

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習（製菓）		製菓技術科/2年	2022/通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	300回	10単位（300時間）	必須	谷内 健人（実務経験有）
授業の概要				
<p>製菓衛生師カリキュラムで学んだ作成する基本を生かし、応用や複雑な菓子を学ぶ。 地方菓子の歴史や製造工程を学ぶ。 地元の食材や知識を広げ新しい菓子の製造を学ぶ。 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務（製菓衛生師）</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>①製品の安心・安全・安定の意識を持つ ②製造や片付け、掃除までの製造時間の意識や目標を持つ ③グループでの協力、業務分掌を全員で理解し解決</p>				
回	テーマ	内容		
1～7	ガトーショコラ・スフレフロマー ジュ	お菓子ごとのメレンゲの状態を理解		
8～14	タルトシトロンヴェール	シュクレの復習、アパレイユとバターの乳化・仕上げ理解、イタメレ仕上げ		
15～21	シャルロットフレーズ	ビスキュイの復習、パーツごとの構成を理解する		
22～28	苺のミルフィーユ	フィユタージュ復習、ジェノワーズショコラ復習		
29～35	フレジエ	クレームムスリーヌ製法理解、組み上げガトーの復習		
36～42	焼き菓子商品開発①	素材を活かし焼き菓子の開発を行う①		
43～49	焼き菓子商品開発②	素材を活かし焼き菓子の開発を行う②		
50～56	焼き菓子商品開発③	素材を活かし焼き菓子の開発を行う③		
57～63	焼き菓子商品開発④	素材を活かし焼き菓子の開発を行う④		
64～70	トランシュ・オ・ショコラ	パータボンベースのショコラムス、カット仕上げまでの流れを理解		
71～77	パッションアプリコ	ムスの組み上げ方を理解、カットと仕上げを理解する		
78～84	ヴェリーヌ3種	夏の商品3種類仕込み・夏のカップデザート・凝固剤の復習		
85～91	鮎焼	銅板の使い方復習		
92～98	ムスマンゲー・ムスフレーズ	イタリアンメレンゲのムス、グラサージュ、ジュレドセールスの扱い方		
99～105	シブースト	季節のフルーツ・クレームシブーストの製法		

回	テ ー マ	内 容
106～ 112	キャラメルトロピック	酸の強いムースの扱い方、チョコレートの扱い方
113～ 119	マルジョレーヌ・ミゼラブル	組み上げガトーの構成、カットと仕上げ
120～ 126	サンマルク	構成理解、キャラメライザーを使っての仕上げを理解
127～ 133	ルレオ・フリュイ・パートドフリュイ	ペクチンの扱い方・実技テスト対策
134～ 140	半錦玉羹	寒天菓子
141～ 147	ショーソンプム	季節のフルーツ・クレームシブーストの製法
148～ 154	実技試験	前期試験
155～ 161	タルトタタン	富山県産りんごの加工、キャラメル具合を理解する
162～ 168	モンブラン	小田巻の使い方、小田巻モンブランの構成
169～ 175	フランボワジェ・マカロン	パータマカロンの製法、構成理解・クラックラン製法理解
176～ 182	ショコラフランポワーズ	コンフィチュール・ビスキュイの復習
183～ 189	落雁	押しもの
190～ 196	ブージーショコラ	ムースショコラブランの製法、ピストレ仕上げ、ガトーの構成
197～ 203	ムースモンテリマール	ヌガームースの製法を理解
204～ 210	シシリアーノ	組み上げガトーの構成、カットの製法
211～ 217	ノワゼッティエヌ	カットとムースの応用と復習
218～ 224	カルム（マロンとショコラ）	ガナッシュモンテの製法、ムースの構成を理解
225～ 231	タルト・ピスターシュ・ショコラ	パートシュクレの状態を理解し、ムースの構成を理解する
232～ 238	ショコラパナーヌ	タルトとムースの構成、キャラメルの加減を理解する、グラサージュ仕上げ
239～ 245	ショコラ・ノワゼット	パータポンベースのムースの構成、グラサージュ仕上げ

回	テ ー マ	内 容		
246～ 252	ムーラージュ2種	モールドを使つてのボンボンショコラ、テンパリングと乳 化		
253～ 259	商品開発授業①	卒業に向けての商品開発		
260～ 266	商品開発授業②	保護者に向けての焼き菓子BOXの制作①		
267～ 273	商品開発授業③	保護者に向けての焼き菓子BOXの制作②		
274～ 280	商品開発授業④	保護者に向けての焼き菓子BOXの制作③		
281～ 287	商品開発授業⑤	保護者に向けての焼き菓子BOXの制作④		
288～ 294	ガレット・デ・ロワ・パルミエ・サ クリスタン	アンベルセを使つての応用、2番生地の利用方法を理解		
295～ 300	実技試験	後期試験		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	なし	期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習 (高度細工)		製菓技術科/2年	2022/通年	実習
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位 (90時間)	必須	谷内 健人(実務経験有)
授業の概要				
作品のイメージからデッサン・制作の流れをつかみ、細工の基礎知識を学ぶ 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務 (製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
①デッサンから制作できる想像力を養う ②期日・期限を守る ③制作する上での忍耐強さを養う ④片付け・掃除の徹底				
回	テーマ	内容		
1~7	ジェノワーズ焼成・色付け	デザインを起こす、デッサンを決める		
8~14	人形作り、台掛け	色付けしたマジパンの色の加え方を理解する		
15~21	サイドパーツ作り	パンス・ピストレ製法・パイピング		
22~28	作品製作	個人製作 個別指導		
29~35	作品製作②	個人製作 個別指導		
