアップしていく。また、食材や調味料等をカテゴリーごとに分類し、それぞれの特徴理解を深めるとともに、カテゴリー別の食材表を作成する。そうすることで様々な組み合わせを考えやすい資料として活用できるようにし、フードサービス業界で実践的かつ発展的なメニュー開発力を身に付ける。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解
2. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

- 食材の特徴理解とメニュー開発
考案したメニューを料理やお菓子にする

目標：

- コンセプトに沿ったアイデアメニューの提案
コンセプトに沿ったアイデアメニューを作り上げる

汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP5. 計画・立案力
3. DP6. 行動・実践

- 改善点を明確にし、次に繋げる
期限に対して逆算して取り組むことができる
計画した内容を適切に実践する

学外連携学修

有り(連携先：株式会社 ひこばえ)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)
- ・見学、フィールドワーク

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

成績評価の方法・評価の割合

取組み状況・熱意

30 %

小テスト・授業内課題

20 %

コンテスト作品

30 %

試験（課題提出）

20 %

評価の基準

： 授業での取り組み状況・熱意について独自のルーブリックを基に評価する。

： 小テストや授業で課した課題に対する成果物について独自のルーブリックを基に評価する。

： コンテスト当日の感性作品について独自のルーブリックを基に評価する。

： 提出課題について独自のルーブリックを基に評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

メニュー開発演習Ⅰ・Ⅱは各回の授業がつながっており、欠席すると次の授業で十分な内容を実践することができない可能性があることをご留意ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜日1限

場所： 調理研究室

授業計画

学修課題

授業外学修課題にかかる目安の時間

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 メニュー開発におけるアレンジ方法について コンセプトに沿った方向性でメニュー開発をする際、定番メニューをベースにどのようにアレンジしていくのかのポイントをデモンストレーションを交えて学びます。メニュー開発のテーマ食材に対する既存メニューを各自リストアップします。	授業内の内容を今後の作業に反映できるよう整理する	4時間
第2回 (学外授業) 連携企業の訪問 企業側の販売促進ツールをよく理解し、メニュー考案する際にどのような方向性で考えればいいのかのポイントを掴めるようにします。主体的な時間になるよう質疑応答の機会も設けたり積極的参加型になるよう進めていきます。	企業訪問で学んだ内容を今後の作業に反映できるよう整理する	4時間
第3回 メニュー考案の実践 テーマ食材から2つのメニューを考案し、必要となる食材リストと必要数量を明確にして、食材の発注様式に記入する。そのうえで作り方を簡潔に書きだし、考案メニューの作成を円滑に行えるよう準備を整える。	授業内の内容を今後の作業に反映できるよう整理する	4時間
第4回 設定されたメニューを完成させアレンジ力を学ぶ 完成させた料理やお菓子の作業工程と実践したアレンジ方法に対する改善点や課題を振り返りシートに記入する。今回の考案メニューの試作に対する作業手順を整理し、円滑に作業が行えるよう整える。	アレンジ方法のポイントを整理しさらに活用できるような情報収集する。	4時間
第5回 考案メニューA試作1回目×1メニュー 改善点修正して発注書提出 考案した2種のレシピのうち1つ(A)を実際に完成させ、クラスのメンバーと共有して改善点をその場で明確にし、今回の試作の食材発注書に反映させ提出する。また、作成した料理・お菓子の画像を撮影し、管理することで時系列での改善を確認できるようにします。	試作して改善を感じた内容について整理し、関連する幅広い候補を調べる	4時間
第6回 考案メニューB試作1回目×1メニュー 改善点修正して発注書提出 考案した2種のレシピのうち1つ(B)を実際に完成させ、クラスのメンバーと共有して改善点をその場で明確にし、今回の試作の食材発注書に反映させ提出する。また、作成した料理・お菓子の画像を撮影し、管理することで時系列での改善を確認できるようにします。	試作して改善を感じた内容について整理し、関連する幅広い候補を調べる	4時間
第7回 考案メニューA試作2回目×1メニュー 改善点修正して発注書提出 考案した2種のレシピのうち1つ(A)を実際に完成させ、クラスのメンバーと共有して改善点をその場で明確にし、今回の試作の食材発注書に反映させ提出する。また、作成した料理・お菓子の画像を撮影し、管理することで時系列での改善を確認できるようにします。	試作して改善を感じた内容について整理し、関連する幅広い候補を調べる	4時間
第8回 考案メニューB試作2回目×1メニュー 改善点修正して発注書提出 考案した2種のレシピのうち1つ(B)を実際に完成させ、クラスのメンバーと共有して改善点をその場で明確にし、今回の試作の食材発注書に反映させ提出する。また、作成した料理・お菓子の画像を撮影し、管理することで時系列での改善を確認できるようにします。	試作して改善を感じた内容について整理し、関連する幅広い候補を調べる	4時間
第9回 フライヤーの作り方とレシピ作成 試作を重ねているメニューについて店舗にて販売促進に活用することを想定し、フライヤーを作成します。	フライヤーのレイアウトや色遣いなど好みの内容を探し、ブラッシュアップできるよう調べる	4時間
第10回 考案メニューAB試作3回目×2メニュー 改善点修正して発注書提出 考案した2種のレシピ(A・B)を実際に完成させ、クラスのメンバーと共有して改善点をその場で明確にし、今回のコンテスト本番の食材発注書に反映させ提出する。また、作成した料理・お菓子の画像を撮影し、管理することで時系列での改善を確認できるようにします。	試作して改善を感じた内容について整理し、コンテスト本番に反映できるよう準備する	4時間
第11回 コンテストコメント・レシピの入力・プリントアウト これまで試作を重ねブラッシュアップしたメニューのレシピや画像、コメント等を所定の様式にデータにて入力し、コンテスト当日に※できればパソコン教室	コンテスト当日のタイムスケジュールや自身の作業手順について整理しておく	4時間

第12回	レシピコンテスト・表彰式	改めてこれまで学んだ内容を整理し、今後に活かせる内容としてまとめる	4時間
	連携企業先の担当者来校。各自、コンテスト作品についての説明を行い、審査員には各作品に対して審査をして頂き、優秀作品を決定する。作品ごとに作品の説明、試食審査の順に進め、表彰式を行います。		
第13回	レシピ開発におけるまとめ	今後に活用できる技能となるよう、別のデザインでも作成する	4時間
	各自作成したフライヤーを完成させて印刷する。また、コンテスト当日に至るまでの画像について時系列変化を確認できるよう所定の様式に整えます。		
第14回	分担制による調理、製菓の実習	メニュー開発の実践を通じて習得したポイントを改めて整理し、今後に活用できるようにする	4時間
	各自が異なる料理やお菓子のメニューを担当して15食分完成させ、自由に選んだ器に盛り付ける。完成した料理やデザートを全員で試食し、メニュー開発について習得した内容を振り返る。		

授業科目名	食品評価演習				
担当教員名	瀬川 悠紀子				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目					
実務経験の概要					

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

人は味覚だけでなく、視覚、嗅覚、聴覚、触覚の五感を使って美味しさを評価している。本授業は、ヒトが美味しいと感じる要因の基礎を学び、実際に美味しさの変化を五感で体験することで、深く理解し、食に携わる者としてコントロールできるようになることを目指す。五感での美味しさの感じ方の基礎だけでなく、市販の商品においても研究し、売れている商品の売れる理由を探る。これらを通して、今後高度職業人として食品に携わる際の実践力を身につけることを目指す。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解
2. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

