

授業科目		ビジネス実務Ⅱ				単位／時間		55h	
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	4/15	1h	個人ガイダンス	26	7/10	2h	個人ガイダンス、前期振り返り	
	2	4/16	1h	洋菓子レシピ確認	27	8/25	1h	就活に向けたガイダンス	
	3	4/22	1h	個人ガイダンス	28	8/27	1h	就活に向けたガイダンス	
	4	4/23	1h	洋菓子レシピ確認	29	9/3	1h	就活に向けた履歴記入	
	5	4/30	1h	個人ガイダンス	30	9/10	1h	神戸研修に向けて	
	6	5/7	1h	マジパンについて	31	9/17	1h	神戸研修に向けて	
	7	5/13	1h	マジパンについて	32	9/24	1h	神戸研修振り返り	
	8	5/14	1h	洋菓子レシピ確認	33	10/1	1h	ジャパンケーキショーに向けて	
	9	5/20	1h	パンレシピ確認	34	10/8	1h	ジャパンケーキショーに向けて	
	10	5/21	1h	洋菓子レシピ確認	35	10/22	1h	地域清掃	
	11	5/27	1h	パンレシピ確認	36	10/29	1h	地域清掃予備日	
	12	5/28	1h	校外研修に向けて	37	11/5	1h	学祭に向けた商品の開発・販売方法	
	13	6/3	1h	中四国コンテスト説明	38	11/12	1h	学祭に向けた商品の開発・販売方法	
	14	6/4	3h	中四国コンテスト	39	11/19	1h	学祭に向けた商品の開発・販売方法	
	15	6/10	1h	中四国コンテスト振り返り	40	11/26	1h	学祭に向けた商品の開発・販売方法	
	16	6/11	1h	洋菓子レシピ確認	41	12/3	1h	学祭に向けた商品の開発・販売方法	
	17	6/17	1h	パンレシピ確認	42	1/19	1h	調理入替説明	
	18	6/18	1h	洋菓子レシピ確認	43	1/21	1h	調理入れ替え振り返り	
	19	6/24	1h	パンレシピ確認	44	1/26	1h	調理入替説明	
	20	6/25	4h	洋菓子レシピ確認、国家試験直前授業	45	1/28	1h	調理入れ替え振り返り	
	21	6/26	1h	国試直前授業	46				
	22	7/1	1h	国試直前授業	47				
	23	7/2	4h	国試直前授業	48				
	24	7/3	2h	国試直前授業	49				
	25	7/8	1h	個人ガイダンス、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、電話応対、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、電話応対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		洋菓子概論				単位／時間			30h		
開講学科等		製菓製パン学科2年				担当教員			氏家 みさと		
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全員合格									
授業の計画	1	4/14	2h	氏家	食品衛生学・栄養学	26					
	2	4/21	2h	氏家	食品衛生学・栄養学	27					
	3	4/28	1h	氏家	食品衛生学・栄養学	28					
	4	5/12	2h	氏家	食品衛生学・栄養学	29					
	5	5/19	2h	氏家	食品衛生学・栄養学	30					
	6	5/26	2h	氏家	食品衛生学・栄養学	31					
	7	6/2	3h	氏家	食品衛生学・栄養学	32					
	8	6/9	2h	氏家	第7回模擬試験	33					
	9	6/16	2h	氏家	食品衛生学・栄養学	34					
	10	6/23	2h	氏家	食品衛生学・栄養学	35					
	11	6/30	2h	氏家	第10回模擬試験	36					
	12	7/7	2h	氏家	第12回模擬試験	37					
	13	7/9	6h	氏家	本番	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									
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%を満たさ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	洋菓子実習				単位／時間				209h			
開講学科等	製菓製パン学科2年				担当教員				講師・清水・谷脇・山下・山崎			
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、即戦力を目指す。											
授業の計画	1	4/10	3h	常勤	期末試験内容デモ	29	9/1	4h	立田	クッキー、バターケーキ		
	2	4/14	4h	立田	デコレーションケーキ	30	9/4	4h	常勤	学園祭メニュー		
	3	4/17	3h	常勤	マジパン、パン仕込み	31	9/8	4h	有田	クールセル、マカロン		
	4	4/24	3h	常勤	マジパン、パン仕込み	32	9/11	4h	常勤	洋菓子応用		
