

授業計画(シラバス)

科目名		製パン実習Ⅰ		指導担当者名		渡辺 浩紀		
実務経験		製パン実務経験11年					実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科1年		
授業方法		講義:		演習:○		実習:		実技:
時間数(通年)		通年360時間		週時間数		12時間		
学習到達目標		パン業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。						
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。						
使用教材		製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布						
授業外学習 の方法		家での実習 ・ノートまとめ ・復習						
学期	ターム	項 目			内容・準備資料等			
授業計画 前期	1	オリエンテーション			パンの意義、パンをなぜ学ぶのかについて理解させる			
	2	専門実習(パン)			テキスト準備 テーブルロール 食パン(直捏法) 等			
	3	専門実習(パン)			テキスト準備 食パン(中種法) バターロール 等			
	4	専門実習(パン)			テキスト準備 レーズンパン コーンパン チーズパン 等			
	5	専門実習(パン)			テキスト準備 マヨネーズパン クリームパン アンパン 等			
	6	専門実習(パン)			テキスト準備 クロワッサン パンオショコラ デニッシュブレッド 等			
	7	専門実習(パン)			テキスト準備 フランスパン ベーコンエピ パン オ ノア 等			
	8	専門実習(パン)			テキスト準備 カイザーゼンメル ピザパン ベーグル 等			
	9	専門実習(パン)			テキスト準備 イーストドーナッツ パン細工 等			
	10	専門実習(パン)			テキスト準備 UFOパン ビーナッツバターブレット ウインナーロール 等			
	11	専門実習(パン)			テキスト準備 パタートップブレット モーニングブレット 等			
	12	専門実習(パン)			テキスト準備 コルネ メロンパン あみぱん 等			
	13	期末テスト			実技試験・学科試験			
	14	専門実習(パン)			テキスト準備 マロンパン チョコレートマーブルパン プリオッシュ 等			
	15	専門実習(パン)			テキスト準備 プリオッシュ オ テッド プルマン ブルーンヘルシーパン 等			
	16	専門実習(パン)			テキスト準備 かぼちゃパン パラーダ バゲット 等			
	17	専門実習(パン)			テキスト準備 プレッテル シュトーレン フランスパンアラカルト 等			
	18	専門実習(パン)			テキスト準備 クグロフ サンタパン ココアチョコロール 等			
	19	専門実習(パン)			テキスト準備 塩パン 塩アンパン ブッタークーヘン 等			
	20	専門実習(パン)			テキスト準備 フラワーパン パンダパン オモチバゲット 等			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。								

授業計画(シラバス)

科目名		製パン実習Ⅰ		指導担当者名		渡辺 浩紀		
実務経験		製パン実務経験11年					実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科1年		
授業方法		講義:		演習:○		実習:		実技:
時間数(通年)		通年360時間			週時間数	12時間		
学習到達目標		パン業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる						
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する						
使用教材		製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布						
授業外学習 の方法		家での実習 ・ノートまとめ ・復習						
学期	ターム	項 目			内容・準備資料等			
授 業 計 画 後 期	1	専門実習(パン)			ドイツパン・菓子パン(加糖中種法)			
	2	専門実習(パン)			テーブルロール・パンオノア			
	3	専門実習(パン)			フランスパン(老麺法)			
	4	専門実習(パン)			白パン・パンオフィグ			
	5	専門実習(パン)			バンドミ			
	6	専門実習(パン)			菓子パン・メロンパン			
	7	専門実習(パン)			オニオンブレット・パンオカレンズ			
	8	専門実習(パン)			焼きこみ調理フロマージュブラン			
	9	専門実習(パン)			クグロフ・ピザ			
	10	専門実習(パン)			パン・ビエノア・食パン(ストレート法)			
	11	専門実習(パン)			ハニーブレット・レーズンブレット			
	12	期末テスト			フランスパン(老麺法)・バンドミ・菓子パン			
	13	専門実習(パン)			パンオラール・クレセントロール			
	14	専門実習(パン)			バナナブレット・プリオシュ・食パン			
	15	専門実習(パン)			ハード系食パン・モーンクーヘン			
	16	専門実習(パン)			パンオノア・ミルクソフト			
	17	専門実習(パン)			ホテルブレット・セサミブレット・			
	18	専門実習(パン)			焼きこみ調理(カレーパン)バラエティーブレット			
	19	専門実習(パン)			フランスパン(ストレート法)・テーブルロール			
	20	専門実習(パン)			食パン・デニシュ・ベーグル			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。								

授業計画(シラバス)

科目名		カフェスイーツ実習Ⅰ		指導担当者名		穂積 良幸	
実務経験		ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年				実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科1年	
授業方法		講義:	演習:○		実習:		実技:
時間数(通年)		通年90時間		週時間数	3時間		
学習到達目標		パン業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。					
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。					
使用教材		教科書 、授業時間内の資料配布					
授業外学習 の方法		家での実習ノートまとめ・復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授業計画 前期	1	専門実習(洋菓子)		これから洋菓子を作るための準備(道具・実習室の使い方など)			
	2	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 パータジェノワーズ カトルカール 等			
	3	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 ディアマン ディアマンショコラ			
	4	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 マドレーヌ フィナンシェ			
	5	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 パータシュール ジェノワーズショコラ			
	6	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 ジェノワーズ ナッペ			
	7	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 パウンドケーキ ウィークエンドシトロン			
	8	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 チーズケーキ ウィークエンドバナナ			
	9	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 ケークキャラメル ケークショコラ			
	10	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 ビスキュイキュイェール パニラババロワ			
	11	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 カスタードプリン ガレットブルトンヌ			
	12	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 パータシュクレ パータサブレ パータサブレショコラ			
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト					
	14	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 タルトフォンサージュ クリームダイヤモンド			
	15	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 クレームブリュレ ジュレ ベリーヌ			
	16	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 クラシックショコラ ビスキュイダイヤモンド			
	17	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 ビスキュイジョコンド ビスキュイショコラサンファリーヌ			
	18	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 パンナコッタ マンゴープリン 白ワインゼリー			
	19	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 ティラミス フォンダンショコラ			
	20	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 クレームパティシエール ブラウニー			
	21	専門実習(洋菓子)		テキスト準備 マカロン タルトフロマージュ			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名		カフェスイーツ実習Ⅰ		指導担当者名		穂積 良幸			
実務経験		ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年				実務経験:		有	
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科1年			
授業方法		講義:		演習:○		実習:		実技:	
時間数(通年)		通年90時間		週時間数		3時間			
学習到達目標		パン業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる							
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する							
使用教材		製菓衛生師全書 、授業時間内の資料配布							
授業外学習 の方法		家での実習ノートまとめ・復習							
学期	ターム	項 目			内容・準備資料等				
授 業 計 画 後 期	1	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 パントジェンヌマロン 焼きドーナツ 等				
	2	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 フィユタージュ フィユタージュアンベルセ フィユタージュラピド				
	3	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 シャルロットポワール チュイールアマンド				
	4	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 サブレノワゼット アールグレイシフォン				
	5	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 ザントケベック テリーヌショコラ				
	6	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 オートーヌ アップルパイ モンブラン				
	7	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 フロランタン ダックワーズ モンブラン				
	8	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 ムースショコラ ガナッシュフランポワーズ				
	9	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 マカダミアクッキー ヘーゼルナッツクッキー				
	10	期末テスト							
	11	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 ダックワーズ アナナス キャラメルポワール				
	12	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 マジパン細工 チョコレート ポンボンショコラ				
	13	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 ムースフリュイルージュ ビスキュイダマンド				
	14	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 ビスキュイショコラサンファリーヌ ムースキャラメルショコラ				
	15	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 ミルフィーユショコラ ガナッシュモンテショコラ				
	16	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 オペラ オペラテペール				
	17	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 飴細工 チョコレート細工				
	18	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 パウンドデ サブレオセザム ケークオランジュ				
	19	専門実習(洋菓子)			テキスト準備 オリジナルスイーツ プロフィットロール エクレア				
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。									

授業計画(シラバス)

