

作成者: 濱野 茂雄

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
衛生法規		パティシエ・ベーカリー学科／1年	2025／後期	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	1単位（30時間）	必須	濱野 茂雄
授 業 の 概 要				
基礎的法体系を把握し、製菓衛生師法の意義を理解する。またその関連法令の知識を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
1. 法学および行政に関する基礎的について理解する。 2. 製菓衛生師法について理解する。 3. 関係法令について理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
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教科書を用いて予習する				
回	テ ー マ	内 容		
1	法学大意 法学に関する基礎的事項①	社会生活の秩序と規律、法と他の社会規範、法の種類		
2	法学大意 法学に関する基礎的事項②	衛生法規の意義、衛生法規の分類、 現状の衛生法規の概要		
	衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項①	国家とは、行政機構、国と地方の行政		
3	衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項②	衛生とは、衛生行政とは		
4	衛生行政概説 衛生行政に関する基礎的事項③	衛生行政の歴史		
5	衛生行政概説 わが国の衛生行政機構①	国の衛生行政機構		
6	衛生行政概説 わが国の衛生行政機構②	地方の衛生行政機構		
7	製菓衛生師法 製菓衛生師法の沿革	製菓衛生師法の沿革		
8	製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要①	製菓衛生師法の目的および定義		
9	製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要②	製菓衛生師試験		
10	製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要③	製菓衛生師の免許および登録		
11	製菓衛生師法 製菓衛生師法の概要④	製菓衛生師法、製菓衛生師法施行規則		
	関係法令 食品衛生法の概要①	食品衛生法の目的、食品および添加物、 器具および容器包装の規格・基準		
12	関係法令 食品衛生法の概要②	営業許可、営業届出、施設基準、H A C C P、公衆衛生		
13	関係法令 食品衛生法の概要③	食品衛生監視員、食品衛生管理者、食品衛生責任者、 表示規則		
14	関係法令 衛生関係法令の概要①	食品安全基本法、健康増進法、地域保健法、 食品リサイクル法、		
15	関係法令 衛生関係法令の概要②	労働基準法、労働安全衛生法、製造物責任法、 食品表示法、J A S 法		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
全国製菓衛生師教本 上		総合評価	100.0%	総合評価（期末試験70%、提出物30%）

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
公衆衛生学		パティシエ・ベーカリー学科／1年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60時間）	必須	渡辺 宏子
授 業 の 概 要				
生命と健康を脅かす社会的医学的要因について理解し、その予防ならびに衛生管理について学ぶ				
授業終了時の到達目標				
1. 公衆衛生の意義と現状について理解する。 2. 環境と健康の関係ならびに公害について理解する。 3. 感染症や生活習慣病の予防について理解する。 4. 労働と健康について理解する。				
実務経験有無	実務経験内容			
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する				
回	テ ー マ	内 容		
1	公衆衛生学	1. 公衆衛生の概要 2. 公衆衛生の意義 公衆衛生の歴史 3. 公衆衛生の現状		
2～4	公衆衛生学	4. 衛生統計 人口統計 疾病統計 その他の統計		
5～10	疾病予防	1. 感染症の予防 感染症と病原体 感染源、感染経路、感受性		
11～14	疾病予防	2. 生活習慣病の予防 生活習慣病の概要 循環器病 がん その他の生活習慣病		
15～17	労働衛生	1. 労働と健康 作業環境と健康 作業方法と健康 職業病と労働災害		
18～20	労働衛生	2. 安全衛生管理 安全衛生管理体制 環境管理 作業管理 健康管理 衛生教育 心身両面にわたる健康保持増進 菓子製造施設における労働安全衛生		
21～22	環境衛生	1. 環境衛生の意義 2. 環境と健康 環境保健とは 自然環境と健康環境と健康 生活衛生 水道 下水道		
23～24	環境衛生	2. 環境と健康 清掃及び廃棄物処理 そ族衛生害虫などの駆除 菓子製造施設の環境衛生		
25～26	環境衛生	2. 環境と健康 その他の衣服、住居等の衛生		
27～30	環境衛生	2. 環境と健康 公害とは 大気汚染 水質汚染 騒音 その他の公害		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
全国製菓衛生師教本 上		総合評価	100.0%	総合評価（期末試験70％・提出物30％）

