

# 名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

## 2022年度 シラバス

|             |                      |          |    |             |           |      |      |
|-------------|----------------------|----------|----|-------------|-----------|------|------|
| 授業科目        | バリスタ実習               |          |    |             |           |      |      |
| 開講科目<br>(英) | コーヒー②<br>(coffee 2)  | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 2・3       | 担当教員 | 杉浦優子 |
| 学科          | カフェ・パティシエ科/食&マネジメント科 | 授業<br>形態 | 実習 | 総時間<br>(単位) | 60<br>(4) | 開講区分 | 前期   |

### 【授業の学習内容】

スペシャルティコーヒーに基づいた基礎技術・知識の習得を目指し、反復トレーニングを行います。  
 スペシャルティコーヒーのテイスティングを通し、味覚の表現方法を学びます。  
 コーヒーの歴史や、主要な生産国について学びます。  
 杉浦：2003年スギコーヒーロースティング立ち上げ以来、ヘッドバリスタを務める。取引先カフェのバリスタ指導も行う。  
 過去8回ジャパンバリスタチャンピオンシップに出場し、6度準決勝進出、2度ファイナルの実績を持つ。

### 【到達目標】

エスプレッソのテクニカルの評価基準に沿って、抽出することができる。  
 基礎知識の習得と、スペシャルティコーヒーとコマーシャルコーヒーの明確な区別が評価できるようになる。

### 授業計画・内容

|      |  |
|------|--|
| 1回目  | コーヒーについての歴史を学び、現在への結びつきを理解する                                 |
| 2回目  | エスプレッソの基本条件を再確認するとともに、豆の持つ風味特性を理解する                          |
| 3回目  | 認し、グライング時の粉の無駄をなくすることができるようになる                               |
| 4回目  | スペシャルティコーヒーの成り立ち、現状を学び現在販売されているコーヒーについての正しい知識を得る             |
| 5回目  | エスプレッソ抽出基礎”レベリング”を主に手順確認し、ポルタフィルタ内の粉を均一にできるようになる             |
| 6回目  | 南米で作られているコーヒーについて学び、その特徴を理解する                                |
| 7回目  | エスプレッソ抽出基礎”タンピング”を主に手順確認し、適切な圧力をかけることにより、均一になりムラなく抽出できるようになる |
| 8回目  | テクニカルシートに沿ってエスプレッソマシン抽出基礎手順を確認し、味合わせができるようになる                |
| 9回目  | テクニカルシートに沿ってエスプレッソマシン抽出基礎手順を確認し、味合わせができるようになる                |
| 10回目 | 中米で作られているコーヒーについて学び、その特徴を理解する                                |
| 11回目 | テクニカルシートに沿ってエスプレッソマシン抽出基礎手順を確認し、味合わせができるようになる                |
| 12回目 | テスト対策授業  |
| 13回目 | テスト  |
| 14回目 | アジア、アフリカで作られているコーヒーについて学び、その特徴を理解する                          |
| 15回目 | まとめ  |

準備学習  
時間外学習

1年次からの授業の積み上げのため、資料はまとめておき随時復習する必要がある。

|      |  |  |               |
|------|--|--|---------------|
| 評価方法 | ◆筆記試験(%)<br>◆実技試験(%)<br>◎実技評価各項目(%)<br>◆出席評価(%)<br>◆課題レポート(%)<br>◆授業内評価(%) | 評価方法はGPA制度となります<br>100～90点 S<br>89～80点 A<br>79～70点 B<br>69～60点 C<br>59点以下 F不合格 | 実技 60% 筆記 40% |
|------|--|--|---------------|

受講生へのメッセージ

杉浦:スペシャルティコーヒーの可能性を理解し、その可能性を最大限に引き出す抽出技術を身につけるための実習を行います。結果をよく分析し、次のアクションにつなげることを繰り返すことが技術の向上につながります。体調管理に気を付けて、積極的に取り組むようにしてください。  
 内田:コーヒーの世界は近年、非常に進歩が速いので出来るだけ新しい情報を出すことを心がけます。その為、授業内容は情報が少ないことが多いので、予習よりも復習することを心がけてください。

### 【使用教科書・教材・参考書】

テキスト「コーヒーを楽しむ教科書」・講師が作成した資料

# 名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

## 2022年度 シラバス

|             |   |          |    |             |           |      |       |
|-------------|---|----------|----|-------------|-----------|------|-------|
| 授業科目        | 店舗運営・商業簿記                               | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 3         | 担当教員 | 水谷 匡宏 |
| 開講科目<br>(英) | マーケティングマネジメント<br>(Marketing Management) |          |    |             |           |      |       |
| 学科          | 食&マネジメント科                               | 授業<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>(2) | 開講区分 | 前期    |

