

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	1	
授業科目	現場研修 I	
実務家教員授業	授業担当者：各企業、店舗による研修指導者	
	実務経験及び授業との関連性：製菓、調理現場等に携わるパティシエ等による直接指導を行い、現場を体験することで、業界、仕事への理解を深める。 実務経験：洋菓子店、ホテル等の製菓・調理製造現場での実務経験。	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	40時間	
授業コマ数	20コマ（1コマ120分）	
授業概要	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	
授業の進め方	有識者の指導を基に現場業務を通じ、業界及び仕事への理解を図る	
達成目標	製菓業務、製菓業界へ理解を深め、現場で求められていること、必要なことを肌で感じ、今後の進路選択の参考とする。	
教科書		
特記		
授業計画	1	現場での製菓業務等
	2	現場での製菓業務等
	3	現場での製菓業務等
	4	現場での製菓業務等
	5	現場での製菓業務等
	6	現場での製菓業務等
	7	現場での製菓業務等
	8	現場での製菓業務等
	9	現場での製菓業務等
	10	現場での製菓業務等
	11	現場での製菓業務等
	12	現場での製菓業務等
	13	現場での製菓業務等
	14	現場での製菓業務等
	15	現場での製菓業務等
	16	現場での製菓業務等
	17	現場での製菓業務等
	18	現場での製菓業務等
	19	現場での製菓業務等
	20	現場での製菓業務等
成績評価方法 (試験実施方法)	研修先からの総合評価、出席状況、報告書の提出状況により評価	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	2
授業科目	キャリアデザイン I
実務家教員授業	- -
学部・学科	製菓1年制学科
履修年次	1年次
開講学期	前期・後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ（1コマ120分）
授業概要	面接試験において求められるビジネスマナーの基礎を学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る
達成目標	面接の入退室および自己PRができるようになる
教科書	オリジナルテキスト
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 就職の心構え</li> <li>2 入退室の仕方、スーツの着こなし、身嗜み確認</li> <li>3 応募書類の準備</li> <li>4 自己PR作成①</li> <li>5 自己PR作成②</li> <li>6 自己PR作成③</li> <li>7 発表力トレーニング①</li> <li>8 発表力トレーニング②</li> <li>9 面接質問項目①</li> <li>10 面接質問項目②</li> <li>11 面接質問項目③</li> <li>12 模擬面接練習①</li> <li>13 模擬面接練習②</li> <li>14 模擬面接練習③</li> <li>15 模擬面接試験</li> </ol>
成績評価方法 (試験実施方法)	効果測定100% 実技による効果測定
備考	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	3
授業科目	キャリアデザインⅡ
実務家教員授業	- -
学部・学科	製菓1年制学科
履修年次	1年次
開講学期	前期・後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ（1コマ120分）
授業概要	面接試験において求められるビジネスマナーの基礎を学ぶ
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る
達成目標	面接の入退室および自己PRができるようになる
教科書	オリジナルテキスト
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 就職活動の心構え</li> <li>2 業界研究</li> <li>3 企業研究</li> <li>4 志望動機の作り方①</li> <li>5 志望動機の作り方②</li> <li>6 志望動機の作り方③</li> <li>7 志望動機の作り方④</li> <li>8 電話応対の実践</li> <li>9 面接質問項目①</li> <li>10 面接質問項目②</li> <li>11 面接質問項目③</li> <li>12 模擬面接練習①</li> <li>13 模擬面接練習②</li> <li>14 模擬面接練習③</li> <li>15 模擬面接試験</li> </ol>
成績評価方法 (試験実施方法)	効果測定100% 実技による効果測定
備考	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	4
授業科目	製菓基本技術 I
実務家教員授業	授業担当者：ピアンコニ ステファン
	実務経験及び授業との関連性：実務経験のある教員による実践的な実技指導を行い、職人としての心構え、基本的態度を身につけさせる。 実務経験：ルドワイヤン（フランス）、フォション（フランス）等、約18年間製菓を中心とした技術業務に従事。
学部・学科	製菓1年制学科
履修年次	1年次
開講学期	前期・後期
科目区分	必修
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	90時間
授業コマ数	45コマ
授業概要	製菓における基本技術、基本生地について学び、技術を習得する
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践
達成目標	基本技術（ナッペ・絞り・パイピング等）を習得し、基本生地を使った菓子を作ることができる
教科書	
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 オリエンテーション①</li> <li>2 オリエンテーション②</li> <li>3 オリエンテーション③</li> <li>4 オリエンテーション④</li> <li>5 オリエンテーション⑤</li> <li>6 オリエンテーション⑥</li> <li>7 ジェノワーズ焼成①</li> <li>8 ジェノワーズ焼成②</li> <li>9 ガトー フレーズ①</li> <li>10 ガトー フレーズ②</li> <li>11 ガトー フレーズ③</li> <li>12 ガトー フレーズ④</li> <li>13 基本技術試験対策①</li> <li>14 基本技術試験対策②</li> <li>15 基本技術試験対策③</li> <li>16 基本技術試験対策④</li> <li>17 基本技術試験対策⑤</li> <li>18 基本技術試験対策⑥</li> <li>19 基本技術試験対策⑦</li> <li>20 基本技術試験対策⑧</li> <li>21 基本技術試験対策⑨</li> <li>22 基本技術試験対策⑩</li> <li>23 基本技術試験対策⑪</li> </ol>

	24 基本技術試験対策⑫ 25 前期基本技術試験① 26 前期基本技術試験② 27 前期基本技術試験③ 28 前期基本技術試験④ 29 基本技術試験対策⑬ 30 基本技術試験対策⑭ 31 基本技術試験対策⑮ 32 基本技術試験対策⑯ 33 小テスト① 34 小テスト② 35 小テスト③ 36 小テスト④ 37 小テスト⑤ 38 小テスト⑥ 39 試験対策① 40 試験対策② 41 試験対策③ 42 後期基本技術試験① 43 後期基本技術試験② 44 後期基本技術試験③ 45 後期基本技術試験④
