

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		母里隆之	講師歴20年		
科目名	一般教養	授業方法	単位	学年	学期
		講義	2	1	前期
授業概要及び到達目標	一般知識を身につける。SPI対策としてオリジナル問題により、就職試験に備える				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	今後の流れ 紹介		今後の目標、就職試験時の必要性		
2回	国語① 問題		学生解く→考える→解説聞く		
3回	国語② 問題		学生解く→考える→解説聞く		
4回	数学① 問題		学生解く→考える→解説聞く		
5回	数学② 問題		学生解く→考える→解説聞く		
6回	社会① 問題		学生解く→考える→解説聞く		
7回	社会② 問題		学生解く→考える→解説聞く		
8回	四字熟語① 問題		学生解く→考える→解説聞く		
9回	四字熟語② 問題		学生解く→考える→解説聞く		
10回	四字熟語③ 問題		学生解く→考える→解説聞く		
11回	総合問題① 問題		学生解く→考える→解説聞く		
12回	総合問題② 問題		学生解く→考える→解説聞く		
13回	総合問題③ 問題		学生解く→考える→解説聞く		
14回	総合問題④ 問題		学生解く→考える→解説聞く		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなどを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		母里隆之	講師歴20年		
科目名	一般常識	授業方法	単位	学年	学期
		講義	2	1	後期
授業概要及び到達目標	一般常識を身につける。SPI対策としてオリジナル問題により、就職試験に備える				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	政治問題		今後の目標、就職試験時の必要性		
2回	政治問題		学生解く→考える→解説聞く		
3回	最近のニュース		学生解く→考える→解説聞く		
4回	数学		学生解く→考える→解説聞く		
5回	四字熟語		学生解く→考える→解説聞く		
6回	社会		学生解く→考える→解説聞く		
7回	国語		学生解く→考える→解説聞く		
8回	歴史		学生解く→考える→解説聞く		
9回	4字熟語		学生解く→考える→解説聞く		
10回	国語		学生解く→考える→解説聞く		
11回	数学		学生解く→考える→解説聞く		
12回	社会		学生解く→考える→解説聞く		
13回	地理		学生解く→考える→解説聞く		
14回	四字熟語		学生解く→考える→解説聞く		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなどを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		姫地徳子	自身の会社でサービス接客等の指導を行なっている		
科目名	ホスピタリティ基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	1	後期
授業概要及び到達目標	サービス業務に対する心構え、対人心理の理解、応対の技術、振る舞いなどを学びサービス接客2級・準1級検定合格を目指す				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	接客とは、検定説明:面接試験に向けて		自己紹介、伝言ゲーム		
2回	サービススタッフの資質(～P44):過去問チャレンジ		過去問チャレンジ		
3回	専門知識(～P83):記述式問題チャレンジ		前回の過去問チャレンジ小テスト		
4回	専門知識(～P108):過去問チャレンジ		専門知識・小テスト		
5回	一般知識(～P144)		前回の過去問チャレンジ小テスト		
6回	対人技能:人間関係・接客知識		一般知識・小テスト		
7回	対人技能:話し方		敬語テスト		
8回	対人技能:話し方		敬語テスト		
9回	対人技能(～P222):服装		過去問チャレンジ		
10回	実務技能:問題処理・環境整備・金品管理・金品搬送		過去問チャレンジ		
11回	実務技能:社交業務		過去問チャレンジ		
12回	前期テスト		小テストより		
13回	記述式問題		過去問題チャレンジ		
14回	記述式問題		過去問題チャレンジ		
15回	記述式問題		過去問題チャレンジ		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		姫地徳子	自身の会社でサービス接遇等の指導を行なっている		
科目名	ホスピタリティ実習	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	1	後期
授業概要及び到達目標	サービス業全般に渡り、ホスピタリティの考察及び実践を行う。サービスパーソンとして即戦力を養成する。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	後期スケジュール・目標		今後の授業の進め方を知る。		
2回	企業法務の知識		企業の仕組みについて理解する。		
3回	清算管理・マーケティング		用語を理解する。		
4回	カタカナ用語・略語		用語を理解する。		
5回	郵便知識		用語を理解する。		
6回	グラフ作成		作成しながら体験的に学ぶ		
7回	ファイリング		実践しながら体験的に学ぶ		
8回	資料収集		実践しながら体験的に学ぶ		
9回	日程管理・オフィス環境		作成しながら体験的に学ぶ		
10回	慶事マナー		マナーを体験的に理解する		
11回	弔事マナー		マナーを体験的に理解する		
12回	贈答マナー		マナーを体験的に理解する		
13回	話し方・聴き方		話す		
14回	断り方・苦情対応		解説・問題		
15回	テスト		総まとめ		
教材・資材等　その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイイト学科	担当氏名	実務経験		
		岡本小百合	Microsoft公式認定トレーナー(MCT)資格		
科目名	PC基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	1	前期
授業概要及び到達目標	Office (PowerPoint、Excel,Word)の基本的使い方を実務として学ぶ				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	タイピング練習(10分) 授業の内容説明とWindowsの基礎説明		タイピング練習の目的はブラインドタッチと速さの向上、毎回10分間行い文字数を記載		
2回	PowerPoint基礎		プレゼンテーションの基礎説明とツールとしてのPowerPoint基礎的説明		
3回	PowerPoint基礎		文字入れ・画像挿入スライドの使い方、画面切り替え、アニメーションなど		
4回	PowerPoint実習		テーマを決めて課題作成		
5回	PowerPoint実習		テーマを決めて課題作成		
6回	PowerPoint実習		テーマを決めて課題作成		
7回	PowerPointによるプレゼンテーション		みんなの前で課題作品発表		
8回	Excel基礎		Excelでやれること、セルの説明から入力		
9回	Excel基礎		表計算としての作成技術(関数説明)		
10回	Excel基礎		グラフ作成、ピポットなど応用使用方法		
11回	Word基礎		Wordの概要説明からビジネス文章の基礎		
12回	Word基礎		文書作成練習、就職活動に必要な文章作成		
13回	Word基礎		Wordの応用技術としてポスター作成		
14回	3つのアプリの応用作業		PowerPointにExcelデータやWordデータを組見込む		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		岡本小百合	Microsoft公式認定トレーナー(MCT)資格		
科目名	PC実習	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	1	後期
授業概要及び到達目標	Office (PowerPoint、Excel,Word)を実践的に学ぶ、オンライン会議やAI活用法を習得				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	ZoomやTeamsでのオンライン会議		就活や会社で使用するオンライン会議の使用方を学ぶ		
2回	Excel応用		会社などで使用するときの実務作業レイアウトの注意点		
3回	Excel応用		会社などで使用するときの実務作業関数の使い方①		
4回	Excel応用		会社などで使用するときの実務作業関数の使い方②		
5回	Excel応用		会社などで使用するときの実務作業図形などの活用プレゼンシート作成		
6回	Excel応用		会社などで使用するときの実務作業印刷モードやPDF化		
7回	Web版のExcelの注意点の理解		Teamsとの連携時の使い方		
8回	Word応用		Wordでの表作成、計算式など		
9回	Word応用		会社などで使用するときの実務作業関数の使い方		
10回	Word応用		Wordでのリーフレット作成		
11回	Googleスプレッドシート		基本的な使い方から会社での会議で使うことを想定した実習		
12回	Googleドキュメント及びスライド		基本的な使い方から会社での会議で使うことを想定した実習		
13回	AIの活用法		AIの具体的な活用方法①		
14回	AIの活用法		AIの具体的な活用方法②		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		鴨川芽美	カフェ開業支援等の経験有		
科目名	飲食業界研究	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	1	前期
授業概要及び到達目標	料飲業界の基礎知識を理解。業界を把握し、就職活動に備える。料飲業界が求める人財とは？を考察し、自己PRを作成する				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	料飲業界とは		業界の基礎知識の理解		
2回	料飲業界の組織について		厚労省や協会、団体の把握		
3回	料飲業界について①		製菓業界(大手チェーン系)		
4回	料飲業界について①		製菓業界(ホテル・レストラン系)		
5回	料飲業界について①		製菓業界(個人店系)		
6回	料飲業界について②		製パン業界(大手チェーン系)		
7回	料飲業界について②		製パン業界(ホテル、レストラン系)		
8回	料飲業界について②		製パン業界(地方チェーン店から個人店系)		
9回	料飲業界について③		カフェ業界(大手チェーン系)		
10回	料飲業界について③		カフェ業界(ホテル、レストラン系)		
11回	料飲業界について③		カフェ業界(個人店系・昭和レトロ系)		
12回	料飲業界について④		調理業界(ホテル、レストラン、旅館系)		
13回	料飲業界について④		調理業界(チェーン店、個人店)		
14回	テスト～志望動機		リフレクション～志望動機作成		
15回	希望調査		業界EXPOに向けての希望業界、職種考察		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及びインターネットなどを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		鴨川芽美	カフェ開業支援等の経験有		
科目名	飲食企業研究	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	1	後期
授業概要及び到達目標	料飲業界の基礎知識を理解。業界を把握し、就職活動に備える。料飲業界が求める人財とは？を考察し、自己PRを作成する				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	製菓・調理・製パン・カフェの会社概要と事業構成①		国内系ホテル・レストラン系で飲食部門を設置している会社の内容把握		
2回	製菓・調理・製パン・カフェの会社概要と事業構成①		国内系ホテル・レストラン系で飲食部門を設置している会社の内容把握		
3回	製菓・調理・製パン・カフェの会社概要と事業構成②		外資系ホテル・レストラン系で飲食部門を設置している会社の内容把握		
4回	製菓・調理・製パン・カフェの会社概要と事業構成②		外資系ホテル・レストラン系で飲食部門を設置している会社の内容把握		
5回	製菓・調理・製パン・カフェの会社概要と事業構成②		福岡市内、個人店系での業務内容把握		
6回	製菓・調理・製パン・カフェの会社概要と事業構成③		各自地元、個人店系での業務内容把握		
7回	製菓・調理・製パン・カフェの会社概要と事業構成③		全国的人気の個人店系の業務内容把握		
8回	製菓店、製パン店の1日の流れ		仕事の流れを理解		
9回	製菓会社、製パン会社の1日の流れ		大型チェーン店、工場系の仕事の流れを理解		
10回	料理店、レストランの1日の流れ		仕事の流れを理解		
11回	カフェチェーン店、個人店の1日の流れ		仕事の流れを理解		
12回	その他の飲食会社		クロスオーナー店の研究		
13回	求められる人財像		グループディスカッション		
14回	テスト～志望動機		リフレクション～志望動機作成		
15回	希望調査		希望する会社を10社抽出		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及びインターネットなどを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		荒木智恵	調理師		
科目名	衛生学	授業方法	単位	学年	学期
		講義	2	1	前期
授業概要及び到達目標	食に携わる職業に就くために必要な食品衛生の知識とは何か知り学ぶ。食中毒の種類と特徴を知る。食品衛生と調理、器具等の関連性を理解し知識を深める。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	食の安全と衛生		施設の衛生に手洗いについて		
2回	食の安全を守る		食品安全基本法		
3回	食の安全確保のしくみ		食品衛生とは		
4回	食品と微生物		微生物の種類		
5回	食品の腐敗		腐敗に関与する微生物微生物を繁殖させない調理		
6回	飲食による健康危害		飲食による健康危害の種類を知る		
7回	食中毒の概要		食中毒とはどのようなものか食中毒の発生と季節を		
8回	食中毒の分類		食中毒の五つの分類を覚える		
9回	細菌性食中毒Ⅰ		感染型食中毒症状、潜伏期、汚染源を知る		
10回	細菌性食中毒Ⅱ		食品内毒素型食中毒症状、潜伏期、汚染源を知る		
11回	細菌性食中毒Ⅲ		生体内毒素型食中毒症状、潜伏期、汚染源を知る		
12回	細菌性食中毒の予防		食中毒の原因物質、原因施設など知る		
13回	食中毒における行政指導		営業禁止と検査について		
14回	ここまでのおさらい		今まで授業で習ったことを復習し覚える		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及びインターネットなどを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名		フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
			荒木智恵	調理師		
科目名		栄養学	授業方法	単位	学年	学期
			講義	2	1	後期
授業概要及び到達目標		食に携わる職業に就くために必要な栄養素の知識とは何か知り学ぶ				
成績評価		総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)			
1回	栄養学		栄養素の機能			
2回	栄養学		基礎食品			
3回	栄養学		ホルモンとその機能			
4回	栄養学		栄養の消化と吸収			
5回	栄養学		食品摂取基準			
6回	栄養学		栄養成分表示			
7回	食品学		炭水化物タンパク質脂質について			
8回	食品学		酵素と酵素反応について			
9回	食品学		ビタミンと無機質について			
10回	食品学		味覚成分について			
11回	食品学		食品成分の反応と化学変化について			
12回	食品学		香り成分について			
13回	食品衛生学		食品衛生とは			
14回	食品衛生学		微生物と食品衛生			
15回	テスト		リフレクション			
教材・資材等 その他備考						
オリジナルプリント及び指定教本などを使用						

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		仮屋睦幸	専門学校講師歴40年		
科目名	マイ・カンパニーワークショップ I	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	1	後期
授業概要及び到達目標	21世紀アカデメイア全校共通ガイドブック「マイ・カンパニーへの旅」を教科書に学園が提言する「力」を実習を通して体得するきっかけを創る。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及び各回プレゼンテーション、志ビジネス、体験レポートなどによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション		マイ・カンパニーの理解と実践について		
2回	はじまりの国		人生を振り返ってみよう(1)(2)あなたの性格、理念、ビジョンを考えてみよう		
3回	はじまりの国		パートナーの話を聞いてみよう 発表とリフレクション		
4回	はじまりの国		理念、ビジョンを書いてみよう パートナーの話を聞いてみよう		
5回	マイ・カンパニー 7つの国の概要説明		アカデメイアが提言する「力」を意識する		
6回	第1商品開発の国、第2付加価値の国		考察、発表、ヒアリング、リフレクション		
7回	第3営業販売の国、第4提携協働の国		考察、発表、ヒアリング、リフレクション		
8回	第5海外展開の国、第6対外広報の国		考察、発表、ヒアリング、リフレクション		
9回	第7社会貢献の国、まとめ作業		考察、発表、ヒアリング、リフレクション		
10回	マイ・カンパニーを紹介しよう！		プレゼンテーション		
11回	みんなのマイ・カンパニーから学んだこと、自分のマイ・カンパニーに取り入れたいこと		プレゼンテーションを拝聴してからのリフレクション		
12回	志ビジネス		ビジュアルイメージと記入シート作成		
13回	志ビジネス		発表～リフレクション		
14回	ユニーク・ビジネス・アカデミー		顧客目線力、現場研究力		
15回	ユニーク・ビジネス・アカデミー		体験レポート完成提出		
教材・資材等 その他備考					
21世紀アカデメイア全校共通ガイドブック「マイ・カンパニーへの旅」					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		仮屋睦幸	専門学校講師歴40年		
科目名	マイ・カンパニーワークショップⅡ	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	前期
授業概要及び到達目標	リフレクションの理解と実践を学ぶ。学園が低し				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	自分の人生においていかに成長されることができるか		成長するために必要なことは。リフレクション		
2回	リフレクション技法の実践		プライベートリフレクション。これまでの人生の振り返りを行ってみよう		
3回	リフレクション技法の実践		人生の棚卸しについて(自己分析へ)		
4回	リフレクション技法の実践		棚卸しから導かれる物語、エピソード		
5回	リフレクション技法の実践		エピソードの発表、リフレクション		
6回	PDCAの理解		一般社会においての活用法		
7回	会議に参加するということ		チームリフレクション		
8回	会議に必要な能力として		正対コミュニケーション力		
9回	会議に必要な能力として		非言語コミュニケーション力		
10回	会議に必要な能力として		課題アクセプタンス力		
11回	会議に必要な能力として		和解アクション力		
12回	会議に必要な能力として		自我マネジメント力		
13回	グループディスカッション(課題設定)		5つの人間関係力を意識した参加		
14回	リフレクション		プライベートリフレクション、チームリフレクション		
15回	所感提出		成果整理、リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなどを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		仮屋睦幸	専門学校講師歴40年		
科目名	マイ・カンパニーワークショップⅡ	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	前期
授業概要及び到達目標	ビジネス活動やプロジェクト運営を通して、実践的な職業能力を高める。目標達成に向けて計画・実行・改善を主体的に行うことができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)	課題内容(授業内での設定課題)			
