

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			授業時間	30時間	講師名 <td rowspan="2"></td>	
授業方法		講義			単位数	2単位		
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、中級食品表示診断士 ☆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。 ☆7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。 ☆企業や店の商品における食品表示の委託受注。						
授業内容		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。						
到達目標		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。						

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	全コース		
配当年次		1年次			授業時間	30時間	講師名	
授業方法		演習			単位数	2単位		
実務者経験		・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・パルティ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		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。 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・・・チームで作業効率を上げることができる。、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		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	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			授業時間	30時間	講師名	
授業方法		演習			単位数	2単位		
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 ペーカリー 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 にてペ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上げることができる。、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		ペ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 ペ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、パンづ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	○	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		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			授業時間	30時間		講師名	
授業方法		演習			単位数	2単位			
実務者経験		1998～2016年、国際線客室乗務員として客室サービスに従事。2018年からは、株式会社HRJに認定され、接客マナー講師として活動。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。国家資格キャリアコンサルタント保有。							
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		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。 技術... 顧客満足を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。 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。							
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
					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			授業時間	60 時間	講師名
授業方法		演習			単位数	4単位	
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	「クレーム・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OPP	生地の状態を見極め、生地をを伸ばすこと 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	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		授業時間	60 時間	講師名		
授業方法		演習		単位数	4単位			
実務者経験		1983年 3月に株式会社ロイヤルホテルに入社 調理部製パン課に配属 勤続34年2011年 二級製パン製造技能士取得 社内業務では主に商品開発や製造管理に従事する傍ら 専門学校等で非常勤講師としても従事する。						
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パンを作ることが出来る。						
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... パンの基礎的な技術ができる。 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		授業説明 デモンストレーション		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		テーブルロール		パンが出来る工程を理解することが出来る。				
3		テーブルロール生地でアレンジ		パンの醗酵を理解することが出来る。				
4		菓子パン生地		ソフトなパンについてを理解することが出来る。				
5		菓子パン生地		イーストについて理解することが出来る。				
6		食パン2種		型の使い方を理解することが出来る。				
7		ブリオッシュ生地でアレンジ		ミキシングについて理解することが出来る。				
8		フォカッチャ生地、パン・オレ生地		水以外の水分を使った生地を理解することが出来る。				
9		ベーグル		焼成以外の火の通し方、ケトリングを理解することが出来る。				
10		ドーナツ		焼成以外の火の通し方、油調を理解することが出来る。				
11		ハード系生地		粉の違いによる食感の違いを理解する事が出来る。				
12		ハード系生地と全粒粉パン		全粒粉を使った生地の特徴を理解することが出来る。				
13		テスト練習		テストの自主勉強				
14		実技テスト		筆記試験				
15		振り返り		皆に自身の成長を実感してもらつゝ、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			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		
					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			授業時間	60 時間	講師名		
授業方法		演習			単位数	4単位			
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		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、クレームパティシェール、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・ブリュイ			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・タマンドの仕込み～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・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。 バターケーキのバラエティー2種の特性を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・ブリゼ)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		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			授業時間	60 時間	講師名
授業方法		演習			単位数	4単位	
実務者経験		2010年～2014年 大阪府のパティスリー(店名:株式会社 マツヒサ、店名:ケーキハウス リバージュ)にてパティシエールとして勤務し 洋菓子製造、商品開発、調理補助、接客 を行っていた。 2014年～2020年 キャリナリーにて製菓・製パン科の学科アシスタントとしてアシスタント業務などを担当し、 2020年～製菓・製パン科の専任として担任業務、アシスタント業務、講師を行っている。					
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		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。 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... チームで作業効率を上げることができる。、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		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、菓子里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			授業時間	30時間	講師名		
授業方法		演習			単位数	2単位			
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		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		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）			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、ピエスモ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			授業時間	30時間	講師名	
授業方法		演習			単位数	2単位		
実務者経験		～1998 学校法人永井学園にて、秘書科担当講師として秘書実務・PC実務を指導 1998～富士通ラーニングメディアにて大学にてIT講義を担当 2005～滋慶学園グループ各校・大学にてIT講義担当						
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 ・複合機の使用方法と使用マナーの学習						
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		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	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			授業時間	30時間	講師名		
授業方法		演習			単位数	2単位			
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		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。 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。 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。							
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			覆い下園で栽培された茶や 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	食品の安全と健康(食品の栄養と特性)				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		授業時間 30時間	講師名	
授業方法		講義		単位数 2単位		
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をしておく。	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		授業時間 30時間	講師名	
授業方法		演習		単位数 2単位		
実務者経験		・1988～1995年 サンプル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ドパルティ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(ヴァンドゥーズ演習②)				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		授業時間 30時間	講師名	
授業方法		演習		単位数 2単位		
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		いらっしやいませ 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)		いらっしやいませ 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)		いらっしやいませ 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)		いらっしやいませ 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			授業時間	90時間	講師名		
授業方法		演習			単位数	6単位			
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。 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、チョココルネ 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、シュトールフルーツ仕込、バタールができる	
8		ギフト②、食パン②	シュトール、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、シュトール仕上 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			授業時間	60 時間	講師名	
授業方法		演習			単位数	4単位		
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		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		授業時間	60 時間	講師名
授業方法		演習		単位数	4単位	
実務者経験		2010年～2014年 大阪堺のパティスリー(店名:株式会社 マツヒサ、店名:ケーキハウス リバージュ)にてパティシエールとして勤務し 洋菓子製造、商品開発、調理補助、接客 を行っていた。 2014年～2020年 キャリナリーにて製菓・製パン科の学科アシスタントとしてアシスタント業務などを担当し、 2020年～製菓・製パン科の専任として担任業務、アシスタント業務、講師を行っている。				
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	バター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どシュクレの作成	
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	アモ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	クリームパティシエールを使用したショートケーキ クリ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	フルーツのカッティングについて ※パートフォンセの作成ができる	
13		テスト	フルーツのカッティングのテスト ※キッシュ用パートフォンセの空焼きができる	
14		まとめ	ワンプレー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(ヴァンドウーズ演習③(ラッピング))				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		授業時間	30時間	講師名	
授業方法		演習		単位数	2単位		
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 バルーン＆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		慶弔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、質感によつての仕上が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〕 〔コンケイプBOX〕	※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	※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	・不織布を使ったたとう包み ・幅太リボンのあしらい ができる 〔たけのこ包み〕	※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		テクニック チェック	テクニッ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		テクニック チェック	テクニッ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		テクニック チェック	テクニッ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			授業時間	30時間	講師名	
授業方法		講義			単位数	2単位		
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		%		
				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				
					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		2年次		授業時間	30時間	講師名			
授業方法		演習		単位数	2単位				
実務者経験		2010年～2014年 大阪堺のパティスリー(店名:株式会社 マツヒサ、店名:ケーキハウス リバージュ)にてパティシエールとして勤務し 洋菓子製造、商品開発、調理補助、接客 を行っていた。 2014年～2020年 キャリナリーにて製菓・製パン科の学科アシスタントとしてアシスタント業務などを担当し、 2020年～製菓・製パン科の専任として担任業務、アシスタント業務、講師を行っている。							
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		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 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 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。							
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、作品の見直しが出る。					
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		授業時間	30時間	講師名
授業方法		演習		単位数	2単位	
実務者経験		～1998 学校法人永井学園にて、秘書科担当講師として秘書実務・PC実務を指導 1998～富士通ラーニングメディアにて大学にてIT講義を担当 2005～滋慶学園グループ各校・大学にてIT講義担当				
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メジャーバリスタ）				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	授業時間 30時間	講師名	
授業方法	演習	単位数 2単位		
実務者経験	専門学校卒業後、カフェやレストランで実務やディレクターとしての経験を積みながら、バリスタとして抽出・サービス・レシピ考案など必要な技術を習得。 2010年には自身のお店“Bar ISTA”を開業し現在も経営者・バリスタとして勤務。 店舗を運営しながら、各種セミナーやバリスタトレーニング、審査員やメニュー開発などを、国内だけでなく海外でも行う。 学生時代からコンテストにも挑戦し続け、コーヒーを使用したアレンジドリンクの大会 MONIN Coffee Creativity Cup、Japan Coffee in Good Spirits Championshipにて合計三度の日本一を獲得。 2018年に開催されたWorld Signature Battleでは日本人初となる世界一を獲得。			
授業内容	それぞれの分野において、コーヒーについて学んだことを一つの武器としてもらえるよう、必要な基礎知識・技術の習得。			
到達目標	知識・・・コーヒーについての基礎知識を習得する。 技術・・・美味しいエスプレッソとカプチーノ、さらには基本のラテアートをマスターする。 キャリア教育・・・それぞれの分野だけにとどまらず幅広く多くのことを学ぶことで、よりオリジナリティある人材を目指す。			

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		バリスタの仕事とは 体感・エスプレッソ&カプチーノ	過去・現在・未来、様々なスタイルのバリスタの仕事があり、その内容と仕事の必要性の説明 エスプレッソ・カプチーノ説明とデモンストレーション	
2		エスプレッソマシンの使用方法説明 日々の手入れ 抽出体験	エスプレッソマシン・グラインダーの使用方の説明 一度エスプレッソ抽出・カプチーノメイクを体感 マシンの手入れの必要性と方法の説明	
3		エスプレッソの抽出方法 ドージング・レベリング・タンピング	エスプレッソ抽出の基本動作 トーニング・レベリング・タンピングについての説明 適正なエスプレッソとそうでないものの違い	
4		カプチーノについて スチーミングの技術	カプチーノとは 美味しさと綺麗さ スチーミングの説明と水ミルクでのトレーニング 最後に一度本番のカプチーノをメイクする	
5		カプチーノについて ミルクの注ぎ方（基本・ハート）	ラテアートの仕組みの説明 スチーミングトレーニングをし、安定感が出てきたらカプチーノメイクのトレーニング	
6		カプチーノについて ミルクの注ぎ方	できるだけサポートなしでハートのラテアートができるよう反復練習	
7		メッシュ調整について やり方・意味・違い	メッシュを調整することによる味わいの変化・クレマの変化などを説明し、それによるカプチーノ・ラテアートへの影響を知ってもらい、重要性を体感してもらう	
8		メッシュ調整 トレーニング チームで調整	より早く、少ない回数でメッシュ調整をする チーム戦でできたチームからカプチーノトレーニング	
9		ラテアート・デザインカプチーノについて	夏休み前に、ラテアートについてその重要性や種類の違い、作成方法を学び自主練習などを 通じて個々のスキルアップを図る	
10		エスプレッソ抽出からカプチーノ メイクまでの復習 ラテアートトレーニング	エスプレッソ抽出・スチーミング・カプチーノメイクを振り返り、次週のラテアートコンペティションに向けてのトレーニング	
11		ラテアートコンテスト テーマ「ハート&動物」 《前期テスト》	四か月の成果の発表 基本のハートの技術に加え、どこまで考え、アイデアをプラス出来るか	
12		ラテアートコンテスト テーマ「ハート&動物」 《前期テスト》		
13		アレンジドリンク・デモンストレーション	エスプレッソを使用したアレンジドリンクのデモンストレーションと、様々なパーツールの使用方法	
14		アレンジドリンク作成トレーニング	パーツールを使い、エスプレッソを使用したアレンジドリンクを作成する。	
15		テスト	実技及び筆記試験を行います。	

