

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	現場研修 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	必修	
授業方法	実習	
授業時間	60時間(2単位)	
授業コマ数	30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	洋菓子店、ホテル等の製菓・調理製造現場での実務経験者	
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
	21	現場での製菓業務等
	22	現場での製菓業務等
	23	現場での製菓業務等
	24	現場での製菓業務等
	25	現場での製菓業務等
	26	現場での製菓業務等
	27	現場での製菓業務等
	28	現場での製菓業務等
	29	現場での製菓業務等
	30	現場での製菓業務等
成績評価方法 (試験実施方法)	研修先からの評価と報告書、取り組む姿勢により評価	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
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	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間(1単位)	
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	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	
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	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間(1単位)	
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	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	電話対応の実践
	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	
授業科目	製菓基本技術 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	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（1単位）	
授業コマ数	15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）を習得する	
教科書		
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者	
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	前期基本技術試験①
	13	前期基本技術試験②
	14	前期基本技術試験③
	15	前期基本技術試験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	
授業科目	製菓基本技術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	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（1単位）	
授業コマ数	15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	製菓を中心とした技術業務の従事者	
授業計画	1	フル ポッシュ ア ラ ヴァニーク①
	2	フル ポッシュ ア ラ ヴァニーク②
	3	基本技術試験対策⑮
	4	基本技術試験対策⑯
	5	基本技術試験対策⑰
	6	基本技術試験対策⑱
	7	基本技術試験対策⑲
	8	フル ポッシュ ア ラ ヴァニーク③
	9	フル ポッシュ ア ラ ヴァニーク④
	10	基本技術試験対策⑳
	11	基本技術試験対策㉑
	12	後期基本技術試験①
	13	後期基本技術試験②
	14	後期基本技術試験③
	15	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
授業科目	基本生地
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	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(2単位)
授業コマ数	30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 <small>の</small> 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 <small>の</small> 作り方を習得する。
教科書	
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	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①
	8 ジェノワーズ②
	9 ジェノワーズ③
	10 ジェノワーズ④
	11 ジェノワーズ試験形式デモンストレーション
	12 ビスキュイ ア ラ キュイエール/比較
	13 ビスキュイ ア ラ キュイエール①
	14 ビスキュイ ア ラ キュイエール②
	15 メレンゲ/比較
	16 小テスト(ジェノワーズ)①
	17 小テスト(ジェノワーズ)②
	18 小テスト(ジェノワーズ)③
	19 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
	20 パータ シュー/比較
	21 パータ シュー①
	22 パータ シュー②
	23 パータ シュー③
	24 ソースアングレーズ/比較
	25 クリームパティシエール/比較
	26 ソースアングレーズ/クリームパティシエール
	27 小テスト(ビスキュイ ア ラ キュイエール)①
	28 小テスト(ビスキュイ ア ラ キュイエール)②
	29 小テスト(ビスキュイ ア ラ キュイエール)③
	30 小テスト(ビスキュイ ア ラ キュイエール)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
授業科目	焼き菓子 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	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(2単位)
授業コマ数	30コマ
