

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
和洋菓子実習		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	田岡, 山崎, 鈴木康, 濱田, 丹羽
授業の概要				
<p>和・洋菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。 さらに、イメージから完成まで個人、班単位で作品を作り上げることによって菓子作りの楽しさ、奥深さを実感する。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>お菓子のデザインとレシピの作成を通して、お菓子の全体像をイメージする発想力を高める。 実習を通して和洋菓子の材料の特徴や材料メーカー、製造方法の知識を身に付ける。 また、団結力、責任感、持続力、集中力、発想力、独創性といった必要な力を身に付ける。</p>				
実務経験有無	実務経験内容			
有	<p>田岡豊：洋菓子職人として23年の勤務経験 山崎正貴：洋菓子職人として23年の勤務経験 安井文崇：洋菓子職人として31年の勤務経験 丹羽絵美：洋菓子職人、カフェ店員として7年の勤務経験 鈴木康成：和菓子職人として41年の勤務経験 濱田浩二：和菓子職人として33年の勤務経験 これまでの実践を活かし学生のロールモデルとなること。</p>			
時間外に必要な学修				
<p>【準備学習】 計量 今回の授業内容を踏まえて配布プリント、教科書等で予習する。</p>				
回	テーマ	内容		
1~4	洋菓子	共立て、別立ての生地、クリームを使って		
5~8	洋菓子	テイクアウト商品の提供の仕方		
9~12	洋菓子	ムース、ジュレ		
13~16	洋菓子	アントルメ特別講習実習		
17~20	洋菓子	特別講習実習		
21~22	洋菓子	アントルメ特別講習実習		
23~24	洋菓子	レストランの菓子		
25~28	洋菓子	共立て、別立ての生地、クリームを使って		
29~30	洋菓子	焼き菓子		
31~32	洋菓子	アントルメ特別講習実習		
33~36	洋菓子	ムース、ジュレ		
37~40	洋菓子	テイクアウト商品の提供の仕方		
41~44	洋菓子	レストランの菓子		
45~48	和菓子	練り切り2種、大輪菊		
47~48	和菓子	季節の大福、外郎		
49~50	和菓子	栗蒸羊羹、栗きんとん		
51~52	和菓子	上預饅頭、赤飯、おこわ		
53~54	和菓子	長崎カステラ、スイートポテト		
55~57	和菓子	打ち菓子、浮島		
58~60	和菓子	ロールカステラ、みたらし団子、雪平、こなし		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント		洋菓子 和菓子	90.0% 10.0%	洋菓子評価割合(授業態度30%、出席率40%、課題・レポート30%) 和菓子評価割合(出席50%、課題レポート30%、実習成果物20%) *出席は授業への参加率も考慮します)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
カフェ・店舗実習		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	荒木, 山崎, 坂本, 高橋憲, 丹羽, 久留嶋, 渡辺
授業の概要				
材料の仕入れから製造、販売、カフェで販売する製品のデザイン決め、大量の製品の作成等を行う。ドリンクについても学ぶ。カフェの実務を経験する。				
授業終了時の到達目標				
カフェの実務を経験し、経営の知識を身につけ、また一定レベルの製品作成の技術を身につける。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】 荒木龍佑：珈琲販売会社及びカフェ開業(18年) 山崎正貴：洋菓子職人として23年の勤務経験 丹羽絵美：洋菓子職人、カフェ店員として7年の勤務経験 坂本昌之：パン職人、料理人として33年の勤務経験 高橋憲司：パン職人として20年の勤務経験 鈴木康成：和菓子職人として42年の勤務経験 これまでの実践を活かし学生のロールモデルとなること。		
時間外に必要な学修				
計量 和洋菓子実習または創作ベーカリー実習での内容を各自まとめ、自分の班の担当の菓子、パンを復習しておく。 担当の菓子、パンの作成順序の組み立て、確認をしておく。 販売時の担当個所の動線、補充物等の確認、引き継ぎ内容の予習をしておく。				
回	テーマ	内容		
1	コーヒーの歴史	コーヒーの歴史、変遷、役割について		
2	近代コーヒー業界の現状	近代コーヒー業界の現状		
3	世界各国のコーヒー栽培	世界各国のコーヒー栽培と品質特徴		
4	コーヒー抽出	コーヒー豆について		
5	コーヒー抽出	抽出方法(浸漬式、透過式)の違いについて		
6	コーヒー抽出	ハンドドリップについて ハンドドリップ実習		
7	コーヒー抽出)	サイフォンについて サイフォン実習		
8	コーヒー抽出	エスプレッソについて エスプレッソ実習		
9	コーヒー抽出	ミルクスチーミングについて ミルクスチーミング実習		
10	コーヒー抽出	ドリップメニューの作り方		
11	コーヒー抽出	エスプレッソメニューの作り方		
12	コーヒー抽出	スムージーメニューに作り方		
13	コーヒー抽出	フリーポアラテアートについて		
14	コーヒー抽出	エッジングラテアートについて		
15	コーヒー抽出	その他の抽出器具について		

回	テーマ	内 容
16	パン（集団実習・創作）	店舗経営1（ぱてたま）
17	パン（集団実習・創作）	店舗経営2（ぱてたま）
