

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実習		パティシエ・ベーカリー学 科/2年	2021/通年	実習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	240回	480時間	必須	高橋, 東根, 渡邊, 澤

授業の概要

- 【洋菓子】
- ・年間を通じてナッペや、絞り、焼き菓子などの基本を徹底的に練習します。就職後の即戦力としての技術をマスターします。
 - ・基本菓子、応用菓子を順序良く学習します。就職後の即戦力としての技術をマスターします。
- 【和菓子】
- ・和菓子の基本だけでなく、季節の和菓子を織り交ぜながら技術の向上を目標とします。
- 【製パン】
- ・製パン技術の基本を身につけながら、調理パンや菓子パン等、幅広い種類のパンを学びます。

授業終了時の到達目標

- ・1年次に行なった製菓製造における基本手順を再度繰り返し行うことで、菓子（特に洋菓子）製造技術が向上している。
- ・洋菓子だけでなく、和菓子・製パンの基本技術を習得している。
- ・基本手順にベースにした応用的な菓子製造のテクニックを身につける。

実務経験有無	実務経験内容
有	<p>【実務経験】</p> <p>高橋克行：洋菓子職人として17年・教諭として14年の勤務経験 東根克也：洋菓子職人として40年の勤務経験 渡邊仁也：パン職人として18年の勤務経験 澤 宏志：和菓子職人として24年の勤務経験</p>

時間外に必要な学修

事前に配布するレシピを見て予習しておく。
 授業後、メモした内容をレシピにまとめ各自でファイリングする。

回	テーマ	内容
1～2	洋菓子	ナッペ・絞り
3～4	洋菓子	パイピング
5～6	洋菓子	ショートケーキ
7～8	製パン	丸め・分割の復習
9～10	洋菓子	ロールケーキ
11～12	洋菓子	ロールケーキ
13～14	洋菓子	シュークリーム
15～16	製パン	フランスパン
17～18	洋菓子	ジェノワーズ生地応用
19～20	洋菓子	ビスキュイ生地応用
21～22	洋菓子	ムースの基本と見直し
23～24	製パン	フランスパン

回	テ ー マ	内 容
25～ 26	洋菓子	フィエタージュの基本と見直し
27～ 28	洋菓子	ミルフィーユ
29～ 30	洋菓子	ムース
31～ 32	製パン	成形の基本
33～ 34	洋菓子	ムース
35～ 36	洋菓子	クレープを使ったお菓子
37～ 38	洋菓子	タルト
39～ 40	製パン	成形の応用
41～ 42	洋菓子	タルト
43～ 44	洋菓子	チーズを使ったお菓子
45～ 46	洋菓子	チーズを使ったお菓子
47～ 48	製パン	色々な国のパン
49～ 50	洋菓子	プリンを使ったお菓子
51～ 52	洋菓子	焼き菓子
53～ 54	洋菓子	焼き菓子
55～ 56	製パン	手ごね製法について
57～ 58	洋菓子	焼き菓子
59～ 60	洋菓子	焼き菓子
61～ 62	洋菓子	ナッペ・絞り
63～ 64	製パン	材料の違いについて
65～ 66	洋菓子	グラスデザート
67～ 68	洋菓子	グラスデザート
69～ 70	洋菓子	グラスデザート
71～ 72	製パン	バターロールの復習

回	テ ー マ	内 容
73～ 74	洋菓子	チーズを使ったお菓子
75～ 76	洋菓子	チーズを使ったお菓子
77～ 78	洋菓子	創作菓子
79～ 80	製パン	総菜パン
81～ 82	洋菓子	創作菓子
83～ 84	洋菓子	シュークリーム（応用）
85～ 86	洋菓子	ショートケーキ（応用）
87～ 88	製パン	総菜パン
89～ 90	洋菓子	ショートケーキ（応用）
91～ 92	洋菓子	ロールケーキ
93～ 94	洋菓子	ロールケーキ
95～ 96	製パン	菓子パン
97～ 98	洋菓子	シュークリーム
99～ 100	洋菓子	シュークリーム
101～ 102	洋菓子	焼き菓子
103～ 104	製パン	菓子パン
105～ 106	洋菓子	焼き菓子
107～ 108	洋菓子	焼き菓子
109～ 110	洋菓子	ナッペ・絞り
111～ 112	製パン	製パンの基本の復習
113～ 114	洋菓子	パイピング練習
115～ 116	洋菓子	ビスキュイ生地の基本
117～ 118	洋菓子	ビスキュイ生地の応用
119～ 120	製パン	実技試験

