

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2024/通年	実習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	240回	480時間	必須	高橋, 東根, 渡邊, 澤

授業の概要

- 【洋菓子】
- ・年間を通じてナッペや、絞り、焼き菓子などの基本を徹底的に練習します。就職後の即戦力としての技術をマスターします。
 - ・基本菓子、応用菓子を順序良く学習します。就職後の即戦力としての技術をマスターします。
- 【和菓子】
- ・和菓子の基本だけでなく、季節の和菓子を織り交ぜながら技術の向上を目標とします。
- 【製パン】
- ・製パン技術の基本を身につけながら、調理パンや菓子パン等、幅広い種類のパンを学びます。

授業終了時の到達目標

- ・1年次に行なった製菓製造における基本手順を再度繰り返し行うことで、菓子（特に洋菓子）製造技術が向上している。
- ・洋菓子だけでなく、和菓子・製パンの基本技術を習得している。
- ・基本手順にベースにした応用的な菓子製造のテクニックを身につける。

実務経験有無	実務経験内容
有	<p>【実務経験】</p> <p>高橋 克行：洋菓子職人として17年・教諭として17年の勤務経験 東根 克也：洋菓子職人として43年の勤務経験 渡邊 仁也：パン職人として21年の勤務経験 澤 宏志：和菓子職人として27年の勤務経験</p>

時間外に必要な学修

事前に配布するレシピを見て予習しておく。
授業後、メモした内容をレシピにまとめ各自でファイリングする。

回	テーマ	内容
1~2	製パン	丸め、成型、包みなどの復習
3~4	洋菓子	ナッペ・絞り・パイピング
5~6	洋菓子	焼き菓子
7~8	洋菓子	ショートケーキ
9~10	製パン	フランスパン
11~12	洋菓子	ロールケーキ
13~14	洋菓子	焼き菓子
15~16	洋菓子	販売に向けた実習
17~18	製パン	フランスパン

回	テ ー マ	内 容
19～ 20	洋菓子	創作菓子
21～ 22	洋菓子	ビスキュイ生地への応用
23～ 24	洋菓子	ムースの基本と見直し
25～ 26	製パン	成形の基本
27～ 28	洋菓子	シュークリーム/焼き菓子
29～ 30	洋菓子	販売に向けた実習
31～ 32	洋菓子	販売に向けた実習
33～ 34	製パン	成形への応用
35～ 36	洋菓子	ムース
37～ 38	洋菓子	フィユタージュ生地
39～ 40	洋菓子	ミルフィーユ
41～ 42	製パン	色々な国のパン
43～ 44	洋菓子	タルト
45～ 46	製パン	手ごね製法について
47～ 48	洋菓子	チーズを使ったお菓子
49～ 50	洋菓子	チーズを使ったお菓子
51～ 52	製パン	材料の違いについて
53～ 54	洋菓子	プリンを使ったお菓子
55～ 56	洋菓子	焼き菓子
57～ 58	洋菓子	焼き菓子

回	テ ー マ	内 容
59～ 60	製パン	バターロールの復習
61～ 62	洋菓子	焼き菓子
63～ 64	洋菓子	焼き菓子
65～ 66	洋菓子	ナッペ・絞り
67～ 68	洋菓子	グラスデザート
69～ 70	洋菓子	プティガトー
71～ 72	洋菓子	販売に向けた実習
73～ 74	製パン	総菜パン
75～ 76	洋菓子	チーズを使ったお菓子
77～ 78	洋菓子	チーズを使ったお菓子
79～ 80	洋菓子	創作菓子
81～ 82	製パン	総菜パン
83～ 84	洋菓子	創作菓子
85～ 86	洋菓子	シュークリーム（応用）
87～ 88	洋菓子	ショートケーキ（応用）
89～ 90	製パン	菓子パン
91～ 92	洋菓子	創作菓子
93～ 94	洋菓子	ムース
95～ 96	洋菓子	ロールケーキ
97～ 98	洋菓子	シュークリーム