授業概要	焼き菓子の基本を学び、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	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	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	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 フロランティーヌ①
	6 フール ポッシュ フロランティーヌ②
	7 サブレ ポッシュ ノルマン①
	8 サブレ ポッシュ ノルマン②
	9 リンツァー アウゲ①
	10 リンツァー アウゲ②
	11 サブレ パリジャン
	12 ディアマン ショコラ 仕込み
	13 ディアマン ショコラ 焼成
	14 サブレ ナンテ
	15 ブール ド ネージュ
	16 ケーキ/比較/別立て
	17 ケーキ①
	18 ケーキ②
	19 マドレーヌ シトロン
	20 フルーツケーキ①
	21 フルーツケーキ②
	22 マーブル デモンストレーション
	23 フィナンシェ①
	24 フィナンシェ②
	25 レーリュッケン
	26 フロランタン、バスク サブレ仕込み
	27 フロランタン2種①
	28 フロランタン3種②
	29 ガトー バスク③
	30 ガトー バスク④
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製パン実習 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・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	40 時間（1 単位）	
授業コマ数	20 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	製菓を中心とした技術業務の従事者	
授業計画	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) ロール④
	11	(製パン) グライアム ブレッド
	12	(製パン) パン オ ヌワ
	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) ロール⑥
	17	(製パン) クロワッサン①
	18	(製パン) クロワッサン②
	19	(製パン) パン オ レ
	20	(製パン) クグロフ
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	フィユタージュ実習
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	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（1単位）
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	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	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
	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
	12 リーフパイ
	13 バンド オ ポム①
	14 バンド オ ポム②
	15 クラフティ オ スリーズ
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	細工 I (マジバン)
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	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 (3 単位)
授業コマ数	45 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	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	1 マジバン細工設計①
	2 マジバン細工設計②
	3 マジバン細工設計③
	4 マジバン細工設計④
	5 マジバン細工設計⑤
	6 マジバン細工設計⑥
	7 マジバン細工デモンストレーション①
	8 マジバン細工デモンストレーション②
	9 マジバン細工①
	10 マジバン細工②
	11 マジバン細工デモンストレーション③
	12 マジバン細工デモンストレーション④
	13 マジバン細工③
	14 マジバン細工④
	15 マジバン細工ジェノワーズ仕込み
	16 マジバン細工制作①
	17 マジバン細工制作②
	18 マジバン細工制作③
	19 マジバン細工制作④
	20 マジバン細工制作⑤
	21 マジバン細工制作⑥
	22 マジバン細工制作⑦
	23 マジバン細工制作⑧
	24 マジバン細工制作⑨
	25 マジバン細工制作⑩
	26 マジバン細工制作⑪
	27 マジバン細工制作⑫
	28 マジバン細工制作⑬
	29 マジバン細工制作⑭
	30 マジバン細工制作⑮
	31 マジバン細工制作⑯
	32 マジバン細工制作⑰
	33 マジバン細工制作⑱
	34 マジバン細工制作⑲
	35 マジバン細工制作⑳
	36 マジバン細工制作㉑
	37 マジバン細工制作㉒
	38 マジバン細工制作㉓
	39 マジバン細工制作㉔
	40 小テスト (マジバン) 対策①
	41 小テスト (マジバン) 対策②
	42 小テスト (マジバン) ①
	43 小テスト (マジバン) ②
	44 小テスト (マジバン) ③
	45 小テスト (マジバン) ④
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験、レポート提出状況による評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	細工Ⅱ（パステイヤージュ）	
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	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（2単位）	
授業コマ数	30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	製菓を中心とした技術業務の従事者	
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	パステイヤージュ①
	7	パステイヤージュ②
	8	パステイヤージュ③
	9	パステイヤージュ④
	10	パステイヤージュ デモンストレーション①
	11	パステイヤージュ デモンストレーション②
	12	パステイヤージュ デモンストレーション③
	13	パステイヤージュ⑤
	14	パステイヤージュ⑥
	15	パステイヤージュ⑦
