

教育内容・授業科目名 外国語	開講時期 2年次・前期	時間数 10時間	受講学科 製菓技術専攻科
担当教員名 スキアーヴォ・デニス 高橋 俊介			
授業の概要、目的 就職が国内にとどまらない昨今、広い世界で活躍する学生の足掛かりになることを目的とし、製菓において良く使われるフランス語の単語、動作、数の数え方を中心に学習する。また、簡単な日常会話なども学ぶ。			
到達目標 ・外国語（フランス語）のメニューが読め、内容が理解できる。 ・外国語（フランス語）で簡単なあいさつが出来る。 ・製菓、製パン材料が外国語（フランス語）で読み書きができる。			
授業の進め方 テキストと配布プリントを用いて行う。詳細は授業時に説明する。			
授業計画 第1回：フランス語で挨拶、数字、カレンダー、季節など 第2回：フランス語で穀類、粉、凝固剤、砂糖、卵など 第3回：フランス語で器具、動作、 第4回：フランス語で果物、ナッツ類 第5回：これまでの復習、定期試験対策			
授業時間外学修の方法 配布プリントなどを使用して復習する。			
評価方法、基準 学期末に行われる定期試験による評価			
テキスト等、必要な教材 配布プリント			
備考			

教育内容・授業科目名 マーケティング論	開講時期 2年次・後期	時間数 20時間	受講学科 製菓技術専攻科
担当教員名 鈴木 千春 他			
<b>授業の概要、目的</b> 現代の流れや消費者の嗜好に合わせて、生産者は商品開発にしのぎを削っている。食を取り巻く環境も大きく変化しており、製菓衛生師も製造するだけでなく、消費者が何を欲しがり、どんなサービスを求めているかを知っておく必要がある。食環境の変化とフードマーケットの動向、マーケティングリサーチの方法や分析、戦略策定の全体的な流れ、具体的な戦略について、さまざまな角度から学ぶことを目的とする。			
<b>到達目標</b> ビジネスの現場においてとけ込んでいる「ターゲット」「ニーズ」「リサーチ」などの言葉。マーケティング担当でなくとも、マーケティングの考え方やキーワードは「仕事の基本知識」と知っておかなければならない。「マーケティングとはこういうことだったのか」と理解して頂く事を目標としている。			
<b>授業計画</b> 第1回：マーケティング概論①マーケティングとは 第2回：マーケティング概論②売り手のアピール、買い手の決め方 第3回：マーケティング概論③売り手と買い手の対話 第4回：食環境とフードマーケット①食環境の多様性 第5回：食環境とフードマーケット②食の外部化 第6回：フードマーケットの最近の傾向 第7回：マーケティングリサーチ①環境分析 第8回：マーケティングリサーチ②消費者分析 第9回：マーケティング戦略①戦略の構築 第10回：マーケティング戦略②製品戦略・価格戦略			
<b>授業時間外学修の方法</b> 教科書、配布資料、映像などを用いて復習をする。詳細は授業時に説明する。			
<b>評価方法、基準</b> 学期毎に行われる定期試験と小テスト、宿題の提出による成績評価。			
<b>テキスト等、必要な教材</b> ・教科書「フードマーケティング」（全国調理師養成施設協会） ・ノート			
備考			

教育内容・授業科目名 社会	開講時期 2年次・前期	時間数 30時間	受講学科 製菓技術専攻科
担当教員名 鈴木 千春			
授業の概要、目的 菓子、パンの食生活における意義や歴史などの知識を幅広く得ること。実際に菓子店を開業、または菓子店で働いていくうえで必要な知識を身につけることで、具体的な将来像を描き、高い意識をもって働いていけるようにすることを目的とする。			
到達目標 ・菓子、パンの食生活における意義や歴史を知る。 ・経営理念と販売促進の必要性を理解する。 ・売上、経費、損益分岐点売上高を理解し、計算できるようになる。			
授業の進め方 授業は板書を中心に行う。適宜、プリント資料や映像を用いて更なる理解を促す。			
授業計画 第1回：オリエンテーション 第2回：菓子と食生活 第3回：菓子の歴史 第4回：パンの歴史 第5回：菓子製造の要件 第6回：菓子の生産と消費 第7回：菓子の包装 第8回：経営者の職務 第9回：立地条件および市場調査 第10回：販売促進のあり方 第11回：店舗の作り方 第12回：労働生産性 第13回：必要売上高の求め方 第14回：原価管理の方法 第15回：労務管理  その他、期末試験対策を行う。			
授業時間外学修の方法 教科書、配布資料などを用いて復習をする。詳細は授業時に説明する。			
評価方法、基準 学期毎に行われる定期試験による成績評価			
テキスト等、必要な教材 製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）、ノート			
備考			

