

科目名 (英)	ホームルーム Homeroom	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	芥川 智美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 曜日・時限
【授業の学習内容】 インフォメーションやグループワークなどを通して、クラス内でのコミュニケーションをとることができるようになります  ※教務実務経歴:2003年~2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】  <具体的な目標> ホームルーム内での話し合いやグループワークなどを通して1人1人が学校やクラスのルールを知り理解し実践できるようになる 挨拶・礼儀・思いやり・違いを理解し受け入れることができるようになる							

授業計画・内容	
1回目	導入(挨拶練習)シラバス説明、オンライン授業練習、クラスルール再確認、インフォメーション(健康診断・農園見学)
2回目	パティシエ:ケーキ屋巡り パン:パン屋さん研究①
3回目	1分間自己PR、GW前インフォメーション、生活習慣改善教育①薬物、先生紹介、公欠届
4回目	パティシエ:ホテル巡り パン:パン屋さん研究②DVD
5回目	1分間自己PR、生活習慣改善教育②性犯罪について、福岡研究(グループワーク)
6回目	1分間自己PR、生活習慣改善教育③自転車のマナーと危険性、席替え
7回目	1分間自己PR、生活習慣改善教育④睡眠、個人面談について
8回目	グループワーク バスは待ってくれない
9回目	学園生活アンケート(入学から2か月)、クラスアンケート記入、補講について、生活習慣改善教育⑤悪徳商法・ネット詐欺
10回目	校外学習 (晴れの場合)
11回目	今後のスケジュール、確認事項、インフォメーション
12回目	選択授業について、学生スタッフ募集について(広報)
13回目	自主練について、夏休みの過ごし方、インフォメーション(夏休みの課題について)
14回目	グループワーク タワー、夏休み明けアンケート
15回目	後期について、前期振り返り、ショップフェスタについて
準備学習 時間外学習	※内容に変更がある可能性もあります
評価方法	授業内評価:20% 夏休み課題提出:80%
受講生への メッセージ	ホームルームはみんなが安心して楽しい学生生活を送れるように行います。クラスのルールをみんなで確認しグループワークを通してコミュニケーション力を身につけ、より良い学生生活を送れるようにしていきましょう♪
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ホームルーム Homeroom	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	芥川 智美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 インフォメーションやグループワークなどを通して、クラス内でのコミュニケーションをとることができるようになります  ※教務実務経歴：2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】  <具体的な目標> ホームルーム内での話し合いやグループワークなどを通して1人1人が学校やクラスのルールを知り理解し実践できるようになる 挨拶・礼儀・思いやり・違いを理解し受け入れることができるようになる							

授業計画・内容	
1回目	導入(挨拶練習)シラバス説明、オンライン授業練習、クラス目標確認、インフォメーション
2回目	後期イベント・授業・シラバス説明、席替え、ルールの確認、連絡シート記入
3回目	スポーツフェスタについて 説明・グループ決め インフォメーション
4回目	グループワーク (マラソン大会)インフォメーション
5回目	(話し合い)ハロウィンイベントにむけて
6回目	ハロウィンパーティ 仮装大会
7回目	短期記憶・長期記憶について ワーク
8回目	1分間プレゼンテーション① 生活について(バイト・友人関係・学校など)
9回目	1分間プレゼンテーション② 生活習慣改善教育
10回目	校外学習・コミュニケーション学習
11回目	冬休みの過ごし方について 冬休みの課題・連絡シート 個人面談 スケジュール確認
12回目	今後のスケジュール、確認事項、インフォメーション インターンシップ等について
13回目	履歴書の書き方、履歴書記入練習
14回目	後期・インターンシップに向けて再確認 授業内容、シラバス、スケジュール確認
15回目	2年生に向けて・目標 1年次の振り返り スケジュール確認
準備学習 時間外学習	※内容に変更がある可能性もあります
評価方法	授業内評価:20% 課題提出:80%
受講生への メッセージ	ホームルームはみんなが安心して楽しい学生生活を送れるように行います。クラスのルールをみんなで確認しグループワークを通してコミュニケーション力を身につけ、より良い学生生活を送れるようにしていきましょう♪
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	コミュニケーション就職講座	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	中村元洋・白石真紀・松岡尚美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	月2・火1・2・金2
<p>【授業の学習内容】</p> <p>コミュニケーションスキルアップ検定合格に向けて、検定までは、検定内容に沿って授業を進めていきます。コミュニケーションの基礎、コミュニケーションに必要なマナーなどを学んでもらいます。検定後、履歴書の書き方の基礎、ポイントを学んでもらいます。</p> <p>実務経験：就職講座、コミュニケーション講座の講師として活躍中。専門学校講師など経験あり10年程度。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;コミュニケーションスキルアップ検定合格及び履歴書の書き方をマスターする。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、授業の説明、自己紹介
2回目	第一印象(コミュニケーションの定義。メラビアンの法則)
3回目	基本的スキル 聴き方、話し方、
4回目	グループでの会話(挨拶の大切さ)
5回目	上手な頼み方と断り方・「ほうれんそう」「交渉」「説得」
6回目	プレゼンテーションの基本・アンガーマネジメント
7回目	言葉づかい・電話対応
8回目	ビジネス文書・接遇
9回目	過去問題対策及びサービスマインド
10回目	過去問題対策
11回目	コミュニケーションスキルアップ検定
12回目	電話対応重要性
13回目	電話対応実践
14回目	試験・
15回目	総まとめ・再追試テスト
準備学習 時間外学習	iPad・筆記用具
評価方法	筆記テスト100%
受講生への メッセージ	コミュニケーションは、どの仕事にも通じる基本的なスキルです。 コミュニケーション力を磨きましょう
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>コミュニケーションスキルアップ検定</p>	

科目名 (英)	アソシエイトホスピタリティ講座 lecture in associate Hospitality	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡 尚美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 火曜日・3限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>日本ホスピタリティ推進協会「ホスピタリティ・コーディネータ」資格を取得した講師から、教本をベースにホスピタリティのフレームを理解し、サービスとホスピタリティの違いや対応力、ホスピタリティ・マインドを学びます。様々な業界の事例を参考にし、自ら考え実践できることを目指します。</p> <p>※実務経験： 藤田観光株式会社小倉ワシントンホテルにて4年半フロント課勤務。 日本ホスピタリティ推進協会認定「ホスピタリティ・コーディネータ」資格取得。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>①理論と実践の両面からホスピタリティを理解し、マインドとスキルを習得することができる。 ②業界で求められているホスピタリティを学び、相手を思いやる気持ちの表現の仕方や期待を超えるサービスの提供方法を考えることができる。 ③現場でホスピタリティ・ビジネスを展開することができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション:講義の説明 動画を視聴し「NOと言わないサービス」を理解することができる
2回目	日本のおもてなしから、サービスとホスピタリティの違いや語源について理解することができる
3回目	「ザ・リッツカールトンクレド」と「ミスティーク」を理解し、理念浸透とホスピタリティ溢れるチーム作りを理解することができる
4回目	ホスピタリティの実践① お客様に好感と安心感を持っていただけるよう、「基本マナー」を身につけることができる
5回目	ホスピタリティの実践② 効果的な「傾聴」を理解し、実践することができる
6回目	「経営理念」と「ビジョン」について組織全体が目指すことを考えることができる
7回目	顧客満足と顧客ロイヤルティの関係性を理解し、顧客の感情を動かすマーケティング戦略を考えることができる
8回目	組織力を上げるために必要な組織と社員(従業員)のホスピタリティ、リーダーシップの2つの要素について理解することができる
9回目	ご高齢や障がいのある方への対応について理解することができる
10回目	異文化コミュニケーション、「やさしい日本語」を学び、異文化適応力を身につけることができる
11回目	クレームが起きる原因とお客様の心理を理解し対応することができる
12回目	飲食店経営で重要となる「QSC」について理解することができる
13回目	ハラスメントやコンプライアンスについて正しく理解することができる
14回目	評価週
15回目	前期講義のまとめ
準備学習 時間外学習	ホスピタリティ・マインドを身につけるためには、日頃から「相手の立場に立つ」ことや「相手を思いやる」ことを意識し行動することで身につけていきます。また、ホスピタリティに関する書籍を進んで読むことや感動体験を積み重ね、感性を磨いてください。
評価方法	筆記試験・・・100%
受講生への メッセージ	ホスピタリティはどの業界においても必要とされており、新型コロナウイルス感染症により様々な対応を強いられている中でこそ、人の気持ちに寄り添えることができる人材が求められています。また、現場で応用できるよう経営やマーケティングの要素も取り入れ幅広い知識を身につけることができる講義になっていますので、将来の夢を想像しながら受講してください。
【使用教科書・教材・参考書】	
<p>【教科書】 ホスピタリティ・コーディネータ教本/日本ホスピタリティ推進協会</p> <p>【参考書】 経営学の基本ゆる図鑑/平野敦士カール 監修 新人研修ワークブック第2版/日経BP</p>	

科目名 (英)	製菓業界研究 Researchch industry for confectionery	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	芥川 智美
学科・コース	食健康テクノロジー科パティシエ&シヨコラティエコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 曜日・時限
【授業の学習内容】 個人店やホテルパティシエなどの違いや仕事の流れ・内容、製菓業界に関する様々な知識を学び理解し説明することができるようになる。学んだことをインターンシップや就職に活かせるようになる。 ※教務実務経歴：2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞ ケーキショップやホテル等の業界研究を通して、製菓業界を知り理解し就職やインターンシップなどに活用できるようになる							

授業計画・内容	
1回目	導入、授業説明（業界の種類、プレゼンテーショングループ決め、お店選び等）
2回目	お店を見に行く(HR使用) ※個人店
3回目	プレゼンテーション準備 ※個人店
4回目	プレゼンテーション準備&プレゼンテーション練習 ※個人店
5回目	プレゼンテーション（グループ決め、ホテル選び）
6回目	パティシエの仕事（DVD視聴）
7回目	ホテル見学(HR使用休講)
8回目	プレゼンテーション準備 ※ホテル
9回目	プレゼンテーション準備&プレゼンテーション練習 ※ホテル
10回目	プレゼンテーション ※ホテル
11回目	パティスリー
12回目	ホテルパティシエ
13回目	ブライダルパティシエ
14回目	レポート作成・提出 ※夏休み期間に個人店・ホテル見学(個人)
15回目	振り返り
準備学習 時間外学習	※校外見学が入る可能性があります、その場合シラバスの変更がある可能性があります
評価方法	レポート提出：90% 授業内評価：10%
受講生への メッセージ	色々な角度からお店を見て研究し、たくさんの事に興味をもって欲しいです。知る楽しみを学んで欲しいです。また、学んだ事をインターンシップや就職へつなげて、将来の夢(パティシエ)を明確にしていきましょう♪
【使用教科書・教材・参考書】  ipad	

