

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
社会人基礎講座Ⅱ	パティシエ・ベーカリー学科／2年	2026／前期	演習
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		大野 慎司
授 業 の 概 要			
就職活動を控え、これから、社会人になるにあたって、必要なスキルを身につける 3CAN教育の後半として、就職活動を通して社会人に必要なスキルを身につける			
授業終了時の到達目標			
1. 3CAN教育（1. 自己効力感 2. 成長実感 3. 学び続ける習慣）により企業が求める人材を育成する 2. 基礎学力、専門知識を将来社会において発揮することができるための汎用的能力の育成 3. 目標を設定し管理することによって、自己成長を実感させ、将来設計ができるようになる			
実務経験有無	実務経験内容		
時間外に必要な学修			
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて、就職のしおりに目を通す			
回	テ ー マ	内 容	
1	企業訪問/就職試験について/ 企業が欲しい人材/自己分析	企業が求める人材の理解と自分を理解する	
2	グループディスカッション・ワーク	ディスカッション（インバケット思考） ～聴く力をつけ、いい質問をする～ 1. グループワーク 2. Win-Winの関係	
3	就職や社会におけるSNSの活用 ・ SNSを就職活動に役立てる方法と 注意点について理解する ・ SNSが扱う個人情報や社会でどう 関わっているのかを、法律的な観点 から理解する ・ 「著作権」や「肖像権」への意識 を高める。 ・ SNSやWeb上で写真や動画を扱う際 の注意点を理解する	1. SNSとはどのようなものか 2. SNSを利用した就職活動の方法例 3. SNSの利用を誤った場合の失敗例 （後半） ・ 著作権とは？ ・ 肖像権とは？ ・ SNSへ画像や動画を投稿する際の注意点	
4	就職活動の確認	企業研究、求人確認等	
5	新聞を通して、情報の入手の仕方 や、新聞の読み方を学ぶ	①仕事に必要な基礎能力とは ②基礎能力向上に新聞がなぜ役立つか ③新聞と他メディアの違い ④慣れない新聞の読み方 ⑤1日10分で基礎能力のトレーニングになる新聞の使い方	
6	就職活動の確認	各自の活動状況を確認し、企業研修、会社訪問の設定等	

回	テ ー マ	内 容		
7	社会に出たるにあたり必要とされる お金管理について	貯蓄・一人暮らし資金/基礎知識 ①貯蓄の大事さ ?未来でかかる費用について ③給与明細の見方 ④残業時間の計算 ⑤法定労働時間と変形労働時間制 ⑥残業時間を計算する ⑦時間外労働の割増率 ⑧税金について		
8	社会人と学生の違いを理解する	社会人になるということ 学生と社会人の違い		
9～ 15	就職活動実践	就職活動・フォロー		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
就職の手引き		課題・レポート	100.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ベーカリーⅠ		パティシエ・ベーカリー学科／2年	2026／前期	実習
単位数または時間数		必修・選択必修・自由選択		担当教員
2単位（60時間）		必須		十河 健智
授 業 の 概 要				
現場の流れに即したパンづくり				
授業終了時の到達目標				
自ら考えて動き、スムーズに大量生産を行う				
実務経験有無		実務経験内容		
有				
時間外に必要な学修				
次回の授業内容のルセットにて材料、手順を確認する。				
回	テ ー マ		内 容	
1～30	ベーカリー ・総菜パン ・菓子パン		・生地 ・成形 ・焼成 ・袋詰め ・次回の授業案作成	
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価	100.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態	
ベーカリーⅡ	パティシエ・ベーカリー学科／2年	2026／後期	実習	
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員	
2単位（60時間）	必須		十河 健智	
授 業 の 概 要				
・ 現場の流れに即したパン作り				
授業終了時の到達目標				
自ら考えて動き、スムーズに大量生産を行う				
実務経験有無	実務経験内容			
有				
時間外に必要な学修				
次回の授業内容のルセットにて材料、手順を確認する。				
回	テ ー マ	内 容		
1～30	ベーカリー ・ 総菜パン ・ 菓子パン	・ 生地 ・ 成形 ・ 焼成 ・ 袋詰め ・ 次回授業案作成		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価	100.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
創作菓子Ⅰ		パティシエ・ベーカリー学科／2年	2026／前期	実習
単位数または時間数		必修・選択必修・自由選択		担当教員
3単位（110時間）		必須		太田 悠介
授 業 の 概 要				
実際に店舗で販売しているケーキに近いお菓子作り、作業工程を学ぶ。 季節に応じたお菓子を作る。 マジパン細工、パイピング、ショコラの基本技術を学ぶ				
授業終了時の到達目標				
菓子製造業における基礎的・普遍的な技術はもちろんのこと、新たな技術にも柔軟に対応できるようにする。				
実務経験有無		実務経験内容		
有				
時間外に必要な学修				
次回の授業内容のルセットにて材料、手順を確認する。				
回	テ ー マ		内 容	
1-3	フレジェピスターシュ		苺とピスタチオのお菓子	
4-6	タルトフレーズ		苺のタルト	
7-9	タルトシトロン		レモンとライムのタルト	
10-12	フォレノワール		グリオットコンポート、ジェノワーズショコラ、ガナッシュショコラ	
13-15	クレープシュゼット		クレープシュゼット、グラスパニージュ、クレームパティシエール	
16-18	トマトフロマージュ		苺とトマトのコンフィチュール、フロマージュムース	
19-21	キッシュロレーヌ ケーキココアナナ		フォンサージュ、アパレイユ	
22-24	エキゾティックココ		クレームエキゾティック、ムースココ、ビスキュイココ	
25-27	ババオラム		パータババ、ラムシロップ、ラムレザン	
28-30	タルトマンゴー		シュクレ、ダイヤモンドココ、クレームパティシエール、コンポートアナナ	
31-33	ピーチメルバ 桃のショートケーキ		ジェノワーズ、桃のコンポート、パンナコッタ	
34-36	ガトーミュスカ		ジェノワーズ、ナパージュ、ナッペ	
37-39	期末試験試作		オリジナルスイーツの作成	
40-42	期末試験試作		オリジナルスイーツの作成	

