

科目名 (英)	衛生法規 Hygiene law	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	浅野 勇貴
学科・コース	パティシエ科1年制	授業 形態	講義	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜 4限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 地上波放送局において食品広告の審査を担当。その後独立し、司法書士資格を持つカメラマンとして、コンプライアンス重視の広告制作を行う。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 実務家教員が科目との関連で持つ経験は、①食品広告の適正化への取り組み、②業界団体を通じた国家資格制度そのものの維持への取り組み、である。飲食店経営者としては、消費者に伝わりやすくするため、またはいわゆる「バズらせる」ことに重きを置きがちで、消費者にとって大げさ・紛らわしい店舗運営をしがちである(①)。適正な店舗運営によって消費者からの信頼獲得を目指す姿勢を養い、地域で長く存続し続けられる店舗経営者を育てる(②)。							
【到達目標】 法律を学んだとしても、おいしいケーキを作れるようになるわけではない。しかし、パティシエは商品だけではなく安心・安全も提供できなければ、社会からの信頼を得続けることはできない。衛生法規で学ぶ食に関するルールは歴史上の食品事件の反省を踏まえたものであり、新米パティシエはお客様の安心・安全のためにこれを知っておく。							
【使用教科書・教材・参考書】 基本的に「製菓衛生師全書」を使用する。また、ネット上からダウンロードのできる文書やストリーミング動画を使用する。各回のコマシラバスで事前告知する。				【授業外における学習】 授業で扱った教科書のページについては、複数回通読してほしい。そうすれば国家試験前に焦ることはない。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 ①本科目のオリエンテーションを行う。②パティシエがなぜ法律を学ぶ必要があるのか理解する。 【授業内容】 ①オリエンテーション ②パティシエが法律を学ぶ理由			9	【到達目標】 国が食の安心・安全の取組みを強化し、基本法にまで昇華した経緯を知る。 【授業内容】 食品安全基本法の概要		
2	【到達目標】 そもそも法律が社会に存在する意味を理解する。このうち、「法の種類」は国家試験頻出事項なので注意を要する。 【授業内容】 法学に関する基礎的事項			10	【到達目標】 市販されている食品を持参し、記載内容が根拠に基づくものかを調べる作業を行う(応用的な内容)。 【授業内容】 食品表示②・その他の衛生法規		
3	【到達目標】 「衛生法規の分類」は全体が国家試験頻出事項なので、注意を要する。 【授業内容】 衛生法規の分類			11	【到達目標】 「食品衛生法」は国家試験で出題されやすい分野である。添加物については、衛生法規以外の科目でも取り扱われる。 【授業内容】 食品衛生法の概要		
4	【到達目標】 市販されている食品を持参し、記載内容が根拠に基づくものかを調べる作業を行う(入門的な内容)。 【授業内容】 食品表示①			12	【到達目標】 食品添加物に関する食品衛生法の解釈方法は、本科目の一番の難所であるから、集中して受講してほしい。 【授業内容】 食品衛生法上の食品・添加物の取り扱い		
5	【到達目標】 食品にシムスをするにめたつく、行政との付き合いは必ず発生する。その衛生行政がそのような理念によって営まれているのかを理解する。 【授業内容】 行政に関する基礎的事項			13	【到達目標】 食品衛生法の雑多な分野を学ぶ。口に入れないものにも規制が及ぶことを知る。 【授業内容】 食品衛生法上の器具・容器包装の取り扱い		
6	【到達目標】 自らの仕事を守り、律する法令を知る。 【授業内容】 製菓衛生師法の概要			14	【到達目標】 食品ビジネスが許認可事業であることを知り、その違反に対しては制裁があることも知る。 【授業内容】 食品衛生法上の営業許可		
7	【到達目標】 「製菓衛生師免許」は全体が国家試験頻出事項なので、注意を要する。 【授業内容】 製菓衛生師免許			15	【到達目標】 製菓衛生師試験突破に必要な知識が備わっているかを測定する。 【授業内容】 試験		
8	【到達目標】 ここまでの講義で学んだ範囲で解くことができる製菓衛生師試験の問題にチャレンジする。 【授業内容】 問題演習			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	公衆衛生学 Public Health	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	横原 夢見
学科・コース	パテシエ科1年制	授業 形態	講義	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜 3限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 病院にて栄養管理、給食管理業務、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として10年以上の経験を持つ。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 公衆衛生とは相反する臨床現場において10年以上栄養管理を行ってきたからこそ、公衆衛生が目指す予防の重要性を、臨床の経験・知識を交えながらお伝えする。一般論ではなく、各自の生活、マインドと照らし合わせながら積極的に授業に参加されることを望む。							
【到達目標】 前期に学習した内容を復習し、練習問題・国家試験の過去問を解くことによって、国家試験受験に向けた実践力を養う。							
【使用教科書・教材・参考書】 製業衛生師全書				【授業外における学習】 予習:学修範囲の確認 復習:教科書、参考資料などの見直し			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 健康の定義について具体的に述べる事ができる 【授業内容】 WHOの健康の定義、公衆衛生に関する人物について、プライマリヘルスケア、ヘルスプロモーション			9	【到達目標】 感染症の種類、予防対策について説明できる 【授業内容】 感染症、病原体、感染症の起こる三条件、感染症の予防対策		
