

作成者:白井 大士

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
洋菓子実習Ⅲ		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/後期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	0単位(60時間)	必須	田岡、山崎、丹羽、白井
授業の概要				
<p>洋菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。  さらに、イメージから完成まで個人、班単位で作品を作り上げることによって菓子作りの楽しさ、奥深さを実感する。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>お菓子のデザインとレシピの作成を通して、お菓子の全体像をイメージする発想力を高める。  実習を通して洋菓子の材料の特徴や材料メーカー、製造方法の知識を身に付ける。  また、団結力、責任感、持続力、集中力、発想力、独創性といった必要な力を身に付ける。</p>				
実務経験有無	実務経験内容			
有	<p>田岡豊：洋菓子職人としての勤務経験  山崎正貴：洋菓子職人としての勤務経験  丹羽絵美：洋菓子職人、カフェ店員としての勤務経験  白井大士：洋菓子職人として勤務経験  これまでの実践を活かし学生のロールモデルとなること。</p>			
時間外に必要な学修				
【準備学習】				
計量				
次回の授業内容を踏まえて配布プリント、教科書等で予習する。				
回	テーマ	内容		
1~4	洋菓子	共立て、別立ての生地、クリームを使って		
5~8	洋菓子	ムース、ジュレ		
9~12	洋菓子	焼き菓子		
13~16	洋菓子	レストランの菓子の組み立て		
17~20	洋菓子	テイクアウト商品の組み立て		
21~30	洋菓子	特別講習実習		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント		総合評価	100.0%	(授業態度30%、出席率20%、課題・レポート50%。)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
和菓子実習		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	0単位(30時間)	必須	鈴木、濱田
授業の概要				
和菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。 さらに、イメージから完成まで個人、班単位で作品を作り上げることによって菓子作りの楽しさ、奥深さを実感する。				
授業終了時の到達目標				
お菓子のデザインとレシピの作成を通して、お菓子の全体像をイメージする発想力を高める。 実習を通して和洋菓子の材料の特徴や材料メーカー、製造方法の知識を身に付ける。 また、団結力、責任感、持続力、集中力、発想力、独創性といった必要な力を身に付ける。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	<b>【実務経験】</b> 鈴木康成：和菓子職人としての勤務経験 濱田浩二：和菓子職人としての勤務経験 これまでの実践を活かし学生のロールモデルとなること。			
時間外に必要な学修				
<b>【準備学習】</b> 計量 次回の授業内容を踏まえて配布プリント、教科書等で予習する。				
回	テーマ	内容		
1~2	和菓子	練り切り2種、大輪菊		
3~4	和菓子	季節の大福、外郎		
5~6	和菓子	栗蒸羊羹、栗きんとん		
7~8	和菓子	上預饅頭、赤飯、おこわ		
9~10	和菓子	長崎カステラ、スイートポテト		
11~12	和菓子	打ち菓子、浮島		
13~15	和菓子	ロールカステラ、みたらし団子、雪平、こなし		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント		総合評価	100.0%	和菓子評価割合(出席50%、課題レポート30%、実習成果物20% *出席は授業への参加率も考慮します)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
卒業研究・制作Ⅱ		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/後期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	85回	0単位(170時間)	必須	中野、白井、渡辺、久留嶋
授業の概要				
1年次で身につけた基礎を応用し、工芸菓子作品作りに取り組む。チョコ、飴、シュガー、マジパン、和菓子素材などを扱い製作を行う。作業スケジュールを調整し完成した作品は展示を行い実際に鑑賞していただく。				
授業終了時の到達目標				
作品作りに関する、チームワークや作業スケジュールの調整ができる。 コツや感覚を養い、工芸菓子作品を完成させることができる。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		中野克浩：洋菓子職人としての勤務経験 白井大士：洋菓子職人としての勤務経験 洋菓子職人として実践していた経験を用いて学生がイメージしやすいように授業を展開する。		
時間外に必要な学修				
【準備学習】 計量 次回の授業内容を踏まえて各自資料の持ち込みの準備(印刷等)をする 材料在庫確認、発注、納品物、作成手順の確認				
回	テーマ		内容	
1~8	講習実習		大型作品講習実習	
9~10	計画・準備		大型作品のテーマ設定・計画立案	
11~13	準備		作品制作準備	
14~65	作品制作		作品制作(1)~(53)	
66~67	仕上げ		作品最終仕上げと卒業制作展準備	
68~83	卒業制作カフェ		カフェ運営の準備・仕込み	
84~85	卒業制作研究まとめ		作品レポート作成・カフェまとめ	
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		総合評価	100.0%	評価割合【授業態度50%(出席率、実習評価を含む)、作品評価50%】