36~42	作品製作③	個人製作 個別指導		
43~49	作品製作④	個人製作 個別指導		
50~56	作品製作⑤	個人製作 個別指導		
57~63	作品製作⑤	個人製作 個別指導		
64~70	飴細工	製法理解 クーレ・ブーレ・スフレの種類		
71~77	飴細工	リボン・ローズ・リーフ		
78~84	チョコレート細工	テンパリング・モールド製法・プラチョコ製法		
85~90	チョコレート細工	花制作・フリル制作・モデラージュ製法		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習(基礎)		製菓技術科/2年	2022/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	杉本晴美 谷内健人(実務経験有)
授業の概要				
現場における基本的技術の習得 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
丁寧な作業とスピード基本的技術が身につく				
回	テーマ	内容		
1~3	絞り 丸口金	丸6番で高さを指定し絞る、高さを合わせ絞りを修得		
4~6	星口金絞り①	養成施設校課題に基づいて(シェル・ローズバット)の練習		
7~9	星口金絞り②	バットを使ってスクロール(上・下)の練習		
10~12	星口金絞り③	デコ缶を使って養成施設校課題を練習(シェル・ローズバット・スクロール)の練習		
13~15	絞りスキルチェック	規定時間内に規定課題を提出		
16~18	フルーツカット	ペティナイフの使い方、様々なフルーツのカット方法		
19~21	パイピング①	文字書きの復習、H-B-、お-お-、基本のメッセージを修得		
22~24	パイピング②	メッセージの装飾を修得、綺麗なメッセージ書きの練習		
25~27	パイピング③	メッセージの練習、より綺麗な文字書きを修得		
28~30	パイピングスキルチェック	【H-B-、お-お-、装飾】規定時間内に課題を提出		
31~33	ナッペ①	パレットナイフの使い方、丸ナッペの手順を修得		
34~36	ナッペ②	丸ナッペの手順の復習、自身の課題を見つける		
37~39	ナッペ③	自身の課題の改善、よりクオリティの高いナッペを目指す		
40~42	ナッペ④	時間の意識、手数の意識をさせての練習		
43~45	ナッペ⑤	次回、スキルチェックに向けての対策		

回	テーマ	内 容		
46～ 48	ナッペスキルチェック	規定時間内に規定課題を提出		
49～ 51	ジェノワーズの研究	比重、安定したジェノワーズを焼成する、理論的に理解する		
52～ 54	ナッペ・絞り・カット	生クリームを使用してのナッペ、絞り、カット		
55～ 57	テンパリング①	テンパリングの復習、シートの取り方、Lパレットの使い方		
58～ 60	テンパリング②	シートの復習、ショコパ（ディスク・切り出し・ペティ・パレット）の取り方を修得		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
養成施設校規定課題 パイピングシート		実習・実技評価	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習 (パン)		製菓技術科/2年	2022/通年	実習
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位 (60時間)	必須	林佑 (実務経験有)
授業の概要				
現場においてのスピード・時間の意識をもつ 【実務経験有】カフェ勤務 (製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
①パン生地と成形を習得する ②生地の状態を見極めて、効率的に作業を進めていく ③大量生産での品質を安定させる ④一人ひとり時間を意識しながら行動し、片付け・掃除を徹底する				
回	テーマ	内 容		
1~7	バターロール生地 (大量生産)	大量生産する際の生地の見極め (カレーパン、ウインナーパン、オレンジとパッションのブレッド)		
8~14	加糖中種法 (大量生産)	大量生産する際の生地の見極め (メロンパン、クリームパン)		
15~21	食パン (ストレート、中種)	2種類の生地製法理解 (食パン、リッチ食パン、ストレート法食べ比べ)		
22~28	ミルク生地折り込み	水分・牛乳の多い生地にシート状のフィリングの折り込み方 (メープルマロン、いちごのツイストブレッド)		
29~35	バゲット生地	基本材料のみで作る製法理解と成形方法 (ジャーマンポテトパン、チーズクッペ)		
36~42	ソフト生地 (中種法)	中種法理解・フィリングの包餡・トッピング (ダッチブレッド・バーガー)		
43~49	クロワッサン生地	生地の折り込み理解 (デニッシュフリユイ、ベーグル)		
50~56	パネトーネ	イースト菌以外のパンの扱い (パネトーネ・丸め練習)		
57~60	イーストドーナツ生地	イースト生地の揚げ方 (イーストドーナツ・白パンサンド)		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上 製菓衛生師全書		実習・実技評価	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習(特別)		製菓技術科/2年	2022/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	杉本晴美 谷内健人(実務経験有)
授業の概要				
県内シェフを中心に授業を実施する 業界での魅力を伝え、現場での必要な心構えを身につける 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
現場との差をより少なくし、現場の雰囲気、技術を習得する				
回	テーマ	内容		
1~4	松木菓子舗	松木 功太氏による特別授業		
5~8	パティスリージラフ	本郷 純一郎氏による特別授業		
9~12	パティスリーエフテレット	早川 純平氏による特別授業		
13~16	オークス株式会社	新森 朱美氏による特別授業		
17~20	パニフィエ	中屋 行雄氏による特別授業		
21~27	パティスリーアブランノス	朝田 晋平氏による特別授業		
