

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: ホームルーム I		阿座上 剛	■ 1年 前期	
到達目標	・さまざまな課題に対し、自分の考えを持てるようになる・面接や初対面の人に対し、印象深い自己紹介ができるようになる	実務経験 食品関連業務歴有	32時数 2単位	
授業の方法	講義	成績評価の方法・基準		
		筆記・実技試験による評価		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	前期目標設定	自分たちで目標を考える		
2	マインドマップ	・今の自分への手紙 未来の自分への手紙①		
3	マインドマップ	アイスブレーキング(褒め褒めゲーム)		
4	マインドマップ	自分を中心とするマインドマップ		
5	自分の棚卸し	タイムライン		
6	自己開示	マインドマップ作成		
7	自己開示(1組目)	タイムラインを使って 今の自分を発表する		
8	自己開示(2組目)	タイムラインを使って 今の自分を発表する		
9	アウトプットワーク	※自分が5分語れるものを 1つ授業に持ってくること		
10	アウトプットワーク	※自分が5分語れるものを 1つ授業に持ってくること		
11	マインドマップ	自分を中心とするマインドマップ		
12	自己肯定感	大切なもの探し		
13	発表	言葉にして伝える		
14	職業観	ブレインストーミングで世の中の 仕事を考える		
15	職業観	ブレインストーミングで世の中の 仕事を考える		
16	前期テスト	自分表現		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: ホームルーム I		阿座上 剛	■ 1年 後期	
到達目標	・さまざまな課題に対し、自分の考えを持てるようになる・面接や初対面の人に対し、印象深い自己紹介ができるようになる	実務経験 食品関連業務歴有	32時数 2単位	
授業の方法	講義	成績評価の方法・基準		
		筆記・実技試験による評価		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	後期スケジュール目標			
2	アウトプットワーク	※朝起きてから、学校に来るまで 目に入った「赤いもの」をノートに書いてくる		
3	アウトプットワーク	※朝起きてから、学校に来るまで 目に入った「青いもの」をノートに書いてくる		
4	アウトプットワーク	※朝起きてから、学校に来るまで 目に入った「黄もの」をノートに書いてくる		
5	リフレフリングゲーム1	たいやきゲームで短所を長所に グループ		
6	リフレフリングゲーム2	たいやきゲームで短所を長所に グループ		
7	リフレフリングゲーム3	たいやきゲームで短所を長所に グループ		
8	リフレフリングゲーム4	たいやきゲームで短所を長所に グループ		
9	フレーミング	自分の概念を絵にする		
10	フレーミング	自分の概念を絵にする		
11	発想力育成ワーク	人生の内にやりたいこと		
12	発想力育成ワーク	人生の内にやりたいこと		
13	発想力育成ワーク	人生の内にやりたいこと		
14	アウトプットワーク	※3日間受けてみての感想を絵で 表現する		
15	アウトプットワーク	※4日間受けてみての感想を絵で 表現する		
16	後期テスト	総まとめ		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: 一般教養		大野 茂男	■ 1年 前期	
到達目標	入社試験合格		実務経験 無	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			筆記試験による評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	前期スケジュール・目標・レベルテスト	小テスト		
2	数学(推論)	プリント・解説		
3	数学(場合の数)	プリント・解説		
4	数学(確率)	プリント・解説		
5	数学(集合)	プリント・解説		
6	数学(損益算)	プリント・解説		
7	数学(速度算)	プリント・解説		
8	数学(表の読み取り)	プリント・解説		
9	数学(資料の読み取り)	プリント・解説		
10	数学(長文の読み取り計算)	プリント・解説		
11	数学(代金の精算)	プリント・解説		
12	数学(料金の割引)	プリント・解説		
13	数学総復習	プリント・解説		
14	数学総復習	プリント・解説		
15	前期試験	テスト		
16	試験用紙プリント返却及び説明	解説		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: ビジネスコミュニケーション		高江 寿江	■ 1年 前期	
到達目標	12月末の3級検定試験に向けて、基礎知識を学ぶ□ 海外のマナーや日本の通過儀礼まで常識の知識を増やす□		実務経験 国際線CAとして勤務歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	集中授業(コミュニケーション)			
2	マナーとは何か?	礼儀、作法の違い		
3	マナーの歴史	歴史の流れとマナーの変化について		
4	国際人としてのプロトコール	国旗、イベント その他		
5	ビジネスシーンのマナー	電話対応について		
6	食事とお酒のマナー	和食、洋食、中華(2級用)		
7	冠のしきたり	問題集を解き理解度を確認する		
8	祭りのしきたり	問題集を解き理解度を確認する		
9	年間行事	年間行事のしきたりについて学ぶ		
10	宗教、仏式、キリスト教、葬儀	宗派ごとの葬儀について学ぶ		
11	復讐授業①	問題集を解き理解度を確認する		
12	復讐授業②	問題集を解き理解度を確認する		
13	電話対応 ロールプレイ①	電話対応時の敬語について学ぶ		
14	電話対応 ロールプレイ②	電話対応時の敬語について学ぶ		
15	筆記テスト	1年生前期 筆記テスト		
16	解答と復習	答え合わせと再テストを行う		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製菓基礎A		伊藤 淳一郎	■ 1年 前期	
到達目標	生地の基本を学ぶ		実務経験 食品関連業務歴有	128時数 8単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験による評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	基礎材料知識①	卵・小麦粉を知る		
2	基礎材料知識②	乳製品・砂糖について		
3	ジェノワーズ焼成	手立て		
4	ジェノワーズ焼成+ナッペ	ジェノワーズの比重について パレットナイフの使い方		
5	ジェノワーズ焼成+ナッペ+絞り	絞りの練習		
6	フルーツロール(共立て方)	ジェノワーズ 応用		
7	ジェノワーズ ショコラ(クレームショコラ)	ジェノワーズ応用		
8	ブッセ	別立てについて		
9	ビスキュイルーロ	別立てについて		
10	ブランマンジェ	ゼラチンを使用してみる		
11	ビスキュイキュイェール(シャルロットポワール)	アントルメ作成		
12	ソレイユ(ダックワーズ生地)	ダックワーズ生地について		
13	パウンドケーキ	シュガーバター法・フラワーバター法・ オールインワン法について		
14	実技試験デモンストレーション(練習)	試験にむけてのデモンストレーション 個別練習		
15	実技試験デモンストレーション(練習)	個別練習		
16	前期試験	ガトーフレーズ5寸1台作成		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製菓基礎A		伊藤 淳一郎	■1年 後期	
到達目標	生地の基礎		実務経験 食品関連業務歴有	128時数 8単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	ビスキュイジョCOND	ジョCONDについて		
2	ダックワーズ(バタークリーム)	メレンゲで作る生地		
3	シュー生地+クレームパティシエール(シューアラクレーム)	シュー生地について 応用(エクレア・パリプレスト)		
4	オペラ(ビスキュイジョCOND)			
5	シュクレ生地+ブリゼ生地	生地の違いを知る		
6	タルトフリユイ+キッシュローレンヌ	シュクレ生地、ブリゼ生地の 応用編		
7	パイ生地(パートフイタージュ)	折り込み方法を学ぶ		
8	ミルフィユ パルミエ	フイタージュを使用して作成できる お菓子		
9	パイ生地(パートフイタージュアンベルセ)	逆さ折りについて知る		
10	ピティビエ サクリスタン	アンベルセ生地を使用したお菓子		
11	ピュイダムール(クレームシブースト)	2番生地について学ぶ		
12	洋梨のフラン	クレームパティシエールの違い		
13	パンドジェンヌ(アパレイユ生地)	歴史とアパレイユ生地について学ぶ		
14	フレジェ			
15	実技試験対策	ルセット考案		
16	実技試験	オリジナルアントルメ5寸1台作成		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: 製パン基礎		高松 良輔	■ 1年 前期	
到達目標	グルテン の性質を知る		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の 方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	パンの教室の使用方法	教室内の道具の使い方や片付け方法		
2	グルテン 抽出	強力粉と薄力粉のグルテン を抽出		
3	バターロール(手捏ね)	手捏ね生地を仕込みパン作りの 楽しさを知る		
4	バターロール(機械仕込み)	ミキサーを使った生地の仕込み方を 知る		
5	イギリス食パン2種	小麦粉の種類を変え仕込む		
6	コッペパン	粉の違いによる味の違いを知る		
7	塩パン	フランス粉と強力粉の違いを学ぶ		
8	角食パン	製法の違いによる特徴を知る		
9	バゲット	フランスパンの製法を学ぶ		
10	ブリオッシュ	パンにおけるバターと卵の働きを知る		
11	長時間発酵中種食パン	低温発酵が生地に得る影響を知る		
12	レーズン食パン	食パンのアレンジについて学ぶ		
13	全粒粉食パン	全粒粉と小麦のグルテンとの違いを知る		
14	米粉を使用した食パン	米粉と小麦のグルテン との違いを知る		
15	試験練習	実技試験の練習		
16	バターロール(手捏ね)試験	実技試験		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: 製パン基礎		高松 良輔	■ 1年 後期	
到達目標	イーストの働きを知る		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	生イースト・セミドライイースト・ドライイーストについて	それぞれの特徴を把握する		
2	イーストと天然酵母の違い	ルヴァンの作り方を学ぶ		
3	バゲット(ルヴァン種)	ルヴァンをつかってバケットを仕込む		
4	菓子パン生地(生イースト・セミドライイースト)	イーストごとの出来上がりの違いを知る		
5	菓子パン(クリームパン)包餡技術	製パンにおける包餡技術を習得する		
6	菓子パン(メロンパン)メロン生地作成	菓子パンの成形を学ぶ		
7	菓子パン(チョココルネ)	菓子パンの成形を学ぶ		
8	菓子パン(アンパン)	包餡の技術を向上させる		
9	菓子パン(紫芋アンパン)	製法スキルアップ		
10	スイートバンズ(水種法ポーリッシュ)	ベーカーズを考える		
11	ビエノワ	流行りのパンを知る・実際に作る		
12	フルヒテ・ブロード	発酵種について学ぶ		
13	食パン(ポーリッシュ種)	ポーリッシュ種について学ぶ		
14	湯種山型食パン	湯種について学ぶ		
15	焼きカレーパン(包餡練習)	自習の実技試験の練習		
16	実技試験(包餡)	実技試験を行う		