科目名		食育論		指導担当者名		高田 早苗	
実務経験						実務経験： 無	
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科1年	
授業方法		講義： ○		演習：		実習：	
時間数(通年)		通年90時間		週時間数		3時間	
学習到達目標		食生活アドバイザー3級 合格					
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する					
使用教材		教科書、授業時間内の資料配布					
授業外学習 の方法		家での実習 ・ノートまとめ ・復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授 業 計 画 前 期	1	食生活アドバイザーになろう		食生活アドバイザーとは テキストP10～21			
	2	栄養と健康に関する基礎知識		栄養について・3大栄養素 テキストP26～37			
	3	栄養と健康に関する基礎知識		ビタミンとミネラル・エネルギー代謝とダイエット テキストP38～45			
	4	栄養と健康に関する基礎知識		食生活と病気予防・運動と休養 テキストP46～53			
	5	栄養と健康に関する基礎知識		模擬問題・解答 テキストP54～61			
	6	食文化と食生活に関する基礎知識		行事食・郷土料理と地産地消 テキストP62～69			
	7	食文化と食生活に関する基礎知識		旬の食材・おいしさを感じる条件・調理の種類 テキストP70～81			
	8	食文化と食生活に関する基礎知識		日本料理と各国料理・調理器具の種類・食材の切り方 テキストP82～89			
	9	食文化と食生活に関する基礎知識		料理の盛り付け方・食事のマナー・食べ物にまつわる言葉 テキストP90～99			
	10	食文化と食生活に関する基礎知識		模擬問題・解答 テキストP100～107			
	11	食品学に関する基礎知識		食品の種類と役割・食品表示の種類 テキストP108～117			
	12	食品学に関する基礎知識		加工食品の期限表示・アレルギーと栄養成分の表示・マーク テキストP118～123			
	13	食品学に関する基礎知識		有機農産物・模擬問題・解答 テキストP124～133			
	14	衛生管理に関する基礎知識		食中毒の種類と原因と予防 テキスト P134～141			
	15	衛生管理に関する基礎知識		殺菌と洗浄 食品の化学変化と食品加工・食品の保存方法 テキストP142～147			
	16	衛生管理に関する基礎知識		食品の安全・遺伝子組み換え・化学物質・感染症 テキストP148～155			
	17	衛生管理に関する基礎知識		模擬問題・解答 テキストP156～163			
	18	食マーケットに関する基礎知識		消費者の意識と食マーケットの変化・小売の種類・食の問題 テキストP164～171			
	19	食マーケットに関する基礎知識		流通・物流システムと小売システムの変化 テキストP172～179			
	20	食マーケットに関する基礎知識		模擬問題・解答 テキストP180～187			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名	食育論		指導担当者名	高田 早苗	
実務経験				実務経験:	無
開講時期	通年		対象学科学年	ブーランジェ学科1年	
授業方法	講義: ○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	通年90時間		週時間数	3時間	
学習到達目標	食生活アドバイザー3級 合格				
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する				
使用教材	食生活アドバイザー3級公式テキスト&問題集 過去問題集				
授業外学習 の方法	家での実習 ・ノートまとめ ・復習				
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 後 期	1	社会生活に関する基礎知識	暮らしと経済・円高と円安の影響・所得と税金 テキストP188～195		
	2	社会生活に関する基礎知識	暮らしと契約・食品の安全と法律 テキストP196～205		
	3	社会生活に関する基礎知識	食品と環境問題・暮らしとIT社会・日本の食料自給率 テキストP208～211		
	4	社会生活に関する基礎知識	模擬問題・解答 テキストP212～217		
	5	第1章 栄養と健康 総復習	第1章 栄養と健康 総復習		
	6	第2章 食文化と食習慣 総復習	第2章 食文化と食習慣 総復習		
	7	第3章 食品学 総復習	第3章 食品学 総復習		
	8	第4章 衛生管理 総復習	第4章 衛生管理 総復習		
	9	第5章 食マーケット 総復習	第5章 食マーケット 総復習		
	10	過去問題	過去問題		
	11	過去問題	過去問題		
	12	最終まとめ	過去問題 解答・解説		
	13				
	14				
	15				
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名		製パン理論		指導担当者名		高田 早苗	
実務経験						実務経験： 無	
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科1年	
授業方法		講義： ○		演習：		実習：	
時間数(通年)		通年90時間		週時間数		3時間	
学習到達目標		パンシェルジュ検定 3級合格					
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する					
使用教材		パンシェルジュ検定3級公式テキスト					
授業外学習 の方法		家での実習 ・ノートまとめ ・復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授 業 計 画 前 期	1	パンの歴史		パンの各部の名称・日本のパンの歴史・練習問題 テキストP8～21			
	2	パンの種類と分類		フランス・イタリア・ロシア・ドイツのパン テキストP22～30			
	3	パンの種類と分類		イギリス・その他ヨーロッパ・アフリカのパン テキストP31～39			
	4	パンの種類と分類		アメリカ・中南米・中近東・インドのパン テキスト P40～45			
	5	パンの種類と分類		中国・日本のパン・パンの分類・練習問題 テキストP46～56			
	6	パンの歴史		パンの各部の名称・日本のパンの歴史・練習問題 テキストP8～21			
	7	パンの種類と分類		フランス・イタリア・ロシア・ドイツのパン テキストP22～30			
	8	パンの種類と分類		イギリス・その他ヨーロッパ・アフリカのパン テキストP31～39			
	9	パンの種類と分類		アメリカ・中南米・中近東・インドのパン テキスト P40～45			
	10	パンの種類と分類		中国・日本のパン・パンの分類・練習問題 テキストP46～56			
	11	パンの製法		ポーリッシュ・そのほかの発酵方法・練習問題 テキストP108～115			
	12	パン作りの工程		正確な軽量・生地作り・一次発酵 テキストP116～125			
	13	パン作りの工程		ガス抜き・二次発酵・分割・丸め・ベンチタイム・成形 テキストP126～135			
	14	パン作りの工程		最終発酵・焼成・その他・練習問題 テキストP136～147			
	15	パンをおいしく食べよう		家庭でおいしく・パンと飲み物のマリアージュ・スブレッド・パンのマナー・練習問題 テキストP148～159			
	16	食品衛生		食中毒の原因と予防・食品の変質と防止・殺菌・練習問題 テキストP160～170			
	17	復習		第1章パンの歴史～第3章パンの材料と道具			
	18	復習		第4章パンの製法～第7章食品衛生			
	19	過去問題①		過去問題・解答 テキストP171～178			
	20	過去問題①		過去問題解説			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名	製パン理論		指導担当者名	高田 早苗	
実務経験				実務経験:	無
開講時期	通年		対象学科学年	ブーランジェ学科1年	
授業方法	講義: ○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	通年90時間		週時間数	3時間	
学習到達目標	パンシエルジュ検定3級合格				
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する				
使用教材	パンシエルジュ検定3級公式テキスト				
授業外学習 の方法	家での実習 ・ノートまとめ ・復習				
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 後 期	1	過去問題②	過去問題・解答		
	2	過去問題②	過去問題解説		
	3	社会生活に関する基礎知識	食品と環境問題・暮らしとIT社会・日本の食料自給率 テキストP208～211		
	4	社会生活に関する基礎知識	模擬問題・解答 テキストP212～217		
	5	パンのマーケット	パンの消費率・価格		
	6	パンのマーケット	小麦自給率		
	7	パンのマーケット	大手とチェーン店		
	8	パンのトレンド	1950年代～2000年代		
	9	パンのトレンド	調理パン・焼き菓子		
	10	小麦を学ぶ	ムギの分類・小麦の原産地		
	11	小麦を学ぶ	麦芽の栄養素・胚乳・全粒粉		
	12	パンの世界が広がる材料	白あん・ジャムの種類・アイシング		
	13	パンの世界が広がる材料	生イースト		
	14	パン作りの材料2級編	パンの型・クイックブレッド		
	15	パンとのコンビネーション	コーヒー・紅茶・赤ワイン		
	16	天然酵母を知る	主原料・発酵・麦芽糖		
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	カフェフード実習Ⅰ		指導担当者名		松谷 真衣	
実務経験	飲食店実務経験 10年				実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年		ブーランジェ学科学科1年	
授業方法	講義:	演習:○		実習:	実技:	
時間数(通年)	通年180時間		週時間数	6時間		
学習到達目標	ブーランジェ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる					
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する					
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布					
授業外学習の方法	家での実習ノートまとめ・復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等		
授業計画 前期	1	オリエンテーション		これから料理を作るための準備(道具・実習室の使い方など)		
	2	スパゲッティ・ペペロンチーノ		パスタの基本を学ぶ		
	3	胡麻団子		中華料理のデザートを学ぶ		
	4	ハッシュドビーフ		パンに合う料理を学ぶ		
	5	ドライカレー		カレーの違いを学ぶ		
	6	エビのチリソース		中華料理の基本を学ぶ		
	7	フィッシュアンドチップス		イギリス料理を知る		
	8	油淋鶏		揚げ物の基本を学ぶ		
	9	ナポリタン		パスタの基本を学ぶ		
	10	春巻き		中華料理の基本を学ぶ		
	11	ハンバーガー		ビーフパティについて知る		
	12	五目かた焼きそば		中華料理の基本を学ぶ		
	13	ペンネアラビアータ		イタリア料理の基本を知る		
	14	中華風ピロシキ		中華料理の基本を学ぶ		
	15	オープンサンド		いろいろなオープンサンドを作る		
	16	ピラフジャンバラヤ		国際料理を学ぶ		
	17	ベトナム風バケットサンド		ベトナム料理を学ぶ		
	18	エックベネディクト		基本の卵料理を知る		
	19	エビパン		国際料理を学ぶ		
	20	カツサンド		揚げ物の基本を学ぶ		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。						

授業計画(シラバス)

科目名	カフェフード実習Ⅰ		指導担当者名		松谷 真衣	
実務経験	飲食店実務経験 10年				実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年		ブーランジェ学科学科1年	
授業方法	講義:	演習:○		実習:	実技:	
時間数(通年)	通年180時間		週時間数	6時間		
学習到達目標	ブーランジェ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる					
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する					
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布					
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等		
授 業 計 画 後 期	1	ハヤシライス		ハッシュドビーフとの違いを知る		
	2	パニーニサンド		いろいろなパニーニサンドを作る		
	3	シーフードドリア		海鮮の下処理を学ぶ		
	4	肉の甘辛炒め		中華料理の基本を学ぶ		
	5	ピザトースト		いろいろなピザトーストを作る		
	6	冷静カップバーニ		カップバーニとはなにか		
	7	カレーパン		カレーの違いを知る		
	8	旬素材のクレープ包み		旬の素材を知る		
	9	クロックムッシュ		フランス料理を学ぶ		
	10	オムライス		基本の卵料理を知る		
	11	チキンナゲット		揚げ物の基本を学ぶ		
	12	パングラタン		チーズ料理を学ぶ		
	13	パエリア		スペイン料理を学ぶ		
	14	焼き餃子		中華料理の基本を学ぶ		
	15	カルボナーラ		パスタの基本を知る		
	16	麻婆豆腐		中華料理の基本を学ぶ		
	17	バターチキンカレー		カレーの違いを知る		
	18	カルツォーネ		イタリア料理を学ぶ		
	19	ラタトゥイユ		フランス料理を学ぶ		
	20	バンバンジー		中華料理の基本を学ぶ		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。						

