

科目名	食品の安全と健康(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	<p>☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆6年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。 ☆自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。</p>					
授業内容	<p>就職先・現場で最低限知っておくべき食の安全・衛生について理解する。 教科書の基礎、定義内容としてだけでなく、実例を取り上げ、具体的に判断できるようになる。</p>					
到達目標	<p>知識... 衛生に関する知識を養い、実際の衛生管理につなげることができる。 技術... キャリア教育... グループワークや発表などにおいて、自身の意見を論理的に組み立てることができる。</p>					

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 * 食品の安全性 P2~15	授業の進め方 食品衛生を学ぶ理由を意見できる	教科書・ノート
2		* 異物混入 P212~219	異物混入とは何か、我々ができる予防措置を説明できる	教科書・ノート
3		* 食中毒① P16~20	食中毒の分類ができる 食中毒の発生状況の特徴を説明できる	教科書・ノート
4		* 食中毒② P21~25、86~91	食品の変質について説明できる 食品の変質を防ぐ方法を説明できる	教科書・ノート
5		* 食中毒③ P26~85	代表的な食中毒の特徴を説明できる	教科書・ノート
6		* 食中毒④ P26~85	代表的な食中毒の特徴を説明できる	教科書・ノート
7		* 寄生虫・自然毒 P92~131	代表的な寄生虫食中毒と自然毒の特徴を説明できる	教科書・ノート
8		* 化学物質・農薬 P132~169	代表的な化学性食中毒の特徴を説明できる 農薬と食品の関係について説明できる	教科書・ノート
9		* 食物アレルギー P186~211	食物アレルギーについて理解し注意点や対応策を説明できる	教科書・ノート
10		* その他の危害要因 P220~241	遺伝子組み換え食品や、新たな食リスクについて説明できる	教科書・ノート
11		* 食品安全衛生管理 P242~276	HACCPやその他の衛生管理マニュアルの概要を説明できる	教科書・ノート
12		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備をしておく。	教科書・ノート
13		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	持ち込み不可
14		振り返り	試験返却と総括 おまけの実験	教科書・ノート
15		* 食品添加物 P170~185	食品表示に記載されている内容を説明できる	教科書・ノート

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	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	○ 100%
	②実技試験	%
	③課題提出、小テスト	%

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
配当年次	1年次			30 時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	<ul style="list-style-type: none"> ・1988～1995年 サンプルー青木パティシエとして製造に携わり、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・パティシエとして製造に携わる。 ・2003～2019年 ニューオオタニから都ホテルとなりシェフとして製造、マネジメント、商品開発に携わる。 ・2019年～ モンシェールにてグランシェフ(統括シェフ)として勤める。 				
授業内容	製菓に関する基本的なクリーム、生地、製法などの基礎を学び、パティシエとして必要な知識、技術を習得できる器具の使い方、基本的なフランス語などを学び使用することができるようになる				
到達目標	<p>知識... 材料や道具、動きのフランス語を理解し実習が出来る。</p> <p>技術... お菓子の基礎的な技術(塗る、絞る、巻く、切る)ができる。</p> <p>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。</p>				

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		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。	資料.ルセット配布
2		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。	ルセット配布
3		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。	資料.ルセット配布
4		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。	ルセット配布
5		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	資料.ルセット配布
6		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。	ルセット配布
7		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。	資料.ルセット配布
8		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。	ルセット配布
9		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。	資料.ルセット配布
10		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。	ルセット配布
11		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。	資料.ルセット配布
12		テスト範囲説明	理論の理解度チェックします。	12回分資料持参
13		テスト	これまでの基礎内容を理解している。	
14		まとめ	これまでの基礎内容を理解している。	
15		まとめ	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なが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	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
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を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 レンビファイル
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 レンビファイル・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 レンビファイル・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 レンビファイル・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 レンビファイル・筆記用具
6		ベーカーズパーセント	めん棒を使い生地を伸ばせるようになる ベーカーズパーセントを理解し、計算が出来る。	調理道具一式 レンビファイル・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 レンビファイル・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 レンビファイル・筆記用具
9		ケトリング	ケトリング、α化(糊化)について学び、説明が出来る	調理道具一式 レンビファイル・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 レンビファイル・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 レンビファイル・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 レンビファイル・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 レンビファイル・筆記用具
14		テスト	筆記試験	調理道具一式 レンビファイル・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 レンビファイル・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		○	100%
	②実技試験			%
③			%	

