

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	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 曜日・時限	前期 火曜日1・2限目
【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の扱い方、ケーキの仕上げ方までを身に付けます ※教務実務経歴: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							
【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。 <具体的な目標> 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							

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 ガトーフレーズ【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)③ ジェノワーズ【ロールケーキ】 プレーン・ココア
4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】
5回目	特別講義
6回目	基本生地(共立て)② ジェノワーズ【ガトーフレーズ】
7回目	基本生地 シュー生地①【シュー・ア・ラ・クレーム】
8回目	基本生地 シュー生地②【アレンジシュー/エクレア】
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COND生地)① サンマルク
13回目	基本生地 (ジョCOND生地)② オペラ
14回目	実技テスト最終対策 ジェノワーズ生地
15回目	実技テスト ジェノワーズ生地
準備学習 時間外学習	
評価方法	●実技試験(75%) 時間内にジェノワーズ生地を焼き上げる ●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)
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)	製菓業界研究 Research industry for confectionery	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	永溝光一郎
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 水曜日3限目
【授業の学習内容】 個人店、ホテルパティシエ、工場などでの仕事内容の違いや、仕事の流れ・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。 ※教務実務経歴：2014年～2022年まで現場でパティシエとして勤務、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】 <具体的な目標> 個人店やホテルなど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	個人店の訪問方法
3回目	お店を見に行く ※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
6回目	ホテル見学確認事項 ホテル見学に向けたグループ決め
7回目	ホテル見学
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 ※ホテル
10回目	業界で働く(就職先やインターンについて)
11回目	ブライダルパティシエについて
12回目	工場で働く
13回目	夏休みの課題について
14回目	夏休み期間の店舗見学発表
15回目	夏休み期間の店舗見学発表
準備学習 時間外学習	※校外見学が入る可能性があります、その場合シラバス変更あり。
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	色ん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。また知る事の“楽しさ”を学んでください。今授業を通して学んだこと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】	

科目名 (英)	食材研究 Research ingredients	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	永溝光一郎
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 水曜日 5限目
【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食材について研究する。また学んだことを製菓・製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:2014年～2022年まで現場でパティシエとして勤務、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商品開発の授業などで素材を活かし使用できるようになる							

授業計画・内容	
1回目	導入(授業説明、スケジュール確認、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	プレゼンテーション準備
3回目	プレゼンテーション練習
4回目	プレゼンテーション
5回目	ベリー (いちご、ラズベリー、ブルーベリー等)
6回目	特別講義 牛乳について (明治様)
7回目	卵
8回目	チョコレート
9回目	特別講義 チーズを知る (明治様)
10回目	小麦
11回目	特別講義 ヨーグルトのひみつ (明治様)
12回目	砂糖
13回目	テスト
14回目	苺農園視察 参加で出席
15回目	苺農園視察 参加で出席
準備学習 時間外学習	
評価方法	テスト:90% 授業内評価:10%
受講生へのメッセージ	素材一つ一つに興味を持ち、素材の違いを知ること活かし方や今後の商品開発などの授業に役立ててください
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	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 金曜3.4限
【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） 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。 ※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。							
【到達目標】 <具体的な目標> ①日本ホスピタリティ推進協会「アソシエイト・ホスピタリティ・コーディネータ(AHC)」資格を取得することができる。 ②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取得することができる。 ③学んだことを生かし、日常生活においてもホスピタリティ・マインドを持って行動することができる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション：講義の説明 ホスピタリティ動画を視聴し、感動を与えるサービスについて理解することができる
2回目	日本のおもてなし文化から、サービスとホスピタリティの違いや語源・歴史について理解することができる
3回目	「観察→推理→理解→行動」の4ステップ “他人の視座”を考えることができる
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」の仕方を学習し、実践することができる
6回目	日本のサービス産業の現状とホスピタリティの重要性を理解することができる
7回目	顧客満足と顧客ロイヤルティの関係性、組織のホスピタリティを理解することができる
8回目	「心のバリアフリー」について考え、障がいの特性やサポートの仕方を理解することができる
9回目	異文化コミュニケーション：「やさしい日本語」を学び、現場で実践することができる
10回目	クレームが起きる原因とお客様のお気持ちを理解し、柔軟に対応することができる
11回目	ハラスメントやコンプライアンスを正しく理解することができる
12回目	課題作成
13回目	課題作成
14回目	レポート提出
15回目	振り返り
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常生活においても「相手を思いやる気持ち」や「相手の立場に立つ」ことを意識することが重要です。 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むなど、感性を磨いていきましょう。
評価方法	「ホスピタリティ実践レポート」・・・締め切り厳守。 ※資格認定と授業評価に必要なレポートです。必ず期限を厳守して提出すること。 ※レポートの提出や作成に関して細かいルールがあります。講義の中で説明をしますので理解した上で作成すること。
受講生へのメッセージ	ご入学おめでとうございます。 ホスピタリティは感動を与えるコミュニケーションです。ホスピタリティとは何かを一緒に考え理解して今後(に)生かしましょう。 ホスピタリティを身につけるコツは相手に対するちょっとした気遣いの積み重ねです。クラスメイト、講師、学校職員ともホスピタリティの経験を共有して感性を磨いたり、行動を起こすことも心がけてください。 ※講義の内容については前後する場合があります。その際は事前に告知します。
【使用教科書・教材・参考書】 【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 その他内容に応じてプリント等配布。	

科目名 (英)	製菓基礎Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	三留 健太郎
	Practice for confection1	授業 形態	講義/実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
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						曜日・時限	水曜 4限目
【授業の学習内容】 「衛生面」の重要性、身だしなみ・手洗い・掃除の徹底し、規則に基づいた実習室運営。 基礎技術「絞り・ナッペ」の理解・習得。(クリーム・器具・絞り袋などの扱い方法を知る。) ※頭で理解した状態での反復練習で魏祖技術を習得する。							
【到達目標】 絞り・ナッペなどの基礎技術・知識の習得。 (具体的な目標) パティシエとして必要な「衛生」を理解し当たり前に出来るようになる。 ガトーフリーズなどのデコレーションに必要な「絞り・ナッペ」の基礎技術を理解し習得する。							

授業計画・内容	
1回目	実習室の使い方 実習の受け方
2回目	授業目標確認、お菓子作りの考え方などの講和。道具の使用方法。
3回目	「ガトーフリーズ」のデコレーションに必要な技術を学ぶ。絞り袋の使用方法・洗浄方法を学ぶ。
4回目	絞りの基礎① 口金のサイズで均一に絞り出す
5回目	絞りの基礎② 「ローズ」「シェル」絞り
6回目	絞りの基礎③ 「ローズ」「シェル」サイズを均一に絞る
7回目	小テスト 絞り「ローズ」「シェル」
8回目	ナッペの基礎① ナッペ習得のプロセス確認と理論
9回目	ナッペの基礎② ナッペ練習
10回目	ナッペの基礎③ ナッペ練習
11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
12回目	絞り・ナッペの練習① 実技テスト内容練習
13回目	絞り・ナッペの練習② 実技テスト内容練習
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」小テスト(30%) ●「ナッペ・絞り」実技テスト (60%) ●出席・授業内評価 (10%)
受講生へのメッセージ	絞り・ナッペはパティシエに必要な技術です。練習次第で必ず習得できます。頭で理解して、たくさん練習して技術習得を目指してください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	キャリアプログラム career program	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	永溝光一郎
		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 木曜日4限目
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						
【授業の学習内容】 グループワークやクラスイベントを通してコミュニケーション能力、適応力・主体性・人間関係の形成・積極性などを身につけていく							
※教務実務経歴:福岡市内の洋菓子店で8年間製造を担当 在庫管理や製造の管理、及び商品開発を担当							
【到達目標】 一人一人が学校のルールや規律を知り理解でき基本的な挨拶や返事、生活習慣を整えることができる。さらにクラス構築をはじめ、全員が異質を理解して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	シラバス説明、健康チェック、Teams,クラスルールの再確認。講師・広報スタッフ紹介。学校ルールについて。
2回目	アルバイトについて、公欠届について、健康診断について。生活習慣改善教育①薬物について
3回目	キャリアサポートアンケートについて、Wifi・ITリテラシーについて。生活習慣改善教育②性犯罪について
4回目	補講について、個人面談について。生活習慣改善教育③自転車マナーと危険性
5回目	授業以外でチャレンジしたい7つのこと生活習慣改善教育④睡眠について
6回目	JESCコミュニケーションスキルアップについて。生活習慣改善教育⑤悪徳商法・ネット詐欺など
7回目	資格取得。学園生活アンケートについて
8回目	アクティブラーニング(脳トレ～コミュニケーション)
9回目	アクティブラーニング(短所を長所に)
10回目	絶対行くべき福岡のお店紹介①(フード・スイーツ)
11回目	絶対行くべき福岡お店紹介②(カフェ・パン・インターン紹介)
12回目	規律、ルールについて、学スタ募集について(広報より)
13回目	卒業生開業紹介、自主練習、夏季課題について
14回目	連絡シート、前期振り返り
15回目	試験
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)	食品学&衛生学	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	木村三栄子
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)	15 1	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜日・3時限
(授業内容) 食品の安全や食品の衛生に関する基礎知識を身につけ、食品事故や食中毒の予防方法を学ぶ。 食品の持つ特性を知り、製菓においての可能性に目を向ける。 食品の加工・工程を通して起こる物理的、化学的に起こる変化を知り、製菓技術の科学的根拠を理解して実践に活かす。							
【到達目標】 <具体的な目標> 食品を取り扱う上での危機管理能力を身につける。 ・食品の種類、食品がもつ機能を理解する。 ・食品の変質、食品のアレルギ―について理解する。 ・食品の生産や消費について知る。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション(食品衛生の意義と現状、食中毒の発生状況)
2回目	食中毒の原因物質と予防対策
3回目	食中毒の原因物質と予防対策
4回目	食品添加物
5回目	食品中の有害物質
6回目	衛生管理
7回目	まとめテスト・解説
8回目	製菓と食品学、食品中の成分
9回目	食品の種類と特性
10回目	食品の種類と特性
11回目	食品の変質とその防止、食品表示
12回目	食品の生産と表示
13回目	まとめテスト・解説
14回目	前期試験
15回目	試験の振り返り・まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記試験、授業姿勢
受講生へのメッセージ	職業として製菓の仕事を選んだみなさんが、自分自身や大切な人、お客様に楽しんでいただくために基礎知識として得ておいてほしいものです。基礎知識を学ぶからこそ仕事を始めた先に見えるもの、広がるものがありますので、目的意識をもって一緒に学んでいきましょう。仕事だけではなく、実生活にも落とし込めたら最高です。
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて 上巻	

