

科目名	フランス語					
科目名(英)						
単位数	2単位	時間数	44時間	担当者	長谷部 啓子	
実施年度	2020	実施時期	通年	担当者実務経験		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年					
授業概要	製菓実習や現場でも対応できるように製菓用語のフランス語を習得する。また、歴史、文化的背景を学び、フランス伝統菓子の種類・由来を知る。					
授業形式	講義: ○	演習: △	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△	
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標
	○					製菓で使用する材料、道具、作業のフランス語を読むことができ、意味を説明することができる
		○	○			フランス語で簡単なコミュニケーション(挨拶・自己紹介・買物・飲食店での)をとることができる。
		○	○	○		フランスの伝統菓子についてフランスの地方の特色を踏まえて5種類以上説明することができる
テキスト・教材 参考図書	株式会社GB JTBパブリッシング 柴田書店		新現場からの製菓フランス語 るぶ情報版 パリ 使える製菓フランス語辞典			
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示
	1	フランスってどんな国?フランス語で挨拶・自己紹介				
	2	Lecon1 男性名詞・女性名詞・アルファベ/アクサン				アルファベを言えるように暗記すること(1時間)
	3	Lecon2 デザートの書き方① au,aux・製菓材料名・伝統菓子				授業で学んだ伝統菓子の特徴を説明できるようにすること(1時間)
	4	Lecon3 デザートの書き方② au,aux・数字(1~10)・菓子店種類				菓子店の種類を復習し説明できるようにしておくこと(1時間)
	5	フランスのパティスリー:グループワーク				次回の授業までにフランス菓子店を調べ特徴をまとめ資料を完成させておくこと(2時間)
	6	フランスのパティスリー:発表				
	7	フランスのパティシエ:ピエールエルメ				ピエールエルメについて調べること(1時間)
	8	前期のまとめ/小テスト①				
	9	前期の復習:挨拶・自己紹介・アルファベ・数字(11~20)/曜日				
	10	パリ市内観光①グループワーク				パリの観光名所を調べ、発表資料を完成させておくこと
	11	パリ市内観光②発表				
	12	パリ市内観光③美術館				
	13	フランス世界遺産:モンサンミッシェル/天気				
	14	フランス世界遺産:ヴェルサイユ宮殿/形容詞の表現				
	15	フランスの伝統菓子と地域の特徴①グループワーク				伝統菓子の特徴・由来を調べ、発表資料を作成しておくこと(2時間)
	16	フランスの伝統菓子と地域の特徴②発表				伝統菓子について説明できるよう復習しておくこと(30分)
	17	フランスの地方・名産				
	18	Lecon4 deの役割/ベルギーショコラティエ				
	19	Lecon5 形容詞・色・日本人ショコラティエ				形容詞の使い方・色を覚えること(1時間)
	20	地図の使い方・メロ・切符の買い方:観光				
	21	飲食店での会話・メニューの見方・料理・デザート・菓子種類				
	22	後期まとめ/小テスト②				
(1)定期試験(筆記)は後期のみ実施、前期はレポート提出(2)小テスト(前期・後期1回ずつ)(3)発表・資料内容以上を下記の割合で評価する 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他
定期試験(前期レポート)		○	○			70%

評価方法	小テスト	○				10%
	発表内容・資料			○	○	20%
履修上の注意						

科目名	デザイン・色彩						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	砂田 美冬		
実施年度	2020年度	実施時期	通年	担当者実務経験	中学校、専門学校の美術教員として勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	スイーツのデッサンやデコレーションの技法を学び、洋菓子作りのセンスを養う 技能演習作品や製菓衛生師コンクールのデッサンのポイントを学ぶ						
授業形式	講義: ○	演習: △	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
			○			モチーフを正確にデッサンすることができる	
		○				デザインや配色を考えることができる	
		○	○			自ら考えたデザインを立体的に製作することができる	
テキスト・教材 参考図書	画用紙、鉛筆、色鉛筆、粘土、絵の具、プリント						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	オリエンテーション・デッサン基礎①デッサンの基本			授業内容を復習しておく(0.5時間)		
	2	デッサン基礎②お菓子のデッサン			デッサン対象の写真を見て描き進める(1時間)		
	3	デッサン基礎③お菓子のデッサン・仕上げ			デッサン対象の写真を見て描き進める(1時間)		
	4	色彩基礎①色の基本			自分の好きな配色について調べまとめる(0.5時間)		
	5	色彩基礎②配色課題			様々な配色について調べまとめる(0.5時間)		
	6	デザイン基礎①デザインの基本			授業内容を復習しておくこと(0.5時間)		
	7	デザイン基礎②粘土によるお菓子制作のアイデア出し			自分が好きなデザインについて調べまとめる(0.5時間)		
	8	デザイン基礎③粘土によるお菓子制作・土台作り			粘土制作の計画を立ててくる(0.5時間)		
	9	デザイン基礎④粘土によるお菓子制作・装飾			粘土制作の仕上げイメージを考えてくる(0.5時間)		
	10	デザイン基礎⑤粘土によるお菓子作り・仕上げ、発表			粘土制作の配置や飾り方を考えてくる(0.5時間)		
	11	自分のイメージの制作①つくりたいお菓子のイメージを持つ			マジパンで作れる形を考えまとめる(0.5時間)		
	12	自分のイメージの制作②つくりたいお菓子のアイデア出し			マジパン制作のアイデアを考えてくる(1時間)		
	13	自分のイメージの制作③つくりたいお菓子のスケッチ			マジパン制作のアイデアスケッチを描いてくる(1時間)		
	14	自分のイメージの制作④つくりたいお菓子のスケッチ・着彩			作品を描き進める(1.5時間)		
15	自分のイメージの制作⑤つくりたいお菓子のスケッチ・仕上げ、発表			作品についての発表内容を考えてくる(0.5時間)			
評価方法	(1)授業で作成する作品4点(デッサン、色彩、デザイン、最終課題)で評価する。(2)数回レポートを提出する						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	レポート		◎	○			30%
	作品		○	◎			70%
履修上の注意							