食に携わる者として、美味しさの要因を理解する

美味しさの創出

目標：

美味しさの要因を知り、説明できる。

学んだ美味しさの要因をもとに、美味しさを向上するにはどうするか考え、実践することができる。

汎用的な力

1. DP5. 計画・立案力

学んだ基礎を元に、商品を企画する。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

発表	10 %	：	授業内で考察等の発表を行い、まとまっているか、考察ができているか、伝わりやすい発表かで評価する。
課題レポート	50 %	：	授業終了後、レポート課題の提出を行う。
積極的参加・遅刻状況・授業マナー	20 %	：	授業内での積極性および取り組みについて評価する。
定期試験（レポート）	20 %	：	全期間の内容に関するレポート課題

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

適宜授業内で紹介する

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は1単位の科目であるため、平均すると毎回1時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜2限

場所： 本館3階調理研究室

備考・注意事項： その他の時間でも在室時は受け付けます。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 オリエンテーション、食品評価の目的 授業全体の流れと到達目標の確認 味覚・嗅覚の簡易テスト	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第2回 基本味の理解 五味（甘味・塩味・酸味・苦味・うま味）の特徴 出汁や調味料を用いた味覚実習	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第3回 味覚の閾値と濃度感 調味料の希釈系列による味覚閾値測定 「ちょうどよい味付け」を見極める体験	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第4回 香りと料理 香味野菜・スパイス・調味料の香り比較	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第5回 食感の評価、見た目と盛り付け 調理条件（加熱時間・切り方）による食感の違いを比較 色彩や器の選択が嗜好性に与える影響 同じ料理を盛り付け方だけ変えて評価	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第6回 嗜好調査（官能評価入門） 順位法・評点法を使った料理の嗜好評価 市販品を評価する	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第7回 識別試験 三点識別法を学ぶ。	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第8回 調味バランスの評価 甘味・酸味・塩味・苦味・うま味・辛味・渋味の視点から味のバランスを学ぶ。	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第9回 料理の官能評価データ解析 グループで取った評価データを統計的に処理 「美味しさの傾向」を可視化	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第10回 理化学的評価との比較①（調味、食感） pH、糖度、塩分濃度を実測 官能評価結果と数値の対応を考察 茹で加減や加熱条件の違いと食感の関係を学ぶ	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第11回 食品表示の応用（特別授業） 次回からテーマを設定し、市販品のおいしさを評価するため、食品表示の見方を学ぶ。	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第12回 総合演習（グループワーク）テーマ設定 テーマ食品（例：市販品のうち即席麺、乳製品、お菓子など）を設定し、いくつかの実際の商品について、なぜ美味しいのかを分析する評価項目を設定する。	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第13回 総合演習（グループワーク）分析 前回設定したテーマの商品について、決定した評価項目に基づいて美味しさを分析し、まとめる。	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間
第14回 成果発表・まとめ 各グループによる発表（評価方法・結果・考察） 授業全体の総括と今後の応用（商品開発や研究への展望）	その日の内容をレポートにまとめ、次週までに提出する	4時間

授業科目名	食品加工演習				
担当教員名	阪本 美奈子・為後 左依				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	前期	単位数	2
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	【阪本美奈子】料理講師として長年の調理実習その他指導経験の中で、関連付けた授業を実施（全14回）				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

現在の日本の食文化では加工食品が多く出回り、場所や時間を選ばず、いつでも手軽で便利に日々の食事を取ることができるようになった。元来、日本の食卓では発酵食品が多く用いられ、古くから日本人の食事には当たり前のように取り入れられていた。その種類は多種多様である。本授業では発酵食品の種類や効能を理解し、作り方や活用方法を理解すると同時に、数多くの食品に含まれている食品添加物について理解を含めることを目的とする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力 基本的な知識と技術を身につける

目標：

食品の種類や製法について理解する

汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP6. 行動・実践

毎回の授業において疑問点や課題を見出し、調べる
主体性を持って積極的に行動する

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

成績評価の方法・評価の割合

取り組み姿勢

40 %

評価の基準

： 授業内での取り組み状況・熱意について評価する

授業内課題

30 %

： 振り返りや課題レポートの内容や提出状況で評価する

定期試験

30 %

： 授業内容の理解度について評価する

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

- ・本授業は2単位の科目であるため、平均すると毎回4時間の授業外学修が求められる。
- ・欠席した場合は次週の授業で自らプリントを取りに来ること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 本授業後

場所： 実施教室にて

備考・注意事項： 上記以外の曜日・時間でも気軽に調理研究室にお越しください。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 オリエンテーション 授業の進め方 ・授業の概要及び進め方 ・食品加工について	概要について資料を整理する	4時間
第2回 発酵とは ・発酵について学ぶ ・発酵の種類、特徴、効能など	概要について資料を整理する	4時間
第3回 麴の活用 ・米麴の活用 (塩麴、しょうゆ麴、甘麴の仕込みなど)	作用と手順を振り返り、ノートにまとめる	4時間
第4回 特別外来授業 食品添加物について (合同食品株式会社 和田社長)	授業内容を振り返りレポートを完成させる	4時間
第5回 味噌 ・味噌の種類を知る ・味噌を仕込む	作用と手順を振り返り、ノートにまとめる	4時間
第6回 麴 ・麴の効能実験 (発酵調味料の効果を確かめる)	作用と手順を振り返り、ノートにまとめる	4時間
第7回 漬物 ・漬物の種類を知る ・市販品の食べ比べ ・漬物をつくる (ぬか床、ピクルス、酢醤油漬けなど)	授業内容を振り返りレポートを完成させる	4時間
第9回 大豆 ・大豆の加工食品について学ぶ ・大豆で豆腐作り	作用と手順を振り返り、ノートにまとめる	4時間
第10回 果物の加工食品について 果物を使用してジャム作り	作用と手順を振り返り、ノートにまとめる	4時間
第11回 小豆 ・小豆の加工食品について学ぶ ・小豆からあんを作る	作用と手順を振り返り、ノートにまとめる	4時間
第12回 小麦粉 ・小麦粉の加工食品について学ぶ ・パン作り (発酵イースト菌について)	作用と手順を振り返り、ノートにまとめる	4時間
第13回 真空について 真空を利用した食品の加工	手順とポイントをノートに整理する	4時間
第14回 発酵食品まとめ 発酵食品を多く取り入れたワンプレート実習	発酵食品が食品に及ぼす効果を実践し、気付いた点をノートにまとめる	4時間

授業科目名	カフェクリエイティブ実習				
担当教員名	吾妻 珠希				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	実習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	西洋料理店や給食調理施設での調理師としての実務経験のほか、調理師養成施設校での実習指導経験有り（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業はこれまで習得した調理技術、製菓技術、コーディネート力、及び、前期履修したカフェ・給食実習での技術と知識をもとに、カフェを運営するために必要な企画力や応用力を養うことを目標とする。実際の現場のカフェスタイルで実践実習し、既成食品を使用した仕込み方法や素早く提供するポイント、器の使い方を通じてカフェらしさを総合的に学ぶ。授業の冒頭に実習内容のデモンストレーションを解説を交えて行い、身に付けるべきポイントや関連する知識を理解したうえで実習する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性	具体的内容：	目標：
1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力	カフェ運営に関する必要な知識を学び、理解を深める。	顧客満足度の高いカフェメニューを手早く仕上げる。
汎用的な力		
1. DP6. 行動・実践		主体性を持ち、積極的に行動することができる。
2. DP8. 意思疎通		他人の意見を聞き、自分の意志をしっかりと伝えることができる。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業の取り組み状況・熱意	30 %	： 授業での取り組み状況・熱意について、独自のルーブリックに基づいて評価する。
実習課題（作品）	30 %	： 実習における作業の適正及びカフェコーディネートにおける到達点を、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で毎回実施。
実習課題（レポート）	20 %	： 授業で課した課題の提出状況及びその内容について、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で回収する。
試験（レポート）	20 %	： 授業内で課した総合的な課題の提出及びその内容について、独自のルーブリックに基づいて評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

