

科目名	GCB II						
科目名(英)	Global Citizen Basic II						
単位数	1単位	時間数	8時間	担当者	吉村 敦子		
実施年度	2019年度	実施時期	前期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科2年						
授業概要	GCB I での考え踏まえ、さらに「社会とのつながりの中で自分自身の生きる姿勢」、すなわち“志”について考える。夢を実現するためには「行動する力」が必要となるが、そのためには具体的に言語化してビジョンにし、そのビジョンに強い信念が伴い、自分以外の人や社会・公のことが視野に入ると“志”に近づくという事を学ぶ。						
授業形式	講義: ○	演習: △	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
				○		自ら考える、気づく。積極的に参加(話し合い、発表)する。日常生活で実践する。	
テキスト・教材 参考図書	・グローバルシティズンベーシックII 志の教育(学生用テキスト)						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	グローバルシティズンと“志”			振り返りレポートの作成		
	2	自分を取り巻く環境を知る ～世界の中の日本・日本の中の私～			振り返りレポートの作成		
	3	自己を知る			振り返りレポートの作成		
	4	伝える力を学ぶ I ～プレゼンテーション～			振り返りレポートの作成		
	5	伝える力を学ぶ II ～グループコミュニケーション～			振り返りレポートの作成		
	6	先人の志に学ぶ～プロフェッショナルとは～			振り返りレポートの作成		
	7	成功者の考え方に学ぶ～まとめにむけて～			振り返りレポートの作成		
	8	自らの志を言語化する(知行合一の考え方に基づく)			振り返りレポートの作成		
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
評価方法	(1)レポートを8回実施する (2)最後の授業で発表する。 評価は合格「R」か不合格「D」のいずれかとなる。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	レポート作成・発表				◎		100%
履修上の注意	出席が6回に満たない場合は、不合格となる。						

科目名	ヴァンドウーズ演習(ラッピング)						
科目名(英)							
単位数	2	時間数	44	担当者	長谷部 啓子		
実施年度	2019	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	洋菓子店で必要なラッピング技術を習得する。製菓実習で作成した菓子を販売するために正しく個包装し、さらに商品としての付加価値をつけるためのラッピング要素を学ぶ。基本的な箱詰め包装・リボン結びが正確に短時間でできるよう繰り返し練習していく。さらに季節ごとのラッピング作成方法を学び、包装紙・リボン・箱を自分で選択しオリジナルラッピング作成にも挑戦する。						
授業形式	講義: △	演習:	実習:	実技: ○	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
			○			紙をカッターでまっすぐ切ることができる	
			○			基本の合わせ包み(長方形・正方形・ピロー)の紙どリ・包装が正しくできる	
			○			裏表のあるリボン掛け(十字掛け、斜め掛け、横・縦一文字、V字掛け)をきれいに仕上げるができる	
		○	○			自分で包装紙・箱・リボンを選択し、オリジナルギフトラッピングを作成することができる	
テキスト・教材 参考図書	ラッピング・マニュアル						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	授業概要説明(道具確認)・紙の切り方・季節ラッピング(ワイシャツ)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	2	合わせ包み(長方形大・小、正方形)裏表なしリボン(縦・横一文字)・十字掛け			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	3	合わせ包み(長方形大・正方形・ピロー)裏表リボン掛け			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	4	円柱合わせ包み・リボン掛け・紙袋作成(マチなし)・リボン掛け			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	5	タック入り包装・リボンアレンジ(ウェーブボウ2種)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	6	夏のラッピング・合わせ包み・リボン掛け(復習)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	7	菓子包装①袋ラッピング・ワイヤーリボン・シールリボン)			各種合わせ包み・リボン掛けを練習しておくこと		
	8	確認テスト(長方形・正方形・ピロー合わせ包み・リボン掛け)			各種合わせ包み・リボン掛けを練習しておくこと		
	9	後期授業確認・合わせ包み復習			各種合わせ包み・リボン掛けを練習しておくこと		
	10	熨斗の種類(仏事と慶事、内のし・外のし)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	11	ボトル風呂敷包み(ペットボトル・不織布・カーリング)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	12	たけのこ包み、紙袋アレンジ(マチあり袋・ジャバラ・縦一文字)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	13	季節のラッピング:ハロウィン			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	14	不織布プチフラワー・リース			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	15	バラリボン・ブーケ			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	16	菓子包装②クリスマス菓子・カーリングアレンジ			各種合わせ包み・リボン掛けを練習しておくこと		
	17	ポンポンリボン作成・正方形十字ポンポン			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	18	和風包装(箱・袋)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	19	クリスマスラッピング作成			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	20	菓子包装③ブライダルギフト			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	21	合わせ包み復習3種:リボン掛け			各種合わせ包み・リボン掛けを練習しておくこと		
	22	確認テスト(合わせ包み・リボン掛け)・季節のラッピング			各種合わせ包み・リボン掛けを練習しておくこと		
評価方法	(1)授業の中で確認テストを前期・後期1回ずつ実施。(2)毎回の授業での忘れ物は1種類につき1点減点(3)毎授業時間内に規定のものを仕上げることができる 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
		確認テスト	○	○			70%
		道具準備			○		10%
		作品		○	○		20%
履修上の注意	授業の順番は変更することがあります。道具・箱忘れがないこと。						

