

2024年度 製菓専攻 シラバス			
授業名	社会	学年	1年
		単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする		
授業概要	菓子・パンに関する社会的側面や文化、菓子店経営について学び、製菓・製パンの現場で活かすことを目的とし、		
教科書	製菓衛生師全書	成績評価	定期試験・小テスト
備考	特になし		
担当教員	東出 圭介	実務経験	アパレル業務
実務内容	店舗運営		

前 期		後 期	
1	菓子と食生活		
2	菓子の歴史 1		
3	菓子の歴史 2		
4	菓子の歴史 3		
5	パンの歴史 1		
6	パンの歴史 2		
7	パンの歴史 3		
8	菓子の生産と消費 1		
9	菓子の生産と消費 2		
10	菓子製造の要件		
11	菓子店経営論 1		
12	菓子店経営論 2		
13	菓子店経営論 3		
14	菓子店経営論 4		
15	菓子店経営論 5		
16	定期テスト		
17	定期テスト 返却      まとめ		

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	食品学	学年	1年	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする				
授業概要	素材となる食品の特性を十分に理解し、変質を抑える方法を学び、食品の特性を生かした加工法と貯蔵法の知識を				
教科書	製菓衛生師全書食品成分表	成績評価	定期試験・小テスト		
備考					
担当教員	遠藤 恵	実務経験	管理栄養士		
実務内容	給食経営管理業務委託、献立作成、給食経営管理業務指導、衛生管理指導、調理指導、アレルギー対応指導離乳食				

前 期		後 期	
1		1	食品学は何を学ぶ学問か、食品学の概要
2		2	食品の種類と成分（嗜好成分）
3		3	食品の種類と成分（有害成分）
4		4	食品の一般成分と成分値
5		5	食品の分類と成分特性（植物性食品と動物性食品）
6		6	食品の特性（米・米製品）
7		7	食品の特性（麦類、その他の穀類）
8		8	食品の特性（いも類、でん粉類、菓子類）
9		9	食品の特性（大豆及びその製品）
10		10	食品の特性（調味料、調理加工食品）
11		11	食品の特性（果実類・砂糖・甘味料）
12		12	食品微生物応用食品
13		13	食品の変質
14		14	食品の変質の防止（水分活性、水素イオン濃度）
15		15	定期試験
16		16	定期試験のフィードバック
17		17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	栄養学	学年	1年	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする				
授業概要	食品の知識を得、栄養と体の関係を理解し、人々の健康を維持増進し、豊かな食生活を築くことを担う製菓衛生師				
教科書	製菓衛生師全書食品成分表	成績評価	定期試験・小テスト		
備考					
担当教員	遠藤 恵	実務経験	管理栄養士		
実務内容	給食経営管理業務委託、献立作成、給食経営管理業務指導、衛生管理指導、調理指導、アレルギー対応指導離乳食				

前 期		後 期	
1		1	栄養学は何を学ぶ学問か、栄養学の概要
2		2	栄養素の分類
3		3	たんぱく質の特徴
4		4	たんぱく質の種類と栄養価
5		5	脂質の特徴、分類
6		6	脂質の栄養価
7		7	炭水化物の特徴、分類
8		8	食物繊維の種類と働き
9		9	無機質の特徴、多量無機質の種類とその生理作用
10		10	微量無機質の種類とその生理作用
11		11	ビタミンの特徴、脂溶性ビタミンの種類と生理作用
12		12	水溶性ビタミンの種類と生理作用
13		13	水溶性ビタミンの種類と生理作用
14		14	水とその働き
15		15	定期試験
16		16	定期試験のフィードバック
17		17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	食品衛生学	学年	1年	単位数	4
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする				
授業概要	食品衛生学の講義の中で、提供する製品を通して命を守ることの重要性を認識して、食中毒を防止する製菓衛生師				
教科書	製菓衛生師全書食品成分表	成績評価	定期試験・小テスト		
備考					
担当教員	山本 たか子	実務経験	管理栄養士		
実務内容	専門学校講師 食品衛生管理指導				

