名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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	川本 泰士
開講科目 （英）	製パン実習① （Baking Practical①）						
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	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。
〈講師実務経歴〉
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／製パン実習の流れを習得する
2回目	食パン、テーブルロール／生地の特徴、成形方法を習得する
3回目	プルマン食パン、テーブルロール生地／パンの種類、成形方法を習得する
5回目	パントラディショネル／生地の特徴、製法を習得する
6回目	パントラディショネル、バケット他／製法の違いを習得する
7回目	調理パン数種／生地の特徴、製法を習得する
8回目	調理パン数種／生地の特徴、成形方法を習得する
9回目	菓子パン数種／生地の特徴、成形方法を習得する
10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、パン作りを習得する
11回目	菓子パン数種／生地の特徴、成形方法を習得する
12回目	マルシェ試作
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15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、パン作りを習得する
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(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
2023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	堀田 誠
開講科目 （英）	製パン実習③ （Baking Practical）						
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	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ようになる。
〈講師実務経歴〉
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基本的な製パン工程がわかるようになる。
②レシピが読みとれるようになる。
③ミキシング、分割、成形、焼成ができるようになる。
④基本的なパンの知識を習得する。

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び知識・技術を習得する。
2回目	食パンの種類・違いについて学び技術を習得する。（リーンとリッチなパン）
3回目	食パン、テーブルロール／生地の特徴、成形方法を学び技術を習得する。
4回目	テーブルロール／基本の特徴、成型法を学び技術を習得する。
5回目	パントラディショナル、バッゲット他／製法の違いを学び技術を習得する。
6回目	パントラディショナル、バッゲット他／製法の違いを学び技術を習得する。
7回目	パントラディショナル、バッゲット他／製法の違いを学び技術を習得する。
8回目	ハースブレッド　チャバッタ／水の違いを比較し、水を意識したパン作りができるようになる。（硬度、加水率）
9回目	調理パン／生地の特徴、成型法を学び技術を習得する。
10回目	調理パン／生地の特徴、成型法を学び技術を習得する。
11回目	菓子パン数種類／生地の特徴、成型法を学び技術を習得する。
12回目	菓子パン数種類／生地の特徴、成型法を学び技術を習得する。
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(30%) ◎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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修選択	必修	年次	2	担当教員	渡辺繁忠
開講科目（英）	製パン実習（Baking Practical）						
学科	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】
製パン業界で必要な基本技術で理論的にパンが作れるようになる。

〈講師実務経歴〉
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】
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。

授業計画・内容	
1回目	食パン／イギリス食パンを作りながら製パン実習の流れや器具の使い方を理解できるようになる。
2回目	テーブルロール／イタリアンシェフに学ぶパンづくりを理解し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	反復①／各製法、パンづくりを振り返りながら、理論的にパン作りができるようになる。
5回目	パントラディショナル/ベーカリー店に学ぶパントラディショナル製法の違いを理解し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 ◆出席評価(100%)
受講生へのメッセージ	様々なアプローチでパンづくりを学び、基本技術および知識が身につく授業になります。

【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
2023年度　シラバス

授業科目	web基礎/ITテクノロジー	必修選択	必修	年次	1	担当教員	鈴川　貴久
開講科目（英）	クロスメディア（Crossmedia）						
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。
〈講師実務経歴〉
ST.DO所代表。JAGDA（日本グラフィックデザイナ協会）正会員　主なクライアントは株式会社バスデイジャパン（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	ビジネス文章を意識し文面やレイアウトに対して意識してみて下さい。また、様々なビジネスアプリに対して積極的に触れ、一つでも多く自身の活動に適したアプリを使いこなしていきましょう。
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 ◆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
2023年度　シラバス

授業科目	企業課題/食品衛生学＆栄養学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	藤川　昌美
開講科目 （英）	食品衛生学 （Practical Food Hygiene）						
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】
食品衛生の基本、食品取扱に関する知識、食材の安全な保管方法などについて学びます。
〈講師実務経歴〉
調理師養成施設の専修学校、製菓衛生師養成施設で教える。給食施設で4年実務経験。
市民対象に調理、栄養指導を行う。

【到達目標】
食品は、生命を維持し、健康寿命を保つために必要不可欠なものである。
したがって、食にかかわる者は食品の安全性を絶対条件に食品衛生学を習得する。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション　・食の安全性に関する事件について理解する。
2回目	手指や食器洗浄後の汚れ状態の検査し、理解する。 ※ハサミ、のり、色鉛筆持参。
3回目	食品衛生の基本的概念について　理解し、修得する。
4回目	食品中の微生物、食品の腐敗　食品中の微生物及びその活動について理解し、修得する。
5回目	食品添加物　添加物規制　安全性の評価　添加物の用途について　　理解し、修得する。
6回目	食品中のヒ素、重金属　、元素、放射性物質の概要について理解し、修得する。
7回目	器具・容器包装の衛生について　　理解し、修得する。
8回目	飲食による健康被害　食中毒の発生の要因について　　理解し、修得する。
9回目	細菌性食中毒について　　理解し、修得する。
10回目	ウイルス性、自然毒食中毒について　　理解し、修得する。
11回目	化学性、寄生虫による食中毒、経口感染症、食物アレルギーについて　　理解し、修得する。
12回目	食品衛生法に基づく調理施設及び設備の安全対策　について理解し、修得する。
13回目	調理作業における安全対策、HACCPについて　　理解し、修得する。
14回目	テスト
15回目	まとめができるようなり、発表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。衛生的に気を使うことを心掛ける。
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(60%) ◆出席評価(20%) ◆授業内（レポート）評価(20%)
受講生への メッセージ	一つ一つの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】

新　調理師養成教育 「食品の安全と衛生」全国調理師養成施設協会

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	池田 竜太
開講科目 （英）	製菓実習④ （Basic Confectionary Practical）						
学科	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】
1年次に身に付けた基本技術の応用

〈講師実務経歴〉
アルカンシエル、オールハーツカンパニーにて研鑽を積み、岩崎台倶楽部グラスグラスにてパティシエとして従事。

【到達目標】
①応用ケーキを学び、色々な組み合わせ方法ができる
②マジパンの基礎（扱い、花、動物、人）ができる
③自分のイメージするお菓子を逆算して具現化できる

授業計画・内容	
1回目	シューロールを作成することができる
2回目	**【細工：マジパン】** バラ、カーネーションを作成することができる、動物の作成の仕方が理解できる
3回目	カプチーノ（ほうじ茶）を作成することができる/ショコラミルクレープ前仕込み
4回目	ショコラミルクレープを作成することができる
5回目	ショコラピスターシュルージュを作成することができる
6回目	**【細工：マジパン】** 動物を作成することができる。
7回目	とうもろこしのパンナコッタを作成することができる/ポムドテールの前仕込み
8回目	ポムドテールを仕上げることができる
9回目	**【細工：マジパン】** キャラクターを作成することができる。
10回目	【アントルメコンテスト①】 自分のイメージするお菓子を作成することが出来る （仕込み日）
11回目	**【細工：マジパン】** 新郎、新婦の作成の仕方が理解できる①
12回目	スペシャリテメニュー
13回目	**【細工：マジパン】** 新郎、新婦を作成することができる②
14回目	【アントルメコンテスト②】 ブラッシュアップし改善を見つけ、お菓子を作成することができる （仕込み日）
15回目	**【細工：プラチョコ】** ウエディングケーキのパーツ（リボン）を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 ◆出席評価(100%)
受講生への メッセージ	アイデアと工夫次第で様々な作品を作ることが出来るように、素材の特徴と扱い方を理解していきましょう。

【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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	瀧井 雅弘
開講科目 （英）	製菓実習① （Basic Confectionary Practical）						
学科	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

〈講師実務経歴〉
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	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
4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
5回目	メレンゲについて ビスキュイ生地の作り方を理解し、ブッセを作成することができる
6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
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・ブ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 ペクチンの取り扱いについて理解しパートドフリュイを作成することができる
10回目	パン・ド・ジェンヌの作り方を理解し作成することが出来る パートドフリュイの成形ができる
11回目	ディアマン、ガレットブルトン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	ガレットブルトンヌの成形を理解できる フィ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 バ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	◆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%) ◎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
2023年度　シラバス

授業科目	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②（Basic Confectionary Practical）						
学科	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

〈講師実務経歴〉
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	ジェノワーズ生地について理解し作成することができる
2回目	抹茶の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	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
4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
5回目	ビスキュイ生地について理解することができる
6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
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 ア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	キャラメルリンゴ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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	瀧井 雅弘
開講科目 （英）	製菓実習 （Basic Confectionary Practical）						
学科	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代表的なケーキを理論的に学ぶ

〈講師実務経歴〉
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ショートケーキが作れる
⑤代表的なフランス菓子がわかる

授業計画・内容	
1回目	シュクレ、サブレ、ブリゼの生地を比較し作成することができる シュガーバッタ法を理解し、パータケークを作ることができる
2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
3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
4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
5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
6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
7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
8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 氷菓子の区分について①
9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 氷菓子の区分について②
10回目	凝固剤の使い方、バ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、お米のバ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 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%) ◎ショートケーキ ◆出席評価(30%)
受講生への メッセージ	基本は重要ですよ。いっぱい学びましょう。		

