

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
カラーコーディネーション		製菓技術科/2年	2021/通年	講義 (遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位 (30時間)	必須	小山 明美 (実務経験有)
授業の概要				
色の仕組み配色や効果について理解を深め食品に生かす力を養う 【実務経験有】人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
目的に合った色の選定、色彩を理解したうえでの使いこなせる力を養う。 ディスプレイ効果を色彩を通じて理解する 食における色彩の意識を高める				
回	テーマ	内 容		
1~ 2	色の性質	色を感じる 色彩の効果を理解する		
3~ 4	色の神経衰弱	トーン表の理解		
5~ 6	配色の基本 P9~10	料理皿・ケーキ皿の適正について		
7~ 8	トーンの明度・彩度	ケーキ皿デザイン 色相を理解しチャートを作成		
9~ 10	色彩の流行について	ファッショントレンドを学び その時代に求められた色彩を理解する		
11~ 12	証明と色の見え方	蛍光灯・自然光・白熱電球での見え方の違いを理解する		
13~ 14	配色イメージ	イメージスケール法		
15~ 16	イメージ切り貼り	イメージスケール法		
17~ 18	配色ワーク	イメージスケール法		
19~ 20	配色ワーク概論	イメージスケール法		
21~ 22	プリント P10. 画像ワーク			
23~ 24	イメージマップ製作	イメージマップを元に 色彩の効果を理解する		
25~ 26	パーソナルカラー	配色と面積によつての効果を理解		
27~ 28	イメージマップ製作	グループワークでの 印象やイメージを理解する		
29~ 30	まとめ	応用とまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ファッション・ビューティーの色彩 配色カード 158		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
キャリアデザイン		製菓技術科/2年	2021/通年	講義 (遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位 (30時間)	必須	杉本 晴美 (実務経験有)
授業の概要				
<p>学校生活をどう過ごすのかを自ら考え行動できる力を養うと共にライフプランを設計し、何が今必要なのか、行動するのかを明確にする。 【実務経験有】 ホテル勤務・洋菓子店経営</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>①社会人になるうえでの心構えを理解する ②自分の自己評価を行い、行動できる力を養う ③定期的な目標を明確にする</p>				
回	テーマ	内容		
1～ 2	目標設定	2年次における自らの自己目標を設定		
3～ 4	働くこと 労働法	さまざまな働き方を理解し自らの就職に繋げる		
5～ 6	特別講話	ハローワーク様による就職講話 自己分析		
7～ 8	労働法	契約と労働条件 求人票の分析を行う		
9～ 10	求められる人材	新卒採用の有利点 新卒に求められる人間力		
11～ 12	インターンシップ	インターンシップの意義について理解を深める		
13～ 16	企業説明会	各企業様を招聘し説明会実施		
17～ 20	オリエンテーション	学内イベントの準備・実行 グループワーク		
21～ 24	オリエンテーション②	学内イベントの実行		
25～ 26	人間力について	人間力についてのグループワーク 必要な心構えを理解する		
27～ 28	社会力について	社会力についてのグループワーク 現場に必要な社会力についての話し合い		
29～ 30	実践力について	現場における実践力 必要な技術・知識の理解を深める		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリントなど		出席率	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
コミュニケーション		製菓技術科/2年	2021/通年	講義 (遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位 (30時間)	必須	高木 雅人 (実務経験有)
授業の概要				
一般的なフランス語の取得、及び料理用語の取得 【実務経験有】フランス料理店勤務				
授業終了時の到達目標				
フランス語のメニューを読めるようになる				
回	テーマ	内 容		
1~ 2	導入、フランス語の書き方	フランス語とは		
3~ 4	名詞の性、疑問文	フランス料理の特性について		
5~ 6	野菜果物の名前、名詞の複数形	日本料理の特性と西洋の影響について		
7~ 8	部分冠詞	フランス料理の特徴、道具の面から		
9~ 10	前置詞、DEの用法	フランス人の食事の仕方		
11~ 12	家畜を表す単語、数字40~60	フランス料理の歴史		
13~ 14	定冠詞、数字40~60	フランス料理の歴史		
15~ 16	数字60~80、種類を表す複数	フランス料理の歴史		
