

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅲ Professional careers seminarⅢ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	中村 美雪
学科・コース	パティシエ実践科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】 製菓専門学校を卒業し現場にて経験を積んだ教員が、パティシエを目指す学生に一社会人としての心得や専門的な知識を修得する授業を実施する。 また、7つの基本行動(挨拶、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間管理)を身に付ける。							
【到達目標】 社会人として必要な3つのマネジメント力(セルフマネジメント・チームマネジメント・プロジェクトマネジメント)を説明することができる 社会人基礎力を実行することができる PDCAサイクルについて考えることができる							
【使用教科書・教材・参考書】 学生便覧・その他各授業毎に指示				【授業外における学習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】学則の再確認・目標設定 【授業形態】講義 【到達目標】 学生ポータルサイトの使い方を理解する 学則の再確認し、日々の生活でのルールを考えることが出来る 新年度に向けて目標設定をする			9	【授業単元】振り返り 【授業形態】講義 【到達目標】 国家試験の自己採点を振り返る 前期前半を振り返り、前期終了までの目標設定ができる 資格試験について理解する		
4/17				6/19			
2	【授業単元】ITリテラシー・サポートアンケート・GWの課題・卒業制作について 【授業形態】講義 【到達目標】 ITリテラシーについて学ぶ サポートアンケートの実施 GWの課題について概要を知る スポーツ大会に向けてリーダーを決める			10	【授業単元】ワンハートサービス① 【授業形態】講義 【到達目標】 ワンハートサービスの概要を知る 目的、目標の設定 役割決め スケジュールの確認		
4/24				6/26			
3	【授業単元】就職活動について 【授業形態】講義 【到達目標】 ホテル系情報起業に来ていただきガイダンスの実施 就職活動について意識をする 各選考の対策、ポイントについて理解する			11	【授業単元】ワンハートサービス② 【授業形態】講義 【到達目標】 原価計算 発注について メニュースケジュール決め		
5/8				7/3			
4	【授業単元】GWの課題・国家試験に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 GWの課題発表を通じて、面接練習にむけて意識を高める 国家試験に向けての目標設定をする 履歴書作成、自己PRを作成する			12	【授業単元】スポーツ大会・夏休みについて 【授業形態】講義 【到達目標】 スポーツ大会の最終確認 ワンハートサービス進捗確認 夏休みの過ごし方について・課題発表		
5/15				7/10			
5	【授業単元】就職活動に向けて 【授業形態】講義 【到達目標】 履歴書作成をする 志望動機の作成の実施			13	【授業単元】卒業制作について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 夏休みの課題発表 就職状況確認 卒業制作に向けて実施内容を決定する ワンハートの進捗確認		
5/22				9/4			
6	【授業単元】就職活動に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 外部講師をお招きし、模擬面接会を実施 実際に面接し、対策を考えられる			14	【授業単元】後期授業について 【授業形態】講義 【到達目標】 前期前半を振り返り、後期に向けて目標設定をする 後期のスケジュール確認 定期試験に向けての対策		
5/29				9/11			
7	【授業単元】就職活動に向けて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 卒業後の資金について知る マネー講座(お給料・支出・貯金について) 各種保険について			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】演習 【到達目標】 前期まとめ 後期授業について ワンハートの進捗確認 卒業制作の実施内容決定		
6/5				9/18			
8	【授業単元】卒業制作について 【授業形態】講義 【到達目標】 卒業制作の概要を知る			【評価について】 評価は筆記試験にて実施。60点満点とする。 授業内で受講した知識の理解度を計る。 毎授業内では小テストを実施。40点満点とし、定期試験と合計して100点満点で評価を行う。 評価は、学則規定に準ずる。			
6/12							
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓総合実習 I Traning for Decoration I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	小野 俊哉
		授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日1～4時限
学科・コース		パティシエ実践科					
【授業の学習内容と心構え】 パティシエとして長きに渡り経験を重ね、ホテル勤務・パティスリー経歴を持つ職員が、パティシエを目指す学生に専門的な知識と技術の基礎から応用を習得する授業を行う。 社会人基礎力を身に付け、衛生管理を常に実践しお客様のニーズに合わせた魅力ある商品を製造及び提供できる力を身につける 七つの基本行動を実践し個とチームのそれぞれの成果に貢献をする							
