

令和6年度 前期シラバス (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	高嶋 浩幸	授業時数	120時間
実務経験の有無	有・(株)帝国ホテル 調理部ペストリー課27年、 武庫之荘 takashima オーナーシェフ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		
授業の概要	◎他の講師と連携を図り、基礎から専門実習の修得を目指す。 ◎反復練習を取り入れた実習指導。		
到達目標	◎個人で製品が10種類以上製品が出来ること。 ◎衛生管理、商品の知識が理解出来る事		
授業の方法	講義 / 演習 / 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。ビスキュイ・シャンティエ・ボワールを製作。		6時間
2	ミキサーによるジェノワーズ。卵の立て方、合わせ方、焼成方法。イタリアンメンゲのバタークリーム。		6時間
3	パート生地を用いて切り方の反復練習 ビュレを使用したバンドケーキ製作 乾燥剤と脱酸素剤の扱いを学ぶ。		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 パパロワ、カスタードクリーム応用の学ぶ。		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。		6時間
8	シュークリームとグジュールを製造する。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数種類行う。発酵菓子サヴァランを製作する。		6時間
10	シュー生地に応用菓子 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、バンドケーキを製作する。カフェのデザート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
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する。		6時間
15	日本の洋菓子 焼きドーナツ、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ぶ。		6時間
16	チーズを使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・ブッセケーキも製作する。		6時間
17	オレンジの釜を使用したスフ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
18	冷菓 ゼリー菓子、シャーベット、アイスクリーム、ヴェリヌ菓子等を学ぶ。		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。アップルパイを個人戦で製作し焼成までを行う。		6時間
使用教材	製菓衛生師教本 (下) 会話集 個人のレシピ		
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		

令和6年度 後期シラバス (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	高嶋 浩幸	授業時数	120時間
実務経験の有無	有・(株)帝国ホテル 調理部ペストリー課27年、 武庫之荘 takashima オーナーシェフ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		
授業の概要	◎パティシエとして、現場で必要とされる人材を目指す。 ◎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いく。		
到達目標	◎デコレーションケーキを含め、製品が10種類以上製作できること。 ◎衛生管理が出来、パティシエとして人格の向上が備わっているか。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	ディスプレイ、プレゼンについての製品提供、バンドケーキの盛り付けを個々に仕上げる。		6時間
2	ヨーロッパの銘菓 ミルフィーユ、エクレール フィター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	ヨーロッパの銘菓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。 フランスの地方菓子		6時間
4	ヨーロッパの銘菓③ ウィナーシュニッテン 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	ヨーロッパの銘菓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	ヨーロッパの銘菓 トルタ・カプレーゼ イタリアの焼き菓子を製造する。 イタリア菓子		6時間
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	アントルメ・フロマージュ ルバブを使用したムース・フロマージュ 小菓子のパトン・マレショー チーズを使用したお菓子		6時間
9	アントルメ・ショコラ コルドン・ルージュ ブラウニー生地、バナナ・オレンジ色ソフィー、ショコラムースの組合せ。		6時間
10	クリスマスケーキ 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、メレンゲの泡立て具合、混ぜ方の注意。		6時間
11	クリスマスの焼き菓子 スペキュロス、バニラ・キプフェル、プール・ド・ネージュ、レーブクーヘンを製造する。 Xmasのお菓子		6時間
12	クリスマスケーキ 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	い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	バンドケーキ・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	フィターージュの折り込み 新年のお菓子、ガレット・デ・ロワの仕込み 表面のデザインを決める 公現祭のお菓子		6時間
16	ガレット・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日のエピファニーの菓子。		6時間
17	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	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ボテで仕上げる。		6時間
19	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、キャラメルなどにサンドで仕上げる。		6時間
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
使用教材	製菓衛生師教本 (下) 会話集 個人のレシピ		
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		

令和6年度 前期シラバス (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	1年
担当教員	高嶋 浩幸	授業時数	84時間
実務経験の有無	有・(株)帝国ホテル 調理部ペストリー課27年、武庫之荘 takashima オーナーシェフ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		
授業の概要	◎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指す。 ◎洋菓子の分類を説明しながらの授業実習を進める。		
到達目標	◎実習ノートの完成度、モニタージュ、試食した感想、数量、大きさなどの記入する。 ◎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種類以上の製品が製作出来ること。		
授業の方法	講義 / 演習 / <u>実験・実習・実技</u>		
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、ジェノワーズ、サンド、ナッペでダニシェフ仕上げる		3時間
8	《基礎実習》パーター・シュクルの仕込み、タルト・アマンドを製作する。 各種の切り方説明		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、空焼き作業からタルト・ショコラを仕上げる		3時間
10	《基礎実習》パーター・プリゼを仕込む オレンジの皮むき作業、カス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・ピール用のカット		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 チョコレートの温度、生地合わせの調整		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 グラスとソルベについて、アングレーズの製法、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	《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。絞りを学ぶ。		3時間
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、サンド、ナッペの復習。		6時間
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
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	《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	《専門実習》工芸菓子②パステイアージュ、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) ◎加工食品業者の資料 ◎会話集 ◎個人レシピ		
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		

令和6年度 後期シラバス (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	1年
担当教員	高嶋 浩幸	授業時数	84時間
実務経験の有無	有・(株)帝国ホテル 調理部ペストリー課27年、 武庫之荘 takashima オーナーシェフ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		
授業の概要	◎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指す。 ◎洋菓子の分類を説明しながらの授業実習を進める。		
到達目標	◎衛生管理の視野を広げること。 ◎お菓子の歴史や製品についてのレジュメができること。 ◎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。		
授業の方法	講義 / 演習 / <u>実験・実習・実技</u>		
授業計画			
1	《専門実習》アントルメ菓子 ビスキュイ、マンゴーピュレのカスタード、サンド、組み立て		3時間
2	《専門実習》アントルメ菓子 ラズベリー・ショコラ、ペクチンの扱い、ラズベリージャムの組合せ		3時間
3	《専門実習》アントルメ菓子 サンマルク ジョコント生地、ガナッシュ、シャンティの組合せ		3時間
4	《専門実習》パター・フイタージュ製作 リターダーの扱い、清掃方法		3時間
5	《専門実習》パター・フイタージュ仕上げ作業 休ませて冷凍保存する		3時間
6	《専門実習》バナナ・オムレット・シャンティ個々で製作 15cmのジェノワーズを各自で		3時間
7	《専門実習》個人戦で製作、フルーツカット、ジェノワーズ15cmの作業		3時間
8	《専門実習》工芸菓子 パスティヤージュの製作 組み立てまでの手順、接着法など		3時間
9	《専門実習》工芸菓子 飴細工 引き飴、流し飴、注意点を説明、薔薇の花びら		3時間
10	《専門実習》工芸菓子 チョコレートについて、小菓子のポットを製作、トレー、帯、蓋の成型行う		3時間
11	《専門実習》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》ヨーロッパの銘菓 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》ボンボン・ショコラ トリフチョコ ガナッシュクリームとの分離と乳化作業、絞る、丸める、トランペ作業を学ぶ		3時間
14	《専門実習》ボンボン・ショコラ マンディアン、 オランジェット、様々なプレゼンテーションについて。		3時間
15	《専門実習》米粉ロールケーキ 生地の泡立て方、クレーム・シャンティ泡立て方、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 杏とココナツのバンドケーキ シュガーバター法、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》焼き菓子 チーズ系のサブレ 形状を変えたり、素材の混ぜ方、組み合わせ方。オープン管理の理解		3時間
18	《専門実習》焼き菓子 ベイクドチーズケーキ クランブルの扱い、アパレイユとは、 素材のチーズを学ぶ		3時間
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	《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	《専門実習》パートブリゼ、デトランプ、シートバター、リングの皮むき、煮方を学びアップルパイ制作。		6時間
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	《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	《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エ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) ◎加工食品業者の資料 ◎会話集 ◎個人のレシピ		
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		