科目名		ヴァンドゥーズ概論					
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	44時間	担当者	吉村 敦子		
実施年度	2019年度	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科2年						
授業概要	ヴァンドゥーズとして必要とされるサービスの意味を考え、挨拶や立ち居振る舞い、お菓子の扱い方などの技術を高め、衛生や食材・商品知識を説明できる接客力を身につける。						
授業形式	講義: ○	演習: △	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
	○		△			七大接客用語の意味を理解した上で活用できる。	
	△		○			ケーキを丁寧に扱い、スピーディな箱入れができる。	
	△	○				製菓の基本用語や世界の伝統菓子について説明ができる。	
			○	△		感じの良い電話対応ができる。	
	○				売れるための要素を5つ以上言うことができる。		
テキスト・教材 参考図書	実践ビジネスマナー GATEAUX(洋菓子協会情報誌)						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	授業目的 サービスとは？				売れるお店となぜ売れるかを考えておくこと。	
	2	接客技術・知識 (挨拶の役割、基本)(7/11商品知識確認)				7/11の商品内容が説明できるよう調べておくこと。	
	3	接客技術 (箱詰め)				7/11の商品の形状を理解しておくこと。	
	4	接客技術 (箱詰め、言葉使い→注文受け、商品説明、確認、会計)				前回の箱詰めのポイントを復習しておくこと。	
	5	接客知識 (接客の流れ→ご注文を伺つ 予約受付 クレーム対応)					
	6	接客知識 (売れる陳列方法、販促)					
	7	心の接客 (事例を使って説明、GD 発表)					
	8	前期まとめ (テスト:言葉使い、敬語文章問題)				夏休み店舗周りをして、良いと思う販売やディスプレイなどを探しておくこと。	
	9	後期授業の目的 (午前作ったケーキの箱詰め)				箱詰めのポイントを復習しておくこと。	
	10	接客技術 (販売実習シミュレーション)				10月の商品内容が説明できるよう調べておくこと。	
	11	接客技術 (販売実習仕込みシミュレーション)				10月の仕込み内容が説明できるよう調べておくこと。	
	12	接客知識 (市場調査 クリスマスケーキカタログから商品研究GD)					
	13	心の接客 (事例を使って説明、GD 発表)					
	14	接客技術 電話対応 I (電話のかけ方 クリスマスバイト)					
	15	接客知識 (世界の菓子の歴史)				実習で習ったお菓子の歴史を復習しておくこと。	
	16	接客知識 (世界の菓子)				実習でなかったお菓子を復習しておくこと。	
	17	心の接客 (事例を使って説明、GD 発表)					
	18	接客知識 (日本の銘菓)				銘菓、好きなお菓子を調べておくこと。	
	19	接客知識 (お菓子の歳時記)				1年の行事を調べておくこと。	
	20	接客技術 電話対応 II (電話の受け方)				電話のかけ方をマスターしておくこと。	
	21	総括 (テスト:電話対応、敬語&事例問題)				電話の受け方、敬語など習ったことを復習しておくこと。	
	22	発表 繁盛店になるために必要なこと				授業で習った心・技術・知識を駆使して考えておくこと。	
評価方法	(1)前期、後期とも授業内にテストを行う (2)宿題・レポート数回実施する (3)発表を数回実施する (4)授業態度 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	テスト	○	○	○	○		50%
	宿題・レポート	○	◎		◎		20%
	発表				◎		20%
授業態度				◎		10%	
履修上の注意							

科目名	国家試験対策						
科目名(英)							
単位数	3単位	時間数	46	担当者	長谷部 大山、木村、池邊		
実施年度	2019	実施時期	前期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	専門知識(衛生法規・公衆衛生学・食品学・食品衛生学・栄養学・製菓理論・実技)を習得し、製菓衛生師試験合格を目指す。各教科別対策でポイントを確認しながら、繰り返し過去問題を実施していく。製菓衛生師免許取得後はさらに、専門知識を製菓実習や就職先で活かす。						
授業形式	講義: ○	演習: ○	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	目標	
	○	○				製菓衛生師試験の合格	
	○			○		製菓衛生師問題を解き、解説することができる	
テキスト・教材 参考図書	製菓衛生師全書、製菓衛生師問題集2018、製菓衛生師の手引き						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	公衆衛生学・食品学科目別対策①(大山)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	2	食品衛生学科目別対策①(池邊)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	3	製菓理論・実技科目別対策①(長谷部)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	4	栄養学科目別対策①(木村)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	5	公衆衛生学・食品学科目別対策②(大山)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	6	過去問題・衛生法規①(長谷部)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	7	食品衛生学科目別対策②(池邊)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	8	製菓理論・実技科目別対策②(長谷部)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	9	公衆衛生学・食品学科目別対策③(大山)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	10	栄養学科目別対策②(木村)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	11	過去問題・衛生法規②(長谷部)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	12	公衆衛生学・食品学科目別対策④(大山)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	13	食品衛生学科目別対策③(池邊)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	14	食品衛生学科目別対策④(池邊)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	15	製菓理論・実技科目別対策③(長谷部)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	16	過去問題・衛生法規③(長谷部)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	17	製菓理論・実技 科目別対策④(長谷部)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	18	過去問題・衛生法規④(長谷部)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	19	栄養学科目別対策③(木村)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	20	製菓衛生師集中講座①(長谷部)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	21	製菓衛生師集中講座②(長谷部)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	22	製菓衛生師集中講座③(長谷部)			各自過去問題で勉強しておくこと		
	23	製菓衛生師集中講座④(長谷部)			各自過去問題で勉強しておくこと		
評価方法	(1)定期試験は実施しない。製菓衛生師試験の結果で評価する(2)授業内での模試の結果(3)宿題(eラーニング)を期限を設定し実施(基準をクリアしたかどうか)(4)宿題の過去問題訂正提出 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	製菓衛生師試験合格	◎	◎				70%
	模試(過去問題)	◎	○				10%
	宿題(eラーニング)	◎	○		◎		10%
	宿題(過去問題解答・訂正)	◎	◎		◎		10%
履修上の注意	授業の順番は変更することもあります。						

