

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	平野先生・永溝先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						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 of 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パートの焼菓子を作れるようになる							

授業計画・内容	
2025/4/14	実習室の使い方(復習) 計量、仕込みについて デモのみ:サブレヴァニユ
2025/4/21	サブレ生地 型抜き サブレヴァニユ・サブレショコラ
2025/5/12	サブレ生地 サンド サブレレザン・サブレショコラ
2025/5/19	サブレ生地 絞り サブレアマンド・ラングドシャ
2025/5/26	サブレ生地 成形 サブレヴァニユ・サブレショコラ
2025/6/2	パウンド生地 カトルカール2種
2025/6/9	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)
2025/6/16	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)
2025/6/24	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
2025/6/30	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・アマンディエヌ)
2025/7/7	タルト生地② タルトショコラ クラフティスリーズ
2025/7/14	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
2025/8/25	テスト対策② カトルカール ※ テストと同じ流れで行う
2025/9/1	実技テスト カトルカール
2025/9/8	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たいので、反復練習しながら出来るようになっていきたいと思います 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が、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、覚えていきたいと思います
【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	永溝先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	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 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: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	
2025/4/14	イチゴについて (いちご狩りの説明 グループ作り プレゼンテーション説明)
2025/4/21	砂糖について (グラニュー糖と上白糖の食べ比べ 親水性(砂糖の溶け方) カラメル化)
2025/5/12	イチゴについてプレゼンテーション 準備
2025/5/19	イチゴについてプレゼンテーション 練習
2025/5/26	イチゴについてプレゼンテーション 発表
2025/6/2	小麦粉について (こねて水で洗ってグルテンを出す ・粉の種類でのジェノワーズの食べ比べ)
2025/6/9	膨張剤 BPチェック(お湯に入れる)・重曹とBPでの膨れ方の違いパウンド
2025/6/16	卵について 熱凝固性 (卵3～4種類でプリン食べ比べ)メレンゲの起泡性
2025/6/24	牛乳・生クリームについて (牛乳を泡立てる・(ジャージ牛乳の違い)・ホイップクリームと生クリームの違い)
2025/6/30	バターについて ショートニング状態の変化澄ましバター (バター・マーガリン・発酵バターの食べ比べ)
2025/7/7	チョコレートについて (チョコレートの種類 ビター・ミルク・ホワイト食べ比べ テンパリング・ブルームについて)
2025/7/14	南国フルーツについて (ドラゴンフルーツ・パッション・パイン)
2025/8/25	凝固剤について (ゼラチン・アガー・寒天の3種でのゼリーの食べ比べ)
2025/9/1	イチゴ狩りの出席
2025/9/8	イチゴ狩りの出席
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)	製菓実習 I Practical Work of Confection 1	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中先生・小道先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	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付け、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	
2025/4/15	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】
2025/4/22	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
2025/5/13	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
2025/5/20	基本生地(共立て)④ ジェノワーズ【アレンジロールケーキ】
2025/5/27	基本生地(共立て)② ジェノワーズ【ガトーフレーズ】
2025/6/3	基本生地 シュー生地①【シュー・ア・ラ・クレーム】
2025/6/10	基本生地 シュー生地②【アレンジシュー/エクレア】
2025/6/17	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
2025/6/24	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】
2025/7/1	テスト対策 ジェノワーズ
2025/7/8	基本生地 (ジョCOND生地)① サンマルク
2025/7/15	基本生地 (ジョCOND生地)② オペラ
2025/8/26	実技テスト最終対策 ジェノワーズ生地
2025/9/2	実技テスト ジェノワーズ生地
2025/9/9	テスト回答
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	永溝先生・小道先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	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	火曜日 3・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て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	
2025/4/15	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
2025/4/15	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)
2025/4/22	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
2025/4/22	計量の仕方を学ぶ
2025/5/13	実習授業の受け方の確認
2025/5/13	計量と器具チェックのおさらい
2025/5/20	洗いを学ぶ(実習台・器具・鉄板・焼き物型等)
2025/5/20	緊急時の対応を学ぶ(怪我・火傷等)
2025/5/27	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)
2025/5/27	器具の使い方②(シーラー・ガス袋・乾燥剤・脱酸素剤等)
2025/6/3	評価(レポート提出)
2025/9/2	校内プロジェクト プレゼンテーション前半
2025/9/2	校内プロジェクト プレゼンテーション前半
2025/9/9	校内プロジェクト プレゼンテーション後半
2025/9/9	校内プロジェクト プレゼンテーション後半
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)	製菓業界研究 Research industry for confectionery	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	永溝先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	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 1・2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	
2025/4/16	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）
2025/4/23	個人店の訪問方法
2025/5/7	お店を見に行く ※個人店
2025/5/14	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
2025/5/21	プレゼンテーション
2025/5/28	ホテル見学確認事項 ホテル見学に向けたグループ決め
2025/6/11	ホテル見学
2025/6/18	プレゼンテーション準備 ※ホテル
2025/6/25	プレゼンテーション ※ホテル
2025/7/2	業界で働く(就職先やインターンについて)
2025/7/9	ブライダルパティシエについて
2025/7/16	工場で働く
2025/8/20	特別講義
2025/8/27	夏休み期間の店舗見学発表
2025/9/3	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)を明確にしていきたいと思います
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	食品学&衛生学 Food hygiene & Food Nutrition	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	木村三栄子 先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	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 2時限
<p>(授業内容)</p> <p>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、製菓における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。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><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、食品のアレルギーについて理解する。 ・食品の生産や消費について知る。</p>							

授業計画・内容	
2025/4/16	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)
2025/4/23	食中毒の原因物質と予防対策
2025/5/7	食中毒の原因物質と予防対策
2025/5/14	食品添加物
2025/5/21	食品中の有害物質
2025/5/28	衛生管理
2025/6/11	まとめテスト・解説
2025/6/18	製菓と食品学、食品中の成分
2025/6/25	食品の種類と特性
2025/7/2	食品の種類と特性
2025/7/9	食品の変質とその防止、食品表示
2025/7/16	食品の生産と表示
2025/8/20	まとめテスト・解説
2025/8/27	前期試験
2025/9/3	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。
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて 上巻</p>	

科目名 (英)	製菓基礎 I Practice for basic confection 1	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	三留健太郎先生・伊勢先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	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	水曜日 3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れるようになる。 ガトーフレ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	
2025/4/16	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。
2025/4/23	「ガトーフレーズ」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。
2025/5/7	絞りの基礎① 口金のサイズで均一に絞り出す
2025/5/14	絞りの基礎② 「ローズ」絞り
2025/5/21	絞りの基礎③ 「シェル」絞り
2025/5/28	絞りの基礎④ 「ローズ」「シェル」サイズを均一に絞る
2025/6/11	小テスト 絞り「ローズ」「シェル」
2025/6/18	ナッペの基礎① ナッペ習得のプロセス確認と理論
2025/6/25	ナッペの基礎② ナッペ練習
2025/7/2	ナッペの基礎③ ナッペ練習
2025/7/9	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
2025/7/16	絞り・ナッペの練習① 実技テスト内容練習
2025/8/20	絞り・ナッペの練習② 実技テスト内容練習
2025/8/27	実技テスト
2025/9/3	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%) ●「絞り、ナッペ」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 バイビング 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)	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	永島匡人 先生
学科・コース	バティシエ&シヨコラティエ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日 1・2限目
【授業の学習内容】 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。							
【到達目標】 ＜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	
2025/4/10	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
2025/4/17	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
2025/4/24	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
2025/5/8	小テスト(ITリテラシー)・iPadの活用方法・Microsoft365の設定
2025/5/15	iPadでwordを操作する① ワードについて・案内文をつくる
2025/5/22	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)
2025/5/29	iPadでExcelを操作する① エクセルについて・表の作成
2025/6/12	iPadでExcelを操作する② 表の作成(関数を使う)
2025/6/19	iPadでExcelを操作する③ グラフの作成
2025/6/26	WordとExcelのまとめ、中間課題の作成
2025/7/3	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
2025/7/10	iPad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)
2025/8/21	これまでの振り返り・課題対策授業
2025/8/28	期末課題制作
2025/9/4	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】 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 Theory for confection	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	永溝光一郎
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日 3限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>(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。</p> <p>(教員実務経歴) ※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</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、製菓製パンの技術に活かせるようになる。</p> <p><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。</p>							

授業計画・内容	
2025/4/10	授業の内容説明
2025/4/17	砂糖 砂糖の種類と、それぞれの特徴について砂糖の調理特性(メイラード反応、カラメル化など)
2025/4/24	小麦粉 種類と特性について(グルテン)、ドウの膨化
2025/5/8	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
2025/5/15	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 ロールケーキについて
2025/5/22	乳製品① 牛乳・生クリームの成分、調理特性
2025/5/29	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)
2025/6/12	スポンジ生地について(共立て、別立て)
2025/6/19	バター生地・シュー生地について
2025/6/26	チョコレート成分と種類、その特徴について
2025/7/3	パイ生地 お菓子の器具について
2025/7/10	小テスト
2025/8/21	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
2025/8/28	前期試験
2025/9/4	試験振り返り
準備学習 時間外学習	試験の解答、説明、再試験
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、そのお菓子にあった食材を的確に選べるようになってほしいです。
製菓衛生師全書	

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	永溝先生、高塚先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日 4限目
【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: 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】 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	
2025/4/10	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。
2025/4/17	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
2025/4/24	Wifi・ITリテラシーについて。いちご狩りについて。生活習慣改善教育②性犯罪について
2025/5/8	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
2025/5/15	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
2025/5/22	生活習慣改善教育⑤悪徳商法・ネット詐欺など
2025/5/29	学園生活アンケートについて
2025/6/12	アクティブラーニング(脳トレ～コミュニケーション)
2025/6/19	アクティブラーニング(短所を長所に)
2025/6/26	絶対行くべき福岡のお店紹介①(フード・スイーツ)
2025/7/3	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)
2025/7/10	規律、ルールについて、学スタ募集について(広報より)
2025/8/21	卒業生開業紹介、自主練習、夏季課題について
2025/8/28	連絡シート、前期振り返り
2025/9/4	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% 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)	フランス文化 French culture	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	梅野三香 先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日 1・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)

【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、食品のアレルギーについて理解する。
 ・食品の生産や消費について知る。

授業計画・内容	
2025/4/16	Leçon 0 イントロダクション フランス、パリを知る
2025/4/23	Leçon 1 アルファベ フランス語の読み方
2025/5/7	Leçon 1 あいさつ
2025/5/14	Leçon 2 パン屋で
2025/5/21	Leçon 2 パン屋で
2025/5/28	Leçon 3 国籍と職業 être
2025/6/11	Leçon 3 年齢 avoir
2025/6/18	Leçon 4 parler 旅行用会話
2025/6/25	Leçon 5 果物や飲み物 美味しいの表現
2025/7/2	Leçon 6 色など
2025/7/9	Leçon 7 場所 お菓子の名前
2025/7/16	Leçon 8 食事について カフェやレストラン
2025/8/20	Leçon 8 フランスでは...
2025/8/27	テスト
2025/9/3	まとめ フランスの...
準備学習 時間外学習	
評価方法	●課題 (20%) ●授業態度 (30%) ●テスト (50%)
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)	ホスピタリティ講座 lecture in Hospitality	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡 尚美 先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ A・B	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1限・2限
【授業の学習内容】 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」資格を習得した講師から、テキスト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。 2017年3月 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】 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身につけることができる。 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	
2025/4/11	オリエンテーション：講義の説明 資格取得のメリット 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
2025/4/18	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・歴史について説明することができる
2025/4/25	「観察→推測→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
2025/5/9	「北極百貨店のコンシェルジュさん」から学ぶ“ホスピタリティの極意”について理解することができる
2025/5/16	顧客満足度と顧客ロイヤルティの関係性を理解することができる
2025/5/23	従業員満足度とは？ チームでのホスピタリティについて理解することができる
2025/5/30	「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
2025/6/13	異文化コミュニケーション① 「やさしい日本語」を学び、現場で実践することができる
2025/6/20	異文化コミュニケーション② 宗教と料理・文化について正しく理解することができる
2025/6/27	クレームが起きる原因とお客様の心情を理解し、柔軟に対応することができる
2025/7/11	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
2025/7/18	課題作成
2025/8/22	課題作成
2025/8/29	評価試験
2025/9/5	総まとめ・追再試験
準備学習 時間外学習	①テキスト・タブレットは必ず持参すること。 ②レポートを書くときに困らないように、講義中はしっかりメモを取ること。 ③常に相手の立場に立って考えること。
評価方法	「ホスピタリティ実践レポート」100%（資格認定と成績評価の対象といたします） ①講義の中で締め切り日と時間を周知。締め切り時間までに提出が間に合わない場合は、成績評価はしますが資格認定はできませんので注意すること。 ②レポートの書き方など、細かいルールがあります。講義の中でレクチャーしますので、安心してください。
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。お客様のニーズが多様化し、いかにお客様の気持ちをつかむかということは、これまで以上に重要なテーマとなっています。このような時代に何で勝負すべきか？心のこもった「おもてなし」だけが常にお客様に感動を与えられます。ぜひ、一緒に考えていきましょう。
【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配布。	

