

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
科目番号	1	
授業科目	総合演習Ⅳ(ビジネス行動論)	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	
授業コマ数	20コマ(1コマ120分)	
授業概要	就職活動の基礎的な面接対策	
授業の進め方	テキストによる講義と一部実践的な問題演習	
達成目標	面接試験における所作や正しい言葉遣い、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	面接試験のねらい・面接試験の心構え
	2	服装身だしなみ・印象について
	3	面接試験の形態
	4	面接試験における質問研究①
	5	面接試験における質問研究②
	6	面接試験における質問研究③
	7	面接試験における質問研究④
	8	集団面接実践①
	9	集団面接実践②
	10	集団面接実践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		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
科目番号	2	
授業科目	総合演習Ⅹ(ビジネス文書実務)	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	
授業コマ数	10コマ(1コマ120分)	
授業概要	就職活動における自己理解及び履歴書の作成	
授業の進め方	テキストによる講義と一部実践的な問題演習	
達成目標	就職活動で使用する履歴書完成	
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、就職スケジュール
	2	自己PR、自己分析
	3	キャリア・プラン作成補助シート作成(高校時代までの振り返り)
	4	キャリア・プラン作成補助シート作成(専門学校時代の振り返り)
	5	キャリア・プラン作成補助シート作成(周りから見た自分の印象)
	6	キャリア・プラン作成補助シート作成(自己PRの作成)
	7	キャリア・プラン作成補助シート作成(口頭で簡潔に話す練習)
	8	履歴書の具体的な記載内容(氏名～特技まで)
	9	履歴書の具体的な記載内容(自己PR)
	10	履歴書の具体的な記載内容(履歴書完成)
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢、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	3	
授業科目	総合演習ⅩⅠ(官庁・企業研究)	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	40時間	
授業コマ数	20コマ(1コマ120分)	
授業概要	就職活動における職種理解・業界理解・企業研究に関する学習	
授業の進め方	テキストによる講義と一部実践的な問題演習	
達成目標	業界研究・職種研究・企業研究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	職種研究①
	2	職種研究②
	3	業界研究①
	4	業界研究②
	5	企業見学①
	6	企業見学②
	7	企業見学③
	8	企業見学④
	9	企業見学⑤
	10	企業見学⑥
	11	業界講演会①
	12	業界講演会②
	13	企業研究①
	14	企業研究②
	15	企業研究③
	16	企業研究④
	17	求人票の見方
	18	総合実践①
	19	総合実践②
	20	総合実践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	
科目番号	4	
授業科目	総合演習ⅩⅢ(特別活動)	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	
授業コマ数	10コマ(1コマ120分)	
授業概要	イベントを通じて周りとの協調性を学ぶ	
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	イベント活動におけるコミュニケーション力向上	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	フレッシュマン研修
	2	フレッシュマン研修
	3	フレッシュマン研修
	4	フレッシュマン研修
	5	フレッシュマン研修
	6	フレッシュマン研修
	7	スポーツフェスティバル 体育館練習
	8	スポーツフェスティバル 体育館練習
	9	スポーツフェスティバル 体育館練習
	10	スポーツフェスティバル 体育館練習
成績評価方法 (試験実施方法)	出席点100%	
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	適性検査演習	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	10時間	
授業コマ数	5コマ(1コマ120分)	
授業概要	就職試験の適性検査に合格するための基礎知識を学ぶ	
授業の進め方	問題演習と解説を中心に、必要に応じて復習講義を行う	
達成目標	就職試験の適性検査に合格するための基礎知識を習得する	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	国語(語意)
	2	国語(長文読解)
	3	数学(式の計算・図形)
	4	数学(文章題)
	5	英語(基本熟語)
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チェックテストの得点で評価	
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	一般教養	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	10時間	
授業コマ数	5コマ(1コマ120分)	
授業概要	就職試験に向けた一般常識対策	
授業の進め方	問題演習と解説を中心に、必要に応じて復習講義を行う	
達成目標	一般常識の基礎知識を習得する	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	国語(漢字検定3級問題)
	2	国語(四字熟語・慣用句・ことわざ)
	3	数学(四則計算・文字式・方程式)
	4	数学(割合・鶴亀算)
	5	社会(歴史・地理・政治)
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価	
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	製菓実習 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	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース
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	350時間
授業コマ数	175コマ（1コマ120分）
授業概要	基本技術、基本生地、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	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 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 ヴィエノワ① 18 ヴィエノワ② 19 フール ポッシュ オ ショコラ① 20 フール ポッシュ オ ショコラ② 21 フール ポッシュ ア ラ ヴァニージュ① 22 フール ポッシュ ア ラ ヴァニージュ② 23 フール ポッシュ ア ラ ヴァニージュ③

- 24 フール ポッシュ ア ラ ヴァニーユ④
- 25 フール ポッシュ フロランティーヌ①
- 26 フール ポッシュ フロランティーヌ②
- 27 サブレ ポッシュ ノルマン①
- 28 サブレ ポッシュ ノルマン②
- 29 ジェノワーズ①
- 30 ジェノワーズ②
- 31 ジェノワーズ③
- 32 ジェノワーズ④
- 33 (製パン) 手捏ねロール①
- 34 (製パン) 手捏ねロール②
- 35 (製パン) 手捏ねロール③
- 36 (製パン) 手捏ねロール④
- 37 リンツァー アウゲ①
- 38 リンツァー アウゲ②
- 39 サブレ パリジャン
- 40 ディアマン ショコラ 仕込み
- 41 基本技術試験対策⑤
- 42 基本技術試験対策⑥
- 43 基本技術試験対策⑦
- 44 基本技術試験対策⑧
- 45 ディアマン ショコラ 焼成
- 46 サブレ ナンテ
- 47 ブール ド ネージュ①
- 48 ブール ド ネージュ②
- 49 マスコット プラリネ①
- 50 マスコット プラリネ②
- 51 マスコット プラリネ③
- 52 マスコット プラリネ④
- 53 マジパン細工デモンストレーション①
- 54 マジパン細工デモンストレーション②
- 55 マジパン細工デモンストレーション③
- 56 マジパン細工デモンストレーション④
- 57 マジパン細工①
- 58 マジパン細工②
- 59 マジパン細工③
- 60 マジパン細工④
- 61 ホーレンダー サンド ゲベック①
- 62 ホーレンダー サンド ゲベック②
- 63 基本技術練習①
- 64 基本技術練習②
- 65 りんごの皮むき練習①
- 66 りんごの皮むき練習②
- 67 レーズン・フルーツのラム漬け
- 68 ブリゼ仕込み
- 69 フリュイ クーペ デモンストレーション
- 70 フリュイ オ シロ①
- 71 フリュイ オ シロ①
- 72 りんごの皮むき練習③
- 73 タルト タタン①
- 74 タルト タタン②

