

Ⅷ 令和4年度 製菓科 開講授業科目

教科科目		授業科目	開講時間数	担当者(案)	開講時期	頁	
必修	製菓製パン理論	製菓理論	60	上原・羽田	通年	104	
		製パン理論Ⅰ	30	遠藤	前期	106	
		製パン理論Ⅱ	30	遠藤	後期	107	
		店舗経営論	30	堀居・小高	前期	108	
	衛生学	製菓衛生学Ⅱ	30	松澤・皆川	後期	109	
	デザイン学	色彩・デザイン	32	長崎	前期	112	
	製菓製パン実習	洋菓子Ⅰ(基礎)	120	川内・葎川	前期	113	
		洋菓子Ⅱ(応用)	160	川内・葎川	通年	114	
		特別実習	40	校外講師	通年	116	
		洋菓子Ⅲ(デザート他)	48	川内・葎川	後期	117	
		製パン基礎	90	遠藤	前期	106	
		製パン応用	90	遠藤	後期	107	
		和菓子	48	校外講師	通年	118	
	特別実習	製菓科学実験実習	20	川内・上原	前期	119	
ラッピング技術実習		12	田中	前期	120		
カフェドリンク(理論含む)		30	遠藤 他	後期	121		
必修科目計			870				
選択必修※1	Ⅰ (製菓科生)	栄養学	栄養学・献立作成(四群点数法含む)	30	羽田	前期	122
		衛生学	製菓衛生学Ⅰ	30	松澤	前期	123
		国際コミュニケーション	実用フランス語	30	上田	前期	124
		特別講義	レストランオペレーション	20	高松	後期	125
			キャリアガイダンスⅠ	20	自覚	前期	126
			キャリアデザインⅠ	10	川内 他	後期	127
		臨地実習	プランタン実習	30	遠藤	通年	128
		調理実習	カフェフード実習	60	原口 他	通年	129
	選択必修科目計			230			
	Ⅱ (テクニックコース生)	国際コミュニケーション	製菓フランス語	30	上田	前期	130
		特別講義	キャリアガイダンスⅡ	20	自覚	前期	131
			キャリアデザインⅡ	30	自覚	後期	132
		調理実習	専門料理発展	80	原口 他	通年	133
		臨地実習	プランタン実習	30	遠藤	通年	134
選択必修科目計			190				
選択	インターンシップ ※2	インターンシップ(校外実習)	60	遠藤	通年	135	
	特別講義※3	実践経営簿記	30	堀居・小高	後期	136	
	特論※4	共通特論Ⅰ(家庭料理技能検定3級)	30		後期		
		共通特論Ⅱ(家庭料理技能検定2級以上)	30		後期		
		共通特論Ⅲ(ヨーロッパ料理研修)	30		後期		
		共通特論Ⅳ(ヨーロッパ洋菓子研修)	30		後期		
		共通特論Ⅴ(日本料理研修)	15		後期		
		共通特論Ⅵ(中国料理研修)	15		後期		
		共通特論Ⅶ(地域活動)	15		通年		
		共通特論Ⅷ(介護食士2級以上)	60		後期		
		共通特論Ⅹ(食品衛生責任者資格)	6		後期		
		共通特論Ⅺ(オーストラリア研修)	120		前期		
	共通特論Ⅻ(北海道十勝研修)	15		前期			
	選択科目計			456			
卒業に必要な総授業時間数(製菓科生)			1,100				
卒業に必要な総授業時間数(テクニックコース生)			1,030				

※1 選択必修科目については、①製菓科生はⅠの8科目合計230時間。テクニックコース製菓科生はⅡのプランタン実習以外の4科目合計160時間を履修すること。プランタン実習は選択科目。②学園内留学生(女子栄養大学食文化栄養学科生)は、選択必修科目は別途指示する。

※2 テクニックコース製菓科生で調理師科在籍時、「インターンシップ(校外実習)」を履修していない者は必ず履修すること。

※3 経営分野の学習となるため極力履修すること。

※4 特論科目の中で、日程の関係で卒業式以降に実施されたものについては、認定しない。

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製 菓 理 論		60	通年	必修	上 原 千恵子 (Aクラス)
授業の目的					
製菓・製パンに使用される原材料の基本的な特徴を学び、実習に活かせる知識を身につける。製菓実習で様々な材料を扱いながら、製菓理論で学習した各種材料の特徴、働き、材料同士の関わり等の理解を深める。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/7	菓子の基礎知識①	菓子の歴史・分類基準	
2	3.4	4/14	菓子の基礎知識②	フランス菓子の分類・基本の基本生地・クリーム・ソース お菓子の科学 (DVD鑑賞)	
3	5.6	4/21	粉類①	小麦粉の成分・種類	
4	7.8	4/28	粉類②	小麦粉の調理性・菓子に対する特徴	
5	9.10	5/12	粉類③	米粉・コーンスターチ・その他粉類の特徴	
6	11.12	5/19	甘味料①	甘味料の性質 砂糖の分類・性質	
7	13.14	5/26	甘味料②	その他の甘味料の性質・特徴	
8	15.16	6/2	ゲル化剤①	ゲル化の原理 寒天の特徴と性質と性質	
9	17.18	6/9	ゲル化剤②	ゼラチン・カラギーナンの性質と特徴	
10	19.20	6/16	ゲル化剤③	ペクチンの性質と特徴	
11	21.22	6/23	油脂①	油脂の特徴と性質 植物性油脂の特徴 バターの製法	
12	23.24	6/30	油脂②	動物性油脂の種類・特徴 加工油脂の特徴	
13	25.26	7/7	鶏卵	卵の種類・栄養・調理性	
14	27.28	7/14	中間試験	中間試験	
15	29.30	8/25	牛乳・乳製品①	牛乳の種類・成分・調理性	
16	31.32	9/8	牛乳・乳製品②	各種乳製品の製造方法と特徴	
17	33.34	9/8	膨張剤①	膨張作用の分類・生物的膨張・物理的膨張作用	
18	35.36	9/15	膨張剤②	物理的膨張作用・化学膨張剤	
19	37.38	9/22	果実類①	果実類の特徴・特性・製菓への利用	
20	39.40	10/6	果実類②	各種果実類の特徴	
21	41.42	10/13	種実類	種実類の特徴と主な種実	
22	43.44	10/21	デンプン	デンプンの種類と特徴・加工特性	
23	45.46	10/28	あん	あんの原料・作り方・特徴	
24	47.48	11/10	酒類	酒類の作り方による分類・各種酒の特徴	
25	49.50	11/17	チョコレート	チョコレートの原料・製造・性質・テンパリング	
26	51.52	11/24	香料・スパイス	各種香料、スパイスの特徴・分類	
27	53.54	12/1	その他の補助材料	補助材料（食塩・製パン改良剤・乳化剤・色素）	
28	55.56	12/8	アレルギー対応菓子等	アレルギー対応菓子 トレンドのお菓子	
29	57.58	12/15	定期試験	定期試験	
30	59.60	12/22	特別講義		
成績評価基準					
教科書 参考書 教材		専用ノート「製菓理論」・資料集・プリント			

授 業 科 目 名				授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製 菓 理 論				60	通年	必修	羽 田 綾 子 (B・C・Dクラス)
授業の目的							
製菓・製パンに使用される原材料の基本的な特徴を学び、実習に活かせる知識を身につける。製菓実習で様々な材料を扱いながら、製菓理論で学習した各種材料の特徴、働き、材料同士の関わり等の理解を深める。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							
回	時間数	月 日			項 目	概 要	
		B	C	D			
1	1.2	4/8	4/11		菓子の基礎知識①	菓子の歴史・分類基準	
2	3.4	4/22	4/18		菓子の基礎知識②	フランス菓子の分類・基本の基本生地・クリーム・ソース お菓子の科学 (DVD鑑賞)	
3	5.6	5/6	4/25		粉類①	小麦粉の成分・種類	
4	7.8	5/13	5/9		粉類②	小麦粉の調理性・菓子に対する特徴	
5	9.10	5/20	5/16		粉類③	米粉・コーンスターチ・その他粉類の特徴	
6	11.12	5/27	5/23		甘味料①	甘味料の性質 砂糖の分類・性質	
7	13.14	6/3	5/30		甘味料②	その他の甘味料の性質・特徴	
8	15.16	6/10	6/6		ゲル化剤①	ゲル化の原理 寒天の特徴と性質と性質	
9	17.18	6/17	6/13		ゲル化剤②	ゼラチン・カラギーナンの性質と特徴	
10	19.20	6/24	6/20		ゲル化剤③	ペクチンの性質と特徴	
11	21.22	7/1	6/27		油脂①	油脂の特徴と性質 植物性油脂の特徴 バターの製法	
12	23.24	7/8	7/4		油脂②	動物性油脂の種類・特徴 加工油脂の特徴	
13	25.26	7/15	7/11		鶏卵	卵の種類・栄養・調理性	
14	27.28	8/26	8/29		中間試験	中間試験	
15	29.30	9/2	9/5		牛乳・乳製品①	牛乳の種類・成分・調理性	
16	31.32	9/9	9/12		牛乳・乳製品②	各種乳製品の製造方法と特徴	
17	33.34	9/16	9/26		膨張剤①	膨張作用の分類・生物的膨張・物理的膨張作用	
18	35.36	10/7	10/3		膨張剤②	物理的膨張作用・化学膨張剤	
19	37.38	10/14	10/10		果実類①	果実類の特徴・特性・製菓への利用	
20	39.40	10/21	10/17		果実類②	各種果実類の特徴	
21	41.42	10/28	10/31		種実類	種実類の特徴と主な種実	
22	43.44	11/11	11/14		デンプン	デンプンの種類と特徴・加工特性	
23	45.46	11/18	11/21		あん	あんの原料・作り方・特徴	
24	47.48	11/25	11/28		酒類	酒類の作り方による分類・各種酒の特徴	
25	49.50	12/2	11/28		チョコレート	チョコレートの原料・製造・性質・テンパリング	
26	51.52	12/9	12/5		香料・スパイス	各種香料、スパイスの特徴・分類	
27	53.54	12/16	12/5		その他の補助材料	補助材料（食塩・製パン改良剤・乳化剤・色素）	
28	55.56	12/23	12/12		アレルギー対応菓子等	アレルギー対応菓子 トレンドのお菓子	
29	57.58	1/13	1/16		定期試験	定期試験	
30	59.60	1/20	1/16		特別講義		
成績評価基準		中間試験・定期試験 90%、授業態度・出席状況等 10%					
教科書 参考書 教材		専用ノート「製菓理論」・資料集・プリント					