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	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 木1.2
【授業の学習内容】 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。 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。							
【到達目標】 <具体的な目標>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。							

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・電話応対
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	電話応対重要性
13回目	電話応対実践
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
【使用教科書・教材・参考書】 コミュニケーションスキルアップ検定	

科目名 (英)	タブレット演習 & ITリテラシー 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	金曜3限・4限
【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) 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。							
<具体的な目標> 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。							

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	期末課題制作
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」では済まされない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】 滋慶学園グループITリテラシー冊子、自作のスライド	

科目名 (英)	製菓理論	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
【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) (授業内容) 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。 (教員実務経歴) ※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						曜日・時限	木曜 3時限目
【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、製菓製パンの技術に活かせるようになる。 <具体的な目標> 菓子を作る上で、「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、製菓技術の向上を目指す。							

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
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① 種類と特性について（グルテン）、ドウの膨化
4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、鶏卵① 卵黄の起泡性、全卵の起泡性について
5回目	鶏卵② 卵黄の起泡性、全卵の起泡性について、卵白の起泡性について、卵の熱凝固性について
6回目	乳製品① 牛乳・生クリーム成分、調理特性
7回目	乳製品② バター、（バターの可塑性・ショートニング性・クリーミング性など）
8回目	スポンジ生地について（共立て、別立て）
9回目	バター生地・シュー生地について
10回目	パイ生地 お菓子の器具について
11回目	チョコレートの成分と種類、その特徴について
12回目	凝固剤の種類（寒天、ゼラチン、カラギーナン）の原料や成分、特徴について 添加物
13回目	小テスト（前期まとめ）
14回目	前期試験
15回目	試験の解答、説明、再試験
準備学習 時間外学習	特になし
評価方法	筆記試験と授業内評価
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。製菓製パンにおける手順には、理由があることを理論でしっかり学び、技術の向上や、レシピ開発にも活かしてほしいと思います。 また、食材それぞれの特性を学ぶことで、そのお菓子、パンにあった食材を的確に選べるようになってほしいです。
2024 オールガイド食品成分表、製菓衛生師全書	

科目名 (英)	フランス文化	必修選択	必修	年次	1	担当教員	梅野三香
	French culture / Culture française (fr)	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
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						木曜 1限目・2限目
【授業の学習内容】 美食の国、フランスの数えきれない魅力のいくつかに触れる機会をつくる。フランス語初歩会話							
【到達目標】 菓子名、素材、技法、道具などに見るフランスとフランス語に馴染む最低限のフランス語会話ができる。(欲しいものを手に入れる、注文)							

授業計画・内容	
1 回目	Leçon 0 イントロダクション フランス、パリを知る
2 回目	Leçon 1 アルファベ フランス語の読み方
3 回目	Leçon 1 あいさつ
4 回目	Leçon 2 パン屋で
5 回目	Leçon 2 パン屋で
6 回目	Leçon 3 国籍と職業 être
7 回目	Leçon 3 年齢 avoir
8 回目	Leçon 4 parler 旅行用会話
9 回目	Leçon 5 果物や飲み物 美味しいの表現
1 0 回目	Leçon 6 色など
1 1 回目	Leçon 7 場所 お菓子の名前
1 2 回目	Leçon 8 食事について カフェやレストラン
1 3 回目	Leçon 8 フランスでは...
1 4 回目	テスト
1 5 回目	まとめ フランスの...
準備学習時間 外学習	
評価方法	●出席評価 (30%) ●課題 (20%) ●小テスト (20%) ●テスト (30%)
受講生への メッセージ	フランスに関わることから、面白いものや楽しみを見つけ、センスを磨くツールなどに活用して頂けたら幸いです。
【使用教科書・教材・参考書】 なびフランセ1、動画など	

科目名 (英)	製菓実習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	平野裕恵 小道具佳奈
	Practical Work of Confection2	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
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					曜日・時限	月曜日1、2限目
【授業の学習内容】							
洋菓子の中で、焼菓子を学ぶ授業です 実習室や器具の使い方、オーブンの使い方から、バターや砂糖、卵などの材料の扱い方・基本の生地の仕込みや製法・焼成まで焼菓子について基礎から学びます							
※教務実務経歴：パティスリー、カフェパティシエとして勤務 国家資格 製菓技能検定 1級取得							
【到達目標】 材料や器具の扱い方を身につけ、様々な焼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、様々な焼菓子を学び作ることが出来るようになる							
＜具体的な目標＞ 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バートの焼菓子を作れるようになる							

授業計画・内容	
1回目	実習室の使い方(復習) 計量、仕込みについて デモのみ: サブレヴァニニュー
2回目	サブレ生地 型抜き サブレヴァニニュー・サブレショコラ
3回目	サブレ生地 サンド サブレレザン・サブレショコラ
4回目	サブレ生地 絞り サブレアマンド・ラングドシャ
5回目	サブレ生地 成形 サブレヴァニニュー・サブレショコラ
6回目	パウンド生地 カトルカール2種
7回目	パウンド生地② シュガーバター法(ザッハマッセ) 共立て(紅茶パウンド)
8回目	パウンド生地応用 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)
9回目	テスト対策① カトルカール(1人1台) 仕込みの確認・流れの確認 ※シュクレ生地仕込み
10回目	タルト生地① パートシュクレ・クレームダマンド(タルトポワール・アマンディヌ)
11回目	タルト生地② タルトショコラ クラフティスリーズ
12回目	メレンゲとアーモンド生地 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	実際にお菓子を買に行った際には、どんな焼菓子があるか見てください。
評価方法	授業内で行った実技テストと授業内評価、出席を対象とします 実技試験 (80%) / 授業内評価 出席率 (20%)
受講生へのメッセージ	基本をしつりと身に付けもらいたいので、反復練習しながら出来るようになっていきましょう 生地の状態、焼き具合など見極めることが難しいこともあります、少しずつ慣れていき自分で理解できるようになってください たくさん学んで、覚えていきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓実習トレーニング Confection training	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	永溝光一郎
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 曜日・時限	前期 火曜日1・2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・機材の使い方などを学び実践トレーニングを行う ※教務実務経歴：2014年～2022年まで現場でパティシエとして勤務、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かつ安全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授業に活用できる							

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 実習室の使い方
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 道具の名前・位置を覚える 器具チェックタイムアタック
4回目	計量の仕方を学ぶ
5回目	実習授業の受け方の確認
6回目	計量と器具チェックのおさらい
7回目	洗い方を学ぶ (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 (オーブン・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	校内プロジェクト プレゼンテーション前半
12回目	校内プロジェクト プレゼンテーション前半
13回目	校内プロジェクト プレゼンテーション後半
14回目	校内プロジェクト プレゼンテーション後半
15回目	評価 (レポート提出)
準備学習 時間外学習	
評価方法	本試験内容:レポート提出・授業内評価 ●レポート提出 90% ●授業内評価 10%(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	実習授業をスムーズかつ安全に行えるように、トレーニングの授業を通して楽しみながら身につけていきましょう。
【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	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	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	後期 火曜日1、2限
【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の扱い方、ケーキの仕上げ方までを身に付けます ※教務実務経歴：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							
【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	シブーストボム
5回目	レアチーズケーキ
6回目	ガトーフレーズ
7回目	フォレノワール
8回目	ムースショコラ
9回目	フレジエ
10回目	試験対策最終&シュクレ仕込み
11回目	タルトフレーズ
12回目	ブッシュドノエル
13回目	タルトタタン
14回目	テスト（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	製菓実習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	平野裕恵 小道佳奈
	Practical Work of Confection 2	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	講義
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					曜日・時限	月曜日 1. 2限目 9:20～12:30
【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） ・洋菓子の中で、焼菓子をメインにおこなう授業です ・前期授業で行った内容の反復し、材料や器具の扱い方、様々な生地 of の仕込み方や製法、焼成の見極め方を学ぶ授業です							
【到達目標】 材料や器具の扱い方を身に付け、様々な焼菓子を学び作る事ができる / 衛生面や効率を考えながらチームで協力し作業できるようになる ・材料の扱い方、器具の扱い方が正しくできるようになる ・生地の種類によって、適切な扱い方ができるようになる ・焼成する生地の種類によって、適正な焼き上がりが理解できるようになる							

