

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2025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	対面	製菓・製パン科	
フレッシュマンセミナー					
履修学年	履修時期	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 (科目のねらい)					
知識・技能	沼情の基本理念を理解し、生活態度やマナーの基礎を習得する。				
思考力・判断力・表現力	グループ活動を通じ、協調性を育み、自ら考え行動する力を身に付ける。				
学びに向かう力	仲間意識を高め、楽しみながら学生生活への主体性を形成する。				
授業の概要					
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。					
成績評価基準					
授業に対する積極性や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			14		
2. アクティビティ			8		
3. 心の授業			2		
4. 牧場体験・いちご狩り			6		
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	2025年度
				科目コード	P-G02
授業科目名		授業形態		学科・コース	
シユウカツゼミ I		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
就活ゼミ I					
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	後期	必修	30	1	遠藤 茂瑚
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	自己分析や自己PR作成、履歴書の書き方や電話応対スキルを習得。				
思考力・判断力・表現力	自己理解を深め、自分を的確に表現し、適切な行動を選択する力を育む。				
学びに向かう力	インターンシップ準備を通じ、積極的に就活へ向かう姿勢と心構えを身に付ける。				
授業の概要					
自己分析から始め、まず自分を知ることから始める。自己PRを作成し次年度の就活に活かせるものを作成する。インターンシップに向けての電話応対、履歴書を美しく書くためのスキル、立ち居振る舞い等を学ぶ。					
成績評価基準					
出欠席・授業態度・学習意欲、課題の提出で評価する				授業態度	50%
				課題提出	50%
使用テキスト・教材					
講師自作テキスト					
授業内容・授業計画					
1. ガイダンス・自己紹介 ・自己紹介と自己PRの違い	2	5. 履歴書の書き方 ・誠意の伝わる字を書くために	4		
2. 伝わる声を出す ・発声練習	1	6. 電話応対 ・バランスの良い履歴書	4		
3. 自己分析 ・ストレングスファインディング ・自己分析のワークシート作成	3	7. 面接実践 ・身だしなみ	2		
4. 自己PRを作成する ・面接用 履歴書用	4	8. 企業見学・説明会	10		
その他	関連科目				
※実務経験の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	2025年度
				科目コード	P-G03
授業科目名		授業形態		学科・コース	
シユウカツゼミⅡ		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
就活ゼミⅡ					
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	前期	必修	30	1	遠藤 茂瑚
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	会社の仕組みやコンプライアンスを理解し、社会で必要な知識を習得。				
思考力・判断力・表現力	社会人としてのリスクを見極め、自分を守りながら行動する力を養う。				
学びに向かう力	社会のルールを理解し、柔軟に対応し続ける意識と折れない心を育む。				
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。					
成績評価基準					
学習意欲と提出課題を併せて評価する				課題提出	30%
				意欲	70%
使用テキスト・教材					
演習課題 (講師オリジナル)、講師自作プリント					
授業内容・授業計画					
		時間数			
1. 就活ゼミについて 自己紹介	2	11. 職場でのトラブル・クレーム	2		
2. 履歴書作成	2	12. 会話力を磨く 聴き力・話す力	2		
3. 就職までの流れ 面接対策①流れ	2	13. コミュニケーション	2		
4. 就活メール 面接対策②敬語	2	14. 退職までの流れ 転職について	2		
5. 電話応対 面接実技	2	15. 心豊かな社会人を目指して	2		
6. 電話応対 面接実技	2				
7. 就活対策まとめ	2				
8. 社会人に向けて(マナーと話し方)	2				
9. 仕事の幸福度と人間関係	2				
10. 報告連絡相談・指示の受けかた	2				
その他	関連科目				
※実務経験の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	2025年度
				科目コード	P-G04
授業科目名		授業形態		学科・コース	
キャリアディベロップメントI		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
キャリアディベロップメントI					
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	後期	必修	30	1	長谷川 智子
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	目標達成に必要な心構えと達成スキルをアクティブに学習する。				
思考力・判断力・表現力	グループワークで考えを深め、自分の意見を明確に表現する力を養う。				
学びに向かう力	夢の実現に向け、自主的に行動し、積極的に取り組む姿勢を身に付ける。				
授業の概要					
夢の実現、目標達成に必要な「心のあり方」と「達成のスキル(技能)」を身につけることを目的としたアクティブ・ラーニングの手法で展開する動機付け教育プログラム					
成績評価基準					
学習意欲で評価する				学習意欲	100%
使用テキスト・教材					
実践行動学					
授業内容・授業計画					
		時間数			
1. 意欲的な心構え			2-3 あなたの問題はあなたが解決できる		2
1-1 夢と目標	2		2-4 コミュニケーションスタイルを見直そう		2