【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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	瀧井 雅弘
開講科目 （英）	チョコレート細工 （Cocolate　Work）						
学科	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】
チョコレートの基本技術を取得し、ピエスモンテを完成させる

〈講師実務経歴〉
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】
直径12cm、高さ20cmに収まる小型チョコレートのピエスモンテ（工芸菓子）が出来る

授業計画・内容		
1回目	ショコラの花や葉っぱ等の細工	
2回目	チョコレートカラーを使ったボンボンショコラ	
3回目	モールド（チョコレートの型）を使わない絞りのボンボンショコラ（スライム型）	ピエスモンテのパーツ作り
4回目	モールド（チョコレートの型）を使わない絞り丸（円柱）のボンボンショコラ	ピエスモンテのパーツ作り
5回目	モールド（チョコレートの型）を使わない四角のボンボンショコラ	ピエスモンテのパーツ作り
6回目	モールド（チョコレートの型）を使わない棒状のボンボンショコラ（粉糖の中で模様つけ）	
7回目	棒つきボンボンショコラ（表面絞り等）	
8回目	モールド（チョコレートの型）を使わない抜き型で抜いたボンボンショコラ	
9回目	チョコレートを使ったケーキを作る	
10回目	皿盛りで使えるケーキを作る	ピエスモンテのパーツ作り
11回目	マカロン制作（ショコラでトランペ）	課題のデッサン提出
12回目	皿盛りで使えるショコラの飾り、考え方を学ぶ	課題の完成デッサン提出
13回目	ピエスモンテ制作1回目	
14回目	ピエスモンテ制作2回目	
15回目	ピエスモンテ完成	
準備学習 時間外学習	テンパリングがすべて！乳化は大事です。	

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%) ◎ピエスモンテ ◆出席評価(30%)
受講生への メッセージ	1年次より厳しいです！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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	堀尾 美穂
開講科目 （英）	製菓実習③ （Basic Confectionary Practical）						
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	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

〈講師実務経歴〉
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。
現在はリストランテ・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シュー・ア・ラ・クレームが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、包丁砥ぎ、カルチェの仕方について理解し作成することができる
2回目	粉の違いを学び、トライフル・絞りクッキーを作成することができる
3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 練り込み生地について理解し、作成することが出来る
4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 パータケーク（バターケーキ）の作り方を理解し、作成することが出来る
5回目	ビスキュイ生地の作り方を理解し作成することができる
6回目	ビスキュイショコラ生地の作り方を理解し作成することができる フレンチメレンゲの泡立ちの違いについて
7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
8回目	シュー生地の作り方を理解し、フォンダンを作成し、エクレアを作成することができる
9回目	いろいろなクリームについて理解し、作成することが出来る
10回目	フォンセ生地の伸ばし方に慣れ、バターサンド・フロランタンを作成することができる
11回目	フォンセ生地の伸ばし方に慣れ、タルトを作成することができる① 基本のスコーンの作り方を理解し、作成することが出来る
12回目	フォンセ生地の伸ばし方に慣れ、タルトを作成することができる② グラス、ソルベ、グラニテの違いについて学び作成することができる
13回目	テスト対策の授業 （シュー生地・クレームパティシエール）
14回目	テスト
15回目	シュー生地の見極め、フォンダンを作成し、ル・リジューズを作ることができる
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%) ◎シューアラクレーム ◆出席評価(30%)
受講生への メッセージ	好きを仕事にするために、一緒に楽しく基礎から学んでいきましょう！

【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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修選択	必修	年次	2	担当教員	古澤 清治
開講科目（英）	製菓実習⑤（Basic Confectionary Practical）						
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	前期

【授業の学習内容】
1年次に身に付けた基本技術の応用

〈講師実務経歴〉
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様々な応用ケーキを学び、多くの組み合わせ方が実践出来る
②ビスキュイ生地について深く理解し、作ることが出来る
③昨年学んだ技術の定着と向上することが出来る
④アントルメコンテストを通じて自分のイメージするお菓子を逆算して具現化出来る

授業計画・内容	
1回目	配合の違いを理解し、ビスキュイジョコンドの作り方を理解できる
2回目	ジョコンド生地を用いてガトーが作成できる　美しい絞りが理解できる　　パイピングが出来る
3回目	ビスキュイジョコンドを用いた、サンマルクを作成できる
4回目	シブーストオランジュを作成できる
5回目	配合の違いを理解し、ダコワーズ生地の作り方を理解できる
6回目	ビスキュイ生地を用い、エリゼを作成できる
7回目	ビスキュイダコワーズを用い、マリアージュを作成できる
8回目	クリオロを作成できる
9回目	アルモニを作成できる
10回目	【アントルメコンテスト①】 自分のイメージするお菓子を作成、プレゼンテーションを行う （前日が仕込み日）
11回目	テスト対策
12回目	テスト
13回目	スペシャリテメニューを作ることが出来る
14回目	【アントルメコンテスト②】 ブラッシュアップし改善を見つけ、お菓子を作成、プレゼンテーションを行う （前日が仕込み日）
15回目	ウエディングケーキを作成できる （前日に作成したリボンを用いる）
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%) ◎ビスキュイ生地を用いたガトーの作成 絞り・パイピングの技術 ◆出席評価(30%)
受講生へのメッセージ	基本を繰り返しながら、作業の意味や効果を理解しより深く習得できるように学びましょう。 仕事としての認識を高める為、作業時間を計算できるようになりましょう！

【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
2023年度　シラバス

授業科目	専門理論	必修選択	必修	年次	2・1	担当教員	藤川　昌美
開講科目（英）	製菓概論（Food Nutrition and　Introduction）						
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】
お菓子づくりの基本材料から「なぜ？」を学習する。
〈講師実務経歴〉
調理師養成施設の専修学校、製菓衛生師養成施設で教える。給食施設で4年実務経験。
市民対象に調理、栄養指導を行う。

【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	油脂　分類、製造法、性質について　修得する。
7回目	卵　構造、性質について①　修得する。
8回目	卵　性質について②　修得する。
9回目	牛乳　牛乳の分類・製造法、性質について　修得する。
10回目	乳製品　乳製品の分類、製造法、性質について　修得する。
11回目	膨脹剤とパン酵母について　修得する。
12回目	チョコレート　分類、性質について　修得する。
13回目	ゲル化剤　分類、性質について　修得する。
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(%) ◆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(60%) ◆出席評価(20%) ◆授業内（レポート）評価(20%)
受講生への メッセージ	一つ一つの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ます。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）

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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	福井諒
開講科目 （英）	コーヒー実習① （coffee practical 1）						
学科	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】
エスプレッソ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。

〈講師実務経歴〉
2018年ヘアサロン併設のカフェ『CAFE re:verb』をオープンし独立。2022年バスクチーズケーキ専門店『atelier re:verb』をオープン。現在２店舗の運営・管理を行いながらオーナーバリスタを務める。JBC2015セミファイナル出場。

【到達目標】
①エスプレッソの基礎技術を習得できる。（エスプレッソ抽出、スチームミルク）
②エスプレッソマシン・グラインダーの手入れ方法を習得できる。
③基礎的なラテアートを習得できる。（ハート柄）

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション。（授業概要の説明、エスプレッソ・ラテアートのデモを通し、今後の授業内容を理解できる。）/4限実習室説明
2回目	エスプレッソマシンの使用方法の説明・体験。バリスタの仕事内容を理解できる。
3回目	エスプレッソの抽出・テイスティングの説明。エスプレッソの味わいや魅力を理解できる。
4回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。エスプレッソの味わいに慣れる。
5回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルクの作り方を学び、ポイントが理解できる。
6回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。ラテアートの注ぎ方を学び、ポイントが理解できる。
7回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルク＆ラテアート練習。
8回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルク＆ラテアート練習。
9回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルク＆ラテアート練習。
10回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルク＆ラテアート練習。
11回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルク＆ラテアート練習。
12回目	【補講】エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルク＆ラテアート練習。
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	まとめ

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ため、随時復習を行う必要がある。		
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	実技80%、筆記20%
受講生への メッセージ	バリスタのお仕事は見た目の華やかさに反し、日々の反復がとても重要です。この授業ではそんなバリスタのお仕事を、繰り返し行うエスプレッソ・ラテの練習から楽しさややりがいを伝えていきたいと思います。		

【使用教科書・教材・参考書】
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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	山田貴久
開講科目 （英）	コーヒー② （coffee 2）						
学科	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】
スペシャルティコーヒーに基づいた基礎技術の習得を目指し、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ースティングを通し、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。

〈講師実務経歴〉
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】
①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。
②コーヒーの基礎知識の習得と、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	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
3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
4回目	反復①メッシュ調整の仕方と、テイスティングのチェックポイントを理解できる
5回目	反復②メッシュ調整の仕方と、テイスティングのチェックポイントを理解できる
6回目	抽出を評価する指標（TDSと収率）について学び、適正抽出への調整法を理解できる
7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
8回目	エスプレッソから作られる定番アレンジドリンクを学び、作成できる
9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
10回目	ミルクビバレッジ反復実習
11回目	ミルクビバレッジ反復実習
12回目	ミルクビバレッジ反復実習
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	【補講】まとめ
準備学習 時間外学習	資料は3年次にも使用するため、各自まとめておくこと。 実技もテー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			
	◆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	山田：筆記　40%　実技　10%　内 田：筆記　50%

