

科目名	社会			単位数	2		科目コード			
授業形態	講義			時間数	30		開設期	1年後期		
受講条件				開設時期			教員実務経験対象			
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	製菓衛生師・菓子製造技能検定の衛生法規・社会分野において正答率80%以上を取得できるようになる。									
授業の一般目標										
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	プリント 製菓衛生師全書									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 製菓衛生師 社会に関して正しい知識を身につける										
☐ 思考・判断の観点 社会に関して正しい理解をすることができる										
☐ 関心・意欲の観点 積極的に授業に取り組むことができる										
☐ 態度の観点										
☐ 技能・表現の観点										
授業計画（全体）										
製菓衛生師全書をもとに学習を展開、単元ごとに学習をすすめ学期末において試験を実施する										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等		授業の記録		
1～2	菓子と食生活									
3～4	菓子の歴史									
5～6	パンの歴史									
7～8	菓子製造の要件									
9～10	菓子の生産と消費									
11～12	菓子の包装									
13～14	経営者の職務									
15～16	立地条件および市場調査									
17～18	販売促進のあり方									
19～20	店舗のつくり方									
21～22	労働生産性									
23～24	必要売上高の求め方									
25～26	原価管理の方法									
27～28	労務管理									
29～30	期末試験									
成績評価方法										
1期末試験において評価する										
2授業態度において評価する										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎							秀、S（4）：90点以上		
小テスト								優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上		
授業態度				○				可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習								未修得、履修放棄、F		
出席				○				（ ）内はGPA点数		
担当教員				福本 一雅	実務経験紹介					

科目名	衛生法規					単位数	2	科目コード		
授業形態	講義					時間数	30	開設期	1年後期	
受講条件						開設時期		教員実務経験対象		
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	製菓衛生師・菓子製造技能検定の衛生法規・社会分野において正答率80%以上を取得できるようになる。									
授業の一般目標										
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	プリント 製菓衛生師全書									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点	製菓衛生師 衛生法規に関して正しい知識を身につける									
☐ 思考・判断の観点	法規に関して正しい理解をすることができる									
☐ 関心・意欲の観点	積極的に授業に取り組むことができる									
☐ 態度の観点										
☐ 技能・表現の観点										
授業計画（全体）										
製菓衛生師全書をもとに学習を展開、単元ごとに学習をすすめ学期末において試験を実施する										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等						授業外学習の指示等		授業の記録	
1～4	【衛生法規】 法学に関する基礎的事項				法の種類および衛生法規の分類について理解をする。製菓衛生師として理解しておくべき法律がわかるようになる。					
5～8	【衛生法規】 わが国の衛生行政機構				公衆衛生、個人衛生の違いがわかり、衛生行政の特色が理解できるようになる。					
9～12	【衛生法規】 製菓衛生師法の沿革				製菓衛生師法がいつ、どのように制定されたのか分かるようになる。					
13～16	【衛生法規】 製菓衛生師法の概要				製菓衛生師法の目的と定義を理解し、製菓衛生師試験の概要を理解する。					
17～20	【衛生法規】 食品安全基本法の概要				食品安全基本法がどういった目的で制定されたのかを学ぶ。					
21～24	【衛生法規】 食品衛生法の概要①				食品とは、添加物とはなど各用語の定義を理解する。					
25～28	【衛生法規】 その他の衛生関係法令（概要）				食品表示法、地域保健法、感染予防法、健康増進法、食育基本法について、その理念、目的といった概要を学ぶ。					
29・30	期末試験				期末試験実施					
成績評価方法										
1期末試験において評価する										
2授業態度において評価する										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎							秀、S（4）：90点以上		
小テスト								優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上		
授業態度				○				可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習								未修得、履修放棄、F		
出席				○				（ ）内はGPA点数		
担当教員	原田 純一郎			実務経験紹介						

科目名	公衆衛生学					単位数	2	科目コード		
授業形態	講義					時間数	30	開設期	1年後期	
受講条件						開設時期		教員実務経験対象		
授業概要・目標とする資格・検定	製菓衛生師・菓子製造技能検定の公衆衛生学分野において正答率80%以上を取得できるようになる。									
授業の一般目標										
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	【テキスト】 製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて 【問題集】 製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題と解答									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 製菓衛生師 公衆衛生に関して正しい知識を身につける										
☐ 思考・判断の観点 公衆衛生に関して正しい理解をすることができる										
☐ 関心・意欲の観点 積極的に授業に取り組むことができる										
☐ 態度の観点										
☐ 技能・表現の観点										
授業計画（全体）										
製菓衛生師全書をもとに学習を展開、単元ごとに学習をすすめ学期末において試験を実施する										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等					業外学習の指示等			授業の記録	
1・2	公衆衛生学の概要		公衆衛生学の定義							
3・4	公衆衛生の現状		公衆衛生行政 公衆衛生行政の制度							
5・6	衛生統計		人口統計							
7・8	環境衛生		環境衛生の定義							
9・10	環境衛生 第2章環境と健康		水道							
11・12	ネズミ族 衛生害虫などの駆除		ネズミ族 衛生害虫などの駆除							
13・14	公害		公害とは							
15・16	疾病の予防		感染症の予防							
17・18	疾病の予防		感染症の予防対策							
19・20	生活習慣病の予防		生活習慣病とは							
21・22	生活習慣病の予防		動脈硬化症							
23・24	労働衛生		労働衛生とは							
25・26	安全衛生管理		安全衛生管理とは							
27・28	まとめ		重要度の高い項目の復習							
29・30	模試		全国で行われる試験の模試実施							
成績評価方法										
1期末試験において評価する										
2授業態度において評価する										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎							秀、S（4）：90点以上		
小テスト								優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上		
授業態度				○				可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習								未修得、履修放棄、F		
出席				○				（ ）内はGPA点数		
担当教員	坂本 江里			実務経験紹介						

科目名	食品学					単位数	2		科目コード		
授業形態	講義					時間数	2		開設期	1年後期	
受講条件						開設時期			教員実務経験対象		
授業概要 （目的、目標とする資格・検定等）	製菓衛生師・菓子製造技能検定の食品学分野において正答率80%以上を取得できるようになる。										
授業の一般目標											
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）	【テキスト】 製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて 【問題集】 製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題と解答										
授業の到達目標											
□ 知識・理解の観点 製菓衛生師 食品学に関して正しい知識を身につける											
□ 思考・判断の観点 食品学に関して正しい理解をすることができる											
□ 関心・意欲の観点 積極的に授業に取り組むことができる											
□ 態度の観点											
□ 技能・表現の観点											
授業計画（全体）											
製菓衛生師全書をもとに学習を展開、単元ごとに学習をすすめ学期末において試験を実施する											
授業計画（授業単位）											
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録		
1・2	食品学の概要					食品学とは					
3・4	食品の種類と成分					有害成分 食品成分値					
5・6	食品の種類と分類					食品の種類と分類					
7・8	食品の特性					麦類					
9・10	食品の特性					菓子類					
11・12	調理加工食品					調理加工食品類					
13・14	第1章のおさらい					食品学の概要					
15・16	食品の変質とその予防					食品の変質					
17・18	第2章までの振り返り					○×問題の作成					
19・20	食品の保存方法					食品の保存方法					
21・22	食品の保存方法					細菌学的処理					
23・24	食品の生産と消費					生産の動向					
25・26	食品の生産と輸入					食品の生産と輸入					
27・28	総まとめ					過去問実施					
29・30	模試					全国で行われた過去問の実施					
成績評価方法											
1期末試験において評価する											
2授業態度において評価する											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験	◎							秀、S（4）：90点以上			
小テスト								優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上			
授業態度				○				可、C（1）：60点以上			
発表・作品								不可、E（0）：59点未満			
演習								未修得、履修放棄、F			
出席				○				（ ）内はGPA点数			
担当教員		坂本 江里			実務経験紹介						

科目名	食品衛生学					単位数	4		科目コード		
授業形態	講義					時間数	60		開設期	1年後期	
受講条件						開設時期			教員実務経験対象		
授業概要 （目的・目標とする資格・検定等）	製菓衛生師・菓子製造技能検定の食品衛生学分野において正答率80%以上を取得できるようになる。										
授業の一般目標											
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）	【テキスト】 製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて 【問題集】 製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題と解答										
授業の到達目標											
☐ 知識・理解の観点 製菓衛生師 食品衛生学分野に関して正しい知識を身につける											
☐ 思考・判断の観点 商品衛生に関して正しい理解をすることができる											
☐ 関心・意欲の観点 積極的に授業に取り組むことができる											
☐ 態度の観点											
☐ 技能・表現の観点											
授業計画（全体）											
製菓衛生師全書をもとに学習を展開、単元ごとに学習をすすめ学期末において試験を実施する											
授業計画（授業単位）											
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録		
1・2	食品衛生学総論				食品取り扱いの3原則						
3・4	衛生管理				異物混入						
5・6	消毒				消毒について						
7・8	食品の取り扱いについて				食品取り扱い設備						
9・10	総合衛生管理製造過程				HACCPとは						
11・12	食品尾保存と表示				食品保存の目的						
13・14	食品添加物				食品添加物とはなにか						
15・16	食品添加物				食品添加物各論						
17・18	製菓衛生師試験対策				問題集実施						
19・20	製菓衛生師試験対策				解説						
21・22	中間テスト				自学						
23・24	中間テスト				テスト						
25・26	有害物質				生物濃縮 重金属 放射性物質 PCB						
27・28	食中毒				ウイルスと細菌の違い						
29・30	食中毒				0-157 カンピロバクター						
31・32	食中毒				ウェルシュ菌 セレウス菌						
33・34	食中毒 化学性食中毒				化学性食中毒について						
35・36	動物性食中毒				フグ毒 イシナギ パラムツ シガラテ魚						
37・38	植物性食中毒				ソラニン シアン化合物						
39・40	細菌性食中毒				復習						
41・42	製菓衛生師試験対策				問題集実施						
43・44	製菓衛生師試験対策				解説						
45・46	製菓衛生師試験対策				問題集実施						
47・48	製菓衛生師試験対策				解説						
49・50	期末テスト				試験実施						
51・52	期末テスト				解説						
53・54	製菓衛生師試験対策				問題集実施						
55・56	製菓衛生師試験対策				解説						
57・58	復習				問題集実施						
59・60	復習				解説						
成績評価方法											
1期末試験において評価する											
2授業態度において評価する											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験	◎							秀、S（4）：90点以上			
小テスト								優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上			
授業態度				○				可、C（1）：60点以上			
発表・作品								不可、E（0）：59点未満			
演習								未修得、履修放棄、F			
出席				○				（ ）内はGPA点数			
担当教員		坂本 江里			実務経験紹介						

