

科目名	キャリアアップゼミⅣ	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時間 (1単位)	開講区分	後期 曜日・時間
【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】 パティシエとして、社会人としての知識を広げ、自分のなりたいプロのイメージを持ち就職内定につなげることができる。 パティシエとして働く際のコミュニケーション能力を身に付けることができる。							
【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			
1 9/27	【到達目標】 堺先生 訪問時に名刺の取り扱いが出来るようになる 【小テスト】 3点			9 12/13	【到達目標】 社会人になるにあたって 【小テスト】 3点		
2 10/4	【到達目標】 卒業制作に向けてグループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 2点			10 12/14	【到達目標】 卒業制作、実技コンテスト表彰式 【小テスト】 3点		
3 10/11	【到達目標】 卒業制作に向けてグループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 2点			11 1/17	【到達目標】 堺先生 ビジネスメール、ビジネスラインに強くなる 【小テスト】 3点		
4 11/1	【到達目標】 卒業制作に向けてグループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			12 1/24	【到達目標】 堺先生 職場で必要なコミュニケーションを理解する 【小テスト】 3点		
5 11/15	【到達目標】 卒業制作に向けてグループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			13 1/24	【到達目標】 社会人になるにあたって 【小テスト】 3点		
6 11/22	【到達目標】 卒業制作に向けてグループワーク 就職未内定者対策授業 【小テスト】 3点			14 1/31	【到達目標】 卒業に向けて準備 【小テスト】 3点		
7 12/4	【到達目標】 店舗販売に向けて準備 【小テスト】 3点			15 2/7	【到達目標】 卒業に向けて準備 【後期期末試験】 後期、2年間を振り返って/社会人に向けて 【期末試験】 60点		
8 12/13	【到達目標】 後期販売実習に向けてグループワーク 就職未内定者対策授業 【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	キャリアアップゼミⅣ	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	後期
						曜日・時間	

【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
- ・好感の持たれる履歴書・自己PR・志望動機を作成する
- ・現場や就職試験にも活かせる挨拶、立ち居振る舞いを身につける

【担当教員】 ホテル実務経験の後、司会業、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、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カウンセリングが主 資格：サービス接客マナー指導士 秘書実務指導士 産業カウンセラー

【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	
1 9/27 1限	【到達目標】 訪問時に名刺の取り扱いが出来るようになる ・お客様からや、就職試験でも名刺を頂戴することがあることを理解し、正しい受け取り方や渡し方が出来るようになる ・訪問時のマナーを理解し、面接試験や将来の同行の際に活かすことが出来るようになる ・応接室を想定した訪問実技 【確認小テスト】 3点		
2 1/17 1限	【到達目標】 ビジネスメール、ビジネスラインに強くなる ・ビジネスメールのマナーを理解し、就職活動や職場での業務に活かすことが出来るようになる ・エントリーシートに記入する方法を学ぶ ・ビジネスに使用するラインのマナーを理解し 職場内で円滑なコミュニケーションが出来るようになる 【確認小テスト】 3点		
3 1/24 1限	【到達目標】 職場に必要なコミュニケーションを理解する ・挨拶の重要性、反応、報告 連絡 相談など、コミュニケーションは日常のおしゃべりではなく、業務を進めるのに必要なスキルであることを理解する 正しい敬語を用いることで、人間関係を円滑にする能力を身につける ・短期で離職するデメリットを学び、長期で勤める意欲を持つ 【確認小テスト】 3点		