1-2 夢の実現を拒むもの	2		2-5 目標が才能・可能性を開花させる		2
1-3 自分への信頼を取り戻すために①	2	3. 社会にでる準備をしよう			
1-4 自分への信頼を取り戻すために②	2	3-1 今日までの成長を実感しよう			2
1-5 目標設定をしよう	2	3-2 働く自分をイメージ			2
2. 自分の可能性を広げよう		3-3 自分を活かせる働き方とは			2
2-1 プラス思考	2	3-4 将来を描いてみよう			2
2-2 考え方が変われば行動が変わる	2	3-5 夢実現の一步を踏み出そう			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	2025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	対面	製菓・製パン科	
キャリアディベロップメントII					
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	後期	必修	30	1	田口 奈緒美
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	社会人基礎力を習得し、基本的なコミュニケーションスキルを学ぶ。				
思考力・判断力・表現力	ワークやグループセッションで、考えを深め、相手を思いやる力を養う。				
学びに向かう力	社会人としての心得を学び、積極的に自らの成長に取り組む姿勢を身に付ける。				
授業の概要					
社会人としての心得や社会人基礎力を学ぶ。ワークやグループセッションを取り入れ、考える力や相手を思いやる力をつける。					
成績評価基準					
出欠席・授業態度・学習意欲で評価する				授業態度	100%
使用テキスト・教材					
社会人としての心得／経営書院 講師自作テキスト					
授業内容・授業計画					
		時間数			
1. 社会人としての心得	2	11. セレンディピティ、選択する力			1
2. 仕事について	2	12. キャリアアンカーとは			1
3. キャリアとは	2				
4. 仕事に対する心構え	4				
5. 働くうえで必要になる力	2				
6. 社会人基礎力	6				
7. コミュニケーション	4				
8. 目標と目的、モチベーション	2				
9. 心の健康の大切さ	2				
10. ワークライフバランス	2				
その他	関連科目				
※実務経験のある教員が担当する科目である。	就活ゼミ サービス接遇				

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2025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カレッジⅠ		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
コミュニケーション活動Ⅰ					
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	前期	必修	30	1	野原 沙央理
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	企業見学などを通じて、社会人基礎力や実務知識を学ぶ。				
思考力・判断力・表現力	集団活動で自分の意見を整理し、コミュニケーション能力を高める。				
学びに向かう力	積極的に校外活動に参加し、学校生活を充実させる姿勢を身に付ける。				
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。					
成績評価基準					
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	校外清掃		2		
3	新入生オリエンテーション		4		
4	ホテル見学		4		
5	クラス内会議		2		
6	始業式 (9月)		2		
7	終業式 (12月)		2		
8	始業式 (1月)		2		
9	オリエンテーション等		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	2025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カレッジⅡ コミュニケーション活動Ⅱ		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	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 (科目のねらい)					
知識・技能	企業見学などを通じて、社会人基礎力や実務知識を学ぶ。				
思考力・判断力・表現力	集団活動で自分の意見を整理し、コミュニケーション能力を高める。				
学びに向かう力	積極的に校外活動に参加し、学校生活を充実させる姿勢を身に付ける。				
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。					
成績評価基準					
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			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. オリエンテーションなど			8		
9. 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	2025年度
				科目コード	P-SR01
授業科目名		授業形態		学科・コース	
エイセイハウキ 衛生法規		講義	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	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
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	製菓衛生師法や食品衛生法を理解し、必要な法律知識を習得する。				
思考力・判断力・表現力	衛生意識を高め、法律を実務に活用するための判断力を養う。				
学びに向かう力	衛生法規を学び、製菓衛生師として高い責任感を持つ姿勢を育む。				
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。					
成績評価基準					
学習への取り組み、授業内テストなどを併せて評価する。				授業内テスト	80%
				学習意欲	20%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)					
授業内容・授業計画					
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 授業内テスト (総合問題)		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	2025年度
