

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓理論Ⅱ		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2020/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	45回	6単位(90時間)	必須	内藤 珠美(実務経験有)
授業の概要				
製菓理論や実技洋菓子を学ぶ意義とその内容				
授業終了時の到達目標				
製菓衛生師を目指す者として、菓子の原材料や成分、特徴、加工上の特性を理解する。 製菓実技洋菓子の基礎的な技術を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		昭和57年ダリオール、シャンテリー(～平成27年) 現場での製菓経験を生かし、現場に必要な製菓材料の理論の指導。国家試験対策。		
時間外に必要な学修				
授業内容の予習復習を行う。				
回	テーマ	内容		
1	粉類	1・小麦粉、でんぷんの構造、分類、製菓特性 2・米粉とその加工品		
2	砂糖、その他の甘味料	1. 砂糖の分類、成分、特性 2・その他の甘味料の分類、特性		
3	鶏卵	鶏卵の成分、構造、特性、加工品		
4	牛乳、乳製品	1・牛乳、生クリーム成分、特性、チーズの分類 2・その他の乳製品		
5	油脂	1・油脂の構造、製菓特性 2・バター構造、製菓特性		
6	チョコレート	1・チョコレートの原料、種類と特性		
7	果実・種実	果実・種実の種類とそれらの加工品		
8	凝固剤、風味、調味料	1・凝固剤の種類と製菓特性 2・酒類、香辛料、香料の種類と特性		
9	補助材料	1・パン酵母、食塩、製パン改良剤の特性 2・膨張剤、乳化剤、着色料の種類と特性		
10	製菓実技・洋菓子	基本的な製法		
11～ 45	製菓衛生師試験対策	製菓理論、実技洋菓子の過去問題		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下 7・製菓理論 製菓衛生師試験問題集 自作プリント		出席率 授業態度 確認テスト 期末試験	10.0% 20.0% 10.0% 60.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ベーカリー		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2020/通年	実習
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	川原 正信(実務経験有) 十河 健智(実務経験有)
授業の概要				
現場に即したパン作りを学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
さまざまな生地の製法を知り、作りたいパンに必要な材料の計算ができる。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	川原 正信:平成4年ドンク、フレッシュベーカリーフタバ、平成29年~メーアコロンにブーランジェとして勤務。ベーカリー店での製パン経験を活かし、現場の流れに合わせた製パン指導。 十河 健智:平成4年製パン業もみの木起業(平成19年廃業)受注生産での製パン経験を活かし、必要な食材の計算、発注から製パンの流れの指導。			
時間外に必要な学修				
次回の授業内容のルセットにて材料、手順を確認する。				
回	テーマ	内容		
1-4	パンの定義と分類 パンの製造工程	パンの定義と分類、パンの製造工程 基本の生地、作業の流れを確認		
5-6	バターロール スイートロール	バターロール スイートロール		
7-8	ハードロール	ハード生地を使用したパン		
9-10	ピザ	2種類のピザ生地(発酵有り・無し)		
11-14	菓子パン	あんぱん、マロン、ミルクほか		
15-16	フランスパン	フランスパン生地 たらこ、チーズほか		
17-18	揚げパン	揚げパン 揚げあんぱん、揚げカレーパン		
19-20	前期(川原先生)	食パン		
21-22	フレンチトースト	フレンチトースト 食パンからフレンチトーストを作る		
23-24	ベーグル	ベーグル生地		
25-28	調理加工パン	ウインナー、たらこチーズ、ピザパンほか		
29-30	イングリッシュマフィン デニッシュ	マフィン生地、デニッシュ生地		
31-60	後期:(十河先生)	惣菜パン・菓子パン 手ごね 道具を使っての成型、包み込み 生地による発酵の違い 製作内容は、前週に翌週分を学生と相談のうえ決定		

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	出席率 授業態度	10.0% 90.0%	

