科目名（英）	ホームルーム Homeroom	必修選択	必修	年次	1	担当教員	芥川　智美
		授業形態	講義実習	総時間（単位）	30 2	開講区分	前期
学科・コース	製パン＆ベーカリーコース					曜日・時限	木曜日4限目

【授業の学習内容】

グループワークやクラスイベントを通してコミュニケーション能力、適応力・主体性・人間関係の形成・積極性などを身につけていく

※教務実務経歴：2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験

【到達目標】

＜具体的な目標＞
ホームルーム内での話し合いやグループワークなどを通して１人１人が学校やクラスのルールを知り理解し実践できるようになる
挨拶・礼儀・思いやり・違いを理解し受け入れることができるようになる

授業計画・内容	
4月13日	導入（挨拶練習）シラバス説明、オンライン授業練習、クラスルール再確認、インフォメーション（健康診断
4月20日	グループワーク　バスは待ってくれない
4月27日	１分間自己PR、GW前インフォメーション、生活習慣改善教育①薬物、先生紹介、公欠届
5月11日	1分間自己PR、生活習慣改善教育②性犯罪について
5月18日	グループワーク　福岡研究
5月25日	1分間自己PR、生活習慣改善教育③自転車のマナーと危険性、席替え
6月1日	1分間自己PR、生活習慣改善教育④睡眠、個人面談について
6月15日	1分間自己PR、学園生活アンケート（入学から2か月）、クラスアンケート記入
6月22日	補講について、生活習慣改善教育⑤悪徳商法・ネット詐欺今後のスケジュール、確認事項、インフォメーション
6月29日	校外学習　（晴れた場合）
7月6日	確認事項、クラス目標再確認、インフォメーションなど
7月13日	自主練習について、夏休みの過ごし方、インフォメーション（夏休みの課題について）
8月17日	夏休み明けアンケート、インターンシップ、今後のスケジュール、前期試験について
8月24日	グループワーク　タワー
8月31日	前期振り返り、後期・秋休みについて
準備学習　時間外学習	※内容に変更がある可能性もあります
評価方法	授業内評価：20% 夏休み課題提出：80%
受講生へのメッセージ	ホームルームはみんなが安心して楽しい学生生活を送れるように行います。クラスのルールをみんなで確認しグループワークを通してコミュニケーション力を身につけ、より良い学生生活が送れるようにしていきましょう♪

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	食材研究 Research ingredients	必修選択	必修	年次	1.3	担当教員	芥川智美・濵中健一
		授業形態	講義	総時間（単位）	30 2	開講区分	前期
学科・コース	製パン＆ベーカリーコース					曜日・時限	木曜日　3限目

【授業の学習内容】

様々な食材・素材に関わる知識（栽培法・種類・特徴等）を学び、実際に農園などを見学し食材について研究する。また学んだことを製菓・製パンの授業や商品開発などに活かせるようになる。

※教務実務経歴：2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。製造責任者、接客なども経験
※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行う
資格：技能検定1級、職業訓練指導員他

【到達目標】

＜具体的な目標＞
素材や食材について学び、その食材の活かし方を身につけ商品開発の授業などで素材を活かし使用できるようになる

授業計画・内容	
4月13日	導入（授業説明、スケジュール確認、屋上農園視察、苺農園見学について等）※グループ決め、プレゼンテーションフォーマット説明
4月20日	プレゼンテーション準備
4月27日	プレゼンテーション練習
5月11日	プレゼンテーション
5月18日	ベリー （いちご、ラズベリー、ブルーベリー等）
5月25日	**特別講義　十勝のチーズ （明治様）**
6月1日	卵
6月15日	牛乳・生クリーム
6月22日	**特別講義　ヨーグルトのひみつ （明治様）**
6月29日	小麦
7月6日	砂糖
7月13日	チョコレート
8月17日	テスト
8月24日	苺農園視察　参加で出席
8月31日	苺農園視察　参加で出席
準備学習　時間外学習	
評価方法	テスト：90% 授業内評価：10%
受講生へのメッセージ	素材一つ一つに興味を持ち、素材を知ることで活かし方や今後の商品開発などの授業に役立ててください

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	製パン実習Ⅰ Practice for baking1	必修選択	必修	年次	1	担当教員	首藤　道子
		授業形態	実習	総時間（単位）	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 月曜、1.2時限目
学科・コース	製パン＆ベーカリーコース						

【授業の学習内容】（※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）

製パンの基本的な工程、動作、機器や道具の使用法を毎回様々なパンを実習する中で学ぶ。
手捏ねで1つ1つの工程を自分の手や目で確認しながら進めていく。丸めや生地を伸ばすなど、基本的な生地の扱い方を学ぶ。
※実務者経験：1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。

【到達目標】

製パンに必要な道具の使用方法、作業の動作などを毎回の実習で反復することによって習得する。
生地発酵の様子や焼成具合など自分の目や手を使い判別できることを目標とする。
＜具体的な目標＞
目標①　自分の手で捏ねから焼成までできるようになる。
目標②　生地の発酵の様子や焼成具合など自分で判別できるようになる。
目標③　成形を一通りできるようになる。

授業計画・内容	
1回目	実習室の使用について：衛生面、実習室の使い方、器具の説明、計量について
2回目	基本生地：手捏ねの手順について（テーブルーロール）
3回目	（菓子①）：丸め成形　（メロンパン、スイートブール）　上生地の違いについて
4回目	（調理①）：手捏ね（ハムマヨ）、機械捏ね（ポテトマヨ）　めん棒練習
5回目	（菓子②）：包餡成形①（あんパン、クリームパン）　こし餡　生卵からのカスタ
6回目	（調理②）：包餡成形②（カレーパン、グラタンパン）　揚げカレーパン風　ホワイトソース炊き方
7回目	（食パン）：食パンの成形、発酵について（プルマン、全粒粉）
8回目	（揚げパン生地）：フライヤーの使い方（ドーナツ、イングリッシュマフィン）
9回目	（混ぜこみ）：副材料の混ぜこみ方について（クルミパン、レーズン食パン）
10回目	（イタリア系）：生地の伸ばし方について（ピザ、フォカッチャ）
11回目	リーンな生地：フランス生地について（ベーコンエピ、ジャガベーコン）
12回目	基本生地：伸ばし成型（ウインナーパン、三つ編みパン）
13回目	テスト対策：手捏ねから焼成までの工程について復習（あんぱん）
14回目	テスト：あんぱん（手捏ね、包餡）
15回目	まとめ：前期でならったパンの総まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	定期テストにて技能の到達評価を行う。さらに、手捏ねの実技テストを行う。 ・実技：手捏ね（あんぱん・包餡）（50%） ・平常点　（50%） 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	初めてパンを作る人もいると思います。興味を持って積極的に参加することで何倍にも理解が深まります。基本的な授業内容です、難しいことはありませんが反復が必要です。上手くできない成形や分からないことがあれば、そのままにせず、質問をして理解できるようになりましょう。少しずつ、確実に、上達してゆきましょう。1年生のうちに基本的な成形、生地の扱い方をできるようになりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

新しい製パン基礎知識

	製パン理論	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	首藤　道子
	Theor for baking	授業 形態	講義	総時間 （単位）	30	開講区分	前期
学科・コース	製パン＆ベーカリーコース				2	曜日・時限	月曜、3時限目

【授業の学習内容】（※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

パンを作るにしても、様々な知識が必要である。道具の使用方法、原材料について、工程など製パンに必要な基礎知識の数々を、実習内容と連動した講義で取り組む。
※実務者経験：1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。

【到達目標】

製パンに必要な基礎知識を理解し、その内容を実践的に活かせることを目標とする。
＜具体的な目標＞
①製パンに必要な材料の特性、役割を理解できるようになる。
②製パンに必要な基礎知識を理解し、実践的に活かせるようになる。
③製パンに必要な計算を理解し、実技で使えるようになる。

授業計画・内容	
1回目	製パンの基礎知識①：道具、製パンの工程（計量、捏ね、発酵）
2回目	製パンの基礎知識②：製パンの工程（パンチ、分割、成形、焼成）
3回目	ルセットの見方：ベーカーズパーセント、水温の計算、捏ね上げ温度
4回目	材料について①：小麦粉、イースト
5回目	材料について②：砂糖、塩、水
6回目	材料について③：卵、油脂、について
7回目	焼減率について
8回目	比容積について：比容積、計算の仕方
9回目	材料について③：クルミについて、レーズンについて
10回目	粉、イーストの違いについて：粉の見分け方、イーストの使い分け、
11回目	リッチなパンとリーンなパン：リッチなパンとリーンなパンの特徴
12回目	パンの製法の種類と保存方法：保存方法、様々な製パンの製法について
13回目	テスト対策：筆記テスト対策
14回目	テスト：筆記テスト
15回目	まとめ：まとめと振り返り
準備学習　時間外学習	毎回実技の授業の内容にそって理論をしていきます。復習をして、実技の授業でその知識を使えるようになりましょう。配布する資料は、毎回の授業で使うのでまとめておきましょう。
評価方法	定期テストにて知識の到達評価を行う。 筆記　（90%）
受講生へのメッセージ	原材料の特性、実習に必要な計算など製パンに関する数々の知識は、確実に自分の武器になります。簡単な事柄から難しい内容まで、1つ1つをみんなで自分のものにしていきましょう。計算が分からない人は、必ず質問してくださ

【使用教科書・教材・参考書】

新しい製パン基礎知識

科目名（英）	製パン実習Ⅱ Practice for baking1	必修選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	製パン＆ベーカリーコース	授業形態	実習	総時間（単位）	90 6	開講区分 曜日・時限	前期 水曜、1.2.3時限目

