科目名	-	フラ	ン	ス語	<u></u>										
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		202	21年	度		実施時期	1	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						も対応できる D種類・由来を			フラ	ンス語を習	导する	。また、凡	歷史、文化的	—— 扚背	景を学び、
授業形式	講	義:	O		演	習: △	実習	3 :	実	技:		※ 主た	る方法:〇	- 4	その他:△
	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲 そ	の他					目相	<b></b>				
	0	_	_			製菓で使用す									こができる
学習目標 (到達目標)		0	0			フランス語で簡単									1 18
(对在口凉/		0	0	0		フランスの伝統	优果于	・についてフラ	ンスロ	り地方の特色	を踏ま	えて5種乳	以上說明 9	<u></u> るこ	ことか ぐざる
テキスト・教材 参考図書	J	未式会 TBパ E田書	ブリッ	ョシング	ゲ	新現場から るるぶ情報 使える製菓	版パ								
	回数					授業項	頁目·	内容				;	授業外学修		<del></del>
	1	フラン	ノスっ	てどん	いな	国?アルファヘ	発音	、自己紹介:掛	挨拶▪	名前					
	2	Leco	on1男	性名	詞	•女性名、自	己紹介	介:国•学生			アルコ	ファベを言え	るように暗記	するこ	こと(1時間)
	3	Leco	on2 <del>¯</del>	゛ザー		の書き方①au	,aux、	菓子店の種	類		菓子」		復習し説明で	きる。	<b>はうにしておくこと</b>
	4	Leco	n3デ	ザート	·のŧ	書き方②au,au	c, et •	·数字(1~10)	・伝統	 充菓子	授業		統菓子の特徴	を説	明できるようにす
	5	フラ:	ンスの	のパラ	ティ	スリー/買い物	勿 Qu	ue désirez -\	ous'	?			を復習してま	3<=2	<u> </u>
	6	フラ:	ンスの	のブラ	ラン	ジュリー・パン	の種	類			フラン	スのブラン	ジュリーを調く	くるこ	٤ -
	7	フラ:	ンスで	で活路	翟す	るパティシエ	/発表	है:ブランジュ	リー						
	8	フラ:	ンスの	のショ	1==	ラ/小テスト①	製菓	材料単語							
	9	前期	の復 <sup>-</sup>	習:挨	拶•	自己紹介・アル	レファイ	べ・数字(11~)	20)/月	翟日/月					
	10	前期	課題	発表	₹:/	ペティシエ・シ	ョコラ	ティエ							
授業計画	11	トツフ	プパラ	ティシ	エ:	ピエールエル	ノメ、フ	プランスの地	方						
	12	伝統	菓子	と地	域(	の特徴① グ	ルー	プワーク			おくこ	と(2時間)			長資料を作成して
	13	伝統	菓子	と地	域(	の特徴② 発	表				伝統! 分)	菓子につい	て説明できる。	よう復	習しておくこと(30
	14	M.O.	.Fショ	コラ	ティ	エ、パリ市内	観光	①エリアガイ	۴1 <i>-</i>	~8					
	15	パリ	市内	観光	2	グループワ-	ーク				担当	エリアの発え	長内容を完成	きせる	ること
	16	パリ	市内	観光	3	発表									
	17	フラ:	ンスの	のクリ	ス	マス									
	18	Leco	on4	deの	役割	割/マカロンの	種類	į							
	19	Leco	on5	形容	詞•	色/グラッセ(	の種类	頁			形容	詞の使い方	・色を覚えるこ	1)ځ.	時間)
	20	地区	の使	い方	・メ	トロ・切符の	買いブ	5/新年の菓	子						
	21	飲食	店で	の会	話	・メニューの見	方・対	料理・デザー	<b>卜小</b>	テスト②			むえてくること。 		
	22	まと	め/リ	トテス	.\@	3)					小テス	スト範囲を覚	えてくること。	(意味	未・読み)
	以」	Lを下	記の	割合	で	は後期のみ9 評価する )点以上)・B(							期2回)(3	)発: 	表・資料内容
						言	語情	報 知的技	能	運動技能	能用	意 意欲	その他		評価割合

	定期試験(前期レポート)	0	0				50%			
評価方法	小テスト	0					20%			
	発表内容•資料			0	0		30%			
履修上の注意	発表の日に欠席した場合は翌週授業までに発表内容のレポートを提出すること									

								<b>床</b>	*生タ	<b>外語観光&amp;製</b> 菓専門	コ字校 ンフハス			
科目名	,	技能実習	3											
科目名(英)														
単位数		2単位		時間数		88時間	]	担当者		門脇っ	未来			
実施年度		2021年度		実施時期	1	通年		担当者実務網	経験	製菓店製造品	部に勤務			
対象学科•学年	#IN	製菓パティシ	工科	2年										
授業概要	1	作品展示会で	の展	示を目標とし	、個,	人でマジパン	/作品	を制作する。						
授業形式	講	義:	演	習:	実習	B: O	実	技:		※ 主たる方法: 〇	その他:△			
	言語 情報	知的 運動 態度 技能 意欲	その他					目標	5					
<b>学</b> 邓日摄		0								を作る事ができる				
学習目標 (到達目標)		00		作品完成まで	での沢	たれを理解し	、計ī	画表を作成し	計画	的に制作を進める事	ができる			
		0		マジパン作品										
		0		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	2020	年4月~2021	年3月	] 】発行所:	一般	社団法人日々	本洋菓子協会連合会					
	回数			授業」	頁目•	内容				授業外学修	指示			
	1	マジパンの	基本的	的な扱い方					参考	資料を事前に見ておくこ	と(1時間)			
	2	マジパンス	テイツ	クの扱い方①	【動	物を制作】		参考	資料を事前に見ておくこ	(0.5時間)				
	3	マジパンス	テイツ	クの扱い方②	【人	、形を制作】		参考	資料を事前に見ておくる	と(0.5時間)				
	4	接着のしくみ	+					参考	資料を事前に見ておくる	と(0.5時間)				
	5	人形を一体	完成	させる				参考	資料を事前に見ておくる	(0.5時間)				
	6	バラ作成①	【基	本的なバラを	制作	]			参考	資料を事前に見ておくこ	と(1時間)			
	7	バラ作成②	【復	習】					参考	資料を事前に見ておくこ	と(0.5時間)			
	8	作品デザイ	ン画詞	说明·考案					参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)					
	9	土台焼成							参考	資料を事前に見ておくこ	こと(0.5時間)			
	10	被せの練習							参考	資料を事前に見ておくこ	と(0.5時間)			
	11	帯の練習①	[上	.段帯】					参考	資料を事前に見ておくこ	(1時間)			
	12	帯の練習②	【下	段帯】					参考	資料を事前に見ておくこ	と(1時間)			
	13	土台削り							参考	資料を事前に見ておくこ	こと(0.5時間)			
	14	試験練習							参考	資料を事前に見ておくこ	こと(1時間)			
	15	前期確認テ	スト	【バラ、人の剤	頁】				参考	資料を事前に見ておくる	と(1時間)			
	16	制作スケジ	ı—)	レの作成					参考	資料を事前に見ておくこ	(0.5時間)			
	17	被せ①【17	枚目]						参考	資料を事前に見ておくこ	こと(0.5時間)			
	18	作品完成に ツ】	向け	て各自制作(	1) [	ベースとなん	る柱な	こどのパー	参考	資料を事前に見ておくこ	こと(1時間)			
	19	被せ②【27	女目 】						参考	資料を事前に見ておくこ	(0.5時間)			
	20	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	こと(0.5時間)			
T40 484 = 1	21	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	(0.5時間)			
授業計画	22	作品完成に	向け	て各自制作(4	4) [	上段帯2本	]		参考	資料を事前に見ておくこ	と(1時間)			
	23	作品完成に	向け	て各自制作(	5) [	上段帯1本	1		参考	資料を事前に見ておくこ	(0.5時間)			
	24	作品完成に	向け	て各自制作(	3) [	下段帯2本	]		参考	資料を事前に見ておくこ	(1時間)			
	25	作品完成に	向け	て各自制作(	7) [	下段帯1本	~24	z]	参考	 資料を事前に見ておくこ	(0.5時間)			
	Ц	1												