なし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回2時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後
場所： 授業の教室
備考・注意事項： 火曜日・金曜日に対応します。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 実習概要説明及びカフェアレンジについて カフェクリエイト実習を受講する上での実習の進め方と注意事項を解説する。 卵を用いたカフェで活用できるアレンジ方法について学ぶ。	卵のアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第2回 カフェ実習① サラダのアレンジ カフェプレートで提供されることの多いサラダについて、メイン食材やドレッシングなどの組み合わせを学び、各自が考え、カフェプレートとして仕上げる。	サラダのアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第3回 カフェ実習② サンドウィッチのアレンジ カフェで提供するサンドウィッチについて、具材の組み合わせやサンドウィッチの切り方、提供方法を学び、アレンジを各自が考え、サンドウィッチプレートとして仕上げる。	サンドウィッチのアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第4回 カフェ実習③ オムライスのアレンジ カフェで提供するオムライスについて、既製食品のピラフを用い、卵の焼き方、ソースの組み合わせや盛り付け方法を学び、オムライスプレートとして仕上げる。	オムライスのアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第5回 カフェ実習④ パスタのアレンジ カフェで提供するパスタについて、既成食材のソースを用い、野菜のトッピングや盛り付け方法を学び、各自で仕上げる。	パスタのアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第6回 カフェ実習⑤ カレーのアレンジ カフェで提供するカレーについて、既成食材のカレーソースを用い、追加食材や付け合わせピクルス、盛り付け方法を学び、各自で仕上げる。	カレーのアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第7回 カフェ実習⑥ から揚げに合うソースのアレンジ カフェで提供する揚げ物について、既成食材のから揚げを用い、ソースをアレンジして提供方法について学ぶ。グループごとに調理し、全種類の試食を行う。また、から揚げを使用したカフェプレートを仕上げる。	揚げ物のソースアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第8回 カフェ実習⑦ 冷製サラダうどんのアレンジ 冷凍うどんと既成食材のドレッシングを用い、メイン食材と各種野菜やドレッシングなどの組み合わせを学び、各自で仕上げる。	冷凍うどんのアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第9回 カフェ実習⑧ タルタルソースのアレンジ 既成食品のタルタルソースを用い、追加する食材によって見せ方が手軽に変わること学ぶ。グループごとに調理し、全種類の試食を行う。また、揚げ物をメインとしたカフェプレートを仕上げる。	タルタルソースのアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第10回 カフェ実習⑨ 和惣菜カフェメニュー 既製食品の和惣菜および、手軽に仕上げるのでできる和食をメインとしたカフェプレートをグループで仕上げる。	和惣菜のアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第11回 カフェ実習⑩ エスニックカフェメニュー 既成食品を用いながら、エスニック風にカフェプレートをグループで仕上げる。	エスニックメニューのアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第12回 カフェ実習⑪ ハワイアンカフェメニュー 既成食材を用いながら、ハワイアンのカフェプレートをグループで仕上げる。	ハワイアンメニューのアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第13回 カフェ実習⑫ デザートプレートのアレンジ 既成食材のケーキやソースを用い、カフェで提供するデザートプレートの見せ方について学び、各自で仕上げる。	デザートプレートのデザインやアレンジをレポートにまとめる。	2時間
第14回 カフェ実習⑬ カフェプレートのアレンジ 事前に伝えた食材を各自がアレンジし、実際に提供可能なカフェプレートを仕上げる。	今までの自己課題をレポートにまとめる。	2時間

授業科目名	実践製菓演習 I				
担当教員名	佐々木 雄市				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校（国内校・フランス校）で実習教員として勤務。退職後は自店の経営・委託業務・商品開発および提案などの、事業コンサルティングを行っている。（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、専門的で高度な知識・技能の習得、及びその実践力の修得を目的とする。洋菓子の基本をベースに高度な実習内容を習得するために製菓実習を行います。授業のスタイルとしては、主に2人構成の班編成しての授業で、ほとんどの調理作業は1人で行う『ワンセルフ形式』の授業を取り入れ、『ワンセルフ形式』で商品を完遂させ個々のスキルUPを目指します。毎授業毎に商品の完成度等を確認して評価するスタイルのため、毎授業毎の取り組みが重要視されます。Googleクラスルームを活用した実習レポート提出を能動的に取り組みます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解

具体的内容：

基礎・応用を基に専門的で実践で求められる知識と技術とスピードを理解する。

目標：

実践的な知識と技術をもって作業を効率よく進められる能力を身につける。

汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP5. 計画・立案力

デモンストレーションで課された作業に関し、ポイントを理解して作業する事を目標とする。

デモンストレーションが実施した作業と同様に計画的かつ正確に進める事を目標とする。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・ 課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・ 実験、実技、実習
- ・ 問答法・コメントを求める
- ・ 振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)
- ・ 協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・ 実習や実技に対して個別にコメントします
- ・ 実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・ 提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・ 提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（評価しない）とします。遅刻、早退に関しては日々の授業態度の評価の一項目としています。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

日々の実習態度	：	実習ノートの提出状況（遅延・未提出）及び、理由なき遅刻・早退を科目独自のルーブリックにそって評価する。
	20 %	
課題（実習ノート）	：	実習ノートの記述内容を、科目独自のルーブリックにそって評価する。
	20 %	
日々の評価	：	授業後の商品の完成度などを、科目独自のルーブリックにそって評価する。
	40 %	
課題（期末レポート）	：	定期試験期間中に実施するレポートを、科目独自のルーブリックにそって評価する。
	20 %	

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回2時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日 4限（15：00～16：40）

