

令和4年度 製菓製パン本科 1学年 シラバス

科目名	学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
衛生法規	製菓製パン本科/1年	2022/前期	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位(30時間)	必須	丹羽 武廣
授業の概要				
一般的な法律に関する基礎的な知識を「教科書及び問題集」で学習するとともに、グループで「プリント問題」を解き、食品関係業務に携わるものとして必要な「衛生法規の概要」を習得する。併せて、コンプライアンス(法令遵守)及びコーポレートガバナンス(企業統治)の理解を深める。				
授業終了時の到達目標				
製菓衛生師試験(衛生法規)の高得点を目指すとともに、製菓衛生師として特に知っておくべき3法「食品衛生法、製菓衛生師法、食品表示法」の詳細を習得する。さらに必要が生じたら当該法律の詳細を調べ理解できる力を養う。				
回	テーマ	内容		
1	法学大意 法学に関する基礎的事項	衛生法規と食品関連事件とコンプライアンス法と他の社会規範		
2	法学大意 衛生行政概説 法学に関する基礎的事項 衛生行政に関する基礎的事項	法の種類(自主基準を含む) 法関係に関する疑問点の解決と重要事項の復習 衛生法規の意義・分類		
3	衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項	現状の衛生法規の概要 行政機構 国家、三権分立		
4	衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項	衛生と衛生行政 衛生行政機構		
5	衛生行政概説 わが国の衛生行政機構	わが国の衛生行政機構 地方の衛生行政機構		
6	衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項	衛生行政に関する疑問点の解決と重要事項の復習		
7	製菓衛生師法 製菓衛生師法の沿革	製菓衛生法の沿革 製菓衛生師法の目的(第1条)		
8	製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法の定義(第2条) 製菓衛生師試験		
9	製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師の免許と登録 製菓衛生師法(抄)		
10	製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法施行令(抄) 製菓衛生師法規則(抄)		
11	製菓衛生師法 関係法令 製菓衛生師法の概要 食品安全基本法の概要	製菓衛生法に関する疑問点の解決と重要事項の復習 食品安全基本法の目的、食品安全委員会 等		
12	関係法令 食品衛生法の概要 前期試験(衛生法規)の解説等	食品衛生法の目的と重要事項 等 衛生法規前期試験の正答と解答		
13	関係法令 食品衛生法の概要 食品表示法の概要	食品衛生法の行政処分及び罰則 食品表示法の重要事項と他法律の表示規則 等		
14	関係法令 衛生関係法令の概要	地域保健法 感染症予防法 健康増進法 等		
15	関係法令 製菓衛生師問題集の解説 関係法令の復習	問題集の正答と解説 法規全般の疑問点の解決と重要事項の復習		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 製菓衛生師問題集 講師作成プリント		期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
公衆衛生学		製菓製パン本科/1年	2022年度	講義	無
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位(60時間)	必須	岡本 晏季	
授業の概要					
公衆衛生の意義を理解する、衛生統計の基礎知識、感染症の基礎知識、生活習慣病の基礎及び環境衛生について習得し、製菓衛生師として公衆衛生上の基本的な知識、見識を身に着ける。					
授業終了時の到達目標					
公衆衛生学に関する基礎知識を習得することを目標とする。					
回	テーマ	内 容			
1	【第1章 公衆衛生学の概要】 第1節公衆衛生の意義	1. 公衆衛生の定義 2. 公衆衛生の歴史			
2	第2節公衆衛生の現状	1. 公衆衛生行政 2. 公衆衛生の制度 3. 保健所の機能			
3		4. 保健所の機能			
4		1. 人口統計 2. 疾病統計			
5	【第2章 環境衛生】 第1節環境衛生の意義	1. 空気			
6		2. 光 3. 水			
7	第2節環境と健康	1. 水道 2. 下水道			
8		3. 清掃及び廃棄物処理			
9		4. そ族・衛生害虫などの駆除			
10		5. その他の生活衛生			
11		6. 菓子製造施設の環境衛生			
12	第3節 公害	1. 大気汚染 2. 水質汚濁			
13		3. 騒音 4. その他の公害			
14	まとめ				
15	【第3章 疾病予防】 第1節感染症(伝染病)の予防	1. 感染症と病原体			
16		2. 感染症が起こる三条件			
17		3. 感染症の予防対策			
18		4. わが国の感染症対策			
19	第2節生活習慣病の予防	1. 生活習慣病の予防			
20		2. 循環器病			
21		3. がん			

回	テ ー マ	内 容		
22		4. その他の生活習慣病		
23		5. 生活習慣病の予防と菓子成分		
24	まとめ			
25	【第4章 産業保健】 第1節労働と健康	1. 作業環境と健康 3. 職業性疾病	2. 作業方法と健康	
26		4. 作業関連疾病 5. 労働災害		
27	第2節産業保健活動	1. 産業保健対策体制 2. 安全衛生環境体制		
28		3. 健康保持推進対策とメンタルヘルス対策 4. 菓子製造施設における労働安全衛生		
29	まとめ			
30	国家試験対策			
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	製菓衛生師全書 練習問題と解答	期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
食品学		製菓製パン本科/1年	2022/通年	講義	無
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位(60時間)	必須	岡本 晏季	

授業の概要

食品学全般の基礎知識を習得し、食品の科学的応用について認識を深める。

授業終了時の到達目標

食品に関する基礎知識の習得と簡単な栄養価計算の習得を目標とする。

回	テーマ	内容
1	【第1章 食品の概要】 第1節 製菓と食品学	1. 食品の機能
2	第2節 食品中の成分	1. 水
3		2. 食品の一次機能 (1) たんぱく質
4		(2) 炭水化物
5		(3) 脂質 (4) ビタミン (5) ミネラル
6		3. 食品の二次機能
7	第1章 まとめ	
8	【第2章 食品の種類と特性】 第1節 植物性食品	1. 穀類 2. イモ類およびでんぷん類
9		3. 豆類 4. 種実類
10		5. 野菜類 6. 果実類
11		7. キノコ類 8. 藻類
12	第2節 動物性食品	1. 魚介類 2. 肉類
13		3. 卵類 4. 乳類およびその加工品

回	テーマ	内 容		
14		5. その他の加工食品		
15	第3節 機能性食品	1. 特別用途食品		
16		2. 保健機能食品		
17	第2章 まとめ			
18	【第3章 食品の変質とその防止】 第1節 食品の変質	1. 食品の変質		
19		2. 食品の褐変		
20	第2節 食品の保存方法	1. 食品保存の目的		
21		2. 食品貯蔵の方法		
22	第3章 まとめ			
23	【第4章 食品表示】 第1節 食品表示制度	1. 食品表示基準		
24		2. その他の表示		
25	第4章 まとめ			
26	【第5章 食品の生産と消費】 第1節 食品の消費構造の変化			
27	第2節 食品の生産と輸入	1. 国内生産と輸入		
28		2. 主な食品の動向		
29		3. 食料自給量		
30	第5章 まとめ			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書		期末テスト	80.0%	
製菓衛生師問題集		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

回	テ ー マ	内 容		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
食品衛生学		製菓製パン本科/1年	2022/通年	講義	無
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	60回	4単位(120時間)	必須	網代 奈由	
授業の概要					
生命の維持、健康の保持・増進を図ることを目的としこれらを達成するにあたり予防的、効果的対応を確保するために衛生微生物、食中毒、消毒法、食品添加物、食品の保存方法等の必要な知識を学ぶ。					
授業終了時の到達目標					
衛生微生物、食中毒、消毒法、食品添加物、食品の保存方法等の必要な知識を習得する。					
回	テーマ		内容		
1	第1章 食品衛生学の概要 第1節 食品衛生の意義と現状	食品衛生の概念と定義			
2	第2章 食中毒 第1節 食中毒の発生状況	食中毒とは 食中毒の発生状況			
3	食中毒の分類・年次推移・季節変動				
4	第2節 食中毒の病因物質と予防対策	微生物による食中毒 細菌性食中毒(感染型・毒素型)			
5	(1) サルモネラ (2) 腸炎ビブリオ				
6	(3) 病原性大腸菌 (4) カンピロバクター (5) 黄色ブドウ球菌				
7	確認テスト (6) ボツリヌス菌 (7) ウェルシュ菌				
8	(8) セレウス菌 その他の食中毒菌 ノロウイルス				
9	確認テスト 寄生虫による食中毒				
10	化学物質による食中毒				
11	自然毒による食中毒 (1) 動物性自然毒				
12	(2) 植物性自然毒				
13	食中毒の予防				
14	第1章・第2章 確認テスト まとめ				
15	第3節 菓子と食中毒	菓子と食中毒			
16	《実習1》菓子と食中毒について調べる				
17	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と使用方法	食品添加物の定義と使用規制			
18	食品添加物の分類 食品添加物の使用基準				
19	主な食品添加物と使用基準 (1) 保存料 (2) 防カビ剤 (3) 殺菌料				
20	(4) 漂白剤 (5) 着色料 (6) 発色剤 (7) 甘味料				
21	第1章・第2章 総まとめ	前期試験に向けてまとめと学習			
22	第3章 食品添加物 第1節 食品添加物の種類と使用方法	(8) 調味料 (9) 酸味料			
23	(10) 栄養強化剤 (11) 香料				
24	(12) 乳化剤 (13) 結着剤 (14) その他				
25	既存添加物・天然香料・一般飲食物添加物 食品添加物の安全性の再検討				
26	《実習2》市販食品に使用される添加物について調べる				
27	第3章 確認テスト まとめ				

