

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |       |     |                   |                   |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-----|-------------------|-------------------|
| 科目名          | デザイン                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |       | 講師名 | 宮崎 麻美子            |                   |
| 講師<br>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          | ・「文部省後援 色彩検定 2 級」取得<br>・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<br>（総コマ数） | 60 時 間<br>（30 コマ） |
|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |       |     | 後期 授業時数<br>（総コマ数） | 60 時 間<br>（30 コマ） |
| 目 標          | ・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）<br>・基本的なデッサンが描けるようになる<br>・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<br>・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<br>・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<br>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         | ●色彩検定 2 級対策<br>前期 3 級の復習<br>2 級「生活と色」～「色彩調和」<br>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）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |       |     |                   |                   |
|              | ●実技<br>【前期】<br>① オリエンテーション<br>② 筆記体（1）<br>③ 筆記体（2）<br>④ 筆記体（3）※課題 1 提出※<br>⑤ フォントデザイン（1）<br>⑥ フォントデザイン（2）<br>⑦ フォントデザイン（3）※課題 2 提出※<br>⑧ フォントまとめ・小テスト、点・線・面のデザイン（1）<br>⑨ 点・線・面のデザイン（2）<br>⑩ 点・線・面のデザイン（3）<br>⑪ 点・線・面のデザイン（4）※課題 3 提出※<br>⑫ 彩色ブラッシュアップ（1）<br>⑬ 彩色ブラッシュアップ（2）<br>⑭ 彩色ブラッシュアップ（3）※課題 4 提出※<br>⑮ 前期内容まとめ<br><br>【後期】<br>① イベントのデザイン（ハロウィン）（1）<br>② イベントのデザイン（ハロウィン）（2）<br>③ イベントのデザイン（ハロウィン）（3）※課題 5 提出※<br>④ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（1）<br>⑤ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（2）<br>⑥ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（3）<br>⑦ イベントのデザイン（製菓祭ポスター）（4）※課題 6 提出※<br>⑧ 小冊子（1）<br>⑨ 小冊子（2）<br>⑩ 小冊子（3）<br>⑪ 小冊子（4） |     |       |     |                   |                   |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | ⑫ 小冊子（５）※課題 7 提出※<br>⑬ コラージュ（１）<br>⑭ コラージュ（２）<br>⑮ まとめ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 成績評価 | 前期：テスト 50%・提出物 40%・平常点 10%<br>後期：テスト 20%・色彩検定結果 20%・提出物 50%・平常点 10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| その他  | <p>【講義（色彩検定対策）準備物】</p> 色彩検定公式テキスト 3 級・2 級、色彩検定過去問題集、配色カード 199a、配布プリント、A4 ファイル、ノート（デザイン授業専用にすること）スティックのり、はさみ <p>【実技準備物】</p> 鉛筆（HB, B, 2B 各 2 本ずつ※おすすめ→三菱鉛筆「ハイユニ」「ユニ」「ステッドラー」色鉛筆（油性・24 色以上）、※鉛筆、色鉛筆は常に削っておくこと。<br>カッター、消しゴム、練り消しゴム、スケッチブック、クロッキー帳、スティックのり、30 cm 定規、はさみ、 <p>【提出物についての注意事項】</p> 期日を守らないと減点になるので、気を付けてください。<br>やむを得ない理由で当日欠席することが事前にわかっている場合は、その前週の授業までに必ず相談してください。提出当日の病欠や提出しなかった場合は、翌日 9 時までに事務の先生または担任の先生に提出してください。 |