科目名	製菓実習Ⅱ(基礎実習)						
科目名(英)							
単位数	19	時間数	60/292	担当者	日高資訓		
実施年度	2020年度	実施時期	通年	担当者実務経験	製菓店製造部に勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	1年次のナッペ・絞り・パイピングに加え、ロール巻・カット・フィルムなどさらなる基礎技術を学ぶ						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
	○	○				洋菓子の生地、クリーム、および専門作業名が分類説明出来る	
			○			製菓専門道具が、目的に合った正しい使い方が出来る	
			○			他者からの助言が無くても洋菓子の生地、クリームを作ることが出来る	
		○	○	○		他者からの助言が無くても洋菓子の製法と材料の特徴、技法を説明出来る	
			○	○		他者からの助言が無くても時間を意識し、先を見た積極的な行動をとることが出来る	
			○	○		材料と資源を大切にし、丁寧な作業を癖づけることが出来る	
テキスト・教材 参考図書	柴田書店 : プロのためのわかりやすいフランス菓子 日本菓子教育センター : 製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	ビスキュイアラキュイエール メレンゲの立て方 (ルレオショコラ)			自主練習時間を用いて復習しておくこと 1年次のレポートの確認とテキストを見ておくこと(30分)		
	2	ジェノワーズロール (ルレマンダリン)			自主練習時間を用いて復習しておくこと 1年次のレポートの確認とテキストを見ておくこと(30分)		
	3	ナッペ 生クリームの扱い方 (フォレノワール)			自主練習時間を用いて復習しておくこと 1年次のレポートの確認とテキストを見ておくこと(30分)		
	4	パータボンブ (ムースショコラ)			自主練習時間を用いて復習しておくこと 1年次のレポートの確認とテキストを見ておくこと(30分)		
	5	コンクール学内予選課題練習			事前に課題を明確にし試験の為に自主練習をしておくこと(1時間)		
	6	コンクール学内予選			事前に課題を明確にし試験の為に自主練習をしておくこと(1時間)		
	7	ダイヤモンドとシュクレ フォンサーージュ (タルトアブリコ)			自主練習時間を用いて復習しておくこと 1年次のレポートの確認とテキストを見ておくこと(30分)		
	8	フィユタージュ パティシエール (ビション 他)			自主練習時間を用いて復習しておくこと 1年次のレポートの確認とテキストを見ておくこと(30分)		
	9	パータシューの復習 フォンダン (エクレール)			自主練習時間を用いて復習しておくこと 1年次のレポートの確認とテキストを見ておくこと(30分)		
	10	テンパリング (マンディアン)			自主練習時間を用いて復習しておくこと 1年次のレポートの確認とテキストを見ておくこと(30分)		
	11	チョコレート菓子 (アマンドショコラ 他)			自主練習時間を用いて復習しておくこと 1年次のレポートの確認とテキストを見ておくこと(30分)		
	12	ナッペ 発展 (ウエディングケーキ)			自主練習時間を用いて復習しておくこと 1年次のレポートの確認とテキストを見ておくこと(30分)		
	13	ナッペ 生クリームの扱い方確認① 7寸 (ガトーフリーズ)			自主練習時間を用いて復習しておくこと 1年次のレポートの確認とテキストを見ておくこと(30分)		
	14	ナッペ 生クリームの扱い方確認② 5寸 (ガトーフリーズ)			自主練習時間を用いて復習しておくこと 1年次のレポートの確認とテキストを見ておくこと(30分)		
15	試験課題と成長確認 (ガトーフリーズ)			事前に課題を明確にし試験の為に自主練習をしておくこと(1時間)			
評価方法	①定期試験(実技)を2回行う②定期試験(筆記)を2回行う③ミニテストを5回行う ④定期的にレポートを提出し、状況、内容の評価						
	成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験(実技)			◎	○		35%
	実技試験(筆記)	○	◎				30%
ミニテスト		◎				20%	
レポート	◎			○		15%	
履修上の注意	製菓実習Ⅱの子科目(5科目)を総合し通年で評価する 2コマ(90分×2回)を1授業とし、項目作成していません						

科目名	製菓実習Ⅱ(技能実習)						
科目名(英)							
単位数	19	時間数	28/292	担当者	日高資訓 渡邊 さくら		
実施年度	2020年度	実施時期	通年	担当者実務経験	製菓店製造部に勤務 ホテルパティシエとして勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	学園祭の展示を目標とし、個人でマジパンを制作する。						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
	○	○				洋菓子の生地、クリーム、および専門作業名が分類説明出来る	
			○			製菓専門道具が、目的に合った正しい使い方が出来る	
			○			他者からの助言が無くても洋菓子の生地、クリームを作ることが出来る	
		○	○	○		他者からの助言が無くても洋菓子の製法と材料の特徴、技法を説明出来る	
			○	○		他者からの助言が無くても時間を意識し、先を見た積極的な行動をとることが出来る	
			○	○		材料と資源を大切にし、丁寧な作業を癖づけることが出来る	
テキスト・教材 参考図書	『GATEAUX 2019年4月～2020年3月』発行所:一般社団法人日本洋菓子協会連合会						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	基本的な扱い方を理解 / マジパンスティックの扱い方①【動物を制作】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)	
	2	マジパンスティックの扱い方② / 接着について				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)	
	3	人形を一体完成させる / パラ作成①【基本的なパラを制作】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)	
	4	パラ作成②【復習】 / 作品デザイン画説明・考案				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)	
	5	土台焼成 / 被せの練習				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)	
	6	帯の練習①【上段帯】 / 帯の練習②【下段帯】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)	
	7	土台削り / 試験練習				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)	
	8						
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
評価方法	①定期試験(実技)を2回行う②定期試験(筆記)を2回行う③ミニテストを5回行う④定期的にレポートを提出し、状況、内容を評価 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験(実技)			◎	○		35%
	実技試験(筆記)	○	◎				30%
	ミニテスト		◎				20%
レポート	◎			○		15%	
履修上の注意	製菓実習Ⅱの子科目(5科目)を総合し通年で評価する 2コマ(90分×2回)を1授業とし、項目作成していません						

