

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	キャリアデザイン I	
実務家教員		
学部・学科	製菓 2 年制学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	1 単位	
授業回数	1 5 回	
授業概要	面接試験において求められるビジネスマナーの基礎を学ぶ	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る	
達成目標	面接の入退室および自己PRができるようになる	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	面接の基本
	2	入退室の仕方①
	3	入退室の仕方②
	4	スーツの着こなし
	5	身嗜み確認、挨拶
	6	自己PR作成①
	7	自己PR作成②
	8	自己PR作成③
	9	志望動機①
	10	志望動機②
	11	志望動機③
	12	面接質問項目①
	13	面接質問項目②
	14	面接質問項目③
	15	面接質問項目④
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	キャリアデザインⅡ	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義及び演習	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	会社などの組織を理解し、最低限身につけなければならないスキルの学習	
授業の進め方	テキストによる講義により、基本的な手法を学ぶ	
達成目標	会社などの組織を理解し、最低限身につけなければならないスキルの習得	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	就職活動の進め方①
	2	就職活動の進め方②
	3	自己分析①
	4	自己分析②
	5	会社選びの基礎知識
	6	企業研究①
	7	企業研究②
	8	応募書類の作成方法①
	9	応募書類の作成方法②
	10	企業へのアクセス①
	11	企業へのアクセス②
	12	企業へのアクセス③
	13	企業へのアクセス④
	14	企業へのアクセス⑤
	15	効果測定
成績評価方法 (試験実施方法)	効果測定100% 実技による効果測定	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	栄養学 I	
実務家教員		
学部・学科	製菓 2 年制学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	前期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	1 単位	
授業回数	1 5 回	
授業概要	栄養素がどのようにして消化吸収されるのか、体内でエネルギーがどのように生み出されるのか、各栄養素の働きと代謝など栄養・栄養素の基礎を学ぶ	
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習	
達成目標	栄養素の取り込みから吸収、排出の一連の流れ、生きるための生体の営みを理解する	
教科書	製菓衛生師教本（下）	
特記		
授業計画	1	栄養学とは
	2	栄養とは何か①
	3	栄養とは何か②
	4	消化吸収の仕組み①
	5	消化吸収の仕組み②
	6	エネルギー（炭水化物）について
	7	タンパク質について
	8	脂質について
	9	ビタミン類について
	10	ミネラル類について
	11	水と電解質について
	12	病気と栄養
	13	食物アレルギー①
	14	食物アレルギー②
	15	食品表示について
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な解答力を測定する試験	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	食品学	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	前期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	2単位	
授業回数	15回	
授業概要	食品の体系的な理解のため、健康や環境などのかかわり、食品の種類・分類について学習する。食品に関する成分や特性など正しい知識を学ぶ	
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習	
達成目標	食品の種類・分類について及び食品の変質と防止のための適切な保存方法を理解する	
教科書	製菓衛生師教本（下）	
特記		
授業計画	1	ガイダンス・食品とは
	2	食品の種類と成分①
	3	食品の種類と成分②
	4	食品の種類と成分③
	5	食品中の成分間反応
	6	食品の分類
	7	食品の特性（米・麦）
	8	食品の特性（芋・でん粉類）
	9	食品の特性（豆類・調味料）
	10	食品の特性（調理加工食品）
	11	機能性食品
	12	食品の変質と防止①
	13	食品の変質と防止②
	14	食品の変質と防止③
	15	食品の消費構造・生産動向
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な解答力を測定する試験	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	公衆衛生学	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	2単位	
授業回数	15回	
授業概要	食品の安全性を確保するための具体的な知識を身につけ、食中毒、食品添加物、有害物質、衛生管理等について学ぶ また、公衆衛生の意義や環境衛生、疾病の予防、労働衛生等の基本的知識を学ぶ	
授業の進め方	配布プリントによる講義	
達成目標	食品の安心・安全について理解し、公衆衛生の意義や環境衛生、疾病の予防等を学ぶことで、食に関わる者として衛生管理の知識を有し、実践できる	
教科書	製菓衛生師教本（上）	
特記		
授業計画	1	食品衛生学の概要・食中毒
	2	菓子と食中毒
	3	公衆衛生の歴史
	4	公衆衛生活動
	5	食品添加物・残留農薬について
	6	衛生管理①
	7	衛生管理②、食品表示について
	8	公衆衛生の概要、衛生統計
	9	環境衛生①
	10	環境衛生②
	11	疾病の予防（感染症等）
	12	疾病の予防（生活習慣病等）
	13	労働衛生
	14	労働安全衛生法
	15	製菓業界における健康問題
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な解答力を測定する試験	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	製菓理論	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	2単位	
授業回数	15回	
授業概要	製菓の主な技法や材料（卵、小麦粉、砂糖、乳製品、チョコレート等）について、種類、成分や素材が持つ性質を学ぶ	
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習	