28~34	ルシヨコラドゥアッシュ	大井 博司氏による特別授業		
35~38	ラ・メゾンドジュン	松田 淳氏による特別授業		
39~42	引網香月堂	引網 康博氏による特別授業		
43~46	パン工房 ブレッド	堀 貞一氏による特別授業		
47~50	グリュッケンベルグ	吉川 浩司氏による特別授業		
51~54	瀧味堂	滝脇 誠氏による特別授業		
55~58	ハゼルコーヒー	窪田 豊久氏による特別授業		
59~60	フルーツカービング	中島 淳氏による特別授業		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓業界の現場を地元シェフより習う		実習・実技評価	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習（カフェ・ドリンク）		製菓技術科/2年	2022/通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位（30時間）	必須	林佑（実務経験有）
授業の概要				
①コーヒーの生豆②コーヒーの産業と経済③抽出技術④コーヒーと科学 座学と実技 【実務経験有】カフェ勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
コーヒーの抽出方法を覚える 味の表現方法を理解し、表現できるようになる				
回	テーマ	内容		
1～3	コーヒー	①花と実①チェリーの構造①品種③美味しいコーヒーとは ③抽出技術ドリップデモ→ドリップ1		
4～6	コーヒー	①生産地域①生豆の生産処理①収穫期ごとの特徴③挽き方 ③適した水豆挽きデモ+ドリップデモ→豆挽き+ドリップ2		
7～9	コーヒー	①欠点豆②栽培技術②スペシャルティコーヒー③器具③クリームと砂糖 ドリップデモ→豆挽き+ドリップ3		
10～12	コーヒー	③エスプレッソとは④焙煎④健康エスプレッソデモ→esp抽出（アフォガート）+豆挽き+ドリップ4		
13～15	コーヒー	エスプレッソ+アレンジ（キャラメル）→エスプレッソ+アレンジ（キャラメル）+豆挽き+ドリップ5		
16～18	コーヒー	抽出器具での味の違い（ドリップ、フレンチプレス、エスプレッソ）		
19～21	コーヒー	産地の違う豆でのドリップpart1（4種類）		
22～24	コーヒー	産地の違う豆でのドリップpart2（4種類）		
25～27	コーヒー	産地の違う豆でのドリップpart3（4種類）+フードペアリング		
28～30	コーヒー	焙煎度合いの異なる豆でのドリップ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
なし		出席率	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
校外研修 (販売実習)		製菓技術科/2年	2022通年	実習 (遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位 (90時間)	必須	杉本 晴美(実務経験有)
授業の概要				
さまざまな授業を生かし、製造から販売までの経営を学ぶ 【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営 (製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
①PDCAサイクルを考え実行する ②大量生産・反復練習 ③店舗販売でのチームとしての役割を決める ④目標を達成する				
回	テーマ	内容		
1~3	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習		
4~6	販売実習①	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
7~9	販売実習①	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
10~12	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
13~15	販売実習②	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
16~18	販売実習②	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
19~21	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
22~24	販売実習③	レストラン営業 グループに分かれてのランチ提供		
25~27	販売実習③	レストラン営業 グループに分かれてのランチ提供		
28~30	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
31~33	販売実習④	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ製造・販売		
34~36	販売実習④	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ製造・販売		
37~39	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
40~42	販売実習⑤	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		
43~45	販売実習⑤	レストラン営業 グループに分かれてのサービス・料理提供		

回	テーマ	内 容		
46～ 48	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
49～ 51	販売実習⑥	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ製造・販売		
52～ 54	販売実習⑥	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ製造・販売		
55～ 57	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
58～ 60	販売実習⑦	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
