

シラバス (授業概要)				年度	
				2021年度	
				科目コード	
				P-G01	
授業科目名		授業形態		学科・コース	
フラ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
<b>授業の目的・目標</b>					
沼津情報・ビジネス専門学校 <sup>の</sup> 学生として、思いやりのある誠実な心（あいさつ・時間・掃除）を意識し、基本的な生活態度を身に付ける。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。					
<b>授業の概要</b>					
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、学生生活に早くなれることで授業にスムーズな導入が図れる。					
<b>成績評価の方法</b>					
学習意欲で評価する					学習意欲 %
<b>使用テキスト・教材</b>					
なし					
<b>授業内容・授業計画</b>					
			時間数		
1. オリエンテーション			10		
2. アクティビティ			2		
3. 心の授業			2		
4. ハイキング			8		
5. 牧場体験・いちご狩り			6		
6. 新入生歓迎会			2		
<b>その他</b>				<b>関連科目</b>	

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2021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	秀浦 宣広
授業の目的・目標					
沼津情報・ビジネス専門学校 학생として、思いやりのある誠実な心(あいさつ・時間・掃除)を意識し、基本的な生活態度を身に付ける。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。					
授業の概要					
就職活動をスムーズに行うための基礎知識を身に付けると同時に、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できるようになる。					
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. 働くことを考える		2	12. 面接指導		4
2. 自己分析、自分の魅力探し		2	13. 内定後の過ごし方		2
3. 就職活動の流れ		2			
4. Webサイトでの情報収集		2			
5. 企業研究・業界研究		2			
6. 求人票の見方、給与・保険制度		2			
7. 職種研究		2			
8. 筆記試験対策		2			
9. 会社説明会について		2			
10. 電話、面接での問い合わせ		2			
11. 履歴書の書き方		4			
その他			関連科目		

シラバス (授業概要)				年度	
				2021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	秀浦 宣広
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		
2. 就職試験について			2		
3. 新歓パーティを実行する			2		
4. 会社とは何かを考える			2		
5. コンプライアンスについて			2		
6. 仕事に向かうときの8つの意識			2		
7. 身だしなみ、笑顔、挨拶			2		
8. 敬語の使い方			2		
9. コミュニケーション力を高める			4		
10. 職場での付き合い方			4		
11. 仕事のルール			4		
12. 就活ゼミのまとめ			2		
その他				関連科目	

シラバス (授業概要)				年度	2021年度	
時間数は45分換算				科目コード	P-G04	
授業科目名		授業形態		学科・コース		
キャリアディベロップメント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・考え方を知る。 グループワークや演習を行う中で自ら考え表現できるスキルを身に付ける。						
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. 社会人基礎力の応用		
2. コミュニケーションの基本				4-1 実行力・柔軟性		2
2-1 心理的環境の管理			2	4-2 発信力・状況把握力		2
2-2 表現方法の調整			2	4-3 計画力		2
2-3 質問の活用			2	4-4 主体性・想像力等		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			
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	2021年度
						科目コード	P-G05
授業科目名			授業形態		学科・コース		
キャリアディベロップメント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	後期	必修	30	1	秀浦 宣広		
<b>授業の目的・目標</b>							
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・考え方を知る。							
<b>授業の概要</b>							
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る。							
<b>成績評価の方法</b>							
出欠席や積極性などで評価します。						積極性	100%
<b>使用テキスト・教材</b>							
「キャリアデザインワークショップⅡ」ウチダ人材開発センタ							
<b>授業内容・授業計画</b>							
			時間数				時間数
1. 1年次の振り返り			2				
2. 社会人基礎力の応用 (実行力)			2				
3. 社会人基礎力の応用 (柔軟性)			2				
4. 社会人基礎力の応用 (発信力)			2				
5. 社会人基礎力の応用 (働きかた力)			2				
6. 社会人基礎力の応用 (状況は握力)			2				
7. 社会人基礎力の応用 (計画力)			2				
8. 社会人基礎力の応用 (主体性)			2				
9. 社会人基礎力の応用 (想像力)			2				
10. 社会人基礎力の応用 (ストレスコントロール力)			2				
11. 社会人基礎力診断			2				
12. グループワークによるコミュニケーションスキルアップ			8				
					<b>関連科目</b>		

シラバス (授業概要)				年度	2021年度
時間数は45分換算				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				期末試験	90%
				学習意欲	10%
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	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)				年度	