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態	
食品学		パティシエ・ベーカリー学科／1年	2025／通年	講義	
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位（60時間）	必須	栗栖優太	
授 業 の 概 要					
多様化する食品に対応し、食品に関する専門的知識（食品の成分や性質、食品の変質及び防止法、食品の生産・輸入・流通）を理解し、製菓衛生師として各食品を適切に選択して活用できる知識を身につける。					
授業終了時の到達目標					
1. 食品の機能と条件、食品の分類・特性について理解する。 2. 食品の変質とその防止について理解する。 3. 食品の生産・輸入及び流通について理解する。					
実務経験有無		実務経験内容			
有	【実務経験】 栗栖優太：パン職人として勤務				
時間外に必要な学修					
次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する					
回	テ ー マ		内 容		
1	食品学		1. 食品の概要 食品の条件		
2～6	食品学		2. 食品の種類と成分 食品の分類と特性		
7～9	食品の変質とその防止		1. 食品の変質		
10	食品の変質とその防止		2. 食品の変質の防止 食品の変質の防止		
11～18	食品の変質とその防止		2. 食品の変質の防止 食品の保存方法		
19～21	食品の生産と消費		1. 食品の消費構造の変化		
22～29	食品の生産と消費		2. 食品の生産と輸入		
30	食品の生産と消費		3. 食品の流通と価格		
教科書・教材			評価基準	評価率	その他
全国製菓衛生師教本 下			総合評価	100.0%	総合評価（期末試験70％・提出物30％）

作成者: 渡辺 宏子

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
食品衛生学		バティシエ・ベーカリー学科／1年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位（120時間）	必須	渡辺 宏子
授 業 の 概 要				
食品衛生の目的は「飲食に起因する衛生上の危害発生を防止し、公衆衛生の向上および増進に寄与すること」である。飲食に携わる製菓衛生師として、食品の変質や食中毒発生要因・状況、食品添加物、寄生虫、食品汚染についての基本的な知識を習得し、その予防方法、衛生管理などを身につける。				
授業終了時の到達目標				
1. 食品衛生学の意義について理解する。 2. 食中毒の病因物質と予防策について理解する。 3. 食品添加物の種類と使用方法について理解する。 4. 食品中における有害物質について理解する。 5. 衛生管理について理解する。				
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する				
回	テ ー マ	内 容		
1～2	衛生管理	1. 食品の取り扱い 衛生管理指導		
3～4	食品衛生学	1. 食品衛生学概要 2. 食品衛生学の意義		
5～7	食品衛生学	3. 食品衛生学の現状 食品衛生行政 食品安全対策		
8～10	食品衛生学	3. 食品衛生学の現状 食品衛生行政 食品衛生法 食品安全基本法		
11	食品衛生学 食中毒	3. 食品衛生学の現状 食品衛生行政 食品衛生法 食品安全基本法 1. 食中毒の発生状況 微生物の種類と特徴		
12	食中毒	1. 食中毒の発生状況 微生物の増殖条件 食品中の微生物 食品の腐敗・変敗と発酵 食品の腐敗・変敗の防止法		
13	食中毒	1. 食中毒の発生状況 食中毒の分類 食中毒統計 食中毒事件への対応		
14～21	食中毒	2. 食中毒の病因物質と予防対策 細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、 化学性食中毒 寄生虫食中毒		
22	食中毒 食品添加物	3. 菓子と食中毒 1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の定義や分類、使用目的		
23	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の定義や分類、使用目的		
24～25	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の安全性の評価 食品添加物の規格基準		
26～29	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の種類と使用方法		
30～31	食品添加物	1. 食品添加物の種類と使用方法 食品添加物の表示方法 2. 菓子と食品添加物		
32	食品中における有害物質	1. 化学物質による環境汚染と生物濃縮 環境ホルモン 食品汚染物質の条件		
33～35	食品中における有害物質	1. 化学物質による環境汚染と生物濃縮 重金属類、有機塩素化合物の食品汚染 放射性物質		
36～37	食品中における有害物質	2. 農薬及び動物用医薬品の食品への残留 農薬の歴史・目的・効果 ポジティブリスト制度		
38～39	食品中における有害物質	2. 農薬及び動物用医薬品の食品への残留 残留飼料添加物 残留動物用医薬品		
40	食品中における有害物質	3. 食品中の異物 異物混入の原因と解決法		
41	食品中における有害物質 衛生管理	4. 飲食に伴う食中毒以外の健康危害 1. 営業者の責務		
42	衛生管理	2. 食品の取り扱い 食品取扱者の衛生 洗浄と消毒		
43～44	衛生管理	3. 施設設備の要件と管理 施設の構造 食品取り扱い設備 給水及び汚物の処理 菓子製造業の施設基準と施設設備の構造		
45～47	衛生管理	4. HACCPによる衛生管理		
48～50	衛生管理	5. 食品の保存と表示		
51～60	衛生管理	衛生管理実習・実験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 上		総合点	100.0%	総合評価（期末試験70％・提出物・小テスト30％）