### 【授業の学習内容】

#### \* 講師経歴

IT会社の取締役として財務・経営の実務を行う。映像制作にて、メニュー撮影、HP動画制作を担う。  
カフェのグループ会社店長として、飲食店の経営経験をもつ。

### 【到達目標】

マーケティングの必要性を理解する。  
環境分析から目標設定・標的市場の選定・ポジショニング・マーケティングミックス(4P)の計画策定

### 授業計画・内容

|      |   |
|------|---|
| 1回目  | ・オリエンテーション ・カリキュラムの目的・到達目標 ・店舗運営と商いを行う上で必要な計算知識を知ることができる。   |
| 2回目  | ・マーケティング マネジメントとは？ (優れた価値提供を実現する方針・目標・プロセス) 必要性を理解することができる。 |
| 3回目  | ・マーケティング環境分析の仕方を理解することができる。                                 |
| 4回目  | ・マーケティング環境分析から目標設定の立て方を理解することができる。(Ⅰ)                       |
| 5回目  | ・マーケティング環境分析から目標設定の立て方を理解することができる。(Ⅱ)                       |
| 6回目  | ・標的市場の選定と優位性を理解することができる。                                    |
| 7回目  | ・標的市場の設定  |
| 8回目  | ・ポジショニングの設定を理解することができる。                                     |
| 9回目  | ポジショニングの設定 ポジショニングマップの作製                                    |
| 10回目 | マーケティングミックスを理解することができる。                                     |
| 11回目 | ・マーケティングミックス(商品・価格・流通・販売促進)の計画を立てることができる。                   |
| 12回目 | マーケティングマネジメントに必要な計算式(考え方)を理解して役立てることが理解できる。(Ⅰ)              |
| 13回目 | マーケティングマネジメントに必要な計算式(考え方)を理解して役立てることが理解できる。(Ⅱ)              |
| 14回目 | ・前期試験   |
| 15回目 | まとめ (半年間の授業の振り返りと理解度の確認)                                    |

|               |   |
|---------------|---|
| 準備学習<br>時間外学習 | ・実店舗を運営するための考え方と必要なスキル修得のため必要な課題を提出して理解度を深めるために実施します。 |
|---------------|---|

|      |  |  |   |
|------|--|--|---|
| 評価方法 | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆筆記試験(%)</li> <li>◆実技試験(%)</li> <li>◎実技評価各項目(%)</li> <li>◆出席評価(%)</li> <li>◆課題レポート(%)</li> <li>◆授業内評価(%)</li> </ul> | 評価方法はGPA制度となります<br>100～90点 S<br>89～80点 A<br>79～70点 B<br>69～60点 C<br>59点以下 F不合格 | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆筆記試験(50%)</li> <li>◆出席評価(15%)</li> <li>◆課題レポート(25%)</li> <li>◆授業内評価(10%)</li> </ul> |
|------|--|--|---|

|                |   |
|----------------|---|
| 受講生への<br>メッセージ | 考え方や計算など難しい内容があるとおもいますが、実際の運営をするつもりで理解できるように主体的に取り組んで下さい。 |
|----------------|---|

### 【使用教科書・教材・参考書】

・講師がプリントを作成・配布して授業を行います。

# 名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

## 2022年度 シラバス

|             |                              |          |    |             |           |      |       |
|-------------|------------------------------|----------|----|-------------|-----------|------|-------|
| 授業科目        | 店舗運営・商業簿記                    |          |    |             |           |      |       |
| 開講科目<br>(英) | 店舗プランニング<br>(Store Planning) | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 3         | 担当教員 | 水谷 匡宏 |
| 学科          | 食 & マネジメント科                  | 授業<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>(2) | 開講区分 | 前期    |

### 【授業の学習内容】

開業に向けて計画や企画を立案していきます

#### \* 講師経歴

IT会社の取締役として財務・経営の実務を行う。映像制作にて、メニュー撮影、HP動画制作を担う。

カフェのグループ会社店長として、飲食店の経営経験をもつ。

### 【到達目標】

・店舗の計画を立てるなかで必要な情報から 顧客動向・購買商品・販促ツール考え計画をたてる。

### 授業計画・内容

|      |  |
|------|--|
| 1回目  | ・オリエンテーション ・カリキュラムの目的・到達目標 ・店舗プランニングを行う上で必要な知識を知ることができる。 |
| 2回目  | ・店舗プランニングで必要な情報を理解して設定を行う。                               |
| 3回目  | プランニングと戦略を理解することができる。                                    |
| 4回目  | 計画策定(店舗・販促ツール・商品)  |
| 5回目  | 店舗プランニングの作成(店舗見取り図・詳細設定)ができる(Ⅰ)                          |
| 6回目  | 店舗プランニングの作成(店舗見取り図・詳細設定)ができる(Ⅱ)                          |
| 7回目  | 店舗プランニングの作成(店舗見取り図・詳細設定)ができる(Ⅲ)                          |
| 8回目  | 店舗プランニングの作成(商品)ができる(Ⅰ)                                   |
| 9回目  | 店舗プランニングの作成(商品)ができる(Ⅱ)                                   |
| 10回目 | 店舗プランニングの作成(販促ツール)ができる(Ⅰ)                                |
| 11回目 | 店舗プランニングの作成(販促ツール)ができる(Ⅱ)                                |
| 12回目 | 店舗プランニングの作成(販促ツール)ができる(Ⅲ)                                |
| 13回目 | 店舗プランニングの作成(販促ツール)ができる(Ⅳ)                                |
| 14回目 | ・前期試験  |
| 15回目 | まとめ (半年間の授業の振り返りと理解度の確認)                                 |