授業計画・内容	
1回目	9/25 サブレ生地 ブールドネージュ 次回仕込み:抹茶サブレ チーズサブレ
2回目	10/2 サブレ生地 絞り:ショコラサブレ シナモンサブレ 焼成:抹茶サブレ チーズサブレ
3回目	10/16 サブレ生地 スコーン チュイル 次回仕上げ:ガレット
4回目	10/23 サブレ生地 絞り:リンツァー 焼成:ガレット
5回目	10/30 パウンド生地 ブラウニー アレンジパウンド
6回目	11/6 パウンド生地・アーモンド生地 クグロフ ティグレ 次回仕込み:シュクレ生地2種
7回目	11/13 シュクレ生地 フロランタン エンガーディナー
8回目	11/20 メレンゲ生地 ガトーショコラ マカロン
9回目	11/27 メレンゲ生地 スフレフロマージュ ダックワーズ
10回目	12/4 テスト対策① マカロン 次回仕込み:ブリゼ生地
11回目	12/11 ブリゼ生地 アップルパイ レモンタルト
12回目	12/18 ブリゼ生地 キッシュ パルミエ マロンパイ
13回目	1/15 テスト対策② マカロン ※テストと同じ流れで行う
14回目	1/22 実技テスト
15回目	1/29 テスト回答 カヌレ その後、テスト不合格者のみ再テスト
準備学習 時間外学習	お店に行く際にどのようなお菓子が販売されているかリサーチし、手に取ってみてください。 自分の好きな焼菓子をみつけることで、作り方にもより興味を持てると思います。
評価方法	実技試験 70% 出席点 30%
受講生への メッセージ	前期の復習も含めて、いろいろな生地に触れていきましょう。 焼菓子はシンプルだからこそ、丁寧に仕込み美味しいものを作っていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	食材研究 Food research	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中健一・永溝光一郎
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	後期 火曜日3限目
【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食材について研究する。また学んだことを製菓・製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う 資格: 技能検定1級、職業訓練指導員他 ※教務実務経歴: 2014年～2022年まで現場でパティシエとして勤務、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商品開発の授業などで素材を活かし使用できるようになる							

授業計画・内容	
1回目	じゃが芋について
2回目	洋栗・和栗について
3回目	卵につて
4回目	リキュールについて
5回目	ピューレについて
6回目	チーズについて
7回目	小麦粉(国産小麦・と外麦の違い)
8回目	バター・マーガリン・植物油脂について
9回目	植物油脂・動物油脂(生クリーム)について
10回目	ゲル化剤について
11回目	苺について
12回目	塩の違い
13回目	ハーブ・スパイス・ミント・セルフィーユ・シナモン
14回目	B.P の役割について
15回目	転化糖について
準備学習 時間外学習	
評価方法	テスト: 90% 授業内評価: 10%
受講生への メッセージ	素材一つ一つに興味を持ち、素材を知ること活かし方や今後の商品開発などの授業に役立ててください
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓基礎Ⅱ Practice for confection2	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	三留 健太郎
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 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】							
「衛生面」の重要性、身だしなみ・手洗い・掃除の徹底し、規則に基づいた実習室運営。 基礎技術「絞り・ナッペ」の理解・習得。(クリーム・器具・絞り袋などの扱い方法を知る。) ※頭で理解した状態での反復練習で基礎技術を習得する。							
【到達目標】							
パイピング、テンパリングなどの基礎技術・知識の習得。 (具体的な目標) パティシエとして必要な「衛生」を理解し当たり前に出れるようになる。 メッセージプレートに書く「パイピング技術」、チョコレートの「テンパリング」を習得しデコレーション技術の向上を目指す。							

授業計画・内容	
1回目	後期で目指すパティシエ像確認、パイピングコルネ作成と課題確認
2回目	パイピング②たらし書き コルネの作り方を反復
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	絞り練習(シェル、ローズ)
6回目	小テスト(コルネ・パイピング) 時間内にコルネを作り 「Happy Birthday」と「おたんじょうびおめでとう」(20点)
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	テスト対策 実技テストの内容説明、デモンストレーションと練習
11回目	(濱中先生)製菓基礎
12回目	(濱中先生)製菓基礎
13回目	テスト課題、練習
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 ●パイピング(20%) ●テンパリングとパイピング 実技テスト (70%) ●出席・授業内評価 (10%)
受講生への メッセージ	パイピング、テンパリングはパティシエに必要な技術です。練習次第で必ず習得できます。頭で理解して、たくさん練習して技術習得を目指してください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	工芸菓子実習基礎 I Craft confectionery training basics I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	幸百伽・永溝光一郎
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)	60 4	開講区分 曜日・時限	後期
【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) コンテスト出場、入賞実績のある講師からマジパン細工の基礎から応用までを学び作品を制作します。 ※教務実務経歴: 2017年ジャパンケーキショー金賞受賞2017年全九州洋菓子技術コンテスト優秀賞2017年福岡県洋菓子技術コンテスト優秀賞など多数受賞							
【到達目標】 様々なマジパンの技術を学び、表現できるようになります。 <具体的な目標> マジパンに必要な知識や技術が身につく、作れるようになります。							

授業計画・内容	
1回目	マジパンの基本について(マジパンの硬さ調整・色付け・艶の出し方・伸ばし方)
2回目	花(バラ・ポインセチア)
3回目	クーブド・フクオカ 優勝組デモンストレーション
4回目	動物作成(トナカイ・クマ)
5回目	サンタ・雪だるま・表情の作り方
6回目	小物の作り方
7回目	作品作成①
8回目	作品作成②
9回目	土台のジェノワーズの作り方
10回目	カバーリング・帯のやり方
11回目	サイドの作り方
12回目	サイド作成
13回目	上部組み上げ
14回目	パイピングのやり方
15回目	レポート提出
準備学習 時間外学習	
評価方法	●作品提出 (80%) ●出席率・授業の取り組み姿勢 (20%)
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)	we are ショップ演習 & 運営	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中健一・永溝光一郎
	we are shop training & management	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
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					曜日・時限	
【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) 1.2年生で行う、We are卒業進級制作展での販売に向けて、話し合いや試作、準備を行う。 ※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: 2014年～2022年まで現場でパティシエとして勤務、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。 ＜具体的な目標＞ 今まで授業や販売を通して学んできた事をいかし、1.2.3年生が協力してより良い店舗づくりをする。 『チームワーク』や『報告・連絡・相談』『スケジュールリング』の大切さを身につける。							

授業計画・内容	
1回目	店長・役員・班・メニュー決め(発注・計量) グループワーク・自己紹介 ※発注
2回目	話し合い、仕込み確認、計量 ※発注
3回目	試作 1 回目 ※発注
4回目	試作 2 回目
5回目	話し合い ※発注
6回目	最終試作3回目
7回目	店舗シミュレーション
8回目	WeARE 準備期間
9回目	WeARE 準備期間
10回目	WeARE 準備期間
11回目	WeARE 進級制作展
12回目	WeARE 進級制作展
13回目	WeARE 進級制作展
14回目	WeARE 進級制作展
15回目	WeARE 進級制作展
準備学習 時間外学習	
評価方法	●授業内評価(100%)
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。 学んできた技術・知識を活かし、2年生(先輩)と協力し楽しみながら、たくさんの人を笑顔に幸せにできる、ステキなお店作りを学びましょう! イベントに向け、お店作りに必要な知識・技術を身につけましょう。
【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
	chocolate theory	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
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）							
「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スティングを通じてカカオ豆とチョコレートに興味をもたせる。 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。 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。							
【到達目標】							
チョコレートのついて正しい知識を深める。 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。 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)							

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、ビントウバーチョコレート) ～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(ビントウバ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スティング (ビントウバ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、カカバター、カカマス、カカニブ、パターグレース) ～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できるか(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)	製菓講義 confection guidance	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	永溝光一郎
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	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:							
【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・シラバス説明、クラスルール再確認、号令係、インフォメーション、アンケートなど
2回目	グループワーク 小さな泥棒
3回目	就職について（佐野先生）
4回目	インフォメーション
5回目	ハロウィンパーティー準備
6回目	交流会(クラス構築)ハロウィンパーティー
7回目	生活習慣改善教育（たばこ・飲酒・夜の商売）
8回目	グループワーク
9回目	就職について(佐野先生)
10回目	今後のスケジュール、確認事項、インフォメーション
11回目	冬休みの過ごし方、スケジュール、インフォメーション、クリスマスパーティーに向けて
12回目	交流会(クラス構築) クリスマスパーティー
13回目	今後のスケジュール、確認事項、インフォメーション、アンケート（個人面談）等
14回目	就職について(佐野先生)
15回目	後期振り返り、ショップフェスタ・春休みについて
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% レポート課題提出: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、より良い学生生活が送れるようにしていきます♪
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ラッピング実習(基礎) Plactice for Selling service&wrapping	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	松瀬 美穂子
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	水曜4・5時限目
【授業の学習内容】 ビジネスにおけるギフトラッピングを正しく理解し、接客の中で使えるラッピングの 手法を身に付ける事を目的とします。 ※実務者経験、2008年～現在、ラッピングやプリザーブフラワーなどのプロデュース、スクール運営をしている。							
【到達目標】 基本となるリボン結び、紙取り、包み方が出来るようになる。 <具体的な目標> 商業ラッピングの基礎知識を身につけ 慶弔贈答の基本的な 包装が出来る様になる。							