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
栄養学		パティシエ・ベーカリー学科／1年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60時間）	必須	渡辺 宏子
授 業 の 概 要				
健康の維持増進のため、栄養の意義・栄養素の機能・消化吸収・体内での代謝など基礎的知識を理解する。また、栄養の摂取状況を把握し、各ライフステージの栄養や栄養と疾病の関係についての知識を身につける。				
授業終了時の到達目標				
1. 栄養の意義や分類について理解する。 2. 栄養素の働き及び消化吸収について理解する。 3. 栄養素の摂取状況について理解する。 4. ライフステージ別栄養と栄養と疾病の関係について理解する。 5. 病態時の栄養について理解する。				
実務経験有無	実務経験内容			
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教科書、プリント、食品成分表を用いて予習する				
回	テ ー マ	内 容		
1	栄養学	栄養学の概要		
2	栄養学	栄養の意義		
3	栄養素	栄養素の分類		
4～12	栄養素の機能	栄養素の機能		
13～21	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		
22～24	栄養の摂取	栄養所要量		
25～27	栄養の摂取	菓子と栄養		
28～30	栄養の摂取	栄養成分表示		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
全国製菓衛生師教本 下		総合評価	100.0%	総合評価（期末試験70％・提出物30％）

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
社会		パティシエ・ベーカリー学科／1年	2025／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	1単位（30時間）	必須	濱野 茂雄
授 業 の 概 要				
食生活における菓子・パンのあり方を学び、菓子店経営に必要な知識を理解する。				
授業終了時の到達目標				
1. 菓子・パンの歴史について理解する。 2. 菓子製造要件について理解する。 3. 菓子店経営に関する必要な知識について理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
時間外に必要な学修				
次回の授業内容を踏まえて教科書を用いて予習する				
回	テ ー マ	内 容		
1	1. 菓子と生活 菓子と食生活	菓子と食生活 菓子の役割		
2	1. 菓子と食生活 菓子の歴史	菓子の歴史		
3	1. 菓子と食生活 菓子の歴史	パンの歴史		
4	1. 菓子と食生活 菓子の生産と消費	菓子の生産と消費		
5	1. 菓子と食生活 菓子の生産と消費	菓子製造の要件		
6	2. 菓子店経営論 経営論の概要	ビジネス・プランの企画開発の手順 1) ビジネス開始の心構え 2) ビジネス・プランの企画開発の方法 3) ビジネス・プランの企画開発の実際		
7	2. 菓子店経営論 経営論の概要	企画戦略の確立 1) 経営戦略 2) マーケティング戦略 3) 組織戦略 4) 人的資源戦略 5) 経営方針の確立		
8	2. 菓子店経営論 経営論の概要	店舗オペレーションの原理原則 1) 店舗システムの原理原則 2) 店舗オペレーションの三大原則（3S主義）		
9	2. 菓子店経営論 労働生産性	商品計画の方法 1) 商品計画 2) 商品の価値・味 3) 価格と売上高計画 4) 商品規格		
10	2. 菓子店経営論 労働生産性	店舗のコンセプトづくり 1) ブランド・お客様・立地 2) 店舗企画 3) 店舗設計について 4) 店舗の投資決定		
11	2. 菓子店経営論 労働生産性	8) 資金計画 9) 資金企画の方法 10) 資金調達の方法		
12	2. 菓子店経営論 経営論の概要	マニュアルの作成方法 1) マニュアルの定義 2) マニュアルの体系 3) マニュアルの作成方法 4) ハウス		
13	2. 菓子店経営論 労務管理	人事に関する法規 1) 労働基準法 2) 短時間労働者（パートタイマー）法について		
14	2. 菓子店経営論 労務管理	3) 労働安全と衛生		
15	2. 菓子店経営論 労務管理	4) 労働保険		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
全国製菓衛生師教本 上		総合評価	100.0%	総合評価（期末試験70%、提出物30%）