達成目標	製菓材料について、種類、成分、素材が持つ性質を理解する	
教科書	製菓衛生師教本（下）	
特記		
授業計画	1	製菓材料（小麦粉）
	2	製菓材料（砂糖）
	3	製菓材料（卵）
	4	製菓材料（牛乳・乳製品）
	5	製菓材料（油脂）
	6	クレメ法・サブラージュ法
	7	スポンジ生地（共立て）
	8	製パン
	9	パウンドケーキ
	10	スポンジ生地（別立て）
	11	シュー生地
	12	アングレーズ・パティシエール
	13	パイ生地
	14	テンパリング
	15	試験
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な解答力を測定する試験	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	Word基礎	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	前期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	1単位	
授業回数	30回	
授業概要	PCの基礎操作並びにWordの基礎操作を理解する	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る	
達成目標	テキストを確認しながら練習問題を解くことが出来る操作力を身に付ける	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	文章の作成①
	2	文章の作成②
	3	文章内の移動①
	4	文章内の移動②
	5	文章の書式設定①
	6	文章の書式設定②
	7	文章の書式設定③
	8	文章の書式設定④
	9	オプションの設定、表示のカスタマイズ①
	10	オプションの設定、表示のカスタマイズ②
	11	オプションの設定、表示のカスタマイズ③
	12	文章の印刷、保存①
	13	文章の印刷、保存②
	14	文章の印刷、保存③
	15	文章の印刷、保存④
	16	文字列・段落の挿入①
	17	文字列・段落の挿入②
	18	文字列・段落の挿入③
	19	文字列・段落の挿入④
	20	文字列・段落の書式設定①
	21	文字列・段落の書式設定②
	22	文字列・段落の書式設定③
	23	文字列・段落の書式設定④
	24	文字列・段落の書式設定⑤
	25	文字列・段落の並び替え、グループ化①
	26	文字列・段落の並び替え、グループ化②
	27	文字列・段落の並び替え、グループ化③
	28	文字列・段落の並び替え、グループ化④
	29	文字列・段落の並び替え、グループ化⑤
	30	文字列・段落の並び替え、グループ化⑥
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 演習授業内における試験の得点	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	Excel基礎	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	2単位	
授業回数	30回	
授業概要	Excelの基礎操作並びに関数の効果的な使用を習得する	
授業の進め方	反復練習と効果測定により、確実な知識とスキルの定着を図る	
達成目標	MOS Excelレベルの操作を習得する	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	ワークシートやブックの作成と管理①
	2	ワークシートやブックの作成と管理②
	3	セルやセル範囲のデータの管理①
	4	セルやセル範囲のデータの管理②
	5	テーブルの作成①
	6	テーブルの作成②
	7	テーブルの作成③
	8	関数を使用してのデータ集計①
	9	関数を使用してのデータ集計②
	10	関数を使用してのデータ集計③
	11	関数を使用しての条件付き計算①
	12	関数を使用しての条件付き計算②
	13	関数を使用しての条件付き計算③
	14	関数を使用した文字列の整形や変更①
	15	関数を使用した文字列の整形や変更②
	16	関数を使用した文字列の整形や変更③
	17	グラフの作成①
	18	グラフの作成②
	19	グラフの作成③
	20	グラフの書式設定①
	21	グラフの書式設定②
	22	グラフの書式設定③
	23	グラフの書式設定④
	24	グラフの書式設定⑤
	25	オブジェクトの挿入や書式設定①
	26	オブジェクトの挿入や書式設定②
	27	オブジェクトの挿入や書式設定③
	28	オブジェクトの挿入や書式設定④
	29	オブジェクトの挿入や書式設定⑤
	30	オブジェクトの挿入や書式設定⑥
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義授業内における試験の得点	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓キャリアデザイン I	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	前期	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	業界セミナー等を通して自分を理解し、業界知識、求められるスキル等を学ぶ	
授業の進め方	講義及び校外学習	
達成目標	製菓業界で必要な知識の習得	
教科書		
特記		
授業計画	1	業界研究①
	2	業界研究②
	3	業界研究③
	4	業界研究④
	5	業界研究⑤
	6	業界研究⑥
	7	業界研究⑦
	8	業界研究⑧
	9	業界研究⑨
	10	業界研究⑩
	11	業界研究⑪
	12	業界研究⑫
	13	業界研究⑬
	14	業界研究⑭
	15	業界研究⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓キャリアデザインⅡ	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	業界内で求められる知識・スキル等について理解し、現場を知る。	
授業の進め方	講義及び校外学習	
達成目標	現場で求められる知識・スキル等を理解し、社会人として必要なマナーを身につける。	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	業界研究①
	2	業界研究②
	3	業界研究③
	4	業界研究④
	5	業界研究⑤
	6	実習生の心構えとマナー
	7	聞く姿勢と言葉遣い
	8	質問・メモの取り方
	9	自分からの行動
	10	指示・アドバイスを受ける
	11	トラブル対応
	12	電話対応
	13	企業研究・一日の流れ
	14	お礼状作成・振り返り
	15	お礼状作成・振り返り
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容			
授業科目	製菓実習 I			
実務家教員	○			
学部・学科	製菓2年制学科			
履修年次	1年次			
開講区分	前期			
科目区分	必修			
授業方法	実習			
単位数	5単位			
授業回数	75回			
授業概要	製菓・製パンの基本技術と生地・クリーム製の製法を習得する。			
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践			