科目名 (英)	コミュニケーション講座 Communication Guidance	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	中村元洋 先生
学科・コース	パティシエ & ショコラティエ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	金曜日 1・2限
【授業の学習内容】							
<p>コミュニケーションの基礎を身につけるために座学で学び、グループやペアによるワークを通して実践形式で理解を深める 検定対策の一つとしても過去問題や練習問題を使い授業を進める</p> <p>※教員実務経験：2016年3月～企業や社会人資格取得学校において、コーチングやリーダーシップ、心理学を取り入れた研修及び講座、カウンセリングを実施</p>							
【到達目標】							
<p><具体的な目標> コミュニケーション力の向上、及び、コミュニケーションスキルアップ検定の合格</p>							

授業計画・内容	
2025/4/11	オリエンテーション:コミュニケーションの定義と領域
2025/4/18	コミュニケーションの種類:正しい挨拶の基本
2025/4/25	基本的対話スキル①:プロセス。聞くの基本、質問の仕方
2025/5/9	” ②:話す基本、気持ちや考え方の交換
2025/5/16	自己表現スキル①:挨拶、自己紹介、相手との関係を深める
2025/5/23	” ②:上手な頼み方、断り方、自己主張の仕方
2025/5/30	” ③:仕事の基本、話すをわかりやすく伝える方法、交渉、説得
2025/6/13	” ④:プレゼンテーション、アンガーマネジメント
2025/6/20	社会的スキル①:敬語
2025/6/27	社会的スキル②:電話対応、接客マナー
2025/7/11	社会的スキル③:訪問、謝罪
2025/7/18	” ④:文書、過去問題
2025/8/22	過去問題
2025/8/29	評価試験
2025/9/5	まとめ
準備学習 時間外学習	時間外学習:毎授業後レポートをTeamsにて提出。(期限:授業後3日以内)
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ●平常点:50%:学習に対する取組姿勢および課題の提出(内容も考慮) ●小テスト:10%: ●評価テスト:40%:検定ではなく14回目の評価テスト
受講生への メッセージ	基本的にタブレット、PC、スマホは使用しません 家族、友人、同僚など、学校生活やバイト、プライベートで実践(練習)を積み重ねて、学んだことを自分のものに(習得)していきましょう
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓実習 II Practical Work of Confection 2	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	平野裕恵、高塚先生
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	講義 曜日・時限
【授業の学習内容】 ・洋菓子の中で、焼菓子をメインにおこなう授業です ・前期洋菓子店勤務後カフェスイーツや店舗名管理者として勤務 ※教務実務経歴：菓子技能検定1級取得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 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	サブレ生地 プールドネージュ 次回仕込み：抹茶サブレ チーズサブレ						
2回目	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	サブレ生地 スコーン チュイル 次回仕込み：ガレット						
4回目	サブレ生地 絞り：リンツァー 焼成：ガレット						
5回目	パウンド生地 ブラウニー アレンジパウンド						
6回目	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	シュクレ生地 フロランタン エンガーディナー						
8回目	メレンゲ生地 ガトーショコラ マカロン						
9回目	メレンゲ生地 スフレフロマージュ ダックワーズ						
10回目	テスト対策① マカロン 次回仕込み：ブリゼ生地						
11回目	ブリゼ生地 アップルパイ レモンタルト						
12回目	ブリゼ生地 キッシュ パルミエ マロンパイ						
13回目	テスト対策② マカロン ※テストと同じ流れで行う						
14回目	実技テスト						
15回目	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見つけることで、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% → 授業内で実技試験を実施 / レポート 30% → 内容、提出方法等授業内でお伝えします						
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)	製菓実習 I Practice for confection1	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中先生、小道先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期 曜日・時限
【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 ※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							
【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	ガトーフレーズ						
3回目	特別講義 石川雅也先生						
4回目	モンブラン						
5回目	ミルフィーユ						
6回目	シブーストポム						
7回目	レアチーズケーキ						
8回目	タルトタタン ※注意! この日だけ水曜日の午前中の授業です						
9回目	フォレノワール						
10回目	ムースショコラ						
11回目	フレジェ						
12回目	プッシュドノエル(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	テスト回答						
準備学習 時間 外学習							
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ●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)	製菓基礎Ⅱ Practice for confection2	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	三留 健太郎、高塚先生
学科・コース	パティシエ&シヨクラティエコース	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】 「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「パイピング、テンパリング」の理解・習得。 ※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」を理解し当たり前出来るようになる。 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、①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「Happy Birthday」or「おたんじょうびおめでとう」(30点)
6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
6回目	スポーツフェスタ
7回目	テンパリング② テンパリングの練習の実習を行う
8回目	テンパリング③ テンパリングの練習の実習を行う
9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
10回目	基礎分野の見直し① 濱中先生
11回目	基礎分野の見直し① 濱中先生
12回目	基礎分野の見直し① 濱中先生
13回目	実技テスト
14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 (30%) ●テンパリングとパイピング 実技テスト (60%) ●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)	写真撮影&SNS SNS advance	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	渡邊 綾香
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	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)							
■講師プロフィール 北九州市小倉城敷地内の和惣業店「糖蔵」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。糖蔵退職後はフリーのイラストレーター兼デザイナーとしてソムリエナイフのパッケージなどを手掛ける。また、映像クリエイターとしてYouTube動画制作なども行う。							
■学習内容 スマホですぐに実践できる、売り上げアップにつながる食品もしくは料理の撮影技法を学びます。 飲食店などで使える実践的な撮影知識を習得します。							
【到達目標】							
■撮影理論 写真を撮る目的を明確にし、ゴールを意識した撮影計画を立てられるようになる。 実務的な写真を撮るための顧客心理や売り上げ構造を知り、適切な撮影方法を選択できるようになる。							
■写真撮影・加工 上記撮影理論を意識し、写真を撮影や加工できるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	9月25日 材基礎 IT機器の使い方、カメラの設定
2回目	10月 2日 撮影実習 プロ作品から学ぶ 構図(観察) 構図を学び、プロ作品はどのような構図で撮影しているのか観察
3回目	10月 9日 撮影実習 プロ作品から学ぶ 構図(実習) プロ作品を参考に実際に撮影を行う
4回目	10月16日 撮影実習 プロ作品から学ぶ 光デザイン(観察) ライティングを学び、プロ作品はどのように撮影しているのか観察
5回目	10月23日 撮影実習 プロ作品から学ぶ 光デザイン(実習) プロ作品を参考に実際に撮影を行う
6回目	10月30日 撮影実習 プロ作品から学ぶ 小道具と演出(観察) 演出・小物について学び、プロ作品のセッティングを観察
7回目	11月13日 撮影実習 プロ作品から学ぶ 小道具と演出(実習) プロ作品を参考に実際に撮影を行う
8回目	11月20日 企画基礎 目的に合わせた撮影計画 オリジナル作品制作に向け、目的に合わせた企画と計画の立て方を学ぶ
9回目	11月27日 企画基礎 デザイン視点から考える写真撮影 写真を利用したデザインについて学ぶ
10回目	12月 4日 制作実習 企画書制作実践 【事前準備】事前に企画書を制作して来てください
11回目	12月11日 制作実習 撮影技術 【授業外実習】必要に応じて、授業外でも撮影を行ってください
12回目	12月18日 制作実習 デザイン・編集実習 デザインや編集に関する個別指導
13回目	1月15日 制作実習 加工・仕上げ
14回目	1月22日 制作発表
15回目	11月6日 イベント
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、企画書の作成を行うことがあります。 指定のアプリ(iMovie・Canvaを予定)のDLをお願いします。
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ■出席率 ■授業態度、成果物の提出 ■試験結果 上記より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、ビジネスにおける写真のあり方やSNSの運用方法、おいしそうとは何かを因数分解し、売り上げUPや集客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よ。
【使用教科書・教材・参考書】	
iPad、充電器 ※充電器は必ず持参してください。貸出できる数には限りがあります。	

科目名 (英)	お菓子の歴史とフランス食文化 French culture / Culture française	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	梅野三香
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	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)							
フランスのお菓子の成り立ち、フランスの文化や食との関わり、伝統的なお菓子について一緒に探っていく							
【到達目標】 フランスの地方、お菓子と農産物、文化や習慣との繋がりを学ぶ							

授業計画・内容	
1回目	Dessert, pâtisserie について Coup de monde de la pâtisserie
2回目	お菓子と時代の流れ お菓子の基礎のフランス語
3回目	フランスの品質表示 フランスの地方 1
4回目	焼き菓子
5回目	フランスの地方 2
6回目	フランス伝統菓子
7回目	フランスの地方 3
8回目	シュー生地のお菓子
9回目	マカロン
10回目	カフェやビストロ、家庭菓子
11回目	フランスのお菓子やチョコレートの老舗など
12回目	Grands pâtisseries de France
13回目	Noël
14回目	Chocolat et grands chocolatiers
15回目	Crêpe まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ●レセプション、授業態度など(50%) ●課題 (50%)
受講生へのメッセージ	それぞれのお菓子に込められた物語や職人の思いや技術を知り、これからの菓子業界やご自身のお菓子作りを楽しく想像してみましょう
【使用教科書・教材・参考書】	
資料、動画など	

科目名 (英)	ドリンク実習 (Practice for drinks)	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	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(ティースクールウィズユー)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&パスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやパスタの育成に貢献。JBA(日本パスタ協会)認定資格・IIAC(国際カフェイスタリング協会)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、レシピ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。ティーアドバイザー認定試験を取得する <具体的な目標>							