18	パン（集団実習・創作）	店舗経営3（ぱてたま）
19	パン（集団実習・創作）	店舗経営4（ぱてたま）
20	パン（集団実習・創作）	店舗経営5（ぱてたま）
21	パン（集団実習・創作）	店舗経営6（ぱてたま）
22	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営7（ぱてたま）
23	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営8（ぱてたま）
24	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営9（ぱてたま）
25	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営10（ぱてたま）
26	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営11（ぱてたま）
27	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営12（ぱてたま）
28	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営13（ぱてたま）
29	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営14（ぱてたま）
30	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営15（ぱてたま）
31	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営16（ぱてたま）
32	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営17（ぱてたま）
33	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営18（ぱてたま）
34	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営19（ぱてたま）
35	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営20（ぱてたま）
36	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営21（ぱてたま）
37	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営22（ぱてたま）
38	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営23（ぱてたま）

回	テーマ	内 容		
39	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営24（ぱてたま）		
40	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営25（ぱてたま）		
41	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営26（ぱてたま）		
42	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営27（ぱてたま）		
43	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営28（ぱてたま）		
44	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営29（ぱてたま）		
45	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営30（ぱてたま）		
46	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営31（ぱてたま）		
47	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営32（ぱてたま）		
48	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営33（ぱてたま）		
49	洋菓子（集団実習・創作）	店舗経営34（ぱてたま）		
50	和菓子（集団実習・創作）	店舗経営35（ぱてたま）		
51	和菓子（集団実習・創作）	店舗経営36（ぱてたま）		
52	和菓子（集団実習・創作）	店舗経営37（ぱてたま）		
53	和菓子（集団実習・創作）	店舗経営38（ぱてたま）		
54	和菓子（集団実習・創作）	店舗経営39（ぱてたま）		
55	集団実習・創作	カフェ経営実習9（考案・試作・実践）		
56	集団実習・創作	カフェ経営実習10（考案・試作・実践）		
57	集団実習・創作	カフェ経営実習11（考案・試作・実践）		
58	集団実習・創作	カフェ経営実習12（考案・試作・実践）		
59	集団実習・創作	カフェ経営実習13（考案・試作・実践）		
60	集団実習・創作	カフェ経営実習14（考案・試作・実践）		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント		総合評価	100.0%	評価割合（前期：筆記試験50%、実習評価50%）（後期：授業態度・参加度40%、課題10%、筆記試験20%、販売実習評価30%）

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