科目名	社会教養Ⅱ					
科目名(英)						
単位数	3単位	時間数	58時間	担当者	吉村 敦子	
実施年度	2019年度	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○	
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年					
授業概要	社会人基礎力を高めるための、マナーや知識を身につける。また、製菓業界研究や販売実習を経験し、製菓業界で必要とされる知識やコミュニケーション能力を養い働く意義を見出す。					
授業形式	講義: ○	演習: △	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△	
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標
	○		○	○		就職内定する
	○					対比計算や原価計算ができる
		○				製菓業界で働らく上で、必要とされることを3つ以上説明することができる
				○		各自が自分の目指すパティシエ像(やりがい)を説明することができる
テキスト・教材 参考図書	就職ガイドブック GATEAUX(洋菓子協会情報誌) 一般教養問題集					
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示	
	1	授業の目的 後期スケジュール(学則、実習規則等の再確認)			立てた目標を実現するための具体策を考えておくこと。	
	2	販売実習計画(5/16用)			各班で作成する商品のルセット、作業工程を理解しておくこと。	
	3	4月の振り返り 5月の目標設定(個人・委員)			4月の目標の振り返りをし、未達成の場合理由を考え、できる施策を考えておくこと。	
	4	販売実習対策(仕込み、接客シミュレーション)			4/15仕込み計画表の内容をしっかりと理解しておくこと。	
	5	販売実習計画(7/11用) 商品告知、担当決め			希望担当を考えておくこと。	
	6	5月の振り返り 6月の目標設定(個人・委員)			5月の目標の振り返りをし、未達成の場合理由を考え、できる施策を考えておくこと。	
	7	社会人基礎力講座Ⅰ				
	8	販売実習計画(7/11用)			各班で作成する商品のルセット、作業工程を理解しておくこと。	
	9	社会人基礎力講座Ⅱ				
	10	6月の振り返り 7月の目標設定(個人・委員)			6月の目標の振り返りをし、未達成の場合理由を考え、できる施策を考えておくこと。	
	11	販売実習対策(仕込み、接客シミュレーション)			仕込み計画表の内容をしっかりと理解しておくこと。	
	12	販売実習計画(10月用) 商品決め			希望メニューを考えておくこと。	
	13	社会人基礎力講座Ⅲ				
	14	販売実習計画(10月用)			9/12試作内容、作業工程を理解しておくこと。	
	15	7月の振り返り 後期の目標(個人・委員) 発表			7月の目標の振り返りをし、未達成の場合理由を考え、できる施策を考える。発表練習をしておくこと。	
	16	販売実習計画(10月用) 9/12試作の振り返り			9/12試作の注意点を洗い出しておくこと。	
	17	販売実習計画(10月用)			各班で作成する商品のルセット、作業工程を理解しておくこと。	
	18	9月の振り返り 10月の目標設定(個人・委員)			9月の目標の振り返りをし、未達成の場合理由を考え、できる施策を考えておくこと。	
	19	社会人基礎力講座Ⅳ				
	20	販売実習対策(仕込み、接客シミュレーション)			仕込み計画表の内容をしっかりと理解しておくこと。	
	21	社会人基礎力講座Ⅴ				
	22	卒業制作計画			卒業制作の部門を考えておくこと。	
	23	10月の振り返り 11月の目標設定(個人・委員) 発表			10月の目標の振り返りをし、未達成の場合理由を考え、できる施策を考える。発表練習をしておくこと。	
	24	社会人基礎力講座Ⅵ				
25	社会人基礎力講座Ⅶ					

	26	社会人基礎力講座Ⅷ					
	27	11月の振り返り 12月の目標設定(個人・委員)					11月の目標の振り返りをし、未達成の場合理由を考え、できる施策を考えておくこと。
	28	12月の振り返り 卒業までの目標設定(個人・委員) 発表					12月の目標の振り返りをし、未達成の場合理由を考え、できる施策を考える。発表練習をしておくこと。
	29	社会人研修(講師石井先生)					4月からの目標を宣言できるようにしておくこと。
評価方法	(1)宿題・レポートを数回実施する (2)前期1回・後期2回与えられたテーマで発表をする。(3)授業態度以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	宿題・レポート	○	◎		◎		40%
	発表				◎		40%
	授業態度				◎		20%
履修上の注意							