回	テーマ	内 容		
28	第4章 食品中における有害物質 第1節 化学物質による環境汚染と生物濃縮	生物濃縮と食物連鎖 重金属		
29		放射性物質 有機塩素系農薬		
30		PCB ダイオキシン		
31	第2節 農薬・動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留	確認テスト 残留農薬 残留動物用医薬品		
32		残留飼料添加物		
33	第3節 食品中の異物	動物性異物 植物性異物 鉱物性異物		
34		第4章 確認テスト まとめ		
35	第5章 衛生管理 第1節 食品の取り扱い	食品取り扱いの三原則 食品取り扱い者の衛生		
36		洗浄と消毒		
37		食品取扱者の衛生管理点検		
38		《実習3》食品取扱者の衛生 食品取扱者の衛生管理点検		
39		《実習4》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒（食品）①		
40		《実習5》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒（食品）②		
41		《実習6》食品取扱者の衛生 洗浄と消毒（手指・器具）①		
42	第2節 施設・設備の要件と管理	施設の構造 食品取り扱い設備		
43		食品の取り扱い		
44		給水及び汚物の処理		
45		《実習7》食品の取り扱い		
46		《実習8》給水及び汚物の処理		
47		菓子製造業の施設基準		
48		確認テスト まとめ		
49	第3節 食品衛生法で定められた営業者の責務	公衆衛生上必要な措置の基準		
50		《実習9》食品取扱設備の管理		
51	第4節 HACCPによる衛生管理	HACCPとは 菓子製造におけるHACCP		
52		《実習10》菓子製造におけるHACCPプラン①		
53		《実習11》菓子製造におけるHACCPプラン②		
54		《実習12》品質管理のための官能評価		
55	第5節 食品の保存と表示	製品の保存 表示事項		
56		添加物の表示 菓子の保存と表示		
57		アレルギー対策と表示		
58		第5章 確認テスト まとめ		
59	第3章～第5章 総まとめ	第3章～第5章 まとめ		
60	食品衛生学 総まとめ	第1章～第5章 まとめ		
教科書・教材 製菓衛生師全書 オリジナル教材 小テスト		評価基準	評価率	その他
		期末テスト	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
栄養学		製菓製パン本科/1年	2022/通年	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位(60時間)	必須	原田 千奈美	
授業の概要					
栄養の基礎的知識の学習と、食品と栄養の関りについてライフステージを通して学習する。					
授業終了時の到達目標					
栄養の基礎知識の習得と、人体における栄養の仕組みの習得。また、食品表示について栄養学的観点から理解をする。					
回	テーマ	内 容			
1	栄養の概要	1. 栄養学とは 2. 人体成分			
2	栄養素の種類と働き	第1節 たんぱく質 1. たんぱく質の種類 2. アミノ酸の種類			
3		第2節 脂質 1. 脂質の分類			
4		第3節 炭水化物 1. 炭水化物の分類			
5		第4節 ビタミン 1. 脂溶性ビタミン 2. 水溶性ビタミン			
6		第5節 ミネラル 1. ミネラルの種類			
7		第5節 ミネラル 1. ミネラルの種類			
8		第6節 水分			
9	第3章 消化と吸収	第1節 消化器の構造と機能 第2節 消化管内での消化 1. 口腔内での消化 2. 咽頭および食道 3. 胃内での消化			
10		4. 小腸内での消化 5. 大腸内での消化			
11		第3節 栄養素の消化と吸収 1. たんぱく質 2. 脂質 3. 糖質			
12		4. ビタミンとミネラル・水 5. アルコール 第4節 消化吸収率			
13	第4章 食生活と疾病	第1節 国民健康・栄養調査			
14		第2節 食欲と身体機能の調節 1. 摂食行動			
15		2. ホルモンとその機能			
16		第3節 栄養素の生理作用 1. たんぱく質			
17		1. たんぱく質			
18		2. 脂質			
19		2. 脂質			

20		第4節 肥満と生活習慣 1. 肥満 2. 糖尿病		
21		3. 高血圧症 4. 脂質異常症 5. 痛風 6. 骨粗鬆症 7. 鉄欠乏性貧血		
22	第5章 栄養学の実践	第1節 日本人の食事摂取基準 1. 対象と目的 2. 食事摂取基準の指標		
23		第2節 エネルギー代謝 エネルギー摂取量とエネルギー消費量 2. 基礎代謝量 3. メッツ 4. 身体活動レベル 5. 食事誘発性体熱産生 6. 推定エネルギー必要量		
24		第3節 栄養管理 1. たんぱく質の適正摂取 2. 脂質の適正摂取 3. 炭水化物の適正摂取		
25		4. ライフステージ別のポイント		
26		4. ライフステージ別のポイント		
27		第4節 食事バランスガイド		
28		第5節 食品分類法 1. 三色食品群 2. 四つの食品群 3. 六つの基礎食品群		
29		第6節 栄養素の表示 1. 食品表示基準制度		
30		2. 食品の分類		
教科書・教材				
製菓衛生師全書上巻 問題集		評価基準	評価率	その他
		期末テスト	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
社会		製菓製パン本科/1年	2022/前期	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1単位(30時間)	必須	芦田 絵津子	
授業の概要					
第1章 菓子と食生活(歴史)と第2章 菓子店経営論を進めながら、随時、現代社会の時事問題なども取り上げていく。					
授業終了時の到達目標					
菓子やパンの歴史の流れをつかみ、経営論では開店に向けてのビジネス・プランの企画開発が計画できるようになる。					
回	テーマ	内 容			
1	菓子と食生活 [第1章] 菓子と食生活	菓子の食生活における意義			
2	菓子と食生活 菓子の歴史	上古時代から国際化時代まで			
3	菓子と食生活 菓子の生産と消費	世界・日本のパンの歴史			
4	菓子と食生活 菓子の生産と消費	商業統計・家計調査報告書			
5	菓子店経営論 [第2章] 経営論の概要	過大・過剰包装の問題点 容器リサイクル法について			
6	菓子店経営論 経営論の概要	経営理念の構築と実践			
7	菓子店経営論 経営論の概要	立地条件および市場調査			
8	菓子店経営論 経営論の概要	販売促進のあり方			
9	菓子店経営論 経営論の概要	店舗の作り方・開業資金			
10	菓子店経営論 労働生産性	労働生産性を高めるために			
11	菓子店経営論 労働生産性	必要売上高の求め方			
12	菓子店経営論 労働生産性	原価管理の方法			
13	菓子店経営論 労務管理	自主性を大切にする職場から人材は育つ			
14	菓子店経営論 労務管理	接客サービスと店員教育			
15	菓子店経営論 労務管理	労働時間等			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
製菓衛生師全書 製菓衛生師問題集		期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓理論		製菓製パン本科/1年	2022/通年	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	45回	3単位(90時間)	必須	山口 真知子	