授業計画・内容	
1回目	ラッピングについて、道具の説明と箱の組み立て.合わせ包み(基本)
2回目	前回の復習合わせ包み(厚みのある箱,薄い箱) リボンの基本.横一文字掛け
3回目	前回の復習リボン縦一文字掛け,表裏のあるリボン 袋ラッピング
4回目	ミニテスト(合わせ包み3種類)
5回目	風呂敷包み(長方形 正形)
6回目	前回の復習 リボン十字掛け
7回目	ミニラスト(風呂敷包み 2種類) 風呂敷布ラッピング結び方
8回目	風呂敷(布) リボン復習
9回目	斜め包み(処理なし),のし付け
10回目	前回の復習 斜め包み(処理あり)
11回目	ミニテスト(斜め包み 2種類)斜め掛けリボン V字掛けリボン
12回目	ピン包み ,不織布を使ったラッピング
13回目	試験対策.筆記試験ポイント
14回目	試験(実技.筆記)
15回目	まとめ 袋ラッピング
準備学習 時間外学習	持ってくるもの カッターナイフ(細いもの) ハサミ セロテープ 筆記用具
評価方法	授業態度(出席率など) 20点、 筆記試験 30点, 実技試験 50点
受講生へのメッセージ	ラッピングの技術と知識を身に付けることは,人を善くさせることが出来る技を得ることです。それは自分の仕事に自信と誇りを持つことに繋がります。
【使用教科書・教材・参考書】 ラッピングテキスト 3級検定用 日本商業ラッピング協会発行	

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
	presentation						
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	水曜4・5限
【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) 専門学校にてプレゼンテーショ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。							
【到達目標】 <具体的な目標> 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。							

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する
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場合は時間外学習。
評価方法	授業の中で行うプレゼンテーション60%、提出物20%、出席授業態度20%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が大切です。 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しています。 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。
【使用教科書・教材・参考書】 iPad	

科目名 (英)	ベーシックデザイン	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	ジャスミン・陳
	digital drawing	授業形態	実演	総時間 (単位)	30 2	開講区分	
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					曜日・時限	木曜日/3.4限目
【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) 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。新たなデザイン方法を学びます。							
【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つく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、身につけておく役に立つ技術です。□							

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	未知の可能性を探ず、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	

科目名 (英)	映像制作& SNS video production& SNS	必修選択	必修	年次	2	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 曜日・時限	前期 木曜 3・4限
【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） ■講師プロフィール 北九州市小倉城敷地内の和惣菜店「糠蔵」で商品撮影、パッケージイラスト制作、バナーデザインなど食品に関わる撮影・デザイン業務全般を担当。糠蔵退職後はフリーのイラストレーター兼動画クリエイターとしてアニメーションなどを手掛ける。現在は講師、youtuber、17準公式ライバーとして動画制作活動を行っている。							
■学習内容 スマホとタブレットですぐに実践できる、本格的な動画編集技法を学びます。 何のために動画を作るのかを明確にし、目的をもって動画制作する手順を学びます。							
【到達目標】 ■理論 動画制作の目的を明確にし、ゴールを意識した撮影計画を立てられるようになる。 実務的な動画を撮るための顧客心理やyoutubeのアナリティクス構造を知り、適切な動画制作ができるようになる。							
■撮影・編集 上記理論を意識し、動画撮影・カット編集ができるようになる。							
■SNS ビジネスにおけるSNSの取り扱いを知り、適切に運用できるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	：映像編集基礎 iPadの使い方 / ソフトウェアの使い方①
2回目	：映像編集基礎 ソフトウェアの使い方②
3回目	：映像編集基礎 テロップを入れる
4回目	：映像編集基礎 サムネイルの制作
5回目	：映像撮影初級 プロ作品のカット割りを研究する
6回目	：映像撮影初級 プロ作品の撮影を研究する①
7回目	映像撮影初級 プロ作品の撮影を研究する②
8回目	：映像撮影初級 プロ作品の編集を研究する①
9回目	：映像撮影初級 プロ作品の編集を研究する②
10回目	：映像企画初級 映像作品における企画書の必要性
11回目	：制作実習 企画書制作実践
12回目	：制作実習 撮影技術
13回目	：制作実習 カット・編集実習
14回目	：制作実習 加工・仕上げ
15回目	：制作発表
準備学習時間 外学習	授業外での撮影をお願いすることがございます。 時間外学習として、動画の編集を行うことがあります。 指定のアプリ（iMovieやCanvaを予定）のDLをお願いします。
評価方法	実技・テスト・授業態度 著作権など映像に関わる権利への理解度、作品提出（実技）、撮影理論の理解度で評価いたします。 ※この授業では受講生の皆様の制作進捗などを加味し、一部授業順の入れ替えや内容を変更を行う場合があります。
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、動画編集や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、ビジネスにおける動画のあり方やSNSの運用方法、売り上げUPや集客UPなどお店目線の映像編集について学びます。動画制作は根気のいる作業ですが、出来上がった時の達成感は格別です。ぜひ動画制作楽しんでください。
【使用教科書・教材・参考書】 毎授業必要なもの： iPadまたはsurface、スマートフォン、筆記用具 適宜必要になるもの： 撮影機材（一部撮影機材は貸し出しも可能です）	

科目名 (英)	コミュニケーション就職講座 careerguidance	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	政木 恵美
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	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
曜日・時限							月曜1限
【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) 専門学校にてプレゼンや就職講座の講師として従事。 コミュニケーションスキルアップ検定を踏まえて、社会人としての基礎力を学んでいきます。 進路先の状況を知り、自己の適性や選択について深く考え、段階的に就職活動を自分で進められる力を身につけます。 また、自分のことを伝える伝え方や相手への会話の影響力など、実践的に学んでもらいます。							
<具体的な目標> 就職に対する意識を高め、今後の課題を認識し、将来のキャリア選択を行う。 就職活動の方向性と方法についての基礎的な理解を得る。 卒業後の生活に対する適応力を高めることができる。							

授業計画・内容	
1回目	就職活動の流れ・スケジュール管理・自己分析「過去の自分の掘り起こし」
2回目	マナー・コミュニケーション・自己分析「仕事や職業で目指すもの」「自分の望む人生」
3回目	社会人基礎力・社会人と学生の違い・自己分析
4回目	業界研究・企業理解・敬語・表情・笑顔
5回目	伝え方の基本・テクニック・質問の仕方・聴き方・シーン別の話し方
6回目	求人票の見方・社会保障など
7回目	履歴書の書き方・文章の書き方
8回目	面接の流れ・オンライン面接
9回目	あいさつ・印象の重要性・質問の受け答えの仕方・自己PR
10回目	アンガーマネジメント・
11回目	面接対策・履歴書添削
12回目	面接対策・履歴書添削
13回目	試験(面接・履歴書)
14回目	試験(面接)
15回目	まとめ・振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	出席・授業態度 20% 授業提出物・履歴書 40% 面接 40%
受講生への メッセージ	インターンシップや就職に向けて、自分をどのように表現するかを学んでいきましょう

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	永溝光一郎
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1・2限目
【授業の学習内容】 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します ※教務実務経歴:							
【到達目標】 オリジナルの商品開発が出来るようになる <具体的な目標> 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							

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)	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	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 曜日・時限	前期 水曜 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。 商品開発のサポート。							
【到達目標】 ・現場で即戦力となりうる知識、技術を習得する。 ・商品開発に必要な知識を学ぶ。 <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	道具の種類と使用方法
3回目	1年次の復習。ナッペ・絞り・パイピング・テンパリングの理論確認と練習。
4回目	1年次の復習。ナッペ・絞りの練習
5回目	小テスト(ローズ・シェル)
6回目	生地の違い・アンビベの重要性
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	凝固剤とコンフィチュール
11回目	ケーキカットと包装の重要性
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
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」小テスト(20%) ●「ナッペ・絞り」実技テスト (70%) ●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)	製菓実習応用 I Practice Work of CongroctionI	必修 選択	必修・選択	年次	2	担当教員	外来講師、永溝光一郎
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 曜日・時限	前期 木曜日 1.2限目
【授業の学習内容】 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。 ※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							
【到達目標】 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。 ＜具体的な目標＞ 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。							

授業計画・内容	
1回目	導入 濱中先生 ビスキュイキュイエール・ロール・カット
2回目	濱中先生 シュークリーム・マドレーヌ(同じサイズ)
3回目	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
4回目	濱中先生 絞り課題練習
5回目	濱中先生 テスト対策
6回目	矢ヶ部シェフ
7回目	納富シェフ
8回目	矢ヶ部シェフ
9回目	向井シェフ 特別講義
10回目	郡嶋シェフ
11回目	郡嶋シェフ
12回目	石川雅也先生 特別講義
13回目	納富シェフ
14回目	テスト対策
15回目	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	実技テスト 出席点 授業態度を加味して評価します
受講生へのメッセージ	現場で働いてる先生方から、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	必修 選択	必修・選択	年次	2	担当教員	外来講師、永溝光一郎
	Practice Work of Congroction1	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 金曜日 1.2限目
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）
ホテルのシェフや個人店を経営されて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。