前 期		後 期	
1	オリエンテーション・自己紹介ほか	1	食品添加物（1）
2	食品衛生学とは何か	2	食品添加物（2）
3	食中毒の概要	3	食品添加物（3）
4	食中毒の概要②	4	食品添加物（4）
5	食中毒とは（1）細菌性食中毒～サルモネラ～	5	食品添加物・中間試験
6	食中毒とは（2）細菌性食中毒～下痢原生大腸菌～	6	有害物質(1)
7	食中毒とは（3）細菌性食中毒～黄色ブドウ球菌～	7	有害物質(2)
8	食中毒とは（4）ノロウイルス	8	有害物質(3)
9	食中毒とは（5）化学物質による食中毒	9	有害物質・演習問題
10	食中毒とは（6）自然毒による食中毒	10	衛生管理(1)
11	食中毒とは（7）食中毒の予防と菓子との関係性	11	衛生管理(2)
12	演習問題（1）	12	衛生管理(3)
13	演習問題（2）	13	衛生管理・演習問題
14	施設見学（校外）	14	後期試験対策
15	前期試験対策	15	後期試験
16	前期試験	16	返却・解答
17	返却・回答	17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

2024年度 製菓専攻 シラバス			
授業名	食品衛生学	学年	1年
		単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする		
授業概要	製菓衛生師としての衛生面の社会的側面や、「健康」を維持するための意義やシステムについて理解を深め、実践		
教科書	製菓衛生師全書食品成分表	成績評価	定期試験・小テスト
備考			
担当教員	山本 たか子	実務経験	管理栄養士
実務内容	専門学校講師 食品衛生管理指導		

前 期		後 期	
1	オリエンテーション・自己紹介・公衆衛生学とは	1	
2	概要	2	
3	公衆衛生の定義	3	
4	公衆衛生の歴史	4	
5	公衆衛生行政	5	
6	衛生統計①	6	
7	衛生統計②	7	
8	衛生統計③	8	
9	演習問題	9	
10	環境衛生の意義	10	
11	環境と健康①	11	
12	環境と健康②	12	
13	環境と健康③	13	
14	演習問題	14	
15	試験対策	15	
16	前期試験	16	
17	前期試験返却・解答	17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	製菓理論	学年	1年	単位数	4
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする				
授業概要	製菓概論を学ぶことで、製菓・製パンの基礎技術の幅を広げる重要性を目的とし講義する。				
教科書	製菓衛生師全書お菓子のコツの科学	成績評価	定期試験・小テスト・通常授業の受講姿勢		
備考					
担当教員	山本 恭大	実務経験	調理師 ホテル製菓長		
実務内容	洋菓子製造 製パン製造 和菓子製造				

前 期		後 期	
1	製菓理論の意義	1	菓子の原材料 原料チョコレート類
2	菓子の原材料 砂糖・その他の糖類	2	菓子の原材料 原料チョコレート類
3	菓子の原材料 砂糖・その他の糖類	3	菓子の原材料 原料チョコレート類
4	菓子の原材料 でんぷん・米粉・小麦粉	4	菓子の原材料 牛乳・乳製品
5	菓子の原材料 でんぷん・米粉・小麦粉	5	菓子の原材料 牛乳・乳製品
6	菓子の原材料 でんぷん・米粉・小麦粉	6	菓子の原材料 小テスト
7	菓子の原材料 小テスト	7	菓子の原材料 果実
8	菓子の原材料 鶏卵	8	菓子の原材料 果実
9	菓子の原材料 鶏卵	9	菓子の原材料 凝固材料
10	菓子の原材料 鶏卵	10	菓子の原材料 凝固材料
11	菓子の原材料 油脂	11	菓子の原材料 ナッツ
12	菓子の原材料 油脂	12	菓子の原材料 風味・調味材料
13	菓子の原材料 小テスト	13	菓子の原材料 補助材料
14	菓子の原材料 復習	14	菓子の原材料 補助材料
15	菓子の原材料 復習	15	定期テスト
16	定期テスト	16	まとめ
17	まとめ	17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

