科目	 名	専門実習Ⅱ(洋菓子)	必修/選択の別	必修
対象等	 学科	製菓製パン本科・洋菓子専攻	対象学年	2年
担当教	教員	髙嶋 浩幸	授業時数	120 時間
実務経際	険の有	有・(株)帝国ホテル 調理部ペスト!	リー課27年、 武	庫之荘 takashima オーナーシ
無		ェフ3年、 (株)リアン パティス!	リーリアン 専務取締	帝役シェフパティ5年
核米の	Ant and	◎他の講師と連携を図り、基礎から	専門実習の修得を目	目指す。
授業の	恢安	◎反復練習を取り入れた実習指導。		
到達日	1 /画	◎個人で製品が 10 種類以上製品が	出来ること。	
判)是[コ (宗	◎衛生管理、商品の知識が理解出来	る事	
授業の	方法	講義 /	質習 / 実験・実	習・実技
		授業計	画	
1	ナイフの	使い方。パイピングの反復練習を個々で行う。 ビスコ	Fュイ・シャンティー・ポワ -	ールを製作。 6時間
2	ミキサーに	こよるジェノワーズ。卵の立て方、合わせ方、焼成方法。イタリ	アンメレンゲのバタークリーム。	6 時間
3	パート生地	也を用いて切り方の反復練習 ピュレを使用したパンドケーキ!	製作 乾燥剤と脱酸素剤の扱いを含	きぶ。 6 時間
4	バウムク	ーヘンの製造を知る 機械の扱い、生地の製法を学ぶ	カフェでも使用できるサブレ	を製造する。 6時間
5	皿盛りプレ	ートのパイピング作業を個々で製造する。フルーツカットを取	り入れたロールケーキを製造する。	6 時間
6	オレンジ	とビターショコラのアントルメ菓子 ババロワ、カスク	マードクリームの応用を学ぶ。	6 時間
7	バウムク	ーヘンを製造する。皿盛りのパイピングを個々で製造する。	ける。	6 時間
8	シュークリ	リームとグジェールを製造する。切り方の反復練習を個々で製造	する。澱粉の糊化を理解する。	6 時間
9	バウムクー	ーヘンの種類を学び 個々に製造する。仕上げのコーティングを含める。	数種類行う。 発酵菓子サヴァラン	ノを製作する。 6 時間
10	シュー生地	也の応用菓子 エクレアを製作する。 カカオマスを使いカスタ	ードクリームを炊く。	6 時間
11	キャラメル	を用いたお菓子を学ぶ アントルメと焼き菓子、パンドケーキ:	を製作する。 カフェのデザートこ	プレートのスタイル 6時間
12	地方菓子を学ぶ、タルト・マントン南仏のレモンとオレンジを使用したタルト タルトの2番生地を応用した焼き菓子製作する。 6 時間			した焼き菓子製作する。 6時間
13	地方菓子を	· 学ぶ タルト・エガンディナー 変わり種のサブレ・ノルマ	ンディーを製作、	6 時間
14	地方菓子を	·学ぶ タルト・プロヴァンス (塩味のタルト) を製作する。	柑橘系のレモンのサブレを指導	(事する。 6 時間
15	日本の洋菓	菓子 焼きドーナッツ、米粉のロールケーキ、ブッセケーキの	製造する。日本独特のお菓子を学え	55。 6 時間
16	チーズを使	 巨用したアントルメ菓子と食材の組合せ、マスキング効果など製	造しながら学ぶ。チーズ・ブッセク	ケーキも製作する。 6時間
17	オレンジの釜を使用したスプレ菓子を個々に製造する。オレンジを器に仕立てたデザート製造する。包丁研ぎを個々に行う。 6 時間			ぎを個々に行う。 6時間
18	冷菓 ゼリー菓子、シャーベット、アイスクリーム、ヴェリンヌ菓子を学ぶ。 6 時間			6 時間
19	工芸菓子① 個人戦で作品作り 6 時間			
20	工芸菓子③ アメ細工の指導 バラリボン、葉など製作。 アップルバイを個人戦で製作し焼成までを行う。 6 時間			
使用差	製菓衛生師教本(下)			
(A) (1)	会話集 個人のレシピ			Mark Constant to the Niceland Constant
成績評価	西の方	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実 総合的に勘案しておこなう。		修させる授業時間の履修状況等成績を
法		A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0	~59	

令和6年度 後期シフバス (授業計画)					
科目名	名	専門実習Ⅱ(洋菓子)	必修/選択の別	必修	<u> </u>
対象学	科	製菓製パン本科・洋菓子専攻	対象学年		2年
担当教	員	髙嶋 浩幸	授業時数		120 時間
実務経験	険の	有・(株)帝国ホテル 調理部ペストリ	一課27年、 武庫	之茬 takashima オ	ーナーシェ
有無		フ3年、 (株)リアン パティスリー	リアン 専務取締役	シェフパティ5年	
授業の棚	严 更	◎パテシエとして、現場で必要とされ	れる人材を目指す。		
	外 女	◎進行状況確認しながら、他の先生と	と連携を図り授業を	進めていく。	
到達目	桓	◎デコレーションケーキを含め、製品	品が 10 種類以上製作	三できること。	
为是日	-MV	◎衛生管理が出来、パティシエとして	て人格の向上が備わ	っているか。	
授業のプ	方法	講義 /	質習 / 実験・実	習・実技	
		授業	計画		
1 デ	ィスプレ	プレゼンについての製品提供、パンドケーキの盛り	付けを個々に仕上げる。		6 時間
2 =	ーロッ/	『の銘菓 ミルフィーユ、エクレール フイタージュ生地	を使用したお菓子を学ぶ。	フランス菓子	6 時間
3 =	ーロッ/	『の銘菓② バスクチーズ、ガトー・バスク 焼成菓子を製作。	人気商品の製作。	ランスの地方菓子	6 時間
4 a	ーロッ/	《の銘菓③ ウイナーシュニッテン イースト菓子と蜂蜜を使用	した製品。	オーストリア菓子	6 時間
5 ₌	ーロッノ	《の銘菓④ ザッハトルテ サブレ・ヴェノワーズ絞り	作業を取り入れた指導。	カフェの菓子	6 時間
6 =	ーロッノ	ペの銘菓 トルタ・カプレーゼ イタリアの焼き菓子を		イタリア菓子	6 時間
7 υ:	7 リンゴを使用したアントルメとバンドケーキを製作する。りんごの皮むきを取り入れた授業を行う為 季節のお菓子 6 時間				
8 7	ントルフ	メ・フロマージュ ルバーブを使用したムース・フロマージュ	小菓子のバトン・マレショー	チーズを使用したお菓子	6 時間
9 r	ントルァ	メ・ショコラ コルドン・ルージュ ブラウニー生地、バナナ	・オレンジ色ソティー、ショコラ ・オレンジ色ソティー、ショコラ	ムースの組合せ。	6 時間
10 2	リスマス	スケーキ クラシックショコラ 個人戦で製作で作業 チョコレ	ートの合わせ温度、メレンゲの泡ェ	立て具合、混ぜ方の注意。	6 時間
11 2	リスマスの	の焼き菓子 スペキュロス、バニラ・キプフェル、ブール・ド・ネ	ーーーー ベージュ、、レープクーへンを製造す	する。 Xmas のお菓子	6 時間
12 2	リスマス	スケーキ ブッシュドノエル バニラ・キプフェル キッ	・シュロレーヌを製作する。	Xmas のお菓子②	6 時間
13	ちごのデ	コレーション・ケーキは個々に製造する。 マカロン・パリジャン	3種類を製作する。	いちごのお菓子とマカロン	6 時間
14 /	ンドケー	ーキ・スペシャル ミックスフルーツ、抹茶、コーヒーを	使用した3種類の製品とラッ	ピングフィルム仕上げ。	6 時間
15 J	 イターシ	ジュの折り込み 新年のお菓子、ガレット・デ・ロワの仕		る 公現祭のお菓子	6 時間
16 #	レット・	・デロワの仕上げ作業 綺麗なガレットを焼成する準備を	 指導 1月6日のエピファニ	一の菓子。	6 時間
17 栗	7 栗のモンブランとイチゴのモンブランを製造する。地方菓子の歴史を学び、製品を製作する 日本のモンブランスタイルを知る。 6 時間				
18 g	8 タルト・フレーズ・スペシャル 冷凍保存の苺を使用し、洋梨と赤ワインのコンポテで仕上げる。 6 時間				
19 ボ	9 ボンボン・ショコラ ムール型を使用したショコラ パッションピュレ、キャラメルなど間にサンドで仕上げる。 6 時間				
20 #5	20 サブレ生地の仕込み 6種類の生地を分けて個々に仕込みする。 ギフトボックスの仕込み 6 時間				
使用教	使用教材 製菓衛生師教本(下) 会話集 個人のレシピ				
	大田来 四人のフレフ 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日				

和	4目名	専門実習Ⅱ・洋菓子	必修/選択の別	
	象学科	製菓製パン本科・洋菓子専攻	対象学年	1年
	当教員	髙嶋 浩幸	授業時数	84 時間
実務	系経験の	有・(株)帝国ホテル 調理部ペストリ	一課27年、 武庫之	主 takashima オーナーシェ
7	有無	フ3年、 (株)リアン パティスリー	・リアン 専務取締役シ	ェフパティ5年
		◎他の講師と連携を図り 基礎実習か	 ら専門実習の修得を目打	 旨す。
授業	美の概要	◎洋菓子の分類を説明しながらの授業	実習進める。	
		◎実習ノートの完成度、モンタージュ	、試食した感想、数量、	大きさなどの記入する。
到:	達目標	◎人とのコミュニケーションがとれ、	向上心を持って行動出来	来ること。
		◎メッセージカードと絞り、ナッペ作	業の習得。また、6種類し	以上の製品が製作出来ること。
授業	色の方法	講義 /	演習 / 実験・実習	・実技
		授業	計画	
1	《基礎実	習》パーター・ジェノワーズ共立て法 実習	冒室の使い方と注意点。	3 時間
2	《基礎実	習》ジェノワーズの個人戦 理論、比重、焼成手	順などの説明。ゴムベラの使	い方を学ぶ。 3時間
3	《基礎実	習》絞りクッキー すり種法、ローズの絞り	作業、生地の合わせ方、	包丁の扱い、 3 時間
4	《基礎実	習》ジェノワーズの個々で製造、焼成後の生	E地の切り方、メレンゲの	絞りシェル型 3時間
5	《基礎実	習》ジェノワーズの個々で製造、焼成後、ス	ライス、オムレツ・シャン	ティで仕上げる 3時間
6	《基礎実	習》ムラング・スイスの説明、シェルの絞り。	ミキサーの扱い、卵白の扱い	3 時間
7	《基礎実	習》ムラング・イタリエンヌ、ジェノワース	、サンド、ナッペでダニ	シェフ仕上げる 3時間
8	《基礎実	習》パータ・シュクルの仕込み、タルト・ア	マンどを製作する。 各続	種の切り方説明 3 時間
9	《基礎実	習》パート・フォンセを仕込む、生地の伸ばし方、空爆	きき作業からタルト・ショコラを仁	t上げる 3時間
10	《基礎実	習》パーター・ブリゼを仕込む オレンジの皮むき作業、カスク	タードクリームを炊きオレンジタルトを	仕上げる 3時間
11	《基礎実	習》パート・シュクルを仕込む シブーストクリ	ームからバナナパイを仕上げ	る 3 時間
12	《専門実	習》実際にジェノワーズ・ショコラを焼成、	包丁を使ってオレンジ・ヒ	ペール用のカット 3時間
13	《専門実	習》チョコレートケーキ、サンド、ナッペの復習	、カット作業、実習室の衛生	管理の確認と復習 3 時間
14	《専門実	習》メレンゲの応用、クラシックショコラの個々で製造	き チョコレートの温度、生地合わ	つせの調整 3 時間
15	《専門実	習》オレンジのシブースト 皮むき作業、カスタ	ードクリームの応用からのシブー	-ストクリームを製作 6 時間
16	《専門実	習》氷菓 グラスとソルべについて、アンク	ブレーズの製法、糖度、衛	生管理 3 時間
17	《専門実	習》氷菓 バニラアイスクリーム、フルーツ	/カットとフルーツのクー	リ 3 時間
18	18 《専門実習》パーター・シュー シュー・ア・ラ・クレーム、カスタードの炊き方確認 3 時間			
19	《専門実	習》イタリアンメレンゲからバタークリーム	ふ。絞りを学ぶ。	3 時間
20	20 《専門実習》ジェノワーズショコラ焼成、ショコラシャンティー、サンド、ナッペの復習。 6 時間			
21	21 《専門実習》カマンベールチーズを使ったレアチーズケーキ、ケーキクラムの用途。 3 時間			用途。 3時間
22	22 《専門実習》ビスキュイジョコンドの製法、用途、別立て方法を学ぶ。 6 時間			
23	23 《専門実習》工芸菓子①マジパンでのバラ、絞りでのバラを学ぶ。 6 時間			
24	24 《専門実習》工芸菓子②パスティアージュ、グラスロワイヤルの製法、用途、扱いの注意点。 3 時間			
使	用教材	◎製菓衛生師教本 (下) ◎加工食品業者の		
成績	評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実 合的に勘案しておこなう。 A:85~100 B:		

禾	科目名 専門実習Ⅱ・洋菓子 必修/選択の別 必修				
		製菓製パン本科・洋菓子専攻	対象学年	1年	
-		高嶋 浩幸	授業時数	84 時間	
	経験の	有・(株)帝国ホテル 調理部ペストリ			
	有無 フ3年、 (株)リアン パティスリーリアン 専務取締役シェフパティ5年				
		◎他の講師と連携を図り 基礎実習か			
授業	美の概要	○洋菓子の分類を説明しながらの授業		/ 0	
		◎衛生管理の視野を広げること。			
到	達目標	 ◎お菓子の歴史や製品についてのレジ	メができること。		
		 ◎アントルメ、焼き菓子、半生菓子を	各3種類以上の製品が	製作出来ること。	
授業	美の方法	講義 /	演習 / 実験・実習	・実技	
		授業	計画		
1	《専門実習	習》アントルメ菓子 ビスキュイ、マンゴーピュレ	ンのカスタード、サンド、組み	立て 3時間	
2	《専門実習	習》アントルメ菓子 ラズベリー・ショコラ、ペク	ウチンの扱い、ラズベリージャ	・ムの組合せ 3時間	
3	《専門実習	習》アントルメ菓子 サンマルク ジョコント生地	也、ガナッシュ、シャンティの	3 時間	
4	《専門実習	引》パーター・フュイタージュ製作 リターダー	-の扱い、清掃方法	3 時間	
5	《専門実習	習》パーター・フュイタージュ仕上げ作業 休ま t	せて冷凍保存する	3 時間	
6	《専門実習	る な な が か か か か か か か が か が か が か が が が が	15 cmのジェノワーズを各自 [~]	で 3 時間	
7	《専門実習	習》個人戦で製作、フルーツカット、ジェノワース	ズ15cmの作業	3 時間	
8	《専門実習	習》工芸菓子 パスティヤージュの製作 組み立て	てまでの手順、接着法など	3 時間	
9	《専門実習	習》工芸菓子 飴細工 引き飴、流し飴、注意点を	を説明、薔薇の花びら	3 時間	
10	《専門実習	習》工芸菓子 チョコレートについて、小菓子のホ	ポットを製作、トレー,帯、蓋の	の成型行う 3時間	
11	《専門実習	図》 ヨーロッパの銘菓 アンナ・トルテ 生地、スライスから、	ガナッシュをサンドコーティングまで	を個々で製造する 3時間	
12	《専門実習	図 ■)ョーロッパの銘菓 アプフェルシュトルーデル ドイツ風の	りんごパイを学ぶ。アングレーズを添え	て仕上げる 3 時間	
13	《専門実習	図) ボンボン・ショコラ トリフチョコ ガナッシュクリームのク	分離と乳化作業、絞る、丸める、トラン	ペ作業を学ぶ 3 時間	
14	《専門実習	る ボンボン・ショコラ マンディアン、 オランジェット、様々	々なプレゼンテーションについて。	3 時間	
15	《専門実習	3 米粉ロールケーキ 生地の泡立て方、クレーム・シャンラ	ティ泡立て方、ロールの巻き方すべてを	個々で製造する 3 時間	
16	《専門実	習》焼き菓子 杏とココナッツのパンドケーキ シュガーバック	ター法、ドライフルーツの漬け込み、素	材の組み合わせを学ぶ 3時間	
17	《専門実習	日》焼き菓子 チーズ系のサブレ 形状を変えたり、素材の混ぜ。	ーーー 方、組み合わせ方。オーブン管理の理解	3 時間	
18	《専門実習	図 ■ 焼き菓子 ベイクドチーズケーキ クランブルの扱い、アパリ	レイユとは、素材のチー	ズを学ぶ 3時間	
19	19 《専門実習》オペラ制作、バタークリーム、ガナッシュクリーム、ビスキュイジョコンド、サンドの仕組み。 6 時間				
20	20 《専門実習》クレームブリュレ、タルトを取り皿盛りのポイントや盛り付けのコツ。 3 時間				
21	21 《専門実習》パータブリゼ、デトランプ、シートバター、リンゴの皮むき、煮方を学びアップルパイ制作。 6 時間				
22	22 《専門実習》ブルーベリーパイ制作。ブルーベリー煮、フィユタージュの休ませ方、帯のカット、整形。 6 時間				
23	23 《専門実習》ナポレオンパイ制作。カスタードクリーム、フィユタージュの折り方、焼成、サンド。 6 時間				
24	24 《専門実習》チョコレートプリン制作。蒸し焼き、カラメル、クレームシャンティーを作りデコレーション。 3 時間				
使	用教材	◎製菓衛生師教本(下)◎加工食品業者の			
成績	評価の方法	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実 合的に勘案しておこなう。 A:85~100 B			

