

授業科目	ビジネス実務Ⅱ			単位／時間	60h			
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	4/17	1h	チョコゼヨ振り返り	26	9/4	1h	就活に向けたガイダンス
	2	4/24	1h	チョコゼヨ振り返り	27	9/11	1h	就活に向けたガイダンス
	3	4/30	1h	個人ガイダンス	28	9/18	1h	就活に向けた履歴記入
	4	5/1	1h	洋菓子レシピ確認	29	9/25	1h	就活に向けた履歴記入
	5	5/7	1h	地域清掃	30	10/2	1h	ジャパンケーキショーに向けて
	6	5/8	1h	地域清掃予備日	31	10/9	1h	ジャパンケーキショーに向けて
	7	5/14	1h	個人ガイダンス	32	10/17	2h	ジャパンケーキショー振り返り
	8	5/15	1h	洋菓子レシピ確認	33	10/23	1h	就活に向けて
	9	5/22	1h	マジパンについて	34	10/30	1h	就活に向けて
	10	5/28	1h	マジパンについて	35	11/6	1h	学祭に向けた商品の開発・販売方法
	11	5/29	1h	中四国コンテスト説明	36	11/13	1h	学祭に向けた商品の開発・販売方法
	12	6/11	1h	中四国コンテスト振り返り	37	11/20	1h	学祭に向けた商品の開発・販売方法
	13	6/12	1h	学×地フェスタ説明	38	11/21	2h	学祭に向けた商品の開発・販売方法
	14	6/16	6h	学×地フェスタ	39	11/26	1h	学祭に向けた商品の開発・販売方法
	15	6/18	1h	学×地フェスタ振り返り	40	11/27	1h	学祭に向けた商品の開発・販売方法
	16	6/19	1h	茶菓接待説明	41	11/28	2h	学祭に向けた商品の開発・販売方法
	17	6/25	1h	国試直前授業	42	1/22	1h	調理入れ替え振り返り
	18	6/26	1h	国試直前授業	43	1/29	1h	調理入れ替え振り返り
	19	7/2	1h	国試直前授業	44			
	20	7/3	1h	国試直前授業	45			
	21	7/9	1h	国試直前授業	46			
	22	7/16	5h	個人ガイダンス	47			
	23	7/17	6h	個人ガイダンス、前期振り返り	48			
	24	8/26	1h	前期振り返り	49			
	25	8/28	1h	前期振り返り	50			
授業の方法	演習・講義							
テキスト	教員制作プリントなど							
参考文献	実践ビジネスマナーなど							
評価の方法や基準	出席率、授業態度、提出物							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○	
実務経験	旅行会社において接客、電話対応、洋菓子店にて製造、接客など担当							
実務経験の活かし方	それぞれの立場から見た社会人としての考え方を伝え、電話対応などの演習に活かす							
履修上の注意事項	何事も前向きに捉え、全力で与えられた課題に取り組む							

授業科目	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	山崎静菜		
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	5/13	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	26		
	2	5/20	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	27		
	3	5/21	1h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	28		
	4	5/27	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	29		
	5	6/3	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	30		
	6	6/24	2h	山崎	第7回模擬試験	31		
	7	6/26	3h	山崎	第8回模擬試験、衛生法規・公衆衛生・食品学	32		
	8	7/1	2h	山崎	第9回模擬試験	33		
	9	7/3	2h	山崎	衛生法規・公衆衛生・食品学	34		
	10	7/8	2h	山崎	第12回模擬試験	35		
	11	7/9	4h	山崎	第13回模擬試験、衛生法規・公衆衛生・食品学	36		
	12	7/10	6h	山崎	本番予定	37		
	13					38		
	14					39		
	15					40		
	16					41		
	17					42		
	18					43		
	19					44		
	20					45		
	21					46		
	22					47		
	23					48		
	24					49		
	25					50		
授業の方法	講義							
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				210h	