科目名	嗜好飲料						
科目名(英)	Beverage						
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	安達 和宏		
実施年度	2019	実施時期	前期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年次						
授業概要	嗜好飲料の珈琲、紅茶、ソフトドリンクなど基礎知識を学び、その抽出方法や作業手順と技術習得を目指す						
授業形式	講義: ○	演習: ○	実習:	実技: ○	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他		
	○			○	目標		
					1.嗜好飲料(珈琲、紅茶、ソフトドリンク等)基礎知識について説明することができる。		
		○	○	○	2.嗜好飲料知識と技術を習得し、実際に抽出・作成できる。		
テキスト・教材 参考図書	1.スペシャルティコーヒーとは 2.エスプレッソコーヒー 3.ドリップコーヒー 4.紅茶その他						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	嗜好飲料の理解					
	2	珈琲の基礎知識	カップング				
	3	珈琲の抽出実習	エスプレッソマシン				
	4	珈琲の抽出実習	ハンドドリップ、プレス、等				
	5	珈琲の各種メニュー実習					
	6	珈琲の各種メニュー実習					
	7	習日本茶・中国茶・紅茶の基礎知識及び抽出実習					
	8	ソフトドリンク&ブレンダーを使ったドリンク実習					
	9	嗜好飲料の基礎知識 小テスト					
	10	エスプレッソマシン実習					
	11	紅茶の抽出実習					
	12	日本茶・中国茶の抽出実習					
	13	ソフトドリンク&ブレンダーを使ったドリンク実習					
	14	エスプレッソマシン実技テスト					
	15	嗜好飲料全般 テスト (エスプレッソマシン実技テスト)					
評価方法	(1)筆記試験実施 (2)エスプレッソマシンの実技試験実施 (3)毎回の授業のレポートを提出し、提出状況・内容を評価 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	筆記試験	○			○		50%
	エスプレッソマシン実技テスト		○	○			30%
	宿題・レポート	○			○		20%
履修上の注意							

科目名	デザイン・色彩					
科目名(英)						
単位数	2単位	時間数	30時間	担当者	砂田 美冬	
実施年度	2019	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○	
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年次					
授業概要	デッサンの基礎を学び、イメージしたお菓子の形や色、奥行きを絵に表す力を身につける。 デザイン・色彩の基礎を学び製菓に必要なデザイン力、配色センスを身につける。 製菓の表現の幅を広げるとともに、自身がイメージするお菓子を形にする力を身につける。					
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技: ○	※ 主たる方法:○ その他:△	
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標
			○			モチーフを正確にデッサンすることができる
		○				デザインや配色を考えることができる
		○	△			自ら考えたデザインを立体的に製作することができる
テキスト・教材 参考図書	画用紙、鉛筆、色鉛筆、粘土、絵の具、プリント					
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示	
	1	オリエンテーション・デッサン基礎①				
	2	デッサン基礎②				
	3	デッサン基礎③				
	4	色彩基礎①				
	5	色彩基礎②～配色課題～				
	6	色彩基礎③～配色課題～				
	7	デザイン基礎①				
	8	デザイン基礎②～テーマに沿ったデザイン～				
	9	デザイン基礎③～テーマに沿ったデザイン～				
	10	デザイン基礎④～テーマに沿ったデザイン～				
	11	自分のイメージの制作①				
	12	自分のイメージの制作②				
	13	自分のイメージの制作③				
	14	自分のイメージの制作④				
	15	自分のイメージの制作⑤				
評価方法	授業で提示する課題4点(デッサン、色彩、デザイン、最終課題)					
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他
	宿題・レポート		◎	○		
	発表・作品		○	◎		
						評価割合
					30%	
					70%	
履修上の注意						



科目名	フランス語						
科目名(英)							
単位数	2	時間数	44	担当者	長谷部 啓子		
実施年度	2019	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	洋菓子を学ぶ上で、フランス菓子は必須であり、日本の洋菓子店でもフランス菓子店の占める割合が多い。そのため、製菓用語のフランス語を理解し、製菓実習や現場でも対応できるようにすることが必要である。製菓用語のみならず、歴史、文化的背景を学び、フランス伝統菓子の種類・由来を知る。フランス語で簡単なコミュニケーションを取ることができる。						
授業形式	講義: ○	演習: ○	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
	○					製菓で使用される材料、道具、作業のフランス語を読むことができ、意味を説明することができる	
			○			フランス語で簡単なコミュニケーション(挨拶・自己紹介・買い物・飲食店での)をとることができる。	
			○			フランスの伝統菓子について5種類説明することができる	
テキスト・教材 参考図書	新現場からの製菓フランス語、るるぶパリ、新洋菓子辞典						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	フランスってどんな国? フランス語で挨拶・自己紹介			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	2	Lecon1 男性名詞・女性名詞・アルファベ			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	3	Lecon2 デザートの書き方① au, aux・挨拶			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	4	Lecon3 デザートの書き方② au, aux・挨拶・数字			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	5	フランスのパティスリー・ショッピングでの会話・単語			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	6	製菓材料の確認・Qu' est ce que c'est? ・C'est bon!			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	7	製菓道具の名称・フランスのパティシエ:ピエールエルメ			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	8	前期まとめ			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	9	前期の復習:挨拶・自己紹介・アルファベ・数字			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	10	パリ市内観光① 歴史的建造物・美術館・公園・飲食店			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	11	パリ市内観光② 1日プラン作成			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	12	フランスの伝統菓子と地域の特徴① グループワーク			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	13	フランスの伝統菓子と地域の特徴② 発表			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	14	Lecon4 deの使い方・ブーランジュリー・ショコラ			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	15	Lecon5 形容詞・色・お菓子種類			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	16	地図の使い方・メロ・切符の買い方			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	17	飲食店での会話・メニューの見方			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	18	パリのおすすめスポット:フランス散策			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	19	Lecon6 過去分詞			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	20	Lecon7 アルザス風リンゴのタルト・フランスの地方			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	21	Lecon8 ソースとクーリ			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
	22	後期まとめ			テキストの該当箇所内容をよく読んでおくこと		
評価方法	(1)定期試験実施 (2)小テスト(前期・後期1回ずつ) (3)発表内容・レポート作成 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	○	○				70%
	小テスト	○					10%
	発表・レポート			○	○		20%
履修上の注意							

