

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		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業回数	15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PR作成①
	5	自己PR作成②
	6	自己PR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	企業研究①
	11	企業研究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		
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	１年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	３０時間	
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)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
備考		

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	栄養学 I	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	前期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
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	食品衛生学	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業回数	15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	食品の種類と成分③
	5	食品中の成分間反応
	6	食品の分類
	7	食品の特性（米・麦）
	8	食品の特性（芋・でん粉類）
	9	食品の特性（豆類・調味料）
	10	食品の特性（調理加工食品）
	11	機能性食品
	12	食品の変質と防止①
	13	食品の変質と防止②
	14	食品の変質と防止③
	15	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	公衆衛生学	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業回数	15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	公衆衛生の歴史
	4	公衆衛生活動
	5	食品添加物・残留農薬について
	6	衛生管理①
	7	衛生管理②、食品表示について
	8	公衆衛生の概要、衛生統計
	9	環境衛生①
	10	環境衛生②
	11	疾病の予防（感染症等）
	12	疾病の予防（生活習慣病等）
	13	労働衛生
	14	労働安全衛生法
	15	製菓業界における健康問題
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	製菓理論	
実務家教員		
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	１年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	３０時間	
授業回数	１５回	
授業概要	製菓の主な技法や材料（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）
	2	製菓材料（砂糖）
	3	製菓材料（卵）
	4	製菓材料（牛乳・乳製品）
	5	製菓材料（油脂）
	6	クレメ法・サブラージュ法
	7	スポンジ生地（共立て）
	8	製パン
	9	パウンドケーキ
	10	スポンジ生地（別立て）
	11	シュー生地
	12	アングレーズ・パティシエール
	13	パイ生地
	14	テンパリング
	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	Word基礎	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	60時間	
授業回数	30回	
授業概要	PCの基礎操作並びにWordの基礎操作を理解する	
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	テキストを確認しながら練習問題を解くことが出来る操作力を身に付ける	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	文章の作成①
	2	文章の作成②
	3	文章内の移動①
	4	文章内の移動②
	5	文章の書式設定①
	6	文章の書式設定②
	7	文章の書式設定③
	8	文章の書式設定④
	9	オプションの設定、表示のカスタマイズ①
	10	オプションの設定、表示のカスタマイズ②
	11	オプションの設定、表示のカスタマイズ③
	12	文章の印刷、保存①
	13	文章の印刷、保存②
	14	文章の印刷、保存③
	15	文章の印刷、保存④
	16	文字列・段落の挿入①
	17	文字列・段落の挿入②
	18	文字列・段落の挿入③
	19	文字列・段落の挿入④
	20	文字列・段落の書式設定①
	21	文字列・段落の書式設定②
	22	文字列・段落の書式設定③
	23	文字列・段落の書式設定④
	24	文字列・段落の書式設定⑤
	25	文字列・段落の並び替え、グループ化①
	26	文字列・段落の並び替え、グループ化②
	27	文字列・段落の並び替え、グループ化③
	28	文字列・段落の並び替え、グループ化④
	29	文字列・段落の並び替え、グループ化⑤
	30	文字列・段落の並び替え、グループ化⑥
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 演習授業内における試験の得点	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	Excel基礎	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	60時間	
授業回数	30回	
授業概要	Excelの基礎操作並びに関数の効果的な使用用を習得する	
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	MOS Excelレベルの操作を習得する	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	ワークシートやブックの作成と管理①