達成目標	製菓・製パンにおける基本技術及び製法を習得し、作る上でのポイントや注意点を理解する。			
教科書				
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者			
授業計画	1	基本技術試験対策①	41	マジパン③
	2	基本技術試験対策②	42	焼き菓子①
	3	基本技術試験対策③	43	焼き菓子②
	4	基本技術試験対策④	44	焼き菓子③
	5	基本技術試験対策⑤	45	焼き菓子④
	6	基本技術試験対策⑥	46	焼き菓子⑤
	7	基本技術試験対策⑦	47	焼き菓子⑥
	8	基本技術試験対策⑧	48	焼き菓子⑦
	9	基本技術試験対策⑨	49	焼き菓子⑧
	10	基本技術試験対策⑩	50	焼き菓子⑨
	11	基本技術試験対策⑪	51	焼き菓子⑩
	12	基本技術試験対策⑫	52	焼き菓子⑪
	13	前期基本技術試験①	53	焼き菓子⑫
	14	前期基本技術試験②	54	焼き菓子⑬
	15	前期基本技術試験③	55	焼き菓子⑭
	16	ジェノワーズ①	56	焼き菓子⑮
	17	ジェノワーズ②	57	洋菓子①
	18	ジェノワーズ③	58	洋菓子②
	19	ジェノワーズ④	59	洋菓子③
	20	ジェノワーズ⑤	60	洋菓子④
	21	ジェノワーズ試験形式デモンストレーション	61	洋菓子⑤
	22	ビスキュイ ア ラ キュイエール/比較	62	洋菓子⑥
	23	ビスキュイ ア ラ キュイエール	63	洋菓子⑦
	24	メレンゲ/比較	64	洋菓子⑧
	25	小テスト(ジェノワーズ)対策①	65	洋菓子⑨
	26	小テスト(ジェノワーズ)対策②	66	洋菓子⑩
	27	小テスト(ジェノワーズ)対策③	67	製パン①
	28	小テスト(ジェノワーズ)①	68	製パン②
	29	小テスト(ジェノワーズ)②	69	製パン③
	30	小テスト(ジェノワーズ)③	70	製パン④
	31	ビスキュイ ア ラ キュイエール試験形式デモンストレーション	71	製パン⑤
	32	フルーツカット練習①	72	製パン⑥
	33	フルーツカット練習②	73	製パン⑦
	34	フルーツカットデモンストレーション	74	製パン⑧
	35	フルーツカット実技	75	製パン⑨
	36	ゼリー・ジュレ①		
	37	ゼリー・ジュレ②		
	38	ゼリー・ジュレ③		
	39	マジパン①		
	40	マジパン②		
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験100%			
備考				

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容			
授業科目	製菓実習Ⅱ			
実務家教員	○			
学部・学科	製菓2年制学科			
履修年次	1年次			
開講区分	後期			
科目区分	必修			
授業方法	実習			
単位数	5単位			
授業回数	75回			
授業概要	製菓・製パンの基本技術と生地・クリーム製の製法を習得する。			
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践			
達成目標	製菓・製パンにおける基本技術及び製法を習得し、作る上でのポイントや注意点を理解する。			
教科書				
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者			
授業計画	1	基本技術試験対策①	41	フィユタージュ実習⑦
	2	基本技術試験対策②	42	フィユタージュ実習⑧
	3	基本技術試験対策③	43	フィユタージュ実習⑨
	4	基本技術試験対策④	44	フィユタージュ実習⑩
	5	基本技術試験対策⑤	45	クリスマスケーキ①
	6	基本技術試験対策⑥	46	クリスマスケーキ②
	7	基本技術試験対策⑦	47	クリスマスケーキ③
	8	基本技術試験対策⑧	48	製パン①
	9	基本技術試験対策⑨	49	製パン②
	10	後期基本技術試験①	50	製パン③
	11	後期基本技術試験②	51	夢ケーキ デモンストレーション①
	12	後期基本技術試験③	52	夢ケーキ デモンストレーション②
	13	後期基本技術試験④	53	夢ケーキ デモンストレーション③
	14	後期基本技術試験⑤	54	夢ケーキ設計①
	15	後期基本技術試験⑥	55	夢ケーキ設計②
	16	小テスト(ビスキュイ ア ラ キュイエール) 対策①	56	夢ケーキ設計③
	17	小テスト(ビスキュイ ア ラ キュイエール) 対策②	57	夢ケーキ設計④
	18	パータ シュー/比較	58	夢ケーキ制作①
	19	パータ シュー①	59	夢ケーキ制作②
	20	パータ シュー②	60	夢ケーキ制作③
	21	ソースアングレーズ/比較	61	夢ケーキ制作④
	22	クレームパティシエール/比較	62	夢ケーキ制作⑤
	23	ソースアングレーズ/クレームパティシエール	63	夢ケーキイベント①
	24	小テスト(ビスキュイ ア ラ キュイエール) 対策③	64	夢ケーキイベント②
	25	小テスト(ビスキュイ ア ラ キュイエール) 対策④	65	夢ケーキイベント③
	26	小テスト(ビスキュイ ア ラ キュイエール) 対策⑤	66	チョコレート①
	27	小テスト(ビスキュイ ア ラ キュイエール) ①	67	チョコレート②
	28	小テスト(ビスキュイ ア ラ キュイエール) ②	68	チョコレート③
	29	小テスト(ビスキュイ ア ラ キュイエール) ③	69	チョコレート④
	30	デトランプ仕込み	70	チョコレート⑤
	31	フィユタージュ仕込み(サンプル、ラビッド、アンヴェルセ) ①	71	チョコレート⑥
	32	フィユタージュ仕込み(サンプル、ラビッド、アンヴェルセ) ②	72	洋菓子①
	33	フィユタージュ仕込み(サンプル、ラビッド、アンヴェルセ) ③	73	洋菓子②
	34	フィユタージュ仕込み(サンプル、ラビッド、アンヴェルセ) ④	74	洋菓子③
	35	フィユタージュ実習①	75	洋菓子④
	36	フィユタージュ実習②	76	
	37	フィユタージュ実習③	77	
	38	フィユタージュ実習④	78	
	39	フィユタージュ実習⑤	79	
	40	フィユタージュ実習⑥	80	
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験100%			
備考				

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	現場研修 I	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓 2 年制学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
単位数	2 単位	
授業回数	3 0 回	
授業概要	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	
授業の進め方	有識者の指導を基に現場業務を通じ、業界及び仕事への理解を図る	
達成目標	製菓業務、製菓業界へ理解を深め、現場で求められていること、必要なことを肌で感じ、今後の進路選択の参考とする。	
教科書		
特記	洋菓子店、ホテル等の製菓・調理製造現場での実務経験者	
授業計画	1	現場での製菓業務等
	2	現場での製菓業務等
	3	現場での製菓業務等
	4	現場での製菓業務等