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験100% 各試験の平均点で評価
備考	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	5
授業科目	基本生地
実務家教員授業	授業担当者：ピアンコニ ステファン
	実務経験及び授業との関連性：実務経験のある教員による実践的な実技指導を行い、職人としての心構え、基本的態度を身につけさせる。 実務経験：ルドワイヤン（フランス）、フォション（フランス）等、約18年間製菓を中心とした技術業務に従事。
学部・学科	製菓1年制学科
履修年次	1年次
開講学期	前期・後期
科目区分	必修
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ
授業概要	製菓における基本生地（共立て生地、別立て生地、シュー生地等）や基本のクリーム製の製法を学ぶ。
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践
達成目標	基本生地（共立て生地、別立て生地、シュー生地等）及び基本のクリームの作り方を習得する。
教科書	
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ジェノワーズ①</li> <li>2 ジェノワーズ②</li> <li>3 ジェノワーズ試験形式デモンストレーション</li> <li>4 小テスト①</li> <li>5 小テスト②</li> <li>6 ビスキュイ ア ラ キュイエール／比較</li> <li>7 ジョコンドデモンストレーション</li> <li>8 メレンゲ／比較</li> <li>9 パータ シュー／比較</li> <li>10 クレーム パティシエール／比較</li> <li>11 ビスキュイ ア ラ キュイエール試験形式デモンストレーション</li> <li>12 小テスト③</li> <li>13 小テスト④</li> <li>14 小テスト⑤</li> <li>15 小テスト⑥</li> </ol>
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験100% 各試験の平均点で評価
備考	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	6
授業科目	焼き菓子 I
実務家教員授業	授業担当者：ピアンコニ ステファン
	実務経験及び授業との関連性：実務経験のある教員による実践的な実技指導を行い、職人としての心構え、基本的態度を身につけさせる。 実務経験：ルドワイヤン（フランス）、フォション（フランス）等、約18年間製菓を中心とした技術業務に従事。
学部・学科	製菓1年制学科
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践
達成目標	焼き菓子の様々な製法を習得し、作る上でのポイントや注意点を理解する。
教科書	
特記	
	1 ヴィエノワ① 2 ヴィエノワ② 3 フール ポッシュ オ ショコラ① 4 フール ポッシュ オ ショコラ② 5 フール ポッシュ ア ラ ヴァニージュ① 6 フール ポッシュ ア ラ ヴァニージュ② 7 フール ポッシュ フロランティーヌ① 8 フール ポッシュ フロランティーヌ② 9 サブレ ポッシュ ノルマン① 10 サブレ ポッシュ ノルマン② 11 リンツァー アウゲ① 12 リンツァー アウゲ② 13 サブレ パリジャン 14 ディアマン ショコラ 仕込み 15 ディアマン ショコラ 焼成 16 サブレ ナンテ 17 ブール ド ネージュ① 18 ブール ド ネージュ② 19 ホーレンダー サンド ゲベック① 20 ホーレンダー サンド ゲベック② 21 フロランタン、バスク サブレ仕込み 22 フロランタン2種 23 ガトー バスク 24 ケーキ／比較／別立て 25 フィナンシェ 26 レーリュッケン① 27 レーリュッケン② 28 ケーク オ フリュイ① 29 ケーク オ フリュイ② 30 マドレーヌ シトロン／マーブル デモンストレーション
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点（50％）、レポート提出（50％）で評価
備考	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	7	
授業科目	製パン実習 I	
実務家教員授業	授業担当者：ピアンコニ ステファン	
	実務経験及び授業との関連性：実務経験のある教員による実践的な実技指導を行い、職人としての心構え、基本的態度を身につけさせる。 実務経験：ルドワイヤン（フランス）、フォション（フランス）等、約18年間製菓を中心とした技術業務に従事。	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	前期・後期	
科目区分	必修	
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）	
授業時間	60時間	
授業コマ数	30コマ	
授業概要	製パンの基本を学び、技術を習得する	
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践	
達成目標	パン作りの基本の工程を理解し、分割、丸め、成形などの製パンの基本技術を習得する	
教科書		
特記		
	1	（製パン）手捏ねロール①
	2	（製パン）手捏ねロール②
	3	（製パン）手捏ねロール③
	4	（製パン）手捏ねロール④
	5	（製パン）ロール①
	6	（製パン）ロール②
	7	（製パン）プルマン①
	8	（製パン）プルマン②
	9	（製パン）ロール③
	10	（製パン）グライアム ブレッド
	11	（製パン）パン オ ノワ
	12	（製パン）ロール④
	13	（製パン）メロンパン①
	14	（製パン）メロンパン②
	15	（製パン）ロール⑤
	16	（製パン）パン ヴィエノワ①
	17	（製パン）パン ヴィエノワ②
	18	（製パン）パン オ レ①
	19	（製パン）パン オ レ②
	20	クロワッサン生地仕込み
	21	（製パン）ロール⑥
	22	（製パン）クロワッサン①
	23	（製パン）クロワッサン②
	24	（製パン）クグロフ①
	25	（製パン）クグロフ②
	26	デニッシュ生地仕込み
	27	（製パン）ロール⑦
	28	（製パン）デニッシュ レザン ショコラ①
	29	（製パン）デニッシュ レザン ショコラ②
	30	（製パン）クロワッサン オ ダマンドデモンストレーション
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点（50%）、レポート提出（50%）で評価	
備考		



## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	8
授業科目	フィユタージュ実習
実務家教員授業	授業担当者：ピアンコニ ステファン
	実務経験及び授業との関連性：実務経験のある教員による実践的な実技指導を行い、職人としての心構え、基本的態度を身につけさせる。 実務経験：ルドワイヤン（フランス）、フォション（フランス）等、約18年間製菓を中心とした技術業務に従事。
学部・学科	製菓1年制学科
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ
授業概要	基本生地（フィユタージュ）を学び、技術を習得する
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践