	2	ワークシートやブックの作成と管理②
	3	セルやセル範囲のデータの管理①
	4	セルやセル範囲のデータの管理②
	5	テーブルの作成①
	6	テーブルの作成②
	7	テーブルの作成③
	8	関数を使用してのデータ集計①
	9	関数を使用してのデータ集計②
	10	関数を使用してのデータ集計③
	11	関数を使用しての条件付き計算①
	12	関数を使用しての条件付き計算②
	13	関数を使用しての条件付き計算③
	14	関数を使用した文字列の整形や変更①
	15	関数を使用した文字列の整形や変更②
	16	関数を使用した文字列の整形や変更③
	17	グラフの作成①
	18	グラフの作成②
	19	グラフの作成③
	20	グラフの書式設定①
	21	グラフの書式設定②
	22	グラフの書式設定③
	23	グラフの書式設定④
	24	グラフの書式設定⑤
	25	オブジェクトの挿入や書式設定①
	26	オブジェクトの挿入や書式設定②
	27	オブジェクトの挿入や書式設定③
	28	オブジェクトの挿入や書式設定④
	29	オブジェクトの挿入や書式設定⑤
	30	オブジェクトの挿入や書式設定⑥
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義授業内における試験の得点	
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	○	
学部・学科	製菓 2 年制学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	前期	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	3 0 時間	
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	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%	
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	○	
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	１年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	３０時間	
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	
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	後期基本技術試験①
	11	後期基本技術試験②
	12	後期基本技術試験③
	13	後期基本技術試験④
	14	後期基本技術試験⑤
	15	後期基本技術試験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	基本生地
実務家教員	○
学部・学科	製菓2年制学科
履修年次	1年次
開講区分	通年
科目区分	必修
授業方法	実習
授業時間	60時間
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④
	5 ジェノワーズ⑤
	6 ジェノワーズ試験形式デモンストレーション
	7 ビスキュイ ア ラ キュイエール／比較
	8 ビスキュイ ア ラ キュイエール
	9 メレンゲ／比較
	10 小テスト（ジェノワーズ）対策①
	11 小テスト（ジェノワーズ）対策②
	12 小テスト（ジェノワーズ）対策③
	13 小テスト（ジェノワーズ）①
	14 小テスト（ジェノワーズ）②
	15 小テスト（ジェノワーズ）③
	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 小テスト（ビスキュイ ア ラ キュイエール）対策①
	18 小テスト（ビスキュイ ア ラ キュイエール）対策②
	19 パータ シュー／比較
	20 パータ シュー①
	21 パータ シュー②
	22 ソースアングレーズ／比較
	23 クリームパティシエール／比較
	24 ソースアングレーズ／クリームパティシエール
	25 小テスト（ビスキュイ ア ラ キュイエール）対策③
	26 小テスト（ビスキュイ ア ラ キュイエール）対策④
	27 小テスト（ビスキュイ ア ラ キュイエール）対策⑤
	28 小テスト（ビスキュイ ア ラ キュイエール）①
	29 小テスト（ビスキュイ ア ラ キュイエール）②
	30 小テスト（ビスキュイ ア ラ キュイエール）③
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	○	
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	１年次	
開講区分	前期	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	３０時間	
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	○	
学部・学科	製菓 2 年制学科	
履修年次	1 年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	3 0 時間	
授業回数	1 5 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	製パン①
	2	製パン②
	3	製パン③
	4	製パン④
	5	製パン⑤
	6	製パン⑥
	7	製パン⑦
	8	製パン⑧
	9	製パン⑨
	10	製パン⑩
	11	製パン⑪
	12	製パン⑫
	13	製パン⑬
	14	製パン⑭
	15	製パン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	フィユタージュ実習	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	30時間	
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	フィユタージュ実習①
	7	フィユタージュ実習②
	8	フィユタージュ実習③
	9	フィユタージュ実習④
	10	フィユタージュ実習⑤
	11	フィユタージュ実習⑥
	12	フィユタージュ実習⑦
	13	フィユタージュ実習⑧
	14	フィユタージュ実習⑨
	15	フィユタージュ実習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	○