	16	パステイヤージュ⑧
	17	パステイヤージュ⑨
	18	パステイヤージュ⑩
	19	パステイヤージュ⑪
	20	パステイヤージュ⑫
	21	パステイヤージュ⑬
	22	パステイヤージュ⑭
	23	パステイヤージュ⑮
	24	パステイヤージュ⑯
	25	パステイヤージュ⑰
	26	パステイヤージュ⑱
	27	パステイヤージュ⑲
	28	パステイヤージュ⑳
	29	パステイヤージュ㉑
	30	パステイヤージュ㉒
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	製菓実習 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	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(1単位)
授業コマ数	20コマ
授業概要	一人一台ケーキを制作する
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	習得した技術を使い、菓子を作ることができる
教科書	
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	1 ガトー ペシェ①
	2 ガトー ペシェ②
	3 ガトー ペシェ③
	4 ガトー ペシェ④
	5 マスコット プラリネ①
	6 マスコット プラリネ②
	7 マスコット プラリネ③
	8 マスコット プラリネ④
	9 ルレ シャンティイ オ トロワ フィルイ①
	10 ルレ シャンティイ オ トロワ フィルイ②
	11 ルレ シャンティイ オ トロワ フィルイ③
	12 ルレ シャンティイ オ トロワ フィルイ④
	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
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	製菓実習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	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(3単位)
授業コマ数	45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、基本知識を習得し、菓子を作ることができる
教科書	
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	1 ブディングアラモード
	2 クレーム プリュレ
	3 クレーム キュイット ショコラ
	4 クレーム キュイット 抹茶
	5 バンプルムス アン ジュレ
	6 パッション アン ジュレ デモンストレーション
	7 トロピカル
	8 ビエール アン ジュレ
	9 テンパリング デモンストレーション
	10 テンパリング
	11 ボンボンアールグレー仕込み
	12 バヴェ ショコラ 仕込み
	13 ボンボンアールグレー
	14 アーモンドショコラ デモンストレーション
	15 バヴェ ショコラ①
	16 バヴェ ショコラ②
	17 サンマルク①
	18 サンマルク②
	19 マカロン ヴァニニュー①
	20 マカロン ヴァニニュー②
	21 ガトー フロマージュ フランボワーズ①
	22 ガトー フロマージュ フランボワーズ①
	23 マカロン フランボワーズ①
	24 マカロン フランボワーズ②
	25 パート ド フリュイ2種
	26 カラメル/ギモーブ
	27 マカロナード オ フレーズ①
	28 マカロナード オ フレーズ②
	29 ソレイユ ジェノワーズ仕込み
	30 フィユタージュ アンヴェルセ仕込み①
	31 クードゥ フードゥル①
	32 クードゥ フードゥル②
	33 クードゥ フードゥル③
	34 フィユタージュ アンヴェルセ仕込み②
	35 ソレイユ①
	36 ソレイユ②
	37 ガレット デ ロワ①
	38 ガレット デ ロワ②
	39 大掃除①
	40 大掃除②
	41 大掃除③
	42 大掃除④
	43 大掃除⑤
	44 大掃除⑥
	45 大掃除⑦
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	フルーツカット	
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	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（1単位）	
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	製菓を中心とした技術業務の従事者	
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	レーズンのラム漬け
	4	フルーツのラム漬け
	5	ブリゼ仕込み
	6	フリュイ オ シロ①
	7	フリュイ オ シロ②
	8	グラス ヴァニニュー 仕込み
	9	りんごの皮むき練習③
	10	フリュイ クーペ デモンストレーション
	11	タルト タタン①
	12	タルト タタン②
	13	グラス ヴァニニュー
	14	フリュイ クーペ（アシュット キウイ パンプルムース）①
	15	フリュイ クーペ（アシュット キウイ パンプルムース）②
成績評価方法 (試験実施方法)	フルーツカット実技、レポート提出状況による評価	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
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(1単位)	
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)	
特記		
授業計画	1	製菓材料(小麦粉①)
	2	製菓材料(小麦粉②)
	3	製菓材料(砂糖)
	4	製菓材料(卵)
	5	製菓材料(牛乳・乳製品①)
	6	製菓材料(牛乳・乳製品②)
	7	製菓材料(油脂)
	8	製菓材料(チョコレート)
	9	製菓材料(果実・種実)
	10	製菓材料(膨張剤・凝固剤・香料・着色料)
	11	スポンジ生地(共立て)
	12	スポンジ生地(別立て)
	13	パイ生地・シュー生地
	14	製パン
	15	試験
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	
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(1単位)	
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)	
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% 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	