授業の概要

製菓の素材の特性を学び、安定した製品を製作する。
製造工程で起こる科学的な現象を利用特性から学ぶ。

授業終了時の到達目標

国家試験合格に向けて、素材の特性、加工適性を学ぶ。

回	テーマ	内容
1	製菓理論とは 甘味料	自己紹介 甘味料の原料と種類
2	甘味料	特徴、転化糖
3	甘味料	糖類の分類、砂糖の特性
4	甘味料	でんぷん糖の種類と特性
5	甘味料	天然・人工甘味料 復習プリント
6	小麦粉	用途別分類、品位別分類、加工適性
7	でん粉	種類と特徴、でんぷんの構造、加工適性
8	米粉	原材料、処理方法、種類と製造方法
9	鶏卵	鮮度の見分け方、卵白の起泡性、卵黄の乳化性
10	鶏卵	乳化の種類、加工品 復習プリント
11	油脂	種類と特性(可塑性、ショートニング性)
12	油脂	特性(クリーミング性、フライング性、安定性)
13	牛乳・乳製品	主要成分、乳製品の種類
14	牛乳・乳製品	牛乳の栄養と種類 復習プリント
15	チョコレート	原料、種類、テンパリングの方法
16	チョコレート	ブルームの原因と種類 復習プリント
17	前期まとめ	問題集
18	前期まとめ	問題集 解答・解説
19	テスト練習問題	復習プリント
20	試験対策	復習プリント
21	テスト返却	解説

22	果実及び果実加工品	果実の種類 果実加工品の種類		
23	凝固材料	寒天、ゼラチンの原料と特性		
24	凝固材料	カラギーナン、ペクチンの原料と特性		
25	種実類	種実類と特徴と用途		
26	酒類	酒類の分類と特徴		
27	香辛料、香料	香辛料、香料の種類と特性		
28	パン酵母	パンの酵母の種類、作用、性質		
29	パン酵母	酵素の働き、製パン工程		
30	パン酵母	副資材の種類と性質		
31	製パン理論	製パン工程 比容積について		
32	膨張剤	ガス発生基剤名と特徴		
33	膨張剤	復習プリント		
34	乳化剤	乳化剤の種類と特徴		
35	着色料 増粘材料	着色料の種類 増粘材料の種類		
36	和菓子実技	和菓子の分類、製法について		
37	製パン実技	製パンの分類、製造工程について		
38	洋菓子実技	洋菓子の分類、製造工程について		
39	国試対策	過去問		
40	国試対策	過去問		
41	後期まとめ	問題集		
42	後期まとめ	過去問題、解答・解説		
43	テスト練習問題	復習プリント		
44	テスト対策	復習プリント		
45	テスト返却・復習	解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書		期末テスト	80.0%	
製菓衛生師問題集		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

シラバス

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓実習（製パン）		製菓製パン本科 / 1年	2022 / 通年	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×4 または 90分×3	28/86回	16単位（480時間）	必須	後藤一宏、茅野良重 他	
授業の概要					
製パンの基礎知識を修得する。 製法・歴史を知り、製パンについて深く学ぶ					
授業終了時の到達目標					
ミキシングの製法の理解。 分割・丸め・伸ばしを理解し修得している。					
回	テーマ	内容			
1 (90分×3)	菓子生地の仕込み方①	菓子生地で計算、計量、仕込み、分割、丸め			
2 (90分×3)	菓子生地の仕込み方②	菓子生地で計量から焼成までを一通り学習、製品は丸			
3 (90分×3)	分割、丸め、成形（丸）①	菓子生地（成形は丸）1人12個			
4 (90分×3)	分割、丸め、成形（丸）②	菓子生地（手仕込み）			
5 (90分×4)	成形（伸ばし）①	アインバック、ツOPP			
6 (90分×3)	成形（伸ばし）②	グリッシーニ			
7 (90分×3)	成形（伸ばし）③	グリッシーニ、フランクフルト（塩生地）			
8 (90分×4)	製パン製法①、成形（丸）の復習①	菓子生地（直捏法、中種法）の丸（中間テスト）			
9 (90分×4)	成形（丸）の復習②	テーブルロール、ゴマパン			
10 (90分×4)	成形（丸）の復習③	菓子生地の丸			
11 (90分×3)	包餡の仕方①	あんぱん（こしあんぱん）			
12 (90分×3)	なまこ型成形の仕方 包餡の仕方②	あんぱん（粒あん）、パン・オ・レ			
13 (90分×3)	麺棒の使い方	角食、ハムコーン、フランクフルト（塩生地）			
14 (90分×4)	麺棒の使い方②	フォカッチャ、ピッツア2種、グリッシーニ			
15 (90分×4)	成形（丸）の復習④	イギリス食パン、レーズンブレッド			

16 (90分×4)	副資材の理解	イギリス食パン（塩：2%、4%、0%）
17 (90分×4)	ハード系①	クッペ、エピ、 シャンピニヨン（ディレクト法、パート・フェルメンテ法）
18 (90分×4)	ハード系②	バタール（パート・フェルメンテ法、ディレクト法）
19 (90分×4)	ハード系③	バタール（パート・フェルメンテ法、ディレクト法）
20 (90分×3)	菓子パン類のバリエーション	あんぱん、クリームパン、メロンパン
21 (90分×3)	副資材の入った製品①	グラハムブレッド、パン・オ・ノア
22 (90分×4)	ヴィエノワズリー①	ブリオッシュ・ア・テット、ラングドブッフ、コルネ
23 (90分×4)	ヴィエノワズリー②	パート・ルヴェ・フィユテ （クロアソン、パン・オ・ショコラ）
24 (90分×4)	成形（丸）の復習⑤ 伸ばしの復習①	ハードトースト、カイザーゼンメル、グリッシーニ
25 (90分×3)	特殊なパン① 伸ばしの復習②	ベーグル、グリッシーニ
26 (90分×4)	ハード系④ 伸ばしの復習③	パン・オ・セーグル、パン・ド・カンパーニュ、グリッシーニ
27 (90分×4)	ヴィエノワズリー③	デニッシュペストリー
28 (90分×4)	副資材の入った製品② 包餡の復習	パン・ペイザン、ノワゼットショコラ、あんぱん

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	実習・実技評価 出席率 授業態度 ※最終的な成績は科目毎に評価される	80.0% 10.0% 10.0%	基礎実習：1～9 応用実習：10～28

シラバス

科 目 名	学 科 / 学 年	年 度 / 時 期	授 業 形 態	教 員 の 実 務 経 験
製菓実習 (洋菓子)	製菓製パン本科 / 1年	2022 / 通年	実習	有
授業時間	回 数	単 位 数 (時 間 数)	必 須 ・ 選 択	担 当 教 員
90分×3 (一部90分×2・4)	39/86回	16単位 (480時間)	必 須	安井大也、吹原輝行 他

授 業 の 概 要

洋菓子の基礎知識を修得する。
製法・歴史を知り、洋菓子について深く学ぶ

授 業 終 了 時 の 到 達 目 標

スポンジ生地の製法の修得。
ナッペ、ポッシュェ、カットを理解し修得する。

回	テ ー マ	内 容
1	実習オリエンテーション	器具の名前、使い方
2 (90×2)	スポンジ生地① 共立て①	ジェノワーズ
3 (90×2)	スポンジ生地② 共立て②	ココアジェノワーズ
4 (90×2)	ロール① 共立て③	ロール(プレーンのシート)
5 (90×2)	共立て④ 別立て①	ジェノワーズ、ビスキュイアラキュイエール
6 (90×2)	ナッペ① 絞り①	ナッペ、絞り(ローズ、シェル、フィンガー)
7	シュー生地① クレームパティシエール①	シュー、エクレア
8	ロール② 別立て②	フルーツロール
9	マジパン①	色付け、動物1体(ライオン)、バラ
10 (90×2)	クッキー生地①	アイスボックス(チェッカー、サブレココ) 冷凍まで
11 (90×2)	クッキー生地②	絞りクッキー、イチゴクッキー、アイスボックス焼き
12 (90×2)	共立て⑤	ジェノワーズ
13 (90×2)	スポンジ生地③ 共立て⑥	ジェノワーズ
14 (90×2)	バター生地① 別立て③	カトルカール、ビスキュイロール
15 (90×2)	別立て④ 絞り②	シフォンケーキ、絞り練習
16	マジパン② パイピング①	人形1体、パイピング、土台カバーリング(デモのみ)
17 (90×2)	クリスマスケーキ① 絞り③	メレンゲ飾り、クリスマスケーキ考案(デザイン画、レシピ)
18	ムース①	抹茶ムース、ミルクチョコムース
19 (90×2)	別立て⑤	ダコワーズ、バトンマレシヨー
20	ムース②	ベリームース、バタークリーム(バラ絞り)
21 (90×2)	スポンジ生地③ クリスマスケーキ②	ジェノワーズ、アイシングクッキー