学校長	教務部長	担当講師

科目名	接客・サービス(ヴァンドゥーズ演習①)				年度	
					学科名	製菓・製パン科
曜日	時限	必修			コース	パティシエ&ショコラティエ
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年～2006年、日本航空株式会社において国際線客室乗務員として客室サービス、統括業務に従事する。2012年からは株式会社HRJに認定され、企業・福祉施設・学校等で接客マナー・ビジネスマナー講師として活動する。同社MICE業務における学会・シンポジウムではVIP接客を担当する。					
授業内容	サービス業界で働くための、「接客・接客の基本」を学ぶ。ホスピタリティーやマナーを理解し、仕事や社会生活に活かすべく実践演習を行う。					
到達目標	<p>知識... パティシエ・ショコラティエとして社会貢献するための「接客・接客の基本」並びに「接客マナーの要点」について説明できる。</p> <p>技術... 顧客満足重視したサービス提供や、社会人として他者と良好な関係を構築すべく、学習内容を体現できるようになる。</p> <p>キャリア教育... 社会人・職業人としての心構え、更には働くうえで必要とされる実践知識を身につけることで、「社会人基礎力」を醸成し、学生から社会人へのスムーズな移行を目標とする。</p>					
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 ・礼儀とマナー	・授業概要説明。・良好な対人関係を築く要となる礼儀とマナーを理解する。			シラバス・レジュメ配布
2		・第一印象の重要性 ・接客のポイントとは	・接客における好印象の重要性を学び、好印象へ導くポイントを理解する。豊かな表情をマネジメントする。			レジュメ配布
3		・身だしなみチェック ・接客のポイント①	・身だしなみチェックシートを用いて身だしなみを整える。・正しい立ち姿勢、美しいお辞儀・挨拶を体得する。			レジュメ配布 スーツ着用
4		・挨拶コンテスト ・お辞儀/挨拶VTR撮影	・グループでの挨拶コンテスト実施。個別にお辞儀・挨拶を撮影。			レジュメ配布 スーツ着用
5		・VTR視聴	・VTRを視聴。自己を認識し課題を改善する。			お辞儀・挨拶チェックシート配布
6		・接客のポイント②	・お客様へのホスピタリティあふれる立居振舞を体得する。			レジュメ配布
7		・接客のポイント③	・接客を意識した話し方(発声・トーン・滑舌)、言葉遣いを習得する。			レジュメ配布
8		・接客のポイント④	・接客用語/正しい敬語/改まり語を習得する。			レジュメ配布
9		・言葉遣い小テスト	・言葉遣い小テスト実施。			言葉遣い小テスト
10		・接客サービス動作チェック	・接客サービス動作チェック実施。			実技試験
11		・顧客心理 ・顧客満足を得る要素	・多種多様なご要望を理解し、お客様ひとりひとりに喜んでいただくサービスを提供する。			レジュメ配布
12		・基本接客動作演習	・ロールプレイング。			
13		・試験対策	・授業内容の振り返り。			
14		・試験	・筆記試験実施。			筆記試験
15		・まとめ	・試験解説ならびにまとめ。			
準備学習 時間外学習						
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		○			30%
	②実技試験		○			40%
	③言葉遣い小テスト		○			30%
		教務部長	担当講師			

