

科目名	製菓実習(専門)Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	渡部 雄也
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90時間 (3単位)	開講区分 曜日・時間	前期 月・火曜日 1.2限
<p>【授業の学習内容と心構え】(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>パティスリーを営んでいるオーナーパティシエから洋菓子の基礎を学び、商品力の高い製品を作る知識と技術を吸収するとともに、安心・安全な商品を製造する。また、実習後に技術練習を毎週実施することで、パティシエに必要な基礎技術を在学中に習得する。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>基礎技術の向上、また、お客様に提供できる安心・安全な商品を製造する。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
包丁ケース・筆記用具・クリップボード				<ul style="list-style-type: none"> ・基礎技術練習 ・菓子専門用語(フランス語)の学習 			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/17	<p>【到達目標】</p> <p>オリエンテーション 学内店舗実習について理解し、実践できるようになる</p> <p>【小テスト】 2点</p>			10 5/23	<p>【到達目標】</p> <p>飴細工 半谷さん 2013年卒</p> <p>【小テスト】 3点</p>		
2 4/18	<p>【到達目標】</p> <p>マジパン細工 清水先生</p> <p>【小テスト】 2点</p>			11 5/30	<p>【到達目標】</p> <p>飴細工 濱中先生(福岡キャリアナリー農業・食テクノロジー専門学校)</p> <p>【小テスト】 3点</p>		
3 4/24	<p>【到達目標】</p> <p>石森シェフ【パティスリーリーモ】特別授業</p> <p>【小テスト】 2点</p>			12 6/5	<p>【到達目標】</p> <p>佐藤先生</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
4 4/25	<p>【到達目標】</p> <p>マジパン細工 清水先生</p> <p>【小テスト】 2点</p>			13 6/6	<p>【到達目標】</p> <p>チョコレート細工 斉藤さん</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
5 5/8	<p>【到達目標】</p> <p>久保シェフ【ボンヴィパン】特別授業</p> <p>【小テスト】 3点</p>			14 6/12	<p>【到達目標】</p> <p>学内店舗販売仕込み</p> <p>Aチーム 販売</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
6 5/9	<p>【到達目標】</p> <p>マジパン細工 清水先生</p> <p>【小テスト】 4点</p>			15 6/13	<p>【到達目標】</p> <p>チョコレート細工 斉藤さん</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
7 5/15	<p>【到達目標】</p> <p>学内店舗販売仕込み</p> <p>前半チーム販売</p> <p>【小テスト】 2点</p>			16 6/19	<p>【到達目標】</p> <p>学内店舗販売仕込み</p> <p>Bチーム販売</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
8 5/16	<p>【到達目標】</p> <p>飴細工 ル・パティシエ・フルタ 加野さん 2016年卒</p> <p>【小テスト】 3点</p>			17 6/20	<p>【到達目標】</p> <p>チョコレート細工 斉藤さん</p> <p>【小テスト】 2点</p>		
9 5/22	<p>【到達目標】</p> <p>学内店舗販売仕込み</p> <p>後半チーム 販売</p> <p>【小テスト】 2点</p>			<p>【評価について】</p> <p>製菓技術にて定期テスト実施。60点満点で評価する 毎回の小テスト40点満点および定期筆記試験60点満点の合計 100点満点で評価する</p>			

科目名	製菓実習(専門)Ⅲ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	内澤 嗣敏
