

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-G01
授業科目名			授業形態		学科・コース
フレッシュマンセミナー			講義・演習		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	前期	必修	30	1	秀浦 宣広
授業の目的・目標					
<p>沼津情報・ビジネス専門学校の学生として、思いやりのある誠実な心(あいさつ・時間・そうじ)を意識し、基本的な生活態度を身につける。グループで考え行動することで、クラスメイトや同期生に対しての仲間意識を持つことができる。</p>					
授業の概要					
<p>アクティビティやワークを繰り返す中で、楽しみながら沼情コンセプトを理解し、学校生活に早く慣れることで授業へスムーズな導入が図れる。</p>					
成績評価の方法					
学習意欲で評価する				学習意欲	100%
使用テキスト・教材					
なし					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1.	オリエンテーション		10	1.	
2.	アクティビティ		2	2.	
3.	こころの授業		2	3.	
4.	ハイキング		8	4.	
5.	牧場体験、いちご狩り		6	5.	
6.	新入生歓迎パーティ		2	6.	
7.				7.	
8.				8.	
9.				9.	
10.				10.	
11.				11.	
12.				12.	
13.				13.	
14.				14.	
15.				15.	
その他			関連科目		

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SS02
授業科目名		授業形態		学科・コース	
製菓実習Ⅲ		実習		製菓・製パン科	
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	後期	必修	60	2	秀浦 宣広
授業の目的・目標					
洋菓子の基礎を踏まえて現場で使える技術力と知識を高める。商品づくりを意識し、かつ、配合の持つ意味を分かるようになるのが目標である					
授業の概要					
2年間の洋菓子作りの集大成とし、配合の持つ意味を理解し、更にウェディングケーキなどの製作をする。					
成績評価の方法					
実習に対する姿勢、意欲を評価する				学習意欲	100%
使用テキスト・教材					
なし					
授業内容・授業計画					
			時間数		時間数
1	ムースショコラ		4		
2	紅茶のティラミス		4		
3	パニエ		4		
4	バタークリームのカッキー		4		
5	リンゴとシナモンのムース		4		
6	シャルロットポワール		4		
7	マロンのカッキー		4		
8	チョコレート細工		4		
9	飴細工		4		
10	クリスマスケーキ		8		
11	ウェディングケーキ				
	11-1デザインを考える		4		
	11-2パーツづくり		4		
	11-3仕上げ		8		
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SS01
授業科目名		授業形態		学科・コース	
カフェ実習		実習		製菓・製パン科	
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	後期	必修	60	2	一場 博貴
授業の目的・目標					
それぞれの抽出器具の取扱い方法を取得する。それぞれの茶葉の扱い方を習得し、自在にアレンジする力をつける					
授業の概要					
コーヒー、紅茶、日本茶の正しい淹れ方、カフェメニューについて実践的に学ぶ。実践的な入れ方とメニュー、アレンジのコツを学ぶ					
成績評価の方法					
実習への取組姿勢、実技試験				学習意欲	90%
				試験	10%
使用テキスト・教材					
プリント(自作)					
授業内容・授業計画					
			時間数		時間数
1	ハンドドリップの正しい淹れ方		4		
2	抽出器具の正しい淹れ方		4		
3	エスプレッソマシンの抽出方法		12		
4	まとめ		2		
5	お茶の入れ方とアレンジティー		8		
6	お茶とミルクの相性		8		
7	ハーブの知識と茶葉のブレンド		6		
8	入れ方のまとめ		8		
9	演出で変わるお茶の味わい		4		
10	エスプレッソコーヒーのまとめ		1		
11	レギュラーコーヒーの入れ方		2		
12	期末試験		1		
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SR23
授業科目名			授業形態		学科・コース
卒業制作			実習		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	後期	必修	30	1	奥村 誠
授業の目的・目標					
オリジナルの作品をグループで制作することで協調性と技術力を高める。作品を完成までを目標とする					
授業の概要					
沼情祭での展示を目標に掲げ2年間の集大成として作品を制作する					
成績評価の方法					
授業への取り組み					学習意欲 100%
使用テキスト・教材					
なし					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1 事前説明、作品の構想			4		
2 制作			24		
3 発表会			2		
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SR22
授業科目名			授業形態		学科・コース
郊外研修			実習		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	通年	必修	90	3	奥村 誠
授業の目的・目標					
ホテルや製菓店等での実習を通じ、現場でのスピードや技術、お客様に対する対応や職人としての喜びを学ぶ					
授業の概要					
実店舗での研修。事前訪問をし終了後は教員との面談を行い研修の総括をする。					
成績評価の方法					
研修先の担当者による評価と研修日誌を通して本校教員の評価					学習意欲 100%
使用テキスト・教材					
なし					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1 事前指導			2		
2 研修先調査			2		
3 研修前訪問、報告			2		
4 現場での研修			82		
5 報告、面談			2		
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SR21
授業科目名		授業形態		学科・コース	
製菓実習Ⅱ		実習		製菓・製パン科	
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	通年	必修	480	16	奥村 誠歩 野田 誠歩
授業の目的・目標					
洋菓子技術の応用技術を学ぶ。同時進行での作業に慣れ、より実践的に作業できるようになる。					
授業の概要					
基本技術を基により実践的に洋菓子、パン作りについて学ぶ。					
成績評価の方法					
