

令和4年度 授業計画 製菓技術経営科2年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
経営学	令和4年 前期・後期	60 時間	澤村 進二
実務経験の有無 (資格等)	【資格】製菓衛生師 【実務経験】法政大学経済学部卒業 洋菓子店(不二家)経営(50年) 専門学校講師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 社会への貢献、企業を発展ために、社会の一員としてどうすればよいか考える能力を養う		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナル資料等 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける お客様が満足し、喜んでいただくにはどうすればよいか教える		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	経営概論	会社の役割	会社の役割・必要性を知る
2	4	経営概論	財貨の種類	財貨の種類を知る
3	4	経営概論	無形財・有形財	無形財・有形財を知る
4	4	経営概論	企業の役割	企業の役割を知る
5	4	経営概論	企業の役割	企業の役割を知る
6	4	経営概論	企業の役割	企業の役割を知る
7	5	経営概論	企業の目的と目標	企業の目的と目標を知る
8	5	経営概論	経営計画と経営戦略	経営計画と経営戦略を知る
9	5	経営概論	経営理念	経営理念を考え、知る
10	5	経営概論	経営理念	経営理念を考え、知る
11	5	経営概論	経営理念	経営理念を考え、知る
12	5	経営概論	経営者の人生観	経営者の心構えを知る

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	5	経営概論	商売の通念	商人の心構えを知る
14	5	経営概論	経営方針	経営方針を考え、知る
15	5	経営概論	人的効率	経営効率を考え、知る
16	6	経営概論	芝寿しの経営	実際の経営を知る
17	6	経営概論	ベーカリー リスドルミツ	実際の経営を知る
18	6	経営概論	スーパー よつや	実際の経営を知る
19	6	洋菓子店の経営	人材の育成と確保	人の育成と確保を知る
20	6	洋菓子店の経営	魅力ある洋菓子店経営	人に喜ばれる洋菓子店を知る
21	6	洋菓子店の経営	商品テーマ	商品の魅力をいかにつくるかを考える
22	6	洋菓子店の経営	新商品の開発	新商品開発の方法を知る
23	6	洋菓子店の経営	商品開発のヒント	商品開発の方法を知る
24	7	洋菓子店の経営	出店のポイント	出店の方法を知る
25	7	洋菓子店の経営	経営目標の設定	経営目標の設定の仕方を知る
26	7	洋菓子店の経営	経営者が社員に求めるもの	社員の心構えを知る
27	7	洋菓子店の経営	セブンイレブンの経営	いかにお客様に喜ばれる販売を知る
28	7	洋菓子店の経営	セブンイレブンの経営	いかにお客様に喜ばれる販売を知る
29	7	洋菓子の販売	フレンドリーサービス	いかにお客様に喜ばれる販売を知る
30	7	前期試験	試験	適正な試験の実施・解答・解説をし、理解を深める
31	7	洋菓子の販売	ヒューマンスキル	いかにお客様に喜ばれる販売を知る
32	7	洋菓子の販売	心を開く積極サービス	いかにお客様に喜ばれる販売を知る

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
33	10	洋菓子の販売	アイーダ理論	いかにお客様に喜ばれる販売を知る
34	10	洋菓子の販売	購買心理過程の8段階	いかにお客様に喜ばれる販売を知る
35	10	洋菓子の販売	必要基本係数	いかにお客様に喜ばれる販売を知る
36	10	経営戦略	年間・月間売上高のつかみ方	数字で経営をつかむ方法を知る
37	10	経営戦略	売上原価率	数字で経営をつかむ方法を知る
38	10	経営戦略	売上原価率	数字で経営をつかむ方法を知る
39	10	経営戦略	粗利益と経費	数字で経営をつかむ方法を知る
40	11	経営戦略	損益分岐点	数字で経営をつかむ方法を知る
41	11	経営戦略	人員効率	数字で経営をつかむ方法を知る
42	11	経営戦略	労働生産性	数字で経営をつかむ方法を知る
43	11	経営戦略	商品回転率	数字で経営をつかむ方法を知る
44	11	経営戦略	高利益体質の作り方	数字で経営をつかむ方法を知る
45	11	経営戦略	強い主力商品作り	数字で経営をつかむ方法を知る
46	11	経営戦略	中小企業経営指数	数字で経営をつかむ方法を知る
47	11	経営戦略	立地条件	新しいお店を作る為にはどうすればよいかを知る
48	12	経営戦略	商圈	新しいお店を作る為にはどうすればよいかを知る
49	12	経営戦略	立地環境	新しいお店を作る為にはどうすればよいかを知る
50	1	接客サービス	挨拶	お客様に喜ばれる接客を知る
51	1	接客サービス	会社の規約	お客様に喜ばれる接客を知る
52	1	接客サービス	コミュニケーション	お客様に喜ばれる接客を知る

[illegible]

授 業 科 目 名				開 講 時 期	時 間 数	担 当 者 氏 名
販売・流通				令和 4 年 前期・後期	6 0 時間 前後期試験	松田 雅美 印
実務経験の有無				・ 石川県立高校 37 年間勤務・ からくり記念館副館長 1 年、 館長 2 年 ・ 金沢製菓調理専門学校 12 年勤務		
教科の概要・目的				最近の販売・流通業について学習し、リテールマーケティング （販売士） 3 級程度の基本的知識を学習する。		
使用教材・参考書 （授業の方法）				日商リテールマーケティング（販売士）検定試験 3 級（実教 出版）。販売士検定試験 3 級ハンドブック（日本商工会議所） （ 講義 / 演習問題 / 実験 / 実習 / 実技 ）		
履修上の注意事項				販売士の問題は必ず解答すること。問題を多く取り組む。 小テストの積み重ね、解説で実力を養う		
成績評価・履修等				授業を意欲的に受ける態度、学習意欲、小テスト提出、ノート提出、試験の答案、授業での質疑応答、等で総合評価する。		
週	月	日		授 業 計 画 （ 内 容 と 到 達 度 ）		
1	4	1 1		1. 小売業の類型		
		1 5	2 0	1) 流通業における小売業の基本的役割		
2		1 8	2 2	2) 流通経路別小売業の基本的役割		
	5	2 5	9	3) 形態別小売業の基本的役割		
3		1 3	1 6	4) 店舗形態別小売業の役割		
4		2 0	2 3	5) チェーンストアの基本的役割		
5		2 7	3 0	6) 商業集積の基本的役割と仕組み		
6	6	3	6	（様々な小売業の類型と身近な小売業の仕組みと役割を学習して、近隣の商店を参考にして理解を図る）		
7			1 0	2. マーチャンダイジング		
		1 3	1 7	1) 商品の基本知識		
		2 0	2 4	2) マーチャンダイジングの基本		
8		2 7		3) 商品計画の基本		
	7	1	4	4) 仕入計画の基本的役割		
		8	1 1	5) 在庫管理の基本的役割		
9		1 5	2 2	6) 販売管理の基本的役割		

1 0	8	2 2	2 6	7) 価格設定の基本的な考え方
1 1		2 9		8) 利益追求の基本知識
1 2	9	2	5	(商品の開発、調達を通して戦略的な品揃えを学習する。また商品やサービスを販売するために、場所、タイミング、価格、量、などを具体的に、体系的に考え、供給することを学ぶ。) 具体例をあげてみる。【前期末試験】
1 3			9	
				3. ストアーオペレーション (試験)
1 4	9	2 6		1) ストアーオペレーションの基本的役割
1 5		3 0		2) ディスプレイの基本的役割
1 6	1 0	3	7	3) 作業割当ての基本的役割
1 7			1 4	4) 人的販売の基本的考え方
1 8		1 9	2 1	(利益の安定確保を実現する店舗運営を学習する。具体的に店舗準備、日々の業務、ミーティング、陳列や包装、店舗運営などの基本知識を学ぶ。) 問題を通して解説、問題をする
1 9		2 6		
				4. マーケティング
2 0			2 8	1) 小売業のマーケティングの基本的考え方
2 1	1 1	2	4	2) 顧客管理の基本的役割
2 2		9	1 1	3) 販売促進の基本的役割
2 3		1 6	1 8	4) 商圈の設定と出店の基本的考え方
2 4		2 5	3 0	5) 売り場づくりの基本的考え方
2 5	1 2	7	9	(顧客が真に求める商品を得られるようにする活動をマーケティングといい、価格設定、宣伝、流通、店舗、集客、販促、接客、情報など、広い範囲を学ぶ。)
2 6	1	6	1 1	
				5. 販売・経営管理
2 7	1	1 8	2 0	1) 販売員の基本業務と法令知識
2 8		2 5	2 7	2) 販売事務と計数管理の基本的知識
2 9	2	1	8	3) 売り場の人間関係
3 0		1 5		4) 店舗管理の基本的役割
				(商店経営の基本的な計数管理、店舗管理の基本などについて学習する。)(ガトー誌の解説を取り上げ、理解を深める。) 【後期末試験】

