

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026年度
				科目コード	P-G03
授業科目名		授業形態		学科・コース	
シュウカツゼミ 就活ゼミⅡ		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	通年	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	就職活動の実践段階に対応できる力を身につける。応募書類の完成度向上、志望動機の具体化、面接対策の強化など、個々の進路状況に応じた実践的技能を高める。				
思考力・判断力・表現力	企業研究や自己分析を深め、自身の適性や将来像を明確にする。面接や試験の経験を振り返り、課題を分析・改善する力を養うとともに、状況に応じた適切な受け答えや表現力を高める。				
学びに向かう力	就職活動を主体的に進める姿勢を育てる。内定後も社会人としての自覚を持ち、職業人として成長し続けようとする態度を養う。				
授業の概要					
本授業は、製菓・製パン業界への就職を目前に控えた学生を対象に、実践的な就職活動支援を行う科目である。応募書類の添削、面接練習、企業研究の深化など、個々の進路状況に応じた指導を行いながら、実際の選考に対応できる力を養う。選考を受けた後は振り返りを行い、課題の改善を図ることで、より実践的な対応力を身につける。また、内定後を見据え、社会人としての心構えや職場で求められる姿勢についても確認し、長く働き続けられる職業人としての基礎力を育成する。					
成績評価基準					
出席、授業意欲を踏まえた日常評価、授業内の実技、課題提出を対象とする。				実技	30%
				課題	30%
				日常評価	40%
使用テキスト・教材					
講師自作の資料・パワーポイント					
授業内容・授業計画					
ガイダンス	時間数	5. 表情・姿勢・お辞儀再確認			2
1. 現状把握	4	6. 面接練習			4
・自己PR再確認		7. 社会人として			
・求人票の見方		・報告連絡相談の重要性			2
2. 履歴書 見本版作成	4	・現場でのコミュニケーション			2
・対面で伝える自己PRと履歴書用		・ハラスメントについて			2
3. 電話対応練習	4	・退職と転職			2
4. 面接の敬語	2	8. 社会に出る自分～最終アップデート			2
その他	関連科目				
	就活ゼミⅠ				

シラバス (授業概要)				年度	
				2026年度	
時間数は45分換算				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 ----- キャリアディベロップメント II			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	後期	必修	30	1	田口 奈緒美
授業の目的・目標					
<ul style="list-style-type: none"> ・社会人になるためのウォーミングアップ ・企業が求める人材と社員が目指すキャリアアップの違いや共通点を学ぶ ・コミュニケーション力を磨く 					
授業の概要					
<ul style="list-style-type: none"> ・現在の自分と将来の自分の姿を重ね合わせる作業をしていく ・グループワークを通して自分の考えを述べながら、他人の意見を聞く力を身につける ・組織で働くことの意義を考える 					
成績評価の方法					
授業態度、書くプリントの記述内容、グループワーク内での意見発表など				授業態度	40%
				記述内容	30%
				意見発表	30%
使用テキスト・教材					
講師作成パワーポイント 演習課題					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1. キャリアプランとは ・キャリアライフプランを立てる			2	7. キャリアアンカー ・診断シート	
2. 未来を想う ・マンダラチャートを作る			6	8. リスクマネジメント 9. メンタルヘルス	
3. 自立・成長					
4. 社会人基礎力 ・自分の能力や体験を振り返る			6		
5. ストレngths ・メリット、デメリット					
6. コミュニケーション ・言語コミュニケーションと 非言語コミュニケーション ・NASA ゲーム ・傾聴			8		
その他			関連科目		
			ビジネスマナー		