17~ 18	形容詞、数字80~100	フランス料理の歴史		
19~ 20	スパイスの名前	フランス料理の歴史		
21~ 22	地名の形容詞、百以上の数	フランス料理の歴史		
23~ 24	動詞の過去分詞	フランス料理の歴史		
25~ 26	酒その他の名詞	フランス料理の歴史		
27~ 28	復習知識の組み合わせ	フランス料理の歴史		
29~ 30	前期まとめ	応用と確認		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ラッピング・サービス		製菓技術科/2年	2021/通年	講義 (遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位 (60時間)	必須	杉本 晴美 (実務経験有)
授業の概要				
顧客お二スに答えるために、最低限の贈答のしきたりとラッピングの基本を学ぶ 【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営 (パティスリー・ラッピング認定指導者)				
授業終了時の到達目標				
最低限のしきたりと、ラッピングの基本を学ぶ				
回	テーマ	内容		
1~3	のしの基礎知識、季節のラッピング	ラッピングの意義、導入パッケージの役割と種類		
4~6	合わせ包み、リボン結び	合わせ包み、リボン結びをマスターする		
7~9	十字結び、斜め結び、たとう包み	リボン結びの名前と結び方を覚える		
10~12	焼き菓子	焼き菓子のラッピングのやり方		
13~15	焼き菓子のラッピング	素材にあったラッピング		
16~18	風呂敷包み、デパート包み、筍包み	いろいろな包み方を覚える		
19~21	扇包み、二十リボン結び、ウエーブポウ	リボン結びの名前と結び方を覚える		
22~24	変わり包み	変わった包み方の習得		
25~27	サービス講義	サービスの仕方を学ぶ		
28~30	ナプキンの折り方、サービス実践	サービスの仕方を学ぶ		
31~33	サービス実践	サービスの仕方を学ぶ、まとめ		
34~36	焼き菓子	焼き菓子のラッピングのやり方		
37~39	焼き菓子のラッピング	素材にあったラッピング		
40~45	テーブルマナー	テーブルマナーの基本を学ぶ		
46~48	リボン結び復習、レポート作成	ラッピング3級対策		

回	テーマ	内 容		
49～ 51	ハロウィンラッピング、ディスプレイ	ディスプレイの仕方を学ぶ		
52～ 54	クリスマスラッピング	ディスプレイの仕方を学ぶ		
55～ 57	焼き菓子のラッピング	素材にあったラッピング		
58～ 60	合わせ包み、リボン結びまとめ	合わせ包み、リボン結びの習得テスト		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
パテスリーラッピング3級テキスト		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
パソコン		製菓技術科/2年	2021/通年	講義 (遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位 (30時間)	必須	小山 明美 (実務経験有)
授業の概要				
ワード・エクセル・パワーポイントの操作を理解し、仕事への応用を考察すること 【実務経験有】人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
1. ワード・エクセル・パワーポイントの基本操作ができる 2. エクセルを使用して、レシピノートを作成できる 3. パワーポイントを使用して、スライド作成ができる 4. ワードを使用して、文章を作成することができる				
回	テーマ	内容		
1～ 2	パソコンとは	パソコンの学ぶ目的・仕事への応用について考察する		
3～ 4	授業概要説明、学内ポータル	本授業概要の流れ・学内での情報管理について理解する		
5～ 6	ワードの基本操作	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
7～ 8	リーフレット作成	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
9～ 10	リーフレット作成②	ワードの基本的機能を用いて、レシピノートを作成できる		
11～ 12	エクセル導入	エクセルの特徴、用途について説明できる		
13～ 14	エクセル基本操作	エクセルの基本的な操作方法について説明できる		
15～ 16	エクセル表計算	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		
17～ 18	エクセル表計算②	エクセルで表計算・GRAPHを作成できる		
19～ 20	エクセルレシピノート作成	エクセルを使用してレシピノートを作成できる		
21～ 22	エクセルレシピノート作成	エクセルを使用してレシピノートを作成できる		
23～ 24	パワーポイント導入	パワーポイントの特徴、用途について説明できる		
25～ 26	パワーポイント導入・基本操作	パワーポイントの基本的な操作方法について説明できる		
27～ 28	パワーポイント応用操作	パワーポイントを用いて、スライドの作成ができる		