【到達目標】 洋菓子の基礎技術の向上や応用技術とピエスモンテの基礎技術を身につける。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする			9	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする		
4/20				6/29			
2	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする			10	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする		
4/27				7/6			
3	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする			11	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする		
5/11				7/13			
4	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする			12	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする		
5/18				7/20			
5	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする			13	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする		
5/25				9/7			
6	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする			14	【授業単元】 定期試験練習 【授業形態】実習 【到達目標】 定期試験練習 作業ロスを減らし効率を良くする		
6/1				9/14			
7	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 実習 【到達目標】 定期試験		
6/8				9/21			
8	【授業単元】 細工について知り、触れる 【授業形態】実習 【到達目標】 小ピエス、パーツ 作業ロスを減らし効率を良くする			【評価について】 評価は、実技試験で行う。 授業内で受講した専門的な知識・技術の理解度、定着度を確認する。 毎授業内での小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
6/22							
【特記事項】 定期試験							

科目名 (英)	コラボレーション実習Ⅰ Traning for CollaborationⅠ	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水田 桂子
学科・コース	パティシエ実践科	授業形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 1～4時限
【授業の学習内容と心構え】 洋菓子における基礎的作業を習得し基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上をはかる。 パティシエとしてホテル、パテスリー、店舗等で製造、商品開発に永く携わってきた職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確 認と実行をもって実習とする。 実習がメインの授業の為遅刻、欠席、早退はなるべくせず授業に臨む。							
【到達目標】 基本的な生地を正確に仕込む事ができ、応用の生地やクリームの仕込み上のポイントを理解した上で制作が出来る。 また、製菓衛生師資格を取得すると共に社会人基礎力を身に付ける。 何故それらが顧客に支持されるかを開発者、生産者から学び価値創造の仕組みを理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートの乳化を理解できる 生チョコモンブラン			9	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】季節感を意識した製品を作ることができる ピーチメルバ、紅茶シフォン		
4/19				6/28			
2	【授業単元】 店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】デコレーション技術を理解し、出来るようになる。 ベリーブーケのショートケーキ、シュクレ生地仕込み			10	【授業単元】 店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ⑨ 【授業形態】実習 【到達目標】 作業工程どうりに実習を進める		
4/26				7/5			
3	【授業単元】 店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】フルーツカットが出来るようになる、様々な仕上げ の方法を理解し出来るようになる。 いちごのタルト、オレンジのタルトレット			11	【授業単元】 店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】 作業工程どうりに実習を進める		
5/10				7/12			
4	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】計量、時間管理が出来るようになる マンゴープリン、抹茶葛プリン、黒ごまプリン			12	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】定期試験練習 ベリーブーケのショートケーキ		
5/17				7/19			