				科目コード	P-SR02
授業科目名		授業形態		学科・コース	
コウシュウエイセイガク 公衆衛生学		講義	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	60	2	鈴木 宏
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	公衆衛生の意義や歴史、統計を学び、健康増進のための知識を習得する。				
思考力・判断力・表現力	健康維持の課題を理解し、製菓衛生師として必要な判断力を育む。				
学びに向かう力	公衆衛生への関心を高め、健康促進に貢献する姿勢を身に付ける。				
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。					
成績評価基準					
学習への取り組み、期末試験を併せて評価とする。				授業内試験	90 %
				学習意欲	10 %
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)					
授業内容・授業計画					
		時間数			
1 公衆衛生の概要			2-8 公害、大気汚染		2
1-1 定義、歴史	1-2 歴史 DVD 鑑賞	4	2-9 公害、水質汚濁	2-10 公害、騒音	4
1-3 行政、保健所の機能		2	3 疾病の予防		
1-4 衛生統計、人口統計		2	3-1 感染症とは	3-2 感染源	8
2 環境衛生			3-3 感染経路		4
2-1 物理化学的環境	2-2 水、光	4	3-4 予防対策 (感染源)		4
2-3 上水道	2-4 下水道	4	3-5 予防対策 (感染経路)		4
2-5 衛生害虫の駆除		2	5 労働衛生		
2-6 建物や事務所の衛生管理		2	5-1 労働と健康	5-2 職業病	6
2-7 菓子製造施設の環境衛生		2	5-3 安全衛生管理	5-4 衛生教育	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	2025年度
				科目コード	P-SR03
授業科目名		授業形態		学科・コース	
ショクヒンガク ----- 食品学		講義	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	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 (科目のねらい)					
知識・技能	食品成分や調理中の変化を理解し、健全な食生活に役立てる知識を習得。				
思考力・判断力・表現力	食品情報を整理し、多面的に考察し、商品開発に応用する力を養う。				
学びに向かう力	食品学の知識を製菓・製パンに活かし、主体的に学びを深める姿勢を育む。				
授業の概要					
食品個々の成分や特徴、体に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					
成績評価基準					
学習への取り組み、期末試験を併せて評価とする				授業内試験	90 %
				学習意欲	10 %
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)、新食品成分表 (東京法令出版)					
授業内容・授業計画					
		時間数			
1 食品学の概要			2-9 野菜類	2-10 豆類	4
1-1 製菓と食品学	1-2 食品中の成分	4	2-11 肉類・魚介類	2-12 その他の加工食品	4
1-3 食品の機能		6	3 食品の変質とその防止		
2 食品の種類と特性			3-1 食品の変質	3-2 食品の保存方法	4
2-1 食品成分表と食品群		2	4 食品表示		
2-2 卵類		4	4-1 食品表示制度		2
2-3 砂糖類		4	4-2 食物アレルギーと表示		2
2-4 乳類		4	4-3 食品表示の実践		4
2-5 油脂類	2-6 穀類	4	5 食品の生産と消費		
2-7 果実類	2-8 種実類	4	・食品の消費構造とその動向		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	2025年度
				科目コード	P-SR04
授業科目名		授業形態		学科・コース	
シヨクヒンエイセイガク 食品衛生学		講義	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	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
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	食品衛生管理の基礎知識を学び、食中毒予防や安全確保の技術を習得する。				
思考力・判断力・表現力	食品中の微生物や化学物質を理解し、衛生管理を実践・応用する力を育む。				
学びに向かう力	食品衛生の重要性を理解し、職場や日常生活で活用する姿勢を身に付ける。				
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、実践できるように製菓衛生師としての知識を深める。					
成績評価基準					
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 %
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)					
授業内容・授業計画					
		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		4
2 意義、目的、歴史		2	18 農薬・動物用医薬品等の食品中への残留		2
3 飲食による健康危害 4 食品と微生物		6	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、病院物質		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 10 自然毒による食中毒		6	23 ガイダンス、関連DVD鑑賞		2
11 カビとカビ毒、寄生虫 12 菓子と食中毒		4	24 食中毒事例検証 25 食品添加物(DVD鑑賞)		6
13 食中毒の予防と手洗い		2	26 食中毒・食品添加物		4
14 食品添加物		8	27 食品の表示 28 食品添加物		6
15 前期期末試験 解答、解説		4	29 食について考える(DVD鑑賞)		2
16 容器包装		4	30 食品添加物(亜硝酸塩の検出) 31 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	2025年度
				科目コード	P-SR05
授業科目名		授業形態		学科・コース	
