

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製パン実習④ (Baking Practical④)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	川本 泰士
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	月曜 1-3限 3階

【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。

*実務経験

ボンヌフ、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】

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	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	調理パン数種／生地の特徴、製法を習得する
4回目	インターンシップ期間
5回目	調理パン数種／生地の特徴、成形方法を習得する
6回目	菓子パン数種／生地の特徴、成形方法を習得する
7回目	菓子パン数種／生地の特徴、成形方法を習得する
8回目	パントラディショナル、バケット他／製法の違いを習得する
9回目	パントラディショナル、バケット他／製法の違いを習得する
10回目	テーブルロール反復／イタリアンシェフに学ぶパン作りを理解し習得する
11回目	テスト対策
12回目	テスト
13回目	無限めしイベントに向けて販売商品の試作ができるようになる
14回目	無限めしイベント仕込み日
15回目	無限めしイベント販売当日

準備学習

授業を行った日の内に振り返りとレシピまとめを行う。

時間外学習

当番制による準備、掃除。

評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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です。
材料・製法の違いに興味を持って授業に取り組みましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

i pad、配布ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製パン実習 (Baking Practical)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	川本 泰士
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	月曜 1-3限 3階

【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。

*実務経験

ボンヌフ、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】

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	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	調理パン数種／生地の特徴、製法を習得する
	授業なし
4回目	調理パン数種／生地の特徴、製法を習得する
5回目	調理パン数種／生地の特徴、成形方法を習得する
6回目	菓子パン数種／生地の特徴、成形方法を習得する
7回目	菓子パン数種／生地の特徴、成形方法を習得する
8回目	パントラディショナル、バケット他／製法の違いを習得する
9回目	パントラディショナル、バケット他／製法の違いを習得する
10回目	テーブルロール反復／イタリアンシェフに学ぶパン作りを理解し習得する
11回目	テスト対策
12回目	テスト
13回目	無限めしイベントに向けて販売商品の試作ができるようになる
14回目	無限めしイベント仕込み日
15回目	無限めしイベント販売当日

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。
当番制による準備、掃除。

評価方法

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

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です。
材料・製法の違いに興味を持って授業に取り組みましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

i pad、配布ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製パン実習⑤ (Baking Practical⑤)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	土屋 彰吾
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	火曜・1-3限 3階

【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。

***実務経験**

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にてブーランジェとして従事。

【到達目標】

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。

授業計画・内容

1回目	イギリス食パン／製パンの実習の流れ、食パンの知識・技術を習得する。
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	食パン、テーブルロール／生地の特徴、成形方法を習得する。
4回目	インターンシップ
5回目	調理パン／生地の特徴、成型法を学び技術を習得する。
6回目	調理パン／生地の特徴、成型法を学び技術を習得する。
7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。
8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。
9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。
10回目	パントラディショナル、バゲット他／製法の違いを学び技術を習得する。
11回目	パントラディショナル、バゲット他／製法の違いを学び技術を習得する。
12回目	パントラディショナル、バゲット他／製法の違いを学び技術を習得する。
13回目	テスト対策
14回目	バラエティー/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。
15回目	テスト対策

準備学習
時間外学習

当番制による準備、掃除

評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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です。
材料・製法の違いに興味を持って授業に取り組みましょう！

【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 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製パン実習⑥ (Baking Practical⑥)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	堀田 誠
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	水曜・1-3限 3階

【授業の学習内容】

パン作りの基本から様々の製法、酵母、発酵種を理解しパン作りができるようになります。

***実務経験**

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パン製法を理解し特性を活かしたパン作りができるようになる。
- ③酵母、発酵種を理解し特性を活かしたパン作りができるようになる。

授業計画・内容

1回目	通常発酵で作るパンの製法を学び習得する。/主材料で作るパン・副材料で作る食パン		
2回目	短時間発酵、長時間発酵の特性を活かしたパン作りを習得する。		
3回目	ストレート法、老麺法の特性を学び習得する。		
4回目	インターンシップ		
5回目	中種法、ポーリッシュ法の特性を学び習得する。		
6回目	小麦粉を理解しそれぞれの小麦粉の特性を活かしたパン作りを習得する。		
7回目	湯種製法と普通のパン製法の特性を学び習得する。		
8回目	湯種製法と湯ゲル製法の特性を学び習得する。		
9回目	オートリーズとファーマントリーズの特性を学び習得する。		
10回目	国産酵母（とち野酵母，白神こだま酵母）と外国産酵母（サフ）の特性を学び習得する。		
11回目	国産酵母（あこ天然酵母,ホシノ天然酵母）と生イーストの特性を学び習得する。		
12回目	2種類のあこ天然酵母,2種類のホシノ天然酵母の特性を学び習得する。		
13回目	酒種（米麴、酒粕）の特性を学び習得する。		
14回目	テスト対策授業		
15回目	テスト		
準備学習 時間外学習	当番制による準備、掃除		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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	製パン実習の中で製パン科学を学び理論的にパンを作る授業です。		
【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 2024年度 シラバス

授業	WEB基礎						
科目名 (英)	クロスメディア (Cross Media)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	恒川浩幸
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 曜日・時限・教室	前期 月曜 2限 8階

【授業の学習内容】
 ビジネスで活用できるWord/Excel/パワーポイントの技術を高め、SNSやHPなど顧客に認知・購入していただく方法を学びます。

*実務経験
 飲食店歴20年。伏見のイタリアンレストラン「CUCINA BABBO」を6年間経営。その後、中小企業診断士として、5年間、飲食店や農家、スーパーといったフードビジネスの経営に関わる支援を行っている。

【到達目標】
 クロスメディア（複数のメディアを用いた販売促進）を理解し、様々なSNSのマーケティングを実施できるようになる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーションの実施。SNSの種類と特徴について理解することができる。
2回目	SNS投稿の法律面・マナー面について、活用事例について学び、SNS活用の理解することができる。
3回目	SNSマーケティングの概要とSNS活用の目的設計、KGIの設定について理解することができる。
4回目	インターンシップ 企業内での就業体験を行うことで仕事を理解し、現場での研修を行う。
5回目	世界観やテーマの作り方、写真撮影や写真加工のポイントについて理解することができる。
6回目	Instagramについての基本的な運用方法、インサイトの見方、マーケティングを理解することができる。
7回目	Xについての基本的な運用方法、インサイトの見方、マーケティングを理解することができる。
8回目	動画撮影や動画編集のポイントについて理解することができる。
9回目	Tiktokについての基本的な運用方法、インサイトの見方、マーケティングを理解することができる。
10回目	Youtubeについての基本的な運用方法、インサイトの見方、マーケティングを理解することができる。
11回目	Googleビジネスプロフィールの基本的な運用方法、インサイトの見方、マーケティングを理解することができる。
12回目	LINE公式アカウントの基本的な運用補法、インサイトの見方、マーケティングを理解することができる。
13回目	QRコードの作成やクロスメディアについて実践的に理解することができる。
14回目	筆記テストの実施。
15回目	筆記テストの解説。まとめ講義。

準備学習 時間外学習	各種SNSの運用及びSNSマーケティングの実践を行っていただきます。
---------------	------------------------------------

評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) ・出席評価 (15%) ・課題成果 (40%) ・授業内評価 (15%)
------	--	--

受講生への メッセージ	SNSを使い、どのように自分のビジネスを盛り上げるかを学ぶ講義です。講義内だけではすべてを伝えることは難しいため、どれだけ自宅での課題学習や経験を増やし、講義前後の質問機会を使って知識・経験を積んでいくかが、実際のビジネスに活かせるかのポイントになってきます。
----------------	--

【使用教科書・教材・参考書】
 講師がテキスト、課題プリントを作成・配布して授業を行います。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	WEB基礎						
科目名 (英)	クロスメディア (Cross Media)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	恒川浩幸
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 曜日・時限・教室	前期 月曜 4限 8階

【授業の学習内容】
 ビジネスで活用できるWord/Excel/パワーポイントの技術を高め、SNSやHPなど顧客に認知・購入していただく方法を学びます。

***実務経験**
 飲食店歴20年。伏見のイタリアンレストラン「CUCINA BABBO」を6年間経営。その後、中小企業診断士として、5年間、飲食店や農家、スーパーといったフードビジネスの経営に関わる支援を行っている。

【到達目標】
 クロスメディア（複数のメディアを用いた販売促進）を理解し、様々なSNSのマーケティングを実施できるようになる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーションの実施。SNSの種類と特徴について理解することができる。
2回目	SNS投稿の法律面・マナー面について、活用事例について学び、SNS活用の理解することができる。
3回目	SNSマーケティングの概要とSNS活用の目的設計、KGIの設定について理解することができる。
4回目	インターンシップ 企業内での就業体験を行うことで仕事を理解し、現場での研修を行う。
5回目	世界観やテーマの作り方、写真撮影や写真加工のポイントについて理解することができる。
6回目	Instagramについての基本的な運用方法、インサイトの見方、マーケティングを理解することができる。
7回目	Xについての基本的な運用方法、インサイトの見方、マーケティングを理解することができる。
8回目	動画撮影や動画編集のポイントについて理解することができる。
9回目	Tiktokについての基本的な運用方法、インサイトの見方、マーケティングを理解することができる。
10回目	Youtubeについての基本的な運用方法、インサイトの見方、マーケティングを理解することができる。
11回目	Googleビジネスプロフィールの基本的な運用方法、インサイトの見方、マーケティングを理解することができる。
12回目	LINE公式アカウントの基本的な運用補法、インサイトの見方、マーケティングを理解することができる。
13回目	QRコードの作成やクロスメディアについて実践的に理解することができる。
14回目	筆記テストの実施。
15回目	筆記テストの解説。まとめ講義。

準備学習
時間外学習

各種SNSの運用及びSNSマーケティングの実践を行っていただきます。

評価方法	1. 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 (30%) ・出席評価 (15%) ・課題成果 (40%) ・授業内評価 (15%)
	2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目(%)		
	3. 出席評価 (%)		
	4. 課題成果 (%)		
	5. 授業内評価 (%)		

受講生へのメッセージ

SNSを使い、どのように自分のビジネスを盛り上げるかを学ぶ講義です。講義内だけではすべてを伝えることは難しいため、どれだけ自宅での課題学習や経験を増やし、講義前後の質問機会を使って知識・経験を積んでいくかが、実際のビジネスに活かせるかのポイントになってきます。

【使用教科書・教材・参考書】
 講師がテキスト、課題プリントを作成・配布して授業を行います。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	可児 量子
科目名 (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
						曜日・時限・教室	木曜 3限 8階
【授業の学習内容】 HR、イベント店舗運営に向けプランニングしていきます。 *実務経験 2005年より滋慶学園にて教育指導に従事							
【到達目標】 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	HR、前期流れ、ITリテラシーテストなどオリエンテーション		
2回目	インターンシップ		
3回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り		
4回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り		
5回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り		
6回目	1F営業日1回目 お客様に喜んで頂ける商品が提供できる		
7回目	避難訓練		
8回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り		
9回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り		
10回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り		
11回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り		
12回目	1F営業日2回目 お客様に喜んで頂ける商品が提供できる		
13回目	HR、授業振り返り		
14回目	HR、授業振り返り		
15回目	HR、授業振り返り		
準備学習 時間外学習	ビジネスマナーの授業で学んだ内容を復習し、社会人を意識してほしいです。		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目(%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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	時間割に合わせて起きる時間を変えるのではなく、社会人に向け早寝早起きの習慣を身につけましょう。		
【使用教科書・教材・参考書】 ipad			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	富松 みつる
科目名 (英)	総合実習 3 (Comprehensive Training3)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	火曜 1-2限 5階
【授業の学習内容】 野菜や果物を使用したカービングの技術が身につきます。 * 実務経験 2003年1月より約1年タイでカービング技術を学ぶ。2004年4月 カービング教室、兼タイ雑貨販売の店「ThaiCarving&select Shop Malee」をOPEN。2006年9月 タイのカービングコンテスト個人部門にてシルバーメダル受賞。2008年タイバンコクにて行われた、Food & Hotel Thailand IFHS'08フルーツカービングコンテストにて、チーム戦、個人戦両部門でゴールドメダルを受賞。2009年7月 日本タイカービング協会設立し同年の10月に第1回タイ伝統文化 フルーツカービングコンテストを名古屋で開催。今年第11回目のタイカービングコンテストを9月に東京で開催予定。カービング講師20年従事。							
【到達目標】 オレンジの紋様2種類が作成できる							