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	2020/通年	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	135回	9単位(270時間)	必須	内藤 珠美(実務経験有) 青山 祥人(実務経験有) 太田 悠介(実務経験有)
授業の概要				
実際に店舗で販売しているケーキに近いお菓子作り、作業工程を学ぶ。 季節に応じたものを作る。 マジパン細工、パイピング、ショコラの基本技術。				
授業終了時の到達目標				
菓子製造業における基礎的・普遍的な技術はもちろんのこと、新たな技術にも柔軟に対応できるようにする。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	内藤 珠美: 昭和57年ダリオール、シャンテリー(～平成27年) パティシエールとしてのコンテスト出場経験などを活かし、工芸菓子の指導 青山 祥人: 昭和52年～トルテコンフェクトほか数店舗勤務後、平成2年 パティスリー シェ青山開業(～平成24年) 平成27年～ 四国メディカルサポート(ロワゾーブリュー) 太田 悠介: 平成19年～ショコラリパブリックほか数店舗勤務後 平成27年～四国メディカルサポート(ロールカフェ)			
時間外に必要な学修				
回目の授業内容のルセットにて材料、手順を確認する。				
回	テーマ	内容		
1-3	苺と紅茶風味のホワイトチョコムース	チョコレートの扱い ムースの完成度		
4-6	ブルーベリーのレアチーズケーキ クレープ	盛り付けの工夫 クレープのカット		
7-9	ヴァレンシア トライフルロール	ロールの巻き、カット		
10-12	アントルメマカロン	マカロンの焼成 ガナッシュ		
13-15	エクレール・オ・ティラミス	シュー生地 エクレアのアレンジ		
16-18	タルト・オ・パンプルムース	タルトのパリエーション		
19-21	はちみつとプラムのケーキ	はちみつのパータポンブ		
22-24	クープ・ド・フォレノワール	フォレノワールのアレンジ サブレ焼成		
25-27	タルト・オ・フィグ ティラミス・オ・フィグ	フィグを使ったお菓子		
28-30	タヒチ	夏のお菓子 ナパージュがけ		
31-33	創作菓子	オリジナルアントルメの試作練習		
34-36	ノワゼットショコラ	チョコレートムースの仕込 アントルメのかざり・テンパリング		

回	テ ー マ	内 容
37- 39	イボワール	ホワイトチョコのムース メレンゲセック
40- 42	サヴァラン・オ・ヴァン・ルージュ	パーターサバラン
43- 45	創作菓子テスト	オリジナルアントルメ 製作 プレゼン発表
46- 48	バタークリーム パイピング	バラの搾り パイピングの基本
49- 51	巨峰とシャンパンのジュレ	パールアガーを使ったジュレ
52- 54	パイピング バラ	メッセージ書き
55- 57	ジャンドゥーヤココ ノワゼッティーヌ	ヘーゼルナッツを使ったお菓子
58- 60	パステヤージュ グラスロワイヤル	パステヤージュでハウスを作る
61- 63	かぼちゃパイ	かぼちゃを使ったお菓子 パートブリゼ
64- 66	テンパリング	チョコレートのテンパリング
67- 69	マロニエ	タルトのバリエーション
70- 72	マジパンの使い方	
73- 75	デリス・ショコラ・オランジュ	グラサージュ仕上げ
76- 78	マジパン ショコラ	マジパンの色づけ テンパリングのマスター
79- 81	デリス・ア・ラ・ポワール	ババロワの仕込
82- 84	トリュフチョコレート	テンパリング チョコの種類によるトリュフの作り方
85- 87	ロイヤルミルクティ	紅茶を使ったお菓子
88- 90	卒業制作	卒業制作作品のパーツ作り
91- 93	パンプキンモンブラン パンプキンブリュレ	ハロウィーンのお菓子
94- 96	タルト・オ・ショコラ・キャラメル・サレ	チョコレートとキャラメルの組み合わせ
97- 99	卒業制作	卒業制作 作品 パーツ作り
100- 102	ケーキ・ア・ワ・フォレノワール	コンフィチュール
103- 105	サントノレ フレーズデボワ	シュー生地 絞り
106- 108	卒業制作	卒業制作作品用 土台焼成

回	テーマ	内容		
109- 111	フレジエ ブッシュドノエル	クリスマスのお菓子		
112- 114	卒業制作	卒業制作用 土台 形成		
115- 117	クリスマスのお菓子	オリジナルクリスマススイーツの製作		
118- 120	卒業制作	マジパンかぶせ パイピング		
121- 134	卒業制作	作品制作		
133- 135	季節のアントルメ			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 8 製菓実技 チョコレート菓子 現代スイス菓子のすべて（社団法人日本 洋菓子協会連合会）		期末試験 授業態度	50.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