		株生外語観光&製果専門字校 シラハス 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)									
	26	作品完成に向けて各自制	作(8)【人形	ドの顔】		参考資料を事	前に見ておくこ	と(1時間)			
	27	作品完成に向けて各自制	作(9)【人刑	ドの体】		参考資料を事	前に見ておくこ	と(0.5時間)			
	28	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)			
	29	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)			
	30	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)			
	31	パイピング練習、各自作品	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)			
	32	各自作品製作(14) 【サ	イドのメインバ	パーツ】		参考資料を事	前に見ておくこ	と(0.5時間)			
	33	パイピング練習、各自作品製	!作(15)【サー	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)			
	34	各自作品製作(16) 【メ	インパーツに作	寸随するパー	ツ】	参考資料を事	前に見ておくこ	と(0.5時間)			
	35	パイピング練習、各自作品	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)			
	36	各自作品製作(18) 【サ	ブパーツに付	随するパーツ	<b>/</b> ]	参考資料を事	前に見ておくこ	と(0.5時間)			
	37	パイピング練習、各自作品	品製作(19)	【メイン組みュ	なて】	参考資料を事	前に見ておくこ	と(1時間)			
	38	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)			
	39	パイピング練習、各自作品製	【作(21) 【サ	ブパーツ組みば	なて1日目】	参考資料を事	前に見ておくこ	と(0.5時間)			
	40	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)			
	41	パイピング練習、各自作品製	!作(23)【サ	ブパーツ組みば	て2日目】	参考資料を事	前に見ておくこ	と(0.5時間)			
	42	各自作品製作(24)【小學	物配置】			参考資料を事	前に見ておくこ	と(1時間)			
	43	パイピング練習、各自作品	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)			
	44	作品完成 【本番パイピン	グ、サイド接続	着】		参考資料を事	前に見ておくこ	と(0.5時間)			
	(2)	指定用紙のレポートを提出 前期はバラ、人形の顔でる 後期は作品で評価する 通年評価は 前期:後期: 成績評価基準は、A(80点	<b>寉認テストを</b> 身 =35%:65% <i>の</i>	(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			
評価方法		レポート		0				10%			
HI IMAS JAA		作品			0			90%			

履修上の注意

科目名	,	持別領	<b>美</b> 智	3									
科目名(英)													
単位数		1単	立		時間数	数	6	60時間		担当者		日髙資	訓
実施年度		2021年	 F度		実施時	期		通年	1	担当者実務網	<b>圣験</b>	製菓店製造	部に勤務
対象学科・学年	#	製菓パテ	ィシ	工科	2年								
授業概要	9	<b>小部講</b> 師	iから	よりる	高度な専門	的な技	術と知	口識を学び	び、๋	今後に向けか	に将来像を描	<	
授業形式	講	義:		演 <sup>2</sup>	習:	実習	띨:	0 :	実技	ξ:	※ 主力	とる方法:○	その他:△
	言語 情報	知的 運動技能 技能								目標			
		0	0		特別シェフの	授業から	多くの	刺激を受け	、自:	身の将来像とす	さめられる人材像	を考えることがと	出来る
学習目標		0 0	+							新、計画作成が	出来る		
(到達目標) 	_	0	0		お菓子作りを								
	0	0	0		授業を振り返	り、レボー	ートを丁	一寧に作成し	ン、学	んだ知識技術	を説明できる		
テキスト・教材 参考図書	步	柴田書店	゙゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚	ロの <i>†</i>	こめのわか	りやすし	ハフラ	ンス菓子	<u>-</u>				
	回数				授第	<b>業項目・</b>	内容					授業外学修	指示
	1	現代菓	子/特	寺別シ	/ェフメニュ-	<b>–</b> 1 į	講師ま	卡定				はシェフの経歴・	等を調ること(1時間) 出すること
	2	現代菓	子/特	寺別シ	/ェフメニュ-	- 2	講師オ	未定			事前にお店また		等を調ること(1時間)
	3	現代菓	子/特	寺別シ	/ェフメニュ-	<b>–</b> 3 i	講師オ	<b>未定</b>			事前にお店また	はシェフの経歴	等を調ること(1時間)
	4	授業後はレホートを作成し、提出すること 現代菓子/特別シェフメニュー 4 講師未完 事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間											等を調ること(1時間)
	<u> </u>										事前にお店また		等を調ること(1時間)
					/ エフノーユ /エフメニュ-							-トを作成し、提出 :はシェフの経歴:	¦すること 等を調ること(1時間)
	6											トを作成し、提出はシェフの経歴	dすること 等を調ること(1時間)
授業計画	7				/エフメニュ-						授業後はレポー	トを作成し、提出	
	_				/エフメニュ-						授業後はレポー	トを作成し、提出	
	9	現代菓	子/特	寺別シ	/エフメニュ-	<b>-</b> 9	講師オ	<b>卡定</b>			授業後はレポー	トを作成し、提出	はすること
	10	現代菓	子/特	寺別シ	/エフメニュ-	<del>-</del> 10	講師	未定			授業後はレポー	トを作成し、提出	
	11	現代菓	子/特	寺別シ	/ェフメニュ-	<b>–</b> 11	講師	未定				:はシェフの経歴: -トを作成し、提出	等を調ること(1時間) 当すること
	12	現代菓	子/特	寺別シ	/ェフメニュ-	<b>–</b> 12	講師	未定			事前にお店また		等を調ること(1時間)
	13	現代菓	子/特	寺別シ	/ェフメニュ-	<b>–</b> 13	講師	未定			事前にお店また		等を調ること(1時間)
	14	現代菓	子/特	寺別シ	 /ェフメニュ-		講師	 i未定			事前にお店また	はシェフの経歴	等を調ること(1時間)
	15	現代菓	子/\$	寺別ら	/エフメニュ-	<b>–</b> 15	講師	···- i未定			事前にお店また		等を調ること(1時間)
	①报 以】	↓ 受業毎振 Lを評価	り返 する	りレオ	ポートを提出	(内容	、記述	<b>过量</b> )	[以_	上)•D(59点	<sub>授業後はレホー</sub> 以下)とする	-トを作成し、提出	19 6 <u>-</u> 2
					Ī	言語情	報	知的技能	Ę.	運動技能	態度·意欲	その他	評価割合
	レ	ポート(に	内容	提出	3状況)	0		0		0	0		100%
評価方法													
		√ 4n=# AT ~	北ワク・	- L	<b>一</b> 阿丑 珍幸 三	<del>+</del> 7 = 1	L8 +- 11-1	<b>⊢</b>					
履修上の注意		ト部講師の 0分×2コマ			て順番が変更 ノて記載	9 6 2 27	いめりま	F9 o					