22	ムース③ 冷菓	ババロワ、アンベルセ、グレープフルーツジュレ
23 (90×2)	シュー生地② クレームパティシエール②	クッキーシュー、パリブレスト
24	クリスマスケーキ③	クリスマスケーキ試作①
25	バター生地	フィナンシェ、マドレーヌ、ケーキショコラ
26 (90×2)	ナッペ② クリスマスケーキ④	デコレーションケーキ、クリスマスケーキ
27	クリスマスケーキ⑤ ロール③	ブッシュドノエル、サンタ人形
28	クリスマスケーキ⑥ クッキー生地③	クリスマスケーキ試作②、シュクレ
29	ナッペ③ 絞り④ チョコレート②	ココアジェノワーズ、デコレーションケーキ、テンパリング
30 (90×2)	タルト① クリスマスケーキ⑦	リンゴタルト
31	マジパン③	土台、人形1体、カバーリング
32	チョコレート① ムース	ガトーショコラ、ムースショコラ(グラサージュ掛け)
33	クリスマスケーキ⑧	クリスマスケーキ試作③
34	ムース④ チーズケーキ	チーズムース、半熟チーズ
35 (90×2)	ナッペ③ 絞り⑤	デコレーションケーキ(ショコラ)
36 (90×4)	クリスマスケーキ⑨	クリスマスケーキ
37	折り込みパイ生地	パルミエ、パピヨン、練りパイ(デモのみ)シュクレ仕込み
38	ナッペ④ 絞り⑥	デコレーションケーキ、ジェノワーズ、ジェノワーズ試験
39	バター生地③ 餡細工	パウンドケーキ、ブッセ、餡細工

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	実習・実技評価	80.0%	基礎実習：1, 2, 4~7, 9, 10, 12, 14, 18, 19, 26 応用実習：3, 8, 11, 13, 15~ 17, 20~25, 27~39
	出席率	10.0%	
	授業態度	10.0%	
	※最終的な成績は科目毎に評価される		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓実習（和菓子）		製菓製パン本科/1年	2022/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分×2	20/86回	16単位（480時間）	必須	伊藤高史 他	
授業の概要					
和菓子の基礎知識を修得する。 製法・歴史を知り、和菓子について深く学ぶ					
授業終了時の到達目標					
製餡の基礎知識・製法を修得している。 包餡の手の動きを理解し、丸く包めるようになっている。					
回	テーマ	内容			
1	細工①	こし餡 練りきり 練りきりについて学ぶ			
2	饅頭①	上用饅頭 製餡・包餡について学ぶ 蒸し生地（饅頭）について知る			
3	餅生地①	桜餅 柏餅 餅生地について学ぶ 包餡の復習 蒸し生地との違いを感じる			
4	饅頭②	織部饅頭 小麦饅頭 饅頭の包餡の左手の動きを覚える			
5	素材について①(わらび・葛)	葛饅頭 わらび餅 水饅頭 各素材におけるでんぷんによるゲル化の特性を学ぶ			
6	細工②	練りきり 季節の練りきりについて学ぶ			
7	凝固剤①	水羊羹 紫陽花 寒天の特性を学ぶ			
8	凝固剤②	羊羹 金魚 蒸し羊羹 羊羹の特性を学ぶ			
9	平鍋①	どら焼き 味噌饅頭 平鍋を使用する製品について学ぶ			
10	平鍋②	若鮎 上用饅頭 平鍋を使用する製品について復習する			
11	黄身餡の製法①	桃山 きみしぐれ 黄身餡の製法について学ぶ			
12	素材について②(芋・栗)	鬼まんじゅう 栗きんとん 赤飯 さつまいも・栗の扱い方と特性を学ぶ			
13	粒あんの製法①	粒餡 おはぎ 粒餡の製法を学ぶ こし餡の製法との違いを学ぶ			
14	粒あんの製法②	粒餡 きんとん 薄皮饅頭 粒餡の製法を復習する 豆の状態を理解する 上生菓子の理解を深め			
15	饅頭応用①	かき餅 麩まんじゅう 道明寺粉の扱い方の復習 グルテンの特性について理解する			
16	焼き菓子①	栗饅頭 芋羊羹 焼き菓子について学ぶ			
17	饅頭応用②	蓬菜饅頭 上用菓子の応用 祝い菓子			
18	饅頭③	柚子上用饅頭 製餡1人1セット 包餡の復習 手の動きを修得する			
19	甘味	みたらし団子 白玉ぜんざい 葛きり 和茶房でのメニューを知る			
20	餅生地③	大福 羽二重餅 フルーツ（苺）を使用した包餡を学ぶ			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価	80.0%	基礎実習：1～15	
		出席率	10.0%	応用実習：16～20	
		授業態度	10.0%		
※最終的な成績は科目毎に評価される					

シラバス

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
スキルアップ実習 (ラッピング)		製菓製パン本科/1年	2022/後期	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	10/24回	3単位(90時間)	必須	高木安由美	
授業の概要					
商業ラッピングの知識と基本的な包み方を修得する。					
授業終了時の到達目標					
商業ラッピングの知識を有し、慶弔贈答の基本的な包装ができる。					
回	テーマ	内容			
1	合わせ包み ラッピングの基本パターン	<ul style="list-style-type: none"> 合わせ包み(基本、正方形、薄い箱) リボン(蝶結び) 			
2	前回の復習 斜め包み	<ul style="list-style-type: none"> 合わせ包み復習(3種類) リボン(蝶結び、横一文字、十字がけ、斜めがけ) 斜め包み(処理なし) 			
3	しきたりの基礎知識	<ul style="list-style-type: none"> 斜め包み(処理あり) 贈る文化、しきたりの基礎知識 			
4	復習 (合わせ包み、斜め包み、のし紙)	<ul style="list-style-type: none"> のし紙復習 時間を計測して練習 ~テーブルごとにチェック~ 			
5	復習② (合わせ包み、斜め包み、のし紙)	<ul style="list-style-type: none"> 時間を計測して練習 ~個別チェック~ 			
6	ラッピング理論	<ul style="list-style-type: none"> ラッピング理論 裏表のあるリボン ビン包み、シールリボン 			
7	包み、リボン復習	<ul style="list-style-type: none"> 合わせ包みアレンジ 時間を計測して練習 			
8	バレンタインラッピング	<ul style="list-style-type: none"> カーリングリボン 時間を計測して練習 			
9	実技模擬試験	<ul style="list-style-type: none"> 模擬試験~テーブルごとにチェック~ 筆記試験対策 			
10	試験対策	<ul style="list-style-type: none"> 試験についての説明 時間を計測して練習 			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
ラッピング検定教本		期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

シラバス

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の實務経験
ハヤルアップ実習 (キャリアプランニング)		製菓製パン本科/1年	2021/後期	講義 実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	5/24回	3単位(90時間)	必須	茅野 良重	
授業の概要					
現在の自分を認識し、さらに将来の自分を描き求めていく。就職活動を通して自分自身を確立し、社会へ踏み出す力を養う。面接練習では、マナーと知識の集大成としてトレーニングする。					
授業終了時の到達目標					
1. 就職活動準備を通して、社会人としての振舞いやビジネスマナーを習得する。 2. グループワークを通して、コミュニケーション基礎力を身につける。 3. 集団面接など公の場で臆することなく自己表現ができる。					
回	テーマ	内容			
1	ガイダンス 就職活動を知る 仕事とマナー 第一印象・身だしなみ	就職活動に必要な知識の整理 社会人としての心構え、職場での基本的ビジネスマナー 第一印象の重要性。社会人としての身だしなみ(服装など)			
2	添え状などの書き方 メール・Web上のマナー 電話のマナー 話しの聴き方・話し方	履歴書等応募書類の整え方。内定お礼状の書き方。 ビジネスメールの基本。メール・ウェブでのエントリーの仕方。 電話のかけ方・受け方。話の聞き方・受け方。			
3	面接試験概要	面接試験の実際を知り、模擬面接の準備をする。 入退室のマナー。面接時の基本答え方。			
4	面接試験(集団)	模擬面接。グループ面接			
5	面接試験(個人) 一般常識について	模擬面接。グループに別れ個人面接を行う。 一般常識の練習問題。 全体のまとめ			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		模擬面接 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