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
カフェ・店舗実習		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/後期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	45回	0単位(90時間)	必須	山崎、丹羽、白井、坂本、高橋、鈴木 他
授業の概要				
材料の仕入れから製造、販売、カフェで販売する製品のデザイン決め、大量の製品の作成等を行う。				
授業終了時の到達目標				
カフェの実務を経験し、経営の知識を身につけ、また一定レベルの製品作成の技術を身につける。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	<b>【実務経験】</b> 山崎正貴：洋菓子職人としての勤務経験 丹羽絵美：洋菓子職人、カフェ店員としての勤務経験 白井大士：洋菓子職人としての勤務経験 坂本昌之：パン職人、料理人としての勤務経験 高橋憲司：パン職人としての勤務経験 鈴木康成：和菓子職人としての勤務経験 これまでの実践を活かし学生のロールモデルとなること。			
時間外に必要な学修				
<b>計量</b> 和洋菓子実習または創作ベーカリー実習での内容を各自まとめ、自分の班の担当の菓子、パンを復習しておく。				
回	テーマ	内容		
1~6	パン(集団実習・創作)	店舗経営(ぱてたま)		
7~34	洋菓子(集団実習・創作)	店舗経営(ぱてたま)		
35~39	和菓子(集団実習・創作)	店舗経営(ぱてたま)		
40~45	集団実習・創作	カフェ経営実習(考案・試作・実践)		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント		総合評価	100.0%	評価割合(授業態度30%、出席率20%、商品評価50%)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ベーカリー実習		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/通年	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	60回	0単位(120時間)	必須	坂本、高橋、前原、栗栖、羽原、久留嶋
授業の概要				
パンを実際に製造することで、その技術・工程を理解する。 各国の特徴あるパンについての製パン技術を習得する。				
授業終了時の到達目標				
1 各国の代表的なパンを習得する。 2 製パン店規模のパン生地の仕込から焼成までの全工程を段階的に習得する。 3 製パンの応用技術を学びながら、調理パンと菓子パンの製造法を習得する。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	<b>【実務経験】</b> 坂本昌之：パン職人、料理人としての勤務経験 高橋憲司：パン職人としての勤務経験 前原利彦：パン、菓子職人としての勤務経験 栗栖優太：パン職人としての勤務経験 羽原大貴：パン職人としての勤務経験			
時間外に必要な学修				
実習の反省点を次の実習で活かせるように考えておくこと 体力づくりをしておくこと				
回	テーマ	内容		
1~2	基本のパンの成形	マヨネーズパン ハムロールパン		
3~5	菓子パン基礎	あんパン メロンパン シナモンロール		
6~7	基本の応用	レーズンチーズバンズ コルネ		
8~10	食パン系	コーンブレッド バタートップ レーズンツイスト		
11~13	フランスパン	カントリークッペ チーズベーコンクッペ モーレ		
14~15	菓子パン応用	菓子パンバラエティー		
16~18	編みパン	アニーズブレッド カントリーフェア		
19~20	揚げパン	あん・スイートドーナツ ピロシキ		
21~22	応用	キャラクターパン		
23~25	焼きこみ調理パン	調理パン		
26~28	デニッシュ生地	デニッシュペストリー		
29~30	デニッシュ+折込パン	チョコハート クロワッサン		
31~35	クリスマス用パン	クリストシュトーレン マンデルシュトーレン パネトーネ		