回	テ ー マ	内 容
99～ 100	洋菓子	プティガトー
101 ～ 102	洋菓子	販売に向けた実習
103 ～ 104	製パン	菓子パン
105 ～ 106	洋菓子	焼き菓子
107 ～ 108	洋菓子	焼き菓子
109 ～ 110	洋菓子	ナッペ・絞り
111 ～ 112	製パン	菓子パン
113 ～ 114	洋菓子	パイピング練習／焼き菓子
115 ～ 116	洋菓子	創作菓子
117 ～ 118	製パン	2年間の復習
119 ～ 120	洋菓子	実技試験
121 ～ 122	和菓子	和菓子の基本の復習
123 ～ 124	洋菓子	プティガトー
125 ～ 126	洋菓子	販売に向けた実習
127 ～ 128	洋菓子	タルト
129 ～ 130	和菓子	季節の和菓子
131 ～ 132	洋菓子	ムース
133 ～ 134	洋菓子	ムース
135 ～ 136	洋菓子	クレープを使ったお菓子
137 ～ 138	和菓子	季節の和菓子

回	テ ー マ	内 容
139 ～ 140	洋菓子	焼き菓子
141 ～ 142	洋菓子	焼き菓子
143 ～ 144	和菓子	生菓子
145 ～ 146	洋菓子	チョコレートを使ったお菓子
147 ～ 148	洋菓子	ムース
149 ～ 150	洋菓子	ムース
151 ～ 152	洋菓子	創作菓子
153 ～ 154	洋菓子	グラスデザート
155 ～ 156	洋菓子	販売に向けた実習
157 ～ 158	洋菓子	創作菓子
159 ～ 160	和菓子	季節の和菓子
161 ～ 162	洋菓子	焼き菓子
163 ～ 164	洋菓子	焼き菓子
165 ～ 166	和菓子	練り切り
167 ～ 168	洋菓子	メレンゲを使ったお菓子
169 ～ 170	洋菓子	販売に向けた実習
171 ～ 172	洋菓子	創作菓子
173 ～ 174	和菓子	焼き菓子
175 ～ 176	洋菓子	創作菓子
177 ～ 178	洋菓子	創作菓子

回	テ ー マ	内 容
179 ～ 180	洋菓子	皿盛りデザート
181 ～ 182	和菓子	季節の和菓子
183 ～ 184	洋菓子	皿盛りデザート
185 ～ 186	洋菓子	グラスデザート
187 ～ 188	和菓子	蒸し物／練り切り
189 ～ 190	洋菓子	カフェデザート
191 ～ 192	洋菓子	カフェデザート
193 ～ 194	洋菓子	カフェデザート
195 ～ 196	和菓子	焼き菓子
197 ～ 198	洋菓子	創作菓子
199 ～ 200	洋菓子	販売に向けた実習
201 ～ 202	洋菓子	皿盛りデザート
203 ～ 204	和菓子	半生菓子
205 ～ 206	洋菓子	皿盛りデザート
207 ～ 208	洋菓子	創作菓子
209 ～ 210	洋菓子	アントルメ
211 ～ 212	和菓子	季節の和菓子
213 ～ 214	和菓子	焼き菓子
215 ～ 216	洋菓子	アントルメ
217 ～ 218	洋菓子	販売に向けた実習

回	テ ー マ	内 容		
219 ～ 220	洋菓子	パイ生地を使ったお菓子		
221 ～ 222	和菓子	季節の和菓子		
223 ～ 224	洋菓子	フィユタージュ生地		
225 ～ 226	洋菓子	パイ生地を使ったお菓子		
227 ～ 228	洋菓子	チョコレートの基本・テンパリング		
229 ～ 230	和菓子	季節の和菓子		
231 ～ 232	洋菓子	チョコレートを使ったお菓子		
233 ～ 234	洋菓子	販売に向けた実習		
235 ～ 236	洋菓子	プティガトー		
237 ～ 238	洋菓子	チョコレートを使ったお菓子		
239 ～ 240	洋菓子	実技試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
洋菓子教本 製菓衛生師全書 下 レシピ、その他資料プリント		総合評価	100%	総合評価（試験 70%、平常点30%← 出席率・授業態 度・提出物）

