

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2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	
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 2 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
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"> 1 就職の心構え 2 入退室の仕方、スーツの着こなし、身嗜み確認 3 応募書類の準備 4 自己PR作成① 5 自己PR作成② 6 自己PR作成③ 7 発表力トレーニング① 8 発表力トレーニング② 9 面接質問項目① 10 面接質問項目② 11 面接質問項目③ 12 模擬面接練習① 13 模擬面接練習② 14 模擬面接練習③ 15 模擬面接試験
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2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
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"> 1 就職活動の心構え 2 業界研究 3 企業研究 4 志望動機の作り方① 5 志望動機の作り方② 6 志望動機の作り方③ 7 志望動機の作り方④ 8 電話応対の実践 9 面接質問項目① 10 面接質問項目② 11 面接質問項目③ 12 模擬面接練習① 13 模擬面接練習② 14 模擬面接練習③ 15 模擬面接試験
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2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"> 1 オリエンテーション① 2 オリエンテーション② 3 オリエンテーション③ 4 オリエンテーション④ 5 オリエンテーション⑤ 6 オリエンテーション⑥ 7 ジェノワーズ焼成① 8 ジェノワーズ焼成② 9 ガトー フレーズ① 10 ガトー フレーズ② 11 ガトー フレーズ③ 12 ガトー フレーズ④ 13 基本技術試験対策① 14 基本技術試験対策② 15 基本技術試験対策③ 16 基本技術試験対策④ 17 基本技術試験対策⑤ 18 基本技術試験対策⑥ 19 基本技術試験対策⑦ 20 基本技術試験対策⑧ 21 基本技術試験対策⑨ 22 基本技術試験対策⑩ 23 基本技術試験対策⑪

	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2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"> 1 ジェノワーズ① 2 ジェノワーズ② 3 ジェノワーズ試験形式デモンストレーション 4 小テスト① 5 小テスト② 6 ビスキュイ ア ラ キュイエール／比較 7 ジョコンドデモンストレーション 8 メレンゲ／比較 9 パータ シュー／比較 10 クレーム アングレーズ、クレーム パティシエール／比較 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 12 小テスト③ 13 小テスト④ 14 小テスト⑤ 15 小テスト⑥
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2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 ブールド ネージュ③ 20 フロランタン、バスク サブレ仕込み 21 フロランタン2種① 22 フロランタン2種② 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)	レポート提出（100％）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2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) メロンパン③
	16	(製パン) メロンパン④
	17	(製パン) ロール⑤
	18	(製パン) パン ヴィエノワ①
	19	(製パン) パン ヴィエノワ②
	20	(製パン) パン ヴィエノワ③
	21	(製パン) パン オ レ①
	22	(製パン) パン オ レ②
	23	(製パン) パン オ レ③
	24	(製パン) パン オ レ④
	25	(製パン) クロワッサン①
	26	(製パン) クロワッサン②
	27	(製パン) クロワッサン③
	28	(製パン) クグロフ①
	29	(製パン) クグロフ②
	30	(製パン) クグロフ③
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出（100％）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2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"> 1 デトランプ仕込み 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 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 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 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 6 ショーソン オ ポム① 7 ショーソン オ ポム② 8 パルミエ／パステル デ ナータ 仕込み 9 ミルフィーユ① 10 ミルフィーユ② 11 パステル デ ナータ／リーフパイ 12 バンド オ ポム① 13 バンド オ ポム② 14 クラフティ オ スリーズ① 15 クラフティ オ スリーズ②
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出（100％）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2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)	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	10
授業科目	細工 I（マジパン）
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2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パ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	マジパ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 マジパン細工デモンストレーション① 2 マジパン細工デモンストレーション② 3 マジパン細工デモンストレーション③ 4 マジパン細工デモンストレーション④ 5 マジパン細工① 6 マジパン細工② 7 マジパン細工③ 8 マジパン細工④ 9 マジパン細工ジェノワーズ仕込み① 10 マジパン細工ジェノワーズ仕込み② 11 マジパン細工制作① 12 マジパン細工制作② 13 マジパン細工制作③ 14 マジパン細工制作④ 15 マジパン細工制作⑤ 16 マジパン細工制作⑥ 17 マジパン細工制作⑦ 18 マジパン細工制作⑧ 19 マジパン細工制作⑨ 20 マジパン細工制作⑩ 21 マジパン細工制作⑪ 22 マジパン細工制作⑫ 23 マジパン細工制作⑬ 24 マジパン細工制作⑭ 25 マジパン細工制作⑮ 26 マジパン細工制作⑯ 27 マジパン細工制作⑰ 28 マジパン細工制作⑱ 29 マジパン細工制作⑲ 30 マジパン細工制作⑳