\*1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

|              |                                                                                                                      |     |    |                   |                   |  |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-------------------|-------------------|--|
| 科目名          | 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<br>（総コマ数） | 30 時 間<br>（15 コマ） |  |
|              |                                                                                                                      |     |    | 後期 授業時数<br>（総コマ数） | 30 時 間<br>（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<br>配布資料 | TAXI 1、その他プリント                                                                                                       |     |    |                   |                   |  |
| 授業計画         | 〔前期〕<br>フランス語の展開<br>・少し難しい文章が書ける<br>・過去形での文章が書ける<br>・テキストの文章理解と質問の答え レベル2<br><br>TAXI 1 レッスン11～16<br><br>9月 後期期末試験   |     |    |                   |                   |  |
|              | 〔後期〕<br>フランス語の展開<br>・命令形で文章が書ける<br>・テキストの文章理解と質問の答え レベル3<br>・現在形、未来形、過去形の混合<br><br>TAXI 1 レッスン17～23<br><br>2月 後期期末試験 |     |    |                   |                   |  |
| 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           | サービス接遇基礎／展開                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 講師名  | 升本 厚子     |
| 区分            | 必修／選択必修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 対象   | 2年製パン科    |
| 開講期間          | 2025.4.11～12.23                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 総コマ数 | 20コマ／40コマ |
| 目的            | ○サービス業務に対する心構え、対人心理などの理解、応対の技術、口の利き方、これらに伴う態度振る舞いやその在り方を理解し、習得する<br>○検定をとoshi、社会人に必要な基礎知識を養う                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |           |
| 目標資格<br>(受験期) | ○サービス接遇検定3級：2025年6月14日（土）<br>○サービス接遇検定2級：2025年11月8日（土）<br>○サービス接遇検定準1級：2025年12月13日（土）<br>○サービス接遇検定2・3級：2026年2月14日（土）※希望者のみ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |           |
| テキスト          | ○サービス接遇検定公式テキスト2級                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |           |
| 配布資料          | ○3級対策用資料、3～2級練習問題・過去問題（プリント）、社会人基礎知識資料                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |           |
| 授業計画          | <p>【社会人基礎知識】</p> <p>1 サービスとマナー・接客と接遇の違い、動作作法 〔4月〕</p> <p>2 履歴書の書き方、書類提出の仕方 〔4月〕</p> <p>【3級】</p> <p>3 サービススタッフの資質：必要とされる要件 〔4月〕</p> <p>4 サービススタッフの資質：従業要件 〔5月〕</p> <p>5 専門知識：サービス知識 〔5月〕</p> <p>6 専門知識：従業知識／一般知識：社会常識 〔5月〕</p> <p>7 過去問題演習 〔5・6月〕</p> <p>【社会人基礎知識】</p> <p>8 正確な文章・分かりやすい文章・書き方 〔6月〕</p> <p>9 礼儀正しい文章の書き方、文書の取り扱い 〔6月〕</p> <p>10 文書の書き方（社外文書、社内文書、Eメール） 〔6月〕</p> <p>11 来客応対と訪問 〔7月〕</p> <p>12 情報収集 〔7月〕</p> <p>13 ビジネスとコミュニケーション 〔7月〕</p> <p>【2級】</p> <p>14 サービススタッフの資質：必要とされる要件 〔9月〕</p> <p>15 サービススタッフの資質：従業要件 〔9月〕</p> <p>16 専門知識：サービス知識 〔9月〕</p> <p>17 専門知識：従業知識 〔9月〕</p> <p>18 一般知識：社会常識 〔9月〕</p> <p>19 対人技能：人間関係、接遇知識 〔9月〕</p> <p>20 記述対策 〔10月〕</p> <p>21 対人技能：話し方 〔10月〕</p> <p>22 対人技能：服装／実務技能：問題処理 〔10月〕</p> <p>23 実務技能：環境整備、金品管理、社交業務 〔10月〕</p> <p>24 過去問題演習 〔10・11月〕</p> <p>【社会人基礎知識】</p> <p>25 理想的な接遇について考える 〔11月〕</p> <p>【準1級】</p> <p>26 ロールプレイング① 基本動作 〔11月〕</p> <p>27 ロールプレイング② 接客応答 〔11月〕</p> <p>28 ロールプレイング③ 接客対応 〔12月〕</p> <p>29 ロールプレイング④ 総合 〔12月〕</p> <p>【まとめ】</p> |      |           |
| 成績評価          | ○期末試験（前期：7/18、後期：12/23） 70%<br>○中間テスト（前期：6/13、後期：11/7） 20%<br>○授業態度・出席状況・提出物 10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |           |
| その他           | ○リングファイルを準備し、資料等はまとめてください。<br>○授業等分らないところはそのままにしないで確認をしてください。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |           |