授業計画(シラバス)

科目名		企業実習		指導担当者名		企業指導者	
実務経験		実習企業指導者				実務経験:	
開講時期		後期		対象学科学年		ブーランジェ学科1年	
授業方法		講義:	演習:		実習:○		実技:
時間数		後期30時間		週時間数	1時間		
学習到達目標		実践授業の一環として、目指す業界の仕事に触れることでマナーや仕事内容を理解する。					
評価方法 評価基準		実習態度や実習対応力を中心に、基礎的知識等を判断していただき、評価表を提出する。					
使用教材		企業毎に違う					
授業外学習 の方法		自宅での予習・復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授業計画 後期	1	企業実習		企業毎の接客マナーや電話応対、基礎的なルーティンワーク			
	2	企業実習		企業毎の接客マナーや電話応対、基礎的なルーティンワーク			
	3	企業実習		企業毎の接客マナーや電話応対、基礎的なルーティンワーク			
	4	企業実習		企業毎の接客マナーや電話応対、基礎的なルーティンワーク			
	5	企業実習		企業毎の接客マナーや電話応対、基礎的なルーティンワーク			
	6	企業実習		企業毎の接客マナーや電話応対、基礎的なルーティンワーク			
	7	企業実習		企業毎の接客マナーや電話応対、基礎的なルーティンワーク			
	8	企業実習		企業毎の接客マナーや電話応対、基礎的なルーティンワーク			
	9	企業実習		企業毎の接客マナーや電話応対、基礎的なルーティンワーク			
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
	15						
	16						
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名	カフェドリンク実習Ⅰ		指導担当者名		穂積 良幸	
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年				実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年		ブーランジェ学科1年	
授業方法	講義:	演習:○		実習:	実技:	
時間数(通年)	通年90時間		週時間数	3時間		
学習到達目標	カフェドリンク学び、基礎からアレンジまで幅広いドリンク知識を習得、お菓子やパンとのマリアージュを考える。					
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・提出課題 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する					
使用教材	オリジナル資料をプリント配布					
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・授業内で行う例題(問題)の復習					
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等			
授業計画 前期	1	オリエンテーション	カフェドリンクを学ぶ意義			
	2	カフェドリンク実習	道具 名前・使い方			
	3	カフェドリンク実習	基礎知識			
	4	カフェドリンク実習	コンフィチュールを使ったドリンク			
	5	カフェドリンク実習	ソルベを使ったドリンク			
	6	カフェドリンク実習	アイスクリームを使ったドリンク			
	7	カフェドリンク実習	フラッペドリンク			
	8	カフェドリンク実習	ソーダー系ドリンク			
	9	カフェドリンク実習	確認テスト			
	10	期末テスト	オリジナルドリンクを考える			
	11	カフェドリンク実習	オリジナルドリンクを考える			
	12	カフェドリンク実習	コーヒーアレンジドリンク			
	13	カフェドリンク実習	紅茶アレンジドリンク			
	14	カフェドリンク実習	フルーツを使ったドリンク			
	15	カフェドリンク実習	ホットドリンク			
	16	カフェドリンク実習	ホットアレンジドリンク			
	17	カフェドリンク実習	映えドリンク			
	18	カフェドリンク実習	映えドリンク			
	19	カフェドリンク実習	オリジナルドリンクを考える			
	20	カフェドリンク実習	オリジナルドリンクを考える			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。						

授業計画(シラバス)

科目名		カフェドリンク実習 I		指導担当者名		穂積 良幸			
実務経験		ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年				実務経験:		有	
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科1年			
授業方法		講義:		演習:○		実習:		実技:	
時間数(通年)		通年90時間		週時間数		3時間			
学習到達目標		カフェドリンク学び、基礎からアレンジまで幅広いドリンク知識を習得、お菓子やパンとのマリアージュを考える。							
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・提出課題 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する							
使用教材		オリジナル資料をプリント配布							
授業外学習 の方法		テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・授業内で行う例題(問題)の復習							
学期	ターム	項 目			内容・準備資料等				
授業計画 後期	1	カフェドリンク実習			オリジナルドリンクを考える				
	2	カフェドリンク実習			オリジナルドリンクを考える				
	3	カフェドリンク実習			オリジナルドリンクに合うスイーツ 考案				
	4	カフェドリンク実習			オリジナルドリンクに合うスイーツ 考案				
	5	カフェドリンク実習			オリジナルドリンクに合うスイーツ 試作				
	6	カフェドリンク実習			オリジナルドリンクに合うスイーツ 完成				
	7	カフェドリンク実習			オリジナルドリンクに合うパン 考案				
	8	カフェドリンク実習			オリジナルドリンクに合うパン 考案				
	9	カフェドリンク実習			オリジナルドリンクに合うパン 試作				
	10	カフェドリンク実習			オリジナルドリンクに合うパン 完成				
	11								
	12								
	13								
	14								
	15								
	16								
	17								
	18								
	19								
	20								
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。									

授業計画(シラバス)

科目名	実践行動学(就職実務)		指導担当者名	高田 早苗	
実務経験				実務経験:	無
開講時期	通年		対象学科学年	ブーランジェ学科1年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	通年30時間		週時間数	1時間	
学習到達目標	職活動を始める前の準備。				
評価方法 評価基準	授業態度・提出物・活動状況等。				
使用教材	SUCCESS				
授業外学習 の方法	この授業を受けて将来自分のなりたい姿を常に考える事。				
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 前 期	1	オリエンテーション	講師紹介 1-1 これからどう生きるのか(宿題として視聴)		
	2	就職活動の心構え身だしなみ	1-1宿題振り返り 1-2 一生でどのくらい稼げるのか		
	3	就職活動での身だしなみ	5-1~5-1(実践編) 身だしなみ		
	4	就職活動の流れ	学校でのルールと大学生、高校生、専門学校生の違い		
	5	職業を知る	圧迫面接		
	6	情報収集、企業研究、資料請求1	2-2(実践編) 業界マップの理解		
	7	情報収集、企業研究、資料請求2	2-3 業界ごとに必要な仕事内容を理解する		
	8	情報収集、企業研究、資料請求3	2-3(実践編) 業界ごとに必要な仕事内容を理解する		
	9	自分次死因を知る 自分史作成 1	1 3-4~3-6-2 ・3-4自己PRのネタを探す		
	10	自分次死因を知る 自分史作成 2	3-4~3-6-2 ・3-4-1自己PRのネタを探す(経験)		
	11	自分次死因を知る 自分史作成 3	3-4~3-6-2 ・3-4-2自己PRのネタを探す(特性)		
	12	自分次死因を知る 自分史作成 4	3-4~3-6-2 ・3-5自己PRの骨格を作る		
	13	自分次死因を知る 自分史作成 5	3-4~3-6-2 ・3-5自己PRの骨格を作る(実践編)		
	14	志望動機の作り方 1	3-7 業界、会社にあった動機作り		
	15	志望動機の作り方 2	3-7(実践編) 業界、会社にあった動機作り		
	16	自己PRの作り方 1	3-7 業界、会社にあった自己PR 作り		
	17	自己PRの作り方 2	3-7 業界、会社にあった自己PR 作り		
	18	自己PRの作り方 3	3-7 業界、会社にあった自己PR 作り		
	19	履歴書作成	まとめ		
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	実践行動学(就職実務)		指導担当者名	高田 早苗	
実務経験				実務経験:	無
開講時期	通年		対象学科・学年	フード学科1年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	通年30時間		週時間数	1時間	
学習到達目標	職活動を始める前の準備。				
評価方法 評価基準	出席率・授業態度・提出物・活動状況等。				
使用教材	SUCCESS				
授業外学習の方法	この授業を受けて将来自分のなりたい姿を常に考える事。				
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 後 期	1	志望動機の作り方 1	3-7 業界、会社にあった動機作り		
	2	志望動機の作り方 2	3-7(実践編) 業界、会社にあった動機作り		
	3	作成書類 1	3-8・3-8(実践編)、加えて3-1～3-3(実践編)、3-6～3-6-2まで 履歴書、エントリーシート、添え状など 各種書類を書けるように、また、封筒の書き方、その他の書類(事務局の書類の手続き)、ポートフォリオなど 履歴書の完成		
	4	作成書類 2			
	5	作成書類 3			
	6	企業訪問	5-1～5-2 準備、当日、事後の指導する		
	7	就職試験のマナー 1	5-2～5-3(実践編) 入退室		
	8	職試験のマナー 2	5-2～5-3(実践編) 面接試験対策1		
	9	職試験のマナー 4	5-2～5-3(実践編) 面接試験対策2		
	10	筆記試験対策 1	5-5(実践編) 筆記試験について、種類や方法を知る		
	11	筆記試験対策 2	特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)		
	12	筆記試験対策 3	特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)		
	13	企業研究 1	求人票の見方・自分の希望する企業を調査		
	14	企業研究 2	求人票の見方・自分の希望する企業を調査		
	15	企業研究 3	求人票の見方・自分の希望する企業を調査		
	16	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須		
	17	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須		
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名		カフェフード実習Ⅱ		指導担当者名		松谷 真衣			
実務経験		飲食店実務経験 10年				実務経験:		有	
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年			
授業方法		講義:		演習:○		実習:		実技:	
時間数(通年)		通年180時間			週時間数		6時間		
学習到達目標		ブーランジェ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる							
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する							
使用教材		授業時間内の資料配布							
授業外学習 の方法		家での実習ノートまとめ・復習・							
学期	ターム	項 目			内容・準備資料等				
授 業 計 画 前 期	1	包丁研ぎ野菜の切り方			主に野菜の切り方と名称を理解させる				
	2	ウフブレイエ・ポッシュ			基本の卵料理を知る。				
	3	オムレツ マヨネーズ			加熱時の卵の性質を理解し、スタンダードな卵料理を覚える				
	4	ニース風サラダ			フランスの地方料理を知る				
	5	フォンドボライユ スープレグיום			基本のだし汁(フォン)の取り方を学ぶ。下処理・過熱を覚える				
	6	フリッタータ トマトソース			ジャガイモ料理のバリエーションを知る				
	7	スパゲッティーボロネーゼ			イタリア料理の基本のソースを知る				
	8	グラティネペンネ			ベシャメルの作り方を覚える				
	9	牛フィレポアレ ソースマデール			肉の火入れ・ソースの作り方 ナイフホークの使い方				
	10	コートドボー フォンドヴォー			肉のソテーの技術を覚える。素材に合ったソースを知る				
	11	魚の卸し方			魚の卸し方				
	12	魚のムニエル ノアゼットソース			魚の扱い、バターの特性を生かしたムニエルの調理法を知る				
	13	ベシャメルソース コロッケ			基本のホワイトソースを学ぶ				
	14	魚のポアレ 白ワインソース			魚の卸し方・基本のソースを学ぶ				
	15	若鶏のソテー シャスール風			主素材、ソース、ガルニチュールまでトータルした料理を覚える				
	16	ピラフ シーザーサラダ			基本の米の調理法を覚える				
	17	ステーキアッシュ(ハンバーグ)			ファルスを使った料理を覚える				
	18	シーフードカレー ミネストローネ			基本のルーの作り方 イタリア料理のスープを学ぶ				
	19	キッシュとキャロットラペ			パイ料理と、葉物以外のサラダを知る				
	20	パスタペロンチーノ ミルフォンテ			パスタのゆで方、お湯・塩分の量・茹で時間の見方を知る				
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。									