受講生への メッセージ	山田：去年勉強してきたことを活かし、自信を持ってお客様に提供できる商品作りを目指しましょう。 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「スペシャルティコーヒー大辞典2」、講師が作成した資料。
(1年次の資料も使用することがあるので、まとめておいて持ってきてください。)

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	若尾信也
開講科目 （英）	ドリンク （Beverages）						
学科	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】
コーヒー：　様々な抽出器具を使用し、反復トレーニングを行います。
紅茶：　紅茶に関して技術や知識を学びます。

＊講師経歴
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】
コーヒー：　エスプレッソ・サイフォンの抽出手順を習得する
紅茶：　紅茶の基礎知識とおいしい淹れかたを習得する

授業計画・内容	
1回目	コーヒーの淹れかたと種類について学び、デモを通し今後の授業内容を理解できる/実習室説明
2回目	紅茶の基礎知識とゴールデンルールを学び、基本のホットティーが淹れられるようになる
3回目	産地紅茶のテイスティングを通して紅茶の多様性を知る
4回目	サイフォン①　サイフォンの基本条件を知り、抽出手順を習得する
5回目	ロイヤルミルクティーが作成できるようになる
6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
7回目	サイフォン②　反復練習をし、より的確に抽出できる
8回目	エスプレッソ①エスプレッソの基本条件を知り、抽出手順を習得する
9回目	エスプレッソ②ミルクのスチーミング方法を知り、ポイントを説明できる
10回目	エスプレッソ③カフェラテの注ぎ方のポイントを説明できる
11回目	エスプレッソ④カフェラテの抽出手順を習得する
12回目	エスプレッソ⑤カフェラテの反復練習をし、より的確に抽出できるようになる
13回目	エスプレッソ⑥カフェラテの反復練習をし、より的確に抽出できるようになる
14回目	エスプレッソ⑦様々な技法（エッチング・3Dラテアート）を学び、作成できる
15回目	まとめ
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。
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	若尾：コーヒーを淹れる技術と人を魅了させる所作、そして何よりもサービスの楽しさを学んでほしい。 岡本：授業で学ぶ知識と技術が積み重なることで、紅茶を淹れるためだけでなく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、テイスティングでは五感を研ぎ澄まして受講してください。

【使用教科書・教材・参考書】
講師が作成した資料。日本紅茶協会リーフレット。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	若尾信也
開講科目 （英）	ドリンク （Beverages）						
学科	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】
コーヒー：　様々な抽出器具を使用し、反復トレーニングを行います。
紅茶：　紅茶に関して技術や知識を学びます。

〈講師実務経歴〉
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】
コーヒー：　エスプレッソ・サイフォンの抽出手順を習得する
紅茶：　紅茶の基礎知識とおいしい淹れかたを習得する

授業計画・内容	
1回目	コーヒーの淹れかたと種類について学び、デモを通し今後の授業内容を理解できる/実習室説明
2回目	紅茶の基礎知識とゴールデンルールを学び、基本のホットティーが淹れられるようになる
3回目	産地紅茶のテイスティングを通して紅茶の多様性を知る
4回目	サイフォン①　サイフォンの基本条件を知り、抽出手順を習得する
5回目	ロイヤルミルクティーが作成できるようになる
6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
7回目	サイフォン②　反復練習をし、より的確に抽出できる
8回目	エスプレッソ①エスプレッソの基本条件を知り、抽出手順を習得する
9回目	エスプレッソ②ミルクのスチーミング方法を知り、ポイントを説明できる
10回目	エスプレッソ③カフェラテの注ぎ方のポイントを説明できる
11回目	エスプレッソ④カフェラテの抽出手順を習得する
12回目	エスプレッソ⑤カフェラテの反復練習をし、より的確に抽出できるようになる
13回目	エスプレッソ⑥カフェラテの反復練習をし、より的確に抽出できるようになる
14回目	エスプレッソ⑦様々な技法（エッチング・3Dラテアート）を学び、作成できる
15回目	まとめ
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。
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	若尾：コーヒーを淹れる技術と人を魅了させる所作、そして何よりもサービスの楽しさを学んでほしい。 岡本：授業で学ぶ知識と技術が積み重なることで、紅茶を淹れるためだけでなく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、テイスティングでは五感を研ぎ澄まして受講してください。

【使用教科書・教材・参考書】
講師が作成した資料。日本紅茶協会リーフレット。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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	福井諒
開講科目 （英）	コーヒー① （coffee 1）						
学科	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】
エスプレッソ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。

〈講師実務経歴〉
2018年ヘアサロン併設のカフェ『CAFE re:verb』をオープンし独立。2022年バスクチーズケーキ専門店『atelier re:verb』をオープン。現在2店舗の運営・管理を行いながらオーナーバリスタを務める。JBC2015セミファイナル出場。

【到達目標】
①エスプレッソの基礎技術を習得できる。（エスプレッソ抽出、スチームミルク）
②エスプレッソマシン・グラインダーの手入れ方法を習得できる。
③基礎的なラテアートを習得できる。（ハート柄）

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション。（授業概要の説明、エスプレッソ・ラテアートのデモを通し、今後の授業内容を理解できる。）/4限実習室説明
2回目	エスプレッソマシンの使用方法の説明・体験。バリスタの仕事内容を理解できる。
3回目	エスプレッソの抽出・テイスティングの説明。エスプレッソの味わいや魅力を理解できる。
4回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。エスプレッソの味わいに慣れる。
5回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルクの作り方を学び、ポイントが理解できる。
6回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。ラテアートの注ぎ方を学び、ポイントが理解できる。
7回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルク＆ラテアート練習。
8回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルク＆ラテアート練習。
9回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルク＆ラテアート練習。
10回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルク＆ラテアート練習。
11回目	エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルク＆ラテアート練習。
12回目	【補講】エスプレッソのメッシュ調整・抽出練習。スチームミルク＆ラテアート練習。
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	まとめ

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ため、随時復習を行う必要がある。		
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	実技80%、筆記20%
受講生への メッセージ	バリスタのお仕事は見た目の華やかさに反し、日々の反復がとても重要です。この授業ではそんなバリスタのお仕事を、繰り返し行うエスプレッソ・ラテの練習から楽しさややりがいを伝えていきたいと思います。		

【使用教科書・教材・参考書】
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
2023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	園田道徳
開講科目 （英）	コーヒー② （coffee 2）						
学科	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	前後期

【授業の学習内容】
ハンドドリップの抽出手順・抽出理論を学びます。
コーヒーについての知識や歴史を学びます。
カッピングシートを使用して、味覚の表現方法を学びます。

〈講師実務経歴〉
コーヒー業界で10年以上の経歴を持ち、ハンドドリップのコンテストで実績を残す(JBrC2022 3位、JHDC 2019,2020ファイナリスト)
焙煎士としてCOFFEE COLLECTION 2023 washed部門で1位を受賞

【到達目標】
①ハンドドリップの抽出手順を習得する。
②コーヒーの基礎知識の習得と、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	スペシャルティコーヒーの基本知識とコーヒーの多様性を理解できるようになる。
2回目	コーヒーの様々な抽出方法について理解し、ハンドドリップの基本的な手順を行えるようになる。
3回目	焙煎度合いによる味わいの変化を理解できるようになる。 ハンドドリップの抽出を安定して行えるようになる。
4回目	生産処理の方法を学び、味への影響を理解できるようになる。 ハンドドリップの抽出をさらに安定して行えるようになる。
5回目	コーヒー産地の特徴を理解し、味わいの違いを感じ取れるようになる ハンドドリップにおける適正な抽出を理解できるようになる
6回目	ハンドドリップで適正な抽出を行うための調整方法を理解できるようになる。
7回目	アイスコーヒーを作るための様々な方法を学び、ハンドドリップでアイスコーヒーを作れるようになる。
8回目	カッピングの手順を学び、スペシャルティコーヒーの評価項目について理解できるようになる。
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ため、随時復習を行う必要がある。

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:　70%　実技:　30% (筆記)スペシャルティコーヒーの基礎知識やコーヒー抽出、ハンドドリップの知識の理解度を測る (実技)ハンドドリップで適正な抽出(適正濃度、テイストバランス)を行えるかの試験
受講生への メッセージ	ハンドドリップは日本で一番普及している手軽に始められる抽出方法でありながら、その奥深さが魅力です。 高品質なスペシャルティコーヒーの基礎知識やハンドドリップの技術を中心に、コーヒーが人々を魅了する理由についてを学びましょう。		

【使用教科書・教材・参考書】
コーヒーマイスターの教科書、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
2023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	岡本陽子
開講科目 （英）	ビバレッジ （Beverages）						
学科	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

〈講師実務経歴〉
日本紅茶協会認定シニアティーインストラクター。J.S.A.ワインエキスパート。
中日文化センター、NHK文化センター他にて紅茶講座、協会会員会社でのイベント講師を行う。

【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スティング①　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スティング②　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	アイステイーのバリエーションが作成できるようになる
12回目	ティーブレンディ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スティング③　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			
	◆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%）　◎5つの産地のテイスティング ◆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スティングまで、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、テイスティングでは五感を研ぎ澄まし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
2023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	岡本陽子
開講科目 （英）	ビバレッジ （Beverages）						
学科	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