回	テ ー マ	内 容		
43- 45	期末試験	オリジナルスイーツの作成		
46- 55	工芸菓子	マジパン細工		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		期末試験	50.0%	
		実習・実技評価	50.0%	

作成者:

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
創作菓子Ⅱ	パティシエ・ベーカリー学 科／2年	2026／後期	実習
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
6単位（180時間）	必須		太田 悠介 岡田 裕人 三井 大介
授 業 の 概 要			
実際に店舗で販売しているケーキに近いお菓子作り、作業工程を学ぶ。 季節に応じたものを作る。 マジパン細工、パイピング、ショコラの基本技術 。			
授業終了時の到達目標			
菓子製造業における基礎的・普遍的な技術はもちろんのこと、新たな技術にも柔軟に対応できるように する。			
実務経験有無	実務経験内容		
有			
時間外に必要な学修			
次回の授業内容のルセットにて材料、手順を確認する。			
回	テ ー マ	内 容	
1～ 3	バタークリーム パイピング	バラの搾り パイピングの基本	
4～ 6	巨峰とシャンパンのジュレ	パールアガーを使ったジュレ	
7～ 9	パイピング バラ	メッセージ書き	
10～ 12	ジャンドゥーヤココ ノワゼッティース	ヘーゼルナッツを使ったお菓子	
13～ 15	パステヤージュ グラスロワイヤル	パステヤージュでハウスを作る	
16～ 18	かぼちゃパイ	かぼちゃを使ったお菓子 パートブリゼ	
19～ 21	テンパリング	チョコレートのテンパリング	
22～ 24	マロニエ	タルトのバリエーション	
25～ 27	マジパンの使い方	マジパンの基本	
28～ 30	デリス・ショコラ・オランジュ	グラサージュ仕上げ	
31～ 33	マジパン ショコラ	マジパンの色づけ テンパリングのマスター	
34～ 36	デリス・ア・ラ・ポワール	ババロワの仕込	
37～ 39	トリュフチョコレート	テンパリング チョコの種類によるトリュフの作り方	
40～ 42	ロイヤルミルクティ	紅茶を使ったお菓子	