授業計画・内容			
1回目	デモンストレーション ベジフルカービングの実習を行う		
2回目	ベジタブルorフルーツカービングの実習を行う		
3回目	テスト課題 オレンジ紋様2種の実習を行う		
4回目	インターンシップ		
5回目	ベジタブルorフルーツカービングの実習を行う		
6回目	ベジタブルorフルーツカービングの実習を行う		
7回目	ベジタブルorフルーツカービングの実習を行う		
8回目	ベジタブルorフルーツカービングの実習を行う		
9回目	ベジタブルorフルーツカービングの実習を行う		
10回目	テスト課題 オレンジ紋様2種の実習を行う		
11回目	ベジタブルorフルーツカービングの実習を行う		
12回目	ベジタブルorフルーツカービングの実習を行う		
13回目	ベジタブルorフルーツカービングの実習を行う		
14回目	ソーブカービングの実習を行う		
15回目	テスト オレンジ紋様2種の実習を行う		
準備学習 時間外学習	ナイフの持ち方にまずは慣れる。繰り返しの紋様をバランス良くできるようにしましょう。		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目(%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (%) 40 ・出席評価 (%) 60
受講生への メッセージ	「ナイフ1本で野菜やフルーツ、そして石鹸もアートに変身！楽しく学んで技術を取得しましょう！」		
【使用教科書・教材・参考書】 ipad			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	中村真悟
科目名 (英)	コーヒー3 (Coffee 3)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	月曜 3-4限 5階

【授業の学習内容】

エスプレッソの技術や味覚評価の習得を目指し、動作の反復練習や味覚体験を行います。
客観的に味覚について考え、自己表現が出来る様にディスカッションを行います。

***実務経験**

ROLECOFFEEオーナーバリスタ。ジャパンバリスタチャンピオンシップ2011-2014セミファイナリスト。
ジャパンラテアートチャンピオンシップ2012ファイナリスト3位入賞。

【到達目標】

エスプレッソやミルクビバレッジの提供に関する一連の抽出技術の習得と共に、
授業での学びを通して、自己の考えを伝えられる思考や応用力を身につける。

授業計画・内容

1回目	抽出工程における味覚の変動要因（ドーシング量、メッシュ調整、タンピング、抽出時間、抽出量）を理解し、調整技術を身につける
2回目	エスプレッソ・ミルクビバレッジ味覚評価を分析して、客観的尺度を身につける
3回目	素材における味覚の変動要因についての実習（焙煎度違い）
4回目	インターンシップ期間
5回目	素材における味覚の変動要因についての実習（エイジング違い）
6回目	素材における味覚の変動要因についての実習（ブレンド）
7回目	素材における味覚評価の細分化実習体験（フレーバー）（アフターテイスト）
8回目	素材における味覚評価の細分化実習体験（マウスフィール）（スイートネス）
9回目	素材における味覚評価の細分化実習体験（アシディティ）（クリーンカップ）
10回目	エスプレッソの味覚研究発表についての研究実習（テスト課題テーマ決め）
11回目	エスプレッソの味覚研究発表についての研究実習（テスト課題素材決め）
12回目	エスプレッソの味覚研究発表についての研究実習（テスト課題プレゼン決め）
13回目	テスト対策（研究発表対策）
14回目	テスト（研究発表）
15回目	まとめ（フードペアリング）

**準備学習
時間外学習**

1・2年次に学習した資料を使うことがあるため、まとめておく。

評価方法

1. 筆記試験 (%)	評価方法はGPA制度となります	実技試験 (100%)
2. 実技試験 (%)		
◎実技評価各項目 (%)		
3. 出席評価 (%)		
4. 課題成果 (%)		
5. 授業内評価 (%)	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**

コーヒー（エスプレッソ）を通して表現力や応用力、考える力を少しでも身につけられる様になりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

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 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	山田貴久
科目名 (英)	コーヒー3 (Coffee3)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	金曜 1-2限 5階

【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。
 素材の加工技術を用いたオリジナルシロップなどを作成・使用し、オリジナルメニューの作成方法を学びます。
 サイフォンコーヒーの基礎知識及び抽出基礎技術の習得を目指し、基本となる抽出攪拌技術を中心にトレーニングを行います。

***実務経験**
 山田：CoffeeFest Latte art WorldChampionship Osaka 2016優勝 UCC COFFEE MASTERS 2014(espresso部門)優勝。現在は、伏見の焼き菓子とコーヒーのお店パーラーイムオムで店長をやりながら、(株)IMOM名古屋エリアマネージャーとして各店舗の数字管理、イベント出店、店舗開発、ドリンク統括、クオリティーマネージメントを行っている。
 中山：スペシャルティコーヒーのトップブランド、丸山珈琲の元トップバリスタ。ブランディングやマーケティング、経営にも携わる。店舗出店やバリスタの教育、全国の珈琲店のコンサルティングも担当。丸山珈琲でサイフォンを始めるとともに、競技会にも出場。Japan Siphonist Championship (JSC) で2018、2015、2013年の3度、史上最多優勝し世界大会では準優勝。その後、同日本大会の審査委員長を経て、競技会の運営に従事。2023年にはサイフォニストの未来を切り開く会社を起業し、同年6月には名古屋にサイフォン専門店「彩盆の間(さいほんのま)」を開店。

【到達目標】

- ①シグネチャーピバレッジを開発することができる。
- ②サイフォンコーヒーの知識を理解し、自らサイフォンコーヒー(ホット、アイス)が抽出・作成できるようになる。

授業計画・内容

1回目	サイフォン①基礎知識(サイフォンの歴史、コーヒーサイフォンの原理)の習得と、実技(サイフォンの扱い方)実習を行う。
2回目	サイフォン②基礎知識(熱源の種類、抽出工程)の習得と、実技(手順に沿ってサイフォンを抽出する)実習を行う。
3回目	シグネチャーピバレッジ①構成理論を学び、オリジナルメニューの作成に活かすことができる。
4回目	シグネチャーピバレッジ②発想法について学び、オリジナルメニューの開発に活かすことができる。
5回目	シグネチャーピバレッジ③素材の加工技術を学び、オリジナルメニューの開発に活かすことができる。
6回目	シグネチャーピバレッジ④調合技術を学び、オリジナルメニューの開発に活かすことができる。
7回目	サイフォン③基礎知識(攪拌の考え方)の習得と、実技(攪拌の練習方法を学び実践)実習を行う。
8回目	シグネチャーピバレッジ⑤お手本ドリンクと①～④の講義を参考にして、レシピの作成をする。
9回目	サイフォン④基礎知識(アイスコーヒーの基本)の習得と、と実技(アイスコーヒーの抽出し作成)実習を行う。
10回目	ミルクピバレッジ反復
11回目	サイフォン⑤前期のまとめ 抽出確認
12回目	シグネチャーピバレッジ 試作① / 筆記テスト対策
13回目	筆記テスト/シグネチャーピバレッジ 試作②
14回目	ハンドドリップ反復
15回目	実技テスト シグネチャーピバレッジ発表

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

評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) 山田 実技試験 (20%) 山田 出席評価 (50%)
------	--	---	--

受講生へのメッセージ

山田：エスプレッソを使いバー技術を学び、オリジナルドリンク(シグネチャードリンク)を作成します。就職した後も商品開発は必要な能力です。その基礎をこの半年でしっかり固めましょう。
 中山：サイフォン式というあまり見かけない抽出方法。近年世界的にも再注目されており、情報が少ないサイフォンの基本的の正しい知識の理解を深め、マストなスキル(ホット・アイス)が抽出・作成できるようになりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】
 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 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	ドリンク (Drink)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	岡本陽子
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	水曜 3限 5階

【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。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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) ◎紅茶の基礎知識を問う問題 実技試験 (70%) ◎5つの産地のテイスティング
------	--	---	---

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 2024年度 シラバス

授業	専門理論						
科目名 (英)	業界研究 (Job searching seminar)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	横山 広輔
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
						曜日・時限・教室	金曜 2限 8階

【授業の学習内容】

業界研究では就活の疑問や不安を解消でき、就活の視野を広げることに役立ちます。
また、幅広く業界を知ることができ各回を全て参加すると、有利な条件で就活が進められるようになります。

* 実務経験

創業より30年の全国初の飲食業界求人情報「グルメキャリア」にて新卒学生から転職希望の方など多岐にわたる「人材採用」に携わる

【到達目標】

自分らしくやりがいを持ちながら社会に貢献できる就職先を見つける

授業計画・内容

1回目	スイーツ、カフェ、フード業界の就職ガイダンス
2回目	就活用スーツの着こなしを知ろう！私服面接はどうする？就活の身だしなみやメイクを知ろう
3回目	インターンシップ週
4回目	インターン振り返り
5回目	2024/5/25 (土) 飲食企業新卒就職説明会 11時～13時
6回目	東京で就職すると・・・〇〇がある
7回目	企業説明会
8回目	企業説明会
9回目	企業説明会
10回目	企業説明会
11回目	企業説明会
12回目	海外で働くって！？
13回目	The making money お金を稼ぐためには！？ ※13時20分～14時20分
14回目	資産運用・投資について、将来の開業に繋がる！？
15回目	【内定者】 開業した卒業生から聞くリアルトーク 【未内定者】 一般企業も知ってみよう！

準備学習 時間外学習	内定前は希望している企業やお店、興味のある企業の情報は会社HPやインスタ等でチェックをしていく 内定後は内定先の情報を確認しておく
---------------	--

評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 0 (%) ・実技試験 0 (%) ◎実技評価各項目 0 (%) ・出席評価 (100%) ・課題成果 0 (%) ・授業内評価 0 (%)
------	--	---	---

受講生への メッセージ	迷わず、やってみる事、自分の力を信じて、さまざまなことに挑戦していきましょう！！
----------------	--

【使用教科書・教材・参考書】

各回に事に参考資料やワークシートを配布

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	高橋 直子
科目名 (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	前期
						曜日・時限・教室	木曜 4・5限 7階

【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習得する。

*実務経験

デパート・カフェ・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	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作成		
2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)		
3回目	インターン期間		
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 季節のモチーフと食べ物系モチーフのイラスト作成		
6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		
7回目	販促の為の商品・イメージ写真の撮り方①		
8回目	写真を使用したPOPの作成①		
9回目	販促の為の商品・イメージ写真の撮り方②		
10回目	写真を使用したPOPの作成②		
11回目	オリジナルコンセプトに基づいた売り場作り		
12回目	POPとプライスカードのデザイン作成		
13回目	総復習とテスト対策		
14回目	テスト・ポートフォリオ作成		
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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) ・課題成果 (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 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	高橋 直子
科目名 (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	前期
						曜日・時限・教室	金曜 4・5限 7階