達成目標	基本生地（フィユタージュ：パイ生地）の製法を理解し、それを使った菓子を作ることができる。
教科書	
特記	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 デトランプ仕込み</li> <li>2 フィユタージュ仕込み（サンプル、ラピッド、アンヴェルセ）①</li> <li>3 フィユタージュ仕込み（サンプル、ラピッド、アンヴェルセ）②</li> <li>4 フィユタージュ仕込み（サンプル、ラピッド、アンヴェルセ）③</li> <li>5 フィユタージュ仕込み（サンプル、ラピッド、アンヴェルセ）④</li> <li>6 ショーソン オ ポム①</li> <li>7 ショーソン オ ポム②</li> <li>8 パルミエ／パステル デ ナータ 仕込み</li> <li>9 ミルフィーユ①</li> <li>10 ミルフィーユ②</li> <li>11 パステル デ ナータ／リーフパイ</li> <li>12 バンド オ ポム①</li> <li>13 バンド オ ポム②</li> <li>14 クラフティ オ スリーズ①</li> <li>15 クラフティ オ スリーズ②</li> </ol>
成績評価方法 （試験実施方法）	平常点（50%）、レポート提出（50%）で評価
備考	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	9	
授業科目	細工設計	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	前期・後期	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	20時間	
授業コマ数	10コマ	
授業概要	パステイヤージュ及びマジパン細工のデザイン考案、設計図の作成を行う	
授業の進め方	グループワークによる演習	
達成目標	今まで学んだ技術、知識を活かし、作品を一から生み出す発想力、デザイン力及び思い描いたものを形にする創作力を身につける	
教科書		
特記		
授業計画	1	パステイヤージュ設計①
	2	パステイヤージュ設計②
	3	パステイヤージュ設計③
	4	パステイヤージュ設計④
	5	パステイヤージュ設計⑤
	6	マジパン細工設計①
	7	マジパン細工設計②
	8	マジパン細工設計③
	9	マジパン細工設計④
	10	マジパン細工設計⑤
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	9
授業科目	細工 I（マジバン）
実務家教員授業	授業担当者：ピアンコニ ステファン
	実務経験及び授業との関連性：実務経験のある教員による実践的な実技指導を行い、職人としての心構え、基本的態度を身につけさせる。 実務経験：ルドワイヤン（フランス）、フォション（フランス）等、約18年間製菓を中心とした技術業務に従事。
学部・学科	製菓1年制学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	製菓技術の一つであるマジバン細工についての基本を学び、技術を習得する
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践
達成目標	マジバン細工の基本製法を習得し、今まで学んできた技術、知識を活かして作品を作り上げる
教科書	
特記	
	1 マジバン細工デモンストレーション① 2 マジバン細工デモンストレーション② 3 マジバン細工デモンストレーション③ 4 マジバン細工デモンストレーション④ 5 マジバン細工① 6 マジバン細工② 7 マジバン細工③ 8 マジバン細工④ 9 マジバン細工ジェノワーズ仕込み① 10 マジバン細工ジェノワーズ仕込み② 11 マジバン細工制作① 12 マジバン細工制作② 13 マジバン細工制作③ 14 マジバン細工制作④ 15 マジバン細工制作⑤ 16 マジバン細工制作⑥ 17 マジバン細工制作⑦ 18 マジバン細工制作⑧ 19 マジバン細工制作⑨ 20 マジバン細工制作⑩ 21 マジバン細工制作⑪ 22 マジバン細工制作⑫ 23 マジバン細工制作⑬ 24 マジバン細工制作⑭ 25 マジバン細工制作⑮ 26 マジバン細工制作⑯ 27 マジバン細工制作⑰ 28 マジバン細工制作⑱ 29 マジバン細工制作⑲ 30 マジバン細工制作⑳
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢、授業内レポートの完成度
備考	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	11	
授業科目	細工Ⅱ（パステイヤージュ）	
実務家教員授業	授業担当者：ビアンコニ ステファン	
	実務経験及び授業との関連性：実務経験のある教員による実践的な実技指導を行い、職人としての心構え、基本的態度を身につけさせる。 実務経験：ルドワイヤン（フランス）、フォション（フランス）等、約18年間製菓を中心とした技術業務に従事。	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	前期	
科目区分	必修	
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）	
授業時間	40時間	
授業コマ数	20コマ	
授業概要	製菓技術の一つであるパステイヤージュについての基本を学び、技術を習得する	
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践	
達成目標	パステイヤージュの基本製法を習得し、今まで学んできた技術、知識を活かして作品を作り上げる	
教科書		
特記		
	1	パステイヤージュ デモンストレーション①
	2	パステイヤージュ デモンストレーション②
	3	パステイヤージュ デモンストレーション③
	4	パステイヤージュ デモンストレーション④
	5	パステイヤージュ①
	6	パステイヤージュ②
	7	パステイヤージュ③
	8	パステイヤージュ④
	9	パステイヤージュ⑤
	10	パステイヤージュ⑥
	11	パステイヤージュ⑦
	12	パステイヤージュ⑧
	13	パステイヤージュ⑨
	14	パステイヤージュ⑩
	15	パステイヤージュ⑪
	16	パステイヤージュ⑫
	17	パステイヤージュ⑬
	18	パステイヤージュ⑭
	19	パステイヤージュ⑮
	20	パステイヤージュ⑯
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢、授業内レポートの完成度	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	12
授業科目	製菓実習 I
実務家教員授業	授業担当者：ピアンコニ ステファン
	実務経験及び授業との関連性：実務経験のある教員による実践的な実技指導を行い、職人としての心構え、基本的態度を身につけさせる。 実務経験：ルドワイヤン（フランス）、フォション（フランス）等、約18年間製菓を中心とした技術業務に従事。
学部・学科	製菓1年制学科
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	基本生地、基本技術を学び、技術を習得する
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践
達成目標	基本技術（ナッペ・絞り・パイピング等）を習得し、基本生地を使った菓子を作ることができる
教科書	
特記	
