

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	食品衛生学/専門実習	必修 選択	必修	年次	3/2/1	担当教員	光岡 鉦市
開講科目 (英)	調理実習②(和食) (basic cooking practical②)						
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 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 日本料理の基礎・技法を学ぶ 料理の基礎技術になる包丁研ぎ・切り方の方法を知りそれぞれの料理に適した切り方ができるようになる授業です。 (講師経歴) 料亭タチソウ、ヒルトン名古屋の料理長を務め、現在は、名古屋金山ホテルに調理師として勤務。							
【到達目標】 松花堂弁当の作成ができる。 仕込み・下準備・包丁技術(桂剥き・梅人参・六方芋)・出汁巻き卵・弁当箱の盛り付け方							
授業計画・内容							
1回目	炊き合わせ 素材の持ち味をいかした調理法を知り、作成することができる。						
2回目	炒め煮(筑前煮) 味付けごはんの作成ができる。						
3回目	お作り・握り寿司 下ごしらえと作り方を理解し、作成することができる。(柳刃包丁を使用)						
4回目	秋の前菜盛りを知り作成することができる。						
5回目	太巻き・細巻きの巻き方を知り作成することができる。						
6回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当 焼き物①技法を理解し作成することができる。						
7回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当 焼き物②技法を理解し作成することができる。						
8回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当 煮物①技法を理解し作成することができる。						
9回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当 煮物②技法を理解し作成することができる。						
10回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当 飯物・甘味の技法を理解し作成することができる。						
11回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当 揚げ物・吸い物の技法を理解し作成することができる。						
12回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当の試作1回目 全体の構成を把握することができる。						
13回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当の試作2回目 全体の構成を把握することができる。						
14回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当の試作3回目 少量を確実に作成できるようになる。						
15回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当の試作4回目 実際の動きを把握し作成することができる。						
準備学習 時間外学習	授業内で使用する包丁がすべて研げ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(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	出席評価70% 課題レポート30% (シヨップフェスタ企画書・レシピ・発注書提出)				
受講生への メッセージ	日本料理には、様々な技法があります。それぞれの基礎を学ぶ授業です。 松花堂弁当は、弁当箱を十字の枠で仕切っており、それぞれの枠に飯、煮物などを盛った弁当が自分たちで作れるようになります。						
【使用教科書・教材・参考書】 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	製パン実習／専門実習	必修 選択	必修	年次	1・2	担当教員	川本 泰士
開講科目 (英)	製パン実習①④ (Baking Practical①④)						
学科	カフェ・パティシエ科 食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期

【授業の学習内容】
 基本生地を使った応用アイテムが理論的に作れるようになる
 製パンの各工程が出来るようになる
〈講師経歴〉
 ポンヌフ、ヒルトン名古屋等で修業を重ね、ホーカスポーカスを開業。オーナーシェフを務める。

【到達目標】	〈1年生〉
〈2年生〉	①基本的な製パン工程がわかり、作れる基本的なパンを知っている
①全ての工程において理論的に作業ができる	②レシピが読みとれる。
②生地の適切な状態把握、扱いができる	③ミキシング、分割、成形、焼成ができる。
③自分のイメージするパンを逆算し具現化できる。	④基本的なパンを知っている

授業計画・内容			
1回目	イギリス食パン／製パン実習の流れを学ぶ		
2回目	食パン、テーブルロール／生地の特徴、成形方法を学ぶ		
3回目	テーブルロール生地／パンの種類、成形方法を学ぶ		
4回目	パントラディショナル／生地の特徴、製法を学ぶ		
6回目	パントラディショナル／生地の特徴、製法を学ぶ		
7回目	パントラディショナル、バケット他／製法の違いを学ぶ		
8回目	フォカッチャ、ピザ生地／生地の特徴、製法を学ぶ		
9回目	調理パン数種／生地の特徴、成形方法を学ぶ		
10回目	菓子パン数種／生地の特徴、成形方法を学ぶ		
11回目	菓子パン数種／生地の特徴、成形方法を学ぶ		
12回目	サンドイッチ／サンドウィッチのバリエーションを学ぶ		
13回目	スペシャルティメニュー／生地の特徴、製法を学ぶ		
15回目	スペシャルティメニュー／生地の特徴、製法を学ぶ		
準備学習 時間外学習	当番制による準備、掃除		
評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)
受講生への メッセージ	講師の先生方それぞれのアプローチ方法で基本的な製パン工程でパンをつくりながら基本技術および知識を学ぶ授業になります。		
【使用教科書・教材・参考書】 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	製パン実習／専門実習	必修 選択	必修	年次	1・2	担当教員	渡辺 繁忠
開講科目 (英)	製パン実習②⑤ (Baking Practical)						
学科	カフェ・パティシエ科 食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

基本生地を使った応用アイテムが理論的に作れるようになる
製パンの各工程が出来るようになる

〈講師経歴〉

渡辺繁: 2001年より、株式会社トラフィコーポレーションにて、製造部統括マネージャーを務める。2011年から株式会社アートブレッドにて製造部統括マネージャーを務める

【到達目標】

〈1年生〉

①全ての工程において理論的に作業ができる

②生地の適切な状態把握、扱いができる

③自分のイメージするパンを逆算し具現化できる。

〈1年生〉

①基本的な製パン工程がわかり、作れる基本的なパンを知っている

②レシピが読みとれる。

③ミキシング、分割、成形、焼成ができる。

④基本的なパンを知っている

授業計画・内容

1回目	イギリス食パンアレンジ／製パンの実習の流れ、食パンの種類について学ぶ
2回目	食パン、テーブルロール／生地の特徴、成形方法を学ぶ
3回目	ラウンド食パン、テーブルロール／生地の特徴、成形方法を学ぶ(食育マルシェ出品予定)
4回目	パントラディショナル、バゲット他／製法の違いを学ぶ: ストレート法、ポーリッシュ法
6回目	パントラディショナル、バゲット他／製法の違いを学ぶ、発酵種法
7回目	パントラディショナル、バゲット他／製法の違いを学ぶ、長時間冷蔵法
8回目	調理パン／生地の特徴、成型法を学ぶ
9回目	ベーグル／生地の特徴、バリエーションを学ぶ (食育マルシェ出品予定)
10回目	菓子パン数種類／生地の特徴、成型法を学ぶ
11回目	菓子パン、メロンパン／生地の特徴、成型法を学ぶ(食育マルシェ出品予定)
12回目	調理パン／生地の特徴、成型法を学ぶ
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	スペシャルメニュー／生地の特徴、成型法を学ぶ

準備学習 時間外学習	当番制による準備・掃除
---------------	-------------

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆実技試験(85%) ◎準備～分割(25%) ◎成形～焼成(20%) ◎製品～総合評価(30%) ◆出席評価(15%)
------	--	--	---

受講生への メッセージ	講師の先生方それぞれのアプローチ方法で応用的な製パン工程でパンをつくりながら応用技術および知識を学ぶ授業になります。
----------------	--

【使用教科書・教材・参考書】

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	製パン実習／専門実習	必修 選択	必修	年次	1・2	担当教員	堀田 誠
開講科目 (英)	製パン実習③⑥ (Baking Practical)						
学科	カフェ・パティシエ科 食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期

【授業の学習内容】
 基本生地をアレンジした応用アイテムを数多く作れるようになる
 大量製造能力が身に付く
 <講師経歴>
 大手パン工場に勤めた後、ベーカリーカフェ「オラン」を立ち上げる。その後ユーハイム新店舗立ち上げに携わったのち、「シニフィアン シニフィエ」に3年勤務、2010年パン教室「ロティ・オラン」主宰。

【到達目標】

<1年生> <2年生> ①全ての工程において理論的に作業ができる ②生地の適切な状態把握、扱いができる ③自分のイメージするパンを逆算し具現化できる。	<1年生> ①基本的な製パン工程がわかり、作れる基本的なパンを知っている ②レシピが読みとれる。 ③ミキシング、分割、成形、焼成ができる。 ④基本的なパンを知っている
---	---

授業計画・内容

1回目	イギリス食、ゴマ食パン／製パン実習の流れを反復する
2回目	ショコラマーブル食パン、はちみつ食パン／食パンの種類・違いについて学ぶ(リーンとリッチなパン)
3回目	バターロール、イングリッシュマフィン／ミキシング方法について(通常とオールイン)
4回目	テーブルロールとプリアッシュの仲間:パン・オ・レ／基本の特徴、成型法を学ぶ
5回目	パントラディショナル、バケット大物／製法の違いを学ぶ:ストレート法、ポーリッシュ法
6回目	パントラディショナル、バケット大物、小物／製法の違いを学ぶ:発酵種法
7回目	パントラディショナル、バケット大物、小物／製法の違いを学ぶ:長時間冷蔵法
8回目	ピタ、ナン、グリッシーニ／生地の特徴、成型法を学ぶ
9回目	ハースブレッド チャバッタ／水の違いを比較する(硬度、加水率)
10回目	パン・オレ／生地の特徴、成型法を学ぶ
11回目	あんパン／生地の特徴、成型法を学ぶ
12回目	クリームパン、メロンパン／種類、製法、成型法を学ぶ
13回目	テスト対策授業
14回目	テスト／基本の製パン技術の習得度合いをテストする
15回目	テスト振り返り、まとめ

準備学習 時間外学習	当番制による準備、掃除
---------------	-------------

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆実技試験(85%) ◎準備～分割(25%) ◎成形～焼成(20%) ◎製品～総合評価(30%) ◆出席評価(15%)
------	--	--	---

受講生へのメッセージ
 製パン科学で学んだ理論で実践的にパンをつくってみる授業です。技術面での反復授業も行います。

【使用教科書・教材・参考書】
 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	専門理論						
開講科目 (英)	製パン概論 (Introduction to Bread Making)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	堀田 誠
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

- ①配布テキストを使用し、パンの種類や原材料、製法など製パン理論を学ぶ。
- ②製パン実習③⑥と連動して知識の定着を図る。

〈講師経歴〉

大手パン工場に勤めた後、ベーカリーカフェ「オラン」を立ち上げる。その後ユーハイム新店舗立ち上げに携わったのち、「シニフィアン シニフィエ」に3年勤務、2010年パン教室「ロティ・オラン」主宰。

【到達目標】

- ①原材料、性質、製法、発酵メカニズムなど製パン理論の知識がわかる。
- ②知識を実践的に活かすことができ、イメージからパンを逆算し具現化できる。

授業計画・内容

1回目	イントロダクション・パンの種類と製法、パンとは何か
2回目	パンの種類、工程、型に対する生地重量の計算、仕込み水温の計算、PPMの計算
3回目	小麦、小麦粉について、その他の雑穀
4回目	小麦、小麦粉について2、その他の雑穀
5回目	パン酵母1、パン用品質改良剤1
6回目	パン酵母2、パン用品質改良剤2
7回目	食塩について、糖類について
8回目	乳製品について、卵について
9回目	水について、乳化剤について
10回目	油脂について1
11回目	油脂について2
12回目	習得度合いをみてまとめ
13回目	おさらい、小テスト
14回目	筆記テスト
15回目	筆記テスト振り返り

授業を行った日の内にもう一度振り返りを行いましょう

準備学習
時間外学習

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	<ul style="list-style-type: none"> ◆出席評価(15%) ◆筆記試験(85%)
------	--	--	--

受講生へのメッセージ

製パン工程において必要な理論を学ぶ授業です。

【使用教科書・教材・参考書】

製パン理論テキスト

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	製菓実習・製菓理論／専門実習	必修 選択	必修	年次	1・2	担当教員	内田 竜雄
開講科目 (英)	製菓実習① (Basic Confectionary Practical)						
学科	カフェ・パティシエ科 食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期