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
フードビジネス		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2024/後期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	大賀 崇宏
授業の概要				
食に関する経営・マネジメントの基礎を学習します。また、食の担い手として、フードビジネスの事例を基に、幅広い教養、確実な知識を多面的に学習していきます。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・日本経済、日本の外食産業の発展について、ポイントを踏まえた説明を、一問一答形式で答えることができ、また、箇条書きでまとめることができる。 ・飲食業(菓子店)の経営者として必要なことというテーマで、自分の意見を論述することができる。 				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。 				
回	テーマ	内容		
1	外食産業の発展(1)	フードビジネス概論。外食産業の定義。内食から外食へ。外食産業の黎明期、江戸期について学ぶ。		
2	外食産業の発展(2)	わが国の外食産業の歩み。明治の開国から大正・昭和にかけての発展。高度経済成長期以後の発展について。		
3	外食産業の発展(3)	アメリカにおける外食産業。ファストフードビジネス。フランチャイズビジネス。		
4	外食産業の発展(4)	わが国におけるファストフードの発展。大阪万国博覧会以後の変革・発展について。		
5	外食産業の市場規模と動向(1)	市場規模。外食産業の売り上げ。		
6	外食産業の市場規模と動向(2)	変化する外食産業と社会のニーズ。		
7	企業の経営 企業の役割(1)	企業の利益と社会的責任。		
8	企業の経営 企業の役割(2)	経営理念の必要性。経営方針、経営ビジョンについて。		
9	企業の経営 経営の形態	個人か、法人か。株式会社について。法人の設立。		
10	経営者として必要なこと	経営者の条件、バランス感覚、人材の重要性、標準化・マニュアル化		
11	組織のあり方	組織の発展。組織の種類。ラインとスタッフ、プロジェクトチーム。		
12	経営戦略とマーケティング	経営戦略の策定とポイント。マーケティングの重要性、領域。		
13	財務管理	経営のための数字。経営分析。利益計画。		
14	メニュープランニング	メニュープランニングの必要性。メニュープランニングの流れとポイント。		
15	期末試験	期末試験と期末試験の解説。総まとめ。		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
『フードマーケティング』 (全国調理師養成施設協会)		総合評価	100%	総合評価(試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物)
その他、必要に応じて書籍を紹介または資料配布します。				

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
サービス論		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2024/後期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	石井 司
授業の概要				
サービス全般・接客、接遇・マナー・レストラン基礎知識・社会人基礎力				
授業終了時の到達目標				
業界の厳しい競争に立ち向かえるようサービスマナーのベースの部分と社会人基礎力を養う。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	ホテル業界（接客・接遇約15年）			
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。 				
回	テーマ	内容		
1	サービスとは サービスとホスピタリティー ①	サービス概論・サービスとホスピタリティーの考え方 サービスの枠を超えたサービス		
2	サービスとは サービスとホスピタリティー ②	サービス概論・サービスとホスピタリティーの考え方 サービスの枠を超えたサービス		
3	敬語・接客用語	丁寧語・尊敬語・謙譲語の理解 5大&7大接客用語		
4	電話対応・言葉遣い・席次	電話対応の注意点・シチュエーション別席次 クッション言葉及び正しい言葉遣い		
5	プロフィットチェーン クレーム対応 ①	プロフィットチェーン・クレームの基本 クレームとコンプレ及び原因と対応		
6	クレーム対応 ②	シチュエーション別クレーム対応		
7	お酒とは	お酒の汎説 醸造酒・蒸留酒・混成酒		
8	【ワイン概論】	ワインの種類&特徴及び製造工程		
9	サービスの本質 ①	サービスとは一体何なのか。本質・誤解・効用 失敗しないサービスづくり		
10	サービスの本質 ②	サービスの確立・定着・維持・展開 サービスにおけるブランド力		
11	サービスマンに求められるもの	サービスマンに求められる基本的資質とその種類		
12	サービスが生み出すもの	サービスによって生み出される人の心の動き		
13	社会人としてのサービス意識	仕事・職場におけるサービスの考え方		
14	要約	後期学習内容総復習		
15	後期定期試験	後期定期試験及び解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書『レストランサービス』（全国調理師養成施設協会）		総合評価	100%	総合評価（試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物）
その他、必要に応じて書籍を紹介または資料配布します。				