科目名	栄養学					単位数	2		科目コード		
授業形態	講義					時間数	30		開設期	1年後期	
受講条件						開設時期			教員実務経験対象		
授業概要 (目的、目標とする資格・検定等)	製菓衛生師・菓子製造技能検定の栄養学分野において正答率80%以上を取得できるようにする。										
授業の一般目標											
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）	【テキスト】 製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて 【問題集】 製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題と解答										
授業の到達目標											
□ 知識・理解の観点 製菓衛生師 栄養学に関して正しい知識を身につける											
□ 思考・判断の観点 栄養学に関して正しい理解をすることができる											
□ 関心・意欲の観点 積極的に授業に取り組むことができる											
□ 態度の観点											
□ 技能・表現の観点											
授業計画（全体）											
製菓衛生師全書をもとに学習を展開、単元ごとに学習をすすめ学期末において試験を実施する											
授業計画（授業単位）											
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録		
1・2	栄養学の概要				栄養学とは						
3・4	タンパク質の働きを知る				栄養素の働き						
5・6	栄養素の機能				栄養素の働き						
7・8	栄養素の機能				炭水化物						
9・10	ビタミンの働きを知る				ビタミンの働きを知る						
11・12	栄養素のまとめ				タンパク質 脂質 炭水化物						
13	栄養素の働きを知る				水 エネルギーとしての機能						
14	食品の分類を知る				食品の分類 食事バランスガイド						
15・16	ホルモンとその機能				ホルモン						
17・18	栄養の消化と吸収				消化の方法						
19・20	エネルギー代謝				基礎代謝 活動代謝						
21・22	栄養の摂取				食事摂取基準						
23	国民健康 栄養調査				国民健康 栄養調査						
24	食生活と疾病				食生活と疾病						
25・26	栄養成分表示				栄養成分表示						
27・28	総まとめ				過去問実施						
29・30	模試				全国で行われた過去問の実施						
成績評価方法											
1期末試験において評価する											
2授業態度において評価する											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験	◎							秀、S（4）：90点以上			
小テスト								優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上			
授業態度				○				可、C（1）：60点以上			
発表・作品								不可、E（0）：59点未満			
演習								未修得、履修放棄、F			
出席				○				（ ）内はGPA点数			
担当教員	岸田 千恵			実務経験紹介							

科目名	製菓理論Ⅰ					単位数	2		科目コード		
授業形態	講義					時間数	30		開設期	1年前期	
受講条件						開設時期			教員実務経験対象		
授業概要（日時、目標とする資格・検定等）	製菓衛生師・菓子製造技能検定の製菓理論分野において正答率80%以上を取得できるようになる。										
授業の一般目標	製菓製造に関わる製菓理論を理解する										
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）	製菓衛生師全書 製菓衛生師試験問題集 製菓衛生師過去問										
授業の到達目標											
☐ 知識・理解の観点 製菓衛生師試験において必要な製菓理論分野において理解を深める											
☐ 思考・判断の観点											
☐ 関心・意欲の観点 製菓理論を理解し実習授業にもそれを活かすことができる											
☐ 態度の観点 自ら積極的に学ぶ姿勢を身につける											
☐ 技能・表現の観点											
授業計画（全体）											
製菓理論分野において製菓衛生師全書に基づき各単元ごとに履修を行う すべての単元が終了すれば製菓衛生師試験に向けた模擬試験を重ねる											
授業計画（授業単位）											
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録		
1～2	甘味料について			砂糖 澱粉糖 その他糖							
3～4	小麦粉について			種類と特徴 加工適正							
5～6	でんぷんについて			種類と特徴 加工適正							
7～8	米粉について			白玉粉 求肥 上新粉 上用粉等							
9～10	鶏卵について			卵白の起泡性 卵黄の乳化性							
11～12	油脂について			種類と特徴							
13～14	牛乳及び乳製品について			粉乳 練乳 バター チーズ							
15～16	原料チョコレート			種類と特徴							
17～18	果実及び果実加工品			加工適正							
19～20	凝固材料について			寒天 カラギーナン							
21～22	種実類について			種類と特徴							
23～24	風味 調味材料について			酒類 香辛料							
25～26	補助材料について			イースト							
27～28	中間テスト			中間テスト実施							
29～30	中間テスト解説			中間テスト解説							
成績評価方法											
1授業の中で小テスト、授業内レポートを数回行う。											
2最後に試験を実施する。以上を下記の観点・割合で評価する。なお、出席が所定の回数に満たない者には単位を与えない。											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験	◎	○					60	秀、S（4）：90点以上			
小テスト	◎	○	◎				20	優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート		◎	○	◎			10	良、B（2）：70点以上			
授業態度			○				10	可、C（1）：60点以上			
発表・作品							評価なし	不可、E（0）：59点未満			
演習							評価なし	未修得、履修放棄、F			
出席							欠格条件	（ ）内はGPA点数			
担当教員				北岡 勇治		実務経験紹介					

科目名	製菓理論Ⅱ				単位数	2		科目コード		
授業形態	講義				時間数	30		開設期	1年前期	
受講条件					開設時期			教員実務経験対象		
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	製菓衛生師・菓子製造技能検定の製菓理論分野において正答率80%以上を取得できるようになる。									
授業の一般目標	製菓製造に関わる製菓理論を理解する									
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	製菓衛生師全書 製菓衛生師試験問題集 製菓衛生師過去問									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 製菓衛生師試験において必要な製菓理論分野において理解を深める										
☐ 思考・判断の観点										
☐ 関心・意欲の観点 製菓理論を理解し実習授業にもそれを活かすことができる										
☐ 態度の観点 自ら積極的に学ぶ姿勢を身につける										
☐ 技能・表現の観点										
授業計画（全体）										
製菓理論分野において製菓衛生師全書に基づき各単元ごとに履修を行う すべての単元が終了すれば製菓衛生師試験に向けた模擬試験を重ねる										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等				授業外学習の指示等			授業の記録		
1～2	補助材料について			塩 水						
3～4	補助材料について			モルトエキス イーストフード						
5～6	膨張剤について			ベーキングパウダー イスパタ						
7～8	乳化剤について			レシチン 気泡材						
9～10	着色料について			天然色素 人工色素						
11～12	増粘安定剤について			グアーガム アルギン酸						
13～14	製菓衛生師試験対策			模試実施 解説						
15～16	製菓衛生師試験対策			模試実施 解説						
17～18	製菓衛生師試験対策			模試実施 解説						
19～20	製菓衛生師試験対策			模試実施 解説						
21～22	製菓衛生師試験対策			模試実施 解説						
23～24	製菓衛生師試験対策			模試実施 解説						
25～26	製菓衛生師試験対策			模試実施 解説						
27～28	期末テスト実施			期末テスト実施						
29～30	期末テスト解説			期末テスト解説						
成績評価方法										
1授業の中で小テスト、授業内レポートを数回行う。										
2最後に試験を実施する。以上を下記の観点・割合で評価する。なお、出席が所定の回数に満たない者には単位を与えない。										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎	○					60	秀、S（4）：90点以上		
小テスト	◎	○	◎				20	優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート		◎	○	◎			10	良、B（2）：70点以上		
授業態度			○				10	可、C（1）：60点以上		
発表・作品							評価なし	不可、E（0）：59点未満		
演習							評価なし	未修得、履修放棄、F		
出席							欠格条件	（ ）内はGPA点数		
担当教員	北岡 勇治			実務経験紹介						