【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習得する。

* 実務経験

デパート・カフェ・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
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作成
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 季節のモチーフと食べ物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①
8回目	写真を使用したPOPの作成①
9回目	販促の為の商品・イメージ写真の撮り方②
10回目	写真を使用したPOPの作成②
11回目	オリジナルコンセプトに基づいた売り場作り
12回目	POPとプライスカードのデザイン作成
13回目	総復習とテスト対策
14回目	テスト・ポートフォリオ作成
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

1. 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 (10%)
2. 実技試験 (%)		・実技試験 (40%)
◎実技評価各項目 (%)		・出席評価 (10%)
3. 出席評価 (%)		・課題成果 (10%)
4. 課題成果 (%)		・授業内評価 (30%)
5. 授業内評価 (%)		

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。

農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	店舗運営						
科目名 (英)	店舗運営 (Store Management)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	瀧井 雅弘
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	月曜・1-3限・4階
【授業の学習内容】 自分達で店舗運営を行い、店舗運営を通して実践を学ぶ *実務経験 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】 3年間の授業で修得した技術を用いて店舗運営を行い、お客様に喜んでいただける商品を提供できるようになる							

授業計画・内容			
1回目	ジェノワーズ、共立て生地、別立て生地の応用について習得する①		
2回目	ジェノワーズ、共立て生地、別立て生地の応用について習得する②		
3回目	ジェノワーズ、共立て生地、別立て生地の応用について習得する③		
4回目	インターンシップ/実習授業なし		
5回目	店舗運営の仕込みを行う		
6回目	店舗運営①		
7回目	パートシュクレ、パートサブレ、パートフォンセ、パートフィユタージュの応用について習得する①		
8回目	パートシュクレ、パートサブレ、パートフォンセ、パートフィユタージュの応用について習得する②		
9回目	パートシュクレ、パートサブレ、パートフォンセ、パートフィユタージュの応用について習得する③ 店舗運営の仕込みを行う		
10回目	店舗運営②		
11回目	カップで提供できる冷菓の応用について習得する①		
12回目	カップで提供できる冷菓の応用について習得する② 店舗運営の仕込みを行う		
13回目	店舗運営③		
14回目	店舗運営の仕込みを行う		
15回目	店舗運営④		
準備学習 時間外学習	授業の復習して技術をしっかり定着させ、店舗運営がスムーズに行えるように準備する		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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	・授業内評価 (100%) 毎回の授業に対する姿勢、態度、取り組み方など総合的に判断する
受講生への メッセージ	卒業に向け厳しく指導します。頑張りましょう。		
【使用教科書・教材・参考書】 ipad 配布ルセット			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	総合実習2 (Comprehensive Training2)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	池田香織
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	火曜 3-5限 4階

【授業の学習内容】

ヴィーガンスイーツ、グルテンフリーなど様々なスイーツの技術を身につける

*** 実務経験**

2022年よりCHIE'S KITCHENのスタッフとして勤務

グルテンフリー講師・べっぴん+美養食総合プログラムベーシック講師

分子整合栄養医学美容食育協会 エキスパートファスティングマイスター・健康美容食育指導士認定インストラクター

【到達目標】

- ①ヴィーガン・グルテンフリースイーツの基本を知る
- ②この実習で得たこととこれまでの知識や技術とを融合させスキルの向上を得る
- ③独自のヴィーガン・グルテンフリースイーツを作成できるようになる

授業計画・内容

1回目	ヴィーガンスイーツ、グルテンフリースイーツの実習を行う		
2回目	インターンシップ 企業内で就業体験を行うことで仕事理解をし、実際の現場経験を積むことができる		
3回目	ヴィーガンスイーツ、グルテンフリースイーツの実習を行う		
4回目	ヴィーガンスイーツ、グルテンフリースイーツの実習を行う		
5回目	ヴィーガンスイーツ、グルテンフリースイーツの実習を行う		
6回目	ヴィーガンスイーツ、グルテンフリースイーツの実習を行う		
7回目	ヴィーガンスイーツ、グルテンフリースイーツの実習を行う		
8回目	ヴィーガンスイーツ、グルテンフリースイーツの実習を行う		
9回目	ヴィーガンスイーツ、グルテンフリースイーツの実習を行う		
10回目	テスト (オリジナルヴィーガンスイーツを作る)		
準備学習 時間外学習	授業を振り返り復習を行う		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (40%) ◎オリジナルヴィーガンスイーツを作る ・出席評価 (60%)
受講生への メッセージ	昨今スイーツにおいてもヴィーガンやグルテンフリーが求められている為、その知識や技術を身に着けることでスキルの幅を広げていただくことができたら嬉しいです。		
【使用教科書・教材・参考書】			
iPad 配布レシピ			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製菓実習⑤ (Basic Confectionary Practical⑤)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	古澤 清治
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間	90	開講区分	前期
				(単位)	(6)	曜日・時限・教室	水曜・4-6限・4階
【授業の学習内容】 1年次に身に付けた基本技術の応用 *実務経験 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】 改善点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	ウェ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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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】 ipad 配布ルセット							

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製菓実習⑥ (Basic Confectionary Practical⑥)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	古澤 清治
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分 曜日・時限・教室	前期 木曜・1-2限・4階
<p>【授業の学習内容】 ルセットを読解してショーケースに並ぶケーキを時間内に仕上げる より現場に近い環境で行う</p> <p>*実務経験 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。</p>							
<p>【到達目標】 時間内にショーケースに並ぶケーキを仕上げるができるようになる</p>							

授業計画・内容			
1回目	理論的に逆算シムースを正確に作れるようになる		
2回目	理論的に逆算シムースを正確に作れるようになる①		
3回目	インターン期間/実習授業なし		
4回目	理論的に逆算シムースを正確に作れるようになる振り返り①		
5回目	理論的に逆算シムースを正確に作れるようになる②		
6回目	理論的に逆算シムースを正確に作れるようになる振り返り②		
7回目	理論的に逆算シムースを正確に作れるようになる③		
8回目	理論的に逆算シムースを正確に作れるようになる振り返り③		
9回目	理論的に逆算シムースを正確に作れるようになる④		
10回目	理論的に逆算シムースを正確に作れるようになる振り返り④		
11回目	理論的に逆算シシュー生地を正確に作れるようになる①		
12回目	理論的に逆算シシュー生地を正確に作れるようになる振り返り①		
13回目	理論的に逆算し正確に作れるようになる		
14回目	テスト対策		
15回目	テスト		
準備学習 時間外学習	課題のルセットを理解し、作業手順などを考えてくる		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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	挨拶、返事を大切に休まず出席し就職に向けて頑張りましょう。		
<p>【使用教科書・教材・参考書】 ipad 配布ルセット</p>			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	飴細工 (Candy Sculptures)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	原 富彦
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	木曜・3-4限・4階
<p>【授業の学習内容】 飴の基本技術を習得し、ピースモンテを完成させる</p> <p>*実務経験 1983年レザンドールに勤務後、1991年より東急ホテルに入社。数々のコンクールで入賞を果たし、1998年、2002年クーブドモンドファイナリスト。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>①適切な飴の炊き方、扱い方、クーレ、ティレ、スフレ、リボンが出来る ③デッサン力や立体イメージ力を訓練する ②艶のあるバラ、リボン、スフレが出来る</p>							
授業計画・内容							
1回目	ピースモンテを作成できるようになる①						
2回目	ピースモンテを作成できるようになる①						
3回目	ピースモンテを作成できるようになる①						
4回目	ピースモンテを作成できるようになる②						
5回目	ピースモンテを作成できるようになる②						
6回目	ピースモンテを作成できるようになる②						
7回目	卒業制作品を作成できるようになる①						
8回目	卒業制作品を作成できるようになる①						
9回目	卒業制作品を作成できるようになる①						
10回目	卒業制作品を完成させる						
11回目	卒業制作品を完成させる						
12回目	卒業制作品を完成させる						
準備学習 時間外学習	専門誌などの好きな飴細工のデザインをデッサンし、ピースモンテのイメージをしていくことを推奨						
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) ◎ピースモンテ ・出席評価 (30%)				
受講生への メッセージ	1回1回、必ず飴を触って1つずつ技術を習得していきましょう。						
<p>【使用教科書・教材・参考書】 ipad 配布ルセット ゴム手袋・綿の手袋 (各自準備)</p>							

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	チョコレート細工 (Chocolate Work)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	瀧井 雅弘
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	金曜・1-2・4階
【授業の学習内容】 チョコレートの基本技術を取得し、ピエスマンテを完成させる *実務経験 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マンテ（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）		
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		
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		
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		
11回目	マカロン制作（ショコラでトランペ）		
12回目	皿盛りで使えるショコラの飾り、考え方を学ぶ		
13回目	ピエスマンテ制作1回目		
14回目	ピエスマンテ制作2回目		
15回目	ピエスマンテ完成		
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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) ◎ピエスマンテ ・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】 iPad 配布ルセット			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	ITテクノロジー	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水谷 匡宏
科目名 (英)	クロスメディア (Cross Media)						
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
						曜日・時限・教室	水曜 2限 8階
【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。 *実務経験 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制作ソフトを使っの制作(I)		
9回目	・Web制作ソフトを使っの制作(II)		
10回目	・Web制作ソフトを使っの制作(III)		
11回目	・Web制作ソフトを使っの制作(IV)		
12回目	・Web制作ソフトを使っの制作(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	1. 筆記試験(%) 2. 実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) 3. 出席評価(%) 4. 課題成果(%) 5. 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(10%) ・課題成果(30%) ・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 2024年度 シラバス

授業	ITテクノロジー	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水谷 匡宏
科目名 (英)	クロスメディア (Cross Media)						
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
						曜日・時限・教室	木曜 2限 7階

【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。

*実務経験
 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	1. 筆記試験(%) 2. 実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) 3. 出席評価(%) 4. 課題成果(%) 5. 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(10%) ・課題成果(30%) ・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) 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 2024年度 シラバス

授業	マーケティング	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水谷 匡宏
科目名 (英)	フードビジネス (Food Business)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間	30	開講区分	前期
				(単位)	(2)	曜日・時限・教室	金曜 3限 7階

【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習得する。

*実務経験
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	・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) 外食産業の市場規模と動向について習得する
3回目	・企業の経営 企業の利益と社会的責任、経営の形態について習得する
4回目	・経営者として必要なことを習得する
5回目	・経営戦略とマーケティングについて習得する
6回目	・経営分析について習得する
7回目	・財務管理Ⅰ 財務管理 簿記の基礎を習得する
8回目	・財務管理Ⅱ 売上原価・貸借対照表・損益計算書の基礎を習得する
9回目	・財務管理Ⅲ 利益・キャッシュフロー計算書について習得する
10回目	・グループワーク① プランニングを行う
11回目	・グループワーク② プランニングを行う
12回目	・グループワーク③ プランニングを行う (前期課題提出日)
13回目	・小テスト(前期期末試験に向けて)を行う (電卓を使用しますので持参して下さい)
14回目	・前期期末試験を行う (電卓を使用しますので持参して下さい)
15回目	・まとめ(前期のまとめと、後期授業に向けて)を行う

準備学習 時間外学習	<ul style="list-style-type: none"> ・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	1. 筆記試験(%) 2. 実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) 3. 出席評価(%) 4. 課題成果(%) 5. 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(50%) ・出席評価(10%) ・課題成果(30%) ・授業内評価(10%)
------	--	---	---