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
接客マナー		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	10回	20時間	必須	森原 明日香
授業の概要				
<p>接客での対応力や接遇力、サービスの知識や技術を認定する検定試験。 相手に対する姿勢や行動を学ぶことができ、就職面接から就業後に至るまで役立つ検定です。 試験時間：3級90分 試験時期：6月と11月 合否：試験後1カ月後通知</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>サービス接遇検定3級取得 サービス実務について初歩的な理解を持ち、基本的なサービスを行うための必要な知識、技能を持つ。</p>				
実務経験有無		実務経験内容		
無				
時間外に必要な学修				
回	テーマ	内容		
1	I サービススタッフの資質 (1) 必要とされる要件	①明るさと誠実さを、備えている。 ②適切な判断と表現ができる。 ③身だしなみを心得ている。		
2	(2) 従業要件	①良識を持ち、素直な態度がとれる。 ②適切な行動と協調性のある行動をとることができる。 ③清潔感について、理解できる。 ④忍耐力のある行動が期待できる。		
3~ 4	II 専門知識 (1) サービス知識 (2) 従業知識	①サービスの意義を理解できる。 ②サービスの機能を理解できる。 ③サービスの種類を理解できる。 ④商業用語、経済用語が理解できる。		
5~ 6	III 一般知識 (1) 社会常識	①社会常識が理解できる。 ②時事問題を理解している。		
7~ 8	IV 対人技能 (1) 人間関係 (2) 接遇知識 (3) 話し方 (4) 服装	①人間関係の対処について、理解がある。 ①顧客心理を理解し、能力を発揮することができる。 ②一般的なマナーを発揮できる。 ③接遇者としてのマナーを心得ている。 ①接遇用語を知っている。 ②接遇者としての話し方ができる。 ③提示、説明ができる。 ①接遇者としての適切な服装ができる。		
9	V 実務技能 (1) 問題処理 (2) 環境整備 (3) 金品管理 (4) 金品搬送 (5) 社交業務	①問題処理について、対処できる。 ①環境整備について、対処できる。 ①金品の管理について、能力を発揮できる。 ①送金、運搬について、理解できる。 ①社交儀礼の業務について理解できる。		
10	前期定期試験	サービス接遇検定3級合格に向けた試験実施		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
サービス接遇検定3級公式テキスト サービス接遇検定3級実問題集 その他、授業プリント		総合評価	100%	総合評価（試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物）

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実践		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2024/通年	演習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60時間	必須	梶並 珠玖子
授業の概要				
パティスリーラッピング検定教本を中心に、基本のラッピング、リボンワーク技術と知識を習得し資格を得る。また応用としてスイーツに使えるアイデアラッピング等を実習し創意工夫する意欲を身に着ける。テーブルコーディネートは基本を中心に学びディスプレイは実技を中心に実践に役立つよう幅広く学習する。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> 菓子とラッピングの関係性を理解しお菓子のラッピングが行える 日常的で基本的なラッピングが行なえるようになっている パティスリーラッピング資格を取得する テーブルコーディネートの基本が幅広く身につけている 店舗ディスプレイデザイン作成をし、経験値として生かせる 				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
・配布プリントをファイリングし、復習に活用すること。				
回	テーマ	内容		
1	ラッピングの基本	ラッピングの目的 ラッピングの道具・資材 衛生管理について		
2~9	ラッピング実習	教本に基づいた基本の包装、リボンワーク 教本に基づいた応用的な包装ラッピング等 カラーコーディネーション 季節や行事のラッピング		
10~13	アイデアラッピング実習	テトラ、紙コップ、マチ付袋、不織布、その他材料で アイデアラッピング、リボンワーク応用		
14	復習と総括	前期試験に向けたラッピング技法の確認と復習、総括的な実習		
15	前期定期試験など	パティスリーラッピング検定を兼ねた実技と筆記試験		
16~22	テーブルコーディネート基礎	テーブルコーディネート概要と必要なもの・名称 テーブルセッティングの基本とテーブルマナー 歳時について		
23	ディスプレイ基礎	ディスプレイの基本技法について		
24~28	店舗ディスプレイ制作実習 (Xmas)	クリスマス仕様のディスプレイ制作		
29	カラーコーディネート基礎	色のしくみ、色のイメージ効果・視覚効果、配色技法		
30	後期定期試験など	テーブルコーディネート、ディスプレイに関する定期試験の実施とその解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
パティスリーラッピング教本 資料 (プリントなど)		総合評価	100%	総合評価 (試験 70%、平常点30%← 出席率・授業態 度・提出物)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
カフェ実習		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2024/通年	実習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	60回	120時間	必須	高亀 真由美