科目夕	令和6年度 前期ンプバス (授業計画) 科目名 専門実習Ⅱ・洋菓子 必修/選択の別 必修				
対象学科	製菓製パン本科 洋菓子専攻	対象学年	2年		
担当教員	野口真美	授業時数	6 0 時間		
111111111111111111111111111111111111111	(有)·無	3×7×11 3×	0 0 1141		
実務経験の	有限会社 木の実 3年6か月(済)	羊菓子製造・販売)			
有無	パティスリーシェノン 7か月(洋)				
	・基礎、応用を身に付けるための毎				
授業の概要	・使用材料の特徴と使用量や基本的				
	・菓子の由来、伝統を知り、理解した				
	技能検定2級程度の技術の体得。				
到達目標	・製品の根幹を理解し、販売製品程	度の製品の作成を目指す	;		
	・菓子作りの楽しさ、厳しさを学び	職業として認識させる。			
授業の方法	講義 /	寅習 / 実験・実習・	実技		
		計画			
I ビスキュ	「ワーズピスターシュ、チョコのパウンド - イ生地の応用、基本的なムースの製法、シュガー	-バッター法の別立ての製法	6 時間		
2 ドゥーフ 2 種類の	'ロマージュ、紅茶のマフィン、メープルサブレ)チーズケーキの製法や味の違いを知る、マフィン		6 時間		
3 ティラミ 卵黄の系	ス、パートドフリュイ、ケイクパッションココ 諸処理方法、古典菓子を知る、パウンドケーキの		6 時間		
4 ミルキー 油脂の多	-カシス、キャラメルの焼きドーナツ い材料が入るときの生地の扱い方、酸味の強いフ	'ルーツの扱い方、ギフト菓子	の提案 6 時間		
5 マンゴーカップで	-ココ、メイプルのスフレロール、イチゴのスノー [•] 仕上げる製品の製法、スフレ生地の製法、手で成	ボール	6 時間		
プルーツ	シュー、ほうじ茶のマドレーヌ、 る生地の状態変化、カスタードクリームの応用、 シムース、フランボワーズのフィナンシェ		6 時間		
季節商品	の提案、ムースの製法の応用、ピューレを使用し		6 時間		
8 工芸菓子 マジパン	・ (マジパン細工) への扱い方、着色の仕方		6 時間		
9 工芸菓子 パスティ	·(パスティヤージュ) ·ヤージュの作り方、パスティヤージュの扱い方		6 時間		
10 工芸菓子			6 時間		
11			時間		
12			時間		
13			時間		
14			時間		
15			時間		
16			時間		
17	17 時				
18	8 時間				
19			時間		
20	20 時間				
製菓衛生師教本、製菓衛生師全書 使用教材					
	個人レシピ	の出田 カット・ログ・・	- 7 極楽吐明 - 戸砂小りや トク・ハ・		
成績評価の 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を約 的に勘案しておこなう。		の欠業時间の複修状况等成績を総合			
方法	A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~	~5 9			

科目名	利目名 専門実習Ⅱ・洋菓子 必修/選択の別 必修 必修				
対象学科	製菓製パン本科 洋菓子専攻	対象学年	2年		
担当教員	野口真美	授業時数	6 0 時間		
	() 無	00/10 1//	2 2 4114		
実務経験の	有限会社 木の実 3年6か月(羊菓子製造・販売)			
有無	パティスリー シェノン 7か月(洋菓子製造・販売)			
	・基礎、応用を身に付けるための毎	回目的持った実習とする) ₀		
授業の概要	・使用材料の特徴と使用量や基本的	な製法を理論的に理解さ	いせる。		
	・菓子の由来、伝統を知り、理解し	たうえで製品を作る。			
	・技能検定2級程度の技術の体得。				
到達目標	・製品の根幹を理解し、販売製品程	度の製品の作成を目指す	0		
	・菓子作りの楽しさ、厳しさを学び	職業として認識させる。			
授業の方法	講義 /	寅習 / 実験・実習・	実技		
1 2 2 2	- 27	計画			
I イースト	/、シトロンヴェール 、を使用した生地の製法、柑橘類を使用したムース	の製法、ナッツを使用した生地	他の製法 6 時間		
2 タルトの	アルト、フロランタン、メレンゲ細工)とり方、卵黄の殺菌方法、主力商品の製法、口金	による絞りの違いを理解する	6 時間		
3 ショコラ	バーのタルト、メープルハニードーナッツ、チョニ プのタルト生地の製法、ペクチンによる凝固を理解		去を理解する 6時間		
4 ハチミツ	テャラメル、ケークサレ ノを使用したムースの製法、塩味との組み合わせの	幅を広げる、塩味のあるパウン	ノドケーキの製法 6時間		
り 卵白を倒	フレレ、サブレショコラ セ用した生地の扱い方、酸味の強いフルーツの扱レ	方、サブレの伸ばし方	6 時間		
6 コンスタ	-のムース 7ーチが入った生地の違い、チョコレートの乳化、	ケーキフィルムの巻き方	6 時間		
柑橘類を	ゞのパウントケーキ、フォレノワール ≥使用したパウンドケーキの応用、カカオマスを使	用したクリームでの製法	6 時間		
O パイ生 [†]	「ュバーブ、ムッシュノワール Φの製法、チョコレートを使用したメレンゲ生地の	扱い方、グラサージュのかける	6 時間		
9 レモンク	/トロン・エ・ユズ、ラスク / リームの製法、イタリアンメレンゲを使用した餅	iり方の提案、ラスクの製法	6 時間		
10 キッショ 即席の/	² 、テ・ヴェール・オ・レ ペイ生地の製法、抹茶の扱い方、和素材を使用した	製品の提案	6 時間		
11			時間		
12			時間		
13			時間		
14			時間		
15			時間		
16			時間		
17			時間		
18			時間		
19	19 時間				
20	20 時間				
製菓衛生師教本、製菓衛生師全書					
使用教材	使用教材 個人レシピ 個人レシピ				
成績評価の	成績評価の 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。				
方法	A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~	~59			

科目名	専門実習Ⅱ・洋菓子	必修/選択の別	 必修			
対象学科	製菓製パン本科・洋菓子専攻	対象学年	2年			
担当教員	田沢秀樹	授業時数	90時間			
, ,,,,,,	(有)·無	1人木門 妖	○ ○ ○ トム 日			
実務経験の	クドウ洋菓店 3年(洋菓子製	造・販売)				
有無						
	・季節の材料、フルーツを使用した使用した菓子					
授業の概要・技術、知識量を増やした製品へ応用						
	・菓子の由来、歴史を理解し製品作	式に臨む				
	・製品の根幹を理解してより完成度の	の高い製品とする。				
到達目標	・販売品の製品作成を目的とした衛星	生管理				
为足口际						
授業の方法	実	験・実習・実技				
//-> nl	授業 -ツロール》スポンジ生地の別立て法、クレームシ	計画	の字のより士			
1 ロールク	ケーキのデコレーションの技術習得		0 时间			
法、加熱	ノのムース、抹茶のロールケーキ》模様をつけたア 熱温度による卵の状態変化、和素材の扱い方、抹茶	を使用したクリームの製法	O H寸[目]			
3 バターの	-ツショートケーキ、フィナンシェ、ダックワース O状態変化、卵白を使用したバタークリームの製 <i>注</i> ?ージュクリュ、コーヒーゼリー、チュイール》ア	、フルーツを使用したデコレ	ーションの技法			
4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	?ーシュクリュ、コーヒーセリー、デュイール》♪ D製法、夏に向けた商品の提案、フランス菓子を知 /マンジェ、スフレフロマージュ、ブルーベリーの	ーモント生地の製法、ナース13	O H41E1			
3 法、湯も	tんを使用した焼成の方法、パートブリゼの製法、	タルトのとり方・敷き方	O +41H1			
O を使用し	ココナッツプリン、蒸し焼きショコラ、クレームフ た別立て法の生地の製法、プリン生地の製法、加]熱による卵の状態変化を知る	O HTIEI			
/ の移し力	レグレー、杏仁豆腐、プティシュー》チョコレート 5、ゼラチン濃度による凝固力の違い、シュー生地	の製法、クレームパティシエ	ールの製法			
O 製法、材	ムのケーキ、スイートチョコレートとミルクチョコ 打料の効果を知る、皿盛りデザートの提案、チョコ	レートの種類による味の違い	O H41H1			
を使用し	コンノワゼット、豆腐のババロア、ソバコ》小麦粉 たた商品の提案、テンパリングの技術習得、和素材	けの扱い方	O h4.lil			
10 脂肪分の 基本的な	くカシス、カマンベールのムース、ムラングフレー D違いを知る、グラサージュのかけ方、ガナッシュ ☆絞り(ローズバット)の技術習得	- を使用したムースの製法、焼	きメレンゲの製法 6時間			
11 ィシエー	-スト、季節の果実を使用したショートケーキ、ラ -ルの応用、ナッペの技術習得、卵を使用しないア	アルギー対応の製品の提案	Qh社间			
IZ 菓子の暦	エープリン、ウィークエンドシトロン、五色豆のタ 歴史を知る、和素材を使用したタルトの提案		Q h41lil			
$\begin{vmatrix} 13 \end{vmatrix} \stackrel{\sim}{\mathcal{V}}_{\mathcal{V}} \stackrel{\sim}{\mathcal{V}}_{\mathcal{V}}$	、マスカルポーネ、パンナコッタ、ふわふわシフォ / ゲの製法、イタリアのお菓子を知る、シフォン生	地の製法、加熱による卵の状	態変化を知る			
14 ナッツの	/シュ、クレームダンジュ、クリームチーズクッキ)キャラメリゼの製法、水気を切るデザートの製法	、チーズを使用したクリーム	の製法			
	7ェル、ダークチェリーのタルト、洋なしのムース こむタルトの製法、共立て法と別立て法のスポン					
16			時間			
17	時間					
18	時間					
19	19 時間					
20	20 時間					
製菓衛生師教本 使用教材						
[\(\frac{1}{2}\)	製菓衛生師全書	The last transfer of the last				
成績評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習 的に勘案しておこなう。		る授業時間の履修状況等成績を総合			
方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59						