科目名 (英)	衛生学・栄養学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	石澤 紅子
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&シヨコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【授業の学習内容】 (※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
<p>(授業内容)</p> <p>衛生学…食中毒の原因となる微生物の種類・特徴・その食中毒の予防法について学ぶ。また、食品が劣化する原因とその予防法についても学ぶ。</p> <p>栄養学…五大栄養素の種類と特徴、それを多く含む食品について学ぶ。</p> <p>また、バランスの良い食事・健康に良い食生活とはどのようなものなのかについて考え、食物の栄養素の計算方法も学ぶ。</p> <p>(教員実務経歴)</p> <p>管理栄養士免許取得 (2001年6月)</p> <p>1999～2008年の9年間、大手料理教室講師、カフェやパティスリーでの菓子製造、調理などに携わり、その後、独立し、料理教室、レンタルスタジオを運営。</p>							
【到達目標】 飲食に携わるものに必要な衛生に関する知識と、健康な食生活を送るための基礎知識を学ぶ。							
<p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>目標① 飲食に関わる上で必要な衛生に関する知識を習得する。</p> <p>目標② 人体に必要な栄養素を知り、その効能や多く含む食品について学ぶ。</p> <p>目標③ 自分の食生活を見直し、健康のためにはどこに気をつけたらいいのかを判断出来るようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	【衛生学】 食中毒の発生時期と細菌性食中毒について
2回目	【衛生学】 ウイルス性食中毒、アレルギー性食中毒、自然毒による食中毒について。食中毒の予防三原則。
3回目	【衛生学】 食品の変敗を促進させる原因とそれを防ぐ方法。
4回目	【衛生学】 まとめテスト・解説
5回目	【栄養学】 五大栄養素とその働き・炭水化物の特徴、食物繊維の働き
6回目	【栄養学】 脂質の特徴、脂肪酸の種類、コレステロールの種類
7回目	【栄養学】 たんぱく質の特徴と働き、アミノ酸について
8回目	【栄養学】 ミネラルの種類と働き、多く含む食品について
9回目	【栄養学】 脂溶性ビタミンの種類と働き、多く含む食品について
10回目	【栄養学】 水溶性ビタミンの種類と働き、多く含む食品について
11回目	【栄養学】 食物の消化・吸収、代謝について
12回目	【栄養学】 食生活の見直し (食品分類法、食事バランスガイド、食生活指針)、栄養価計算
13回目	【栄養学】 まとめテスト・解説
14回目	前期試験
15回目	試験の解答、説明
準備学習 時間外学習	
評価方法	途中2回小テストを行い、衛生学と栄養学それぞれの理解度をチェックします。 前期試験の筆記試験と授業内評価で成績評価を行います。
受講生への メッセージ	衛生管理については、食を提供する側として、必ず身につけなければならない知識です。食中毒を起こさないため、その原因、予防に関する知識をしっかり学んでほしいと思います。 また、栄養学は人間が健康に生きるために欠かせない知識です。色々な栄養素の働きや、多く含む食品についても学び、何を食べ過ぎたら、何を食べなかったら、体はどうなってしまうのかを知って、ただ「美味しい」だけでなく、人間が健康に生きるための正しい食の知識を身につけて下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	
オールガイド 食品成分表 (2022)	

科目名 (英)	タブレット演習 & ITリテラシー Practice for Tablet & IT literacy	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	布村 道子
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜日4限目・木曜日2限目・金曜日1限目
【授業の学習内容】							
<p>インターネットの仕組み、情報モラル、セキュリティの重要性について学ぶ。情報モラルについては特に力を入れて授業を行う。SNSの使い方だけでなく、情報セキュリティ関連の法律・ガイドライン(不正アクセスや著作権など)についても理解し、デジタル社会の中で安全に利用・発信していける力を養う。具体的な問題事例を取り上げ、何がいけなかったのか・発生させないためにはどうすれば良かったのか等、ディスカッションを適宜取り入れ、主体的に考えられるような授業を行う。また作業では、iPadを使用したワード・エクセル・パワーポイントの基礎操作を学ぶ。主に飲食の現場で使用される文書やデータの作成をiPadで作成できるスキルを身につけていく。</p> <p>実務経験・・・会社経営をしており、マネジメント・ネット活用など得意である。非常勤講師として5年程度。</p>							
【到達目標】							
<p>&lt;具体的な目標&gt; インターネットの有利性と危険性の両面を理解し、正しく安全に活用し、自己発信していける力を養う。SNSを利用する上での禁忌事項は、確実に理解できている状態を目指す。iPadの操作については、ワード・エクセル・パワーポイントの基礎操作を身につけ、自分で文書及びデータを作成できるようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・授業の説明 ITリテラシー① ITリテラシーの必要性和インターネットのしくみ
2回目	ITリテラシー② インターネット上のサービス利用時の注意点と情報セキュリティについて
3回目	ITリテラシー③ SNSの取り扱いと情報セキュリティ関連の法律・ガイドラインの確認
4回目	小テスト(ITリテラシー)・iPadの活用方法・Microsoft365の設定
5回目	iPadでwordを操作する① ワードについて・案内文をつくる
6回目	iPadでwordを操作する② 見栄えのする文書をつくる(写真や図形の挿入)
7回目	iPadでExcelを操作する① エクセルについて・表の作成
8回目	iPadでExcelを操作する② 表の作成(関数を使う)
9回目	iPadでExcelを操作する③ グラフの作成
10回目	WordとExcelのまとめ、中間課題の作成
11回目	iPadでPowerPointを操作する① パワーポイントについて・スライドの作成
12回目	PadでPowerPointを操作する② スライドの作成(アニメーションを使う)
13回目	これまでの振り返り・課題対策授業
14回目	課題提出のため休講
15回目	課題のフィードバックとITリテラシーの復習
準備学習 時間外学習	
評価方法	小テスト1回・中間課題提出1回・試験課題提出・出席点
受講生へのメッセージ	インターネットに関する技術は、日々急速に進歩・変化し続けています。そのお陰で、私たちの生活は便利になり、仕事の効率も格段に上がっています。便利で身近なものであるからこそ、その一方に潜む危険性を理解し、正しく安全に利用できるようになりましょう。「知らなかった」では済まされることがたくさんあります。身近な事例を取り入れながら、分かりやすい授業にしていきますので、一緒に楽しく学びましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	写真撮影&SNS活用	必修 選択	必修	年次	年次	担当教員	渡邊 綾香
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】							
<p>楽天市場出店の和惣菜店で、商品写真撮影の実務経験がある講師が、食品を撮影するコツ、集客UP・客単価UPなど目的別の写真撮影法を解説いたします。</p> <p>教務実務経験:機械設計業界で設計・分析・計測業務に従事。2016年からは電子コミック業界でデザインを、2017年からは和惣菜の製造販売店で楽天市場のECスタッフとしてパッケージデザイン・商品撮影等に従事。2021年に独立イラスト&amp;動画クリエイターとして活動中。</p>							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> <li>写真撮影をする目的を意識できるようになる。</li> <li>おいしそう写真とは何かを理解し、おいしそう写真を撮影できるようになる。</li> </ul>							

授業計画・内容	
1回目	講師挨拶/スマホ・iPadを使った写真撮影の方法
2回目	写真で売上げがUPする、SNS時代の売上げ構造(1)
3回目	写真で売上げがUPする、SNS時代の売上げ構造(2)
4回目	光の力で魅力を引き出す 器編(1)
5回目	光の力で魅力を引き出す 器編(2)
6回目	光の力で魅力を引き出す 器編(3)
7回目	光の力で魅力を引き出す グラス編(1)
8回目	光の力で魅力を引き出す グラス編(2)
9回目	光の質を使い分ける
10回目	高級感の演出
11回目	複数被写体の配置
12回目	SNS向け写真の撮影
13回目	イメージの力で売上げUP
14回目	色とコントラスト
15回目	写真撮影&SNS活用 前期まとめ(撮影)
準備学習 時間外学習	よく行くお店のメニュー写真やSNSで見かけた写真など、おいしそう・食べてみたいと感じたものがあれば「どうしておいしそうに見えるのか」観察みてください。
評価方法	実技・授業に取り組む姿勢:100% 授業態度、成果物を見て総合的に判断いたします。
受講生への メッセージ	スマートフォン普及世代である受講生の皆様は、写真撮影やSNS映えの知識を豊富にお持ちだと思います。 この授業では、そこから1歩踏み込み「おいしそうとは何か」を因数分解し、売上げUPや主客UPなどお店側目線の写真撮影について学びます。 意識して「おいしそう」が引き出せるようになるときっと楽しいと思います。
【使用教科書・教材・参考書】	



科目名 (英)	製菓理論 theory for confectionary	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	渡辺 拓志
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	水曜日 3限目
<p>【授業の学習内容】 製菓によく使われる基本的な食材の特徴、その調理特性について学ぶ。</p> <p>※教務実務経歴:2001年～2021年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエとして商品開発も行う</p>							
<p>【到達目標】 製菓製パンに必要な食材の知識と理論を理解し、製菓に活かせるようになる。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt; それぞれの菓子・パンを作る上で、「どの食材をどう使い、どんな特性を利用して作るのか、そのためには何に注意すべきなのか」を理解することで、製菓製パン技術の向上を目指す。</p>							

授業計画・内容	
1回目	砂糖① 砂糖の種類と、それぞれの特徴について+BB19:H33
2回目	砂糖② 砂糖の調理特性(メイラード反応、カラメル化など)、その他の甘味料(はちみつ、水飴など)について
3回目	小麦粉の種類と特性について(グルテン)、ドウの膨化
4回目	でんぷんの種類と特性について(でんぷんの糊化・老化、でんぷんの粘度など)
5回目	鶏卵① 鶏卵の成分、鮮度について。卵白の起泡性について
6回目	鶏卵② 卵黄の起泡性、全卵の起泡性について、卵の熱凝固性について
7回目	油脂の種類と特徴について。バターの変塑性・ショートニング性・クリーミング性など
8回目	牛乳・乳製品① 牛乳の成分、調理特性
9回目	牛乳・乳製品② クリーム、バター、チーズの種類と特徴
10回目	チョコレートの成分と種類、その特徴について。テンパリングについて
11回目	凝固剤の種類(寒天、ゼラチン、カラギーナン)の原料、成分、特徴について
12回目	膨化剤(イースト、重曹、ベーキングパウダー)の違いと特徴について
13回目	種実類の種類と特徴、冷蔵保存と冷凍保存の違いと注意点
14回目	テスト
15回目	テストの解答、説明、再試験
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記試験と授業内評価(授業態度) * ノートのみ持ち込み可 試験で60点未満のものは再試験を行う 受講
受講生への メッセージ	製菓理論を学ぶことで、実技の際の「なぜそうするのか」を理解できるようになります。すべて動作には理由があることを理論でしっかり学び、製菓製パン技術の向上に活かしてほしいと思います。 また、食品学ではどのような食材があるのか、それぞれの特徴を学び、そのお菓子、パンによりあった食材選べるようになってほしいです。
【使用教科書・教材・参考書】	
製菓衛生師全書・科学でわかるお菓子の「なぜ？」	

