

科目名 (英)	製菓総合技術 Practice for Decoration	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	鶴岡 正人
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60(2)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜日 1・2限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) レストラン・パティスリーにてパティシエとして経験を積み、ショコラティエ修行の為渡仏、長く有名レストランにてシェフパティシエ活躍してきた教員							
【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) レストラン・パティスリーにてパティシエとして経験を積み、ショコラティエ修行の為渡仏、長く有名レストランにてシェフパティシエ活躍してきた教員が、習得した洋菓子の知識・技術を基に洋菓子のアレンジレシピを考案し、協働できる人材を養成する為に基本の復習と応用、より高度な製造技術、より複雑な工程を要するレシピを習得する授業を行う。どんな高度な技術もすべては基礎の組み合わせ、「一度習ったこと覚えたこと」でも反復しなくてはすぐにわすれてしまう。学んだ基本技術を復習し向上を目指し受講してほしい。その授業だけでは学べない知識・技術があり、週をまたいだ製造工程を必要とすることもあるため、遅刻欠席は出来るだけせず、予習復習をしっかりとって授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 パティシエとして必要な製菓の基礎知識・基礎技術を深める。							
【使用教科書・教材・参考書】 プリント資料				【授業外における学習】 色々な店に行って見聞を広め 広く食文化に興味を持つ			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【到達目標】 ロール生地 の 応用を学びスフレ生地の製法を理解し湯銭焼きの注意点を学ぶ 【授業内容】 トライフルロール パータブリゼ			9	【到達目標】 ウィーンの伝統菓子を学び 応用で抹茶クリームで作る 【授業内容】 カーディナルシュニッテン 2種 ジェノワーズ		
2	【到達目標】 フランスの古典菓子の由来を知りリンゴの皮剥きに慣れる プリン の 応用を学ぶ 【授業内容】 タルトタタン 紅茶のプリン			10	【到達目標】 イタリアの伝統菓子を学ぶ 【授業内容】 ズコット		
3	【到達目標】 2種類のチーズケーキの仕込み方を学ぶ 【授業内容】 ドウブルフロマージュ			11	【到達目標】 定期試験に向けて 次週の仕込み アンベルゼのデトランプ 【授業内容】 絞りクッキー2種(ローズ・S字)フィユタージュラピッド仕込みデトランプ		
4	【到達目標】 ジャムの瓶詰めと 湯煎焼きのチョコレート菓子を学ぶ 【授業内容】 コンフィチュール テリーヌショコラ			12	【到達目標】 フィユタージュの応用とアルザス地方の焼き菓子を学ぶ 【授業内容】 キャレアルザシアン フィユタージュアンベルゼ クレームダイヤモンド		
5	【到達目標】 フルーツムースの作り方の復習 【授業内容】 ムースパッション ココ			13	【到達目標】 新年の伝統的な菓子と次週の生地 の 仕込み 【授業内容】 ガレットデロワ パータサッシャー (仕込み)		
6	【到達目標】 トレチュール(惣菜)パティスリー カフェなどの総菜を学ぶ 【授業内容】 ガレットサラザン グレープフルーツのプリン			14	【到達目標】 パティシエールの応用を学ぶ 【授業内容】 アンブルノア ビスキュイダックワーズ		
7	【到達目標】 製パン ヴィエノワズリー折り込み生地(パートルーヴェ)仕組みを理解する 【授業内容】 クロワッサン パンオーショコラ			15	【到達目標】 定期試験 【授業内容】 絞りクッキー2種(ローズ・S字)		
8	【到達目標】 クロワッサンの成形と焼成 2番生地 の 使い方 【授業内容】 クロワッサン パンオーショコラ プレッツェルゼザム			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点=A評価 点数 89～80点=B評価 点数 79～70点=C評価 点数 69～60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓総合技術 Practice for Decoration	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	宮田 麻由
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	実習	総単位 時間	60(2)	開講区分	後期 水曜 1・2限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 10年以上の現場経験者、国家資格保持者が講義を実施し、現場に必要な知識の習得を目指す。 パティスリー、レストラン、等で経験を積んだ有資格者である教員が飲食業界で活躍出来るプロを育成する。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 製菓衛生師 調理師資格を有する教員が、製菓に必要な基本の技術と知識、応用力を身に付け業界で活躍出来るプロを育成する。 遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 1年次に習得した基本の技術を生かし応用力を身につける ルセットの読み方、製菓器具、道具の扱いを覚える							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス				【授業外における学習】 毎授業ごとにルセットをキッチンとまとめ復習をする。 パティスリーやカフェなど実店舗を巡り業界の流行りを知る。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 細工菓子を習得する 【授業内容】 シュガークラフト①(テディベア)			9	【到達目標】 発酵菓子を習得する。ドイツのクリスマス菓子を学ぶ 【授業内容】 ヌスシュトーレン カヌレ		
