

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・後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義及び演習	
授業時間	3 0 時間（1 単位）	
授業回数	1 5 回	
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	面接の基本
	2	入退室の仕方
	3	スーツの着こなし、身嗜み確認
	4	自己 P R 作成①
	5	自己 P R 作成②
	6	自己 P R 作成③
	7	面接質問項目①
	8	面接質問項目②
	9	面接質問項目③
	10	医療機関研究①
	11	医療機関研究②
	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	講義及び演習	
授業時間	30時間（1単位）	
授業回数	15回	
授業概要	会社などの組織を理解し、最低限身につけなければならないスキルの学習	
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	会社などの組織を理解し、最低限身につけなければならないスキルの習得	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	働くとは
	2	業界研究
	3	企業研究①
	4	企業研究②
	5	志望動機の作り方①
	6	志望動機の作り方②
	7	志望動機の作り方③
	8	志望動機の作り方④
	9	志望動機の作り方⑤
	10	書類送付方法
	11	ビジネス電話
	12	ビジネスメール
	13	内定後学習①
	14	内定後学習②
	15	内定後学習③
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	
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	3 0 時間（1 単位）	
授業回数	1 5 回	
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	実習オリエンテーション①
	2	実習オリエンテーション②
	3	実習オリエンテーション③
	4	実習オリエンテーション④
	5	実習オリエンテーション⑤
	6	実習オリエンテーション⑥
	7	基本技術試験対策①（絞り）
	8	基本技術試験対策②（絞り）
	9	基本技術試験対策③（ナッペ、パイピング）
	10	基本技術試験対策④（ナッペ、パイピング）
	11	基本技術試験対策⑤（フォンサージュ、絞り）
	12	基本技術試験対策⑥（フォンサージュ、絞り）
	13	前期基本技術試験①
	14	前期基本技術試験②
	15	前期基本技術試験③
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験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）
授業回数	15回
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 フール ポッシュ ア ラ ヴァニーク①
	2 フール 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 2年次試験デモンストレーション
	8 基本技術試験対策㉒
	9 基本技術試験対策㉔
	10 技術試験課題対策①（フール ポッシュ ア ラ ヴァニーク）
	11 技術試験課題対策②（フール ポッシュ ア ラ ヴァニーク）
	12 後期技術試験①（ショートニング）
	13 後期技術試験②（ショートニング）
	14 後期技術試験③（フール ポッシュ ア ラ ヴァニーク）
	15 後期技術試験④（フール ポッシュ ア ラ ヴァニーク）
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験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	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）	
授業回数	３０回	
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	製菓を中心とした技術業務の従事者	
授業計画	１	ジェノワーズ①
	２	ジェノワーズ②
	３	ジェノワーズ③
	４	ジェノワーズ試験形式デモンストレーション
	５	ビスキュイ ア ラ キュイエール／比較
	６	ビスキュイ ア ラ キュイエール①
	７	ビスキュイ ア ラ キュイエール②
	８	メレンゲ／比較
	９	ジェノワーズ試験対策①
	１０	ジェノワーズ試験対策②
	１１	ジェノワーズ試験対策③
	１２	小テスト（ジェノワーズ）①
	１３	小テスト（ジェノワーズ）②
	１４	小テスト（ジェノワーズ）③
	１５	小テスト（ジェノワーズ）④
	１６	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
	１７	パータ シュー／比較
	１８	パータ シュー①
	１９	パータ シュー②
	２０	パータ シュー③
	２１	ソースアングレーズ・クレームパティシエール 比較
	２２	ソースアングレーズ・クレームパティシエール①
	２３	ソースアングレーズ・クレームパティシエール②
	２４	ビスキュイ ア ラ キュイエール試験対策①
	２５	ビスキュイ ア ラ キュイエール試験対策②
	２６	ビスキュイ ア ラ キュイエール試験対策③
	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	３０時間（１単位）	
授業回数	１５回	
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	焼き菓子①
	２	焼き菓子②
	３	焼き菓子③
	４	焼き菓子④
	５	焼き菓子⑤
	６	焼き菓子⑥
	７	焼き菓子⑦
	８	焼き菓子⑧
	９	焼き菓子⑨
	１０	焼き菓子⑩
	１１	焼き菓子⑪
	１２	焼き菓子⑫
	１３	焼き菓子⑬
	１４	焼き菓子⑭
	１５	焼き菓子⑮
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	4 0 時間（1 単位）	