対象学科 製菓製「田沢 秀樹 授業時数 9 0 時 接着経験の 有無	科	目名	令和 6 年度 - 俊期ン 専門実習 II・洋菓子	必修/選択の別	 必修	
## 1					2年	
	担当	 新教員	田沢 秀樹	授業時数	9 0 時間	
接業の概要		美務経験の クドウ洋菓子店 3年(洋菓子製造・販売)				
投業の方法	授業	受業の概要 ・テンパリング(チョコレートの温度調整)の技術習得				
投業計画	到達	達目標				
1 《細工菓子(マジバン、 鉛細工、 チョコレート細工)》 2 《細工菓子(マジバン、 鉛細工、 チョコレート細工)》 (作品の組み立てかた、バランスのとり方 (作品の組み立てかた、バランスのとり方 で生地の応用、アングレースを応用きせたムースの製法、サブレ生地の歓りの技術習得 4 《ミゼラブル、バサナとクルミのパウンド、 欧来タッキック シレームム・スリースの製法、 財ブレ生地の歌の大調で書物の応用、アングレースを応用きせたムースの製法、 サブレ生地の歓りの技術習得 5 《テカロンショコラ、ムースポイデース、マロン》、 オロナージュの製法、 大気商品の提案、 チョコレー 6 時 7 「トを使用したムースの合わせる温度の違い、 変色するフルーツの扱い方 6 時 6 を感の違い 生 2 リームの広力とい。ローマジバンを使用した生地の違い 6 時 6 を感の違い 生 2 リームの協力とい。ローマジバンを使用した生地の違い 6 時 6 でジヴァラララテ、 マロンショコク・アン・スェッスのより 6 時 7 「大・ゼラデンを使用しないアレルギークの扱い方」を使用した出の配合によ 6 時 6 変態の違い 生 2 リームの協力がによる違い、ローマジバンを使用した生地の違い 6 時 6 変態の違い 生 2 リームの協力がによい。ローマジバンを使用した生地の違い 6 時 6 でパファシュドノエル、ホワイトチョコのムース》季節のケーキ、テンパリングの技術習得 6 時 7 「方、ゼラデンを使用したロースの応用 6 時 7 「バンコース」・チョコボックリ、いちごミルクブリン》スボンジェ地に別立て法、 バンエア生地の影法、 アングレースの方法 7 ステンジョン・ジョコラグリオット》 1 年地の環境の付け方の提案、 ビスタチオ 6 時 7 (ジシリー・バトンショコラバランズ、 チョコボックリ、いちごミルクブリン》スボンジェ地に別立て法、 パンにア生地の製法、 アングレンの技術習得 7 スーケンシェ生地の応用 6 時 7 (ジンリー・バトンショコラバランズ・ ジョコラグリオット》 1 年の応用 第の加熱教団法 6 時 7 (ジンリー・バトンショコラバランス ジョコラグリオット》 1 年の応用 第の加熱教団法 6 時 7 (ジンリー・バトンショコラバランス ※ 4 コラグリオット》 1 年の応用 第の加熱教団法 6 時 7 (ジンリースの提案、 サースの投索、 製品の変像の出したの発案、 フィンシェ生地の応用 6 時 7 (ジンリース・アロージュブリン、 ボンスを使用したアリンの数法、 卵黄を作用したガナッシュの応用 チョコレートのデンバリング 6 時 7 (メースフランボワース、 フローマジス・アンシェ生地の脱れ、 卵黄を作用したガナッシュの応用 チョコレートのデンバリングを使用したカイスの製法、 卵黄を使用したガナッシュの応用 チョコレートのデンバリングを使用したカインの製法、 チェズを使用したガナッシュの応用 5 は東オンス・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア	授業	の方法	実	験・実習・実技		
2				計画		
佐島の組み立てかた、パランスのとり方	1	それぞれ	しの材料の扱い方、注意点		6 時間	
3 で生地の応用、アングレーズを応用させたムースの製法、サブレ生地の絞りの技術習得	2	作品の組	1み立てかた、バランスのとり方		6 時間	
4 サッツと果実の相性を知る、那を使用したいアレルギー対応の焼き業子の提案	3	て生地の)応用、アングレーズを応用させたムースの製法、	サブレ生地の絞りの技術習得	0 時間	
○ トを使用したムースの合わせる温度の違い、変色するフルーツの扱い方	4	《ミゼラ ナッツと	・ブル、バナナとクルミのパウンド、胚芽クッキー : 果実の相性を知る、卵を使用しないアレルギー&	-》クレームムースリーヌの製治 †応の焼き菓子の提案	O时间	
0 る食感の違い、生クリームの脂肪分による違い、ローマジバンを使用した生地の違い 6 時日 7 ペジヴァララクデ、マカロンシトロン》メーカによるチョコレートの違い、何層にもなるムースの組み立で方、ゼラチンを使用しないグラサージュの製法、製品を均一に絞る技術の習得 6 時日 8 ペブッシュドノエル、ホワイトチョコのムース》季節のケーキ、テンパリングの技術習得、小麦粉を使用しないグラサージュの転用 6 時日 9 ペバパロアショコラフランボワーズ、チョコボックリ、いちごミルクプリン》スポンジ生地に加立で法がいて生地の製法、アングリングの技術習得、フルーツを使用したプリン生地の応用 6 時日 10 ペジシリー、バトシショコラブバッション、ショコラグリオット》と地の模様の付け方の提案、ビスタチオを使用したムースの提案、製品の食感の出し方の提案、フィナンシェ生地の応用 6 時日 11 ペイペラ、キルシュトルアラプランス菓子の歴史を知る、バタークリームの応用、卵の加熱殺菌法を伸出したメリータージュショコラブラン、幕のショートケーキ》ギモーブの製法を知る、ヨーグルトを使用したガナッシュの応用、チョコレートのテンパリング、ナッペ、デコレーションの技術習得の使用したガナッシュの応用、チョコレートのアンパリング・ナッペ、デコレーションの技術習得の使用したガナッシュの応用、お真マの歴史・由来を知るを使用したバタークリームの製法、ガリン生地の応用、お菓子の歴史・由来を知るの使用とディスリーの取出、お菓子の歴史・由来を知るの使用とディスリーの応用、チョコレートのテンパリングの対象法が使用したガナッシュの応用、クレームパティスリーの応用、チョコレートのテンパリングの対象法が表しましたがオッシュの応用、クレームパティスリーの応用、チョコレートのテンパリングを使用したムースの製法、チーズを使用したプリン生地の応用、酸味の強い材料の扱い方の製法、チーズを使用したプリン生地の応用、酸味の強い材料の扱い方 6 時日 16 時日 17 日 18 時日 19 時日 20 時日 19 時日 10 大学科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状况等成績を総 10 大学科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状况等成績を総 10 大学科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状况等成績を総	5					
 7 て方、ゼラチンを使用しないグラサージュの製法、製品を均一に絞る技術の習得 8 《ブッシュドノエル、ホワイトチョコのムース》季節のケーキ、テンパリングの技術習得、小麦粉を使用しない生地の製法、アングレーズの応用 9 《ババロアショコラフランボワーズ、チョコボックリ、いちごミルクプリン》スボンジ生地に別立て法がパロア生地の製法、アンパリングの技術習得、フルーツを使用したプリン生地の応用 10 《シシリー、バトンショコラパッション、ショコラグリオット》生地の様様の付け方の提案、ピスタチオを使用したムースの提案、製品の食感の出し方の提案、フィナンシェ生地の応用、卵の加熱殺菌法 6時間 パイペラ、キルシュトルデ》フランス菓子の歴史を知る、バタークリームの応用、卵の加熱殺菌法 6時間 2 候ギモーブ、フロマージュショコラブラン、苺のショートケーキ》ギモーブの製法を知る、ヨーグルトを使用したガリッシュの応用、チョコレートのテンパリング、ナッペ、デコレーションの技術習得 6 時間 3 《木の実のケーキ、黒ゴマブリン、ミロワール》ローマジパンを使用したアーモンド生地の製法、卵黄を使用したバタークリームの製法、ブリン生地の応用、お菓子の歴史・由来を知る 6 時間 4 《生チョコ、タルトショコラ、ズコット》チョコレートの乳化における状態で化、パートサブレの製法 カラメルを使用したガナッシュの応用、クレームパティスリーの応用、チョコレートのテンパリング 6 時間 3	6	《ティラ る食感の	・ミス、苺のスノーボール、ムースオカフェ》イタ)違い、生クリームの脂肪分による違い、ローマシ	リアの有名菓子を知る、サブし ジパンを使用した生地の違い	/生地の配合によ 6時間	
0	7	《ジヴァ て方、セ	・ララクテ、マカロンシトロン》メーカによるチョ ・ラチンを使用しないグラサージュの製法、製品を	コレートの違い、何層にもなる 対一に絞る技術の習得	るムースの組み立 6時間	
9	8			ーキ、テンパリングの技術習行	骨、小麦粉を使用 6時間	
10 を使用したムースの提案、製品の食感の出し方の提案、フィナンシェ生地の応用	9	《ババに	!アショコラフランボワーズ、チョコボックリ、レ		生地に別立て法 6時間	
11	10	《シシリ	ー、バトンショコラパッション、ショコラグリオ	ット》生地の模様の付け方の技	是案、ピスタチオ 6時間	
12	11	《オペラ	・、キルシュトルテ》フランス菓子の歴史を知る、	バタークリームの応用、卵の加	n熱殺菌法 6 時間	
13 使用したバタークリームの製法、プリン生地の応用、お菓子の歴史・由来を知る	12	《ギモー	-ブ、フロマージュショコラブラン、苺のショート			
14 《生チョコ、タルトショコラ、ズコット》チョコレートの乳化における状態変化、パートサブレの製法 カラメルを使用したガナッシュの応用、クレームパティスリーの応用、チョコレートのテンパリング 6 時間 15 《ムースフランボワーズ、フロマージュプリン、タルトオシトロン》イタリアンメレンゲを使用したムースの製法、チーズを使用したプリン生地の応用、酸味の強い材料の扱い方 6 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 20 時間 放着評価の 投業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに履修させる授業時間の履修状況等成績を総	13	《木の集	そのケーキ、黒ゴマプリン、ミロワール》ローマシンバタークリームの製法、プリン生地の応用、お菓	ジパンを使用したアーモンド生り エ子の歴史・由来を知る	他の製法、卵黄を 6時間	
13 スの製法、チーズを使用したプリン生地の応用、酸味の強い材料の扱い方 16 17 18 19 19 19 19 19 19 19	14	《生チョ	·コ、タルトショコラ、ズコット》チョコレートの	乳化における状態変化、パー	トサブレの製法 6時間	
16	15				がを使用したムー 6時間	
18	16	2012	() - Com eres y - Eresseyn (passes a	4. 14.11.242.22	時間	
19 19 19 19 19 19 19 19	17				時間	
20 時間	18	時間				
使用教材 製菓衛生師教本 製菓衛生師全書 成績評価の 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総	19	19 時間				
使用教材 製菓衛生師全書 根緒評価の 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総	20	20 時間				
的に勘案しておこなう。 方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59						

科目名 専門実習Ⅱ・和菓子 必修/選択の別 必修			必修		
対象	字科	製菓製パン本科・和菓子専攻	対象学年	2 年	
	<u> </u>	高倉 信二	授業時数	222 時間	
					
実務経験の むさし新月・和菓子製造3年/日本菓子専門学校・教務部(和菓子)4年/福寿軒・					
有	「無	製造10年/東日本製菓技術専門学校	で・教務部(和菓子) 2 1	年	
上記実務経験を活かし幅広い技術と知識を教える事ができる。					
◎基礎の復習から応用品の製造。					
ملاد تصا	~ Tut ===	◎分類別の集中実習とし、技法や按	配などを修得する。		
授美	の概要	◎製餡を行い、餡の特徴や使用する	製品によっての違いを	学ぶ。	
		◎レベルアップ実習(毎週3時間程度	()により、現場で必要7	な技術を修得する。	
		◎「加熱具合」「練る」「硬さ調節」等	等の按配を理解する。《	〇仕上がり具合を均一化させ	
到達	達目標	るための方法を反復練習により修得	:させる。 ◎レベルアッ	プ項目をより多く達成させ	
		る。◎2級技能検定合格レベルの技行	術を身に付ける。		
授業	の方法	講義 /	寅習 / 実験・実習	・実技	
		授業	計画		
1	個人技	能確認/求肥についての説明・練り方と	配合/くるみ餅・柚子餅	・季節の和菓子 6時間	
2	求肥生	地の仕上げ方法/按配の確認/大福6種	Ĺ	12 時間	
3	雪平生地	地の特徴と配合の意味の説明/キャラメル大福	畐3種・雪平を使用した夏	の上生菓子3種 12 時間	
4	オーブ	ン焼き菓子①/基本配合の特徴/栗饅頭	頁・カステラ饅頭・桃山	」・乳菓 12 時間	
5	オーブ	ン焼き菓子②/応用配合の特徴/栗饅頭・	カステラ饅頭・桃山・	乳菓の応用品 12 時間	
6	オーブ	ン焼き菓子③/洋菓子素材を使用した応	用品/パイ饅頭・和風口	ールケーキ等 12 時間	
7	平鍋菓	子①/どら焼きの基本から応用まで/三	E同割・黒糖どら焼き他	12 時間	
8	平鍋菓	子②/中花種の特徴説明/基礎から応用	月/焼鮎・調布・残月・)	応用品3種 12 時間	
9	流し物(D/凝固剤の特徴説明/流し合わせの技法/天喜	草の煮出し・半止まり・寒	天製品 5種 12 時間	
10	流し物	②/カラギーナン・ゼラチンを使用した	流し物・オレンジゼリー	-等応用品 5 種 12 時間	
11	流し物	③/寒天・カラギーナン・ゼラチン等	を併用した応用品5種	12 時間	
12	季節の	販売品(夏)/わらび餅3種・葛菓子・オ	k無月・水饅頭・麩饅頭	頁・上生菓子等 12 時間	
13	蒸し菓	子①/饅頭類/薯蕷饅頭の基本から応用	目まで/仕込方法/薯蕷製	L L品 6 種 12 時間	
14	蒸し菓	子②/枠蒸し物の基本から応用/浮島・	松風・蒸しカステラ等	12 時間	
15	季節の	和菓子①/芋羊羹・芋菓子・栗蒸し羊	羹・栗きんとん等	12 時間	
16	折衷菓	/蒸しカステラ・ブッセ・カップケー	キ三種・和風パウンド	等 12 時間	
17	フルー	ツを使用した和菓子/葡萄・梨・リン	ゴ・梅等	12 時間	
18	18 技能検定二級実技と学科 12 時間				
19	19 季節の上生菓子/春・夏 12 時間				
20	20 時間				
	(大田 */ 大日				
世代	教材	◎製菓衛生師全書			
成績	評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習 的に勘案しておこなう。	の成果、卒業までに 履修させ	せる授業時間の履修状況等成績を総合	
ナ	7法	A: 85~100 B:70~84 C: 60~69 D: 0~	~59		

科	科目名 専門実習Ⅱ・和菓子 必修/選択の別 必修				
対象	学科	製菓製パン本科・和菓子専攻	対象学年	2年	
担当	i 教員	高倉 信二	授業時数	222 時間	
	() 無				
実務網	経験の	むさし新月・和菓子製造3年/日本菓	子専門学校・教務部(利	和菓子)4年/福寿軒・和菓子	
有無 製造10年/東日本製菓技術専門学校・教務部(和菓子)21年			年		
上記実務経験を活かし幅広い技術と知識を教える事ができる。					
◎基礎の復習から応用品の製造。					
極光/	ク瓶亜	◎分類別の集中実習とし、技法や按問	配などを修得する。		
1文未り	の概要	◎製餡を行い、餡の特徴や使用する	製品によっての違いを	学ぶ。	
		◎レベルアップ実習(毎週3時間程度)により、現場で必要だ	な技術を修得する。	
		◎製造量や様々な状況に対応できる配	合や段取りの調整ができ	きる。◎技法や配合の多様性を	
到達	自標	学び対応できる柔軟な理解力を身に付	ける。◎「上生5つ盛」	「細工菓子」「創作菓子」等を	
		個人で仕上げる事ができる。◎指示を	理解し、優先すべき事権	所を判断して行動できる。	
授業の	の方法	講義 /	演習 / (実験・実習	・実技	
		授業	計画		
1	個人技	能確認/岡物仕上げ菓子/黄味そぼろ・	きんとん12ヶ月・最	b中等 12 時間	
2	量産実	習/スイートポテト・栗金つば・どら	焼き・芋羊羹・赤飯饅	頭等 12 時間	
3	工芸菓	子①/素材の種類と特徴説明/簡単なエ	二芸菓子の仕上げ	12 時間	
4	工芸菓	子②/簡単な工芸菓子の仕上げ		12 時間	
5	蒸し菓	子③/応用品/栗時雨・おこわ・カルカ	1ン・	12 時間	
6	喰い口	上生菓子/棹物・外郎・雪平・練り切	り・きんとん等	12 時間	
7	季節の	和菓子②/クリスマスの上生菓子・デ	コレーション饅頭	12 時間	
8	慶弔菓	子/新年の菓子/蓬莱山・上生菓子・鐐	意餅・のしもち・しのふ	5	
9	中華菓	子/中華饅頭・月餅・ゴマ団子・ホー	リンスー	12 時間	
10	チョコ	レートを使用した和菓子/生チョコ餅	・抹茶生チョコ・チョ	コ最中等 12 時間	
11	揚げ菓	子/餡ドーナツ・揚げ饅頭・かりんと	う饅頭・大学芋・かり	んとう等 12 時間	
12	半生菓	子/寒氷・鳳瑞・艶干錦玉・きな粉州	浜・応用品等	12 時間	
13	干菓子	/ボーロ・焼き松葉・飴玉・有平糖・	懐中汁粉等	12 時間	
14	季節の	上生菓子/秋・冬		12 時間	
15	技能検	定一級・実技と学科		12 時間	
16	16 品評会用引き菓子(三つ盛り) 6 時間				
17	17 品評会用五つ盛り/五つの素材・色・形・仕上げ法の組み合わせ 12 時間				
18	18 細工菓子/フルーツの籠盛り 12 時間				
19	19 創作菓子/意匠・配合の決定〜仕込仕上げ〜プレゼン〜試食 12 時間				
20 時間					
庙 田	教材	◎製菓衛生師教本 ◎個人レシピ			
) (大)	142/7/	◎製菓衛生師全書			
成績	成績評価の 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合 的に勘案しておこなう。				
方	法	A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~	~59		

科	目名	専門実習Ⅱ・和菓子	必修/選択の別	必修	
		製菓製パン本科・和菓子専攻	対象学年	2年	
担当教員 飯塚 勝亮 授業時数 48					
		(有・無		1	
	経験の	◎釜人鉢の木・和菓子製造4年 ◎	水戸屋本店・経営・製	造38年	
有無		技術者としてだけではなく経営者と	しての視点で実習を行	う事ができる。	
◎基本技術を踏まえ、数量をこなすための手順を工夫する事を学ばせる。					
極業		◎原材料の使い方を学び、応用する	力を付ける。		
′ 技美	の概要	◎四季に応じた菓子・その意味合い	を知る(春~夏)		
		◎配合の組み立てを理解させる。			
		◎加工餡を使用目的に応じた按配に何	仕上げる。		
和诗	10000000000000000000000000000000000000	◎配合から硬さやどのような生地に	なるかを予想できるよ	うにする。	
判廷	≧口1示	◎基本配合を基に新しい配合を作る	事ができるように計算	の基礎を修得する。	
		◎正確な作業・計量をもとに作業速	度を上げて現場に対応	できる基礎を作る。	
授業	の方法	講義 /	寅習 / 実験・実習	・実技	
		授業	計画		
1	蒸し物	①⇒上新粉を使用した製品 みたらし	団子/柏餅/すあま	6 時間	
2	蒸饅頭	①⇒膨張剤の特徴と使用方法 イスノ	ペタ/B P/重曹を使用し	た製品 6時間	
3	平鍋物	①⇒基本配合と応用配合の違いを学る	どら焼き基本/茶通	/焼鮎 6 時間	
4	オーブ	`ン焼物①⇒基本配合と応用配合 ブッ	ノセ・カップケーキ・南	有吉カステラ 6時間	
5	オーブ	`ン焼物②⇒基本配合と応用配合 麦香	育煎/黄金饅頭/黒糖カス	マテラ饅頭 6時間	
6	流し物	①⇒各種凝固剤の特徴と応用製品 葛	葛アイス/鬼灯/水面の月	1/涼風 6 時間	
7	上生菓	子①⇒夏の上生菓子 練切・きんとん	の応用紹介 焼鮎/朝	顔/向日葵 6 時間	
8	オーブ	`ン焼物③⇒応用配合 ふわっと饅頭・	キャラメルサブレ・爆	きじゃが 6 時間	
9				時間	
10				時間	
11				時間	
12				時間	
13				時間	
14				時間	
15				時間	
16				時間	
17	17 時			時間	
18	18 時間				
19				時間	
20	20 時間				
使用	教材	◎製菓衛生紙教本 ◎個人レシピ			
		◎製菓衛生紙全書		TA 전 뉴타 II 오므 (MIL THE LATE AN A	
	評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習的に勘案しておこなう。		ぜる授業時間の腹修状况等成績を総合	
力	方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59				