菓子技術		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	丹羽 絵美
授業の概要				
洋菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。 菓子製造技能士2級の実技試験対策をする。ナッペ、被膜、絞り、パイピングの技術演習をする。				
授業終了時の到達目標				
洋菓子製造技能士2級レベルの技術を習得する。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	丹羽絵美：洋菓子職人として7年の勤務経験 これまでの実践を活かし学生のロールモデルとなること。			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 計量 次回の授業時間を踏まえて各自練習すべき個所の確認をし配布プリントを用いて予習する				
回	テーマ	内容		
1~8	洋菓子	デコレーション技術向上につながる実習(技能士試験演習等)		
9~13	洋菓子	デコレーション技術向上につながる実習(パイピング等)		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		総合評価	100.0%	評価割合(授業態度10%、出席率20%、期末試験70%)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
創作菓子		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/後期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	丹羽 絵美
授業の概要				
和・洋菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。 さらに、イメージから完成まで個人、班単位で作品を作り上げ、コンテストに出品する。				
授業終了時の到達目標				
お菓子のデザインとレシピの作成、コンテストへの参加を通して、意欲・意識を高め、集中力・持続力・技術・独創性・センスの向上を目指す。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		丹羽絵美：洋菓子職人として7年の勤務経験 これまでの実践を活かし学生のロールモデルとなること。		
時間外に必要な学修				
【準備学習】 計量 次回の授業内容を踏まえて各自必要な資料の持ち込み準備(印刷等)をする 各班発注材料の納品確認 作成手順の確認、構想イメージをしておく				
回	テーマ		内容	
1~2	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り1(考案・試作等)	
3~4	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り2(考案・試作等)	
5~6	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り3(考案・試作等)	
7~8	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り4(考案・試作等)	
9~10	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り5(考案・試作等)	
11~12	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り6(考案・試作等)	
13~14	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り7考案・試作等)	
15~16	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り8(考案・試作等)	
17~18	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り9(考案・試作等)	
19~20	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り10(考案・試作等)	
21~22	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り11(考案・試作等)	
23~26	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り12(考案・試作等)	
27~30	洋菓子(創作)		コンテスト作品作り	
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		総合評価	100.0%	評価割合(授業態度20%、出席率20%、コンテスト実技評価60%)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ベーカリー実習		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	久留嶋, 坂本, 高橋憲, 栗栖, 前原
授業の概要				
パンを実際に製造することで、その技術・工程を理解する。 各国の特徴あるパンについての製パン技術を習得する。				
授業終了時の到達目標				
1 各国の代表的なパンを習得する。 2 製パン店規模のパン生地仕込から焼成までの全工程を段階的に習得する。 3 製パンの応用技術を学びながら、調理パンと菓子パンの製造法を習得する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		【実務経験】 坂本昌之：パン職人、料理人として33年の勤務経験 高橋憲司：パン職人として20年の勤務経験 前原利彦：パン、菓子職人として9年の勤務経験 栗栖俊太：パン職人として8年の勤務経験		
