

授業科目	製菓衛生師国家試験対策				単位／時間	77h		
開講学科等	製菓製パン学科2年				担当教員	谷脇・玉置		
授業の目的・テーマ	製菓衛生師として必要な知識を習得する							
授業の到達目標	製菓衛生師試験に高知県で一発合格							
授業の計画	1	4/13	3h	玉置	第1回再テスト、製菓理論・実技	26		
	2	4/18	4h	谷脇	第2回再テスト、衛生法規・公衆衛生・食品	27		
	3	4/20	3h	玉置	製菓理論・実技	28		
	4	4/25	4h	谷脇	第2回再テスト、衛生法規・公衆衛生・食品	29		
	5	4/27	3h	玉置	製菓理論・実技	30		
	6	5/2	4h	谷脇	第3回模擬試験、衛生法規・公衆衛生・食品	31		
	7	5/9	4h	谷脇	衛生法規・公衆衛生・食品	32		
	8	5/11	3h	玉置	製菓理論・実技	33		
	9	5/16	4h	谷脇	第4回模擬試験、衛生法規・公衆衛生・食品	34		
	10	5/18	3h	玉置	製菓理論・実技	35		
	11	5/23	4h	谷脇	衛生法規・公衆衛生・食品	36		
	12	5/25	3h	玉置	第5回模擬試験、製菓理論、実技	37		
	13	5/30	4h	谷脇	衛生法規・公衆衛生・食品	38		
	14	6/1	3h	玉置	第6回模擬試験、製菓理論・実技	39		
	15	6/6	4h	谷脇	第7回模擬試験、衛生法規・公衆衛生・食品	40		
	16	6/8	3h	玉置	製菓理論・実技	41		
	17	6/15	3h	玉置	第8回模擬試験、製菓理論・実技	42		
	18	6/19	4h	谷脇	衛生法規・公衆衛生・食品	43		
	19	6/22	3h	玉置	製菓理論・実技	44		
	20	6/27	4h	谷脇	第9回模擬試験、衛生法規・公衆衛生・食品	45		
	21	7/4	4h	谷脇	問題	46		
	22	7/6	3h	玉置	問題	47		
	23					48		
	24					49		
	25					50		
授業の方法	講義							
テキスト	製菓衛生師全書、製菓衛生師試験の手引き							
参考文献	プリント、これで合格2023							
評価の方法や基準	第5回～の模擬試験の平均点を反映する							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する								
実務経験								
実務経験の活かし方								
履修上の注意事項	洋菓子実習、製パン実習、接客実務と連携して授業を行うため、配布資料や制作物の管理を徹底する。模擬試験結果が60%を満たないものは次回模擬試験まで毎日補講1時間とする。							

授業科目	フランス語	単位/時間	52時間	
開講学科等	製菓製パン学科2年	担当教員	大谷園	
授業の目的・テーマ	製菓製パンの分野のフランス語を理解し、使えるようになる。お菓子やパンの周辺分野についても触れる。			
授業の到達目標	お菓子やパンの名前や歴史的背景を理解し、自分でも商品名を構成できるようになる。			
授業の計画	1	身近なフランス語を考える 1h	26	フランスの家庭のお菓子① (実習2h)
	2	フランス語とは?特徴を知る 1 1h	27	教科書 レッスン4 2h
	3	フランス語とは?特徴を知る 2 1h	28	レッスン4とフランスの地方菓子③ 2h
	4	教科書 レッスン1名詞 1h	29	フランスの家庭のお菓子② (実習2h)
	5	教科書 レッスン1 1h	30	レッスン5 2h
	6	教科書 レッスン1 1h	31	チーズの種類を学ぶ&チーズづくり 2h
	7	教科書 レッスン1 1h	32	レッスン5とチーズの試食 2h
	8	教科書 レッスン2 1h	33	レッスン6 2h
	9	教科書 レッスン2 1h	34	レッスン6とフランスの地方菓子④ 2h
	10	体験授業:フランスの地方菓子① 1h	35	フランス家庭のおかし③ 2h
	11	教科書 レッスン2 1h	36	デザートワインの歴史と試飲 2h
	12	教科書 レッスン2 1h	37	レッスン6と1年のまとめ 2h
	13	教科書 レッスン3 1h	38	宗教とお菓子 期末テスト 2h
	14	体験授業:フランスの地方菓子②1h	39	
	15	確認と小テスト 1h	40	
	16	教科書 レッスン3 1h	41	
	17	教科書 レッスン3 1h	42	
	18	教科書 レッスン4 1h	43	
	19	体験授業:ローフードの概念 1h	44	
	20	体験授業:ローフードお菓子 1h	45	
	21	一学期のまとめと復習 1h	46	
	22	前期テスト 1h	47	
	23	レッスン4 1h	48	
	24	レッスン4 1h	49	
	25	後期:一学期の復習とレッスン4 2h	50	
授業の方法	教科書を用い、適宜資料を配布。プロジェクターで映像も使う			
テキスト	現場からの製菓フランス語			
参考文献	適宜紹介する			
