

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1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1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X I (官庁・企業研究)	
実務家教員授業	-	
学部・学科	製菓学科1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1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1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1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1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	
	<ol style="list-style-type: none"> 1 オリエンテーション① 2 オリエンテーション② 3 オリエンテーション③ 4 オリエンテーション④ 5 オリエンテーション⑤ 6 オリエンテーション⑥ 7 ジェノワーズ焼成① 8 ジェノワーズ焼成② 9 ガトー フレーズ① 10 ガトー フレーズ② 11 ガトー フレーズ③ 12 ガトー フレーズ④ 13 基本技術試験対策① 14 基本技術試験対策② 15 基本技術試験対策③ 16 基本技術試験対策④ 17 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1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1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1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1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1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1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1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1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1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 1 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	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 1 年制 パティシエ・ブーランジェエコース	
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	6 0 時間	
授業コマ数	3 0 コマ（1 コマ 1 2 0 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	19	
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1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	20	
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1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	21	
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1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		