2	【到達目標】 公衆衛生行政、保健所の設置・機能について説明できる 【授業内容】 公衆衛生行政、地域保健法、保健所・保健センター			10	【到達目標】 感染症の種類、予防対策について説明できる 【授業内容】 経口感染症の予防対策、感染症の種類、わが国の感染症対策		
3	【到達目標】 人口静態統計、人口動態統計について説明できる 【授業内容】 人口静態統計、人口動態統計と健康指標			11	【到達目標】 生活習慣病の分類、診断基準、予防法について説明できる 【授業内容】 生活習慣病の予防、循環器病		
4	【到達目標】 人口動態統計、疾病統計について説明できる 【授業内容】 出生数、合計特殊出生率、死亡率、年齢調整死亡率、死因別死亡順位、生命表、平均余命、平均寿命			12	【到達目標】 生活習慣病の分類、診断基準、予防法について説明できる 【授業内容】 がん(悪性新生物)、糖尿病、肝疾患、生活習慣病の予防と菓子		
5	【到達目標】 疾病統計について説明できる 【授業内容】 罹患率、有病率、受療率、有訴者率、通院者率、感染症、食中毒、その他の疾患			13	【到達目標】 作業環境と健康、安全衛生管理について説明できる 【授業内容】 作業環境・方法と健康、職業性疾患、作業関連疾患、労働災害、産業保健対策、安全衛生管理体制		
6	【到達目標】 環境衛生と疾患の関係について説明できる 【授業内容】 空気、光、水			14	【到達目標】 安全衛生管理について説明できる 【授業内容】 安全衛生管理体制、健康保持推進対策、メンタルヘルス対策、菓子製造施設における労働安全衛生		
7	【到達目標】 水質の管理、下水道の仕組み、害虫駆除、生活衛生について説明できる 【授業内容】 水質基準、廃棄物処理、そ族・衛生害虫駆除、生活衛生、菓子製造施設の環境衛生			15	【到達目標】 自身の修学状況について確認し、理解が不十分であった箇所の確認を行う 【授業内容】 期末試験、終了後の解答解説		
8	【到達目標】 大気汚染、水質汚濁、騒音、その他の公害について説明できる 【授業内容】 大気汚染、水質汚濁、騒音、その他の公害			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点=A評価 点数 89～80点=B評価 点数 79～70点=C評価 点数 69～60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	食品学 Food Science	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	中村 雅美
学科・コース	バテシエ科1年制	授業 形態	講義	総単位 時間	30	開講区分 曜日・時間	後期 火 曜 2 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) プロスポーツ選手やスポーツキッズの栄養サポート、メディア、集団給食や大学病院、特定保健指導など、様々なライフステージへのサポートの経験を持つ。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) なぜ調理師が食品学を学ぶのか。食品学を学ぶ意義をしっかりと自分の中に落とし込み、各食品の成分や特徴など、食に携わる者として必要な知識を習得する。過去に出題された問題に触れながら学びの理解を深め、食材の興味関心を持つようになる。学んだ知識を職業に活かせるように一緒に考えます。 あなたは日頃、何を食べていますか？！							
【到達目標】 なぜ調理師が食品学を学ぶのか。食品学を学ぶ意義をしっかりと自分の中に落としこみ説明できるようになる。各食品の成分や特徴など、食に携わる者として必要な知識を習得し、食材の興味関心を持つようになる。学んだ知識を職業に活かすことができるようになる。 日頃食べている食品に興味関心を日頃から持つようになる授業を目指します！							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生士全書 ビジュアル食品成分表				【授業外における学習】 日常の中でも食品に関心を高く持ち、新聞やニュースにアンテナをはっておく			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 食品学を学ぶ意義について考える。食品の機能について確認、食品としての条件について説明できるようになる 【授業内容】 食品学概要 食品の条件			9	【到達目標】 菓子の材料になる食品の特性を学び取る。野菜類・果実類について成分や特徴について学びを深め、説明できるようになる 【授業内容】 食品の特性 野菜類・果実類		
2	【到達目標】 食品の主な成分について詳細を学ぶ。嗜好成分や有害成分についても成分名や効果、毒性について説明できるようになる 【授業内容】 食品概要 食品の種類と成分			10	【到達目標】 菓子の材料になる食品の特性を学び取る。魚介類について成分や特徴について学びを深め、説明できるようになる 【授業内容】 食品の特性 魚介類		
3	【到達目標】 食品成分値とはどのような値を示すのか。また食品成分表の基本的な活用法、見方を学び、エネルギーの考え方を把握する 【授業内容】 食品概要 食品成分表			11	【到達目標】 菓子の材料になる食品の特性を学び取る。肉類について成分や特徴について学びを深め、説明できるようになる 【授業内容】 食品の特性 肉類		
4	【到達目標】 食品の分類方法について、観点による違いを考えてみる。日本食品標準成分表での分類方法を把握し自分で調べることができる 【授業内容】 食品学概要 食品の種類と分類			12	【到達目標】 菓子の材料になる食品の特性を学び取る。牛乳・乳製品について成分や特徴について学びを深め、説明できるようになる 【授業内容】 食品の特性 牛乳・乳製品		
5	【到達目標】 菓子の材料になる食品の特性を学び取る。穀類について成分や特徴について学びを深め、説明できるようになる 【授業内容】 食品の特性 穀類			13	【到達目標】 菓子の材料になる食品の特性を学び取る。嗜好飲料や調味料について成分や特徴について学びを深め、説明できるようになる 【授業内容】 食品の特性 嗜好飲料・調味料		
6	【到達目標】 菓子の材料になる食品の特性を学び取る。芋類について成分や特徴について学びを深め、説明できるようになる 【授業内容】 食品の特性 芋			14	【到達目標】 菓子の材料になる食品の特性を学び取る。スパイスについて成分や特徴について学びを深め、説明できるようになる 【授業内容】 食品の特性 スパイス		