令和4年度 授業計画 製菓技術経営科2年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
コンピュータソフト	令和4年 前期・後期	90 時間	赤谷 真百合
実務経験の有無 (資格等)	<経歴>北国文化センターワープロ専任講師 5 年 石川経営専門学校勤務 5 年 金沢製菓調理専門学校勤務22年 H27年より副校長 進路指導主事 <資格>ワープロ 1 級 表計算オペレータ 1 級		
教科の概要・到達目標	Microsoft Excel2016表計算ソフトを使用して、商品管理や顧客管理ができるように関数・グラフ機能・データベース機能の基礎から応用までの技術を習得する		
使用教材・参考書 (授業の方法)	noa出版完全マスターExcel2016 FOM Excel基礎・応用・ドリル		
	講義	／ 演習	／ 実験 ・ 実習 ・ 実技
履修上の注意	授業を意欲的に積極的に受ける姿勢を身に付けさせる		
成績評価・履修等	実技試験の結果に授業態度や出席状況を加味する		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1-3	4月	ブックを開く ワークシートの構成 セルの移動	Excelの画面構成 ワークシート セル ブックの理解	ワークシートの構成 リボンやコマンドの理解
4-6	4月	データの種類 文字列数値 日付	Excel の数式の特徴 絶対参照と相対参照について コピーとペースト	簡単な表示形式ができる 絶対参照の理解
7-9	5月	セル範囲 行・列単位の選択 オートフィル オートコンプリート機能	月や週、英語表記 干支などの オートフィル	オートフィル機能を使った効率的な入力 自動的な埋め込み
10-12	5月	関数 オートSUM AVERAGE 統計関数 数学三角関数①	統計関数 数学三角関数 SUMからRANKまで 引数の理解	基本的な関数の挿入 fxの使い方
13-15	5月	関数 オートSUM AVERAGE 統計関数 数学三角関数②	RANK関数について絶対参照の意味 式に誤差や矛盾がでないように桁をそろえる関数	関数の引数の種類と入力方法
16-18	5月	罫線 塗りつぶし 表示形式 数値のカンマ 小数点 日付の表示 日付連番	表作成 塗りつぶし 罫線 表示形式	罫線の引き方、セルや文字の色など見栄えの良いバランスの良い作表
19-21	6月	セルの配置 フォント 書式設定 列幅 行の高さ	セルごとの配置 結合して中央ぞろえ 表示形式	前回に引き続き、さらに表示形式の詳細を設定する
22-24	6月	関数 COUNT COUNTA RANK ROUND	数の数え方 桁の正確な揃え方	数値と文字列のセルの数え方 表示形式で見た目をそろえても、計算式に矛盾が起きるので、関数を使用して正しく桁を整える

25-27	6月	IF関数 相対参照と絶対参照 関数のネスト 日付関数①	論理関数の使い方 条件クリア 真偽の設定	論理式に演算記号などを使って条件を入力できる
28-30	6月	IF関数 相対参照と絶対参照 関数のネスト 日付関数①	関数を2つ以上使用する場合はネストの方法 関数ボックスから 日数、月数、曜日の計算	IF関数とAND・OR関数その他の関数をネストする
31-33	7月	入力規則	教諭するファイルの入力ミスを防ぐ方法	受け入れる入力の制限を設定し、メッセージを表示させることによりミスを防ぐことができる
34-36	7月	印刷設定 画面表示方法	体裁よく1ページに収めて印刷する方法 ページ番号 ヘッダとフッタ	印刷用紙の設定、ヘッダやフッタに編集希望を挿入できる
37-39	7月	印刷設定 画面表示方法	改ページ表示レイアウト表示 縮小印刷 印刷範囲の指定	拡大縮小印刷や選択した範囲のみ印刷することができる
40-42	8月	様々なグラフ作成 棒グラフ 円グラフ レーダーチャートグラフ	基本のグラフ グラフウィザード グラフの構成要素	グラフに使用する範囲を正しく選択し、適切なグラフを作成できる
43-45	9月	3Dグラフ 複合グラフ グラフの種類の変更 各構成要素のオプション	グラフの応用 データラベルやデータテーブル グラフの場所	3Dグラフの回転、複合グラフの第2数値軸などグラフの応用ができる
46-48	9月	前期試験	前期授業の範囲から 総合テスト	前期内容の総合実技テストを行い、実力の確認、問題の解答・解説し理解を深める
49-51	10月	並べ替え 抽出 オートフィルタ	データベース機能 条件設定を基準に、並べ替えや抽出を行う	表にフィルタをかけ、条件にあったデータを抽出できる 複数条件やあいまい条件の設定ができる
52-54	10月	行列検索関数 VLOOKUP関数 HLOOKUP関数 INDEX関数	商品などをコード化して一致したデータを効率よく表示させる	行列検索関数の引数、検索値、範囲、列番号、検索の型が正しく入力できる
55-57	10月	作業グループ 3D集計(串刺し集計) 統合 集計(小計)①	複数シートでの効率よい作業 複数シートの合計	作業グループ状態で式入力や書式設定をすると一度の設定できる 複数シートの集計ができる
58-60	10月	作業グループ 3D集計(串刺し集計) 統合 集計(小計)②	一定の項目ごとに並べ替え、それをグループとして小計する 複数ブックの計算	行列の項目などの形式の異なる表があるファイルまたはブック間の集計ができる
61-63	11月	図形作成	図形の書式設定 塗りつぶし グラデーション 図形の配置など	グラフ内に図形の挿入ができる 地図を描いて拡張メタファイルとして保存できる
64-66	11月	Powe Point リーフレット チラシ作り ①	将来の開業を想定して看板やレシピ、メニューなどを作成する	Power Pointを使ってフリーイラストや写真を挿入できる
67-69	11月	Powe Point リーフレット チラシ作り ②	将来の開業を想定して看板やレシピ、メニューなどを作成する	テーマやデザインを変更してオリジナルのPOPができる
70-72	11月	Powe Point リーフレット チラシ作り ③	将来の開業を想定して看板やレシピ、メニューなどを作成する	画像の挿入編集ができる カラー デザイン 文字など全体のイメージが統一したものにできる

73-75	12月	文字列関数 RIGHT LEFT LEN MIDなど	文字列関数を使用して、文字の一部のデータを取り出す	コード(文字列)には意味があり、その一部を取り出して利用することができる
76-78	1月	データベース関数 DSUM DAVERAGE DMAXなど	一定の基準で抽出した後、合計や平均を出す	データベース関数の引数、クリテリア、列番号、条件範囲が正しく設定できる
79-81	1月	テキストファイルの利用	テキストファイルの構成 テキストデータウィザード	カンマやダブルクォーテーションで区切られているテキストファイルをインポートできる
82-84	2月	ピボットテーブルの作成	クロス集計 項目を行と列に設定し表データを分析する	表のフィールド名を利用してデータの分析ができる 分析したデータからピボットグラフが作成できる
85-87	2月	表 グラフ データベース などExcelの様々な機能 を使った総合問題	作表 関数 グラフ機能 抽出 並べ替え 集計など マクロを使った効率よい処理方法	Excelの機能を統合的に活用できる
88-90	2月	後期試験	1年間を通じて学んできた機能を使ってExcel活用ができているかテストで確認する	1年間をトータルしたテスト実施により 職場に必要な商品管理や顧客管理を Excelの機能を使ってできるかどうか確認させる 問題の解答・解説をして理解を深める