1回	自己PRにおけるあなたの「価値」を探る	5つのプロフェッショナル力を理解しよう			
2回	会議の場における力	創造的コミュニケーション力			
3回	チームに分かれて、課題に対するブレインストーミング～発表～リフレクション	創造的コミュニケーション力			
4回	福岡サミットに参加している中での感想とリフレクション	異業種コラボレーション力			
5回	興味がある分野とは？	異業種コラボレーション力			
6回	福岡サミットに参加している中での感想とリフレクション	共感的チームワーク力			
7回	チームワークとは何？	共感的チームワーク力			
8回	どんな時、チームワークを感じたか？	棚卸しからエピソードへ、発表			
9回	これまでの人生でリーダーになった経験は？	成長場リーダーシップ力			
10回	これまでの人生でリーダーになった経験は？	棚卸しからエピソードへ、発表			
11回	様々なところでプロジェクトを運営した経験は？	創発的プロジェクト力			
12回	様々なところでプロジェクトを運営した経験は？	棚卸しからエピソードへ、発表			
13回	自分の付加価値をどうアピールしていくのか	5つの力の理解と発信			
14回	これまでの自分とこれからの自分	発表			
15回	総括	リフレクション			
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなどを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイイト学科	担当氏名	実務経験		
		仮屋睦幸	専門学校講師歴40年		
科目名	マイ・カンパニーワークショップⅡ	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	後期
授業概要及び到達目標	人生100年時代を見据えたロードマップを作成してみよう。また、将来に備えてユニーク・ビジネスを考察してみよう。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	人生100年時代のライフプラン		人生のロードマップ PPTで作成		
2回	人生100年時代のライフプラン		人生のロードマップ PPTで作成		
3回	人生100年時代のライフプラン		人生のロードマップ PPTで作成		
4回	人生100年時代のライフプラン		プレゼンテーション		
5回	ユニーク・ビジネス		将来的にビジネスをしたら PPTで作成		
6回	ユニーク・ビジネス		将来的にビジネスをしたら PPTで作成		
7回	ユニーク・ビジネス		将来的にビジネスをしたら PPTで作成		
8回	ユニーク・ビジネス		プレゼンテーション		
9回	人生のマネープランを考察してみよう		生活にいくらかかるのか グループディスカッション		
10回	人生のマネープランを考察してみよう		税制と年金と生命保険等 グループディスカッション		
11回	人生のマネープランを考察してみよう		結婚から葬式までの一般的知識 グループディスカッション		
12回	人生のマネープランを考察してみよう		住宅は賃貸と持ち家はどちらが有利？ グループディスカッション		
13回	マイ・カンパニー理念		社会貢献について具体的に グループディスカッション		
14回	マイ・カンパニービジョン		仕事を通じて実現したい夢を具体的 グループディスカッションに		
15回	リフレクション		プライベートリフレクション、チームリフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		伊藤淳一郎	パティシエ		
科目名	製菓基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	1	前期
授業概要及び到達目標	フランス菓子の基本的な製法や技術を習得し、材料の特徴を理解するとともに、美しく仕上げる技術と衛生的な作業方法を身につけることができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オムレット・ア・ラ・ヴァニニュー		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
2回	ガト・オ・フレーズ		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
3回	オムレット・ア・ラ・ヴァニニュー/ガト・オ・フレーズ		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
4回	ガト・オ・シャンティショコラ		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
5回	タルトポワール		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
6回	ルレ・オ・フリユイ		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
7回	オムレット・ア・ラ・ヴァニニュー/ガト・オ・フレーズ		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
8回	シャルロット・フリユイ		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
9回	タルトレットショコラ/タルトレットダブリコ		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
10回	シュー ア・ラ・クレーム		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
11回	サントノーレ/ルリジューズ		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
12回	パリプレスト		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
13回	パートブリゼ/フィユタージュ		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
14回	クラフティ/ガト・オ・フレーズ		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
15回	ショーソンポンム		ルセット通りに製作し、完成後に試食を行い、リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		伊藤 淳一郎	パティシエ		
科目名	製菓実習	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	1	前期
授業概要及び到達目標	フランス菓子の基本的な製法や技術を習得し、材料の特徴を理解するとともに、美しく仕上げる技術と衛生的な作業方法を身につけることができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	ガト・オ・フレーズ/シュー ア・ラ・クレーム		補完実習時間		
2回	ガト・オ・フレジエ/ガト・オ・バスク		補完実習時間		
3回	パリブレスト/ルリージュズ		補完実習時間		
4回	オペラ		補完実習時間		
5回	ズコット/マルブレ/ブランマンジェ		補完実習時間		
6回	サラバンパンプルムーズ		補完実習時間		
7回	ガレットブルトンヌ/ダックワーズ		補完実習時間		
8回	シブスト/パイダムール		補完実習時間		
9回	ミルクレープ/クレープシュゼット		補完実習時間		
10回	ヌガーグラッセ/グラスヴァニニュー		補完実習時間		
11回	タルトフランボワーズ		補完実習時間		
12回	ファールブルトン/コロンビエ		補完実習時間		
13回	ムースポワール		補完実習時間		
14回	サンマルク/ミルミトン		補完実習時間		
15回	モンブラン/フロランタン		補完実習時間		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		伊藤 淳一郎	パティシエ		
科目名	製菓実習	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	1	前期
授業概要及び到達目標	フランス菓子の基本的な製法や技術を習得し、材料の特徴を理解するとともに、美しく仕上げる技術と衛生的な作業方法を身につけることができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オムレット・ア・ラ・ヴァニニュー		補完実習時間		
2回	ガト・オ・フレーズ		補完実習時間		
3回	オムレット・ア・ラ・ヴァニニュー/ガト・オ・フレーズ		補完実習時間		
4回	ガト・オ・シャンティシヨコラ		補完実習時間		
5回	タルトポワール		補完実習時間		
6回	ルレ・オ・フリユイ		補完実習時間		
7回	オムレット・ア・ラ・ヴァニニュー/ガト・オ・フレーズ		補完実習時間		
8回	シャルロット・フリユイ		補完実習時間		
9回	タルトレットシヨコラ/タルトレットダブリコ		補完実習時間		
10回	シュー ア・ラ・クレーム		補完実習時間		
11回	サントノーレ/ルリジューズ		補完実習時間		
12回	パリプレスト		補完実習時間		
13回	パートブリゼ/フィユタージュ		補完実習時間		
14回	クラフティ/ガト・オ・フレーズ		補完実習時間		
15回	ショーソンボンム		補完実習時間		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		伊藤淳一郎	パティシエ		
科目名	製菓実習	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	1	後期
授業概要及び到達目標	フランス菓子の基本的な製法や技術を習得し、材料の特徴を理解するとともに、美しく仕上げる技術と衛生的な作業方法を身につけることができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	ガト・オ・フレーズ/シュー ア・ラ・クレーム		補完実習時間		
2回	ガト・オ・フレジェ/ガト・オ・バスク		補完実習時間		
3回	パリブレスト/ルリージュズ		補完実習時間		
4回	オペラ		補完実習時間		
5回	ズコット/マルブレ/ブランマンジェ		補完実習時間		
6回	サラバンパンプルムーズ		補完実習時間		
7回	ガレットブルトンヌ/ダックワーズ		補完実習時間		
8回	シブスト/パイダムール		補完実習時間		
9回	ミルクレープ/クレープシュゼット		補完実習時間		
10回	ヌガーグラッセ/グラスヴァニニュー		補完実習時間		
11回	タルトフランボワーズ		補完実習時間		
12回	ファールブルトン/コロンビエ		補完実習時間		
13回	ムースポワール		補完実習時間		
14回	サンマルク/ミルミトン		補完実習時間		
15回	モンブラン/フロランタン		補完実習時間		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		齋藤重雄	ブランジェ		
科目名	製パン基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	1	前期
授業概要及び到達目標	製パンの基礎知識と基本技術を習得し、材料や発酵の特徴を理解しながら基本的なパンを製造することができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション・衛生管理・器具の使用方法		衛生管理のポイントをまとめる		
2回	パンの材料(小麦粉・水・塩・酵母)の役割		各材料の役割を整理する		
3回	ミキシングとグルテン形成		グルテンの働きについてまとめる		
4回	発酵の仕組みと温度管理		発酵に影響する要因を調べる		
5回	丸め・分割・ベンチタイムの基本		各工程の目的をまとめる		
6回	テーブルロールの製造		成形方法を復習する		
7回	バターロールの製造		ロール成形のポイントを整理する		
8回	あんパンの製造		包餡の注意点をまとめる		
9回	クリームパンの製造		フィリングを包む際のポイントを整理する		
10回	メロンパンの製造		ビスケット生地の特徴をまとめる		
11回	食パンの基礎①(直捏法)		直捏法の特徴をまとめる		
12回	食パンの基礎②(成形技術)		食パン成形のポイントを整理する		
13回	フランスパンの基礎		フランスパンの特徴を調べる		
14回	総合実習(基本製法の確認)		各製法の違いを比較する		
15回	実技試験・まとめ		自身の課題と改善点をまとめる		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		齋藤重雄	ブランジェ		
科目名	製パン実習	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	1	後期
授業概要及び到達目標	イーストの働きを知る、様々なパンを知る				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	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回	イーストと天然酵母の違い		ルヴァンの作り方を学ぶ		
3回	バゲット(ルヴァン種)		ルヴァンを使ってバケットを仕込む		
4回	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回	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回	菓子パン(メロンパン)生地作成		菓子パンの成形を学ぶ		
7回	菓子パン(チョココルネ)		菓子パンの成形を学ぶ		
8回	菓子パン(アンパン)		包餡の技術を向上させる		
9回	菓子パン(紫いもアンパン)		製法スキルアップ		
10回	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回	ビエノワ		流行りのパンを知る実際につくる		
12回	フルヒデ・ブロード		発行種について学ぶ		
13回	食パン(ポーリッシュ種)		ポーリッシュ種について学ぶ		
14回	湯種山型食パン		湯種について学ぶ		
15回	実技試験(包餡)		実技試験		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		長池 博	和菓子職人 現代の名工		
科目名	和菓子基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	1	前期
授業概要及び到達目標	和菓子の基礎を学ぶ 1・2年合同授業(特別選択授業)				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	製餡、豆の炊き方		小豆の炊き方		
2回	粒餡、こしあん		粒餡とこしあんの製法の違い		
3回	包餡の練習、均一の厚さで包めるか		お菓子をきれいに造る、生地の厚さを一定にする		
4回	ハサミ菊、ヘラ菊		ハサミと三角ヘラを使って細工する		
5回	水羊羹、わらび餅		ゆっくりヘラを動かして練るもの、早く動かして練るもの		
6回	練り物2種、練り方の違いを知る		お菓子の練り方を覚える		
7回	栗蒸し羊羹		羊羹の種類		
8回	練り羊羹		違う作り方を習得する		
9回	どらやき、茶通		ドラさじの使い方、おこし金の使い方		
10回	平鍋(一文字鉄板)、焼き菓子		流し物と包餡物で平鍋の使い方を習得		
11回	外郎、伸ばし物		外郎の蒸し方、伸ばし方		
12回	包餡物		包餡の仕方を習得しお茶菓子をつくる		
13回	大福、白玉だんご		餅米から作られた材料をつかって、食感の違いを理解する		
14回	餅粉と白玉粉を使った食感、焼万十		2種類の焼万十の作り方		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		長池 博	和菓子職人 現代の名工		
科目名	和菓子基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	1	後期
授業概要及び到達目標	和菓子の基礎を学ぶ 1・2年合同授業(特別選択授業)				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーシ		授業計画		
2回	バター万十・栗万十、オープンを使用した焼き菓子		塗たまのやり方、さつま芋餡の練り方の習得		
3回	きんとん、上生菓子		リポロの落とし方、お箸の使い方		
4回	荒目、細目で季節のきんとん造り		お茶席で1番人気の上生菓子の造り方を学ぶ		
5回	薯 万十、紅白万十		膨張剤をつかった万十と自然膨張の万十のつくりかたの違い		
6回	高級なお万十と一般的な万十の造り方				
7回	棹物・流し物・巻物		棹物状に造ったお菓子をカットし、食べるお菓子を学ぶ		
8回	桜餅		2種類の米からできた材料の違いお菓子の違いを学ぶ		
9回	柏餅		2種類の米からできた材料の違いお菓子の違いを学ぶ		
10回	餅米とうるち米からつくるお菓子の違い		2種類の米からできた材料の違いお菓子の違いを学ぶ		
11回	花びら餅、うぐいす餅		お茶会で最初につかわれる花びら餅、青えんどう粉を使用したうぐいす餅		
12回	お祝い菓子、季節の求肥		ごぼうの炊き方など		
13回	干菓子、落雁・和三盆		日持ちする干菓子を種類を学ぶ		
14回	寒氷・雲平				
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		山口凌太	カフェ店長 バリスタ		
科目名	バリスタ基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	1	前期
授業概要及び到達目標	器具・機材の正しい使い方				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	コーヒー豆の歴史について		コーヒーの起源から現在までの歴史を学ぶ		
2回	コーヒー豆ができるまでの流れ		産地を知る		
3回	器具の取扱い方		ハンドドリップで使用する器具の		
4回	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回	焙煎の違いによる味覚への変化		焙煎について学ぶ		
6回	焙煎豆の挽き方による味覚への変化		豆の挽き方について学ぶ		
7回	抽出時間について(講習)		抽出時間の重要性を知る		
8回	抽出時間と湯量を知る(実演)		抽出時間の重要性を知る		
9回	カップング		カップングについて学ぶ		
10回	生豆から焙煎まで		焙煎までのながれについて実践で学ぶ		
11回	器具の取扱い方		サイフォンの扱い方を知る		
12回	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回	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回	実技・筆記試験		確認テスト		
15回	リフレクション		プライベートリフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		山口凌太	カフェ店長 バリスタ		
科目名	バリスタ基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	1	後期
授業概要及び到達目標	エスプレッソ抽出基礎技術から最終的にはラテアートを描けるようになる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	エスプレッソマシンの使い方		マシンの使い方の説明		
2回	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回	エスプレッソ抽出(タンパーの圧とポイント)		タンパーのポイントについて学ぶ		
4回	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回	ミルクスチーム		ミルクスチームについて学ぶ		
6回	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		
7回	ラテアート(丸)		ラテアートの技術を身に付ける		
8回	ラテアート(ハート)		ラテアートの技術を身に付ける		
9回	ラテアート(チューリップ)		ラテアートの技術を身に付ける		
10回	ラテアート(リーフ)		ラテアートの技術を身に付ける		
11回	ラテアート(ピックを使用する)		ラテアートの技術を身に付ける		
12回	ラテアート(スワン)		ラテアートの技術を身に付ける		
13回	ラテアート		制限時間内に2つの課題に		
14回	試験練習		翌週の実技試験の為の練習		
15回	実技試験		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		荒木智恵	調理師		
科目名	フードクリエイト基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	1	前期
授業概要及び到達目標	器具、調理室、衛生等正しい使い方を理解する。包丁の研ぎ方を習得し、正しく包丁を使うことができる。基本の切り方や調理技法を学ぶ。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	調理前の準備、手洗いの仕方		調理用具を覚え衛生的に作業を行う		