評価の方法や基準	授業への参加態度、課題への取り組み、テストの結果により総合的に判断する			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○			
実務経験	フランスでの生活・オーガニックカフェ経営経験あり。自然食・ローフードマイスター資格所有。料理を教えた経験あり。龍馬学園・高知大学・文化教室・個人レッスンなどフランス語講師として19年の経験あり。英語指導経験あり。			
実務経験の活かし方	初心者の理解しにくい部分を丁寧に説明し、かつフランスの生活や、イベント、食事や歴史等に触れ語学だけではなくフランス文化への理解を促す。知識で学んだことを体験授業と関連付け、繰り返しで定着させる。また食に関わってきた経験を活かし広く食に関わる内容にする。			
履修上の注意事項	語学は積み重ねなのでわからないところは放置せず何でも質問して下さい。			

授業科目	洋菓子概論				単位／時間	31h		
開講学科等	製菓製パン学科2年				担当教員	山下・谷脇・玉置		
授業の目的・テーマ	国家試験の問題に慣れ、理解できるようになる							
授業の到達目標	製菓衛生師合格							
授業の計画	1	4/17	2h	山下	食品衛生学・栄養学	26		
	2	4/24	2h	山下	食品衛生学・栄養学	27		
	3	5/1	2h	山下	食品衛生学・栄養学	28		
	4	5/8	2h	山下	第3回再テスト	29		
	5	5/15	2h	山下	食品衛生学・栄養学	30		
	6	5/22	2h	山下	食品衛生学・栄養学	31		
	7	5/29	2h	山下	食品衛生学・栄養学	32		
	8	6/5	2h	山下	食品衛生学・栄養学	33		
	9	6/19	2h	山下	食品衛生学・栄養学	34		
	10	6/26	2h	山下	食品衛生学・栄養学	35		
	11	7/3	2h	山下	問題	36		
	12	7/10	2h	山下	問題	37		
	13	7/11	4h	谷脇	問題	38		
	14	7/13	3h	玉置	問題	39		
	15					40		
	16					41		
	17					42		
	18					43		
	19					44		
	20					45		
	21					46		
	22					47		
	23					48		
	24					49		
	25					50		
授業の方法	講義							
テキスト	製菓衛生師全書、製菓衛生師試験の手引き							
参考文献	プリント、これで合格2023							
評価の方法や基準	第5回～の模擬試験の平均点を反映する							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する								
実務経験								
実務経験の活かし方								
履修上の注意事項	繰り返し暗記練習になるが、面倒くさがらないこと							

授業科目	ラッピング			単位/時間	28時間
開講学科等	製菓製パン学科2年			担当教員	玉置諭加
授業の目的・テーマ	パティスリーラッピングと商品ディスプレイ、商品と相手に対する心遣いを学ぶ。				
授業の到達目標	用途に応じた商品のラッピングを手早く綺麗に仕上げることができる。				
授業の計画	1	8/22	概要説明	2h	26
	2	8/29	ギフトラッピングの必要性	2h	27
	3	9/5	用具の扱い方(刃物等)	2h	28
	4	9/12	箱・カゴの大きさに合った紙取り	2h	29
	5	9/19	多種・多様な包装の仕方	2h	30
	6	9/26	多種・多様な包装の反復練習	2h	31
	7	10/3	リボンの結び方	2h	32
	8	10/10	リボンの結び方の反復練習	2h	33
	9	10/17	生菓子、焼き菓子ラッピング法	2h	34
	10	10/24	包装・リボン結び確認テスト	2h	35
	11	11/7	学園祭での販売商品ラッピング考案	2h	36
	12	11/14	学園祭での販売商品ラッピング実践	2h	37
	13	11/21	サンキュービュッフェに向けてのディスプレイを考える	2h	38
	14	11/28	サンキュービュッフェに向けてのディスプレイを考える	2h	39
	15				40
	16				41
	17				42
	18				43
	19				44
	20				45
	21				46
	22				47
	23				48
	24				49
	25				50
授業の方法	講義、演習				
テキスト	パティスリーラッピング教本				
参考文献	なし				
評価の方法や基準	出席率・授業態度意欲・課題提出・試験の点数を総合したものをA~Dで評価する				
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する					
実務経験					
実務経験の活かし方					
履修上の注意事項	習得できるまで繰り返し自主練習すること				

授業科目	接客実務			単位/時間	18h		
開講学科等	製菓製パン学科2年			担当教員	谷脇・玉置		