	5	現場での製菓業務等
	6	現場での製菓業務等
	7	現場での製菓業務等
	8	現場での製菓業務等
	9	現場での製菓業務等
	10	現場での製菓業務等
	11	現場での製菓業務等
	12	現場での製菓業務等
	13	現場での製菓業務等
	14	現場での製菓業務等
	15	現場での製菓業務等
	16	現場での製菓業務等
	17	現場での製菓業務等
	18	現場での製菓業務等
	19	現場での製菓業務等
	20	現場での製菓業務等
	21	現場での製菓業務等
	22	現場での製菓業務等
	23	現場での製菓業務等
	24	現場での製菓業務等
	25	現場での製菓業務等
	26	現場での製菓業務等
	27	現場での製菓業務等
	28	現場での製菓業務等
	29	現場での製菓業務等
	30	現場での製菓業務等
成績評価方法 (試験実施方法)	研修先からの評価と報告書、取り組む姿勢により評価	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	販売実習 I	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓 2 年制学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
単位数	1 単位	
授業回数	1 5 回	
授業概要	大量仕込で現場の仕事の流れを理解し、衛生意識の向上を図る。イベントの成功に向けて、学生主体で準備に取り組む。	
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践	
達成目標	自らの役割を果たし、周りとの連携、協力してイベントを成功させる	
教科書		
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者	
授業計画	1	イベント準備 (焼き菓子) ①
	2	イベント準備 (焼き菓子) ②
	3	イベント準備 (焼き菓子) ③
	4	イベント準備 (焼き菓子) ④
	5	イベント準備 (焼き菓子) ⑤
	6	イベント準備 (焼き菓子) ⑥
	7	イベント準備 (焼き菓子) ⑦
	8	イベント準備 (焼き菓子) ⑧
	9	イベント準備 (焼き菓子) ⑨
	10	イベント準備 (焼き菓子) ⑩
	11	イベント準備 (焼き菓子) ⑪
	12	イベント準備 (焼き菓子) ⑫
	13	販売イベント①
	14	販売イベント②
	15	販売イベント③
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	ラッピング	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	前期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	商品ラッピングの基本技術を身につける	
授業の進め方	配付プリントによる講義、包材を使用した実習	
達成目標	ラッピングの基本技術を組み合わせたオリジナルラッピング作品の制作	
教科書	ギフトラッピングコーディネーター テキスト	
特記		
授業計画	1	オリエンテーション、道具、資材の説明
	2	リボンのかけかた、蝶々結び
	3	紙を切る、つなぐ
	4	紙袋作成、シールリボン、手作りシール作成
	5	合わせ包み基本(慶弔)
	6	ピローBOX合わせ包み
	7	立方体合わせ包み
	8	ピーコック(合わせ包み応用)
	9	タック(合わせ包み応用)
	10	斜め包み基本(慶弔)
	11	スクエア包み、手作りシール作成
	12	円柱シリンダー包み
	13	ボトル回転包み、オーナメント作成
	14	質疑応答、復習
	15	コンテスト用作品
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内実技習得状況、作品の評価	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓課題演習 I	
実務家教員		
学部・学科	製菓 2 年制学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	前期	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
単位数	1 単位	
授業回数	1 5 回	
授業概要	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる	
授業の進め方	個別にレポートの作成を行う	
達成目標	各実習課題の振り返りを行うことで、その特徴や製法の重要点について復習し、理解を深める	
教科書		
特記		
授業計画	1	実習レポート作成
	2	実習レポート作成
	3	実習レポート作成
	4	実習レポート作成
	5	実習レポート作成
	6	実習レポート作成
	7	実習レポート作成
	8	実習レポート作成
	9	実習レポート作成
	10	実習レポート作成
	11	実習レポート作成
	12	実習レポート作成
	13	実習レポート作成
	14	実習レポート作成
	15	実習レポート作成
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓課題演習Ⅱ	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる	
授業の進め方	個別にレポートの作成を行う	
達成目標	各実習課題の振り返りを行うことで、その特徴や製法の重要点について復習し、理解を深める	
教科書		
特記		
授業計画	1	実習レポート作成
	2	実習レポート作成
	3	実習レポート作成
	4	実習レポート作成
	5	実習レポート作成
	6	実習レポート作成
	7	実習レポート作成
	8	実習レポート作成
	9	実習レポート作成
	10	実習レポート作成
	11	実習レポート作成
	12	実習レポート作成
	13	実習レポート作成
	14	実習レポート作成
	15	実習レポート作成
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	基礎フランス語	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	前期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	製菓で必要な材料名等の発音の仕方、綴り、意味を学ぶ	
授業の進め方	配付プリントによる講義	
達成目標	基本単語の発音の仕方、綴り、意味が分かり、フランス語のレシピが理解できる	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	アルファベットの発音、フランス語単語①
	2	フランス語単語②
	3	フランス語単語③
	4	フランス語単語④
	5	フランス語単語⑤
	6	フランス語単語⑥
	7	フランス語単語⑦
	8	フランス語単語⑧
	9	フランス語単語⑨
	10	フランス語単語⑩
	11	フランス語単語⑪
	12	フランス語単語⑫
	13	フランス語単語⑬
	14	フランス語単語⑭
	15	試験
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100%	
備考		