2024年度 製菓専攻 シラバス					
授業名	スキルアップ演習	学年	1年	単位数	4
授業目的	製菓・製パンに関する基礎技術を学ぶ				
授業概要	製菓業界に携わるにふさわしい人材の育成を目指す。食を扱うスペシャリストとしての清潔感、業務に必要な立ち				
教科書	製菓衛生師全書	成績評価	定期試験・レシピ提出・通常授業の受講態度		
備考					
担当教員	山本 恭大	実務経験	調理師 ホテル製菓長		
実務内容	洋菓子製造 製パン製造 和菓子製造				

前 期		後 期	
1	設備、器具類、食材の取り扱い	1	基本技術実習
2	基本技術実習	2	基本技術実習
3	基本技術実習	3	基本技術実習
4	基本技術実習	4	基本技術実習
5	基本技術実習	5	基本技術実習
6	基本技術実習	6	基本技術実習
7	基本技術実習	7	基本技術実習
8	基本技術実習	8	基本技術実習
9	基本技術実習	9	基本技術実習
10	基本技術実習	10	基本技術実習
11	基本技術実習	11	基本技術実習
12	基本技術実習	12	基本技術実習
13	基本技術実習	13	基本技術実習
14	基本技術実習	14	基本技術実習
15	基本技術実習	15	基本技術実習
16	基本技術実習	16	基本技術実習
17	基本技術実習	17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

2024年度 製菓専攻 シラバス					
授業名	接客サービス	学年	1年	単位数	2
授業目的	基本的な接客マナーを学ぶ				
授業概要	製菓業界に携わるにふさわしい人材の育成を目指す。食を扱うスペシャリストとしての清潔感、業務に必要な立ち				
教科書	特になし	成績評価	定期試験・出席率・通常授業の受講態度		
備考					
担当教員	高力 健太郎	実務経験	ホテルスタッフ		
実務内容	ホテル料飲部門サービス 1級レストランサービス技能士				

前 期		後 期	
1	サービス業とは？		
2	立ち姿・座り姿勢の基本と発声練習、自己紹介①		
3	立ち姿の基本とお辞儀（ポイント）、自己紹介②		
4	お辞儀と接客用語		
5	正しい制服の着用の仕方		
6	お辞儀、歩き方①（ビデオ撮影→セルフチェック）		
7	お辞儀、歩き方②（足の運び方、手の振り方、姿勢）		
8	お辞儀、歩き方③（足の運び方、手の振り方、姿勢）		
9	お辞儀、歩き方④（足の運び方、手の振り方、姿勢）		
10	お辞儀、歩き方⑤（足の運び方、手の振り方、姿勢）		
11	お辞儀、歩き方⑥（ビデオ撮影→セルフチェック）		
12	挨拶①（歩き→挨拶＋会釈）		
13	挨拶②（歩き→挨拶＋会釈）		
14	挨拶③（歩き→挨拶＋会釈）		
15	前期定期試験（実技）		
16	前期定期試験（実技）		
17	総評		

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります



## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	HR	学年	1年	単位数	2
授業目的	社会人としてのマナーを学ぶ				
授業概要	学内での授業やイベント運営・就職についての共有社会人としてのマナーを学び、資格取得を目指す				
教科書	特になし	成績評価	出席率・通常授業の受講態度		
備考					
担当教員	石塚 誠	実務経験	ホテル レストラン パティスリー 海外勤務多数		
実務内容	洋菓子製造 製パン製造 和菓子製造				