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出（100％）で評価
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2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)	レポート提出（100%）で評価
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2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）	レポート提出（100％）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2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"> 1 ブディングアラモード① 2 ブディングアラモード② 3 クレーム キュイット ショコラ 4 クレーム ブリュレ① 5 クレーム ブリュレ② 6 パンプルムス アン ジュレ① 7 パンプルムス アン ジュレ② 8 パッション アン ジュレ デモンストレーション 9 トロピカル① 10 トロピカル② 11 ビエール アン ジュレ① 12 ビエール アン ジュレ② 13 シャルロット オ ポワール① 14 シャルロット オ ポワール② 15 シャルロット オ ポワール③ 16 シャルロット オ ポワール④ 17 クリスマスケーキ① 18 クリスマスケーキ② 19 クリスマスケーキ③ 20 クリスマスケーキ④ 21 クリスマスケーキ⑤ 22 クリスマスケーキ⑥ 23 クリスマスケーキ⑦ 24 クリスマスケーキ⑧ 25 クリスマスケーキ⑨ 26 クリスマスケーキ⑩ 27 大掃除① 28 大掃除② 29 大掃除③ 30 大掃除④
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出（100%）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2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 フードウル①
	2	クードゥ フードウル②
	3	クードゥ フードウル③
	4	クードゥ フードウル④
	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)	レポート提出（100%）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2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）	実習レポート（50%）、実践スキルの習熟状況（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2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	
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	製菓衛生師教本（下巻）、科学でわかるお菓子のなぜ	
特記		
授業計画	1	粉類①
	2	粉類②
	3	砂糖・甘味料
	4	鶏卵
	5	牛乳・乳製品
	6	油脂
	7	チョコレート
	8	果実・種実
	9	凝固剤・風味・調味料
	10	補助材料（防火剤・乳化剤・着色料）
	11	クレメ法・サブラージュ法
	12	スポンジ生地（共立て・別立て）・パウンドケーキ
	13	製パン
	14	パイ生地・シュー生地
	15	クリーム
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	17	
授業科目	栄養学	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓2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	
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	製菓衛生師教本（下巻）	
特記		
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 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% 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2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	
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	製菓衛生師教本（下巻）	
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2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	
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	製菓衛生師教本（上巻）	
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2年制学科																																																												
履修年次	1年次																																																												
開講学期	前期・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	想像したものを形にするための工夫や手法を学ぶ。大量仕込では現場の仕事の流れを理解し、衛生意識の向上を図る。																																																												
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>イベントケーキ試作</td></tr> <tr><td>2</td><td>イベントケーキ試作</td></tr> <tr><td>3</td><td>イベントケーキ試作</td></tr> <tr><td>4</td><td>イベントケーキ試作</td></tr> <tr><td>5</td><td>イベントケーキ仕上げ</td></tr> <tr><td>6</td><td>イベントケーキ仕上げ</td></tr> <tr><td>7</td><td>イベント準備（焼き菓子）①</td></tr> <tr><td>8</td><td>イベント準備（焼き菓子）②</td></tr> <tr><td>9</td><td>イベント準備（焼き菓子）③</td></tr> <tr><td>10</td><td>イベント準備（焼き菓子）④</td></tr> <tr><td>11</td><td>イベント準備（焼き菓子）①</td></tr> <tr><td>12</td><td>イベント準備（焼き菓子）②</td></tr> <tr><td>13</td><td>イベント準備（焼き菓子）③</td></tr> <tr><td>14</td><td>イベント準備（焼き菓子）④</td></tr> <tr><td>15</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑤</td></tr> <tr><td>16</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑥</td></tr> <tr><td>17</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑦</td></tr> <tr><td>18</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑧</td></tr> <tr><td>19</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑨</td></tr> <tr><td>20</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑩</td></tr> <tr><td>21</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑪</td></tr> <tr><td>22</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑫</td></tr> <tr><td>23</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑬</td></tr> <tr><td>24</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑭</td></tr> <tr><td>25</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑮</td></tr> <tr><td>26</td><td>イベント準備（焼き菓子）⑯</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	イベントケーキ試作	2	イベントケーキ試作	3	イベントケーキ試作	4	イベントケーキ試作	5	イベントケーキ仕上げ	6	イベントケーキ仕上げ	7	イベント準備（焼き菓子）①	8	イベント準備（焼き菓子）②	9	イベント準備（焼き菓子）③	10	イベント準備（焼き菓子）④	11	イベント準備（焼き菓子）①	12	イベント準備（焼き菓子）②	13	イベント準備（焼き菓子）③	14	イベント準備（焼き菓子）④	15	イベント準備（焼き菓子）⑤	16	イベント準備（焼き菓子）⑥	17	イベント準備（焼き菓子）⑦	18	イベント準備（焼き菓子）⑧	19	イベント準備（焼き菓子）⑨	20	イベント準備（焼き菓子）⑩	21	イベント準備（焼き菓子）⑪	22	イベント準備（焼き菓子）⑫	23	イベント準備（焼き菓子）⑬	24	イベント準備（焼き菓子）⑭	25	イベント準備（焼き菓子）⑮	26	イベント準備（焼き菓子）⑯	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	イベントケーキ試作																																																												
2	イベントケーキ試作																																																												
3	イベントケーキ試作																																																												
4	イベントケーキ試作																																																												
5	イベントケーキ仕上げ																																																												
6	イベントケーキ仕上げ																																																												
7	イベント準備（焼き菓子）①																																																												
8	イベント準備（焼き菓子）②																																																												
9	イベント準備（焼き菓子）③																																																												
10	イベント準備（焼き菓子）④																																																												
11	イベント準備（焼き菓子）①																																																												
12	イベント準備（焼き菓子）②																																																												
13	イベント準備（焼き菓子）③																																																												
14	イベント準備（焼き菓子）④																																																												
15	イベント準備（焼き菓子）⑤																																																												
16	イベント準備（焼き菓子）⑥																																																												
17	イベント準備（焼き菓子）⑦																																																												
18	イベント準備（焼き菓子）⑧																																																												
19	イベント準備（焼き菓子）⑨																																																												
20	イベント準備（焼き菓子）⑩																																																												
21	イベント準備（焼き菓子）⑪																																																												
22	イベント準備（焼き菓子）⑫																																																												
23	イベント準備（焼き菓子）⑬																																																												
24	イベント準備（焼き菓子）⑭																																																												
25	イベント準備（焼き菓子）⑮																																																												
26	イベント準備（焼き菓子）⑯																																																												
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)	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	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2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	30時間