〈講師実務経歴〉
日本紅茶協会認定シニアティーインストラクター。J.S.A.ワインエキスパート。
中日文化センター、NHK文化センター他にて紅茶講座、協会会員会社でのイベント講師を行う。

【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スティング①　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スティング②　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	アイステイーのバリエーションが作成できるようになる
12回目	ティーブレンディ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スティング③　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			
	◆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%）　◎5つの産地のテイスティング ◆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スティングまで、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、テイスティングでは五感を研ぎ澄まし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
2023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	2・1	担当教員	藤原　まゆみ
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	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】
基礎的なデザインや色彩に関する技術の習得、自分の作りたい物のイメージを可視化する。
アイディアスケッチの描き方や着彩の講座。
〈講師経歴〉
イラストレーターとして様々な媒体に関わりながら、ボートレース蒲郡トトまる、中部電力ゆららちゃんなどの企業キャラクターを制作。

【到達目標】
基本的なデッサン力、色彩の知識を習得する。
イメージしたものをカタチにする技術を習得し、それらの能力を仕事に活かせるようになる。

授業計画・内容	
1回目	画材などの説明、クェッションシートを使用して絵を描くことができる
2回目	丸・三角・四角などの基本的な形を理解し、描き方の練習をすることができる
3回目	パース透視図法などを理解して立体的なものを描くことができる
4回目	クリームの絞り方や果物をデッサンすることができる
5回目	アイデアを形にして立体的にケーキなどを描くことができる①
6回目	アイデアを形にして立体的にケーキなどを描くことができる②
7回目	アイデアを形にして立体的にケーキなどを描くことができる③
8回目	ケーキや料理のイラストを見ながら色鉛筆で描くことができる①
9回目	ケーキや料理のイラストを見ながら色鉛筆で描くことができる②
10回目	作品の講評会
11回目	描きたい食べ物の写真を撮ってきてスケッチすることができる
12回目	描きたい食べ物のスケッチを色鉛筆で着色することができる①
13回目	描きたい食べ物のスケッチを色鉛筆で着色することができる②
14回目	オリジナルアイディア、自分のイメージしたものを形にすることができる
15回目	作品の講評会
準備学習 時間外学習	自然や食べ物の配色を学ぶ意識を持ってください。 花や果物、野菜など色々な食品に興味を持ち写真に納めてください。
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	基礎的な画材の使用方法を学び自分のイメージしたアイデアをカタチにして生み出していく、創作の楽しさを感じてもらえる時間にします。

【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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	髙橋　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】
・商品開発・売り場作りに必要な季節感を取り入れた販促物の企画と制作と商品陳列・ディスプレイの基本知識と技術を学ぶ。

〈講師実務経歴〉
・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指導。

【到達目標】
・季節のイベントに合わせたPOPとプライスカードの制作と売り場作りが出来る。

授業計画・内容	
1回目	什器を使用して商品の陳列、売り場のディスプレイを実施しながら基本を学ぶ。
2回目	販促物の重要性について。 黒板・ホワイトボードにて商品POPを作ってみる。
3回目	レタリングについて　POP・プライスカードの基本（アレルギー表記について）
4回目	レタリングについて　プライスカード作成レタリングについて　プライスカード作成
5回目	イラスト・色彩についての基本
6回目	イラスト・色彩について　季節のモチーフと製菓・製パン系モチーフのイラスト作成
7回目	販促の為の商品・イメージ写真の撮り方
8回目	写真を使用したPOPの作成
9回目	オリジナルコンセプトに基づいた売り場作り①
10回目	オリジナルコンセプトに基づいた売り場作り②
11回目	POPとプライスカードのデザイン作成
12回目	ポートフォリオ作り
13回目	総復習とテスト対策
14回目	テスト
15回目	テスト答え合わせ、ポートフォリオまとめ
準備学習 時間外学習	目標とする店舗や流行っている店舗の売り場をリサーチする。
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(10%) ◆実技試験(40%) ◆出席評価(10%) ◆課題レポート(10%) ◆授業内評価(30%)
受講生への メッセージ	売り場作りに必要な販促物についての知識や制作技術を身に付けて、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】
授業に使う教材、資材はその都度お渡しします。途中からタブレットが必要です。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	農業演習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	原川洋一郎
開講科目 （英）	農業実習 Agricultual Training						
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】
様々な作物を実際に育てることができ、作物について理解できるようになる。

〈講師実務経歴〉
2012年から自宅家庭菜園にて野菜栽培。2021年より尾張旭において約100㎡の畑を借り自然農法を実践。
2023年から圃場を長久手に移し作付け中。

【到達目標】
知識：野菜、ハーブの定植から収穫までのプランター栽培での流れを説明できるようになる。
　　野菜やハーブの活用方法について理解を深め、将来の仕事に活用できるようになる。
技術：プランター菜園での作物に合ったプランター・土・肥料の選び方や、基本的な管理方法ができるようになる。

授業計画・内容	
1回目	自己紹介と授業方針紹介。栽培野菜の担当を決め、野菜栽培の流れを理解できる。
2回目	プランターの準備、野菜の栽培適期や作付けの順番を理解できる。
3回目	育苗方法や様々な農法(有機栽培や自然栽培)の違いについて理解できる。
4回目	ナス科夏野菜の定植方法やコンパニオンプランツについて理解できる。
5回目	冬越え野菜の収穫方法や野菜スイーツに使われる野菜について理解できる。
6回目	ウリ科夏野菜の定植方法や野菜の糖度について理解できる。
7回目	収穫した葉菜を使った調理ができる【調理実習①】　※4階使用
8回目	夏野菜の管理方法や野菜の栄養素について理解できる①
9回目	夏野菜の管理方法や野菜の栄養素について理解できる②
10回目	夏野菜の管理方法や野菜の甘味を感じる仕組みを理解できる。
11回目	秋野菜の播種方法や野菜スイーツの広がりを理解できる。
12回目	収穫した果菜を使った調理ができる【調理実習②】　※4階使用
13回目	秋冬野菜の定植方法や土壌や根の役割について理解できる。
14回目	秋冬野菜の定植方法や秋冬の作付け計画について理解できる。
15回目	テスト
準備学習 時間外学習	・授業中に学んだことはメモを取り復習しましょう。 ・将来の仕事に関連付けて野菜のことを考えてみましょう。
評価方法	◆筆記試験(%) ◆出席評価(%) ◆小テスト(%) ◆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(25%) ◆出席評価(45%) ◆小テスト(20%) ◆授業内評価(10%)
受講生への メッセージ	自分で管理できるプランター栽培では安全な野菜を作ることができます。ぜひ栽培方法を覚えましょう。野菜を使ったスイーツは栄養面でも健康面でも優れています。野菜の持ってる力を将来の仕事に活かせるよう、野菜のことについて勉強していきましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

講師作成資料をチームス及び紙媒体で共有

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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。

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	自分を知ることから始めよう
2回目	あなたの現在の夢の探求
3回目	魅力的な人　・　かっこいい人①
4回目	魅力的な人　・　かっこいい人②
5回目	自分の環境を変えるために
6回目	7つの習慣
7回目	アウトプット　・　インプット　・　集中力と睡眠
8回目	変な考え方は素晴らしい①
9回目	変な考え方は素晴らしい②
10回目	SDGS
11回目	流れ星に願いを　・　神頼みの真実・思考の大切さ
12回目	社会の仕組みと最先端の教育
13回目	キャッシュフロークアドラント　・　ライフワークバランス
14回目	ほしいものを掴み取る　・　毎日の計画と未来計画①
15回目	どでかい山を登山しよう　・　毎日の計画と未来計画②
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
2023年度　シラバス

授業科目	マーケティング	必修選択	必修	年次	2	担当教員	**水谷　匡宏**
開講科目（英）	マーケティング基礎（Marketing Basics）						
学科	食健康テクノロジー	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】
食の業界で勝ち抜くための広告・マーケティングの知識を得る。

〈講師実務経歴〉
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】
マーケティングの基礎を習得する。
環境分析から目標設定・標的市場の選定・ポジショニングなどのマーケティングスキルを理解することができる。

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	・課題制作①（キャッチコピー・メニューブック）
9回目	・課題制作②（キャッチコピー・メニューブック）
10回目	・標的市場の選定と優位性を理解することができる。
11回目	・顧客分析（メインターゲット・ニーズ）を理解することができる。
12回目	・マーケティングミックスを理解することができる。
13回目	・小テスト（前期期末試験に向けて）
14回目	・前期期末試験
15回目	・まとめ（前期のまとめと前期期末試験）
準備学習時間外学習	マーケティングに必要な顧客ニーズ・市場調査・分析それらにもとづく企画・開発した商品を宣伝することがマーケティングの内容に含まれますので、いろいろな企業に興味を持って調査する。

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(50%) ◆出席評価(15%) ◆課題レポート(25%) ◆授業内評価(10%)

受講生へのメッセージ	「顧客の欲求を満たすために企業が行うあらゆる活動」の総称がマーケティングと言えると思います。現在行われている実情と今後顧客が望む欲求についても考える機会になればと思います。

【使用教科書・教材・参考書】

・講師が教材を用意いたします。（プリント配布・データー）　iPadを持参して下さい。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	WEB基礎/ITテクノロジー	必修選択	必修	年次	2	担当教員	水谷　匡宏
開講科目（英）	WEB演習（PracticeofDigitalContents）						
学科	農芸テクノロジー/食健康テクノロジー	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】
ipadを使用して商品PR・広告宣伝の方法を身につけます。