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90時間 (3単位)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜 1～4限
<p>【授業の学習内容と心構え】(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>パティスリーを経営しているオーナーパティシエから洋菓子の基礎を学び、商品力の高い製品を作る知識と技術を吸収するとともに、安心・安全な商品を製造する。また、実習後に技術練習を毎週実施することで、パティシエに必要な基礎技術を在学中に習得する。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>基礎技術の向上、また、お客様に提供できる安心・安全な商品を製造する。</p>							
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>包丁ケース・筆記用具・クリップボード</p>				<p>【授業外における学習】</p> <ul style="list-style-type: none"> 基礎技術練習 菓子専門用語(フランス語)の学習 			
回	授業概要			回	授業概要		
1 4/20	<p>【到達目標】</p> <p>1人1台5号ジェノワーズ、デコレーション(サンド無し、ナッペ・絞り)テンパリング・パイピング(テスト内容)の製法を理解し、製作出来るようになる</p> <p>【小テスト】 3点</p>			9 6/22	<p>【到達目標】</p> <p>ムースフロマージュ(ジェノワショコラ使用)チョコレートタルトブリュレ翌週のシュクレ仕込み</p> <p>【小テスト】 4点</p>		
2 4/27	<p>【到達目標】</p> <p>プリンキャラメルボックスの製法を理解し、製作することができるようになる</p> <p>【小テスト】 3点</p>			10 6/29	<p>【到達目標】</p> <p>バナナ・ブルーベリーのタルトマンゴームース翌週のパイ仕込みの製法を理解し、製作することができるようになる</p> <p>【小テスト】 4点</p>		
3 5/11	<p>【到達目標】</p> <p>クラシックショコラショコラDの製法を理解し、製作することができるようになる</p> <p>【小テスト】 3点</p>			11 7/6	<p>【到達目標】</p> <p>ミルフィーユマカロン(4種)の製法を理解し、製作することができるようになる。</p> <p>【小テスト】 4点</p>		
4 5/18	<p>【到達目標】</p> <p>ガーナアマンドショコラシュークリームの製法を理解し、製作することができるようになる</p> <p>【小テスト】 3点</p>			12 7/13	<p>【到達目標】</p> <p>シフォンケーキロッシュエの製法を理解し、製作することができるようになる</p> <p>【小テスト】 4点</p>		
5 5/25	<p>【到達目標】</p> <p>オペラピスタチオダムブランシュチュイールシュクレ仕込みの製法を理解し、製作することができるようになる</p> <p>【小テスト】 3点</p>			13 8/24	<p>【到達目標】※トレンド実習</p> <p>アールグレイキャラメルムース翌週分サブレ・ジェノワーズの製法を理解し、製作することができるようになる</p> <p>【小テスト】 3点</p>		
6 6/1	<p>【到達目標】</p> <p>プディングパイヘーゼルマカロン、アマンディヌの製法を理解し、製作することができるようになる生地仕込み</p> <p>【小テスト】 3点</p>			14 8/31	<p>【到達目標】※トレンド実習</p> <p>フロランタン・レーズンサンドワンホール(試験練習)ジェノワーズの製法を理解し、製作することができるようになる</p> <p>【小テスト】 3点</p>		
7 6/8 3コマ	<p>【到達目標】</p> <p>チーズタルトフルーツゼリー(オレンジジュレ)、ムースカフェ(コーヒーゼリー)コンテスト内容の製法を理解し、製作することができるようになる</p> <p>【小テスト】 3点</p>			15 9/7	<p>【到達目標】</p> <p>前期期末試験コンテスト1人1台5号ジェノワーズ、デコレーション(ナッペ・絞り)</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
8 6/15	<p>【到達目標】</p> <p>フワトロタルトモンモランシージェノワショコラ仕込み生地仕込みの製法を理解し、製作することができるようになる</p> <p>【小テスト】 3点</p>			<p>【評価について】</p> <p>製菓技術にて定期テスト実施</p> <p>60点満点で評価する 毎回の小テスト40点満点および定期筆記試験60点満点の合計100点満点で評価する</p>			