教育内容・授業科目名 デザイン論	開講時期 2年次・後期	時間数 30時間	受講学科 製菓技術専攻科
担当教員名 千葉 邦郎・遠田 悦子			
<b>授業の概要、目的</b> お菓子の美味しさはその味だけではなく、その見た目の美しさによって食べたお客様の感じ方に大きく左右される。その為、美しく盛り付ける、飾りつけるという技能は商品価値を大きく高める重要な要因である。また、飲食業において、快適な食事環境を提供することも重要なポイントである。さらに、食器の色や造形も含め、食のトータルコーディネートを考えられるよう演習する。			
<b>到達目標</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・色彩についての基礎的な理論や色の感じ方、組合せを理解し、調理に応用できる。</li> <li>・自分が店舗を開店すると仮定し、各々のコンセプトに合わせたデザインを提案できる。</li> <li>・食器について、その種類や製法、デザインなどを学ぶことで、料理へ反映させることが出来る。</li> </ul>			
<b>授業の進め方</b> 授業は板書、映像、プリント資料を使い、演習を交えて行う。詳細は授業時に説明する。			
<b>授業計画</b> 第1回：オリエンテーション、色彩の3要素について、色相について 第2回：色相環について、三属性と色について 第3回：色の三原色、光の三原色、中間混色について、折り紙 第4回：色相別分類表をつくる 第5回：トーン別明度差一覧表 第6回：明度・彩度と配置について 第7回：各自のイメージによる表現 第8回：マンセル表色系、オストワルト表色系、色彩とフードとの大切さ 第9回：日本の器～成り立ちと各地のやきもの、扱い方 第10回：漆器と食具、洋食器・・・それぞれの特徴と扱い方 第11回：課題説明、全国の店舗紹介 第12回：準備シート作成 第13回：プレゼンシート作成① 第14回：プレゼンシート作成② 第15回：プレゼンテーション			
<b>授業時間外学修の方法</b> 授業で学習した色彩についての理論を自宅等で見直す。インターネットや雑誌などで、お店のデザインや商品の盛り付け方を意識して眺めてみる。			
<b>評価方法、基準</b> 出席状況や積極的授業参加度など総合的に評価する。			
<b>テキスト等、必要な教材</b> ・スケッチブック、配色カード（授業時に配布）			
備考			

教育内容・授業科目名 その他・総合演習	開講時期 2年次・前期	時間数 20時間	受講学科 製菓技術専攻科
担当教員名 太田 克彦 (カクテル) 佐々木 恵 (ワイン) 瀬尾 典子 (礼法) 村井 美香子 (紅茶) 井上 鉄也 (コーヒー)		※実務経験のある教員はその主な実務経験 太田：ホテル・バーに20年間勤務後、バーのオーナー 佐々木：ホテル・レストランにてソムリエ後フリー 瀬尾：茶道裏千家の師範 村井：紅茶教室を主宰 井上：コーヒー専門店で店長兼バリスタ	
<b>授業の概要、目的</b> 飲食業に深く関係する飲材について、調理学総論でも詳しく学ぶが総合演習においては実際にプロの講師陣より取り扱い方、淹れ方、飲み方などを細部に亘り学ぶと共に、それらの成分や効能、保存の仕方を知り実践に役立てることを目的としている。			
<b>到達目標</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>飲料の特徴を理解し、それらを用いて料理に活かすことができる。</li> <li>飲食業に不可欠な商品であることの重要性を考えることができる。</li> </ul>			
<b>授業の進め方</b> 授業は板書、映像、プリント資料を使い実践を交え理解を促す。			
<b>授業計画</b> 以下の内容を学修する。時期等は不特定で行う為、内容のみ示す。  カクテル：お酒全般とカクテルの知識の技法や作り方を学ぶ。  礼法：茶道を通して、日本の文化の礼法を学ぶ。  ワイン：お酒全般とワインの知識、サービスの技術を身に付ける。  紅茶：紅茶の知識、淹れ方などを学ぶ。  中国茶：中国茶の知識、淹れ方などを学ぶ。  コーヒー：コーヒーの知識と淹れ方、飲み比べ			
<b>授業時間外学修の方法</b> 配布したプリントなどを用いて復習する。			
<b>評価方法、基準</b> 出席状況や積極的授業参加度など総合的に評価する。			
<b>テキスト等、必要な教材</b> プリント、ノート			
<b>備考</b>			