対象学科 製菓製・シ木木科・和菓子専攻 対象学年 2年 担当教員 飯塚 勝売 授業轉数 48 時間 (多・無	科	目名	専門実習Ⅱ・和菓子	必修/選択の別	必修	
### 14						
(す・無						
###		1200		3270 177	20 / 1/1/4	
### 技術者としてだけではなく経営者としての視点で実習を行う事ができる。	実務	経験の	0	水戸屋本店・経営・製	造38年	
授業の概要 ○焼物・蒸し物・練り物の配合特徴を理解し実習に活かす。 ○日本の文化やしきたり等に関連した和菓子を販売品に仕上げる。 ○季節感を持った菓子とその由来を知る。(秋~冬) ②上生菓子五盛りの制作・図案と作成手順の理解を深める。 ○型品作りを正確にしつつ、速さを身に付けて現場作業に即応できるようにする。 ○四季の表現方法を創意工夫して個性を表現できる。 ○配合を類型化し、改良すべき点を自ら見出せる。 ○平面の図案を立体化する技術を文章から見出し制作する事ができる。 「軽楽の方法 「業業 / 演習 / 実験・実習・実及 授業計画 1 季節の和菓子②→秋冬定番商品の製造 葉・芋・生栗の蜜漬け法/果蒸し羊羹 6時間 2 季節の和菓子②→秋冬定番商品の製造 栗・芋・生栗の蜜漬け法/果蒸し羊羹 6時間 3 蒸し物②→販売品の製造・中館の工夫 赤飯、常整饅頭、きんつば豆煮、流し 6時間 4 新春菓子→エ月の特徴が菓子・半季の定送しまり締め板配 花びら師・きんつば出上げ 6時間 5 季節の和菓子③→春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・布餅・花見餅 6時間 5 本の施り①→品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6時間 7 五つ盛り②→五つの色・姿・味・技法・巣銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/参物 6時間 8 時間 10 時間 11 時間 12 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 10 時間 17 時間 18 時間 19 時間 19 時間 10 時間 11 時間 11 時間 12 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 19 時間	有	f無				
授業の概要 ○日本の文化やしきたり等に関連した和菓子を販売品に仕上げる。 ○季節感を持った菓子とその由来を知る。(秋~冬) ○上生菓子五盛りの制作・図案と作成手順の理解を深める。 ○製品作りを正確にしつつ、速さを身に付けて現場作業に即応できるようにする。 ○製品作りを正確にしつつ、速さを身に付けて現場作業に即応できるようにする。 ○配合を類型化し、改良すべき点を自ら見出せる。 ○配合を類型化し、改良すべき点を自ら見出せる。 ○平面の図案を立体化する技術を文章から見出し制作する事ができる。 接業の方法 接業計画 1 季節の和菓子①→販売品・話題の商品の製造 黄金学・鹿の子・亥の子鮮 6時間 2 季節の和菓子②→秋冬定番商品の製造 栗・芋・生栗の蛋漬け法/果蒸し羊羹 6時間 3 蒸し物②→販売品の製造・中餡の工夫 赤飯、常盤饅頭、きんつば旦煮、流し 6時間 5 季節の和菓子③→春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・草餅・花見餅 6時間 5 季節の和菓子③→春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・草餅・花見餅 6時間 7 五つ盛り①→品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6時間 7 五の盛り①→品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6時間 9 時間 10 時間 11 時間 11 時間 11 時間 12 時間 12 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 10 時間 10 時間 10 時間 10 時間 11 時間 12 時間 15 時間 16 時間 17 時間 17 時間 18 時間 19 時間 10 時間 10 時間 10 時間 17 時間 15 時間 16 時間 17 時間 17 時間 18 時間 19 時間 15 時間 15 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 17 時間 18 時間 19 時間 18 時間 19 日間 10 時間 10 時間 17 時間 17 時間 18 時間 19 日間 10 時間 17 時間 18 時間 19 日間 10 日間 17 日間 11 日間 11 日間 12						
●季節感を持った菓子とその由来を知る。(秋~冬) ②上生菓子五盛りの制作・図案と作成手順の理解を深める。 ③製品作りを正確にしつつ、速さを身に付けて現場作業に即応できるようにする。 ③製品作りを正確にしつつ、速さを身に付けて現場作業に即応できるようにする。 ③配合を類型化し、改良すべき点を自ら見出せる。 ③平面の図案を立体化する技術を文章から見出し制作する事ができる。 ④配布を類型化し、改良すべき点を自ら見出せる。 ③平面の図案を立体化する技術を文章から見出し制作する事ができる。 接業の方法 接業計画 1 季節の和菓子②→販売品・話題の商品の製造 黄金芋・鹿の子・亥の子鮮 6時間 3 蒸し物②→販売品の製造 甲餡の工夫 赤飯、常盤饅頭、きんつぼ豆煮、流し 6時間 4 新参菓子→正月の特徴的な菓子・牛旁の住込徒と中鉛の核配 在びら餅・老んつば旦点が 6時間 5 季節の和菓子③→春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・草餅・花見餅 6時間 5 不の盛り①→品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6時間 7 五の盛り②→五つの色・姿・味・技法・東銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6時間 8 6時間 10 時間 11 11 6時間 11 11 6時間 12 6時間 15 6時間 16 7 7 5 7 7 7 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9						
②上生菓子五盛りの制作・図案と作成手順の理解を深める。 ③製品作りを正確にしつつ、速さを身に付けて現場作業に即応できるようにする。 ③四季の表現方法を創意工夫して個性を表現できる。 ③配合を類型化し、改良すべき点を自ら見出せる。 ③平面の図案を立体化する技術を文章から見出し制作する事ができる。 護義 / 演習 / 実験・実習・実改 授業計画 1 季節の和菓子①⇒販売品・話題の商品の製造 黄金芋・鹿の子・亥の子餅 6時間 2 季節の和菓子②⇒秋冬定番商品の製造 栗・芋・生栗の蜜漬け法/栗蒸し羊羹 6時間 3 蒸し物②⇒販売品の製造・中餡の工夫 赤飯、常盤饅頭、きんつば豆煮、流し 6時間 4 新春菓子⇒エ月の粉盤的な菓子・牛麦の仕込まと中傷の殺紀 だびら鮮・きんつに仕上げ 6時間 5 季節の和菓子③⇒春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・草餅・花見餅 6時間 5 五つ盛り①⇒品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6時間 7 五つ盛り②⇒五つの色・姿・味・技法・菓銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6時間 8 6時間 10 時間 11 時間 11 時間 12 時間 12 時間 13 時間 14 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 10 時間 10 時間 10 時間	授業	の概要				
 到達目標 ◎四季の表現方法を創意工夫して個性を表現できる。 ◎配合を類型化し、改良すべき点を自ら見出せる。 ◎平面の図案を立体化する技術を文章から見出し制作する事ができる。 授業計画 1 季節の和菓子①⇒販売品・話題の商品の製造 黄金芋・鹿の子・亥の子餅 6 時間 2 季節の和菓子②⇒秋冬定番商品の製造 栗・芋・生栗の蜜漬け法/果蒸し羊羹 6 時間 3 蒸し物②⇒販売品の製造・中餡の工夫 赤飯、常盤饅頭、きんつは豆煮、流し 6 時間 4 新春菓子⇒正月の特徴的な菓子・牛蒡の仕込法と申餡の核配 花びら鮮・きんつは仕上げ 6 時間 5 季節の和菓子③⇒春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・草餅・花見餅 6 時間 1 五つ盛り②⇒五つの色・姿・味・技法・菓銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6 時間 7 五つ盛り②⇒五つの色・姿・味・技法・菓銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6 時間 8 6 時間 10 時間 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11			 ◎上生菓子五盛りの制作・図案と作	成手順の理解を深める。		
到達目標			◎製品作りを正確にしつつ、速さを:		 即応できるようにする。	
②配合を類型化し、改良すべき点を自ら見出せる。 ③平面の図案を立体化する技術を文章から見出し制作する事ができる。 接業の方法 議義 / 演習 / 実験・実習・実政 接業計画 接換・表別・表記を自ら見出し制作する事ができる。 接業計画 季節の和菓子①⇒販売品・話題の商品の製造 黄金芋・鹿の子・亥の子餅 6時間 3 蒸し物②⇒販売品の製造・中餡の工夫 赤飯、常盤饅頭、きんつば豆煮、流し 6時間 4 新春菓子⇒正月の特徴的な菓子・牛蒡の仕込法と中餡の核配 花びら鮮・きんつば仕上げ 6時間 5 季節の和菓子③⇒春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・草餅・花見餅 6時間 6 五つ盛り①⇒品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6時間 7 五つ盛り②⇒五つの色・姿・味・技法・菓銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6時間 7 まつ盛り②⇒五つの色・姿・味・技法・菓銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6時間 10 時間 11 時間 12 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 19 時間 19 時間 19 時間 10 時間 10 日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日本日	7.15	h = 1=	 ◎四季の表現方法を創意工夫して個	性を表現できる。		
接業の方法 講義 / 演習 / 実験・実習・実改 接業計画 1 季節の和菓子①⇒販売品・話題の商品の製造 黄金芋・鹿の子・亥の子餅 6 時間 2 季節の和菓子②⇒秋を定番商品の製造 栗・芋・生栗の蜜漬け法/栗蒸し羊羹 6 時間 3 蒸し物②⇒販売品の製造・中餡の工夫 赤飯、常盤饅頭、きんつば豆煮、流し 6 時間 4 新春菓子⇒正月の特徴的な菓子・牛蒡の仕込法と中餡の核配 花びら餅・きんつば仕上げ 6 時間 5 季節の和菓子③⇒春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・草餅・花見餅 6 時間 6 五つ盛り①⇒品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6 時間 7 五つ盛り②⇒五つの色・姿・味・技法・菓銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6 時間 8 6 時間 11 時間 11 時間 11 時間 12 時間 12 時間 12 時間 13 時間 14 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 10 時間 10 時間 10 時間 10 時間 11 時間 12 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 18 時間 19 時間 19 時間 19 時間 19 時間 10 時間 11 時間 11 時間 12 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 1日	到項	百目標	 ◎配合を類型化し、改良すべき点を	自ら見出せる。		
授業計画			◎平面の図案を立体化する技術を文章	章から見出し制作する	事ができる。	
1 季節の和菓子①→販売品・話題の商品の製造 黄金芋・鹿の子・亥の子餅 6 時間 2 季節の和菓子②→秋冬定番商品の製造 栗・芋・生栗の蜜漬け法/栗蒸し羊羹 6 時間 3 蒸し物②→販売品の製造・中餡の工夫 赤飯、常盤饅頭、きんつば豆煮、流し 6 時間 4 新春菓子→正月の特徴的な菓子・牛蒡の仕込法と中鉛の核配 花びら餅・きんつば仕上げ 6 時間 5 季節の和菓子③→春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・草餅・花見餅 6 時間 6 五つ盛り①→品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6 時間 7 五つ盛り②→五つの色・姿・味・技法・菓銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6 時間 8 6 時間 9 時間 10 時間 11 時間 12 時間 10 時間 11 時間 12 時間 12 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 10 時間 10 時間 11 時間 11 時間 12 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間	授業	の方法	講義 /	寅習 / 実験・実習	・実技	
2 季節の和菓子②⇒秋冬定番商品の製造 栗・芋・生栗の蜜漬け法/栗蒸し羊羹 6時間 3 蒸し物②⇒販売品の製造・中館の工夫 赤飯、常盤饅頭、きんつば豆煮、流し 6時間 4 新春菓子⇒正月の特徴的な菓子・牛蒡の仕込法と中館の技配 花びら餅・きんつば仕上げ 6時間 5 季節の和菓子③⇒春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・草餅・花見餅 6時間 5 五つ盛り①⇒品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6時間 7 五つ盛り②⇒五つの色・姿・味・技法・菓銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6時間 8 6時間 9 時間 10 時間 11 時間 11 時間 12 時間 12 時間 12 時間 12 時間 12 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 17 時間 18 時間 19 時間 10 時間 10 時間 10 時間 11 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 10 時間 11 時間 15 時間 10 時間 10 時間 10 時間 11 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 19 時間 10 時間 10 時間 10 時間 11 時間 11 時間 12 時間 15 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 日日 1日			授業	計画		
3 蒸し物②→販売品の製造・中餡の工夫 赤飯、常盤饅頭、きんつば豆煮、流し 6 時間 4 新春菓子→正月の特徴的な菓子・牛蒡の仕込法と中餡の核配 花びら餅・きんつば仕上げ 6 時間 5 季節の和菓子③→春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・草餅・花見餅 6 時間 6 五つ盛り①→品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6 時間 7 五つ盛り②→五つの色・姿・味・技法・菓銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6 時間 8 6 時間 9 時間 10 時間 11 時間 11 時間 12 時間 12 時間 12 時間 15 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 17 時間 16 時間 17 時間 17 時間 18 時間 19 時間 10 時間 10 時間 11 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 17 時間 18 時間 19 時間 18 時間 19 時間 18 時間 19 時間 10 時間 11 時間 12 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 18 時間 19 時間 19 時間 10 時間 10 時間 10 時間 10 時間 11 時間 11 時間 11 時間 12 時間 12 時間 12 時間 15 時間 15 時間 15 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 10 回人レシピ 10 回人 10 回人レシピ 10 回人	1	季節の	和菓子①⇒販売品・話題の商品の製造	造 黄金芋・鹿の子・亥	での子餅 6時間	
4 新春菓子→正月の特徴的な菓子・牛蒡の仕込法と中餡の核配 花びら餅・きんつば仕上げ 6 時間 5 季節の和菓子③→春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・草餅・花見餅 6 時間 6 五つ盛り①→品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6 時間 7 五つ盛り②→五つの色・姿・味・技法・菓銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6 時間 8 6 時間 9 時間 10 時間 11 時間 12 時間 12 時間 15 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 17 時間 18 時間 10 時間 18 時間 18 時間 19 時間 18 時間 19 時間 18 時間 19 時間 19 時間 10 時間 10 時間 11 時間 11 時間 12 時間 12 時間 13 時間 14 時間 15 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 19 時間 18 時間 19 時間 19 時間 11 時間 12 時間 15 時間 15 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 10 時間 1	2	季節の	和菓子②→秋冬定番商品の製造 栗・	・芋・生栗の蜜漬け法/	栗蒸し羊羹 6 時間	
5 季節の和菓子③→春の定番商品とその応用品 うぐいす餅・草餅・花見餅 6 時間 6 五つ盛り①→品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6 時間 7 五つ盛り②→五つの色・姿・味・技法・菓銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6 時間 8 6 時間 9 時間 10 時間 11 時間 12 時間 13 時間 14 時間 15 時間 16 時間 16 時間 10 時間 10 時間 10 時間 11 時間 11 時間 12 時間 15 時間 16 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 19 時間 10 時間 11 時間 12 時間 12 時間 13 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間	3	蒸し物	7②→販売品の製造・中餡の工夫 赤側	反、常盤饅頭、きんつに	ば豆煮、流し 6時間	
6 五つ盛り①→品評会に出品する上生菓子の定義と意匠図案 下仕込・流し物 6 時間 7 五つ盛り②→五つの色・姿・味・技法・菓銘全での仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6 時間 8 6 時間 9 時間 10 時間 11 時間 12 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 10 時間 10 時間 10 時間 11 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 17 時間 18 時間 18 時間 19 時間 19 時間	4	新春菓	· 子→正月の特徴的な菓子・牛蒡の仕込法と中餡	の按配 花びら餅・きんつば	仕上げ 6時間	
7 五つ盛り②⇒五つの色・姿・味・技法・菓銘全ての仕上げ 蒸し物/手形物/巻物 6 時間 8 6 時間 9 時間 10 時間 11 時間 12 時間 12 時間 15 時間 15 時間 15 時間 16 時間 16 時間 16 時間 17 時間 16 時間 17 時間 18 時間 18 時間 18 時間 18 時間 19 時間 10 時間 10 時間 10 時間 11 日 11 日	5	季節の	和菓子③→春の定番商品とその応用品	品 うぐいす餅・草餅・	・花見餅 6 時間	
8 6時間 9 時間 10 時間 11 時間 12 時間 13 時間 14 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 10 時間 10 時間 11 時間 11 時間 11 時間 12 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 19 時間 19 時間 19 時間	6	五つ盛	り①→品評会に出品する上生菓子の気	三義と意匠図案 下仕込	込・流し物 6時間	
10 時間 11 時間 12 時間 13 時間 14 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 17 時間 18 時間 19 日本 10 日本 10	7	五つ盛	Eり②⇒五つの色・姿・味・技法・菓鉾	宮全ての仕上げ 蒸し物	7/手形物/巻物 6時間	
10 時間	8				6 時間	
11 時間 12 時間 13 時間 14 時間 15 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 18 時間 19 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日	9				時間	
12	10				時間	
13 時間 14 時間 時間 15 時間 16 時間 17 時間 18 時間 19 日本	11				時間	
14	12				時間	
15	13				時間	
16 時間 17 時間 18 時間 19 時間 20 ②製菓衛生師教本 ③個人レシピ ③製菓衛生師全書 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。	14				時間	
17 時間 18 時間 19 時間 20 ②製菓衛生師教本 ③個人レシピ ③製菓衛生師全書 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状况等成績を総合的に勘案しておこなう。	15				時間	
18 時間 19 時間 20 ◎製菓衛生師教本 ◎個人レシピ ● 時間 ②製菓衛生師全書 「授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。	16				時間	
19 時間 20 ◎製菓衛生師教本 ◎個人レシピ ◎製菓衛生師全書 「使用教材 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。	17	7 時間			時間	
20 ②製菓衛生師教本 ③個人レシピ ③製菓衛生師全書 「使用教材」 「授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。	18	時間				
● ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	19	19 時間				
◎製菓衛生師全書 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。	20	20 ②製菓衛生師教本 ◎個人レシピ				
使用教材の問題を表しておこなう。		◎製菓衛生師全書				
使用叙例	信 用	3 数 まナ	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	習の成果、卒業までに 履修させ	せる授業時間の履修状況等成績を総合	
	一大月	使用教物				