準備学習 時間外学習		アレンジドリンクなど、普段からレシピ集をみて勉強しておくこと	
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	接客・サービス(ヴァンドゥーズ演習④)				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		2年次			授業時間	30時間	講師名	
授業方法		演習			単位数	2単位		
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 企業が求めている人材	授業シラバス配布、授業概要説明、前年度後期の復習 技術者としての販売員が求められている背景	シラバス配布
2		言葉遣い	販売員としての基礎基本	レジュメ配布
3		作業と仕事の違い	言われてする、は作業 では仕事とは？ 言われる前にする販売の仕事とは？	レジュメ配布
4		クレーム対応	販売でのクレーム、その対応について	レジュメ配布
5		マーケティング	今年のクリスマスがどのようなケーキが売れるのか？	レジュメ配布
6		慶弔(ギフト・のし)	のしについて 包装について お客様からのご相談を承る。	レジュメ配布
7		慶弔(ギフト・のし)	のしについて 包装について お客様からのご相談を承る。	レジュメ配布
8		販売接客実技	ケーキの詰め方 包装・のしも含めて実技 プラスαの接客用語	
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。 までを包装も含めて実技	
10		数字を考える	利益を出す。それが商売。採算を考える。ABC分析。 棚卸の意味。	レジュメ配布
11		販売計画と生産管理	イベントスケジュールの作成方法。次週課題のテーマ	レジュメ配布
12		課題	1週間の催事計画を立てる。何をいくつ売るか？数字を含めた 販売計画を立てる	
13		課題発表	各グループで販売計画発表	発表
14		試験		
15		振り返り	試験返却 今期振り返り	
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（製パン実習）				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	ブーランジェ＆ベーカリーコース			
配当年次		2年次			授業時間	90 時間	講師名		
授業方法		演習			単位数	6単位			
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		・バターロール 手捏ね ・菓子生地(中種法、ストレート) (あんパン、メロンパン、チョコロール、クリームパン)			基本確認、到達目標を伝え説明できる 製法による味や食感の違いを説明できる			シラバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル	
2		・菓子生地(油脂の比較、マーガリン・バター) (あんパン、メロンパン、チョコロール、クリームパン) ・食パン生地(粉の比較)			菓子生地を理解し、一連の行動をとる事ができる 菓子生地の油脂による違いを説明できる 食パン生地の粉による味や食感の違いを説明できる			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
3		・食パン(山食と角食の比較) ・フランスパン生地(粉の比較) ・サンドイッチ(食パン)			食パンを理解し、一連の行動ができる 山食、角食による違いを説明できる フランスパン生地の粉による味や食感の違いを説明できる			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
4		・フランスパン生地(水分量の比較) ・クロワッサンの仕込、折込 ・カスクート(フランスパン)			フランスパン生地を理解し、一連の行動ができる フランスパン生地の水分による違いを説明できる クロワッサンの折込ができる			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
5		・クロワッサン(油脂の比較、バター・マーガリン) (クロワッサン、パンオショコラ) ・ペーグル・ナン・ラスク			クロワッサン生地の油脂による違いを説明できる オープン以外の焼成方法ができる			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
6		・クロワッサン(折込回数の比較)仕込、折込(クロワッサンアモンド) ・フランスパン生地(ごまかつま、スパイシー) ・ペーグル ・クロワッサンサンド			クロワッサン生地を理解し、一連の行動ができる オープン以外の焼成方法ができる			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
7		・クロワッサン(折込回数の比較) ・フランスパン(ごまかつま、スパイシー) ・ホノ天然酵母仕込・餅			クロワッサン生地の折込回数による違いを説明できる 天然酵母を理解し、生地を作る事ができる			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
8		・ホノ天然酵母・ホノ天然酵母仕込 ・ハードトースト・ブリオッシュ仕込 クロワッサンサンド			ハード系の食パンの特徴を説明できる 低温発酵生地を理解し説明できる			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
9		・ホノ天然酵母・ブリオッシュ生地 (シュクレ、アテッド、クーロンヌ)、サンドイッチ(ハードトースト) ・ブリオッシュ生地、仕込・ハードトースト			ブリオッシュ生地を理解し、一連の行動ができる			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
10		・ブリオッシュ生地(シュクレ、アテッド、クーロンヌ) ・ソフトハースブレッド ・デニッシュ(油脂の比較)仕込、折込			デニッシュ生地の油脂による違いを説明できる			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
11		・デニッシュ(油脂の比較)成形 ・ソフトハースブレッド、サンドイッチ(ソフトハースブレッド) イーストドーナツ			デニッシュ生地の油脂による違いを説明できる デニッシュ生地を理解し、一連の行動ができる			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
12		テスト対策(バタール)			生地を捏ねるところから焼成まで行い考えながら パンを作る事ができる				
13		・デニッシュ(折込回数の比較)仕込 フランスパン生地(ストレート、オーバーナイト)			フランスパンの製法による違いを説明できる			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
14		テスト(バタール)			フランスパン生地を理解し考えながらパンを作る事ができる			調理道具一式 レシピファイル・筆記用具	
15		振り返り						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、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 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		2年次		授業時間 60 時間	講師名	
授業方法		演習		単位数 4単位		
実務者経験		1981～1985 芦屋パティシエ・ドウ・ミシェルにてお菓子の製造に携わり、阿部忠二氏に師事をうける。 1985～1986 ホテルプラザにてお菓子の製造に携わる。 1986～1996 ホテルニューオータニ大阪にてアシスタントシェフとして勤務する。 1999～現在 大阪夕陽が丘にケーキ・ド・コーキを開業しオーナーシェフとして商品の製造、開発、スタッフ育成を行う。				
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、現場でどう働いていけば良いか、これからパティシエとして必要なことを組み込んだ授業を行い、一人一人が自立して考えて行動できるようになる。				
到達目標		知識... 材料や道具、作業のフランス語を学び、説明できる。 技術... 道具の使い方や、作り方の基礎をしっかりマスターし作ることができる。 キャリア教育... 挨拶、返事はもちろん、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		シューアラクレーム、ラングドシャ、シュクレ仕込み	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。ラングドシャ仕込み焼成、次回分シュクレ仕込み。	フグバス配布 調理道具一式・筆記用具 レシピファイル
2		タルトフリュイ・フルーツカットの練習 クレームパティシエール	タルト生地の扱い方、クレームダイヤモンドの製法を理解し、1人5つのタルトを完成させることが出来る。フルーツカット。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
3		マドレーヌ、ジェノワーズ仕込み、ショートニング練習	道具の使い方、チームでの動き方を再確認し、焼き菓子を作ることが出来る。 次回授業用仕込み。ナッペ、絞り練習。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
4		フルーツショートケーキ、チョコチップクッキー仕込み	生クリームの取り扱い方を習得し、カットフィルムまきまで行うことが出来る。 フルーツカット、次回分クッキー仕込み。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
5		ウエディングケーキ（デモのみ）、クッキー焼成	普段授業ではできないウエディングケーキの仕込み～仕上げまでをデモンストレーションで見て学ぶ。前回仕込みクッキーの焼成。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
6		スクエアケーキ（バタークリーム仕上げ）	卵の性質を理解し、泡立て方やバレットナイフや絞り袋の使い方を習得する。スクエアケーキをカットしフィルムを巻くことができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
7		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マスターする。 カットとフィルム巻を学ぶ	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
8		シャルロットヲフリュイ	別立ての生地を理解し、生地の絞り方や道具の使い方を習得する。 アングレーズの製法を理解し作ることができ1人台完成させる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
9		スフレチーズケーキ、豆乳プリン	チーズの取り扱い、メレンゲの泡立て方の注意点、焼成のポイントを理解し、作ることが出来る。豆乳、アガーの扱いを学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
10		マンゴー、ショコラのベリーヌ（2種）、フィナンシェ	グラスデザートのポイントや味のバランス、 1盛り付け方の注意点を学び、商品として完成することが出来る。焼き菓子の仕込み方、焼成を学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
11		シフォンケーキ、黒豆ケーキ	シフォンケーキの製法、焼成のポイント、 オーブンを理解し作ることができ ナッペ、カット、フィルム巻き、カップを使った焼き菓子を学ぶ。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
12		チョコレートロールケーキ	チョコレート生地を理解し、 生地の伸ばし方や道具の使い方を習得する。 カットしフィルム巻ができる。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
13		テストに向けての振り返り確認	次週のテストに向けて、練習を行う。	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
14		テスト（チョコロールケーキ）	チョコレート生地を理解し、 生地の伸ばし方や道具の使い方を習得する。 カットしフィルム巻ができる。（テスト）	調理道具一式 レシピファイル・筆記用具
15		チョコチョコ	ビスキュイジョコンド、チョコレートの扱い方、製法の理解をし、 作ることが出来る。カットしフィルム巻きができる。	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		メニュー名の意味を調べて来てください。		
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	店舗演出(スタイリング)				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		2年次			授業時間	30時間	講師名	
授業方法		演習			単位数	2単位		
実務者経験		大阪モード学園 ファッションデザイン学科・創造デザイナー専攻卒業 洋裁技術検定中級、パターンメイキング検定上級、カラーコーディネーター2級取得 株式会社オールスタイルにて、ニット・カットソーのデザイナーとして従事。 担当ブランドのプレス業務として、サンプルの貸し出しや、撮影、また雑誌へのスタイリング提案などスタイリストの仕事も行う。 アパレル退職後、大阪モード学園モード基礎学科の職員を経験し、 大阪コミュニケーションアート専門学校にて、グラフィックデザイン、イラストレーター、WEBデザイン、雑貨アクセサリデザイン 雑貨ショップデザイン、インテリアデザイン、プロダクトデザインの各専攻担任・学科運営を行う。 2014年～大阪キャリアナリー製菓調理専門学校の職員として、現在、製菓・製パン科の担任・学科運営に従事する。						
授業内容		SNSに映える写真を撮影する。 シズル感・ライブ感・シーズンに合わせたスタイリングを行い、撮影を試みる。 一眼レフカメラを使用した撮影に挑戦してみる。						
到達目標		知識・・・SNSの活用方法や、イメージをより明確に具体的に伝える方法、またスマートフォンや一眼レフについての知識を広げる。 技術・・・スタイリング技術の習得。また撮影技法を使った撮影を経験する。 キャリア教育・・・卒業後を見据えたSNSの活用方法や表現方法を身に着ける。						