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓・製パン実習Ⅱ (和菓子実習)	令和4年 前期・後期	90 時間 (規定時間 480時間)	枘野 茂 印
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師免許(昭和53年取得) (株)森八(25年勤務)・(株)ひろよし菓舗(3年勤務) (資)和菓子村上(13年勤務)		
教科の概要・到達目標	実技において、衛生面と技術を習得する 実践指導と食品知識を指導する		
使用教材・参考書 (授業の方法)	菓子指導全書 和菓子編 本格和菓子の教科書(誠文堂 新光社) (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受ける態度の養成		
成績評価・履修等	出席状況、学習・受講態度を加味する 前期・後期の実技試験の点数を総合評価		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	講義・デモ授業 さくら餅(関西風) いちご大福	金沢の和菓子歴史を学ぶ	和菓子の歴史と文化を知る 道明寺製の桜餅を作る
2	4	練り切り 花見団子	容器を活用した和菓子	練り切り細工の技法を学ぶ
3	5	柏もち 薯蕷まんじゅう (織部まんじゅう)	お祝いの菓子類	米粉製品 応用編を学ぶ
4	5	羊羹・錦玉の合わせ わらび餅 金魚すくい	羊羹・錦玉製をマスターする	流し缶を使用したり、 トヨ流しを使い「水涼」をつくる
5	5	あゆ焼き さくら餅(関東風) 焼きリンゴの浮島	平鍋の習得	どらさじの使い方を知る
6	6	菊餅 杏餅 雲平	3種類の和菓子を作る	基本作業(仕上げ)を学ぶ
7	6	春日和(カルカン) 小豆松風	カルカン製品と味噌を使った 和菓子	合わせ技法を学ぶ
8	6	高羅時雨 水無月 ゴマみそボウロ	季節菓子の一つを学ぶ	蒸し器の使用法を取扱いを学ぶ
9	6	半錦玉(紫陽花仕上げ) 抹茶焼きわらびもち 梅酒の水ようかん	本わらび粉を使用の菓子 梅酒を使用	錦玉羊羹製法 平鍋技法
10	6	雪平(椿仕上げ) ずんだ餅 吉野山	求肥の応用編 和菓子のカップケーキ	角棒を使いこなす
11	7	胡桃まんじゅう 餅粉のミニどらサンド 花ういろう	オーブンを使用した饅頭類 ういろうの型抜きを学ぶ	栗を使用し美形な和菓子を作る
12	7	唐衣(ういろう) フルーツみつ豆 水まんじゅう	上生菓子3品	のばしういろう技法を学ぶ 食用花びらなど使用

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	7	おぼろまんじゅう 生八つ橋 草もち	蒸し方 おぼろの技法	おぼろ仕上げを学ぶ 基本の草餅技術を知る
14	7	さくら饅頭 朝顔 そばのブッセ	山芋・餅粉・そば粉を使用した 和菓子を作る	ブッセは和洋折衷を学ぶ
15	8	小麦粉 花筏	テスト練習 包餡の検定 いろいろの技法学ぶ	技術を高める 色彩力をつける
16	8	小麦粉 花筏	前期試験 包餡を検定する のばしいろいろの技法	技術を高める 色彩力をつける
17	9	チョコ饅頭 きんつば 黒糖蒸しパン	きんつばの焼き方を学ぶ	粒あんのおいしい炊き方を習得する
18	10	わらび餅 栗きんとん 大学いも	平鍋製品を学ぶ	六面焼きの技法、 きんとんの技法を知る
19	10	商品開発授業(草案作り) 試作品作り	班で協力し、製品を考案 (2作品)	総合力を養う
20	10	商品開発授業(制作)	これまでの技術を出し切る 応用・新作を考える	製菓材料の基礎作りを学ぶ目的と 協力し制作にあたる
21	11	中 花 味噌饅頭 水 仙	再度どらさじの使い方 昔ながらの製造法	小麦粉まんじゅうの応用 どらさじの扱いを学ぶ
22	11	亥の子餅 昆布丸	和風と洋風のどら焼きの違い	焼き菓子をいろいろ学ぶ
23	11	栗蒸し羊羹 柚子とローズマリーの水ようかん ひよこ饅頭	学園祭用和菓子作り	団子生地を作る
24	12	秋祭り うぐいす餅	蒸しカステラの応用編	蒸しカステラを楽しく彩る方法
25	1	花びら餅 かぼちゃプリン チョコレート焼まんじゅう	茶席用和菓子を作る	牛蒡の蜜漬けや細工を学ぶ ココアを使った和菓子を知る
26	1	いちご大福 柚子まんじゅう わらび餅	大福の応用編と 豆を使用した上生	和洋折衷の和菓子の代表を知る
27	1	小倉ようかん 抹茶水ようかん 苺と小豆の葛寄せ風	春・夏・秋・冬の上生菓子を 作る(山芋を使用した練切)	和菓子道具を使い方を学ぶ いろいろな上生を作る
28	2	上生菓子 (練切製) (飾り菓子)	春・夏・秋・冬の上生菓子を 作る	和菓子道具を使い いろいろな上生を作る
29	2	式菓子(三つ盛)	練り切り製 羊羹製 <テスト練習> 求肥製	式菓子を3種提出して、色合い 技法・形・バランスを 審査し成績を付ける
30	2	式菓子(三つ盛)	練り切り製 羊羹製 <テスト練習> 求肥製	式菓子を3種提出して、色合い 技法・形・バランスを 審査し成績を付ける

令和4年度 授業計画 製菓技術経営科2年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓・製パン実習Ⅱ (洋菓子実習)	令和4年 前期・後期	120 時間 (規定時間 480時間)	古賀 信清
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師 東京都製菓店11年、 フランス留学3年半、元アプリーティセサモ製菓部門(教授)、 パティスリーノブ11年(オーナーシェフ神戸)、 麻生外語製菓学校2年(講師)。		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 1年次の基本技術をベースに応用菓子、欧州菓子等、技術度の高い、洋菓子作り。 いつも衛生的作業を心がけ、より高い技術、知識を身に着ける。素材の組合せを習得 する。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	自主教材 (講義 / 演習 / 実験 ・ ○実習 ・ ○実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける コンパクトな作業スペースで作る。 各細工物の制作ポイントを身に付ける。 実習室の清掃の徹底。		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、や小テスト、実習の成果等を総合的 勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回4時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	(B)4 (A)4	ガトーフレーズ	・冷凍が可能なショートケーキ	・素早いマスクの技術。 ・生クリームの特性を知る。
2	(B)4 (A)4	キャラポワ	・キャラメルのもース	・クレームキャラメルのはり方と、生 クリームとの混ぜ方を学ぶ。
3	(B)4 (A)5	ノワゼッティーヌ	・ヘーゼルナッツとショコラのク リーム	・チョコレートとナッツのペースト、 生クリームの混ぜ合わせ方を習 得。
4	(B)4 (A)5	ガトーテベール	・抹茶を使ったもース	・抹茶の使用方法 ・抹茶との相性の良い食材を学 ぶ。
5	(B)5 (A)5	ガトーショコラクラシック	・チョコレートをはり山使った焼き 菓子。(ガナッシュを挟む)	・表面をはりはりにはしない。 ・焼成後いかに沈まない様に生地 を混ぜ合わせるかまなぶ。
6	(B)5 (A)6	ポワールシャンパーニュ	・シャンパンのもース	・シャンパンを使ったアングレーズ ソースの作り方の習得。
7	(B)6 (A)6	ティラミス ケーキ・オレンジ	イタリア産のマスカルポーネ 使用 濃厚なオレンジケーキ	チーズとパートボンプ、生クリーム を混ぜ合わせる時分離しやすいの で、合わせ方の説明。
8	(B)6 (A)6	バスティユ	・ピスタチオクリーム ・マロンクリーム ・ココナッツクリーム	・3種類のクリームをどのように相 性良く組み合わせるか学ぶ。
9	(B)6 (A)6	ブランマンジェココ	・ゼリーと生クリームとの組合せ	・エンゼル型を使ったマンゴーのゼ リーとココナッツのクリームで綺麗 な層を作る。
10	(B)6 (A)6	アントルメ・ポティロン	・南瓜と人参の野菜を使ったア ントルメ	・南瓜、人参の加工、使用方法を 学ぶ。
11	(B)6 (A)7	・エンガーディナー ・ピーチメルバ	・パートシュクレ ・ナッツ(クルミ等)のキャラメリゼ ・桃のコンポート	・ナッツのキャラメリゼをパートシュ クレで包んで焼き上げる。
12	(B)7 (A)8	ミルクレープ	薄めのレープを焼きミルク レープのようにモンターージュす る	ミルクレープ用の配合、混ぜ合せ 方の修得