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製パン理論Ⅰ／製パン基礎					30／90	前期	必修	遠藤徳夫
授業の目的								
基本を中心に、材料や工程、製法の違いを経験的にとらえる。材料を知り、配合・時間・温度の管理など発酵の合理的に理解する。手仕込みを中心に、繰り返しながらトレーニングを行う。「なぜ失敗したのか？」などの疑問を理論的にとらえて「美味しいパン」を作るための理論を学び、理解できるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 30品
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	12/ 1~6	4/11	4/11	4/12	4/12	テーブルロール①	パン作りの基本について 主材料を中心に器具の使い方 心構えを学ぶ バターロール	
2	34/ 7~12	4/18	4/18	4/19	4/19	テーブルロール②	パン製造の過程・仕込みから焼成、バターロール、ハードロール他・製パントレーニング	
3	56/ 13~18	4/25	4/25	4/26	4/26	テーブルロール③	パン製造の過程・仕込みから焼成、パン・オレ、編みパン他・製パントレーニング	
4	78/ 19~24	5/9	5/9	5/10	5/10	テーブルロール④	パン製造の過程・仕込みから焼成、調理パン・製パントレーニング	
5	910/ 25~30	5/16	5/16	5/17	5/17	バラエティーブレッド①	原材料とその役割 食パン（ストレート法、中種法）トレーニング	
6	11.12/ 31~36	5/23	5/23	5/24	5/24	バラエティーブレッド②	原材料とその役割 レーズンブレッド他 トレーニング	
7	13.14/ 37~42	5/30	5/30	5/31	5/31	バラエティーブレッド③	十勝の食材を使用したパン	
8	15.16/ 43~48	6/6	6/6	6/7	6/7	カフェのパン①	カフェクリエーター 3級認定実習項目 フォカッチャ、ピッツァ他	
9	17.18/ 49~54	6/13	6/13	6/14	6/14	カフェのパン②	カフェクリエーター 3級認定実習項目 カフェで使用されるパン各種	
10	19.20/ 55~60	6/20	6/20	6/21	6/21	菓子パン①	日本式菓子パンの実技、理論を学ぶ あんパン、クリームパン他 トレーニング	
11	21.22/ 61~66	6/27	6/27	6/28	6/28	菓子パン②	日本式菓子パンの実技、理論を学ぶ メロンパン、カレーパン他 トレーニング	
12	23.24/ 67~72	7/4	7/4	7/5	7/5	菓子パン③	ヴィエノワズリー トレーニング	
13	25.26/ 73~78	7/11	7/11	7/12	7/12	堅焼パン①	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ フランスパン他 トレーニング	
14	27.28/ 79~84	9/5	9/5	9/6	9/6	堅焼パン②	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ フランスパン（発酵生地法）他 トレーニング	
15	29.30/ 85~90	9/12	9/12	9/13	9/13	前期実技試験	バターロール 他	
成績評価基準		出席率 30% 実技試験 30% 授業態度 30% レポート 10%						
教科書	製パンテキスト							
参考書	「新しい製パン基礎知識」（竹谷光司著）、「知識ゼロからの入門」（日本パンコーディネーター協会）							
教材	各種プリント							

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名		
製パン理論Ⅱ／製パン応用		30／90	後期	必修	遠藤徳夫		
授業の目的							
基礎の積み重ねとして、応用の範囲を広げていく。原材料に変化をつけて製法の違いや、天然酵母を使用したパン作りなど、世界各国のパンについても学ぶ。ベーカリーショップ・カフェなどで通用する即戦力を身につけ、プロを目指せるようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で培った技術に基づいて授業を行います。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					実習作品 30品		
回	時間数	月 日				項 目	概 要
		A	B	C	D		
1	12/1~6	9/21	9/21	9/22	9/22	堅焼パン③	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ ルヴァン種を使用したパン トレーニング
2	34/7~12	10/3	10/3	10/4	10/4	堅焼パン④	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ ルヴァン種を使用したパン トレーニング
3	56/13~18	10/10	10/10	10/11	10/11	折り込み生地のパン①	折り込み生地の実技、理論を学ぶ フラワーシート使用
4	78/19~24	10/17	10/17	10/18	10/18	装飾パン・創作パン①	飾りパン・創作パンの実技、理論を学ぶ 作品展に向けての実習
5	910/25~30	10/24	10/24	10/25	10/25	装飾パン・創作パン②	飾りパン・創作パンの実技、理論を学ぶ 作品展に向けての実習
6	1112/31~36	11/14	11/14	11/15	11/15	ベーカリーカフェのパン（池田）	ベーカリーカフェのパン（北欧パン） シナモンプッラ他
7	1314/37~42	11/21	11/21	11/22	11/22	堅焼パン⑤	ヨーロッパ風の主食用パンの実技、理論を学ぶ トラディション、チャバタ
8	1516/43~48	11/28	11/28	11/29	11/29	折り込み生地のパン②	折り込み生地の実技、理論を学ぶ クロワッサン他
9	1718/49~54	12/5	12/5	12/6	12/6	堅焼パン⑥（小森谷）	野生酵母（レーズン種）を使用したパンの実技、理論を学ぶ
10	1920/55~60	12/12	12/12	12/13	12/13	季節のパン	シュトレン、フラメンクーシュ他
11	2122/61~66	12/19	12/19	12/20	12/20	菓子パンの応用	ヴィエノワズリー他 デニッシュペストリー他
12	2324/67~72	1/16	1/16	1/17	1/17	堅焼パンの応用	ヨーロッパ風主食用パンの応用
13	2526/73~78	1/30	1/30	1/31	1/31	堅焼パン⑦（春日）	ドイツパン、ロッゲンミッシュブロート プレッツェル他
14	2728/79~84	2/6	2/6	2/7	2/7	後期実技試験	食パン他
15	2930/85~90	2/13	2/13	2/14	2/14	製パン特別実習	1年間のまとめ パン・ド・カンパーニュ他
成績評価基準		出席率 30%、実技試験 30%、授業態度 30%、レポート 10%					
教科書 参考書 教材		製パンテキスト 「新しい製パン基礎知識」（竹谷光司著）、「知識ゼロからの入門」（日本パンコーディネーター協会） 各種プリント					

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
店 舗 経 営 論					30	前期	必修	堀居英治・小高陽子 (Aクラス)(B・C・Dクラス)
授業の目的								
店舗を営むとは、どのようなことか。店舗の開店・資金調達から始まり、売上・原価・必要経費等、日々の店舗経営と決算書（損益計算書・貸借対照表）を読むために必要な基礎知識を学びます。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1.2	4/12	4/7		店舗開店計画	<ul style="list-style-type: none"> 経営資源（ヒト・モノ・カネ・情報）とは 法人企業と個人企業 ・利益と収益の違い 損益計算書（P/L）と貸借対照表（B/S） 		
2	3.4	4/19	4/14		日々の店舗経営 (CHAPTER 01)	<ul style="list-style-type: none"> 帳簿記入とはどのようなものか ・日々の取引と帳簿記入 簿記の5要素 ・勘定科目とは ・仕訳と仕訳帳 		
3	5.6	4/26	4/21		日々の店舗経営 (CHAPTER 02)	<ul style="list-style-type: none"> 商品と製品の違い 商品の仕入れと販売の記帳 ・原価と売価 		
4	7.8	5/10	4/28		日々の店舗経営 (CHAPTER 02)	<ul style="list-style-type: none"> 現金取引と掛取引の記帳 返品記帳 		
5	9.10	5/17	5/12		日々の店舗経営 (CHAPTER 03)	<ul style="list-style-type: none"> 銀行預金の役割と預金の種類 通貨及び代用証券とは？ ・小切手のしくみと記帳 		
6	11.12	5/24	5/19		日々の店舗経営 (CHAPTER 04)	<ul style="list-style-type: none"> 手形とは？ 手形に関する記帳 手形と小切手の違い 		
7	13.14	5/31	5/26		日々の店舗経営 (CHAPTER 06)	<ul style="list-style-type: none"> 金銭の貸付けと借入れの記帳 利息の計算 借用証書に代えて約束手形を用いた場合 		
8	15.16	6/7	6/2		日々の店舗経営 (CHAPTER 05・06)	<ul style="list-style-type: none"> 固定資産とは？固定資産購入の記帳 未収入金と未払金 		
9	17.18	6/14	6/9		日々の店舗経営 (CHAPTER 06)	<ul style="list-style-type: none"> 給料明細の見方 支給額と手取り額 源泉徴収制度 給料の支払いと預り金 		
10	19.20	6/21	6/16		日々の店舗経営 (CHAPTER 01・06・07)	<ul style="list-style-type: none"> その他の収益 費用の勘定科目 総勘定元帳と仕訳の転記 		
11	21.22	6/28	6/23		日々及び月間の店舗経営 (CHAPTER 08)	<ul style="list-style-type: none"> 店舗経営と月末集計との関係性 試算表とは ・試算表の作成 		
12	23.24	7/5	6/30		店舗経営における各種税金	<ul style="list-style-type: none"> 所得税 ・法人税 ・消費税 ・印紙税 ・相続税 ・贈与税 等 		
13	25.26	7/12	7/7		総復習（定期試験対策）	<ul style="list-style-type: none"> これまでの授業を振り返るとともに、定期試験に備える。 		
14	27.28	8/23	7/14		定期試験（ノート持込可）	<ul style="list-style-type: none"> 各自で作成した授業ノートと電卓を使用し、授業の理解度を計る。 		
15	29.30	8/30	8/25		製品製造原価計算	<ul style="list-style-type: none"> カフェ等における原価計算 ・損益分岐点による利益計画 		
成績評価基準		出席 20% ・ 授業態度及び提出物 20% ・ 試験 60% で評価						
教科書 参考書 教材		<ul style="list-style-type: none"> みんなが欲しかった簿記の教科書 第10版（予定） 日商3級・商業簿記（TAC出版） 全国銀行協会制作パンフレット（一般社団法人全国銀行協会） ・2022年度版暮らしの税情報（国税庁） 必要に応じて補助プリントを使用します。 ・電卓、ノート類、筆記用具を各自で持参してください。 						