開講学科等	製菓製パン学科2年				担当教員				講師・清水・氏家・谷脇・山下・友村	
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 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	4/11	4h	常勤	マジパン	27	9/12	4h	常勤	学園祭メニュー
	2	4/18	4h	常勤	マジパン、期末試験内容デモ	28	9/19	4h	常勤	調理入替
	3	4/25	4h	常勤	期末試験内容練習	29	9/26	4h	常勤	学園祭メニュー
	4	5/2	4h	常勤	マジパン、クッキーシュー仕込み	30	9/30	4h	立田	マカロン、ダックワーズ
	5	5/9	4h	常勤	マジパン、パン仕込み	31	10/3	4h	常勤	洋菓子応用
	6	5/13	4h	立田	ジェノワーズ、ナッペ、カット	32	10/7	4h	有田	チョコレートケーキ
	7	5/16	4h	常勤	マジパン、パン仕込み	33	10/10	4h	常勤	洋菓子応用
	8	5/23	4h	常勤	マジパン、パン仕込み	34	10/17	4h	常勤	学園祭メニュー
	9	5/27	4h	立田	シュークリーム、スフレチーズ	35	10/21	4h	立田	チョコレート
	10	5/30	4h	常勤	マジパン仕上げ、パン仕込み	36	10/24	4h	常勤	学園祭メニュー
	11	6/1	6h	常勤	学×地フェスタ	37	10/28	4h	高橋	こなし、上用饅頭
	12	6/3	4h	高橋	柏餅、桜餅	38	10/31	4h	常勤	チョコレート
	13	6/13	4h	常勤	販売用仕込み	39	11/7	4h	常勤	チョコレート
	14	6/20	4h	常勤	販売用仕込み	40	11/11	4h	立田	ガレットデロワ
	15	6/24	4h	立田	バターケーキ	41	11/14	4h	常勤	洋菓子応用
	16	6/27	4h	常勤	販売用仕込み	42	11/18	4h	有田	ショコラクグロフ
	17	7/1	4h	高橋	わらび餡餅、金魚の錦玉	43	11/21	4h	常勤	洋菓子応用
	18	7/4	4h	講師	卒業生による販売商品	44	11/25	4h	常勤	洋菓子応用
	19	7/8	4h	立田	マンゴームース	45	11/28	4h	常勤	学園祭仕込み
	20	7/11	4h	常勤	販売用仕込み	46	12/3	6h	常勤	学園祭仕込み
	21	7/18	4h	常勤	期末試験	47	12/4	6h	常勤	学園祭仕込み
	22	8/26	4h	高橋	かりんとう饅頭、練り切り	48	1/20	4h	常勤	サンキュービュッフェ仕込み
	23	8/29	4h	常勤	フルーツジュレ、焼き菓子	49	1/23	4h	常勤	サンキュービュッフェ仕込み
	24	9/2	4h	立田	クッキー、アイスボックス、チュイル	50	1/27	4h	常勤	サンキュービュッフェ仕込み
	25	9/5	4h	常勤	学園祭メニュー	51	1/30	4h	常勤	サンキュービュッフェ仕込み
	26	9/9	4h	有田	チーズケーキ	52				
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	208h			
開講学科等	製菓製パン学科2年			担当教員	谷脇、氏家、山崎			
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	4/12	7h	生クリーム食パン、菓子パン、クロワッサン	26	11/22	7h	後期試験
	2	4/19	7h	フランスパン、バターロール、ふんわり、白生地	27	12/5	6h	学園祭販売
	3	4/26	7h	イーストドーナツ、ソフフラ	28	12/6	6h	学園祭販売
	4	5/10	7h	山型食パン、北欧パン、デニッシュ	29	1/24	7h	デニ食、小倉、販売用、レーズン食パン
	5	5/17	7h	レーズン、菓子パン、バンドミー、マフィン	30	1/31	7h	1年間振り返り
	6	5/24	7h	デニ食、バターロール、ライ麦、コーン	31			
	7	5/31	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	6/7	7h	フランスパン、小倉食パン、ヨーロピアン、肉まん	33			
	9	6/14	7h	プレ学内販売、ミルクパン、販売生地包箱練習、クロワッサン、ツヴィーベル	34			
	10	6/21	7h	学内販売、ソフフラ、抹茶ブレッド、プリオッシュ、ソフトハース	35			
	11	6/28	7h	学内販売、ふんわり、ソフフラ、デニッシュ、ブリッシュ	36			
	12	7/12	7h	学内販売、前期試験練習	37			
	13	7/19	7h	前期試験	38			
	14	8/30	7h	学内販売、バターロール、ふんわり、レーズン、抹茶	39			
	15	9/6	7h	学内販売、デニ食、ベーグル、菓子パン、ダッチブレッド	40			
	16	9/13	7h	学内販売、クロワッサン、ソフフラ、販売用、小倉	41			
	17	9/20	7h	学内販売、ライ麦、ソフト食パン、フランスパン、イーストドーナツ	42			