61～ 63	販売実習⑦	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
64～ 66	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
67～ 69	販売実習⑧	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
70～ 72	販売実習⑧	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
73～ 75	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ販売		
76～ 78	販売実習⑨	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
79～ 81	販売実習⑨	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
82～ 84	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習 ランチ営業		
85～ 87	販売実習⑩	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
88～ 90	販売実習⑩	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	なし	実習・実技評価	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ビジネスマナー		製菓技術科/2年	2022/通年	講義(遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	小山 明美(実務経験有)
授業の概要				
社会における就職面接や対応を学ぶ 【実務経験有】人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
①履歴書の書き方を理解し記入できる ②面接でのマナーを理解する ③社会人のマナーの基本を理解する				
回	テーマ	内容		
1~ 2	なりたい自分	自己表現 自己分析を行い長所と短所を理解する		
3~ 4	仕事とは	働くことの意義・学生と社会人の違い		
5~ 6	テキストp8~13	企業が求める人材		
7~ 8	挨拶、お辞儀	自己分析		
9~ 10	ワークp11~13	自分願望		
11~ 12	面接対策	面接実践練習		
13~ 14	面接対策	面接実践練習		
15~ 16	履歴書作成について	履歴書の書き方		
17~ 18	身だしなみについて	面接実践練習		
19~ 20	企業模擬面接	面接実践練習		
21~ 22	ビジネスマナー表情・態度	面接実践練習		
23~ 24	ビジネスマナークッション言葉	面接実践練習		
25~ 26	面接面談でのマナー	身なりや対応を理解する 模擬練習		
27~ 28	就職説明会	企業への質問をまとめる グループワーク		
29~ 30	コミュニケーション基本	コミュニケーション基本		

回	テ ー マ	内 容		
31～ 32	社内コミュニケーション	報連相について		
33～ 36	お茶出しワーク	来客マナー		
37～ 38	電子メールマナー	ビジネス文章マナー		
39～ 40	はがき・封筒の書き方	ビジネス文章マナー		
41～ 44	ビジネス文章作成	ビジネス文章マナー		
45～ 47	電話応対マナー	電話応対		
48～ 50	電話応対マナー	電話応対		
51～ 54	名刺交換	名刺交換マナー		
55～ 58	ビジネスマナーまとめ	後期試験		
59～ 60	後期試験対策	後期試験		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	ビジネスマナー教本テキスト	期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
キャリアデザイン		製菓技術科/2年	2022/通年	講義(遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位(30時間)	必須	杉本 晴美(実務経験有)
授業の概要				
<p>学校生活をどう過ごすのかを自ら考え行動できる力を養うと共にライフプランを設計し、何が今必要なのか、行動するのかを明確にする。</p> <p>【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>①社会人になるうえでの心構えを理解する</p> <p>②自分の自己評価を行い、行動できる力を養う</p> <p>③定期的な目標を明確にする</p>				
回	テーマ	内容		
1~2	目標設定	2年次における自らの自己目標を設定		
3~4	働くこと 労働法	さまざまな働き方を理解し自らの就職に繋げる		
5~6	特別講話	ハローワーク様による就職講話 自己分析		
7~8	労働法	契約と労働条件 求人票の分析を行う		
9~10	求められる人材	新卒採用の有利点 新卒に求められる人間力		
11~12	インターンシップ	インターンシップの意義について理解を深める		
13~16	企業説明会	各企業様を招聘し説明会実施		
17~20	オリエンテーション	学内イベントの準備・実行 グループワーク		
21~24	農園体験	魚津市へフルーツ狩り 生産者との交流		
25~26	人間力について	人間力についてのグループワーク 必要な心構えを理解する		
27~28	社会力について	社会力についてのグループワーク 現場に必要な社会力についての話し合い		
29~30	実践力について	現場における実践力 必要な技術・知識の理解を深める		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリントなど		出席率	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
コミュニケーション		製菓技術科/2年	2022/通年	講義(遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位(30時間)	必須	高木 雅人(実務経験有)