授業計画・内容	
1回目	ティーバッグ、フルーツティー
2回目	認定試験対策① ロイヤルミルクティー、アッサム
3回目	認定試験対策② ダージリン、キームーン
4回目	認定試験対策③ ウバ、ニルギリ (アイスティー)
5回目	認定試験
6回目	スポーツフェスタ
7回目	試験振り返り、和紅茶
8回目	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。
9回目	カクテルの基礎 (ビルド・ステア) について学び、ビルドとステアの作り分けができるようになる。
10回目	コーヒーについて基本座学、ドリップコーヒー演習
11回目	スペシャルティーコーヒーとカップング
12回目	エスプレッソ
13回目	エスプレッソアレンジ⑤カフェシェケラート
14回目	試験
15回目	試験振り返り
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。 自分の専門分野+αの特別な授業として捉え、可能性を広げましょう
評価方法	総合的な理解度を実技試験・レポート(紅茶)・筆記試験等で確認します。 ●紅茶試験配分(50%) ●珈琲実技試験+確認筆記試験(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	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	写真撮影&SNS SNS advance	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	渡邊 綾香
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	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)							
■講師プロフィール 北九州市小倉城敷地内の和惣業店「糖蔵」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。糖蔵退職後はフリーのイラストレーター兼デザイナーとしてソムリエナイフのパッケージなどを手掛ける。また、映像クリエイターとしてYouTube動画制作なども行う。							
■学習内容 スマホですぐに実践できる、売り上げアップにつながる食品もしくは料理の撮影技法を学びます。 飲食店などで使える実践的な撮影知識を習得します。							
【到達目標】							
■撮影理論 写真を撮る目的を明確にし、ゴールを意識した撮影計画を立てられるようになる。 実務的な写真を撮るための顧客心理や売り上げ構造を知り、適切な撮影方法を選択できるようになる。							
■写真撮影・加工 上記撮影理論を意識し、写真を撮影や加工できるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	9月25日 材基礎 IT機器の使い方、カメラの設定
2回目	10月 2日 撮影実習 プロ作品から学ぶ 構図(観察) 構図を学び、プロ作品はどのような構図で撮影しているのか観察
3回目	10月 9日 撮影実習 プロ作品から学ぶ 構図(実習) プロ作品を参考に実際に撮影を行う
4回目	10月16日 撮影実習 プロ作品から学ぶ 光デザイン(観察) ライティングを学び、プロ作品はどのように撮影しているのか観察
5回目	10月23日 撮影実習 プロ作品から学ぶ 光デザイン(実習) プロ作品を参考に実際に撮影を行う
6回目	10月30日 撮影実習 プロ作品から学ぶ 小道具と演出(観察) 演出・小物について学び、プロ作品のセッティングを観察
7回目	11月13日 撮影実習 プロ作品から学ぶ 小道具と演出(実習) プロ作品を参考に実際に撮影を行う
8回目	11月20日 企画基礎 目的に合わせた撮影計画 オリジナル作品制作に向け、目的に合わせた企画と計画の立て方を学ぶ
9回目	11月27日 企画基礎 デザイン視点から考える写真撮影 写真を利用したデザインについて学ぶ
10回目	12月 4日 制作実習 企画書制作実践 【事前準備】事前に企画書を制作して来てください
11回目	12月11日 制作実習 撮影技術 【授業外実習】必要に応じて、授業外でも撮影を行ってください
12回目	12月18日 制作実習 デザイン・編集実習 デザインや編集に関する個別指導
13回目	1月15日 制作実習 加工・仕上げ
14回目	1月22日 制作発表
15回目	11月6日 イベント
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、企画書の作成を行うことがあります。 指定のアプリ(iMovie・Canvaを予定)のDLをお願いします。
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ■出席率 ■授業態度、成果物の提出 ■試験結果 上記より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、ビジネスにおける写真のあり方やSNSの運用方法、おいしそうとは何かを因数分解し、売り上げUPや集客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よ。
【使用教科書・教材・参考書】	
iPad、充電器 ※充電器は必ず持参してください。貸出できる数には限りがあります。	

科目名 (英)	チョコレート理論 Chocolate theory	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	進藤比呂志先生、高塚先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	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) 「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。 経歴 パティスリーやホテルでパティシエとして勤務 フランスでの修行を経て開業 ショコラティエとしての店舗も運営</p>							
<p>【到達目標】 チョコレートの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おう(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、ビントゥパーチョコレート) ~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(ビントゥ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スティング (ビントゥ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、パターグラーセ) ~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	授業内評価:20% 筆記テスト:80%
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)	工芸菓子実習マジパン Practical Work of crafts confectionery	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	伊勢先生、永溝先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	実技	総時間 (単位)	30 2	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:福岡市内の有名パティスリーにてパティシエとして勤務、またマジパンのコンテストに出品、							
【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	【伊勢先生】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	【伊勢先生】マジパン細工 花(バラ、ポインセチア)の作り方
3回目	クープドフクオカ実演
4回目	【伊勢先生】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
5回目	【伊勢先生】マジパン細工 動物制作(ブタ、クマ、ウマ) デッサン作成
6回目	【伊勢先生】マジパン細工 小物の作り方
7回目	【伊勢先生】マジパン細工 作品作成①
8回目	【伊勢先生】マジパン細工 作品作成② 作品提出
9回目	【伊勢先生】レポート提出 (マジパン作品デッサン)
10回目	【濱中先生】飴に触れる 1
11回目	【濱中先生】飴に触れる 2
12回目	【濱中先生】飴に触れる 3
13回目	【濱中先生】チョコに触れる 1
14回目	【濱中先生】チョコに触れる 2
15回目	【濱中先生】チョコに触れる 3
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)	食材研究 Research ingredients	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	永溝先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	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>授業で使用する様々な食材に関わる知識(栽培法、種類、特徴等)学び身につけ、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: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</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> 素材の事を知り、知識として身につけ授業や商品開発で活かせるようになる</p>							

授業計画・内容	
1回目	10月19日 ミュージカル見学の為 休講
2回目	洋栗・和栗について
3回目	卵について
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・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	B.Pの役割について テスト対策
14回目	転化糖について テスト
15回目	ハーブ・スパイス・ミント・セルフィーユ・シナモン テスト振り返り
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)	製菓講義 confectionary lecture	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	永満先生 佐野先生
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	後期
【授業の学習内容】 社会人に必要な考え方や、パティシエの仕事や販売の接客や知識を学ぶ ※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> 販売の接客や知識を販売実習に活かせるようになる							

授業計画・内容	
1回目	10月19日 ミュージカル見学の為 休講
2回目	後期のスケジュール確認
3回目	当日2限目 SMBCマナー講座
4回目	挨拶・コミュニケーション・身だしなみ
5回目	ジャパンケーキショーについて
6回目	ヴァンドゥースについて(販売実習に向けて)
7回目	目的を持って大事なことから自分でやろう
8回目	季節のスイーツについて
9回目	ヴァンドゥースについて(販売実習に向けて)
10回目	私たちの未来は自分で考える
11回目	ヴァンドゥースについて(販売実習に向けて)
12回目	クリスマスのパティシエについて
13回目	冬休み前インフォメーション
14回目	今後の日程について
15回目	春休みインフォメーション・WE are!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% レポート提出:80%
受講生へのメッ セージ	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す♪
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	就職講座 Career Guidance	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	白石真紀
学科・コース	パティシエ&シヨコラティエA・B	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	月曜日 1・2限
【授業の学習内容】							
【授業内容】 自分の強みを分析し、就職活動において自身を持って動けるようになる。							
【実務経験】 大学卒業後は医療コンサルティング会社の営業を経て、司会業に転身。イベント、式典、婚礼、講演会などの司会業務に従事して26年、担当婚礼件数は2,000組～を更新中。国家資格キャリアコンサルタントを取得後は、専門学校、短大、大学において、社会人基礎力、コミュニケーションの講義を担当、就活生に向けて面接指導を行い、現在に至る。							
【到達目標】 ・就職活動を行うにあたり、履歴書の書き方や面接方法など、基本を理解できる。 ・自己理解、企業研究を行い、自分にあった就職を目指すことができる。							

授業計画・内容	
2025/4/14	オリエンテーション 授業の目的を理解し、ゴールを見据えることができる。
2025/4/21	就職活動の進め方 求人票の見方、企業研究のやり方を理解できる。
2025/5/12	社会人基礎力 企業が求める人材について目標を定めることができる。
2025/5/19	自己分析① 必要性を理解できる。
2025/5/26	自己分析② 自己理解ワークで自分への理解を深められる。(価値観)
2025/6/2	自己分析③ 自己理解ワークで自分への理解を深められる。(強み・弱み)
2025/6/9	自己分析④ 自己理解ワークの統合で自己PRが出来るようになる。
2025/6/16	応募書類について 基本ルールを理解できる。
2025/6/24	履歴書作成①(履歴書・エントリーシート) 基本を踏まえて自分らしい書類を作成できる。
2025/6/30	履歴書作成②(履歴書・エントリーシート) 基本を踏まえて自分らしい書類を作成できる。
2025/7/7	面接の基本 様々な面接方法に対して適切な対応を理解できる。
2025/7/14	面接練習 ロールプレイングによって実践に備えられる。
2025/8/25	自己PR・プレゼンテーション 面接を想定して自己PRとプレゼンテーションが出来る。
2025/9/1	模擬面接(試験) 履歴書提出
2025/9/8	まとめ
準備学習 時間外学習	就職を意識して世間に目を向け、世の中のニュース等を把握するように努めてください。
評価方法	期末試験(模擬面接) 70% 課題提出(履歴書) 30%
受講生への メッセージ	専門性を活かして、「納得感のある就職」が出来るように、準備として、自己理解や企業研究を行います。そのためには、履歴書の書き方や面接のルールをマスターしておくことが必須です。いざという時に困らないように、しっかりと就職活動について必要な事を身に付けましょう。
【使用教科書・教材・参考書】 都度、プリントを配布します。	

科目名 (英)	プレゼンテーション(パワーポイント)演習	必修 選択	選択必修	年次	2	担当教員	政木恵美
	Practice for presentation				30	開講区分	前期
学科・コース	パティシエ & ショコラティエ	授業形態	講義演習	総時間 (単位)	2	曜日・時限	月曜日 1限、2限
【授業の学習内容】 専門学校にてプレゼンテーションや就職、エステティックの講師として従事。 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知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＞ 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。 基本的な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。							

授業計画・内容	
2025/4/14	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
2025/4/21	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。
2025/5/12	プレゼンテーション資料作成の方法、パワーポイントの確認。プレゼンテーションをするまでの計画を立て、アイデアを形に落とし込む
2025/5/19	計画に沿った資料を使って、プレゼンテーションの話し方に慣れる。
2025/5/26	話すトレーニング、発表に向けての修正をする。
2025/6/2	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。
2025/6/9	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。
2025/6/16	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。
2025/6/24	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。
2025/6/30	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。
2025/7/7	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。
2025/7/14	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。
2025/8/25	プレゼンテーションの話す練習を各自行い、伝え方のポイントを習得する。
2025/9/1	試験(各自作成したパワーポイントなどの資料を使用してのプレゼンテーション)
2025/9/8	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。プレゼン資料作成、情報収集など、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%、レポート30%、提出物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知得することを目標に授業をしていきます。 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。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ブライダル&ホテル概論 bridal & hotel	必修 選択	必須	年次	2	担当教員	増田 綾香/中尾美恵
学科・コース	パティシエ&シヨコラティエ	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	月曜日 3・4限
【授業の学習内容】							
【学習内容】 ブライダルとホテルの組織・実務を講義と演習を行い、実務イメージができるようにします ※実務経験：IKK株式会社にてウェディングプランナー／営業部として3年勤務。その後、株式会社グローバルエージェンツにてウェディングプランナー、PR担当として3年勤務。 2023年3月より個人事業主としてフリープランナーとして結婚式に関わるすべてをプロデュース。また、WEBマーケティングについての講義実績もある(増田) ホテルスタッフとして5年の経験がある(中尾)							
【到達目標】 パティシエの視点を活かしながら、ブライダル業界全体について理解することができる。 結婚式の基礎知識、業界の仕組みを学び、多様化するウェディングケーキやデザート役割を深掘りし、実践的なアイデア提案まで行うことができる。 ホテルで働くために知識とイメージができるようになる。							

授業計画・内容	
2025/4/14	自己紹介 今後の流れについて
2025/4/21	結婚式の基礎知識①: 結婚式の役割、結婚式の歴史と現代の結婚式のかたち、挙式披露宴について理解することができる
2025/5/12	結婚式の基礎知識②: ウェディング業界における仕事、役割、立ち位置について理解することができる
2025/5/19	ウェディングケーキの歴史と役割、トレンドケーキについて理解することができる、デザートビュッフェの魅力について考える力をつけることができる
2025/5/26	ウェディングケーキデザイン: ヒアリング力と提案力をみにつけることができる①
2025/6/2	ウェディングケーキデザイン: ヒアリング力と提案力をみにつけることができる②
2025/6/9	1～6までの振り返り&課題提出
2025/6/16	ホテルの歴史、概要を知ることができる
2025/6/24	ホテルの組織、部門を知ることができる
2025/6/30	ホテル部門演習① 宿泊・婚礼を知ることができる
2025/7/7	ホテル部門演習② 料飲・宴会を知ることができる
2025/7/14	ホテル経営を知ることができる
2025/8/25	ホテルの今後と復習
2025/9/1	ホテル分野 評価試験
2025/9/8	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	ブライダル: 課題提出: 50% 前半7回目までの課題は、ケーキデザインの課題提出です 5～6回目で欠席した方には、チームズ、他生徒からアナウンスし、それでも未提出の場合は0点とします ホテル: 評価試験50%
受講生への メッセージ	授業では、ワークを積極的に取り入れ、実践的な学びを重視します。 楽しみながらブライダルの知識を深めていきましょう! (増田) ホテルの知識を知り、就職後の即戦力となるために、本講義を受講していただければ幸いです。(中尾)
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	映像制作&SNS	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	河口歩先生
	Video production & SNS	授業	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	形態				曜日・時限	月曜日 3・4限
【授業の学習内容】							
<p>授業の学習内容</p> <p>SNSを使ったマーケティングを学習する。また、SNSの特徴を理解し視聴者目線・運用目線で物事を捉える事ができるようになり、事業の宣伝などに活かせるようになる。</p>							
【到達目標】							
SNSの特徴を理解し、動画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 授業の取り組み方						
2回目	自己紹介動画を作ってみる / 動画を編集する						
3回目	SNSでよく見る動画を研究する① 面白い部分を共有する						
4回目	動画の企画書作成 / テーマを決めて動画を企画する						
5回目	テーマを決めて映像を準備する						
6回目	映像を編集することができる						
7回目	マーケティングの基礎を習得することができる						
8回目	SNSマーケティングの基礎 / SNSでよく見る動画を研究する② ビジネス観点で理解する						
9回目	自分たちで動画の企画をすることができる						
10回目	映像準備						
11回目	編集						
12回目	発表会						
13回目	テスト対策						
14回目	テスト						
15回目	振り返り						
準備学習 時間外学習	授業ではキャンパを用いて編集の説明を行います。 場合によっては各自で事前準備として必要なもの出てくるかも知れません。						
評価方法	筆記テスト100点						
受講生への メッセージ	SNSをただ楽しむだけでなく、ビジネス観点から見ると楽しみも更に広がります。頑張ってください！						
【使用教科書・教材・参考書】							