場所： 本館3階（製菓研究室）

備考・注意事項： 実習後の対応になる為、グーグルクラスルームの活用も推進します。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 洋菓子の基礎技術の取得と応用①：平面絞り 菓子製造技能士2級に求められる絞り技術のデモンストレーション 絞り技術取得のための反復練習	絞り技術の反復練習とポイントの理解とメモをまとめる	4時間
第2回 オリジナル ガトーの仕込について オリジナルガトーの断面図を基に味の構成を学ぶ 各パーツの仕込のデモンストレーション	オリジナルガトーの味の構成を理解してメモをまとめる	4時間
第3回 オリジナル ガトーの仕上げについて オリジナルガトーの仕上げのテクニカルなポイントの説明 仕上のデモンストレーション	オリジナル ガトーの仕上げについてのポイントを理解してまとめる	4時間
第4回 マジパン デコレーションのデザインと構成を学ぶ デコレーションのテーマを組み立て テーマに沿った必要なパーツのリスト作成 パーツに必要なマジパンの着色 パーツの制作のデモンストレーション	デコレーションのデザインの構成のメモをまとめる	4時間
第5回 マジパン デコレーションの組み立てについて マジパン組み立てのデモンストレーション パーツの接着と組み立てのデモンストレーション	マジパンの組み立ての技術についてメモをまとめる	4時間
第6回 タルトレット・シトロンについて タルトレット・シトロンとは タルトレット・シトロンの構成について学ぶ パートシュクレの仕込のデモンストレーション	タルトレット・シトロンの構成についてメモをまとめる	4時間
第7回 タルトレット・シトロンの仕込について アパレイユ・シトロンの製造デモンストレーション ムラング・イタリエンヌとは タルトレット・シトロンの仕上のデモンストレーション	タルトレット・シトロンの商品化の技術のメモをまとめる	4時間
第8回 焼き小菓子の製造と販売 ①（ブルドネージュ等の仕込） 焼き小菓子に必要なとされる生地について学ぶ ブルドネージュとフロランタンの製造と販売について学ぶ ブルドネージュとフロランタンの仕込のデモンストレーション	焼き小菓子の製造から販売のプロセスについてのメモをまとめる	4時間
第9回 焼き小菓子の製造と販売 ②（メレンゲクッキー等の仕込） 焼き小菓子に必要なとされる生地について学ぶ ナッツのメレンゲクッキー、レモンケーキの製造と販売について学ぶ ナッツのメレンゲクッキー、レモンケーキの仕込のデモンストレーション	焼き小菓子の製造から販売のプロセスについてのメモをまとめる	4時間
第10回 抹茶のオペラの構成について 抹茶のオペラの構成と生地について学ぶ 生地の仕込と焼成のデモンストレーション	抹茶のオペラの仕込についてのメモをまとめる	4時間
第11回 抹茶のオペラの仕上げについて 抹茶のオペラの仕上げに必要なパーツについて学ぶ 抹茶のオペラの仕上げに使用するパーツの仕込のデモンストレーション	抹茶のオペラの仕上げについてのメモをまとめる	4時間
第12回 アントルメ・ショコラ・キャラメル仕込について	アントルメ・ショコラ・キャラメルの構成についてのメモをまとめる	4時間

	アントルメ・ショコラ・キャラメル ^の 構成と組み立てを学ぶ 仕込に必要なパーツの仕込のデモンストレーション		
第13回	アントルメ・ショコラ・キャラメルの仕上について 仕上に必要なパーツの仕込のデモンストレーション アントルメ・ショコラ・キャラメルの仕上のデモンストレーション	アントルメ・ショコラ・キャラメルの仕上げについてのメモをまとめる	4時間
第14回	チョコレート商品の製造について チョコレートの基本作業（融解・温度調整）を学ぶ 正しい保存方法 チョコレートの結晶の違いを理解する	チョコレートの性質についてのメモをまとめる	2時間

授業科目名	実践製菓演習Ⅱ				
担当教員名	佐々木 雄市				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	専門学校（国内校・フランス校）にて教員として勤務。退職後は自店の経営・委託業務・商品開発および提案などの、事業コンサルティングを行っている。（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では、専門的で高度な知識・技能の習得、及びその実践力の修得を目的とする。洋菓子の基本をベースに高度な実習内容を習得するために製菓実習を行います。授業のスタイルとしては、主に2人構成の班編成での授業で、ほとんどの調理作業は1人で行う『ワンセルフ形式』の授業を取り入れ、『ワンセルフ』で商品を完遂させ個々のスキルUPを目指します。
毎授業毎に商品の完成度等を確認して評価するスタイルのため、毎授業毎の取り組みが重要視されます。
Googleクラスルームを活用した実習レポート提出を能動的に取り組みます。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

基礎・応用を基に専門的で実践で求められる知識と技術とスピードを身につける。

目標：

菓子製造技能士試験に求められるような、即戦力となりうるスキルの修得。

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP7. 完遂

デモンストレーションの作業を理解して正確でスピーディーな作業ができるよう行動する。

商品として製品を製造し、且つデモンストレーションで仕上げられた商品と同じように仕上げられるスキルを身につけることを目標とする。

学外連携学修

無し

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・問答法・コメントを求める
- ・振り返り(振り返りシート、チャトルシートなど)
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出物にコメント・評価をつけて返却します
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「-」（評価しない）とします。
遅刻、早退に関しては日々の授業態度の評価の一項目としています。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

日々の実習態度	：	実習ノートの提出状況（遅延・未提出）及び、理由なき遅刻・早退を科目独自のルーブリックにそって評価する。
20 %		
課題（実習ノート）	：	実習ノートの記述内容を、科目独自のルーブリックにそって評価する。
20 %		
日々の評価	：	授業後の商品の完成度などを、科目独自のルーブリックにそって評価する。
40 %		
期末課題（期末レポート）	：	定期試験期間中に実施するレポートを、科目独自のルーブリックにそって評価する。
20 %		

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回2時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業の内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習をすること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 水曜日 4限（15：00～16：40）

場所： 本館3階（製菓研究室）

備考・注意事項： 実習後の対応になる為、グーグルクラスルームの活用も推進します。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 洋菓子の基礎技術の取得と応用②：曲面絞り 菓子製造技能士2級検定に求められる絞り技術の反復練習 擬似ケーキ台への絞り技術習練度合の確認	絞り技術の反復練習とポイントの理解とメモをまとめる	4時間
第2回 オリジナル ガトーの仕込 オリジナルガトーの断面図を基にビスキュイ等 各パーツ（ビスキュイ・パイナップルロティ・クレミュー）を仕込む ビスキュイの修練度合の確認	オリジナルガトーの味のレシピを理解してメモをまとめる	4時間
第3回 オリジナル ガトーの仕上 オリジナルガトーの仕上げに必要な 各パーツ（ヴァバロワーズ・パッション）の仕込 仕上用 飾りの製造 オリジナルガトーの仕上と修練度合の確認	オリジナル ガトーの仕上げについてのポイント を理解してまとめる	4時間
第4回 マジパン デコレーションを作る デコレーションのテーマに沿って着色したマジパンで デザインに沿ったパーツを制作する パーツを組み立てる 修練度合の確認	デコレーションの制作工程のメモをまとめる	4時間
第5回 マジパン デコレーションを組み立てる マジパン組み立てのデモンストレーションを見て 各自のマジパンを組み立てて修練度合の確認	マジパンの組み立ての技術についてメモをまとめる	4時間
第6回 タルトレット・シトロンのパーツの製造 パータシュクレを作る パータシュクレを伸ばし、タルトリングにフォンサーージュして焼成する ムラングの絞り練習 生地と半製品の修練度合の確認	タルトレット・シトロンの製造についてメモをまとめる	4時間
第7回 タルトレット・シトロンの仕上 アパレイユ・シトロンの製造 ムラング・イタリエンヌの製造 タルトレット・シトロンの仕上げと修練度合の確認	タルトレット・シトロンの商品化のメモをまとめる	4時間
第8回 焼き小菓子の製造と販売 ①：（ブルドネージュ等の仕上） ブルドネージュの製造・保存 フロランタン等の製造・保存 仕上がりの修練度合の確認	焼き小菓子の製造から販売のプロセスについてのメモをまとめる	4時間
第9回 焼き小菓子の製造と販売 ②：（メレンゲクッキー等の仕上） ナッツのメレンゲクッキーの製造 レモンケーキの製造 修練度合の確認	焼き小菓子の製造から販売のプロセスについてのメモをまとめる	4時間
第10回 抹茶のオペラ（生地の仕込） 抹茶のオペラの生地の仕込と焼成 クレームオプールの仕込と修練度合の確認	抹茶のオペラの仕込についてのメモをまとめる	4時間
第11回 抹茶のオペラ（組み立てと仕上） 抹茶のオペラのパーツ（アンビバージュ・ガナッシュ）の仕込・組み立て・仕上 商品の修練度合の確認	抹茶のオペラの仕上げについてのメモをまとめる	4時間
第12回 アントルメ・ショコラ・キャラメル（生地の仕込）	アントルメ・ショコラ・キャラメルの構成についてのメモをまとめる	4時間