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		スタイリングとは スタイリストの仕事を知る	スタイリングができると、より分かりやすく、 お客様へ情報が伝わることを理解する。また、 スタイリストの仕事について知る。			
2		男性脳・女性脳の差を理解し、 表現の違いを知る。	男性脳・女性脳の違いの講義。 男性に向けた広告、女性に向けた広告から、ターゲットに合った 表現方法があることを知る。			
3		SNSについて	現在、利用されているSNSの種類と特性を知る。			
4		具体的なスタイリング方法について。	シーズンに合わせたスタイリング。 商品の並べ方や盛り付けからから、よりおいしそうに見えるスタイ リングを意識してみる。			
5		三分割法について。	スマートフォンを使用した三分割法の講義。 また様々な角度からの撮影に挑戦してみる。	スマートフォン		
6		スマートフォンの撮影的テクニック	スマートフォンの編集機能を使ってみる。 ポートレート撮影。	スマートフォン		
7		光について。(逆光・順光・半逆光) 撮影演習①	校外にて、撮影演習。	スマートフォン		
8		シズル感について。	シズル感とは何かを理解する。 例：氷の入った水を入れた冷たいグラスの撮影	スマートフォン		
9		ライブ感について。	ライブ感とは何かを理解する。 例：手が入った動きのある撮影	スマートフォン		
10		スタイリングの流行を知る。 一眼レフカメラについて	雑誌の表紙から、スタイリングの流行を知る。 一眼レフカメラについての基礎知識	一眼レフカメラ レフ版 照明		
11		一眼レフカメラの撮影①	生クリームケーキの撮影 レフ版の使用効果について。	一眼レフカメラ レフ版 照明		
12		一眼レフカメラの撮影②	チョコレートの撮影 ライティングについて。	一眼レフカメラ レフ版 照明		
13		試験対策	今までの授業内容を踏まえて、試験対策プリントを実施			
14		試験	試験			
15		振り返り	試験の返却を行い、解説 授業の振り返りを行う。			
準備学習 時間外学習		実習終了後、メモや動画を振り返り復習する。				
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	○	70%		
		②実技試験		%		
		③課題提出		30%		
				学校長	教務部長	担当講師

科目名	外国語(英会話②)				年度 前期	
					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		2年次		授業時間	30時間	講師名
授業方法		講義		単位数	2単位	
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		L. 29 & 30, stories	Can talk and ask about past events. 週末や休暇の過ごし方について話せるようになる	シラバス配布 教科書		
2		L. 19 & 20, directions	Can ask about and describe locations. Can give directions and ask for clarification. 道順や行き方について尋ねられるようになる。	教科書 CD プレーヤー		
3		L. 21, prices	Can ask about and give prices. 料金について尋ね、説明できるようになる。代金の交渉ができるようになる。	教科書 CD プレーヤー		
4		L. 23, habits	Can ask about and describe frequency. 会話の中で、質問をし答えられるようになる	教科書 CD プレーヤー		
5		L. 24, adjectives	Can describe features & appearance of objects. アイテムの特徴を述べる、また感想を伝えられるようになる	教科書 CD プレーヤー		
6		L. 25, kinds of foods	Can ask and talk about quantities of food. 量について尋ねたり、述べたりできるようになる	教科書 CD プレーヤー		
7		L. 26, grocery shopping	Can ask about and describe needs. 自分がしたいこと、必要なこと(もの)を相手に伝えられるようになる	教科書 CD プレーヤー		
8		L. 27, healthy lifestyles	Can describe and talk about eating habits. 食生活について、コミュニケーションを取れるようになる	教科書 CD プレーヤー		
9		L. 28, dishes & menus	Can ask about a describe food. 食べ物の味を表現できるようになる	教科書 CD プレーヤー		
10		L. 29, 30 stories 2	Can ask and talk about past events, part 2. 過去のできごとについて述べることができるようになる	教科書 CD プレーヤー		
11		L.31, news	Can react to news. 自分の意見を伝える、また相手の意見にリアクションできるようになる	教科書 CD プレーヤー		
12		L. 32, the future	Can ask about and describe future plans. 旅行や夢など、未来のことについて述べられるようになる	教科書 CD プレーヤー		
13		Recap	Review of materials up to this point 学期末・総復習を行う	教科書		
14		Test	Semester test 本試験	教科書 CD プレーヤー		
15		Review	Return marked test, conduct post-tests & surveys 試験の解説、ポストテスト	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	デザイン論(製菓デザイン)				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		2年次			授業時間	30時間	講師名	
授業方法		演習			単位数	2単位		
実務者経験		1978年～1987年までグラフィックデザイナーとして株式会社毎日広告社制作部に所属。1987年よりアートディレクターに転身現在に至る。 ロゴ、パンフレット、ポスター、店舗エクステリア・インテリア等のデザインを手がける。 著書 DESIGN BASICS+、衣・食・住にまつわるベーシックデザイン&カラー 文部科学省認定1級色彩コーディネーター						
授業内容		DESIGN BASICS+をもとに仕事においては不可欠となる製菓デザインを制作する事を課題を通して学ぶ。配色の多彩な表現とデザインにより魅せる事により差別化を計れる力をつけ各自の作品制作につなげることが出来る。						
到達目標		知識... 製菓デザインを点・線・面・立体・空間・質感・明度・色彩で分析しプレゼンテーションに役立つ言葉を学ぶことができる 技術... 制作したい製菓・製パンデザインをデッサンと色彩で立体的に表現できる。 キャリア教育... タイムスケジュールにそった時間調整と必要な資料・道具の準備、整理整頓、清掃ができる。						

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）	備考欄
1		授業方針・製菓デザイン（基礎のまとめ）	到達目標を理解し、デザインの復習ができる。四季の配色ができる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
2		ピエスモンテデザイン・カラー	ピエスデザインのアイデアを考える。表色系が理解できる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
3		ピエスモンテデザイン・カラー	ピエスデザインラフ案を考える。色のイメージが理解できる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
4		ピエスモンテデザイン・カラー	ピエスデザインを考える。混色（Y・C・M）（R・G・B）が理解できる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
5		アントルメデザイン（スク립ト書体）	筆記体を自由に描ける。色の対比と同化が理解できる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
6		アントルメデザイン（パイピングデザイン）	アントルメデザイン。筆記体の製菓デザインができる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
7		ピエスモンテデザイン・カラー	ピエスデザイン。ドミナント配色が理解できる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
8		ピエスモンテデザイン・カラー	ピエスデザイン。アクセントカラー・セパレーション配色ができる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
9		デセルルデザイン・カラー	デセルルデザイン。イッテンの色彩調和の配色が理解できる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
10		店舗デザイン・カラー	店舗イメージに合わせたカラーコーディネートができる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
11		店舗デザイン・カラー	店舗イメージに合わせたカラーコーディネートができる。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
12		試験対策	デザイン&カラーとデッサンのブラッシュアップをしておく。	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
13		筆記試験対策	デザイン&カラーとデッサンの復習	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
14		試験	デザイン&カラーの筆記試験、スケッチブック等の採点	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム
15		振り返り	授業のまとめ、講評	教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム

準備学習 時間外学習		プロのフードデザインや書籍を参考に常に学んでおくこと。 持ち物…教科書、スケッチブック、配色カード、色鉛筆、鉛筆、消しゴム		
教材	教科書		DESIGN BASICS+	
	参考図書・教材		※授業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	○	50%
		②実技試験	○	50%
		③課題提出		%

学校長	教務部長	担当講師

科目名	業界研修(ショッピングマネジメント)				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		2年次			授業時間	30時間	講師名	
授業方法		講義			単位数	2単位		
実務者経験		1981～1987年 ㈱グルメ杵屋／新事業部に所属して店長、エリアマネージャーとして現場実務を経験 1987～2014年 UCCフードサービスシステムズ㈱／本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、業態開発を担当。約60店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。 UFSIに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した㈱神戸コーヒー商會代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアナリー開校の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。						
授業内容		オリジナルテキストを使ってフードビジネスに必要な「マーケティングスキル」「マネジメントスキル」を習得する						
到達目標		知識．．．フードビジネスに必要なマーケティングスキルとマネジメントスキルを習得したことが実務に活用できる 技術．．．マーケティングスキルを使った商品開発、販促企画ができる キャリア教育．．．学んだスキルを卒業後の仕事に活かせるようになる。また自身で店舗を開業できるようになる。						