科目名	製菓実習 基礎Ⅰ（洋菓子）					単位数	2	科目コード		
授業形態	演習					時間数	30	開設期	1年前期	
受講条件						開設時期		教員実務経験対象	○	
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	製菓技術における基本的な道具の使用方法や基本的な製法を修得する									
授業の一般目標	製菓技術における基本的な道具の使用方法や基本的な製法を修得する									
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	レシピ・科学でわかるお菓子のなぜ									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 製菓製造における基本的な道具の使用方法、基本的な材料について理解を深める										
☐ 思考・判断の観点 良くないと思うことはすぐにやめ改善することができる										
☐ 関心・意欲の観点 製菓製造において材料についての知識を知ることにより関心を深める										
☐ 態度の観点 前向き積極的に実習に取り組み、改善を行うことができる										
☐ 技能・表現の観点 基本的な製造方法を理解したうえで適正な製品を作ることができる										
授業計画（全体）										
道具の基本的な正しい使い方を理解習得させなおかつ基本的な製菓製造に関わる製品を適正な状態で仕上げさせる										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録	
1～8	製菓器具 機材の扱い				製菓器具 機材の扱いを学ぶ					
9～16	基本生地について				ジェノワーズ					
17～24	基本生地について				シャルロット					
25～30	基本生地について				ジェノワーズ応用 ジェノワーズショコ					
成績評価方法										
1 単元ごとの小テストによる評価										
2 期末試験の実施による評価										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎	○			◎			秀、S（4）：90点以上		
小テスト	◎	○	◎		○			優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート		◎	○	◎				良、B（2）：70点以上		
授業態度			○					可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習								未修得、履修放棄、F		
出席								（ ）内はGPA点数		
担当教員	北岡 勇治			実務経験紹介	洋菓子店にて現場経験あり					

科目名	製菓実習 基礎Ⅱ (和菓子)				単位数	2		科目コード		
授業形態	演習				時間数	30		開設期	1年前期	
受講条件					開設時期			教員実務経験対象		
授業概要 (目的、目標とする資格・検定)	製菓技術(和菓子)における基本的な道具の使用方法や基本的な製法を修得する									
授業の一般目標	製菓技術(和菓子)における基本的な道具の使用方法や基本的な製法を修得する									
受講条件										
事前学習について(テキスト・参考書等)	レシピ・科学でわかるお菓子のなぜ									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 製菓製造(和菓子)における基本的な道具の使用方法、基本的な材料について理解を深める										
☐ 思考・判断の観点 良くないと思うことはすぐにやめ改善することができる										
☐ 関心・意欲の観点 製菓製造(和菓子)において材料についての知識を知ることにより関心を深める										
☐ 態度の観点 前向き積極的に実習に取り組み、改善を行うことができる										
☐ 技能・表現の観点 基本的な製造方法を理解したうえで適正な製品を作ることができる										
授業計画(全体)										
道具の基本的な正しい使い方を理解習得させなおかつ基本的な製菓製造に関わる製品を適正な状態で仕上げさせる										
授業計画(授業単位)										
回数日付	授業項目・内容等				授業外学習の指示等			授業の記録		
1～8	和菓子の基本			小豆 製餡について						
9～16	和菓子の応用			どら焼き 草餅						
17～24	和菓子の応用			わらび餅 求肥						
25～30	和菓子の応用			薯蕷饅頭 包餡						
成績評価方法										
1単元ごとの小テストによる評価										
2期末試験の実施による評価										
3レポートによる評価										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎	○			◎			秀、S(4):90点以上		
小テスト	◎	○	◎		○			優、A(3):80点以上		
宿題授業外レポート		◎	○	◎				良、B(2):70点以上		
授業態度			○					可、C(1):60点以上		
発表・作品								不可、E(0):59点未満		
演習								未修得、履修放棄、F		
出席								()内はGPA点数		
担当教員	中川 直彦			実務経験紹介						

科目名	製菓実習 基礎Ⅲ （製パン）					単位数	2	科目コード		
授業形態	演習					時間数	30	開設期	1年前期	
受講条件						開設時期		教員実務経験対象		
授業概要 （目的、 目標とする資格・検定等）	製菓技術（製パン）における基本的な道具の使用方法や基本的な製法を修得する									
授業の一般目標	製菓技術（製パン）における基本的な道具の使用方法や基本的な製法を修得する									
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	レシピ・科学でわかるお菓子のなぜ・製パン教本									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 製菓製造（製パン）における基本的な道具の使用方法、基本的な材料について理解を深める										
☐ 思考・判断の観点 良くないと思うことはすぐにやめ改善することができる										
☐ 関心・意欲の観点 製菓製造（製パン）において材料についての知識を知ることにより関心を深める										
☐ 態度の観点 前向き積極的に実習に取り組み、改善を行うことができる										
☐ 技能・表現の観点 基本的な製造方法を理解したうえで適正な製品を作ることができる										
授業計画（全体）										
道具の基本的な正しい使い方を理解習得させなおかつ基本的な製パン製造に関わる製品を適正な状態で仕上げさせる										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等				授業外学習の指示等				授業の記録	
1～8	製パンの基本			計量 イーストの原理 ミキシング 発酵について						
9～16	製パンの応用			テーブルロール 食パン						
17～24	製パンの応用			ミルクブレッド タイガーロール						
25～30	製パンの応用			編み込みパン 折り込み生地						
成績評価方法										
1单元ごとの小テストによる評価										
2期末試験の実施による評価										
3レポートによる評価										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎	○			◎			秀、S（4）：90点以上		
小テスト	◎	○	◎		○			優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート		◎	○	◎				良、B（2）：70点以上		
授業態度			○					可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習								未修得、履修放棄、F		
出席								（ ）内はGPA点数		
担当教員	北岡 勇治			実務経験紹介						

科目名	製菓実習 専門実習Ⅰ（洋菓子）					単位数	8	科目コード		
授業形態	演習					時間数	120	開設期	1年前期	
受講条件						開設時期		教員実務経験対象	○	
授業概要 （目的、目標とする資格・検定等）	製菓技術における基本的な製造方法を学び基本的な種類のお菓子を適切な状態で作り上げることができる									
授業の一般目標	製菓技術における基本的な製法を修得する									
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	レシピ・科学でわかるお菓子のなぜ									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 製菓製造における基本的な道具の使用方法、基本的な材料について理解を深める										
☐ 思考・判断の観点 良くないと思うことはすぐにやめ改善することができる										
☐ 関心・意欲の観点 製菓製造において材料についての知識を知ることにより関心を深める										
☐ 態度の観点 前向き積極的に実習に取り組み、改善を行うことができる										
☐ 技能・表現の観点 基本的な製造方法を理解したうえで適正な製品を作ることができる										
授業計画（全体）										
製菓製造における基本的な製法を学ばせ、基本的な製造方法において適切に作業できるよ指導する										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等								授業の記録	
1-8	基本生地 of 習得		ジェノワーズ ジェノワーズショコラ							
9-16	焼き菓子の基本		マドレーヌ フィナンシェ							
17-24	基本生地 of 習得		オムレット シャルロット							
25-32	共立て生地 of 応用		ガトーフレーズ							
33-40	別立て生地 of 応用		シャルロットポワール ババロア							
41-48	ロールケーキの基本		ビスキュイロール							
49-56	シュー生地 of 基本		パータシュー							
57-63	シュー生地 of 応用		エクレア シューパニエ							
64-70	ジョコンド生地 of 基本		オペラ							
71-78	ジョコンド生地 of 応用		サン・マルク							
79-86	焼き菓子の応用		パウンドケーキ カトルカール							
87-94	冷菓の基本		ブランマンジェ							
95-102	ドイツ菓子		SALZBURGER TORTE							
103-110	パイ生地 of 基本		ミルフィーユ							
111-118	パイ生地 of 応用		ガレット・デ・ロア							
119-120	タルト生地基本		タルトフレーズ							
成績評価方法										
1 単元ごとの小テストによる評価										
2 期末試験の実施による評価										
3 レポートによる評価										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎	○			◎			秀、S（4）：90点以上		
小テスト	◎	○	◎		○			優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート		◎	○	◎				良、B（2）：70点以上		
授業態度			○					可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習								未修得、履修放棄、F		
出席								（ ）内はG P 点数		
担当教員			北岡 勇治		実務経験紹介		洋菓子店での現場経験あり			

科目名	製菓実習 専門実習Ⅰ（洋菓子）					単位数	8	科目コード		
授業形態	演習					時間数	120	開設期	1年前期	
受講条件						開設時期		教員実務経験対象	○	
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	製菓技術における基本的な製造方法を学び基本的な種類のお菓子を適切な状態で作り上げることができる									
授業の一般目標	製菓技術における基本的な製法を修得する									
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	レシピ・科学でわかるお菓子のなぜ									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 製菓製造における基本的な道具の使用方法、基本的な材料について理解を深める										
☐ 思考・判断の観点 良くないと思うことはすぐにやめ改善することができる										
☐ 関心・意欲の観点 製菓製造において材料についての知識を知ることにより関心を深める										
☐ 態度の観点 前向き積極的に実習に取り組み、改善を行うことができる										
☐ 技能・表現の観点 基本的な製造方法を理解したうえで適正な製品を作ることができる										
授業計画（全体）										
製菓製造における基本的な製法を学ばせ、基本的な製造方法において適切に作業できるよ指導する										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等								授業の記録	
1-8	クリームについて		クレーン・ムスリヌ							
9-16	クリームについて		クレーン・フランチパンヌ							
17-24	メレンゲについて		フレンチメレンゲ							
25-32	メレンゲについて		イタリアンメレンゲ							
33-40	メレンゲについて		スイスメレンゲ							
41-48	チョコレートの基本		チョコレートの性質							
49-56	チョコレートの応用		テンパリング							
57-63	チョコレートの応用		チョコレート菓子							
64-70	チョコレートの応用		チョコレート細工							
71-78	タルト生地応用		モンブラン							
79-86	シュクセ生地の基本		シュクセブラリネ							
87-94	バタークリーム応用		モカロール 抹茶ロール							
95-102	ウィーン菓子		ザッハートルデ							
103-110	クリスマスケーキ		クリスマスケーキ							
111-118	細工菓子		ヘクセンハウス							
119-120	期末実技試験		期末実技試験実施							
成績評価方法										
1単元ごとの小テストによる評価										
2期末試験の実施による評価										
3レポートによる評価										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎	○			◎			秀、S（4）：90点以上		
小テスト	◎	○	◎		○			優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート		◎	○	◎				良、B（2）：70点以上		
授業態度			○					可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習								未修得、履修放棄、F （ ）内はGPA点数		
出席										
担当教員	北岡 勇治			実務経験紹介	洋菓子店での現場経験あり					