2回	基本の(野菜の)切り方、種類Ⅰ		基本のドレッシングの作り方を知る		
3回	基本の(野菜の)切り方、種類Ⅱ		スープの作り方、基礎を知る、ポタージュの種類を知る		
4回	和食～出汁を使った1品料理		基本の出汁の作り方を覚える。米のとぎ方、炊き方を覚える		
5回	基本の和食～1		出汁を使った料理、応用		
6回	基本の和食～2		出汁を使った丼もの、汁物を知る。鍋を使ってガス鍋の使い方を知る		
7回	中華鍋の使い方Ⅰ、中華料理を学ぶ		中華鍋の使い方、手入れ方法。強い火力で素早く仕上げる応用		
8回	中華鍋の使い方Ⅱ		強い火力で素早く仕上げる応用		
9回	洋食～フライパンの使い方		プレーンオムレツを作ってオムライスを完成させる		
10回	洋食～基本のソース、ベシヤメルソース		基本のホワイトソースを作る。ベシヤメルソースの作り方を学ぶ		
11回	カフェメニュー		盛り付け方法Ⅰ		
12回	カフェメニュー		盛り付け方法Ⅱ		
13回	カフェメニュー		カフェメニューのいろいろを学ぶ		
14回	テスト		リフレクション		
15回	リクエスト料理		作ってみたかった料理をみんなで作る		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		荒木智恵	調理師		
科目名	フードクリエイト基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	1	後期
授業概要及び到達目標	洋食と中華の基本料理を学び、オリジナル料理の考案につなげる				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オムレツ		基本のオムレツ		
2回	オムライス・オニオンスープ		前回の応用		
3回	キャロットグラッセ・ハンバーグ		人参シャトーの練習		
4回	ロールキャベツ・ミネストローネ		前回の応用		
5回	牛フィレステーキ(ソース ヴァンルーージュ)		肉の焼き方とソースの種類		
6回	ローストビーフ(グレイビーソース)		前回の応用		
7回	ビーフシチュー		前回の応用		
8回	海老フライ		海老の下処理		
9回	ホワイトグラタン		ベシャメルソースの基礎知識		
10回	ビシソワーズ・クリームコロッケ		スープの基礎		
11回	酢豚・ザーサイの即席漬け		野菜のカット法		
12回	麻婆豆腐		中華調味料の種類を学ぶ		
13回	八宝菜		鶏ガラスープと中華料理に使用する		
14回	油淋鶏		鶏肉の掃除方法を学ぶ		
15回	オリジナル料理考案&試作		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		真野裕也	NHK特派員・同時通訳士 英語・韓国語・手話		
科目名	時事問題研究	授業方法	単位	学年	学期
		講義	2	2	前期
授業概要及び到達目標	世界を取り巻く問題を知り、その影響や解決策、世の中の動きを知り考え発表できる力をつける。また、就職面接試験対策も行う				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	面接試験に出やすい時事問題		面接試験でかけられる時事問題の確認と確認		
2回	面接試験に出やすい時事問題		面接試験でかけられる時事問題の確認と確認		
3回	面接試験に出やすい時事問題		面接試験でかけられる時事問題の確認と確認		
4回	面接試験に出やすい時事問題		面接試験でかけられる時事問題の確認と確認		
5回	世界時事問題		事案を学び考察し、原因と課題を探り提案		
6回	世界時事問題		事案を学び考察し、原因と課題を探り提案		
7回	世界時事問題		事案を学び考察し、原因と課題を探り提案		
8回	日本時事問題		事案を学び考察し、原因と課題を探り提案		
9回	日本時事問題		事案を学び考察し、原因と課題を探り提案		
10回	日本時事問題		事案を学び考察し、原因と課題を探り提案		
11回	気になる話題		事案を学び考察し、原因と課題を探り提案		
12回	気になる話題		事案を学び考察し、原因と課題を探り提案		
13回	気になる話題		事案を学び考察し、原因と課題を探り提案		
14回	AI時代の時事問題		事案を学び考察し、原因と課題を探り提案		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
インターネット、オリジナルプリントなどを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		母里隆之	法務博士		
科目名	社会システム概論	授業方法	単位	学年	学期
		講義	2	2	後期
授業概要及び到達目標	卒業後の生活の場である「社会」の仕組みを学び、社会活動が円滑に自立して行われるようになる				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	日本の政治		憲法で保障された三権分立と民主主義		
2回	日本の政治		議院内閣制と選挙制度		
3回	日本の政治		地方自治体のしくみと政府との関係		
4回	日本の経済		日本の経済のしくみ		
5回	日本の経済		戦後復興から高度経済成長期		
6回	日本の経済		バブル期と失われた20年		
7回	日本の経済		これからの日本経済		
8回	日本の社会保障		国民皆保険制度と医療制度		
9回	日本の社会保障		各種保険制度と失業保険		
10回	日本の社会保障		年金制度と老後問題(定年制度)		
11回	日本の社会保障		税金のしくみ		
12回	日本の会社制度		会社の成り立ちと組織		
13回	日本の会社制度		給料のしくみ		
14回	今後の日本のありかた		グループディスカッションにて討議		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
インターネット、オリジナルプリントなどを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		姫地徳子	自身の会社でサービス接客等の指導を行なっている		
科目名	サービス接客	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	2	前期
授業概要及び到達目標	サービス業務に携わるための問題解決能力及び顧客のニーズをくみ取るコミュニケーション能力を伸ばす				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	自己紹介(漢字一文字自己紹介)、他己紹介		ペアの相手へのインタビューを行い、全員へペアの相手の紹介をする		
2回	ビジネス文書力を身に付ける①(～P44)		文字を正しく丁寧に書く		
3回	ビジネス文書力を身に付ける②(～P72)		実用文字と実用語について学ぶ		
4回	エゴグラム		心理学		
5回	ビジネス文書力を身に付ける③(～P105)		文書式を学ぶ		
6回	ビジネス文書力を身に付ける		正確な文章を書けるようになる		
7回	伝言ゲーム・バースデーライン・図形伝達		コミュニケーションワーク		
8回	合意形成ゲーム(砂漠からの脱出)		コミュニケーションワーク		
9回	ビジネス実務マナー①		社内文書について学ぶ		
10回	ビジネス実務マナー②		あらゆるシーンの文書の取り扱いを学ぶ		
11回	情報共有ゲーム(僕の席は?)		コミュニケーションワーク		
12回	アイメッセージ(相手に伝える)		コミュニケーションワーク		
13回	ビジネスプラン(これ売ってみよう)		コミュニケーションワーク		
14回	イエスパットトーク		心理学		
15回	情報共有ワーク(野球ポジション当てゲーム)		コミュニケーションワーク		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		姫地徳子	自身の会社でサービス接遇等の指導を行なっている		
科目名	ビジネススキル	授業方法	単位	学年	学期
		講義	1	2	後期
授業概要及び到達目標	社会人ビジネスマナーを学び、社会人の準備を目指す				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	ペアの相手へのインタビューを行い全員へペアの相手の紹介をする		ペアの相手へのインタビューを行い		
2回	ビジネスシーンで使用される正確な日本語		全員へペアの相手の紹介をする		
3回	文字を正しく丁寧に書く		文字を正しく丁寧に書く		
4回	実用文字と実用語について学ぶ		実用文字と実用語について学ぶ		
5回	文書式を学び正確な文書を書けるようになる		文書式を学ぶ		
6回	礼儀正しい文章をかけるようになる		分かりやすい文章をかけるようになる		
7回	分かりやすい文章をかけるようになる		分かりやすい文章をかけるようになる		
8回	社内文書について学ぶ		礼儀正しい文章をかけるようになる		
9回	社外文書について学ぶ		社内文書について学ぶ		
10回	相手の情報を読み取る力をつける		非言語コミュニケーション力を高めるには		
11回	自分を知ること自分の強み弱みを知る		自我マネジメント力を高めるには		
12回	会議のタイプと効果を生み出す力を高める		創造的コミュニケーション力を高める		
13回	ペアの相手との会話のいい事例		ペアの相手との会話のいい事例		
14回	雪山の遭難事故を想定した問題解決を		雪山の遭難事故を想定した問題解決を		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイイト学科	担当氏名	実務経験		
		山本重春	Adobeを活用した授業歴		
科目名	PCスキル	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	前期
授業概要及び到達目標	Adobe illustrator,Photoshopを学び平面デザインが作れるようになる				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技演習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	イラストレーターの基礎		ツールの使い方		
2回	イラストレーターの基礎		ツールの使い方		
3回	イラストレーターの基礎		ツールの使い方		
4回	イラストレーターの基礎		課題作成		
5回	イラストレーターの基礎		課題作成		
6回	フォトショップの基礎		ツールの使い方		
7回	フォトショップの基礎		ツールの使い方		
8回	フォトショップの基礎		ツールの使い方		
9回	フォトショップの基礎		課題作成		
10回	フォトショップの基礎		課題作成		
11回	課題作成		ポスター作成		
12回	課題作成		HPデザイン		
13回	課題作成		DM作成		
14回	課題作成		チラシ作成		
15回	図形や画像を使った文書の作成		POP作成		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		山本重春	Adobeを活用した授業歴		
科目名	PCワーク	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	後期
授業概要及び到達目標	Adobe Premiere Proを使い動画編集基礎を学ぶ。また、After Effectsを理解する。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技演習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	動画編集の基礎		動画編集のための映像技法を学ぶ		
2回	動画編集の基礎		動画編集用語の基礎を学ぶ		
3回	動画編集ソフトの基礎		Adobe Premiere Proの使い方		
4回	動画編集ソフトの基礎		Adobe Premiere Proの使い方		
5回	動画編集ソフトの基礎		Adobe Premiere Proの使い方		
6回	動画編集ソフトの基礎		Adobe Premiere Proの使い方		
7回	動画編集ソフトの基礎		Adobe Premiere Proの使い方		
8回	動画編集		課題作品制作		
9回	動画編集		課題作品制作		
10回	動画編集		課題作品制作		
11回	上映会		完成した作品の上映会		
12回	特殊映像制作ソフトの基礎		Adobe After Effectsの使い方		
13回	特殊映像制作ソフトの基礎		Adobe After Effectsの使い方		
14回	特殊映像制作ソフトの基礎		Adobe After Effectsの使い方		
15回	リフレクション		プライベートリフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		木薮 香	国家資格 キャリアコンサルタント		
科目名	キャリアナビゲーション	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	前期
授業概要及び到達目標	早期内定者による就職準備のアドバイスによりモチベーションアップを目指し、就活のクオリティを上げて内定率100%を達成				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技演習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	就職活動の必要性、今後の目的再確認		今後の目標紹介/今後の準備		
2回	内定者による 今までの準備内容紹介		今までの取り組みの振り返り		
3回	内定者による 今までの経験紹介		就職に必要な身嗜み確認		
4回	内定者による 今までの準備紹介		面接用 印象に残る自己PR/説得のある志望動機		
5回	業界EXPO企業の活用方法		準備ステップの紹介/添削依頼方法		
6回	面接Q & A練習 発想力を鍛える		キャリア担当からのアドバイス講座		
7回	ハローワーク/INDEED/校内採用募集使い方		検索方法、応募ステップ		
8回	敬語ワークシート、好感度のある話し方講座		エントリー・履歴書準備の違い		
9回	企業研究のポイント(多業種共通)		気になる企業をピックアップ		
10回	自己PREントリー・履歴書準備の違い		各自 今までの準備内容確認		
11回	面接での敬語表現練習		面接で求められる表現、動作、リズム		
12回	面接での敬語表現練習		面接で求められる表現、動作、リズム		
13回	面接での敬語表現練習		面接で求められる表現、動作、リズム		
14回	面接での敬語表現練習		面接で求められる表現、動作、リズム		
15回	テスト		確認テスト		
教材・資料等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		木薮 香	国家資格 キャリアコンサルタント		
科目名	キャリアデザイン	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	後期
授業概要及び到達目標	内定後の学びとして、社会人として活躍し、成長するためのアカデメイアカリキュラムを実践するスキルを身につける				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技演習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	仕事の報酬とは何か		第1話 目に見えない2つの報酬		
2回	仕事の報酬とは何か		第2話 能力について		
3回	仕事の報酬とは何か		第3話 いかにして腕を磨くか～師を得るか		
4回	仕事の報酬とは何か		第4話 仕事を残すことの喜び～人間を高めることの喜び		
5回	仕事の報酬とは何か		第5話 成長することとは		
6回	仕事の報酬とは何か		第6話 決して失われぬ報酬		
7回	テスト		リフレクション		
8回	入社1年目の教科書		仕事において大切な2つの原則		
9回	入社1年目の教科書		何があっても遅刻はするな～挨拶はハキハキと		
10回	入社1年目の教科書		”なんのために”で世界は変わる～質問はメモを見せながら		
11回	入社1年目の教科書		単純作業こそ”仕組み化””ゲーム化” ～頼まれなくても議事録をかけ		
12回	入社1年目の教科書		仕事の効率は”最後の4分”で決まる～仕事は盗んで、真似るもの		
13回	入社1年目の教科書		5つの人間関係力を活用する例		
14回	入社1年目の教科書		5つのプロフェッショナル力を活用する例		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名		フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
			伊藤淳一郎	パティシエ		
科目名	スイーツクリエイティブワークス	授業方法	単位	学年	学期	
		実習	2	2	前期	
授業概要及び到達目標		スイーツの商品開発力と製造技術を向上させるとともに、効率的な作業段取りや店舗運営に必要な実践力を身につける。				
成績評価		総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)			
1回	オリエンテーション・商品開発の流れと店舗運営の概要		好きなスイーツを調査する			
2回	商品開発の基礎とトレンド分析		人気商品の特徴を分析する			
3回	ターゲット設定とコンセプト立案		商品コンセプトを考える			
4回	レシピ作成と原価計算の基礎		原価計算シート作成			
5回	商品開発① 試作計画		試作準備			
6回	商品開発② 試作・評価		改善点を整理する			
7回	商品開発③ レシピ改良		レシピを完成させる			
8回	作業段取りと製造計画		作業工程表を作成する			
9回	店舗運営準備① 役割分担・販売計画		販売計画をまとめる			
10回	店舗運営準備② POP・販促物作成		POPを作成する			
11回	店舗運営実習① 商品製造		製造記録を作成する			
12回	店舗運営実習② 接客・販売		接客の振り返り			
13回	店舗運営実習③ 売上分析・課題発見		改善案をまとめる			
14回	商品・店舗運営の改善		改善計画を作成する			
15回	成果発表・振り返り		振り返りレポート作成			
教材・資材等 その他備考						
オリジナルプリントなど						

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		伊藤淳一郎	パティシエ		
科目名	スイーツクリエイティブワークス	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	前期
授業概要及び到達目標	顧客ニーズを踏まえたスイーツの商品開発を行うとともに、店舗運営における課題を発見・改善し、実践的な運営力を身につける。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	市場調査とスイーツトレンド研究		トレンド商品を調査する		
2回	顧客ニーズ分析と商品企画		ターゲット分析シート作成		
3回	商品開発① コンセプト設計		商品企画書作成		
4回	商品開発② レシピ開発		レシピ案を作成する		
5回	商品開発③ 試作・評価		改善点を整理する		
6回	商品開発④ 改良・完成		レシピを完成させる		
7回	原価計算と価格設定		原価計算シート作成		
8回	販売計画と販促企画		販促企画を立案する		
9回	店舗運営準備① 製造計画・役割分担		運営計画を作成する		
10回	店舗運営準備② POP・ディスプレイ作成		販促物を完成させる		
11回	店舗運営実習① 商品製造		製造記録を作成する		
12回	店舗運営実習② 販売・接客		接客の振り返り		
13回	売上分析と改善提案		改善案をまとめる		
14回	商品・店舗運営成果まとめ		発表資料を作成する		
15回	成果発表・総括		振り返りレポート作成		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		伊藤淳一郎	パティシエ		
科目名	スイーツワーク	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	前期
授業概要及び到達目標	スイーツクリエイティブワークの補完授業。ショップ(U29)で販売するスイーツ製作。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
2回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
3回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
4回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
5回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
6回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
7回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
8回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