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製菓衛生学Ⅱ		30	後期	必修	松澤睦子 (Aクラス)
授業の目的					
前期開講の製菓衛生Ⅰで学んだことを基礎として、さらにDVD等を使用し、実例を挙げて理解を深める。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	10/7	食中毒小テスト	これまで学んだことの復習	
2	3.4	10/14	食中毒発生状況	令和2年度食中毒統計	
3	5.6	10/21	感染症	人畜共通感染症、結核	
4	7.8	10/28	ウイルス性食中毒	DVDによるノロウイルス食中毒対策	
5	9.10	11/11	細菌性食中毒①	DVDによる腸管出血性大腸菌食中毒対策	
6	11.12	11/18	細菌性食中毒②	DVDによるカンピロバクター食中毒対策	
7	13.14	11/25	植物性自然毒	DVDによるキノコ中毒対策	
8	15.16	12/2	食品表示	食品衛生法による表示、JAS法による表示 アレルギー物質の表示	
9	17.18	12/9	寄生虫による食中毒	DVDによるアニサキス症対策	
10	19.20	12/16	容器包装の衛生	各素材と衛生	
11	21.22	12/23	食品の鮮度判定	官能検査による生鮮食品の鮮度判定	
12	23.24	1/13	食品衛生管理	調理施設・調理従事者の衛生管理	
13	25.26	1/19	衛生動物・衛生害虫	衛生動物・衛生害虫の対策	
14	27.28	1/27	まとめ		
15	29.30	2/3	筆記試験		
成績評価基準		出席率 20%、テスト 60%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」（（公社）全国調理師養成施設協会編）			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製菓衛生学Ⅱ		30	後期	必修	松 澤 睦 子 (Cクラス)
授業の目的					
1 年次開講の食品衛生Ⅰ、食品衛生Ⅱで学んだことを基礎として、さらに発展させて理解を深める。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日 C	項 目	概 要	
1	1.2	10/6	食中毒小テスト①	これまで学んだことの復習、解答と解説	
2	3.4	10/13	食中毒発生状況	令和2年度食中毒統計	
3	5.6	10/20	細菌性食中毒①	DVDによる腸管出血大腸菌食中毒対策	
4	7.8	10/27	細菌性食中毒②	DVDによるカンピロバクター食中毒対策	
5	9.10	11/10	細菌性食中毒③	DVDによるウエルシュ菌食中毒対策	
6	11.12	11/17	ウイルス性食中毒	DVDによるノロウイルス食中毒対策	
7	13.14	11/24	食中毒小テスト②	解答と解説	
8	15.16	12/1	自然毒食中毒	DVDによるキノコ中毒対策	
9	17.18	12/8	自然毒食中毒②	最近のおもな動物性・植物性自然毒食中毒の実例	
10	19.20	12/15	食品表示	食品表示法、食品衛生法による表示、JAS法による表示 アレルギー物質の表示	
11	21.22	12/22	有害物質による食品汚染	発がん物質：食品の加工等で生成する物質、かび毒	
12	23.24	1/12	食品衛生管理	DVDによるHACCPを基本とした自主衛生管理	
13	25.26	1/19	衛生動物・衛生害虫	衛生動物・衛生害虫の対策	
14	27.28	1/26	まとめ		
15	29.30	2/2	筆記試験		
成績評価基準		出席率 20%、テスト 60%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」((公社)全国調理師養成施設協会編)			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製 菓 衛 生 学 II		30	後期	必修	皆 川 武 人 (B・Dクラス)
授業の目的					
安全な食品を供給する上で欠かすことのできない食品衛生の知識を確実に修得し、安全対策がとれるようになる。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日		項 目	概 要
		B	D		
1	1.2	10/6		食の安全と衛生	食の安全の歴史と取組み
2	3.4	10/13		食品と微生物	食品中の微生物
3	5.6	10/20		食品と微生物	食品の腐敗変敗
4	7.8	10/27		食品と化学物質	食品添加物について
5	9.10	11/10		食品と化学物質	添加物の安全性評価と主な食品添加物
6	11.12	11/17		ここまでの復習 (1)	チェックポイントとこれまでの復習
7	13.14	11/24		器具・容器包装等の衛生	重金属、放射線, 器具・容器包装の衛生
8	15.16	12/1		飲食による健康危害	食中毒総論、細菌性食中毒 (感染型及び毒素型)
9	17.18	12/8		飲食による健康危害	食中毒総論、ウイルス性食中毒
10	19.20	12/15		飲食による健康危害	自然毒食中毒 (動物性、植物性)
11	21.22	12/22		ここまでの復習 (2)	チェックポイントとこれまでの復習
12	23.24	1/12		飲食による健康危害	化学性食中毒と寄生虫
13	25.26	1/19		飲食による健康危害	経口感染症と食物アレルギー, その他の健康危害
14	27.28	1/26		食品安全対策	食品安全対策 (食品安全行政、食品表示等)
15	29.30	2/2		試験	
成績評価基準		テスト・レポート 60%、出席率 20%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」(公社) 全国調理師養成施設協会編			

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
色 彩 ・ デ ザ イ ン					32	前期	必修	長 崎 信 博	
授業の目的									
食の文化は、色彩やかたちなど視覚的な要素も大きく影響している。ここでは菓子の色彩、平面デザイン、そして立体デザインをとりあげ、配色カードなどを使って実際に色彩に触れながらカラーリングの基礎知識を学び、色彩感覚を養う。また、立体としての菓子の形体と色彩を考察しながら、菓子を造形的にとらえてみる。									
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）									
回	時間数	月 日				項 目	概 要		
		A	B	C	D				
1	1~4	4/13	4/13	4/13	4/13	菓子店のマークデザイン	菓子のもつ様々なイメージをシンボリックに表現してみる。		
2	5~8	4/20	4/20	4/20	4/20	菓子の立体デザイン①	「かたち」をデザインする感覚を作品を作りながら学んでいく。		
3	9~12	4/27	4/27	4/27	4/27	菓子の立体デザイン②	ポップアップの造形技法によって、立体的に菓子をデザインする。		
4	13~16	5/11	5/11	5/11	5/11	菓子の立体デザイン③	色彩やかたちを工夫して、一冊のケーキブックを完成させる。		
5	17~20	5/18	5/18	5/18	5/18	配色のツール	色彩の三属性、色彩の「ものさし」を理解する。		
6	21~24	5/25	5/25	5/25	5/25	カラーリングによる平面構成	色彩カードを使って、平面構成をしながらデザイン表現を試みる。		
7	25~28	6/1	6/1	6/1	6/1	菓子のデッサンとポスター制作①	菓子のかたちを正確に描写する力を養い、菓子をイメージさせる文字のレタリングを工夫してみる。		
8	29~32	6/8	6/8	6/8	6/8	菓子のデッサンとポスター制作②	デザイン、構成した作品に彩色して完成する。		
成績評価基準		授業態度（出席率を含む）50%、提出作品の採点 50%							
教科書 参考書 教材									