科目名	販売実習Ⅰ					単位数	4		科目コード		
授業形態	演習					時間数	60		開設期	1年前期	
受講条件						開設時期			教員実務経験対象		
授業概要（日時、目標とする資格・検定）	Café実習を通じて大量調理・接客販売技術を学び多くの現場経験を積み現場に伴う製造技術　販売技術を身につける										
授業の一般目標											
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）	販売接客テキスト　i P a d										
授業の到達目標											
☐ 知識・理解の観点 対お客様に対しての気持ちの良い接客販売方法を理解する											
☐ 思考・判断の観点 臨機応変な対応ができ報告連絡相談が的確に行える											
☐ 関心・意欲の観点 積極的に製造販売に関わり前向きに行動できる											
☐ 態度の観点 自ら積極的に行動することができる											
☐ 技能・表現の観点 自らの意見を接客販売に反映させることができる											
授業計画（全体）											
接客販売の基礎から学習させ、調理においても大量調理を経験させ現場感覚に近い授業を実施する お客様からの意見を製造販売に反映させることができなかつ改善を行ってより良くしていく											
授業計画（授業単位）											
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録		
1～8	Café実習について	Café実施の目的と接客練習									
9～16	Café実習仕込み	試作仕込み									
17～24	Café営業	Café営業									
25～32	Café実習仕込み	試作仕込み									
33～40	Café営業	Café営業									
41～48	Café実習仕込み	試作仕込み									
49～56	Café営業	Café営業									
57～60	Café実習仕込み	試作仕込み									
成績評価方法											
1各ポジションでの取り組みの姿勢を評価											
2グループ内での行動を評価											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験								秀、S（4）：90点以上			
小テスト								優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上			
授業態度	○	○	◎	◎				可、C（1）：60点以上			
発表・作品								不可、E（0）：59点未満			
演習			◎	◎				未修得、履修放棄、F			
出席			◎	◎				（　）内はGPA点数			
担当教員	北岡　勇治			実務経験紹介							

科目名	販売実習Ⅱ				単位数	4		科目コード		
授業形態	演習				時間数	60		開設期	1年前期	
受講条件					開設時期			教員実務経験対象		
授業概要（目的、目標とする資格・検定）	Café実習を通じて大量調理・接客販売技術を学び多くの現場経験を積み現場に伴う製造技術 販売技術を身につける									
授業の一般目標										
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	販売接客テキスト i P a d									
授業の到達目標										
□ 知識・理解の観点	対お客様に対しての気持ちの良い接客販売方法を理解する									
□ 思考・判断の観点	臨機応変な対応ができ報告連絡相談が的確に行える									
□ 関心・意欲の観点	積極的に製造販売に関わり前向きに行動できる									
□ 態度の観点	自ら積極的に行動することができる									
□ 技能・表現の観点	自らの意見を接客販売に反映させることができる									
授業計画（全体）										
接客販売の基礎から学習させ、調理においても大量調理を経験させ現場感覚に近い授業を実施する お客様からの意見を製造販売に反映させることができなかつ改善を行ってより良くしていく										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等				授業外学習の指示等				授業の記録	
1～8	Café実習仕込み	試作仕込み								
9～16	Café営業	Café営業								
17～24	Café実習仕込み	試作仕込み								
25～32	Café営業	Café営業								
33～40	Café実習仕込み	試作仕込み								
41～48	Café営業	Café営業								
49～56	Café実習仕込み	試作仕込み								
57～60	振り返り	振り返り								
成績評価方法										
1各ポジションでの取り組みの姿勢を評価										
2グループ内での行動を評価										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験								秀、S（4）：90点以上		
小テスト								優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上		
授業態度	○	○	◎	◎				可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習			◎	◎				未修得、履修放棄、F		
出席			◎	◎				（ ）内はGPA点数		
担当教員	北岡 勇治			実務経験紹介						

科目名	製菓実習 基本技術					単位数	4	科目コード	
授業形態	演習					時間数	60	開設期	1年前期
受講条件						開設時期		教員実務経験対象	
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	製菓製造に関するナッペ絞りパイピングを修得することを目的とする								
授業の一般目標									
受講条件									
事前学習について（テキスト・参考書等）	テキスト プリント								
授業の到達目標									
☐ 知識・理解観点	基本技術の必要性を理解し授業に取り組むことができる								
☐ 思考・判断の観点	自信の出来を客観的に判断することができる								
☐ 関心・意欲の観点	前向きに取り組むことができる								
☐ 態度の観点	集中力を持って取り組むことができる								
☐ 技能・表現の観点	基礎的な技能に関して取得することができる								
授業計画（全体）									
ナッペ・パイピング・絞りと分け基礎練習を行う 機能が身につてくれば基本技術を応用した製品の作成を行う									
授業計画（授業単位）									
回数日付	授業項目・内容等								
1・2	オリエンテーション	実習室の使い方、道具の使い方 授業内容、授業目的、年間計画の説明、前期の目標設定							
3・4	Gateaux aux fraise	ジェノワ、ナッペ、絞りをお手本を見て各自で実際に作る。（完成後、写真撮影）							
5・6	ナッペ・絞り（シェル・ローズパッ	ショートニングを使用し、練習する。パレットの持ち方、回転台の使い方等説明後、ナッペ実演。絞り袋の使い方、							
7・8	パイピング（直線・曲線・模様）	垂らし書き（直線、曲線） すり書き（模様） コルネの作り方説明。							
9・10	由練習（ナッペ・絞り・パイピング	各自で練習する。							
11・12	ナッペ タイムトライアル 自由練習	ナッペの時間を5分に設定し、時間内に仕上げるようにする。評価、確認後、目標を立て各自で練習をする。							
13・14	ナッペ タイムトライアル 自由練習	ナッペの時間を5分に設定し、時間内に仕上げるようにする。評価、確認後、目標を立て各自で練習をする。							
15・16	ナッペ タイムトライアル 自由練習	ナッペの時間を5分に設定し、時間内に仕上げるようにする。評価、確認後、目標を立て各自で練習をする。							
17・18	ナッペ タイムトライアル 自由練習	ナッペの時間を5分に設定し、時間内に仕上げるようにする。評価、確認後、目標を立て各自で練習をする。							
19・20	ナッペ・絞り・パイピング 中間試験	ナッペ・絞り・パイピングすべてを実践。時間をはかる。その後確認、振り返りをし各自で次回からの目標を設定す							
21・22	フルーツカット・パイピング Gateaux aux fraise	包丁の使い方、フルーツのカットの練習をする。 パイピング⇒新しい模様に変更							
23・24	ナッペ タイムトライアル 自由練習	ナッペの時間を3分に設定し、時間内に仕上げるようにする。評価、確認後、目標を立て各自で練習をする。							
25・26	ナッペ タイムトライアル 自由練習	ナッペの時間を3分に設定し、時間内に仕上げるようにする。評価、確認後、目標を立て各自で練習をする。							
27・28	ナッペ・絞り・パイピング 小テスト	夏休み明けの実技試験とする							
29・30	製パン								
31・32	ナッペ タイムトライアル 自由練習	ナッペの時間を3分に設定し、時間内に仕上げるようにする。評価、確認後、目標を立て各自で練習をする。							
33・34	ナッペ タイムトライアル 自由練習	ナッペの時間を3分に設定し、時間内に仕上げるようにする。評価、確認後、目標を立て各自で練習をする。							
35・36	ナッペ タイムトライアル 自由練習	ナッペの時間を3分に設定し、時間内に仕上げるようにする。評価、確認後、目標を立て各自で練習をする。							
37・38	ナッペ・絞り・パイピング 期末試験	ナッペ・絞り・パイピングすべてを実践。時間をはかる。その後確認、振り返りをし各自で次回からの目標を設定す							
39・40	パイピング（文字） ナッペ タイムトライアル	パイピングで文字の練習をする。（ひらがな） ナッペの時間を3分に設定し、時間内に仕上げるようにす							
41・42	基本生地（ロールケーキ）	シート生地を作る。							
43・44	パイピング（文字） ナッペ タイムトライアル	パイピングで文字の練習をする。（ひらがな） ナッペの時間を3分に設定し、時間内に仕上げるようにす							
45・46	パイピング（文字） ナッペ タイムトライアル	パイピングで文字の練習をする。（ひらがな） ナッペの時間を3分に設定し、時間内に仕上げるようにす							
47・48	パイピング（文字） ナッペ タイムトライアル	パイピングで文字の練習をする。（ひらがな） ナッペの時間を3分に設定し、時間内に仕上げるようにす							
49・50	パイピング（文字） ナッペ タイムトライアル	パイピングで文字の練習をする。（ひらがな） ナッペの時間を3分に設定し、時間内に仕上げるようにす							
51・52	ナッペ・絞り・パイピング 中間試験	ナッペ・絞り・パイピングすべてを実践。時間をはかる。その後確認、振り返りをし各自で次回からの目標を設定す							
53・54	Pounde Cake	バターケーキの特徴、使用材料の性質を学ぶ							
55・56	Eclair	シュー生地を使ったお菓子を作る。 シュー生地の復習、エクレアの意味を知る。							
57・58	Blanc Manger Salzburger Torte	ブランマンジェの由来を知る。グループで作業すること で、コミュニケーションの大切さを学ぶ。							
59・60	Paris Brest	シュー生地を使った応用編。パリプレストの名前の由来を知る。前期で練習した絞りを実際にクリームで絞ること							
成績評価方法									
1ナッペ・パイピング・絞りごとにテストを実施し評価する 2期末試験により評価する 3									
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合		
定期試験	◎	○			◎			秀、S（4）：90点以上	
小テスト	◎	○	◎		○			優、A（3）：80点以上	
宿題授業外レポート		◎	○	◎				良、B（2）：70点以上	
授業態度			○					可、C（1）：60点以上	
発表・作品								不可、E（0）：59点未満	
演習								未修得、履修放棄、F	
出席								（ ）内はGPA点数	
担当教員	井本 照美			実務経験紹介					