前 期		後 期	
1		1	自己分析
2		2	チームワークについて
3		3	履歴書について
4		4	履歴書について
5		5	履歴書について
6		6	電話対応や接客について
7		7	電話対応や接客について
8		8	電話対応や接客について
9		9	色彩について
10		10	色彩について
11		11	色彩について
12		12	就職活動に向けて
13		13	就職活動に向けて
14		14	製菓実習
15		15	製菓実習
16		16	製菓実習
17		17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	製菓実習	学年	1年	単位数	30
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする				
授業概要	基本動作・基礎的製菓技術を実技で学び、基礎知識・基礎技術の習得をする。				
教科書	製菓衛生師全書	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度		
備考					
担当教員	山本 恭大	実務経験	調理師 ホテル製菓長		
実務内容	洋菓子製造 製パン製造 和菓子製造				

前 期		後 期	
1	設備、器具類、食材の取り扱い	1	基本技術実習
2	基本技術実習	2	基本技術実習
3	基本技術実習	3	基本技術実習
4	基本技術実習	4	基本技術実習
5	基本技術実習	5	基本技術実習
6	基本技術実習	6	基本技術実習
7	基本技術実習	7	基本技術実習
8	基本技術実習	8	基本技術実習
9	基本技術実習	9	基本技術実習
10	基本技術実習	10	基本技術実習
11	基本技術実習	11	基本技術実習
12	基本技術実習	12	基本技術実習
13	基本技術実習	13	基本技術実習
14	基本技術実習	14	基本技術実習
15	基本技術実習	15	基本技術実習
16	基本技術実習	16	テスト まとめ
17	テスト まとめ	17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

2024年度 製菓専攻 シラバス			
授業名	衛生法規	学年	2年
		単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする		
授業概要	衛生法規の基本的な知識を身につけ、食品の安全・安心がどのように確保されているか、法と行政など社会の仕組み		
教科書	製菓衛生師全書	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度
備考			
担当教員	大花 秀章	実務経験	
実務内容			

前 期		後 期	
1	法学に関する基礎的事項 I	1	
2	法学に関する基礎的事項 II	2	
3	行政に関する基礎的事項	3	
4	製菓衛生師法の概要 I	4	
5	製菓衛生師法の概要 II	5	
6	食品安全基本法の概要	6	
7	食品衛生法の概要 I	7	
8	食品衛生法の概要 II	8	
9	食品衛生法の概要 III	9	
10	食品衛生法の概要 IV	10	
11	食品表示法の概要 I	11	
12	食品表示法の概要 II	12	
13	地域保健法・健康増進法	13	
14	食育基本法	14	
15	まとめ	15	
16	テスト	16	
17	テストの解説	17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

2024年度 製菓専攻 シラバス			
授業名	製菓理論	学年	2年
		単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする		
授業概要	製菓概論を学ぶことで、基礎技術の幅を広げる重要性を目的とし講義する		
教科書	製菓衛生師全書お菓子のコツの科学	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度
備考			
担当教員	山本 恭大	実務経験	調理師 ホテル製菓長
実務内容	洋菓子製造 製パン製造 和菓子製造		

前 期		後 期	
1	和菓子実技理論	1	
2	和菓子実技理論	2	
3	和菓子実技理論	3	
4	製パン実技理論	4	
5	製パン実技理論	5	
6	製パン実技理論	6	
7	洋菓子実技理論	7	
8	洋菓子実技理論	8	
9	洋菓子実技理論	9	
10	洋菓子実技理論	10	
11	洋菓子実技理論	11	
12	洋菓子実技理論	12	
13	洋菓子実技理論	13	
14	洋菓子実技理論	14	
15	洋菓子実技理論	15	
16	まとめ	16	
17	復習	17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	製菓実習	学年	2年	単位数	34
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする				
授業概要	1年時に学んだ基礎を活かし、応用技術を習得する				
教科書	製菓衛生師全書	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度		
備考					
担当教員	山本 恭大	実務経験	調理師 ホテル製菓長		
実務内容	洋菓子製造 製パン製造 和菓子製造				