【授業の学習内容】（※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

製パンの基本的な工程、動作、機器や道具の使用法を毎回様々なパンを実習する中で学ぶ。
手捏ねで1つ1つの工程を自分の手や目で確認しながら進めていく。丸めや生地を伸ばすなど、基本的な生地の扱い方を学ぶ。
※実務者経験：1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。

【到達目標】

製パンに必要な道具の使用方法、作業の動作などを毎回の実習で反復することによって習得する。
生地発酵の様子や焼成具合など自分の目や手を使い判別できることを目標とする。
＜具体的な目標＞
目標①　自分の手で捏ねから焼成までできるようになる。
目標②　生地の発酵の様子や焼成具合など自分で判別できるようになる。
目標③　成形を一通りできるようになる。

授業計画・内容	
1回目	実習室の掃除について：機械捏ね計量～ミキシングの仕方、分割丸め
2回目	基本生地：機械捏ねの手順について、分割・丸め（テーブルーロール）
3回目	（菓子①）：丸め成形（メロンパン、ちぎりぱん）
4回目	（調理①）：めん棒練習（ハムマヨ、ウインナーパンめん棒使う成型）
5回目	（菓子②）：包餡①（あんぱん、クリームパン）粒あん、冷凍卵黄使用カスタ
6回目	（調理②）：柔らかいものの包餡について（カレーパン、じゃがぱん）調理カレーパン・ポテトフレーク
7回目	（食パン）：食パンの成形、発酵について（山食、ホットドッグ）
8回目	（揚げパン生地）：フライヤー使用（ねじりドーナツ、揚げカレーパン）　　きな粉配合
9回目	（混ぜこみ）：副材料の混ぜこみ方について（チーズパン、オリーブパン）成型時チーズ
10回目	（イタリア系）：生地の伸ばし方について（グリッシーニ、フォカッチャ）　丸フォカッチャポテフレ入り
11回目	リーンな生地：フランス生地について（チーズベーコンクッペ、フランスあんぱん）
12回目	基本生地：成形練習（ロールパン成形、塩パン）
13回目	テスト対策：分割・丸め
14回目	テスト：
15回目	まとめ：前期でならったパンの総まとめ
準備学習　時間外学習	
評価方法	定期テストにて技能の到達評価を行う。 ・実技：　（50%）
受講生へのメッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】

科目名 （英）BB1:I33	ン基礎トレーニ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	首藤道子
		授業 形態	実習	総時間 （単位）	60 4	開講区分 曜日・時限	 火曜5限
学科・コース	製パン＆ベーカリーコース						

【授業の学習内容】

実習に必要な、衛生面における身だしなみ・手洗い・掃除の仕方や実習室内の器具・機材の使い方を学び実践トレーニングを行う。

※教務実務経歴：1998年～2006年製パン業務全般に関わり、店舗での製造に従事。

【到達目標】

実習で必要な知識や動きを身につけ授業をスムーズに行う事ができるようになる

＜具体的な目標＞

器具の名前や使用方法を理解し実践できる

基礎的な動作が早く出来るようになる

授業計画・内容	
1回目	衛生面（正しい手洗い）・身だしなみ・挨拶・返事の練習
2回目	衛生面①　実習室内の掃除の仕方を学ぶ　（めん台の清掃）
3回目	衛生面②　実習室内の掃除の仕方を学ぶ（教室全体の清掃＆タイムアタック）
4回目	計量粉類
5回目	計量　液体　個体
6回目	タイムトライアル
7回目	器具の使い方①　（オーブン・ホイロ・大型ミキサー・さおばかり等）
8回目	器具の使い方②　（スライサー・モルダー・フードプロセッサー・ケンミックス等
9回目	練習用生地仕込み
10回目	分割練習
11回目	分割練習
12回目	分割タイムトライアル
13回目	包餡練習
14回目	包餡練習
15回目	テスト

準備学習　時間外学習	
評価方法	定期テストにて技能の到達評価を行う。 ・実技：　（50%）
受講生へのメッセージ	

科目名（英）	タブレット＆ITリテラシー	必修選択	必修	年次	1	担当教員	布村　道子
		授業形態	講義	総時間（単位）	30	開講区分	前期
学科・コース	製パン＆ベーカリーコース				2	曜日・時限	金曜日1・2・3限目

【授業の学習内容】（※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

インターネットの仕組み、情報モラル、セキュリティの重要性について学ぶ。情報モラルについては特に力を入れて授業を行う。SNSの使い方だけでなく、情報セキュリティ関連の法律・ガイドライン（不正アクセスや著作権など）についても理解し、デジタル社会の中で安全に利用・発信していける力を養う。具体的な問題事例を取り上げ、何がいけなかったのか・発生させないためにはどうすれば良かったのか等、ディスカッションを適宜取り入れ、主体的に考えられるような授業を行う。また作業では、iPadを使用したワード・エクセル・パワーポイントの基礎操作を学ぶ。主に飲食の現場で使用される文書やデータの作成をiPadで作成できるスキルを身につけていく。

実務経験・・・会社経営をしており、マネジメント・ネット活用など得意である。非常勤講師として5年程度。

＜具体的な目標＞　インターネットの有利性と危険性の両面を理解し、正しく安全に活用し、自己発信していける力を養う。SNSを利用する上での禁忌事項は、確実に理解できている状態を目指す。iPadの操作については、ワード・エクセル・パワーポイントの基礎操作を身につけ、自分で文書及びデータを作成できるようになる。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・授業の説明　ITリテラシー① ITリテラシーの必要性とインターネットのしくみ
2回目	ITリテラシー② インターネット上のサービス利用時の注意点と情報セキュリティについて
3回目	ITリテラシー③ SNSの取り扱いと情報セキュリティ関連の法律・ガイドラインの確認
4回目	小テスト（ITリテラシー）・iPadの活用方法・Microsoft365の設定
5回目	iPadでwordを操作する①　ワードについて・案内文をつくる
6回目	iPadでwordを操作する②　見栄えのする文書をつくる（写真や図形の挿入）
7回目	iPadでExcelを操作する①　エクセルについて・表の作成
8回目	iPadでExcelを操作する② 表の作成（関数を使う）
9回目	iPadでExcelを操作する③ グラフの作成
10回目	WordとExcelのまとめ、中間課題の作成
11回目	iPadでPowerPointを操作する① パワーポイントについて・スライドの作成
12回目	PadでPowerPointを操作する② スライドの作成（アニメーションを使う）
13回目	これまでの振り返り・課題対策授業
14回目	課題提出のため休講
15回目	課題のフィードバックとITリテラシーの復習
準備学習　時間外学習	
評価方法	小テスト1回・中間課題提出1回・試験課題提出・出席点
受講生へのメッセージ	インターネットに関する技術は、日々急速に進歩・変化し続けています。そのお陰で、私たちの生活は便利になり、仕事の効率も格段に上がっています。便利で身近なものであるからこそ、その一方に潜む危険性を理解し、正しく安全に利用できるようになりましょう。「知らなかった」では済まされないことがたくさんあります。身近な事例を取り入れながら、分かりやすい授業にしていきますので、一緒に楽しく学びましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	コミュニケーション就職講座	必修選択	必修	年次	1	担当教員	松岡尚美・高橋早紀・白石真紀
		授業形態	講義	総時間（単位）	30 2	開講区分	前期
学科・コース	製パン＆ベーカリーコース					曜日・時限	月2・金1・2・4

【授業の学習内容】

コミュニケーションスキルアップ検定合格に向けて、検定までは、検定内容に沿って授業を進めていきます。コミュニケーションの基礎、コミュニケーションに必要なマナーなどを学んでもらいます。検定後、履歴書の書き方の基礎、ポイントを学んでもらいます。
実務経験：就職講座、コミュニケーション講座の講師として活躍中。 専門学校講師など経験あり10年程度。

【到達目標】

＜具体的な目標＞コミュニケーションスキルアップ検定合格及び履歴書の書き方をマスターする。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、授業の説明、自己紹介
2回目	第一印象（コミュニケーションの定義。メラビアンの法則）
3回目	基本的スキル　聴き方、話し方、
4回目	グループでの会話（挨拶の大切さ）
5回目	上手な頼み方と断り方・「ほうれんそう」「交渉」「説得」
6回目	プレゼンテーションの基本・アンガーマネジメント
7回目	言葉づかい・電話応対
8回目	ビジネス文書・接遇
9回目	過去問題対策及びサービスマインド
10回目	過去問題対策
11回目	コミュニケーションスキルアップ検定
12回目	電話応対重要性
13回目	電話応対実践
14回目	試験・
15回目	総まとめ・再追試テスト
準備学習　時間外学習	iPad・筆記用具
評価方法	
受講生へのメッセージ	コミュニケーションは、どの仕事にも通じる基本的なスキルです。 コミュニケーション力を磨きましょう

【使用教科書・教材・参考書】

コミュニケーションスキルアップ検定

科目名（英）	ホスピタリティ講座 lecture in assciate Hospitality 製パン＆ベーカリーコース	必修選択	必修	年次	1	担当教員	松岡　尚美
		授業形態	講義	総時間（単位）	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 木曜日・1・2限目

【授業の学習内容】（※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

日本ホスピタリティ推進協会「ホスピタリティ・コーディネータ」資格を取得した講師から、教本をベースにホスピタリティのフレームを理解し、サービスとホスピタリティの違いや対応力、ホスピタリティ・マインドを学びます。様々な業界の事例を参考にし、自ら考え実践できることを目指します。

※実務経験　；　藤田観光株式会社小倉ワシントンホテルにて４年半フロント課勤務。
日本ホスピタリティ推進協会認定「ホスピタリティ・コーディネータ」資格取得。

【到達目標】

＜具体的な目標＞
①理論と実践の両面からホスピタリティを理解し、マインドとスキルを習得することができる。
②業界で求められているホスピタリティを学び、相手を思いやる気持ちの表現の仕方や期待を超えるサービスの提供方法を考えることができる。
③現場でホスピタリティ・ビジネスを展開することができる。