科目名	製菓実習Ⅱ(専門実習2コマ)						
科目名(英)							
単位数	19	時間数	28/292	担当者	日高資訓		
実施年度	2020年度	実施時期	通年	担当者実務経験	製菓店製造部に勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	洋菓子教本にそった菓子を中心に制作し、お菓子の知識を定着させる						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
	○	○				洋菓子の生地、クリーム、および専門作業名が分類説明出来る	
			○			製菓専門道具が、目的に合った正しい使い方が出来る	
			○			他者からの助言が無くても洋菓子の生地、クリームを作ることが出来る	
		○	○	○		他者からの助言が無くても洋菓子の製法と材料の特徴、技法を説明出来る	
			○	○		他者からの助言が無くても時間を意識し、先を見た積極的な行動をとることが出来る	
			○	○		材料と資源を大切にし、丁寧な作業を癖づけることが出来る	
テキスト・教材 参考図書	柴田書店 : プロのためのわかりやすいフランス菓子 日本菓子教育センター : 製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	フルーツピューレを使ったムース (カススムース)			参考資料を事前に読み商品について調べておくこと (30分)		
	2	氷菓 ミニテスト (ソルベ グラス 他)			参考資料を事前に読み商品について調べておくこと (30分)		
	3	フロマージュを使ったお菓子 (スフレフロマージュ)			参考資料を事前に読み商品について調べておくこと (30分)		
	4	メレンゲについて コンフィ 渋皮煮 (モンブラン 他)			参考資料を事前に読み商品について調べておくこと (30分)		
	5	プティフル シュクレ (ラングドシャ 他)			参考資料を事前に読み商品について調べておくこと (30分)		
	6	シュクレの扱い方とその発展 (エンガディナー)			参考資料を事前に読み商品について調べておくこと (30分)		
	7	グラサージュの扱い方 (ムースショコラオレ)			参考資料を事前に読み商品について調べておくこと (30分)		
	8						
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
評価方法	①定期試験(実技)を2回行う②定期試験(筆記)を2回行う③ミニテストを5回行う④定期的にレポートを提出し、状況、内容を評価 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験(実技)			◎	○		35%
	実技試験(筆記)	○	◎				30%
	ミニテスト		◎				20%
レポート	◎			○		15%	
履修上の注意	製菓実習Ⅱの子科目(5科目)を総合し通年で評価する 2コマ(90分×2回)を1授業とし、項目作成していません						

科目名	製菓実習Ⅱ(専門実習4コマ)						
科目名(英)							
単位数	19	時間数	80/292	担当者	日高資訓		
実施年度	2020年度	実施時期	通年	担当者実務経験	製菓店製造部に勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	洋菓子教本にそった菓子を中心に制作し、お菓子の知識と技術を定着させる						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
	○	○				洋菓子の生地、クリーム、および専門作業名が分類説明出来る	
			○			製菓専門道具が、目的に合った正しい使い方が出来る	
			○			他者からの助言が無くても洋菓子の生地、クリームを作ることが出来る	
		○	○	○		他者からの助言が無くても洋菓子の製法と材料の特徴、技法を説明出来る	
			○	○		他者からの助言が無くても時間を意識し、先を見た積極的な行動をとることが出来る	
			○	○		材料と資源を大切にし、丁寧な作業を癖づけることが出来る	
テキスト・教材 参考図書	柴田書店 : プロのためのわかりやすいフランス菓子 日本菓子教育センター : 製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	知っておくべきフランス菓子① ムースリレーヌ復習 (フレジエ他)				参考テキストを事前に読み商品について調べておくこと	
	2	知っておくべきフランス菓子② 発酵菓子 (サブラン他)				参考テキストを事前に読み商品について調べておくこと	
	3	知っておくべきフランス菓子③ クレムオフル復習 (オペラ他)				参考テキストを事前に読み商品について調べておくこと	
	4	知っておくべきフランス菓子④ クレムシブースト (シブースト他)				参考テキストを事前に読み商品について調べておくこと	
	5	知っておくべきウィーン菓子 (ザツハトルテ他)				参考テキストを事前に読み商品について調べておくこと	
	6	知っておくべきドイツ菓子 (バームクーヘントルテ他)				参考テキストを事前に読み商品について調べておくこと	
	7	知っておくべきイタリア菓子 (ティラミス他)				参考テキストを事前に読み商品について調べておくこと	
	8	模擬結婚式用菓子 仕込み				参考テキストを事前に読み商品について調べておくこと	
	9	コンフィスリレー (ハートドプリュイ他)				参考テキストを事前に読み商品について調べておくこと	
	10	知っておくべきフランス菓子⑤ ピエスモンテ (ガレットデロワ他)				参考テキストを事前に読み商品について調べておくこと	
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
評価方法	①定期試験(実技)を2回行う②定期試験(筆記)を2回行う③ミニテストを5回行う④定期的にレポートを提出し、状況、内容を評価 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験(実技)			◎	○		35%
	実技試験(筆記)	○	◎				30%
	ミニテスト		◎				20%
レポート	◎			○		15%	
履修上の注意	製菓実習Ⅱの子科目(5科目)を総合し通年で評価する 4コマ(90分×4回)を1授業とし、項目作成していません						

科目名	製菓実習Ⅱ(大量生産・販売実習)						
科目名(英)							
単位数	19	時間数	96/292	担当者	日高資訓		
実施年度	2020年度	実施時期	通年	担当者実務経験	製菓店製造部に勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	年2回の販売実習にあわせ、大量生産とグループワーク及び計画性と時間管理を学ぶ						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
	○	○				洋菓子の生地、クリーム、および専門作業名が分類説明出来る	
			○			製菓専門道具が、目的に合った正しい使い方が出来る	
			○			他者からの助言が無くても洋菓子の生地、クリームを作ることが出来る	
		○	○	○		他者からの助言が無くても洋菓子の製法と材料の特徴、技法を説明出来る	
			○	○		他者からの助言が無くても時間を意識し、先を見た積極的な行動をとることが出来る	
			○	○		材料と資源を大切にし、丁寧な作業を癖づけることが出来る	
テキスト・教材 参考図書	柴田書店 : プロのためのわかりやすいフランス菓子 日本菓子教育センター : 製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	企画 担当決め 段取り作成 商品デモンストレーション				1年次の授業振り返しをしておくこと(30分)	
	2	商品デモンストレーション② 事前作成と商品理解				前回作成商品の振り返しを行い、段取りを再確認しておくことレシピ確認をしておくこと(1時間)	
	3	商品仕込み(生菓子) 作業運動と衛生管理の実践				前回作成商品の振り返しを行い、段取りを再確認しておくことレシピ確認をしておくこと(1時間)	
	4	商品仕込み(焼菓子) 作業運動と衛生管理の実践				前回作成商品の振り返しを行い、段取りを再確認しておくことレシピ確認をしておくこと(1時間)	
	5	包装と当日準備 生菓子前日仕込み				前回作成商品の振り返しを行い、段取りを再確認しておくことレシピ確認をしておくこと(1時間)	
	6	販売実習当日運営と振り返り				前回作成商品の振り返しを行い、段取りを再確認しておくことレシピ確認をしておくこと(1時間)	
	7	企画 担当決め 段取り作成 高度商品デモンストレーション				前回作成商品の振り返しを行い、段取りを再確認しておくことレシピ確認をしておくこと(1時間)	
	8	商品仕込み(生菓子) 作業運動と衛生管理の実践 ※前期とは別商品				前回作成商品の振り返しを行い、段取りを再確認しておくことレシピ確認をしておくこと(1時間)	
	9	商品仕込み(焼菓子) 作業運動と衛生管理の実践 ※前期とは別商品				前回作成商品の振り返しを行い、段取りを再確認しておくことレシピ確認をしておくこと(1時間)	
	10	包装と当日準備 生菓子前日仕込み ※2日間分				前回作成商品の振り返しを行い、段取りを再確認しておくことレシピ確認をしておくこと(1時間)	
	11	販売実習当日運営と翌日準備				前回作成商品の振り返しを行い、段取りを再確認しておくことレシピ確認をしておくこと(1時間)	
	12	販売実習当日運営と最終振り返り				前回作成商品の振り返しを行い、段取りを再確認しておくことレシピ確認をしておくこと(1時間)	
	13						
	14						
15							
評価方法	①定期試験(実技)を2回行う②定期試験(筆記)を2回行う③ミニテストを5回行う④定期的にレポートを提出し、状況、内容を評価 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験(実技)			◎	○		35%
	実技試験(筆記)	○	◎				30%
	ミニテスト		◎				20%
レポート	◎			○		15%	
履修上の注意	製菓実習Ⅱの子科目(5科目)を総合し通年で評価する 4コマ(90分×4回)を1授業とし、項目作成していません						