時間数は45分換算				2021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	秀浦 宣広
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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。					
<b>成績評価の方法</b>					
学習意欲で評価する				学習意欲 100%	
<b>使用テキスト・教材</b>					
なし					
<b>授業内容・授業計画</b>					
			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			2		
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			4		
9. 卒業研究発表会			4		
10. 終業式 (3月)			2		
				<b>関連科目</b>	

シラバス (授業概要)				年度	
				2021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	1	藤井 正司
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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					
<b>成績評価の方法</b>					
学習への取り組み、期末試験を併せて評価とする。				期末試験	90%
				学習意欲	10%
<b>使用テキスト・教材</b>					
製菓衛生師全書					
<b>授業内容・授業計画</b>					
		時間数			時間数
1	法学の基礎、法の構成、法の種	2	6	関係法令	
2	衛生法規の意義	2	6-1	食品安全法と食品衛生法	2
3	公衆衛生と個人衛生	2	6-2①	食品衛生法	
4	衛生行政と組織	2		食品衛生法(1)食品の規格基準	2
5	製菓衛生師法			食品衛生法(2)営業許可	2
	5-1 沿革と目的	2		食品衛生法(3)HACCP	2
	5-2 製菓衛生師法、施行令	2		食品衛生法(4)洋菓子の衛生規範	2
	5-3 試験と免許登録など	2	6-3	食品表示法の概要	2
			6-4	地域健康法、健康増進法	2
			7	期末テスト	2
<b>その他</b>			<b>関連科目</b>		
※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	2021年度
				科目コード	P-SR02
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	60	2	鈴木 宏
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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。					
<b>成績評価の方法</b>					
学習への取り組み、期末試験を併せて評価とする。				期末試験	90%
				学習意欲	10%
<b>使用テキスト・教材</b>					
製菓衛生師全書					
<b>授業内容・授業計画</b>					
		時間数			時間数
1 公衆衛生の概要			3-3 感染経路		4
1-1 定義、歴史 1-2 歴史DVD鑑賞		4	3-4 予防対策 (感染源)		4
1-3 行政、保健所の機能		2	3-5 予防対策 (感染経路)		4
1-4 衛生統計、人口統計		2	5 労働衛生		
2 環境衛生			5-1 労働と健康		6
2-1 物理化学的環境 2-2 水、光		4	5-2 職業病		
2-3 上水道 2-4 下水道		4	5-3 安全衛生管理		3
2-5 衛生害虫の駆除		2	5-4 衛生教育		3
2-6 建物や事務所の衛生管理		2			
2-7 菓子製造施設の環境衛生		2			
2-8 公害、大気汚染		2			
2-9 公害、水質汚濁 2-10 公害、騒音		4			
3 疾病の予防					
3-1 感染症とは 3-2 感染源		8			
<b>その他</b>			<b>関連科目</b>		
※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	
				2021年度	
				科目コード	
				P-SR03	
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	2	吉川 直美
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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					
<b>成績評価の方法</b>					
学習への取り組み、期末試験を併せて評価とする。					期末試験 90% 学習意欲 10%
<b>使用テキスト・教材</b>					
製菓衛生師全書、食品成分表					
<b>授業内容・授業計画</b>					
			時間数		
1	食品学の概要			3	食品の生産と消費
	1-1 食品学とは		6		3-1 消費構造の変化
	1-2 食品の成分		6		3-2 食品の生産と輸入
2	食品の変質とその防止				3-3 食品の流通と価格
	2-1 食品の変質		12		
	2-2 食品の変質の防止		12		
<b>その他</b>				<b>関連科目</b>	
※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	2021年度
				科目コード	P-SR04
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	4	倉重 英明
<b>授業の目的・目標</b>					
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。また、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。					
<b>授業の概要</b>					
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。					
<b>成績評価の方法</b>					
学習への取り組み、期末試験を併せて評価とする。				期末試験	90%
				学習意欲	10%
<b>使用テキスト・教材</b>					
製菓衛生師全書					
<b>授業内容・授業計画</b>					
1	ガイダンス、食品の安全性	2			
2	意義、目的、歴史	2	17	食品中における有害物質	4
3	飲食による健康危害	2	18	農薬・動物用医薬品等の食品中への残留	2
4	食品と微生物	4	19	食品中の発がん物質	2
5	食中毒の発生件数、年次推移	2	20	食品中における有害物質まとめ	2
6	食中毒の分類、病原物質	2	21	食品中の異物	6
7	細菌性食中毒 8 ウイルス性食中毒	14	22	衛生管理	24
9	化学物質による食中毒	2	23	ガイダンス、関連DVD鑑賞	2
10	自然毒による食中毒	4	24	食中毒事例検証	4
11	カビとカビ毒、寄生虫	2	25	食品添加物 (DVD鑑賞)	2