【特記事項】	【評価について】
---------------	-----------------

科目名	クリエイティブゼミⅣ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	田村 かずみ/渡部 雄也
学科学科	パティシエ科	授業 形態	座学/演習	総時間 (単位)	30 1単位	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 1限or2限
【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) PCを使用し卒業制作プレゼンテーションのツールの作成・効果的なプレゼンテーションの習得、発表の仕方を学ぶ							
【到達目標】 ビジネス文書のルールを理解し、プレゼンテーション操作技術を身に着ける。 様々な状況に合わせて総合的な資料をスムーズに作成できるようになる。 卒業制作に活用できるプレゼンテーション知識を習得する。							
【使用教科書・教材・参考書】 オリジナルテキスト				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 特別授業 ビーネマヤ伊藤さん 【小テスト】 4点			9	【到達目標】 田村先生 発表資料の作成、エンディングロールの作成の仕方を学ぶ Movieとして、プレゼンテーションを動かす方法について学ぶ 個人発表用プレゼンテーションを作成する② 【小テスト】 3点		
9/19				10/31			
2	【到達目標】 特別授業 プリスプリス中本シェフ 【小テスト】 4点			10	【到達目標】 2コマ 特別授業 ヴァローナ 【小テスト】 5点		
9/25				11/8			
3	【到達目標】 田村先生 PowerPointでスライドを作成する基本を学ぶ① スライドの扱い方、作成手順について学ぶ、mobile版Powerpointの紹介 画面構成・プレースフォルダについて理解できる 【小テスト】 3点			11	【到達目標】 卒業制作試作 【小テスト】 1点		
9/26				11/10			
4	【到達目標】 2コマ PowerPointでスライドを作成する基本を学ぶ②簡易書き、サイズ変更、インデントなどを用い、効果的にテキストを入力することができる 画像、ワードアート、図形、表等をスライドに挿入することができる (田村先生) 卒業制作に向けたPP作成 グループワーク (渡部) 【小テスト】 3点			12	【到達目標】 田村先生 作成したスライドを用い、プレゼンテーションを行う プレゼンテーションの評価する① (プレゼン発表および評価の仕方を学ぶ) 【小テスト】 3点		
10/3				11/14			
5	【到達目標】 PowerPointでスライドを作成する基本を学ぶ② 簡易書き、サイズ変更、インデントなどを用い、効果的にテキストを入力することができる 画像、ワードアート、図形、表等をスライドに挿入することができる 【小テスト】 3点			13	【到達目標】 田村先生 作成したスライドを用い、プレゼンテーションを行う プレゼンテーションの評価する② (プレゼン発表および評価の仕方を学ぶ) 【定期試験】 60点		
10/10				11/21			
6	【到達目標】 卒業制作試作 【小テスト】 1点			14	【到達目標】 卒業制作試作 【小テスト】 1点		
10/13				11/24			
7	【到達目標】 2コマ 様々な保存形式について学ぶ プレゼンテーションのサポート機能について学ぶ 個人発表用プレゼンテーションを作成する① (田村先生) 卒業制作に向けたPP作成 グループワーク (渡部) 【小テスト】 3点			15	【到達目標】 4コマ 卒業制作発表会仕込み 【小テスト】 1点		
10/17				11/28			
8	【到達目標】 2コマ 発表資料の作成、エンディングロールの作成の仕方を学ぶ Movieとして、プレゼンテーションを動かす方法について学ぶ 個人発表用プレゼンテーションを作成する② (田村先生) 卒業制作に向けたPP作成 グループワーク (渡部) 【小テスト】 3点			16	【到達目標】 4コマ 卒業制作発表会本番 【小テスト】 1点		
10/24				11/29			
【特記事項】 【評価について】 実技試験:プレゼンテーションの作成 操作時間・完成度・技術(機能や操作の理解)の3つの項目を60点満点で評価する 毎回の小テスト40点満点および定期試験60点満点の合計100満点で評価する				17	【到達目標】 1コマ 店舗販売仕込み 【小テスト】 1点		
				12/4			
				18	【到達目標】 3コマ 実習受業 【小テスト】 1点		
				2/12			

科目名	クリエイティブゼミV	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	遠藤 春美
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分	後期
【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) 実践しやすいカラーコーディネートを考えて、ラッピングの基本と応用が出来るようになる							
【到達目標】 ①ラッピングの基本と応用を学ぶ ②カラーコーディネートを学ぶ							
【使用教科書・教材・参考書】 プリント・道具一式(カッター・はさみ・セロテープ) 包材一式、リボン、両面テープ等				【授業外における学習】 小テストのための学習をしてくる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 ヴァンドウーズ			9	【到達目標】 斜め包み応用ができるようになる		
9/27	【小テスト】2点			11/1	【小テスト】3点		
2	【到達目標】 ヴァンドウーズ			10	【到達目標】 ・斜め包みの応用が出来るようになる ・リボンワークの応用が出来るようになる		
10/4	【小テスト】3点			11/15	【小テスト】3点		
3	【到達目標】 ・合わせ包みの基本ができるようになる ・リボンの縦一文字、横一文字掛けができるようになる			11	【到達目標】 ・基本と応用のラッピングが早くきれいに出来るようになる ・合わせ包み、斜め包み ・リボンワークの基本と応用が出来るようになる		
9/27	【小テスト】2点			11/22	【小テスト】3点		
4	【到達目標】 ・合わせ包みの応用ができるようになる ・リボンの十字掛けができるようになる			12	【到達目標】 ・カラーコーディネートが出来るようになる ・色々なラッピング出来るようになる		
10/4	【小テスト】3点			12/6	【小テスト】3点		
5	【到達目標】 ・合わせ包の基本と応用ができるようになる			13	【到達目標】 ・まとめのラッピング		
10/11	【小テスト】3点			12/3	【小テスト】3点		
6	【到達目標】 ・合わせ包みとリボンワークができるようになる			14	【到達目標】 ・応用ラッピング		
10/11	【小テスト】3点			1/17	【小テスト】3点		
7	【到達目標】 ・学科のまとめ 合わせ包とリボンワークのまとめ			15	【到達目標】 定期試験		
10/25	【小テスト】3点			1/17	【定期試験】60点		
8	【到達目標】 斜め包み基本ができるようになる			【評価について】 60点満点で、筆記、実技テストを実施			
10/25	【小テスト】3点						
【特記事項】							