9回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
10回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
11回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
12回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
13回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
14回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
15回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		伊藤淳一郎	パティシエ		
科目名	スイーツワーク	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	後期
授業概要及び到達目標	スイーツクリエイティブワークの補完授業。ショップ(U29)で販売するスイーツ製作。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
2回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
3回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
4回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
5回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
6回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
7回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
8回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
9回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
10回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
11回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
12回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
13回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
14回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
15回	ショップ(U29)で販売するスイーツの製作		オリジナルルセット		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		佐々木聡子	ブランジェ		
科目名	ブランジェワーク	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	前期
授業概要及び到達目標	日本のパン文化を知る				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	角食パン 3Kg ①		食パン		
2回	角食パン 3Kg ①		あん食パン・マーブル食パン		
3回	角食パン 3Kg ②				
4回	菓子パン 4Kg ①		クリーム・メロン・チョコクリーム・餡		
5回	菓子パン 4Kg ②		シュガーバター・レーズンロール		
6回	菓子パン 4Kg ③		シナモンロール・チョコブレッド		
7回	調理パン 4Kg ①		ハムオニオン・ベーコンチーズ		
8回	調理パン 4Kg ②		お好み焼きパン・ウインナーロール		
9回	調理パン 4Kg ③		ポテマヨ・コーンマヨ		
10回	ザルシュタンゲン 3Kg		塩パン仕込みの成形時のコツを知る		
11回	ハードブレット 3Kg ①		バゲット・明太フランス・ガーリック		
12回	ハードブレット 3Kg ②		ベーコンエピ・餡バター		
13回	ハードブレット 3Kg ③		セサミエピ		
14回	ハードブレット 3Kg ④		プチバケット		
15回	実技試験		実技試験		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		佐々木聡子	ブランジェ		
科目名	ブランジェワーク	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	後期
授業概要及び到達目標	世界のパンを知る				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	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回	カンパーニュ・タバチュール		様々なパンの製法を学ぶ		
3回	パンド ロデブ・パン オ ルバン		様々なパンの製法を学ぶ		
4回	クロワッサン生地 仕込み		デニッシュ生地を学ぶ		
5回	クロワッサン・デニッシュ		デニッシュ生地を学ぶ		
6回	シュトーレン		伝統的な製法を知る		
7回	ベーグル		現在の流行に合わせた		
8回	バンズ		現在の流行に合わせた		
9回	シナモンロール		現在の流行に合わせた		
10回	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		
11回	ベルリーナプファンクーヘン		現在の流行に合わせた		
12回	ブレッツェル		伝統的な製法を知る		
13回	パン オ ショコラ・ショーゾンポム		伝統的な製法を知る		
14回	揚げパン・揚げカレーパン		現在の流行に合わせた		
15回	実技試験～リフレクション		実技試験		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		荒木智恵	調理師		
科目名	カフェフード開発基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	前期
授業概要及び到達目標	カフェフードのドレッセを考えながら作ることができる。商品開発の基礎を学ぶ。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	カフェの形態について		食市場の動向		
2回	商品、メニュー開発に大事なことは		カフェマーケティング		
3回	調理技法(ドレッセ)		商品の概念		
4回	カフェの一品 (poisson)		食品を商品として考える時の要素		
5回	メニューコンセプトを考える		商品の体系		
6回	春のカフェランチメニュー		食品の特徴		
7回	商品、メニュー開発		食品の物理的性質		
8回	オープンを使ったカフェの基本メニュー		食品の機能、第1～第3まで		
9回	メニュー料理の技法Ⅰ		食品の分類①		
10回	カフェフライランチ		食品の分類②		
11回	メニュー料理の技法Ⅱ		食品の分類③		
12回	カフェ中華ランチ		食品の分類④		
13回	メニュー料理の技法Ⅲ		商品開発の技法		
14回	カフェパスタランチ		調査法		
15回	商品、メニュー開発		ショッパーマーケティングについて		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		山口凌太	カフェ店長・パ리스タ		
科目名	カフェドリンク開発基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	前期
授業概要及び到達目標	カフェドリンクの開発を考察するために学ぶ				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	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回	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回	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回	バナナスムージー		カフェドリンクを造りレシピをまとめる		
5回	ベリーのスムージー		カフェドリンクを造りレシピをまとめる		
6回	トロピカルスムージー		カフェドリンクを造りレシピをまとめる		
7回	ミルクセーキ		カフェドリンクを造りレシピをまとめる		
8回	桃のラッシー		カフェドリンクを造りレシピをまとめる		
9回	スイカシェイク		カフェドリンクを造りレシピをまとめる		
10回	カルダモンとミントのアイスマルク		カフェドリンクを造りレシピをまとめる		
11回	野菜とドリンク		カフェドリンクを造りレシピをまとめる		
12回	人参とヨーグルトラッシー		カフェドリンクを造りレシピをまとめる		
13回	豆乳バナナ		カフェドリンクを造りレシピをまとめる		
14回	オリジナルドリンク考案		オリジナルドリンクを作る		
15回	実技試験		実技試験		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリントなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイイト学科	担当氏名	実務経験		
		母里隆之	講師歴20年		
科目名	ショップマーケティング基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	前期
授業概要及び到達目標	マーケティングの基礎理論や手法を理解し、顧客ニーズを分析しながら効果的な販売促進や商品提案を行うための基礎知識を身につけることができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)	課題内容(授業内での設定課題)			
1回	オリエンテーション・マーケティングとは	身近な商品の成功事例を調べる			
2回	マーケティングの基本概念	マーケティング事例の分析			
3回	顧客ニーズと市場調査	アンケート項目を作成する			
4回	ターゲットマーケティング	ターゲット分析シート作成			
5回	STP分析の基礎	身近な企業を分析する			
6回	4P分析(製品・価格・流通・販促)	4P分析シート作成			
7回	商品企画の基礎	新商品のアイデアを考える			
8回	ブランドとブランディング	ブランド事例を調査する			
9回	販売促進(広告・POP・SNS)	販促企画を考える			
10回	SNSマーケティングの活用	SNS投稿案を作成する			
11回	消費者行動の理解	購買行動を分析する			
12回	ショップマーケティング事例研究	事例レポート作成			
13回	マーケティング企画立案	企画書作成			
14回	プレゼンテーション資料作成	発表資料完成			
15回	マーケティング企画発表・振り返り	振り返りレポート			
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		長池 博	和菓子職人 博多マイスター		
科目名	和菓子実技	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	前期
授業概要及び到達目標	和菓子の基礎を学ぶ 1・2年合同授業(特別選択授業)				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーシ		授業計画		
2回	バター万十・栗万十、オープンを使用した焼き菓子		塗たまのやり方、さつま芋餡の練り方の習得		
3回	きんとん、上生菓子		リポロの落とし方、お箸の使い方		
4回	荒目、細目で季節のきんとん造り		お茶席で1番人気の上生菓子の造り方を学ぶ		
5回	薯 万十、紅白万十		膨張剤をつかった万十と自然膨張の万十のつくりかたの違い		
6回	高級なお万十と一般的な万十の造り方				
7回	棹物・流し物・巻物		棹物状に造ったお菓子をカットし、食べるお菓子を学ぶ		
8回	桜餅		2種類の米からできた材料の違いお菓子の違いを学ぶ		
9回	柏餅		2種類の米からできた材料の違いお菓子の違いを学ぶ		
10回	餅米とうるち米からつくるお菓子の違い		2種類の米からできた材料の違いお菓子の違いを学ぶ		
11回	花びら餅、うぐいす餅		お茶会で最初につかわれる花びら餅、青えんどう粉を使用したうぐいす餅		
12回	お祝い菓子、季節の求肥		ごぼうの炊き方など		
13回	干菓子、落雁・和三盆		日持ちする干菓子を種類を学ぶ		
14回	寒氷・雲平				
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント、リフレクションシート、〇〇教材 など					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		長池 博	和菓子職人 博多マイスター		
科目名	和菓子ワーク	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	後期
授業概要及び到達目標	和菓子の基礎を学ぶ 1・2年合同授業(特別選択授業)				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーシ		授業計画		
2回	バター万十・栗万十、オープンを使用した焼き菓子		塗たまのやり方、さつま芋餡の練り方の習得		
3回	きんとん、上生菓子		リポロの落とし方、お箸の使い方		
4回	荒目、細目で季節のきんとん造り		お茶席で1番人気の上生菓子の造り方を学ぶ		
5回	薯 万十、紅白万十		膨張剤をつかった万十と自然膨張の万十のつくりかたの違い		
6回	高級なお万十と一般的な万十の造り方				
7回	棹物・流し物・巻物		棹物状に造ったお菓子をカットし、食べるお菓子を学ぶ		
8回	桜餅		2種類の米からできた材料の違いお菓子の違いを学ぶ		
9回	柏餅		2種類の米からできた材料の違いお菓子の違いを学ぶ		
10回	餅米とうるち米からつくるお菓子の違い		2種類の米からできた材料の違いお菓子の違いを学ぶ		
11回	花びら餅、うぐいす餅		お茶会で最初につかわれる花びら餅、青えんどう粉を使用したうぐいす餅		
12回	お祝い菓子、季節の求肥		ごぼうの炊き方など		
13回	干菓子、落雁・和三盆		日持ちする干菓子を種類を学ぶ		
14回	寒氷・雲平				
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント、リフレクションシート、〇〇教材 など					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイイト学科	担当氏名	実務経験		
		佐々木聡子	ブランジェ		
科目名	ブランジェワーク	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	前期
授業概要及び到達目標	製パンの基礎知識と基本技術を習得し、世界のパンの特徴や文化的背景について理解することができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション・衛生管理と実習室の使い方		衛生管理シート作成		
2回	パン作りの基本材料と器具の使い方		材料の特徴をまとめる		
3回	パン製造の基本工程(計量・ミキシング)		実習レポート		
4回	発酵の仕組みと基本生地作り		発酵について調べる		
5回	丸め・成形の基本技術		技術確認シート		
6回	日本のパン(あんパン・メロンパン等)		日本のパン文化を調べる		
7回	フランスのパン(バゲット)		パンの特徴をまとめる		
8回	クロワッサンと折り込み生地の基礎		実習レポート		
9回	ドイツのパン(ライ麦パン)		ドイツの食文化を調べる		
10回	イタリアのパン(フォカッチャ)		特徴比較シート作成		
11回	アメリカのパン(ベーグル)		レシピ研究		
12回	世界のパンの比較研究		比較レポート		
13回	基本技術を活かしたアレンジパン作り		アイデアシート作成		
14回	オリジナルパン制作実習		制作記録作成		
15回	成果発表・総まとめ		振り返りレポート		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		佐々木聡子	ブランジェ		
科目名	ブランジェワーク	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	後期
授業概要及び到達目標	世界のパンの特徴や文化的背景を理解し、製パンの基礎技術を習得するとともに、多様なパンについて説明することができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	バゲット・バターロール・パリジャン		フランスパンの違いを発見する		
2回	カンパーニュ・タバチュール		様々なパンの製法を学ぶ		
3回	パンドロデブ・パン・オルバン		様々なパンの製法を学ぶ		
4回	クロワッサン生地 仕込み		デニッシュ生地を学ぶ		
5回	クロワッサン・デニッシュ		デニッシュ生地を学ぶ		
6回	シュトーレン		伝統的な製法を知る		
7回	ベーグル		現在の流行に合わせたパンを仕込む		
8回	バンズ		現在の流行に合わせたパンを仕込む		
9回	シナモンロール		現在の流行に合わせたパンを仕込む		
10回	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回	ベルリーナプファンクーヘン		現在の流行に合わせたパンを仕込む		
12回	プレッツェル		伝統的な製法を知る		
13回	パン・オ・ショコラ・ショーゾンポム		伝統的な製法を知る		
14回	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回	実技試験		実技試験		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		荒木智恵	調理師		
科目名	カフェフード開発実習	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	後期
授業概要及び到達目標	カフェフードのドレッセを考えながら作ることができる。商品開発の基礎を学ぶ。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	カフェの一品 (viand)		戦略的コンセプトの開発		
2回	商品、メニュー開発		競合分析		
3回	カフェのラグーブランチ		新しい商品開発～難を解消する		
4回	季節メニューⅠ		商品、メニュー開発の技法		
5回	カフェのカレーブランチ		商品開発の目的		
6回	季節メニューⅡ		商品開発におけるマーケティング		
7回	カフェの和食ブランチ		商品のライフサイクル理論		
8回	商品特性、評価シートの作成		パスタを使った料理課題		
9回	前期課題メニューを考案		自分にとっての重要なコンセプト		
10回	ルセット作成と原価計算		料理の価格設定ができる		
11回	試作①		調理時間、食材の下処理等適切か		
12回	ルセット作り、原価計算、商品価格		自分のコンセプトに合ったメニュー開発になっているか		
13回	試作②		見栄えの良いドレッセができる		
14回	課題発表		まとめとりフレクション		
15回	課題の試食、評価		課題のリフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		山口凌太	カフェ店長 バリスタ		
科目名	カフェドリンク開発実習	授業方法	単位	学年	学期
		実習	2	2	後期
授業概要及び到達目標	ドリンクの商品開発の基礎を理解し、ターゲットやコンセプトに応じたオリジナルドリンクを企画・制作するとともに、その魅力を効果的に提案することができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション・ドリンク開発の流れ		好きなカフェドリンクを調査する		
2回	カフェドリンクの基礎知識		人気ドリンクの特徴を分析する		
3回	ターゲット設定とニーズ分析		ターゲットシート作成		
4回	商品コンセプトの立案		ドリンク案を3つ考える		
5回	ドリンクの色彩と見た目の工夫		ドリンクデザインを考える		
6回	食材・素材研究		使用する素材を調査する		
7回	商品開発① レシピ考案		レシピ案を作成する		
8回	商品開発② 試作計画		試作準備		
9回	商品開発③ 試作・評価		改善点を整理する		
10回	商品開発④ レシピ改良		レシピを完成させる		
11回	商品撮影とSNS・PR活用		商品紹介文を作成する		
12回	原価計算と販売価格設定		価格設定シート作成		
13回	商品開発⑤ 最終調整・企画書作成		企画書を完成させる		
14回	プレゼンテーション資料作成		発表資料を完成させる		
15回	ドリンク開発プレゼンテーション・振り返り		振り返りレポート作成		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		母里隆之	講師歴20年		
科目名	ショップマネジメント基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	前期