授業計画

- 75 グラス ヴァニージュ
- 76 フリュイ クーペ (アシュット キウイ パンプルムース)
- 77 ケーキ比較
- 78 ケーキ別立て
- 79 ケーキ
- 80 ジェノワーズ試験形式デモンストレーション
- 81 基本技術試験対策⑨
- 82 基本技術試験対策⑩
- 83 基本技術試験対策⑪
- 84 基本技術試験対策⑫
- 85 フィナンシェ①
- 86 フィナンシェ②
- 87 レーリュッケン①
- 88 レーリュッケン②
- 89 ケーク オ フリュイ①
- 90 ケーク オ フリュイ②
- 91 マドレーヌ シトロン
- 92 マーブル デモンストレーション
- 93 (製パン) ロール①
- 94 (製パン) ロール②
- 95 (製パン) プルマン①
- 96 (製パン) プルマン②
- 97 コーヒーの基本知識
- 98 ハンドドリップ①
- 99 ハンドドリップ②
- 100 モカ トルテ①
- 101 モカ トルテ②
- 102 モカ トルテ③
- 103 モカ トルテ④
- 104 パステイヤージュ デモンストレーション①
- 105 パステイヤージュ デモンストレーション②
- 106 パステイヤージュ デモンストレーション③
- 107 パステイヤージュ デモンストレーション④
- 108 (製パン) ロール①
- 109 (製パン) ロール②
- 110 (製パン) グライアム ブレッド
- 111 (製パン) パン オ ヌワ
- 112 小テスト①
- 113 小テスト②
- 114 小テスト③
- 115 フロランタン、バスク サブレ仕込み
- 116 フロランタン2種①
- 117 フロランタン2種②
- 118 ガトー バスク①
- 119 ガトー バスク②
- 120 ビスキュイ ア ラ キュイエール比較
- 121 ビスキュイ ア ラ キュイエール
- 122 ジョコンドデモンストレーション
- 123 メレンゲ比較
- 124 パステイヤージュ①
- 125 パステイヤージュ②

- 126 パステイヤージュ③
- 127 パステイヤージュ④
- 128 パステイヤージュ⑤
- 129 パステイヤージュ⑥
- 130 パステイヤージュ⑦
- 131 パステイヤージュ⑧
- 132 パステイヤージュ⑨
- 133 パステイヤージュ⑩
- 134 パステイヤージュ⑪
- 135 パステイヤージュ⑫
- 136 パステイヤージュ⑬
- 137 パステイヤージュ⑭
- 138 パステイヤージュ⑮
- 139 パステイヤージュ⑯
- 140 パータ シュー比較
- 141 クレーム パティシエール比較
- 142 パータ シュー
- 143 シュー プラリネ シュクレ 仕込み
- 144 シュー ア ラ クレーム①
- 145 シュー ア ラ クレーム②
- 146 シュー プラリネ
- 147 エクレール カフェ、チョコラ
- 148 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
- 149 ガトー ペシェ①
- 150 ガトー ペシェ②
- 151 デトランプ仕込み
- 152 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
- 153 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
- 154 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
- 155 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
- 156 ショーソン オ ポム①
- 157 ショーソン オ ポム②
- 158 パルミエ
- 159 パステル デ ナータ 仕込み
- 160 ミルフィーユ①
- 161 ミルフィーユ②
- 162 パステル デ ナータ
- 163 リーフパイ
- 164 前期基本技術試験①
- 165 前期基本技術試験②
- 166 前期基本技術試験③
- 167 前期基本技術試験④
- 168 基本技術試験対策⑬
- 169 基本技術試験対策⑭
- 170 基本技術試験対策⑮
- 171 基本技術試験対策⑯
- 172 (製パン) ロール③
- 173 (製パン) ロール④
- 174 (製パン) メロンパン①
- 175 (製パン) メロンパン②

成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験100点、小テスト100点を100点換算し、授業内レポートの完成度を加算
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	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	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース
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	350時間
授業コマ数	175コマ（1コマ120分）
授業概要	基本技術、基本生地、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	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 バンド オ ポム① 2 バンド オ ポム② 3 クラフティ オ スリーズ① 4 クラフティ オ スリーズ② 5 プディングアラモード① 6 プディングアラモード② 7 クレーム キュイット ショコラ 8 クレーム ブリュレ 9 (製パン) ロール① 10 (製パン) ロール② 11 (製パン) パン ヴィエノワ① 12 (製パン) パン ヴィエノワ② 13 (製パン) パン オ レ① 14 (製パン) パン オ レ② 15 パンプルムス アン ジュレ 16 パッション アン ジュレ デモンストレーション 17 トロピカル 18 ビエール アン ジュレ 19 小テスト① 20 小テスト② 21 小テスト③ 22 小テスト④ 23 小テスト⑤ 24 小テスト⑥ 25 マジパン細工ジェノワーズ仕込み① 26 マジパン細工ジェノワーズ仕込み② 27 矢羽根ロール① 28 矢羽根ロール②

