

科目名	フランス文化						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	長谷部 啓子		
実施年度	2022年度	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和習得する。また、歴史、文化背景を学び、フランス伝統菓자에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	
	○					製菓で使用される材料、デザート・菓子名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・天気)を取ることができる	
		○	○			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? 発音・挨拶					
	2	フランス語①Lecon1 男性名詞・女性名名詞・数字				フルーツの単語を暗記すること(30分)	
	3	フランス語②Lecon2 デザートの書き方①au,aux、菓子店の種類				菓子店の種類を説明できるようにすること(30分)	
	4	フランス語③Lecon3 デザートの書き方②au,aux、et・主な 伝統菓子					
	5	食文化①パティスリーとブランジュリー				フランスのブランジュリーを調べること(30分)	
	6	食文化②飲食店(カフェ・サロンドテ)				フランスのカフェの特徴を調べること(30分)	
	7	観光①パリ市内観光名所めぐり、小テスト(単語・デザート名)				小テストの範囲を覚えてくること	
	8	観光②パリ市内観光プラン				行きたい観光名所を調べておくこと	
	9	前期復習:挨拶・数字(1~20)、月・曜日、パティシエレポート					
	10	パティシエ①フランスのパティシエ・ショコラティエ発表				フランスのパティシエ・ショコラティエについてレポートを完成させておくこと	
	11	パティシエ②トップパティシエ・MOFについて					
	12	伝統菓子①菓子と地方の特色:グループワーク					
	13	伝統菓子②発表				担当の菓子と地方を調べて資料を仕上げること	
	14	観光③ブルターニュ地方と特色					
	15	観光④アルザス地方とクリスマス、小テスト(数字・月・曜日)				小テストの範囲を覚えてくること	
評価方法	(1)定期試験(筆記)は前期のみ実施、後期はレポート提出(2)小テスト(前期1回・後期1回)(3)発表(3回)・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	評価割合
	定期試験(後期レポート)	○	○				50%
	小テスト	○					20%
	発表内容・資料			○			30%
履修上の注意	発表の日に欠席した場合は翌週の授業までにレポート提出(担当分と追加課題)						

科目名	技能実習				
科目名(英)					
単位数	2単位	時間数	88時間	担当者	門脇 未来
実施年度	2022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	作品展覧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: ○	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				
	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 2020年4月～2021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	マジパンの基本的な扱い方(色付け、調整)			参考資料を事前に見ておくこと(1時間)
	2	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)
	3	マジパンスティックの扱い方②【人形を制作】			参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	4	接着のしくみ・人形を一体完成させる			参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	5	色々な小物の作り方			参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	6	バラ作成【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	色々な種類のお花作成・バラ復習			参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	8	作品デザイン画説明・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と(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と(0.5時間)
	14	試験練習			参考資料を事前に見ておくこと(1時間)
	15	前期確認テスト【バラ、人の顔】			参考資料を事前に見ておくこと(1時間)
	16	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)
	17	被せ①【1枚目】			参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)
	18	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)
	19	被せ②【2枚目】			参考資料を事前に見ておくこと(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と(0.5時間)
	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と(0.5時間)
	22	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)
	23	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)
	24	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)
25	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)	