7	【到達目標】 菓子の材料になる食品の特性を学び取る。菓子類・糖類について成分や特徴について学びを深め、説明できるようになる 【授業内容】 食品の特性 菓子類			15	【到達目標】 今までの学びをふりかえり、知識の定着をはかり学びをつなげる学んだことをアウトプットすることができるようになる 【授業内容】 定期試験 ふりかえり		
8	【到達目標】 菓子の材料になる食品の特性を学び取る。大豆・大豆製品について成分や特徴について学びを深め、説明できるようになる 【授業内容】 食品の特性 大豆およびその製品・豆類			【評価について】 筆記試験による定期試験80点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価(特別補講を実施)			
【特記事項】 日頃から自分の食べている食品に興味を持つと学びが深まる							

科目名 (英)	食品衛生学 Food hygiene	必修 選択	必須	年次	1年	担当教員	小阪玉江
学科・コース	パテシ工科1年制	授業 形態	講義	総単位 時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜 3~4 限
【実務経験】 病院管理栄養士として40年以上の経験と当校の非常勤講師として10年の経験を持つ。							
【授業の学習内容】 長年、病院の管理栄養士として栄養指導や献立作成・調理指導などの経験を活かし、食物による危害を防止できるよう食品衛生学を理解できるよう指導し、食品取扱者としての衛生意識を高める。一方製菓衛生師の国家試験に合格するよう、出題傾向から問題を理解できるよう導く。							
【到達目標】 食中毒や食品添加物・衛生管理をしっかり理解して、社会生活での食品衛生・食の安全を実践できること。 製菓衛生師国家試験の内容をしっかり理解できること。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 有害物質を知り、生物濃縮と食物連鎖の関係を理解する。 【授業内容】 重金属や放射性物質について。 有機塩素系農薬について。			9	【到達目標】 食品表示から加工食品を知り、その活用を考える。 【授業内容】 賞味期限と消費期限・卵と牛乳の鮮度について・油脂の酸化について理解する。		
2	【到達目標】 農薬および動物医薬品の残留について理解する。 食品中の異物について理解する。 【授業内容】 具体的な異物混入を考え、防止策を知る。			10	【到達目標】 既製食品から表示や栄養量・バランスについて学ぶ。 【授業内容】 食品表示と実際にコンビニの昼食を購入して、食品表示の実際と栄養バランスと健康について考える。		
3	【到達目標】 食品取扱の3原則について理解する。 【授業内容】 具体的な食中毒予防と実践方法を知る。			11	【到達目標】 製菓衛生師試験問題を理解する。 【授業内容】 ポイントをまとめ、製菓衛生師試験対策をする。 ・微生物による食中毒について		
4	【到達目標】 食品の取り扱いの注意点を理解し衛生管理の実践ができる。 【授業内容】 菓子による食中毒の事例を理解し食中毒全般を復習する。			12	【到達目標】 製菓衛生師試験問題を理解する。 【授業内容】 ・化学物質による食中毒・自然毒による食中毒について		
5	【到達目標】 洗浄と殺菌について理解する。 【授業内容】 物理的消毒方法・化学的消毒法と対象物を知る。			13	【到達目標】 製菓衛生師試験問題を理解する。 【授業内容】 ・食品添加物について ・食品中の有害物質		
6	【到達目標】 営業者について学び・その役割を理解する。 【授業内容】 自主衛生管理について。 水質検査の方法について。			14	【到達目標】 製菓衛生師試験問題を理解する。 【授業内容】 ・衛生管理について 定期試験対策		
7	【到達目標】 菓子製造業のHACCPと施設基準と設備構造について理解する。 【授業内容】 HACCPの各工程ごとの管理を知り、実践方法を知る。			15	【到達目標】 食品衛生全般の問題を理解し定期試験を実施する。 【授業内容】 復習問題をやりながら前期の復習 定期試験		
8	【到達目標】 HACCPについて理解し実践できるようになる。 【授業内容】 実際の調理現場での衛生方法と現実の衛生管理を考える。			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数 100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	栄養学 Nutrition	必修 選択	必須	年次	1	担当教員	六角 初美
学科・コース	パテシエ科1年制	授業 形態	講義	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜 2 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 10年以上にわたり病院・保育園・介護施設での栄養管理は勿論、献立作成や衛生管理・発注作業・栄養相談など幅広い経験を持つ。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 栄養学は体と食の関係性を学ぶ事が大切です。自分の体の事で起こっていることにまずは興味を持てるように、日常で行える体の変化を体験していただきます。五大栄養素とはそれぞれどんな役割を持っていて、体に吸収される流れはどんな物なのかを体系的に学んでいきます。そうすることにより、食べ物が体の一部になったり、エネルギーとして使われたりなどリアルに理解できるようになります。講師が実際に2000人以上の食事相談をうけてきた中で得た内容をわかりやすく、スライドや板書を使い、わかりやすい授業を展開していきます。							
【到達目標】 前期で学んだ知識をもとに、1日の食事バランス・必要栄養量を学び、健康的な食生活を考える軸を身に付ける。さらにライフステージ別でそれぞれに必要な食の知識をつけ、現場に立った時それぞれの対象者にあわせた適正な判断ができるようにする。 最後には、病態栄養を学び、食事が体に及ぼす危険因子を知り、食事療法としての栄養の知識を使えるように身に付ける。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書				【授業外における学習】 宿題プリントにて、学習内容の復習につなげる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 食事バランスガイドを使って自分の食事バランスをチェックできるようにする。 【授業内容】 食事バランスガイドとは？ 実際に自分の食生活を診断して食習慣を見直してみる。			9	【到達目標】 高齢期の体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感知識を使えるようにする。映像にてライフステージ全体のまとめを行う。 【授業内容】 ライフステージ栄養④ 高齢期の体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。		