回	テ ー マ	内 容		
43～ 45	卒業制作	卒業制作作品のパーツ作り		
46～ 48	パンプキンモンブラン パンプキンブリュレ	ハロウィーンのお菓子		
49～ 51	タルト・オ・ショコラ・キャラメル・サレ	チョコレートとキャラメルの組み合わせ		
52～ 54	卒業制作	卒業制作 作品 パーツ作り		
55～ 57	ケーキ・ア・ワ・フォレノワール	コンフィチュール		
58～ 60	サントノレ フレーズデボワ	シュー生地 絞り		
61～ 63	卒業制作	卒業制作作品用 土台焼成		
64～ 66	フレジェ ブッシュドノエル	クリスマスのお菓子		
67～ 69	卒業制作	卒業制作用 土台 形成		
70～ 72	クリスマスのお菓子	オリジナルクリスマススイーツの製作		
73～ 75	卒業制作	マジパンかぶせ パイピング		
76～ 84	卒業制作	作品制作		
85～ 87	季節のアントルメ	季節感を感じられるアントルメの製作		
88～ 90	卒業制作	作品制作		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		期末試験 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ラッピング		パティシエ・ベーカリー学 科／2年	2026／後期	実習
単位数または時間数		必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）		必須		大野 慎司
授 業 の 概 要				
1. ラッピングの技法を習得する 2. 年中行事を踏まえた贈答の知識を得る				
授業終了時の到達目標				
1. 迅速、丁寧なラッピングができる 2. 贈答の目的にあったラッピングができる				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
包み方の予習・復習				
回	テ ー マ		内 容	
1	ラッピングの基礎知識		1. 動機付け(ラッピングの重要) 2. 色彩の基本知識 3. カッターの扱い 4. 道具の片付け場所確認	
2	ラッピングの基本1～合せ包み～		1. 年中行事とお菓子（4月） 2. カッターの使い方 3. 合わせ包み 用紙サイズ取り 4. 合わせ包み	
3	合せ包みの応用編①		1. 年中行事とお菓子（5月） 2. 合せ包みの練習（より丁寧に） 3. ツータック 4. リボンワーク（横一文字・両面リボン）	
4	合せ包みの応用編②		1. 年中行事とお菓子（6月） 2. 合せ包みの練習（時間をはかって） 3. スリータック 4. リボンワーク（横一文字・片面リボン）	
5	合せ包みの応用編③		1. 年中行事とお菓子（7.8月） 2. 合せ包みの練習（立方体） 3. リボンワーク（十文字）	
6	ラッピングの基本2～風呂敷包み～		1. 年中行事とお菓子（9月） 2. 風呂敷包み（立方体）用紙サイズ取り 3. 風呂敷包み（立方体） 4. リボンワーク（十文字）復習	
7	ショッピング袋の作成		1. 年中行事とお菓子(10月) 2. ハロウィンの飾りを作る 3. ショッピング袋の作成	
8	風呂敷包みをマスターする		1. 年中行事とお菓子（11月） 2. 風呂敷包み（立方体復習） 3. 風呂敷包み（直方体） 用紙サイズ取り 4. 風呂敷包み（直方体）	

