

シラバス

専門課程 パティスリーモダン科 (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
ドイツ語	1	前期	34時間 通年	必	講義	幅野 民生
授業概要 1コマ50分 製菓・カフェ調理に関するドイツ語を中心として菓子一般業務・販売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						
ドイツ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、ドイツ語文法や読解、ドイツ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						
ドイツ文学博士課程						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	導入	アルファベット、ドイツ語を話す国々				
2	//					
3	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】)				
4	//					
5	//	ドイツ語圏の絵画、ブリューゲル『バベルの塔』 (規則変化動詞)				
6	//					
7	//	//	/	Lesson1確認テスト		
8	Lesson2	形容詞、不規則変化動詞sein				
9	//					
10	//	紹介する①(形容詞、不規則変化動詞sein)、数詞、年号 ドイツ語圏の詩、具体詩				
11	//					
12	//	//	/	Lesson2確認テスト		
13	Lesson3	規則変化動詞の現在人称変化【三人称】				
14	//					
15	//	//	/	Lesson3確認テスト		
16	//	前期の復習、まとめ および試験対策				
17	前期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等)						
スツェーネン1、場面で学ぶドイツ語						

シ ラ バ ス

専門課程 パティスリーモデーン科 (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
ドイツ語	1	後期	34時間 通年	必	講義	幅野 民生
授業概要 1コマ50分 製菓・カフェ調理に関するドイツ語を中心として菓子一般業務・販売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 ドイツ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、ドイツ語文法や読解、ドイツ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 ドイツ文学博士課程						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	導入	前期の復讐				
2	Lesson4	紹介する②(規則変化動詞の現在人称変化【三人称】)、季節) ドイツ語口語表現				
3	"					
4	"					
5	Lesson5	副詞 gern, lieber, am liebsten				
6	"	好きなこと、嫌いなこと (副詞 gern, lieber, am liebsten、手紙やメールの書き方) ドイツ語圏の絵画				
7	"					
8	"					
9	"	"	/	Lesson5確認テスト		
10	Lesson6	不規則変化動詞 haben、疑問詞 wer, wie alt				
11	"	家族、職業、性格、容姿、兄弟、年齢 (不規則変化動詞 haben、疑問詞 wer, wie alt)				
12	"					
13	"					
14	"					
15	"	"	/	Lesson6確認テスト		
16	まとめ	後期の復習、まとめ				
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) スツェーネン1、場面で学ぶドイツ語						

