

科目名	栄養学			講師名	村本 圭子	
講師実務経験	管理栄養士免許取得後、公衆衛生の意義である人の健康の保持及び増進をふまえ、病院にて実務経験					
区分	必修	形式	講義	対象	製パン科 1年	
開講期間	1年間（前期・後期）			前期総時間数 （コマ数）	30 時間 15（コマ）	
				後期総時間数 （コマ数）	30 時間 15（コマ）	
目的	健康を支える「食」について正しい知識を身につけ、パン製造過程の中で応用し実践する力を養うことを目的とする。					
目標	食品中の栄養素などの物質に関する知識を学び、自らの健康を維持できる食事の内容を考え実践していく力を身につける。					
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書、 食品成分表、 プリント					
授業計画	<p>【授業内容】</p> <p>（前期）</p> <ul style="list-style-type: none"> * 栄養学の概要 <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養素の意義 ・ 人体構成成分 * 栄養素の種類と働き <ul style="list-style-type: none"> ・ 栄養素の機能 (たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミン、水、) * 栄養生理 <ul style="list-style-type: none"> ・ 消化と吸収 <p>（後期）</p> <ul style="list-style-type: none"> * 食生活と疾病 <ul style="list-style-type: none"> ・ 国民健康・栄養調査 ・ 食欲と身体機能の調節 (ホルモンとその機能) ・ 栄養素の生理作用 (たんぱく質、脂質、炭水化物) ・ 肥満と生活習慣病 * 栄養学の実践 <ul style="list-style-type: none"> ・ 食事摂取基準 ・ エネルギー代謝 * 栄養管理 <ul style="list-style-type: none"> ・ バランスの良い食事とは (たんぱく質、脂質、炭水化物) ・ ライフステージ別のポイント (母性栄養、乳幼児期の栄養、青少年期の栄養、成人期の栄養、老年期の栄養) ・ 食事バランスガイド (食事の栄養バランス調べ) ・ 食品の分類法 ・ 栄養素の表示 (特別用途食品、保健機能食品) 					
成績評価	授業受講態度 ・ 課題提出 ・ 学期末試験（前期8月後期1月）					
その他						

※1 コマを90分とし、それを2時間と換算する

科目名	公衆衛生学			講師名	三好 真理	
区分	必修	形式	講義	対象	製パン科1年	
開講期間	1年間（前期・後期）			授業時数 （総コマ数） 【前期】	30時間 （15コマ）	
				授業時数 （総コマ数） 【後期】	30時間 （15コマ）	
目的	健康は「財産」です。その財産を作るためには、公衆衛生を学び、実践することです。公衆衛生の目的は「人の集団の健康保持・増進」です。基礎となる保健統計、環境保健などの分野を理解することにより、あなたの一生の財産を増やすことができます。その知識から、製パン業を通じた社会貢献もできます。					
目標	幅広い公衆衛生の分野の中から製パン業にかかわりのある分野を中心に、食品業界に携わるために必要な公衆衛生の基礎的知識を理解する。また、公衆衛生を学ぶことにより健康の大切さを理解し、生涯を通じて健康を維持するための考え方や日常生活での活かし方について学習する。					
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書（上）、配布プリント					
授業計画	<p>前 期（第1～15週）</p> <p>1. 公衆衛生学の概要</p> <ul style="list-style-type: none"> 公衆衛生の定義・公衆衛生の歴史、公衆衛生行政と公衆衛生活動、保健所・保健センターの機能 衛生統計、人口統計、疾病統計 人口統計から見えてくる日本の健康状態、日本社会の未来（人口問題を中心に） <p>2. 環境衛生</p> <ul style="list-style-type: none"> 環境衛生の意義、空気、光、水（製パン製造施設の環境衛生を学ぶための基礎知識9） 環境と健康、水道・下水道、清掃および廃棄物処理、ネズミ・衛生害虫の駆除など 環境基本法（含公害）、環境衛生問題、SDGs 製パン製造施設の環境衛生 製パン業で実践できるSDGsについて <p>3. 試験</p>					
	<p>後 期（第16～30週）</p> <p>1. 疾病の予防</p> <ul style="list-style-type: none"> 感染症の成り立ちとその予防、日本の感染症予防対策 生活習慣病とその予防、メタボリックシンドロームと特定健康診査 国民健康づくり運動 <p>2. 産業衛生</p> <ul style="list-style-type: none"> 労働と健康、作業環境と健康、作業方法と健康、職業性疾病と労働災害 産業保健対策の体制と安全衛生管理体制 健康保持増進対策とメンタルヘルス対策 製パン業における労働安全衛生 <p>3. ライフステージと健康（日程により試験の後の場合あり、試験範囲には含まれない）</p> <ul style="list-style-type: none"> ライフステージ別保健、食品製造業の社会的使命 <p>4. 試験</p>					
成績評価	学期末試験 80%、授業態度 10%、小テスト・演習 10%					
その他	他の科目（食品衛生学、栄養学など）とも関連しているので、そのつながりを理解しましょう。授業後に、配布したプリントを復習してください。授業中の私語、携帯の操作は慎みましょう。これから先あなたが消費者に提供するパンは人の健康に直接つながるものです。人生で健康という財産を分かち合うために、公衆衛生学をしっかりと学んでください！					