※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

【到達目標】
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。 <具体的な目標> 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

授業計画・内容	
1回目	お店づくりとは 導入・グループ決め・詳細決め
2回目	視察
3回目	まとめ、商品決め
4回目	試作①
5回目	試作② 途中マリンメッセ見学
6回目	プレゼンテーション仕込み
7回目	プレゼンテーション
8回目	四丸シェフ
9回目	納富シェフ
10回目	四丸シェフ
11回目	中山シェフ 特別講義
12回目	納富シェフ
13回目	あめくん 特別講義
14回目	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)
15回目	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	実技テスト 出席点 授業態度を加味して評価します
受講生へのメッセージ	現場で働いてる先生方から、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)	工芸菓子実習基礎2 (コンテストゼミ)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	濱中健一・永溝光一郎
		授業 形態	実技	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 金曜 3.4時限目
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						
【授業の学習内容】							
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・技術の一つ一つ学びます。							
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。							
※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							
【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。							
＜具体的な目標＞							
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 クーブドフクオカエントリー者は優勝を目指す							

授業計画・内容	
1回目	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、飴の炊き方、デッサンができるようになる
2回目	リボン①:リボンを作る実習を行う
3回目	リボン②:2色使用したリボンを作る実習を行う
4回目	パイピング&リボン&クーレ
5回目	バラとクーレを作る実習を行う
6回目	バラとクーレの土台を作る実習を行う
7回目	ショートケーキ製作&バラ
8回目	バラを3つ制作、パイピングの復習・練習を行う
9回目	ピエス(バラ3つ、リボン、土台)を作る実習を行う
10回目	ピエスとパイピング 12cmショート コンテスト練習
11回目	コンテスト最終練習
12回目	コンテスト本番
13回目	クーレの葉、土台の作り方
14回目	試験 1人1作品提出
15回目	全体でオブジェ制作
準備学習 時間外学習	ケーブドフ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) 1次予選通過者でエントリーする人は7月13日(土)最終予選作品講習会に必ず参加すること 8月1日最終予選 ケーブドフクオカ本番 9月28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・授業の取り組む姿勢 (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)	ホームルーム & キャリア講座 home room	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	永溝光一郎
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
【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) 就職に関する情報共有とシミュレーションを行います 教務実務経歴:福岡市内の洋菓子店で8年間製造を担当 在庫管理や製造の管理、及び商品開発を担当						曜日・時限	水曜日2限目
【到達目標】 一人一人が社会人として成長し希望する職場に就職出来るようになる							

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60% 授業態度20% 試験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)	HACCP&公衆衛生学 (HACCP & 表示義務)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	木村三栄子
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)	15 1	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜日・2時限
(授業内容) 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、その他取扱いについて必要な知識を身につける。 社会的背景など食品や健康を取り巻く環境やその変化を知り、製菓の仕事を通して何ができるかを考える。							
【到達目標】 <具体的な目標> ・食品に関する法規について理解する。 ・HACCPについて説明することができ、運用することができる。 ・食品表示について説明することができる。 ・菓子をとりまく環境や健康について知識を深める。							

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による衛生管理(一般的衛生管理とHACCP)
3回目	HACCPによる衛生管理(一般的衛生管理とHACCP)
4回目	HACCPによる衛生管理(背景、手順菓子製造におけるHACCP)
5回目	HACCPによる衛生管理(事例、演習)
6回目	HACCPによる衛生管理(食品の表示について)
7回目	食生活と健康(公衆衛生の歴史、公衆衛生行政)
8回目	食生活と健康(衛生統計)
9回目	食生活と健康(環境と健康、公害)
10回目	食生活と健康(感染症)
11回目	食生活と健康(生活習慣病)
12回目	食生活と健康(労働と健康、産業保健活動)
13回目	振り返り・まとめ
14回目	前期試験
15回目	試験の振り返り・まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記試験、授業姿勢
受講生へのメッセージ	職業として製菓の仕事を選んだみなさんが、自分自身や大切な人、お客様に楽しんでいただくために基礎知識として得ておいてほしいものです。基礎知識を学ぶからこそ仕事を始めた先に見えるもの、広がるものがありますので、目的意識をもって一緒に学んでいきましょう。仕事だけではなく、実生活にも落とし込めたら最高です。
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて 上巻	

科目名 (英)	製菓実習応用 I Practice Work of CongroctionI	必修 選択	必修・選択	年次	2.3	担当教員	外来講師、永溝先生
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 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】 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。 ※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							
【到達目標】 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。 ＜具体的な目標＞ 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。							

授業計画・内容	
1回目	濱中先生 キールロワイヤル ケーキの構成の考え方
2回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 右田先生(エスペランス)
3回目	チョコレート特別講義 石川先生(萩森先生)
4回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 右田先生(エスペランス)
5回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 山下シェフ(サリュー)
6回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 濱中先生
7回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 山下シェフ(サリュー)
8回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 濱中先生
9回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 三苫シェフ(ローテンブルグ)
10回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 大林先生
11回目	X'masケーキ授業
12回目	X'masケーキ仕込み
13回目	チョコレート製造
14回目	特別講義 和菓子 伊藤先生(名古屋 小ざくらやー清オーナー)
15回目	バレンタインチョコレート仕込み
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	必修 選択	必修・選択	年次	2.3	担当教員	外来講師、永溝先生
	Practice Work of Congroction1	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期
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）
ホテルのシェフや個人店を経営されて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。

※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

【到達目標】
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。 <具体的な目標> 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

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 矢ヶ部シェフ
2回目	特別講義 鍋田幸宏先生(フリーランス)
3回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 納富シェフ
4回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 濱中先生
5回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 矢々部シェフ
6回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 納富シェフ
7回目	特別講義 福岡シェフ(グランシェノン)
8回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 納富シェフ
9回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ 矢々部シェフ
10回目	X'masケーキ授業
11回目	クリスマスケーキ仕込み
12回目	X'masケーキ販売
13回目	チョコレート授業
14回目	バレンタイン仕込み
15回目	バレンタイン販売
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)	製菓基礎Ⅳ Practice for confection4	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	三留 健太郎
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
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、技術を得得する。							
＜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と後期に目指すこと、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	ハレット使用法(エルハレットの使用用法)、卵理論
3回目	絞りのバリエーションと多様性(学生練習あり)、パイピング、牛乳・生クリーム理論
4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)→採点時間練習・片付け→全員で確認、の流れ
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0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	絞り大きさと高さによる均一サイズ練習、バター理論
9回目	シュー生地的水分影響、糊化状態の違い、食べ比べ
10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)
11回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
12回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
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 ●ミニテスト(20点) ●実技テスト (70点) ●出席・授業内評価 (10点)
受講生への メッセージ	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)	企業プロジェクト&進級制作2 Corporate project & promotion production 2	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	濱中健一・永溝光一郎
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】							
企業様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。 後半は、1.2年生で行う、We are進級制作展での販売に向けて、話し合いや試作、準備を行う。 ※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：2014年～2022年まで現場でパティシエとして勤務、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。							
<具体的な目標>企業様から課題をいただき、オリジナル商品開発の力を身につける。 今まで授業や販売を通して学んできた事をいかし、1.2年生が協力してより良い店舗づくりをする。 『チームワーク』や『報告・連絡・相談』『スケジュールリング』の大切さを身につける。							

授業計画・内容	
1回目	企業プロジェクト・プロジェクト発表 『素材の活かし方を知る』
2回目	試作1回目 ※発注
3回目	試作2回目 ※発注
4回目	試作3回目 ※1次審査商品仕込み
5回目	一次審査
6回目	試作1回目 ※we are準備
7回目	試作2回目 ※最終プレゼンテーション・we are準備
8回目	最終審査 ※一次審査通過者はスタンバイ、プレゼンテーション練習、他の学生は会場の設営・準備
9回目	店長・役員・班・グループワーク・自己紹介 ※発注
10回目	メニュー決め（発注・計量） グループワーク・自己紹介仕込み確認、計量 ※発注
11回目	試作1回目 ※発注
12回目	試作2回目
13回目	話し合い ※発注
14回目	最終試作3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%）
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。 これまでに学んだ技術・知識を活かし、1年生(後輩)と楽しみながら、たくさんの人を笑顔に幸せにできる、ステキなお店作りを学びましょう! イベントに向け、お店作りに必要な知識・技術を身につけましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	チョコレート工芸 seminar for chocolate craft	必修 選択	必修	年次	2	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	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】 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。 ※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							
【到達目標】 チョコレート工芸の様々な技法を学び作れるようになります。 ＜具体的な目標＞チョコレート工芸に必要な細工の知識や技術が身につき、作れるようになります							

