

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回1コマ	必修・選択	形式	氏名
英語	2	前期	33時間 通年	必	講義	GWENDAL DIABAT
授業概要 1コマ50分 製菓・カフェ調理に関する英語を中心として、菓子一般業務・サービス業務等に関連した語学力の習得を目指し学ぶ。						
到達目標・評価方法 到達目標 英語を使いながら円滑に意思疎通ができることを目標とし、英語文法や読解、英語で会話する機会を積極的に取り入れる。また製菓一般業務・サービス業務等に関連した語学力の習得を目的とする。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介 国際関係論修士課程、Flight attendant						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	導入	アルファベット、英語を話す国々				
2	Lesson1	名前、挨拶、出身、住所 (規則変化動詞の現在人称変化【一人称、二人称】)				
3	//					
4	//	//	/	Lesson1確認テスト		
5	Lesson2	紹介する①(形容詞、不規則変化動詞)、数詞、年号 英語圏の詩、具体詩				
6	//					
7	//	//	/	Lesson2確認テスト		
8	Lesson3	紹介する②(規則変化動詞の現在人称変化【三人称】)、季節) 英語口語表現				
9	//					
10	//	//	/	Lesson3確認テスト		
11	Lesson4	好きなこと、嫌いなこと (副詞、手紙やメールの書き方) 英語圏の絵画				
12	//					
13	//	//	/	Lesson4確認テスト		
14	Lesson5	家族、職業、性格、容姿、兄弟、年齢 (不規則変化動詞、疑問詞)				
15	//					
16	//	//	/	Lesson5確認テスト		
17	まとめ	前期の復習、まとめ および試験対策				
18	前期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等) 関連プリント						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回1コマ	必修・選択	形式	氏名
英語	2	後期	33時間 通年	必	講義	GWENDAL DIABAT
授業概要 1コマ50分 製菓・カフェ調理に関する英語を中心として、菓子一般業務・サービス業務等に関連した語学力の習得を目指し学ぶ。						
到達目標・評価方法 到達目標 英語を使いながら円滑に意思疎通ができることを目標とし、英語文法や読解、英語で会話する機会を積極的に取り入れる。また製菓一般業務・サービス業務等に関連した語学力の習得を目的とする。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介 国際関係論修士課程、Flight attendant						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	復習	前期の復習				
2	Lesson6	食事、好物、外国料理、一日の食事 (不規則動詞、分離動詞、副詞)				
3	"					
4	"					
5	"	"	/	Lesson6確認テスト		
6	Lesson7	持ち物、品物の感想 (指示代名詞、定冠詞、不定冠詞) 英語圏のクリスマス、クリスマスカード				
7	"					
8	"					
9	"	"	/	Lesson7確認テスト		
10	Lesson8	住宅、部屋、家具の位置 (前置詞) 前置詞を使って絵画を説明する				
11	"					
12	"	"	/	Lesson8確認テスト		
13	Lesson9	時刻と日付 (時を表す前置詞)				
14	"					
15	"	"	/	Lesson9確認テスト		
16	まとめ	後期の復習、まとめ および試験対策				
17	後期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等) 関連プリント						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名	学年	開講時期	1回3コマ	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学	2	前期	33時間 通年	必	講義	手嶋 陽菜子
授業概要 1コマ50分 食中毒の発生状況、微生物による食中毒の種類と予防対策、洋・和菓子に使用される食品添加物、食品汚染有害物質、及び総合衛生管理等を事例を挙げ学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
食品を取り扱うためには、製造工程から販売に至るまで食品の安全性を確保する必要がある。1年次で学んだことを活かし、食品を衛生的に扱い提供できるよう学ぶことを目的とする。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	食中毒の予防	感染型食中毒について①				
2	"	感染型食中毒について②(VTR)				
3	"	感染型食中毒について③				
4	"	毒素型食中毒について①				
5	"	毒素型食中毒について②				
6	"	ウイルス性食中毒について①				
7	"	ウイルス性食中毒について②(VTR)				
8	総括	まとめ				
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書、新カラーチャート 食品成分表、関連プリントの配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回3コマ	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学	2	後期	33時間 通年	必	講義	手嶋 陽菜子
授業概要 1コマ50分 食中毒の発生状況、微生物による食中毒の種類と予防対策、洋・和菓子に使用される食品添加物、食品汚染有害物質、及び総合衛生管理等を事例を挙げ学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
食品を取り扱うためには、製造工程から販売に至るまで食品の安全性を確保する必要がある。1年次で学んだことを活かし、食品を衛生的に扱い提供できるよう学ぶことを目的とする。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	食品取り扱いの衛生管理	衛生の基礎(VTR)				