エイヨウガク 栄養学		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	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 (科目のねらい)					
知識・技能	栄養素の代謝やライフステージごとの栄養生理を理解し、知識を習得する。				
思考力・判断力・表現力	健康維持や疾病予防の観点から、栄養の役割を体系的に考える力を養う。				
学びに向かう力	栄養と健康の関係を深く学び、実生活や製菓製パンに活用する姿勢を育む。				
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。					
成績評価基準					
学習意欲と期末テストを併せて評価する。				授業内試験	90%
				学習意欲	10%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)、新食品成分表 (東京法令出版)					
授業内容・授業計画					
		時間数			
1 栄養学の概要			4 食生活と疾病		
1-1 栄養学とは		2	4-1 国民健康・栄養調査		
2 栄養素の種類と働き			4-2 食欲と身体機能の調節		
2-1 栄養素の分類		2	4-3 栄養素の生理作用		
2-2 たんぱく質		4	4-4 肥満と生活習慣		
2-3 脂質		4	5 栄養学の実践		
2-4 炭水化物		4	5-1 日本人の食事摂取基準		
2-5 ビタミン		2	5-2 エネルギー消費量		
2-6 ミネラル 2-7 水分		4	5-3 エネルギー代謝		
3 消化と吸収			5-4 栄養管理・栄養価計算		
3-1 ホルモンとその機能		2	5-5 ライフステージの栄養		
3-2 消化と吸収		12	5-6 栄養素の表示		
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	2025年度
				科目コード	P-SR06
授業科目名		授業形態		学科・コース	
シヤカイガク 社会学		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	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 (科目のねらい)					
知識・技能	食品業界の基礎知識や店舗運営、労務管理を学び、経営の視点を習得する。				
思考力・判断力・表現力	マーケティングやコスト管理を考察し、独立開業に必要な計画力を養う。				
学びに向かう力	販売実習に向け、積極的に店舗運営を学び、経営意識を深める姿勢を育む。				
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、後期に行われる販売実習に向けて店舗運営などを学ぶ。					
成績評価基準					
学習への取り組みを評価とする。				学習意欲	100 %
使用テキスト・教材					
テキスト (講師自作)					
授業内容・授業計画					
1 菓子店の経営論	4	9 店舗を考える			
2 砂糖の歴史	2	9-1 立地条件		2	
3 小麦粉の基礎知識	2	9-2 コスト、労務管理		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				
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	2025年度
				科目コード	P-SR07
授業科目名		授業形態		学科・コース	
セイカフランスゴ 製菓フランス語		講義	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	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
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	菓子作りに必要なフランス語単語やレシピの読み取りを習得する。				
思考力・判断力・表現力	フランス語での挨拶や表現を学び、菓子作りに応用する力を養う。				
学びに向かう力	フランス文化への関心を高め、主体的に語学学習に取り組む姿勢を育む。				
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。					
成績評価基準					
学習への取り組み、授業内試験を併せて評価とする。				筆記試験	50 %
				学習意欲	50 %
使用テキスト・教材					
基礎からの製菓フランス語 (評論社)					
授業内容・授業計画					
			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		6		
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	2025年度
				科目コード	P-SR08
授業科目名		授業形態		学科・コース	
セイカリロン 製菓理論		講義	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
1	通年	必修	90	3	秀浦 宣広 江畑 実月
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	製菓材料の種類や特性を理解し、菓子作りに応用できる知識を習得する。				
思考力・判断力・表現力	材料の特性を分析し、適切な使い方を判断し表現する力を養う。				
学びに向かう力	材料への理解を深め、実践的に菓子作りに活かす姿勢を育む。				
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。					
成績評価基準					
学習への取り組み、期末試験を併せて評価とする。				授業内試験	90%
				学習意欲	10%
使用テキスト・教材					
製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)					
授業内容・授業計画					
		時間数			
1	理論の必要性	2	14	バターケーキ	4
2	砂糖	2	15	アングレーズソース	4
3	鶏卵	2	16	クレームオブール	4
4	小麦粉	4	17	バターの製造工程	4
5	油脂について	2	18	果実の加工品	4
6	乳及び乳製品	2	19	パートの種類	2
7	凝固剤	4	20	補助材料	12
8	果実	10	21	着色料	4
9	洋酒について	4	22	チョコレート	4
10	風味・調理材料	4	23	タンパク質分解酵素(凝固剤)	2
11	香料	4	24	洋菓子の分類	2
12	種実	4	25	伝統菓子	2
13	パートシューについて	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	2025年度