13	(B)7 (A)7	チョコレートケーキ	・シャンティーショコラクリーム ・フォイヤンティーヌ	・フォイヤンティーヌを作る。 シャンティーショコラクリームで綺麗なマスクができるように習得する。
14	(B)7 (A)8	チョコレートケーキ	各自 チョコレートケーキ(練習)	・フォイヤンティーヌを作る。 シャンティーショコラクリームで綺麗なマスクができるように習得する。
15	(B)8 (A)9	前期実技試験	チョコレートケーキ	・マスクのマスターを目指す 作品の批評をし、指導する
16	(B)9 (A)9	プチガトー (カシス)	・カシスのムース ・マンゴのムース	ムースの新しい応用の混ぜ合わせ方の修得。
17	(B)9 (A)9	サヴォーグーマン	・バナナキャラメル ・チョコレートムース	・クレームキャラメルを作れる。 ・パートボンブが作れるようにする。
18	(B)10 (A)10	ザッハトルテ ヌガーグラッセ	・ショコラフォンデュを使ったスポンジ。 ・上掛け用のショコラ。	・溶かしたチョコレートを使ったスポンジを焼けるようにする。・クリームを間に綺麗に絞るよう学ぶ。
19	(B)10 (A)10	学園祭用洋菓子	洋菓子作成 (攪拌)	各自でデコレーションを考える
20	(B)11 (A)10	学園祭用洋菓子	洋菓子作成 (攪拌)	各自でデコレーションを考える
21	(B)11 (A)20	学園祭用洋菓子	洋菓子作成 (攪拌)	各自でデコレーションを考える
22	(B)11 (A)11	学園祭用洋菓子	洋菓子作成 (攪拌)	各自でデコレーションを考える
23	(B)11 (A)11	学園祭用洋菓子	洋菓子作成 (攪拌)	各自でデコレーションを考える
24	(B)12 (A)11	学園祭用洋菓子	洋菓子作成 (攪拌)	各自でデコレーションを考える
25	(B)1 (A)11	学園祭用洋菓子	洋菓子作成 (攪拌)	各自でデコレーションを考える
26	(B)4 (A)1	オペラ	フランスの代表的で 四角くカットしたよお菓子 ガナッシュ・コーヒークリームなど	たっぷり染み込ませて 数日休ませると美味しい菓子を知る
27	(B)1 (A)1	タルトノルマンド	・パートブリゼ ・クレームシブースト	・カスタードクリームとムラングイタリエンヌを混ぜ合わせ、軽いクリームを作る。
28	(B)2 (A)1	バガテルオウフリユイ	フレジエ(苺)を使ったケーキ に色々なフルーツを使つての応用	クレームムースリーヌの作り方 の再確認する
29	(B)2 (A)1	ショートケーキ	・各自1人1台の仕上げ	・ショートケーキを1年次の時よりも 清潔に、早く、綺麗に仕上げる。
30	(B)2 (A)1	後期実技試験	・ショートケーキを時間内に仕上げる。	マスクをマスターさせる 技術の確認・修得をはかる。

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓・製パン実習Ⅱ (製パン実習)	令和4年 前期・後期	90 時間 (規定時間 480時間)	佐近 賢一
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】パン・ブラザーズアベ(3年)クレア(5年)金沢製菓調理専門学校(10年) 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 菓子パン系、ハード系、その他応用パンの基本知識、技術を身につける。 知識、基礎技術の向上。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	パンの基本大図鑑、パン・こつの科学、わかりやすい製パン技術 パン作りの失敗と疑問、生地の事典、製菓衛生師全書 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 行程を理解し、基礎技術の習得、技術力の向上		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなど、提出物、実習の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	ヴェッケル	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
2	4	パントラディショナル (ポーリッシュ法)	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	ポーリッシュでの生地の状態を見極める。
3	5	フォカッチャ&ポテトパン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
4	5	分割テスト	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
5	5	りんごパン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
6	6	ビーア・シュタンゲン	生地捏ね 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
7	6	タイガーロール	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
8	6	山形食パン&角食パン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。型での焼成を見極める
9	6	ブッタークーヘン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
10	7	赤ワインのバトン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	水分をワインにするときの注意点を知らる。
11	7	プレッツェル	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
12	7	ポティッツェン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める

回		項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	8	分割テスト	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
14	8	サリー・ラン	機械捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
15	9	角食パン(テスト練習)	角食パンの注意点	角食パンを理解する
16	9	角食パン(前期テスト)	前期テスト	前期テストによる技術の確認・習得を目指す。
17	10	リュスティック	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	高加水のパンの特徴を知る。
18	10	商品開発	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 全て自分で 考え商品にする	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
19	10	商品開発	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 全て自分で 考え商品にする	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
20	10	商品開発	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成 全て自分で 考え商品にする	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
21	10	分割テスト	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
22	11	発酵バターのカロワッサン	生地捏ね 丸め 麺棒での生地の折込 冷蔵 発酵状態 成形 焼成	生地の状態、折込 冷蔵の状態、発酵、成形 焼成を見極める
23	11	デニッシュ	生地捏ね 丸め 麺棒での生地の折込 冷蔵 発酵状態 成形 焼成	生地の状態、折込 冷蔵の状態、発酵、成形 焼成を見極める
24	11	ダンプフヌーデルン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
25	11	シュトーレン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
26	12	ミートパン	生地捏ね 丸め 成形 発酵状態 焼成	生地捏ねの状態を見極める。丸めかた、成形を覚える。発酵状態を見極める。焼成を見極める
27	1	一日パン実習 (6時間実施)	1日を通して数種類のパンを作りより実践的な作業を行う	流れを把握し手早く作業ができるように技術の向上を目指す。
28	1			
29	1	カロワッサン(テスト練習)	カロワッサンの注意点	カロワッサンの注意点を把握する
30	1	カロワッサン(後期テスト)	後期テスト	後期テストによる技術の確認・習得を目指す。

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓・製パン実習Ⅱ (デモ実習)	令和4年 前期・後期	90 時間 (規定時間 480時間)	南谷 晃平 西 真実子 その他外部講師
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】(有)ボック(4年)リッチ・モント(16年)【資格】一級菓子製造技能士(洋菓子) 職業訓練指導員免許(パン・菓子) 物作りマイスター(菓子製造)		
教科の概要・到達目標	社会の役立つ人材の育成		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナル・他 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業も意識的に受け、社会性を身につける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験・履修状況・学習受講態度・レポート等の提出物・実習の成果等と総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	チョコレートケーキ パウンドケーキ	紅茶やチョコレートを使用して 1年次の応用	紅茶やココア・チョコの副材料を使用 した応用配合を理解する
2	4	特別講習会	Hakuによる特別講習会	お店のスペシャリテについて知る
3	4	特別講習会	堀田洋菓子店による特別講習 会	糖質について知る
4	5	シュークリーム フィナンシェ	シュー生地に関して	シュークリームにクッキー生地を乗せ た時の膨らみ方の違い
5	5	シャルロット マドレーヌ	一年次に習った配合と変えて 仕込む	一年次の応用で食材の変化による味 や扱いを学ぶ
6	5	モンブラン	モンブランクリームの作り方	口金の扱い方(モンブラン用を使用す る際のクリームの注意点
7	5	レアチーズ ガレット	チーズの扱い	焼かないチーズケーキの作り方を知 る
8	6	デコレーションケーキ アイスクリーム	デコレーション技術	飾り・盛り付けについて理解を深める
9	6	特別講習会	パン屋たねによる特別講習会	お店のスペシャリテについて知る
10	6	白桃シャンパンムース	ムースについて	桃を使ったケーキ、シャンパンを使っ たお酒をメインにしたケーキについて
11	6	シブースト	シブースト生地の扱い	メレンゲやゼラチンの使い方につい て学ぶ
12	7	特別講習会	和菓子はしづめによる特別講 習会	技能士について知る