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
洋菓子Ⅰ（基礎）					120	前期	必修	川内唯之・葎川祐介
授業の目的								
洋菓子の基本生地を中心に、クリームやメレンゲを組み合わせることで各種洋菓子への発展ができるように、系統的に理解を深め実習する。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業を行います。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 29品
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1~4	4/7	4/7	4/7	4/7	共立て生地①ジェノワーズ（川内）	ジェノワーズ仕込み・焼成	
2	5~8	4/8	4/8	4/8	4/8	共立て生地②ジェノワーズ（川内）	ジェノワーズ仕込み・焼成 バタークリームナッペ	
3	9~12	4/13	4/13	4/13	4/13	別立て生地①ビスキュイ（川内）	ビスキュイ仕込み・焼成	
4	13~16	4/14	4/14	4/14	4/14	別立て生地②ビスキュイ（川内）	ビスキュイ仕込み・焼成	
5	17~20	4/20	4/20	4/20	4/20	トレーニング（川内）	クリームナッペ 絞り練習	
6	21~24	4/21	4/21	4/21	4/21	別立て生地③ビスキュイ（川内）	ビスキュイ仕込み・焼成	
7	25~28	4/22	4/22	4/22	4/22	パートシュクレ①（川内）	シュクレ生地の仕込み方	
8	29~32	4/27	4/27	4/27	4/27	パートシュクレ②（川内）	シュクレ生地の仕込み方	
9	33~36	5/6	5/6	5/6	5/6	パートシュー（川内）	シュー生地の仕込み方 シュークリーム	
10	37~40	5/11	5/11	5/11	5/11	パートブリゼ①（川内）	ブリゼ生地の仕込み方	
11	41~44	5/12	5/12	5/12	5/12	パートブリゼ②（川内）	ブリゼ生地の仕込み方	
12	45~48	5/13	5/13	5/13	5/13	マカロン（川内）	マカロンの仕込み方	
13	49~52	5/18	5/18	5/18	5/18	チョコレートクリーム菓子（川内）	フォレノワール	
14	53~56	5/19	5/19	5/19	5/19	総合実習（葎川）	凝固剤を使用したプリンのバリエーション	
15	57~60	5/20	5/20	5/20	5/20	トレーニング（川内）		
16	61~64	5/25	5/25	5/25	5/25	焼菓子（葎川）	ガレット・フロランタン・フィナンシェ	
17	65~68	6/8	6/8	6/8	6/8	中間試験（川内）	ジェノワーズの仕込み・焼成・バタークリームのナッペ 絞り	
18	69~72	6/10	6/10	6/10	6/10	焼菓子（葎川）	焼き菓子のバリエーション	
19	73~76	6/15	6/15	6/15	6/15	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション	
20	77~80	6/17	6/17	6/17	6/17	総合実習（川内）	ガトーのバリエーション	
21	81~84	6/22	6/22	6/22	6/22	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション	
22	85~88	6/24	6/24	6/24	6/24	トレーニング（川内）	試験対策	
23	89~92	7/1	7/1	7/1	7/1	前期定期試験（川内）	ジェノワーズの仕込み・焼成・バタークリームのナッペ 絞り	
24	93~96	7/7	7/7	7/7	7/7	ケーキフェスティバル準備（川内）	仕込み他	
25	97~100	7/8	7/8	7/8	7/8	ケーキフェスティバル準備（川内）	仕込み他	
26	101~104	7/14	7/14	7/14	7/14	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション	
27	105~108	7/15	7/15	7/15	7/15	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション	
28	109~112	8/25	8/25	8/25	8/25	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション	
29	113~116	8/26	8/26	8/26	8/26	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション	
30	117~120	8/31	8/31	8/31	8/31	総合実習（葎川）	ガトーのバリエーション	
成績評価基準		出席率 30% 実技試験 40% 授業態度 30%						
教科書 参考書 教材								

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
洋菓子Ⅱ（応用）					160	通年	必修	川内唯之・葎川祐介
授業の目的								
ベース生地や手法、素材の組み合わせ、基本を応用してガトーの発展と仕上げを中心に学ぶ。また作品展に合わせ工芸菓子やディスプレイ技術を修得出来るようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業を行います。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 29品
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1~4	9/1	9/1	9/1	9/1	シュガーデコレーション①（伊藤）	作品作り	
2	5~8	9/2	9/2	9/2	9/2	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
3	9~12	9/7	9/7	9/7	9/7	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
4	13~16	9/8	9/8	9/8	9/8	シュガーデコレーション②（伊藤）	作品作り	
5	17~20	9/9	9/9	9/9	9/9	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
6	21~24	9/15	9/15	9/15	9/15	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
7	25~28	9/16	9/16	9/16	9/16	シュガーデコレーション③（伊藤）	作品作り	
8	29~32	10/5	10/5	10/5	10/5	フランス菓子（小熊）	シェフのスペシャリテ	
9	33~36	10/7	10/7	10/7	10/7	作品展ミーティング（川内）	作品展に向けての打ち合わせ	
10	37~40	10/12	10/12	10/12	10/12	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
11	41~44	10/13	10/13	10/13	10/13	総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
12	45~48	10/14	10/14	10/14	10/14	総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
13	49~52	10/19	10/19	10/19	10/19	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
14	53~56	10/20	10/20	10/20	10/20	マジパン細工①（葎川）	土台・仕上げ・人形	
15	57~60	10/21	10/21	10/21	10/21	マジパン細工②（葎川）	土台・仕上げ・人形	
16	61~64	10/26	10/26	10/26	10/26	ジャパンケーキショー見学（川内）		
17	65~68	10/27	10/27	10/27	10/27	作品展準備（葎川）	作品作り 土台・カバーリング	
18	69~72	10/28	10/28	10/28	10/28	作品展準備（川内）	準備	
19	73~76	10/31	10/31	10/31	10/31	作品展準備（川内）	準備	
20	77~80	11/1	11/1	11/1	11/1	作品展準備（川内）	準備	
21	81~84	11/2	11/2	11/2	11/2	作品展準備（川内）	準備	
22	85~88	11/9	11/9	11/9	11/9	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
23	89~92	11/10	11/10	11/10	11/10	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
24	93~96	11/11	11/11	11/11	11/11	フランス菓子（棟田）	シェフのスペシャリテ	
25	97~100	11/16	11/16	11/16	11/16	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
26	101~104	11/18	11/18	11/18	11/18	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
27	105~108	11/24	11/24	11/24	11/24	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
28	109~112	11/25	11/25	11/25	11/25	総合実習（川内）	ガトーバリエーション	
29	113~116	11/30	11/30	11/30	11/30	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
30	117~120	12/1	12/1	12/1	12/1	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション	
成績評価基準				出席率 30% 実技試験 40% 授業態度 30%				
教科書 参考書 教材								

授業科目名						授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
洋菓子Ⅱ（応用）						160	通年	必修	川内唯之・葎川祐介
授業の目的									
ベース生地や手法、素材の組み合わせ、基本を応用してガトーの発展と仕上げを中心に学ぶ。また作品展に合わせ工芸菓子やディスプレイ技術を修得出来るようになる。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業を行います。									
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）									実習作品 29品
回	時間数	月日				項目	概要		
		A	B	C	D				
31	121~124	12/2	12/2	12/2	12/2	総合実習（葎川）	飴細工		
32	125~128	12/7	12/7	12/7	12/7	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
33	129~132	12/9	12/9	12/9	12/9	総合実習（葎川）	飴細工		
34	133~136	12/14	12/14	12/14	12/14	総合実習（川内）	ガトーバリエーション		
35	137~140	12/16	12/16	12/16	12/16	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
36	141~144	12/21	12/21	12/21	12/21	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
37	145~148	12/22	12/22	12/22	12/22	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
38	149~152	12/23	12/23	12/23	12/23	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
39	153~156	1/6	1/6	1/6	1/6	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション		
40	157~160	1/11	1/11	1/11	1/11	ドイツ菓子（曾根）	マイスターによるドイツ菓子		
成績評価基準		出席率 30% 実技試験 40% 授業態度 30%							
教科書 参考書 教材									

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
特 別 実 習					40	通年	必修	校 外 講 師
授業の目的								
ホテル、洋菓子店のシェフパティシエからプロの菓子作りを学ぶ。 この実習授業は、実務経験のある教員による、授業になります。勤務しているホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業を行います								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 8品
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1~4	5/27	5/27	5/27	5/27	シェフのスペシャリテ	「グランドハイアット福岡」 野島茂	
2	5~8	6/1	6/1	6/1	6/1	シェフのスペシャリテ	「パーラーローレル」 武藤邦弘	
3	9~12	6/2	6/2	6/2	6/2	ヴァンドゥーズについて	「パティシエ イナムラショウゾウ」 稲村省三	
4	13~16	6/3	6/3	6/3	6/3	シェフのスペシャリテ	「ザ・プリンスタワー東京」 内藤武志	
5	17~20	6/29	6/29	6/29	6/29	シェフのスペシャリテ	「ビスキュイ」 駒水純一郎	
6	21~24	7/13	7/13	7/13	7/13	シェフのスペシャリテ	「スイーツスタジオ ベルノート」 上野博史	
7	25~28	8/24	8/24	8/24	8/24	シェフのスペシャリテ	「菓子工房 オークウッド」 横田秀夫	
8	29~32	9/14	9/14	9/14	9/14	シェフのスペシャリテ	「パティスリー ノブティック」 日高宜博	
9	33~36	1/20	1/20	1/20	1/20	シェフのスペシャリテ	「マルメゾン」 大山栄蔵	
10	37~40	1/26	1/26	1/26	1/26	製パン実習・講座	日本パンコーディネーター協会 稲垣智子	
成績評価基準		出席率 30% レポート 40% 授業態度 30%						
教科書 参考書 教材								

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名		
洋菓子Ⅲ（デセール）		48	後期	必修	川内唯之・葎川祐介		
授業の目的							
ベース生地や手法、素材の組み合わせ、基本を応用してガトーの発展と仕上げを中心に学ぶ。チョコレートの実践的な技法を習得する。この実習授業は、実務経験のある教員による授業となります。過去に実務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業を行います。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						実習作品 20品	
回	時間数	月 日				項 目	概 要
		A	B	C	D		
1	1~4	1/12	1/12	1/12	1/12	トレーニング（川内）	ショートケーキ 生クリームの上塗り・絞り・カット
2	5~8	1/13	1/13	1/13	1/13	トレーニング（川内）	絞り・パイピング・クネルの練習
3	9~12	1/18	1/18	1/18	1/18	総合実習（大田）	飴細工
4	13~16	1/25	1/25	1/25	1/25	後期定期実技試験（川内）	ジェノワーズの焼成・上塗り・絞り・カット
5	17~20	1/27	1/27	1/27	1/27	洋菓子Ⅲ実技試験（川内）	絞り・パイピング・クネルの試験 キッシュ
6	21~24	2/1	2/1	2/1	2/1	総合実習（辻本）	ガトーフランボワーズ
7	25~28	2/2	2/2	2/2	2/2	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション
8	29~32	2/3	2/3	2/3	2/3	総合実習（葎川）	ガトーバリエーション
9	33~36	2/8	2/8	2/8	2/8	総合実習（川内）	ガトーバリエーション
10	37~40	2/9	2/9	2/9	2/9	総合実習（川内）	ガトーバリエーション
11	41~44	2/10	2/10	2/10	2/10	総合実習（川内）	ガトーバリエーション
12	45~48	2/15	2/15	2/15	2/15	総合実習（川内）	ガトーバリエーション
成績評価基準		出席率 30%、実技試験 30%、授業態度 40%					
教科書 参考書 教材							

