

科目名 (英)	外国語 (Foreign Language)	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1年	担当教員	栗山 勝行
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・実 習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 金曜日 3限目
教員の略歴	平成22年東北大学卒業 平成22年～東北大学大学院在籍 専門:フランス哲学 平成25年～フランス滞在経験:2年						
授業の学習内 容	そもそも学科名にあるカフェやパティシエという言葉はフランス語です。また、お菓子の名前にもフランス語がよく使われています。フランス語を学べば、カフェや製菓の勉強がより楽しいものになるでしょう。授業では次のようなことを行う予定です。1. 教科書にそって基本文法を学習する。2. CD音声などを活用して、発音やリスニングの練習をする。3. ペアを組んで会話練習をする。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・フランス語の基本文法を理解し、フランス語の初歩的な文章を書いたり読んだりすることができる。 ・初歩的なフランス語会話ができる。具体的には、あいさつや自己紹介、品物の注文などがフランス語でできる。 						
評価方法と基準	1) 定期試験95% 2) 授業態度と参加度5%						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	講義	フランスやフランス語について知る。フランス語のアルファベを言うことができる。	教科書8頁から14頁までを読んでおく。	
2	/	講義	フランス語で簡単な挨拶ができる。	教科書20頁から29頁までと、91頁を読んでおく。	
3	/	講義	フランス語のつづり字を読むことができる。	教科書13頁から19頁までを読んでおく。	
4	/	演習	フランス語のつづり字を読むことができる。	教科書13頁から20頁までを読んでおく。	
5	/	講義	基本文法な文法問題を解くことができる。数字を0から49まで数えることができる。	教科書30頁から39頁までと、78頁を読んでおく。	
6	/	演習	基本文法な文法問題を解くことができる。数字を0から50まで数えることができる。	教科書30頁から39頁までと、79頁を読んでおく。	
7	/	講義	基本文法な文法問題を解くことができる。数字を50から100まで数えることができる。	教科書40頁から49頁までを読んでおく。	
8	/	講義	フランス語で自己紹介ができる。	教科書50頁から61頁までを読んでおく。	
9	/	講義	フランス語で自己紹介ができる。	教科書62頁から73頁までを読んでおく。	
10	/	講義	フランス語で道をたずねたり、道を教えたりすることができる。	教科書126頁を読んでおく。	
11	/	講義	フランス語を使って、カフェやレストランで注文することができる。	教科書102頁から103頁までを読んでおく。	
12	/	講義	フランス語を使って、カフェやレストランで注文することができる。	教科書102頁から103頁までを読んでおく。	
13	/	講義	学習した内容を整理し、理解する。	既習範囲に関して、質問があればまとめておく。	
14	/	試験	前期本試験	総復習	
15	/	講義	試験問題の解説	総復習	
準備学習 時間外学習			指定された範囲は必ず予習しておくこと。また、既習範囲の復習はできる限り行うこと。		
【使用教科書・教材・参考書】 □					
東郷雄二 『ニューエクスプレスプラス フランス語』 白水社 2018年					

科目名 (英)	デザイン論 (Basic Design)	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1年	担当教員	今出 千博
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 月曜日 2限目
教員の略歴	平成11年～店舗をメインとしたデザイン会社を経て独立。フリーのデザイナーとしてデザイン企画提案を20年間務めている。						
授業の学習内 容	色彩学(混色、対比、心理、配色テクニック)、色彩科学(色の成り立ち、光・物体・目の構造)、色彩工学(色の表記法・管理)の3つの分野について、食に関わる知識を絡めながら、色彩の知識を習得し、今後の学びをさらに高めるように活かします。						
到達目標	人間は食に対して太古の昔から色を強く意識して生活しており、現代人も色をいかに意識しているかを気付くことが、色を学ぶ第一歩です。この授業では色に関する知識・テクニックを習得し、今後の食に関する学びに活かします。						
評価方法と基準	1)レポート90% ※1課題を提出 2)授業態度と参加度10%						

授業計画・内容					
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習	時間外学習(学習課題)
1	/	演習	色彩の基礎を説明ができ、カラーカードの使い方を実践できる。	PCGSの色相環をワークシートを使って復習する。	
2	/	演習	色の三属性&トーン及び色のなりたちについて述べるができる。	色の三属性とトーンをワークシートを使って復習する。	
3	/	演習	色の三属性&トーン及び色のなりたちについて述べるができる。	色の三属性とトーンをワークシートを使って復習する。	
4	/	演習	混色とフードカラーについて述べるができる。	混色をワークシートを使って復習する。	
5	/	演習	混色とフードカラーについて述べるができる。	混色をワークシートを使って復習する。	
6	/	演習	フードカラーについて述べるができる。	フードカラーをワークシートを使って復習する。	
7	/	演習	フードカラーについて述べるができる。	フードカラーをワークシートを使って復習する。	
8	/	演習	色の感情効果について、私たちは色から受ける印象で判断していることを述べるができる。	色の感情効果をワークシートを使って復習する。	
9	/	演習	色の意味・連想性・象徴性について、色からメッセージを受け取っていることを説明できる。	色のメッセージをワークシートを使って復習する。	
10	/	演習	配色と色彩調和・色相及びトーンを基準とした配色を実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。	
11	/	演習	ベースカラー・アクセントカラー・セパレーター・トナント・グラデーション・レベティションを実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。	
12	/	演習	ナチュラル・コンプレックス・トーンオントーン・トーンイントーン・トータルを実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。	
13	/	演習	カマイユ・フォカマイユ・トリコロール・ピコロールを実践できる。	配色をワークシートを使って復習する。	
14	/	演習	課題を通じて、前期で習得した色の知識を説明できる。		
15	/	演習	課題を通じて、前期で習得した配色を実践できる。		
準備学習 時間外学習			習得した知識を日常生活でどのように使用させているかを観察したり、実践することが大切である。		
【使用教科書・教材・参考書】 □					
NPO法人アデック出版局 発行 Color Master Basic 色彩士検定 3級対応テキスト					