- 29 ルレ オ テ ヴェール①
- 30 ルレ オ テ ヴェール②
- 31 シャルロット オ ポワール①
- 32 シャルロット オ ポワール②
- 33 シャルロット オ ポワール③
- 34 シャルロット オ ポワール④
- 35 チーズの基本知識①
- 36 チーズの基本知識②
- 37 チーズの基本知識③
- 38 チーズの基本知識④
- 39 マジパン細工①
- 40 マジパン細工②
- 41 マジパン細工③
- 42 マジパン細工④
- 43 クロワッサン生地仕込み
- 44 (製パン) ロール③
- 45 (製パン) ロール④
- 46 (製パン) クロワッサン①
- 47 (製パン) クロワッサン②
- 48 (製パン) クグロフ①
- 49 (製パン) クグロフ②
- 50 イベント準備 (焼き菓子) ①
- 51 イベント準備 (焼き菓子) ②
- 52 イベント準備 (焼き菓子) ③
- 53 イベント準備 (焼き菓子) ④
- 54 イベント準備 (焼き菓子) ⑤
- 55 イベント準備 (焼き菓子) ⑥
- 56 イベント準備 (焼き菓子) ⑦
- 57 イベント準備 (焼き菓子) ⑧
- 58 イベント準備 (焼き菓子) ⑨
- 59 イベント準備 (焼き菓子) ⑩
- 60 イベント準備 (焼き菓子) ⑪
- 61 イベント準備 (焼き菓子) ⑫
- 62 イベント準備 (焼き菓子) ⑬
- 63 イベント準備 (焼き菓子) ⑭
- 64 イベント準備 (焼き菓子) ⑮
- 65 イベント準備 (焼き菓子) ⑯
- 66 イベント準備 (焼き菓子) ⑰
- 67 イベント準備 (焼き菓子) ⑱
- 68 イベント準備 (焼き菓子) ⑲
- 69 イベント準備 (焼き菓子) ⑳
- 70 イベント①
- 71 イベント②
- 72 イベント③
- 73 イベント④
- 74 マジパン細工⑤
- 75 マジパン細工⑥
- 76 マジパン細工⑦
- 77 マジパン細工⑧
- 78 マジパン細工⑨
- 79 マジパン細工⑩
- 80 マジパン細工⑪
- 81 マジパン細工⑫
- 82 マジパン細工⑬
- 83 マジパン細工⑭
- 84 マジパン細工⑮

授業計画

- 85 マジパン細工⑩
- 86 マジパン細工⑪
- 87 マジパン細工⑫
- 88 マジパン細工⑬
- 89 マジパン細工⑭
- 90 マジパン細工⑮
- 91 マジパン細工⑯
- 92 マジパン細工⑰
- 93 マジパン細工⑱
- 94 クリスマスケーキ①
- 95 クリスマスケーキ②
- 96 クリスマスケーキ③
- 97 クリスマスケーキ④
- 98 クリスマスケーキ⑤
- 99 クリスマスケーキ⑥
- 100 クリスマスケーキ⑦
- 101 クリスマスケーキ⑧
- 102 大掃除①
- 103 大掃除②
- 104 大掃除③
- 105 大掃除④
- 106 テンパリングデモンストレーション①
- 107 テンパリングデモンストレーション②
- 108 テンパリング①
- 109 テンパリング②
- 110 テンパリング③
- 111 テンパリング④
- 112 ボンボン アールグレイ ガナッシュ仕込み
- 113 パヴェ オ ショコラ ガナッシュ仕込み
- 114 ボンボン アールグレイ①
- 115 ボンボン アールグレイ②
- 116 パヴェ オ ショコラ
- 117 アマンド オ ショコラデモンストレーション
- 118 サンマルク①
- 119 サンマルク②
- 120 マカロン ヴァニлью①
- 121 マカロン ヴァニлью②
- 122 ガトー フロマージュ フランボワーズ①
- 123 ガトー フロマージュ フランボワーズ②
- 124 マカロン フランボワーズ①
- 125 マカロン フランボワーズ②
- 126 小テスト①
- 127 小テスト②
- 128 小テスト③
- 129 小テスト④
- 130 小テスト⑤
- 131 小テスト⑥
- 132 デニッシュ生地仕込み
- 133 (製パン) ロール③
- 134 (製パン) ロール④
- 135 (製パン) デニッシュ レザン ショコラ①
- 136 (製パン) デニッシュ レザン ショコラ②
- 137 (製パン) クロワッサン オ ダマンドデモンストレーション
- 138 試験対策①
- 139 試験対策②
- 140 試験対策③

