

科目名	ベーカリー実習(製パン基礎)				年度 前期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次		1年次		60 時間	講師名	
授業方法		演習				
実務者経験		昭和61年～平成元年 パンリッチでパンの製造を行う。 平成元年～平成12年 ベーカリー ル・パンーにてパンの製造に携わる。 平成12年～平成16年 パンランド・シェ・ミチコにてパンの製造に携わる。 平成16年～現在 スイスホテル大阪南海 にてベーカリー料理長としてホテル内の宴会場、レストラン、ショップで提供される全てのパンを管轄している。				
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。				
到達目標		知識... パンの工程の用語・目的を理解し説明しながら作ることが出来る 技術... 分割・丸め・伸ばし・編み込む・包餡・カットができるようになる。 キャリア教育... チームで作業効率をあげることができる。、時間管理ができる。 効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		Sweet Roll/菓子パン ソーセージパン、メロンパン	シェフの自己紹介、この授業の目的説明、目標設定等を パンを作りながら説明を受け、授業が行えるようになる。	
2		Sweet Roll/菓子パン クリームパン、焼きカレーパン	「クリーム・パティシエールの作り方」「フィリングの包み方」 を学び、分割、丸め、包餡が出来る	
3		Butter Roll バターロール(手捏ね)	「手捏ね」「丸め」を反復練習し、1人でパンの手ごねを することが出来る。	
4		English bread & Raisin bread 山形食パン、レーズンパン	食パン生地の製法を知り、分割の大きな生地の丸め方を 学び、丸めることが出来る。	
5		Pain de mie 角形食パン	食パン生地の製法を知り、分割の大きな生地の丸め方を 学び、丸めることや錘棒で伸ばすことが出来る。	
6		Focaccia フォカッチャ	フォカッチャの生地を知り、錘棒の使い方を反復練習し めん棒を使って生地を伸ばすことが出来る。	
7		Pain Traditionnel フランスパン	フランスパン生地を知り、丸め分割のポイントをおさえ、 成形のバリエーションが出来るようになる。	
8		Pain de campagne パン・ド・カンパーニュ	カンパーニュ生地を知り、丸め分割のポイントをおさえ 成形のバリエーションが出来るようになる。	
9		Bagel ベーグル	ベーグル生地を学び、生地の成形、茹で加減を理解し 作ることが出来る。	
10		Doughnut ドーナツ	錘棒の反復を行い、生地を伸ばし、成形が出来 油で揚げ焼きが出来る。	
11		Pretzel プレッツェル	プレッツェル生地を理解し、伸ばしや編む技術を 反復しながら習得する。	
12		Zopf ツOPP	生地の状態を見極め、生地を伸ばすこと 編むことをマスターできる。 テストに向けての予習	
13		テスト事前練習	次週のテスト内容にて、事前練習	
14		テスト	実技試験:「分割」「丸め」「成形」が丁寧に出来ているかを チェックする	
15		振り返り・まとめ	皆に自身の成長を実感してもらう為、初回と同じ授業内容で 行い、パンつくりの楽しさを理解し作ることが出来る。	

準備学習 時間外学習		食べ歩きやパンの本を見てパンの種類や組み合わせをリサーチしておく		
教材	教科書			
	参考図書・教材			
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
			本試験(50点)方法と配点割合	
		①筆記試験		%
		②実技試験	○	100%
		③		%
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	製パン理論				年度		前期
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部	
曜日		時限		必修	コース	全コース	
配当年次		1年次			30 時間	講師名	
授業方法		演習					
実務者経験		昭和61年～平成元年 パンリッチでパンの製造を行う。 平成元年～平成12年 ベーカリー ル・パンーにてパンの製造に携わる。 平成12年～平成16年 パンランド・シェ・ミチコにてパンの製造に携わる。 平成16年～現在 スイスホテル大阪南海 にてベーカリー料理長としてホテル内の宴会場、レストラン、ショップで提供される全てのパンを管轄している。					
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。					
到達目標		知識... パンの工程の用語・目的を理解し説明しながら作ることが出来る 技術... なぜこの工程がいるのかという意味を理解し実習が出来るようになる。 キャリア教育... チームで作業効率をあげることができる。、時間管理ができる。 効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考		
1		「パン」と「お菓子」	パンとお菓子がなぜ必要なのかを知り、今後の実習への興味を深め授業に取り組むことが出来る。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル		
2		発酵	「パン」と「お菓子」の共通点について知り、発酵の仕組みについて学び、説明が出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
3		手捏ね	計量の重要性 グルテンの形成を理解し、説明が出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
4		製法	型を使ってパンを焼く 型容積、パンの製法について学び説明が出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
5		型容積	型を使ってパンを焼く 生地重量の計算方法を理解し、説明が出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
6		ベーカースパーセント	めん棒を使い生地を伸ばせるようになる ベーカースパーセントを理解し、計算が出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
7		フランスパン	色々な成形、名前等フランスパンについて学び説明が出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
8		粉	小麦粉とライ麦粉の性質の違いを理解し、説明が出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
9		ケトルリング	ケトルリング、α化(糊化)について学び、説明が出来る	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
10		油調	オープン以外の加熱を知り説明が出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
11		ラウゲン液(アルカリ水溶液)	アルカリ水溶液(ラウゲン液、重曹液)の役割について学び説明が出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
12		成形	成形について理解し説明が出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
13		テスト事前練習	次週のテスト内容にて、事前練習	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
14		テスト	筆記試験	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
15		振り返り・まとめ	皆に自身の成長を実感してもらう為、初回と同じ授業内容で行い、パンつくりの楽しさを理解し作ることが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具		
準備学習 時間外学習		食べ歩きやパンの本を見てパンの種類や組み合わせをリサーチしておく				
教材	教科書					
	参考図書・教材					
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照			
			本試験(50点) 方法と配点割合			
		①筆記試験		%		
		②実技試験	○	100%		
		③		%		
				学校長	教務部長	担当講師

科目名	ベーカリー実習(製菓実習①)				年度		前期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部		
曜日		時限		必修	コース	全コース		
配当年次		1年次			60 時間	講師名		
授業方法		演習						
実務者経験		1999～2004 京都の製菓学校にて授業、授業サポート、イベント時のケーキ製造、リッツカールトンホテル大阪や個人店での研修企業へのコンサルティングレシビ開発を行っていた。 2004年～2006年 京都のカフェでパティシエとして勤務し、ケーキ・デザート・ドリンク製造・販売・接客を行っていた。 2006年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科の学科長とし、カリキュラムや授業、イベントを構築し、担任業務をしながら学科運営クラス運営、講師としても授業指導を行っている。						
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。						
到達目標		知識... 材料や道具、製法のフランス語を理解し実習が出来る。 技術... お菓子の基礎的な技術(塗る、絞る、巻く、切る)ができる。 キャリア教育... チームでコミュニケーションをとり、作業効率をあげることができる。時間管理ができる。 効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。						
回数	日付	授業テーマ/メニュー名		内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考		
1		授業を始めるにあたっての心構え		衛生、身だしなみ、器具の説明、各種計量、実習の進め方、実習シミュレーションをし、授業の進み方をマスターする		野中		
2		焼き菓子2種類		道具の使い方、チームでの動き方、焼き菓子についての基礎を学び作ることが出来る。 (絞り、カットなど)		ヒルトン大阪 百田シェフ		
3		チーズタルト、洋梨のタルト		タルト生地の扱い方、クリームダマンドの製法を学びアパレイユとの生地の違いを理解し作ることが出来る。		菓子工房ラ・ロッシュ 中村シェフ		
4		タルトフリユイ		タルト生地の扱い方、クリームダマンドの製法を復習しカスタードクリームの製法を学び、フルーツを使って盛り付けことが出来る。				
5		シューアラクレーム		生地やクレームパティシエールの製法を理解し全て同じ商品として作ることが出来る。		シェノグチ 野ロシェフ		
6		ブティフルセック3種 (サブレ、絞りクッキー、チュイール)		バターの性質を理解し、オープンを使えることが出来る。		丹生屋シェフ		
7		苺のショートケーキ		スポンジ手立て、生クリームの取り扱い方を習得し1人1台完成させることが出来る。		菓子工房ラ・ロッシュ 中村シェフ		
8		カトルカール2種		シュガーバター法やフラワーバター法などの製法を理解し一人で作ることが出来る。		パティスリーオーディネール 長谷川シェフ		
9		レシビまとめと復習授業		前週までのレシビをまとめることで、復習を行う。				
10		フルーツショートケーキ		ミキサーの泡立て方の注意点、フルーツカットを習得し1人1台完成させることが出来る。		パティスリーエトネ 多田シェフ		
11		焼き菓子2種類		道具の使い方、チームでの動き方、焼き菓子についての基礎を学び作ることが出来る。 (絞り、カットなど)				
12		ロールケーキ(共立て)		共立ての生地を理解し、生地の伸ばし方や道具の使い方を習得するカットとフィルム巻を学び、製品として仕上げる事が出来る。		パティスリーオーディネール 長谷川シェフ		
13		ロールケーキ(別立て)		別立ての生地を理解し、生地の伸ばし方や道具の使い方を習得するカットとフィルム巻を学び製品として仕上げる事が出来る。				
14		テスト		今まで習った中から講師がメニュー選び、前期で行ったケーキを自分達で考えて作ることが出来る。		野中		
15		クレームオブルを使用したケーキ		クレームオブルの製法を理解し生地とクリームのバランスを考えて作ることが出来る。		パティスリーエトネ 多田シェフ		
準備学習 時間外学習			来られるシェフのお店を調べる、リサーチしておく。授業後にお店に行ってみる。シェフのポイントを必ずレシビに書き写す。					
教材	教科書							
	参考図書							
評価方法と基準		総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照				
				本試験(50点)方法と配点割合				
		筆記試験				%		
		実技試験		○		50%		
		課題提出等		○		50%		
						学校長	教務部長	担当講師