時間外に必要な学修				
実習の反省点を次の実習で活かせるように考えておくこと 体力づくりをしておくこと				
回	テーマ	内容		
1~2	基本のパンの成形	マヨネーズパン ハムロールパン		
3~5	菓子パン基礎	あんパン メロンパン シナモンロール		
6~7	基本の応用	レーズンチーズパンズ コルネ		
8~10	食パン系	コーンブレッド パタートッパ レーズンツイスト		
11~13	フランスパン	カントリークッペ チーズベーコンクッペ モーレ		
14~15	菓子パン応用	菓子パンバラエティー		
16~18	編みパン	アニーズブレッド カントリーフェア		
19~20	揚げパン	あん・スイートドーナツ ピロシキ		
21~22	応用	キャラクターパン		
23~25	焼きこみ調理パン	調理パン		
26~28	デニッシュ生地	デニッシュベストリー		
29~30	デニッシュ+折込パン	チョコハート クロワッサン		
31~35	クリスマス用パン	クリストシュトーレン マンデルシュトーレン パネトーネ		
36~37	応用のパン	タイガーロール		
38~40	工芸パン	ミニブーツ		
41~42	ハードロール	生地分割、成形の復習		
43~44	サンドウィッチ	パンの種類、組み合わせる具材の処理①		
45~46	ベーグルショコラ	1年生の応用		
47~48	パンブリエ	フランスの伝統的なパン		
49~50	カレーパン	パンの種類、組み合わせる具材の処理②		
51~52	パン・ド・ミ	基本の成形		
53~54	プリオッシュ	油脂配合量の多い生地		
55~56	米粉のパン	材料の組み合わせ		
57~58	シャンピニオン	ハード系のパン①		
59~60	エピ	ハード系のパン②		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜配布		授業態度 実習・実技評価 課題・レポート	60.0% 30.0% 10.0%	まずは技術習得の機会である出席を評価します。 課題・レポートでは毎回配布されるレシピに、目標、実習の振り返り、次の課題が書けることを重視します。 授業態度では、チーム作業、個人作業を問わず技術習得が促進されるような行動や発言を評価します。 実習・技術評価では準備から片付けを含む作業全体と完成品の出来栄から総合的に評価します。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食文化		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	久留嶋 典子
授業の概要				
<p>本科目では、さまざまな食の場面、食を取り巻く環境について学習する。伝統的な食事、地域に根差した食品を次世代に受け継ぐための知識や技術を養う。日本だけに限らず、世界の食文化にも触れることを通して実践的な学びも取り入れる。世界の食事情を理解し、食の文化について学ぶ。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・世界の多様な食文化、「食」にまつわる歴史、文化、生産の現場などを理解し、自分なりに「食文化」を定義することができるようになる。 ・自分や他者の「食」に関わる生活、行動を、より良いものになろうと考え行動することができる。 ・新たな食の在り方や、伝統ある日本の食文化の継承者として「食文化」を大切にできる。 				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
<p>自分で買い物に行ったり、調理の経験を増やしましょう 季節ごとに旬の食材を取り入れた料理をしてみましょう 観光地や話題の場所を訪れて様々な食の経験や体験をつみましょう 様々な人とコミュニケーションをとみましょう</p>				
回	テーマ	内 容		
1	食べることの意味や意義を考えよう1	人は一生にどれくらい食べるのだろう		
2	食べることの意味や意義を考えよう2	さまざまな食事場面をのぞいてみよう		
3	食べることの意味や意義を考えよう3	食を取り巻く問題をのぞいてみよう ①フェアトレード		
4~5	食べることの意味や意義を考えよう4	食を取り巻く問題をのぞいてみよう ②食物アレルギー		
6	日本の伝統食品とコウジカビについて知ろう	日本人は「国菌」(コウジカビ)のお世話になっている!		
7	日本の伝統食品とコウジカビについて知ろう	黄コウジカビと日本酒造り		
8	香川県の特産品を知り、おもてなしの心で「あん餅雑煮」をつくってみよう1	香川に伝わる郷土料理や特産品を知ろう		
9	香川県の特産品を知り、おもてなしの心で「あん餅雑煮」をつくってみよう1	地元の食材で「あん餅雑煮」のおもてなしレシピを考えよう		
10~11	香川県の特産品を知り、おもてなしの心で「あん餅雑煮」をつくってみよう1	おもてなしの心で「あん餅雑煮」を作って振る舞ってみよう		
12	香川県の特産品を知り、おもてなしの心で「あん餅雑煮」をつくってみよう1	郷土料理でおもてなしをするには、何が大切だったか振り返ろう		
13	世界の食文化に触れてみよう	手食や食事作法の違いを体験しよう		
14~15	世界の食文化に触れてみよう	世界の料理を作って食べ比べてみよう		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
随時、資料配布		授業態度 課題・レポート 期末試験	60.0% 20.0% 20.0%	毎回、出席確認と授業の振り返りプリントを配布します。

