

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	製パン実習	学科名	パティシエ			授業方法		実技	
担当教員	中原 康人	学年・学期	2年・通年	時間数	90 時間	必須・選択	必須		
授業概要 ・ 授業内容	1年次に習った事の応用として様々なパンを学び、さらに知識、技術を取得する。 国によって多様なパンに触れ、より多くの理解を深める。								
到達目標	パンの知識を深め、より多くのパン生地を学ぶ ・行事、季節に合わせたパン細工なども習得する								
授業計画・内容									
第1週	・パン生地の基本 プレーンなパン			第16週	・季節のパン				
第2週				第17週					
第3週	・ベーグル①			第18週	・パン細工①				
第4週				第19週					
第5週	・ベーグル②			第20週	・パン細工②				
第6週				第21週					
第7週	・菓子パン類			第22週	・パネトーネ、シュトーレン				
第8週				第23週					
第9週	・食パンの応用、バラエティブレッド			第24週	・クロワッサン				
第10週				第25週					
第11週	・イーストドーナツ、カレーパン			第26週	・ブリオッシュ				
第12週				第27週					
第13週	・副素材が中心のパン			第28週	・編み込みパン				
第14週				第29週					
第15週	・前期テスト			第30週	・後期テスト				
評価方法	・定期的なノート提出、提出物 ・出席数、授業態度 ・前期・後期の試験 以上を踏まえて評価とする。								
教科書 教材など	・製菓衛生師全書(全国製菓衛生師養成施設協会) ・製菓衛生師教本 上下 ・パン「コツ」の科学								
実務経験	ベーカリーレストランでシェフの経験を経て、現在フレンチレストラン 経営者兼オーナーシェフ 実務経験10年以上				実務経験のある教員による 授業科目			✓	

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	高度実践製菓実習 I	学科名	パティシエ			授業方法	実技
担当教員	中原 由佳子	学年・学期	2年・通年	時間数	180 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	生地の種類の特性を生かし、素材の組合せを楽しむ。アイデアを作品にするデザイン力を身につける。旬の果物や種子類について知り、加工品や保存の知識を深める。						
到達目標	製菓の基礎から応用をより深く追求し、技術向上を目標とする。						
授業計画・内容							
第1週	・授業について、授業の説明 ・1年次の復習			第16週	・種実類 栗の加工		
第2週	・基礎技術の復習 別立てロールケーキ			第17週	・果物の加工		
第3週	・基礎技術の復習 いちごのロールケーキ			第18週	・りんご、桃、洋ナシ、いちぢくの加工		
第4週	・生地への応用 シュクレ、ダイヤモンド、スクランブル ・バナナのタルト・フラン			第19週	・シュミレーション実習 イベントの演出		
第5週	・ムースへの応用 ・チョコレートムース			第20週	・シュミレーション実習 試作、仕込み		
第6週	・ムースへの応用 ・フルーツのムース			第21週	・シュミレーション実習 ラッピング、演出、販売		
第7週	・ムースへの応用 ・その他のムース			第22週	・チョコレートの応用 トリュフ		
第8週	・組み立てへの応用 素材別の組み立て			第23週	・シュミレーション実習②		
第9週	・タルト			第24週	・シュミレーション実習② 試作、仕込み		
第10週	・ジョコンド			第25週	・シュミレーション実習③ ラッピング、演出、販売		
第11週	・その他の素材の組み立て			第26週	・卒業制作展について③作品制作		
第12週	・素材への応用 ナッツ			第27週	・卒業制作展について④作品制作		
第13週	・ナッツ類を使用した生地			第28週	・卒業制作展について⑤作品制作		
第14週	・ナッツの加工 ペースト			第29週	後期試験		
第15週	前期試験			第30週	振り返り		
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的なノート提出、提出物 ・出席数、授業態度 ・前期・後期の試験 ・イベント、コンテスト等 以上を踏まえて評価とする。						
教科書 教材など	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師全書 ・お菓子「コツ」の科学 ・製菓衛生師教本 上下 						
実務経験	洋菓子店、ベーカリーレストランでパティシエとしての勤務経験あり、現在フレンチレストラン経営者兼パティシエ 実務経験10年以上			実務経験のある教員による 授業科目			✓