2	"	手洗い、トイレ使用時の注意				
3	"	体調管理、細菌検査(検便)				
4	"	殺菌と消毒(物理的方法)				
5	"	殺菌と消毒(化学的方法)				
6	"	食品衛生法で規定する食品の保存基準				
7	"	施設・設備の衛生管理				
8	"	苦情への対応				
9	総括	食中毒について				
10	"	衛生について				
11	"	まとめ				
12	後期定期試験	全授業に関する試験				
13						
14						
15						
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書、新カラーチャート 食品成分表、関連プリントの配布						

シ ラ バ ス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科 目 名	学 年	開講時期	1回:1コマ	必修・選択	形 式	氏 名
製菓材料	2	前期	33時間 (通年)	必	講義	大野 龍男
授業概要		1コマ:50分				
製菓製パン製造における原材料の加工特性や業務用機器・食品表示法等幅広く製菓材料について概論を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓製パンにおける原材料でチョコレート類・油脂類・乳製品・食品添加物・凝固剤等の種類と加工特性・食品表示法等の知識を学び、習得を目標とする。						
評価方法						
定期試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は洋菓子専門店での商品開発の勤務経験を持ち、また製菓コンクール等の審査員を行っており、豊富な原材料等の知識と実務経験に基づき授業を展開している。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	チョコレートⅡ ①	油脂によるチョコレートの分類と規格の違いについて				
2	チョコレートⅡ ②	日本のチョコレートについて(用途別分類)				
3	チョコレートⅡ ③	チョコレートの加工品とガナッシュの製法と乳脂肪の関係について				
4	チョコレートⅡ ④	カカオバターの性質とテンパリングについて				
5	食品添加物 ①	膨張剤についてガス発生基剤の特性				
6	食品添加物 ②	膨張剤の種類と性質及びイスパタについて				
7	食品添加物 ③	乳化剤の種類について（乳化とは・乳化状態とは）				
8	食品添加物 ④	乳化剤 レシチンの特性 とケーキ用乳化気泡剤について				
9	食品添加物 ⑤	着色料について				
10	食品添加物 ⑥	増粘安定剤の使用目的等について				
11	凝固剤(ゲル化剤)Ⅱ①	寒天・カラギーナンの性質及び加工適正と使用食品について				
12	凝固剤(ゲル化剤)Ⅱ②	ゼラチン・ペクチンの加工特性と使用食品について				
13	製パンの原材料 ①	酵母(イースト)の種類と発酵について				
14	製パンの原材料 ②	酵母の発酵にかかわる主な酵素とその作用について				
15	製パンの原材料 ③	発酵生成物とそのパン生地への影響と酵母の使用上のポイントについて				
16	製パンの原材料 ④	製パンにおける食塩・水・モルトエキス・イーストフードの各作用について				
17	まとめ	前期製菓材料についての総括				
18	定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等)						
洋菓子教本 ・ 各回に関連プリントを配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回:1コマ	必修・選択	形式	氏名
製菓材料	2	後期	33時間 (通年)	必	講義	大野 龍男
授業概要			1コマ:50分			
製菓製パン製造における原材料の加工特性や業務用機器・食品表示法等幅広く製菓材料について概論を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓製パンにおける原材料で果実と果実加工・香辛料等の種類と加工特性・食品表示法および業務用機器等の知識を学び、習得を目標とする。						
評価方法						
定期試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は洋菓子専門店での商品開発の勤務経験を持ち、また製菓コンクール等の審査員を行っており、豊富な原材料等の知識と実務経験に基づき授業を展開している。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	果実と果実加工 ①	健康維持と果実について				
2	果実と果実加工 ②	果実の食品としての機能(果実の成分)について				
3	果実と果実加工 ③	果実の加工方法と加工品について				
4	果実と果実加工 ④	果実に期待する機能性について				
5	香辛料(スパイス)①	スパイスとは、スパイスの分類と基本作用について				
6	香辛料(スパイス)②	加工食品に対する香辛料の役割・調理加工食品とスパイスについて				
7	器具及び容器包装について	器具又は容器包装の規格基準について				
8	食品表示法 ①	器具及び容器包装の表示基準について				
9	食品表示法 ②	消費者向け加工食品及び添加物の栄養成分表示の義務について				
10	加工食品の表示について	表示内容・生菓子、焼菓子等の表示と表示シールの作成				
11	飾り・トッピング用素材について	テーブルセッティング・ビュフェ用の商品陳列の説明				
12	ラッピング技術 ①	ラッピングの目的と意識と歴史について				
13	ラッピング技術 ②	スペーサーの技術(種類と作り方・使い方)について				
14	業務用機器類 ①	ショーケースの役割と配置の工夫について				
15	業務用機器類 ②	急速冷凍庫・冷蔵庫・ショーケース等の衛生管理について				
16	まとめ	後期製菓材料についての総括				
17	定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等)						
洋菓子教本 ・ 各回に関連プリントを配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名
フランス語	2	前期	66時間 通年	必	講義	GWENDAL DIABAT BRADLEY T DELAIRE