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション：講義の説明　動画を視聴し「NOと言わないサービス」を理解することができる
2回目	日本のおもてなしから、サービスとホスピタリティの違いや語源について理解することができる
3回目	「ザ・リッツカールトンクレド」と「ミスティーク」を理解し、理念浸透とホスピタリティ溢れるチーム作りを理解することができる
4回目	ホスピタリティの実践①　お客様に好感と安心感を持っていただけるよう、「基本マナー」を身につけることができる
5回目	ホスピタリティの実践②　効果的な「傾聴」を理解し、実践することができる
6回目	「経営理念」と「ビジョン」について組織全体が目指すことを考えることができる
7回目	顧客満足と顧客ロイヤルティの関係性を理解し、顧客の感情を動かすマーケティング戦略を考えることができる
8回目	組織力を上げるために必要な組織と社員（従業員）のホスピタリティ、リーダーシップの2つの要素について理解することができる
9回目	ご高齢や障がいのある方への対応について理解することができる
10回目	異文化コミュニケーション、「やさしい日本語」を学び、異文化適応力を身につけることができる
11回目	クレームが起きる原因とお客様の心理を理解し対応することができる
12回目	飲食店経営で重要となる「QSC」について理解することができる
13回目	ハラスメントやコンプライアンスについて正しく理解することができる
14回目	評価週
15回目	前期講義のまとめ
準備学習　時間外学習	ホスピタリティ・マインドを身につけるためには、日頃から「相手の立場に立つ」ことや「相手を思いやる」ことを意識し行動することで身についてきます。また、ホスピタリティに関する書籍を進んで読むことや感動体験を積むなど、感性を磨いてください。
評価方法	筆記試験・・・100％
受講生へのメッセージ	ホスピタリティはどの業界においても必要とされており、新型コロナウイルス感染症により様々な対応を強いられている中でこそ、人の気持ちに寄り添えることができる人材が求められています。また、現場で応用できるよう経営やマーケティングの要素も取り入れ幅広い知識を身につけることができる講義になっていますので、将来の夢を想像しながら受講してください。

【使用教科書・教材・参考書】

【教科書】 ホスピタリティ・コーディネータ教本／日本ホスピタリティ推進協会
【参考書】 経営学の基本ゆる図鑑／平野敦士カール　監修
新人研修ワークブック第２版／日経BP

科目名（英）	栄養学・衛生学	必修選択	必修	年次	2	担当教員	村岡　あゆみ
		授業形態	講義	総時間（単位）	30	開講区分	前期
学科・コース	製パン＆ベーカリーコース				2	曜日・時限	月曜日・2限

【授業の学習内容】

基礎的な栄養学を学び、食材の栄養素を理解する。
食材管理、食品加工の際に必要な衛生学を学ぶ。

【実務経験】 管理栄養士。病院の栄養士として長年勤務。食事指導も行う。現在は、フリーの栄養士として食事アドバイスも行う

【到達目標】

＜具体的な目標＞
基礎的な栄養学を学び、食材の栄養素を相手に伝えることができる。
食材管理、食品加工の際に必要な衛生学を学び、安全な食材、食品を提供できる知識を身につける。

えい	
1回目	オリエンテーション・栄養学について
2回目	栄養学:3大栄養素とは
3回目	栄養学:ビタミン①
4回目	栄養学:ビタミン②
5回目	栄養学:ミネラル
6回目	栄養学:機能性食品
7回目	栄養学:まとめ　小テスト
8回目	衛生学:食品の衛生と安全
9回目	衛生学:食品衛生に関する法規
10回目	衛生学:食中毒①
11回目	衛生学:食中毒②
12回目	衛生学:食品添加物
13回目	衛生学:まとめ　小テスト
14回目	前期試験
15回目	再試験
準備学習　時間外学習	
評価方法	授業への取り組み10%、小テスト30%、前期試験60%
受講生へのメッセージ	栄養学と衛生学は、どの分野にも繋がる内容なので、知識を深めてほしいと思います。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	製菓理論	必修選択	選択	年次	1	担当教員	石澤　紅子
		授業形態	講義	総時間（単位）	30 2	開講区分	前期
学科・ｺｰｽ	製パン＆ベーカリーコース					曜日・時限	火曜３時限目

【授業の学習内容】　（※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

（授業内容）
製菓によく使われる基本的な食材の特徴、その調理特性について学ぶ。

（ 教員実務経歴）
管理栄養士免許取得　（2001年６月）
1999～2008年の９年間、大手料理教室講師、カフェやパティスリーでの菓子製造、調理などに携わり、その後、独立し、料理教室、レンタルスタジオを運営。

【到達目標】　製菓製パンで必要な食材の知識と理論を理解し、製菓製パンの技術に活かせるようになる。

＜具体的な目標＞
それぞれの菓子・パンを作る上で、「どの食材をどう使い、どんな特性を利用して作るのか、そのためには何に注意すべきなのか」を理解することで、製菓製パン技術の向上を目指す。

授業計画・内容	
1回目	砂糖①　砂糖の種類と、それぞれの特徴について
2回目	砂糖②　砂糖の調理特性（メイラード反応、カラメル化など）、その他の甘味料（はちみつ、水飴など）について
3回目	小麦粉①　種類と特性について（グルテン）、ドウの膨化
4回目	小麦粉②ドウの膨化、膨化剤（イースト、重曹、ベーキングパウダー）の違いと特徴について
5回目	でんぷんの種類と特性について（でんぷんの糊化・老化、でんぷんの粘度など）
6回目	鶏卵①　鶏卵の成分、鮮度について。　卵白の起泡性について
7回目	鶏卵②　卵黄の起泡性、全卵の起泡性について、卵の熱凝固性について
8回目	牛乳・乳製品①　　牛乳の成分、調理特性
9回目	牛乳・乳製品②　　クリーム、バター、チーズの種類と特徴
10回目	チョコレートの成分と種類、その特徴について
11回目	油脂類ついて（バターの可塑性・ショートニング性・クリーミング性など）
12回目	凝固剤の種類（寒天、ゼラチン、カラギーナン）の原料や成分、特徴について、果実類の特殊成分（ペクチン、酵素）について
13回目	小テスト（前期まとめ）
14回目	前期試験
15回目	試験の解答、説明、再試験
準備学習時間外学習	特になし
評価方法	筆記試験と授業内評価
受講生へのメッセージ	製菓理論を学ぶことで、実技の際の「なぜそうするのか」を理解できるようになります。製菓製パンにおける手順には、理由があることを理論でしっかり学び、技術の向上や、レシピ開発にも活かしてほしいと

【使用教科書・教材・参考書】

2023 オールガイド食品成分表、製菓衛生師全書

科目名（英）	フランス文化	必修選択	必修	年次	1	担当教員	麻生恵美
	rench cultur	授業形態	講義	総時間（単位）	30	開講区分	前期
学科・コース	製パン＆ベーカリーコース				2	曜日・時限	木曜、1時限目

【授業の学習内容】

パンやお菓子の世界に関わろうとするとき、フランスやフランス語の知識は欠かせないものです。この授業では、フランスの風土、特に食文化をふんだんに紹介しながらフランスに興味を持つきっかけを作ります。そしてフランス語で簡単なコミュニケーションが取れるよう、最低限の基礎的なことばを習得します。授業は映像を用いて、友達との教え合い、学び合いを目指します。（実務者経験：2003年9月から2004年6月までフランス留学、2004年10月から2016年8月までフランス系映像イベントの制作・運営に携わる）

【到達目標】

＜具体的な目標＞フランスの食文化について理解を深める。フランス語で簡単な挨拶や自己紹介ができる。旅行や研修で最低限必要な会話ができる。

授業計画・内容	
1回目	**チーズ**：マルシェで買う（パリのマルシェの様子を見て、フランス語の初歩的なルールを知り、フランスのチーズの産地や種類について学ぶ）
2回目	**エクレア**：パティスリーを買う（パリのお店の様子を見て、定番から進化したものまでエクレアについて知り、注文ができるようになる）
3回目	**パリ**：パリでの暮らしを知る（フランスやパリらしい生活とはどのようなものかを映像で学ぶ）
4回目	**カフェ**：飲み物を注文する（パリの老舗カフェの様子を見て、カフェ文化やドリンクメニューについて知り、注文ができるようになる）
5回目	**バゲット**：好きなものを言う（パリのパン屋の様子を見て、バゲットについて知り、好きなものを言ったり、バゲットを使ったレシピについて学ぶ）
6回目	**マカロン**：感想を言う（ピエール・エルメのマカロンについて学び、感想を言えるようになり、マドレーヌなどの他の焼き菓子について知る）
7回目	**パテ**：カフェで食べ物を注文する（カフェの食事メニューやパテについて知り、食べ物を注文できるようになる）
8回目	**マルシェ**：許可を得る（リヨンのマルシェの様子を見て、買い物に役立つ「～してもいいですか」という許可を得る表現を学ぶ）
9回目	**ガレット**：行きたい場所を言う（パリのガレット店や、ガレットの本場ブルターニュの名物について学び、行きたい場所が言えるようになる）
10回目	**パティスリー**：相手に尋ねる（フランス各地のコンフィズリーやパティスリーについて知り、簡単なことを相手に尋ねられるようになる）
11回目	**ショコラ**：調理する（リヨンのショコラトリーの様子を見て、調理の表現を学び、チョコレートを使ったレシピやリヨンの名物について知る）
12回目	**プロヴァンス**：食材を表す（プロヴァンス料理やプロヴァンスの名産品について学び、食材をフランス語で表せるようになる）
13回目	**ポール・ボキューズ1**：レストランで注文する（リヨンの料理学校併設のレストランの様子を見て、注文に役立つ表現を学び、テーブルセッティングについて学ぶ）
14回目	テスト
15回目	**ポール・ボキューズ2**：出身を言う（リヨンの料理学校の学生の学ぶ様子を見て、出身を聞いたり言ったりできるようになる）
準備学習　時間外学習	毎回配布するプリントの内容を復習し、その日に学んだことを確実に把握すること。
評価方法	試験：筆記試験と口頭試験を行います。内容は事前に伝えます。 評価：試験の点数，出席状況，課題の達成度を総合的に評価します。
受講生へのメッセージ	お菓子やパンの世界にはフランス語が欠かせません。よく知っているあのスイーツやパンの名前が実はフランス語だったという発見は嬉しいもの。日頃からフランス語への好奇心と興味をふくらませ、この授業を将来の夢や仕事に活かしてください。