12	菓子と食中毒	2	26	食中毒・食品添加物	4
13	食中毒の予防と手洗い	2	27	食品の表示 28 食品添加物	6
14	食品添加物	8	29	食について考える(DVD鑑賞)	2
15	前期期末試験 解答、解説	4	30	食品添加物 (亜硝酸塩の検出)	2
16	容器包装	4	31	衛生管理	2
<b>その他</b>			<b>関連科目</b>		
※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		
				2021年度		
				科目コード		
				P-SR05		
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	2	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					期末試験 90%	
					学習意欲 10%	
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				2-10 栄養素の機能		2
1-1 栄養学とは			2	2-11 水分・ホルモン		2
1-2 日本人の食事摂取基準			2	3 栄養生理		
1-3 食品の成分と体の成分			2	3-1 食物の摂取		2
2 栄養素の機能				3-2 栄養素の消化・吸収		2
2-1 炭水化物の定義と種類			2	3-3 消化・吸収及び排泄		2
2-2 炭水化物の消化・吸収			2	3 栄養生理		
2-3 資質の定義と種類			2	3-1 食物の摂取		2
2-4 資質の消化・吸収			2	3-2 栄養素の消化・吸収		2
2-5 たんぱく質の定義と種類			2	3-3 消化・吸収及び排泄		2
2-6 たんぱく質の消化・吸収			2	3-4 エネルギーの代謝		2
2-7 ミネラルの定義と種類			2	3-5 食事バランスガイド		2
2-8 ミネラルの機能			2			
2-9 ビタミンの定義と種類			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	
				2021年度	
				科目コード	
				P-SR06	
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	30	1	秀浦 宣広
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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。					
<b>成績評価の方法</b>					
学習への取り組み、期末試験を併せて評価とする。					期末試験 90% 学習意欲 10%
<b>使用テキスト・教材</b>					
プリント (自作)					
<b>授業内容・授業計画</b>					
			時間数		
1 菓子店の経営論			4		
2 砂糖の歴史			2		
3 小麦粉の基礎知識			2		
4 日本の麺文化			4		
5 米の歴史			2		
6 菓子の生産と消費			4		
7 販売促進について			4		
8 変動費と固定費			4		
9 店舗を考える					
9-1 立地条件			2		
9-2 コスト、労務管理			2		
<b>その他</b>				<b>関連科目</b>	
※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	
時間数は45分換算				2021年度	
				科目コード	
				P-SR07	
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	1	神尾 厚一郎
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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。					
<b>成績評価の方法</b>					
学習への取り組み、期末試験を併せて評価とする。				期末試験	90%
				学習意欲	10%
<b>使用テキスト・教材</b>					
基礎からの製菓フランス語					
<b>授業内容・授業計画</b>					
			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 5-1 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		
<b>その他</b>				<b>関連科目</b>	
※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	2021年度
						科目コード	P-SR08
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	90	3	森田 綾子		
<b>授業の目的・目標</b>							
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。							
<b>授業の概要</b>							
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							
<b>成績評価の方法</b>							
学習への取り組み、期末試験を併せて評価とする。						期末試験	90%
						学習意欲	10%
<b>使用テキスト・教材</b>							
製菓衛生師全書							
<b>授業内容・授業計画</b>							
			時間数				時間数
1	理論の必要性		2	15	アングレースソース		4
2	砂糖		2	16	クレームオブール		4
3	鶏卵		2	17	バター製造工程		4
4	小麦粉		4	18	果実の加工品		4
5	油脂について		2	19	パートの種類		2
6	乳及び乳製品		2	20	補助材料		12
7	凝固剤		4	21	着色料		4
8	果実		10	22	チョコレート		4
9	洋酒について		4	23	タンパク質分解酵素(凝固剤)		2
10	風味・調理材料		2	24	洋菓子の分類		2
11	香料		2	25	伝統菓子		2
12	種実		4				
13	パータシューについて		8				
14	バターケーキ		4				
<b>その他</b>				<b>関連科目</b>			
※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	2021年度
				科目コード	P-SR09
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	480	16	秀浦 宣広・奥村 誠 飯塚 大和
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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。					
<b>成績評価の方法</b>					
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	10%
				実技試験	40%
				レポート/小テスト	25%
				期末試験	25%