科目名	製菓実習(製菓基礎①)			年度 前期		
				学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部	
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次		1年次		60 時間	講師名	
授業方法		演習				
実務者経験		1988年～ 神戸のバティスリーでパティシエとして製造に携わる。 1989年～京都の製菓専門学校にて講師を務める。 1994年～渡仏、ル・コルドンブルー(パリ)へ留学し、パリの洋菓子店「ジェラルム・ミュロー」にて研修。 南仏VENCEにてMOFを取得された「ミシェル・ブロー氏」で研修、師事する。 2000年～京都のパン店「グランディール」で菓子・パン教室ミシェル・コンティで講師を務める。 2011年～イタリアンレストラン「カポディモンテ」勤務する。 2013年～京都・北山で菓子・パン教室「Atelier Vence」を独立開業し、現在に至る。				
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。				
到達目標		知識... 実習をベースに材料や製法、用語を学び説明が出来る。 技術... 道具の使い方を習得し、基礎技術をマスター出来る。 キャリア教育... コミュニケーションを取りながらチームワークをもって時間管理も出来る。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		授業方針、内容	シェフの自己紹介。授業の目的、目標の設定について説明し、正面デモンストレーションにてイタリアンデザート「ボネ」の製法応用が理解出来る。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2		包丁の扱い方、磁ぎ方 マスケ、絞りの練習	包丁の種類や用途、持ち方、扱い方を学ぶ ショートニングを使用してマスケ、絞り、パイピングのテクニックを習得できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3		シュー生地、カスタードクリームを学ぶ シュー・ア・ラ・クレーム、エクレール	シュー生地、クレームパティシエール、クレーム・ディプロマットが理解でき作成できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4		液状生地を学ぶ ミルクレープ、クレープ・シュゼット 次回に使用するタルト生地の仕込み	バター・クレープの仕込みから焼成方法を学ぶ クレープを使ったほかデザートまでの応用を習得出来る。 バター・シュクレ仕込みから保存法まで理解し習得出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5		タルト生地を使ったお菓子を学ぶ タルト・ボワール、タルトレット・フリュイ	タルト生地のフォンサージュ方法から保存法まで理解し習得出来る。 クレーム・ダマンドの仕込みへ応用方法。 フルーツカットからタルトへの盛り付け方が習得出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6		ジェノワーズ生地を学ぶ ショートケーキ	ジェノワーズの仕込みからサンド、絞り、仕上げまで 販売商品として意識し作る事が出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7		シート生地、ロールケーキ(共立て法) バターケーキ生地、カトル・ガール・ア・ロランジュ	ジェノワーズ(共立て法)とシート生地(共立て法)の配合の違いや バターケーキのシュガーバター法、フラワーバター法、での 仕込み方の違いを理解し習得出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8		シート生地、フォレ・ノワール(別立て法) バターケーキ生地、マーブルケーキ(別立て法)	シート生地(別立て法)での仕込みを学び、共立て法との違いを習得出来る。 バターケーキのシュガーバター法(別立て法)での仕込み方で 生地の食感、内層の違いが理解し習得出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9		折りパイ生地の仕込み。 バターケーキ生地 マドレーヌ、フィナンシェ	折りパイ生地(フィユタージュ)の折り数による層の出来の違いを理解し 習得出来る。 バターケーキのバリエーション2種の特性を理解し習得出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10		折りパイ生地を使ってポテトパイ、ショーン・オ・ボンム 練りパイ生地の仕込み	ポテトパイ、リンゴのフィリングの作成、組立て方法から保存方法まで 理解し習得出来る。 練りパイ生地(バター・キッシュ、バター・プリゼ)の仕込みを 理解し習得出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11		練りパイ生地を使ってキッシュ マスカットのクラフティ	練りパイ生地を使ってフランスの代表的なお菓版「キッシュ」と スイーツ系であるクラフティを理解し習得出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12		基本的なババロア、ムースを学ぶ。 ババロア・ア・ラ・バニユ、ムース・トロピック	ゼラチンの扱い方、ババロア・アングレーズ作成の注意点を理解し 習得出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13		テスト事前練習	次週のテスト内容にて、事前練習	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14		本テスト	一人1台のショートケーキをジェノワーズの焼成から 仕上げまでの完成度をテストする。 次回、まとめメニューを各組ごとに相談させる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15		振り返り・まとめ 各組からのプレゼンテーション	前期で習ったメニューを使ってデザート作りを合わせを 各テーブル単位で作成し、お客様へのプレゼンテーションまで行い 後期に行われる「ショップ販売」への意識を深め理解し習得出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具

準備学習 時間外学習		次回のレシピについてお菓子の名前の由来、意味を調べておく。	
教材	教科書		
	参考図書・教材	入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識	
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合	
		①筆記試験	%
		②実技試験	100%
		③	%
		学校長	教務部長 担当講師

科目名	製菓実習（製菓基礎②）				年度		前期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部		
曜日		時限		必修	コース	全コース		
配当年次		1年次			60 時間	講師名		
授業方法		演習						
実務者経験		1996日本菓子専門学校入学、卒業 1998横浜ベイシェラトンホテルにオープニングスタッフとして入社ケーキの仕込み、仕上げを担当 2000シャトーレストランタイユヴァンロブション入社カフェフランセにてデザートを担当。 レストラン全体のアイスクリームの仕込みを担当。 メインダイニングのデザートを担当。 2001渡辺一ツ星レストラン レ ミゼジム、パティスリー ブーシェ、ベルナルビルデにて就業。 2003エノテカ株式会社入社シェフパティシエを務める。 2005学校法人 大和学園 入職製菓、製パンの講師、お菓子の教室などを担当。 2012HANAKAGO 創業 現在に至る。						
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。						
到達目標		知識・・・製菓材料や道具、製法などのフランス語を理解し授業を行うことが出来る 技術・・・正しい道具の使い方を習得し、理論を考えながら作ることが出来る。 キャリア教育・・・出席することやチームワークの必要性を知り、時間管理をしながら掃除、整理整頓まで出来る						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		クレーンブリュレ フルーツカッティング	シェフの自己紹介。 この授業の目的説明、目標設定など1品お菓子を作りながら説明することにより、今後の実習の行い方を学ぶことが出来る。	シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2		フルーツカッティング 絞り、パイピング	包丁の使い方の指導することにより、包丁の扱い方を学ぶことが出来る。 ショートニングを使った絞り、パイピングの反復練習することにより絞り方を習得することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3		クッキーの作成 (ラングドシャ、ディアマン)	シュガーバター法の説明をすることにより、焼き菓子の仕込方を理解することが出来る。 バターの性質の説明をし、ショートニング性を理解することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4		パウンドケーキ (キャトルカール・ケークオランジュ)	シュガーバター法の説明を反復で伝えることで、より理解を深めることが出来る。 次回のパートシュクレ生地の仕込み。 バターの性質の説明し、クリーミング性を理解することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5		タルトの作成 アーモンドクリームの作成	生地の伸ばし方、敷き込み方法を実習することにより、生地の特徴、問題などを理解することが出来る。 次回、パートシュクレ、パートフォンセの仕込み。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6		タルトのヴァリエーション (タルトシトロン、タルトアプリコ)	生地の伸ばし方、敷き込み方法を反復で実習することにより、より実践的な技術を習得することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7		シュークリーム	パートシューの仕込方を実習することにより、バターや卵への理論を深めることができる。 また、オープンによる焼成方法を習得することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8		エクレア	パートシューを反復で仕込むことにより、より理解を深めることが出来る。 クレーンパティシエールを反復で仕込むことにより、この技術を習得することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9		パリブレスト	パートシューを反復で仕込むことにより、より理解を深めることが出来る。 クレーンパティシエールを反復で仕込むことにより、この技術を習得することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10		アイスクリーム	基本のソースとなるアングレーズを習得することが出来る。 業務用のアイスクリームマシンを使用することにより、現場に近い仕込みを理解することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11		フルーツカッティング	フルーツカッティングの復習により、フルーツへの理解を深めることが出来る。 サラダドフリユイを作成、これによりアレンジメニューを習得することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12		テスト課題の説明 パートシュー	パートシューの仕込を完全に習得することが出来る。 また、自身で焼成することにより、オープンによる焼成方法を習得することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13		テスト事前練習	次週のテスト内容にて、事前練習	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14		テスト パートシュー	パートシューの仕込を完全に習得することが出来る。 また、自身で焼成することにより、オープンによる焼成方法を習得することが出来る。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15		振り返り	前期の実習内容を振り返り、技法の確認を行う。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
準備学習 時間外学習		実習前にシラバスを確認し、自分なりに実習するお菓子について調べておく。 実習後、菓子に使用される材料の説明について、自身でまとめるようにする。		
教材	教科書			
	参考図書・教材	・入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識		
評価方法と基準		総合成績評価	本試験：50点 出席点：40点 平常点10点より A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合		
		①筆記試験		%
		②実技試験	○	100%
		③		%
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	ビバレッジ(ビバレッジ①紅茶)				年度 前期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修選択	コース 全コース	
配当年次		1年次		30 時間	講師名	
授業方法		演習				
実務者経験		1998年からティーインストラクター、日本茶インストラクターとしてホテル主催のイベント、セミナーなどで講師を勤め また、辻製菓専門学校、兵庫栄養調理製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校、 そして2004年より大阪キャリアナリー製菓調理専門学校で講師として授業を行う。				
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。				
到達目標		知識... それぞれ茶種の特徴をテイスティングにより知識を深め、栽培や製造方法についても学び、説明が出来る。 技術... 各種「茶」の淹れ方を理論に基づく技術を習得することが出来る。 キャリア教育... グループ作業、時間管理、掃除、整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		紅茶:基礎知識と淹れ方	ビバレッジ授業内容の概要説明 紅茶全般の基礎知識の説明 紅茶の美味しい淹れ方について学ぶ 紅茶の美味しい淹れ方を習得することができる	教科書
2		紅茶:テイスティング	紅茶産地「中国」「アフリカ」について テイスティングの方法について 学び各産地のテイスティングと美味しい淹れ方を習得することができる	教科書 資料配布
3		紅茶:テイスティング	紅茶産地「インド」について各産地のテイスティングと 美味しい淹れ方を習得することができる	教科書 資料配布
4		紅茶:テイスティング	紅茶産地「セイロン」について各産地のテイスティングと 美味しい淹れ方を習得することができる	教科書 資料配布
5		紅茶:アレンジティー	ミルクティーについて・乳脂脂肪の違いや ミルクティー向きの 紅茶について学びセイロン風ミルクティーと そのアレンジティーを作ることができる	教科書 資料配布
6		紅茶:アレンジティー	ミルクティーとホットティーのアレンジ について インド風ミルクティー・チャイ、果物を使った アレンジティーを作ることができる	教科書 資料配布
7		紅茶:アレンジティー	アイスティーについて学び オンザロック方式 アレンジティーを作ることができる	教科書 資料配布
8		日本茶:基礎知識と煎茶などの淹れ方	日本茶の基礎知識や 淹れ方理論 湯温の違いによる成分の溶出性質の違いを学び 煎茶、ほうじ茶、玄米茶を入れることができる	配布資料
9		日本茶:玉露の淹れ方と抹茶の点て方	覆い下図で栽培された茶や 玉露の淹れ方理論 食茶について学び 抹茶の点て方を習得することができる	配布資料
10		中国茶:基礎知識と青茶の淹れ方	中国茶の基礎知識や 青茶を工夫スタイルで淹れる方法を学び 入れ方を習得することができる	配布資料
11		中国茶:緑茶、黒茶、工芸茶の淹れ方	中国茶の6大分類について学び 緑茶、黒茶、工芸茶などの淹れ方を習得することができる	配布資料
12		ハーブ:テイスティング	ハーブの基礎知識について学び ハーブのテイスティングでそれぞれの特徴を知ることができる	配布資料
13		テスト事前復習	授業で学んだ内容を教科書を再読することで確認し より理解を深めることができる。	教科書 プリント配布
14		筆記テスト	授業のまとめと筆記テスト (実習)紅茶の美味しい淹れ方と各産地の香味の復習	配布資料
15		まとめとアレンジティー	テスト返却と答え合わせ ほうじ茶を使ったアレンジティーなど作ることができる	教科書 資料配布
準備学習 時間外学習		授業終了後教科書を読んで理解を深めること		
教材	教科書		紅茶の大辞典 成美堂出版	
	参考図書・教材			
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
			本試験(50点)方法と配点割合	
		①筆記試験	○	100%
		②実技試験		%
		③		%
				学校長 教務部長 担当講師