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(1単位)	
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)	
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	
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(1単位)	
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)	
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
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
科目区分	選択
授業方法	実習
授業時間	40時間(1単位)
授業コマ数	20コマ
授業概要	好きなキャラクターのケーキ設計作成をする
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	ケーキの設計から作成まで一人で行う
教科書	
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	1 夢ケーキ デモンストレーション①
	2 夢ケーキ デモンストレーション②
	3 夢ケーキ デモンストレーション③
	4 夢ケーキ デモンストレーション④
	5 夢ケーキ設計①
	6 夢ケーキ設計②
	7 夢ケーキ ジェノワーズデモンストレーション
	8 夢ケーキ試作①
	9 夢ケーキ試作②
	10 夢ケーキ試作③
	11 夢ケーキ試作④
	12 夢ケーキ試作⑤
	13 夢ケーキ試作⑥
	14 夢ケーキ仕上げ①
	15 夢ケーキ仕上げ②
	16 夢ケーキ仕上げ③
	17 夢ケーキ仕上げ④
	18 夢ケーキイベント①
	19 夢ケーキイベント②
	20 夢ケーキイベント③
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点(50%)、レポート(30%)、作品の出来栄え(20%)で評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
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	60時間(2単位)	
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。イベントの成功に向けて、学生主体で準備に取り組む。	
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	製菓を中心とした技術業務の従事者	
授業計画	1	イベント準備(ポスター制作等)①
	2	イベント準備(ポスター制作等)②
	3	イベント準備(ポスター制作等)③
	4	イベント準備(ポスター制作等)④
	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(販売)①
	24	イベント(販売)②
	25	イベント準備(展示準備)①
	26	イベント準備(展示準備)②
	27	イベント(展示)①
	28	イベント(展示)②
	29	イベント(展示)③
	30	イベント(展示)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
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(1単位)
授業コマ数	15コマ
授業概要	製菓で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	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100%
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	ラッピング	
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	実習	
授業時間	40時間(1単位)	
授業コマ数	20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
	2	りぼんの掛け方基本、蝶結び
	3	紙を切る、つなぐ
	4	紙袋作成、アレンジ、結ばないリボン①
	5	包み方の基本
	6	合わせ包み基本(慶弔)
	7	斜め包み基本(慶弔)
	8	熨斗紙の種類について
	9	金封、水引
	10	合わせ包み応用
	11	結ばないリボン②
	12	巾着包み
	13	スクエア包み(風呂敷)基本①
	14	スクエア包み(風呂敷)基本②
	15	ケーキコンテスト作品土台包み
	16	ラッピングコンテスト用作品
	17	円筒形を包む①
	18	円筒形を包む②
	19	ボトルを包む①
	20	ボトルを包む②
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内実技習得状況、作品の評価	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
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	必修	
授業方法	演習	
授業時間	30時間(1単位)	
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	
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	必修	
授業方法	演習	
授業時間	30時間(1単位)	
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	
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(1単位)	
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	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)	授業内レポート、授業内試験による評価	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	ビジネスマナー	
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	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間(1単位)	
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	1	学校と職場の違い、職場のマナー