	18	9/27	7h	学内販売、クロワッサン、販売用、デニ食、ミルクパン	43			
	19	10/4	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	10/11	7h	学内販売、北欧、フランス、黒糖ブレッド、販売用	45			
	21	10/18	7h	学内販売、レーズン、販売用、ソフフラ	46			
	22	10/25	7h	学内販売、ライ麦、クロワッサン、セイグル、菓子パン	47			
	23	11/1	7h	学内販売、学祭練習	48			
	24	11/8	7h	学内販売、学祭練習	49			
	25	11/15	7h	学内販売、後期試験練習	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場合、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	66h		
開講学科等	製菓製パン学科2年				担当教員	谷脇・氏家		
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	4/17	3h	氏家	第0回再テスト、食品衛生・栄養学	26		
	2	4/24	3h	氏家	食品衛生・栄養学	27		
	3	4/30	4h	谷脇	第1回模擬試験、製菓理論・実技	28		
	4	5/1	3h	氏家	食品衛生・栄養学	29		
	5	5/7	4h	谷脇	製菓理論・実技	30		
	6	5/8	3h	氏家	第1回再テスト、食品衛生・栄養学	31		
	7	5/14	4h	谷脇	第2回模擬試験、製菓理論・実技	32		
	8	5/15	3h	氏家	食品衛生・栄養学	33		
	9	5/21	4h	谷脇	第3回模擬試験、製菓理論・実技	34		
	10	5/22	3h	氏家	食品衛生・栄養学	35		
	11	5/28	4h	谷脇	製菓理論・実技	36		
	12	5/29	3h	氏家	第4回模擬試験	37		
	13	6/11	4h	谷脇	第5回模擬試験、製菓理論・実技	38		
	14	6/12	3h	氏家	食品衛生・栄養学	39		
	15	6/18	4h	谷脇	第6回模擬試験、製菓理論・実技	40		
	16	6/19	3h	氏家	食品衛生・栄養学	41		
	17	6/25	4h	谷脇	製菓理論・実技	42		
	18	7/2	4h	谷脇	第10回模擬試験、製菓理論・実技	43		
	19	7/3	3h	氏家	第11回模擬試験、食品衛生・栄養学	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	パソコン実習	単位/時間	50H
開講学科等	製菓製パン学科 2年	担当教員	佐々木
授業の目的・テーマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ビジネス社会において、利用頻度が非常に高いワープロソフト (Word) 、表計算ソフト (Excel) 、プレゼンテーションソフト (PowerPoint) の基本を学び、実用的に活用できる</li> <li>・サーティファイExcel表計算処理技能認定試験 3級合格を目指す。</li> <li>・インターネットベーシックユーザーテスト合格のために必要な知識を学習する</li> <li>・パソコン室での規則を十分理解させ、順守させる</li> </ul>		
授業の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Word/Excel/PowerPointの基本的な操作ができ、目的に応じた文書等が作成できる</li> <li>・インターネットベーシックユーザーテスト合格</li> <li>・サーティファイExcel表計算処理技能認定試験 3級合格</li> </ul>		
授業の計画	1	リエンション, Wordの基礎知識・操作 (2H)	26
	2	Word: 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: 実習 (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	Excel: Excelの基礎知識・操作 (2H)	35
	11	Excel: 表作成, 表計算機能, 関数 (2H)	36
	12	Excel: 表計算機能, 関数 (2H)	37
	13	Excel: 表計算機能・関数 (2H)	38
	14	Excel: グラフ機能 (2H)	39
	15	Excel: グラフ機能 (2H)	40
	16	Excel: データベース機能・実習 (2H)	41
	17	PP: PPの基礎知識・プレゼンテーションとは (2H)	42
	18	PP: プレゼンテーションの作成 (2H)	43
	19	PP: プレゼンテーションの作成 (2H)	44
	20	PP: プレゼンテーションの作成・実習 (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Office2016, サティファイExcel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	IT企業での営業・インストラクタ業務		