科目名 (英)	衛生法規 (Health Regulation)	必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1年	担当教員	横山 実
		授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻						
教員の略歴	昭和48年3月 東北大学農学部卒業、48年4月より平成22年4月まで宮城県に就職、その間県境生活部食と暮らしの安全推進課長などを歴任						
授業の学習内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・法令を学ぶための基礎 ・製菓衛生師法、食品安全基本法、食品衛生法、食品表示法の概要 ・その他、健康に関する法令の概要 						
到達目標	「食の安全安心」に関する法令を重点に、公衆衛生に係る法令の理解を図る。						
評価方法と基準	1) 定期試験100%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	製菓衛生師法の概要が理解できる	免許取得フローの整理
2	/	講義	製菓衛生師法の概要が理解できる	免許取得フローの整理
5	/	講義	製菓衛生師法の概要が理解できる	免許取得フローの整理
3	/	講義	食品安全基本法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理
4	/	講義	食品安全基本法の概要が理解できる	同上
6	/	講義	食品衛生法の概要が理解できる	同上
7	/	講義	食品衛生法の概要が理解できる	同上
8	/	講義	食品表示法の概要が理解できる	表示事項の整理、
9	/	講義	地域保健法の概要が理解できる	法の目的、主な内容について整理
10	/	講義	健康増進法の概要が理解できる	同上
11	/	講義	食育基本法の概要が理解できる	同上
12	/	講義	感染症予防法を習得できる	同上
13	/	講義	その他の衛生法規を習得できる	
14	/	試験	期末試験	
15	/	講義	試験解説と全体のまとめ	
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
製菓衛生師全書P.1～68 日本菓子教育センター発行				

科目名 (英)	公衆衛生学 (Public Health)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	横山 実
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 火曜日3限目
教員の略歴	昭和48年3月 東北大学農学部卒業、48年4月より平成22年4月まで宮城県に就職、その間県境生活部食と暮らしの安全推進課長などを歴任						
授業の学習内 容	我が国の健康状況と共に環境等のかかわりを学び、公衆衛生について学んでいく。						
到達目標	食品の安全性と食生活の重要性を理解する上で、我が国の健康状況とともに環境等のかかわりなど広い意味での公衆衛生について理解を深めることができる。						
評価方法と基準	1)筆記試験100%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	公衆衛生学の概要 公衆衛生の歴史と現状について理解できる	免許取得フローの整理
2	/	講義	公衆衛生学の概要 衛生行政について、保健所の機能・業務について理解できる	衛生行政、主な内容について整理
3	/	講義	公衆衛生学の概要 衛生統計を習得できる	衛生統計の整理
4	/	講義	環境衛生 環境衛生を理解し、環境衛生の意義を習得できる	環境衛生、主な内容について整理
5	/	講義	環境衛生 環境と健康 上下水道、室内、衣服その他の衛生について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
6	/	講義	環境衛生 環境と健康 廃棄物の処理、衛生害虫について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
7	/	講義	環境衛生 環境と健康 廃棄物の処理、衛生害虫について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
8	/	講義	環境衛生 環境と健康 廃棄物の処理、衛生害虫について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
9	/	講義	環境衛生 公害、地球温暖化等の環境問題について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
10	/	講義	環境衛生 公害、地球温暖化等の環境問題について理解できる	環境衛生、主な内容について整理
11	/	講義	感染症 感染症の予防方法を習得できる	感染症について整理
12	/	講義	生活習慣病について理解できる 労働衛生 作業環境と健康について理解できる	生活習慣病について整理
13	/	講義	生活習慣病について理解できる 労働衛生 作業環境と健康について理解できる	生活習慣病について整理
14	/	試験	後期試験	
15	/	講義	試験の解説とまとめ	
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 製菓衛生師全書 日本菓子教育センター発行				

科目名 (英)	食品学 (Food Science)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	田端 真理子
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・実 習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 月曜日 3限目
教員の略歴	平成2年～信越化学工業株 平成15年～ABCookingStudio 平成21年～Cookingstudioまるくとめーる 平成23年～28年盛岡誠桜高等学校講師 製菓衛生士 栄養士 平成12年家庭・保健中学高校1種教員免許取得						
授業の学習内容	教科書に書かれている内容をしっかり読みこみ、把握できる。また、食品成分表から必要な情報を見つけ出せる力を身に付けることができる。そのためには、まずは自身の食生活の把握からはじまり、検証を重ねる事によって正しい食生活を自ら実践していくことができる。						
到達目標	基本的な食品学の知識をしっかりと身につけることができる。そのうえで正しい食生活を送る習慣も習得し、更には新たな提案もできる。						
評価方法と基準	1) 定期試験50% 2) レポート(毎授業実施)50%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	食品学の概要 食品について理解できる	
2	/	講義	食品学の概要 食品について理解できる	レポート
3	/	講義	食品の種類と成分①を習得できる	レポート
4	/	講義	食品の種類と成分②を習得できる	レポート
5	/	講義	食品の分類と特性①を習得できる	レポート
6	/	講義	食品の分類と特性②を習得できる	レポート
7	/	演習	食品の分類と特性③を習得できる	レポート
8	/	講義	食品の分類と特性①が理解できる	レポート
9	/	講義	食品の分類と特性②が理解できる	レポート
10	/	講義	食品の変質とその防止① 変質、防止について理解できる	レポート
11	/	講義	食品の変質とその防止② 保存方法について理解できる	レポート
12	/	講義	食品の生産と消費① 消費構造の変化、食品生産について理解できる	レポート
13	/	講義	食品の生産と消費② 生産、輸入、流通価格について理解できる	ワークシート
14	/	試験	前期本試験	テスト
15	/	講義	試験振り返り	ワークシート
準備学習 時間外学習			食品成分表を常日頃、活用して食に対しての意識を高めていく	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
製菓衛生師全書 日本菓子教育センター発行 オールガイド食品成分表 実教出版編修部発行				

