

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	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	390時間	週時間数	13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	テキストレシビ、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・ピーナッツバタープレート・ウインナーロール 等
	11	専門実習(パン)	テキスト準備 バタートッププレート・モーニングプレート 等
	12	専門実習(パン)	テキスト準備 コルネ・メロンパン・あみばん 等
	13	期末テスト	実技試験
	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・ブルマン・ブルーヘルシーパン 等
	16	専門実習(パン)	テキスト準備 かぼちゃパン・バラダ・バゲット 等
	17	専門実習(パン)	テキスト準備 ブレッテル・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	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	390時間	週時間数	13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	テキストレシビ、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)	パン 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	期末テスト	実技試験
	9	専門実習(パン)	クグロフ・ピザ
	10	専門実習(パン)	パン・ピエノア・食パン(ストレート法)
	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	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	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	5時間
学習到達目標	パン業界・カフェ業界へ就職し、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。 製菓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・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・ウイ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・ウイークエンドバナナ
	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 ビスキュイキュイエル・バニラババロワ
	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	確認テスト
	14	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 タルトフォンサージュ・クレームダマンド
	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・ビスキュイダマンド
	17	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイジョcond・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
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	パン&カフェ学科1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	5時間	
学習到達目標	パン業界・カフェ業界へ就職し、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。 製菓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 グラシエ パニラアイスクリーム・フルーツカット	
	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	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト	確認テスト	
	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	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	
	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	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	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	60時間	週時間数	2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P118～133
	13	期末テスト	確認テスト
	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	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	60時間	週時間数	2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P196～211
	3	社会生活に関する基礎知識	模擬問題・解答 テキストP212～217
	4	第1章 栄養と健康 総復習	第1章 栄養と健康 総復習
	5	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
	6	第3章 食品学 総復習	第3章 食品学 総復習
	7	第4章 衛生管理 総復習	第4章 衛生管理 総復習
	8	第5章 食マーケット 総復習	第5章 食マーケット 総復習
	9	期末テスト	確認テスト
	10	最終まとめ	過去問題 解答・解説
	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	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	パン&カフェ学科1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	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 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P116～135
	13	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
	14	期末テスト	確認テスト
	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・スプレッド・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	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	60時間	週時間数	2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 小麦自給率 大手とチェーン店 1950年代～2000年代
	6	パンのマーケット	菓子パン・メロンパン
	7	パンのトレンド	調理パン・焼き菓子
	8	期末テスト	確認テスト
	9	小麦を学ぶ 天然酵母を学ぶ	ムギの分類・小麦の原産地 麦芽の栄養素・胚乳・全粒粉 酵母
	10	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 生イースト
	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	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11年			実務経験	有
開講時期	通年		対象学科学年	パン&カフェ学科1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
時間数(通年)	180時間		週時間数	6時間	
学習到達目標	パン業界・カフェ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる調理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	レシピ、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	スパゲッティーペペロンチーノ	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	期末テスト	確認テスト		
	14	ペンネアラビアータ	イタリア料理の基本を知る		
	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11年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	180時間	週時間数	6時間
学習到達目標	パン業界・カフェ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる調理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	レシピ、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	冷製カッペリーニ	冷製パスタを学ぶ
	7	カレーパン	カレーの違いを知る
	8	期末テスト	確認テスト
	9	オリジナルカフェプレート	考案・試作
	10	オリジナルカフェプレート	完成・コンテスト
	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	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 無
開講時期	後期	対象学科学年	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:	演習:	実習:○ 実技:
時間数	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 後 期	1	企業実習	企業毎の接客マナーや調理業務、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調理業務、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調理業務、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調理業務、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調理業務、基礎的なルーティンワーク