授業回数	2 0 回	
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	手捏ねロール①
	2	手捏ねロール②
	3	手捏ねロール③
	4	ロール①
	5	ロール②
	6	手捏ねパン①
	7	手捏ねパン②
	8	ロール③
	9	ロール④
	10	手捏ねパン③
	11	手捏ねパン④
	12	ロール⑤
	13	ロール⑥
	14	手捏ねパン⑤
	15	手捏ねパン⑥
	16	伸ばしパン①
	17	伸ばしパン②
	18	伸ばしパン③
	19	型パン①
	20	型パン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	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	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）	
授業回数	15回	
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	フィユタージュ①
	7	フィユタージュ②
	8	フィユタージュ③
	9	フィユタージュ④
	10	フィユタージュ⑤
	11	フィユタージュ⑥
	12	フィユタージュ⑦
	13	フィユタージュ⑧
	14	フィユタージュ⑨
	15	フィユタージュ⑩
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	
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	6 0 時間（2 単位）	
授業回数	3 0 回	
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	製菓を中心とした技術業務の従事者	
授業計画	1	マジパン細工（バラ）①
	2	マジパン細工（バラ）②
	3	マジパン細工（バラ）③
	4	マジパン細工（動物）①
	5	マジパン細工（動物）②
	6	マジパン細工（動物）③
	7	マジパン細工ジェノワーズ仕込み
	8	マジパン細工設計①
	9	マジパン細工設計②
	10	マジパン細工（土台）①
	11	マジパン細工（土台）②
	12	マジパン細工設計③
	13	マジパン細工設計④
	14	マジパン細工設計⑤
	15	マジパン細工設計⑥
	16	マジパン細工制作①
	17	マジパン細工制作②
	18	マジパン細工制作③
	19	マジパン細工制作④
	20	マジパン細工制作⑤
	21	マジパン細工制作⑥
	22	マジパン細工制作⑦
	23	マジパン細工制作⑧
	24	マジパン細工制作⑨
	25	マジパン細工制作⑩
	26	マジパン細工制作⑪
	27	小テスト（マジパン）対策①
	28	小テスト（マジパン）対策②
	29	小テスト（マジパン）①
	30	小テスト（マジパン）②
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	
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）	
授業回数	３０回	
授業概要	製菓技術の一つであるパスティ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	パスティ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	パスティヤージュ デモンストレーション①
	２	パスティヤージュ デモンストレーション②
	３	パスティヤージュ デモンストレーション③
	４	パスティヤージュ デモンストレーション④
	５	パスティヤージュ設計①
	６	パスティヤージュ設計②
	７	パスティヤージュ設計③
	８	パスティヤージュ設計④
	９	パスティヤージュ設計⑤
	１０	パスティヤージュ①
	１１	パスティヤージュ②
	１２	パスティヤージュ③
	１３	パスティヤージュ④
	１４	パスティヤージュ⑤
	１５	パスティヤージュ⑥
	１６	パスティヤージュ⑦
	１７	パスティヤージュ⑧
	１８	パスティヤージュ⑨
	１９	パスティヤージュ⑩
	２０	パスティヤージュ⑪
	２１	パスティヤージュ⑫
	２２	パスティヤージュ⑬
	２３	パスティヤージュ⑭
	２４	パスティヤージュ⑮
	２５	パスティヤージュ⑯
	２６	パスティヤージュ⑰
	２７	パスティヤージュ⑱
	２８	パスティヤージュ⑲
	２９	パスティヤージュ⑳
	３０	パスティヤージュ㉑
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	製菓総合実習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	３０時間（１単位）	
授業回数	１５回	
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	製菓総合実習①
	２	製菓総合実習②
	３	製菓総合実習③
	４	製菓総合実習④
	５	製菓総合実習⑤
	６	製菓総合実習⑥
	７	製菓総合実習⑦
	８	製菓総合実習⑧
	９	製菓総合実習⑨
	１０	製菓総合実習⑩
	１１	製菓総合実習⑪
	１２	クリスマスケーキ①
	１３	クリスマスケーキ②
	１４	クリスマスケーキ③
	１５	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	製菓総合実習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	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	８０時間（２単位）	
授業回数	４０回	
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	製菓総合実習①
	２	製菓総合実習②
	３	製菓総合実習③
	４	大掃除①
	５	大掃除②
	６	大掃除③
	７	製菓総合実習④
	８	製菓総合実習⑤
	９	製菓総合実習⑥
	１０	製菓総合実習⑦
	１１	テンパリング
	１２	製菓総合実習⑧
	１３	製菓総合実習⑨
	１４	製菓総合実習⑩
	１５	製菓総合実習⑪
	１６	製菓総合実習⑫
	１７	製菓総合実習⑬
	１８	製菓総合実習⑭
	１９	製菓総合実習⑮
	２０	製菓総合実習⑯