カフェ演習		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2020/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	15回	2単位(30時間)	必須	櫻井 健司(実務経験有)
授業の概要				
<p>コーヒー豆の栽培から焙煎までの基礎知識を理解させる。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. コーヒーのさまざまな抽出技術を身につける。 2. エスプレッソ、カプチーノを理解し、抽出技術を身につける。 3. カフェのドリンクを理解し、パンやスイーツとの相性を考える。 				
授業終了時の到達目標				
<ol style="list-style-type: none"> 1. コーヒーの栽培から焙煎、抽出まで総合的に理解する。 2. コーヒーの抽出技術を習得し、飲食店で実践できるようにする。 3. パンやスイーツとドリンクとの相性を考える力を身につける。 4. ソフトドリンクとアルコールの違いを理解する。 また、お客様に満足していただけるサービスができる。 				
実務経験有無	実務経験内容			
有	平成11年 徳島ブラジルコーヒー カフェ運営 カフェ運営経験を活かした豆選びやサービスの指導。			
時間外に必要な学修				
<p>次回の授業内容を踏まえて、参考資料を用いて予習する。</p>				
回	テーマ	内容		
1	コーヒー豆とは何か	コーヒーの栽培、品種について学ぶ コーヒー豆の生産地域について学ぶ		
2	コーヒー豆とは何か	コーヒー豆の精選方法について学ぶ コーヒー豆の流通について学ぶ コーヒー豆の焙煎について学ぶ		
3	コーヒー豆の抽出	抽出のきほんについて学ぶ ドリップの抽出方法について学ぶ		
4	コーヒー豆の抽出	サイホンの抽出方法について学ぶ フレンチプレスの抽出方法について学ぶ		
5	エスプレッソ・カプチーノの知識と技術	エスプレッソ、カプチーノとは エスプレッソマシンの構造について学ぶ おいしいエスプレッソ、カプチーノを作る技術について学ぶ		
6	カフェのドリンク	カフェメニューの構成 トレンドのドリンクについてまなぶ パンやスイーツとの相性を考えたドリンクについて学ぶ		
7	テーブルマナーの基本	コース料理の順序、席次の決め方、食卓のマナー 料理とコースの内容(前菜、スープ、パン、魚料理、肉料理、フルーツ、コーヒー)		
8	セッティングの基本	テーブル上のセッティングについて配置と使い方 (お皿、シルバーウェア、リネン類)		
9	セッティングの基本	セッティングの確認 テーブルマナー、セッティング		
10	酒類、ソフトドリンクの基礎知識	酒の歴史 酒づくりの原理と分類		
11	酒類、ソフトドリンクの基礎知識	ソフトドリンク		
12	醸造酒: ワインの概要	ワインの歴史、ぶどうの栽培、製造工程とタイプ ワインの特徴(ラベルの読み方)		

回	テーマ	内容		
13	醸造酒：ワインの概要	性質と料理の調和 製造工程とタイプの違いについて		
14	醸造酒：ワインの概要 接客サービスの留意点	ワインのサービス（抜栓とサービス） 接客サービスとは何か （お客様に満足していただくための留意点）		
15	後期末テスト 総まとめ	まとめのテスト （酒類、ソフトドリンクの違い、サービスについて理解できているか確認）		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント PP		出席率 授業態度 期末試験	25.0% 25.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
店舗運営		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2020/後期	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	2単位(30時間)	必須	村上 正志(実務経験有)
授業の概要				
独立開業における準備、それに必要な知識とノウハウの理解。 事業計画と資金の準備および経理的要素の理解。				
授業終了時の到達目標				
店舗開設準備に必要な知識と解説後に必要な諸手続き及び運営方針が理解できている。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	昭和53年久津和司法書士事務所、アウトソーシングサービス業、マスエージェント、平成11年～村上行政書士事務所。行政書士として41年の実務経験。これまでの経験と知識を活かし、法に基づいた開業に必要な手続きの指導。			
時間外に必要な学修				
授業内容の予習復習を行う。				
回	テーマ	内容		
1	1・独立動機の確認	個人事業なら手軽にはじめられる お世話になった会社のルールに従う		
2	1・独立動機の確認	周りの人々との協調、理解		
3	2・独立開業までの流れ	屋号で事業のイメージを伝える		
4	2・独立開業までの流れ	退職金の種類と金額を確認 最も重要なのは事業ビジョン		