授業の目的 ・テーマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2年次より始まる販売実習に向けて接客販売を学ぶ</li> <li>・学園祭で販売する商品の立案、商品化するまでの過程を学ぶ</li> </ul>						
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品の説明ができ、接客の手法をロールプレイングを通して学び販売スキルを身につける</li> <li>・一つの商品が店頭に並ぶまでの過程を理解できる</li> </ul>						
授業の計画	1	8/24	2h	概要説明、過去の洋菓子メニュー確認	26		
	2	8/31	2h	商品立案	27		
	3	9/7	2h	商品立案	28		
	4	9/28	2h	原価計算	29		
	5	10/5	2h	学園祭ポスター、チラシ案	30		
	6	10/26	2h	学園祭メニュー表、工程表作成	31		
	7	11/2	2h	学園祭準備物確認、買い出し等	32		
	8	11/9	2h	学園祭準備	33		
	9	11/16	2h	学園祭準備	34		
	10				35		
	11				36		
	12				37		
	13				38		
	14				39		
	15				40		
	16				41		
	17				42		
	18				43		
	19				44		
	20				45		
	21				46		
	22				47		
	23				48		
	24				49		
	25				50		
授業の方法	講義、ロールプレイング						
テキスト	教員制作プリントなど						
参考文献	特になし						
評価の方法 や基準	授業態度、出席状況、提出物を総合的に評価する ※複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する。						
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する						○	
実務経験	洋菓子、パン製造、接客販売業務従事						
実務経験の活かし方	全般業務						
履修上の注意事項	グループ活動が主になるため、互いの意見を尊重し合いながら進めること。						

授業科目	接客実務（フラワーアレンジメント）	単位／時間	8
開講学科等	製菓製パン学科2年	担当教員	安岡 眞子
授業の目的・テーマ	生活空間を豊かにし、季節に合ったアレンジメントを制作することで、思考力・創造力を広める。花を通して、デザインするという事はどのようなことを学ぶ。		
授業の到達目標	職場において季節を演出するなど、活用できるようにする		
授業の計画	1	テーブルデコレーション（花と食空間）	26
	2	テーブルデコレーション（花と食空間）	27
	3	ドライフラワーのスワッグ	28
	4	ドライフラワーのスワッグ	29
	5	行事の花（ハロウィン）	30
	6	行事の花（ハロウィン）	31
	7	トピアリー	32
	8	トピアリー	33
	9		34
	10		35
	11		36
	12		37
	13		38
	14		39
	15		40
	16		41
	17		42
	18		43
	19		44
	20		45
	21		46
	22		47
	23		48
	24		49
	25		50
授業の方法	アレンジメント、壁飾りの制作		
テキスト	無し		
参考文献	無し		
評価の方法や基準	作品の完成度と授業態度 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する			○
実務経験	フラワーデザインスクール主宰、生花店経営		
実務経験の活かし方	フラワーデザイン講師としての技術・知識を活かして、分かりやすく指導する		
履修上の注意事項	季節の花を感じてもらう		

授業科目	サービス接遇	単位/時間	24時間
開講学科等	製菓製パン学科2年	担当教員	濱田 恵美
授業の目的・テーマ	サービスパーソンに求められる資質で最も重要であり基本な要素である①身だしなみ②笑顔のある態度・動作③言葉遣いの習得に努め、サービス接遇の基本的なサービス技術を身に付ける		
授業の到達目標	相手を敬い、思いやる気持ちを上手に相手に伝えるためには、どのようにすべきか常に意識し、必要な知識、技術を身に付けるための自己啓発を促し、多くの人と良好なコミュニケーションを図ることで自分自身を成長させ、人間性を高める。ひいては、社会人としての自覚を持ち、プロとしての仕事に対する使命感や倫理観を養っていくことができるように繋げていくことを目標とする		
授業の計画	1	4/13 立ち居振る舞いの基本	26
	2	4/13 電話応対	27
	3	4/20 電話応対	28
	4	4/20 電話応対	29
	5	4/27 電話応対	30
	6	4/27 電話応対	31
	7	5/11 立ち居振る舞いの基本	32
	8	5/11 来客応対	33
	9	5/18 来客応対	34