*1コマを90分とし、それを2時間と換算する

科目名	食品衛生学			講師名	三好 真理	
区分	必修	形式	講義	対象	製パン科1年	
開講期間	1年間（前期・後期）			授業時数 （総コマ数） 【前期】	30時間 （15コマ）	
				授業時数 （総コマ数） 【後期】	30時間 （15コマ）	
目的	食品を扱うプロとして「安全で衛生的な食品」を提供するための基礎知識を学習する。					
目標	飲食物を原因とするさまざまな健康障害を学ぶことにより、製パン業で実践しなければならない食中毒予防や衛生管理を理解する。最終的には、HACCPによるパン業の食品衛生管理手法をマスターする。					
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書（上）、配布プリント					
授業計画	<p>前期（1～15週）</p> <ol style="list-style-type: none"> 食品衛生学の概要 <ul style="list-style-type: none"> 食品衛生の意義、食品安全対策、食品安全行政 食品の変質と防止、食品と微生物 <ul style="list-style-type: none"> 食品の腐敗、化学的変質 微生物の種類、増殖条件、食品中の微生物、食品の微生物汚染と汚染指標 ※演習・実習は、鮮度検査（乳製品・卵など）、水の塩素消毒などを予定 食中毒 <ul style="list-style-type: none"> 食中毒の発生状況 細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、寄生虫性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒など 食中毒の予防、製パン業に多い食中毒事例から衛生管理のポイントを学ぶ 試験 					
	<p>後期（16～30週）</p> <ol style="list-style-type: none"> 食品添加物 <ul style="list-style-type: none"> 食品添加物の種類と使用方法安全性の考え方、パンに使用される食品添加物の注意点 ※演習・実習は、添加物の実物を観察し、取扱いの注意点を学ぶ 食品中における有害物質 <ul style="list-style-type: none"> 化学物質による環境汚染と生物濃縮 農薬・動物医薬品および飼料添加物の食品中の残留の問題点 食品中の異物混入による健康障害とクレームを理解する 衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> 食品の取扱い、食品従事者の衛生、洗浄と消毒 食品営業施設・設備の衛生管理、食品の取扱い、給水および汚物の処理、営業者の責務 HACCPによる衛生管理、製パン業におけるHACCPの考え方、時間があれば演習を行う 食品の保存と表示（消費者への情報提供） 試験 					
成績評価	学期末試験 80%、授業態度 10%、演習・実習 10%					
その他	他の科目（公衆衛生学、食品学など）とも関連しているので、関連性も理解しましょう。授業後、配布したプリントの復習をしてください。授業中の私語、携帯の操作は慎みましょう。パンは、主食的役割の食品であり、毎日提供するパンは生鮮食品です。衛生管理の重要性をしっかりと理解しましょう！					