シラバス

専門課程 パティスリーモデューヌ科（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	1	前期	34時間 (通年)	必	講義	大野 龍男
授業概要 1コマ:50分						
菓子・パン製造における原材料の種類や加工特性等の知識を幅広く製菓材料概論を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
原材料の知識として4大原材料・乳製品・油脂類・香料・香辛料・酒類・チョコレート等の菓子・ぱん製造における種類や特性、保管、製造方法等を理論的に学び、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	4大原材料とは	4大原材料の組合せと菓子の分類について				
2	小麦粉 ①	小麦粉の分類とタンパク質(グルテン)形成				
3	小麦粉 ②	小麦粉タンパク質の粘性・生地骨格と油脂への影響とは				
4	小麦粉 ③	小麦粉デンプンの糊化と老化について				
5	小麦粉 ④	小麦粉と乳化剤(パン生地に与える影響)について				
6	甘味料 ①	お菓子に使われる甘味料の分類及び種類				
7	甘味料 ②	転化糖の特性(焼き色・吸湿性・冷凍保存等)について				
8	甘味料 ③	砂糖の溶解性と煮詰め温度による加工適正(アメ細工の原理)				
9	甘味料 ④	お菓子作りに良く使われる水あめ・はちみつ・フォンダンについて				
10	卵(鶏卵) ①	構造と成分タンパク質の変性(卵黄の熱凝固性)とは				
11	卵(鶏卵) ②	卵黄レシチンの乳化剤としての利用方法とは				
12	卵(鶏卵) ③	卵白の加工適正(砂糖によるマングの安定性・加熱して作るマング)				
13	油脂類 ①	バターの種類と色調・芳香・結晶性について				
14	油脂類 ②	バターの加工適正(可塑性 折り込みパイの生地の原理)				
15	油脂類 ③	バターの加工適正(ショートニング性・クリーム性・加熱形態)				
16	油脂類 ④	マーガリンの特性・ショートニングの特性について				
17	まとめ	4大原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 パティスリーモードヌ科 (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	1	後期	34時間 (通年)	必	講義	大野 龍男
授業概要 1コマ:50分						
菓子・パン製造における原材料の種類や加工特性等の知識を幅広く製菓材料概論を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
原材料の知識として4大原材料・乳製品・油脂類・香料・香辛料・酒類・チョコレート等の菓子・ぱん製造における種類や特性、保管、製造方法等を理論的に学び、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	乳製品 ①	乳製品の種類と乳等省令とチーズについて				
2	乳製品 ②	牛乳(成分・保存性・脂質)とカゼインの特性について				
3	乳製品 ③	生クリーム of 泡立ちの原理・気泡の安定性と植物クリームの特性				
4	チョコレート I ①	チョコレートの規格 日本とヨーロッパとの違いについて				
5	チョコレート I ②	カカオバター of 特性とチョコレートの口溶けについて				
6	チョコレート I ③	チョコレートのテンパリング of 技法とブルームについて				
7	膨張剤 ①	膨張作用 of 分類と生地を膨らませる方法とは				
8	膨張剤 ②	重曹 of 性質・ベーキングパウダー of 性質と分類・イソパタ of 性質				
9	膨張剤 ③	パン酵母(イースト) of 分類と製パン法 of 分類及び違いとは				
10	凝固剤(ゲル化剤) I ①	ゲル化剤 of 分類 ゼラチン・寒天 of 性質と加工適正				
11	凝固剤(ゲル化剤) I ②	カラギーナン of 性質・ペクチン of 分類と特性・ゲル化剤 of 消化性				
12	フルーツ類について	ベリー類・かんきつ類・トロピカルフルーツ of 種類と産地				
13	フルーツ of 加工品	ドライフルーツ・ピューレ・コンポート・ジャムの活かし方				
14	飾り・トッピングについて	デコレーションケーキ用 of 一般的な飾りの説明(各種オーナメント)				
15	パッケージ・包材 ①	パッケージ・包材を使う目的・用途について				
16	パッケージ・包材 ②	除湿剤・脱酸素剤・アンチモールド等、日持ちに関する説明				
17	業務用機器類	冷蔵ショーケース・アイスクリームマシン・急速冷凍庫・パステライザー of 説明				
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 パティスリーモデーン科（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
フランス語	1	前期	34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: A-Ok学校 公認仏語講師						
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				
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)						