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	7	プリン	湯銭焼きやゼラチンで固めるタイプのプリン	焼きプリント冷やし固めるプリンの作り方や味の違い
14	8	ミルフィーユ アップルパイ	パイ生地について	仕込み方焼き上がりの違いについて学ぶ
15	8	ムースショコラ	ムースについて	ムースの仕込みについて理解を深める
16	9	シフォンケーキ	シフォンケーキについて	紅茶の茶葉を使ったケーキの仕込み方について
17	9	スフレチーズケーキ チーズタルト	チーズの扱い・焼き方	焼き方の違いで出来上がる商品の違いを知る
18	10	ガトーショコラ	チョコレートについて	チョコレートの性質を知る
19	10	キッシュ タルト各種	タルト生地について	甘くない・おかず系の製品について知る
20	10	オペラ	クラシックなお菓子について	クラシックや伝統できなお菓子について知る
21	11	シトロンフロマージュ	レモンカードについて	レモンカードなどのフルーツを使ったクリームについて
22	11	カフェノワゼット	コーヒーを使ったケーキ	挽いたコーヒー豆を使ったお菓子の作り方
23	11	タルト・オ・スリーズ	タルト生地について(2)	焼きタルトについて
24	11	特別講習会	ヴァンドゥーズについて	接客について学ぶ
25	12	クリスマスケーキ	季節の商品について	季節のあったお菓子についての理解を深める
26	1	ブラウニー ボンボンショコラ	チョコレートの扱いについて	チョコレートの温度管理の理解を深める
27	1	特別講習会	特別講習会	お店のスペシャリテについて知る
28	1	商品の大量生産	一度に大量に仕込むやり方を学ぶ	現場での大量生産のやり方をどのようにになっているか学ぶ
29	1	商品の大量生産	一度に大量に仕込むやり方を学ぶ	現場での大量生産のやり方をどのようにになっているか学ぶ
30	1	商品の大量生産	販売や飾り付けについて	商品売り出す流れまでを知る

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓・製パン実習Ⅱ (特殊技術実習)	令和4年 前期・後期	90 時間 (規定時間 480時間)	古賀 信清 佐近 賢一 西 真実子 南谷 晃平
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】パン・ブラザーズアベ(3年)クレア(5年)金沢製菓調理専門学校(10年) 【資格】製菓衛生師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 1年次の時よりもより高度な細工者の技術習得を目的とする。 細工菓子、ショコラ細工等の特殊技術を学ぶ。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	自作教材 (講義 / 演習 / 実験 ・ ○実習 ・ ○実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける コンパクトな作業スペースで作る。 各細工物の制作ポイントを身につける。		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、実習の成果等を総合的に勘案して 行う		

年間指導計画(学習内容と目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4月12日	マジパン細工	こねかた、色つけ。 作り方の構成・色彩の説明	1年次に習った、マジパンのこねかた、固さを知る。色の組合せを知る。
2	4月19日	マジパン細工	校内コンクール作品デザインを考える。	作品のデザインを考え、細やかな表情や動きを考える。
3	4月26日	マジパン細工	土台の焼成、人形作製	スポンジの比重を学ぶ。 人のパーツ、表情、動きを表現して作る。
4	5月10日	マジパン細工	土台用のマジパンを伸ばし被せる。建造物作製	1年次に習得したカバーリングをもっと綺麗にマジパンを伸ばし、被せる。建造物を作る。
5	5月17日	マジパン細工	校内コンクール作品を作る。	考えたデザインを形にする。 作品の構成を見極め完成させる。
6	5月24日	マジパン細工	洋菓子技術コンテスト作品のデザインを考え作る。	考えたデザインを形にする。 人、動物、パーツ、表情、動きを表現して作る。
7	5月31日	マジパン細工	洋菓子技術コンテスト作品のデザインを考え作る。	考えたデザインを形にする。 人、動物、パーツ、表情、動きを表現して作る。
8	6月7日	マジパン細工	洋菓子技術コンテスト作品のデザインを考え作る。	考えたデザインを形にする。 建造物パーツ、動きを表現して作る。
9	6月14日	マジパン細工	土台の焼成、作品制作	スポンジの比重を学ぶ。 考えたデザインを形にする。 建造物パーツを表現して作る。
10	6月21日	マジパン細工	土台用のマジパンを伸ばし被せる。	カバーリングをもっと綺麗にマジパンを伸ばし、被せる。
11	6月28日	マジパン細工	洋菓子技術コンテスト作品を作る。	考えたデザインを形にする。 作品の構成を考える。

12	7月5日	マジパン細工	洋菓子技術コンテスト作品を完成させる。	考えたデザインを形にする。作品の構成を見極め完成させる。
回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
13	7月12日	マジパン細工	洋菓子技術コンテスト作品を作る。	考えたデザインを形にする。作品の構成を考える。
14	7月20日	マジパン細工	洋菓子技術コンテスト作品を完成させる。	考えたデザインを形にする。作品の構成を見極め完成させる。
15	8月23日	マジパン細工	洋菓子技術コンテスト作品を完成させる。	考えたデザインを形にする。作品の構成を見極め完成させる。
16	8月30日	マジパン細工	洋菓子技術コンテスト作品を完成させる。	考えたデザインを形にする。作品の構成を見極め完成させる。
17	9	飴細工	シュクルティレ シュクルスフレ	1年次の時よりも高度で繊細な小物、花の制作をする。
18	10	飴細工	シュクルティレ シュクルスフレ シュクルクレ	今回で作品のイメージを考えることが出来る。
19	10	飴細工	シュクルティレ シュクルスフレ	イメージに合った10点の作品を作る。
20	10	飴細工	シュクルティレ シュクルスフレ	イメージに合った10点の作品を作る。
21	11	飴細工	シュクルティレ シュクルスフレ	メインの飾る作品を作り上げる。(2～3点)
22	11	飴細工	シュクルティレ シュクルスフレ	メインの飾る作品を作り上げる。(2～3点)
23	11	飴細工	オブジェの組み立て	飴細工の接着のポイントの習得
24	12	ショコラ細工	・チョコレートのテンパリングの説明。(水冷法)(タブリール法)(マーブル法)	・モールドを使いショコラの水冷法式テンパリングを学ぶ。
25	1	ショコラ細工	・チョコレートのテンパリングの説明。(フレーク法の説明)	・テンパリングをしたチョコレートで花を作る。
26	1	ショコラ細工	・チョコレートのテンパリングの説明。(添加法)	・色々のテンパリングを使って小物細工を学ぶ。
27	1	ショコラ細工	・色々な技法を使っのの小物作	・前回と同じく小物作りを学ぶ。
28	2	ショコラ細工	・チョコレートで土台作り。	・テンパリングしたチョコレートでの土台の作り方を学ぶ。
29	2	ショコラ細工	・作品の組み立て方の説明。	・テンパリングしたチョコレートでの土台の作り方、組み立て方を学ぶ。
30	2	ショコラ細工	・オブジェを完成させる。	・土台と各パーツを組み立て方を学び、作品を完成させる。

令和4年度 授業計画 製菓技術経営科2年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
カフェ実習	令和4年 前期・後期	90 時間 (規定時間 90時間)	新田 晁 その他外部講師
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】 株式会社「つば甚」(7年) 石川厚生年金会館(30年) 金沢製菓調理専門学校(11年) 【資格】西洋料理専門調理師		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成 製菓と調理を学ぶことにより、飲食に係る知識・技術の習得また、茶道の所作、 コーヒー、紅茶、バリスタの知識を講義や実習で学ぶことにより理解を深める		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナルレシピ 各先生の資料を使用する (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身につける		
成績評価・履修等	各学期に行う試験、履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物、 実習のせいかを総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と到達目標) ※1回3時間実習