授業概要 1コマ50分 製菓・カフェ調理に関するフランス語を中心として、菓子製造業務・販売業務等に関連した実務に沿った語学力の習得を目指し学ぶ。						
到達目標・評価方法 到達目標 フランス語の基礎的な文法事項を習得し、簡単な自己紹介が出来るようになることを目指す。毎回新しい文法事項を学習しつつ、製菓に関連する表現を通して復習し、定着を図ることを目的とする。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介 GWENDAL DIABAT: 国際関係論修士課程、Flight attendant / BRADLEY T DELAIRE: 英会話学校公認講師						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	ガイダンス	ガイダンス				
2	あいさつの仕方	Bon jour, Au revoir といった表現を覚える				
3	//					
4	動詞の活用	主語に合わせて動詞の形態を変える				
5	//					
6	//					
7	名詞、形容詞の性・数	日本語にはない、名詞、形容詞の性・数について学ぶ				
8	//					
9	//					
10	これまでの復習と小テスト	学習した項目、確認				
11	フランス語の発音と綴り字	発音の難しい子音 R や副母音字の読み				
12	//					
13	//					
14	不定冠詞、指示代名詞	un, une, des を名詞の性・数に合わせてつける c'est / ce sont の使い方				
15	//					
16	//					
17	まとめ	前期の復習、まとめ および試験対策				
19	前期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等) 新・現場からの製菓フランス語、関連プリントの配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名
フランス語	2	後期	66時間 通年	必	講義	GWENDAL DIABAT BRADLEY T DELAIRE
授業概要 1コマ50分						
製菓・カフェ調理に関するフランス語を中心として、菓子製造業務・販売業務等に関連した実務に沿った語学力の習得を目指し学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
フランス語の基礎的な文法事項を習得し、簡単な自己紹介が出来るようになることを目指す。毎回新しい文法事項を学習しつつ、製菓に関連する表現を通して復習し、定着を図ることを目的とする。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
GWENDAL DIABAT: 国際関係論修士課程、Flight attendant / BRADLEY T DELAIRE: 英会話学校公認講師						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	復習	前期のないようについて復習				
2	定冠詞・疑問文の作り方	le, la, les を名詞の性・数に合わせてつける 基本的な疑問文の作り方3パターン				
3	"					
4	"					
5	否定文の作り方	ne-Pas を使って否定分を作る				
6	"					
7	"					
8	これまでの復習と小テスト	学習した項目、確認				
9	前置詞、定冠詞の縮約	au, du, des といったレシピを書く際に使う前置詞の 成り立ちについて				
10	"					
11	"					
12	フランス語でレシピを読む	これまでに学習した事項を生かして、フランス語で レシピを読むことに挑戦				
13	"					
14	"					
15	"					
16	まとめ	これまでに学習した事項の確認、疑問点の解消				
17	"	後期の復習、まとめ および試験対策				
18	後期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等)						
新・現場からの製菓フランス語、関連プリントの配布						

シ ラ バ ス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科 目 名	学 年	開 講 時 期	1回2コマ	必修・選択	形 式	氏 名
造形色彩	2	前期	50時間 通年	必	演習	国居 恵子
授業概要 1コマ50分 色彩の基本を中心として色彩理論、各種の平面構成、レタリング技術、デッサン等を学び菓子製造に必要な感性を身につける。						
到達目標・評価方法 到達目標 色彩の基本を中心として色彩理論、各種の平面構成、レタリング技術、デッサン等を学び菓子製造に必要な感性を身につけることを目的とする。						
評価方法 絵画・デッサン画の提出物の完成度で判断する。						
教員紹介 美術・グラフィックデザイン関係の仕事や美術館学芸員の実務経験を活かし、造形色彩の授業を行っている。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	造形色彩の目的とスケッチ	製菓道具をスケッチする。 ・鉛筆				
2	イメージを絵にする	レシピの表紙をデザインする ・絵の具・色鉛筆				
3	〃					
4	スケッチ（2）	井の頭公園スケッチ（雨のとき・花をスケッチ） ・色鉛筆				
5	イメージを絵にする	スケッチから考える ・色鉛筆				
6	スケッチ（3）	フルーツのデザイン ・絵の具				
7	イメージを絵にする	フルーツから考える ・色鉛筆				
8	スケッチ（4）	井の頭公園スケッチ（雨のとき・花をスケッチ） ・色鉛筆				
9	イメージを絵にする	スケッチから考える ・色鉛筆				
10	〃	映画のイメージから描く ・色鉛筆				
11	スケッチ（5）	ケーキのデッサン ・色鉛筆				
12	イメージを絵にする	ケーキを考えよう				
13	ポスターを作る	自分のつくる店舗イメージで描く ・絵の具・色鉛筆				
14	スケッチ（6）	ケーキの組立（モンタージュ）を描く・フルーツ3種と仕上げ ・色鉛筆				
15	レタリング技術	誕生ケーキの文字をデザインする。 ・鉛筆				
16	〃	デコレーション模様をイメージする ・鉛筆				
17	パンフレットを作る	実習で作った菓子の絵と説明分で構成する。 ・絵の具・色鉛筆				
18	イメージを絵にする	クリスマスケーキを考える 色鉛筆				