授業の概要

1年時の基礎製菓実習で身につけた基礎技術をもとにグループに分かれ軽食、ドリンク、デザートを作る。それを実際に提供する事により接客技術やコミュニケーション能力の向上を目指します。また、経営プランニングなどの講義を行ない、カフェを経営する為の知識を身に付ける。

授業終了時の到達目標

- ・カフェ店舗を営業する視点で、机上で必要な知識と技術を理解する。
- ・実際に軽食、デザートを作り、客へのサービスを提供することで、自分の能力を理解し、次回に向けての改善点を見つけれられるようになる。

実務経験有無	実務経験内容

時間外に必要な学修

- ・配布プリントをファイリングし、復習に活用すること。

回	テーマ	内容
1	紅茶の基礎知識	紅茶とは、紅茶の基本的な淹れ方 紅茶の淹れ方実習とテイスティング（ニルギリ）
2	インド紅茶の基礎知識	紅茶の製造法 インド紅茶の特徴 実習とテイスティング（ダーズリン・アッサム・ニルギリ）
3	スリランカ紅茶の基礎知識	茶葉の形状 スリランカの紅茶の特徴 実習とテイスティング（ウバ・ディンブラ・ヌワラエリア・キャンディ）
4	ケニア・中国紅茶の基礎知識	紅茶の保存方法と品質の見分け方 ケニア・中国の紅茶の特徴 実習とテイスティング（ケニア・キーモン）
5	アレンジティーの基礎知識	陶磁器の基礎知識 アレンジティーの作り方 実習とテイスティング（シャリマティー・ジンジャーティー）
6	ミルクティーの基礎知識	イギリスの紅茶時間 ミルクティーの作り方 実習とテイスティング（ロイヤルミルクティー・チャイ・マサラチャイ）
7	アイスティーの基礎知識	紅茶の効能 アイスティーの作り方 実習とテイスティング（アイスティー・ティーソーダー・オレンジアイスティー）
8	ハーブティー基礎知識 I	ハーブとは、リフレッシュにおすすめハーブの特徴 実習とテイスティング（レモングラス・レモンパーム・レモンバーベナ）
9	珈琲の基礎知識 I	珈琲の淹れ方 ペーパードリップの淹れ方と実習
10	珈琲の基礎知識 II	珈琲の焙煎の仕方と特徴 実習とテイスティング（浅煎り・中煎り・深煎り）
11	日本茶の基礎知識	日本茶とは、日本茶の種類、煎茶と玉露の淹れ方 実習とテイスティング（煎茶・玉露）
12	ソフトドリンクの基礎知識	ソフトドリンクの作り方
13	健康茶の基礎知識	健康茶とは、美容におすすめ健康茶の特徴 実習とテイスティング（杜仲茶・桑の葉・タンポポ茶）
14	酵素ジュースの基礎知識	酵素ジュースの認識とその実習
15	前期定期試験	筆記試験

回	テ ー マ	内 容		
16～ 18	店舗経営と接遇	カフェ開業の基礎知識 接遇と接客の基礎知識		
19～ 21	喫食実習	イングリッシュブレックファースト カフェ実習&サービス		
22～ 24	喫食実習	サンドイッチ カフェ実習&サービス		
25～ 27	喫食実習	アフタヌーンティー カフェ実習&サービス		
28～ 30	喫食実習	ピザ カフェ実習&サービス		
31～ 33	喫食実習	キッシュ カフェ実習&サービス		
34～ 36	喫食実習	フレンチトースト カフェ実習&サービス		
37～ 39	喫食実習	パンケーキ カフェ実習&サービス		
40～ 42	喫食実習	スパイスカレー カフェ実習&サービス		
43～ 45	喫食実習	パスタ料理 カフェ実習&サービス		
46～ 48	喫食実習	鶏肉料理 カフェ実習&サービス		
49～ 51	喫食実習	豚肉料理 カフェ実習&サービス		
52～ 54	喫食実習	魚料理 カフェ実習&サービス		
55～ 57	喫食実習	オードブル料理 カフェ実習		
58～ 60	後期定期試験	紅茶の淹れ方とサービス実技試験 筆記試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
オリジナルプリント		総合評価	100%	総合評価（試験 70%、平常点30%← 出席率・授業態 度・提出物）