科目名	インターンシップⅠ					単位数	1		科目コード		
授業形態	実習					時間数	30		開設期	1年前期	
受講条件						開設時期			教員実務経験対象	有	
授業概要 （目的、 目標とする資格・検定等）	実際のビジネスの世界を体験し、働くことの厳しさと、これまで学んできたことを活かす楽しさを実感する。										
授業の一般目標	現場での実習体験を通じ、自分の適性を確認できるようにする。 働くことの意味と厳しさ、楽しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる。										
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）											
授業の到達目標											
☐ 知識・理解の観点											
☐ 思考・判断の観点											
☐ 関心・意欲の観点											
☐ 態度の観点											
☐ 技能・表現の観点											
授業計画（全体）											
授業計画（授業単位）											
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録		
1～2	希望先調査										
3～4	事前指導①（インターンシップの意義）										
5～6	事前指導②（提出書類の書き方）										
7～8	事前指導③（電話アポイントメントのとり方）										
9～10	事前指導④（事前訪問でのマナー）										
11～12	事前指導⑤（情報漏えいに関する指導（SNSのマナー））										
13～26	実習										
27～30	お礼状、報告書の作成										
成績評価方法											
1 企業実習評価報告書により評価											
2											
3											
4											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験	○	○			○		60	秀、S（4）：90点以上			
小テスト							なし	優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート							なし	良、B（2）：70点以上			
授業態度			○	◎			20	可、C（1）：60点以上			
発表・作品							なし	不可、E（0）：59点未満			
演習							なし	未修得、履修放棄、F			
出席			○	◎			20	（ ）内はGPA点数			
担当教員				実務経験紹介							

科目名	インターンシップⅡ					単位数	1		科目コード		
授業形態	実習					時間数	30		開設期	1年前期	
受講条件						開設時期			教員実務経験対象	有	
授業概要 （目的、 目標とする資格・検定等）	実際のビジネスの世界を体験し、働くことの厳しさと、これまで学んできたことを活かす楽しさを実感する。										
授業の一般目標	現場での実習体験を通じ、自分の適性を確認できるようにする。 働くことの意味と厳しさ、楽しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる。										
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）											
授業の到達目標											
☐ 知識・理解の観点											
☐ 思考・判断の観点											
☐ 関心・意欲の観点											
☐ 態度の観点											
☐ 技能・表現の観点											
授業計画（全体）											
授業計画（授業単位）											
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録		
1～2	希望先調査										
3～4	事前指導①（インターンシップの意義）										
5～6	事前指導②（提出書類の書き方）										
7～8	事前指導③（電話アポイントメントのとり方）										
9～10	事前指導④（事前訪問でのマナー）										
11～12	事前指導⑤（情報漏えいに関する指導（SNSのマナー））										
13～26	実習										
27～30	お礼状、報告書の作成										
成績評価方法											
1 企業実習評価報告書により評価											
2											
3											
4											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験	○	○			○		60	秀、S（4）：90点以上			
小テスト							なし	優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート							なし	良、B（2）：70点以上			
授業態度			○	◎			20	可、C（1）：60点以上			
発表・作品							なし	不可、E（0）：59点未満			
演習							なし	未修得、履修放棄、F			
出席			○	◎			20	（ ）内はGPA点数			
担当教員				実務経験紹介							

科目名	フランス語					単位数	2		科目コード		
授業形態	講義					時間数	30		開設期	1年前期	
受講条件						開設時期			教員実務経験対象		
授業概要（目的・目標とする資格・検定等）	フランス語基礎を習得 製菓に関わるフランス語の取得										
授業の一般目標											
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）	新・現場からのフランス語 プリント										
授業の到達目標											
☐ 知識・理解の観点 基本的なフランス語を理解する											
☐ 思考・判断の観点											
☐ 関心・意欲の観点 積極的に授業に取り組む											
☐ 態度の観点 自ら進んで勉強する											
☐ 技能・表現の観点											
授業計画（全体）											
基礎的なフランス語から始め、製菓製造現場で使用する専門用語も交えながら授業を行う											
授業計画（授業単位）											
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録		
1・2	自己紹介 アルファベと発音のつづり	・ フランス語の授業の説明 ・ 仏語で3文 自己紹介ができるようになる ・ アルファベの発音を知る ・ フランス語の読み方を知る									
3・4	名詞	・ 仏語名詞のしくみを覚える									
5・6	冠詞	語の冠詞のルールを覚えて、お菓子の名前を作れるようにする									
7・8	形容詞	・ deと冠詞（au/a la/aux/a l'）の使い分けができ、お菓子名が正確に作れる（訳せる）ようにする									
9・10	動詞の過去分詞から形容詞をつくる	冠詞（au/a la/aux/a l'）/de/形容詞/動詞の過去分詞を使いこなして、お菓子名が書けるようにする									
11・12	ソース名の書き方	・ ～風という言い方でお菓子名が書けるようになる									
13・14	中間試験	・ フランスのお菓子 ・ 数字/季節									
15・16	ルセットの読み方	・ 前半授業の復習と、試験の答え合わせ ・ ルセット（レシピ）の材料をフランス語で学ぶ									
17・18	ルセットの読み方	・ 材料、道具、作業についてのフランス語を覚える									
19・20	ルセットの読み方	・ レシピを読む（命令形のレシピを読む）									
21・22	ルセットの読み方	・ 命令形のレシピを読む ・ 似たような動詞を整理する ・ 表現の復習 ・ 副詞について									
23・24	定冠詞	・ 前半に学んだ冠詞（le, la, les）ではなく、定冠詞（それ、それら）のle, la, lesについて学ぶ									
25・26	重要表現のまとめ	・ レシピを読む際に注意する表現を学ぶ ・ まぎらわしい単語や表現の見直し									
27・28	試験前の総復習	・ 後半学んだ単語や文法・表現を理解して、フランス語のレシピを自分で和訳（読解）できるようにする									
29・30	期末試験	・ 試験（45分） ・ フランスの社会・文化・マナー（45分）									
成績評価方法											
1中間テスト、期末試験にて評価する											
2授業での評価を行う											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験	◎	○			◎			秀、S（4）：90点以上			
小テスト								優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上			
授業態度			○	◎				可、C（1）：60点以上			
発表・作品								不可、E（0）：59点未満			
演習								未修得、履修放棄、F			
出席								（ ）内はGPA点数			
担当教員				齋藤 緑		実務経験紹介					

科目名	ビジネスマナー				単位数	2		科目コード			
授業形態	演習				時間数	30		開設期	1年前期		
受講条件					開設時期			教員実務経験対象	○		
授業概要 (目的、目標とする資格・検定等)	・接遇の心構えをふまえて、言葉遣い、人格的マナー等社会人としての基礎の習得を指導します。 ・敬語、ビジネス電話応対、手紙の書き方、Eメール送信の基礎を指導します。 ・冠婚葬祭や食事のマナー、ビジネス文書、個人情報保護法についての基礎を指導します。										
授業の一般目標	社会人・企業人として仕事をしていく上での心構え・ビジネスマナーを習得する										
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）	教本（実践ビジネスマナー）、電話応対機、便せん、封筒、切手、配布プリント										
授業の到達目標											
□ 知識・理解の観点		社会人・企業人としての基本的なマナー・ルールの理解									
□ 思考・判断の観点		社会人として常識的な行動・言動を習得する									
□ 関心・意欲の観点		物事に積極的に取り組む意欲を養う									
□ 態度の観点		社会人としてふさわしい言動・身だしなみを身につける									
□ 技能・表現の観点		正しい言葉遣い・あいさつ・行動等、コミュニケーション能力を高める									
授業計画（全体）											
教本を軸として、様々なケースをロールプレイングを織り交ぜて授業を行います。 応対は模擬応対機を使用し、実務に即した応対を指導します。 名刺交換の仕方や、応接室や廊下、エレベーターを使用してのロールプレイングも実施します。 社会人として即戦力となるビジネスマナーを習得すべく指導していきます。										特に電話	
授業計画（授業単位）											
回数日付		授業項目・内容等			授業外学習の指示等			授業の記録			
1～2		第1章 社会人としての心構え、第2章 基本動作									
3～4		第3章 言葉遣いの基本 1（クッション言葉）									
5～6		第3章 言葉遣いの基本 2, 3									
7～8		第4章 来客応対 1, 2, 3, ロールプレイング1									
9～10		第4章 来客応対 4, ロールプレイング2									
11～12		第4章 来客応対 5, 6, 7, ケーススタディ1									
13～14		第4章 来客応対 8, 9, 10, ケーススタディ2									
15～16		第5章 電話応対 1, 2, 3, ロールプレイング3									
17～18		第5章 電話応対 4, ロールプレイング4									
19～20		第5章 電話応対 5, 6, ロールプレイング5, ケーススタディ3									
21～22		第6章 訪問のマナー1, 2, 3 ロールプレイング6									
23～24		第6章 訪問のマナー ロールプレイング7, 個人情報保護法									
25～26		資料編4, 5									
27～28		手紙の書き方（お礼状・お詫び状・ビジネス文書）									
29～30		前期試験実施									
成績評価方法											
1 期末試験（筆記）と出席率											
2											
3											
4											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験								秀、S（4）：90点以上			
小テスト								優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上			
授業態度								可、C（1）：60点以上			
発表・作品								不可、E（0）：59点未満			
演習								未修得、履修放棄、F			
出席								（ ）内はGPA点数			
担当教員		江見恵子・池田美和子			実務経験紹介	https://urbanemi.com/					