準備学習  
時間外学習

・実店舗を運営するための考え方と必要なスキル修得のため必要な課題を提出して理解度を深めるために実施します。

|      |  |   |   |
|------|--|---|---|
| 評価方法 | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆筆記試験(%)</li> <li>◆実技試験(%)</li> <li>◎実技評価各項目(%)</li> <li>◆出席評価(%)</li> <li>◆課題レポート(%)</li> <li>◆授業内評価(%)</li> </ul> | <p>評価方法はGPA制度となります</p> <p>100～90点 S</p> <p>89～80点 A</p> <p>79～70点 B</p> <p>69～60点 C</p> <p>59点以下 F不合格</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆筆記試験(50%)</li> <li>◆出席評価(15%)</li> <li>◆課題レポート(25%)</li> <li>◆授業内評価(10%)</li> </ul> |
|------|--|---|---|

受講生へのメッセージ

考え方や計算など難しい内容があるとおもいますが、実際の運営をするつもりで理解できるように主体的に取り組んで下さい。

### 【使用教科書・教材・参考書】

・講師がプリントを作成・配布して授業を行います。

# 名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

## 2022年度 シラバス

|             |                                    |          |    |             |           |      |       |
|-------------|------------------------------------|----------|----|-------------|-----------|------|-------|
| 授業科目        | 店舗運営・商業簿記                          | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 3         | 担当教員 | 水谷 匡宏 |
| 開講科目<br>(英) | webデザイン演習<br>(Web Design Exercise) |          |    |             |           |      |       |
| 学科          | 食 & マネジメント科                        | 授業<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>(2) | 開講区分 | 前期    |

### 【授業の学習内容】

広告・ホームページに掲載するなどWEBサイトをデザインするための基本的技術を身に付けます。

#### \* 講師経歴

IT会社の取締役として財務・経営の実務を行う。映像制作にて、メニュー撮影、HP動画制作を担う。

カフェのグループ会社店長として、飲食店の経営経験をもつ。

### 【到達目標】

- ・簡単なWebデザインを習得する。
- ・必要なスキル(写真加工・デザイン・動画編集)を習得する。

### 授業計画・内容

|      |   |
|------|---|
| 1回目  | ・オリエンテーション ・カリキュラムの目的・到達目標 ・Webデザインを行う上で必要な知識を知ることができる。 |
| 2回目  | ・Web集客について考える。 Web集客の課題と必要性を理解できる。                      |
| 3回目  | ・商品コピーを考える。 商品紹介や店舗のキャッチコピーの必要性を理解できる。                  |
| 4回目  | ・広告バナーや検索サイト ページランクなど必要な知識を習得できる。                       |
| 5回目  | Web制作ソフトを使っての制作とスケジュールの作成を理解できる。                        |
| 6回目  | 写真編集ソフトを使って写真の加工の基礎を理解できる。                              |
| 7回目  | 動画編集ソフトを使って動画の編集の基礎を理解できる。( I )                         |
| 8回目  | 動画編集ソフトを使って動画の編集の基礎を理解できる。( II )                        |
| 9回目  | Web制作ソフトを使っての制作( I )                                    |
| 10回目 | Web制作ソフトを使っての制作( II )                                   |
| 11回目 | Web制作ソフトを使っての制作( III )                                  |
| 12回目 | Web制作ソフトを使っての制作( IV )                                   |
| 13回目 | Web制作ソフトを使っての制作( V )                                    |
| 14回目 | ・前期試験   |
| 15回目 | まとめ (半年間の授業の振り返りと理解度の確認)                                |

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| 準備学習<br>時間外学習 | ・フードビジネスのWebサイトを見て利点と欠点 対象となる顧客を理解する。 |
|---------------|---------------------------------------|

|      |  |  |   |
|------|--|--|---|
| 評価方法 | ◆筆記試験(%)<br>◆実技試験(%)<br>◎実技評価各項目(%)<br>◆出席評価(%)<br>◆課題レポート(%)<br>◆授業内評価(%) | 評価方法はGPA制度となります<br>100～90点 S<br>89～80点 A<br>79～70点 B<br>69～60点 C<br>59点以下 F不合格 | ◆筆記試験(50%)<br>◆出席評価(15%)<br>◆課題レポート(25%)<br>◆授業内評価(10%) |
|------|--|--|---|

|                |  |
|----------------|--|
| 受講生への<br>メッセージ | 多くのソフトを使い難しい内容があるとおもいますが、実際の運営をするつもりで理解できるように主体的に取り組んで下さい。 |
|----------------|--|