シラバス

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
スキルアップ実習 (実習)		製菓製パン本科/1年	2022/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2 (一部90分×1)	9/24回	3単位(90時間)	必須	岩城成美・安井大也	
授業の概要					
洋菓子・和菓子・製パンの基礎技術と製造知識を復習し理解する。					
授業終了時の到達目標					
スポンジ生地製の製法、クリーム扱いと塗り方を理解する。 製餡の基礎知識・製法、包餡の手の動きを理解する。ミキシングの製法、分割・丸め・伸ばしを理解する。基本的な製造知識を確実に習得する。					
回	(コマ数)	テーマ	内 容		
1	(1)	洋菓子① ジェノワーズ	手順の確認 器具・機材の使い方の習得		
2	(2)	製パン① 菓子生地の計量～丸め	ベーカース%・仕込み水の理解 ミキシングの復習、分割丸め(天秤)の確認		
3	(1)	和菓子① 製餡 餡玉分割	製餡の手順を理解する 炊き上がりを見極め、餡玉分割の習得		
4	(2)	洋菓子② ジェノワーズ ナッペ・絞りの練習	ジェノワーズの復習 ナッペ・絞りの練習		
5	(2)	製パン② 菓子生地の分割丸め～焼成 伸ばし	分割～焼成(2次発酵と焼成見極め)の習得 伸ばし方の確認		
6	(1)	和菓子② 上用饅頭	包餡の仕方を習得		
7	(2)	洋菓子③ デコレーションケーキ	ナッペの習得		
8	(2)	洋菓子④ シュー ロール巻き	シュー生地の見極めの習得 ロールの巻き方の理解		
9	(2)	製パン③ あんぱん(包餡)	包餡の仕方の理解		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

シラバス

科目名	学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
応用製菓実習 (茶道)	製菓製パン本科／2年	2022／前期	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分×2	4回	12単位(360時間)	必須	西川 直子
授業の概要				
<ul style="list-style-type: none"> ・簡単な茶道の歴史、茶道の心について知る ・基本的な所作を覚える ・菓子のいただき方、抹茶のたて方といただき方身に付ける 				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な所作を覚える ・茶道の心について相手(お客様)を心からもてなすことを知る ・菓子のいただき方、抹茶のいただき方を知る 				
回	テーマ	内 容		
1・2	簡単な茶道の歴史や茶道の心 抹茶の立て方、菓子のいただき方	茶道の歴史や茶道の心について知る 簡単な所作、菓子のいただき方、抹茶の立て方		
3・4	茶道の基本的な作法とマナー	所作の復習 抹茶をたて、いただく(ロールプレイング)		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

令和3年度 製菓製パン本科 2学年 シラバス

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
応用製菓実習		製菓製パン本科 / 2年	2022 / 通年	実習	有
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×3 (一部90分×2・4)	58回	12単位 (360時間)	必須	後藤一宏、安井大也、伊藤高史、木下光 他	

授業の概要

1年次の技術をもとに応用の菓子・パンを作り更なる技術向上を目指す。
すべての分野に幅広く対応できる職人となれるように授業を行う。
製菓3分野と軽食調理を行い、幅広いニーズに対応できる人材育成を行う。

授業終了時の到達目標

技術修得目標に沿って、卒業時に修得完了を目指す。

回	テーマ		内容
1	パン	包餡の習得①、ハード系製品の扱い方①	あんぱん ハードロール 塩パン
2	洋	クレープ生地 プリン応用	ミルクレープ クレープ包み クリームブリュレ
3	洋	デコレーションケーキ シュー生地	デコレーションケーキ シュー生地
4	洋	シュー生地応用 ロール応用 プリン応用	パリブレスト 抹茶豆乳プリン シューロール
5	パン	同一生地の活用①	食パン コッペパン クリームパン 他
6	調	パスタの茹で方① サラダ①	スパゲッティ・ミートソース イタリアンサラダ
7	和	茶席菓子	外郎生地 きんとん 浮島
8	和	茶道① 包餡① 焼き菓子①	AM上用饅頭(上生仕上げ) PM抹茶の歴史 茶道の心 おじぎについて 抹茶を立てる
9	パン	ハード系製品の扱い方②	バゲット クリーチャー チキントマト煮込みカレー風味
10	洋	お米を使ったお菓子	クロッカン・リオレ・アンブレ
11	洋	ムース応用	ムラングカシス アイリス
12	パン	ハード系製品の扱い方③	ライ麦 ナスブロード 餡食パン
13	パン	包餡の習得②、食パンについて	あんぱん マカパティ 角食
14	洋	皿盛りデザート カービング	カービング フリュイヴォワレマンゴーエドラゴン
15	パン	材料の特性①	トーストブレッド 包餡する製品 バゲット フロマージュトマト
16	洋	シュー生地応用	シュー エクレール アイノア
17	和	平鍋 応用	調布・残月・きんつば
18	パン	包餡の習得③、ハード系製品の扱い方④	あんぱん カレードーナツ
19	パン	ハード系製品の扱い方⑤、包餡の習得④	パン・リュスティック2種 調理パン
20	洋	課題(シュー生地) 餡細工	シュー生地 餡細工
21	和	茶道② 細工①	AM練り切り PM箸のとり方 道具の扱い方 抹茶を頂く流れ
22	洋	発酵菓子	フロマジュリ イチジクのコンポートサングリアのサブラン
23	洋	スペシャリテ	ココアナナ ケークキャラメル ケークレギューム
24	洋	メレンゲ応用	マカロンカフェショコラ ダクワーズショコラフランボワーズ
25	パン	各製法の理解①	ポーリッシュ法によるフランスパン・ツOPP
26	パン	フィユテの理解と習得①	クロワッサンアンヴェルセ パンオレ
27	洋	タルト応用	コレイユ マルティニック

28	洋	飴細工	飴細工(基礎・作品)
29	洋	スペシャリテ	シシリー、タルトヴァレンシア
30	調	挽肉(牛肉)を使った料理① ソースの作り方①(デミグラス)	ハンバーグステーキ マセドワーズサラダ
31	洋	デコレーションケーキ応用	フルーツデコレーション
32	和	工芸細工	工芸菓子
33	洋	ムース応用 チーズ応用	サンマルク チーズスフレ
34	調	炒め飯(チキンライス)の作り方 サラダ③	オムライス マカロニサラダ
35	和	包餡③ 焼き菓子② 細工②	不老柿・練りきり
36	和	包餡④ 焼き菓子③	さつまいも・かぼちゃのホイイル焼き・柿ほろり
37	パン	季節商品について	パネトーネ グリッシーニ あんぱん(包餡の確認)
38	洋	ムース応用 クリスマスケーキ	ノエル スコーン
39	洋	デコレーションケーキ応用 焼き菓子	フォレノワール ビスコッティ ラングドシャクッキー
40	パン	包餡の習得⑤	菓子生地での伸ばし アンパン クリームパン
41	パン	フィユテの理解と習得②	クグロフ クロワッサン コルネ(菓子生地)
42	和	飴細工(和菓子)	飴細工(鶴)
43	洋	ナッペ 絞り カット	ショートケーキ ロール
44	パン	ハード系製品の扱い方⑦	シュトレン ハイカカオブレッド パンオルヴァン
45	洋	課題(ショートケーキ)	ショートケーキ
46	洋	デコレーションケーキ応用	イチゴのムース 洋梨ショート
47	パン	ハード系製品の扱い方⑧	バゲット(副材料を変えて数種類)
48	パン	ハード系製品の扱い方⑨	ディレクト ブロック冷蔵 生地玉冷凍 焼成後冷凍
49	パン	各製法の理解②	ロールパン(仕込み方を変えて2種類)
50	洋	氷彫刻	氷細工(デモのみ)テリーヌショコラ フィナンシェ ブラウニー
51	洋	チョコレート	ボンボンショコラ マカロン
52	パン	包餡の習得⑦、ハード系製品の扱い方⑩	チョコチップロール キャラパン(動物)
53	和	創作和菓子	軽羹 羊羹 練り切り
54	調	ニョッキの作り方 野菜のトマト煮	トマトとモッツアレラチーズのニョッキ カポナータ(ラタトウイユ)
55	洋	チョコレート	ザッハトルテ ハイジチョコ アーモンドショコラ
56	パン	ハード系・食パン生地の復習②	フランスパン 明太フランス
57	洋	デコレーションケーキ応用 焼き菓子	デコレーションケーキ フロランタン