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
和 菓 子					48	通年	必修	校 外 講 師
授業の目的								
日本の食文化である和菓子を味・色彩・形の三点をよく吟味して味わいを通して学ぶ。人間の五感（視覚・味覚・触覚・臭覚・聴覚）を統合した製品を作りあげる。毎回三品前後の和菓子を作るので全 12 回授業で約 40 品の和菓子を学びます。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 40 品
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1~4	5/26	5/26	5/26	5/26	和菓子基本 粒餡・こし餡 (吉田先生)	和菓子の基本である小豆の煮方、練り方、砂糖の配合、保存方法など学ぶ	
2	5~8	6/9	6/9	6/9	6/9	餅菓子 (吉田先生)	うるち米・もち米を原料とする菓子について学ぶ	
3	9~12	6/16	6/16	6/16	6/16	蒸し菓子 (1) 饅頭三種 (江原先生)	和菓子の基本となる包餡の技術を学ぶ	
4	13~16	6/23	6/23	6/23	6/23	もち米と餅粉を使って (江原先生)	赤飯・くるみ餅 他	
5	17~20	6/30	6/30	6/30	6/30	蒸し菓子 (2)・流し菓子 (江原先生)	葛粉・わらび粉を使った基本の菓子を学ぶ	
6	21~24	7/6	7/6	7/6	7/6	焼き菓子 (江原先生)	オーブンを使って焼く饅頭を学ぶ	
7	25~28	8/30	8/30	8/30	8/30	創作和菓子 (芝崎先生)	和菓子の基礎を踏まえて創作和菓子を学ぶ	
8	29~32	10/6	10/6	10/6	10/6	季節の食材を使って (酒井先生)	季節の材料を使い季節感を学ぶ	
9	33~36	11/17	11/17	11/17	11/17	上生菓子 (酒井先生)	小道具の使い方と色の大切さ、季節感を学ぶ	
10	37~40	12/8	12/8	12/8	12/8	創作和菓子 (芝崎先生)	和菓子の基礎を踏まえて創作和菓子を学ぶ	
11	41~44	12/15	12/15	12/15	12/15	和菓子応用 (酒井先生)	今まで学んだ基礎を踏まえて応用	
12	45~48	1/19	1/19	1/19	1/19	和菓子応用 (酒井先生)	今まで学んだ基礎を踏まえて応用	
成績評価基準		出席率 25%、授業態度 25%、レポート 50%						
教科書 参考書 教材		和菓子テキスト						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
製菓科学実験実習					20	前期	必修	川内唯之・上原千恵子	
授業の目的									
いくつかの製菓材料を用いて実験を行うことで、その材料の特徴をより深く理解する。実験で得た結果を製菓理論での知識や製菓・製パン実習での技術と合わせ、より良い製品の創作に繋げる。									
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）									
回	時間数	月 日				項 目	概 要		
		A	B	C	D				
1	1~4	8/23	8/23	8/23	8/23	小麦粉	粉の種類による性質の違い		
2	5~8	8/29	8/29	8/29	8/29	甘味料	甘味料の違いによる性質の違い		
3	9~12	9/20	9/20	9/20	9/20	凝固剤	凝固剤の違いによる製品への影響		
4	13~16	9/26	9/26	9/26	9/26	凝固剤②	ペクチンによる凝固		
5	17~20	9/27	9/27	9/27	9/27	凝固剤③（川内） 試験	ペクチンを用いたゼリー 実習のまとめ（試験）		
成績評価基準				提出物（レポート）50% 筆記試験 50%					
教科書 参考書 教材				製菓理論ノート 配布プリント					

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
ラッピング技術実習					12	前期	必修	田 中 三恵子
授業の目的								
日本の慣習として贈り物をする際には包むということは慣例化しているが、近年、環境問題への配慮によりギフトラッピングのあり方も変化しつつある。基本となる技術の修得と工夫、そして、需要が高まっているSDGsにも配慮しながら時代の流れに合ったラッピングを積極的に取り入れることで、今後の職業に役立てることを目的とする。なお、本講義は(公社)全国調理職業訓練協会認定資格「ラッピングクリエイター3級」の規定科目である。								
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)								
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1~4	8/19	8/18	8/19	8/18	ラッピングの基礎①②	<ul style="list-style-type: none"> 基本的な包み方及びリボンのかけ方 和(日本)のしきたり 	
2	5~8	8/24	8/22	8/24	8/22	ラッピングの基礎③	<ul style="list-style-type: none"> スクエアBOXの包み方とリボンのかけ方のバリエーション パッケージ作り 	
3	9~12	9/7	8/31	9/7	8/31	ラッピングの応用	<ul style="list-style-type: none"> ボトルや円形BOX等の包み方のバリエーション ギフトBOX作り 	
成績評価基準		授業態度 50% 出席率 50%						
教科書 参考書 教材		カフェクリエイター教本 箱・ペーパー・リボン・両面テープ・ワイヤー・セロテープ						

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
カフェドリンク（理論含む）					30	後期	必修	遠藤徳夫他
授業の目的								
カフェの現場における料飲サービスの知識と技術を学ぶ。本講は、(公社) 全国調理職業訓練協会認定資格「カフェクリエイター 3 級」の規定科目である。「コーヒーインストラクター 3 級」も修得。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1.2	10/5	10/5	10/5	10/5	カフェクリエイターについて	カフェクリエイター認定規定他	
2	3.4	10/12	10/12	10/12	10/12	ドリンク実習（津久井）	ハーブティーを学ぶ	
3	5.6	10/19	10/19	10/19	10/19	ドリンク実習（高梨）	紅茶を学ぶ	
4	7.8	10/26	10/26	10/26	10/26	ドリンク実習（福田）	中国茶を学ぶ	
5	9.10	11/9	11/9	11/9	11/9	ドリンク実習（角地）	コーヒーインストラクター 3 級講座	
6	11.12	11/16	11/16	11/16	11/16	ドリンク実習（角地）	コーヒーを学ぶ。カップング他	
7	13.14	11/30	11/30	11/30	11/30	ドリンク実習（ドーバー洋酒貿易）	リキュールについて学ぶ	
8	15.16	12/7	12/7	12/7	12/7	ドリンク実習	日本茶について学ぶ 他	
9	17.18	12/14	12/14	12/14	12/14	カフェの菓子・パンなど	カフェの現場における製品を学ぶ	
10	19.20	12/21	12/21	12/21	12/21	カフェのコーディネート（加藤）	マイカフェデザインワーク①（ドリンク・フード・スイーツ）	
11	21.22	1/11	1/11	1/11	1/11	カフェのコーディネート（加藤）	マイカフェデザインワーク②（インテリア・環境）	
12	23.24	1/18	1/18	1/18	1/18	カフェのコーディネート（加藤）	マイカフェデザインワーク③（平面プラン）	
13	25.26	1/25	1/25	1/25	1/25	カフェの基本（高野）	花を使用したテーブルコーディネート	
14	27.28	2/1	2/1	2/1	2/1	カフェのコーディネート（加藤）	マイカフェデザインワーク④（スケッチ）	
15	29.30	2/8	2/8	2/8	2/8	カフェのまとめ	カフェドリンクのまとめ など	
成績評価基準				課題提出 40% 出席率 50% 授業態度 10%				
教科書 参考書 教 材				カフェクリエイター 3 級テキスト プリント				