〈講師実務経歴〉
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】
・iPadを使用して商品PR・広告宣伝の方法を習得する。

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基礎/ITテクノロジーとは
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	・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。
4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。
5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。
6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）
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。（Ⅱ）
8回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅰ）
9回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅱ）
10回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅲ）
11回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅳ）
12回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅴ）
13回目	・小テスト（前期期末試験に向けて）
14回目	・前期期末試験
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	・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(%) ◆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(50%) ◆出席評価(15%) ◆課題レポート(25%) ◆授業内評価(10%)
受講生へのメッセージ	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】
・講師が教材を用意いたします。（プリント配布・データー）　iPadを持参して下さい。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	マーケティング	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	**水谷　匡宏**
開講科目 （英）	フードビジネス （Food Business）						
学科	農芸テクノロジー/食健康テクノロジー	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】
開業までのプランニングに必要なマネジメント知識やノウハウなどを実践的に身につけます。

〈講師実務経歴〉
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】
・将来店舗・経営の中心的人材になる為の知識の修得
・リーダーとして必要なビジネス思考力をワークグループを通じて養うことができるようになる

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　・フードビジネスとは？（グループワーク　店舗出店計画）
2回目	・企業の経営（株式会社設立）　世界と日本のフードビジネスの歴史、フードビジネスの日本と世界の現状
3回目	・企業の経営　企業の利益と社会的責任、経営の形態を理解できるようになる。
4回目	・経営戦略とマーケティングについて学び、正しく理解できるようになる。
5回目	・経営分析について学び、正しく理解できるようになる。
6回目	・財務管理Ⅰ　財務管理　簿記の基礎について学び、正しく理解できるようになる。
7回目	・財務管理Ⅱ　利益について学び、正しく理解できるようになる。
8回目	・グループワーク①　プランニング
9回目	・集客とマーケティング戦略　顧客満足について学び、正しく理解できるようになる。
10回目	・飲食店の開業　開業について学び、正しく理解できるようになる。
11回目	・グループワーク②　プランニング
12回目	・グループワーク③　プランニング
13回目	・小テスト（前期期末試験に向けて）　（電卓を使用）
14回目	・前期期末試験　（電卓を使用）
15回目	・まとめ（前期のまとめと、後期授業に向けて）
準備学習 時間外学習	・後期に実施予定のグループワークプレゼンテーションに向けて、より詳細な設定と準備が必要になる為、意識して取り組む ・ビジネス思考力を養い、企業の実情を理解する。

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(50%) ◆出席評価(15%) ◆課題レポート(25%) ◆授業内評価(10%)
受講生への メッセージ	・飲食業の経営の仕方や運営の状況を理解する授業になります。 ・グループワーク等で、役割・仕事内容・ポジションでの考え、主体的に取り組むようにしてください。		

【使用教科書・教材・参考書】
教科書：公益社団法人　全国調理師養成施設協会発行　新調理師養成教育全書　選択編　フードビジネス

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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	2	担当教員	水谷　匡宏
開講科目（英）	WEB演習（PracticeofDigitalContents）						
学科	食健康テクノロジー	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】
ipadを使用して商品PR・広告宣伝の方法を身につけます。

〈講師実務経歴〉
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】
・iPadを使用して商品PR・広告宣伝の方法を習得する。

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基礎/ITテクノロジーとは
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	・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。
4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。
5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。
6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）
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。（Ⅱ）
8回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅰ）
9回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅱ）
10回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅲ）
11回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅳ）
12回目	・Web制作ソフトを使っての制作（Ⅴ）
13回目	・小テスト（前期期末試験に向けて）
14回目	・前期期末試験
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	・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(%) ◆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(50%) ◆出席評価(15%) ◆課題レポート(25%) ◆授業内評価(10%)
受講生へのメッセージ	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】
・講師が教材を用意いたします。（プリント配布・データー）　iPadを持参して下さい。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	総合演習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	可児　量子
開講科目 （英）	総合演習 （Coordination and Planning）						
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】
HR、イベント等に向けての取り組み

【到達目標】
イベントに向けたプランニングや準備を行うことができる
次に繋がる目標・課題を自ら設定することができる。
前向きにいきいきとした学校生活が送れる。
職業人社会人としての心構え・身構えを意識し行動できる。

授業計画・内容	
1回目	新入生歓迎会
2回目	新入生歓迎会
3回目	HR、自己紹介、前期の流れについて、ITリテラシーについて理解できるようになる
4回目	HR、学園祭準備、授業振り返り
5回目	HR、学園祭準備、授業振り返り
6回目	HR、学園祭準備、授業振り返り
7回目	HR、学園祭準備、授業振り返り
8回目	学園祭準備の為授業なし
9回目	学園祭
10回目	学園祭
11回目	学園祭
12回目	HR、授業振り返り
13回目	HR、授業振り返り
14回目	HR、授業振り返り
15回目	HR、前期振り返り、後期に向けて目標設定ができる。

準備学習 時間外学習	提出期限の設けられた書類を期限までに提出できるように時間の逆算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	イベントに向けクラス全体で動いていくことが多くなります。それと同時に提出が必要な申請書等ありますので期限を守るようにしていきましょう。また、物事を進める上でわからないことがあれば知らないままにするのではなく自ら質問することを心掛けていきましょう！		

【使用教科書・教材・参考書】

iPad、配布資料

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	総合演習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	可児　量子
開講科目 （英）	総合演習 （Coordination and Planning）						
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】
HR、コミュニケーションスキルアップ検定、イベント等に向けての取り組み

【到達目標】
コミュニケーションスキルアップ検定の合格
次に繋がる目標・課題を自ら設定することができる。
前向きにいきいきとした学校生活が送れる。
職業人社会人としての心構え・身構えを意識し行動できる。

授業計画・内容	
1回目	新入生歓迎会
2回目	新入生歓迎会
3回目	HR、自己紹介、前期の流れについて理解できるようになる**(※1回目のみ3限)**
4回目	HR、学園祭準備、検定対策①
5回目	HR、学園祭準備、振り返り
6回目	HR、学園祭準備、検定対策②
7回目	HR、学園祭準備、振り返り
8回目	学園祭
9回目	学園祭
10回目	学園祭
11回目	学園祭
12回目	HR、検定対策③、授業振り返り
13回目	HR、検定対策④、授業振り返り
14回目	テスト
15回目	HR、前期振り返り、後期に向けて

準備学習 時間外学習	提出期限は厳守。 テキストをしっかり読んでください。		
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	皆さんの夢、目標達成に必要なことは、休まず学校にくることが一番大切なことです。休まず登校しましょう！		

【使用教科書・教材・参考書】

検定テキスト、iPad

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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	大野　カオル
開講科目 （英）	接遇マナー Hospitality Service						
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】
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出来るようになる。

〈講師実務経歴〉
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ンジャーを設立。　企業人の育成及び派遣を行う。
最近では「新入社員研修」「医療接遇マナー」「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、接遇マナーのマインドスキル向上を習得する。
これにより質の高いサービスの提供ができる、クレームへの対応能力が培われるなど、意欲とスキルが向上し、自信を持って働けるようになる。

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出来る
2回目	「ホスピタリティ」と「サービス」の違い、ホスピタリティの種類を理解することが出来るようになる
3回目	接遇の基本「接遇マナーの5原則」が理解出来るようになる
4回目	ホスピタリティの実践①（基本姿勢が出来るようになる）
5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出来るようになる）
6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出来るようになる）
7回目	ホスピタリティの実践④（間違えやすい敬語を理解することが出来るようになる）
8回目	ホスピタリティの実践⑤（否定表現を肯定表現に出来るようになる）
9回目	ホスピタリティの実践⑥（クレーム対応の理解が出来るようになる）
10回目	ホスピタリティの実践⑦（接遇サービス用語の理解が出来るようになる）
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出来る）
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出来る
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	学校やアルバイト先に役立てるよう普段からホスピタリティを意識する。その意識が自然と肯定的な言葉遣いになり、何れ職場や社外の方との信頼関係が構築され仕事もスムーズに進めることが出来ます。また、肯定表現をしっかりと使えるようになればプラスの印象を与える事が出来るようになるのでしっかり実践して下さい。
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%） ◎実技評価各項目(5%) ◆授業内評価(15%)
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。言葉1つで、周囲に好印象を与えられるだけでなく相手の気分やモチベーションまでも高められます。無意識のうちに成功を引き寄せることができること、その結果、成功体験を着実に積み重ねていくことができること、これがホスピタリティの特徴ですのでしっかり習得して下さい。

【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
2023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	大野　カオル
開講科目 （英）	接遇マナー Hospitality Service						
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出来るようになる。

〈講師実務経歴〉
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ンジャーを設立。　企業人の育成及び派遣を行う。
最近では「新入社員研修」「医療接遇マナー」「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、接遇マナーのマインドスキル向上を習得する。
これにより質の高いサービスの提供ができる、クレームへの対応能力が培われるなど、意欲とスキルが向上し、自信を持って
働けるようになる。