実務経験の活かし方	多種多様なインストラクタ業務から得た経験を、授業時間内での目標到達までの効率的な工程の見極め、また受講生への的確な指導・アドバイスに活かします。		
履修上の注意事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>・指示された課題は、締切り厳守で提出してください。</li> <li>・技能習得以外にも、授業態度を評価に含めています。積極的な参加はもとより、授業中の携帯電話の使用・私語・居眠り等をしないよう十分に気を付けてください。</li> </ul>		

授業科目	販売実務			単位/時間			68h	
開講学科等	製菓製パン学科2年			担当教員			清水・友村・氏家・谷脇	
授業の目的 ・テーマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2年次より始まる販売実習に向けて接客販売を学ぶ</li> <li>・学園祭で販売する商品の立案、商品化するまでの過程を学ぶ</li> </ul>							
授業の 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品の説明ができ、接客の手法をロールプレイングを通して学び販売スキルを身につける</li> <li>・一つの商品が店頭に並ぶまでの過程を理解できる</li> </ul>							
授業 の 計 画	1	8/27	2h	概要説明	26	1/23	2h	サンキュービュッフェ準備
	2	9/3	2h	過去のメニュー確認	27	1/28	4h	サンキュービュッフェ準備
	3	9/10	2h	商品立案	28	1/29	3h	サンキュービュッフェ準備
	4	9/17	2h	商品立案	29	1/30	2h	サンキュービュッフェ準備
	5	9/24	2h	商品立案	30			
	6	9/25	1h	原価計算	31			
	7	10/1	2h	原価計算	32			
	8	10/2	1h	学園祭ポスター、チラシ案	33			
	9	10/8	2h	学園祭看板、POP製作	34			
	10	10/9	1h	学園祭看板、POP製作	35			
	11	10/22	2h	学園祭看板、POP製作	36			
	12	10/23	1h	学園祭看板、POP製作	37			
	13	10/29	2h	学園祭メニュー表、工程表作成	38			
	14	10/30	1h	学園祭レシピ確認	39			
	15	11/5	4h	学園祭準備物確認、買い出し等	40			
	16	11/6	1h	工程表最終確認	41			
	17	11/12	4h	学園祭準備	42			
	18	11/13	1h	学園祭準備	43			
	19	11/19	4h	学園祭準備	44			
	20	11/20	1h	学園祭準備	45			
	21	11/26	5h	学園祭準備	46			
	22	11/27	1h	学園祭準備	47			
	23	12/2	6h	学園祭準備	48			
	24	1/21	4h	サンキュービュッフェ準備	49			
	25	1/22	3h	サンキュービュッフェ準備	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	18h		
開講学科等	製菓製パン学科2年			担当教員	清水・友村・氏家・谷脇・安岡		
授業の目的 ・テーマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2年次より始まる販売実習に向けて接客販売を学ぶ</li> <li>・学園祭で販売する商品の立案、商品化するまでの過程を学ぶ</li> </ul>						
授業の 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品の説明ができ、接客の手法をロールプレイングを通して学び販売スキルを身につける</li> <li>・一つの商品が店頭に並ぶまでの過程を理解できる</li> </ul>						
授業の 計画	1	8/27	2h	概要説明、過去の洋菓子メニュー確認	26		
	2	9/3	2h	商品立案	27		
	3	9/10	2h	フラワー	28		
	4	9/17	2h	フラワー	29		
	5	9/24	2h	学園祭ポスター、チラシ案	30		
	6	10/1	2h	フラワー	31		
	7	10/8	2h	フラワー	32		
	8	10/22	2h	学園祭準備	33		
	9	10/29	2h	学園祭準備	34		
	10				35		
	11				36		
	12				37		
	13				38		
	14				39		
	15				40		
	16				41		
	17				42		
	18				43		
	19				44		
	20				45		
	21				46		
	22				47		
	23				48		
	24				49		
	25				50		
授業の方法	講義、ロールプレイング						
テキスト	教員制作プリントなど						
参考文献	特になし						
評価の方法 や基準	授業態度、出席状況、提出物を総合的に評価する						