5~6	3・事業計画書のつくりかた	事業計画書で事業内容を具体化する		
7	3・事業計画書のつくりかた	収支計画シートを活用する		
8	3・事業計画書のつくりかた	Plan, Do, Seeが基本		
9	4・諸官庁への届出	年金事務所へ届け出る 確定申告書の準備をする 助成金を大いに活用する		
10	5・開業直前の準備	必要生活費を収入と支出から把握する		
11	5・開業直前の準備	市場調査は個人事業にこそ欠かせない		
12	5・開業直前の準備	人脈作りが事業繁栄のカギ		
13	6・成功する運営のコツ	ライフイベント表をつくる 必要生活費を収入と支出から把握する 事業&ライフプラン計画表をつくる		
14	7・はじめての経理	資金繰り表から資金準備を考える バランスシートをつくる 帳簿の役割を理解する		
15	8・決算	年間収支のバランス 損益計算書をつくる		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新版 トコトンわかる個人事業のはじめ方 新星出版社		出席率 授業態度 期末試験	30.0% 20.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓フランス語		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2020/後期	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	2単位(30時間)	必須	丸中 登紀子(実務経験有)
授業の概要				
製菓・製パンの現場で使えるフランス語/菓子名や材料、道具に関する用語や表現などを身につける				
授業終了時の到達目標				
フランス語で挨拶など簡単な会話ができる。 製菓・製パンに関するフランス語を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		平成16年アリアンス・フランセーズ徳島、平成27年~オフィスマルナカフランス語講師としての経験から、製菓業界に必要な材料や作業の用語の指導		
時間外に必要な学修				
授業内容の予習復習を行う。				
回	テーマ	内容		
1	フランスを知る、フランス語の挨拶名詞(ケーキとタルト)	フランスの紹介、日常で使う大切な挨拶 男性名詞、女性名詞/単数、複数の違い		
2~ 3	菓子・デザート名の書き方① 【aux】の役割(リンゴのタルト)	菓子名につく【aux】の役割と使い方 2つの材料をつなぐ【et】		
4	菓子・デザート名の書き方② 【de】の役割(木いちごのジャム)	菓子名につく【de】の役割と使い方 ※【aux】と【de】を使った菓子名まとめ		
5~ 6	菓子・デザート名の書き方③ 【形容詞】の形と位置(マロン・グラッセ)	【形容詞】の性数一致 【形容詞】の位置 原則に当てはまらない【形容詞】 ※【aux】【de】【形容詞】を使った菓子名まとめ		
7~ 8	菓子・デザート名の書き方④ 【er動詞の過去分詞】(クレープのフランベ) 【er動詞以外の過去分詞】	動詞から作る過去分詞の形容詞として使う 【er動詞の過去分詞】の作り方 【er動詞以外の過去分詞】の作り方		
9	菓子・デザート名の書き方⑤ 【~地方風】(アルザス風~)	地方名や人名が付いた菓子名の書き方 ※【aux】【de】【地方名】を使った菓子名まとめ		
10	ソースとクーリ	ソースとクーリの違い		
11	菓子・デザート名の書き方まとめ	まとめ		
12	ルセットを読む①	料理名、材料を読む		
13	ルセットを読む②	作り方に関する動詞		
14	期末試験			
15	試験を振り返る			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
「新・現場からの製菓フランス語」 IECF		出席率 授業態度 期末試験	50.0% 25.0% 25.0%	

実務経験有無	実務経験内容		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
テーブルコーディネート		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2020/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	15回	2単位(30時間)	必須	富山 圭子(実務経験有)
授業の概要				
デザートを中心としたテーブルコーディネートの基礎からアフタヌーンティーの知識、実践まで。				
授業終了時の到達目標				
サービスを含めたデザートの食文化を理解し、コーディネートのプランニングができる。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	昭和63年~(株)ベーシック勤務、平成12年に(有)ライフスタッフを設立し、コーディネートに関する実務に携わる。食空間コーディネーター2級の資格を活かし、季節に合わせたディスプレイ、テーブルコーディネートの指導。			