	6		
	7		
	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	カフェドリンク実習	指導担当者名	佐藤 郁枝
実務経験	バリスタ実務経験10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	カフェドリンクを学び、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	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	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	ハンドドリッ
	5	カフェドリンク実習	ハンドドリッ
	6	カフェドリンク実習	ハンドドリッ
	7	カフェドリンク実習	ハンドドリッ
	8	カフェドリンク実習	ハンドドリッ
	9	カフェドリンク実習	ハンドドリッ
	10	カフェドリンク実習	ハンドドリッ
	11	カフェドリンク実習	ハンドドリッ ペアリング
	12	カフェドリンク実習	ハンドドリッ ペアリング
	13	期末テスト	確認テスト
	14	カフェドリンク実習	エスプレッソ
	15	カフェドリンク実習	エスプレッソ
	16	カフェドリンク実習	エスプレッソ
	17	カフェドリンク実習	エスプレッソ ペアリング
	18	カフェドリンク実習	ラテアート
	19	カフェドリンク実習	ラテアート
	20	カフェドリンク実習	ラテアート
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	カフェドリンク実習	指導担当者名	佐藤 郁枝
実務経験	バリスタ実務経10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(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	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	カフェドリンク実習	ラテアート
	2	カフェドリンク実習	ラテアート
	3	カフェドリンク実習	ラテアート
	4	カフェドリンク実習	ラテアート
	5	カフェドリンク実習	ラテアート
	6	カフェドリンク実習	菓子パン・メロンパン
	7	カフェドリンク実習	ラテアート
	8	期末テスト	確認テスト
	9	カフェドリンク実習	オリジナルドリンク ペアリング考案・試作
	10	カフェドリンク実習	オリジナルドリンク ペアリング完成・コンクール
	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 I (就職実務含む)	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	パン&カフェ学科1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	1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	出席・授業態度・提出課題・活動状況等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	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	自分自身を知る 自分史作成 1	1 3-4~3-6-2 ・3-4自己PRのネタを探す
	10	自分自身を知る 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	自分自身を知る 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	自分自身を知る 自分史作成 4	3-4~3-6-2 ・3-5自己PRの骨格を作る
	13	自分自身を知る 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		
	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 I (就職実務含む)		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	パン&カフェ学科1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	1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	出席・授業態度・提出課題・活動状況等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	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	自己PRの作り方 1	3-7 業界、会社に合った自己PR 作り		
	2	自己PRの作り方 2	3-7 業界、会社に合った自己PR 作り		
	3	自己PRの作り方 3	3-7 業界、会社に合った自己PR 作り		
	4	志望動機の作り方 1	3-7 業界、会社にあった動機作り		
	5	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		
	6	志望動機の作り方 3	3-7(実践編) 業界、会社にあった動機作り		
	7	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		
	8	作成書類 2			
	9	作成書類 3			
	10	就職試験のマナー	5-2~5-3(実践編) 入退室		
	11	職試験のマナー 2	5-2~5-3(実践編) 面接試験対策1		
	12	職試験のマナー 3	5-2~5-3(実践編) 面接試験対策2		
	13	企業研究	求人票の見方・自分の希望する企業を調査		
	14	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須		
	15	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須		
	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	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11年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	180時間	週時間数	6時間
学習到達目標	パン業界・カフェ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる調理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	レシピ・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ONDボライユ スーブレギューム	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	スパゲッティーポロネーゼ	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	コートドポー フOND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11年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	180時間	週時間数	6時間
学習到達目標	パン業界・カフェ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる調理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	レシピ・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	海の幸のパエリア ガスパッチョ	オーブンを使った米料理・火入れを覚える
	5	魚のエスカベッシュ	菓子パン・メロンパン
	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 アメリケース	ムースの蒸しの技術・作り方を学ぶ
	8	期末テスト	確認テスト
	9	オリジナルカフェードメニュー開発	オリジナルレシピ開発
	10	オリジナルカフェードメニュー開発	オリジナルレシピ発表
	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	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	パン&カフェ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間	
学習到達目標	パン業界・カフェ業界へ就職し、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。 製菓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、サンファリース	
	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	確認テスト	
	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)	ショコラテンパリング	
	20	専門実習(洋菓子)	ボンボンショコラ	
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	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	3時間
学習到達目標	パン業界・カフェ業界へ就職し、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。 製菓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)	グラシエ ショコラアイスクリーム
	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	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト	確認テスト
	9	専門実習(洋菓子)	卒業制作
	10	専門実習(洋菓子)	卒業制作