前 期		後 期	
1	応用技術実習	1	応用技術実習
2	応用技術実習	2	応用技術実習
3	応用技術実習	3	応用技術実習
4	応用技術実習	4	応用技術実習
5	応用技術実習	5	応用技術実習
6	応用技術実習	6	応用技術実習
7	応用技術実習	7	応用技術実習
8	応用技術実習	8	応用技術実習
9	応用技術実習	9	応用技術実習
10	応用技術実習	10	応用技術実習
11	応用技術実習	11	応用技術実習
12	応用技術実習	12	応用技術実習
13	応用技術実習	13	応用技術実習
14	応用技術実習	14	応用技術実習
15	応用技術実習	15	応用技術実習
16	応用技術実習	16	実技試験 まとめ
17	実技試験 まとめ	17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

2024年度 製菓専攻 シラバス			
授業名	食品衛生学	学年	2年
		単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする		
授業概要	製菓衛生師国家試験合格を目指して、問題演習に取り組み、就職後の姿をイメージする。		
教科書	製菓衛生師全書製菓衛生師試験問題集	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度
備考			
担当教員	山本 たか子	実務経験	管理栄養士
実務内容	専門学校講師 食品衛生管理指導		

前 期		後 期	
1	講義	1	
2	講義	2	
3	講義～これまでの振り返りと必要な項目	3	
4	演習	4	
5	演習	5	
6	演習	6	
7	演習	7	
8	演習	8	
9	演習	9	
10	演習	10	
11	演習	11	
12	演習	12	
13	演習	13	
14	演習問題	14	
15	試験対策	15	
16	試験対策	16	
17	まとめ	17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	公衆衛生学	学年	2年	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする				
授業概要	製菓衛生師としての衛生面の社会的側面や、「健康」を維持するための意義やシステムについて理解を深め、実践に				
教科書	製菓衛生師全書製菓衛生師試験問題集	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度		
備考					
担当教員	山本 たか子	実務経験	管理栄養士		
実務内容	専門学校講師 食品衛生管理指導				

前 期		後 期	
1	感染症の予防①	1	
2	感染症の予防②	2	
3	感染症の予防③	3	
4	演習問題	4	
5	生活習慣病の予防①	5	
6	生活習慣病の予防②	6	
7	生活習慣病の予防③	7	
8	生活習慣病の病態実習	8	
9	労働衛生①	9	
10	労働衛生②	10	
11	労働衛生③	11	
12	労働衛生④	12	
13	演習問題	13	
14	試験対策	14	
15	試験	15	
16	試験返却・解答	16	
17	まとめ	17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	食品学	学年	2年	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする				
授業概要	素材となる食品の特性を十分に理解し、変質を抑える方法を学び、食品の特性を生かした加工法と貯蔵法の知識を				
教科書	製菓衛生師全書製菓衛生師試験問題集食品成分表	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度		
備考					
担当教員	遠藤 恵	実務経験	管理栄養士		
実務内容	給食経営管理業務委託、献立作成、給食経営管理業務指導、衛生管理指導、調理指導、アレルギー対応指導離乳食				

	前 期		後 期
1	食品の保存方法、保存基準		
2	物理的処理による方法（冷蔵法、加熱殺菌法他）		
3	物理的処理による方法（熱蔵庫、放射線照射、CA貯蔵法他）		
4	細菌学的処理による方法、化学的処理による方法		
5	総合的処理による方法		
6	食品の生産と消費		
7	有機農産物と遺伝子組換え食品		
8	食品の生産と輸入、食料自給率		
9	食品成分表を使った食品の栄養価の計算		
10	食品学学習内容のまとめ		
11	製菓衛生師試験対策 1		
12	製菓衛生師試験対策 2		
13	製菓衛生師試験対策 3		
14	製菓衛生師試験対策 4		
15	製菓衛生師試験対策 5		
16	定期試験		
17	定期試験のフィードバック		