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	実習・実技評価	80.0%	
	出席率	10.0%	
	授業態度	10.0%	
※最終的な成績は科目毎に評価される			

シラバス

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓デザイン (カラーコーディネート)		製菓製パン本科/2年	2022/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	5/23回	3単位(90時間)	必須	星野 正純	
授業の概要					
色彩の基礎を学び、配色に生かす					
授業終了時の到達目標					
色彩の基礎を習得することにより、オリジナル製菓作品に使った、プライスカードやチラシなどのPOPデザイン、店舗ポスターを体験することにより視覚的にアピールする力を養う。					
回	テーマ	内容			
1	ガイダンス 色の分類 色の感じ方 混色 実習：文字の拡大縮小	無彩色と有彩色、モノトーン、色の三属性、トーン（純色、清色、濁色）、配色（統一、変化）寒色系と暖色系、軽い色と思い色、固い色と柔らかい色、興奮色と沈静色、派手な色と地味な色、進出色と後退色、膨張色と収縮色、その他 光の三原色（加法、減法）、中間混色（回転・並置）			
2	色のイメージ 形の美しさ 同化 実習：POP文字の習得	色型人間と形型人間、配色と安定性、色と味覚 紙のサイズ、黄金比、白銀比、錯視 セパレーション効果、面積効果、リープマン効果、色陰現象、ハーミングリッド、エーレンシュタイン効果、ネオンカラー効果			
3	実習：色彩構成	春夏秋冬をテーマに行う			
4	色の見え方 実習：コピーライティング	対比、同化、配色テクニック、配色技法、流行色、環境と色彩			
5	実習：ポスター制作	店舗オープンを想定したポスター作製を行う			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
プリント配布		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

シラバス

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態	教員の実務経験
製菓デザイン (シュガーアート)		製菓製パン本科／2年	2022／後期	実習	有
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	8/23回	3単位 (90時間)	必須	佐藤 廣乃	
授業の概要					
シュガークラフトの基礎知識と技術の習得					
授業終了時の到達目標					
製菓に応用できる、砂糖によるケーキデコレーションの基礎技術を身に付ける					
回	テーマ	内容			
1	シュガークラフトについて モデリング	歴史、背景、現代における活用法説明 (日新シュガーペースト) 「ベビーシューズ」と「クマ」の作成			
2	シュガーフラワー①	(フラワーペースト) 「バラの花」と「バラの葉」の作成			
3	シュガーフラワー②	「バラのブーケ」の作成 テストに向けた復習			
4	テスト	バラのブーケ			
5	ミニケーキ製作①	(カバーペースト) ケーキのカバーリング			
6	ミニケーキ製作②	メッセージプレート ケーキのサイドデコレーション			
7	ミニケーキ製作③	ミニフラワー バラ、ブーケ製作			
8	ミニケーキ製作④	(アイシング) アイシングワーク			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

シラバス

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓デザイン (マジパン・デッサン)		製菓製パン本科/2年	2022/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	10/23回	3単位(90時間)	必須	中村 洋一、粕谷 邦夫	
授業の概要					
<p><u>マジパン</u> マジパンの基本を習得し、製品を作る</p> <p><u>デッサン</u> 基礎のデッサンを大切にし、観察力をつけ柔軟に工夫できる表現力を身に付け、イメージを発展させる感性を豊かにする</p>					
授業終了時の到達目標					
<p><u>マジパン</u> 丸め方・伸ばし方・色付け基本的な事をマスターする 動物・人形等を完成し学校祭に向け作品を完成させる</p> <p><u>デッサン</u> 製菓に対しての美的を構成する力を高め、自己アピールを豊かに表現できるようにする。</p>					
回	テーマ	内容			
1	マジパンの基礎を学ぶ	犬・ライオン・バラ			
2	マジパンの基礎を学ぶ	人形(女の子・男の子)			
3	手・人物のデッサン	デッサンの意味、動勢、対比、バランスを知る			
4	試験に向けた復習と練習	犬・ライオン・バラ			
5	試験	犬・ライオン・バラ			
6	色面構成	暖・寒・甘い・苦いを色・形で表現する			
7	記念用ケーキ立体図	いろんな記念用のケーキをデザインし、お客様に喜んでもらえるユニークな作品を考え、表現する			
8	学校祭に向けての作品	人形の作成 土台作り・人形、各パーツ作り			
9	学校祭に向けての作品	人形、各パーツ作り 作品を完成させる			
10	学校祭に向けての作品	人形、各パーツ作り 作品を完成させる			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価	80.0%		
		出席率	10.0%		
		授業態度	10.0%		

シラバス

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
カフェビバレッジ (ラテアート・ヴァンドゥーズ)		製菓製パン本科/2年	2022/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	15/23回	3単位(90時間)	必須	浜地徹、圖師聡、平松利恵	
授業の概要					
ラテアート パリスタスキルを学ぶ(エスプレッソ抽出の基本動作、ラテアート) ラテアートを含むコーヒーを使ったドリンクの作成 ヴァンドゥーズ 洋菓子店における販売の重要性を学ぶ					
授業終了時の到達目標					
ラテアート ・エスプレッソが抽出できる ・カフェラテが作れる ・ハートのラテアートが作れる ・ラテアート、コーヒーを通して、諦めない気持ちと創造の楽しさ、難しさを知る ヴァンドゥーズ 販売の重要性を学び、基本的な販売知識および技術を身に付ける					
回		テーマ	内容		
1	浜地①	エスプレッソ抽出 カフェラテ	エスプレッソを抽出する カフェラテ、ラテアート(ハート)		
2	平松①	ヴァンドゥーズとは	洋菓子店でのヴァンドゥーズの仕事とその必要性について		
3	浜地②	ハートのラテアート①	水で注ぐ練習 ハートのラテアート		
4	圖師①	ラテアート	1回は必ずハートのラテアートを成功体験する		
5	浜地③	ハートのラテアート②	ハートのラテアート		
6	平松②	洋菓子店にて必要な技術・知識	ガトーの箱詰めなどを実践する		
7	浜地④	様々なラテアート①	リース、チューリップのラテアート		
8	平松③	販売実演	実際の接客を想定し、ガトーを使い販売業務を行う		
9	浜地⑤	様々なラテアート②	リース、チューリップのラテアート		
10	浜地⑥	テスト			
11	圖師②	ラテアート&コーヒートニック	ラテアートの練習、コーヒートニックを作る		
12	圖師③	ラテアート&アレンジドリンク(考案)	ラテアートの練習、アレンジドリンク考案、試飲		
13	圖師④	ラテアート&アレンジドリンク(作成)	ラテアートの練習、アレンジドリンク作成		
14	圖師⑤	試験	試験		
15	圖師⑥	オリジナルドリンクプレゼンテーション	班ごとのプレゼンテーション		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

シラバス

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
カフェ・ドリンク実習 (紅茶)		製菓製パン本科／2年	2022／通年	実習
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
90分	6/46回	3単位 (90時間)	必須	山田 孝子
授業の概要				
産地別茶葉の特徴を活かした基本の抽出から、お茶とお菓子を取り合わせる楽しみ方の提案までを習得する				
基本のホットティーとアイスティーをおいしく抽出することを身に付ける				
回	テーマ	内容		
1・2	製造法によるお茶の分類 産地別の特徴	茶葉の種類と製造方法 三大銘紅茶の個性と生産由来		
3・4	お茶の主成分と味と香りの表現	収穫時期による風味の違い ホットティーの抽出適温とベストドロップ		
5・6	紅茶水色の表現 基本の抽出確認	濁らないアイスティーの抽出とジャンピング		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

