

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	ビバレッジ (Beverages)	必修 選択	必修	年次	1	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”			

名古屋医健スポーツ専門学校 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)	接客マナー (Hospital Service)	必修 選択	必修	年次	1	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	月曜 3限 7階

【授業の学習内容】

ホスピタリティの基本を理解し、ホスピタリティとサービスの違いとホスピタリティの実践ができるようになる。

***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。企業の育成及び派遣を行う。

最近では「新入社員研修」「医療接客マナー」「電話応対スキルアップ」など企業教育に講師として携わる。

また、公益財団法人電話電話ユーザ協会日本電話応対コンクール審査員として務める。

【到達目標】

ホスピタリティの理論を学び、接客マナーのマインドスキル向上を習得する。これより質の高いサービスの提供ができる。

また、クレームの対応能力が培われるなど、意欲とスキルが向上し、自信をもって働きかけるようになる。

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付けることができる		
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	接客の基本「接客マナーの5原則」が理解できるようになる		
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(正しい敬語を身に付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(接客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付けることが出来る)		
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、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こと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	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 (%) ◎実技評価各項目(5%) ・出席評価 (%) ・課題成果 (%) ・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「意識」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			

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	総合演習	必修 選択	必修	年次	1	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	火曜 4限 7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。
 片山： 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】
 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、検定対策①
5回目	HR、検定対策②
7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
8回目	HR、学園祭準備、授業振り返り
9回目	HR、検定対策③
10回目	検定テスト
11回目	イベントを通して運営力・接客力を身に付ける
12回目	イベントを通して運営力・接客力を身に付ける
13回目	イベントを通して運営力・接客力を身に付ける
14回目	イベントを通して運営力・接客力を身に付ける
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
 提出期限は厳守です！
 テキストをしっかりと読んでください。

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	・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、休まず学校に来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】
 コミュニケーションスキルアップ検定テキスト、iPad

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	外国語	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	ILC (ポクール・クリストフ)
科目名 (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	30	開講区分	前期
				(単位)	(2)	曜日・時限・教室	金曜 2限 7階

【授業の学習内容】
 食業界で使われるフランス語の基礎力を習得する。

*実務経験
 長年フランス語指導に従事するネイティブ講師。

【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フランスでの旅行中の質問、注文などの基礎会話を学び、フランス文化に触れることができる。

授業計画・内容

1回目	あいさつ・自己紹介をし、フランス語授業を紹介する
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を習得する
3回目	発音、「それは何?」、注文や自分の希望を述べること(～したいのですが)、数字(20まで)を習得する
4回目	フランス(国/食文化)について勉強する
5回目	パンとお菓子の名前の書き方を習得する
6回目	発音、好き嫌い、料理に関する動詞、数字(99まで)、果物の名前などを習得する
7回目	発音、材料やレシピに出る簡単な単語(1)、フランス語のメニューの構成、重さと分量、数字(100まで)を習得する
8回目	発音、レシピを読むこと(1)、語彙(動詞+形容詞)、重さと分量、数字(1000まで)を習得する
9回目	道具、レシピを読むこと(2)、語彙(動詞+形容詞)2を習得する
10回目	レストランに行くことで、テーブルマナー・会話を習得する
11回目	パン屋とパティシエの日常に関する表現・会話を習得する
12回目	友達づくりと自分自身について話して練習する
13回目	試験に向けて、復習する1
14回目	試験に向けて、復習する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

評価方法	1. 筆記試験(100%)	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%
	2. 実技試験(%) ◎実技評価各項目(%)		・実技試験(%) ◎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

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】
 新 現場からの調理フランス語

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	調理基礎 (Cooking basics)	必修 選択	必修	年次	1	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	月曜 1-2限 6階
【授業の学習内容】 調理技術に必要な基礎から応用までの技術と知識が身につきます。 *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】 野菜の切り方に自信がもてる							