教育内容・授業科目名 その他・総合演習	開講時期 2年次・後期	時間数 20時間	受講学科 製菓技術専攻科
<b>担当教員名</b> 太田 克彦 (カクテル) 佐々木 恵 (ワイン) 瀬尾 典子 (礼法) 村井 美香子 (紅茶) 井上 鉄也 (コーヒー)		<b>※実務経験のある教員はその主な実務経験</b> 太田：ホテル・バーに20年間勤務後、バーのオーナー 佐々木：ホテル・レストランにてソムリエ後フリー 瀬尾：茶道裏千家の師範 村井：紅茶教室を主宰 井上：コーヒー専門店で店長兼バリスタ	
<b>授業の概要、目的</b> 飲食業に深く関係する飲材について、調理学総論でも詳しく学ぶが総合演習においては実際にプロの講師陣より取り扱い方、淹れ方、飲み方などを細部に亘り学ぶと共に、それらの成分や効能、保存の仕方を知り実践に役立てることを目的としている。			
<b>到達目標</b> ・飲料を理解し、それらを用いて料理に活かすことができる。			
<b>授業の進め方</b> 授業は板書、映像、プリント資料を使い実践を交え理解を促す。			
<b>授業計画</b> 以下の内容を学修する。時期等は不特定で行う為、内容のみ示す。  カクテル：カクテルの知識、技法、作り方を行う。  礼法：茶道の作法を身に付け、お茶を点てる。  ワイン：スティル、スパークリングワインの知識を付け抜栓、注ぎ方、グラスの扱い方を学ぶ。  紅茶：淹れ方、アレンジ・ティーの作り方、試飲  中国茶：淹れ方、複数の茶葉の飲み比べ  コーヒー：エスプレッソ・コーヒー、デザイン・カプチーノの作り方			
<b>授業時間外学修の方法</b> 配布したプリントなどを用い復習する。			
<b>評価方法、基準</b> 出席状況や積極的授業参加度など総合的に評価する。			
<b>テキスト等、必要な教材</b> プリント、ノート			
<b>備考</b>			

教育内容・授業科目名 専門製菓実習（洋菓子・製パン）	開講時期 2年次・前期 2年次・後期	時間数 前期：300時間 後期：300時間	受講学科 製菓技術専攻科
<b>担当教員名</b> 栗林 理架（洋菓子） 高橋 俊介（洋菓子） 松本 尚美（洋菓子） 鈴木 千春（製パン） 他 実習非常勤講師		<b>※実務経験のある教員はその主な実務経験</b> 栗林：洋菓子専門店15年 高橋：洋菓子専門店3年半 松本：洋菓子専門店7年 鈴木：ベーカリー専門店4年	
<b>授業の概要、目的</b> 1年次に勉強したことを生かし、作業性、衛生面を意識した実習を行う。また、練習を繰り返す事により、基本の作業、技術を身に付ける。実践授業であるショップ授業を通し、現場を意識した仕込み、コミュニケーション、衛生、接客等を学ぶ事を目的としています。			
<b>到達目標</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓衛生師として生産現場及び販売等で十分通用する知識・技術を身につける</li> <li>・社会に寄与・貢献できる職業人に育成することを目的とする。</li> <li>・教えられるばかりではなく、覚えた知識を生かし、実践できる。</li> </ul>			
<b>授業の進め方</b> 実習形式で行う。レシピは始業前にノートに記載する。詳細は別途伝える。			
<b>授業計画</b>  授業内容は別途示す。			
<b>授業時間外学修の方法</b> 授業で学修したことを自宅や実習室（開放時）で反復する。			
<b>評価方法、基準</b> 後期に行われる実技試験および筆記試験により評価する。			
<b>テキスト等、必要な教材</b> ・実習衣一式      ・包丁等一式      ・実習ノート			
<b>テキスト等、必要な教材</b>			
<b>備考</b>			