回	テ ー マ	内 容
121～ 122	洋菓子	実技試験
123～ 124	和菓子	和菓子の基本の復習
125～ 126	洋菓子	タルト
127～ 128	洋菓子	タルト
129～ 130	洋菓子	ムース
131～ 132	和菓子	季節の和菓子
133～ 134	洋菓子	ムース
135～ 136	洋菓子	クレープを使ったお菓子
137～ 138	洋菓子	焼き菓子
139～ 140	和菓子	季節の和菓子
141～ 142	洋菓子	焼き菓子
143～ 144	洋菓子	ムース
145～ 146	洋菓子	ムース
147～ 148	和菓子	包餡・成形
149～ 150	洋菓子	ムース
151～ 152	洋菓子	創作菓子
153～ 154	洋菓子	創作菓子
155～ 156	和菓子	包餡・成形
157～ 158	洋菓子	創作菓子
159～ 160	洋菓子	メレンゲを使ったお菓子
161～ 162	洋菓子	焼き菓子
163～ 164	和菓子	干菓子
165～ 166	洋菓子	焼き菓子

回	テ ー マ	内 容
167～ 168	洋菓子	焼き菓子
169～ 170	洋菓子	創作菓子
171～ 172	和菓子	生菓子
173～ 174	洋菓子	創作菓子
175～ 176	洋菓子	創作菓子
177～ 178	洋菓子	創作菓子
179～ 180	和菓子	焼き菓子
181～ 182	洋菓子	皿盛りデザート
183～ 184	洋菓子	皿盛りデザート
185～ 186	洋菓子	パイピング練習
187～ 188	和菓子	蒸し物
189～ 190	洋菓子	カフェデザート
191～ 192	洋菓子	カフェデザート
193～ 194	洋菓子	カフェデザート
195～ 196	和菓子	蒸し物
197～ 198	洋菓子	ショートケーキ（基本）
199～ 200	洋菓子	ロールケーキ（応用）
201～ 202	洋菓子	皿盛りデザート
203～ 204	和菓子	半生菓子
205～ 206	洋菓子	皿盛りデザート
207～ 208	洋菓子	創作菓子
209～ 210	洋菓子	創作菓子
211～ 212	和菓子	季節の和菓子

回	テーマ	内 容		
213～ 214	洋菓子	創作菓子		
215～ 216	洋菓子	創作菓子		
217～ 218	洋菓子	フィユタージュ生地		
219～ 220	和菓子	季節の和菓子		
221～ 222	洋菓子	パイ生地を使ったお菓子		
223～ 224	洋菓子	フィユタージュ生地		
225～ 226	洋菓子	パイ生地を使ったお菓子		
227～ 228	和菓子	和菓子の基本の復習		
229～ 230	洋菓子	チョコレートの基本・テンパリング		
231～ 232	洋菓子	チョコレートの基本・テンパリング		
233～ 234	洋菓子	チョコレートを使ったお菓子		
235～ 236	和菓子	実技試験		
237～ 238	洋菓子	チョコレートを使ったお菓子		
239～ 240	洋菓子	実技試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
洋菓子教本 製菓衛生師全書 レシピ、その他資料プリント		総合評価	100.0%	総合評価（試験 70%、平常点30% ←出席率・授業態 度・提出物）