	26	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)				
	27	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)				
	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)				
	35	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)				
	36	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)				
	37	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)				
	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)【サブパーツ組み立て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)【サブパーツ組み立て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、サイド接着】	参考資料を事前に見ておくこと(0.5時間)				
評価方法	(1) 指定用紙のレポートを提出 (2) 前期はバラ、人形の顔で確認テストを実施し評価する 後期は作品で評価する 通年評価は 前期:後期=35%:65% の割合で評価する (4) 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	特別実習						
科目名(英)							
単位数	1単位	時間数	60時間	担当者	河野潤一		
実施年度	2022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	外部講師からより高度な専門的な技術と知識を学び、今後に向けた将来像を描く						
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	
	○		○			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できる	
	○	○	○			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	
	○		○			お菓子作りを楽しむことが出来、体現出来る	
	○	○		○		授業を振り返り、レポートを丁寧に作成し、学んだ知識技術を説明できる	
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	現代菓子/特別シェフメニュー 1 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	2	現代菓子/特別シェフメニュー 2 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	3	現代菓子/特別シェフメニュー 3 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	4	現代菓子/特別シェフメニュー 4 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	5	現代菓子/特別シェフメニュー 5 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	6	現代菓子/特別シェフメニュー 6 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	7	現代菓子/特別シェフメニュー 7 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	8	現代菓子/特別シェフメニュー 8 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	9	現代菓子/特別シェフメニュー 9 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	10	現代菓子/特別シェフメニュー 10 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	11	現代菓子/特別シェフメニュー 11 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	12	現代菓子/特別シェフメニュー 12 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	13	現代菓子/特別シェフメニュー 13 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	14	現代菓子/特別シェフメニュー 14 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
	15	現代菓子/特別シェフメニュー 15 講師未定			事前にお店またはシェフの経歴等を調ること(1時間) 授業後はレポートを作成し、提出すること		
評価方法	①授業毎振り返りレポートを提出(内容、記述量) 以上を評価する 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(内容 提出状況)	○	◎	○	○		100%
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。 90分×2コマを1授業として記載						

科目名	専門実習 (2コマ)						
科目名(英)							
単位数	3単位	時間数	136時間	担当者	河野潤一		
実施年度	2022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	
			○			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	クリームの応用 (シャンティショコラ他)				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)	
	2	フロマージュを使ったお菓子 (タルトフロマージュ他)				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	フルーツピューレのムースとモンタージュ (カシスムース他)				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)	
	4	フォンサージュ ① (ピュイダムール他)				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	フォンサージュ ② (タルトショコラ他)				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	キャラメル シュクレ (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	確認実習 (ガトーフレーズ)				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	飴細工①				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)	
	9	飴細工②				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)	
	10	飴細工③				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)	
	11	試験課題 (ガトーフレーズ)				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)	
	12	クリスマスケーキ				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)	
	13	パイ生地① (マロンパイ)				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)	
	14	パイ生地② (ピティビエ ショソン)				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)	
評価方法	前期筆記試験を1回行う 後期筆記試験1回実技試験1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
	前期筆記試験	◎	○				30%
	後期筆記試験	◎	○				30%
	実技試験			◎			40%
履修上の注意	専門実習(2コマ)と専門実習(4コマ)は合算評価 ※90分×2コマを1授業として記載						

科目名	専門実習（4コマ）						
科目名(英)							
単位数	3単位	時間数	136時間	担当者	河野潤一		
実施年度	2022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	
			○			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 (フレジェ、ベルジョワーズ)				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)	
	2	知っておくべきフランス菓子②発酵(サバラン クグロフ、ベルリーナ)				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)	
	3	知っておくべきフランス菓子③クレムプール(オペラ、ファープルトン)				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)	
	4	知っておくべきフランス菓子④ (サンマルク マカロン)				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)	
	5	知っておくべきドイツ・ウィーン菓子(ザッハトルテ・リンツアー コンフィチュール)				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)	
	6	知っておくべきドイツ・ウィーン菓子(バームクーヘントルテ、カーディナルシュニッテン)				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)	
	7	知っておくべきイタリア菓子(ティラミス、ビスコティ、パンナコッタ)				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)	
	8	知っておくべきフランス菓子⑤ (モンブラン ブリュレ、キャラメルムー)				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)	
	9	コンフィズリー (プラリンヌ フロマーージュスフレ)				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)	
	10	知っておくべきフランス菓子⑥ (伝統菓子他)				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(30分)	
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
評価方法	前期筆記試験を1回行う 後期筆記試験1回実技試験1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
	前期筆記試験	◎	○				30%
	後期筆記試験	◎	○				30%
	実技試験			◎			40%
履修上の注意	専門実習(2コマ)と専門実習(4コマ)は合算評価 ※90分×4コマを1授業として記載						