科目名	ベーカリー実習(製パン基礎)			年度	
				前期	
曜日	時限	必修		学科名	製菓・製パン科 昼間Ⅰ部
				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、丸めることや麺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、麺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	麺棒の反復を行い、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 ツォップ	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、パンづ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	ベーカリー実習(製菓実習①)			年度		
				前期		
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	<p>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ク開発を行っていた。</p> <p>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。</p> <p>2006年～2019年 キャリナ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。</p> <p>2020年 フリーランスパティシエ「S.coeur」を立ち上げ活動を始める。</p>					
授業内容	製菓業界の今を知り、知識や技術はもちろん、シェフ達の想いを知り、お店で働くための基礎を身に付け、チームでコミュニケーションをとり、一人一人が協力してケーキを作ることが出来る。					
到達目標	<p>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。</p> <p>技術... お菓子の基礎的な技術(塗る、絞る、巻く、切る)ができる。</p> <p>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。</p>					
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			
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)			
3		チーズタルト、洋梨のタルト	タルト生地の扱い方、クレ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。			
4		タルトフリユイ	タルト生地の扱い方、クレームダマンドの製法を復習しカスタードクリームを学ぶ、フルーツを使って盛り付けることが出来る。			
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。			
6		プティフルセック3種(サブレ、絞りクッキー、チュイール)	バターを性質を理解し、オープンを使えることが出来る。			
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できる。			
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。			
9		レシピまとめと復習授業	前週までのレシピをまとめることで、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できる。			
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。			
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。			
15		クレームオパールを使用したケーキ	クレームオパー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。			
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ピに書き写す。				
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		○		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①)			年度	
				前期	
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「ジェラルド・ミュロー」にて研修。 南仏VENCEにてMOFを取得された「ミシェル・フロー氏」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「カボディモンテ」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		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、砥ぎ方 マスク、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ク、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 クレープを使った温かい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・ポワール、タルトレット・フリユイ	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・ダイヤモンドの仕込み～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・カール・アラ・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。 バターケーキのバラエティー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トパイ、ショーン・オ・ボンム 練りパイ生地の仕込み	ポトパイ、リンゴのフライリングの作成、組立て方法から保存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総菜「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		基本的なパバロア、ムースを学ぶ。 パバロア・アラ・パニーニユ、ムース・トロピック	ゼラチンの扱い方、パバロア・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班ごとに相談させる。	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 各班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の盛り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

今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	総合成績評価
	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	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 屋間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	<p>2009年～2016年 奈良県のパティスリー(店名: 有限会社 ブランベリー、店名: ベーカリースイーツカフェ スズ屋、店名: パティスリーネイロ)にて洋菓子製造、販売、接客、新作考案、教室講師等業務に携わっていた。</p> <p>2016年～現在 キャリナリーにて製菓・製パン科を担当し、担任業務、アシスタント業務、講師を行っている</p>					
授業内容	製菓に関する基本的なクリーム、生地、製法などの基礎を学び、パティシエとして必要な知識、技術を習得できる器具の使い方、基本的なフランス語などを学び使用することができるようになる					
到達目標	<p>知識... 材料や道具、動きのフランス語を理解し実習が出来る。</p> <p>技術... お菓子の基礎的な技術(塗る、絞る、巻く、切る)ができる。</p> <p>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。</p>					

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		クレームブリュレ 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できる。	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できる。 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できる。	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 (ラウンドシヤ、ディアマン)	シュガーバター法の説明をすることにより、焼き菓子の仕方を理解することができる。 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できる。	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できる。 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できる。	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作成	生地の伸ばし方、敷き込み方法を反復することにより、生地の特徴、問題などを理解することができる。 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、タルトアブリコ)	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できる。	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み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できる。	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できる。 クレームパティン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できる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
9		パリプレスト	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できる。 クレームパティン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できる。	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できる。 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できる。	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できる。 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できる。	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みを完全に習得することができる。 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できる。	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みを完全に習得することができる。 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できる。	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、菓手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	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	<p>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。</p> <p>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。</p>				
授業内容	DESIGN BASICS+をもとにデザイン&カラーの基礎を学び、製菓デザインをより魅力的に見せ、差別化を計る力をつける。デッサン力をつけ、アイデアを見える化して多くの人と情報を共有し、訴求する力をつける。				
到達目標	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				

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・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	レジュメ配布
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	レジュメ配布
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	レジュメ配布
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	レジュメ配布
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	レジュメ配布
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	レジュメ配布
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	レジュメ配布
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	レジュメ配布
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	レジュメ配布
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	レジュメ配布
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	レジュメ配布
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、ピエスマンテの完成を目指す	レジュメ配布
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	
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	
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	デジタルワーク(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	・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に対するの苦手意識の克服				