	アントルメ・ショコラ・キャラメル仕込に必要な パーツ（ビスキュイ・センター・ムース・グラサージュ） の仕込 修練度合の確認		
第13回	アントルメ・ショコラ・キャラメル（組み立てと仕上） アントルメ・ショコラ・キャラメル仕上に必要な パーツ（マカロン・チョコレート飾り）の製造 アントルメ・ショコラ・キャラメル仕上げ 商品の修練度合の確認	アントルメ・ショコラ・キャラメル仕上げにつ いてのメモをまとめる	4時間
第14回	チョコレート商品を製造する チョコレートの基本作業（融解・温度調整）の反復練習 チョコレートの結晶の違いを試食して理解する トリュフ・タブレットショコラを製造して修練度合の確認	チョコレートの性質についてのメモをまとめる	4時間

授業科目名	開業シミュレーション演習Ⅰ				
担当教員名	松野 陽				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	一流料亭やニューヨークの日本料理店で調理師としての勤務経験に加え、京都の日本料理店では料理長を務める。そのほか、調理師養成施設校で勤務し、調理師を目指す学生に対しての指導経験を有する。				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業では料理やお菓子を衛生的に手際よく、そして美味しく作ることができ、その能力を活かして自分のお店を開業する目標をもつことは自身のモチベーションを維持し、高めていくためにとても有意義な内容である。本授業では飲食店を開業する際の準備として必要となるメニュー設定及び販売価格設定から店舗のハード面や保健所等への申請手続き、固定費の把握と損益分岐点を明確にする方法などを学修する。このような内容の理解を深めることで開業に対する具体的な目標が持てるようになることと、飲食店現場で働く中でも活躍の機会が広がり、開業の目標に近づくための実践的な業務とすることができる。そうして働くうえでモチベーションを維持向上させられるような力を身に付けることを目指す。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解
2. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

飲食店開業における準備と提供メニューについて
メニュー設定内容の原価計算、販売価格設定

目標：

お店の準備理解とメニュー設定を自ら行える
設定したメニューを美味しく完成できる

汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP5. 計画・立案力
3. DP6. 行動・実践

改善すべき点を的確に見出せる
改善点を実行するための計画を具体化する
改善点を行動に移し実践する

学外連携学修

有り(連携先：株式会社 ひこばえ)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・発表(スピーチ、プレゼンテーションなど)
- ・シミュレーション型学習(ロールプレイ、ゲーム型学習など)
- ・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

成績評価の方法・評価の割合

取組み状況・熱意

35 %

小テスト・授業内課題

35 %

定期試験（課題レポート）

30 %

評価の基準

： 授業での取り組み状況・熱意について独自のルーブリックを基に評価する。

： 小テストや授業で課せられた提出物の内容について独自のルーブリックを基に評価する。

： 授業全体の理解度と試験で課せられたテーマについて独自のルーブリックを基に評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

開業シミュレーション演習Ⅰ・Ⅱは各回の授業がつながっており、欠席すると次の授業で十分な内容を実践することができない可能性があることをご留意ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜日1限

場所： 調理研究室

授業計画

学修課題

授業外学修課題にかかる目安の時間

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 授業全体の流れと修得内容について 本授業で習得すべき内容と授業全体の流れの解説を行います。また、夏休み課題としている自分がオーナーを想定した飲食店（専門店）の主力メニューレシピ及び材料発注書を所定の様式にて提出。専門店メニューは料理とお菓子の各1メニューの合計2メニューとする。また、前期に決定した学園祭の出店内容と今後の作業スケジュールの確認を行う。 ※夏休み中に飲食店（専門店）の主力メニューレシピ及び材料発注書はクラスルームにて提出済。改善点を反映したものを提出する。	授業内の内容を今後の作業に反映できるよう整理する	4時間
第2回 イベント出店における提供メニューの実習（連携先：株式会社ひこばえ） 株式会社ひこばえの50周年記念イベントにて本学ブースを出店する準備として、提供メニュー（スープ）を調理、試食することで改善点等を整理し、実施メニューのクオリティアップに繋げる点を明確にする。	授業の内容を今後の作業に反映できるよう整理する	4時間
第3回 店舗主力メニューⅠの実習 第1回の授業にて提出した課題の実践。自分が店を出店することを想定し、店舗主力メニューとして料理又は製菓いずれか提出済みのメニューを実習。実施後には主力メニューは変更は行わず、調味料や材料の配合等の変更のみを行い、より美味しいメニューへと改善できるようレシピを整え、材料発注書も反映する。 ※メニュー考案及び材料発注書は第1回目の授業で提出したもので進める。	実習して感じた点や教員、メンバーからのアドバイスをもとに具体的な改善内容を調査する	4時間
第4回 イベント出店提供メニューの仕込み作業（株式会社ひこばえ） イベント出店では円滑な提供を目的とした設置準備からメニューの提供、会計に至るまでの運営の全体を実践することになるので、それらを想定して準備する。そこで実践して学んだ内容を整理し、自身の店舗設計の具体化へ繋がられるようにする。	イベント出店における仕込み作業の流れを整理し、他の内容にも対応できるよう整理する。	4時間
第5回 イベント出店の最終準備（株式会社ひこばえ・本学園祭） 店舗運営における準備からメニューの提供、会計に至るまでの必要項目などを整理し、自身の店舗設計へ繋がられるように整える。 また、各イベントでの実施内容や役割分担、当日のタイムスケジュールなど共有し、各自明確にする。	店舗運営の概要とポイントを整理する	4時間
第6回 イベント出店の実践（本学園祭模擬店） 学園祭にて飲食店ブースを出店する。準備してきた内容を時系列で整理することで模擬店出店における必要事項を整理し、把握する。飲食店開業においても共通する要素があり、実施後の流れを整理することで必要事項をまとめる。	イベント出店概要の整理と提供メニューについての理解を深められるよう自分で作る	4時間
第7回 企業連携企画の実践（株式会社ひこばえ） 連携企業が主催するイベントにて本学学生が運営するブースを出店。メニューの提供・販売、会計、片付けに至るまで学生が担当し、店舗運営の概要について実践を通じて学ぶ。	店舗運営の実践を通じて学んだことを自身の開業シミュレーションに置き換えて反映できるように整える	4時間
第8回 店舗主力メニューⅡの実習 第1回の授業にて提出した課題のうち第3回の授業で実習していないメニューを実践。実施後には主力メニューは変更は行わず、調味料や材料の配合等の変更のみを行い、より美味しいメニューへと改善できるようレシピを整え、材料発注書も反映する。	設定した店舗コンセプトについて再度見直しを行うと共に重要項目の復習を行う	4時間
第9回 店舗のコンセプト設計の解説及びその作業について 飲食店、パテスリーの業態研究により、概要を理解したうえで自分のお店をイメージした店舗コンセプトの各必要項目の設定を行います。	専門店で特に人気の高い店舗の秘訣を調査し、自分のメニューに反映できる要素があるか探る	4時間
第10回 店舗主力メニューⅠ・Ⅱの実習① 第3回・8回で実施した内容を基に配合等を改善した2レシピ作成し、どのレシピが最も美味しいかを追求する。その過程を通じて美味しいレシピの探求方法の手順や重要ポイントについて学ぶ。	専門店で特に人気の高い店舗の秘訣を調査し、自分のメニューに反映できる要素があるか探る	4時間