回	テ ー マ	内 容		
36~37	応用のパン	タイガーロール		
38~40	工芸パン	ミニブーツ		
41~42	ハードロール	生地分割、成形の復習		
43~44	サンドウィッチ	パンの種類、組み合わせる具材の処理①		
45~46	ベーグルショコラ	1年生の応用		
47~48	パンブリエ	フランスの伝統的なパン		
49~50	カレーパン	パンの種類、組み合わせる具材の処理②		
51~52	パン・ド・ミ	基本の成形		
53~54	ブリオッシュ	油脂配合量の多い生地		
55~56	米粉のパン	材料の組み合わせ		
57~58	シャンピニオン	ハード系のパン①		
59~60	エピ	ハード系のパン②		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	適宜配布	総合評価	100.0%	まずは技術習得の機会である出席を評価します。 課題・レポートでは毎回配布されるレシビに、目標、実習の振り返り、次の課題が書けることを重視します。 授業態度では、チーム作業、個人作業を問わず技術習得が促進されるような行動や発言を評価します。 実習・技術評価では準備から片付けを含む作業全体と完成品の出来栄から総合的に評価します。

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
パスタ実習		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	0単位(30時間)	必須	荒木龍佑
授業の概要				
ドリンクについても学ぶ。カフェの実務を経験する。				
授業終了時の到達目標				
カフェの実務を経験し、経営の知識を身につけ、また一定レベルの製品作成の技術を身につける。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	【実務経験】 荒木龍佑：珈琲販売会社及びカフェ開業			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 計量、道具準備 次回の授業時間を踏まえて各自練習すべき個所の確認をし配布プリントを用いて予習				
回	テーマ	内容		
1	コーヒー豆について	コーヒーの歴史、変遷、役割について 世界各国のコーヒー栽培と品質特徴 抽出方法(浸漬式、透過式)の違いについて		
2~3	基本の抽出方法	ハンドドリップ実習、サイフォン実習		
4~5	基本の抽出方法	コーヒーの味の分析、焙煎度合いによる違いを分析 エスプレッソマシンの使い方		
6~7	基本の抽出方法	コーヒーの味の分析、焙煎度合いによる違いを分析 エスプレッソマシンの使い方、ミルクスチーミング実習		
8~9	基本の抽出方法	各種抽出練習、ミルクスチーミング練習 アイスコーヒーの作り方		
10~11	基本の抽出方法 オリジナルブレンド作り	カフェラテアート実習 オリジナルブレンド作りの考え方		
12~13	コーヒー抽出練習	各種抽出練習、ドリンクメニューの作り方		
14~15	コーヒー抽出練習	コーヒー抽出練習		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント		試験	100.0%	(試験：実技試験 50%、筆記試験 50%)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
食と色彩		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	0単位(30時間)	必須	上杉、久留嶋
授業の概要				
<p>色彩の基本理論を身につけ、食空間を効果的に演出する方法を習得する。さまざまな食の場面、食を取り巻く環境について学習する。伝統的な食事、地域に根差した食品を次世代に受け継ぐための知識や技術を養う。日本だけに限らず、世界の食文化にも触れることを通して実践的な学びも取り入れる。世界の食事情を理解し、食の文化について学ぶ。</p>				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・色彩の持つ力を意識的に使ってデコレーションやテーブルコーディネート、ラッピング等に応用することができる。</li> <li>・世界の多様な食文化、「食」にまつわる歴史、文化、生産の現場などを理解し、自分なりに「食文化」を定義することができるようになる。</li> <li>・自分や他者の「食」に関わる生活、行動を、より良いものにしようと考え行動することができる。</li> <li>・新たな食の在り方や、伝統ある日本の食文化の継承者として「食文化」を大切にできる。</li> </ul>				
時間外に必要な学修				
<p>【準備学習】          次回の授業内容を踏まえて教科書、プリントを用いて予習する          次回の授業内容を踏まえて準備物の持込用意をする          自分で買い物に行ったり、調理の経験を増やしましょう          季節ごとに旬の食材を取り入れた料理をしてみましょう          観光地や話題の場所を訪れて様々な食の経験や体験をつみましょ          う          様々な人とコミュニケーションをとりましょ          う</p>				
回	テーマ	内容		
1	色彩：色とは(1)	色の三属性 トーンについて		
2	色彩：色とは(2)	食品での色相環 トーン作成		
3	色彩：色とは(3)	光と色 混色について		
4	色彩：色の心理的作用(1)	対比、同化、面積効果、色の記憶について		
5	色彩：色の心理的作用(2)	軽重、暖寒、静動、強弱などを色で表現		
6	色彩：味と色、食品パッケージ	甘い、辛い、酸っぱい、苦い、などを色で表現		
7	色彩：イメージ配色	ロマンチック、カジュアル、エレガント、クラシックなどを色で表現		
8	色彩：期末試験・まとめ	期末試験・まとめ		
9	食べることの意味や意義を考えよう	人は一生にどれくらい食べるのだろう		
10	食べることの意味や意義を考えよう	さまざまな食事場面をのぞいてみよう		
11	食べることの意味や意義を考えよう	食を取り巻く問題をのぞいてみよう ①フェアトレード		
12	食べることの意味や意義を考えよう	食を取り巻く問題をのぞいてみよう ②食物アレルギー		
13	世界の食文化に触れてみよう	食事作法		