令和6年度 前期シラバス (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	60時間
実務経験の有無	㊦・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	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎、応用を身に付けるための毎回目的を持った実習とする。 ・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せる。 ・菓子の由来、伝統を知り、理解したうえで製品を作る。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	フランボワーズビスターシュ、チョコのパウンド ビスキュイ生地への応用、基本的なムースの製法、シュガーバター法の別立ての製法		6時間
2	ドゥーフロマージュ、紅茶のマフィン、メイプルサブレ 2種類のチーズケーキの製法や味の違いを知る、マフィンの応用、絞りの技術習得		6時間
3	ティラミス、パートドフリユイ、ケイクパッションココ 卵黄の殺菌処理方法、古典菓子を知る、パウンドケーキの応用		6時間
4	ミルクカーカス、キャラメル焼きドーナツ 油脂の多い材料が入るときの生地への扱い方、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	マンゴーココ、メイブルのスフレロール、イチゴのスノーボール カップで仕上げる製品の製法、スフレ生地の製法、手で成形するサブレ生地の製法		6時間
6	フルーツシュー、ほうじ茶のマドレーヌ、 加熱による生地の状態変化、カスタードクリームへの応用、マドレーヌへの応用、		6時間
7	マロンのムース、フランボワーズのフィナンシェ 季節商品の提案、ムースの製法の応用、ピューレを使用したフィナンシェの製法		6時間
8	工芸菓子(マジパン細工) マジパンの扱い方、着色の仕方		6時間
9	工芸菓子(パステイヤージュ) パステイヤージュの作り方、パステイヤージュの扱い方		6時間
10	工芸菓子 作品の組み立て方		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			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		
成績評価の方法	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		

令和6年度 後期シラバス (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	60時間
実務経験の有無	①・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	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎、応用を身に付けるための毎回目的を持った実習とする。 ・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せる。 ・菓子の由来、伝統を知り、理解したうえで製品を作る。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	サバラン、シトロンヴェール イーストを使用した生地、柑橘類を使用したムースの製法、ナッツを使用した生地	6時間	
2	チーズタルト、フロランタン、メレンゲ細工 タルトのとり方、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	グリオットのタルト、メープルハニードーナツ、チョコプリン 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する、特殊な凝固剤の使用法を理解する	6時間	
4	ハニーキャラメル、ケーキサレ ハチミツ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、塩味のあるパウンドケーキの製法	6時間	
5	トロピカル、サブレショコラ 卵白を使用した生地、酸味の強いフルーツの扱い方、サブレの伸ばし方	6時間	
6	コーヒーのムース コンスタ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	
7	オレンジのパウンドケーキ、フロレンワール 柑橘類を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	
8	タルトリュバーク、ムッシュワール パイ生地の製法、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方	6時間	
9	タルトシトロン・エ・ユズ、ラスク レモンクリーム、イタリアンメレンゲを使用した飾り方の提案、ラスクの製法	6時間	
10	キッシュ、テ・ヴェール・オ・レ 即席のパイ生地の製法、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		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		
成績評価の方法	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		

令和6年度 前期シラバス (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	田沢 秀樹	授業時数	90時間
実務経験の有無	(有)・無 クドウ洋菓店 3年(洋菓子製造・販売) ハックルベリー 25年(洋菓子製造・販売)		
授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・季節の材料、フルーツを使用した使用した菓子 ・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成に臨む 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・製品の根幹を理解してより完成度の高い製品とする。 ・販売品の製品作成を目的とした衛生管理 		
授業の方法	実験・実習・実技		
授業計画			
1	《フルーツロール》スポンジ生地の別立て法、クレームシャンティエの応用、フルーツの菓のとり方 ロールケーキのデコレーションの技術習得		6時間
2	《レモンのムース、抹茶のロールケーキ》模様をつけたアーモンド生地の製法、イタリアンメレンゲの製法、加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		6時間
3	《フルーツショートケーキ、フィナンシェ、ダックワーズ、マンゴープリン》ナッペの技法、加熱によるバターの状態変化、卵白を使用したバタークリームの製法、フルーツを使用したデコレーションの技法		6時間
4	《フロマージュクリュ、コーヒーゼリー、チュイル》アーモンド生地の製法、チーズの凝固力で固めるムースの製法、夏に向けた商品の提案、フランス菓子を知る		6時間
5	《ブランマンジェ、スフレフロマージュ、ブルーベリーのタルト》フランス菓子を知る、スフレ生地の製法、湯せ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		6時間
6	《豆乳ココナッツプリン、蒸し焼きショコラ、クレームブリュレ》カロリーを抑えた商品の提案、ココアを使用し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		6時間
7	《アールグレイ、杏仁豆腐、プティシュー》チョコレートの凝固力で固めるクリームの製法、紅茶の香りの移し方、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		6時間
8	《プラムのケーキ、スイートチョコレートとミルクチョコレートのムース》カップに流すパウンド生地の製法、材料の効果を知る、皿盛りデザート		6時間
9	《クロカンノワゼット、豆腐のパパロア、ソバコ》小麦粉を使用しない焼き菓子の提案、ヘルシーな食材を使用した商品の提案、テンパリングの技術習得、和素材の扱い方		6時間
10	《ムースカシス、カマンベールのムース、ムラングフレーズ》イタリアンメレンゲの製法、生クリームの脂肪分の違いを知る、グラサージュのかけ方、ガナッシュを使用したムースの製法、焼きメレンゲの製法 基本的な絞り(ローズパット)の技術習得		6時間
11	《シブースト、季節の果実を使用したショートケーキ、ライ麦クッキー》タルトのとり方、クレームパティシエールの応用、ナッペの技術習得、卵を使用しないアレルギー対応の製品の提案		6時間
12	《コーヒープリン、ウィークエンドシトロン、五色豆のタルト》プリン生地の扱いと焼成温度、フランス菓子の歴史を知る、和素材を使用したタルトの提案		6時間
13	《タルトマスカルポーネ、パンナコッタ、ふわふわシフォン》チーズを使用したタルトの製法、イタリアンメレンゲの製法、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		6時間
14	《ガナッシュ、クレームダンジュ、クリームチーズクッキー》小麦粉を使用しないスポンジ生地の製法 ナッツのキャラメリゼの製法、水気を切るデザート		6時間
15	《キプフェル、ダークチェリーのタルト、洋なしのムース》ウィーン菓子を知る、クレームパティシエールを焼きこむタルトの製法、共立て法と別立て法のスポンジ生地違いを知る、アングレーズの応用		6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		
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		