## 2025年 前期・後期 製菓技術専攻科2年

科目名	洋菓子実習1（専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
1	パート・ジェノワーズ 絞り練習① 包丁砥ぎ オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> <li>基本生地復習（手混ぜ仕込みを行う）</li> <li>基本の絞りローズ、シェルの練習</li> <li>2年次に向けて、心構え、授業の受け方、ショップについて等のオリエンテーション</li> </ul>
2	苺のショートケーキ ナッペ練習①	<ul style="list-style-type: none"> <li>1年次の復習＋商品を意識させた仕込み、仕上げを目的とする</li> <li>基本練習（ナッペ）</li> </ul>
3	シャンディーショコラ パート・シュー ナッペ練習② 絞り練習②	<ul style="list-style-type: none"> <li>ココア（油脂分）の入るジェノワーズを学ぶ</li> <li>基本練習（ナッペ）→時間を気にして行う</li> <li>基本練習（絞り）→絞り、強弱を使った絞りを学ぶ</li> </ul>
4	スフレチーズ シトロンベール テンパリング①	<ul style="list-style-type: none"> <li>メレンゲについて湯せん焼き、スフレ生地について学ぶ</li> <li>パート・シガレットの利用法、色付けについて学ぶ</li> <li>商品としての仕込みを意識させる</li> <li>スイートチョコレートのテンパリングについて学ぶ</li> </ul>
5	パート・シュクレ パート・プリゼ カトルカール・オ・ショコラ スフレ仕上げ	<ul style="list-style-type: none"> <li>基本生地復習</li> <li>パート・ケック（ココア入り）を学ぶ</li> <li>カットの方法を学ぶ</li> </ul>
6	フルーツタルト サブレ・ノワゼット仕込み カトルカール、カット パイピング練習①	<ul style="list-style-type: none"> <li>サブラージュを学ぶ</li> <li>フルーツの飾り付け、バランスを学ぶ</li> <li>パウンドケーキのカット、スケルの使い方を学ぶ</li> <li>コルネの作り方、絞りの力の入れ具合を学ぶ</li> </ul>
7	胡麻のタルト 苺のコンポート仕込み パイピング練習②	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷凍フルーツのコンポートを学ぶ</li> <li>生地でのし方の復習</li> </ul>
8	苺のムース ピラミッド・ショコラ パート・フィューテ(ドウ) テンパリング③	<ul style="list-style-type: none"> <li>2層のムースを学ぶ</li> <li>フロマージュブランについて学ぶ</li> <li>メレンゲについて学ぶ</li> <li>デトランプの仕込みを学ぶ</li> </ul>
9	オレンジのパウンド ショコラ・グリオット パイピング練習③	<ul style="list-style-type: none"> <li>パート・ケックの応用 仕込みを学ぶ</li> <li>ココアの入るフィナンシェ生地を学ぶ</li> <li>線書き（コルネ絞りに慣れる事を目的）</li> </ul>

科目名	洋菓子実習2（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
10	パート・フィューテ折込 アマンド・ショコラ ルレ・オ・ブラリネ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パイ生地 折込について学ぶ</li> <li>・砂糖について 砂糖～カラメルまでを学ぶ</li> <li>・ロールの巻き方、クラ克蘭のつけ方を学ぶ</li> </ul>
11	ショップオリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ショップに備え接客についての心構え、常識を学び ホールの流れ等の説明</li> <li>・ファクトリーの流れ、衛生について</li> </ul>
12	ショコラーデン・クグロフ フルールド・マロン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クグロフ型の使用法、油脂の多いパータケックを学ぶ</li> <li>・マロンペーストを使ったムース、非常に柔らかい チョコクリームの扱い方を学ぶ</li> </ul>
13	アンブロワジー テンパリング④ パイピング④	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グラサージュについて学ぶ</li> <li>・フレキシパンの扱い方を学ぶ</li> <li>・仕込みの組み立てを意識させる</li> <li>・パイピング→絞りとたらし絞りを学ぶ</li> </ul>
14	ミルフィーユ リーフパイ バナナのシフォン ラングドシャ アルレット・オ・セザム仕込み	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パイ生地の扱い方を学ぶ</li> <li>・メレンゲの立て方について学ぶ （目的に応じた立て方）</li> <li>・パイの2番生地の利用法について学ぶ</li> <li>・ミルフィーユの焼き方、パイ生地の切り方を学ぶ</li> </ul>
15	マカロン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フランスの伝統菓子のデモンストレーション マカロンについての話し</li> <li>・メレンゲの殺し方を知る</li> <li>・フランスのお菓子についての知識、興味を持たせる 事を目的とする</li> </ul>
16	ブリュレ フォンダンショコラ チュイール	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デザート菓子について学ぶ</li> <li>・オープン、焼き加減を各自の判断で行わせる事を 目的としている（3種）</li> </ul>
17	デリス・ショコラ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・チョコレートの性質を学ぶ</li> <li>・メレンゲの立て方、混ぜ方を学ぶ</li> </ul>
18	オペラ エクラ生地仕込み	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マドレーヌ生地を使ったビスキュイを学ぶ</li> <li>・クレーム・オ・プールとクレパレットの使い方、 キャドルの仕込みのポイント等を学ぶ</li> <li>・角物のカットを学ぶ</li> <li>・グラサージュの扱い方を学ぶ</li> </ul>