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出来るようになる
2回目	「ホスピタリティ」と「サービス」の違い、ホスピタリティの種類を理解することが出来るようになる
3回目	接遇の基本「接遇マナーの5原則」が理解出来るようになる
4回目	ホスピタリティの実践①（基本姿勢が出来るようになる）
5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出来るようになる）
6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出来るようになる）
7回目	ホスピタリティの実践④（間違えやすい敬語を理解することが出来るようになる）
8回目	ホスピタリティの実践⑤（否定表現を肯定表現に出来るようになる）
9回目	ホスピタリティの実践⑥（クレーム対応の理解が出来るようになる）
10回目	ホスピタリティの実践⑦（接遇サービス用語の理解が出来るようになる）
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出来るようになる）
12回目	各産業におけるホスピタリティの実践を理解出来るようになる
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	学校やアルバイト先に役立てるよう普段からホスピタリティを意識する。その意識が自然と肯定的な言葉遣いになり、何れ職場や社外の方との信頼関係が構築され仕事もスムーズに進めることが出来ます。また、肯定表現をしっかりと使えるようになればプラスの印象を与える事が出来るようになるのでしっかり実践して下さい。

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%） ◎実技評価各項目(5%) ◆授業内評価(15%)
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。言葉1つで、周囲に好印象を与えられるだけでなく相手の気分やモチベーションまでも高められます。無意識のうちに成功を引き寄せることができること、その結果、成功体験を着実に積み重ねていくことができること、これがホスピタリティの特徴ですのでしっかり習得して下さい。		

【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
2023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	2	担当教員	大野 カオル
開講科目（英）	ビジネスマナー（Business Manner）						
学科	食健康テクノロジー	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】
社会人としてのマナーやコミュニケーションを学ぶ。

〈講師実務経歴〉
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ンジャーを設立。　企業人の育成及び派遣を行う。
最近では「新入社員研修」「医療接遇マナー」「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】
社会人の基本（マナー・心構え）および職場のチームワーク、接客対応に必要なコミュニケーション力が備わっている。
仕事人の前に「人として大切な事は何か」を考える。

授業計画・内容	
1回目	社会人としての心構え。学生と社会人の違いと就業中のルールについて理解出来るようになる 社会人の基本について知識を習得する①（身だしなみ・基本姿勢・挨拶の言葉について）
2回目	ついて）　③（声の影響；
3回目	社会人の基本について知識を習得する⑤（滑舌力）　⑥（挨拶のポイント）　⑦（お辞儀の種類）
4回目	社会人の基本について知識を習得する⑧実践
5回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語、ビジネス用語を習得する①ビジネス敬語の種類
6回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語、ビジネス用語を習得する②間違った日本語の見直し
7回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語、ビジネス用語を習得する③敬語トレーニング
8回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語を用い電話応対の基本を習得する（受け方・かけ方）
9回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語を用い電話応対の基本を習得する（実践トレーニング①）
10回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語を用い電話応対の基本を習得する（実践トレーニング②）
11回目	お客様の心理を考え習得する（顧客心理）
12回目	ビジネスの基本である情報の共有を習得する（報告・連絡・相談）
13回目	お客様の心理を考え習得する（クレーム対応）
14回目	テスト
15回目	回答および総評
準備学習時間外学習	学校の行事やアルバイト先、また就職活動に役立てるよう普段から敬語を使うことを意識する。就職の面接では、面接官と話す際必ず敬語を使います。敬語をしっかりと使えるようになれば「社会人になる準備ができている」「礼儀正しい」「真面目」とプラスの印象を与える事が出来るようになりますのでしっかり実践して下さい。
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%） ◎実技評価各項目(5%) ◆授業内評価(15%)
受講生へのメッセージ	話す力は、どんな仕事にも必要です。聞き取りやすい「発声、発音」わかりやすく物事を伝える「話し方」しっかりと事象を捉える。「観察力」瞬時に判断実行する「集中力」 話す力をしっかり身に付けお客様の心をしっかりと掴んでください。 話した言葉は、消しゴムで消すことは出来ません。この授業で沢山の言葉を学び相手が心地よく行動していただけるように習得して下さい。元アナウンサーの経験を生かし指導をします。アナウンサーの話し方は、情報を正確に伝える為のテクニックが多く含まれています。このテクニックを学ぶ事により、職場内だけでなく職場外でも人の心を動かす事が出来る様になります。

【使用教科書・教材・参考書】　自主で考えた資料を使用します。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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	細井　周平
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
〈講師実務経歴〉
1992年　株式会社名古屋観光ホテル入社　レストラン、宴会洋食に従事

【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　胡瓜スライス→1分で60枚以上切ることができる。
玉葱1個→8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。

授業計画・内容	
1回目	包丁研ぎ　野菜切り胡瓜（薄切り）　大根（輪切り・半月切り・いちょう切りができる。
2回目	包丁技術　野菜切り　大根、牛蒡ささがき、胡瓜蛇腹切りができる。
3回目	包丁研ぎ　魚類2回目　鯵の三枚おろしができる。
4回目	包丁研ぎ　魚類5回目　烏賊の処理ができる。
5回目	包丁研ぎ　洋食　野菜の切り方　玉ねぎみじん切り　各種野菜角切りができる。ブイヨン作成。
6回目	肉の取り扱い　手羽先・手羽元・ささみの取り扱いを知り料理を作ることができる。
7回目	サラダ・ドレッシング・マヨネーズを作ることができる。
8回目	フライパンの技と包丁技術　　オムレツ・人参の面取りを知り作ることができる。
9回目	フライパンの技と包丁技術　　オムレツ・人参の面取りを知り作ることができる。
10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。
11回目	焼く・煮るの技法を用いた洋食のメニューを作ることができる。
12回目	テスト対策　①オムレツ　②玉ねぎみじん切り　③人参千切り　④キャベツ千切り
13回目	テスト　　①オムレツ　②玉ねぎみじん切り　③人参千切り　④キャベツ千切り
14回目	蒸す技法を用いた洋食の料理が作ることができる。
15回目	洋食定番料理を作成できる。
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ことが必要です。

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点 出席評価30点
受講生へのメッセージ	料理には様々な技法があります。 基本をしっかりと踏まえた作り方や、材料の吟味も重要になります。 繰り返し基礎を練習しておく方が良いです。		

【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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	久永　勇太
開講科目 (英)	イタリアン調理実習/調理実習4 (Italian Basic cooking practical/BasicCookingPractical)4)						
学科	食健康テクノロジー	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】
イタリアン料理コース料理　アンティパスト・プリモピアット・セコンドピアット・ドルチェの基本から応用までを学びます。

〈講師実務経歴〉
2012年よりイタリアンレストランで修業を重ね、2017年アロマフレスカ東海にて調理に従事。

【到達目標】
①パスタの乳化を理解し制限時間内に作ることができる。

②下処理、切り方を丁寧に綺麗に仕上げることができる。

授業計画・内容	
1回目	アンティパスト（前菜）の作成ができる。
2回目	アンティパスト（前菜）の作成ができる。
3回目	プリモピアット（パスタ・オイル）の作成ができる。
4回目	プリモピアット（パスタ・オイル系＆トマト系）の作成ができる。
5回目	パスタ応用　クリーム系と季節を感じるパスタの作成ができる。
6回目	リゾットの乳化を理解し作成できる。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。
7回目	魚の三枚おろし・フュメ、おろした魚でメイン料理が作成できる。
8回目	肉・骨付きもも肉の料理が作成できる。
9回目	テスト対策　オイル系パスタ　　ドルチェ
10回目	テスト　オイルパスタ　　ドルチェ
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ことが必要です。
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点 出席評価30点
受講生への メッセージ	イタリア料理のコースの順番で進められてきます。 アンティパスト→プリモピアット→セコンドピアット→ドルチェの順を知ってください。 また、パスタを作成するためには乳化という技術が必ず必要になります。乳化という技術を理解しておくと美味しくパスタが作れます。

【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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	久永　勇太
開講科目 （英）	イタリアン調理実習/調理実習４ (Italian Basic cooking practical/BasicCookingPractical)4)						
学科	食健康テクノロジー	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】
イタリアン料理コース料理　アンティパスト・プリモピアット・セコンドピアット・ドルチェの基本から応用までを学びます。

〈講師実務経歴〉
2012年よりイタリアンレストランで修業を重ね、2017年アロマフレスカ東海にて調理に従事。

【到達目標】
①パスタの乳化を理解し制限時間内に作ることができる。

②下処理、切り方を丁寧に綺麗に仕上げることができる。

授業計画・内容	
1回目	アンティパスト（前菜）の作成ができる。
2回目	アンティパスト（前菜）の作成ができる。
3回目	プリモピアット（パスタ・オイル）の作成ができる。
4回目	プリモピアット（パスタ・オイル系＆トマト系）の作成ができる。
5回目	パスタ応用　クリーム系と季節を感じるパスタの作成ができる。
6回目	リゾットの乳化を理解し作成できる。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。
7回目	魚の三枚おろし・フュメ、おろした魚でメイン料理が作成できる。
8回目	肉・骨付きもも肉の料理が作成できる。
9回目	テスト対策　オイル系パスタ　　ドルチェ
10回目	テスト　オイルパスタ　　ドルチェ
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ことが必要です。
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点 出席評価30点
受講生への メッセージ	イタリア料理のコースの順番で進められてきます。 アンティパスト→プリモピアット→セコンドピアット→ドルチェの順を知ってください。 また、パスタを作成するためには乳化という技術が必ず必要になります。乳化という技術を理解しておくと美味しくパスタが作れます。