第11回	店舗のコンセプト設計のまとめについての解説	飲食店の経営計画について調査し、自身の計画に反映できるようにする	4時間
本授業の目的である自分がオーナーの店舗を出店する際に必要な項目の最終着地を行う。店舗名から主力メニューの内容や販売価格、席数、従業員数、立地、営業時間、テナント料などに至るまでの項目を各自整え、自分の目標設定に繋げる。			
第12回	店舗主力メニュー I・IIの実習②	専門店で特に人気の高い店舗の秘訣を調査し、自分のメニューに反映できる要素があるか探る	4時間
第10回で実施した内容を基に配合等を改善したレシピを2レシピ以上作成し、どのレシピが最も美味しいかを追求する。その過程を通じて美味しいレシピの探求方法の手順や重要ポイントについて学び、効果的に探求し続ける力を身に付けられるようにする。			
第13回	店舗コンセプト設計についてまとめ作業及びその発表	専門店で特に人気の高い店舗の秘訣を調査し、自分のメニューに反映できる要素があるか探る	4時間
店舗コンセプト設計について各項目について整理してまとめる作業を行う。また、これまで積み重ねてきた主力メニューについてはレシピを整えたくうえで店舗コンセプト設計とともに発表する。			
第14回	人気レストランにて店舗コンセプトを学ぶ（学外授業）	人気店等の店舗コンセプトについて調査し、幅広い視野で考えられる視点を持てるよう整える	4時間
人気レストランにおいて店舗コンセプトについて解説頂き、リアルな現状を理解すると共に自身の店舗コンセプト設計に反映できるようにする。また、実際に食事を行うことでそのレストランの魅力をオーナー目線で感じ取り、よりリアル感ある要素を吸収できるようにします。			

授業科目名	開業シミュレーション演習Ⅱ				
担当教員名	松野 陽				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	一流料亭やニューヨークの日本料理店で調理師としての勤務経験に加え、京都の日本料理店では料理長を務める。そのほか、調理師養成施設校で勤務し、調理師を目指す学生に対しての指導経験を有する。				

開放科目の指示：「可・不可」

授業概要

料理やお菓子を衛生的に手際よく、そして美味しく作ることができ、その能力を活かして自分のお店を開業する目標をもつことは自身のモチベーションを維持し、高めていくためにとても有意義な内容である。本授業では飲食店を開業する際の準備として必要となるメニュー設定及び販売価格設定から店舗のハード面や保健所等への申請手続き、固定費の把握と損益分岐点を明確にする方法などを開業シミュレーションⅠで学修した内容を実践することに重きをおく。開業準備の理解と飲食店の軸となる料理やお菓子を美味しく作る力の両立を目指す。このような力を身に付けることで飲食店現場で働く中でも活躍の機会が広がり、日々の仕事を自身の目標と結び付けてとらえ、積み重ねている楽しさを身に付けることを目標とする。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP2. 専門的知識・技能、職業理解
2. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

飲食店営業における準備と提供メニューについて
固定費を踏まえた提供メニューの実践

目標：

開業準備内容の理解と実践
シミュレーション内容の適切な改善

汎用的な力

1. DP4. 課題発見
2. DP5. 計画・立案力
3. DP6. 行動・実践

改善すべき点を的確に見いだせる
改善点を実行するための計画を具体化する
改善点を行動に移し実践する

学外連携学修

有り(連携先：株式会社 ひこばえ)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・課題解決学習(PBL)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします
- ・提出後の授業で、全体的な傾向についてコメントします

成績評価

成績評価の方法・評価の割合

取組み状況・熱意

35 %

小テスト・授業内課題

35 %

定期試験（課題レポート）

30 %

評価の基準

： 授業での取り組み状況・熱意について独自のルーブリックを基に評価する。

： 小テストや授業で課せられた提出物の内容について独自のルーブリックを基に評価する。

： 授業全体の理解度と試験で課せられたテーマについて独自のルーブリックを基に評価する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

特になし

履修上の注意・備考・メッセージ

開業シミュレーション演習Ⅰ・Ⅱは各回の授業がつながっており、欠席すると次の授業で十分な内容を実践することができない可能性があることをご注意ください。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 月曜日1限

場所： 調理研究室

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 飲食店開業における店舗設計の概要について 自分の店舗を出店する際に設定すべき項目の解説と各自で設定する イベント実践内容の確認	授業内の内容を今後の作業に反映できるよう整理し、気になった項目に対して調査する	4時間
第2回 イベント出店における提供メニューの実習（連携先：株式会社ひこばえ） 株式会社ひこばえのイベントにおいて提供するメニューについて実際試食したのち、改善点の整理やイベント当日の仕込み作業に必要な準備についてまとめる。	実習したメニューについての改善点を整理し、レシピとして具体的に完成させる	4時間
第3回 店舗主力メニューⅠの実習 ～改善と食材発注～ （開業シミュレーションⅠと連動して実施） イベントでの出店準備を進めます。 具体的には販売メニューの価格、食数、メニュー名、看板作成、お釣りの準備、当日のタイムスケジュール、役割分担、店舗のレイアウトなどを明確にして進めていきます。	授業内容をイベントに対し円滑に反映できるよう整理する	4時間
第4回 イベント出店提供メニューの仕込み作業（株式会社ひこばえ） （開業シミュレーションⅠと連動して実施） イベント当日に提供するメニューの仕込み作業になるため、迅速かつ衛生に留意して行う。調理完成後は直ちに冷却し、冷凍保存できるようにする。イベント出店では円滑な提供を目的としたブースの設置準備から、メニューの提供、会計に至るまでの必要項目までを整理し、自身の店舗設計の具体化へ繋げられるようにする。	イベント出店における仕込み作業の流れを整理し、他の内容にも対応できるよう整理する。	4時間
第5回 イベント出店の最終準備（株式会社ひこばえ・本学園祭） （開業シミュレーションⅠと連動して実施） 店舗運営における準備からメニューの提供、会計に至るまで必要項目を整理し、自身の店舗設計へ繋げられるように整える。また、各イベントでの実施内容や役割分担、当日のタイムスケジュールなど共有し、各自明確にする。	店舗運営の概要とポイントを整理する	4時間
第6回 イベント出店の実践（本学園祭模擬店） （開業シミュレーションⅠと連動して実施） 学園祭にて飲食店ブースを出店する。準備してきた内容を時系列で整理することで模擬店出店における必要事項を整理し、把握する。飲食店開業においても共通する要素があり、実施後の流れを整理することで必要事項をまとめる。	イベント出店概要の整理と提供メニューについての理解を深められるよう自分で作る	4時間
第7回 企業連携企画の実践（株式会社ひこばえ） （開業シミュレーションⅠと連動して実施） 連携企業が主催するイベントにて本学学生が運営するブースを出店。メニューの提供・販売、会計、片付けに至るまで学生が担当し、店舗運営の概要について実践を通じて学ぶ。	店舗運営の実践を通じて学んだことを自身の開業シミュレーションに置き換えて反映できるように整える	4時間
第8回 店舗主力メニューⅡの実習 （開業シミュレーションⅠと連動して実施） 第1回の授業にて提出した課題のうち第3回の授業で実習していないメニューを実践。実施後には主力メニューは変更は行わず、調味料や材料の配合等の変更のみ行い、より美味しいメニューへと改善できるようレシピを整え、材料発注書も反映する。	設定した店舗コンセプトについて再度見直しを行うと共に重要項目の復習を行う	4時間
第9回 店舗コンセプト設計の解説及びその作業について 飲食店、パテスリーの業態研究により、概要を理解したうえで自分のお店をイメージした店舗コンセプトの各必要項目の設定を行います。	専門店にて人気の高い店舗の秘訣を調査し、自分のメニューに	4時間
第10回 店舗主力メニューⅠ・Ⅱの実習① 考案した料理・製菓の店舗主力メニューのうち、「店舗主力メニューの実習Ⅰ」で実習していないメニューを実習します。適切な器選びを学ぶと共にメンバー全員で互いに試食し、アンケートを記入。 改善点を反映した材料発注書を提出。	専門店にて人気の高い店舗の秘訣を調査し、自分のメニューに反映できる要素があるか探る	4時間
第11回 店舗のコンセプト設計のまとめ作業 本授業の目的である自分がオーナーの店舗を出店する際に必要な項目の最終着地を行う。店舗名から主力メニューの内容や販売価格、席数、従業員数、立地、営業時間、テナント料などに至るまでの項目を各自整え、自分の目標設定に繋げる。	他の人気店舗に興味を広げ、人気店に共通する要素を研究する	4時間