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
栄養学・献立作成 (四群点数法含む)		30	前期	選択必修	羽 田 綾 子
授業の目的					
栄養学と四群点数法の復習を行いながら、健康でいるためにはどのようにしたらよいのかを考え、栄養と健康について知識を深める。また、実践できるようにどうしたらよいのかを考え、理解を深める。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/8	栄養学の概論	ヒトはなぜ食物から栄養素を取るのか、食と健康をつなぐ役割をもつ栄養について	
2	3.4	4/22	身体の機能・消化吸収について	体の構造を知り、摂取した食品が体の中で変化～利用されるメカニズムについて学ぶ	
3	5.6	5/6	栄養素の機能①	五大栄養素の炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル (無機質) について、種類とその働きを学ぶ	
4	7.8	5/13	栄養素の機能②		
5	9.10	5/20	栄養素の機能③		
6	11.12	5/27	栄養素の機能④		
7	13.14	6/3	食品の選び方と摂取量	日本人の食事摂取基準 2020 年度版について概略を学ぶ	
8	15.16	6/10	四群点数法について	四群点数法の基本を知り、料理の適正量などを理解する	
9	17.18	6/17	栄養計算①	四群点数法の活用方法を知り、「80 キロガイドブック」を使って四群点数法による計算を行う	
10	19.20	6/24	栄養計算②		
11	21.22	7/1	栄養計算③	食品成分表を使用し計算を行う	
12	23.24	7/8	栄養計算④	献立を立てて計算を行う	
13	25.26	7/15	栄養計算⑤ (上原)	コンピューターの基本操作を学び、計算ソフトを使用し栄養計算を行う	
14	27.28	8/26	生活習慣病	生活習慣病について要因、食事療法などを学ぶ	
15	29.30	9/2	まとめ・定期試験		
成績評価基準		テスト 50% 提出物 30% 授業態度等 20%			
教科書 参考書 教材		「80 キロガイドブック」「なにをどれだけ食べたらいいの」(女子栄養大学出版部) 家庭料理技能検定公式ガイドブック 3 級、配布プリント、電卓			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製菓衛生学Ⅰ		30	前期	選択必修	松澤睦子
授業の目的					
飲食物を介し人の健康を損なう様々な危害とおその予防法を学び、パティシエとして安全な食品を提供出来るよう必要な知識を習得する。さらに食品衛生に関する法律や行政についても学ぶ。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/12	食の安全と衛生	食の安全確保のしくみ、食品衛生とは	
2	3.4	4/19	食品と微生物	微生物の種類、微生物の形態、微生物の発育条件	
3	5.6	4/26	食品の微生物による変質	微生物による食品の変化、腐敗、変敗、酸敗	
4	7.8	5/10	微生物の殺菌	滅菌と消毒：物理的殺菌法、化学的殺菌法	
5	9.10	5/17	食中毒の概要	食中毒の定義、食中毒の分類、食中毒発生状況	
6	11.12	5/24	細菌性食中毒①	細菌性食中毒の分類、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ	
7	13.14	5/31	細菌性食中毒②	カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、ウエルシュ菌	
8	15.16	6/7	細菌性食中毒③	エルシニア、リステリア、ボツリヌス菌 ぶどう球菌、セレウス菌	
9	17.18	6/14	ウイルス性食中毒 食中毒予防法	ノロウイルス、ロタウイルス、A型肝炎ウイルス 微生物性食中毒の予防法	
10	19.20	6/21	自然毒食中毒	植物性自然毒、動物性自然毒	
11	21.22	6/28	化学性食中毒 寄生虫による食中毒①	環境汚染物質、アレルギー様食中毒 寄生虫の分類、魚介類から感染する寄生虫	
12	23.24	7/5	寄生虫による食中毒② 食品添加物①	獣肉・野菜・飲料水から感染する寄生虫 食品添加物の定義、食品添加物の役割、食品添加物の表示法	
13	25.26	7/12	食品添加物②	食品添加物の安全評価、保存料、酸化防止剤、防かび剤	
14	27.28	8/23	食品添加物③ まとめ	着色料、発色剤、殺菌剤、乳化剤、増粘剤、調味料 前期の復習	
15	29.30	8/30	筆記試験		
成績評価基準		出席率 20%、テスト 60%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		新調理師養成教育全書「食品の安全と衛生」（（公社）全国調理師養成施設協会編）			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
実用フランス語		30	前期	選択必修	上田美子
授業の目的					
フランス語の基礎と製菓に関する語彙を学ぶ。また平易な会話文を覚えることで、実用的なフランス語に慣れる。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/8	アルファベット 1	綴り字の読み方	
2	3.4	4/22	アルファベット 2	綴り字の読み方・調理器材の名前	
3	5.6	5/6	名詞	名詞の性と数	
4	7.8	5/13	冠詞 1	不定冠詞	
5	9.10	5/20	冠詞 2	定冠詞・部分冠詞	
6	11.12	5/27	形容詞 1	形容詞の性と数	
7	13.14	6/3	形容詞 2	形容詞の一致	
8	15.16	6/10	メニュー 1	メニューの読み方 1	
9	17.18	6/17	メニュー 2	メニューの読み方 2	
10	19.20	6/24	メニュー 3	メニューの読み方 3	
11	21.22	7/1	chou 菓子	さまざまな chou 菓子	
12	23.24	7/8	レシピ 1	レシピの読み方 1	
13	25.26	7/15	レシピ 2	レシピの読み方 2	
14	27.28	8/26	レシピ 3	レシピの読み方 3	
15	29.30	9/2	試験	定期試験	
成績評価基準		テスト・レポート 80%、授業態度 20%			
教科書 参考書 教材		「新フランス料理用語辞典」白水社 プリント			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
レストランオペレーション		20	後期	選択必修	高松克之
授業の目的					
食事は1つの洗練された儀式であり生きる基軸です。動物は餌を喰らうと言いますが、人間は規律を守り原則としてルールに沿って食事をします。文化・宗教や意見の異なる人にも対応する術も食事の共有で学べます。単純でいて、奥が深い食事力をいろんな観点から分析しましょう。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	10/4	オリエンテーション	全授業の内容と進め方 評価基準説明 コラム①：「Sさんの就職」	
2	3.4	10/11	レストラン・接客の基本①	接客術 ラポール チームワーク 人工知能	
3	5.6	10/18	レストラン・接客の基本②	お客様の心理 パラダイム 差別と区別 小テスト① コラム②：「記憶の達人」	
4	7.8	10/25	ワインの基礎①	ワインの歴史・基本のブドウ8種類・フランスのワイン産地6ヵ所	
5	9.10	11/1	ワインの基礎②	ワインの管理と保存・ワイン4分類・色・香り・味の3テイ スティング	
6	11.12	11/15	飲料の知識	水・お茶・醸造酒・蒸留酒・スピリッツ・カクテル 小テスト②	
7	13.14	11/22	デクパージュ実技	①オレンジ・キウイの盛付け 売値を決める 商品タイトル作成 コラム③：感性の人	
8	15.16	11/29	宴会の基本	宴会の特徴 宴会用語 宴会の種類（MICEの説明） プロト コール	
9	17.18	12/6	結婚・披露宴の基礎	結婚式と披露宴・「メモリプレイ」（企画）・結婚を考える コラム④：厄介な客は最高の客 小テスト③	
10	19.20	12/13	期末テスト キャリアプラン作成	期末テストと解説 自分の能力と価値観を整理する コラム⑤：「熱い人温かい人」	
成績評価基準		小テスト（3回）30% 期末テスト60% レポート提出と授業態度10%±α			
教科書 参考書 教材		自作プリントを配布する			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
キャリアガイダンスⅠ		20	前期	選択必修	自 覚 真由美
授業の目的					
①面接ノウハウ、筆記試験対策、エントリーシート記入方法を学び、就職活動について自信をつけることを目指す					
②社会人としてのビジネスマナーと仕事の進め方を習得することを目指す					
③映像視聴により、仕事の現場や精神力を学ぶ。同時進行で就活個別指導を行い、内定率アップを目指す					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	4/12	①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③18歳成人としてのマナー	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②身だしなみ・入退室の流れ・ポートフォリオ（活動報告書）準備 ③クレジットカード・契約等についての注意点	
2	3.4	4/19	①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③コミュニケーション力	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②履歴書の書き方・下書きメモ・電話のかけ方と対応 ③タイプ別付き合いか（ソーシャルスタイル）	
3	5.6	4/26	①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③ビジネスマナー	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②自己PRと志望動機（考え方・書き方・伝え方）Ⅰ ③報連相・指示の受け方	
4	7.8	5/10	①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②敬語・面接入退室の復習（グループ面接と個人面接） ③ビデオ鑑賞・同時に希望者に個別指導	
5	9.10	5/17	①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②履歴書の清書 ③ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導	
6	11.12	5/24	①筆記試験対策ミニテスト ②就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導	
7	13.14	5/31	①筆記試験対策ミニテスト ②就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験の模擬ミニテストと答え合わせ ②ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導	
8	15.16	6/7	①筆記試験対策ミニテスト ②就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導	
9	17.18	6/14	①筆記試験対策ミニテスト ②就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導	
10	19.20	6/21	①就活関連映像研究＋個別指導 ②まとめ	①ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導 ②まとめ	
成績評価基準		50%（授業出欠・遅刻）・50%（定期試験）			
教科書 参考書 教 材		就職活動ガイドブック 講師作成プリント・ビデオ			

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
キャリアデザイン I		10	後期	選択必修	川内唯之他
授業の目的					
卒業後、社会人として自覚ある行動・考え方を学ぶ。各、業界で活躍・働いている方の講和を聴いて、今後に繋げる。					
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）					
回	時間数	月 日 A	項 目	概 要	
1	1.2	12/20	仕事について (秦)	各業界で活躍している方からアドバイス	
2	3.4	1/10	業界人の講話 他 (山本)	各業界で活躍している方から、アドバイス ヴァニドゥーズについて	
3	5.6	1/17	業界人の講話 他 (山本)	各業界で活躍している方から、アドバイス ヴァニドゥーズについて	
4	7.8	1/26	業界人の講話 他 (山本)	各業界で活躍している方から、アドバイス ヴァニドゥーズについて	
5	9.10	2/2	業界人の講話 他 (遠藤)	各業界で活躍している方から、アドバイス ビジネスについて	
成績評価基準		出欠席の状態など			
教科書 参考書 教材					

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名		
プランタン実習					30	通年	選択必修	川内唯之・遠藤徳夫		
授業の目的										
授業において修得した知識・技術を大量生産に応用する。製品の計画立案・製作・販売までをグループ実習し、実践の技術を身につけることを目的とする。同時に接客態度、包装方法、菓子の説明ができる知識も習得する。										
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）										
回	時間数	月 日				項 目	概 要			
		A	B	C	D					
		〈一グループ4～5人、月～金、原則5日間〉				説明会	「実習の手引き」を参考に、実習前の準備、心構え、タイムスケジュールなどの説明			
						実習品目の計画立案	グループでの製品の計画立案 何がどれだけ売れるか、仕込み数、手順など考える			
						実習品目の原価計算	グループ製品の原価計算の方法及び売価の決定方法などを知る			
						実習品目の広告活動	グループ製品の販売のための広報活動として、ポスター制作、掲示などを行う			
						実習品目の製造	計画に基づいて製品の仕込み、仕上げを学ぶ			
						実習品目の販売	製品の店頭でのディスプレイ、販売方法などを学ぶ			
						店頭での接客・サービス	接客態度、サービスのマナーなどを学ぶ			
						食品衛生の意識を高める	食品の扱い方、検収方法、保存方法、在庫管理及び製造販売を通して食品の衛生的な扱いを学ぶ			
						円滑なグループ活動	一日毎にリーダーを決め、リーダーを中心に仕事の分担、進行などスムーズに行動できるように協力する			
						作業における積極性を高める	自分から積極的に仕事に取り組む姿勢を養う			
						反省会・レポート	反省会を開き、実習を通して学んだことの再確認及び勉強の仕方、将来に向けての姿勢など意見交換を行い、レポートを期限内に提出する			
						<ul style="list-style-type: none"> ・プランタン実習に入るための腸内細菌検査（検便）について プランタン実習に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済ませなければならない。そのためにはプランタン実習に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。なお、検査を受けなければ指定された日にプランタン実習に入ることはできない。 				
成績評価基準		出席率 30%、実習態度 50%、その他 20%、								
教科書 参考書 教材										