授業計画・内容	
1回目	テンパリングについて チョコレートの扱い方 清掃の仕方
2回目	型抜き 土台 テンパリング
3回目	モデラージュ (バラ)
4回目	モデラージュ (動物)
5回目	ツル、土台の作り方
6回目	テンパリングによる花
7回目	テンパリングによる花 応用
8回目	作品製作準備 組み立てデモ
9回目	作品制作
10回目	ミルクチョコ ホワイトチョコを使ったチョコレート細工
11回目	クリスマス作品製作 (グループ)
12回目	クリスマス作品製作 (グループ)
13回目	作品決め 及び パーツ取り
14回目	作品パーツ取り
15回目	作品製作 (weare展示用)
準備学習 時間外学習	
評価方法	●個人での作品制作 (80%) ●出席率・授業の取り組む姿勢 (20%)
受講生へのメッセージ	チョコレート細工に関する様々な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)	フードペアリング food pairing	必修 選択	必修	年次	2	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	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】 素材や食材についての知識から様々な組み合わせを学び、新しい味を生み出すことが出来るようになり商品開発の授業などで素材を活かし使用できるようになる ※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う 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他							
【到達目標】 <具体的な目標> 素材や食材についての知識から様々な組み合わせを学び、新しい味を生み出すことが出来るようになり商品開発の授業などで素材を活かし使用できるようになる							

授業計画・内容	
1回目	フードペアリングとは ピエールエルメを知る
2回目	アロマについて 香りを学ぶ
3回目	味の構成(味、香り、匂い、食感、余韻)、時間による変化
4回目	組み合わせを知る (土地、産地、季節など)、アントルメの構成
5回目	チョコレートと相性
6回目	フルーツとの相性
7回目	生クリームとの組み合わせ (%や種類による違い)
8回目	チーズとワインの組み合わせ
9回目	食の世界のペアリング
10回目	飲み物との組み合わせ (上園先生)
11回目	ハーブとスパイスの組み合わせ(村田先生)
12回目	和のペアリング
13回目	ペアリングを考える
14回目	ペアリングを考える
15回目	発表
準備学習 時間外学習	
評価方法	テスト:90% 授業内評価:10%
受講生へのメッセージ	素材を組み合わせることで様々な味を生み出すことが出来るようになります。一つ一つに興味を持ち、素材を知ることで活かし方や今後の商品開発などの授業に役立ててください
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ECサイト ネットショップ検定 internet shop	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	児玉のりこ
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 曜日・時限	前期 木曜・2限
【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) TV・イベント制作会社、広告代理店勤務、企業SNS配信担当の経験から各種アプリケーション知識とワークを交えて、次世代IT化社会に向けて社会現場に出て困らないネットショップ業界の基礎知識を伝える。							
【到達目標】 ネットショップ実務士補検定合格取得を目指す。 <具体的な目標> ・通信のしくみについての基礎知識とツールを活用したネットショップ販売にまつわる知識を身につける。 ・ネットショップの市場を知り、ショップ運営担当者が行う実務全般を理解する。 ・ネットショップの種類、優良店の見極めができる。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション/授業の目的・評価基準の説明・受講後のありたい姿の意識統一を図る
2回目	ネットショップ業界の市場規模と動向
3回目	ビジネスモデルとプレーヤー・大手企業のwebサイトリサーチ
4回目	業界情報の読み方、考え方(ディスカッション)
5回目	優良ショップについて考えよう:顧客ターゲットを明確にする手法
6回目	顧客ターゲットの把握・企業のサイトリサーチ(ディスカッション)
7回目	売れるショップに必要なコンテンツ(写真、ライティングの技法)
8回目	売れているショップのコンテンツ研究ワーク・発表
9回目	独自ドメインとモールの特徴・ショップ運営に必要な職種と役割
10回目	Web制作担当者/運営担当者の業務概要と重点ポイント(開店時と運営時)
11回目	プロモーション担当者の業務概要と重点ポイント/通販販売の理解を深める(JADMA)
12回目	ネットショップ制作できるアプリ・ツールのリサーチ種類を学ぶ
13回目	よくあるトラブルと、その予防・ユーザー目線でショップ運営を考えるワーク
14回目	検定試験実施
15回目	総まとめ/振り返り
準備学習 時間外学習	ネットショップ検定実務士補教科書予習
評価方法	実習に必要な理論を確認テストにて3回実施する。提出物と授業態度合わせて評価を行う。さらに、検定試験を行う。 ●小テスト(30%) ●提出物(50%) ●授業態度(20%) 割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	EC業界や担当者としてのポイントを重点的に基礎用語を理解する。実務に活用できる内容で授業を行います。 慣れない用語にもニュースなどアンテナを張って慣れて行きましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 ネットショップ検定実務士補	

科目名 (英)	サロンドテ実習 practices salon du the	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	綾垣 陽子
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	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 3限目
【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) 紅茶は、正しい知識を学び、技術を身につけることで、その味や香り等が全く変わります。また、紅茶と言っても、その種類は4,000～5,000種で、産地によって、大きく特徴が異なり、相性のよい食べ物が変わってきます 授業では紅茶歴史や文化、産地ごとの特徴、ブランド、器具、美味しい入れ方や保存方法など、紅茶の楽しみ方やベアリングなどの知識を深め、フードビジネスの現場にも役立つ、実用的な知識の習得します							
【到達目標】 紅茶の歴史や茶葉の種類、産地や淹れ方など、基礎知識を覚えることから始まって、ひと通りきちんと紅茶のことを語れることができ、メニュー開発や食べ物とのベアリングに役立てるように講義と実習で学びます <具体的な目標> ①美味しい紅茶の淹れ方を身につける ②茶葉の形態を見て、美味しい飲み方を判断できるようになる ③ベアリングのポイントを習得する ④おもてなし力をつける(コーディネートや小物の使い方							

授業計画・内容	
1回目	紅茶の基礎知識 ホットティーの淹れ方
2回目	紅茶の基礎知識 ホットティーの淹れ方・飲み比べ
3回目	アイスティー(歴史・茶葉について・実習)
4回目	ミルクティー・ロイヤルミルクティー・チャイ(歴史・茶葉について・実習)
5回目	アレンジティー・モクテル・オリジナルアレンジティーを作る(歴史・茶葉について・実習)
6回目	フルーツティー・ティーパンチ(歴史・茶葉について・実習)
7回目	ハーブティー・スパイスティー(茶葉・効能について・実習)
8回目	フレーバーティー・アールグレイ(歴史・茶葉について・実習)
9回目	ベアリング(スイーツ)
10回目	ベアリング(パン・お料理)
11回目	コーヒーと紅茶の違い・コーヒーとのベアリング
12回目	緑茶・中国茶の基礎とベアリング
13回目	紙ナプキンの活用・ラッピング・ホットティーの淹れ方
14回目	食器の歴史や特徴・オリジナルマグカップ製作
15回目	アフタヌーンティー(歴史・マナー・実習)・テーブルコーディネート
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技・小テスト・オリジナルティーやアレンジの内容で評価を行います
受講生へのメッセージ	欧米を中心とした諸外国では、お茶といえば紅茶が一般的。日常生活に欠かせない飲み物として、アフタヌーンティーの優雅なひと時を彩る一杯として、さまざまなシーンで愛飲されています。種類が豊富で、香りや味わいを比較しながら選ぶことができ、アレンジも、ベアリングも、無限大です。また、海外では、ビジネスシーンで、イベントやセミナーの合間にネットワーキングの一環としてティーパーティーが行われることがあり、この授業で、紅茶文化やマナーを身につければ、ビジネスでも生かせる財産となります。この授業で、基礎知識・マナー、アレンジ力をしっかり身につけ、ぜひ将来に役立ててください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ホームルーム	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	永溝光一郎 濱中健一
	Homeroom & Career Course	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
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					曜日・時限	木曜日5限目
【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) 教務実務経歴:福岡市内の洋菓子店で8年間製造を担当 在庫管理や製造の管理、及び商品開発を担当							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞ 一人一人が社会人として成長し希望する職場に就職出来るようになる□ □ □ □ □							

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	お金について
8回目	校外散策
9回目	自分の魅力を知る
10回目	自分の魅力を知る
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60% 授業態度20% 試験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Ⅲ Practice Work of Congroction3	必修 選択	必修・選択	年次	3	担当教員	外来講師、永溝光一郎
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 曜日・時限	前期 火曜日 3、4限目
【授業の学習内容】 業界で活躍されている方や個人店を経営されているオーナーシェフから、基礎的な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。 ※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							
【到達目標】 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。 <具体的な目標> 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。							