第12回	店舗主力メニュー I・II の実習②	専門店で特に人気の高い店舗の秘訣を調査し、自分のメニューに反映できる要素があるか探る	4時間
<p>考案した料理・製菓の店舗主力メニューいずれも実習。適切な器選びを学ぶと共にメンバー全員で互いに試食し、アンケートを記入。改善点を反映した材料発注書を提出する。</p>			
第13回	店舗コンセプト設計についてまとめ作業及びその発表	門店で特に人気の高い店舗の秘訣を調査し、自分のメニューに反映できる要素があるか探る	4時間
<p>店舗コンセプト設計について各項目について整理してまとめる作業を行う。また、これまで積み重ねてきた主力メニューについてはレシピを整えたくて店舗コンセプト設計とともに発表する。</p>			
第14回	人気レストランにて店舗コンセプトを学ぶ (学外授業)	人気店等の店舗コンセプトについて調査し、幅広い視野で考えられる視点を持てるよう整える	4時間
<p>人気レストランにおいて店舗コンセプトについて解説頂き、リアルな現状を理解すると共に自身の店舗コンセプト設計に反映できるようにする。また、実際に食事を行うことでそのレストランの魅力をオーナー目線で感じ取り、よりリアル感ある要素を吸収できるようにします。</p>			

授業科目名	販売ラッピング演習 I				
担当教員名	吾妻 珠希				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	西洋料理店や給食調理施設での調理師としての実務経験のほか、調理師養成施設校での実習指導経験有り（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は、商品の販売を目的としたラッピング技術を、基本的な包み方から、各自アレンジし応用したものまで幅広く学ぶ。また、販売において大切な食品表示ラベルの知識について学ぶ。これまで習得した調理技術、製菓技術、コーディネート力、および、それらの知識をもとに作り出される料理やお菓子などを商品として成り立つように、衛生面を徹底したうえで、毎回テーマに合ったラッピングを行い、食品表示ラベルを作成し貼付し完成させる。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

販売に必要なラッピングの知識と技術を学び、理解を深める。

目標：

ラッピングのアレンジができる。

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP5. 計画・立案力

主体性を持ち、積極的に行動することができる。

顧客のニーズに見合ったラッピングを考えることができる。

学外連携学修

有り(連携先：株式会社ひこばえ)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「一」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業の取り組み状況・熱意	30 %	：	授業での取り組み状況・熱意について、独自のルーブリックに基づいて評価する。
演習課題（作品）	20 %	：	演習における作業の適正及びラッピング作品における到達点を、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で実施する。
実習課題（レポート）	30 %	：	授業で課した課題の提出状況及びその内容について、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で回収する。
実技試験	20 %	：	ラッピング技術における到達度を、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内にて実施。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回2時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、その回の授業内容を丁寧に復習し、次の授業に向けて予習すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後
場所： 授業の教室
備考・注意事項： 火曜日・金曜日に対応します。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかる目安の時間
第1回 演習概要説明及び食品表示基礎知識の確認 販売ラッピング演習を受講する上での授業の進め方と注意事項を解説する。 前期に学んだ食品表示の内容を復習する。	食品表示検定初級内容の復習をする。	2時間
第2回 食品表示について お菓子や惣菜などの販売に必要な食品表示に関する知識を再確認し、実際販売することを想定した食品表示ラベルを学ぶ。	食品表示に必要な知識を復習する。	2時間
第3回 販売実習① 大学祭でのイベント出店の販売実習について学ぶ。 学生主体で食品販売を行う。 開業シミュレーション演習Ⅰ・Ⅱの授業と合同実施	販売する上での注意事項などを調べ、知識を深める。	2時間
第4回 クッキーのラッピングと食品表示 クッキーを販売する上で、より顧客の目をひくラッピングについて学ぶ。また、その際必要な食品表示ラベルの作成を学ぶ。	焼き菓子のラッピングを復習する。	2時間
第5回 販売実習② 産学連携による、販売実習について学ぶ。 株式会社ひこばえ様と連携し、学生主体で食品販売を行う。 開業シミュレーション演習Ⅰ・Ⅱの授業と合同実施	販売する上での注意事項などを調べ、知識を深める。	2時間
第6回 食品表示検定対策授業 食品表示検定初級合格を目指し、総復習する。	食品表示検定初級問題集を復習する。	2時間
第7回 和惣菜のラッピングと食品表示① 和惣菜を販売する上で、より顧客の目をひくラッピングについての基礎を学ぶ。また、その際必要な食品表示ラベルの作成を学ぶ。	袋詰め和惣菜のラッピング方法を復習する。	2時間
第8回 和惣菜のラッピングと食品表示② 和惣菜を販売する上で、より顧客の目をひくラッピングについての応用を学ぶ。また、その際必要な食品表示ラベルの作成を学ぶ。	瓶詰め和惣菜のラッピング方法を復習する。	2時間
第9回 焼き菓子のラッピングと食品表示 パウンドケーキのラッピング方法について学ぶ。また、その際必要な食品表示ラベルの作成を学ぶ。	パウンドケーキラッピングのアレンジを復習する。	2時間
第10回 製菓実習作品のラッピングと販売① 製菓実習で作成したお菓子を、顧客の目をひくためにどのようにラッピングすべきか学び、考える。また、販売に必要な食品表示ラベルの作成を学ぶ。	お菓子のラッピング方法についてレポートにまとめる。	2時間
第11回 ランチBOXテイクアウトのラッピングと食品表示 ランチBOXテイクアウトを販売するうえで、顧客の目をひくためにどのように包装すべきか学び、考える。また、販売に必要な食品表示ラベルの作成を学ぶ。	ランチBOXのラッピング方法を復習する。	2時間
第12回 製菓実習作品のラッピングと販売② 製菓実習で作成したお菓子を、顧客の目をひくためにどのようにラッピングすべきか、学生主体で考える。また、販売に必要な食品表示ラベルの作成を学ぶ。	お菓子の販売方法についてレポートにまとめる。	2時間
第13回 ラッピングの実践（実技テストと振り返り） 食品ラッピングの指定内容について、実技テスト形式で実践し、振り返りを行う。	各自の課題を克服するために復習する。	2時間
第14回 和弁当の包装と食品表示 和弁当を販売するうえで、顧客の目をひくためにどのように包装すべきか学び、考える。また、販売に必要な食品表示ラベルの作成を学ぶ。	和弁当の包装方法を復習する。	2時間