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	永溝先生、小道先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	火曜日 3・4限目
<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こなせるようになります</p> <p>※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</p>							
<p>【到達目標】 オリジナルの商品開発が出来るようになる</p> <p><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</p>							

授業計画・内容	
2025/6/17	導入、課題発表・スケジュール・主旨・目的説明 ※1コマ
2025/6/24	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
2025/6/24	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
2025/7/1	試作1回目 ※発注
2025/7/1	試作1回目 ※発注
2025/7/8	試作2回目 ※発注
2025/7/8	試作2回目 ※発注
2025/7/15	試作3回目 ※発注
2025/7/15	試作3回目 ※発注
2025/8/26	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)
2025/8/26	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)
2025/9/2	プレゼンテーション 前半
2025/9/2	プレゼンテーション 前半
2025/9/9	プレゼンテーション 後半
2025/9/9	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)	製菓講義 confection guidance	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	永溝 光一郎先生
学科・コース	パティシエ & ショコラティエ	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限目
【授業の学習内容】 製菓に関する知識を深めると共に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: 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】 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	
2025/4/16	号令係・個人目標、年間スケジュール・サポートアンケート
2025/4/23	生活安全 GWに向けて
2025/5/7	業界について(パティスリー・ホテル・カフェ・レストラン・工場など) 濱中先生より
2025/5/14	就職について① インターンについて
2025/5/21	就職について② 面接・履歴書・選考・求人票の味方
2025/5/28	ブライダル施設訪問
2025/6/11	オーナー概論(レストラン)
2025/6/18	フランスでパティシエとして働くとは
2025/6/25	AIについて
2025/7/2	地域散策
2025/7/9	シェフ概論(パティスリー)
2025/7/16	夏休みに向けて
2025/8/20	後期に向けて
2025/8/27	6月4日 洋菓子協会就職説明参加の為休講
2025/9/3	ブライダル施設訪問により休講
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れよう 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)	製菓基礎Ⅲ Practice for basic confection3	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	三留健太郎先生・伊勢先生
学科・コース	パティシエ&シヨコラティエ	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	水曜日 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。 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	
2025/4/16	授業目標確認、お菓子作りの考え方などの講和
2025/4/23	道具の種類と使用方法 包丁砥ぎ、
2025/5/7	1年次の復習。ナッペ・絞りの練習
2025/5/14	1年次の復習。ナッペ・絞りの練習
2025/5/21	小テスト(ローズ・シェル)
2025/5/28	ケーキカットと包装の重要性
2025/6/11	生地の違い・アンビベの重要性
2025/6/18	デコレーション① チョコ飾りのバリエーション
2025/6/25	デコレーション② グラサージュ、ピストーレ
2025/7/2	デコレーション③ フルーツカットのバリエーション
2025/7/9	凝固剤とコンフィチュール
2025/7/16	テスト対策 実技テストの内容説明。学生練習
2025/8/20	ナッペの方法、側面飾りの多様性。学生練習
2025/8/27	実技テスト
2025/9/3	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 Congrction1	必修 選択	必修・選択	年次	2	担当教員	外来講師、高塚先生
学科・コース	パティシエ & ショコラティエ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	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><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。</p>							

授業計画・内容	
2025/4/10	【濱中先生】 導入 ビスキュイキュイエール・ロール・カット
2025/4/17	【濱中先生】 シュークリーム・バタークリーム仕込み(同じサイズ)
2025/4/24	【濱中先生】 絞り課題練習・シュークリーム
2025/5/8	試作①
2025/5/15	テスト対策
2025/5/22	プレゼンテーション 仕込み
2025/5/29	【日高シェフ】
2025/6/12	【郡嶋シェフ】
2025/6/19	外部講師授業
2025/6/26	【郡嶋シェフ】
2025/7/3	【石川雅也先生】 特別講義
2025/7/10	【日高シェフ】
2025/8/21	【RYUTAさん】 インフルエンサー特別講義
2025/8/28	テスト対策
2025/9/4	【中園シェフ】
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)	ラッピング実習(基礎) Wrapping training(basic)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	松瀬 美穂子先生
学科・コース	パティシエ & ショコラティエ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日 3・4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、ラッピングやブ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	
2025/4/10	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)
2025/4/17	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
2025/4/24	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
2025/5/8	ミニテスト(合わせ包み3種類)
2025/5/15	風呂敷包み(長方形 正形)
2025/5/22	前回の復習 リボン十字掛け
2025/5/29	ミニテスト(風呂敷包み 2種類) 風呂敷布ラッピング結び方
2025/6/12	風呂敷(布) リボン復習
2025/6/19	斜め包み(処理なし),のし付け
2025/6/26	前回の復習 斜め包み(処理あり)
2025/7/3	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
2025/7/10	ピン包み ,不織布を使ったラッピング
2025/8/21	試験対策,筆記試験ポイント
2025/8/28	試験(実技,筆記)
2025/9/4	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)	ベーシックデザイン Basic Design	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	ジャスミン・陳 先生
学科・コース	☑ティンエ&シヨコラティエA/B	授業形態	実演	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日 3・4限目
【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、アート以外に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	
2025/4/10	・自己紹介、授業内容説明、作品参考(動画あり)
2025/4/17	・APPの説明、動画を見せながら簡単実演(円形)
2025/4/24	・写真の加工、色取り、型取り
2025/5/8	・写真とそっくりに描く、色や形のコピー
2025/5/15	・イラストキャラクターの複写
2025/5/22	・オリジナルキャラクターを制作
2025/5/29	・テキストの追加、文字の編集
2025/6/12	・人物の描写①
2025/6/19	・人物の描写②
2025/6/26	・漫画キャラクター、イラストの制作①
2025/7/3	・漫画キャラクター、イラストの制作②
2025/7/10	・統一課題制作①
2025/8/21	・統一課題制作②
2025/8/28	テスト・作品提出
2025/9/4	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	

科目名 (英)	製菓実習応用Ⅱ Practice Work of Congrction2	必修 選択	必修・選択	年次	2	担当教員	外来講師、小道先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	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。 <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</p>							

授業計画・内容	
2025/4/11	お店づくりとは 導入・グループ決め・詳細決め
2025/4/18	視察
2025/4/25	まとめ、商品決め
2025/5/9	中山シェフ 特別講義
2025/5/16	試作② (途中マリンメッセ見学)
2025/5/23	プレゼンテーション 本番
2025/5/30	【濱中先生】
2025/6/13	【神崎シェフ】
2025/6/20	【向井シェフ】 特別講義
2025/6/27	【四丸シェフ】
2025/7/11	【吉村シェフ】
2025/7/18	【四丸シェフ】
2025/8/22	【神崎シェフ】
2025/8/29	実技テスト ナッペ&絞り(1分)・シュー生地(同じサイズ・グラム)
2025/9/5	【右田シェフ】
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)	工芸菓子実習 飴細工 & コンテスト Practical Work of crafts sugar art & contest	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	濱中先生・高塚先生
学科・コース	パティシエ & ショコラティエ	授業 形態	実技	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	金曜 3・4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。 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ージュができるようになる。</p> <p><具体的な目標></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 クーブドフコカエントリー者は優勝を目指す</p>							

授業計画・内容	
2025/4/11	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
2025/4/18	リボン①:リボンを作る実習を行う
2025/4/25	リボン②:2色使用したリボンを作る実習を行う
2025/5/9	パイピング & リボン & クーレ
2025/5/16	バラとクーレを作る実習を行う
2025/5/23	バラとクーレの土台を作る実習を行う
2025/5/30	ショートケーキ製作 & バラ
2025/6/13	バラを3つ制作、パイピングの復習・練習を行う
2025/6/20	ピース(バラ3つ、リボン、土台)を作る実習を行う
2025/6/27	ピースとパイピング 12cmショート コンテスト練習
2025/7/11	コンテスト 1次予選
2025/7/18	☆高塚スペシャル☆
2025/8/22	クーレの葉、土台の作り方
2025/8/29	試験 1人1作品提出
2025/9/5	全体でオブジェ制作
準備学習 時間外学習	クーブドフコカ希望者のみエントリー(1次予選で上位15名以内が案件) 1次予選通過者でエントリーする人は7月12日(土)最終予選用作品講習会に必ず参加すること 8月1日(金)最終予選 クーブドフコカ本番 9月27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・リボンを使ったピース) (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)	チョコレート工芸 seminar for chocolate craft	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	濱中先生、小島先生
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
【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く、作れるようになります							

授業計画・内容	
1回目	テンパリングの復習 ビター、ミルク、ホワイトでテンパリングを行う
2回目	型に流して綺麗に抜く 温度による厚みの違いを知る カカオバターの使い方を知る
3回目	モデラージュについて パラを作る
4回目	モデラージュについて 動物を作る
5回目	テンパリングによる花の作成
6回目	テンパリングによる花の作成
7回目	土台の作成 モデラージュを利用した簡単なピエス
8回目	ミニピエスを作成
9回目	ハロウィンの作品作成
10回目	クリスマスツリーを作る
11回目	クリスマスオブジェの作成準備
12回目	クリスマスオブジェの作成
13回目	作品制作⑫
14回目	作品制作⑬
15回目	評価 作品提出 weareにて展示
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)	カラーコーディネート color coordinate	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	倉田 文
学科・コース	食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	15 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)</p> <p>○色彩学を基本から学び、配色や色彩心理が及ぼす効果について学ぶ ○カラーカードなどを用いたワーク ○テーマに沿ったカラーコーディネートのプレゼンテーション</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> ○衣食住すべてにおいて必要とされるカラーコーディネートスキルの基本をしっかりとマスターする。 ○【色からイメージを】、【イメージから色を】表現できる能力を身につける。 ○色の効果は食欲、購買意欲、快適な店舗、空間づくりなどと直結するため、色の大切さを意識づける。</p>							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション カラーカードの使い方練習
2回目	色って何? 色相環・トーン表作成
3回目	トーン別のイメージ・連想 『色と料理のおいしい関係』の考察
4回目	食卓の照明 色の心理効果
5回目	『色の基本』色の仲間分け
6回目	配色① 色相・トーンをもとにした配色
7回目	配色② アクセントカラー・セパレーションカラー・グラデーション
8回目	配色③ イメージからの配色 色の対比・同化
9回目	色の混色(加法混色・減法混色)
10回目	テーブルコーディネートについて① 『色とテーブルコーディネートの楽しい関係』
11回目	テーブルコーディネートについて② テーマに合わせたテーブルコーディネート演習
12回目	『おいしく見せるフードカラー』
13回目	プレゼンテーション準備(課題提出準備)
14回目	テスト(筆記試験・課題提出)
15回目	テスト振り返り プレゼンテーション
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記試験(60点) 提出課題(30点) 授業態度(10点)
受講生への メッセージ	身近にあまりにも当たり前にある色。 それをうまく操れるようになり、人・モノ・空間づくりにカラーの知識や効果を活かせるようになりましょう。 色の知識がゼロの方から取り組める内容になっていますので、無理なく習得できます。 将来の仕事の現場でももちろん、ふだんの日常生活の中でも活かせる内容ですので、楽しみながら学んでいきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
<ul style="list-style-type: none"> ・テキスト「テーブルからーコーディネート」 ・PCCS新配色カード 	