科目名	製菓理論				年度 前期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次		1年次			30 時間	講師名
授業方法		演習				
実務者経験		・1988～1995年 サンプルー青木(最終シェフ)でパティシエとして製造に携わり、最終的にシェフに就任する。 ・1955～1977年 大阪全日空ホテルにてパティシエとして製造に携わる。 ・1977～2003年 ザ・リッツカールトン大阪にてシェフドパルティエとして製造に携わる。 ・2003年～ 都ホテル尼崎にてシェフパティシエとして製造、マネジメント、商品開発に携わる。				
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。				
到達目標		知識... 性質や特性、お菓子を作る上での理論を学び説明が出来る。 技術... 食材の取り扱い、製菓技術、調理の「こつ」を習得できる。 キャリア教育... 挨拶、返事はもちろん主体性を発揮し授業へ前向きに取り組むことが出来る。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		製菓理論について なぜ必要なのか？を学ぶ	製菓理論の学習意義を理解し説明する事が出来る。	
2		小麦粉、澱粉、米粉Ⅰ 粉類について性質を学ぶ	小麦粉の特徴と役割を説明する事が出来る。	
3		小麦粉、澱粉、米粉Ⅱ 粉類について学ぶ	澱粉の種類と特徴、米粉の種類と特徴を説明する事が出来る。	
4		卵Ⅰ 卵について性質を学ぶ	構造と特性が説明する事が出来る。	
5		卵Ⅱ 卵について学ぶ	特性を生かした応用が説明する事が出来る。	
6		甘味料、と塩Ⅰ 甘味料、塩の種類や性質を学ぶ	甘味料の種類と特徴、使い方を説明する事が出来る。	
7		甘味料、と塩Ⅱ 甘味料、塩について学ぶ	塩の種類と特徴、使い方を説明する事が出来る。	
8		乳製品Ⅰ 乳製品の種類や性質について学ぶ	乳製品の種類と特徴を説明する事が出来る。	
9		乳製品Ⅱ 乳製品について学ぶ	生クリームの種類と使い方を説明する事が出来る。	
10		凝固剤Ⅰ 凝固剤の種類や性質を学ぶ	凝固剤の種類を説明する事が出来る。	
11		凝固剤Ⅱ 凝固剤について学ぶ	凝固剤の特徴と使い方を説明する事が出来る。	
12		油脂 油脂の種類や性質を学ぶ	油脂の種類と特性と応用を説明する事が出来る。	
13		まとめ	理論の理解度をチェックします。	
14		テスト	これまでの基礎内容を理解している。	
15		振り返り	試験内容を中心に基礎を理解している。	

準備学習 時間外学習		必ず授業前には洋菓子教本や材料図鑑をみてから授業を受けること。		
教材	教科書			
	参考図書・教材			
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合		
		①筆記試験	○	100%
		②実技試験		%
		③		%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	食品衛生学				年度 前期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次		1年次		30 時間	講師名	
授業方法		講義				
実務者経験		1996～1997、食品メーカーにて営業職としてスーパー、コンビニの菓子・飲料食品担当バイヤーとの商談を行う。 1999～現在、(株)日本食生活指導センターにて専任講師(管理栄養士)として、講演、調理実習、栄養相談等に従事する。 2008～2012、給食施設(病院直営施設、老健、保育所含む)にて管理栄養士として集団給食管理に従事する。 2011～2018、大学、短期大学部にてフードスペシャリスト資格認定試験必修科目フードコーディネート論を担当する。 2012～現在、内科クリニックにて管理栄養士(糖尿病療養指導士)として外来栄養食事指導に従事する。				
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。				
到達目標		知識・・・食品衛生の基礎知識について理解している。 技術・・・食の安全確保のために職場で活用できる基礎を習得している。 キャリア教育・・・チームでコミュニケーションをとりながら課題抽出、問題解決できる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		オリエンテーション、食品衛生について	授業説明。食品衛生の意義について理解する。	シラバス配布
2		食中毒について(1)	食中毒の分類、発生状況について説明できる。	
3		食中毒について(2)	細菌性、ウイルス性食中毒について説明できる。	
4		食中毒について(3)	自然毒、化学性、新しい食中毒について説明できる。	
5		食品による感染症・寄生虫症について(1)	感染症発生状況、種類について説明できる。	小テスト
6		食品による感染症・寄生虫症について(2)	食品から感染する寄生虫について説明できる。	
7		食品による感染症・寄生虫症について(3)	手指その他から寄生する寄生虫について説明できる。	課題説明
8		食品中の汚染物質について	カビ毒、化学物質、有害性物質等について説明できる。	小テスト
9		食品添加物について	食品添加物の種類、長所、短所について説明できる。	
10		HACCPについて(1)	HACCPの概念、導入について説明できる。	小テスト
11		HACCPについて(2)	食中毒予防についてグループワークすることができる。	課題提出
12		食品表示、ハラルについて	期限、成分、品質等の表示、ハラルについて説明できる。	試験説明
13		試験対策	小テストにてこれまでの確認することができる。	小テスト
14		試験	これまでの基礎内容を理解している。	
15		振り返り	試験内容を中心に基礎を理解している。	