科目名	製菓実習Ⅲ(専門演習)					
科目名(英)						
単位数	11	時間数	28/172	担当者	日高資訓	
実施年度	2020	実施時期	通年	担当者実務経験	製菓店製造部に勤務	
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年					
授業概要	2年間のまとめとして一人一作品を企画から作成まで自身で行い、披露会を実施する					
授業形式	講義:	演習: ○	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△	
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	
			○	○		
		○	○	○		
				○		
	○		○			
			○			
テキスト・教材 参考図書	柴田書店 : プロのためのわかりやすいフランス菓子 日本菓子教育センター : 製菓衛生師全書					
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示	
	1	目的確認 商品考案 ルセット研究 発注			作成希望の商品を事前研究しておく(1時間)	
	2	商品試作 次回分発注			事前に作成方法を確認、質問しておく(1時間)	
	3	商品試作 次回分発注 最終確認			事前に作成方法を確認、質問しておく(1時間)	
	4	個人仕込み お土産菓子仕込み①			事前に作成方法を確認、質問しておく(1時間)	
	5	個人仕込み お土産菓子仕込み② 包装			事前に作成方法を確認、質問しておく(1時間)	
	6	個人仕込み お土産菓子仕込み③ 当日運営準備			事前に作成方法を確認、質問しておく(1時間)	
	7	当日運営 感謝心の表現(個人作品完成 披露会)			事前準備を復習し、手順の最終確認をしておく(1時間)	
	8					
	9					
	10					
	11					
	12					
	13					
	14					
15						
評価方法	①筆記テストを2回実施する。②特別講師授業、選択実習後はレポートを提出③披露会での菓子の出来栄を以上を総合評価する 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする					
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他
	定期試験(筆記)	◎	○			
	レポート	○	◎		○	
個人作成菓子出来栄			◎	○		
履修上の注意	外部講師の都合によって順番が変更することがあります。 製菓実習Ⅲの子科目(3科目)を総合し通年で評価する。 2コマ(90分×2)を1授業とし項目作成しています					

科目名	製菓実習Ⅲ(選択実習 洋菓子)						
科目名(英)							
単位数	11	時間数	56/172	担当者	日高資訓		
実施年度	2020	実施時期	通年	担当者実務経験	製菓店製造部に勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	洋菓子・パンを希望選択しより高度な応用技術と知識を学ぶ						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
			○	○		衛生管理を意識した行動、作業が出来る	
		○	○	○		現場を見据えた積極的な行動と先を見た判断、計画作成が出来る	
				○		特別シェフの授業から多くの刺激を受け、自身の将来像と求められる人材像を考えることが出来る	
	○		○			製菓実習Ⅰ、Ⅱで得た技術、知識を説明出来、実践できる	
			○			お菓子作りを楽しむことが出来、体現出来る	
テキスト・教材 参考図書	柴田書店：プロのためのわかりやすいフランス菓子 日本菓子教育センター：製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	現代的な菓子とその組立て	グラサージュとその応用			事前配布のルセットを読み込んでおくこと(1時間)	
	2	古典伝統菓子とその発展①	タルトタタン スフレフロマージュ他			事前配布のルセットを読み込んでおくこと(1時間)	
	3	古典伝統菓子とその発展②	素材の組み合わせ			事前配布のルセットを読み込んでおくこと(1時間)	
	4	古典伝統菓子とその発展③	モンタージュ			事前配布のルセットを読み込んでおくこと(1時間)	
	5	チョコレート作業	ボンボンショコラ			事前配布のルセットを読み込んでおくこと(1時間)	
	6	クリスマス菓子とその文化	仕込み ヘクセンハウス シュトーレン			事前配布のルセットを読み込んでおくこと(1時間)	
	7	クリスマス菓子とその文化②	仕上げ ヘクセンハウス シュトーレン			事前配布のルセットを読み込んでおくこと(1時間)	
	8						
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
評価方法	①筆記テストを2回実施する。②特別講師授業、選択実習後はレポートを提出③披露会での菓子の出来栄え以上を総合評価する 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験(筆記)	◎	○				50%
	レポート	○	◎		○		25%
	個人作成菓子出来栄え			◎	○		25%
履修上の注意	外部講師の都合によって順番が変更することがあります。 製菓実習Ⅲの子科目(3科目)を総合し通年で評価する。 2コマ(90分×2)を1授業とし項目作成しています						