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	50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	チョコレート実習	26	フランス語とは？特徴を知る1
	2	チョコレート実習	27	フランス語とは？特徴を知る2
	3	チョコレート実習	28	教科書1課
	4	チョコレート実習	29	教科書1課
	5	チョコレート実習	30	教科書1課
	6	チョコレート実習	31	体験授業：フランスのお菓子①
	7	チョコレート実習	32	教科書2課
	8	チョコレート実習	33	教科書2課
	9	チョコレート実習	34	教科書2課
	10	チョコレート実習	35	体験授業：フランスのお菓子②
	11	チョコレート実習	36	教科書3課
	12	チョコレート実習	37	教科書3課
	13	チョコレート実習	38	教科書3課
	14	チョコレート実習	39	体験授業：フランスのお菓子③
	15	チョコレート実習	40	教科書4課
	16	チョコレート実習	41	教科書4課
	17	チョコレート実習	42	体験授業：ローフードのお菓子
	18	チョコレート実習	43	一学期の復習
	19	チョコレート実習	44	チーズについて
	20	チョコレート実習	45	チーズの試食
	21	チョコレート実習	46	教科書4課
	22	チョコレート実習	47	体験授業：フランスのお菓子
	23	チョコレート実習	48	体験授業：デザートとしてのワイン
	24	チョコレート実習	49	一年復習
	25	チョコレート実習	50	後期試験
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。料理を教えた経験あり。龍馬学園・高知大学・文化教室・個人レッスンなどフランス語講師として19年の経験あり。英語指導経験あり。			
実務経験の活かし方	初心者の理解しにくい部分を丁寧に説明し、かつフランスの生活や、イベント、食事や歴史等に触れ語学だけではなくフランス文化への理解を促す。知識で学んだことを体験授業と関連付け、繰り返して定着させる。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	山下 里菜		
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	8/28(水)	2h	概要説明	27		
	2	9/4(水)	2h	ギフトラッピングの必要性	28		
	3	9/11(水)	2h	用具の扱い方(刃物等)	29		
	4	9/18(水)	2h	箱・カゴの大きさに合った紙取り	30		
	5	9/25(水)	2h	多種・多様な包装の仕方	31		
	6	10/2(水)	2h	多種・多様な包装の反復練習	32		
	7	10/9(水)	2h	リボンの結び方	33		
	8	10/23(水)	2h	リボンの結び方の反復練習	34		
	9	10/30(水)	2h	生菓子、焼き菓子ラッピング法	35		
	10	11/6(水)	2h	包装・リボン結び確認テスト	36		
	11	11/13(水)	2h	学園祭での販売商品ラッピング考案	37		
	12	11/20(水)	2h	学園祭での販売商品ラッピング実践	38		
	13	11/27(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	39		
	14				40		
	15				41		
	16				42		
	17				43		
	18				44		
	19				45		
	20				46		
	21				47		
	22				48		
	23				49		
	24				50		
	25				51		
	26				52		
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	50	
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) (4/17)	26	〃
	2	〃	27	色彩 (コラージュによる平面構成) (9/18)
	3	デッサン (1) 形の取り方・遠近法 (4/24)	28	〃
	4	〃	29	サンキュービュッフェ見直し (9/24)
	5	デッサン (2) 陰影 (5/1)	30	〃
	6	〃	31	サンキュービュッフェデッサン (10/1)
	7	実際のメニューを使ったスケッチ (5/8)	32	〃
	8	〃	33	サンキュービュッフェデッサン2 (10/9)
	9	商品メニュー制作アイデアスケッチ (5/15)	34	〃
	10	〃	35	サンキュービュッフェレイアウト (10/23)
	11	オリジナルのアイデアスケッチ (5/22)	36	〃
	12	〃	37	サンキュービュッフェ仕上げ (10/30)
	13	素材とコラージュ (5/29)	38	〃
	14	〃	39	合評会 (11/6)
	15	絵手紙 (筆ペン) (6/12)	40	〃
	16	〃	41	学祭準備 (11/13)
	17	考案した作品のPOP制作1 (手描き&コラージュ)	42	〃