2	【到達目標】 1日に必要なエネルギー摂取量を知り、必要な運動・食事の量の目安を把握する。 推定エネルギー必要量、基礎代謝、活動エネルギー、食事誘発性体熱産生それぞれについて言葉の意味から学ぶ。			10	【到達目標】 日本の現状を知ることで見えてくる、問題提起を行いSDGS目線でどんな取り組みができるか考え実行につなげる。 【授業内容】 国民健康栄養調査にて、様々な日本の食と栄養状況を把握し、今現在の食のあり方をSDGSの考えを含めて話し合ってみる。		
3	【到達目標】 食品に書かれている表示を見て、自分にとって必要な情報をよみとれるようにする。 【授業内容】 食品表示制度について学び、どのような決まりの元表示がされているのか、どのように読み取ればいいのか実物で確かめる。			11	【到達目標】 高血圧・骨粗しょう症についてどのような食事が必要なのかをしり、血管や骨の健康に必要な栄養知識を身につける。 【授業内容】 病態栄養① 高血圧・骨粗しょう症について症状から食事療法まで学ぶ。		
4	【到達目標】 ホルモンがどこから出て、どのような働きをしてくれているのかを学びホルモンのメカニズムをうまく使えるようにする。 【授業内容】 脳の働きが食欲にどのように関与しているのかを学びながら、体の機能を調節しているホルモンについて学びを深める。			12	【到達目標】 糖尿病・脂質異常症についてどのような食事が必要なのかをしり、健康的な血液循環に必要な栄養知識を身につける。 【授業内容】 病態栄養② 糖尿病・脂質異常症について症状から食事療法まで学ぶ。		
5	【到達目標】 1～4回までの授業の内容をしっかりとできるようまとめを行い、知識を定着させる。 【授業内容】 1～4回までの総復習を行う。			13	【到達目標】 胃腸疾患・メタボなど生活習慣病全体のまとめを通して共通する悪い食習慣を良い食習慣に変えていくきっかけにする。 【授業内容】 病態栄養③ 胃腸疾患・メタボなど生活習慣病全体のまとめを行う。		
6	【到達目標】 妊娠期の体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感知識を使えるようにする。 【授業内容】 ライフステージ栄養① 妊娠期～授乳期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。			14	【到達目標】 テスト対策プリントや映像を見ながら理解を深める。 【授業内容】 総合復習を行う。		
7	【到達目標】 乳児期～学童期になるときの体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感知識を使えるようにする。 【授業内容】 ライフステージ栄養② 乳児期～幼児期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。			15	【到達目標】 第1回～14回授業についてしっかりと理解が出来ているか確認を行い、理解をより深める。 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 思春期～成人期になるときの体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感知識を使えるようにする。 【授業内容】 ライフステージ栄養③ 思春期～成人期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。			【評価について】 筆記試験による定期試験80点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数 100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】 日常での体調チェックを行うようにしていくと、栄養学の授業がより興味をもってうけられるようになります。							

科目名 (英)	製菓理論 Theory for tortal confection	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	小金井 恭佑
学科・コース	バテシ工科1年制	授業 形態	演習	総単位 時間	30	開講区分 曜日・時間	後期 水曜 1限
【実務経験】 製菓衛生師の資格を持ち、長年、パン製造業などの実務経験を有する教員が講義を実施する。							
【授業の学習内容】 菓子職人に必要な原材料、基本的生地の理論を学び、知識を修得する授業を行う。 製菓衛生師試験の過去問題を参照し、製菓理論の知識を身につける。 業界に求められる人材になるために「やりがい」や「重要性」を見つけ、必要なことは何かを考える。							
【到達目標】 製菓材料の基本的な知識を身につけ、製菓衛生師試験の過去問題が解けるようになる。 製菓理論の知識を深め、菓子を作る上での大切なことを理解し、実習授業の時のコツ、失敗の理由の原因が追究、説明できるようにする。							
【使用教科書・教材・参考書】 ・製菓衛生師全書 ・板書資料				【授業外における学習】 教科書に目を通しておくとともに、授業後に復習をする。また、製菓実習授業において、自ら考えることの大切さを認識しておく。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 製菓理論を学ぶ目的を理解する。 甘味料(砂糖)の種類、特性について理解する。 【授業内容】 製菓理論概要、甘味料			9	【到達目標】 凝固剤の種類、特性について理解する。 凝固温度や、適した製品の使い分けについて理解する。 【授業内容】 凝固剤		
2	【到達目標】 小麦粉の種類、特性について理解する。たんぱく質や灰分の含有量、製品に適した小麦粉の使い分けについて理解する。 【授業内容】 小麦粉			10	【到達目標】 酒、香辛料、香料の種類について理解する。 製品に与える効果について理解する。 【授業内容】 酒類、香辛料、香料		
3	【到達目標】 でん粉の特性(糊化、老化の条件)について理解する。 米粉の種類について理解する。 【授業内容】 でん粉、米粉			11	【到達目標】 膨張剤、乳化剤の種類、特性について理解する。 製品に与える効果について理解する。 【授業内容】 膨張剤、乳化剤、補助材料		