準備学習 時間外学習		事前に教科書を読んでおく。		
教材	教科書	「食物と健康Ⅴ 食品衛生学(第二版)」池田隆幸編著 三共出版		
	参考図書・教材	必要に応じて資料配布、動画視聴		
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合		
		①筆記試験	○	70%
		②実技試験		9%
		③課題提出、小テスト	○	30%
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	外国語(フランス語基礎)				前期	
					年度	学科名
曜日	時限	必修			コース	全コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	講義					
実務者経験	2003年から現在まで、語学教室や専門学校にてフランス語を教えている。					
授業内容	製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。					
到達目標	知識... カフェやレストランでの日常会話などの必要な単語などを理解し実践することができる。 技術... フランスに旅行に行った際、基礎会話ができるようになる。 キャリア教育... 外国語を通してコミュニケーションをとる事が出来る					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		Alphabet (P.14), M/F (P.12), Salutations (greetings) (P.30), je m'appelle/il s'appelle (P.44-46)	アルファベットの発音 挨拶等ができるようになる。	教科書
2		Review + comment allez-vous? (P.31), salutations (P.33), Je suis etudian/e (P.48-49), je suis de Tokyo (P.54-55), être	自己紹介ができるようになる。	教科書
3		Review + avoir (P.68), j'ai Faim/j'ai vingt ans (P.72), numero (Numbers) (P.76-77) money/counting	数字を読めるようになる。	教科書
4		Review + commande au cafe(P.80-81), Aimer (P.88-89), Vouloir (P.90-91)	カフェやレストランで注文をすることができる。	教科書
5		Review + faire (P.92-93), aller (P.94-95), nous sommes le combien aujourd'hui (P.100-101), mois/jours/heure (P.106-107/110-111)	時間や日にちを尋ねることができる。	教科書
6		Review + shopping, pouvoir (P.116-117), prendre (P.118-119), qu'est-ce que c'est? (P.124-125)	買い物で使用する言葉を使えるようになる。	教科書
7		Review + ou est la poste (P.130-131), shopping, vous avez plus grand (sizes) (P.136-137)	道の訪ね方やショッピングでの会話ができる。	教科書
8		Review + j'habite a ~ (habiter), vous habitez a Paris? Vous habitez ou? (P58 P65)	「どこに住んでいますか？」等の会話ができる。	教科書
9		課題制作	前週までの復習内容の課題を制作する	教科書
10		j'ai deux freres/ avoir~ j'ai faim/soif/froid/chaud	家族について紹介ができるようになる。	教科書
11		j'aime les gateaux, (p88 -89)	何が好きなのかを表現できるようになる。	教科書
12		janvier~decembre/ dimanche ~ lundi/ printemps ~ hiver	月、季節、日について言えるようになる。	教科書
13		quelle heure est-il? (P 106- 107) + Test review/practice	時間を尋ねることができる、試験前の復習	教科書
14		試験		教科書
15		振り返り		教科書

		準備学習 時間外学習		事前に教科書を読んでおきましょう。授業後はノートの整理、発音練習を行ってください。		
教材	教科書			聴ける！読める！書ける！話せる！フランス語 初歩の初歩		
	参考図書・教材					
評価方法と基準		総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
		本試験(50点)方法と配点割合				
		①筆記試験		○		100%
		②実技試験				%
		③				%
			学校長	教務部長	担当講師	

科目名	情報処理(パソコン基礎)				年度 前期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名	
授業方法	演習					
実務者経験	～2001 社内及び官公庁対象PC研修、プログラミング業務を担当 2001～ 企業PC研修、大津市、狭山市他IT講習、イオン関連企業内ヘルプデスク 2006～ 滋慶学園グループ各校にてITリテラシー、Office系ソフト、ホームページ、画像処理ソフト等授業を担当					
授業内容	製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。					
到達目標	知識... ITリテラシーを身につける。基本のPC用語やショートカットキーなどの理解。 技術... 無駄を省いた操作で、図、表を含む文書や販促ツール作成ができる 最低10分間400文字入力できる キャリア教育... 掃除、学校施設や機材使用のマナー、エコロジーに留意した無駄のない印刷 PCに対しての苦手意識の克服					

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考	
1		ITリテラシー	マナーやモラルを守り安全にWEBを利用することができる		
2		Word入力基礎	キーの名前、機能がわかる 自分で入力練習ができるようになる	5分間入力計測	
3		Word編集基礎	文字列の移動やコピー 文字や段落の基本的な書式設定ができる		
4		Word編集と印刷	ページレイアウトを設定できる Word内で印刷に必要な情報を追加し、印刷できる		
5		表現力のある文書作成と印刷	ワードアート、画像を挿入した文書を作成できる 画像の移動やサイズ変更ができる		
6		図形の応用	図形を使った地図作成と図形の書式変更ができる ページ区切りを挿入できる		
7		表の作成	表作成機能を使用し、美しく文字を配置できる		
8		課題制作	ここまでの学習内容を踏まえた課題を作成	テキストを忘れないように	
9		課題を踏まえた総復習	課題を行って見えた弱点を強化		
10		画像の加工、著作権と素材サイトの紹介 スクリーンショットなど	画像の修正、切り抜きなどができる 著作権を侵害することなくWEB素材を利用できる		
11		文字の検索と文書校正 書式設定応用	文書の中から文字の検索や置き換えができる 文書校正機能を利用、タブリーダーの設定ができる		
12		図解(スマートアート) 長文作成時の機能	スマートアートを使用して情報を視覚的に表現できる 表紙や目次を作成できる		
13		試験対策	試験疑似問題で練習、弱点の再発見と練習		
14		試験	Wordを使用した文書作成試験		
15		振り返りと後期の導入	できなかった問題を理解し、次回できるよう復習 後期Excelの導入		
準備学習 時間外学習		入力サイトや練習問題を使って空き時間に入力練習をする 授業内容をテキストで確認しておく 時間内に仕上がらなかった課題を仕上げておく 疑問点は質問するか調べておくこと			
教材	教科書		Computer Basic Word 2013・2016 滋慶出版		
	参考図書・教材				
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照 本試験(50点)方法と配点割合		
		①筆記試験		%	
		②実技試験	○	80%	
		③課題提出	○	20%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	デザイン論(デザイン&カラー)				年度 前期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次		1年次		30 時間	講師名	
授業方法		演習				
実務者経験		2004年より全国展開する外食チェーン本部のデザイン部にて販促物及び、店舗デザイン等、飲食店舗のデザイン制作を手がける。又、広告制作や取材対応、IR資料の作成等、多くの広報業務も担当し、現在はサポート役としてカフェ部門を中心に販促物を制作。 2013年に色彩検定1級を取得。 フリーのデザイナーとして、ロゴや販促物等、多種のグラフィックデザインを手がける。				
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。				
到達目標		知識... デザインとカラーの基礎を学び、製菓デザインを分析する能力を養い、オリジナルの製菓デザイン力を身につける。 技術... 製菓デザインはもちろん、店舗販売、プレゼンテーション等、それぞれ異なるシーンに対応できる力をつける。 キャリア教育... チームでの作業効率をあげることができる。情報共有を円滑にすることができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	デッサン内容
1		授業方針・デザイン&カラーとデッサンの基礎	授業の到達目標を理解し、基礎のデッサンができる	基本の形 (○△□など)
2		デザイン7つの基礎とPCCS色相環	色彩の基本を理解し、PCCS色相環を作成できる	立体の塗り方 (基本の形を立体に)
3		暖色・寒色・中性色と補色	色相環をもとに暖色・寒色の使い分けができる	フランクローズ (ツヤの描き方・ペリー)
4		色の三属性と無彩色	明度・彩度を理解し、トーン表を作成できる	ショートケーキ (生クリーム・苺・スポンジ)
5		トーンのイメージ	トーン表をもとにトーンによる色の作り方ができる	パン (基本のパン)
6		コンセプトとアイデアのブラッシュアップ	アイデアの出し方・まとめ方を学びデッサンに落とし込める	プチガトー① (アイデア出し・ラフ作成)
7		プロポーションと配色のイメージ	デザインとカラーの比率と割合を学び 配色のイメージをつかめる	プチガトー② (カラーリング)
8		色の効果とイメージ	アクセントカラー等、効果的な色選びができる	アントルメ① (アイデア出し・ラフ作成)
9		シンメトリー・アシンメトリー	シンメトリー・アシンメトリーを学び、デザインに応用できる	アントルメ② (カラーリング)
10		コンポジション	構成・組み立て・構図を理解し、立体のデザインができる	ピエスモンテ① (アイデア出しとバラ)
11		光と色	光による色の見え方の違いを意識した色選びができる	ピエスモンテ② (ラフ作成)
12		デザイン&カラーとデッサンのおさらい	試験に向けておさらいをし、ピエスモンテの完成を目指す	ピエスモンテ③ (カラーリング)
13		試験対策	デザイン&カラーとデッサンの基本をおさらいしておく	ピエスモンテ④ (仕上げ)
14		試験	デザイン&カラーとデッサンの筆記試験/スケッチブック採点	【スケッチブック提出】
15		振り返り	授業のまとめとスケッチブック採点結果	

準備学習 時間外学習		持ち物/教科書・スケッチブック・色鉛筆・配色カード・鉛筆・消しゴム (※色鉛筆は授業までに削っておくこと)	
教材	教科書	DESIGN BASICS+	
	参考図書・教材	※6、8、10回目の授業の前に図書室などで資料探し必須。(その都度、説明します)	
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照
		本試験(50点)方法と配点割合	
		①筆記試験	○ 30%
		②実技試験	
		③課題提出	○ 70%
		学校長	教務部長 担当講師