【授業の学習内容】
フランス菓子における基本の生地とクリームを理論的に学ぶ

〈講師経歴〉
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。飴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。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。

- 【到達目標】**
- ①製菓実習の流れがわかる
 - ②材料の計量や洗い物などチームで協力して出来る
 - ③ルセットのまとめ方がわかる
 - ④別立ての基本生地が1年前期レベルで出来る

授業計画・内容

1回目	ジェノワーズ生地の作り方が理解できる実習室の使い方が理解できる
2回目	ジェノワーズ生地の復習、ナッペ、絞りのポイントを理解し作成できる
3回目	メレンゲについてビスキュイ生地について理解することができる
4回目	ビスキュイ生地について理解し、オムレットを作成することができる
5回目	共立てのロールケーキ生地、クリームについて理解し作成することができる
6回目	別立て生地のロールケーキについて理解し作成することができる
7回目	シュー生地について理解することができる
8回目	シュー生地について理解し、クッキーシューを作成することができる
9回目	シフォンケーキの生地について理解し作成することができる
10回目	マドレーヌの生地の違いについて理解し作成することができる□マンドオランジュの作り方を理解し作成する事が出来る
11回目	基本の焼菓子、紅茶のサブレ、リンツァーアウゲンの作り方を理解し作成できる
12回目	ジェノワーズ生地を作り、デコレーションケーキを作成できる
13回目	テスト対策授業
14回目	テスト
15回目	キャラメルリングと紅茶のロールケーキの生地、クリームについて理解し作成することができる

準備学習
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(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆実技試験(70%) ◎ビスキュイ生地 ◆出席評価(30%)
------	--	--	--------------------------------------

受講生への
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！

【使用教科書・教材・参考書】
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	製菓実習・製菓理論／専門実習	必修 選択	必修	年次	1・2	担当教員	瀧井 雅弘
開講科目 (英)	製菓実習② (Basic Confectionary Practical)						
学科	カフェ・パティシエ科 食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

フランス菓子における基本の生地とクリームを理論的に学ぶ

〈講師経歴〉

ホテルセンチュリー静岡、全日空ホテルズグランコート名古屋を経て、パティスリーゲンズにてシェフパティシエを務める。
現在、株式会社桑山に勤務。

【到達目標】

- ①製菓実習の流れがわかる
- ②材料の計量や洗い物などチームで協力して出来る
- ③ルセットのまとめ方がわかる
- ④ナッペ、絞りが1年前期レベルで出来る

授業計画・内容

1回目	ジェノワーズ生地について理解し作成することができる
2回目	ジェノワーズショコラ生地、ナッペのポイントについて理解し作成することができる
3回目	ビスキュイ生地の作り方を理解し、プッセを作成することができる
4回目	抹茶のビスキュイ生地の注意点、クリームの作り方について理解し作成することができる
5回目	共立てのロールケーキ生地、クリームについて理解し作成することができる
6回目	別立てのロールケーキ生地、クリームについて理解し作成することができる
7回目	シュー生地の作り方、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
8回目	シュー生地の作り方を理解しパリ・プレストを作成することができる
9回目	ダコワーズ生地について理解し、作成することができる。クチンの取り扱いについて理解しパートドフリユイを作成することができる
10回目	パン・ド・ジェヌの作り方を理解し作成することが出来る。パートドフリユイの成形ができる
11回目	ダイヤモンド、ガレットブルトヌの作り方の違いについて理解し作成することができる
12回目	ガレットブルトヌの成形を理解できる。クイナンシェの作り方について理解することができる
13回目	テスト対策授業
14回目	テスト
15回目	テスト振り返り。タークリームを用いたナッペ、絞り、パイピングができる

準備学習
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	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<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"> ◆実技試験(70%) ◎ショートケーキ ◆出席評価(30%)
------	--	---	--

受講生へのメッセージ

基礎が大事！一回一回頑張りましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

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	専門実習/製菓実習・製菓理論・食品衛生学・衛生法規・公衆衛生学	必修 選択	必修	年次	1・2	担当教員	内藤 勝博
開講科目 (英)	調理実習③ (Total basic cooking practical3)						
学科	食健康テクノロジー科/カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

中国料理の基礎・技法を学ぶ

(講師経歴)

内藤先生: 大阪コクサイホテル中国飯店をはじめ、中国料理店などで修行を重ね、現在、名古屋観光ホテル中国料理柳城にて勤務。

2019年 第3回世界中国料理大会銀賞受賞

光岡先生: 料亭タチソウ、ヒルトン名古屋の料理長を務め、現在は、名古屋金山ホテルに調理師として勤務。

【到達目標】

①竹の子・ピーマンを長さ5cm、幅2mmの揃えて切ることができる。

②中華鍋の取り扱い・炒め方が理解できる。

③直径30cmの薄焼き卵ができる

授業計画・内容

1回目	①研ぎ 野菜切り胡瓜(薄切り) 大根(輪切り・半月切り・いちょう切り)		
2回目	④包丁技術 野菜切り 大根、牛蒡、胡瓜		
3回目	⑦包丁研ぎ 魚の三枚おろし1回目		
4回目	⑩包丁研ぎ 魚の三枚おろし3回目、烏賊の下処理		
5回目	包丁研ぎ 竹の子・ピーマン細切り炒めが作成できる。人参飾り切り【個人作成】		
6回目	鍋の取り扱いを知りご飯の振り方 チャーハンを作ることができる。人参の飾り切りをすることができる【個人作成】		
7回目	餃子の包み方を知り作ることができる。寒天の特長を知り杏仁豆腐を作ることができる。【グループ作成】		
8回目	春巻き・焼売の包み方を知り作成することができる。【グループ作成】		
9回目	卵焼きの技法と肉団子の成形を知り作ることができる。【グループ作成】		
10回目	中国定番料理を知り作ることができる。		
11回目	中国定番料理を知り作ることができる。		
12回目	中国定番料理を知り作ることができる。		
13回目	中国定番料理を知り作ることができる。		
14回目	テスト対策 ①包丁研ぎ ②ピーマン竹の子椎茸細切り ③薄焼き卵・あんにつけ方 ④人参飾り切り		
15回目	テスト ①包丁研ぎ ②ピーマン竹の子椎茸細切り ③薄焼き卵・あんにつけ方 ④人参飾り切り		
準備学習 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	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	実技試験70% 出席評価30%
受講生への メッセージ	中国料理は、専用の鍋とおたまを使用して料理を仕上げて行きます。はじめは、重いと感じると思いますが徐々に慣れていきます。 火加減に意識して受講していくと良いです。		
【使用教科書・教材・参考書】			
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	専門実習/製菓実習・製菓理論・食品衛生学・衛生法規・公衆衛生学	必修 選択	必修	年次	1・2	担当教員	光岡 鉦市
開講科目 (英)	調理実習② (Basic cooking practical2)						
学科	食健康テクノロジー科/カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

日本料理の基礎・技法を学ぶ

(講師経歴 光岡先生:料亭タチソウ、ヒルトン名古屋の料理長を務め、現在は、名古屋金山ホテルに調理師として勤務。)

【到達目標】

①和包丁の使用方法が理解できる

②桂剥き・出汁巻き・鰻の三枚おろしに自信が持てる 桂剥き→15分間40cm 出汁巻き卵→15分間で1本
鰻の三枚おろし→水洗い後15分以内

授業計画・内容

1回目	②研ぎ 野菜切り胡瓜(薄切り) 大根(輪切り・半月切り・いちょう切り)		
2回目	⑤包丁技術 野菜切り 大根、牛蒡、胡瓜		
3回目	⑧包丁研ぎ 魚の三枚おろし1回目		
4回目	⑪包丁研ぎ 魚の三枚おろし3回目、烏賊の下処理		
5回目	⑬【洋包丁】研ぎ 野菜切り		
6回目	⑮野菜切り 玉葱みじん切り 人参千切り キャベツ千切り パプリカ		
7回目	肉の取り扱い 鶏もも・鶏むねの下処理を知り行うことができる。		
8回目	出汁の取り方(1番出汁・2番出汁) ご飯の炊き方		
9回目	出汁巻き卵 蛇腹胡瓜 大根桂剥き		
10回目	出汁巻き卵 梅人参 里芋六方		
11回目	蒸し物・和え物・酢の物		
12回目	焼き物		
13回目	テスト対策		
14回目	テスト		
15回目	炊き合わせ		
準備学習 時間外学習	授業内で使用する包丁がすべて研げ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(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	実技試験70% 出席評価30%
受講生への メッセージ	日本料理には、様々な技法があります。それぞれの基礎を学ぶ授業です。 重要性が高いほど繰り返し行う技法もあります。		

【使用教科書・教材・参考書】

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	専門実習/製菓実習・製菓理論・食品衛生学・衛生法規・公衆衛生学	必修 選択	必修	年次	1・2	担当教員	鈴木 直也
開講科目 (英)	調理実習① (Basic cooking practical1)						
学科	食健康テクノロジー科/カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期

【授業の学習内容】
 洋食の基本と技法を学ぶ
 (講師経歴 2010年メインダイニングCROWN料理長、現在は 副総料理長 兼 関連事業部統括料理長を務める。
 鈴木先生 2016年 ドイツで行われた第24回世界料理オリンピック 個人競技キャリアナリーアート部門 金メダル受賞
 2018年 マレーシアで行われたGLOBAL CHEFS CHALLENGE 日本代表選手
 ・ホテル ナゴヤキャッスル 副料理長 兼 関連事業統括部 関連事業統括料理長

【到達目標】
 ①牛刀、ペティの研ぎ方に自信が持てる
 ②野菜の切り方に自信が持てる
 玉葱2個→15分以内 キャベツ1/2玉と人参1本千切りが2つ合わせて20分以内に切れる。
 胡瓜スライス→1分で60枚以上切ることができる。

授業計画・内容	
1回目	③研ぎ 野菜切り胡瓜(薄切り) 大根(輪切り・半月切り・いちよう切り)
2回目	⑥包丁技術 野菜切り 大根、牛蒡、胡瓜
3回目	⑨包丁研ぎ 魚の三枚おろし1回目
4回目	⑫包丁研ぎ 魚の三枚おろし3回目、烏賊の下処理
5回目	⑭【洋包丁】研ぎ 野菜切り
6回目	⑯野菜切り 玉葱みじん切り 人参千切り キャベツ千切り パプリカ
7回目	肉の取り扱い ブイヨンをはく。 手羽先・手羽元・ささみの下処理を知り行うことができる。
8回目	前回のブイヨンを使いスープ ポターージュを作ることができる。
9回目	肉料理 鶏肉、豚肉を使用 コース料理のメインが肉の場合のメニューを作ることができる。
10回目	フライパンの技 切り方(オムレツ・メダイオン)の技法を知り行うことができる。
11回目	フライパンの技 切り方(オムレツ・メダイオン・シャトー)の技法を知り行うことができる。
12回目	オムライス サラダ スープ(サラサラ系)の組み合わせ料理が作成できる。
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	茹でる・揚げる それらの技法を用いた洋食の料理が作ることができる。

準備学習
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(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	実技試験70% 出席評価30%
------	--	--	--------------------

受講生への
メッセージ 洋食には、様々な技法があります。それぞれの基礎を学ぶ授業です。
重要性が高いほど繰り返し行います。

【使用教科書・教材・参考書】
 配布レシポ有。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	ベーシックデザイン	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	照喜名 隆充
開講科目 (英)	ベーシックデザイン (Basic Design)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期