授業計画・内容	
1回目	濱中先生
2回目	濱中先生
3回目	喜田シェフ
4回目	喜田シェフ
5回目	特別講義
6回目	四丸シェフ
7回目	洋菓子協会 企業説明会
8回目	進藤シェフ
9回目	進藤シェフ
10回目	喜田シェフ
11回目	納富シェフ
12回目	進藤シェフ
13回目	納富シェフ
14回目	テスト対策
15回目	テスト対策
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2年次の復習が必要です。
評価方法	実技テスト 出席点 授業態度を加味して評価します
受講生への メッセージ	現場で働いてる先生方から、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)	食品加工実習 (皿盛りデザート) Food processing training	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	群嶋シェフ、内田先生、小道佳奈
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 火曜日1. 2限
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) フルーツやスパイスの使い方を習得する。幅広い考え方でお菓子を楽しむ。							
【到達目標】 レストランデザートの考え方が分かるようになる。食材のアレンジの仕方を理解できるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	群嶋シェフ カフェデザートとは？ 〜アイス〜
2回目	群嶋シェフ カフェデザート パフェ
3回目	群嶋シェフ カフェデザートの焼き菓子
4回目	群嶋シェフ 皿盛りの構築
5回目	群嶋シェフ カフェスイーツとパティスリースイーツの違い
6回目	群嶋シェフ カフェデザートの魅力
7回目	洋菓子協会 企業説明会
8回目	内田先生 変形ティラミス(スパイスの使い方)
9回目	内田先生 河内ばんかんのカッサータ
10回目	内田先生 メロンのデザートとスープ、パンナコッタ
11回目	内田先生 桃のコンポート
12回目	内田先生 キャラメルナッツタルト(夏ver,冬ver)、アイシングクッキー
13回目	内田先生 チョコレートのデザート
14回目	内田先生 テスト
15回目	内田先生 クリスマスデザート スフレとフルーツ(乳製品を使わないデザート)
準備学習 時間外学習	デザートには基本アイスのクネルがつきます。クネル抜きは練習してください。
評価方法	
受講生への メッセージ	季節の美味しいフルーツを食べたり、ぜひレストランにも足を運んで食材の色々な組み合わせを食べてください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	企業プロジェクト corporate project	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	濱中先生 小道先生
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)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	水曜日1.2限目
【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) ※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							
【到達目標】 オリジナルの商品開発が出来る様になる <具体的な目標> 素材を活かした商品開発をテーマに、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							

授業計画・内容	
1回目	課題発表
2回目	内容決め、発注
3回目	試作1回目
4回目	試作2回目
5回目	試作3回目
6回目	休講
7回目	プレゼンテーション
8回目	最終審査試作2回目 最終審査試作1回目は学園祭準備期間に行う
9回目	最終プレゼンテーション
10回目	企業プロジェクト
11回目	企業プロジェクト
12回目	企業プロジェクト
13回目	企業プロジェクト
14回目	企業プロジェクト
15回目	企業プロジェクト
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	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、企業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)	【選択】工芸菓子応用 Seminar for Contest	必修 選択	必修	年次	3	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	実技	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	後期 水曜日 3・4限目
【授業の学習内容】 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・シュガークラフト・ヌガー細工など様々な細工物を総合的に学びマスターし、グループで作品を制作します。 また、コンテストにも出展することができます。 ※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 【到達目標】 様々な細工物をテーマごと学び、作れるようになります。 ＜具体的な目標＞ パティシエの工芸菓子やウエディング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							

授業計画・内容	
1回目	マジパン細工(ハロウィン)
2回目	マジパン細工 (クリスマス)
3回目	クロカンブッシュ
4回目	クロカンブッシュ
5回目	飴細工 お皿&オブジェ作り
6回目	休講
7回目	シュガークラフト グラスロワイヤル
8回目	パスティヤージュ①パーツ取り
9回目	パスティヤージュ② 仕上げ完成
10回目	アメ細工 シュクレ仕込み
11回目	アイシングクッキー シュクレ仕込み
12回目	ヘクセンハウス
13回目	シャルロットウェディングケーキ
14回目	試験 グループまたは個人での作品提出
15回目	フラワーウエディングケーキ
準備学習 時間外学習	
評価方法	●実技試験 グループまたは個人での作品制作 (80%) ●出席率・授業の取り組む姿勢 (20%)
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)	ボンボンショコラ実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	矢ヶ部直樹
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)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 木曜 3・4限目
【授業の学習内容】 チョコレートの予備結晶化(テンパリング)を反復練習することで、その性質と扱いに慣れる。 パティスリー・レストランとショコラティエのガナッシュの原料と構成の違いと、作業プロセスの違いを検証し、それをもとに各々がボンボンショコラの製造を行う。							
【到達目標】 ボンボンショコラ制作の基礎技術を身につける。 具体的な目標 原材料としてのチョコレートとショコラティエのボンボンショコラの制作から保管、販売までの管理を理解できるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	予備結晶化(テンパリング)の復習。モールドに流し込みデムラージュ(型抜き)まで。
2回目	ガナッシュの理論と実践 1 製造工程による違い。
3回目	ガナッシュの理論と実践 2 レシピによる違い。
4回目	実技試験 各人予備結晶化を行いモールドに流しデムラージュ。
5回目	ムラージュ(モールドイング)仕上げ時のカカオバターを使用した着色の付着方法の説明と基本。
6回目	ムラージュの準備とガナッシュの制作。
7回目	6の仕上げと、準備。キャラメルを使用したガナッシュの制作。
8回目	7の仕上げと、基本のカドラージュのガナッシュの制作。
9回目	8のカットとビターチョコレートをを使用したエンロバージュ(コーティング)。アンフュージョン(抽出物)を使ったガナッシュの制作。
10回目	9のカットとビターチョコレートをを使用したエンロバージュ(コーティング)。フルーツピュレを使ったガナッシュの制作。
11回目	10のカットとビターチョコレートをを使用したエンロバージュ(コーティング)。
12回目	石川雅也先生 特別講義
13回目	2層のカドラージュのガナッシュの製造。ブラリネの制作。
14回目	9のガナッシュとブラリネのカットとミルクチョコレートをを使用したエンロバージュ(コーティング)。
15回目	プレゼンテーション
準備学習 時間 外学習	
評価方法	出席率 60% 実技試験 20% プレゼンテーション 20%
受講生へのメッセージ	休まず受講してください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)BB1:133	製パン実習 baking practice	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	井 咲子
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	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
【授業の学習内容】						曜日・時限	月曜4,5限目
製パンの基本的な工程、動作、機器や道具の使用法を毎回様々なパンを実習する中で学ぶ。 手捏ねで1つ1つの工程を自分の手や目で確認しながら進めていく。丸めや生地を伸ばすなど、基本的な生地の扱い方を学ぶ。 ※実務者経験：1988年～製パン業務全般に携わってきた。							
【到達目標】 製パンに必要な道具の使用方法、作業の動作などを毎回の実習で反復することによって習得する。 酵の様子や焼成具合など自分の目や手を使い判別できることを目標とする。 <具体的な目標> 自分の手で捏ねから焼成までできるようになる。 発酵の様子や焼成具合など自分で判別できるようになる。 できるようになる。							
							生地発
							目標①
							目標② 生地の
							目標③ 成形を一通り

授業計画・内容	
第1回	達成目標の説明 / 実習室の使用、掃除について / レシピの見方 / 計量、器具の説明
第2回	テーブルロール、(メロンパンクッキー生地作成) パンの基本工程
第3回	菓子生地 あんパン メロンパン
第4回	ベーグル(サンドも) フレンチトースト(バケット) (明太フランス) ベーカーズパーセント、水温
第5回	調理生地 (取り分け) ハムマヨ、ウインナーパン イーストについて
第6回	食パン生地(取り分け) 山型食パン、ブルマン(クロックムッシュ用)、ホットドッグ
第7回	菓子生地 シナモンロール クロックムッシュ 小麦粉について
第8回	イタリア生地(それぞれ機械捏ね)ピザ、フォカッチャ (ホイロを使わない工程方法)
第9回	フランス生地 (取り分け) ベーコンエピ 塩パン 副材料(塩・乳製品等)について
第10回	混ぜこみ生地 (取り分け) くるみパン チーズパン
第11回	調理生地 (取り分け) カレーパン、じゃがまる 副材料(油脂・砂糖等)について
第12回	クリスマスのパン(それぞれ機械捏ね) シュトーレン リースパン
第13回	テスト対策 テーブルロール(分割、丸め、成形)
第14回	テスト(実技テスト、筆記テスト)
第15回	まとめ
準備学習 時間 外学習	
評価方法	定期テストにて技能の到達評価を行う。さらに、手捏ねの実技テストを行う。 (80%) ・平常点 (20%) 割合で成績評価を行う。 ・実技:
受講生へのメッ セージ	

科目名 (英)	製菓実習応用Ⅳ Practice Work of Congroction4	必修 選択	必修・選択	年次	3	担当教員	外来講師、永溝光一郎
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 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】 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。 ※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							
【到達目標】 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。 <具体的な目標> 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。							

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	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ
11回目	X'masケーキ授業
12回目	X'masケーキ仕込み
13回目	チョコレート製造
14回目	業界の先生から焼菓子・生菓子を学ぶ
15回目	バレンタインチョコレート仕込み
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2年次の復習が必要です。
評価方法	実技テスト 出席点 授業態度を加味して評価します
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)	製菓販売実習 Practice for Sales	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	外来講師、永溝光一郎
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)	60 4	開講区分	後期
【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) ホテルのシェフや個人店を経営されているオーナーシェフから、生地、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、デザートなどを学び校内での販売実習を通して接客や製菓業界で必要とされる基礎技術・応用力・スケジュールリングを学び身につける事ができるようになる。							
【到達目標】 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。 <具体的な目標> 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							