	5	4/28	4h	浜幸	タルト、デコールショコラ	33	9/25	4h	常勤	洋菓子応用		
	6	5/1	3h	常勤	マジパン、パン仕込み	34	9/29	4h	立田	マカロン、ダックワーズ		
	7	5/8	3h	常勤	マジパン、パン仕込み	35	10/2	4h	常勤	洋菓子応用		
	8	5/12	4h	立田	シュークリーム、スフレチーズ	36	10/6	4h	高橋	かりんとう饅頭、フルーツ大福		
	9	5/15	3h	常勤	マジパン、パン仕込み	37	10/9	4h	常勤	洋菓子応用		
	10	5/19	4h	福永	洋菓子応用	38	10/16	4h	常勤	洋菓子応用		
	11	5/22	3h	常勤	マジパン、パン仕込み	39	10/20	4h	立田	チョコレート、フィユタージュ		
	12	5/26	4h	常勤	マジパン	40	10/23	4h	常勤	洋菓子応用		
	13	5/29	3h	常勤	販売用仕込み	41	10/27	4h	有田	ゼブラケーキ		
	14	6/2	4h	常勤	学内マジパンコンテスト	42	10/30	4h	常勤	洋菓子応用		
	15	6/4	3h	常勤	中四国洋菓子コンテスト	43	11/6	4h	常勤	洋菓子応用		
	16	6/5	3h	常勤	洋菓子応用	44	11/10	4h	高橋	外郎、カステラ饅頭		
	17	6/9	4h	高橋	桜餅、柏餅	45	11/13	4h	常勤	洋菓子応用		
	18	6/12	3h	常勤	販売用仕込み	46	11/17	4h	有田	wチーズケーキ		
	19	6/16	4h	立田	パバロア、ムース	47	11/20	4h	常勤	学園祭仕込み		
	20	6/19	3h	常勤	販売用仕込み	48	11/27	4h	常勤	学園祭仕込み		
	21	6/23	4h	浜幸	夏のヴェリーヌ	49	12/8	3h	常勤	学園祭仕込み		
	22	6/26	3h	常勤	パン仕込み、洋菓子	50	12/10	6h	常勤	学園祭仕込み		
	23	6/30	4h	大西	洋菓子応用	51	12/12	7h	常勤	学園祭		
	24	7/3	3h	常勤	洋菓子応用	52	1/19	4h	常勤	調理入替		
	25	7/7	4h	常勤	期末試験	53	1/22	4h	常勤	サンキュービュッフェ仕込み		
	26	7/10	3h	常勤	パンテスト準備	54	1/26	4h	常勤	調理入替		
	27	8/25	4h	高橋	わらび餅、錦玉	55	1/29	4h	常勤	サンキュービュッフェ仕込み		
	28	8/28	4h	常勤	学園祭メニュー	56						
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、反省点等をノートに記入していくこと											

授業科目		製パン実習				単位／時間			205h			
開講学科等		製菓製パン学科2年				担当教員			吉村、谷脇、山崎、山下			
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	4/11	7h	生クリーム食パン、菓子パン、クロワッサン	26	12/5	3h	学園祭準備				
	2	4/18	7h	フランスパン、バターロール、ふんわり、白生地	27	12/9	6h	学園祭準備				
	3	4/25	7h	イーストドーナツ、ソフフラ	28	12/11	7h	学園祭販売				
	4	5/2	7h	山型食パン、北欧パン、デニッシュ	29	1/23	7h	デニ食、小倉、販売用、レーズン食パン				
	5	5/9	7h	レーズン、菓子パン、パンドミー、マフィン	30	1/30	7h	1年間振り返り				
	6	5/16	7h	デニ食、バターロール、ライ麦、コーン	31							
	7	5/23	7h	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	5/30	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	6/13	7h	学内販売、ミルクパン、販売生地包餡練習、クロワッサン、ツヴィーベル	34							
	10	6/20	7h	学内販売、ソフフラ、抹茶ブレッド、ブリオッシュ、ソフトハース	35							
	11	6/27	7h	前期試験練習	36							
	12	7/11	7h	前期試験	37							
	13	7/30	7h	特別講習会	38							
	14	8/29	7h	学内販売、バターロール、ふんわり、レーズン、抹茶	39							
	15	9/5	7h	デニ食、ベーグル、菓子パン、ダッチブレッド	40							
	16	9/12	7h	学内販売、クロワッサン、ソフフラ、販売用、小倉	41							
	17	9/26	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	10/3	7h	クロワッサン、販売用、デニ食、ミルクパン	43							
	19	10/10	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	10/17	7h	北欧、フランス、黒糖ブレッド、販売用	45							
	21	10/24	7h	学内販売、レーズン、販売用、ソフフラ	46							
	22	10/31	7h	ライ麦、クロワッサン、セイグル、菓子パン	47							