授業科目名	販売ラッピング演習Ⅱ				
担当教員名	吾妻 珠希				
学年・コース等	高度調理・製菓技術 専攻科	開講期間	後期	単位数	2
授業形態	演習				
実務経験のある教員による授業科目	該当する				
実務経験の概要	西洋料理店や給食調理施設での調理師としての実務経験のほか、調理師養成施設校での実習指導経験有り（全14回）				

開放科目の指示：「不可」

授業概要

本授業は小売業、カフェ、飲食店を経営（運営）するにあたり、より顧客の目をひくラッピングにはどうすればよいかを基礎より学ぶ。販売ラッピング演習Ⅰで学んだ内容をより深め、実践することでより専門的知識と技術力を高める。衛生面を徹底したうえで実際にお菓子などのラッピングし、食品表示ラベルを貼付し完成させた商品の販売を目指す。授業の冒頭に演習内容のデモンストレーションを解説を交えて行い、身に付けるべきポイントや関連する知識を理解したうえで実習する。

養うべき力と到達目標

確かな専門性

1. DP3. 専門的知識・技能を実践で発揮する力

具体的内容：

販売に必要なラッピングの知識と技術を学び、実践する。

目標：

顧客の目をひくラッピングに仕上げる。

汎用的な力

1. DP6. 行動・実践
2. DP7. 完遂

主体性を持ち、積極的に行動することができる。

顧客のニーズに見合ったラッピングを完成させることができる。

学外連携学修

有り(連携先：株式会社ひこばえ)

授業方法（アクティブラーニングを促す方法について）

- ・課題(演習、調査、レポート、ケースメソッドなど)
- ・実験、実技、実習
- ・協同学習(ペアワーク、グループワークなど)

課題や取組に対する評価・振り返り

- ・実習や実技に対して個別にコメントします
- ・実技・実習後、全体に向けてコメントします

成績評価

注意事項等

原則として毎回出席すること。規定回数以上の出席がなければ放棄とみなし、成績評価を「一」（評価しない）とします。

成績評価の方法・評価の割合

評価の基準

授業の取り組み状況・熱意	30 %	：	授業での取り組み状況・熱意について、独自のルーブリックに基づいて評価する。
演習課題（作品）	20 %	：	演習における作業の適正及びラッピング作品における到達点を、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で実施する。
実習課題（レポート）	30 %	：	授業で課した課題の提出状況及びその内容について、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で回収する。
実技試験	20 %	：	ラッピング技術における到達度を、独自のルーブリックに基づいて評価する。授業内で実施する。

使用教科書

特に指定しない

参考文献等

授業内で紹介する。

履修上の注意・備考・メッセージ

本科目は2単位の科目であるため、平均すると毎回2時間の授業外学修が求められる。
「授業外学修課題」に取り組むことに加え、そのかきの授業内容を丁寧に復習し、次回の授業に向けて予習すること。

オフィスアワー・授業外での質問の方法

時間： 授業の前後

場所： 授業の教室

備考・注意事項： 火曜日・金曜日に対応します。

授業計画	学修課題	授業外学修課題にかかるとの目安の時間
第1回 演習概要説明及び食品表示基礎知識の確認 販売ラッピング演習Ⅱを受講する上での授業の進め方と注意事項を解説する。 前期に学んだ食品表示の内容を復習し、実際の問題を解くことでより理解を深める。	食品表示検定初級問題を復習する。	2時間
第2回 販売ラッピングについて お菓子や惣菜などの販売に必要なラッピングに関する知識を再確認し、実際販売することを想定したラッピングを学ぶ。	ラッピングに必要な知識を復習する。	2時間
第3回 販売実習① 大学祭でのイベント出店の販売実習について、学んだことを踏まえ、当日にむけて準備を進める。 学生主体で食品販売を行う。 開業シミュレーション演習Ⅰ・Ⅱの授業と合同実施	販売する上での注意事項などを調べ、知識を深める。	2時間
第4回 クッキーのラッピングと食品表示 クッキーを販売する上で、より顧客の目をひくラッピングについて学んだことを実践する。またその際必要な食品表示ラベルの作成を行う。	焼き菓子のラッピングを復習する。	2時間
第5回 販売実習② 産学連携による、販売実習について学んだことを踏まえ、当日にむけて準備を進める。 株式会社ひこばえと連携し、学生主体で販売を行う。 開業シミュレーション演習Ⅰ・Ⅱの授業と合同実施	販売する上での注意事項などを調べ、知識を深める。	2時間
第6回 和惣菜の調理と保存方法、ラッピングについて 和惣菜を販売する上で、どのように調理、保存すべきかを学ぶ。	和惣菜の調理方法と保存方法について復習する。	2時間
第7回 和惣菜のラッピングと食品表示① 和惣菜を販売する上で、より顧客の目をひくラッピングについての基礎的な実践をする。またその際必要な食品表示ラベルの作成を行う。	袋詰め和惣菜のラッピング方法を復習する。	2時間
第8回 和惣菜のラッピングと食品表示② 和惣菜を販売する上で、より顧客の目をひくラッピングについての応用実践をする。またその際必要な食品表示ラベルの作成を行う。	瓶詰め和惣菜のラッピング方法を復習する。	2時間
第9回 焼き菓子のラッピングと食品表示 パウンドケーキのラッピングについて、学んだことを実践する。またその際必要な食品表示ラベルの作成を行う。	パウンドケーキラッピングのアレンジを復習する。	2時間
第10回 製菓実習作品のラッピングと販売① 製菓実習で作成したお菓子をラッピングし、その際必要な食品表示ラベルを作成する。完成した商品を販売する方法を学ぶ。	お菓子のラッピング方法についてレポートにまとめる。	2時間
第11回 ランチBOXテイクアウトのラッピングと食品表示 ランチBOXテイクアウトの包装について学んだことを実践する。その際必要な食品表示ラベルの作成を行う。	ランチBOXのラッピング方法を復習する。	2時間
第12回 製菓実習作品のラッピングと販売② 製菓実習で作成したお菓子をラッピングし、その際必要な食品表示ラベルを作成する。完成した商品を学生主体で販売する。	お菓子の販売方法についてレポートにまとめる。	2時間
第13回 ラッピングの実践（実技テストと振り返り） 食品ラッピングの指定内容について、実技テスト形式で実践し、振り返りを行う。	各自の課題を克服するために復習する。	2時間
第14回 和弁当の包装と食品表示 和弁当テイクアウトの包装について学んだことを実践する。その際必要な食品表示ラベルの作成を行う。	和弁当の包装方法を復習する。	2時間