科目名	専門演習						
科目名(英)							
単位数	1単位	時間数	28時間	担当者	長谷部 啓子 河野潤一		
実施年度	2022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	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	目標	
		○	○	○		衛生管理を意識した行動、作業が出来る	
		○		○		感謝心をもって行動し、それを伝えようとする事ができる	
	○	○		○		自ら計画を立て、責任をもって作業できる	
		○		○		時間を意識した行動ができる	
			○	○		美味しいお菓子、自身が誇れるお菓子を作る	
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	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授業毎レポート提出②全授業後振り返りシート提出③作成菓子出来映え 以上の提出状況とないようを総合評価する 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
	レポート	○	◎		○		30%
	振り返りシート	○	◎		○		40%
	菓子出来映え			◎			30%
履修上の注意							

科目名	大量生産・販売実習						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	96時間	担当者	長谷部啓子・河野潤一		
実施年度	2022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	
	○	○	○			常に衛生的な作業を考えることができる	
	○	○				作業計画を立てることができる	
	○	○	○			常に時間を意識することができる	
	○	○	○			積極的にコミュニケーションをとることができる	
	○	○	○			材料と資源を大切にすることができる	
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年次の授業振り返りをしておくこと(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りを行い、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りを行い、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りを行い、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りを行い、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りを行い、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りを行い、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りを行い、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② ※前期とは別商品			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りを行い、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りを行い、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りを行い、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販売実習終了後振り返りシートを提出 提出状況と内容を総合評価する 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
	振り返りシート	○	○		○		100%
履修上の注意	90分×4コマを1授業として記載						

科目名	選択実習(パン)						
科目名(英)							
単位数	1単位	時間数	56時間	担当者	古田真幸		
実施年度	2022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	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	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	製パン実技確認テスト(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						
		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	○			○		65%
	確認テスト		◎	◎			35%
履修上の注意	※90分×4コマを1授業として記載 ※季節や天候、仕入れ状況により一部内容が変更になる場合があります						

科目名	選択実習(洋菓子)						
科目名(英)							
単位数	1単位	時間数	56時間	担当者	河野潤一		
実施年度	2022年度	実施時期	後期	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	
	○	○		○		現場を見据えた積極的な行動と先を見た判断、計画作成ができる	
	○	○		○		お菓子作り、を楽しむことができる	
テキスト・教材 参考図書							
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	フランス伝統技法のアレンジ菓子① ドルセル・ワゼット/ケーキオフィグ/ショコラアモンド			レポートを書き提出すること		
	2	フランス伝統技法のアレンジ菓子② オペラ・テ・ヴェール/ケーキシロン/パート・シュクレ			レポートを書き提出すること		
	3	フランス伝統技法のアレンジ菓子④ マントショコラ/ケーキエコセ/ロミヤス/パートシュクレ			レポートを書き提出すること		
	4	フランス、イタリア伝統技法のアレンジ菓子⑤ タルトズコット/ケーキ・オ・マロン/師範のみカヌレド・ポルドー			レポートを書き提出すること		
	5	フランス伝統技法のアレンジ菓子⑥ ボンボンショコラ/メトロポリタン/生チョコ/ロッシュ			レポートを書き提出すること		
	6	フランス伝統技法のアレンジ菓子⑥シュトレーン/クリスマスケーキ/パートシュクレ			レポートを書き提出すること		
	7	フランス伝統技法のアレンジ菓子⑥ ムースエビス/ケーキ・オ・ルージュ/タルトマロニエ(確認テスト)			レポートを書き提出すること		
	8						
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
評価方法	筆記テストを1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
	レポート	○			○		60%
	確認テスト	○	◎				40%
履修上の注意	※90分×4コマを1授業として記載						