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
デザイン・色彩		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	上杉,かとう
授業の概要				
色彩の基本理論を身につけ、食空間を効果的に演出する方法を習得する。 カメラ、写真の基礎、商品撮影について理解し、習得する。				
授業終了時の到達目標				
色彩の持つ力を意識的に使ってデコレーションやテーブルコーディネート、ラッピング等に応用することができる。 カメラ、写真の基礎、商品撮影について理解し、習得する。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて教科書、プリントを用いて予習する 次回の授業内容を踏まえて準備物の持込用意をする				
回	テーマ	内 容		
1	色彩：色とは(1)	色の三属性 トーンについて		
2	色彩：色とは(2)	食品での色相環 トーン作成		
3	色彩：色とは(3)	光と色 混色について		
4	色彩：色の心理的作用(1)	対比、同化、面積効果、色の記憶について		
5	色彩：色の心理的作用(2)	軽重、暖寒、静動、強弱などを色で表現		
6	色彩：味と色、食品パッケージ	甘い、辛い、酸っぱい、苦い、などを色で表現		
7	色彩：イメージ配色	ロマンチック、カジュアル、エレガント、クラシックなどを色で表現		
8	期末試験・まとめ	期末試験・まとめ		
9~10	カメラ：写真の基礎①	写真撮影に使われる機材と用語を知る 撮影を体験する		
11~12	カメラ：写真の基礎②	撮影を体験する		
13~15	カメラ：デザイン実践	これまでに学んだデザインに関する知識を活用し、グループ作品を完成させる		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
たのしい!おいしいテーブルカラーコーディネート(日本色研) カラー&ライフ(日本色研) 適宜プリント		総合評価	100.0%	色彩50% うち(期末試験70%、授業態度20%、提出物10%) カメラ50% うち(課題提出100%)で評価する

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ラッピング		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	長島 志穂子
授業の概要				
<ul style="list-style-type: none"> ・ラッピングの基本から応用にいたる知識と実技を習得する。 ・販売促進でのラッピング提案、差別化のラッピングを学び、販売力強化のスキルとしても活用の幅を広げられる 				
授業終了時の到達目標				
お客様のニーズに合った付加価値のある包み方の提供と創意工夫ができる。				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて教科書、プリントを用いて予習する 次回の授業内容を踏まえて準備物の持込用意をする				
回	テーマ	内 容		
1	ラッピングの定義と基本の包み方(1)	①包装の目的と役割・資材について ②基本の包み方 斜め包み ③シールリボンの作り方		
2	基本の包み方(2)	①合せ包みとリボンアレンジ ②風呂敷包みとリボンアレンジ		
3	アニバーサリーギフト	①記念日に贈るラッピング表現・合せ包み応用とリボンアレンジ②マチ付き袋アレンジ		
4	ピローボックスの包み方	ピローボックスを使って、合せ包みと風呂敷包み・リ		
5	円筒形の包み方とリボンワーク	円筒形ラッピングの2種類の表現とリボンワーク		
6	瓶類の包み方	斜め包みと風呂敷包みの応用・リボンワーク		
7	詰め合わせギフトの表現	形状の違った菓子類をラッピング小物などを使って魅力的にまとめる		
8	袋ラッピングの工夫と半球形の包み方	平袋やマチ付き袋を工夫したアレンジラッピング		
9	ノベルティギフト表現	ラッピングペーパー以外の素材を利用して個性的にアレンジ。マチ付きペーパーバッグの作成		
10	和式ギフト表現	①和式進物の知識②水引き利用とタックつつみののしのかけ方		
11	シーズングリーティングギフト	不定形なものを包むポイントと小物のコーディネートの方法		
12	提案型ギフト①	①販売促進目的のコーディネートラッピング方法とリボンアレンジ		
13	提案型ギフト②	キャンペーンテーマにあわせた雑貨、菓子のラッピング方法		
14	ウエディングプチギフト	オリジナルパッケージの作成		
15	演出のためのラッピング	イベント会場、店頭、ウインドウなど演出に役立つラッピング		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜プリントを配布		総合点	100.0%	総合点(期末試験70%、学習態度30%)とする。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
フランス語		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	T. R. マティソン
授業の概要				
フランス語学力の基礎を学び、調理、製菓関係の言葉に関する知識を身につける。				
授業終了時の到達目標				
1 フランス語の基本に対して知識を持つ。 2 初級レベルの製菓関係のフランス単語・表現が分かる。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業を踏まえて教科書を用いて、予習する				