	23	11/7	7h	学内販売、学祭練習	48							
	24	11/14	7h	後期試験練習	49							
	25	11/21	7h	後期試験	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		パティスリー、ベーカリーで製造販売を経験										
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		製菓衛生師国家試験対策					単位／時間				72h	
開講学科等		製菓製パン学科2年					担当教員				谷脇・山崎	
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全員合格										
授業の計画	1	4/10	2h	谷脇	第0回再テスト	26	6/17	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学		
	2	4/15	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	27	6/18	3h	谷脇	第9回模擬試験		
	3	4/16	3h	山崎	第1回模擬試験	28	6/19	2h	谷脇	製菓理論・実技		
	4	4/17	2h	谷脇	製菓理論・実技	29	6/24	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学		
	5	4/22	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	30	6/26	1h	谷脇	製菓理論・実技		
	6	4/23	3h	谷脇	第1回再テスト	31	7/1	2h	山崎	第11回模擬試験		
	7	4/24	2h	谷脇	製菓理論・実技	32	7/8	2h	山崎	第13回模擬試験		
	8	4/30	3h	山崎	第2回模擬試験	33						
	9	5/1	2h	谷脇	製菓理論・実技	34						
	10	5/7	3h	谷脇	第3回模擬試験	35						
	11	5/8	2h	谷脇	製菓理論・実技	36						
	12	5/13	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	37						
	13	5/14	3h	山崎	第4回模擬試験	38						
	14	5/15	2h	谷脇	製菓理論・実技	39						
	15	5/20	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	40						
	16	5/21	3h	谷脇	第5回模擬試験	41						
	17	5/22	2h	谷脇	製菓理論・実技	42						
	18	5/27	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	43						
	19	5/28	3h	山崎	第6回模擬試験	44						
	20	5/29	2h	谷脇	製菓理論・実技	45						
	21	6/3	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	46						
	22	6/5	2h	谷脇	製菓理論・実技	47						
	23	6/10	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	48						
	24	6/11	3h	谷脇	第8回模擬試験	49						
	25	6/12	2h	谷脇	製菓理論・実技	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2025										
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	パソコン演習		単位／時間	52H
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	・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 ・サートیفাইExcel表計算処理技能認定試験 3 級合格を目指す。 ・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 ・パソコン室での規則を十分理解し、順守する			
授業の到達目標	・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 ・インターネットベーシックユーザーテスト合格 ・サートیفাইExcel表計算処理技能認定試験 3 級合格			
授業の計画	1	オリエンテーション、PC室の学習環境について (2H)	26	検定対策：模擬試験 (2H)
	2	Wordの基礎知識・文書の作成 (2H)	27	
	3	Word: 文書の作成・表作成 (2H)	28	
	4	Word: 画像や図形の活用 (2H)	29	
	5	Word: 画像や図形の活用 (2H)	30	
	6	Word: 練習問題 (2H)	31	
	7	インターネットベーシックユーザーテスト対策 (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・受検 (2H)	34	