【授業の学習内容】
 基礎的なデッサン・色彩に関する知識と技術を習得する為の座学と演習。柔軟な想像力を、形に変えていく造形演習。イメージを可視化するアイデアスケッチの描き方講座。
〈講師経歴〉
 [イラストレーター/アトリエリスタ]イラストレーターとして、様々な媒体に関わりながら、近年は保育の世界で子どもの美術の教育に関わる専門家「アトリエリスタ」として、園での活動と、書籍関連に注力している。

【到達目標】
 基礎的なデッサン力、色彩の知識の習得。
 柔軟な想像力を養い、イメージしたものをカタチにする技術の習得。
 アイデアスケッチの描き方の習得。
 本授業修了時には、それらの能力を仕事(ケーキづくり)に活かせるようになる。

授業計画・内容

1回目	[造形講座1]軽量粘土/指定の素材を使用し、アイデアを形にする方法を習得する。
2回目	[デッサン講座1]基本的な形を理解し、描き方を習得する。(丸・楕円・三角・四角/正面・側面・背面の三面図等)
3回目	[デッサン講座2]パース・透視図法などを理解し、立体的なものの描き方を習得する。(円柱・三角柱・四角柱等)
4回目	[デッサン講座3]有機的なものの構造を理解し、その描き方を習得する。(クリームの絞りや果物など)
5回目	[造形講座2]コラージュ/折り紙などの素材を使用し、アイデアを形にする方法を習得する。
6回目	[色彩講座1]色の表示/色相環やトーン概念を理解し、混色の技法などを習得する。
7回目	[色彩講座2]色彩調和1/配色の基本的な考え方を理解する。
8回目	[色彩講座3]配色イメージ1 /演習を通じ、様々な配色のイメージの組み立て方を習得する。
9回目	[色彩講座4]色彩調和2/自然の秩序からの色彩調和など、様々な調和の種類を理解する。
10回目	[色彩講座5]配色イメージ2/演習を通じ、様々なイメージ別の配色法を習得する(エレガント・カジュアル等)
11回目	[造形講座3]軽量粘土/指定の素材を使用し、アイデアを形にする方法を習得する。
12回目	[アイデアスケッチ講座1]イラストレーション/様々な描画材の特性を知り、描き方を習得する。
13回目	[アイデアスケッチ講座2]模写/様々な形のケーキや果物などを描き、物の大きさの関係を合わせるようになる。
14回目	[アイデアスケッチ講座3]オリジナルアイデアスケッチ/イメージしたものを形にできる技術を習得する。
15回目	[造形講座4]様々な素材/指定の素材や任意の素材を使用し、アイデアを形にする方法を習得する。

準備学習
時間外学習

自然から配色を学ぶ意識を常にもちましょう。
 花、夕焼け、動物の柄、色々なものに興味を持ち、写真などに納めてコレクションをしていきましょう。

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

受講生へのメッセージ

基礎的な描画技術の習得の他にも、柔軟な発想力を養い、それをカタチにかえ、生み出していく力を養う時間になればと思います。
 創作の楽しさを沢山感じてもらえるような時間にしていきたいと思っています。

【使用教科書・教材・参考書】
 色彩検定3級・2級

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	専門理論	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	片桐 操
開講科目 (英)	ショップコーディネート1 (Shop Coordination1)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	前期

【授業の学習内容】

ショップ運営に必要な基礎知識とともに、店内ディスプレイ、インテリアコーディネート、テーブルコーディネートなど店舗づくりに必要な知識を身に着ける。社会人としてふさわしい食のマナーと知識を身につける。

〈講師経歴〉

食区間コーディネーターとして、撮影スタイリング、飲食店開業に伴うコンサルティング、地元陶芸家との作品セッション、アフタヌーンティーカフェ運営、各種アフタヌーンティーに関する監修を手掛ける。また、フリーアナウンサーとしての経験とを合わせた「テーブルコミュニケーション学」を構築。2022年書籍「テーブルコミュニケーション」(仮題)を出版予定。

【到達目標】

社会人として、飲食業界に携わるものとして、食とコミュニケーションの重要性を確認し、社会人として恥ずかしくない食のマナーとコミュニケーション能力を習得。

更に、社会に出た時に、即戦力として使える人、喜ばれる人になること。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション。テーブルコミュニケーション概論		
2回目	ウェルカムテーブルはなぜ必要なのか。おもてなしの心を学び、正しく理解する。		
3回目	テーブルコーディネートの構成と理論を学び、理解する。		
4回目	テーブルコーディネートの基本の5エレメントを習得し、実際に使えるようになる。		
5回目	洋食の基本のセッティングを習得。理解し、テーブルマナーとの相互関係を知る。		
6回目	洋食(フレンチ)の基本のテーブルマナーを習得し、使いこなす。		
7回目	ティースタイルを学び、正しく理解する。		
8回目	伝統のアフタヌーンティーとアレンジアフタヌーンティーの違いを理解し、スタンダードマナーを身につける。		
9回目	和食の一汁三菜の基本セッティングを習		グを習得。
10回目	和食の作法と和食のマナー(和のテーブルマナー)を習得。		
11回目	日本の歳時記 基本の五節句を理解する。		
12回目	コンセプトとイメージスケールを正しく理解しショップコーディネートにつなげる。		
13回目	コンセプトとイメージスケールを使いこなす。		
14回目	テスト		
15回目	テストの答え合わせと全ての総復習		
準備学習 時間外学習	感性を養う行為を意識的に行う。Ex)美術館、ギャラリーへ足を運ぶ。ウィンドウディスプレイを見る。ショップディスプレイを見る。たくさん本を読む。		
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(20%) ◆実技試験(講義時間内)(20%) ◆出席評価(20%) ◆課題レポート(20%) ◆授業内評価(20%)
受講生への メッセージ	社会に出た時に即戦力となる自分を目指す気持ちで参加してください。全てなんとなく取り組むのではなく、意識すること。15回終わった時に、達成感を自分で味わう努力をしてください。普通の社会人ではなく、学んできた人、人間力を高めることを目標としていきます。有意義な時間を過ごしましょう。必ず、専用のノート。資料のプリントを保管するためのクリアブックを用意してください。これに関しては初日にご説明いたします。		

【使用教科書・教材・参考書】

教材に関しては、その都度、プリントにてお渡しいたします。欠席分につきましては、自己申告によりお渡しします。欠席翌週のみお渡しますので、忘れないようにしてください。

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	ITテクノロジー	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	鈴木 貴久
開講科目 (英)	WEB演習 (WEB exercises)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30	開講区分	前期

【授業の学習内容】

Word・Excel・PowerPointとビジネスシーンで活用されるソフトの基本的動作を習得し用途にあわせた書類や資料、広告などが作成できる様になります。

〈講師経歴〉

ST.DO所 代表。JAGDA(日本グラフィックデザイナー協会)正会員 主なクライアントは株式会社バスデザイン(Bassday・Zipbaitsブランド)、株式会社ZIPUP、株式会社ゼスト等 企業コンサルティング、商品ロゴ、パッケージ、パンフレット、グッズ、アーティストファンクラブ会報誌、ポスター等のデザインを手掛ける。

【到達目標】

iPad操作の基本動作の習得。□

Wordアプリを使用してビジネス文書の作成、広告が作成出来る様になる。

Excelアプリを使用して表計算、グラフが出来る様になる。

Power Pointアプリを使用してプレゼンテーション資料等が作成出来る様になる。

授業計画・内容

1回目	【Word】Wordの基本操作 文書の編集を学び、正しく理解出来る様になる。
2回目	【Word】文書の編集 表現力のある文章作成を学び、正しく理解出来る様になる。
3回目	【Word】表現力のある文章作成を学び、正しく理解出来る様になる。
4回目	【Word】図形の応用 表の作成を学び、正しく理解出来る様になる。
5回目	【Word】理解度Check 実技試験
6回目	【Excel】Excelの基本操作 数式の作成を学び、正しく理解出来る様になる。
7回目	【Excel】数式の作成(関数) 表の編集を学び、正しく理解出来る様になる。
8回目	【Excel】表の編集を学び、正しく理解出来る様になる。
9回目	【Excel】グラフの作成・棒グラフ・円グラフの作成を学び、正しく理解出来る様になる。
10回目	【Excel】理解度Check 実技試験
11回目	【Power Point】基本操作を学び、正しく理解出来る様になる。
12回目	【Power Point】用途にあわせた見やすいレイアウトについて学び、正しく理解出来る様になる。 プレゼン資料作成
13回目	【Power Point】用途にあわせた見やすいレイアウトについて学び、正しく理解出来る様になる。
14回目	【Power Point】プレゼンテーション(3分)
15回目	【PDF】PDFファイル・Acrobatについて学び、正しく理解出来る様になる。

準備学習 時間外学習	
---------------	--

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆実技試験(80%) ◎Word(25%) ◎Excel(25%) ◎Power Point(25%) ◆授業内評価(20%)
------	--	--	---

受講生へのメッセージ
Word・Excel・Power Point・PDFはビジネスシーンにおいて必須ツールとなります。作成したい用途に合わせて使い分け、組み合わせる事でより良い表現が出来ますので、この授業を介して習得して下さい。

【使用教科書・教材・参考書】

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 選択	必修	年次	1・2・3	担当教員	岡本陽子
開講科目 (英)	ビバレッジ (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 形態	実習	総時間 (単位)	30 (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asting① 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asting② 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asting③ 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"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<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"> ◆実技試験(70%) ◎5つの産地のテイasting ◆筆記試験(30%) ◎紅茶の基礎知識を問う問題
------	--	---	--

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asting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	コミュニケーション&ビジネスマナー	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	若尾 信也
開講科目 (英)	コミュニケーション (Communication)						
学科	農芸テクノロジー科・食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

ビジネスシステムを学び、お金と有意義な時間を得るための考え方が身につきます。

若尾: 2005年 東風谷有限会社設立。オーナーバリスタを務める。2012年 コーヒーマスターズ全国大会「ラテアート部門」に出場、2012年 ワールドラテアートチャンピオンシップcoffee fast seattleベスト8、2013年 new york 出場、2014年st.louis ベスト8等、多くの大会で入賞。現在、カフェや結婚式場のイベントコーヒーサーブ、セミナー、他社のカフェ業務指導を行う。

【到達目標】

自分磨きができるようになる。
チャレンジ精神が身につく。

授業計画・内容

1回目	あなたの人生で大切なもの ・ 魅力的な人の共通点
2回目	インプットよりアウトプット ・ 賢いメモのとり方 ・ 集中力について
3回目	インプットよりアウトプット ・ 賢いメモのとり方 ・ 集中力について
4回目	最高の睡眠とは ・ 疲れにくい体
5回目	7つの習慣 ・ 未来を体験しに出かけよう ・ ハッタリの極意
6回目	7つの習慣 ・ 未来を体験しに出かけよう ・ ハッタリの極意
7回目	ワークライフバランス ・ これからの資本 ・ SDGs
8回目	ワークライフバランス ・ これからの資本 ・ SDGs
9回目	変な考え方は素晴らしい ・ 心の原動力
10回目	ストーリーの大切さ
11回目	ストーリーの大切さ
12回目	キャッシュフローアドラント ・ 人を動かす ・ 日々の生活における所作の鍛錬
13回目	キャッシュフローアドラント ・ 人を動かす ・ 日々の生活における所作の鍛錬
14回目	人生を変える強い力 ・ どでかい山を登山しよどでかい山を登山しよう ・ 毎日の計画と未来計画
15回目	人生を変える強い力 ・ どでかい山を登山しよう ・ 毎日の計画と未来計画

準備学習 時間外学習	前回の授業の復習をしておく
---------------	---------------

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

受講生への メッセージ	一人一人が将来のことを考え人生計画をたてるディスカッション授業です。
----------------	------------------------------------