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 パティスリーモデーン科 (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
フランス語	1	後期	34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、簡単な自己紹介ができ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: A-Ok学校 公認仏語講師						
授業計画						
回	主な項目	概要				
1	復習	前期の内容について復習する				
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 パティスリーモダヌ科（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
造形色彩	1	前期	34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、色彩理論、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、色彩理論、平面構成、レタリング技術、デッサン技術を学び、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 提出課題と授業態度を総合して評価する						
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	色彩理論	補色				
2	"					
3	平面構図①	ツートーン				
4	"					
5	平面構図②	グラデーション				
6	"					
7	平面構図③	カマイユ				
8	"					
9	平面構図④	同一トーン				
10	"					
11	平面構図⑤	アクセント				
12	"					
13	レタリング①、②	アルファベット、他				
14	"					
15	"					
16	"					
17	"					
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 パティスリーモデーン科（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
造形色彩	1	後期	34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、色彩理論、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、色彩理論、平面構成、レタリング技術、デッサン技術を学び、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						
提出課題と授業態度を総合して評価する						
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	デッサン	手のデッサン				
2	"					
3	ケーキを見て描く①	ケーキを見て描く				
4	"					
5	ケーキを見て描く②	ケーキを見て描く				
6	"					
7	デッサン	製菓道具のデッサン				
8	"					
9	レシピ本の表紙デザイン1	レシピ本のデザイン				
10	"					
11	レシピ本の表紙デザイン2	レシピ本のデザイン				
12	"					
13	フルーツのスケッチ	フルーツのスケッチ				
14	"					
15	フルーツからのお菓子	フルーツのお菓子				
16	"					
17	"					
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 パティスリーモデーン科（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
社会学	1	後期	17時間	必	講義	山本 成男
授業概要 1コマ50分 菓子と食生活、菓子の生産と消費及び菓子店経営論の概論、労働生産性等について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 菓子と食生活、菓子の生産と消費及び菓子店経営論の概論、労働生産性等について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 社会保険労務士・行政書士の資格を持ち、その実務経験を通して授業を行っている。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	菓子と食生活	菓子とは、食生活における意義				
2	"	菓子の歴史				
3	"	パンの歴史				
4	"	菓子製造の要件				
5	"	菓子の生産と消費				
6	"	菓子の包装				
7	菓子経営論	経営者の職務				
8	"	立地条件および市場調査				
9	"	販売促進のあり方				
10	"	店舗のつくり方				
11	"	労働生産性				
12	"	必要売上高の求め方				
13	"	原価管理の方法				
14	"	労務管理① 接客対応等				
15	"	労務管理② 労働時間等				
16	"					
17	まとめ	まとめ及び試験対策				
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) 製菓衛生師全書						