### 【使用教科書・教材・参考書】

- ・講師がプリントを作成・配布して授業を行います。

# 名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

## 2022年度 シラバス

|   |                                     |          |    |             |           |      |      |
|---|-------------------------------------|----------|----|-------------|-----------|------|------|
| 授業科目  | 進級卒業制作企業課題／進級卒業制作                   | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 2・3       | 担当教員 | 有賀成輝 |
| 開講科目<br>(英)   | 総合演習<br>(Coordination and Planning) |          |    |             |           |      |      |
| 学科  | カフェ・パティシエ科、食&マネジメント科                | 授業<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>(2) | 開講区分 | 前期   |
| 【授業の学習内容】<br>HR、授業の振り返り、イベント等に向けての取り組み  |                                     |          |    |             |           |      |      |
| 【講師経歴】<br>名古屋市内のレストラン、4年間の渡仏を経て名古屋東急ホテルレストラン「ロワール」のスーシェフに就任。後に春日井市内のレストランの料理長に就任。2014年に野菜スイーツ専門店エルヴェラヴィをオープン。 |                                     |          |    |             |           |      |      |
| 【到達目標】<br>①自分の現状を把握できる。<br>②次に繋がる課題を見つけ、前に成長する力が身につく。   |                                     |          |    |             |           |      |      |

| 授業計画・内容  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| 1回目  | HR、ITリテラシー、2年生前期に向けて  |  |  |
| 2回目  | HR  |  |  |
| 3回目  | AEDの使い方について   |  |  |
| 4回目  | HR、学園祭準備  |  |  |
| 5回目  | HR、学園祭準備  |  |  |
| 6回目  | HR、学園祭準備  |  |  |
| 7回目  | HR、学園祭準備  |  |  |
| 8回目  | HR、学園祭振り返り  |  |  |
| 9回目  | HR、振り返り、キャリアズカフェについて  |  |  |
| 10回目   | HR、振り返り、キャリアズカフェについて  |  |  |
| 11回目   | 避難訓練  |  |  |
| 12回目   | HR、振り返り、キャリアズカフェについて  |  |  |
| 13回目   | HR、振り返り、キャリアズカフェについて  |  |  |
| 14回目   | HR、振り返り、キャリアズカフェについて  |  |  |
| 15回目   | HR、振り返り、後期に向けて  |  |  |
| 準備学習<br>時間外学習  | 提出期限は厳守。  |  |  |
| 評価方法   | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆筆記試験(%)</li> <li>◆実技試験(%)</li> <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%)</li> <li>◆出席評価(%)</li> <li>◆課題レポート(%)</li> <li>◆授業内評価(%)</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">           評価方法はGPA制度となります<br/>           100～90点 S<br/>           89～80点 A<br/>           79～70点 B<br/>           69～60点 C<br/>           59点以下 F不合格         </td> </tr> </table> | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆筆記試験(%)</li> <li>◆実技試験(%)</li> <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%)</li> <li>◆出席評価(%)</li> <li>◆課題レポート(%)</li> <li>◆授業内評価(%)</li> </ul> | 評価方法はGPA制度となります<br>100～90点 S<br>89～80点 A<br>79～70点 B<br>69～60点 C<br>59点以下 F不合格 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>◆筆記試験(%)</li> <li>◆実技試験(%)</li> <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%)</li> <li>◆出席評価(%)</li> <li>◆課題レポート(%)</li> <li>◆授業内評価(%)</li> </ul> | 評価方法はGPA制度となります<br>100～90点 S<br>89～80点 A<br>79～70点 B<br>69～60点 C<br>59点以下 F不合格  |  |  |
| 受講生への<br>メッセージ   | 笑顔と大きな声で、あいさつ・返事を徹底していきましょう！  |  |  |
| 【使用教科書・教材・参考書】<br>配布資料   |   |  |  |

# 名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

## 2022年度 シラバス

|             |                                 |          |    |             |           |      |      |
|-------------|---------------------------------|----------|----|-------------|-----------|------|------|
| 授業科目        | ビバレッジ／専門実習                      | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 1・2・3     | 担当教員 | 岡本陽子 |
| 開講科目<br>(英) | ビバレッジ<br>(Beverages)            |          |    |             |           |      |      |
| 学科          | 食&マネジメント科/カフェ・パティシエ科/食健康テクノロジー科 | 授業<br>形態 | 実習 | 総時間<br>(単位) | 30<br>(2) | 開講区分 | 前期   |

### 【授業の学習内容】

紅茶に関して幅広く技術や知識を学ぶ

〈実務経験〉日本紅茶協会認定シニアティーインストラクター。中日文化センター、NHK文化センターで紅茶講座を担当する他、協会会員会社でのイベント講師、自宅にて紅茶教室を行う。