授業コマ数	15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 コーヒーの基本知識 6 ハンドドリップ 7 イベント準備（展示準備）① 8 イベント準備（展示準備）② 9 イベント準備（展示準備）③ 10 イベント準備（展示準備）④ 11 イベント準備（展示準備）⑤ 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）	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	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2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																														
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)	定期試験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 2 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	
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)	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	24
授業科目	デッサン
実務家教員授業	- -
学部・学科	製菓2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
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 2 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	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)	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2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	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)	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	27
授業科目	キャリアデザインⅢ
実務家教員授業	-
学部・学科	製菓2年制学科
履修年次	2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
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	ビジネスマナーの基本を理解し、好感を与える挨拶や立ち居振る舞いを身に付けられるようにする。
教科書	オリジナルテキスト
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 就職活動の心構え 2 応募書類の準備 3 企業研究 4 説明会、選考試験でのビジネスマナー 5 挨拶・お辞儀・座り方の実践 6 仕事・会社選びの基礎知識 7 作文の作り方 8 敬語表現① 9 敬語表現② 10 接客マナー① 11 接客マナー② 12 企業へのアクセス 13 書類送付方法 14 内定後のビジネスマナー① 15 内定後のビジネスマナー②
成績評価方法 (試験実施方法)	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	28
授業科目	キャリアデザインⅣ
実務家教員授業	- -
学部・学科	製菓2年制学科
履修年次	2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
授業概要	接客に関する実践的な学習をする
授業の進め方	テキスト講義と実践的な演習により、「知る」から「身に付く」へステップアップを図る
達成目標	接客に関する実践的な演習を通じて、習得する
教科書	オリジナルテキスト
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 接客販売マナーとは 2 接客販売の心得① 3 接客販売の心得② 4 接客販売の心得③ 5 敬語表現① 6 敬語表現② 7 お客様の心理① 8 お客様の心理② 9 お客様の心理③ 10 店内接客の基本① 11 店内接客の基本② 12 店内接客の基本③ 13 接客ロールプレイ演習① 14 接客ロールプレイ演習② 15 効果測定
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	29
授業科目	製菓基本技術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2年制学科
履修年次	2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	製菓・製パンの基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ
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	製菓の基本知識、基本技術を応用したより商品性の高い洋菓子が製造できる
教科書	
特記	
授業計画	1 基本技術試験対策①
	2 基本技術試験対策②
	3 基本技術試験対策③
	4 基本技術試験対策④
	5 基本技術試験対策⑤
	6 基本技術試験対策⑥
	7 基本技術試験対策⑦
	8 基本技術試験対策⑧
	9 基本技術試験対策⑨
	10 基本技術試験対策⑩
	11 基本技術試験対策⑪
	12 基本技術試験対策⑫
	13 基本技術試験対策⑬
	14 基本技術試験対策⑭
	15 前期基本技術試験①
	16 前期基本技術試験②
	17 前期基本技術試験③
	18 前期基本技術試験④
	19 後期試験対策①
	20 後期試験対策②
	21 後期試験対策③
	22 後期試験対策④
	23 後期基本技術試験①
	24 後期基本技術試験②
	25 後期基本技術試験③
	26 後期基本技術試験④
	27 後期基本技術試験⑤
	28 後期基本技術試験⑥
	29 後期基本技術試験⑦
	30 後期基本技術試験⑧
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	30	
授業科目	製パン実習Ⅱ	
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2年制学科	
履修年次	2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	製パンの基本知識、基本技術を応用したパンの製造技術を学ぶ	
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	製パンの基本知識、基本技術を応用したより技術性の高いパンが製造できる	
教科書		
特記		
授業計画	1	（製パン）パンネ シシリアーノ
	2	（製パン）ルントシュトック
	3	（製パン）ピザ
	4	（製パン）ブリオッシュ・ア・テトゥ
	5	（製パン）シュネック
	6	（製パン）ピザ アル ターリオ
	7	（製パン）バゲット
	8	（製パン）パン ド セーグル
	9	（製パン）アインバック
	10	（製パン）ネ ドウ コション
	11	（製パン）バゲット サンドイッチ
	12	（製パン）パスタ ソース トマトゥ ア ラ クレーム
	13	（製パン）デニッシュ4種
	14	（製パン）クロワッサン オ ダマンドデモンストレーション
	15	（製パン）デニッシュ レザン ショコラ
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出（100%）で評価	