科目名 (英)	フランス文化 French culture	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	麻生恵美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 木曜、1時限目
【授業の学習内容】							
パンやお菓子の世界に関わろうとすると、フランスやフランス語の知識は欠かせないものです。この授業では、フランスの風土、特に食文化をふんだんに紹介しながらフランスに興味を持つきっかけを作ります。そしてフランス語で簡単なコミュニケーションが取れるよう、最低限の基礎的なことばを習得します。授業は映像を用いて、友達との教え合い、学び合いを目指します。							
【到達目標】							
<具体的な目標>フランスの食文化について理解を深める。フランス語で簡単な挨拶や自己紹介ができる。旅行や研修で最低限必要な会話ができる。							
授業計画・内容							
1回目	チーズ: マルシェで買う(パリのマルシェの様子を見て、フランス語の初歩的なルールを知り、フランスのチーズの産地や種類について学ぶ)						
2回目	エクレア: パティスリーを買う(パリのお店の様子を見て、定番から進化したものまでエクレアについて知り、注文ができるようになる)						
3回目	パリ: パリでの暮らしを知る(フランスやパリらしい生活とはどのようなものかを映像で学ぶ)						
4回目	カフェ: 飲み物を注文する(パリの老舗カフェの様子を見て、カフェ文化やドリンクメニューについて知り、注文ができるようになる)						
5回目	バゲット: 好きなものを言う(パリのパン屋の様子を見て、バゲットについて知り、好きなものを言ったり、バゲットを使ったレシピについて学ぶ)						
6回目	マカロン: 感想を言う(ピエール・エルメのマカロンについて学び、感想を言えるようになり、マドレーヌなどの他の焼き菓子について知る)						
7回目	パテ: カフェで食べ物注文する(カフェの食事メニューやパテについて知り、食べ物を注文できるようになる)						
8回目	マルシェ: 許可を得る(リヨンのマルシェの様子を見て、買い物に役立つ「～してもいいですか」という許可を得る表現を学ぶ)						
9回目	ガレット: 行きたい場所を言う(パリのガレット店や、ガレットの本場ブルターニュの名物について学び、行きたい場所が言えるようになる)						
10回目	パティスリー: 相手に尋ねる(フランス各地のコンフィズリーやパティスリーについて知り、簡単なことを相手に尋ねられるようになる)						
11回目	ショコラ: 調理する(リヨンのショコラトリーの様子を見て、調理の表現を学び、チョコレートを使ったレシピやリヨンの名物について知る)						
12回目	プロヴァンス: 食材を表す(プロヴァンス料理やプロヴァンスの名産品について学び、食材をフランス語で表せるようになる)						
13回目	ポール・ボキューズ1: レストランで注文する(リヨンの料理学校併設のレストランの様子を見て、注文に役立つ表現を学び、テーブルセッティングについて学ぶ)						
14回目	テスト						
15回目	ポール・ボキューズ2: 出身を言う(リヨンの料理学校の学生の学ぶ様子を見て、出身を聞いたり言ったりできるようになる)						
準備学習 時間外学習	毎回配布するプリントの内容を復習し、その日に学んだことを確実に把握すること。						
評価方法	試験: 筆記試験と口頭試験を行います。内容は事前に伝えます。 評価: 試験の点数、出席状況、課題の達成度を総合的に評価します。						
受講生への メッセージ	お菓子やパンの世界にはフランス語が欠かせません。よく知っているあのスイーツやパンの名前が実はフランス語だったという発見は嬉しいもの。日頃からフランス語への好奇心と興味をふくらませ、この授業を将来の夢や仕事に活かしてください。						
【使用教科書・教材・参考書】							
有富智世 ほか「なびふらんせーパリをめぐる」(朝日出版社) そのほか映像を使用し、プリントを配布します。							

科目名 (英)	お菓子の歴史とフランス食文化	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	ニコラ
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)          ケーキの世界の深い所を興味を持つために、それぞれの原点から、現代のケーキを学びます。楽しく勉強ができるように、生徒さんにプレゼン、見学などをさせて頂きます。広い範囲から、段々細かくまで集中させます。</p> <p>【実務経験】フランス人でもあり、菓子店での勤務経験もある。講師歴4年</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;15回のレッスンの時間で、ケーキの歴史を理解して、自分で興味を持って、調べたり、作ってみたりがしたくなるように。</p>							

授業計画・内容	
1回目	説明:授業の目的を説明して、フランスの食文化の歴史について話します。
2回目	プレゼンの準備 1:一人ずつリストからケーキを選んで調べます。
3回目	プレゼンの準備 2:続けて、調べたケーキのイメージやパワーポイントを作ります。
4回目	プレゼンテーション 1:一人ずつのプレゼンテーション行います。(一人当たり5分~8分間)
5回目	プレゼンテーション 2:一人ずつのプレゼンテーション行います。(一人当たり5分~8分間)
6回目	フランスと日本の違い点を話します。プレゼンで学んだ内容についてミニテスト
7回目	映画:“Comme un Chef”
8回目	見学:実際、行った事ある店、好きな店を一人ずつが紹介します。
9回目	プレゼンの準備 1:一人ずつケーキ・店などを選んで調べます。
10回目	プレゼンの準備 2:続けて、調べた内容についてイメージやパワーポイントを作ります。
11回目	プレゼンテーション 1:一人ずつのプレゼンテーション行います。(一人当たり5分~8分間)
12回目	プレゼンテーション 2:一人ずつのプレゼンテーション行います。(一人当たり5分~8分間)
13回目	クイズゲーム:学んだケーキについて、グループでクイズゲームします
14回目	★評価週:テスト
15回目	★まとめ・追試/再試:テスト・ビデオ “Le sens de la Fete”か“Les Saveurs du Palais”か“Barbecue”
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席20% ・ プレゼン30%*2 ・ 14回目テスト20%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	チョコレート理論	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	進藤 比呂志
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>「チョコレートとは」から始めてその原料であるカカオ豆について歴史、地域性などを学び、さらにカカオ豆からチョコレートの製造過程そしてテイastingを通じてカカオ豆とチョコレートに興味をもたせる。</p> <p>製菓材料としてのチョコレートについてテンパリングやガナッシュなどの作り方などを通じて理解を深める。</p> <p>座学ではあるが聴くだけでなく見て触れて嗅いで食べて五感で感じ記憶に残る授業にしたいと思います。</p> <p>※教務実務経歴：1993年から現在に至るまで、現場でパティシエとして勤務。フランスでパティシエとしての修行経歴もあり。現在、パティスリーとショコラトリー2店舗のオーナーシェフ。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>チョコレートのついて正しい知識を深める。</p> <p>製菓材料としてのチョコレートとしてテンパリング、ガナッシュの作り方などを理解する。</p> <p>チョコレートを使ったお菓子を各人考えて作ってもらう(可能であれば)</p>							

授業計画・内容	
1回目	チョコレートとは(チョコレート菓子、市販のチョコレート、ビントウパーチョコレート) ~食べる~
2回目	カカオ豆について(種類、地域性、出荷されるまで) ~見る、触る、食べる~
3回目	カカオ豆について(チョコレートの製造工程、物性) ~見る、触る~
4回目	カカオ豆からチョコレートへ(実際に作ってみる) ~見る、触る~
5回目	さらにチョコレートについて知る(ビントウパーチョコレートの違い:カカオバター、砂糖の含有量) ~見る、触る、食べる~
6回目	チョコレートのテイasting (ビントウパーチョコレートの違い:産地、メーカー) ~嗅ぐ、食べる~
7回目	さらにチョコレートについて知る(ミルク、ホワイトを中心にブロンド、ルビーも) ~見る、食べる~
8回目	さらにチョコレートについて知る(製菓材料として:コア、カカオバター、カカオマス、カカオニブ、パーダグラーセ) ~見る、触る、嗅ぐ、食べる~
9回目	テンパリングについて理論と実践 ~見る、触る~
10回目	ガナッシュについて理論と実践 ~見る、触る、食べる~
11回目	チョコレートで何が出来るか(クッキー、ドリンク、アイスクリーム、ムース、ボンボン、焼き菓子) ~見る、触る、食べる~
12回目	さあ、チョコレートのお菓子を考えてみよう(仮)ルセット作成 ※発注・計量
13回目	実際に作ってみる ※テスト対策
14回目	試験(ペーパーテスト)
15回目	試験回答(振り返り・答え合わせ)
準備学習 時間外学習	
評価方法	(可能であれば)作ったお菓子の評価 簡単なペーパーテスト
受講生への メッセージ	楽しくチョコレートについて学んでいきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓基礎トレーニング Confection training	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	芥川 智美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 金曜日 4限目
【授業の学習内容】 実習に必要な、衛生面における身だしなみ・手洗い・掃除の仕方や実習室内の器具・機材の使い方を学び実践トレーニングを行う。 ※教務実務経歴：2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】 実習に必要な知識や動きを身につけ授業をスムーズに行う事ができるようになる <具体的な目標> 器具の名前や使用方法を理解し実践できる							

授業計画・内容	
1回目	衛生面(正しい手洗い)・身だしなみ・挨拶・返事の練習
2回目	衛生面① 実習室内の掃除の仕方を学ぶ(テーブル周りの清掃)
3回目	器具チェックができるようになる①
4回目	衛生面② 実習室内の掃除の仕方を学ぶ(教室全体の清掃&タイムアタック)
5回目	器具チェックができるようになる②(タイムトライアル)
6回目	タイムトライアル 掃除&器具チェック
7回目	洗いを学ぶ(実習台・器具・鉄板・焼き物型等)
8回目	緊急時の対応を学ぶ(怪我・火傷等)
9回目	器具の使い方①(オープン・シーター・大型ミキサー・フードプロセッサ等)
10回目	器具の使い方②(シーラー・ガス袋・乾燥剤・脱酸素剤等)
11回目	味覚(食べ方・味わい方を学ぶ)
12回目	食材にを学ぶ
13回目	テスト対策(清掃&器具チェック)
14回目	試験:時間内で清掃と器具チェックを完璧に終わらせる
15回目	評価
準備学習 時間外学習	
評価方法	本試験内容:実技テスト ●試験 80%(授業内小テストを含む) ●授業内評価 20%(出席点を含む) 評価基準:衛生・作業・作品・時間をもとに、出席率・普段の授業に取り組む姿勢などを総合的に評価します
受講生への メッセージ	二年間の授業をスムーズに行う為に必要な動きを身につけましょう。 来た時よりも美しく!
【使用教科書・教材・参考書】 入学前から始める!製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識(改訂版)	

科目名 (英)	製菓実習 I Practice for confection1	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	芥川 智美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	水曜 1・2限
<p>【授業の学習内容】</p> <p>現場経験・シェフパティシエの経験のある講師が、洋菓子の中で生菓子について学ぶ授業です 実習室の使い方から計量、基本の生地から生クリームの扱い方、ケーキの仕上げ方までを身に付けます</p> <p>※教務実務経歴：2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験</p>							
<p>【到達目標】 材料や器具の扱い方を身につけ、様々な生菓子を学んで作ることが出来る。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt; 衛生面を考えながら効率よく作業が出来るようになる。 基本生地を理解して生菓子を作ることが出来るようになる</p>							

授業計画・内容	
1回目	実習について 衛生(手洗い・身だしなみ・掃除)実習室の使用の仕方 ガトーフリーズ【デモのみ】
2回目	基本生地(共立て)① ジェノワーズ生地【手立て】 プレーン・ココア
3回目	基本生地(共立て)② ジェノワーズ【ガトーフリーズ】
4回目	基本生地(共立て)③ ジェノワーズ【ロールケーキ】 プレーン・ココア
5回目	基本生地(共立て)④ ジェノワーズ【アレンジロールケーキ】
6回目	基本生地 シュー生地①【シュー・ア・ラ・クレーム】
7回目	基本生地 シュー生地②【アレンジシュー/エクレア】
8回目	基本生地 シュー生地③【パリプレスト】
9回目	基本生地(別立て)①ビスキュイ生地【ロールケーキ】 フルーツロール フルーツカット
10回目	基本生地(別立て)②ビスキュイ生地【シャルロットポワール】
11回目	テスト対策 ジェノワーズ
12回目	基本生地 (ジョコンド生地)① サンマルク
13回目	基本生地 (ジョコンド生地)② オペラ
14回目	実技テスト ジェノワーズ生地
15回目	テスト回答 ジェノワーズ生地
準備学習 時間外学習	
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>●実技試験(75%) 時間内にジェノワーズ生地を焼き上げる</li> <li>●筆記試験(25%) 授業内で習ったレシピのフランス語の和訳、仏訳(選択回答)</li> </ul>
受講生への メッセージ	生菓子を作るに当たって必要な基本生地を学びながら、お菓子を作っていきます。 ポイントを確認して、生地の状態を判断出来るようになって下さい。 フランス語のレシピは何度も同じ言葉が出てくるので覚えられますので心配しないで下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓実習 I Practice for confection1	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	芥川 智美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
【授業の学習内容】 現場経験・シェフパティシエの経験のある講師が、洋菓子の中で生菓子について学ぶ授業です。 実習室の使い方から計量、基本の生地から生クリーム扱い方、ケーキの仕上げ方までを身に付けます ※教務実務経歴:2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】 前期で学んだ基本の生地をもとに、様々なケーキを作ることができるようになる  <具体的な目標> 基本生地を理解して、様々なお菓子を作れるようになる							