科目名 (英)	食品衛生学 (Public Health)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	横山 実
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 前・後・通 年・集中等 曜日・時限 火曜日 3限目
教員の略歴	昭和48年3月 東北大学農学部卒業、48年4月より平成22年4月まで宮城県に就職、その間県境生活部食と暮らしの安全推進課長などを歴任						
授業の学習内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生の意義について ・食中毒等食品危害について ・食品衛生管理について 						
到達目標	飲食による危害とその要因を理解すると共に、危害発生防止の為の衛生管理の重要性と、その手法について理解する。						
評価方法と基準	1) 定期試験100%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	食品衛生の意義、重要性について理解できる	
2	/	講義	食品衛生の意義、重要性について理解できる	
3	/	講義	食中毒の概要について理解できる (食中毒の発生状況、原因物質、微生物による食中毒)	食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
4	/	講義	食中毒の概要について理解できる (食中毒の発生状況、原因物質、微生物による食中毒)	食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
5	/	講義	食中毒の概要について理解できる (化学物質、自然毒食中毒)	食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
6	/	講義	食中毒の概要について理解できる (化学物質、自然毒食中毒)	食中毒原因物質の特徴及びその予防法を整理
7	/	講義	食品添加物の概要が理解できる (食品添加物の種類と目的)	用途と主な物質、使用基準を整理
8	/	講義	食品添加物の概要が理解できる (食品添加物の種類と目的)	用途と主な物質、使用基準を整理
9	/	講義	食品添加物の概要が理解できる (使用制限等規格基準と表示)	同上
10	/	講義	有害化学物質について理解できる (環境汚染と食品衛生、農薬等の食品残留)	同上
11	/	講義	衛生管理の重要性について理解できる (食品の衛生的取り扱い、施設・設備の衛生管理)	管理運営基準を調べておく
12	/	講義	衛生管理の重要性について理解できる (食品営業者の責務、HACCP手法)	
13	/	講義	衛生管理の重要性について理解できる (食品の保存と表示)	
14	/	試験	期末試験	
15	/	講義	試験解説と全体のまとめ	
準備学習 時間外学習			予習と復習で理解を深める	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
製菓衛生師全書P.156～208 日本菓子教育センター発行				

科目名 (英)	栄養学 (Nutritional Science)		必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	田端 真理子
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・通年・集中等 曜日・時限 月曜日 4限目
教員の略歴	平成2年～信越化学工業(株) 平成15年～ABCookingStudio 平成21年～Cookingstudioまるくめーる 平成23年～28年盛岡誠桜高等学校講師 製菓衛生士 栄養士 平成12年家庭・保健中学高校1種教員免許取得							
授業の学習内容	基本的な食品学の知識を身につけたところに、栄養学を学ぶことで栄養について日常的に考えられる習慣をつけていけることができる。更には、基礎的な栄養計算も取得し自分の作るお菓子やパンについて栄養学的にとらえることができる。							
到達目標	基本的な栄養学の知識を身につけることができる。日常的に食について考えられる習慣を身につけたことにより、商品開発等を栄養学の面からとらえることができる。							
評価方法と基準	1) 定期試験50% 2) レポート(毎授業実施)50%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義	栄養学について概要が理解できる	
2	/	講義	栄養学について概要が理解できる	レポート
3	/	講義	栄養素の機能① 栄養素の働き i が理解できる	レポート
4	/	講義	栄養素の機能② 栄養素の働き ii が理解できる	レポート
5	/	講義	栄養素の機能③ 基礎食品 i が理解できる	レポート
6	/	講義	栄養素の機能④ 基礎食品 ii が理解できる	レポート
7	/	講義	栄養の消化と吸収①が理解できる	レポート
8	/	講義	栄養の消化と吸収②が理解できる	レポート
9	/	講義	栄養の消化と吸収③が理解できる	レポート
10	/	講義	栄養の消化と吸収④が理解できる	レポート
11	/	講義	栄養の摂取①摂取基準、消費量が理解できる	レポート
12	/	講義	栄養の摂取②国民健康、栄養調査が理解できる	レポート
13	/	講義	栄養の摂取③栄養成分表示が理解できる	ワークシート
14	/	試験	前期本試験	テスト
15	/	講義	試験振り返り	ワークシート
準備学習 時間外学習			食事の摂取エネルギーを考えながら、購入できる習慣づけていく	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
製菓衛生師全書 日本菓子教育センター発行 オールガイド食品成分表 実教出版編修部発行				