科目名	専	門多	<b>美</b> 翟	3 (2	2コマ)										
科目名(英)															
単位数		3単位	立		時間数		136時間		担当者		日髙 資訓 ス	木原 雄大			
実施年度	2	021年	度		実施時期		通年		担当者実務網	<b>圣験</b> 製菓	店製造部に勤	務(日髙・木原)			
対象学科・学年	製菓	パテ	イシコ	 [科	2年										
授業概要	洋菓	子教	本に	そつ	た菓子を中心	に制作	し、お菓子	の知	口識を定着さ	せる					
授業形式	講義:			演 <sup>·</sup>	習:	実習:	0	実	支:	※ 主	たる方法:〇	その他:△			
	言語 知的情報 技能	運動 技能	態度意欲	その他					目標	[					
	0 0	,			洋菓子の生地	也、クリ-	ーム、およ	び専	[門作業名が	分類説明出	来る				
		0			製菓専門道具	具が、目	的に合った	:正	しい使い方か	出来る					
学習目標		0			他者からの助	カ言が無	<b>乗くても洋菓</b>	[子(	の生地、クリー	ームを作るこ	とが出来る				
(到達目標)	0	0			他者からの助	カ言が無	<b>乗くても洋菓</b>	[子(	の製法と材料	の特徴、技法	まを説明出来	る			
		0			他者からの助	カ言が無	乗くても時間	を意	意識し、先を見	見た積極的な	:行動をとるこ	とが出来る			
		0			材料と資源を	大切に	し、丁寧な	作第	美を癖づける.	ことが出来る					
		0			積極的に掃除	片付けを	行い、作業	環境	を常にきれい	に保つことを娘	舞づけることがに	出来る			
テキスト・教材 参考図書					のためのわか ター : 製菓 <sup>:</sup>			菓子							
	回数	1 水菓       (グラニテ ソルベ他)       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)													
	1 氷	1													
	2 7	水果													
		2 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) 参表資料を事前に読み商品について調べておくこと (30分)													
					<u> </u>					(30分) 参考資料を事育	前に読み商品につ	ついて調べておくこと			
		イのま				-	ロンパイ			(30分)		ついて調べておくこと			
	5 / 3	イのま	3菓-	<del>}</del>			(マロンパ	1 t	ごション) 	(30分)					
	6 +	ヤラメ	ル:	シュ!	フレ		(エン	ガラ	<u>デ</u> ィナー)	(30分)		ついて調べておくこと			
極拳計画	7 シ	ュ一菓	手	伝統	葉子	(フロッ	ケン/ウア	ラネ	<b>ージ</b> ュ)	参考資料を事態 (30分)	前に読み商品に1	ついて調べておくこと			
授業計画	8														
	9														
	10														
	11														
	12														
	13														
	14														
	15														
		15 ①実技試験を2回行う②定期試験(筆記)を2回行う 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			
		実	技試	験					0			65%			
評価方法		筆	記試	験		0	0					35%			