シラバス

専門課程 パティスリーモデーン科（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
食品学	1	前期	8時間	必	講義	志村 裕子
授業概要 1コマ50分 食品学の概要、食品の種類と成分、食品の変質とその防止等について学ぶ。						
到達目標・評価方法 到達目標 食品を加工調理し提供するためには、食材に対する知識は必要不可欠である。食品に関する成分や特性など、正しい知識について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 管理栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	食品学の概要	食品の種類と成分 嗜好成分、有害成分				
2	"	食品の特性				
3	食品の変質	食品の変質、自己消化				
4	"	食品の変質条件、水分活性				
5	食品の保存と表示	物理的処理、細菌学的処理による方法				
6	"	化学的処理、総合的処理による方法				
7	食品の生産と消費	有機農作物、遺伝子組み換え食品、食品の生産と輸入				
8	総括	前期のまとめ				
9	前期定期試験	全授業に関する試験				
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
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						

シラバス

専門課程 パティスリーモデーン科（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
食品衛生学	1	前期	17時間	必	講義	手嶋 陽菜子
授業概要 1コマ50分						
食品衛生学の概要、食中毒病因物質と予防策、菓子と食中毒及び食品添加物、営業者の責務等学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
食品を衛生的に扱うために、衛生微生物、食中毒、食品添加物、食品の保存及び個人衛生等について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	食品衛生学の概要	食品衛生とは、食品衛生の意義、衛生の基礎				
2	食中毒について	食中毒の現状(発生状況)、食中毒の年次推移、季節変動				
3	"	食中毒を起こす微生物、食中毒の分類について				
4	感染型食中毒	感染型食中毒 サルモネラ				
5	"	感染型食中毒 腸炎ビブリオ、病原性大腸菌①				
6	"	感染型食中毒 病原性大腸菌②				
7	"	感染型食中毒 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌				
8	"	感染型食中毒 ウエルシュ菌、セレウス菌、他				
9	ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒 ノロウイルス、他				
10	化学物質による食中毒	化学性食中毒の概要、症状、予防等について				
11	自然毒食中毒	動物性自然毒の特徴、注意点、症状等について①				
12	"	動物性自然毒の特徴、注意点、症状等について②				
13	"	植物性自然毒の特徴、注意点、症状等について①				
14	"	植物性自然毒の特徴、注意点、症状等について②				
15	寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒の特徴、注意点、症状等について				
16	菓子と食中毒	和菓子、洋菓子の食中毒事例				
17	総括	まとめ				
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、新カラーチャート 食品成分表						