九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: パリスタ基礎		山口 凌太	■ 1年 前期	
到達目標	器具、機材の正しい使い方		実務経験 カフェ関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		実技試験による評価		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	コーヒーの歴史について			
2	コーヒー豆ができるまでの流れ	産地を知る		
3	器具の取り扱い方	ハンドドリップで使用する器具の取り扱い方		
4	ハンドドリップコーヒー	ハンドドリップの基本を学ぶ		
5	焙煎の違いによる味覚への変化	焙煎について学ぶ		
6	焙煎豆の挽き方による味覚への変化	豆の挽き方の違いを学ぶ		
7	抽出時間について(講習)	抽出時間の重要性を知る		
8	抽出時間と湯量を知る(実技)	抽出時間の重要性を知る		
9	カップピング	カップピングについて学ぶ		
10	生豆から焙煎まで	焙煎までの流れについて実践で学ぶ		
11	器具の取り扱い方	サイフォンの扱い方を知る		
12	サイフォンコーヒーの原理	ハンドドリップとサイフォンの違いを知る		
13	サイフォンコーヒーの実技	ハンドドリップとサイフォンの違いを知る		
14	実技試験対策	実技試験の練習		
15	筆記試験対策	実技試験の練習		
16	実技・筆記試験(ハンドドリップ)	実技試験を行う		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: カフェドリンク基礎		竹村 真治	■ 1年 前期	
到達目標	カフェドリンク基礎習得		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	カフェドリンクの種類について	カフェにおけるドリンクの種類を知る		
2	料理に合うドリンクとは	料理とドリンクの関係性について学ぶ		
3	乳製品と相性の良いフルーツを知る	牛乳や生クリームの量によって どのように変化するかを知る		
4	バナナスムージー	カフェドリンクを作りレシピをまとめる		
5	ベリーのスムージー	カフェドリンクを作りレシピをまとめる		
6	トロピカルスムージー	カフェドリンクを作りレシピをまとめる		
7	ミルクセーキ	カフェドリンクを作りレシピをまとめる		
8	桃のラッシー	カフェドリンクを作りレシピをまとめる		
9	スイカシェイク	カフェドリンクを作りレシピをまとめる		
10	カルダモンとミントのアイスマルク	カフェドリンクを作りレシピをまとめる		
11	野菜とドリンク	カフェドリンクを作りレシピをまとめる		
12	人参とヨーグルトラッシー	カフェドリンクを作りレシピをまとめる		
13	豆乳バナナ	カフェドリンクを作りレシピをまとめる		
14	オリジナルドリンク考案	オリジナルドリンクを作る		
15	試験練習	翌週の試験に向けての練習時間		
16	実技試験	乳製品を使用したオリジナルドリンク		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: 衛生・栄養学 I		荒木 智恵	■ 1年 前期	
到達目標	衛生・栄養学についての基礎知識		実務経験 食品関連業務歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	衛生法規①	衛生法規法律学習		
2	衛生法規②	衛生法規法律学習		
3	衛生法規③	食品及び添加物、食品等の規格基準 HACCP		
4	衛生法規④	食品及び添加物、食品等の規格基準 HACCP		
5	公衆衛生学①	疫学、生物統計学、医療制度		
6	公衆衛生学②	環境、社会における衛生管理について		
7	公衆衛生学③	職業衛生、食品衛生		
8	公衆衛生学④	生活習慣病、伝染病、感染症		
9	公衆衛生学⑤	公害、上下水道、社会保障		
10	公衆衛生学⑥	公害、上下水道、社会保障		
11	公衆衛生学⑦	労働衛生、安全衛生管理		
12	公衆衛生学⑧	筆記テスト		
13	栄養学①	栄養素の機能		
14	栄養学②	基礎食品		
15	栄養学③	ホルモンとその機能		
16	筆記試験(衛生法規・公衆衛生学・栄養学)			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:調理基礎 I		荒木 智恵	■ 1年 前期	
到達目標	包丁の使い方と調理基礎知識を学ぶ		実務経験 食品関連業務歴有	32時数 2単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	包丁の研ぎ方			
2	米の研ぎ方と炊飯			
3	一番出汁・二番出汁の取り方	昆布と鰹節の佃煮		
4	味噌汁・出汁巻卵			
5	卵と出汁	茶碗蒸し		
6	包丁の使い方①	大根の桂剥き 大根と厚揚げの和風煮		
7	包丁の使い方②	胡瓜の小口切り 胡瓜とワカメの酢の物		
8	包丁の使い方③	じゃがいも・人参の皮剥き 肉じゃが		
9	包丁の使い方④	鱈の姿焼き 魚の捌き方①		
10	包丁の使い方⑤	魚の3枚おろし(鯖) 鯖味噌		
11	副菜①	金平牛蒡 がんもどきの煮物		
12	副菜②	大根との煮物(そぼろ餡かけ) 栗金団		
13	副菜③	南瓜と人参の和風煮(飾り包丁)		
14	炊飯 応用	炊き込みご飯		
15	和食献立考案	1汁3菜を考える		
16	考案した献立を調理			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製パン演習		高松 良輔	■ 1年 後期	
到達目標	世界のパンを知る		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	バゲット・バタール・パリジャン	フランスパンの違いを発見する		
2	パン ド カンパーニュ・タバチュール	様々なパンの製法を学ぶ		
3	パン ド ロデブ・パン オ ルバン	様々なパンの製法を学ぶ		
4	クロワッサン生地 仕込み	デニッシュ生地を学ぶ		
5	クロワッサン・デニッシュ	デニッシュ生地を学ぶ		
6	シュトーレン	伝統的な製法を知る		
7	ベーグル	現在の流行に合わせたパンを仕込む		
8	バンズ	現在の流行に合わせたパンを仕込む		
9	シナモンロール	現在の流行に合わせたパンを仕込む		
10	イングリッシュマフィン・スコーン	現在の流行に合わせたパンを仕込む		
11	ベルリーナブファンクーヘン	現在の流行に合わせたパンを仕込む		
12	プレッツェル	伝統的な製法を知る		
13	パンオショコラ・ショーソンポム	伝統的な製法を知る		
14	揚げパン・揚げカレーパン	現在の流行に合わせたパンを仕込む		
15	試験練習	翌週の実技試験に向けた練習を行う		
16	実技試験	実技試験		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:カフェ演習		竹村 真治	■ 1年 後期	
到達目標	カフェメニューを知る		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	サンドウィッチ	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
2	ホットサンドとドリンク	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
3	フレンチトースト	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
4	スフレパンケーキ(フルーツ添え)	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
5	ハンバーグプレート	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
6	ロコモコ	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
7	チキン南蛮	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
8	オムライス	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
9	パンナコッタ・ティラミス	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
10	アサイーボウル	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
11	ワンプレートランチ	五穀米・人参シリシリ・ポークステーキ		
12	イタリアンチキンステーキ	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
13	ハーブチキンステーキ	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
14	カオマンガイ	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
15	シナモンバナナトースト	カフェで提供される料理の作り方を学ぶ		
16	実技試験	ワンプレートランチ制作		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: 一般常識		大野 茂男	■ 1年 後期	
到達目標	入社試験合格		実務経験 無	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			筆記試験による評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	後期目標・前期確認	小テスト		
2	数学(割合の計算)	プリント・解説		
3	数学(分割払い)	プリント・解説		
4	数学(装置と回路)	プリント・解説		
5	数学(物の流れと比率)	プリント・解説		
6	数学(不等式の領域)	プリント・解説		
7	数学(整数の推理)	プリント・解説		
8	数学(命題)	プリント・解説		
9	数学(数列)	プリント・解説		
10	数学(N進法)	プリント・解説		
11	数学(PERT法)	プリント・解説		
12	数学(折り紙)	プリント・解説		
13	数学総復習	問題・解説		
14	数学総復習	問題・解説		
15	後期試験	テスト		
16	試験用紙総プリント返却及び説明その他	振り返り		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ホスピタリティ		高江 寿江	■ 1年 後期	
到達目標	サービス基礎習得・知識習得		実務経験 マナー講師	32時数 2単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			筆記・実技による評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	今期スケジュール・目標共有自己紹介	目的理解・コミュニケーション		
2	食料飲料等の基礎知識	第1章食品について	テキスト P1-10	
3	西洋料理にしようされる主な食材	第2章メニューについて	テキスト P12-28	
4	第3章一般的な西洋料理調理法	第3章準備・仕込みにつて	テキスト P26-30	
5	第4章飲料の種類及び特徴	お酒・ソフトドリンク種類	テキスト P33-62	
6	第5章メニューの歴史	国の料理	テキスト P61-77	
7	第6章食事用具・備品	テーブルセッティング等	テキスト P81-87	
8	第2章接客の基本	役割	テキスト P81-	
9	第2章接客の基本	性格と特徴	テキスト P82-	
10	第2章接客の基本	支える条件	テキスト P83-	
11	第2章接客の基本	求められる資質	テキスト P84-	
12	第2章接客の基本	身だしなみ・コミュニケーション能力	テキスト P85-	
13	第2章接客の基本	表情・動作・ふるまい	テキスト P86-	
14	第2章接客の基本	言葉遣い・お客様心理理解	テキスト P87-	
15	第2章接客の基本	チームワーク	テキスト P88-	
16	今期授業の振り返り	総まとめ		



九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製菓基礎B		伊藤 淳一郎	■ 1年 前期	
到達目標	焼き菓子		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	マドレーヌ	基本の焼き菓子の製法を知る ドウミセック		
2	フィナンシェ (フリアン)	基本の焼き菓子の製法を知る ドウミセック		
3	ダイヤモンド	基本の焼き菓子の製法を知る フルセック		
4	ブルドネージュ・サブレアラポッシュ	基本の焼き菓子の製法を知る フルセック		
5	ガレット ブルトンヌ	伝統的な焼き菓子の製法を知る		
6	パレ レザン	伝統的な焼き菓子の製法を知る		
7	ビスコッティー	伝統的な焼き菓子の製法を知る		
8	スコーン	伝統的な焼き菓子の製法を知る		
9	ガトー バスク	伝統的な焼き菓子の製法を知る		
10	フロランタン	伝統的な焼き菓子の製法を知る		
11	ウィークエンド	伝統的な焼き菓子の製法を知る		
12	エンガディーナ	伝統的な焼き菓子の製法を知る		
13	ガトーバスク	伝統的な焼き菓子の製法を知る		
14	ポルボロン	伝統的な焼き菓子の製法を知る		
15	シフォンケーキ	生地のアレンジ方法の基本を学ぶ		
16	実技試験	実技試験		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製菓基礎B		伊藤 淳一郎	■ 1年 後期	
到達目標	お菓子とフルーツ		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	コンフィチュール	イチゴ、ブルーベリー、フランボワーズ		
2	フルーツカッティング	ペティナイフの研ぎ方について学ぶ		
3	タルトフリユイ	フルーツの切り方と配置、配色を学ぶ		
4	オレンジとグレープフルーツのクラフティ	カルチェの技術を向上させる		
5	プリンアラモード	フルーツの切り方と配置、配色を学ぶ		
6	ガトーパナヌ	変色するフルーツを使うときのポイント		
7	グラス ペッシュ	変色するフルーツを使うときのポイント		
8	フォレノワール	フレッシュグリオットの使い方を知る		
9	マンゴープリン	マンゴーのカービングについて学ぶ		
10	カシスマロン	材料の組み合わせについて学ぶ		
11	レアチーズケーキ	ブルーベリーとチーズの相性を知る		
12	紅茶と無花果のタルト	材料の組み合わせについて学ぶ		
13	洋梨のコンポート	和梨と洋梨を比べる		
14	アプリコットケーキ	アプリコテの役割とポイントを知る		
15	タルトタン	特殊な仕込み方について学ぶ		
16	実技試験	実技試験		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製菓基礎B		伊藤 淳一郎	■ 2年 前期	
到達目標	焼き菓子 応用		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	ガレット・デ・ロワ	伝統菓子について知る		
2	コンベルサシオン	フュイユタージュ2番生地の活かし方		
3	マロンパイ	フォンダンの原理と作り方を学ぶ		
4	フォンダンショコラ	アパレイユについて学ぶ		
5	アマンディーヌ・リンツァー	応用的な焼き菓子について学ぶ		
6	レーリュッケン	応用的な焼き菓子について学ぶ		
7	クグロフ オ マロン	応用的な焼き菓子について学ぶ		
8	グリオッシュとピスタチオのタルト	応用的な焼き菓子について学ぶ		
9	ピュイダムール	応用的な焼き菓子について学ぶ		
10	サクリスタン	応用的な焼き菓子について学ぶ		
11	タルトシトロン	応用的な焼き菓子について学ぶ		
12	クグロフ(製菓)	応用的な焼き菓子について学ぶ		
13	タルトモンブラン	応用的な焼き菓子について学ぶ		
14	ムラング シャンティエ	応用的な焼き菓子について学ぶ		
15	モンターニュ	ダックワーズ生地 ジョコンドショコラ		
16	実技試験	実技試験を行う		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製菓基礎B		伊藤 淳一郎	■ 2年 後期	
到達目標	アシェットデセール		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	クレームブリュレ	ブリュレの意味と製法を学ぶ		
2	グラスパニーユ	パニーユの作り方(機械使用)		
3	フォンダンショコラ	皿盛りの技術とセンスを身につける		
4	クレームダンジュココ	皿盛りの技術とセンスを身につける		
5	フルーツグラタン	皿盛りの技術とセンスを身につける		
6	アーモンドのスフレ フルーツのリエット	皿盛りの技術とセンスを身につける		
7	フウ ア ラ ネージュ	皿盛りの技術とセンスを身につける		
8	キャラメルリンゴパイ・グラス オ ノア	皿盛りの技術とセンスを身につける		
9	グーゼル	皿盛りの技術とセンスを身につける		
10	コキュー	皿盛りの技術とセンスを身につける		
11	モン ローズ	皿盛りの技術とセンスを身につける		
12	コンフィ	コンフィの仕込み		
13	パート ド フリュイ	砂糖菓子について学ぶ		
14	オリジナル アシェットデセール 考案	オリジナルの皿盛りデザートを考案する		
15	アシェットデセール 試作	試作を行う		
16	実技試験	アシェットデセール		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製菓基礎C		伊藤 淳一郎	■ 2年 前期	
到達目標	焼き菓子 応用 (製菓基礎Bの自主作品制作)	実務経験 食品関連業務歴有	128時数 8単位	
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		実技試験		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	ガレット・デ・ロワ	伝統菓子について知る		
2	コンベルサシオン	フュイユタージュ2番生地の活かし方		
3	マロンパイ	フォンダンの原理と作り方を学ぶ		
4	フォンダンショコラ	アパレイユについて学ぶ		
5	アマンディーヌ・リンツァー	応用的な焼き菓子について学ぶ		
6	レーリュッケン	応用的な焼き菓子について学ぶ		
7	クグロフ オ マロン	応用的な焼き菓子について学ぶ		
8	グリオッシュとピスタチオのタルト	応用的な焼き菓子について学ぶ		
9	ピュイダムール	応用的な焼き菓子について学ぶ		
10	サクリスタン	応用的な焼き菓子について学ぶ		
11	タルトシトロン	応用的な焼き菓子について学ぶ		
12	クグロフ(製菓)	応用的な焼き菓子について学ぶ		
13	タルトモンブラン	応用的な焼き菓子について学ぶ		
14	ムラング シャンティエ	応用的な焼き菓子について学ぶ		
15	モンターニュ	ダックワーズ生地 ジョコンドショコラ		
16	実技試験	実技試験を行う		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製菓基礎C		伊藤 淳一郎	■ 2年 後期	
到達目標	アシェットデセール (製菓基礎Bの自主作品制作)		実務経験 食品関連業務歴有	128時数 8単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	クレームブリュレ	ブリュレの意味と製法を学ぶ		
2	グラスパニーユ	パニーユの作り方(機械使用)		
3	フォンダンショコラ	皿盛りの技術とセンスを身につける		
4	クレームダンジュココ	皿盛りの技術とセンスを身につける		
5	フルーツグラタン	皿盛りの技術とセンスを身につける		
6	アーモンドのスフレ フルーツのリエット	皿盛りの技術とセンスを身につける		
7	フウ ア ラ ネージュ	皿盛りの技術とセンスを身につける		
8	キャラメルリンゴパイ・グラス オ ノア	皿盛りの技術とセンスを身につける		
9	グーゼル	皿盛りの技術とセンスを身につける		
10	コキーク	皿盛りの技術とセンスを身につける		
11	モン ローズ	皿盛りの技術とセンスを身につける		
12	コンフィ	コンフィの仕込み		
13	パート ド フリュイ	砂糖菓子について学ぶ		
14	オリジナル アシェットデセール 考案	オリジナルの皿盛りデザートを考案する		
15	アシェットデセール 試作	試作を行う		
16	実技試験	アシェットデセール		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: ホームルームⅡ		阿座上 剛	■ 2年 前期	
到達目標	人間力の向上		実務経験 食品関連業務歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			授業態度	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	1年次の振り返り			
2	就職活動サポート	就職活動についての面談		
3	就職活動サポート	就職活動についての面談		
4	面接時のポイント	就職活動についての面談		
5	面接練習①	それぞれの就職先にあった 面接練習を行う		
6	面接練習②	それぞれの就職先にあった 面接練習を行う		
7	社会人生活について①	社会人生活時のお金について		
8	社会人生活について②	生活を充実させるためには		
9	社会人生活について③	人生設計について		
10	運動会①	運動会についての役割分担		
11	運動会②	運動会参加		
12	学内イベント①	夏のイベントに向けてのミーティング		
13	学内イベント②	夏のイベントに向けての準備		
14	学内イベント③	夏のイベント実行		
15	前期の振り返り			
16	筆記テスト	自分の夢・将来についての作文		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: ホームルームⅡ		阿座上 剛	■ 2年 後期	
到達目標	人間力の向上		実務経験 食品関連業務歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			授業態度	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	今期のスケジュールについて			
2	就職活動サポート	就職活動についての面談		
3	就職活動サポート	就職活動についての面談		
4	面接時のポイント	就職活動についての面談		
5	面接練習①	それぞれの就職先にあった 面接練習を行う		
6	面接練習②	それぞれの就職先にあった 面接練習を行う		
7	グループディスカッション①	集団の中で自分の意見を伝えられる ようになる		
8	グループディスカッション②	集団の中で自分の意見を伝えられる ようになる		
9	グループディスカッション③	集団の中で自分の意見を伝えられる ようになる		
10	学園祭①	学園祭に向けての打ち合わせ		
11	学園祭②	学園祭の準備		
12	学園祭③	学園祭		
13	学園祭④	学園祭		
14	学内イベント	冬のイベントについての打ち合わせ		
15	学内イベント	冬のイベント実行		
16	2年間のまとめ	2年間のふりかえり		