	10	5/18 来客応対	35
	11	5/25 来客応対	36
	12	6/1 来客応対	37
	13	6/1 来客応対	38
	14	6/1 来客応対	39
	15	6/8 来客応対	40
	16	6/8 来客応対	41
	17	6/15 来客応対	42
	18	6/15 来客応対	43
	19	6/22 日本料理食卓作法	44
	20	6/22 日本料理食卓作法	45
	21	7/6 贈答のマナー	46
	22	7/6 贈答のマナー	47
	23	7/13 「冠婚葬祭」のマナー	48
	24	7/13 「冠婚葬祭」のマナー	49
	25		50
授業の方法	レクチャー・ロールプレイング		
テキスト/参考文献	マナー・プロトコールの基礎知識 / ウィネット 実践ビジネスマナー・サービス接遇検定3級		
評価の方法や基準	出席率・態度・身だしなみ・演習の取り組み方・課題・筆記テスト・実技テスト 複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する		
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○		
実務経験	金融機関において、受付・来客応対および電話応対等を担当		
実務経験の活かし方	社会人としての必要な心構えやマナーについて、また来客応対や電話応対等の演習に活かす		
履修上の注意事項	挨拶の励行や正しい言葉遣いを身に付けるとともに、適切な態度で授業に臨むことを求める		

授業科目	サービス接遇			単位/時間	28h		
開講学科等	製菓製パン学科2年			担当教員	谷脇貴子		
授業の目的・テーマ	検定対策を通して接客応対を学び、学園祭での立ち居振る舞いに繋げることを目的とする。						
授業の到達目標	11/4（土）サービス接遇検定3級合格						
授業の計画	1	8/24	2h	サービス接遇検定対策	26		
	2	8/31	2h	サービス接遇検定対策	27		
	3	9/7	2h	サービス接遇検定対策	28		
	4	9/14	2h	サービス接遇検定対策	29		
	5	9/21	2h	サービス接遇検定対策	30		
	6	9/28	2h	サービス接遇検定対策	31		
	7	10/5	2h	サービス接遇検定対策	32		
	8	10/12	2h	サービス接遇検定対策	33		
	9	10/19	2h	サービス接遇検定対策	34		
	10	10/26	2h	サービス接遇検定対策	35		
	11	11/2	2h	サービス接遇検定対策	36		
	12	11/9	2h	学園祭接客ロールプレイング	37		
	13	11/16	2h	学園祭接客ロールプレイング	38		
	14	11/30	2h	学園祭接客ロールプレイング	39		
	15				40		
	16				41		
	17				42		
	18				43		
	19				44		
	20				45		
	21				46		
	22				47		
	23				48		
	24				49		
	25				50		
授業の方法	講義、過去問題、ロールプレイング						
テキスト	無し						
参考文献	マナー&プロトコルの基礎知識、検定過去問題、他						
評価の方法や基準	授業態度、出席状況、提出物を総合的に評価する。 ※複数の担当教員が受け持つ科目は、「担当教員ごとの点数×担当教員が受け持つ時間の割合」の合計で計算して評価する。						
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○
実務経験	旅行会社にて接客、電話応対、洋菓子店にて接客、製造に従事						
実務経験の活かし方	業務全般						
履修上の注意事項	過去問題に重きを置くため、配布プリントを忘れないこと						



授業科目	ビジネス実務Ⅱ			単位／時間			57h	
開講学科等	製菓製パン学科2年			担当教員			谷脇貴子	
授業の目的・テーマ	学生から社会人への気持ちの切り替え。国試や作品制作、就活など1年間を通じ個人に合わせた取り組みをサポートする。							
授業の到達目標	社会に出たときに環境の変化によるメンタルバランスの整え方や相手を受け入れる気持ちを育む。また、個人ガイダンスを多く取り入れ就職に向けた活動も行うことにより、ミスマッチのない就職先を探し、内定を勝ち取る。							
授業の計画	1	4/13	1h	個人ガイダンス	26	7/12	2h	就活に向けたガイダンス
	2	4/18	1h	洋菓子レシピ確認	27	7/13	1h	就活に向けたガイダンス
	3	4/20	1h	個人ガイダンス	28	8/24	1h	就活に向けた履歴記入
	4	4/25	1h	洋菓子レシピ確認	29	8/31	1h	就活に向けた履歴記入
	5	4/27	1h	マジパンについて	30	9/7	1h	就活に向けて
	6	5/2	1h	調理に向けた指導	31	9/14	1h	就活に向けて
	7	5/8	1h	洋菓子レシピ確認	32	9/21	1h	ジャパンケーキショーに向けて
