

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	2	前期	33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専門書・メニュー・製法等を読み理解が出来る、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						
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	Lesson1	アルファベットと数の練習				
2	"	"	/	Lesson1確認テスト		
3	Lesson2	人や物の描写、自己紹介				
4	"					
5	"	"	/	Lesson2確認テスト		
6	Lesson3	日付と天気、天候、四季				
7	"	"	/	Lesson3確認テスト		
8	Lesson4	挨拶、出身などを訪ねる				
9	"	"	/	Lesson4確認テスト		
10	Lesson5	人称代名詞				
11	"					
12	"	"	/	Lesson5確認テスト		
13	Lesson6	他人の紹介				
14	"					
15	"	"	/	Lesson6確認テスト		
16	まとめ	前期の復習、まとめ				
17	"	前期の復習、まとめ および試験対策				
	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	2	後期	33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専門書・メニュー・製法等を読み理解が出来る、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						
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	Lesson1	職業、趣味について				
2	"	"	/	Lesson1確認テスト		
3	Lesson2	疑問文				
4	"					
5	"	"	/	Lesson2確認テスト		
6	Lesson3	やりたいこと、やるべきこと				
7	"	"	/	Lesson3確認テスト		
8	Lesson4	電話番号、住所の聞き取り				
9	"	"	/	Lesson4確認テスト		
10	Lesson5	買い物をする				
11	"					
12	"	"	/	Lesson5確認テスト		
13	Lesson6	店で食事をする、メニューを読む				
14	"					
15	"	"	/	Lesson6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)						
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
造形色彩	2	前期	33時間 通年	必	演習	国居 恵子
授業概要 1コマ50分 より専門的な色彩理論、5種の平面構成、レタリング技術を学びレシピ表紙・ケーキデッサン等のイメージスケッチを行い、実践的に必要なテクニックを習得する。						
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	映画(アニメ)からのお菓子	映画(アニメ)からのお菓子				
2	"					
3	井之頭公園でスケッチ	井之頭公園でスケッチ				
4	"					
5	井之頭公園から考えるケーキ	井之頭公園から考えるケーキ				
6	"					
7	動物を描く	動物を描く(素早く描く)				
8	"					
9	動物からのお菓子	動物からのお菓子				
10	"					
11	スケッチ①	ケーキのスケッチ				
12	"					
13	スケッチ②	初夏のイメージのお菓子				
14	"					
15	スケッチ③	自分のイメージのお菓子				
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
造形色彩	2	後期	33時間 通年	必	演習	国居 恵子
授業概要			1コマ50分			
より専門的な色彩理論、5種の平面構成、レタリング技術を学びレシピ表紙・ケーキデッサン等のイメージスケッチを行い、実践的に必要なテクニックを習得する。						
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	色について①	色相環作成				
2	"					
3	色について②	トーン表作成				
4	"					
5	「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				
6	"					
7	食と色・照明と色	「味覚と色」を絵の具で表現				
8	"					
9	色と形でイメージ表現	ショップカードを作る				
10	"					
11	ラッピング	のし紙のかけ方 リボンのかけ方と袋包みの型 キャラメル包みとデパート包みの方法				
12	"					
13	"					
14	"					
15	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				
16	"					
17	"	作品の発表と講評				
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 パティスリーモードヌ科 (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
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 パティスリーモデヌ科（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
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	スパーサーの技術(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 パティスリーモデーン科（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専門書・メニュー・製法等を読み理解が出来る、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: 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専門書・メニュー・製法等を読み理解が出来る、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: 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	前期の復習				
2	ルセットを読む	ルセットを読む①				
3	〃					
4	〃					
5	〃	ルセットを読む②				
6	〃					
7	〃	ルセットを読む③				
8	シチュエーション別表現					
9	〃					
10	〃	シチュエーション別表現②				
11	〃					
12	〃					
13	〃	シチュエーション別表現③				
14	ルセットをフランス語にする					
15	〃					
16	〃	ルセットをフランス語にする				
17	まとめ					
18	後期定期試験					
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	2	前期	33時間 通年	必	講義	三沢 清
授業概要 1コマ50分						
起業の仕方と資金、生産部門の工場管理と生産管理、売れる商品をどう作るか、ホームページの販売・販促への活用、税の体系と種類等を事例に基づき学ぶ。						
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	経営学の学び方	経営学の学び方				
2	金融経済をやさしく学ぶ	経営学と経済学の共通点・相違点				
3	〃	直接金融と間接金融				
4	〃	金融に関する基礎知識				
5	〃	金融機関の役割				
6	〃	金融商品の種類①				
7	〃	金融商品の種類②				
8	〃	その他の金融商品				
9	〃	金融商品に関する保護と責任				
10	〃	金融商品の関する税				
11	〃	手形・小切手の基礎知識				
12	〃	復習 小テスト				
13	〃	紙幣の流れと経済				
14	〃	新聞の読み方①				
15	〃	新聞の読み方②				
16	〃	ライフサイクルとマネープラン				
17	総復習	まとめ、テスト対策				
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)						
全国銀行協会資料						