2	【到達目標】 細工菓子を習得する 【授業内容】 シュガークラフト②(テディベア)			10	【到達目標】 チーズケーキの応用を習得する 【授業内容】 チーズ テリヌ ケーク オ ボナム		
3	【到達目標】 細工菓子を習得する 【授業内容】 シュガークラフト③(テディベア)			11	【到達目標】 衛生的な商品を作成する 【授業内容】 ビストロベル仕込み(販売日)		
4	【到達目標】 抹茶の使い方、スフレタイプのロール生地習得 【授業内容】 ルレ オ テヴェール ムース オ ショコラ(仕込み) ガレットショコラ(仕込み)ムース			12	【到達目標】 ジェノワーズからデコレーションまで一連の作業ができるようになる 【授業内容】 定期試験対策(ガトーフレーズ)		
5	【到達目標】 フルーツを使ったムースのバリエーションを習得する 【授業内容】 ムース オ ルージュ フィュータージュ ラピッド(仕込み)			13	【到達目標】 フランスの「惣菜」を知ることで、料理の知識と技術を学ぶ 【授業内容】 トレットール① 試験用ジェノワーズ(仕込み)		
6	【到達目標】 伝統菓子を習得する フィュータージュの扱い方の復習 【授業内容】 コンベルサシオン サブレショコラ ビスキュイ ショコラ(仕込み)			14	【到達目標】 フランスの「惣菜」を知ることで、料理の知識と技術を学ぶ 【授業内容】 トレットール②		
7	【到達目標】 伝統菓子を習得する 【授業内容】 トロワショコラ パンドジェンヌ			15	【到達目標】 【授業内容】 定期試験(ガトーフレーズ)		
8	【到達目標】 和素材の菓子を学ぶ 【授業内容】 芋きんとん カヌレ(仕込み) シュトロイゼル(仕込み)			【評価について】 実技試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓総合技術B Practice for Decoration	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	牧野 茂樹
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	実習	総単位 時間	60(2)	開講区分	後 期 水 曜 3・4 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 10年以上の現場経験者、国家資格保持者が講義を実施し、現場に必要な知識の習得を目指す。 パティスリー、レストラン、ホテル等で経験を積んだ有資格者である教員が飲食業界で活躍出来るプロを育成する。							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 10年以上の現場経験者、国家資格保持者が講義を実施し、現場に必要な知識の習得を目指す。パティスリー、レストラン、カフェ等で経験を積んだ有資格者である教員が飲食業界で活躍出来るプロを育成する。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。 遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】 ・実習器具や材料の取り扱い方、製菓に関する基礎知識、基礎・応用技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。 ・食に携わる者としての自覚、責任を持ち、衛生管理についての理解を深める。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ、コマシラバス				【授業外における学習】 実習するメニューについて予め調べておくこと、実習後の復習としてルセットをまとめ直し書きしておくことが望ましい。そのルセットを参考にもう一度作成すると			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 デモンストレーションを交えたデザートのパリエーション。 お客様の前での衛生的な作業の注意点を学ぶ。 【授業内容】 クレープシュゼット パニライスクリーム(皿盛り)			9	【到達目標】 クーゲルンについて理解する トランペの仕方や注意点がわかる 【授業内容】 ショコラ②モールド・クーゲルン流し・カードトランペ		
2	【到達目標】 レストラン皿盛りデザートを自分で考え組み立てる。 【授業内容】 シブーストカシス 巨峰コンポート			10	【到達目標】 チョコレートに触る注意点がわかる 【授業内容】 ショコラ③モールドフタ・クーゲルトランペ・箱入れ		
3	【到達目標】 レストランで提供するクリスマスケーキのレパートリーを習得する サンファリーヌを学ぶ 【授業内容】 ノエル			11	【到達目標】 【授業内容】 ビストロベル販売		
4	【到達目標】 皿盛りで魅せるモンブランを習得する 【授業内容】 デセール モンブラン(イモ)			12	【到達目標】 衛生面を確認しながら販売する商品を作成する 【授業内容】 ビストロ販売		
5	【到達目標】 学内店舗実習に向けて商品としてのお菓子を作成する 【授業内容】 ビストロ試作			13	【到達目標】 温かいデザートの提供ポイントを学ぶ。素材の組み合わせや盛り付けの技術を学び実践する。 【授業内容】 フォンダンショコラ 黒ゴマダンテル 生姜ミルクアイス		