### 【到達目標】

- ①紅茶の基礎知識とおいしい淹れかたを習得する
- ②ブラインドで主要産地の紅茶の判別ができるようになる

### 授業計画・内容

|      |  |
|------|--|
| 1回目  | 紅茶の基礎知識を知り、ゴールデンルールに沿ってホットティーが淹れられるようになる         |
| 2回目  | ミルクティーとレモンティーを淹れる際に、茶葉の量の調整が適切にできるようになる          |
| 3回目  | 紅茶関連の道具が分かるようになる。紅茶の多様性を知り、分類ができるようになる           |
| 4回目  | 基本のロイヤルミルクティーが作成できるようになる                         |
| 5回目  | ロイヤルミルクティーのバリエーションが作成できるようになる                    |
| 6回目  | 産地ごとの紅茶のテイस्टینگ① 5種の産地紅茶の水色・味・香りの違いが分かるようになる    |
| 7回目  | ティーバッグの正しい淹れかたを習得する。ポットフルーツティーが作成できるようになる        |
| 8回目  | 紅茶の薬理効果を知る。ハーブと紅茶のオリジナルブレンドが作成できるようになる           |
| 9回目  | 産地ごとの紅茶のテイस्टینگ② 5種の産地紅茶の水色・味・香りの違いを覚える         |
| 10回目 | クリアで後味のすっきりした基本のアイスティーが淹れられるようになる                |
| 11回目 | アイスティーのバリエーションが作成できるようになる                        |
| 12回目 | ティーブレンドングについて正しい知識を身につける。オリジナルブレンドティーが作成できるようになる |
| 13回目 | 産地ごとの紅茶のテイस्टینگ③ 5種の産地紅茶の水色・味・香りを分析し、判別できるようになる |
| 14回目 | 前期試験 筆記試験と実技試験で自身の到達度を知る                         |
| 15回目 | 紅茶とお菓子の食べ合わせを体験し、ペアリングが提案できるようになる                |

準備学習  
時間外学習

前の授業で行った内容を踏まえて次の授業を行うことが多いため、随時復習を行う必要がある。その時に流行しているティーメニューを知らせて普段の生活の中で、より多様な紅茶に触れるよう促すこともある。

|      |  |  |  |
|------|--|--|--|
| 評価方法 | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆筆記試験(%)</li> <li>◆実技試験(%)</li> <li>◎実技評価各項目(%)</li> <li>◆出席評価(%)</li> <li>◆課題レポート(%)</li> <li>◆授業内評価(%)</li> </ul> | 評価方法はGPA制度となります<br>100～90点 S<br>89～80点 A<br>79～70点 B<br>69～60点 C<br>59点以下 F不合格 | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆実技試験(70%) ◎5つの産地のテイस्टینگ</li> <li>◆筆記試験(30%) ◎紅茶の基礎知識を問う問題</li> </ul> |
|------|--|--|--|

受講生へのメッセージ

果汁を使った美しいバリエーションティーの作成から本格的な産地ごとの紅茶のテイस्टینگまで、様々な角度から紅茶に迫り、その奥深い世界を探っていきます。1回1回の授業で学ぶ知識と技術が積み重なることで、紅茶を味わうための力量が備わってきます。知識面ではしっかりメモを取り、実技では五感を研ぎ澄ませて受講してください。

【使用教科書・教材・参考書】 岡本が作成した資料、日本紅茶協会リーフレット”Tea For You”

## 名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2022年度 シラバス

|  |  |  |                    |             |           |      |      |
|--|--|--|--------------------|-------------|-----------|------|------|
| 授業科目   | 調理理論   |  |                    |             |           |      |      |
| 開講科目<br>(英)  | カフェフード実習<br>(Café food practical)  | 必修<br>選択   | 必修                 | 年次          | 2・3       | 担当教員 | 友松 寛 |
| 学科   | 食&マネジメント科/カフェ・パティシエ科   | 授業<br>形態   | 実習                 | 総時間<br>(単位) | 60<br>(4) | 開講区分 | 前期   |
| <b>【授業の学習内容】</b><br>店舗にて提供されているカフェメニューを学ぶ<br><br>(講師経歴)<br>友松先生: イタリアンレストランやカフェにてシェフを務め、その後、「パフカフェ」を開業し、現在は、「デザートレストラン パフ」を経営。 |  |  |                    |             |           |      |      |
| <b>【到達目標】</b><br>①自分の考え・こだわりを持ったランチメニューが作れる。(当日発表された食材)<br>②調理作業中の衛生面の配慮ができる。(特に、まな板の上とまな板周りがきれいに作業できる。)                       |  |  |                    |             |           |      |      |
| 授業計画・内容  |  |  |                    |             |           |      |      |
| 1回目  | パフカフェにて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 2回目  | パフカフェにて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 3回目  | パフカフェにて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 4回目  | パフカフェにて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 5回目  | 自然の薬箱にて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 6回目  | 自然の薬箱にて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 7回目  | パフカフェにて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 8回目  | パフカフェにて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 9回目  | パフカフェにて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 10回目   | パフカフェにて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 11回目   | パフカフェにて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 12回目   | パフカフェにて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 13回目   | パフカフェにて提供しているデリカテッセン(洋風お惣菜)  |  |                    |             |           |      |      |
| 14回目   | テスト対策 当日指定された食材を使用してオリジナルランチが作成できる。  |  |                    |             |           |      |      |
| 15回目   | テスト オリジナルランチコンテスト 当日指定された食材を使用してオリジナルランチが作成できる。  |  |                    |             |           |      |      |
| 準備学習<br>時間外学習  | 授業内で使用する包丁がすべて研がれている状態にしておく必要があります。  |  |                    |             |           |      |      |
| 評価方法   | ◆筆記試験(%)<br>◆実技試験(%)<br>◎実技評価各項目(%)<br>◆出席評価(%)<br>◆課題レポート(%)<br>◆授業内評価(%)   | 評価方法はGPA制度となります<br>100～90点 S<br>89～80点 A<br>79～70点 B<br>69～60点 C<br>59点以下 F不合格 | 実技試験70%<br>出席評価30% |             |           |      |      |
| 受講生への<br>メッセージ   | 実際にお店を経営されている先生から、現在販売されている人気のランチメニューを学べる授業です。<br>お店によってこだわっていることやコンセプトが違います。その違いを知り、自分だったらどんなメニューにしたいかなど想像していく習慣にすると良いです。 |  |                    |             |           |      |      |
| <b>【使用教科書・教材・参考書】</b><br>配布レシピ有。作成方法は、各自で記入する。   |  |  |                    |             |           |      |      |