九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:パスタ基礎Ⅱ		山口 凌太	■ 1年 後期	
到達目標	ラテアートを描けるようになる		実務経験 カフェ関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	エスプレッソマシンの使い方	マシンの使い方の説明 エスプレッソ抽出		
2	エスプレッソ抽出(コーヒーミルの特徴)	コーヒーミルの特徴について学ぶ		
3	エスプレッソ抽出(タンパーの圧とポイント)	タンパーのPointについて学ぶ		
4	エスプレッソ抽出(機械圧と抽出時間)	機械圧と抽出時間について学ぶ		
5	ミルクスチーム	ミルクスチームについて学ぶ		
6	フォームミルクとスチームミルクの違い	フォームとスチームの違いについて学ぶ		
7	ラテアート(丸)	ラテアートの技術を身につける		
8	ラテアート(ハート)	ラテアートの技術を身につける		
9	ラテアート(チューリップ)	ラテアートの技術を身につける		
10	ラテアート(リーフ)	ラテアートの技術を身につける		
11	ラテアート(ピックを使用する)	ラテアートの技術を身につける		
12	ラテアート(スワン)	ラテアートの技術を身につける		
13	ラテアート①	制限時間内に2つの課題に挑戦する		
14	ラテアート②	制限時間内に3つの課題に挑戦する		
15	試験練習	翌週の実技試験のための練習		
16	実技試験	実技試験		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:カフェドリンク基礎Ⅱ		竹村 真治	■ 1年 後期	
到達目標	カフェドリンク応用を学ぶ	実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位	
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		実技試験		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	紅茶を淹れる際に使用する道具の使い方			
2	紅茶①	ストレート・レモン・ミルクティー		
3	紅茶②	ダーズリン・アッサム・アールグレイ		
4	紅茶③	ベルガモット・ジャワ・ニルギリ		
5	シロップを使用したドリンク	フレーバーシロップを組み合わせ 炭酸水で割る		
6	コーラとフレーバーシロップ	コーラに合うフレーバーシロップを見つける		
7	チャイティー	チャイティーについて学ぶ		
8	タルゴナコーヒー	韓国ドリンクについて学ぶ		
9	抹茶ラテ	カフェで人気のドリンクを研究する		
10	フレッシュジュース	りんご・オレンジ・グレープフルーツ		
11	アイスコーヒーとフレッシュフルーツ	桃・オレンジ・バナナ		
12	蜂蜜オレ・アーモンドキャラメルラテ	カフェで人気のドリンクを研究する		
13	ホワイトチョコレートモカ	カフェで人気のドリンクを研究する		
14	フローズンキャラメルラテ	カフェで人気のドリンクを研究する		
15	オリジナルドリンク作成	カフェで人気のドリンクを研究する		
16	実技試験	実技テスト		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:衛生・栄養学Ⅱ		荒木 智恵	■ 1年 後期	
到達目標	栄養学・食品学・食品衛生学の基礎知識		実務経験 食品関連業務歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	栄養学	栄養の消化と吸収		
2	栄養学	食品摂取基準		
3	栄養学	栄養成分表示		
4	食品学	炭水化物・タンパク質・脂質について		
5	食品学	炭水化物・タンパク質・脂質について		
6	食品学	ビタミンと無機質について		
7	食品学	食品成分の反応と化学変化について		
8	食品学	味覚成分について		
9	食品学	香り成分について		
10	食品学	酵素と酵素反応について		
11	食品衛生学	食品衛生とは		
12	食品衛生学	微生物と食品衛生		
13	食品衛生学	食中毒について		
14	食品衛生学	食中毒について		
15	食品衛生学	食中毒について		
16	筆記試験(栄養学・食品学・食品衛生学)		筆記テスト	

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:調理基礎		荒木 智恵	■ 1年 後期	
到達目標	洋食 中華 基礎		実務経験 食品関連業務歴有	32時数 2単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オムレツ	基本のオムレツ		
2	オムライス・オニオンスープ	前回の応用		
3	キャロットグラッセ・ハンバーグ	人参のシャトー練習		
4	ロールキャベツ・ミネストローネ	前回の応用		
5	牛フィレスステーキ(ソース ヴァン ルージュ)	肉の焼き方とソースの種類		
6	ローストビーフ(グレイビーソース)	前回の応用		
7	ビーフシチュー	前回の応用		
8	海老フライ	海老の下処理		
9	ホワイトグラタン	ベシャメルソースの基礎知識		
10	ビシソワーズ・クリームコロッケ	スープの基礎 前回の応用		
11	酢豚・ザーサイの即席漬け	野菜のカット法 甘酢餡		
12	麻婆豆腐	中華調味料の種類を学ぶ		
13	八宝菜	鶏がらスープと中華料理に使用する 野菜の知識を知る		
14	油淋鶏	鶏肉掃除の方法を学ぶ		
15	オリジナル洋食レシピ考案&試作			
16	実技試験			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:	
教科名: サービス実践		阿座上 剛	■ 1年 前期	
到達 目標	サービス業全般を把握し、各々の学科の特性に於いて関連する業務の重要性を見出す	実務経験 食品関連業務歴有	32時数 2単位	
授業 の 方法	講義	成績評価の方法・基準		
		筆記・実技試験による評価		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	環境分析 1	サービス業界の解説		
2	環境分析 2	サービス業界の繋がり		
3	ホスピタリティ事業 1	参考例		
4	ホスピタリティ事業 2	参考案件についての協議		
5	ホスピタリティ文化 1	参考例		
6	ホスピタリティ文化 2	参考案件についての協議		
7	ホスピタリティ文化 3	参考案件についての協議		
8	テスト			
9	観光地計画 1	参考例		
10	観光地計画 2	参考案件についての協議		
11	コミュニケーション 1	参考例		
12	コミュニケーション 2	参考案件についての協議		
13	地域経済 1	参考例 参考案件についての協議		
14	産業振興 1	参考例 参考案件についての協議		
15	まとめ			
16	テスト			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:	
教科名: サービス実践		阿座上 剛	■ 1年 後期	
到達 目標	サービス業全般を把握し、各々の学科の特性に於いて関連する業務の重要性を見出す		実務経験 食品関連業務歴有	32時数 2単位
授業 の 方法	講義		成績評価の方法・基準	
			筆記・実技試験による評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	業界別考察 1	旅行業		
2	業種別考察 2	宿泊業(ホテル)		
3	業種別考察 3	宿泊業(旅館・その他)		
4	業種別考察 4	航空業		
5	業種別考察 5	旅客鉄道		
6	業種別考察 6	観光施設		
7	業種別考察 7	観光関連公益法人		
8	テスト			
9	地域計画 1	参考案件についての協議		
10	地域計画 2	参考例		
11	歴史・文化 1	参考案件についての協議		
12	歴史・文化 2	参考例		
13	自然環境 1	参考案件についての協議		
14	自然環境 2	参考例		
15	まとめ			
16	テスト			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:	
教科名: サービスクリエイト		阿座上 剛	■ 2年 前期	
到達目標	業界が求める企画書作成の能力を引き出す		実務経験 食品関連業務歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資料	
1	観光地計画について 1	参考例		
2	観光地計画について 2	内容分析		
3	観光地計画 1	グループディスカッション テーマ・地域決め		
4	観光地計画 2	マーケティング 情報収集		
5	観光地計画 3	情報整理		
6	観光地計画 4	プレゼン資料作成		
7	プレゼンテーション	プレゼンテーション		
8	テスト			
9	宿泊施設再構築計画について 1	参考例		
10	宿泊施設再構築計画について 2	内容分析		
11	宿泊施設再構築計画 1	グループディスカッション テーマ・仮想施設決め		
12	宿泊施設再構築計画 2	マーケティング 情報収集		
13	宿泊施設再構築計画 3	情報整理		
14	宿泊施設再構築計画 4	プレゼン資料作成		
15	プレゼンテーション	プレゼンテーション		
16	テスト			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:	
教科名: サービスクリエイト		阿座上 剛	■ 2年 後期	
到達目標	業界が求める企画書作成の能力を引き出す		実務経験 食品関連業務歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資料	
1	イベント計画について 1	参考例		
2	イベント計画について 2	内容分析		
3	イベント計画 1	グループディスカッション テーマ・場所・時期・ターゲット決め		
4	イベント計画 2	マーケティング 情報収集		
5	イベント計画 3	情報整理		
6	イベント計画 4	プレゼン資料作成		
7	プレゼンテーション	プレゼンテーション		
8	テスト			
9	総合観光事業計画について 1	参考例		
10	総合観光事業計画について 2	内容分析		
11	総合観光事業計画 1	グループディスカッション テーマ決め		
12	総合観光事業計画 2	マーケティング 情報収集		
13	総合観光事業計画 3	情報整理		
14	総合観光事業計画 4	プレゼン資料作成		
15	プレゼンテーション	プレゼンテーション		
16	テスト			