科目名	カフェ飲料演習						
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	2022年度	実施時期	後期	担当者実務経験	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	
	○			○		嗜好飲料(珈琲、紅茶、ソフトドリンク等)基礎知識を説明できる	
		○	○	○		嗜好飲料の抽出及び作成知識を説明できる/技術を習得する	
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			授業外学修指示		
	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)		
	8						
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
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	カフェ調理演習						
科目名(英)							
単位数	1単位	時間数	28時間	担当者	岡本 香子		
実施年度	2022年度	実施時期	後期	担当者実務経験	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						
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、行動することができる	
			○			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							
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、サラダ			レポートを書き、提出すること		
	2	サンドイッチ			前回授業の復習 レポートを書き、提出すること		
	3	パスタ料理			前回授業の復習 レポートを書き、提出すること		
	4	肉料理			前回授業の復習 レポートを書き、提出すること		
	5	多国籍料理(スパイスカレー)			前回授業の復習 レポートを書き、提出すること		
	6	米料理			前回授業の復習 レポートを書き、提出すること		
	7	パーティー料理			前回授業の復習 レポートを書き、提出すること		
	8						
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
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チェックを行い、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%
	料理仕上がり・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 90分×2コマを1授業として記載						

科目名	ヴァンドゥーズ演習(自由選択)						
科目名(英)							
単位数	3単位	時間数	56時間	担当者	吉村 敦子		
実施年度	2022年度	実施時期	後期	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	ヴァンドゥーズ授業で行っている接客・言葉使い、マナーを深く理解し、実践的にシミュレーションを繰り返し行う。お菓子の扱い方(箱入れ)やラッピング技術を高め、衛生や食材・商品知識を説明でき提案できる接客力を身につける。(毎回確認テストを行う)						
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	
	○	○	○	○		サービス接客検定準一級を取得する	
		○	○			ケーキを丁寧に扱い、箱入れが短時間でできる。	
		○	○	○		商業ラッピング3級レベルを目指す	
	○		○	○		お客様にあわせたスムーズで親切的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) 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	授業概要の説明(求められる人材)				言葉使い敬語の学習(20分)	
	2	接客技術 クレーム対応				クレームの種類を考える(20分)	
	3	接客技術 接客シミュレーション①お出迎え～お見送り(箱入れ)				箱入れの基本プリントの確認(20分)	
	4	接客技術 接客シミュレーション②お出迎え～お見送り(慶弔)				慶弔にどのようなものがあるか考える(20分)	
	5	接客知識 市場調査(ハロウィン) 課題①				ハロウィンについて調べる(20分) 課題	
	6	接客技術 接客シミュレーション③お出迎え～お見送り(包装)				ラッピングの練習(20分)	
	7	接客知識 (売れる陳列方法、販促 プライスカード、ポスター)				様々なポスター、プライスカードを調べる(20分)	
	8	接客技術 接客シミュレーション④お出迎え～お見送り(総合)領収書・発送業務・表示シール				プリント復習(20分)	
	9	接客知識 市場調査(クリスマス) 課題②				今年のクリスマスについて調べる(20分) 課題	
	10	接客知識 数字を考える(売上、収益)				プリント復習(20分)	
	11	接客技術 ロールプレイコンテスト(模擬)				コンテスト	
	12	接客技術 電話対応テスト				電話対応練習(20分)	
	13	接客技術 ラッピングテスト				ラッピングの練習(30分)	
14	総括(接客ロールプレイコンテスト)				コンテスト練習(30分)		
評価方法	(1)接客ロールプレイコンテストを行う(2)電話対応テストを行う(3)ラッピングテストを行う(4)課題2回提出以上を下記の観点・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
	接客ロールプレイコンテスト	○	○	○	○		60%
	電話対応テスト	○	○	○	○		10%
	ラッピングテスト	○	○	○	○		20%
	課題	○	○		○		10%
履修上の注意	内容の順番が前後する場合もある						