シラバス

専門課程 パティスリーモードヌ科 (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	1	後期	20時間	必	講義	三沢 清
授業概要 1コマ50分 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 経営学の概論、企業の意義、社会の形態別特質、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など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	経営の基礎	経営学の学び方				
2	"	社会科学と自然科学				
3	"	社会の種類				
4	"	マーケティングの意義と戦略				
5	"	ビデオ学習 (感想文)				
6	"					
7	"	事例研究課題				
8	"	企業経営と利益の計算				
9	"	中間テスト				
10	"	企業と資金				
11	"	金融機関の種類と使い方				
12	"	ローンとクレジットの注意点				
13	"	税の体系と種類				
14	"	消費税の基礎知識				
15	"	税額計算の仕組み(法人税、所得税)				
16	"	原価計算の基礎知識(その1)				
17	"	原価計算の基礎知識(その2)				
18	"	(実習)原価計算				
19	"	(実習)計算問題				
20	まとめ	まとめ及び試験対策				
21	後期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等) 全国銀行協会資料						

シラバス

専門課程 パティスリーモデューヌ科（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	1	前期	102時間 (通年)	必	講義	大野 龍男 栗原 梢
授業概要 1コマ:50分						
洋菓子全般について菓子の分類や原材料から基本配合・製法まで講義を中心に概論を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
菓子・パン製造において基本配合から製法まで分野別に菓子の特徴や加工適正、作業手順及び菓子包材等について学び、専門知識を習得す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、豊富な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	洋菓子全般について	洋菓子の分類と洋菓子に使われるパートの生地の名称と分類				
2	パ・タ・ビスキュイ・ジェワーズ	名称の由来と基本配合・温製法・冷製法及び小麦粉の役割についても学ぶ				
3	小麦粉の役割①	生地における小麦粉タンパク質の粘性・生地の骨格と油脂への影響とは				
4	パ・タ・プッセ・パ・タ・ケーキ①	各種パートの製法と解説及び砂糖の役割について学ぶ				
5	パ・タ・プッセ・パ・タ・ケーキ②	転化糖の特性(焼き色・吸湿性・冷凍保存等)について				
6	パ・タ・プッセ・パ・タ・ケーキ③	お菓子作りに良く使われる水あめ・はちみつ・フォンダンについて				
7	パ・タ・シュー生地①	名称の由来と基本配合・製法及び小麦粉・卵の役割についても学ぶ				
8	パ・タ・シュー生地②	小麦粉デンプンの糊化と老化について				
9	フィユタージュ(パイ生地)①	基本配合と3種類の折込方法と油脂の特性を学ぶ				
10	フィユタージュ(折りパイ生地)②	バター加工適正(可塑性 折り込みパイの生地の原理)				
11	フィユタージュ(練パイ生地)③	マーガリンの特性・ショートニングの特性について				
12	クッキー・サブレー生地①	冷凍方式・擦りこみ方式を使ったクッキーについて				
13	クッキー・サブレー生地②	型抜方式とバターの加工適正(ショートニング性・クリーム性)について				
14	発酵生地について①	パ・タルヴェの作業手順と発酵とは				
15	発酵生地について②	サヴァランの製法と膨張作用の分類と生地を膨らませる方法とは				
16	発酵生地について③	ブリオッシュの製法に関するイーストの分類と製パン法の分類及び違いとは				
17	まとめ	小麦粉・砂糖・バター油脂についての総括				
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 ・ 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 パティスリーモードヌ科 (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	1	後期	102時間 (通年)	必	講義	大野 龍男 栗原 梢
授業概要 1コマ:50分						
洋菓子全般について菓子の分類や原材料から基本配合・製法まで講義を中心に概論を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
菓子・パン製造において基本配合から製法まで分野別に菓子の特徴や加工適正、作業手順及び菓子包材等について学び、専門知識を習得す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、豊富な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	アントルメショー①	温かいデザートの種類と製法				
2	アントルメショー②	クレープ・スフレの製法と牛乳(成分・保存性・脂質)の特性について				
3	アントルメショー③	オムレツ スフレの製法と卵の特性と生クリームのものである特性について				
4	アントルメフロワ①	冷たいデザートの種類と製法				
5	アントルメフロワ②	パバロワ・ムースの製法と生クリームのものである特性および卵の乳化特性について				
6	アントルメフロワ③	ジュレ・ウフ アラネージュの製法と凝固剤とメランゲについて				
7	アントルメグラス	アイスクリーム・ソルベの製法と乳化剤・安定剤について				
8	レ・クレーム①	カスタードクリーム等各種クリームの製法について				
9	レ・クレーム②	ガナッシュクリーム・アーモンドクリームを使った菓子の種類と製法				
10	チョコレート①	カカオ豆の種類とチョコレートが出来るまで・各種チョコレートの味覚比べ				
11	チョコレート②	ボンボンショコラの技法とオーナメントの技法について				