回	テーマ	内容		
1	GateauとTarte	アルファベットと発音・挨拶・菓子名の読み方・男性名詞と女性名詞・単数形と複数形・特殊な名詞		
2	Tarte aux pommes	【aux】の役割・【aux】の仲間: au, a la, a l'・菓子・デザート名を書いてみよう パターンⅠ・菓子名と材料は、単数形?複数形?		
3	Clafoutis a la banane et au chocolat	菓子・デザート名を書いてみよう パターンⅡ		
4	Confiture de framboises	【de】の役割・【de】のかたち・【de, d'】と【au, a la, a l'・aux】の使い方のまとめ・菓子・デザート名を書いてみよう パターンⅢ		
5	Marrons glaces	形容詞の形と発音・形容詞の位置・菓子・デザート名によく使われるその他の形容詞・原則に当てはまらない形容詞・形容詞のまとめ		
6	Crepe flambee	作り方: 動詞から過去分詞を作る・使い方: 形容詞として使う・特殊な過去分詞・菓子・デザート名を書いてみよう パターンⅣ		
7	Tarte aux pommes a l'alsacienne	人名と地名をフランス語で表すとき・菓子・デザート名を書いてみよう パターンⅤ		
8	Sauce et Coulis	ソース名の書き方・ソース名の位置・デザートメニューの書き方は?・菓子・デザート名の書き方のまとめ		
9	ルセットの読み方①	ルセットの組み立て・材料と分量の表し方・形と大きさの表現		
10	ルセットの読み方②	動詞の不定形が使われる場合・「マドレーヌ」・「サブレ」		
11	ルセットの読み方③	動詞の命令形が使われる場合・「ジェノワーズ」・「リンゴのタルト」		
12	ルセットの読み方④	【le, la, l', les】について・「ガレット・デ・ロワ」・「パータ・シュー」		
13	ルセットの読み方⑤	重要表現のまとめ・「ムース・オ・ショコラ」・「オレンジのパヴァロワ」・「バニラのアイスクリーム」		
14	ルセットの読み方⑥	もっと詳しく学びたい人のために		
15	まとめ	まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
・現場からの製菓フランス語 調栄社 ・仏英独=和 新洋菓子辞典		総合点	100.0%	総合点(期末試験70%、授業参加度・態度30%)

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ショップビジネス		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位(60時間)	必須	長島 志穂子
授業の概要				
時代のニーズに沿ったショップの運営・店作りの基本を学ぶことにより、就業のフィールドの広がりに対して、実践的な応用力を養う。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・ インストアマーチャンドライジングの業務実績力をつける ・ ショッププランニング(出店戦略)における要件およびシステムを具体的に構築できる ・ 製品開発から流通までの流れを把握することができる ・ 売れる仕組みを構築できるようになる 				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて復習しておく。				
回	テーマ	内容		
1	ショップ概要	①目標に向けての1年間の学習の流れの把握・要件のアウトライン。②ショップビジネスとは		
2	お店づくりの基本的な流れ	①なぜショップを開くのか?②スモールビジネスについて③お店作りの流れをイメージ		
3	マーケティング①	①マーケティングとは ②マーケティング・リサーチの方法		
4	ショップイメージの構築①	①ショップ店内と販売スペースのイメージ ②店内レイアウトの方法		
5	ショップイメージの構築②	①ショップコンセプトとテーマの設定 ②ショップ名とロゴ設定		
6	内装計画	①イートインスペースの装飾プラン ②テーブルセッティング計画		
7	広告・宣伝①	①広告の種類と役割・ツールについて ②宣伝物制作における基礎知識・制作実践		
8	広告・宣伝②	①POP広告について ②POP制作演習		
9	ショップオープンの準備①	①内装に必要な道具や小物の選択 ②クロス類の確認		
10	ショップオープンの準備②	①看板の準備 ②壁面仕切り材の確認と準備 ②メニューの準備		
11	ショップオープンの準備③	①接客マニュアル・ユニフォーム・B.G.M		
12	売り場づくり実習①	カフェ店内、販売スペースのディスプレイとテーブルセッティング		
13	売り場づくり実習②	同上		
14	前期ショップ作りと運営のふりかえり	①プレゼンテーション		
15	前期の復習 場構成と陳列技術	売り	①前期学習ポイントの復習ミニテスト ②ゾーニングと陳列テクニック	

回	テ ー マ	内 容		
16	ショップ運営と戦略	①ショップオペレーションについて ②マーケティングの4P		
17	販売計画とセールスプロモーション マー チャンダイジング	①セールスプロモーションとは ②マーチャンダイジングとは		
18	リテール出店計画①	①ショップコンセプトの確認 ②組織をつくる③タスクフォース・部門と実務内容		
19	リテール出店計画 ②ショップ運営の基本計画	①工程表の作成・全体と部門別工程 ②部門別グループディスカッション		
20	リテール出店計画 ③部門別実習	①MDアイテム選定・価格設定 ②営業政策の基本方針 ③プロモーション計画 ④販促ツールリスト⑤装飾リストの作成		