*1コマを90分とし、それを2時間と換算する

2024 年度開講科目

科目名	デザイン			講師名	佐々木由美
実務経験	ジュエリーブランドの運営及びジュエリーデザイン・ジュエリーの作成による実務経験				
区分	必修	形式	講義・実技	対象	製パン科1年
開講期間	1年間（前期・後期）			前期 授業時数 （総コマ数）	60 時間 （30コマ）
				後期 授業時数 （総コマ数）	60 時間 （30コマ）
目的	色彩検定3級の検定獲得と基本的なデッサンの知識を学ぶ				
目標	色彩に関わる知識やセンスを養うために資格取得を目標とする。 デッサンを通してセンスを磨き、自分の考えや感情を生活や社会で表現できるようになること。				
テキスト 配布資料	色彩検定公式テキスト 3 級・色彩検定過去問題集・配色カード・クロッキー帳・スケッチブック				
授業計画	<p>●色彩検定3級対策</p> <p>前期 「光と色」～「色彩調和」まで</p> <p>後期 「配色イメージ」～「インテリア」まで ※9月末までには教科書の内容を終わらせる。</p> <p>●実技</p> <p>前期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基本的な形を描けるようにする。 ・立体感をとらえる。 ・色鉛筆で描けるようになる。 <p>後期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・メニュー表の作成 				
成績評価	前期：テスト 25%・平常点 25%・提出物 25%・実技レベル 25%で判定する 後期：テスト 20%・平常点 20%・提出物 10%・実技レベル 30%・色彩検定結果・20%で判定する				
その他	【色彩検定可否の取扱いについて】 3級の検定で不合格となった場合は次年度6月の夏季検定で再受験となります。				

*1コマを90分とし、それを2時間と換算する

2024年度開講科目

科目名	社会学			講師名	石田裕美
講師実務経験		会計事務所での税理士補助実務経験			
区分	必修	形式	講義	対象	製パン科1年
開講期間	1年間（前期・後期）	前期授業時数（総コマ数）		30時間（15コマ）	
		後期授業時数（総コマ数）		30時間（15コマ）	
目的	原価計算・簿記の基本的知識の習得 マーケティング・商品開発計画 開業・創業計画書の作成				
目標	<ul style="list-style-type: none"> ・原価計算の意義仕組みを理解する ・簿記3級程度の知識を習得する ・事業計画を作成する 				
テキスト 配布資料	授業ごとにレジュメを配布				
	前期	<ul style="list-style-type: none"> ・原価の諸概念や目的の説明、原価の計算プロセスである費目別原価計算を学習する。 ・簿記の基礎、必要な用語の理解、仕訳、試算表の作成をし、決算書の読み方を理解する ・商品进行考案し、その商品について原価計算、販売価格の検討、販売戦略などのレポートを作成し発表する。発表対し、自分以外の人を評価することで第三者としての客観的な視点も養うようにする。 			
	後期	<ul style="list-style-type: none"> ・事業形態・事業構想・出店戦略を考案する。ビジネスモデルの検討をする。 ・実店舗比較・考察・発表・検証 ・開業計画書の作成・発表 			
	授業について	基本予習は必要ありませんが、簿記・原価計算授業後課題を課すことがある。			
	課題について	課題提出は、メールでの提出を基本とし、期限厳守とする。			
	成績・評価	<ul style="list-style-type: none"> ・出席率・提出物提出率 ・前後期定期試験 ・授業態度・発表による評価 <p style="text-align: right;">以上</p> <p>を総合的に判断します。</p>			
	履修について	<ul style="list-style-type: none"> ・講義レジュメに線を引いたり、書き込みをした箇所を中心に、その意味・内容の再確認、その回の講義全体の要点は何か、自分の言葉で説明できるかどうか、ということに注意しながら復習してください。 ・授業では発表の機会を多く設けます、人前で話すこと、人に自分の意見を理解してもらえるような説明ができるように日常の言葉を考えてみましょう。 			