九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:時事問題研究		大野 茂男	■ 2年 前期	
到達目標	最近の世間の流れを把握し、政治や文化その他の知識 最近の傾向を研究し、幅広い知識をつける		実務経験 無	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	時事問題(国内①)			
2	時事問題(国内②)□ □	前回配布したプリント 宿題		
3	時事問題(国内③)□ □	前回配布したプリント 宿題		
4	時事問題(国内④)□ □	前回配布したプリント 宿題		
5	時事問題(海外①)□ □	前回配布したプリント 宿題		
6	時事問題(海外②)□ □	前回配布したプリント 宿題		
7	時事問題(海外③)□ □	前回配布したプリント 宿題		
8	小テスト □	理解度確認問題		
9	四字熟語① □	前回配布したプリント 宿題		
10	四字熟語② □	前回配布したプリント 宿題		
11	四字熟語③ □	前回配布したプリント 宿題		
12	四字熟語④ □	前回配布したプリント 宿題		
13	難読漢字①	前回配布したプリント 宿題		
14	難読漢字②	前回配布したプリント 宿題		
15	難読漢字③	前回配布したプリント 宿題		
16	筆記試験	前期の復習テスト		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ビジネス能力		阿座上 剛	■ 2年 前期	
到達目標	人に好印象を与えるような美しい文字を書けるようになる 持続可能な集中力を身につける		実務経験 マナー講師	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			筆記試験と平常点	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	字を美しく書く必要性について	現在の力を知る		
2	ひらがなのコツ①	ひらがな課題プリント①提出 * パーツ別練習		
3	ひらがなのコツ②	ひらがな課題プリント②提出 * 横のラインを意識		
4	ひらがなのコツ③	ひらがな課題プリント③提出 * 膨らむ点・反る点		
5	カタカナのコツ	カタカナ課題プリント提出		
6	漢字のコツ①	漢字のコツ①課題プリント提出 * 線の等間隔		
7	漢字のコツ②	漢字のコツ②課題プリント提出 * 左右のバランス		
8	漢字のコツ③	漢字のコツ③課題プリント提出 * 横一本を長く		
9	漢字のコツ④	漢字のコツ④課題プリント提出 * 三角形漢字		
10	漢字のコツ⑤	漢字のコツ⑤課題プリント提出 * 横三つ漢字のポイント		
11	漢字のコツ⑥	漢字のコツ⑥課題プリント提出 * 筆順を注意すべき漢字		
12	文章書きのコツ①縦書き	縦書き文章のコツ課題プリント提出 * 字間をつめる		
13	文章書きのコツ②横書き	横書き文章のコツ課題プリント提出 * 字間をあける		
14	住所書きのコツ	住所書きのコツ課題プリント提出		
15	履歴書の役割について	履歴書下書き提出 * 履歴書の重要性について		
16	筆記試験	筆記試験 * 以前の文字との違いを体感する		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製菓技法		伊藤 淳一郎	■ 2年 前期	
到達目標	時間を意識した作業を行う アシェットデセルのスキルを身につける		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準 平常点と実技テスト	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)		資材
1	オリエンテーション	新入生歓迎会用の料理とデザート の考案		
2	洋菓子基礎復習①	* ムースショコラパッション/フロランタン カードル仕込みと飾り付けのポイントを抑える		
3	洋菓子基礎復習②	* レアチーズ/アシェットデセル イタリアンメレンゲ・バータポンプのポイントを抑える		
4	洋菓子基礎復習③	* ムースキャラメルショコラ/マカロン アントルメの仕上げと飾り付けを習得する		
5	伝統菓子①	* ズコット/ズッパ/フルーツグラタン 香り付けの洋酒について		
6	伝統菓子②	タルトタタン/ダコワーズ シュクレ生地とシュクセ生地		
7	アシェットデセル ①	* クッキーシュー マカロンとソースパイピング		
8	アシェットデセル ②	* ショコラムースとチョコレート飾り チョコ細工		
9	アシェットデセル ③	* ブラマンジェ(グラスデザート) フルーツカッティング		
10	アシェットデセル ④	* カボチャプリン 皿を使ったイラスト描きの工程を知る		
11	アシェットデセル ⑤	* クレープシュゼット フランベの魅せ方を学ぶ		
12	アシェットデセル 実技テスト	アシェットデセルを一人一皿仕上げる (盛り付けを採点)		
13	細工菓子①ブライダル学科合同	披露宴に飾るイミテーションケーキの 打ち合わせをし、デッサンを作成する		
14	細工菓子② ブライダル学科合同	イミテーションケーキの制作		
15	細工菓子③ブライダル学科合同	イミテーションケーキの制作		
16	細工菓子④ブライダル学科合同	イミテーションケーキを仕上げて ブライダル学科へ引き渡す		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製菓技法		伊藤 淳一郎	■ 2年 後期	
到達目標	発想力の向上と、アイデアを形にする技術を身につける プレゼンテーション力を習得する		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			筆記試験と出席点	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	後期授業についてのオリエンテーション	後期の授業の説明と、実習室の大清掃		
2	オリジナリティ①	ブリュレの基本のレシピをもとに オリジナルレシピへのアレンジを行う		
3	オリジナリティ②	マカロンの基本レシピをもとに オリジナルレシピへのアレンジを行う		
4	オリジナリティ③	キッシュの基本レシピをもとに オリジナルレシピへのアレンジを行う		
5	細工菓子⑤	ヘクセンハウス制作に取り組む (一人一台)		
6	細工菓子⑥	ヘクセンハウスを仕上げる ラッピングスキルを身につける		
7	新商品プレゼンテーション①	新しいアイデアを得るために 郊外へ市場調査へ出る		
8	新商品プレゼンテーション②	新商品の試作を行い学内で試食会を行う 販売価格を設定する		
9	新商品プレゼンテーション大会	他学科の学生を招いてプレゼンを行い コメントと評価をもらう		
10	応用菓子①	* ソレイユオランジュ		
11	応用菓子②	* 桃とシャンパン		
12	応用菓子③	* テベール		
13	学習成果発表①	学習成果発表に向けての試作		
14	学習成果発表②	学習成果発表に向けての試作		
15	学習成果発表③	学習成果発表に向けての試作		
16	学習成果発表会	学習成果発表プレゼンテーション		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製パン技法		高松 良輔	■ 2年 前期	
到達目標	生産量を増やしての工程順を学ぶ		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)		資材
1	角食パン3kg①			
2	角食パン3kg②	あん食パン・マーブル食パン		
3	菓子パン4kg①	クリーム・メロン・チョコクリーム・餡		
4	菓子パン4kg②	シュガーバター・レーズンロール スイートブール・揚げパン		
5	菓子パン4kg③	紫芋あんパン・キャラメルロール シナモンロール・チョコブレッド		
6	調理パン4kg①	ハムオニオン・ベーコンチーズ ピザパン・クアトロチーズパン		
7	調理パン4kg②	お好み焼きパン・ウインナーロール コッペパン(卵サンド・ジャムサンド)		
8	調理パン4kg③	ポテマヨ・コーンマヨ・焼きカレーパン トマトバジル・セサミチーズ		
9	調理パンkg④	きのことベーコンのシチューパン 照り焼きチキン・CHEDDARチーズとハムパン		
10	ザルシュタンゲン3kg	塩パン仕込みの成型時のコツを知る		
11	ハードブレッド3kg①	バゲット・明太フランス・ガーリックトースト		
12	ハードブレッド3kg②	ベーコンエピ・ピエノワ・あんバターフランス		
13	ハードブレッド3kg③	セサミエピ・クランベリーとクリームチーズ レーズンフランス		
14	ハードブレッド3kg④	プチバケ・チーズフランス・カレーエピ		
15	ハードブレッド3kg⑤	バゲット(復習)・バゲットフリユイ ショコラフランス		
16	実技試験			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:製パン技法		高松 良輔	■ 2年 後期	
到達目標	パン応用スキル		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			実技試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	クロワッサン生地仕込み	クロワッサン生地の基本生地を仕込み		
2	クロワッサン・クロワッサンオザマンド	代表的なクロワッサン 伝統的なクロワッサンアレンジ		
3	パンオショコラ	クロワッサン生地のアレンジを学ぶ		
4	パンオカスタードレザン	クロワッサン生地のアレンジを学ぶ		
5	フルーツデニッシュ	クロワッサン生地のアレンジを学ぶ		
6	デニッシュ食パン	クロワッサン生地のアレンジを学ぶ		
7	チョコクロワッサン	クロワッサン生地のアレンジを学ぶ		
8	ツOPP	編み込みを学ぶ		
9	蒸しパン	HMを使用せず配合を行う		
10	バゲット	バゲットのクープを習得する		
11	バゲットラスク	バゲットのアレンジについて学ぶ		
12	肉まん	応用的なパンを学ぶ		
13	揚げカレーパン	応用的なパンを学ぶ		
14	ピロシキ	応用的なパンを学ぶ		
15	実技試験デモンストレーション	実技テストのデモンストレーションを行う		
16	実技試験	実技テストのデモンストレーションを行う		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ショップオペレーションSA		伊藤 淳一郎	■ 2年 前期	
到達目標	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する (授業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後)		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			平常点と出席点	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	ショップデモンストレーション①	レジ・接客・箱詰めなどの基本的な 販売スキルを身につける		
2	ショップデモンストレーション②	ショップで販売する商品の試作を行い 仕込みの段取り(日程)を決める		
3	ショップ実習①	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
4	ショップ実習②	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
5	ショップ実習③	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
6	ショップ実習④	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
7	ショップ実習⑤	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
8	ショップ実習⑥	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
9	ショップ実習⑦	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
10	ショップ実習⑧	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
11	店舗運営①	原価計算、販売価格の設定、 季節と売り上げの関係について学ぶ		
12	店舗運営②	季節商品と定番商品について学び 限定商品の開発にいかす		
13	プロモーション①SNS広告	SNSを使った情報発信について学ぶ		
14	プロモーション②商品写真	SNS発信をより効果的に行うために プロの写真撮影スキルを身につける		
15	プロモーション③ポスター	店舗の認知度向上のための 効果的なポスター作成を学ぶ		
16	プロモーション④動画作成	U29ショップ紹介動画を作成し発信する		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ショップオペレーションSA		伊藤 淳一郎	■ 2年 後期	
到達目標	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する 業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後)	(授	実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点と出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)		資材
1	後期ショップ実習事前授業①	後期のショップの商品についての 打ち合わせを行う		
2	接客マナー	接客をする上での身だしなみやメイクを プロから学ぶ		
3	ショップ実習⑨	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
4	ショップ実習(10)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
5	ショップ実習(11)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
6	ショップ実習(12)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
7	ショップ実習(13)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
8	ショップ実習(14)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
9	ショップ実習(15)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
10	ショップ実習(16)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
11	POP①	店舗運営時に使用するボードの書き方 について学ぶ		
12	POP②	ポップ広告の作成について学ぶ		
13	PDCA①	PDCAサイクルについて学ぶ		
14	PDCA②	商品開発を行い、他学科の学生へ向け 試食プレゼンテーションを行う		
15	PDCA③	商品化へ向けての改善を行う		
16	U29ショップ引き継ぎ	1年生へのショップの引き継ぎを行う		