## サービス接遇スケジュール(2025年)

|    | 月日      | 時間 | 内容                                          |                              | 問題     |
|----|---------|----|---------------------------------------------|------------------------------|--------|
| 1  | 4/11(金) | 4  | 社会人基礎知識: サービスとマナー・接遇と接客の違い/礼の仕方・立ち方・座り方・歩き方 |                              |        |
| 2  | 4/15(火) | 4  | 社会人基礎知識: 履歴書の書き方、書類提出の仕方                    |                              |        |
| 3  | 4/22(火) | 4  | 3級                                          | I サービススタッフの資質: 必要とされる要件、従業要件 |        |
| 4  | 4/25(金) | 4  | 3級                                          | II 専門知識: サービス知識              | 確認テスト① |
| 5  | 5/2(金)  | 4  | 3級                                          | II 専門知識: 従業知識/III 一般知識: 社会常識 |        |
| 6  | 5/9(金)  | 4  | 3級                                          | IV 対人技能: 人間関係、接遇知識           | 確認テスト② |
| 7  | 5/13(火) | 4  | 3級                                          | IV 対人技能: 人間関係、接遇知識           | 確認テスト② |
| 8  | 5/16(金) | 4  | 3級                                          | IV 対人技能: 話し方、服装              | 確認テスト③ |
| 9  | 5/20(火) | 4  | 3級                                          | V 実務技能: 問題処理、環境整備、金品管理、金品搬送  | 確認テスト④ |
| 10 | 5/23(金) | 4  | 3級                                          | V 実務技能: 社交業務                 |        |
| 11 | 5/27(火) | 4  | 3級                                          | 過去問題: 47回・48回                | 確認テスト⑤ |
| 12 | 5/30(金) | 4  | 3級                                          | 過去問題: 52回・53回                |        |
| 13 | 6/3(火)  | 4  | 3級                                          | 過去問題: 55回・56回                |        |
| 14 | 6/6(金)  | 4  | 3級                                          | 過去問題: 58回・59回                |        |
| 15 | 6/10(火) | 4  | 3級                                          | 過去問題: 61回・62回                |        |
| 16 | 6/13(金) | 4  | 3級                                          | 中間テスト: 3級復習問題                |        |
| 17 | 6/14(土) | 4  | 3級                                          | 検定(3級)                       |        |
| 18 | 6/17(火) | 4  | 社会人基礎知識: 電話のかけ方・受け方、名刺の受け方・出し方、訪問の仕方        |                              |        |
| 19 | 6/20(金) | 4  | 社会人基礎知識: 正確な文章、分かりやすい文章(B文)                 |                              |        |
| 20 | 6/24(火) | 4  | 社会人基礎知識: 礼儀正しい文章、文書の取り扱い(B文)                |                              |        |
| 21 | 6/27(金) | 4  | 社会人基礎知識: 文書の書き方(社外・社内文書の基本、email)           |                              |        |
| 22 | 7/1(火)  | 4  | 社会人基礎知識: 来客対応と訪問(B能)                        |                              |        |
| 23 | 7/4(金)  | 4  | 社会人基礎知識: 情報収集(B能)                           |                              |        |
| 24 | 7/15(火) | 4  | 演習                                          |                              |        |
| 25 | 7/18(金) | 4  | 前期試験                                        |                              |        |
| 26 | 8/26(火) | 4  | 2級                                          | I サービススタッフの資質: 必要とされる要件      |        |
| 27 | 8/29(金) | 4  | 2級                                          | I サービススタッフの資質: 従業要件          |        |
| 28 | 9/5(金)  | 4  | 2級                                          | II 専門知識: サービス知識              | 確認テスト① |
| 29 | 9/9(火)  | 4  | 2級                                          | II 専門知識: 従業知識                |        |
| 30 | 9/12(金) | 4  | 2級                                          | III 一般知識: 社会常識               | 確認テスト② |
| 31 | 9/16(火) | 4  | 2級                                          | IV 対人技能: 人間関係、接遇知識           |        |
| 32 | 9/19(金) | 4  | 2級                                          | IV 対人技能: 話し方                 |        |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                              |       |     |                   |                   |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------|-----|-------------------|-------------------|
| 科目名          | 製パン実習（発展）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                              |       | 講師名 | 山川 裕一、横道 宏樹       |                   |
| 講師<br>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<br>（総コマ数） | 360 時間（180<br>コマ） |
|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                              |       |     | 後期 授業時数<br>（総コマ数） | 440 時間（220<br>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<br>配布資料 | 製菓衛生師全書、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"><li>・製パン理論</li><li>・原材料とその特性</li><li>・洋菓子製造</li><li>・原価計算等</li></ul> <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、1週間ごとの実習予定表を貼り出す<br/>週間実習予定表に従い、配合を事前開示する</p> <p>【インターンシップ実習】</p> <p>希望者との面談の上、決定（2025年9月16日(火)～9月26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"><li>・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</li><li>・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<br/>苦手な作業に関しては、自主練習に取り組む</li></ul> <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<br/>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（2025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16日（水）～9月26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。