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
フードビジネス		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2021/後期	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	15回	30時間	必須	大賀 崇宏
授業の概要				
食に関する経営・マネジメントの基礎を学習します。また、食の担い手として、フードビジネスの事例を基に、幅広い教養、確実な知識を多面的に学習していきます。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・日本経済、日本の外食産業の発展について、ポイントを踏まえた説明を、一問一答形式で答えることができ、また、箇条書きでまとめることができる。 ・飲食業(菓子店)の経営者として必要なことというテーマで、自分の意見を論述することができる。 				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。 				
回	テーマ	内 容		
1	外食産業の発展(1)	内食から外食へ		
2	外食産業の発展(2)	わが国の外食業の歩み		
3	外食産業の発展(3)	アメリカにおける外食業		
4	外食産業の市場規模と動向(1)	日本経済の特徴・規模を知り、外食産業の市場規模を学ぶ		
5	外食産業の市場規模と動向(2)	日本経済の特徴・規模を知り、外食産業の市場規模を学ぶ		
6	企業の経営 株式会社とは	法人組織の概要について		
7	企業経営の理念、経営方針、事業計画の重要性	理念、経営方針など経営に必要なビジョンについて		
8	経営者として必要なこと	経営者の条件、バランス感覚、人材の重要性、標準化・マニュアル化		
9	組織のあり方	ラインとスタッフ、プロジェクトチームなど組織の構成について		
10	経営戦略とマーケティング	経営戦略の策定とポイント。マーケティングの重要性、領域。		
11	財務管理	経理の仕事。簿記の基礎。税金。		
12	経営分析	企業の健康診断		
13	飲食店の開業(1)準備	開業準備に必要な心構え、知識、準備。		
14	飲食店の開業(2)手順	開店の手順。資金計画。事例研究。		
15	期末試験など	定期試験の実施とその解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新調理師養成教育全書『フードビジネス』 (全国調理師養成施設協会)		総合評価	100%	総合評価(試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物)
その他、必要に応じて書籍を紹介または資料配布します。				

作成者:石井 司

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
サービス論		パティシエ・ベーカリー 学科/2年	2021/通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60時間	必須	石井 司
授業の概要				
サービス全般・接客、接遇・マナー・レストラン基礎知識・社会人基礎力				
授業終了時の到達目標				
業界の厳しい競争に立ち向かえるようサービスマナーのベースの部分と社会人基礎力を養う。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> ・毎回の授業に関する復習を行なうこと。 ・次回の授業内容を踏まえてテキストを用いて予習を行うこと。 				
回	テーマ	内容		
1	サービスとは	サービス概論・サービスの種類		
2	敬語・接客用語	丁寧語・尊敬語・謙譲語の理解 5大&7大接客用語		
3	電話対応・言葉遣い	電話対応の注意点 クッション言葉及び正しい言葉遣い		
4	外食産業の発展・席次	外食産業の発展とプロフィットチェーン シチュエーション別席次		
5	クレーム対応	クレームの基本、苦情とコンプレ 原因と対応		
6	お酒とは	お酒の汎説 醸造酒の種類と特徴		
7	醸造酒Ⅰ【ビール】①	ビールの種類&特徴及び製造工程(1)		
8	醸造酒Ⅰ【ビール】②	ビールの種類&特徴及び製造工程(2)		
9	醸造酒Ⅱ【日本酒】①	日本酒の種類&特徴及び製造工程(1)		
10	醸造酒Ⅱ【日本酒】②	日本酒の種類&特徴及び製造工程(2)		
11	醸造酒Ⅲ【ワイン】①	ワインの種類&特徴及び製造工程(1)		
12	醸造酒Ⅲ【ワイン】②	ワインの種類&特徴及び製造工程(2)		
13	蒸留酒とは	蒸留酒の汎説、種類		
14	要約	前期学習内容総復習		
15	前期定期試験	前期定期試験及び解説		
16	サービスの本質	サービスの基礎		