令和6年度授業計画

前期

第1回	全体のガイダンスと原価計算の基礎
第2回	原価の諸概念
第3回	個別原価計算と総合原価計算
第4回	材料費会計
第5回	労務費の支払額の計算
第6回	経費の計算
第7回	原価計算演習
第8回	簿記の基礎
第9回	日常の手続(1) 記帳のルール
第10回	日常の手続(2) 日常の手続・借方貸方
第11回	日常の手続(3) 日常の手続・現金取引
第12回	日常の手続(4) 日常の手続・売掛金/買掛金
第13回	日常の手続(5) 日常の手続・試算表
第14回	日常の手続(6) 期末の手続き
第15回	決算書

後期

第1回	講義ガイダンス
第2回	【事業形態】個人事業と法人(株式会社等)の違い、許認可及び創業に伴う届出
第3回	【事業構想】アイデア出し、提案の背景、事業コンセプトを考える
第4回	【事業構想】理念、ビジョン、行動指針を考える
第5回	【出店戦略】有店舗創業の場合の立地・建築のポイント
第6回	【事業内容】商品・サービスを具体化する(商品・サービスの特徴と優位性)(同時双方向型授業)
第7回	【事業戦略】ビジネスモデルの検討、マーケティング計画の具体化
第8回	【収支計画】資金計画を考える
第9回	【収支計画】損益計画を考える
第10回	【収支計画】資金繰り計画を考える
第11回	【資金調達】資金調達・融資交渉のポイント
第12回	【事業体制】人材・活動計画・リスクを考える
第13回	発表① 事業構想・収支計画
第14回	発表① 事業構想・収支計画
第15回	発表① 事業構想・収支計画

科目名	食品学			講師名	松村 愛子	
区分	必修	形式	講義	対象	製パン科1年	
開講期間	1年間（前期・後期）			前期 授業時数 （総コマ数）	30時間 （15コマ）	
				後期 授業時数 （総コマ数）	30時間 （15コマ）	
目的	食品の化学的特徴を理解し、製パン技術に活用できる知識を習得する。					
目標	製パンに関する食品を中心に、製パン・製菓技術に活用できる食品の特徴や化学的特性を理解する。					
テキスト 配布資料	テキスト - 製菓衛生師全書、食品成分表、科学でわかるパンの「なぜ？」、 配布資料 - 授業プリント					
授業計画	<p><前期></p> <p>1 食品の条件 食品学とは、食品の人体における機能、食品としての条件</p> <p>2 食品に含まれる成分 たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン、無機質（ミネラル）、嗜好成分、有害成分</p> <p>3 製パンの基本材料 小麦粉、パン酵母、食塩、水、糖類（砂糖、でんぷん糖、その他の糖類）、でんぷん</p> <p>※中間テスト（6月上旬実施予定） ※各授業後、振り返りのための小テスト実施</p> <p><後期></p> <p>3 製パンの基本材料 油脂、鶏卵、牛乳及び乳製品</p> <p>4 製パン補助材料 製パン改良剤（イーストフード）、モルトエキス、乳化剤</p> <p>5 その他のパンにかかわる食品 原料チョコレート類、果実及び果実加工品、種実類（ナッツ類）、風味・調味材料（酒類、香辛料、香料）、畜産加工品、凝固材料、膨張剤</p> <p>6 食品の保存 食品の変質、食品の変質防止、食品の保存方法</p> <p>※中間テスト（10月下旬実施予定） ※各授業後、振り返りのための小テスト実施</p>					
成績評価	前期：中間・期末テスト（85%）、授業態度（5%）、小テスト、授業ワーク、提出課題（10%） 後期：中間・期末テスト（85%）、授業態度（5%）、小テスト、授業ワーク（10%）					
その他						