	２１	製菓総合実習⑰
	２２	製菓総合実習⑱
	２３	製菓総合実習⑲
	２４	製菓総合実習⑳
	２５	製菓総合実習㉑
	２６	製菓総合実習㉒
	２７	製菓総合実習㉓
	２８	製菓総合実習㉔
	２９	製菓総合実習㉕
	３０	製菓総合実習㉖
	３１	製菓総合実習㉗
	３２	製菓総合実習㉘
	３３	大掃除・細工片付け①
	３４	大掃除・細工片付け②
	３５	大掃除・細工片付け③
	３６	製菓総合実習㉙
	３７	製菓総合実習㉚
	３８	製菓総合実習㉛
	３９	製菓総合実習㉜
	４０	製菓総合実習㉝
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）	
授業回数	15回	
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	りんごの皮むき練習③
	4	フリュイ クーペ デモンストレーション
	5	フルーツタルト①
	6	フルーツタルト②
	7	フルーツタルト③
	8	フルーツタルト④
	9	ソルベ、アイス
	10	フリュイ クーペ（アシュット キウイ パンプルムース）①
	11	フリュイ クーペ（アシュット キウイ パンプルムース）②
	12	フルーツケーキ①
	13	フルーツケーキ②
	14	フルーツケーキ③
	15	フルーツケーキ④
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	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	40時間（1単位）	
授業回数	20回	
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①）
	4	製菓材料（砂糖②）
	5	製菓材料（卵①）
	6	製菓材料（卵②）
	7	製菓材料（牛乳・乳製品①）
	8	製菓材料（牛乳・乳製品②）
	9	製菓材料（油脂）
	10	製菓材料（チョコレート①）
	11	製菓材料（チョコレート②）
	12	製菓材料（果実・種実）
	13	製菓材料（膨張剤・凝固剤・香料・着色料）
	14	スポンジ生地（共立て）
	15	スポンジ生地（別立て）
	16	パイ生地・シュー生地①
	17	パイ生地・シュー生地②
	18	製パン①
	19	製パン②
	20	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	前期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間（1単位）	
授業回数	15回	
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	前期後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	20時間（1単位）	
授業回数	10回	
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）	
授業回数	10回	
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	後期	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
授業時間	３０時間（１単位）	
授業回数	１５回	
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 ジェノワーズデモンストレーション
	４	夢ケーキ設計①
	５	夢ケーキ設計②
	６	展示用箱包装
	７	夢ケーキ試作①
	８	夢ケーキ試作②
	９	夢ケーキ試作③
	１０	夢ケーキ制作①
	１１	夢ケーキ制作②
	１２	夢ケーキ制作③
	１３	夢ケーキイベント①
	１４	夢ケーキイベント②
	１５	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）	
授業回数	30回	
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（焼き菓子）①
	2	イベント準備（焼き菓子）②
	3	イベント準備（焼き菓子）③
	4	イベント準備（焼き菓子）④
	5	イベント準備（焼き菓子）⑤
	6	イベント準備（焼き菓子）⑥
	7	イベント準備（焼き菓子）⑦
	8	イベント準備（焼き菓子）⑧
	9	イベント準備（焼き菓子）⑨
	10	イベント準備（焼き菓子）⑩
	11	イベント準備（焼き菓子）⑪
	12	イベント準備（焼き菓子）⑫
	13	イベント準備（焼き菓子）⑬
	14	イベント準備（焼き菓子）⑭
	15	イベント準備（焼き菓子）⑮
	16	イベント準備（焼き菓子）⑯
	17	イベント準備（ポスター制作等）①
	18	イベント準備（ポスター制作等）②
	19	イベント準備（ポスター制作等）③
	20	イベント準備（ポスター制作等）④
	21	イベント振り返り
	22	イベント（販売）①
	23	イベント（販売）②
	24	イベント（販売）③
	25	イベント準備（作品展ポスター制作等）①
	26	イベント準備（作品展ポスター制作等）②
	27	イベント（作品展）①
	28	イベント（作品展）②
	29	イベント（作品展）③
	30	イベント（作品展）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	製菓実技演習基礎 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（実務経験のある教員による授業科目です）	
授業時間	3 0 時間（1 単位）	
授業回数	1 5 回	
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	基本技術練習①
	2	基本技術練習②
	3	基本技術練習③
	4	基本技術練習④
	5	基本技術練習⑤
	6	基本技術練習⑥
	7	基本技術練習⑦
	8	基本技術練習⑧
	9	基本技術練習⑨
	10	基本技術練習⑩
	11	基本技術練習⑪
	12	基本技術練習⑫
	13	基本技術練習⑬
	14	基本技術練習⑭
	15	基本技術練習⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100%	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓実技演習基礎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	選択	