	8	5/9	1h	パンレシピ確認	33	9/28	1h	ジャパンケーキショーに向けて
	9	5/11	1h	神戸に向けて	34	10/5	1h	学際に向けた商品の開発・販売方法
	10	5/16	1h	神戸に向けて	35	10/12	1h	学際に向けた商品の開発・販売方法
	11	5/18	1h	チョコゼヨに向けて	36	10/19	1h	学際に向けた商品の開発・販売方法
	12	5/23	1h	チョコゼヨ振り返り	37	10/26	1h	ジャパンケーキショーの振り返り
	13	5/25	1h	チョコゼヨ振り返り	38	11/2	1h	学際に向けた商品の開発・販売方法
	14	5/30	1h	神戸に向けて	39	11/9	1h	学際に向けた商品の開発・販売方法
	15	6/1	1h	神戸に向けて	40	11/16	1h	学際に向けた商品の開発・販売方法
	16	6/6	1h	テーブルマナー	41	11/30	3h	学際に向けた商品の開発・販売方法
	17	6/8	1h	神戸に向けて	42	12/4	6h	学際に向けた商品の開発・販売方法
	18	6/15	1h	神戸振り返り	43	12/5	6h	学際に向けた商品の開発・販売方法
	19	6/20	1h	調理入れ替えに向けて	44			
	20	6/22	1h	国試直前授業	45			
	21	6/27	1h	国試直前授業	46			
	22	7/4	1h	個人ガイダンス	47			
	23	7/5	2h	個人ガイダンス、前期振り返り	48			
	24	7/6	1h	前期振り返り	49			
	25	7/11	1h	前期振り返り	50			
授業の方法	演習・講義							
テキスト	教員制作プリントなど							
参考文献	実践ビジネスマナーなど							
評価の方法や基準	出席率、授業態度、提出物							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○	
実務経験	旅行会社において接客、電話対応、洋菓子店にて製造、接客など担当							
実務経験の活かし方	それぞれの立場から見た社会人としての考え方を伝え、電話対応などの演習に活かす							
履修上の注意事項	何事も前向きに捉え、全力で与えられた課題に取り組む							

授業科目	製パン実習			単位/時間	201h			
開講学科等	製菓製パン学科2年			担当教員	長山・谷脇・友村			
授業の目的・テーマ	1年次に習得した製造工程の基本技術を応用して、大量製造するために効率を考え、製パンにおける時間管理の調整方法を習得する。							
授業の到達目標	計算から製造工程、販売までの一通りの作業が一人でできること。							
授業の計画	1	4/14	7h	生クリーム食パン、菓子パン、クロワッサン	26	12/8	6h	学園祭前日仕込み
	2	4/21	7h	フランスパン、バターロール、ふんわり、白生地	27	12/9	6h	学園祭パン販売日
	3	4/28	7h	販売用、イーストドーナツ、ソフフラ	28	1/19	7h	クーヘンブレッド、デニッシュ、BOX、ふんわり
	4	5/12	7h	学内販売、山型食パン、北欧パン、デニッシュ	29	1/26	7h	デニ食、小倉、販売用、レーズン食パン
	5	5/19	7h	学内販売、レーズン、菓子パン、バンドミー、マフィン	30			
	6	6/2	7h	学内販売、デニ食、バターロール、ライ麦、コーン	31			
	7	6/9	7h	学内販売、ふんわり、白生地、フルーツBOX、ケーキドーナツ、米粉パン	32			
	8	6/16	7h	学内販売、フランスパン、小倉食パン、ヨーロピアン、肉まん	33			
	9	6/23	7h	学内販売、ミルクパン、販売生地包絡練習、クロワッサン、ツヴィーベル	34			
	10	6/30	7h	学内販売、ソフフラ、抹茶ブレッド、プリオッシュ、ソフトハース	35			
	11	7/7	7h	学内販売、前期試験練習	36			
	12	7/14	7h	前期試験	37			
	13	8/25	7h	ふんわり、ソフフラ、デニッシュ、プリオッシュ	38			
	14	9/1	7h	学内販売、バターロール、ふんわり、レーズン、抹茶	39			
	15	9/8	7h	学内販売、デニ食、ベーグル、菓子パン、ダッチブレッド	40			
	16	9/15	7h	学内販売、クロワッサン、ソフフラ、販売用、小倉	41			
	17	9/22	7h	学内販売、ライ麦、ソフト食パン、フランスパン、イーストドーナツ	42			
	18	9/29	7h	学内販売、クロワッサン、販売用、デニ食、ミルクパン	43			
	19	10/6	7h	学内販売、販売用、ソフフラ、ふんわり、生食、イギリス、小倉	44			
	20	10/13	7h	学内販売、北欧、フランス、黒糖ブレッド、販売用	45			
	21	10/20	7h	学内販売、レーズン、販売用、ソフフラ	46			
	22	10/27	7h	学内販売、ライ麦、クロワッサン、セイグル、菓子パン	47			
	23	11/10	7h	学内販売、後期試験練習	48			