29～ 30	ビジネス文章	ワードを用いてビジネス文章を作成することができる		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント・O Aルームで実技		課題・レポート	100.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ビジネスマナー		製菓技術科/2年	2021/通年	講義(遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位(60時間)	必須	小山 明美(実務経験有)
授業の概要				
社会における就職面接や対応を学ぶ 【実務経験有】人材育成・コンサルティング会社勤務				
授業終了時の到達目標				
①履歴書の書き方を理解し記入できる ②面接でのマナーを理解する ③社会人のマナーの基本を理解する				
回	テーマ	内 容		
1~ 2	なりたい自分	自己表現 自己分析を行い長所と短所を理解する		
3~ 4	仕事とは	働くことの意義・学生と社会人の違い		
5~ 6	テキストp8~13	企業が求める人材		
7~ 8	挨拶、お辞儀	自己分析		
9~ 10	ワークp11~13	自分願望		
11~ 12	面接対策	面接実践練習		
13~ 14	面接対策	面接実践練習		
15~ 16	履歴書作成について	履歴書の書き方		
17~ 18	身だしなみについて	面接実践練習		
19~ 20	企業模擬面接	面接実践練習		
21~ 22	ビジネスマナー表情・態度	面接実践練習		
23~ 24	ビジネスマナークッション言葉	面接実践練習		
25~ 26	面接面談でのマナー	身なりや対応を理解する 模擬練習		
27~ 28	就職説明会	企業への質問をまとめる グループワーク		
29~ 30	コミュニケーション基本	コミュニケーション基本		

回	テ ー マ	内 容		
31～ 32	社内コミュニケーション	報連相について		
33～ 36	お茶出しワーク	来客マナー		
37～ 38	電子メールマナー	ビジネス文章マナー		
39～ 40	はがき・封筒の書き方	ビジネス文章マナー		
41～ 44	ビジネス文章作成	ビジネス文章マナー		
45～ 47	電話対応マナー	電話対応		
48～ 50	電話対応マナー	電話対応		
51～ 54	名刺交換	名刺交換マナー		
55～ 58	ビジネスマナーまとめ	後期試験		
59～ 60	後期試験対策	後期試験		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	ビジネスマナー教本テキスト	期末試験	100.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
経営学		製菓技術科/2年	2021/通年	講義 (遠隔授業を含む)
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	1単位 (30時間)	必須	杉本 晴美 (実務経験有)
授業の概要				
店舗経営で必要な知識を高め、経営の在り方を理解する 【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営 (製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
①自ら店舗を運営しP D C Aサイクルでの改良、改善を行う ②1人では出来ない業務、活動を協働し成し遂げる力を養う ③店舗経営のしくみを理解する				
回	テーマ	内 容		
1	レストラン営業での反省会 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
2	レストラン営業での反省会② 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
3	レストラン営業での反省会③ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
4	レストラン営業での反省会④ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
5	レストラン営業での反省会⑤ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
6	レストラン営業での反省会⑥ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
7	レストラン営業での反省会⑦ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
8	レストラン営業での反省会⑧ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
9	レストラン営業での反省会⑨ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
10	レストラン営業での反省会⑩ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
11	レストラン営業での反省会⑪ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