受講生への メッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・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 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製菓実習① (Basic Confectionary Practical①)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	瀧井 雅弘
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	月曜 4・5限 4階
【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 *実務経験 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1年前期レベルで出来る							
授業計画・内容							
1回目	バターの違いを学び基本の焼き菓子を作成することができる						
2回目	バターの違いを学び基本の焼き菓子を作成することができる						
3回目	粉の違いを学び基本の生地を作成することができる						
4回目	メレンゲについて理解し作成することができる						
5回目	メレンゲについて理解し応用にビスキュイ生地を作成することができる						
6回目	メレンゲについて理解し応用にビスキュイ生地を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ユイを作成することができる						
7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 パートドフリユイの成形ができる						
8回目	メレンゲの応用について理解し作成することができる						
9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						
10回目	ジェノワーズ生地の作り方、ナッペの仕方を理解し作ることができる						
11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						
12回目	7月14日販売イベントに向けて商品を作成することができる						
13回目	校内マルシェ販売日						
14回目	テスト対策授業						
15回目	テスト						
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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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！一回一回繰り返し頑張りましょう！						
【使用教科書・教材・参考書】 iPad、配布ルセット							

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製菓実習④ (Basic Confectionary Practical④)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	池田 竜太
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	火曜 1・2限 4階

【授業の学習内容】

1年次に身に付けた基本技術の応用

*実務経験

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（扱い方、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	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		
4回目	【細工：マジパン】動物を作成することができる。		
5回目	ジンジャーマドレーヌを作成することができる/ポムドテール前仕込み		
6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。		
7回目	ポムドテールを仕上げるることができる		
8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		
9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）		
10回目	【細工：マジパン】新郎、新婦を作成することができる②		
11回目	7月14日販売イベントに向けて商品を作成することができる		
12回目	校内マルシェ販売日		
13回目	テスト		
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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) ◎マジパン (バラ・カーネーション) ・出席評価 (30%)
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】			
i pad、配布ルセット			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製菓実習② (Basic Confectionary Practical②)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	内田 竜雄
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	水曜 1・2限 4階

【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

*実務経験

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共立ての基本生地が1年前期レベルで出来る

授業計画・内容

1回目	バターについて理解し基本の焼き菓子を作成することができる		
2回目	粉について理解し基本の生地を作成することができる		
3回目	メレンゲについて理解し作成することができる		
4回目	アングレーズについて理解し冷菓を作成することができる		
5回目	クリームチーズについて理解し作成することができる		
6回目	凝固剤について理解し冷菓を作成することができる		
7回目	凝固剤について理解し冷菓の皿盛りを作成することができる		
8回目	共立て生地について理解し作成することができる		
9回目	別立て生地について理解し作成することができる		
10回目	ジェノワーズ生地の作り方、ナッペの仕方を理解し作ることができる		
11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		
12回目	【ジェノワーズ生地応用】抹茶生地のジェノワーズのポイントを理解し作成できる		
13回目	テスト対策		
14回目	テスト		
15回目	【ロール生地応用】紅茶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		
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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) ◎ロールケーキ (カット～フィルム巻きまで) ・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】			
i pad、配布ルセット			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製菓実習 (Basic Confectionary Practical)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	堀尾 美穂
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	木曜 3-5限 3階

【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

*実務経験

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基本生地・クリームが1年前期レベルで習得出来る

授業計画・内容

1回目	バターについて理解し基本の焼き菓子を作成することができる		
2回目	粉について理解し基本の生地を作成することができる		
3回目	メレンゲについて理解し作成することができる		
4回目	アングレーズについて理解し作成することができる		
5回目	バタークリームについて理解し作成することができる		
6回目	凝固剤の違いについて理解し冷菓を作成することができる		
7回目	カスタードについて理解し作成することができる		
8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		
9回目	別立て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		
10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		
11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		
12回目	凝固剤を使用したデザートのお皿盛りを作成することができる		
13回目	テスト対策		
14回目	テスト		
15回目	凝固剤不要なデザートのお皿盛り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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) ◎バタークリーム (パイピング・絞り) ・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】 i pad、配布ルセット		

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門理論						
科目名 (英)	製菓概論 (Introduction to Confectionery)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	片山 綾
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 (2)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	金曜 4・5限 4階
【授業の学習内容】 洋菓子の基本について理論的に学ぶ。 *実務経験 少人数制の教室にて講師を経験後、2019年より滋慶学園にて学生指導に従事。							
【到達目標】 製菓の基本材料について理論的に理解できるようになる。							
授業計画・内容							
1回目	バターについて正しく理解できるようになる						
2回目	砂糖・小麦粉について正しく理解できるようになる						
3回目	卵・メレンゲについて正しく理解できるようになる						
4回目	凝固剤について正しく理解できるようになる						
5回目	膨張剤について正しく理解できるようになる						
6回目	油脂について正しく理解できるようになる						
7回目	牛乳・生クリームについて正しく理解できるようになる						
8回目	テスト（製菓概論1コマ/調理概論1コマ）						
準備学習 時間外学習	木曜の製菓実習で使用する材料を実践を通してより深掘りしていきます。（※持ち帰りはありません！） 当日のうちに振り返りを行い、授業内容を整理していきましょう。						
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) ・出席評価 (70%)				
受講生への メッセージ	「なぜ？」という気持ちを大切に一つ一つ理解していきましょう。						
【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 2024年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	可児 量子
科目名 (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	30	開講区分	前期
				(単位)	(2)	曜日・時限・教室	火曜 4限 8階

【授業の学習内容】

HR、イベント等に向けての取り組み

* 実務経験

可児： 2005年より滋慶学園にて学生指導に従事。

【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	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
2回目	HR、学園祭準備、授業振り返り
3回目	HR、学園祭準備、授業振り返り
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	HR、学園祭準備、授業振り返り
9回目	避難訓練
10回目	HR、販売イベントに向けて準備、授業振り返り
11回目	HR、販売イベントに向けて準備、授業振り返り
12回目	HR、販売イベントに向けて準備、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	1. 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	・出席評価 (100%)
	2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%)		

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 2024年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	可児 量子
科目名 (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	30	開講区分	前期
				(単位)	(2)	曜日・時限・教室	火曜 4限 8階

【授業の学習内容】

HR、イベント等に向けての取り組み

* 実務経験

可児： 2005年より滋慶学園にて学生指導に従事。

【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	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
2回目	HR、学園祭準備、授業振り返り
3回目	HR、学園祭準備、授業振り返り
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	避難訓練
9回目	HR、校内マルシェに向けて準備、授業振り返り
10回目	HR、校内マルシェに向けて準備、授業振り返り
11回目	校内マルシェ販売日
12回目	校内マルシェ販売日
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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 2024年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	片山 綾
科目名 (英)	総合演習 (Coordination and Planning)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	月曜 5限 3階

【授業の学習内容】

HR、イベント、店舗運営等に向けての取り組み

就職活動に向けての取り組み

*** 実務経験**

少人数制の教室にて講師を経験後、2019年より滋慶学園にて学生指導に従事。

【到達目標】

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	HR、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
2回目	HR、店舗運営に向けて、インターンに向けて、授業振り返り
3回目	HR、店舗運営に向けて、インターンに向けて、授業振り返り
4回目	インターンシップ(通常授業無し)
5回目	HR、店舗運営に向けて、インターン振り返り、授業振り返り
6回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り
7回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り
8回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り
9回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り
10回目	避難訓練
11回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り
12回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り
13回目	HR、店舗運営に向けて、授業振り返り
14回目	HR、店舗運営に向けて、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

就職活動に向けて進んで業界研究を行いましょう。

評価方法	1. 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	・出席評価 (100%)
	2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%)		
	3. 出席評価 (%)		
	4. 課題成果 (%)		
	5. 授業内評価 (%)		

受講生への
メッセージ

今年度からインターンも始まります。各種イベント運営も多くなるので体調を崩さないよう、今から生活のリズムを整えていきましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

i pad

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	コミュニケーション&ビジネスマナー						
科目名 (英)	ビジネスマナー (Business Manner)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	大野 カオル
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間	30	開講区分	前期
				(単位)	(2)	曜日・時限・教室	火曜 3限 8階
<p>【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。元アナウンサーの経験を活かし指導します。アナウンサーの話し方は、情報を正確に伝えるため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ことにより、職場内だけでなく職場外でも人の心を動かすことができるようになります。</p> <p>*実務経験 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。企業人の教育及び派遣を行う。 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」企業教育に講師として携わる。</p>							
<p>【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「人として大切なことは何か」を考える。</p>							

授業計画・内容				
1回目	社会人の基本について知識を習得する①（社会人の心構え・学生と社会人の違い・就業中のルール）			
2回目	社会人の基本について知識を習得する②（基本姿勢・声の影響・挨拶）			
3回目	社会人の基本について知識を習得する③（発声・滑舌と表現力・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④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、ビジネス用語を習得する④敬語トレーニング			
9回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語、ビジネス用語を用い電話対応の基本を習得する（受け方・かけ方）			
10回目	社会人として正しい言葉遣いや敬語、ビジネス用語を用い電話対応の基本を習得する（実践トレーニング）			
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	前期試験			
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「社会人になれる準備ができています」「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	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 30%; border: none;"> 1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 授業内評価 (%) </td> <td style="width: 30%; border: none; 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> <td style="width: 40%; border: none;"> ・筆記試験 (80%) ・実技試験 (5%) ◎実技評価各項目 (%) ・出席評価 (%) ・課題成果 (5%) ・授業内評価 (10%) </td> </tr> </table>	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) ・実技試験 (5%) ◎実技評価各項目 (%) ・出席評価 (%) ・課題成果 (5%) ・授業内評価 (10%)
1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) ・実技試験 (5%) ◎実技評価各項目 (%) ・出席評価 (%) ・課題成果 (5%) ・授業内評価 (10%)		
受講生への メッセージ	話し力は、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」話し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。			
<p>【使用教科書・教材・参考書】 自主で考えた資料を使用します。</p>				

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	イタリアン調理実習 (Italian Basic Cooking Practical)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	久永 勇太
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期 後期
						曜日・時限・教室	月曜 4-6限 6階
【授業の学習内容】 イタリアンコース料理 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。 *実務経験 2012年よりイタリアンレストランで修業を重ね、現在、ecco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）の実習を行う		
2回目	アンティパスト（前菜）の実習を行う		
3回目	プリモピアット（パスタ・オイル系）の実習を行う		
4回目	プリモピアット（パスタ・オイル系&トマト系）の実習を行う		
5回目	プリモピアット（パスタ・クリーム系と季節を感じるメニュー）の実習を行う		
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肉料理の実習を行う		
7回目	魚の三枚おろし・フュメ・おろした魚でメイン料理を作成できる		
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 オイル系パスタを作成できる ※ほかの教科とテストの時期が異なります		
10回目	テスト オイル系パスタを時間内に作成できる ※ほかの教科とテストの時期が異なります		
11回目	季節を感じる組み合わせ料理の実習を行う		
12回目	季節を感じる組み合わせ料理の実習を行う		
13回目	季節を感じる組み合わせ料理の実習を行う		
14回目	季節を感じる組み合わせ料理の実習を行う		
15回目	季節を感じる組み合わせ料理の実習を行う		
準備学習 時間外学習	授業内で使用する包丁は研がれている状態にしておきましょう		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (%) ・実技試験 (%) 55% ◎実技評価各項目 (%) ・出席評価 (%) ・課題成果 (%) 45% ・授業内評価 (%)
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も美味しくパスタが作れます。		
【使用教科書・教材・参考書】 ipad			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	総合実習 1 (Comprehensive Practice 1)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	友松 寛
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	火曜 1-2限 6階