	24	11/17	7h	後期試験	49			
	25	12/1	7h	プレ販売	50			
授業の方法	実習							
テキスト	自作レシピ							
参考文献	製菓衛生師全書							
評価の方法や基準	授業態度、出席状況、試験結果を総合的に評価する。							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○	
実務経験	ナガヤマブレッドハウス製パン業務従事							
実務経験の活かし方	計算だけでは答えの出ない気候に敏感なパン生地の扱いを指導する。							
履修上の注意事項	工程表通りのパン生地は無いため、自分の担当生地の時間管理を徹底する。							

授業科目	洋菓子実習				単位/時間				212h			
開講学科等	製菓製パン学科2年				担当教員				講師・清水・玉置・谷脇・山下			
授業の目的・テーマ	前期 基礎技術復習+応用菓子 後期 応用菓子、デザイン案からオリジナルアイテムの制作、学園祭販売メニュー試作 ・テーマ 季節を取り入れた菓子、文化、背景を学ぶ											
授業の到達目標	・洋菓子、和菓子の分類、製法、温度調整、混合見極め等の工程を理解し、即戦力を旨す。											
授業の計画	1	4/12	4h	玉置	パートシュクレ、クレームダマンド	27	8/30	4h	玉置	学園祭メニュー		
	2	4/17	4h	玉置	タルトフレーズピスターシュ	28	9/4	4h	玉置	調理入替		
	3	4/19	4h	高橋	桜餅、柏餅	29	9/6	4h	玉置	学園祭メニュー		
	4	4/24	4h	立田	ジェノワーズ、ビスキュイ、デコレーション、カット	30	9/11	4h	玉置	学園祭メニュー		
	5	4/25	4h	玉置	ミルクレーブ	31	9/13	4h	有田	洋菓子応用		
	6	5/1	4h	玉置	チーズ応用	32	9/20	4h	玉置	学園祭メニュー		
	7	5/10	4h	玉置	スクエアデコレーション	33	9/25	4h	立田	マカロン、ダックワーズ		
	8	5/15	4h	立田	シュー生地、カスタードクリーム スフレチーズ	34	9/27	4h	玉置	学園祭メニュー		
	9	5/17	4h	玉置	ティラミスステヴェール、サブレ	35	10/2	4h	陶山	まど講習会		
	10	5/22	4h	大谷	チョコゼヨ	36	10/4	4h	玉置	学園祭メニュー		
	11	5/24	4h	大谷	チョコゼヨ	37	10/11	4h	玉置	学園祭メニュー		
	12	5/29	4h	大谷	チョコゼヨ	38	10/16	4h	立田	チョコレート		
	13	5/31	4h	玉置	ムース、焼き菓子	39	10/18	4h	玉置	チョコレート		
	14	6/5	4h	立田	バターケーキ、プリン	40	10/23	4h	玉置	ムースショコラ		
	15	6/7	4h	玉置	テーブルマナー	41	10/25	4h	高橋	こなし、上用饅頭		
	16	6/20	4h	前田	うまパン講習会	42	11/1	4h	玉置	ショコラクグロフ		
	17	6/21	4h	高橋	わらび餡餅、金魚の錦玉	43	11/6	4h	立田	ガレットデロワ		
	18	6/26	4h	立田	パバロア、ムース	44	11/8	4h	有田	洋菓子応用		
	19	6/28	4h	玉置	ロール、焼き菓子	45	11/13	4h	玉置	学園祭仕込み		
	20	7/3	4h	玉置	調理入替	46	11/15	4h	玉置	学園祭仕込み		
	21	7/5	4h	玉置	プチフロマージュ、ヴィエノワントロン	47	11/20	4h	玉置	学園祭仕込み		
	22	7/10	4h	玉置	カプチーノ、サブレココ	48	11/22	4h	玉置	学園祭仕込み		
	23	7/12	4h	玉置	フルーツジュレ、焼き菓子	49	11/27	4h	玉置	学園祭仕込み		
	24	8/21	4h	玉置	学園祭メニュー	50	11/29	4h	玉置	学園祭仕込み		
	25	8/23	4h	高橋	かりんとう饅頭、練り切り	51	12/7	6h	玉置	学園祭準備		
	26	8/28	4h	立田	クッキー、ラングドシャ、モザイククッキー	52	12/10	6h	玉置	学園祭準備		
授業の方法	実習											
テキスト	講師作成プリント											
参考文献	科学でわかるお菓子の「なぜ?」、製菓衛生師全書等											
評価の方法や基準	授業態度、出席率、前期後期試験点数、提出物を総合して評価する											
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○											
実務経験	洋菓子、和菓子店経営、菓子製造業務従事											
実務経験の活かし方	現場での体験や技術指導、作業効率、原価意識等を取り入れる											
履修上の注意事項	毎時間の授業の振り返り、気付き、反省点等をノートに記入していくこと											