<b>使用テキスト・教材</b>					
プロのためのわかりやすいフランス菓子					
<b>授業内容・授業計画</b>					
1. 洋菓子		時間数			時間数
1-1 基礎実習					
(1) 道具、器具の取り扱い方		4			
(2) 基本の生地、クリーム の作り方		28			
(3) 基本生地等を使った菓子		28			
1-2 専門実習					
(1) オリジナルの菓子作り		60			
(2) 総合的な菓子作り		240			
2. 和菓子		60			
3. 製パン		60			
<b>その他</b>			<b>関連科目</b>		
※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	201年度
				科目コード	P-SR10
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
2	通年	必修	60	2	根上 裕恵
<b>授業の目的・目標</b>					
サービス接客検定2級取得 資質の高いホスピタリティマインドを持った、製菓衛生師を目指し、プロ意識やおもてなしの心を学び、プロパティシエとしての正しい職業観を醸成する。					
<b>授業の概要</b>					
どの業界においても、お客様へのおもてなしの心(接客)は無くしてはならないもの。接客の基本的となる精神や技術、より良い人間関係を築く為にロールプレイングやグループワークや共同作業による学習を通して習得する。					
<b>成績評価の方法</b>					
期末試験の得点に重きを置きながらも、課題の評価点、授業への取り組みと学習意欲を総合評価したうえで決定する。				期末試験	50%
				課題	30%
				授業態度	20%
<b>使用テキスト・教材</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・サービス接客検定公式テキスト 2級</li> <li>・サービス接客検定 実問題集 2級 とともに早稲田教育出版</li> <li>・課題(自作) ・ロールプレイング用教材(自己所有物)</li> </ul>					
<b>授業内容・授業計画</b>					
		時間数			時間数
アイスブレイク/サービスとは			記述問題対策		
I.サービススタッフの資質 従業要件		2	検定対策1		2
II.専門知識 サービス知識		2	検定対策3		2
II.専門知識 従業要件		2	検定対策4		2
III.一般知識 社会常識		2	検定対策5		2
IV.対人技能 人間関係		2	検定振り返り		2
IV.対人技能 接客知識① 基本		2	電話対策		2
IV.対人技能 話し方①		2	ビジネス文書		2
IV.対人技能 話し方② 服装		2	応対の心得①		2
V.実務技能 問題処理 クレーム		2	応対の心得②		2
V.実務技能 環境整備		2	一般マナー①		2
V.実務技能 金品管理		2	一般マナー②		2
V.実務技能 社交業務		2	総合演習		6
VI.対人接客知識②顧客心理の理解		2	総合演習 実技		6
			<b>関連科目</b>		
※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	2021年度
時間数は45分換算				科目コード	P-SR11
授業科目名		授業形態		学科・コース	
フランス語		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	神尾 厚一郎
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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。					
<b>成績評価の方法</b>					
学習意欲と期末テストを併せて評価する。				期末試験	90%
				学習意欲	10%
<b>使用テキスト・教材</b>					
基礎からの製菓フランス語					
<b>授業内容・授業計画</b>					
			時間数		
1. 男性名詞と女性名詞			2		
2. 単数形と複数形			2		
3. aux の役割			2		
4. 菓子・デザート名			2		
5. de の役割			2		
6. 形容詞の形と発音			2		
7. 動詞と過去分詞			2		
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			2		
12. 練習問題			2		
				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	2021年度
				科目コード	P-SR12
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	1	久保田 覚
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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。					
<b>成績評価の方法</b>					
学習意欲と期末テストを併せて評価する				期末試験	90%
				学習意欲	10%
<b>使用テキスト・教材</b>					
基礎から身につくはじめてのデッサン、配色カード 158a					
<b>授業内容・授業計画</b>					
		時間数			
1. 刈エテション、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、色相環配		2			
6. 色の基本					
6-1 色相配色		2			
6-2 トーン配色		2			
6-3 アセント、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			
				<b>関連科目</b>	
※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	
				2021年度	
				科目コード	
				P-SR13	
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	1	平賀 亜紀
<b>授業の目的・目標</b>					
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、お菓子店で必要な、知識・技術を身に付ける。					
<b>授業の概要</b>					
菓子の包装の仕方や必要知識を、演習を通じて学ぶ。					
<b>成績評価の方法</b>					
学習意欲と期末テストを併せて評価する					期末試験 90% 学習意欲 10%
<b>使用テキスト・教材</b>					
プリント (自作)					
<b>授業内容・授業計画</b>					
			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. セタラッピング			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		
				<b>関連科目</b>	
※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	