授業計画・内容			
1回目	実習室の使い方を知る。包丁研ぎ・野菜切りができる		
2回目	包丁研ぎ 野菜切りの実習を行う 切った食材で料理を作成する		
3回目	包丁研ぎ 野菜切りの実習を行う 切った食材で料理を作成する		
4回目	肉の取り扱い 鶏もも肉と鶏むね肉の下処理と焼きの実習を行う		
5回目	魚の取り扱い 魚の下処理と焼きの実習を行う		
6回目	サラダ・マヨネーズの作成ができる		
7回目	茹でる技法を用いたメニューを作成できる		
8回目	焼く技法を用いたメニューを作成できる		
9回目	揚げる技法を用いたメニューを作成できる		
10回目	煮る技法を用いたメニューを作成できる		
11回目	テスト課題 鶏肉の下処理・塩こしょうの付け方・焼き方 玉ねぎみじん切り 人参千切り キャベツ千切りの実習を行う		
12回目	蒸す技法を用いたメニューを作成できる		
13回目	組み合わせの技法を用いたメニューを作成できる		
14回目	テスト課題 鶏肉の下処理・塩こしょうの付け方・焼き方 玉ねぎみじん切り 人参千切り キャベツ千切りの実習を行う		
15回目	テスト 鶏肉の下処理・塩こしょうの付け方・焼き方 玉ねぎみじん切り 人参千切り キャベツ千切りの実習を行う		
準備学習 時間外学習	調理の基本は、包丁技術が必須です。切り方の基礎ができないと調理は完成しません。自宅で調理する際も丁寧に切ることを意識してみてください。		
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	初めてやる作業ばかりだと思いますが基礎から行うので安心してみてください。またわからないことは「聞く」という習慣も身につけましょう。		
【使用教科書・教材・参考書】 ipad			

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	堀尾 美穂
科目名 (英)	製菓基礎 (Confectionary Basics)						
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アングレース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、アングレース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 (%)	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%) アングレース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%)
	2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%)		

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

名古屋医健スポーツ専門学校 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	1	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	総時間	30	開講区分	前期
				(単位)	(2)	曜日・時限・教室	イベント開催日
【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	いちご農園の仕組みや販売方法を学ぶ。イチゴの食べ比べにより品種の違いを理解する						
2回目	いちご農園の仕組みや販売方法を学ぶ。イチゴの食べ比べにより品種の違いを理解する						
3回目	いちご農園の仕組みや販売方法を学ぶ。イチゴの食べ比べにより品種の違いを理解する						
4回目	学園祭を通して企画力・運営力・接客力を身に付けることができる						
5回目	学園祭を通して企画力・運営力・接客力を身に付けることができる						
6回目	学園祭を通して企画力・運営力・接客力を身に付けることができる						
7回目	学園祭を通して企画力・運営力・接客力を身に付けることができる						
8回目	学園祭を通して企画力・運営力・接客力を身に付けることができる						
9回目	学園祭を通して企画力・運営力・接客力を身に付けることができる						
10回目	学園祭を通して企画力・運営力・接客力を身に付けることができる						
11回目	避難訓練						
12回目	イベントを通して運営力・接客力を身に付けることができる						
13回目	イベントを通して運営力・接客力を身に付けることができる						
14回目	イベントを通して運営力・接客力を身に付けることができる						
15回目	イベントを通して運営力・接客力を身に付けることができる						
準備学習 時間外学習	各種イベントに積極的に取り組みましょう。 日頃からお店に入る時にどんなディスプレイがされているか、どんな接客をされているかなど観察する癖を付けていきましょう。						
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	イベントを通して多くの人と交流します。積極的に色々な価値観に触れて引き出しをたくさん増やしましょう！						
【使用教科書・教材・参考書】 ipad							

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	食品衛生 & 栄養学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	平野 義晃
科目名 (英)	食品衛生学 (Food Hygiene)						
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	木曜 2限