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	高度実践製菓実習Ⅱ		学科名	パティシエ			授業方法	実技
担当教員	石井 美紗恵		学年・学期	2年・通年	時間数	120 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	1年次に学んだ事の応用やより実践的な内容を学ぶ。高度な製菓技術として、チョコレートのテンパリングや、アメ細工、シュガークラフトなどを学び知識、技術に触れる。就職を意識し、現場で活かせる技術の習得や人間性を身に付ける。授業の中で報告、連絡をする習慣を身に付ける。							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓の基礎技術を取得し、応用力を身に付ける ・就職してからを見据え働く上で必要な忍耐力や人間力を養う。 							
授業計画・内容								
第1週	・授業の説明、1年次の振り返り ・レモンケーキ			第16週	2級技能士デコレーションケーキ			
第2週	・洋菓子コンテスト ・マジパン細工			第17週	2級技能士デコレーションケーキ			
第3週	・洋菓子コンテスト ・マジパン細工			第18週	・シブースト ・シュー生地			
第4週	・洋菓子コンテスト ・マジパン細工			第19週	・キャラメルムース ・ドイツ菓子			
第5週	・洋菓子コンテスト ・マジパン細工			第20週	・タルト・タタン ・オペラ			
第6週	・バンドジェーヌ ・ティグレ			第21週	・アメ細工			
第7週	・イタリアの菓子①ティラミス ・イタリアの菓子②ズコット			第22週	・アメ細工			
第8週	・シャルロット・オ・ピスターシュ ・マカロン			第23週	・2級技能士のデコレーション			
第9週	・エンガディナー ・ムース・オ・フリーズ			第24週	・ガレット・デ・ロワ ・フォレノワール			
第10週	・ガトー・ショコラ・ド・ナンスイ ・ケック・オ・マロン			第25週	・生チョコタルト ・ガトーショコラクラシック			
第11週	・バタークリームのデコレーション ・くるみのケーキ			第26週	・チョコレート細工 ・ボンボンショコラ			
第12週	・タルト・オ・シトロン ・リンツァートルテ			第27週	・アントルメ			
第13週	・サントノレ ・クロカン・シュー			第28週	・卒業制作展			
第14週	・デコレーションケーキ			第29週	・卒業制作展			
第15週	・デコレーションケーキ ・前期テスト			第30週	・卒業制作展 ・後期テスト			
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的なノート提出、提出物 ・出席数、授業態度 ・前期・後期の試験 以上を踏まえて評価とする。							
教科書 教材など	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師全書 ・お菓子「コツ」の科学 ・製菓衛生師教本 上下 ・パン「コツ」の科学 ・製菓衛生師の手引き							
実務経験	パティスリーなどでの実務経験7年以上、また製菓衛生師取得後3年以上					実務経験のある教員による 授業科目		✓