<p>【特記事項】</p>							

科目名	国家試験対策Ⅰ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	阪口 育恵
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 変動あり(時間割にて確認)
【授業の学習内容と心構え】 製菓衛生師免許と調理師免許を持ち、現場にて菓子製造に携わった経験のある教員が、製菓衛生師試験受験に必要な基礎知識を得る授業を実施する。							
【到達目標】 ①製菓衛生師試験受験に向けて基礎問題、および応用問題を解ける力を習得する ②毎回の小テストで70%以上の正解率を目指す(例:小テスト10問の場合、7問以上の正解) ③科目別模試にて70%以上の正解率を目指す							
【使用教科書・教材・参考書】 ・製菓衛生師全書、必要に応じてプリント資料配布 ・第1回はスマホを使用します。(充電しておいて下さい)				【授業外における学習】 ・製菓衛生師全書を読み、1年生で使用した練習問題の復習をする ・授業で取り組んだ練習問題の復習をする ・j-web(コクトレ等)で過去問に取り組む			
回	授業概要			回	授業概要		
1 (4/21)	【到達目標】 ・製菓衛生師試験の基礎知識、j-webガイダンス 対策授業 【衛生法規】製菓衛生師法、食品衛生法 【製菓理論】甘味料① 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 2点】			☆9 (6/9)	【到達目標】 模擬試験日【科目別模試③ 食品学】 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 ・対策授業【食品衛生学】概要、食中毒①(化学・自然毒) 【確認小テスト 3点】		
2 (4/21)	【到達目標】 対策授業 【衛生法規】その他の衛生法規 【製菓理論】甘味料② 小麦粉 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			10 (6/9)	【到達目標】 対策授業 【食品衛生学】食中毒②(微生物)、食品添加物、有害物質 【製菓理論】膨脹剤、乳化剤、着色料 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】		
3 (4/28)	【到達目標】 対策授業 【公衆衛生学】概要、衛生統計、環境と健康、公害 【製菓理論】でん粉、米粉 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			11 (6/16)	【到達目標】 対策授業 【食品衛生学】洗浄と消毒、HACCP、アレルギー 【製菓理論】製パン材料【製菓実技①】 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】		
4 (4/28)	【到達目標】 対策授業 【公衆衛生学】消毒、生活習慣病、労働衛生 【製菓理論】鶏卵、油脂 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			12 (6/16)	【到達目標】 【栄養学】概要、5大栄養素、食品の分類、ホルモン 【製菓実技②】 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】		
☆5 (5/12)	【到達目標】 模擬試験日 【科目別模試① 衛生法規】 【科目別模試② 公衆衛生学】 各模試にて正答率70%を達成できる。 【確認小テスト 3点】			13 (6/23)	【到達目標】 【栄養学】消化と吸収、栄養の摂取、ライフステージ 【科目別模試④ 食品衛生学】 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】		
6 (5/12)	【到達目標】 対策授業 【食品学】概要、5大栄養素、嗜好成分、有害成分 【製菓理論】牛乳および乳製品、チョコレート 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			☆14 (6/23)	【到達目標】 模擬試験日 【科目別模試⑤ 栄養学】 【科目別模試⑥ 製菓理論】 【確認小テスト 2点】		
7 (5/19)	【到達目標】 対策授業 【食品学】食品の分類と特性、微生物応用食品 【製菓理論】果実・種実類、凝固剤 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			☆15 (6/30)	【科目別模試⑦製菓実技】 【定期試験】 〈試験範囲〉 衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、 製菓理論、製菓実技の全範囲(全60問)		