5	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】 作業工程どうりに実習を進める			13	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】原材料の多様な活用方法が理解きる バナナキャラメリゼのダコワーズタルト、モンブランタルトレッ ト		
5/24				9/6			
6	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】 凝固剤の違いを理解できる			14	【授業単元】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ ガトージュレフロマージュ（アントルメとカップデザート）		
5/31				9/13			
7	【授業単元】 店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】メレンゲの違いを理解できる マンゴーパッションムース、クグロフショコラ			15	【授業単元】外部講師メニュー 【授業形態】 定期試験 【到達目標】 定期試験 ベリーブーケのショートケーキ		
6/7				9/20			
8	【授業単元】 店頭に並ぶ菓子が商品化されるまでのプロセスを学ぶ 【授業形態】実習 【到達目標】			【評価について】 評価について、 1 4 週の小テスト4 0 点と期末テスト6 0 点の合計 1 0 0 点で評 評価は学則規定に準ずる。			
6/21							
【特記事項】 授業時にメモ、質問等をし、集中して臨む。包丁を切れる状態にしておく。							

科目名 (英)	創作スイーツ実習 I Creative sweets Traning I	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	関口 宏
学科・コース	パティシエ実践科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1～4時限
【授業の学習内容と心構え】 パティシエとしてホテル、パテスリー、店舗等で製造、商品開発に永く携わってきた職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習とする。 基本の菓子技術を習得し、現場での業務の全体像を理解する。 7つの基本行動(挨拶、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間管理)を身につけるとともに、チームでの仕事の取り組み方を身につける。							
【到達目標】 基本技術を用いたオリジナル創作菓子の制作技術を身に付ける 基本的な生地を正確に仕込む事ができ、応用の生地やクリームの仕込み上のポイントを理解した上で制作が出来る。 また、製菓衛生師資格を取得すると共に社会人基礎力を身に付ける。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 卵の気泡性について① 【授業形態】実習 【到達目標】 ジェノワーズ生地の復習 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。			9	【授業単元】 卵の凝固性について① 【授業形態】実習 【到達目標】 アパレイユを使用した製品が理解できる。		
4/18	マロンロール 1人1本			6/27	エクレールフリュイ パリプレスト		
2	【授業単元】 卵の気泡性について② 【授業形態】実習 【到達目標】 ビスキュイ生地の製法が理解できる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。			10	【授業単元】 バターのクリーム性について① 【授業形態】実習 【到達目標】 シュガバター法を理解して製品を作ることができる。		
4/25	シャルロットアプリコット(6号) クッキー(ヘーゼルナッツ)			7/4	シュクセとポワール 卵と小麦のキャロットケーキ		
3	【授業単元】 卵の気泡性について③ 【授業形態】実習 【到達目標】 伝統的な焼き菓子の製法を理解することができる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。			11	【授業単元】 チョコレートについて① 【授業形態】実習 【到達目標】 チョコレートの基礎知識を身につけることができる。		
5/9	フィナンシェ(紅茶) パウンドケーキ(ケシの実) サヴァラン			7/11	白雪チーズケーキ キャラメルパウンド		
4	【授業単元】 凝固剤について① 【授業形態】実習 【到達目標】 凝固剤を使用した製品の製法が理解できる。			12	【授業単元】 チョコレートについて② 【授業形態】実習 【到達目標】 チョコレートの基礎知識を身につけることができる。		
5/16	ゴマプリン ガトーマルブル(抹茶) 練習 シフォン(ナッペ仕上げ)			7/18	ビスター アイシングクッキー フィユタージュ折込(3×2)		
5	【授業単元】 卵の気泡性について④ 【授業形態】実習 【到達目標】 ビスキュイ生地を使用した製品を完成させる。			13	【授業単元】 基礎の確認と復習② 【授業形態】実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで製品を作ることができる。		
5/23	ロール(フランボワーズ) マドレーヌ(韃靼そば茶)			9/5	ポローヴァンショコラ フィユタージュ折込(3×2)		
6	【授業単元】 卵の気泡性について⑤ 【授業形態】実習 【到達目標】 ジェノワーズ生地を使用して製品を完成させる。			14	【授業単元】 定期試験練習 【授業形態】実習 【到達目標】		
5/30	バタクリ練習 フルーツショート(ショコラ)1人1台5号 ジェノワから			9/12	ポローヴァンショコラ フィユタージュ折込(3×2)		
7	【授業単元】 小麦粉の糊化・卵類の凝固性について① 【授業形態】実習 【到達目標】 シュー生地の製法が理解できる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 実習 【到達目標】		