科目名	技能演習					
科目名(英)						
単位数	4	時間数	60時間 30コマ	担当者	渡邊 さくら	
実施年度	2019	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○	
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年次					
授業概要	シュガークラフト、マジパンの基本を知る ひとつの作品を作り上げ、卒業制作に活かす					
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技: ○	※ 主たる方法:○ その他:△	
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標
		○				使用材料の性質について理解し、作り方が説明できる
			○			工芸菓子の土台を作る事ができる
			○			作品完成までの流れを理解し、計画的に制作を進める
			○			シュガーペースト、マジパンでバラを作る事ができる
			○			ひとつの作品を完成させる
テキスト・教材 参考図書	プリント					
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示	
	1	導入、土台削り、シュガーペースト作成、着色、土台被せ①			参考資料を事前に見ておくこと	
	2	導入、土台削り、シュガーペースト作成、着色、土台被せ①			参考資料を事前に見ておくこと	
	3	パスティヤージュ作成、プレート抜き、土台被せ②			参考資料を事前に見ておくこと	
	4	パスティヤージュ作成、プレート抜き、土台被せ②			参考資料を事前に見ておくこと	
	5	バラ、ツタ、葉っぱ、アイシング作成、レース、カーネーション			参考資料を事前に見ておくこと	
	6	バラ、ツタ、葉っぱ、アイシング作成、レース、カーネーション			参考資料を事前に見ておくこと	
	7	組み立てデモ、部品作成、大枠組み立て			参考資料を事前に見ておくこと	
	8	組み立てデモ、部品作成、大枠組み立て			参考資料を事前に見ておくこと	
	9	組み立て、作品完成			参考資料を事前に見ておくこと	
	10	組み立て、作品完成			参考資料を事前に見ておくこと	
	11	飴細工			参考資料を事前に見ておくこと	
	12	飴細工			参考資料を事前に見ておくこと	
	13	マジパン基礎説明、着色、トラ、人の顔、椅子			参考資料を事前に見ておくこと	
	14	マジパン基礎説明、着色、トラ、人の顔、椅子			参考資料を事前に見ておくこと	
	15	トラの村完成、人の体、デザイン画について、土台削り、土台被せ①			参考資料を事前に見ておくこと	
	16	トラの村完成、人の体、デザイン画について、土台削り、土台被せ①			参考資料を事前に見ておくこと	
	17	人完成、土台被せ②、デザイン画完成、パーツ作成			参考資料を事前に見ておくこと	
	18	人完成、土台被せ②、デザイン画完成、パーツ作成			参考資料を事前に見ておくこと	
	19	帯巻き、パーツ作成、土俵抜き			参考資料を事前に見ておくこと	
	20	帯巻き、パーツ作成、土俵抜き			参考資料を事前に見ておくこと	
	21	帯巻き、パイピング練習、パーツ作成			参考資料を事前に見ておくこと	
	22	帯巻き、パイピング練習、パーツ作成			参考資料を事前に見ておくこと	
	23	パーツ作成、パイピング練習			参考資料を事前に見ておくこと	
	24	パーツ作成、パイピング練習			参考資料を事前に見ておくこと	
25	パーツ作成、パイピング練習、組み立て			参考資料を事前に見ておくこと		

	26	パーツ作成、パイピング練習、組み立て	参考資料を事前に見ておくこと				
	27	組み立て	参考資料を事前に見ておくこと				
	28	組み立て	参考資料を事前に見ておくこと				
	29	組み立て、パイピング本番、作品完成	参考資料を事前に見ておくこと				
	30	組み立て、パイピング本番、作品完成	参考資料を事前に見ておくこと				
評価方法	(1)レポートを毎回提出 (2)前期はシュガークラフト、後期はマジパンの作品で評価する 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	レポート		○				10%
	作品			◎			90%
履修上の注意							