授業計画(シラバス)

科目名		カフェフード実習Ⅱ		指導担当者名		松谷 真衣		
実務経験		飲食店実務経験 10年					実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年		
授業方法		講義:		演習:○		実習:		実技:
時間数(通年)		通年180時間		週時間数		6時間		
学習到達目標		ブーランジェ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる						
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する						
使用教材		製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布						
授業外学習 の方法		家での実習ノートまとめ・復習・						
学期	ターム	項 目			内容・準備資料等			
授 業 計 画 後 期	1	アクアパッツァ			魚の卸し方・貝類の扱いを覚える			
	2	ロールキャベツ			ファルスを使った料理を覚える			
	3	ローストチキン 人参のポタージュ			丸ごとロティーを知る			
	4	海の幸のパエリヤ ガスパッチョ			オーブンをを使った米料理・火入れを覚える			
	5	魚のエスカベッシュ			オードブルの料理を学ぶ			
	6	ブランケットブーレー			ホワイトソースを使った煮込み料理を覚える			
	7	海の幸のムース アメリケーヌ			ムースの蒸しの技術・作り方を学ぶ			
	8	サルティンボッカ			肉のソテー技術・ソースの仕上げの組み合わせを覚える			
	9	ブーレソテー ペルシャード			ハーブの香り・ソースの作り方を覚える			
	10	ピッツァ			生地 of 扱い 生地の種類を知る			
	11	ベニエ			油の温度・生地の作り方を学ぶ			
	12	リゾット ミラネーズ			イタリア料理の米の扱い方を学ぶ			
	13	野菜のゼリー寄			ゼラチンの使い方・野菜の下処理・盛り付けを覚える			
	14	アルボンデュガス スペイン肉団子			ファルスを使いソースの合わせ方・仕上げを覚える			
	15	舌平目のコルベール風			舌平目の卸し方・火入れ方法・仕上げを覚える			
	16	ビーフストロガノフ			ロシア料理を覚える			
	17	オリジナルカフェフードメニュー開発			オリジナルレシピ開発			
	18	オリジナルカフェフードメニュー開発			オリジナルレシピ開発			
	19	オリジナルカフェフードメニュー開発			オリジナルレシピ開発			
	20	オリジナルカフェフードメニュー開発			オリジナルレシピ開発			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。								

授業計画(シラバス)

科目名		カフェスイーツ実習Ⅱ		指導担当者名		穂積 良幸		
実務経験		ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年					実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年		
授業方法		講義:		演習:○		実習:○		実技:
時間数(通年)		通年90時間		週時間数		3時間		
学習到達目標		パン業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる						
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する						
使用教材		教科書 、授業時間内の資料配布						
授業外学習 の方法		家での実習ノートまとめ・復習・						
学期	ターム	項 目			内容・準備資料等			
授 業 計 画 前 期	1	専門実習(洋菓子)			自己紹介、おいしいジェノワーズ、ライムシブスト			
	2	専門実習(洋菓子)			ショートケーキ マジパン			
	3	専門実習(洋菓子)			ムースショコラブランアナナ、ビスキュイジョCOND			
	4	専門実習(洋菓子)			ムースフレーズ、マジパン、フレジェ、サンファリーヌ			
	5	専門実習(洋菓子)			ガナッシュフランボ、モワローショコラ			
	6	専門実習(洋菓子)			ムースショコラ、デトランプ仕込			
	7	専門実習(洋菓子)			三つ折1, 2、			
	8	専門実習(洋菓子)			三つ折3, 4、 マジパン			
	9	専門実習(洋菓子)			三つ折5, 6 パティシエール			
	10	専門実習(洋菓子)			ミルフィーユブラリネ、チーズ、シナモンスティック			
	11	専門実習(洋菓子)			クラシックショコラ、温製スフレ、マジパン			
	12	専門実習(洋菓子)			ブリュレカフェ、ムースキャラメルショコラ			
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト			ピション成形、マジパン			
	14	専門実習(洋菓子)			カシスセンター、ビスキュイジョCOND、			
	15	専門実習(洋菓子)			ムースマンゴー、ムースシトロン、フランボ			
	16	専門実習(洋菓子)			ケーキマロン、タルトマロンカシス、			
	17	専門実習(洋菓子)			モンブラン			
	18	専門実習(洋菓子)			タルトオランジュ			
	19	専門実習(洋菓子)			ショコラテンバリング			
	20	専門実習(洋菓子)			ボンボンショコラ			
	21	専門実習(洋菓子)			飴細工			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。								

授業計画(シラバス)

科目名		カフェスイーツ実習Ⅱ		指導担当者名		穂積 良幸		
実務経験		ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年					実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年		
授業方法		講義:	演習:○		実習:○		実技:	
時間数(通年)		通年90時間		週時間数		3時間		
学習到達目標		パン業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる						
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する						
使用教材		教科書 、授業時間内の資料配布						
授業外学習 の方法		家での実習ノートまとめ・復習・						
学期	ターム	項 目			内容・準備資料等			
授 業 計 画 後 期	1	専門実習(洋菓子)			ムースキャラメルカフェ、ダックワーズ			
	2	専門実習(洋菓子)			タルトペーシュ			
	3	専門実習(洋菓子)			パータブリゼ			
	4	専門実習(洋菓子)			タルトスリーズ			
	5	専門実習(洋菓子)			ニューヨークチーズケーキ			
	6	専門実習(洋菓子)			飴細工 チョコレート細工			
	7	専門実習(洋菓子)			飴細工 チョコレート細工			
	8	専門実習(洋菓子)			飴細工 チョコレート細工			
	9	専門実習(洋菓子)			イチゴのショートケーキ			
	10	期末テスト			フレジェ			
	11	専門実習(洋菓子)			シュトーレン			
	12	専門実習(洋菓子)			飴細工 チョコレート細工			
	13	専門実習(洋菓子)			飴細工 チョコレート細工			
	14	専門実習(洋菓子)			飴細工 チョコレート細工			
	15	専門実習(洋菓子)			飴細工 チョコレート細工			
	16	専門実習(洋菓子)			卒業制作			
	17	専門実習(洋菓子)			卒業制作			
	18	専門実習(洋菓子)			卒業制作			
	19	専門実習(洋菓子)			卒業制作			
	20	専門実習(洋菓子)			卒業制作			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。								

授業計画(シラバス)