備考		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	31
授業科目	細工Ⅲ
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2年制学科
履修年次	2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	製菓技術の一つであるチョコレート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	チョコレート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	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 チョコレート細工デモンストレーション① 2 チョコレート細工デモンストレーション② 3 チョコレート細工デモンストレーション③ 4 チョコレート細工デモンストレーション④ 5 チョコレート細工① 6 チョコレート細工② 7 チョコレート細工③ 8 チョコレート細工④ 9 チョコレート細工⑤ 10 チョコレート細工⑥ 11 チョコレート細工⑦ 12 チョコレート細工⑧ 13 チョコレート細工⑨ 14 チョコレート細工⑩ 15 チョコレート細工⑪
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出（100％）で評価
備考	

授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	32
授業科目	細工Ⅳ
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2年制学科
履修年次	2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	製菓技術の一つであるアメ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	アメ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	
授業計画	1 飴細工デモンストレーション① 2 飴細工デモンストレーション② 3 飴細工デモンストレーション③ 4 飴細工デモンストレーション④ 5 飴細工① 6 飴細工② 7 飴細工③ 8 飴細工④ 9 飴細工⑤ 10 飴細工⑥ 11 飴細工⑦ 12 飴細工⑧ 13 飴細工⑨ 14 飴細工⑩ 15 飴細工⑪
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出（100%）で評価
備考	

授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	33
授業科目	製菓実習Ⅳ
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2年制学科
履修年次	2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	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ
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	製菓の基本知識、基本技術を応用した、より技術性の高い洋菓子が製造できる
教科書	
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ジェノワーズ ピスタチオ、パート シュクレ仕込み 2 ドボス トルテ① 3 ドボス トルテ② 4 ガトー ピスタシュ① 5 ガトー ピスタシュ② 6 タルト シブースト ショコラ① 7 タルト シブースト ショコラ② 8 タルト オ ポム① 9 タルト オ ポム② 10 ツイトローネン シュニテン① 11 ツイトローネン シュニテン② 12 ツイトローネン シュニテン③ 13 エンガーディナー生地仕込み 14 エンガーディナー 15 ツッカー キルシュトルテ① 16 ツッカー キルシュトルテ② 17 ティラミス① 18 ティラミス② 19 ズコット① 20 ズコット②
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出（100%）で評価
備考	

授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	34
授業科目	製菓実習V
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2年制学科
履修年次	2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	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ
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	製菓の基本知識、基本技術を応用したより技術性の高い洋菓子が製造できる
教科書	
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 ルレ オ カフェ① 2 ルレ オ カフェ② 3 チュイル ココ、チュイル アマンド 4 マントネ ジェノワーズ仕込み 5 マントネ① 6 マントネ② 7 マントネ③ 8 マントネ④ 9 パリ プレスト① 10 パリ プレスト② 11 スィーニュ/ケス ドゥ フリュイ 12 マーブル/パン ド ジェンヌ 13 マドレーヌ（抹茶・ショコラ） 14 パンナ コッタ、パンナ コッタ（抹茶） 15 駄菓子パンナ コッタ 16 スフレ オ フロマージュ 17 ズッパ イングレーゼ デモンストレーション 18 ガトー ショコラ ヴァニーク 19 トロワ フレール カラメル 20 プディング ア ラングレズ 21 ムース ショコラ フランボワーズ① 22 ムース ショコラ フランボワーズ② 23 ブレツェル ヴァニーク① 24 ブレツェル ヴァニーク② 25 シュタンゲン/ガレット ブルトンヌ仕込み 26 ガレット ブルトンヌ焼成 27 ディアマン ココ 28 ギブフェル 29 シトロネ① 30 シトロネ②
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出（100%）で評価
備考	

授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	35
授業科目	製菓実習VI
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2年制学科
履修年次	2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	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ
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	製菓の基本知識、基本技術を応用したより技術性の高い洋菓子が製造できる
教科書	
特記	
授業計画	1 ドーム プラリネ フランボワーズ①
	2 ドーム プラリネ フランボワーズ②
	3 ドーム プラリネ フランボワーズ③
	4 ドーム プラリネ フランボワーズ④
	5 ガトー プレミアム①
	6 ガトー プレミアム②
	7 マカロン ショコラ①
	8 マカロン ショコラ②
	9 デュオ ショコラ①
	10 デュオ ショコラ②
	11 シャルロット オ パワール ショコラ①
	12 シャルロット オ パワール ショコラ②
	13 プディング フランボワーズ
	14 ジュレ オランジュ
	15 ガンス/ビューニュ 仕込みデモンストレーション
	16 エスターハージー シュニテン①