4	【到達目標】 鶏卵の成分、特性について理解する。 卵黄、卵白の特性、凝固温度の違いについて理解する。 【授業内容】 鶏卵			12	【到達目標】 パン酵母の種類、特性について理解する。 高糖生地、低糖生地における酵母の使い分けについて理解する。 【授業内容】 パン酵母		
5	【到達目標】 油脂の種類、特性について理解する。 固体脂の特性と、製品への効果について理解する。 【授業内容】 油脂			13	【到達目標】 パン製造の補助材料について理解する。 パン生地に与える効果について理解する。 【授業内容】 製パン材料		
6	【到達目標】 牛乳の種類、成分、特性について理解する。 乳製品の種類について理解する。 【授業内容】 牛乳、乳製品			14	【到達目標】 製菓理論で学んだ内容を説明できる。 定期試験に向けての課題を特定する。 【授業内容】 製菓理論の復習		
7	【到達目標】 チョコレートの種類、特性について理解する。 テンパリングの方法、構造変化について理解する。 【授業内容】 チョコレート			15	【到達目標】 定期試験を通して、製菓理論で学んだことを説明できる。 知識不足の部分を特定する。 【授業内容】 定期試験		
8	【到達目標】 果実、果実加工品、種実の種類について理解する。 生の果実とドライフルーツの特性について理解する。 【授業内容】 果実、果実加工品、種実			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】 毎授業において、必要な事を各自まとめること。							

科目名 (英)	製菓実習 I Basic confection practice I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	牧野 茂樹 寺田 奈美子 本間 匡
学科・コース	パテシエ科1年制	授業 形態	実習	総単位 時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	後期火曜 1・2限
【実務経験】 国内外のホテル、レストランでの勤務経験							
【授業の学習内容】 飲食業界で勤務した経験のある教員が、調理師として必要な技術に重点をおいて授業を行う。飲食業界で活躍出来るプロを育成する。 様々な先生から料理・菓子を学ぶ。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。							
【到達目標】 基本のイタリア菓子を理解する レストランデザートを組み立てを理解し、お客様に提供することを想定して皿盛りができる							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 和の素材を使ったデザートを知る。 【授業内容】 豆乳のクリームブリュレ、胡麻のチュイル、きな粉のブルドネージュ			9	【到達目標】 目標設定と自己紹介、自己PR①を出来るようになる。 卵の特性について理解する 【授業内容】 スフレ&アイスクリーム 仕込み:シュクレ、ミントオイル		
2	【到達目標】 季節に合わせたデザートを知る。 【授業内容】 桜のアイスクリームのパフェ仕立て			10	【到達目標】 レストランデザートとして提供するデザートのレパートリーを理解する 【授業内容】 ティラミス		
3	【到達目標】 アイテムの多いデザート、仕込みの段取りを理解する。 【授業内容】 ココナツのタルトとチョコレートのカタラーナ、バナナのソテー添え①			11	【到達目標】 フランス伝統菓子を理解する プティガトーとアシェットデザートの違い 【授業内容】 ウィークエンドシトロン アシェットデザート:シャルロット		
4	【到達目標】 温かい物と、冷たい物を合わせたデザートを組み立てを理解する。 【授業内容】 ココナツのタルトとチョコレートのカタラーナ、バナナのソテー添え②			12	【到達目標】 正しい包丁の扱い方ができる フルーツのカットを習得する 【授業内容】 定期試験対策 フルーツカット パイピング		
5	【到達目標】 レストラン皿盛りデザートを自分で考え組み立てる 【授業内容】 シブーストカシス 目峰コンポート			13	【到達目標】 プティガトーの組み立て方を理解する チョコレートの特性について理解をする 【授業内容】 ムースオショコラ		
6	【到達目標】 お茶菓子として、イタリアの焼き菓子を学ぶ。 【授業内容】 パーチ、ディ、ダーマ、ブルッティ、エ、プオーニ、			14	【到達目標】 日本特有の食材を使用したお菓子のアレンジを知る 【授業内容】 抹茶マロン パイピング練習		
7	【到達目標】 イタリアの焼き菓子を学ぶ。 【授業内容】 カントウチ、トルタ、ディ、ノンナ、パータパテ(次回用)			15	【到達目標】 目標設定の振り返り 規定に沿った商品をつくること 【授業内容】 定期試験 定期試験 フルーツカット パイピング		
8	【到達目標】 卵の入らないタルト生地を学ぶ。トレトゥールを学ぶ。 【授業内容】 タルトオニオン、フォカッチャ			【評価について】 実技試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点=A評価 点数 89～80点=B評価 点数 79～70点=C評価 点数 69～60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓実習 I Basic confection practice I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	成瀬 千恵
学科・コース	パテシエ科1年制	授業 形態	実習	総単位 時間	120	開講区分 曜日・時間	後期金曜 1～4限
【教員実務経験】 製菓衛生師および調理師資格を有し、レストラン・パティスリーでの現場経験。その後製菓衛生師養成施設における教育指導歴。							
【授業の学習内容と心構え】 製菓衛生師及び調理師資格有し、現場経験、専門学校での教育指導経験有する教員が、製菓に必要な基礎技術と応用力を身につけ、業界で活躍するプロを育成する。業界で求められる人材、知識の必要性を重視し、受講して欲しい。							
【到達目標】 ・実習器具や材料の取り扱い方、製菓に関する基礎知識、基礎技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。・食に携わる者としての自覚、責任を持ち、衛生管理についての理解を深める。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス				【授業外における学習】 実習するメニューについて予め調べておくこと、実習後の復習としてルセットをまとめ直し書き留めておくことが望ましい。そのルセットを参考にもう一度作成するとさらに望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 伝統的なお菓子の製法を習得する 【授業内容】 ザッハトルテ ダッチビスケット ナッペ絞り練習			9	【到達目標】 試験の課題を理解する 【授業内容】 試験対策(ロールケーキ)、フロランタン		