科目名	製菓実習Ⅱ 2コマ					
科目名(英)						
単位数	7単位	時間数	292時間	担当者	河野 潤一	
実施年度	2019年度	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○	
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年					
授業概要	製菓実習Ⅰで習得した基礎を土台に、複数の食材をアレンジしたクリーム、生地の種類と動作、理論を学ぶ。また菓子についての歴史的背景や成り立ち、構成を知り、技術だけでなく包括的に菓子の教養を深める。さらにもう一步応用した構成の菓子を学ぶ。					
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△	
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	
	○				目標	
			○			洋菓子の生地、クリーム、および専門作業名等が分類、説明できる
			○			ゴムベラ ホイッパー等の専門道具が目的に合った正しい使い方が出来る
			○			他者からの助言がなくても、洋菓子の生地、クリームを作ることが出来る
			○	○		他者とコミュニケーションを積極的にとり作業を協力して行うことが当たり前出来る
				○		他者からの助言がなくても、時間への意識と先を見た行動を積極的に行うことが出来る
			○		材料と資源を大切に、丁寧な作業をすることを癖づけることが出来る	
		○	○		積極的に掃除、片付けを行い、作業環境を常に綺麗に保つことを癖づけることが出来る	
テキスト・教材 参考図書	プロのためのわかりやすいフランス菓子 製菓衛生師全書					
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示	
	1	ジェワーズ生地応用のショコラ生地	フレノール 次回分シユル仕込み	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	2	乳製品について	フロマー・ジュク フイター・ジュ折込	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	3	販売実習仕込み①:現場に近い販売実習	焼菓子のみ	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	4	販売実習仕込み①:現場に近い販売実習	焼菓子のみ	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	5	販売実習仕込み①:現場に近い販売実習	焼菓子のみ	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	6	メレンゲの特徴	ウ・アラネージュ、モンブラン	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	7	チョコレート応用 「パターホン」卵の起泡性	ムースショコラ グラサージュショコラ	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	8	カップを使った夏の商品	ウエリース ※夏に気を付けるべき生菓子の注意点を衛生面、配合面、持ち帰りの場面等から説明する	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	9	パートフォンセ、パイ生地	ピュイダムール、ミルリトルアン	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	10	販売実習仕込み②:現場に近い大量製造、衛生管理、接客販売	焼き菓子及び生菓子の製造	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	11	販売実習仕込み②:現場に近い大量製造、衛生管理、接客販売	焼き菓子及び生菓子の製造	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	12	販売実習仕込み②:現場に近い大量製造、衛生管理、接客販売	焼き菓子及び生菓子の製造	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	13	試験課題:ガトーフリーズのモンタージュ、カット、包装	時間内にガトーフリーズをプチガトーとして仕上げる	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	14	試験対策:ガトーフリーズのモンタージュ、カット、包装	時間内にガトーフリーズをプチガトーとして仕上げる	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	15	販売実習対策③	失敗しやすい商品の確認実習	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	16	氷菓	グラス、ソルベ、クラテ、スプーム、ハルフェ、数種事前準備	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	17	キャラメルを使用した伝統菓子	エンガティナー・ストルテ	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	18	シュー生地の応用とバリエーション	パターシュ、エクレア、シーニョ、シュケット	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	19	メレンゲ商品② 伝統菓子のメレンゲ菓子	シュクセオキヤフェ クロワカン	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	20	販売実習仕込み③:現場に近い大量製造、衛生管理、接客販売	販売実習の集大成 販売提出書類のアルキキーや包装有無による表示注意	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	21	プティフルセック	ラングドシャ チュイル	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	22	別立て生地の復習 砂糖の再結晶化と「パターラネ	ルオアラリネ(パターラネ プラン使用)カットまで	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	23	試験課題:ガトーフリーズのモンタージュ、カット、包装、パイピング	時間内にガトーフリーズをプチガトーとして仕上げる	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
24	餡細工	餡細工の基本技術	レポートを書き提出すること			

	25	飴細工	飴細工の基本技術	レポートを書き提出すること			
	26	試験課題:ガトーフレーズのモンタージュ、カット、包装、パイピング	時間内にガトーフレーズをプチガトーとして仕上げる	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること			
	27	工芸菓子用のジェノワーズ	ジェノワーズ仕込み 冬期休暇中に乾燥させる	レポートを書き提出すること			
	28	チョコレート菓子:ジャンドゥーヤとクーベルチュールショコラ	テュッティ・フルッティ	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること			
	29	乳製品(チーズ)とパイ生地的应用	トウプルフロマーシュ トゥルトフロマーシュ(師範のみ)	自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること			
	<p>①前期、後期末に実技試験を行う。②前期、後期末に筆記試験を正試験として行う。③毎授業度レポートを提出し、提出状況、内容を評価する。 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。</p>						
評価方法		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	①実技試験			◎	○		
	②筆記試験		◎				
	③レポート	○			◎		
履修上の注意							