学部・学科	製菓 2 年制学科
履修年次	1 年次
開講区分	通年
科目区分	必修
授業方法	実習
授業時間	3 0 時間
授業回数	1 5 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 マジパン細工設計①
	5 マジパン細工設計②
	6 マジパン細工①
	7 マジパン細工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
	11 マジパン細工設計⑥
	12 マジパン細工③
	13 マジパン細工④
	14 小テスト (マジパン) 対策
	15 小テスト (マジパン)
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	○
学部・学科	製菓2年制学科
履修年次	1年次
開講区分	前期
科目区分	必修
授業方法	実習
授業時間	30時間
授業回数	15回
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 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 パステイヤージュ設計①
	5 パステイヤージュ設計②
	6 パステイヤージュ設計③
	7 パステイヤージュ設計④
	8 パステイヤージュ設計⑤
	9 パステイヤージュ①
	10 パステイヤージュ②
	11 パステイヤージュ③
	12 パステイヤージュ④
	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
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	○	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	30時間	
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	タルトタタン仕込み
	2	フルーツカット練習①
	3	フルーツカット練習②
	4	フルーツカットデモンストレーション
	5	タルトタタン
	6	フルーツカット実技
	7	フルーツロール①
	8	フルーツロール②
	9	フルーツロール③
	10	ゼリー・ジュレ①
	11	ゼリー・ジュレ②
	12	ゼリー・ジュレ③
	13	クリスマスケーキ①
	14	クリスマスケーキ②
	15	クリスマスケーキ③
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	現場研修 I
実務家教員	○
学部・学科	製菓 2 年制学科
履修年次	1 年次
開講区分	後期
科目区分	必修
授業方法	実習
授業時間	6 0 時間
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 現場研修準備①
	2 現場研修準備②
	3 現場研修準備③
	4 現場研修準備④
	5 現場研修準備⑤
	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 現場研修振り返り
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	制作実習	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	後期	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
授業時間	30時間	
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 デモンストレーション③
	4	夢ケーキ設計①
	5	夢ケーキ設計②
	6	夢ケーキ設計③
	7	夢ケーキ設計④
	8	夢ケーキ制作①
	9	夢ケーキ制作②
	10	夢ケーキ制作③
	11	夢ケーキ制作④
	12	夢ケーキ制作⑤
	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、レポート、作品の出来栄で評価	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	販売実習 I
実務家教員	○
学部・学科	製菓 2 年制学科
履修年次	1 年次
開講区分	後期
科目区分	選択
授業方法	実習
授業時間	6 0 時間
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（ポスター制作等）⑤
	6 イベント準備（ポスター制作等）⑥
	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）⑤
	12 イベント準備（焼き菓子）⑥
	13 イベント準備（焼き菓子）⑦
	14 イベント準備（焼き菓子）⑧
	15 イベント準備（焼き菓子）⑨
	16 イベント準備（焼き菓子）⑩
	17 イベント準備（焼き菓子）⑪
	18 イベント準備（焼き菓子）⑫
	19 イベント準備（焼き菓子）⑬
	20 イベント準備（焼き菓子）⑭
	21 イベント準備（焼き菓子）⑮
	22 イベント準備（焼き菓子）⑯
	23 イベント準備（焼き菓子）⑰
	24 イベント準備（焼き菓子）⑱
	25 イベント準備（焼き菓子）⑲
	26 イベント準備（焼き菓子）⑳
	27 販売イベント①
	28 販売イベント②
	29 販売イベント③
	30 振り返り
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点
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		
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	１年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
授業方法	講義	
授業時間	３０時間	
授業回数	１５回	
授業概要	業界内で求められるスキルや資格について理解する	
授業の進め方	講義及び校外学習	
達成目標	製菓業界に必要な知識の習得	
教科書		
特記		
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	校外見学①
	8	校外見学②
	9	校外見学振り返り
	10	業界研究①
	11	業界研究②
	12	業界研究③
	13	業界研究④
	14	業界研究⑤
	15	業界研究⑥
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