## 授業計画書(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	キャリアデザインⅢ	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	社会環境を理解し、課題をクリアする力を身につける為の学習	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る	
達成目標	社会環境を理解し、課題をクリアする力を身につける	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	社会人マナー
	2	冠婚葬祭マナー
	3	贈答マナー
	4	会食マナー
	5	時事研究・グループ討議①
	6	時事研究・グループ討議②
	7	時事研究・グループ討議③
	8	時事研究・グループ討議④
	9	時事研究・グループ討議⑤
	10	時事研究・グループ討議⑥
	11	時事研究・グループ討議⑦
	12	時事研究・グループ討議⑧
	13	時事研究・グループ討議⑨
	14	発表①
	15	発表②
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
備考		

## 授業計画書(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	ビジネスマナー	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義及び演習	
単位数	2単位	
授業回数	30回	
授業概要	ビジネス電話対応や接客、接遇に関するルールを学習する	
授業の進め方	反復練習と効果測定により、確実な知識とスキルの定着を図る	
達成目標	企業内で必要とされる基本的なマナーを習得する	
教科書	オリジナルテキスト・レジュメ	
特記		
授業計画	1	学校と職場の違い①
	2	学校と職場の違い②
	3	学校と職場の違い③
	4	職場のマナー①
	5	職場のマナー②
	6	職場のマナー③
	7	仕事の進め方①
	8	仕事の進め方②
	9	仕事の進め方③
	10	報告、連絡、相談①
	11	報告、連絡、相談②
	12	報告、連絡、相談③
	13	挨拶①
	14	挨拶②
	15	挨拶③
	16	笑顔、お辞儀①
	17	笑顔、お辞儀②
	18	笑顔、お辞儀③
	19	敬語①
	20	敬語②
	21	敬語③
	22	応対の基本①
	23	応対の基本②
	24	応対の基本③
	25	電話応対①
	26	電話応対②
	27	電話応対③
	28	効果測定①
	29	効果測定②
	30	効果測定③
成績評価方法 (試験実施方法)	効果測定100% 実技による効果測定	
備考		

## 授業計画書(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓キャリアデザインⅢ	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	2単位	
授業回数	30回	
授業概要	会社などの組織を理解し、最低限身につけなければならないスキルの学習	
授業の進め方	テキストによる講義により、基本的な手法を学ぶ	
達成目標	会社などの組織を理解し、最低限身につけなければならないスキルの習得	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	業界研究①
	2	業界研究②
	3	業界研究③
	4	業界研究④
	5	業界研究⑤
	6	業界研究⑥
	7	業界研究⑦
	8	業界研究⑧
	9	働くとは
	10	企業研究①
	11	企業研究②
	12	志望動機の作り方①
	13	志望動機の作り方②
	14	書類送付方法1
	15	書類送付方法2
	16	ビジネス電話1
	17	ビジネス電話2
	18	ビジネスメール1
	19	ビジネスメール2
	20	質疑応答作成①
	21	質疑応答作成②
	22	質疑応答作成③
	23	質疑応答作成④
	24	質疑応答作成⑤
	25	自己表現演習①
	26	自己表現演習②
	27	自己表現演習③
	28	自己表現演習④
	29	内定後学習1
	30	内定後学習2
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
備考		

## 授業計画書(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	社会	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	2単位	
授業回数	15回	
授業概要	製菓業界の歴史的背景を学び、その知識を深める	
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習	
達成目標	製菓業界の歴史的背景を学び、その知識を深める	
教科書	製菓衛生師教本(上)	
特記		
授業計画	1	菓子と食生活
	2	菓子の世界史①
	3	菓子の世界史②
	4	菓子の日本史①
	5	菓子の日本史②
	6	菓子の日本史③
	7	パンの歴史
	8	パッケージの役割と種類
	9	店舗経営のしくみ
	10	商品計画
	11	商品計画
	12	経営指標の見方と利益計画
	13	食品の流通
	14	労働管理
	15	試験
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な解答力を測定する試験	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	栄養学Ⅱ	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	食事と健康の関係をさらに深く学び、栄養素の摂取と健康維持・疾病予防における重要性を理解する	
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習	
達成目標	ライフステージや疾患に関しても基礎的な栄養知識を習得する	
教科書	製菓衛生師教本（下）	
特記		
授業計画	1	栄養学概念
	2	健康と栄養
	3	食品群
	4	栄養生理①
	5	栄養生理②
	6	栄養素の機能①
	7	栄養素の機能②
	8	栄養素の機能③
	9	栄養素の機能④
	10	ライフステージ別栄養学①
	11	ライフステージ別栄養学②
	12	ライフステージ別栄養学③
	13	成人期の疾患①
	14	成人期の疾患②
	15	試験
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な解答力を測定する試験	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	卒業前特別講座	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	社会人として必要な考え方やスキルを学ぶ	
授業の進め方	様々な業界の方からの講演を聞く	
達成目標	講演、講座、研修を通じて、自身の将来の姿をイメージすることができる	
教科書	レジュメ	
特記		
授業計画	1	キャリア講演会①
	2	敬語講座①
	3	ビジネスマナー研修①
	4	キャリア講演会②
	5	キャリア講演会③
	6	敬語講座②
	7	ビジネスマナー研修②
	8	キャリア講演会④
	9	キャリア講演会⑤
	10	敬語講座③
	11	ビジネスマナー研修③