2025年度開講科目

|              |                                                                              |                                                                                                                                                                                      |              |     |            |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|------------|
| 科目名          | 社 会                                                                          |                                                                                                                                                                                      |              | 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<br>金融や経済に対する知識・契約・法律についての知識を習得する |                                                                                                                                                                                      |              |     |            |
| 目標           | ・原価計算の意義仕組みを理解する<br>・簿記3級程度の知識を習得する<br>・事業計画を作成する<br>▶金融リテラシー検定受験・合格         |                                                                                                                                                                                      |              |     |            |
| テキスト<br>配布資料 | 授業ごとにレジュメを配布                                                                 |                                                                                                                                                                                      |              |     |            |
|              | 前期                                                                           | ・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。<br>・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<br>・商品を考案し、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、自分以外の人の発表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                                                                           | ・事業形態・事業構想・出店戦略を考える。ビジネスモデルの検討をする。<br>・実店舗比較・考察・発表・検証<br>・開業計画書の作成・発表<br>・金融リテラシー検定受験準備                                                                                              |              |     |            |
|              | 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                                                                        | ・出席率・提出物提出率<br>・前後期定期試験<br>・授業態度・発表による評価<br>を総合的に判断します。以上                                                                                                                            |              |     |            |
|              | 履修について                                                                       | ・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。<br>・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7年度授業計画 (洋菓子科・製パン科共通)