科目名	製菓実習(専門)IV	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	後期 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 9/19	<p>【到達目標】※3コマ分 特別授業 ピーネマヤ 伊藤さん</p> <p>【小テスト】 4点</p>			9 11/9	<p>【到達目標】※3コマ分 特別授業 ヴァローナ</p> <p>【小テスト】 5点</p>		
2 9/25	<p>【到達目標】※3コマ分 特別授業 プリスプリス 中本シェフ</p> <p>【小テスト】 4点</p>			10 11/16	<p>【到達目標】 シブスト ティラミス フレジェ 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>		
3 9/28	<p>【到達目標】 タルトオシトロン かぼちゃモンブラン リコッタ 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 11/30	<p>【到達目標】 クグロフ ショコラロール マロンマドレーヌ 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>		
4 10/5	<p>【到達目標】 フォレノワール クッキーシュー エクレア 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 12/7	<p>【到達目標】※3コマ分 ヘクセンハウス ナッツクランチ の製法を理解し、製作することができるようになる</p> <p>3コマ授業 【小テスト】 3点</p>		
5 10/12	<p>【到達目標】 モンブラン ショコラバナース フッセ の製法を理解し、製作することができるように</p> <p>【小テスト】 3点</p>			13 12/14	<p>【到達目標】 定期テスト 技術試験</p> <p>【定期テスト】 60点</p>		
6 10/19	<p>【到達目標】 さつまいも・栗・かぼちゃのタルト かぼちゃプリン ムースオフランボワーズ の製法を理解し、製作することができるように</p> <p>【小テスト】 3点</p>						
7 10/26	<p>【到達目標】 チョコモンブラン 洋ナシのシャルロット パイ・プリゼ仕込み の製法を理解し、製作することができるように</p> <p>【小テスト】 3点</p>						
8 11/2	<p>【到達目標】 アップルパイ ボンボンショコラ ムーストロピック の製法を理解し、製作することができるように</p> <p>【小テスト】 3点</p>			<p>【評価について】 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>			
【特記事項】							