科目名	製パン実習Ⅱ		指導担当者名	渡辺 浩紀	
実務経験	パン販売店パン製作実務経験11年			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	ブーランジェ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
時間数(通年)	通年180時間		週時間数	6時間	
学習到達目標	パン業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる				
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する				
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	家での実習 ・ノートまとめ ・復習				
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授業計画 前期	1	製パン実習	胚芽入り健康ブレット・プチコーンパン		
	2	製パン実習	金麦きびのプチパン・塩パン		
	3	製パン実習	ダブルチーズパン・フォカッチャ		
	4	製パン実習	ナッツブレット・プレッツェル		
	5	製パン実習	レーズンとシナモンパンズ・焼きカレーパン		
	6	製パン実習	かぼちゃアンパン・3色パン		
	7	製パン実習	クリームパン・フルーツヨーグルトパン		
	8	製パン実習	チーズフランス・ジャガイモパン		
	9	製パン実習	米粉パン(リンゴとカスタードパン・パンズ		
	10	製パン実習	メロンパン・ダブルメープルちぎりパン		
	11	製パン実習	シナモンロール・リンゴのロールパン		
	12	製パン実習	パン製造テスト		
	13	製パン実習	タルトフランベ・デザートフォカッチャ		
	14	製パン実習	トマト&バジルピザ		
	15	製パン実習	マルゲリータチーズ&ソーセージ		
	16	製パン実習	ベーグル・揚げドーナツ		
	17	製パン実習	カシューナッツブレット・全粒粉のパン		
	18	製パン実習	カンパーニュ・バゲット		
	19	製パン実習	クルミとイチジクのライ麦パン		
	20	製パン実習	ホワイトチョコとドライフルーツブレット		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名		製パン実習Ⅱ		指導担当者名		渡辺 浩紀	
実務経験		パン販売店パン製作実務経験11年				実務経験： 有	
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年	
授業方法		講義：		演習：○		実習： 実技：	
時間数(通年)		通年180時間		週時間数		6時間	
学習到達目標		パン業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる					
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する					
使用教材		製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布					
授業外学習 の方法		家での実習 ・ノートまとめ ・復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授 業 計 画 後 期	1	製パン実習		フランスパン・ブール			
	2	製パン実習		ライ麦 &レーズン・クランベリーブレット			
	3	製パン実習		ブリオッシュ・シナモンレーズン			
	4	製パン実習		ソーダブレット			
	5	製パン実習		揚げパン・イングリッシュマフィン			
	6	製パン実習		イングリッシュホワイトブレット・ウイナーロール			
	7	製パン実習		ヴァイツエンブロット・エッグベネディクト			
	8	製パン実習		ベーコンエピ・カイザーゼンメル			
	9	製パン実習		ガーリックトースト・カルツオーネ			
	10	製パン実習		カレーパン・クグロフ			
	11	製パン実習		グリシーニ・コッペパン			
	12	製パン実習		サンドイッチ・シャオピン			
	13	製パン実習		製パン製造			
	14	製パン実習		シュトーレン・デニッシュ			
	15	製パン実習		ナン・バターロール・ピロシキ			
	16	製パン実習		フレンチトースト・蒸しパン			
	17	製パン実習		オリジナルブレット制作			
	18	製パン実習		オリジナルブレット制作			
	19	製パン実習		オリジナルブレット制作			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名		実践行動学(就職実務)		指導担当者名		穂積 良幸	
実務経験		ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年				実務経験： 無	
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年	
授業方法		講義：○		演習：		実習：	
実技：							
時間数(通年)		通年60時間		週時間数		2時間	
学習到達目標		就職活動を始める前の準備					
評価方法 評価基準		授業態度・提出物・活動状況等					
使用教材		SUCCESS					
授業外学習の方法		学科授業を受けて、また、この授業を受けて将来自分のなりたい姿を常に考える事					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授業計画 前期	1	オリエンテーション		就職活動について			
	2	就職活動の心構え身だしなみ		昨年の資料に基づくレクチャー			
	3	就職活動での身だしなみ		5-1~5-1(実践編) 身だしなみ			
	4	就職活動の流れ		学校でのルールと大学生、高校生、専門学校生の違い			
	5	職業を知る		業界の常識をレクチャー			
	6	情報収集、企業研究、資料請求1		2-2(実践編) 業界マップの理解			
	7	情報収集、企業研究、資料請求2		2-3 業界ごとに必要な仕事内容を理解する			
	8	情報収集、企業研究、資料請求3		業界ごとに必要な仕事内容を理解する			
	9	自分次死因を知る 自分史作成 1		自己PRのネタを探す			
	10	自分次死因を知る 自分史作成 2		自己PRのネタを探す(経験)			
	11	自分次死因を知る 自分史作成 3		自己PRのネタを探す(特性)			
	12	自分次死因を知る 自分史作成 4		自己PRの骨格を作る			
	13	自分次死因を知る 自分史作成 5		自己PRの骨格を作る(実践編)			
	14	志望動機の作り方 1		業界、会社にあった動機作り			
	15	志望動機の作り方 2		業界、会社にあった動機作り			
	16	自己PRの作り方1		業界、会社にあった自己PR 作り			
	17	自己PRの作り方2		業界、会社にあった自己PR 作り			
	18	自己PRの作り方3		業界、会社にあった自己PR 作り			
	19	履歴書作成		まとめ			
	20						
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名		実践行動学(就職実務)		指導担当者名		穂積 良幸	
実務経験		ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年				実務経験： 無	
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年	
授業方法		講義：○		演習：		実習：	
実技：							
時間数(通年)		通年60時間		週時間数		2時間	
学習到達目標		就職活動を始める前の準備					
評価方法 評価基準		授業態度・提出物・活動状況等					
使用教材		SUCCESS					
授業外学習の方法		学科授業を受けて、また、この授業を受けて将来自分のなりたい姿を常に考える事					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授業計画 後期	1	志望動機の作り方 1		実践)業界、会社にあった動機作り			
	2	志望動機の作り方 2		実践)業界、会社にあった動機作り			
	3	作成書類 1		実践)加えて履歴書、エントリーシート、添え状など 各種書類を書けるように、また、封筒の書き方、その他の書類（事務局の書類の手続き）、ポートフォリオなどの話しもしてください。*履歴書の完成			
	4	作成書類 2					
	5	作成書類 3					
	6	企業訪問		準備、当日、事後の指導をしてください			
	7	就職試験のマナー 1		入退室			
	8	職試験のマナー 2		面接試験対策1			
	9	職試験のマナー 3		面接試験対策2			
	10	筆記試験対策 1		筆記試験について、種類や方法を知る			
	11	筆記試験対策 2		特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)			
	12	筆記試験対策 3		特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)			
	13	企業研究1		求人票の見方・自分の希望する企業を調査(実践)			
	14	企業研究2		求人票の見方・自分の希望する企業を調査(実践)			
	15	企業研究3		求人票の見方・自分の希望する企業を調査(実践)			
	16	履歴書・面接試験		履歴書、入退室の確認は必須			
	17	履歴書・面接試験		履歴書、入退室の確認は必須			
	18	ポートフォリオについて		作品について			
	19	まとめ		就職活動のまとめ			
	20	レポート		レポート提出			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名		企業実習		指導担当者名		企業指導者		
実務経験		実習企業指導者					実務経験:	
開講時期		前期		対象学科学年		ブーランジェ学科2年		
授業方法		講義:		演習:		実習:○		実技:
時間数		前期30時間		週時間数		6時間		
学習到達目標		実践授業の一環として、目指す業界の仕事に触れることでマナーや仕事内容を理解する。						
評価方法 評価基準		実習態度や実習対応力を中心に、基礎的知識等を判断していただき、評価表を提出する。						
使用教材		企業毎に違う						
授業外学習の方法		自宅での予習・復習						
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等				
授 業 計 画 前 期	1	企業実習		企業毎の接客マナーや電話対応、基礎的なルーティンワーク				
	2	企業実習		企業毎の接客マナーや電話対応、基礎的なルーティンワーク				
	3	企業実習		企業毎の接客マナーや電話対応、基礎的なルーティンワーク				
	4	企業実習		企業毎の接客マナーや電話対応、基礎的なルーティンワーク				
	5	企業実習		企業毎の接客マナーや電話対応、基礎的なルーティンワーク				
	6							
	7							
	8							
	9							
	10							
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							
	16							
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。								

授業計画(シラバス)