科目名 (英)	SNS応用 SNS advance	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	渡邊 綾香
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	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)</p> <p>■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、パ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デザイナーとしてソムリエナイフのパッケージなどを手掛ける。また、映像クリエイターとしてYouTube動画制作なども行う。</p> <p>■学習内容 SNSを通して戦略や顧客とのコミュニケーションの大切さを学ぶ。</p>							
<p>【到達目標】 グループで戦略を立てて、YouTubeやInstagramを中心としたSNSやWEBページの運営を行うことができるようになる。 また著作権について学び、適切な活用ができるようになる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	10月01日 授業の到達目標の確認、各SNSの特徴について、授業用Googleアカウントの作成をする
2回目	10月08日 SNSリテラシー、コンプライアンス、著作権、プライバシーについて学習しそれに従うことができるようになる
3回目	10月15日 SNSのインサイト項目とリーチ、インプレッション、コンバージョンについて学習する
4回目	10月22日 YouTubeのブランディングについて学習し、プランを作成することができるようになる
5回目	10月29日 動画制作(グループ内で動画・サムネイル・タイトル・説明文などを分担し、プランに沿った動画を作る)
6回目	11月05日 YouTubeの投稿の基本項目(ハッシュタグ、エンドカード)について学習し、それに従い投稿することができるようになる
7回目	11月12日 制作発表
8回目	11月19日 SNSと外部コンテンツの紐づけと運用(WEBサイトの運用)
9回目	11月26日 Instagram、Facebookアカウント、プロアカウントの作成
10回目	12月03日 Instagramのブランディングについて学習し、プランを作成することができるようになる(外部コンテンツとのつながりを意識する)
11回目	12月10日 Instagram向けの写真の編集
12回目	12月17日 Instagramの投稿の基本項目(ハッシュタグ、メンション、位置情報)について学習し、それに従い投稿することができるようになる
13回目	1月14日 外部コンテンツを紐づけたSNSの運用について制作発表
14回目	1月21日 テスト
15回目	1月28日 振り返り、今後の運用について
準備学習 時間外学習	特に定めませんが、日常でSNSや予約サイトなどを利用する際に何となくで利用せず、なぜ自分がそのサイトを利用するに至ったのか、どんな投稿を良いと感じたのか、常にアンテナを立てておいてほしいと思います。
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ■出席率 ■授業態度、成果物の提出 ■試験結果 上記より総合的に判断いたします。
受講生へのメッセージ	SNSも一種の人とのつながりです。お客様とどういった関係を築くべきか、お客様とどう接していくかはブランドやお店によって異なりますが「相手のことを思う」という根っこは同じです。ITを通したおもてなしを学んでもらえると嬉しいです。
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>iPad、充電器 ※充電器は必ず持参してください。貸出できる数には限りがあります。</p>	

科目名 (英)	商品開発プロジェクト&ショップ演習 The work to Commemoratect	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	永溝先生、小道先生
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
【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。 ※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。より良い店舗づくりが出来る。 <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』の大切さを身につける。 決められた期間内に既定サイズのオリジナル作品を作ることで、空間バランス、デザイン力、想像力、スケジューリングの力を身につける。							

授業計画・内容	
1回目	企業プロジェクト課題発表 発注
2回目	企業プロジェクト試作①
3回目	企業プロジェクト試作②
4回目	企業プロジェクト試作③
5回目	1次審査 10:00スタート
6回目	企業プロジェクト試作①
7回目	※スポーツフェスタ
8回目	企業プロジェクト試作② weareに向けての話し合い
9回目	2次審査 ※重要 授業スケジュール変更あり この日は火曜日です プレゼン 10:30スタート
10回目	店長 役員決め 班決め セクション決め
11回目	話し合い&発注 計量
12回目	試作1回目
13回目	試作2回目
14回目	話し合い 発注 シミュレーション
15回目	試作3回目
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年生での校内商品開発の経験を活かし、企業様のコンセプトにあった商品開発を行うことが大切です。商品化に向けチームで協力し、お客様に喜ばれるより良い商品づくりをしてください。卒業制作は、スケジューリングが大切です。2年間の最後の集大成！感謝の気持ちを込め、悔いの残らないよう素晴らしいお店作り、作品作りをしましょう！
【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	濱中先生、小道先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	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>授業で使用する様々な食材に関わる知識(栽培法、種類、特徴等)学び身につけ、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う 資格:技能検定1級、職業訓練指導員他</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><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生かし使用出来るようになる</p>							

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	チョコレートとの相性
6回目	フルーツとの相性
7回目	※スポーツフェスタ※
8回目	生クリームとの組み合わせ (%や種類による違い)
9回目	チーズとワインの組み合わせ
10回目	食の世界のペアリング
11回目	飲み物との組み合わせ
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	ペアリングを感じる
15回目	発表
準備学習 時間外学習	
評価方法	レポート提出:90% 授業内評価:10% レポート提出
受講生への メッセージ	
【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、高塚先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【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	後期授業確認。パレット使用法(エルパレットの使用法)
2回目	絞りのバリエーションと多様性(学生練習あり)
3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
4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)
5回目	絞り大きさと高さによる均一サイズ練習
6回目	ミニテスト・絞り(サントノーレ、丸絞り)
7回目	スポーツフェスタ
8回目	基礎技術練習(ナッペ、絞り、パイピング)
9回目	シュー生地水分影響、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	基礎分野の復習① 濱中先生
12回目	基礎分野の復習① 濱中先生
13回目	基礎分野の復習① 濱中先生
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)	ホームルーム&キャリア講座 confectionary lecture	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	濱中先生 佐野先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】 就職に向けての準備とweare!に向けての準備を行う							
【到達目標】 ＜具体的な目標＞ 社会人として必要な知識を得ることが出来る							

授業計画・内容	
1回目	2年生後期に向けての目標設定 インターン先の選定
2回目	ホテル見学のため授業なし(日程は別日です)
3回目	インターンシップについて キャリアセンター安永先生
4回目	企業プロジェクトプレゼン練習
5回目	履歴書について(記入した人から帰る)
6回目	ハロウィンパーティー
7回目	スポーツフェスタ
8回目	クリスマスケーキ研究
9回目	we areの役員決め クリスマスパティー企画決定
10回目	weare話し合い
11回目	クリスマスパーティー準備
12回目	クリスマスパーティー準備
13回目	クリスマスパーティー
14回目	3年生に向けてやるべきこと
15回目	weareに向けて話し合い
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:100%
受講生へのメッ セージ	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♪ 就職やインターンに向けての準備をしていきます

科目名 (英)	製菓実習応用 I Practice Work of Confection I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	外来講師、永清先生、高塚先生
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 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運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運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 キールロワイヤル ケーキの構成の考え方
2回目	右田先生(エスペランス)
3回目	群嶋シェフ(ラトリエノスタルジー)
4回目	右田先生(エスペランス)
5回目	神崎シェフ(ブループリント)
6回目	日高シェフ(ホテル日航福岡)
7回目	群嶋シェフ(ラトリエノスタルジー)
8回目	外来講師
9回目	郡嶋シェフ (ラトリエノスタルジー)
10回目	業界の先生から焼き菓子・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	チョコレート製造
15回目	特別講義 和菓子 伊藤先生(名古屋 小ざくらや一清オーナー)
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	授業内評価 イベント出席も含む
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)	SNS応用	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	渡邊 綾香
	SNS advance	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	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)							
<p>■講師プロフィール 北九州市小倉城敷地内の和惣菜店「糖蔵」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。糖蔵退職後はフリーのイラストレーター兼デザイナーとしてソムリエナイフのパッケージなどを手掛ける。また、映像クリエイターとしてYouTube動画制作なども行う。</p> <p>■学習内容 SNSを通して戦略や顧客とのコミュニケーションの大切さを学ぶ。</p>							
【到達目標】 グループで戦略を立てて、YouTubeやInstagramを中心としたSNSやWEBページの運営を行うことができるようになる。 また著作権について学び、適切な活用ができるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	9月26日 授業の到達目標の確認、各SNSの特徴について、授業用Googleアカウントの作成をする
2回目	10月03日 SNSリテラシー、コンプライアンス、著作権、プライバシーについて学習しそれに従うことができるようになる
3回目	10月10日 SNSのインサイト項目とリーチ、インプレッション、コンバージョンについて学習する
4回目	10月17日 YouTubeのブランディングについて学習し、プランを作成することができるようになる
5回目	10月24日 動画制作(グループ内で動画・サムネイル・タイトル・説明文などを分担し、プランに沿った動画を作る)
6回目	10月31日 YouTubeの投稿の基本項目(ハッシュタグ、エンドカード)について学習し、それに従い投稿することができるようになる
7回目	11月07日 制作発表
8回目	11月14日 SNSと外部コンテンツの紐づけと運用(WEBサイトの運用)
9回目	11月21日 Instagram、Facebookアカウント、プロアカウントの作成
10回目	11月28日 Instagramのブランディングについて学習し、プランを作成することができるようになる(外部コンテンツとのつながりを意識する)
11回目	12月05日 Instagram向けの写真の編集
12回目	12月12日 Instagramの投稿の基本項目(ハッシュタグ、メンション、位置情報)について学習し、それに従い投稿することができるようになる
13回目	12月19日 外部コンテンツを紐づけたSNSの運用について制作発表
14回目	1月16日 テスト
15回目	1月23日 振り返り、今後の運用について
準備学習 時間外学習	特に定めませんが、日常でSNSや予約サイトなどを利用する際に何となくで利用せず、なぜ自分がそのサイトを利用するに至ったのか、どんな投稿を良いと感じたのか、常にアンテナを立てておいてほしいと思います。
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ■出席率 ■授業態度、成果物の提出 ■試験結果 上記より総合的に判断いたします。
受講生への メッセージ	SNSも一種の人とのつながりです。お客様とどういった関係を築くべきか、お客様とどう接していくかはブランドやお店によって異なりますが「相手のことを想う」という根っこは同じです。ITを通じたおもてなしを学んでもらえると嬉しいです。
【使用教科書・教材・参考書】	
iPad、充電器 ※充電器は必ず持参してください。貸出できる数には限りがあります。	

科目名 (英)	ラッピング実習(応用) Wrapping trainng(advanced)	必修 選択	選択	年次	2	担当教員	松瀬 美穂子
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	後期
【授業の学習内容】							
<ul style="list-style-type: none"> ・日本商業ラッピング協会『商業ラッピング3級検定試験』試験対策 ・ラッピング基礎で学びきれなかったテクニックの習得 ・スイーツラッピング、シーズナルラッピング、イベントラッピングができるようになる。 ・贈答マナーの技術・知識の習得 							
【到達目標】 商業ラッピング3級 検定試験 合格							
<具体的な目標> <ul style="list-style-type: none"> ・ラッピングの資格取得 ・色々な素材のラッピングペーパー、リボン、オーナメントなどを使い多種多様なラッピングが出来るようになる ・贈答のTPOに合うラッピングが出来るようになる 							

授業計画・内容	
1回目	(2024/9/26) 合わせ包みアレンジ
2回目	(2024/10/3) ピローBOX包み、合わせ包みアレンジ
3回目	(2024/10/10) 円柱包み
4回目	(2024/10/17) 風呂敷応用(基礎復習) ビンのラッピング
5回目	(2024/10/24) ハロウィンラッピング 袋制作(マチなし、マチあり) 袋ラッピング
6回目	(2024/10/31) ハロウィンラッピング リボンテクニック ラッピングデザイン
7回目	(2024/11/7) スイーツラッピング (身近にあるものを使ったラッピング)
8回目	(2024/11/14) スイーツラッピング (OPP袋を使った物など)
9回目	(2024/11/21) 検定試験対策 実技、筆記
10回目	(2024/11/28) 検定試験対策 模擬テスト
11回目	(2024/12/5) 検定試験対策 クリスマ斯拉ッピング
12回目	(2024/12/12) 商業ラッピング3級 検定試験
13回目	(2024/12/19) 後期試験対策
14回目	(2025/1/16) 後期試験
15回目	(2025/1/23) 総復習
準備学習 時間外学習	
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度、出席率 20% ・実技試験 50% ・筆記試験 30%
受講生への メッセージ	検定合格！！ ラッピング資格取得に向けて頑張りましょう。 色々なラッピング技術、知識を身に付け生活の中で仕事で役立てるようになりましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
一般社団法人 日本商業ラッピング協会 ラッピングテキスト3級検定用	