科	目名	専門実習Ⅱ(製パン)	必修/選択の別	必修	
	 学科	製菓製パン本科 製パン専攻	対象学年	2年	
	 新教員	村松 真理子	授業時数	222時間	
		旬· 無	3.2.7K: 1.29K	2 2 2 3 167	
実務経験の 有無		○株式会社 グンイチパン 10 年			
		基礎・応用技術以外にも店舗などで	の経験を活かした実習	が行える	
		◎現場を意識した基本技術の反復練			
授業の概要		◎様々な製法を実施し、それぞれの	生地の特徴を知る		
授業	の概要	◎ベーカーズパーセントや水温計算	を学ぶ		
		◎型、フライヤー、シンペルなど道	具を使用し、利便性を	理解することが出来る	
乙山井	÷ □ 4m	◎商品化を意識し、同成形の均一化	を目指す		
到廷	達目標	◎配合に合ったミキシングや発酵時	間の見極めを判断する	ことが出来る	
授業	の方法	講義 /	演習 / 実験・実習	・実技	
		授業	計画		
1	菓子パ	ジン(あんぱん、クリームパン、メロン	/パン等) 包餡などの基	本技術を学ぶ 24時間	
2	焼き込み	x調理パン(ハムロール、ウインナーロール等) st	上地をのす、巻くなどの基本成	形を学ぶ 18時間	
3	食事パ	『ン(テーブルロール、フォカッチャ等	等)麺棒を使用した基本	で成形を学ぶ 2 4 時間	
4	食パン	(角食・山形) 仕込み方法の違いにお	おける仕上がりの違いを	と学ぶ 18時間	
5	フラン	スパン(バゲット・小物)様々な成形	ドから生まれる食感の 違	望いを学ぶ 2 4 時間	
6	ドーナ	ツ(カレーパン・ツイスト等)フライ	イヤーの取り扱い方法を	と学ぶ 18時間	
7	ハード	系(ミッシュブロート・ノアレザン)ラ	イ粉を使用し生地の違い	ハや特徴を学ぶ 12時間	
8	デニッ	シュペストリー (デニッシュ・クロワッ	,サン)シーターの取り <u>†</u>	吸い方法を学ぶ 12時間	
9	サンドイ	ッチ (ソフト・ハード) 色合い・見せ方を意識し	た食材を選び、色彩感覚の向	上を図る 6時間	
10	混ぜ込み	生地 (ドライフルーツ・ゴマ・クルミ等) 生地の)バリエーションを増やし、パ	ペンの可能性を学ぶ 12時間	
11	飾りパ	ン 文化祭作品作り・無発酵生地の即	反り扱い・成形を学ぶ	18時間	
12	カフェ	メニュー(スコーン、キッシュ、ケー	-クサレ)素材の組み合	わせ方を学ぶ 12時間	
13	ベーグ	ル ケトリングの方法・仕上がりの違	韋いを学ぶ ニューニー	6 時間	
14	天然酵	母パン 酵母の作り方を理解して発酵	孝について学ぶ	12時間	
15	再生商品	品(明太子フランス、クロックムッシュ、携	湯げパン等)クイック商品 に		
16				時間	
17	7 時間				
18	B 時間				
19	9 時間				
20				時間	
使用	教材	製菓衛生師教本			
		製菓衛生師全書授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習	刃の出用 女类セベル 屋板とい	ł Z 短光時間の陽校中辺位出途+5分へ	
	評価の	的に勘案しておこなう。		この汉未时间ツ腹彫仏仇寺以槙を総合	
方	7法	A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0	~ɔy		

科目名 専門実習 II (製パン) 必修/選択の別 必修				
対象学科	製菓製パン本科製パン専攻	対象学年	2年	
担当教員	村松 真理子	授業時数		
四日秋兵	旬 ·無	1X米門 数	2 2 2 M [H]	
実務経験の	○			
有無	基礎・応用技術以外にも店舗などで	の経験を活かした実習が	が行える	
	◎就職へ向け、基本技術向上		111/2 0	
	◎文化祭を通し原価・売価・接客なる	ビを学ぶと共に、作業工	程の効率化の音識づけを図	
授業の概要	5		T. 12 /2/12/12/12/12/12/12/12/12/12/12/12/12/1	
	° ◎高加水パンの製造方法と生地の扱	ハ・特徴を学ぶ		
	◎現場を意識したパン製造を行い、			
到達目標	◎文化祭を通しもの作りの楽しさ・		チベーションを上げる	
, ,,_,,	○学生自身で全工程を管理し最終製。			
	講義/	寅習 / 実験・実習・	実技	
		計画		
1 食パン	(湯種法)製法の違いによる仕上がり)・食感の違いを学ぶ	18時間	
2 ブリオ	ッシュ(加糖中種法)副材料を多く配合され	ている生地の仕込み方法・タ	特徴を学ぶ 12時間	
3 レトロ	1バゲット(低温熟成発酵)独特の風망	ま・食感の違いを学ぶ	2 4 時間	
4 フーガ	ス、プレッツェル、クレッセント 特殊な製	法・成形による食感の違い	を学ぶ 24時間	
5 ロデフ	(高加水パン)生地の取り扱い・特徴	数の違いを学ぶ	12時間	
6 イベン	ト・記念日向け商品(大型パン)成刑	ジ・焼成時の注意点や特	徴を学ぶ 6 時間	
7 ヴィコ	- ノワ、ミルクハース 牛乳を使用した	ニパンの特徴を学ぶ	18時間	
8 パン・	オ・セーグル ライ粉を使用したパン	/の仕上がり・特徴を学.	ぶ 12時間	
9 デニッ	シュペストリー(パン・オ・ショコラ、コキ	ーユ) デニッシュ生地の多	様性を学ぶ 18時間	
10 サント	バイッチ 具材のバリエーションや挟み	y方を学ぶ	18時間	
11 クリス	マスなどの季節商品(旬の食材・キャラ	パン等) 見て楽しめる商	品作りを学ぶ 24時間	
12 模擬対	†面販売 店舗の流れを経験することで	で作業の効率化の意識向	上を図る 6 時間	
13 復習授	受業 反復練習することによる基本技術	· · · · · · ·	3 0 時間	
14			時間	
15			時間	
16			時間	
17			時間	
18			時間	
19	時間			
20			時間	
使用教材	製菓衛生師教本			
文用	製菓衛生師全書			
成績評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習 的に勘案しておこなう。	の成果、卒業までに 履修させ	る授業時間の履修状況等成績を総合	
方法	A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~	~59		

科目名		専門実習Ⅱ パン	必修/選択の別	必修	
対象	学科	製菓製パン本科・製パン専攻	対象学年	2年	
担当	新	関口 幸雄	授業時数	4 8 時間	
御・無					
実務	経験の	(有)イマイパン パン製造 11年			
有無 ベーカリーハウスドンキー 自営・パン製造 37年					
技術者としてだけではなく経営者としての視点から実習を行う事ができる					
		◎パン作りで最初に重要となる生地の	の仕込を各自で理解し適	正水温を割り出す	
授業	の概要	◎就職に向けた基本的な作業のスピー	ードと正確性を含めた技	術を学ぶ	
		◎実習で学んだ内容の理解を深める7	ために反復練習で補う		
		◎お店で実際に販売している製品の何	仕込から焼成までの習得		
到達	崖目標	◎基本的な分割、丸め、包あんなどの	の技術向上		
		◎製法、配合、工程の違いによる生	地のバリエーションにつ	いて理解を深める	
授業	の方法	講義 /	演習 / 実験・実習・	実技	
		授業	計画		
1	食パン	(ストレート法・湯種法)		6 時間	
	製法の	違いによる食パンの特性について 流	だ行の生食パンの実演	0 11 111	
2	菓子パ	パン(あんぱん・クリームパン・メロン/	パン他)	6 時間	
	ソフト	でしっとりした引きのない食感の菓子	イパン 仕込~焼成	O([H]	
3	焼き込	み調理パン(バターロール)		6 時間	
	油脂の	バターとマーガリンの違いについて	仕込~焼成	3 - 1 11	
4		ッサン・デニッシュペストリー(食事)		6 時間	
	配合の)違いと生地の違いについて 油脂の折	f込方法について学ぶ 	- 1,17	
5		フランス(ミルクフランス)		6 時間	
		·スパンに副材料をプラスした作業に遃	通した生地	7,77	
6		ベーグル(ブルーベリーベーグル)		6 時間	
		のしない食べやすいベーグルの製法			
7		シュ食パン		6 時間	
		′、デニッシュとの製法と工程の違う食	き事パン		
8		ツチャ(ピザ)		6 時間	
	日本人	好みの食べやすい食感のイタリアパン	/		
9				時間	
10					
10				時間	
○ 集川 古 /忠 /山 内 T 北/ - 上					
社 [○製菓衛生師教本 (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A) (A)				
使用教材 ◎製菓衛生師全書					
十.	◎個人レシピ 成績評価の 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合				
		的に勘案しておこなう。 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~			
).	方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59				

科目名 専門実習Ⅱ・パン 必修/選択の別			必修		
	 è学科	製菓製パン本科・製パン専攻	対象学年	2年	
担当	 新教員	関口 幸雄	授業時数	4 8 時間	
	南・ 無				
実務	実務経験の (有)イマイパン パン製造 11年				
有無 ベーカリーハウスドンキー 自営・パン製造 37年					
		技術者としてだけではなく経営者と	しての視点から実習を行	亍う事ができる	
		◎1つの生地から多種類のパンへの原	芯用を学ぶ		
授業	の概要	◎粉の種類を理解し、製品に適した料	%の使用		
		◎実習で学んだ内容の理解を深める	ために反復練習で補う		
		◎最終的にパン作りへの理解を深め、	その上で楽しさを知っ	ってもらい就職に向けてのモ	
おいせ	÷ 🗆 +==	チベーションを上げてもらう。			
到迫	屋目標	◎シーズンやお客様のニーズに合わる	せた製品の提案		
		◎実際に販売できるレベルの安定した	た製品作りの習得		
授業	の方法	講義 /	演習 / 実験・実習・	実技	
		授業	計画		
1	天然酵	母(食パン・菓子パン)		6 時間	
	自家製	酵母を使用し、アレルギー対応に適し	たオリジナルパンの提	案	
2	ラウン	ド食パン(かぼちゃのラウンド)		6 時間	
	食パンの応用、ブレッドごとの副材料の使用方法 仕込~焼成				
3	フラン	スパン(オーバーナイト製法)		6 時間	
	製法の	違いによる生地の特性について		O	
4	クルミ	パン		6 時間	
	小麦、	ライ麦、全粒粉を配合した栄養価の高	らいパンについて	3 - 1114	
5	スコー	· >		6 時間	
		さんで定番の焼き菓子の実演		3 - 4 114	
6	. ,, .	ベーグル		6 時間	
		0%使用した際の食感の違いについて	<u> </u>	3 - 1111	
7		ーレン(クリスマスシーズンのドイツ		6 時間	
		、ミックスフルーツを沢山使用した生	E地の取り扱いについて		
8	-	ツシュ(ブフテル他)		6 時間	
	小物からフルーツを使用した製品、ブレッドまでの応用				
9				時間	
		() #ul +++ /h- /l			
<i>t.</i> J . F	1 4/1 1	◎製菓衛生師教本 ○割まないなるま			
使用	使用教材 ②製菓衛生師全書				
D. 1.1	÷	◎個人レシピ 授業科目の成績報価 各党期末に行う試験 宝器	の成里	- ス授業時間の帰修世温祭라繕た処へ	
	成績評価の 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合 的に勘案しておこなう。				
ナ	方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59				

		令和6年度 前期シ	/フバス (授美計画) 		
科	目名	専門実習Ⅱ(カフェ実習)	必修/選択の別	必修	
対象	良学科	製菓製パン本科・カフェ専攻	対象学年	2年	
担当	4教員	久保田 友典	授業時数	138時間	
宝務:	経験の	 (有・無			
	有無 Strictly Seattle (現 PSCOOP) バリスタ、接客、キッチン業務 3年			業務 3年6カ月	
	ROSETTA・BLACKSMITH COFFEE オーナーシェフ、バリスタ 平成21年12月〜現在				
授業	◎ラテアートという専門の技術を基礎から現場レベルまで学ぶ。◎カフェという幅広いカテゴリーの人気メニューを一通り学ぶ。◎コーヒー、紅茶などの多彩な抽出方法、淹れ方を現場レベルまで学ぶ。				
		◎接客、経営、勤務態度など現場で必要とさる◎ラテアート(フリーポア、ハート、チューリップ		習得。	
到遺		◎ドリップコーヒー、サイフォンコーヒー、プレフ◎現場レベルの接客の基礎、立ち回り、調理◎現場で必要とされるホスピタリティを接客から	、コーヒー、紅茶、ミルクティー 器具の基礎、衛生面の基礎	などの基礎技術習得。	
授業	の方法	講義	演習 / 実験・実習	・実技	
			計画		
1		とは・マシンの取り扱い		6 時間	
2	とろけるス	、ニハク・ファ・マン・ジャース (スポッ) クランブルエッグライス ラテアート基礎 丸○1 のお店のレシビを知る、身近に感じること エスプレッソマシン	の特徴を実際目でわってひる1」	6 時間	
3	トマトのブ	いる店のレンビを知る、オ近に感じること エスプレッノ・マング ルスケッタとメレンゲパンケーキ ラテアート基礎 丸○2 のお店のレシビを知る、身近に感じること エスプレッソマシン		6 時間	
4	鶏むね肉の	のんたいとうとを知る、另近に認じること エハテレファ・マン のレモンクリームスパゲティ ラテアート基礎 ピッキング クマ 、気のあるパスタソースのレシビを知る、作ってみる ラテアート	の絵1	6 時間	
5	カフェのフ	でレンチトースト ラテアート基礎 ピッキング クマの絵2 ツクから応用までのフレンチトーストの習得 ラテアートピッキン		6 時間	
6	ベーコンと	マングラルのはよくのフレンティーストの目標 ファティーにフィンボーロラソースのサラダパンケーキ ドリップコーヒーの基礎のお店のレシピを知る、作ってみる 基本的なドリップコーヒー		6 時間	
7	タバスコナ	ポリタン ラテアート基礎 ハート1 なメニューの発展性を学ぶ ハートのラテアートを習得する1		6 時間	
8	国産鶏もも	なペーユ シスカ展でもチャップ・「ペクノノン」「で自得する」 ・肉のソテーサラダプレート ラテアート基礎 ハート2 鶏もも肉の焼き方を学ぶ ヘルシーなサラダワンプレートを学		6 時間	
9	海老とフレ	えがいいがらガモチボ・ヘッシーは テブラッシュレートをチッシュバジルのペペロンチーノスパゲティ ラテアート基礎 ノードのラテア・ で作る塩味のパスタの旨味のコツを習得する ハートのラテア・	/ ート3	6 時間	
10	紫キャベツ	「Fの温水の バスタの音味のコンを音符する		6 時間	
11	渡り蟹のト	マトソースリングイネ サービスのテクニックを学ぶ	· -	6 時間	
12	ポーチドコ	扱い・旨味の引き出し方を学ぶ 現場に通じるサービスの必彡 -ッグとカフェのドライカレー グラスパンナコッタ オレンジのぅ エッグの習得とクラシックメニューのアレンジ、盛り付けを学ぶ	フラメル	6 時間	
13	冷製カルス	ニックの自特にクラックグーエ のテレンシ、盛り引いを手が ドナーラ カッペリーニ ラテアート中級 リーフ1 冷製パスタの作り方、盛り付けを学ぶ 難易度中のラテアート		6 時間	
14	ローマ風ミ	T製パスタのドリカ、盛り引いて子ぶ 無勿及下のファテード ートボールのトマトソース リングイネ ラテアート中級 リーフ)家庭料理のアレンジを学ぶ パスタの種類を学ぶ 難易度中	2	6 時間	
15	コーンフリ	ッターとアボカドサルサ スムージー(キャラメル・チョコレート)		6 時間	
16	ガパオライ	朝食アレンジメニューを学ぶ、海外のメニューを知る アレンシ イス ピクルス仕込み ラテアート基礎 うさぎ1		6 時間	
17	海老とエリ	食材、テイストを学ぶ ピクルスを習得する ラテアートピッキンンギの冷製ペペロンチーノスパゲティーニ 新玉ねぎの冷製 の冷製ペペロンチーノスパゲティーニ 新玉ねぎの冷製	ポタージュ ラテアート基礎 うさぎ2	6時間	
18	カフェのク	や製パスタの作り方・特徴を学ぶ ポタージュの基礎を学ぶ ロックムッシュとクロックマダム スムージー(ミックスベリーヨー シクラシックなメニューを知る ベン・フォルノーフを現得せる 甲	グルト)	6 時間	
19	鶏肉のフリ)クラシックなメニューを知る、ベシャメルソースを習得する 果 「ット タルタルソースとバジルライス オリジナルスパークリンク ソコツも羽得ます、白宝割なルタルソースを佐ってひる 白ング	ドリンク ディスカッション	6時間	
20	冷たいラタ)コツを習得する、自家製タルタルソースを作ってみる 自分の パウイコと温泉卵の冷製カッペリーニ 桃のコンポート ラテア タトゥィュを羽得さる。涅泉卵を羽得さるを テーブルデザー	ート中級 リーフ3	6時間	
21	1 デャガイモのガレットとスモークサーモンのサラダ ラテアート中級 リーフ4 6 F 上 目				
22	9 明太子スパゲティ 鶏ささみの香味漬け カクテルシェイク・ステア カフェフレッドシェケラート				
23	3 しらすとミニトマトのリングイネ カクテルシェイク・ステア ラテアート中級リーフ5				
24	「シンプルな政例(も自外を用さるコノをすか、ガブブルの政権ですが、無効反下のブブノノー「を目付するの」				
25					
使用教材					
	ゴ 評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習	習の成果、卒業までに 履修させ	せる授業時間の履修状況等成績を総合	
	法	的に勘案しておこなう。 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0 ⁻	~59		
7/IX					