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	テキストを忘れぬように
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しておく 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	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
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	紅茶や日本茶(緑茶)、ハーブの産地、製造方法、特徴の基礎知識を学び、いろいろなアレンジドリンクも試作することができる。				
到達目標	<p>知識... 主に紅茶、日本茶の産地についてや製造方法、特徴とハーブを学ぶことができる。</p> <p>技術... 授業で得た知識から紅茶や日本茶、ハーブの知識を生かしたオリジナルドリンクを作ることができる。</p> <p>キャリア教育... チームで実習を行うことで作業効率をアップすることや、時間管理、効率的な準備片付け・清掃・整理整頓ができる。</p>				

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」についてや ティ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」についてや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・乳脂肪分の違いや 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	食品と栄養の特性			2020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	☆資格・免許 管理栄養士・栄養士、調理師、幼児食アドバイザー、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー ☆5年間保育園や給食会社にて管理栄養士として、大量調理、献立作成、運営業務や食育に携わる。 ☆6年間栄養士・調理師養成校にて大量調理や幼児食の実習、公衆衛生や食文化などの講義を行う。 ☆自治体の食育や食に関するイベントの運営に関わる。					
授業内容	食材はどのような栄養素が含まれているのかを学び、栄養という要素も取り入れた調理を目指す					
到達目標	知識... 栄養素について学び、食材の組み合わせやレシピを考えることができる 技術... キャリア教育... グループワークや発表などにおいて、自身の意見を論理的に組み立てることができる。					

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		* オリエンテーション	授業の進め方 調理師資格とはどういうものか説明できる	レジュメ
2		* 栄養と健康	なぜ調理師が栄養について学ぶのか自分の意見を発言できる 5大栄養素とその役割について説明できる	レジュメ
3		* 炭水化物①	炭水化物の種類を説明できる(単糖・少糖)	レジュメ
4		* 炭水化物②	炭水化物の種類を説明できる(多糖) 実験:食材中のでんぷんを見る	レジュメ
5		* 脂質①	脂質の構造を説明できる	レジュメ
6		* 脂質②	脂質の種類を説明できる 実験:乳化を見る	レジュメ
7		* たんぱく質①	たんぱく質の種類を説明できる 必須アミノ酸を全て言うことができる 実験:たんぱく質の変性を見る	レジュメ
8		* たんぱく質②	たんぱく質の補足効果の組み合わせができる	レジュメ
9		* ビタミン①	水溶性ビタミンの種類と機能を説明できる 水溶性ビタミンの注意点を説明できる	レジュメ
10		* ビタミン②	脂溶性ビタミンの種類と機能を説明できる 脂溶性ビタミンの注意点を説明できる 実験:ビタミンCの相対量を見る	レジュメ
11		* ミネラル	ミネラルの種類と機能を説明できる ミネラルの注意点を説明できる	レジュメ
12		試験対策	今まで学習した内容を再確認し試験準備しておく。	レジュメ
13		試験	授業で学んだ理解度を判定する。	持ち込み不可
14		振り返り	試験返却と総括	レジュメ
15		* その他の成分	人体の水分構成について説明できる 機能性成分の種類と、多く含む食材を説明できる	レジュメ

準備学習 時間外学習

授業内容をまとめておく、復習しておく

教材	教科書	レジュメを配布
	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	○	80%
	②実技試験		%
	③ワーク	○	20%

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	<ul style="list-style-type: none"> ・1988～1995年 サンプルー青木パティシエとして製造に携わり、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・パティシエとして製造に携わる。 ・2003～2019年 ニューオオタニから都ホテルとなりシェフとして製造、マネジメント、商品開発に携わる。 ・2019年～ モンシエールにてグランシェフ(統括シェフ)として勤める。 					
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	<p>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。</p> <p>技術... 食材の取り扱い、製菓技術、調理の「こつ」を習得できる。</p> <p>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できる。</p>					

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(ヴァンドゥーズ演習②)			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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>					