令和6年度 後期シラバス (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	田沢 秀樹	授業時数	90時間
実務経験の有無	(有)・無 クドウ洋菓子店 3年(洋菓子製造・販売) ハックルベリー 25年(洋菓子製造・販売)		
授業の概要	・販売品のレベルを目的とする製品づくり ・テンパリング(チョコレートの温度調整)の技術習得 ・菓子材料への理解を深める		
到達目標	・商品としての大きさ、仕上げ、形等の均一化を目指す ・テンパリング(チョコレートの温度調整)の習得		
授業の方法	実験・実習・実技		
授業計画			
1	《細工菓子(マジパン、飴細工、チョコレート細工)》 それぞれの材料の扱い方、注意点		6時間
2	《細工菓子(マジパン、飴細工、チョコレート細工)》 作品の組み立てかた、バランスのととり方		6時間
3	《洋なしのタルト、さつまいものムース、ポロ》パートサブプレの仕込み、クレームダマンドの製法、共立て生地への応用、アングレーズを応用させたムースの製法、サブプレ生地の絞りの技術習得		6時間
4	《ミゼラブル、バナナとクルミのパウンド、胚芽クッキー》クレームムースリーヌの製法、膨張剤の効果ナッツと果実の相性を知る、卵を使用しないアレルギー対応の焼き菓子の提案		6時間
5	《マカロンショコラ、ムースオパナヌ、マロン》マカロナーージュの製法、人気商品の提案、チョコレー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時間
6	《ティラミス、苺のスノーボール、ムースオカフェ》イタリアの有名菓子を知る、サブプレ生地の配合による食感の違い、生クリーム脂肪分による違い、ローマジパンを使用した生地の違い		6時間
7	《ジヴァララクテ、マカロンシトロン》メーカー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		6時間
8	《プッシュドノエル、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		6時間
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》スポンジ生地別に別立て法ババロア生地の製法、テ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		6時間
10	《シシリー、バトンショコラバッション、ショコラグリオット》生地の模様の付け方の提案、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		6時間
11	《オペラ、キルシュトルテ》フランス菓子の歴史を知る、バタークリームへの応用、卵の加熱殺菌法ドイツ菓子を知る、ナッペの技術習得		6時間
12	《ギモーブ、フロマー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		6時間
13	《木の実のケーキ、黒ゴマプリン、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への製法、プリン生地の応用、お菓子の歴史・由来を知る		6時間
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、パートサブプ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
使用教材	製菓衛生師教本 製菓衛生師全書		
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		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

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
担当教員	高倉 信二	授業時数	222時間
実務経験の有無	<p>○有・無</p> <p>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・和菓子製造10年/東日本製菓技術専門学校・教務部(和菓子)21年</p> <p>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。</p>		
授業の概要	<p>◎基礎の復習から応用品の製造。</p> <p>◎分類別の集中実習とし、技法や按配などを修得する。</p> <p>◎製餡を行い、餡の特徴や使用する製品によつての違いを学ぶ。</p> <p>◎レベルアップ実習(毎週3時間程度)により、現場で必要な技術を修得する。</p>		
到達目標	<p>◎「加熱具合」「練る」「硬さ調節」等の按配を理解する。◎仕上がり具合を均一化させ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術を身に付ける。</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / 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	求肥生地の上げ方法/按配の確認/大福6種		12時間
3	雪平生地の特徴と配合の意味の説明/キャラメル大福3種・雪平を使用した夏の上生菓子3種		12時間
4	オープン焼き菓子①/基本配合の特徴/栗饅頭・カステラ饅頭・桃山・乳菓		12時間
5	オープン焼き菓子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	オープン焼き菓子③/洋菓子素材を使用した応用品/パイ饅頭・和風ロールケーキ等		12時間
7	平鍋菓子①/どら焼きの基本から応用まで/三同割・黒糖どら焼き他4種		12時間
8	平鍋菓子②/中花種の特徴説明/基礎から応用/焼鮎・調布・残月・応用品3種		12時間
9	流し物①/凝固剤の特徴説明/流し合わせの技法/天草の煮出し・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・水無月・水饅頭・麩饅頭・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まで/仕込方法/薯蕷製品6種		12時間
14	蒸し菓子②/悴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	技能検定二級実技と学科		12時間
19	季節の上生菓子/春・夏		12時間
20			時間
使用教材	<p>◎製菓衛生師教本 ◎個人レシピ</p> <p>◎製菓衛生師全書</p>		
成績評価の方法	<p>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。</p> <p>A: 85~100 B: 70~84 C: 60~69 D: 0~59</p>		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

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
担当教員	高倉 信二	授業時数	222時間
実務経験の有無	<p>○有・無</p> <p>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・和菓子製造10年/東日本製菓技術専門学校・教務部(和菓子)21年</p> <p>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。</p>		
授業の概要	<p>◎基礎の復習から応用品の製造。</p> <p>◎分類別の集中実習とし、技法や按配などを修得する。</p> <p>◎製餡を行い、餡の特徴や使用する製品によつての違いを学ぶ。</p> <p>◎レベルアップ実習(毎週3時間程度)により、現場で必要な技術を修得する。</p>		
到達目標	<p>◎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学び対応できる柔軟な理解力を身に付ける。◎「上生5つ盛り」「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、優先すべき事柄を判断して行動できる。</p>		
授業の方法	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/簡単な工芸菓子の仕上げ		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・鏡餅・のしもち・しのぶ饅頭		12時間
9	中華菓子/中華饅頭・月餅・ゴマ団子・ホーリンズ		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/ポーロ・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	品評会用引き菓子(三つ盛り)		6時間
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	細工菓子/フルーツの籠盛り		12時間
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
使用教材	<p>◎製菓衛生師教本 ◎個人レシピ</p> <p>◎製菓衛生師全書</p>		
成績評価の方法	<p>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。</p> <p>A: 85~100 B: 70~84 C: 60~69 D: 0~59</p>		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

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
担当教員	飯塚 勝亮	授業時数	48時間
実務経験の有無	有・無 ◎釜人鉢の木・和菓子製造4年 ◎水戸屋本店・経営・製造38年 技術者としてだけでなく経営者としての視点で実習を行う事ができる。		
授業の概要	◎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。 ◎原材料の使い方を学び、応用する力を付ける。 ◎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。		
到達目標	◎加工館を使用目的に応じた按配に仕上げる。 ◎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。 ◎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 / 演習 / <u>実験・実習・実技</u>		
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 イスパタ/BP/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ぶ 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 ブッセ・カップケーキ・南吉カステラ		6時間
5	オーブン焼物②⇒基本配合と応用配合 麦香煎/黄金饅頭/黒糖カステラ饅頭		6時間
6	流し物①⇒各種凝固剤の特徴と応用製品 葛アイス/鬼灯/水面の月/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・焼きじゃが		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			時間
18			時間
19			時間
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		
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		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