科目名	店舗演出(ディスプレイ&カラー)			年度 前期	
				学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース 全コース
配当年次	1年次			30 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	1983年フリーのデコレーターとして独立、有限会社ラコントを設立。主にアパレル、スポーツの分野で展示会×ショップのディスプレイ業務に従事する。現在は洋菓子店、カフェ等各種店舗のディスプレイ新規出店のサポートを行う。				
授業内容	製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。				
到達目標	知識・・・三角構成、三の法則の理論、季節の色・素材を説明できる 技術・・・売り場のディスプレイに必要な布や、アクリル什器などを使い、レイアウト、季節感を出すディスプレイができる キャリア教育・・・季節感を出すディスプレイができる⇒素材や資料などの整理整頓ができるようになる				
回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)		備 考
1		ディスプレイ<飾る仕事>	ディスプレイの意味を説明することができる		
2		基本の形、導線について 資材の仕入れ先リストの説明	角構成、三の法則、レイアウトの作り方を説明できる 資材の仕入れ先を選定することができる		
3		三角構成を作る	パッケージ、小物をセレクトして実際に構成を実践できる		デパートのお菓子売り場の視察
4		前回の手直し	手直しを受けて理解し修正することができる		
5		イベントを学ぶ 1月 春	1月の行事を色や素材で理解し説明することができる		
6		" 2月 春	2月の行事を色や素材で理解し説明することができる		
7		" 3月 春	3月の行事を色や素材で理解し説明することができる		
8		" 4月、5月 夏	4、5月の行事を色や素材で理解し説明することができる		夏の売り場のチェック
9		プランニング	イベントをプランニングする事でトータルで売り場を作ることができる		
10		6月、7月、8月 夏	夏の行事を色や素材で理解し説明することができる		
11		9月、10月 秋	秋の行事を色や素材で理解し説明することができる		
12		11月、12月 冬	冬の行事を色や素材で理解し説明することができる		
13		試験対策	テスト対策のための振り返り授業		
14		試験	今までの授業の理解度を測るためのテストを行う		
15		振り返り	ディスプレイの法則や季節との密接な関係などを再確認する。		
準備学習 時間外学習		授業で配布した資料などをまとめること、インターネットなどで季節の小物類などを調べておくこと。			
教材	教科書				
	参考図書・教材				
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点により A、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
		本試験(50点)方法と配点割合			
		①筆記試験	○	60%	
		②実技試験	○	40%	
		③		%	
		学校長	教務部長	担当講師	

科目名	ベーカリー実習(ベーカリー実習)				年度 後期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次		1年次			90 時間	講師名
授業方法		演習				
実務者経験		1977年～1985年 宝塚ロアールにて製パン製造全般を行っていた 1985年～1991年 イスズベーカリーにて製パン製造全般を行っていた 1991年～1992年たちばなやにて製パン製造全般を行っていた 1992年～大阪で「パンの小屋」を開業 2000年に宝塚に場所を移し オーナーシェフとして活躍の場所を変えお店や教室学校講師など行っている				
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解、分割・丸めの基本的な動きを理解したうえでパンが作れる。 材料や製法などの違いによる変化を理解し、作る事が出来る				
到達目標		知識... 製パンの工程や材料の持つ特性、理論を習得し説明することができる。 技術... 1つ1つの完成度を上げる、スピードをつけ自分のリズムを作ることができる。 キャリア教育... チームワーク、コミュニケーション力、理解力を養う、主体性を発揮し、実践できる				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		食パン①	パン・ド・ミ、ナン、ブリオッシュ仕込ができる	
2		バラエティー①	パントラ、餅、ブリオッシュができる	フレンチトースト
3		パントラ①、クロワッサン	パントラ(オーバーナイト)、クロワッサン仕込、折込 バタータができる	ラスク
4		菓子パン①、クロワッサン	メーブルロール、チョコロール クロワッサン、チョコクロワッサンができる	ラスク
5		惣菜パン①、デニッシュ	シチューカップ、デニッシュ仕込、折込ができる	クロワッサンアモンド
6		惣菜パン②、デニッシュ	フランスパン各2本、カレーパン、デニッシュができる	カレーパンサンド
7		ギフト①	クグロフ、シュトレンフルーツ仕込、バタールができる	
8		ギフト②、食パン②	シュトレン、食パンができる	
9		パントラ②	ポーリッシュ法パントラ、フルーツピッツァ、シュトレン仕上 ホシノ天然酵母パンができる	クルトン
10		天然酵母	パントラ、山食パン(国産小麦)、全粒粉ができる	
11		バラエティー②、バターロール	ダッチブレッド、カレーパン、ウインナーロール、バターロール 食パンができる	
12		テスト	テストバターロール手ごね、筆記、バターロール、白パンができる	バターロールサンド
13		テスト	バターロール手ごね、バターロール、ペーグルができる	ペーグルサンド
14		リクエスト	リクエストに応じて、希望のパン制作ができる	
15		リクエスト	リクエストに応じて、希望のパン制作ができる	

準備学習 時間外学習

食べ歩きやパンの本を見てパンの種類や組み合わせをリサーチしておく、実習後必ずレシピをまとめておくこと

教材	教科書		
	参考図書	・プロのための洋菓子材料図鑑<vol.4>	
評価方法と基準	総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合	
	筆記試験		%
	実技試験	○	100%
	課題提出等		%

学校長 教務部長 担当講師

--	--	--

科目名		製菓実習（製菓基礎）			年度		後期		
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部			
曜日		時限		必修	コース	全コース			
配当年次		1年次			60 時間	講師名			
授業方法		演習							
実務者経験		1996日本菓子専門学校入学、卒業 1998横浜ベイシェラトンホテルにオープニングスタッフとして入社ケーキの仕込み、仕上げを担当 2000シャトーレストランタイユヴァンロブション入社カフェフランセにてデザートを担当。 レストラン全体のアイスクリームの仕込みを担当。 メインダイニングのデザートを担当。 2001渡仏一つ星レストラン レ ミレジム、パティスリー ブーシエ、ベルナールビルデにて就業。 2003エノテカ株式会社入社シェフパティシエを務める。 2005学校法人 大和学園 入職製菓、製パンの講師、お菓子、パンの教室などを担当。 2012HANAKAGO 創業 現在に至る。							
授業内容		製菓の基礎である材料、道具、技術、知識について理論も交えて学び、製菓用語を活用し道具を正しく使えるようになる。							
到達目標		知識... 製菓材料や道具、製法などのフランス語を理解し授業を行うことが出来る 技術... 正しい道具の使い方を習得し、理論を考えながら作ることが出来る。 キャリア教育... 出席することやチームワークの必要性を知り、時間管理をしながら掃除、整理整頓まで出来る							
回数	日付	授業テーマ/メニュー名			内 容（学びのポイント、到達目標）			備 考	
1		絞り、ナッペの練習			ショートニングを使用した絞りの復習 ショートニングを使用したナッペの練習ができる				
2		絞り、ナッペの練習			ショートニングを使用した絞りの復習 ショートニングを使用したナッペの練習ができる				
3		スポンジケーキ			共立法について（次回ジェノワーズの作成） 別立法について（ビスキュイサヴォワ）ができる				
4		ショートケーキ			生クリームを使用したナッペの実践ができる ※次回パートシュクレの作成 ※センターの作成				
5		ロールケーキ			パーダジェノワーズの応用 生クリームの扱いの復習ができる ※次回チーズケーキ用のとシュクレの作成				
6		チーズケーキ2種			レアチーズケーキの作成 タルトフロマージュの作成ができる ナッペの復習				
7		テンパリング			チョコレートの調温作業について チョコレートのテンパリングの練習ができる				
8		ガトーショコラ			別立法について チョコレートをしようした焼菓子の作成ができる				
9		テンパリング			アマンドショコラの作成 トリュフショコラの作成ができる ※次回クリスマスケーキのセンターを作成				
10		クリスマスケーキ （ムースフロマージュブラン）			凝固剤について フロマージュブランについて クリスマスケーキのデコレーションができる				
11		ショートケーキ			クレーンパティシエールを使用したショートケーキ クレーンパティシエールの習得ができる ナッペの復習				
12		テスト練習			フルーツのカットについて ※パータフォンセの作成ができる				
13		テスト			フルーツのカットについて ※キッシュ用パータフォンセの空焼きができる				
14		まとめ			ワンプレートとメニューの作成ができる 一年間のまとめ				
15		まとめ			ワンプレートとメニューの作成ができる 一年間のまとめ				
準備学習 時間外学習									
教材	教科書								
	参考図書			・入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識					
評価方法と基準		総合成績評価			本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照				
					本試験(50点)方法と配点割合				
		筆記試験						%	
		実技試験			○			100%	
		課題提出等						%	
							学校長	教務部長	担当講師