学習意欲と期末テストを併せて評価する				学習意欲	10%
				試験	90%
使用テキスト・教材					
なし					
授業内容・授業計画					
		時間数			時間数
1	ルレ・オ・フリユイ	4	41	カシスムース	4
2	ガトーフレーズ	4	42	クレームダンジュ	4
3	食パン	8	43	コーヒーゼリー	4
4	焼き菓子いろいろ	4	44	フランボワズィンヌ	4
5	バターケーキ	4	45	フルーツゼリー	4
6	パルフェ・オ・キルシュ	4	46	ウィークエンド	4
7	ギモーブ	4	47	シューロール	4
8	タルトダブリコ	4	48	パルフェオキルシュ	4
9	マカロン、リッツアトルテ	4	49	キルシュトルテ	4
10	コンテスト作品作り	20	50	サントノレブチ	4
11	カシスのムース	4	51	バリプレスト	4
12	フレジェ	4	52	バンドジェンヌ	4
13	フランボワーズムース	4	5	ブリオッシュフリユイ	4
14	ムースシコラブラン	4	54	レーズンパン	8
15	クロカン・オザマンド	4	55	サンマルク	4
16	レーズンサンド	4	56	バナナオショコラ	8
17	ムースオレンジ	4	57	マルジョレーヌ	4
18	ザッハトルテ	4	58	チャバタ	8
19	チーズケーキ2種	4	59	ジョルジュサンド	4
20	販売実習		60	ブリオッシュ	8
	20-1仕込み	16	61	パンパルデュ	4
	20-2仕上げ、販売	32	62	マロンのアントルメ	4
21	グランマルニエのパパロワ	4	63	シュトレン	8
22	ロールパン	8	64	スイートポテト	4
23	マンゴームース	4	65	お米のムース	4
24	ムースカフェベリーヌ	4	66	餡細工	4
25	ミルフィーユ	4	67	自主パン制作	8
26	ムースパンブルムース	4	68	ビュッシュドノエル	4
27	オペラ	4	69	クッキー3種	4
28	サバラン	4	70	クロワッサン、デニッシュ	8
29	シブースト	4	71	フランスパン	8
30	アップルパイ	4	72	チョコレート細工	8
31	コンベルサッション	4	73	カイザーゼンメル	4
32	ミックスフルーツのムース	4	74	ビエスモンテ	4
33	ガトーワゼット	4	75	クルミパン	8
34	シナモンロール	8	76	スイートルロールなど	8
35	中種食パン	8	77	カフェ実習	
36	ライムギパン	8		77-1準備	16
37	菓子パン	8		77-2仕込み	8
38	パネトーネ	8		77-3実習	8
39	チョコオレンジ、塩パン	8		77-4反省	4
40	ペーコンエビ	8			
その他		関連科目			
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SF20
授業科目名			授業形態		学科・コース
国家試験対策			講義		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	前期	必修	60	4	宮城島 進一
授業の目的・目標					
1年次に履修した製菓衛生師必須科目の復習を繰り返し製菓衛生師資格の取得を目的とする					
授業の概要					
製菓衛生師の受験対策として、演習問題を中心とした対策授業を行う					
成績評価の方法					
学習意欲と期末テストを併せて評価する					学習意欲 100%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書、製菓衛生師試験問題集					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1 総まとめ					
1-1食品学			4		
1-2食品衛生学			4		
1-3栄養学			4		
1-4公衆衛生学			4		
1-5衛生法規			4		
1-6製菓理論			4		
2 演習問題			18		
3 直前模擬試験			18		
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)			時間数は45分換算		年度	2019年度
					科目コード	P-SR19
授業科目名			授業形態		学科・コース	
ビジネス実務演習			講義、演習		製菓・製パン科	
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員	
2	通年	必修	60	2	宮城島 進一	
授業の目的・目標						
就職活動や社会人になって必ず直面するビジネスシーンを想定しながら、前期は基本マナーを、後期は実践的なコミュニケーションの技法を身につける。						
授業の概要						
マナーやコミュニケーションの技術を演習を通して学ぶ。						
成績評価の方法						
学習意欲と期末テストを併せて評価する					学習意欲	10%
					試験	90%
使用テキスト・教材						
プリント(自作)						
授業内容・授業計画						
			時間数			時間数
1	仕事に取り組む心構え		2	16	コミュニケーションの基本	2
2	職場の人間関係について		2	17	きれいな話し方	2
3	基本所作(姿勢・お辞儀)		2	18	聞き手を意識したプレゼン	2
4	話の仕方、話の聞き方		2	19	効果的に話す	2
5	敬語の使い方、練習問題		2	20	効果的な表現力	2
6	来客応対		2	21	聴き上手になるテクニック	2
7	名刺の取り扱い、取次ぎ		2	22	販売実習シミュレーション	10
8	お客様の案内の要領		2	23	プレゼン大会	6
9	お茶などの出し方、見送り		2	24	後期期末試験	2
10	電話応対、伝言メモ		2			
11	苦情電話などのシミュレーション		2			
12	訪問のマナー		2			
13	発声練習、滑舌練習		2			
14	冠婚葬祭のマナー		2			
15	前期期末試験		2			
その他			関連科目			

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SR18
授業科目名			授業形態		学科・コース
嗜好飲料			実習		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	前期	必修	30	2	
授業の目的・目標					
珈琲についての基礎知識を学び、抽出器具の扱いに慣れ、コーヒーの味覚の違いを理解することを通じて、カフェ業態における一般的なオペレーションを習得し、沼情祭において生徒だけでの運営を目標とする					
授業の概要					
実習を中心とした様々なコーヒーの抽出方法、知識を学び、コーヒーについての基礎を身につける					
成績評価の方法					
学習意欲と期末テストを併せて評価する				学習意欲	10%
				試験	90%
使用テキスト・教材					
講師作成資料					
授業内容・授業計画					
			時間数		時間数
1.	コーヒーの基礎知識		2		
2.	ハンドドリップ実習		3		
3.	エスプレッソ体験		2		
4.	ラテアート体験		2		
5.	カップリング理論		1		
6.	カップリング体験		2		
7.	その他抽出方法の習得		2		
8.	コーヒーとスイーツのペアリング		2		
9.	各国コーヒーの特徴		2		
10.	アレンジドリンクの作成		2		
11.	味覚スキルの向上演習		2		