8 (5/19)	【到達目標】 対策授業 【食品学】食品の変質、食品の保存、食品の生産と消費 【製菓理論】酒類、香辛料、香料 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことができる。 【確認小テスト 3点】			【評価について】 ・第1～第14コマで実施の小テスト(計40点) 第15コマ目実施の定期試験(60点)の計100点満点で評価する ※確認小テストの評価(全10問)の小テストを実施 確認小テストは、その日の内容+以前の内容も出題します(復習をしておきましょう) <確認小テスト点数配分> 2点の日 → 1～6問正解で1点、7～10問正解で2点 3点の日 → 1～3問正解で1点、4～6問正解で2点、7～10問正解で3点 ※どちらも正解が0問のときは0点です。			
【特記事項】 ※科目別模試にて正答率が70%以下→補習) ※科目別模試欠席者→補習							

科目名	トレンド実習 I	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	渡部 雄也
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 月・火曜日 1,2限
<p>【授業の学習内容と心構え】(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) パティスリーを営んでいるオーナーパティシエから洋菓子の基礎を学び、商品力の高い製品を作る知識と技術を吸収するとともに、安心・安全な商品を製造する。また、実習後に技術練習を毎週実施することで、パティシエに必要な基礎技術を在学中に習得する。</p>							
<p>【到達目標】 基礎技術の向上、また、お客様に提供できる安心・安全な商品を製造する。</p>							
<p>【使用教科書・教材・参考書】 包丁ケース・筆記用具・クリップボード</p>				<p>【授業外における学習】 ・基礎技術練習 ・菓子専門用語(フランス語)の学習</p>			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/18.25	<p>【到達目標】 中谷さん【クラクションコーヒーロースターズ】 【確認小テスト】3点</p>			9 8/31	<p>【到達目標】内澤先生 フロランタン・レーズンサンド ワンホール(試験練習) ジェノワーズ の製法を理解し、製作することができるようになる 【確認小テスト】3点</p>		
2 5/9.16	<p>【到達目標】 中谷さん【クラクションコーヒーロースターズ】 【確認小テスト】3点</p>			10 9/4	<p>【到達目標】 学内店舗販売仕込み Cチーム 販売 【確認小テスト】4点</p>		
3 5/23.30	<p>【到達目標】 中谷さん【クラクションコーヒーロースターズ】 【確認小テスト】3点</p>			11 9/6	<p>【到達目標】 パン実習 木下先生 【確認小テスト】3点</p>		
4 6/26	<p>【到達目標】 学内店舗販売仕込み Cチーム 販売 【確認小テスト】3点</p>			12 9/7	<p>【到達目標】 前期期末試験 コンテスト 1人1台5号ジェノワーズ、デコレーション(ナッペ・絞り) 【定期試験】60点</p>		
6 8/21	<p>【到達目標】 学内店舗販売仕込み Aチーム 販売 【確認小テスト】4点</p>			13 9/7	<p>【到達目標】 コンテスト表彰 コンテスト振り返り 【確認小テスト】4点</p>		
7 8/24	<p>【到達目標】内澤先生 アールグレイ キャラメルムース 翌週分サブレ・ジェノワーズ の製法を理解し、製作することができるようになる 【確認小テスト】3点</p>			13 9/8	<p>【到達目標】 石森さん【パティスリーリーモ】特別授業 【確認小テスト】3点</p>		
8 8/28	<p>【到達目標】 学内店舗販売仕込み Bチーム 販売 【確認小テスト】4点</p>						
<p>【特記事項】</p>				<p>【評価について】 製菓技術にて定期テスト実施。60点満点で評価する 毎回の確認小テスト40点満点および定期筆記試験60点満点の合計100点満点 で評価する</p>			

科目名	キャリアアップゼミⅢ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	堺千津子・渡部雄也
学科・コース	パティシエ科2年	授業 形態	講義と演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜2時限目
【授業の学習内容と心構え】							