19	スケッチ（7）	ケーキの組立（モンタージュ）を描く・チョコレート3種と仕上げ ・色鉛筆				
20	菓子大祭の作品のイメージ	菓子大祭で作りたい飾り菓子のイメージを描く ・色鉛筆				
教科書（参考書・教材等） 関連プリント、 スケッチブック						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1コマ(50分)	必修・選択	形式	氏名
造形色彩	2	後期	50時間 通年	必	演習	国居 恵子
授業概要 1コマ50分 色彩の基本を中心として色彩理論、各種の平面構成、レタリング技術、デッサン等を学び菓子製造に必要な感性を身につける。						
到達目標・評価方法 到達目標 色彩の基本を中心として色彩理論、各種の平面構成、レタリング技術、デッサン等を学び菓子製造に必要な感性を身につけることを目的とする。						
評価方法 絵画・デッサン画の提出物の完成度で判断する。						
教員紹介 美術・グラフィックデザイン関係の仕事や美術館学芸員の実務経験を活かし、造形色彩の授業を行っている。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	色とは、目の特性	色相環制作				
2	色の成立ち・配色	トーン表制作				
3	「四季」をカラーカードで表現	四季パーソナルカラー ・ 形と色				
4	食と色 ・ 照明と色	「味覚と色」を絵の具で表現 ・ 絵の具				
5	色と形でイメージ表現	ショップカードを作る。 ・ 色鉛筆				
6	ラッピング 伝統のお包み・のし紙	のし紙のかけ方 ・ 風呂敷の包み型				
7	リボンかけの基本	リボンのかけ方と袋包みの方法				
8	合せ包み・回転包み	キャラメル包みとデパート包みの方法				
9	色と形で包装を表現	ラッピングイメージを絵の具で表現 ・ 絵の具				
10	〃	作品の発表と講評・まとめ				
11						
12						
13						
14						
15						
教科書(参考書・教材等) 関連プリント、 スケッチブック						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回:1コマ	必修・選択	形式	氏名
菓子文化史	2	前期	16時間	必	講義	加藤 信
授業概要			1コマ:50分			
和・洋菓子・パンの歴史背景ついて菓子の流行と時代の変遷を中心に事例に沿って学びます。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
日本とヨーロッパとの食文化や菓子・パンの世界史・日本史及び原材料・製菓技術の発展と多様性について学び、菓子・パンの文化的知識を持つことを目標とする。						
評価方法						
定期試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は国内、海外の洋菓子専門店・ホテルでの長い海外勤務経験を持ち、豊富な食文化の知識と実務経験を活かした授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	食文化の成立ち	日本とヨーロッパの食文化の違いとフランス菓子とは				
2	多様な食文化（1）	自然環境と食文化（原材料の時代変遷）				
3	多様な食文化（2）	冷凍技術の発展と製菓技術の多様性について				
4	食文化の共通化と国際化	食生活志向の変容と世界の食事情（時代変遷）について				
5	菓子の日本史（1）	日本のお菓子の歴史を知る 京菓子・江戸菓子時代から明治時代				
6	菓子の日本史（2）	パンや洋菓子専門店が出来始めた時代背景（明治時代初め）について				
7	菓子の日本史（3）	パン・洋菓子専門店が広まった時代背景（大正時代）について				
8	菓子の日本史（4）	洋菓子等の団体が出来た時代背景と戦後の業界状況（昭和時代）について				
9	菓子の日本史（5）	健康志向時代による消費懈怠の多様化について（平成時代）				
10	パンの歴史（日本史1）	ポルトガルから16世紀にもたらせた西洋風パンとその時代背景				
11	パンの歴史（日本史2）	日本のパン祖、江川英龍の兵糧パンからあんパンまでの道のり				
12	パンの歴史（日本史3）	天然酵母への回帰フランスパン・クリワッサン・デニッシュが広まった時代背景				
13	ヨーロッパの菓子小史（1）	エジプト時代・ギリシャ時代のパンの誕生から菓子へ				
14	ヨーロッパの菓子小史（2）	ローマ時代・中世・ルネッサンス時代での菓子発達について				
15	ヨーロッパの菓子小史（3）	フランス・ブルボン王朝時代（フランス菓子の原型が揃う）から現代まで				
16	世界のコンクールについて	世界で代表するコンクールの概要や体験談を総体的に説明する				
17	定期試験	全授業に関する試験				
教科書（参考書・教材等）						
各回ごとに関連プリントの配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名	学年	開講時期	1回1コマ	必修・選択	形式	氏名
経営学	2	前期	16時間	16	講義	三沢 清
授業概要 1コマ50分 経営学の概論、企業の意義、会社の形態別特質、マーケティングの意義と戦略、利益の計算、原価計算の基礎知識等を学ぶ。						
到達目標・評価方法 到達目標 フードサービス業界の成立ち及び動向を理解し、フードビジネスでの組織論・運営管理等を理解する。本講義は多くの事例を取り上げ理論中心の経営学ではなく、実践的な経営学を学ぶことを目的とする。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介 大手銀行の役職を経て、金融関係の豊富な実務経験を活かし授業を行っている。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	金融経済をやさしく学ぶ ①	経営学の学び方(経営学と経済学との共通点・相違点)				
2	金融に関する基礎知識	直接金融と間接金融 (ビデオ学習)				
3	金融機関の役割	金融商品の種類①預金②投資信託③株式について				
4	金融商品に関する保護と自己責任	金融商品④ローン・クレジット(仕組み・種類と留意点)について				
5	金融経済をやさしく学ぶ ②	手形・小切手の基礎知識について				
6	金融経済をやさしく学ぶ ③	手形・小切手の基礎知識について				
7	手形・小切手の基礎知識について	手形・小切手の基礎知識について				