# 名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

## 2022年度 シラバス

|  |   |          |    |             |           |      |       |
|--|---|----------|----|-------------|-----------|------|-------|
| 授業科目   | 製菓実習・製菓理論                               | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 3・2       | 担当教員 | 内田 竜雄 |
| 開講科目<br>(英)  | 製菓実習<br>(Basic Confectionary Practical) |          |    |             |           |      |       |
| 学科   | 食&マネジメント科 カフェ・パティシエ科                    | 授業<br>形態 | 実習 | 総時間<br>(単位) | 60<br>(4) | 開講区分 | 前期    |
| <b>【授業の学習内容】</b><br>フランス菓子における代表的なケーキを理論的に学ぶ<br><br><講師経歴><br>フランス料理の道から、洋菓子の世界に魅せられ、パティシエに転向。餡細工やチョコレート細工などの工芸菓子も得意としている。<br>現在、ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋にてベーカー&ペストリーシェフとして従事。 |   |          |    |             |           |      |       |
| <b>【到達目標】</b><br>①製菓実習の流れがわかる<br>②材料の計量や洗い物などチームで協力して出来る<br>③ルセットのまとめ方がわかる<br>④ショートケーキが作れる<br>⑤代表的なフランス菓子ができる  |   |          |    |             |           |      |       |

| 授業計画・内容                         |  |  |                                      |
|---------------------------------|--|--|--------------------------------------|
| 1回目                             | ジェノワーズ生地の作り方、ナッペの仕方、絞り袋の使い方を理解し作ることができる                                    |  |                                      |
| 2回目                             | ジェノワーズ生地の作り方を理解し、ナッペ、絞りを学びショートケーキを作ることができる                                 |  |                                      |
| 3回目                             | 共立て生地について理解しロールケーキを作成することができる  |  |                                      |
| 4回目                             | ビスキュイ生地について理解し作成することができる   |  |                                      |
| 5回目                             | シュー生地、カスタードクリームについて理解し作成することができる   |  |                                      |
| 6回目                             | パイ生地の特徴を理解し生地(速成法)を作成することができる 函菓子の区分について①                                  |  |                                      |
| 7回目                             | 前回仕込んだ生地を使用しミルフィーユを作成することができる 函菓子の区分について②                                  |  |                                      |
| 8回目                             | シュクレ、サブレ、プリゼの生地を比較し作成することができる ムース法を理解し、パータケーキを作ることができる                     |  |                                      |
| 9回目                             | タルトフリュイ、アマンディーヌの作り方について理解し作成することができる                                       |  |                                      |
| 10回目                            | 凝固剤の使い方、パバロアとムースの違いについて学び作成することができる  |  |                                      |
| 11回目                            | 凝固剤を使った物:ココナッツのパンナコッタ、お米のパバロアの皿盛りを作成することができる                               |  |                                      |
| 12回目                            | 凝固剤不要な物:チョコレートテリーヌ、いちごプディングの皿盛りを作成することができる                                 |  |                                      |
| 13回目                            | テスト対策授業  |  |                                      |
| 14回目                            | テスト  |  |                                      |
| 15回目                            | フロマージュキュイ、フロマージュクリュの違いについて理解し作成することができる                                    |  |                                      |
| 準備学習<br>時間外学習                   | 授業を行った日の内に振り返りとレシピまとめを行う   |  |                                      |
| 評価方法                            | ◆筆記試験(%)<br>◆実技試験(%)<br>◎実技評価各項目(%)<br>◆出席評価(%)<br>◆課題レポート(%)<br>◆授業内評価(%) | 評価方法はGPA制度となります<br>100~90点 S<br>89~80点 A<br>79~70点 B<br>69~60点 C<br>59点以下 F不合格 | ◆実技試験(70%)<br>◎ショートケーキ<br>◆出席評価(30%) |
| 受講生への<br>メッセージ                  | 学校にいる間にいっぱい失敗して、そこから学び成功につなげていけるように、一緒に頑張りましょう！                            |  |                                      |
| <b>【使用教科書・教材・参考書】</b><br>配布ルセット |  |  |                                      |