履修上の注意	専門実習(2コマ)と専門実習	ョ(4コマ)は1	合算評価 ※	※90分×2コマ	で1授業とし <sup>・</sup>	て記載	_

科目名	Ī	專門	引美	翟	a (∠	1コマ)							
科目名(英)													
単位数		3	単位	<u>.</u>		時間数		136時間		担当者		日髙 資	到
実施年度		20	21年	度		実施時期	1	通年		担当者実務網	圣験	製菓店製造	部に勤務
対象学科・学年	集	製菓/	パティ	゚シュ	[科	2年	·						
授業概要	洋	έ菓-	子教ス	本に	そっ	た菓子を中心	に制作	し、お菓子	-の <b>矢</b>	口識と技術を	定着させる		
授業形式	講	義:			演	当:	実習:	0	実	支:	※ 主た	-る方法∶〇	その他:△
	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他					目標			
	0	0				洋菓子の生地	也、クリ	ーム、およ	び専	門作業名が	分類説明出来	₹ <b>る</b>	
			0			製菓専門道具	具が、目	的に合っ	た正	しい使い方か	じまる		
学習目標			0			他者からの即	力言が無	乗くても洋 尊	真子(	の生地、クリー	ームを作ること	が出来る	
(到達目標)		0	0			他者からの即	力言が無	<b>無くても洋</b> 真	真子(	の製法と材料	トの特徴、技法	を説明出来	る
		0	0			他者からの即	力言が無	無くても時間	引を加	意識し、先を見	見た積極的な	行動をとるこ	とが出来る
			0			材料と資源を	大切に	し、丁寧な	作美	<b>美を癖づける</b>	ことが出来る		
			0			積極的に掃除	片付ける	を行い、作業	集環境	きまにきれい	に保つことを癖	づけることがと	出来る
テキスト・教材	与	と田書	上		プロ(	 のためのわか	いやす	いフランス	菓子				
参考図書						ター : 製菓			-,				
	回数					授業項	頁目•内	<del></del>				授業外学修	指示
	1	知つ	ておく	(べき	・フラン	 ンス菓子			(フレ	 ·ジェ 他)		事前に読み商品	について調べておくこ
	-					ンス菓子② 発	おおっ			・	と(30分) 参考テキストを <sup>3</sup>	事前に読み商品	について調べておくこ
											と(30分) 参 <del>タラキストを</del> 国	ま前に詰み商品	について調べておくこ
	3	知つ	ておく	べき	・フラン	シス菓子③ ク	レムオブ	ール	(オ	ペラ 他)	と(30分)		
	4	知つ	ておく	〈べき	ナフラ:	ンス菓子④ クレ	ノムシブ-	ースト(シ	/ブー	スト 他)	と(30分)		について調べておくこ
	5	知っ	ておく	〈べき	ドイ	ソ・ウィーン菓子	<u>-</u>	(ザッ	ハトノ	レテ 他)	参考テキストを と(30分)	事前に読み商品	について調べておくこ
	6	知っ	ておく	(べき	ドイ	ツ・ウィーン菓子	<u>۲</u> (۱۱	「一ムクーへ	ントル	レテ 他)	参考テキストを と(30分)	事前に読み商品	について調べておくこ
	7	知つ	ておく	(べき	イタリ	ノア菓子		(-	ティラ	ミス 他)		事前に読み商品	について調べておくこ
授業計画	8	知っ	ておく	(べき	・フラン	 ンス菓子⑥		(+)	ンマノ	レク 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
			フィズ		-					リュイ 他)	と(30分) 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(30分) 参考テキストを3	事前に読み商品	について調べておくこ
		ねつ	(6)	·/>2	: ノフ.	ンス菓子⑦		(ハクゼ	2/\	ウス 他)	と(30分)		
	11												
	12												
	13												
	14												
	15												
						5②定期試験 )点以上)·B(			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
			実技	技試	験					0			65%
評価方法			筆記	記試	験		0	0					35%
	_	_	_	_	_	1 -	_	1	_	· ·	1		

履修上の注意	専門実習(2コマ)と専門実習	習(4コマ)は合算評	平価 ※90分>	ヾ4コマを1授業	として記載	

科目名	]	専門流	寅翟	3 <b>3</b>											
科目名(英)															
単位数		1単位	立		時間	引数	2	28時間		担当者			河野	潤一	
実施年度		2021	年度		実施	時期		後期	担	旦当者実務網	経験		製菓店製造	き部に勤	 ]務
対象学科・学年	#	製菓パテ	ィシ	匚科	2年										
授業概要	2	年間のる	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:	3	実技	:	*	主た	る方法:〇	その	⊃他:Δ
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能のののでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは	態度意欲	その他	衛生管理 感謝心を 自ら計画を 時間を意	もって行 立て、責 識した行	動し、そ 任をもっ 動がて	て作業できん	よ <b>う</b> と る	することがで					
テキスト・教材 参考図書					のための ター :			フランス :書	<b></b>						
授業計画	3 4 5	商品試物商品試物個人任業個人任業個人任業	作る	次回: 次回: お: お:	考案 ルー 分発注 分発注 計 土産菓子 土産菓子	最終確認 仕込み( 仕込み( 仕込み(	究 発 1 2 包 3 当	注 			事前に作 事前に作 事前に作 事前に作	の商品 成方法 成方法 成方法 成方法	受業外学代を事前研究 [ 門 を確認、質 質 門 門 を確認、質 質 質 門 門 門 ののののののののののののののののののののののののののの	しておく(1 しておく( しておく( しておく( しておく(	(1時間) (1時間) (1時間) (1時間)
評価方法	以上	この提出 責評価基	状準 ポー 返り:	とな A(8 -ト ンー	いようを終の点以上)	総合評価	あする 点以上 情報		以上	F成菓子出 上)・D(59点 運動技能 ◎		意欲	その他	Ē	平価割合 30% 40% 30%
履修上の注意	2:	コマ(90分)	× 2)を	1授第	美とし項目作	■成してい	ます					<u> </u>		l	

科目名	_ フ	大量 <u>:</u>	生產	Ĕ• <u></u>	販売実	習										
科目名(英)																
単位数		2単	位		時間	数		96時間		担当者		河野 沿	<b></b>			
実施年度		2021	年度		実施	時期		通年		担当者実務網	圣験	製菓店製造	部に勤務			
対象学科・学年	製	菓パテ	イシニ	匚科	2年				•							
授業概要	年	2回の	販売	実習(	こあわせ、	大量生	産と	グループ	ワー	ク及び計画性	生と時間管理	を学ぶ				
授業形式	講義	<del></del> 轰:		演 <sup>2</sup>	習:	実	習:	0	実	<del></del> 支:	※ 主 <i>t</i> :	る方法:○	その他:△			
	言語 情報	知的 運動技能 技能	態度 意欲	その他		•		·		目標	į					
		0 0	)		常に衛生	的な作	業を	行うことか	でき	<b>きる</b>						
	0	0			作業計画	を立てる	ること	_ができる								
学習目標		0	0		常に時間	を意識し	ノ行動	動できる								
・ テロロ様 (到達目標)		0			-				-U1:	こがらグ ルー‐	プ作業ができ	 ろ				
		0								美を癖づける						
													lı <del>dı</del> 7			
		0	0		傾極的に	<b>市际万</b> 19	172	1丁い、1作業	<b></b>	を吊にされい	に保つことを娘	¥つけることか;	11米の			
テキスト・教材	柴	──────────────────────────────────────	<u> </u>	プロ	ーーーの のための <sup>っ</sup>	わかりや	すい	ハフランス	菓子							
参考図書	B	本菓子	教育	セン	ター : 事	マー : 製菓衛生師全書 授業項目・内容 授業外学修指示										
	回数				1年次の極業性以気は1、イヤンニト(20人)											
	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年次の授業振り返りをしておくこと(30分)												
	2	商品デ	画 担当決め 段取り作成 商品デモンストレーション 「中次の投票振り返りをしておくこと(30分) 前回作成商品の振り返りを行い、段取りを再確認しておくこと(1時間)													
	3	商品什	· 込み	(牛身		業連動と	·街牛	管理の写			前回作成商品0	)振り返りを行い	、段取りを再確認して			
	_			,	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·						前回作成商品0		、段取りを再確認して			
					生菓子前						前回作成商品0		、段取りを再確認して			
			-		営と振り込						前回作成商品0		、段取りを再確認して			
	7		担当》	央め	段取り作	成 高度	医商品	品デモンス	ベトレ	 /一ション	前回作成商品0	崔認をしておくこと )振り返りを行い 崔認をしておくこと	、段取りを再確認して			
授業計画	8	商品仕	込み(:	生菓-		重動と衛生	上管 I	 里の実践	—— ※前	期とは別商品	前回作成商品0	D振り返りを行い	、段取りを再確認して			
	0	商品仕									前回作成商品0		、段取りを再確認して			
		品 包装と	当日2	生備	生菓子前	1日什认	. <i>7</i> +	※2日間	<del>```</del>		前回作成商品0		、段取りを再確認して			
					営と翌日				_		前回作成商品0		、段取りを再確認して			
					営と最終						前回作成商品0		、段取りを再確認して			
	13										かくこと レンビザ	<u> </u>	[( 時间)			
	14															
	15															
	<u> </u>	·面丰。		よた	<b>运</b> 要点坦	単の白:	⊐ ≘∓.	<b>無制作</b>	七坐	振り返りシー	 					
	提出	状況と	内容	を総	合評価する	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			
		計画	表・レ	ボー	٠,	0		0			0		40%			
評価方法	自	己評価	振り	返り	シート			0		0	0		60%			