← 授業者が主語

← 学習者が主語

← 学習者が主語

← 学習者が主語

← 学習者が主語

← 学習者が主語

← 学習者が主語

← 授業者が主語

＜＝必要に応じて、増やしてください

＜＝必要に応じて、増やしてください

＜＝必要に応じて、増やしてください

＜＝必要に応じて、増やしてください

＜＝必要に応じて、増やしてください

＜＝必要に応じて、増やしてください

＜＝必要に応じて、増やしてください

＜＝必要に応じて、増やしてください

＜＝必要に応じて、増やしてください

＜＝必要に応じて、増やしてください

<=必要に応じて、増やしてください

＜＝必要に応じて、増やしてください

＜＝必要に応じて、増やしてください

⇐必要に応じて、増やしてください

＜＝必要に応じて、増やしてください

科目名	インターンシップⅢ					単位数	1		科目コード		
授業形態	実習					時間数	30		開設期	2年生前期	
受講条件						開設時期			教員実務経験対象	有	
授業概要 （目的、 目標とする資格・検定等）	実際のビジネスの世界を体験し、働くことの厳しさと、これまで学んできたことを活かす楽しさを実感する。										
授業の一般目標	現場での実習体験を通じ、自分の適性を確認できるようにする。 働くことの意味と厳しさ、楽しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる。										
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）											
授業の到達目標											
☐ 知識・理解の観点											
☐ 思考・判断の観点											
☐ 関心・意欲の観点											
☐ 態度の観点											
☐ 技能・表現の観点											
授業計画（全体）											
授業計画（授業単位）											
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録		
1～2	希望先調査										
3～4	事前指導①（インターンシップの意義）										
5～6	事前指導②（提出書類の書き方）										
7～8	事前指導③（電話アポイントメントのとり方）										
9～10	事前指導④（事前訪問でのマナー）										
11～12	事前指導⑤（情報漏えいに関する指導（SNSのマナー））										
13～26	実習										
27～30	お礼状、報告書の作成										
成績評価方法											
1 企業実習評価報告書により評価											
2											
3											
4											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験	○	○			○		60	秀、S（4）：90点以上			
小テスト							なし	優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート							なし	良、B（2）：70点以上			
授業態度			○	◎			20	可、C（1）：60点以上			
発表・作品							なし	不可、E（0）：59点未満			
演習							なし	未修得、履修放棄、F			
出席			○	◎			20	（ ）内はGPA点数			
担当教員				実務経験紹介							

科目名	製菓衛生師国家試験 対策					単位数	2	科目コード		
授業形態	講義					時間数	30	開設期	2年生前期	
受講条件						開設時期		教員実務経験対象		
授業概要（日時、目標とする資格・検定等）	製菓衛生師国家試において合格することを目標とする									
授業の一般目標										
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	製菓衛生師全書 製菓衛生師問題集 製菓衛生師過去問題 問題集									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 製菓衛生師に関わる各分野において理解を深める										
☐ 思考・判断の観点										
☐ 関心・意欲の観点 積極的に授業に参加できる										
☐ 態度の観点 自ら前向きに取り組むことができる										
☐ 技能・表現の観点										
授業計画（全体）										
模擬試験の実施と解説に重点を置き授業を実施 わからないところを詳しく解説していき正解率を上げていく										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等		授業の記録		
1・2	製菓衛生師 模擬試験				模擬試験実施					
3・4	解説				模擬試験解説					
5・6	製菓衛生師 模擬試験				模擬試験実施					
7・8	解説				模擬試験解説					
9・10	製菓衛生師 模擬試験				模擬試験実施					
11・12	解説				模擬試験解説					
13・14	製菓衛生師 模擬試験				模擬試験実施					
15・16	解説				模擬試験解説					
17・18	製菓衛生師 模擬試験				模擬試験実施					
19・20	解説				模擬試験解説					
21・22	製菓衛生師 模擬試験				模擬試験実施					
23・24	解説				模擬試験解説					
25・26	製菓衛生師 模擬試験				模擬試験実施					
27・28	解説				模擬試験解説					
29・30	製菓衛生師 模擬試験				模擬試験実施					
成績評価方法										
1製菓衛生師試験の可否をもって評価する										
2各回の模擬試験の解答率により評価する										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験								秀、S（4）：90点以上		
小テスト	◎							優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上		
授業態度				○				可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習								未修得、履修放棄、F		
出席				○				（ ）内はGPA点数		
担当教員	北岡 勇治			実務経験紹介						

科目名	製菓実習 専門実習Ⅲ (洋菓子)					単位数	8	科目コード		
授業形態	演習					時間数		開設期	2年生前期	
受講条件						開設時期		教員実務経験対象		
授業概要 (目的、目標とする資格・検定)	製菓実習 専門実習Ⅰで修得した基本的な技術知識を基に 応用に発展させ製品を作り上げることができる									
授業の一般目標										
受講条件										
事前学習について (テキスト・参考書等)	レシピ 科学でわかるお菓子のなぜ									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 基礎を理解したうえで応用を活用できているか										
☐ 思考・判断の観点										
☐ 関心・意欲の観点 自ら積極的に実習に取り組むことができる										
☐ 態度の観点 前向きに取り組むことができる										
☐ 技能・表現の観点 販売できる製品のレベルに達しているか										
授業計画 (全体)										
製菓実習 専門実習Ⅰで修得した基本的な技術知識を基に 応用に発展させ製品を作り上げていく 販売できるレベルの製品を基準として設定する										
授業計画 (授業単位)										
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等		授業の記録		
1-8	クリームについて クレームムスリンヌ				フレジエ					
9-16	クリームについて クレームシブースト				シブースト					
17-24	チョコレートについて				チョコレートムース					
25-32	クリームについて クレームサントノレ				サントノレ					
33-40	パイ生地について フィユタージュアンベルセ				ミルフィーユ					
41-48	パイ生地について フィユタージュアンベルセ				シヨソソ・ナポリタン					
49-56	フルーツデコレーション				タルトフリュイ					
57-64	チーズのムース パータポンプ				レアチーズケーキ					
65-72	アパレイユについて				バイクドチーズケーキ					
73-80	キャラメルについて				キャラメルラテ 生キャラメル					
81-88	焼き菓子の応用				ガトーバスク					
89-96	レモンカード バターについて				レモンタルト					
97-102	チーズケーキ応用				ドゥフロマージュ					
103-110	チョコレートの焼き菓子				ガトーショコラ					
111-118	レチーズケーキ応用				木苺とチーズのタルト					
119-120	ムースマスカルポーネ				ティラミス					
成績評価方法										
1定期試験を実施しそれを基に評価を行う										
2レポートの提出率 内容により評価する										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎				◎			秀、S (4) : 90点以上		
小テスト								優、A (3) : 80点以上		
宿題授業外レポート	◎	○		◎				良、B (2) : 70点以上		
授業態度	○							可、C (1) : 60点以上		
発表・作品								不可、E (0) : 59点未満		
演習								未修得、履修放棄、F		
出席				○				() 内はGPA点数		
担当教員	北岡 勇治			実務経験紹介						