授業計画・内容	
1回目	プリン・ブリュレ・ゼリー
2回目	モンブラン
3回目	ミルフィーユ
4回目	シブーストポム
5回目	レアチーズケーキ
6回目	ガトーフレーズ
7回目	特別講義タルトショコラ
8回目	フォレノワール
9回目	ムースショコラ
10回目	フレジェ
11回目	ブッシュドノエル
12回目	タルトタタン (シュクレ仕込み)
13回目	タルトフレーズ
14回目	テスト対策 (ガトーフレーズ)
15回目	テスト
準備学習 時間外学習	
評価方法	●実技試験(80%) 時間内にデコレーションケーキを焼き上げる ●筆記試験(20%) 授業内で習ったレシピのフランス語の和訳、仏訳(選択回答)
受講生への メッセージ	生菓子を作るに当たって必要な基本生地を学びながら、お菓子を作っていきます。 ポイントを確認して、生地の状態を判断出来るようになって下さい。 フランス語のレシピは何度も同じ言葉が出てくるので覚えられますので心配しないで下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓実習Ⅱ Practical Work of Confection2	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中 健一
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期 月曜日 1.2限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>洋菓子の中で、焼き菓子について学ぶ授業です。 実習室やオープンの使い方から、バターなどの材料の扱い方・基本の生地の仕込みや製法・焼成まで焼き菓子についてを基礎から学ぶ授業です。</p> <p>※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行い、アメ細工やチョコレート細工では、コンテストで数々の賞を受賞。 資格：技能検定1級、職業訓練指導員他</p>							
<p>【到達目標】 材料や器具の扱い方を身につけ、様々な焼き菓子を学び作ることが出来る。 材料や器具の扱い方を身につけ、様々な焼き菓子を学び作ることが出来るようになる</p> <p>&lt;具体的な目標&gt; 衛生面や効率を考えながらチームで協力して作業できるようになる また、材料や焼き菓子の基本を理解して様々なパートの焼き菓子を作れるようになる</p>							

授業計画・内容	
1回目	導入（実習の受け方・計量について）
2回目	サブレ生地2種（サブレヴァニニュー・サブレノア）
3回目	サブレ生地(サンドクッキー) サブレレザン・サブレショコラ
4回目	サブレ生地(絞りクッキー)ラングドシャ・サブレアマンド
5回目	パウンド生地① カトルカール(共立て2種・ココア入り)テスト課題
6回目	パウンド生地② シュガーバター（ザッハマッセ）共立て(紅茶パウンド)
7回目	パウンド生地応用① ジェノワーズホイップ法(ウィークエンド) オールインミックス法（マドレーヌ プレーン・ショコラ）
8回目	タルト生地① パータシュクレ・クレームダマンド（タルトポワール・アマンディエヌ）
9回目	タルト生地② 先週仕込みの生地とクレームパティシエールを合わせたタルト（タルトショコラ・クラフティスリーズ）
10回目	テスト対策① カトルカール
11回目	メレンゲとアーモンド生地① ダコワーズ・ガレット
12回目	メレンゲとアーモンド生地② マカロン(フレンチメレンゲ)フィナンシェ
13回目	テスト対策② カトルカール ※テストと同じ流れで行う
14回目	実技テスト カトルカール
15回目	テスト回答
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内で行った実習の実技テストと授業内評価を行う。 ●実技試験 (80%) ●授業内評価 出席率 (20%)
受講生への メッセージ	パティシエは、パート(生地)の職人だと思っています。状態の見極めなど、 難しく思われがちですが、理論も踏まえてわかりやすく授業をします。 たくさん学んで、ぜひ覚えていって下さい！
【使用教科書・教材・参考書】	



科目名 (英)	製菓実習Ⅱ Practical Work of Confection2	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中 健一
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>洋菓子の中で、焼き菓子について学ぶ授業です。 実習室やオープンの使い方から、バターなどの材料の扱い方・基本の生地の仕込みや製法・焼成まで焼き菓子についてを基礎から学ぶ授業です。</p> <p>※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行い、アメ細工やチョコレート細工では、コンテストで数々の賞を受賞。 資格：技能検定1級、職業訓練指導員他</p>							
<p>【到達目標】 前期で学んだ基礎の生地をもとに、様々な焼き菓子を作り出すことができる。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt; 基本生地を理解して、様々なお菓子を作れるようになる</p>							

授業計画・内容	
1回目	フルセック（プールドネージュ、チュイルダンテル）
2回目	スポンジケーキのバリエーション（シフォンケーキ、ビスキュイサボア）
3回目	ヌガー（フロランタン、エンガディナーヌストルテ）
4回目	クレープ生地（ファーブルトン、カヌレドボルドー）
5回目	チョコレート生地（ブラウニー、ガトーショコラクラシック）
6回目	チーズケーキ（ニューヨークチーズケーキ、スフレフロマージュ）
7回目	パートフィユテ①（ラピッド仕込みと折り込み、サヴァラン焼成）
8回目	パートフィユテ② パルミエ・ブシエ、アップルパイとアリュメットポム成形 フィユタージュ仕込み折り込み
9回目	パートフィユテ③（アップルパイ、アリュメットポム焼成 フィユタージュ成形）
10回目	テスト対策（ビスキュイサヴォワ）
11回目	リンツ生地（タルトリンツ）
12回目	スペシャリテ（マカロン）
13回目	テスト対策②（ビスキュイサヴォワ） ※テストと同じ流れで行う
14回目	実技テスト ビスキュイサヴォワ
15回目	テスト回答
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内で行った実習の実技テストと授業内評価を行う。 ●実技試験（80%） ●授業内評価 出席率（20%）
受講生への メッセージ	パティシエは、パート（生地）の職人だと思っています。状態の見極めなど、難しく思われがちですが、理論も踏まえてわかりやすく授業をします。 たくさん学んで、ぜひ覚えていって下さい！
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓基礎 I Practice for confection I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	芥川 智美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 金曜日 3限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>衛生面として、身だしなみ・手洗い・掃除の徹底や実習室の使い方を。          パティシエとして必要な、基本知識・基本技術(絞り・ナッペ)の理解・習得を目的とし、習得に必要なバタークリーム・器具・絞り袋などの扱い方。          何度も繰り返し反復練習し習得していきます。</p> <p>※教務実務経歴:2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>絞り・ナッペなどの基礎技術・知識の習得          &lt;具体的な目標&gt;          パティシエとして必要な衛生面を理解し当たり前に行えるようになる          ガトーフリーズなどのデコレーションに必要なナッペ・絞りなどの基本技術を理解し習得できる</p>							

授業計画・内容	
1回目	授業内容説明: ガトーフリーズを仕上げる際に必要なナッペの手法、作業工程の説明・器具の説明・デモンストレーション
2回目	バタークリームの仕込みと絞り袋の使い方・洗い方を学ぶ
3回目	ナッペ練習① ガトーフリーズを仕上げる際に必要なナッペを学び・反復練習の実習を行う
4回目	ナッペ練習② ガトーフリーズを仕上げる際に必要なナッペを学び・反復練習の実習を行う
5回目	絞りの基礎(シェル) 絞り袋の使い方・持ち方を学び、基本であるシェル絞りの実習を行う
6回目	絞りの復習① シェルの絞りを再確認し反復練習の実習を行う
7回目	絞りの基礎(ローズ) 絞り袋の使い方・持ち方を学び、基本であるローズ絞りの実習を行う
8回目	絞りの復習② ローズの絞りを再確認し反復練習の実習を行う
9回目	絞りの応用 均等絞り&特殊な絞り 生地を絞る時や特殊な仕上げに必要な絞りの実習を行う
10回目	テスト対策① テストの内容確認・流れ・時間・採点基準などの説明を行い、テスト対策の実習を行う。
11回目	ナッペと絞り① テスト課題であるナッペ・絞り反復練習の実習を行う (タイムトライアル)
12回目	ナッペと絞り② テスト課題であるナッペ・絞り反復練習の実習を行う
13回目	テスト対策② 実際のテストと同じ流れでテスト対策の実習を行う
14回目	実技テスト 試験の方法・評価法をもとに行い実施、採点(90点)
15回目	テスト回答 不合格者は再試を行い、合格者は別の課題を行います
準備学習 時間外学習	学んだ事は繰り返し練習する事が重要です。 自主練習などで、スキルアップを目指しましょう!
評価方法	本試験内容:実技テスト ●ナッペ&絞り 80% ●授業内評価 20%(出席点を含む) 評価基準:衛生・作業・作品・時間をもとに、出席率・普段の授業に取り組む姿勢などを総合的に評価します
受講生への メッセージ	ナッペや絞りは、何度も反復練習することで身につきます。 パティシエとしての基礎・これから必ず必要になる技術です、ひとつひとつ教えていくので前期でしっかりと学び、練習してマスターしていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓基礎Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	芥川 智美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>衛生面として、身だしなみ・手洗い・掃除の徹底や実習室の使い方を身につける。          パスティケーキにつけるプレートに文字書きするのに必要なコルネを作れるようになる。またコルネを使用した文字書きを身につける。(パイピング)          チョコレートの基礎知識を学び、テンパリングの技術習得のため、何度も繰り返し反復練習し身につけます</p> <p>※教務実務経歴：2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験</p>							
<p>【到達目標】 絞りの応用やパイピング、テンパリングの基礎知識、技術の習得</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;          パティシエとして必要な衛生面を理解し当たり前にできるようになる          メッセージ書きに必要なコルネの作り方、パイピングを身につけ習得できる          チョコレートの知識を身につけ、テンパリングの基本技術を身につけ習得する</p>							

授業計画・内容	
1回目	授業説明：パイピング①コルネの作り方 メッセージを書く際に使用するコルネを作る実習を行う
2回目	パイピング②たらし書き コルネの作り方を反復練習・パイピングの手法である「たらし書き」の実習を行う
3回目	パイピング③すり書き コルネの作り方を反復練習・パイピングの手法である「すり書き」の実習を行う
4回目	パイピング④たらし書き・すり書き ミニテストに向けて復習を行う
5回目	小テスト(コルネ・パイピング) 時間内にコルネを作り「ハッピーバースデー」と「お誕生日おめでとう」を書いて提出(20点)
6回目	ナッペ・絞りの復習
7回目	テンパリング① チョコレートについて学ぶ チョコについて学び理解し説明することができる
8回目	テンパリング② テンパリングの練習の実習を行う
9回目	テンパリング③ テンパリングの練習の実習を行う
10回目	テンパリング④
11回目	テスト対策① テストの課題・内容確認・流れ・時間・採点基準などの説明を行い、テスト対策の実習を行う
12回目	テスト対策② テスト課題の練習を行う
13回目	実技テスト【テンパリング・パイピング】 時間内にプレート(パイピング)と飾りを提出 (70点)
14回目	テスト回答 不合格者は再試を行い、合格者は別の課題をします
15回目	
準備学習 時間外学習	
評価方法	<p>本試験内容：実技テスト 2回</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●コルネ・パイピング 20%</li> <li>●パイピング&amp;テンパリング 70%</li> <li>●授業内評価 10点(出席点を含む)</li> </ul> <p>評価基準：衛生・作業・作品・時間をもとに、出席率・普段の授業に取り組む姿勢などを総合的に評価します</p>
受講生への メッセージ	<p>ナッペや絞りと同様に、パイピングやテンパリングは何度も反復練習することで身につきます。          パティシエ・ショコラティエとしての基礎、就職後も必要となる技術です。          限られた時間内でしっかりと学び、反復練習してマスターしていきましょう。</p>
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	工芸菓子実習基礎 I Practical Work of crafts confectionery	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	濱中 健一
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&シヨコラティエコース	授業 形態	実技	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期 曜日・時限
<p>【授業の学習内容】</p> <p>コンテスト出場、入賞実績のある講師からチョコレート細工・飴細工など様々な細工物を総合的に学びマスターし、作品を制作します。 また、コンテストにも出展することができます。</p> <p>※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格：技能検定1級、職業訓練指導員他 コンテストでの入賞実績：アメ細工日本4位、九州の洋菓子技術コンテストでのチョコレート工芸菓子部門・アメ細工部門で1位など数々の賞を受賞</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>様々な細工物をテーマごと学び、作れるようになります。 &lt;具体的な目標&gt; コンテスト出場に必要な様々な細工の知識や技術が身につく、作れるようになります</p>							