【使用教科書・教材・参考書】

有富智世 ほか「なびふらんせ1ーパリをめぐるー」（朝日出版社
そのほか映像を使用し、プリントを配布します。

	ホームルーム	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	芥川　智美
	Homeroom	授業 形態	講義 実習	総時間 （単位）	30	開講区分	後期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース				2	曜日・時限	

【授業の学習内容】

インフォメーションやグループワークなどを通して、クラス内でのコミュニケーションをとることができるようになります

※教務実務経歴：2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験

【到達目標】

＜具体的な目標＞
ホームルーム内での話し合いやグループワークなどを通して1人1人が学校やクラスのルールを知り理解し実践できるようになる
挨拶・礼儀・思いやり・違いを理解し受け入れることができるようになる

授業計画・内容	
1回目	導入（挨拶練習）シラバス説明、オンライン授業練習、クラス目標確認、インフォメーション
2回目	後期イベント・授業・シラバス説明、席替え、ルールの確認、連絡シート記入
3回目	スポーツフェスタについて　説明・グループ決め　インフォメーション
4回目	グループワーク　（マラソン大会）インフォメーション
5回目	（話し合い）ハロウィンイベントにむけて
6回目	ハロウィンパーティ　仮装大会
7回目	短期記憶・長期記憶について　ワーク
8回目	1分間プレゼンテーション①　生活について（バイト・友人関係・学校など）
9回目	1分間プレゼンテーション②　生活習慣改善教育
10回目	校外学習・コミュニケーション学習
11回目	冬休みの過ごし方について　冬休みの課題・連絡シート　個人面談　スケジュール確認
12回目	今後のスケジュール、確認事項、インフォメーション　インターンシップ等について
13回目	履歴書の書き方、履歴書記入練習
14回目	後期・インターンシップに向けて再確認　授業内容、シラバス、スケジュール確認
15回目	2年生に向けて・目標　1年次の振り返り　スケジュール確認
準備学習　時間外学習	※内容に変更がある可能性もあります
評価方法	授業内評価：20% 課題提出：80%
受講生へのメッセージ	ホームルームはみんなが安心して楽しい学生生活を送れるように行います。クラスのルールをみんなで確認しグループワークを通してコミュニケーション力を身につけ、より良い学生生活が送れるようにしていきましょう♪

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	食材研究 Researtch ingredients	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	濵中健一・芥川智美
		授業形態	講義実習	総時間（単位）	30	開講区分	後期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース				2	曜日・時限	

【授業の学習内容】

様々な食材・素材に関わる知識（栽培法、種類、特徴等）を学び、実際に農園などを見学し研究する。また、学んだことを製菓・パンの授業や商品開発などに活かせるようになる。

※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でパティシエとして勤務、ホテルのシェフパティシエや商品開発も行い、アメ細工やチョコレート細工では、コンテストで数々の賞を受賞。 資格：技能検定1級、職業訓練指導員他
※教務実務経歴：2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験

【到達目標】

＜具体的な目標＞
素材や食材について学び、その食材の活かし方を身につけ商品開発の授業などで使用することができるようになる

授業計画・内容	
1回目	導入 （授業説明、スケジュール確認、屋上農園視察、苺農園見学について等）※グループ決め、プレゼンテーションフォーマット説明
2回目	果樹について （柑橘類）
3回目	果樹について （柑橘以外のフルーツ）
4回目	バニラについて
5回目	糖類 （糖の種類と加工品）
6回目	北海道の農業を知る （じゅがいも）
7回目	特別講義
8回目	ナッツについて①
9回目	ナッツについて②
10回目	リキュールについて
11回目	ハーブ・食用花を知る
12回目	特別講義
13回目	お酒の種類と特徴
14回目	ピューレ・ペーストについて
15回目	振り返り 評価
準備学習 時間外学習	※業界見学や企業様の関係でシラバスの変更がある可能性もあります
評価方法	課題提出：90% 授業内評価：10%
受講生へのメッセージ	色んなことに興味をもって積極的に授業に参加して欲しいです。 楽しみながら素材についてたくさん学びましょう♪

【使用教科書・教材・参考書】

ipad

	写真撮影&SNS活用	必修 選択	必修	年次	年次	担当教員	渡邊　綾香
		授業 形態	講義	総時間 （単位）	30	開講区分	後期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース				2	曜日・時限	

【授業の学習内容】

楽天市場出店の和惣菜店で、商品写真撮影の実務経験がある講師が、食品を撮影するコツ、集客UP・客単価UPなど目的別の写真撮影法を解説いたします。

教務実務経験：機械設計業界で設計・分析・計測業務に従事。2016年からは電子コミック業界でデザインを、2017年からは和惣菜の製造販売店で楽天市場のECスタッフとしてパッケージデザイン・商品撮影等に従事。2021年に独立しイラスト＆動画クリエイターとして活動中。

【到達目標】

・写真撮影をする目的を意識できるようになる。
・おいしそうな写真とは何かを理解し、おいしそうな写真を撮影できるようになる。

授業計画・内容	
1回目	講師挨拶／スマホ・iPadを使った写真撮影の方法
2回目	写真で売り上げがUPする、SNS時代の売り上げ構造（1）
3回目	写真で売り上げがUPする、SNS時代の売り上げ構造（2）
4回目	光の力で魅力を引き出す　器編（1）
5回目	光の力で魅力を引き出す　器編（2）
6回目	光の力で魅力を引き出す　器編（3）
7回目	光の力で魅力を引き出す　グラス編（1）
8回目	光の力で魅力を引き出す　グラス編（2）
9回目	光の質を使い分ける
10回目	高級感の演出
11回目	複数被写体の配置
12回目	SNS向け写真の撮影
13回目	イメージの力で売り上げUP
14回目	色とコントラスト
15回目	写真撮影&SNS活用 前期まとめ（撮影）
準備学習　時間外学習	よく行くお店のメニュー写真やSNSで見かけた写真など、おいしそう・食べてみたいと感じたものがあれば「どうしておいしそうに見えるのか」観察みてください。
評価方法	実技・授業に取り組む姿勢：100%
受講生へのメッセージ	スマートフォン普及世代である受講生の皆様は、写真撮影やSNS映えの知識を豊富にお持ちだと思います。

【使用教科書・教材・参考書】

	(選択)調理実習 Practice for baking & cooking	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	石川　康二
学科・コース	製パン&ベーカリーコース	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	後期

【授業の学習内容】

調理実習室の使い方、包丁の研ぎ方と使用方法を学び、基本作業(野菜の保存方法・食材の調理方法)を日本料理・中華料理共に基本的な調理方法の説明を受けた後実際に調理作業を行い基本調理が出来る様になる。
教員履歴・・1988年～2009年の21年間日本料理を歴任。ホテル・料亭・寿司割烹店で活躍専門調理師日本料理取得・専門調理師寿司料理取得・調理師免許取得・全日調理師協会日本料理師範の称号受賞・河豚免許取得

【到達目標】基本的な野菜の切り方、食材の火の通し方を学び実際に調理実習を行う。基礎実習を積み重ね業界で

＜具体的な目標＞　食材の取り扱い方・調理器具の使い方と名称を実習中で学び、料理を作る工程を学ぶ事で料理が出来る様になる。又　包丁の使い方、食材の切り方を学び個人でも料理が出来る様になる。

授業計画・内容	
1回目	料理日本の基本　①包丁の研ぎ方②キャベツの千切り③出汁巻き④野菜の切り方について教科書より抜粋
2回目	日本料理の種類と調理例　①白飯　②味噌汁　③きんぴら牛蒡　④野菜の炊き合わせ
3回目	日本料理の種類と調理例　①チキンカツ丼　2赤出汁　③酢の物2品
4回目	中華料理の種類と調理例　①エビチリ　②チャーハン　③中華スープ
5回目	中華料理の種類と調理例　①蟹チャーハン　②青椒肉絲　③中華スープ
6回目	西洋料理の種類と調理例　①ハンバーグ　②ポテトサラダ　③スープ
7回目	西洋料理の種類と調理例　①ホワイトシチュー　②ベシャメルソース　③バターライス
8回目	日本料理の種類と調理例　①コロッケ　②サラダ一式　③煮干し汁
9回目	西洋料理の種類と調理例　①サンドイッチ　②南京スープ
10回目	中華料理の種類と調理例　①酢豚　②麻婆豆腐
11回目	日本料理の種類と調理例　①炊き込みご飯　②茶碗蒸し　③小鉢和え物
12回目	西洋料理の種類と調理法　①メンチカツ　②エビフライ　③タルタルソース
13回目	テスト課題　①鰯の3枚卸しと鰯フライ　②キャベツの線切り
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習　時間外学習	授業で行った内容を自宅にてiPadで確認すると効率が上がります。
評価方法	調理実習においての姿勢・片付け・衛生面での考慮 ●実習テスト加点で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	調理実技の基本は反復練習は欠かせませんが、実習中はレシピに大事な案件を書き残し、実際に自分で作れる様に写真に収めて下さい。実習では時間を掛けて授業に入って行きますので分からない事