	10	PP: プレゼンテーションとは・PPの基礎知識 (2H)	35	
	11	PP: プレゼンテーションの作成 (2H)	36	
	12	PP: プレゼンテーションの作成 (2H)	37	
	13	PP: プレゼンテーションの作成 (2H)	38	
	14	Excel: Excelの基礎知識・操作 (2H)	39	
	15	Excel: 表作成, 表計算機能, 関数 (2H)	40	
	16	Excel: 表計算機能, 関数 (2H)	41	
	17	Excel: 表計算機能・関数 (2H)	42	
	18	Excel: グラフ機能 (2H)	43	
	19	Excel: グラフ機能 (2H)	44	
	20	Excel: データベース機能・練習問題 (2H)	45	
	21	検定対策：練習問題 (2H)	46	
	22	検定対策：練習問題 (2H)	47	
	23	検定対策：練習問題 (2H)	48	
	24	検定対策：練習問題 (2H)	49	
	25	検定対策：練習問題 (2H)	50	
授業の方法	講義・パソコン実習			
テキスト/参考文献	30時間でマスターOffice2021, サートیفাইExcel表計算処理技能認定試験 3 級問題集, iBut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）, 検定試験合格			
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	I T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	・指示された課題は、締切り厳守で提出してください。 ・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。			

授業科目	販売実務				単位／時間		66h
開講学科等	製菓製パン学科2年				担当教員		谷脇・山崎
授業の目的 ・テーマ	・2年次より始まる販売実習に向けて接客販売を学ぶ ・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						
授業の 到達目標	・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 ・一つの商品が店頭に並ぶまでの過程を理解できる						
授業 の 計 画	1	8/26	2h	概要説明	26		
	2	9/2	2h	外部講師 プティガトー	27		
	3	10/7	2h	過去のメニュー確認	28		
	4	10/21	2h	商品立案	29		
	5	10/28	2h	原価計算	30		
	6	11/4	2h	外部講師 ガレットデロワ	31		
	7	11/11	2h	学園祭ポスター、チラシ案	32		
	8	11/18	2h	学園祭看板、POP製作	33		
	9	11/20	2h	学園祭看板、POP製作	34		
	10	11/25	3h	学園祭看板、POP製作	35		
	11	11/27	2h	学園祭メニュー表、工程表作成	36		
	12	12/1	4h	学園祭レシピ確認	37		
	13	12/2	4h	学園祭準備物確認、買い出し等	38		
	14	12/3	1h	工程表最終確認	39		
	15	12/4	7h	学園祭準備	40		
	16	12/5	4h	学園祭準備	41		
	17	12/8	3h	学園祭準備	42		
	18	1/20	4h	サンキュービュッフェ準備	43		
	19	1/21	3h	サンキュービュッフェ準備	44		
	20	1/22	3h	サンキュービュッフェ準備	45		
	21	1/27	4h	サンキュービュッフェ準備	46		
	22	1/28	3h	サンキュービュッフェ準備	47		
	23	1/29	3h	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		接客実務		単位／時間		25h	
開講学科等		製菓製パン学科2年		担当教員		谷脇・山崎・安岡	
授業の目的 ・テーマ		・2年次より始まる販売実習に向けて接客販売を学ぶ ・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					
授業の 到達目標		・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 ・一つの商品が店頭に並ぶまでの過程を理解できる					
授業 の 計 画	1	8/26	2h	フラワーアレンジメント	26		
	2	9/2	2h	外部講師 プティガトー	27		
	3	9/9	2h	フラワーアレンジメント	28		
	4	9/16	2h	フラワーアレンジメント	29		
	5	9/30	2h	フラワーアレンジメント	30		
	6	10/7	2h	概要説明、過去の洋菓子メニュー確認	31		
	7	10/21	2h	商品立案	32		
	8	10/28	2h	学園祭ポスター、チラシ案	33		
	9	11/4	2h	外部講師 ガレットデロワ	34		
	10	11/11	2h	学園祭準備	35		
	11	11/18	2h	学園祭準備	36		
	12	11/25	1h	学園祭準備	37		