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	6	スパニッシュオムレツ	実習の基本作業 フライパン操作と 卵の凝固温度	野菜の切り方練習、 包丁の使い方に慣れる
2	6	挽肉と春キャベツの クリームパスタ	野菜の切り方、炒め方	ソースとパスタを乳化させる
3	6	ハンバーグステーキ コーンフランセーズ	挽肉の捏ね方	ハンバーグの火の通し方を知る
4	6	ドライカレー コーンスープ	玉葱のアッシェ	バターライスの仕上げを学ぶ ポタージュスープの仕上げを学ぶ
5	6	チキンソテートマト風味 ウー・ポッシェ シャンピニオントルネード	鶏モモの処理 トマトソース 飾り切り	鶏モモの骨の構造と下処理、 湯落とし玉子のテクニック、 飾り切りのテクニックを学ぶ
6	7	キノコオムレツ ロシア風ポテトサラダ	きのこの玉子での包み方 野菜の剥き方と切り方	フライパン返しを学ぶ
7	7	ハントンライス	トマトライスを炒める タルタルソース	海老の下処理を学ぶ
8	7	細巻き三種 稲荷寿司	すし飯の合わせ方 巻きすの使い方	稲荷揚げの煮つけ方を学ぶ
9	7	焼き餃子 西瓜のコーヒーカクテル	餃子の包み方と焼き方	西瓜を使ってデザートを作る
10	8	若鶏の唐揚げ 炒飯	鶏肉の味の付け方と揚げ方 ご飯の炒め方(中華鍋の操 作)	揚げ油の温度を知る
11	8	各種フルーツの飾り切り	フルーツの飾り切り テストの実施	各フルーツのカットの仕方、 盛りつけのテクニックを学ぶ
12	8	出汁巻き玉子 蛇腹胡瓜と若芽の酢の物 しめじご飯	玉子と出汁の割合 蛇腹胡瓜の切り方	味付き玉子の焼き方、 巻き方を学ぶ

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
13	9	そば粉のブリニ スクランブルエッグ ブランマンジュ	オードブルとしてのブリニ 柔らかいスクランブルエッグ	イースト菌とそば粉の絡め方、 ゼラチンの扱い方を学ぶ
14	9	パエリア かぼちゃのパンナコッタ	パエリアを炊き上げる 小テスト	ゼラチンの扱い方を学ぶ 製作物の批評・評価する
15	9	シシカバブチキン カスタードプリン	鶏肉のマリネ	玉子の凝固温度を知る
16	9	バリスタ	バリスタ	エスプレッソマシーンに慣れ、様々 な模様を作る
17	10	バリスタ	バリスタ	エスプレッソマシーンに慣れ、様々 な模様を作る
18	10	ハンガー風豚肉の煮込み オニオングラタンスープ	豚肉の特性を知る玉葱のジュ リエーヌの仕方	豚肉のカットと合わせ香辛料を知 る
19	10	紅茶	紅茶についての講義 紅茶の正しい淹れ方	紅茶の知識を深め美味しい紅茶の 淹れ方を学ぶ
20	10	フルーツカット	カフェでのフルーツカット	色々なカット方法を学ぶ 盛りつけテクニックを学ぶ
21	11	バリスタ	バリスタ	エスプレッソマシーンに慣れ、様々 な模様を作る
22	11	茶道	茶道についての講義 御手前	茶道の知識を深め、御手前を体験 する
23	11	バリスタ	バリスタ	エスプレッソマシーンに慣れ、様々 な模様を作る
24	11	ミートローフ トーストチキン	クリスマス料理	丸鶏の扱い方を知る
25	12	天津飯 青梗菜のスープ	中華鍋での卵の焼き方	青梗菜の下処理の仕方を知る
26	1	コーヒー	コーヒーについての講義 コーヒーの淹れ方(二種類)	コーヒーの知識を深め、美味しい コーヒーの淹れ方を学ぶ
27	1	焼売 マンゴープリン	焼売のあんの合わせ方と包み 方	マンゴー果汁とゼラチンの割合を 学ぶ
28	1	ベニエ ラトーユ	各種野菜の切り方	ベニエ衣の作り方を知る
29	1	ジャガイモのニョッキ ウー・ア・ラ・ネージュ	ジャガイモのでんぷん質利用	基本トマトソース、 メレンゲの火入れの仕方を学ぶ
30	2	後期考査	習ったことの復習・確認	今まで習った技術を活かして実践 して試験をし、確認する 作品を批 評して学生に良い点などを指導す る

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
校外実習	令和4年 前期・後期	60時間 (規定時間数60時間)	古賀 信清(教科担任) 秋本 信子(教科担任)
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師 東京都製菓店11年、フランス留学3年半、元アプリーティセサモ製菓部門(教授)、 パティスリーノブ11年(オーナーシェフ神戸)、麻生外語製菓学校2年(講師)。		
教科の概要・到達目標	校外実習を通じて職業意識を強く持ち、挨拶やマナー等を学習し、コミュニケーション能力を身につけた製菓職人の育成を目的とする。 校外実習を総合的に考え、製菓分野で洋菓子、和菓子、製パンの製菓職人、また業態としてホテル、ブライダル、レストラン、カフェなどのいずれが自分に適しているかを見極める。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	(講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	自分の人生設計の中で大きな部分を占める「職業選択」について、真摯に考え、体験学習を通じて自己適性を見極め、将来に役立てる。		
成績評価・履修等	実習終了後の実習担当者による実習評価表と学生の実習報告書などを資料にして、教科担任が成績評価・単位認定する		

年間指導計画(学習内容と目標)

項目	授業内容
事前学習	実習先の選定、企業研究などの実地体験の準備を行う
オリエンテーション	実習先に提出する自己紹介票の作成 実習をするにあたっての注意・マナーについて説明
事前訪問	学生と学校担当教員が一緒に実習先に事前に挨拶にいき、実習にあたっての打ち合わせなどを行う
校外実習	実習受け入れ先での現場体験(衛生管理、食品・食材管理、器具管理、製造補助)を行う 60時間実施 * 新型コロナウイルスにより実施が難しい学生には作品製作及び学内での実習にて補う

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
職業指導	令和4年 前期・後期	30 時間	赤谷 真百合
実務経験の有無 (資格等)	<経歴> 北国文化センターワープロ専任講師5年 石川経営専門学校勤務5年 金沢製菓調理専門学校勤務22年 H27年より副校長 進路指導主事 <資格> 秘書技能検定2級 サービスガイドライン研修修了 ジョブ・カード作成アドバイザー 登録番号 f11-01541		
教科の概要・到達目標	社会人として、またサービス業に携わる者として必要な資質、一般常識、コミュニケーション能力を養う。 自分の性格を客観的に考え、スキルの棚卸ししたうえで、自らキャリアプランを立てることができる能力を養う。将来の職業として選択した職種について能力を発揮できるようにする。 就職試験対策を実施し、希望企業への内定を目指す。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	オリジナルテキスト (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に積極的に受ける姿勢を身に付けさせる。		
成績評価・履修等	ミニテスト、確認テストの結果に授業態度や履習状況を加味する		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4月	職業観 社会人として働くこと	人はなぜ働くのか、働くことの意義を考える 充実して人とは、夢の実現に必要なものは何か	なぜ働くのか、学生個々が持っている職業観を引き出し、どのような人生が楽しく充実していると思うか、人生設計をさせてみる
2	4月	キャリアプラン①	自己理解 ラインライフチャート	自分のこれまで生きてきた道筋を思い起こし、どのような人生を送ることが幸福か考えさせる ワークライフバランス
3	5月	キャリアプラン②	キャリアプラン作成補助シート、ジョブカードを作成し、将来の仕事を理解する	自分の強み弱み、価値観などを書き出すことで自分理解をし、将来やってみたい仕事や働き方を考えさせる
4	5月	キャリアプラン③	キャリアプラン作成補助シート、ジョブカードを作成し、将来の仕事を理解する	自分の強み弱み、価値観などを書き出すことで自分理解をし、将来やってみたい仕事や働き方を考えさせる
5	5月	業種と職種	企業の仕事内容と、その企業で働く社員の仕事内容を知る	関連業種は、製造業、卸売・小売業・飲食店、ホテルなどのサービス業に分類される