【授業の学習内容】

お客様に実際に提供している人気メニューの実習を行います。
オリジナルメニューの開発をし販売を行います。

***実務経験**

友松先生：イタリアンレストランやカフェにてシェフを務め、その後「パフカフェ」開業。現在は、店舗運営・商品開発・教育活動に従事

【到達目標】

自分の考え・こだわりを持ったオリジナル冷製パスタが作れる。
※販売価格¥600（税込み）原価率40%
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	冷製パスタの実習を行う		
2回目	冷製パスタの実習を行う		
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	デリカテッセン（洋風お惣菜）を作ることができる		
5回目	試作1回目 自分で考えたメニュー作成ができる		
6回目	試作2回目 自分で考えたメニューの作成ができる		
7回目	デリカテッセン（洋風お惣菜）を作ることができる		
8回目	試作3回目 自分で考えたメニューの作成ができる		
9回目	試作4回目 自分で考えたメニューの作成ができる ※ここで選ばれたメニューを販売		
10回目	販売用試作1回目の作成ができる 選ばれたメニューを担当に別れて作成		
11回目	販売用試作2回目の作成ができる 選ばれたメニューを担当に別れて作成		
12回目	販売用仕込み・準備		
13回目	冷製パスタの販売ができる		
14回目	冷製パスタの販売ができる		
15回目	デリカテッセン（洋風お惣菜）を作ることができる		
準備学習 時間外学習	包丁研ぎは事前に行ってください		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (%) ・実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) ・出席評価 (%) 100% ・課題成果 (%) ・授業内評価 (%)
受講生への メッセージ	常にこの食材とこの食材を組み合わせるとどうなるのかな？など考える習慣を身につけていきましょう！		
【使用教科書・教材・参考書】			
ipad			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	創作料理 (Creative Cuisine)	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	友松 寛
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間	60	開講区分	前期
				(単位)	(4)	曜日・時限・教室	火曜 3-5限 6階

【授業の学習内容】

様々な食材、調理法を学びオリジナリティあふれる料理を作ります。

*** 実務経験**

友松先生：イタリアンレストランやカフェにてシェフを務め、その後「パフカフェ」開業。現在は、店舗運営・商品開発・教育活動に従事

【到達目標】

和洋折衷組み合わせ料理を学び、様々な技法を用いたオリジナルメニューが考案できるようになる。

授業計画・内容

1回目	和洋折衷組み合わせ料理の実習を行う
2回目	和洋折衷組み合わせ料理の実習を行う
3回目	インターンシップ 企業内で就業体験を行うことで仕事理解をし、実際の現場経験の実習を行う
4回目	和洋折衷組み合わせ料理の実習を行う
5回目	和洋折衷組み合わせ料理の実習を行う
6回目	和洋折衷組み合わせ料理の実習を行う
7回目	和洋折衷組み合わせ料理の実習を行う
8回目	和洋折衷組み合わせ料理の実習を行う
9回目	和洋折衷組み合わせ料理の実習を行う
10回目	和洋折衷組み合わせ料理の実習を行う

準備学習
時間外学習

包丁は授業授業前後で研ぐなどし、綺麗に切れるよう準備していきましょう。

評価方法

1. 筆記試験 (%)	評価方法はGPA制度となります	・筆記試験 (%)	
2. 実技試験 (%)		100~90点 S	・実技試験 (%)
◎実技評価各項目 (%)		89~80点 A	◎実技評価各項目 (%)
3. 出席評価 (%)		79~70点 B	・出席評価 (%) 100%
4. 課題成果 (%)		69~60点 C	・課題成果 (%)
5. 授業内評価 (%)	59点以下 F 不合格	・授業内評価 (%)	

受講生への
メッセージ

常に、この食材とこの食材を組み合わせたらどうなるのかな?など考える習慣を持つようにしましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

ipad

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	内藤 勝博
科目名 (英)	総合実習 (Total Basic Cooking Practical)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	水曜 1-3限 6階

【授業の学習内容】

和・洋・中の調理基礎技術の定着を目指した反復トレーニングを行います。

*** 実務経験**

内藤先生：大阪のホテルレストランで上海料理を学ぶ。26歳で香港へ渡り数々のレストランで研鑽を積み帰国。2020年1月名古屋観光ホテル中国料理「柳城」料理長就任。
世界広東料理王コンテストにて日本人初「特金賞」受賞

【到達目標】

各ジャンルの鍋の基本的な取り扱いが安定してできるようにする。

中国料理⇒中国鍋の振り方・お玉の扱い方 片栗粉のあんかけ技術

イタリアン⇒フライパンでパスタを作成する際の振り方 日本料理⇒出汁巻き卵の鍋の取り扱い 片栗粉の料理に適したあん濃度

授業計画・内容

1回目	中国料理 包丁研ぎ タケノコ・ピーマンの細切り炒め 卵焼き 中華だし（清湯）の実習を行う
2回目	中国料理 卵餡かけ（鍋の使い方） 人参飾り切り（包丁技術）の実習を行う
3回目	インターンシップ 企業内で就業体験を行うことで仕事理解をし、実際の現場経験の実習を行う
4回目	中国料理 チャーハン（鍋の振り方）人参飾り切り（包丁技術）の実習を行う
5回目	イタリアン オイルパスタの実習を行う（フライパンの振り方 乳化ができる）
6回目	イタリアン トマト系パスタの実習を行う（フライパンの振り方 乳化ができる）
7回目	イタリアン ジェノベーゼ クリームパスタの実習を行う（フライパンの振り方 乳化ができる）
8回目	日本料理 だしの取り方 ご飯 出汁巻き卵 大根桂むきを使用して前菜の実習を行う
9回目	日本料理 里芋六法 人参飾り切りの包丁技術 煮物の実習を行う
10回目	日本料理 片栗粉のあんかけ技法を用いた実習を行う 人参・胡瓜の桂むき

準備学習
時間外学習

鍋取り扱いの復習は、食材が無くてもタオルなどを利用してできます。何度も練習してみましょう。

評価方法

1. 筆記試験 (%)	評価方法はGPA制度となります	・筆記試験 (%)
2. 実技試験 (%)		・実技試験 (%)
◎実技評価各項目 (%)	100～90点 S	◎実技評価各項目 (%)
3. 出席評価 (%)	89～80点 A	・出席評価 (%) 100%
4. 課題成果 (%)	79～70点 B	・課題成果 (%)
5. 授業内評価 (%)	69～60点 C	・授業内評価 (%)
	59点以下 F 不合格	

受講生への
メッセージ

各ジャンル先生方から意識する部分やポイントをお伝えしてくれます。その言葉をおとさずに記録しておきましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

ipad

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	フランス調理実習 (French BasicCooking Practical)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	長尾 正憲
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	前期 後期
						曜日・時限・教室	水曜 4-6限 6階

【授業の学習内容】

フランス調理の基礎技術や知識、盛り付けなどの方法を身に着けます。

***実務経験**

東海地方のレストランおよびフランスでの修行を経て、2017年都ホテル岐阜長良川洋食料理長就任
2016年第24回 I K A 世界料理オリンピック日本代表チームとしてレストラン競技・アート競技で銀メダル受賞
2016年伊勢志摩サミット開催時には、各国VIPのワーキングディナーを担当

【到達目標】

- ①伝統的なフランス料理の基礎を身につける。
- ②現代的なフランス料理の考え方、技術、盛り付け方を知る。

授業計画・内容

1回目	伝統的な口取り・食事としてのサラダの実習を行う
2回目	伝統的な卵料理・ポタージュスープの実習を行う
3回目	伝統的な前菜・コンソメスープの実習を行う
4回目	伝統的な前菜・魚料理が作成できる
5回目	伝統的な前菜・肉料理が作成できる
6回目	レストランデセールの実習を行う
7回目	テスト対策 テスト課題の実習を行う (魚料理1品・肉料理1品)
8回目	真空調理技術を取り入れた料理が作成できる
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	パフォーマンスを取り入れた料理の実習を行う
11回目	現代的な前菜・魚料理が作成できる
12回目	現代的な前菜・肉料理が作成できる
13回目	テスト対策 テスト課題の実習を行う (魚料理1品・肉料理1品)
14回目	テスト テスト課題を行う (魚料理1品・肉料理1品)
15回目	和の要素を取り入れたフランス料理の実習を行う スペシャルメニュー

準備学習
時間外学習

衛生的な作業ができるような知識を身につける
使用する器具の取り扱い方を習得しておく
専門用語を覚えておく

評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (%) ・実技試験 (%) 55% ◎実技評価各項目 (%) ・出席評価 (%) 45% ・課題成果 (%) ・授業内評価 (%)
------	--	---	--

受講生へのメッセージ

学ぶは真似ぶから始まります。手本となる事柄をよく見て、身につけていって下さい。
人によってやり方は様々です。授業では理を主にお伝えしますので、よく学び自己表現に繋げていって下さい。
関心と信念をもって取り組むと良いです。

【使用教科書・教材・参考書】

ipad

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	店舗運営	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	若尾信也
科目名 (英)	店舗運営 (Store Management)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	木曜・1-2限 1階/6階
コース	創作3年生(3名) / カフェ総合3年生(7名)						

【授業の学習内容】

自分たちで店舗運営を行っていき、運営を通して実践をつむことができます。

***実務経験**

若尾先生：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】

店舗案の考察やプレゼンテーションを通して企画力を身につける

授業計画・内容

1回目	運営するにあたり大切な事を理解し、個々で運営案を作成する
2回目	1人ずつ運営案をプレゼンテーション。良い案を選び考察する
3回目	インターンシップ期間
4回目	試作1回目 自分が考えた商品が作成できる / 店舗準備
5回目	試作2回目 自分が考えた商品が作成できる / 店舗準備
6回目	試作3回目 自分が考えた商品が作成できる / 店舗準備
7回目	6月6日(木) 営業に向けて仕込み
8回目	1F営業日1回目 お客様に喜んで頂ける商品が提供できる
9回目	運営後を振り返り、新たなアイデアや反省点を発表。2回目の案を再度 考察する
10回目	試作1回目 自分が考えた商品が作成できる / 店舗準備
11回目	試作2回目 自分が考えた商品が作成できる / 店舗準備
12回目	試作3回目 自分が考えた商品が作成できる / 店舗準備
13回目	7月18日(木) 営業に向けて仕込み
14回目	1F営業日2回目 お客様に喜んで頂ける商品が提供できる
15回目	1、2回目を通して振り返り、後期に向けて再度 店舗案を考察してみる。 自分のやりたいお店を考えておいてください。
準備学習 時間外学習	1、コンセプト(どんなお店なのか) 2、販売内容 (どんな飲み物でも食べ物でも構いません。)

評価方法	1. 筆記試験 (%)	評価方法はGPA制度となります	出席評価 (100%)
	2. 実技試験 (%)		
	◎実技評価各項目(%)		
	3. 出席評価 (%)	89~80点 A	
	4. 課題成果 (%)	79~70点 B	
	5. 授業内評価 (%)	69~60点 C	
		59点以下 F 不合格	

受講生へのメッセージ
出来ることは限られますが、沢山のアイデアを出し合いやりがいのある店舗運営をしましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

ipad

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門理論						
科目名 (英)	調理概論 (Cooking Introduction)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	可児 量子
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 (2)	開講区分	前期
						曜日・時限・教室	金曜 4-5限 6階

【授業の学習内容】

調理に必要な原材料の知識をはじめ、道具、火の利用、調味、味付けの基礎を学び食文化の基礎を学ぶ

2005年より滋慶学園にて教育に従事。

【到達目標】

使用する材料や行動に対して何故この材料を使用するのか、何故その行動をするのか理由が言えるようになります

授業計画・内容

1回目	食材・調理の基本操作について理解できるようになる		
2回目	食材・調理の基本操作について理解できるようになる		
3回目	食材・調理の基本操作について理解できるようになる		
4回目	食材・調理の基本操作について理解できるようになる		
5回目	食材・調理の基本操作について理解できるようになる		
6回目	食材・調理の基本操作について理解できるようになる		
7回目	テスト		
8回目	食材・調理の基本操作について理解できるようになる		
準備学習 時間外学習	実習授業内で何故?と思うことを見つけてみてください。		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (%) 40% ・出席評価 (%) 60%
受講生への メッセージ	「美味しく仕上げる」、「身体によいメニューにする」には食材をきちんと知ることが大切になってきます。これから食材を選ぶときに意識できるようにいろいろと食べ比べを行いますので味覚も鍛えていきましょう。		