【授業の学習内容】
 衛生の基本や食品の取り扱いに関する知識、食材の安全な保管方法などが説明でき、実践できるようになる。

*実務経験
 2012年から現在まで、管理栄養士養成校の大学にて食品衛生分野の教育・研究に従事している。

【到達目標】

- ・食品衛生のための法規、行政、制度、管理方法について説明することができる。
- ・さまざまな食中毒の特徴を理解し、どのように対策すべきかを説明することができる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション。この科目の概要、食の安全性に関する事件・課題について説明できる。
2回目	手指・食器等の汚染度検査の実習を行う。 衛生管理方法・検査方法について説明できる。※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説明できる。
4回目	食品中の微生物及びその活動、食品の腐敗について説明できる。
5回目	食品添加物及びその規制、安全性の評価、用途について説明できる。
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説明できる。
7回目	器具・容器包装の衛生について説明できる。
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説明できる。
9回目	細菌性食中毒について説明できる。
10回目	ウイルス性、自然毒食中毒について説明できる。
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説明できる。
12回目	調理作業における安全対策、HACCPについて説明できる。
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	テスト返却 まとめ

準備学習
時間外学習

予習：各授業回で学ぶ内容について調べたり、教科書を確認したりしておおよその内容を把握する。
 復習：各授業回で学んだ内容を整理する。

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 (%) 70%
	2. 実技試験 (%) ◎実技評価各項目 (%)		・出席評価 (%) 30%

受講生への
メッセージ

この授業で学ぶことは、食品関連事業者の知識としてはもちろん、実生活でも直接役立ちます。生活の中でどのように活用されているかを意識すると効果的に学べます。

【使用教科書・教材・参考書】
 食品の安全と衛生の教科書

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	土屋 彰吾
科目名 (英)	製パン基礎 (Baking Basics)						
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	後期
						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作れるようになる。
製パンの各工程が出来るようになる。

***実務経験**

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】

- 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	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
2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
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	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
5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
6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
7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
8回目	食育マルシェ準備/販売を目的としたパン作りにより効率的、衛生的なパン作りができる (3/6コマ)
9回目	食育マルシェ本番/商品をアピールし接客ができる (3/3コマ)
10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
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	テスト対策授業
14回目	スペシャルティメニュー/生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
15回目	テスト/基本の製パン技術の習得度合をテストする

準備学習
時間外学習

当番制による準備・掃除

評価方法

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 (%)		◎準備～分割(25%)
◎実技評価各項目 (%)		◎成形～焼成(30%)
3. 出席評価 (%)		◎製品～総合評価(30%)
4. 課題成果 (%)		◆出席評価(15%)
5. 授業内評価 (%)		

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

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	コーヒー基礎 (coffee basics)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	中村真悟
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 3-4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。 *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】 ①エスプレッソとミルクビブレッジの評価方法を習得する。 ②適正なクオリティレベル（手順、外観（ラテアート）、味覚）のエスプレッソドリンクの完成。							
授業計画・内容							
1回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/抽出動作の確認、補足						
2回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/エスプレッソマシンの仕組み						
3回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/グラインダーの仕組み						
4回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/エスプレッソの評価						
5回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/ミルクビブレッジの評価						
6回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/エージングについて						
7回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/ラテアートについて						
8回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/ローストレベルについて						
9回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/ブレンドコーヒー作成						
10回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/総合強化						
11回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/総合強化						
12回目	テスト対策						
13回目	テスト						
14回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/エスプレッソドリンク（アメリカーノ、カフェラテ、カプチーノなど）作成						
15回目	バリスタ、エスプレッソマシン、グラインダーなどの役割や仕組みを理解し、抽出と調整へのアプローチを考える/コーヒーとフードペアリング						
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 (%) 50% ・実技試験 (%) 50%				
受講生への メッセージ	美味しいコーヒーができるまでのプロセスをきちんと理解することで自己意識を高めることができます。 情熱的なコーヒーが作れるように一緒に楽しみましょう。☑						
【使用教科書・教材・参考書】 講師の作成した資料。							

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	片桐 操
科目名 (英)	ホスピタリティー (Hospitality)						
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	月曜・2限・7階