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓理論		パティシエ・ベーカリー学科／1年	2025／通年	講義
授業時間	回数	単位数（時間数）	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位（90時間）	必須	濱田友加 白井大士
授 業 の 概 要				
菓子の原材料ならびに補助材料についての知識を学ぶ。				
授業終了時の到達目標				
1 12種類ある菓子の原材料を理解する。 2 菓子の補助材料を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有	【実務経験】 白井大士：菓子職人として勤務			
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教科書、参考書を用いて予習する				
回	テ ー マ		内 容	
1	製菓理論 菓子の分類		製菓理論とは 菓子の分類	
2～4	菓子の原材料		穀類 米粉、小麦粉の種類、用途など 豆・豆製品の種類	
5	菓子の原材料		甘味料 砂糖の種類、製法など その他の糖類の種類 特性	
6	菓子の原材料		砂糖の加熱による変化 アメ衣 糖類の甘味度 エネルギー	
7	菓子の原材料		油脂の製菓特性 種類	
8	菓子の原材料		鶏卵の成分特性 取り扱いについて。 細菌、ウイルスなど	
9	菓子の原材料		鶏卵の製菓特性 卵の加工品	
10～12	菓子の原材料		牛乳及び乳製品	
13	菓子の原材料		原料チョコレート類 原料チョコレートの種類、性質	
14	菓子の原材料		加工特性、香味、加熱。 構造の説明	
15～17	菓子の原材料		果実及び果実加工品 種類と特性。菓子製造においての用途	
18	菓子の原材料		凝固材料 寒天、ゼラチン、ペクチン、カラギナンの特徴	
19	菓子の原材料		風味・調味材料 アルコールの種類と用途の説明 香辛料、香料の分類	
20	菓子の原材料		補助材料 イーストの特徴、種類。食塩の役割 製パン改良剤。 着色料の安全性	

回	テ ー マ	内 容		
21	菓子の分類	餡の原料 粋蒸し菓子の説明		
22	菓子の分類	焼き菓子 流し菓子		
23	菓子の分類	和菓子の素材 練り菓子		
24	菓子の分類	岡仕上げ菓子 干菓子		
25	菓子の分類	工芸菓子		
26～ 30	菓子の分類	生地（スポンジケーキ、バターケーキ、シュー生地、パイ生地）		
31	菓子の分類	ウエディングケーキ		
32	菓子の分類	カフェについて		
33	菓子の分類	食品アレルギーについて		
34～ 35	菓子の分類	チョコレート、キャンディ、クッキービスケット パン		
36	菓子の包装	包装素材 リサイクル法		
37	菓子の包装	ラッピング		
38	製菓理論	製パン理論 パンの理論 歴史等		
39	製菓理論	基本 製造工程 ミキシング		
40	製菓理論	発酵 一次発酵 二次発酵（パンチ）		
41	製菓理論	ベンチタイム		
42	製菓理論	最終発酵		
43	製菓理論	焼成 目的		
44	製菓理論	製パン法・直捏ね法		
45	製菓理論	その他の製パン法		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師教本 下 おかし「こつ」の科学 柴田書店 パン「こつ」の科学 柴田書店		総合評価	100.0%	総合評価（期末試験70%、提出物30%）

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／1年	2025／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	240回	16単位（480時間）	必須	中村、宮崎、石川、安井 他
授 業 の 概 要				
和・洋菓子およびパンを実際に製造することで、その技術・工程を理解する。				
授業終了時の到達目標				
和・洋菓子の製造技術ならびに製造工程を理解する。 パンの製造技術ならびに製造工程を理解する。				
実務経験有無		実務経験内容		
有	【実務経験】 中村大和：洋菓子職人としての勤務経験 宮崎和大：洋菓子職人としての勤務経験 石川 仁：洋菓子職人としの勤務経験 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 栗栖優太：パン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 次回の授業内容を踏まえて配布プリント、教科書等を用いて予習する				
回	テ ー マ		内 容	
1～2	洋菓子 基礎実習		菓子の基礎知識	
3～14	洋菓子 基礎実習		共立て法、別立て法の生地、クリーム	
15～16	洋菓子 基礎実習		ジェノワーズ実技試験	
17～18	洋菓子 基礎実習		焼き菓子	
19～22	洋菓子 基礎実習		タルト生地を使った菓子	
23～24	洋菓子 基礎実習		パイ生地を使った菓子	
25～26	洋菓子 基礎実習		シュー生地を使った菓子	
27～30	洋菓子 基礎実習		ムース、ジュレ	
31～32	和菓子 基礎実習		練り物①	
33～34	和菓子 基礎実習		練り物②	
35～36	和菓子 基礎実習		練り物③	
37～38	和菓子 基礎実習		餡焼き	
39	和菓子 基礎実習		餅物①	
40～41	和菓子 基礎実習		餅物②	
42～43	和菓子 基礎実習		餅物③	