科目名		サービス接遇		指導担当者名		水野 直美		
実務経験		秘書・キャビンアテンダント実務経験10年					実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年		
授業方法		講義:○		演習:		実習:		実技:
時間数(通年)		通年90時間		週時間数		3時間		
学習到達目標		相手に満足を提供する行動「接遇」を学ぶ ビジネスの場でのサービス接遇というものの具体的な考え方、行動の仕方、口の利き方などを学ぶ サービス接遇実務検定3級の合格を目指す						
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・提出課題 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する						
使用教材		テキスト 早稲田教育 出版「サービス接遇検定3級」、授業時間内の資料配布						
授業外学習 の方法		テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・授業内で行う練習問題の復習						
学期	ターム	項 目			内容・準備資料等			
授業計画 前期	1	オリエンテーション			テキスト / プリント 準備 サービススタッフの基本を考える			
	2	一般常識			テキスト / プリント 準備 尊敬語 / 謙譲語 / 丁寧語の使い分け			
	3	一般常識			テキスト / プリント 準備 尊敬語 / 謙譲語 / 丁寧語 確認テスト / フィードバック			
	4	サービススタッフの資質 必要とされる要件			テキスト / プリント 準備 明るさと誠実さを、備えている			
	5	サービススタッフの資質 必要とされる要件			テキスト / プリント 準備 適切な判断と表現を、心得ている			
	6	サービススタッフの資質 必要とされる要件			テキスト / プリント 準備 身だしなみを心得ている			
	7	確認テスト			テキスト / 確認テスト 準備 確認テスト / フィードバック			
	8	サービススタッフの資質 従業要件			テキスト / プリント 準備 良識を持ち、素直な態度がとれる			
	9	サービススタッフの資質 従業要件			テキスト / プリント 準備 適切な行動と協調性が期待できる			
	10	サービススタッフの資質 従業要件			テキスト / プリント 準備 清潔感について、理解できる			
	11	サービススタッフの資質 従業要件			テキスト / プリント 準備 忍耐力のある行動が期待できる			
	12	確認テスト			テキスト / 確認テスト 準備 確認テスト / フィードバック			
	13	期末試験			試験問題 準備			
	14	期末試験フィードバック			テキスト / 期末試験問題 準備			
	15	専門知識 サービス知識			テキスト / プリント 準備 サービスの意義を、一応、理解できる			
	16	専門知識 サービス知識			テキスト / プリント 準備 サービスの機能を、一応、理解できる			
	17	専門知識 サービス知識			テキスト / プリント 準備 サービスの種類を知っている			
	18	専門知識 従業知識			テキスト / プリント 準備 商業用語が理解できる			
	19	専門知識 従業知識			テキスト / プリント 準備 経済用語が理解できる			
	20	確認テスト			テキスト / 確認テスト 準備 確認テスト / フィードバック			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。								

授業計画(シラバス)

科目名	サービス接遇		指導担当者名	水野 直美	
実務経験	秘書・キャビンアテンダント実務経験11年			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	ブーランジェ学科2年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	通年90時間		週時間数	3時間	
学習到達目標	相手に満足を提供する行動「接遇」を学ぶ ビジネスの場でのサービス接遇というものの具体的な考え方、行動の仕方、口の利き方などを学ぶ サービス接遇実務検定3級の合格を目指す				
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・提出課題 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する				
使用教材	テキスト 早稲田教育 出版「サービス接遇検定3級」、授業時間内の資料配布				
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・授業内で行う練習問題の復習				
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授業計画 後期	1	一般知識 社会常識	テキスト / プリント 準備 社会常識が理解できる		
	2	一般知識 社会常識	テキスト / プリント 準備 時事問題を、一応、理解している		
	3	確認テスト	テキスト / 確認テスト 準備 確認テスト / フィードバック		
	4	対人技能 人間関係	テキスト / プリント 準備 一般的に、人間関係が理解できる		
	5	対人技能 接遇知識	テキスト / プリント 準備 対人心理が理解できる		
	6	対人技能 接遇知識	テキスト / プリント 準備 一般的なマナーを心得ている		
	7	対人技能 接遇知識	テキスト / プリント 準備 接客者としてのマナーを心得ている		
	8	対人技能 話し方	テキスト / プリント 準備 接客用語を知っている		
	9	対人技能 話し方	テキスト / プリント 準備 接客者としての基本的な話し方が理解できる		
	10	対人技能 話し方	テキスト / プリント 準備 提示、説明の仕方が理解できる		
	11	対人技能 服装	テキスト / プリント 準備 接客者としての適切な服装が理解できる		
	12	期末試験	試験問題 準備		
	13	期末試験フィードバック	テキスト / 期末試験問題 準備		
	14	実務技能 問題処理	テキスト / プリント 準備 問題処理について、理解できる		
	15	実務技能 環境整備	テキスト / プリント 準備 環境整備について、理解できる		
	16	実務技能 金品管理	テキスト / プリント 準備 金品管理について、理解できる		
	17	実務技能 社交業務	テキスト / プリント 準備 社交儀礼の業務について、理解できる		
	18	接遇マナーのまとめ	テキスト / プリント 準備 練習問題の実施		
	19	接遇マナーのまとめ	テキスト / プリント 準備 練習問題の実施		
	20	接遇マナーのまとめ	テキスト / プリント 準備 練習問題の実施		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名		ディスプレイ		指導担当者名		市川 美佳			
実務経験		デザイン会社制作業務 実務経験10年				実務経験:	有		
開講時期		後期		対象学科学年		ブーランジェ学科2年			
授業方法		講義:		演習:○		実習:		実技:	
時間数		後期30時間		週時間数		2時間			
学習到達目標		商空間、売り場空間の活性化を図る、流通の場で重要な手段となる視覚表現を重視した戦略・戦術であるVMDを学ぶ 幅広い知識と造形力、感性、時代情報を基に、専門知識・技術、アイデア、クリエイション、デザインで総合的な空間演出を学ぶ							
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・提出課題 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する							
使用教材		オリジナル資料をプリント配布							
授業外学習の方法		テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・いろいろなショップのディスプレイを見ておく							
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等					
授業計画 後期	1	オリエンテーション / ディスプレイ		テキスト準備 ディスプレイとは 等					
	2	ディスプレイ・VP・VMD概論		テキスト準備 ディスプレイ素材 等					
	3	照明 / 色彩		テキスト準備 光の基礎 / 色彩の基礎 等					
	4	色彩		テキスト準備 販売促進計画とテーマカラー / 流行色 等					
	5	ディスプレイ演習(準備)		テキスト準備 学校内のディスプレイのイメージ / 構図・構成 等					
	6	ディスプレイ演習(準備)		テキスト準備 学校内のディスプレイのイメージ / 構図・構成 等					
	7	ディスプレイ演習(準備)		テキスト準備 学校内のディスプレイのイメージ / 構図・構成 等					
	8	ディスプレイ演習(準備)		テキスト準備 学校内のディスプレイのイメージ / 構図・構成 等					
	9	ディスプレイ演習		テキスト準備 学校内のディスプレイ 等					
	10	期末テスト							
	11	VPデザイン:販売促進		テキスト準備 クリスマスギフト / ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等					
	12	VPデザイン:販売促進		テキスト準備 クリスマスギフト / ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等					
	13	VPデザイン / ディスプレイ演習(準備)		テキスト準備 クリスマスディスプレイのイメージ / 構図・構成 等					
	14	ディスプレイ演習		テキスト準備 学校内のクリスマスディスプレイ					
	15	ラッピング検定 対策		テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等					
	16	ラッピング検定 対策		テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等					
	17	ラッピング検定 対策		テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等					
	18	ディスプレイ演習(準備)		テキスト準備 バレンタインディスプレイのイメージ / 構図・構成 等					
	19	ディスプレイ演習(準備)		テキスト準備 バレンタインディスプレイのイメージ / 構図・構成 等					
	20	ディスプレイ演習(準備)		テキスト準備 バレンタインディスプレイのイメージ / 構図・構成 等					
履修上の留意点									
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。									

授業計画(シラバス)

科目名		カフェドリンク実習Ⅱ		指導担当者名		穂積 良幸	
実務経験		ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年				実務経験:	有
開講時期		後期		対象学科学年		ブーランジェ学科 2年	
授業方法		講義:		演習:○		実習:	
時間数		後期60時間		週時間数		3時間	
学習到達目標		カフェドリンク学び、基礎からアレンジまで幅広いドリンク知識を習得、お菓子やパンとのマリアージュを考える。					
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度 ・提出課題 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する					
使用教材		オリジナル資料をプリント配布					
授業外学習の方法		テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・授業内で行う例題(問題)の復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授業計画 後期	1	オリエンテーション		カフェドリンクを学ぶ意義			
	2	カフェドリンク実習		道具 名前・使い方			
	3	カフェドリンク実習		基礎知識			
	4	カフェドリンク実習		コンフィチュールを使ったドリンク			
	5	カフェドリンク実習		ソルベを使ったドリンク			
	6	カフェドリンク実習		アイスクリームを使ったドリンク			
	7	カフェドリンク実習		フラッペドリンク			
	8	カフェドリンク実習		ソーダー系ドリンク			
	9	カフェドリンク実習		オリジナルドリンクを考える			
	10	期末テスト		確認テスト			
	11	カフェドリンク実習		オリジナルドリンクを考える			
	12	カフェドリンク実習		コーヒアレンジドリンク			
	13	カフェドリンク実習		紅茶アレンジドリンク			
	14	カフェドリンク実習		フルーツを使ったドリンク			
	15	カフェドリンク実習		ホットドリンク			
	16	カフェドリンク実習		ホットアレンジドリンク			
	17	カフェドリンク実習		映えドリンク			
	18	カフェドリンク実習		映えドリンク			
	19	カフェドリンク実習		オリジナルドリンクを考える			
	20	カフェドリンク実習		オリジナルドリンクを考える			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名	ラッピング		指導担当者名		市川 美佳	
実務経験	デザイン会社制作業務 実務経験11年				実務経験:	有
開講時期	後期		対象学科学年		ブーランジェ学科 2年	
授業方法	講義:	演習:○		実習:	実技:	
時間数	後期30時間		週時間数	1時間		
学習到達目標	ラッピング検定3級取得					
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・中間試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。					
使用教材	オリジナル資料をプリント配布					
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・いろいろなショップのディスプレイを見ておく。					
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等			
授 業 計 画 後 期	1	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	2	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	3	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	4	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	5	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	6	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	7	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	8	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	9	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	10	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	11	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	12	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	13	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	14	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	15	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	16	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	17	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	18	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	19	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
	20	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等		
履修上の留意点						
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。						