	1 マスコット プラリネ① 2 マスコット プラリネ② 3 マスコット プラリネ③ 4 マスコット プラリネ④ 5 モカ トルテ① 6 モカ トルテ② 7 モカ トルテ③ 8 モカ トルテ④ 9 シュー プラリネ シュクレ 仕込み 10 シュー ア ラ クレーム① 11 シュー ア ラ クレーム② 12 シュー プラリネ 13 エクレール（カフェ・ショコラ） 14 ガトー ペシェ① 15 ガトー ペシェ② 16 テンパリング デモンストレーション① 17 テンパリング デモンストレーション② 18 テンパリング① 19 テンパリング② 20 ガナッシュ仕込み（ボンボン アールグレイ/パヴェ オ ショコラ） 21 ボンボン アールグレイ① 22 ボンボン アールグレイ② 23 パヴェ オ ショコラ 24 アマンド オ ショコラデモンストレーション 25 サンマルク① 26 サンマルク② 27 マカロン ヴァニニュー 28 ガトー フロマージュ フランボワーズ① 29 ガトー フロマージュ フランボワーズ② 30 マカロン フランボワーズ
成績評価方法 （試験実施方法）	平常点（50%）、レポート提出（50%）で評価
備考	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	13
授業科目	製菓実習Ⅱ
実務家教員授業	授業担当者：ピアンコニ ステファン
	実務経験及び授業との関連性：実務経験のある教員による実践的な実技指導を行い、職人としての心構え、基本的態度を身につけさせる。 実務経験：ルドワイヤン（フランス）、フォション（フランス）等、約18年間製菓を中心とした技術業務に従事。
学部・学科	製菓1年制学科
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	基本技術、基本生地について学び、技術を習得する
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践
達成目標	基本技術（ナッペ・絞り・パイピング等）を習得し、基本生地を使った菓子を作ることができる
教科書	
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ブディングアラモード①</li> <li>2 ブディングアラモード②</li> <li>3 クレーム キュイット ショコラ</li> <li>4 クレーム ブリュレ</li> <li>5 パンプルムス アン ジュレ</li> <li>6 パッション アン ジュレ デモンストレーション</li> <li>7 トロピカル</li> <li>8 ビエール アン ジュレ</li> <li>9 矢羽根ロール①</li> <li>10 矢羽根ロール②</li> <li>11 ルレ オ テ ヴェール①</li> <li>12 ルレ オ テ ヴェール②</li> <li>13 シャルロット オ ポワール①</li> <li>14 シャルロット オ ポワール②</li> <li>15 シャルロット オ ポワール③</li> <li>16 シャルロット オ ポワール④</li> <li>17 クリスマスケーキ①</li> <li>18 クリスマスケーキ②</li> <li>19 クリスマスケーキ③</li> <li>20 クリスマスケーキ④</li> <li>21 クリスマスケーキ⑤</li> <li>22 クリスマスケーキ⑥</li> <li>23 クリスマスケーキ⑦</li> <li>24 クリスマスケーキ⑧</li> <li>25 クリスマスケーキ⑨</li> <li>26 クリスマスケーキ⑩</li> <li>27 大掃除①</li> <li>28 大掃除②</li> <li>29 大掃除③</li> <li>30 大掃除④</li> </ol>
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点(50%)、レポート提出(50%)で評価
備考	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	14	
授業科目	製菓実習Ⅲ	
実務家教員授業	授業担当者：ビアンコニ ステファン	
	実務経験及び授業との関連性：実務経験のある教員による実践的な実技指導を行い、職人としての心構え、基本的態度を身につけさせる。 実務経験：ルドワイヤン（フランス）、フォション（フランス）等、約18年間製菓を中心とした技術業務に従事。	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ	
授業概要	基本技術、基本生地を学び、技術を習得する	
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践	
達成目標	基本技術（ナッペ・絞り・パイピング等）を習得し、基本生地を使った菓子を作ることができる	
教科書		
特記		
授業計画	1	クードゥ フードゥル①
	2	クードゥ フードゥル②
	3	クードゥ フードゥル③
	4	ソレイユ絞り練習
	5	フィユタージュ アンヴェルセ仕込み①
	6	フィユタージュ アンヴェルセ仕込み②
	7	ソレイユ①
	8	ソレイユ②
	9	ソレイユ③
	10	ガレットデロワ①
	11	ガレットデロワ②
	12	マカロナード オ フレーズ①
	13	マカロナード オ フレーズ②
	14	パート ド フリュイ2種
	15	カラメル／ギモーブ
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点（50%）、レポート提出（50%）で評価	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	15	
授業科目	フルーツカット	
実務家教員授業	授業担当者：ピアンコニ ステファン	
	実務経験及び授業との関連性：実務経験のある教員による実践的な実技指導を行い、職人としての心構え、基本的態度を身につけさせる。 実務経験：ルドワイヤン（フランス）、フォション（フランス）等、約18年間製菓を中心とした技術業務に従事。	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	前期	
科目区分	必修	
授業方法	実習（実務経験のある教員による授業科目です）	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ	
授業概要	各フルーツの基本の切り方、皿盛りの仕方を学ぶ。	
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践	
達成目標	フルーツの基本の切り方を習得し、見栄えよくカットし、盛り付けることができる。また、フルーツの扱い方の基本を理解する。	
教科書		
特記		
授業計画	1	りんごの皮むき練習①
	2	りんごの皮むき練習②
	3	レーズン・フルーツのラム漬け
	4	ブリゼ仕込み
	5	フリユイ クーペ デモンストレーション
	6	フリユイ オ シロ①
	7	フリユイ オ シロ①
	8	りんごの皮むき練習③
	9	りんごの皮むき練習④
	10	タルト タタン①
	11	タルト タタン②
	12	タルト タタン③
	13	グラス ヴァニージュ
	14	フリユイ クーペ①（アシュット キウイ パンプルムース）
	15	フリユイ クーペ②（アシュット キウイ パンプルムース）
成績評価方法 （試験実施方法）	平常点（50%）、レポート提出（50%）で評価	
備考		



## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	16
授業科目	製菓理論
実務家教員授業	- -
学部・学科	製菓1年制学科
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ（1コマ120分）
授業概要	製菓の主な材料（卵、小麦粉、砂糖、乳製品、チョコレート等）について、種類、成分や素材が持つ性質を学ぶ。
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習