【使用教科書・教材・参考書】

この教科用のノートを準備してください。

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	専門理論／調理概論	必修 選択	必修	年次	1.2年	担当教員	瀬口邦比古
開講科目 (英)	調理概論 (Theory of Cooking)						
学科	食健康テクノロジー科／カフェ・パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

調理と料理の意味、美味しさとは、調理法、食材の知識、調理器具などを学び、また世界の食文化の歴史をまなぶ。
 実務経験 1969年株式会社ナゴヤキャッスル入社後、フレンチレストランクラウンへ配属。南山カントリー料理長、トヨタキャッスル総料理長、ナゴヤキャッスル宴会洋食料理長、キャッスルプラザ総料理長など、44年間にわたり、同社調理部を牽引。全日本司厨士協会理事、及び、愛知県調理師士会の理事を務める。

【到達目標】

食は命の源であり、食と健康は密接な関係を持っている。又、人として食を文化的な一面を捉えている。人に食を提供していく職業に就くには社会的使命は大きい。実際に人々に食を前に、調理に対しての知識技術の原理を学び、又、調理の歴史文化を修得する

授業計画・内容

1回目	1. 調理の定義と目的 ①調理の定義 ②調理の内容 ③文化の伝承と調理 ④調理と加工 ⑤日本料理と陰陽五行説
2回目	2. 調理の目的 ①衛生的に安全な食物にする ②栄養のバランスを整え、栄養効率を高める ③嗜好性を高める
3回目	1. 美味しさの構成 ①食べ物側にある要因 ②食べる人側にある要因
4回目	1. 非加熱調理操作 ①計量②洗浄③浸漬④切裁⑤混合・かくはん⑥磨砕・粉碎⑦成形・圧搾・ろ過⑧冷却⑨冷凍⑩解答
5回目	1. 加熱調理操作 A)湿式加熱 ①茹でる②煮る③蒸す④炊く B)乾式加熱 ①焼く②炒める③揚げる
6回目	1. 加熱調理操作 ①電子レンジ ②電磁調理器
7回目	1. 食品材料 ①季節の野菜 ②旬の魚介類 ③肉の部位と用途
8回目	1. 食品材料 ①季節の野菜 ②旬の魚介類 ③肉の部位と用途
9回目	1. 調理器具と食器・容器
10回目	1. 食文化とは何か 2. 宗教と食物禁忌 3. 食法・調理法などの多様性
11回目	1. 日本の食文化史 2. 日本料理の食文化 3. 行事食と郷土料理
12回目	1. 西洋料理の食文化
13回目	1. 中国料理の食文化 2. その他の国の料理の食文化
14回目	テスト
15回目	1. 纏め

※ 学習する機会は、日常的に多くの機会がある。デパートの地下食品街、スーパーにおいては、特殊な食材、食品がある。それぞれの食材を実際に目にしたり手に取り、特徴を観察する。実際に食材を調理し、そのものが理解できる調理実習は特に重要であり、只、調理するだけでなく科学的に捉え、それぞれの食品、食材の特徴を修得する。

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆筆記試験(70%) ◆授業内評価(30%)
------	--	--	---------------------------

受講生へのメッセージ
 現在、グローバルな時代であり世界各国からの人が日本に来日しています。それぞれの人、国には宗教、食文化があります。宗教には色々な禁忌があります。また食生活も違います。調理を携わるものとして、それぞれを理解し生かしていくことを望みます。

【使用教科書・教材・参考書】

配布資料を持参

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	食品学・栄養学／専門理論	必修 選択	必修	年次	1.2	担当教員	藤川昌美
開講科目 (英)	製菓概論 (Food Nutrition and Introduction)						
学科	カフェ・パティシエ科、食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期

【授業の学習内容】
お菓子づくりの基本材料から「なぜ？」を学習する。

* 調理師養成学校、製菓衛生師養成学校で教え、また、給食施設での実務経験、栄養指導経験を生かした講義内容とする。

【到達目標】
製菓食材の特性、種類を知る。食材の組み合わせ、手順による違いを理解し、説明できるようになる。

授業計画・内容

1回目	製菓科学概論 はじめに オリエンテーション
2回目	小麦粉 分類・製造について 修得する。
3回目	小麦粉 グルテンについて 修得する。
4回目	砂糖 分類・製造法について 修得する。
5回目	砂糖 性質について 修得する。
6回目	卵 構造、性質について 修得する。
7回目	油脂 分類、製造法、性質について 修得する。
8回目	牛乳 牛乳の分類・製造法、性質について 修得する。
9回目	乳製品 乳製品の分類、製造法、性質について 修得する。
10回目	膨脹剤とパン酵母について 修得する。
11回目	チョコレート 分類、性質について 修得する。
12回目	ゲル化剤 分類、性質について 修得する。
13回目	まとめ
14回目	テスト
15回目	まとめ 説明ができるようになる。

準備学習
時間外学習 普段から、食品に関心を持ち、購入したり、調理加工したり、喫食する。

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

受講生への
メッセージ 一つ一つの単元を重要とします。ほぼ、毎回受ける小テストで、理解度をチェックし、しっかり覚えましょう。

【使用教科書・教材・参考書】
講師が作成するプリント(出典:新版 お菓子「こつ」の科学 柴田書店 等)

名古屋カフェ・パティシエ&調理専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	ゼミ						
開講科目 (英)	バリスタ実技 (Barista Practical)	必修 選択	選択	年次		担当教員	山田貴久
学科	全学科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 競技会(UCCマスターズ)出場を目指し、必要なスキルを身につけます。 (講師経歴) 山田: 有限会社ひぐちにてバリスタとして勤務。その後、カフェイトニブンノイチにて店長を務める。現在も『コーヒーにだけ収まらないドリンクのプロフェッショナル』をテーマに様々な店舗でチーフバリスタ、ドリンクマネージャーとして活動中。							
【到達目標】 4分間で2杯のラテアートを抽出し、発表することができる。							

授業計画・内容			
1回目	スコアシートを確認し、大会ルールを理解できる。		
2回目	アート練習①実践形式で練習し、アートの精度を高める。		
3回目	アート練習②実践形式で練習し、アートの精度を高める。		
4回目	アート練習③実践形式で練習し、アートの精度を高める。		
5回目	アート練習④実践形式で練習し、アートの精度を高める。		
6回目	校内選考会に向けて各自練習をし、準備～片付けまでの流れを理解する。		
7回目	校内選考会 ※2～4限		
準備学習 時間外学習	対策授業は確認の場であるため、練習は各自自主練習の時間を作り行うこと。		
評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 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 メッセージ	大会を通してコーヒーの楽しさを知る授業になってくれれば幸いです。		
【使用教科書・教材・参考書】 先生が作成した資料。UCCコーヒーマスターズスコアシート。			

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	農業基礎・栽培概論・農業経営・農業応用	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	星野 隼人
開講科目 (英)	土壌概論基礎 (Soil)						
学科	農芸テクノロジー科 食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	180 (12)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ

* 講師経歴

愛知県にて2011年から畑に携わり、2014年から西尾市にて自然農法を中心に畑作をおこなっている。生き物たちと共存する畑で元気な野菜を育てるのを目的とし、ライフスタイルとしての農の提案を中心に行っている

【到達目標】

知識: 夏野菜の定植から収穫までの流れを覚え説明できる。

技術: 土づくり、畝立て、夏野菜の管理収穫など基本的な農作業ができるようになる

授業計画・内容

1回目	校舎でのオリエンテーション及び東郷農場までの移動を実際に行う
2回目	道具の正しい扱い方と畝立て実践
3回目	ナス科(トマト、とうがらし、ピーマンなど)の定植
4回目	夏野菜の品種を知る。追肥の仕方を学ぶ。
5回目	ニンニクの収穫時期の見極め・収穫の仕方・乾燥・貯蔵の仕方を学ぶ
6回目	ソラマメの収穫時期を見極める・保存方法を知る
7回目	タマネギの収穫時期を見極める・乾燥・保存方法を知る
8回目	雑草の管理・手入れの方法を学ぶ。活用方法の実践。じゃがいもの収穫
9回目	ハウス栽培野菜(小松菜)の収穫と施設栽培の概要を学ぶ
10回目	夏野菜の収穫(キュウリ・ズッキーニ・トマト)の収穫・管理作業について
11回目	秋冬野菜と種類と作付けのについて学び、後作を考えることができる
12回目	ナスの切り戻しの実施・比較観察
13回目	前半授業の振り返り
14回目	秋冬野菜の種まき①(ブロッコリー・キャベツ・ハクサイ)
15回目	秋冬野菜の種まき②(ダイコン・カブなど)

準備学習
時間外学習

- ・毎日天気予報を見ましょう。
- ・スーパーに行ったら野菜の販売価格を見てみましょう。
- ・毎回、授業中に学んだことはしっかりメモを取り、復習しましょう。

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<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"> ◆筆記試験(20%) ◆出席評価(40%) ◆授業内評価(40%)
------	--	---	---

受講生への
メッセージ

農業にはたくさんのワクワクが待っています！体力、知力、チームワークなど総合的な力が求められる場面もあります。栽培技術だけでなく、自然と触れ合う中で自分が自然の一部であるという謙虚さと、自然とどう付き合っていくかを考えられる力を身に付けていきましょう。そして、これまでの農業は、いかに品質の良いものをたくさん栽培して出荷するかが中心でしたが、極端に言えば野菜を売らない農業という形もあることをお伝えできればと考えています。

【使用教科書・教材・参考書】

- ・「農業技術の教科書」マイファーム刊 西辻一真編著
- ・「野菜の作型と品種生態」農山漁村文化協会 刊 山川邦夫著
- ・「農学基礎セミナー 新版 農業の基礎」農山漁村文化協会 刊 生井兵治 編著
- ・「植物病理学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 夏秋啓子 編
- ・「応用昆虫学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 後藤哲雄 編著

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	農業基礎・栽培概論・農業経営・農業応用	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	星野 隼人
開講科目 (英)	栽培概論基礎 (Cultivation)						
学科	農芸テクノロジー科 食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	180 (12)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ

* 講師経歴

愛知県にて2011年から畑に携わり、2014年から西尾市にて自然農法を中心に畑作をおこなっている。生き物たちと共存する畑で元気な野菜を育てるのを目的とし、ライフスタイルとしての農の提案を中心に行っている

【到達目標】

知識: 夏野菜の定植から収穫までの流れを覚え説明できる。

技術: 土づくり、畝立て、夏野菜の管理収穫など基本的な農作業ができるようになる

授業計画・内容

1回目	校舎でのオリエンテーション及び東郷農場までの移動を実際に行う
2回目	道具の正しい扱い方と畝立て実践
3回目	ナス科(トマト、とうがらし、ピーマンなど)の定植
4回目	夏野菜の品種を知る。追肥の仕方を学ぶ。
5回目	ニンニクの収穫時期の見極め・収穫の仕方・乾燥・貯蔵の仕方を学ぶ
6回目	ソラマメの収穫時期を見極める・保存方法を知る
7回目	タマネギの収穫時期を見極める・乾燥・保存方法を知る
8回目	雑草の管理・手入れの方法を学ぶ。活用方法の実践。じゃがいもの収穫
9回目	ハウス栽培野菜(小松菜)の収穫と施設栽培の概要を学ぶ
10回目	夏野菜の収穫(キュウリ・ズッキーニ・トマト)の収穫・管理作業について
11回目	秋冬野菜と種類と作付けのについて学び、後作を考えることができる
12回目	ナスの切り戻しの実施・比較観察
13回目	前半授業の振り返り
14回目	秋冬野菜の種まき①(ブロッコリー・キャベツ・ハクサイ)
15回目	秋冬野菜の種まき②(ダイコン・カブなど)