12	レストラン営業での反省会⑫ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
13	レストラン営業での反省会⑬ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
14	レストラン営業での反省会⑭ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
15	レストラン営業での反省会⑮ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		

回	テーマ	内 容		
16	レストラン営業での反省会⑩ 売り上げ計算・損益分岐点	店舗経営で必要な業務を理解する 次回に繋げる為の改善案を出し改善策をまとめる		
17～ 20	店舗経営について	環境マネジメント 組織マネジメント		
21～ 24	経営者の役割	企業経営目的について 経営理念 ミッション・ビジョン		
25～ 26	店舗経営戦略について	SWOT分析 内部環境 外部環境 強み 弱み		
27～ 28	PDCAサイクルについて	経営におけるレストラン営業での 設定・改善・改良・実行を考える		
29～ 30	経営学まとめ	応用とまとめ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
資料プリント等		期末試験	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
校外研修（販売実習）		製菓技術科/2年	2021通年	実習（遠隔授業を含む）
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位（90時間）	必須	杉本 晴美（実務経験有）
授業の概要				
さまざまな授業を生かし、製造から販売までの経営を学ぶ 【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
①PDCAサイクルを考え実行する ②大量生産・反復練習 ③店舗販売でのチームとしての役割りを決める ④目標を達成する				
回	テーマ	内 容		
1～3	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習		
4～6	販売実習①	レストラン営業 グープに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
7～9	販売実習①	レストラン営業 グープに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
10～12	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
13～15	販売実習②	レストラン営業 グープに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
16～18	販売実習②	レストラン営業 グープに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
19～21	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
22～24	販売実習③	レストラン営業 グープに分かれてのランチ提供		
25～27	販売実習③	レストラン営業 グープに分かれてのランチ提供		
28～30	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
31～33	販売実習④	レストラン営業 グープに分かれてのケーキ製造・販売		
34～36	販売実習④	レストラン営業 グープに分かれてのケーキ製造・販売		
37～39	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
40～42	販売実習⑤	レストラン営業 グープに分かれてのサービス・料理提供		
43～45	販売実習⑤	レストラン営業 グープに分かれてのサービス・料理提供		

回	テーマ	内 容		
46～ 48	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
49～ 51	販売実習⑥	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ製造・販売		
52～ 54	販売実習⑥	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ製造・販売		
55～ 57	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
58～ 60	販売実習⑦	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
61～ 63	販売実習⑦	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
64～ 66	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ・パン販売		
67～ 69	販売実習⑧	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