科目名	製菓実習Ⅱ 4コマ					
科目名(英)						
単位数	7単位	時間数	292時間	担当者	河野 潤一	
実施年度	2019年度	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○	
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年					
授業概要	製菓実習Ⅰで習得した基礎を土台に、複数の食材をアレンジしたクリーム、生地の種類と動作、理論を学ぶ。また菓子についての歴史的背景や成り立ち、構成を知り、技術だけでなく包括的に菓子の教養を深める。さらにもう一步応用した構成の菓子を学ぶ。					
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△	
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	
	○				目標	
			○			洋菓子の生地、クリーム、および専門作業名等が分類、説明できる
			○			ゴムベラ ホイッパー等の専門道具が目的に合った正しい使い方が出来る
			○			他者からの助言がなくても、洋菓子の生地、クリームを作ることが出来る
			○	○		他者とコミュニケーションを積極的にとり作業を協力して行うことが当たり前出来る
				○		他者からの助言がなくても、時間への意識と先を見た行動を積極的に行うことが出来る
			○		材料と資源を大切に、丁寧な作業をすることを癖づけることが出来る	
		○	○		積極的に掃除、片付けを行い、作業環境を常に綺麗に保つことを癖づけることが出来る	
テキスト・教材 参考図書	プロのためのわかりやすいフランス菓子 製菓衛生師全書					
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示	
	1	シュー生地の応用	パリアレスト ルリジュース バイ折り ダイヤモンド フォンダン		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	2	クレームスリヌの合わせ	フジエ ギモーブ パートドリュイ バイ折り		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	3	パイ生地の特徴、性質	ピティエ ホヌフ ショソナホリタン パレオレザン		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	4	マカロン生地の合わせと焼成のタイミング	タルトオランダーズ、コンベルサシオン、マクロンイタリアン、マカロンムバリ、マカロンナンシー		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	5	販売実習①:現場に近い大量製造	焼菓子のみ		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	6	パートポンプ	サンマルク トゥルカベレネー カレットブルノ		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	7	マルジョレーヌ生地	マルジョレーヌ ガトマルブレ クレームブリュレ		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	8	ガナッシュ、パートグラッセ	オペラ セヴィーニュ ファーブルトン		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	9	サバラン(イースト生地)	サバラン ショコラフランボワーズ ケークオブリュイ フランボワーズコンフィ		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	10	ザッハトルテのグラルーズ	ザッハ リンツァ ヘルリーナ		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	11	販売実習②仕込み:現場に近い大量製造、販売	焼菓子 生菓子 10月販売販売を見越した実習		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	12	販売実習②仕込み:現場に近い大量製造、販売	焼菓子 生菓子 10月販売販売を見越した実習		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	13	販売実習②本番:現場に近い大量製造、販売	焼菓子 生菓子 10月販売販売を見越した実習		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	14	ドイツ、オーストリア(ウィーン)菓子	ハウムクーヘントルテ ヴァニキアプフェル カーデイルシュニッテン アレッツェル		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	15	イタリア菓子	ティラミス、ズツバイングレーゼ、ビスコッティー、ヌ ガーグラッセ		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	16	販売ブレ仕込み:現場に近い大量製造、衛生管理、販売	販売の商品仕込み予行練習		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	17	販売仕込み:現場に近い大量製造、衛生管理、販売	販売実習の集大成 販売提出書類のアルキーや包装有無による表示注 意		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	18	販売仕込み:現場に近い大量製造、衛生管理、販売	販売実習の集大成 販売提出書類のアルキーや包装有無による表示注 意		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	19	ヨーロッパのクリスマス菓子①	シュトレン ヘクセンハウスパーツ仕込み		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	20	ヨーロッパのクリスマス菓子②	ヘクセンハウスパーツのし、焼成、組立		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	21	ギフト菓子	引菓子作成		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
	22	卒業製作	餡細工、マジハン細工、シュガー細工を選択して一 年の集大成で工芸菓子を製造する		自主練時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること	
①前期、後期末に実技試験を行う。②前期、後期末に筆記試験を正試験として行う。③毎授業度レポートを提出し、提出状況、内容を評価する。						

成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。

評価方法	言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	①実技試験		◎	○		
	②筆記試験	◎				
	③レポート	○		◎		
履修上の注意						

科目名	製菓実習Ⅲ① (製菓コース)						
科目名(英)							
単位数	4単位	時間数	172	担当者	河野 潤一		
実施年度	2019年度	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	業界の第1線で活躍されているシェフにお越しいただきトレンドの菓子や最新の技術を直に学ぶ。さらに実際に菓子の本場フランスで修業された方々からその時の経験談や菓子の考え方、さらには社会人、業界人に必要なことをお聞きし業界に従事しようとするものに必要なマインドと技術の一片を学ぶ。 また、製菓コース、パンコースのどちらかを選択し、より難易度の高い専門技術の習得を目指す						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
			○	○		衛生管理を意識した行動、作業が出来る	
			○	○		現場を見据えた積極的な行動と先を見た判断が出来る	
				○		特別シェフの授業から多くの刺激を受け、自身の将来像と求められる人材像を考えることが出来る	
			○			製菓実習Ⅰ、Ⅱで得た技術、知識を土台に応用力を身につけることが出来る	
テキスト・教材 参考図書	プロのためのわかりやすいフランス菓子 製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	フランス伝統技法のアレンジ菓子① ドゥルセル・ノワゼット/ケーキオフイグ/ショコラアモンド				レポートを書き提出すること	
	2	フランス伝統技法のアレンジ菓子② オペラ・テ・ヴェール/ケーキシロン/マドレーヌ・ショコラ/パート・シュクレ				レポートを書き提出すること	
	3	フランス伝統技法のアレンジ菓子③ ポティロンモンブラン/マカロン(パッション、カシス)/フィナンシェビスターシュ				レポートを書き提出すること	
	4	フランス伝統技法のアレンジ菓子④ マントショコラ/ケーキエコセ/ロミヤス/パートシュクレ				レポートを書き提出すること	
	5	フランス、イタリア伝統技法のアレンジ菓子⑤ タルトズコット/ケーキ・オ・マロン/クロカンオザマンド/師範のみカヌレド・ポルドー				レポートを書き提出すること	
	6	フランス伝統技法のアレンジ菓子⑥ ボンボンショコラ/トロポリタン/生チョコ/ロッシェ				レポートを書き提出すること	
	7	フランス伝統技法のアレンジ菓子⑥ ムースエビス/ケーキ・オルージュ/タルトマロニエ				レポートを書き提出すること	
評価方法	①授業内で筆記テストを実施する。②授業毎レポートを提出し、その提出状況と内容を評価する③ミニテストを行う 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	筆記試験	◎	○				70%
	宿題・レポート	○	◎		○		20%
	ミニテスト		○	◎			10%
履修上の注意							