授業計画(シラバス)

科目名		Dクラス(世界のスイーツ&パン)		指導担当者名		穂積 良幸	
実務経験		ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年				実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科/学年		ブーランジェ学科2年	
授業方法		講義:		演習:○		実習:	
実技:							
時間数(通年)		通年30時間		週時間数		3時間	
学習到達目標		洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上。製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。					
評価方法 評価基準		出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。					
使用教材		資料プリントを配布					
授業外学習の方法		テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授 業 計 画 通 年	1	専門実習(洋菓子)		1人1製品実習(シャルロット・ムースショコラ)			
	2	専門実習(洋菓子)		1人1製品実習(ムースフレーズ・ムースキャラメル)			
	3	専門実習(洋菓子)		1人1製品実習(タルトボワール・タルトアナナス)			
	4	専門実習(洋菓子)		1人1製品実習(ロールケーキ・パウンドケーキ)			
	5	専門実習(洋菓子)		1人1製品実習(ミルフィーユ・ダックワーズ)			
	6	専門実習(洋菓子)		1人1製品実習(ウイークエンドシトロン・ウイークエンドバナース)			
	7	専門実習(パン)		テキスト準備 テーブルロール 食パン(直捏法) 等			
	8	専門実習(パン)		テキスト準備 食パン(中種法) バターロール 等			
	9	専門実習(パン)		テキスト準備 レーズンパン コーンパン チーズパン 等			
	10	専門実習(パン)		テキスト準備 マヨネーズパン クリームパン アンパン 等			
	11	専門実習(パン)		テキスト準備 クロワッサン パンオショコラ デニッシュブレッド 等			
	12	専門実習(パン)		テキスト準備 フランスパン ベーコンエピ パン オ ノア 等			
	13	専門実習(パン)		テキスト準備 カイザーゼンメル ピザパン ベーグル 等			
	14						
	15						
	16						
	17						
	18						
	19						
	20						
履修上の留意点							
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名		Dクラス(トレンドフード)		指導担当者名		篠原 大智	
実務経験		ホテル調理実務経験 22年				実務経験： 無	
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年	
授業方法		講義：		演習：○		実習： 実技：	
時間数(通年)		通年30時間		週時間数		3時間	
学習到達目標		世界の「食」にまつわるトレンドは、コロナ禍を経て大きく変化しました。人々のライフスタイルが変わって、「食」に求めることも変わりました。それに伴い、売れる商品や製品が変化し続けています。いち早くトレンドを見つける力を養う。					
評価方法 評価基準		出席 ・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。					
使用教材		資料プリントを配布					
授業外学習 の方法		テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・授業内で行う例題(問題)の復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授業計画 通年	1	シュヌレ		2023年は「シュヌレ」が流行るかも？			
	2	韓国ワッフル		見た目がおしゃれでボリュームという意見			
	3	ソクソク		元祖韓国フード			
	4	ズコットケーキ		クリスマスシーズンには、InstagramやTikTok、YouTubeでみたという人も多い			
	5	マヌルパン		有名グルメインフルエンサーのウルフさんが仕掛け人			
	6	スフォリアテッラ		イタリア・ナポリ地方の郷土菓子で、“ひだを何枚も重ねた” という意味			
	7	豆腐干		今年は「豆腐干」が最有力候補			
	8	キムマリ		甘辛い味付けで炒めた春雨を海苔で巻いてまるごと天ぷらにしたもの			
	9	カスタマイズ・ボウル		「カスタマイズ・ボウル」を作れるお店は日本ではまだまだ少ない			
	10	クラウド・エッグ		人気の秘密は、そのフォトジェニックなルックス			
	11	テスト		見極めの確認テストを行う			
	12						
	13						
	14						
	15						
	16						
	17						
	18						
	19						
	20						
履修上の留意点							
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名		Dクラス(オリエンタルフード)		指導担当者名		桑名 義栄		
実務経験		結婚式場調理実務経験 40年					実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年		
授業方法		講義:		演習:○		実習:		実技:
時間数(通年)		通年30時間		週時間数		3時間		
学習到達目標		東洋の食文化や調味料、調理方について修得する。						
評価方法 評価基準		出席率、授業態度、提出物、テストなど。						
使用教材		アジアを中心とした東洋料理の調味料、食材等。						
授業外学習 の方法		予習復習						
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等				
授 業 計 画 通 年	1	白身魚のレモングラス煮		魚の扱い方、蒸物の火の入れ方について学ぶ				
	2	シンガポールチキンライス		ジャスミン米の炊飯の仕方蒸鶏の下ごしらえ、付け合わせについて学ぶ				
	3	トムヤンクン		海老や各香辛料からの出汁の取り方、色目の盛り付け方について学ぶ				
	4	タンドリーチキン		鶏肉の漬け方、焼き加減について学ぶ				
	5	サテ・アヤム		串焼きを通して素材の他、焼き方について修得する				
	6	生春巻き		生食特有の衛生管理や食し方を中心に勉強する				
	7	トムヤンクン		海老や各香辛料からの出汁の取り方、色目の盛り付け方について学ぶ				
	8	白身魚のレモングラス煮		魚の扱い方、蒸物の火の入れ方について学ぶ				
	9	テスト		見極めの確認テストを行う				
	10							
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
履修上の留意点								
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。								

授業計画(シラバス)

科目名		Dクラス(ハンドドリップ&ラテアート)		指導担当者名		高橋 宏明	
実務経験		コーヒー店経営 実務経験6年				実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年	
授業方法		講義:○		演習:		実習:	
実技:							
時間数(通年)		通年30時間		週時間数		3時間	
学習到達目標		適切なコーヒー豆のひき方からエスプレッソマシンの使い方、エスプレッソの入れ方、ミルクフォームの作り方、ラテアートを習得していく。					
評価方法 評価基準		出席率、授業態度、提出物、テスト					
使用教材		カフェクリエーター教本					
授業外学習 の方法		予習復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授業計画 通年	1	コーヒーの基礎		コーヒー豆の種類			
	2	コーヒーの基礎		エスプレッソマシンの使い方			
	3	コーヒーの基礎		エスプレッソの入れ方			
	4	コーヒーの基礎		ミルクフォームの作り方			
	5	コーヒーの応用		ラテアートの基本			
	6	コーヒーの応用		ラテアートの基本			
	7	コーヒーの応用		ラテアートの応用			
	8	コーヒーの応用		ラテアートの応用			
	9	コーヒーの応用		ラテアートの応用			
	10	コーヒーの応用		ラテアートの応用			
	11	テスト		見極めの確認テストを行う			
	12						
	13						
	14						
	15						
	16						
	17						
	18						
	19						
	20						
履修上の留意点							
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名		Dクラス(ヘルシーフード)		指導担当者名		橋本 あゆみ		
実務経験							実務経験:	無
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年		
授業方法		講義:		演習:○		実習:		実技:
時間数(通年)		通年30時間		週時間数		3時間		
学習到達目標		食を通して体と地球環境の将来を見据えた学習を行い、食の大切さを修得する。						
評価方法 評価基準		出席率、授業態度、提出物、テスト						
使用教材		オリジナルテキスト						
授業外学習 の方法		予習復習						
学期	ターム	項 目			内容・準備資料等			
授 業 計 画 通 年	1	ヘルシーフードの必要性について			主な食材、調理方についての解説			
	2	豆腐と野菜炒め			豆腐の扱い方、使用する野菜の種類、調味料について学ぶ			
	3	おからの肉団子揚げ黒酢風味			おからの練り方、揚げ油の管理、ソースの合わせ方について学ぶ			
	4	大豆ミート回鍋肉			強火での炒め方、肉の食感を残す技法について学ぶ			
	5	肉野菜ノンオイル炒め			肉から出る油での野菜の炒め方、合わせ調味料の種類や味付けを修得する			
	6	蒟蒻ソテー(ステーキ)			蒟蒻の焼き方、ソースの合わせ方について学ぶ			
	7	蒟蒻麺冷やし麺			蒟蒻麺での清涼感の出し方、他の具材の合わせ方について学ぶ			
	8	鶏胸肉蒸の冷製			鶏肉の火を入れてからの冷やし方、切り方を修得する			
	9	野菜の生姜焼き			彩り野菜の種類や火の通し方を学ぶ			
	10	テスト			見極めの確認テストを行う			
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
履修上の留意点								
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。								