21	リテール出店計画 ④部門別実習	⑥宣伝・広告の内容決定 ⑦A I D M Aの法則 ⑧ビジュアルプランニ ング		
22	リテール出店計画 ⑤部門別実習	①部門別制作材料の見積もりと見積もり作成のためのリサーチ実習		
23	リテール出店計画 ⑥部門別制作実習	①部門別見積書の作成と制作準備		
24	リテール出店計画 ⑦部門別制作実習	①部門別制作実習・演出用オブジェ・装飾用品・サイン類・営業マニ ュアル		
25	リテール出店計画 ⑧部門別制作実習	①部門別制作実習		
26	リテール出店計画	①部門別制作実習		
27	リテール出店計画	①部門別制作実習 ②全体会議～ストアオペレーション		
28	販売活動と販売管理	①販売活動におけるフォーメーション ②販売管理・接客技術		
29	売り場づくり実習	①テーブルセッティング・レイアウト・装飾		
30	売り場演出	①設営・陳列		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜プリント配布		総合点	100.0%	総合点【期末試験 70%、授業態度20%・ 課題提出10%】

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
一般教養		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	渡辺 宏子
授業の概要				
製菓・製パンに携わる社会人として身につけておく事が望ましいマナー常識、時事知識、基礎学力を身につける。				
授業終了時の到達目標				
適切なコミュニケーションが取れること。 幅広い一般常識を身につけること。				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
準備学習 次回の授業を踏まえて配布プリントで予測する ニュース等で時事問題について知る				
回	テーマ	内容		
1~4	表示	品質表示、栄養価計算		
5~6	商品管理	原価計算、発注		
7~8	漢字とことば	漢字とことば		
9~11	作文	作文1~3		
12~15	製菓時事	製菓時事		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜プリントを配布		総合点	100.0%	期末試験70%授業態度30% (課題も含む)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
接遇		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	後藤, 高木
授業の概要				
1. 社会人として必要なマナーを習得する。 2. 専門職にふさわしい言葉づかいや気配りについて学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
・マナーの基本を理解し、基本が実践できる。 ・対面対応の基本 電話対応の基本を理解し、職場における基本的コミュニケーション技術を身につける。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		<p>■後藤(マナー講師として25年) ☆自治体(国・県・市・町)の初任者研修、一般職員の接遇研修等</p> <p>☆民間企業・団体等の新入社員研修、接遇研修、ビジネスマナー研修等</p> <p>☆学校(大学・短大・専門学校・高校・中学校・小学校)(マナー研修)24年</p> <p>■ヴァンドゥーズ研修: 高木 ヴァンドゥーズとしての勤務及び研修指導(22年)</p>		
時間外に必要な学修				
・授業の内容に合わせてテキスト・プリント・ノート等で予習を行うと共に準備物を揃えて持参する。 ・授業後、講義・実践内容をテキスト・プリント・ノート等で復習を行う。				
回	テーマ	内容		
1	社会人としての心構え 公衆のマナー	・社会人としての心構えの講義 ・公衆マナーについてプリント作成		
2	基本のマナー	・身だしなみ・表情についてチェック、講義、実践(笑顔の作り方)		
3	基本のマナーのふり返し	・身だしなみ、表情、挨拶、態度をビデオ撮影、モニターで振り返り		
4	基本のマナーのふり返し	・話す、聞くの基本、講義 ・敬語について講義		
5	言葉づかい	・クッション言葉、依頼形、肯定形について講義 ・プリント作成、宿題		
6	言葉づかい	・プリント回答 説明		
7	来客対応マナー	・お迎え、受付(名刺の受け方、物の授受)講義、実践		
8	来客対応マナー	・案内、上席、お茶出しの講義、実践		
9	電話対応マナー	・ボイストレーニング、電話対応マナーの心構え、講義 第一声 録音 ・かけるマナー 受けるマナー 講義、実践		
10	電話対応マナー	・かけ役、受け役、取り次がれ役(事例)実践 ・メモの取り方		
11	クレーム対応	・クレーム対応の心構え 講義 ・クレーム対応のポイント(基本)		
12	ヴァドゥーズ研修	ヴァドゥーズ研修の概要		
13	ヴァドゥーズ研修	私たちのお店(ワーク) 接客の知識技術		
14	ヴァドゥーズ研修	スペーサー技術実践		
15	ヴァドゥーズ研修	接客実習オペレーション		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
「ビジネスマナー」(有)オフィス後藤 スペーサー技術教本 ヴァンドゥーズルールブック		総合点	100.0%	総合点(期末試験 70%、授業態度実践 20%、提出物10%)