九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ショップオペレーションSB		伊藤 淳一郎	■ 2年 前期	
到達目標	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する 業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後)	(授	実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点と出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)		資材
1	ショップデモンストレーション①	レジ・接客・箱詰めなどの基本的な 販売スキルを身につける		
2	ショップデモンストレーション②	ショップで販売する商品の試作を行い 仕込みの段取り(日程)を決める		
3	ショップ実習①	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
4	ショップ実習②	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
5	ショップ実習③	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
6	ショップ実習④	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
7	ショップ実習⑤	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
8	ショップ実習⑥	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
9	ショップ実習⑦	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
10	ショップ実習⑧	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
11	店舗運営①	原価計算、販売価格の設定、 季節と売り上げの関係について学ぶ		
12	店舗運営②	季節商品と定番商品について学び 限定商品の開発にいかす		
13	プロモーション①SNS広告	SNSを使った情報発信について学ぶ		
14	プロモーション②商品写真	SNS発信をより効果的に行うために プロの写真撮影スキルを身につける		
15	プロモーション③ポスター	店舗の認知度向上のための 効果的なポスター作成を学ぶ		
16	プロモーション④動画作成	U29ショップ紹介動画を作成し発信する		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ショップオペレーションSB		伊藤 淳一郎	■ 2年 後期	
到達目標	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する 業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後)	(授	実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点と出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)		資材
1	後期ショップ実習事前授業①	後期のショップの商品についての 打ち合わせを行う		
2	接客マナー	接客をする上での身だしなみやメイクを プロから学ぶ		
3	ショップ実習⑨	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
4	ショップ実習(10)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
5	ショップ実習(11)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
6	ショップ実習(12)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
7	ショップ実習(13)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
8	ショップ実習(14)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
9	ショップ実習(15)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
10	ショップ実習(16)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
11	POP①	店舗運営時に使用するボードの書き方 について学ぶ		
12	POP②	ポップ広告の作成について学ぶ		
13	PDCA①	PDCAサイクルについて学ぶ		
14	PDCA②	商品開発を行い、他学科の学生へ向け 試食プレゼンテーションを行う		
15	PDCA③	商品化へ向けての改善を行う		
16	U29ショップ引き継ぎ	1年生へのショップの引き継ぎを行う		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ショッポオペレーションBA		伊藤 淳一郎	■ 2年 前期	
到達目標	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する 業内容の順番はショッポ実習の営業日程により前後)	(授	実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点と出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)		資材
1	ショッポデモンストレーション①	レジ・接客・箱詰めなどの基本的な 販売スキルを身につける		
2	ショッポデモンストレーション②	ショッポで販売する商品の試作を行い 仕込みの段取り(日程)を決める		
3	ショッポ実習①	U29ショッポでの商品の製造・販売を行う		
4	ショッポ実習②	U29ショッポでの商品の製造・販売を行う		
5	ショッポ実習③	U29ショッポでの商品の製造・販売を行う		
6	ショッポ実習④	U29ショッポでの商品の製造・販売を行う		
7	ショッポ実習⑤	U29ショッポでの商品の製造・販売を行う		
8	ショッポ実習⑥	U29ショッポでの商品の製造・販売を行う		
9	ショッポ実習⑦	U29ショッポでの商品の製造・販売を行う		
10	ショッポ実習⑧	U29ショッポでの商品の製造・販売を行う		
11	店舗運営①	原価計算、販売価格の設定、 季節と売り上げの関係について学ぶ		
12	店舗運営②	季節商品と定番商品について学び 限定商品の開発にいかす		
13	プロモーション①SNS広告	SNSを使った情報発信について学ぶ		
14	プロモーション②商品写真	SNS発信をより効果的に行うために プロの写真撮影スキルを身につける		
15	プロモーション③ポスター	店舗の認知度向上のための 効果的なポスター作成を学ぶ		
16	プロモーション④動画作成	U29ショッポ紹介動画を作成し発信する		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ショップオペレーションBA		伊藤 淳一郎	■ 2年 後期	
到達目標	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する 業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後)	(授	実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点と出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)		資材
1	後期ショップ実習事前授業①	後期のショップの商品についての 打ち合わせを行う		
2	接客マナー	接客をする上での身だしなみやメイクを プロから学ぶ		
3	ショップ実習⑨	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
4	ショップ実習(10)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
5	ショップ実習(11)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
6	ショップ実習(12)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
7	ショップ実習(13)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
8	ショップ実習(14)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
9	ショップ実習(15)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
10	ショップ実習(16)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
11	POP①	店舗運営時に使用するボードの書き方 について学ぶ		
12	POP②	ポップ広告の作成について学ぶ		
13	PDCA①	PDCAサイクルについて学ぶ		
14	PDCA②	商品開発を行い、他学科の学生へ向け 試食プレゼンテーションを行う		
15	PDCA③	商品化へ向けての改善を行う		
16	U29ショップ引き継ぎ	1年生へのショップの引き継ぎを行う		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ショップオペレーションBB		伊藤 淳一郎	■ 2年 前期	
到達目標	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する (授業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後)		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			平常点と出席点	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	ショップデモンストレーション①	レジ・接客・箱詰めなどの基本的な 販売スキルを身につける		
2	ショップデモンストレーション②	ショップで販売する商品の試作を行い 仕込みの段取り(日程)を決める		
3	ショップ実習①	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
4	ショップ実習②	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
5	ショップ実習③	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
6	ショップ実習④	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
7	ショップ実習⑤	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
8	ショップ実習⑥	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
9	ショップ実習⑦	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
10	ショップ実習⑧	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
11	店舗運営①	原価計算、販売売価の設定、 季節と売り上げについて学ぶ		
12	店舗運営②	季節商品と定番商品について学び 限定商品の開発にいかす		
13	プロモーション①SNS広告	SNSを使った情報発信について学ぶ		
14	プロモーション②商品写真	SNS発信をより効果的に行うために プロの写真撮影スキルを身につける		
15	プロモーション③ポスター	店舗の認知度向上のための 効果的なポスター作成を学ぶ		
16	プロモーション④動画作成	U29ショップ紹介動画を作成し発信する		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ショップオペレーションBB		伊藤 淳一郎	■ 2年 後期	
到達目標	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する 業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後)	(授	実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点と出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	後期ショップ実習事前授業①	後期のショップの商品について決める		
2	接客マナー	接客をする上での身だしなみやメイクを プロから学ぶ		
3	ショップ実習⑨	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
4	ショップ実習(10)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
5	ショップ実習(11)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
6	ショップ実習(12)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
7	ショップ実習(13)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
8	ショップ実習(14)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
9	ショップ実習(15)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
10	ショップ実習(16)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
11	POP①	店舗運営時に使用するボードの書き方 について学ぶ		
12	POP②	ポップ広告の作成について学ぶ		
13	PDCA①	PDCAサイクルについて学ぶ		
14	PDCA②	商品開発を行い、他学科の学生へ向けての 試食プレゼンテーションを行う		
15	PDCA③	商品化へ向けての改善を行う		
16	U29ショップ引き継ぎ	1年生へのショップの引き継ぎを行う		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ショップオペレーションCA		荒木 智恵	■ 2年 前期	
到達目標	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する 業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後)	(授	実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点・出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)		資材
1	ショップデモンストレーション①	レジ・接客・箱詰めなどの基本的な 販売スキルを身につける		
2	ショップデモンストレーション②	ショップで販売する商品の試作を行い 仕込みの段取り(日程)を決める		
3	ショップ実習①	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
4	ショップ実習②	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
5	ショップ実習③	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
6	ショップ実習④	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
7	ショップ実習⑤	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
8	ショップ実習⑥	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
9	ショップ実習⑦	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
10	ショップ実習⑧	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
11	店舗運営①	原価計算、販売売価の設定、 季節と売り上げについて学ぶ		
12	店舗運営②	季節商品と定番商品について学び 限定商品の開発にいかす		
13	プロモーション①SNS広告	SNSを使った情報発信について学ぶ		
14	プロモーション②商品写真	SNS発信をより効果的に行うために プロの写真撮影スキルを身につける		
15	プロモーション③ポスター	店舗の認知度向上のための 効果的なポスター作成を学ぶ		
16	プロモーション④動画作成	U29ショップ紹介動画を作成し発信する		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ショップオペレーションCA		荒木 智恵	■ 2年 後期	
到達目標	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する 業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後)	(授	実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点・出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	後期ショップ実習事前授業①	後期のショップの商品について決める		
2	接客マナー	接客をする上での身だしなみやメイクを プロから学ぶ		
3	ショップ実習⑨	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
4	ショップ実習(10)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
5	ショップ実習(11)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
6	ショップ実習(12)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
7	ショップ実習(13)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
8	ショップ実習(14)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
9	ショップ実習(15)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
10	ショップ実習(16)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
11	POP①	店舗運営時に使用するボードの書き方 について学ぶ		
12	POP②	ポップ広告の作成について学ぶ		
13	PDCA①	PDCAサイクルについて学ぶ		
14	PDCA②	商品開発を行い、他学科の学生へ向けての 試食プレゼンテーションを行う		
15	PDCA③	商品化へ向けての改善を行う		
16	U29ショップ引き継ぎ	1年生へのショップの引き継ぎを行う		



九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ショップオペレーションCB		荒木 智恵	■ 2年 前期	
到達目標	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する 業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後)	(授	実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点と出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)		資材
1	ショップデモンストレーション①	レジ・接客・箱詰めなどの基本的な 販売スキルを身につける		
2	ショップデモンストレーション②	ショップで販売する商品の試作を行い 仕込みの段取り(日程)を決める		
3	ショップ実習①	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
4	ショップ実習②	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
5	ショップ実習③	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
6	ショップ実習④	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
7	ショップ実習⑤	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
8	ショップ実習⑥	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
9	ショップ実習⑦	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
10	ショップ実習⑧	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
11	店舗運営①	原価計算、販売売価の設定、 季節と売り上げについて学ぶ		
12	店舗運営②	季節商品と定番商品について学び 限定商品の開発にいかす		
13	プロモーション①SNS広告	SNSを使った情報発信について学ぶ		
14	プロモーション②商品写真	SNS発信をより効果的に行うために プロの写真撮影スキルを身につける		
15	プロモーション③ポスター	店舗の認知度向上のための 効果的なポスター作成を学ぶ		
16	プロモーション④動画作成	U29ショップ紹介動画を作成し発信する		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ショップオペレーションCB		荒木 智恵	■ 2年 後期	
到達目標	プロとしての意識を持って商品を製造・販売する 業内容の順番はショップ実習の営業日程により前後)□ □	(授	実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点と出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	後期ショップ実習事前授業①	後期のショップの商品について決める		
2	接客マナー	接客をする上での身だしなみやメイクを プロから学ぶ		
3	ショップ実習⑨	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
4	ショップ実習(10)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
5	ショップ実習(11)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
6	ショップ実習(12)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
7	ショップ実習(13)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
8	ショップ実習(14)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
9	ショップ実習(15)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
10	ショップ実習(16)	U29ショップでの商品の製造・販売を行う		
11	POP①	店舗運営時に使用するボードの書き方 について学ぶ		
12	POP②	ポップ広告の作成について学ぶ		
13	PDCA①	PDCAサイクルについて学ぶ		
14	PDCA②	商品開発を行い、他学科の学生へ向けての 試食プレゼンテーションを行う		
15	PDCA③	商品化へ向けての改善を行う		
16	U29ショップ引き継ぎ	1年生へのショップの引き継ぎを行う		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:スイーツクリエイティブワークス		伊藤 潤一郎	■ 2年 前期	
到達目標	商品開発力・発想力を身につける (授業内容の順番はショップ実習の日程により前後)	実務経験 食品関連業務歴有	128時数 8単位	
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点・出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション	新入生歓迎会用の料理とデザート <sup>の</sup> 仕込み		
2	特別講師実習①	特別講師の先生による実習(洋菓子)		
3	特別講師実習②	特別講師の先生による実習(洋菓子)		
4	特別講師実習③	特別講師の先生による実習(製パン)		
5	特別講師実習④	特別講師の先生による実習(製パン)		
6	特別講師実習⑤□	特別講師の先生による実習(製パン)		
7	U29ショップ前日仕込み①	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
8	U29ショップ前日仕込み②	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
9	U29ショップ前日仕込み③	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
10	U29ショップ前日仕込み④	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
11	U29ショップ前日仕込み⑤	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
12	U29ショップ前日仕込み⑥	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
13	U29ショップ前日仕込み⑦	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
14	U29ショップ前日仕込み⑧	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
15	新商品開発①	ショップで販売する新商品の試作		
16	新商品開発②	ショップで販売する新商品の試作		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:スイーツクリエイティブワークス		伊藤 潤一郎	■ 2年 後期	
到達目標	商品開発力の向上と、作業段取りを身につける (授業内容の順番はショップ実習の日程により前後)	実務経験 食品関連業務歴有	128時数 8単位	
授業の 方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点・出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	U29ショップ前日仕込み⑨	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
2	U29ショップ前日仕込み(10)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
3	U29ショップ前日仕込み(11)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
4	U29ショップ前日仕込み(12)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
5	U29ショップ前日仕込み(13)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
6	U29ショップ前日仕込み(14)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
7	U29ショップ前日仕込み(15)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
8	U29ショップ前日仕込み(16)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
9	特別講師実習⑥	特別講師の先生による実習(洋菓子)		
10	特別講師実習⑦	特別講師の先生による実習(洋菓子)		
11	特別講師実習⑧	特別講師の先生による実習(製パン)		
12	特別講師実習⑨	特別講師の先生による実習(製パン)		
13	特別講師実習(10)	特別講師の先生による実習(製パン)		
14	商品開発①	ショップで販売する新商品の試作		
15	商品開発②	ショップで販売する新商品の試作		
16	商品開発③	ショップで販売する新商品の試作		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:カフェクリエイティブワークス		伊藤 潤一郎	■ 2年 前期	
到達目標	カフェ調理のクリエイティブなスキルを身につける	実務経験 食品関連業務歴有	128時数 8単位	
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点・出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション	新入生歓迎会用の料理とデザート仕込み		
2	特別講師実習①	特別講師の先生による実習		
3	特別講師実習②	特別講師の先生による実習		
4	特別講師実習③	特別講師の先生による実習		
5	特別講師実習④	特別講師の先生による実習		
6	特別講師実習⑤口	特別講師の先生による実習		
7	U29ショップ前日仕込み①	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
8	U29ショップ前日仕込み②	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
9	U29ショップ前日仕込み③	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
10	U29ショップ前日仕込み④	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
11	U29ショップ前日仕込み⑤	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
12	U29ショップ前日仕込み⑥	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
13	U29ショップ前日仕込み⑦	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
14	U29ショップ前日仕込み⑧	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
15	新商品開発①	ショップで販売する新商品の試作		
16	新商品開発②	ショップで販売する新商品の試作		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:カフェクリエイティブワークス		伊藤 潤一郎	■ 2年 後期	
到達目標	カフェ調理のクリエイティブなスキルを身につける		実務経験 食品関連業務歴有	128時数 8単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		平常点・出席点		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	U29ショップ前日仕込み⑨	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
2	U29ショップ前日仕込み(10)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
3	U29ショップ前日仕込み(11)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
4	U29ショップ前日仕込み(12)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
5	U29ショップ前日仕込み(13)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
6	U29ショップ前日仕込み(14)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
7	U29ショップ前日仕込み(15)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
8	U29ショップ前日仕込み(16)	翌日のショップオープンに向けての仕込み		
9	特別講師実習⑥	特別講師の先生による実習		
10	特別講師実習⑦	特別講師の先生による実習		
11	特別講師実習⑧	特別講師の先生による実習		
12	特別講師実習⑨	特別講師の先生による実習		
13	特別講師実習(10)	特別講師の先生による実習		
14	商品開発①	ショップで販売する新商品の試作		
15	商品開発②	ショップで販売する新商品の試作		
16	商品開発③	ショップで販売する新商品の試作		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:社会システム概論		大野 茂男	■ 2年 後期	
到達目標	ソーシャルワークとの接点を理解する		実務経験 無	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	この授業について	この授業の流れの説明		
2	社会学とは・現代社会の理解	授業プリントと課題プリントの提出		
3	経済と社会システム	授業プリントと課題プリントの提出		
4	社会変動	授業プリントと課題プリントの提出		
5	人口から見た社会変動	授業プリントと課題プリントの提出		
6	生活の捉え方	授業プリントと課題プリントの提出		
7	家族について	授業プリントと課題プリントの提出		
8	地域について	授業プリントと課題プリントの提出		
9	社会的行為	授業プリントと課題プリントの提出		
10	社会的役割	授業プリントと課題プリントの提出		
11	集団社会と組織	授業プリントと課題プリントの提出		
12	社会的連携	授業プリントと課題プリントの提出		
13	日本社会と社会問題	授業プリントと課題プリントの提出		
14	社会的ジレンマ	授業プリントと課題プリントの提出		
15	権利と義務について	授業プリントと課題プリントの提出		
16	筆記テスト	復習テスト		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:ビジネススキル		木数 香	■ 2年 後期	
到達目標	正しい敬語を話す力を身につける		実務経験 ホテル勤務歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義	成績評価の方法・基準		
		自己評価と筆記テスト		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	敬語の重要性について	今後の授業の流れについて		
2	シーンに応じた敬語の使い方①	丁寧語について		
3	シーンに応じた敬語の使い方②	謙譲語について		
4	シーンに応じた敬語の使い方③	尊敬語について		
5	シーンに応じた敬語の使い方④	丁寧語・謙譲語・尊敬語の使い分けを ロールプレイで身につける		
6	シーンに応じた敬語の使い方⑤	丁寧語・謙譲語・尊敬語の使い分けを ロールプレイで身につける		
7	書き言葉と話し言葉①	書き言葉と話ことばの違いを知る		
8	書き言葉と話し言葉②	書き言葉練習を行う		
9	書き言葉と話し言葉③	話し言葉練習を行う		
10	書き言葉と話し言葉④	小テストを実施する		
11	電話対応①	会社における電話対応の重要性について		
12	電話対応②	電話対応の基本を身につける		
13	電話対応③	電話対応時のメモの残し方を学ぶ		
14	電話対応④	ワンランク上の電話対応について学ぶ		
15	電話対応⑤	ロールプレイを行い、電話対応を 身につける		
16	筆記試験	筆記テストを行う		