授業計画・内容	
1回目	マジパン細工 マジパンについて、色付け、伸ばし方、丸を作る練習
2回目	マジパン細工 花(バラ、ポインセチア)の作り方
3回目	マジパン細工 サンタ、トナカイ(着ぐるみ)顔の表情の作り方
4回目	マジパン細工 動物制作(ブタ、クマ、ウマ)デッサン作成
5回目	マジパン細工 小物の作り方
6回目	マジパン細工 作品作成①
7回目	マジパン細工 作品作成② 作品提出
8回目	アメ細工基礎 アメ細工について、炊き方、扱い方、リボン作る
9回目	アメ細工基礎 バラを作る
10回目	アメ細工基礎 クープデモ
11回目	アメ細工基礎 バラを作る
12回目	チョコレート細工基礎 モデラージュ(バラ)
13回目	チョコレート細工基礎 花 I
14回目	チョコレート細工基礎 花 II
15回目	グループ作品提出
準備学習 時間外学習	
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>●グループまたは個人での作品制作 (80%)</li> <li>●出席率・授業の取り組み姿勢 (20%)</li> </ul>
受講生への メッセージ	多くの細工物の知識や技術を身につけて、お客様に喜んでもらい、就職したときに生かせるように勉強していきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	食材研究 Research ingredients	必修 選択	必修	年次	1.3年	担当教員	濱中健一・芥川智美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 水曜日 4限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>様々な食材・素材に関わる知識(栽培法、種類、特徴等)を学び、実際に農園などを見学し研究する。また、学んだことを製菓・パンの授業や商品開発などに活かせるようになる。</p> <p>※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行い、アメ細工やチョコレート細工では、コンテストで数々の賞を受賞。資格:技能検定1級、職業訓練指導員他</p> <p>※教務実務経歴:2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験</p> <p>【到達目標】</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>素材や食材について学び、その食材の活かし方を身につけて商品開発の授業などで使用することができるようになる</p>							

授業計画・内容	
4月13日	導入 (授業説明、スケジュール確認、屋上農園視察、苺農園見学について等)※グループ決め、プレゼンテーションフォーマット説明
4月20日	プレゼンテーション準備
4月27日	プレゼンテーション練習
5月11日	プレゼンテーション
5月18日	ベリー (いちご、ラズベリー、ブルーベリー等)
5月25日	特別講義 十勝のチーズ (明治様)
6月1日	卵 (キューピー)
6月8日	牛乳・生クリーム (オーム乳業)
6月15日	特別講義 ヨーグルトのひみつ (明治様)
6月22日	小麦
6月29日	味覚 (ゼリー)
7月6日	パイナップル・バナナ
7月13日	パッションフルーツ
8月24日	苺農園視察 参加で出席
8月31日	苺農園視察 参加で出席
準備学習 時間外学習	※業界研修や企業様との関係でシラバスの変更がある可能性もあります
評価方法	レポート提出:90% 授業内評価:10% 夏休み明けにレポート提出
受講生への メッセージ	色々なことに興味をもって積極的に授業に参加して欲しいです。 楽しみながら素材についてたくさん学びましょう♪
【使用教科書・教材・参考書】	
ipad	

科目名 (英)	食材研究 Research ingredients	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	濱中健一・芥川智美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 曜日・時限
【授業の学習内容】 様々な食材・素材に関わる知識(栽培法、種類、特徴等)を学び、実際に農園などを見学し研究する。また、学んだことを製菓・パンの授業や商品開発などに活かせるようになる。  ※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行い、アメ細工やチョコレート細工では、コンテストで数々の賞を受賞。資格:技能検定1級、職業訓練指導員他 ※教務実務経歴:2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞ 素材や食材について学び、その食材の活かし方を身につけて商品開発の授業などで使用することができるようになる							

授業計画・内容	
1回目	導入 (授業説明、スケジュール確認、屋上農園視察、苺農園見学について等)※グループ決め、プレゼンテーションフォーマット説明
2回目	果樹について (柑橘類)
3回目	果樹について (柑橘以外のフルーツ)
4回目	バニラについて
5回目	糖類 (糖の種類と加工品)
6回目	北海道の農業を知る (じゅがいも)
7回目	特別講義
8回目	ナッツについて①
9回目	ナッツについて②
10回目	リキュールについて
11回目	ハーブ・食用花を知る
12回目	特別講義
13回目	お酒の種類と特徴
14回目	ピューレ・ペーストについて
15回目	振り返り 評価
準備学習 時間外学習	※業界見学や企業様との関係でシラバスの変更がある可能性もあります
評価方法	課題提出:90% 授業内評価:10%
受講生への メッセージ	色々なことに興味をもって積極的に授業に参加して欲しいです。 楽しみながら素材についてたくさん学びましょう♪
【使用教科書・教材・参考書】  ipad	

科目名 (英)	we areショップ演習 & 運営 Practice for Sales	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中健一 芥川智美
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
<p>【授業の学習内容】</p> <p>ゼロからお店づくりをするための知識や技術を楽しみながら学び、店舗のコンセプトやディスプレイ、商品決め、試作・製造、販売までを一つずつ学びながら準備し身につけていきます。ショップフェスタに向け1. 2年生が協力し合ってそれぞれのお店を全員でプランニングしていきます。</p> <p>※教務実務経歴: 1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格: 技能検定1級、職業訓練指導員他          ※教務実務経歴: 2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。製造責任者、接客なども経験</p> <p>【到達目標】 お店づくりに必要な知識を学び2年生と一緒にゼロからのお店づくりを身につける。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;          学内イベント(ショップフェスタ)を通じて、店舗経営に必要な知識を学び、販売する商品の試作を何度も行い作れるようになる。また2年生と協力し、より良い店舗づくりをする為に何度も話し合いを重ねる事で『チームワーク』や『報告・連絡・相談』の大切さが身につきます。</p>							

授業計画・内容	
1回目	導入(授業について、お店を開業するために必要なことは? 出店場所・規模・収支等)※グループ決め
2回目	実際に <b>仮想店舗</b> を作ってみよう! 1限目話し合い 2限目プレゼンテーション(グループ発表)
3回目	考える(自分たちで考えた仮想店舗をもとに実際にお店を巡り店舗研究)
4回目	お店を開業するために必要なことは? (お店のレイアウトや商品ラインナップ、必要な機械について学ぶ) ※発注
5回目	おすすめ・看板商品 試作① ※プレゼンテーション準備 ※発注
6回目	おすすめ・看板商品 試作② ※プレゼンテーション準備
7回目	各グループでのプレゼンテーション
8回目	話し合い①グループ分け、店長、役員、売上、委員決め
9回目	話し合い②ルセット作成 ※発注
10回目	試作① ※発注
11回目	試作②
12回目	製造スケジュールを学ぶ(準備期間、効率の良い仕込みの方法) ※発注
13回目	試作③ ※発注
14回目	試作④
15回目	店舗シミュレーション
準備学習 時間外学習	
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>●授業内評価 ノート提出(80%)</li> <li>●出席点(20%)</li> </ul>
受講生への メッセージ	1. 2年生で協力し助け合い、ゼロから自分たちのお店を作ります。楽しみながら、たくさんの人を幸せにできる、ステキなお店作りを学び9月に行われるショップフェスタに向けてお店作りに必要な知識・技術を身につけましょう

科目名 (英)	ドリンク実習 (Practice for beverage & barista)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	日名子 實枝子 上園 信也
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&シヨコラティエコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 教員実務経歴:福岡岩田屋コミュニティカレッジ 講師として紅茶のスクール(ティースクールウイズユー)を設立し20年。西日本新聞TNC文化サークル講師やTNC西日本文化サークル講師として活躍。 東京恵比寿・熊本(モリコーネ)・イタリアナポリ(BAR ROSSO)・鹿児島(トレ・グラッポリ)にてカフェ・レストランにてマネージャー&バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオーブニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA(日本バリスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェテイスト協会)認定資格取得。 コーヒー・エスプレッソ・ラテアート・カクテル・ワイン・紅茶等の基礎知識と抽出手順を習得し、レシビ通りの基本的な抽出ができるようになる。							
【到達目標】 主にコーヒーと紅茶とカクテルについて学び、基礎知識や器具・備品説明を合わせた実習を行う。  <具体的な目標> 目標①主要紅茶の特性や抽出手順を説明できる。 目標②カクテルについて基本手順を説明できる 目標③コーヒーの種類によって抽出手順を説明できる							

授業計画・内容	
1回目	(目標②) 自己紹介・ワインの基礎知識と抜栓・サービスについて。ワインの接客サービスに必要なことを説明ができる。
2回目	(目標②) カクテルの基礎(ビルド・ステア)について学び、ステアができるようになる。
3回目	(目標②) 紅茶の基礎について学び、試飲やマリアージュについて説明ができるようになる。
4回目	(目標①) 座学と2種類の紅茶試飲。ティーアドバイザー取得に必要なものを説明できる。
5回目	(目標①) 座学と2種類の紅茶試飲。紅茶の歴史と種類に応じた特徴を説明できる。
6回目	(目標①) 座学と2種類の紅茶試飲。アフターヌーンティーのレポート提出。紅茶の歴史と種類に応じた特徴を説明できる。
7回目	(目標①) 試飲試験と筆記試験。5種の紅茶の特徴を説明できる。
8回目	(目標①) 資格交付と試験振り返り。ティーバッグの手順を説明できる。
9回目	(目標②) カクテルの技法を復習し、オリジナルドリンクが作れる。
10回目	(目標③) 到達目標の説明。コーヒーの歴史について説明できる。
11回目	(目標③) ドリップの復習とその他の抽出器具を学ぶ。ドリップコーヒーの抽出手順を説明できる。
12回目	(目標③) エスプレッソの説明と実践。エスプレッソの抽出手順を説明できる。
13回目	(目標③) エスプレッソマシンの復習とスチームの練習。スチームの手順を説明できる。
14回目	(目標③) エスプレッソマシンの復習とスチームの練習。ラテアートの手順を説明できる。
15回目	(目標③) DVDの視聴。ラテアートの基礎と応用練習。カフェラテ・カプチーノ・デザインカプチーノの違いを説明できる。
準備学習 時間外学習	前提:この授業を受けるには、様々なドリンクに対し「好き/嫌い」ではなく、まず興味を持つことが大切です。 (目標①) 資格取得に向けての講義・試験を行なうため、資料の復習と、紅茶の試飲チェックが必要です。 (目標②) コーヒー以外のドリンクを作ったり、試飲します。基本手順を常に復習しておきましょう。 (目標③) コーヒーに関して様々な抽出や試飲をするので、体調を整え、毎回資料を復習しておきましょう。
評価方法	総合的な理解度を実技試験・小論文レポートで確認します。 ●実技テスト・レポート(50%) ●出席率(40%) ●授業態度・身だしなみ(10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	食べることにプラスして「飲むこと」を勉強します。料理やデザート、パンなどメイン商品の付加価値を高めるドリンクの世界。まずは興味を持って臨んでください。 ティーアドバイザーの資格に関しては、履歴書にも記載できるものになるので、この機会に取得できるよう頑張ってください!
【使用教科書・教材・参考書】  「コーヒーの基礎」等、毎回先生より配布	