※授業の進行状況により、授業内容が前後する事があります
※1コマを90分とし、それを2時間と換算する

2023 年度開講科目

科目名	基礎外国語（フランス語）			講師名	Brunet Laurent	
区分	必修	形式	講義	対象	製パン科1年	
開講期間	1年間（前期・後期）			前期授業時数 （総コマ数）	30 時間 （15コマ）	
				後期授業時数 （総コマ数）	30 時間 （15コマ）	
目的	旅行や海外研修などで通用する会話形式のフランス語の習得					
目標	フランス語で簡単な会話ができる					
テキスト 配布資料	TAXI 1、その他プリント					
授業計画	<p>〔前期〕 フランス語の基礎1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自己紹介 ・質問する、答える ・現在形で文章が書ける ・数の数え方 <p style="text-align: center;">TAXI 1 レッスン1～5</p> <p>9月 前期期末試験</p> <p>〔後期〕 フランス語の基礎2</p> <ul style="list-style-type: none"> ・未来形で文章が書ける ・パン・ケーキについて、フランス語の専門用語を使って文章が書ける ・テキストの文章理解と、質問への答え レベル1 <p style="text-align: center;">TAXI 1 レッスン6～10</p> <p>2月 後期期末試験</p>					
成績評価	授業態度及び課題提出 10%・期末試験 90%					
その他	テキスト（TAXI 1、Spiral）、DVD、プリント					

*1コマを90分とし、それを2時間と換算する

科目名	製パン実習（基礎）			講師名	山川 裕一、横道 宏樹	
講師 実務経験	山川 裕一	ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験				
	横道 宏樹	製パンメーカー、製パン店（製造）での実務経験				
区分	必修	形式	実習・講義	対象	製パン科1年	
開講期間	1年間（前期・後期）			前期 授業時数 （総コマ数）	360 時間 （180コマ）	
				後期 授業時数 （総コマ数）	360 時間 （180コマ）	
目的	パン製造を理論的に理解し、店舗運営の基礎を身につける					
目標	食材等の知識を身につけ、パン製造等が理論的に行えるようにする					
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書、パン「こつ」の科学、科学でわかるパンの「なぜ?」、プリント					
授業計画	<p>◆授業の内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製パン理論 パンの背景、製造理論 ・原材料とその特性 製パン理論と合わせて説明 ・洋菓子製造 洋菓子の背景・製造理論 原材料について ・原価計算等 製菓・製パン祭にて販売機会を設け、販売・製造管理を行う <p>【実習メニュー】 別紙添付の「年間実習予定表」に従い、週間実習予定表を貼り出す</p> <p>【インターシップ実習】 希望者との面談の上、決定（2024年9月18日(水)～9月27日(金)）</p> <p>◆履修上の注意事項 衛生面における身だしなみの厳守（場合によっては履修不可とする）</p> <p>◆授業時間外の学習について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事前…次週の実習メニューを確認し、配合表を予習しておく ・事後…授業後は、できるだけその日のうちにレシピとしてまとめる 苦手な作業に関しては、自主練習に取り組む <p>◆学期末試験について 前期・後期の各学期末に実技試験を行う 前期7月に実施 … 試験1週間前に試験要項を貼り出し、告知をする 後期2月に実施 … 試験1週間前に試験要項を貼り出し、告知をする</p>					
成績評価	学期末試験 30%・授業態度 30%・技術 30%・出席 10%					
その他	非常勤講師として、製パン店オーナー・シェフによる実習が行われます。（不定期）					

*1コマを90分とし、それを2時間と換算する

製パン科1年 (2024年度開講科目)

前期

4～5月

- パン作りとは
- 基礎技術の習得
 - ・基本配合（レシピ）の知識習得、ベーカーズパーセントとは
 - ・基本材料の知識習得、製パン理論 基礎
粉、砂糖、塩、イースト等の材料の 必要性 及び 作用性
《バターロール、バゲット、食パン、クロワッサン 等 （レシピNo. 1～15）》
- 作業技術の習得
 - ・1日の流れを通じて行う作業の確認 及び 行動取得
計量、仕込み、分割丸め、発酵、焼成、そうじ 等