科目名	ヴァンドゥーズ					
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	2022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的な電話応対ができる。
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。教科書1章2章を読む	
	2	接客技術 (挨拶の役割、基本、七大接客用語・態度)			七大接客用語言えきちんとしたお辞儀練習(20分)	
	3	接客技術 (箱詰め・清掃/衛生業務) 確認テスト①			接客用語を使つての対応練習(20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) 課題①			販売実習①の効果的商品説明の課題(30分)	
	5	接客技術 (言葉使い→注文受け、商品説明、確認、会計)			販売実習①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)確認テスト②			販売実習①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?			接客について考える(20分)	
	8	前期まとめ (テスト:言葉使い面接、敬語文章問題)			テスト勉強(30分)	
	9	後期授業概要の説明 夏休みの課題の発表			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	
	10	接客知識 (繁盛するための商品構成)			教科書4章を読む(15分)	
	11	接客知識 (日本の銘菓) 課題②			日本の銘菓について調べる(20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商品の確認(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			販売実習の自分の役割のシミュレーション(20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)			(クリスマスケーキについて調べてくる(20分)	
	16	接客知識 日本の銘菓発表			日本の銘菓発表準備(30分)	
	17	接客知識 (世界の菓子) 確認テスト④			ヨーロッパのお菓子について調べてくる(20分)	
	18	接客知識 (お菓子の歳時記)			行事のお菓子について調べてくる(20分)	
	19	接客技術 電話応対 I (電話の受け方)			電話応対の流れを考えてくる(20分)	
	20	接客技術 電話応対 II (ロールプレイング)			電話応対プリントを見て復習(30分)	
	21	総括 (テスト:電話応対、敬語&事例問題)			テスト勉強(30分)	
22	発表 菓子屋として必要なこと			発表のシナリオ作り(30分)		

評価方法	(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回出す 以上を下記の観点・割合で評価する * 通年評価は 前期:後期→35%:65%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	○	○	○	○		60%
	確認テスト	○	○	○	○		20%
	課題	◎	◎		○		20%
履修上の注意	内容の順番が前後する場合もある						

科目名	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	2022年度	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	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)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(30分)
	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(30分)
	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(30分)
	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(30分)
	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)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(30分)
	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)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと(30分)
	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/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(30分)
	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(30分)
	16	菓子包装②クリスマス菓子・カーリングアレンジ			
	17	ボンボンリボン作成・クリスマスツリー飾り作成、ディスプレイ			
	18	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)
	19	合わせ包み応用:和風ギフト			
	20	菓子包装③プライダルギフト			
	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(30分)
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)	

評価方法	(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%
	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時間	担当者	浦川 実子		
実施年度	2022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分、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ことができる	
	○	○				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できる	
	○	○				案内文や原価の計算、店舗で使用するチラシ・POPなどが作成できる	
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)及びインターネット検索・アプリケーションヘルプを活用する						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	PC(Windows10)基本操作 (タイピング・メール・アプリ) ・Word基礎①					
	2	Word基礎②(社内文書・社外文書・案内文書)					
	3	Word基礎③(新店舗案内文書作成)				課題作成(1時間)	
	4	Excel基礎①(表計算・グラフ作成・データベース)					
	5	Excel基礎②(表計算(関数)・原価計算表の作成方法)					
	6	Excel基礎③(原価計算表の作成)				課題作成(1時間)	
	7	PP基礎①(基本操作 スライド作成)					
	8	PP基礎② チラシ(印刷物の作成)				課題作成(1時間)	
	9	PP基礎③ POP(広告物の作成)				課題作成(1時間)	
	10	演習①(提出課題・発表制作物作成)					
	11	演習②(提出課題・発表制作物作成)				課題作成(1時間)	
	12	演習③(提出課題・発表制作物作成)				課題作成(1時間)	
	13	発表① (プレゼン 5分/1人)*10人					
	14	発表②(プレゼン 5分/1人)*7人 ・振り返りとまとめ					
15							
評価方法	課題の印刷と提出(2回) ・①基礎課題 ・②最終課題						
		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		○	◎			20%
	課題提出②		○	◎			80%
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	長谷部 啓子	
実施年度	2022年度	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	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2021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、4月目標、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月振り返り、5月目標設定			4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 グループディスカッション(第一印象の重要性)			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 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	5月振り返り、6月目標設定			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)	
	9	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)	
	10	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)	
	11	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)	
	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			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 有名シェフに学ぶ・発表				
	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)				
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	内容の順番が変わることがあります						