授業概要及び到達目標	ショップマネジメントの基礎知識を理解し、店舗運営に必要な管理能力や販売戦略を身につけ、効果的な店舗運営を行うための基礎力を養う。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション・ショップ運営とは		開きたい店を考える		
2回	ショップの種類と業界研究		興味のある店舗を調査する		
3回	コンセプト設計の基礎		店舗コンセプトを考える		
4回	ターゲット分析		ターゲットシート作成		
5回	商品企画と仕入れの基礎		商品案を考える		
6回	店舗レイアウトとディスプレイ		店舗イメージ図作成		
7回	接客・販売の基本		接客ロールプレイ		
8回	売上と利益の仕組み		売上計画を立てる		
9回	販促・SNS活用の基礎		宣伝方法を考える		
10回	開業に必要な準備と手続き		開業計画の整理		
11回	ショップ企画書作成①		企画書作成		
12回	ショップ企画書作成②		企画書修正		
13回	プレゼンテーション資料作成		発表資料作成		
14回	ショップ開業プラン発表準備		発表練習		
15回	ショップ開業プラン発表・振り返り		振り返りレポート		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		母里隆之	講師歴20年		
科目名	ショップマネジメント基礎	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	後期
授業概要及び到達目標	店舗運営における課題を分析し、売上向上や顧客満足につながる改善策を提案するとともに、実践的な店舗マネジメント能力を身につけることができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	ショップ運営と店舗分析		気になる店舗の課題を調査する		
2回	顧客ニーズと購買行動分析		ターゲット分析シート作成		
3回	売場づくりとVMD(ビジュアルマーチャンダイジング)		売場改善案を考える		
4回	接客サービス向上のための取り組み		接客改善提案をまとめる		
5回	リピーター獲得戦略		リピーター施策を考える		
6回	SNSマーケティング実践		SNS投稿企画を作成する		
7回	イベント・キャンペーン企画		販促イベント案を作成する		
8回	中間発表(店舗改善提案)		フィードバックを整理する		
9回	売上分析と改善計画		改善計画書を作成する		
10回	人材育成とスタッフマネジメント		店舗スタッフ教育案を考える		
11回	開業計画と資金計画の基礎		開業プランをまとめる		
12回	ショップ運営企画書作成①		企画書作成		
13回	ショップ運営企画書作成②		発表資料作成		
14回	最終プレゼンテーション準備		発表練習		
15回	ショップ運営企画プレゼンテーション		振り返りレポート作成		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		母里隆之	講師歴20年		
科目名	MY SHOP WORK	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	1	前期
授業概要及び到達目標	自分のお店はどんなものにしたいかを考察し、実習店舗U-29で実践する下地を創る。 スイーツ店舗とブランジェ店舗編				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	自分のお店をイメージしてみよう①		スイーツ店舗編:ターゲット		
2回	自分のお店をイメージしてみよう①		スイーツ店舗編:イメージ、装飾、小物		
3回	自分のお店をイメージしてみよう①		スイーツ店舗編:商品構成		
4回	自分のお店をイメージしてみよう①		スイーツ店舗編:原価計算、価格構成		
5回	自分のお店をイメージしてみよう①		スイーツ店舗編:接客方針		
6回	自分のお店をイメージしてみよう①		スイーツ店舗編:宣伝企画、方法		
7回	自分のお店をイメージしてみよう①		スイーツ店舗編:企画書プレゼンテーション		
8回	自分のお店をイメージしてみよう②		ブランジェ店舗編:ターゲット		
9回	自分のお店をイメージしてみよう②		ブランジェ店舗編:イメージ、装飾、小物		
10回	自分のお店をイメージしてみよう②		ブランジェ店舗編:商品構成		
11回	自分のお店をイメージしてみよう②		ブランジェ店舗編:原価計算、価格構成		
12回	自分のお店をイメージしてみよう②		ブランジェ店舗編:接客方針		
13回	自分のお店をイメージしてみよう②		ブランジェ店舗編:宣伝企画、方法		
14回	自分のお店をイメージしてみよう②		ブランジェ店舗編:企画書プレゼンテーション		
15回	リフレクション		プライベートリフレクション、プレゼンから得たものを発言		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント、インターネットなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		母里隆之	講師歴20年		
科目名	MY SHOP WORK	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	1	後期
授業概要及び到達目標	自分のお店はどんなものにしたいかを考察し、実習店舗U-29で実践する下地を創る。 カフェ店舗:ドリンクとフード編				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	自分のお店をイメージしてみよう③(ドリンク)		カフェ店舗編:ターゲット		
2回	自分のお店をイメージしてみよう③(ドリンク)		カフェ店舗編:イメージ、装飾、小物		
3回	自分のお店をイメージしてみよう③(ドリンク)		カフェ店舗編:商品構成		
4回	自分のお店をイメージしてみよう③(ドリンク)		カフェ店舗編:原価計算、価格構成		
5回	自分のお店をイメージしてみよう③(ドリンク)		カフェ店舗編:接客方針		
6回	自分のお店をイメージしてみよう③(ドリンク)		カフェ店舗編:宣伝企画、方法		
7回	自分のお店をイメージしてみよう③(ドリンク)		カフェ店舗編:企画書プレゼンテーション		
8回	自分のお店をイメージしてみよう③(フード)		カフェ店舗編:ターゲット		
9回	自分のお店をイメージしてみよう③(フード)		カフェ店舗編:イメージ、装飾、小物		
10回	自分のお店をイメージしてみよう③(フード)		カフェ店舗編:商品構成		
11回	自分のお店をイメージしてみよう③(フード)		カフェ店舗編:原価計算、価格構成		
12回	自分のお店をイメージしてみよう③(フード)		カフェ店舗編:接客方針		
13回	自分のお店をイメージしてみよう③(フード)		カフェ店舗編:宣伝企画、方法		
14回	自分のお店をイメージしてみよう③(フード)		カフェ店舗編:企画書プレゼンテーション		
15回	リフレクション		プライベートリフレクション、プレゼンから得たものを発言		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント、インターネットなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		母里隆之	講師歴20年		
科目名	MY SHOP WORK	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	前期
授業概要及び到達目標	カフェ(ドリンクとフード)のお店を実店舗展開して、経験を積む				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	MY SHOP 開店準備		グループを組んで開店日を設定		
2回	MY SHOP 開店準備		グループを組んで実店舗営業の準備		
3回	MY SHOP 開店準備		売り上げ計画		
4回	MY SHOP 開店準備		販売促進(宣伝など)		
5回	MY SHOP 開店準備		商品製造		
6回	グループA:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
7回	グループB:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
8回	グループC:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
9回	グループD:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
10回	グループE:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
11回	グループF:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
12回	グループG:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
13回	グループH:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
14回	グループI:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
15回	売り上げ順位発表		リフレクション～ネクストアクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント、インターネットなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		母里隆之	講師歴20年		
科目名	MY SHOP WORK	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	後期
授業概要及び到達目標	スイーツ及びブランジェのお店を実店舗展開して、経験を積む				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	MY SHOP 開店準備		グループを組んで開店日を設定		
2回	MY SHOP 開店準備		グループを組んで実店舗営業の準備		
3回	MY SHOP 開店準備		売り上げ計画		
4回	MY SHOP 開店準備		販売促進(宣伝など)		
5回	MY SHOP 開店準備		商品製造		
6回	グループA:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
7回	グループB:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
8回	グループC:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
9回	グループD:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
10回	グループE:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
11回	グループF:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
12回	グループG:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
13回	グループH:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
14回	グループI:MY SHOP 開店		日程毎に開店し、終了後にリフレクションを行い、ネクストアクション策定		
15回	売り上げ順位発表		リフレクション～ネクストアクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント、インターネットなど					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		真野裕也	NHK特派員・同時通訳士 英語・韓国語・手話		
科目名	手話	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	1	前期
授業概要及び到達目標	手話の基礎を学び、聴覚障がい者とのコミュニケーション方法を理解する。基本的な手話表現を用いて自己紹介や簡単な会話を行うことができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション・手話とは		手話について調べる		
2回	指文字①		自分の名前表現		
3回	指文字②		名前の読み取り		
4回	あいさつ表現		あいさつ練習		
5回	自己紹介①		自己紹介作成		
6回	自己紹介②		ペア発表		
7回	数字・年月日		誕生日紹介		
8回	中間確認		手話会話練習		
9回	家族紹介		家族紹介発表		
10回	学校生活		学校紹介		
11回	趣味・好きなこと		趣味紹介		
12回	日常会話①		会話練習		
13回	日常会話②		ロールプレイ		
14回	発表準備		発表練習		
15回	前期発表		自己紹介発表		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイイト学科	担当氏名	実務経験		
		真野裕也	NHK特派員・同時通訳士 英語・韓国語・手話		
科目名	手話	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	1	後期
授業概要及び到達目標	日常生活で使用する手話表現を学び、コミュニケーション能力を高める。日常的な場面において基本的な手話を用いて意思疎通を行うことができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	前期の復習		リフレクション		
2回	生活に関する表現		日常会話作成		
3回	時間・予定の表現		スケジュール紹介		
4回	買い物の表現		ロールプレイ		
5回	飲食店の表現		注文会話		
6回	道案内の表現		案内練習		
7回	交通機関の利用		会話演習		
8回	感情表現		気持ちを伝える		
9回	聴覚障がい理解		リフレクション		
10回	コミュニケーション実践①		グループ活動		
11回	コミュニケーション実践②		ケース演習		
12回	発表テーマ決定		発表準備		
13回	発表資料作成		発表練習		
14回	手話発表会		発表実施		
15回	総括		振り返り		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		真野裕也	NHK特派員・同時通訳士 英語・韓国語・手話		
科目名	手話	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	2	前期
授業概要及び到達目標	実践的な手話表現と障がい理解を深め、多様な人々とのコミュニケーション力を養う。様々な場面に 応じた手話表現を用いて円滑なコミュニケーションを行うことができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	手話と共生社会		自己目標設定		
2回	接客で使う手話①		接客練習		
3回	接客で使う手話②		ロールプレイ		
4回	駅・空港での案内		案内演習		
5回	ホテルでの対応		接客演習		
6回	レストランでの対応		注文対応		
7回	観光案内手話		観光案内作成		
8回	中間演習		実践発表		
9回	困ったときの対応		ケース分析		
10回	緊急時のコミュニケーション		対応練習		
11回	ホスピタリティと手話		気づきワーク		
12回	聴覚障がい者理解		調査発表		
13回	サービス改善提案		提案作成		
14回	発表準備		発表練習		
15回	前期成果発表		プレゼンテーション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		真野裕也	NHK特派員・同時通訳士 英語・韓国語・手話		
科目名	手話	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	2	後期
授業概要及び到達目標	手話を活用した接客や支援の方法を学び、ホスピタリティマインドを高める。相手の状況や立場を理解し、手話を用いて適切な対応を行うことができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	多様性とユニバーサルサービス		リフレクション		
2回	接客事例研究①		ケース分析		
3回	接客事例研究②		解決策提案		
4回	バリアフリーとサービス		調査活動		
5回	お客様対応演習①		ロールプレイ		
6回	お客様対応演習②		ケース演習		
7回	チームで行う支援		グループ活動		
8回	手話通訳の役割理解		調査レポート		
9回	地域社会と共生		フィールドワーク振り返り		
10回	サービス企画①		企画立案		
11回	サービス企画②		提案書作成		
12回	発表準備①		資料作成		
13回	発表準備②		発表練習		
14回	最終発表会		プレゼンテーション		
15回	総括・社会人としての支援力		成長リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 福岡ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		福原 恵	外資系エアライン勤務 英語講師歴20年		
科目名	TOEIC	授業方法	単位	学年	学期
		講義	2	1	前期
授業概要及び到達目標	TOEICの出題形式に慣れながら、英語の基礎力と学習習慣を身につける。TOEICの基本問題を理解し、基礎的な英語表現を活用することができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	TOEIC学習目標		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
2回	Part5対策、文法 前置詞&リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
3回	Part5対策 文法 接続詞 前置詞 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
4回	Part5対策 文法 代名詞& リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
5回	Part5対策 文法 形容詞 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
6回	Part5対策 文法 冠詞 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
7回	Part5対策 文法 最上級 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
8回	Part5対策 文法 比較級、最上級 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
9回	Part5対策 文法 不定詞、動名詞		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
10回	Part5対策 文法 動名詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
11回	Part5対策 文法 不定詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
12回	Part5対策 関係副詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
13回	Part5対策 形容詞、副詞リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
14回	Part7対策 文法(仮定法) リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 福岡ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		福原 恵	外資系エアライン勤務 英語講師歴20年		
科目名	TOEIC	授業方法	単位	学年	学期
		講義	2	2	前期
授業概要及び到達目標	TOEICの実践問題演習を通して、スコア向上に必要な解答力と応用力を養う。TOEICの各パートに対応し、目標スコア達成に向けて主体的に学習することができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	TOEIC学習目標		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
2回	Part5対策、文法 前置詞&リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
3回	Part5対策 文法 接続詞 前置詞 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
4回	Part5対策 文法 代名詞& リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
5回	Part5対策 文法 形容詞 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