回	テーマ	内 容		
14~15	世界の食文化に触れてみよう	世界の料理		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	たのしい！おいしいテーブルカラーコー ディネート（日本色研） カラー&ライフ（日本色研） 適宜プリント	総合評価	100.0%	色彩50%（期末試験 70%、授業態度20%、 提出物10%） 食文化50%（試験 50%、授業態度（課題 含む）40%、出席率 10%）で評価

作成者: 渡辺 宏子

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
製菓・製パン教養		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	0単位(30時間)	必須	渡辺、白井
授業の概要				
専門職として身につけておく事が望ましいマナー常識、時事知識、基礎学力を身につける。				
授業終了時の到達目標				
食品表示・栄養表示の基礎知識を身につけ、表示の意味を理解する 原価計算や製菓時事の知識を習得する。				
時間外に必要な学修				
準備学習 次回の授業を踏まえて配布プリントで予測する				
回	テーマ	内容		
1~4	基礎計算	品質表示、栄養価計算		
5~6	商品管理	原価計算、発注		
7~9	漢字とことば	漢字とことば		
10~15	製菓時事	製菓時事		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
適宜プリントを配布		総合評価	100.0%	期末試験70%・授業態度30%(課題も含む)も考慮する

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
接客マナー		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	0単位(30時間)	必須	高木真理子
授業の概要				
1. 社会人として必要なマナーを習得する。 2. 専門職にふさわしい言葉づかいや気配りについて学ぶ。 3. 基本のラッピングについて学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ マナーの基本を理解し、基本が実践できる。</li> <li>・ 対面対応の基本 電話対応の基本を理解し、接客のコミュニケーション技術を身につける。</li> <li>・ 基本のラッピング技術を習得する。</li> </ul>				
実務経験有無		実務経験内容		
有		☆ヴァンドウーズとしての勤務及び研修指導		
時間外に必要な学修				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 授業の内容に合わせてテキスト・プリント・ノート等で予習を行うと共に準備物を揃えて持参する。</li> <li>・ 授業後、講義・実践内容をテキスト・プリント・ノート等で復習を行う。</li> </ul>				
回	テーマ	内容		
1	ヴァンドウーズとは必要なもの(基礎編)	ヴァンドウーズとは何か ヴァンドウーズの仕事の重要性 ヴァンドウーズに必要なもの(基礎編) 身だしなみ・挨拶・お辞儀・態度・言葉遣い		
2	必要な知識編①	接客7大用語、製菓基本用語、プライス表示		
3	必要な知識編②	表示アレルギー・商品説明(ポキャブラリーを増やそう)		
4	必要な技術編①	箱詰め技術、コスト意識、ガトーの扱い方		