【使用教科書・教材・参考書】

・都度御連絡いたします。

科目名（英）	パンの歴史とフランス食文化	必修選択	必修	年次	1	担当教員	ニコラ
		授業形態	講義	総時間（単位）	30	開講区分	後期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース				2	曜日・時限	

【授業の学習内容】（※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

ケーキの世界の深い所を興味を持つために、それぞれの原点から、現代のｹｰｷを学びます。楽しく勉強ができるように、生徒さんにプレゼン、見学などをさせて頂きます。広い範囲から、段々細かくまで集中させます。

【実務経験】フランス人でもあり、菓子店での勤務経験もある。講師歴4年

【到達目標】

＜具体的な目標＞15回のレッスンの時間で、パンの歴史を理解して、自分で興味を持って、調べたり、作ってみたりがしたくなるように。

授業計画・内容	
1回目	説明：授業の目的を説明して、フランスの食文化の歴史についって話します。
2回目	プレゼンの準備　１：一人ずつリストからパンを選んで調べます。
3回目	プレゼンの準備　２：続けて、調べたパンのイメージやパワーポイントを作ります。
4回目	プレゼンテーション　1：一人ずつのプレゼンテーション行います。（一人当たり5分～8分間）
5回目	プレゼンテーション　２：一人ずつのプレゼンテーション行います。（一人当たり5分～8分間）
6回目	フランスと日本の違い点を話します。プレゼンで学んだ内容についてミニテスト
7回目	映画："Comme un Chef"
8回目	見学：実際、行った事ある店、好きな店を一人ずつが紹介します。
9回目	プレゼンの準備　１：一人ずつパン・店などを選んで調べます。
10回目	プレゼンの準備　２：続けて、調べた内容についてイメージやパワーポイントを作ります。
11回目	プレゼンテーション　1：一人ずつのプレゼンテーション行います。（一人当たり5分～8分間）
12回目	プレゼンテーション　２：一人ずつのプレゼンテーション行います。（一人当たり5分～8分間）
13回目	クイズゲーム：学んだパンについって、グループでクイズゲームします
14回目	★評価週：テスト
15回目	★まとめ・追試/再試：テスト・ビデオ　"Le sens de la Fete"か"Les Saveurs du Palais"か"Barbecue"
準備学習　時間外学習	
評価方法	出席20%　・　プレゼン30%*2　・　14回目テスト20%
受講生へのメッセージ	

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	製パン理論 Theor for baking	必修選択	必修	年次	1	担当教員	首藤　道子
		授業形態	講義	総時間（単位）	30 2	開講区分	後期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース					曜日・時限	金曜、4時限目

【授業の学習内容】（※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

製パンの様々な製造法、実技に必要な計算、使用する材料、パンの歴史について学びます。
※実務者経験：1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。

【到達目標】 製パンで使用する材料や実技に必要な基本的な知識を学ぶ

＜具体的な目標＞
①様々な製造方法を理解し、説明できるようになる。
②製パンで使用する原材料の知識を学び、説明できるようになる。
③製パンに必要な計算を理解し、実技で使えるようになる。

授業計画・内容	
1回目	前期振り返り
2回目	製造法について①　　サワー種、水種（ポーリッシュ法）　等
3回目	フランスパンの種類について、食品中のＮａについて、生地改良剤ｐｐｍ計算
4回目	副材料について　　製パンに使用される油脂・シュガー類等
5回目	製造法について②　　ストレート、オートリーズ、　等
6回目	製造法について③　　中種、パートフェルメンテ　等
7回目	製造法について④　　天然酵母：発酵種、フルーツ、小麦種
8回目	計算　　単位ｐｐｍ計算、比容積計算
9回目	卵黄と卵白　　卵黄と卵白が生地にもたらす影響
10回目	テスト対策（長期休暇前）：計算見直し　焼減率、比容積、単位ｐｐｍの計算、水温、ベーカーズパーセント、仕込み量計算
11回目	世界のパン　　パンの歴史等
12回目	副材料について　　製パンに使用される乳製品類 等
13回目	テスト対策（直前）　　筆記テスト対策
14回目	テスト　　筆記テスト
15回目	まとめ　　まとめと振り返り
準備学習　時間外学習	毎回実技の授業の内容にそって理論をしていきます。教科書を利用したり、プリントも配布しますので、復習をして、実技の授業でその知識を使えるようになりましょう。配布するプリントは、毎回の授業で使
評価方法	定期テストにて知識の到達評価を行う。 筆記（90%）
受講生へのメッセージ	原材料の特性、実習に必要な計算など製パンに関する数々の知識は、確実に自分の武器になります。簡単な事柄から難しい内容まで、1つ1つをみんなで自分のものにしていきましょう。計算が分からない

【使用教科書・教材・参考書】

新しい製パン基礎知識

科目名（英）	製パン実習2 Practice for baking2	必修選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	製パン&ベーカリーコース	授業形態	実習	総時間（単位）	90 6	開講区分 曜日・時限	後期

【授業の学習内容】

製パンの様々な製法を実技を通して理論的に学んでいきます。
フランスパンの仕込み～焼成までのひとつひとつの工程を理解し、フランスパンを作ることができるようになります。
クロワッサンなどの折り込みの仕込み方、成形などの工程を一人でできるようになる。
※教員実務経歴、2003年～現在製パン業務全般に従事、MOROPAINオーナーシェフ.

【到達目標】

フランスパン生地の知識、理論的な内容を学び理解し習得する。また基本的なパンの知識、製造工程を学びます。
＜具体的な目標＞
①フランスパンのミキシング～焼成までの工程が理解できるようなる。
②フランスパンの成形、クープがバランスよくできるようになる。
③クロワッサンの折り込みができるようになる。

授業計画・内容	
1回目	前期振り返り：バターロール、プルマン
2回目	フランス生地①　フランスパン（明太）
3回目	フランス生地②　エピ、ガーリックフランス
4回目	フランス生地③リュスティック
5回目	折り込み生地①　クロワッサン（デモ1、学生5名）
6回目	折り込み生地②　クロワッサン（デモ1、学生5名）
7回目	折り込み生地③　クロワッサン（デモ1、学生5名）
8回目	折り込み生地④　クロワッサン（デモ1、学生5名）
9回目	フランス生地⑤　フランスパン、カイザーゼンメル
10回目	フランス生地③　フランスパン、ヴィエノワ
11回目	季節のパン①　シュトレン、フランスパン
12回目	リッチなパン①　ブリオッシュ、フランスパン
13回目	テスト対策
14回目	フランスパン、筆記テスト
15回目	まとめ振り返り
準備学習　時間外学習	
評価方法	・筆記テスト（40点）・実技テスト（60点） 実技テストはフランスパンのミキシング～焼成までの工程。生地の分割、丸め、発酵、クープ、焼成後の状態を見ます。　筆記テストは「新しい製パン基礎知識」の中から出題します。
受講生へのメッセージ	後期の授業ではフランスパンをメインで学んでいきます。これまで学んできたパン生地との違いがあり、難しいと感じるかもしれませんが何度も繰り返し行うので諦めず取り組んでいきましょう。クロワッサンなどの折り込み生地やみなさんが初めて知るようなパンを学んでいきますので、様々なことに興味を持って積極的取り組んでいきましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

新しい製パンの基礎技術

	we areショップ演習＆運営	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	濱中健一 芥川智美
	Practice for Sales	授業 形態	実習	総時間 （単位）	60	開講区分	後期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース				4	曜日・時限	

【授業の学習内容】

ゼロからお店づくりをするための知識や技術を楽しみながら学び、店舗のコンセプトやディスプレイ、商品決め、試作・製造、販売までを一つずつ学びながら準備し身につけていきます。ショップフェスタに向け1．2年生が協力し合ってそれぞれのお店を全員でプランニングしていきます。

※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でブーランジェリーとして勤務、ホテルブーランジェリーや商品開発も行う
資格：技能検定1級、職業訓練指導員他
※教務実務経歴：2003年～2017年までホテルやカフェなどでブーランジェリーとして現場勤務。製造責任者、接客なども経験

【到達目標】 お店づくりに必要な知識を学び2年生と一緒にゼロからのお店づくりを身につける。

＜具体的な目標＞
学内イベント（ショップフェスタ）を通じて、店舗経営に必要な知識を学び、販売する商品の試作を何度も行い作れるようになる。また2年生と協力し、より良い店舗づくりをする為に何度も話し合いを重ねる事で『チームワーク』や『報告・連絡・相談』の大切さが身につきます。

授業計画・内容	
１回目	導入（授業について、お店を開業するために必要なことは？出店場所・規模・収支等
２回目	実際に**仮想店舗**を作ってみよう！１限目話し合い　２限目プレゼンテーション（グル
３回目	考える（自分たちで考えた仮想店舗をもとに実際にお店を巡り店舗研究）
４回目	お店を開業するために必要なことは？　（お店のレイアウトや商品ラインナップ、必要
５回目	おすすめ・看板商品　試作①　※プレゼンテーション準備　※発注
６回目	おすすめ・看板商品　試作②　※プレゼンテーション準備
７回目	各グループでのプレゼンテーション
８回目	話し合い①グループ分け、店長、役員、売上、委員決め
９回目	話し合い②ルセット作成　※発注
１０回目	試作①　※発注
１１回目	試作②
１２回目	製造スケジュールを学ぶ（準備期間、効率の良い仕込みの方法）　※発注
１３回目	試作③　※発注
１４回目	試作④
１５回目	店舗シミュレーション
準備学習　時間外学習	
評価方法	●授業内評価　ノート提出(80%) ●出席点(20%)
受講生へのメッセージ	1．2年生で協力し助け合い、ゼロから自分たちのお店を作ります。楽しみながら、たくさんの人を幸せにできる、ステキなお店作りを学び