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ポーセラーツ&ドリンク)		指導担当者名	穂積 淳子	
実務経験	ホテル・洋菓子店10年勤務			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	ブーランジェ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
時間数(通年)	通年30時間		週時間数	3時間	
学習到達目標	ポーセラーツとは、白磁器に転写紙などを使って自分好みのオリジナル食器が作れるハンドクラフトアート。の基礎と、トレンドなドリンクを学ぶ。				
評価方法 評価基準	出席率、授業態度、提出物、テストなど。				
使用教材	プリント配布				
授業外学習の方法	予習復習				
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授業計画 通年	1	ポーセラーツとは	不器用な人など、誰でも気軽に簡単に楽しめます		
	2	ポーセラーツ作りに必要な道具や材料	実際にどんな道具や手法を使うのか、簡単にご紹介		
	3	白磁	白磁はわずかに透光性があり、たたくと金属的な高い音をする品質の高い白磁		
	4	転写紙	パターンやデザインがあらかじめ印刷されているシート。		
	5	セラミックペンシル	白磁に直接絵付けができる特殊な色鉛筆。		
	6	電気炉	絵付けした作品は、電気炉で焼成して完成		
	7	ターメリックラテ	ターメリックの色素で黄金色に見えることから、別名“ゴールデンミルク”とも呼ばれ		
	8	ノンアルスピリッツ	低アルコールドリンクやノンアルコールドリンクが注目を浴びています。		
	9	わらび餅ドリンク	もっちりややわらかく、ぷるぷるな食感がクセになります		
	10				
	11				
	12				
	13				
	14				
	15				
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名		Dクラス(世界のヌードル)		指導担当者名		桑名 義栄	
実務経験		結婚式場調理実務経験 40年				実務経験: 有	
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年	
授業方法		講義:		演習:○		実習: 実技:	
時間数(通年)		通年30時間		週時間数		3時間	
学習到達目標		基本の麺料理を学び、各国の麺料理の知識、技術を習得する。					
評価方法 評価基準		出席率、授業態度、提出物、テスト					
使用教材		教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布。					
授業外学習の方法		予習復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授 業 計 画 通 年	1	醤油ラーメン		スープの作り方。麺のゆで方を学ぶ。			
	2	焼ビーフン		シンガポール風炒めビーフン			
	3	オイル系パスタ		パスタのあえ方、ソースのバリエーションを学ぶ。			
	4	シンガポールホッケンミー		外国の調味料を知り、使い方を学ぶ。			
	5	ベトナムフォー		米粉の麺の使い方、スープのだしの取り方を学ぶ。			
	6	韓国冷麺		スープの作りから、麺のゆでかげん、トッピングについて学ぶ。			
	7	テスト		見極めの確認テストを行う			
	8						
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
	15						
	16						
	17						
	18						
	19						
	20						
履修上の留意点							
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名		Dクラス(ジャパニーズフード)		指導担当者名		柳沼 暁子		
実務経験		日本料理レストラン7年勤務					実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年		
授業方法		講義:		演習:○		実習:		実技:
時間数(通年)		通年30時間			週時間数		3時間	
学習到達目標		寿司と蕎麦を中心に日本料理の基礎、基本を学習する						
評価方法 評価基準		出席率、授業態度、提出物、テスト						
使用教材		教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布。						
授業外学習の方法		予習復習						
学期	ターム	項 目			内容・準備資料等			
授 業 計 画 通 年	1	巻きずし			ずし飯の合わせ方、シャリの巻き方素材について学ぶ			
	2	握り寿司			ネタの切り方、煮方など学ぶ。			
	3	蕎麦			蕎麦粉の練り方、切り方の基本とそばつゆの作り方を行う			
	4	天ぷら蕎麦			天ぷらの素材選び揚げ方を学んで、温かい蕎麦、冷たい蕎麦を作る			
	5	押し寿司			押しずしの型の使い方を学び、作ってみる。			
	6	軍艦巻き			軍艦巻きの握り方、のりの巻き方を学ぶ。			
	7	テスト			見極めの確認テストを行う			
	8							
	9							
	10							
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
履修上の留意点								
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。								

授業計画(シラバス)

科目名		Dクラス(ショコラ&グラシエ)		指導担当者名		穂積 良幸	
実務経験		ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年				実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年	
授業方法		講義:	演習:○		実習:	実技:	
時間数(通年)		通年30時間		週時間数	3時間		
学習到達目標		チョコレートの基本的な扱い方からテンパリング(調温作業)、ボンボンショコラなどの応用までを習得する。 アイスを扱う殺菌方法からアイスクリームやシャーベットの作り方を習得する。					
評価方法 評価基準		出席率、授業態度、提出物、テスト					
使用教材		レシピ・プリントなど					
授業外学習 の方法		予習復習					
学期	ターム	項 目		内容・準備資料等			
授業計 画 通年	1	ショコラの基本		ショコラの種類・扱い方			
	2	ショコラの基本		ショコラのテンパリング3種類			
	3	ショコラの基本		ショコラのテンパリング3種類			
	4	ショコラの応用		ショコラの飾り ショコラガナッシュ			
	5	ショコラの応用		ボンボンショコラの型取り			
	6	グラシエの基本		アイスクリームマシンの殺菌方法 アパレイユの作り方			
	7	グラシエの基本		アイスクリーム・シャーベットのアパレイユ仕込み			
	8	グラシエの基本		アイスクリーム・シャーベットのアパレイユ仕込み			
	9	グラシエの応用		スプーンでのクネル アントルメグラッセの作り方			
	10	ショコラ・グラシエの応用		ボンボンショコラ制作 アントルメグラッセ制作 まとめ			
	11	テスト		見極めの確認テストを行う			
	12						
	13						
	14						
	15						
	16						
	17						
	18						
	19						
	20						
履修上の留意点							
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。							

授業計画(シラバス)

科目名		Dクラス(SNS)		指導担当者名		根本 裕太		
実務経験		映像会社実務経験7年					実務経験:	有
開講時期		通年		対象学科学年		ブーランジェ学科2年		
授業方法		講義:		演習:○		実習:		実技:
時間数(通年)		通年30時間		週時間数		3時間		
学習到達目標		ムービーの撮影、ムービー編集の基本から実際に自分で作ったムービーを編集する事でスキルを身につける。						
評価方法 評価基準		出席率、授業態度、提出物、テストなど。						
使用教材		プリント配布						
授業外学習 の方法		予習復習						
学期	ターム	項 目			内容・準備資料等			
授業計画 通年	1	ムービー編集の基本			ムービー撮影・ムービー編集			
	2	ムービー編集の基本			ムービー撮影・ムービー編集			
	3	ムービー編集の基本			ムービー撮影・ムービー編集			
	4	ムービー編集			ムービー撮影・ムービー編集			
	5	ムービー編集			ムービー撮影・ムービー編集			
	6	ムービー編集			ムービー撮影・ムービー編集			
	7	ムービー編集			ムービー撮影・ムービー編集			
	8	ムービー編集			ムービー撮影・ムービー編集			
	9	オリジナルムービー発表会			ムービー発表会			
	10	オリジナルムービー発表会			ムービー発表会			
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							
	16							
	17							
	18							
	19							
	20							
履修上の留意点								
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。								

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(商業簿記)		指導担当者名	高橋 稜真	
実務経験				実務経験:	無
開講時期	通年		対象学科学年	ブーランジェ学科2年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	30時間		週時間数	3時間	
学習到達目標	簿記の基本を身に付けて業務に役立てる事を目的とするコンセプトで、入門者向けとして新たに生まれ変わったのがこの初級を学ぶ。				
評価方法 評価基準	授業態度・提出物・活動状況等。				
使用教材	プリント配布				
授業外学習の方法	授業内で行う例題(問題)の復習。				
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授業計画 通年	1	取引の種類や意義、勘定、帳簿、証票	簿記を学ぶ上で必ず理解すべき要素		
	2	期中取引の処理	現金預金や売掛金、買掛金、債務や資産、収益と費用などに関する内容		
	3	月次の集計	毎月の決算を行い、数値を正確に読み取る		
	4	商品有高帳	基本的な伝票や補助簿などの記載方法が理解		
	5	損益計算書・貸借対照表	基本的な伝票や補助簿などの記載方法が理解		
	6	精算表、決算整理後残高試算表作成	決算整理絡みの総合問題が出題される傾向を学ぶ		
	7	現金過不足	複数の仕訳を積み重ねてそれを素早く集計する		
	8	当座借越の振替、商品棚卸	決算整理仕訳のパターンをマスター		
	9				
	10				
	11				
	12				
	13				
	14				
	15				
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(POP&フラワー)		指導担当者名	①佐久間郁美 ②萩原恵望子	
実務経験	①イラストレーター実務経験 5年②花屋・フラワーコーディネーター実務経験 12年			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	ブーランジェ学科2年	
授業方法	講義:○	演習:○	実習:	実技:	
時間数(通年)	30時間		週時間数	3時間	
学習到達目標	POP制作の基礎からプライスカードの制作、チラシなど自分たちが作った商品をお客様にアピールする販促物制作を習得する。 花の知識や技術を習得することにより、知識や見識が広がり、表現方法や想像力を身につけることができる。就職後も、その広い視点をいかし対応できる能力を養う。また、心に潤いを与える美的情操の科目として豊かな人間性を養うことを目的とする。				
評価方法 評価基準	授業態度、製作物の取り組み方、完成度、レポート提出。				
使用教材	プリントなど。				
授業外学習の方法	予習復習				
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授業計画 通年	1	花の名前や種類、他己紹介	今まで意識のなかった花へ意識を向けさせる		
	2	ブリザーブドフラワー	プチギフトとして提案もできるアレンジ製作		
	3	生花のアレンジメント	生花の切り方、扱い方などを学び日常にいかす		
	4	テーブル装花やその他の小物	ヘアオーナメントやその他の花の役割		
	5	ハーバリウム	名札立てなどにも応用がきくアレンジ製作		
	6	つくりリボン、アートフラワー	様々な場面で役立つ作りリボンを学ぶ		
	7	POPの基本	基本のレタリング		
	8	POPの基本	基本のレタリング		
	9	POPの応用	BFレストランやBFカフェショップのチラシ作成		
	10	POPの応用	BFレストランやBFカフェショップのチラシ作成		
	11	テスト	見極めの確認テストを行う		
	12				
	13				
	14				
	15				
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					