6～9月

- 基本材料の組み合わせ方と製品の違い
 - ・ベーカーズパーセントの違いと、製品の違いに気づく
- 1人で作るパン作り
 - ・基礎技術向上の為の実技練習
基本配合の手捏ね 《バターロール（レシピNo. 3）》
- インターンシップ実施《9月18日（水）～9月27日（金）、希望届出制》
- 実技テスト

後期

10～12月

- 製法の違いによるパン作り
 - ストレート法、オーバーナイト法、中種法、ポーリッシュ法、老麺法、プースラント法 等
（レシピNo. 30～80）
- 自家製酵母の作り方
 - ・自家製酵母を使ったパン作り
《リキットルヴァン、ライサワー 》
- 基本の繰り返し
 - ・応用を身につけるための技術向上
 - ・パン作りバリエーションの増加 （レシピNo. 81～120）
- フィリングを使ったパン作り
 - ・パンに合うフィリング作り
- 外部講師（ベーカーリーオーナー）による特別授業の実施
- 洋菓子 基礎

1月

□製菓製パン祭に向けての作品作り

- ・飾りパン（工芸作品）作成
- ・パン販売の為の技術向上
- ・原価計算の知識習得

2月

□製菓・製パン祭 実施

□実技テスト

※ 授業の進捗具合により、復習内容を増やしたり、新レシピを取り入れたりの調整をしていきます

科目名	サービス接遇			講師名	林 奈々・古谷 亜弓									
区分	必修	形式	講義	対象	製パン科 2年									
開講期間	2024年4月～2024年12月			総コマ数 (講義)										
目的	サービス接遇というものの具体的な考え方、行動の仕方、言葉遣いなどを学ぶ お客様に満足していただけるようなサービスができる人物となる													
目標資格 (受験期)	<p>サービス接遇検定 3級 (2024年6月8日 (土) 受験) サービス接遇検定 2級 (2024年11月9日 (土) 受験) サービス接遇検定準1級 (2024年12月14日 (土) 受験)</p> <p>サービス接遇検定 (2級・3級) のしくみ サービス接遇検定は「理論」と「実技」に領域区分され、それぞれが60%以上正解のとき合格となる。 ※準1級は面接試験のみ</p> <table border="0"> <tr> <td>I サービススタッフの資質</td> <td rowspan="3">} 理論 60%以上正解</td> <td rowspan="5">} 合格</td> </tr> <tr> <td>II 専門知識</td> </tr> <tr> <td>III 一般知識</td> </tr> <tr> <td>IV 対人技能</td> <td rowspan="2">} 実技 60%以上正解</td> </tr> <tr> <td>V 実務技能</td> </tr> </table>						I サービススタッフの資質	} 理論 60%以上正解	} 合格	II 専門知識	III 一般知識	IV 対人技能	} 実技 60%以上正解	V 実務技能
I サービススタッフの資質	} 理論 60%以上正解	} 合格												
II 専門知識														
III 一般知識														
IV 対人技能	} 実技 60%以上正解													
V 実務技能														
テキスト 配布資料	<ul style="list-style-type: none"> ・サービス接遇検定 公式テキスト 2級 ・プリント ※プリントは各自で整理し、まとめておくこと 													
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 3級 サービススタッフの資質 (必要とされる要件) 3級 サービススタッフの資質 (従業要件) 3級 専門知識 (サービス知識) 3級 専門知識 (従業知識) ・一般知識 (社会常識) 3級 対人技能 (人間関係・接遇知識) 3級 対人技能 (話し方・服装) 3級 実務技能 (問題処理・環境整備・金品管理・金品搬送) 3級 実務技能 (社交業務) 3級 検定受験対策 (6月受験まで) 2級 サービススタッフの資質 (必要とされる要件) 2級 サービススタッフの資質 (従業要件) 2級 専門知識 (サービス知識) 2級 専門知識 (従業知識) ・一般知識 (社会常識) 2級 対人技能 (人間関係・接遇知識) 2級 対人技能 (話し方・服装) 2級 実務技能 (問題処理・環境整備) 2級 実務技能 (金品管理・金品搬送・社交業務) 2級 検定受験対策 (11月受験まで) 準1級 検定受験対策 ※面接試験練習 (12月受験まで) まとめ 													
成績評価	<ol style="list-style-type: none"> ① 学年末試験 (70点) ② 提出物 (15点) ③ 授業態度・出席率 (15点) <p>①～③の総合で評価する。</p>													
その他	※リングファイル (2穴) を用意し、プリント類を整理すること													