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
担当教員	飯塚 勝亮	授業時数	48時間
実務経験の有無	有・無 ◎釜人鉢の木・和菓子製造4年 ◎水戸屋本店・経営・製造38年 技術者としてだけでなく経営者としての視点で実習を行う事ができる。		
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) ◎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。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
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⇒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
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
17			時間
18			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		時間
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。 A: 85～100 B: 70～84 C: 60～69 D: 0～59		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

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	222時間
実務経験の有無	①・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		
授業の概要	◎現場を意識した基本技術の反復練習 ◎様々な製法を実施し、それぞれの生地の特徴を知る ◎ベーカースパーセントや水温計算を学ぶ		
到達目標	◎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 ◎商品化を意識し、同成形の均一化を目指す ◎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	焼き込み調理パン (ハムロール、ウインナーロール等) 生地をのす、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) 麺棒を使用した基本成形を学ぶ	24時間	
4	食パン (角食・山形) 仕込み方法の違いにおける仕上がりの違いを学ぶ	18時間	
5	フランスパン (バゲット・小物) 様々な成形から生まれる食感の違いを学ぶ	24時間	
6	ドーナツ (カレーパン・ツイスト等) フライヤーの取り扱い方法を学ぶ	18時間	
7	ハード系 (ミッシュブロット・ノアレザン) ライ粉を使用し生地の違いや特徴を学ぶ	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) シーターの取り扱い方法を学ぶ	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・無発酵生地の取り扱い・成形を学ぶ	18時間	
12	カフェメニュー (スコーン、キッシュ、ケーキサレ) 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・仕上がりの違いを学ぶ	6時間	
14	天然酵母パン 酵母の作り方を理解して発酵について学ぶ	12時間	
15	再生商品 (明太子フランス、クロックムッシュ、揚げパン等) クイック商品について学ぶ	6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		
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		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

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	222時間
実務経験の有無	①・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		
授業の概要	◎就職へ向け、基本技術向上 ◎文化祭を通し原価・売価・接客などを学ぶと共に、作業工程の効率化の意識づけを図る ◎高加水パンの製造方法と生地の扱い・特徴を学ぶ		
到達目標	◎現場を意識したパン製造を行い、スピードUPを図る ◎文化祭を通しもの作りの楽しさ・喜びを警官し就職へのモ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品を完成することが出来る		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	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・特徴を学ぶ		12時間
3	レトロバゲット (低温熟成発酵) 独特の風味・食感の違いを学ぶ		24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	ロデブ (高加水パン) 生地の取り扱い・特徴の違いを学ぶ		12時間
6	イベント・記念日向け商品 (大型パン) 成形・焼成時の注意点や特徴を学ぶ		6時間
7	ヴィエノワ、ミルクハース 牛乳を使用したパンの特徴を学ぶ		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、コキーク) デニッシュ生地の特長を学ぶ		18時間
10	サンドイッチ 具材のバリエーションや挟み方を学ぶ		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作業の効率化の意識向上を図る		6時間
13	復習授業 反復練習することによる基本技術向上		30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		
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		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

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
担当教員	関口 幸雄	授業時数	48時間
実務経験の有無	(有)・無 (有)イマイパン パン製造 11年 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		
授業の概要	◎パン作りで最初に重要となる生地の手入れを各自で理解し適正水温を割り出す ◎就職に向けた基本的な作業のスピ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ために反復練習で補う		
到達目標	◎お店で実際に販売している製品の仕込から焼成までの習得 ◎基本的な分割、丸め、包あんななどの技術向上 ◎製法、配合、工程の違いによる生地の変種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) 製法の違いによる食パンの特性について 流行の生食パンの実演		6時間
2	菓子パン(あんぱん・クリームパン・メロンパン他) ソフトでしっとりした引きのない食感の菓子パン 仕込～焼成		6時間
3	焼き込み調理パン(バターロール) 油脂のバターとマーガリンの違いについて 仕込～焼成		6時間
4	クロワッサン・デニッシュペストリー(食事系・菓子パン系) 配合の違いと生地の違いについて 油脂の折込方法について学ぶ		6時間
5	ソフトフランス(ミルクフランス) フランスパンに副材料をプラスした作業に適した生地		6時間
6	ソフトベーグル(ブルーベリーベーグル) 湯通しのしない食べやすいベーグルの製法		6時間
7	デニッシュ食パン 食パン、デニッシュとの製法と工程の違う食事パン		6時間
8	フォカッチャ(ピザ) 日本人好みの食べやすい食感のイタリアパン		6時間
9			時間
10			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		
成績評価の方法	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		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

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
担当教員	関口 幸雄	授業時数	48時間
実務経験の有無	(有)・無 (有)イマイパン パン製造 11年 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なく経営者としての視点から実習を行う事ができる		
授業の概要	◎1つの生地から多種類のパンへの応用を学ぶ ◎粉の種類を理解し、製品に適した粉の使用 ◎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		
到達目標	◎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てもらい就職に向けてのモチベーションを上げてもらう。 ◎シーズンやお客様のニーズに合わせた製品の提案 ◎実際に販売できるレベルの安定した製品作りの習得		
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) 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		6時間
2	ラウンド食パン(かぼちゃのラウンド) 食パンの応用、ブレッドごとの副材料の使用法 仕込～焼成		6時間
3	フランスパン(オーバーナイト製法) 製法の違いによる生地の特性について		6時間
4	クルミパン 小麦、ライ麦、全粒粉を配合した栄養価の高いパンについて		6時間
5	スコーン パン屋さんで定番の焼き菓子の実演		6時間
6	米粉のベーグル 米粉20%使用した際の食感の違いについて学ぶ		6時間
7	シュトーレン(クリスマスシーズンのドイツパン) バター、ミックスフルーツを沢山使用した生地の取り扱いについて		6時間
8	ブリオッシュ(ブフテル他) 小物からフルーツを使用した製品、ブレッドまでの応用		6時間
9			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		
成績評価の方法	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		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