12	コンジュラツール(冷凍技術)①	冷蔵ショーケース・アイスクリームマシン・急速冷凍庫・パステライザーの説明				
13	コンジュラツール(冷凍技術)②	生ケーキ等の冷凍保存の状態について(離水状態の確認)				
14	仕上げ用 飾り・トッピング	デコレーションケーキ用の一般的な飾りの製法 (各種オーナメント)				
15	ラッピング・パッケージ・包材①	パッケージ・包材を使う目的・用途について				
16	ラッピング・パッケージ・包材②	除湿剤・脱酸素剤・アンチモールド等、日持ちに関する説明				
17	まとめ	アントルメ種類・乳製品・鶏卵・乳化剤・チョコレートについての総括				
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 ・ 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 パティスリーモデューヌ科 (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) 製パン実習	1	前期・後期	96時間 (通年)	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、基本技術や味覚構成を考え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、基本的な製パン技術を反復する事により理解し、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	製パン実習心得	パン分類と製パン機器の説明と実習心得				
2	パン実習(直捏法)	食パンの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
3	パン実習(中種法)①	食パンの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
4	パン実習(中種法)②	バターロールの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
5	菓子パン実習(直捏法)	レーズンブレットの基本工程とフルーツの処理(ドライレーズン)の実習				
6	パン実習(折込生地)	クロワッサンの製造工程と生地と油脂の折込・成形方法の実習				
7	製パン実習 ①	デニッシュペストリーの製造工程と折込・3種の成形方法の実習				
8	製パン実習 ②	パン オ ショコラの製造工程と成形方法の実習				
9	製パン実習 ③	フランスパンの基本作業工程と焼成前の処理(クーブを入れる)				
10	製パン実習 ④	カイザーゼンメルの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
11	製パン実習 ⑤	ブリオッシュの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
12	製パン実習 ⑥	コーンパンの製造工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
13	製パン実習 ⑦	ベーグルの製造工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
14	ホテルパン実習 ①	北欧パンの製造工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
15	ホテルパン実習 ②	シュトーレンの製造工程と成形及び仕上げ方法の実習				
16	ホテルパン実習 ③	タイヨレンの製造工程(フルーツを加える)と成形方法の実習				
17	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 パティスリーモダン科（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
製菓実習(専門実習) 基本技術	1	前期	45時間	必	実習	篠崎 覚
授業概要		1コマ:50分				
菓子製造全般についての製菓道具・機器などの基本的な使用方法や仕上技術を基礎実習を中心に学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓実習における製菓用機器・器具・道具類の取扱いからパティシエに必要な基本的な仕上技法の修練と知識の習得を目標とする。						
評価方法						
定期試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は国内、海外の洋菓子専門店・ホテルでの勤務経験を持ち、豊富な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	製菓器具理論 ①	製菓器具の種類と取扱い方法・パティシエの作業工程による道具の説明				
2	製菓器具理論 ②	製菓機械の種類と使用方法・掃除方法等の説明				
3	絞りビスキュイと鶏卵について	2種類のスポンジ生地の仕込み方と鶏卵の分割等の実習				
4	デコレーションの技法 ①	バタークリームを使って円型を全体にナッペと口金を使った基本的なクリーム絞り				
5	デコレーションの技法 ②	バタークリームを使って円型を全体にナッペと口金を使った基本的なクリーム絞り				
6	デコレーションの技法 ③	バタークリームを使って各種の口金をで唐草模様を絞る。(絞りの練習)				
7	フォンサージュの技法 ①	タルト型に生地の仕込とタルト型に敷きこむ技法の練習(大型サイズ)				
8	フォンサージュの技法 ②	タルト型に生地の仕込とタルト型に敷きこむ技法の練習(プチフル用サイズ)				
9	マジパン細工の技法 ①	マジパンの説明・器具の使い方およびバラに花・葉・茎を作りコサージュを作る				
10	マジパン細工の技法 ②	マジパンの色付技法の説明と動物等のキャラクターを作る				
11	アメ細工の技法 ①	流し飴の技法の説明と練習				
12	アメ細工の技法 ②	引き飴の技法の説明と練習				
13	パステイヤージュ ①	パステイヤージュで教会を作る パーツを作る				
14	パステイヤージュ ②	グラスロワイヤルを使い、教会を組み立てる				
15	基本技術のまとめ	クリームのナッペと絞りをを使ったデコレーションにマジパンのバラ・葉を飾る。				
	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 ・ 各回ごとに関連プリントの配布						