時間外に必要な学修				
授業内容の予習復習を行う。				
回	テーマ	内容		
1	テーブルコーディネートとは	コーディネートが果たす役割とその効果について実際に食器を扱いながら概要を学ぶ		
2~7	演出のテクニック	色や素材、アイテムとイメージの関係性 実習を挟みながら段階的に学ぶ ●季節の演出 ●テーマの演出 ●イベントとの関連		
8	アフタヌーンティーについて	アフタヌーンティーの基礎知識をデモンストレーションを交えて学ぶ		
9~11	アフタヌーンティー実習/準備	グループに分かれてプランニングを行う		
12	アフタヌーンティー実習/発表	グループごとに発表を行い、互いに評しあうその後、まとめを行う		
13~14	アフタヌーンティー実習/実践準備	実際に紅茶、フードを用いた実践のための準備		
15	アフタヌーンティー実習/実践	紅茶やフードを用意し、アフタヌーンティーを行う		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		出席率 授業態度 課題・レポート 実習・実技評価	10.0% 30.0% 20.0% 40.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ビジネスマナー		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2020/後期	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	2単位(30時間)	必須	板東 里枝
授業の概要				
<p>I. 基本的な社会の仕組み・経済用語・ビジネス用語を理解して社会人として必要な基本的な知識を習得する。</p> <p>II. 社内外の人との良好な人間関係を築くために、適切な敬語表現を活用し、正確なビジネス文書を作成し、様々なビジネスシーンでの状況対応ができる幅広い知識・技能を習得する。</p> <p>III. 指示された仕事を遂行するために、職場のマナー、来客対応、電話対応の基本、結婚・弔事のマナー、文書の取り扱いなどの知識・技能を習得する。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>I. 社会人常識マナー検定3級取得</p> <p>II. 就職活動期から学生の常識は通用しなくなることを自覚し、正しい社会常識、ビジネスマナー、コミュニケーションを学び、活用する。</p> <p>また、社会・組織の一員として必要不可欠な基本的知識を身につけ、社内外の人と良好な関係を築くために求められるコミュニケーション能力を習得する。</p>				
実務経験有無		実務経験内容		
無				
時間外に必要な学修				
授業内容の予習復習を行う。				
回	テーマ	内 容		
1	<p>◆動機付け</p> <p>◆社会人常識マナー検定概要説明</p> <p>I. コミュニケーション</p>	<p>◆動機付けおよび、授業概要説明</p> <p>◆検定目標：社会常識マナー検定内容説明</p> <p>I. コミュニケーションとは</p> <p>ビジネスにおけるコミュニケーションとは</p> <p>コミュニケーションの種類</p> <p>社内コミュニケーション</p>		
2	I. コミュニケーション	<p>コミュニケーション向上のポイント</p> <p>第一印象の重要性</p> <p>好感をもたれる立ち居振る舞い</p> <p>挨拶と美しいお辞儀</p>		
3	I. コミュニケーション II. 社会常識	<p>わかりやすい話し方と上手な聞き方</p> <p>指示の受け方・報告の仕方</p>		
4	III. コミュニケーション②	<p>敬語、丁寧語、謙譲語を使い分ける</p> <p>職場での言葉</p>		
5	III. コミュニケーション②	<p>ビジネス文書の書き方と留意点</p> <p>社内文書の種類と目的</p> <p>ビジネス文書の形式と作成ポイント</p>		
6~ 7	IV. ビジネスマナー	<p>来客対応</p> <p>名刺交換</p>		
8	V. 電話対応	<p>受け方の基本手順</p>		
9	VI. 交際業務	<p>慶事マナー</p> <p>弔事のマナー</p> <p>病気見舞いについて理解する</p>		
10~ 15	VII. 社会人常識マナー検定対策	<p>検定対策として過去問題を解く</p>		

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
I. 社会人常識マナー検定テキスト2・3級 II. 社会人常識マナー検定試験 最新過去問題集	出席率 授業態度 期末試験	30.0% 20.0% 50.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