		令和6年度 後期シ	['] フパス(授美計画)		
科	目名	専門実習Ⅱ(カフェ実習)	必修/選択の別	必修	
対象	食学科	製菓製パン本科・カフェ専攻	対象学年	2年	
担当	á 教員	久保田 友典	授業時数	138時間	
宝忞:	経験の	有・無			
	無	Strictly Seattle (現 PSCOOP)バ	リスタ、接客、キッチン	業務 3年6カ月	
1.	ROSETTA・BLACKSMITH COFFEE オーナーシェフ、バリスタ 平成21年12月~現在				
授業	の概要	◎ラテアートという専門の技術を基礎から現場◎カフェという幅広いカテゴリーの人気メニュー	-を一通り学ぶ。		
	,, == ,	◎コーヒー、紅茶などの多彩な抽出方法、淹れ ◎接客、経営、勤務態度など現場で必要とされ			
		◎ラテアート(フリーポア、ハート、チューリップ	、リーフ、レイヤー等)の技術		
到達	皆目標	◎ドリップコーヒー、サイフォンコーヒー、プレス◎現場レベルの接客の基礎、立ち回り、調理◎現場で必要とされるホスピタリティを接客から	器具の基礎、衛生面の基礎習		
授業	 の方法		寅習 / 実験・実習・	実技	
10000	- / / / /		計画		
1		ヤピッツァ2種 レタスとパルミジャーノチーズのサラダ ヴィシ	ソワーズ オリジナルノンアルコールカ		
2		ニューやつまみを学ぶ、ヴィシソワーズのコツを学ぶ 自分の ャーナ スパゲティ タコとアボカドのサラダ ラテアート中級 ラ		6 時間	
3)ポピュラーなパスタを習得する カフェのつまみを学ぶ 難易 、ディクト 潮鯛のカルパッチョ ラテアート中級 チューリップ2		6 時間	
		朝食メニューを学ぶ カルパッチョの盛り付けとコツを学ぶ 難 バコンゾーラチーズのトマトクリームペンネ 自家製グラノーラ	易度中のラテアートを習得する6」		
4		Lみ合わせのソースを体験する グラノーラの配合・基本的な作 ンノバーガーとフライドポテト オリジナルフレーバーアイスラテ		6時間	
5	「魅せるハ	ンバーガーを学ぶ フライドポテトの作り方を習得する 自分o とビーフシチュー 焼き林檎とバニラアイス ラテアート中級	の個性とお客様の好みの違い・温度差		
6	「昔から人気	(のある定番メニューを学びドレスオムレツに挑戦してみる 見た目の良い・ア・ラ・カルボナーラ(クラシック・生クリームなし) ジャガイモ	い皿デザートを学ぶ 難易度中のラテアートを	11 2 4	
7	「本場イタリ	アのクラシックな生クリーム不使用のカルボナーラを学ぶ ジャガイモのロ		0 時间	
8	生グリームを使用し特徴のあるカルホナーブを作る。アレンシナイプミスを子ふ。本場のナヤイを子ふ。				
9	「Vegan (ウ	ル(ひよこ豆のコロッケ)のラップサンド とうもろこしの豆乳ポタ (ィーガン)とその料理を学ぶ 自分の個性とお客様の好みの)	違い・温度差を学ぶ4」	6 時間	
10	「魚の取り	ウアパッツァ 色んなチーズのパングラタン ラテアート上級 3 扱いと魚介の出汁の特徴を学ぶ 副菜にもつまみにもなる万i	- -	ートを習得する1」 6時間	
11	「ほとんどの	・スパゲティ カプレーゼ ラテアート上級 3連リーフ2 バスタのベースとなるシンプルなバスタソースを習得する1 カブレーゼ		图得する2」 6 時間	
12	「自家製 <i>0</i>	:ゴルゴンゾーラチーズクリームの自家製ニョッキ 実店舗想定)ニョッキのコツを学ぶ 実店舗を想定した現場で使えるノウハ	ウを学ぶ」	6 時間	
13		±野菜のクリームスープ 海老トマッシュルームのアヒージョ ラ の出汁の特徴を学ぶ 主食としてのスープを作る スペインの		- トを習得する3 j 6 時間	
14		ソレツとミラノ風リゾット ラテアート上級 レイヤーチューリップ ラノの料理の特徴を学ぶ カフェで使えるリゾットの基礎を学ぶ		6 時間	
15	魚介のトマ	トソースリゾット オリジナルフレーバーホットラテ ディスカッシ 味が凝縮されたリゾットを習得する 自分の個性とお客様の好	/ョン	6 時間	
16	赤ワインク	リームのナポリタン ラテアート上級 レイヤーチューリップ2 ナポリタンの発展性を考えてみる 難易度上のラテアートを習		6 時間	
17	クリスマス	プレート(骨付き鶏もも肉のディアボロソテーと前菜盛り合わせを意識した大皿のプレート料理を学ぶ 難易度上のラテアー) ラテアート上級レイヤーチューリッフ	6 時間	
18	鶏飯(けい	で、心臓はに八皿がファントではた。		6 時間	
19	菜の花と村	5 医人の 1 年の 加工 4 年を 子 3、		6 時間	
20	キッシュ	ラテアート上級 3連リーフ5		6 時間	
21	1 アーリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノスパゲティ オムレツ オリジナルパフェ製作 6 時間				
22	22 パエリア 苺のティラミス 実店舗想定シミュレーション 経営者との温度差 6 時間				
23	3 パルミジャーノチーズと完熟トマトのスパゲティ ラテアート上級 レイヤーチューリップ4				
24	「シンノルで配さい」はいとこでも使えるハヘクの付款を首付する 無効度上のノノノートを首付するが				
25					
使用教材					
	予報例 評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習	目の成果、卒業までに 履修させ	る授業時間の履修状況等成績を総合	
	が法	的に勘案しておこなう。 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~	~59		
7714					

科	目名	専門実習Ⅱ 洋菓子	必修/選択の別	必修	
	学科	製菓製パン本科・カフェ専攻	対象学年		2年
	担当教員 髙嶋 浩幸 授業時数				24 時間
実務	経験の	有・(株)帝国ホテル 調理部ペストリ		ューロー ご荘 takashima オー	ーナーシェ
有	有無 フ3年、 (株)リアン パティスリーリアン 専務取締役シェフパティ5年				
1 = 111		◎カフェのパテシエとして、現場で必	要とされる人材を目指す	 す。	
授業	の概要	◎進行状況確認しながら、他の先生と	連携を図り授業を進めて	ていく。	
7.154	h 1 1 2 2	◎アントルメ、半生菓子、焼き菓子を	各3種類以上製作できる	ること。	
到通	官目標	◎衛生管理の視野を広げ 製品につい	てのプレゼンテーション	ンができる。	
授業	の方法	講義 /	寅習 / 実験・実習	・実技	
		授業	計画		
1	工芸菓子	- カフェのブッフェスタイル			6 時間
2	ヨーロッ	パの銘菓① ミルフィーユ、エクレール フイタ	′ージュ生地を使用したお菓子	- を学ぶ。	6 時間
3	アントル	メ・フロマージュ ルバーブを使用したムース・	フロマージュ 小菓子のバト	ン・マレショー	6 時間
4	ヨーロッ	パの銘菓② ウイナーシュニッテン イースト菓	至子で蜂蜜を使用した製品。		6 時間
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22		Language and the second se			
使用	刺教材	製菓衛生師教本(下)			
		会話集 個人のレシピ 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習	日の心甲 女業まづけ 屋板と1	ナス妈娄時間の屋板 体河	空 は はまた ※ △
	評価の	的に勘案しておこなう。		ヒの攵来吁削の腹修状况	守风順を総合
ナ	方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59				

£1	目名	専門実習Ⅱ 洋菓子	必修/選択の別	 必修
		製菓製パン本科・カフェ専攻	対象学年	2年
	文学科 			
	4教員			
	経験の			
1	手無	フ3年、 (株)リアン パティスリー		
授業	の概要	◎カフェのパテシエとして、現場で必		-
		◎進行状況確認しながら、他の先生と		
到這	E 目標	◎アントルメ、半生菓子、焼き菓子を		
極光	の士洪	◎衛生管理の視野を広げ 製品につい課業 / ※	寅習 / 実験・実習・	
[[[]	の方法			<u> </u>
1			計画	(1) 日本日日
1	工芸菓子			6 時間
2		パの銘菓② バスクチーズ、ガトー・バスク 焼		
3		パの銘菓④ ザッハトルテとサブレ・ヴェノワー		6 時間
4	アントル	/メ・ショコラ コルドン・ルージュ ブラウニ	生地、バナナ・オレンジ色ン 	パティー。 6 時間
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24		######################################		
使用]教材	製菓衛生師教本(下)		
. 15 (-1)	⇒T: /	会話集 個人のレシピ 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習	図の成里 卒業すでに 帰修され	ス将業時間の履修骨温室は繕む総合
	評価の	的に勘案しておこなう。		J.X木町同ツ腹彫仏仏寺风積を稲盲
ナ	方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59			

科目	1名	専門実習Ⅱ・洋菓子	必修/選択の別	必修
対象	学科	製菓製パン本科 カフェ専攻	対象学年	2年
担当	 教員	野口 真美	授業時数	2 4 時間
実務経験の 有無 有限会社 木の実 3年6か月(洋菓子製造・販売) パティスリーシェノン 7か月(洋菓子製造・販売)				
授業の)概要	・基礎、応用を身に付けるための毎日 ・使用材料の特徴と使用量や基本的だ ・菓子の由来、伝統を知り、理解した	な製法を理論的に理解さ	•
到達		・技能検定2級程度の技術の体得。 ・製品の根幹を理解し、販売製品程度・菓子作りの楽しさ、厳しさを学び	職業として認識させる。	
授業の)方法		演習 / 実験 実習・第	英技)
	フランギ	授業 「ワーズピスターシュ、チョコのパウンド	計画	
1	ビスキュ	イ生地の応用、基本的なムースの製法、シュガー ロマージュ、紅茶のマフィン、メープルサブレ	バッター法の別立ての製法	6 時間
	2種類の	ロマーシュ、紅米のマフィン、ケーブルリテレ)チーズケーキの製法や味の違いを知る、マフィン ス、パートドフリュイ、ケイクパッションココ	の応用、絞りの技術習得	6 時間
3	卵黄の殺	ス、ハードドブリュイ、ケイクハッションココ :菌処理方法、古典菓子を知る、パウンドケーキの ·カシス、キャラメルの焼きドーナツ		6 時間
		からへ、キャラメルの焼きトーテラ い材料が入るときの生地の扱い方、酸味の強いフ	ルーツの扱い方、ギフト菓子の	提案 6時間
5				時間
6				時間
7				時間
8				時間
9				時間
10				時間
11				時間
12				時間
13				時間
14				時間
15				時間
16				時間
17				時間
18				時間
19				時間
20				時間
	使用教材 製菓衛生師教本製菓衛生師全書 個人レシピ 成績評価の 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合 的に勘案しておこなう。			
方法	方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59			

利目名 専門実習 II・洋菓子 必修/選択の別 必修			必修
対象学科	製菓製パン本科 カフェ専攻	対象学年	2年
担当教員	野口真美	授業時数	2 4 時間
H-74-107 EA	 (1) 無		
実務経験の	有限会社 木の実 3年6か月(注	洋菓子製造・販売)	
有無	パティスリー シェノン 7か月(洋菓子製造・販売)	
	・基礎、応用を身に付けるための毎[回目的持った実習とする	5 .
授業の概要	・使用材料の特徴と使用量や基本的	な製法を理論的に理解さ	させる。
	・菓子の由来、伝統を知り、理解した	たうえで製品を作る。	
	・技能検定2級程度の技術の体得。		
到達目標	・製品の根幹を理解し、販売製品程	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	,
	・菓子作りの楽しさ、厳しさを学び	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
授業の方法		寅習 / 実験 実習・	実技
サバラい	授業 	計画	
1 イース	・、。	の製法、ナッツを使用した生	
Z タルトの	Oとり方、卵黄の殺菌方法、主力商品の製法、口金ットのタルト、メープルハニードーナツ、チョコフ	こによる絞りの違いを理解する	6 時間
3 ショコ	ラのタルト生地の製法、ペクチンによる凝固を理解 Fャラメル		
4 ハチミン	ソを使用したムースの製法、塩味との組み合わせの	幅を広げる、塩味のあるパウ	
5			時間
7			時間
8			時間
9			時間
10			時間
11			時間
12			時間
13			時間
14			時間
15			時間
16			時間
17			時間
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	製菓衛生師教本、製菓衛生師全書		
区用级的	個人レシピ		
成績評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習 的に勘案しておこなう。		る授業時間の履修状況等成績を総合
方法	A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~	~59	

