

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習(高度洋菓子)		製菓技術科/2年	2024/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 萩野奈緒美 (実務経験有)
授業の概要				
1年次の基礎をもとに、よりクオリティの高い製品作りを目指す 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
販売実習も視野に入れ、衛生的な生産ラインを学修する 応用の菓子を学ぶことで、時間の意識・グループでの協調性を身に付ける 販売実習の仕込みにより、現場の流れと大量仕込みを学修する				
回	テーマ	内容		
1~7	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		
8~14	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		
15~21	フレジエ	クレームムースリーヌ製法理解、組み上げガトーの復習		
22~28	ミゼラブル	組み上げガトーの構成、カットと仕上げ		
29~35	トランシュ・オ・ショコラ	パータポンベースのショコラムース、カット仕上げまでの流れを理解		
36~42	パッションアブリコ	ムースの組み上げ方を理解、カットと仕上げを理解する		
43~49	ムースフレーズ	イタリアンメレンゲのムース、グラサージュ、凝固剤の扱い方		
50~56	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		
57~63	ムースマンダー	イタリアンメレンゲのムース、グラサージュ、ジュレデセルの扱い方		
64~70	シブースト	季節のフルーツ・クレームシブーストの製法		
71~77	鮎焼	銅板の使い方復習		
78~84	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		
85~91	実技試験	ルレオフリュイ		
92~98	マカロン3種	パータマカロンの製法(ピスタチオ・ショコラ・キャラメルサレ)		
99~105	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		

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	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	和菓子	和菓子実習
134~ 140	ショーソンプム	フィユタージュアンベルセの製法を 理解、富山県産りんごを使っ てのアイテム
141~ 147	ガレット・デ・ロワ	アンベルセを使っ ての応用、2番生地の利用方法を 理解
148~ 154	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
155~ 161	モンブラン	小田巻の使い方、小田巻モンブラン の構成
162~ 168	フランボワジェ	組み上げガトーの復習・クラック ラン製法理解
169~ 175	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
176~ 182	プージーショコラ	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
183~ 189	シシリアーノ	組み上げガトーの構成、カットの 製法
190~ 196	ショコラマロン	ガナッシュモンテの製法、ムース の構成を理解
197~ 203	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
204~ 210	ムーラージュ2種	モールドを使っ てのボンボンショコラ、テンパ リングと乳 化
211~ 217	ムース	ムースの構成
218~ 224	商品開発①	保護者に向けての焼き菓子BOXの 制作①
225~ 231	商品開発②	保護者に向けての焼き菓子BOXの 制作②
232~ 238	商品開発③	保護者に向けての焼き菓子BOXの 制作③
239~ 245	商品開発④	保護者に向けての焼き菓子BOXの 制作④

回	テ ー マ	内 容		
246~ 248	ガトーフレーズ	後期テスト対策、ジェノワーズを理解		
249~ 255	実技試験	ガトーフレーズ		
256~ 258	販売実習仕込み①	販売実習に向けての仕込み①		
259~ 261	販売実習仕込み②	販売実習に向けての仕込み②		
262~ 264	販売実習仕込み③	販売実習に向けての仕込み③		
265~ 267	販売実習仕込み④	販売実習に向けての仕込み④		
268~ 270	販売実習仕込み⑤	販売実習に向けての仕込み⑤		
271~ 273	販売実習仕込み⑥	販売実習に向けての仕込み⑥		
274~ 276	販売実習仕込み⑦	販売実習に向けての仕込み⑦		
277~ 279	販売実習仕込み⑧	販売実習に向けての仕込み⑧		
280~ 282	販売実習仕込み⑨	販売実習に向けての仕込み⑨		
283~ 285	販売実習仕込み⑩	販売実習に向けての仕込み⑩		
286~ 288	販売実習仕込み⑪	販売実習に向けての仕込み⑪		
289~ 291	販売実習仕込み⑫	販売実習に向けての仕込み⑫		
292~ 294	販売実習仕込み⑬	販売実習に向けての仕込み⑬		
295~ 297	販売実習仕込み⑭	販売実習に向けての仕込み⑭		
298~ 300	販売実習仕込み⑮	販売実習に向けての仕込み⑮		
	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(高度細工実習)		製菓技術科/2年	2024/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				
コンテストに向けての作品制作 北陸ブロック洋菓子コンテスト大会への出品 【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				
マジパン細工における基礎的技能・応用の技術を学修。 北陸ブロック洋菓子コンテスト大会での上位入賞を目指す。 細工実習の総まとめとしチョコレート細工の基礎を学修。 卒業作品の制作。				
回	テーマ	内容		
1~7	コンテストについて、ジェノワーズの焼成	北陸コンテストの詳細説明・規定についての詳細、スケジュール共有、ジェノワーズの焼成		
8~14	カバーリング、ピストレ	7号サイズでのカバーリング方法を修得、ピストレの方法を理解		
15~21	帯巻き、マジパンニッパの使い方	帯巻き、マジパンニッパの復習、1年次よりクオリティの高い作品作りを目指す		
22~28	基本パーツの説明	基本パーツ(人形・花・動物・小物など)作り方の説明		
29~35	サイドパーツの説明	サイドパーツの基本説明、制作方法を修得		
36~42	パイピング、組み上げについて	組み上げの注意点、マジパン細工におけるパイピングの技術を学修する		
43~49	作品制作	デッサンに基づいての制作		
50~56	作品完成に向けての制作	デッサンに基づいての制作、完成を目途に作品を制作		
57~63	コンテスト作品の完成	作品の完成、コンテストに出品		
64~70	チョコレート細工①	卒業作品に向けての作品制作、柱を取る		
71~77	チョコレート細工②	卒業作品に向けての作品制作②、モデラージュ(花・ツタ)		
78~84	チョコレート細工③	卒業作品に向けての作品制作③、各パーツの制作		
85~90	チョコレート細工④	卒業作品に向けての作品制作④、モンタージュ・完成		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		授業態度 課題・レポート	50.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習(高度基礎技術)		製菓技術科/2年	2024/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	谷内健人 萩野奈緒美 (実務経験有)
授業の概要				
現場における基礎的技術の修得 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務・ブライダル勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
製菓衛生師養成施設 技術コンクールの規定課題をもとに、ナッペ・絞り・パイピングといった基礎的技術から応用までを学修する。				
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、高さを合わず絞りを修得		
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 授業態度	50.0% 50.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習(高度製パン)		製菓技術科/2年	2024/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	森 和宏(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】ブーランジェ経営(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 出席率	50.0% 50.0%	