回	テ ー マ	内 容		
9	ラッピングの基本 3～斜め包み～	1. 年中行事とお菓子（12月） 2. 斜め包み 用紙サイズ取り 3. 斜め包み		
10	斜め包みをマスターする	1. 年中行事とお菓子（1月） 2. 斜め包み 復習 3. 斜め包みの用紙の柄の出方 4. 斜め包み（柄用紙）		
11	斜め包みをマスターする	1. 年中行事とお菓子（2月） 2. 斜め包み 時間をはかって丁寧に 3. リボンワーク（斜め）		
12	ショッピング袋の作成	1. 年中行事とお菓子（3月） 2. クリスマスPOP作成 3. 袋（マチ有）作成		
13	祝儀と不祝儀に合わせたラッピング	1. 祝儀と不祝儀 2. 合わせ包み 3. 斜め包み		
14～ 15	実技試験	テーマに合わせたラッピングの提案		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
自作プリント 箱 包装紙 リボン セロテープ ハサミ カッターほか		期末試験 実習・実技評価 確認テスト	70.0% 10.0% 20.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
カフェ演習	パティシエ・ベーカリー学科／2年	2026／後期	演習
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		小原 健亮
授 業 の 概 要			
飲料（コーヒー・その他）の基本知識を習得し、カフェの事情やメニュー構成に合わせ、笑顔で迅速に対応できる接客を身に付ける。			
授業終了時の到達目標			
①メニュー、商品づくりの知識の習得と実践 ②ハンドドリップ・エスプレッソ抽出の知識習得と実践 ③カフェ運営における知識習得と接客サービスの習得・実践			
実務経験有無	実務経験内容		
有			
時間外に必要な学修			
授業内容の復習			
回	テ ー マ	内 容	
1	カップリング講義・実習	カップリングの基礎知識とやり方、テイスティングの実践	
2	カップリング実習・感想の発表	カップリングの基礎習得、テイスティングしたコーヒーの意見交換をする	
3	ハンドドリップ講義・実習	抽出の基礎知識、ペーパードリップの実践	
4	ハンドドリップ実践、デザートとのペアリング	ペーパードリップの実践、各種デザートとコーヒーのペアリングの実践	
5	エスプレッソ講義・実習	エスプレッソの基礎習得、家庭用エスプレッソマシンを使った抽出	
6	エスプレッソ講義・実習、デザートとのペアリング	エスプレッソ抽出の実践、各種デザートとペアリングの実践	
7	接客サービス講習・実技 カフェ運営について	接客サービスの基本、カフェ運営における知識と心構え	
8	カフェを想定した接客サービス実践	グループに分かれて、接客サービスを実践する	
9	カフェ演習	スライドによるコーヒーの産地事情を知る	
10	カフェ演習	生産地・品種ごとの味の違いを知る ペーパードリップの応用取得	
11	カフェ演習	精製の違いによる香味変化の検証	
12	カフェ演習	ブレンドの知識習得・実践 各グループのオリジナルブレンド飲み比べ	
13	店舗見学、エスプレッソ抽出の実践	エスプレッソマシンでコーヒーを作る、現場の雰囲気を経験する	
14	店舗見学、エスプレッソ抽出の実践	エスプレッソマシンでコーヒーを作る、現場の雰囲気を経験する	
15	期末試験	筆記試験（全授業内容の中から出題）	

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	課題・レポート	20.0%	
	期末試験	80.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
店舗運営		パティシエ・ベーカリー学 科／2年	2026／後期	講義
単位数または時間数		必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）		必須		元木 美咲
授 業 の 概 要				
本授業では、独立開業に必要な知識とノウハウを実践的に学びます。パティシエ・ベーカリー分野での起業を想定し、起業の基本からターゲット設定、事業計画、資金計画、マーケティング、店舗運営管理までを総合的に学習し、最終的に「夢の店舗計画書（ワクワクノート）」を完成させることを目標とします。授業では他者の意見を取り入れる力を養うため、グループディスカッションも実施。最終回では各自が個人発表を行い、実践的な起業プロセスを体験します。				
授業終了時の到達目標				
・ 店舗開設準備に必要な基本的知識を修得している。 ・ 店舗開設後の法的手続きや運営方針を理解している。 ・ 独自の店舗計画書（ワクワクノート）を作成できる。 ・ 他者の意見を取り入れ、計画内容をブラッシュアップする力を身につけている。 ・ 自らの計画を発表し、的確に説明できる。				
実務経験有無		実務経験内容		
有				
時間外に必要な学修				
・ 授業後、各自の計画書の修正および作業（30分程度推奨）。 ・ リサーチや資料作成など、計画書（ワクワクノート）完成のための追加作業（必要に応じて2～3時間程度）。 ・ 中間シェア・発表資料の準備および提出課題。				
回	テ ー マ		内 容	
1	提出物（計画書、資金計画表、店舗レイアウト案等）		授業の進め方・目標共有／起業の心構えと基本概念（教科書序章・第1章）ワクワクノート概要説明	
2	ターゲットとコンセプト設計		ターゲット設定・ニーズ分析、個人作業＋グループ意見交換	
3	ターゲット設定、ニーズ分析		起業の目的を明確化する	
4	立地とマーケット分析 事業計画書の作り方		立地の重要性・競合分析市場調査を個人でまとめ、グループディスカッション	
5	成功事例、ロールモデルを探す		起業アイデアを作る、起業で失敗しない法則を探す	
6	起業アイデア100個作り		個人の目的、ゴール・経験・成功事例を共有し、グループを作り、発表する	
7	起業アイデアを決め、検証する		検証方法、検証手段	
8	事業計画書を作る		事業計画書の作り方	
9	事業収益の再現性ができるか確認		法人か個人か、アイデア検証ワーク発表	
10	起業を挫折しないためのコツ、完全独立		様々な検証方法を知る	
11	退職後の保険や税金、起業家の当たり前		退職後の保険や税金について学ぶ	
12	夢のお店構想まとめ、発表準備		「ワクワクノート」最終確認完成	