九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:英会話		福原 恵	■ 1年 前期	
到達目標	日常会話のリスニングの基本を見直す		実務経験 CA・GSとしての勤務及び業務指導歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	講師紹介			
2	今後のリスニングの攻め方、解説	リスニング教材51p～54p解く		
3	英語リスニング①	リスニング教材55p～59p解く		
4	英語リスニング②	リスニング教材60p～64p解く		
5	英語リスニング③	リスニング教材65p～69p解く		
6	英語リスニング④	リスニング教材70p～74p解く		
7	英語リスニング⑤	リスニング教材75p～79p解く		
8	小テスト	理解度チェックの再テストを行う		
9	英語リスニング⑥	リスニング教材80p～84p解く		
10	英語リスニング⑦	リスニング教材85p～89p解く		
11	英語リスニング⑧	リスニング教材90p～94p解く		
12	英語リスニング⑨	リスニング教材95p～99p解く		
13	英語リスニング(10)	リスニング教材100p～104p解く		
14	英語リスニング(11)	復習を行う		
15	筆記試験	筆記テストを行う		
16	試験の解答と説明	答え合わせと解説を行う		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:英会話		福原 恵	■ 1年 後期	
到達目標	日常会話を英語でTRY		実務経験 英会話スクール	32時数 2単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験、実技テスト	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション	先生自己紹介・生徒自己紹介 今後の授業についての説明		
2	今後の現場での英会話の必要性			
3	簡単な英会話フレーズを覚えよう	単語クイズ 2人組 練習		
4	挨拶英会話	ロールプレイ 2人組 練習		
5	ホテル良く使うフレーズ	ロールプレイ 2人組 練習		
6	旅行会社で使う英会話	ロールプレイ 2人組 練習		
7	レストランで使う英会話	ロールプレイ 2人組 練習		
8	対応の英会話①	ロールプレイ 2人組 練習		
9	接客英会話	ロールプレイ 2人組 練習		
10	郵便局での英会話	ロールプレイ 2人組 練習		
11	旅程の予約、取消、案内英会話	ロールプレイ 2人組 練習		
12	病院での英会話	ロールプレイ 2人組 練習		
13	ショッピングでの英会話	ロールプレイ 2人組 練習		
14	レンタカー店での英会話	ロールプレイ 2人組 練習		
15	接客英会話②	ロールプレイ 2人組 練習		
16	筆記試験	筆記テストと答えあわせ		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:英会話		井本 和浩	■ 2年 前期	
到達目標	英会話力とリスニングを身につける		実務経験 国際線CAとして勤務歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション	先生の自己紹介 今後の授業について説明		
2	ヒアリングレッスン①	学校での会話 ペアワーク		
3	ヒアリングレッスン②	仕事場での会話 ペアワーク		
4	ヒアリングレッスン③	空港での会話 ペアワーク		
5	ヒアリングレッスン④	郵便局での会話 ペアワーク		
6	ヒアリングレッスン⑤	友達同士での会話 ペアワーク		
7	ヒアリングレッスン⑥	旅行での会話 ペアワーク		
8	小テスト			
9	ヒアリングレッスン⑦	天気の話 ペアワーク		
10	ヒアリングレッスン⑧	映画の話 ペアワーク		
11	ヒアリングレッスン⑧	病院の話 ペアワーク		
12	ヒアリングレッスン⑧	飛行機での会話 ペアワーク		
13	ヒアリングレッスン⑧	郵便局にて ペアワーク		
14	ヒアリングレッスン⑧	クレームの会話 ペアワーク		
15	ヒアリングレッスンまとめ	レストランでの会話 ペアワーク		
16	筆記試験	筆記テストと答え合わせ		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:英会話		井本 和浩	■ 2年 後期	
到達目標	接客で使える英会話 生きた英語を使おう		実務経験 英会話スクール	32時数 2単位
授業の方法	講義	成績評価の方法・基準		
		自己評価・授業態度・筆記試験、実技テスト		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション	授業の流れの説明		
2	1年次の復習	今後の現場での英会話の必要性		
3	応用英会話①	ロールプレイを行い実践的に身につける 二人組		
4	応用英会話②	ロールプレイを行い実践的に身につける 二人組		
5	応用英会話③	ロールプレイを行い実践的に身につける 二人組		
6	応用英会話④	ロールプレイを行い実践的に身につける 二人組		
7	応用英会話⑤	ロールプレイを行い実践的に身につける 二人組		
8	小テスト	小テストを行う		
9	応用英会話⑥	ロールプレイを行い実践的に身につける 二人組		
10	応用英会話⑦	ロールプレイを行い実践的に身につける 二人組		
11	応用英会話⑧	ロールプレイを行い実践的に身につける 二人組		
12	応用英会話⑨	ロールプレイを行い実践的に身につける 二人組		
13	応用英会話(10)	ロールプレイを行い実践的に身につける 二人組		
14	応用英会話(11)	ロールプレイを行い実践的に身につける 二人組		
15	応用英会話(12)	ロールプレイを行い実践的に身につける 二人組		
16	筆記試験	筆記テストと答え合わせ		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: 英語検定セミナー		福原 恵	■ 1年 前期	
到達目標	英検合格を目指そう口		実務経験 CA・GSとしての勤務及び業務指導歴有	64時数 4単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	前期スケジュール目標共有・レベルチェック	小テスト		
2	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
3	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
4	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
5	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
6	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
7	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
8	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
9	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
10	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
11	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
12	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
13	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
14	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
15	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
16	クールテスト	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: 英語検定セミナー		福原 恵	■ 1年 後期	
到達目標	英検合格を目指そう	実務経験 CA・GSとしての勤務及び業務指導歴有	64時数 4単位	
授業の方法	講義	成績評価の方法・基準		
		自己評価・授業態度・筆記試験		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	後期スケジュール・目標共有・前期復習	小テスト		
2	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
3	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
4	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
5	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
6	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
7	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
8	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
9	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
10	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
11	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
12	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
13	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
14	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
15	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
16	クールテスト	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: 英語検定セミナー		福原 恵	■ 2年 前期	
到達目標	英検合格を目指そう		実務経験 CA・GSとしての勤務及び業務指導歴有	64時数 4単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	前期スケジュール目標共有・一年振り返り	小テスト		
2	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
3	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
4	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
5	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
6	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
7	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
8	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
9	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
10	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
11	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
12	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
13	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
14	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
15	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
16	クールテスト	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名: 英語検定セミナー		福原 恵	■ 2年 後期	
到達目標	英検合格を目指そう		実務経験 CA・GSとしての勤務及び業務指導歴有	64時数 4単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	後期スケジュール目標共有	小テスト		
2	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
3	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
4	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
5	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
6	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
7	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
8	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
9	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
10	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
11	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
12	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
13	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
14	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
15	文法基礎振り返り、練習問題、解説	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト
16	最終テスト	練習問題プリント 単語テスト	英検	テキスト



九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:韓国語		御厨 かおり	■ 1年 前期	
到達目標	韓国・朝鮮語の入門として、 ハングルや単語の読み方など発音の基礎を学ぶ		実務経験 韓国旅行社勤務・大学講師歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	アイスブレイク・基本母音字(10個)、挨拶1	母音暗記 簡単な挨拶	オリジナル	
2	基本子音字(1):平音(9個)	母音・子音・平音の暗記		
3	基本子音字(2):激音(5個)、合成子音字:濃音(5個)	子音・激音・合成子音とうの暗記		
4	合成母音字(11個)	合成母音の暗記		
5	ハングルの読み書き総合(1)	ハングルの基礎テスト	youtube素材	
6	終声子音字(1):3種	終声子音の暗記		
7	終声子音字(2):4種	終声子音の暗記		
8	発音の法則(1):連音化法則、口蓋音化法則	正しい発音の習得		
9	発音の法則(2):流音化法則、鼻音化法則、激音化法則	正しい発音の習得		
10	ハングルの読み書き総合(2)	ハングルの基礎テスト		
11	丁寧形:イムニダ体・助詞	文法暗記・活用練習	できる韓国語(初級)	
12	丁寧形:アニムニダ体・否定形	文法暗記・活用練習		
13	基本文型総合(1)、小テスト	筆記・発音・会話等		
14	基本会話①:挨拶	文型暗記・活用練習		
15	基本会話②:質問	文型暗記・活用練習		
16	総合テスト	筆記・発音・会話等		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:韓国語		御厨 かおり	■ 1年 後期	
到達目標	基礎的名詞および動詞や形容詞を中心にする 100語程度の基本語彙、20項目ほどの基礎文法を身につけ	実務経験 韓国旅行社勤務・大学講師歴有	32時数 2単位	
授業の方法	講義	成績評価の方法・基準 自己評価・授業態度・筆記試験口		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	指示詞 이,그,저(こ、そ、あ)	文法暗記・活用練習		
2	「イッスムニダ体」の表現	文型暗記・活用練習		
3	「イッソヨ体」の表現	文型暗記・活用練習		
4	漢字語数詞・固有数詞	語彙の補足・活用練習	プリント対応	
5	固有語の数詞を用いた年月日	語彙の補足・活用練習	プリント対応	
6	漢字語の数字と指示代名詞の表現	語彙の補足・活用練習	プリント対応	
7	曜日・時間の表現と用言の不可能形	文型暗記・活用練習		
8	基本文型総合(1)、小テスト	筆記・発音・会話等		
9	用言の「ハムニダ体」の練習と否定形	文型暗記・活用練習		
10	用言の「ヘヨ体」の練習と確認法	文型暗記・活用練習		
11	尊敬形の比較学習	文型暗記・活用練習		
12	仮定を表す表現と尊敬形で尋ねる表現	文型暗記・活用練習		
13	用言の否定文の表現	文型暗記・活用練習		
14	「ハダ用言」の活用	文型暗記・活用練習		
15	基本会話③:自己紹介	語彙の補足・活用練習		
16	総合テスト	筆記・発音・会話等		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:韓国語		御厨 かおり	■ 2年 前期	
到達目標	基礎的名詞および動詞や形容詞を中心にする 200語程度の基本語彙、40項目ほどの基礎文法を身につけ		実務経験 韓国旅行社勤務・大学講師歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション(挨拶・教室のことば説明)	会話訓練		
2	動詞の現在連体形/先行動作の用法	文法暗記・活用練習	できる韓国語(初級Ⅱ)	
3	形容詞の現在連体形	文法暗記・活用練習		
4	理由や根拠の表現と並列の表現	文法暗記・活用練習		
5	並列や動作の先行の表現	文法暗記・活用練習		
6	用言の変則活用	文法暗記・活用練習		
7	不規則活用(1)～(3)	文法暗記・活用練習		
8	基本文型総合(1)、小テスト	筆記・発音・会話等		
9	動詞・存在詞の現在連体形と否定の表現	文法暗記・活用練習		
10	逆接の意味を表す表現	文法暗記・活用練習		
11	動詞・存在詞の未来連体形	文法暗記・活用練習		
12	動詞の過去連体形	文法暗記・活用練習		
13	理由や推量の表現	文法暗記・活用練習		
14	用言の変則活用	文法暗記・活用練習		
15	基本会話④:コミュニケーション	会話訓練		
16	総合テスト	筆記・発音・会話等		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:韓国語		御厨 かおり	■ 2年 後期	
到達目標	これまでの習得語彙を用いた短文の読み書き、聞きとり、そして会話上の運用を可能にする。 観光業に特化した単語・フレーズを習得する。	実務経験 韓国旅行社勤務・大学講師歴有	32時数 2単位	
授業の方法	講義	成績評価の方法・基準 自己評価・授業態度・筆記試験		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	用言の変則活用	文法暗記・活用練習		
2	不可能の表現	文法暗記・活用練習		
3	根拠と義務を表す表現	文法暗記・活用練習		
4	義務や必要、相談と試図の表現	文法暗記・活用練習		
5	可能・不可能の表現	文法暗記・活用練習		
6	意図の表現と禁止の表現	文法暗記・活用練習		
7	推測を表す表現	文法暗記・活用練習		
8	基本文型総合(1)、小テスト	筆記・発音・会話等		
9	観光会話Lesson1シチュエーション別挨拶・スキット練習・観光単語レッスン	スキット練習・まとめ		
10	観光会話Lesson2自己紹介・スキット練習・観光単語レッスン	スキット練習・まとめ		
11	観光会話Lesson3旅行フレーズ①:空港・入国審査・スキット練習・観光単語レッスン	スキット練習・まとめ		
12	観光会話Lesson4旅行フレーズ②:ホテル・観光・スキット練習・観光単語レッスン	スキット練習・まとめ		
13	観光会話Lesson5生活フレーズ①:飲食店・味の表現・スキット練習・観光単語レッスン	スキット練習・まとめ		
14	観光会話Lesson6生活フレーズ②:市場・スーパーマーケット・スキット練習・観光単語レッスン	スキット練習・まとめ		
15	観光会話Lesson7スキット発表・ロールプレイ	スキット練習・まとめ		
16	総合テスト	筆記・発音・スピーチ発表		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:中国語		向坂 ていか	■ 1年 前期	
到達目標	HSK1-2級を目指す 接客業で会話できることを目標とする		実務経験 大学・中学校で講師歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	集中授業			
	自己紹介			
2	今後の目標設定	単語テスト①	テキスト	
	今後の勉強内容 説明		2P分	
3	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト②	テキスト	
	挨拶		2P分	
4	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト③	テキスト	
	現在形 過去形		2P分	
5	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト④	テキスト	
	未来形		2P分	
6	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑤	テキスト	
	比較級		2P分	
7	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑥	テキスト	
	形容詞の使い方		2P分	
8	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑦	テキスト	
	能願動詞		2P分	
9	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑧	テキスト	
	疑問文		2P分	
10	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑨	テキスト	
	否定形		2P分	
11	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト10	テキスト	
	リスニング①		2P分	
12	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト11	テキスト	
	リスニング②		2P分	
13	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト12	テキスト	
	リスニング③		2P分	
14	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト13	テキスト	
	リスニング④		2P分	
15	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト14	テキスト	
	リスニング⑤		2P分	
16	クールテスト			
	復習			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:中国語		向坂 ていか	■ 1年 後期	
到達目標	HSK1-2級を目指す 接客業で会話できることを目標とする		実務経験 大学・中学校で講師歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義□ □		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	先生紹介 生徒紹介 自己紹介			
2	今後の目標設定 今後の勉強内容 説明	単語テスト①	テキスト 2P分	
3	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 挨拶	単語テスト②	テキスト 2P分	
4	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 現在形 過去形	単語テスト③	テキスト 2P分	
5	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 未来形	単語テスト④	テキスト 2P分	
6	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 比較級	単語テスト⑤	テキスト 2P分	
7	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 形容詞の使い方	単語テスト⑥	テキスト 2P分	
8	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 能願動詞	単語テスト⑦	テキスト 2P分	
9	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 疑問文	単語テスト⑧	テキスト 2P分	
10	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 否定形	単語テスト⑨	テキスト 2P分	
11	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 リスニング①	単語テスト ⑩	テキスト 2P分	
12	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 リスニング②	単語テスト 11	テキスト 2P分	
13	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 リスニング③	単語テスト12	テキスト 2P分	
14	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 リスニング④	単語テスト13	テキスト 2P分	
15	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習 リスニング⑤	単語テスト14	テキスト 2P分	
16	クールテスト 復習			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:中国語		向坂 ていか	■2年 前期	
到達目標	HSK1-2級を目指す 接客業で会話できることを目標とする		実務経験 大学・中学校で講師歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義□ □		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	集中授業			
	自己紹介			
2	今後の目標設定	単語テスト①	テキスト	
	今後の勉強内容 説明		2P分	
3	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト②	テキスト	
	挨拶		2P分	
4	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト③	テキスト	
	現在形 過去形		2P分	
5	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト④	テキスト	
	未来形		2P分	
6	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑤	テキスト	
	比較級		2P分	
7	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑥	テキスト	
	形容詞の使い方		2P分	
8	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑦	テキスト	
	能願動詞		2P分	
9	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑧	テキスト	
	疑問文		2P分	
10	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑨	テキスト	
	否定形		2P分	
11	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト10	テキスト	
	リスニング①		2P分	
12	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト11	テキスト	
	リスニング②		2P分	
13	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト12	テキスト	
	リスニング③		2P分	
14	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト13	テキスト	
	リスニング④		2P分	
15	ピンイン 紹介、文法解説、発音練習	単語テスト14	テキスト	
	リスニング⑤		2P分	
16	クールテスト			
	復習			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:中国語		向坂 ていか	■ 2年 後期	
到達目標	HSK1-2級を目指す 接客業で会話できることを目標とする		実務経験 大学・中学校で講師歴有	32時数 2単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			自己評価・授業態度・筆記試験	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	集中授業			
	自己紹介			
2	今後の目標設定	単語テスト①	テキスト	
	今後の勉強内容 説明		2P分	
3	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト②	テキスト	
	挨拶		2P分	
4	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト③	テキスト	
	現在形 過去形		2P分	
5	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト④	テキスト	
	未来形		2P分	
6	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑤	テキスト	
	比較級		2P分	
7	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑥	テキスト	
	形容詞の使い方		2P分	
8	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑦	テキスト	
	能願動詞		2P分	
9	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑧	テキスト	
	疑問文		2P分	
10	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト⑨	テキスト	
	否定形		2P分	
11	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト10	テキスト	
	リスニング①		2P分	
12	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト11	テキスト	
	リスニング②		2P分	
13	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト12	テキスト	
	リスニング③		2P分	
14	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト13	テキスト	
	リスニング④		2P分	
15	ピンイン紹介、文法解説、発音練習	単語テスト14	テキスト	
	リスニング⑤		2P分	
16	クールテスト			
	復習			