科目名 (英)	調理実習 (Practice for Basic cooking)		必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1年	担当教員	鈴木 好文
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限
教員の略歴	平成27年～カフェ・パティシエ科教務 平成20年製菓衛生士取得後ホテル等でパティシエとして勤務 平成21年1級菓子製造技能士取得							
授業の学習内容	素材についての知識や役割を学んだ上で実習していきます。 失敗の原因は何か？成功へのポイントは？ 失敗例と成功例を比べ、なぜそうなるのかを考えていきます。							
到達目標	製菓の基本を理論的に学ぶことで、同じ配合でも作り方によって食感の違い、受ける印象の違いがわかるようになる。							
評価方法と基準	1) 定期試験 筆記40%・実技40% 2) 授業態度と参加度20%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	チョコレートについて 産地や出来上がるまでの工程を習得できる	チョコレートについて復習
2	/	実習	乳化の方法を習得できる パヴェ・ショコラ	
3	/	実習	バターと生地を習得できる チョコレートサブレ	バターと生地についてまとめる
4	/	演習	ガトーショコラが習得できる	バターと生地についてまとめる
5	/	実習	シュー菓子が作れるようになる①	小テスト
6	/	演習	シュー菓子が作れるようになる②	商品を理解する(商品説明・価格)
7	/	実習	きめの細かいロール生地ができるようになる ベルギーショコラロール	
8	/	実習	マカロンが習得できる	商品を理解する(商品説明・価格)
9	/	実習	マカロンが習得できる	
10	/	実習	コース料理について 冷菓 グラニテ、パルフェ (パルフェグラッセ)が作ることができる	
11	/	実習	アイスクリーム・氷菓について 衛生基準が理解できる 冷菓 アイ スクリーム、シャーベット(マチエドニア)	小テスト
12	/	実習	きめの細かいロール生地ができるようになる	試験課題自主練習
13	/	実習	筆記・実技試験対策 シュー生地 チョコレートについて理解を深めることが	試験課題自主練習
14	/	試験	前期本試験 シュークリーム作成	
15	/	実習	前期試験振り返り	
準備学習 時間外学習			小テストにより理論の理解を深め、クオリティーの高い商品づくりを目指す。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	調理実習 (Practice for Basic cooking)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	鈴木 好文
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限
教員の略歴	平成27年～カフェ・パティシエ科教務 平成20年製菓衛生士取得後ホテル等でパティシエとして勤務 平成21年1級菓子製造技能士取得						
授業の学習内 容	古典的な伝統菓子やアシェットデセールを通して、原材料と食品の取り扱い方を学ぶ。						
到達目標	原材料や食品の特性を知り、菓子を作る上での正しい取り扱い方を習得できる。						
評価方法と基準	1.定期試験60% 2.授業態度と参加度40%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	ショートケーキ チョコレート ナッペを習得できる	ナッペ練習
2	/	実習	フォレノワールを習得できる	ルセット見直し、まとめ
3	/	実習	チョコレートムースを習得できる	ルセット見直し、まとめ
4	/	実習	アルザシエンヌを習得できる	ルセット見直し、まとめ
5	/	実習	パンデピスを習得できる	ルセット見直し、まとめ
6	/	実習	コロンビエを習得できる	ルセット見直し、まとめ
7	/	実習	シフォンケーキを習得できる	ルセット見直し、まとめ
8	/	実習	ブロワイエを習得できる	ルセット見直し、まとめ
9	/	実習	ショップ演習準備	ルセット見直し、まとめ
10	/	実習	お米のタルトを習得できる	ルセット見直し、まとめ
11	/	実習	シフォンケーキを習得できる	ルセット見直し、まとめ
12	/	実習	デコレーションケーキを習得できる	テスト勉強
13	/	実習	デコレーションケーキを習得できる	テスト勉強
14	/	試験	後期試験	テスト見直し
15	/	実習	試験解説	テスト見直し
準備学習 時間外学習			ルセットの見直しによって原材料と食品の取り扱い方を復習する	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	ビバレッジ (Practice for Beverage)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	五十嵐佑
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・(演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 水曜日1~2限 目
教員の略歴	平成27年~瀬清月記 ゲストハウス、市営施設内カフェ・食堂等の立ち上げに携わる経験有り 平成14年日本ソムリエ協会認定ソムリエ取得							
授業の学習内 容	紅茶(ストレート、ミルク、煮出し、ブレンド)、ノンアルコールカクテル(考案、政策、提供まで)							
到達目標	卒業後の勤務地で即戦力と判断されるために、飲料の売り上げが店舗に大きな影響を与えることを学び、紅茶のテイastingによる味覚の強化、ノンアルコールカクテル製作の実践で製品の完成予想から逆算して構成ができるように考えられるようにする。そして、サービス実践で、顧客が印象に残る提供者になれる基礎を掴むことができる。							
評価方法と基準	試験はカクテルコンペティション(実技)。2日に分けて実施(80%) 授業態度・参加度(20%)							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	演習	紅茶(ストレート) * 茶葉による味の違いを習得できる	茶葉による味の違いをノートにまとめる
2	/	演習	紅茶(ミルクティー、煮出し) * 作り方のよる味の違いを知ることができる	紅茶(ミルクティー、煮出し)作り方のよる味の違いをノートにまとめる
3	/	演習	紅茶(ブレンド)既存のブレンドティーをテイasting、ブレンド実践できる	ブレンドティーの味をノートにまとめる
4	/	演習	飲料メニュー F/Bコストの考え方の違い、メニューの作り方を習得できる	飲料メニュー作成
5	/	演習	飲料メニュー F/Bコストの考え方の違い、メニューの作り方を習得できる	飲料メニュー作成
6	/	演習	飲料メニュー F/Bコストの考え方の違い、メニューの作り方を習得できる	飲料メニュー作成
7	/	演習	飲料メニュー F/Bコストの考え方の違い、メニューの作り方を習得できる	飲料メニュー作成
8	/	演習	ノンアルコールカクテル(1)カクテルの製作方法を知り実践できる	ノンアルコールカクテル商品考案
9	/	演習	ノンアルコールカクテル(2)商品考案することができる	ノンアルコールカクテル商品考案
10	/	演習	ノンアルコールカクテル(3)製作、調整することができる	ノンアルコールカクテル商品考案
11	/	演習	ノンアルコールカクテル(4)実演練習ができる	ノンアルコールカクテル実演練習
12	/	演習	後期本試験(1)	ノンアルコールカクテル実演練習
13	/	演習	後期本試験(2)	
14	/	演習	ノンアルコールカクテル(5)実演練習ができる	ノンアルコールカクテル実演練習
15	/	演習	まとめ(サービス実演による授業)	
準備学習 時間外学習			完成度の高い商品を生み出す基礎を身につける。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 適宜プリントなどを配ります。				