8	経営学の基礎知識	経営学の歴史 と 会社の種類				
9	マーケティングの意義と戦略	概要・経営資源の意義と考え方について				
10	"	顧客の創造 ドラッカー 競争優位の戦略 ポーター について				
11	「起業」の基礎知識	起業とは、ベンチャー企業と資金調達について				
12	起業の具体例	直営とフランチャイズ方式(ビデオ学習)自由討議ビデオから学んだ事				
13	企業経営と利益の計算	決算・財務諸表・貸借対照表・損益計算書の構造を学ぶ				
14	税に関する基礎知識	種類と体系と税額計算(法人税・所得税)・申告の方法について				
15	原価計算の基礎知識	概要・原価計算の3要素・原価計算の目的について				
16	原価計算の手続き(方法)	直接費・間接費・製造原価と完成原価について				
17	練習問題(原価計算)	原価計算の基礎的な練習問題と損益分岐点について				
18	前期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等) 製菓衛生師全書、 関連プリントの配布、 全国銀行協会資料						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名	学年	開講時期	1回:3コマ	必修・選択	形式	氏名
製菓理論	2	前期	50時間	必	実技・講義	永宗 喜昭
授業概要 1コマ:50分 菓子製造の要件における菓子の分類と原材料の特徴や選定方法、製法技術を学び、レシピ制作等の高度なスキルを身につける。						
到達目標・評価方法 到達目標 洋菓子の製造手順、洋菓子の分類及び製菓材料の加工技術・製菓技術理論を実技・講義を通して学び、パティシエの一般的な技術と工芸菓子についての知識を深めることを目標とする。						
評価方法 定期試験にて100満点評価とする。						
教員紹介 担当教員は洋菓子専門店での勤務した経験があり、国内、海外の製菓コンクール等で多くの受賞歴を持ち、実務経験を活かした授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	総論 洋菓子全般	洋菓子に使われるパートの生地の種類・分類と作業ポイント				
2	パート ビスキュイ・ジェノワーズ	基本配合と温製法・冷製法の作り方とデコレーションケーキデモと試食				
3	各種パートの製法	クリーム状のパート・空気を入れたパート・液状パートの作り方 デモ				
4	フィユタージュ(パイ)生地について	基本配合と3種の折込方法とアップルパイ等のパイ製品デモと試食				
5	クッキー・サブレの生地について	冷凍方式・型抜き方式・擦りこみ式を使ったクッキーのデモと試食				
6	発酵菓子のヴァリエーション	パート ルヴェの作業手順とサヴァラン・クーグロフ・ゴフルデモと試食				
7	アントルメ(冷たいデザート)	アントルメの分類とバヴァロア・ブランマンジェ・ウッフアラネージュのデモと試食				
8	アントルメ(温かいデザート)	アントルメの分類とクレープ・スフレ・ベニエ・オムレツスフレのデモと試食				
9	プティフル フレ(一口菓子)	パーティー用の一口菓子のヴァリエーションと盛り付けデモと試食				
10	プティガトー(小さな菓子)	専門店で売っている一般的な菓子(5品)のデモと試食				
11	ル・クレーム	卵や生クリームを基本とした各種クリームの特徴と菓子について				
12	洋菓子の冷凍について	ショックフリーザーを使った冷凍ケーキと取扱い方法と試食				
13	工芸菓子(絞りの技法)	ガラスロワイヤルの製法と絞りのパターンのデモ実習				
14	工芸菓子(マジパンの技法)	マジパンの説明と花・葉などでコサージュを作るデモ実習				
15	工芸菓子(パステイージュ)	パステイージュの説明と工芸菓子での組立と着色法のデモ実習				
16	工芸菓子(シュクルの技法)	アメ細工の3つの技法のデモ実習 とフルーツケーキの試食				
17	工芸菓子(パステイージュ)	テンパリングの技法による仕上技法のデモ実習とトリフ仕上げ試食				
18	定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等) 洋菓子教本 ・ デザート菓子 ・ 各回ごとに関連プリントの配布						

シ ラ バ ス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回:3~6コマ	必修・選択	形式	氏 名
製菓実習(専門実習) 製パン実習	2	前期・後期	60時間	必	実習	永宗 喜昭
授業概要 1コマ:50分						
より専門性の高い製パンを中心とし、高度な技術や味覚構成を考えた時代性にあつた製パン技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
パン製造における製パン機器・器具の取扱い、原材料の種類や作業工程等、製パン技術の基本から応用までを反復する事でより深く理解し、製パンの知識・技術を習得を目標とする。						
評価方法						
定期実技試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は洋菓子及び製パン専門店での勤務した経験があり、製パンに関する実務経験に基づいて実習授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	①製パン実習(野菜)	イギリスパン・野菜を使ったパンのヴァリエーション実習				
2	②製パン実習(漬込みフルーツ)	ライブレットとフランスパンの説明と実習				
3	③クロワッサン生地を使ったアレンジパン	クロワッサンデニッシュのバラエティパンとクイニアマンの説明と実習				
4	④製パン実習(甘味と塩味)	ワッフル・ナン・ポンジケイジョの説明と実習				
5	⑤製パン実習(乳製品を使う)	パンドミー・ハースミルクロール(シナモンロール・レーズン・クルミパン)説明と実習				
6	⑥製パン実習(伝統パン)	シュトレーン・パネトーネ・カイザーゼンメル の由來說明と実習				
7	⑦製パン実習(ホテルパン)	イングリッシュブレット・バターロール・ハードロールの説明と実習				
8	⑧製パン実習(ホテルパン)	フランスパン・レーズンブレット・全粒粉パンの説明と実習				
9	⑨製パン実習(ホテルパン)	ブリオッシュ(シュネック・ブリオッシュアラテット)ライ麦パン(ミッシュポロト)の説明と実習				
10	⑩製パン実習(ホテルパン)	チーズを使ったパン(フロマージュオランジュ・ビーアッシュタンケン・パンオマイス)説明と実習				