国家試験対策		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2020/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	45回	6単位(90時間)	必須	石黒 なつみ 四宮 美佳
授業の概要				
製菓衛生師は、安全で美味しい菓子が作れる知識、技能を備えていることを国が認めた者に与えられる。 このことにより、製菓衛生師国家資格取得を目指し、各種試験科目の知識を深め理解させる。				
授業終了時の到達目標				
衛生法規、公衆栄養学、食品衛生学、製菓理論の科目内容について知識を深める。 製菓衛生師国家試験のについて各教科書、過去問題から学習し、問題を自らの力で解答できるようにする。				
実務経験有無	実務経験内容			
無				
時間外に必要な学修				
復習を行う。				
回	テーマ	内容		
1	製菓衛生師国家試験について	製菓衛生師各科目の特徴 過去問題について特徴などを知り解答などを行う。		
2-3	衛生法規	衛生法規分野の試験問題について、内容を知り問題を解く。		
4-5	公衆衛生学	公衆衛生学分野の試験問題について、内容を知り、問題を解く。		
6-7	栄養学	栄養学分野の試験問題について、内容を知り、問題を解く。		
8-9	食品衛生学	食品衛生学分野の試験問題について、内容を知り、問題を解く。		
10	製菓理論	製菓理論分野の試験問題について内容を知り、問題を解く。		
11-25	製菓衛生師国家試験過去問題	製菓衛生師国家試験 過去問題 解答解説を行い、理解する力を養う。		
26-30	国家試験問題 例題	(関西広域連合以外) 香川県ほか 過去問題 全国 例題		
31-43	まとめ	国家試験対策などから、自分の不得意な問題などを知り、対策を行う。 解説などからより問題を解けるよう知識を深める。		
44	前期期末試験			
45	まとめ	期末試験の解説。反省。 国家試験問題、授業のまとめたプリントなど整理する。		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 プリント		出席率 授業態度 確認テスト	20.0% 20.0% 60.0%	

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	2020/後期	実習
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	市原 久弓
授業の概要				
1. ラッピングの技法を習得する 2. 年中行事を踏まえた贈答の知識を得る				
授業終了時の到達目標				
1. 迅速、丁寧なラッピングができる 2. 贈答の目的にあったラッピングができる				
実務経験有無	実務経験内容			
無				
時間外に必要な学修				
学習したラッピングを、家庭学習において復習しておく				
回	テーマ	内容		
1	ラッピングの基礎知識を学ぶ	1. 動機付け(ラッピングの重要性) 2. ラッピングの種類を知る 3. 日本の贈答のしきたりを知る 4. 年中行事とお菓子(9月お月見) 5. カッターの使い方を練習する		
2	ラッピングの基本1～合せ包み～	1. 年中行事とお菓子(9月お彼岸) 2. 合せ包みを学ぶ		
3	ラッピングの基本1～合せ包み～	1. 年中行事とお菓子(10月) 2. 合せ包みの練習(より丁寧に)		
4	ラッピングの基本1～合せ包み～	1. 年中行事とお菓子(8月) 2. 合せ包みの練習(速く、丁寧に) 3. ツータック		
5	合せ包みの応用編①	1. 年中行事とお菓子(7月) 2. ツータックを早く丁寧に 3. スリータックの包み方を学ぶ		
6	合せ包みの応用編②	1. 年中行事とお菓子(11月) 2. スリータックの包み方を学ぶ 3. リボン結びの練習		
7	合せ包みの応用編③	1. 年中行事とお菓子(6月) 2. ピーコックの包み方を学ぶ 3. リボン結びの練習(一文字結び)		
8	合せ包みの実技テスト	1. 合せ包み 実技テスト 2. リボン結び(十文字) 3. 鶴の折り方		
9	合せ包みの応用編④	1. 年中行事とお菓子(5月) 2. 合せ包みを時間をかけて丁寧に包む 3. 合せ包みの応用編 鶴の包み方を学ぶ		
10	ラッピングの基本2～風呂敷包み～	1. 年中行事とお菓子(4月) 2. 風呂敷包みを学ぶ 3. リボンテクニック		

11	その他のラッピングの方法	1. 年中行事とお菓子(12月) 2. 紙袋の基本的な作成方法を学ぶ 3. オリジナルな紙袋の作成		
12	ラッピングの基本3～斜め包み～	1. 年中行事とお菓子(3月) 2. 斜め包みを学ぶ 3. 箱の大きさに包装紙を合わせる練習 4. リボンテクニック		
13	ラッピングの基本3～斜め包み～	1. 年中行事とお菓子(1月) 2. 斜め包みを学ぶ 3. きれいに包むコツを習得する 4. リボンテクニック		
14	斜め包みの練習	1. 年中行事とお菓子(2月) 2. 細かいところを丁寧に包む練習 3. 計測		