科目名 (英)	バリスタ実習 (Practice for Barista)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	石山 悠介
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・実 習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 目
教員の略歴	平成29年～ダイニングカフェ noon 店長。平成19年～有限会社 ネルソン 勤続 10年 イービーンズ店 店長							
授業の学習内 容	各種器具を使った抽出、その評価の方法を学ぶ。エスプレッソマシンの扱い方の基本。							
到達目標	コーヒー抽出にフォーカスして授業を進める。座学で理論を学び、抽出を実際に行って検証。知識、技術、経験を重ねていく。微妙な味の変化にも気付く味覚を鍛えていく。							
評価方法と基準	1)定期試験 筆記45%・実技40% 2)授業態度と参加度15%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	オリエンテーション スペシャルティ ユモディティの飲み比べ	
2	/	実習	抽出実習①レシオ / エスプレッソドリンクテイスティング	
3	/	実習	抽出実習①レシオ / エスプレッソドリンクテイスティング	
4	/	実習	抽出実習②器具による風味の違い /エスプレッソマシンの構造・抽出の仕組み	器具の名称を覚える
5	/	実習	抽出実習②器具による風味の違い /エスプレッソマシンの構造・抽出の仕組み	器具の名称を覚える
6	/	演習	抽出実習③温度による風味の違い / エスプレッソマシンの扱い方	温度による風味の違いをまとめる
7	/	実習	抽出実習③温度による風味の違い / エスプレッソマシンの扱い方	温度による風味の違いをまとめる
8	/	実習	抽出実習④グラインドサイズ・グラインダーによる違い / エスプレッソ抽出① ドーミング・タンピング	グラインダーによる違いをまとめる
9	/	実習	抽出実習④グラインドサイズ・グラインダーによる違い / エスプレッソ抽出① ドーミング・タンピング	グラインダーによる違いをまとめる
10	/	実習	抽出実習⑤抽出時間による変化 / エスプレッソ テイスティング①	抽出時間による変化をまとめる
11	/	実習	抽出実習⑥素材の違いによる変化 / エスプレッソ テイスティング②	素材時間による変化をまとめる
12	/	実習	抽出実習⑦濃度・収率について / エスプレッソ シルクピバレッジ①	濃度・収率についてまとめる
13	/	実習	抽出実習⑧焙煎・焙煎度合いによる違い / エスプレッソマシン オープン・クローズ①	焙煎・焙煎度合いによる違いをまとめる
14	/	実習	前期本試験	
15	/	実習	抽出実習⑨カップpingの重要性 / エスプレッソマシン オープン・クローズ②	
準備学習 時間外学習			習得した知識を反復することで、確実に知識を身につける。	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
コーヒー検定教本・新しいバリスタのかたち等				

科目名 (英)	製菓理論 ※オムニバスにて開講 (Basic confection Practice)		必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1年	担当教員	田邊ともみ
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 木曜日1~3限 目
教員の略歴	平成31年～アトリエドゥパティスリーシェフ 勤務 製菓衛生士							
授業の学習内容	製菓の基礎から学ぶ。基本なくしては応用には至らないので製法、材料の基礎知識、製菓理論を丁寧に進めます。実習を通し反復することで基本なお菓子を作ることができる。さらに食品を扱う上で最も大切な衛生面も意識することで現場で求められる人材に近づくことができる。							
到達目標	製菓の基本製法の一つとして一人でジェノワーズを状態良く30分以内で仕込めるようになる。製菓材料の知識、卵、バター、砂糖の基礎知識を習得できる。							
評価方法と基準	1) 定期実技試験 80% 2) 定期筆記試験 10% 3) 授業態度、出席日数 10%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	4月18日	実習	実習について・プリンアラモード・ 絞りの練習	レポート
2	4月25日	実習	フルーツロール(ジェノワーズの原理を理解できる)	実習製品の製法、原価計算をまとめる
3	5月9日	実習	オムレットケーキ(ジェノワーズの応用を習得できる)	
4	5月16日	実習	クッキー3種(バターの扱いを学ぶことができる)	
5	5月23日	実習	シューアラクレーム(パータシューの原理をつかむことができる)	
6	5月30日	実習	シューアラクレーム(パータシューの原理をつかむことができる)	
7	6月6日	実習	シャルロットフレーズ(メレンゲの原理を学ぶことができる)	
8	6月13日	実習	シャルロットフレーズ(メレンゲの原理を学ぶことができる)	
9	6月27日	実習	シャンティーフロマージュ(ムースの扱いを学ぶことができる)	
10	7月4日	実習	ムースココ(ダックワーズを製法を学ぶことができる)	
11	7月11日	実習	ヴェリーヌオランジュ(コンフィチュールの製法を学ぶことができる)	
12	7月18日	実習	タルトミルティーユ(フォンサージュを学ぶことができる)	
13	8月29日	実習	前期本試験対策	試験に向けて自主学習
14	9月5日	試験	前期本試験 ・ (ジェノワーズ、絞り3種)、製菓理論	
15	9月12日	講義・実習	前期本試験解説 ・ ウィークエンドシトロン(焼き菓子学ぶことができる。)	
準備学習 時間外学習			授業内容の製法の清書と原価計算	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	製菓理論 ※オムニバスにて開講 (Basic confection Practice)		必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1年	担当教員	鈴木 好文
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等
教員の略歴	平成27年～カフェ・パティシエ科教務 平成20年製菓衛生士取得後ホテル等でパティシエとして勤務 平成21年1級菓子製造技能士取得							
授業の学習内容	「高校の先生にお菓子を贈るプロジェクト」、「ショップ演習」、「学園祭」、「ミュージカル(社会貢献(募金)活動)」で使用する焼き菓子を作ります。基本的なフランス菓子を学びながら商品の梱包まで、相手に届けるお菓子という意識を持って丁寧な商品づくりを目指します。							
到達目標	学校のイベントを通じて、相手に喜ばれる商品づくりが出来るようになる。 感謝の気持ちを商品に込めて作れるようになる。							
評価方法と基準	「製菓実習1」田邊先生担当授業内で行う。							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	ラッピング講座 ラッピングの基礎が習得できる	ラッピングの復習
2	/	実習	高校の先生に近況報告プロジェクト 感謝の気持ちを伝えることができる	
3	/	実習	フルーツケーキ、サブレ(プレーン・チョコチップ)、 ガレットブルトンヌ、ブラウニー、フロランタン	レシピをまとめる
4	/	実習	ラッピング講座 ラッピングの基礎が習得できる	ラッピングの復習
5	/	実習	フルーツケーキ、サブレ(プレーン・チョコチップ)、 ガレットブルトンヌ、ブラウニー、フロランタン	レシピをまとめる
6	/	実習	フルーツケーキ、サブレ(プレーン・チョコチップ)、 ガレットブルトンヌ、ブラウニー、フロランタン	レシピをまとめる
7	/	実習	バターと生地の関係が理解できる パートフィユテ、パートシュクレ	パートフィユテの折り込み
8	/	実習	バターと生地の関係が理解できる パートフィユテ、パートシュクレ	パートフィユテの折り込み
9	/	実習	パートシュクレが作れるようになる タルト	バターと生地の関係についてまとめる
10	/	実習	パートフィユテが作れるようになる パルミエ	バターと生地の関係についてまとめる
11	/	実習	ミュージカルへの取り組み フルーツケーキ のフルーツ漬け・フロランタンサブレ	
12	/	実習	ミュージカルへの取り組み ビスキュイショコラ 乳化の仕方を習得できる	乳化についてまとめる
13	/	実習	ミュージカルへの取り組み トマトジャム ゲル化の条件が習得できる	ゲル化の条件についてまとめる
14	/	実習	ミュージカルへの取り組み無花果のパウンドケーキ バターのクリーム性を習得できる	バターの性質についてまとめる
15	/	実習	ミュージカルへの取り組み お米のフロランタン バターの可塑性、ショートニング性が理解できる	バターの性質についてまとめる
準備学習 時間外学習			贈られた側の気持ちになって、丁寧な商品づくりと包装を心掛け、相手に喜ばれる商品づくりを目指す。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ お菓子の由来物語				