6/6	クッキーシュー(ショコラ) 絞りクッキー(スーリー) ポロネロ シュクレ			9/19	定期試験 (ポローヴァン ショコラ)		
8	【授業単元】 基礎の確認と復習① 【授業形態】実習 【到達目標】 基礎の組み合わせで製品を作ることができる。			【評価について】 評価は、実技試験で行う。 授業内で受講した専門的な知識・技術の理解度、定着度を確認する。 毎授業内での小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
6/20	フルーツタルト ガレット(ショコラ)						
【特記事項】							

科目名 (英)	資格演習 Qualification exercise	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	木元 奏／國友 幸恵
学科・コース	パティシエ実践科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 2時限
【授業の学習内容と心構え】							
(1～7週目)本校で製菓衛生師国家試験対策授業を10年受け持っている教員が、国家試験取得のための授業を行う。製菓衛生師試験合格のために模擬試験の演習、その振り返りを毎回実施し、速く、正確に答えを導き出せるように練習をするので、皆さんは積極的に授業に臨み、試験当日まで全力を尽くして欲しい。(8～15週目)16年間、洋菓子メーカーにて勤務。多種形態店舗の店長を経験後、本社営業研修課での社員教育、教育ツール作成等に携わる。ダブルケア(育児と介護)での離職経験、大学の社会再復帰講座受講を経て、研修講師として活動を開始。老人福祉施設や児童福祉施設でのボランティア活動も行う。人材とは“人財”であるからこそ、自分と他者を認め、誰かの役に立てる幸せを自覚出来る授業を実施する。							
【到達目標】							
●製菓衛生師試験全員合格のために国家試験問題を解き、合格できる力を身に付ける ●『食』に関する4分野「文化」「科学」「デザイン・アート」「経済・経営」を学ぶ ●頭で描いた将来の食に関する仕事内容を、図式化、言語化を通して可視化する							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
必要なものはその都度指示します				日常で触れる食に関する情報にアンテナをはっておくこと			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】国家試験までの学習計画と模擬試験演習 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 国家試験までにこの授業でどういったことを行うのかを理解する。模擬試験を受験し、現在の自分の学習習熟度を知る。			9	【授業単元】コーディネートの基本的な考え方 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 自分軸ではなく、お客様軸で考えるための思考方法を知る 食と人との関係を理解し、コミュニケーションの重要性を実感する		
2	【授業単元】模擬試験受験、内容の見直し 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。連休中の課題を受け取る。			10	【授業単元】経営学的コーディネート 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 好きなもの、好きなことをビジネスにする仕組みを知る 経営計画を立てる(商品について)		
3	【授業単元】連休中課題の見直し口 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 連休中の課題の内容について疑問点を解消する。			11	【授業単元】フード・マネジメント 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 食の時代的变化を把握し、未来の食文化を創造する 年代別による効果的広告媒体やそれぞれの経費を知る		
4	【授業単元】判定テスト受験 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 本番同様に実力判定テストを受験し、現在の学習到達度を確認する。国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。			12	【授業単元】食材と色彩 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 食肉不足等による代替食材を知り、未来の食材を発掘する 色による視覚的効果の情報を得る		
5	【授業単元】判定テストの見直し、模試受験 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。			13	【授業単元】食空間デザイン 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 自身のコンセプトを設定する コンセプトに基づいた客席配置や内装を決める		
6	【授業単元】模擬試験受験、内容の見直し 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。			14	【授業単元】プレゼンテーション 【授業形態】演習 【到達目標】 自分が作りたいものを相手に伝えることが出来る 他者からのアドバイスを今後の学びに活かす		
7	【授業単元】模擬試験受験、集中講座への準備 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 これまでの内容の筆記試験		