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	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			30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	
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	メープルロール、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	クロワッサンアマンド
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、バタータができる	
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、ベーグルができる	ベーグルサンド
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	ベーカリー実習(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			30時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	<p>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「ジェラルド・ミュロー」にて研修。 南仏VENCEにてMOFを取得された「ミシェル・フロー氏」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「カボディモンテ」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。</p>				
授業内容	<p>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。</p>				
到達目標	<p>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。</p>				

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・フロマーージュ・ブラン	
2		生菓子2種	タルト・フロマーージュ フォレ・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 ザパイオーネ	
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		グループごとでの試作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		グループごとでの試作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	<p>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</p>
		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
配当年次	1年次			30時間	講師名
授業方法	演習				
実務者経験	<p>2009年～2016年 奈良県のパティスリー(店名:有限会社 プランベリー、店名:ペーカリースイーツカフェ スズ屋、店名:パティスリーネイロ)にて 洋菓子製造、販売、接客、新作考案、教室講師等業務に携わっていた。</p> <p>2016年～現在 キャリナリーにて製菓・製パン科を担当し、担任業務、アシスタント業務、講師を行っている</p>				
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	<p>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できる</p> <p>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できる。</p> <p>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</p>				

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	パータ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 チョコレートをしょ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	クレームパティシエールを使用したショートケーキ クレーム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	フルーツのカットテスト ※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	店舗演出(ヴァンドウズ演習③(ラッピング))			年度 後期		
				学科名	製菓・製パン科 屋間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	一般社団法人全日本ギフト用品協会 認定ギフト・ラッピングコーディネーター認定講師 1996年上記講師資格取得後、yaeの屋号で商業施設・販売店、カルチャーセンター等でのラッピング指導の他百貨店やショッピングモールでの季節のラッピングコーナーやイベントコーナーの運営を担当。 2000年からの13年間 ハルーン&ギフトラッピングのショップの運営に従事。 現在はラッピング指導のほか、子ども手芸教室、大人の手仕事レッスンなどギフトの中身から包みまでの指導を行っています。					
授業内容	慶用の違いなどの一般常識も踏まえ、状況にあった包装ができるようになる。					
到達目標	技 術：正確に、素早く包めるようになる。 知 識：祝儀・不祝儀における包装等の違いの確認。 キャリア教育：時間内に美しく作業し、片付ける。					

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		基本のラッピングI&リボン掛け 〈復習〉	・キャラメル包みの基本2種 ・リボン:十字掛け、蝶結び ができる 包装紙・リボンの色味、質感によっての仕上りイメージの違いを理解する。	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
2		アレンジラッピング リボンワーク	・キャラメル包みの頭のアレンジ:扇包み ・ツイストボウ ・不織布カーネーション 〈母の日WRアレンジ〉	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
3		基本のラッピングI&リボン掛け 〈復習〉	・キャラメル包みの基本3種 ・リボン:斜め掛け、通し結び、V字掛け ができる (・コンケイブBOX)	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
4		アレンジラッピング	・キャラメル包みの面のアレンジ:タック包み ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
5		基本のラッピングII&リボン掛け	・スクエア包み ・リボン:十字掛け、蝶結びバリエーション(W蝶他) ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
6		ラッピング資材の有効活用 〈復習〉	・ペーパーバッグの作り方とアレンジ ができる (・キャラメル ヘッドアレンジ)	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
7		箱もの以外のラッピング	・不織布を使ったとう包み ・幅太リボンのあしらい ができる (・たけのご包み)	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
8		箱もの以外のラッピング	・ギフトバスケット ・ボトルラッピング ができる (・ひし形トレイ)	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
9		基本のラッピングIII 〈復習〉	・斜め包み ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
10		基本のラッピングIII 〈復習〉	・斜め包み(厚箱) ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
11		アレンジラッピング	・斜め包みのアレンジ ができる	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
12		基本の復習	・基本のラッピングの違いの確認 「キャラメル包み」「スクエア包み」「斜め包み」	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
13		テクニク チェック	テクニクチェックリストに基づいて、できるようになっていることの確認 不得意分野の克服	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
14		テクニク チェック	テクニクチェックリストに基づいて、できるようになっていることの確認 不得意分野の克服	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材
15		テクニク チェック	テクニクチェックリストに基づいて、できるようになっていることの確認 不得意分野の克服	※学校備品 ハサミ、カッターナイフ 両面テープ、包装資材