12.	ブレンド作成		2		
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SR17
授業科目名			授業形態		学科・コース
パソコン利用技術Ⅱ			演習		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	後期	必修	30	1	中村
授業の目的・目標					
パソコンのMicrosoft Excelの基礎を学びます。表の作成、各種演算、関数による集計等、グラフの作成などを学習します					
授業の概要					
演習を通じて、基本的なパソコンの使い方、ワープロソフト「Microsoft Excel」の基礎を学び店舗経営などに必要なパソコンスキルについて学ぶ					
成績評価の方法					
学習意欲と期末テストを併せて評価する				学習意欲	10%
				試験	90%
使用テキスト・教材					
『30時間でマスター Word&Excel 2016』実教出版					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1	Excelの基本操作、データ入力		2		
2	ワークシートの書式設定		2		
3	表の作成、グラフの作成		2		
4	実習問題		2		
5	関数 (SUM, MAX, MINなど)		4		
6	関数 (SUM, MAX, MINなど)		2		
7	原価表作成		2		
8	売上表作成、売上分析		2		
9	原材料の在庫管理、仕入分析		2		
10	商品分析・開発 原価表		2		
11	WordとExcel間のデータ活用		2		
12	FSPを考え招待状作成 など		6		
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SR16
授業科目名			授業形態		学科・コース
パソコン利用技術 I			演習		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	前期	必修	30	1	石上 美季子
授業の目的・目標					
基本的なパソコンの操作を学び、「Microsoft Word」を学び秋に行われるワープロ検定での習熟度別の級への合格を目標とする					
授業の概要					
演習を通じて、基本的なパソコンの使い方、ワープロソフト「Microsoft Word」の基礎を学び店舗経営などに必要なパソコンスキルについて学ぶ					
成績評価の方法					
学習意欲と小テストを併せて評価する				学習意欲	90%
				試験	10%
使用テキスト・教材					
『30時間でマスター Word&Excel 2016』実教出版					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1 Windows10の基本操作			2		
2 メール、インターネットの利用			2		
3 Word2016の基本操作			2		
4 文書の作成					
4-1文書の入力、印刷、保存			2		
4-2複写、削除			2		
4-3入力テスト			2		
5 編集機能			2		
6 画像、テキストボックス			2		
7 小テスト			2		
8 日本語ワープロ検定演習			10		
9 日本語ワープロ検定模擬試験			2		
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度	
				科目コード	P-SR15	
授業科目名			授業形態		学科・コース	
フードコーディネーター			講義・演習		製菓・製パン科	
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員	
2	後期	必修	30	2	奥村 誠	
授業の目的・目標						
フードコーディネーター論の基礎知識やホスピタリティーある「食」を作り出す基本的マナーやサービスについて学び、色彩、快適な食空間をトータルにコーディネートできるスキルを身につける						
授業の概要						
講義、演習を中心に授業が行われる。「食」全般の知識を学び、食品業界で働くために役立つ教科である						
成績評価の方法						
学習意欲とテストを併せて評価する				学習意欲	10%	
				試験	90%	
使用テキスト・教材						
フードコーディネーター教本（日本フードコーディネーター協会）						
授業内容・授業計画						
			時間数			
1	食の歴史と文化と風土		2	9	食空間とテーブルコーディネート	2
2	食品・食材の知識		2	10	テーブルサービスとマナー	2
3	調理方法と調理機器		2	11	フード・マネジメント	2
4	厨房の基礎知識		2	12	メニュープランニング	2
5	健康と栄養		2	13	食の企画・構成・演出の流れ	2
6	食の安全		2	14	まとめ	2
7	食空間のあり方		2	15	テスト	2
8	食空間と内装デザイン		2			
その他			関連科目			
※実務経験がある教員が担当する科目である						

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SR14
授業科目名		授業形態		学科・コース	
ラッピング		講義、演習		製菓・製パン科	
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	前期	必修	30	2	平賀 亜紀
授業の目的・目標					
ギフトラッピングを基本に、贈り物のマナーを学ぶ。また、日本のラッピング独特の文化・教養を学び、お菓子店でひつような、知識・技術を身に付ける					
授業の概要					
菓子の包装の仕方や必要知識を演習を通じて学ぶ。					
成績評価の方法					
学習意欲と期末テストを併せて評価する				学習意欲	10%
				試験	90%
使用テキスト・教材					
プリント(自作)					
授業内容・授業計画					
			時間数		時間数
1	自己紹介・授業の説明		2		
2	紙の切り方・紙袋シャツ応用		2		
3	紙袋の復習		2		
4	ピローボックス包み		2		
5	斜め包み		2		
6	風呂敷包み		2		
7	風呂敷包み立ち上げ		2		
8	絞り巾着、キャンディー包み、		2		
9	スモールケースのデコレーション包み		2		
10	円筒形の立ち上げ		2		
11	七夕ラッピング		2		
12	リボンテクニック		2		
13	スイーツガーランド制作		2		
14	自由課題		4		
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SR130分
授業科目名			授業形態		学科・コース
デザイン・色彩			講義		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	前期	必修	30	2	久保田 覚
授業の目的・目標					
菓子作りには色彩感覚、デザイン力が重要となります。この科目を通じて感覚を磨き、配色やバランスの重要性を理解できることを目標とする					
授業の概要					
デッサンや配色の理解、色彩感覚を磨くことを重点的に学ぶ。配色カードなどを用いて色について理解を深める					
成績評価の方法					
学習意欲と期末テストを併せて評価する				学習意欲	10%