科目名	デザイン	講師名	宮崎 麻美子
講師 実務経験	セレクトショップの運営、生地卸業経営及びカラーコーディネートの実務経験		
区分	必修		
開講期間	1年間（前期・後期）	形式	講義・実技 対象 パン科2年
目的	<ul style="list-style-type: none"> ・「文部省後援 色彩検定2級」取得 ・デッサン力、デザインセンスの向上とその応用実践 	前期 授業時数 (総コマ数)	60 時間 (30 コマ)
		後期 授業時数 (総コマ数)	60 時間 (30 コマ)
目標	<ul style="list-style-type: none"> ・色彩検定2級の内容を単元ごとに80%以上の定着度で身に付ける（小テスト・課題） ・基本的なデッサンが描けるようになる ・筆記体をマスターし、また自分でフォントデザインできるようになる ・観察力、編集力を養い、頭にあるアイデアを具現化する力を養う ・制作した物について人にプレゼンテーションできる力を養う 		
テキスト 配布資料	色彩検定公式テキスト2級・色彩検定過去問題集・配色カード、プリント		
授業計画	<p>●色彩検定2級対策</p> <p>前期 3級の復習（夏季検定まで3級再受験者には検定対策として別課題有り） 2級「生活と色」～「色彩調和」</p> <p>後期 2級「色彩調和」～「エクステリア環境」+ 検定直前対策（過去問題等）</p> <p>●実技</p> <p>【前期】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① オリエンテーション ② 筆記体（1） ③ 筆記体（2） ④ 筆記体（3）※課題1提出※ ⑤ フォントデザイン（1） ⑥ フォントデザイン（2） ⑦ フォントデザイン（3）※課題2提出※ ⑧ フォントまとめ・小テスト、点・線・面のデザイン（1） ⑨ 点・線・面のデザイン（2） ⑩ 点・線・面のデザイン（3） ⑪ 点・線・面のデザイン（4）※課題3提出※ ⑫ 彩色ブラッシュアップ（1） ⑬ 彩色ブラッシュアップ（2） ⑭ 彩色ブラッシュアップ（3）※課題4提出※ ⑮ 前期内容まとめ <p>【後期】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① イベントのデザイン（ハロウィン）（1） ② イベントのデザイン（ハロウィン）（2） ③ イベントのデザイン（ハロウィン）（3）※課題5提出※ ④ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（1） ⑤ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（2） ⑥ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（3）※課題6提出※ ⑦ 製菓製パン祭で販売するパンを入れる紙袋のタグデザイン&作業（1） ⑧ 製菓製パン祭で販売するパンを入れる紙袋のタグデザイン&作業（2） ⑨ 製菓製パン祭で販売するパンを入れる紙袋のタグデザイン&作業（3）※課題7提出※ ⑩ 小冊子（1） ⑪ 小冊子（2） 		