【使用教科書・教材・参考書】

ipad

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	ITテクノロジー						
科目名 (英)	WEB演習 (WEB Exercises)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水谷 匡宏
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	水曜 2限 8階
<p>【授業の学習内容】 ITテクノロジーを効果的に活用し、パソコンやタブレット端末を効果的に操作出来るようにするための基本的な内容を習得する。</p> <p>*実務経験 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。</p>							
<p>【到達目標】 ITに関する知識に自信がない人でもIT関連の知識やスキルの基礎を習得する。 今後も発展するIT業界で他の業界でも更なる活用が見込まれるが、その知識について理解し、必要性を的確に判断できる</p>							

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）ITについての基礎知識を習得する		
2回目	・ホームページのメリットとデメリット（ホームページ・SNS・ブログ）の基本を習得する。		
3回目	・WebサーバーとFTPサーバーについての基礎知識を習得する。		
4回目	・ホームページ制作に関わる基礎知識Ⅰ（写真・動画・撮影と編集など）の基礎を修得する。		
5回目	・ホームページ制作に関わる基礎知識Ⅱ（写真・動画・撮影と編集など）の基礎を修得する。		
6回目	・ホームページ制作に関わる基礎知識Ⅲ（写真・動画・撮影と編集など）の基礎を修得する。		
7回目	・ホームページ制作に関わる基礎知識Ⅳ（写真・動画・撮影と編集など）の基礎を修得する。		
8回目	・課題制作（各自で設定した課題を制作）		
9回目	・課題制作（各自で設定した課題を制作）		
10回目	・課題制作（各自で設定した課題を制作）		
11回目	・課題制作（各自で設定した課題を制作）		
12回目	・課題提出（各自で設定した課題を提出）		
13回目	・小テスト（前期期末試験に向けて）		
14回目	・後期期末試験		
15回目	・まとめ（提出課題・後期期末試験について）		
準備学習 時間外学習	制作課題など授業時間内だけでなく予習や復習を兼ねて主体的に取り組んでください。		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (40%) ・実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) ・出席評価 (10%) ・課題成果 (40%) ・授業内評価 (10%)
受講生への メッセージ	IT業界は常に発展していき、今後も市場規模は拡大して新しい技術が開発されていく予想がされています。 ITに関する知識に自信がない人でもIT関連の知識やスキルを高めていくことが大切です。		
<p>【使用教科書・教材・参考書】 ・講師が作製して配布致します。（データ・紙） iPadを毎回使用します。</p>			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	企業・開業						
科目名 (英)	フードビジネス (Food Business)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水谷 匡宏
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
						曜日・時限・教室	木曜 3限 7階
<p>【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。 ワークグループで出店計画から開業に必要な流れを習得します。</p> <p>*実務経験 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。</p>							
<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・将来店舗や経営の中心的人材になる為の知識の修得と活用方法を学ぶ ・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）プレゼンテーションについて						
2回目	・経営分析（変動費・固定費・限界利益・損益分岐点売上）について習得する						
3回目	・グループワーク（今後のグループワークの進め方）						
4回目	・見積損益計算書の作成方法について習得する						
5回目	・メニュープランニングで必要とされる方法や知識について習得する						
6回目	・グループワーク（見積損益計算書の作成）						
7回目	・プロダクトミックスについて習得する						
8回目	・グループワーク（プレゼンテーションに向けて制作）						
9回目	・グループワーク（プレゼンテーションに向けて制作）						
10回目	・グループワーク（次週からのプレゼンテーションに向けて）						
11回目	・プレゼンテーションⅠを行う						
12回目	・プレゼンテーションⅡを行う						
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	・後期期末試験					(電卓を使用)	
15回目	・まとめ（プレゼンテーション・後期期末試験について）						
準備学習 時間外学習	<ul style="list-style-type: none"> ・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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (40%) ・実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) ・出席評価 (10%) ・課題成果 (40%) プレゼンテーション・提出課題 ・授業内評価 (10%)				
受講生への メッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 						
<p>【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</p>							

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	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
科目名 (英)	ビジネスマナー (Business manner)						
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
						曜日・時限・教室	木曜 2限 8階

【授業の学習内容】
 ビジネスマナーを学び社会人として必要なスキルやマインドを身につけます。わかりやすい伝え方、好印象を与える「話し方」「聞く」姿勢はビジネスを成功に結び付ける大きなポイントになります。ビジネスマナーの基本である相手はどう感じるかを学び、相手の立場に立ち行動ができる人材となるよう習得する。

*実務経験
 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、職場外でも人の心を動かす事が出来る様になります。

【到達目標】
 就職活動に自信をもって取り組めるようになる。自分の立ち位置による言葉の使い方、礼儀、電話応対、正しい書類の書き方など習得できるようになる。

授業計画・内容

1回目	自己分析をすることにより自分自身を相手に伝えることができる。
2回目	履歴書の正しい書き方について習得する
3回目	面接の基本① 近年の就職活動の問題傾向について学び就職活動に役立てる
4回目	面接の基本② 自己PRの答え方、話の整理の仕方を習得する
5回目	面接の基本③ 志望動機の答え方、話の整理の仕方を習得する
6回目	面接の基本④ 電話応対の基本姿勢を習得する
7回目	面接の基本⑤ ロールプレーニング
8回目	面接の基本⑥ ロールプレーニング
9回目	面接の基本⑦ 自己PR暗記試験
10回目	ビジネス書類① 社内文書と社外文書、ビジネス書類の種類と作成方法を習得する
11回目	ビジネス書類② ビジネスメールの送受信、FAXの送受信を習得する
12回目	ビジネス書類③ 封筒、葉書の書き方の基本を習得する
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

授業で学んだ知識を活かし学校以外で立場の違いを考え言葉選び、行動ができる様実践する。

評価方法	1. 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 (%) 50%
	2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目(%)		・実技試験 (%) 50% ◎実技評価各項目(%)
	3. 出席評価 (%)		・出席評価 (%)
	4. 課題成果 (%)		・課題成果 (%)
	5. 授業内評価 (%)		・授業内評価 (%)

受講生への
メッセージ

社会人になるための意識改革の第一歩として役立て責任ある心構えを取得する。

【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 2024年度 シラバス

授業	検定対策講座	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	日本野菜ソムリエ協会
科目名 (英)	検定対策講座 (Examination Preparation Course)						
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
						曜日・時限・教室	木曜 1限 8階

【授業の学習内容】
 野菜ソムリエ検定合格のため、野菜・果物の知識を深め、伝える力を身に付ける。
 生産者と生活者の架け橋を目指す。

*実務経験
 野菜ソムリエ、野菜ソムリエプロ、野菜ソムリエ上級プロ、の資格取得を運営する協会：日本野菜ソムリエ協会認定講師。

【到達目標】
 野菜ソムリエ検定合格のため、野菜・果物の知識を身につけ、その魅力や価値を社会に広めることができるスペシャリストになる。
 野菜・果物の目利き、栄養、素材に合わせた調理法など毎日の食生活に欠かせない野菜・果物の幅広い知識を身につけることで、家族の健康や食に関わるさまざまな仕事に活かせるようになる。

授業計画・内容

1回目	理事長セミナー/初回ガイダンス
2回目	ベジフルコミュニケーション1回
3回目	ベジフルコミュニケーション2回
4回目	ベジフルカルテ入門1回
5回目	ベジフルカルテ入門2回
6回目	ベジフルクッカー1回
7回目	ベジフルクッカー2回
8回目	ベジフルカルテ入門3回
9回目	ベジフルカルテ入門4回/野菜・果物の食べ比べ、ベジフルカルテの作成ができるようになる
10回目	ベジフルサイエンス1回
11回目	ベジフルサイエンス2回
12回目	ベジフルサイエンス3回、ベジフルカルテの書き方、終了オリエンテーション
13回目	修了試験対策/ベジフルカルテ提出
14回目	試験ガイダンス
15回目	修了試験

準備学習
時間外学習

青果売場に足を運び、旬の野菜・果物を確認しておいてください。
 テストの出題はテキストからのみとなっていますので、授業終了後はテキストを復習しておいてください。

評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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

毎日なにげなく食べている野菜・果物について学び、今まで以上に楽しく美味しく食べて、豊かな生活を過ごしてください。

【使用教科書・教材・参考書】
 教本、教材、備品使用

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	アルコール (Alcohol)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	江崎俊雄
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	水曜 3限 5階
<p>【授業の学習内容】</p> <p>アルコールの種類と特徴、店舗業態別の主なアイテム、取り扱いや調整の方法を学びます。</p> <p>*実務経験</p> <p>江崎：日本ソムリエ協会のソムリエ。ホテル等の酒販売経験と海外のワイナリー研修経験から幅広いお酒の知識をもつ。 現在は、業務用酒販店「サカツコーポレーション」の通販部門マネージャーを務める。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>①アルコールの基礎知識を習得する。(酒の種類、醸造酒、蒸留酒など)</p> <p>②カクテルの基本的な内容、技術を身につける。(シェイカーなど、器具の扱い方)</p>							
授業計画・内容							
1回目	お酒の基礎知識① お酒とは何か、どのように区分されるのか、水についての知識を身につける。						
2回目	お酒の基礎知識② 醸造酒と蒸留酒について説明ができる。						
3回目	生ビールサーバーの使い方 生ビールサーバーを使い、美味しい生ビールの提供ができるようになる。						
4回目	お酒の基礎知識③ 醸造酒、特にワインについての知識を身につける。						
5回目	お酒の基礎知識④ 蒸留酒についての知識を身につける。						
6回目	器具の使い方① バースプーン・メジャーカップ・ボトルの扱いについて実習する。						
7回目	器具の使い方② バースプーン・メジャーカップ・ボトルの扱いを復習する。 シェイカーの振り方について実習する。						
8回目	スタンダードカクテル① ノンアルコールでシェイカーやバースプーンの練習をする。						
9回目	スタンダードカクテル② ノンアルコールでシェイカーを振る練習をする。						
10回目	スタンダードカクテル③ ノンアルコールでシェイカーを振る練習をする。						
11回目	フルーツカクテル① 果物の取り扱い方について実習する。(基本の果物、季節の果物)						
12回目	フルーツカクテル② 果物の取り扱い方について実習する。(基本の果物、季節の果物)						
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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (%) 45% ・実技試験 (%) 55% ◎ジンフィズの作成と所作				
受講生への メッセージ	久田：パーティー中の中でも、私の授業では主にカクテルメイキングの基礎から、スタンダードカクテルやフレッシュフルーツを使用したカクテルなどの実際の現場に出た際の「生きたスキル」を授業を通して習得し、将来の飲食業界で活躍できる様に一緒に楽しんで学んでいきましょう。						
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>講師の作成した資料。</p>							

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門学校						
科目名 (英)	コーヒー② (coffee 2)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	山田貴久
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	金曜 1-2限 5階

【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。
 素材の加工技術を用いたオリジナルシロップなどを作成・使用し、オリジナルメニューの作成方法を学びます。
 焙煎についての知識と技術を学び、焙煎を通して味覚評価の反復トレーニングを行います。

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

【到達目標】
 ①シグネチャービバレッジを開発することができる。
 ②トップスペシャルティ・スペシャルティ・コマースルの明確な区別が、カップングシートを用いて評価できるようになる。