				科目コード	P-SR09
授業科目名		授業形態		学科・コース	
セイカジッシュウ I 製菓実習 I		実習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	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 野田 歩 日吉 勝哉 野原 沙央理
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	洋菓子、和菓子、製パンの基本技術を習得し、衛生知識を身に付ける。				
思考力・判断力・表現力	製菓衛生師としての技術を応用し、製品作りに必要な判断力を養う。				
学びに向かう力	技術向上に向けた主体的な姿勢と、衛生管理を徹底する意識を育む。				
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。					
成績評価基準					
学習意欲及び実技試験、レポート、期末試験で総合的に評価。				学習意欲	10%
				実技試験	40%
				レポート/小テスト	25%
				期末試験	25%
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 (柴田書店)					
授業内容・授業計画					
1. 洋菓子		時間数	2. 和菓子 (基礎)		60
1-1 基礎実習			3. 製パン (基礎)		60
(1) 道具、器具の取り扱い方		4			
(2) 基本の生地、クリーム作り方		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			
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	2025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	対面	製菓・製パン科	
サービスマナー					
履修学年	履修時期	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
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	接遇の基本精神や技術を学び、ホスピタリティマインドを身に付ける。				
思考力・判断力・表現力	ロールプレイングで状況を分析し、適切な接客対応を判断する力を養う。				
学びに向かう力	おもてなしの心を深め、製菓衛生師としてのプロ意識を高める姿勢を育む。				
授業の概要					
どの業界においても、お客様へのおもてなしの心 (接遇) は無くてはならないもの。 接遇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。					
成績評価基準					
課題の提出 授業への取り組み 学習意欲 総合評価したうえで決定する。				課題	60%
				授業態度	40%
使用テキスト・教材					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・サービ接遇検定公式テキスト 2級・サービス接遇検定 実問題集 2級 (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>					
授業内容・授業計画					
アイスブレイク/サービスとは	時間数	記述問題対策	2		
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	2		
IV.対人技能 人間関係	2	5	2		
IV.対人技能 接遇知識① 基本	2	検定振り返り	2		
IV.対人技能 話し方①	2	電話対策	2		
IV.対人技能 話し方② 服装	2	ビジネス文書	2		
V.実務技能 問題処理 クレーム	2	応対の心得①	2		
V.実務技能 環境整備	2	応対の心得②	2		
V.実務技能 金品管理	2	一般マナー①	2		
V.実務技能 社交業務	2	一般マナー②	2		
VI.対人技能 接遇知識②顧客心理の理解	2	総合演習	8		
		総合演習 実技			
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	2025年度
				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	対面	製菓・製パン科	
フランス語					
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	通年	必修	30	1	神尾 厚一郎
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	フランス語のルセットや製法を理解し、会話力を向上させるための基礎を習得する。				
思考力・判断力・表現力	フランス語の単語や表現を学び、実際に使える会話力を養う。				
学びに向かう力	フランス語のルセットを活用し、就職に向けて積極的に学習する姿勢を育む。				
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。					
成績評価基準					
学習意欲と授業内試験を併せて評価する				授業内試験	90 %
				学習意欲	10 %
使用テキスト・教材					
基礎からの製菓フランス語 (評論社)					
授業内容・授業計画					
		時間数			
1. 男性名詞と女性名詞	2	11. 日常会話シミュレーション			2
2. 単数形と複数形	2	12. 練習問題			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				
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	2025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・シキサイ		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
デザイン・色彩					
履修学年	履修時期	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 相澤 たか子
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	色彩感覚やデザイン力を磨き、配色やバランスの重要性を理解する。				
思考力・判断力・表現力	オリジナルのお菓子や店舗デザインを通じて、視覚的表現力を養う。				
学びに向かう力	色彩調和や心理的効果を実践的に学び、店舗デザインに活かす姿勢を育む。				
授業の概要					