# 名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

## 2022年度 シラバス

|  |   |  |                             |             |           |      |      |
|--|---|--|-----------------------------|-------------|-----------|------|------|
| 授業科目   | 調理理論  | 必修<br>選択   | 必修                          | 年次          | 2・3       | 担当教員 | 宮里耕太 |
| 開講科目<br>(英)  | 総合実習<br>(Total Basic Cooking Practicsl)   |  |                             |             |           |      |      |
| 学科   | 食&マネジメント科/カフェ・パティシエ科  | 授業<br>形態   | 実習                          | 総時間<br>(単位) | 60<br>(4) | 開講区分 | 前期   |
| <b>【授業の学習内容】</b><br>お客様の立場に立ち、お客様から喜ばれる商品づくりを実践します。<br>抽出技術のレベルアップ訓練を行い、実践を通して応用力を習得します。<br>実店舗での営業を通し、ドリンク作成、サービススキルを学びます。<br><br>宮里： 名古屋市内のホテル、レストランで従事後、市内のレストランの立ち上げに携わる。現在は泉のL' atelierKにてオーナーを務める。 |   |  |                             |             |           |      |      |
| <b>【到達目標】</b><br>お客様が求める商品を考案し、作成できる。<br>効率よくドリンク提供ができる。<br>一連の接客サービスの習得をする。   |   |  |                             |             |           |      |      |
| <b>授業計画・内容</b>   |   |  |                             |             |           |      |      |
| 1回目  | 5階:サイフォン① サイフンの基本条件を知り、抽出手順と理論を理解できる。   |  |                             |             |           |      |      |
| 2回目  | 5階:サイフォン② 抽出条件を変えたときの味の変化を理解できる。  |  |                             |             |           |      |      |
| 3回目  | 5階:ラテアート①デザインについてバリエーションを増やし、基本デザインのポイントがわかるようになる。(エッチング、ハート)                           |  |                             |             |           |      |      |
| 4回目  | 5階:ラテアート②デザインについてバリエーションを増やし、基本デザインのポイントがわかるようになる。(チューリップ、リーフ)                          |  |                             |             |           |      |      |
| 5回目  | 5階:ラテアート③総合的な反復練習   |  |                             |             |           |      |      |
| 6回目  | 6階:キャリアズカフェ試作1回目  |  |                             |             |           |      |      |
| 7回目  | 6階:キャリアズカフェ試作2回目  |  |                             |             |           |      |      |
| 8回目  | 6階:キャリアズカフェ試作3回目  |  |                             |             |           |      |      |
| 9回目  | 5階:キャリアズカフェ タンク式マシンの特性や紙コップへの対応を学び、習得する。  |  |                             |             |           |      |      |
| 10回目   | 5階:スチーミング・メッシュ調整を反復練習し、よりの確に抽出できるようになる。   |  |                             |             |           |      |      |
| 11回目   | 1階:メニューアイテムを確認し、基本のドリンクを作成できるようになる。オペレーションを確認し、効率よくドリンク提供できるようになる。<br>※ひとりずつカフェラテ抽出チェック |  |                             |             |           |      |      |
| 12回目   | 【1階と6階に分かれて行【1階と6階に分かれて行きます】1階:シミュレーションを行い、一連の接客サービスを習得する。                              |  |                             |             |           |      |      |
| 13回目   | 【1階と6階に分かれて行【1階と6階に分かれて行きます】キャリアズカフェ本番用練習   |  |                             |             |           |      |      |
| 14回目   | 【通常曜日と異なります】【通常曜日と異なります】本番用仕込み  |  |                             |             |           |      |      |
| 15回目   | 【1限～4限で行います】【1限～4限で行います】キャリアズカフェ本番  |  |                             |             |           |      |      |
| 準備学習<br>時間外学習  |   |  |                             |             |           |      |      |
| 評価方法   | ◆筆記試験(%)<br>◆実技試験(%)<br>◎実技評価各項目(%)<br>◆出席評価(%)<br>◆課題レポート(%)<br>◆授業内評価(%)              | 評価方法はGPA制度となります<br>100～90点 S<br>89～80点 A<br>79～70点 B<br>69～60点 C<br>59点以下 F不合格 | 出席評価100%(1コマ6点、全コマ出席で10点加点) |             |           |      |      |
| 受講生への<br>メッセージ   | どんな状況でも安定した味を提供できるように練習。より良い接客サービスを探求しましょう。   |  |                             |             |           |      |      |
| <b>【使用教科書・教材・参考書】</b><br>講師が作成した資料   |   |  |                             |             |           |      |      |