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）	
授業回数	15回	
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	基本技術練習①
	2	基本技術練習②
	3	基本技術練習③
	4	基本技術練習④
	5	基本技術練習⑤
	6	基本技術練習⑥
	7	基本技術練習⑦
	8	基本技術練習⑧
	9	基本技術練習⑨
	10	基本技術練習⑩
	11	基本技術練習⑪
	12	基本技術練習⑫
	13	基本技術練習⑬
	14	基本技術練習⑭
	15	基本技術練習⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100%	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓実技演習基礎Ⅲ	
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（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）	
授業回数	15回	
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	基本技術練習①
	2	基本技術練習②
	3	基本技術練習③
	4	基本技術練習④
	5	基本技術練習⑤
	6	基本技術練習⑥
	7	基本技術練習⑦
	8	基本技術練習⑧
	9	基本技術練習⑨
	10	基本技術練習⑩
	11	基本技術練習⑪
	12	基本技術練習⑫
	13	基本技術練習⑬
	14	基本技術練習⑭
	15	基本技術練習⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100%	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓実技演習基礎Ⅳ	
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（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）	
授業回数	15回	
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	基本技術練習①
	2	基本技術練習②
	3	基本技術練習③
	4	基本技術練習④
	5	基本技術練習⑤
	6	基本技術練習⑥
	7	基本技術練習⑦
	8	基本技術練習⑧
	9	基本技術練習⑨
	10	基本技術練習⑩
	11	基本技術練習⑪
	12	基本技術練習⑫
	13	基本技術練習⑬
	14	基本技術練習⑭
	15	基本技術練習⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100%	
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）	
授業回数	15回	
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）	
授業回数	20回	
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	リボンの掛け方基本・蝶結び
	3	紙を切る・つなぐ 結ばないリボン①
	4	紙袋作成
	5	合わせ包み基本 3種
	6	合わせ包み 慶弔
	7	斜め包み基本 慶（リボン）
	8	斜め包み基本 弔（のし）
	9	スクエア包み 正方形（カーリングボウ）
	10	スクエア包み 長方形（はさみ込み）
	11	ケーキコンテスト用の土台を包む
	12	タイム測定
	13	結ばないリボン②
	14	巾着包み アレンジ
	15	ボトルを包む①
	16	ボトルを包む②
	17	合わせ包み応用 5本タック+リボン
	18	合わせ包み応用 筒包み+メッセージカード
	19	不定形の物を包む
	20	ラッピングコンテスト作品
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	選択	
授業方法	演習	
授業時間	3 0 時間（1 単位）	
授業回数	1 5 回	
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	選択
授業方法	演習
授業時間	30時間(1単位)
授業回数	15回
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・後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間（1単位）	
授業回数	15回	
授業概要	職業を理解した仕事をするための心構え・準備内容を理解する	
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	職業を理解した仕事をする意識付け及び自己表現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	社会人としての心構え
	2	職業理解
	3	自己分析①
	4	自己分析②
	5	自己PR作成①
	6	自己PR作成②
	7	作文・小論文①
	8	作文・小論文②
	9	業界研究①
	10	業界研究②
	11	質疑応答①
	12	質疑応答②
	13	自己表現演習①
	14	自己表現演習②
	15	自己表現演習③
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	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	前期・後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間（1単位）	
授業回数	15回	
授業概要	ビジネス電話対応や接客、接遇に関するルールを学習する	
授業の進め方	反復練習と効果測定により、確実な知識とスキルの定着を図る	
達成目標	企業内で必要とされる基本的なマナーを習得する	
教科書	オリジナルテキスト・レジュメ	
特記		
授業計画	1	学校と職場の違い①