<p>デッサンや配色については、配色カード・色鉛筆を用いて色彩調和への理解を深める。将来、自分の店を開くことを想定したオリジナルのお菓子、店舗デザインを平面図・パースを描くことによって具体的に見えるようにすることを目的とする。色彩の基本として、色が見えるということ・色の分類・表示方法・色の心理的効果・視覚効果などを学ぶ。配色調和では、カラーカードや色鉛筆を使い配色演習を行う。心理的効果やイメージを表現する配色など多種類だが実践に活かせるようしっかり学習する。</p>					
成績評価基準					
学習意欲と課題を併せて評価する。				課題	90%
				学習意欲	10%
使用テキスト・教材					
<p>ライフケアカラー「色彩学/フード」テキスト (J-color)・配布資料・配色カラーカード・ノリ・ハサミ・色鉛筆 やさしいデザインの教科書 (エムディエヌコーポレーション)</p>					
授業内容・授業計画					
		時間数			
1	デザイン 基本、立体、光と影「紅茶缶」	2	10	色の心理的効果	2
2	レイアウト 質感「鏡に映るリンゴ」	2	11	色の組み合わせ基本編	2
3	トリミング 応用 前光縦構図	2	12	色の組み合わせ応用編	2
4	デフォルト 1点透視図 遠近法	2	13	食の色・色の魅せ方	2
5	タッチ 2点透視法 空気遠近法	2	14	盛り付けの配色・味と色	2
6	色のはたらき・色のしくみ	2	15	復習・検定対策	2
7	色の性質と表現	2			
8	色の分類・色の名前	2			
9	色が見えるしくみ・光と色	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	2025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	対面	製菓・製パン科	
ラッピング					
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	前期	必修	30	1	成澤 亜紀
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	ギフトラッピングの基本やお菓子店で必要な包装技術を習得する。				
思考力・判断力・表現力	包装のマナーや文化を学び、適切なラッピング方法を判断し表現する力を養う。				
学びに向かう力	菓子店での包装技術を実践的に学び、贈り物のマナーを深める姿勢を育む。				
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。					
成績評価基準					
学習意欲と事業時間内テストを併せて評価する				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					
		時間数			
1. 自己紹介・授業の説明		2	11. 七夕ラッピング		2
2. 紙の切り方・紙袋シャツ応用		2	12. リボンテクニック		2
3. 紙袋の復習		2	13. スイーツガーランド制作		2
4. ピローボックス包み		2	14. 自由課題		4
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. スマ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			
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	2025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	対面	製菓・製パン科	
フードコーディネーター					
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	後期	必修	30	1	成澤 亜紀
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	フードコーディネーターの基礎やサービスマナーを学び、食空間のコーディネータースキルを習得する。				
思考力・判断力・表現力	色彩や快適な食空間を作るための判断力を養い、実践的に表現する力を育む。				
学びに向かう力	食品業界で必要な知識を学び、積極的に食文化を総合的に学び取る姿勢を育む。				
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。					
成績評価基準					
学習意欲と授業内テストを併せて評価する				授業内試験	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	11. フード・マネジメント		2
2. 食品・食材の知識		2	12. メニュープランニング		2
3. 調理方法と調理機器		2	13. 食の企画・構成・演出の流れ		2
4. 厨房の基礎知識		2	14. まとめ		2
5. 健康と栄養		2	15. テスト		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			
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 ※履修でフードコーディネーター3級登録資格を得ることができる					

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2025年度
				科目コード	P-SR15
授業科目名		授業形態		学科・コース	
パソコンキソギジュツ パソコン基礎技術		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	前期	必修	30	1	山本 葉子
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	コンピュータの基本操作やビジネス文書作成に必要なスキルを習得する。				
思考力・判断力・表現力	効率的な入力や文書作成を通じて、実務で役立つ表現力を養う。				
学びに向かう力	パソコン操作を基礎から学び、将来の店舗運営に活かせるスキルを身に付ける。				
授業の概要					
<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>					
成績評価基準					
提出物 (毎回)、実技テスト				実技試験	50 %
				提出物	50 %
使用テキスト・教材					
プリント配布					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1. Windows11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		
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	2025年度
				科目コード	P-SR16
授業科目名		授業形態		学科・コース	