	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	製パン実習Ⅱ	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	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(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	テキストレシビ、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ド・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	ナッツブレッド・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	期末テスト	実技試験
	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・揚げドーナッツ
	17	製パン実習	カシューナッツブレッド・全粒粉のパン
	18	製パン実習	カンパーニュ・パゲット
	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ド
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	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	パン&カフェ学科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	テキストレシビ、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ド
	3	製パン実習	プリオッシュ・シナモンレーズン
	4	製パン実習	ソーダブレッド
	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	ベーコンエピ・カンパーニュ
	7	製パン実習	ヴァイツエンブロード・エッグベネディクト
	8	期末テスト	実技試験
	9	製パン実習	オリジナルブレッド考案・試作
	10	製パン実習	オリジナルブレッド発表・コンクール
	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Ⅱ(就職実務含む)	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	パン&カフェ学科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	1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	出席・授業態度・提出課題・活動状況等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	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	自分自身を知る 自分史作成 1	自己PRのネタを探す
	10	自分自身を知る 自分史作成 2	自己PRのネタを探す(経験)
	11	自分自身を知る 自分史作成 3	自己PRのネタを探す(特性)
	12	自分自身を知る 自分史作成 4	自己PRの骨格を作る
	13	自分自身を知る 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		
	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Ⅱ(就職実務含む)		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	パン&カフェ学科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	1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	出席・授業態度・提出課題・活動状況等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	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	自己PRの作り方	業界、会社に合った自己PRの作り方		
	2	自己PR作成	業界、会社に合った自己PR 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	企業訪問	準備、当日、事後の指導をしてください		
	6	就職試験のマナー1	面接試験対策1		
	7	就職試験のマナー2	面接試験対策2		
	8	筆記試験対策1	筆記試験について、種類や方法を知る		
	9	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)		
	10	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)		
	11	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)		
	12	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)		
	13	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須		
	14	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須		
	15	総まとめ	レポート提出		
	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	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 無
開講時期	後期	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:	実習:○ 実技:
時間数	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 後 期	1	企業実習	企業毎の接客マナーや調理業務、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調理業務、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調理業務、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調理業務、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調理業務、基礎的なルーティンワーク
	6		
	7		
	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	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	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間	週時間数	3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・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10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(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	菓子パン・メロンパン
	7	対人技能 接遇知識	テキスト / プリント 準備 接遇者としてのマナーを心得ている
	8	期末試験	試験問題 準備
	9	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
	10	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
	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	ビバレッジ	指導担当者名	榊原 聡子
実務経験			実務経験 無
開講時期	前期	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数	30時間	週時間数	2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 ・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	紅茶・ビバレッジを学ぶ意義
	2	ビバレッジ実習	紅茶の道具 名前・使い方
	3	ビバレッジ実習	紅茶の基礎知識 おいしい紅茶の入れ方
	4	ビバレッジ実習	世界の主要産地 クオリティーシーズン
	5	ビバレッジ実習	世界の紅茶 アールグレイの入れ方
	6	ビバレッジ実習	世界の紅茶 アッサムの入れ方
	7	ビバレッジ実習	世界の紅茶 ダージリンの入れ方
	8	ビバレッジ実習	世界の紅茶 ニルギニの入れ方
	9	ビバレッジ実習	紅茶のバリエーション ミルクティーの入れ方
	10	期末テスト	確認テスト 茶葉の種類 紅茶の入れ方
	11	ビバレッジ実習	オレンジペコ見学
	12	ビバレッジ実習	紅茶のクオリティーシーズン スリランカ インド
	13	ビバレッジ実習	アフタヌーンティーマナー アフタヌーンティー実践
	14	ビバレッジ実習	オリジナルブレンド紅茶を考える
	15	ビバレッジ実習	オリジナルブレンド紅茶を考える
	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	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	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数	60時間	週時間数	3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(世界のパン)	指導担当者名	曲山 光貴
実務経験	パン屋実務経験9年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	複数のカリキュラムから自分の興味がある授業を選択して必要な知識・技術を習得させる。		
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(パン)	テキスト準備 テーブルロール パターロール 等
	2	専門実習(パン)	テキスト準備 メロンパン プリオッシュ 等
	3	専門実習(パン)	テキスト準備 ソーセージパン クリームパン 等
	4	専門実習(パン)	テキスト準備 パンオセーグル パンオカンパーニュ 等
	5	専門実習(パン)	テキスト準備 クグロフ セーグルノア 等
	6	専門実習(パン)	テキスト準備 パンオコンブレ パンオルパン 等
	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) パターロール 等
	9	確認テスト	確認テスト
	10	専門実習(パン)	テキスト準備 オリジナルパン 等