【授業の学習内容】

社会人として必要な基本のホスピタリティーの考えと、テーブルマナー。さらに、究極のホスピタリティーの実践に茶の湯を経験し、どんな場面にも動じない物怖じしない人間作りを目指します。理論と感覚を若い時代に養いこれから社会に参加していくために自信をつけていきましょう。

*実務経験

食区間コーディネーターとして、撮影スタイリング、飲食店開業に伴うコンサルティング、地元陶芸家との作品セッション、アフタヌーンティーカフェ運営、各種アフタヌーンティーに関する監修を手掛ける。また、フリーアナウンサーとしての経験をあわせた「テーブルコミュニケーション学」を構築。医療機関、企業、自治体にて講演活動。「幸せになるためのテーブルコミュニケーション」出版

【到達目標】

1・ホスピタリティーの理解 2・人間として社会人としてホスピタリティー精神を養う 3・大人の常識としてのテーブルマナーを習得する

授業計画・内容

1回目	「テーブルコミュニケーション概論」食と人間の在り方。食とコミュニケーションの相互関係を理解し日常生活にフィードバックしていく。
2回目	「ホスピタリティー①」ホスピタリティーとはなにか？
3回目	「ホスピタリティー②」ホスピタリティーとサービスの違い」
4回目	「基本の洋食の成り立ち」テーブルセッティング
5回目	「基本の洋食のマナー」お客様の立場になり盛り付け、器選びを考える。
6回目	「和食の基本の設え」日常の食卓から懐石、会席の違いまで
7回目	「基本の和食のマナー」今さら聞けないお箸の取り扱い」
8回目	「茶の湯に見るホスピタリティーと利休の七則」を習得する
9回目	「茶の湯体験①」相手を慮る心を知る。お茶会の成り立ち。
10回目	「茶の湯体験②」お茶をいただく流れを習得。器の取扱に見るホスピタリティー
11回目	「茶の湯体験③」実習テーブル茶会
12回目	「伝統の年迎え」日本に古くから伝わる年越しを知り、実生活に取り入れる。 伝統の継承
13回目	「ディスカッション」これからの飲食業と自分の志
14回目	テスト
15回目	テストの解答、総復習

準備学習
時間外学習

- ・卒業後の自分の目標を明確にする
- ・今までに自分がしてもらって嬉しかったことを書き出してくる（発表あり）
- ・「幸せになるためのテーブルコミュニケーション」第五章ホスピタリティーを読んでくる

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 20 (%)
2. 実技試験 (%)		・実技試験 20 (%)
◎実技評価各項目 (%)		◎実技評価各項目 (%)
3. 出席評価 (%)		・出席評価 20 (%)
4. 課題成果 (%)		・課題成果 20 (%)
5. 授業内評価 (%)		・授業内評価 20 (%)

受講生への
メッセージ

卒業後は社会人の一員となります。自分というコアなものを構築している人は強い。激しく変わりつつある飲食業において自分を見失うことなく、どんな場面でも自信を持って生きていけるよう、人間力を高めていきましょう。社会に出ていくことが楽しみになる半年間にしていきましょう。

【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」

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	1	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	後期
						曜日・時限・教室	木曜・3-4限・7階