	2	学校と職場の違い②
	3	職場のマナー①
	4	職場のマナー②
	5	仕事の進め方①
	6	仕事の進め方②
	7	報告、連絡、相談①
	8	報告、連絡、相談②
	9	挨拶
	10	笑顔、お辞儀
	11	敬語
	12	応対の基本
	13	電話応対
	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・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	3 0 時間（1 単位）	
授業回数	1 5 回	
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	指導実習①（絞り）
	2	指導実習②（絞り）
	3	指導実習③（絞り）
	4	指導実習④（絞り）
	5	技術試験対策①
	6	技術試験対策②
	7	技術試験対策③
	8	技術試験課題対策①（choux crème chantilly）
	9	技術試験課題対策②（choux crème chantilly）
	10	前期実技試験①（ショートニング）
	11	前期実技試験②（ショートニング）
	12	前期実技試験①（choux crème chantilly）
	13	前期実技試験②（choux crème chantilly）
	14	前期実技試験③（choux crème chantilly）
	15	前期実技試験④（choux crème chantilly）
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）
授業回数	15回
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 指導実習⑤（ナッペ、フォンサージュ）
	2 指導実習⑥（ナッペ、フォンサージュ）
	3 指導実習⑦（ナッペ、フォンサージュ）
	4 指導実習⑧（ナッペ、フォンサージュ）
	5 技術試験対策①
	6 技術試験対策②
	7 技術試験対策③
	8 技術試験課題対策④（gateau framboise vanille）
	9 技術試験課題対策⑤（gateau framboise vanille）
	10 後期実技試験①（ショートニング）
	11 後期実技試験②（ショートニング）
	12 後期実技試験①（gateau framboise vanille）
	13 後期実技試験②（gateau framboise vanille）
	14 後期実技試験③（gateau framboise vanille）
	15 後期実技試験④（gateau framboise vanille）
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	30時間（1単位）	
授業回数	15回	
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	菓子パン①
	2	菓子パン②
	3	調理パン①
	4	調理パン②
	5	菓子パン③
	6	ロール
	7	菓子パン④
	8	菓子パン⑤
	9	ピザ
	10	ハードパン①
	11	ハードパン②
	12	ハードパン③
	13	調理パン③
	14	調理パン④
	15	デニッシュ4種
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	９０時間（３単位）	
授業回数	４５回	
授業概要	製菓技術の一つであるチョコレート細工・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	チョコレート細工・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	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	チョコレート設計⑤
	１０	チョコレート設計⑥
	１１	チョコレート細工①
	１２	チョコレート細工②
	１３	チョコレート細工③
	１４	チョコレート細工④
	１５	チョコレート細工⑤
	１６	チョコレート細工⑥
	１７	チョコレート細工⑦
	１８	チョコレート細工⑧
	１９	チョコレート細工⑨
	２０	チョコレート細工⑩
	２１	チョコレート細工⑪
	２２	チョコレート細工⑫
	２３	チョコレート細工⑬
	２４	チョコレート細工⑭
	２５	チョコレート細工⑮
	２６	チョコレート細工⑯
	２７	チョコレート細工⑰
	２８	チョコレート細工⑱
	２９	アメ細工デモンストレーション①
	３０	アメ細工デモンストレーション②
	３１	アメ細工デモンストレーション③
	３２	アメ細工①
	３３	アメ細工②
	３４	アメ細工③
	３５	アメ細工④
	３６	アメ細工⑤
	３７	アメ細工⑥
	３８	アメ細工⑦
	３９	アメ細工⑧
	４０	アメ細工⑨
	４１	アメ細工⑩
	４２	アメ細工⑪
	４３	アメ細工⑫
	４４	アメ細工⑬
	４５	アメ細工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	製菓総合実習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・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）	
授業回数	15回	
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	ホールケーキ①
	2	ホールケーキ②
	3	ホールケーキ③
	4	ホールケーキ④
	5	ホールケーキ⑤
	6	ホールケーキ⑥
	7	ホールケーキ⑦
	8	ホールケーキ⑧
	9	ホールケーキ⑨
	10	ホールケーキ⑩
	11	ホールケーキ⑪
	12	ホールケーキ⑫
	13	ホールケーキ⑬
	14	ホールケーキ⑭
	15	ホールケーキ⑮
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	製菓総合実習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）	
授業回数	３０回	
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	製菓総合実習①
	2	製菓総合実習②
	3	製菓総合実習③
	4	製菓総合実習④
	5	製菓総合実習⑤