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
カフェフード実習		60	通年	選択必修	土屋純一・広田昌利・皆田健太郎・川内唯之・葭川祐介
授業の目的					
お菓子を作る上でも調理の基本は必要になる。人が健康に生活するために必要な食事を作ることができる技術を身につける。応用として安全で衛生的なカフェフードの調理技術を修得する。本校は、家庭料理技能検定の実施校でもあり、当検定3級合格を目指す。本講は、(公社)全国調理職業訓練協会認定試験「カフェクリエーター3級」の規定科目である。この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。					
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)					実習作品 35品
回	時間数	月 日 A	項	目	
1	1~4	9/20	基礎実習① (土屋)	基本① (家庭料理技能検定対策含む) 実習オリエンテーション、計量カップ、スプーンについて	
2	5~8	9/22	松柏軒	懐石料理体験 スーツ着用のこと	
3	9~12	10/4	カフェフード①	カフェメニューの基本メニュー①	
4	13~16	10/11	基礎実習② (土屋)	基本② (家庭料理技能検定対策含む) 包丁の研ぎ方、持ち方、切り方について、ミニテスト	
5	17~20	10/18	カフェフード② (皆田)	カフェメニューの基本メニュー②	
6	21~24	10/25	基礎実習③ (土屋)	基本③ (家庭料理技能検定対策含む) 米の炊き方、ダシの取り方について	
7	25~28	11/15	カフェフード③	カフェメニューの基本メニュー③	
8	29~32	11/22	カフェフード④ (広田)	カフェメニューの発展① (パスタ、サラダ)	
9	33~36	11/29	カフェフード⑤	カフェメニューの発展②	
10	37~40	12/6	カフェフード⑥	カフェメニューの発展③	
11	41~44	12/13	カフェフード⑦	カフェメニューの発展④	
12	45~48	12/20	基礎実習④ (土屋)	基本④ (家庭料理技能検定対策含む) ポークソテー、ポトフなど	
13	49~52	1/10	カフェフード⑧ (広田)	カフェメニューの応用① (スープと一品料理)	
14	53~56	1/17	カフェフード⑨ (皆田)	カフェメニューの応用② (和風カフェの展開)	
15	57~60	1/31	基礎実習⑤ カフェフード⑩ (土屋)	基本⑤ (家庭料理技能検定対策含む) カフェメニューの応用③ (アジア風カフェの展開)	
成績評価基準		授業態度 10%、身だしなみ・衛生 10%、レポート 30%、出欠回数 40%、ミニテスト 10%			
教科書 参考書 教材					

授 業 科 目 名				授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
製菓フランス語				30	前期	選択必修	上田美子
授業の目的							
製菓に必要なフランス語の語彙を修得する。またフランス語の基礎文法をもとに、応用できるフランス語会話を身につける。							
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）							
回	時間数	月 日			項 目	概 要	
		B	C	D			
1	1.2	4/8	4/7		復習 1	フランス語の読み方・基礎単語	
2	3.4	4/22	4/14		復習 2	基礎文法	
3	5.6	5/6	4/21		製菓フランス語の単語 1	製菓器材・材料	
4	7.8	5/13	4/28		製菓フランス語の単語 2	製菓に多く使われる形容詞など	
5	9.10	5/20	5/12		会話 1	フランス語の挨拶	
6	11.12	5/27	5/19		会話 2	Marché での会話	
7	13.14	6/3	5/26		製菓フランス語の単語 3	製菓に多く使われる前置詞など	
8	15.16	6/10	6/2		製菓フランス語の単語 4	製菓に多く使われる単語・全般	
9	17.18	6/17	6/9		chou 菓子	さまざまな chou 菓子	
10	19.20	6/24	6/16		会話 3	Café での会話	
11	21.22	7/1	6/23		メニュー 1	Dessert のメニュー 1	
12	23.24	7/8	6/30		メニュー 2	Dessert のメニュー 2	
13	25.26	7/15	7/7		レシピ 1	製菓のレシピ 1	
14	27.28	8/26	7/14		レシピ 2	製菓のレシピ 2	
15	29.30	9/2	8/25		試験	定期試験	
成績評価基準			テスト・レポート 80%、授業態度 20%				
教科書 参考書 教材			「新フランス料理用語辞典」白水社 プリント				

授 業 科 目 名			授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
キャリアガイダンスⅡ			20	前期	選択必修	自 覚 真由美
授業の目的						
①面接ノウハウ、筆記試験対策、エントリーシート記入方法を学び、就職活動について自信をつけることを目指す						
②社会人としてのビジネスマナーと仕事の進め方を習得することを目指す						
③映像視聴により、仕事の現場や精神力を学ぶ。同時進行で就活個別指導を行い、内定率アップを目指す						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日			項 目	概 要
		B	C	D		
1	1.2	4/12	4/11		①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③18歳成人としてのマナー	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②身だしなみ・入退室の流れ・ポートフォリオ（活動報告書）準備 ③クレジットカード・契約等についての注意点
2	3.4	4/19	4/18		①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②履歴書の書き方・下書きメモ・電話のかけ方と対応 ③ビデオ鑑賞・同時に希望者に個別指導
3	5.6	4/26	4/25		①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③ビジネスマナー	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②自己PRと志望動機（考え方・書き方・伝え方）Ⅰ ③報連相（デュアル実習時のマナー等）・指示の受け方
4	7.8	5/10	5/9		①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②面接入退室の復習（グループ面接と個人面接） ③ビデオ鑑賞・同時に希望者に個別指導
5	9.10	5/17	5/16		①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②履歴書の清書 ③ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導
6	11.12	5/24	5/23		①筆記試験対策ミニテスト ②就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導
7	13.14	5/31	5/30		①筆記試験対策ミニテスト ②就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験の模擬ミニテストと答え合わせ ②ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導
8	15.16	6/7	6/6		①筆記試験対策ミニテスト ②就活アピール術 ③就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②自己PR（数人に前にでて、自己PRをさせる） ③ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導
9	17.18	6/14	6/13		①筆記試験対策ミニテスト ②就活関連映像研究＋個別指導	①適性試験や筆記試験のミニテストと答え合わせ ②ビデオ鑑賞・希望者に就活個別指導
10	19.20	6/21	6/20		①定期試験 ②まとめ	①下記内容についての定期試験 50分程度 面接マナー ・敬語 ・筆記試験 ・適性試験 ②まとめ
成績評価基準		50%（授業出欠・遅刻）・50%（定期試験）				
教科書 参考書 教 材		就職活動ガイドブック 講師作成プリント・ビデオ				

授 業 科 目 名		授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
キャリアデザインⅡ		30	後期	選択必修	自 覚 真由美	
授業の目的						
①自己アピール・話し方のポイントをロールプレイングを通して身につける ②社会人としてのビジネスマナーと仕事の進め方を習得する ③転職時に必要な社会保険と税金の手続き等のお金の知識を身につける						
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）						
回	時間数	月 日			項 目	概 要
		B	C	D		
1	1.2	10/5			①筆記試験対策ミニテスト ②社会人マナー ③ビデオ上映＋就活個人指導	① 10分テストと答え合わせ ②名刺受け取りと会話術 ③ビデオ上映同時進行で未内定者に個人指導
2	3.4	10/12			①筆記試験対策ミニテスト ②社会人マナー ③ビデオ上映＋就活個人指導	① 10分テストと答え合わせ ②電話応対と取次ぎマナー ③ビデオ上映同時進行で未内定者に個人指導
3	5.6	10/26			①筆記試験対策ミニテスト ②自己アピールロールプレイング ③ビデオ上映＋就活個人指導	① 10分テストと答え合わせ ②クラス全員が順番で自己アピール（1）6名前後 ③ビデオ上映同時進行で未内定者に個人指導
4	7.8	11/9			①筆記試験対策ミニテスト ②自己アピールロールプレイング ③ビデオ上映＋就活個人指導	① 10分テストと答え合わせ ②クラス全員が順番で自己アピール（2）6名前後 ③ビデオ上映同時進行で未内定者に個人指導
5	9.10	11/16			①ビジネスマナーミニテスト ②自己アピールロールプレイング ③社会人とお金（1）	① 10分テストと答え合わせ ②クラス全員が順番で自己アピール（3）6名前後 ③社会保険と税金の手続き（1）
6	11.12	11/30			①ビジネスマナーミニテスト ②自己アピールロールプレイング ③社会人とお金（2）	① 10分テストと答え合わせ ②クラス全員が順番で自己アピール（4）6名前後 ③社会保険と税金の手続き（2）
7	13.14	12/7			①ビジネスマナーミニテスト ②自己アピールロールプレイング ③社会人とお金（3）	① 10分テストと答え合わせ ②クラス全員が順番で自己アピール（5）6名前後 ③社会保険と税金の手続き（3）
8	15.16	12/14			①「社会人とお金」ミニテスト ②職場でのコミュニケーション	① 10分テストと答え合わせ ②事例研究
9	17.18	12/21			①「社会人とお金」ミニテスト ②職場でのコミュニケーション	① 10分テストと答え合わせ ②事例研究
10	19.20	1/11			①「社会人とお金」ミニテスト ②職場でのコミュニケーション	① 10分テストと答え合わせ ②事例研究
11	21.22	1/18			①「社会人とお金」ミニテスト ②卒業に向けて	① 10分テストと答え合わせ ②1年と2年の「キャリアガイダンス」の復習
12	23.24	1/25			①ビジネスマナーミニテスト ②卒業に向けて	① 10分テストと答え合わせ ②1年と2年の「キャリアガイダンス」の復習
13	25.26	1/27			①ビジネスマナーミニテスト ②卒業に向けて	① 10分テストと答え合わせ ②社会人としての自覚
14	27.28	2/1			①ビジネスマナーミニテスト ②卒業に向けて	① 10分テストと答え合わせ ②社会人としての自覚
15	29.30	2/8			①まとめと試験	定期試験
成績評価基準		50%（授業出欠・遅刻） 50%（定期試験）				
教科書 参考書 教 材		就職活動ガイドブック 講師作成プリント＋ビデオ				