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	アシェット・デセール実習		学科名	パティシエ			授業方法	実技
担当教員	中原 由佳子		学年・学期	2年・通年	時間数	90 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	アシェット・デセールの概念を理解し、またアイデアを作品にする力を身に付ける。 素材の組合せや、食感や味のバランス、量など1皿の演出を楽しむ。							
到達目標	・アシェット・デセールの基本である様々なパーツを製作し、アイデア、センスを磨く事を目標とする。							
授業計画・内容								
第1週	・アシェット・デセールの概要の説明			第16週	・デザートコンテスト① 概要、デザイン、アイデア			
第2週	・デザートへの盛り付け方			第17週	・デザートコンテスト② 仕込み、試作			
第3週	・デザートへのパーツ作り ・ブッセ生地 フィンガー、オバール			第18週	・デザートコンテスト③ 本番			
第4週	・シュー生地、フィアンティーヌ			第19週	・デザートへの演出 I デザインの技術			
第5週	・マカロン生地			第20週	・デザートへの演出 I ・組み立てのバランス、色、季節			
第6週	・チョコレートのテンパリング パーツ作り			第21週	・その他のパーツの応用 ジュレ			
第7週	・チョコレートの特性			第22週	・その他のパーツの応用 ・フルーツのカット、ナッツ			
第8週	・チョコレートのデザインとパーツ、デコレーション			第23週	・デザートコンテスト① デザイン、アイデア			
第9週	・果物のパーツ① 特性と応用			第24週	・デザートコンテスト② 仕込み、試作			
第10週	・果物のパーツ② ・コンポートとドライ加工			第25週	・デザートコンテスト③ 本番			
第11週	・果物のパーツ③ ・コンフィチュールとペースト			第26週	・デザートへの演出 II 組み立ての技術			
第12週	・アメを使用したパーツ、キャラメリゼ			第27週	・卒業製作イベントについて①			
第13週	・アメ細工の応用			第28週	・卒業製作イベント② 試作、仕込み			
第14週	・氷菓の基本① ジェラート			第29週	・卒業製作イベント③ 本番			
第15週	・氷菓の基本② セミフレッド、ソルベ			第30週	・後期テスト			
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的なノート提出、提出物 ・出席数、授業態度 ・前期・後期の試験 ・コンテストの実績 以上を踏まえて評価とする。							
教科書 教材など	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師全書 ・お菓子「コツ」の科学 ・製菓衛生師教本 上下 							
実務経験	洋菓子店、ベーカリーレストランでパティシエとしての勤務経験あり、 現在フレンチレストラン経営者兼パティシエ 実務経験10年以上				実務経験のある教員による 授業科目			✓

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	カフェ運営実習	学科名	パティシエ			授業方法		実技	
担当教員	石井 美紗恵	学年・学期	2年・通年	時間数	120 時間	必須・選択	必須		
授業概要 ・ 授業内容	1年次に学んだ菓子の製造技術や接客力、ドリンク技術などを活かし、より実践的に学ぶ。田町カフェを使用し定期的に学生が主体で考えカフェ運営を行う。実際にお客様と接することで、実践力を身に付ける。また、販売促進や原価計算、売上計算など店舗の経営学も学ぶ。								
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎技術の向上、応用力を身に付ける ・自分で考え行動出来るようになる ・サービス業に携わる者としての自覚を持ち、プロフェッショナルを目指す 								
授業計画・内容									
第1週	・授業の説明、カフェ運営について			第16週	・カフェ運営の反省・まとめ				
第2週	・定番商品とおすすめ商品 ・店舗リサーチ①			第17週	・カフェメニューの開発・研究				
第3週	・カフェ運営計画①テーマ・メニュー			第18週	・カフェ運営計画①テーマ・メニュー、販売促進				
第4週	・カフェ運営計画②販売促進			第19週	・カフェ運営計画②商品開発・原価計算				
第5週	・カフェ運営計画③商品開発・試作			第20週	・カフェ運営計画③商品製造				
第6週	・カフェ運営計画④商品開発・試作			第21週	・カフェ運営計画④商品製造、包装・会場準備				
第7週	・カフェ運営計画⑤原価計算・商品製造			第22週	・カフェ運営計画⑤本番				
第8週	・カフェ運営計画⑥商品製造、包装・会場準備			第23週	・カフェ運営の反省・まとめ				
第9週	・カフェ運営計画⑧本番			第24週	・カフェメニューの開発・研究				
第10週	・カフェ運営の反省・まとめ			第25週	・カフェメニューの開発・研究				
第11週	・カフェ運営計画①テーマ・メニュー			第26週	・カフェ運営計画①テーマ・メニュー、販売促進				
第12週	・カフェ運営計画②販売促進、商品開発			第27週	・カフェ運営計画②商品開発・原価計算				
第13週	・カフェ運営計画③商品開発・原価計算			第28週	・カフェ運営計画③商品製造、包装・会場準備				
第14週	・カフェ運営計画④商品製造、包装・会場準備			第29週	・カフェ運営計画④本番				
第15週	・カフェ運営計画⑤本番			第30週	・カフェ運営の反省・まとめ				
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・提出物の提出 ・出席率 ・授業態度また実習での協調性 ・前期後期の定期試験 以上を踏まえ成績とする。								
教科書 教材など	新星出版社 紅茶の教科書 成美堂出版社 コーヒーの大事典								
実務経験	カフェ等での実務経験、カフェ&ティーアドバイザー資格取得				実務経験のある教員による 授業科目				✓