2024 年度開講科目

科目名	外国語 展開 (フランス語)			講師名	Brunet Laurent	
区分	必修	形式	講義	対象	製パン科2年	
開講期間	1年間 (前期・後期)			前期 授業時数 (総コマ数)	30 時間 (15 コマ)	
				後期 授業時数 (総コマ数)	30 時間 (15 コマ)	
目的	旅行や海外研修などで通用する会話形式のフランス語の習得					
目標	フランス語での日常会話ができる					
テキスト 配布資料	TAXI 1、その他プリント					
授業計画	<p>〔前期〕</p> <p>フランス語の展開</p> <ul style="list-style-type: none"> ・少し難しい文章が書ける ・過去形での文章が書ける ・テキストの文章理解と質問の答え レベル2 <p>TAXI 1 レッスン11~16</p> <p>9月 後期期末試験</p> <p>〔後期〕</p> <p>フランス語の展開</p> <ul style="list-style-type: none"> ・命令形で文章が書ける ・テキストの文章理解と質問の答え レベル3 ・現在形、未来形、過去形の混合 <p>TAXI 1 レッスン17~23</p> <p>2月 後期期末試験</p>					
成績評価	授業態度及び課題提出 10%・試験 90%					
その他	テキスト (TAXI 1、Spiral)、DVD、プリント					

*1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

科目名	製パン実習（発展）			講師名	山川 裕一、横道 宏樹	
講師 実務経験	山川 裕一	ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験				
	横道 宏樹	製パンメーカー、製パン店（製造）での実務経験				
区分	必修	形式	実習・講義	対象	製パン科2年	
開講期間	1年間（前期・後期）			前期 授業時数 （総コマ数）	360 時間（180 コマ）	
				後期 授業時数 （総コマ数）	440 時間（220 コマ）	
目的	就職に向けて、より高度なパン製造を理論的に理解し、店舗運営の基礎を身につける					
目標	食材等の取扱いの幅を広げ、より高度なパン製造技能と知識を身につける					
テキスト 配布資料	製菓衛生師全書、パン「こつ」の科学、科学でわかるパンの「なぜ?」、プリント					
授業計画	<p>◆授業内容</p> <p>【実習（発展）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製パン理論 ・原材料とその特性 ・洋菓子製造 ・原価計算等 <p>製菓・製パン祭にて販売機会を設け、製造管理・販売を行う</p> <p>【実習メニュー】</p> <p>別紙添付の「実習授業予定表」に従い、週間実習予定表を貼り出す 週間実習予定表に従い、配合表を事前配布する</p> <p>【インターシップ実習】</p> <p>希望者との面談の上、決定（2024年9月18日(水)～9月27日(金)）</p> <p>◆履修上の注意事項</p> <p>衛生面における身だしなみの厳守（場合によっては履修不可とする）</p> <p>◆授業時間外の学習について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事前 …次週の実習メニューを確認し、配合表を予習しておく ・事後 …授業後は、できるだけその日のうちにレシピとしてまとめる 苦手な作業に関しては、自主練習に取り組む <p>◆学期末試験について</p> <p>前期・後期の各学期末に実技試験を行う</p> <p>前期7月に実施 …試験1週間前に試験要項を貼り出し、告知をする 後期2月に実施 …試験1週間前に試験要項を貼り出し、告知をする</p>					
成績評価	学期末試験 30%・授業態度 30%・技術 30%・出席 10%					
その他	非常勤講師として、製パン店オーナーやシェフによる実習が行われます。（不定期）					

*1コマを90分とし、それを2時間と換算する

製パン科2年 (2024年度開講科目)

前期

4～9月

- 基礎技術、知識の向上
 - ・仕込み生地の見極め、分割丸め・成形における技術向上とスピードの向上、
焼成時における製品安定 等
- 生地種類 及び 製品の発展
 - ・バリエーションの増加
- 洋菓子 基礎
- 外部講師（ベーカリーオーナー）による特別授業の実施
- インターンシップ実施《9月18日（水）～9月27日（金）、希望届出制》
- 実技テスト

後期

10～2月

- 実践に沿った製品作りと作業工程の向上 及び 安定
- 製菓・製パン祭に向けての工芸作品作成
- 販売用製品作り
- 実技テスト

※2年次において

実際の職場・現場に入った時、即戦力になれる様に、実習に特化したカリキュラムになっています。

1年次に比べ1日（通し）実習の日数の増加、レシピ・バリエーションの増加、
学生自身による工程の考案等に力を入れていきます。