授業計画・内容		
1回目	シグネチャービバレッジ①構成理論を学び、オリジナルメニューの作成に活かすことができる。	
2回目	焙煎実習①実際の焙煎を見学し、手順を習得する。 ※1～3限で行います	
3回目	シグネチャービバレッジ②発想法について学び、オリジナルメニューの開発に活かすことができる。	
4回目	シグネチャービバレッジ③素材の加工技術を学び、オリジナルメニューの開発に活かすことができる。	
5回目	シグネチャービバレッジ④調合技術を学び、オリジナルメニューの開発に活かすことができる。	
6回目	シグネチャービバレッジ⑤お手本ドリンクと①～④の講義を参考にして、レシピの作成をする。	
7回目	焙煎実習②前回焙煎した豆を、カップングシートを使って評価することができる。	
8回目	テスト ※1～3限で行います	
9回目	ミルクビバレッジ反復実習	
10回目	まとめ	
11回目	シグネチャービバレッジ 試作①	
12回目	筆記テスト/シグネチャービバレッジ 試作②	
13回目	実技テスト シグネチャービバレッジ発表	
14回目	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。 実技もテイस्टイ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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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% : 内田、20% : 山田 ・実技試験 (%) 30% : 山田
受講生への メッセージ	山田：エスプレッソを使いバー技術を学び、オリジナルドリンク（シグネチャードリンク）を作成します。就職した後も商品開発は必要な能力です。その基礎をこの半年でしっかり固めましょう。 内田：焙煎と、カップングシートを使用し自分たちで焙煎した豆の評価を行います。 焙煎もカップングも反復練習がとても大事ですので、体調管理に気をつけて休まないようにしてください。	
【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、まとめておいてください。)		

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	食品衛生 & 栄養学						
科目名 (英)	栄養学 (Character istics)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	則竹菜々
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間	30	開講区分	後期
				(単位)	(2)	曜日・時限・教室	月曜 3-5限 6階

【授業の学習内容】
 栄養学の基本、栄養素や体内動態、食品の特徴などについて講義と演習を組み合わせで学びます。

*実務経験
 管理栄養士、栄養学修士前期課程修了
 料理教室講師、栄養学講師、行政の栄養指導5年行う。

【到達目標】
 基礎栄養学や食品の特徴やそれらが体内に及ぼす影響を理解し、選べる知識や使用方法を修得する。

授業計画・内容

1回目	
2回目	オリエンテーション
3回目	【座学】現代の食の状況を知り、基礎栄養学の役割、体内動態を理解し、基礎知識を修得する。 【実習】 バランス食
4回目	【座学】糖質・甘味料の役割と種類について理解し、合う糖質を選ぶことができるよう修得する。
5回目	糖質を摂取することでおこる体への影響を理解し、修得する。人工甘味料について理解し、修得する。 【実習】 様々な糖質・甘味料を使用した調理、血糖コントロール食
6回目	【座学】油(脂質)の役割と種類、抗酸化、脂溶性ビタミンとの関連について理解し、質の良い油(脂質)
7回目	を選ぶことができるよう修得する。トランス脂肪酸について理解し、修得する。 【実習】 油の特製を活かした調理、脂溶性ビタミンとフィトケミカルを意識した体サビない抗酸化食
8回目	【座学】タンパク質の役割と機能、植物性タンパク質について理解し、修得する。
9回目	【実習】 植物性タンパク質の使い方を修得する。
10回目	【座学】日本伝統食である発酵食品、調味料やその製造方法などを理解し、質の良い調味料を選び
11回目	使用方法を習得する。 【実習】 日本伝統の発酵調味料をさまざまな料理や製菓に使用できることを理解し、修得する。
12回目	【座学】腸内環境を整える重要性とメカニズム、発酵食品が腸内環境に及ぼす影響を理解し、習得する。
13回目	【実習】 腸内環境によい食材と栄養素の理解し、修得する。
14回目	【座学】グルテンとカゼインが体に及ぼす影響について理解し、修得する。
15回目	まとめ、レポート作成、提出。 【実習】 グルテン・カゼインの特徴を理解し、グルテン・カゼインフリーの製菓作りを修得する。

準備学習 時間外学習	普段から様々な食品や食文化、旬に関心を持つよう心掛ける。インターネットなどの情報だけでなく実際に手に取り、口にする。
---------------	--

評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (75%) ・授業内(レポート)評価 (25%)
------	--	---	-----------------------------------

受講生への メッセージ	栄養素や食品の特徴や効能を講義と演習を組み合わせでおこない、具体的に落とし込めるようにしっかりと学びましょう。
----------------	---

【使用教科書・教材・参考書】

- ・購入:一般社団法人分子整合医学美容食育協会 健康美容食育士食育講座テキスト5種類
 (①料理の基本②糖質・甘味料③オメガ3④甘酒⑤米粉おやつ)
- ・配布:資料、レシピ

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	飴細工 (Candy Sculptures)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	原 富彦
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	木曜・4-5限・4階
<p>【授業の学習内容】 飴の基本技術を習得し、ピースモンテを完成させる</p> <p>* 実務経験 1983年レザンドールに勤務後、1991年より東急ホテルに入社。数々のコンクールで入賞を果たし 1998年、2002年クーブドモンドファイナリスト。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>①適切な飴の炊き方、扱い方、クーレ、ティレ、スフレ、リボンが出来る ②艶のあるバラ、リボン、スフレが出来る ③デッサン力や立体イメージ力を訓練する</p>							
授業計画・内容							
1回目	デモンストレーションを見て各種技法の作り方を習得する 飴に触れて、取り扱い方を習得する			グラニュー糖・パラチニットの違いを知る			
2回目	バラの花びらの基本技術を習得する		グラニュー糖の花	バラの花びら提出			
3回目	バラの花びらの基本技術を習得する		パラチニットの花	バラの花びら提出			
4回目	バラの基本技術を習得する			バラ1輪提出			
5回目	葉・ツル・スフレの基本技術を習得する			葉・ツル・スフレ1つずつ提出			
6回目	リボンの基本技術を習得する			リボン1つ提出			
7回目	バラを反復練習し技術を向上させる			バラ1輪・葉っぱ2枚・スフレ1つ提出			
8回目	バラ・葉・ツル・スフレ・リボンのピースモンテを作成する			ピースモンテを作成する			
9回目	テスト規格の発表 ピースモンテについて説明をする			ピースモンテを作成する			
10回目	後期デッサンのポイント・注意点を知る			流し飴・バラ以外の花の作り方・見せ方について			
11回目	反復練習。バラ・スフレの基本技術を習得する			バラ2輪・スフレ1つ提出			
12回目	反復練習。バラ・リボンの基本技術を習得する			バラ2輪・リボン5つ提出			
13回目	反復練習。(規定のピースモンテを作成する)			ピースモンテ提出			
14回目	テスト対策(規定のピースモンテを作成する)						
15回目	実技テスト(規定のピースモンテを作成する)						
準備学習 時間外学習	<p>毎回作品を提出 好きな飴細工のデザインをデッサンし、ピースモンテのイメージをしていくことを推奨</p>						
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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	1回1回、必ず飴に触って1つずつ技術を習得していきましょう。						
<p>【使用教科書・教材・参考書】 配布ルセット ゴム手袋 綿手袋</p>							

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製菓実習⑤ (Basic Confectionary Practical)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	古澤 清治
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	水曜・3-4限・4限

【授業の学習内容】

フランス菓子における基本的な生地、クリーム、技術を応用してガトーを作成できる

* 実務経験

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できる

②お菓子作りでのいろいろな技法を学ぶ事ができる

③学んだ技術の定着と向上する事ができる

～アントルメ選考会～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	【アントルメ校内選考③】 前回の問題点を改善し、作りたいお菓子の完成品を作成する為の仕込みができるようになる
2回目	【アントルメ校内選考③】 前回の問題点を改善し、作りたいお菓子を完成できるようになる
3回目	【アントルメ校内選考③】 完成品のプレゼンテーションができるようになる（前週までに完成する）
4回目	フィグボワの仕込みができるようになる
5回目	フィグボワを作成、飾り付けができるようになる
6回目	マカロンを作成できるようになる① タルトフロマージュを作成できるようになる
7回目	マカロンを作成できるようになる② タルトショコラを作成できるようになる
8回目	プレジデントの仕込みができるようになる①
9回目	プレジデントを作成できるようになる②
10回目	Xmasケーキの仕込みができるようになる①
11回目	Xmasケーキを作成できるようになる②
12回目	オデオンを作成、飾り付けができるようになる
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	先生のスペシャリテが完成できるようになる

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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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%) 四角のショートケーキ パイピング ◆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 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必須	年次	2	担当教員	瀧井 雅弘
科目名 (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	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	火曜・3-4限・4階

【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

***実務経験**

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	テーブルマナー講座/コース料理の一般的なマナーを知り実践できる
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

1. 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	◆実技試験(70%)
2. 実技試験 (%)		チョコレート
◎実技評価各項目(%)		クーゲルトリュフ
3. 出席評価 (%)		パイピング
4. 課題成果 (%)		◆出席評価(30%)
5. 授業内評価 (%)		

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 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製菓実習② (Basic Confectionary Practical)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	内田 竜雄
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間	60	開講区分	後期
				(単位)	(4)	曜日・時限・教室	月曜 1-2限 4階

【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
 *実務経験
 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	ガトーオペラを作成できるようになる
8回目	カボチャのモンブランを作成できるようになる
9回目	食育マルシェ販売用の商品製造ができるようになる (2/4コマ)
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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 2024年度 シラバス

授業	専門理論						
科目名 (英)	製パン実習 (Baking Practical)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	渡辺繁忠
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間	30	開講区分	後期
				(単位)	(2)	曜日・時限・教室	金曜 3-5限 3階
コース	農業&創作料理2年/カフェ総合マネジメント2年(計9名)						
<p>【授業の学習内容】 製パン業界に必要な基本技術で理論的にパンが作れるようになる。</p> <p>*実務経験 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。</p>							
<p>【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。</p>							
授業計画・内容							
1回目	クロワッサン/ホテル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						
2回目	調理パン/ベーカリー店に学ぶ調理パン、生地の特徴、成形方法を理解し作ることができるようになる						
3回目	折り込み生地/ベーカリー店に学ぶ折り込み生地、工程を理解し作ることができるようになる						
4回目	テーブルロール/カフェのオーナー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						
5回目	反復/各製法、パンづくりを振り返りながら、理論的にパンづくり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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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。						
<p>【使用教科書・教材・参考書】 配布ルセット</p>							

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	瀧井 雅弘
科目名 (英)	製菓実習 (Basic Confectionary Practical)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	木曜 4-5限 3階

【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

*実務経験
 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
 - ③代表的なフランス菓子がわかる
 - ②材料の計量や洗い物などチームで協力して出来る

授業計画・内容		
1回目	クレームダンジュの皿盛りが作成できるようになる	
2回目	バターサンドが作成できるようになる	
3回目	アングレーズを使用した皿盛りが作成できるようになる	
4回目	シャルロットポワールが作成できるようになる	
5回目	カボチャのモンブランが作成できるようになる	
6回目	ガトーショコラが作成できる、トリュフが作成できるようになる	
7回目	基本の焼菓子①フォンダンショコラが作成できるようになる	
8回目	基本の焼菓子②ダコワーズが作成できるようになる	
9回目	ガトーオペラを作成できるようになる	
10回目	グラススイーツの皿盛りが出来るようになる	
11回目	Xmasプレートを作成できるようになる	
12回目	Xmasケーキを作成できるようになる	
13回目	和栗のモンブランの皿盛り、ムースマロンの皿盛りが作成できるようになる	
14回目	クレープの皿盛りが出来るようになる (次回分の仕込み)	
15回目	フランポワーズのセミフレッドの皿盛り・ヌガーグラッセの皿盛りが作成できるようになる	
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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (90%) ・授業内評価 (10%)
受講生への メッセージ	お菓子作りの基礎、基本が一番大切です。1回1回、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 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	山本 一勢
科目名 (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	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	火曜 1-2限 4階