	2	仕事の進め方、報告、連絡、相談
	3	挨拶、笑顔、お辞儀
	4	敬語
	5	対応の基本①
	6	対応の基本②
	7	電話対応①
	8	電話対応②
	9	電話対応③
	10	電話対応④
	11	電話対応⑤
	12	電話対応⑥
	13	電話対応⑦
	14	効果測定①
	15	効果測定②
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
授業科目	製菓応用技術 I
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	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（1 単位）
授業コマ数	15 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商品性の高い洋菓子が製造できる
教科書	
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者
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 試験課題対策①
	9 試験課題対策②
	10 前期実技試験①
	11 前期実技試験②
	12 前期実技試験③
	13 前期実技試験④
	14 前期実技試験⑤
	15 前期実技試験⑥
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験100%
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	製菓応用技術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・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（1単位）
授業コマ数	15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商品性の高い洋菓子が製造できる
教科書	
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	1 絞り①
	2 絞り②
	3 絞り③
	4 絞り④
	5 ナッペ/絞り/フォンサージュ①
	6 ナッペ/絞り/フォンサージュ②
	7 ナッペ/絞り/フォンサージュ③
	8 ナッペ/絞り/フォンサージュ④
	9 試験課題対策③
	10 試験課題対策④
	11 後期基本技術試験①
	12 後期基本技術試験②
	13 後期基本技術試験③
	14 後期基本技術試験④
	15 後期基本技術試験⑤
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験100%
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	製パン実習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・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（2単位）
授業コマ数	30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	製菓を中心とした技術業務の従事者
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) プリオッシュ・ア・テトゥ 仕込み
	4 (製パン) デニッシュ 仕込み
	5 (製パン) デニッシュ レザン ショコラ①
	6 (製パン) デニッシュ レザン ショコラ②
	7 (製パン) ロール①
	8 (製パン) クロワッサン オ ダマンド デモンストレーション
	9 (製パン) プリオッシュ・ア・テトゥ①
	10 (製パン) プリオッシュ・ア・テトゥ②
	11 (製パン) シュネック
	12 (製パン) ピザ アル ターリオ①
	13 (製パン) ピザ アル ターリオ②
	14 (製パン) バゲット 仕込み
	15 (製パン) パン ド セーグル 仕込み
	16 (製パン) バゲット①
	17 (製パン) バゲット②
	18 (製パン) パン ド セーグル
	19 (製パン) パスタ 仕込み
	20 (製パン) バゲット 仕込み
	21 (製パン) アインバック①
	22 (製パン) アインバック②
	23 (製パン) ネ ドウ コシヨン
	24 (製パン) バゲット サンドイッチ
	25 (製パン) パスタ ソース トマートゥ ア ラ クレーム
	26 (製パン) デニッシュ仕込み
	27 (製パン) デニッシュ4種①
	28 (製パン) デニッシュ4種②
	29 (製パン) フォカッチャ
	30 (製パン) ロール②
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	細工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	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（2単位）
授業コマ数	30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	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	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 チョコレート設計①
	6 チョコレート設計②
	7 チョコレート設計③
	8 チョコレート設計④
	9 チョコレート細工①
	10 チョコレート細工②
	11 チョコレート細工③
	12 チョコレート細工④
	13 チョコレート細工⑤
	14 チョコレート細工⑥
	15 チョコレート細工⑦
	16 チョコレート細工⑧
	17 チョコレート細工⑨
	18 チョコレート細工⑩
	19 チョコレート細工⑪
	20 チョコレート細工⑫
	21 チョコレート細工⑬
	22 チョコレート細工⑭
	23 チョコレート細工⑮
	24 チョコレート細工⑯
	25 チョコレート細工⑰
	26 チョコレート細工⑱
	27 チョコレート細工⑲
	28 チョコレート細工⑳
	29 チョコレート細工㉑
	30 チョコレート細工㉒
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	細工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	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（1単位）	