5	必要な技術編②	スペーサー技術、10種類と箱詰めポイント		
6	必要な技術編③	スペーサー技術、箱詰めワーク		
7	必要な知識編③	正しい接客基本用語、クッション言葉 プラスαの言葉		
8	ヴァンドウーズの実務	開店閉店準備、営業中の業務、予約対応、ディスプレイなど		
9	ヴァンドウーズの実務	電話とクレーム対応、金銭授受(領収証など)		
10	接客実技①	接客の流れ(お客様お迎えからお見送りまで) 知識・技術・心の振り返り(復習)		
11	接客実技②	接客実習オペレーション/ロールプレイング (お役様役とヴァンドウーズ役実践)実技試験		
12	接客実技③	接客実習オペレーション/ロールプレイング (お役様役とヴァンドウーズ役実践)実技試験		
13	必要なラッピング技術①	ラッピングの目的・歴史、テープの貼り方 ラッピングの基本パターン(合わせ包み)		

回	テーマ	内 容		
14	必要なラッピング技術②	ラッピングの基本パターン（斜め包み）（風呂敷包み） 復習と応用		
15	必要なラッピング技術③	リボンの仕方（十字・斜めリボンほか） しきたり・熨斗の基礎知識		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
ビジネスマナー スペーサー技術教本 ヴァンドゥーズルールブック 商業ラッピング検定3級テキスト		総合点	100.0%	総合点（期末試験 40%、実技（実技試 験を含む）40%、 提出分10%、授業 態度10%）

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
コンピュータ実習		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	0単位(30時間)	必須	渡辺宏子
授業の概要				
社会人としての活躍するためのコンピュータ操作の基本知識や操作技術を身につける。 WORD、EXCELを利用して、表計算やチラシ作成の方法を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
1. パーソナルコンピュータを中心とした情報機器の使用に慣れ、資料作成等に利用できるようになる。 2. WORD、EXCELの基本機能を理解し、基本的な操作をマスターする				
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業を踏まえて、教科書、プリントを用いて予習する				
回	テーマ	内 容		
1	Word	基本的な文書作り 基本操作		
2	Word	フォントや書式を設定		
3	Word	ビジュアル要素を設定		
4	Word	レイアウトを設定 表作成		
5~6	Word	チラシ、カード、ラベルを作成		
7	Excel	基本操作 表を作成		
8	Excel	表のデザイン設定 印刷設定		
9~10	Excel	計算式設定 関数設定		
11	Excel	条件設定 集計表作成		
12	Excel	グラフ作成 グラフデザインの設定		
13	Excel	データベースを作成		
14	Excel	データの分析		
15	総合演習	総合演習		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
例題35+演習問題65でしっかり学ぶ Word/Excel/Powerpoint標準テキスト 適宜プリントを配布		総合点	100.0%	期末試験70%、授業態度30% (課題含む)