	17 エスターハージー シュニテン②
	18 エスターハージー シュニテン③
	19 ビューニュ①
	20 ビューニュ②
	21 モンブラン①
	22 モンブラン②
	23 モンブラン③
	24 モンブラン④/モンクーヘン生地仕込み
	25 リンツァー トルテ①
	26 リンツァー トルテ②
	27 モンクーヘン①
	28 モンクーヘン②
	29 シュヴァルツヴェルダー キルシュトルテ①
	30 シュヴァルツヴェルダー キルシュトルテ②/コボ
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出（100%）で評価
備考	

授業概要 (シラバス)

タイトル	内容	
科目番号	36	
授業科目	製菓実習Ⅶ	
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2年制学科	
履修年次	2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	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ	
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	製菓の基本知識、基本技術を応用したより技術性の高い洋菓子を製造できる	
教科書		
特記		
授業計画	1	モザール シュニテン①
	2	モザール シュニテン②
	3	コボ
	4	ペシエ仕込み
	5	シャルロット オ ペシエ①
	6	シャルロット オ ペシエ②
	7	シャルロット オ ペシエ③
	8	シャルロット オ ペシエ④
	9	マラコフ トルテ①
	10	マラコフ トルテ②
	11	マラコフ トルテ③
	12	タルト生地仕込み
	13	タルト ショコラ①
	14	タルト ショコラ②
	15	タルト バナーヌ①
	16	タルト バナーヌ②
	17	タルト トゥティ フルティ①
	18	タルト トゥティ フルティ②
	19	タルト トゥティ フルティ③
	20	タルト オ フロマージュ①
	21	タルト オ フロマージュ②
	22	タルト オ フロマージュ③
	23	ガトー ショコラ①
	24	ガトー ショコラ②
	25	ガトー ショコラ③
	26	ガトー ショコラ④
	27	トゥー ブラン①
	28	トゥー ブラン②
	29	トゥー ブラン③
	30	トゥー ブラン④
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出(100%)で評価	
備考		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	37
授業科目	製菓実習Ⅷ
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2年制学科
履修年次	2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	製菓の基本知識、基本技術を応用した洋菓子の製造技術を学ぶ
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	製菓の基本知識、基本技術を応用したより技術性の高い洋菓子を製造できる
教科書	
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 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 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）② 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）③ 4 パータ ブリゼ仕込み 5 アリュメット オ ボム① 6 アリュメット オ ボム② 7 ウィーク エンド ショコラ 8 ファー ブルトン 9 サクリスタン 10 カソレット フィユテ オ フリュイ① 11 カソレット フィユテ オ フリュイ② 12 リーフパイ ショコラ 13 ポン ヌフ 14 コンベルサション① 15 コンベルサション② 16 魚肉ソーセージ巻き 17 キッシュ 18 タルト アプリコ 19 タルト ポワール 20 ダンディー ケーキ 21 ミュスカディーヌ 22 モカ トリュフ① 23 モカ トリュフ② 24 ガナッシュ仕込み 25 ボンボン ショコラ フランボワーズ 26 ボンボン ブラリネ アマンド 27 フレジェ① 28 フレジェ② 29 クレープ オ フレーズ① 30 クレープ オ フレーズ②
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出（100%）で評価
備考	

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	38	
授業科目	卒業制作	
実務家教員授業	授業担当者：ピアノコニ 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2年制学科	
履修年次	2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	卒業制作としてオリジナルケーキ制作を行い、レシピ、製法、デザインなどを自ら考え、製品化する	
授業の進め方	教員によるレシピ制作サポート及び実践	
達成目標	今まで学んだ技術や知識を活かし、レシピ、製法、デザイン、原価計算、実現可能性など製品化するためのプロセスを理解する	
教科書		
特記		
授業計画	1	オリジナルケーキレシピ考案
	2	オリジナルケーキレシピ考案
	3	オリジナルケーキレシピ考案
	4	オリジナルケーキレシピ考案
	5	オリジナルケーキレシピ考案
	6	オリジナルケーキレシピ考案
	7	オリジナルケーキ試作①
	8	オリジナルケーキ試作②
	9	オリジナルケーキ試作③
	10	オリジナルケーキ試作④
	11	オリジナルケーキ試作⑤
	12	オリジナルケーキ試作⑥
	13	オリジナルケーキ試作⑦
	14	オリジナルケーキ試作⑧
	15	オリジナルケーキ試作⑨
	16	オリジナルケーキ試作⑩
	17	オリジナルケーキ試作⑪
	18	オリジナルケーキ試作⑫
	19	オリジナルケーキ①
	20	オリジナルケーキ②
	21	オリジナルケーキ③
	22	オリジナルケーキ④
	23	オリジナルケーキ⑤
	24	オリジナルケーキ⑥
	25	オリジナルケーキ⑦
	26	オリジナルケーキ⑧
	27	オリジナルケーキ（試食）①
	28	オリジナルケーキ（試食）②
	29	オリジナルケーキ（試食）③
	30	オリジナルケーキ（試食）④
成績評価方法 （試験実施方法）	オリジナルケーキレシピ（80%）、作品の完成度（20%）で評価	
備考		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	39	
授業科目	調理実習 I	
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2年制学科	
履修年次	2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	西洋料理についての基本的知識及び技術、調理フランス語を学ぶ	
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	西洋料理についての基本的知識及び技術を習得し、調理フランス語を理解する	
教科書		
特記		
授業計画	1	フォンドパズ①
	2	フォンドパズ②
	3	フォンドパズ③
	4	トマトソース①
	5	トマトソース②
	6	カボチャのポタージュスープ
	7	スクランブルエッグ
	8	スパゲッティ・アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ
	9	サーモンのソテー キノコ添え①
	10	サーモンのソテー キノコ添え②
	11	季節の野菜 マヨネーズ和え