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	
	①筆記試験	%
②実技試験	%	
③課題提出	○	100%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	外国語(英会話①)				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	<p>知識...料理に関する英語を学び英単語などを習得することができる。</p> <p>技術...仕事に関連する語彙を使用できるようになる。</p> <p>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。</p>					

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	%

学校長 教務部長 担当講師

--	--	--

科目名	進級・卒業制作(進級制作)				年度		
					後期	前期	
曜日	時限	必修			コース	全コース	
配当年次	2年次			30時間	講師名		
授業方法	演習						
実務者経験	<p>2009年～2016年 奈良県のパティスリー(店名:有限会社 ブランベリー、店名:ペーカリースイーツカフェ スズ屋、店名:パティスリー ネイロ)にて洋菓子製造、販売、接客、新作考案、教室講師等業務に携わっていた。</p> <p>2016年～2019年現在 キャリナリーにて製菓製パン科を担当し、担任業務、アシスタント業務、講師を行っている</p>						
授業内容	進級制作の課題をチームでグループワークや計画を行い、2年間の集大成として、技術、知識、デザイン、ディスプレイ、ラッピング、スタイリングなどを組み込んだ作品が作れる。						
到達目標	<p>知識...課題をチームで行っていくマネージメント、作品バランス、美味しいを考える力を学び、プレゼンテーションが出来る</p> <p>技術...製菓基礎をしっかりと復習し、生菓子、焼き菓子、ピエスモンテが作れる、見た目の商品力を上げ実践できる</p> <p>キャリア教育...チームで目的に対して遂行できる。スケジュール管理ができる。効率的な準備片づけ・清掃・整理整頓ができる。</p>						
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		進級制作課題オリエンテーション	各自テーマの発表、役割「決め、スケジュール把握を行い、チームで動く事ができる。			シラバス配布	
2		進級制作課題テーマ決め、方向性の話し合い①	チームでテーマ、コンセプトを決め、作品スケジュールを立てる。				
3		進級制作課題テーマ決め、方向性の話し合い②	①で話し合った内容をまとめ、課題にたいしての着目点、ピエスモンテ、生菓子、焼き菓子作品イメージを作ることが出来る。				
4		デザイン、アイテムの話し合い①	作品スケジュールを決めて、それに向かい、ディスプレイアイテムやピエスモンテデザインなどを話し合うことが出来る。				
5		デザイン、アイテムの話し合い②	チームでの新商品案のセッションをし、試作作品の検証ができる。				
6		企画書作成①					
7		企画書作成①	進級制作課題に展示する生菓子、企画書を制作する。				
8		進級制作プレゼンテーション	各チーム 作品のイメージプレゼンテーションを行いお互いに意見交換をし、作品の見直し出来る。				
9		作品の見直し	他チームからの意見、改善へのアドバイスを取り入れ作品の見直しを行い、より良い作品へのブラッシュアップが出来る。				
10		ディスプレイ備品の購入計画	作品に必要な備品の予算やプランをだし、購入計画所が作れる。				
11		作品制作①	計画した作品を制作することが出来る。				
12		作品制作②	計画した作品を制作することが出来る。				
13		作品制作③	計画した作品を制作することが出来る。				
14		作品制作④	計画した作品を制作することが出来る。				
15		テスト	企画書、作品の提出				
準備学習 時間外学習							
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					%	
	③課題		○			100%	
					学校長	教務部長	担当講師

科目名	デジタルワーク(パソコン制作)			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	<p>～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</p> <p>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</p> <p>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</p>				
授業内容	<p>・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</p> <p>・複合機の使用方法和使用マナーの学習</p>				
到達目標	<p>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。</p> <p>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</p> <p>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に対するの苦手意識の克服</p>				

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 スキャニング、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	エクステンションゼミ(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	<p>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。</p> <p>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。</p>				
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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				
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 ・婚禮とは	・授業内容の説明 ・婚禮の歴史～現在の傾向 ・婚禮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		・婚禮予約の特性	・婚禮予約受注について ・六輝イローシ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

製菓・製パ

30時間

内科 昼間 I 部