【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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	友松　寛
開講科目 （英）	カフェフード実習 (Café food practical)						
学科	食健康テクノロジー	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】
店舗にて提供されているカフェメニューを学ぶ
オリジナルメニューを開発し販売を行う
〈講師実務経歴〉
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。

【到達目標】
①自分の考え・こだわりを持ったオリジナル冷製ライスメニュー又はオリジナル冷製パスタが作れる。
※販売価格￥550（税込み）　原価率40%
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	デリカテッセン（洋風お惣菜）を作ることができる。
2回目	デリカテッセン（洋風お惣菜）を作ることができる。
3回目	デリカテッセン（洋風お惣菜）を作ることができる。
4回目	試作1回目　自分で考えたメニューが作成できる。
5回目	ピザメニューが作成できる。
6回目	試作2回目　自分で考えたメニューが作成できる。
7回目	大豆ミートを使用したメニューが作成できる。
8回目	イタリアンカフェメニューが作成できる。
9回目	大豆ミートを使用したメニューが作成できる。
10回目	イタリアンカフェメニューが作成できる。
11回目	試作3回目　自分で考えたメニューが作成できる。
12回目	本番用試作　販売する商品を安定して作成できる。
13回目	本番用試作　販売する商品を安定して作成できる。
14回目	※注意※　土曜日です　　AGURI　TECHマルシェ仕込み
15回目	※注意※　日曜日です　　AGURI　TECHマルシェ開催

準備学習 時間外学習	包丁は授業開始までに研げているようにしましょう。		
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30点 課題レポート提出70点 課題レポート内訳↓ レポート内容は、試作3回分レシピ提出・発注書提出。 試作1回目レシピ・発注書提出分20点　試作2回目レシピ・発注書提出分20点 試作3回目レシピ提出分20点　全部提出で10点加点。
受講生への メッセージ	この授業では、オリジナルメニューを作成します。テーマになっている冷製パスタ・冷製ご飯メニューを早めに調べてみましょう。		

【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
2023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	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	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

〈講師実務経歴〉料亭タチソウ、ヒルトン名古屋の料理長を務め、現在は、名古屋金山ホテル総料理長として統括。

【到達目標】

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

授業計画・内容	
1回目	実習室の使い方を知る。包丁研ぎのやり方を知り理解できる。
2回目	包丁研ぎ　野菜切り　大根、牛蒡、蛇腹胡瓜ができる
3回目	包丁研ぎ　魚類1回目　鯵の三枚おろしを知ることができる
4回目	包丁研ぎ　魚類4回目 海老・烏賊の下処理ができる。
5回目	みじん切り　人参千切り　キャベツ千切りができる。
6回目	鶏肉の下処理、焼き　ブイヨンを作成できる。
7回目	出汁の取り方(1番出汁・2番出汁）　ご飯の洗い方・炊き方　美味しい出汁が作れる。
8回目	出汁巻き卵1回目を作ることができる。　蛇腹胡瓜　桂剥きができる。
9回目	出汁巻き卵2回目を作ることができる。　梅人参の切り方を理解できる。
10回目	蒸し物・和え物・酢の物を作ることができる。
11回目	焼き物を作ることができる。
12回目	揚げ物　揚げ出し豆腐・かき揚げをつくることができる。天つゆ作成。
13回目	テスト対策　①桂剥き・蛇腹胡瓜　②出汁巻き卵　③鯵の3枚おろし
14回目	テスト　①桂剥き・蛇腹胡瓜　②出汁巻き卵　③鯵の3枚おろし
15回目	炊き合わせをつくることができる。
準備学習時間外学習	授業内で何回も包丁を研ぎをします。後半になると授業内で包丁研ぎを入れることはなくなるため、授業前に早く当校し研げている状態にしておくことが必要になります。
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点 出席評価30点
受講生へのメッセージ	日本料理には、様々技法があります。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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修選択	必修	年次	2	担当教員	細井　周平
開講科目（英）	フランス調理実習 （ French　basic cooking practical）						
学科	食健康テクノロジー	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】
フランス料理の基本技術や知識、盛り付けなどの方法を身に着けます。

〈講師実務経歴〉
1992年　株式会社名古屋観光ホテル入社　レストラン、宴会洋食に従事

【到達目標】
フランス料理のコース料理の組み立てを知り、味のバランス、食材の選び方、盛り付け方を知る。

授業計画・内容	
1回目	前菜を作成することができる。
2回目	前菜を作成することができる。次回、スープ用のブイヨン作成。
3回目	季節に合ったスープを作成できる。
4回目	季節に合ったスープを作成できる。
5回目	季節に合った魚料理が作成できる。
6回目	季節に合った魚料理が作成できる。
7回目	季節に合った肉料理が作成できる。
8回目	季節に合った肉料理が作成できる。
9回目	真空調理技術を取り入れた料理が作成できる。
10回目	真空調理技術を取り入れた料理が作成できる。
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ことが必要です。
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点 出席評価30点
受講生への メッセージ	料理には様々な技法があります。 基本をしっかりと踏まえた作り方、材料の吟味も重要になります。 繰り返し基礎を練習すると良いです。

【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
2023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	内藤　勝博
開講科目 （英）	調理実習３ Basic Cooking Practical3						
学科	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】
中国料理の基礎・技法を学ぶ
〈講師実務経歴〉
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

【到達目標】
①竹の子・ピーマン・を長さ5㎝、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30㎝の薄焼き卵ができる

授業計画・内容	
1回目	包丁研ぎ　野菜切り　大根かつらむき、牛蒡、胡瓜
2回目	包丁研ぎ　魚類3回目　鯵と海老
3回目	包丁研ぎ　魚類6回目　小鯛　煮つけ
4回目	中国料理開始　包丁研ぎ　竹の子・ピーマン細切り　中華鍋取り扱い
5回目	作成できる。 中華だし（清湯）をとることができる
6回目	鍋の取り扱い　玉子焼き餡かけ1回目を作成できる。 人参の飾り切りをすることができる
7回目	鍋の取り扱い　玉子焼き餡かけ2回目を作成できる。 人参の飾り切りをすることができる
8回目	鍋の取り扱いを知りご飯の振り方　チャーハン1回目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
9回目	鍋の取り扱いを知りご飯の振り方　チャーハンを2回目作ることができる。 人参の飾り切りをすることができる
10回目	餃子の包み方を知り作ることができる
11回目	春巻きの包み方・焼売（シューマイ）を作ることができる。
12回目	テスト対策　玉子焼き餡かけを作成できる。 人参の飾り切りをすることができる
13回目	中国料理定番料理を作ることができる。
14回目	テスト　玉子焼き餡かけを作成できる。 人参の飾り切りをすることができる
15回目	中国料理定番料理を作ることができる。
準備学習 時間外学習	授業内で使用する包丁がすべて研げている状態にしておくことが必要です。

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点 出席評価30点

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】
レシピ配布

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023年度　シラバス

授業科目	農業演習	必修選択	必修	年次	2	担当教員	加藤　千晴
開講科目（英）	農業実習 Agricultual Training						
学科	食健康テクノロジー	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】
様々な作物を実際に育てることができ、作物について理解できるようになる。

〈講師実務経歴〉
愛知県立農業大学校（施設野菜専攻）を卒業後、海外農業派遣研修（オランダ）を行い、IOTを駆使の施設園芸農家で研修を行いながら学ぶ。その後有機農家に興味を持ち、WWOOF（カナダ）に参加する。マイファームに就職。

【到達目標】
知識：周年プランター栽培での野菜やハーブ苗の定植から収穫までの流れを説明できるようになる。
　　野菜やハーブの活用方法について理解を深め、将来の仕事に活用できるようになる。
技術：プランター菜園での作物に合ったプランター・土・肥料の選び方や、基本的な管理方法ができるようになる。

授業計画・内容	
1回目	授業方針紹介。秋定植野菜の振り返り。支柱を立てる理由を理解し正しく設置が出来る。
2回目	夏野菜の栽培計画立てることが出来る。
3回目	ハーブの定植。寄せ植えのポイントを理解して、それぞれ適正な定植を行うことが出来る。
4回目	夏野菜の定植。プランター栽培の夏野菜における支柱の設置を正しく行うことができる。
5回目	タマネギ、ソラマメの収穫、貯蔵方法について理解し、適期の収穫と貯蔵を行うことが出来る。
6回目	サツマイモ苗・落花生の定植。収穫後の土のリサイクルまで行うことができる。
7回目	栽培した野菜で加工品の作成をすることができる。
8回目	ハーブの収穫・活用法について理解することが出来る。
9回目	夏野菜の収穫から肥料や、栽培管理について学び、理解することができる。
10回目	栽培した野菜で加工品の作成をすることができる。
11回目	夏野菜の収穫から肥料や、栽培管理について学び、理解することができる。
12回目	栽培した野菜で一品作成をすることができる。
13回目	年間の栽培スケジュールの理解をし、計画を作成することが出来る
14回目	テスト
15回目	テストの振り返り。プランター栽培の片付け
準備学習 時間外学習	・授業中に学んだことはメモを取り復習しましょう。 ・将来の仕事に関連付けて野菜のことを考えてみましょう。 ・栽培している作物の利用用途を考えてみよう。
評価方法	◆筆記試験(%) ◆出席評価(%) ◆小テスト(%) ◆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(30%) ・面談含む ◆出席評価(40%) ◆課題レポート(15%) ◆授業内評価(15%)
受講生への メッセージ	農業と飲食業には深く結びついている点がいくつもあります。農業の面から見つめ直してみると新たな発見や深い学びにつながり、可能性が広がります。また、栽培技術だけではなく、野菜や植物には様々な種類や利用用途があるので生活から仕事に結び付くところも一緒に考えながら身に着けていきましょう。そして、一緒に自産自消の楽しさ面白さを体感していけたらいいなと思います。2年目もよろしくお願いいたします。

