

科目名 (英)	社会 (History and Management of Confectionery)	必修 選択	必須	年次	1年		
学科・コース	製菓本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分	通年 前期
<p>【授業の学習内容】 菓子とパンの歴史、店舗経営などを学ぶとともに、わが国の社会構造や社会保障制度などをテキストだけではなくグループワークやオリジナルレジュメ、視聴覚教材などを活用しながら講義を進め、「社会」について一般常識として理解ができるようになる。</p>							
<p>【到達目標】 製菓衛生師資格を取得し、製菓衛生師として就業するために、社会における自己覚知を深めるための基本的な知識や考え方を身につけることができる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	自己紹介と講義の説明、菓子とパンの歴史
2回目	店舗経営①
3回目	店舗経営②
4回目	わが国の法体系
5回目	社会保障制度①(社会保障の体系)
6回目	社会保障制度②(公的年金の概要)
7回目	社会保障制度③(医療・介護保障)
8回目	社会保障制度④(労災・雇用保険)
9回目	社会保障制度⑤(社会福祉)
10回目	労務管理①
11回目	労務管理②
12回目	社会の理解①(対人技法)
13回目	社会の理解②(社会の中の政策)
14回目	社会の理解③(集団の中の自分)
15回目	まとめの問題演習
準備学習 時間外学習	予習は求めないが、講義後にテキストおよびレジュメを使って講義内容の確認(復習)をしましょう。
評価方法	試験点100点満点で評価する。
<p>【使用教科書・教材・参考書】 □ 製菓衛生師教本[上]、一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会、2019年 製菓衛生師全書22版、日本菓子教育センター、2019年</p>	

科目名 (英)	社会 (History and Management of Confectionery)	必修 選択	必須	年次	1年		
学科・コース	製菓本科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分	通年 後期
【授業の学習内容】 菓子の分野を担う人材に必要な「豊かな人間性」と「高度な専門知識や技術をもとにした店舗経営」を学ぶ中で、「社会」についての一般教養を高め、知識の裾野を広げる。							
【到達目標】 菓子・パン店の店舗運営と経営の実践を把握する。							

授業計画・内容	
1回目	菓子と食生活：菓子の役割（菓子とは、食生活における意義）
2回目	菓子店経営概論：ビジネスプランの企画開発の手順
3回目	菓子・パン店のマネージメント・システム
4回目	企業ミッションと企業戦略
5回目	店舗オペレーションの原理原則
6回目	商品計画の方法
7回目	店舗のコンセプト作り
8回目	経営計画の立て方
9回目	マニュアル作成
10回目	人事に関する法規
11回目	開店計画
12回目	ホスピタリティと接客サービス
13回目	店舗設計と経営計画
14回目	予算管理と財務諸表の作成
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	予習は求めないが、講義後にテキストおよびレジメを使って講義内容の確認（復習）をしましょう。
評価方法	試験点100点満点で評価する。
【使用教科書・教材・参考書】 □ 製菓衛生師教本[上]、一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会、2019年 製菓衛生師全書22版、日本菓子教育センター、2019年	