8	【授業単元】コミュニケーション 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 仕事で必要なコミュニケーションスキルの重要性を体験できる コミュニケーションとは何かを説明出来る コミュニケーションの必要性を実感し、行動を変えることが出来る			【評価について】 小テストは毎回の授業内で実施し、5点満点で評価する。小テスト点数は6回目で以降の授業と合算し、40点に換算し、定期テスト60点と合わせて評価を行う。			
【特記事項】							

科目名 (英)	ラッピング Wrapping	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	長尾 美津希
学科・コース	パティシエ実践科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1時限
【授業の学習内容と心構え】 ビジネスの現場でお客様の満足度を高めるサービスの内容を考える時、ギフトラッピングサービスはとても重要な位置にあります。いつの時代でも人と人を繋ぐ大切なツールなのです。当授業では「ギフトラッピングを正しく理解し、実践で活用できる」ことを目標とします。その為、基本のラッピング技術、それに伴うしきたりの知識を中心にカラーやディスプレイ対応等幅広くお伝えします。商業ラッピング技術向上の為、企業、大学、専門学校で講演に従事している専門の知識を持った講師が教鞭をとります。							
【到達目標】 (1)ビジネスの現場で必要とされるラッピングの基礎技術を習得する。 しきたりの基礎を習得する。 ラッピング検定試験を受けて技術資格を得る。 (2) (3)商業							
【使用教科書・教材・参考書】 商業ラッピング3級テキスト				【授業外における学習】 ラッピング技術は練習すればするほど上達します、復習を兼ねて常に練習をお願いします。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】商業ラッピングについて 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 ・ビジネスのなかで商業ラッピングの役割を学ぶ ラッピングに必要な道具や資材の説明 ギフト箱の組み立て・名称・役割について			9	【授業単元】ラッピング検定対策 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 筆記対象の模擬試験の実施 ・合わせ包みと斜め包みの復習		
2	【授業単元】「合わせ包み」の基本タイプを包む 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 前回の授業内容の確認 合わせ包み基本タイプについて ・紙取り、カッターナイフの使い方・包むポイント			10	【授業単元】ラッピング検定対策 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 ・模擬試験の結果とのポイントの確認 ・斜め包みとのし紙の復習。リボン掛け方結び方の確認。		
3	【授業単元】「合わせ包み」の正方形・薄型箱タイプを包む 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 前回の授業内容の確認 合わせ包み薄型箱・正方形タイプについて ・紙取り、包むポイント			11	【授業単元】ラッピング検定対策 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 合わせ包みと斜め包み復習と時間内に包む練習。		
4	【授業単元】合わせ包みとリボン 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 前回の授業内容の確認 ・リボンを学ぶ(掛け方の種類、蝶結び、名称等) ・合わせ包みの基本を包む(リボンを掛ける箱)			12	【授業単元】ラッピング検定3級試験 【授業形態】 【到達目標】 商業ラッピング3級検定試験を受けて資格を得る。		
5	【授業単元】斜め包みについて 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 前回の授業内容の確認 ・合わせ包みにリボンを掛ける復習 ・斜め包みついて学ぶ(紙取り、包み方)			13	【授業単元】ラッピング応用 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 合わせ包みの応用で「リバーシブル」、表裏のリボンで結ぶ。 斜め包み復習		
6	【授業単元】斜め包み(処理なし) 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 前回の授業内容の確認 ・斜め包み(処理なし)を包む ・のし紙を掛ける(種類と掛け方)			14	【授業単元】定期試験対策 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 定期試験の内容に合わせてラッピング技術を確認し、復習をする。		
7	【授業単元】斜め包み(処理有り) 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 前回の授業内容の確認 ・斜め包み(処理有り)			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】試験の実施 【到達目標】 定期試験は「筆記(20分)」・「実技(30分)」で実施し、時間内に各内容が達成できることを目標とします。		
8	【授業単元】斜め包み復習と理論1 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 前回の授業内容の確認(斜め包み復習) ・理論1としきたりを学ぶ			【評価について】 実技は、基本のラッピング技術が理解できているかの確認。 筆記は、しきたりの基礎知識を理解しているかの確認。 筆			
【特記事項】							