	12	ウフ・ア・ラ・ポワル
	13	ペンネ・アラビアータ
	14	豚フィレ肉のソテー①
	15	豚フィレ肉のソテー②
	16	ミネストローネ
	17	卵のココット
	18	じゃがいもと挽き肉の料理
	19	牛頬肉のプロヴァンス風煮込み①
	20	牛頬肉のプロヴァンス風煮込み②
	21	じゃがいものポタージュスープ
	22	アスパラガスのクリームソース添え
	23	シチリア島の代表的なパスタ料理
	24	鱈のソテー プロバンス風①
	25	鱈のソテー プロバンス風②
	26	ポテトサラダ
	27	フィレンツェ風ポーチドエッグ
	28	ミラノ風リゾット
	29	チキンのトマト煮込み①
	30	チキンのトマト煮込み②
成績評価方法 (試験実施方法)	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	40
授業科目	調理実習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2年制学科
履修年次	2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	西洋料理についての基本的知識及び技術、調理フランス語を学ぶ
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	西洋料理についての基本的知識及び技術を習得し、調理フランス語を理解す
教科書	
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 にんじんのポタージュスープ① 2 にんじんのポタージュスープ② 3 パリ風ニョッキ 4 アサリのパスタ ジェノベーゼソース 5 ハンバーグステーキ① 6 ハンバーグステーキ② 7 ハンバーグステーキ③ 8 カリフラワーのポタージュ① 9 カリフラワーのポタージュ② 10 オムレツ 11 豚肉とインゲン豆の巻物① 12 豚肉とインゲン豆の巻物② 13 タイのアクアパッツァ① 14 タイのアクアパッツァ② 15 タイのアクアパッツァ③
成績評価方法 (試験実施方法)	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	41	
授業科目	現場研修Ⅱ	
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2年制学科	
履修年次	2年次	
開講学期	前期	
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	
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	42	
授業科目	現場研修Ⅲ	
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2年制学科	
履修年次	2年次	
開講学期	前期	
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	
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	43
授業科目	製菓キャリアデザインⅢ
実務家教員授業	- -
学部・学科	製菓2年制学科
履修年次	2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	周りとの連携し、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	
授業計画	1 和菓子特別授業① 2 和菓子特別授業② 3 和菓子特別授業③ 4 和菓子特別授業④ 5 イベント準備（チョコレート）① 6 イベント準備（チョコレート）② 7 イベント準備（チョコレート）③ 8 イベント準備（チョコレート）④ 9 イベント準備（チョコレート）⑤ 10 イベント準備（チョコレート）⑥ 11 イベント準備（チョコレート）⑦ 12 イベント準備（チョコレート）⑧ 13 イベント準備（チョコレート）⑨ 14 イベント準備（チョコレート）⑩ 15 イベント準備（チョコレート）⑪ 16 イベント準備（チョコレート）⑫ 17 イベント準備（チョコレート）⑬ 18 イベント準備（チョコレート）⑭ 19 イベント準備（チョコレート）⑮ 20 イベント準備（チョコレート）⑯ 21 イベント準備（チョコレート）⑰ 22 イベント準備（チョコレート）⑱ 23 イベント準備（チョコレート）⑲ 24 イベント準備（チョコレート）⑳ 25 イベント準備（チョコレート）㉑ 26 イベント準備（チョコレート）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)	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	44
授業科目	製菓キャリアデザインⅣ
実務家教員授業	- -
学部・学科	製菓2年制学科
履修年次	2年次
開講学期	後期
科目区分	選択
授業方法	実習
授業時間	30時間
授業コマ数	15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	
授業計画	1 製パン特別授業① 2 製パン特別授業② 3 製パン特別授業③ 4 製パン特別授業④ 5 調理特別授業① 6 調理特別授業② 7 調理特別授業③ 8 調理特別授業④ 9 製菓特別授業① 10 製菓特別授業② 11 製菓特別授業③ 12 製菓特別授業④ 13 イベント① 14 イベント② 15 イベント③
成績評価方法 (試験実施方法)	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	45	
授業科目	指導実習	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講学期	前期	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ	
授業概要	学生による後輩への技術指導	
授業の進め方	学生による後輩への技術指導	
達成目標	製菓技術や知識を再確認し、コミュニケーション能力の向上を図る。また先輩・後輩の信頼関係を構築する。	
教科書		
特記		
授業計画	1	ナッペ①
	2	ナッペ②
	3	ナッペ③
	4	ナッペ④
	5	パイピング①
	6	パイピング②
	7	パイピング③
	8	パイピング④
	9	絞り①
	10	絞り②
	11	絞り③
	12	絞り④
	13	フォンサーージュ①
	14	フォンサーージュ②
	15	フォンサーージュ③
成績評価方法 (試験実施方法)	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	46	
授業科目	ラッピングⅡ	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2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	
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、応用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（1年次の学習内容復習）
	2	紙袋アレンジ、包み方の分類
	3	スクエア包み（正方形、長方形）、商業ラッピングについて
	4	合わせ包み応用（筍包み、ピローBOX）
	5	リボンの掛け方、結び方の基本
	6	斜め包み応用（不定形）
	7	冠婚葬祭の基礎知識、現金包み、金封、水引について
	8	結ばないリボン
	9	円形包み3種類
	10	ラッピング実践
	11	ラッピング実践、質疑応答、復習
	12	ラッピング実践、質疑応答、復習
	13	ラッピング作品制作
	14	ラッピング作品制作
	15	ラッピング作品制作
成績評価方法 (試験実施方法)	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	47	