	6	製菓総合実習⑥
	7	製菓総合実習⑦
	8	製菓総合実習⑧
	9	製菓総合実習⑨
	10	製菓総合実習⑩
	11	製菓総合実習⑪
	12	製菓総合実習⑫
	13	製菓総合実習⑬
	14	製菓総合実習⑭
	15	製菓総合実習⑮
	16	製菓総合実習⑯
	17	製菓総合実習⑰
	18	製菓総合実習⑱
	19	製菓総合実習⑲
	20	製菓総合実習⑳
	21	製菓総合実習㉑
	22	製菓総合実習㉒
	23	製菓総合実習㉓
	24	製菓総合実習㉔
	25	製菓総合実習㉕
	26	製菓総合実習㉖
	27	製菓総合実習㉗
	28	製菓総合実習㉘
	29	製菓総合実習㉙
	30	製菓総合実習㉚
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	製菓総合実習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）	
授業回数	３０回	
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	製菓総合実習①
	2	製菓総合実習②
	3	製菓総合実習③
	4	製菓総合実習④
	5	製菓総合実習⑤
	6	製菓総合実習⑥
	7	製菓総合実習⑦
	8	製菓総合実習⑧
	9	製菓総合実習⑨
	10	製菓総合実習⑩
	11	製菓総合実習⑪
	12	製菓総合実習⑫
	13	製菓総合実習⑬
	14	製菓総合実習⑭
	15	製菓総合実習⑮
	16	製菓総合実習⑯
	17	製菓総合実習⑰
	18	製菓総合実習⑱
	19	製菓総合実習⑲
	20	製菓総合実習⑳
	21	製菓総合実習㉑
	22	製菓総合実習㉒
	23	製菓総合実習㉓
	24	製菓総合実習㉔
	25	製菓総合実習㉕
	26	製菓総合実習㉖
	27	製菓総合実習㉗
	28	製菓総合実習㉘
	29	製菓総合実習㉙
	30	製菓総合実習㉚
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	製菓総合実習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	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（３単位）	
授業回数	４５回	
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	製菓総合実習①
	２	製菓総合実習②
	３	製菓総合実習③
	４	製菓総合実習④
	５	製菓総合実習⑤
	６	製菓総合実習⑥
	７	製菓総合実習⑦
	８	製菓総合実習⑧
	９	製菓総合実習⑨
	１０	製菓総合実習⑩
	１１	製菓総合実習⑪
	１２	製菓総合実習⑫
	１３	製菓総合実習⑬
	１４	製菓総合実習⑭
	１５	製菓総合実習⑮
	１６	製菓総合実習⑯
	１７	製菓総合実習⑰
	１８	製菓総合実習⑱
	１９	製菓総合実習⑲
	２０	製菓総合実習⑳
	２１	製菓総合実習㉑
	２２	製菓総合実習㉒
	２３	製菓総合実習㉓
	２４	製菓総合実習㉔
	２５	製菓総合実習㉕
	２６	製菓総合実習㉖
	２７	製菓総合実習㉗
	２８	製菓総合実習㉘
	２９	製菓総合実習㉙
	３０	製菓総合実習㉚
	３１	製菓総合実習㉛
	３２	製菓総合実習㉜
	３３	製菓総合実習㉝
	３４	製菓総合実習㉞
	３５	製菓総合実習㉟
	３６	製菓総合実習㊱
	３７	製菓総合実習㊲
	３８	製菓総合実習㊳
	３９	製菓総合実習㊴
	４０	製菓総合実習㊵
	４１	製菓総合実習㊶
	４２	製菓総合実習㊷
	４３	製菓総合実習㊸
	４４	製菓総合実習㊹
	４５	製菓総合実習㊺
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	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）	
授業回数	３０回	
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、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①
	１９	オリジナルケーキ②
	２０	オリジナルケーキ③
	２１	オリジナルケーキ④
	２２	オリジナルケーキ⑤
	２３	オリジナルケーキ⑥
	２４	オリジナルケーキ⑦
	２５	オリジナルケーキ⑧
	２６	オリジナルケーキ⑨
	２７	オリジナルケーキ⑩
	２８	オリジナルケーキ⑪
	２９	オリジナルケーキ⑫
	３０	オリジナルケーキ⑬
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	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	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	6 0 時間 （ 2 単位）	
授業回数	3 0 回	
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）	
授業回数	３０回	
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	6 0 時間（2 単位）	
授業回数	3 0 回	
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（販売）①
	25	イベント（販売）②
	26	イベント（販売）③
	27	イベント（作品展）①
	28	イベント（作品展）②
	29	イベント（作品展）③
	30	イベント（作品展）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	前期・後期	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
授業時間	30時間（1単位）	
授業回数	15回	
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	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	製菓を中心とした技術業務の従事者	
授業計画	1	製菓総合実習（応用）①
	2	製菓総合実習（応用）②
	3	製菓総合実習（応用）③
	4	製菓総合実習（応用）④