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	フード・ドリンク実習	学科名	パティシエ			授業方法	演習
担当教員	石井 美紗恵	学年・学期	2年・通年	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	1年次に学んだ、紅茶・コーヒーをさらに深く知識・技術を学ぶ。紅茶やコーヒーのオリジナルブレンドや素材の組み合わせを学ぶ。また、日本茶や中国茶なども取り入れ、様々な飲み物に触れる。様々な飲み物と菓子のマリアージュを学び、お客様に提供ができる知識や技術を身に付ける。実習形式での授業を行う。外部講師の特別授業を取り入れ、深い知識を得る。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・様々なドリンクの淹れ方を習得する。 ・世界の様々なドリンクを知り知識を深める。 ・食べ物と飲み物の組合せ、相性を知りお客様に提案出来るようになる。 						
授業計画・内容							
第1週	・1年次の振り返り ・紅茶の淹れ方			第16週	・オリジナルブレンドティーについて		
第2週	・紅茶に合う食べ物			第17週	・オリジナルブレンドティーの製作①		
第3週	・1年次の振り返り ・コーヒーの淹れ方 ・コーヒーに合う食べ物			第18週	・オリジナルブレンドティーの製作②		
第4週	・特別講師によるコーヒーの講習会① ・中国茶について			第19週	・外部講師によるノンアルコールドリンク特別授業		
第5週	・工芸茶について ・特別講師によるコーヒーの講習会②			第20週	・ノンアルコールカクテルとは ・シェイカーの使い方		
第6週	・和紅茶について ・特別講師によるコーヒーの講習会③			第21週	・エスプレッソマシーンの使い方 ・ラテアート		
第7週	・日本茶について ・日本茶の歴史・製造方法・種類			第22週	・カフェのデザート①		
第8週	・日本茶の淹れ方			第23週	・カフェのデザート②		
第9週	・日本茶のフードペアリング ・日本茶のマナー			第24週	・アレンジドリンクの製作①		
第10週	・エスプレッソマシーンについて ・カフェオレとカフェラテの違い			第25週	・アレンジドリンクの製作②		
第11週	・アイスカフェラテ ・カフェモカ ・ラテアート			第26週	・アフタヌーンティーについて		
第12週	・アレンジドリンク①			第27週	・コーヒーの焙煎について		
第13週	・アレンジドリンク②			第28週	・コーヒーの自家焙煎		
第14週	・ハーブティーについて			第29週	・後期試験		
第15週	・前期試験			第30週	・2年間の振り返り		
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的なノート・課題の提出 ・出席、授業態度また実習での協調性 ・前期・後期の試験 以上を踏まえ成績とする						
教科書 教材など	新星出版社 紅茶の教科書 成美堂出版社 コーヒーの大事典						
実務経験	カフェ等での実務経験、カフェ&ティーアドバイザー資格取得				実務経験のある教員による 授業科目		✓