	141 試験対策④ 142 後期基本技術試験① 143 後期基本技術試験② 144 後期基本技術試験③ 145 後期基本技術試験④ 146 イベント準備（展示準備）⑳ 147 イベント準備（展示準備）㉑ 148 イベント準備（展示準備）㉒ 149 イベント準備（展示準備）㉓ 150 イベント⑤ 151 イベント⑥ 152 イベント⑦ 153 イベント⑧ 154 クードゥ フードゥル① 155 クードゥ フードゥル② 156 クードゥ フードゥル③ 157 クードゥ フードゥル④ 158 ソレイユ絞り練習① 159 ソレイユ絞り練習② 160 フィユタージュ アンヴェルセ仕込み① 161 フィユタージュ アンヴェルセ仕込み② 162 ソレイユ① 163 ソレイユ② 164 ソレイユ③ 165 ソレイユ④ 166 ガレットデロワ① 167 ガレットデロワ② 168 マカロナード オ フレーズ① 169 マカロナード オ フレーズ② 170 パート ド フリュイ2種① 171 パート ド フリュイ2種② 172 カラメル① 173 カラメル② 174 ギモーブ① 175 ギモーブ②
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験100点、小テスト100点を100点換算し、授業内レポートの完成度を加算
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	製菓理論	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	1年次	
開講学期	前期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ(1コマ120分)	
授業概要	製菓の主な材料(卵、小麦粉、砂糖、乳製品、チョコレート等)について、種類、成分や素材が持つ性質を学ぶ。	
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習	
達成目標	製菓材料について、種類、成分、素材が持つ性質を理解する。	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	菓子の古今東西
	2	製菓材料(卵・小麦粉)
	3	製菓材料(砂糖)
	4	製菓材料(牛乳・生クリーム・バター)
	5	製菓材料(膨張剤・凝固剤・香料・着色料)
	6	製菓材料(チョコレート)
	7	スポンジ生地(共立て)
	8	スポンジ生地(別立て)
	9	パイ生地・シュー生地
	10	クリーム
	11	世界の氷菓
	12	世界の菓子(中華・アジア圏)
	13	和菓子
	14	様々な食文化と菓子①
	15	様々な食文化と菓子②、アレルギー対応について
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	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加するか、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
科目番号	10	
授業科目	栄養学	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	1年次	
開講学期	前期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ(1コマ120分)	
授業概要	栄養素がどのようにして消化吸収されるのか、体内でエネルギーがどのように生み出されるのか、各栄養素の働きと代謝など栄養・栄養素の基礎を学ぶ。	
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習	
達成目標	栄養素の取り込みから吸収、排出の一連の流れ、生きるための生体の営みを理解する。	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	栄養学とは
	2	栄養とは何か①
	3	栄養とは何か②
	4	消化吸収の仕組み①
	5	消化吸収の仕組み②
	6	エネルギー(炭水化物)について
	7	タンパク質について
	8	脂質について
	9	ビタミン類について
	10	ミネラル類について
	11	水と電解質について
	12	病気と栄養
	13	食物アレルギー①
	14	食物アレルギー②
	15	食品表示について
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 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	11	
授業科目	食品学	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	20時間	
授業コマ数	10コマ(1コマ120分)	
授業概要	食品の体系的な理解のため、健康や環境などのかかわり、食品の種類・分類について学習する。食品に関する成分や特性など正しい知識を学ぶ。	
授業の進め方	テキストによる講義と一部基礎的な問題演習	
達成目標	食品の種類・分類について及び食品の変質と防止のための適切な保存方法を理解する。	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	ガイダンス・食品とは
	2	食品の種類と成分①
	3	食品の種類と成分②
	4	食品の分類
	5	食品の特性(米・麦・芋・でん粉類)
	6	食品の特性(豆類・調味料・調理加工食品)
	7	食品の変質と防止①
	8	食品の変質と防止②
	9	食品の変質と防止③
	10	食品の消費構造・生産動向
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な解答力を測定する試験	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
科目番号	12	
授業科目	食品衛生学	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	10時間	
授業コマ数	5コマ(1コマ120分)	
授業概要	食品の安全性を確保するための具体的な知識を身につけ、食中毒、食品添加物、有害物質、衛生管理等について学ぶ。	
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、食に関わる者として衛生管理の知識を有し、実践できる。	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	食品衛生学の概要・食中毒
	2	菓子と食中毒
	3	食品添加物・残留農薬について
	4	衛生管理①
	5	衛生管理②、食品表示について
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	13	
授業科目	公衆衛生学	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	10時間	
授業コマ数	5コマ(1コマ120分)	
授業概要	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	公衆衛生の意義や環境衛生、疾病の予防等を学ぶことで、食に携わる者として衛生の基本的知識を身につけ、実践できる。	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	公衆衛生の概要、衛生統計
	2	環境衛生
	3	疾病の予防(感染症等)
	4	疾病の予防(生活習慣病等)
	5	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	14	
授業科目	衛生法規	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	10時間	
授業コマ数	5コマ(1コマ120分)	
授業概要	我が国の法体系、法令順守の重要性を理解する。食品衛生法、食品安全基本法、食品表示法などの概要、重要点を学ぶ。	
授業の進め方	配付プリントによる講義	
達成目標	食に携わるものとして必要な衛生法規の基本的知識を身につける。	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	法体系、行政機構
	2	食品安全基本法、食品表示法
	3	食品衛生法①
	4	食品衛生法②
	5	地域保健法、健康増進法、食育基本法
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	15	
授業科目	基礎フランス語	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	1年次	
開講学期	前期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ(1コマ120分)	
授業概要	製菓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	
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)	授業内試験70% ミニテスト30%	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
科目番号	16	
授業科目	ラッピング	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	20時間	
授業コマ数	10コマ(1コマ120分)	
授業概要	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本タック)
	5	結ばないリボン(シールリボン・ウェーブボウ)
	6	巾着包み(四角・丸)
	7	結ばないリボン(シングルボウ、ダブルボウ)
	8	ワインボトル(2種類)、カラーの基礎知識
	9	イベントラッピング、質疑応答、復習
	10	ラッピング作品制作
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験80% 平常点20%	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
科目番号	17	
授業科目	デッサン	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	10時間	
授業コマ数	5コマ(1コマ120分)	
授業概要	「記録」「熟考」「伝達」の方法の一つである描画(デッサン)の基礎を身につけ、観察力や表現力を育む	
授業の進め方	課題を設け、実演・解説し、実習の監督を行う	
達成目標	自らの志向を可視化し発表する(最終課題:架空のオリジナル商品の考案)	
教科書		
特記		
授業計画	1	課題1-画材の使い方
	2	課題2-鉛筆による描画1
	3	課題3-鉛筆による描画2
	4	課題4-色鉛筆による描画
	5	課題5-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	18	
授業科目	食品衛生責任者講習	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	5時間	
授業コマ数	5コマ(1コマ60分)	
授業概要	飲食業における衛生管理、食品衛生について必要な知識を学ぶ	
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	安全な食品を提供するための衛生管理、食品衛生の知識を習得する	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	衛生法規
	2	公衆衛生学
	3	食品衛生学1
	4	食品衛生学2
	5	試験・解説
成績評価方法 (試験実施方法)	出席点100%	
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	コーヒー実習	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	5時間	
授業コマ数	5コマ(1コマ60分)	
授業概要	コーヒーの基礎知識及びドリップコーヒーの淹れ方を学ぶ	
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	コーヒーの基礎知識を有し、ハンドドリップのポイントを理解する	
教科書		
特記		
授業計画	1	コーヒー豆のできるまで、焙煎と粉砕
	2	コーヒーの種類、味わい
	3	ハンドドリップ実習①
	4	ハンドドリップ実習②
	5	ハンドドリップ実習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		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
科目番号	20	
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	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ(1コマ120分)	
授業概要	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	
科目番号	21	
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	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	1年次	
開講学期	後期	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	20時間	
授業コマ数	10コマ(1コマ120分)	
授業概要	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	システマ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、光の性質と色
	2	眼のしくみ、網膜のしくみ
	3	照明と色の見え方
	4	混色
	5	色の分類と三属性
	6	色の表示
	7	色の心理的効果、色の知覚効果
	8	色の調和
	9	色彩効果、ファッションとインテリア
	10	身近な配色、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	22	
授業科目	総合演習Ⅳ(ビジネス行動論)	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	40時間	
授業コマ数	20コマ(1コマ120分)	
授業概要	社会人としての基本的なビジネスマナーを習得する	
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	模擬試験における得点、80点以上を目標とする	
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、職場のマナー
	2	身だしなみ、立ち居振る舞い
	3	仕事の流れ、「ほう・れん・そう」
	4	挨拶・笑顔・お辞儀
	5	敬語・クッション言葉
	6	応対の基本
	7	名刺交換
	8	電話応対のマナー
	9	電話応対の基本フレーズ
	10	電話の受け方①
	11	電話の受け方②
	12	電話の受け方③
	13	電話のかけ方①
	14	電話のかけ方②
	15	接遇マナー①
	16	接遇マナー②
	17	接遇マナー③
	18	接遇マナー④
	19	電話応対、接遇マナー復習、演習
	20	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	23	
授業科目	総合演習Ⅹ(ビジネス文書実務)	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	20時間	
授業コマ数	10コマ(1コマ120分)	
授業概要	社会人として身につけるべきマナー、ビジネス文書作成の仕方を学ぶ。	
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	社会人としてのマナー、ビジネス文書の作成の仕方を理解し実践できる	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	導入 ビジネス文書の基本、マナー
	2	文書の作成と管理①
	3	文書の作成と管理②
	4	一般的なビジネス文書の基本ルール
	5	一般的なビジネス文書の作成
	6	シンプルなレポートや報告書の作成①
	7	シンプルなレポートや報告書の作成②
	8	書類送付状・FAX送付状の作成
	9	演習問題
	10	効果測定
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価	
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	総合演習ⅩⅠ(官庁・企業研究)	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	40時間	
授業コマ数	20コマ(1コマ120分)	
授業概要	就職活動に必要な企業情報の収集方法を学ぶ	
授業の進め方	テキストを用いた講義、および、各自の情報収集による調査	
達成目標	企業とは何かを理解し、自分の適性にあった業種や職種を選択する	
教科書	オリジナルテキスト、ノート	
特記		
授業計画	1	業界の選び方①
	2	業界の選び方②
	3	同業界の企業抽出①
	4	同業界の企業抽出②
	5	同業界の企業抽出③
	6	企業別研究①
	7	企業別研究②
	8	企業別研究③
	9	企業別研究④
	10	企業別研究⑤
	11	企業別研究⑥
	12	グループディスカッション(企業研究の情報交換会)①
	13	グループディスカッション(企業研究の情報交換会)②
	14	企業選択とエントリー①
	15	企業選択とエントリー②
	16	説明会へ参加①
	17	説明会へ参加②
	18	志望企業の研究①
	19	志望企業の研究②
	20	まとめ
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	25	
授業科目	総合演習ⅩⅢ(特別活動)	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	20時間	
授業コマ数	10コマ(1コマ120分)	
授業概要	イベントを通じて周りとの協調性を学ぶ	
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	イベント活動におけるコミュニケーション力向上	
教科書	配布プリント・資料	
特記		
授業計画	1	スポーツフェスティバルの意義
	2	映像視聴・役割設定
	3	応援練習
	4	競技練習
	5	パフォーマンス練習
	6	パフォーマンス練習
	7	体育館練習
	8	体育館練習
	9	体育館練習
	10	本番参加
成績評価方法 (試験実施方法)	担任所感50% 出席点50% イベントに対する取り組む姿勢を担任の所感で評価	
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	適性検査演習	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	10時間	
授業コマ数	5コマ(1コマ120分)	
授業概要	就職試験の適性検査に合格するための基礎知識を学ぶ	
授業の進め方	問題演習と解説を中心に、必要に応じて復習講義を行う	
達成目標	就職試験の適性検査に合格するための基礎知識を習得する	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	英語(基本文法)
	2	社会(地理・政治)
	3	社会(日本史・世界史)
	4	言語(基礎)
	5	非言語(基礎)
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チェックテストの得点で評価	
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	一般教養	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	10時間	
授業コマ数	5コマ(1コマ120分)	
授業概要	就職試験に向けた一般常識対策	
授業の進め方	問題演習と解説を中心に、必要に応じて復習講義を行う	
達成目標	一般常識の基礎知識を習得する	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	国語(漢字検定3級問題)
	2	国語(四字熟語・慣用句・ことわざ)
	3	数学(四則計算・文字式・方程式)
	4	数学(割合・鶴亀算)
	5	社会(歴史・地理・政治)
成績評価方法 (試験実施方法)	授業内試験100% 講義後のチェックテストの得点で評価	
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	製菓実習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	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース
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	300時間
授業コマ数	150コマ（1コマ120分）
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、パン等の製造技術を学ぶ
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・製パンの基本知識、基本技術を応用したより商品性の高い洋菓子、パンが製造できる
教科書	
特記	
	1 ガトー フレーズ① 2 ガトー フレーズ② 3 ガトー フレーズ③ 4 ガトー フレーズ④ 5 基本技術試験対策① 6 基本技術試験対策② 7 基本技術試験対策③ 8 ジェノワーズ ピスタチオ、パート シュクレ仕込み 9 ドボス トルテ① 10 ドボス トルテ② 11 ドボス トルテ③ 12 ガトー ピスタシュ① 13 ガトー ピスタシュ② 14 ガトー ピスタシュ③ 15 （製パン）ブリオッシュ仕込み 16 （製パン）パンネ シシリアーノ 17 （製パン）ルントシュトック 18 （製パン）ピザ 19 タルト シブースト ショコラ① 20 タルト シブースト ショコラ② 21 タルト シブースト ショコラ③ 22 タルト オ ポム① 23 タルト オ ポム② 24 タルト オ ポム③ 25 ツイトローネン シュニテン① 26 ツイトローネン シュニテン② 27 ツイトローネン シュニテン③ 28 エンガーディナー生地仕込み