2	【到達目標】 ロール生地 の復習と応用を学ぶカラメルの見極めが出来るようになる 【授業内容】 ルレオマロン、かぼちゃプリン、スイートポテト、ブルドネージュ			10	【到達目標】 伝統のドイツ菓子を学ぶ 【授業内容】 バームクーヘンリンデ、プレッツェル フィユタージュ仕込み		
3	【到達目標】 発酵菓子を学ぶ ガナッシュの作り方を理解する 【授業内容】 サヴァラン、ブラウニー ナッペ絞り練習			11	【到達目標】 シュー生地 の復習 食材の組み合わせを学ぶ 【授業内容】 ボンヌフ ユーズヨコラ		
4	【到達目標】 ムースの応用を学ぶ 【授業内容】 トロピカル フィユタージュ仕込み トランシュオショコラ			12	【到達目標】 クリスマスの伝統菓子を学ぶ 【授業内容】 ブッシュドノエル シュトレン		
5	【到達目標】 フィユタージュの作り方を学ぶ 【授業内容】 ショソソオポム、サクリスタン、シュクレ仕込み(モンブラン分)			13	【到達目標】 フォンサージュ、ガナッシュの復習と応用を学ぶ 【授業内容】 生チョコタルト、ガトーバスク		
6	【到達目標】 モンブラン口金の扱い方を学ぶ 【授業内容】 モンブラン、スコーン フィユタージュ仕込み			14	【到達目標】 伝統的なドイツ菓子とフランス菓子を学ぶ シュー生地 の復習 【授業内容】 カーディナルシュニッテン バリプレスト		
7	【到達目標】 フィユタージュの扱い方を習得する 【授業内容】 ミルフィーユ・マカロン			15	【到達目標】 規定に沿った正しいロールケーキを作ることができる 【授業内容】 定期試験(ロールケーキ)		
8	【到達目標】 グラサージュの仕込み・仕上げを習得する 【授業内容】 デリスショコラ			【評価について】 実技試験による定期試験80点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓実習Ⅱ Basic confection practice Ⅱ	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	成瀬 千恵
学科・コース	パティシエ科1年制	授業 形態	実習	総単 位 時間	(2) 60	開講区分 曜日・時間	後期土曜 3・4限
【教員実務経験】 長年パティシエで勤務し国家資格を有する教員							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 長年パティシエで勤務し国家資格を有する教員が、パティシエとして必要な技術を身につけ業界で活躍出来るプロを育成する。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】 サイズの大きいケーキの組み立て方を理解する 顧客に求められるものを理解し再現するには何が必要か考えることができる 基本的なナッペ絞りを習得できる							
【使用教科書・教材・参考書】 配布プリント、道具ケース				【授業外における学習】 店を巡ったり、本を見たりして知識を増やすことが望ましい			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 四角いケーキのナッペ方法を学ぶ 様々な口金を使用した絞りを習得する 【授業内容】 角ショートケーキ・絞り			9	【到達目標】 定期試験に向けて自身の課題を見つける 【授業内容】 定期試験対策(デコレーションケーキ)		
2	【到達目標】 大きなケーキを作成するにあたり注意点を学ぶ ウェディングケーキの考え方を理解する 【授業内容】 ウェディングケーキ作成デモンストレーション			10	【到達目標】 自身で考え出したデッサンを形にする 【授業内容】 ウェディングケーキ試作③ 本番用ウェディングケーキ仕込みの発注提出		
3	【到達目標】 ターゲットを考えたデッサンの作成ができる 【授業内容】 テーマ・デッサン作成 試作①ウェディングケーキの発注(必要であれば土台は4回目に仕込み)			11	【到達目標】 季節に合ったデセールを学び、デザートによる提供の違いを学ぶ 【授業内容】 アシェットデセール		
4	【到達目標】 テンパリング・パイピングを習得する 【授業内容】 テンパリング・パイピング(試作ケーキの土台作成)			12	【到達目標】 規定に沿って時間内に製品を仕上げる 【授業内容】 定期試験		
5	【到達目標】 自身で考え出したデッサンを形にする 課題を発見する 【授業内容】 ウェディングケーキ試作①			13	【到達目標】 お客様に求められるケーキを作り上げる 【授業内容】 本番用ウェディングケーキ仕込み		
6	【到達目標】 見つけた課題を克服する 【授業内容】 ナッペ・絞り・パイピング・テンパリング等練習 試作②ウェディングケーキの発注締め切り			14	【到達目標】時間割変更 自身で考え出したデッサンを形にし、プレゼンができる 【授業内容】 ピストロベル当日(PM接客対応)		
7	【到達目標】 レストランデザートの組み立て方を学ぶ 【授業内容】 デセール			15	【到達目標】時間割変更 自身で考え出したデッサンを形にし、プレゼンができる 【授業内容】定期試験 ピストロベル当日(PM接客対応)		
8	【到達目標】 自身で考え出したデッサンを形にする 課題を発見する 【授業内容】 ウェディングケーキ試作② 試作③ウェディングケーキ発注締め切り			【評価について】 実技試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓実習Ⅱ Basic confection practice Ⅱ	必修 選択	選択必修	年次	1	担当教員	横山 悦子
学科・コース	パテシエ科1年制	授業 形態	実習	総単位 時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	後期土曜 3・4限
【教員実務経験】 パティシエとして10年以上の現場経験を持ち、製菓衛生師の国家資格を有する教員が実習を実施する。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 製現場と同じ器具や材料を使い、大量生産の知識・技術を身に付ける 理論の知識を用いてオリジナルの商品を考える							