科目名	製菓実習 Ⅲ(選択実習 パン)						
科目名(英)							
単位数	11	時間数	56/172	担当者	古田 真幸		
実施年度	2020	実施時期	通年	担当者実務経験	ベーカリーにて職人として勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	洋菓子・パンを希望選択し、より高度な応用技術と知識を学ぶ						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
		○	○			製パンの理論と実技を覚え、説明することが出来る	
			○			原材料の知識、役割を理解し、実技に応用、実践出来る。	
			○			他者の助言が無くてもミキシング、丸め、成型、焼成の工程を理解し、実践出来る。	
	○					レシピノートを実習に基づき整理し、提出出来る。	
	○					多様なパンの製造工程の意味と目的を理論的に理解し、実践出来る。	
テキスト・教材 参考図書	日本菓子教育センター:製菓衛生師全書 パンニュース社:新しい製パン基礎知識						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	食パン(中種法)、サンドウィッチ				中種法について調べておくこと。(1時間)	
	2	フランスパン(ディレクト法、オーバーナイト法)				ディレクト法、オーバーナイト法について調べておくこと。	
	3	パン・オ・ルヴァン(カンパーニュ、バゲット)				ルヴァン種について調べておくこと。(1時間)	
	4	国産小麦を使用したパンⅠ(食パン、リュスティック)				国産小麦について調べておくこと。(1時間)	
	5	折込み生地を使用したパン(クロワッサン、デニッシュ各種)				折込みの基本的な工程を調べておくこと。(1時間)	
	6	小麦以外を使用したパン(米粉)				米粉、大麦の特性について調べておくこと。(1時間)	
	7	製パン実技テスト(数種類のレシピから選択)				過去の授業の復習をしておくこと。(1時間)	
	8						
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
評価方法	①筆記テストを2回実施する。②特別講師授業、選択実習後はレポートを提出③披露会での菓子の出来栄え以上を総合評価する 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験(筆記)	◎	○				50%
	レポート	○	◎		○		25%
個人作成菓子出来栄え			◎	○		25%	
履修上の注意	外部講師の都合によって順番が変更することがあります。 製菓実習Ⅲの子科目(3科目)を総合し通年で評価する。 2コマ(90分×2)を1授業とし項目作成しています ミキサー、ハサミ、刃物を使用します。注意して実習に臨むこと。						

科目名	製菓実習Ⅲ(特別実習)						
科目名(英)							
単位数	11	時間数	44/172	担当者	日高資訓		
実施年度	2020	実施時期	通年	担当者実務経験	製菓店製造部に勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	外部講師からより高度な専門的な技術と知識を学ぶ						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
			○	○		衛生管理を意識した行動、作業が出来る	
		○	○	○		現場を見据えた積極的な行動と先を見た判断、計画作成が出来る	
				○		特別シェフの授業から多くの刺激を受け、自身の将来像と求められる人材像を考えることが出来る	
	○		○			製菓実習Ⅰ、Ⅱで得た技術、知識を説明出来、実践できる	
			○			お菓子作りを楽しむことが出来、体現出来る	
テキスト・教材 参考図書	柴田書店 プロのためのわかりやすいフランス菓子						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	くるみの木	波多野 直樹シェフ		事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	2	ポッシュ	宮川 正和シェフ		事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	3	グラッシェ アリス	宮本 英男シェフ		事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	4	アセット	本田 拓三シェフ		事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	5	トロワエプトン	三留 健太郎シェフ		事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	6	ロンポワン	平田 章裕シェフ		事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	7	アンオー	芋生 玲子シェフ		事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	8	オーフィルドウジュール	吉開 雄資シェフ		事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
評価方法	①筆記テストを2回実施する。②特別講師授業、選択実習後はレポートを提出③披露会での菓子の出来栄え以上を総合評価する 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験(筆記)	◎	○				50%
	レポート	○	◎		○		25%
個人作成菓子出来栄え			◎	○		25%	
履修上の注意	外部講師の都合によって順番が変更することがあります。 製菓実習Ⅲの子科目(3科目)を総合し通年で評価する。 2コマ(90分×2)を1授業とし項目作成しています						

科目名		技能演習				
科目名(英)						
単位数	4単位	時間数	60	担当者	渡邊 さくら	
実施年度	2020年度	実施時期	通年	担当者実務経験	ホテルパティシエとして勤務	
対象学科・学年		製菓パティシエ科 2年				
授業概要		学園祭の展示を目標とし、個人でマジパンを制作する。				
授業形式		講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△
学習目標 (到達目標)	目標					
	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	マジパンを使用し15分間でバラ、20分間で人形の顔を作る事ができる
		○	○			作品完成までの流れを理解し、計画表を作成し計画的に制作を進める事ができる
		○				マジパン作品の土台を作る事ができる
		○				ひとつの作品を完成させる事ができる
テキスト・教材参考図書		『GATEAUX 2019年4月～2020年3月』 発行所: 一般社団法人日本洋菓子協会連合会				
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示
	1	制作スケジュールの作成				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	2	被せ①【1枚目】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	3	作品完成に向けて各自制作(1)【ベースとなる柱などのパーツ】				参考資料を事前に見ておくこと(1時間)
	4	被せ②【2枚目】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	5	作品完成に向けて各自制作(2)【ベースに付随するパーツ】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	6	作品完成に向けて各自制作(3)【土俵抜き】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	7	作品完成に向けて各自制作(4)【上段帯2本】				参考資料を事前に見ておくこと(1時間)
	8	作品完成に向けて各自制作(5)【上段帯1本】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	9	作品完成に向けて各自制作(6)【下段帯2本】				参考資料を事前に見ておくこと(1時間)
	10	作品完成に向けて各自制作(7)【下段帯1本～2本】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	11	作品完成に向けて各自制作(8)【人形の顔】				参考資料を事前に見ておくこと(1時間)
	12	作品完成に向けて各自制作(9)【人形の体】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	13	作品完成に向けて各自制作(10)【メインパーツ】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	14	作品完成に向けて各自制作(11)【人形接着】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	15	【バラ・人形の顔】				参考資料を事前に見ておくこと(1時間)
	16	作品完成に向けて各自制作(12)【サブパーツ】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	17	パイピング練習、各自作品製作(13)【サイドのベース】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	18	各自作品製作(14)【サイドのメインパーツ】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	19	パイピング練習、各自作品製作(15)【サイドのサブパーツ】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	20	各自作品製作(16)【メインパーツに付随するパーツ】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	21	パイピング練習、各自作品製作(17)【サブパーツ】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	22	各自作品製作(18)【サブパーツに付随するパーツ】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	23	パイピング練習、各自作品製作(19)【メイン組み立て】				参考資料を事前に見ておくこと(1時間)
	24	各自作品製作(20)【小物】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	25	パイピング練習、各自作品製作(21)【サブパーツ組み立て1日目】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	26	各自作品製作(22)【人形配置】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	27	パイピング練習、各自作品製作(23)【サブパーツ組み立て2日目】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	28	各自作品製作(24)【小物配置】				参考資料を事前に見ておくこと(1時間)
	29	パイピング練習、各自作品製作(25)【最終調整】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	30	作品完成【本番パイピング、サイド接着】				参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
		(1) 指定用紙のレポートを毎回提出 (2) 前期はバラ、人形の顔を作品として評価する 後期は最終完成作品で評価する				

