

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)		360時間			週時間数		12時間		
学習到達目標		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			パンの意義、パンの基礎知識について理解させる 道具の使い方				
	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・ピーナッツバターブレッド・ウインナーロール 等				
	11	専門実習(パン)			テキスト準備 バタートップブレッド・モーニングブレッド 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・ブリオッシュ 等				
	15	専門実習(パン)			テキスト準備 ブリオッシュ 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 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		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)		360時間		週時間数		12時間			
学習到達目標		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	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		伊藤 香奈子	
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	3時間		
学習到達目標		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・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ール・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・ベリール			
	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			
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		伊藤 香奈子	
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	3時間		
学習到達目標	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・ガナッシュフランボワーズ		
	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		珈琲論		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)		90時間		週時間数		3時間	
学習到達目標		コーヒーソムリエ検定 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(珈琲事典)、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	美味しい淹れ方基礎知識		part1 コーヒーのうまさは4つの段階で決まる p12～19			
	2	美味しい淹れ方基礎知識		part1 基本の抽出法をマスターする p20～29			
	3	美味しい淹れ方基礎知識		part1 基本の抽出法をマスターする p30～39			
	4	美味しい淹れ方基礎知識		part1 基本の抽出法をマスターする p40～49			
	5	美味しい淹れ方基礎知識		part1 基本の抽出法をマスターする p50～59			
	6	美味しい淹れ方基礎知識		part1 基本の抽出法をマスターする p60～69			
	7	美味しい淹れ方基礎知識		part1 基本の抽出法をマスターする p70～79			
	8	美味しい淹れ方基礎知識		確認小テスト			
	9	アレンジコーヒー基礎知識		part2 ドリップコーヒーアレンジ p84～93			
	10	アレンジコーヒー基礎知識		part2 ラテアート・デザインカプチーノ p94～97			
	11	アレンジコーヒー基礎知識		part2 アレンジバリエーション p98～107			
	12	アレンジコーヒー基礎知識		part2 アレンジバリエーション p108～109			
	13	期末テスト		確認テスト			
	14	スペシャルティコーヒー基礎知識		part3 スペシャルティコーヒーの特徴と種類 p110～121			
	15	スペシャルティコーヒー基礎知識		part3 スペシャルティコーヒーの特徴と種類 p122～125			
	16	スペシャルティコーヒー基礎知識		part3 スペシャルティコーヒーの特徴と種類 p126～135			
	17	スペシャルティコーヒー基礎知識		part3 スペシャルティコーヒーの特徴と種類 p136～145			
	18	スペシャルティコーヒー基礎知識		part3 スペシャルティコーヒーの特徴と種類 p146～154			
	19	スペシャルティコーヒー基礎知識		part3 スペシャルティコーヒーの特徴と種類 p155～163			
	20	スペシャルティコーヒー基礎知識		part3 スペシャルティコーヒーの特徴と種類 p164～169			
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	珈琲論		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)	90時間		週時間数	3時間		
学習到達目標	コーヒーソムリエ検定 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(珈琲事典)、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	珈琲豆基礎知識		part3 一杯のコーヒーになるまで p170～177		
	2	焙煎・ブレンド基礎知識		part4 自家焙煎 p178～189		
	3	焙煎・ブレンド基礎知識		part4 自家焙煎 p190～203		
	4	焙煎・ブレンド基礎知識		part4 自家焙煎 p204～219		
	5	カップリング基礎知識・専門知識		part5 テイスティング法 p220～241		
	6	カップリング基礎知識・専門知識		part5 競技大会・審査基準 p242～247		
	7	カップリング基礎知識・専門知識		part5 専門知識を活かす p248～253		
	8	カップリング基礎知識・専門知識		part5 世界のコーヒー文化 p254～263		
	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)		60時間		週時間数		2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P116～135			
	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・解説		
	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12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		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	ベトナム風パケットサンド			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12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		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	キンパ巻			韓国料理を学ぶ				
	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)		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			ハンドドリップ				
	5	カフェドリンク実習			ハンドドリップ				
	6	カフェドリンク実習			ハンドドリップ				
	7	カフェドリンク実習			ハンドドリップ				
	8	カフェドリンク実習			ハンドドリップ				
	9	カフェドリンク実習			ハンドドリップ				
	10	カフェドリンク実習			ハンドドリップ				
	11	カフェドリンク実習			ハンドドリップ ペアリング				
	12	カフェドリンク実習			ハンドドリップ 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)	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	ラテアート		
	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			
	2	就職活動の心構え身だしなみ		1-1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1	5-2～5-3(実践編) 入退室			