科目名	洋菓子実習3（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
19	エクラ カプチーノ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トロピカルフルーツのムースを学ぶ</li> <li>・ホールケーキの飾り付けを学ぶ</li> <li>・牛乳の性質について学ぶ</li> </ul>
20	フィガロ ソシソン・オ・パンブリュ アルレット・オ・セザム	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生地を薄くスライスするポイントを学ぶ</li> <li>・角物のカット、スイート・ホワイトのクリームを学ぶ</li> <li>・巻きチョコの作り方を学ぶ</li> <li>・生地を薄く平均にのす、ロール巻を学ぶ</li> </ul>
21	キャラメル・ポワール 抹茶のバターケーキ ナッペ練習③ 絞り練習④	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ムースに加えるキャラメルの焦がし具合を学ぶ</li> <li>・ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールの復習と飾絞りを学ぶ</li> <li>・ジェノワーズの応用、抹茶について学ぶ</li> <li>・ナッペ練習→手早さ</li> <li>・絞り→飾絞りを学ぶ</li> </ul>
22	3兄弟 トリッフ・ナチュラル ガトー・フロマージュ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ガナッシュについて、スイートとミルクのテンパリング温度の違いについて学ぶ</li> <li>・グラハムクラッカーについて利用法を学ぶ</li> <li>・2種のクリームチーズについて学ぶ</li> </ul>
23	試験練習 生デコレーション、ショートケーキ、パイピング	<ul style="list-style-type: none"> <li>・試験内容の説明と練習</li> <li>生デコレーション、ショートケーキ、パイピング</li> </ul>
24	モンブラン マロニエ パートフィユテ仕込み	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マロンペーストについて学ぶ</li> <li>・メレンゲ菓子の復習、モンブランの口金の使用法を学ぶ</li> </ul>
25	前期実技試験 生デコレーション、ショートケーキ、パイピング	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現場を意識させる事を目的</li> </ul>
26	飴細工デモンストレーション シュクレ仕込み（シブスト）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・色の付け方、細工の仕方、飴の特性、扱い方を学ぶ</li> <li>・見せる菓子を学ぶ</li> <li>・シュクレ、デモ無しで仕込む（自分の中から知識を出させる）</li> </ul>
27	グルノーブル	<ul style="list-style-type: none"> <li>・マカロンを使った生菓子を学ぶ</li> <li>・メレンゲの殺し方、生地の状態、オープン等をしっかりと目で、身体で確認させる。</li> </ul>

科目名	洋菓子実習4（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
28	ガトー・オ・ショコラ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ガナッシュ、チョコ生クリーム扱いを学ぶ</li> <li>・ココアの入ったジェノワーズを学ぶ</li> </ul>
29	オリジナルレシピについて (パウンド・生菓子)	メニュー構成と調整 レシピ作成 <ul style="list-style-type: none"> <li>・1つのお店のメニューとしてバランスを考えさせる</li> <li>・衛生面、技術面から仕込み可能かどうか考え、学ぶ</li> </ul>
30	焼きバナナとアラグアニのパウンド Bクリーム ルレ・オ・フリユイ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フランベの復習、フルーツその物が入る パータ・ケックを学ぶ（応用）</li> <li>・クレーム・オブール（応用）軽いクリームを学ぶ</li> <li>・ビスキュイ生地復習、フルーツの入ったロールの 巻き方を学ぶ</li> </ul>
31	ボレロ フロランタン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・キャラメルがし方、ピストレの使い方を学ぶ</li> <li>・シュクレ菓子のカットについて学ぶ</li> </ul>
32	苺のロールケーキ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デモ無しでジェノワーズを仕込む （自分の知識を出す）</li> <li>・コンフィテュールを学ぶ</li> <li>・ロール巻の復習とロールに絞るコツを学ぶ</li> </ul>
33	サントノレ（カスターシュー）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フランス伝統菓子を学ぶ</li> <li>・サントノレの口金の使用法を学ぶ</li> <li>・飴がけについて学ぶ</li> <li>・シュー生地、パティスィエール デモ無し （自分の知識を出す）</li> </ul>
34	アントルメ モンテリマール	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デュイル、ビスキュイの復習</li> <li>・ピュール・パート・ダイヤモンド、 クレーム・ド・ヌガ・ド・モンテリマールについて学ぶ</li> <li>・ホワイトチョコのグラサージュを学ぶ グラサージュかけの復習</li> </ul>
35	トリフ3品 ジェノワーズ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・チョコレート型の使用法を学ぶ</li> <li>・ホワイト、ミルク、スイート3種のテンパリングの 違いを復習</li> <li>・デモ無しジェノワーズ仕込み（より良い物を作る）</li> </ul>
36	オリジナルパウンド試作1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第1回目の試作 ①作り方、仕込み予定、使用材料等を考え、学ぶ</li> </ul>