評価方法	区別は取付元及び開示時期による						
	通年評価は 前期:後期=1:2 の割合で評価する						
	(3)成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	レポート		○				10%
	作品			◎			90%
履修上の注意							

科目名	カフェ飲料実習						
科目名(英)	Beverage						
単位数	1単位	時間数	28時間	担当者	安達 和宏		
実施年度	2020	実施時期	後期	実務家教員 担当科目	珈琲豆店及びカフェ経営		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	コーヒー・紅茶の正しい抽出法やバリエーションに富んだ飲料を実践的に学ぶ (自由選択のため授業合計数には含まず)						
授業形式	講義: △	演習: ○	実習:	実技:	※ 主たる方法: ○ その他: △		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○		○			1.嗜好飲料(珈琲、紅茶、ソフトドリンク等)基礎知識	
		○	○	○		2.嗜好飲料の抽出及び作成知識/技術の習得	
テキスト・教材 参考図書	講師自作資料(1.スペシャルティコーヒーとは 2.エスプレッソコーヒー 3.ドリップコーヒー 4.紅茶その他)						
授業計画	回数	授業項目・内容					
	1	カフェのドリンクづくり				授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること(30分)	
	2	カフェ オペレーション実習				授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること(30分)	
	3	ソフトドリンク				授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること(30分)	
	4	紅茶、茶その他				授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること(30分)	
	5	エスプレッソ集中練習				授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること(30分)	
	6	カフェ オペレーション実技テスト				授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること(30分)	
	7	カフェ オペレーション実技テストカップチーノ・スムージー復習				授業終了時に示す課題についてレポートを作成すること(30分)	
評価方法	(1)授業内で筆記試験実施 (2)エスプレッソマシンの実技試験実施 (3)毎回の授業のレポートを提出し、提出状況・内容を評価 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	筆記試験	○			○		50%
	エスプレッソマシン実技テスト		○	○			30%
	宿題・レポート	○			○		20%
履修上の注意							

科目名	カフェ調理実習(選択)						
科目名(英)							
単位数	1	時間数	28	担当者	岡本 香子		
実施年度	2020	実施時期	後期	実務家教員 担当科目	カフェにて調理師 として勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	軽食、カフェメニューを調理基本技術と共に実践的に学ぶ(自由選択のため授業合計数に含まず)						
授業形式	講義: △	演習: ○	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○					調理用語を理解し、実践することができる	
			○			包丁の扱い方を理解し、目的に合わせた使用ができる	
		○				材料を自分たちで調達することで、材料の価格・状態などを見極めることができる	
			○	○		班内でコミュニケーションをとり、スムーズに調理することができる	
テキスト・教材 参考図書	教員自作資料						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	基本姿勢、包丁の持ち方、野菜の切り方、ドレッシングの作り方(コールスローサラダ、ペイザンヌスープ、トマトのカナッペ)			レポートを書き、提出すること(1時間)		
	2	＜サンドイッチ＞クロックムッシュ、クラブハウスサンド、人参のポタージュ、ミートソース仕込み			前回授業の復習(0.5時間) レポートを書き、提出すること(1時間)		
	3	＜パスタ料理＞ じゃがいものニョッキ、カルボナーラ、パンナコッタ			前回授業の復習(0.5時間) レポートを書き、提出すること(1時間)		
	4	ハンバーグ、サラダ、キノコのスープ			前回授業の復習(0.5時間) レポートを書き、提出すること(1時間)		
	5	＜スパイスカレー＞ バターチキンカレー、キーマカレー、ラッシー			前回授業の復習(0.5時間) レポートを書き、提出すること(1時間)		
	6	パエリア、コンソメスープ			前回授業の復習(0.5時間) レポートを書き、提出すること(1時間)		
	7	グラタン、サラダ、フルーツグラタン			前回授業の復習(0.5時間) レポートを書き、提出すること(1時間)		
評価方法	(1)毎回の授業のレポートを提出し、提出状況・内容を評価 (2)料理の完成時に仕上がりのチェックを行い、出来栄を評価(授業態度も含める) 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	レポート	○	○		◎		50%
	料理出来栄・態度			◎	○		50%
履修上の注意	材料の入手状況・生徒の希望料理によって、内容の変更が生じる場合がある						