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		☐ フードサービスの変遷 ■計数プリント(宿題)	業界の現状を知って説明することができる			
2		☐ オーナーシップ ☐ QSC ■計数プリント(宿題)	開業に必要なマインドを理解して将来設計ができる			
3		☐ 食品衛生管理 ☐ サービスの基本 ■計数プリント(宿題)	衛生管理の重要性を理解して実践できる サービスの基本が実践できる			
4		☐ マーケティングとは ☐ マーケティングのプロセス ■計数プリント(宿題)	マーケティングの必要性を理解して実践できる			
5		☐ 3C分析～マーケティングミックス ☐ 製品戦略「PRODUCT」 ■計数プリント(宿題)	マーケティングの本質を理解して環境分析ができる マーケティングを活かした商品開発ができる			
6		☐ 製品戦略「PRODUCT」 ☐ 価格戦略「PRICE」 ■計数プリント(宿題)	マーケティングを活かした商品開発ができる			
7		☐ 価格戦略「PRICE」 ☐ 市場戦略「PLACE」 ■計数プリント(宿題)	マーケティングを活かした値付けができる			
8		☐ 販売促進戦略「PRODUCT」 ☐ CS ■計数プリント(宿題)	販促の目的を理解して企画できる 顧客満足を理解して実践できる			
9		☐ CRM ☐ 顧客心理マーケティング ■計数プリント(宿題)	カスタマーリレーションシップの本質を理解して実践できる 顧客心理を利用したマーケティングができる			
10		☐ メニュー分析 ■計数プリント(宿題)	ABC分析ができる			
11		☐ メニュー分析 ■計数プリント(宿題)	メニューマトリクス分析ができる			
12		☐ メニュー分析	メニュー分析を利用した改善ができる			
13		試験対策	次週の試験を控え、再度復習を行い試験対策			
14		試験				
15		振り返り	試験のフィードバックを行う			
準備学習 時間外学習		授業終了時に「宿題プリント」を配布。次回授業時に学生がホワイトボードに答えを発表し、答え合わせを解説する				
教材	教科書		オリジナルテキスト			
	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	企業課題(企業プロジェクト制作)				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		2年次			授業時間	90 時間	講師名
授業方法		演習			単位数	6単位	
実務者経験		25ー27歳 patisserie Doel にてパティシエとして製造にかかわる 27ー28歳 patisserie Mahieu / patisserie Ducobuにてパティシエとして製造にかかわる 28ー33歳 Arnaud Larher / Carl Marletti/ L' epi de suresnes にてパティシエとして製造にかかわる 33ー34歳 patisserie Montebelloにてシェフパティシエとして製造にかかわる 35ー現在 patisserie Doellにて代表取締役社長兼シェフパティシエとして就任し、製造、商品開発、スタッフ指導などを手掛ける 帰国後、フランス菓子店でシェフを務めたのち、DOELの代表取締役社長兼シェフパティシエとして就任。現在に至る。					
授業内容		企業様に向けた商品提案を企画から試作、完成まで行う。商品意識の向上、基礎の技術確認、味のバランスを再確認し、売れる商品が定められた時間に作れるようになる。					
到達目標		知識．．店舗のリサーチやお客様が何を求めているか、流行、味の組み立てなどを理解し説明できる。 技術．．基礎技術の再確認、同じものを作る技術、時間内に安定した物づくり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		オリエンテーション&デモンストレーション	課題企業からの要望、課題ジャンルの理解を深め、 考案すべきメニューについて具体化を行うことができる	シラバス配布 企画書作成	
2		試作品実習①	企画商品の味、色彩、ボリュームなどをイメージし 企画書に沿って試作ができる。	フィードバックの 企画書	
3		試作品実習②	企画書のフィードバックを元に、食材や製造方法を改善し 作ることが出来る。	企画書	
4		試作品実習③	企画書のフィードバックを元に、盛り付けやボリュームを改善し 作ることが出来る。	企画書	
5		試作品実習④	企画したメニューの味、盛り付け、ボリュームなど確定し、 商品を作ることができる	企画書	
6		試作品仕上げ、プレゼンテーション、企画書仕上げ	提案する商品の仕上げを行う。 企画書を仕上げ、プレゼンテーションの準備を行うことができる	企画書	
7		商品の仕上げ	一次プレゼンテーションに向け商品を仕込みや準備が出来る。	企画書	
8		企業プロジェクト 一次プレゼンテーション	企業への一次プレゼンテーションにて、 考案したメニューをプレゼンテーションし 思いや考え方などを交えて商品説明することができる	企画書	
9		試作実習⑤	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、試作品を製造することができる	企画書	
10		試作実習⑥	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、試作品を製造することができる	企画書	
11		試作実習⑦	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、試作品を製造することができる	企画書	
12		試作品調理⑧	企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ 商品の見直しを行い、試作品を製造することができる	企画書	
13		最終プレゼンテーション準備	最終プレゼンテーションに向け試作品を仕込み、 いかにメニューをアピールするかを考えて作れることができる	企画書	
14		企業プロジェクト 最終プレゼンテーション	最終プレゼンテーションにて、考案したメニューを プレゼンテーションし、思いや考え方などを交えて 商品説明することができる	企画書	
15		実技テスト	完成したメニューを時間内に完成出来るよう調理し 盛り付けることができる		
準備学習 時間外学習		店舗見学や参考書籍により製品を具体化すること			
教材	教科書				
	参考図書		・プロのための洋菓子材料図鑑<vol.4> ・使える製菓のフランス語辞典		
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	○	40%	
		課題提出等	○	60%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名		WEBデザイン			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	選択者
配当年次		2年次		授業時間 30時間	講師名	
授業方法		演習		単位数 2単位		
実務者経験		1987年デザイン事務所設立。医療、食品、家電、商社他の広告、パッケージ、ロゴ、料理本のデザインと企業、学校、ショップのHP制作。 二科展デザイン部、他多数美術展、デザイン展に入選、受賞。				
授業内容		店舗の販売促進につながる印刷物のデザイン制作／WIXを使用したホームページ作成を学ぶ。				
到達目標		知識．．Office以外のソフトも活用したデザインや、機能を学ぶ。特に、フライヤーやロゴ、ムービー、HPなどの販促ツールを制作することにより、デザインによる商品や店舗のPR手法を学ぶ。 技術．．コンピューターを使用してのデザイン制作、ホームページを作成することができる。写真の加工、合成、ワードとの連携によるレイアウトなどができる。外食産業界での「販売促進」につながるデザインやムービーなどの効果的なPR方法を学ぶ。店舗に必要なチラシ、メニュー、ロゴデザインなどいろんな印刷物を作成できる。 キャリア教育．．決められて時間内に制作できる時間マネジメント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		ワード	ワードで自己紹介制作		
2		エクセル	エクセルで座席表制作		
3		ワード	ワードで名刺制作		
4		フォトショップエレメントレッスン	基本の使い方 料理の写真等を使用		
5		フォトショップエレメントレッスン	基本の使い方 料理の写真等を使用		
6		ワード	店舗企画		
7		フォトショップエレメントレッスン	店舗ロゴマーク制作		
8		フォトショップエレメントレッスン	フライヤー制作		
9		フォトショップエレメントレッスン	メニュー制作	動画用素材を用意	
10		ムービーメーカー	夏休みの思い出フォトムービー	動画用素材を用意	
11		WIX,HP制作	HP制作内容を企画する材料集め		
12		WIX,HP制作	制作		
13		WIX,HP制作	制作		
14		実技試験	実技試験		
15		WIX,HP制作	クラス内で発表（課題提出）		
準備学習 時間外学習					
教材	教科書				
	参考図書		操作マニュアル本(図書室)		
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(授業内課題)	○	50%	
		③課題制作	○	50%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	料飲実習①(コーヒー実習①)				年度		前期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部		
曜日		時限		必修選択	コース	選択者		
配当年次		2年次			授業時間	30時間	講師名	
授業方法		演習			単位数	2単位		
実務者経験		専門学校卒業後、カフェやレストランで実務やディレクターとしての経験を積みながら、バリスタとして抽出・サービス・レシピ考案など必要な技術を習得。 2010年には自身のお店“Bar ISTA”を開業し現在も経営者・バリスタとして勤務。 店舗を運営しながら、各種セミナーやバリスタトレーニング、審査員やメニュー開発などを、国内だけでなく海外でも行う。 学生時代からコンテストにも挑戦し続け、コーヒーを使用したアレンジドリンクの大会 MONIN Coffee Creativity Cup,Japan Coffee in Good Spirits Championshipにて合計三度の日本一を獲得。 2018年に開催されたWorld Signature Battleでは日本人初となる世界一を獲得。						
授業内容		それぞれの分野において、コーヒーについて学んだことを一つの武器としてもらえるよう、必要な基礎知識・技術の習得。						
到達目標		知識... コーヒーについての基礎知識を習得する。 技術... 美味しいエスプレッソとカプチーノ、さらには基本のラテアートをマスターする。 キャリア教育... それぞれの分野だけにとどまらず幅広く多くのことを学ぶことで、よりオリジナリティある人材を目指す。						

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		バリスタ・エスプレッソ・カプチーノとは	バリスタの仕事を知り、エスプレッソ・カプチーノを体感する。コーヒーの違いが分かるようになる			
2		エスプレッソマシンの使用方法・手入れ・体験	マシンの使用方法とメンテナンスの説明と実践 マシンが使えるようになる			
3		エスプレッソの抽出	抽出技術の解説と実践 エスプレッソの抽出理論をしり、抽出できるようになる			
4		カプチーノについて(スチーミング)	ミルクのスチーミング理論の説明とトレーニング きめ細かいミルクフォームを作れるようになる			
5		カプチーノについて(注ぎ方)	ハートを描くための注ぎ方の説明とトレーニング ハートを描けるようになる			
6		カプチーノについて(ラテアート)	より具体的にハートを描けるよう反復練習 ハートを描けるようになる			
7		メッシュの調整	コーヒーの味を決める重要な調整方法の解説と実践 エスプレッソにおいて味のコントロールができるようになる			
8		ラテアートについて	ラテアートの種類やそれぞれのメリットデメリットを考える ラテアートの違いやトレンドを知ることができる			
9		ラテアートトレーニング	それぞれに目標を立て、次のステップに挑戦する よりレベルの高いラテアートが描けるようになる			
10		アレンジドリンク①	基本的なアレンジドリンクのデモンストレーション アレンジドリンクの作り方と味をすることができる			
11		アレンジドリンク②	基本のバートールの使い方とトレーニング ドリンクづくりに必要な技術を習得できる			
12		アレンジドリンク③	基本のアレンジドリンクをすべて作れるようにする 様々なドリンクを一人で作成できるようになる			
13		試験対策	今までの授業内容を踏まえて、ラテアーとの練習を行う。			
14		試験	ラテアート二種作成(フリーポア・エッチング)			
15		振り返り	個々に必要だと感じた技術に磨きをかけることで 今まで習ったことをさらに深く習得することができる			
準備学習 時間外学習		実習終了後、メモや動画を振り返り復習する。				
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	エクステンションゼミ(Wメジャー・ブライダル)				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	選択者		
配当年次	2年次			授業時間	30時間	講師名	洞 奈緒	
授業方法	演習			単位数	2単位			
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 イローシーズ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