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  | 創業計画/金融リテラシー検定講義 |
| 第3回  | 創業計画/金融リテラシー検定講義 |
| 第4回  | 創業計画/金融リテラシー検定講義 |
| 第5回  | 創業計画/金融リテラシー検定講義 |
| 第6回  | 創業計画/金融リテラシー検定講義 |
| 第7回  | 創業計画/金融リテラシー検定講義 |
| 第8回  | 創業計画/金融リテラシー検定講義 |
| 第9回  | 創業計画/金融リテラシー検定講義 |
| 第10回 | 創業計画/金融リテラシー検定講義 |
| 第11回 | 創業計画/金融リテラシー検定講義 |
| 第12回 | 創業計画/金融リテラシー検定講義 |
| 第13回 | 創業計画/金融リテラシー検定講義 |
| 第14回 | 金融リテラシー検定受験      |
| 第15回 | 発表 事業構想・収支計画     |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |    |                 |                 |  |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-----------------|-----------------|--|
| 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<br>（コマ数） | 30 時間<br>15（コマ） |  |
|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |    | 後期総時間数<br>（コマ数） | 30 時間<br>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          | 食品中の栄養素の働きに関する知識学び、自らの健康を維持できる食事の組み合わせや栄養素のバランスが良くなる食品を選ぶ力を身に付ける。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |    |                 |                 |  |
| テキスト<br>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】<br/>（前期）</p> <p>* 栄養学の概要</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 栄養素の意義</li><li>・ 人体構成成分</li></ul> <p>* 栄養素の種類と働き</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 栄養素の機能<br/>（たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質、ビタミン、水、）</li></ul> <p>* 栄養生理</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 消化と吸収</li></ul> <p>（後期）</p> <p>* 食生活と疾病</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 国民健康・栄養調査</li><li>・ 食欲と身体機能の調節（ホルモンとその機能）</li><li>・ 栄養素の生理作用（たんぱく質、脂質、炭水化物）</li><li>・ 肥満と生活習慣病</li></ul> <p>* 栄養学の実践</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 日本人の食事摂取基準</li><li>・ エネルギー代謝</li></ul> <p>* 栄養管理</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ バランスの良い食事とは（たんぱく質、脂質、炭水化物）</li><li>・ ライフステージ別のポイント<br/>（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）</li><li>・ 食事バランスガイド（食事の栄養バランス調べ）</li><li>・ 食品の分類法（六つの基礎食品群）</li><li>・ 栄養素の表示（特別用途食品、保健機能食品）</li></ul> |     |    |                 |                 |  |
| 成績評価         | 授業受講態度 ・ 課題提出 ・ 学期末試験（前期 9 月 後期 2 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          | 食品学                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |    | 講師名               | 水野 カルナ       |  |
| 講師<br>実務経験   | 病院、福祉施設、保育園、事業所等での管理栄養士の実務経験                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |    |                   |              |  |
| 区 分          | 必修                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 形 式 | 講義 | 対 象               | パン科1年        |  |
| 開講期間         | 1年間(前期・後期)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |    | 前期 授業時数<br>(総コマ数) | 30 時間(15 コマ) |  |
|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |    | 後期 授業時数<br>(総コマ数) | 30 時間(15 コマ) |  |
| 目 的          | 食品に含まれている成分について幅広く理解し、調理や加工においてどのように変化するのかを学習し、製パン技術に活用できる知識を習得する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |    |                   |              |  |
| 目 標          | パン作りの技術や衛生管理、店舗経営などにおいて関連がある、食品の成分や栄養素、健康との関わり、食品の調理や加工、保存中に起こる変化、食品の嗜好性(味や香り、色素)などについて理解する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |    |                   |              |  |
| テキスト<br>配布資料 | 【テキスト】 製菓衛生師全書(上・下)・食品成分表<br>【配付資料】 授業用補足資料                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |    |                   |              |  |
| 授業計画         | <p>※ パワーポイントを使用して映像にて授業を行う。</p> <p>【前期】</p> <p>(1)食品学の概論:製パンと食品学</p> <p>①食品の機能</p> <p>②食品中の成分</p> <p>水、炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質(ミネラル)</p> <p>③嗜好成分</p> <p>④有害成分</p> <p>* 学期末試験</p> <p>【後期】</p> <p>(2)製パンの基本材料</p> <p>①小麦粉 ②イースト(パン酵母) ③塩 ④水 ⑤砂糖 ⑥油脂 ⑦卵 ⑧牛乳・乳製品 ⑨添加物</p> <p>* 理解を深めるために簡単な実験を行う</p> <p>(3)製パンの副材料</p> <p>①チョコレート ②果実・加工品 ③種実類 ④膨張剤 ⑤凝固剤 ⑥香辛料・酒類</p> <p>(3)食品の変質とその防止</p> <p>①食品の変質 ②食品の保存方法</p> <p>* 学年末試験</p> |     |    |                   |              |  |
| 成績評価         | 試験(80%)、提出物・平常点(20%)の総合評価                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |    |                   |              |  |