	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(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 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科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	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	確認テスト	確認テスト
	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		
	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(キャンディークラフト)	指導担当者名	伊藤 香奈子
実務経験	ホテル・洋菓子店実務経験10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	複数のカリキュラムから自分の興味がある授業を選択して必要な知識・技術を習得させる。		
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	資料プリントを配布		
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	飴細工の種類(流し飴)	流し飴の基本をマスターする
	2	飴細工の種類(流し飴)	流し飴のアレンジ
	3	飴細工の種類(引き飴)	引き飴の基本をマスターする
	4	飴細工の種類(引き飴)	引き飴のアレンジ
	5	飴細工の種類(スフレ飴)	スフレ飴の基本をマスターする
	6	飴細工の種類(スフレ飴)	スフレ飴のアレンジ
	7	飴細工モニタージュ	モニタージュ
	8	飴細工モニタージュ	モニタージュ
	9	確認テスト	確認テスト
	10	飴細工モニタージュ	モニタージュ
	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	①高橋 宏明 ②佐藤 郁枝	
実務経験	①コーヒー店経営 実務経験6年 ②バリスタ 実務経験10年			実務経験	①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科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	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	カフェクリエイター教本				
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	確認テスト	確認テスト		
	10	コーヒーの応用	オリジナルラテアート		
	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(そば打ち)	指導担当者名	橋本 正希
実務経験			実務経験 無
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科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	蕎麦打ちの基本、工程を覚える。		
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	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	手打ちそば	生地の加水量を学ぶ
	2	そばがき、大福、団子	そば粉を使つてのバリエーションを学ぶ
	3	手打ちそば	生地の練りかけんを学ぶ
	4	蕎麦寿司 天婦羅	蕎麦の付け合わせを学ぶ
	5	手打ちそば	蕎麦ののし方を学ぶ
	6	手打ちそば	蕎麦の四つだしを学ぶ
	7	蕎麦ピザ	蕎麦生地を使つての調理
	8	手打ちそば	蕎麦の肉分けを学ぶ
	9	確認テスト	確認テスト
	10	そばがき、かえし	そば粉を使つてのバリエーションを学ぶ
	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(Excel&Word)	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	パン&カフェ学科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	ITリテラシー能力を習得し、フード業界での実務的な部分を身に着ける。 プレゼンテーション能力を養う。		
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	導入・iPadを使ってみよう	動機付け、iPadの基本操作
	2	Excelで文章を作ってみよう	Excelの基本操作
	3	Excelでレシピ表を作ろう 1	自分の好きなレシピで表を制作する
	4	Excelでレシピ表を作ろう 2 Wordで文章を作ってみよう	レシピ表講評会、Wordの基本操作
	5	Wordで文章を作ってみよう	チラシ制作、講評会
	6	PowerPointで自分のレシピ発表しよう 1	PowerPointの基本操作
	7	PowerPointで自分のレシピ発表しよう 2	レシピ制作 実習
	8	PowerPointで自分のレシピ発表しよう 3	講評会
	9	確認テスト	確認テスト
	10	最終まとめ	Exce Word PowerPoint
	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	パン&カフェ学科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	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、ソースのパ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、麺のゆで加減、トッピングについて学ぶ
	7	ラクサ	シンガポール米粉麺
	8	五目堅焼きそば	中華風堅焼きそば
	9	確認テスト	確認テスト
	10	けんちんうどん	具材の切り方、麺のゆで加減
	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	星 賢二郎
実務経験	料亭調理実務経験31年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科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	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	親子丼・味噌汁	道具の使い方を学ぶ、卵の火入れの仕方を学ぶ
	4	生姜焼き	キャベツ千切り、肉の火入れの仕方を学ぶ
	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	しゃぶしゃぶ	肉の火入れの仕方を学ぶ
	8	煮魚・焼き魚	魚の下処理、調理法を学ぶ
	9	確認テスト	確認テスト
	10	精進料理	出汁を学ぶ
	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(トレンドスイーツ)	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	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	複数のカリキュラムから自分の興味がある授業を選択して必要な知識・技術を習得させる。		
評価方法 評価基準	授業態度・提出物 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	トレンドスイーツ	韓国スイーツ(韓国風スコーン)
	2	トレンドスイーツ	韓国スイーツ(クロッフル)
	3	トレンドスイーツ	韓国スイーツ(センイルケーキ)
	4	トレンドスイーツ	フランス菓子(カヌレ オ ポルドー フィナンシェ)
	5	トレンドスイーツ	イタリア菓子(カップティラミス ジェラート)
	6	トレンドスイーツ	スペイン・ポルトガル菓子(チュロス)
	7	トレンドスイーツ	シンプルクレープ 純喫茶パンケーキ
	8	トレンドスイーツ	かわいいクッキー缶
	9	確認テスト	確認テスト
	10	トレンドスイーツ	トレンドスイーツを各自制作・発表
	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(SNS&ポーセラーツ)	指導担当者名	①安藤 裕介 ②穂積 淳子
実務経験		実務経験	①無 ②無
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	複数のカリキュラムから自分の興味がある授業を選択して必要な知識・技術を習得させる。		
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	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	物撮りの基本	スマートフォン・一眼レフカメラの撮り方
	2	物撮りの基本	スマートフォン・一眼レフカメラの撮り方
	3	物撮りの基本	スマートフォン・一眼レフカメラの撮り方
	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	ポーセラーツ	転写紙の使い方
	7	ポーセラーツ	カップ&ソーサーを使ったポーセラーツ
	8	ポーセラーツ	丸皿を使ったポーセラーツ
	9	確認テスト	確認テスト
	10	お茶会	オリジナル皿・カップ&ソーサーを使ったお茶会
	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(ショコラティエ&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	パン&カフェ学科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	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			
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	確認テスト	確認テスト	
	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			
	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	①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科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		
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	プ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	確認テスト	確認テスト
	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		
	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。			