6回	Part5対策 文法 冠詞 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
7回	Part5対策 文法 最上級 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
8回	Part5対策 文法 比較級、最上級 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
9回	Part5対策 文法 不定詞、動名詞		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
10回	Part5対策 文法 動名詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
11回	Part5対策 文法 不定詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
12回	Part5対策 関係副詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
13回	Part5対策 形容詞、副詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
14回	Part7対策 文法(仮定法) リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 福岡ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		福原 恵	外資系エアライン勤務 英語講師歴20年		
科目名	TOEIC	授業方法	単位	学年	学期
		講義	2	1	後期
授業概要及び到達目標	TOEIC頻出語彙や文法を学び、英語による情報理解力を高める。TOEICの基礎問題を解きながら、英語の読解力と聞き取り力を向上させることができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	Part6対策、文法 前置詞&リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
2回	Part6対策 文法 接続詞 前置詞 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
3回	Part6対策 文法 代名詞& リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
4回	Part6対策 文法 形容詞 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
5回	Part6対策 文法 冠詞 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
6回	Part7対策 文法 最上級 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
7回	Part7対策 文法 比較級、最上級 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
8回	Part7対策 文法 不定詞、動名詞		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
9回	Part7対策 文法 動名詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
10回	Part7対策 文法 不定詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
11回	Part7対策 関係副詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
12回	Part7対策 形容詞、副詞リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
13回	Part7対策 文法(仮定法) リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
14回	Part7対策 総合長文 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 福岡ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		福原 恵	外資系エアライン勤務 英語講師歴20年		
科目名	TOEIC	授業方法	単位	学年	学期
		講義	2	2	後期
授業概要及び到達目標	TOEIC学習を通して、就職活動や社会で活用できる実践的な英語運用能力を養う。英語力を活用し、業務や国際交流の場面で必要な情報を理解することができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	Part6対策、文法 前置詞&リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
2回	Part6対策 文法 接続詞 前置詞 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
3回	Part6対策 文法 代名詞& リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
4回	Part6対策 文法 形容詞 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
5回	Part6対策 文法 冠詞 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
6回	Part7対策 文法 最上級 & リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
7回	Part7対策 文法 比較級、最上級 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
8回	Part7対策 文法 不定詞、動名詞		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
9回	Part7対策 文法 動名詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
10回	Part7対策 文法 不定詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
11回	Part7対策 関係副詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
12回	Part7対策 形容詞、副詞 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
13回	Part7対策 文法(仮定法) リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
14回	Part7対策 総合長文 リスニング		TOEIC単語テスト/練習問題 解説		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 福岡ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		福原 恵	外資系エアライン勤務 英語講師歴20年		
科目名	英検	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	1	前期
授業概要及び到達目標	英検の出題形式を通して、英語の基礎知識と運用能力を身につける。英検の基礎レベルに対応できる語彙・文法・読解力を習得することができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション・英検とは		現在の英語力確認		
2回	基本文法①(be動詞・一般動詞)		文法問題演習		
3回	基本文法②(現在形・過去形)		練習問題		
4回	基本文法③(未来表現)		短文作成		
5回	頻出単語①		単語確認		
6回	頻出単語②		単語テスト		
7回	会話表現①		会話問題演習		
8回	中間確認テスト		振り返り		
9回	長文読解①		読解問題		
10回	長文読解②		内容理解		
11回	リスニング①		聞き取り演習		
12回	リスニング②		聞き取り演習		
13回	模擬問題①		問題演習		
14回	模擬問題②		弱点分析		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 福岡ホスピタリティ・アカデミー

学科名		フードクリエイイト学科	担当氏名	実務経験		
			福原 恵	外資系エアライン勤務 英語講師歴20年		
科目名		英検	授業方法	単位	学年	学期
			演習	2	1	後期
授業概要及び到達目標		英検の問題演習を通して、英語の読解力・聞き取り力・表現力を高める。英検の各技能に対応し、目標級の取得に向けて学習することができる。				
成績評価		総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)			
16回	前期復習		弱点整理			
17回	文法応用①		演習問題			
18回	文法応用②		短文作成			
19回	語彙強化①		単語学習			
20回	語彙強化②		小テスト			
21回	読解演習①		長文読解			
22回	読解演習②		要旨把握			
23回	リスニング演習①		聞き取り			
24回	リスニング演習②		内容理解			
25回	模擬試験①		問題演習			
26回	模擬試験②		解説			
27回	二次試験入門		音読練習			
28回	面接練習①		Q&A練習			
29回	面接練習②		模擬面接			
30回	テスト		リフレクション			
教材・資材等 その他備考						
オリジナルプリント及び指定教本などを使用						

学校名

専門学校 福岡ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		福原 恵	外資系エアライン勤務 英語講師歴20年		
科目名	英検	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	2	前期
授業概要及び到達目標	英検上位級を目指した実践演習を行い、総合的な英語運用能力を養う。英検の問題に対応し、自分の考えを英語で表現することができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	目標級設定・実力確認		学習計画作成		
2回	語彙強化①		単語演習		
3回	語彙強化②		小テスト		
4回	読解演習①		長文読解		
5回	読解演習②		内容分析		
6回	リスニング演習①		聞き取り		
7回	リスニング演習②		問題演習		
8回	中間模試		振り返り		
9回	ライティング①		英作文作成		
10回	ライティング②		添削演習		
11回	英文要約①		要約作成		
12回	英文要約②		発表		
13回	二次試験対策①		音読練習		
14回	二次試験対策②		模擬面接		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 福岡ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		福原 恵	外資系エアライン勤務 英語講師歴20年		
科目名	英検	授業方法	単位	学年	学期
		講義	2	2	後期
授業概要及び到達目標	英検学習を通して、就職活動や国際交流で活用できる英語力を養う。英語による情報理解と発信を行い、実社会で活用できる英語力を身につけることができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
16回	目標級再設定		学習計画更新		
17回	語彙・熟語演習		単語整理		
18回	読解実践①		長文問題		
19回	読解実践②		要旨把握		
20回	リスニング実践①		問題演習		
21回	リスニング実践②		弱点分析		
22回	英作文実践①		意見文作成		
23回	英作文実践②		添削演習		
24回	英語面接対策①		Q&A練習		
25回	英語面接対策②		模擬面接		
26回	模擬試験①		実践演習		
27回	模擬試験②		解説		
28回	弱点克服講座		個別課題		
29回	最終模擬試験		総合演習		
30回	総括・今後の英語学習計画		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		Eliot Meeds	英会話講師		
科目名	英会話	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	1	前期
授業概要及び到達目標	日常生活で使用する基本的な英会話表現を学び、コミュニケーションの基礎を身につける。簡単な英語を用いて自己紹介や日常会話を行うことができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション・Self Introduction		自己紹介発表		
2回	Greeting & Small Talk		ペア会話		
3回	Family & Friends		人物紹介		
4回	Hobbies & Interests		趣味紹介		
5回	Daily Routine		1日の紹介		
6回	Food & Restaurants		好きな食べ物紹介		
7回	Shopping		買い物ロールプレイ		
8回	Mid-Term Speaking Activity		会話発表		
9回	Travel & Transportation		旅行会話		
10回	Directions & Locations		道案内練習		
11回	Weather & Seasons		スピーチ		
12回	Future Plans		将来の夢発表		
13回	My Favorite Place		プレゼン準備		
14回	Presentation Practice		発表練習		
15回	Mini Presentation		プレゼン実施		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名		フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
			Eliot Meeds	英会話講師		
科目名		英会話	授業方法	単位	学年	学期
			演習	2	1	後期
授業概要及び到達目標		様々な場面を想定した会話活動を通して、英語による表現力を高める。身近な話題について英語でやり取りし、自分の考えを伝えることができる。				
成績評価		総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)			
1回	Review & Goal Setting		学習目標作成			
2回	Making Plans		会話練習			
3回	Invitations & Suggestions		ロールプレイ			
4回	Hotel Situations		接客会話			
5回	Airport Situations		空港会話			
6回	Tourist Information		観光案内			
7回	Problem Solving		トラブル対応			
8回	Cultural Differences		比較発表			
9回	English Games & Activities		グループ活動			
10回	Mid-Term Speaking Test		スピーキングテスト			
11回	Giving Opinions		意見発表			
12回	Group Discussion		ディスカッション			
13回	Group Presentation Preparation		発表準備			
14回	Group Presentation		発表			
15回	Reflection & Review		リフレクション			
教材・資材等 その他備考						
オリジナルプリント及び指定教本などを使用						

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名		フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
			Eliot Meeds	英会話講師		
科目名		英会話	授業方法	単位	学年	学期
			演習	2	2	前期
授業概要及び到達目標		実践的な会話活動を通して、接客や国際交流で活用できるコミュニケーション能力を養う。状況に応じた英語表現を用いて、円滑なコミュニケーションを行うことができる。				
成績評価		総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)			
1回	Self Introduction for Business		自己紹介作成			
2回	Professional Communication		会話練習			
3回	Customer Service English		接客演習			
4回	Telephone English		電話応対			
5回	Hotel & Airline Situations		ロールプレイ			
6回	Handling Requests		要望対応			
7回	Handling Complaints		クレーム対応			
8回	Mid-Term Role Play		実践演習			
9回	Tourism Presentation		観光紹介			
10回	Interview Skills		面接練習			
11回	Company Introduction		企業紹介			
12回	Cross-Cultural Communication		ケース分析			
13回	Discussion Skills		ディスカッション			
14回	Presentation Preparation		発表準備			
15回	Business Presentation		発表実施			
教材・資料等 その他備考						
オリジナルプリント及び指定教本などを使用						

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		Eliot Meeds	英会話講師		
科目名	英会話	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	2	後期
授業概要及び到達目標	ディスカッションやプレゼンテーションを通して、実践的な英語運用能力と発信力を養う。英語で自分の考えや情報を発信し、相手と協働しながらコミュニケーションを行うことができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	Global Communication Skills		目標設定		
2回	Current Topics Discussion		ニュース発表		
3回	Debate Skills		意見交換		
4回	Problem Solving Discussion		解決策提案		
5回	Hospitality English		ケース演習		
6回	International Business Situations		ロールプレイ		
7回	Team Communication		グループ活動		
8回	Leadership Communication		ケース分析		
9回	Presentation Skills		発表練習		
10回	Mid-Term Project		プロジェクト発表		
11回	Global Issues		調査発表		
12回	Career Communication		キャリア発表		
13回	Final Project Preparation		資料作成		
14回	Final Presentation		最終発表		
15回	Reflection & Future Goals		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		周 全	福岡国際空港 免税店勤務 中国語講師		
科目名	中国語	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	1	前期
授業概要及び到達目標	中国語の基礎発音や基本表現を学び、初歩的なコミュニケーション能力を身につける。簡単な挨拶や自己紹介などの基本的な中国語表現を用いてコミュニケーションを行うことができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション・中国語とは		中国語圏調査		
2回	発音①(声調・ピンイン)		発音練習		
3回	発音②(基本会話)		発音チェック		
4回	あいさつ表現		あいさつ練習		
5回	自己紹介①		自己紹介作成		
6回	自己紹介②		ペア発表		
7回	数字・時間・曜日		会話練習		
8回	中間確認		ミニテスト		
9回	家族紹介		家族紹介発表		
10回	趣味について話す		趣味紹介		
11回	好きな食べ物		食べ物紹介		
12回	買い物会話①		ロールプレイ		
13回	買い物会話②		会話発表		
14回	発表準備		発表練習		
15回	前期成果発表		自己紹介発表		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		周 全	福岡国際空港 免税店勤務 中国語講師		