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
国際コミュニケーション		パティシエ・ベーカリー学科 /2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	マカレ メディ
授業の概要				
製菓に関する基礎的なフランス語を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
フランス語の製菓用語にある程度慣れているようになる。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		大学第2外国語。		
時間外に必要な学修				
復習。				
回	テーマ	内容		
1	フランスという国について知る。	フランスの地理について知る。フランス式アルファベットの読み方、書き方を学ぶ。		
2	フランス語特有の発音 (1)	前回の復習。アクセントのついたアルファベットの読み方、2つ以上母音がつづく語の発音の仕方を学ぶ。		
3	フランス語特有の発音 (2)	前回の復習。5までの数詞を用いた表現、子音の発音の仕方を学ぶ。		
4	あいさつ。	前回の復習。「こんにちは」、「お元気ですか」、「お願いします」などのあいさつ表現を学ぶ。		
5	お菓子や材料の名前 (名詞)	前回の復習。名詞に性があること、複数形の作り方について学ぶ。6~10までの数詞を使った表現を学ぶ。		
6	長い名前のお菓子 (1)	前回の復習。お菓子に何が入っているのか表す方法を学ぶ。		
7	長い名前のお菓子 (2)	前回の復習。風味づけに2つの材料を使ったお菓子の呼び方を学ぶ。		
8	お菓子の材料。	前回の復習。お菓子の主材料・産地の表し方を学ぶ。		
9	形容詞 (1)	前回の復習。名詞と形容詞の関係について学ぶ。		
10	形容詞 (2)	前回の復習。動詞からの形容詞の作り方を学ぶ。		
11	地方のお菓子。	前回の復習。人名や地名のついたお菓子の名前の作り方を学ぶ。		
12	お菓子のソース。	前回の復習。デザートの名前にソース名をどのように加えるのか学ぶ。		
13	総復習 (前半)	今まで学んだことの見直しをする。		
14	総復習 (後半)	今まで学んだことの見直しをする。		
15	前期定期試験			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
塩川由美・藤原知子著『新・現場からの製菓フランス語』、ちようえい出版株式会社、2016年。		総合評価	100%	総合評価 (試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物)

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
社会人基礎講座		パティシエ・ベーカリー学科 ／2年	2024／前期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	森原 明日香
授業の概要				
・ 専門学校でこの科目を学習する意味を理解し、今後の進路決定の参考にするとともに今後の社会人生活に必要な基本知識とスキルを身につける。				
授業終了時の到達目標				
・ 就職活動を通して、主体的な行動ができるようになる。 ・ 就職活動を含めた学校生活及び今後の社会人生活に対し、前向きな意識になっている。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
・ 「物の見方」「考え方」「行動の仕方」を意識的に前向きにして「気付くこと」の習慣化を継続する。				
回	テーマ	内容		
1	就職先を選ぶポイント	就職先を選ぶポイントや自分の中で何が重要かを明確化させる		
2	就職先を探す	希望先のホテルやお店を調べ、就職したい所を決めていく		
3.4	履歴書作成	1年次に行った履歴書を確認しながら清書を完成させていく		
5	面接で話す内容を考える	面接で質問に対して答えられるように準備する		
6~8	面接練習	面接での立ち振る舞いを覚える		
9.10	企業先とのやり取り	就職希望の企業とのやり取りの仕方を学ぶ		
11.12	どのような社会人になりたいか	社会人になって必要なこと、大変ことを知りその中でどのような行動を起こすか考える		
13.14	ビジョンを立てる	働いてからのビジョンや目標を立てる		
15	新社会人とは	企業が新人に求めていること、人として大事なことを知る		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
・ 必要に応じてプリント配布 ・ 就職の手引き		出席率 提出物	60.0% 40.0%	配布プリント等は ファイリングしておくこと。