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	X'masケーキ授業
11回目	X'masケーキ授業
12回目	X'masケーキ販売
13回目	チョコレート製造
14回目	チョコレート製造
15回目	バレンタインチョコレート販売
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2年次の復習が必要です。
評価方法	実技テスト 出席点 授業態度を加味して評価します
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)	製菓ゼミ Confectionery seminar	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	永溝光一郎
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】(※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) 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】 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	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
2回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
3回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
4回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
5回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
6回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
7回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
8回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
9回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
10回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
11回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
12回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
13回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
14回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
15回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技テスト ●ミニテスト(20点) ●実技テスト (70点) ●出席・授業内評価 (10点)
受講生への メッセージ	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)	企業プロジェクト&卒業制作	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	濱中健一・永溝光一郎
	Corporate project & the work for Graduation	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
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						
【授業の学習内容】							
企業様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。 後半は、卒業制作展での制作、準備を行う。 ※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：2014年～2022年まで現場でパティシエとして勤務、製造責任者、接客なども経験							
【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。							
＜具体的な目標＞企業様から課題をいただき、オリジナル商品開発の力を身につける。 『チームワーク』や『報告・連絡・相談』『スケジュールリング』の大切さを身につける。							

授業計画・内容	
1回目	課題発表
2回目	内容決め、発注
3回目	試作1回目
4回目	試作2回目
5回目	試作3回目
6回目	プレゼンテーション準備
7回目	プレゼンテーション
8回目	最終審査試作2回目 最終審査試作1回目は学園祭準備期間に行う
9回目	最終プレゼンテーション
10回目	卒業制作
11回目	卒業制作
12回目	卒業制作
13回目	卒業制作
14回目	卒業制作
15回目	卒業制作
準備学習 時間外学習	
評価方法	●授業内評価（100%）
受講生への メッセージ	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。 これまでに学んだ技術・知識を活かし、卒業制作を制作しましょう。
【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	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	永溝光一郎
	Homeroom activities & career guidance	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
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) 教務実務経歴: 福岡市内の洋菓子店で8年間製造を担当 在庫管理や製造の管理、及び商品開発を担当							
【到達目標】 <具体的な目標> 一人一人が社会人として成長し希望する職場に就職出来るようになる□ ☐ ☐ ☐ ☐							

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60% 授業態度20% 試験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)	マネジメント概論 management overview	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	永溝
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】 (※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) 1、自覚～全ての課題・問題から逃げずに対応しようという自覚 2、判断力～多様な問題を検討し、ブレずに主体的に最善の判断をし、決断ができる 3、課題認識力～組織の課題を自ら認識し、達成すべき目標が立てられる 4、計画立案力～目標達成のための手段を選択でき、計画が立てられる 5、目標管理能力～刻々と変化する環境下、計画や手段を修正しながら、粘り強く達成への努力が続けられる 6、リスク認識力～冷静に何がリスクか認識でき、回避行動が取れる 7、顧客満足力～顧客など組織外の利害関係者の期待に応えることができる 8、調整・交渉力～組織内外の利害関係者に対して交渉・調整ができる 9、組織運営力～組織メンバーとコミュニケーションを取りながら動き、部下の能力を結集できる ※ リーダーシップの授業において特に1,2,3,6,8,9の要点を含む。							
【到達目標】 <具体的な目標>①全ての課題・問題から逃げずに対応しようという自覚、自分から良い仕事・職場(あるべき姿)を目指していく使命感を持つ ②あるべき姿と現場のギャップを的確に発見して、組織の課題を自ら認識し、達成すべき目標を立てる ③課題の解決に向けて、周囲の認識を共通のものにし、部署・組織全体と連携した行動により、自身の提案を実現する							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション :授業の進め方、評価について説明後、自己紹介シート記入、マンダラート(もしくは「やりたいこと100個リスト」、目標達成シート
2回目	セルフチェック :エゴグラム、ストーリーチェック、パーソナリティカラーチェック
3回目	求められるリーダー :社会(企業)が求める「リーダー像」を確認
4回目	理想のリーダー :それぞれが思う、「自分がなりたいリーダー像」を確認
5回目	リーダーシップとは? :リーダーとリーダーシップの違いについて理解を深める
6回目	自身とリーダーシップ :これまでの人生においてリーダーシップを発揮した体験、他人のリーダーシップを感じた体験について確認
7回目	リーダーシップを発揮する要素 :自分の中にある3つの要素について確認し、動きやポーズで表現する
8回目	効果的な意思表示 :自己の感情表現タイプをチェックし、効果的な意思表示(アサーション)について理解を深める
9回目	感情のコントロール :感情についての理解を深め、アンガーマネジメント法を学ぶ
10回目	リーダーシップの関わり方 :リーダーシップ発揮においての関わり方について理解を深める
11回目	リーダーシップと勇気づけ :「勇気づけ」について学ぶことでリーダーシップの更なる理解を深める
12回目	関わり方のタイプ :「物事の進め方のタイプ」について理解を深める
13回目	リーダーシップとスポンサーシップ :スポンサーシップの関わり方を通して、リーダーシップの関わり方の理解を深める
14回目	試験:リーダーシップ :筆記テストと実技を実施し、これまでの学びの復習と理解度を図る
15回目	成績評価
準備学習 時間外学習	
評価方法	●取組姿勢 : 40点(学習に対する取組姿勢) ●課題 : 30点(課題提出状況) ●成長・習熟 : 30点(到達目標に対する成長具合や習熟度) ◇出席 : 別途規定(出席率2/3を下回る場合は単位認定はなし)に基づきます。 ◇合否 : 60点以上で合格
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ブライダル&ホテル講座	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	
	Lecture in hospitality	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	
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) ホテル・ブライダル関係の仕事を知るとともに、そこにおけるデザート・調理の仕事や役割などを学び理解できるようになる							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞パティシエやそこに携わる仕事を学び理解できるようになる□							

授業計画・内容	
1回目	ホテルについて
2回目	ホテルについて
3回目	ホテルについて
4回目	ホテルについて
5回目	ホテルについて
6回目	ホテルについて
7回目	ホテルについて
8回目	ホテルについて
9回目	ブライダルについて
10回目	ブライダルについて
11回目	ブライダルについて
12回目	ブライダルについて
13回目	ブライダルについて
14回目	ブライダルについて
15回目	ブライダルについて
準備学習 時間外学習	ホテルやブライダル施設見学予定
評価方法	授業内評価 レポート
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ハーブ&スパイス講座 Herb & spice lecture	必修 選択	必修	年次	3	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	後期
【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) ハーブ・スパイスの歴史、基本的な薬効、活用法、また選び方を学ぶ。その上で実践を行う。							
【到達目標】 <具体的な目標>①ハーブ・スパイスの歴史と基礎知識 ②ハーブ・スパイスの選び方 ③スパイスの調合							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・自己紹介、今後の流れ、スパイスの歴史について学ぶ
2回目	ハーブ・スパイスの基本知識を学ぶことができる
3回目	ハーブ・スパイスの働き・効果、似たものスパイスとは。
4回目	アロマについて・アロマセラピーとは、効果について・代表的な精油
5回目	スパイス(ハーブ)郷土料理、日本のスパイス(ハーブ)の歴史
6回目	スパイスの薬効成分
7回目	アロマ精油の抽出方法・精油の選び方・保管方法・代表的な精油
8回目	食品以外のスパイス活用法
9回目	スパイスの選び方
10回目	スパイスプロフィール①
11回目	アロマの活用方法・精油の伝達経路
12回目	スパイスプロフィール②
13回目	手作りカレーパウダーでキーマカレー 実践
14回目	評価テスト 筆記
15回目	再試・フレッシュのスパイス & ハーブを使ったレシピ、スパイスを使ったパーティメニュー
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト 100%
受講生への メッセージ	スパイスやハーブ、アロマのことを学び、香りの表現方法の幅を広げましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	接客サービス Practice for service	必修 選択	必修	年次	3	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	
【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) レストランサービスにおける基本的な知識を習得し、現場を想定した実技、シミュレーションを通して接客サービスについて学ぶ。							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞基本的な接客サービスの方法や流れを理解、実践できるようになる。「おもてなし」とは何か、自分の考えを述べることができるようになる。 レストランにおける接客サービスの知識、流れ、技術、ホスピタリティーについて学ぶ。飲食業界だけでなく、世の中の動きを知る。							

授業計画・内容	
1回目	テーブルマナー、セッティングについて
2回目	ご案内～オーダーテイク～ワインサービスについて
3回目	ワインサービス、パンサービス
4回目	ご案内～オーダーテイクシミュレーション①
5回目	ご案内～オーダーテイクシミュレーション②
6回目	ご案内～オーダーテイクシミュレーション③
7回目	メニュー表、説明等
8回目	模擬試験①
9回目	模擬試験②
10回目	サービススタッフの資質 設問
11回目	専門知識 設問
12回目	一般知識 設問
13回目	対人技能 設問
14回目	テスト 筆記・実技
15回目	テスト解答 テストの回答とまとめ、追試
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記50点、実技30点、授業態度20点
受講生への メッセージ	接客サービスを学ぶことは飲食人、社会人としての基礎を身につけることです。授業を通して「おもてなし」の心を学んでいきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓高度技術練習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	永溝光一郎
	Practice for advanced confectionery	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
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					曜日・時限	
【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) 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・二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】 <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	就職した時の心構えと後期に目指すこと、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	絞りのバリエーションと多様性(学生練習あり)、パイピング、牛乳・生クリーム理論
4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)→採点時間練習・片付け→全員で確認、の流れ
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0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	絞り大きさと高さによる均一サイズ練習、バター理論
9回目	シュー生地的水分影響、糊化状態の違い、食べ比べ
10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)
11回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
12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)
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 ●ミニテスト(20点) ●実技テスト (70点) ●出席・授業内評価 (10点)
受講生への メッセージ	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】	