科目名	中国語	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	1	後期
授業概要及び到達目標	日常生活で使用する中国語表現を学び、基礎的な会話力を養う。身近な話題について中国語で簡単な会話を行うことができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	前期の復習		リフレクション		
2回	レストラン会話		注文練習		
3回	カフェ会話		ロールプレイ		
4回	道案内①		案内練習		
5回	道案内②		会話発表		
6回	交通機関利用		乗車案内		
7回	ホテル会話①		チェックイン練習		
8回	ホテル会話②		問い合わせ対応		
9回	観光案内①		観光地調査		
10回	観光案内②		観光紹介発表		
11回	日常会話①		会話練習		
12回	日常会話②		グループ活動		
13回	発表準備		発表資料作成		
14回	グループ発表		発表実施		
15回	総括		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		周 全	福岡国際空港 免税店勤務 中国語講師		
科目名	中国語	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	2	前期
授業概要及び到達目標	観光や接客場面で活用できる実践的な中国語表現を学び、コミュニケーション能力を高める。接客や案内などの場面で適切な中国語表現を用いて対応することができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション・実践中国語		学習目標設定		
2回	接客中国語①(あいさつ)		ロールプレイ		
3回	接客中国語②(案内)		接客演習		
4回	空港・駅での対応		案内練習		
5回	ホテルでの対応①		チェックイン演習		
6回	ホテルでの対応②		問い合わせ対応		
7回	レストランでの対応		接客会話		
8回	中間演習		実践発表		
9回	観光案内①		観光紹介		
10回	観光案内②		ガイド発表		
11回	クレーム対応①		ケース分析		
12回	クレーム対応②		解決策提案		
13回	異文化理解		比較レポート		
14回	発表準備		資料作成		
15回	前期成果発表		プレゼンテーション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		周 全	福岡国際空港 免税店勤務 中国語講師		
科目名	中国語	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	2	後期
授業概要及び到達目標	実践的な会話活動を通して、中国語による発信力と異文化理解力を養う。中国語を用いて自分の考えや情報を伝え、円滑なコミュニケーションを行うことができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	グローバルコミュニケーション		目標設定		
2回	中国の文化と価値観		比較分析		
3回	中国人観光客対応①		ケース演習		
4回	中国人観光客対応②		ロールプレイ		
5回	サービス中国語①		接客演習		
6回	サービス中国語②		応対演習		
7回	中国語での自己PR		スピーチ作成		
8回	中国語での会社紹介		発表資料作成		
9回	中国語プレゼン①		発表練習		
10回	中国語プレゼン②		中間発表		
11回	グループプロジェクト①		企画立案		
12回	グループプロジェクト②		発表準備		
13回	最終発表準備		プレゼン練習		
14回	最終プレゼンテーション		発表実施		
15回	総括・リフレクション		学習成果整理		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		御厨かおり	韓国旅行社勤務・大学講師歴有		
科目名	韓国語	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	1	前期
授業概要及び到達目標	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				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストなどによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	アイスブレイク・基本母音字(10個)、挨拶1		母音暗記		
2回	基本子音字(1):平音(9個)		母音・子音・平音の暗記		
3回	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回	合成母音字(11個)		合成母音の暗記		
5回	ハングルの読み書き総合(1)		ハングルの基礎テスト		
6回	終声子音字(1):3種		終声子音の暗記		
7回	終声子音字(2):4種		終声子音の暗記		
8回	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回	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回	ハングルの読み書き総合(2)		ハングルの基礎テスト		
11回	丁寧形:イムニダ体・助詞		文法暗記・活用練習		
12回	丁寧形:アニムニダ体・否定形		文法暗記・活用練習		
13回	基本会話①:挨拶		文型暗記・活用練習		
14回	基本会話②:質問		文型暗記・活用練習		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		御厨かおり	韓国旅行社勤務・大学講師歴有		
科目名	韓国語	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	1	後期
授業概要及び到達目標	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 100語程度の基本語彙、20項目ほどの基礎文法を身につける				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストなどによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	指示詞 이,그,저(こ、そ、あ)		文法暗記・活用練習		
2回	「イッスムニダ体」の表現		文型暗記・活用練習		
3回	「イッソヨ体」の表現		文型暗記・活用練習		
4回	漢字語数詞・固有数詞		語彙の補足・活用練習		
5回	固有語の数詞を用いた年月日		語彙の補足・活用練習		
6回	漢字語の数字と指示代名詞の表現		語彙の補足・活用練習		
7回	曜日・時間の表現と用言の不可能形		文型暗記・活用練習		
8回	用言の「ハムニダ体」の練習と否定形		文型暗記・活用練習		
9回	用言の「ヘヨ体」の練習と確認法		文型暗記・活用練習		
10回	尊敬形の比較学習		文型暗記・活用練習		
11回	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		
12回	用言の否定文の表現		文型暗記・活用練習		
13回	基本会話①:挨拶		文型暗記・活用練習		
14回	基本会話③:自己紹介		語彙の補足・活用練習		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		御厨かおり	韓国旅行社勤務・大学講師歴有		
科目名	韓国語	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	2	前期
授業概要及び到達目標	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 200語程度の基本語彙、40項目ほどの基礎文法を身につける				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション(挨拶・教室のことば説明)		会話訓練		
2回	動詞の現在連体形/先行動作の用法		文法暗記・活用練習		
3回	形容詞の現在連体形		文法暗記・活用練習		
4回	理由や根拠の表現と並列の表現		文法暗記・活用練習		
5回	並列や動作の先行の表現		文法暗記・活用練習		
6回	用言の変則活用		文法暗記・活用練習		
7回	不規則活用(1)～(3)		文法暗記・活用練習		
8回	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		
9回	逆接の意味を表す表現		文法暗記・活用練習		
10回	動詞・存在詞の未来連体形		文法暗記・活用練習		
11回	動詞の過去連体形		文法暗記・活用練習		
12回	理由や推量の表現		文法暗記・活用練習		
13回	基本会話①:挨拶		文法暗記・活用練習		
14回	基本会話④:コミュニケーション		会話訓練		
15回	テスト		リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		御厨かおり	韓国旅行社勤務・大学講師歴有		
科目名	韓国語	授業方法	単位	学年	学期
		演習	2	2	後期
授業概要及び到達目標	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 100語程度の基本語彙、20項目ほどの基礎文法を身につける				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテストによる評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	用言の変則活用		文法暗記・活用練習		
2回	不可能の表現		文法暗記・活用練習		
3回	根拠と義務を表す表現		文法暗記・活用練習		
4回	義務や必要、相談と試図の表現		文法暗記・活用練習		
5回	可能・不可能の表現		文法暗記・活用練習		
6回	意図の表現と禁止の表現		文法暗記・活用練習		
7回	推測を表す表現		文法暗記・活用練習		
8回	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		
9回	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		
10回	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		
11回	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		
12回	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		
13回	基本会話①：挨拶		スキット練習・まとめ		
14回	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		
15回	テスト		筆記・発音・スピーチ発表、リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名		フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
			御厨かおり	職業訓練校講師 5年		
科目名		業務ベーシック	授業方法	単位	学年	学期
			実習	1	1	前期
授業概要及び到達目標		業界で必要となる基礎知識や基本技能を学び、職業意識を養う。 業務遂行に必要な基礎知識と基本技能を身につけることができる。				
成績評価		総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)			
1回	オリエンテーション		目標設定			
2回	業界理解①		業界調査			
3回	業界理解②		業界研究			
4回	仕事の基本①		ケース検討			
5回	仕事の基本②		課題分析			
6回	ビジネスマナー①		マナー確認			
7回	ビジネスマナー②		ロールプレイ			
8回	報告・連絡・相談①		事例研究			
9回	報告・連絡・相談②		実践演習			
10回	コミュニケーション①		自己分析			
11回	コミュニケーション②		グループワーク			
12回	業務理解①		業務調査			
13回	業務理解②		業務整理			
14回	振り返り		リフレクション			
15回	総括		学習成果整理			
教材・資材等 その他備考						
オリジナルプリント及び指定教本などを使用						

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		御厨かおり	職業訓練校講師 5年		
科目名	業務ベーシック	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	1	後期
授業概要及び到達目標	基礎知識を活用しながら、実践的な業務理解を深める。 基本的な業務を理解し、適切に行動することができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	後期オリエンテーション		目標設定		
2回	接客・応対①		応対練習		
3回	接客・応対②		ケース分析		
4回	チームワーク①		グループ演習		
5回	チームワーク②		課題解決		
6回	問題発見①		課題抽出		
7回	問題発見②		改善提案		
8回	業務実践①		実践演習		
9回	業務実践②		振り返り		
10回	キャリア形成①		自己分析		
11回	キャリア形成②		強み整理		
12回	成果整理①		資料作成		
13回	成果整理②		発表準備		
14回	成果発表		プレゼン実施		
15回	総括		最終リフレクション		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		御厨かおり	職業訓練校講師 5年		
科目名	業務ベーシック	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	前期
授業概要及び到達目標	専門分野における実践的な知識や技能を習得する。 業務に必要な知識や技能を実践場面で活用することができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション		目標設定		
2回	専門業務理解①		業務分析		
3回	専門業務理解②		ケース研究		
4回	実務対応①		応対演習		
5回	実務対応②		ロールプレイ		
6回	問題解決①		課題発見		
7回	問題解決②		解決策検討		
8回	業務改善①		改善案作成		
9回	業務改善②		提案演習		
10回	チーム運営①		グループ活動		
11回	チーム運営②		役割分析		
12回	キャリア形成①		自己分析		
13回	キャリア形成②		進路研究		
14回	振り返り		リフレクション		
15回	総括		成果整理		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		御厨かおり	職業訓練校講師 5年		
科目名	業務ベーシック	授業方法	単位	学年	学期
		実習	1	2	後期
授業概要及び到達目標	専門的な知識や技能を発展させ、職業人としての能力を高める。 習得した知識や技能を活かし、主体的に業務へ取り組むことができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	後期オリエンテーション		目標設定		
2回	実践業務①		業務記録		
3回	実践業務②		課題分析		
4回	実践業務③		改善提案		
5回	実践業務④		成果整理		
6回	リーダーシップ①		ケース研究		
7回	リーダーシップ②		実践演習		
8回	キャリア開発①		将来設計		
9回	キャリア開発②		行動計画		
10回	業界研究①		情報収集		
11回	業界研究②		企業研究		
12回	成果発表準備①		資料作成		
13回	成果発表準備②		発表練習		
14回	成果発表		プレゼン実施		
15回	総括		最終レポート		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		木薮 香	国家資格 キャリアコンサルタント		
科目名	企業研修Ⅰ	授業方法	単位	学年	学期
		実習	4	1	前期
授業概要及び到達目標	企業研修(インターンシップ)を通して職業観や社会人としての基礎知識を身につける。 インターンシップ先を選定、書類準備、心構えなどを行い就業。				
成績評価	企業からの評価:出勤、業務態度などの項目評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		目標設定		
2回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		業界調査		
3回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		企業研究		
4回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		職種調査、仕事内容分析		
5回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		マナーの確認、インターンシップ上の注意事項		
6回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		書類準備及び就業準備		
7回	企業研修		希望する会社での職務経験		
8回	企業研修		希望する会社での職務経験		
9回	企業研修		希望する会社での職務経験		
10回	企業研修		希望する会社での職務経験		
11回	企業研修		希望する会社での職務経験		
12回	企業研修		希望する会社での職務経験		
13回	企業研修		希望する会社での職務経験		
14回	企業研修		希望する会社での職務経験		
15回	企業研修		希望する会社での職務経験		
教材・資材等 その他備考					
企業の指定による					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		木薮 香	国家資格 キャリアコンサルタント		
科目名	企業研修Ⅰ	授業方法	単位	学年	学期
		実習	4	1	後期
授業概要及び到達目標	企業研修(インターンシップ)を通して職業観や社会人としての基礎知識を身につける。 インターンシップ先を選定、書類準備、心構えなどを行い就業。				
成績評価	企業からの評価:出勤、業務態度などの項目評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		目標設定		
2回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		業界調査		
3回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		企業研究		
4回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		職種調査、仕事内容分析		
5回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		マナーの確認、インターンシップ上の注意事項		
6回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		書類準備及び就業準備		
7回	企業研修		希望する会社での職務経験		
8回	企業研修		希望する会社での職務経験		
9回	企業研修		希望する会社での職務経験		
10回	企業研修		希望する会社での職務経験		
11回	企業研修		希望する会社での職務経験		
12回	企業研修		希望する会社での職務経験		
13回	企業研修		希望する会社での職務経験		
14回	企業研修		希望する会社での職務経験		
15回	企業研修		希望する会社での職務経験		
教材・資材等 その他備考					
企業の指定による					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		木薮 香	国家資格 キャリアコンサルタント		
科目名	企業研修Ⅰ	授業方法	単位	学年	学期
		実習	4	2	前期
授業概要及び到達目標	企業研修(インターンシップ)を通して職業観や社会人としての基礎知識を身につける。 インターンシップ先を選定、書類準備、心構えなどを行い就業。				
成績評価	企業からの評価:出勤、業務態度などの項目評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		目標設定		
2回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		業界調査		
3回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		企業研究		
4回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		職種調査、仕事内容分析		
5回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		マナーの確認、インターンシップ上の注意事項		
6回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		書類準備及び就業準備		
7回	企業研修		希望する会社での職務経験		