【授業の学習内容】

- ・商業ラッピングの基礎知識と技術の実習を通じて習得する。

***実務経験**

- ・製菓・製パン店・カフェのギフトラッピングや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習得することができる																		
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習得することができる																		
3回目	包装実習（基本）キャラメル包み・スクエア包みを習得することができる																		
4回目	リボンワーク実習（基本） 蝶結び（十字・斜め・タテ・ヨコ）を習得することができる																		
5回目	包装実習（応用）を習得することができる																		
6回目	リボンワーク実習（応用）を習得することができる																		
7回目	包装とリボンワーク実習を習得することができる																		
8回目	季節のラッピング実習（カゴ包み） 春・夏を習得することができる																		
9回目	季節のラッピング実習（カゴ包み） 秋・冬を習得することができる																		
10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実習し、時短作業が出来るようになる																		
11回目	店名入り包材を使用し、ブランディングを実習して、トータルギフトラッピングが出来る様になる																		
12回目	総復習を通じて苦手を克服することができる																		
13回目	テスト対策																		
14回目	テスト/ポートフォリオ作成																		
15回目	テスト答合わせと総復習																		
準備学習 時間外学習	<ul style="list-style-type: none"> ・目標とする店舗や流行っている店舗のギフトコーナーをリサーチする。 ・反復練習（リボン結び・包装） 																		
評価方法	<table border="0"> <tr> <td>1. 筆記試験 (%)</td> <td rowspan="5">評価方法はGPA制度となります</td> <td>・筆記試験 (20%)</td> </tr> <tr> <td>2. 実技試験 (%)</td> <td>100~90点 S</td> <td>・実技試験 (30%)</td> </tr> <tr> <td>◎実技評価各項目 (%)</td> <td>89~80点 A</td> <td>◎実技評価各項目 (%) (スピード10 正確性10 仕上がり10)</td> </tr> <tr> <td>3. 出席評価 (%)</td> <td>79~70点 B</td> <td>・出席評価 (10%)</td> </tr> <tr> <td>4. 課題成果 (%)</td> <td>69~60点 C</td> <td>・課題成果 (10%)</td> </tr> <tr> <td>5. 授業内評価 (%)</td> <td>59点以下 F 不合格</td> <td>・授業内評価 (30%)</td> </tr> </table>	1. 筆記試験 (%)	評価方法はGPA制度となります	・筆記試験 (20%)	2. 実技試験 (%)	100~90点 S	・実技試験 (30%)	◎実技評価各項目 (%)	89~80点 A	◎実技評価各項目 (%) (スピード10 正確性10 仕上がり10)	3. 出席評価 (%)	79~70点 B	・出席評価 (10%)	4. 課題成果 (%)	69~60点 C	・課題成果 (10%)	5. 授業内評価 (%)	59点以下 F 不合格	・授業内評価 (30%)
1. 筆記試験 (%)	評価方法はGPA制度となります	・筆記試験 (20%)																	
2. 実技試験 (%)		100~90点 S		・実技試験 (30%)															
◎実技評価各項目 (%)		89~80点 A		◎実技評価各項目 (%) (スピード10 正確性10 仕上がり10)															
3. 出席評価 (%)		79~70点 B		・出席評価 (10%)															
4. 課題成果 (%)		69~60点 C	・課題成果 (10%)																
5. 授業内評価 (%)	59点以下 F 不合格	・授業内評価 (30%)																	
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。																			

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製菓基礎 (Basic Confectionary Practical)	必修 選択	必修	年次	1	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】 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	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
科目名 (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	後期
						曜日・時限・教室	金曜 1限 7階

【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。
 * 実務経験
 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：赤いフルーツ）
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	定期試験に向けての復習
15回目	定期試験（筆記試験＋スピーキング試験）

準備学習
時間外学習

1. 宿題にとりくむこと
2. フランスの社会・食文化について調べる

評価方法	1. 筆記試験 (100%)	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%)
	2. 実技試験 (%)		・実技試験 (%)
	◎実技評価各項目(%)		◎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

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

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	光岡 鉦市
科目名 (英)	調理基礎 (Cooking Basic)						
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	火曜 3-4限 6階

【授業の学習内容】
 日本料理の基本的な技法を知り、季節の食材を使用した様々な料理を作成していきます。

*実務経験
 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】
 テスト対策 大根かつらむき・梅人参・里芋六方・出汁巻き卵が決められた時間内に作成できる