授業コマ数	20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	製菓を中心とした技術業務の従事者	
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	飴細工設計①
	5	飴細工設計②
	6	飴細工設計③
	7	飴細工①
	8	飴細工②
	9	飴細工③
	10	飴細工④
	11	飴細工⑤
	12	飴細工⑥
	13	飴細工⑦
	14	飴細工⑧
	15	飴細工⑨
	16	飴細工⑩
	17	飴細工⑪
	18	飴細工⑫
	19	飴細工⑬
	20	飴細工⑭
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	製菓実習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	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（1単位）
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	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	1 ツイトローネン シュニテン①
	2 ツイトローネン シュニテン②
	3 エンガーディナー 生地仕込み
	4 シブースト/タルト オ ポム 生地仕込み
	5 エンガーディナー
	6 ツッカー キルシュトルテ①
	7 ツッカー キルシュトルテ②
	8 タルト シブースト ショコラ/タルト オ ポム 仕込み
	9 タルト シブースト ショコラ①
	10 タルト シブースト ショコラ②
	11 タルト オ ポム
	12 タルト (ショコラ/バナナ) 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 パンナ コッタ/パンナ コッタ (抹茶)
	18 駄菓子パンナ コッタ
	19 スフレ オ フロマーージュ
	20 ズッパ イングレーゼ デモンストレーション
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	製菓実習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	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(2単位)
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	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	1 パン ド ジェンヌ①
	2 パン ド ジェンヌ②
	3 マドレーヌ 抹茶
	4 マドレーヌ ショコラ
	5 ガレット ブルトンヌ 仕込み
	6 シュタンゲン
	7 ブレツツェル ヴァニージュ①
	8 ブレツツェル ヴァニージュ②
	9 ガレット ブルトンヌ焼成
	10 デイアマン ココ
	11 ギブフェル
	12 シュー プラリネ 仕込み
	13 サブレ オランダ①
	14 サブレ オランダ②
	15 シュー ア ラ クリーム①
	16 シュー ア ラ クリーム②
	17 シュー プラリネ
	18 エクレール(カフェ/ショコラ)
	19 ティラミス①
	20 ティラミス②
	21 ズコット①
	22 ズコット②
	23 ケス ドゥ フリュイ
	24 スイーニュ
	25 パリ プレスト①
	26 パリ プレスト②
	27 プディング フランボワーズ
	28 ジュレ オランジェ
	29 チュイル ココ
	30 チュイル アーモンド
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	製菓実習Ⅴ
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	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(2単位)
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	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	1 エスターハージー シュニテン①
	2 エスターハージー シュニテン②
	3 ルレ オ カフェ①
	4 ルレ オ カフェ②
	5 ムース ショコラ フランボワーズ①
	6 ムース ショコラ フランボワーズ②
	7 矢羽ロール①
	8 矢羽ロール②
	9 ルレ オ テヴェール①
	10 ルレ オ テヴェール②
	11 ガトー プレミアム①
	12 ガトー プレミアム②
	13 マカロン ショコラ①
	14 マカロン ショコラ②
	15 デュオ ショコラ①
	16 デュオ ショコラ②
	17 シェルロット オ ポワール ショコラ①
	18 シェルロット オ ポワール ショコラ②
	19 シュヴァルツヴェルダー キルシュトルテ①
	20 シュヴァルツヴェルダー キルシュトルテ②
	21 シュヴァルツヴェルダー キルシュトルテ③/コボ
	22 ガンス/ビューニュ/パド ノンヌ デモンストレーション
	23 ガトー ショコラ ヴァニージュ①
	24 ガトー ショコラ ヴァニージュ②
	25 トロワ フレール カラメル①
	26 トロワ フレール カラメル②
	27 モザール シュニテン①
	28 モザール シュニテン②
	29 コボ
	30 ガトー ピスタチオ 仕込み
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	製菓実習VI
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	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(3単位)
授業コマ数	45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	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	1 ドボス トルテ①
	2 ドボス トルテ②
	3 ガトー ピスタチオ①
	4 ガトー ピスタチオ②
	5 モンブラン①
	6 モンブラン②
	7 モンブラン③
	8 モンクーヘン生地仕込み
	9 リンツァー トルテ①
	10 リンツァー トルテ②
	11 モンクーヘン
	12 ガトー オペラ①
	13 ガトー オペラ②
	14 ガトー ショコラ①
	15 ガトー ショコラ②
	16 フレジェ①
	17 フレジェ②
	18 クレープ オ フレーズ①
	19 クレープ オ フレーズ②
	20 フィユタージュ仕込み(サンプル、ラビッド、アンヴェルセ)①
	21 フィユタージュ仕込み(サンプル、ラビッド、アンヴェルセ)②
	22 フィユタージュ仕込み(サンプル、ラビッド、アンヴェルセ)③