シラバス

専門課程 パティスリーモデーン科 (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	1	前期	531時間 (通年)	必	実習	永宗 喜昭 篠崎 寛 栗原 梢
授業概要		1コマ:50分				
洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製造技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。						
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	ジェワーズ・ビスキュイ	泡立てた生地 温製法・冷製法で仕込・絞り、焼成を行なう。				
2	ロゼット・アイフェル	絞りクッキーで絞り袋や口金を使ったクッキーの実習				
3	ダミア・ガレット・パータ タートル	生地の伸ばし方・アイスボックスの仕込み・カット・成形方法で創るクッキーの実習				
4	ガトーフレス・ホイップクリーム	ジェワーズと生クリームの使い方を理解する(苺のショートケーキ)製造実習				
5	ガトモカ・バタークリーム	バタークリームの製法を理解しコーヒークリームでお菓子を組立てる。				
6	パータシュー①	シュー生地の仕込み、絞り、焼成 シュークリーム製造実習(加熱生地作り)				
7	ビスキュイルーロ	スイスタイプのロールケーキを作る。シートスポンジの仕込み・焼成法の実習				
8	ネロ・エルト・パールオーバースクレム	チョコレートクッキーと苺のムース ガナッシュ・ムース作り方の実習				
9	バヴァロア・シガレット	卵・砂糖・牛乳の加熱の状態とゼラチンの使い方と薄焼きクッキーの実習				
10	タルトアプリコ・タルトレットフリユイ	タルト生地の仕込みと。生地の型敷き技法、杏子のタルト、季節のプチタルトの実習				
11	クレームカaramel・チュイール	プリン種の製法・カaramelの作り方、薄焼きアーモンドクッキーの作り方 湯煎焼きの実習				
12	クレームブリュレ・クレープ	仕込み・湯煎焼き・カマリゼの方法とクレープ生地の仕込みと焼き方の実習				
13	プーシェ・シフォンケーキ	メランゲの説明、水と油の乳化方法(シフォン)と絞りビスキュイ生地(プーシェ)の実習				
14	パータシュー②	シュー生地の仕込み、絞り、焼成 スワン・バスケット・パリプレストの実習				
15	グラス・オレンジシャーベット	氷菓の分類のアイスクリーム・シャーベットで糖度計の使い方とアイスクリームマシンの実習				
16	クーグロフ・マドレーヌ	シュガーバター法の説明(クーグロフ)とオールインワンの説明(マドレーヌ)と実習				
17	ティラミス・タルトフロマージュ	クリームチーズを使ったムースの製法とマスカルポーネの説明と実習				
18	グラスショコラ・ジュレオタージュ	生のオレンジを使ったゼリーとチョコレートのアイスクリームの実習				
19	ガトー オ マーブル	白生地とチョコ生地でマーブル模様の技法と焼成・サント・カットの実習				
20	フルーツ ロール	共立てシートスポン生地巻き方及びフルーツの下準備と仕上げの実習				
21	メロンショートケーキ・パンナコッタ	イタリアの代表的なケーキと季節のショートケーキの実習				
22	カaramelブラン・ミルティユ	チーズと季節のフルーツを使ったデザート菓子の実習				
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 パティスリーモードヌ科（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	1	前期	531時間 (通年)	必	実習	永宗 喜昭 篠崎 寛 栗原 梢
授業概要 1コマ:50分						
洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製造技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。						
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	ウイーン菓子①	伝統的なウイーン菓子を実習する ウイナートルテ・カルディナルシュニッテン				
2	ウイーン菓子②	伝統的なウイーン菓子を実習する マンデルシュニッテン・ズッカーキルシュトルテ				
3	ウイーン菓子③	伝統的なウイーン菓子を実習する ザッハトルテ・リンツアートルテ				
4	ウイーン菓子④	伝統的なウイーン菓子を実習する クレームシュニッテン・マンデルクーヘン				
5	ウイーン菓子⑤	伝統的なウイーン菓子を実習する アフェルシュトルーデル・フロッケンシュニッテン				
6	サヴァラン・ニダベイユ	イーストを使った生地 of の仕込み、発酵・焼成 の実習				
7	各種マカロン	製法別のマカロンを作る。メランゲの状態での仕込み・焼成法の実習				
8	キッシュ・ミートパイ・ポワールタルト	料理菓子の代表的な製品を作る。(トレツール)				
9	ガトーショコラ・ケーキオランジュ	チョコレートを使ったバタームースケーキとオレンジの焼菓子の実習				
10	パリアレスト・サントノレ	伝統的で有名なフランス菓子の実習				
11	サンマルク・ウイークェント・シロン	伝統的で有名なフランス菓子の実習				
12	フィユタージュ①	練り込みパイ生地によるパイ焼菓子の実習				
13	フィユタージュ②	速成法で作るパイ生地を使ったフルーツタルトの実習				
14	フィユタージュ③	折り込みパイの説明とアップルパイの製造実習				
15	プティフル①	一口菓子サイズのタルトのバリエーションの実習				
16	プティフル③	一口菓子サイズの生菓子のバリエーションの製造とビュフェスタイルの盛合せ実習				
17	カップを使ったデザート①	ヴェリーヌの商品説明とショートケーキ・モンブラン・チーズケーキ等のカップケーキ仕上の実習				
18	カップを使ったデザート①	ヴェリーヌの商品説明と季節のフルーツとチョコレートを使ったカップケーキの実習				
19	コーヒーセミナー	コーヒーの基礎知識・ドリップ方法・テスティング等の説明と実習				
20	前期実技試験対策	全授業に関する試験課題を練習する				
21	前期実技試験①	全授業に関する実技試験				
22	前期実技試験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						