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		
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	１年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	講義	
授業時間	３０時間	
授業回数	１５回	
授業概要	業界内で求められるスキルや資格について理解し、現場を知る	
授業の進め方	講義及び校外学習	
達成目標	製菓に必要な知識の習得	
教科書		
特記		
授業計画	1	講演会
	2	講演会振り返り
	3	現場見学準備
	4	現場見学①
	5	現場見学②
	6	現場見学③
	7	現場見学④
	8	現場見学振り返り
	9	校外イベント①
	10	校外イベント②
	11	校外イベント②
	12	校外イベント③
	13	清掃①
	14	清掃②
	15	清掃③
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
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		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業回数	15回	
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	1	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	フランス語単語⑫
	13	フランス語単語⑬
	14	フランス語単語⑭
	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		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業回数	15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、道具、資材の説明
	2	リボンのかけかた、蝶々結び
	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（シール、ウェーブ）
	5	合わせ包み基本（慶弔）
	6	合わせ包み応用（筍、5本タック、ピーコック）
	7	斜め包み（慶弔）
	8	スクエア包み（正方形、長方形）
	9	結ばないリボン②（シングルボウ、ダブルボウ）
	10	ボトルを包む
	11	個包装①
	12	個包装②
	13	円筒形を包む
	14	リボンのかけかた、蝶々結び（アレンジ）
	15	コンテスト用作品
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	製菓総合実習Ⅰ	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	１年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
授業時間	３０時間	
授業回数	１５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	製菓実習①
	2	製菓実習②
	3	製菓実習③
	4	製菓実習④
	5	製菓実習⑤
	6	製菓実習⑥
	7	製菓実習⑦
	8	製菓実習⑧
	9	製菓実習⑨
	10	製菓実習⑩
	11	製菓実習⑪
	12	製菓実習⑫
	13	製菓実習⑬
	14	製菓実習⑭
	15	製菓実習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Ⅱ	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	１年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
授業時間	３０時間	
授業回数	１５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	製菓実習①
	2	製菓実習②
	3	製菓実習③
	4	製菓実習④
	5	製菓実習⑤
	6	製菓実習⑥
	7	製菓実習⑦
	8	製菓実習⑧
	9	製菓実習⑨
	10	製菓実習⑩
	11	製菓実習⑪
	12	製菓実習⑫
	13	製菓実習⑬
	14	製菓実習⑭
	15	製菓実習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	製菓課題演習Ⅰ	
実務家教員		
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	１年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
授業方法	演習	
授業時間	３０時間	
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Ⅱ	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	1年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
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		

授業計画書(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		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業回数	15回	
授業概要	社会環境を理解し、課題をクリアする力を身につける為の学習	
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	社会環境を理解し、課題をクリアする力を身につける	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	社会人マナー
	2	冠婚葬祭マナー
	3	贈答マナー
	4	会食マナー
	5	時事研究・グループ討議①
	6	時事研究・グループ討議②
	7	時事研究・グループ討議③
	8	時事研究・グループ討議④
	9	時事研究・グループ討議⑤
	10	時事研究・グループ討議⑥
	11	時事研究・グループ討議⑦
	12	時事研究・グループ討議⑧
	13	時事研究・グループ討議⑨
	14	発表①
	15	発表②
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
備考		