シラバス

専門課程 パティスリーモデヌ科（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	2	後期	33時間 通年	必	講義	三沢 清
授業概要 1コマ50分 起業の仕方と資金、生産部門の工場管理と生産管理、売れる商品をどう作るか、ホームページの販売・販促への活用、税の体系と種類等を事例に基づき学ぶ。						
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	経営学の基礎知識	経済学の歴史				
2	"	会社の種類 会社法				
3	"	マーケティングの意義と戦略① 概要				
4	"	マーケティングの意義と戦略②				
5	"	マーケティングの意義と戦略③				
6	"	「起業」の基礎知識①				
7	"	「起業」の基礎知識②				
8	"	「起業」の基礎知識③				
9	"	復習 小テスト				
10	"	利益の計算①				
11	"	利益の計算②				
12	"	税に関する基礎知識				
13	"	原価計算知識①				
14	"	原価計算知識②				
15	"	コンプライアンスの意義と具体例				
16	総復習	まとめ、テスト対策				
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)						
全国銀行協会資料						

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	2	前期	16時間	必	講義	手嶋 陽菜子
授業概要			1コマ50分			
食品中における有害物質、衛生管理による食品の取扱い、食中毒の発生状況、微生物による食中毒の種類と予防策等実例を挙げ学びます。						
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	食品取り扱いの衛生管理	食品取り扱い者の衛生の基礎				
2	"	手洗い、身体、被服の衛生				
3	"	体調管理、細菌検査について				
4	"	殺菌及び消毒について①				
5	"	殺菌及び消毒について②				
6	"	殺菌及び消毒について③				
7	"	施設・設備の衛生管理(HACCP含)①				
8	"	施設・設備の衛生管理(HACCP含)②				
9	"	施設・設備の衛生管理(HACCP含)③				
10	"	食品の保存方法①				
11	"	食品の保存方法②				
12	"	食品表示について				
13	"	食品表示について(食品添加物)				
14	"	食品表示について(食物アレルギー)				
15	"	苦情への対応				
16	総括	まとめ				
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)						
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:2コマ	必修・選択	形 式	氏 名
工芸菓子技術	2	前期・後期	33時間	必	講義・実習	永宗 喜昭

授業概要 1コマ:50分

ホテル・レストラン・結婚式場等の宴会を彩る工芸菓子の知識・技術を基礎から応用までを学ぶ。

到達目標・評価方法

到達目標

工芸菓子とデコレーションの技術でマジパン細工・チョコレート細工・アメ細工・シュガークラフト等ケーキを飾る基本的な工芸技法を講義及び実習を通し、基本となる技術習得を目標とする。

評価方法

100点満点の総合評価：実技試験 70% 課題 30%にて評価

教員紹介

担当教員は洋菓子及び製パン専門店で勤務した経験があり、国内、海外での製菓コンクール等で多くの受賞経験を持ち、レベルの高い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	パステージュ ①	パステージュの素材と用途についての説明 ①・②
2	パステージュ ②	パステージュの着色方法（プレートをつくる）③・④
3	パステージュ ③	パステージュの着色方法（プレートをつくる）⑤・⑥
4	エアブラシの技法 ①	エアブラシの取扱いと使用方法について ⑦・⑧
5	エアブラシの技法 ②	基本的な技法を学ぶ アンクルブラシングの技法 ⑨・⑩
6	エアブラシの技法 ③	マスキングを使った基本形 立法体と円柱を描く ⑪・⑫
7	エアブラシの技法 ④	マスキングを使った基本形 球体と円錐を描く ⑬・⑭
8	パステージュ ④	エアブラシを使い、パステージュのプレートに基本形の形を描く ⑮・⑯
9	アメ細工の技法 ①	3種類のシュクルの特徴と煮上げる時のポイント説明（着色等）⑰・⑱
10	アメ細工の技法 ②	シュクルクーレの応用（割飴・糸アメ・垂らしアメ）の技法について ⑲・⑳
11	アメ細工の技法 ③	シュクルスフレの応用（魚・果物・ワインボトル）の技法について ㉑・㉒
12	アメ細工の技法 ④	エアブラシを使って着色をし表現を変える技法について ㉓・㉔
13	マジパン細工 ①	マジパンの硬さ調整と着色の技法について ㉕・㉖
14	マジパン細工 ②	マジパンを使っていろいろの顔の表情を表す ㉗・㉘
15	シュガークラフト ①	基本の道具と材料・色素について ㉙・㉚
16	シュガークラフト ②	基本の作り方 花芯・花びら・ガク・葉をつくる ㉛・㉜
17	シュガークラフト ③	全体のパーツを使ってブーケをつくる ㉝
18	定期実技試験	全授業に関する試験