【到達目標】 正しい器具や道具の扱い方を習得する 基本的なナッペ絞りを習得し、理論を踏まえて自身のオリジナルレシピを作成することができる							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ等				【授業外における学習】 レシピを解りやすくまとめ、繰り返し作れるように工程を復習する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 大量生産を学ぶ 同じ大きさに商品を作れるようにする 【授業内容】 絞りクッキー 3回目オリジナル絞りクッキー仕込みの発注(個人)配合違いなどで2・3種類			9	【到達目標】 定期試験に向けて自身の課題を見つけることができる 【授業内容】 ビストロベル発注・店舗運営について 定期試験対策(絞りクッキー50個)		
2	【到達目標】 大量生産を学ぶ 【授業内容】 ショートケーキ(大型ミキサー)			10	【到達目標】 商品を作るにむけて基本技術を習得する 様々な口金に絞り方を習得する 【授業内容】 ナッペ絞り練習 ビストロベルに向けて最終確認		
3	【到達目標】 オリジナルお菓子を作成する 【授業内容】 オリジナル絞りクッキー(個人) 5回目オリジナル絞りクッキー仕込みの発注			11	【到達目標】 オリジナルのプティガトーを作成する 【授業内容】 オリジナルムースづくり(生地・センター・ムース)確定		
4	【到達目標】 オリジナルのプティガトー(ムース)を作成するためにムースの組み立てを理解する 【授業内容】 プティガトー(ムース) 6回目プティガトー(ムース)の仕込み発注			12	【到達目標】 商品として販売できるお菓子を作ることができる 【授業内容】 定期試験 絞りクッキー50個		
5	【到達目標】 オリジナルお菓子を作成する ビストロベルで販売する商品を決める 【授業内容】 オリジナル絞りクッキー作成 ビストロベル目的確認 役割決め			13	【到達目標】 時間割変更 店舗運営を考え商品を作成することができる 【授業内容】 ビストロベル仕込み		
6	【到達目標】 オリジナルのプティガトーを作成する 【授業内容】 オリジナルムースづくり(生地・センター・ムース) 8回目プティガトー(ムース)の仕込み発注			14	【到達目標】 時間割変更 店舗運営を考え商品を販売することができる 【授業内容】 ビストロベル販売		
7	【到達目標】 店舗運営について消費者視点の運営方法を考えることができる 【授業内容】 ビストロベル店舗作り			15	【到達目標】 店舗運営を考え商品を販売することができる 【授業内容】 ビストロベル販売		
8	【到達目標】 オリジナルのプティガトーを作成する 【授業内容】 オリジナルムースづくり(生地・センター・ムース) ビストロベルメニュー確定			【評価について】 実技試験による定期試験80点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点=A評価 点数 89～80点=B評価 点数 79～70点=C評価 点数 69～60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	細工菓子 Artificial confectionery	必修 選択	選択 必修	年次	1	担当教員	宮田麻由
学科・コース	パティシエ科1年制	授業 形態	実習	総単位 時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜 1・2限
【教員実務経験】 洋菓子協会理事を務めるシェフ・10年以上の企業・パティスリーでの経験をもつパティシエから学ぶ							
【授業の学習内容と心構え】 マジパン・餡細工・シュガークラフトの基本的な技法を学び、自身で組み立てることができるようになる。日々たくさんの作品にふれよく観察しどのように組み立てられているのかを見ることを習慣付け、繰り返し練習をしてほしい。							
【到達目標】 細工菓子の基本的な組み立て方を習得する							
【使用教科書・教材・参考書】 ガトー				【授業外における学習】 外部コンテストなどを見に行ったりし、たくさんの作品をみて組み立てや色使いを観察するのが望ましい			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 マジパンの性質について理解する 色付けを習得する 【授業内容】 マジパン①			9	【到達目標】 ピエスモンテとしての組み立てを習得する 【授業内容】 餡細工⑤		
2	【到達目標】 基本的なマジパンスティックの扱い方を知り、簡単な動物の作り方を理解する 【授業内容】 マジパン②			10	【到達目標】 ペースト着色 カバーリング・土台の作り方を理解する 【授業内容】 シュガークラフト①		
3	【到達目標】 動物の作り方を習得する 【授業内容】 マジパン③			11	【到達目標】 テディベアの作り方・アイシングワークを理解する 【授業内容】 シュガークラフト②		
4	【到達目標】 色や形のバランスを考え一つの作品を組み立てることができる 【授業内容】 マジパン④			12	【到達目標】 ダミーにカバーリングする方法を理解する 【授業内容】 シュガークラフト③		
5	【到達目標】 餡の炊き方を理解する 【授業内容】 餡細工①			13	【到達目標】 バラの作り方を理解する 【授業内容】 シュガークラフト④		
6	【到達目標】 バラの作り方を理解する 【授業内容】 餡細工②			14	【到達目標】 ダスティングを理解する 【授業内容】 シュガークラフト⑤		
7	【到達目標】 花の作り方を習得する スフレ・リボンの技法を理解する 【授業内容】 餡細工③			15	【到達目標】 モンタージュを習得する 【授業内容】 定期試験 シュガークラフト⑥		
8	【到達目標】 スフレ・リボンの技法を理解する ピエスモンテとしての組み立てを理解する 【授業内容】 餡細工④			【評価について】 マジパン・餡細工・シュガーの作品をそれぞれ20点満点で採点(合計60点)、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓実習Ⅲ Professional practice	必修 選択	選択 必修	年次	1	担当教員	成瀬千恵