科目名	製菓実習 Ⅲ② (パン)						
科目名(英)							
単位数	4単位	時間数	172	担当者	古田 真幸		
実施年度	2019	実施時期	後期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年次						
授業概要	仕込みから焼成までの実技を通して、より現場で活かせる技術を習得する。同じパンでも製法の違いにより、製品にどのような影響が出るのかを理論的に学んでいく。						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
		○	△			製パンの理論と実技を覚える。	
			○			原材料の知識、役割を理解し、実技に応用できるようになる。	
			○			基本的な実技(ミキシング、丸め、成型、焼成)の工程を理解し、実行できる。	
	○					レシピノートを実習に基づき整理、まとめができ、確実に提出できる。	
	○					各工程の意味と目的を理論的に理解し、実行できる。	
テキスト・教材 参考図書	製菓衛生師全書、新しい製パン基礎知識、プリント						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	食パン(中種法)、サンドウィッチ			中種法について調べておくこと。		
	2	フランスパン(ディレクト法、オーバーナイト法)			ディレクト法、オーバーナイト法について調べておくこと。		
	3	パン・オ・ルヴァン(カンパーニュ、バゲット)			ルヴァン種について調べておくこと。		
	4	国産小麦を使用したパンⅠ(食パン、リュスティック)			国産小麦について調べておくこと。		
	5	折込み生地を使用したパン(クロワッサン、デニッシュ各種)			折込みの基本的な工程を調べておくこと。		
	6	小麦以外を使用したパン(米粉)			米粉、大麦の特性について調べておくこと。		
	7	国産小麦を使用したパンⅡ(高加水生地)			国産小麦について調べておくこと。		
	8	製パン実技テスト(数種類のレシピから選択)			過去の授業の復習をしておくこと。		
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
	15						
評価方法	1、実技試験(70) 2、ノート提出(15) 3、授業態度、身だしなみ、衛生や言葉使い、コミュニケーションなど(15)						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	実技試験			○			70%
	授業態度、身だしなみ				○		15%
	宿題・レポート		○				15%
履修上の注意	ミキサー、ハサミ、刃物を使用します。注意して実習に臨むこと。						

科目名	製菓実習Ⅲ③ (特別講師)						
科目名(英)							
単位数	4単位	時間数	172	担当者	日高 資訓		
実施年度	2019年度	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 2年						
授業概要	業界の第1線で活躍されているシェフにお越しいただきトレンドの菓子や最新の技術を直に学ぶ。さらに実際に菓子の本場フランスで修業された方々からその時の経験談や菓子の考え方、さらには社会人、業界人に必要なこととお聞きし業界に従事しようとするものに必要マインドと技術の一片を学ぶ。 また、製菓コース、パンコースのどちらかを選択し、より難易度の高い専門技術の習得を目指す						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
			○	○		衛生管理を意識した行動、作業が出来る	
			○	○		現場を見据えた積極的な行動と先を見た判断が出来る	
				○		特別シェフの授業から多くの刺激を受け、自身の将来像と求められる人材像を考えることが出来る	
			○			製菓実習Ⅰ、Ⅱで得た技術、知識を土台に応用力を身につけることが出来る	
テキスト・教材 参考図書	プロのためのわかりやすいフランス菓子 製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	麻生教員	河野 潤一先生		レポートを書き提出すること		
	2	ペイバスク	廣瀬 義幸シェフ		レポートを書き提出すること		
	3	マダムアッシュ	中島 寛シェフ		レポートを書き提出すること		
	4	くるみの木	波多野 直樹シェフ		レポートを書き提出すること		
	5	グラッシェ アリス	宮本 英男シェフ		レポートを書き提出すること		
	6	マダムアッシュ	中島 寛シェフ		レポートを書き提出すること		
	7	ポッシュ	宮川 正和シェフ		レポートを書き提出すること		
	8	全国製菓衛生師養成施設コンクール 学内予選			レポートを書き提出すること		
	9	ペイバスク	廣瀬 義幸シェフ		レポートを書き提出すること		
	10	アセット	本田 拓三シェフ		レポートを書き提出すること		
	11	マダムアッシュ	中島 寛シェフ		レポートを書き提出すること		
	12	トロワエプトン	三留 健太郎シェフ		レポートを書き提出すること		
	13	オーフィールドージュール	吉開 雄資シェフ		レポートを書き提出すること		
	14	ロンポワン	平田 章裕シェフ		レポートを書き提出すること		
	15	ロワゾーブルー	霜上 明宏シェフ		レポートを書き提出すること		
	16	ポッシュ	宮川 正和シェフ		レポートを書き提出すること		
	17	ロンポワン	平田 章裕シェフ		レポートを書き提出すること		
	18	麻生教員	日高 資訓先生		レポートを書き提出すること		
	19	リョウラ	菅又 亮輔シェフ		レポートを書き提出すること		
	20	オテルグレージュ	兵頭 賢馬シェフ		レポートを書き提出すること		
	21	(株)丸菱	小宮 京太郎シェフ		レポートを書き提出すること		
	22	グラッシェ アリス	宮本 英男シェフ		レポートを書き提出すること		
	23	ロワゾーブルー	霜上 明宏シェフ		レポートを書き提出すること		
	24	ロワゾーブルー	霜上 明宏シェフ		レポートを書き提出すること		
	25	ル ブルトン	溝口 寛シェフ		レポートを書き提出すること		
	26	マダムアッシュ	中島 寛シェフ		レポートを書き提出すること		
	27	ニコ ショコラトリー	矢ヶ部 直樹シェフ		レポートを書き提出すること		
	28	ニコ ショコラトリー	矢ヶ部 直樹シェフ		レポートを書き提出すること		
	29	麻生教員	河野 潤一先生		レポートを書き提出すること		
30							
評価方法	①授業内で筆記テストを実施する。②授業毎レポートを提出し、その提出状況と内容を評価する③ミニテストを行う 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	筆記試験	◎	○				70%
	宿題・レポート	○	◎		○		20%
ミニテスト		○	◎			10%	
履修上の注意							