科目名	製菓技術ゼミ①(商品開発ゼミ)				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	選択者		
配当年次		2年次			授業時間	60 時間	講師名	
授業方法		演習			単位数	4単位		
実務者経験		2010年～2014年 大阪堺のパティスリー(店名:株式会社 マツヒサ、店名:ケーキハウス リバージュ)にてパティシエールとして勤務し 洋菓子製造、商品開発、調理補助、接客 を行っていた。 2014年～2020年 キャリナリーにて製菓・製パン科の学科アシスタントとしてアシスタント業務などを担当し、 2020年～製菓・製パン科の専任として担任業務、アシスタント業務、講師を行っている。						
授業内容		ケーキ製造の作業効率、製造効率を上げ、安定して販売できるケーキの技術、知識を習得する 店舗販売をするうえで必要な動き方や言葉遣い、配慮などの技術、知識を身につけ、扱うことが出来る CMやチラシ作成などの広報に必要な技術、知識を身につけ集客できるようにする						
到達目標		知識... 製品の製法や温度などを理解し、同じものを作り上げることができるようになる 販売するうえで必要な動き方や対応を理解し、説明できるようになる 技術... 同じ製品を作るために作業効率、製造効率を上げ、正確な動きを身につけることができる 販売をするために上げや言葉遣いを習得しできるようになる 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)	時間外学習	
1		抹茶ババロア、練乳ブランマンジェ、米粉のフィナンシェ、ラングドシャ（有塩）	授業の目的目標の説明を行う。 次週使用分ジェノワーズ仕込を行う。 店長、副店長、衛生、会計、広報、美化、メニューを決める。	抹茶ソース オレンジソースレシピ	
2		紅茶とチョコレートのケーキ、マカロン 次回用ジェノワーズアモンド仕込み	ケーキカット、フィルム取りが出来る。 タルト生地のしき込が出来る。	フランボワーズソースレシピ	
3		チーズムース、クランブル、 レミントン（ベリー、アプリコットオランジュリ）	練り込みパイ生地を理解し作事が出来る。 口金を使って均一な絞りが出る。	アプリコットソースレシピ	
4		ココナッツムースとパイナップルのケーキ 次回用シュクレ仕込み	湯銭を使った焼成が出来る。 タルト生地の焼成方法を理解し作事が出来る。	ココナッツソースレシピ パイナップルソースレシピ	
5		パッションフルーツとホワイトチョコレートのタルト ココナッツのメンゲ	ココアを使った生地を扱うことが出来る。	マンゴーソースレシピ	
6		ブレジールカフェ、キャラメルケーキ	グラスを使ったデザートを作る事が出来る。	キャラメルソースレシピ	
7		プロフィットロール、チョコレートケーキ	ポップやメニューブックのチェック、確認を行う。 アンケート作成、CM、チラシのデザインを作成する。	チョコレートソースレシピ	
8		試作①	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企 画作成することができる。		
9		試作②	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企 画作成することができる。		
10		試作③	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企 画作成することができる。		
11		試作④	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企 画作成することができる。		
12		試作⑤	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企 画作成することができる。		
13		試作⑥	前回までのアイテムなどを参考に、オリジナルレシピを企 画作成することができる。		
14		テストまとめ	テストに向けて最終書企画書と仕込みを行うことができる		
15		テスト	制限時間内に商品を仕上げ、企画書は提出する。		
準備学習 時間外学習		カフェやパティスリーなどをリサーチしてくる、授業後にレシピ内容をまとめる			
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	製パン技術ゼミ①				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	選択者
配当年次		2年次			授業時間 60 時間	講師名
授業方法		演習			単位数 4単位	
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		製パン業界の今を知り、知識や技術、シェフ達の想いを知ることが出来る 生地や状態などお店によって違うところを見ることが出来る。パンのバリエーションを増やすことが出来る。				
到達目標		知識・・・パンの発酵や焼成などのコントロールが出来る 技術・・・分割、成形などの作業の、スピードUP、キレイな仕事ができる キャリア教育・・・主体性を発揮しながら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		オリエンテーション	授業の目的、目標設定の説明を行う	
2		菓子生地	菓子生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
3		菓子生地(粉の比較)	菓子生地の物性、特性を理解し、一人で作ることができる。 粉の違いによる変化を理解することができる。	
4		食パン生地	食パン生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
5		食パン生地(粉の比較)	食パン生地の物性、特性を理解し、一人で作ることができる 粉の違いによる変化を理解することができる。	
6		ブリオッシュ生地	ブリオッシュ生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
7		ブリオッシュ生地(油脂の比較)	ブリオッシュ生地の物性、特性を理解し、一人で作ることができる 油脂の違いによる変化を理解することができる。	
8		クロワッサン生地	クロワッサン生地の物性、特性を理解し、説明できる。 季節による扱いの違いを理解することができる。	
9		フランスパン生地	フランスパン生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
10		フランスパン生地(製法の比較)	フランスパン生地の物性、特性を理解し、一人で作ることができる 製法の違いによる変化を理解することができる。	
11		フォカッチャ生地	フォカッチャ生地の物性、特性を理解し、説明できる。	
12		フォカッチャ生地(粉の比較)	フォカッチャ生地の物性、特性を理解し、一人で作ることができる。 粉の違いによる変化を理解することができる。	
13		クロワッサン生地(油脂の比較)	クロワッサン生地の物性、特性を理解し、一人で作ることができる。 油脂の違いによる事変化を理解することができる。	
14		テスト クロワッサン	クロワッサンの生地を練るところから仕上げまでの一連の流れをテストする。	
15		振り返り	前期を振り返り、テストを通じて技術の向上を確認することができる。	
準備学習 時間外学習		本などの資料を見て歴史、時代背景を勉強する 授業後は自己採点し、問題点、疑問点を見つけ次の授業で質問できるようにする		
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	調理技術ゼミ(キュイジニエゼミ)				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	選択者	
配当年次		2年次			授業時間	60 時間	講師名	
授業方法		演習			単位数	4単位		
実務者経験		2001～フリーのフードコーディネーターとして飲食店のメニュー作成や厨房のオペレーション作成、食品メーカーの商品開発等を行っている。						
授業内容		農産物の生産計画や客層を理解してメニュー開発をし、野菜を購入したお客様に提供するレシピカードを作成をする。						
到達目標		知識・技術:商品を作る感覚、商品開発を学ぶ 知識:農産物への理解、レシピカード作成知識 キャリア教育:チームワーク、企画力、主体性の発揮						

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・内容のオリエンテーション ワンプレートオードブル	授業内容の説明、調理の流れの確認	シラバス配布 筆記用具・電卓 レシピファイル	
2		手作り調味料と食材①	ひと手間かけた手作り調味料や食材を知ることができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
3		手作り調味料と食材②	手作り調味料や食材をプラスして料理の 付加価値を上げることができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
4		季節のオードブル3種①	食材の取り扱い・色彩と盛り付けをすることができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
5		季節のオードブル3種②	食べやすさを考えた切り方・食材選びができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
6		フリッタータ・ドフィノア他	大量調理を想定したメニューを考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
7		サンドウィッチ・タルティーヌ他	パーティー向けのパンメニューを考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
8		手まり寿司・ドリア他	パーティー向けのごはんメニューを考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
9		冷製ペペロンチーノ ツナとオリーブのファルファッレ他	パーティー向けのパスタメニューを考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
10		コブサラダ 生ハムとリンゴのサラダ他	華やかなサラダメニューを考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
11		フレッシュクリームのチーズケーキ風他	パーティーのデザート考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
12		振り返り	和食テイストのオードブル考案することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
13		試験対策	12回のレシピを見返してまとめる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
14		試験	12回の授業の中から出題する	筆記用具・電卓 レシピファイル	
15		まとめ	ミニコース風パーティーメニューを実践することができる	筆記用具・電卓 レシピファイル	
準備学習 時間外学習		授業後、レシピを見返してまとめる。			
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		
		①筆記試験		%	
		②実技試験	○メニュー内容を正しく理解し協力して作成出来るか	100%	
		③		%	
			学校長	教務部長	担当講師