6	【到達目標】 業界で活躍するシェフから職業人としての身構え心構えを学ぶ 【授業内容】 特別実習			14	【到達目標】 ナッペ・絞り練習・テンパリング・パイピングを習得する 【授業内容】 定期試験用ジェノワーズ(1人1台) ナッペ・絞り練習・テンパリング・パイピング		
7	【到達目標】 基本的な作業を確実にする。 【授業内容】 ショートケーキ(後期定期試験ナッペ)			15	【到達目標】 基本的な作業を確実にする。 【授業内容】 ショートケーキ サンド(ジャム) 飾りは絞り・プレート・パイピング		
8	【到達目標】 チョコレートの型取りの仕方がわかる 【授業内容】 ショコラ①カードル・モールド型			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点=A評価 点数 89～80点=B評価 点数 79～70点=C評価 点数 69～60点=D評価 点数 59点以下=F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	店舗運営 II Foodfield Practice II	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	松岡千恵
学科・コース	衛生師科	授業 形態	講義	総単位 時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	後 期 木曜 1～2限
【実務経験】 経営コンサルティング業務の会社を設立され、長年、専門学校にて社会学、サービス接遇、経営学等滝にわたる教鞭を取る教員が行う							
【授業の学習内容】 コミュニケーションスキルをのばし、プレゼンテーションができる力を身につけるために、サービスの現場における苦情やアクシデントに対して問題解決ができる授業を行う。業界に求められる人材になるために「やりがい」や「重要性」を見つけ、必要なことは何かを考えながら受講してほしい							
【到達目標】 卒業制作における協力とパワーポイントでの資料作成、プレゼンテーションの方法を学び、実践できるようになる							
【使用教科書・教材・参考書】 プリント				【授業外における学習】 ビストロベルと卒業制作に向けて授業内だけでなく常にタイムスケジュールを意識してグループで共有することで円滑に進むと思われる			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 卒業制作の意義とタイムスケジュールを知る 【授業内容】 卒業制作について			9	【到達目標】 卒業制作試作を総括し、見える化する 【授業内容】 卒業制作中間後の方向を入れる		
2	【到達目標】 チームでの自分の役割を考える 【授業内容】 卒業制作チームの選定について			10	【到達目標】 卒業制作を中間までを総括し、見える化する 【授業内容】 卒業制作の試作追加		
3	【到達目標】 チームごとの役割を主体的に決める。 チーム目標を共有できる 【授業内容】 卒業制作のチーム作業について			11	【到達目標】 卒業制作プレゼン資料、ルセットを作成する 【授業内容】 卒業制作第2回プレゼンについて		
4	【到達目標】 チームごとにテーマに沿ったコンセプトを考える 【授業内容】 卒業制作テーマ決めについて			12	【到達目標】 最終テーマコンセプトの共有と作成 【授業内容】 卒業制作最終テーマ		
5	【到達目標】 中間までのルセット、資料の作成を完成 【授業内容】 卒業制作テーマ試作について中間までを完成させる			13	【到達目標】 プレゼン資料の完成度を上げる 【授業内容】 卒業制作最終テーマ試作について		
6	【到達目標】 プレゼン練習 【授業内容】 中間発表のためのプレゼンテーション練習			14	【到達目標】 プレゼンを自信を持てるようになる 【授業内容】 プレゼン練習		
7	【到達目標】 中間発表 【授業内容】			15	【到達目標】 【授業内容】 定期テスト		
8	【到達目標】 中間振り返る 【授業内容】			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価			
【特記事項】							

科目名 (英)	店舗運営 II Foodfield Practice II	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	成瀬 千恵
学科・コース	製菓衛生師科	授業 形態	実習	総単位 時間	120(4)	開講区分 曜日・時間	後 期 火 曜 1~4 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 長年パティスリーで勤務し国家資格を有する教員							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 長年パティスリーで勤務し国家資格を有する教員が、パティシエとして必要な技術を身につけ業界で活躍出来るプロを育成する。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習(自主練習)をしてほしい。							
【到達目標】 卒業制作のテーマに沿ったものをグループで考え、まとめあげる力を身につけることができる。 グループ内での『主張』『譲歩』などを経験し、自分自身のメンタルの成長を図る。							
【使用教科書・教材・参考書】 配布プリント、道具ケース				【授業外における学習】 店を巡ったり、本を見たりして、飾り方や作り方の引き出しを増やす努力を。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 テーマ理解をし、協調とは何かを考えることができる 【授業内容】 発注書の書き方、スケジュール確認			9	【到達目標】 【授業内容】 ピストロベル仕込み		