シラバス (授業概要)		時間数は45分換算		年度	2026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ブドウ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	野原 沙央理 江畑 実月
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	行事参加や活動計画を練り、協議、実行することで、将来に備えての様々な経験を積む。				
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					
出欠席や学習意欲で評価する。				日常評価	100%
使用テキスト・教材					
なし					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1. 販売実習計画			8		
2. 校内コンテスト計画			6		
3. 社会奉仕活動			4		
4. コンテスト見学			8		
5. 郊外清掃・防災訓練			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	2026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 サービスマナー		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 (検定前集中)	必須	60	2	根上 裕恵
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能	サービス接客検定2級の知識・技術・マナーの取得を目指す。 サービス接客検定2級の取得。				
思考力・判断力・表現力	お客様をもてなすマインド・お客様のニーズに応える力・提案力・臨機応変に対応する力・マナー知識と応用力。				
学びに向かう力	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意欲				
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 (接客) は無くてはならないもの。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・過去問学習を通して習得する。					
成績評価基準					
試験、提出物、授業内取組み、出席率				試験	40%
				課題	20%
				授業取組出席率	40%
使用テキスト・教材					
<ul style="list-style-type: none"> ・サービス接客検定2級 公式テキスト 早稲田教育出版 ・サービス接客検定1-2級 実問題集 (第58回～第64回) 早稲田教育出版 ・課題 (自作) ・ロールプレイング用教材(自己所有物) 					
授業内容・授業計画					
アイスブレイク/サービスとは	時間数				
I.サービススタッフの資質 従業要件	4	V.実務技能	社交業務		2
II.専門知識 サービス知識	2	VI.対人技能	接客知識②		2
II.専門知識 従業要件	2		顧客心理の理解		2
III.一般知識 社会常識	2	検定対策1			4
IV.対人技能 人間関係	2	検定対策2			4
IV.対人技能 接客知識① 基本	2	検定対策3			4
IV.対人技能 話し方①	2	検定対策4			4
IV.対人技能 話し方② 服装	2	検定対策5			4
V.実務技能 問題処理 クレーム	2	総合演習 実技			10
V.実務技能 環境整備	2				
V.実務技能 金品管理	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	2026年度
				科目コード	P-SR11
授業科目名		授業形態		学科・コース	
フランスゴ ----- 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
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					
学習意欲と授業内に実施する筆記試験を併せて評価する。				筆記試験	90 %
				日常評価	10 %
使用テキスト・教材					
<ul style="list-style-type: none"> ・基礎からの製菓フランス語 (評論社) ・教員が配布する自作資料 					
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	2026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					
<ul style="list-style-type: none"> ・学習意欲と課題を併せて評価する。 ・検定試験の結果に基づき評価する。 				検定試験	10%
				課題	80%
				日常評価	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	2026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					
学習意欲と実技及び筆記試験を併せて評価する				試験	90 %
				日常評価	10 %
使用テキスト・教材					
教員が配布する自作資料					
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	2026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					
学習意欲と筆記試験を併せて評価する				筆記試験	90 %
				日常評価	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	2026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"> ・パソコンの操作やフォルダ管理などを理解する。 ・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。 					
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	2026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"> 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。 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。 PowerPoint を使用したプレゼンテーションの練習を行う。 					
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	2026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	1	芝田 安弘、江畑 実月
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					
教員が配布する資料 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	2026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	野原 沙央理 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	経営の基礎知識やマーケティングの技法を習得し、店舗運営の方式を学ぶ。				
思考力・判断力・表現力	協議・演習を通じて、状況に応じた適切な対応能力を養う。				
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					
経営やマーケティングに関する基礎知識と、ポスター制作の技法や店舗運営に必要な知識やマナーを学ぶ。また、製菓・製パン業界に近い環境を自ら考え、運営を行い、より実践的な活動を行う。					
成績評価基準					
学習意欲から評価する				日常評価	100%
使用テキスト・教材					
教員が配布する自作資料					
授業内容・授業計画					
			時間数		
1.経営に関する基礎知識			10		
2.マーケティングについて			10		
3.写真撮影技法、画像加工技術			6		
4.ポスター製作			10		
5.店舗運営計画			4		
6.店舗運営シミュレーション			2		
7.店舗運営			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	2026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 江畑 実月 吉川 直美
授業の目的・目標 (科目のねらい)					
知識・技能		製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					
授業記録等の提出と学習意欲による日常評価とする。					日常評価 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	2026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	野原 沙央理・江畑 実月・秀浦 宣広 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					
学習意欲と実技試験を併せて総合的に評価する				日常評価	90 %
				実技試験	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	2026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	江畑 実月
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が評価する。				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. 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	2026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
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					
学習意欲と作品の提出を以て評価する。				日常評価	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. 作品製作			24		
3. 作品展示			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	2026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 江畑 実月
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					
教員が配布する資料					
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	2026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	野原 沙央理 江畑 実月
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					
授業への取り組みを以て評価する				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. ショコラバナース			8		
2. ケークカフェ、マロンのケーキ			8		
3. カーディナルシュニッテン、ザッハートルテ			8		
4. 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。					