シラバス

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
カフェビバレッジ (珈琲・紅茶)		製菓製パン本科/2年	2022/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	8/23回	3単位(90時間)	必須	井上佐、山田孝子	
授業の概要					
<p>珈琲 ハンドドリップ、サイフォン抽出を学ぶことによりコーヒーに対する技術・知識の向上と共にスライドおよびVTRにより産地の自然環境、栽培、収穫、加工、流通などへの理解を深める。</p> <p>紅茶 産地別茶葉の特徴を活かした基本の抽出から、お茶とお菓子を取り合わせる楽しみ方の提案までを習得する</p>					
授業終了時の到達目標					
<p>珈琲 サイフォンでの抽出技術、ハンドドリップの抽出技術、コーヒーに対する知識を学ぶことにより社会人となってからも豊かな人間性、確かな技術により「珈琲のある豊かな生活をエンジョイ」出来る人材となる。</p> <p>紅茶 基本のホットティーとアイスティーをおいしく抽出することを身に付ける</p>					
回	テーマ	内 容			
1	ドリップ器具の理論、取扱いを学ぶと共に生産地の栽培～収穫の流れを知る	各部品の名称、基本的な取扱い方法、危険回避、コーヒーへの理解を深める			
2	サイフォンの理論、取扱いを学ぶと共に収穫した豆の加工の流れを知る	各部品の名称、基本的な取扱い方法、危険回避、コーヒーへの理解を深める			
3	サイフォン抽出のロールプレイングにより安定した抽出技術を身に付ける	時間内に抽出を行う事を目標に定め、協力性、自主性を踏まえて作業することにより、専門技術を深める			
4	抽出技術テスト	器具の取扱い知識、丁寧さ、清潔感を与える作業、出来上がりの抽出液の味覚、又他の生徒との協力性を持ち行動できるかを評価			
5	サイフォンで抽出したコーヒーを使ってアレンジコーヒーのコンクール	各自持ち寄った素材を利用し各グループごとにアレンジコーヒーを作成、プレゼンをする(協力、工夫、創造、改善、意識)			
6	製造法によるお茶の分類 産地別の特徴	茶葉の種類と製造方法 三大銘紅茶の個性と生産由来			
7	お茶の主成分と味と香りの表現	収穫時期による風味の違い ホットティーの抽出適温とベストドロップ			
8	紅茶水色の表現 基本の抽出確認	濁らないアイスティーの抽出とジャンピング			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓技術演習 (製菓総合コース)		製菓製パン本科/2年	2022/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×3	29回	6単位(180時間)	選択必修	後藤一宏、安井大也、木下光他	
授業の概要					
1年次の技術をもとに応用の菓子・パンを作り更なる技術向上を目指す。 すべての分野に幅広く対応できる職人となれるように授業を行う。 製菓3分野と軽食調理を行い、幅広いニーズに対応できる人材育成を行う。					
授業終了時の到達目標					
技術修得目標に沿って、卒業時に修得完了を目指す。					
回	テーマ		内容		
1	パン	基礎成形の復習(丸め・伸ばし)	メロンパン フランク その他バリエーション		
2	調	鶏そぼろ、炒り卵の作り方 野菜の煮物①	三色そぼろ丼 筑前煮		
3	和	包餡① 寒天①	上用饅頭 錦玉羹(可能であれば上生仕上げ)		
4	パン	ハード系製品の扱い方⑥	菓子生地(中種法)あんぱん・編みパン 全粒粉ブレッド フーガス?		
5	和	和洋折衷	生どら・焼ドーナツ他		
6	調	挽肉(鶏肉)を使った料理② 冷製スープの作り方	ドライカレー トマトのクリームスープ		
7	和	細工①	秋の練り切り こなし		
8	洋	ムース応用(リキュール)	パッシィオーネ レモンゼリー		
9	洋	フルーツの加工・皿盛りデザート	Evolution(エヴォリューション)・デザートガスパチョ		
10	洋	皿盛りデザート	タルトタタン ムースショコラパンデピス		
11	調	炊き込みご飯の炊き方 揚げ物の揚げ方②	五目炊き込みご飯、揚げ出し豆腐		
12	パン	ヴィエノワズリーの理解と習得	クーロンヌ オランジュ ラングドブッフ		
13	洋	クッキー応用	ベルテクス・バルヌストルテ・ヴァイスボーネン		
14	パン	応用①	シュロートブロート ネギとクルミ 玉ねぎベーコン		
15	洋	カップデザート ロールの復習	ヴェリーヌ ロールケーキ		
16	洋	餡細工	餡細工		
17	調	ベシャメルの作り方 ヴィネグレットの作り方	シーフードドリア グリーンサラダ		
18	調	中華のご飯もの 揚げ物の揚げ方③	天津飯 春巻き		
19	洋	タルト応用 フルーツの加工	タルトショコラピスターシュ パウンド デコレーション		
20	和	干菓子	落雁 きざと すはま 艶干錦玉 ねきあんでの松露糖・暁烏(デモのみ)		
21	洋	パイ生地応用	ミルフィーユ マロンパイ 絞りクッキー		
22	和	細工② 包餡③	羽二重餅(細工) 外郎 きんとん		
23	調	リゾットの作り方 魚介の酢漬け(エスカベッシュ)	キノコのリゾット ワカサギノのエスカベッシュ		
24	パン	同一生地の活用②	フランス生地のバリエーション		
25	調	揚げ物の揚げ方④ 野菜の煮物②	鶏もも肉の竜田揚げ 南瓜の甘煮		
26	パン	ハード系・食パン生地の復習①	食パン パン・ド・ロデヴ		
27	パン	応用②	ソフトフランス ライ麦パン		
28	洋	メレンゲ復習	バンブー カルディナルシュニッテン		
29	和	包餡④ 焼き菓子①	フルーツ大福(苺) 乳菓(ミルク饅頭) 上用饅頭(芋から)		
30	パン	応用③	セーグル(カスクルート?)フルーツライ麦パン		
			実習・実技評価	80.0%	
			出席率	10.0%	
			授業態度	10.0%	
※最終的な成績は科目毎に評価される					

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓技術演習 (洋菓子総合コース)		製菓製パン本科/2年	2022/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×3	29回	6単位(180時間)	選択必修	安井大也、吹原輝行 他	
授業の概要					
1年次の技術をもとに応用の洋菓子を作る。 洋菓子技術のスキルアップを目指し、教育的指導も行う。 様々な洋菓子を作ることで、現場での対応力をもった職人になれるようにする。					
授業終了時の到達目標					
技術修得目標に沿って、卒業時に修得完了を目指す。					
回	テーマ	内容			
1	伝統菓子	アンジュ、ガトーバスク、サブレブルトン			
2	ムース応用(リキュール)	パッシオーネ レモンゼリー			
3	ムース応用 チョコレート	ユマニテク2020(ムースショコラ)			
4	ムース応用(和の素材)	ミヤビ			
5	フルーツの加工・皿盛りデザート	Evolution(エヴォリューション)・デザートガスパチョ			
6	ムース応用 タルト応用	レクラン タルトヴァレ サブレフロマージュ			
7	スペシャリテ 餡細工	ガトーヴェルジョワーズ アメ細工			
8	カップデザート ロールの復習	ヴェリーヌ ロールケーキ			
9	ロール応用 プリン応用	バターケーキ チーズプリン ハチミチュイール			
10	チョコレート	ボンボンショコラ 季節のプチガトー			
11	ムース応用 フルーツの加工	フルヴィエール ケークオランジュ			
12	タルト応用	タルトカフェ TF			
13	タルト応用	タルト(アマンド、カラメルパナーヌ、ショコラ) モンブラン			
14	ムース応用	シャルムショコラ サブレパニーユ			
15	ムース応用	サファリ はちみつムース			
16	クッキー応用	ベルテクス・パルヌッストルテ・ヴァイスボーネン			
17	タルト応用	季節のプチタルト			
18	クリスマス菓子	フレジェ クルスタッドポム ブールドネージュ			
19	皿盛りデザート	洋梨の香り焼き バニラアイス添え・フォンダンショコラソルベカカオ			
20	タルト応用 伝統菓子	フルーツタルト オペラ			
21	パイ生地応用	ミルフィーユ マロンパイ 絞りクッキー			
22	タルト応用 フルーツの加工	タルトショコラピスターシュ フルーツパウンド デコレーション			
23	デコレーションケーキ応用	デコレーションケーキ アナナスとライチのペリーヌ アーモンドパウンド			
24	チョコレート	ボンボンショコラ フルーツ生チョコ			
25	皿盛りデザート	タルトタタン ムースショコラパンデピス			
26	チョコレート	ショコラティーヌ フロマージュキャラメル			
27	メレンゲ生地復習	バンブー カルディナルシュニッテン			
28	フルーツの加工	イチゴを使った皿盛り			
29	皿盛りデザート	苺のブラマンジェ フロマージュ			
30	伝統菓子 ムース応用	サバラン ソシソン ムースフランボワーズ			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価	80.0%		
		出席率	10.0%		
		授業態度	10.0%		
※最終的な成績は科目毎に評価される					