九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:選択ゼミナールA		木藪 香	■ 2年 前期	
到達目標	選択した分野の知識を身につける		実務経験 ホテル勤務歴有	64時数 4単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			筆記試験と自己評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション			
2	選択授業第1回目	ホテル文化研究		
3	選択授業第2回目	ホテル文化研究		
4	選択授業第3回目	ホテル文化研究		
5	選択授業第4回目	ホテル文化研究		
6	選択授業第5回目	ホテル文化研究		
7	選択授業第6回目	ホテル文化研究		
8	理解度確認テスト	ホテル文化研究		
9	選択授業第7回目	ホテル文化研究		
10	選択授業第8回目	ホテル文化研究		
11	選択授業第9回目	ホテル文化研究		
12	選択授業第10回目	ホテル文化研究		
13	選択授業第11回目	ホテル文化研究		
14	選択授業第12回目	ホテル文化研究		
15	選択授業第13回目	ホテル文化研究		
16	筆記試験	筆記テスト		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:選択ゼミナールA		木藪 香	■ 2年 後期	
到達目標	選択した分野の知識を身につける	実務経験 ホテル勤務歴有	64時数 4単位	
授業の方法	講義	成績評価の方法・基準		
		筆記試験と自己評価		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション			
2	選択授業第1回目	ホテル文化研究		
3	選択授業第2回目	ホテル文化研究		
4	選択授業第3回目	ホテル文化研究		
5	選択授業第4回目	ホテル文化研究		
6	選択授業第5回目	ホテル文化研究		
7	選択授業第6回目	ホテル文化研究		
8	理解度確認テスト	ホテル文化研究		
9	選択授業第7回目	ホテル文化研究		
10	選択授業第8回目	ホテル文化研究		
11	選択授業第9回目	ホテル文化研究		
12	選択授業第10回目	ホテル文化研究		
13	選択授業第11回目	ホテル文化研究		
14	選択授業第12回目	ホテル文化研究		
15	選択授業第13回目	ホテル文化研究		
16	筆記テスト	筆記テスト		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:選択ゼミナールB		児浦 由香	■ 2年 前期	
到達目標	選択した分野の知識を身につける	実務経験 旅行会社・空港関連に勤務歴有	64時数 4単位	
授業の方法	講義	成績評価の方法・基準		
		筆記試験と自己評価		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション			
2	選択授業第1回目	海外研究		
3	選択授業第2回目	海外研究		
4	選択授業第3回目	海外研究		
5	選択授業第4回目	海外研究		
6	選択授業第5回目	海外研究		
7	選択授業第6回目	海外研究		
8	理解度確認テスト			
9	選択授業第7回目	海外研究		
10	選択授業第8回目	海外研究		
11	選択授業第9回目	海外研究		
12	選択授業第10回目	海外研究		
13	選択授業第11回目	海外研究		
14	選択授業第12回目	海外研究		
15	選択授業第13回目	海外研究		
16	筆記テスト			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:選択ゼミナールB		児浦 由香	■ 2年 後期	
到達目標	選択した分野の知識を身につける	実務経験 旅行会社・空港関連に勤務歴有	64時数 4単位	
授業の方法	講義	成績評価の方法・基準		
		筆記試験と自己評価		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション			
2	選択授業第1回目	海外研究		
3	選択授業第2回目	海外研究		
4	選択授業第3回目	海外研究		
5	選択授業第4回目	海外研究		
6	選択授業第5回目	海外研究		
7	選択授業第6回目	海外研究		
8	理解度確認テスト			
9	選択授業第7回目	海外研究		
10	選択授業第8回目	海外研究		
11	選択授業第9回目	海外研究		
12	選択授業第10回目	海外研究		
13	選択授業第11回目	海外研究		
14	選択授業第12回目	海外研究		
15	選択授業第13回目	海外研究		
16	筆記テスト			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:選択ゼミナールC		井本 和浩	■ 2年 前期	
到達目標	選択した分野の知識を身につける	実務経験 CA・GSとしての勤務及び業務指導歴有	64時数 4単位	
授業の方法	講義	成績評価の方法・基準		
		筆記試験と自己評価		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション	おもてなし英会話		
2	選択授業第1回目	おもてなし英会話		
3	選択授業第2回目	おもてなし英会話		
4	選択授業第3回目	おもてなし英会話		
5	選択授業第4回目	おもてなし英会話		
6	選択授業第5回目	おもてなし英会話		
7	選択授業第6回目	おもてなし英会話		
8	理解度確認テスト			
9	選択授業第7回目	おもてなし英会話		
10	選択授業第8回目	おもてなし英会話		
11	選択授業第9回目	おもてなし英会話		
12	選択授業第10回目	おもてなし英会話		
13	選択授業第11回目	おもてなし英会話		
14	選択授業第12回目	おもてなし英会話		
15	選択授業第13回目	おもてなし英会話		
16	筆記テスト			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:選択ゼミナールC		井本 和浩	■ 2年 後期	
到達目標	選択した分野の知識を身につける	実務経験 CA・GSとしての勤務及び業務指導歴有	64時数 4単位	
授業の方法	講義	成績評価の方法・基準		
		筆記試験と自己評価		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション	おもてなし英会話		
2	選択授業第1回目	おもてなし英会話		
3	選択授業第2回目	おもてなし英会話		
4	選択授業第3回目	おもてなし英会話		
5	選択授業第4回目	おもてなし英会話		
6	選択授業第5回目	おもてなし英会話		
7	選択授業第6回目	おもてなし英会話		
8	理解度確認テスト			
9	選択授業第7回目	おもてなし英会話		
10	選択授業第8回目	おもてなし英会話		
11	選択授業第9回目	おもてなし英会話		
12	選択授業第10回目	おもてなし英会話		
13	選択授業第11回目	おもてなし英会話		
14	選択授業第12回目	おもてなし英会話		
15	選択授業第13回目	おもてなし英会話		
16	筆記テスト			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:選択ゼミナールD		御厨 かおり	■ 2年 前期	
到達目標	選択した分野の知識を身につける		実務経験 韓国旅行社勤務・大学講師歴有	64時数 4単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			筆記試験と自己評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション			
2	選択授業第1回目	韓国語を使った日常会話		
3	選択授業第2回目	韓国語を使った日常会話		
4	選択授業第3回目	韓国語を使った日常会話		
5	選択授業第4回目	韓国語を使った日常会話		
6	選択授業第5回目	韓国語を使った日常会話		
7	選択授業第6回目	韓国語を使った日常会話		
8	理解度確認テスト			
9	選択授業第7回目	韓国語を使った日常会話		
10	選択授業第8回目	韓国語を使った日常会話		
11	選択授業第9回目	韓国語を使った日常会話		
12	選択授業第10回目	韓国語を使った日常会話		
13	選択授業第11回目	韓国語を使った日常会話		
14	選択授業第12回目	韓国語を使った日常会話		
15	選択授業第13回目	韓国語を使った日常会話		
16	筆記テスト			

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:選択ゼミナールD		御厨 かおり	■ 2年 後期	
到達目標	選択した分野の知識を身につける		実務経験 韓国旅行社勤務・大学講師歴有	64時数 4単位
授業の方法	講義		成績評価の方法・基準	
			筆記試験と自己評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	オリエンテーション			
2	選択授業第1回目	韓国語を使った日常会話		
3	選択授業第2回目	韓国語を使った日常会話		
4	選択授業第3回目	韓国語を使った日常会話		
5	選択授業第4回目	韓国語を使った日常会話		
6	選択授業第5回目	韓国語を使った日常会話		
7	選択授業第6回目	韓国語を使った日常会話		
8	理解度確認テスト			
9	選択授業第7回目	韓国語を使った日常会話		
10	選択授業第8回目	韓国語を使った日常会話		
11	選択授業第9回目	韓国語を使った日常会話		
12	選択授業第10回目	韓国語を使った日常会話		
13	選択授業第11回目	韓国語を使った日常会話		
14	選択授業第12回目	韓国語を使った日常会話		
15	選択授業第13回目	韓国語を使った日常会話		
16	筆記テスト			