パソコンジツヨウギジュツ ----- パソコン実用技術		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	後期	必修	30	1	山本 葉子
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	Microsoft Office (Word、Excel、PowerPoint) の操作を習得し、検定取得レベルを目指す。				
思考力・判断力・表現力	Excel やPowerPoint を使って、実務に必要な管理やプレゼンテーション能力を養う。				
学びに向かう力	繰り返し練習し、検定取得や店舗運営に役立つスキルを積極的に学ぶ姿勢を育む。				
授業の概要					
<ul style="list-style-type: none"> <li>日本語ワープロ検定 (3級～1級) の取得レベルを目指し、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>					
成績評価基準					
課題 (提出物、プレゼンなど)、実技テスト				実技試験	50 %
				課題	50 %
使用テキスト・教材					
プリント配布					
授業内容・授業計画					
1. ワープロ 日本語ワープロ検定対策	10	3. プレゼンテーション PowerPoint 操作 発表	6		
2. 表計算 Excel 操作 表作成 関数 グラフ Excel 実技テスト	14				
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	2025年度
				科目コード	P-SR17
授業科目名		授業形態		学科・コース	
シコウインリョウ 嗜好飲料		実習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	前期	必修	30	2	芝田 安弘、 秀浦 宣広
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	コーヒーや紅茶の基礎知識と入れ方を学び、実務に役立つ技能を習得する。				
思考力・判断力・表現力	飲料の選び方や提供方法を考え、適切な表現力を養う。				
学びに向かう力	実習を通じて、積極的に知識と技術を習得し、専門的なスキルを身に付ける。				
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。					
成績評価基準					
実技テストの結果を主とし、授業態度や出席率、学習意欲と習熟度を加味して評価する				授業内試験	30 %
				小テスト	40 %
				学習意欲	30 %
使用テキスト・教材					
プリントを配布する。 参考教材：ALLABOUT COFFEE、COFFEE Isn't Rocket Science(コーヒーは楽しい!) 他					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1. コーヒーの基礎知識			4		
2. コーヒー抽出の方法			4		
3. コーヒーの抽出実習			4		
4. エスプレッソマシンの基礎知識			4		
5. エスプレッソメニュー抽出実習			4		
6. アレンジコーヒーとマリアージュ			4		
7. 紅茶の基礎知識			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	2025年度
				科目コード	P-SR18
授業科目名		授業形態		学科・コース	
セイカビジネスジツムエンシュウ 製菓ビジネス実務演習		講義・演習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	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 深澤 裕明 竹内 大貴
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	ビジネスマナーとコミュニケーション技法を習得し、社会人として必要な基礎を学ぶ。				
思考力・判断力・表現力	演習を通じて、状況に応じた適切なコミュニケーション能力を養う。				
学びに向かう力	積極的に実践を重ね、社会で通用するビジネススキルを身に付ける。				
授業の概要					
マナーやコミュニケーションの技術を演習から学び取る。					
成績評価基準					
学習意欲から評価する				学習意欲	100%
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. 仕事に取り組む心構え	2	13. 発声練習、滑舌練習			2
2. 職場の人間関係について	2	14. 冠婚葬祭のマナー			2
3. 基本所作 (姿勢・お辞儀)	2	15. 前期期末試験			2
4. 話の仕方、話の聞き方	2	16. コミュニケーションの基本			2
5. 敬語の使い方、練習問題	2	17. きれいな話し方			2
6. 来客応対	2	18. 聞き手を意識したプレゼン			2
7. 名刺の取り扱い、取次ぎ	2	19. 効果的に話す			2
8. お客様の案内の要領	2	20. 効果的な表現力			2
9. お茶などの出し方、見送り	2	21. 聴き上手になるテクニック			2
10. 電話応対、伝言メモ	2	22. 販売実習シミュレーション			10
11. 苦情電話などのシミュレーション	2	23. プレゼン大会			6
12. 訪問のマナー	2	24. 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	2025年度
				科目コード	P-SR19
授業科目名		授業形態		学科・コース	
コッカシケンタイサク ----- 国家試験対策		講義	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	前期	必修	60	2	野原 沙央理
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	菓衛生師資格取得に向け、必要な知識を復習し、受験対策を行う。				
思考力・判断力・表現力	問題演習を通じて、理解度を深め、資格取得に必要な思考力を養う。				
学びに向かう力	積極的に復習と演習を行い、資格取得に向けた意欲と準備を整える。				
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。					
成績評価基準					
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、講師オリジナルテキスト					
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	2025年度
				科目コード	P-SR20
授業科目名		授業形態		学科・コース	