科目名	専門実習Ⅱ (カフェ実習)	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓製パン本科・カフェ専攻	対象学年	2年
担当教員	久保田 友典	授業時数	138時間
実務経験の有無	有・無 Strictly Seattle (現 PSC00P) バリスタ、接客、キッチン業務 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		
授業の概要	◎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れることを学ぶ。		
到達目標	◎ラテアート(フリーボア、ハート、チュールリップ、リーフ、レイヤー等)の技術習得。 ◎ドリップコーヒー、サイフォンコーヒー、プレスコーヒー、紅茶、ミルクティーなどの基礎技術習得。 ◎現場レベルの接客の基礎、立ち回り、調理器具の基礎、衛生面の基礎習得。 ◎現場で必要とされるホスピタリティを接客から調理までを習得。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	ラテアートとは・マシンの取り扱い 「基本的なエスプレッソマシンの特徴を知る」		6時間
2	どろけるスクランブルエッグライス ラテアート基礎 丸〇1 「今流行りのお店のレシピを知る、身近に感じること エスプレッソマシンの特徴を実際見てやってみる1」		6時間
3	トマトのブルスケッタとメンゲンパンケーキ ラテアート基礎 丸〇2 「今流行りのお店のレシピを知る、身近に感じること エスプレッソマシンの特徴を実際見てやってみる2」		6時間
4	鶏むね肉のレモンクリームスパゲティ ラテアート基礎 ビッキング クマの絵1 「女性に人気のあるパスタソースのレシピを知る、作ってみる ラテアートビッキング クマの絵 習得1」		6時間
5	カフェのフレンチトースト ラテアート基礎 ビッキング クマの絵2 「クラシックから応用までのフレンチトーストの習得 ラテアートビッキング クマの絵 習得2」		6時間
6	ベーコンとオ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 「今流行り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の淹れ方を学ぶ」		6時間
7	タバスコナポリタン ラテアート基礎 ハート1 「クラシック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	国産鶏もも肉のソテーサラダブレート ラテアート基礎 ハート2 「多用する鶏もも肉の焼き方を学ぶ ヘルシーなサラダブレートを学ぶ ハートのラテアートを習得する2」		6時間
9	海老とフレッシュパズルのペペロンチーノスパゲティ ラテアート基礎 ハート3 「無添加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を習得する3」		6時間
10	紫キャベツと卵のタルタルのホットサンド 紅茶(HOT)の淹れ方 「食欲が増す彩りを学ぶ、ホットサンド基礎を学ぶ 基本的な紅茶の淹れ方を学ぶ」		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 「蟹の取り扱い・旨味の引き出し方を学ぶ 現場に通じるサービスの必須を学ぶ」		6時間
12	ポーチドエッグとカフェのドライカレー グラスバナナコッタ オレンジのカaramel 「ポーチド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 目を引くデザートを学ぶ」		6時間
13	冷製カルボナーラ カップベリーニ ラテアート中級 リーフ1 「アレンジ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を習得する1」		6時間
14	ローマ風ミ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2 「イタリアの家庭料理のアレンジを学ぶ パスタの種類を学ぶ 難易度中のラテアートを習得する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) 「カフェの朝食アレンジメニューを学ぶ、海外のメニューを知る アレンジフローズドリンクを習得する」		6時間
16	ガバオライス ビクルス仕込み ラテアート基礎 うさぎ1 「アジアの食材、テイストを学ぶ ビクルスを習得する ラテアートビッキング うさぎの絵 習得1」		6時間
17	海老とエリンギの冷製ペペロンチーノスパゲティニ 新玉ねぎの冷製ポタージュ ラテアート基礎 うさぎ2 「アレンジ冷製パスタの作り方・特徴を学ぶ ポタージュの基礎を学ぶ ラテアートビッキング うさぎの絵 習得2」		6時間
18	カフェのク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グルト) 「イギリスのクラシックなメニューを知る、ベシヤメルソースを習得する 果実のフローズドリンクを習得する」		6時間
19	鶏肉のフリット タルタルソースとパズルライス オリジナルスパークリングドリンク ディスカッション 「揚げ物のコツを習得する、自家製タルタルソースを作ってみる 自分の個性とお客様の好みの違い・温度差を学ぶ1」		6時間
20	冷たいラタトゥイユと温泉卵の冷製カップベリーニ 桃のコンポート ラテアート中級 リーフ3 「冷製のラタトゥイユを習得する・温泉卵を習得するを テーブルデザートの盛り付けを学ぶ 難易度中のラテアートを習得する3」		6時間
21	ジ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 「薄焼きガレットと魅せるアレンジサラダを学ぶ 難易度中のラテアートを習得する4」		6時間
22	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 「クラシックなメニューをシンプルに盛りつける カフェのつまみを考える カクテルの技術を学ぶ・作ってみる」		6時間
23	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 「シンプルな食材でも旨味を出せるコツを学ぶ カクテルの技術を学ぶ 難易度中のラテアートを習得する5」		6時間
24			時間
25			時間
使用教材			
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		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

科目名	専門実習Ⅱ (カフェ実習)	必修/選択の別	必修
対象学科	製菓製パン本科・カフェ専攻	対象学年	2年
担当教員	久保田 友典	授業時数	138時間
実務経験の有無	<p>○有・無</p> <p>Strictly Seattle (現 PSC00P) バリスタ、接客、キッチン業務 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</p>		
授業の概要	<p>◎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れることを学ぶ。</p>		
到達目標	<p>◎ラテアート(フリーボア、ハート、チューリップ、リーフ、レイヤー等)の技術習得。 ◎ドリップコーヒー、サイフォンコーヒー、プレスコーヒー、紅茶、ミルクティーなどの基礎技術習得。 ◎現場レベルの接客の基礎、立ち回り、調理器具の基礎、衛生面の基礎習得。 ◎現場で必要とされるホスピタリティを接客から調理までを習得。</p>		
授業の方法	<p>講義 / 演習 / 実験・実習・実技</p>		
授業計画			
1	トルティヤピッツァ2種 レタスとパルミジャーノチーズのサラダ ヴィンソワーズ オリジナルノンアルコールカクテル ディスカッション 「ファストメニューやつまみを学ぶ、ヴィンソワーズのコツを学ぶ 自分の個性とお客様の好みの違い・温度差を学ぶ2」		6時間
2	アマトリチャーナ スパゲティ タコとアボカドのサラダ ラテアート中級 チューリップ1 「イタリアのポピュラーなパスタを習得する カフェのつまみを学ぶ 難易度中のラテアートを習得する5」		6時間
3	エッグベネディクト 潮鯛のカルパッチョ ラテアート中級 チューリップ2 「カフェの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 難易度中のラテアートを習得する6」		6時間
4	舞茸とゴルゴ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 「意外な組み合わせのソースを体験する グラノーラの配合・基本的な作り方を学ぶ」		6時間
5	カフェのハン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 ディスカッション 「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 自分の個性とお客様の好みの違い・温度差を学ぶ3」		6時間
6	オムライスとビーフシチュー 焼き林檎とバナナアイス ラテアート中級 チューリップ3 「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 見た目の良い皿デザートを学ぶ 難易度中のラテアートを習得する7」		6時間
7	スパゲティ・ア・ラ・カルボナーラ(クラシック・生クリームなし) ジャガイモの香草ロースト ラテアート中級チューリップ4 「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 ジャガイモのローストを習得 難易度中のラテアートを習得する8」		6時間
8	スパゲティ・ア・ラ・カルボナーラ パナナのティラミス チャイ 「生クリームを使用し特徴のあるカルボナーラを作る アレンジティラミスを学ぶ 本場のチャイを学ぶ」		6時間
9	ファラフェル(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ーージュ オリジナルフレーバーチャイ ディスカッション 「Vegan(ヴィーガン)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	銀鱈のアクアパッツァ 色んなチーズのパングラタン ラテアート上級 3連リーフ1 「魚の取り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能メニューを学ぶ 難易度上のラテアートを習得する1」		6時間
11	ポモドーロ・スパゲティ カプレーゼ ラテアート上級 3連リーフ2 「ほとんどのパスタのベースとなるシンプルなパスタソースを習得する1 カプレーゼのコツを習得する 難易度上のラテアートを習得する2」		6時間
12	かぼちゃとゴルゴンゾーラチーズクリームの自家製ニョッキ 実店舗想定シミュレーション クレーム対応 「自家製の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	ムール貝と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 ラテアート上級 3連リーフ3 「貝と野菜の出汁の特徴を学ぶ 主食としてのスープを作る スペインのアヒージョを学ぶ 難易度上のラテアートを習得する3」		6時間
14	ミラノ風カツ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1 「イタリアミ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 難易度上のラテアートを習得する4」		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 ディスカッション 「魚介の旨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みの違い・温度差を学ぶ5」		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 「カフェの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得する5」		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) ラテアート上級レイヤーチューリップ3 「クリスマス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トを習得する6」		6時間
18	鶏飯(けいはん) モロッコ風ミントティー 「カフェでも使える日本の郷土料理を学ぶ、アレンジしてみる モロッコの文化を学ぶ」		6時間
19	菜の花と柚子胡椒の和風ベベロンチーノスパゲティ ラテアート上級 3連リーフ4 「創作和風パスタを学ぶ 難易度上のラテアートを習得する7」		6時間
20	キッシュ ラテアート上級 3連リーフ5 「フランスの郷土料理を学ぶ 難易度上のラテアートを習得する8」		6時間
21	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 「ほとんどのパスタのベースとなるシンプルなパスタソースを習得する2 オムレツの基礎を習得する カフェのオリジナルのパフェを考えてみる」		6時間
22	バエリア 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 「スペインのバエリアを学ぶ アレンジティラミスを学ぶ 実店舗を想定した 社員と経営者・責任者との温度差を学ぶ」		6時間
23	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 「シンプルで飽きのこないどこでも使えるパスタの特徴を習得する 難易度上のラテアートを習得する9」		6時間
24			時間
25			時間
使用教材			
成績評価の方法	<p>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</p>		