- 29 エンガーディナー
- 30 ツッカー キルシュトルテ①
- 31 ツッカー キルシュトルテ②
- 32 ツッカー キルシュトルテ③
- 33 バゲット仕込み①
- 34 (製パン) バゲット①
- 35 (製パン) バゲット②
- 36 (製パン) パン ド セーグル①
- 37 (製パン) パン ド セーグル②
- 38 ティラミス①
- 39 ティラミス②
- 40 ズコット①
- 41 ズコット②
- 42 ズコット③
- 43 ルレ オ カフェ①
- 44 ルレ オ カフェ②
- 45 チュイル ココ、チュイル アマンド
- 46 マントネジェノワーズ仕込み
- 47 マントネ①
- 48 マントネ②
- 49 ルレ オ ショコラ①
- 50 ルレ オ ショコラ②
- 51 パリ ブレスト①
- 52 パリ ブレスト②
- 53 パリ ブレスト③
- 54 スィーニュ
- 55 ケス ドゥ フリュイ
- 56 マーブル
- 57 パン ド ジェンヌ
- 58 マドレーヌ (抹茶)
- 59 マドレーヌ (チョコラ)
- 60 パンナ コッタ、パンナ コッタ (抹茶)
- 61 駄菓子パンナ コッタ
- 62 スフレ オ フロマージュ
- 63 ズッパ イングレーゼ デモンストレーション
- 64 ガトー ショコラ ヴァニーク
- 65 トロワ フレール カラメル
- 66 プディング ア ラングレズ
- 67 バゲット仕込み②、パスタ仕込みデモンストレーション
- 68 (製パン) アインバック
- 69 (製パン) ネ ドゥ コション
- 70 (製パン) バゲット サンドイッチ
- 71 (製パン) パスタ ソース トマトゥ ア ラ クレーム
- 72 ムース ショコラ フランボワーズ①
- 73 ムース ショコラ フランボワーズ②
- 74 ムース ショコラ フランボワーズ③
- 75 基本技術試験対策④
- 76 基本技術試験対策⑤
- 77 ガレット ブルトンヌ仕込み
- 78 ブレツツェル ヴァニーク①
- 79 ブレツツェル ヴァニーク②
- 80 シュタンゲン①
- 81 シュタンゲン②
- 82 基本技術試験対策⑥
- 83 基本技術試験対策⑦
- 84 基本技術試験対策⑧