※90 分を 1 コマとし、それを 2 時間と換算する

※ 授業の進行状況により、授業内容が前後することがあります

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |    |                        |                |  |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|------------------------|----------------|--|
| 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<br>（総コマ数）<br>【前期】 | 30時間<br>（15コマ） |  |
|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |    | 授業時数<br>（総コマ数）<br>【後期】 | 30時間<br>（15コマ） |  |
| 目 的          | 公衆衛生の目的である「人の集団の健康保持・増進」について理解し、製パン業を通して公衆衛生活動に貢献できる知識と実践について学習する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |    |                        |                |  |
| 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<br>配布資料 | 製菓衛生師全書（上）、配布プリント                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |    |                        |                |  |
| 授業計画         | 1. 公衆衛生学の概要 公衆衛生の定義・公衆衛生の歴史、<br>2. 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<br>前期<br>1-15 週<br>3. 衛生統計① 人口統計、<br>4. 衛生統計② 疾病統計<br>5. 人口統計から見てくる日本の健康状態、日本の未来社会<br>6. 環境衛生の意義、空気、光、水<br>7. 環境と健康、水道・下水道<br>8. 清掃および廃棄物処理、ネズミ・衛生害虫の駆除など<br>9. その他の生活衛生<br>10. 製パン製造施設の環境衛生<br>11. 公害<br>12. 環境基本法、環境衛生問題<br>13. 製パン業で実践できる SDGs について（演習）<br>14. 前期まとめと補足<br>15. 前期試験対策                                                                                                                                    |     |    |                        |                |  |
| 後期<br>1-15 週 | 1. 疾病の予防① 感染症の概要 成り立ちとその予防<br>2. 疾病の予防② 日本の感染症予防対策 1、消毒法<br>3. 疾病の予防③ 日本の感染症予防対策 2、感染症法、予防接種法<br>4. 疾病の予防④ 生活習慣病の概要<br>5. 疾病の予防⑤ 生活習慣病の予防 メタボリックシンドロームと特定健康診査<br>6. 疾病の予防⑥ 国民健康づくり運動<br>7. 疾病の予防⑦ 健康増進法、集団の健康と個人の健康<br>8. 産業衛生① 産業保健概要、作業環境と健康 持増進対策とメンタルヘルス対策<br>9. 産業衛生② 作業方法と健康、職業性疾患と労働災害<br>10. 産業衛生③ 産業保健対策の体制と安全衛生管理体制<br>11. 産業衛生④ 健康保持増進対策とメンタルヘルス対策<br>12. 産業衛生⑤ 製パン業における労働安全衛生<br>13. 後期まとめと補足<br>14. 後期試験対策<br>15. ライフステージと健康（試験範囲には入れない。公衆衛生の総まとめ）<br>・ライフステージ別保健、食品製造業の社会的使命 |     |    |                        |                |  |
| 成績評価         | 学期末試験 80%、授業態度 10%、授業中の小テスト・課題 10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |    |                        |                |  |
| その他          | 行事等により予定が変更される場合には調整をします。授業の最後に課題を出しますので次の講義までに必ず実施をしてください。授業中の私語は慎みましょう。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！                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |    |                        |                |  |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |    |                        |                |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|------------------------|----------------|
| 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<br>（総コマ数）<br>【前期】 | 30時間<br>（15コマ） |
|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |    | 授業時数<br>（総コマ数）<br>【後期】 | 30時間<br>（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                  | 「HACCP の考え方を取り入れた製パン類の製造における食品衛生管理」をマスターするために、その基礎となる飲食物を原因とするさまざまな健康障害（食中毒など）について学習する。製パン業者として食品事故を未然に防止するための衛生管理の手法を理解して、実践できるようにする。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |    |                        |                |
| テキスト<br>配布資料         | 製菓衛生師全書（上）、配布プリント                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |    |                        |                |
| 授業計画<br>前期<br>1-15 週 | <ol style="list-style-type: none"> <li>食品衛生学の概要 食品衛生の意義、食品安全対策、食品安全行政など</li> <li>食品と微生物① 食品の変質とその防止、食品の腐敗、化学的変質</li> <li>食品と微生物② 微生物の種類、細菌の増殖と発育条件、食品中の微生物と自然界の微生物分布<br/>食品の微生物汚染と汚染指標</li> <li>食中毒① 食中毒の分類と年次推移</li> <li>食中毒② 細菌による食中毒の特徴</li> <li>食中毒③ 感染型食中毒の特徴 1</li> <li>食中毒④ 感染型食中毒の特徴 2</li> <li>食中毒⑤ 毒素型食中毒の特徴</li> <li>食中毒⑥ ウイルスによる食中毒の特徴</li> <li>細菌性食中毒、ウイルス性食中毒のまとめとその予防</li> <li>寄生虫性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒とその予防①</li> <li>寄生虫性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒とその予防②</li> <li>製パン業に多い食中毒事例から衛生管理のポイントを考える</li> <li>前期まとめと補足</li> <li>前期試験対策</li> </ol>                                         |     |    |                        |                |
| 後期<br>16-30 週        | <ol style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の概念</li> <li>食品添加物の種類と使用方法とおもな安全性の考え方</li> <li>主な食品添加物の種類と用途①</li> <li>主な食品添加物の種類と用途②</li> <li>主な食品添加物の種類と用途③、パンに使用される食品添加物の注意点</li> <li>食品の保存と表示（消費者への情報提供）</li> <li>食品中における有害物質、化学物質による環境汚染と生物濃縮</li> <li>重金属、放射性物質、PCB、ダイオキシン</li> <li>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</li> <li>食品中の異物混入とその対策</li> <li>衛生管理① 食品の取扱い、食品従事者の衛生、洗浄と消毒</li> <li>衛生管理② 食品営業施設・設備の衛生管理、食品の取扱い、給水・汚物の処理、営業者の責務</li> <li>「HACCP の考え方を取り入れた製パン類の製造における食品衛生管理」解説①</li> <li>「HACCP の考え方を取り入れた製パン類の製造における食品衛生管理」解説②、HACCP 演習</li> <li>後期まとめと補足</li> <li>後期試験対策</li> </ol> |     |    |                        |                |
| 成績評価                 | 学期末試験 80%、授業態度 10%、授業中の小テスト・課題 10%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |    |                        |                |
| その他                  | 行事等により、予定が変更される場合には調整をします。授業の最後に、課題を出しますので次の講義までに必ず実施をしてください。授業中の私語は慎みましょう。主食的役割があり、毎日提供されるパンは生鮮食品です。安全安心なパンを提供できるように衛生管理のスペシャリストになりましょう！                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |    |                        |                |