九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:企業研修A I		阿座上 剛	■ 1年 前期	
到達目標	就職活動の流れを知る		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			ペーパーテストの実施	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	就職活動とは	就職活動・転職活動の違い 新卒採用とは・メリット		
2	入社試験までの流れ①	日頃の授業への取り組みの重要性 インターンシップのメリット		
3	入社試験までの流れ②	必要性の高い資格 就職イベント参加の意義		
4	入社試験までの流れ③	リクナビ・マイナビとは 説明会に参加するには		
5	入社試験までの流れ④	企業研究の重要性 自己分析の方法		
6	採用試験までの流れ①	各企業での説明会に参加するメリット 求人票とは		
7	採用試験までの流れ②	求人票を見るポイント 企業で求人票を比較しよう		
8	採用試験までの流れ③	応募書類の種類 履歴書とエントリーシートの違い		
9	採用試験の流れ①	書類選考について 一次(集団面接)選考について		
10	採用試験の流れ②	筆記試験について 筆記試験読解		
11	採用試験の流れ③	二次(役員面接)選考について 二次以降の選考について		
12	採用試験の流れ④	その他の選考方法(GD) その他の選考方法(小論文・作文)		
13	就職試験までにできること①	企業を知る(過去の求人票を見る) 企業を知る(HP/口コミを見る)		
14	就職試験までにできること②	自己分析(人生を振り返る)		
15	就職試験までにできること③	インターンシップ志望先の選定をし その企業の企業研究		
16	ペーパーテスト	理解度を確認 振り返り		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:企業研修A I		阿座上 剛	■ 1年 後期	
到達目標	インターンシップを就職活動へつなげる		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			自己評価とインターン先評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	インターンシップ先とのアポイント	企業探しと受け入れアポイントメント		
2	インターンシップの心構え	礼儀や挨拶の重要性		
3	インターンシップまでの流れ	今後のスケジュールの作成		
4	インターンシップ打ち合わせ	インターンシップ先へのご挨拶		
5	インターンシップ	1日目		
6	インターンシップ	2日目		
7	インターンシップ	3日目		
8	インターンシップ	4日目		
9	インターンシップ	5日目		
10	インターンシップ	6日目		
11	インターンシップ	7日目		
12	インターンシップ	8日目		
13	インターンシップ	9日目		
14	インターンシップ	10日目		
15	インターンシップの振り返り	自己評価と相手先からの評価		
16	インターンシップ報告会	学科内でのインターンシップ内容共有		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:企業研修A II		阿座上 剛	■ 1年 前期	
到達目標	就職活動の流れを知る		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			ペーパーテストの実施	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	就職活動とは	就職活動・転職活動の違い 新卒採用とは・メリット		
2	入社試験までの流れ①	日頃の授業への取り組みの重要性 インターンシップのメリット		
3	入社試験までの流れ②	必要性の高い資格 就職イベント参加の意義		
4	入社試験までの流れ③	リクナビ・マイナビとは 説明会に参加するには		
5	入社試験までの流れ④	企業研究の重要性 自己分析の方法		
6	採用試験までの流れ①	各企業での説明会に参加するメリット 求人票とは		
7	採用試験までの流れ②	求人票を見るポイント 企業で求人票を比較しよう		
8	採用試験までの流れ③	応募書類の種類 履歴書とエントリーシートの違い		
9	採用試験の流れ①	書類選考について 一次(集団面接)選考について		
10	採用試験の流れ②	筆記試験について 筆記試験読解		
11	採用試験の流れ③	二次(役員面接)選考について 二次以降の選考について		
12	採用試験の流れ④	その他の選考方法(GD) その他の選考方法(小論文・作文)		
13	就職試験までにできること①	企業を知る(過去の求人票を見る) 企業を知る(HP/口コミを見る)		
14	就職試験までにできること②	自己分析(人生を振り返る)		
15	就職試験までにできること③	インターンシップ志望先の選定をし その企業の企業研究		
16	ペーパーテスト	理解度を確認 振り返り		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:企業研修A II		阿座上 剛	■ 1年 後期	
到達目標	インターンシップを就職活動へつなげる		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			自己評価とインターン先評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	インターンシップ先とのアポイント	企業探しと受け入れアポイントメント		
2	インターンシップの心構え	礼儀や挨拶の重要性		
3	インターンシップまでの流れ	今後のスケジュールの作成		
4	インターンシップ打ち合わせ	インターンシップ先へのご挨拶		
5	インターンシップ	1日目		
6	インターンシップ	2日目		
7	インターンシップ	3日目		
8	インターンシップ	4日目		
9	インターンシップ	5日目		
10	インターンシップ	6日目		
11	インターンシップ	7日目		
12	インターンシップ	8日目		
13	インターンシップ	9日目		
14	インターンシップ	10日目		
15	インターンシップの振り返り	自己評価と相手先からの評価		
16	インターンシップ報告会	学科内でのインターンシップ内容共有		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:企業研修AⅢ		阿座上 剛	■1年 前期	
到達目標	就職活動の流れを知る		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			ペーパーテストの実施	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	就職活動とは	就職活動・転職活動の違い 新卒採用とは・メリット		
2	入社試験までの流れ①	日頃の授業への取り組みの重要性 インターンシップのメリット		
3	入社試験までの流れ②	必要性の高い資格 就職イベント参加の意義		
4	入社試験までの流れ③	リクナビ・マイナビとは 説明会に参加するには		
5	入社試験までの流れ④	企業研究の重要性 自己分析の方法		
6	採用試験までの流れ①	各企業での説明会に参加するメリット 求人票とは		
7	採用試験までの流れ②	求人票を見るポイント 企業で求人票を比較しよう		
8	採用試験までの流れ③	応募書類の種類 履歴書とエントリーシートの違い		
9	採用試験の流れ①	書類選考について 一次(集団面接)選考について		
10	採用試験の流れ②	筆記試験について 筆記試験読解		
11	採用試験の流れ③	二次(役員面接)選考について 二次以降の選考について		
12	採用試験の流れ④	その他の選考方法(GD) その他の選考方法(小論文・作文)		
13	就職試験までにできること①	企業を知る(過去の求人票を見る) 企業を知る(HP/口コミを見る)		
14	就職試験までにできること②	自己分析(人生を振り返る)		
15	就職試験までにできること③	インターンシップ志望先の選定をし その企業の企業研究		
16	ペーパーテスト	理解度を確認 振り返り		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:企業研修AⅢ		阿座上 剛	■1年 後期	
到達目標	インターンシップを就職活動へつなげる		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			自己評価とインターン先評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	インターンシップ先とのアポイント	企業探しと受け入れアポイントメント		
2	インターンシップの心構え	礼儀や挨拶の重要性		
3	インターンシップまでの流れ	今後のスケジュールの作成		
4	インターンシップ打ち合わせ	インターンシップ先へのご挨拶		
5	インターンシップ	1日目		
6	インターンシップ	2日目		
7	インターンシップ	3日目		
8	インターンシップ	4日目		
9	インターンシップ	5日目		
10	インターンシップ	6日目		
11	インターンシップ	7日目		
12	インターンシップ	8日目		
13	インターンシップ	9日目		
14	インターンシップ	10日目		
15	インターンシップの振り返り	自己評価と相手先からの評価		
16	インターンシップ報告会	学科内でのインターンシップ内容共有		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:企業研修A IV		阿座上 剛	■ 1年 前期	
到達目標	就職活動の流れを知る		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		ペーパーテストの実施		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	就職活動とは	就職活動・転職活動の違い 新卒採用とは・メリット		
2	入社試験までの流れ①	日頃の授業への取り組みの重要性 インターンシップのメリット		
3	入社試験までの流れ②	必要性の高い資格 就職イベント参加の意義		
4	入社試験までの流れ③	リクナビ・マイナビとは 説明会に参加するには		
5	入社試験までの流れ④	企業研究の重要性 自己分析の方法		
6	採用試験までの流れ①	各企業での説明会に参加するメリット 求人票とは		
7	採用試験までの流れ②	求人票を見るポイント 企業で求人票を比較しよう		
8	採用試験までの流れ③	応募書類の種類 履歴書とエントリーシートの違い		
9	採用試験の流れ①	書類選考について 一次(集団面接)選考について		
10	採用試験の流れ②	筆記試験について 筆記試験読解		
11	採用試験の流れ③	二次(役員面接)選考について 二次以降の選考について		
12	採用試験の流れ④	その他の選考方法(GD) その他の選考方法(小論文・作文)		
13	就職試験までにできること①	企業を知る(過去の求人票を見る) 企業を知る(HP/口コミを見る)		
14	就職試験までにできること②	自己分析(人生を振り返る)		
15	就職試験までにできること③	インターンシップ志望先の選定をし その企業の企業研究		
16	ペーパーテスト	理解度を確認 振り返り		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:企業研修A IV		阿座上 剛	■ 1年 後期	
到達目標	インターンシップを就職活動へつなげる		実務経験 食品関連業務歴有	64時数 4単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			自己評価とインターン先評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	インターンシップ先とのアポイント	企業探しと受け入れアポイントメント		
2	インターンシップの心構え	礼儀や挨拶の重要性		
3	インターンシップまでの流れ	今後のスケジュールの作成		
4	インターンシップ打ち合わせ	インターンシップ先へのご挨拶		
5	インターンシップ	1日目		
6	インターンシップ	2日目		
7	インターンシップ	3日目		
8	インターンシップ	4日目		
9	インターンシップ	5日目		
10	インターンシップ	6日目		
11	インターンシップ	7日目		
12	インターンシップ	8日目		
13	インターンシップ	9日目		
14	インターンシップ	10日目		
15	インターンシップの振り返り	自己評価と相手先からの評価		
16	インターンシップ報告会	学科内でのインターンシップ内容共有		



九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:企業研修B I		阿座上 剛	■2年 前期	
到達目標	就職時に優位となる履歴書を書けるようになる	実務経験 食品関連業務歴有	240時数 15単位	
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		筆記テスト		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	履歴書対策	履歴書とは 本校の履歴書について		
2	履歴書対策	個人情報欄 証明写真のルール		
3	履歴書対策	経歴情報欄 免許資格欄		
4	履歴書対策	趣味特技欄		
5	履歴書対策	自己PR欄		
6	履歴書対策	思いが伝わる志望動機とは		
7	履歴書対策	履歴書記入時のマナー		
8	履歴書対策	綺麗な見やすい字を書くには トレーニング		
9	履歴書対策	正しい文章の書き方		
10	履歴書対策	履歴書記入		
11	履歴書対策	履歴書記入		
12	履歴書対策	履歴書記入		
13	履歴書対策	履歴書添削		
14	履歴書対策	履歴書添削		
15	履歴書対策	履歴書添削		
16	筆記テスト	理解度を確認 振り返り		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:企業研修B I		阿座上 剛	■ 2年 後期	
到達目標	就職内定へつながるインターンシップを行う		実務経験 食品関連業務歴有	240時数 15単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			自己評価とインターン先評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	インターンシップ先アポイント	企業探しと受け入れ依頼		
2	インターンシップの心構え	礼儀や挨拶の重要性		
3	インターンシップまでの流れ	今後のスケジュールの作成		
4	インターンシップ打ち合わせ	インターンシップ先へのご挨拶		
5	インターンシップ	1日目		
6	インターンシップ	2日目		
7	インターンシップ	3日目		
8	インターンシップ	4日目		
9	インターンシップ	5日目		
10	インターンシップ	6日目		
11	インターンシップ	7日目		
12	インターンシップ	8日目		
13	インターンシップ	9日目		
14	インターンシップ	10日目		
15	インターンシップの振り返り	自己評価と相手先からの評価		
16	インターンシップ報告会	学科内でのインターンシップ内容共有		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:企業研修B II		阿座上 剛	■ 2年 前期	
到達目標	就職時に優位となる履歴書を書けるようになる	実務経験 食品関連業務歴有	240時数 15単位	
授業の方法	演習	成績評価の方法・基準		
		筆記テスト		
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	履歴書対策	履歴書とは 本校の履歴書について		
2	履歴書対策	個人情報欄 証明写真のルール		
3	履歴書対策	経歴情報欄 免許資格欄		
4	履歴書対策	趣味特技欄		
5	履歴書対策	自己PR欄		
6	履歴書対策	思いが伝わる志望動機とは		
7	履歴書対策	履歴書記入時のマナー		
8	履歴書対策	綺麗な見やすい字を書くには トレーニング		
9	履歴書対策	正しい文章の書き方		
10	履歴書対策	履歴書記入		
11	履歴書対策	履歴書記入		
12	履歴書対策	履歴書記入		
13	履歴書対策	履歴書添削		
14	履歴書対策	履歴書添削		
15	履歴書対策	履歴書添削		
16	筆記テスト	理解度を確認 振り返り		

九州観光専門学校		授業担当	学科名:スイーツ&カフェ学科	
教科名:企業研修B II		阿座上 剛	■ 2年 後期	
到達目標	就職内定へつなげるインターンシップを行う		実務経験 食品関連業務歴有	240時数 15単位
授業の方法	演習		成績評価の方法・基準	
			自己評価とインターン先評価	
回	授業内容 (評価ポイント)	課題内容 (授業時間内での設定課題)	資材	
1	インターンシップ先アポイント	企業探しと受け入れ依頼		
2	インターンシップの心構え	礼儀や挨拶の重要性		
3	インターンシップまでの流れ	今後のスケジュールの作成		
4	インターンシップ打ち合わせ	インターンシップ先へのご挨拶		
5	インターンシップ	1日目		
6	インターンシップ	2日目		
7	インターンシップ	3日目		
8	インターンシップ	4日目		
9	インターンシップ	5日目		
10	インターンシップ	6日目		
11	インターンシップ	7日目		
12	インターンシップ	8日目		
13	インターンシップ	9日目		
14	インターンシップ	10日目		
15	インターンシップの振り返り	自己評価と相手先からの評価		
16	インターンシップ報告会	学科内でのインターンシップ内容共有		