				試験	90%
使用テキスト・教材					
基礎から身につくはじめてのデッサン、配色カード158a					
授業内容・授業計画					
			時間数		時間数
1	オリエンテーション、デザインの役割		2		
2	デザインの要素、色の基本		2		
3	色のイメージ		2		
4	色彩の基礎PCCS		2		
5	色の成り立ち、色相環		2		
6	配色の基本				
	6-1色相配色		2		
	6-2トーン配色		2		
	6-3アクセント、セパレーション		2		
7	配色の応用		2		
8	デザインの手法		2		
9	作品作り		8		
10	期末試験		2		
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SR12
授業科目名			授業形態		学科・コース
フランス語			講義		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	通年	必修	60	4	神尾 厚一郎
授業の目的・目標					
フランス語で書かれたルセットや製法を理解し、フランス研修で必要となる基本的なフランス語会話の習得を目指す					
授業の概要					
フランス語のルセットを読み取るために、単語の暗記を中心とした学習を行うとともに、アルファベットを筆記体でかけるように学ぶ					
成績評価の方法					
学習意欲と期末テストを併せて評価する				学習意欲	10%
				試験	90%
使用テキスト・教材					
基礎からの製菓フランス語					
授業内容・授業計画					
			時間数		時間数
1	男性名詞と女性名詞		6		
2	単数形と複数形		6		
3	auxの役割		6		
4	菓子・デザート名		6		
5	deの役割		6		
6	形容詞の形と発音		4		
7	動詞と過去分詞		4		
8	菓子・デザート名の書き方		4		
9	ルセットの読み方		4		
10	フランス語会話の基礎		4		
11	日常会話シュミレーション		5		
12	練習問題		5		
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度	
				科目コード	P-SR11	
授業科目名		授業形態		学科・コース		
サービスマナー		講義、演習		製菓・製パン科		
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員	
1	通年	必修	60	4	根上 裕恵	
授業の目的・目標						
質の高いホスピタリティマインドを持ちおもてなしの心を備えたプロの製菓衛生師として基本的な知識と技術を身につける。サービス接客検定3級以上の合格を目指す。						
授業の概要						
サービススタッフとしての心構えや行動、技能を身につけ、実社会で役立てることのできるように学び取る						
成績評価の方法						
学習意欲と期末テストを併せて評価する				学習意欲	10%	
				試験	90%	
使用テキスト・教材						
サービス接客実務検定1-2級						
授業内容・授業計画						
			時間数		時間数	
1	サービスとは		2	12	話し方	2
2	サービススタッフの資質		2	13	環境整備	2
3	専門知識		2	13	社交業務	2
4	対人技能(人間関係)		2	14	前期まとめ	2
5	対人技能(従業員知識)		2	14	検定対策	12
6	実務技能(問題処理)		2	15	検定試験振り返り	2
7	実務技能(金品管理)		2	15	電話対応	4
8	必要とされる要件		2	16	ビジネス文書	4
9	サービス知識		2	16	総合演習	4
10	社会常識		2	17	後期まとめ	4
11	接客知識		2			
その他			関連科目			
※実務経験がある教員が担当する科目である						

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
授業科目名		科目コード	P-SR10		
授業科目名		授業形態	学科・コース		
製菓実習Ⅰ		実習	製菓・製パン科		
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	420	28	秀浦 宣広 奥村 誠 飯塚 大和
授業の目的・目標					
洋菓子、和菓子、製パンの基本的技術を習得し、製品を作ることが出来るようになる。 製菓衛生師として必要な技術を身に付ける					
授業の概要					
洋菓子、和菓子、製パンの基本的な技術を学び同時に衛生知識も身に付ける					
成績評価の方法					
学習意欲及び実技試験、レポート、期末試験を総合的に評価				学習意欲	5%
				実技試験	50%
				レポート	15%
				期末試験	30%
使用テキスト・教材					
プロのためのわかりやすいフランス菓子					
授業内容・授業計画					
	時間数		時間数		時間数
洋菓子		52	クッキーシュー		2
1 オリエンテーション	4	53	ガレットブルトンヌ		4
2 メレンゲについて	4	54	フロランタン		2
3 ビスキュイサボワ	4	55	バナナのムース		4
4 バナナオムレット	4	56	スフレタイプのクレープ		4
5 ルレ・フリユイ	4	57	オレンジのパウンドケーキ		4
6 ルレ・オ・フロマージュブラン	4	58	プッシュドノエル		
7 ジェノワーズ	8		58-1パーツ作り		2
8 ガトーフリーズ	4		58-2仕上げ		4
9 ラングドシャ	4	59	クリスマスケーキ仕込み		4
10 マドレーヌ	4	60	サンマルク		4
11 小テスト(ジェノワーズ)	4	61	ムースショコラ		4
12 カトルカール	4	62	カーディナルシュニッテン		4
13 ジェノワーズ(機械立て)	4	63	フォンダンショコラ		4
14 タルトボワール	4	64	バレンタインショコラ		4
15 ダックワーズ	4	65	期末試験練習		2
16 レモンのタルト	4	66	期末試験		4
17 スフレチーズケーキ	4				
18 ゼリー	4		和菓子		
19 シュー生地	4	67	餡練り		6
20 シューアラクレーム	4	68	紅白饅頭		4
21 揚げシュー	4	69	拍餅		4
22 小テスト(シュー生地)	4	70	利休饅頭		4
23 レアチーズケーキ	4	71	葛餅		4
24 オレンジのビスキュイロール	4	72	水羊羹		4
25 前期試験	4	73	クルミもち		4
26 クレームアンベルセ	4	74	どら焼き		4
27 ペーニエボンム	4	75	黄身時雨		4
28 チョコクッキー	4	76	吹き寄せ		4
29 クレープシュゼット	4	77	カステラ饅頭		4
30 バタークリームケーキ	4	78	栗饅頭		4
31 マジパン細工	4	79	本練り羊かん		4
32 ガトーモカ	4	80	練り切り		6
33 モンプラン	4				
34 ゴマのパバロワ	4		製パン		
35 フルーツケーキ	4	81	ロールパン		6
36 サブレパニーユ	4	82	フレツェン		6
37 コンポート	4	83	メロンパン		6
38 ガトーショコラ	4	84	クルミパン		6
39 シャルロットボワール	4	85	パンオレ		6
40 フイユタージュ	4	86	ドーナツ		6
40-1マロン	4	87	パニーニ		6