6	5月	業界研究 職種研究	食の分野の様々な職種の中で 適職を考える 企業訪問のアポイントメントの 取り方(電話のかけ方)	製菓の職種にも、洋菓子・パン・和 菓子のほかに、ホテル・ブライダ ル・レストランなど企業によって、働 く時間帯、一日の仕事の流れも違 うことを理解する。 自分に適して企業を探すために企 業見学などし、経営者の話やスタッ フの働く様子をみて就職活動に活 かす。
7	6月	求人票の見方	法人、個人企業など、さまざま 規模の企業の求人票から、採用 内容や応募方法などを知る	仕事の内容と自分が求める仕事 が合致しているか確認する
8	6月	企業訪問	企業訪問の報告	企業研究の結果、就職を想定して 希望先を決定する
9	6月	履歴書の作成①	基本情報 学歴・資格欄の書 き方注意事項	文字の大きさやバランスに注意し て読みやすい履歴書を作成するに はどうしたらよいか学ぶ 過去の資格やスキルを棚卸する
10	6月	履歴書の作成①	志望の動機の書き方 自己ア ピール	志望する企業を選んだ理由につい て、しっかりと説明できるようにする 長所(強み)と短所(弱み)みについ て、なぜそう思うか 長所を伸ばしアピールする、短所を どのようにカバーするかを考える
11	7月	履歴書の作成②	服装と身だしなみ 清潔な印象 スーツの着こなし	清潔感のあるスーツ 顔の表情がはっきり見えるような髪 型 明るすぎる髪の色やピアスはやめ る 自然な笑顔がでるように練習する
12	7月	社会人としての 会話のマナー	敬語の使い方 間違いやすいビジネス敬語	二重敬語など誤った使い方を確認 し、正しいきれいな日本が使える ようにする
13	8月	採用試験対策 筆記①	ことわざ 同意語反対語 四字熟語	義務教育で勉強してきた分野であ るが、社会人になるにあたり再度 勉強して社会に関心を持つ
14	9月	採用試験対策 筆記②	確率 濃度 速度など	義務教育で勉強してきた分野であ るが、社会人になるにあたり再度 勉強して社会に関心を持つ
15	9月	採用試験対策 面接①	適性検査	過去の採用試験報告書を基にした 課題で力をつける
16	9月	前期試験	前期内容の理解度	筆記試験後。解答・解説をし理解を 深める

17	10月	採用試験対策 面接②	面接室への出入り お辞儀の仕方 名乗り方 目線や表情の注意 Web面接への対応	第一印象を良くする工夫 画面から与える印象をよくするにはどうしたらよいか考える
18	10月	就職の形態	正社員と契約社員、パートとアルバイトなど 雇用条件や仕事内容を知る	就職の形態によって雇用の条件が異なるため、10年後20年後の自分を想像して人生設計を立てる。
19	10月	景気の動向と求人	景気の動向の変化における求人倍率の変化 日本の労働力人口について知識を得る	有効求人倍率や就職率・離職率などを数値・グラフから理解する
20	10月	労働力と就職率	若年者の仕事への考え方と実態	将来の自分を想定し、長く働きやすい環境とはを考える
21	11月	雇用形態や働き方の違いによるメリット・デメリット	正社員から派遣・パートに至るまで雇用形態の特徴を知る	自分に合った働き方を考える
22	11月	社会保障制度①	社会保障の種類と理解 労働保険と社会保険についての知識	健康保険 年金保険 雇用保険のそれぞれの保障内容を知る
23	11月	社会保障制度②	社会保障の種類と理解 労働保険と社会保険についての知識	健康保険 年金保険 雇用保険のそれぞれの保障内容を知る
24	11月	給与明細の見方	支給・控除・勤怠など内容を理解する	支給・控除・勤怠など給与明細の内容を理解し、自分の手取金額を計算する
25	12月	労働契約とは①	労働条件や就業規則など法律を知る	労働基準法の理解する
26	1月	労働契約とは②	労働条件や就業規則など法律を知る	労働基準法の理解する
27	1月	働き方のルール①	働き方改革関連法案の理解	有期雇用、パートタイマー、リモートワーク、変形労働制など新しい働き方について理解する
28	1月	働き方のルール②	働き方改革関連法案の理解	有期雇用、パートタイマー、リモートワーク、変形労働制など新しい働き方について理解する
29	2月	社会人としての常識	日本の祝日 食に係る年中行事 席次 慶弔の儀礼	食の職業につくにあたり、祝日の意味や席次、お祝いの儀礼についての知識を養う 職種にかなわらず社会人として必要な常識を学ぶ
30	2月	後期試験	後期内容の理解度	筆記試験後。解答・解説をし理解を深める

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
色彩学	令和4年 前期	15 時間	高西 直正
実務経験の有無 (資格等)	【実務経験】富山製菓・金沢ホテル＆ブライダル・金沢美専その他専門学校(29年間) 【資格】色彩能力(2級)カラーコーディネーター(2級)パーソナルカラー(3級)		
教科の概要・到達目標	社会に役立つ人材の育成。色彩の基礎的な知識を学び、製菓等の分野での色彩の効果的な活用方法等を考える		
使用教材・参考書 (授業の方法)	色彩検定公式テキスト3級編、カラーボード (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける 色を通して物を見る目を養う		
成績評価・履修等	前期試験の点数、カラーダイヤル作成の良否、受講態度、履修状況、その他を総合的に勘案して評価する		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	ガイダンス	授業の進め方 色彩の性質	色彩の全体像の把握と検定試験の承知
2	4	PCCSカラーダイヤル	カラーボードの貼付1	約160色の感覚的な理解
3	5	PCCSカラーダイヤル	カラーボードの貼付2	約160色の感覚的な理解
4	5	配色の基本	ダイアード・トリアード等	効果的な配色例の方法
5	5	光と色	保護色等 光の性質	色はなぜ見えるのか
6	6	混色	加法混色 減法混色	混色の仕組み
7	6	色の表示	色の分類 三属性	色相・明度・彩度
8	6	PCCS	三属性による色の表示	等色相面
9	7	トーン	トーンのイメージ	色相とトーンによる色の表示方法
10	7	色彩心理	心理的效果 知覚効果	暖色と寒色、進出色と後退色等
11	7	色彩調和	色相やトーンから配色	配色の基本的な技法
12	8	前期試験	まとめ 試験施行	考査後、解答・解説をし理解を深める
13	9	答案返却	誤答問題の解説・その他	重要内容の再確認
14	9	ファッションと色彩	ファッションコーディネートにおける色彩	基本的なカラーコーディネート
15	9	インテリアと色彩	インテリアのカラーコーディネーション	インテリアの配色

令和4年度 授業計画 製菓技術経営科2年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
外国語	令和4年 後期	15 時間 (規定時間 15時間)	アユブ タヒル オレリー
実務経験の有無 (資格等)	5年間フランス語を教えています。金沢に北國文化センターもプラシール学校もプライベートもフランス語を教えています。		
教科の概要・目的	・社会に役立つ人材の育成・フランス語の簡単なレシピが読め、内容が分かる・菓子名をフランス語で正確に書ける。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	新・現場からの製菓フランス語 (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	授業を意欲的に受け、社会性を身に付ける		
成績評価・履修等	試験、履修状況、学習受講態度、レポートや小テストなどの提出物の成果等を総合的に勘案して行う		

年間指導計画(学習内容と到達目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と到達目標
1	10	P8-9、74	アルファベット	発音について知る
2	10	P10-11、92-93	アルファベット、読み方「果物」	読み方について知る
3	10	P94-98	レシピの読み方 レシピ①	レシピについて知る
4	10	P100-101	レシピの読み方 レシピ②	レシピについての理解を深める
5	10	P14-17	読み方-発音-簡単な文法(男性系女性系)	文法について知る
6	11	P18-22	文法① 菓子名書き方	菓子名にの書き方を知る
7	11	P22-29	文法② 菓子名	菓子名にの書き方を知る
8	11	P102-103 P106-107	レシピの読み方 レシピ③	レシピについての理解を深める
9	11	P.82-87	お菓子の名前・祝祭とお菓子・フランス菓子の歴史	今までの復習を行う
10	12	P28-33	文法③ 菓子名	菓子名について理解を深める
11	1	P34-39	文法④ 菓子名	菓子名について理解を深める
12	1	P.97、105、113、123、135	道具の名前	実習室で道具を見ながら行う
13	1	P40-44	文法⑤ 菓子名	菓子名について理解を深める
14	1	P10-11、92-93	挨拶、会話、文化	特別講習会でシェフを迎えるにあたり簡単な挨拶などをマスターする
15	2	テスト	試験	試験後、解答解説し理解を深める

令和4年度 授業計画 製菓技術経営科2年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
製菓総合学	令和4年 前期	30時間 (実施時間数 45時間)	秋本 信子
実務経験の有無 (資格等)	(実務) 病院栄養士8年、病院管理栄養士15年、専門学校教員11年 (資格) 管理栄養士、認定心理士、博士(知識科学)		
教科の概要・到達目標	量的充足から質的満足への変化に対応できる製菓衛生師を育てることを目的とする。そのための国家資格取得を目指す。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	福井県・石川県製菓衛生師試験過去問題、製菓衛生師試験の手引き (講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	意欲をもって受験勉強に挑むサポートをする。		
成績評価・履修等	履修状況、学習・受講態度、レポートや小テストなどの提出物の成果等を総合的に勘案して行う。		