科目名	洋菓子実習4（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
37	オリジナルパウンド試作2	①+商品のレベルアップ 作業性について考えさせる
38	オリジナルパウンド完成	・2回の試作から商品を完成させる 原価、原価率、 売価、商品説明等販売に関して学ぶ
39	オリジナルレシピ試作(全3回)	・第1回目の試作(その1) 作り方、仕込み予定、使用材料等を考え、学ぶ
40	オリジナルレシピ試作(全3回)	・第2回目の試作(その2) 作り方、仕込み予定、使用材料等を考え、学ぶ
41	オリジナルショップ試作全3回)	①+商品のレベルアップ 作業性について考えさせる 商品価値を含みレシピ修 正。2度の試作をへて「見た目、仕上げについて考える 売値と見た目のバランス 包材についての知識、価格を知る
42	ガレット・デ・ロワ フィユテ・ポワール ソッション・ボンム	・パートフィユテ復習、のし方、扱い方の ステップアップ ・フランベとガルニチュールを学ぶ ・フランス伝統菓子を学ぶ
43	紅茶のマドレーヌ ティユイル パート・ド・フリュイ ケーキ・オ・マロン ショコラ	・敬老の日の菓子作り ・敬老の日について考え、作り手側の気持ちを改めて 考えることを目的としている ・ペクチンについて学ぶ、各菓子の応用
44	タルト・シブスト・アロランジュ チーズクッキー パートブリゼ仕込み（サントノレ）	・デモ無しでシュクレのし型ひき、ブリゼの仕込み パティスィエールを行う（自分の知識を出す） ・シブスト生地を学ぶ ・平口金の使用法を学ぶ ・キャラメライザーの使用法を学ぶ
45	オリジナルレシピ(完成版) 作成	3度の試作から学んだことを実践 商品としての、衛生、作業性、を实践する

科目名	洋菓子実習5（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
46	オリジナルレシピ(完成版) 作成	3度の試作から学んだことを実践 商品としての、衛生、作業性、を実践する
47	オリジナルレシピ(完成版) 作成	商品としてのトータル評価
48	試験練習 ・ビスキュイ ・ナッペ ・アングレーズ ・お誕生日プレート	・現場で必要な、生地、作業
49	試験練習 ・ビスキュイ ・ナッペ ・アングレーズ ・お誕生日プレート	・前期同様現場を意識させる ・作業の組み立て、手早さ、やり直しをしない仕上げを意識させる事を目的をしている
50	キャラメル・ノア	・7種類のパーツの組み立て、仕込みの組み立てを学ぶ ・味のバランス、組み合わせを学ぶ ・キャラメライザーの使用、キャラメルしたもののカットを学ぶ
51	卒業作品製作	
52	卒業作品製作	今まで学んだ事を全て出す。 覚えた知識を使用し、試作が無い事により、ミスした後の対応、チームワークの大切さを学ぶ事を目的としている
53	卒業作品製作	
54	特別授業 シャトー・デ・クードレイ デモ	・フランス語での授業を学ぶ ・フランス伝統菓子について学ぶ ・日本とフランスの文化、技術などの違いを学ぶ

科目名	洋菓子実習6（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
55	特別授業 シャトー・デ・クードレイ 実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フランス語での授業を学ぶ</li> <li>・フランス伝統菓子について学ぶ</li> <li>・日本とフランスの文化、技術などの違いを学ぶ</li> </ul>
56	特別授業 シャトー・デ・クードレイ デモ	
57	特別授業 シャトー・デ・クードレイ 実習	
58	ショップ・カフェ授業 4H、8H、8H授業 <ショップ目的> 1回目→ショップ授業で学んだレシピを復習してきて、製造する事を目的とし、ショップの流れ 衛生面、接客を学び、体験する。(学内)	
59	2回目→チームを変え、1回目の目的プラス、学外に向けより実践的に学ぶ、 3回目→より手の掛かる商品を製造し、時間を気にした動き、要領を学ぶ。 経験を生かし、出来る限り学生の力で行う事を目的として行う。 自分のお店という考えの下に自発的行動を促す事が目的。	
60	<カフェ目的> 1回目→ショップ授業で学んだことをベースに、イートインでの商品について学ぶ、デセール等を 通して飾り付けを学ぶ。接客、サービスを学ぶ 2回目→チームを変え、1回目の目的プラス知チーム内でのコミュニケーションの重要性を学ぶ 作業性の重要性を学ぶ	

2025年 前期・後期 製菓技術専攻科2年

科目名	製パン実習1（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
1	<専門実習オリエンテーション> ・二年次の実習目的を確認させる ・個人の目標を確認し、就職に対する意識の向上をはかる	
2	<製パン基本1> ・基本の生地を使用し、成形の再確認を学ぶ	・バターロール
3	<製パン基本2> ・仕込みから折込みまでを学ぶ	・クロワッサン ・フランスパン ・ルヴァンブレット
4	<製パン基本3> ・手仕込みの基本を学ぶ	・グリオッティーヌと ピスタチオのフィナンシェ
5	<製パン基本4> ・型を使用した成形方法の応用を学ぶ	・パン・オ・フロマージュ ・ピーナッツブレッド ・メープルナッツロール ・パニーニ
6	<製パン基本5> ・布取りを使用した成形方法の応用を学ぶ	・カントリーブレッド ・チャバタ ・ホテルブレッド ・バナナブレッド
7	<装飾パンについて1> ・基本となる生地を使用し、作品を完成させる	・クツのペン立て
8	<ショップ実習仕込み> ・ショップの仕事の仕方と流れを確認させ仕込みについて学ぶ	
9	<ショップ実習1> ・ショップ当日の各自の役割を確認し製造、ホールの作業を学ぶ	