40-2ミルフィーユ	4	88	ペーグル		6
40-3ショソボンム	4	89	シュトレン		6
41 ウアラネージュ	4	90	食パン		6
42 コンテスト					
42-1試作	24				
42-2仕上げ	8				
43 アップルパイ	4				
44 ビティヴィエ	4				
45 アイシングクッキー	4				
46 タルトフロマージュ	4				
47 タルトショコラ	4				
48 ザッハトルテ	4				
49 サントノレ	4				
50 キッシュロレーヌ	4				
51 バリブレスト	4				
その他	関連科目				
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)				時間数は45分換算		年度	2019年度
						科目コード	P-SF09
授業科目名			授業形態		学科・コース		
製菓理論			講義		製菓・製パン科		
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員		
1	通年	必修	150	10	秀浦 宣広		
授業の目的・目標							
製菓で使用する基本材料の知識を身に付け、種類、特性を知り、菓子作りに応用できるように学びとる							
授業の概要							
製菓の基礎材料(砂糖、卵、小麦粉、油脂)やその他の材料の種類・特性を学ぶ							
成績評価の方法							
学習意欲と期末テストを併せて評価する					学習意欲	10%	
					試験	90%	
使用テキスト・教材							
製菓衛生師全書							
授業内容・授業計画							
			時間数				時間数
1	理論の必要性		2	19	パートシューについて		
2	砂糖				19-1材料の役割		4
	2-1種類		2		19-2菓子の応用		4
	2-2味比べ		2	20	バターケーキ		4
3	鶏卵			21	アングレーズソース		4
	3-1取り扱い方		2	22	クレームオブール		4
	3-2特性、加工品		2	23	バターの製造工程		4
4	小麦粉			24	果実の加工品		
	4-1用途別分類と特性		2		24-1プレザープ		2
	4-2加工特性		2		24-2マーマレード		2
5	洋菓子への応用			25	パートの種類		2
6	でんぷん		2	26	フィユタージュの製法		2
7	ジェノワーズについて		4	27	補助材料		
8	油脂について		2		27-1イーストと塩		4
9	乳及び乳製品				27-2水、モルトエキス		4
	9-1乳の特別授業		2		27-3膨張剤		4
	9-2乳製品		2		27-4着色料		4
10	凝固剤			28	新年の菓子		4
	10-1寒天、カラギーナン		2	29	デセール		4
	10-2ゼラチン、ペクチン		2	30	チョコレート		
	10-3タンパク質分解酵素		2		30-1歴史		2
11	果実				30-2成分と分類		2
	11-1季節のフルーツを知る		2		30-3種類		2
	11-2果実の種類		2		30-4テンパリング		2
	11-3果実加工品		2		30-5チョコレート菓子		2
	11-4ジャム、ソース		2		30-6加工品		2
12	洋酒について			31	期末試験		2
	12-1種類		4		31-1 対策		2
	12-2用途		4		31-2試験		2
13	小テスト		2		31-3復習		2
14	風味・調理材料		2	32	タンパク質分解酵素(凝固剤)		2
15	香料		2	33	洋菓子の分類		2
16	前期の復習		4	34	伝統菓子		
17	種実				34-1ウイーン河岸		2
	17-1種類		2		34-2イタリア菓子		2
	17-2天然香料		2		34-3フランス菓子		2
18	前期期末試験		2				
その他				関連科目			
※実務経験がある教員が担当する科目である							

シラバス(授業概要)					年度	2019年度
					科目コード	P-SR08
時間数は45分換算						
授業科目名			授業形態		学科・コース	
製菓フランス語			講義		製菓・製パン科	
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員	
1	前期	必修	30	2	神尾 厚一郎	
授業の目的・目標						
フランス語で書かれたレシピを読み取ることが出来るようになる。						
授業の概要						
菓子作りに必要なフランス語単語と簡単な挨拶などフランスの基礎を学ぶ						
成績評価の方法						
学習意欲と期末テストを併せて評価する					学習意欲	10%
					試験	90%
使用テキスト・教材						
基礎からの製菓フランス語						
授業内容・授業計画						
			時間数			時間数
1	自己紹介、名詞		2			
2	定冠詞の使い方		2			
3	動詞いろいろ		4			
4	形容詞		4			
5	復習(挨拶)		2			
	5-2復習(定冠詞)		2			
6	デザート名の書き方		4			
7	製菓のフランス語単語レッスン		4			
8	総まとめ		4			
9	期末試験		2			
その他			関連科目			
※実務経験がある教員が担当する科目である						

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SR07
授業科目名		授業形態		学科・コース	
社会学		講義		製菓・製パン科	
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	60	4	宮城島 進一 秀浦 宣広
授業の目的・目標					
食品業界の基礎知識のほかマーケティングやコスト、労務管理、流通など、経営の視点からマネジメントのノウハウを学び、独立開業に必要な知識を身に付ける					
授業の概要					
食品業界の基礎知識を実習とリンクさせながら学び、後半では沼情祭への出店を通じて店舗経営の考え方を体感する					
成績評価の方法					
学習意欲と期末テストを併せて評価する				学習意欲	10%
				試験	90%
使用テキスト・教材					
プリント(自作)					
授業内容・授業計画					
		時間数			時間数
1	菓子店の経営論	4	12-2店の装飾を考える		4
2	砂糖の歴史	2	12-3販売促進について		4
3	小麦粉の基礎知識	2	13 期末試験		2
4	日本の麺文化	4	14 沼情祭運営		4
5	フランスを知ろう				
	5-1文化	2			
	5-2経済	2			
6	夏休み課題研究				
	6-1準備、調査	4			
	6-2課題報告	4			
7	米の歴史	2			
8	菓子の生産と消費	4			
9	販売促進について	4			
10	変動費と固定費	4			
11	店舗を考える				
	11-1立地条件	2			
	11-2コスト、労務管理	2			
12	沼情祭出店				
	12-1コンセプト、運営方法	4			
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SF06
授業科目名			授業形態		学科・コース