70～ 72	販売実習⑧	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
73～ 75	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習・ケーキ販売		
76～ 78	販売実習⑨	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
79～ 81	販売実習⑨	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
82～ 84	商品製造・営業準備	グループに分かれての販売実習 ランチ営業		
85～ 87	販売実習⑩	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
88～ 90	販売実習⑩	レストラン営業 グループに分かれてのケーキ・パン製造・販売		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	なし	実習・実技評価	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習（高度パン）		製菓技術科/2年	2021/通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位（90時間）	必須	野尻 千絵（実務経験有）
授業の概要				
現場においてのスピード・時間の意識を持つ 【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
1. 常に時間を意識して行動できるようになる 2. 授業内での疑問を授業内で解決する 3. 自ら考え・行動できる学生 4. 片付け・掃除の徹底				
回	テーマ	内容		
1～7	加糖中種法	中種法の理解		
8～14	フランスパン生地	基本材料での製パン方法		
15～21	中種食パン	中種法、長時間発酵の製パン法		
22～28	グラハム角食パン	グラハム粉の扱い方		
29～35	ブリオッシュ生地	卵・バターの多い生地の製法、扱い方		
36～42	ミルクパン生地	水分が牛乳のみの製パン法		
43～49	フランス生地	副材料が入るフランス生地の扱い		
50～56	イーストドーナツ	イースト生地を揚げる際の扱い方		
57～63	クロワッサン・パンオショコラ	フィユタージュ・オルディネール 折り込みパン生地の製法、扱い		
64～70	ガレットデロワ・パルミエ	折り込みパイ生地の成形		
71～77	パネトーネ生地	イースト菌以外のパン生地扱い		
78～84	飾りパン	塩分の多い生地の扱い方		
85～90	ピッツア	ストレート生地のピザ・スイートピザ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上 製菓衛生師全書		実習・実技評価	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習（高度基礎）		製菓技術科/2年	2021/通年	実習（遠隔授業を含む）
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	120回	4単位（120時間）	必須	杉本 晴美（実務経験有）
授業の概要				
現場において基本絞り・技術の習得 【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
1. 丁寧な作業 2. スピード 3. 集中 4. 課題クリア				
回	テーマ	内容		
1～ 3	シュー絞り	丸6番で高さを指定し絞る、4号サイド絞り、高さをあわす絞り		
4～ 6	シュー絞り	丸6番で高さを指定し絞る、4号サイド絞り、高さをあわす絞り		
7～ 9	ビスキュイ絞り	バットにきれいに絞る、スピードを意識する		
10～ 12	ビスキュイ絞り	バットにきれいに絞る、スピードを意識する		
13～ 15	Lパレットの生地とし	クリームの扱い		
16～ 18	Lパレットの生地とし	伸ばしのスピード		
19～ 21	Lパレットの生地とし	伸ばしのスピード		
22～ 24	Lパレットの生地とし	伸ばしのスピード		
25～ 27	パイピング①	メッセージプレート		
28～ 30	パイピング②	線書き		
31～ 33	パイピング③	線書き		
34～ 36	パイピング④	線書き		
37～ 39	ローズ口金絞り①	養成施設校課題練習		
40～ 42	ローズ口金絞り②	養成施設校課題練習		
43～ 45	ローズ口金絞り③	養成施設校課題練習		

回	テ ー マ	内 容
46～ 48	ローズ口金絞り④	養成施設校課題練習
49～ 51	ナッペ・絞り①	養成施設校課題練習
52～ 54	ナッペ・絞り②	養成施設校課題練習
55～ 57	ナッペ・絞り③	養成施設校課題練習
58～ 60	ナッペ・絞り④	養成施設校課題練習
61～ 63	ナッペ・絞り⑤	養成施設校課題練習
64～ 66	ナッペ・絞り⑥	養成施設校課題練習
67～ 69	ナッペ・絞り⑦	養成施設校課題練習
70～ 72	ナッペ・絞り⑧	養成施設校課題練習
73～ 75	角ナッペ①	基本
76～ 78	角ナッペ②	基本
79～ 81	角ナッペ③	基本
82～ 84	角ナッペ④	基本
85～ 87	ジェノワーズ仕込み ビスキュイ伸ばし	生地の仕込み練習