科目名	製菓実習 応用Ⅰ（洋菓子）					単位数	2		科目コード		
授業形態	演習					時間数	30		開設期	2年生前期	
受講条件						開設時期			教員実務経験対象		
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	洋菓子の基礎を基に応用が行え基本的な洋菓子技術が身についている										
授業の一般目標											
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）	レシピ 科学でわかるお菓子のなぜ										
授業の到達目標											
☐ 知識・理解の観点 基礎を理解したうえで応用を活用できているか											
☐ 思考・判断の観点											
☐ 関心・意欲の観点 自ら積極的に実習に取り組むことができる											
☐ 態度の観点 前向きに取り組むことができる											
☐ 技能・表現の観点 販売できる製品のレベルに達しているか											
授業計画（全体）											
製菓実習 基礎Ⅰで修得した基本的な技術知識を基に 応用に発展させ製品を作り上げていく 販売できるレベルの製品を基準として設定する											
授業計画（授業単位）											
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録		
1-8	洋菓子の基礎応用 ウィーン菓子				マラコフトルテ						
9-16	洋菓子の基礎応用 ウィーン菓子				カルディナルシュニッテン						
17-24	洋菓子の基礎応用 ドイツ菓子				フォレノワール シュトーレン						
25-32	洋菓子の基礎応用 ドイツ菓子				バームクーヘントルテ						
成績評価方法											
1定期試験を実施しそれを基に評価を行う											
2レポートの提出率 内容により評価する											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験	◎				◎			秀、S（4）：90点以上			
小テスト								優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート	◎	○		◎				良、B（2）：70点以上			
授業態度	○							可、C（1）：60点以上			
発表・作品								不可、E（0）：59点未満			
演習								未修得、履修放棄、F			
出席				○				（ ）内はGPA点数			
担当教員	北岡 勇治			実務経験紹介							

科目名	製菓実習 応用Ⅱ（和菓子）					単位数	2	科目コード		
授業形態	演習					時間数	30	開設期	2年生前期	
受講条件						開設時期		教員実務経験対象		
授業概要（日時、目標とする資格・検定等）	和菓子の基礎を基に応用が行え基本的な和菓子技術が身についている									
授業の一般目標										
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	レシピ 科学でわかるお菓子のなぜ									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 基礎を理解したうえで応用を活用できているか										
☐ 思考・判断の観点										
☐ 関心・意欲の観点 自ら積極的に実習に取り組むことができる										
☐ 態度の観点 前向きに取り組むことができる										
☐ 技能・表現の観点 販売できる製品のレベルに達しているか										
授業計画（全体）										
製菓実習 基礎Ⅱ（和菓子）で修得した基本的な技術知識を基に 応用に発展させ製品を作り上げていく 販売できるレベルの製品を基準として設定する										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等		授業の記録		
1-8	和菓子の基礎応用				鮎焼き どら焼き					
9-16	和菓子の基礎応用				蒸し饅頭 みたらし団子					
17-24	和菓子の基礎応用				桜餅 莓大福					
25-30	和菓子の基礎応用				赤飯					
成績評価方法										
1定期試験を実施しそれを基に評価を行う										
2レポートの提出率 内容により評価する										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎				◎			秀、S（4）：90点以上		
小テスト								優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート	◎	○		◎				良、B（2）：70点以上		
授業態度	○							可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習								未修得、履修放棄、F		
出席				○				（ ）内はGPA点数		
担当教員	中川 直彦				実務経験紹介					

科目名	製菓実習 応用Ⅲ（製パン）					単位数	2	科目コード		
授業形態	演習					時間数	30	開設期	2年生前期	
受講条件						開設時期		教員実務経験対象		
授業概要（日時、目標とする資格・検定等）	製パンの基礎を基に応用が行え基本的な製パン技術が身についている									
授業の一般目標										
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	レシピ 科学でわかるお菓子のなぜ									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 基礎を理解したうえで応用を活用できているか										
☐ 思考・判断の観点										
☐ 関心・意欲の観点 自ら積極的に実習に取り組むことができる										
☐ 態度の観点 前向きに取り組むことができる										
☐ 技能・表現の観点 販売できる製品のレベルに達しているか										
授業計画（全体）										
製菓実習 基礎Ⅲ（製パン）で修得した基本的な技術知識を基に 応用に発展させ製品を作り上げていく 販売できるレベルの製品を基準として設定する										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等		授業の記録		
1-8	製パンの基礎応用			フランスパン パケット						
9-16	製パンの基礎応用			カレーパン クリームパン						
17-24	製パンの基礎応用			クロワッサン デニッシュ						
25-30	製パンの基礎応用			ブリオッシュ						
成績評価方法										
1定期試験を実施しそれを基に評価を行う										
2レポートの提出率 内容により評価する										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験	◎				◎			秀、S（4）：90点以上		
小テスト								優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート	◎	○		◎				良、B（2）：70点以上		
授業態度	○							可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習								未修得、履修放棄、F		
出席				○				（ ）内はGPA点数		
担当教員	北岡 勇治			実務経験紹介						

科目名	販売実習Ⅲ					単位数	6		科目コード		
授業形態	演習					時間数	90		開設期	2年生前期	
受講条件						開設時期			教員実務経験対象		
授業概要（目的、目標とする資格・検定）	Café実習を通じて大量調理・接客販売技術を学び多くの現場経験を積み現場に伴う製造技術 販売技術を身につける										
授業の一般目標											
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）	販売接客テキスト i P a d										
授業の到達目標											
☐ 知識・理解の観点 対お客様に対しての気持ちの良い接客販売方法を理解する											
☐ 思考・判断の観点 臨機応変な対応ができ報告連絡相談が的確に行える											
☐ 関心・意欲の観点 積極的に製造販売に関わり前向きに行動できる											
☐ 態度の観点 自ら積極的に行動することができる											
☐ 技能・表現の観点 自らの意見を接客販売に反映させることができる											
授業計画（全体）											
接客販売の基礎から学習させ、調理においても大量調理を経験させ現場感覚に近い授業を実施する お客様からの意見を製造販売に反映させることができなかつ改善を行ってより良くしていく											
授業計画（授業単位）											
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録		
1～8	Café実習仕込み	試作仕込み									
9～16	Café営業	Café営業									
17～24	Café実習仕込み	試作仕込み									
25～32	Café営業	Café営業									
33～40	Café実習仕込み	試作仕込み									
41～48	Café営業	Café営業									
49～56	Café実習仕込み	試作仕込み									
57～64	Café営業	Café営業									
65～72	Café実習仕込み	試作仕込み									
73～80	Café営業	Café営業									
81～88	Café実習仕込み	試作仕込み									
89～96	Café営業	Café営業									
97～104	Café実習仕込み	試作仕込み									
105～112	Café営業	Café営業									
113～120	Café実習仕込み	試作仕込み									
成績評価方法											
1各ポジションでの取り組みの姿勢を評価											
2グループ内での行動を評価											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験								秀、S（4）：90点以上			
小テスト								優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上			
授業態度	○	○	◎	◎				可、C（1）：60点以上			
発表・作品								不可、E（0）：59点未満			
演習			◎	◎				未修得、履修放棄、F			
出席			◎	◎				（ ）内はGPA点数			
担当教員		北岡 勇治			実務経験紹介						

科目名	製菓製造・販売実習Ⅰ			単位数	30	科目コード	
授業形態	演習			時間数	450	開設期	
受講条件				開設時期		教員実務経験対象	
授業概要（目的、目標とする資格・検定等）	Café実習を通じて大量調理・接客販売技術を学び多くの現場経験を積み現場に伴う製造技術・販売技術を身につける						
授業の一般目標							
受講条件							
事前学習について（テキスト・参考書等）	販売接客テキスト　i P a d						
授業の到達目標							
☐ 知識・理解の観点 対お客様に対しての気持ちの良い接客販売方法を理解する							
☐ 思考・判断の観点 臨機応変な対応ができ報告連絡相談が的確に行える							
☐ 関心・意欲の観点 積極的に製造販売に関わり前向きに行動できる							
☐ 態度の観点 自ら積極的に行動することができる							
☐ 技能・表現の観点 自らの意見を接客販売に反映させることができる							
授業計画（全体）							
接客販売の基礎から学習させ、調理においても大量調理を経験させ現場感覚に近い授業を実施する お客様からの意見を製造販売に反映させることができなかつ改善を行ってより良くしていく							
授業計画（授業単位）							
回数日付	授業項目・内容等			授業外学習の指示等			授業の記録
1～8	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
9～16	C a f é営業		Café営業				
17～24	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
25～32	C a f é営業		Café営業				
33～40	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
41～48	C a f é営業		Café営業				
49～56	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
57～64	C a f é営業		Café営業				
65～72	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
73～80	C a f é営業		Café営業				
81～88	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
89～96	C a f é営業		Café営業				
97～104	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
105～112	C a f é営業		Café営業				
113～120	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
121～128	C a f é営業		Café営業				
129～136	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
137～144	C a f é営業		Café営業				
145～152	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
153～160	C a f é営業		Café営業				
161～168	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
169～176	C a f é営業		Café営業				
177～184	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
185～192	C a f é営業		Café営業				
193～200	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
201～208	C a f é営業		Café営業				
209～216	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
217～224	C a f é営業		Café営業				
225～232	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
233～240	C a f é営業		Café営業				
241～248	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
249～256	C a f é営業		Café営業				
257～264	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
265～272	C a f é営業		Café営業				
273～280	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
281～288	C a f é営業		Café営業				
289～296	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
297～304	C a f é営業		Café営業				
305～312	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
313～320	C a f é営業		Café営業				
321～328	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
329～336	C a f é営業		Café営業				
337～344	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
345～352	C a f é営業		Café営業				
353～360	C a f é実習仕込み		試作仕込み				
成績評価方法							
1各ポジションでの取り組みの姿勢を評価							
2グループ内での行動を評価							
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合
定期試験							秀、S（4）：90点以上

小テスト								優、A（3）：80点以上 良、B（2）：70点以上 可、C（1）：60点以上 不可、E（0）：59点未満 未修得、履修放棄、F （ ）内はGPA点数
宿題授業外レポート								
授業態度	○	○	◎	◎				
発表・作品								
演習			◎	◎				
出席			◎	◎				
担当教員				北岡 勇治				実務経験紹介
担当教員								実務経験紹介