科目名（英）	we areショップ演習＆運営 Practice for Sales	必修選択	必修	年次	1	担当教員	濱中健一 芥川智美
学科・コース	製パン&ベーカリーコース	授業形態	実習	総時間（単位）	30 2	開講区分 曜日・時限	後期

【授業の学習内容】

ゼロからお店づくりをするための知識や技術を楽しみながら学び、店舗のコンセプトやディスプレイ、商品決め、試作・製造、販売までを一つずつ学びながら準備し身につけていきます。ショップフェスタに向け1．２年生が協力し合ってそれぞれのお店を全員でプランニングしていきます。

※教務実務経歴：1994年～2011年まで現場でブーランジェリーとして勤務、ホテルブーランジェリーや商品開発も行う　資格：技能検定1級、職業訓練指導員他
※教務実務経歴：2003年～2017年までホテルやカフェなどでブーランジェリーとして現場勤務。製造責任者、接客なども経験

【到達目標】 お店づくりに必要な知識を学び2年生と一緒にゼロからのお店づくりを身につける。

＜具体的な目標＞
学内イベント（ショップフェスタ）を通じて、店舗経営に必要な知識を学び、販売する商品の試作を何度も行い作れるようになる。また2年生と協力し、より良い店舗づくりをする為に何度も話し合いを重ねる事で『チームワーク』や『報告・連絡・相談』の大切さが身につきます。

授業計画・内容	
１回目	導入（授業について、お店を開業するために必要なことは？出店場所・規模・収支
２回目	実際に**仮想店舗**を作ってみよう！１限目話し合い　２限目プレゼンテーション（グ
３回目	考える（自分たちで考えた仮想店舗をもとに実際にお店を巡り店舗研究）
４回目	お店を開業するために必要なことは？　（お店のレイアウトや商品ラインナップ、必
５回目	おすすめ・看板商品　試作①　※プレゼンテーション準備　※発注
６回目	おすすめ・看板商品　試作②　※プレゼンテーション準備
７回目	各グループでのプレゼンテーション
８回目	話し合い①グループ分け、店長、役員、売上、委員決め
９回目	話し合い②ルセット作成　※発注
１０回目	試作①　※発注
１１回目	試作②
１２回目	製造スケジュールを学ぶ（準備期間、効率の良い仕込みの方法）　※発注
１３回目	試作③　※発注
１４回目	試作④
１５回目	店舗シミュレーション
準備学習時間外学習	
評価方法	●授業内評価　ノート提出(80%) ●出席点(20%)
受講生へのメッセージ	1．２年生で協力し助け合い、ゼロから自分たちのお店を作ります。楽しみながら、たくさんの人を幸せにできる、ステキなお店作りを学び

科目名（英）	食品学	必修選択	選択	年次	1	担当教員	石澤　紅子
		授業形態	講義	総時間（単位）	30 2	開講区分	後期
学科・ｺｰｽ	製パン&ベーカリーコース					曜日・時限	木曜３時限目

【授業の学習内容】　（※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

（授業内容）
製パン、製菓、調理によく使われる基本的な食材の種類、成分などについて学ぶ。

（ 教員実務経歴）
管理栄養士免許取得　（2001年６月）
1999～2008年の９年間、大手料理教室講師、カフェやパティスリーでの菓子製造、調理などに携わり、その後、独立し、料理教室、レンタルスタジオを運営。

【到達目標】　食材について理解し、製菓製パン、調理の技術に活かせるようになる。

＜具体的な目標＞
主な植物性食品、動物性食品の種類、成分、特性や旬、鮮度のよいものの見分け方などを学び、食品の選定や調理にいかせるようになる。

授業計画・内容	
1回目	米、小麦、とうもろこし、その他の穀類の成分、種類と加工品について
2回目	いも＆でんぷん類の成分、種類と加工品について
3回目	豆類の成分、種類と加工品について
4回目	野菜類の分類、野菜の成分と特徴（葉菜類、茎菜類、根菜類）
5回目	野菜の成分と特徴（果菜類、花菜類）
6回目	きのこ類と藻類の種類と成分について
7回目	植物性食品 小テスト①
8回目	魚介類の構造と成分、死後硬直について
9回目	魚介類の分類、旬
10回目	食肉類の構造と成分、肉の熟成、食肉類の種類と特徴（牛）
11回目	食肉類の種類と特徴（豚、鶏）
12回目	ゲル状食品について（寒天、ゼラチン、アガー、ペクチン）
13回目	動物性食品、その他 小テスト②
14回目	後期試験
15回目	試験の解答、説明、再試験
準備学習 時間外学習	特になし
評価方法	前期試験の筆記試験と授業内評価（授業態度）で成績評価を行います。
受講生へのメッセージ	食品の種類と旬、その成分による特徴や鮮度や美味しいものの見分け方を学ぶ食品学は、良い食材の目利きや、美味しい料理を作るために必ず役に立つ知識です。実習だけでは知れない沢山の食品の種類や特徴を知り、今後に活かして欲しいと思います。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	映像製作＆SNS video production &SNS	必修選択	必修	年次	2	担当教員	田村　勇樹
		授業形態	講義演習	総時間（単位）	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 火曜日　1限目
	製パン＆ベーカリー2年						

【授業の学習内容】

【学習内容】
プロが使うソフトウェアを使用し、動画の作成を行います。また、YouTube投稿に必要な知識も学習します。
【実務経験】
講師紹介：PlayStation4ソフトウェアをはじめとした、大規模ソフトウェア開発に従事。2016年からはVRや人工知能、ロボティクスの分野で開発を行う。また写真、動画制作を行なっており、写真展、写真集制作、YouTube動画制作などを行う。

【到達目標】

Adobe Premiere Proで動画を作成し、YouTubeで公開することができる。

授業計画・内容		
1回目	講師紹介・生徒紹介、授業の目的の共有	
2回目	YouTubeの仕組みを理解し、動画企画制作をすることができる	
3回目	プロジェクト設定を行い、シーケンスを理解することができる	
4回目	ジャンプカットを活用することができる	
5回目	レイヤーを理解して、キャプションを追加することができる	
6回目	BGM, SE を活用することができる	
7回目	中間講評	
8回目	エフェクト（クロップ）を活用することができる	
9回目	エフェクト（トランジション）を活用することができる	
10回目	カラーグレーディングを活用することができる	
11回目	タイムライン音量変化を活用することができる	
12回目	適切なメディア設定で、書き出しを行うことができる	
13回目	YouTubeにアップロードすることができる	
14回目	★評価週	提出確認
15回目	★まとめ・	講評
準備学習時間外学習		
評価方法	出席と提出課題を考慮する	
受講生へのメッセージ	プロとして、すぐに活用できるスキルを習得していきましょう！	

【使用教科書・教材・参考書】

毎回、USBメモリを忘れずに持ってきてください。

科目名（英）	HACCP・表示義務	必修選択	必修	年次	2	担当教員	麻生　廣子
		授業形態	講義	総時間（単位）	30	開講区分	前期
学科・コース	工・製パン＆ベーカリー2年				2	曜日・時限	月曜日3限目

【授業の学習内容】（※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

食品業界にたずさわる者が知っておきたい関係法規について幅広く理解するとともに食品の衛生に関わる表示義務や標準化について学ぶ。
HACCPシステムを中心として衛生管理、食品表示、その他取り扱いについて必要な知識を身につけることを目標とする

教務実務経験：管理栄養士、フードコーディネーターの資格有し大量調理施設において衛生管理に従事、またフードイベント等で商品企画を行う

【到達目標】

・食品に関する法規について理解する
・HACCPについて説明することができる
・HACCPについて具体的に運用することができる
・食品表示について説明することができる

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション（食品衛生とその法規について）
2回目	HACCPシステムとその背景
3回目	HACCPシステムとは（危害・分析）
4回目	HACCPシステムとは（管理点）
5回目	HACCPシステムの運用（衛生管理計画書）
6回目	HACCPシステム導入事例
7回目	HACCPを取り入れた菓子製造の標準化
8回目	HACCPを取り入れた菓子製造について（演習）
9回目	食品に関わる衛生法規
10回目	食品の表示義務について（概要）
11回目	食物アレルギー及びその表示義務
12回目	食品表示義務（演習）
13回目	HACCP、食品表示の振り返り
14回目	テスト
15回目	まとめ
準備学習　時間外学習	準備学習：HACCP、食品衛生法、JAS法について調べる。また市販されている食品の表示についてまとめる。
評価方法	筆記試験と授業姿勢
受講生へのメッセージ	食品業界で働くために必要な知識です。分かったことは自分の言葉でまとめ、分からないところがないようにしてください。

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	ショップマネジメント・ショップマネジメント基礎 Shop management	必修選択	必修	年次	2	担当教員	布村　道子
		授業形態	講義	総時間（単位）	30 2	開講区分	前期
学科・コース	製パン＆ベーカリー					曜日・時限	水2・3

【授業の学習内容】（※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

飲食店を開き、安定して経営していくために必要な知識を学ぶ。主に、開業前の準備段階で必要な分野に重点を置く（マーケティング・ブランディング）。業界や経済の動向を適宜入れ、今の学びが実生活にリンクするよう工夫していく。また起業家・経営者として必要なマインドセットを行う。