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	ヴァンドゥース	学科名	パティシエ			授業方法		演習	
担当教員	石井 美紗恵	学年・学期	2年・通年	時間数	60 時間	必須・選択	必須		
授業概要・授業内容	洋菓子店の「プロ」接客員としての接客の基礎知識・技術を学ぶ。ヴァンドゥースとして基本的な挨拶や身だしなみはもちろん、お客様へのおもてなしの心について深く学ぶ。また、プチガトーの扱い方や箱詰め、スパーサーの使い方なども身に付ける。授業はロールプレイを取り入れ、カフェ実習室を使用し、現場に近い形で行い実践力を養う。								
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ヴァンドゥースとしての基礎の知識・技術を身に付ける ・おもてなしの心を学ぶ ・自分で考え行動出来るようになる ・サービス業に携わる者としての自覚を持ち、プロフェッショナルを目指す 								
授業計画・内容									
第1週	・授業の説明 ・ヴァンドゥースとは			第16週	・スパーサーの技術①スパーサーとは				
第2週	・ヴァンドゥースの基本①			第17週	・スパーサーの技術②種類と作り方				
第3週	・ヴァンドゥースの基本②			第18週	・スパーサーの技術③実践				
第4週	・ヴァンドゥースの基本③			第19週	・商品のディスプレイ・陳列について①				
第5週	・店舗調査 パティスリーの接客調査①			第20週	・商品のディスプレイ・陳列について②				
第6週	・接客技術①			第21週	・電話対応①				
第7週	・接客技術②			第22週	・電話対応②				
第8週	・接客技術③			第23週	・領収書について				
第9週	・カフェの接客①			第24週	・接客技術・実践①				
第10週	・カフェの接客②			第25週	・接客技術・実践②				
第11週	・伝票の書き方			第26週	・接客技術・実践③				
第12週	・特別講師による講習会			第27週	・接客技術・実践④				
第13週	・カフェでの接客①ロールプレイ			第28週	・接客技術・実践⑤				
第14週	・カフェでの接客②ロールプレイ			第29週	・接客技術・実践⑥				
第15週	・前期試験			第30週	・後期試験				
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・提出物の提出 ・出席率 ・授業態度また実習での協調性 ・前期後期の定期テストの結果 以上を踏まえ成績とする。								
教科書 教材など	旭屋出版 わたしはヴァンドゥース ヴァンドゥース ルールブック								
実務経験	カフェ等での実務経験3年				実務経験のある教員による 授業科目				✓

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	パティスリーラッピング	学科名	パティシエ			授業方法	演習
担当教員	梶並 珠玖子	学年・学期	2年・前期	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要・ 授業内容	パティスリーラッピング教本に基づきパティシエとして身につけるべきラッピング技術の基本を学ぶ。また応用編として、スイーツをメインとしたオリジナルラッピングの実習、さらに各人が材料を準備して仕上げるなどのラッピングで創意工夫する意欲も身につける。						
到達目標	パティスリーラッピング検定の全員合格。ラッピングの重要性や楽しさを実践の中で実感し、社会人になっても資格を大いに活用して継続的に通用するラッピングスキルや柔軟性を身につける。						
授業計画・内容							
第1週	ラッピングをはじめるにあたって。ラッピングのための食品衛生について。ラッピングに必要な道具、材料について。リボンの蝶結び						
第2週	裏表のあるリボンの蝶結び。リボンカット4種類。あわせ包み。						
第3週	折り返し包み、リボン掛け(ボーダー、ストライプ)						
第4週	斜め包み、リボン掛け(斜め掛け、十字掛け)						
第5週	プリーツ包み、リボンワーク(シングル)						
第6週	スクエア包み、リボンワーク(ダブル、フレンチ)						
第7週	カーリングリボン、円柱ボックスラッピング、のし紙について						
第8週	水引きについて、たとう包み						
第9週	アートフラワーのコサージュ、ワックスペーパーを使って						
第10週	バスケット包み、カラーコーディネートについて						
第11週	不織布でリボン、その他リボンワーク(ポンポン、ウェーブ)						
第12週	テトラ袋×2、紙コップを使って×3						
第13週	マチ付き袋を使って×4(スターボウあり)						
第14週	包装・リボンの応用デモンストレーション、オリジナルのOPP袋、テキストまとめ						
第15週	季節・行事のラッピング製作→発表会						
評価方法	授業での実習レベルや授業態度、提出物、忘れ物検査等 30% 前期試験(検定試験)の点数・出来栄 70%						
教科書 教材など	パティスリーラッピング教本ほか						
実務経験	(有)ゆめぱれっとCORPORATIONにて、各種教室や、業務としてトータルコーディネート、企画プロデュースに携わる			実務経験のある教員による 授業科目			✓