履修上の注意	90分×4コマを1授業として記	記載			

	_															
科目名	j	選択3	<b>美</b> 習	] ]	(洋菓子	子)										
科目名(英)																
単位数		1単位     時間数     56時間     担当者     日高資訓       2021年度     実施時期     後期     担当者実務経験     製菓店製造部に勤務       製菓パティシエ科 2年														
実施年度		2021	年度		実施時期	<b>期</b>	後期		担当者実務網	圣験	製菓店製造	部に勤務				
対象学科・学年	#	 製菓パテ	ィシニ	 Ľ科	<u></u>											
7327711	Ľ		-													
授業概要	<u>ا</u>	羊菓子・ノ	パンを	を希望	望選択しよりる	高度な応り	用技術と知	田識	を学ぶ							
授業形式	講	<del></del> 義:		演	 習:	実習:	0	実	 支:	※ 主 <i>t</i>	とる方法:○	その他:△				
	言語 情報	知的 運動技能 技能	態度 意欲	その他			Į.		目標	i						
	0	0	0		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						
学習目標 (到達目標)		0 0	0		お菓子作り、											
(判建日保/																
 テキスト・教材	当															
参考図書		日本菓子教育センター: 製菓衛生師全書														
	回数	<sub>回数</sub> 授業項目·内容 授業外学修指示														
	1															
	2															
	3	ー														
	4	現代的な	菓子	とそ	の組立て	チーズ						でおくこと(1時間)				
	5	古典伝統	東子	とそ	の発展①	クレープダ	ンテル 他	1		事前配布のルセ	ヹットを読み込ん	でおくこと(1時間)				
	6	古典伝統	東子	とそ	の発展①	クリスマス	ケーキ			事前配布のルセ	ヹットを読み込ん	でおくこと(1時間)				
授業計画	7	古典伝統	東子	とそ	の発展①	そば粉のた	ガレット 他	ļ.		事前配布のルセ	ヹットを読み込ん	でおくこと(1時間)				
技术計画	8	ボンボン	ノショ	コラ	確認テスト											
	9															
	10															
	11															
	12															
	13															
	14															
	15															
	以上	上を総合	評価	する	を提出 ②確 0点以上)・B		上)•C(60,	点以	上)•D(59点	以下)とする						
	 											評価割合				
		L	/ポー	-ト		0				0		65%				
評価方法		確	認テ	スト			0		0			35%				
	<u> </u>															
履修上の注意	91	0分×4コマ	を1授	 (業とし			1					l.				

科目名	j	選択3	実習	์ อ	(パン)									
科目名(英)														
単位数		1単位	立		時間数		56時間		担当者		古田	真幸		
実施年度		2021年	F度		実施時期	坍	後期		担当者実務網	経験 べ-	———————— 一カリーにて晴	 人として勤務		
対象学科・学年	# #	 製菓パテ	ィシニ	匚科	 2年									
授業概要	ř	羊菓子・/	パンを	希望	望選択し、より	)高度な応	お用技術と	:知諳	哉を学ぶ					
授業形式	講	<del></del> 義:		演	習:	実習:	0	実技	<del></del> 支:	※ 主#	たる方法∶○	その他:△		
	言語 情報	知的 運動技能 技能	態度意欲	その他		· L			目標	į				
		0 0			製パンの理									
学習目標	_	0			原材料の知									
(到達目標)	L	0			他者の助言レシピノート					焼成の工程を	・理解し、実践	銭出来る ─────		
	0		0			lt II at 7								
_ , _ , _ , _ , , , , , , , , , , , , ,	Η.	0	1.1					と日	的を埋誦的	こ理解し、実施	き出米る			
テキスト・教材 参考図書					ター:製菓衛 しい製パン基		Ī							
	回数													
	1													
	2	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												
	3													
	4	国産小	麦を	使用	したパン I (食	きパン、リ	ュスティッ	ク)		国産小麦につい	へて調べておくこ	と。(1時間)		
	5	折込み	生地	を使	用したパン(ク	プロワッサ	ン、デニッ	シュ	.各種)	折込みの基本的	りな工程を調べて	ておくこと。(1時間)		
	Ë				したパン(米料					米粉、大麦の特	性について調べ	ておくこと。(1時間)		
	7				テスト(数種類		から選択	)		過去の授業の役	复習をしておくこ。	と。(1時間)		
授業計画	8	2, 10	~12	ᄪᄱ	<b>771 (9X1主</b> が		الاعرو الا	.,						
	9													
	10													
	11													
	12													
	13													
	14													
	15													
	①各授業毎レポートを提出 ②確認テスト 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													
												評価割合		
		L	ノポー	-ト		0				0		65%		
評価方法		確	認テ	スト			0		0			35%		
	$\vdash$													
履修上の注意	*	·····································	コマを	授業	 として記載 ※季	節や天候、	仕入れ状況	により	リー部内容が変	    更になる場合が	  あります			