【授業の学習内容】
 1年次に身に付けた基本技術の応用

*実務経験
 2000年パティスリー「ラミ・ドウ・バニーク」開業。2017年移転をきっかけに「グルテンフリースイーツのと焼き菓子のお店パティスリークレジュエ」のオーナーシェフとなる。

【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代表的なフランス菓子が作れる

授業計画・内容

1回目	栗のパフェ仕立てを作成することができるようになる (ドームフロマージュ前仕込み)
2回目	ティラミスロールを作成することができるようになる
3回目	テーブルマナー講座/コース料理の一般的なマナーを知り実践できる
4回目	ドームフロマージュを作成することができるようになる
5回目	ヘクセンハウスを作成することができるようになる① (前仕込み)
6回目	ヘクセンハウスを作成することができるようになる② (仕上げ)
7回目	和栗のモンブランの皿盛り、ムースマロンの皿盛りが作成できるようになる
8回目	ガトーノエル① (前仕込み)、抹茶のマドレーヌを作成することができるようになる
9回目	ガトーノエル② (仕上げ)、バニラのクロワッサン (クッキー) を作成することができるようになる
10回目	Xmasプレートの皿盛りを作成することができるようになる
11回目	ショコラージュを作成することができるようになる① (前仕込み) /リンツァートルテの作り方を修得することができる
12回目	ショコラージュを作成することができるようになる② (仕上げ)
13回目	ミルティーユを作成することができるようになる① (前仕込み)
14回目	フレジエを作成することができるようになる
15回目	ミルティーユを作成することができるようになる② (仕上げ)

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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (90%) ・授業内評価 (10%)
------	--	---	-----------------------------

受講生への
メッセージ

職業人としての基本、笑顔で大きな声であいさつ・返事をしましょう！

【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 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	古澤 清治
科目名 (英)	総合実習② (Total Basic Confectionary Practical)						
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	金曜 1-2限 4階
コース	パティシエ2年 (計7名)						

【授業の学習内容】

思考と試作を繰り返しレシピを作成し、製造ができる

*** 実務経験**

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
- ②アセットセールの商品提案ができる
- ③代表的な和菓子の作り方がわかる

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	【和菓子】生地の特徴や製法、基礎技術を理解し、和菓子を作ることができるようになる		
3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、お菓子を作ることができるようになる		
4回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる②		
5回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる③		
6回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる④		
7回目	【和菓子】生地の特徴や製法、基礎技術を理解し、和菓子を作ることができるようになる		
8回目	進級制作展の試作ができるようになる①		
9回目	プレゼンテーション用仕込みができるようになる		
10回目	企業プロジェクトプレゼンテーション日		
11回目	進級制作展の試作ができるようになる②		
12回目	【和菓子】生地の特徴や製法、基礎技術を理解し、和菓子を作ることができるようになる		
13回目	進級制作展の試作ができるようになる③		
14回目	【和菓子】生地の特徴や製法、基礎技術を理解し、和菓子を作ることができるようになる		
15回目	進級制作展の試作ができるようになる④		
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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (90%) ・授業内評価 (10%)
受講生への メッセージ	1年目の商品提案をブラッシュアップし、1つひとつ進めていきましょう。		
【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 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	総合実習① (Total Basic Confectionary Practical)	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	古澤 清治
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分 曜日・時限・教室	後期 水曜 1-2限 4階

【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
 * 実務経験
 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豆腐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	11月8日プレゼンテーション本番用仕込みができるようになる
7回目	企業プロジェクトプレゼンテーション日
8回目	食育マルシェ販売用の商品製造が出来るようになる
9回目	食育マルシェで商品販売をすることができる
10回目	食育マルシェで商品販売をすることができる
11回目	進級制作展の試作ができるようになる①
12回目	進級制作展の試作ができるようになる②
13回目	進級制作展の試作ができるようになる③
14回目	進級制作展の試作ができるようになる④
15回目	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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (90%) ・授業内評価 (10%)
------	--	---	-----------------------------

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 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	堀尾 美穂
科目名 (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	演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	金曜 3-4限 4階

【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

*** 実務経験**

フランス菓子ミロアル、パティスリー白亜館で20年余りパティシエとして勤務。

現在はレストランテ・ラ・エテルニータでアッシュトデセール、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	カルディナルユニットの作り方を理解し作成できるようになる
2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
3回目	凝固剤の使い方について学びお菓子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	四角のナッペができるようになる
11回目	Xmasケーキを作成できるようになる
12回目	Xmasケーキ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	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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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
基礎が大事です！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 2024年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	片山 綾
科目名 (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	後期
						曜日・時限・教室	火曜 3限 7階
【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。 *実務経験							
【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 アントルメコンテスト&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						
2回目	アントルメコンテスト&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	訓練						
4回目	企業プロジェクト&進級制作展に向けてプランニングできるようになる						
5回目	訓練						
6回目	企業プロジェクト&進級制作展に向けてプランニングできるようになる						
7回目	企業プロジェクト&進級制作展に向けてプランニングできるようになる						
8回目	企業プロジェクト&進級制作展に向けてプランニングできるようになる						
9回目	企業プロジェクト&進級制作展に向けてプランニングできるようになる						
10回目	スポーツ大会/スポーツを通して体力向上とチーム力を高めることができる						
11回目	スポーツ大会/スポーツを通して体力向上とチーム力を高めることができる						
12回目	スポーツ大会/スポーツを通して体力向上とチーム力を高めることができる						
13回目	スポーツ大会/スポーツを通して体力向上とチーム力を高めることができる						
14回目	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	企業プロジェクトプレゼンテーション日 (1/3コマ中)						
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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (90%) ・授業内評価 (10%)				
受講生への メッセージ	後期はイベントが多く提出物が毎回あります。今まで学んだことを一つひとつ活かし取り組みましょう！						
【使用教科書・教材・参考書】 配布ルセット (ipad)、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 2024年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	片山 綾
科目名 (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	後期
						曜日・時限・教室	金曜 5限 4階

【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。
 *実務経験

【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 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
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	訓練
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&食育マルシェに向けてプランニングできるようになる
6回目	訓練
7回目	企業プロジェクト&食育マルシェに向けてプランニングできるようになる
8回目	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	スポーツ大会/スポーツを通して体力向上とチーム力を高めることができる
10回目	スポーツ大会/スポーツを通して体力向上とチーム力を高めることができる
11回目	スポーツ大会/スポーツを通して体力向上とチーム力を高めることができる
12回目	スポーツ大会/スポーツを通して体力向上とチーム力を高めることができる
13回目	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	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	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	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (90%) ・授業内評価 (10%)
------	--	---	-----------------------------

受講生への
メッセージ
後期はイベントが多く提出物が毎回のようにあります。提出書類を一つひとつ整理しながら仕上げ、イベントの流れを習得していきましょう！

【使用教科書・教材・参考書】
 配布ルセット (ipad)、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 2024年度 シラバス

授業	総合演習							
科目名 (英)	総合演習 (Coordination and Planning)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	可児 量子	
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期	
						曜日・時限・教室	水曜 4限 8階	
<p>【授業の学習内容】 企業プロジェクトやイベントを通しプランニング、準備をしていきます</p> <p>* 実務経験 2005年より滋慶学園にて学生指導に従事</p>								
<p>【到達目標】 ゴールに向け計画をたて実践できるようになります。またイベントを通しクラスメイトはもちろんのこと学校全体で交流を深めています</p>								
授業計画・内容								
1回目	試作1回目のレシピ作成・企画書作成ができる							
2回目	試作1回目の企画書作成と2回目試作のレシピ作成ができる							
3回目	大掃除							
4回目	試作2回目のレシピ作成・企画書作成ができる							
5回目	試作3回目のレシピ作成・企画書作成ができる							
6回目	試作3回目の企画書作成と試作4回目のレシピ作成ができる。							
7回目	大掃除							
8回目	大掃除							
9回目	企業プロジェクト企画書作成ができる。							
10回目	スポーツ大会 スポーツを通してチーム力・コミュニケーション力を高めることができる							
11回目	スポーツ大会 スポーツを通してチーム力・コミュニケーション力を高めることができる							
12回目	スポーツ大会 スポーツを通してチーム力・コミュニケーション力を高めることができる							
13回目	スポーツ大会 スポーツを通してチーム力・コミュニケーション力を高めることができる							
14回目	企業プロジェクトプレゼンテーション練習&ショップフェスタ試作1回目発注							
15回目	ショップフェスタ試作1回目2限目(6F)							
準備学習 時間外学習	提出物の締め切り日を意識するようお願いいたします							
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目(%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (%) ・実技試験 (%) ◎実技評価各項目(%) ・出席評価100 (%) ・課題成果 (%) ・授業内評価 (%)					
受講生への メッセージ	原価計算などわからないことがあればいつでも質問してください。また、提出物も増えてきますのでスケジュール管理もきちんと進めていきましょう							
<p>【使用教科書・教材・参考書】 配布プリント</p>								

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	総合実習 (Total Basic Cooking Practical)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	友松 寛
学科	食健康テクノロジー科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期
						曜日・時限・教室	火曜 1-2限 6階
コース	創作料理2年 (計2名)						
<p>【授業の学習内容】 企業プロジェクトや進級制作へ向けて商品試作を通してお客様に喜んでいただける商品を作成できる</p> <p>*実務経験</p> <p>友松：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。現在は、店舗運営・商品開発・教育活動に従事。</p>							
<p>【到達目標】 顧客のニーズに合ったメニュープランニング、料理作成ができる</p>							

授業計画・内容			
1回目	企業プロジェクト試作1回目 1限目		
2回目	企業プロジェクト試作1回目 2限目		
3回目	テーブルマナー講習会 コース料理の一般的なマナーを知り実践できる		
4回目	テーブルマナー講習会 コース料理の一般的なマナーを知り実践できる		
5回目	企業プロジェクト試作2回目 1限目 自分が考えた商品が作成できる		
6回目	企業プロジェクト試作2回目 2限目 自分が考えた商品が作成できる		
7回目	企業プロジェクト試作3回目 1限目 自分が考えた商品が作成できる		
8回目	企業プロジェクト試作3回目 2限目 自分が考えた商品が作成できる		
9回目	企業プロジェクト試作4回目 1限目 自分が考えた商品が作成できる		
10回目	企業プロジェクト試作4回目 2限目 自分が考えた商品が作成できる		
11回目	企業プロジェクトプレゼンテーション仕込み		
12回目	企業プロジェクトプレゼンテーション仕込み		
13回目	企業プロジェクトプレゼンテーション本番		
14回目	企業プロジェクトプレゼンテーション本番		
15回目	ショップフェスタ試作1回目		
準備学習 時間外学習	包丁は授業開始前には研いでおきましょう		
評価方法	1. 筆記試験 (%) 2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) 3. 出席評価 (%) 4. 課題成果 (%) 5. 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 (%) ・実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%) ・出席評価100 (%) ・課題成果 (%) ・授業内評価 (%)
受講生への メッセージ	お客様に喜んでいただける商品を作成していく企業プロジェクトが始まります。自分ではなく常にお客様の立場に立って考えるようにしましょう		
<p>【使用教科書・教材・参考書】 配布プリント</p>			