達成目標	製菓材料について、種類、成分、素材が持つ性質を理解する。
教科書	配布プリント・資料
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 菓子の古今東西</li> <li>2 製菓材料（卵・小麦粉）</li> <li>3 製菓材料（砂糖）</li> <li>4 製菓材料（牛乳・生クリーム・バター）</li> <li>5 製菓材料（膨張剤・凝固剤・香料・着色料）</li> <li>6 製菓材料（チョコレート）</li> <li>7 スポンジ生地（共立て）</li> <li>8 スポンジ生地（別立て）</li> <li>9 パイ生地・シュー生地</li> <li>10 クリーム</li> <li>11 世界の氷菓</li> <li>12 世界の菓子（中華・アジア圏）</li> <li>13 和菓子</li> <li>14 様々な食文化と菓子①</li> <li>15 様々な食文化と菓子②、アレルギー対応について</li> </ol>
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加するか、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	17	
授業科目	栄養学	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ（1コマ120分）	
授業概要	栄養素がどのようにして消化吸収されるのか、体内でエネルギーがどのように生み出されるのか、各栄養素の働きと代謝など栄養・栄養素の基礎を学ぶ。	
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習	
達成目標	栄養素の取り込みから吸収、排出の一連の流れ、生きるための生体の営みを理解する。	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	栄養学とは
	2	栄養とは何か①
	3	栄養とは何か②
	4	消化吸収の仕組み①
	5	消化吸収の仕組み②
	6	エネルギー（炭水化物）について
	7	タンパク質について
	8	脂質について
	9	ビタミン類について
	10	ミネラル類について
	11	水と電解質について
	12	病気と栄養
	13	食物アレルギー①
	14	食物アレルギー②
	15	食品表示について
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 20題の基礎的な解答力を測定する試験	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	18	
授業科目	食品学	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	20時間	
授業コマ数	10コマ（1コマ120分）	
授業概要	食品の体系的な理解のため、健康や環境などのかかわり、食品の種類・分類について学習する。食品に関する成分や特性など正しい知識を学ぶ。	
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習	
達成目標	食品の種類・分類について及び食品の変質と防止のための適切な保存方法を理解する。	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	ガイダンス・食品とは
	2	食品の種類と成分①
	3	食品の種類と成分②
	4	食品の分類
	5	食品の特性（米・麦・芋・でん粉類）
	6	食品の特性（豆類・調味料・調理加工食品）
	7	食品の変質と防止①
	8	食品の変質と防止②
	9	食品の変質と防止③
	10	食品の消費構造・生産動向
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な解答力を測定する試験	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	19	
授業科目	衛生学	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	10時間	
授業コマ数	5コマ（1コマ120分）	
授業概要	食品の安全性を確保するための具体的な知識を身につけ、食中毒、食品添加物、有害物質、衛生管理等について学ぶ。また、公衆衛生の意義や環境衛生、疾病の予防、労働衛生等の基本的知識を学ぶ。	
授業の進め方	配布プリントによる講義	
達成目標	食品の安心・安全について理解し、公衆衛生の意義や環境衛生、疾病の予防等を学ぶことで、食に関わる者として衛生管理の知識を有し、実践できる。	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	食品衛生学の概要・食中毒
	2	菓子と食中毒
	3	食品添加物・残留農薬について
	4	衛生管理①
	5	衛生管理②、食品表示について
	6	公衆衛生の概要、衛生統計
	7	環境衛生
	8	疾病の予防（感染症等）
	9	疾病の予防（生活習慣病等）
	10	労働衛生
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な解答力を測定する試験	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容																																																												
科目番号	20																																																												
授業科目	製菓キャリアデザインⅠ																																																												
実務家教員授業	- -																																																												
学部・学科	製菓1年制学科																																																												
履修年次	1年次																																																												
開講学期	後期																																																												
科目区分	選択																																																												
授業方法	実習																																																												
授業時間	60時間																																																												
授業コマ数	30コマ																																																												
授業概要	大量仕込で現場の仕事の流れを理解し、衛生意識の向上を図る。特別授業では専門知識、技術を学び、職業人としての心構えを高める。																																																												
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践																																																												