	18	(6/19) 〃	43	学祭準備 (11/20)
	19	考案した作品のPOP制作2 (手描き&コラージュ)	44	〃
	20	(6/26) 〃	45	イラストレーター指導 (11/26)
	21	考案した作品のPOP制作3 (黒板POP)	46	※ビュッフェ写真使用可能な人のみ
	22	(8/28) 〃	47	イラストレーター指導2 (1/22)
	23	合評会 (9/4)	48	〃
	24	〃	49	ビュッフェフォロー (1/29)
	25	色彩理論 (色相環、トーン表使用) (9/11)	51	〃
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、どういった工夫をし、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			50h	
開講学科等	製菓製パン学科2年			担当教員			濱田 恵美	
授業の目的・テーマ	相手を敬い、思いやる気持ちを上手に相手に伝えるためには、どのようにすべきか常に意識し、必要な知識、技術を身に付けるための自己啓発を促す。また、多くの人と良好なコミュニケーションを図ることで自分自身を成長させ、人間性を高める。ひいては、社会人としての自覚を持ち、プロとして仕事に対する使命感や倫理観を養っていくことができるような人材の育成を目的とする。							
授業の到達目標	サービス接遇検定試験2・3級合格に向け学習することにより、サービス接遇実務について初歩的な理解を持ち、基本的なサービスを行うのに必要なサービススタッフの資質、専門知識・一般知識及び対人技能・実務技能を習得することができる。							
授業の計画	1	4/11	1h	立ち居振る舞いの基本	26	7/11	1h	冠婚葬祭のマナー
	2	4/11	1h	立ち居振る舞いの基本	27	7/18	1h	冠婚葬祭のマナー
	3	4/18	1h	電話応対	28	7/18	1h	冠婚葬祭のマナー
	4	4/18	1h	電話応対	29	8/29	1h	サービス接遇検定 試験対策
	5	4/25	1h	電話応対	30	8/29	1h	サービス接遇検定 試験対策
	6	4/25	1h	電話応対	31	9/5	1h	サービス接遇検定 試験対策
	7	5/2	1h	来客応対	32	9/5	1h	サービス接遇検定 試験対策
	8	5/2	1h	来客応対	33	9/12	1h	サービス接遇検定 試験対策
	9	5/9	1h	来客応対	34	9/12	1h	サービス接遇検定 試験対策
	10	5/9	1h	来客応対	35	9/19	1h	サービス接遇検定 試験対策
	11	5/16	1h	来客応対	36	9/19	1h	サービス接遇検定 試験対策
	12	5/16	1h	来客応対	37	9/26	1h	サービス接遇検定 試験対策
	13	5/23	1h	来客応対	38	9/26	1h	サービス接遇検定 試験対策
	14	5/23	1h	来客応対	39	10/3	1h	サービス接遇検定 試験対策
	15	5/30	1h	来客応対	40	10/3	1h	サービス接遇検定 試験対策
	16	5/30	1h	来客応対	41	10/10	1h	サービス接遇検定 試験対策
	17	6/13	1h	日本料理食卓作法	42	10/10	1h	サービス接遇検定 試験対策
	18	6/13	1h	日本料理食卓作法	43	10/24	1h	サービス接遇検定 試験対策
	19	6/20	1h	年中行事について	44	10/24	1h	サービス接遇検定 試験対策
	20	6/20	1h	年中行事について	45	10/31	1h	サービス接遇検定 試験対策
	21	6/27	1h	贈答のマナー	46	10/31	1h	サービス接遇検定 試験対策
	22	6/27	1h	贈答のマナー	47	11/7	1h	サービス接遇検定 試験対策
	23	7/4	1h	贈答のマナー	48	11/7	1h	サービス接遇検定 試験対策
	24	7/4	1h	贈答のマナー	49	11/14	1h	サービス接遇検定 試験対策
	25	7/11	1h	冠婚葬祭のマナー	50	11/14	1h	サービス接遇検定 試験対策
授業の方法	講義・演習							
テキスト	マナー・プロトコルの基礎知識							
参考文献	サービス接遇検定2・3級公式テキスト/サービス接遇検定2・3級実問題集第27回～							
評価の方法や基準	出席率・授業態度・身だしなみ・演習の取り組み方・実技確認テスト サービス接遇検定3級合格否 過去問3回分の平均							
実務経験のある教員による授業科目の場合、右欄に○を入れ、実務経験と実務経験の活かし方を記載する							○	
実務経験	金融関係において、来客応対および電話応対等を担当。公的職業訓練において、ビジネスマナーの授業を担当。日本レストランサービス技能協会の西洋料理テーブルマナー、日本料理食卓作法および中国料理食卓作法認定講師の資格を有する。							
実務経験の活かし方	社会人として必要な心構えやビジネスマナーである来客応対、電話応対等の演習および食卓作法、またサービス接遇検定試験対策の指導に活かす。							
履修上の注意事項	挨拶の励行や正しい言葉遣いを身に付けるとともに、適切な態度で授業に臨むことを求める。							