科目名 (英)	製菓実習 ※オムニバスにて開講 (Basic confection practice)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	田邊ともみ
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 木曜日1~3限 目
教員の略歴	平成11年~シベール主任歴任、平成23年~お菓子教室主催・各々市町村事業などでの講習会、講座などの講師を務める。							
授業の学習内 容	菓子作りそれぞれの材料の特徴、性質を学び、理解を深めたうえで、製法を身につけていく。そして、食品を扱う 上での衛生を意識するよう学ぶ。							
到達目標	デコレーションケーキを一人一台きれいに作れるようになる。(ジェノワーズ、ナッペ、絞り、パイピング、テンパ リング)							
評価方法と基準	1)定期試験70% 2)授業態度と参加度30%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	スフレロール/絞り、ナッペができる	絞り、ナッペの練習
2	/	実習	絞り、ナッペができる	絞り、ナッペの練習
3	/	実習	絞り、ナッペができる	絞り、ナッペの練習
4	/	実習	シャルロットポワールができる	レポート
5	/	実習	フルーツタルトができる	レポート
6	/	実習	オペラ①ができる	レポート
7	/	実習	オペラ②ができる	レポート
8	/	実習	ムースショコラができる	レポート
9	/	実習	ムースショコラができる	レポート
10	/	実習	ミルフィーユができる	レポート
11	/	実習	ミルフィーユができる	レポート
12	/	実習	クリスマスケーキができる	試験課題練習
13	/	実習	試験対策	試験課題練習
14	/	試験	後期試験	
15	/	実習	試験解説	
準備学習 時間外学習			何度も反復することでできてきます。前期の内容も復習しながら授業を進めていきます。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	製菓実習 ※オムニバスにて開講 (Basic confection practice)		必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	鈴木好文
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限
教員の略歴	平成27年～カフェ・パティシエ科教務 平成20年製菓衛生士取得後ホテル等でパティシエとして勤務 平成21年1級菓子製造技能士取得							
授業の学習内容	学校のイベントを通じて、お客様に喜んでもらえる商品づくりとラッピングを実践で学ぶ。							
到達目標	「大切な人に贈る商品」を常に心がけた丁寧で衛生的な作業ができるようになる。							
評価方法と基準	田邊先生の「製菓実習3」授業内で実施する。							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	無花果パウンド・クッキー生地・フロランタン生地が習得できる。	クリーミング性についてまとめる
2	/	実習	無花果パウンド・クッキー生地・フロランタン生地が習得できる。	
3	/	実習	無花果パウンド・クッキー生地・フロランタン生地が習得できる。	
4	/	実習	ミュージカル準備 トマトジャム・無花果のパウンドケーキが習得できる	ゲル化の条件についてまとめる
5	/	実習	ミュージカル準備 トマトジャム・無花果のパウンドケーキが習得できる	
6	/	実習	ミュージカル準備 お米のフロランタン・さつまいもクッキーができる	ショートニング性についてまとめる
7	/	実習	ミュージカル準備 お米のフロランタン・さつまいもクッキーが習得できる	ショートニング性についてまとめる
8	/	実習	ミュージカル準備 お米のフロランタン・さつまいもクッキーが習得できる	
9	/	実習	パイ生地 可塑性が理解できる	可塑性についてまとめる
10	/	実習	パイ生地 パルミエが習得できる	可塑性についてまとめる
11	/	実習	パイ生地 ミルフィーユが習得できる	可塑性についてまとめる
12	/	実習	高校の先生に焼き菓子を贈るプロジェクト進物用商品が作れるようになる	
13	/	実習	高校の先生に焼き菓子を贈るプロジェクト進物用商品が作れるようになる	
14	/	実習	2/1・2(土・日)We are SCA!準備	
15	/	実習	2/1・2(土・日)We are SCA!準備	
準備学習 時間外学習			常に「大切な人に贈る商品づくり」を心がけられる人物になるように。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ お菓子の由来物語				