11	⑪製パン実習(ホテルパン)	穀類粉を使ったパン(ミッシュポロト・ライサワー種・カマンベールノア)の説明と実習				
12	⑫製パン実習(応用編)	折込生地を使うパン(デニッシュスペシャル・クロワッサン・林檎とクルミのシュトレーン)折込実習				
13	⑬製パン実習(応用編)	加糖中種法で作る菓子パンと菓子パンフリング(メロン皮・マロン生地)の説明と実習				
14	⑭製パン実習(展示用)	細工パン生地を作る(クリスマスリース)の製造実習				
15	⑭製パン実習(展示用)	細工パンで作る小物展示飾りパンの製法説明と製造実習				
16	定期実技試験	全授業に関する実技試験				
教科書(参考書・教材等)						
パンの生地辞典 ・ パンセミナー基礎コース ・ 各回ごと関連プリントを配布						

シ ラ バ ス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名 製菓実習(専門実習) 製菓実習和菓子・工芸菓子	学年 2	開講時期 前期・後期	1回:6コマ 114時間	必修・選択 必	形式 実習	氏 名 大野 龍男 篠崎 寛 二上 友美
授業概要 1コマ:50分						
工芸菓子全般及びウエディングケーキ・ショコラティエ実習・和菓子実習を通して基礎から応用までを学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 工芸菓子の技術でアメ細工・ウエディングケーキ製造とショコラティエ実習・和菓子実習での専門技術の習得を目標とする。						
評価方法 定期実技試験にて100満点評価とする。						
教員紹介 担当教員は和洋菓子専門店での商品開発の勤務経験を持ち、製菓コンクール等の審査員も行っており、豊富な実務経験に基づき授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	アメ細工(流し型をつくる)①	シュクルクーレ(流しあめ)の技法 流し型の素材の説明と作り方実習				
2	アメ細工(あめを煮る)②	シュクルクーレ・クリスタル(流しあめ)の技法 砂糖の煮詰温度説明と実習				
3	アメ細工(土台をつくる)③	あめの着色方法と土台等を作る				
4	アメ細工(引き飴)④	シュクルティレ(引き飴)の技法 保温ラップ等の機材・道具説明と実習				
5	アメ細工(花を作る)⑤	引き飴を作り、バラの花・葉 リボンを作る 実習				
6	アメ細工(引き飴)⑥	シュクルスフレ(吹き飴)の技法 スフレポンプの説明 スフレ実習				
7	アメ細工(引き飴)⑦	吹き飴を作り、白鳥・球・果物等立体物を作る 実習				
8	アメ細工(引き飴)⑧	アメ細工の3技法を使って工芸菓子(ピエスモンテ)を製作する実習				
9	ウエディングデコレーション①	ガラスロワイヤル・パステイヤージュの説明・作り方・ナツペ・絞りの実習				
10	ウエディングデコレーション②	パステイヤージュでのバラ・葉・唐草模様・人形などパーツ作り実習				
11	ウエディングデコレーション③	ガラスロワイヤルを使ってウエディングケーキの組立実習				
12	ショコラティエ実習 ①	チョコレートフォーク使用法・ガナッシュの製法 説明とテンパリング実習				
13	ショコラティエ実習 ②	コンフェクト(2種類のトリフ)の仕込みとトリフ模様のつけ方実習				
14	ショコラティエ実習 ③	コンフェクト(型モルディング作業工程) 流し込用ガナッシュ仕込・充填実習				
15	ショコラティエ実習 ④	チョコレートで動物を作る(うさぎのチョコパーツを作る)実習				
16	ショコラティエ実習 ⑤	うさぎを組み立てる。コンフェクトは箱詰めラッピングする。プレゼンテーション実				
17	和菓子実習 ①	煉り切りを使って菊を作る実習				
18	和菓子実習 ②	雲平生地・餡平生地・ぬくめ生地・雲きん生地の仕込み実習				
19	和菓子実習 ③	作品を作る (応用生地を作り、果物・花・葉・動物等)実習				
20	定期実技試験	全授業に関する実技試験				
教科書(参考書・教材等) 洋菓子教本 和菓子教本 各回に関連プリントを配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回:コマ	必修・選択	形式	氏名
製菓実習(専門実習) 製菓実習Ⅰ	2	前期	519時間 (通年)	必	実習	永宗 喜昭 篠崎 寛 二上 友美
授業概要 1コマ:50分						
より専門性の高い洋菓子を中心とし、高度な技術や味覚構成を考えた時代性のある製菓技術を習得し、さらに年間60時間の校外実習で実践的なスキルを学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 製菓業務について製菓技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する、製菓機器・器具の知識・技術・衛生知識等を習得すると共に、製菓製造における特性を実習及び校外実習を通して専門性をより理解することを目標とする。						
評価方法 100点満点の総合評価：定期実技試験 50%、実地研修評価 50%にて評価						
教員紹介 担当教員はホテルや洋菓子専門店での勤務経験を持ち、製菓に関する豊富な実務経験に基づいて実習授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	ガトーフレス・シャルロットホール	温製法・冷製法で作るスポンジ生地への応用				
2	パ・タシューⅠ	シュー生地への応用 ① エクレール・ルリージュの実習				
3	パ・タシューⅡ	シュー生地への応用 ② クロカンブッシュ・クッキーシューの実習				
4	タルトボンム・ミートパイ・タルトホール	タルト生地への応用 各種仕込方法によるフルーツタルト・タルトサレの実習				
5	アントルメグーラッセⅠ	アイスクリームの配合と製造方法を実習する①				
6	アントルメグーラッセⅡ	パルフェグーラッセ・ビスキュイグーラッセのパナッシュの実習				
7	アントルメグーラッセⅢ	ヴァンキュラン・ベイクドアラスカ(フランス伝統的なアントルメグーラッセ)を実習する				
8	プティガトーⅠ	チョコレートとフルーツを使ったガトーの仕込・仕上げの実習				
9	プティガトーⅡ	チーズと香辛料を使ったガトーの仕込・仕上げ実習				
10	プティガトーⅢ	フランス・ウィーンの代表的なガトーの仕込と仕上げ実習				
11	タルトレット	タルトの小型菓子についてシブスト・各種クリーム・フルーツを使った実習				