実務経験
公務員として勤務後、会社を設立。スクール授業など展開。経営コンサルティング。平成25年から。

【到達目標】　飲食店経営に必要な知識を身につけるとともに、将来の開業を見据えて自発的に世の中の動きを

＜具体的な目標＞飲食店に入ったときにメニューや価格を調査したり、コンセプトや戦略を探る等、日常生活の中で未来に向けた動きができるようになる。

授業計画・内容	
1回目	自己紹介・授業ガイダンス・ウィズコロナにおける飲食業界の現状と今後の動向解説
2回目	お店とは、経営とは・業種と業態について違いを理解する
3回目	《飲食店の数字①》売上・経費・利益について理解する
4回目	《飲食店の数字②》仕入れと在庫
5回目	《ブランディング》差別化、価格競争に依らない戦略について学ぶ　※小テスト実施
6回目	《マーケティング①》 世代別マーケティング
7回目	《マーケティング②》 分析手法と戦略の立て方
8回目	《価格の決め方》 価格の役割、ABC分析、利益の考え方
9回目	《人員管理》 人件費について学ぶ（労働分配率・人時生産性）
10回目	《スタートアップ》 起業に必要な知識を学ぶ　※小テスト実施
11回目	《飲食店の数字③》 開業時に必要な数字（分配率・ROI・融資額の決め方）
12回目	《マーケティング③》 SNSマーケティング、飲食店の事例研究
13回目	これまでの振り返り・テスト対策授業
14回目	テスト
15回目	テスト解説
準備学習　時間外学習	
評価方法	小テスト2回・筆記テスト・出席点
受講生へのメッセージ	「あのお店はなぜ繁盛しているんだろう？」「この商品はなぜ売れているんだろう？」普段の生活の中にも、将来の開業につながる学びがたくさんあります。それらに気付く目を持てるようになっていきま

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	ベーシックデザイン	必修選択	選択	年次	2年	担当教員	ジャスミン・陳
		授業形態	実演	総時間（単位）	30	開講区分	前期
学科・コース	製パン&ベーカリー				2	曜日・時限	火曜3限/水曜1限

【授業の学習内容】

タブレットを使ってデジタルアート作品を作りします。 アプリの使い方、写真の加工、グラフィックデザイン、商品のイメージ図の作成、既存の素材を加工したものなども含まれます。新たなデザインの方法を学びます。

【実務経験】デザイナー。アクセサリー制作・絵画・壁画など行う。 講師歴6年。

【到達目標】

伝統的な絵画や彫刻などとは異なり、コンピュータやビデオなどの新たな技術を利用してつくり出されるデジタルアートは近年注目され、 アートの分野で一躍注目が集まったNFTですが、デジタルデータが形あるものと同じように価値を持つということは、アート以外でもさまざまなビジネスの可能性を秘めています。 また、イラストや絵画だけでなく、動画、ゲーム、音楽などのジャンルでも作品が展開されています。 製菓・調理等の勉強をするにあたって、身につけておくと役に立つ技術です。□

授業計画・内容	
1回目	・自己紹介、授業内容説明、作品参考(動画あり)
2回目	・APPの説明、動画を見せながら簡単実演(円形)
3回目	・写真の加工、色取り、型取り
4回目	・写真とそっくりに描く、色や形のコピー
5回目	・イラストキャラクターの複写
6回目	・オリジナルキャラクターを制作
7回目	・テキストの追加、文字の編集
8回目	・人物の描写①
9回目	・人物の描写②
10回目	・漫画キャラクター、イラストの制作①
11回目	・漫画キャラクター、イラストの制作②
12回目	・統一課題制作①
13回目	・統一課題制作②
14回目	テスト・作品提出
15回目	テストの結果発表&解答
準備学習　時間外学習	
評価方法	**授業態度10%+出席率40%+テスト採点50%**
受講生へのメッセージ	未知の可能性を探す、自分の良さをもっと知り、物を筆を通して表現できるようになりましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

オリジナル資料

科目名（英）	プレゼンテーション演習	必修選択	必修	年次	2	担当教員	政木恵美・大西希久永
		授業形態	講義	総時間（単位）	30	開講区分	前期
学科・コース	製パン&ベーカリー				2	曜日・時限	水曜日3・4限目

【授業の学習内容】（※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
専門学校にてプレゼンや就職講座の講師として従事。

効果的なパワーポイントの作成方法、自己紹介や各テーマに合わせたプレゼンテーションの仕方を習得できるよう授業を実施します。

それぞれがプレゼンテーションを実施することやプレゼンテーションのポイントとテクニックを実践的に学び、
聞く力と伝える力を伸ばし、人前で話すことに慣れてもらいます。

【到達目標】

＜具体的な目標＞基本的なパワーポイントの使い方を学び、プレゼンテーションに使用する資料が作れるようになる。
プレゼンテーションの基本的な技法を学ぶことで、自分の意図を相手に正確に伝える力を養う。

授業計画・内容	
1回目	授業の目的説明、人前での自己紹介を通して、今後学ぶプレゼンテーションのヒント、パワーポイント使用の魅力をイメージできるようになる
2回目	プレゼンテーションのポイントとテクニックを理解する。
3回目	パワーポイントの作成方法を習得する。
4回目	プレゼンテーションをするまでの計画を立て、実際にパワーポイントのアイデアを形に落とし込む
5回目	計画に沿った資料を作り、プレゼンテーションの話し方に慣れる。
6回目	ミニプレゼンテーション①パワーポイントを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。プレゼンを見て様々なスキルに気づく。
7回目	ミニプレゼンテーション②パワーポイントを使用してのプレゼンテーションに慣れることができる。プレゼンを見て様々なスキルに気づく。
8回目	フィードバックを通して、グループでどうしたらプレゼンがうまくいくかを共有する。
9回目	グループで考えながら工夫をしながらパワーポイント作成ができるようになる。人前でのプレゼンテーションを行うことで話すことに慣れる。
10回目	グループでのプレゼン発表を行い、複数のプレゼンを見ることで様々なスキルを習得する。
11回目	プレゼンテーションの資料作りを各自行い、どう自分を表現できるか、考える力がつくようになる。
12回目	プレゼンテーションの資料作り、話す練習を各自行い、相手に伝えるためにはどうすれば良いか考える力がつくようになる。
13回目	プレゼンテーションの資料作り、話す練習を各自行い、伝え方のポイントを習得する。
14回目	試験（各自作成したパワーポイントを使用してのプレゼンテーション）
15回目	試験（レポート）、総評、まとめ
準備学習　時間外学習	基本的には授業内で行う。パワーポイント作成、資料集めなど、授業内で終わらなかった際のみ、時間外学習。
評価方法	授業の中で行うプレゼンテーション60%、課題提出物30%、授業態度10%での評価とする。
受講生へのメッセージ	社会人になると、年齢層の違う先輩方やお客様、取引先の方と話す機会がたくさんあります。 また、就職活動で自分をアピールするときも、自分の伝えたいことを正確に伝える力は必要です。

科目名（英）	コミュニケーション就職講座 communicationcareerguidance	必修選択	必修	年次	2	担当教員	中村里佳・政木恵美
		授業形態	講義・実習	総時間（単位）	30 2	開講区分	後期
学科・コース	製パン&ベーカリー					曜日・時限	月４

【授業の学習内容】（※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

コミュニケーションスキル検定の講座も担当。専門学校での講師として、従事。5年以上の経験あり。

前期に行ったコミュニケーションスキルアップ検定を踏まえて、社会人としての基礎力を学んでいきます。主に、言葉づかい、一般的なマナーです。また、自分のことを伝える基本の「声」の印象、相手への会話の影響力など、実践的に学んでもらいます。

【到達目標】

＜具体的な目標＞ コミュニケーションの基礎理解及びインターンシップに向けてのビジネスマナー習得。面接時の対応の仕方を身につける

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション、授業の説明・マナーについて
2回目	敬語の使い方・復習
3回目	さまざまな立場の方との話し方・シーン別での話し方
4回目	表情の重要性・実践・笑顔の効果・効用
5回目	プレゼンテーションの基本・アンガーマネジメント
6回目	伝え方の基本・テクニック・質問の仕方・聴き方
7回目	社会人基礎力・社会人と学生の違い
8回目	求人票の見方・社会保障など
9回目	オンライン面接・基本
10回目	オンライン面接ポイント・実践
11回目	あいさつ・印象の重要性・質問の受け答えの仕方　・面接対策
12回目	基本動作・質問の受け答えの仕方　・面接対策
13回目	面接試験
14回目	面接試験
15回目	まとめ　面接振り返り
準備学習　時間外学習	
評価方法	面接　100%
受講生へのメッセージ	インターンシップや就職に向けて、自分をどのように表現するかを学んでいきましょう

【使用教科書・教材・参考書】

適宜プリント

科目名（英）	製パン実習③ Theor for baking2	必修選択	選択	年次	2	担当教員	首藤　道子
学科・コース	製パン＆ベーカリー	授業形態	講義	総時間（単位）	90 6	開講区分 曜日・時限	前期 金曜、1.2.3

【授業の学習内容】

冷凍冷蔵生地の扱いを反復しながら身に着けてゆく
1年次で学んだ内容の確認を行いながら分割丸めなどの基本的な技術を確実なものにする
さまざまな型を使ったパンを学びます

【到達目標】

冷凍法、冷蔵法を習得し生地の扱いができるようになる
基本的な技術（分割丸め等）が正確に早くできるようになる
様々な器具（パン型）の使用法がわかるようになる

授業計画・内容	
第1回	１年次の復習　包餡、編みパン　さお秤使用練習　　成型冷凍
第2回	分割、丸め練習　ロールパン成形　成型冷凍パン解凍焼成
第3回	スフォリアテッラ
第4回	生ドーナツ
第5回	カンパーニュ、ライ麦パン　　バヌトン使い方　かたずけ保管の仕方
第6回	ベーグル　　ケトリング
第7回	ミニ食型　　天然酵母
第8回	メッシュ型　　天然酵母
第9回	クグロフ型　　天然酵母
第10回	マフィン天板　丸伸ばしめん棒練習
第11回	シュトレン型
第12回	生地とり布（帆布）、移し板、スリップピールの扱い、クープナイフ
第13回	テスト対策
第14回	テスト
第15回	まとめ
準備学習　時間外学習	
評価方法	定期テストにて技能の到達評価を行う。 ・実技：（60%）
受講生へのメッセージ	基本的なことを確認しながら技術を確実なものにしてゆきます 反復練習で身体に落とし込んでゆきましょう