達成目標	周りと連携し、協力して作業を進め、安全で美味しい商品を作成する。また、作業要領や衛生面について意識して取り組むことができる。																																																												
教科書																																																													
特記	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>コーヒーの基本知識</td></tr> <tr><td>2</td><td>ハンドドリップ①</td></tr> <tr><td>3</td><td>ハンドドリップ②</td></tr> <tr><td>4</td><td>ハンドドリップ③</td></tr> <tr><td>5</td><td>イベント準備（焼き菓子）①</td></tr> <tr><td>6</td><td>イベント準備（焼き菓子）②</td></tr> <tr><td>7</td><td>イベント準備（焼き菓子）③</td></tr> <tr><td>8</td><td>イベント準備（焼き菓子）④</td></tr> <tr><td>9</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑤</td></tr> <tr><td>10</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑥</td></tr> <tr><td>11</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑦</td></tr> <tr><td>12</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑧</td></tr> <tr><td>13</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑨</td></tr> <tr><td>14</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑩</td></tr> <tr><td>15</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑪</td></tr> <tr><td>16</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑫</td></tr> <tr><td>17</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑬</td></tr> <tr><td>18</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑭</td></tr> <tr><td>19</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑮</td></tr> <tr><td>20</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑯</td></tr> <tr><td>21</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑰</td></tr> <tr><td>22</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑱</td></tr> <tr><td>23</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑲</td></tr> <tr><td>24</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑳</td></tr> <tr><td>25</td><td>イベント準備（焼き菓子）㉑</td></tr> <tr><td>26</td><td>イベント準備（焼き菓子）㉒</td></tr> <tr><td>27</td><td>イベント①</td></tr> <tr><td>28</td><td>イベント②</td></tr> <tr><td>29</td><td>イベント③</td></tr> <tr><td>30</td><td>イベント④</td></tr> </table>	1	コーヒーの基本知識	2	ハンドドリップ①	3	ハンドドリップ②	4	ハンドドリップ③	5	イベント準備（焼き菓子）①	6	イベント準備（焼き菓子）②	7	イベント準備（焼き菓子）③	8	イベント準備（焼き菓子）④	9	イベント準備（焼き菓子）⑤	10	イベント準備（焼き菓子）⑥	11	イベント準備（焼き菓子）⑦	12	イベント準備（焼き菓子）⑧	13	イベント準備（焼き菓子）⑨	14	イベント準備（焼き菓子）⑩	15	イベント準備（焼き菓子）⑪	16	イベント準備（焼き菓子）⑫	17	イベント準備（焼き菓子）⑬	18	イベント準備（焼き菓子）⑭	19	イベント準備（焼き菓子）⑮	20	イベント準備（焼き菓子）⑯	21	イベント準備（焼き菓子）⑰	22	イベント準備（焼き菓子）⑱	23	イベント準備（焼き菓子）⑲	24	イベント準備（焼き菓子）⑳	25	イベント準備（焼き菓子）㉑	26	イベント準備（焼き菓子）㉒	27	イベント①	28	イベント②	29	イベント③	30	イベント④
1	コーヒーの基本知識																																																												
2	ハンドドリップ①																																																												
3	ハンドドリップ②																																																												
4	ハンドドリップ③																																																												
5	イベント準備（焼き菓子）①																																																												
6	イベント準備（焼き菓子）②																																																												
7	イベント準備（焼き菓子）③																																																												
8	イベント準備（焼き菓子）④																																																												
9	イベント準備（焼き菓子）⑤																																																												
10	イベント準備（焼き菓子）⑥																																																												
11	イベント準備（焼き菓子）⑦																																																												
12	イベント準備（焼き菓子）⑧																																																												
13	イベント準備（焼き菓子）⑨																																																												