科目名 (英)	製菓実習応用Ⅱ Practice Work of CongrctionⅠ	必修 選択	必修・選択	年次	2	担当教員	外来講師、小道先生、高塚先生
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)	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)</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。</p> <p><具体的な目標></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。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	
1回目	特別講義 鍋田幸宏先生(フリーランス)
2回目	矢々部シェフ
3回目	四丸シェフ
4回目	濱中先生
5回目	矢々部シェフ
6回目	パティスリーイ 吉村シェフ
7回目	四丸シェフ
8回目	特別講義 福間シェフ(グランシェノン)
9回目	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	授業内評価 イベント出席を含む
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)	【選択】工芸菓子実習 応用 I Seminar for Contest	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	濱中先生、小道先生
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・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。</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</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。 <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</p>							

授業計画・内容	
1回目	特別講義 チョコレートアーティスト
2回目	マジパン細工(表情を作る)
3回目	マジパン細工 (ハロウィンオブジェ)
4回目	チョコレート モデラージュ & オブジェ皿作り (ピストレ)
5回目	クロカンブッシュ
6回目	クロカンブッシュ
7回目	飴細工 お皿 & オブジェ作り
8回目	シュガークラフト グラスロワイヤル
9回目	バステイヤージュ①パーツ取り
10回目	バステイヤージュ② 仕上げ完成
11回目	アメ細工 シュクレ仕込み
12回目	アイシングクッキー シュクレ仕込み
13回目	ヘクセンハウス
14回目	シャルロットウエディングケーキ
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	<ul style="list-style-type: none"> ●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)	製パン実習 Practice for baking	必修 選択	選択	年次	3	担当教員	井 咲子
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	月曜日 5・6限目
【授業の学習内容】 製パンの基礎知識から技術までを学ぶ ※教務実務経歴: 製菓・調理専門学校卒業後、2015～2025製パン業界で勤務(Boulangerie L'est 御所ヶ谷店、ChouChou's Bakery 春吉店、篠栗工場店)							
【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。生地発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> 目標① 製パンの基本的な知識・成形ができるようになる。 目標② 生地の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。 目標③ ミキシングから焼成まで一通りできるようになる。 目標④ 二次加工ができるようになる							

授業計画・内容	
2025/4/14	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/テーブルロール(成形から
2025/4/21	菓子生地 スイートブール(メロンパンクッキー生地数種類作成) パンの基本工程
2025/5/12	菓子生地 あんパン メロンパン
2025/5/19	ベーグル(サンドも) フレンチトースト(バケツ) (明太フランス) ベーカーズパーセント、水温
2025/5/26	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
2025/6/2	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)、ホットドック
2025/6/9	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
2025/6/16	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)
2025/6/24	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
2025/6/30	混ぜこみ生地 くるみクリームチーズ、2次加工商品
2025/7/7	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
2025/7/14	クリスマスのパン シュトーレン、、ツリーパン
2025/8/25	テスト対策 テーブルロール(分割、丸め、成形) 仕上げシュトーレン
2025/9/1	テスト(実技テスト、筆記テスト)
2025/9/8	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。 ・実技 (80%) ・平常点 (20%) 割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	食品加工実習 Practice for food processing	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	群嶋シェフ、内田先生、高塚先生
学科・コース	パティシエ & ショコラティエ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	火曜日 1・2限
【授業の学習内容】 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	
2025/4/15	【群嶋シェフ】 カフェデザートとは？ `アイス`
2025/4/22	【群嶋シェフ】 カフェデザート パフェ
2025/5/13	【群嶋シェフ】 カフェデザートの焼き菓子
2025/5/20	【群嶋シェフ】 皿盛りの構築
2025/5/27	【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
2025/6/3	【群嶋シェフ】 カフェデザートの魅力
2025/6/10	【群嶋シェフ】 カフェメニュー キッシュ、ミートパイ
2025/6/17	【内田先生】 変形ティラミス(抹茶のティラミス)
2025/6/24	【内田先生】 柑橘のタルト
2025/7/1	【内田先生】 メロンのデザートとスープ、パンナコッタ
2025/7/8	【内田先生】 桃のコンポート
2025/7/15	【内田先生】 バイナップルとゴルゴンゾーラ
2025/8/26	【内田先生】 巨峰のデザート
2025/9/2	【内田先生】 テスト
2025/9/9	【内田先生】 リンゴのデザート
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)	サロン・ド・テ実習 Practices for salon de the	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	綾垣陽子先生・高塚先生
学科・コース	パティシエ&シヨクラティエ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	火曜日・3限目
【授業の学習内容】 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、ブランドなどの基礎知識・その他の緑茶やコーヒーを含め、美味しい飲み方・楽しみ方やペ어링などの知識を深め、た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 ※実務経験：1996年より福岡・佐賀を中心にテレビ、ラジオの番組のMC・リポーターとして活動。複数の料理番組や中継コーナーを担当。2000年から4年間JAふくおか八女の提供番組のメンバーソナチエを担当し、種まきから収穫・加工品の製造・新商品開発などに参加。 結婚式場やお料理教室、カフェなどのシーズン毎のメニュー選定、テーブルコーディネートに携わる。 2019年紅茶アドバイザーの資格を取得し、講師として、企業で講義やイベントを開催。							
【到達目標】 紅茶を中心に、コーヒー、緑茶などの基礎を学び、メニュー開発や食べ物とのペ어링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ペ어링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	
2025/4/15	紅茶の基礎知識 ホットティーの淹れ方
2025/4/22	紅茶の基礎知識 ホットティーの淹れ方・飲み比べ
2025/5/13	アイスティー(歴史・茶葉について・実習)
2025/5/20	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)
2025/5/27	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)
2025/6/3	フルーツティー・ティーパンチ(歴史・茶葉について・実習)
2025/6/10	ハーブティー・スパイスティー(茶葉・効能について・実習)
2025/6/17	フレーバーティー・アールグレイ(歴史・茶葉について・実習)
2025/6/24	ペ어링(スイーツ)
2025/7/1	ペ어링(パン・お料理)
2025/7/8	コーヒーと紅茶の違い・コーヒーとのペ어링
2025/7/15	緑茶・中国茶の基礎とペ어링
2025/8/26	紙ナプキンの活用・ラッピング・ホットティーの淹れ方
2025/9/2	食器の歴史や特徴・オリジナルマグカップ製作
2025/9/9	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・レポート・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、香りや味を比較しながら選ぶことができ、アレンジも、ペ어링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)	西洋料理実習 Practice for western cuisine	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	西田清子・非常勤講師 熊谷真人・橋本智貴
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】 基本的な挨拶、身だしなみ、姿勢を日々の授業で学ぶ。実習を通して、道具の取り扱い、素材や料理の基本調理を習得するとともに、フルコースの流れを学び理解出来るようになる。 ※教員経歴: 調理師専門学校にて実習担当職員として勤務後、国内外(フランス)のフランス料理専門店およびオーヴェルジュにて勤務。店舗立ち上げ・メニュー開発および調理・提供業務に従事。現在、フリーランスにてフランス料理講師業務、菓子・総菜の委託業務などの運営を行う。 免許・検定: 調理師免許・西洋料理専門調理師および調理技能士・ぶぐ処理師免許・フードアナリスト3級・チーズプロフェッショナル							
【到達目標】 料理の基礎知識を深め、フルコース料理とデザートについて新たな考え方、とらえ方ができるように努める。 <具体的な目標> フォン(ダシ)とソースを中心に、それらと食材との合わせ方を学び、フレンチ・イタリア料理の全体像を理解する。							

授業計画・内容	
2025/4/15	①実習室の使い方とルールについて②食材の切り方について 講師:白川先生
2025/4/22	西洋料理の種類と調理例①【実習形式】実習内容:ハンバーグステーキ
2025/5/13	西洋料理の種類と調理例②【実習形式】実習内容:パスタ料理
2025/5/20	フランス料理の種類と調理例①【実習形式】前菜について
2025/5/27	西洋料理の種類と調理例②【実習形式】実習内容:オムレツ・オムライス 講師:白川先生
2025/6/3	フランス料理の種類と調理例①【実習形式】スープについて
2025/6/10	フランス料理の種類と調理例①【実習形式】魚料理
2025/6/17	フランス料理の種類と調理例②【実習形式】魚料理
2025/6/24	フランス料理の種類と調理例①【実習形式】魚料理 講師:坂本憲治先生
2025/7/1	フランス料理の種類と調理例①【実習形式】肉料理
2025/7/8	フランス料理の種類と調理例②【実習形式】肉料理
2025/7/15	フランス料理の種類と調理例②【実習形式】肉料理 講師:坂本憲治先生
2025/8/26	テスト内容説明、テスト対策① 集団給食:班で対応 ハンバーグステーキ・スープ
2025/9/2	テスト実施
2025/9/9	再テスト実施
準備学習 時間外学習	レシピの事前確認と作り方などをYouTubeや教科書・教本などを利用して前もって理解しておくことが大切です。 実習後は今一度、頭の中でシミュレーションを行い実習中に疑問に思ったことなどを調べる又は先生に聞くなどして「疑問」わからない → わかるに変えて行きましょう。 ※講師の都合で授業内容が前後する場合がございます。予めご了承ください。
評価方法	3つの項目で評価します。 ●実技(70%) ●衛生(20%) ●授業点(10%) 上記割合で成績評価を行います。
受講生への メッセージ	【料理を楽しむ】 料理をする為には歴史、文化、食材などを通じて知識を深めその価値を知ることが大切です。 調理基礎を学びながら調理実習では時間管理と衛生面の両方を学びチームで作り上げる大切さも学んでください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	企業プロジェクト Confection project	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	濱中先生 高塚先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	授業 形態	講義/実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	水曜日 1・2限目
<p>【授業の学習内容】</p> <p>企業様からメニュー開発の課題をいただき、ゼロから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>【到達目標】 オリジナルの商品開発が出来る様になる</p> <p><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</p>							

授業計画・内容	
2025/4/16	課題発表
2025/4/23	内容決め、発注
2025/5/7	試作1回目
2025/5/14	試作2回目
2025/5/21	一次プレゼン
2025/5/28	最終審査試作1回目 最終審査試作0回目は学園祭準備期間に行う
2025/6/11	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
2025/6/18	最終プレゼンテーション
2025/6/25	プロジェクト発表
2025/7/2	企業プロジェクト試作1回目
2025/7/9	企業プロジェクト試作2回目
2025/7/16	1次審査
2025/8/20	試作1回目
2025/8/27	試作2回目
2025/9/3	最終プレゼンテーション
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	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)	製菓実習応用Ⅲ Practice Work of Congrction3	必修 選択	必修・選択	年次	3	担当教員	中島 寛 先生、小道先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	水曜日 3・4限目
【授業の学習内容】 業界で活躍されている方から、基礎的な生地の仕込みやケーキの仕込み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：東京・兵庫のパティスリーで経験を積まれたのちに、渡仏しパリの有名パティスリーへ。その後神戸にあるスイス菓子のお店で7年間('82~'89年)経験を積まれたのちにホテルニューオータニ博多のシェフパティシエに就任('89~'06)。2006年からマダムアッシュを設立し、お菓子教室・お菓子や食関連のプロデュース・食の最新情報の発信・提案などをされており多方面で活躍。							
【到達目標】 実習を通して基礎から応用までの様々な技術・知識を学び習得し、1・2年生では得られなかったより深い知識を習得する。							