科目名	;	カフェ	飲料	料潭	習										
科目名(英)	В	Bevarage													
単位数		1単位			時間	数		28時間		担当者			安達	 和宏	
実施年度		2021	年度		実施	時期		後期		実務家教』 担当科目	Į.	功	叩琲豆店及び	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
対象学科・学年	# 7	製菓パテ	ィシュ	——■ □科	 2年										
授業概要					しい抽出				富ん	が飲料を実践	浅的に学	ぶ			
授業形式	講	義: 4	Δ	演習	雪: C	)	習:		実	支:	*	主た	る方法:〇	その他:△	
	言語 情報	知的 運動 技能		その他											
	0		0		嗜好飲料	識を説明	できる	3							
学習目標		0 0	0		嗜好飲料	神の抽出	及び	作成知諳	を記	説明できる/	技術を習	得する	3		
(到達目標)															
テキスト・教材 参考図書	i	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) 授業項目・内容													
	回数	157 #b (b = 7 th													
	1	1 カフェのトリング JC9 こと(30分) に要案を7時に示す理解について													
	2	カフェ :	オペレ	ノーシ	/ヨン実習	1	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) 授業終了時に示す課題についてレポートを作成する								
	3	ソフトドリ	リンク	7			こと(30分)	)							
	4	紅茶、落	<b>Ⴡそ</b> の	)他							授業終了		す課題につい	てレポートを作成する	
	5	エスプレ	ノツソ	集中	練習						授業終了		す課題につい	てレポートを作成する	
	6	カフェ:	オペレ	ノーシ	/ョン実技	テスト						持に示	す課題につい	てレポートを作成する	
	7	カフェ:	オペレ	ノーシ	/ョン実技	テストブ	カプチ	ーノ・スム	<u></u> :	ジー復習		持に示	す課題につい	てレポートを作成する	
授業計画											CC (30)	/			
	(1)±	四業内で	<b>车</b> 司	=士 昨全	宝佐 (2)	エフプロ	.wr\ I	マシン・のり	主仕	:試除宝饰 <i>(*</i>	の毎回の	恒坐		・ ・提出し、提出状	
	況・	内容を評	平価				ノツノ	マンンの	天汉	.武贵天心 (、	7年四0	"汉末	<i>い</i> レハードで	「佐山し、佐山仏	
					合で評値   30点以上		)点以	L)•C(6	0点」	以上)・D(59:	5以下)と	·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												評価割合		
		筆	記試	験		0					0			50%	
評価方法	ェ	スプレッン	/マシ:	ン実技	も テスト			0		0				30%	
	宿題・レポート 〇 20%											20%			
履修上の注意	9	0分×2=	コマを	1授美	業として訂	己載									

	_														
科目名	7	カフェ	調	理実	習										
科目名(英)															
単位数		1 <u>i</u>	単位		時	間数	28	時間	担当者	F	岡本 香子				
実施年度		202	1年度	ŧ	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	争	製菓パテ	ィシニ	工科 2年	<b>∓</b> 次					•					
授業概要	車	圣食、カス	フェメ	ニューを	·調理基本	ጜ技術と♯	もに実践的に	学ぶ							
授業形式	講	義: 4	Δ	演習:	0	実習:	実	 技:	※ 主たる	方法:〇	その他:△				
	言語 情報	知的 運動技能 技能	態度意欲	その他		<b>'</b>	-	目標	E .						
	0						う動することだ								
学習目標 (到達目標)		0		$\perp \perp \perp \equiv$			し、目的に合				× _ L ¬				
(判注日保/		0							・状態などを見れ		ができる				
		□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□													
テキスト・教材 参考図書	柔	教員自作資料													
	回数	221017.12.11													
	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 レポートを書き、提出すること スローサラダ、キャロットラペ、ペイザンヌスープ、トマトのブルスケッタ)													
	2	・ スローザフタ、ヤヤロツトフへ、ヘイザンメスーノ、トマトのノルスケツタ)   イサンボルエストロック人、バンコークラブハウスサンボークススー   前回極業の復興													
	3	つ ノバスタ料理 > ラザーア 人参のポタージュ パンナコッタ 前回授業の復習													
	4	3 〈ハスダ料理〉 フザーア、入参のパダーンユ、ハンアコッダ レポートを書き、提出すること 前回授業の復習													
	5	くスパイ	'スカI	レーンチ	キンカレー	・、サラダ、・	 ラッシー、オニ:	 オンソテー	レポートを書き、提前回授業の復習						
	6	パエリア	. <b>オ</b> =	ニオンスー	-プ				レポートを書き、提前回授業の復習						
	7	〈パーティ	1一米	理>					レポートを書き、提前回授業の復習						
授業計画	8	グラタン、	、サラ	<u>が、ロー.</u>	ストビーフ	、フルーツ	グラタン		レポートを書き、提	出すること					
	9														
	10														
	12														
	13														
	14														
	(授 以上	業態度も -を下記。	含めの観	る) 点・割合	で評価す	<sup>-</sup> る。				がりのチェ	ックを行い、評価				
	成績	<b>真評価基</b>	準は	. A(80,			T	1	点以下)とする。	スの山	<b>証</b> / 上型 人				
	言語情報     知的技能     運動技能     態度・意欲     その他     評価割       レポート     ○     ○     ○     50%														
評価方法	対理仕上がり・態度 © ○ 5000 ○														
14   June 5 J. 1645															
	<u> </u>	1 dw	<b></b> 10	. NET -1 -1	L ~ ~ ±= :	M TILL .		L= 1011	ID A 10 L =						
履修上の注意					Eの希望》 :して記載		って、内容の変	変更が生じる	<b>场台がある</b>						

科目名	г	ヴァン	バ	ゥー	 -ズ概論(l	ビジネス	丰務	;)							
—————————————————————————————————————															
単位数		2単1	立		時間数	44時間		担当者		吉村	 敦子				
——————— 実施年度		2021:	—— 年度		実施時期	通年		担当者実務網	経験 パ	ン教室(販売、村	 材料管理、講師)				
対象学科・学年	先	——— 関菓パテ	ィシ	 工科2	<b>L</b> !年										
授業概要	بر	ブァンドゥ	ューズ	<u> </u>	て必要とされる					い、お菓子の	扱い方などの技				
JA 176.2	初	所を高め	、衛:	生や:	食材•商品知識	ばを説明できる!	<b>妾客</b> 力	を身につける	6.						
授業形式	講	義:	0	演	習: △	実習:	実	 技:	<b>※</b> 主	たる方法: 〇	その他:△				
	言語 情報	知的 運動 技能 技能						目標							
	0	0	0			の意味を理解			<b>5</b> .						
学習目標		0 0				に扱い、箱入村		-							
(到達目標)	0	0	_		他者の助言な	• • •	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応対ができる。													
 テキスト・教材															
参考図書	15	はじめよ	ゔゟ	菓子	」の店 実践ビ	ジネスマナー	GATE	AUX(洋菓子	·協会情報詞	\$)					
	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	:? 菓子屋とに	‡?		七大接客用語	言えるように(20	0分)				
	2	接客技	術(	挨拶	の役割、基本	、七大接客用詞	5∙態ឭ	复)	確認テストの気	勉強(30分)					
	3														
	4														
	5	接客技術	析 (叙	箱詰め	った。言葉使い→注	主文受け、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	識り	販売	実習を経験し接	とは? 確認	忍テス	<b>F</b> 2	テスト勉強(3	0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		思う販売やディスプレ				
	9	後期授	業概	要の	説明 夏休み	+の課題の発表	ξ.		7 0 2 2 3 1 0 0						
	10	接客知	識(	繁盛	するための商	品構成)									
授業計画	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	桁 (貝	販売事	ミ習シミュレーショ	ョン①) 商品気	1識確記	忍テスト③	販売実習の導	望線を考える(20g	分)				
	13	接客技	術(	飯売	実習シミュレー	-ション②) 基本	問題	<b>夏発見</b>	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(	飯売	実習シミュレー	-ション③) 応用	解決	<b>党</b>	販売実習を経	験し接客とは?	果題(30分)				
	15	接客知	識(	市場	調査 クリスマ	'スケーキカタロ	1グか	ら商品研究							
	16	接客知	識(	世界	ぬ菓子 )										
	17	接客知	識(	お菓	子の歳時記)										
	18	接客技	術	電話の	 芯対 I (電話の	受け方)			電話応対プリ	ントを見て復習(	30分)				
	19	接客技	術	電話の		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	育入	 れ確認テスト④	)			テスト勉強(3	0分)					
	21	総括(	テス	ト: 電	話応対、敬語を	&事例問題)			発表のシナリ	オ作り(30分)					
	22	発表 身	菓子!	量とし	て必要なこと										
					業内に定期試										
					削合で評価する 80点以上)・B(										
	$\vdash$				===	互情報 知的:	古能	<b>運動</b> 技能	能	アースの他	<b>証価割</b> 合				