	12	キャリア講演会⑥
	13	キャリア講演会⑦
	14	敬語講座④
	15	振り返り
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢、授業内レポートの完成度	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容			
授業科目	製菓実習Ⅲ			
実務家教員	○			
学部・学科	製菓2年制学科			
履修年次	2年次			
開講区分	通年			
科目区分	必修			
授業方法	実習			
単位数	7単位			
授業回数	105回			
授業概要	基礎で習得した技術を応用し、多様な製品を通して実践力と完成度を高める			
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践			
達成目標	基礎技術を応用し、複数の製品を正確に製作できる			
教科書				
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者			
授業計画	1	基本技術試験対策①	56	製菓・製パン実習41
	2	基本技術試験対策②	57	製菓・製パン実習42
	3	基本技術試験対策③	58	製菓・製パン実習43
	4	基本技術試験対策④	59	製菓・製パン実習44
	5	基本技術試験対策⑤	60	製菓・製パン実習45
	6	基本技術試験対策⑥	61	製菓・製パン実習46
	7	基本技術試験対策⑦	62	製菓・製パン実習47
	8	試験課題対策①	63	製菓・製パン実習48
	9	試験課題対策②	64	製菓・製パン実習49
	10	前期実技試験①	65	製菓・製パン実習50
	11	前期実技試験②	66	製菓・製パン実習51
	12	前期実技試験③	67	製菓・製パン実習52
	13	前期実技試験④	68	製菓・製パン実習53
	14	前期実技試験⑤	69	製菓・製パン実習54
	15	前期実技試験⑥	70	製菓・製パン実習55
	16	製菓・製パン実習1	71	製菓・製パン実習56
	17	製菓・製パン実習2	72	製菓・製パン実習57
	18	製菓・製パン実習3	73	製菓・製パン実習58
	19	製菓・製パン実習4	74	製菓・製パン実習59
	20	製菓・製パン実習5	75	製菓・製パン実習60
	21	製菓・製パン実習6	76	製菓・製パン実習61
	22	製菓・製パン実習7	77	製菓・製パン実習62
	23	製菓・製パン実習8	78	製菓・製パン実習63
	24	製菓・製パン実習9	79	製菓・製パン実習64
	25	製菓・製パン実習10	80	製菓・製パン実習65
	26	製菓・製パン実習11	81	製菓・製パン実習66
	27	製菓・製パン実習12	82	製菓・製パン実習67
	28	製菓・製パン実習13	83	製菓・製パン実習68
	29	製菓・製パン実習14	84	製菓・製パン実習69
	30	製菓・製パン実習15	85	製菓・製パン実習70
	31	製菓・製パン実習16	86	製菓・製パン実習71
	32	製菓・製パン実習17	87	製菓・製パン実習72
	33	製菓・製パン実習18	88	製菓・製パン実習73
	34	製菓・製パン実習19	89	製菓・製パン実習74
	35	製菓・製パン実習20	90	製菓・製パン実習75
	36	製菓・製パン実習21	91	製菓・製パン実習76
	37	製菓・製パン実習22	92	製菓・製パン実習77

授業計画	38	製菓・製パン実習23	93	製菓・製パン実習78
	39	製菓・製パン実習24	94	製菓・製パン実習79
	40	製菓・製パン実習25	95	製菓・製パン実習80
	41	製菓・製パン実習26	96	製菓・製パン実習81
	42	製菓・製パン実習27	97	製菓・製パン実習82
	43	製菓・製パン実習28	98	製菓・製パン実習83
	44	製菓・製パン実習29	99	製菓・製パン実習84
	45	製菓・製パン実習30	100	製菓・製パン実習85
	46	製菓・製パン実習31	101	製菓・製パン実習86
	47	製菓・製パン実習32	102	製菓・製パン実習87
	48	製菓・製パン実習33	103	製菓・製パン実習88
	49	製菓・製パン実習34	104	製菓・製パン実習89
	50	製菓・製パン実習35	105	製菓・製パン実習90
	51	製菓・製パン実習36		
	52	製菓・製パン実習37		
	53	製菓・製パン実習38		
	54	製菓・製パン実習39		
	55	製菓・製パン実習40		
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験100%			
備考				

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容		
授業科目	製菓実習Ⅳ		
実務家教員	○		
学部・学科	製菓2年制学科		
履修年次	2年次		
開講区分	通年		
科目区分	必修		
授業方法	実習		
単位数	7単位		
授業回数	105回		
授業概要	基礎で習得した技術を応用し、多様な製品を通して実践力と完成度を高める		
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践		
達成目標	基礎技術を応用し、複数の製品を正確に製作できる		
教科書			
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者		
授業計画	1	基本技術試験対策①	56 細工24
	2	基本技術試験対策②	57 製菓・製パン実習1
	3	基本技術試験対策③	58 製菓・製パン実習2
	4	基本技術試験対策④	59 製菓・製パン実習3
	5	基本技術試験対策⑤	60 製菓・製パン実習4
	6	基本技術試験対策⑥	61 製菓・製パン実習5
	7	基本技術試験対策⑦	62 製菓・製パン実習6
	8	試験課題対策①	63 製菓・製パン実習7
	9	試験課題対策②	64 製菓・製パン実習8
	10	後期基本技術試験①	65 製菓・製パン実習9
	11	後期基本技術試験②	66 製菓・製パン実習10
	12	後期基本技術試験③	67 製菓・製パン実習11
	13	後期基本技術試験④	68 製菓・製パン実習12
	14	後期基本技術試験⑤	69 製菓・製パン実習13
	15	卒業制作1	70 製菓・製パン実習14
	16	卒業制作2	71 製菓・製パン実習15
	17	卒業制作3	72 製菓・製パン実習16
	18	卒業制作4	73 製菓・製パン実習17
	19	卒業制作5	74 製菓・製パン実習18
	20	卒業制作6	75 製菓・製パン実習19
	21	卒業制作7	76 製菓・製パン実習20
	22	卒業制作8	77 製菓・製パン実習21
	23	卒業制作9	78 製菓・製パン実習22
	24	卒業制作10	79 製菓・製パン実習23
	25	卒業制作11	80 製菓・製パン実習24
	26	卒業制作12	81 製菓・製パン実習25
	27	卒業制作13	82 製菓・製パン実習26
	28	卒業制作14	83 製菓・製パン実習27
	29	卒業制作15	84 製菓・製パン実習28
	30	卒業制作16	85 製菓・製パン実習29
	31	卒業制作17	86 製菓・製パン実習30
	32	卒業制作18	87 製菓・製パン実習31
	33	細工1	88 製菓・製パン実習32