科目名	ペーカリー実習(製菓実習)				年度 後期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次		1年次			60 時間	講師名
授業方法		演習				
実務者経験		1988年～ 神戸のパティスリーでパティシエとして製造に携わる。 1989年～ 京都の製菓専門学校にて講師を務める。 1994年～ 渡仏、ル・コルドンブルー(パリ)へ留学し、パリの洋菓子店「ジェラル・ミュロー」にて研修。 南仏 VENCEにてMOFを取得された「ミシェル・ブロー氏」で研修、師事する。 2000年～ 京都のパン店「グランディール」で菓子・パン教室ミシェル・コンティで講師を務める。 2011年～ イタリアンレストラン「カポディモンテ」勤務する。 2013年～ 京都・北山で菓子・パン教室「Atelier Vence」を独立開業し、現在に至る。				
授業内容		スポンジ生地、タルト生地、パイ生地、シュー生地、液状生地など様々なパート(生地)の 作成方法から応用方法を理解し作ることができる。 後期のショップ販売の土台となる基礎から学び、お客様に提供する商品として作る事が出来る。				
到達目標		知識... 実習をベースに材料や製法、用語を学び説明が出来る。 技術... 道具の使い方を習得し、基礎技術をマスター出来る。 キャリア教育... コミュニケーションを取りながらチームワークをもって時間管理も出来る。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考	
1		生菓子2種	ショートケーキ、次回のタルト生地仕込みができる ムース・フロマージュ・ブラン		
2		生菓子2種	タルト・フロマージュ フロレ・ノワール、 次回の練りパイ生地仕込みができる		
3		生菓子2種	タルト・フリユイができる ザバイオーネ		
4		生菓子2種	モンブランができる ムース・ショコラ・キャラメル		
5		生菓子2種	ミル・クレープ クレープを使ったトユ型で作るムースができる		
6		生菓子2種	オペラができる サンマルク		
7		グループごとの試作①	ショップでお客様へ提供する商品の試作（グループ）ができる		
8		グループごとの試作②	ショップでお客様へ提供する商品の試作（グループ）ができる		
9		試作②	ショップでお客様へ提供する商品の試作・オペレーションの 確認ができる		
10		試作③	ショップでお客様へ提供する商品の試作・オペレーションの 確認ができる		
11		試作④完成	ショップでお客様へ提供する商品の試作・オペレーションの 確認ができる		
12		試作⑤、仕込み①	ショップでお客様へ提供する商品の試作・仕込みができる		
13		ショップ運営・販売	ショップ演習 実際にショップに運営・販売を行う。		
14		ショップ運営・販売	ショップ演習 実際にショップに運営・販売を行う。		
15		振り返り	ショップの運営・販売について、商品・オペレーション・販売・運営 について振り返ることができる		
準備学習 時間外学習					
教材	教科書				
	参考図書				
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
			本試験(50点)方法と配点割合		
		筆記試験		%	
		実技試験	○	100%	
		課題提出等		%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	進級・卒業制作				年度 後期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次		1年次		30 時間	講師名	
授業方法		演習				
実務者経験		1999～2004 京都の製菓学校にて授業、授業サポート、イベント時のケーキ製造、リッツカールトンホテル大阪や個人店での研修、企業へのコンサルティング開発を行っていた。 2004年～2006年 京都のカフェでパティシエとして勤務し、ケーキ・デザート・ドリンク製造・販売・接客を行っていた。 2006年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科の学科長とし、カリキュラムや授業、イベントを構築し担任業務をしながら学科運営、クラス運営、講師としても授業指導を行っている。				
授業内容		製菓の基礎である材料、道具、技術、知識、歴史など理論的にも学び、製菓用語を覚えて作ることが出来、道具を正しく使えるようになる。 チームとして作ること、一人で作時の注意点も理解して作ることが出来る。				
到達目標		知識... 製菓材料や道具、製法、歴史、用語を理解し授業を行うことが出来る 技術... 正しい道具の使い方を習得し、段取りや材料特性を考えながら作ることが出来る。 キャリア教育... 主体性やチームワーク、コミュニケーションの大切さを理解し、時間を意識し掃除、整理整頓まで出来る				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		生菓子2種	フレジェ、フランボワジェができる	
2		生菓子2種	シャルロット、フリュイールージュ、タルト仕込みができる	
3		生菓子2種	タルトショコラ、チョコレートケーキができる	
4		生菓子2種	チーズムース、チーズタルトができる	
5		生菓子2種	ブレジール・パルファン、ブランタニエができる	
6		生菓子2種	モンブラン、サントノーレカシスモンブランができる	
7		グループごとの試作①	ショップでお客様へ提供する商品の試作(グループ)ができる	
8		グループごとの試作②	ショップでお客様へ提供する商品の試作(グループ)ができる	
9		試作②	ショップでお客様へ提供する商品の試作・オペレーションの確認ができる	
10		試作③	ショップでお客様へ提供する商品の試作・オペレーションの確認ができる	
11		試作④完成	ショップでお客様へ提供する商品の試作・オペレーションの確認ができる	
12		試作⑤、仕込み①	ショップでお客様へ提供する商品の試作・仕込みができる	
13		ショップ運営・販売	ショップ演習 実際にショップに運営・販売を行う。	
14		ショップ運営・販売	ショップ演習 実際にショップに運営・販売を行う。	
15		ふり返り	ショップの運営・販売について、商品・オペレーション・販売・運営について振り返ることができる	
準備学習 時間外学習				
教材	教科書			
	参考図書		・入学前から始める！製菓・製パン・調理・カフェの基礎知識	
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合		
		筆記試験		%
		実技試験	○	100%
		課題提出等		%
		学校長	教務部長	担当講師