14	イベント準備（焼き菓子）⑩																																																												
15	イベント準備（焼き菓子）⑪																																																												
16	イベント準備（焼き菓子）⑫																																																												
17	イベント準備（焼き菓子）⑬																																																												
18	イベント準備（焼き菓子）⑭																																																												
19	イベント準備（焼き菓子）⑮																																																												
20	イベント準備（焼き菓子）⑯																																																												
21	イベント準備（焼き菓子）⑰																																																												
22	イベント準備（焼き菓子）⑱																																																												
23	イベント準備（焼き菓子）⑲																																																												
24	イベント準備（焼き菓子）⑳																																																												
25	イベント準備（焼き菓子）㉑																																																												
26	イベント準備（焼き菓子）㉒																																																												
27	イベント①																																																												
28	イベント②																																																												
29	イベント③																																																												
30	イベント④																																																												
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢、実践スキルの習熟状況																																																												
備考																																																													

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	21	
授業科目	製菓キャリアデザインⅡ	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
授業時間	60時間	
授業コマ数	30コマ	
授業概要	イベントの成功に向けて、学生主体で準備に取り組む。特別授業では専門知識、技術を学び、職業人としての心構えを高める。	
授業の進め方	教員によるデモンストレーション及び実践	
達成目標	自らの役割を果たし、周りと連携、協力してイベントを成功させる	
教科書		
特記		
	1	チーズの基本知識①
	2	チーズの基本知識②
	3	チーズの基本知識③
	4	チーズの基本知識④
	5	イベント準備（展示準備）①
	6	イベント準備（展示準備）②
	7	イベント準備（展示準備）③
	8	イベント準備（展示準備）④
	9	イベント準備（展示準備）⑤
	10	イベント準備（展示準備）⑥
	11	イベント準備（展示準備）⑦
	12	イベント①
	13	イベント②
	14	イベント③
	15	イベント④
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢、実践スキルの習熟状況	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容																														
科目番号	22																														
授業科目	基礎フランス語																														
実務家教員授業	-																														
学部・学科	製菓1年制学科																														
履修年次	1年次																														
開講学期	前期																														
科目区分	選択																														
授業方法	講義																														
授業時間	30時間																														
授業コマ数	15コマ（1コマ120分）																														
授業概要	製菓に必要な材料名等の発音の仕方、綴り、意味を学ぶ。																														
授業の進め方	配付プリントによる講義																														
達成目標	基本単語の発音の仕方、綴り、意味が分かり、フランス語のレシピが理解できる。																														
教科書	配布プリント・資料																														
特記																															
授業計画	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>フランス語での自己紹介、アルファベットの発音、フランス語単語①</td></tr> <tr><td>2</td><td>フランス語単語②</td></tr> <tr><td>3</td><td>フランス語単語③</td></tr> <tr><td>4</td><td>フランス語単語④</td></tr> <tr><td>5</td><td>フランス語単語⑤</td></tr> <tr><td>6</td><td>フランス語単語⑥</td></tr> <tr><td>7</td><td>フランス語単語⑦</td></tr> <tr><td>8</td><td>フランス語単語⑧</td></tr> <tr><td>9</td><td>フランス語単語⑨</td></tr> <tr><td>10</td><td>フランス語単語⑩</td></tr> <tr><td>11</td><td>フランス語単語⑪</td></tr> <tr><td>12</td><td>基本のクリーム</td></tr> <tr><td>13</td><td>フランス語単語⑫</td></tr> <tr><td>14</td><td>フランス語単語⑬</td></tr> <tr><td>15</td><td>試験</td></tr> </table>	1	フランス語での自己紹介、アルファベットの発音、フランス語単語①	2	フランス語単語②	3	フランス語単語③	4	フランス語単語④	5	フランス語単語⑤	6	フランス語単語⑥	7	フランス語単語⑦	8	フランス語単語⑧	9	フランス語単語⑨	10	フランス語単語⑩	11	フランス語単語⑪	12	基本のクリーム	13	フランス語単語⑫	14	フランス語単語⑬	15	試験