科目名	製パン実習2（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
10	<製パン基本6> ・バラエティーブレッドの生地を使用し成形のバリエーションを学ぶ	・アマンドロール ・ダッチタイガーブレッド
11	<試作実習1> ・一年次、二年次前半にて学んだことを各自で想像力をふくらませ完成度を確認する	
12	<試作実習2> ・試作にて完成された品物について原価計算をし現場意識を学ぶ	
13	<製パン基本7> ・テーブルロールの基本生地を使用し成形のバリエーションを学ぶ	・チョコカップ ・ソーダブレッド
14	<製パン基本8> ・ライ麦パンの基本生地を使用しシンペル型の成形を学ぶ	・パン・ド・ミー ・プレッツェル ・グラハムブレッド ・コーンブレッド
15	<製パン基本9> ・シンペル型の成形、バリエーションを学ぶ	・パン・ド・カンパーニュ ・カイザーゼンメル ・ヴィエノワ ・ジャーマンジャーミー
16	<試作実習3> ・一年次、二年次前半に学んだことを各自で想像力をふくらませ完成度を確認する	
17	<試作実習4> ・試作にて完成された品物について原価計算をし、現場意識を学ぶ	
18	<製パン基本10> ・ハード形の基本の生地を使用し成形のバリエーションを学ぶ	・リュスティック ・ハチミツトースト

科目名	製パン実習3（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
19	<製パン基本1 1> ・スイートロールの基本生地を使用し成形のバリエーションを学ぶ	・マーブルアーモンド ・ナッツ入りスイートロール ・フィグ&ナッツのセーグル
20	<製パン基本1 2> ・全粒粉の基本生地の仕込み及び成形を学ぶ	・パン・コンプレ ・レモンロール ・ハニーブレッド ・ドーナツ
21	<製パン基本1 3> ・デニッシュ生地の仕込み～折り込み成形を学ぶ	・ストロベリー ・グレープフルーツ ・ポワール ・オレンジ ・ダークチェリー
22	<ショップ実習仕込み> ・ショップの仕事の仕方と流れを確認させ仕込みについて学ぶ	
23	<ショップ実習2> ・ショップ当日の各自の役割を確認し製造、ホールの作業を学ぶ	
24	<製パン基本1 4> ・焼き込み調理基本生地を使用し成形の仕込みについて学ぶ	・ジャーマンポテト ・ショコラフランボワーズ ・ロッシュココ
25	<ショップ実習仕込み> ・ショップの仕事の仕方と流れを確認させ仕込みについて学ぶ	
26	<ショップ実習3> ・ショップ当日の各自の役割を確認し製造、ホールの作業を学ぶ	
27	<前期試験練習1> ・生地折り込みから成形、焼成までを学ぶ	・クロワッサン ・パン・オ・ショコラ ・コルネ

科目名	製パン実習4（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
28	<コルネ練習、装飾パン試作> ・分割から成形までを反復練習 ・装飾パン生地を使用し成形を学ぶ	・コルネ ・バスケット
29	<前期試験練習2> ・生地の折り込みから成形、焼成までを学ぶ	・クロワッサン ・パン・オ・ショコラ ・コルネ
30	<コルネ練習、装飾パン試作> ・分割から成形までを反復練習 ・装飾パン生地を使用し成形を学ぶ	・コルネ ・バスケット
31	<製パン基本15> ・リバースシートを使用し成形のバリエーションを学ぶ	・チョコブレッド ・カリフォルニアスティック ・パン・オ・レ ・アーモンドクッキー
32	<前期実技試験> ・分割、折り込み、成形、焼成を時間内にて完成させる	・クロワッサン ・パン・オ・ショコラ ・コルネ
33	<前期実技試験> 2日間かけておこなう。 ・分割、折り込み、成形、焼成を時間内にて完成させる	・クロワッサン ・パン・オ・ショコラ ・コルネ
34	<製パン応用1> ・ライ麦パン生地を使用しミキシングの変化について学ぶ	・パン・オ・セーグル ・紅茶のクリームパン ・洋梨のタルト
35	<製パン応用2> ・スイートグッズ生地を使用し成形のバリエーションを学ぶ	・キャラメルブレッド ・コーンパン ・さつまロール ・クグロフ・オ・ラール
36	<製パン応用3> ・セミハード生地を使用し成形のバリエーションを学ぶ	・かぼちゃあんパン ・ヨーグルトブレッド ・チョコレートロール ・ペッパーブレッド