栄養学			講義		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修/選択	時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	60	4	吉川 直美
授業の目的・目標					
食環境を体系的に把握し、健康の維持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、エネルギー・栄養素の代謝とその生理的意義、ライフステージごとの栄養生理を理解することを目標とする					
授業の概要					
①栄養は、私たちの健康と深く関わっていることを理解する。 ②ヒトが栄養素を摂取して利用する営みについて学ぶ。 ③ヒトの一生とその時期に応じた栄養を学ぶ。					
成績評価の方法					
学習意欲と期末テストを併せて評価する				学習意欲	10%
				期末試験	90%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書、新食品成分表					
授業内容・授業計画					
		時間数			時間数
1	栄養学の概要		4	ライフステージの栄養	
	1-1栄養学とは	2		4-1妊娠期・授乳期の栄養	2
	1-2日本人の食事摂取基準	2		4-2乳児期・幼児期の栄養	2
	1-3食品の成分と体の成分	2		4-3学童期・思春期・青年期の栄養	2
2	栄養素の機能			4-4成人期の栄養	2
	2-1炭水化物の定義と種類	2		4-5高齢期の栄養	2
	2-2炭水化物の消化・吸収	2	5	栄養と疾病の食事のポイント	
	2-3資質の定義と種類	2		5-1糖尿病・高血圧症・脂質異常症	2
	2-4資質の消化・吸収	2		5-2骨粗しょう症・貧血・痛風	2
	2-5たんぱく質の定義と種類	2		5-3消化管・肝臓・腎臓等	2
	2-6たんぱく質の消化・吸収	2		5-4食物アレルギーの病態	2
	2-7ミネラルの定義と種類	2	6	栄養成分表示	2
	2-8ミネラルの機能	2	7	栄養学と商品開発	2
	2-9ビタミンの定義と種類	2			
	2-10栄養素の機能	2			
	2-11水分・ホルモン	2			
3	栄養生理				
	3-1食物の摂取	2			
	3-2栄養素の消化・吸収	2			
	3-3消化・吸収及び排泄	2			
	3-4エネルギーの代謝	2			
	3-5食事バランスガイド	2			
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SF05
授業科目名			授業形態		学科・コース
食品衛生学実習			講義、実演		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	後期	必修	30	2	倉重
授業の目的・目標					
食の安全を確保するため、身近に存在する細菌や化学物質、食品添加物や飲料水中の成分検査法などの実習を通して、食品中の微生物や化学物質の性質を理解し、日常生活や職場での衛生管理の実践・応用に役立つ技術を身につける					
授業の概要					
食中毒との食品衛生の基礎知識及び衛生管理について学びながら実演を通して製菓衛生師としての知識を深める					
成績評価の方法					
学習意欲を評価する				学習意欲	100%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書					
授業内容・授業計画					
			時間数		時間数
1	ガイダンス、関連DVD鑑賞		2		
2	食中毒事例検証		6		
3	食品添加物 (DVD鑑賞)		2		
4	食中毒・食品添加物				
	4-1にがり		2		
	4-2着色料検出		2		
5	食品の表示				
	5-1食物アレルギー		2		
	5-2食物アレルギーのおやつ		2		
6	食品添加物 (うまみ)		2		
7	食について考える(DVD鑑賞)		4		
8	食品添加物 (亜硝酸塩の検出)		2		
9	衛生管理		4		
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算	年度	2019年度	
			科目コード	P-SF04	
授業科目名		授業形態	学科・コース		
食品衛生学		講義	製菓・製パン科		
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	120	8	倉重
授業の目的・目標					
食品を扱う職種として食品衛生管理の重要性を理解し実践できるよう、意義・理論・方法論について学ぶ。食品と微生物、食中毒等食品衛生の基礎的理論を身につけ、製菓衛生師として必要な食品の衛生管理を実践できるようにする					
授業の概要					
食中毒との食品衛生の基礎知識及び衛生管理について学び、実践できるように製菓衛生師としての知識を深める					
成績評価の方法					
学習意欲と期末テストを併せて評価する				学習意欲	10%
				試験	90%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書					
授業内容・授業計画					
		時間数			時間数
1	ガイダンス、食品の安全性	2	17	食品中における有害物質	
2	意義、目的、歴史	2		17-1生物濃縮と食物連鎖	2
3	飲食による健康危害	2		17-2重金属、放射性物質	2
4	食品と微生物			17-3有機塩素系農薬	2
	4-1微生物	2		17-4関連DVD鑑賞	2
	4-2腐敗と発酵	2	18	農薬・動物用医薬品等の食品中への残留	2
	4-3ウイルス	2	19	食品中の発がん物質	2
	4-4感染症、寄生虫症	2	20	食品中における有害物質まとめ	4
5	食中毒の発生件数、年次推移	2	21	食品中の異物	
6	食中毒の分類、病院物質	2		21-1動物性、植物性、鉱物性	2
7	細菌性食中毒			21-2異物検査	2
	7-1サルモネラ属菌	2		21-3食品害虫	2
	7-2病原性大腸菌	2		21-4クレーム対応と対策	2
	7-3黄色ブドウ球菌	2		21-5ネズ、ゴキブリ等の駆除	2
	7-4ボツリヌス菌	2		21-6まとめ	4
	7-5セレウス菌	2	22	衛生管理	
8	ウイルス性食中毒			22-1食品取り扱い三原則	2
	8-1ノロウイルスと感染症	4		22-2洗浄と消毒	2
	8-2その他ウイルス性食中毒	2		22-3機械、食品の洗浄	2
9	化学物質による食中毒	2		22-4消毒、殺菌、除菌	2
10	自然毒による食中毒			22-5管理運営基準	2
	10-1動物性自然毒	2		22-6HACCPとプラン作成	4
	10-2植物性自然毒	2		22-7管理運営基準	2
11	カビとカビ毒、寄生虫	2		22-8危害分析	2
12	菓子と食中毒	2		22-9食品の保存と表示	2
13	食中毒の予防と手洗い	2		22-10衛生管理のまとめ	4
14	食品添加物		23	国家試験演習	2
	14-1食品添加物の定義	2	24	後期期末試験	2
	14-2食品添加物の分類	2			
	14-3菓子と添加物	2			
	14-4食安全性の再検討	2			
15	前期期末試験 解答、解説	4			
16	容器包装				
	16-1種類と材料、安全性	2			
	16-2法的規制 使用と鑑別	2			
その他		関連科目			
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SF03