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	2024/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	朝田 本郷 桜井 他 （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・パティスリー経営（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	パティスリーアプラノス	朝田 晋平氏による特別授業		
28～ 34	Good Sweets Life	吉田 海洋氏による特別授業		
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	café トワイエ	谷脇 健太郎氏による特別授業		
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	パティスリーsakurai	桜井 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	株式会社ミッシュローゼ	杉原 敏成氏による特別授業		
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 出席率	50.0% 50.0%	



作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習 (バリスタ)		製菓技術科/2年	2024/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】洋菓子店・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スパシャルティ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+豆挽き+ドリップ4、アレンジ		
13~15	コーヒー	豆挽き+ドリップ5、ドリップとフレンチプレスの味わいと舌ざわり違いについて		
16~18	コーヒー	焙煎度合いの異なる豆でのドリップpart1		
19~21	コーヒー	焙煎度合いの異なる豆でのドリップpart2、カップングとは、色と香りの違いを見る、味の違いを見て表現する		
22~24	コーヒー	産地の違う豆でのドリップpart1 (4種類)、味と表現を覚える		
25~27	コーヒー	産地の違う豆でのドリップpart2 (4種類)、味と表現で覚えるクイズ		
28~30	コーヒー	オリジナルドリップパック作り		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
なし		課題・レポート 出席率	50.0% 50.0%	

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	2024/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 萩野奈緒美 （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・パティスリー勤務・ブライダル勤務（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～ 6	販売実習①	グループに分かれてのレストラン営業① （販売実習の流れ説明・目的・目標設定）		
7～ 12	販売実習②	グループに分かれてのレストラン営業② （商品ラインナップの考案、メニュー表作り）		
13～ 18	販売実習③	グループに分かれてのレストラン営業③ （反省からの改善、運営方法の見直し）		
19～ 24	販売実習④	グループに分かれてのレストラン営業④ （食品の衛生と衛生的製造ラインの確立）		
25～ 30	販売実習⑤	グループに分かれてのレストラン営業⑤ （PDCAサイクルの実践、反省、スケジュールリング）		
31～ 36	販売実習⑥	グループに分かれてのレストラン営業⑥ （反省点の改善、接客の基本）		
37～ 42	販売実習⑦	グループに分かれてのレストラン営業⑦ （接客の改善、挨拶、言葉遣いの改善）		
43～ 48	販売実習⑧	グループに分かれてのレストラン営業⑧ （製造数の見直し、製品ロスと、材料ロス）		
49～ 54	販売実習⑨	グループに分かれてのレストラン営業⑨ 反省と改善、よりクオリティの高い営業をする		
55～ 60	販売実習⑩	グループに分かれてのレストラン営業⑩ 反省と改善、よりクオリティの高い営業をする		
61～ 66	販売実習⑪	グループに分かれてのレストラン営業⑪ 反省と改善、よりクオリティの高い営業をする		
67～ 72	販売実習⑫	グループに分かれてのレストラン営業⑫ 反省と改善、よりクオリティの高い営業をする		
73～ 78	販売実習⑬	グループに分かれてのレストラン営業⑬ 反省と改善、よりクオリティの高い営業をする		
79～ 84	販売実習⑭	グループに分かれてのレストラン営業⑭ 反省と改善、よりクオリティの高い営業をする		
85～ 90	販売実習⑮	グループに分かれてのレストラン営業⑮ （総まとめ、振り返り）		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		課題レポート 出席率	50.0% 50.0%	