	34	細工2	89 製菓・製パン実習33
	35	細工3	90 製菓・製パン実習34
	36	細工4	91 製菓・製パン実習35
	37	細工5	92 製菓・製パン実習36

授業計画	38	細工6	93	製菓・製パン実習37
	39	細工7	94	製菓・製パン実習38
	40	細工8	95	製菓・製パン実習39
	41	細工9	96	製菓・製パン実習40
	42	細工10	97	製菓・製パン実習41
	43	細工11	98	製菓・製パン実習42
	44	細工12	99	製菓・製パン実習43
	45	細工13	100	製菓・製パン実習44
	46	細工14	101	製菓・製パン実習45
	47	細工15	102	製菓・製パン実習46
	48	細工16	103	製菓・製パン実習47
	49	細工17	104	製菓・製パン実習48
	50	細工18	105	製菓・製パン実習49
	51	細工19		
	52	細工20		
	53	細工21		
	54	細工22		
	55	細工23		
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験100%			
備考				

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	販売実習Ⅱ	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	1単位	
授業回数	30回	
授業概要	大量仕込で現場の仕事の流れを理解し、衛生意識の向上を図る。イベントの成功に向けて、学生主体で準備に取り組む	
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践	
達成目標	自らの役割を果たし、周りとの連携、協力してイベントを成功させる	
教科書		
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者	
授業計画	1	イベント準備(ポスター制作等)①
	2	イベント準備(ポスター制作等)②
	3	イベント準備(ポスター制作等)③
	4	イベント準備(ポスター制作等)④
	5	イベント準備(ポスター制作等)⑤
	6	イベント準備(ポスター制作等)⑥
	7	イベント準備(焼き菓子)①
	8	イベント準備(焼き菓子)②
	9	イベント準備(焼き菓子)③
	10	イベント準備(焼き菓子)④
	11	イベント準備(焼き菓子)⑤
	12	イベント準備(焼き菓子)⑥
	13	イベント準備(焼き菓子)⑦
	14	イベント準備(焼き菓子)⑧
	15	イベント準備(焼き菓子)⑨
	16	イベント準備(焼き菓子)⑩
	17	イベント準備(焼き菓子)⑪
	18	イベント準備(焼き菓子)⑫
	19	イベント準備(焼き菓子)⑬
	20	イベント準備(焼き菓子)⑭
	21	イベント準備(焼き菓子)⑮
	22	イベント準備(焼き菓子)⑯
	23	イベント準備(焼き菓子)⑰
	24	イベント準備(焼き菓子)⑱
	25	イベント準備(焼き菓子)⑲
	26	イベント準備(焼き菓子)⑳
	27	販売イベント①
	28	販売イベント②
	29	販売イベント③
	30	振り返り
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	特別講義	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	通常授業では学べない特別な知識や技術を習得する	
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践	
達成目標	実習を通じて、専門的なスキルと実践的な知識の融合	
教科書		
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者	
授業計画	1	特別製菓・製パン実習①
	2	特別製菓・製パン実習②
	3	特別製菓・製パン実習③
	4	特別製菓・製パン実習④
	5	特別製菓・製パン実習⑤
	6	特別製菓・製パン実習⑥
	7	特別製菓・製パン実習⑦
	8	特別製菓・製パン実習⑧
	9	特別製菓・製パン実習⑨
	10	特別製菓・製パン実習⑩
	11	特別製菓・製パン実習⑪
	12	特別製菓・製パン実習⑫
	13	特別製菓・製パン実習⑬
	14	特別製菓・製パン実習⑭
	15	特別製菓・製パン実習⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	カフェ実習	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	後期	
科目区分	選択必修	
授業方法	実習	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	カフェ経営の視点に基づく、カフェの実践的な知識、スキルを学ぶ	
授業の進め方	有識者の指導を基に、カフェ経営、商品開発についてワーク形式で行う	
達成目標	カフェ経営の視点に基づく、カフェの実践的な知識、スキルを習得する	
教科書		
特記	店舗での実務経験、カフェの立ち上げにも携わり、カフェを開業。	
授業計画	1	カフェ経営の目的、各種器具の説明、コーヒー全般の基礎知識
	2	ドリップコーヒー実習、ペアリング
	3	カフェ開業の方法、経営とマーケティングの基礎知識
	4	センスを身につける技術、カフェ開業（オリジナルカフェ）の考案①
	5	カフェ開業（オリジナルカフェ）の考案②
	6	エスプレッソ、カフェラテの基礎知識と実習
	7	カフェ開業（オリジナルカフェ）の考案③
	8	エスプレッソ、カフェラテの基礎知識と実習
	9	商品開発の基礎知識、オリジナルドリンクの考案と作成①
	10	商品開発の基礎知識、オリジナルドリンクの考案と作成②
	11	オリジナルドリンクの考案と作成③
	12	オリジナルドリンクの考案と作成④
	13	オリジナルカフェの経営について
	14	オリジナルカフェの経営について
	15	試験
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの完成度	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製パン実習	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択必修	
授業方法	実習	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	製パンの応用を学び、技術を習得する	
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践	
達成目標	パン作りの応用技術を習得する	
教科書		
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者	
授業計画	1	製パン①
	2	製パン②
	3	製パン③
	4	製パン④
	5	製パン⑤
	6	製パン⑥
	7	製パン⑦
	8	製パン⑧
	9	製パン⑨
	10	製パン⑩
	11	製パン⑪
	12	製パン⑫
	13	製パン⑬
	14	製パン⑭
	15	製パン⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	現場研修Ⅱ	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う	