回	テ ー マ	内 容		
13	総まとめ	経理管理の基本、個人シミュレーション+グループ学び共有		
14	中間シェア&仕上げ	計画書（ワクワクノート）中間発表・講師講評／最終仕上げ		
15	個人発表会	各自が「夢の店舗計画書」を発表（10～15分／人＋質疑応答）		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
教科書： 『成功確率が格段に上がる起業の準備』黒石健太郎著（かんき出版） 補助教材： 店舗計画書テンプレート、資金計画表、マーケティングシートなど（適宜配布予定）		筆記試験 個人発表 （ワクワクノート発表） 提出物 （計画書、資金計画表、 店舗レイアウト）	50.0% 40.0% 10.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓フランス語		パティシエ・ベーカリー学 科／2年	2026／後期	講義
単位数または時間数		必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）		必須		丸中 登紀子
授 業 の 概 要				
製菓・製パンの現場で使えるフランス語／菓子名や材料、道具などに関する用語や表現を身につける。				
授業終了時の到達目標				
フランス語で挨拶など簡単な会話ができる。 製菓・製パンに関するフランス語を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
授業内容の予習・復習				
回	テ ー マ		内 容	
1	フランスを知る、フランス語の挨拶 男性名詞・女性名詞／単数、複数		フランスの紹介、日常で使う大切な挨拶 男性名詞、女性名詞／単数、複数の違い	
2	菓子・デザート名の書き方① 【aux】の役割（リンゴのタルト）		菓子名につく【aux】の役割と使い方 2つの材料を繋ぐ【et】	
3	菓子・デザート名の書き方① 【aux】の役割（リンゴのタルト）		菓子名につく【aux】の役割と使い方 2つの材料を繋ぐ【et】	
4	菓子・デザート名の書き方② 【de】の役割（木いちごのジャム）		菓子名につく【de】の役割と使い方 ※【aux】と【de】を使った菓子名まとめ	
5	菓子・デザート名の書き方③ 【形容詞】の形と位置（マロン・グ ラッセ）		【形容詞】の性数一致 【形容詞】の位置 原則に当てはまらない【形容詞】 ※【aux】 【de】 【形容詞】を使った菓子名まとめ	
6	菓子・デザート名の書き方③ 【形容詞】の形と位置（マロン・グ ラッセ）		【形容詞】の性数一致 【形容詞】の位置 原則に当てはまらない【形容詞】 ※【aux】 【de】 【形容詞】を使った菓子名まとめ	
7	菓子・デザート名の書き方④ 【er動詞の過去分詞】（クレープの フランベ） 【er動詞以外の過去分詞】		動詞から作る過去分詞を形容詞として使う 【er動詞の過去分詞】の作り方 【er動詞以外の過去分詞】の作り方	
8	菓子・デザート名の書き方④ 【er動詞の過去分詞】（クレープの フランベ） 【er動詞以外の過去分詞】		動詞から作る過去分詞を形容詞として使う 【er動詞の過去分詞】の作り方 【er動詞以外の過去分詞】の作り方	
9	菓子・デザート名の書き方⑤ 【～地方風】（アルザス風～）		地方名や人名が付いた菓子名の書き方	
10	ソースとクーリ		ソースとクーリの違い	
11	菓子・デザート名の書き方まとめ		上記内容のまとめ	
12	ルセットを読む①		料理名、材料を読む	

回	テ ー マ	内 容		
13	ルセットを読む②	作り方に関する動詞		
14	期末試験	期末試験		
15	試験を振り返る	試験を振り返る		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
「新・現場からの製菓フランス語」塩川由美・藤原知子著 IECF		課題・レポート	30.0%	
		課題・レポート	10.0%	
		期末試験	60.0%	