科目名	トレンド実習Ⅱ		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2年		授業 形態	実習	総時間 (単位)	150時間 (5単位)	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日 1-3限目
【授業の学習内容と心構え】 デモンストレーションを通じて技術を学び、講話から職業人になる為に大切な心構えを知る。 PCを使用し卒業制作プレゼンテーションのツールの作成・効果的なプレゼンテーションの習得、レシピの作成方法を学ぶ 専門職業人として働く上で大切な課題発見力、問題解決の能力を身に付け、マナーとスキルの習得及び、新社会人に必要な準備を行う授業を実施								
【到達目標】 プロ意識と職業観を学び、就職活動に活かす。また 卒業制作に向けてオリジナルレシピと製法・技術を学び取る。 2年間の集大成とした、業界・地域から評価をもらえるような製品を考案する。								
【使用教科書・教材・参考書】 レシピファイル・包丁ケース・筆記用具・クリップボード					【授業外における学習】 ・各講師の技術の違いや作業工程を理解し 今後の授業に役立てる。 ・グループミーティング ・食材、店舗研究学習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要			
1 9/12	【到達目標】 卒業制作発表会に向けたグループワーク 【小テスト】 2点			19 12/14	【到達目標】 学内店舗実習仕込み 【小テスト】 各2点			
2～5	【到達目標】 中間発表会に向けた試作 9/22、10/2、10/6、10/13 【小テスト】 2点			20 12/15	【到達目標】 学内店舗実習仕込み、営業 ※営業はBチームのみ 【小テスト】 各2点			
6 10/20	【到達目標】 中間発表会/中間営業販売 【期末試験】 20点分			21,23,25, 27	【到達目標】 学内店舗販売仕込み 1/18、1/25、2/1、2/8 【小テスト】 2点			
7～13	【到達目標】 卒業制作本番に向けた試作 10/23、10/27、10/30、11/6、11/10、11/17、11/24 【小テスト】 2点			22,24,26, 28 1/19	【到達目標】 学内店舗販売仕込み、営業 1/19、1/26、2/2、2/9 ※営業は各チーム事に実施。 【小テスト】 2点			
14 11/28	【到達目標】 卒業制作本番に向けた試作 【小テスト】 各2点							
15 11/29	【到達目標】 卒業制作本番 【小テスト】 各2点							
16 12/4	【到達目標】 【小テスト】 2点							
17 12/7	【到達目標】 学内店舗実習仕込み 【小テスト】 2点							
18 12/8	【到達目標】 学内店舗実習仕込み、営業 ※営業はAチームのみ 【小テスト】 2点				【評価について】 『定期試験』 中間発表：合計20点 卒業制作発表会：合計40点 上記を合算し合計60点満点で評価する			

科目名	国家試験対策Ⅱ	必修 選択	必修	年次	2年次	担当教員	阪口 育恵
		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	後期 時間割参照
学科・コース		パティシエ科					
【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科目別模試、総合模試にて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				【授業外における学習】 ・製菓衛生師全書を読み、対策授業で使用了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 (9/11)	【到達目標】 ・製菓衛生師試験の基礎知識、傾向の確認 対策授業 前期にて正答率の低かった問題の復習 各教科の傾向を知り、過去問題を解くことが出来る。 【確認小テスト 2点】			9 (9/20)	【到達目標】 正答率の低かった問題の復習 応用問題を解く 【確認小テスト 3点】		
2 (9/11)	【到達目標】 北海道製菓衛生師試験と同形式の問題を解き 夏休みのブランクを取り戻す(60問) ※この問題は成績に関係なく補習なし 【確認小テスト 3点】			☆10 (9/20)	【到達目標】 【総合模試①】 ※総合点0～35点または、科目点30%行かなかった人→補習 【確認小テスト 3点】		
☆3 (9/13)	【到達目標】 【科目別模試① 衛生法規】 ※0～20点の人→補習 【確認小テスト 3点】			11 (9/21)	【到達目標】 正答率の低かった問題の復習 応用問題を解く 【確認小テスト 3点】		
☆4 (9/13)	【到達目標】 【科目別模試② 公衆衛生学】 ※0～20点の人→補習 【確認小テスト 3点】			☆12 (9/21)	【到達目標】 【総合模試②】 ※総合点0～35点または、科目点30%行かなかった人→補習 【確認小テスト 3点】		
☆5 (9/14)	【到達目標】 【科目別模試③ 食品学】 ※0～20点の人→補習 【確認小テスト 3点】			13 (9/29)	【到達目標】 正答率の低かった問題の復習 応用問題を解く 【確認小テスト 3点】		
☆6 (9/14)	【到達目標】 【科目別模試④ 食品衛生学】 ※0～20点の人→補習 【確認小テスト 3点】			14 (9/29)	【到達目標】 正答率の低かった問題の復習 応用問題を解く 【確認小テスト 2点】		
☆7 (9/15)	【到達目標】 【科目別模試⑤ 栄養学】 ※0～20点の人→補習 【確認小テスト 3点】			☆15 (10/3)	【定期試験】 【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】 の全範囲から60問の問題を出題 ※再試験者は、再試と別に10月6日(木)1, 2限に補習		
☆8 (9/15)	【到達目標】 【科目別模試⑥ 製菓理論】 【科目別模試⑦ 製菓実技】 ※0～20点の人→補習 【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 ・模試実施日は、模試を小テストの代わりにする。			
【特記事項】 ※定期的に科目別・総合模試を実施(正答率が70%以下で補習) ※上記以外に学校から指名して補習に参加する場合があります。							