授業の概要				
一般的なフランス語の取得、及び料理用語の取得 【実務経験有】フランス料理店勤務				
授業終了時の到達目標				
フランス語のメニューを読めるようになる				
回	テーマ	内容		
1~2	導入、フランス語の書き方	フランス語とは		
3~4	名詞の性、疑問文	フランス料理の特性について		
5~6	野菜果物の名前、名詞の複数形	日本料理の特性と西洋の影響について		
7~8	部分冠詞	フランス料理の特徴、道具の面から		
9~10	前置詞、DEの用法	フランス人の食事の仕方		
11~12	家畜を表す単語、数字40~60	フランス料理の歴史		
13~14	定冠詞、数字40~60	フランス料理の歴史		
15~16	数字60~80、種類を表す複数	フランス料理の歴史		
17~18	形容詞、数字80~100	フランス料理の歴史		
19~20	スパイスの名前	フランス料理の歴史		
21~22	地名の形容詞、百以上の数	フランス料理の歴史		
23~24	動詞の過去分詞	フランス料理の歴史		
25~26	酒その他の名詞	フランス料理の歴史		
27~28	復習知識の組み合わせ	フランス料理の歴史		
29~30	前期まとめ	応用と確認		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
カラーコーディネーション		製菓技術科/2年	2022/通年	講義 (遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位 (30時間)	必須	小山 明美(実務経験有)
授業の概要				
色の仕組み配色や効果について理解を深め食品に生かす力を養う 【実務経験有】人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
目的に合った色の選定、色彩を理解したうえでの使いこなせる力を養う。 ディスプレイ効果を色彩を通じて理解する 食における色彩の意識を高める				
回	テーマ	内容		
1~ 2	色の性質	色を感じる 色彩の効果を理解する		
3~ 4	色の神経衰弱	トーン表の理解		
5~ 6	配色の基本P9~10	料理皿・ケーキ皿の適正について		
7~ 8	トーンの明度・彩度	ケーキ皿デザイン 色相を理解しチャートを作成		
9~ 10	色彩の流行について	ファッショントレンドを学び その時代に求められた色彩を理解する		
11~ 12	証明と色の見え方	蛍光灯・自然光・白熱電球での見え方の違いを理解する		
13~ 14	配色イメージ	イメージスケール法		
15~ 16	イメージ切り貼り	イメージスケール法		
17~ 18	配色ワーク	イメージスケール法		
19~ 20	配色ワーク概論	イメージスケール法		
21~ 22	プリントP10. 画像ワーク			
23~ 24	イメージマップ製作	イメージマップを元に 色彩の効果を理解する		
25~ 26	パーソナルカラー	配色と面積によつての効果を理解		
27~ 28	イメージマップ製作	グループワークでの 印象やイメージを理解する		
29~ 30	まとめ	応用とまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ファッション・ビューティーの色彩 配色カード 158		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ラッピング・サービス		製菓技術科/2年	2022/通年	講義(遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	杉本 晴美(実務経験有)
授業の概要				
顧客おニーズに答えるために、最低限の贈答のしきたりとラッピングの基本を学ぶ 【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営(パティスリー・ラッピング認定指導者)				
授業終了時の到達目標				
最低限のしきたりと、ラッピングの基本を学ぶ				
回	テーマ	内容		
1~ 3	のしの基礎知識、季節のラッピング	ラッピングの意義、導入パッケージの役割と種類		
4~ 6	合わせ包み、リボン結び	合わせ包み、リボン結びをマスターする		
7~ 9	十字結び、斜め結び、たとう包み	リボン結びの名前と結び方を覚える		
10~ 12	焼き菓子	焼き菓子のラッピングのやり方		
13~ 15	焼き菓子のラッピング	素材にあったラッピング		
16~ 18	風呂敷包み、デパート包み、筍包み	いろいろな包み方を覚える		
19~ 21	扇包み、二十リボン結び、ウエーブボウ	リボン結びの名前と結び方を覚える		
22~ 24	変わり包み	変わった包み方の習得		
25~ 27	サービス講義	サービスの仕方を学ぶ		
28~ 30	ナプキンの折り方、サービス実践	サービスの仕方を学ぶ		
31~ 33	サービス実践	サービスの仕方を学ぶ、まとめ		
34~ 36	焼き菓子	焼き菓子のラッピングのやり方		
37~ 39	焼き菓子のラッピング	素材にあったラッピング		
40~ 45	テーブルマナー	テーブルマナーの基本を学ぶ		
46~ 48	リボン結び復習、レポート作成	ラッピング3級対策		

回	テ ー マ	内 容		
49～ 51	ハロウィンラッピング、ディスプレイ	ディスプレイの仕方を学ぶ		
52～ 54	クリスマスラッピング	ディスプレイの仕方を学ぶ		
55～ 57	焼き菓子のラッピング	素材にあったラッピング		
58～ 60	合わせ包み、リボン結びまとめ	合わせ包み、リボン結びの習得テスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
パテスリーラッピング3級テキスト		期末試験	100.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
経営学		製菓技術科/2年	2022/通年	講義 (遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位 (30時間)	必須	杉本 晴美(実務経験有)
授業の概要				