授業の進め方	有識者の指導を基に現場業務を通じ、業界及び仕事への理解を図る	
達成目標	製菓業務、製菓業界へ理解を深め、現場で求められていること、必要なことを肌で感じ、今後の進路選択の参考とする	
教科書		
特記	洋菓子店、ホテル等の製菓・調理製造現場での実務経験者	
授業計画	1	現場での製菓業務等
	2	現場での製菓業務等
	3	現場での製菓業務等
	4	現場での製菓業務等
	5	現場での製菓業務等
	6	現場での製菓業務等
	7	現場での製菓業務等
	8	現場での製菓業務等
	9	現場での製菓業務等
	10	現場での製菓業務等
	11	現場での製菓業務等
	12	現場での製菓業務等
	13	現場での製菓業務等
	14	現場での製菓業務等
	15	現場での製菓業務等
成績評価方法 (試験実施方法)	研修先からの評価と報告書、取り組む姿勢により評価	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	パソコン実習 I	
実務家教員		
学部・学科	製菓 2 年制学科	
履修年次	2 年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
単位数	1 単位	
授業回数	1 5 回	
授業概要	Word、Excelを操作するための基礎的な知識を身につける実習	
授業の進め方	反復練習と効果測定により、確実な知識とスキルの定着を図る	
達成目標	基本的な入力操作や書式設定、画像や表の挿入、関数の使用方法を理解する	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	文書の作成と管理①
	2	文書の作成と管理②
	3	文書の作成と管理③
	4	一般的なビジネス文書の作成①
	5	一般的なビジネス文書の作成②
	6	一般的なビジネス文書の作成③
	7	シンプルなレポートや報告書の作成①
	8	シンプルなレポートや報告書の作成②
	9	シンプルなレポートや報告書の作成③
	10	表、画像、図形を使った文書の作成（1）①
	11	表、画像、図形を使った文書の作成（1）②
	12	表、画像、図形を使った文書の作成（1）③
	13	表、画像、図形を使った文書の作成（1）④
	14	表、画像、図形を使った文書の作成（1）⑤
	15	表、画像、図形を使った文書の作成（1）⑥
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 演習授業内における試験の得点	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	パソコン実習Ⅱ	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	Excelの資料作成、作業スピードを向上するテクニックを習得する	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識及びスキルの定着を図る	
達成目標	Excelの実践的なテクニックを習得することで、業務の時短に繋がる仕事術を身につける	
教科書	外販テキスト	
特記		
授業計画	1	データの整理・集計①
	2	データの整理・集計②
	3	データの整理・集計③
	4	表の作成①
	5	表の作成②
	6	表の作成③
	7	グラフの作成・修正①
	8	グラフの作成・修正②
	9	グラフの作成・修正③
	10	印刷操作①
	11	印刷操作②
	12	印刷操作③
	13	実例演習①
	14	実例演習②
	15	確認テスト
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの解答状況	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	パソコン実習Ⅲ	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	応用的な機能を活用した文書作成や複雑なデータ集計を行うスキル習得のための実習	
授業の進め方	反復練習と確認テストにより、確実な知識とスキルの定着を図る	
達成目標	様々な文書作成スキルや実用的なスキルを身につける	
教科書	外販テキスト	
特記		
授業計画	1	Word文書の作成①
	2	Word文書の作成②
	3	Word文書の作成③
	4	Word文書の作成④
	5	Word文書の作成⑤
	6	Excel文書の作成①
	7	Excel文書の作成②
	8	Excel文書の作成③
	9	Excel文書の作成④
	10	Excel文書の作成⑤
	11	Excel文書の作成⑥
	12	Excel文書の作成⑦
	13	Word&Excel混在文書の作成①
	14	Word&Excel混在文書の作成②
	15	確認テスト
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの解答状況	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓課題演習Ⅲ	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
授業方法	演習	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる	
授業の進め方	個別にレポートの作成を行う	
達成目標	各実習課題の振り返りを行うことで、その特徴や製法の重要点について復習し、理解を深める	
教科書		
特記		
授業計画	1	実習レポート作成
	2	実習レポート作成
	3	実習レポート作成
	4	実習レポート作成
	5	実習レポート作成
	6	実習レポート作成
	7	実習レポート作成
	8	実習レポート作成
	9	実習レポート作成
	10	実習レポート作成
	11	実習レポート作成
	12	実習レポート作成
	13	実習レポート作成
	14	実習レポート作成
	15	実習レポート作成
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価	
備考		

## 授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓課題演習Ⅳ	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	演習	
単位数	1単位	
授業回数	15回	
授業概要	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる	
授業の進め方	個別にレポートの作成を行う	
達成目標	各実習課題の振り返りを行うことで、その特徴や製法の重要点について復習し、理解を深める	
教科書		
特記		
授業計画	1	実習レポート作成
	2	実習レポート作成
	3	実習レポート作成
	4	実習レポート作成
	5	実習レポート作成
	6	実習レポート作成
	7	実習レポート作成
	8	実習レポート作成
	9	実習レポート作成
	10	実習レポート作成
	11	実習レポート作成
	12	実習レポート作成
	13	実習レポート作成
	14	実習レポート作成
	15	実習レポート作成
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価	
備考		