- 85 基本技術試験対策⑨
- 86 ガレット ブルトンヌ焼成
- 87 デイアマン ココ①
- 88 デイアマン ココ②
- 89 ギプフェル①
- 90 ギプフェル②
- 91 基本技術試験対策⑩
- 92 基本技術試験対策⑪
- 93 基本技術試験対策⑫
- 94 基本技術試験対策⑬
- 95 基本技術試験対策⑭
- 96 基本技術試験対策⑮
- 97 基本技術試験対策⑯
- 98 基本技術試験対策⑰
- 99 前期基本技術試験①
- 100 前期基本技術試験②
- 101 前期基本技術試験③
- 102 前期基本技術試験④
- 103 シトロネ①
- 104 シトロネ②
- 105 シトロネ③
- 106 シトロネ④
- 107 ドーム プラリネ フランボワーズ①
- 108 ドーム プラリネ フランボワーズ②
- 109 ドーム プラリネ フランボワーズ③
- 110 ドーム プラリネ フランボワーズ④
- 111 ガトー プレミアム①
- 112 ガトー プレミアム②
- 113 ガトー プレミアム③
- 114 マカロン ショコラ①
- 115 マカロン ショコラ②
- 116 マカロン ショコラ③
- 117 デュオ ショコラ①
- 118 デュオ ショコラ②
- 119 デュオ ショコラ③
- 120 シャルロット オ ポワール ショコラ①
- 121 シャルロット オ ポワール ショコラ②
- 122 シャルロット オ ポワール ショコラ③
- 123 プディング フランボワーズ
- 124 ジュレ オランジュ
- 125 ガンス
- 126 ビューニュ仕込みデモンストレーション
- 127 エスターハージー シュニテン①
- 128 エスターハージー シュニテン②
- 129 エスターハージー シュニテン③
- 130 ビューニュ
- 131 ジャン ド オランジュ①
- 132 ジャン ド オランジュ②
- 133 ジャン ド オランジュ③
- 134 ソルベ オランジュ①
- 135 ソルベ オランジュ②
- 136 ソルベ オランジュ③
- 137 モンブラン①
- 138 モンブラン②
- 139 モンブラン③
- 140 モンクーヘン生地仕込み

	141 リンツァー トルテ① 142 リンツァー トルテ② 143 リンツァー トルテ③ 144 モンクーヘン① 145 モンクーヘン② 146 モンクーヘン③ 147 シュヴァルツヴェルダー キルシュトルテ① 148 シュヴァルツヴェルダー キルシュトルテ② 149 シュヴァルツヴェルダー キルシュトルテ③ 150 コボ
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験100点、授業内レポートの完成度を加算
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	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース
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	300時間
授業コマ数	150コマ（1コマ120分）
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、パン等の製造技術を学ぶ
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・製パンの基本知識、基本技術を応用したより商品性の高い洋菓子、パンを製造できる
教科書	
特記	
	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 ペシェ仕込み 5 シャルロット オ ペシェ① 6 シャルロット オ ペシェ② 7 シャルロット オ ペシェ③ 8 シャルロット オ ペシェ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 オリジナルケーキ試作① 18 オリジナルケーキ試作② 19 オリジナルケーキ試作③ 20 オリジナルケーキ試作④ 21 オリジナルケーキ試作⑤ 22 オリジナルケーキ試作⑥ 23 オリジナルケーキ試作⑦ 24 オリジナルケーキ試作⑧ 25 タルト トウティ フルティ① 26 タルト トウティ フルティ② 27 タルト オ フロマージュ 28 デニッシュ仕込み

- 29 (製パン) デニッシュ4種①
- 30 (製パン) デニッシュ4種②
- 31 (製パン) デニッシュ4種③
- 32 (製パン) タイガー
- 33 チョコレート細工デモンストレーション①
- 34 チョコレート細工デモンストレーション②
- 35 チョコレート細工デモンストレーション③
- 36 チョコレート細工デモンストレーション④
- 37 イベント準備 (チョコレート) ①
- 38 イベント準備 (チョコレート) ②
- 39 イベント準備 (チョコレート) ③
- 40 イベント準備 (チョコレート) ④
- 41 イベント準備 (チョコレート) ⑤
- 42 イベント準備 (チョコレート) ⑥
- 43 イベント準備 (チョコレート) ⑦
- 44 イベント準備 (チョコレート) ⑧
- 45 イベント準備 (チョコレート) ⑨
- 46 イベント準備 (チョコレート) ⑩
- 47 イベント準備 (チョコレート) ⑪
- 48 イベント準備 (チョコレート) ⑫
- 49 イベント①
- 50 イベント②
- 51 イベント③
- 52 イベント④
- 53 チョコレート細工①
- 54 チョコレート細工②
- 55 チョコレート細工③
- 56 チョコレート細工④
- 57 チョコレート細工⑤
- 58 チョコレート細工⑥
- 59 チョコレート細工⑦
- 60 チョコレート細工⑧
- 61 チョコレート細工⑨
- 62 チョコレート細工⑩
- 63 チョコレート細工⑪
- 64 チョコレート細工⑫
- 65 ガトー マジョレヌ①
- 66 ガトー マジョレヌ②
- 67 ガトー ショコラ ド ナンシー①
- 68 ガトー ショコラ ド ナンシー②
- 69 ファンシー ショコラ①
- 70 ファンシー ショコラ②
- 71 ガトー ショコラ①
- 72 ガトー ショコラ②
- 73 トゥー ブラン①
- 74 トゥー ブラン②
- 75 トゥー ブラン③
- 76 トゥー ブラン④
- 77 飴細工デモンストレーション①
- 78 飴細工デモンストレーション②
- 79 飴細工デモンストレーション③
- 80 飴細工デモンストレーション④
- 81 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
- 82 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
- 83 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
- 84 パータ ブリゼ仕込み