	定期試験	0	0	0	0		60%			
評価方法	確認テスト	0	0		0		20%			
	課題	0	0		0		20%			
履修上の注意	内容の順番が変わる場合もある									

科目名	г	ヴァ	ン	ドゥ	<u>ー</u> ラー	ーーー ·ズ演習	(ラ	ッピング	)						
科目名(英)															
単位数		2	単位	<u>.</u>		時間数		44時間	]	担当者		長谷部			
実施年度		20	 21年			実施時期	—— 月	通年		担当者実務	経験	製菓店販	 売勤務		
対象学科・学年	# 7	製菓/	パティ	゚シュ	——I □科	 2年									
授業概要								習得する。 製ためのラッピ			⋵菓子を販う	<b>売するために正</b>	こく個包装し、さ		
授業形式	講	義:	Δ	7	演習	習: 〇	実	習:	実	 技:	* i	たる方法:0	その他:△		
	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他					目標					
			0					っすぐ切るこ							
学習目標 (到達目標)			0					方形・正方形							
(到在日本/		0	0	0				プシナルギス			いに結ぶことができる 				
						17 17 6 25 17	U ( 7)	72770-(3	ے ا	1772 7 000	7.00				
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													
	回数	数 授業項目・内容 授業外学修指示													
	1	教科書の該当節囲を事前に詩んでおくこと(18													
	2	教利聿の該当節囲を事前に詰んでおくこと													
	3	合わ・	せ包み	火長	方形力	大・正方形・ピロ	一)裏	表リボン掛け			教科書の該意	4範囲を事前に読	んでおくこと(1時間)		
	4	円柱·	合わせ	₽包み	ケ・リボ	ジ掛け・紙袋作	成(マ	<b>'</b> チなし)・リボン	卦け		教科書の該意	<b>á範囲を事前に読</b>	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)					んでおくこと(1時間)		
	6	夏の	ラッピン	ング・	合わせ	せ包み・リボン掛	<b>ト</b> け(復	复習)					んでおくこと(1時間)		
	7	菓子	包装①	〕 袋ラ	ラッピン	<b>៸グ・</b> ワイヤーリ	ボン・	シールリボン					んでおくこと(1時間)		
	8	確認	テスト	(長方	形・コ	E方形・ピロー合	わせ	包み・リボン掛け	<b>+</b> )				しておくこと(1時間)		
	9	後期:	授業確	隹認•	合わt	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	更と包	装(化	」事と慶事、内 <i>の</i>	)し・外	のし)							
授業計画	11	ボトル	風呂	敷包	み(ペ	ットボトル・不絹	布·力	ーリング)							
	12	たけの	のこ包	,み、;	紙袋ア	プレンジ(マチあり	J袋·S	ジャバラ・縦一文	字)						
	13	季節	のラッ	ピンク	グ:ハロ	コウィンギフト・ミ	ニギ	フト							
	14	不織	布プチ	-フラ	ワー・	リース/ミニギフ	卜作成	ţ.					んでおくこと(1時間)		
	15	バラ!	Jボン·	・ブー	ケ						教科書の該意	当範囲を事前に読	んでおくこと(1時間)		
	16	菓子	包装②	<b>シ</b> クリ	スマス	菜子・カーリン	グアレ	ンジ							
	17	ポンフ	ポンリァ	ボンイ	作成・፤	正方形十字ポン	ポン								
	18	和風	包装(	箱·绀	き)/クリ	リスマスディスフ	プレイ								
	19	クリス	マスラ	ラッピ	゚ングイ	<b></b> 作成					おくこと(1時	引)	ーマ・色合いを考えて		
	20 菓子包装③ブライダルギフト 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	(合社	つせ包	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		
	前其	22 確認テスト(合わせ包み・リボン掛け)・季節のラッピング													
						=	垂桿	報知的特	始	運動技能	能度•音》	ケーその他	<b>証価割</b> 合		