\*1 コマを 90 分とし、それを 2 時間と換算する

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |       |                   |                   |  |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|-------------------|-------------------|--|
| 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<br>（総コマ数） | 60 時 間<br>（30 コマ） |  |
|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |       | 後期 授業時数<br>（総コマ数） | 60 時 間<br>（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。<br>デッサンを通して物の見方を向上させ、自分の考えや感情を生活や社会で表現できるようにする。                                                                                                                                                                                                                                     |     |       |                   |                   |  |
| テキスト<br>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<br/>「光と色」～「色彩調和」まで</p> <p>後期<br/>「配色イメージ」～「インテリア」まで<br/>※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"><li>・ 基本的な形を描けるようにする。</li><li>・ 立体感をとらえる。</li><li>・ 色鉛筆で描けるようになる。</li></ul> <p>後期</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ メニュー表の作成</li></ul> |     |       |                   |                   |  |
| 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<br>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          | 【色彩検定合否の取扱いについて】<br>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

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |    |                  |                   |  |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|------------------|-------------------|--|
| 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<br>（総コマ数） | 30 時 間<br>（15 コマ） |  |
|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |    | 後期授業時数<br>（総コマ数） | 30 時 間<br>（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<br>配布資料 | TAXI 1、その他プリント                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |    |                  |                   |  |
| 授業計画         | <p>〔前期〕</p> <p>フランス語の基礎1</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 自己紹介</li><li>・ 質問する、答える</li><li>・ 現在形で文章が書ける</li><li>・ 数の数え方</li></ul> <p>TAXI 1 レッスン1～5</p> <p>9月 前期期末試験</p> <p>〔後期〕</p> <p>フランス語の基礎2</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 未来形で文章が書ける</li><li>・ 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</li><li>・ テキストの文章理解と、質問への答え レベル1</li></ul> <p>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<br>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<br>（総コマ数） | 360 時 間<br>（180 コマ） |  |
|              |                                                                                                                                                                                                           |                              |       | 後期 授業時数<br>（総コマ数） | 360 時 間<br>（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<br>配布資料 | 製菓衛生師全書、科学でわかるパンの「なぜ?」、プリント                                                                                                                                                                               |                              |       |                   |                     |  |
| 授業計画         | ◆授業の内容 <ul style="list-style-type: none"><li>・製パン理論<br/>パンの背景、製造理論</li><li>・原材料とその特性<br/>製パン理論と合わせて説明</li><li>・洋菓子製造<br/>洋菓子の背景・製造理論<br/>原材料について</li><li>・原価計算等<br/>製菓・製パン祭にて販売機会を設け、販売・製造管理を行う</li></ul> |                              |       |                   |                     |  |
|              | 【実習メニュー】<br>別紙添付の「年間実習予定表」に従い、1 週間ごとの実習予定表を貼り出す<br><br>【インターンシップ実習】<br>希望者との面談の上、決定（2025 年 9 月 16 日(火)～9 月 26 日(金)）                                                                                       |                              |       |                   |                     |  |
|              | ◆履修上の注意事項<br>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）                                                                                                                                                              |                              |       |                   |                     |  |
|              | ◆授業時間外の学習について <ul style="list-style-type: none"><li>・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</li><li>・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<br/>苦手な作業に関しては、自主練習に取り組む</li></ul>                                               |                              |       |                   |                     |  |
|              | ◆学期末試験について<br>前期・後期の各学期末に実技試験を行う<br>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<br>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                                                                                          |                              |       |                   |                     |  |
|              |                                                                                                                                                                                                           |                              |       |                   |                     |  |
| 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（2025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16日（水）～9月26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