準備学習
時間外学習

- ・毎日天気予報を見ましょう。
- ・スーパーに行ったら野菜の販売価格を見てみましょう。
- ・毎回、授業中に学んだことはしっかりメモを取り、復習しましょう。

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<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"> ◆筆記試験(20%) ◆出席評価(40%) ◆授業内評価(40%)
------	--	---	---

受講生への
メッセージ

農業にはたくさんのワクワクが待っています！体力、知力、チームワークなど総合的な力が求められる場面もあります。栽培技術だけでなく、自然と触れ合う中で自分が自然の一部であるという謙虚さと、自然とどう付き合っていくかを考えられる力を身に付けていきましょう。そして、これまでの農業は、いかに品質の良いものをたくさん栽培して出荷するかが中心でしたが、極端に言えば野菜を売らない農業という形もあることをお伝えできればと考えています。

【使用教科書・教材・参考書】

- ・「農業技術の教科書」マイファーム刊 西辻一真編著
- ・「野菜の作型と品種生態」農山漁村文化協会 刊 山川邦夫著
- ・「農学基礎セミナー 新版 農業の基礎」農山漁村文化協会 刊 生井兵治 編著
- ・「植物病理学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 夏秋啓子 編
- ・「応用昆虫学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 後藤哲雄 編著

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	農業基礎・栽培概論・農業経営・農業応用	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	星野 隼人
開講科目 (英)	栽培概論基礎・土壌概論基礎・農業環境概論 (Cultivation・Soil・Agricultural Environment)						
学科	農芸テクノロジー科 食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	180 (12)	開講区分	前期
【授業の学習内容】 栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ * 講師経歴 愛知県にて2011年から畑に携わり、2014年から西尾市にて自然農法を中心に畑作をおこなっている。生き物たちと共存する畑で元気の野菜を育てるのを目的とし、ライフスタイルとしての農の提案を中心に行っている							
【到達目標】 知識: 夏野菜の定植から収穫までの流れを覚え説明できる。 技術: 土づくり、畝立て、夏野菜の管理収穫など基本的な農作業ができるようになる							

授業計画・内容							
1回目	植物の仕組みについて学び、作業について考える						
2回目	栽培作物の種類や品種について知る。里芋の定植とソバージュ栽培の支柱立て						
3回目	ウリ科(かぼちゃ、ズッキーニ、きゅうりなど)の定植						
4回目	ジャガイモの追肥、土寄せなどの管理作業						
5回目	サツマイモ苗の取り扱い方・定植方法の違いを学ぶ						
6回目	夏野菜の剪定、仕立て方①						
7回目	落花生、大豆の定植などマメ科作物について学ぶ						
8回目	土壌基礎/暗渠と明渠に関して学ぶ/太陽熱消毒						
9回目	ジャガイモの収穫						
10回目	夏野菜の収穫(キュウリ・ズッキーニ・トマト)の収穫						
11回目	夏野菜の収穫(南瓜・スイカ)の収穫						
12回目	青枯れ・根こぶ病・糸状菌・土壌病害が起こる原因と対策連作障害						
13回目	秋冬野菜の品種うの特性について学ぶ(夏野菜の撤去・畝立て)						
14回目	秋野菜の定植①秋ジャガイモ植え付け						
15回目	テスト						
準備学習 時間外学習	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日天気予報を見ましょう。 ・スーパーに行ったら野菜の販売価格を見てみましょう。 ・毎回、授業中に学んだことはしっかりメモを取り、復習しましょう。 						
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(20%) ◆出席評価(40%) ◆授業内評価(40%) 				
受講生への メッセージ	農業にはたくさんのワクワクが待っています！体力、知力、チームワークなど総合的な力が求められる場面もあります。栽培技術だけでなく、自然と触れ合う中で自分が自然の一部であるという謙虚さと、自然とどう付き合っていくかを考えられる力を身に付けていきましょう。そして、これまでの農業は、いかに品質の良いものをたくさん栽培して出荷するかが中心でしたが、極端に言えば野菜を売らない農業という形もあることをお伝えできればと考えています。						
【使用教科書・教材・参考書】 ・「農業技術の教科書」マイファーム刊 西辻一真編著 ・「野菜の作型と品種生態」農山漁村文化協会 刊 山川邦夫著 ・「農学基礎セミナー 新版 農業の基礎」農山漁村文化協会 刊 生井兵治 編著 ・「植物病理学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 夏秋啓子 編 ・「応用昆虫学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 後藤哲雄 編著							

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	農業演習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	星野 隼人
開講科目 (英)	農業実習 (Agricultural Training)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

栽培に必要な基礎・原理原則を学ぶ・土壌の構造等、栽培環境を体系的に学ぶ

* 講師経歴

愛知県にて2011年から畑に携わり、2014年から西尾市にて自然農法を中心に畑作をおこなっている。生き物たちと共存する畑で元気な野菜を育てるのを目的とし、ライフスタイルとしての農の提案を中心に行っている

【到達目標】

知識: 夏野菜の定植から収穫までの流れを覚え説明できる。

技術: 土づくり、畝立て、夏野菜の管理収穫など基本的な農作業ができるようになる

授業計画・内容

1回目	校舎にてオリエンテーション、その後東郷農場へ移動し、農場で圃場観察、農具の使い方などを学ぶ		
2回目	ニンニクの収穫時期の見極め方・乾燥・貯蔵の仕方を学ぶ。サツマイモ苗の定植方法を学ぶ		
3回目	夏野菜の剪定・仕立て方		
4回目	土壌基礎/暗渠と明渠に関して学ぶ/太陽熱消毒		
5回目	夏野菜の収穫		
6回目	秋冬野菜の種まき、定植		
7回目	テスト(屋外調理実習)		
準備学習 時間外学習	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日天気予報を見ましょう。 ・スーパーに行ったら野菜の販売価格を見てみましょう。 ・毎回、授業中に学んだことはしっかりメモを取り、復習しましょう。 		
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100~90点 S 89~80点 A 79~70点 B 69~60点 C 59点以下 F不合格	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(20%) ◆出席評価(40%) ◆授業内評価(40%)
受講生への メッセージ	農業にはたくさんのワクワクが待っています！体力、知力、チームワークなど総合的な力が求められる場面もあります。栽培技術だけでなく、自然と触れ合う中で自分が自然の一部であるという謙虚さと、自然とどう付き合っていくかを考えられる力を身に付けていきましょう。そして、これまでの農業は、いかに品質の良いものをたくさん栽培して出荷するかが中心でしたが、極端に言えば野菜を売らない農業という形もあることをお伝えできればと考えています。		

【使用教科書・教材・参考書】

- ・「農業技術の教科書」マイファーム刊 西辻一真編著
- ・「野菜の作型と品種生態」農山漁村文化協会 刊 山川邦夫著
- ・「農学基礎セミナー 新版 農業の基礎」農山漁村文化協会 刊 生井兵治 編著
- ・「植物病理学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 夏秋啓子 編
- ・「応用昆虫学の基礎(農学基礎シリーズ)」農山漁村文化協会 刊 後藤哲雄 編著

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	食品衛生学/専門実習	必修 選択	必修	年次	2/1	担当教員	鈴木 直也
開講科目 (英)	調理実習①(洋食) (basic cooking practical①)						
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 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 洋食の基本と技法を学ぶ 料理の基礎技術になる包丁研ぎ・切り方の方法を知りそれぞれの料理に適した切り方ができるようになる内容です。 (講師経歴) 1988年より、レストランやホテルで修業を重ね、2003年より株式会社ナゴヤキャッスルに入社。 2016年ドイツで行われた第24回世界料理オリンピック 個人競技キャリアナリーアート部門 金メダル受賞、 2018年マレーシアで行われたGLOBAL CHEFS CHALLENGE日本代表選手、名古屋観光ホテル レストラン 統括料理長							
【到達目標】 ①企業プロジェクトを通し、メニュー作成、発注、原価計算、料理作成が作成できる。 ②洋食の代表的な料理の中に含まれる技法(ホワイトルー・ブラウンルー・カレールー・パテ作成)ができる。							
授業計画・内容							
1回目	企業プロジェクト見本メニューを習得できる。						
2回目	企業プロジェクト見本メニューを習得できる。						
3回目	企業プロジェクト試作1回目、大枠を把握できるようになる。						
4回目	提供を想像し、作成できるようになる。						
5回目	提供を想像し、作成できるようになる。						
6回目	本番用メニュー練習、少量を確実に作れるようになる。						
7回目	本番用メニュー練習、本番量を想像し確実に作れるようになる。						
8回目	マルシェ仕込み						
9・10回目	マルシェ本番						
11回目	ビュッフェ料理を作成することができるようになる。						
12回目	クリスマスメニューを作成することができるようになる。						
13回目	洋食の定番料理を作成することができるようになる。						
14回目	洋食の定番料理を作成することができるようになる。						
15回目	洋食の定番料理を作成することができるようになる。						
準備学習 時間外学習	授業内で使用する包丁がすべて研げ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(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	出席評価30% 実技評価70%				
受講生への メッセージ	企業プロジェクトを通して、メニュー考案をしたものを実際に作成していく授業です。自分目線ではなくお客様の立場に立って物事が考えるように意識していきましょう。						
【使用教科書・教材・参考書】 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	食品衛生学/専門実習						
開講科目 (英)	調理実習④ (italian basic cooking practical 4)	必修 選択	必修	年次	2/1	担当教員	大島 喜一
学科	カフェ・パティシエ科/食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 イタリア料理の基礎から応用を学び、基本技術や知識、盛り付けのセンスを得る。							
(講師経歴) 渡伊し、現地のイタリアンレストランで3年間修業を重ね、その後、イタリアンレストラン「アンティキ」にて4年間、レストランバー「グープ ステアーズ」にてシェフを務める。							
【到達目標】 ①パスタの乳化を理解し、オイル系パスタが40分以内に作れる。							
授業計画・内容							
1回目	野菜メインのアンティパストの作成ができる。						
2回目	野菜メインのアンティパストの作成ができる。						
3回目	プリモピアット オイル系の基本パスタが作成できる。						
4回目	プリモピアット オイル系応用パスタが作成できる。						
5回目	プリモピアット トマト系のパスタが作成できる。						
6回目	プリモピアット クリーム系のパスタが作成できる。						
7回目	プリモピアット リゾットの基礎を知り、作成ができる。						
8回目	セコンドピアット 魚料理を作成できる。						
9回目	セコンドピアット 魚料理を作成できる。						
10回目	セコンドピアット 肉料理を作成できる。						
11回目	セコンドピアット 肉料理を作成できる。						
12回目	テスト対策 オイル系パスタとトマトを使用したパスタが作成できる						
13回目	【テスト】オイル系パスタとトマトを使用したパスタが制限時間内に作成することができる。						
14回目	イタリア料理代表的なメニューの作成ができる。						
15回目	イタリア料理代表的なメニューの作成ができる。						
準備学習 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(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	出席評価30% 実技評価70%				
受講生への メッセージ	イタリア料理の代表的なパスタを自信を持って作成できるようになります。						
【使用教科書・教材・参考書】 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	外国語	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	ILC ボケール・クリストフ
開講科目 (英)	フランス語(通年) (French)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

食の業界で使われるフランス語の基礎を学びます。

* 講師経歴

長年フランス語指導に従事される講師が、
学生のフランス語・フランス文化に対する興味を引き出しながら、食業界に関連するフランス語授業を展開していきます。

【到達目標】

- ①職場で: フランス語で書かれたレシピを読んだり理解したりできるようになる。調理場での単純な会話を理解したり、質問したりできるようになる。
- ②旅行で: フランスでの旅行中の質問、注文などの基礎会話を学ぶ。フランス文化について学ぶ。