12	ソルベ・オランジュ・パ・パロワ・シガレット	冷たいデザートと各種ソースの製造と皿盛り技術とサービス方法を実習				
13	ガトーツールズ・ガトーバスク	フランス地方菓子の実習				
14	ケーキオランジュ・ガトークラシック	オレンジを使った焼菓子と伝統的なチョコレート焼菓子の仕込・焼成・仕上げ実習				
15	アイスクリーム(Glace)	ポンプファッション・パルフェ・サヴァイヨングーラッセの基本的なアイスクリームの製造実習				
16	アントルメフロワⅠ	クレームプリン・アルルカン・トロピックヴェリーヌを使った実習				
17	アントルメフロワⅡ	コロムビーヌ・ジュレオカフェ・マンゴープリン仕込・仕上げ実習				
18	アントルメフロワⅢ	ウッフアラネージュ・フルーツの各種コンポートの皿盛りデザートの実習				
19	マカロン	マカロンの配合と製法により5種類のマカロンと仕上げクリームを実習				
20	パートアフリエイ・フォンダンショコラ	フルーツ果汁とペクチンを使ったパートアフリエイと粉の入らないチョコレート焼菓子の実習				
21	サロン・ド・テMENU	料理菓子 クロックムッシュ・タルトルーズ・キッシュロレーヌの製法と実習				
22	タピオカココ・スフレフロマージュ	タピオカの使用法チーズを使ったスフレの製法と実習				
教科書(参考書・教材等) 洋菓子教本 ・ デザート教本 各回ごとに関連プリントを配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名 製菓実習(専門実習) 製菓実習Ⅱ	学年 2	開講時期 前期	1回:6コマ 519時間 (通年)	必修・選択 必	形式 実習	氏名 永宗 喜昭 篠崎 覚 二上 友美
授業概要 1コマ:50分						
より専門性の高い洋菓子を中心とし、高度な技術や味覚構成を考えた時代性のある製菓技術を習得し、さらに年間60時間の校外実習で実践的なスキルを学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 製菓業務について製菓技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する、製菓機器・器具の知識・技術・衛生知識等を習得すると共に、製菓製造における特性を実習及び校外実習を通して専門性をより理解することを目標とする。						
評価方法 100点満点の総合評価：定期実技試験 50%、実地研修評価 50%にて評価						
教員紹介 担当教員はホテルや洋菓子専門店での勤務経験を持ち、製菓に関する豊富な実務経験に基づいて実習授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	ガトーセックホワージュ①	ベニエトカデロ・サブレーパッションジャンジャンブル・ジャンエルフロランタン の製造・包装実習				
2	ガトーセックホワージュ②	ポロポローネ・アマレットティ・メラングフランホワーズ・チュイルオフルの製造実習・包装実習				
3	プティフル①	プティタルを使った一口菓子・フルーツおよび各種クリームを使った製造実習				
4	プティフル②	いろいろな素材を使った半生焼菓子・フルーツデキセ・トランシュプティフルの製造・盛付実習				
5	ウイーン菓子①	プッタークーヘンタイク・カティナルシュニッテン・パナーネンシュニッテン 代表的な菓子の実習				
6	ウイーン菓子②	エンガティナー・ウイナートルテ・ビーネンシュティヒ 代表的な菓子の実習				
7	フィアンソコラ・ドームトピック	シャブロン の技法を使ったチョコレート生地とアガー凝固剤を使った製菓実習				
8	ピエス アン シュクル①	シュクルクレー・シュクルティレとパステューージュによるパーツをつくる実習				
9	ピエス アン シュクル②	シュクルティレ・シュクルスフレの技法を使った花・動物等のパーツと組立ての実習				
10	製造販売実習①	商品製造・衛生管理・冷蔵ケース陳列・販売等の実地訓練				
11	製造販売実習②	商品製造・衛生管理・冷蔵ケース陳列・販売等の実地訓練				
12	製造販売実習③	商品製造・衛生管理・冷蔵ケース陳列・販売等の実地訓練				
13	製造販売実習④	商品製造・衛生管理・冷蔵ケース陳列・販売等の実地訓練				
14	カプリスヌー・サブレーユイルオリブ	香辛料を使ったガトーとオリブオイルを使ったサブレーの製菓実習				
15	前期実技試験対策	全授業に関する試験課題を練習する				
16	前期実技試験①	全授業に関する実技試験				
17	前期実技試験②	全授業に関する実技試験				
18	企業実地研修①	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
19	企業実地研修②	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
20	企業実地研修③	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
21	企業実地研修④	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
22	企業実地研修⑤	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
教科書(参考書・教材等) 洋菓子教本 ・ デザート教本 各回ごとに関連プリントを配布						

シ ラ バ ス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科 目 名	学 年	開講時期	1回:6コマ	必修・選択	形式	氏 名
製菓実習(専門実習) 製菓実習 I	2	後期	519時間 (通年)	必	実習	永宗 喜昭 篠崎 覚 二上 友美
授業概要 1コマ:50分						
より専門性の高い洋菓子を中心とし、高度な技術や味覚構成を考えた時代性のある製菓技術を習得し、さらに年間 60時間の校外実習で実践的なスキルを学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 製菓業務について製菓技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する、製菓機器・器具の知識・技術・衛生知識等を習得すると共に、製菓製造における特性を実習及び校外実習を通して専門性をより理解することを目標とする。						
評価方法 100点満点の総合評価：定期実技試験 50%、実地研修評価 50%にて評価						