	5	製菓総合実習（応用）⑤
	6	製菓総合実習（応用）⑥
	7	製菓総合実習（応用）⑦
	8	製菓総合実習（応用）⑧
	9	製菓総合実習（応用）⑨
	10	製菓総合実習（応用）⑩
	11	製菓総合実習（応用）⑪
	12	製菓総合実習（応用）⑫
	13	製菓総合実習（応用）⑬
	14	製菓総合実習（応用）⑭
	15	製菓総合実習（応用）⑮
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	製菓実技演習応用 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・後期	
科目区分	選択	
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	3 0 時間（1 単位）	
授業回数	1 5 回	
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	基本技術練習①
	2	基本技術練習②
	3	基本技術練習③
	4	基本技術練習④
	5	基本技術練習⑤
	6	基本技術練習⑥
	7	基本技術練習⑦
	8	基本技術練習⑧
	9	基本技術練習⑨
	10	基本技術練習⑩
	11	基本技術練習⑪
	12	基本技術練習⑫
	13	基本技術練習⑬
	14	基本技術練習⑭
	15	基本技術練習⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100%	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓実技演習応用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	選択	
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）	
授業回数	15回	
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	基本技術練習①
	2	基本技術練習②
	3	基本技術練習③
	4	基本技術練習④
	5	基本技術練習⑤
	6	基本技術練習⑥
	7	基本技術練習⑦
	8	基本技術練習⑧
	9	基本技術練習⑨
	10	基本技術練習⑩
	11	基本技術練習⑪
	12	基本技術練習⑫
	13	基本技術練習⑬
	14	基本技術練習⑭
	15	基本技術練習⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100%	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓実技演習応用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・後期	
科目区分	選択	
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）	
授業回数	15回	
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	基本技術練習①
	2	基本技術練習②
	3	基本技術練習③
	4	基本技術練習④
	5	基本技術練習⑤
	6	基本技術練習⑥
	7	基本技術練習⑦
	8	基本技術練習⑧
	9	基本技術練習⑨
	10	基本技術練習⑩
	11	基本技術練習⑪
	12	基本技術練習⑫
	13	基本技術練習⑬
	14	基本技術練習⑭
	15	基本技術練習⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100%	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	製菓実技演習応用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・後期	
科目区分	選択	
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）	
授業回数	15回	
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	基本技術練習①
	2	基本技術練習②
	3	基本技術練習③
	4	基本技術練習④
	5	基本技術練習⑤
	6	基本技術練習⑥
	7	基本技術練習⑦
	8	基本技術練習⑧
	9	基本技術練習⑨
	10	基本技術練習⑩
	11	基本技術練習⑪
	12	基本技術練習⑫
	13	基本技術練習⑬
	14	基本技術練習⑭
	15	基本技術練習⑮
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点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・後期
科目区分	選択
授業方法	実習
授業時間	30時間（1単位）
授業回数	15回
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）
授業回数	15回
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	製パン実習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・後期	
科目区分	選択	
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）	
授業回数	１５回	
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	菓子パン①
	２	菓子パン②
	３	調理パン①
	４	調理パン①
	５	ハードパン①
	６	ハードパン②
	７	リメイクパン①
	８	リメイクパン②
	９	リメイクパン③
	１０	リメイクパン④
	１１	菓子パン③
	１２	菓子パン④
	１３	調理パン③
	１４	調理パン④
	１５	調理パン⑤
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）	
授業回数	15回	
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）	
授業回数	15回	
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		