	13	12/3	2h	学園祭準備	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					
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	フランス語		単位／時間	51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	日本語になっているフランス語を探す	26	教科書5課
	2	フランス語とは？特徴を知る 1	27	教科書 5 課
	3	フランス語とは？特徴を知る 2	28	体験授業：フランスの伝統菓子④
	4	教科書 0 課	29	教科書 6 課
	5	教科書 0 課	30	教科書 6 課
	6	教科書1課	31	教科書 6 課
	7	体験授業：フランスの伝統菓子①	32	教科書 6 課
	8	教科書 1 課	33	チーズについて
	9	教科書 1 課	34	体験学習：チーズの試食
	10	教科書 2 課	35	体験授業：フランスのお菓子⑤
	11	体験授業：フランスの伝統菓子②	36	教科書 7 課
	12	教科書 2 課	37	教科書 7 課
	13	教科書 2 課	38	教科書 7 課
	14	教科書 3 課	39	体験授業：デザートとしてのワイン
	15	教科書 3 課	40	教科書 8 課
	16	教科書 3 課	41	教科書 8 課
	17	体験授業：フランスの伝統菓子③	42	教科書 8 課
	18	教科書4課	43	体験授業：フランスの伝統菓子⑥
	19	教科書4課	44	教科書 9 課
	20	教科書4課	45	教科書9課
	21	教科書4課	46	教科書 9 課
	22	一学期のまとめ	47	体験授業：フランスの伝統菓子⑦
	23	前期試験	48	体験授業：宗教とお菓子の関係
	24	マクロビオティックのお菓子	49	一年復習
	25	教科書5課	50	後期試験 2h
授業の方法	教科書を用い、適宜資料を配布。			
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。現在も自然食を教えている。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22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、繰り返して定着させる。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	ラッピング				単位／時間			26h
開講学科等	製菓製パン学科 2 年				担当教員			山崎 静菜
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	8/27 (水)	2h	概要説明	26			
	2	9/3 (水)	2h	ギフトラッピングの必要性	27			
	3	9/10 (水)	2h	用具の扱い方（刃物等）	28			
	4	9/17 (水)	2h	箱・カゴの大きさに合った紙取り	29			
	5	9/24 (水)	2h	多種・多様な包装の仕方	30			
	6	10/1 (水)	2h	多種・多様な包装の反復練習	31			
	7	10/8 (水)	2h	リボンの結び方	32			
	8	10/22 (水)	2h	リボンの結び方の反復練習	33			
	9	10/29 (水)	2h	生菓子、焼き菓子ラッピング法	34			
	10	11/5 (水)	2h	包装・リボン結び確認テスト	35			
	11	11/12 (水)	2h	学園祭での販売商品ラッピング考案	36			
	12	11/19 (水)	2h	学園祭での販売商品ラッピング実践	37			
	13	11/26 (水)	2h	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	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、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	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）（4/16）	26	〃
	2	〃	27	色彩（コラージュによる平面構成）（9/10）
	3	デッサン（1）形の取り方・遠近法（4/23）	28	〃
	4	〃	29	サンキュービュッフェ見直し（9/17）
	5	デッサン（2）陰影（4/30）	30	〃
	6	〃	31	サンキュービュッフェデッサン（9/24）
	7	実際のメニューを使ったスケッチ（5/7）	32	〃
	8	〃	33	サンキュービュッフェデッサン2（10/1）
	9	商品メニュー制作アイデアスケッチ（5/14）	34	〃
	10	〃	35	サンキュービュッフェレイアウト（10/8）
	11	オリジナルのアイデアスケッチ（5/21）	36	〃
	12	〃	37	サンキュービュッフェ仕上げ（10/22）
	13	素材とコラージュ（5/28）	38	〃
	14	〃	39	合評会（10/29）
	15	絵手紙（筆ペン）（6/11）	40	〃
	16	〃	41	学祭準備（11/5）
	17	考案した作品のPOP制作1（手描き&コラージュ）	42	〃
	18	（6/18）〃	43	学祭準備（11/12）