授業科目	パソコン実習	単位/時間	56H	
開講学科等	製菓製パン学科2年	担当教員	佐々木	
授業の目的 ・テーマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ビジネス社会において、利用頻度が非常に高いワープロソフト（Word）、表計算ソフト（Excel）、プレゼンテーションソフト（PowerPoint）の基本を学び、実用的に活用できる</li> <li>・パソコン室での規則を十分理解させ、順守させる</li> <li>・インターネットベーシックユーザーテスト合格のために必要な知識を学習する</li> </ul>			
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Word/Excel/PowerPointの基本的な操作ができ、目的に応じた文書等が作成できる</li> <li>・インターネットベーシックユーザーテスト合格</li> </ul>			
授業の計画	1	リエンテーション, Wordの基礎知識 (2H)	26	プレゼンテーション実践: 発表 (2H)
	2	Word: 文書の作成 (2H)	27	プレゼンテーション実践: 発表 (2H)
	3	Word: 文書の作成・印刷 (2H)	28	プレゼンテーション実践: 発表 (2H)
	4	Word: グラフィック機能 (2H)	29	
	5	Word: グラフィック機能・表作成 (2H)	30	
	6	Word: 実用的な文書作成 (2H)	31	
	7	Word: 練習問題 (2H)	32	
	8	インターネットベーシックユーザーテスト対策 (2H)	33	
	9	インターネットベーシックユーザーテスト対策 (2H)	34	
	10	インターネットベーシックユーザーテスト対策・受検 (2H)	35	
	11	Excel: Excelの基本操作 (2H)	36	
	12	Excel: 表作成, 表計算機能, 関数 (2H)	37	
	13	Excel: 表計算機能・関数 (2H)	38	
	14	Excel: グラフ機能 (2H)	39	
	15	Excel: グラフ機能 (2H)	40	
	16	Excel: データベース機能 (2H)	41	
	17	Excel: データベース機能・練習問題 (2H)	42	
	18	PP: PPの基本操作・プレゼンテーションとは (2H)	43	
	19	PP: プレゼンテーションの作成 (2H)	44	
	20	PP: プレゼンテーションの作成 (2H)	45	
	21	PP: プレゼンテーションの実行 (2H)	46	
	22	PP: プレゼンテーションの実行 (2H)	47	
	23	プレゼンテーション実践: 作成 (2H)	48	
	24	プレゼンテーション実践: 作成 (2H)	49	
	25	プレゼンテーション実践: 作成 (2H)	50	
授業の方法	講義・パソコン実習			
テキスト/参考文献	よくわかるWord2016&Excel2016&PowerPoint2016, インターネットベーシックユーザーテスト対策テキスト			
評価の方法 や基準	出席率, 授業態度, 提出課題 (提出回数, 達成度), 発表の評価			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○			
実務経験	IT企業での営業・インストラクタ業務			
実務経験の活かし方	多種多様なインストラクタ業務から得た経験を、授業時間内での目標到達までの効率的な工程の見極め、また受講生への的確な指導・アドバイスに活かします。			
履修上の注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・指示された課題は、締切り厳守で提出してください。</li> <li>・技能習得以外にも、授業態度を評価に含めています。積極的な参加はもとより、授業中の携帯電話の使用・私語・居眠り等をしないよう十分に気を付けてください。</li> </ul>			

授業科目	販売実務		単位/時間	66時間	
開講学科等	製菓製パン学科2年		担当教員	玉置・谷脇	
授業の目的 ・テーマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2年次より始まる販売実習に向けて接客販売を学ぶ</li> <li>・学園祭で販売する商品の立案、商品化するまでの過程を学ぶ</li> </ul>				
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品の説明ができ、接客の手法をロールプレイングを通して学び販売スキルを身につける</li> <li>・一つの商品が店頭に並ぶまでの過程を理解できる</li> </ul>				
授業の計画	1	2h	8/23：概要説明	26	
	2	2h	8/30：過去の洋菓子メニュー確認	27	
	3	2h	9/6：商品立案	28	
	4	2h	9/13：商品立案	29	
	5	2h	9/20：商品立案	30	
	6	2h	9/27：原価計算	31	