令和6年度 前期シラバス (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・カフェ専攻	対象学年	2年
担当教員	高嶋 浩幸	授業時数	24時間
実務経験の有無	有・(株)帝国ホテル 調理部ペストリー課27年、 武庫之荘 takashima オーナーシェフ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		
授業の概要	◎カフェのパティシェとして、現場で必要とされる人材を目指す。 ◎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いく。		
到達目標	◎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こと。 ◎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ができる。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・ <u>実習</u> ・ <u>実技</u>		
授業計画			
1	工芸菓子 カフェのブッフスタイル		6時間
2	ヨーロッパの銘菓① ミルフィーユ、エクレール フィ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 ルバープを使用したムース・フロマージュ 小菓子のバトン・マレシヨール		6時間
4	ヨーロッパの銘菓② ウィナーシュニッテン イースト菓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			
使用教材	製菓衛生師教本(下) 会話集 個人のレシピ		
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		

令和6年度 後期シラバス (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・カフェ専攻	対象学年	2年
担当教員	高嶋 浩幸	授業時数	24時間
実務経験の有無	有・(株)帝国ホテル 調理部ペストリー課27年、 武庫之荘 takashima オーナーシェフ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		
授業の概要	◎カフェのパティエとして、現場で必要とされる人材を目指す。 ◎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いく。		
到達目標	◎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こと。 ◎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ができる。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・ <u>実習</u> ・ <u>実技</u>		
授業計画			
1	工芸菓子 カフェのブッフエスタイルのプレゼンテーション		6時間
2	ヨーロッパの銘菓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。		6時間
3	ヨーロッパの銘菓④ ザッハトルテとサブレ・ヴェノワーズ絞り作業を取り入れた指導。		6時間
4	アントルメ・ショコラ コルドン・ルージュ ブラウニー生地、バナナ・オレンジ色ソティエ。		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) 会話集 個人のレシピ		
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		

令和6年度 前期シラバス (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 カフェ専攻	対象学年	2年
担当教員	野口 真美	授業時数	24時間
実務経験の有無	㊦・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	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎、応用を身に付けるための毎回目的を持った実習とする。 ・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せる。 ・菓子の由来、伝統を知り、理解したうえで製品を作る。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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 / 演習 / 実験 実習・実技		
授業計画			
1	フランボワーズピスターシュ、チョコのパウンド ビスキュイ生地への応用、基本的なムースの製法、シュガーバター法の別立ての製法		6時間
2	ドゥーフロマージュ、紅茶のマフィン、メープルサブレ 2種類のチーズケーキの製法や味の違いを知る、マフィンの応用、絞りの技術習得		6時間
3	ティラミス、パートドフリユイ、ケイクパッションココ 卵黄の殺菌処理方法、古典菓子を知る、パウンドケーキの応用		6時間
4	ミルクカーカス、キャラメル焼きドーナツ 油脂の多い材料が入るときの生地への扱い方、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		
成績評価の方法	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		

令和6年度 後期シラバス (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 カフェ専攻	対象学年	2年
担当教員	野口 真美	授業時数	24時間
実務経験の有無	①・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	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎、応用を身に付けるための毎回目的を持った実習とする。 ・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せる。 ・菓子の由来、伝統を知り、理解したうえで製品を作る。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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 / 演習 / 実験 実習・実技		
授業計画			
1	サバラン、シトロンヴェール イーストを使用した生地、柑橘類を使用したムースの製法、ナッツを使用した生地	6時間	
2	チーズタルト、フロランタン、メレンゲ細工 タルトのとり方、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	グリオットのタルト、メープルハニードーナツ、チョコプリン 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する、特殊な凝固剤の使用法を理解する	6時間	
4	ハニーキャラメル ハチミツ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、塩味のあるパウンドケーキの製法	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		
成績評価の方法	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		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

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・カフェ専攻	対象学年	2年
担当教員	高倉 信二	授業時数	42時間
実務経験の有無	<p>○有・無</p> <p>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・和菓子製造10年/東日本製菓技術専門学校・教務部(和菓子)20年</p> <p>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。</p>		
授業の概要	<p>◎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どを学ぶ</p> <p>◎和カフェをイメージしたメニュー。</p> <p>◎テイクアウト商品のみならず、イートイン商品の提案。</p>		
到達目標	<p>◎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、優先すべき事柄を判断して行動できる。</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / <u>実験・実習・実技</u>		
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	オープン焼き菓子/パイ饅頭3種		6時間
4	オープン焼き菓子/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			時間
20			時間
使用教材	<p>◎製菓衛生師教本 ◎個人レシピ</p> <p>◎製菓衛生師全書</p>		
成績評価の方法	<p>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。</p> <p>A: 85~100 B: 70~84 C: 60~69 D: 0~59</p>		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

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・カフェ専攻	対象学年	2年
担当教員	高倉 信二	授業時数	42時間
実務経験の有無	<p>①・無</p> <p>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・和菓子製造10年/東日本製菓技術専門学校・教務部(和菓子)20年</p> <p>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。</p>		
授業の概要	<p>◎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どを学ぶ</p> <p>◎和カフェをイメージしたメニュー。</p> <p>◎テイクアウト商品のみならず、イートイン商品の提案。</p>		
到達目標	<p>◎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、優先すべき事柄を判断して行動できる。</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / <u>実験・実習・実技</u>		
授業計画			
1	上生菓子(秋)/こなし・外郎		6時間
2	半生菓子/寒氷・鳳瑞・艶干錦玉		6時間
3	おこわ3種/山菜・松の実・赤飯半生菓子/寒氷・鳳瑞・艶干錦玉		6時間
4	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仕上げ		6時間
5	中華菓子/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・かりんとう饅頭・大学芋・かりんとう仕上げ		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・チョコ最中仕上げ		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			時間
20			時間
使用教材	<p>◎製菓衛生師教本 ◎個人レシピ</p> <p>◎製菓衛生師全書</p>		
成績評価の方法	<p>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。</p> <p>A : 85~100 B:70~84 C : 60~69 D : 0~59</p>		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