	確認テスト		0	0			60%		
評価方法	授業課題			0	0		20%		
	季節ギフト(規定・自由)		0	0			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	/	パン	ノコ	ン												
科目名(英)	F	erso	nal C	Com	pute	r										
単位数		1	単位	Ĺ		時間数		:	28時間		担当者					
実施年度		202	21年	度		実施時期	胡		後期		担当者実務	圣験				
対象学科・学年	#	製菓/	パティ	ィシコ	□科	2年										
授業概要	Ę	ごジネ ごのィ	スの	り現 <sup>力</sup> 小用	場では	必要とされる N文、チラシを	レポー と作成	ートや: し実記	報告書を 残力を養	E、W う	ord•Excel•F	Pを活用して	作成する。ま	た、クリスマスな		
授業形式	講	義:	Δ	7	演 <sup>2</sup>	習: 0	実習	말:		実技	支:	※ 主	たる方法:〇	その他:△		
	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他		•		·		目標					
		0				ビジネス文書	書の基	本的	な構成る	を組る	み立てること	ができる				
学習目標		0	0			Word • Excel	·PPで	必要	な操作を	を行し	ハ、様々な書	式のビジネ	ス文書を作成	できる		
(到達目標)		0	0			イベント用家	《内文	・チラ	シを作り	<b>보でき</b>	きる					
		ビジ														
97 <b>0</b>	回数		授業項目•內容 授業外学修指示													
	1		Word基礎①(社内文書·社外文書)         Word基礎②(表)													
	2		Nord基礎②(表) Nord基礎③(イラスト)													
	3															
	4		Word応用(ビジネス文書) 課題作成(1時間)													
	5	Exce														
	6	Exce	∣基礎	<u>ŧ</u> 3(	グラ	フ)										
授業計画	7	Exce	応用	(力	レンタ	でで (一機能)										
	8	Exce	応用	](ビ	ジネス	ス文書)						課題作成(1時	間)			
	9	PP基	<b>礎</b> 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	ミ内ス	文作原	<b></b>						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															
	課是	夏の日	巾刷と	と提	出(6	回)										
						1	語情	報	知的技	能	運動技能	態度·意欲	その他	評価割合		
					出①				0		©			15%		
評価方法					出②				0		0			15%		
					出 <u>③</u> 山 <i>瓜</i>				0		<u> </u>			15%		
					出 <u>④</u> 出⑤				0	$\dashv$	<u> </u>			15%		
			課題						0		 ©			20%		
			HV KG	= 1VE	<u></u>									2070		
履修上の注意												ı	1	1		

科目名	7	社会	会孝	负養	Π											
科目名(英)																
単位数		3	3単位	<u>ታ</u>		時間数		58時間		担当者		吉村 敦子				
実施年度		20	21年	度		実施時期	ı	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	ィシエ	科 2	 2年										
授業概要						めマナーやst される知識や						また、製菓業界研究や販売実習を経験し、 見出す。				
授業形式	講	義:			演習	₽:	実習:	:	実技:			※ 主たる方法:○ その他:△				
	言語情報	知的 技能	運動 技能	態度 き	の他						目標					
	0										、説明する事ができる					
学習目標 (到達目標)		0		0		各自が目指 <sup>-</sup> 対比計算・原				を説明する	も事が	できる 				
						ᄭᄱᄞᆓᄁ	一一	₹N. CC Ø								
テキスト・教材 参考図書						19年度版(発 :一般社団法				一般教	x養問題集					
	回数					授業項	頁目・内	 P容			授業外学修指示					
	1	授業	€の目	目的、	スク	ジュール確認	認(学則	」、実習規具	確認)	立てが時間	と目標を実現するための具体策を考えておく事。(0.5					
	2	社会	€人₺	基礎力	講	座① 働く意	義、計	算問題			のやりがい、魅力について各自の考えをまとめておく 0.5時間)					
	3	就暗	战試馬	<b>食対策</b>	(百	i接)					ガイドブックを利用し、面接対策について理解しておく 0.5時間)					
	4	4月	振り	返り、	5月	目標設定						)目標を振り返り、未達成の場合は原因を考え次月 ずる施策を考えておくこと。(0.5時間)				
	5	社会	•人基	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					・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ り ・ ・ り ・ ・ り ・ ・ ・ ・ ・ り ・ ・ ・ ・ り ・ ・ り ・ り ・ り ・ り ・ り ・ り ・ り		・感性を磨ぐ	くグル	ープディ		センス・感性がパティシエにどう繋がるのか、なぜ必 のか考えをまとめておく事。(0.5時間)				
	7	販売	実習	<b>習計画</b>	Ī	商品告知、	担当者	が決め、計画	画		希望担当を考えておく事。(0.5時間)					
	8	5月	振り	返り、	6月	目標設定						)目標を振り返り、未達成の場合は原因を考え次月 ずる施策を考えておくこと。(0.5時間)				
	9	社会		基礎力	講	座⑤ グル-	ープディ	ィスカッショ	ン(菓子	子店につ		する菓子店、繁盛しない菓子店の違いについて考え めておく事。(0.5時間)				
	10	販売	実習	<b>習準備</b>	制(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)				
	11	6月	振り	返り、	7月	目標設定						)目標を振り返り、未達成の場合は原因を考え次月 ずる施策を考えておくこと。(0.5時間)				
	12	販売	実習	<b>習準備</b>	情(接	客シミュレー	・ション)	)				の流れを理解しておく事。(0.5時間)				
	13	販売	害害	<b>習準備</b>	制(最	と終確認)						の動きを理解しておく事。(0.5時間)				
in) alle = 1 ===	14	7月	振り	返り、	8月	目標設定、販	売実習	引計画			に繋り	日標を振り返り、未達成の場合は原因を考え次月 ずる施策を考えておくこと。(0.5時間)				
授業計画	15	前其	朋振り	J返り・	発	表、後期目標	設定∙	発表		を再原	の反省点、成功点をまとめておく事。卒業までの目標 度明確にしておく事。(0.5時間)					
	16	販売	実習	<b>習計</b> 画	ij (	仕込み計画)				間)	当の仕込み方を理解し、流れを考えておく事。(0.5時					
	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	<b>習準備</b>	情(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 表	人	基礎力	講	变⑦ 成功·	者(菅又	スシェフ) の	実習振	り返り・発	事。(	ンェフの授業で感じた事、学んだ事をまとめておく 0.5時間)				
	21	販売	実習	ョ 単 備	情(最	と終確認)				<u>.</u>	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月扱	長り返り、11月	目標設定		10月の目標を抗に繋げる施策を		成の場合は原因を考え次月 こ。(0.5時間)				
	23	社会人基礎力講座⑧ 4	丰金講話			年金について	事前学習をして	おく事。(0.5時間)				
	24	11月振り返り、12月目標記	<b>设定</b>			11月の目標を持に繋げる施策を		成の場合は原因を考え次月 <u>-</u> 。(0.5時間)				
	25	製菓披露会準備(概要)				各自なにを制作	乍するか考えて	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月の目標を抗に繋げる施策を		成の場合は原因を考え次月 こ。(0.5時間)				
	28	社会人基礎力講座⑨ 耳	<b>職場での人間</b>	関係		円滑な人間関係 まとめておく事		必要な事とは何かを考え、				
	29	製菓披露会準備(最終準	備)、2年間振	り返り・社会ノ	人目標発表	2年間を振り返り成長実感をまとめておく事。明確な社会 人目標を考えておく事。(1時間)						
	(2)	ノ―ト回収を数回実施 前期1回、後期2回与えら Ŀを総合評価する。評価は			(3)授美 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	0	0		0		100%				
評価方法												
履修上の注意	F	内容の順番が変わる場合な	がある									