・ 社会人になる意識と必要な能力を理解し、飲食業界で働くための知識と共に、現場で役立つような社会人基礎力を実技で体感しながら会得する							
【到達目標】							
就職試験に必要な能力を身につける。 学んだ知識や実技を生かし、就職試験に臨む意識を持つ グループ内で円滑なコミュニケーションをとれるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
プリント 都度配布				課題 都度出題			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/17	【到達目標】 スケジュールが理解できる ・ シラバス、時間割確認 ・ ITリテラシー ・ ベルズキッチンオリエンテーション/役割決め 【確認小テスト】 2点			9 6/14	【到達目標】 ※堺先生 ・ 模擬面接を通して面接本番に備える2 【確認小テスト】 3点		
2 4/19	【到達目標】 ※堺先生 ・ 履歴書を作成できるようになる 【確認小テスト】 3点			10 6/21	【到達目標】 ※ア리카デザイン 小林先生 卒業制作に向けて商品開発の基礎を理解できる ・ 商品開発の考え方、ターゲット層の絞り方① ・ ターゲット層に合わせた販売手法① 【確認小テスト】 3点		
3 4/26	【到達目標】 ※堺先生 ・ 正しい言葉遣いを理解する 【確認小テスト】 3点			11 6/28	【到達目標】 ※堺先生 ・ 模擬面接を通して面接本番に備える3 【確認小テスト】 3点		
4 5/10	【到達目標】 学内販売に向けて準備できる ・ GW課題提出 ・ ベルズキッチン、役割決め 【確認小テスト】 2点			12 7/5	【到達目標】 ※ア리카デザイン 小林先生 卒業制作に向けて商品開発の基礎を理解できる ・ 商品開発の考え方、ターゲット層の絞り方② ・ ターゲット層に合わせた販売手法② 【確認小テスト】 3点		
5 5/17	【到達目標】 ※堺先生 ・ 模擬面接を通して面接本番に備える1 【確認小テスト】 3点			13 7/12	【到達目標】 ※三本珈琲展示会 【確認小テスト】 3点 ※三本珈琲展示会		
6 5/24	【到達目標】 ベルズキッチンを振り返り今後に活かすことができる ・ ベルズキッチン振り返り ・ 卒業制作発表会について① 【確認小テスト】 3点			14 8/23	【到達目標】 卒業制作発表会にむけて理解する ・ 後期時間割について ・ 卒業制作発表会について② 【確認小テスト】 3点		
7 5/31	【到達目標】 卒業後に向けて就職先を絞り込むことができる ・ 就職活動状況確認 【確認小テスト】 3点			15 8/30	【前期期末試験】 前期振り返り/後期に向けて 【期末試験】 60点		
8 6/7	【到達目標】 卒業制作発表会にむけて準備出来るようになる ・ 卒業制作発表会について① ・ 夏休み課題等について 【確認小テスト】 3点						
【特記事項】				【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。			

科目名	クリエイティブゼミⅢ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	渡部 雄也
学科・コース	パティシエ科2年	授業 形態	講義と演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期 月曜 3,4限
【授業の学習内容と心構え】							
<ul style="list-style-type: none"> ・社会人になる意識と必要な能力を理解するために、飲食業界で働くための知識と共に、現場で役立つような社会人基礎力を実技で体感しながら会得す ・学内店舗実習の運営を通して現場に必要な基礎能力を高められる 							
【到達目標】							
目指す職業増の探求とそれに必要なコミュニケーション能力を高める 潜在的職業像を顕在化できる							
【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】 ※石森シェフ 特別授業講話/振り返り 【確認小テスト】 5点			5	【到達目標】 3コマ ベルズキッチン 仕込み・準備・営業・片付け・振り返り 【確認小テスト】 5点		
4/24				C 6/3			
2	【到達目標】 ※久保シェフ 特別授業講話/振り返り 【確認小テスト】 5点			6	【到達目標】 2コマ ベルズキッチン 仕込み・準備・営業・片付け・振り返り 【確認小テスト】 5点		
5/8				A 6/12			
3	【到達目標】 2コマ ベルズキッチン 仕込み・準備・営業・片付け・振り返り 【確認小テスト】 5点			6	【到達目標】 2コマ ベルズキッチン 仕込み・準備・営業・片付け・振り返り 【確認小テスト】 5点		
前5/15 後5/22				B 6/19			