88～ 90	ジェノワーズ仕込み ビスキュイ伸ばし	生地の仕込み練習
91～ 93	ジェノワーズ仕込み ビスキュイ伸ばし	生地の仕込み練習
94～ 96	メレンゲ絞り、焼き菓子制作	絞り・形状をそろえる練習及び作成
97～ 99	メレンゲ絞り、焼き菓子制作	絞り・形状をそろえる練習及び作成
100 ～ 102	メレンゲ絞り、焼き菓子制作	絞り・形状をそろえる練習及び作成
103 ～ 105	ショコラパーツ①	テンパリング復習
106 ～ 108	ショコラパーツ②	テンパリング復習
109 ～ 111	ショコラパーツ③	テンパリング復習
112 ～ 114	ショコラパーツ④	テンパリング復習
115 ～ 117	ショコラパーツ⑤	テンパリング復習

回	テ ー マ	内 容		
118 ～ 120	課題テスト	合格基準のクリア		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上 製菓衛生師全書		実習・実技評価	100.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習（高度細工）		製菓技術科/2年	2021/通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	90回	3単位（90時間）	必須	谷内 健人（実務経験有）
授業の概要				
作品のイメージからデッサン・制作の流れをつかみ、細工の基礎知識を学ぶ 【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
①デッサンから制作できる想像力を養う ②期日・期限を守る ③制作する上での忍耐強さを養う ④片付け・掃除の徹底				
回	テーマ	内容		
1～ 7	ジェノワーズ焼成・色付け	デザインを起こす、デッサンを決める		
8～ 14	人形作り、台掛け	色付けしたマジパンの色の加え方を理解する		
15～ 21	サイドパーツ作り	パンス・ピストレ製法・パイピング		
22～ 28	作品製作	個人製作 個別指導		
29～ 35	作品製作②	個人製作 個別指導		
36～ 42	作品製作③	個人製作 個別指導		
43～ 49	作品製作④	個人製作 個別指導		
50～ 56	作品製作⑤	個人製作 個別指導		
57～ 63	作品製作⑤	個人製作 個別指導		
64～ 70	飴細工	製法理解 クーレ・ブーレ・スフレの種類		
71～ 77	飴細工	リボン・ローズ・リーフ		
78～ 84	チョコレート細工	テンパリング・モールド製法・プラチョコ製法		
85～ 90	チョコレート細工	花制作・フリル制作・モデラージュ製法		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価	100.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習 (高度製菓)		製菓技術科/2年	2021/通年	実習
授業時間	回数	単位数 (時間数)	必須・選択	担当教員
50分	240回	8単位 (240時間)	必須	杉本 晴美 (実務経験有)
授業の概要				
応用の菓子を学ぶ。大量生産でのポイントを知る 【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営 (製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
1. 製品の安心、安全、安定を意識 2. 時間の意識を常に持つ 3. グループでの協力、業務分掌を全員で理解 4. 片付け・掃除の徹底				
回	テーマ	内容		
1～ 7	商品開発①	富山の食材、商品企画、立案、発注		
8～ 14	商品開発②	試作1回目、次回発注、改善案まとめ		
15～ 21	商品開発③	試作2回目、ルセット調整		
22～ 28	商品開発④	試作3回目、ルセット調整		
29～ 35	商品開発⑤	試作4回目、ルセット調整、プレゼン資料まとめ、タイムスケジュール作成		
36～ 42	商品開発⑥	プレゼン練習、準備、当日打ち合わせ		
43～ 49	まとめ	商品作成、最終プレゼン、まとめ		
50～ 56	ヴェリーヌ3種類	夏の3種類仕込み		
57～ 63	ギモーブ、パートドフリュイ	ペットケースでの常温商品		
64～ 70	ガレット、絞りだしサブレ、フロランタン	焼き菓子の発想、ヌガーの構成、カット		
71～ 77	レーズンサンド、エンガディナー	クリームの復習、サブレ仕込み		
78～ 84	サンマルク	構成理解		
85～ 91	シブースト	季節のフルーツ (グレープフルーツ)		
92～ 98	サントノーレ	シュー生地を組み上げ		
99～ 105	マジョレーヌ、ミゼラブル	カット、メレンゲベースのガトー		

回	テーマ	内容		
106 ～ 112	フランボワジエ、マカロン	構成理解、クラックラン製法理解		
113 ～ 118	タルトポム、タルトカシス	フィユタージュ製法のタルト		
119 ～ 126	タルトシトロンヴェール	アパレイユとバターの乳化。仕上げ理解		
127 ～ 133	タルトフリユイ	焼きっぱなし商品		
134 ～ 140	ショコラフランボワーズ	コンフィチュール、ビスキュイの復習		
141 ～ 147	ミルクレーブ、クレーブシュゼット	デセール、構成理解		