授業科目名		授業形態		学科・コース	
食品学		講義		製菓・製パン科	
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	60	4	吉川 直美
授業の目的・目標					
①多様化する食品情報を整理できるスキルを身につける。 ②栄養、嗜好、衛生、経済などいろいろな面から私たちの健全な食生活に役立てるようにする。 ③製菓製パンの商品開発に生かせるようにする。					
授業の概要					
食品個々の成分や特徴、体を与える影響をはじめ、調理・加工・保存中に起こる食品成分の化学変化、栄養変化などを理解し、製菓衛生師としての知識を深める					
成績評価の方法					
学習意欲と期末テストを併せて評価する				学習意欲	10%
				試験	90%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書、食品成分表					
授業内容・授業計画					
		時間数			時間数
1	食品学の概要		3	3-4総合的な処理	2
	1-1食品学とは	2	4	食品の生産と消費	
	1-2食品の成分	2		4-1消費構造の変化	2
	1-3栄養価計算の方法	2		4-2食品生産とその動向	2
2	食品成分			4-3有機農産物	2
	2-1色、味、香り 有害成分	2		4-4遺伝子組み換え食品	2
	2-2分類と成分特性	2		4-5食品の輸入、流通と価格	2
	2-3砂糖及び甘味類	2	5	食品学と商品開発	4
	2-4豆類、種実類	2			
	2-5野菜、果実類	2			
	2-6魚介類、肉類	2			
	2-7卵類	2			
	2-8乳製品	2			
	2-9油脂類	2			
	2-10香辛料	2			
	2-11調味料、嗜好飲料	2			
	2-12発酵食品	2			
	2-13調理加工食品類	2			
	2-14ゲル状食品	2			
	2-15その他の食品	2			
3	食品の変質とその防止				
	3-1腐敗、変敗、自己消化	2			
	3-2物理的処理による方法	2			
	3-3細菌学的な処理	2			
その他		関連科目			
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SF02
授業科目名		授業形態		学科・コース	
公衆衛生学		講義		製菓・製パン科	
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	90	6	倉重
授業の目的・目標					
国民の疾病予防と健康の保持・増進のために、公衆衛生が果たす意義と重要性を、歴史や衛生統計を通して学び、製菓衛生師としての知識を深める					
授業の概要					
公衆衛生学を通して健康の保持・増進のために必要な知識等を学び、公衆衛生と健康増進に理解を深める					
成績評価の方法					
単元ごとに行う小テストと期末試験、学習意欲を総合評価とする				学習意欲	10%
				試験	90%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書					
授業内容・授業計画					
		時間数			時間数
1	公衆衛生の概要		3	疾病の予防	
	1-1定義、歴史	2		3-1感染症とは	2
	1-2歴史DVD鑑賞	2		3-2感染源	2
	1-3行政、保健所の機能	2		3-3感染経路	2
	1-4衛生統計、人口統計	2		3-4予防対策(感染源)	2
	1-5その他	2		3-5予防対策(感染経路)	2
	1-6小テスト、解答、解説	2		3-6消毒の種類	2
2	環境衛生		4	前期期末試験	2
	2-1物理化学的環境	2	5	生活習慣病の予防	
	2-2水、光	2		5-1生活習慣病とは	2
	2-3上水道	2		5-2循環器病、高血圧	2
	2-4下水道	2		5-3動脈硬化、心疾患	2
	2-5衛生害虫の駆除	2		5-4がん	2
	2-6その他の環境	2		5-5糖尿病	2
	2-7建物や事務所の衛生管理	2		5-6肝硬変	2
	2-8菓子製造施設の環境衛生	2	6	労働衛生	
	2-9公害、大気汚染	2		6-1労働と健康	2
	2-10公害、水質汚濁	2		6-2職業病	2
	2-11公害、騒音	2		6-3安全衛生管理	2
	2-12その他の公害	2		6-4衛生教育	2
	2-13過去問演習	2		6-5健康保持、増進対策	2
	2-14小テスト	2		6-5労働安全衛生	2
	2-15解答、解説	2		これまでのまとめ	4
	2-16DVD鑑賞「アウトブレイク」	4		後期期末試験	2
その他		関連科目			
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-SR01
授業科目名			授業形態		学科・コース
衛生法規			講義		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	前期	必修	30	2	内藤 満
授業の目的・目標					
製菓衛生師法、食品衛生法等を理解し、高い衛生意識を持ち製菓衛生師としての知識を得ることを目的とする					
授業の概要					
製菓衛生師として働く上で必要な法律上の知識を身につける。					
成績評価の方法					
学習への取り組み、期末試験を併せて評価とする				学習意欲	10%
				期末試験	90%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書					
授業内容・授業計画					
			時間数		時間数
1	法学の基礎、法の構成、法の種	2	6	6-3食品表示法の概要	2
2	衛生法規の意義	2		6-4地域健康法、健康増進法	2
3	公衆衛生と個人衛生	2	7	期末テスト	2
4	衛生行政と組織	2			
5	製菓衛生師法				
	5-1沿革と目的	2			
	5-2製菓衛生師法、施行令	2			
	5-3試験と免許登録など	2			
6	関係法令				
	6-1食品安全法と食品衛生法	2			
	6-2①食品衛生法				
	食品衛生法(1)食品の規格基準	2			
	食品衛生法(2)営業許可	2			
	食品衛生法(3)HACCP	2			
	食品衛生法(4)洋菓子の衛生規範	2			
その他			関連科目		
※実務経験がある教員が担当する科目である					

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-G07
授業科目名			授業形態		学科・コース
コミュニケーション活動Ⅱ			講義・演習		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	通年	必修	30	1	奥村 誠
授業の目的・目標					
企業見学やハイキングなど、通常科目の範囲を超えたさまざまな学習活動を行う。校外の集団活動を通じ、学生相互・教員とのコミュニケーションを図り、学校生活を充実させる。					
授業の概要					
通常科目をの枠にとらわれず、あらゆる学習活動を行いクラス内などでコミュニケーションを図り、社会人基礎力を高める					
成績評価の方法					
学習意欲で評価する。					学習意欲 100%
使用テキスト・教材					
なし					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1	始業式(4月)		2		