年間指導計画(学習内容と目標)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
1	4	受験対策	福井県過去問題R元年度	受験問題を実際に解く
2	4	受験対策	福井県過去問題R元年度	答え合わせ。間違いを直す。
3	4	受験対策	福井県過去問題R元年度	ノートに間違いを直して書き写す。
4	4	受験対策	福井県過去問題H29年度	受験問題を実際に解く
5	4	受験対策	福井県過去問題H29年度	答え合わせ。間違いを直す。
6	4	受験対策	福井県過去問題H29年度	ノートに間違いを直して書き写す。
7	4	受験対策	福井県過去問題H28年度	受験問題を実際に解く
8	4	受験対策	福井県過去問題H28年度	答え合わせ。間違いを直す。
9	4	受験対策	福井県過去問題H28年度	ノートに間違いを直して書き写す。
10	4	受験対策	福井県過去問題H30年度	受験問題を実際に解く
11	5	受験対策	福井県過去問題H30年度	答え合わせ。間違いを直す。

回	月	項目	授業内容	指導の留意点と目標
12	5	受験対策	福井県過去問題H30年度	ノートに間違いを直して書き写す。
13	5	受験対策	過去問題教科ごとに解説	福井県の出題傾向を分析し、個人対応をする。
14	5	受験対策	過去問題教科ごとに解説	福井県の出題傾向を分析し、個人対応をする。
15	5	受験対策	過去問題教科ごとに解説	福井県の出題傾向を分析し、個人対応をする。
16	5	受験対策	過去問題教科ごとに解説	福井県の出題傾向を分析し、個人対応をする。
17	5	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
18	5	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
19	5	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
20	5	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
21	6	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
22	6	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
23	6	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
24	6	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
25	6	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
26	6	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
27	6	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
28	6	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
29	6	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
30	6	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。

31	7	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
32	7	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
33	7	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
34	7	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
35	7	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
36	7	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
37	7	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
38	7	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
39	7	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
40	7	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
41	7	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
42	7	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
43	8	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
44	8	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。
45	8	受験対策	石川県過去問題や問題集を解く	各学生ごとに弱い教科をサポートする。

令和4年度 授業計画 製菓技術経営科2年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
LHR	令和4年	30時間	秋本 信子
実務経験の有無 (資格等)	(実務) 病院栄養士8年、病院管理栄養士15年、専門学校教員11年 (資格) 管理栄養士、認定心理士、博士(知識科学)		
教科の概要・到達目標	社会人として巣立つ準備の時間とする。いじめと社会生活や性格のタイプ別付き合い方、依存の世界など、生徒が司会をして自主的に意見を言い合う時間を設ける。		
使用教材・参考書	オリジナル資料等		
(授業の方法)	(講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	意欲的に受ける態度の養成まなど		
成績評価・履修等	出席や授業態度等により可否をつける		

年間指導計画(内容)

回	月	項目	授業内容	指導の留意点
1	4	COVID-19について	新型コロナウイルス感染症について	コロナの説明と各自がどのように生活しているかなどを聞く
2	4	連絡事項・美化デー	美化デー	教室・階段、第1・2実習室、2号館、集団実習室、3号館玄関清掃
3	5	製菓衛生師国家試験準備(福井)	受験準備	過去問(4年分)の解答から各自の実力を計る。
4	5	連絡事項、美化デー	美化デー	教室・ベランダ・階段、第3実習室、渡り廊下の掃除を行う
5	5	製菓衛生師国家試験準備(福井)	受験準備	福井県過去問・解説
6	6	製菓衛生師国家試験準備(福井)	受験準備	福井県過去問・解説
7	6	製菓衛生師国家試験準備(福井)	受験準備	福井県過去問・解説
8	6	連絡事項、美化デー	美化デー	教室・階段、第1・2実習室、2号館、集団実習室、3号館玄関清掃
9	6	製菓衛生師国家試験(福井)報告	受験準備	福井県過去問・解説
10	7	北陸三県洋菓子技術コンテスト作品作り	コンテストの作品作り	出品作品作り(マジパン)
11	7	連絡事項、美化デー	美化デー	教室・階段、第1・2実習室、2号館、集団実習室、3号館玄関清掃
12	7	北陸三県洋菓子技術コンテスト作品作り	コンテストの作品作り	出品作品作り(マジパン)
13	8	コンクール出品	コンクール出品から学んだこと	「作品を仕上げるプロセスから学んだこと」「作品を完成させて思ったこと」などレポートにして提出
14	9	後期時間割の説明	後期時間割、補習について	後期の時間割、補習などの連絡を行う
15	9	連絡事項、美化デー	美化デー	教室・階段、第1・2実習室、2号館、集団実習室、3号館玄関清掃

回	月	項目	授業内容	指導の留意点
16	9	セルフ・コントロール法	落ち込んだ時のセルフ・コントロール法	セルフ・コントロールについて全員で話し合う
17	10	いじめと社会生活、性格のタイプなど	いじめ問題、スケープゴート、サイコパス等危険な4つの人格	いじめは「人の脳」と関係があること、危険な人格があること等伝える
18	10	連絡事項	2022作品コンクールについて	学園祭の中止と2020作品コンクールの実施等説明を行う
19	10	連絡事項、美化デー	美化デー	教室・階段、第1・2実習室、2号館、集団実習室、3号館玄関清掃
20	11	2020作品コンクールに向けて	作品コンクールの作品製作工程、材料発注表作成	作品コンクール出品作品の材料発注表を作成する
21	11	2021作品コンクールに向けて	出品作品作り	飴細工・マジパン・チョコレート・パンによる作品作り
22	11	2022作品コンクールに向けて	出品作品作り	飴細工・マジパン・チョコレート・パンによる作品作り
23	11	2023作品コンクールに向けて	出品作品作り	飴細工・マジパン・チョコレート・パンによる作品作り
24	12	2024作品コンクールに向けて	出品作品作り	飴細工・マジパン・チョコレート・パンによる作品作り
25	12	連絡事項、美化デー	美化デー	教室・階段、第1・2実習室、2号館、集団実習室、3号館玄関清掃
26	1	「困っていること」の対処法	あなたの「困っていること」	ネット依存、ゲーム依存で寝る時間が不規則など、困っていることについて話し合う
27	1	さまざまな「依存」が身体ネットワークに与える影響	ネット依存、薬物依存など	「依存」は脳が引き起こし、全身に影響を及ぼしていることを伝える
28	1	2年間の学びを通して	2年間の学びを通して今思うこと	入学時の思い、2年間の学びを通して今思うこと等話し合う
29	1	新社会人にむけて	校長から「新社会人にむけて」	これから製菓衛生師として巣立つ心構えなど校長の話を聞く
30	2	学期末美化デー	美化デー	教室・階段、第1・2実習室、2号館、集団実習室、3号館玄関清掃

令和4年度 授業計画 製菓技術経営科2年

授業科目名	開講時期	時間数	担当者氏名
作品制作	令和4年 後期	22時間	古賀 信清 枅野 茂 佐近 賢一
実務経験の有無 (資格等)	製菓衛生師 東京都製菓店11年、 フランス留学3年半、元アプリーティセサモ製菓部門(教授)、 パティスリーノブ11年(オーナーシェフ神戸)、 麻生外語製菓学校2年(講師)		
教科の概要・到達目標	前半では、今まで学んできた技術を生かし、マジパン細工やアメ細工、チョコレート細工などの作品を制作して、2年間の学習の集大成としての自分の作品を残す。 また、それを製作することで技術のレベルアップを図る。 後半では、販売、接客の実践を行う。		
使用教材・参考書 (授業の方法)	(講義 / 演習 / 実験 ・ 実習 ・ 実技)		
履修上の注意	作品に関する質問等随時うけますので、色々と聞いて良い作品に仕上げること		
成績評価・履修等	制作工程、完成作品などによって総合的に評価する		

年間指導計画(学習内容と目標)

項目	授業内容	指導の留意点と目標
事前準備	個人作品の制作 作品構想 デッサン・材料確認	作品完成の達成
作品制作	個人作品の制作	作品完成の達成