授業計画書(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	
学部・学科	製菓2年制学科
履修年次	2年次
開講区分	通年
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	60時間
授業回数	30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 学校と職場の違い③
	4 職場のマナー①
	5 職場のマナー②
	6 職場のマナー③
	7 仕事の進め方①
	8 仕事の進め方②
	9 仕事の進め方③
	10 報告、連絡、相談①
	11 報告、連絡、相談②
	12 報告、連絡、相談③
	13 挨拶①
	14 挨拶②
	15 挨拶③
	16 笑顔、お辞儀①
	17 笑顔、お辞儀②
	18 笑顔、お辞儀③
	19 敬語①
	20 敬語②
	21 敬語③
	22 応対の基本①
	23 応対の基本②
	24 応対の基本③
	25 電話応対①
	26 電話応対②
	27 電話応対③
	28 効果測定①
	29 効果測定②
	30 効果測定③
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	

授業計画書(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		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	60時間	
授業回数	30回	
授業概要	自己分析力を身に付け、表現する	
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	自己分析を踏まえ、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	講演会
	2	講演会振り返り
	3	自己分析見直し①
	4	自己分析見直し②
	5	自己表現演習①
	6	自己表現演習②
	7	自己表現演習③
	8	自己表現演習④
	9	自己表現演習⑤
	10	集団討論レクチャー①
	11	集団討論レクチャー②
	12	集団討論①
	13	集団討論②
	14	集団討論③
	15	自己表現演習①
	16	自己表現演習②
	17	自己表現演習③
	18	業界研究、業種研究①
	19	業界研究、業種研究②
	20	業界研究、業種研究③
	21	質疑応答①
	22	質疑応答②
	23	質疑応答③
	24	質疑応答④
	25	質疑応答⑤
	26	校外イベント①
	27	校外イベント②
	28	校外イベント②
	29	校外イベント③
	30	振り返り
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
備考		

授業計画書(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	社会	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業回数	15回	
授業概要	製菓業界の歴史的背景を学び、その知識を深める	
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	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（上）	
特記		
授業計画	1	菓子と食生活
	2	菓子の世界史①
	3	菓子の世界史②
	4	菓子の日本史①
	5	菓子の日本史②
	6	菓子の日本史③
	7	パンの歴史
	8	パッケージの役割と種類
	9	店舗経営のしくみ
	10	商品計画
	11	商品計画
	12	経営指標の見方と利益計画
	13	食品の流通
	14	労働管理
	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Ⅱ	
実務家教員		
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	２年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	３０時間	
授業回数	１５回	
授業概要	食事と健康の関係をさらに深く学び、栄養素の摂取と健康維持・疾病予防における重要性を理解する	
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	ライフステージや疾患に関しても基礎的な栄養知識を習得する	
教科書	製菓衛生師教本（下）	
特記		
授業計画	1	栄養学概念
	2	健康と栄養
	3	食品群
	4	栄養生理①
	5	栄養生理②
	6	栄養素の機能①
	7	栄養素の機能②
	8	栄養素の機能③
	9	栄養素の機能④
	10	ライフステージ別栄養学①
	11	ライフステージ別栄養学②
	12	ライフステージ別栄養学③
	13	成人期の疾患①
	14	成人期の疾患②
	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	Word応用	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
授業回数	15回	
授業概要	PCの基礎操作並びにWordの応用的な操作を習得する	
授業の進め方	問題演習と解説に加え、必要に応じて復習講義を行い、より高度な知識定着を図る	
達成目標	MOS Wordレベルの操作を習得する	
教科書	テキスト及び参考書	
特記		
授業計画	1	表の作成
	2	表の変更①
	3	表の変更②
	4	リストの作成、変更①
	5	リストの作成、変更②
	6	参照のための情報・記号の作成、管理①
	7	参照のための情報・記号の作成、管理②
	8	標準の参考資料作成、管理①
	9	標準の参考資料作成、管理②
	10	グラフィック要素の挿入①
	11	グラフィック要素の挿入②
	12	グラフィック要素の書式設定①
	13	グラフィック要素の書式設定②
	14	SmartArtの挿入、書式設定①
	15	SmartArtの挿入、書式設定②
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 演習授業内における試験の得点	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	Excel応用	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
授業回数	15回	
授業概要	MOS Excelエキスパートレベルの知識・操作に関する総合的な学習	
授業の進め方	問題演習と解説に加え、必要に応じて復習講義を行い、より高度な知識定着を図る	