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 カフェ専攻	対象学年	2年
担当教員	村松 真理子	授業時数	42時間
実務経験の有無	①・無 ◎株式会社 グンイチパン 10年 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が行える		
授業の概要	◎現場を意識した基本技術の反復練習 ◎商品の見せ方、配色を意識した商品作りを学ぶ ◎様々な製法を実施し、それぞれの生地の特徴を知る		
到達目標	◎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 ◎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る ◎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 / 演習 / 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、ケーキサレ) 素材の組み合わせ方を学ぶ	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) シーターの取り扱い方法を学ぶ	6時間	
6	天然酵母パン 酵母の作り方を理解して発酵について学ぶ	6時間	
7	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		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		
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		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

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 カフェ専攻	対象学年	2年
担当教員	村松 真理子	授業時数	42時間
実務経験の有無	①・無 株式会社 グンイチパン 10年 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が行える		
授業の概要	◎就職へ向け、基本技術向上 ◎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		
到達目標	◎現場を意識したパン製造を行い、スピードUPを図る ◎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る ◎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 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	プレッツェル 特殊な製法・成形による食感の違いを学ぶ		6時間
2	イベント・記念日向け商品 (大型パン) 成形・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、コキーク) デニッシュ生地の特長を学ぶ		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
使用教材	製菓衛生師教本 製菓衛生師全書		
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		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

科目名	ラッピング	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	櫻井 正子	授業時数	30時間
実務経験の有無	有・無 ◎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、一般的なラッピング技法から洋菓子・和菓子・パンに特化した技術や製菓に関するイベントのラッピングを教える事ができる。		
授業の概要	◎基本技術の習得 ◎パティスリーラッピング検定試験対策		
到達目標	◎パティスリーラッピング検定取得 ◎実務に対応できるよう、基本技術を身に付ける ◎包む事の大切さ・楽しさを理解させる		
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	基本の包み/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	パティスリーラッピング検定講義		3時間
5	応用・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	基本の袋		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
18			時間
19			時間
20			時間
使用教材	パティスリーラッピング教本 個人資料		
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		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

科目名	ラッピング	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	櫻井 正子	授業時数	30時間
実務経験の有無	<input checked="" type="radio"/> 有・無 ◎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、一般的なラッピング技法から洋菓子・和菓子・パンに特化した技術や製菓に関するイベントのラッピングを教える事ができる。		
授業の概要	◎パティスリーラッピング検定試験対策 ◎季節や行事・菓子の種類によって異なるラッピング応用に活かした技術を中心に進める。		
到達目標	◎パティスリーラッピング検定取得 ◎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標とする。		
授業の方法	<input checked="" type="radio"/> 講義 / <input checked="" type="radio"/> 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	・筆記試験対策	4時間
2		・実技試験対策	4時間
3		・模擬実技テスト	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	・ハロウィン	3時間
6		・クリスマス	3時間
7		・バレンタイン	3時間
8		・新年(和風)	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			時間
19			時間
20			時間
使用教材	パティスリーラッピング教本 個人資料		
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		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

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
担当教員	齋藤 久美子	授業時数	30時間
実務経験の有無	有・ 無		
授業の概要	<ul style="list-style-type: none"> ・色彩の基礎用語や配色を学ぶ。 ・日本の色彩文化を学ぶ。 ・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。 <ul style="list-style-type: none"> ・実践力を身に付ける為に毎回カラーカードや色鉛筆による配色実習を行う。 		
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・色彩の基礎知識、色彩理論を理解する。 ・菓子、パン、カフェメニューなどに活用出来る色彩の知識を身に付ける。 ・色彩に触れる楽しさを感じながら、色彩効果を理解する。 ・パーソナルカラリスト検定3級受験に対応した色彩理論を理解する。 		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	オリエンテーション/四季の自然を表す色		2時間
2	日本の色の歴史		2時間
3	色と生活		2時間
4	色の種類		2時間
5	色のしくみ		2時間
6	物体色と光源色		2時間
7	無色彩と有色彩		2時間
8	色の三属性 (色相・明度・彩度)		2時間
9	CUS 表色系 (CUS 色調)		2時間
10	CUS 表色系 (CUS 色相)		2時間
11	カラーアンダートーンシステム (イエロー)		2時間
12	カラーアンダートーンシステム (ブルー)		2時間
13	色の対比現象		2時間
14	色の周化現象		2時間
15	配色テクニック (統一と変化)		2時間
16			時間
17			時間
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		
成績評価の方法	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		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

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
担当教員	齋藤久美子	授業時数	30時間
実務経験の有無	有・ 無		
授業の概要	<p>実践的な配色の考え方、基礎的な配色テクニックの理解。 イメージを表現する為の配色実例を学ぶ。 色の持つ心理効果、視覚効果を理解する。 パーソナルカラリスト検定3級受験に対応した対策学習を行う。</p>		
到達目標	<p>配色の基礎意識と応用力を身に付ける。 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。 菓子、パン、カフェ等で活用出来る配色方法を理解する。 パーソナルカラリスト検定3級受験者は合格を目指す。</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	CUS 配色 ①スプリング		2時間
2	CUS 配色 ②オータム		2時間
3	CUS 配色 ③サマー		2時間
4	CUS 配色 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	テーブ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
使用教材	<p>パーソナルカラリスト検定3級テキスト CUS カラーカード</p>		
成績評価の方法	<p>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</p>		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

科目名	食文化概論	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	佐々木 修司	授業時数	30時間
実務経験の有無	<p>○有・無</p> <p>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)16年 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。</p>		
授業の概要	<p>*製菓衛生師と調理師の職務・歴史について</p> <p>*日本の食文化史について(奈良・平安・室町・江戸・明治・大正・昭和・平成時代)</p> <p>*日本料理の特徴・様式・食事作法について</p> <p>*日本の行事食・地産・地消・食育について</p>		
到達目標	<p>*日本の食文化、日本料理、食事作法、行事食、地産、地消、食育について学ぶ。</p> <p>*技術だけ身につけ、腕を磨くだけでなく、素材に用いる食品の知識を習得し、衛生的で安全な調理を学習する。</p>		
授業の方法	<p>講義 / 演習 / 実験・実習・実技</p>		
授業計画			
1	製菓衛生師と調理師の歴史・製菓衛生師の職務につて		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		1時間
11	食文化の地域性について・伝統料理と郷土料理について		1時間
12	日本の食文化史(縄文・弥生・奈良・平安時代)		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	日本の食文化史(昭和・平成時代)		1時間
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	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	日本料理の調理技術・食事作法について		2時間
20	日本の行事食・食育・スローフード・地産地消について		2時間
使用教材	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		
成績評価の方法	<p>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。</p> <p>A: 85~100 B: 70~84 C: 60~69 D: 0~59</p>		