4	【到達目標】 3コマ ベルズキッチン 仕込み・準備 【確認小テスト】 5点			6	【到達目標】 2コマ ベルズキッチン 仕込み・準備・営業・片付け・振り返り 【確認小テスト】 5点		
A 5/26				C 6/26			
4	【到達目標】 3コマ ベルズキッチン 仕込み・準備 【確認小テスト】 5点			7	【到達目標】 2コマ ベルズキッチン 仕込み・準備・営業・片付け・振り返り 【確認小テスト】 5点		
B 5/26				A 8/21			
4	【到達目標】 3コマ ベルズキッチン 仕込み・準備 【確認小テスト】 5点			7	【到達目標】 2コマ ベルズキッチン 仕込み・準備・営業・片付け・振り返り 【確認小テスト】 5点		
C 6/2				B 8/28			
5	【到達目標】 3コマ ベルズキッチン 仕込み・準備・営業・片付け・振り返り 【確認小テスト】 5点			7	【到達目標】 2コマ ベルズキッチン 仕込み・準備・営業・片付け・振り返り 【確認小テスト】 5点		
A 5/27				C 9/4			
5	【到達目標】 3コマ ベルズキッチン 仕込み・準備・営業・片付け・振り返り 【確認小テスト】 5点			8	【到達目標】 ※石森シェフ 特別授業講話/振り返り 【確認小テスト】 5点		
B 5/28				9/8			
【特記事項】				【評価について】			
				【定期試験】 ベルズキッチン振り返り/60点 ※キャリアアップゼミⅢ内にて実施。 小テスト合計(40点)+定期試験(60点)での評価			

科目名 (英)	社会	必修 選択	必須	年次	2年	担当教員	岩佐 浩之
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総単位 時間	30 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜 1限
【実務経験】 国内:和カフェ・食堂・肉そば専門店・立ち飲み・世界B級グルメレストラン・居酒屋 海外:日本食レストラン・ラーメン屋・カフェの開店運営経営							
【授業の学習内容】 創業100年の老舗の三代目として、飲食店を営み、また多岐にわたりビジネスを立ち上げ(国内・インド・フィリピン・中国・モルディブ・タイなど)現在に至る。流通業界では様々な仕入れ販売の経営経験を持ち、一部上場企業メーカー勤務では、製造から営業経験をし、現在3社を営むオーナーがマーケティングマネジメントをわかりやすく講義します。つぶれないお店の作り方をお伝えします。							
【到達目標】 銀行から融資が受けられるような企画書が作成できるようになる。経営を学ぶことにより、独立起業もできるし、経営者の仕事も理解できるため、雇用されても社長の片腕として、余人をもって代えがたい存在になることができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 毎回授業で、資料配布もしくは初めの授業でまとめて配布します。				【授業外における学習】 チェーン店ではない飲食店に行きデータを集める。			
回	授業概要			回	授業概要		
1 4/19	【到達目標】 15回の授業の流れを理解する。 【授業内容】 講師自己紹介 シラバスの解説なぜこれを学ぶのか。 前期の流れを説明し、最後の定期試験の説明をします。			9 6/21	【到達目標】 メニュー作成のポイントを学び理解する。 【授業内容】 メニューの構造を学ぶ。四季についての変化を知る。 2:8の法則を学ぶ。		
2 4/26	【到達目標】 目的・目標の考え方と、なぜ飲食の道に進むのか、自分の考えを整理する。 【授業内容】 目的・目標とは何か、目標設定と達成の仕方			10 6/28	【到達目標】 メニュー作成のポイントを学び理解する。 【授業内容】 メニューの構造を学ぶ。四季についての変化を知る。 2:8の法則を学ぶ。		
3 5/10	【到達目標】 人脈の整理の仕方と作り方を学び理解する 【授業内容】 なぜ、人脈が必要か知る。			11 7/5	【到達目標】 ストラック表・決算書が読めて作成できるようになる。 【授業内容】 売り上げ計算・利益計算・粗利計算・回転率計算を知る		
4 5/17	【到達目標】 ビジネス以外にかかるお金を知る 収入の種類を知り、自分がとりたい収入を知る。 【授業内容】 税金・社会保障・保険などを学ぶ。 クワドラントを理解する。			12 7/12	【到達目標】 人の管理の基礎を知る。 【授業内容】 コミュニケーション技術・心理学・人脈について学ぶ。		
5 5/24	【到達目標】 マーケティング基礎を知り理解し使えるようになる。 【授業内容】 需要と供給 バリュープロポジション・ファイブフォース・方程式・主訴・セグメンテーション・アイドリングビジネス・マーケティング1.0~4.0を学ぶ。			13 8/23	【到達目標】 経営者としての、考え方・常識・マナー・礼儀を知る。 【授業内容】 言葉遣い・メール・文書・電話・冠婚葬祭・パーティーなどのマナーを学ぶ。商標の管理		