達成目標	Excelの主な機能を利用して、複数のシートを含むブックの作成・編集、データの抽出や並べ替え、数式の作成、関数の使用、グラフを利用したデータの視覚的表現、印刷設定など、さまざまな目的や状況に応じて数値データを扱うことができる	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	ワークシートやブックの作成と管理
	2	セルやセル範囲のデータの管理
	3	テーブルの作成①
	4	テーブルの作成②
	5	関数を使用してのデータ集計①
	6	関数を使用してのデータ集計②
	7	関数を使用しての条件付き計算①
	8	関数を使用しての条件付き計算②
	9	関数を使用しての条件付き計算③
	10	関数を使用した文字列の整形や変更①
	11	関数を使用した文字列の整形や変更②
	12	グラフの作成①
	13	グラフの作成②
	14	グラフの書式設定
	15	オブジェクトの挿入や書式設定
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義授業内における試験の得点	
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	○	
学部・学科	製菓 2 年制学科	
履修年次	2 年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	3 0 時間	
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	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	○	
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	２年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	３０時間	
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	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	○	
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	２年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	３０時間	
授業回数	１５回	
授業概要	製パンの応用を学び、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	パン作りの応用技術を習得する	
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①
	2	製パン②
	3	製パン③
	4	製パン④
	5	製パン⑤
	6	製パン⑥
	7	製パン⑦
	8	製パン⑧
	9	製パン⑨
	10	製パン⑩
	11	製パン⑪
	12	製パン⑫
	13	製パン⑬
	14	製パン⑭
	15	製パン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	細工Ⅲ		
実務家教員	○		
学部・学科	製菓２年制学科		
履修年次	２年次		
開講区分	通年		
科目区分	必修		
授業方法	実習		
授業時間	９０時間		
授業回数	４５回		
授業概要	製菓技術の一つであるアメ細工、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	アメ細工、チョコレート策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	31 飴細工①
	2	チョコレート細工デモンストレーション②	32 飴細工②
	3	チョコレート細工デモンストレーション③	33 飴細工③
	4	チョコレート設計①	34 飴細工④
	5	チョコレート設計②	35 飴細工⑤
	6	チョコレート設計③	36 飴細工⑥
	7	チョコレート設計④	37 飴細工⑦
	8	チョコレート細工①	38 飴細工⑧
	9	チョコレート細工②	39 飴細工⑨
	10	チョコレート細工③	40 飴細工⑩
	11	チョコレート細工④	41 飴細工⑪
	12	チョコレート細工⑤	42 飴細工⑫
	13	チョコレート細工⑥	43 飴細工⑬
	14	チョコレート細工⑦	44 飴細工⑭
	15	チョコレート細工⑧	45 飴細工⑮
	16	チョコレート細工⑨	
	17	チョコレート細工⑩	
	18	チョコレート細工⑪	
	19	チョコレート細工⑫	
	20	チョコレート細工⑬	
	21	チョコレート細工⑭	
	22	チョコレート細工⑮	
	23	飴細工デモンストレーション①	
	24	飴細工デモンストレーション②	
	25	飴細工デモンストレーション③	
	26	飴細工設計①	
	27	飴細工設計②	
	28	飴細工設計③	
	29	飴細工設計④	
	30	飴細工設計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	製菓総合実習Ⅲ	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	２年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	３０時間	
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	製菓実習①
	2	製菓実習②
	3	製菓実習③
	4	製菓実習④
	5	製菓実習⑤
	6	製菓実習⑥
	7	製菓実習⑦
	8	製菓実習⑧
	9	製菓実習⑨
	10	製菓実習⑩
	11	製菓実習⑪
	12	製菓実習⑫
	13	製菓実習⑬
	14	製菓実習⑭
	15	製菓実習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	○	
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	２年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	６０時間	
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	製菓実習①
	2	製菓実習②
	3	製菓実習③
	4	製菓実習④
	5	製菓実習⑤
	6	製菓実習⑥
	7	製菓実習⑦
	8	製菓実習⑧
	9	製菓実習⑨
	10	製菓実習⑩
	11	製菓実習⑪
	12	製菓実習⑫
	13	製菓実習⑬
	14	製菓実習⑭