令和6年度 後期シラバス（授業計画）

科目名	食文化概論	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	佐々木 修司	授業時数	30時間
実務経験の有無	<p>○有・無</p> <p>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）16年 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。</p>		
授業の概要	<p>* 西洋料理の食文化について</p> <p>* 中国料理・エスニック料理の食文化について</p> <p>* お茶の伝播（日本茶・中国茶・インド茶・紅茶）について</p> <p>* お菓子の記念日・和菓子とパンの歴史について</p>		
到達目標	<p>* 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。</p> <p>* 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。</p> <p>* 洋菓子の由来・世界のパン・和菓子について学習する。</p> <p>* お菓子の記念日（1月～12月）について学習する。</p>		
授業の方法	<p>講義 / 演習 / 実験・実習・実技</p>		
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・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・紅茶）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）について		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）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	お菓子の記念日（7月～12月）について		3時間
使用教材	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		
成績評価の方法	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		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

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	高橋 伸行	授業時数	45時間
実務経験の有無	無		
授業の概要	◎Word、Excel、PowerPointの基本操作を学ぶ。 ◎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。		
到達目標	◎Wordの基礎を身につけ、社外文書の作成やメニュー、POP広告の作成ができるようにする。 ◎Excelの基礎を身につけ、必要に応じた表作成、関数を使えるようにする。 ◎PowerPointの基礎を身につけ、プレゼンテーションに活用できるようにする。 ◎インターネット利用の利便性、危険性を理解し活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	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、均等割付、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応用 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		10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	◎30時間でマスターOffice2021 (実教出版)		
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		

令和6年度 後期シラバス (授業計画)

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	高橋 伸行	授業時数	45時間
実務経験の有無	無		
授業の概要	◎Word、Excel、PowerPointの基本操作を学ぶ。 ◎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。		
到達目標	◎Wordの基礎を身につけ、社外文書の作成やメニュー、POP広告の作成ができるようになる。 ◎Excelの基礎を身につけ、必要に応じた表作成、関数を使えるようになる。 ◎PowerPointの基礎を身につけ、プレゼンテーションに活用できるようになる。 ◎インターネット利用の利便性、危険性を理解し活用できるようになる。		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	Word 応用 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		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、MAX、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 基礎 関数の使い方 I F		2時間
7	Excel 基礎 関数の使い方 VLOOKUP		2時間
8	Excel 基礎 関数の使い方 HLOOKUP		2時間
9	Excel 基礎 オートフィルタの使い方		2時間
10	Excel 基礎 関数の使い方 COUNTIF、SUMIF、AVERAGEIF		2時間
11	Excel 応用 複数の関数を使った計算式 (応用、復習)		9時間
12	PowerPoint 基礎 プレゼンテーションの作成、グラフの活用、表の活用		6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	◎30時間でマスターOffice2021 (実教出版)		
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		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

科目名	語学	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	村田 裕子	授業時数	15時間
実務経験の有無	有・ 無		
授業の概要	<p>◎「会話力」を身に付けるために毎回目的を持った授業にする。</p> <p>◎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させる。</p>		
到達目標	<p>◎フランス語の文字と発音・文字と読み方の習得。</p> <p>◎マルシェやカフェ等の場面に応じた簡単な挨拶や会話。</p> <p>◎お菓子作りの材料をフランス語で書ける。</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	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
2	マルシェで使われる言葉や野菜などを通して数や名称を理解させる		1時間
3	主語になる代名詞や a v o i r 動詞を説明する		1時間
4	カフェで客とギャルソンの役割で a v o i r 動詞を使つての会話		1時間
5	動詞の現在形・疑問形などの文法解説		1時間
6	ケーキの名前書き方・部分冠詞について		2時間
7	ê t r e 動詞の現在形の説明		2時間
8	ê t r e を活用しての簡単な会話練習		2時間
9	レシピの構成を理解する(準備・焼成・材料・作り方等)		2時間
10	レシピの基本的な動詞の命令形(切る・混ぜる等)		2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	<p>◎B o n b o n d e c h o c o l a t</p> <p>◎製菓フランス語</p>		
成績評価の方法	<p>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。</p> <p>A : 85~100 B:70~84 C : 60~69 D : 0~59</p>		

令和6度 後期シラバス (授業計画)

科目名	語学	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	村田 裕子	授業時数	15時間
実務経験の有無	有・ 無		
授業の概要	<p>◎場面に応じた会話。</p> <p>◎反復練習を兼ねた文法(動詞の活用・女性形/男性形等)</p> <p>◎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。</p>		
到達目標	<p>◎フランス語で会話できる自信をつける。</p> <p>◎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。</p> <p>◎フランス語のレシピからお菓子作りの工程を理解する。</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	動詞allerとVenirの説明		1時間
2	allerとVenを使って近い未来。近い過去を表現する		1時間
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		1時間
4	Vouloirを使った簡単な会話・～したい/～欲しい		1時間
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		1時間
6	暑さ・寒さの時候の挨拶と会話練習		2時間
7	ブッシュドノエル等のフランス語のクリスマスについての説明		2時間
8	ガレットデロワのルセットを訳して理解する		2時間
9	1月6日のEpihanieについての説明		2時間
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		2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	<p>◎Bonbon de chocolat</p> <p>◎製菓フランス語</p>		
成績評価の方法	<p>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。</p> <p>A: 85~100 B:70~84 C: 60~69 D: 0~59</p>		

令和6年度 前期シラバス (授業計画)

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	<p>◎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。</p> <p>◎就職活動における履歴書の書き方、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。</p>		
到達目標	<p>◎接客応対の基本を理解し、身につける。</p> <p>◎正しい敬語を理解し、身につける。</p> <p>◎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、身につける。</p>		
授業の方法	講義 / 演習 / 実験・実習・実技		
授業計画			
1	接客サービスの基本（お辞儀とあいさつ）	1時間	
2	接客基本用語とその使い方	1時間	
3	履歴書の書き方（自己分析、自分の良さを考える）	1時間	
4	履歴書の書き方（学歴、資格欄の書き方、志望動機の考え方）	1時間	
5	面接試験（面接試験のポイント）	1時間	
6	面接試験（入室から退室までの流れ、実践）	2時間	
7	敬語表現と言葉づかい	3時間	
8	社会人としての職業意識	1時間	
9	外食産業で働くということ	1時間	
10	仕事の取り組み方	1時間	
11	安全管理	1時間	
12	衛生管理	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	◎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）		
成績評価の方法	<p>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。</p> <p>A：85～100 B：70～84 C：60～69 D：0～59</p>		

令和6年度 後期シラバス（授業計画）

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。 ◎就職活動における履歴書の書き方、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。		
到達目標	◎接客対応の基本を理解し、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、身につける。		
授業の方法	講義 / 演習 / 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	飲食店に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		2時間
6	清掃・掃除の基本		1時間
7	配慮が必要なお客様への対応		1時間
8	サジェスションサービスのポイント		1時間
9	お客さまへの注意の仕方		1時間
10	苦情への対応		1時間
11	ビジネスマナーの基本（席次のマナー）		1時間
12	ビジネスマナーの基本（冠婚葬祭のマナー）		2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	◎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）		
成績評価の方法	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		