	23 パーダ プリゼ仕込み
	24 アリュメット オ ボム①
	25 アリュメット オ ボム②
	26 ウィーク エンド ショコラ
	27 ファー ブルトン
	28 サクリスタン
	29 カソレット フィユテ オ フリュイ①
	30 カソレット フィユテ オ フリュイ②
	31 リーフパイ ショコラ
	32 キッシュ
	33 タルト アプリコ
	34 タルト ボワール
	35 ダンディー ケーキ/ガナッシュ仕込み
	36 ミュスカディーヌ①
	37 ミュスカディーヌ②
	38 モカ トリュフ①
	39 モカ トリュフ②
	40 ボンボン ショコラ フランボワーズ
	41 タルト トゥティ フルティ①
	42 タルト トゥティ フルティ②
	43 タルト オ フロマージュ①
	44 タルト オ フロマージュ②
	45 モカ トリュフ
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	製菓実習Ⅶ
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	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（1単位）
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を製造できる
教科書	
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	1 モカ トルテ①
	2 モカ トルテ②
	3 モカ トルテ③
	4 モカ トルテ④
	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 ドーム プラリネ フランボワーズ①
	10 ドーム プラリネ フランボワーズ②
	11 ドーム プラリネ フランボワーズ③
	12 ドーム プラリネ フランボワーズ④
	13 トゥー ブラン①
	14 トゥー ブラン②
	15 トゥー ブラン③
	16 トゥー ブラン④
	17 ワンホールケーキ①
	18 ワンホールケーキ②
	19 ワンホールケーキ③
	20 ワンホールケーキ④
成績評価方法 (試験実施方法)	レポート提出状況による評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	卒業制作	
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	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（2単位）	
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製作を行い、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	製菓を中心とした技術業務の従事者	
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⑨
	28	オリジナルケーキ⑩
	29	オリジナルケーキ⑪
	30	オリジナルケーキ⑫
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点（50%）、オリジナルケーキレシピ（30%）、作品の出来栄（20%）で評価	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	調理実習
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	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（2単位）
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
教科書	
特記	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	1 基本のスープ/ソース①
	2 基本のスープ/ソース②
	3 トマトソース
	4 カボチャのポタージュスープ
	5 ス克蘭ブルエッグ
	6 スパゲッティ・アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ
	7 サーモンのソテー キノコ添え
	8 季節の野菜 マヨネーズ和え
	9 ウフ・ア・ラ・ポワル
	10 ペンネ・アラビアータ
	11 豚フィレ肉のソテー
	12 ミネストローネ
	13 卵のココット
	14 じゃがいもと挽き肉の料理
	15 プロバンスのビーフシチュー
	16 じゃがいものポタージュスープ
	17 アスパラガスのクリームソース添え
	18 シチリア島の代表的なパスタ料理
	19 鱈のソテー プロバンス風
	20 ポテトサラダ
	21 フィレンツェ風ポーチドエッグ
	22 ミラノ風リゾット
	23 チキンのトマト煮込み
	24 にんじんのポタージュスープ
	25 パリ風ニョッキ
	26 アサリのパスタ ジェノベーゼソース
	27 ハンバーグステーキ
	28 カリフラワーのポタージュ/オムレツ
	29 豚肉とインゲン豆の巻物
	30 タイのアクアパッツァ
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
授業科目	現場研修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	必修
授業方法	実習
授業時間	60時間(2単位)
授業コマ数	30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	洋菓子店、ホテル等の製菓・調理製造現場での実務経験者
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
	21 現場での製菓業務等
	22 現場での製菓業務等
	23 現場での製菓業務等
	24 現場での製菓業務等
	25 現場での製菓業務等
	26 現場での製菓業務等
	27 現場での製菓業務等
	28 現場での製菓業務等
	29 現場での製菓業務等
	30 現場での製菓業務等
成績評価方法 (試験実施方法)	研修先からの評価と報告書、取り組む姿勢により評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	現場研修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	実習
授業時間	60時間(2単位)
授業コマ数	30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	洋菓子店、ホテル等の製菓・調理製造現場での実務経験者
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
	21 現場での製菓業務等