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	テーブルコーディネート	学科名	パティシエ			授業方法	演習
担当教員	梶並 珠玖子	学年・学期	2年・後期	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	食にかかわるものとして重要となる正しい配膳やセッティング、テーブルマナーの知識、また食器やリネン、歳時など食に関連するものの基本知識について学習する。さらに季節感や色彩を考慮したテーブルコーディネート技法について学ぶ。また店舗内の季節や行事のディスプレイについてグループ実習を行う。						
到達目標	今後の仕事や生活の中で生かしていけるだけの食の基本となるテーブルコーディネート全般の基本知識やスキルを身に着ける。食やスイーツに向上心を持って一層楽しく向き合える一助となる。						
授業計画・内容							
第1週	テーブルコーディネートとは、テーブルコーディネートが大切なわけ。テーブルコーディネートの基本項目						
第2週	食卓の構成、テーブルコーディネートに必要なものについて(リネン、食器)						
第3週	テーブルコーディネートに必要なものについて(カトラリー、グラス、フィギュア)						
第4週	ティーセッティングについて、洋食のセッティングについて、洋食のレストランマナーについて						
第5週	和食のセッティングについて、和食のマナーについて、外国の歳時について						
第6週	日本の歳時について、五節句について						
第7週	人生儀礼の行事、席次について、ディスプレイの基本について						
第8週	招待状作成について(設計)						
第9週	招待状作成						
第10週	招待状作成・完成						
第11週	テーブルコーディネート・ディスプレイグループ学習の説明、設計シート作成						
第12週	テーブルコーディネート・ディスプレイグループ実習・シミュレーション						
第13週	テーブルコーディネート・ディスプレイグループ実習・シミュレーション完成						
第14週	搬入(セッティング)						
第15週	搬出(片付け)						
評価方法	授業時間内の様子、提出物、グループ実習態度等 30% 後期試験の点数 70%						
教科書 教材など	レジュメ(プリント)を準備						
実務経験	(有)ゆめぱれっとCORPORATIONにて、各種教室や、業務としてトータルコーディネート、企画プロデュースに携わる。					実務経験のある教員による 授業科目	

✓

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	POP	学科名	パティシエ			授業方法	演習
担当教員	岩崎 孝子	学年・学期	2年・通年	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	フェルトペン(油性マーカー・水性マーカー)を使用し、プライスカード、イラストなど作成にバランス、センス、スピード良く描く。						
到達目標	ショップ展開時、POP(プライスカード・ショーカードなど)作成に美的センスよく、役立つよう						
授業計画・内容							
第1週	POPについて、丸マーカー基礎	第16週	角マーカー 漢字				
第2週	丸マーカー 数字	第17週	" "				
第3週	" カタカナ、単語	第18週	装飾風文字				
第4週	" 英文字、単語	第19週	色彩トレーニング				
第5週	" ひらがな	第20週	色のイメージと洋紙のJIS				
第6週	" 漢字	第21週	顔の表情				
第7週	" 名前	第22週	タイトル字をデザイン				
第8週	角マーカー 基礎カーブ	第23週	ペーパーバックの作成				
第9週	" 数字	第24週	立体POP				
第10週	" "	第25週	イリュージョン				
第11週	" カタカナ	第26週	色鉛筆の使い方				
第12週	" 英文字	第27週	イラストレーション				
第13週	" "	第28週	マーカーの基礎へ				
第14週	" ひらがな	第29週	課題制作				
第15週	" "	第30週	課題制作				
評価方法	試験、作成能力、成長度、提出、授業態度、出席を総合的に評価する						
教科書 教材など	POP広告クリエイター技能試験ガイド POPレタリング&デザイン①②③ 実戦POPハンドブック カラーマーカー						
実務経験	デザイン会社勤務、カルチャースクール講師				実務経験のある教員による 授業科目		✓