科目名 (英)	製パン実習 (Practice for baking)		必修 選択	必修・選択 必修・選択等	年次	1年	担当教員	小島 賢二
	学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限
教員の略歴	平成22年～株式会社メゾンカイザー仙台 代表取締役							
授業の学習内容	実技を中心とした内容を常に反復するスタイルにより、基礎的な技術を学ぶ授業になります。							
到達目標	基本成型のまらめと食パンの製造に伴う技術とスピードを身につけることができる。 作業としてのパンづくりを身につけることができる。							
評価方法と基準	1)実技試験 100%							

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	自己紹介、行動目標設定、パン屋とは、パン屋さんになることが理解できる	
2	/	実習	パン作りの基本を学ぶ(パンの取り扱い、道具、製造基礎知識、基本的な成形を理解する)	パン作りの基本をノートにまとめる
3	/	実習	パン作りの基本を学ぶ(パンの取り扱い、道具、製造基礎知識、基本的な成形を理解する)	パン作りの基本をノートにまとめる
4	/	実習	パン作りの基本を学ぶ(パンの取り扱い、道具、製造基礎知識、基本的な成形を理解する)	パン作りの基本をノートにまとめる
5	/	実習	食パンの製造の仕方が習得できる(計量、仕込み、発酵、分割、成形、焼成、仕上げ)	食パン自主練習
6	/	実習	食パンの製造の仕方が習得できる(計量、仕込み、発酵、分割、成形、焼成、仕上げ)	食パン自主練習
7	/	実習	食パンの製造の仕方が習得できる(計量、仕込み、発酵、分割、成形、焼成、仕上げ)	食パン自主練習
8	/	実習	クロワッサンの製造法が習得できる(計量、仕込み、発酵、分割、成形、焼成、仕上げ)	クロワッサン自主練習
9	/	実習	クロワッサンの製造法が習得できる(計量、仕込み、発酵、分割、成形、焼成、仕上げ)	クロワッサン自主練習
10	/	実習	バゲットの製造法が習得できる(計量、仕込み、発酵、分割、成形、焼成、仕上げ)	バゲット自主練習
11	/	実習	バゲットの製造法が習得できる(計量、仕込み、発酵、分割、成形、焼成、仕上げ)	バゲット自主練習
12	/	実習	食パン、クロワッサン、バゲットの製造ができる	テスト課題の練習
13	/	実習	食パン、クロワッサン、バゲットの製造ができる	テスト課題の練習
14	/	試験	前期試験	
15	/	実習	試験振りかえり	
準備学習 時間外学習			反復練習と仕事量で精度を上げる	
【使用教科書・教材・参考書】 □ なし				

科目名 (英)	就職講座 (Hospitality)	必修 選択	必修・選択必修・選択等	年次	1年	担当教員	鈴木好文
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 水曜日3限目
教員の略歴	平成27年～カフェ・パティシエ科教務 平成20年製菓衛生士取得後ホテル等でパティシエとして勤務 平成21年1級菓子製造技能士取得						
授業の学習内容	就職活動の一連の流れ面接、指導、必要書類の書き方や、マナーやコミュニケーションを学び、社会人として必要なスキルとマインドを身につけ、就職活動をスムーズに行える力を身につけます。						
到達目標	就職活動に関して必要なスキルを身につけることに重点を置き、学生が希望する社に内定をいただけることを目標とする。						
評価方法と基準	1)レポート60% 2)出席数40%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	演習	キャリアセンターの役割について学習する	SUCCESS NOTEを予習
2	/	演習	就職活動の流れについて学習する	SUCCESS NOTEを予習
3	/	演習	自己分析・目的意識の明確化について実践する	SUCCESS NOTEを予習
4	/	演習	求人票・サクセスナビの見方について学習する	SUCCESS NOTEを予習
5	/	演習	インターンシップ(業界研修)について	SUCCESS NOTEを予習
6	/	演習	履歴書の書き方、記入例について学習し実践する	SUCCESS NOTEを予習
7	/	演習	志望動機のポイントについて学習する	SUCCESS NOTEを予習
8	/	演習	封筒の宛名の書き方の注意ポイントについて学習する	SUCCESS NOTEを予習
9	/	演習	筆記試験の種類と対策について学習する	SUCCESS NOTEを予習
10	/	演習	面接の受け方について実践する	SUCCESS NOTEを予習
11	/	演習	PRポイントの確認について学習する	SUCCESS NOTEを予習
12	/	演習	面接でよく出る質問について学習と実践をする	SUCCESS NOTEを予習
13	/	演習	敬語について学習する	SUCCESS NOTEを予習
14	/	演習	添え状・挨拶状、お礼状について、理解し実践する	SUCCESS NOTEを予習
15	/	演習	就活について、まとめ	
準備学習 時間外学習			就職活動に必要なスキルを身につける	
【使用教科書・教材・参考書】 <input type="checkbox"/>				
SUCCESS NOTE				