	11	就職試験のマナー2	5-2～5-3(実践編) 面接試験対策1			
	12	就職試験のマナー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12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		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	野菜の切り方		主に野菜の切り方と名称を理解させる			
	2	ウフブリイエ・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	フンドボライユ スーブドレギューム		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	コートドポー 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12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	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 アメリケーヌ	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	オリジナルカフェフードメニュー開発	オリジナルレシピ開発			
	10	オリジナルカフェフードメニュー開発	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	伊藤 香奈子	
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)	180時間		週時間数	6時間	
学習到達目標	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)	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	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		伊藤 香奈子	
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)	180時間		週時間数	6時間		
学習到達目標	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)	オリジナルスイーツ制作			
	10	専門実習(洋菓子)	オリジナルスイーツ制作			
	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		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	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	期末テスト			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	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	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	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	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	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	ベーコンエビ・カンパーニュ			
	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	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		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	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	実践に加えて履歴書、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:	
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 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		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	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：	
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 接客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		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		30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 ・ラッピング練習							
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		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	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		ピバレッジ		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：	
時間数		30時間		週時間数		2時間	
学習到達目標		紅茶に関する基礎知識・技術を習得し、自らが希望する職種で活躍するために必要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 ・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・ピバレッジを学ぶ意義			
	2	ピバレッジ実習		紅茶の道具 名前・使い方			
	3	ピバレッジ実習		紅茶の基礎知識 おいしい紅茶の入れ方			
	4	ピバレッジ実習		世界の主要産地 クオリティーシーズン			
	5	ピバレッジ実習		世界の紅茶 アール 그레이の入れ方			
	6	ピバレッジ実習		世界の紅茶 アッサムの入れ方			
	7	ピバレッジ実習		世界の紅茶 ダージリンの入れ方			
	8	ピバレッジ実習		世界の紅茶 ニルギニの入れ方			
	9	ピバレッジ実習		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		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	ピバレッジ実習		オレンジペコ見学			
	12	ピバレッジ実習		紅茶のクオリティーシーズン スリランカ インド			
	13	ピバレッジ実習		紅茶のクオリティーシーズン 中国 ケニア			
	14	ピバレッジ実習		バリエーションティー ハーブ・ジャム・スパイス			
	15	ピバレッジ実習		アフタヌーンティーマナー アフタヌーンティー実践			
	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	卒業制作		指導担当者名	高田 早苗	
実務経験				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	制作を通じて、調査・分析・計画・実行・発表のスキル習得、専門知識の習得を目指す				
評価方法 評価基準	取組姿勢、課題提出、プレゼンテーション力。				
使用教材	iPad、関連資料配布				
授業外学習 の方法	情報収集・制作				
学期	ターム	項 目	内容・準備資料等		
授業計画 後期	1	卒業制作	オリジナルコンセプトカフェ制作(外装・内装・食器・メニュー)		
	2	卒業制作	オリジナルコンセプトカフェ制作(外装・内装・食器・メニュー)		
	3	卒業制作	オリジナルコンセプトカフェ制作(外装・内装・食器・メニュー)		
	4	卒業制作	オリジナルコンセプトカフェ制作(外装・内装・食器・メニュー)		
	5	卒業制作	プレゼンテーション		
	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	Dクラス(トレンドスイーツ&パン)		指導担当者名		①穂積 良幸 ②曲山 光貴	
実務経験	①ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年 ②パン屋実務経験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	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	フランス菓子(フラン)			
	3	トレンドスイーツ	韓国スイーツ(センイルケーキ・クロッフル)			
	4	トレンドスイーツ	フランス菓子(カヌレ オ ボルドー フィナンシェ)			