148 ～ 154	ムース系	アングレースベースのアイテム		
155 ～ 161	ムースマンゴー、ムースフレーズ	イタリアンメレンゲのムース		
162 ～ 168	ムースキャラメルショコラ	アングレースとショコラの乳化		
169 ～ 175	ムースミエル			
176 ～ 182	マカロン・フランボワジエ	フランス地方菓子・伝統菓子①		
183 ～ 189	サヴァラン・トロペジェンヌ	フランス地方菓子・伝統菓子② イースト菓子		
190 ～ 196	ガトーバスク・ファーブルトン	フランス地方菓子・伝統菓子③ ドゥミセック		
197 ～ 203	オペラ	伝統菓子④		
204 ～ 210	フィユタージュ・ショーソンポム	ヴィエノワズリーの種類・生菓子		
211 ～ 217	ショコラ商品開発①	富山の食材、商品企画、立案、発注		
218 ～ 224	ショコラ商品開発②	1回目試作		
225 ～ 231	ショコラ商品開発③	2回目試作		
232 ～ 238	ショコラ商品開発④	3回目試作		
239 ～ 240	ショコラ商品開発⑤	4回目試作・プレゼン発表		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	製菓衛生師教本 上 製菓衛生師全書	実習・実技評価	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
高度製菓実習（高度特別）		製菓技術科/2年	2021/通年	実習
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
50分	60回	2単位（60時間）	必須	杉本 晴美（実務経験有）
授業の概要				
業界での魅力を伝え、現場での必要な心構えを持つ 業界で必要な知識を養い心構えをする 【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営（製菓衛生師）				
授業終了時の到達目標				
①常に時間を意識して行動できるようになる ②授業内で講師に質問し、様々な考えを知る				
回	テーマ	内容		
1～ 4	クレームカラメル	エフテレット 早川氏による特別授業 プリンの構成・変化		
5～ 8	ロールケーキ	クロト 森田氏による特別授業		
9～ 12	ハード系パン	バクハウス 郷村氏による特別授業		
13～ 16	折り込みパン	ブーランジェリーイマムラ 今村氏による特別授業		
17～ 20	ムースショコラ	ラメソンドジュン 松田氏による特別授業 ショコラの扱い・味わいの変化		
21～ 24	練り切り	引網香月堂 引網氏による特別授業		
25～ 28	モンブラン	ミレジム 大久保氏による特別授業		
29～ 32	ザッハトルテ	グリュッケンベルグ 吉川氏による特別授業		
33～ 36	マロンとショコラのガトー	パティスリーナオ 柴田氏による特別授業		
37～ 40	フルーツカッティング	フルーツカーピング講師 中島氏による特別授業		
41～ 44	バリスタ	hazeru coffee 窪田氏による特別授業		
45～ 48	紅茶・カフェ	ローズウッド 引網氏による特別授業		
49～ 54	ムースケーキ1品・ドゥミセック1品	アステリスク 和泉氏による特別授業		
55～ 60	ムースキャラメルショコラ	アプラノス 朝田氏による特別授業 グラサージュの扱い、構成、飴細工		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ルセット		実習・実技評価	100.0%	

作成者:

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
国家試験対策講座		製菓技術科/2年	2021/通年	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
50分	30回	0単位(30時間)	必須	林 佑(実務経験有)
授業の概要				
製菓衛生師試験に合格する 【実務経験有】パティスリー勤務・カフェ勤務(製菓衛生師)				
授業終了時の到達目標				
製菓衛生師法に基づいて、安心して食べる事のできる食品を作る事を目的とする。				
回	テーマ	内 容		
1～3	申請の説明及び内容説明、(食品衛生学)、解説	製菓衛生師試験の申請の方法と試験内容の理解、練習問題を解いて復習する		
4～6	(製菓理論)解説	練習問題を解いて復習する		
7～9	(衛生法規、製菓実技)解説	練習問題を解いて復習する		
10～12	(食品学)解説	練習問題を解いて復習する		
13～15	(栄養学)解説	練習問題を解いて復習する		
16～18	(公衆衛生)解説	練習問題を解いて復習する		
19～21	福井県27年度過去問、解説	実際の福井県の過去問題を解いて、傾向を理解する		
22～24	福井県28年度過去問、解説	実際の福井県の過去問題を解いて、傾向を理解する		
25～27	福井県29年度過去問、解説	実際の福井県の過去問題を解いて、傾向を理解する		
28～30	福井県30年度過去問、解説	実際の福井県の過去問題を解いて、傾向を理解する		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上 製菓衛生師教本 下 製菓衛生師全書		出席率	100.0%	