	15	製菓実習⑮
	16	製菓実習⑯
	17	製菓実習⑰
	18	製菓実習⑱
	19	製菓実習⑲
	20	製菓実習⑳
	21	製菓実習㉑
	22	製菓実習㉒
	23	製菓実習㉓
	24	製菓実習㉔
	25	製菓実習㉕
	26	製菓実習㉖
	27	製菓実習㉗
	28	製菓実習㉘
	29	製菓実習㉙
	30	製菓実習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	○	
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	２年次	
開講区分	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	６０時間	
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	製菓実習①
	2	製菓実習②
	3	製菓実習③
	4	製菓実習④
	5	製菓実習⑤
	6	製菓実習⑥
	7	製菓実習⑦
	8	製菓実習⑧
	9	製菓実習⑨
	10	製菓実習⑩
	11	製菓実習⑪
	12	製菓実習⑫
	13	製菓実習⑬
	14	製菓実習⑭
	15	製菓実習⑮
	16	製菓実習⑯
	17	製菓実習⑰
	18	製菓実習⑱
	19	製菓実習⑲
	20	製菓実習⑳
	21	製菓実習㉑
	22	製菓実習㉒
	23	製菓実習㉓
	24	製菓実習㉔
	25	製菓実習㉕
	26	製菓実習㉖
	27	製菓実習㉗
	28	製菓実習㉘
	29	製菓実習㉙
	30	製菓実習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	○		
学部・学科	製菓２年制学科		
履修年次	２年次		
開講区分	通年		
科目区分	必修		
授業方法	実習		
授業時間	９０時間		
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	製菓実習①	31 製菓実習③①
	2	製菓実習②	32 製菓実習③②
	3	製菓実習③	33 製菓実習③③
	4	製菓実習④	34 製菓実習③④
	5	製菓実習⑤	35 製菓実習③⑤
	6	製菓実習⑥	36 製菓実習③⑥
	7	製菓実習⑦	37 製菓実習③⑦
	8	製菓実習⑧	38 製菓実習③⑧
	9	製菓実習⑨	39 製菓実習③⑨
	10	製菓実習⑩	40 製菓実習④①
	11	製菓実習⑪	41 製菓実習④②
	12	製菓実習⑫	42 製菓実習④③
	13	製菓実習⑬	43 製菓実習④④
	14	製菓実習⑭	44 製菓実習④⑤
	15	製菓実習⑮	45 製菓実習④⑥
	16	製菓実習⑯	
	17	製菓実習⑰	
	18	製菓実習⑱	
	19	製菓実習⑲	
	20	製菓実習⑳	
	21	製菓実習㉑	
	22	製菓実習㉒	
	23	製菓実習㉓	
	24	製菓実習㉔	
	25	製菓実習㉕	
	26	製菓実習㉖	
	27	製菓実習㉗	
	28	製菓実習㉘	
	29	製菓実習㉙	
	30	製菓実習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	卒業制作
実務家教員	○
学部・学科	製菓2年制学科
履修年次	2年次
開講区分	後期
科目区分	必修
授業方法	実習
授業時間	60時間
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	教員によるデモンストレーション及び実践
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、オリジナルケーキレシピ、作品の出来栄で評価
備考	

授業概要（シラバス）

タイトル	内容	
授業科目	卒業前特別講座	
実務家教員		
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	２年次	
開講区分	後期	
科目区分	選択	
授業方法	講義	
授業時間	３０時間	
授業回数	１５回	
授業概要	社会人として必要な考え方やスキルを学ぶ	
授業の進め方	様々な業界の方からの講演を聞く	
達成目標	講演、講座、研修を通じて、自身の将来の姿をイメージすることができる	
教科書	レジュメ	
特記		
授業計画	１	キャリア講演会①
	２	敬語講座①
	３	ビジネスマナー研修①
	４	キャリア講演会②
	５	キャリア講演会③
	６	敬語講座②
	７	ビジネスマナー研修②
	８	キャリア講演会④
	９	キャリア講演会⑤
	１０	敬語講座③
	１１	ビジネスマナー研修③
	１２	キャリア講演会⑥
	１３	キャリア講演会⑦
	１４	敬語講座④
	１５	振返り
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	製菓課題演習Ⅲ	
実務家教員		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	前期	
科目区分	選択	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
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		
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	演習	
授業時間	30時間	
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	販売実習Ⅱ
実務家教員	○
学部・学科	製菓2年制学科
履修年次	2年次
開講区分	後期
科目区分	選択
授業方法	実習
授業時間	60時間
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（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（ポスター制作等）⑤
	6 イベント準備（ポスター制作等）⑥
	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）⑤
	12 イベント準備（焼き菓子）⑥
	13 イベント準備（焼き菓子）⑦
	14 イベント準備（焼き菓子）⑧
	15 イベント準備（焼き菓子）⑨
	16 イベント準備（焼き菓子）⑩
	17 イベント準備（焼き菓子）⑪
	18 イベント準備（焼き菓子）⑫
	19 イベント準備（焼き菓子）⑬
	20 イベント準備（焼き菓子）⑭
	21 イベント準備（焼き菓子）⑮
	22 イベント準備（焼き菓子）⑯
	23 イベント準備（焼き菓子）⑰
	24 イベント準備（焼き菓子）⑱
	25 イベント準備（焼き菓子）⑲
	26 イベント準備（焼き菓子）⑳