科目名 (英)	進級・卒業制作 (Promotion and Graduation Study)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	小野暢子
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・ 実習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限
教員の略歴	平成11年～シベール主任歴任、平成23年～お菓子教室主催・各々市町村事業などでの講習会、講座などの講師を務める。						
授業の学習内 容	テーマに沿って自分のイメージを作り上げていく。細かな部分、大きな部分、全体のバランスを確認しながらマジパン細工の技法を習得していきます。1人1台の進級制作を作ります。						
到達目標	進級制作としてマジパン細工のデッサンから自分で考え、一人で1台の作品を作りあげていきます。色々なパーツの作り方、マジパンスティックの扱い方、細工に欠かせない技法を含めて習得していきます。						
評価方法と基準	1) 定期試験 作品完成度100%						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	実習	マジパンについて、扱い(こね、のし、丸め等)マジパンスティックの使い方を習得できる	
2	/	実習	マジパンについて、扱い(こね、のし、丸め等)マジパンスティックの使い方を習得できる	
3	/	実習	テーマに沿ったデザインの確認(デッサン)マジパンに慣れる、着色の仕方を習得できる	
4	/	実習	テーマに沿ったデザインの確認(デッサン)マジパンに慣れる、着色の仕方を習得できる	
5	/	実習	色々なパーツの作り方を習得できる	パーツ作成
6	/	実習	色々なパーツの作り方を習得できる	パーツ作成
7	/	実習	土台の焼成。パーツ作りを習得できる	パーツ作成
8	/	実習	土台の焼成。パーツ作りを習得できる	パーツ作成
9	/	実習	パイピング(デッサン)・パイピング練習・パーツ作りを習得できる	パーツ作成
10	/	実習	パイピング(デッサン)・パイピング練習・パーツ作りを習得できる	パーツ作成
11	/	実習	カバーリング・パイピングを習得できる。仕上げ段階。	パイピング
12	/	実習	カバーリング・パイピングを習得できる。仕上げ段階。	パイピング
13	/	実習	仕上げ(組み立て)・パーツ作りマジパン細工を完成させることができる	作品を完成させる
14	/	実習	仕上げ(組み立て)・パーツ作りマジパン細工を完成させることができる	作品を完成させる
15	/	実習	最終仕上げ	
準備学習 時間外学習			細工の技法を様々な場で活用できるようになる	
【使用教科書・教材・参考書】 □				
マジパン細工教本				

科目名 (英)	情報処理 (Practice of Computer)	必修 選択	必修・選択必 修・選択等	年次	1年	担当教員	小野寺幸子
学科・コース	カフェ・パティシエ科 パティシエ&ショコラティエ専攻	授業 形態	講義・演習・実 習等	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期・後期・通 年・集中等 曜日・時限 月曜日 2限目
教員の略歴	昭和59年～株式会社日立製作所で営業・インストラクターを経て、平成11年～東北六県で企業、役所、自衛隊、専門学校、短大ほかでパソコンの研修を担当						
授業の学習内 容	社会に通用する仕事のツールとしてコンピュータは必須です。 Word、Excelの基本操作はもちろん、PowerPointでの発表の場も業種問わず増えています。スマホやタブレットの慣れから キーボードが使えない人がいる現状の中、パソコンの基礎は一番大事です。 簡単な案内文書からチラシやポスター作りへの応用、また企業プロジェクトで必要なExcelの表を自在に操作、編集できるようにする。 Power Pointでは、スライドを思い通りに作成し、様々な場面で自分を表現できるように力をつけていく。 授業を通じて3つのアプリケーションの最低限の基礎をしっかりと使えるようになってほしい。						
到達目標	10分間タイピング 400字以上入力できる 社会で通用するように基本的な文書作成が30分程度で作成できる Power Pointを使用して明確に自分の伝えたいことをスライドに表現ができ、発表できる						
評価方法と基準	1) 定期試験: Word30%(社外文書が50分以内で作成できるか評価) PowerPoint50%(与えられたテーマを盛り込みスライド7枚で表現できるか評価) 2) 態度・提出物: 20%(授業内での課題の取り組みで評価)						

授業計画・内容				
回数	日程	授業形態	学習内容	準備学習 時間外学習(学習課題)
1	/	講義・演習・実技	パソコンの使い方、Wordの基本操作、入力、 文書の基本構成を理解	タイピング練習問題課題①
2	/	講義・演習・実技	文書の効率の良い編集(オートフォーマット、書式設定)	
3	/	講義・演習・実技	便利な機能の使い方、基本文書の作成練習	Word演習問題課題①
4	/	講義・演習・実技	オブジェクト(ワードアート、クリップアート)を活用した 文書作成①	10分間タイピングテスト
5	/	講義・演習・実技	オブジェクト(SmartArt、図、図形)を活用した 文書作成②	Word演習問題課題②
6	/	講義・演習・実技	文書作成のまとめ 総合問題	
7	/	講義・演習・実技	Excelの基本操作、数式、書式設定	タイピング練習問題課題②
8	/	講義・演習・実技	企業プロジェクトデータの編集、印刷を理解	10分間タイピングテスト
9	/	講義・演習・実技	"企業プロジェクト" 例題をもとに入力、作成、完成	
10	/	講義・演習・実技	PowerPointの基本操作、作成、編集、スライ ドショーの実行	
11	/	講義・演習・実技	オブジェクトの挿入、アニメーション、画面切り 替えて表現する	
12	/	講義・演習・実技	まとめとスライド作成の練習	PowerPoint演習問題課題①
13	/	講義・演習・実技	テーマ課題作成実習	テーマ課題準備とWord演習問題③
14	/	試験	後期本試験 Wordでの文書作成テスト	
15	/	演習・実技	PowerPointでの課題作成(発表)提出	10分間タイピングテスト
準備学習 時間外学習			演習問題等で操作をマスターする。	
【使用教科書・教材・参考書】 □ 美教出版株式会社 "ポイントでマスター 基礎からはじめる情報リテラシーOffice2010"				