6 5/31	【到達目標】 マーケティング基礎を知り理解し使えるようになる。 【授業内容】 需要と供給 バリュープロポジション・ファイブフォース・方程式・主訴・セグメンテーション・アイドリングビジネス・マーケティング1.0~4.0を学ぶ。			14 8/30	【到達目標】 定期試験準備をし、確認する。 1回~13回までを復習する。 【授業内容】 振り返りと質疑応答。		
7 6/7	【到達目標】 マーケティング基礎を知り理解し使えるようになる。 【授業内容】 需要と供給 バリュープロポジション・ファイブフォース・方程式・主訴・セグメンテーション・アイドリングビジネス・マーケティング1.0~4.0を学ぶ。			15 8/30	【到達目標】 全員で合格して単位を取る。 【授業内容】 定期試験(60点)		
8 6/14	【到達目標】 店内レイアウト・厨房レイアウト作成する。 内装のポイントを知る。 【授業内容】 店内と厨房の動線のポイントを理解する。商標登録の仕方 光・音・色・香り・空調それぞれの特徴を知る。			【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(特別補講を実施)			
【特記事項】 授業一つ一つがジグソーパズルの1ピースです。苦手なところや、休んでしまったところも、最低限の情報を身に付けてパズルを完成させましょう。							

科目名	キャリアアップゼミⅢ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	堺千津子
学科・コース	パティシエ科2年	授業 形態	講義と演習	総時間 (単位)		開講区分 曜日・時間	前期 水2時限目全5回
【授業の学習内容と心構え】 ・社会人になる意識と必要な能力を理解するために、飲食業界で働くための知識と共に、現場で役立つような社会人基礎力を実技で体感しながら会得す ・正しい敬語を理解し、ビジネス電話のかけ方をマスターすることでインターンシップや就職活動、社会人生活に活かすことができるようになる 【担当教員】 ホテル実務経験 人材派遣会社採用面接官を経て、マナーカウンセリングオフィス自営 ビジネスマナー研修、店舗接客対応研修、就労支援セミナー、キャリアカウンセリング、職場のメンタルヘルス産業カウンセリングが主							
【到達目標】 就職試験に必要な能力を身につける。 学んだ知識や実技を生かし、就職試験に臨む意識を持つ							
【使用教科書・教材・参考書】 プリント 都度配布				【授業外における学習】 課題 都度出題			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/19	【到達目標】 会ってみたいと思われるような履歴書を作成できるようになる ・相手にとって、見やすくわかりやすい履歴書の書き方を理解しいつでも履歴書送付が出来るように準備をする・見ていただくものだという意識をもって、丁寧に思いやりのある履歴書を作成する・封筒の宛名の書き方を理解する・自己PRを盛り込んだ、添え状の書き方を理解する・志 【確認小テスト】 3点						
2 4/26	【到達目標】 正しい言葉遣いを理解する ・敬語の種類を理解し、接客対応や面接に活かすことができるようになる・電話のマナーを理解し、正しい言葉遣いで好感を持たれる企業への問い合わせが出来るようになる・自己PRを作成する 【確認小テスト】 3点						
3 5/17	【到達目標】 模擬面接を通して面接本番に備える1 ・挨拶や入室に伴う立居振舞を確認し面接を体験することで客観的に面接のコツを理解し、接客対応や面接試験に活かすことができるようになる・訪問のマナーを理解し、安心して面接に臨むことができるようになる <u>スーツ着用のごと</u> 【確認小テスト】 3点						
4 6/14	【到達目標】 模擬面接を通して面接本番に備える2 ・挨拶や入室に伴う立居振舞を再度確認し面接を体験することで接客対応や面接試験に活かすことができるようになる・長所、短所・将来の目標・熱意の伝え方・意欲的な質問の仕方など予測される質問の返答の準備をする <u>スーツ着用のごと</u> 【確認小テスト】 3点						
5 6/28	【到達目標】 模擬面接を通して面接本番に備える3 挨拶や入室に伴う立居振舞を再度確認し面接を体験することで接客対応や面接試験に活かすことができるようになる・ビジネスメールの書き方を理解し、企業への問い合わせメールが出来るようになる <u>スーツ着用のごと</u> 【確認小テスト】 3点						
【特記事項】 スーツ登校 あり 講師の許可なくスマホ使用は不可				【評価について】			