科目名	製菓製造・販売実習Ⅱ					単位数	24	科目コード		
授業形態	演習					時間数	360	開設期		
受講条件						開設時期		教員実務経験対象		
授業概要（目的、目標とする資格・検定）	Café実習を通じて大量調理・接客販売技術を学び多くの現場経験を積み現場に伴う製造技術・販売技術を身につける									
授業の一般目標										
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	販売接客テキスト i P a d									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 対お客様に対しての気持ちの良い接客販売方法を理解する										
☐ 思考・判断の観点 臨機応変な対応ができ報告連絡相談が的確に行える										
☐ 関心・意欲の観点 積極的に製造販売に関わり前向きに行動できる										
☐ 態度の観点 自ら積極的に行動することができる										
☐ 技能・表現の観点 自らの意見を接客販売に反映させることができる										
授業計画（全体）										
接客販売の基礎から学習させ、調理においても大量調理を経験させ現場感覚に近い授業を実施する お客様からの意見を製造販売に反映させることができなおかつ改善を行ってより良くしていく										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録	
1～8	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
9～16	C a f é営業				Café営業					
17～24	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
25～32	C a f é営業				Café営業					
33～40	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
41～48	C a f é営業				Café営業					
49～56	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
57～64	C a f é営業				Café営業					
65～72	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
73～80	C a f é営業				Café営業					
81～88	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
89～96	C a f é営業				Café営業					
97～104	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
105～112	C a f é営業				Café営業					
113～120	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
121～128	C a f é営業				Café営業					
129～136	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
137～144	C a f é営業				Café営業					
145～152	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
153～160	C a f é営業				Café営業					
161～168	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
169～176	C a f é営業				Café営業					
177～184	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
185～192	C a f é営業				Café営業					
193～200	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
201～208	C a f é営業				Café営業					
209～216	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
217～224	C a f é営業				Café営業					
225～232	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
233～240	C a f é営業				Café営業					
241～248	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
249～256	C a f é営業				Café営業					
257～264	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
265～270	C a f é営業				Café営業					
成績評価方法										
1各ポジションでの取り組みの姿勢を評価										
2グループ内での行動を評価										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験								秀、S（4）：90点以上		
小テスト								優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上		
授業態度	○	○	◎	◎				可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習			◎	◎				未修得、履修放棄、F		
出席			◎	◎				（ ）内はGPA点数		
担当教員		北岡 勇治			実務経験紹介					

科目名	製菓製造・販売実習Ⅲ					単位数	18		科目コード		
授業形態	演習					時間数	270		開設期		
受講条件						開設時期			教員実務経験対象		
授業概要（目的、目標とする資格・検定）	Café実習を通じて大量調理・接客販売技術を学び多くの現場経験を積み現場に伴う製造技術 販売技術を身につける										
授業の一般目標											
受講条件											
事前学習について（テキスト・参考書等）	販売接客テキスト i P a d										
授業の到達目標											
☐ 知識・理解の観点 対お客様に対しての気持ちの良い接客販売方法を理解する											
☐ 思考・判断の観点 臨機応変な対応ができ報告連絡相談が的確に行える											
☐ 関心・意欲の観点 積極的に製造販売に関わり前向きに行動できる											
☐ 態度の観点 自ら積極的に行動することができる											
☐ 技能・表現の観点 自らの意見を接客販売に反映させることができる											
授業計画（全体）											
接客販売の基礎から学習させ、調理においても大量調理を経験させ現場感覚に近い授業を実施する お客様からの意見を製造販売に反映させることができなかつ改善を行ってより良くしていく											
授業計画（授業単位）											
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等				授業の記録	
1～8	C a f é実習仕込み				試作仕込み						
9～16	C a f é営業				Café営業						
17～24	C a f é実習仕込み				試作仕込み						
25～32	C a f é営業				Café営業						
33～40	C a f é実習仕込み				試作仕込み						
41～48	C a f é営業				Café営業						
49～56	C a f é実習仕込み				試作仕込み						
57～64	C a f é営業				Café営業						
65～72	C a f é実習仕込み				試作仕込み						
73～80	C a f é営業				Café営業						
81～88	C a f é実習仕込み				試作仕込み						
89～96	C a f é営業				Café営業						
97～104	C a f é実習仕込み				試作仕込み						
105～112	C a f é営業				Café営業						
113～120	C a f é実習仕込み				試作仕込み						
121～128	C a f é営業				Café営業						
129～136	C a f é実習仕込み				試作仕込み						
137～144	C a f é営業				Café営業						
145～152	C a f é実習仕込み				試作仕込み						
153～160	C a f é営業				Café営業						
161～168	C a f é実習仕込み				試作仕込み						
169～176	C a f é営業				Café営業						
177～180	C a f é実習仕込み				試作仕込み						
成績評価方法											
1各ポジションでの取り組みの姿勢を評価											
2グループ内での行動を評価											
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準			
定期試験								秀、S（4）：90点以上			
小テスト								優、A（3）：80点以上			
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上			
授業態度	○	○	◎	◎				可、C（1）：60点以上			
発表・作品								不可、E（0）：59点未満			
演習			◎	◎				未修得、履修放棄、F			
出席			◎	◎				（ ）内はGPA点数			
担当教員		北岡 勇治			実務経験紹介						

科目名	製菓製造・販売実習Ⅳ					単位数	12	科目コード		
授業形態	演習					時間数	180	開設期		
受講条件						開設時期		教員実務経験対象		
授業概要（日時、目標とする資格・検定）	Café実習を通じて大量調理・接客販売技術を学び多くの現場経験を積み現場に伴う製造技術　販売技術を身につける									
授業の一般目標										
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	販売接客テキスト　i P a d									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 対お客様に対しての気持ちの良い接客販売方法を理解する										
☐ 思考・判断の観点 臨機応変な対応ができ報告連絡相談が的確に行える										
☐ 関心・意欲の観点 積極的に製造販売に関わり前向きに行動できる										
☐ 態度の観点 自ら積極的に行動することができる										
☐ 技能・表現の観点 自らの意見を接客販売に反映させることができる										
授業計画（全体）										
接客販売の基礎から学習させ、調理においても大量調理を経験させ現場感覚に近い授業を実施する お客様からの意見を製造販売に反映させることができなかつ改善を行ってより良くしていく										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録	
1～8	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
9～16	C a f é営業				Café営業					
17～24	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
25～32	C a f é営業				Café営業					
33～40	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
41～48	C a f é営業				Café営業					
49～56	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
57～64	C a f é営業				Café営業					
65～72	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
73～80	C a f é営業				Café営業					
81～88	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
89～90	C a f é営業				Café営業					
成績評価方法										
1各ポジションでの取り組みの姿勢を評価										
2グループ内での行動を評価										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験								秀、S（4）：90点以上		
小テスト								優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上		
授業態度	○	○	◎	◎				可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習			◎	◎				未修得、履修放棄、F		
出席			◎	◎				（　）内はGPA点数		
担当教員	北岡　勇治			実務経験紹介						

科目名	製菓製造・販売実習Ⅴ					単位数	6	科目コード		
授業形態	演習					時間数	90	開設期		
受講条件						開設時期		教員実務経験対象		
授業概要（日時、目標とする資格・検定）	Café実習を通じて大量調理・接客販売技術を学び多くの現場経験を積み現場に伴う製造技術 販売技術を身につける									
授業の一般目標										
受講条件										
事前学習について（テキスト・参考書等）	販売接客テキスト i P a d									
授業の到達目標										
☐ 知識・理解の観点 対お客様に対しての気持ちの良い接客販売方法を理解する										
☐ 思考・判断の観点 臨機応変な対応ができ報告連絡相談が的確に行える										
☐ 関心・意欲の観点 積極的に製造販売に関わり前向きに行動できる										
☐ 態度の観点 自ら積極的に行動することができる										
☐ 技能・表現の観点 自らの意見を接客販売に反映させることができる										
授業計画（全体）										
接客販売の基礎から学習させ、調理においても大量調理を経験させ現場感覚に近い授業を実施する お客様からの意見を製造販売に反映させることができなかつ改善を行ってより良くしていく										
授業計画（授業単位）										
回数日付	授業項目・内容等					授業外学習の指示等			授業の記録	
1～8	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
9～16	C a f é営業				Café営業					
17～24	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
25～32	C a f é営業				Café営業					
33～40	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
41～48	C a f é営業				Café営業					
49～56	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
57～64	C a f é営業				Café営業					
65～72	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
73～80	C a f é営業				Café営業					
81～88	C a f é実習仕込み				試作仕込み					
89～90	C a f é営業				Café営業					
成績評価方法										
1各ポジションでの取り組みの姿勢を評価										
2グループ内での行動を評価										
	知識・理解	思考・判断	関心・意欲	態度	技能・表現	その他	評価割合	成績評価基準		
定期試験								秀、S（4）：90点以上		
小テスト								優、A（3）：80点以上		
宿題授業外レポート								良、B（2）：70点以上		
授業態度	○	○	◎	◎				可、C（1）：60点以上		
発表・作品								不可、E（0）：59点未満		
演習			◎	◎				未修得、履修放棄、F		
出席			◎	◎				（ ）内はGPA点数		
担当教員	北岡 勇治		実務経験紹介							