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります



## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	栄養学	学年	2年	単位数	2
授業目的	製菓衛生師試験受講を目的とする				
授業概要	食品の知識を得、栄養と体の関係を理解し、人々の健康を維持増進し、豊かな食生活を築くことを担う製菓衛生師				
教科書	製菓衛生師全書製菓衛生師試験問題集食品成分表	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度		
備考					
担当教員	遠藤 恵	実務経験	管理栄養士		
実務内容	給食経営管理業務委託、献立作成、給食経営管理業務指導、衛生管理指導、調理指導、アレルギー対応指導離乳食				

前 期		後 期	
1	6つの基礎食品、食事バランスガイド	1	
2	ホルモンとその機能	2	
3	栄養の消化と吸収	3	
4	消化酵素とその働き	4	
5	エネルギー代謝	5	
6	食事摂取基準	6	
7	生活消費量	7	
8	国民健康・栄養調査	8	
9	ライフステージの栄養（妊産婦、乳児期、幼児期）	9	
10	ライフステージの栄養（学童期、成人期、老年期）	10	
11	生活習慣病、高血圧症・脂質異常症の食事のポイント	11	
12	糖尿病・骨粗鬆症の食事のポイント	12	
13	栄養成分表示（食品表示法、特別用途食品、保健機能食品）	13	
14	製菓衛生師試験対策 1	14	
15	製菓衛生師試験 2	15	
16	定期試験	16	
17	定期試験のフィードバック	17	

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	HR	学年	2年	単位数	2
授業目的	製菓・製パンの技術の取得				
授業概要	製菓実習の時間として、実技はもちろん、多方面から学び材料や器具機材への関心を高める				
教科書	製菓衛生師全書	成績評価	定期試験・通常授業の受講態度		
備考					
担当教員	山本 恭大	実務経験	調理師 ホテル製菓長		
実務内容	洋菓子製造 製パン製造 和菓子製造				

前 期		後 期	
1	応用技術実習		
2	応用技術実習		
3	応用技術実習		
4	応用技術実習		
5	応用技術実習		
6	応用技術実習		
7	応用技術実習		
8	応用技術実習		
9	応用技術実習		
10	応用技術実習		
11	応用技術実習		
12	応用技術実習		
13	応用技術実習		
14	応用技術実習		
15	応用技術実習		
16	応用技術実習		
17	応用技術実習		

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	卒業制作	学年	2年	単位数	2
授業目的	2年間で学んだ技術・知識を活かし発表する				
授業概要	2年間の集大成を企画、制作から行いオリジナルレシピを完成させ、プレゼンテーションし、次年度の2年生に伝える				
教科書	特になし	成績評価	卒業制作の作成と発表 通常授業の受講態度		
備考					
担当教員	山本 恭大	実務経験	調理師 ホテル製菓長		
実務内容	洋菓子製造 製パン製造 和菓子製造				

	前 期		後 期
1			レシピ考案
2			レシピ考案
3			レシピ考案
4			レシピ考案
5			試作
6			試作
7			試作
8			試作
9			試作
10			試作
11			試作
12			中間報告
13			プレゼン準備
14			プレゼン準備
15			プレゼン準備
16			プレゼンテーション
17			

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります

## 2024年度 製菓専攻 シラバス

授業名	PC演習	学年	2年	単位数	2
授業目的	最低限のPCスキルを学び、社会人に向けて準備をする				
授業概要	社会人として必須であるエクセル、ワードなどの使用方法を取得する。				
教科書	特になし	成績評価	定期試験		
備考					
担当教員	杉本 直子	実務経験			
実務内容	市民向け講習やeラーニングの企画・実施、公共施設運営を行う。MOS(マイクロソフトオフィススペシャリスト)試験対策講座				

前 期		後 期	
1			基礎演習
2			基礎演習
3			基礎演習
4			基礎演習
5			基礎演習
6			基礎演習
7			基礎演習
8			基礎演習
9			ミニテスト
10			卒業制作作品制作
11			卒業制作作品制作
12			卒業制作作品制作
13			卒業制作作品制作
14			卒業制作作品制作
15			卒業制作作品制作
16			定期試験
17			

※習熟状況などにより授業展開が変わることがあります