学科・コース	パティシエ科1年制	授業 形態	実習	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後 期 土 曜 1、2 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 長年パティシエで勤務し国家資格を有する教員							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 長年パティシエで勤務し国家資格を有する教員が、パティシエとして必要な技術を身につけ業界で活躍出来るプロを育成する。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】 作業効率を考えたり作業の動線を考えることができる。 1つ1つ丁寧に仕上げ、価値のある揃ったお菓子の製造を心がけることができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 配布プリント、道具ケース				【授業外における学習】 店を巡ったり、本を見たりして、飾り方や作り方の引き出しを増やす努力を。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 シュー生地のアレンジがわかる 【授業内容】 シューロール チョコプリン			9	【到達目標】 テンパリングを習得する 【授業内容】 ボンボンショコラ①・アマンドショコラ ムースフランボワーズ③(グラサージュがけ)		
2	【到達目標】 古典菓子① 平らに延ばす注意点がわかる 【授業内容】 オペラ			10	【到達目標】 チョコレート製品を扱う注意点がわかる 【授業内容】 ボンボンショコラ② 試験対策用 スポンジ・バタークリーム		
3	【到達目標】 和素材を使ったお菓子を習得する トイ型を使った組み方がわかる 【授業内容】 抹茶マロン グレープフルーツゼリー			11	【到達目標】 試験内容がわかる 【授業内容】 試験対策(技能検定抜粋 絞りナッペ) 当日用 スポンジ・バタークリーム		
4	【到達目標】 キュイール生地の復習 テンパリングの復習 【授業内容】 キャラメルバナヌ チョコレート飾り、削りチョコ			12	【到達目標】 平面に伸ばす注意点がわかる 【授業内容】 マルジョレーヌ		
5	【到達目標】 見せ方を変えた作り方を学ぶ 【授業内容】 キルシュトルテ			13	【到達目標】 シェフの考えを読み解ける 【授業内容】 Sweets collection①		
6	【到達目標】 カップデザートの注意点がわかる 【授業内容】 桃とライチ(仕込み) ゆずはちみつ			14	【到達目標】 シェフの考えを読み解ける 【授業内容】 Sweets collection②		
7	【到達目標】 古典菓子② ビストレのやり方がわかる 【授業内容】 リンツァートルテ・ムースフランボワーズ①(センター) 桃とライチ(ビストレ仕上げ)			15	《定期試験》 【内容】バタークリーム仕上げデコ 6号(技能検定抜粋の絞り) 【時間】 60分 【概要】指定された絞りを時間内に仕上げる。 時間には片付け時間も含まれ、台上はデコのみがある 状態で終了とする。		
8	【到達目標】 カップデザートの復習 チョコレートムースを習得する 【授業内容】 ムースフランボワーズ仕込み② グラサージュ・ヨーグルト			【評価について】 実技試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	フードメディア (フードプロモーション実習) Food media	必修 選択	選択 必修	年次	1	担当教員	大西 加恵
学科・コース	バテシ工科1年制	授業 形態	実習	総単位 時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後期火曜 4限
【教員実務経験】 撮影方法・看板・ラッピング・PCに特化した講師がそれぞれのプロモーションについて授業を行う							
【授業の学習内容と心構え】 自身が作り出した商品を消費者に向けて発信する能力を身に付け、消費者目線で販売について考える また、社会人に必要な知識・マインドとは何か考え社会人として行動することを意識する							
【到達目標】 自身が作り出した商品を消費者に向けて発信する能力を身に付ける 社会人に必要な知識・マインドを身に付ける							
【使用教科書・教材・参考書】 スマートフォン・PCなど				【授業外における学習】 日々の実習で作成したお菓子を撮影・発信することを習慣にする。 店舗の広告などを観察しどのような情報が求められているのか考える			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 お菓子の撮り方や季節・メニューにあったレイアウト方法を理解する 【授業内容】 上岡麻美先生 カメラ・レイアウト①			9	【到達目標】 斜め包み(業務用)を理解する 斜め包み(処理あり)を理解する 【授業内容】 商業ラッピング協会 ラッピング②		
2	【到達目標】 お菓子の撮り方や季節・メニューにあったレイアウト方法を習得し、 SNSを活用し商品を宣伝することができる 【授業内容】 上岡麻美先生 カメラ・レイアウト・SNS発信②			10	【到達目標】 わせ包みの基本を整理する リボンかけを復習する のしがけ 【授業内容】 商業ラッピング協会 ラッピング③		
3	【到達目標】 自分を知ることによりセルフプロデュースができるようになる 【授業内容】 原宿ベルエポック メイク・コーディネート①			11	【到達目標】 袋のラッピング リボンかけを習得する 【授業内容】 商業ラッピング協会 ラッピング④		
4	【到達目標】 自分自身をセルフプロデュースし、アピール力を身に着ける 【授業内容】 原宿ベルエポック セルフプロデュース発表②			12	【到達目標】 社会人に必要な知識・マインドを理解し、自身の将来に向けて目標設定をする 【授業内容】 社会人基礎力②		
5	【到達目標】 看板について理解し、チョークアートの技法を理解する 【授業内容】 結城先生 チョークアート①			13	【到達目標】 基本的なPC技術を身に付ける チラシ作成に必要な情報・レイアウトを理解する 【授業内容】 BSC PC・チラシ①		
6	【到達目標】 チョークアートを活用して店舗情報を看板で発信することができる 【授業内容】 結城先生 チョークアート②			14	【到達目標】 チラシ作成に必要な情報・レイアウトを理解し、実際に作成ができる 【授業内容】 ② PC・チラシ②		
7	【到達目標】 社会人に必要な知識・マインドを理解する 【授業内容】 プロ道 社会人基礎力①			15	【到達目標】 【授業内容】 定期試験 レポート・チラシ提出		
8	【到達目標】 基本的なラッピングの意味を理解する 合わせ包みと線結び・横一文字がけを理解する 【授業内容】 商業ラッピング協会 ラッピング①			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							