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	試験対策	学科名	パティシエ		授業方法	講義	
担当教員	石井 美紗恵	学年・学期	2年・前期	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	製菓衛生師受験に向けての対策授業と、就職活動をする上で必要となるスキルを学ぶ授業を交互に行う。 8月に製菓衛生師試験を受験する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師の受験・合格 ・希望の就職先への内定 ・社会人・業界人としての知識を深める 						
授業計画・内容							
第1週	・授業についての説明 ・インターンシップの振り返り						
第2週	・製菓衛生師試験の対策①						
第3週	・就職対策 自分に合った就職先の見つけ方 ・求人票の見方						
第4週	・就職活動について 面接練習①						
第5週	・就職活動について 面接練習②						
第6週	・就職活動について 面接練習③						
第7週	・製菓衛生師試験の対策②						
第8週	・製菓衛生師試験の対策③						
第9週	・製菓衛生師試験の対策④						
第10週	・製菓衛生師試験の対策⑤						
第11週	・製菓衛生師模擬試験						
第12週	・模擬試験採点・解説						
第13週	・製菓衛生師試験の対策⑥						
第14週	・製菓衛生師試験の対策⑦						
第15週	・製菓衛生師模擬試験						
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・提出物の提出 ・出席数、授業態度 ・製菓衛生師の受験・試験の合格 ・希望の就職先への内定 以上を踏まえて評価とする。						
教科書 教材など	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師全書 ・製菓衛生師の手引き ・お菓子「コツ」の科学 ・製菓衛生師教本 上下 ・パン「コツ」の科学 						
実務経験					実務経験のある教員による 授業科目		

2021年度 授業計画(シラバス)

科目名	校外実習	学科名	パティシエ			授業方法	実習
担当教員	石井 美紗恵	学年・学期	2年・通年	時間数	30 時間	必須・選択	必須
授業概要 ・ 授業内容	校外実習では学生の専門的知識・理論などの理解を深めるとともに、実際の現場を体験することで学生が職業意識を高め、自己の適性や将来の進路を考える事を目的とする。 授業方法としては学生がアポイントを取った企業に3日～5日間、8時間程度の職場実習を体験する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・専門知識・理論や技術を身に付ける ・実際の現場を体感し職業知識を高める ・将来や進路を定める 						
授業計画・内容							
<p>①実習期間 2月末～3月末(春休み期間)</p> <p>②授業計画</p> <ul style="list-style-type: none"> ・業界研究を行い、インターンシップ先を決める ・電話練習、訪問訓練を行う ・学生自らが希望実習先に連絡し、打合せの訪問をする ・教員が実習先に連絡、訪問し、校外実習の概要等を伝える ・3～5日間の校外実習を行う ・教員が御礼訪問を行う ・校外実習後学生面談を行う ・学生に実習先にお礼状を書かせる <p>③内容等 学生は実習期間中毎日、実習日誌を記入し、実習先の担当者に確認してもらう</p>							
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・実習期間の実習態度、出席状況 ・実習後、実習先に評価表を提出してもらう 						
教科書 教材など	製菓衛生師教本 上(全国製菓衛生師養成施設協会) 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き(辻製菓専門学校) 配付資料						
実務経験						実務経験のある教員による 授業科目	