8回	企業研修		希望する会社での職務経験		
9回	企業研修		希望する会社での職務経験		
10回	企業研修		希望する会社での職務経験		
11回	企業研修		希望する会社での職務経験		
12回	企業研修		希望する会社での職務経験		
13回	企業研修		希望する会社での職務経験		
14回	企業研修		希望する会社での職務経験		
15回	企業研修		希望する会社での職務経験		
教材・資材等 その他備考					
企業の指定による					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		木薮 香	国家資格 キャリアコンサルタント		
科目名	企業研修Ⅰ	授業方法	単位	学年	学期
		実習	4	2	後期
授業概要及び到達目標	企業研修(インターンシップ)を通して職業観や社会人としての基礎知識を身につける。 インターンシップ先を選定、書類準備、心構えなどを行い就業。				
成績評価	企業からの評価:出勤、業務態度などの項目評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		目標設定		
2回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		業界調査		
3回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		企業研究		
4回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		職種調査、仕事内容分析		
5回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		マナーの確認、インターンシップ上の注意事項		
6回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		書類準備及び就業準備		
7回	企業研修		希望する会社での職務経験		
8回	企業研修		希望する会社での職務経験		
9回	企業研修		希望する会社での職務経験		
10回	企業研修		希望する会社での職務経験		
11回	企業研修		希望する会社での職務経験		
12回	企業研修		希望する会社での職務経験		
13回	企業研修		希望する会社での職務経験		
14回	企業研修		希望する会社での職務経験		
15回	企業研修		希望する会社での職務経験		
教材・資材等 その他備考					
企業の指定による					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		木薮 香	国家資格 キャリアコンサルタント		
科目名	企業研修Ⅱ	授業方法	単位	学年	学期
		実習	8	1	前期
授業概要及び到達目標	企業研修(インターンシップ)を通して職業観や社会人としての基礎知識を身につける。 インターンシップ先を選定、書類準備、心構えなどを行い就業。				
成績評価	企業からの評価:出勤、業務態度などの項目評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		目標設定		
2回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		業界調査		
3回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		企業研究		
4回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		職種調査、仕事内容分析		
5回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		マナーの確認、インターンシップ上の注意事項		
6回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		書類準備及び就業準備		
7回	企業研修		希望する会社での職務経験		
8回	企業研修		希望する会社での職務経験		
9回	企業研修		希望する会社での職務経験		
10回	企業研修		希望する会社での職務経験		
11回	企業研修		希望する会社での職務経験		
12回	企業研修		希望する会社での職務経験		
13回	企業研修		希望する会社での職務経験		
14回	企業研修		希望する会社での職務経験		
15回	企業研修		希望する会社での職務経験		
教材・資材等 その他備考					
企業の指定による					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		木薮 香	国家資格 キャリアコンサルタント		
科目名	企業研修Ⅱ	授業方法	単位	学年	学期
		実習	8	1	後期
授業概要及び到達目標	企業研修(インターンシップ)を通して職業観や社会人としての基礎知識を身につける。 インターンシップ先を選定、書類準備、心構えなどを行い就業。				
成績評価	企業からの評価:出勤、業務態度などの項目評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		目標設定		
2回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		業界調査		
3回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		企業研究		
4回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		職種調査、仕事内容分析		
5回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		マナーの確認、インターンシップ上の注意事項		
6回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		書類準備及び就業準備		
7回	企業研修		希望する会社での職務経験		
8回	企業研修		希望する会社での職務経験		
9回	企業研修		希望する会社での職務経験		
10回	企業研修		希望する会社での職務経験		
11回	企業研修		希望する会社での職務経験		
12回	企業研修		希望する会社での職務経験		
13回	企業研修		希望する会社での職務経験		
14回	企業研修		希望する会社での職務経験		
15回	企業研修		希望する会社での職務経験		
教材・資材等 その他備考					
企業の指定による					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		木薮 香	国家資格 キャリアコンサルタント		
科目名	企業研修Ⅱ	授業方法	単位	学年	学期
		実習	8	2	前期
授業概要及び到達目標	企業研修(インターンシップ)を通して職業観や社会人としての基礎知識を身につける。 インターンシップ先を選定、書類準備、心構えなどを行い就業。				
成績評価	企業からの評価:出勤、業務態度などの項目評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		目標設定		
2回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		業界調査		
3回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		企業研究		
4回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		職種調査、仕事内容分析		
5回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		マナーの確認、インターンシップ上の注意事項		
6回	企業研修(インターンシップ)に就くにあたって		書類準備及び就業準備		
7回	企業研修		希望する会社での職務経験		
8回	企業研修		希望する会社での職務経験		
9回	企業研修		希望する会社での職務経験		
10回	企業研修		希望する会社での職務経験		
11回	企業研修		希望する会社での職務経験		
12回	企業研修		希望する会社での職務経験		
13回	企業研修		希望する会社での職務経験		
14回	企業研修		希望する会社での職務経験		
15回	企業研修		希望する会社での職務経験		
教材・資材等 その他備考					
企業の指定による					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		木薮 香	国家資格 キャリアコンサルタント		
科目名	企業研修Ⅱ	授業方法	単位	学年	学期
		実習	8	2	後期
授業概要及び到達目標	企業研修(内定インターンシップ)を通して職業観や社会人としての基礎知識を身につける。 書類準備、心構えなどを行い就業。				
成績評価	企業からの評価:出勤、業務態度などの項目評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
2回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
3回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
4回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
5回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
6回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
7回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
8回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
9回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
10回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
11回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
12回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
13回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
14回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
15回	企業研修		早期就業(内定インターンシップ)		
教材・資材等 その他備考					
企業の指定による					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		御厨かおり	留学カウンセラー有資格 海外大学留学経験あり		
科目名	留学研修	授業方法	単位	学年	学期
		実習	8	1	前期
授業概要及び到達目標	海外研修や留学に必要な基礎知識を学び、異文化理解への関心を高める。異なる文化や価値観を理解し、国際的な視野を持って行動することができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
2回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
3回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
4回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
5回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
6回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
7回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
8回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
9回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
10回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
11回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
12回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
13回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
14回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
15回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		御厨かおり	留学カウンセラー有資格 海外大学留学経験あり		
科目名	留学研修	授業方法	単位	学年	学期
		実習	8	1	後期
授業概要及び到達目標	海外での生活や学習を想定した活動を通して、異文化適応力を養う。海外での生活に必要な知識やマナーを理解し、主体的に行動することができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
2回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
3回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
4回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
5回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
6回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
7回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
8回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
9回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
10回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
11回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
12回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
13回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
14回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
15回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		御厨かおり	留学カウンセラー有資格 海外大学留学経験あり		
科目名	留学研修	授業方法	単位	学年	学期
		実習	8	2	前期
授業概要及び到達目標	海外の文化や社会について探究し、国際社会における課題や多様性について学ぶ。異文化に対する理解を深め、自らの考えを持ちながら多様な価値観を尊重することができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
2回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
3回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
4回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
5回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
6回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
7回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
8回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
9回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
10回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
11回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
12回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
13回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
14回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
15回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		御厨かおり	留学カウンセラー有資格 海外大学留学経験あり		
科目名	留学研修	授業方法	単位	学年	学期
		実習	8	2	後期
授業概要及び到達目標	海外研修や国際交流の経験を振り返り、グローバル社会で求められる能力を養う。異文化理解を基盤として、多様な人々と協働しながら主体的に行動することができる。				
成績評価	総合評価：出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
2回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
3回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
4回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
5回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
6回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
7回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
8回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
9回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
10回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
11回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
12回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
13回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
14回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
15回	留学研修		留学先での学習活動・異文化交流・研修報告		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					

学校名

専門学校 ホスピタリティ・アカデミー

学科名	フードクリエイト学科	担当氏名	実務経験		
		御厨かおり	留学カウンセラー有資格 海外大学留学経験あり		
科目名	短期留学	授業方法	単位	学年	学期
		実習	時数による		
授業概要及び到達目標	授業概要:研修・交流活動を通して、語学力の向上と異文化理解を深め、国際的な視野を養う。 到達目標:留学先で主体的に行動し、異文化への理解を深めるとともに、学びや成果を自身の成長や将来の進路に活かすことができる。				
成績評価	総合評価:出席、受講態度及びテスト、実技実習等による評価				
回	授業内容(評価ポイント)		課題内容(授業内での設定課題)		
1回	オリエンテーション・留学目的確認		留学目標設定シート作成		
2回	留学先の文化理解		文化調査ワーク		
3回	基礎会話練習①		自己紹介練習		
4回	基礎会話練習②		会話ロールプレイ		
5回	留学準備・マナー学習		持ち物確認シート		
6回	現地情報収集		現地調査レポート		
7回	留学計画作成		現地調査レポート		
8回	留学事前確認		現地調査レポート		
9回	現地研修①		現地調査レポート		
10回	現地研修②		現地調査レポート		
11回	現地研修③		現地調査レポート		
12回	現地研修④		現地調査レポート		
13回	留学成果整理		現地調査レポート		
14回	成果発表準備		リフレクションシート		
15回	成果発表・総括		最終レポート提出		
教材・資材等 その他備考					
オリジナルプリント及び指定教本などを使用					