科目名 専門実習Ⅱ・和菓子 必修/選択の別 必修					
対象	2学科	製菓製パン本科・カフェ専攻	対象学年	2年	
担当	新	高倉 信二	授業時数	42 時間	
	 (1)				
実務	実務経験の むさし新月・和菓子製造3年/日本菓子専門学校・教務部(和菓子)4年/福寿				
有無 製造10年/東日本製菓技術専門学校・教務部(和菓子)20年				年	
上記実務経験を活かし幅広い技術と知識を教える事ができる。					
		◎基本的な材料に加え、現場で使用し	ている素材の使用方法な	さどを学ぶ	
授業	の概要	◎和カフェをイメージしたメニュー。			
		◎テイクアウト商品のみならず、イー	トイン商品の提案。		
		◎製造量や様々な状況に対応できる配	合や段取りの調整ができ	る。◎技法や配合の多様性を	
到達	1 目標	学び対応できる柔軟な理解力を身に付	ける。◎「上生5つ盛」	「細工菓子」「創作菓子」等を	
		個人で仕上げる事ができる。◎指示を	理解し、優先すべき事材	所を判断して行動できる。	
授業	の方法	講義 /	寅習 / 実験・実習・	・実技	
		授業	計画		
1	練り菓	子①・求肥/クリーム大福2種・フル	ーツケーキ大福	6 時間	
2	練り菓	子②・雪平/キャラメル大福3種		6 時間	
3	オーブ	ン焼き菓子/パイ饅頭3種		6 時間	
4	オーブ	`ン焼き菓子/和風ロールケーキ・和バ	ーム	6 時間	
5	平鍋菓	子①/黒糖どら焼き・どらっふる		6 時間	
6	流し物	/オレンジゼリー・ゴマデザート・フ	ルーツあんみつ	6 時間	
7	季節の	販売品(夏)/水無月・トマト水饅頭・	葛切り	6 時間	
8				時間	
9				時間	
10				時間	
11				時間	
12				時間	
13				時間	
14				時間	
15				時間	
16				時間	
17				時間	
18				時間	
19	19 時間				
20				時間	
使用	使用教材 ◎製菓衛生師教本 ◎個人レシピ ・ ②製菓衛生師全書				
	成績評価の 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59				

到	目名	専門実習Ⅱ・和菓子	必修/選択の別	
	日名 文学科	製菓製パン本科・カフェ専攻	対象学年	2年
	(子)(社 (主) (主) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本) (本	要果袋ハン本科・カフェ専攻 高倉 信二	授業時数	42 時間
担当	1	商用 1日 <u></u> (有)・無	1又未时数	42 时间
宇教	経験の	(月)・悪 むさし新月・和菓子製造3年/日本菓	了了再明学校 ,	苗子 1年/垣丰軒・和苗子
	住無り	製造10年/東日本製菓技術専門学校		
1 F.	1 ////	表 2 1 0 年/ 東 1 本 表 来 2 州 寺 四 子 2 日 上 記 実 務 経 験 を 活 か し 幅 広 い 技 術 と		
		◎基本的な材料に加え、現場で使用し		
授業	の概要	◎ 金本的な材料に加え、先易で使用し◎ 和カフェをイメージしたメニュー。	(いる条例の使用の伝体	こで4分。
汉未	V / I M 女	◎テイクアウト商品のみならず、イー	トイン商品の提案	
		◎製造量や様々な状況に対応できる配		ス ○お注や配合の多様性を
到塔	 皆目標	学び対応できる柔軟な理解力を身に付		
利足	日小示	個人で仕上げる事ができる。◎指示を		
授業	 の方法		寅習 / 実験・実習・	
1人人			計画	
1	上生菓			6 時間
2		子/寒氷・鳳瑞・艶干錦玉		6 時間
3		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		6 時間
4		和菓子②/クリスマスの上生菓子・デ		
5		子/中華饅頭・月餅・ゴマ団子		6 時間
6	揚げ菓	子/餡ドーナツ・揚げ饅頭・かりんと		ルとう仕上げ 6 時間
7	チョコ	レートを使用した和菓子/生チョコ餅	• 抹茶生チョコ・チョニ	1最中仕上げ 6時間
8				時間
9				時間
10				時間
11				時間
12				時間
13				時間
14				時間
15				時間
16				時間
17				時間
18	時間			
19				
20				時間
/] #\b-\-\-	◎製菓衛生師教本 ◎個人レシピ		1
使用]教材	◎製菓衛生師全書		
成績	評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習 的に勘案しておこなう。	の成果、卒業までに 履修させ	る授業時間の履修状況等成績を総合
力	法	A: 85~100 B:70~84 C: 60~69 D: 0~	~59	

科目	名	専門実習Ⅱ(製パン)	必修/選択の別	必修	
対象学			対象学年	2年	
担当		村松 真理子	授業時数	4 2 時間	
177 -14		(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	1大木門 3人	-1 2 m (H)	
実務経	経験の	◎株式会社 グンイチパン 10 年			
実務経験の 有無					
				が行える	
		◎現場を意識した基本技術の反復練			
授業の概要		◎商品の見せ方、配色を意識した商	品作りを学ぶ		
授業の概要 ◎問品の見む万、配色を息載した問品作りを字ぶ ◎様々な製法を実施し、それぞれの生地の特徴を知る					
		◎型、フライヤーなどの道具を使用	し、利便性を理解する	ことが出来る	
本小寺 1	□ 1 ==	◎様々な製法を実施し、それぞれに	適したパン作りを取得 ^っ	する	
到達日	日悰	◎商品化を意識し、同成形の均一化	を目指す		
授業の	方法	講義 /	寅習 / 実験・実習	・実技	
授業計	-画				
1	サンドイ	ッチ (ソフト・ハード) 色合い・見え方を意識し	た食材を選び、色彩感覚の向	上を図る 6 時間	
2	ドーナ	ツ(カレーパン・ツイスト等)フライ	イヤーの取り扱い方法を	≥学ぶ 6 時間	
3	カフェ	メニュー (スコーン、キッシュ、ケー	-クサレ)素材の組み合	つわせ方を学ぶ 6時間	
4	ベーグ	ル ケトリングの方法・仕上がりの違	建いを学ぶ	6 時間	
5	デニッ	シュペストリー(デニッシュ・クロワッ	サン)シーターの取り払	吸い方法を学ぶ 6時間	
6	天然酵	母パン 酵母の作り方を理解して発酵	孝について学ぶ	6 時間	
7 4	再生商品	」(明太子フランス、クロックムッシュ、揚げパン	/等) クイック商品の利便性に	ついて学ぶ 6時間	
8				時間	
9				時間	
10				時間	
11				時間	
12				時間	
13				時間	
14				時間	
15				時間	
16				時間	
17					
18		時間			
19				時間	
20		制苗怎什证券士		時間	
使用载	教材	製菓衛生師教本			
北海河	(無 ₍)	製菓衛生師全書 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習	間の成果、卒業までに 履修させ	せる授業時間の履修状況等成績を総合	
成績評		的に勘案しておこなう。 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~			
刀化	方法 A: 85~100 B:70~84 C: 60~69 D: 0~59				

科	目名	専門実習Ⅱ(製パン)	必修/選択の別		
		製菓製パン本科 カフェ専攻	対象学年	2年	
	<u> </u>	村松 真理子	授業時数	4 2 時間	
		 ・無	2 17 17 17 7		
実務網	経験の	株式会社 グンイチパン 10年			
有	無				
		 基礎・応用技術以外でも店舗などで	の経験を活かした実習か	ぶ行える	
		◎就職へ向け、基本技術向上			
授業の	の概要	◎商品の見せ方、配色を意識した商	品作りを学ぶ		
		◎お客様目線の商品化の意義を学び	、意識付けを図る		
		◎現場を意識したパン製造を行い、	スピード UP を図る		
到達	屋目標	◎様々な製法を実施し、それぞれに	適したパン作りを取得す	一る	
		◎商品化を意識し、同成形の均一化	を目指す		
授業の	の方法	講義 /	寅習 / 実験・実習・	実技	
		授業	計画		
1	プレッ	ツェル 特殊な製法・成形による食風	以の違いを学ぶ	6 時間	
2	イベン	ト・記念日向け商品(大型パン)成用	ジ・焼成時の注意点や特	徴を学ぶ 6時間	
3	ヴィエ	ノワ、ミルクハース 牛乳を使用した	ヒパンの特徴を学ぶ	6 時間	
4	デニッ	シュペストリー(パン・オ・ショコラ、コキ	ーユ) デニッシュ生地の多	様性を学ぶ 6 時間	
5	サンド	イッチ 具材のバリエーションや挟み	*方を学	6 時間	
6	クリス	マスなどの季節商品(旬の食材・キャラ	パン等) 見て楽しめる商	i品作りを学ぶ 6 時間	
7	模擬対	面販売 店舗の流れを経験することで	で作業の効率化の意識向	上を図る 6時間	
8				時間	
9				時間	
10				時間	
11				時間	
12				時間	
13				時間	
14				時間	
15				時間	
16				時間	
17	時間				
18		時間			
19				時間	
20				時間	
	割教材	製菓衛生師教本			
DC/1.		製菓衛生師全書		y Is with the c C Ite It V Ite Ite Ite Ite Ite	
	評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実 的に勘案しておこなう。		る授業時間の履修状况等成績を総	
方	法	A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0	~59		

科	目名	ラッピング	ジャング (投来計画) 必修/選択の別	必修
	 学科	製菓製パン本科	対象学年	2年
担当教員		櫻井 正子	授業時数	30時間
1===		(有)· 無	1人人们 ———————————————————————————————————	0 0 17 11
	経験の	○東日本製菓技術専門学校ラッピング講師	「20年以上の経験を活かし	ン、一般的なラッピング技法から
有	「無	 洋菓子・和菓子・パンに特化した技術や製		
		 ◎基本技術の習得		
1 111		 ◎パティスリーラッピンク検定試験シ	対策	
授業	の概要			
		◎パティスリーラッピンク検定取得		
전11년 -	室目標	◎実務に対応できるよう、基本技術:	を身に付ける	
判理	三日 信	◎包む事の大切さ・楽しさを理解さる	せる	
授業	の方法	講義/	演習 / 実験・実習	・実技
		授業	計画	
1	ラッピ	[°] ングを始める前に教材の説明。(箱・-	ペーパー・リボン)	1時間
2		包み/合わせ包み・スクエア包み・斜	め包み	6 時間
3	基本の	リボン掛け・リボン結び		4 時間
4		スリーラッピング検定講義		3 時間
5		プリーツ包み(合わせ包みの復習)		2 時間
6	•	折り返し包み(合わせ包みの復習)		2 時間
7		バスケット包み		2 時間
8		円柱ボックス包み		2 時間
9		リボン結び(リボンカットのテクニッ:	ク)	2 時間
10	基本の			3 時間
11	基本の	風呂敷包み		3 時間
12				時間
13				時間
14				時間
15				時間
16				時間
17				時間
				時間
19				時間
20		パニュフローニュルンが地上		時間
使用	教材	パティスリーラッピング教本		
上: 经主:	証価の	個人資料 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習	の成果、卒業までに 履修させ	よる授業時間の履修状況等成績を総合
	評価の	的に勘案しておこなう。 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~		
方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59				

科	目名	ラッピング	必修/選択の別	必修
	 字科	製菓製パン本科	対象学年	2年
	新 新 新	櫻井 正子		30時間
実務網	経験の	(有・無 ◎東日本製菓技術専門学校ラッピング講師 洋菓子・和菓子・パンに特化した技術や製	120年以上の経験を活かり	し、一般的なラッピング技法から
授業の	の概要	◎パティスリーラッピング検定試験◎季節や行事・菓子の種類によって与る。		こ活かした技術を中心に進め
到達	達目標	◎パティスリーラッピンク検定取得◎バリエーションのあるラッピング	技術を習得する事を目	漂とする。
授業の	の方法	講義	演習 / 実験・実習	・実技
		授業	計画	
1	パティ	スリーラッピング検定 ・筆記詞	大験対策	4 時間
2		・実技詩	代験対策	4 時間
3		・模擬乳	<u></u> 実技テスト	4 時間
4	学園祭	展示ラッピング		6 時間
5	年中行	事ギフトラッピング・ハロウ		3 時間
6		・クリフ	ペマス	3 時間
7		・バレン		3 時間
8		• 新年(⁵		3時間
9				時間
10				時間
11				時間
12				時間
13				時間
14				時間
15				時間
16				時間
17				時間
18				
19				
20				時間
20		パティスリーラッピング教本		中立 印
使用教材 パアイスリーフッピング教本 個人資料 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。 方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59				

印	日夕	マ和6年度 削期シ フードデザイン	フバス (授業計画) 必修/選択の別	以攸	
科目名 対象学科				必修	
		製菓製パン本科	対象学年	2年 30時間	
担=	á教員 —	齊藤 久美子	授業時数	2 0 時間	
	実務経験の有無				
・色彩の基礎用語や配色を学ぶ。 ・実践力を身に付ける為に ・日本の色彩文化を学ぶ。 色鉛筆による配色実習を ・自分と色彩の関係に着目する。 ・パーソナルカラリスト検定3級受験に備える。		ける為に毎回カラーカードや 色実習を行う。			
	雪目標	・色彩の基礎知識、色彩理論を理解・菓子、パン、カフェメニューなどは ・色彩に触れる楽しさを感じながら、 ・パーソナルカラリスト検定3級受験	こ活用出来る色彩の知記 色彩効果を理解する。	を理解する。	
授業	の方法		寅習 / 実験・実習・	・実技 	
		授業	計画		
1		ンテーション/四季の自然を表す色		2 時間	
2	,	色の歴史		2 時間	
3	色と生			2時間	
4	色の種			2 時間	
5	色のし			2 時間	
6		と光源色		2 時間	
7		と有色彩		2 時間	
8		属性(色相・明度・彩度)		2 時間	
9		是色系(CUS 色調)		2 時間	
10		長色系(CUS 色相)		2 時間	
11	-	アンダートーンシステム (イエロー)		2 時間	
12		アンダートーンシステム(ブルー)		2時間	
13		比現象		2 時間	
14		化現象		2時間	
15	配色テ	クニック (統一と変化)		2 時間	
16				時間	
17	7 時				
18				時間	
19				時間	
20				時間	
	使用教材 パーソナルカラリスト検定3級公式テキスト CUSカラーカード 成績評価の 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合				
力	的に勘案しておこなう。 方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59				

科	目名	フードデザイン	必修/選択の別	必修	
対象学科		製菓製パン本科	対象学年	2年	
	4教員	齋藤久美子	授業時数	3 0 時間	
	 経験の	有 · ●			
	無				
1F.	1 ////				
		実践的な配色の考え方、基礎的な配色	色テクニックの理解。		
授業,	の概要	イメージを表現する為の配色実例を学	学ぶ。		
汉未	71风女	色の持つ心理効果、視覚効果を理解で	ける。		
		パーソナルカラリスト検定3級受験し	こ対応した対策学習を行う	0	
		配色の基礎意識と応用力を身に付ける	5.		
到法	10000000000000000000000000000000000000	イメージと配色とのつながりを理解し	、TPOに対応した配色を	理解する。	
利及	= 14 1示	菓子、パン、カフェ等で活用出来る	記色方法を理解する。		
		パーソナルカラリスト検定3級受験を	皆は合格を目指す。		
授業	の方法	講義/	寅習 / 実験・実習・実	技	
		授業	計画	_	
1	CUS 🏻	記色 ①スプリング		2 時間	
2	CUS 🏻	記色 ②オータム		2 時間	
3	CUS 酉	2色 ③サマー		2 時間	
4	CUS 酉	記色 ④ウィンター		2 時間	
5	イメー	・ジ用語と配色①		2 時間	
6	イメー	・ジ用語と配色②		2 時間	
7	色彩と	感情効果		2 時間	
8	色彩と	味覚		2 時間	
9	ファッ	ションと色彩		2 時間	
10	カラー	・コラージュ		2 時間	
11	テープ	゛ルカラーコーディネート		2 時間	
12	カラー	・ヒストリー(色彩の自分史)①		2 時間	
13	カラー	・ヒストリー(色彩の自分史)②		2 時間	
14	カラー	セラピー・色彩心理①		2 時間	
15	カラー	セラピー・色彩心理②		2 時間	
16				時間	
17				時間	
18				時間	
19				時間	
20				時間	
法田	プーソナルカラリスト検定3級テキスト 使用教材				
() () () ()	1901	CUS カラーカード			
成績	評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習 的に勘案しておこなう。	の成果、卒業までに 履修させる授	業時間の履修状況等成績を総合	
力	法	A: 85~100 B:70~84 C: 60~69 D: 0~	-59		