2	【到達目標】 テーマに沿ったものを考え、改善する 【授業内容】 班ごとの制作			10	【到達目標】 テーマに沿ったものを考え、改善する 【授業内容】 班ごとの制作		
3	【到達目標】 テーマに沿ったものを考え、改善する 【授業内容】 班ごとの制作			11	【到達目標】 テーマに沿ったものを考え、改善する 【授業内容】 班ごとの制作		
4	【到達目標】 テーマに沿ったものを考え、改善する 【授業内容】 班ごとの制作			12	【到達目標】 テーマに沿ったものを考え、改善する 【授業内容】 班ごとの制作		
5	【到達目標】 テーマに沿ったものを考え、改善する 【授業内容】 班ごとの制作			13	【到達目標】 テーマに沿ったものを考え、改善する 【授業内容】 班ごとの制作		
6	【到達目標】 テーマに沿ったものを考え、改善する 【授業内容】 班ごとの制作			14	【到達目標】 テーマに沿ったものを考え、改善する 【授業内容】 班ごとの制作の総まとめ		
7	【到達目標】 自他ともに現段階での進み具合の確認、評価からの改善を考える 【授業内容】 中間発表 & 報告会			15	<p style="text-align: center;">《卒業制作発表》</p>		
8	【到達目標】 テーマに沿ったものを考え、改善する 【授業内容】 班ごとの制作			【評価について】 発表による評価60点、毎回の出席40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100~90点=A評価 点数89~80点=B評価 点数79~70点=C評価 点数69~60点=D評価 点数59点以下=F評価 ○出席点 1日当たり 5点 遅刻・早退 -1.25点 1コマ当たり 1.25点 ○発表評価 1位 60点 2位 55点 3位 50点 その他 45点			
【特記事項】							

科目名 (英)	デッサンと造形 Drawing and modeling	必修 選択	必須	年次	2年	担当教員	坂上 大輔
学科・コース	製菓衛生師 科	授業 形態	演習	総単位 時間	30(1)	開講区分	後 期 木 曜 4 限
【実務経験】(担当する授業科目に関連した実務経験) 非常勤講師として2009年より大学にてイラストレーションの実技講義を受け持ち、							
【授業の学習内容】(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか) 美術系高校、美術大学を修了し、フリーランスで商業イラスト・デザインに携わり学んだ色彩やイメージによる視覚伝達や表現方法を活かし、各自のイメージを描くことで表現し伝える力を身につける。							
【到達目標】 発想したもの(イメージ)を描くことでまとめ、伝えることができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 スケッチブック・色鉛筆など				【授業外における学習】 感受性、想像力は日常の中での「気づき」で広がってゆく。興味のあることは是非制作に取り入れてゆくこと。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 デッサンの必要性和鉛筆の使い方を習得する。 【授業内容】 オリエンテーション・試し描き			9	【到達目標】 前回課題の想像画のプレゼンテーションを通して、自分のイメージを伝えられ、他者から評価を感受できる。 【授業内容】 課題審査(プレゼンテーション)		
2	【到達目標】 幾何形を描き、モノのカタチを理解し描くことができる。 【授業内容】 幾何形を描く			10	【到達目標】 装飾物などを描き、イメージ表現のポイントを理解できる。 【授業内容】 装飾物を描く		
3	【到達目標】 円と楕円の表現を習得し、それらを含むカタチを描くことができる。 【授業内容】 幾何形を描く2			11	【到達目標】 質感の違いを描き分けることができる。 【授業内容】 質感表現		
4	【到達目標】 立体的に見せることの必要性を理解し、立体感を表現できる。 【授業内容】 幾何形を描く3			12	【到達目標】 課題テーマに合わせ、アイデアを考案し、イメージを伝達できる技術を得る。 【授業内容】 菓子デザインのアイデアスケッチ		
5	【到達目標】 静物デッサンを通して、色鉛筆の表現ができる。 【授業内容】 静物を描く			13	【到達目標】 前回課題のアイデアスケッチのプレゼンテーションを通して、イメージを絵で伝え、他者から評価を感受できる。また他者を評価できる。 【授業内容】 課題審査(プレゼンテーション)		
6	【到達目標】 食品サンプルを描き、絵による製菓の表現ができる。 【授業内容】 静物を描く			14	【到達目標】 課題テーマに合わせ、アイデアを考案し、イメージを伝達できる。 【授業内容】 課題テーマスケッチ		
7	【到達目標】 味覚のイメージを色と形で構成して伝えることができる。 【授業内容】 色彩表現			15	【到達目標】 アイデアスケッチのプレゼンテーションを通して、自分のイメージを絵で伝え、他者からの評価を感受できる。また他者を評価できる。 【授業内容】 課題テーマスケッチによるアイデア審査(プレゼンテーション)		
8	【到達目標】 課題テーマに合わせ、アイデアを考案し、イメージを描ける。 【授業内容】 想像画を描く			【評価について】 筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。 ○成績評価 点数100～90点＝A評価 点数 89～80点＝B評価 点数 79～70点＝C評価 点数 69～60点＝D評価 点数 59点以下＝F評価 ※出席が70%に満たない場合はE評価			
【特記事項】 他者の表現や興味を持ち、観察すること。							