	19	考案した作品のPOP制作2（手描き&コラージュ）	44	〃
	20	（6/25）〃	45	メニュー制作（11/19）
	21	考案した作品のPOP制作3（黒板POP）	46	〃
	22	（7/2）〃	47	メニュー制作（11/26）
	23	合評会（8/27）	48	〃
	24	〃	49	メニュー制作（12/3）2h（1/21）2h
	25	色彩理論（色相環、トーン表使用）（9/3）	50	サンキュービュッフェフォロー（1/28）2h
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			

授業科目	サービス接遇				単位／時間	22h
開講学科等	製菓製パン学科 2 年				担当教員	田中佳代
授業の目的 ・テーマ	・就職先で信頼を得、自分自身も生き生きと仕事をするために必要なことについて学ぶ ・様々な文章に触れ、①「文章を読むことに慣れ」、②「自分なりに考えを持つ」 ・行動できる					
授業の到達目標	・後期にあるサービス接遇検定試験に全員が合格すること ・場に応じた挨拶、言葉遣いができる					
授業の計画	1	4/15	1h	自己紹介、授業の説明、各自目標設定	26	
	2	4/15	1h	P. 1-6 「感性」言語化トレーニング	27	
	3	4/22	1h	P. 9-22 国際人としてのプロトコール	28	
	4	4/22	1h	グループワーク・言語化トレーニング	29	
	5	5/13	1h	P. 23-29 笑顔はどこからくる？とその影響	30	
	6	5/13	1h	グループワーク・言語化トレーニング	31	
	7	5/20	1h	P. 33、30～32 聴き方、言葉遣いの確認	32	
	8	5/20	1h	グループワーク・言語化トレーニング	33	
	9	5/27	1h	P35-44、48 着こなしと贈答・手紙	34	
	10	5/27	1h	グループワーク・言語化トレーニング	35	
	11	6/3	1h	P49-53、60-65 ビジネスシーン、来客応対	36	
	12	6/3	1h	グループワーク・言語化トレーニング	37	
	13	6/10	1h	P55-59 電話応対	38	
	14	6/10	1h	グループワーク・言語化トレーニング	39	
	15	6/17	1h	P70-72 メール、P83-91 西洋料理のマナー	40	
	16	6/17	1h	グループワーク・言語化トレーニング	41	
	17	6/24	1h	P107-128 「冠・婚・葬」のしきたり	42	
	18	6/24	1h	グループワーク・言語化トレーニング	43	
	19	7/1	1h	P129-137 「祭」のしきたり	44	
	20	7/1	1h	グループワーク・言語化トレーニング	45	
	21	7/8	1h	グループワーク・言語化トレーニング	46	
	22	7/8	1h	前期試験・目標評価	47	
	23				48	
	24				49	
	25				50	
授業の方法	ワークショップ・ロールプレイング					
テキスト	マナー・プロトコールの基礎知識、プリント					
参考文献	「できる人の思考法」KADOKAWA、「サービス接遇検定 準1級・2級・3級 テキスト&問題集」翔泳社					
評価の方法 や基準	自己管理：出席率、プリント管理、身なりを整える。授業に積極的に参加しようと努力する姿勢を評価する 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	国際線機内におけるお客様対応、予備校校舎長として生徒指導、職業訓練校において受付・電話応対および生徒の面接指導を担当					
実務経験の活かし方	実体験を交えて説明する					
履修上の注意事項	できなかったことや失敗は隠したり胡麻化したりせず、自身の成長へのツールと捉え、前進することに利用してほしい。					

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		山崎 静菜	
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		11/8（土）サービス接遇検定3級合格						
授業の計画	1	8/28	2h	サービス接遇検定対策	26			
	2	9/4	2h	サービス接遇検定対策	27			
	3	9/9	2h	サービス接遇検定対策	28			
	4	9/11	2h	サービス接遇検定対策	29			
	5	9/16	2h	サービス接遇検定対策	30			
	6	9/25	2h	サービス接遇検定対策	31			
	7	9/30	2h	サービス接遇検定対策	32			
	8	10/2	2h	サービス接遇検定対策	33			
	9	10/9	2h	サービス接遇検定対策	34			
	10	10/16	2h	サービス接遇検定対策	35			
	11	10/23	2h	サービス接遇検定対策	36			
	12	10/30	2h	サービス接遇検定対策	37			
	13	11/6	2h	サービス接遇検定対策	38			
	14	11/13	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								
実務経験の活かし方								
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						