科目名		食文化概論	必修/選択の別	必修	
対象	東学科	製菓製パン本科	対象学年	2年	
担当	4教員	佐々木 修司	授業時数	30 時間	
実務経験の 東京丸の内会館8年/(株)スワン10年/群馬調理師専門学校教員(実習 有無 レストランひいらぎ(自営)年6/群馬調理マイスター専門学校教員(実育 菓子・パンのみならず幅広い食に関する知識を有し、講義する事ができる			学校教員(実習)7年		
授業	の概要	*製菓衛生師と調理師の職務・歴史は *日本の食文化史について(奈良・3 *日本料理の特徴・様式・食事作法は *日本の行事食・地産・地消・食育し	平安・室町・江戸・明 について について		
到道	差目標	*日本の食文化、日本料理、食事作活 *技術だけ身につけ、腕を磨くだけ、 衛生的で安全な調理を学習する。			
授業	の方法	講義 /	寅習 / 実験・実習	• 実技	
		授業	計画		
1	製菓衛	f生師と調理師の歴史・製菓衛生師の職		2 時間	
2	調理関	係業界と調理師の職務について		2 時間	
3	食文化	継承者としての調理師・調理師と食文	て化について	2 時間	
4	食文化	とは何か・食文化の相対性について		2 時間	
5	宗教と	食物禁忌について・自然環境と食文化	とについて	2 時間	
6	食法・	調理師法の多様性・食の伝播と変容に	こついて	2 時間	
7	異文化	交流による食の多様性について		1 時間	
8	世界の	食事情について・食環境の変化の要因	について	1 時間	
9	食物は	どこから来るか・広がる私たちの食生	E活について	1 時間	
10	食文化	の未来について・日本の食生活の特徴	女	1 時間	
11	食文化	の地域性について・伝統料理と郷土料	4理について	1 時間	
12	日本の	食文化史(縄文・弥生・奈良・平安時		1 時間	
13	日本の	食文化史(古墳・飛鳥・奈良時代)		1 時間	
14	日本の	食文化史(鎌倉・室町・桃山時代)		1 時間	
15	日本の	食文化史(江戸・明治。大正時代)		1 時間	
16					
17	日本料理の特徴 (素材を生かした料理・五感で味あう料理) 2 時間				
18	3 日本料理の様式(本膳料理・懐石料理・会席料理・精進料理) 2 時間				
19	9 日本料理の調理技術・食事作法について 2 時間				
20	20 日本の行事食・食育・スローフード・地産地消について 2			2 時間	
使用	月教材	個人資料とインターネットなどで信?	憑性が高いと判断した	ものを活用	
	評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習的に勘案しておこなう。 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~		せる授業時間の履修状況等成績を総合	

科	目名	食文化概論	必修/選択の別	必修	
対象	東学科	製菓製パン本科	対象学年	2年	
担当	旦当教員 佐々木 修司 授業時数 30 時間				
	○ 旬 無				
実務	経験の	東京丸の内会館8年/(株)スワン1	0年/群馬調理師専門等	² 校教員(実習)16 年	
有	育無	レストランひいらぎ(自営)6年/群	馬調理マイスター専門	学校教員(実習)7年	
		菓子・パンのみならず幅広い食に関	する知識を有し、講義	する事ができる。	
		*西洋料理の食文化について			
₩ ₩	~ \	*中国料理・エスニック料理の食文	化について		
授業	の概要	*お茶の伝播(日本茶・中国茶・イ	ンド茶・紅茶)につい	T	
		*お菓子の記念日・和菓子とパンの	歴史について		
		*西洋料理の食文化・各国の特徴・	食事作法・様式につい	て学習する。	
조미널	+ D +==	*中国料理・エスニック料理・アジ	アの料理の食事作法・	調理技術について学習する。	
到迫	崔目標	*洋菓子の由来・世界のパン・和菓-	子について学習する。		
		*お菓子の記念日(1月~12月)に	ついて学習する。		
授業	の方法	講義 /	寅習 / 実験・実習	実技	
		授業	計画		
1	西洋料	理の食文化について		1時間	
2	西洋料	理の特徴について(フランス・イタリ	「ア・イギリス料理)	1時間	
3	西洋料	理の特徴について(スペイン・ドイツ	ノ・ポルトガル料理)	1 時間	
4	西洋料	理の特徴について(スイス・ギリシャ	・ロシア料理)	1 時間	
5	東欧諸	国・北欧料理・アメリカ料理について		1 時間	
6	西洋料	理様式と食事作法について		1 時間	
7	中国料	理の食文化と料理について		1 時間	
8	中国料	理の様式・調理技術・食事作法につい	いて	1 時間	
9	エスニ	ック料理の食文化について		1 時間	
10	アジア	の料理(韓国・ベトナム・タイ・イン	/ド料理)について	1 時間	
11	米と小	麦粉・塩・砂糖・胡椒について		2 時間	
12	お茶の	伝播(日本茶・中国茶・インド茶・糸	[茶] について	2 時間	
13	コーヒ	ーの歴史と種類について		1 時間	
14	お菓子	の由来(スポンジ・ロールケーキ・シ	/フォンケーキ) につV	って 2時間	
15	お菓子	の由来(ザッハトルテ・モンブラン・	チーズケーキ・テラミ	(ス) について 2 時間	
16	お菓子	の由来(パイ生地の種類・シュー生地	也) について	1 時間	
17	冷菓子	の由来(プリン・ゼリー・アイスクリ	リーム) について	1 時間	
18	和菓子	と世界のパンについて		3 時間	
19	お菓子	に記念日 (1月~6月) について		3 時間	
20					
使用	月教材	個人資料とインターネットなどで信?	憑性が高いと判断した	ものを活用	
成績	評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習 的に勘案しておこなう。	の成果、卒業までに 履修させ	せる授業時間の履修状況等成績を総合	
力	7法	的に倒来してねこなり。 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~	~59		

科目名	情報処理	必修/選択の別	必修		
対象学科	製菓製パン本科	対象学年	2年		
担当教員	髙橋 伸行	授業時数	45 時間		
実務経験の 有無					
授業の概要	◎Word、Excel、PowerPoint の基本操作を学ぶ。「愛業の概要 ②Word を使ったメニュー作成、POP 広告作成を学ぶ。◎インターネット利用のモラルを学ぶ。				
到達目標	○Word の基礎を身につけ、社外文書にする。○Excel の基礎を身につけ、必要に応○PowerPoint の基礎を身につけ、プ○インターネット利用の利便性、危険	じた表作成、関数を使えるようにで レゼンテーションに活用できるよう	ける。 うにする。		
授業の方法	講義)/	寅習 / 実験・実習・実技			
_	授業	計画			
1 コンピ	ュータの説明、基本操作の説明		1時間		
2 インタ	ーネットの活用、		2 時間		
3 タイピ	ング練習		4 時間		
4 Word	基礎 文字の入力、訂正、削除、漢字変換、	文節の変更	2 時間		
5 Word	基礎 記号の入力、手書き入力		1時間		
6 Word	基礎 文章の入力、ページ設定		1時間		
7 Word	基礎 文章の入力、複写、移動、削除		4 時間		
8 Word	基礎 検索・置換、右揃え、中央揃え、文字・	サイズ、均等割付	2 時間		
9 Word	基礎 社外文書の作成 右揃え、中央揃え、	切等割付、ルビ、斜体、網掛け等	6 時間		
10 Word	応用 メニュー作成 テキストボックス、図:	形、ワードアートの使い方等	12 時間		
11 Word	芯用 POP広告作成 ワードアート、図形、	図の挿入、テキストボックスの使い方等	第 10 時間		
12			時間		
13			時間		
14			時間		
15			時間		
16			時間		
17			時間		
18					
19	時間				
20					
使用教材 ©30 時間でマスターOffice2021 (実教出版) 成績評価の 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。					
方法	方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59				

科	目名	情報処理	必修/選択の別	必修		
	学科	製菓製パン本科	対象学年	2年		
	<u> </u>	高橋 伸行	授業時数	45 時間		
実務	実務経験の 有無					
授業	◎Word、Excel、PowerPointの基本操作を学ぶ。授業の概要◎Word を使ったメニュー作成、POP 広告作成を学ぶ。◎インターネット利用のモラルを学ぶ。					
到诸	達目標	◎Word の基礎を身につけ、社外文書にする。◎Excel の基礎を身につけ、必要に応◎PowerPoint の基礎を身につけ、こ◎インターネット利用の利便性、危	なじた表作成、関数を使 プレゼンテーションに活	iえるようにする。 ·用できるようにする。		
授業	の方法	(講義)/	演習 / 実験・実習	・実技		
		授業	計画			
1	Word ♬	5月 POP広告作成 ワードアート、図形	、図の挿入、テキストボッ	クスの使い方等 10 時間		
2	Excel 基	礎 エクセルの基本操作、罫線、合計、グ	ラフ	4 時間		
3	Excel 基	礎 関数の使い方 AVERAGE、MA	X, MIN	2 時間		
4	Excel 基	- 礎 関数の使い方 RANK、絶対参照と	相対参照	2 時間		
5	Excel 基	礎 絶対参照、並べ替え		2 時間		
6	Excel 基			2 時間		
7	Excel 基			2 時間		
8	Excel 基			2 時間		
9	Excel 基	- 礎 オートフィルタの使い方		2 時間		
10	Excel 基	- - - - - - - - - -	MIF, AVERAGEI	F 2 時間		
11	Excel 応	病 複数の関数を使った計算式(応用、復)	習)	9 時間		
12	PowerF	oint 基礎 プレゼンテーションの作成、グ		6 時間		
13				時間		
14				時間		
15				時間		
16				時間		
17				時間		
18						
19				—————————————————————————————————————		
20				時間		
使用教材 ©30 時間でマスターOffice2021 (実教出版) 成績評価の 授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。						
力	法	A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0	~59			

科目名		語学 必修/選択の別 必修		必修	
対象学科		製菓製パン本科	対象学年	2 年	
担当教		村田 裕子	授業時数	15 時間	
	1 有 ∙無				
実務経					
有無	#				
		◎「会話力」を身に付けるために毎回	回目的を持った授業にする。)	
極業の	1 111 111 1	◎製菓で使用する材料名や使用量(数	字)の書き方と読み方を理解	解させる。	
授業の	(
		◎フランス語の文字と発音・文字と記	売み方の習得。		
到達目標		◎マルシェやカフェ等の場面に応じた	た簡単な挨拶や会話。		
DE	-1 .NV	◎お菓子作りの材料をフランス語で書	書ける。		
授業の	方法	講義 / 演	質習 / 実験・実習・実	支	
		授業	計画		
	アルフ	ァベットや文字の読み方等、フランス	語の特徴と基礎説明	1 時間	
		ェで使われる言葉や野菜などを通して		1 時間	
		なる代名詞やavoir動詞を説明す		1 時間	
		で客とギャルソンの役割でavoir	動詞を使っての会話	1 時間	
		現在形・疑問形などの文法解説		1 時間	
		の名前書き方・部分冠詞について		2 時間	
-		動詞の現在形の説明		2 時間	
		を活用しての簡単な会話練習		2 時間	
-		の構成を理解する(準備・焼成・材料・		2 時間	
	レシピ	の基本的な動詞の命令形(切る・混ぜる	5等) 	2 時間	
11				時間	
12				時間	
13				時間	
14				時間	
15				時間	
16				時間	
17					
18		時			
19					
20		○ D 1 1 1 1	1 ,	時間	
使用教材 ②Bonbon de chocolat		ı a t			
上生	ほの	◎製菓フランス語授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習	の成果、卒業までに 履修させる授	業時間の履修状況等成績を総合「	
成績評		的に勘案しておこなう。 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~			
方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59					

科目名		ラ和 0 及	必修/選択の別	必修			
数象学科		 製菓製パン本科	対象学年	2年			
担当教員		村田裕子	授業時数	15 時間			
15.	147.5	有・●	1久未刊 妖	10 +/1 11			
実務経験の 有無		.H 2004					
		◎場面に応じた会話。					
授業の概要		◎反復練習を兼ねた文法(動詞の活用・女性形/男性形等)					
		◎季節や行事で使用する菓子の由来と材料製法をフランス語で製作する。					
		◎フランス語で会話できる自信をつ	oける。				
到法	10000000000000000000000000000000000000	◎レストラン・カフェ・サロンドテで自分のほしいものを注文する事ができる。					
利廷	= 14 1示	◎フランス語のレシピからお菓子作りの工程を理解する。					
授業	の方法	講義 /	演習 / 実験・実習・第	美技			
			業計画				
1		11erとVenirの説明		1 時間			
2		erとVenを使って近い未来。近					
	3 比較級や最上級を使ってより甘い・より辛い等を説明する						
4		loirを使った簡単な会話・~し					
	5 晴・雨・曇り・雪等の基本的な天候の表現~複合的な表現まで						
	6 暑さ・寒さの時候の挨拶と会話練習						
7	The state of the s			2 時間 2 時間			
8		ンツトデロワのルセットを訳して理解する					
9		1月6日のEpihanieについての説明					
10	お菓子作りのイメージをふくらませ、オリジナルケーキをデザインする						
12				時間			
13				時間			
14				時間			
15				時間			
16				時間			
17				時間			
18							
19				時間			
20				時間			
©Bonbon de chocolat							
使用	教材	◎製菓フランス語					
成績	評価の	授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実的に勘案しておこなう。	習の成果、卒業までに 履修させる	授業時間の履修状況等成績を総合			
方法 A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59							

科目名		ビジネスマナー	必修/選択の別	必修		
対象学科		製菓製パン本科	対象学年	2 年		
担当教員		髙橋 伸行	授業時数	15 時間		
実務経験の有無		無				
授業の概要		◎就職後必要となる、ビジネスマナー、接客マナーについて講義、またロールプレイングを通して深く理解する。◎就職活動においての履歴書の書き方、面接試験に向けての練習をし、心がけるべきポイントを学ぶ。				
◎接客応対の基本を理解し、身につける。◎正しい敬語を理解し、身につける。◎その他ビジネスの場において必要なマナー(冠婚葬祭の知識等)を理解し、身る。						
授業	の方法	(講義)/ 消	演習 / 実験・実習	・実技		
		授業	計画			
1	接客サー	ービスの基本 (お辞儀とあいさつ)		1 時間		
2	接客基本	本用語とその使い方		1時間		
3	3 履歴書の書き方(自己分析、自分の良さを考える)					
4	履歴書の	の書き方(学歴、資格欄の書き方、志望動機	の考え方)	1時間		
5	5 面接試験(面接試験のポイント)					
6	面接試験	倹 (入室から退室までの流れ、実践)		2 時間		
7	敬語表現	Z語表現と言葉づかい				
8	社会人。	会人としての職業意識				
9	外食産業	としての職業意識 1 時間 業で働くということ 1 時間				
10	仕事のほ	こ事の取り組み方				
11	安全管理					
12	衛生管理	里		1 時間		
13				時間		
14				時間		
15				時間		
16				時間		
17				時間		
18				時間		
19				時間		
20				時間		
使用教材 ②飲食店の接客リーダー入門 (一般社団法人大阪外食産業協会)						
成績評価の授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総的に勘案しておこなう。方法A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59						

科目名		ビジネスマナー	必修/選択の別	必修		
対象学科		製菓製パン本科	対象学年	2年		
担当教員		高橋 伸行	授業時数	15 時間		
実務経験の有無		無				
授業の概要		◎就職後必要となる、ビジネスマナー、接客マナーについて講義、またロールプレイングを通して深く理解する。◎就職活動においての履歴書の書き方、面接試験に向けての練習をし、心がけるべきポイントを学ぶ。				
◎接客応対の基本を理解し、身につける。◎正しい敬語を理解し、身につける。◎その他ビジネスの場において必要なマナー(冠婚葬祭の知識等)を理解し、身にる。						
授業	の方法	(講義)/ 注	寅習 / 実験・実習・	・実技		
		授業	計画			
1	テーブ	ルマナーの基礎知識		2 時間		
2	お客様	第一の姿勢とホスピタリティ		1時間		
3	飲食店	こ求められるサービス		1 時間		
4	接客中	の基本動作		1時間		
5	電話対応					
6	清掃・打	帚除の基本		1時間		
7	配慮が	配慮が必要なお客様への対応				
8	サジェ	サジェスチョンサービスのポイント				
9	お客さ	まへの注意の仕方 1時				
10	苦情への	の対応		1 時間		
11	ビジネニ	スマナーの基本(席次のマナー)		1 時間		
12	ビジネス	スマナーの基本 (冠婚葬祭のマナー)		2 時間		
13						
14				時間		
15				時間		
16		時間				
17				時間		
18						
19				時間		
20				時間		
②飲食店の接客リーダー入門(一般社団法人大阪外食産業協会) 使用教材 ②飲食店の接客リーダー入門(一般社団法人大阪外食産業協会)						
成績評価の授業科目の成績評価、各学期末に行う試験、実習の成果、卒業までに 履修させる授業時間の履修状況等成績を総合的に勘案しておこなう。方法A:85~100 B:70~84 C:60~69 D:0~59						