シラバス

専門課程 パティスリーモデーン科 (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	1	後期	531時間 (通年)	必	実習	永宗 喜昭 篠崎 覚 栗原 梢
授業概要 1コマ:50分						
洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製造技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。						
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	レークレーベン・メレンゲ	ヘキサゴンハウスの製造・スイスメレンゲの飾りパーツ作りの実習				
2	アリュメットボンム・ダクワース	フィユタージュを使ったパイ菓子・アーモンドとメレンゲを使った生地製法焼成実習				
3	モンブラン・タルトタン	季節の素材:栗を使った代表的な菓子・林檎を使ったタルトの実習				
4	タルト アラ シトルイユ・タルトシブスト	季節の素材:と南瓜の下処理の理解とシブストクリームとの製造実習				
5	キッシュロレーヌ・フロランタン・シャルロットロワイヤル	料理菓子の代表的なトレツールとフランス伝統的なシャルロットに製造実習				
6	ガトウ マルシェ ①	クッキーシューの仕込み、焼成・パイを使った量産製品の製造実習(均一に仕上げる訓練)				
7	ガトウ マルシェ ②	クッキー・マドレーヌ・マカロンで焼菓子の詰合せを作る。(商品意識を持たせる)				
8	パンナコッタ・ピニョラータ	代表的なイタリア菓子の実習				
9	ガトーショコラ(アントルメ)・ムースショコラ	チョコレートを使ったホール菓子とムースのバリエーションを実習する				
10	マカロナード・フリュイ・マルブル	絞りタルト生地を使った季節のフル・タルト・マープルケーキの実習(マープル模様の方法)				
11	ウイーン菓子 ⑥	栗を使ったウイーン菓子を作る マローネクレームトルテ・カスターニアンオーバーストルテ				
12	細工菓子 ①	ピエス用シュクル クーレ・シュクル テイルで各種パーツをつくる				
13	細工菓子 ②	ピエス用シュクル スフレ・シュクル テイルで各種パーツをつくる				
14	細工菓子 ③	各パーツを組み立てて工芸菓子を完成させる。				
15	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				
16	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				
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 パティスリーモデークラス (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	1	後期	531時間 (通年)	必	実習	永宗 喜昭 篠崎 覚 栗原 梢
授業概要 1コマ:50分						
洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製造技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。						
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	ウイーン菓子 ⑦	プフィルズツヒオーバースクリーム・キリシェンストウルーデル(桃とサクランボを使った菓子)				
2	ガトーノエル・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	ピュッシュドノエル・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	ウエディング実習 ①	5段ウエディングケーキのグラスロワイヤルのナッペとパステヤージュの型取り				
5	ウエディング実習 ②	グラスロワイヤルの絞りとパステヤージュでのバラの花作り等のパーツ作り				
6	ウエディング実習 ③	5段ウエディングケーキを組み立て仕上げ・完成させる。				
7	クワンブッシュ・ガトーアコバサリ	お祝い・イベント用ケーキの実習(誕生ケーキ・フランスの伝統ウエディングケーキ等)				
8	オペラ・エンガティ	フランス代表的なオペラとウイーン菓子のクルミの焼菓子の実習				
9	ホテルデザート ①	お皿を使ったデザート実習(アントルメフロワ 3種)				
10	ホテルデザート ②	お皿を使ったデザート実習(アントルメショー 3種)				
11	タルトボンム・タルトマロン	林檎と栗を使ったタルト実習(フォンサーージュの練習)				
12	ピティビエ・ガレットデロワ	パイ生地を使ったフランス伝統的なパイ焼菓子の実習				
13	ヌガー細工	速成法で作るパイ生地を使ったフルーツタルトの実習				
14	ウイーン菓子 ⑧	マラコフトルテとバナーネンシュニッテンの実習				
15	サンマルク・ポワソングブリル	伝統的なフランス菓子とフランスの祭事用菓子を実習する				
16	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				
17	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				
18	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				
19	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				
20	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				
21	後期実技試験対策	全授業に関する試験課題を練習する				
22	後期実技試験①	全授業に関する実技試験				
23	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						