授業計画・内容	
2025/4/16	【ジェノワーズ生地】ガトー・フリーズ 【ヴァバロワ】ヴァバロワ・ア・ラ・クレーム
2025/4/23	【ジェノワーズ生地】ガトー・レー・オ・ペーシュ 【パートシュクレ】タルト・アプリコ
2025/5/7	【ビスキー・ア・ラ・キューエール】シャルロット・オ・フランボワーズ 【ビスキー・ロール】モカロール
2025/5/14	【シフォンケーキ】シフォンケーキ 【ビスキー・ジョコンド生地】サンマルク
2025/5/21	【パート・プリゼ】サントノーレ 【クレーム・ダマンド】コンベルサッション
2025/5/28	【ジャポネマッセ】マルジョレーヌ 【フレンチ・メレンゲ】カーディナル・シュニッテン
2025/6/11	【バータ・ババ】ババ 【ジュレ】プラマンジェ
2025/6/18	【バータ・チューリップ】タンバル・エリーゼ 【アパレイユ・フラン】クラフティエ・オ・スリーズ
2025/6/25	【ケーキ】ケーキ・オ・トロピック 【ヌガー】フロランタン
2025/7/2	【スフレチーズケーキ】スフレチーズケーキ 【フィナンシェ】フィナンシェ 【フレンチ・メレンゲ】バトン・マレシオー
2025/7/9	【ラング・ド・シャ】ムース・オ・カシス 【パート・ド・フリユーイ】パート・ド・エキゾチック
2025/7/16	テスト課題練習
2025/8/20	【クレーム・シトロン】レアチーズケーキ 【バータ・シガレット】シガレット
2025/8/27	テスト
2025/9/3	【ビスキー・オ・ショコラ】フォレ・ノワール 【ムース】ペーシュ・テー
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聞き再現することが必要となるので、集中力と1・2年次の復習が必要です。
評価方法	実技テスト:100%で評価します。(※授業態度を含む)
受講生への メッセージ	業界で必要とされる技術・知識をともに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)	ホームルーム & キャリア講座 Homeroom activities & career guidance	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	永溝先生
学科・コース	パティシエ & ショコラティエ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日 1限目
【授業の学習内容】 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＞ 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	
2025/4/10	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/キャリアサポートアンケートについて
2025/4/17	1年間のロードマップ
2025/4/24	企業プロジェクトプレゼンについて
2025/5/8	社会人の先輩からの講義（上園先生）
2025/5/15	あるべき人間像
2025/5/22	フランスの文化を知る(映画)
2025/5/29	フランスでパティシエとして働く事
2025/6/12	校外散策
2025/6/19	ブライダル業界について 児玉先生
2025/6/26	クラスイベント 7月12日土曜日開催
2025/7/3	クラスイベント 7月12日土曜日開催
2025/7/10	夏休みに向けて
2025/8/21	就職状況確認
2025/8/28	5月16日(金)マリンメッセ見学の
2025/9/4	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)	ECサイト・ネットショップ検定 Netshop certification	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川 宏
学科・コース	パティシエ & ショコラティエ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日 2限目
【授業の学習内容】							
【学習内容】 ネットショップ検定Lv.1合格を目指す。 本講座を通して、インターネット事情(ビジネス・セキュリティ・インシデント)などの理解を深める。 【実務経験】 システムエンジニアを約25年経験。 現在はシステム開発と並行し、中小企業のITサポートやアプリ開発を行う。							
【到達目標】 ・インターネットを通じてのビジネスについて知見を深める。 ネットショップの形態、市場、モデルなど インターネットセキュリティ意識など ・ネットショップ検定Lv.1合格							

授業計画・内容	
2025/4/15	オリエンテーション(授業の内容と進め方・評価基準の説明・最終到達目標)
2025/4/22	ネットショップのビジネス環境
2025/5/13	小売業の分類と特徴
2025/5/20	ネットショップの位置づけ
2025/5/27	ネットショップの出店形態と特徴
2025/6/3	ネットショップ実務における共通知識
2025/6/10	ネットショップ事業の準備
2025/6/17	ネットショップの制作 1
2025/6/24	ネットショップの制作 2
2025/7/1	ネットショップのプロモーション
2025/7/8	ネットショップの運用
2025/7/15	ビジネスパーソンとしての基礎知識
2025/8/26	検定試験対策
2025/9/2	検定試験実施
2025/9/9	総まとめ/振り返り総評
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	定期試験なし 授業態度20% 提出物80%
受講生への メッセージ	EC業界のポイントを理解しましょう。 現在のインターネット事情を踏まえ、実務に活用できる内容で授業を行います。 検定合格を目指しましょう。
【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)	ボンボンショコラ実習 Practice for bonbonchocolat	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	峰岸菜々先生・小道先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	前期
						曜日・時限	木曜日 3・4限目
【授業の学習内容】 業界で活躍されている外来講師から、チョコレートの基礎的な知識・技術から応用までを学ぶ。 ※教務実務経歴：2011年(有)チョコレートショップに入社。2019年シェフショコラティエに就任。							
【到達目標】 実習を通してチョコレートへの知識・技術を深め、オリジナルのボンボンショコラを作れるようになる。							

授業計画・内容	
2025/4/10	チョコレート・ボンボンショコラの基礎知識と目的(美味しさ&美しさ)について考える
2025/4/17	チョコレート・ボンボンショコラの基礎知識と目的(美味しさ&美しさ)について
2025/4/24	ガナッシュの基本配合とチョコレートの種類、道具の扱いについて
2025/5/8	ボンボンショコラの美しさ、ビジュアルと味のクオリティーについて
2025/5/15	モールドタイプボンボンショコラの応用編センター①
2025/5/22	モールドタイプボンボンショコラの応用編センター②
2025/5/29	モールドタイプボンボンショコラの応用編センター③
2025/6/12	トランペタイプのボンボンショコラについて①
2025/6/19	トランペタイプのボンボンショコラについて②
2025/6/26	モールドタイプとトランペタイプのテンパリング
2025/7/3	モールドタイプとトランペタイプのガナッシュ
2025/7/10	モールドタイプとトランペタイプ/オリジナルボンボンショコラについて/試験について
2025/8/21	オリジナルボンボンショコラの考案/試験課題の練習
2025/8/28	試験
2025/9/4	オリジナルボンボンショコラのプレゼンテーション
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技テスト:100%で評価します。(※授業態度を含む)
受講生へのメッセージ	チョコレートの高騰が続くなかこのような授業ができるのは貴重な機会だと思うので一緒に楽しく知識と技術を深めていきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	マネジメント概論	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	中村元洋
	Management overview	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30	開講区分	後期
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース				2	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)							
<p>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</p> <p>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</p> <p>※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。</p> <p>※教員実務経験：2016年3月～企業や社会人資格取得学校において、コーチングやリーダーシップ、心理学を取り入れた研修及び講座、カウンセリングを実施。</p>							
【到達目標】							
<p><具体的な目標></p> <p>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</p>							
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、マンガラート(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	タイムマネジメント①:自己の時間認識を理解する						
3回目	タイムマネジメント②:効果的な時間活用法について学ぶ						
4回目	求められるリーダー、理想のリーダー:セルフチェック(タイプ診断など)実施。「社会(企業)が求めるリーダー像」「自分がなりたいリーダー像」を確認						
5回目	リーダーシップと発揮する要素:リーダーとリーダーシップの違い、自分の中にある「リーダーシップを発揮する要素」について理解を深める						
6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						
7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						
8回目	リーダーシップと勇気づけとスポンサーシップ:「勇気づけ」「スポンサーシップ」を通して、リーダーシップの関わり方の理解を深める						
9回目	コーチング:コーチングについての基本的な知識について						
10回目	傾聴:傾聴の基本的な知識、効果について理解する						
11回目	チームマネジメント:グループで関わることについての理解を深める						
12回目	目標設定:目標達成の種類について理解し、自分に合う目標達成法について考える						
13回目	内省と未来予想:セルフワークの基本的な知識、効果について理解を図り、自身の将来について考える						
14回目	試験: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	まとめ						
準備学習 時間外学習	時間外学習:提出される課題を実施しレポート提出。推薦図書熟読。						
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ● 平常点:50点(学習に対する取組姿勢および課題の提出、内容) ● 小テスト:10点 ● 期末テスト:40点 						
受講生への メッセージ	学校生活やバイト、プライベートで家族、友人、同僚に対して実践(練習)を積み重ね学んだことを、自分のものに(習得)していきましょう!						
<p>使用教材:講師作成資料 参考図書:「サクッとわかるビジネス教養 マネジメント」「アドラー関連書籍」「コーチングの基本」「コーチングが人を動かす」など</p>							

科目名 (英)	接客サービス実習 Practice of service	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	小野 聡之
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 1	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) 料飲サービスにおける基本的な知識を習得し、実際の実技シミュレーションも体験しながら接客サービスを学ぶ。</p> <p>* 数々のホテルにてレストランサービス、宴会サービスを中心に30年のキャリアを持つプロフェッショナル。 * 厚生労働大臣指定試験機関 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 1級レストランサービス技能士 * 国家検定 レストランサービス技能検定 主任検定委員 (厚生労働大臣指定試験機関 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会) * 国家検定 ホテル・マネジメント技能検定 検定委員 (厚生労働大臣指定試験機関 一般社団法人 日本宿泊産業マネジメント技能協会) * 全国宴会支配人協議会(B.M.C.) 全国B.M.C.副会長・九州B.M.C.相談役</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><具体的な目標> サービスマンとして最低限の知識・技術・ホスピタリティーについて学び、「接客サービス」の基本を習得する。</p>							

授業計画・内容	
1回目	9/30(月) ◆前期カリキュラムの確認 【座学】サービスとは何か?
2回目	10/7(月) ◆接客の基本 【座学】身だしなみ、態度・動作と接客用語
3回目	10/21(月) ◆食器・備品の基礎知識 【座学】カトラリー・皿・グラスについて
4回目	10/28(月) ◆サービス実習Ⅰ 【実技】テーブルセッティング、ナプキンの折り方
5回目	11/4(月)祝 ◆サービス実習Ⅱ 【実技】プレートサービス(皿の持ち方、下げ方)、サーバーの使い方
6回目	11/11(月) ◆ビバレッジの基礎知識 【座学】ワイン、カクテル等の基礎知識
7回目	11/18(月) ◆ビバレッジサービス実習 【実技】ワインボトルサービス、グラスレイサービス
8回目	11/25(月) ◆料理の基礎知識 【座学】世界の料理と郷土料理
9回目	12/2(月) ◆コーヒー・紅茶の基礎知識 【座学&実技】コーヒー・紅茶のサービス
10回目	12/9(月) ◆テーブルマナーの知識 【座学&実技】マナーの理論と実践
11回目	12/16(月) ◆サービス実習Ⅲ 【実技】グループシミュレーション実習
12回目	1/20(月) ◆筆記テスト *実技テスト内容確認及び練習
13回目	1/27(月) ◆実技テスト①
14回目	1/29(水) ◆実技テスト②
15回目	2/3(月) ◆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 * 実技 * 授業態度
受講生への メッセージ	この授業では、Food&Beverageの基礎知識とサービス技術を学び、次世代のパティシエとショコラティエを目指しましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓高度技術練習 Practice Work of Congrcction1	必修 選択	必修・選択	年次	3	担当教員	永溝先生、高塚先生
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
<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) 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。</p> <p>※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</p>							
<p>【到達目標】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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	導入 大きさが違うケーキの仕込み ナッペ 絞り
2回目	大きさが違うケーキの仕込み ジェノワーズ焼き ナッペ カット 絞り
3回目	大きさが違うケーキの仕込み ジェノワーズ焼き ナッペ カット 絞り
4回目	大きさが違うケーキの仕込み ジェノワーズ焼き 均等にカットする フィルム巻き
5回目	大きさが違うケーキの仕込み 小テスト対策
6回目	大きさが違うケーキの仕込み 小テスト
7回目	導入 レパレットの使用、応用 ジェノワーズの生地を伸ばす。
8回目	レパレットの使用、応用 ジェノワーズの生地を伸ばす 生クリームを伸ばす
9回目	レパレットの使用、応用 ジェノワーズの生地を伸ばす 均等にカットする フィルム巻き
10回目	レパレットの使用、応用 ジェノワーズの生地を伸ばす 生クリームを伸ばす 均等にカットする フィルム巻き
11回目	レパレットの使用、応用 ジェノワーズの生地を伸ばす 試験対策
12回目	レパレットの使用、応用 ジェノワーズの生地を伸ばす 試験
13回目	デザート店舗シミュレーション準備
14回目	販売用デザート仕込み
15回目	バレンタインデザート準備
準備学習 時間外学習	
評価方法	小テスト(50%) 実技テスト(50%)
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製菓販売実習 Practice Work of Congrction1	必修 選択	必修・選択	年次	3	担当教員	外来先生 永溝先生
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
<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) 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。 ※教員実務経験 : 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】 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</p>							