	5	トレンドパン	塩パン・クロワッサン			
	6	トレンドパン	ピザ・ハード系カンパーニュ			
	7	トレンドパン	ドーナツ・マヌルパン			
	8	トレンドパン	クリームパン・ベーグル			
	9	確認テスト				
	10	トレンドスイーツ&パン	ビュッフェ			
	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&アイシング)		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(通年)	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	アイシング	サブレ生地・アイシング仕込み		
	7	アイシング	アイシングクッキー		
	8	アイシング	アイシングクッキー		
	9	確認テスト			
	10	飴細工モンタージュ・アイシングクッキー	ステンドグラスクッキー		
	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	佐藤 郁枝	
実務経験	バリスタ 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)	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			
	10	コーヒーの応用	オリジナルブレンドコーヒー		
	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	①柳沼 暁子②橋本 正希	
実務経験	①結婚式場調理実務経験5年			実務経験	①有 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(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	手打ちそば	生地の加水量を学ぶ		
	2	手打ちそば	生地の練り方 のし方を学ぶ		
	3	手打ちそば	生地の四つだし 肉分けを学ぶ		
	4	手打ちそば	生地の切り方 そばの茹で方を学ぶ		
	5	そば寿司 天ぷら	そばのアレンジ 基本の天ぷらを学ぶ		
	6	そば粉ピザ	そば粉のアレンジを学ぶ		
	7	巻き寿司	巻きすの使い方を学ぶ		
	8	握り寿司	江戸前寿司を学ぶ		
	9	確認テスト			
	10	茶碗蒸し	蒸し方の基本を学ぶ		
	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(SNS&ITリテラシー)		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、調理業界での実務的な部分を身に付ける。 ・プレゼンテーション能力を養う。				
評価方法 評価基準	・出席、授業態度、提出課題、試験課題提出等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	テキスト FOM出版 「よくわかる Microsoft Word 2019 & Microsoft Excel 2019 & Microsoft PowerPoint 2019」 FOM出版 「よくわかるマスターMicrosoft Office Specialist Excel 365&2019 対策テキスト&問題集」				
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	Excel	基本操作		
	2	Excel	データを入力しよう		
	3	Excel	表を作成しよう		
	4	Excel	グラフを作成しよう		
	5	Excel	データを分析しよう		
	6	プレゼンテーションの校閲	検索・置換		
	7	プレゼンテーションの校閲	コメントの設定		
	8	他のアプリケーションとの連携	Wordデータの利用		
	9	確認テスト			
	10	他のアプリケーションとの連携	canva、CapCut 編集		
	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&イラスト)		指導担当者名	佐久間 郁美	
実務経験	イラストレーター実務経験6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	商品POPやチラシ作成技術の修得。				
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	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	オリエンテーション	「イラスト」とは、イラストで学ぶ内容を説明		
	2	イラスト学	イラストの基礎		
	3	イラスト学	顔の表情の描き方		
	4	イラスト学	顔の色塗り		
	5	イラスト学	キャラクターの身体の描き方		
	6	POPの基本	基本のレタリング		
	7	POPの基本	基本のレタリング		
	8	イラスト学	人間の顔を描く		
	9	確認テスト			
	10	成果発表	結果を伝え、復習を実施		
	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		Dクラス(ポーセラーツ&アレンジメント)		指導担当者名		①穂積 淳子 ②木村 美紀子			
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(通年)		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	ポーセラーツ			転写紙の使い方				
	2	ポーセラーツ			カップ&ソーサーを使ったポーセラーツ				
	3	ポーセラーツ			丸皿を使ったポーセラーツ				
	4	アレンジメント			工芸パンオブジェ				
	5	アレンジメント			工芸パンオブジェ				
	6	アレンジメント			野菜アレンジメント				
	7	アレンジメント			野菜アレンジメント				
	8	アレンジメント			バスケット				
	9	確認テスト							
	10	まとめ			作成した茶器を使用してアフタヌーンティータイム				
	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(インナービューティ)		指導担当者名	①篠原 大智 ②管野 元美	
実務経験	①ホテル調理実務経験22年 ②美容師実務経験1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	「料理のインナービューティ」とは、単に見た目や味だけでなく、体の内側から美しさを引き出すことを目的とした料理のことを指します。これは、美容や健康に良い食材を使い、体の調子を整えることで、肌や髪的美しさ、代謝、ホルモンバランスなどを改善しようという考え方に基づいています。				
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	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	甘酒スムージー	発酵食品(腸内環境を整える)		
	2	季節野菜のドライカレー	スパイスには、健康、美肌のために利用されている		
	3	キムチと豆腐のチゲスープ	発酵食品(腸内環境を整える)		
	4	基本メイクアップ方法	メイク道具一式		
	5	豆腐ハンバーグ(きのこあんかけ)	高たんぱく・大豆製品(肌・髪・爪の材料)		
	6	トレンドメイク	メイク道具一式		
	7	いわしの梅煮＋玄米定食	良質な脂・オメガ3脂肪酸(ホルモン・肌の潤い)		
	8	ブリスボール、バナナマフィン	米粉を使い糖質を減らしている		
	9	雑穀ごはんのおにぎり＋味噌汁			
	10	確認テスト			
	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	Dクラス(トレンドフード)		指導担当者名		①篠原 大智 ②桑名 義栄		
実務経験	①ホテル調理実務経験22年 ②結婚式場調理実務経験40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	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	メキシカンビリヤタコス		食文化の多様化と“食の旅行気分”需要にマッチ			
	2	焼き芋ブリュレ		自然な甘さ&香ばしさで、体にも優しいスイーツとして支持			
	3	ロゼトッポギチーズピザ		Kカルチャー人気＋食べやすくアレンジしやすい			
	4	薬膳米粉麺		美容・健康意識の高い層に人気があり、都市部では専門店も増加中です			
	5	味噌バターチキンカレー		腸活・うまみ・スパイスの融合。和×インド・スリランカのミックススタイルが流行中			
	6	テンペと雑穀のブッダボウル		地球にやさしい×美味しさで、環境意識の高い層にヒット			
	7	ソイツナのポキ丼		環境配慮や動物性食品の代替として注目。リアルな食感と味の進化が話題			
	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	アボカドエッグトースト		アボカドの下処理、卵の湯で具合、素材に合ったソースを知る			
	10	確認テスト					
	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。							