科目名	ヴァンドゥーズ概論(ビジネス実務)						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	44時間	担当者	吉村 敦子		
実施年度	2020年度	実施時期	通年	担当者実務経験	パン教室(販売、材料管理、講師)		
対象学科・学年	製菓パティシエ科2年						
授業概要	ヴァンドゥーズとして必要とされるサービスの意味を考え、挨拶や立ち居振る舞い、お菓子の扱い方などの技術を高め、衛生や食材・商品知識を説明できる接客力を身につける。						
授業形式	講義: ○	演習: △	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
	○	○		○		七大接客用語の意味を理解した上で活用できる。	
		○	○			ケーキを丁寧に扱い、箱入れができる。	
	○	○				他者の助言なく製菓の基本用語や世界の伝統菓子について説明ができる。	
			○	○		お客様にあわせたスムーズで親切な電話対応ができる。	
テキスト・教材 参考図書	はじめよう「お菓子」の店 実践ビジネスマナー GATEAUX(洋菓子協会情報誌)						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	授業概要の説明 サービスとは? 菓子屋とは?				七大接客用語言えるように(20分)	
	2	接客技術 (挨拶の役割、基本、七大接客用語・態度)				確認テストの勉強(30分)	
	3	接客技術 (箱詰め・清掃/衛生業務)確認テスト①				7/30販売実習の商品確認(30分)	
	4	接客知識 (売れる陳列方法、販促、販売実習商品説明確認)				7/30販売実習の効果的商品説明の課題(30分)	
	5	接客技術 (箱詰め、言葉使い→注文受け、商品説明、確認、会計)				販売実習の導線を考える(20分)	
	6	接客技術 (販売実習シミュレーション・箱詰め)				販売実習の自分の役割のシミュレーション(20分)	
	7	接客知識 販売実習を経験し接客とは? 確認テスト②				テスト勉強(30分)	
	8	前期まとめ (テスト:言葉使い面接、敬語文章問題)				夏休み店舗回りをして、良いと思う販売やディスプレイなどを探しまとめる	
	9	後期授業概要の説明 夏休みの課題の発表					
	10	接客知識 (繁盛するための商品構成)					
	11	接客知識 (日本の銘菓)				10/29.30販売実習の商品確認(30分)	
	12	接客技術 (販売実習シミュレーション①) 商品知識確認テスト③				販売実習の導線を考える(20分)	
	13	接客技術 (販売実習シミュレーション②)基本 問題発見				販売実習の自分の役割のシミュレーション(20分)	
	14	接客技術 (販売実習シミュレーション③)応用 解決策				販売実習を経験し接客とは? 課題(30分)	
	15	接客知識 (市場調査 クリスマスケーキカタログから商品研究)					
	16	接客知識 (世界の菓子)					
	17	接客知識 (お菓子の歳時記)					
	18	接客技術 電話対応 I (電話の受け方)				電話対応プリントを見て復習(30分)	
	19	接客技術 電話対応 II (ロールプレイング)				箱詰めのポイントを確認しておく(30分)	
	20	接客技術 箱入れ確認テスト④				テスト勉強(30分)	
	21	総括 (テスト:電話対応、敬語&事例問題)				発表のシナリオ作り(30分)	
	22	発表 菓子屋として必要なこと					
(1)前期、後期とも授業内に定期試験を行う (2)確認テストを4回行う (3)課題を2回だす以上を下記の観点・割合で評価する * 通年評価は 前期:後期→1:2の割合で評価する 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。							
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	○	○	○	○		50%

評価方法	確認テスト	○	○		○		30%
	課題	◎	◎		○		20%
履修上の注意							

科目名	ヴァンドゥーズ演習(ラッピング)						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	44時間	担当者	長谷部 啓子		
実施年度	2020	実施時期	通年	担当者実務経験	製菓店販売勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	洋菓子店で必要なラッピング技術を習得する。製菓実習で作成した菓子を販売するために正しく個包装し、さらに商品としての付加価値をつけるためのラッピング要素を学ぶ。						
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技:	※ 主たる方法: ○ その他: △		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
			○			紙をカッターでまっすぐ切ることができる	
			○			合わせ包み(長方形・正方形・ピロー)の紙どり・包装が正しくできる	
			○			裏表のあるリボンをすべて表が向くようにきれいに結ぶことができる	
		○	○	○		材料を選択し、オリジナルギフトを作成することができる	
テキスト・教材 参考図書	ラッピング協会 ラッピングマニュアル						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	授業概要説明(道具確認)・紙の切り方・季節ラッピング(ワイシャツ)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(1時間)		
	2	合わせ包み(長方形大・小、正方形)裏表なしリボン(縦・横一文字)・十字掛け			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(1時間)		
	3	合わせ包み(長方形大・正方形・ピロー)裏表リボン掛け			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(1時間)		
	4	円柱合わせ包み・リボン掛け・紙袋作成(マチなし)・リボン掛け			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(1時間)		
	5	タック入り包装・リボンアレンジ(ウェーブボウ2種)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(1時間)		
	6	夏のラッピング・合わせ包み・リボン掛け(復習)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(1時間)		
	7	菓子包装①袋ラッピング・ワイヤーリボン・シールリボン			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(1時間)		
	8	確認テスト(長方形・正方形・ピロー合わせ包み・リボン掛け)			合わせ包み・リボン掛けを復習しておくこと(1時間)		
	9	後期授業確認・合わせ包み復習			合わせ包み・リボン掛けを復習しておくこと(1時間)		
	10	熨斗の種類と包装(仏事と慶事、内のし・外のし)					
	11	ボトル風呂敷包み(ペットボトル・不織布・カーリング)					
	12	たけのこ包み、紙袋アレンジ(マチあり袋・ジャバラ・縦一文字)					
	13	季節のラッピング: ハロウィンギフト・ミニギフト					
	14	不織布プチフラワー・リース/ミニギフト作成			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(1時間)		
	15	バラリボン・ブーケ			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(1時間)		
	16	菓子包装②クリスマス菓子・カーリングアレンジ					
	17	ポンポンリボン作成・正方形十字ポンポン					
	18	和風包装(箱・袋)					
	19	クリスマスラッピング作成			クリスマスラッピングギフトのテーマ・色合いを考えておくこと(1時間)		
	20	菓子包装③プライダルギフト			事前に提示するギフトの内容を理解しておくこと		
	21	合わせ包み復習3種・リボン掛け			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(1時間)		
	22	確認テスト(合わせ包み・リボン掛け)・季節のラッピング			合わせ包み・リボン掛けの練習をしておくこと(1時間)		
(1)授業の中で確認テストを前期・後期1回ずつ実施。(2)授業課題作品提出(3)季節ギフト作成(規定・自由):前期1回後期2回 以上を下記の観点・割合で評価する 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。							
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	確認テスト		○	○			60%

評価方法	授業課題			○	○		20%
	季節ギフト(規定・自由)		○	○	○		20%
履修上の注意	授業の順番は変更する可能性があります。道具・箱を忘れないこと。						