科目名 (英)	日本語 Japanese language study	必修 選択	選択 (留学生のみ)	年次	1	担当教員
学科・コース	食健康テクノロジー科 パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限
【授業の学習内容】						
<p>JLPT(日本語能力試験)N3レベル(日常的な場面で使われる日本語をある程度理解することができる。漢字数350字程度:単語数2250語程度:レストラン等での接客・オフィスでの簡単な電話の取次ぎ。ゆっくりとしたスピードでの会議参加)の復習。4技能(聞く・読む・話す・書く)の底上げを図る。</p> <p>※実務経験</p> <p>■2019年前期・2020年前期 福岡キャリナリー製菓調理専門学校「日本語」担当          ■2019年4月～1月 福岡外語専門学校 留学生向けコミュニケーション担当          ■2019年前期 福岡デザイン&amp;テクノロジー専門学校「日本語」担当</p>						
【到達目標】						
<p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>他教科授業及び学校生活をスムーズに送ることができる日本語の習得を目標とする</p>						

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション 自己紹介・学習の目的
2回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第1～第3課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
3回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第4～第5課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
4回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第6～第7課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
5回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第8～第9課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
6回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第10～第11課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
7回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第12～第13課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
8回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第14～第15課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
9回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第16～第17課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
10回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第18～第19課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
11回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第20～第21課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
12回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第22～第23課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
13回目	国際交流基金作成「エリンが挑戦にほんごできます」第24～第25課 ・「中級から上級への日本語」練習問題・フリートーク・今日のまとめ
14回目	試験
15回目	試験振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	①期末テスト成績 ②授業への参加度
受講生への メッセージ	日本語は曖昧な表現や言い回しが多く、教科書で覚えた文例をそのまま使うと不自然な日本語になってしまうことがあります。この授業では、「自然な日本語」が習得できるように、「日本人が普段つかっている日本語」を多く使っていきたいと思っています。「話す」ことを重視しますので、授業中は積極的に発言するようにしてください。
【使用教科書・教材・参考書】	
■動画:国際交流基金「エリンが挑戦～にほんごできます」 ■テキスト:生きた素材で学ぶ 新・中級から上級への日本語(株式会社 ジャパンタイムズ)	

科目名 (英)	プレゼンテーション演習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	政木恵美・大西希久永
学科・コース	パティシエ & ショコラティエコース	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	水曜日3・4限目
<p>【授業の学習内容】          専門学校にてプレゼンや就職講座の講師として従事。          効果的なパワーポイントの作成方法、自己紹介や各テーマに合わせたプレゼンテーションの仕方を習得できるよう授業を実施します。          それぞれがプレゼンテーションを実施することやプレゼンテーションのポイントとテクニックを実践的に学び、          聞く力と伝える力を伸ばし、人前で話すことに慣れてもらいます。</p>							
<p>【到達目標】          &lt;具体的な目標&gt; 基本的なパワーポイントの使い方を学び、プレゼンテーションに使用する資料が作れるようになる。          プレゼンテーションの基本的な技法を学ぶことで、自分の意図を相手に正確に伝える力を養う。</p>							

授業計画・内容	
1回目	授業の目的説明、人前での自己紹介を通して、今後学ぶプレゼンテーションのヒント、パワーポイント使用の魅力をイメージできるようになる
2回目	プレゼンテーションのポイントとテクニックを理解する。
3回目	パワーポイントの作成方法を習得する。
4回目	プレゼンテーションをするまでの計画を立て、実際にパワーポイントのアイデアを形に落とし込む
5回目	計画に沿った資料を作り、プレゼンテーションの話し方に慣れる。
6回目	ミニプレゼンテーション①パワーポイントを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。プレゼンを見て様々なスキルに気づく。
7回目	ミニプレゼンテーション②パワーポイントを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。プレゼンを見て様々なスキルに気づく。
8回目	フィードバックを通して、グループでどうしたらプレゼンがうまくいくかを共有する。
9回目	グループで考えながら工夫をしながらパワーポイント作成ができるようになる。人前でのプレゼンテーションを行うことで話すことに慣れる。
10回目	グループでのプレゼン発表を行い、複数のプレゼンを見ることで様々なスキルを習得する。
11回目	プレゼンテーションの資料作りを各自行い、どう自分を表現できるか、考える力がつくようになる。
12回目	プレゼンテーションの資料作り、話す練習を各自行い、相手に伝えるためにはどうすれば良いか考える力がつくようになる。
13回目	プレゼンテーションの資料作り、話す練習を各自行い、伝え方のポイントを習得する。
14回目	試験(各自作成したパワーポイントを使用してのプレゼンテーション)
15回目	試験(レポート)、総評、まとめ
準備学習 時間外学習	基本的には授業内で行う。パワーポイント作成、資料集めなど、授業内で終わらなかった際のみ、時間外学習。
評価方法	授業の中で行うプレゼンテーション60%、課題提出物30%、授業態度10%での評価とする。
受講生への メッセージ	社会人になると、年齢層の違う先輩方やお客様、取引先の方と話す機会がたくさんあります。 また、就職活動で自分をアピールするときも、自分の伝えたいことを正確に伝える力は必要です。 必要になった時に慌てて知識を習得するのではなく、早い段階で慣れておくこと、慣れておくことが大事です。 プレゼンテーションに慣れること、効果的なテクニックを習得することを目標に授業を行なっていきます。 プレゼンテーションの授業を通して、人前で話すことに慣れ、話すことに自信をつけましょう。

科目名 (英)	校内プロジェクト Corporate project	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	芥川智美・濱中健一
学科・コース	パティシエ & ショコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 曜日・時限
<p>【授業の学習内容】</p> <p>校内でのメニュー開発の課題をいただき、個人でゼロからオリジナルの商品を作り上げます。 また自分で考案した商品のプレゼンテーションをパワーポイントを使いできるようになります</p> <p>※教務実務経歴:2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。製造責任者、接客なども経験 ※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他</p> <p>【到達目標】 オリジナルの商品開発が出来る様になる</p> <p>&lt;具体的な目標&gt; 素材を活かすをテーマに課題をもとに、個人でオリジナル商品開発ができるようになる また、パワーポイントを使い開発した商品のプレゼンテーションができるようになる</p>							

授業計画・内容	
1回目	導入、課題発表・スケジュール・主旨・目的説明 ※1コマ
2回目	商品考案・企画書(ルセット)書き・発注の仕方・発注チーム作り、発注、材料寄せ、計量
3回目	商品考案・企画書(ルセット)書き・発注の仕方・発注チーム作り、発注、材料寄せ、計量
4回目	試作1回目 ※発注
5回目	試作1回目 ※発注
6回目	試作2回目 ※発注
7回目	試作2回目 ※発注
8回目	試作3回目 ※発注
9回目	試作3回目 ※発注
10回目	プレゼンテーション準備(プレゼン練習・パワーポイント準備・本番用仕込み)
11回目	プレゼンテーション準備(プレゼン練習・パワーポイント準備・本番用仕込み)
12回目	プレゼンテーション 前半
13回目	プレゼンテーション 前半
14回目	プレゼンテーション 後半
15回目	プレゼンテーション 後半
準備学習 時間外学習	
評価方法	●授業内評価(100%)作品提出・プレゼンテーション・出席点・授業に取り組む姿勢を含む姿勢を評価
受講生への メッセージ	校内での課題コンセプトにあった商品開発を行うことが大切です。 選ばれた商品は、We are Culinaryで実際に商品として販売されます。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	商品開発プロジェクト&ショッパ演習	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	芥川智美・濱中健一
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期 曜日・時限
<p>【授業の学習内容】</p> <p>企業からメニュー開発の課題をいただき、チームでゼロからオリジナルの商品を作り上げます。 また自分で考案した商品のプレゼンテーションをパワーポイントを使いできるようになります</p> <p>※教務実務経歴:2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。製造責任者、接客なども経験 ※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他</p> <p>【到達目標】 オリジナルの商品開発が出来る様になる</p> <p>&lt;具体的な目標&gt; 課題をもとに、オリジナル商品開発ができるようになる また、パワーポイントを使い開発した商品のプレゼンテーションができるようになる</p>							

授業計画・内容	
1回目	導入、課題発表・スケジュール・主旨・目的説明
2回目	商品考案・企画書(ルセット)書き、発注、材料寄せ、計量
3回目	試作1回目 ※発注
4回目	試作2回目 ※発注
5回目	試作3回目 ※発注
6回目	プレゼンテーション準備(プレゼン練習・パワーポイント準備・本番用仕込み)
7回目	プレゼンテーション
8回目	導入、課題発表・スケジュール・主旨・目的説明 ※1コマ
9回目	商品考案・企画書(ルセット)書き・発注の仕方・発注チーム作り、発注、材料寄せ、計量
10回目	試作1回目 ※発注
11回目	試作2回目 ※発注
12回目	試作3回目 ※発注
13回目	話し合い
14回目	試作4回目
15回目	店舗シミュレーション
準備学習 時間外学習	
評価方法	●授業内評価(100%)作品提出・プレゼンテーション・出席点・授業に取り組む姿勢を含む姿勢を評価
受講生への メッセージ	コンセプトにあった商品開発を行うことが大切です。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	コンテストゼミ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	濱中健一・芥川智美
学科・コース	パティシエ&シヨコラティエ	授業 形態	実技	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期 金曜 3.4時限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>コンテスト出場経験、入賞実績のある講師からアメ細工の基礎である、リボンやバラの作り方、クーレの流し方、モンタージュの方法などアメ細工のコンテストに必要な知識・技術を一つ一つ学びます。</p> <p>また、コンテストで必要とされるアントルメの基本技術なども学び身につけ、希望者は(条件付き)コンテストに出場することができるようになります。</p> <p>※教務実務経歴:1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他 コンテストでの入賞実績:アメ細工日本4位、九州の洋菓子技術コンテストでのチョコレート工芸菓子部門・アメ細工部門で1位など数々の賞を受賞</p> <p>【到達目標】基礎となるパーツの反復練習や土台の作り方を学び、時間内にケーキ製作とアメ細工のモンタージュができるようになる。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>アメ細工、アントルメの知識・技術を身につけスピード感を持って作業することが出来る クープドクオカエントリー者は優勝を目指す</p>							

授業計画・内容	
4月14日	コンテスト(アメ細工について):競技内容説明、ゼミ内ルール発表、餡の炊き方、デッサンができるようになる
4月21日	リボン①:リボンを作る実習を行う
4月28日	リボン②:2色使用したリボンを作る実習を行う
5月12日	パイピング&リボン&クーレ
5月19日	バラとクーレを作る実習を行う
5月26日	バラとクーレの土台を作る実習を行う
6月2日	ショートケーキ製作&バラ
6月16日	バラを3つ制作、パイピングの復習・練習を行う
6月23日	ピエス(バラ3つ、リボン、土台)を作る実習を行う
6月30日	ピエスとパイピング 12cmショート コンテスト練習
7月7日	コンテスト最終練習
7月14日	コンテスト本番
8月18日	クーレの葉、土台の作り方
8月25日	試験 1人1作品提出
9月1日	全体でオブジェ制作
準備学習 時間外学習	クープドクオカ希望者のみエントリー(コンテストで上位15名以内が条件) エントリー者は7/15の特別講義参加必須 8月2日最終予選 クープドクオカ本番 9月30日(土)
評価方法	●実技試験 1人1作品 (クーレの土台・バラ2つ以上・リボンを使ったピエス) (80%) ●出席率・授業の取り組み姿勢 (20%)
受講生への メッセージ	アメ細工に関する基礎をいちからしっかりとしていくので安心して下さい。 まずアメを好きになって楽しみながら学びましょう、コンテストに挑戦する人は優勝するために頑張ってください！！
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓基礎Ⅲ Practice for confection3	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	三留 健太郎
学科・コース	パティシエ&シヨコラティエコース	授業 形態	講義/実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 水曜 4限目
【授業の学習内容】 業界で働いていた講師から、就職にあたって業界で必要とされる知識、技術を学びます。 また、一年次に学んだパティシエの基礎技術の復習を行い、身につけていきます。							
【到達目標】 現場で即戦力となりうる知識、技術を習得する。 <具体的な目標> ・現場で必要とされる様々な技術や知識を学び身につきます ・業界での即戦力となりうる技術や知識が身につきます							