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
ビジネスマナー	パティシエ・ベーカリー学科／2年	2026／後期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）	必須		大野 慎司
授 業 の 概 要			
Ⅰ. 基本的な社会の仕組み・経済用語・ビジネス用語を理解して社会人として必要な基本的な知識を習得する。 Ⅱ. 社内外の人との良好な人間関係を築くために、適切な敬語表現を活用し、正確なビジネス文書を作成し、様々なビジネスシーンでの状況対応ができる幅広い知識・技能を習得する。 Ⅲ. 指示された仕事を遂行するために、職場のマナー、来客応対、電話応対の基本、結婚・弔事のマナー、文書の取り扱いなどの知識・技能を習得する。			
授業終了時の到達目標			
Ⅰ. 社会人常識マナー検定3級取得 Ⅱ. 就職活動期から学生の常識は通用しなくなることを自覚し、正しい社会常識、ビジネスマナー、コミュニケーションを学び、活用する。 また、社会・組織の一員として必要不可欠な基本的知識を身につけ、社外内の人と良好な関係を築くために求められるコミュニケーション能力を習得する。			
実務経験有無	実務経験内容		
時間外に必要な学修			
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて予習する。			
回	テ ー マ	内 容	
1	◆動機付け ◆社会人常識マナー検定概要説明 Ⅰ. コミュニケーション	◆動機付けおよび、授業概要説明 ◆検定目標：社会常識マナー検定内容説明 Ⅰ. コミュニケーションとは ビジネスにおけるコミュニケーションとは コミュニケーションの種類 社内コミュニケーション	
2	Ⅰ. コミュニケーション	コミュニケーション向上のポイント 第一印象の重要性 好感をもたれる立ち居振る舞い 挨拶と美しいお辞儀	
3	Ⅰ. コミュニケーション Ⅱ. 社会常識	わかりやすい話し方と上手な聞き方 指示の受け方・報告の仕方	
4	Ⅲ. コミュニケーション②	敬語、丁寧語、謙譲語を使い分ける 職場での言葉遣い	
5	Ⅲ. コミュニケーション②	ビジネス文書の書き方と留意点 社内文書の種類と目的 ビジネス文書の形式と作成ポイント	
6	確認プリントを解く	コミュニケーション章での確認問題を解く	
7	Ⅳ. ビジネスマナー	来客応対 名刺交換	
8	Ⅴ. 電話応対	受け方の基本手順	
9	Ⅵ. 交際業務	慶事マナー 弔事のマナー 病氣見舞いについて理解する	
10	Ⅶ. 文書の受け取り・発送他	文書類の受け取りや発送 郵送方法 オフィス環境整備、事務機器	