授業計画・内容	
1回目	納富シェフ
2回目	喜田シェフ(アンサンブル)
3回目	日高シェフ(ホテル日航福岡)
4回目	郡嶋シェフ
5回目	安達さん
6回目	喜田シェフ(アンサンブル)
7回目	神崎さん(ブループリント)
8回目	内田美和さん
9回目	内田美和さん
10回目	販売実習に向けて
11回目	バレンタインイートイン店舗 店長決め セクション決め
12回目	試作 飾り 提供方法を考える
13回目	デザート店舗シミュレーション 及び 準備
14回目	販売用デザート仕込み
15回目	バレンタインデザート開店
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価
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。販売実習に活かしましょう。
【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 Homeroom & career guidance	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	永溝先生
学科・コース	パティシエ&ショコラティエコース	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【授業の学習内容】							
各テーマごとのレポート提出 ※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> お菓子の知識を調べ学び、提出期限を守るようになる							

授業計画・内容	
1回目	スケジュール確認 授業について
2回目	好きなケーキについて レポート
3回目	スポーツフェスタ について
4回目	焼き菓子について レポート
5回目	国ごとの伝統菓子の調査 レポート
6回目	チョコレートのテンパリング レポート
7回目	アレルギー対応の商品について レポート
8回目	お菓子の歴史について レポート
9回目	国ごとの伝統菓子の調査 レポート
10回目	製菓用材料の特性と役割 レポート
11回目	クリスマスのお菓子について レポート
12回目	冬休み前 インフォメーション
13回目	スケジュール確認 授業について
14回目	3年間を振り返って レポート
15回目	卒業制作展について
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	レポート提出:100%
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&ホテル講義 Bridal&Hotel Lecture	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	木下かな・増田綾香・松岡尚美
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	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期 曜日・時限
<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)</p> <p>1回目～7回目:ブライダルとはどんな分野で、パティシエとしてどう関わっていくのか知識を得ることができる。 ※実務経験:株式会社Plan・Do・Seeにてウェディングプランナーとして3年4か月勤務勤務経験あり、マナーやホスピタリティにも精通している。(木下) IKK株式会社にてウェディングプランナー/営業部として3年勤務。その後、株式会社グローバルエージェンツにてウェディングプランナー、PR担当として3年勤務。2023年3月よりフリーランスのウェディングプランナー兼 業務委託でライフロー株式会社にてウェディングプランナーを担当中。(増田)</p> <p>8回～14回:日本の宿泊施設の代表的な特徴や各セクションの業務内容、日本の観光ビジネスを理解し、シーンに合わせた心づかいの大切さや文化や風習の違う海外からのお客様をおもてなしする知識を身につける。 ※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。 ホテルビジネス実務検定ベーシックレベル1級取得。日本ホスピタリティ推進協会認定講師。(松岡)</p>							
<p>【到達目標】</p> <p><1回目～7回> 結婚式とはなにか。ブライダルでのパティシエはどのようなことをしてどう結婚式と関わっているのかを把握することができる。</p> <p><8回～14回> ①日本の観光産業の「いま」を知り、ホテル業界の魅力や特徴、お客様にとって良いホテルとは何かを、ハード面とソフト面の両方で考えることができる。 ②ホテル・サービスの価値を理解し、即戦力として現場で活躍できる人材になる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	ブライダル概論オリエンテーション 自己紹介。ブライダルとは、結婚式とは何かについて知識を得ることができる(木下)
2回目	結婚式当日の流れを学び、その中でキッチンでどのような動きをしているかを把握することができるようになる(木下)
3回目	結婚式当日までの流れを学び、当日までをパティシエとして新郎新婦様の結婚式準備とどう関わっているのかを学び取ることができるようになる(木下)
4回目	結婚式に携わる様々なスタッフの動きを知り、キッチンスタッフの役割について理解を深めることができる(増田)
5回目	結婚式に携わるスタッフごとの動きの振り返りと詳細について説明することができる、原価・PLIについて理解することができる(増田)
6回目	課題:ケーキデザインのヒアリング+デザインデッサン(増田)
7回目	課題発表(ブライダル概論)、ブライダル概論振り返り(増田)
8回目	ホテル概論オリエンテーション : 講義の説明 日本の観光ビジネスの概要とホテルの各セクションの業務を理解することができる(松岡)
9回目	日本の宿泊施設の種類・特徴を学び、利用するお客様のニーズを正しく理解することができる(松岡)
10回目	ホテルの組織の概要とホテルのキャリアマップを理解することができる(松岡)
11回目	訪日外国人旅行者への配慮 : 日本旅行を楽しんでいただくための心配りを理解することができる(松岡)
12回目	アレルギー対応、食べられない食材への対応について理解することができる(松岡)
13回目	評価試験(ホテル概論)(松岡)
14回目	ホテル概論のふりかえり(松岡)
15回目	
準備学習 時間外学習	①事前学習では、シラバスを読み講義概要を確認すること。 ②内容に応じてプリントを配布しますので、ファイルを準備すること。
評価方法	【ブライダル概論】課題50% 【ホテル概論】筆記試験:50%
受講生への メッセージ	結婚式の流れやブライダルスタッフの役割について楽しく学んでいきましょう。(木下、増田) ホスピタリティ産業の中核ともいえるべき宿泊産業のなかでもホテルにフォーカスし、ホテルの魅力や抱える問題などを様々な角度から学んでいきます。興味を持って受講してください。(松岡)
【使用教科書・教材・参考書】	
【ホテル概論参考文献】初心者によさしい旅館ホテル・観光の教科書/NPO法人 日本ホテルレストラン経営研究所	

科目名 (英)	研究発表&プレゼンテーション Pastry research presentation	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	永溝先生、濱中健一
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	後期
【授業の学習内容】 チョコレートに関する様々な情報を調べ研究しまとめる、また研究したものを発表することでプレゼンテーション力・文章力を身につけることができるようになる ※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。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							
【到達目標】 <具体的な目標> チョコレートの種類や商品をテーマにして研究発表を行う事により身につけた専門知識を表現できるようになる							

授業計画・内容	
1回目	導入 研究内容決め
2回目	プレゼン資料作成①
3回目	プレゼン資料作成②
4回目	プレゼン資料作成③
5回目	プレゼン資料作成④
6回目	プレゼン資料作成⑤
7回目	※スポーツフェスタ※
8回目	プレゼンテーション
9回目	研究内容決め
10回目	プレゼン資料作成①
11回目	プレゼン資料作成②
12回目	プレゼン資料作成③
13回目	プレゼン資料作成④
14回目	プレゼン資料作成⑤
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	レポート提出 プレゼンテーション 授業内評価:100%
受講生へのメッセージ	チョコレートに関する様々なことを研究することで、色んな事に興味をもち楽しみながら学んで欲しいです。 『知る』ことの楽しさを知ってください
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	調理実習(和食) Practice for Japanese cooking	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	石川康二 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	講義	総時間 (単位)	60 4	開講区分	後期
【授業の学習内容】							
調理に特化した調理基礎を学びます。野菜の切り方・炒める・煮る・焼く・油の使い方・盛り付けまでを学び美味しい料理が出来るようになる。 (教員実務経歴)・・・1988年～2009年の21年間日本料理を歴任。ホテル・料亭・寿司割烹店で活躍 専門調理師日本料理取得・専門調理師寿司料理取得・調理師免許取得・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞							
【到達目標】 就職した際に即戦力となる技術・知識をマスター出来るようになる。							
<具体的な目標>調理の実習に加えて調理基礎の在り方を理解し、基礎知識を学び新しい料理に挑戦出来るようになる。業界で活躍する際に新しい調理の発想を身に付けて活躍出来る力を身に付けるようになる。							

授業計画・内容	
1回目	包丁の研ぎ方と理解 調理実習室での心得
2回目	野菜のカット(キャベツの千切り・人参の細切り)
3回目	スライスサラダ・ドレッシングの作り方
4回目	ご飯の炊き方・チキンカツの仕込みと提供
5回目	中華料理・チャーハンの作り方と海老のチリ煮
6回目	玉子について(出汁巻き・茶碗蒸し・玉子豆腐)
7回目	スポーツ大会
8回目	お寿司(細巻・太巻き)の作り方
9回目	油の温度管理について(天婦羅と変わり揚げ)について
10回目	和風バンバーグ・キャベツの千切り
11回目	中華料理炒め(野菜炒め・創作チャーハン・玉子スープ)
12回目	煮物について(野菜の炊き合わせと野菜の切り方について)
13回目	テスト課題
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	
評価方法	実習での取り組み姿勢・かたづけの姿勢も加えて採点する。
受講生へのメッセージ	基本的な実習に加えて、業界に出ていく上での実習を身に付けます。基本をしっかり学んで業界で活躍出来る様になって下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ハーブ&スパイス講義 Herb&spices lecture	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	島崎満美子
学科・コース	パティシエ&シヨコレティエコース	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) スパイスの歴史、世界の代表的なスパイス、薬膳など幅広い知識を学ぶ。また、効能や選び方も併せて学ぶ。日常でも身近に感じてもらえるような一般的な塩や味噌等の知識も学ぶ。							
【到達目標】 <具体的な目標> 日常にも使えるような基礎知識を学び、今後の仕事や私生活に取り入れて実践していく。							

授業計画・内容	
1回目	自己紹介、今後の流れ、スパイスの歴史
2回目	スパイスの基本
3回目	スパイスの働き、似たものスパイス
4回目	スパイス郷土料理、日本のスパイスの歴史
5回目	スパイスの薬効成分
6回目	調味料①
7回目	スパイスの選び方・代表的なスパイスプロフィール
8回目	薬膳①
9回目	調味料②
10回目	手作カレー粉調合実践
11回目	今まで学んだ調味料・スパイスがどの位お菓子に使えるかのメニュー等調べてディスカッションする。
12回目	薬膳②
13回目	薬膳③
14回目	評価テスト
15回目	総復習
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト80% 授業態度、出席率10%、実践10%
受講生への メッセージ	スパイスや調味料によって味も効能も変わるので、日常でも仕事でも幅広いジャンルで学んだものを活用してほしい。
【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 Corporate project & the work for Graduation	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	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
【授業の学習内容】 各自がオリジナルの商品を開発、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							
【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> 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』『スケジューリング』の大切さを身につける。							

授業計画・内容	
1回目	卒業制作展に向けてのスケジュール
2回目	ルセット考案 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	1次チェック
7回目	試作1回目
8回目	試作2回目
9回目	最終チェック
10回目	卒業制作作品制作
11回目	卒業制作作品制作
12回目	卒業制作作品制作
13回目	卒業制作作品制作
14回目	卒業制作作品制作
15回目	店舗シミュレーション
準備学習 時間外学習	●授業内評価(80%) ●授業内態度(20%)
評価方法	
受講生へのメッセージ	3年間学んだ集大成として自分たちのお店を作ります。 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。

科目名 (英)	製菓ゼミ Confectionery seminar	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	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 曜日・時限
<p>【授業の学習内容】 各自がオリジナルの商品を開発、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。</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</p>							
<p>【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> オリジナル商品開発の力を身につける。</p> <p>今まで授業や販売を通して学んできた事をいかし、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』『スケジューリング』の大切さを身につける。</p>							

授業計画・内容	
1回目	卒業制作展に向けてのスケジュール
2回目	ルセット考案 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	1次チェック
7回目	試作1回目
8回目	試作2回目
9回目	最終チェック
10回目	卒業制作作品制作
11回目	卒業制作作品制作
12回目	卒業制作作品制作
13回目	卒業制作作品制作
14回目	卒業制作作品制作
15回目	店舗シミュレーション
準備学習 時間外学習	●授業内評価(80%) ●授業内態度(20%)
評価方法	
受講生へのメッセージ	3年間学んだ集大成として自分たちのお店を作ります。 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。