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	2024/通年	講義
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				
面接対策 【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				
社会人としての考え方、心構えを身に付ける、履歴書の書き方				
回	テーマ	内容		
1~ 2	なりたい自分	自己表現		
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~ 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~ 23	ビジネスマナー表情・態度	面接実践練習		
24	ビジネスマナークッション言葉	面接実践練習		
25~ 28	前期試験対策	練習問題練習		
29~ 30	コミュニケーション基本	コミュニケーション基本		
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		

回	テ ー マ	内 容		
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~ 50	電話対応マナー	電話対応		
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
	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	2024/通年	講義
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	萩野奈緒美(実務経験有)
授業の概要				
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。 【実務経験有】ブライダル勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
①社会人になるうえでの心構えを理解する ②自分の自己評価を行い、行動できる力を養う ③定期的な目標を明確にする				
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	魚津市ヘラルーツ狩り 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
		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	2024/通年	講義
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	導入、フランス語の書き方	フランス語と英語の重要性		
2	導入、フランス語の書き方	フランス語とは		
3	名詞の性、疑問文	フランス料理の特性について		
4	名詞の性、疑問文	フランス料理の特性について		
5	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		
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	部分冠詞	フランス料理の特徴、道具の面から		
8	部分冠詞	フランス料理の特徴、道具の面から		
9	前置詞、DEの用法	フランス人の食事の仕方		
10	前置詞、DEの用法	フランス人の食事の仕方		
11	家畜を表す単語、数字40~60	フランス料理の歴史		
12	家畜を表す単語、数字40~60	フランス料理の歴史		
13	定冠詞、数字40~60	フランス料理の歴史		
14	定冠詞、数字40~60	フランス料理の歴史		
15	数字60~80、種類を表す複数	フランス料理の歴史		

回	テーマ	内 容		
16	数字60~80、種類を表す複数	フランス料理の歴史		
17	形容詞、数字80~100	フランス料理の歴史		
18	形容詞、数字80~100	フランス料理の歴史		
19	スパイスの名前	フランス料理の歴史		
20	スパイスの名前	フランス料理の歴史		
21	地名の形容詞、百以上の数	フランス料理の歴史		
22	地名の形容詞、百以上の数	フランス料理の歴史		
23	動詞の過去分詞	フランス料理の歴史		
24	動詞の過去分詞	フランス料理の歴史		
25	酒その他の名詞	フランス料理の歴史		
26	酒その他の名詞	フランス料理の歴史		
27	復習知識の組み合わせ	フランス料理の歴史		
28	復習知識の組み合わせ	フランス料理の歴史		
29	前期まとめ	応用と確認		
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	2024/通年	講義
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、色の性質を知る 【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				
トーン表の見方、理解				
回	テーマ	内容		
1	色の性質	色を感じる		
2	色の性質	色を感じる		
3	色の神経衰弱	トーン表の理解		
4	色の神経衰弱	トーン表の理解		
5	配色の基本P9~10	ケーキ皿デザイン		
6	配色の基本P9~10	ケーキ皿デザイン		
7	問題A	ケーキ皿デザイン		
8	問題A	ケーキ皿デザイン		
9	前期試験対策	前期試験		
10	前期試験対策	前期試験		
11	前期試験対策	前期試験		
12	前期試験対策	前期試験		
13	配色イメージ	イメージスケール法		
14	配色イメージ	イメージスケール法		
15	イメージ切り貼り	イメージスケール法		



回	テ ー マ	内 容		
16	イメージ切り貼り	イメージスケール法		
17	配色ワーク	イメージスケール法		
18	配色ワーク	イメージスケール法		
19	配色ワーク概論	イメージスケール法		
20	配色ワーク概論	イメージスケール法		
21	プリントP10. 画像ワーク			
22	プリントP10. 画像ワーク			
23	イメージマップ製作			
24	イメージマップ製作			
25	パーソナルカラー			
26	パーソナルカラー			
27	イメージマップ製作			
28	イメージマップ製作			
29	後期試験対策	後期試験		
30	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
	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
サービス・ラッピング		製菓技術科/2年	2024/通年	講義
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				
商品ラッピング、ディスプレイ、販売サービス 【実務経験有】洋菓子店・カフェ勤務(製菓衛生師)				
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	2024/通年	講義
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				
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】洋菓子店・カフェ勤務(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		
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		課題レポート 出席率	50.0% 50.0%	

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	2024/通年	講義
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	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		
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	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		
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	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		
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	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		
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	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		
10	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		
11	エクセル導入	エクセルの特徴、用途について説明できる		
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	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		
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	エクセル表計算	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		

回	テ ー マ	内 容		
16	エクセル表計算	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		
17	エクセル表計算	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		
18	エクセル表計算	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		
19	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		
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	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		
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	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		
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	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		
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	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		
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	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		
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%	