	27 販売イベント①
	28 販売イベント②
	29 販売イベント③
	30 振り返り
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点
備考	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	特別講義	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	２年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
授業時間	３０時間	
授業回数	１５回	
授業概要	通常授業では学べない特別な知識や技術を習得する	
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	実習を通じて、専門的なスキルと実践的な知識の融合	
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	特別製パン実習①
	2	特別製パン実習②
	3	特別製パン実習③
	4	特別製パン実習④
	5	特別製パン実習⑤
	6	特別製パン実習⑥
	7	特別製パン実習⑦
	8	特別製パン実習⑧
	9	特別製菓実習①
	10	特別製菓実習②
	11	特別製菓実習③
	12	特別製菓実習④
	13	特別製菓実習⑤
	14	特別製菓実習⑥
	15	特別製菓実習⑦
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
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		
学部・学科	製菓 2 年制学科	
履修年次	2 年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	演習	
授業時間	3 0 時間	
授業回数	1 5 回	
授業概要	製菓の応用技術を習得し、実際の製菓現場で役立つ高度な技術を学ぶ	
授業の進め方	オリジナルレシピの考案や先端技術を研究、発表	
達成目標	オリジナルの商品を生み出す	
教科書		
特記		
授業計画	1	先端技術①
	2	先端技術②
	3	お菓子の歴史
	4	材料の製造過程
	5	製菓手法の流行
	6	オリジナルレシピ試案（個人）①
	7	オリジナルレシピ試案（個人）②
	8	オリジナルレシピ試案（個人）③
	9	発表①
	10	グループディスカッション①
	11	オリジナルレシピ試案①
	12	オリジナルレシピ試案②
	13	オリジナルレシピ試案③
	14	発表②
	15	グループディスカッション②
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
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		
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	２年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	演習	
授業時間	３０時間	
授業回数	１５回	
授業概要	製菓技術の応用力を高め、より高度な製品制作を通じて実務に即した能力を養う	
授業の進め方	既存のレシピを基に、オリジナルのアレンジや新たな技術を加える	
達成目標	プレゼンテーション能力やクリエイティビティを高め、商業的な製品として仕上げる力を養う	
教科書		
特記		
授業計画	1	高度技術研究①
	2	高度技術研究①
	3	旬の食材
	4	フランス菓子や国際的な製菓技法①
	5	フランス菓子や国際的な製菓技法②
	6	オリジナルレシピ試案①
	7	オリジナルレシピ試案②
	8	オリジナルレシピ試案③
	9	発表①
	10	グループディスカッション
	11	商業的視点での商品開発①
	12	商業的視点での商品開発②
	13	オリジナル商品試案①
	14	オリジナル商品試案②
	15	発表②
成績評価方法 (試験実施方法)	授業への参加姿勢、授業内レポートの得点	
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	○	
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	２年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
授業時間	３０時間	
授業回数	１５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	現場研修準備①
	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
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	カフェ実習	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓2年制学科	
履修年次	2年次	
開講区分	後期	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
授業時間	30時間	
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	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	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
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	
授業科目	製パン実習Ⅲ	
実務家教員	○	
学部・学科	製菓２年制学科	
履修年次	２年次	
開講区分	通年	
科目区分	選択	
授業方法	実習	
授業時間	３０時間	
授業回数	１５回	
授業概要	製パンの応用を学び、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	パン作りの応用技術を習得する	
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①
	2	製パン②
	3	製パン③
	4	製パン④
	5	製パン⑤
	6	製パン⑥
	7	製パン⑦
	8	製パン⑧
	9	製パン⑨
	10	製パン⑩
	11	製パン⑪
	12	製パン⑫
	13	製パン⑬
	14	製パン⑭
	15	製パン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		