17	サービスの誤解	サービスの誤解と効用		
18	マーケティングと販売促進	マーケティングと販売促進の違いとその重要性		
19	サービスづくり	失敗しないサービスづくりにおけるステップ		
20	サービスの確立・定着・維持	サービスの確立・定着・維持に必要なものとその方法		
21	サービスの展開・ブランド力	サービスの展開に必要なものとその方法 及びブランド力の強化		
22	サービスの継続	サービスの継続に必要なものとその方法		
23	サービスの改善・再構築	サービスの改善・再構築に必要なものとその方法		
24	サービスマンに求められる 基本的資質	サービスマンに求められる基本的資質とその種類		
25	クレーム対応 ～ケーススタディー～	シチュエーション別クレーム対応		
26	サービスが生み出すもの	サービスによって生み出される人の心の動き		
27	社会人基礎	仕事の基本姿勢と基本ルール 職場の基本マナー&ビジネスマナー		
28	サービスとホスピタリティー	サービスとホスピタリティーの考え方 サービスの枠を超えたサービス		
29	要約	後期学習内容総復習		
30	後期定期試験	後期定期試験及び解説		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	新調理師養成教育全書『レストランサービス』 (全国調理師養成施設協会) その他、必要に応じて書籍を紹介または資料配布します。	総合評価	100%	総合評価(試験70%、平常点30%←出席率・授業態度・提出物)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓実践		パティシエ・ベーカリー学 科/2年	2021/通年	講義
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60時間	必須	梶並 珠玖子
授業の概要				
パティスリーラッピング検定教本を中心に、基本のラッピング、リボンワーク技術と知識を習得し資格を得る。また応用としてスイーツに使えるアイデアラッピング等を実習し創意工夫する意欲を身に着ける。テーブルコーディネートは基本を中心に学びディスプレイは実技を中心に実践に役立つよう幅広く学習する。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・菓子とラッピングの関係性を理解しお菓子のラッピングが行える ・日常的で基本的なラッピングが行なえるようになっている ・パティスリーラッピング資格を取得する ・テーブルコーディネートの基本が幅広く身につけている ・店舗ディスプレイデザイン作成をし、経験値として生かせる 				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
・配布プリントをファイリングし、復習に活用すること。				
回	テーマ	内 容		
1	ラッピングの基本	ラッピングの目的 ラッピングの道具・資材 衛生管理について		
2~ 9	ラッピング実習	教本に基づいた基本の包装、リボンワーク 教本に基づいた応用的な包装ラッピング等 カラーコーディネーション 季節や行事のラッピング		
10~ 13	アイデアラッピング実習	テトラ、紙コップ、マチ付袋、不織布、その他材料で アイデアラッピング、リボンワーク応用		
14	復習と総括	前期試験に向けたラッピング技法の確認と復習、総括的な 実習		
15	前期定期試験など	パティスリーラッピング検定を兼ねた実技と筆記試験		
16~ 22	テーブルコーディネート基礎	テーブルコーディネート概要と必要なもの・名称 テーブルセッティングの基本とテーブルマナー 歳時について		
23	ディスプレイ基礎	ディスプレイの基本技法について		
24~ 29	店舗ディスプレイ制作実習 (Xmas)	クリスマス仕様のディスプレイ制作		
29	カラーコーディネート基礎	色のしくみ、色のイメージ効果・視覚効果、配色技法		
30	後期定期試験など	テーブルコーディネート、ディスプレイに関する定期試験 の実施とその解説		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
パティスリーラッピング教本 資料 (プリントなど)		総合評価	100%	総合評価 (試験 70%、平常点30% ←出席率・授業態 度・提出物)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
カフェ実習		パティシエ・ベーカリー学 科/2年	2021/通年	実習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	90回	180時間	必須	高亀 真由美/石井 司
授業の概要				
1年時の基礎製菓実習で身につけた基礎技術をもとにグループに分かれ軽食、ドリンク、デザートを作る。それを実際に提供する事により接客技術やコミュニケーション能力の向上を目指します。また、経営プランニングなどの講義を行ない、カフェを経営する為の知識を身に付ける。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・カフェ店舗を営業する視点で、机上で必要な知識と技術を理解する。 ・実際に軽食、デザートを作り、客へのサービスを提供することで、自分の能力を理解し、次回に向けての改善点を見つけられるようになる。 				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
・配布プリントをファイリングし、復習に活用すること。				
回	テーマ	内容		
1	状況別サービス基礎①	トレイ（ドリンク）サービス プレート（料理）サービス		
2~ 3	紅茶①	紅茶の基礎知識 インド紅茶の基礎知識		
4	状況別サービス基礎②	ウォーターサービス グラス・ボトル（ワイン）サービス		
5~ 6	紅茶②	スリランカ紅茶の基礎知識 ケニア・中国紅茶の基礎知識		
7	状況別サービス③	サーバー（パン）サービス シルバーサービス ポット（コーヒー・紅茶）サービス		
8~ 9	紅茶③	アレンジティーの基礎知識Ⅰ アレンジティーの基礎知識Ⅱ		
10	ナプキンフォールド	ナプキンの畳み方の種類 使い方		
11~ 12	紅茶④	アイスティーの基礎知識Ⅰ アイスティーの基礎知識Ⅱ		
13	テーブルマナー	カトラリーの使い方 食べる時のマナー		
14~ 15	コーヒー①	コーヒーの基礎知識Ⅰ コーヒーの基礎知識Ⅱ		
16	テーブルサービス応用①	水・ドリンク・ワイン・カトラリー・料理 のテーブルサービス		
17~ 18	コーヒー②	コーヒーの基礎知識Ⅲ コーヒーの基礎知識Ⅳ		
19	テーブルサービス応用②	グラス・ワイン・パン・デザート・コーヒー のテーブルサービス		
20~ 21	日本茶	日本茶の基礎知識Ⅰ 日本茶の基礎知識Ⅱ		