	22 現場での製菓業務等
	23 現場での製菓業務等
	24 現場での製菓業務等
	25 現場での製菓業務等
	26 現場での製菓業務等
	27 現場での製菓業務等
	28 現場での製菓業務等
	29 現場での製菓業務等
	30 現場での製菓業務等
成績評価方法 (試験実施方法)	研修先からの評価と報告書、取り組む姿勢により評価
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
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	製菓学科 2年制
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(2単位)
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。イベントの成功に向けて、学生主体で準備に取り組む。
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	製菓を中心とした技術業務の従事者
授業計画	1 イベント準備(ポスター制作等)①
	2 イベント準備(ポスター制作等)②
	3 イベント準備(ポスター制作等)③
	4 イベント準備(ポスター制作等)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(販売)①
	26 イベント(販売)②
	27 イベント(展示)①
	28 イベント(展示)②
	29 イベント(展示)③
	30 イベント(展示)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
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(1単位)
授業コマ数	15コマ
授業概要	製菓、製パン、和菓子、調理業務の従事者より、実践的な知識、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	専門知識、技術を習得し、職業人としての心構えを高める。
教科書	
特記	製菓、製パン、和菓子、調理の技術業務の従事者
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 調理特別授業①
	5 調理特別授業②
	6 調理特別授業③
	7 調理特別授業④
	8 製パン特別授業①
	9 製パン特別授業②
	10 製パン特別授業③
	11 製パン特別授業④
	12 製菓特別授業①
	13 製菓特別授業②
	14 製菓特別授業③
	15 製菓特別授業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	
授業科目	ヴァンドゥーズ	
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(1単位)	
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、おもてなしの心を育む	
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	配布プリント・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)	定例試験100%	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	ビバレッジ実習
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(1単位)
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	ホテルフレンチ、ホテルバーでのサービス業務を経験後、カフェバーを開業
授業計画	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
授業科目	カフェ実習
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	後期
科目区分	選択
授業方法	実習
授業時間	30時間(1単位)
授業コマ数	15コマ
授業概要	カフェ経営の視点に基づく、カフェの実践的な知識、スキルを学ぶ
授業の進め方	有識者の指導を基に、カフェ経営、商品開発についてワーク形式で行う
達成目標	カフェ経営の視点に基づく、カフェの実践的な知識、スキルを習得する
教科書	
特記	コーヒーショップでの実務経験、カフェの立ち上げにも携わり、カフェを開業
授業計画	1 カフェ経営の目的、各種器具の説明、コーヒー全般の基礎知識
	2 ドリップコーヒー実習、ペアリング
	3 カフェ開業の方法、経営とマーケティングの基礎知識
	4 センスを身につける技術、カフェ開業(オリジナルカフェ)の考案①
	5 カフェ開業(オリジナルカフェ)の考案②
	6 【課外授業】エスプレッソ、カフェラテの基礎知識と実習
	7 カフェ開業(オリジナルカフェ)の考案③
	8 【課外授業】エスプレッソ、カフェラテの基礎知識と実習
	9 商品開発の基礎知識、オリジナルドリンクの考案と作成①
	10 商品開発の基礎知識、オリジナルドリンクの考案と作成②
	11 オリジナルドリンクの考案と作成③
	12 オリジナルドリンクの考案と作成④
	13 オリジナルカフェの経営について
	14 オリジナルカフェの経営について
	15 試験(オリジナルカフェの発表)
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	試験は、授業で考えたオリジナルカフェの発表をお願いします。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
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	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(1単位)	
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	新版 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	
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(1単位)	
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	
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	前期	
科目区分	選択	
授業方法	演習	
授業時間	30時間(1単位)	
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		