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
フードマネジメント		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/前期	講義
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	0単位(30時間)	必須	大井、中塚、冨田
授業の概要				
時代のニーズに沿ったショップの運営・店作りの基本を学ぶことにより、就業のフィールドの広がりに対して、実践的な応用力を養う。				
授業終了時の到達目標				
<ul style="list-style-type: none"> <li>・独立起業の流れを構築できる力を身につける</li> <li>・ショッププランニング(出店戦略)における要件およびシステムを具体的に構築できる</li> <li>・製品開発から流通までの流れを把握することができる</li> <li>・売れる仕組みを構築できるようになる</li> <li>・起業資金について理解できる</li> <li>・労務管理を理解することができる</li> </ul>				
実務経験有無	実務経験内容			
有	大井啓一・・・飲食業で運営業務・店舗立ち上げ業務・企画広報・新卒採用なども経験し、企業コンサルタント業務も行う。 中塚史浩・・・社会保険労務士として勤務 冨田圭吾・・・新規開業支援・資金調達支援などコンサルティング業務に従事			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 次回の授業内容を踏まえて復習、資料集めをしておく。				
回	テーマ	内容		
1	独立起業について	潰れる店、潰れない店について		
2	独立起業について	コンセプト設計について		
3	独立起業について	売り上げの作り方について		
4	独立起業について	店舗立地の考え方について		
5	独立起業について	デザインについて		
6	独立起業について	販売方法・販促ツールについて		
7	独立起業について	人材採用について		
8	独立起業について	起業プレゼンテーション練習。		
9	独立起業について	プレゼンテーション練習、まとめ		
10~11	労務管理について	労務管理について		
12	起業と資金について	「計画と資金繰りの重要性について」 カフェの経営について		
13	起業と資金について	「地域資源を活用した商品開発に向けたワークショップ」		

回	テ ー マ	内 容		
14	起業と資金について	「お金の基礎講座」 ・貯蓄から投資へ・投資シミュレーション ・成人年齢引き下げで注意すること		
15	起業プレゼンテーション	プレゼンテーション発表		
	教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	適宜プリントを配布	総合評価	100.0%	授業態度40%・課題提出（プレゼン発表含む）60%

作成者:白井 大士

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
洋菓子実習 I		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	0単位(30時間)	選択	田岡、山崎、安井、丹羽、白井
授業の概要				
<p>洋菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。          さらに、イメージから完成まで個人、班単位で作品を作り上げることによって菓子作りの楽しさ、奥深さを実感する。</p>				
授業終了時の到達目標				
<p>お菓子のデザインとレシピの作成を通して、お菓子の全体像をイメージする発想力を高める。          実習を通して和洋菓子の材料の特徴や材料メーカー、製造方法の知識を身に付ける。          また、団結力、責任感、持続力、集中力、発想力、独創性といった必要な力を身に付ける。</p>				
実務経験有無	実務経験内容			
有	<p>田岡豊：洋菓子職人としての勤務経験          山崎正貴：洋菓子職人としての勤務経験          安井文崇：洋菓子、パン職人としての勤務経験          丹羽絵美：洋菓子職人、カフェ店員としての勤務経験          白井大士：洋菓子職人としての勤務経験</p>			
時間外に必要な学修				
【準備学習】				
計量				
<p>次の授業内容を踏まえて配布プリント、教科書等で予習する。</p>				
回	テーマ	内容		
1~4	洋菓子	共立て、別立ての生地、クリームを使って		
5~6	洋菓子	ムース、ジュレ		
7~8	洋菓子	レストランの菓子		
9~10	洋菓子	焼き菓子		
11~15	洋菓子	テイクアウト商品の提供の仕方		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント		総合評価	100.0%	授業態度30%、出席率20%、課題・レポート50%。



作成者: 渡辺 宏子

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
卒業研究・制作 I		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	30回	0単位(60時間)	選択	白井、渡辺
授業の概要				
1年次で身につけた基礎を応用し、工芸菓子作品作りに取り組む。マジパン、バタークリームなどを扱い製作を行う。 作業スケジュールを調整し完成した作品は展示・コンテスト出品を行い実際に鑑賞していただく。				
授業終了時の到達目標				
作品作りに関する作業スケジュールの調整ができる。 コツや感覚を養い、工芸菓子作品を完成させることができる。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		白井大士：洋菓子職人としての勤務経験 洋菓子職人として実践していた経験を用いて学生がイメージしやすいように授業を展開する。		
時間外に必要な学修				
【準備学習】 計量 次回の授業内容を踏まえて各自資料の持ち込みの準備（印刷等）をする 材料在庫確認、発注、納品物、作成手順の確認				
回	テーマ	内 容		
1	計画・準備	個人作品のテーマ設定と計画立案		
2~26	作品制作	作品制作		
27~30	仕上げ	最終作品仕上げ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		総合評価	100.0%	評価割合（作品60%、レポート20%、授業態度10%、出席率10%を総合的に評価する）