【使用教科書・教材・参考書】

講師作成資料をチームス及び紙媒体で共有

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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	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つ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。
〈講師実務経歴〉
食空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」を出版。
【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エレメンツを習得し、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。　（実習）
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。　（実習）
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
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。　（実習）
11回目	日本の歳時記　基本の五節句を理解する。
12回目	ライフスタイルの確立　その1　　自分の好きを知る
13回目	ライフスタイルの確立　その1　　その2　　自分の好きをショップに反映していくために
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	◆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(%) ◆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】
幸せになるためのテーブルコミュニケーション

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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（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。

〈講師実務経歴〉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1
14回目	試験に向けて復習2
15回目	定期試験
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こと

評価方法	◆筆記試験(100%) ◆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、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】
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

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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（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。

〈講師実務経歴〉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1
14回目	試験に向けて復習2
15回目	定期試験
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こと

評価方法	◆筆記試験(100%) ◆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、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】
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

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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	園田道徳
開講科目 （英）	コーヒー② （coffee 2）						
学科	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	前後期

【授業の学習内容】
ハンドドリップの抽出手順・抽出理論を学びます。
コーヒーについての知識や歴史を学びます。
カッピングシートを使用して、味覚の表現方法を学びます。

〈講師実務経歴〉
コーヒー業界で10年以上の経歴を持ち、ハンドドリップのコンテストで実績を残す(JBrC2022 3位、JHDC 2019,2020ファイナリスト)
焙煎士としてCOFFEE COLLECTION 2023 washed部門で1位を受賞

【到達目標】
①ハンドドリップの抽出手順を習得する。
②コーヒーの基礎知識の習得と、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	スペシャルティコーヒーの基本知識とコーヒーの多様性を理解できるようになる。
2回目	コーヒーの様々な抽出方法について理解し、ハンドドリップの基本的な手順を行えるようになる。
3回目	焙煎度合いによる味わいの変化を理解できるようになる。ハンドドリップの抽出を安定して行えるようになる。
4回目	生産処理の方法を学び、味への影響を理解できるようになる。ハンドドリップの抽出をさらに安定して行えるようになる。
5回目	コーヒー産地の特徴を理解し、味わいの違いを感じ取れるようになるハンドドリップにおける適正な抽出を理解できるようになる
6回目	ハンドドリップで適正な抽出を行うための調整方法を理解できるようになる。
7回目	アイスコーヒーを作るための様々な方法を学び、ハンドドリップでアイスコーヒーを作れるようになる。
8回目	カッピングの手順を学び、スペシャルティコーヒーの評価項目について理解できるようになる。

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ため、随時復習を行う必要がある。		
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:　70%　実技:　30% (筆記)スペシャルティコーヒーの基礎知識やコーヒー抽出、ハンドドリップの知識の理解度を測る (実技)ハンドドリップで適正な抽出(適正濃度、テイストバランス)を行えるかの試験
受講生への メッセージ	ハンドドリップは日本で一番普及している手軽に始められる抽出方法でありながら、その奥深さが魅力です。 高品質なスペシャルティコーヒーの基礎知識やハンドドリップの技術を中心に、コーヒーが人々を魅了する理由についてを学びましょう。		

【使用教科書・教材・参考書】
コーヒーマイスターの教科書、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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	1月1日	担当教員	内田 竜雄
開講科目 （英）	製菓実習① （Basic Confectionary Practical 1）						
学科	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
〈講師実務経歴〉
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完成できる
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 チョコレートの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	◆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%) 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
2023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	瀧井 雅弘
開講科目 （英）	製菓実習② （Basic Confectionary Practical 2）						
学科	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に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
〈講師実務経歴〉
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プレートをチョコレートで作り、「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	◆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%) 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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	堀尾 美穂
開講科目 （英）	製菓実習③ （Basic Confectionary Practical 3）						
学科	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

〈講師実務経歴〉
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。
現在はリストランテ・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	カルディナールユニッテンの作り方を理解し作成できるようになる
3回目	ベ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	ジョコンド、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	◆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%) 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
2023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	古澤 清治
開講科目（英）	総合製菓実習（Total Basic Confectionary Practical）						
学科	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
〈講師実務経歴〉
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	◆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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修選択	必修	年次	1月1日	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。
(講師実務経歴)
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ことが必要です。		
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% （ショ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あり、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れます。		

【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
2023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	鈴木　直也
開講科目（英）	調理実習①（洋食） （ basic cooking practical①）						
学科	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。
(講師実務経歴) 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ことが必要です。

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
2023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	大島　喜一
開講科目（英）	調理実習④ (italian basic cooking practical 4)						
学科	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。

(講師実務経歴)
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げている状態にしておくことが必要です。		
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することが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
2023年度　シラバス

授業科目	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	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】
製パン業界で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	スペシャリテメニュー／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	スペシャリテメニュー／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
2023年度　シラバス

授業科目	専門実習	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	渡辺 繁忠・土屋 彰吾
開講科目 （英）	製パン実習② （Baking Practical）						
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ク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	スペシャリテメニュー／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	スペシャリテメニュー／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
2023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	必修 選択	必修	年次	1年/2年	担当教員	堀田　誠
開講科目 （英）	製パン実習③⑥ （Baking Practical）						
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	◆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
2023年度　シラバス

授業科目	企業課題/食品衛生学＆栄養学/	必修選択	必修	年次	1	担当教員	藤川昌美
開講科目（英）	食品衛生学（Practical Food Hygiene）						
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】
食品衛生の基本、食品取扱に関する知識、食材の安全な保管方法などについて学びます。

＊講師経歴
＊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】
食品は、生命を維持し、健康寿命を保つために必要不可欠なものである。
したがって、食に携わる者は食品の安全性を絶対条件に食品衛生学を習得する。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション　手洗い実習をし、正しい手洗い方法を理解する。
2回目	食の安全と衛生。食品衛生の基本的概念について学び、食品衛生学を正しく理解できるようになる。
3回目	食品の腐敗、食品中の微生物及びその活動について学び、食品衛生学を正しく理解できるようになる。
4回目	食品添加物の規制、安全性の評価、用途について学び、食品衛生学を正しく理解できるようになる。
5回目	食品中のヒ素、重金属　、元素、放射性物質の概要について学び、食品衛生学を正しく理解できるようになる。
6回目	器具・容器包装の衛生について学び、食品衛生学を正しく理解できるようになる。
7回目	飲食による健康被害　食中毒の発生の要因について学び、食品衛生学を正しく理解できるようになる。
8回目	細菌性食中毒について学び、食品衛生学を正しく理解できるようになる。
9回目	ウイルス性、自然毒食中毒について学び、食品衛生学を正しく理解できるようになる。
10回目	化学性、寄生虫による食中毒、経口感染症、食物アレルギーについて学び、食品衛生学を正しく理解できるようになる。
11回目	食品衛生法に基づく調理施設及び設備の安全対策について学び、食品衛生学を正しく理解できるようになる。
12回目	調理作業における安全対策、HACCPについて学び、食品衛生学を正しく理解できるようになる。
13回目	今までのまとめ
14回目	テスト
15回目	振り返り
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。衛生的に気を使うことを心掛ける。

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%）　◆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】
新　調理師養成教育 「食品の安全と衛生」全国調理師養成施設協会

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校
2023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	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こと
評価方法	◆筆記試験(80%)+スピーキング試験（20%） ◆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	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
2023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	L7,13 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	◆筆記試験(100%) ◆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	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
2023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	大野　カオル
開講科目 （英）	接遇サービス Hospitality Service						
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】
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出来るようになる

〈講師実務経歴〉
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ンジャーを設立　　企業人の育成及び派遣を行う
最近では「新入社員研修」「医療接遇マナー」「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、接遇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出来る
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出来る
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出来る
4回目	ホスピタリティの種類を理解することが出来る
5回目	ホスピタリティの実践①（基本姿勢が出来るようになる）
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出来るようになる）
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出来るようになる）
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出来るようになる）
10回目	ホスピタリティの実践⑥（接遇サービス用語の理解が出来るようになる）
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出来る）
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出来る
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出来るようにする
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
2023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	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。
〈講師実務経歴〉
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ンジャーを設立　　企業人の育成及び派遣を行う
最近では「新入社員研修」「医療接遇マナー」「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】
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ィ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	◆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着けることができるようにする。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着けることが出来るようにする。

【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
2023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	髙橋　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。

〈講師実務経歴〉
・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	・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	◆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(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
2023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豆専門店豆珈房開店。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
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ため、随時復習を行う必要がある。
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 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
2023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	ティーテイスティング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	ティーテイスティング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	ティーテイスティング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	◆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%）　◎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スティングをし、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”