店舗経営で必要な知識を高め、経営の在り方を理解する 【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営 (製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
①自ら店舗を営みPDCAサイクルでの改良、改善を行う ②1人では出来ない業務、活動を協働し成し遂げる力を養う ③店舗経営のしくみを理解する				
回	テーマ	内容		
1	レストラン営業での反省会 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
2	レストラン営業での反省会② 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
3	レストラン営業での反省会③ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
4	レストラン営業での反省会④ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
5	レストラン営業での反省会⑤ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
6	レストラン営業での反省会⑥ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
7	レストラン営業での反省会⑦ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
8	レストラン営業での反省会⑧ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
9	レストラン営業での反省会⑨ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
10	レストラン営業での反省会⑩ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
11	レストラン営業での反省会⑪ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
12	レストラン営業での反省会⑫ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
13	レストラン営業での反省会⑬ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
14	レストラン営業での反省会⑭ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
15	レストラン営業での反省会⑮ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		

回	テーマ	内 容		
16	レストラン営業での反省会⑩ 売上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
17～ 20	店舗経営について	環境マネジメント 組織マネジメント		
21～ 24	経営者の役割	企業経営目的について 経営理念 ミッション・ビジョン		
25～ 26	店舗経営戦略について	SWOT分析 内部環境 外部環境 強み 弱み		
27～ 28	PDCAサイクルについて	経営におけるレストラン営業での 設定・改善・改良・実行を考える		
29～ 30	経営学まとめ	応用とまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
資料プリント等		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
パソコン		製菓技術科/2年	2022/通年	講義(遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位(30時間)	必須	小山 明美(実務経験有)
授業の概要				
ワード・エクセル・パワーポイントの操作を理解し、仕事への応用を考察すること 【実務経験有】人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
1.ワード・エクセル・パワーポイントの基本操作ができる 2.エクセルを使用して、レシピノートを作成できる 3.パワーポイントを使用して、スライド作成ができる 4.ワードを使用して、文章を作成することができる				
回	テーマ	内容		
1~2	パソコンとは	パソコンの学ぶ目的・仕事への応用について考察する		
3~4	授業概要説明、学内ポータル	本授業概要の流れ・学内での情報管理について理解する		
5~6	ワードの基本操作	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
7~8	リーフレット作成	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
9~10	リーフレット作成②	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
11~12	エクセル導入	エクセルの特徴、用途について説明できる		
13~14	エクセル基本操作	エクセルの基本的な操作方法について説明できる		
15~16	エクセル表計算	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		
17~18	エクセル表計算②	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		
19~20	エクセルレシピノート作成	エクセルを使用してレシピノートを作成できる		
21~22	エクセルレシピノート作成	エクセルを使用してレシピノートを作成できる		
23~24	パワーポイント導入	パワーポイントの特徴、用途について説明できる		
25~26	パワーポイント導入・基本操作	パワーポイントの基本的な操作方法について説明できる		
27~28	パワーポイント応用操作	パワーポイントを用いて、スライドの作成ができる		
29~30	ビジネス文章	ワードを用いてビジネス文章を作成することができる		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント・O Aルームで実技		課題・レポート	100.0%	