時間数は45分換算				2021年度	
				科目コード	
				P-SR14	
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	1	平賀 亜紀
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					
学習意欲と期末テストを併せて評価する					期末試験 90% 学習意欲 10%
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		
2. 食品・食材の知識			2		
3. 調理方法と調理機器			2		
4. 厨房の基礎知識			2		
5. 健康と栄養			2		
6. 食の安全			2		
7. 食空間のあり方			2		
8. 食空間と内装デザイン			2		
9. 食空間とテーブルコーディネート			2		
10. テーブルサービスとマナー			2		
11. フード・マネジメント			2		
12. メニュープランニング			2		
13. 食の企画・構成・演出の流れ			2		
14. まとめ			2		
15. テスト			2		
				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	
				2021年度	
				科目コード	
				P-SR15	
授業科目名			授業形態		学科・コース
パソコン基礎技術			講義・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	必須	30	1	中村 知枝美
<b>授業の目的・目標</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・社会人として、または将来の店舗運営に必要とされるコンピュータスキルの基礎を習得する。</li> <li>・キーボード入力の手速向上と、ビジネス文書の作成</li> </ul>					
<b>授業の概要</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・パソコンの操作やフォルダ管理などを理解する。</li> <li>・文字の入力から始め、wordの基本機能などを使えるようになる。</li> </ul>					
<b>成績評価の方法</b>					
提出物（毎回）、実技テスト				実技試験	50%
				提出物	50%
<b>使用テキスト・教材</b>					
プリント配布					
<b>授業内容・授業計画</b>					
			時間数		
1. Windows10の基本操作			4		
2. ブラウザ、検索エンジン			2		
3. Word					
ファイル作成、保存			2		
文字入力			4		
文書作成			8		
画像、テキストボックス			2		
ワープロ検定対策			6		
4. 実技テスト			2		
<b>その他</b>			<b>関連科目</b>		
※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	
時間数は45分換算				2021年度	
				科目コード	
				P-SR16	
授業科目名			授業形態		学科・コース
パソコン実用技術			講義・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	必須	30	1	中村 知枝美
<b>授業の目的・目標</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・Microsoft office (word、excel、PowerPoint) が使えるようになる。</li> <li>・日本語ワープロ検定の取得。 ・excel を使用して店舗情報管理ができる。</li> <li>・一般的なプレゼンテーションが行えるようにする。</li> </ul>					
<b>授業の概要</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本語ワープロ検定 (3級～1級) の取得を目指し、繰り返し練習する。</li> <li>・表計算ソフトを使用して在庫管理は金銭管理などを実習する。</li> <li>・PowerPoint を使用したプレゼンテーションの練習を行う。</li> </ul>					
<b>成績評価の方法</b>					
課題 (提出物、プレゼンなど)、実技テスト					実技試験 50%
					課題 50%
<b>使用テキスト・教材</b>					
プリント配布					
<b>授業内容・授業計画</b>					
1. ワープロ			時間数	時間数	
日本語ワープロ検定対策			10		
2. 表計算			14		
Excel 操作					
表作成					
関数					
グラフ					
Excel 実技テスト					
3. プレゼンテーション			6		
PowerPoint 操作					
発表					
<b>その他</b>				<b>関連科目</b>	
※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	
				2021年度	
				科目コード	
				P-SR17	
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	1	藤井 和宏
授業の目的・目標					
珈琲についての基礎知識を学び、コーヒーインストラクター2級レベルの知識・技能を身につけることを目標とする。					
授業の概要					
実習を中心としたコーヒーの入れ方を学び、知識としてコーヒー、紅茶など飲料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					期末試験 90%
					学習意欲 10%
使用テキスト・教材					
プリント (自作)					
授業内容・授業計画					
1. コーヒーの歴史など			時間数		
2. 精製方法による違い			2		
3. コーヒーの成分を知る			2		
4. 抽出の仕組みと味の関係			2		
5. コーヒーの加工			2		
6. コーヒーの周辺知識を学ぶ			2		
7. コーヒーのまとめ			2		
8. お茶の歴史			2		
9. お茶の種類			2		
10. 紅茶の産地と特徴			2		
11. 日本茶の産地と特徴			2		
12. 日本茶の基本と特殊性			2		
13. お茶の効能と利用方法			2		
14. 世界の茶文化を体験			2		
15. 期末試験			2		
			2		
				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	
				2021年度	
				科目コード	
				P-SR18	
授業科目名		授業形態		学科・コース	
製菓ビジネス実務演習		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	秀浦 宣広
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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。					