授業計画・内容

1回目	前期で習った内容を復習する: 世界中の「特選料理」について説明できる
2回目	前期で習った内容を復習する: 過去形の形容詞的な使い方が分かるようになる(トピック: 北アフリカの珍味)
3回目	「味、風味」に関する形容詞を使えるようになる1
4回目	「味、風味」に関する形容詞を使えるようになる2 (トピック: マカロン)
5回目	「買い物」に関する表現を使えるようになる(トピック: 赤い実)
6回目	「フランスの食文化」について勉強する: フランス人がどこで、いかに買い物するかが分かるようになる
7回目	「台所」に関する名詞、動詞を使えるようになる
8回目	フランス語のレシピを和訳できるようになる
9回目	「レシピ」に関する、特殊な表現が分かるようになる
10回目	「ペーストリー」に関する表現を使えるようになる
11回目	「レストラン」において会話ができるようになる
12回目	フランス語のメイン料理のレシピを和訳できるようになる
13回目	「量」「割合」に関する表現を使えるようになる(トピック: タルト・タタンのレシピ)
14回目	定期試験に向かって復習する
15回目	定期試験(筆記試験+スピーキング試験)

準備学習
時間外学習

1. 宿題にとりくむこと
2. フランスの社会・食文化について調べる

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

受講生へのメッセージ
受身の姿勢ではなく、自分から発信し、積極的な姿勢で授業に参加してください。
分からない時は遠慮せずに先生に質問してください。授業で先生と一緒に調べながら、勉強しましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

株式会社 調理栄養教育公社発行 新 現場からの製菓フランス語

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	外国語	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	ILC Michael Earnest
開講科目 (英)	英会話 (English Conversation)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

主に高校時代に既に学んだ英語の文法や語彙に関する知識の復習と、ネイティブ講師とのスピーキングやリスニング練習を通じ、日常の様々な場面において自分の伝えたいことを自分の言葉で表現する方法を学ぶ。

* 講師経歴

TESOL(英語教授法)の修士号を取得し、2002～2009年まで英語非常勤講師として教育に携わる。2010年より(株)国際教育社において専門学校での英語教育(基礎英語、ビジネス英語、医学英語)に携わる。

【到達目標】

- ・海外研修や職場、日常生活で使う英語コミュニケーションスキルの習得する。
- ・相手が何を求めているのかを確認したり、依頼や意見を聞いたり、様々な場面での英語を学ぶ。
- ・学生の英語学習に対する興味を高くし、海外文化についての理解を深めたり、国際的なコミュニケーションをするための自信をつける。

授業計画・内容

1回目	L.1 オリエンテーション、自己紹介、挨拶の仕方を学ぶ。
2回目	L.3 パーソナルな情報について、受け答えができるようになる。
3回目	L.6 趣味、好きなことについて尋ねる、また答えることができるようになる。
4回目	L.8 意見を尋ねる、述べる。招待に対する受け答えについて学ぶ。
5回目	L.11 褒める表現、また褒められたときの受け答えについて学ぶ。
6回目	L.7,13 時間について尋ねる、道案内ができるようになる。
7回目	L.14 質問に対する受け答えができるようになる。
8回目	L.19 & 20 場所について説明できる、道順を教える、また答えることができるようになる。
9回目	L.21 & 23 価格についての受け答えができるようになる。頻度についての表現方法を学ぶ。
10回目	L.28 食事に関する表現方法を学ぶ。レストランで注文ができるようになる。
11回目	L.29 & 30 過去の出来事について述べられるようになる。
12回目	L.32 未来の計画について述べられるようになる。
13回目	復習
14回目	定期試験
15回目	定期試験返却、解説

準備学習
時間外学習

授業を受けるにあたり、中学と高校の英語の復習をしておきましょう。オンラインでの学習(リスニング、文法など)が可能です。

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

受講生への
メッセージ

受身の姿勢ではなく、自分から発信し、積極的な姿勢で授業に参加してください。
基礎英語を楽しく学びましょう。分からない時は遠慮せずに先生に質問してください。

【使用教科書・教材・参考書】

「Speak Now 1」 Jack C. Richards/ David Bohlke, Oxford University Press

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	専門実習	必修 選択	必修	年次	3/1	担当教員	谷口忠男
開講科目 (英)	コーヒー1 Coffee						
学科	食&マネジメント科/食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

エスプレッソ・ペーパードリップの基礎技術の習得を目指し、反復トレーニングを行います。

* 講師経歴

谷口： 1999年自家焙煎のスペシャルティコーヒー専門店豆珈房開店。オーナーロースターを務める。
日本スペシャルティ協会テクニカルスタンダード委員会副委員長 JBCセンサリージャッジ2009～2015

【到達目標】

ジャパンバリスタチャンピオンシップ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を見分けることができる。

授業計画・内容

1回目	エスプレッソマシン(グラインダー含む)の作業手順、抽出手順、調整手順の復習/味覚判断基準を理解する①
2回目	フレンチプレスを使用した味覚訓練(クリーンカップを評価できる)/ペーパードリップ反復練習
3回目	エスプレッソマシン(グラインダー含む)の作業手順、抽出手順、調整手順の復習/味覚判断基準を理解する②
4回目	エスプレッソマシン(グラインダー含む)の作業手順、抽出手順、調整手順の復習/味覚判断基準を理解する③
5回目	フレンチプレスを使用した味覚訓練(甘さを評価できる)/ペーパードリップ反復練習
6回目	エスプレッソマシン(グラインダー含む)の作業手順、抽出手順、調整手順の復習/味覚判断基準を理解する④
7回目	フレンチプレスを使用した
8回目	エスプレッソの抽出及び味覚評価の反復練習(味覚評価の基準を理解できる)/ミルクビバレッジ反復練習
9回目	テスト
10回目	エスプレッソの抽出及び味覚評価の反復練習(テイストバランスを評価できる)/ミルクビバレッジ反復練習
11回目	まとめ
12回目	エスプレッソの抽出及び味覚評価の反復練習(フレーバーを評価できる)/ミルクビバレッジ反復練習
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	まとめ

前の授業で行った内容を踏まえて次の授業を行うため、随時復習を行う必要がある。

準備学習
時間外学習

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	谷口:筆記40%、実技10% 福井:実技30%、筆記20%
------	--	--	----------------------------------

受講生へのメッセージ
 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ください。
 中村・・・ひとつひとつの動作や知識についての意味をきちんと理解し、自発的に行動できるようにしてください。 福
 井・・・なかなか飲み慣れない『エスプレッソ』の持つ楽しさ、奥深さが少しでも伝えられたらと思います。一緒に楽しく頑張りま
 しょう。

【使用教科書・教材・参考書】

スペシャルティコーヒー大辞典2、講師の作成した資料

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	専門分野	必修 選択	必修	年次	3/1	担当教員	岡本陽子
開講科目 (英)	ビバレッジ Beverages						
学科	食&マネジメント科/食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

紅茶に関して幅広く技術や知識を学ぶ。

* 講師経歴

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や自宅にて紅茶教室を行う。

【到達目標】

- ①オリジナルのバリエーションティーを開発することができる。
- ②個性豊かなティータイムの提案ができるようになる。

授業計画・内容

1回目	紅茶の淹れ方① 蒸らし時間による味の変化を体感し、茶葉量や蒸らし時間の調整ができるようになる
2回目	紅茶の淹れ方② 水の硬度や茶葉の保存状態による味の変化を体感し、その違いが理解できるようになる
3回目	ティーテイस्टング① インドの産地紅茶を飲み比べし、水色・味・香りの違いが理解できるようになる
4回目	ティーテイस्टング② スリランカの産地紅茶を飲み比べし、水色・味・香りの違いが理解できるようになる
5回目	ティーテイस्टング③ インド・スリランカ以外の有名産地紅茶を飲み比べし、違いが理解できるようになる
6回目	世界の多様な茶の楽しみ方を知り、ティータイムの提案をする際のバリエーションを増やす
7回目	着香茶の多様性を知り、クリスマス用のオリジナルフレーバードティーが開発できるようになる
8回目	アイスティーのバリエーションを作成し、オリジナルメニューの開発に活かすことができるようになる
9回目	ロイヤルミルクティーのバリエーションを作成し、オリジナルメニューの開発に活かすことができるようになる
10回目	ホットティーのバリエーションを作成し、オリジナルメニューの開発に活かすことができるようになる
11回目	イギリスのポピュラーなティーセット”クリームティー”が作成できるようになる
12回目	テストの課題となるオリジナルバリエーションティーに向けて試作をし、作品を仕上げられるようになる
13回目	後期試験 オリジナルバリエーションティーを作成し、講評をもらう
14回目	アフタヌーンティーのティーフーズが作成できるようになる
15回目	アフタヌーンティーを体験する。決まりごとやマナーを知り、紅茶で最高峰のおもてなしができるようになる

準備学習
時間外学習

次に行う授業は、前に行った内容を踏まえて行うことが多いため、随時復習をする必要がある。その時に流行しているティーメニューを適宜案内し、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。最後の試験では、オリジナルのバリエーションティー作成が課題であるため、様々なレシピを調べたり、試作をすることが必要になる。

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆実技試験(100%) ◎オリジナルバリエーションティー作成
------	--	--	--------------------------------

受講生への
メッセージ

前期で学んだ内容を踏まえて、より深く、幅広い紅茶の世界を探求していきます。最後に自分が納得できるティーメニューが開発できるよう、視覚・嗅覚・味覚を研ぎ澄ませてテイस्टングをし、知識面では忘れないようポイントをメモしながら学んでいきましょう。

【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	専門実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	高橋 直子
開講科目 (英)	ラッピング (Wrapping)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

・商業ラッピングの基礎知識と技術を学ぶ。

* 講師経歴

・製菓・製パン店のディスプレイの経験から、実店舗の作業場で通用する技術をお伝えします。

【到達目標】

・規定時間内に手早くきれいに包み、リボンがけが出来る。

・慶弔贈答の基本的な包装が出来る。

授業計画・内容

1回目	店名入り包材を使用し、ギフトラッピングの重要性について修得する		
2回目	包装実習(基本): のし紙を使用し、包装のしきたりの基礎を理解する事ができるようになる		
3回目	包装実習(基本) キャラメル包み・スクエア包みができるようになる		
4回目	リボンワーク実習(基本) 蝶結び(十字・斜め・タテ・ヨコ)ができるようになる		
5回目	包装実習(応用)ができるようになる		
6回目	リボンワーク実習(応用)ができるようになる		
7回目	季節のラッピング実習(カゴ包み)ができるようになる 春・夏		
8回目	季節のラッピング実習(カゴ包み)ができるようになる 秋・冬		
9回目	ビニール袋・不織布・うす紙・ワイヤーを使用して原価率について学び、時短作業ができるようになる		
10回目	店名入り包材を使用し、ブランディングを学び、トータルギフトラッピングができるようになる		
11回目	トータルギフトラッピング(応用)ができるようになる		
12回目	総復習とテスト対策		
13回目	テスト		
14回目	テスト答え合わせ/総復習		
15回目	オリジナルラッピングができるようになる		
準備学習 時間外学習	<ul style="list-style-type: none"> ・目標とする店舗や流行っている店舗のギフトコーナーをリサーチする ・反復練習(リボン結び・包装) 		
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	<ul style="list-style-type: none"> ◆実技試験(60%) (スピード20% 正確性20% 仕上がり20%) ◆筆記試験(20%) ◆授業内評価(20%)
受講生への メッセージ	ギフトラッピングの技術を身に付けて自信を持って現場に出られる様に取り組んでください。		