科目名	コーヒー実習			年度 後期	
				学科名	製菓・製パン科 屋間Ⅰ部
曜日	時限	必修選択		コース	全コース
配当年次	1年次		30 時間	講師名	
授業方法	演習				
実務者経験	UCC入社後、広報・法務・人事部門等に従事し、並行してコーヒー全般の知識・実技を習得。 2013年より、UCCコーヒーアカデミーに所属し、現在に至る。主業務は、コーヒー全般に渡る社内外のセミナー講師、資格試験や競技会ジャッジなどを行う。 2017年から大阪キャリア製菓調理専門学校での外部講師にも従事。 ※食に関する主な取得資格： UCCコーヒーアドバイザー、CQI認定Qグレーダー、国家資格製菓衛生師、コーヒーインストラクター2級 スパイス&ハーブ検定1級、カカオ検定エキスパート、だしソムリエ、JBCパスタ審査員 など。				
授業内容	コーヒーに関する基礎知識として「歴史・栽培・精製・焙煎・抽出理論」といった内容を説明し、 コーヒーに関する基礎技術として「代表的な産地別コーヒーの味わい確認」と 「代表的なコーヒー抽出器具による基本抽出」のデモ・実習・解説を行う。				
到達目標	知識... コーヒーの基礎知識(歴史・栽培・精製・焙煎・抽出理論)について修得し、説明ができる。 技術... ①代表的な産地別コーヒーについて、味わい違いが識別でき、その要因について説明ができる。 ②ドリップ・サイフォン・カフェプレスの抽出器具によるコーヒー抽出が実施できる。 キャリア... グループでの協同作業ができる。作業効率・時間管理を意識した準備片付・掃除・整理整頓ができる。				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考	
1		コーヒーの歴史・基礎知識	・各生徒自己紹介タイム(手短かに) ・コーヒーの発見伝説・伝播・飲用歴史等を解説(概要のみ) ・コーヒーの味わい・形成を解説(栽培から精製・焙煎まで) ・生豆・焙煎豆の見分け体験(カラー・パターン、品種・精製別) ※(時間あれば)イブリックデモ&試飲	シラス、PC&スクリーナー式 教科書、配布資料 豆見分けキット式、 イブリック用深コー、 イブリック式	
2		コーヒーの基礎知識の復習をふまえて コーヒーの味わい体験	・コーヒー基礎知識の復習ができる ・4種コーヒー(ブラザー・コロリ・マン・ロフ)の飲み比べ カフェプレスの淹れ方&抽出&試飲&味わい解説。	PC&スクリーナー式、 教科書、配布資料 カフェプレス、コーヒー4種	
3		ドリップ①	・抽出器具の紹介(透過法・浸漬法の解説) ・おいしいコーヒーの基本原則の解説 ・ドリップ抽出デモ(1投式と3投式)&比較試飲&味わい解説 ・生徒代表数名ドリップ抽出体験	PC&スクリーナー式、 教科書、配布資料 コーヒーRAシティ ドリップ 一式2-3セット	
4		ドリップ②	・おいしいコーヒーの基本原則解説(復習) ・ポットコントロールトレーニング(ポットにお水入れて練習) ・ドリップ反復実習ができる	PC&スクリーナー 式、 教科書、配布資料 コーヒーRAシティ ドリップ 一式2-3セット	
5		ドリップ③	・ドリップ実習(よりバランスよい味わいを出す) ・淹れ方の違いによる飲み比べ(蒸らしありなし) ※(時間あれば)・ドリップでのアイスコーヒー淹れ方デモ&実習ができる (浅・深の焙煎違い豆で抽出して、味わい違いも比較試飲)	教科書、配布資料 コーヒーRAシティ&ダーク、 米ドリップ 一式-人数分	
6		サイフォン①	・おいしいコーヒーの基本原則(復習) ・サイフォン抽出デモ ・コーヒーかすとお水を入れたブラカップで、慣れトレーニングができる ・生徒代表数名抽出体験	教科書、配布資料 コーヒーRAシティ竹べら人数分 サイフォン 一式2-3セット フラカフ 人数分、コーヒーかす	
7		サイフォン②	・サイフォンの淹れ方復習 ・サイフォン反復実習ができる	教科書、配布資料 コーヒーRAシティ サイフォン 一式-人数分	
8		サイフォン③	・サイフォン反復実習 ・サイフォン比較飲み比べ(第2慣れありなし) ※予備比較案(低温・バックロート・浸漬3分)	教科書、配布資料 コーヒーRAシティ サイフォン 一式-人数分	
9		ペーリング	・基本お菓子でペーリング体験。カフェプレス抽出ができる (コーヒー:3種、お菓子:4種) ・成功しやすいペーリングの考え方の解説。 ・課題お菓子に合うコーヒーはどちら?(コーヒー2種)	PC&スクリーナー式、 紙カップ小、配布資料、 カフェプレス8個位 コーヒー5種、お菓子5種	
10		ブレンド	・カップリングで「中炒6種+深炒2種コーヒー」の味わい確認。 ・「中炒6種+深炒2種コーヒー」を使って、マイブレンドを液体試作ができる ※(時間あれば)1杯分のブレンド豆作って、ドリップ or カフェプレスで味わい確認。	PC&スクリーナー式 教科書、 配布資料 コーヒー中6種・深2種 白フラカフ、黒フラカフ大、小 カヒグー一式8セット位 ドリップ or カフェプレス-6-8セット位	
11		ブレンド	・カップリングで「中炒6種+深炒2種コーヒー」の味わい確認。 ・「中炒6種+深炒2種コーヒー」を使って、マイブレンドを液体試作ができる ※(時間あれば)1杯分のブレンド豆作って、ドリップ or カフェプレスで味わい確認。	PC&スクリーナー式 教科書、 配布資料 コーヒー中6種・深2種、 白フラカフ、黒フラカフ大、小 カヒグー一式8セット位 ドリップ or カフェプレス-6-8セット位	
12		ブレンドコンテスト①	・課題お菓子 or ハンに合わせるブレンドコーヒーコンテスト(チーム制): ⇒カップリングで「中炒6種+深炒2種コーヒー」の味わい確認。 ⇒「中炒6種+深炒2種」を使って、課題お菓子に合わせた ブレンドを液体で試作ができる ⇒1杯分のブレンド豆作って、ドリップ or カフェプレス or サイフォンで 味わい確認。プレゼン内容まとめ。	PC&スクリーナー式 教科書、配布資料 コーヒー基本6種・深2種 課題お菓子-人数分× 2回分+専用用、 白フラカフ、黒フラカフ大、小 カヒグー一式8-12セット位 ドリップ or カフェプレス-6-8セット位	
13		ブレンドコンテスト②	・課題お菓子 or ハンに合わせるブレンドコーヒーコンテストの続き: ⇒チームごとに、課題お菓子に合わせたブレンドコーヒー提供 & プレゼン発表ができる ⇒審査(講師+生徒代表数名)⇒優勝チーム発表。	PC&スクリーナー式 教科書、配布資料 コーヒー基本6種・深2種 課題お菓子-人数分× 2回分+専用用、 白フラカフ、黒フラカフ大、小 カヒグー一式8-12セット位 ドリップ or カフェプレス-6-8セット位	
14		アレンジコーヒー	・アレンジコーヒーのデモ&試飲 ブラック・ペス&カカオペース:各3-4種紹介。 ホットとアイスのペスコーヒーの作り方(ドリップ or カフェプレス抽出) ・アレンジコーヒーの実習ができる	教科書、配布資料 コーヒーRAシティ&ダーク牛乳、 アレンジ 食材一式手なべ、 ドリップ 一式カフェプレス一式	
15		筆記テスト	・筆記テスト ・採点とテスト内容の解説	教科書、 試験問題一式	
準備学習 時間外学習					
教材	教科書		「UCCコーヒーアカデミー-TEXT BOOK、スケール」は毎回の授業持参必須。		
	参考図書				
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照 本試験(50点)方法と配点割合		
		筆記試験			
		実技試験		96	
		課題提出等		96	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名		製菓理論			年度		後期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部		
曜日		時限		必修	コース	全コース		
配当年次		1年次			30 時間	講師名		
授業方法		演習						
実務者経験		・1988～1995年 サンプルー青木(最終シェフ)でパティシエとして製造に携わり、最終的にシェフに就任する。 ・1955～1977年 大阪全日空ホテルにてパティシエとして製造に携わる。 ・1977～2003年 ザ・リッツカールトン大阪にてシェフ・パルティエとして製造に携わる。 ・2003年～ 都ホテル尼崎にてシェフパティシエとして製造、マネジメント、商品開発に携わる。						
授業内容		製菓理論をベースに食材の種類と取扱、基礎と応用を学び説明することができる。						
到達目標		知識... 性質や特性、お菓子を作る上での理論を学び説明が出来る。 技術... 食材の取り扱い、製菓技術、調理の「こつ」を習得できる。 キャリア教育... 挨拶、返事はもちろん主体性を発揮し授業へ前向きに取り組むことが出来る。						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		チョコレートについてⅠ	香りと味を理解する。カカオの品種、製造工程、チョコレートの種類を知る	
2		チョコレートについてⅡ	香りと味を理解する。カカオ製品、調温(テンパリング)、使い方(応用)ができる	
3		種実類と香辛料、ハーブについてⅠ	種実類とは。分類と種類、加工品を学ぶ。	
4		種実類と香辛料、ハーブについてⅡ	香辛料とハーブの違い。分類と種類、部位による種類。使い方と応用ができる	
5		膨張作用について 膨張剤の種類と特徴、乳化剤Ⅰ	膨張作用の分類。膨張剤の種類と特徴 使用例を理解することができる	
6		膨張作用について 膨張剤の種類と特徴、乳化剤Ⅱ	乳化剤とは。乳化剤の種類を理解することができる	
7		香料、増粘剤、着色料についてⅠ	香料の分類。調合香料の種類を理解することができる	
8		香料、増粘剤、着色料についてⅡ	増粘剤とは、分類と使用例。食品着色料の分類と使い方を理解することができる	
9		果実についてⅠ	果実の分類を理解することができる	
10		果実についてⅡ	果実加工品と応用を理解することができる	
11		洋酒(アルコール飲料)と水についてⅠ	アルコール製造方法による分類を理解することができる	
12		洋酒(アルコール飲料)と水についてⅡ	代表的な酒類。菓子への応用。水の種類と特徴を理解することができる	
13		まとめ	チョコレートから洋酒までの復習ができる	
14		テスト		
15		テストの振り返り	テスト内容と、進級に向けての必要事項の再確認を行う。	

準備学習 時間外学習			
------------	--	--	--

教材	教科書			
	参考図書			
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
			本試験(50点)方法と配点割合	
		筆記試験	○	100%
		実技試験		%
		課題提出等		%

	学校長	教務部長	担当講師

科目名		接客・サービス(ヴァンドウーズ演習)			年度		後期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部		
曜日		時限		必修		コース	全コース	
配当年次		1年次			30 時間	講師名		
授業方法		演習						
実務者経験		2001年～2015年まで、フレンチ・イタリアン・パティスリー・ブーランジェリーを展開する株式会社かめいあんじゅにて勤務。人材採用及び育成を行っていた。現在は独立し、接客マナー、言葉遣い、販売員の育成を行う事業所を運営している。						
授業内容		お客様にご満足いただける季節感のある商品作りを行うため、製造とのコミュニケーションをとる。販売計画・販売分析を学び数字から店舗運営を行う基礎を考え、製菓製パンの販売員として店舗に立つことを行う。						
到達目標		知識...販売員として接客及び販売に必要な言葉遣い、マナーを理解することができる。 技術...お客様からのご相談に応じて熨斗の選定や包装を行うことができる。季節や祭事に合わせたご提案ができる。 キャリア教育...チームで協力することを理解し、効率的に準備や片付けを行い、時間管理ができる。						

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考				
1		授業方針、内容オリエンテーション 販売とは何か	授業シラバス配布、授業概要説明。 お菓子・パン・コンビニ販売の違いを理解することができる	シラバス配布				
3		販売に必要な知識・技術	イベントスケジュールを作成。季節のイベントを考え作成する。 いくつ売るか?等計画を立てることができる	レジュメ配布				
4		あなたから買いたいと思われる接客	売れるお店 売れないお店はどこが違うのか? を理解することができる	レジュメ配布				
5		お出迎えからお見送りまで	いらっしゃいませ から ありがとうございます。 まで実技を行う	レジュメ配布				
6		慶弔(のし)	のしについてを理解することができる	レジュメ配布				
7		慶弔(ギフト)	ギフト包装についてを理解することができる	レジュメ配布				
8		販売接客実技	ケーキの詰め方 包装も含めて実技ができる	ケーキショーケース ケーキ箱 包装紙 紙袋				
8		販売接客実技2	ケーキの詰め方 包装も含めて実技 プラスαの接客用語を理解することができる	ケーキショーケース ケーキ箱 包装紙 紙袋				
9		お出迎えからお見送りまで(実技)	いらっしゃいませ から ありがとうございます。 までを包装も含め実技練習	ケーキショーケース ケーキ箱 包装紙 紙袋				
10		お出迎えからお見送りまで(実技)	いらっしゃいませ から ありがとうございます。 までを包装も含め実技練習	ケーキショーケース ケーキ箱 包装紙 紙袋				
11		お出迎えからお見送りまで(実技)	いらっしゃいませ から ありがとうございます。 までを包装も含め実技練習	ケーキショーケース ケーキ箱 包装紙 紙袋				
12		筆記テスト	販売接客についてを理解することができる					
13		サービス実技	カフェ・レストラン等での接客基本。テーブルセッティング お皿の持ち方 提供の仕方等を理解することができる	テーブルクロス カトラリー お皿 グラス カップ				
14		テスト返却 電話対応	テストの返却及び説明 電話対応基礎を理解することができる	レジュメ配布				
15		総復習 電話対応	後期で学んだ内容の振り返りを行う 電話対応応用を理解することができる					
準備学習 時間外学習		色々な店舗を見ておく、配られたレジュメを復習しておくこと						
教材	教科書							
	参考図書							
評価方法と基準		総合成績評価		本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照				
				本試験(50点)方法と配点割合				
		①筆記試験		○		80%		
		②実技試験				%		
		③課題提出		○		20%		
						学校長	教務部長	担当講師