科目名	ファーム演習				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	選択者
配当年次		2年次		授業時間	30時間	講師名
授業方法		演習		単位数	2単位	
実務者経験		(調理理論) 1992～2005年 辻学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。 フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。 2005～2016 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、シェフとして新規オープンの指揮を行うなど現場での経験を積む。 (食材栽培) 日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っている。				
授業内容		農業実習を通じて食材育成・品質管理・食材の使い方・メニュー開発考案をする。				
到達目標		知識・・・ 作物の種まきから収穫までの流れを覚え説明できる。 技術・・・ 土づくり、畝立て、種のまきかたなど基本的な農作業ができるようになる キャリア教育・・・ 農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる。				
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		導入の農と食について	農具の使い方、ラッカセイの播種を行うことができる		筆記用具・バインダー ノート	
2		食材：米	都市型農園での田植えの方法を学ぶことができる		ノート・筆記用具・ レジュメ	
3		食材：ジャガイモ・ベビーリーフ・ラディッシュ	ジャガイモ、ベビーリーフ、ラディッシュの収穫を行うことができる		ノート・筆記用具・ レジュメ	
4		食材：サツマイモ・オクラ	サツマイモの収穫、オクラの定植を行うことができる		筆記用具・バインダー ノート	
5		食材：トマト	トマトの管理を行うことができる		ノート・筆記用具・ レジュメ	
6		食材：ナス	ナスの管理を行うことができる		ノート・筆記用具・ レジュメ	
7		食材：米	水稻の中干しを行い管理方法を行うことができる		筆記用具・バインダー ノート	
8		食材：人参	ニンジンの収穫を行うことはできる		ノート・筆記用具・ レジュメ	
9		食材：オクラ	オクラの収穫を行うことができる		ノート・筆記用具・ レジュメ	
10		食材：夏野菜全般	夏野菜の収穫、管理を行うことができる		筆記用具・バインダー ノート	
11		食材：人参	ニンジンの播種を行うことができる		ノート・筆記用具・ レジュメ	
12		食材：夏野菜全般	夏野菜の収穫、管理を行うことができる		ノート・筆記用具・ レジュメ	
13		試験対策	様々な野菜の生産・管理でしことができた野菜でメニュー考案を行う		筆記用具・バインダー ノート	
14		試験	レジュメを元の今まで取り扱いをした野菜を使ってレシピを考案する。		ノート・筆記用具・ レジュメ	
15		振り返り	レシピの書き方について メニュー考案についてまとめ		ノート・筆記用具・ レジュメ	
準備学習 時間外学習		ノート・レジュメ・をまとめ メニュー考案をしておく。				
教材	教科書		配布レジュメ			
	参考図書・教材		農業技術の教科書 日本の農と食を学ぶ			
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%	
					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		2年次			授業時間	90 時間	講師名
授業方法		演習			単位数	6 単位	
実務者経験		スイスホテル南海大阪で接客・サービスを3年間行う。 「トリーゴ石津川」1年、「パン工房 フルニエ」3年間パン屋での修行、 「コンディトライコンサルティング」にて3年間パン製造、店舗経営を行う。 2006年に「ブーランジュリーフクシマ」を開業すると同時に、様々な場所にて教室を開催したり、専門学校にてパンの指導も行う。					
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。 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		自己紹介 デモンストレーション (フランスパン生地,食パン生地、菓子生地)	自己紹介、この授業の目的、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		バターロール 練習生地	バターロールの生地を理解し、一連の行動をとることが出来る。 綿棒の使い方の改善、伸ばし作業のスピードアップをする事が出来る。	
3		菓子生地 ブリオッシュ仕込み	菓子生地、リッチな生地を理解し、一連の行動をとる事ができる。	
4		食パン生地 ブリオッシュ仕上げ	食パンの生地を理解し、一連の行動をとることが出来る。 リッチな生地の扱いを理解し、作る事が出来る。	
5		クロワッサン仕込み カンパーニュ	機械の使い方、折り方を理解し、スピードアップすることが出来る。 粉の違いによる変化を理解することが出来る。	
6		パン・オレ生地 クロワッサン仕上げ	水以外の水分を使用した生地の扱いを理解し、作る事が出来る。 折込による生地の食感を理解することが出来る。	
7		ベーグル生地 食パン生地	焼成以外の火の通し方を理解しケトリングが出来る、 ベーグルの成形が出来る。 機械の使い方、折り方を理解し、スピードアップすることが出来る。	
8		菓子パン生地 ドーナツ	菓子生地を使用し、基本的な動作の質やスピードアップをする事が出来る。 焼成以外の火の通し方を理解し、油調が出来る。	
9		フォカッチャ フランスパン生地	フォカッチャ生地を使用して、味のバランスを理解し、 トッピングをする事が出来る。 フランスパンの成形、焼成方法について学び、焼成の見極めが出来る。	
10		フランス生地 反復練習	フランスパンの成形、焼成方法について学び、焼成の見極めが出来る。	
11		練り込み生地 パン・オレ生地	練り込み生地を使ったパンを作成することが出来る。	
12		反復練習	基本的な動作を練習することで質やスピードアップする事が出来る。	
13		テスト練習	テストの自主学習	
14		テスト	生地を捏ねるところから焼成まで1人ずつ行い、 考えながらパンを作ることが出来る。	
15		振り返り・まとめ	仕事として皆で作るパン(共同作業)を学び、 チームとしての動くことが出来る。	

準備学習 時間外学習					
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(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		2年次		授業時間	60 時間	講師名
授業方法		演習		単位数	4単位	
実務者経験		2010年～2014年 大阪堺のパティスリー(店名:株式会社 マツヒサ、店名:ケーキハウス リバージュ)にてパティシエールとして勤務し洋菓子製造、商品開発、調理補助、接客 を行っていた。 2014年～2020年 キャリナリーにて製菓・製パン科の学科アシスタントとしてアシスタント業務などを担当し、2020年～製菓・製パン科の専任として担任業務、アシスタント業務、講師を行っている。				
授業内容		卒業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		知識・・・ 作品を作ることで製菓基礎や理論の反復をすることが出来る 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 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。				

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		マカロン、パートドフリュイ	マカロン、パートドフリュイの製法を学びバリエーションが作れるようになる。	
2		古都菓、抹茶のティグレ、シュクレ仕込み	抹茶を使用したお菓子を学び抹茶を使う時のポイントを学び作ることが出来る。	
3		柚子とホワイトチョコレートのタルト、キャラメルバナナタルト	フルーツとキャラメルやチョコレートの相性について学び応用として作ることが出来る。	
4		ほうじ茶ショコラ、ダコワーズノワゼットカフェ	お茶やコーヒーとの相性の良い素材を知りお菓子に落とし込むことが出来る。	
5		メイプルモンブラン、栗とエスプレッソのタルト	栗を使用したお菓子の幅を広げ応用したお菓子を学び作ることが出来る。	
6		ヴェーリーヌ2種、焼き菓子1種	グラスを使用したお菓子のポイント、注意点を学び作ることが出来る。	
7		卒業制作作品試作①	考案したメニューをチームで制作することが出来る	
8		卒業制作作品試作②	前回の反省をし、考案したメニューをチームで制作することが出来る	
9		卒業制作作品試作③	前回の反省をし、考案したメニューをチームで制作することが出来る	
10		卒業制作作品試作④	前回の反省をし、考案したメニューをチームで制作することが出来る	
11		卒業制作作品試作⑤	前回の反省をし、考案したメニューをチームで制作することが出来る。写真撮り	
12		1次作品チェック	考案した作品を完成させて、改善点やアドバイスをもらい本番にむけてブラッシュアップすることが出来る。写真撮り輪	
13		改善試作①	本番作品に向け試作をし、いかにメニューをアピールするかを考えて作れる。	
14		改善試作②	本番作品に向け試作をし、いかにメニューをアピールするかを考えて作れる。	
15		実技テスト	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				
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	業界研究【マーケティング】				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		2年次			授業時間	30時間	講師名	
授業方法		講義			単位数	2単位		
実務者経験		2000～2008年まで㈱かめいあんじゅにて勤務。(飲食店運営) ピッツェリアレストラン サンタアンジェロにてピッツァ職人として従事し その後、ベーカリーイタリアンレストラン ラ・フォカッチャにて、料理長を経験しメニュー開発、教育を行う。 2008～2019年まで上記グループ会社㈱アプレシアに転籍(飲食店運営・ライセンス事業) スペインバル パルマルにて店長として店舗運営、新店舗立ち上げに従事。						
授業内容		外部講師によるリレー講義形式のマーケティング講座。 カフェオーナー、カフェプランナー、店舗デザイナー、観光農園オーナー、企業人事マネジャー、IT企業社長など、 多彩な業界人より、今の飲食業界についてのリアルな事例紹介や体験談 などについて学ぶ。						
到達目標		知識・・・開業、経営、顧客マーケティング、店舗マネジメント、情報発信などの手法、ノウハウについて習得する。 アシスタントホスピタリティ検定資格に合格する。 キャリア教育・・・フロの話を傾聴し、自分の考えの幅を広げたり、さまざまな事例から自身の学びとする学習能力を身に付ける。						
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		コンセントカフェ オーナー		コンセントカフェの村井オーナーより、新しい飲食店の取り組み、WEBの活用事例などについてのセミナーを受講します。				
2		株式会社カームデザイン 社長		人気のお店goodspoonなどを経営されているカームデザイン社長より、店舗デザイン、店舗開発の事例等についてのセミナーを受講します。				
3		くつろぎたいもの山々。 代表		観光農園開業準備中のオーナーより、WEBを活用したコミュニケーションや、今後の事業についてお話します。				
4		Hone'the' 代表		元かめいあんじゅの先生より、紅茶とお菓子のマリアージュや、メニュー開発などについてお話をお聞かせします。				
5		株式会社サニーランチカンパニー 玄味庵 オーナー		健康志向のカフェとして人気の「玄味庵」オーナーより、創業時のお話や店舗展開の事例についてお話します。				
6		UCCフードサービスシステムズ㈱ 管理部 部長		社会人としての心構えについてお話します。				
7		サブスタンス・パートナーズ 代表		就職後、開業準備において必要な準備についてお話します。				
8		日本スペシャルティーコーヒー協会 バリスタ委員		コーヒー業界の現状について、またバリスタコンテストの審査員としてのお立場からご講義します。				
9		中井レストラン企画 オーナー		ベルギービール専門店をはじめ大阪市内で飲食店を経営されているオーナーより、飲食業界の現状についてお話します。				
10		株式会社NOTE		NIPPONIAという事業を全国で実践されているNOTE様より、地域創成事業におけるカフェの重要性についてお話します。				
11		モン・ナチュール 代表		デザートを使用したシュガーフリーの焼き菓子専門店を運営しておられる代表より、身体のことを考えた食品のマーケットについてお話して頂きます。				
12		アシスタントホスピタリティ検定対策		アソシエイトホスピタリティ検定対策の授業を行います。				
13		アシスタントホスピタリティ検定対策		アソシエイトホスピタリティ検定対策の授業を行います。				
14		アシスタントホスピタリティ検定対策		アソシエイトホスピタリティ検定対策の授業を行います。				
15		アシスタントホスピタリティ検定試験		検定試験実施 レポート提出				
準備学習 時間外学習								
教材	教科書			アソシエイトホスピタリティ検定対策				
	参考図書・教材			配布資料				
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レポート提出		○		100%		
		②実技試験				%		
						学校長	教務部長	担当講師

科目名	進級・卒業制作(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	2年次			授業時間	30時間	講師名	
授業方法	演習			単位数	2単位		
実務者経験	2010年～2014年 大阪堺のパティスリー(店名:株式会社 マツヒサ、店名:ケーキハウス リバージュ)にてパティシエールとして勤務し洋菓子製造、商品開発、調理補助、接客を行っていた。 2014年～2020年 キャリナリーにて製菓・製パン科の学科アシスタントとしてアシスタント業務などを担当し、2020年～製菓・製パン科の専任として担任業務、アシスタント業務、講師を行っている。						
授業内容	卒業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	知識... 課題をチームで行っていくマネジメント、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 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 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。						