授業計画・内容

1回目	和菓子の技法を知り作成できる。
2回目	焼き物 前期と異なる焼き物 味噌漬け・かす漬けの方法を理解し作成できる
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	おかゆ・雑炊・甘味の作り方を知り作成できる
5回目	煮物 炒め煮（筑前煮） 揚げ煮の違いを理解し作成できる
6回目	寄せ物・練り物の技法を知り作成できる
7回目	復習 包丁研ぎ・かつらむき・梅人参・里芋六方・出汁巻き卵が作成できる
8回目	お惣菜が作成できる
9回目	お惣菜が作成できる
10回目	秋の前菜盛り 季節を感じる前菜を作成できる。
11回目	太巻き・細巻き寿司が作成できる
12回目	テスト対策 大根かつらむき・梅人参・里芋六方・出汁巻き卵が作成できる
13回目	おせち料理が作成できる
14回目	テスト 大根かつらむき・梅人参・里芋六方・出汁巻き卵が作成できる
15回目	冬の前菜 季節を感じる前菜が作成できる

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 (%)	評価方法はGPA制度となります	・筆記試験 (%)
	2. 実技試験 (%)		・実技70 (%)
	◎実技評価各項目 (%)		◎実技評価各項目 (%)
	3. 出席評価 (%)		・出席評価30 (%)
	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
 日本料理には、様々な技法があります。それぞれの基礎を学ぶ授業です。
 重要性が高いほど繰り返し行う技法もあります。

【使用教科書・教材・参考書】
 配布プリント

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	製パン基礎 (Baking Basics)	必修 選択	必修	年次	1	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】 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	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	調理パン／生地の特徴、成型法を学び技術を習得する。		
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			

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度 シラバス

授業	ITテクノロジー	必修 選択	必修	年次	1	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	30	開講区分	前期
				(単位)	(2)	曜日・時限・教室	木曜 1限 TECH6階601

【授業の学習内容】
 Word・Excel・PowerPointの基本動作を習得して効果的に用途にあわせた書類・広告・プレゼンテーションを作成する方法を習得します

*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】

【Word】 ビジネス文書作成が出来るようになる
【Excel】 見積書・請求書・顧客名簿作成・レシピの作成が出来るようになる
【PowerPoint】 プレゼンテーション資料が作成できるようになる

授業計画・内容

1回目	ITリテラシーテストを行う。
2回目	【Word】 基本操作を習得する
3回目	【Word】 文書作成 案内状・契約書・プレスリリース作成を習得する
4回目	【Excel】 基本操作を習得する
5回目	【Excel】 文書作成 見積書・請求書・顧客名簿・レシピ作成を習得（Ⅰ）
6回目	【Excel】 文書作成 見積書・請求書・顧客名簿・レシピ作成を習得（Ⅱ）
7回目	【Excel】 文書作成 見積書・請求書・顧客名簿・レシピ作成を習得（Ⅲ）
8回目	【Excel】 文書作成 見積書・請求書・顧客名簿・レシピ作成を習得（Ⅳ）
9回目	【PowerPoint】 基本操作を習得する
10回目	【PowerPoint】 プレゼンテーション資料作成を習得（Ⅰ）
11回目	【PowerPoint】 プレゼンテーション資料作成を習得（Ⅱ）
12回目	【PowerPoint】 プレゼンテーション資料作成を習得（Ⅲ）
13回目	【PowerPoint】 プレゼンテーション資料作成を習得（Ⅳ）
14回目	・前期期末試験
15回目	まとめ（Word・Excel・PowerPoint）を行う

準備学習
時間外学習
使用用途によって使い分ける事により、必要なデータを簡単に作成する事が出来るので、今後必要となるスキルを習得して積極的に活用してください

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 (%) ◎実技評価各項目 (%) ・出席評価 (10%) ・課題成果 (%) ・授業内評価 (%)
------	--	---	---

受講生へのメッセージ
 Word・Excel・PowerPointはビジネスで必須と言える内容です。それぞれの制作物に対して適した内容を理解して効果的に制作・活用して下さい。

【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。

名古屋医健スポーツ専門学校 2024年度シラバス

授業	専門実習						
科目名 (英)	コーヒー基礎 (Coffee Base)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	福井 諒
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 3-4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。

*実務経験

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स्ट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	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

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

準備学習 時間外学習		
評価方法	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 (20%) 実技試験 (80%)	

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