授業科目	ヴァンドウーズ	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講学期	後期	
科目区分	選択	
授業方法	講義	
授業時間	20時間	
授業コマ数	10コマ	
授業概要	菓子販売についての専門知識を学び、おもてなしの心を	
授業の進め方	有識者の指導を基にグループワークなどを通じ、実践的知識の習得	
達成目標	公務に必要な憲法の基礎知識を習得する	
教科書	ヴァンドウーズ ルールブック、配付資料	
特記		
授業計画	1	オリエンテーション、接客の重要性
	2	第一印象の重要性、①身だしなみ ②表情 ③姿勢
	3	④挨拶・立ち振る舞い ⑤言葉遣い
	4	基本の接客サービス、入店時・注文・商品提供
	5	金銭授受、レジ会計の接客、見送りの接客
	6	商品知識、セールストーク、お勧め商品のロールプレイング
	7	ケース別接客対応、クレームの事例
	8	電話対応の接客サービス、ロールプレイング
	9	進物の受け方、表書きの基礎知識
	10	コミュニケーション力、質疑応答
成績評価方法 (試験実施方法)	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	48	
授業科目	カラーコーディネート	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2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	
授業概要	色とは何かから学び、配色セオリーなどを身につける	
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	システムチックな配色ルールを覚える	
教科書	色彩検定3級編	
特記		
授業計画	1	光と色
	2	光の性質と色
	3	眼のしくみ
	4	網膜のしくみ
	5	照明と色の見え方
	6	混色
	7	色の分類と三属性
	8	色の表示
	9	色の心理的効果
	10	色の知覚効果
	11	色の調和
	12	色彩効果
	13	ファッションとインテリア
	14	身近な配色
	15	食欲を増進させる配色
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内課題100% 演習課題の提出状況、完成状況による評価	
備考		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容
科目番号	49
授業科目	カフェドリンク
実務家教員授業	授業担当者：十亀 隆之輔
	実務経験及び授業との関連性：カフェ実務経験者による実践的指導を行い、現場で求められる技術を学ぶとともに接客、経営に関する知識を養う。 実務経験：ホテルフレンチ、ホテルバーでのサービス業務を経験後、2012年カフェバーを開業。
学部・学科	製菓2年制学科
履修年次	2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
授業概要	飲料の種類、特徴、基本的な作り方を実践的に学ぶ
授業の進め方	反復練習と効果測定による実践的な知識とスキルの習得
達成目標	飲料の種類や特徴を踏まえ、作り方、淹れ方のポイントを理解する
教科書	
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 各種道具、グラスの説明、炭酸、氷の扱い方 2 コーヒーについての基礎知識 3 紅茶についての基礎知識 4 コーヒー、紅茶を使ったアレンジドリンク 5 コーヒー、紅茶を使ったアレンジドリンク 6 フレッシュフルーツジュース 7 フレッシュフルーツジュース 8 抹茶、抹茶のアレンジドリンク 9 抹茶、抹茶のアレンジドリンク 10 日本茶の基礎知識 11 烏龍茶の基礎知識 12 ハーブティーの基礎知識 13 シアトルカフェドリンク 14 アルコールの基礎知識 15 試験
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	50
授業科目	カフェ実習
実務家教員授業	授業担当者：黒木 翔太
	実務経験及び授業との関連性：カフェ実務経験者による実践的指導を行い、現場で求められる技術を学ぶとともに接客、経営に関する知識を養う。 実務経験：コーヒーショップでの実務経験を重ね、カフェの立ち上げにも携わる。2017年カフェを開業。
学部・学科	製菓2年制学科
履修年次	2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
授業概要	飲料の種類、特徴、基本的な作り方を実践的に学ぶ
授業の進め方	反復練習と効果測定による実践的な知識とスキルの習得
達成目標	飲料の種類や特徴を踏まえ、作り方、淹れ方のポイントを理解する
教科書	
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 カフェ経営の目的、各種道具説明 2 コーヒー全般の基礎知識、ドリップコーヒー、ペアリング 3 ドリップコーヒー実習 4 アイデアのセンスを身につける技術 5 商品開発の基礎知識と実践、オリジナルドリンクの考案① 6 エスプレッソ、カフェラテの基礎知識と実習 7 商品開発の基礎知識と実践、オリジナルドリンクの考案② 8 カフェラテ実習 9 商品開発の基礎知識と実践、オリジナルドリンクの考案③ 10 カフェラテ実習 11 オリジナルドリンクの販売促進方法 12 オリジナルドリンクの販売促進方法 13 エスプレッソ、カフェラテ実習 14 エスプレッソ、カフェラテ実習 15 試験
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	試験はオリジナルドリンクの提案とカフェラテ作製

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
科目番号	51	
授業科目	フードコーディネーター	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2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	
授業概要	食の歴史・文化、食材の知識、健康と栄養、食の安全について学ぶ	
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	飲食業界に携わる者として必要な基本的知識を身につける	
教科書	新・フードコーディネーター教本	
特記		
授業計画	1	食の歴史と文化と風土(1)
	2	食の歴史と文化と風土(2)
	3	食品・食材の知識(1)
	4	食品・食材の知識(2)
	5	食品・食材の知識(3)
	6	調理方法と調理機器(1)
	7	調理方法と調理機器(2)
	8	厨房機器・設備(1)
	9	厨房機器・設備(2)
	10	健康と栄養(1)
	11	健康と栄養(2)
	12	食の安全(1)
	13	食の安全(2)
	14	食の安全(3)
	15	食の安全(4)
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	52	
授業科目	製菓課題演習Ⅲ	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講学期	前期	
科目区分	選択	
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)	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	53	
授業科目	製菓課題演習Ⅳ	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講学期	後期	
科目区分	選択	
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)	授業への参加姿勢	
備考		