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		卒業制作課題オリエンテーション	課題の発表、チーム決め、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		卒業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		卒業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	卒業制作課題に展示する生菓子、企画書を作成する。	
7		企画書作成②	卒業制作課題に展示する生菓子、企画書を作成する。	
8		卒業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、作品の見直しが出来る。	
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				
評価方法及基準		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	ビバレッジ②				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	選択者
配当年次		2年次		授業時間	30時間	講師名
授業方法		演習		単位数	2単位	
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・日本茶・中国茶の茶全般とハーブの産地、製造方法、特徴などの基礎知識を学び、種類別に正しい、美味しい淹れ方技術やアレンジティー技術の習得を行う。				
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		紅茶の基礎知識と入れ方の復習 アレンジティー	・1年次の授業の復習（製造、産地、等級など） ・入れ方QRの復習と実習ができる ・アレンジティーの実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
2		テイスティング&アレンジティー	・紅茶のテイスティング キーマン、ケニア、ジャワ、国産 ・アレンジティー実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
3		テイスティング&アレンジティー	・紅茶のテイスティング インド： DJ1、DJ2、オータムナル、アッサム ニルギリ ・アレンジティー実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
4		テイスティング&アレンジティー	・紅茶のテイスティング スリランカ、ウバ、ヌワラエリア、キャンディ ディンブラ、ロウグロウンティ ・アレンジティー実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
5		ティーとフードのペアリング	・紅茶、緑茶、ウーロン茶とフードのペアリングができる ・タルト、パイ、チーズ、チーズケーキ、チョコレート、抹茶ケーキなど	テキスト 道具、材料準備とコピー
6		アイ스티ーのアレンジティー	・1年時と違ったアイ스티ーの作り方 ・アレンジティー実習ができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
7		果汁系アレンジドリンク	・100%果汁（濃縮還元果汁としぼりたて果汁）の比較 ・果汁を使ったアレンジドリンクができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
8		日本茶の復習とアレンジドリンク	・抹茶や煎茶のアレンジドリンク 抹茶フラベチーノ ・和テイストのアレンジドリンクができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
9		ブレンドとフレーバードティー	・紅茶のブレンドとスパイスとのブレンドができる ・フレーバードティー 紅茶、緑茶、烏龍茶のフレーバードティーのテイスティング	テキスト 道具、材料準備とコピー
10		ハーブのテイスティングとアレンジドリンク	・10種類のハーブのテイスティング ・ハーブのブレンド ・ハーブのアレンジドリンク ビネガーの仕込みができる	テキスト 道具、材料準備とコピー
11		各ミネラルウォーターと各炭酸水について	・硬度違いなどによるミネラルウォーターの比較試験 ・ガス入りミネラルウォーター比較試験 ジンジャーエルの試作ができる ・硬度の違うミネラルウォーターで紅茶を入れる アレンジドリンク	テキスト 道具、材料準備とコピー
12		アフタヌーンティーについて	・紅茶の歴史 アフタヌーンティーについて ・マナー、テーブルセッティングができる ・クリームティーについて	テキスト 道具、材料準備とコピー
13		本テスト	まとめと筆記テスト	テキスト 道具、材料準備とコピー
14		チョコレートベースのアレンジドリンク	・チョコレートドリンク：ショコラショー ・セイロン風ミルクティーとチョコレートをを使ったアレンジドリンクができる テスト返却とまとめ	テキスト 道具、材料準備とコピー
15		振り返り	後期の授業内容の振り返りとまとめ	
準備学習 時間外学習		実習終了後、メモや動画を振り返り復習する。		
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	開業ゼミ				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	選択者	
配当年次		2年次			授業時間	30時間	講師名
授業方法		講義			単位数	2単位	
実務者経験		1981～1987年 ㈱グルメ軒屋／新事業部に所属して店長、エリアマネージャーとして現場実務を経験 1987～2014年 UCCフードサービスシステムズ㈱／本部マーケティング開発部にて、販促企画、商品開発、業態開発を担当。約60店の新規出店を責任者として開発。年2回のフェア企画と年間30アイテムの新品を開発を担当。2001年より上島珈琲㈱に出向して得意先向けの販促企画やメニュー開発、店舗運営の指導に携わる。 UFSに戻り、執行役員、取締役営業本部長を歴任。自ら開発した㈱神戸コーヒー商會代表取締役社長を最後にUCCグループを退社してフードビジネスのコンサルタントとして独立。キャリアナリー開校の2004年からマネジメントの講師を担当して現在に至る。					
授業内容		・学生が自分たちで企画したりリアル店舗2回の出店を通じて出店プロセスと運営の難しさを体験する。 ・店舗出店に必要なスキルを習得して、メニュー計画、売上収支計画、販促計画をチーム単位で企画立案。 ・1回目の出店の振り返りで計画と実績との差異を分析して課題の抽出、改善策を立案して2回目の出店で実行することでPDCAを実践する。					
到達目標		知識．．．学習した開業に必要なスキルを使ってカフェを開業のプロセスを実行することで売上計画を作ることが出来る。 技術．．．計画⇒実行⇒分析⇒改善というPDCAサイクルのプロセスを使うことが出来る。 キャリア教育．．．店舗運営の難しさとチームワークの重要性を体験することで卒業後の現場実務に活かすことが出来る。					

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		オリエンテーション	開業ゼミの授業内容を説明。到達目標である開業計画書作成までの手順や、授業外で準備するべきことについてオリエンテーションを行うことができる	シラバス配布
2		店舗プランニング	お店の立地の選び方。駅前、郊外、ロードサイド、繁華街それぞれの特性、家賃などについて知識を習得することができる	シラバス配布
3		店舗プランニング	お店の強み作りについて、事例研究を行うことができる	シラバス配布
4		店舗プランニング	お店のメニュー作りについて、ディスカッションを行うことができる	シラバス配布
5		資金の調達について	資金調達方法として、融資担当者からのレクチャーを受けることができる	シラバス配布
6		お店の会計について	公認会計士から、お店の開業、経営についてのレクチャーを受けることができる	シラバス配布
7		お店の会計について	公認会計士から、お店の開業、経営についてのレクチャーを受けることができる	シラバス配布
8		開業計画書作成①	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
9		開業計画書作成②	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
10		開業計画書作成③	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
11		開業計画書作成④	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
12		開業計画書作成⑤	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
13		開業計画書作成⑥	各自の開業計画書を作成することができる	シラバス配布
14		プレゼンテーション	各自の開業計画をパワーポイントで発表し審査員からアドバイスを受けることができる	シラバス配布
15		まとめ	開業計画の作成、発表を振り返り、不明点を確認し、理解を深めることができる	

準備学習 時間外学習		電車内や日常のシーンで第三者の姿勢や歩き方・立ち居振る舞いを通して印象の良い振る舞いとは？を考え、また自分の姿勢や歩き方・立ち居振る舞いを改めて振り返る。			
教材	教科書		オリジナルテキスト		
	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	製菓技術ゼミ②				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	選択者		
配当年次		2年次			授業時間	60 時間	講師名		
授業方法		演習			単位数	4単位			
実務者経験		2001年3月 大阪上本町なかたに亭 ～2003年5月、 2003年9月 東京吉祥寺アテスウェイ ～2004年2月 2004年3月 東京自由が丘オリジン・カカオ ～2007年5月 オープニングスタッフとして 2007年10月 兵庫夙川オ・タンブル・ドウ グウ ～2009年12月、 2009年12月 大阪上本町なかたに亭 2013年よりスーシェフ 2015年11月 大阪西区江戸堀にショコラトリー・パティスリー ソリリテをオープン、 2019年7月 難波シティ内チョコスイーツ専門店『オブザオープン』『マルコナ』の監修その他、 企業の商品監修、コンサルティングをはじめ広くカカオの魅力を発信していくことに尽力。							
授業内容		製菓理論に基づいた洋菓子の製法の見直しと、 時代にニーズに合わせたオリジナリティの創造の基盤となるアイデアの出し方 具現化までの工程の理解							
到達目標		知識. . . 基本的な製菓理論を理解した上で、応用する為の素材の特性と加工方法を知り お菓子を作る事ができる 技術. . . 決められた時間の中で均一な品質のお菓子を作る事ができる キャリア教育. . . 仕込みと片付けを同時進行できる。 自分が作ったものをお客様に説明し意図を伝える事ができる。							
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		チョコレート・ムース			チョコレートを扱う際の温度管理ができる。ムースの製法を理解できる。				
2		焼き菓子の応用 / エコセ、フィナンシェキャラメル			バターの扱い方を理解できる。焼成の見極めができる。				
3		層を綺麗に組みあげる / ヴェルガモット・アールグレイ			断面を意識しながらモンタージュができる。正確なカットができる。				
4		テンパリング			テンパリングの仕組みが理解できる。テンパリングを取る事ができる。				
5		ボンボンショコラ①			ガナッシュの乳化ができる。モールドへの流し込みができる。				
6		ボンボンショコラ②			トランベができる。				
7		モンブランの応用/モンブランローズ			モンブランの絞りができる。応用の仕方が理解できる。				
8		チーズケーキの応用/フロマージュ			チーズの種類による使い分けを理解できる。				
9		香りを重ねる/プレジール・ダンブル			香りが重なるイメーを知る事ができる。美しい絞りができる。				
10		クリスマスケーキ/アフィニテ			アイデアの出し方～具現化するまでの流れを理解できる。				
11		パイ生地の応用/ミルフィーユ			パイ生地の折り込みができる。				
12		アシェットデセール/			その場で食べるデザールの意義が理解できる。				
13		試験対策			今まで授業で行ったことを振り返り				
14		試験			テンパリング				
15		振り返り/ドラマティック			卒業してからの長期・短期的なヴィジョンを持つ事ができる。				
準備学習 時間外学習			授業が始まる前に計量を済ませておくこと。						
教材	教科書								
	参考図書・教材			レシピ配布					
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	製パン技術ゼミ②				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	選択者
配当年次		2年次			授業時間 60 時間	講師名
授業方法		演習			単位数 4単位	
実務者経験		ピゴの店にて6年間製パン製造に携わり、その後北野ホテルイグレックブリュス9年、モンシェール2年と店舗立ち上げやパン製造及びスタッフ指導などシェフ業務に携わる。現在兵庫県御影市にピアンヴニユを開業しオーナーシェフとして6年がたち店舗運営だけでなくプロ向けや専門学校、一般等の講習会を実施しその他中国、韓国、タイ、台湾など海外においてもパン講習会やコンサルティングを行う。				
授業内容		製パン基礎として材料の特性、工程の理解をしパンを作ることが出来る。				
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		バターロール(手捏ね)	パン作りの基礎・工程を知り、説明することが出来る。			
2		バターロール・アレンジ(ミキサー)	反復的に理解することにより、パン作りの基礎工程を理解し説明することが出来る。			
3		菓子生地の理解①(あんぱん)	パンを包む包餡技術を学び、包餡の仕組みや理論を説明できる。			
4		フォカッチャ生地を学ぶ	素材の特徴を知り、生地とのバランスを学び、特徴を説明できる			
5		菓子生地の理解② (メロンパン、クリームパン)	ミキサーでの仕込み方を学び、注意点、特徴を理解し説明できる。			
6		食パン生地を学ぶ①	大きいパンの型に入れて焼く、型焼きの特徴を学び説明できる。			
7		ツOPPを学ぶ(編みパン)	伸ばし・編みの技術を学び、理論を説明できる。			
8		ベーグル生地を学ぶ	ドーナツ成形・茹でる技法を学び説明できる			
9		フランスパンを学ぶ	直火で焼く大型パンの製法、技術を学び説明できる			
10		食パン生地を学ぶ②アレンジ	ミキサーによるグルテンの形成を知り、グルテンについて説明できる			
11		ライ麦パンを学ぶ	小麦粉の特徴を知り、ライ麦パンとの違いを学び説明できる			
12		クロワッサン生地を学ぶ	折り込みの知識・製法を学び説明できる			
13		テスト練習	テスト内容の練習を行う。			
14		本テスト 筆記テスト				
15		振り返り・まとめ フランスパン、クロワッサン、ブリオッシュ	仕事として皆で作るパン(共同作業)を学ぶ			
準備学習 時間外学習		本などの資料を見て歴史、時代背景を勉強する 授業後は自己採点し、問題点、疑問点を見つけ次の授業で質問できるようにする				
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	○	40%		
		実技試験	○	60%		
		課題提出等		%		
				学校長	教務部長	担当講師

