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	パティシェ科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 曜日・時間	後期

【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着けることができる。

【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	パティシェ科２年	授業形態	講義と演習	総時間（単位）		開講区分 曜日・時間	後期

【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：サービス接遇マナー指導士　秘書実務指導士　産業カウンセラー

【到達目標】

就職試験で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様になる　・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】職場で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こ能力を身につける　・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・ｺｰｽ	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
1 9/19	【到達目標】 **特別授業　ビーネマヤ伊藤さん** 【小テスト】　４点
2 9/25	【到達目標】 **特別授業　ブリスブリス中本シェフ** 【小テスト】　４点
3 9/26	【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
4 10/3	【到達目標】２コマ PowerPointでスライドを作成する基本を学ぶ②箇条書き、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
5 10/10	【到達目標】 **PowerPointでスライドを作成する基本を学ぶ②** **箇条書き、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
6 10/13	【到達目標】 **卒業制作試作** 【小テスト】　１点
7 10/17	【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
8 10/24	【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

【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

回	授　業　概　要
9 10/31	【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
10 11/8	【到達目標】　２コマ **特別授業　ヴァローナ** 【小テスト】　５点
11 11/10	【到達目標】 **卒業制作試作** 【小テスト】　１点
12 11/14	【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
13 11/21	【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
14 11/24	【到達目標】 卒業制作試作 【小テスト】　１点
15 11/28	【到達目標】 4コマ 卒業制作発表会仕込み 【小テスト】　１点
16 11/29	【到達目標】 4コマ 卒業制作発表会本番 【小テスト】　１点
17 12/4	【到達目標】 1コマ 店舗販売仕込み 【小テスト】　１点
18 2/12	【到達目標】 3コマ 実習受業 【小テスト】　１点

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 曜日・時間	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 9/27	【到達目標】 ヴァンドゥーズ 【小テスト】2点	9 11/1	【到達目標】 斜め包み応用ができるようになにる 【小テスト】3点
2 10/4	【到達目標】 ヴァンドゥーズ 【小テスト】3点	10 11/15	【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 【小テスト】3点
3 9/27	【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 【小テスト】2点	11 11/22	【到達目標】 ・基本と応用のラッピンク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 【小テスト】3点
4 10/4	【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 【小テスト】3点	12 12/6	【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 【小テスト】3点
5 10/11	【到達目標】 ・合わせ包の基本と応用ができるようになる 【小テスト】3点	13 12/3	【到達目標】 ・まとめのラッピング 【小テスト】3点
6 10/11	【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 【小テスト】3点	14 1/17	【到達目標】 ・応用ラッピング 【小テスト】3点
7 10/25	【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 【小テスト】3点	15 1/17	【到達目標】 定期試験 【定期試験】60点
8 10/25	【到達目標】 斜め包み基本ができるようになにる 【小テスト】3点		

【特記事項】

【評価について】
60点満点で、筆記、実技テストを実施

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 曜日・時間	後期 木曜　1～4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）

パティスリーを経営して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。

【到達目標】

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。

【使用教科書・教材・参考書】

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】

・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
1 9/19	【到達目標】※3コマ分 特別授業 ビーネマヤ　伊藤さん 【小テスト】 4点
2 9/25	【到達目標】※3コマ分 特別授業 ブリスブリス　中本シェフ 【小テスト】4点
3 9/28	【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 【小テスト】 3点
4 10/5	【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 【小テスト】 3点
5 10/12	【到達目標】 モンブラン ショコラバナーヌ ブッセ の製法を理解し、製作することができるように 【小テスト】 3点
6 10/19	【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 【小テスト】 3点
7 10/26	【到達目標】 チョコモンブラン 洋ナシのシャルロット パイ・ブリゼ仕込み の製法を理解し、製作することができるように 【小テスト】 3点
8 11/2	【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 【小テスト】 3点
9 11/9	【到達目標】※3コマ分 特別授業 ヴァローナ 【小テスト】 5点
10 11/16	【到達目標】 シブスト ティラミス フレジエ の製法を理解し、製作することができるようになる 【小テスト】 3点
11 11/30	【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 【小テスト】 3点
12 12/7	【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 3コマ授業 【小テスト】 3点
13 12/14	【到達目標】 定期テスト 技術試験 【定期テスト】 60点

【評価について】

製菓技術にて定期テスト実施

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

【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
学科・コース	パティシエ科	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

【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、対策授業で使用した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とする。

【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もあります。