15	斜め包みの練習	1. 計測 2. いろいろな形・大きさの箱を包む		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
包装紙、折り紙、リボン、箱ほか		出席率 授業態度 実習・実技評価	10.0% 30.0% 60.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
就職実務		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2020/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	17回	2単位(34時間)	必須	四宮 美佳
授業の概要				
<p>【就職事前学習】</p> <p>①就職活動に向けて志気を高める ②就職活動に必要な心構えを持たせる ③今まで学んできたことのまとめを行い、就職合宿でプレゼンテーションがうまくいくよう、立ち居振る舞いから応答内容までの完成を目指す</p> <p>【就職合宿】</p> <p>①就職を自己達成の場として捉えるきっかけを作り上げる ②自主性・積極性を喚起し、就職活動への確固たる目的意識を培う ③自主活動に関する総仕上げを行う</p>				
授業終了時の到達目標				
就職事前学習や就職合宿を通して、就職活動に向けた準備をしっかりと行う				
実務経験有無		実務経験内容		
無				
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえて準備・予習する。				
回	テーマ	内 容		
1～ 15	就職事前学習	就職事前学習		
16～ 25	就職合宿	就職合宿		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
就職の手引き		授業態度 課題・レポート	60.0% 40.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
社会人基礎講座Ⅱ		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2020/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	8回	1単位(16時間)	必須	四宮 美佳
授業の概要				
3KAN教育の後半として、就職活動を通して社会人に必要なスキルを身につける				
授業終了時の到達目標				
1) 3KAN教育 (1. 自己効力感 2. 成長実感 3. 学び続ける習慣) により企業が求める人材を育成する 2) 基礎学力、専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力の育成 3) 目標を設定し管理することによって、自己成長を実感させ、将来設計ができるようになる				
実務経験有無		実務経験内容		
無				
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習する				
回	テーマ	内容		
1	就職活動の動きを知る	1. 就職活動の動き 2. 求人票の見方 3. 企業訪問 4. 就職試験 5. 企業が欲しい人材 6. 自己分析		
2	実社会をシミュレーション(疑似体験)	① PDCA 社会人に求められるもの ほう・れん・そう → かく・れん・ぼう 5W3H ② PDCA 学習における『PDCA』 日常における『PDCA』 新社会人における『PDCA』		
3	実社会をシミュレーション(疑似体験) 討論(聴く、考える、話すの訓練)	ディスカッション (インバスケッ思考)		
4	就職や社会におけるSNSの活用	(前半) 1. SNSとはどのようなものか 2. SNSを利用した就職活動の方法例 3. SNSの利用を誤った場合の失敗例 (後半) ・著作権とは? ・肖像権とは? ・SNSへ画像や動画を投稿する際の注意点		
5	人と人が力を合わせて、問題解決する (グループワーク)	~聴く力をつけ、いい質問をする~ 1. グループワーク 2. Win-Winの関係 3. 7つの習慣		

6	働くことの基礎知識～労働・給与・税金～	給与計算の基礎知識 <ul style="list-style-type: none"> ・給与に関する法律 ・給与支払いの5原則 ・給与明細の見方 ・残業時間の計算 ・法定労働時間と変形労働時間制 ・残業時間を計算する ・時間外労働の割増率 ・税金について 		
7	新聞の読み方	徳島新聞社		
8	就職するにあたっての準備や心構え	ジョブカフェ徳島		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
<ul style="list-style-type: none"> ・未来創造手帳 ・各コマごとに配布するプリント 		出席率	100.0%	1コマ：A評価 2コマ欠課：B評価 3～4コマ欠課：C評価 5コマ以上：D評価 ただし、フォローを受けた場合はカウントしないが、最高はB評価とする