教科書(参考書・教材等)

エアブラシの技法百科 アメ細工教本(シュクル) シュガークラフトの世界

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:3コマ	必修・選択	形式	氏名
製菓理論	2	前期・後期	50時間	必	実技・講義	栗原 梢

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、国内等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・ゴールデモと試食
7	アントルメ(冷たいデザート)	アントルメの種類とバヴァロア・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)	アントルメの種類とクレープ・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(パステヤージュ)	パステヤ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 とフルーツデキゼの試食
17	工芸菓子(パステヤージュ)	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 パティスリーモデーン科 (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っ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により深く理解し、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(ミッシュボート)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・ピーアッシュタンゲン・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(ミッシュボート・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イック(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	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	2	前期	603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						
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	パータシュー I	シュー生地への応用 ① エクレール・ルリジュールの実習				
3	パータシュー 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・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	アントルメグラッセ II	パルフェグラッセ・ビスキュイグラッセのパナッシュの実習				
7	アントルメグラッセ III	ヴァシュラン・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フト・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・ババロワ・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	カプリスナヌー・サブレユイルオリブ	香辛料を使ったガトーとオリブオイルを使ったサブレの実習				
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	コロンビーヌ・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	パートアフリユイ・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ユ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 ①	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	サロン・ド・テMENU ②	フルーツ グラタン・スフレベーグニョオン・オムレツスフレの製法と実習				
23	タピオカコ・スフレフロマージュ	タピオカの使用方法チーズを使ったスフレの製法と実習				
24	サンマルク・ウイークエンドシロン	パイ生地とシュー生地を応用と半生焼菓子の実習				
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 パティスリーモデヌ科（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 603時間 (通年)	必修・選択 必	形式 実習	氏名 永宗 喜昭 篠崎 覚 栗原 梢
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	ガトーセックワヤージュ①	ペニエロカテロ・サブレ・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	ガトーセックワヤージュ②	ポロポローネ・アマレット・メラングフランポワーズ・チュールオブールの製造実習・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・フルーツケーキ・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	バタークーヘンタイク・カティナルシュニッテン・パナネンシュニッテン 代表的な菓子の実習				
6	ウイーン菓子②	エンゲイター・ウイナートルテ・ピーネンシュティツヒ 代表的な菓子の実習				
7	ウイーン菓子③	「パラチケン・カイザー・シュマレン」・ピターマイヤートルテ 代表的な菓子の実習				
8	フィアンショコラ・トームトピック	シャブロン技法を使ったチョコレート生地とアガール凝固剤を使った製菓実習				
9	ピエス アン シュクル①	シュクルクル・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				
10	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				
11	アイスクリーム (Glace)	ボンプファッション・パルフェ・サバ イオン グラッセの基本的なアイスクリームの製造実習				
12	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				
13	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				
14	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				
15	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				
16	前期実技試験対策	全授業に関する試験課題を練習する				
17	前期実技試験①	全授業に関する実技試験				
18	前期実技試験②	全授業に関する実技試験				
19	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				
20	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				
21	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				
22	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				
23	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				
24	企業実地研修⑥	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 ・ 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Ⅰ	2	後期	603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 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	パレトダム・マドレーヌコンメルシ・メレンゲアスピリテ	カラメルショ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	タルトフレッシュ・クレームデュタングジュ	シフトクリーム・洋梨を使ったタルトと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	パイ生地とフランスパンクリーム製造方法・フランス家庭菓子林檎のタルトの実習				
4	プティスフルーキーヨク・ショコラアンシアン	季節の素材：林檎下処理の理解とクラシックショコラの製造実習				
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 ショコラ ①	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	アントルメ ショコラ ②					
8	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				
9	マカロナート・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・マールケーキの実習(マール模様の方法)				
10	ピエス アンシュク ①	シュクルクール・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				
11	ピエス アンシュク 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				
12	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)				
13	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				
14	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				
15	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				
16	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)				
17	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)				
18	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)				
19	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				
20	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				
21	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				
22	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				
23	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				
24	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Ⅱ	2	後期	603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						
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	イタリア菓子 ②	イタリア人気菓子：スッパイングレーゼ・カンノンチーノ・トルタデラノナ・トルタミモザ				
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	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	ヌガー細工 ①	クリスマスツリーをつくる実習				
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	企業実地研修⑥	企業における職場体験と実践的なスキルを習得する				
13	ヌガー細工 ②	フランス風ウエディングケーキ クロカンピュッシュを作る実習				
14	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)				
15	アルカザール・シュープリー・モンブラン・アマンド	ムースリーヌ・フロマージュブランを使ったデザート実習				
16	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）				
17	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				
18	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				
19	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				
20	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				
21	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				
22	後期実技試験対策	全授業に関する試験課題を練習する				
23	後期実技試験①	全授業に関する実技試験				
24	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						