科目名	パソコン						
科目名(英)	Personal Computer						
単位数	1単位	時間数	28	担当者	浦川 実子		
実施年度	2020年度	実施時期	後期	担当者実務経験			
対象学科・学年	製菓パティシエ科2年						
授業概要	ビジネスの現場で必要とされるレポートや報告書を、Word・Excel・PPを活用して作成する。また、クリスマスなどのイベント用案内文、チラシを作成し実践力を養う						
授業形式	講義: △	演習: ○	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
	○					ビジネス文書の基本的な構成を組み立てる	
	○	○				Word・Excel・PPで必要な操作を行い、様々な書式のビジネス文書を作成する	
	○	○				イベント用案内文・チラシを作成する	
テキスト・教材 参考図書	・ビジネス文書作成見本(プリント配付)						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	Word基礎①(社内文書・社外文書)					
	2	Word基礎②(表)					
	3	Word基礎③(イラスト)					
	4	Word応用(ビジネス文書)				課題作成(1時間)	
	5	Excel基礎①(計算式)					
	6	Excel基礎③(グラフ)					
	7	Excel応用(カレンダー機能)					
	8	Excel応用(ビジネス文書)				課題作成(1時間)	
	9	PP基礎①					
	10	PP基礎②					
	11	イベントちらし作成				課題作成(1時間)	
	12	イベント案内文作成				課題作成(1時間)	
	13	保護者披露会案内文作成				課題作成(1時間)	
	14	保護者披露会作品紹介作成				課題作成(1時間)	
15							
評価方法	課題の印刷と提出(6回)						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	課題提出①		○	◎			15%
	課題提出②		○	◎			15%
	課題提出③		○	◎			15%
	課題提出④		○	◎			15%
	課題提出⑤		○	◎			20%
課題提出⑥		○	◎			20%	
履修上の注意							

科目名	社会教養Ⅱ					
科目名(英)						
単位数	3単位	時間数	58時間	担当者	渡邊 さくら	
実施年度	2020年度	実施時期	通年	担当者実務経験	ホテルパティシエとして勤務	
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年					
授業概要	就職活動に挑むためマナーや知識を身に付け社会人基礎力を高める。また、製菓業界研究や販売実習を経験し、製菓業界で必要とされる知識やコミュニケーション能力を養い働く意義を見出す。					
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△	
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標
	○					製菓業界で働く上で必要とされる事を3つ以上、説明する事ができる
				○		各自が目指すパティシエ像・やりがいを説明する事ができる
		○				対比計算・原価計算ができる
テキスト・教材 参考図書	就職ガイドブック2019年度版(発行元:学校法人 麻生塾) ・一般教養問題集 GATEAUX(発行所:一般社団法人日本洋菓子協会連合)					
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示	
	1	授業の目的、スケジュール確認(学則、実習規則等の確認)			立てた目標を実現するための具体策を考えておく事。(0.5時間)	
	2	社会人基礎力講座① 働く意義、計算問題			仕事のやりがい、魅力について各自の考えをまとめておく事。(0.5時間)	
	3	就職試験対策(面接)			就職ガイドブックを利用し、面接対策について理解しておく事。(0.5時間)	
	4	4月・5月振り返り、6月目標設定			4月・5月の目標を振り返り、未達成の場合は原因を考え次月に繋げる施策を考えておくこと。(0.5時間)	
	5	社会人基礎力講座② 原価計算			原価計算の方法を理解しておく事。(0.5時間)	
	6	社会人基礎力講座③ 美的センス・感性を磨く			美的センス・感性がパティシエにどう繋がるのか、なぜ必要なのか考えをまとめておく事。(0.5時間)	
	7	販売実習計画(7/30用) 商品告知、担当者決め、計画			希望担当を考えておく事。(0.5時間)	
	8	社会人基礎力講座④ グループディスカッション(第一印象の重要性)			他者から見た印象の良し悪しについて各自の考えをまとめておく事。(0.5時間)	
	9	6月振り返り、7月目標設定			6月の目標を振り返り、未達成の場合は原因を考え次月に繋げる施策を考えておくこと。(0.5時間)	
	10	社会人基礎力講座⑤ グループディスカッション(菓子店について)			繁盛する菓子店、繁盛しない菓子店の違いについて考えをまとめておく事。(0.5時間)	
	11	販売実習準備(進捗状況確認)			各担当の進捗状況についてまとめておく事。(0.5時間)	
	12	販売実習準備(接客シミュレーション)			接客の流れを理解しておく事。(0.5時間)	
	13	販売実習準備(最終確認)			当日の動きを理解しておく事。(0.5時間)	
	14	7月振り返り、8月目標設定、販売実習計画(10/29用)			7月の目標を振り返り、未達成の場合は原因を考え次月に繋げる施策を考えておくこと。(0.5時間)	
	15	前期振り返り・発表、後期目標設定・発表			前期の反省点、成功点をまとめておく事。卒業までの目標を再度明確にしておく事。(0.5時間)	
	16	販売実習計画(仕込み計画)			各担当の仕込み方を理解し、流れを考えておく事。(0.5時間)	
	17	9月振り返り、10月目標設定			9月の目標を振り返り、未達成の場合は原因を考え次月に繋げる施策を考えておくこと。(0.5時間)	
	18	社会人基礎力講座⑥ 早期退職防止			早期退職の原因は何かを考え、まとめておく事。(0.5時間)	
	19	販売実習準備(接客シミュレーション)			接客の流れを理解しておく事。(0.5時間)	
	20	社会人基礎力講座⑦ 成功者(管又シェフ)の実習振り返り・発表			管又シェフの授業で感じた事、学んだ事をまとめておく事。(0.5時間)	
	21	販売実習準備(最終確認)			当日の動きを理解しておく事。(0.5時間)	
	22	販売実習振り返り、10月振り返り、11月目標設定			10月の目標を振り返り、未達成の場合は原因を考え次月に繋げる施策を考えておくこと。(0.5時間)	
	23	社会人基礎力講座⑧ 年金講話			年金について事前学習しておく事。(0.5時間)	
	24	11月振り返り、12月目標設定			11月の目標を振り返り、未達成の場合は原因を考え次月に繋げる施策を考えておくこと。(0.5時間)	
	25	製菓披露会準備(概要)			各自なにを制作するか考えておく事。(0.5時間)	
	26	製菓披露会準備(計画)			製菓披露会の目的を再確認し各自の計画を考えておく事。(0.5時間)	

	27	12月振り返り、1月目標設定	12月の目標を振り返り、未達成の場合は原因を考え次月に繋げる施策を考えておくこと。(0.5時間)				
	28	社会人基礎力講座⑨ 職場での人間関係	円滑な人間関係を築くために必要な事とは何かを考え、まとめておく事。(0.5時間)				
	29	製菓披露会準備(最終準備)、2年間振り返り・社会人目標発表	2年間を振り返り成長実感をもとめておく事。明確な社会人目標を考えておく事。(1時間)				
評価方法	(1)ノート回収を数回実施 (2)前期1回、後期2回与えられたテーマで発表をする (3)授業態度 以上を総合評価する。評価は合格「R」か不合格「D」のいずれかとなる。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	学習報告・発表・授業態度	◎	◎		○		100%
履修上の注意							