<b>成績評価の方法</b>					
学習意欲と期末テストを併せて評価する				期末試験	10%
				学習意欲	90%
<b>使用テキスト・教材</b>					
プリント (自作)					
<b>授業内容・授業計画</b>					
		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			
				<b>関連科目</b>	
※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	2021年度
時間数は45分換算				科目コード	P-SR19
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	2	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					
学習意欲で評価する。					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		
				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	
時間数は45分換算				2021年度	
				科目コード	
				P-SR20	
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 野村 歩
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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。					
<b>成績評価の方法</b>					
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%
<b>使用テキスト・教材</b>					
なし					
<b>授業内容・授業計画</b>					
			時間数	時間数	
1. 洋菓子応用			388		
1-1 フランス菓子			300		
1-2 ドイツ菓子			50		
1-3 その他の菓子			38		
2. 製パン応用			60		
3. 販売実習			32		
				<b>関連科目</b>	
※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	
時間数は45分換算				201年度	
				科目コード	
				P-SR21	
授業科目名			授業形態		学科・コース
校外研修			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 秀浦 宣広
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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。					
<b>成績評価の方法</b>					
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%
<b>使用テキスト・教材</b>					
なし					
<b>授業内容・授業計画</b>					
			時間数	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		
				<b>関連科目</b>	
※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	2021年度
						科目コード	P-SR22
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	秀浦 宣広		
<b>授業の目的・目標</b>							
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。							
<b>授業の概要</b>							
沼情報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。							
<b>成績評価の方法</b>							
授業への取り組み						学習意欲 100%	
<b>使用テキスト・教材</b>							
なし							
<b>授業内容・授業計画</b>							
1. 事前説明、作品の構想			時間数	2	時間数		
2. 制作				24			
3. 発表会				2			
					<b>関連科目</b>		
※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	
				2021年度	
				科目コード	
				P-SR23	
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	30	1	藤井 和宏
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。実践的ないれ方とメニュー、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				期末試験	10%
				学習意欲	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		
1. ハンドドリップの正しい淹れ方			2		
2. 抽出器具の正しい淹れ方			2		
3. エスプレッソマシンの抽出方法			6		
4. まとめ			2		
5. お茶のいれ方とアレンジティー			4		
6. お茶とミルクの相性			4		
7. ハーブの知識と茶葉のブレンド			2		
8. いれ方のまとめ			2		
9. 演出で変わるお茶の味わい			2		
10. エスプレッソコーヒーのまとめ			2		
11. レギュラーコーヒーの入れ方			2		
				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	
時間数は45分換算				2021年度	
				科目コード	
				P-SR24	
授業科目名			授業形態		学科・コース
製菓応用実習			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	30	1	秀浦 宣広
<b>授業の目的・目標</b>					
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。					
<b>授業の概要</b>					
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。					
<b>成績評価の方法</b>					
授業への取り組み					学習意欲 100%
<b>使用テキスト・教材</b>					
なし					
<b>授業内容・授業計画</b>					
			時間数		
1. ムースショコ			4		
2. パニエ			4		
3. バタークリームのカーク			4		
4. シャルロットポワール			4		
5. マロンのカーク			4		
5. クリスマスカーク			4		
6. ウェディングカーク			6		
				<b>関連科目</b>	
※実務経験がある教員が担当する科目である。					