授業計画・内容	
1回目	授業目標確認、お菓子作りの考え方などの講和
2回目	ナッペ・絞り・パイピングの復習と理論確認。
3回目	絞りの復習と応用 ローズ・シェルの実習を行う。
4回目	小テスト 絞り(10点)
5回目	道具の種類と使用方法
6回目	ナッペの復習・テスト課題の実習を行う
7回目	デコレーション① チョコ飾りのバリエーション
8回目	デコレーション② グラサージュ、ピストーレ 砂糖理論
9回目	デコレーション③ フルーツカットのバリエーション
10回目	生地の違い・アンビベの重要性
11回目	凝固剤とコンフィチュール
12回目	テスト対策 実技テストの内容説明、デモンストレーション
13回目	ナッペの方法、側面飾りの多様性。学生練習 小麦粉理論
14回目	実技テスト
15回目	テスト回答 テストの振り返り、不合格者は再テストを行う
準備学習 時間外学習	学んだことは繰り返し反復練習が必要です。自主練習などでスキルアップを目指しましょう。
評価方法	実技テスト2回実施 ●絞り (10%) ●ナッペ・絞り 実技テスト (80%) ●出席・授業内評価 (10%)
受講生へのメッセージ	最終学年最後の学期、就職して必要になる基礎力、知識を身につけてスキルアップ・レベルアップしてください
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ショップマネジメント Shop management	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	布村 道子
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	水2・3
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)  飲食店を開き、安定して経営していくために必要な知識を学ぶ。主に、開業前の準備段階で必要な分野に重点を置く(マーケティング・ブランディング)。業界や経済の動向を適宜入れ、今の学びが実生活にリンクするよう工夫していく。また起業家・経営者として必要なマインドセットを行う。</p> <p>実務経験  公務員として勤務後、会社を設立。スクール授業など展開。経営コンサルティング。平成25年から。</p>							
<p>【到達目標】 飲食店経営に必要な知識を身につけるとともに、将来の開業を見据えて自発的に世の中の動きを見られるようになる。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;飲食店に入ったときにメニューや価格を調査したり、コンセプトや戦略を探る等、日常生活の中で未来に向けた動きができるようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	自己紹介・授業ガイダンス・ウィズコロナにおける飲食業界の現状と今後の動向解説
2回目	お店とは、経営とは・業種と業態について違いを理解する
3回目	《飲食店の数字①》売上・経費・利益について理解する
4回目	《飲食店の数字②》仕入れと在庫
5回目	《ブランディング》差別化、価格競争に依らない戦略について学ぶ ※小テスト実施
6回目	《マーケティング①》世代別マーケティング
7回目	《マーケティング②》分析手法と戦略の立て方
8回目	《価格の決め方》価格の役割、ABC分析、利益の考え方
9回目	《人員管理》人件費について学ぶ(労働分配率・人時生産性)
10回目	《スタートアップ》起業に必要な知識を学ぶ ※小テスト実施
11回目	《飲食店の数字③》開業時に必要な数字(分配率・ROI・融資額の決め方)
12回目	《マーケティング③》SNSマーケティング、飲食店の事例研究
13回目	これまでの振り返り・テスト対策授業
14回目	テスト
15回目	テスト解説
準備学習 時間外学習	
評価方法	小テスト2回・筆記テスト・出席点
受講生への メッセージ	「あのお店はなぜ繁盛しているんだろう?」「この商品はなぜ売れているんだろう?」普段の生活の中にも、将来の開業につながる学びがたくさんあります。それらに気付く目を持てるようになっていきましょう。知識を得ることで、見える世界が変わる喜びをぜひ知ってほしいと願っています。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	HACCP・表示義務	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	麻生 廣子
学科・コース	パティシエ&シヨコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 月曜日3限目
<p>【授業の学習内容】(※実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)          食品業界にたずさわる者が知っておきたい関係法規について幅広く理解するとともに食品の衛生に関わる表示義務や標準化について学ぶ。          HACCPシステムを中心として衛生管理、食品表示、その他取り扱いについて必要な知識を身につけることを目標とする</p> <p>教務実務経験: 管理栄養士、フードコーディネーターの資格有し大量調理施設において衛生管理に従事、またフードイベント等で商品企画を行う</p>							
<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に関する法規について理解する</li> <li>・HACCPについて説明することができる</li> <li>・HACCPについて具体的に運用することができる</li> <li>・食品表示について説明することができる</li> </ul>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション(食品衛生とその法規について)
2回目	HACCPシステムとその背景
3回目	HACCPシステムとは(危害・分析)
4回目	HACCPシステムとは(管理点)
5回目	HACCPシステムの運用(衛生管理計画書)
6回目	HACCPシステム導入事例
7回目	HACCPを取り入れた菓子製造の標準化
8回目	HACCPを取り入れた菓子製造について(演習)
9回目	食品に関わる衛生法規
10回目	食品の表示義務について(概要)
11回目	食物アレルギー及びその表示義務
12回目	食品表示義務(演習)
13回目	HACCP、食品表示の振り返り
14回目	テスト
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	準備学習: HACCP、食品衛生法、JAS法について調べる。また市販されている食品の表示についてまとめる。 時間外学習: 毎回の授業の後、分かったところや理解したところをまとめる。分からないところは次回の授業で質問すること。
評価方法	筆記試験と授業姿勢
受講生への メッセージ	食品業界で働くために必要な知識です。分かったことは自分の言葉でまとめ、分からないところがないようにしてください。
【使用教科書・教材・参考書】	



科目名 (英)	製菓基礎Ⅳ Practice for confection4	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	三留 健太郎
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期 水曜日 3限目
【授業の学習内容】 業界で働いていた講師から、就職にあたって業界で必要とされる知識、技術を学びます。 また、一年次に学んだパティシエの基礎技術の復習を行い、身につけていきます。							
※教務実務経歴:							
【到達目標】 就職して即戦力となりうる知識、技術を習得する。  <具体的な目標> ・現場で必要とされる様々な技術や知識を学び身につけます ・業界での即戦力となりうる技術や知識が身につきます							

授業計画・内容	
1回目	就職した時の心構え、パイピング(コルネの作り方、コルネの切り方、パイピング実施)
2回目	パレット使用法(エルパレットの使用法)、卵理論
3回目	ミニテスト、パイピング(パイピング練習、2枚メッセージカードに書く)練習→テスト(採点)→練習→全員で確認、の流れ
4回目	絞り大きさと高さによる均一サイズ練習、バター理論
5回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
6回目	ジェノワーズ理論、学生実施(冷えたら冷凍保管) ※師範2台 学生1人1台 師範ナッペカットを見せる
7回目	学生のナッペとカットと包装 (ケーキフィルム・アルミ)師範無し(時間が足りないので師範を割愛)
8回目	シュー生地水分影響、糊化状態の違い、食べ比べ
9回目	絞りのバリエーションと多様性(学生練習あり)、牛乳・生クリーム理論
10回目	(濱中先生) ソースの飾りつけ 皿盛り
11回目	(濱中先生) デザートブッフェ 盛り付け
12回目	テスト対策 実技テストの内容説明、デモンストレーション(※昨年 制限時間内にナッペと絞り)
13回目	ナッペの復習、テスト課題の練習を行う
14回目	実技テスト
15回目	テスト回答 テストの振り返り、不合格者は再テストを行う
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技テスト ●実技テスト (80%) ●出席・授業内評価 (20%)
受講生へのメッセージ	最終学年最後の学期、就職して必要になる基礎力、知識を身につけてスキルアップ・レベルアップしてください
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	映像製作&SNS video production & SNS	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	田村 勇樹
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	火曜日 1限目
【授業の学習内容】							
【学習内容】 プロが使うソフトウェアを使用し、動画の作成を行います。また、YouTube投稿に必要な知識も学習します。							
【実務経験】 講師紹介:PlayStation4ソフトウェアをはじめとした、大規模ソフトウェア開発に従事。2016年からはVRや人工知能、ロボティクスの分野で開発を行う。また写真、動画制作を行っており、写真展、写真集制作、YouTube動画制作などを行う。							
【到達目標】 Adobe Premiere Proで動画を作成し、YouTubeで公開することができる。							

授業計画・内容		
1回目	講師紹介・生徒紹介、授業の目的の共有	
2回目	YouTubeの仕組みを理解し、動画企画制作をすることができる	
3回目	プロジェクト設定を行い、シーケンスを理解することができる	
4回目	ジャンプカットを活用することができる	
5回目	レイヤーを理解して、キャプションを追加することができる	
6回目	BGM, SE を活用することができる	
7回目	中間講評	
8回目	エフェクト(クロップ)を活用することができる	
9回目	エフェクト(トランジション)を活用することができる	
10回目	カラーグレーディングを活用することができる	
11回目	タイムライン音量変化を活用することができる	
12回目	適切なメディア設定で、書き出しを行うことができる	
13回目	YouTubeにアップロードすることができる	
14回目	★評価週	提出確認
15回目	★まとめ・追試/再試	講評
準備学習 時間外学習		
評価方法	出席と提出課題を考慮する	
受講生への メッセージ	プロとして、すぐに活用できるスキルを習得していきましょう！	
【使用教科書・教材・参考書】		
毎回、USBメモリを忘れずに持ってきてください。		

科目名 (英)	ホームルーム&キャリア講座 Homeroom & career	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	芥川 智美
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 曜日・時限
【授業の学習内容】 就職に関する情報共有をシミュレーションを行います ※教務実務経歴:2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】 ホームルーム内でのグループワークやイベントを通してコミュニケーション能力を高め、就職に向け準備を進めていく							

授業計画・内容	
1回目	クラス学級委員、個人目標、クラスルール再設定。スケジュール
2回目	業界について
3回目	就職について
4回目	就職について
5回目	あるべき人間像
6回目	お金について
7回目	お菓子の歴史について(パンの歴史について)
8回目	校外散策
9回目	食材について
10回目	味について
11回目	自分の魅力を知る
12回目	夏休みに向けて課題
13回目	みんなで体を動かす
14回目	就職状況確認
15回目	試験
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席80% 授業態度20%
受講生への メッセージ	自分に足りない事や必要なことを知って就職に繋がしましょう 状況により内容が前後することがあります
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ホームルーム&キャリア講座 Homeroom & career	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	芥川 智美
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 就職に関する情報共有をシミュレーションを行います ※教務実務経歴:2003年~2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】 ホームルーム内でのグループワークやイベントを通してコミュニケーション能力を高め、就職に向け準備を進めていく							

授業計画・内容	
1回目	後期目標
2回目	社会人になるにあたって
3回目	お金の話
4回目	労働時間に関する話
5回目	あるべき人間像
6回目	退職 転職について
7回目	お菓子の歴史について
8回目	校外散策
9回目	食材について
10回目	味について
11回目	卒業制作について話し合い
12回目	卒業制作について話し合い
13回目	卒業制作について話し合い
14回目	卒業に向けて
15回目	各自から一言
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席80% 授業態度20%
受講生への メッセージ	自分に足りない事や必要なことを知って就職に繋がしましょう 状況により内容が前後することがあります
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓実習応用 I Practice Work of Congrction1	必修 選択	必修・選択	年次	2.3	担当教員	外来講師、柿田先生、佐藤先生
学科・コース	パティシエ&シヨコラティエ・食&マネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期 木曜日 1.2限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>業界で活躍されている方や個人店を営んでいるオーナーシェフから、基礎的な生地やケーキの仕込み、実際にお店で販売されているケーキなどを学び業界で求められる技術・知識を学ぶ。</p> <p>※教務実務経歴：パティシエとしてのキャリアを積んだのち、ホテルのシェフパティシエとして個人店を営むオーナーシェフパティシエとして、数店舗展開する大手企業のシェフパティシエとして勤務</p> <p>【到達目標】</p> <p>実習を通して様々な技術・知識を学び習得し、店舗で販売されているクオリティーのケーキを作れるようになる。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>店舗で販売されているクオリティーの商品が作れるようになる。チームでの製造で、チームワーク・コミュニケーション能力が身につく。</p>							