教員紹介 担当教員はホテルや洋菓子専門店での勤務経験を持ち、製菓に関する豊富な実務経験に基づいて実習授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	ハレトダム・マドレーヌコンメルシ・メルンゲアスピリテ	カラメルシヨコラとメランゲを使った菓子とフランス風マドレーヌの実習				
2	タルトプレシエット・クレームデュダングジュ	シフストクリーム・洋梨を使ったタルトとフリマージュブランと木苺のムースの実習				
3	パンコンプレ・タルトタン	パイ生地とフレンジパンクリームの製造方法・フランス家庭菓子林檎のタルトの実習				
4	プティスフレコーギョク・シヨコアンシアン	季節の素材・林檎下処理の理解と クラックシヨコラの製造実習				
5	クロックムッシュ・オムレツフレ・フルーツグラタン	料理菓子の代表的なトレツールとフランス伝統的な温かいデザートの実習				
6	アントルメ シヨコラ	2種類のチョコレートを使ったムースの風味と生地の食感・仕上げの技法を実習する				
7	イタリア菓子 ①	イタリア伝統的な菓子:ドルチェビータ・トルテアラリコッタ・ズコットの实習				
8	ピエス アン シュクル ①	シュクルケーレ・シュクルティレとパステューヤージュによるパーツをつくる実習				
9	ピエス アン シュクル ②	シュクルティレ・シュクルスフレの技法を使った花・動物等のパーツと組立ての実習				
10	プディング オリ・黒胡麻プリン・抹茶ロール	和菓子の素材とお米を使った洋菓子の実習(アレンジ学習)				
11	栗を使ったデザート菓子	デリスモンブラン・バルケットマロン・マロングラッセの実習と栗の一次加工方法				
12	学園祭試作 ①	学園祭販売用焼菓子・喫茶メニューの試作実習				
13	学園祭試作 ②	学園祭販売用焼菓子・喫茶メニューの試作実習				
14	製菓コンクール出品作品 ①	バタークリームパイピングデコレーションケーキの製作(パイピング技法訓練)				
15	製菓コンクール出品作品②	バタークリームパイピングデコレーションケーキの製作(パイピング技法訓練)				
16	製造販売実習①	商品製造・衛生管理・冷蔵ケース陳列・販売等の実地訓練(焼菓子・パン製造)				
17	ラッピングの技法	慶弔での包装の仕方と各種包装紙を使ったラッピングの方法を学ぶ				
18	学園祭準備 ①	学園祭販売用焼菓子・喫茶メニュー製造と工芸菓子の制作				
19	学園祭準備 ②	学園祭販売用焼菓子・喫茶メニュー製造と工芸菓子の制作				
20	学園祭準備 ③	学園祭販売用焼菓子・喫茶メニュー製造と工芸菓子の制作				
21	学園祭準備 ④	学園祭販売用焼菓子・喫茶メニュー製造と工芸菓子の制作				
22	学園祭準備 ⑤	学園祭販売用焼菓子・喫茶メニュー製造と工芸菓子の制作				
教科書(参考書・教材等) 洋菓子教本 ・ 各回ごとに関連プリントを配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名	学年	開講時期	1回:6コマ	必修・選択	形式	氏名
製菓実習(専門実習) 製菓実習Ⅱ	2	後期	519時間 (通年)	必	実習	永宗 喜昭 篠崎 覚 二上 友美
授業概要		1コマ:50分				
より専門性の高い洋菓子を中心とし、高度な技術や味覚構成を考えた時代性のある製菓技術を習得し、さらに年間60時間の校外実習で実践的なスキルを学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓業務について製菓技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。製菓機器・器具の知識・技術・衛生知識等を習得すると共に製造における特性を実習及び校外実習を通して専門性をより理解することを目標とする。						
評価方法						
100点満点の総合評価：定期実技試験 50%、実地研修評価 50%にて評価						
教員紹介						
担当教員はホテルや洋菓子専門店での勤務経験を持ち、製菓に関する豊富な実務経験に基づいて実習授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	生チョコトリフ	5種類のガナッシュを手丸め作業で作る生トリフ製造実習(ガナッシュの分離について)				
2	ガトーエル・マジパンクリスマス飾り	クリスマスケーキとデコレーション用のマジパンサンタの実習				
3	ビュッシュドノエル・チョコレートクリスマス飾り	フランスの伝統的なクリスマスケーキとチョコレート飾りを実習する				
4	アルカザール・シュープリース・モンブラン・アマンド	ムースリヌ・フロマージュブランを使ったデザート実習				
5	製造販売実習②	季節イベント商品製造・衛生管理・対面販売による実地訓練(クリスマス販売)				
6	製造販売実習③	季節イベント商品製造・衛生管理・対面販売による実地訓練(クリスマス販売)				
7	企業実地研修①	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
8	企業実地研修②	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
9	企業実地研修③	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
10	企業実地研修④	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
11	企業実地研修⑤	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
12	ヌガー細工 ②	フランス風ウエディングケーキ クロカンビュッシュ を作る実習				
13	製造販売実習②	季節イベント商品製造・衛生管理・対面販売による実地訓練(ヴァレンタイン販売)				
14	菓子大祭個人作品の制作 ①	工芸菓子の個人作品を制作する				
15	菓子大祭個人作品の制作 ②	工芸菓子の個人作品を制作する				
16	菓子大祭個人作品の制作 ③	工芸菓子の個人作品を制作する				
17	菓子大祭個人作品の制作 ④	工芸菓子の個人作品を制作する				
18	菓子大祭個人作品の制作 ⑤	工芸菓子の個人作品を制作する				
19	後期実技試験対策	全授業に関する試験課題を練習する				
20	後期実技試験①	全授業に関する実技試験				
21	後期実技試験②	全授業に関する実技試験				
教科書(参考書・教材等)						
洋菓子教本 ・ 各回ごとに関連プリントを配布						