シラバス

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓マネジメント		製菓製パン本科/2年	2022/後期	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1単位(30時間)	必須	川口 洋輝	
<p>飲食店・ケーキ又はパンの物販の開業までのスケジュールと必要なことを学習し、開業後の経営に関するの繁盛店になるにはどのようにするか、不振店になった場合の対処の仕方。</p> <p style="text-align: center;">授業終了時の到達目標</p> <p>開業までの知識習得と開業後の経営方法の習得、自らのショップコンセプトの作成。</p>					
回	テーマ	内容			
1	開店までのスケジュール	開業までの必要な申請のスケジュールをいつすべきか、内容ごとに説明			
2	場所の選定・業種・業態の捉え方	店舗の立地の条件のメリット、デメリット 業種と業態の違いの説明			
3	諸官庁の手続き・開業資金に関して	各諸官庁への開業の際に必要な申請内容と申請方法、開業に必要な開業資金に関して			
4	フードビジネスに求められるホスピタリティ 損益分岐点に関して	店舗におけるフードビジネスに求められるホスピタリティとは何か 損益分岐点の算出方法			
5	新規開業時の販売促進	AIDMAモデルを利用した販売促進			
6	商品のABC分析	販売商品の売上げのABC分析による商品の見直し方法			
7	コンセプトシートの作成	ショップコンセプトシートの作成の仕方を説明しコンセプトシートを完成させる			
8	復習	復習			
9	固定客を作る重要性	飲食店において固定客を作る重要性、再来店してもらうための方法			
10	不振店の原因を考える	不振店の問題分析表を利用し、どのように対処するかの方法			
11	競合店のチェックシートの作成	店舗の立地の条件のメリット、デメリット 業種と業態の違いの説明			
12	個人のショップコンセプトの作成	ショップコンセプトの作成を行い、自分自身の店舗を作る			
13	個人のショップコンセプトの作成	ショップコンセプトの作成を行い、自分自身の店舗を作る			
14	グループによるショップコンセプトの作成	グループディスカッションを行い、グループとして店舗を作る			
15	グループによるショップコンセプトの作成	グループディスカッションを行い、グループとして店舗を作る			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
講師作成による教材		期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓衛生師養成学		製菓製パン本科/2年	2022/前期	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1単位(30時間)	必須	原田 千奈美	
授業の概要					
各教科ごとの出題傾向に即した復習と、過去問による反復学習					
授業終了時の到達目標					
製菓衛生師試験に合格できる、知識の習得					
回	テーマ	内容			
1	衛生法規	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
2	過去問題(関西 H29)	過去問の実施と解説			
3	栄養学	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
4	衛生法規・栄養学テスト	教科別テストの実施と解説			
5	製菓理論	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
6	食品学	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
7	食品衛生学	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
8	食品衛生学テスト	教科別テストの実施と解説			
9	公衆衛生学	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
10	過去問題(関西 H30)	過去問の実施と解説			
11	過去問題(関西 H28)	過去問の実施と解説			
12	テスト返却	定期試験解答と解説			
13	過去問題(愛知 R2)	過去問の実施と解説			
14	過去問題(愛知 H29)	過去問の実施と解説			
15	国家試験問題解答	答え合わせ(自己採点)			
教科書・教材 問題集		評価基準	評価率	その他	
		期末テスト	80.0%		
		出席率	10.0%		
		授業態度	10.0%		

シラバス

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
フランス語		製菓製パン本科/2年	2022/通年	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位(60時間)	必須	西脇 ランジェバン ミシェ リヌ シモヌマリ テレズ	
授業の概要					
製菓分野で使用されるフランス語を理解し、簡単なコミュニケーションをとれるような授業構成を基本とする					
授業終了時の到達目標					
洋菓子、製パン分野にて使用されるフランス語を理解し、活用できるようになる。また、フランス語で簡単な挨拶や買い物ができるようになる					
回	テーマ	内 容			
1	Presentation France Leçon 0 / Alphabet	Livre Corte Monde + France			
2	Leçon 0 Salutations / Chiffres	Livre p. 10 Booklet			
3	Leçon 0 Salutations	Livre p. 11 Booklet			
4	Leçon 1 Gâteau-Tarte m/f	Livre p. 14			
5	Leçon 1 Fruits m/f	Booklet p. 3			
6	Leçon 1 Plural Fruite	Livre p. 16~17 Booklet			
7	Leçon 1 ~de Fruits	Livre p. 18~19 Booklet			
8	Leçon 1 Vocabulaire	Livre p. 20~21 Booklet			
9	Leçon 2 au/àla/al/aux - Verbes	Livre p. 22~23 Booklet			
10	Leçon 2 au/àla/al'/aux - Crèmerie	Livre p. 24 Booklet			
11	Leçon 2 au/àla/al'/aux - Verbes	Livre p. 26~27 Booklet			
12	Leçon 2 au/àla/a/l'/aux - ex + Verbes	Livre p. 28~29 Booklet			
13	Test Rénsion	Print / Livre /Booklet			
14	Test Correction	Print Test			
15	Conversation France	Booklet			

16	Leçon 3 au/àla/àl' /aux conversation Boulangeue	Livre p. 30 Booklet		
17	Leçon 3 Exercices verbes / Boulangeue	Livre Booklet		
18	Leçon 4 ~de / Epices / condiments / Pâhsserie	Livre p. 33~34 Booklet		
19	Leçon 4 ~de au/àla/àl' Verbes Conversation	Livre p. 34~35 Booklet		
20	Leçon 4 Exercices Verbes / Fromages	Livre p. 38~39 Booklet		
21	Leçon 5 Verbes / Boissons	Livre p. 40~43 Booklet		
22	Leçon 5 Exercices Matériel - Verbes	Livre p. 44 Booklet		
23	Leçon 5 -exercices Matereel/veibes	Livre p. 34~39 Booklet		
24	Leçon5-P48~49 -exercices vesnes/matereel	Livre p. 34~40 Booklet		
25	Conversation-eui café Leçon6-e, ee p52~ 53	Livre p. 34~41 Booklet		
26	Leçon6-P54~56 -exercices vesnes/matereel	Livre p. 34~42 Booklet		
27	Leçon7-P64~65 conversation	Livre p. 34~43 Booklet		
28	Test Rénsion	Livre p. 34~44 Booklet		
29	Test Rénsion	Livre p. 34~45 Booklet		
30	Test Correction	Print Test		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
現場からの製菓フランス語		期末テスト	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
総合学習		製菓製パン本科/2年	2022/前期	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1単位(30時間)	必須	原田千奈美、岡本晏季 網代由奈	
授業の概要					
各科目の講義内や生活学習等、HRにて網羅できない学習の補完を目的に行う。					
授業終了時の到達目標					
前年度は新型コロナウイルス感染症対策を行った関係上、学習内容が例年より不十分であったこともあり、今年度は製菓衛生試験の対策に大部分をあて行う。学習習熟度に合わせ実施し製菓衛生師養成学の補完と合格を目指す。					
回	テーマ	内容			
1	関西連合国試について	R4年度関西連合の申請について説明 過去問 関西 H29			
2	衛生法規・栄養学試験	衛生法規・栄養学の過去問を実施			
3	過去問模試	愛知 H30			
4	過去問模試	愛知 H30 解説			
5	食品学試験	食品学の過去問を実施			
6	製菓理論試験	製菓理論の過去問の実施			
7	愛知 願書作成	申請用紙記入			
8	過去問模試	関西 H30			
9	過去問模試	関西 R3			
10	過去問模試	関西 R3			
11	過去問模試	関西 R1			
12	過去問模試	関西 R1			
13	過去問模試	関西 R2			
14	過去問模試	関西 R2			
15	過去問模試	愛知 H29			
教科書・教材		評価基準		評価率	
		小テスト		80.0%	
		出席率		10.0%	
		授業態度		10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
校外研修実習		製菓製パン本科/2年	2021/前期	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分		2単位(60時間)	必須		
授業の概要					
インターンシップ科目として、現場の現地研修。主に製造分野の業務に携わる。					
授業終了時の到達目標					
現場経験を経ることにより今後の学習意欲高め、就職活動にも生かすことができる。					
回	テーマ	内容			
	製造補助	主に菓子製造に携わる			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
特になし		実習・実技評価	100.0%	研修先監督者による評価	