	7	2h	10/4：原価計算	32	
	8	2h	10/11：学園祭ポスター、チラシ案	33	
	9	2h	11/1：学園祭看板、POP製作	34	
	10	2h	11/8：学園祭看板、POP製作	35	
	11	2h	11/15：学園祭看板、POP製作	36	
	12	2h	11/22：学園祭看板、POP製作	37	
	13	4h	11/24：学園祭メニュー表、工程表作成	38	
	14	4h	11/28：学園祭レシピ確認	39	
	15	4h	11/29：学園祭準備物確認	40	
	16	4h	11/30：工程表最終確認	41	
	17	2h	12/1：学園祭準備	42	
	18	4h	1/16：サンキュービュッフェ準備	43	
	19	4h	1/17：サンキュービュッフェ準備	44	
	20	4h	1/18：サンキュービュッフェ準備	45	
	21	4h	1/23：サンキュービュッフェ準備	46	
	22	4h	1/24：サンキュービュッフェ準備	47	
	23	4h	1/25：サンキュービュッフェ準備	48	
	24			49	
	25			50	
授業の方法	講義、ロールプレイング				
テキスト	教員制作プリントなど				
参考文献	特になし				
評価の方法 や基準	授業態度、出席状況、提出物を総合的に評価する				
実務経験のある教員による授業科目の場合、 右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する					○
実務経験	洋菓子、パン製造、接客販売業務従事				
実務経験の活かし方	全般業務				
履修上の 注意事項	グループ活動が主になるため、互いの意見を尊重し合いながら進めること。				

授業科目	デザイン	単位/時間	54	
開講学科等	製菓製パン学科2年	担当教員	松田 雅子	
授業の目的・テーマ	オリジナルケーキ・お菓子のアイデアスケッチなどにも生かせる簡単なデッサンから、お菓子作り・商品を生かすために必要な様々なデザイン、色彩理論などを学びます。			
授業の到達目標	1年間の締めくくりとなる「サンキュービュッフェ」の発表に焦点を当て、それに向けての技術指導を行います。京都のモーネ工房 (http://www.maane-moon.com/) さんに教えていただいたコラージュ技術によるPOP制作や、黒板POP、店内POPのおもしろさや、お店のHP・SNSで使用できできる携帯写真技術を学びます。			
授業の計画	1	自己PR誌作成 (文旦ムキムキ術) (4/12)	26	〃
	2	〃	27	色彩 (コラージュによる平面構成) (9/13)
	3	デッサン (1) 形の取り方・遠近法 (4/19)	28	〃
	4	〃	29	サンキュービュッフェ見直し (9/20)
	5	デッサン2 (陰影) (4/26)	30	〃
	6	〃	31	サンキュービュッフェデッサン (9/27)
	7	実際のメニューを使ったスケッチ (5/10)	32	〃
	8	〃	33	サンキュービュッフェデッサン2 (10/4)
	9	商品メニュー制作アイデアスケッチ (5/17)	34	〃
	10	〃	35	サンキュービュッフェレイアウト (10/11)
	11	オリジナルのアイデアスケッチ (5/24)	36	〃
	12	〃	37	サンキュービュッフェ仕上げ (10/18)
	13	素材とコラージュ (5/31)	38	〃
	14	〃	39	合評会 (10/25)
	15	絵手紙 (筆ペン) (6/7)	40	〃
	16	〃	41	学祭準備 (11/1)
	17	考案した作品のPOP制作1 (手描き&コラージュ)	42	〃
	18	(6/21) 〃	43	学祭準備 (11/8)
	19	考案した作品のPOP制作2 (手描き&コラージュ)	44	〃
	20	(6/28) 〃	45	鑑賞1 (11/15)
	21	考案した作品のPOP制作3 (黒板POP)	46	〃
	22	(8/23) 〃	47	鑑賞2 (11/22)
	23	合評会 (8/30)	48	〃
	24	〃	49~50	(11/29) 黒板POP
	25	色彩理論 (色相環、トーン表使用) (9/6)	51~54	(1/17) (1/24) メニュー制作
授業の方法	講義・演習 (教室)			
テキスト	なし			
参考文献	かんき出版 石川香代著「一瞬で心をつかむ魔法のPOP」 (株) 扶桑社 井上由季子著「気持ちを伝える手づくりカード」			
評価の方法や基準	課題提出、課題内容、遅刻・欠席・授業態度などを含んだ総合評価			
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する	○			
実務経験	美術指導+様々な食の現場での取材・コーディネート・デザイン経験有り			
実務経験の活かし方	実際に顧客を獲得しているお店が、こういった工夫をし、個性を出しているかなど、現場で見てきたことを、授業の端々で伝えていきたい。			
履修上の注意事項	課題提出、課題内容、遅刻・欠席・授業態度などを含んだ総合評価となるため、生活習慣を整えるなど注意が必要			