- 85 アリュメット オ ポム①
- 86 アリュメット オ ポム②
- 87 ウィーク エンド ショコラ
- 88 ファー ブルトン
- 89 サクリスタン
- 90 カソレット フィユテ オ フリュイ①
- 91 カソレット フィユテ オ フリュイ②
- 92 リーフパイ ショコラ
- 93 後期試験対策①
- 94 後期試験対策②
- 95 後期試験対策③
- 96 後期試験対策④
- 97 後期基本技術試験①
- 98 後期基本技術試験②
- 99 後期基本技術試験③
- 100 後期基本技術試験④
- 101 後期基本技術試験⑤
- 102 後期基本技術試験⑥
- 103 後期基本技術試験⑦
- 104 後期基本技術試験⑧
- 105 飴細工①
- 106 飴細工②
- 107 飴細工③
- 108 飴細工④
- 109 飴細工⑤
- 110 飴細工⑥
- 111 飴細工⑦
- 112 飴細工⑧
- 113 飴細工⑨
- 114 飴細工⑩
- 115 飴細工⑪
- 116 飴細工⑫
- 117 オリジナルケーキ①
- 118 オリジナルケーキ②
- 119 オリジナルケーキ③
- 120 オリジナルケーキ④
- 121 オリジナルケーキ⑤
- 122 オリジナルケーキ⑥
- 123 オリジナルケーキ⑦
- 124 オリジナルケーキ⑧
- 125 オリジナルケーキ (試食) ①
- 126 オリジナルケーキ (試食) ②
- 127 オリジナルケーキ (試食) ③
- 128 オリジナルケーキ (試食) ④
- 129 イベント⑤
- 130 イベント⑥
- 131 イベント⑦
- 132 イベント⑧
- 133 ボン ヌフ
- 134 コンベルサション①
- 135 コンベルサション②
- 136 魚肉ソーセージ巻き
- 137 キッシュ
- 138 タルト アブリコ
- 139 タルト ポワール
- 140 ダンディー ケーキ

	141 ミュスカディーヌ 142 モカ トリュフ① 143 モカ トリュフ② 144 ガナッシュ仕込み 145 ボンボン ショコラ フランボワーズ 146 ボンボン プラリネ アマンド 147 フレジェ① 148 フレジェ② 149 クレープ オ フレーズ① 150 クレープ オ フレーズ②
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験100点、授業内レポートの完成度を加算
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	調理基礎
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	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース
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（1コマ120分）
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	<ol style="list-style-type: none"> 1 カボチャのポタージュスープ 2 ス克蘭ブルエッグ 3 スパゲッティ・オーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ 4 サーモンのソテー キノコ添え 5 季節の野菜 マヨネーズ和え 6 卵黄と卵白を別々に焼く卵料理 7 ペンネ・アラビアータ 8 豚フィレ肉のソテー 9 ミネストローネ 10 卵のココット 11 ジャがいものと挽き肉の料理 12 プロバンスのビーフシチュー 13 ジャがいものポタージュスープ 14 アスパラガスのクリームソース添え 15 シチリア島の代表的なパスタ料理 16 鱈のソテー プロバンス風 17 ポテトサラダ 18 フィレンツェ風ポーチドエッグ 19 ミラノ風リゾット 20 チキンのトマト煮込み 21 にんじんのポタージュスープ 22 パリ風ニョッキ 23 アサリのパスタ ジェノベーゼソース 24 ハンバーグステーキ 25 パスタサラダ 26 スペインオムレツ 27 キノコのパイ包み スービーズソース 28 舌平目のフィレ 白ワインソース

	29	カリフラワーのポタージュ/オムレツ
	30	豚肉とインゲン豆の巻物/タイのアクアパッツァ
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	31	
授業科目	ラッピング	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	20時間	
授業コマ数	10コマ(1コマ120分)	
授業概要	商品ラッピングの基本技術を身につける	
授業の進め方	配付プリントによる講義、包材を使用した実習	
達成目標	ラッピングの基本、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(筒包み、ピローBOX)
	5	リボンの掛け方、結び方の基本、斜め包み応用(不定形)
	6	冠婚葬祭の基礎知識、現金包み、金封、水引について
	7	結ばないリボン、円形包み3種類
	8	ラッピング実践
	9	ラッピング実践、質疑応答、復習
	10	ラッピング作品制作
成績評価方法 (試験実施方法)	実技試験80% 平常点20%	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
科目番号	32	
授業科目	ヴァンドゥーズ	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	20時間	
授業コマ数	10コマ(1コマ120分)	
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	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ーイング
	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、ロールプレーイング
	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)	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	33	
授業科目	基礎体力演習	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
履修年次	2年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	40時間	
授業コマ数	20コマ(1コマ120分)	
授業概要	健康スポーツに関する理解を深め、実践する	
授業の進め方	各種資料による講義と実践演習	
達成目標	健康増進を目的とした運動の正しい方法を習得する	
教科書	オリジナルテキスト	
特記		
授業計画	1	オリエンテーション
	2	体調チェック
	3	消費エネルギーとメッツ
	4	健康増進を目的とした身体活動ガイドライン
	5	ストレッチング①
	6	ストレッチング②
	7	W-upとC-down
	8	有酸素運動(ウォーキング)
	9	有酸素運動(ジョギング)
	10	有酸素運動(エアロビックダンス)
	11	有酸素運動マシン
	12	レジスタンス運動(自重)
	13	レジスタンス運動(マシン)
	14	レジスタンス運動(フリーウエイト)
	15	集合型スポーツ(卓球)
	16	集合型スポーツ(バトミントン)
	17	レクリエーションスポーツと健康増進
	18	ロールプレイ
	19	プレゼンテーション
	20	総括
成績評価方法 (試験実施方法)	平常点100% 授業への参加姿勢、授業内レポートの完成度	
備考		