科目名	製パン実習5（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
37	<製パン応用4> ・手仕込みの生地を使用し成形の バリエーションを学ぶ	・やさい畑 ・黒糖ロール
38	<製パン基本16> ・中種製法の基本生地を使用し成形の バリエーションを学ぶ	・ロイヤルトーストブレッド ・オニオンガーリック ・ハーブフランク ・マスカルポーネのコーヒーケーキ
39	<製パン基本17> ・天然酵母の基本生地を使用し成形の バリエーションを学ぶ	・シュバルツベルグ ・りんご&ナッツ ・カレンズ ・キッシュ
40	<製パン応用5> ・フランスパン生地を使用し成形の バリエーションを学ぶ	・キャトルシャンピニオン ・パンベルデュ ・アンチョビベーコン
41	<製パン応用6> ・中種製法及び折り込みの成形の バリエーションを学ぶ	・クイニーアマン ・パン・オ・オリーブ ・ピエノワーズショコラ ・パンプキンブレッド
42	<製パン応用7> ・ベーカリーズの焼き菓子を学ぶ	・ラムーナ ・ポム・ド・テール ・スコーン
43	<製パン応用8> ・テーブルロール生地を使用し成形の バリエーションを学ぶ	・チーズブレッド ・レモンパン ・グラタンパン ・シナモンチョコロール
44	<製パン応用9> ・折り込み生地を使用し成形の バリエーションを学ぶ	・デニッシュブルマンブレッド ・ガーリックフランス ・こしょうパン ・バターロール
45	<製パン応用10> ・食パン生地を使用し成形の バリエーションを学ぶ	・クルミゴルゴンゾーラ ・ミルティーユ ・ポストック

科目名	製パン実習6（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
46	<ショップ実習仕込み> ・ショップの仕事の仕方と流れを確認させ仕込みについて学ぶ	
47	<ショップ実習4> ・ショップ当日の各自の役割を確認し製造、ホールの作業を学ぶ	
48	<製パン応用1 1> ・セミハードの生地を使用し成形バリエーションを学ぶ	・イチジクとクルミのカンパーニュ ・かぼちゃクリームパン ・スイートポテト
49	<製パン応用1 2> ・バラエティーブレッド生地を使用し食材にこだわったメニューを学ぶ	・キャルビスコーンブロード ・ツOPP ・パン・パイザン ・セサミブレッド
50	<製パン応用1 3> ・焼き込み調理パン生地を使用し食材にこだわったメニューを学ぶ	・タルト・オ・ポム ・アーモンドカフェ ・ツナと大葉のファルシ
51	<製パン応用1 4> ・エスニック生地を使用し仕上げにこだわったメニューを学ぶ	・フルーツブレッド ・炊飯ベーグル ・ウォールナッツブレッド ・バケット
52	<製パン応用1 5> ・素材にこだわってミキシングを学ぶ	・日本の角食 ・黒米パン ・塩パン
53	<製パン応用1 6> ・ライ麦と食材のバランスを学ぶ	・ナストマベーコン ・ザントクーヘン ・ロクゲンミッシュブロード
54	<試作実習5> ・各自想像力をふくらませ完成度を確認する	

科目名	製パン実習7（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
55	<試作実習6> ・試作にて完成させた品物について原価計算をし 現場意識を学ぶ	
56	<製パン基本18> ・ドイツパンの基本生地を使用し成形の バリエーションを学ぶ	・シュトーレン ・ヌスボーゲル ・プリオッシュ
57	<ショップ実習仕込み> ・ショップの仕事の仕方と流れを確認させ仕込み ついて学ぶ	
58	<ショップ実習5> ・ショップ当日の各自の役割を確認し製造、 ホールの作業を学ぶ	
59	<製パン応用17> ・ベーカリーの焼き菓子を学ぶ	・根菜のロール ・オランジュ ・ピスターシュ ・ブラウニー
60	<後期試験練習> ・グループにて計量から仕込み、焼成までを 時間内に完成させる	・イギリスブレッド
61	<後期試験練習> ・各自計量から仕込み、焼成までを時間内に 完成させる	・イギリスブレッド
62	<後期実技試験> ・計量、仕込み、成形、焼成と作業の完成度を 確認する	・イギリスブレッド
63	<製パン応用18> ・菓子パン生地を使用し包み物にこだわった成形を 学ぶ	・クリームチーズメロン

科目名	製パン実習8（製菓実習・専門製菓実習）	
単元	講義内容と目的	
64	＜製パン基本19＞ ・イタリアのパンの基本生地を使用し成形のバリエーションを学ぶ	・パネトーネ ・パニーニ ・プリンパン ・パン・オ・ラデー
65	＜製パン応用19＞ ・素材にこだわった生地のバリエーションを学ぶ	・スピナッツブレッド ・モーン ・胚芽食パン ・バターロール