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
コンピュータ実習		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位(90時間)	必須	渡辺, 高吉
授業の概要				
1. 情報社会の本質を理解する。 2. パーソナルコンピュータを中心とした情報機器の使用方法を学び、日常に利用できるようにする。				
授業終了時の到達目標				
1. パーソナルコンピュータを中心とした情報機器の使用に慣れ、資料作成等に利用できるようになる。 2. WORD、EXCEL、POWERPOINTの基本機能を理解し、基本的な操作をマスターする。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業を踏まえて、教科書、プリントを用いて予習する				
回	テーマ	内容		
1~8	Excel 1	Excel基本操作と総合演習 1~3 基本知識 データ入力 表の作成		
4~6	Excel 2	Excel基本操作と総合演習 4~6 数式の入力 表の印刷 複数シートの操作		
7~8	Excel 3	Excel基本操作と総合演習 7~9 グラフ作成		
9~12	Excel 4	Excel基本操作と総合演習 10~11 データベースの利用		
13~14	Excel 5	Excel基本操作と総合演習 12~14 栄養価計算 原価表作成		
15	Excel	総まとめ		
16~17	Word1	Word基本操作と総合演習16~17 Wordの基礎知識		
18~19	Word2	Word基本操作と総合演習18~19 文字の入力や変換		
20~21	Word3	Word基本操作と総合演習20~21 文書の作成		
22~23	Word4	Word基本操作と総合演習22~23 表の作成		
24~26	Word5	Word基本操作と総合演習24~26 文書の編集		
27~29	Word6	Word基本操作と総合演習27~29 表現力をアップする機能		
30	総合演習	総合演習		
31	PowerPoint	PowerPointの基本操作 基本的なプレゼンテーションの作成		
32	PowerPoint	プレゼンテーションの作成		
33	PowerPoint	表の作成 グラフの作成		
34	PowerPoint	図形やSmartArtグラフィックの作成		
35	PowerPoint	図・クリップアート・ワードアートの挿入		
36	PowerPoint	特殊効果の設定 プレゼンテーションをサポートする機能		
37	PowerPoint	総合問題		
38~43	PowerPoint	プレゼンテーション作成・練習		
44	PowerPoint	プレゼンテーション実践練習		
45	PowerPoint	PowerPoint総まとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜プリントを配布 PowerPoint2016 EXCEL2016 WORD2016		実習・実技評価	100.0%	総合点(前期Word・・・ 実技・実習100%、 Excel・・・実技・実習 15%、実技試験85%を平均する) (後期 PowerPoint・・・実技・ 実習15%、実技試験 85%)

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
卒業研究・製作		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/後期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位(120時間)	必須	渡辺, 久留嶋, 丹羽
授業の概要				
1年次で身につけた基礎を応用し、工芸菓子作品作りに取り組む。チョコ、飴、シュガー、マジパン、和菓子素材などを扱い製作を行う。チームでの作業性や、個人での作業スケジュールを調整し完成した作品は展示を行い実際に鑑賞していただく。				
授業終了時の到達目標				
作品作りに関する、チームワークや作業スケジュールの調整ができる。 コツや感覚を養い、工芸菓子作品を完成させることができる。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	丹羽絵美：洋菓子職人、カフェ店員として7年の勤務経験 洋菓子職人として実践していた経験を用いて学生がイメージしやすいように授業を展開する。			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 計量 次回の授業内容を踏まえて各自資料の持ち込みの準備（印刷等）をする 材料在庫確認、発注、納品物、作成手順の確認				
回	テーマ	内容		
1	計画・準備	個人作品のテーマ設定と計画立案		
2~4	計画・準備	個人作品の計画立案		
5	計画・準備	グループ作品のテーマ設定とグループ編成		
6~8	計画・準備	グループ作品の計画立案		
9	準備	作品制作準備		
10~40	作品制作(1)~(31)	作品制作(1)~(31)		
41~55	仕上げ(1)~(15)	作品最終仕上げと卒業制作展準備(1)~(15)		
56~60	卒業研究発表まとめ	作品レポート作成とパワーポイントによる発表準備		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		総合評価	100.0%	評価割合(作品60%、レポート20%、授業態度20%を総合的に評価する)