回	テ ー マ	内 容		
11	社会人常識マナー検定対策①	過去問題を解き、検定合格のための対策を行う		
12～ 14	社会人常識マナー検定対策②	過去問題を解き、検定合格のための対策を行う		
15	期末試験	前期末試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
I. 社会人常識マナー検定テキスト2・3級 II. 社会人常識マナー検定試験 最新過去問題集		確認テスト 期末試験	30.0% 70.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
テーブルコーディネート		パティシエ・ベーカリー学 科／2年	2026／後期	演習
単位数または時間数		必修・選択必修・自由選択		担当教員
1単位（30時間）		必須		藤川 洋美
授 業 の 概 要				
食空間コーディネートに必要な基本的知識の習得 テーブルコーディネートのプランニングと実践 アフタヌーンティーパーティーの実習				
授業終了時の到達目標				
お客様の事を考えてテーブル及び空間プロデュースの提案ができる。 日本・世界（主に欧州）の季節と行事を把握し、それに合わせた色・小物・食材を考えてコーディネート演出ができる。 紅茶を美味しく淹れ、お菓子と共にテーブルセッティングを行う。				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
次回の授業までに、前回学んだ知識を習得しておく				
回	テ ー マ		内 容	
1	授業概要の説明/テーブルコーディネート・食空間コーディネートの意義・目的		食空間コーディネーター・テーブルコーディネーターの役割 テーブルコーディネートの基礎理論 演出によって得られる「食事の満足度」について	
2	テーブルコーディネートアイテムⅠ		リネン、装飾品の種類、扱い方、演出の仕方の概要 ナプキンワーク	
3	テーブルコーディネートアイテムⅡ		食器・カトラリーの歴史・種類・使い方について	
4	色彩と季節感		色彩で季節を演出する方法について 既習アイテムを使用して季節感を演出する方法を考える	
5	世界（主にヨーロッパ）の行事と関連するお菓子		ヨーロッパ及びアメリカの主な行事と由来・意味を確認 各行事の際に提供される主要なお菓子について （ハロウィン、クリスマス、感謝祭など）	
6	日本の節気と節句Ⅰ 季節を表現する色彩・食材・行事		日本の年間の節気を学習 5節句に合わせた色・花・食事・行事を理解し、テーブルコーディネートをイメージ作成する。	
7	日本と外国のテーブルセッティングの違いを踏まえ、テーブルセッティングをイメージ作成する		各自で、日本と外国の行事を1つ想定し、色彩・使用アイテム・場所・人数・年齢層などを想定し、具体的な空コーディネートを用紙に描写してみる。不足・補足などを適宜行う。	
8	前回イメージ作成したものを発表する		お客様・同僚スタッフに自分の作成したお菓子・イメージしたコーディネートを説明し、お勧めできるようにプレゼンテーションをしてみる	
9	食空間の作り方 西洋・日本・中国のシートアサインの仕方		空間の基本サイズ、アイテムのセッティングの仕方、空間の使い方 場面に応じた座席配置の基準について	
10	日本の伝統料理 国内外でのテーブルマナー（アフタヌーンティ含む）について		日本及び徳島の伝統料理・食習慣の特徴・行事を確認 食事や同席者に合わせたテーブルマナーの基本を習得する	
11	食育・卓育		食育・卓育の役割と大切さについて フードロスを減少するためにできる事を考える	

回	テ　　マ	内　　　　　　容		
12	アフタヌーンティについて 紅茶の美味しい淹れ方	アフタヌーンティの起源と目的についての知識学習 国別アフタヌーンティの様子 紅茶の茶葉と紅茶の淹れ方		
13	アフタヌーンティのテーブルコー ディネート	アフタヌーンティに参加するお客様・季節・人数などを想 定し、テーブルセッティングをグループで実践してみる。		
14	これまで学習した知識の確認と次回 のアフタヌーンティーパーティー準備 の仕方	テーブルセッティングのための基礎知識確認（確認テスト） 知識の再確認と次回ティーパーティーに必要なものをピックアップしグループで役割を確認する		
15	期末試験（ティーパーティーの実習）	紅茶を淹れ、ティーパーティーの為のテーブルセッティングをグループで実施し、楽しくお茶を頂く。		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
食空間コーディネーター　テキスト3級		確認テスト	40.0%	
テーブルクロス、ナプキンなどリネン類		課題・レポート	20.0%	
カトラリー、グラスなど食器類		期末試験	40.0%	
花、置物など装飾アイテム				
紅茶				

科 目 名	学科／学年	年度／時期	授業形態
国家試験対策	パティシエ・ベーカリー学 科／2年	2026／前期	講義
単位数または時間数	必修・選択必修・自由選択		担当教員
6単位（180時間）	必須		大野 慎司 四宮 美佳
授 業 の 概 要			
国家試験合格を目指し、過去問題を中心に対策を行う。 国家試験終了後は、学園祭での菓子販売に向けた販売計画を行う。			
授業終了時の到達目標			
受験者全員合格			
実務経験有無	実務経験内容		
時間外に必要な学修			
個別に対策が必要な箇所の自主勉強			
回	テ ー マ	内 容	
1	動機付け 願書記入	動機付け、授業シラバス説明 願書記入	
2～ 22	関西広域連合過去問題	R4～H28	
23～ 34	他県過去問題	香川・広島R4～R2	
35～ 59	製菓衛生師試験問題集	衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技	
60～ 68	1000問	衛生法規、公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学、製菓理論、製菓実技	
69	自己採点		
70～ 90	学園祭準備	商品考案、材料計算、原価計算、販売価格設定 作業工程表・シフト作成、販売マニュアル作成 店舗デザイン 保健所監査準備	
教科書・教材		評価基準	評価率
製菓衛生師試験問題集2026		確認テスト 期末試験	20.0% 80.0%
			その他