科目名		ショコラティエゼミ			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	選択者	
配当年次		2年次			授業時間 60 時間	講師名		
授業方法		演習			単位数 4単位			
実務者経験		2010年～2014年 大阪堺のパティスリー(店名:株式会社 マツヒサ、店名:ケーキハウス リバージュ)にてパティシエールとして勤務し 洋菓子製造、商品開発、調理補助、接客 を行っていた。 2014年～2020年 キャリナリーにて製菓・製パン科の学科アシスタントとしてアシスタント業務などを担当し、 2020年～製菓・製パン科の専任として担任業務、アシスタント業務、講師を行っている。						
授業内容		企業様の店舗をしっかりとリサーチし、企業様の求める商品企画(製造側、販売側、消費者側)を学び 実際に商品として「売れる」ケーキ(味、見た目、ボリューム、価格バランス)を製造する技術や知識を習得する。						
到達目標		知識... 工菓子を使用できる環境や販売の方法を知る 技術... チョコレート細工でテーマに沿った作品をつくることができる 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		チョコレート細工1			花、艶玉、モデラージュを作ることが出来る			
2		チョコレート細工2			花、艶玉、モデラージュを作ることが出来る			
3		チョコレート細工3			12で作ったパーツを組み立て、作品にすることが出来る。			
4		チョコレート細工4			チョコレートで土台作成が出来る。			
5		チョコレート細工5			チョコレートで土台作成が出来る。			
6		チョコレート細工6			34で作ったパーツを組み立て作品を作ることが出来る。			
7		チョコレート細工7			バラ以外の花を学び、作ることが出来る。			
8		チョコレート細工8			バラ以外の花を学び、作ることが出来る。			
9		チョコレート細工9			テーマに合った表現力を身につけ、パーツを作ることが出来る。			
10		チョコレート細工10			テーマに合った表現力を身につけ、パーツを作ることが出来る。			
11		チョコレート細工11			①、②で作ったお花をまとめてミニブーケを作成することが出来る。			
12		課題①			課題から1つ題材を選びパーツを作ることが出来る。			
13		課題②			課題から2つ題材を選びパーツを作ることが出来る。			
14		課題③			課題から3つ題材を選びパーツを作ることが出来る。			
15		課題テスト			課題①、②、③で作ったパーツを組み立てオリジナルの作品を作ることが出来る。			
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			
		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			
		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	業界特別ゼミ(企業プロジェクトゼミ)				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	選択者		
配当年次		2年次			授業時間	60 時間	講師名		
授業方法		演習			単位数	4単位			
実務者経験		2010年～2014年 大阪堺のパティスリー(店名:株式会社 マツヒサ、店名:ケーキハウス リバージュ)にてパティシエールとして勤務し 洋菓子製造、商品開発、調理補助、接客 を行っていた。 2014年～2020年 キャリナリーにて製菓・製パン科の学科アシスタントとしてアシスタント業務などを担当し、 2020年～製菓・製パン科の専任として担任業務、アシスタント業務、講師を行っている。							
授業内容		企業様の店舗をしっかりとリサーチし、企業様の求める商品企画(製造側、販売側、消費者側)を学び、実際に商品として「売れる」ケーキ(味、見た目、ボリューム、価格バランス)を製造する技術や知識を習得する。							
到達目標		知識...「売れる」商品に必要な店舗リサーチ、ニーズ調査、流行のキャッチ力、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 技術... 製菓基礎をしっかりと復習し、味や固さのバランスを作れる、見た目の商品力を上げ実践できる 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		オリエンテーション			課題企業からの要望、課題ジャンルの理解を深め、考案すべきメニューについて具体化を行うことができる。				
2		試作品実習①			企画商品の味、色彩、ボリュームなどをイメージし、企画書に沿って試作ができる。				
3		試作品実習②			企画書のフィードバックを元に、食材や製造方法を改善し、作ることが出来る。				
4		試作品実習③			企画書のフィードバックを元に、盛り付けやボリュームを改善し、作ることが出来る。				
5		試作品実習④			企画したメニューの味、盛り付け、ボリュームなど確定し、商品を作ることができる。				
6		試作品実習⑤			企画したメニューの味、盛り付け、ボリュームなど確定し、商品を作ることができる。				
7		企業プロジェクト 一次 企画書送付日			企業様へ一次プレゼンテーションの代わりに制作してきた作品の企画書を送付し、チェック頂く。				
8		改善試作①			企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を製造することができる。				
9		改善試作②			企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を製造する。				
10		改善試作③			企業様からの意見、改善へのアドバイスを取り入れ商品の見直しを行い、試作品を製造する。				
11		最終プレゼンテーション準備			最終プレゼンテーションに向け試作品を仕込み、いかにメニューをアピールするかを考えて作れる。				
12		企業プロジェクト 最終プレゼンテーション			最終プレゼンテーションにて、考案したメニューをプレゼンテーションし、思いや考え方などを交えて商品説明する。				
13		マリアージュ スイーツ			スイーツとドリンクのマリアージュをコンセプトに商品提案が出来る				
14		マリアージュ スイーツ			スイーツとドリンクのマリアージュをコンセプトに商品提案が出来る				
15		テスト マリアージュ&スイーツのプレゼン			最終プレゼンテーションにて、考案したメニューをプレゼンテーションし、思いや考え方などを交えて商品説明する。				
準備学習 時間外学習			色々な店舗を見たり、資料を集めたり、商品開発に対しての提案を考えて望む						
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課題提出		○			100%	
							学校長	教務部長	担当講師

科目名	ファーム演習				年度		後期	
					学科名	製菓・製パン科昼間Ⅰ部		
曜日		時限		必修選択		コース	選択者	
配当年次		2年次			授業時間	30時間	講師名	
授業方法		演習			単位数	2単位		
実務者経験		(調理理論) 1992～2005年 辻学園調理技術専門学校講師として勤務し、フランス、イタリア、スペイン料理を担当。 フランス校での勤務や系列レストラン(シェ・ツジ)シェフとして経験を積む。 2005～2016 ホテルグランヴィア京都で、調理業務全般、若手職員の人材教育、シェフとして新規オープンの指揮を行うなど現場での経験を積む。 (食材栽培) 日本大学 短期大学部 生物資源化学科卒業 茨城大学 農学部 生物生産化学科卒業 茨城大学 大学院 農学研究科 生物生産化学課程卒業 2017年 株式会社マイファーム入社後、主に体験農園事業の運営に携わり、現在は週末農業学校の事務局として農場運営、管理も行っている。						
授業内容		農業実習を通じて食材育成・品質管理・食材の使い方・メニュー開発考案をする。						
到達目標		知識・・・ 作物の種まきから収穫までの流れを覚え説明できる。 技術・・・ 土づくり、畝立て、種のまきかたなど基本的な農作業ができるようになる キャリア教育・・・ 農作物の種類や育て方、食べ方まで説明できる。						
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		秋野菜	秋野菜の種類や料理について				筆記用具・バインダー ノート	
2		土作り	夏野菜から秋野菜にむけての土壌作りができる				ノート・筆記用具・ レジュメ	
3		播種・管理	秋野菜の苗を植え 播種を行うことができる				ノート・筆記用具・ レジュメ	
4		播種・管理	稲刈りを行い、収穫後の稲の管理を行うことができる				筆記用具・バインダー ノート	
5		播種・管理	秋野菜の苗を植え 播種を行うことができる				ノート・筆記用具・ レジュメ	
6		播種・管理	秋野菜の苗を植え 播種を行うことができる				ノート・筆記用具・ レジュメ	
7		播種・管理	冬野菜に向けた土壌管理を行うことができる				筆記用具・バインダー ノート	
8		播種・管理	冬野菜の苗を植え、播種を行うことができる				ノート・筆記用具・ レジュメ	
9		播種・管理	秋野菜の収穫準備ができる				ノート・筆記用具・ レジュメ	
10		播種・管理	冬野菜の苗を植え、播種を行うことができる				筆記用具・バインダー ノート	
11		播種・管理	冬野菜の苗を植え、播種を行うことができる				ノート・筆記用具・ レジュメ	
12		播種・管理	冬野菜の苗を植え、播種を行うことができる				ノート・筆記用具・ レジュメ	
13		試験対策	様々な野菜の生産・管理でしことができた野菜でメニュー考案w行				筆記用具・バインダー ノート	
14		試験	レジュメを元の今まで取り扱いをした野菜を使ってレシピを考案する。				ノート・筆記用具・ レジュメ	
15		振り返り	レシピの書き方について メニュー考案についてまとめ				ノート・筆記用具・ レジュメ	
準備学習 時間外学習			ノート・レジュメ・をまとめ メニュー考案をしておく。					
教材	教科書				配布レジュメ			
	参考図書・教材				農業技術の教科書 日本の農と食を学ぶ			
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				○	
							教務部長	担当講師