回	テ ー マ	内 容
44	和菓子 基礎実習	蒸し物①
45～46	和菓子 基礎実習	蒸し物②
47～48	和菓子 基礎実習	焼き物①
49～50	和菓子 基礎実習	焼き物②
51～52	和菓子 基礎実習	打ち物
53～54	和菓子 基礎実習	飴物
55～56	和菓子 基礎実習	流し物
57～58	和菓子 基礎実習	和菓子実技試験
59～60	和菓子 基礎実習	焼き菓子
61	製パン実習 基礎実習	パンブリエ
62～63	製パン実習 基礎実習	調理パン
64～65	製パン実習 基礎実習	ほうれん草パン
66～67	製パン実習 基礎実習	じゃがいものパン
68～69	製パン実習 基礎実習	ピザ生地
70～71	製パン実習 基礎実習	フォカッチャ①
72～73	製パン実習 基礎実習	具入りフォカッチャ
74～75	製パン実習 基礎実習	調理パン
76～77	製パン実習 基礎実習	パン・オ・ショコラ
78～79	製パン実習 基礎実習	ベーグル
80～81	製パン実習 基礎実習	パン・ノルマンド
82～83	製パン実習 基礎実習	あんぱん
84～85	製パン実習 基礎実習	ロールパン
86～87	製パン実習 基礎実習	フィグノア
88～90	製パン実習 基礎実習	試験

回	テ ー マ	内 容		
91～92	製パン実習 専門実習	パン・ド・ミ		
93～94	製パン実習 専門実習	サンドウィッチ系		
95～96	製パン実習 専門実習	ハード系		
97～100	製パン実習 専門実習	クロワッサン		
101～103	製パン実習 専門実習	焼き菓子		
104～105	製パン実習 専門実習	工芸パン		
106～107	製パン実習 専門実習	蒸しパン		
108～109	製パン実習 専門実習	無発酵パン		
110～111	製パン実習 専門実習	試験		
112～121	洋菓子 専門実習	共立て法、別立て法の生地、クリーム		
122～123	洋菓子 専門実習	グラス、ソルベ		
124～129	洋菓子 専門実習	パイ生地を使った菓子		
130～139	洋菓子 専門実習	ムース、ジュレ		
140～145	洋菓子 専門実習	焼き菓子		
146～147	洋菓子 専門実習	包丁の研ぎ方、フルーツカッティング		
148～153	洋菓子 専門実習	チョコレートテクニック、テンパリング解説		
154～155	洋菓子 専門実習	ザッハトルテ		
156～159	洋菓子 専門実習	工芸洋菓子（レープクーヘン、パスティヤージュ、マジパン、飴）		
160～186	洋菓子 専門実習	工芸洋菓子（レープクーヘン、パスティヤージュ、マジパン、飴）		
187～200	洋菓子 専門実習	反復練習		
201～234	洋菓子 専門実習	特別講習実習		
235～240	洋菓子 専門実習	実技試験		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
よくわかるお菓子づくり基礎の基礎 全国製菓衛生師教本 下		総合	100.0%	洋菓子70% 製パン20% 和菓子10% 洋菓子総合評価（提出物30%、試験70%） 和菓子総合評価（提出物30%、試験70%） パン総合評価（提出物30%、試験70%）

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	2026／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				
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。				
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	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：洋菓子職人としての勤務経験			
時間外に必要な学修				
【準備学習】 計量 今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%	（平常点50%（個人・グループ作業での取り組み）、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	2026／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	【実務経験】 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				
【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	
1～2	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
プリント		総合評価		100.0%
				その他 （平常点50%（個人・グループ作業での取り組み）、レポート50%。）