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
科目番号	34	
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	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	20時間	
授業コマ数	10コマ(1コマ120分)	
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	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	フレッシュフルーツジュース
	6	抹茶、抹茶のアレンジドリンク
	7	日本茶、烏龍茶、ハーブティーの基礎知識
	8	シアトルカフェドリンク
	9	アルコールの基礎知識
	10	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	35	
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	製菓学科 2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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（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（1コマ120分）	
授業概要	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	
授業の進め方	有識者の指導を基に現場業務を通じ、業界及び仕事への理解を図る	
達成目標	製菓業務、製菓業界へ理解を深め、現場で求められていること、必要なことを肌で感じ、今後の進路選択の参考とする。	
教科書		
特記		
授業計画	1	現場での製菓業務等
	2	現場での製菓業務等
	3	現場での製菓業務等
	4	現場での製菓業務等
	5	現場での製菓業務等
	6	現場での製菓業務等
	7	現場での製菓業務等
	8	現場での製菓業務等
	9	現場での製菓業務等
	10	現場での製菓業務等
	11	現場での製菓業務等
	12	現場での製菓業務等
	13	現場での製菓業務等
	14	現場での製菓業務等
	15	現場での製菓業務等
	16	現場での製菓業務等
	17	現場での製菓業務等
	18	現場での製菓業務等
	19	現場での製菓業務等
	20	現場での製菓業務等
	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	36	
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	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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（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（1コマ120分）	
授業概要	製菓店、ホテルの製菓部門等の外部企業、施設において現場研修を行う。	
授業の進め方	有識者の指導を基に現場業務を通じ、業界及び仕事への理解を図る	
達成目標	製菓業務、製菓業界へ理解を深め、現場で求められていること、必要なことを肌で感じ、今後の進路選択の参考とする。	
教科書		
特記		
授業計画	1	現場での製菓業務等
	2	現場での製菓業務等
	3	現場での製菓業務等
	4	現場での製菓業務等
	5	現場での製菓業務等
	6	現場での製菓業務等
	7	現場での製菓業務等
	8	現場での製菓業務等
	9	現場での製菓業務等
	10	現場での製菓業務等
	11	現場での製菓業務等
	12	現場での製菓業務等
	13	現場での製菓業務等
	14	現場での製菓業務等
	15	現場での製菓業務等
	16	現場での製菓業務等
	17	現場での製菓業務等
	18	現場での製菓業務等
	19	現場での製菓業務等
	20	現場での製菓業務等
	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	37
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	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース
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（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（1コマ120分）
授業概要	製菓の基本技術について反復練習を行い、技術力を確実に身につける
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	製菓の基本技術を習得し、技術の精度を高める
教科書	
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 小テスト練習①別立て 2 小テスト練習①共立て 3 小テスト練習② 4 小テスト練習③ 5 基本技術試験対策 絞り 1 6 基本技術試験対策 絞り 2 7 基本技術試験対策 絞り 3 8 基本技術試験対策 絞り 4 9 基本技術試験対策 ナツペ 1 10 基本技術試験対策 ナツペ 2 11 基本技術試験対策 ナツペ 3 12 基本技術試験対策 ナツペ 4 13 基本技術試験対策 パイピング 1 14 基本技術試験対策 パイピング 2 15 基本技術試験対策 パイピング 3 16 基本技術試験対策 パイピング 4 17 基本技術試験対策 フォンサーージュ 1 18 基本技術試験対策 フォンサーージュ 2 19 基本技術試験対策 フォンサーージュ 3 20 基本技術試験対策 フォンサーージュ 4 21 前期基本技術試験対策① 22 前期基本技術試験対策② 23 前期基本技術試験対策③ 24 前期基本技術試験対策④ 25 Lパレットの使い方① 26 Lパレットの使い方② 27 マジパン練習① 28 マジパン練習② 29 マジパン練習③ 30 マジパン練習④

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	38
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	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジエコース
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（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（1コマ120分）
授業概要	製菓の基本技術について反復練習を行い、技術力を確実に身につける
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	製菓の基本技術を習得し、技術の精度を高める
教科書	
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 基本技術試験対策 絞り 1 2 基本技術試験対策 絞り 2 3 基本技術試験対策 絞り 3 4 基本技術試験対策 絞り 4 5 小テスト練習①別立て 6 小テスト練習①共立て 7 基本技術試験対策 ナッペ 1 8 基本技術試験対策 ナッペ 2 9 基本技術試験対策 ナッペ 3 10 基本技術試験対策 ナッペ 4 11 小テスト練習② 12 小テスト練習③ 13 基本技術試験対策 パイピング 1 14 基本技術試験対策 パイピング 2 15 基本技術試験対策 パイピング 3 16 基本技術試験対策 パイピング 4 17 Lパレットの使い方① 18 Lパレットの使い方② 19 基本技術試験対策 フォンサーージュ 1 20 基本技術試験対策 フォンサーージュ 2 21 基本技術試験対策 フォンサーージュ 3 22 基本技術試験対策 フォンサーージュ 4 23 マジパン練習① 24 マジパン練習② 25 マジパン練習③ 26 マジパン練習④ 27 後期試験対策① 28 後期試験対策② 29 後期試験対策③ 30 後期試験対策④

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	39	
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	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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	40時間	
授業コマ数	20コマ(1コマ120分)	
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	食空間とテーブルコーディネーター(1)
	2	食空間とテーブルコーディネーター(2)
	3	食空間とテーブルコーディネーター(3)
	4	テーブルマナーとサービス(1)
	5	テーブルマナーとサービス(2)
	6	食空間とデザイン
	7	フードマネジメント(1)
	8	フードマネジメント(2)
	9	フードマネジメント(3)
	10	メニュープランニング(1)
	11	メニュープランニング(2)
	12	メニュープランニング(3)
	13	食の企画・構成・演出の流れ(1)
	14	食の企画・構成・演出の流れ(2)
	15	復習試験①
	16	復習試験②
	17	復習試験③
	18	復習試験④
	19	復習試験⑤
	20	復習試験⑥
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	40	
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	製菓学科2年制 パティシエ・ブーランジェコース	
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(1コマ120分)	
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、光の性質と色
	2	眼のしくみ、網膜のしくみ
	3	照明と色の見え方
	4	混色
	5	色の分類と三属性
	6	色の表示
	7	色の心理的効果、色の知覚効果
	8	色の調和
	9	色彩効果、ファッションとインテリア
	10	身近な配色、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		