回	テ ー マ	内 容
22	お酒類①	醸造酒・蒸留酒・混成酒（デザートリキュール）
23～ 24	ハーブティー	ハーブティーの基礎知識Ⅰ ハーブティーの基礎知識Ⅱ
25	お酒類②	醸造酒・蒸留酒・混成酒（デザートリキュール）
26～ 27	中国茶	中国茶の基礎知識 健康茶の基礎知識
28	ゲリドンサービス実習① （ワゴンサービス）	フルーツカッティング
29～ 30	ソフトドリンク①	酵素ジュースの基礎知識 スムージーの基礎知識
31	ゲリドンサービス実習② （ワゴンサービス）	フルーツカッティング
32～ 33	ソフトドリンク②	ソフトドリンクの基礎知識Ⅰ ソフトドリンクの基礎知識Ⅱ
34	ゲリドンサービス実習③ （ワゴンサービス）	フルーツカッティング
35～ 36	店舗経営①	カフェ開業の基礎知識Ⅰ カフェ開業の基礎知識Ⅱ
37	ゲリドンサービス実習④ （ワゴンサービス）	デザート
38～ 39	店舗経営②	カフェ開業の基礎知識Ⅲ 接客と接客の基礎知識Ⅰ
40	ゲリドンサービス実習⑤ （ワゴンサービス）	フランベデザート
41～ 42	接客	接客と接客の基礎知識Ⅱ 接客と接客の基礎知識Ⅲ
43	ゲリドンサービス実習⑥ （ワゴンサービス）	フランベデザート
44～ 45	前期定期試験	筆記試験 紅茶の淹れ方と実技試験
46～ 48	喫食実習	イングリッシュブレックファースト カフェ実習&サービス
49～ 51	喫食実習	サンドイッチⅠ カフェ実習&サービス
52～ 54	喫食実習	サンドイッチⅡ カフェ実習&サービス
55～ 57	喫食実習	アフタヌーンティー カフェ実習&サービス
58～ 60	喫食実習	ピザ カフェ実習&サービス
61～ 63	喫食実習	キッシュ カフェ実習&サービス

回	テーマ	内 容		
64～ 66	喫食実習	フレンチトースト カフェ実習&サービス		
67～ 69	喫食実習	パンケーキ カフェ実習&サービス		
70～ 72	喫食実習	スパイスカレー カフェ実習&サービス		
73～ 75	喫食実習	パスタ料理 カフェ実習&サービス		
76～ 78	喫食実習	鶏肉料理 カフェ実習&サービス		
79～ 81	喫食実習	豚肉料理 カフェ実習&サービス		
82～ 84	喫食実習	魚料理 カフェ実習&サービス		
85～ 87	喫食実習	オードブル料理 カフェ実習		
88～ 90	喫食実習 後期定期試験	コーヒーの淹れ方とサービス実技試験 筆記試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
オリジナルプリント		総合評価	100%	総合評価（試験 70%、平常点30% ←出席率・授業態 度・提出物）

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
校外実習		パティシエ・ベーカリー学 科/2年	2021/後期	実習
授業時間	回数	時間数	必須・選択	担当教員
90分	30回	60時間	必須	
授業の概要				
授業で身につけた製菓作成技術と接客技術を校外の実習先で実践する。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> ・実習先での業務内容を理解する。 ・実践を通して、現時点での自分の技能レベルを知る。 				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
・実習日誌を毎日記入・提出し、実習担当者に確認を依頼すること。				
回	テーマ	内容		
1~ 30	校外実習の目的に沿った行動をとる。 事前に学習したことを実践する。	実習先で指示されたことを理解して、正確に実行する。		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習先での実践	100.0%	実習ノートをしっかり書く。