# 名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

## 2022年度 シラバス

|             |                          |          |    |             |           |      |      |
|-------------|--------------------------|----------|----|-------------|-----------|------|------|
| 授業科目        | バリスタ実習/専門実習              | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 1・3       | 担当教員 | 山田貴久 |
| 開講科目<br>(英) | コーヒー①<br>(coffee 1)      |          |    |             |           |      |      |
| 学科          | 食&マネジメント科/食健康テクノロジー<br>科 | 授業<br>形態 | 実習 | 総時間<br>(単位) | 60<br>(4) | 開講区分 | 前期   |

### 【授業の学習内容】

コーヒーについての知識や歴史を学び、抽出技術を習得します。

山田: CoffeeFest Latte art WorldChampionship Osaka 2016優勝 UCC COFFEE MASTERS 2014(espresso部門)優勝  
現在は、伏見の焼き菓子とコーヒーのお店パーラーイムオムで店長をやりながら、(株)IMOM名古屋エリアマネージャーとして各店舗の数字管理、イベント出店、店舗開発、ドリンク統括、クオリティーマネージメントを行っている。

### 【到達目標】

抽出手順を習得し(ペーパードリップ・フレンチプレス・エスプレッソ、カプチーノ)、適正なカップを作成することができる。  
エスプレッソマシン・グラインダーの手入れ方法を習得する。

### 授業計画・内容

|      |   |
|------|---|
| 1回目  | エッチングの技法を習い、各自カップを作成することができる。/マシンの掃除方法を理解できる。※5階実習室・当番説明                                |
| 2回目  | エスプレッソ①エスプレッソについての基礎知識(歴史、道具の名称、粒度など)を知り、正しい知識を身につける。                                   |
| 3回目  | エスプレッソ②エスプレッソの基本条件を知り、抽出手順とメッシュ調整の仕方が理解できる。   |
| 4回目  | カプチーノ①ミルクのスチームing方法を理解し、カプチーノのポイントがわかるようになる。  |
| 5回目  | カプチーノ②反復練習することで、よりの確に抽出できるようになる。  |
| 6回目  | カプチーノ③ミルクの種類について学び、違いを理解できる。  |
| 7回目  | ペーパードリップ①ペーパードリップとフレンチプレスの抽出手順を理解できる。<br>コーヒーについての基礎知識(生豆、品種、生産地域、歴史など)を知り、正しい知識を身につける。 |
| 8回目  | テイスティングのチェックポイントを知り、味の取り方を理解する。フレーバーの分類を知り、多様性を理解する。                                    |
| 9回目  | 反復練習することでよりの確に抽出できるようになる。   |
| 10回目 | ペーパードリップ②反復練習することでよりの確に抽出できるようになる。焙煎度合いよる味わいの違いを理解できる。                                  |
| 11回目 | 反復練習することでよりの確に抽出できるようになる。   |
| 12回目 | テストに向けて実践形式で練習し、適正なカップを作成することができる。  |
| 13回目 | テスト   |
| 14回目 | ペーパードリップ③反復練習することでよりの確に抽出できるようになる。産地や生産処理による味わいの違いを理解できる。                               |
| 15回目 | まとめ   |

準備学習  
時間外学習

資料は2年次・3年次にも使用するためまとめておくこと。  
実技もテイスティングも反復練習が大事なので、随時復習する必要がある。

|      |  |  |               |
|------|--|--|---------------|
| 評価方法 | <ul style="list-style-type: none"> <li>◆筆記試験(%)</li> <li>◆実技試験(%)</li> <li>◎実技評価各項目(%)</li> <li>◆出席評価(%)</li> <li>◆課題レポート(%)</li> <li>◆授業内評価(%)</li> </ul> | 評価方法はGPA制度となります<br>100～90点 S<br>89～80点 A<br>79～70点 B<br>69～60点 C<br>59点以下 F不合格 | 筆記 80% 実技 20% |
|------|--|--|---------------|

受講生への  
メッセージ

山田・・・現在多くのカフェで使用され、カフェドリンクの中心にあるエスプレッソを学んでいただきます。また、イタリアン、フレンチと食事をする場所でもエスプレッソコーヒーは飲まれ、アレンジの幅の多い飲み物です。おそらくエスプレッソとの出会いも初めての方も多と思います。私の授業が生徒の皆様のエスプレッソとの素敵な出会いになっていただければ幸いです。谷口・・・習った事を覚えるのではなく、本当かな?と興味をもって検証してみるように心がけて下さい。

### 【使用教科書・教材・参考書】

テキスト「スペシャルティコーヒー大辞典2」、講師の作成した資料