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
専 門 料 理 発 展					80	通年	選択必修	原口英男・広田昌利・ 土屋純一・皆田健太郎 他
授業の目的								
1年次にそれぞれ発展的に学び実践できるようになる。 この実習授業は、実務経験のある教員による、授業となります。過去に勤務経験のあるホテルあるいは専門店等の現場で、培った技術に基づいて授業をおこないます。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）								実習作品 60品
回	時間数	月 日			項 目	概 要		
		B	C	D				
1	1~4	4/12	4/11	4/11	中国料理① (土屋)	中国料理発展① 旬の食材を使った応用		
2	5~8	4/19	4/18	4/18	日本料理① (原口)	季節の献立①		
3	9~12	4/26	4/25	4/25	西洋料理① (広田)	春の食材を使った料理		
4	13~16	5/10	5/9	5/9	西洋料理② (広田)	フランス 保存料理について リエット		
5	17~20	5/17	5/16	5/16	中国料理② (土屋)	中国料理発展② 旬の食材を使った応用		
6	21~24	5/24	5/23	5/23	日本料理② (原口)	季節の献立②		
7	25~28	6/6	6/7	6/7	中国料理③ (土屋)	中国料理発展③ 旬の食材を使った応用		
8	29~32	6/14	6/13	6/13	日本料理③ (皆田)	季節の献立③ 鯛のうす造り、鯛茶漬け		
9	33~36	6/21	6/20	6/20	西洋料理③ (広田)	南フランス 夏の料理 若鶏のヴィネガー風味		
10	37~40	6/28	6/27	6/27	中国料理④ (土屋)	中国料理発展④ 旬の食材を使った応用		
11	41~44	7/5	7/4	7/4	日本料理④ (原口)	季節の献立④		
12	45~48	7/12	7/11	7/11	西洋料理④ (広田)	エピスを使った料理 鴨のロースト		
13	49~52	8/19	8/18	8/18	中国料理⑤ (土屋)	中国料理発展⑤ 旬の食材を使った応用		
14	53~56	9/6	9/5	9/5	西洋料理⑤ (広田)	パイ生地を使った料理 プフアングルート		
15	57~60	9/13	9/12	9/12	中国料理⑥ (土屋)	中国料理発展⑥ 旬の食材を使った応用		
16	61~64	10/4	10/3	10/3	西洋料理⑥ (広田)	バスク地方 煮込み料理 カスレ		
17	65~68	10/11	10/10	10/10	日本料理⑤ (原口)	季節の献立⑤		
18	69~72	10/18	10/17	10/17	西洋料理⑦ (広田)	ノルマンディー地方の料理 サーモンのポワレ		
19	73~76	11/15	11/14	11/14	日本料理⑥ (原口)	季節の献立⑥		
20	77~80	11/22	11/21	11/21	中国料理⑦ (土屋)	中国料理発展⑦ 旬の食材を使った応用、まとめ		
成績評価基準					授業態度 20%、身だしなみ・衛生 10%、出欠回数 40%、レポート 30%			
教科書 参考書 教材								

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名	
プランタン実習					30	通年	選択必修	遠藤徳夫	
授業の目的									
授業において修得した知識・技術を大量生産に応用する。製品の計画立案・製作・販売までをグループ実習し、実践の技術を身につけることを目的とする。同時に接客態度、包装方法、菓子の説明ができる知識も習得する。									
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）									
回	時間数	月 日				項 目	概 要		
		A	B	C	D				
		〈一グループ4～5人、月～金、原則5日間〉				説明会	「実習の手引き」を参考に、実習前の準備、心構え、タイムスケジュールなどの説明		
						実習品目の計画立案	グループでの製品の計画立案 何がどれだけ売れるか、仕込み数、手順など考える		
						実習品目の原価計算	グループ製品の原価計算の方法及び売価の決定方法などを知る		
						実習品目の広告活動	グループ製品の販売のための広報活動として、ポスター制作、掲示などを行う		
						実習品目の製造	計画に基づいて製品の仕込み、仕上げを学ぶ		
						実習品目の販売	製品の店頭でのディスプレイ、販売方法などを学ぶ		
						店頭での接客・サービス	接客態度、サービスのマナーなどを学ぶ		
						食品衛生の意識を高める	食品の扱い方、検収方法、保存方法、在庫管理及び製造販売を通して食品の衛生的な扱いを学ぶ		
						円滑なグループ活動	一日毎にリーダーを決め、リーダーを中心に仕事の分担、進行などスムーズに行動できるように協力する		
						作業における積極性を高める	自分から積極的に仕事に取り組む姿勢を養う		
						反省会・レポート	反省会を開き、実習を通して学んだことの再確認及び勉強の仕方、将来に向けての姿勢など意見交換を行い、レポートを期限内に提出する		
							・プランタン実習に入るための腸内細菌検査（検便）について プランタン実習に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済ませなければならない。そのためにはプランタン実習に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。なお、検査を受けなければ指定された日にプランタン実習に入ることはできない。		
成績評価基準		出席率 30%、実習態度 50%、その他 20%、							
教科書 参考書 教材									

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
インターンシップ (校外実習)					60	前期	選択	遠藤徳夫
授業の目的								
調理師、パティシエ業務の実際を实地経験することにより、調理師、パティシエとしての職業意識を向上させ、あわせて営業調理の技術及び多様化した調理業務に応え得る知識及び技術を学習する。								
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)								
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1~6	指定する 10 日間	校外営業施設での実習			ホテル・レストラン・料亭・飯店・洋菓子店・パン屋等の校外営業施設で調理・製菓実習を行う。 ※実習前にはオリエンテーションを行う。 ※実習レポート提出、報告会を行う。		
2	7~12							
3	13~18							
4	19~24							
5	25~30							
6	31~36							
7	37~42							
8	43~48							
9	49~54							
10	55~60							
						・インターンシップ (校外実習) に入るための腸内細菌検査 (検便) について インターンシップ (校外実習) に入るためには、決められた容器で腸内細菌検査を行い細菌の有無の検査を済まさなければならない。そのためには、インターンシップ (校外実習) に入る前の指定日の朝に採取した便を提出すること。検査を受けなければ指定された日にインターンシップ (校外実習) に入ることができない。		
成績評価基準		実習態度、実習ノート 80%、その他 20%						
教科書 参考書 教材								

授 業 科 目 名					授業時間	開講時期	必修・選択	担当者氏名
実践経営簿記					30	後期	選択	堀居英治・小高陽子 (A・Bクラス)(C・Dクラス)
授業の目的								
前期必修科目『店舗経営論』を基に、経理必須スキルである簿記を学習します。学習成果として、2023年2月19日(日)に実施予定の公益社団法人全国経理教育協会主催の「第209回簿記能力検定試験」3級合格を目指します。								
授業計画(授業計画は変更になる場合があります)								
回	時間数	月 日				項 目	概 要	
		A	B	C	D			
1	1.2	10/4		10/6	実践経営簿記入門講座	<ul style="list-style-type: none"> 全経簿記検定とは 前期『店舗経営論』で学んだ仕訳の復習 		
2	3.4	10/11		10/13	第1問対策 仕訳	<ul style="list-style-type: none"> 株式の発行 ・ 有価証券の購入と売却 		
3	5.6	10/18		10/20	第2問対策 仕訳	<ul style="list-style-type: none"> 前受金 前払金 (予約販売) 		
4	7.8	10/25		10/27	第3問対策 仕訳	<ul style="list-style-type: none"> 消費税の仕組みと仕訳 		
5	9.10	11/1		11/10	第4問対策 仕訳	<ul style="list-style-type: none"> 租税公課 仮払金 仮受金 その他の仕訳 		
6	11.12	11/15		11/17	第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> 決算とは ・ 決算整理事項の学習 		
7	13.14	11/22		11/24	第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> 精算表作成の学習 		
8	15.16	11/29		12/1	第5問対策 決算問題	<ul style="list-style-type: none"> 精算表作成の学習 		
9	17.18	12/6		12/8	第3・4問対策 伝票	<ul style="list-style-type: none"> 伝票とは 三伝票制(入金伝票 出金伝票 振替伝票)を学習 		
10	19.20	12/13		12/15	第3・4問対策 補助簿	<ul style="list-style-type: none"> 補助簿とは 小口現金出納帳 商品有高帳等を学習 		
11	21.22	12/20		12/22	第2問対策 計算問題	<ul style="list-style-type: none"> 純損益 資産 負債 純資産(資本) 売上原価の計算 		
12	23.24	1/10		1/12	総まとめ: 答案練習①	<ul style="list-style-type: none"> 授業内試験を兼ねた答案練習 		
13	25.26	1/17		1/19	総まとめ: 答案練習②	<ul style="list-style-type: none"> 授業内試験を兼ねた答案練習 		
14	27.28	1/31		1/26	試験			
15	29.30	1/31		2/2	総まとめ: 答案練習③	<ul style="list-style-type: none"> 試験解説、検定試験注意事項、総まとめ。 		
成績評価基準					出席20%・授業態度及び提出物20%・試験60%で評価			
教科書 参考書 教材					<ul style="list-style-type: none"> みんなが欲しかった簿記の教科書 第10版(予定) 日商3級・商業簿記(TAC出版) 簿記能力検定試験過去問題集3級商業簿記(公益社団法人全国経理教育協会) 必要に応じて、補助プリントを使用します。◎電卓、ノート類、筆記用具を各自で持参してください。 			