授業計画・内容	
4月13日	導入 濱中先生 ビスキュイキュイエール・ロール・カット
4月20日	濱中先生 シュークリーム・マドレーヌ(同じサイズ)
4月27日	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ ローテンブルグ三苦先生
5月11日	濱中先生 バタークリーム仕込み・絞り各種・ナッペ・同じサイズで仕込む
5月18日	濱中先生 テスト対策
5月25日	プレゼン商品仕込み
6月1日	特別講義 リゅうせいさん マジパンの世界
6月15日	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 郡嶋先生
6月22日	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 納富シェフ
6月29日	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ エスベランス 右田シェフ
7月6日	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ ローテンブルグ 三苦シェフ
7月13日	特別講義 石川先生 ジョリ(アントルメの考え方)
8月17日	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 納富シェフ
8月24日	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 進藤シェフ
8月31日	実技テスト
準備学習 時間外学習	材料の種類、仕込みも増え高度なものになるので授業前の計量やスタンバイを終わらせておく必要があります。デモンストレーションをしっかりと聞き再現することが必要となるので、集中力と1年次の基礎の復習が必要です。
評価方法	
受講生への メッセージ	現場で働いている先生方から、実際にお店で販売されているケーキを学び再現していきます。業界で必要とされる技術・知識を学び身につけていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓実習応用Ⅱ Practice Work of Congrction1	必修 選択	必修・選択	年次	2.3	担当教員	外来講師、柿田先生、佐藤先生
学科・コース	パティシエ&シヨコラティエ・食&マネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 金曜日 1.2限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>ホテルのシェフや個人店を営んでいるオーナーシェフから、生地の仕込みやケーキの仕込み、実際にお店で販売されているケーキなどを学び業界で求められる技術・知識を学ぶ。 焼菓子、デザートを学び校内での販売実習を通して、製造から販売・接客までを学び店舗作りができるようになる。</p> <p>※教務実務経歴：パティシエとしてのキャリアを積んだのち、ホテルのシェフパティシエとして個人店を営むオーナーシェフパティシエとして、数店舗展開する大手企業のシェフパティシエとして勤務</p> <p>【到達目標】</p> <p>実習を通して様々な技術・知識を学び習得し、店舗で販売されているクオリティーのケーキを作れるようになる。 また販売を通して店舗作りを学び、お店の流れや接客・応用力が身につく。 &lt;具体的な目標&gt; 店舗で販売されているクオリティーの商品が作れるようになる。チームでの製造で、チームワーク・コミュニケーション能力が身につく。また販売を通し接客や販売の流れ、お店作りができるようになる</p>							

授業計画・内容	
4月14日	お店づくりとは 導入・グループ決め・詳細決め
4月21日	視察
4月28日	まとめ、商品決め
5月12日	試作①
5月19日	試作②
5月26日	プレゼンテーション
6月2日	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 山下シェフ
6月16日	特別講義 向井シェフ
6月23日	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 四丸シェフ
6月30日	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 矢ヶ部シェフ
7月7日	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 山下シェフ
7月14日	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 四丸シェフ
8月18日	特別講義 西園シェフ
8月25日	実技テスト対策 ナッペ&絞り(1分)・シュー生地(同じサイズ・グラム)
9月1日	テスト振り返り
準備学習 時間外学習	材料の種類、仕込みも増え高度なものになるので授業前の計量やスタンバイを終わらせておく必要があります。 デモンストレーションをしっかりと聞き再現することが必要となるので、集中力と1年次の基礎の復習が必要です。
評価方法	
受講生への メッセージ	現場で働いている先生方から、実際にお店で販売されているケーキを学び再現していきます。 業界で必要とされる技術・知識を学び身につけていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓実習応用 I Practical Work of Confection	必修 選択	必修・選択	年次	2	担当教員	外来講師
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期 曜日・時限
<p>【授業の学習内容】</p> <p>ホテルのシェフや個人店を営んでいるオーナーシェフから、生地の仕込みやケーキの仕込み、ホテルでの皿盛りデザートや実際にお店で販売されているケーキなどを学び業界で求められる技術・知識を学ぶ。</p> <p>※教務実務経歴：パティシエとしてのキャリアを積んだのち、ホテルのシェフパティシエとして個人店を営むオーナーシェフパティシエとして、数店舗展開する大手企業のシェフパティシエとして勤務</p> <p>【到達目標】</p> <p>実習を通して様々な技術・知識を学び習得し、店舗で販売されているクオリティーのケーキを作れるようになる。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>店舗で販売されているクオリティーの商品が作れるようになる チームでの製造で、チームワーク・コミュニケーション能力が身につく</p>							

授業計画・内容	
1回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ
2回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ
3回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ
4回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ
5回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ
6回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ
7回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ
8回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ
9回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ
10回目	冬の販売 前日準備・販売準備
11回目	特別講義 ドイツ菓子・ウィーン菓子
12回目	業界の先生から学ぶ 納富シェフ
13回目	特別講義 和菓子の世界 ※実習形式
14回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ
15回目	バレンタイン販売前日仕込み 袋詰め・ラッピング・販売準備
準備学習 時間外学習	材料の種類、仕込みも増え高度なものになるので授業前の計量やスタンバイを終わらせておく必要があります。 デモンストレーションをしっかりと聞き再現することが必要となるので、集中力と1年次の基礎の復習が必要です。
評価方法	
受講生への メッセージ	授業内で学んだケーキや焼菓子・ショコラを作り販売までを行います。 1回のデモンストレーション(仕込みの練習)しかないので、集中して授業に取り組んでいきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓実習応用Ⅱ Practice for Sales	必修 選択	必修・選択	年次	2	担当教員	外来講師・芥川先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期 金曜日 1.2限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>授業内で販売するケーキ・ショコラの仕込みをし、実際に12月と2月バレンタイン時期に仕込みから販売までを行う。</p> <p>※教務実務経歴:パティシエとしてのキャリアを積んだのち、ホテルのシェフパティシエとして個人店を経営オーナーシェフパティシエとして、数店舗展開する大手企業のシェフパティシエとして勤務</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>実習を通して様々な技術・知識を学び習得し、店舗で販売されているクオリティーのケーキを作れるようになる。また販売を通してお店づくりに必要な知識(接客・会計等)が身につく。</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>店舗で販売されているクオリティーの商品が作れるようになる チームでの製造で、チームワーク・コミュニケーション能力が身につく 限られた時間で仕込み・販売を行い仕事をするうえで必要なチームワークやスケジュール管理を学ぶ</p>							
授業計画・内容							
1回目	導入 ショップに向けての話し合い (担当・製造数・レシピ・発注)						
2回目	販売に向けて 試作①						
3回目	販売に向けて 試作②						
4回目	販売に向けて 試作③						
5回目	バレンタイン販売に向けて オランジェット・ヌガーチョコ						
6回目	バレンタイン販売に向けて ポンボンショコラ・ハート型マンディアン						
7回目	バレンタイン販売に向けて ガトーショコラ(ハート型)・生チョコレート						
8回目	ショップに向けての話し合い (担当・製造数・レシピ・発注)						
9回目	販売仕込み①						
10回目	販売仕込み②						
11回目	<b>冬の販売</b>						
12回目	バレンタイン販売 デモンストレーション						
13回目	バレンタイン仕込み①						
14回目	バレンタイン仕込み②						
15回目	<b>バレンタイン販売</b>						
準備学習 時間外学習	冬とバレンタイン前に販売する商品の練習や販売に向けての仕込みを行います。材料の種類、仕込みも増え高度なものになるので授業前の計量やスタンバイを終わらせておく必要があります。 デモンストレーションをしっかりと聞き再現することが必要となるので、集中力と1年次の基礎の復習が必要です。						
評価方法	授業内評価						
受講生への メッセージ	授業内で学んだケーキや焼菓子・ショコラを作り販売までを行います。 1回のデモンストレーション(仕込みの練習)しかないので、集中して授業に取り組んでいきましょう						
【使用教科書・教材・参考書】							



科目名 (英)	チョコレート工芸 Seminar for Contest	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	濱中健一
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	実技	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	後期 金曜日 4.5限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>コンテスト出場、入賞実績のある講師からチョコレート細工を学びマスターし、グループで作品を制作します。</p> <p>※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う 資格：技能検定1級、職業訓練指導員他 コンテストでの入賞実績：アメ細工日本4位、九州の洋菓子技術コンテストでのチョコレート工芸菓子部門・アメ細工部門で1位など数々の賞を受賞</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>様々な細工物をテーマごと学び、作れるようになります。          &lt;具体的な目標&gt;          コンテスト出場に必要な様々な細工の知識や技術が身につく、作れるようになります</p>							

授業計画・内容	
1回目	チョコレート細工について
2回目	チョコレート細工 モデラージュ(動物・バラ)
3回目	チョコレート細工 モデラージュ花
4回目	チョコレート細工 花
5回目	チョコレート細工① ピエス作成(ハロウィン) / ジャックオランタン
6回目	チョコレート細工② ピエス作成(ハロウィン)
7回目	チョコレート細工③ ピエス作成(ハロウィン)
8回目	チョコレート細工① ピエス作成(クリスマス)
9回目	チョコレート細工② ピエス作成(クリスマス)
10回目	チョコレート細工③ ピエス作成(クリスマス)
11回目	作品制作①
12回目	作品制作②
13回目	作品制作③
14回目	作品制作④
15回目	作品提出
準備学習 時間外学習	
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>●実技試験 グループまたは個人での作品制作 (80%)</li> <li>●出席率・授業の取り組む姿勢 (20%)</li> </ul>
受講生への メッセージ	チョコレート細工の知識や技術を身につけて、お客様に喜んでもらい、就職したときに生かせるように勉強していきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ベーシックデザイン	必修 選択	選択	年次	2年	担当教員	ジャスミン・陳
学科・コース	パティエ&シヨコラティエコース・製パン・カフェ総合マネジメント	授業形態	実演	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 火曜3限/水曜1限
<p>【授業の学習内容】 タブレットを使ってデジタルアート作品を作ります。アプリの使い方、写真の加工、グラフィックデザイン、商品のイメージ図の作成、既存の素材を加工したものなども含まれます。新たなデザインの方法を学びます。</p> <p>【実務経験】デザイナー。アクセサリ制作・絵画・壁画など行う。講師歴6年。</p>							
<p>【到達目標】 伝統的な絵画や彫刻などとは異なり、コンピュータやビデオなどの新たな技術を利用して作り出されるデジタルアートは近年注目され、アートの分野で一躍注目が集まったNFTですが、デジタルデータが形あるものと同じように価値を持つということは、アート以外でもさまざまなビジネスの可能性を秘めています。また、イラストや絵画だけでなく、動画、ゲーム、音楽などのジャンルでも作品が展開されています。製菓・調理等の勉強をするにあたって、身につけておくに役に立つ技術です。□</p>							

授業計画・内容	
1回目	・自己紹介、授業内容説明、作品参考(動画あり)
2回目	・APPの説明、動画を見せながら簡単実演(円形)
3回目	・写真の加工、色取り、型取り
4回目	・写真とそっくりに描く、色や形のコピー
5回目	・イラストキャラクターの複写
6回目	・オリジナルキャラクターを制作
7回目	・テキストの追加、文字の編集
8回目	・人物の描写①
9回目	・人物の描写②
10回目	・漫画キャラクター、イラストの制作①
11回目	・漫画キャラクター、イラストの制作②
12回目	・統一課題制作①
13回目	・統一課題制作②
14回目	テスト・作品提出
15回目	テストの結果発表&解答
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業態度10%+出席率40%+テスト採点50%
受講生へのメッセージ	未知の可能性を探す、自分の良さをもっと知り、物を筆を通して表現できるようになりましょう！
【使用教科書・教材・参考書】	
オリジナル資料	