科目名	情報処理(PC制作)				年度 後期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日		時限		必修	コース	全コース
配当年次		1年次			30 時間	講師名
授業方法		演習				
実務者経験		～2001 社内及び官公庁対象PC研修、プログラミング業務を担当 2001～ 企業PC研修、大津市、狭山市他IT講習、イオン関連企業内ヘルプデスク 2006～ 滋慶学園グループ各校にてITリテラシー、Office系ソフト、ホームページ、画像処理ソフト等授業を担当				
授業内容		・ITリテラシー(ネットを利用する際の注意、マナーやモラル)学習・ワープロソフトの代表であるMicrosoft Word2016を使用し、キーボード入力、ビジネス文書作成に必要な機能の学習 ・複合機の使用方法和使用マナーの学習				
到達目標		知識... ITリテラシーを身につける。基本のPC用語やショートカットキーなどの理解。 技術... 無駄を省いた操作で、図、表を含む文書や販促ツール作成ができる 最低10分間400文字入力できる キャリア教育... 掃除、学校施設や機材使用のマナー、エコロジーに留意した無駄のない印刷 PCに対しての苦手意識の克服				

回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)	備 考
1		PowerPoint	後期シラバス配布、PCルーム使用のマナー再確認 プレゼンテーションとは？文章を使ったスライド作成ができる	
2		PowerPoint	図や表、スマートアートを使用したスライド作成ができる	
3		PowerPoint	アニメーション、画面切り替えができる	
4		PowerPoint	資料作成、総合問題作成ができる	
5		PowerPoint	総合問題作成、プレゼンテーション作成および発表時の注意点が理解できる	
6		プレゼンテーション作成①	各自発表用のスライド作成ができる	
7		プレゼンテーション作成②	各自発表用のスライド作成ができる	
8		プレゼンテーション作成及び発表	作成及び各自プレゼンテーションができる	
9		Wordを使ったツール作成	Wordを使用したブライスカードやメニュー作成ができる スキマニング、画像の簡単加工、文字や図の配置など	
10		Wordを使ったツール作成	Wordを使用したブライスカードやメニュー作成ができる 著作権と素材サイトの紹介、フォントの使用など	
11		Wordを使ったツール作成	Wordを使用したブライスカードやメニュー作成ができる 透過、ワードアート使用時の印刷注意など	
12		プレゼンテーション	各自プレゼンテーション(後期試験)ができる	
13		プレゼンテーション	各自プレゼンテーション(後期試験)ができる	
14		プレゼンテーションと総復習	各自プレゼンテーション(後期試験)、 企業プロジェクト用シート入力練習などができる	
15		振り返り	後期で学んだ内容の振り返りを行う。	

準備学習 時間外学習					
教材	教科書				
	参考図書				
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照		
		本試験(50点)方法と配点割合			
		筆記試験		%	
		実技試験		%	
		課題提出等	○	100%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	外国語（英会話基礎）				年度 後期	
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
曜日	月	時限		必修	コース	全コース
配当年次		1年次		30 時間	講師名	
授業方法		講義				
実務者経験		1991年から現在まで、大阪外語専門学校や大阪市立大学、ILC国際語学センター等で英会話講師に携わっている。				
授業内容		今後業界で必要となる料理に関連した英語を学びます。				
到達目標		知識...料理に関した英語を学び英単語などを習得することができる。 技術...仕事に関連する語彙を使用できるようになる。 キャリア教育...外国語を通して、コミュニケーションが取れることができる。				

回数	日付	授業テーマ/ メニュー名	内 容（学びのポイント、到達目標）	備 考
1		挨拶/自己紹介	自己紹介、挨拶が出来る。	シラバス配布 教科書
2		Unit 4 pg. 10-11 Taking restaurant bookings	予約、注文が出来るようになる。	教科書 CD プレーヤー
3		Can create a café layout and create a menu in English	課題	教科書 CD プレーヤー
4		Unit 7 pg. 16-17 Serving in a bar	依頼、接客が出来るようになる。	教科書 CD プレーヤー
5		Unit 8 pg. 18-19 Instructions	レシピを使いながら順序を表す単語を 学習し使えるようになる。	教科書 CD プレーヤー
6		グループワーク	グループプレゼンテーション実施(レシピについて)	教科書 CD プレーヤー
7		Unit 9 pg. 20-21 Taking a food order	カフェでのロールプレイを行い、注文の仕方が 出来るようになる。	教科書 CD プレーヤー
8		Unit 10 pg. 22-23 Desserts and Cheeses	メニューを読んだりお勧めをすることが出来る。	教科書 CD プレーヤー
9		Unit 11 pg. 24-25 Talking about wine	食べ物の味や食感について話すことが出来る。	教科書 CD プレーヤー
10		グループワーク	グループプレゼンテーション実施(サマータルトについて。 材料や器具、値段に関しても発表)	教科書 CD プレーヤー
11		Unit 13 pg. 28-29 Describing dishes	料理の準備、原材料、成分の説明が出来るようになる。	教科書 CD プレーヤー
12		Unit 19 pg. 40-41 Health & Safety at work	許可、義務、禁止について言うことが出来るようになる。	教科書 CD プレーヤー
13		復習	授業内容の復習、試験準備	教科書
14		試験	本試験	教科書 CD プレーヤー
15		振り返り	テストの解説	教科書 CD プレーヤー
準備学習 時間外学習		事前に教科書を読んでおきましょう。		
教材	教科書		Highly recommended	
	参考図書・教材			
評価方法と基準		総合成績評価	本試験:50点 出席点:40点 平常点10点によりA、B、C、Dの4段階で評価 ※ABCDの点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照	
		本試験(50点)方法と配点割合		
		①筆記試験	○	100%
		②実技試験	%	%
		③		%

科目名	業界特別ゼミ(Wメジャー・ブライダル)				年度		後期
					学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部	
曜日		時限		必修選択	コース	全コース	
配当年次		1年次			30 時間	講師名	
授業方法		演習					
実務者経験		1996年～2006年、ハイアットリージェンシー 大阪にてウェディング&バンケットプランナーとして勤務。 約1000件のウェディングを担当。 1999年に、社団法人日本ブライダル事業振興協会 ブライダルコーディネーターの資格を取得。					
授業内容		ブライダル、ホテルの業界背景や実務を学び、幅広い知識を習得する。					
到達目標		知識... ブライダルの歴史、習慣、挙式・結婚披露宴の進行、披露宴メニュー、ブライダルアイテムなどの説明ができる。 技術... 得た知識をもとに、新郎・新婦への簡単な接客ができる。 キャリア教育... 適切な言葉遣いと、ブライダルに必要な親しみやすい接客ができるようになる。 宴会場の予約業務ができるようになる。					
回数	日付	授業テーマ/メニュー名	内 容 (学びのポイント、到達目標)			備 考	
1		・授業方針・内容オリエンテーション ・婚礼とは	・授業内容の説明 ・婚礼の歴史～現在の傾向 婚礼費用の推移を理解することができる				
2		・結婚の法律上の定義	・結婚の法律上の定義を理解することができる				
3		・婚礼予約の特性	・婚礼予約受注について 六輝イロシーズンの理解することができる				
4		・挙式①	・挙式と宗教のつながりを理解することができる ・挙式スタイルの特徴 婚礼衣装/小物				
5		・挙式②	・挙式と宗教のつながりを理解することができる ・挙式スタイルの特徴 婚礼衣装/小物				
6		・挙式③	・挙式と宗教のつながりを理解することができる ・挙式スタイルの特徴 婚礼衣装/小物				
7		・テーブルプラン	・テーブルプランの基礎知識を理解することができる ・披露宴の席次				
8		・結婚披露宴①	・披露宴の席次、進行を理解することができる				
9		・結婚披露宴②	・披露宴の席次、進行を理解することができる				
10		・結婚式/披露宴まとめ	・結婚式/披露宴のまとめ ・披露宴料理についてを理解することができる				
11		・テーブルマナー	・西洋料理のテーブルマナーを理解することができる				
12		・ブライダルアイテムの知識	・衣装/美容/引出物/写真/印刷物/音響/ビデオなどを理解することができる				
13		・見合い/結納	・お見合い/婚約/結納の習慣を理解することができる				
14		・筆記テスト ・総まとめ					
15		・テスト返却・回答説明 ・授業内容の振り返り	・テストを返却し、回答の解説を行う。 ・後期授業内容の振り返りができる				
準備学習 時間外学習		授業で配布した資料などをまとめることと、インターネットなどで季節の小物類などを調べておくこと。					
準備学習 時間外学習		授業で配布した資料などをまとめることと、インターネットなどで季節の小物類などを調べておくこと。					
教材	教科書						
	参考図書・教材						
評価方法と基準		総合成績評価		本試験: 50点 出席点: 40点 平常点 10点により A、B、C、D の 4 段階で評価 ※ ABCD の点数内訳は学生便覧「試験規定」を参照			
		本試験 (50点) 方法と配点割合					
		①筆記試験	○	60%			
		②実技試験	○	40%			
		③		%			
				学校長	教務部長	担当講師	