作成者:白井 大士

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
菓子技術		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	0単位(30時間)	選択	丹羽、白井
授業の概要				
洋菓子を実際に製造することで、その技術・工程を理解する。 菓子製造技能士2級の実技試験対策をする。ナッペ、被膜、絞り、パイピングの技術演習をする。				
授業終了時の到達目標				
洋菓子製造技能士2級レベルの技術を習得する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		丹羽絵美：洋菓子職人としての勤務経験 白井大士：：洋菓子職人としての勤務経験 これまでの実践を活かし学生のロールモデルとなること。		
時間外に必要な学修				
【準備学習】 計量、製菓道具準備 次回の授業時間を踏まえて各自練習すべき個所の確認をし配布プリントを用いて予習する				
回	テーマ	内 容		
1	洋菓子	2級菓子製造(洋菓子製造作業)実技試験内容説明		
2~3	洋菓子	2級菓子製造(洋菓子製造作業) 作業1ビスキュイアイラキュイエール実習		
4~15	洋菓子	2級菓子製造(洋菓子製造作業) 作業2デコレーション技術向上につながる実習1~12		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント 製菓衛生師、菓子製造技能検定受験練習問題と解答		総合評価	100.0%	評価割合(試験70%、授業態度30%)

作成者:八十川 恭一

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
ショコラティエ実習		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/前期	演習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	15回	0単位(30時間)	選択	八十川 恭一
授業の概要				
チョコレートの製造過程や技術、特性を理解する事により知識を深めショコラや洋菓子製造時の技術向上を図る。				
授業終了時の到達目標				
チョコレートの製造から成型までの過程を理解し、就職への強みとする知識、技術を習得する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		八十川恭一: BeenToBar 製法でのクラフトチョコレートショップのショコラティエとして活動中。		
時間外に必要な学修				
事前準備 チョコレートの原材料であるカカオ豆の焙煎、選別、精製を含む工程の準備を行う。				
回	テーマ	内容		
1~2	ショコラティエ、チョコレートとは	チョコレート及びカカオに関する専門知識、基本用語、歴史や背景説明。		
3~4	チョコレートの原材料となるカカオ豆の特性、焙煎の効果	カカオ豆の選別品種、発酵、育成方法 カカオ豆の焙煎。		
5~6	チョコレートの製造、テイस्टینگ	チョコレートを製造する全行程の実習。		
7~15	チョコレートの技能実習、商品化	精製後のチョコレートをを使用した製造実習。		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
プリント		総合評価	100.0%	試験70%、授業態度30%とする

作成者: 渡辺 宏子

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態
洋菓子実習Ⅱ		パティシエ・ベーカリー学科/2年	2024/前期	実習
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員
90分	75回	0単位(150時間)	選択	仏政府認定の専門学校教員
授業の概要				
フランスのCFA(仏政府認定の専門学校)にて、ピエスモンテやフランス菓子など、様々な菓子を基礎から応用まで実践し習得する。また、フランスの菓子文化を理解し、感性を磨く。MOFのパティシエによる講習実習を通して高度な技術を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
フランスの菓子文化と日本の菓子との違いを理解する。 語学力・技術力、実践力だけでなく、持続力、集中力、発想力、独創性を身に付ける。				
時間外に必要な学修				
フランス語の語学能力のスキルアップをする。 次回の授業内容を踏まえて予習しておく。 専門用語のフランス語を予習・復習しておく。				
回	テーマ	内容		
1~75	ピエスモンテ・フランス菓子	仏政府認定の専門学校の授業内容に準ずる		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		総合評価	100.0%	仏政府認定の専門学校 の授業評価基準に準ずる