1	フランス語での自己紹介、アルファベットの発音、フランス語単語①																														
2	フランス語単語②																														
3	フランス語単語③																														
4	フランス語単語④																														
5	フランス語単語⑤																														
6	フランス語単語⑥																														
7	フランス語単語⑦																														
8	フランス語単語⑧																														
9	フランス語単語⑨																														
10	フランス語単語⑩																														
11	フランス語単語⑪																														
12	基本のクリーム																														
13	フランス語単語⑫																														
14	フランス語単語⑬																														
15	試験																														
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験70% ミニテスト30%																														
備考																															

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	23	
授業科目	ラッピング I	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	選択	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ（1コマ120分）	
授業概要	商品ラッピングの基本技術を身につける	
授業の進め方	配付プリントによる講義、包材を使用した実習	
達成目標	ラッピングの基本技術を組み合わせたオリジナルラッピング作品の制作	
教科書	配付プリント	
特記		
授業計画	1	オリエンテーション、紙を切る、リボンを結ぶ、紙袋作成
	2	慶弔の基礎知識、合わせ包みの基本（慶弔）
	3	ギフトチャンス、ギフトビジネス、斜め包み基本（慶弔）
	4	紙をつなぐ、合わせ包み応用（はさみ込み）
	5	紙をつなぐ、合わせ包み応用（5本タック）
	6	結ばないリボン（シールリボン）
	7	結ばないリボン（ウェーブボウ）
	8	巾着包み（四角）
	9	巾着包み（丸）
	10	結ばないリボン（シングルボウ）
	11	結ばないリボン（ダブルボウ）
	12	ワインボトル（2種類）
	13	カラーの基礎知識
	14	イベントラッピング、質疑応答、復習
	15	ラッピング作品制作
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験80% 平常点20%	
備考		



## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	24
授業科目	デッサン
実務家教員授業	- -
学部・学科	製菓1年制学科
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	選択
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ（1コマ120分）
授業概要	「記録」「熟考」「伝達」の方法の一つである描画(デッサン)の基礎を身につけ、観察力や表現力を育む
授業の進め方	課題を設け、実演・解説し、実習の監督を行う
達成目標	自らの志向を可視化し発表する(最終課題：架空のオリジナル商品の考案)
教科書	
特記	
授業計画	1 課題1-画材の使い方 2 課題2-鉛筆による描画1 3 課題3-鉛筆による描画2 4 課題4-鉛筆による描画3 5 課題5-鉛筆による描画4 6 課題6-鉛筆による描画5 7 課題7-色鉛筆による描画1 8 課題8-色鉛筆による描画2 9 課題9-色鉛筆による描画3 10 課題10-色鉛筆による描画4 11 課題11-色鉛筆による描画5 12 課題12-架空のオリジナル商品の考案・発表 13 課題13-架空のオリジナル商品の考案・発表 14 課題14-架空のオリジナル商品の考案・発表 15 課題15-架空のオリジナル商品の考案・発表
成績評価方法 (試験実施方法)	課題1～5までの総合評価
備考	

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	25	
授業科目	製菓課題演習 I	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	前期	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ	
授業概要	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる	
授業の進め方	個別にレポートの作成を行う	
達成目標	各実習課題の振り返りを行うことで、その特徴や製法の重要点について復習し、理解を深める。	
教科書		
特記		
授業計画	1	実習レポート作成
	2	実習レポート作成
	3	実習レポート作成
	4	実習レポート作成
	5	実習レポート作成
	6	実習レポート作成
	7	実習レポート作成
	8	実習レポート作成
	9	実習レポート作成
	10	実習レポート作成
	11	実習レポート作成
	12	実習レポート作成
	13	実習レポート作成
	14	実習レポート作成
	15	実習レポート作成
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢	
備考		

## 授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	26	
授業科目	製菓課題演習Ⅱ	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓1年制学科	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ	
授業概要	各実習課題について、レシピ、製法、イラスト等をレポートにまとめる	
授業の進め方	個別にレポートの作成を行う	
達成目標	各実習課題の振り返りを行うことで、その特徴や製法の重要点について復習し、理解を深める。	
教科書		
特記		
授業計画	1	実習レポート作成
	2	実習レポート作成
	3	実習レポート作成
	4	実習レポート作成
	5	実習レポート作成
	6	実習レポート作成
	7	実習レポート作成
	8	実習レポート作成
	9	実習レポート作成
	10	実習レポート作成
	11	実習レポート作成
	12	実習レポート作成
	13	実習レポート作成
	14	実習レポート作成
	15	実習レポート作成
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢	
備考		