セイカジッシュウⅡ 製菓実習Ⅱ		実習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	通年	必修	480	16	秀浦 宣広・野原 沙央理 奥村 誠・野田 歩・成澤 亜紀
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	洋菓子技術の応用を学び、実践的な作業に必要なスキルを習得する。				
思考力・判断力・表現力	同時進行での作業を通じ、判断力と効率的な作業能力を身に付ける。				
学びに向かう力	積極的に実習に取り組み、技術を向上させる姿勢を養う。				
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。					
成績評価基準					
学習意欲と実技テストを併せて総合的に評価する				学習意欲	90 %
				期末試験	10 %
使用テキスト・教材					
なし					
授業内容・授業計画					
1. 洋菓子応用			時間数		
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		
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	2025年度
				科目コード	P-SR21
授業科目名		授業形態		学科・コース	
コウガイケンシュウ 校外研修		実習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	前期	必修	90	3	秀浦 宣広・野原 沙央理
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	実店舗での研修を通じ、現場での技術とお客様対応を学ぶ。				
思考力・判断力・表現力	迅速な作業と適切な判断力を身に付け、職人としての意識を高める。				
学びに向かう力	実習に積極的に取り組み、職場での経験を通して成長する姿勢を養う。				
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。					
成績評価基準					
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	2025年度
				科目コード	P-SR22
授業科目名		授業形態		学科・コース	
ソツギョウセイサク 卒業制作		実習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	後期	必修	30	1	奥村 誠 秀浦 宣広 野原 沙央理
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	飴細工やチョコレート細工などの技法を学び、オリジナル作品を製作する力を身に付ける。				
思考力・判断力・表現力	グループでの製作を通じて協力し、技術と創造力を発揮する能力を育てる。				
学びに向かう力	チームでの協調性を重視し、完成を目指して主体的に取り組む姿勢を養う。				
授業の概要					
飴細工、工芸菓子、チョコレート細工など、菓자에付加価値を付けるための技法を学ぶ。					
成績評価基準					
授業への取り組みで評価				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. 事前説明、作品の構想			3		
2. 製作			24		
3. 発表会			3		
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	2025年度
				科目コード	P-SR23
授業科目名		授業形態		学科・コース	
カフェジッショウ カフェ実習		実習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	必修・選択	時間数	単位数	担当教員
2	後期	必修	30	1	芝田 安弘、秀浦 宣広 野原 沙央理
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	コーヒーや紅茶の抽出器具の使い方を習得し、メニュー作成に必要な知識と技術を身につける。				
思考力・判断力・表現力	茶葉の扱いやアレンジを通じて、創造的なカフェメニュー作成能力を高める。				
学びに向かう力	実践的な学習を通して、カフェ運営に必要な柔軟な思考と対応力を養う。				
授業の概要					
コーヒー、紅茶の正しい淹れ方、カフェメニューについて実践的に学ぶ。					
成績評価基準					
実習への取り組み姿勢、チームコミュニケーション、実技試験				授業内試験	40%
				学習意欲	30%
				授業態度	30%
使用テキスト・教材					
プリントを配布する					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1. カフェメニュー開発			4		
2. カフェメニュー提供実践			4		
3. 課題解決シミュレーション			4		
4. カフェ運営シミュレーション			4		
5. カフェ運営オペレーション実践			4		
6. カフェ実習			4		
7. 紅茶の知識 (応用)			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	2025年度
				科目コード	P-SR24
授業科目名		授業形態		学科・コース	
ヨウガシオウヨウジツシュウ 洋菓子応用実習		実習	対面	製菓・製パン科	
履修学年	履修時期	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 野原 沙央理
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	洋菓子の基礎に加え、実際の商品作りに必要な技術と配合の意味を理解し、高度な技術を習得する。				
思考力・判断力・表現力	商品開発を通じて、技術と創造力を融合し、実際の販売に即した製品づくりを行う。				
学びに向かう力	外部講師からの指導を受け、実際の店舗販売を意識して学び、実践的な力を養う。				
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、更に実際に販売されている商品を作る。また、外部講師を招き、実際の店舗で販売されている商品について学ぶ。					
成績評価基準					
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. ショコラバナース			8		
2. レモンのケーキ、マロンのケーキ			8		
3. バタークリームケーキ			4		
4. シャルロットポワール			4		
5. ウェディングケーキ			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。					