作成者:白井 大士

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	2026／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、栗栖、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。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	白井大士：洋菓子職人としての勤務経験 中野克浩：洋菓子職人・オーナーシェフとしての実務経験 栗栖優太：パン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			
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【実習評価50%（グループ作業、個人作業での取組）、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	2026／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、栗栖、坂本 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	【実務経験】 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 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 白井大士：洋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 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				
計量 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【実習評価50%（グループ作業、個人作業での取組）、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	2026／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、他
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	【実務経験】 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 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 中村大和：パン、菓子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		レーズンチーズパンズ 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%	総合評価 【実習評価50% (グループ作業、 個人作業での取 組)、課題・レ ポート50%)

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
バリスタ実習		パティシエ・ベーカリー学科／2年	2026／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	
2～3	基本の抽出方法		抽出方法（湯量、透過率）の違いについて 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
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	2026／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	上杉康代
授 業 の 概 要				
色彩に関する基本的な理論を身につけ、食空間の様々なシーンを効果的に演出する方法を習得する。				
授業終了時の到達目標				
・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。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		商品開発職として通信販売会社に勤務 その商品開発職で培った色彩知識を生かし検定合格を目指した教育を行う		
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教科書、プリントを用いて予習する				
回	テ ー マ		内 容	
1	色とは（１）		色の三属性 トーンについて	
2	色とは（２）		食品での色相環 トーン作成	
3	色とは（３）		光と色 照明 色を見るしくみ	
4	色とは（４）		三原色による混色	
5	色の心理的作用（１）		対比、同化、補色残像	
6	色の心理的作用（２）		色彩の感情効果	
7	色彩調和（１）		色相を基準にした配色	
8	色彩調和（２）		トーンを基準にした配色 グラデーション、ドミナント、セパレーション	
9	色彩の連想（１）		赤、黄、緑からの連想	
10	色彩の連想（２）		青、紫、茶色からの連想	
11	色彩の連想（３）		白、灰色、黒からの連想	
12	色名		基本色名、系統色名、固有色名、慣用色名とは	
13	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	
14	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	
15	まとめ		テーマを設定したテーブルコーディネートを完成させる	
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） 色彩ワークショップ（日本色研） 新配色カード199a 適宜プリント		総合評価	100.0%	総合評価（期末試験70%、実習評価20%（課題への取組）、提出物10%）

作成者:

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	2026／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。				
実務経験有無	実務経験内容			
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％・課題・提出物30%

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	2026／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					
・ マナーの基本を理解し、基本が実践できる。 ・ 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。 ・ 基本のラッピング技術を習得する。					
実務経験有無		実務経験内容			
有	☆ヴァンドゥーズとしての勤務及び研修指導				
時間外に必要な学修					
・ 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。 ・ 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。					
回	テ ー マ		内 容		
1	ヴァンドゥーズとは必要なもの（基礎編）		ヴァンドゥーズとは何か ヴァンドゥーズの仕事の重要性 ヴァンドゥーズに必要なもの（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（ボキャブラリーを増やそう）		
4	必要な技術編①		箱詰めの技術、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	ヴァンドゥーズの実務		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	ヴァンドゥーズの実務		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 （お客様役とヴァンドゥーズ役実践）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 （お客様役とヴァンドゥーズ役実践）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）		
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%、平常点10%（個人作業での取り組み））

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	2026／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				
実務経験有無		実務経験内容		
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
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%
				課題提出物70%、 実習評価20%（課題への取組）

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	2026／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、長尾
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				
・独立起業の流れを構築できる力を身につける ・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 ・製品開発から流通までの流れを把握することができる ・売れる仕組みを構築できるようになる ・起業資金について理解できる ・労務管理を理解することができる				
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 長尾陽一郎・・・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」	
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
適宜プリントを配布			総合評価	100.0%
				その他
				平常点40%（グループワークへの取り組み）・課題提出（プレゼン発表含む）60%

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	2026／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				
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。				
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		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 白井大士：洋菓子職人としての勤務経験		
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	
5～6	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
プリント			総合評価	100.0%
				平常点50%（個人、グループ作業での取り組み）、レポート50%を総合的に評価する

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	2026／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80%、レポート20%を総合的に評価する）

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	2026／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%、課題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	2026／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、テイスティング		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%	実技試験90%、小テスト10%とする

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	2026／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。				
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。				
実務経験有無	実務経験内容			
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をしておく。 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