【使用教科書・教材・参考書】

授業中に使う教材、ラッピング資材はその都度お渡しします。

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／総合演習						
開講科目 (英)	総合演習 (Coordination and Planning)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	岡田 由喜
学科	カフェ・パティシエ科／食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

各イベントを通してプランニングの方法について学べるようになります。

* 講師経歴

ザ・リッツカールトンにてパティシエとして勤務。その後レストランSUGALABOへ。

【到達目標】

企業プロジェクト、卒業・進級制作展を通してプランニングができるようになる。

授業計画・内容

1回目	後期について理解できるようになる		
2回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる		
3回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる		
4回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる		
5回目	卒業・進級制作&企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる		
6回目	卒業・進級制作&企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる		
7回目	卒業・進級制作&企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる		
8回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる		
9回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる		
10回目	オリエンテーション		
11回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる		
12回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる		
13回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる		
14回目	プレゼンテーション		
15回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる		
準備学習 時間外学習	当日のうちに試作の振り返りを行い、整理していきましょう。提出期限は厳守です。		
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"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> 評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格 </td> </tr> </table> <div style="text-align: right; margin-top: 5px;">◆出席評価(100%)</div>	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格
<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格		
受講生への メッセージ	後期は、イベントが同時進行で進んでいきます。頭の中を整理して、企画書・発注書など、一つ一つきちんと仕上げていきましょう。 今まで学んできた事を活かし、自分のベストを尽くしましょう！		

【使用教科書・教材・参考書】

配布ルセット/各自必要ルセット

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	進級卒業制作／総合演習						
開講科目 (英)	総合演習 (Coordination and Planning)	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	岡田 由喜
学科	カフェ・パティシエ科／食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

各イベントを通してプランニングの方法について学べるようになります。

* 講師経歴

ザ・リッツカールトンにてパティシエとして勤務。その後レストランSUGALABOへ。

【到達目標】

企業プロジェクト、卒業・進級制作展を通してプランニングができるようになる。

授業計画・内容

1回目	後期について理解できるようになる
2回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
3回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
4回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
5回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
6回目	卒業・進級制作&食育マルシェに向けてプランニングできるようになる
7回目	オリエンテーション
8回目	卒業・進級制作&食育マルシェに向けてプランニングできるようになる
9回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
10回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
11回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
12回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
13回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
14回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
15回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる

準備学習 時間外学習

当日のうちに試作の振り返りを行い、整理していきましょう。提出期限は厳守です。

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

受講生への メッセージ

【使用教科書・教材・参考書】

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	製パン実習／専門実習	必修 選択	必修	年次	1・2	担当教員	川本 泰士
開講科目 (英)	製パン実習①④ (Baking Practical①④)						
学科	カフェ・パティシエ科 食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	後期

【授業の学習内容】
 製パン業界に必要な基本生地が理論的につくれるようになります。製パンの各工程ができるようになります。
 (講師経歴)
 ポンヌフ、ヒルトン名古屋等で修業を重ね、ホーカスポーカスを開業。オーナーシェフを務める。

【到達目標】
 2年生・・・全ての工程において理論的に作業ができるようになる。生地の適切な状態把握、扱いができるようになる。
 自分のイメージするパンを逆算し具現化できるようになる。
 1年生・・・基本的な製パン工程がわかるようになる。レシピが読みとれるようになる。ミキシング、分割、成形、焼成ができるようになる。
 基本的なパンを知っている、作れるようになる。

授業計画・内容

1回目	編みパン／編み方の技法を理解し、パンを作ることができるようになる
2回目	キャラクターパン／具体化する表現方法・技法を理解し、パンを作ることができるようになる
3回目	天然酵母のパン／生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
4回目	サンドウィッチ／製造に適した衛生環境・製造方法を学び理解し作ることができるようになる
5回目	装飾パン①／装飾パンの技法を理解できるようになる、ドイツパン／製法を理解しパンを作ることができるようになる
6回目	装飾パン②／装飾パンの技法を習得し、作ることができるようになる(バスケットの制作)
7回目	スペシャルティメニュー／生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
8回目	サンドウィッチ／製造に適した衛生環境・製造方法を学び理解し作ることができるようになる
9回目	食育マルシェ本番日
10回目	スペシャルティメニュー／生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
11回目	天然酵母のパン／生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
12回目	食育マルシェ本番日
13回目	クリスマス商品／クリスマスにちなんだ各国のパン作りを通して、製法・特徴が理解できるようになる
14回目	テスト対策授業
15回目	テスト／基本の製パン技術の習得度合いをテストする

準備学習
時間外学習

当番制による準備、掃除

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆実技試験(85%) ・準備～分割 (35%) ・成形～焼成 (20%) ・製品～総合評価 (30%) ◆出席評価(15%)
------	--	--	--

受講生への
メッセージ

基本的な製パン工程、基本技術および知識を学びながらつくれるようになる授業になります。

【使用教科書・教材・参考書】
 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	製パン実習／専門実習						
開講科目 (英)	製パン実習② (Baking Practical)	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	渡辺 繁忠・土屋 彰吾
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	後期

【授業の学習内容】
 基本生地を使った応用アイテムが理論的に作れるようになる
 製パンの各工程が出来るようになる
〈講師経歴〉
 土屋: 2007年より株式会社ドンクなどベーカリーで修業を重ね、2017年ベーカリードゥーケーにてブーランジェとして従事。
 渡辺繁: 2001年より、株式会社トライフコーポレーションにて、製造部統括マネージャーを務める。2011年から株式会社アートブレッドにて製造部統括マネージャーを務める。

【到達目標】
 ①基本的な製パン工程がわかり、作れる基本的なパンを知っている
 ②レシピが読みとれる。
 ③ミキシング、分割、成形、焼成ができる。
 ④基本的なパンを知っている

授業計画・内容

1回目	折り込み:クロワッサン生地／応用技術を理解し作ることができるようになる
2回目	食パン テーブルロール/生地の特徴、製法を理解し、パンを作ることができるようになる
3回目	食育マルシェ本番
4回目	折り込み:クロワッサン生地／応用技術を理解し作ることができるようになる
5回目	調理パン/生地の特徴、製法を理解し、パンを作ることができるようになる
6回目	ブリオッシュ/生地の特徴、製法を理解し、パンを作ることができるようになる
7回目	菓子パン/生地の特徴、製法を理解し、パンを作ることができるようになる
8回目	折り込み:パイ生地／折り込み、成形方法を学び生地の特徴を理解し作ることができる
9回目	バゲット/生地の特徴、製法を理解し、パンを作ることができるようになる
10回目	バラエティー/生地の製法・特徴が理解できようになる
11回目	クリスマス商品／クリスマスにちなんだ各国のパン作りを通して、製法・特徴が理解できようになる
12回目	クリスマス商品／クリスマスにちなんだ各国のパン作りを通して、製法・特徴が理解できようになる
13回目	スペシャルティメニュー／生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
14回目	スペシャルティメニュー／生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
15回目	ドーナツ/生地の特徴、製法を理解し、パンを作ることができるようになる

準備学習 時間外学習	当番制による準備・掃除
---------------	-------------

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆実技試験(85%) ◎準備～分割(25%) ◎成形～焼成(30%) ◎製品～総合評価(30%) ◆出席評価(15%)
------	--	--	---

受講生への メッセージ	講師の先生方それぞれのアプローチ方法で応用的な製パン工程でパンをつくりながら応用技術および知識を学ぶ授業になります。
----------------	--

【使用教科書・教材・参考書】
 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	製パン実習・食品衛生学・衛生法規・公衆衛生学						
開講科目 (英)	製パン実習③⑥ (Baking Practical)	必修 選択	必修	年次	1年/2年	担当教員	堀田 誠
学科	カフェ・パティシエ科 / 食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

基本生地をアレンジした応用アイテムを数多く作れるようになります。大量製造能力が身に付きます。

* 講師経歴

大手パン工場に勤めた後、ベーカリーカフェ「オラン」を立ち上げる。その後ユーハイム新店舗立ち上げに携わったのち、「シニフィアン シニフィエ」に3年勤務、2010年パン教室「ロティ・オラン」主宰。

【到達目標】

2年生・・・全ての工程において理論的に作業ができるようになる。生地の適切な状態把握、扱いができるようになる。

自分のイメージするパンを逆算し具現化できるようになる。

1年生・・・基本的な製パン工程がわかるようになる。レシピが読みとれるようになる。ミキシング、分割、成形、焼成ができるようになる。
基本的なパンを知っている、作れるようになる。

授業計画・内容

1回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる①
2回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる②
3回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる③
4回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる④
5回目	・本番の試作ができるようになる ※選考会 14:00～
6回目	レーズン酵母／酵母の起こし方、継ぎ方、使い方を理解し、パンを作ることができるようになる
7回目	ヨーグルト酵母／酵母の起こし方、継ぎ方、使い方を理解し、パンを作ることができるようになる
8回目	サワー種①／酵母の起こし方、継ぎ方、使い方を理解し、パンを作ることができるようになる
9回目	サワー種②／製法を理解し、パンを作ることができるようになる
10回目	サワー種③／製法を理解し、パンを作ることができるようになる
11回目	卒業進級制作展／試作①
12回目	卒業進級制作展の試作ができるようになる②
13回目	卒業進級制作展の試作ができるようになる③
14回目	卒業進級制作展の試作ができるようになる④
15回目	卒業進級制作展の試作ができるようになる⑤

準備学習 時間外学習	当番制による準備、掃除
---------------	-------------

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

受講生への メッセージ	前期の製パン科学で学んだ理論で実践的にパンをつくってみる授業です。技術面での反復授業も行います。
----------------	--

【使用教科書・教材・参考書】

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	製菓実習・製菓理論／専門実習	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	内田 竜雄
開講科目 (英)	製菓実習① (Basic Confectionary Practical 1)						
学科	カフェ・パティシエ科／食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

フランス菓子における基本の生地とクリームを理論的に学ぶ
前期に学んだ生地やクリームを用いてガトーを作る

* 講師経歴

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。飴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。
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リー&パストリーシェフとして従事。

【到達目標】

- ①前期学んだ生地、クリームを用いたお菓子を作成できる
- ②材料の計量や洗い物などチームで協力して出来る
- ③自分で考えたお菓子を作成できる
- ④ショートケーキを1年後期レベルで作成できる

授業計画・内容

1回目	バヴァロア・イタリアンメレンゲのムースの違いを理解して冷菓を作成できるようになる
2回目	ビスキュイ生地を用いてシャルロットの準備を行うことができるようになる チョコレートが入る生地の作り方を理解し作成できるようになる
3回目	シャルロットポワールを作成できるようになる ジョコンドの作り方を理解し作成できるようになる①
4回目	ザッハトルテを作成できるようになる ジョコンドの作り方を理解し作成できるようになる②
5回目	オリジナルケーキの試作ができるようになる(仕込み)
6回目	オリジナルケーキの試作ができるようになる(完成)
7回目	ダコワーズココを作成できるようになる
8回目	ガトーオペラを作成できるようになる
9回目	カボチャのモンブランを作成できるようになる
10回目	オリジナルケーキの仕込みができるようになる
11回目	オリジナルケーキを完成できるようになる
12回目	ブッシュドノエルを作成できるようになる
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	フレジエを作成する事ができるようになる

準備学習 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	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<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"> ◆実技試験(70%) ショートケーキ 18cm (ナッペ・サンド・絞り・カット・フィルム巻き) ◆出席評価(30%)
------	--	---	---

受講生へのメッセージ
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。

【使用教科書・教材・参考書】

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	製菓実習・製菓理論／専門実習						
開講科目 (英)	製菓実習② (Basic Confectionary Practical 2)	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	瀧井 雅弘
学科	カフェ・パティシエ科／食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