2	ハイキング		8		
3	コンテスト見学		4		
4	終業式(8月)		2		
5	始業式(9月)・防災訓練		2		
6	終業式(12月)		2		
7	始業式(1月)		2		
8	沼情際		2		
9	卒業研究発表会		4		
10	終業式(3月)		2		
その他			関連科目		

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-G06
授業科目名			授業形態		学科・コース
コミュニケーション活動 I			講義・演習		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	30	1	秀浦 宣広
授業の目的・目標					
企業見学やハイキングなど、通常科目の範囲を超えたさまざまな学習活動を行う。校外の集団活動を通じ、学生相互・教員とのコミュニケーションを図り、学校生活を充実させる。					
授業の概要					
通常科目をの枠にとらわれず、あらゆる学習活動を行いクラス内などでコミュニケーションを図り、社会人基礎力を高める					
成績評価の方法					
学習意欲で評価する。					学習意欲 100%
使用テキスト・教材					
なし					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1	入学式		2		
2	始業式(4月)		2		
3	新入生オリエンテーション		4		
4	クラス会議		4		
5	終業式(8月)		2		
6	始業式(9月)・防災訓練		2		
7	終業式(12月)		2		
8	始業式(1月)		2		
9	沼情際		8		
10	終業式(3月)		2		
その他			関連科目		

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度	
				科目コード	P-G04	
授業科目名			授業形態		学科・コース	
キャリアデベロップメント I			講義・演習		製菓・製パン科	
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員	
1	後期	必修	30	1	秀浦 宣広	
授業の目的・目標						
社会生活を送る上での基本的なコミュニケーションスキルと態度・考え方を グループワークや演習を行う中で自らが考え表見できるスキルを身につける						
授業の概要						
コミュニケーションの3つの基本的な考え方とスキルを訓練し習得する コミュニケーションスキルの自己の強みと弱みを知りキャリアについて考える						
成績評価の方法						
学習意欲で評価する。					学習意欲 100%	
使用テキスト・教材						
ザ・コミュニケーション						
授業内容・授業計画						
			時間数			時間数
1. BCSA診断			2	4-2発信力・状況把握力		2
2. コミュニケーションの基本				4-3計画力		2
2-1心理的環境の管理			2	4-4主体性・想像力等		2
2-2表現方法の調整			2			
2-3質問の活用			2			
2-4相手のメッセージへの対応			2			
2-5物理的環境の整備			2			
3 社会人基礎力の理解						
3-1働きかけ力			2			
3-2傾聴力・状況把握力			2			
3-3発信力・主体性			2			
3-4問題発見力など			2			
3-5柔軟性			2			
4 社会人基礎力の応用						
4-1実行力・柔軟性			2			
その他			関連科目			

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度
				科目コード	P-G03
授業科目名			授業形態		学科・コース
就活ゼミⅡ			講義・演習		製菓・製パン科
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	前期	必修	30	1	宮城島 進一
授業の目的・目標					
就職に対する意識の醸成をはかり、社会人として必要な知識も網羅する。キャリア人生にとって、内定はゴールではなく、スタートである。即戦力として長く働ける折れない心を持った社会人を育成する。					
授業の概要					
社会人として知っておきたいこと、例えば、会社の仕組みやコンプライアンスなどを知ることです。自らを守り、社会で生き抜くための様々なことを知識として習得する					
成績評価の方法					
学習意欲と課題提出を併せて評価する。				学習意欲	90%
				課題提出	10%
使用テキスト・教材					
演習課題（自作） 就職のてびき					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1. 新歓パーティを企画する			2	1.	
2. 就職試験について			2	2.	
3. 新歓パーティを実行する			2	3.	
4. 会社とな何かを考える			2	4.	
5. コンプライアンスについて			2	5.	
6. 仕事に向かうときの8つの意識			2	6.	
7. 身だしなみ、笑顔、挨拶			2	7.	
8. 敬語の使い方			2	8.	
9. コミュニケーション力を高める			4	9.	
10. 職場での付き合い方			4	10.	
11. 仕事のルール			4	11.	
12. 就活ゼミのまとめ			2	12.	
13.				13.	
14.				14.	
15.				15.	
その他			関連科目		

シラバス(授業概要)		時間数は45分換算		年度	2019年度	
				科目コード	P-G02	
授業科目名			授業形態		学科・コース	
就活ゼミ I			講義・演習		製菓・製パン科	
履修学年	履修学期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員	
1	後期	必修	30	1	宮城島 進一	
授業の目的・目標						
就職活動をスムーズに行うための基礎知識を身につけると同時に、自身のキャリアについて考え、ミスマッチのない就職活動が出来るようになる						
授業の概要						
自己表現をすることと、希望の会社・団体について学ぶことをバランスよく行い、就職活動を行う上で必要な知識を身につける。						
成績評価の方法						
学習意欲と課題提出を併せて評価する。				学習意欲	90%	
				課題提出	10%	
使用テキスト・教材						
演習課題 (自作)						
授業内容・授業計画						
			時間数			時間数
1. 働くということを考える			2	1.		
2. 自己分析、自分の魅力探し			2	2.		
3. 就職活動の流れ			2	3.		
4. Webサイトでの情報収集			2	4.		
5. 企業研究・業界研究			2	5.		
6. 求人票の見方、給与・保険制度			2	6.		
7. 職種研究			2	7.		
8. 筆記試験対策			2	8.		
9. 会社説明会について			2	9.		
10. 電話、面接での問い合わせ			2	10.		
11. 履歴書の書き方			4	11.		
12. 面接指導			4	12.		
13. 内定後の過ごし方			2	13.		
14.				14.		
15.				15.		
その他			関連科目			