チョコレートの基本的な扱い方、チョコレートの種類よっての違いを学ぶ
テンパリングの仕組みが理解出来るようになる

* 講師経歴

ホテルセンチュリー静岡、全日空ホテルズグランコート名古屋を経て、パティスリーゲンズにてシェフパティシエを務める。
現在、株式会社桑山に勤務。

【到達目標】

- ①チョコレートの特性を理解しテンパリングが確実にできる
- ②各種代表的なオーナメントを作る事ができる
- ③プレートチョコレートを作り、「お誕生日おめでとう」「HAPPY BIRTHDAY」が正しく美しくパイピングできる

授業計画・内容

1回目	ガトーショコラを作成できる、コルネの作り方を理解し作成できるようになる
2回目	テンパリング(スイート/マンディアン・パイピング)の技術を理解し実践できるようになる
3回目	テンパリング(スイート/パイピング)の技術を取得できるようになる
4回目	テンパリング(ミルク/パイピング)の技術・技法を理解し実践できるようになる
5回目	テンパリング(ホワイト/パイピング)の技術・技法を理解し実践できるようになる
6回目	ガナッシュを作る(4種)を作成することができるようになる
7回目	トリュフを作成することができるようになる
8回目	ボンボンショコラ①を作成することができるようになる
9回目	ボンボンショコラ②を作成することができるようになる
10回目	テンパリングの技術を取得することができるようになる、飾りに使うチョコレートを作成できるようになる
11回目	ショコラの生地の作り方を理解できるようになる、ホワイトチョコムースを作成できるようになる(仕込み)
12回目	ショコラの生地・スイートチョコムースを作成できるようになる、グラサージュがかけられるようになる(仕上げ)
13回目	テスト対策
14回目	テスト(クーゲルトリュフ/パイピング)
15回目	キャラデコを作成することができるようになる

準備学習
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	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<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"> ◆実技試験(70%) チョコレート クーゲルトリュフ パイピング ◆出席評価(30%)
------	--	---	---

受講生へのメッセージ

テンパリングは、パティシエにとって必須です。皆さん、頑張ってテンパリングをマスターしましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

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	製菓実習・製菓理論／専門実習						
開講科目 (英)	製菓実習③ (Basic Confectionary Practical 3)	必修 選択	必修	年次	1・2	担当教員	堀尾 美穂
学科	カフェ・パティシエ科／食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

フランス菓子における基本の生地とクリームを理論的に学ぶ

* 講師経歴

フランス菓子ミロアール、パティスリー白亜館で20年余りパティシエとして勤務。

現在はレストラン・ラ・エテルニータでアシェットデセール、ウエディングケーキ等を担当。

【到達目標】

- ①前期学んだ生地、クリームを用いたお菓子を作成できる
- ②パイ生地の違いと取り扱い方を理解し作成できる
- ③アングレーズソースの作り方を理解し、作成できる
- ④基本の絞り方が出来る

授業計画・内容

1回目	ゼリーやブランマンジェなど凝固剤で固めるお菓子を作成できるようになる
2回目	カルディナルユニットンの作り方を理解し作成できるようになる
3回目	バイクドチーズケーキ、レアチーズケーキを作成できるようになる
4回目	モンブランを作成できるようになる
5回目	ジョCOND、アングレーズベースのバタークリームの作り方を理解し作成できるようになる
6回目	フィユタージュラピド(速成法)が折り込めるようになる 折り込みの準備ができるようになる(デトランプ・クレームダマンド)
7回目	ガレットデロアを作成できるようになる シートバターの準備をしてフィユタージュオルディネールが折り込めるようになる
8回目	フィユタージュオルディネールの最終折り込みまでできるようになる
9回目	ミルフィーユを作成できるようになる
10回目	テスト対策
11回目	テスト
12回目	Xmasケーキを作成できるようになる
13回目	Xmasケーキを作成できるようになる
14回目	四角のナッペができるようになる
15回目	ムース・オ・カシスを作成する事ができるようになる

準備学習
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	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <ul style="list-style-type: none"> ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<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"> ◆実技試験(70%) アングレーズベースのバタークリーム 規定の絞り・パイピング ◆出席評価(30%)
------	--	---	--

受講生へのメッセージ

基礎が大事！一回一回頑張りましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

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	製菓実習・製菓理論／専門実習						
開講科目 (英)	総合製菓実習 (Total Basic Confectionary Practical)	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	古澤 清治
学科	カフェ・パティシエ科／食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

思考と試作を繰り返しレシピ作成の仕方を学ぶ事ができる
自分で考えて製造ができるようになる

* 講師経歴

2006年、株式会社ミセスハートに勤務の後、パティスリー「セトロワ」を開業。オーナーシェフを務める。

【到達目標】

- ① イベント、企業プロジェクト、ショップフェスタを通してプランニングができるようになる
- ② 米粉を使った焼き菓子提案が出来るようになる

授業計画・内容

1回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる①
2回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる②
3回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる③
4回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる④
5回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる⑤
6回目	プレゼンテーション用仕込みができるようになる
7回目	プレゼン
8回目	イベント(前仕込み)
9回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる①
10回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる②
11回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる③
12回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる④
13回目	イベント(前仕込み)
14回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる⑤
15回目	11月13日分イベント(当日)

準備学習 時間外学習	当日何を行うかを事前に計画を立てる 企画書・原価表・発注書を少しずつ進める
---------------	--

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

受講生への メッセージ	後期は、様々なイベントが並行して行われます。 一つ一つ整理をして、自分の納得出来る作品を提案出来るように、一緒に頑張りましょう！
----------------	---

【使用教科書・教材・参考書】

- ・前回の試作時のレシピやメモ
- ・企画書、原価表、発注書

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	コミュニケーション&ビジネスマナー						
開講科目 (英)	接客サービス Hospitality Service	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大野 カオル
学科	農芸テクノロジー科/食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 ホスピタリティの基本を理解し、ホスピタリティとサービスの違いとホスピタリティの実践ができるようになる * 講師経歴 アナウンサーとして放送局勤務後、人材派遣会社 株式会社ボイスメッセージャーを設立 企業人の育成及び派遣を行う 最近では「新入社員研修」「医療接客マナー」「電話応対スキルアップ」など企業教育に講師として携わる							
【到達目標】 ホスピタリティの理論を学び、接客サービスのマインドスキル向上を習得する							

授業計画・内容			
1回目	日本のサービス産業の現状とホスピタリティの重要性を身に着けることができる		
2回目	ホスピタリティにより生産性・定着率・リピート・CS・ES・業績率を上げる重要性を身に着けることができる		
3回目	ホスピタリティとサービスの違いを身に着けることができる		
4回目	ホスピタリティの種類を理解することができる		
5回目	ホスピタリティの実践①(基本姿勢ができるようになる)		
6回目	ホスピタリティの実践②(正しい敬語を身に着けることができるようになる)		
7回目	ホスピタリティの実践③(間違えやすい敬語を理解することができるようになる)		
8回目	ホスピタリティの実践④(敬語において対応力が身につくようになる)		
9回目	ホスピタリティの実践⑤(クレーム対応の理解ができるようになる)		
10回目	ホスピタリティの実践⑥(接客サービス用語の理解ができるようになる)		
11回目	心のバリアフリー(誰もが暮らしやすい社会を考える知識を身に着けることができる)		
12回目	各産業におけるホスピタリティの実践を理解することができる		
13回目	まとめ		
14回目	テスト		
15回目	テスト返し		
準備学習 時間外学習	学校や学校以外で人と接する際、常にホスピタリティを意識して行動することができるようにする		
評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	筆記試験80% 実技評価20%
受講生への メッセージ	常にホスピタリティを意識して自分自身の「思考」と「行動」を習慣づけてください。		
【使用教科書・教材・参考書】 ホスピタリティ・コーディネータ教本・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	ITテクノロジー	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大野 カオル
開講科目 (英)	プレゼンテーション (Presentation)						
学科	農芸テクノロジー科/食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

プレゼンテーションの基本的な考え方を学び、基本の構成や原則（Whyからなど）プレゼンテーションの適切な組み立てができるようになる。

*** 講師経歴**

アナウンサーとして放送局勤務後、人材派遣会社 株式会社ボイスメッセージャーを設立 企業人の育成及び派遣を行う最近では「新入社員研修」「医療接客マナー」「電話対応スキルアップ」など企業教育に講師として携わる

【到達目標】

資料作成・プレゼンの基本的なスキルを身につけて、頭の中にあるアイデアをアウトプットでき業界に必要な力が身につくようになる

授業計画・内容

1回目	プレゼンテーションの基本 (プレゼンテーションの意義及び目的や技法について理解できるようになる)
2回目	プレゼンテーションの目的について理解できるようになる
3回目	プレゼンテーションの構想を理解出来るようになる
4回目	プレゼンテーションにおける基本的言語が理解できるようになる
5回目	プレゼンテーションにおける応用言語が理解できるようになる
6回目	プレゼンテーションにおける基本的動作が出来るようになる
7回目	パワーポイントの基本が操作できるようになる
8回目	パワーポイントを使ったプレゼンテーションの効果的な手法が出来るようになる
9回目	プレゼン演習①(テーマの選定を明確にする事により理解出来るようになる) (グループ)
10回目	プレゼン演習②(テーマの目的を明確にする事により理解出来るようになる) (グループ)
11回目	プレゼン作成をする①(グループ)
12回目	プレゼン作成する②(グループ)
13回目	プレゼンテーションの発表が出来るようになる
14回目	実技試験
15回目	実技試験

準備学習 時間外学習	プレゼンテーションで必要とされる様々な表現を習得し、相手にわかりやすい伝え方ができるようにする。
---------------	--

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

受講生への メッセージ	相手に伝わりやすい話し方やしぐさを身につけることができるようになる。更にパワーポイントの基本的な使い方を理解し、見やすく相手に伝わりやすい資料作成方法を身につけることができるようになる。
----------------	---

【使用教科書・教材・参考書】

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	外国語	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	ボクール・クリストフ
開講科目 (英)	フランス語(通年) (French)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期

【授業の学習内容】

食の業界で使われるフランス語の基礎を学びます。

長年フランス語指導に従事。

【到達目標】

- ①職場で: フランス語で書かれたレシピを読んだり理解したりできるようになる。調理場での単純な会話を理解したり、質問したりできるようになる。
- ②旅行で: フランスでの旅行中の質問、注文などの基礎会話を学ぶ。フランス文化について学ぶ。

授業計画・内容

1回目	あいさつ、自己紹介、フランス語紹介
2回目	発音、自己紹介2、基本文法、数字(10まで)、パンやその他のものに関する単語
3回目	発音、「それは何?」、注文や自分の希望を述べる。(～したいのですが)、数字(20まで)
4回目	フランスについて(国/食文化)
5回目	パンとお菓子の名前の書き方
6回目	発音、好き、嫌い、料理に関する動詞、数字(99まで)、果物の名前など
7回目	発音、材料やレシピの簡単な単語(1)、フランス語のメニューの構成、重さと分量、数字(100まで)
8回目	発音、フランス語のレシピを読む(1)、ボキャブラリー+動詞+形容詞、重さと分量、数字(1000まで)
9回目	道具、フランス語のレシピを読む(2)、ボキャブラリー+動詞+形容詞
10回目	レストランに行く、テーブルマナー、会話
11回目	パン屋とパティシエの日常
12回目	友達づくりと自分自身について話す
13回目	試験に向けて復習
14回目	テスト
15回目	会話テスト

準備学習
時間外学習

授業前の予習、授業後の復習を行いましょう。

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

受講生への
メッセージ

受身の姿勢ではなく、積極的に授業に取り組みましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

教科書: 株式会社 調理栄養教育公社発行 新 現場からの製菓フランス語