科目名（英）	製パン理論2 Theor for baking2	必修選択	選択	年次	2	担当教員	首藤　道子
学科・コース	製パン＆ベーカリー	授業形態	講義	総時間（単位）	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 金曜、4時限目

【授業の学習内容】（※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

製パンにおいて、様々な知識の基礎的な部分を反復しつつ、さらに踏み込んだ内容を学びます。道具や原材料、工程など製パンに必要な知識についても、視野を広げた内容で学んでゆきます。天然酵母の知識を、連動した実習で確実なものとしてゆきます。
※実務者経験：1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。

【到達目標】

＜具体的な目標＞
以下の3点を複合しながら様々な場面で自らの知識によって製パン工程に生かせよう修徳することを目的とする。
①製パンに必要な材料の特性、役割をより理解できるようになる。
②製パンに必要な基礎知識を理解し、より実践的に活かせるようになる。
③製パンに必要な計算を理解し、より実践的に使えるようになる。

授業計画・内容	
第1回	1年次の復習
第2回	イーストについて・冷蔵法について
第3回	仕込み水温の計算方法・冷凍法について
第4回	製法について
第5回	天然酵母（ほしの天然酵母/自家製酵母）種起こし～元種～種つぎ～仕込み～
第6回	イーストフード中の酸化剤の計算
第7回	アスコルビン酸（VC)の使用方法
第8回	型に対する生地重量の計算
第9回	製品比容積の計算方法
第10回	アスコルビン酸（VC)の使用方法
第11回	イーストフード中の酸化剤の計算
第12回	たんぱく質量、灰分量からみる小麦粉
第13回	試験対策
第14回	筆記試験
第15回	まとめ
準備学習　時間外学習	1年次に学んだ内容をより深い理解にするため、1年次の資料内容や教科書の復習をして、知識の増幅に備えましょう。今後配布する資料も、毎回の授業で使えるようファイルに整理していきましょう
評価方法	定期テストにて知識の到達評価を行う。 筆記（80%）
受講生へのメッセージ	製パンに関する数々の知識を身に着け確実に自分の武器にしてゆくために、簡単な事柄から難しい内容まで、反復と新たな学習を繰り返しながら1つ1つを皆で自分のものにしていきましょう。計算が苦

科目名（英）	製パンコンテスト基礎 Theor for baking	必修選択	必修	年次	2	担当教員	首藤　道子 小口　貴広 馬場　好郎 佐藤　圭一郎
		授業形態	講義	総時間（単位）	30	開講区分	前期
学科・コース	製パン＆ベーカリー				2	曜日・時限	火曜、1.2.3時限目

【授業の学習内容】

基本技術の反復練習
コンテストを意識した衛生面、作業面、効率化を図り作業できるようにします

※教務実務経歴：1998年～2006年製パン業務全般に関わり、店舗での製造に従事。

【到達目標】　オリジナルの商品開発ができるようになる。

個人で分割から焼成までを見極められるようになる
自分で考えて作業性の効率化を図れるようになる
基本技術はもちろんのこと衛生面、作業台の使い方を考えられるようになる

授業計画・内容	
第1回	授業の流れ　導入　基本的な生地の復習
第2回	小口先生　フランス生地
第3回	首藤先生　フランス生地の種類
第4回	小口先生 ソフトフランス
第5回	馬場先生　フランス生地
第6回	首藤先生　フランス生地
第7回	小口先生　明太フランス生地まとめ
第8回	馬場先生　折り込み生地
第9回	首藤先生　折り込み生地
第10回	馬場先生　折り込み
第11回	小口先生　デニッシュ生地
第12回	馬場先生　折り込み
第13回	小口先生　基本的な生地
第14回	諸永先生　特別講義
第15回	馬場先生　折り込み生地まとめ
準備学習　時間外学習	
評価方法	7回目授業でフランス生地についての採点 15回目の授業で折込に関しての採点
受講生へのメッセージ	反復練習をして自分で考えて作業の効率化を挙げていってください

科目名（英）	校内プロジェクト Theor for baking	必修選択	必修	年次	2	担当教員	首藤　道子 佐藤　圭一郎
		授業形態	講義	総時間（単位）	30	開講区分	前期
学科・コース	製パン＆ベーカリー				2	曜日・時限	火曜、4時限目

【授業の学習内容】

製パンの副材料について学びます
パン以外の素材を使ってパンと相性のいい加工品を開発してもらいます

【到達目標】　オリジナルの商品開発ができるようになる。

素材を知ることでその素材を最大限に生かして商品を開発できるようになる
副材料を1から作れるようになる
パンに合わせた加工品の開発ができるようになる。

授業計画・内容	
第1回	授業の流れ　課題発表
第2回	素材の加工について
第3回	素材の加工について　発注
第4回	試作１回目
第5回	試作2回目
第6回	試作3回目
第7回	プレゼンテーション
第8回	課題発表
第9回	加工について
第10回	加工について
第11回	試作１回目
第12回	試作２回目
第13回	試作３回目
第14回	プレゼンテーション
第15回	まとめ
準備学習　時間外学習	
評価方法	2回のプレゼンテーションで評価します
受講生へのメッセージ	パンの基本技術だけでなく副材料について詳しくなり開業に向けてスキルを身につけましょう

科目名 （英）BB1:I33	ホームルーム	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	佐藤　圭一郎
		授業 形態	実習	総時間 （単位）	60 4	開講区分	
学科・コース	製パン＆ベーカリー					曜日・時限	木曜　3限

【授業の学習内容】

グループワークやインフォメーションを通して、コミュニケーションをとることができるようになります

ホームルーム内でのワークやディスカッションを通して周りとの付き合い方を学ぶことができます。

授業計画・内容	
第1回	導入　シラバスの説明　号令係　アンケート
第2回	交流会
第3回	ゴールデンウィークの過ごし方
第4回	就職　インターンの話
第5回	業界について
第6回	グループワーク
第7回	インフォメーション　号令係
第8回	アンケート
第9回	インターンについて
第10回	就職について
第11回	業界について
第12回	夏休みの過ごし方
第13回	みんなで体を動かす
第14回	アンケート
第15回	まとめ
準備学習　時間外学習	
評価方法	出席率70%　授業態度30%
受講生へのメッセージ	就職に向けて自分の強みを見つけましょう

3	ショップ演習＆運営 shop exercies and management	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	佐藤先生　首藤先生
		授業 形態	実習	総時間 （単位）	60	開講区分	
学科・コース	製パン&ベーカリーコース				4	曜日・時限	

【授業の学習内容】

ゼロからお店づくりをするための知識や技術を楽しみながら学び、店舗のコンセプトやディスプレイ、商品決め、試作・製造、販売までを一つずつ学びながら準備し身につけていきます。ショップフェスタに向け2年生が協力し合ってそれぞれのお店を全員でプランニングしていきます。

※教員実務経歴　1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。

【到達目標】　2年生で協力しゼロからのお店づくりを身につける。

＜具体的な目標＞
ショップフェスタを通じて、1年次に学んできた事を活かし、協力してより良い店舗づくりをする。
『チームワーク』や『報告・連絡・相談』の重要性を知り、自ら考え行動できるようになる。

授業計画・内容	
１回目	導入（授業について、お店を開業するために必要なことは？出店場所・規模・収支等）
２回目	実際に**仮想店舗**を作ってみよう！１限目話し合い　２限目プレゼンテーション（グループ発表）
３回目	考える（自分たちで考えた仮想店舗をもとに実際にお店を巡り店舗研究）
４回目	お店を開業するために必要なことは？　（お店のレイアウトや商品ラインナップ、必要な機械について学ぶ）　※発注
５回目	おすすめ・看板商品　試作①　※プレゼンテーション準備　※発注
６回目	おすすめ・看板商品　試作②　※プレゼンテーション準備
７回目	各グループでのプレゼンテーション
８回目	話し合い①グループ分け、店長、役員、売上、委員決め
９回目	話し合い②ルセット作成　※発注
１０回目	試作①　※発注
１１回目	試作②
１２回目	製造スケジュールを学ぶ（準備期間、効率の良い仕込みの方法）　※発注
１３回目	試作③
１４回目	店舗シミュレーション　※発注
１５回目	試作④
準備学習　時間外学習	ケーキ屋、パン屋、カフェなどに興味を持ち少しづつで構いませんので実際に店舗へ行きましょう。店内の雰囲気、商品のポップ、スタッフの方の接客や服装、商品の置き方や陳列など見てください。また
評価方法	●授業内評価　ノート提出(80%)出席点(20%)
受講生へのメッセージ	全員で協力し助け合い、ゼロから自分たちのお店を作ります。楽しみながら、たくさんの人を幸せにできるお店作りを学び

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	製パン実習3 comprehensive practice	必修選択	必修	年次	2	担当教員	首藤　道子
学科・コース	製パン&ベーカリーコース	授業形態	実習	総時間（単位）	90 6	開講区分 曜日・時限	

【授業の学習内容】

この授業ではこれまでの応用を学びます。
※教員実務経歴、1998年～2006年製パン業務全般に関わり、店舗での製造に従事。

【到達目標】

実習を通して理論の理解を深めることができます。また材料の配合による違いを知ることができます。
＜具体的な目標＞
①分割、丸め、包餡が確実にできるようになる。
②様々なパンの製法を知り、柔軟に対応できるようになる。
③パンを作る基本の材料、配合の違いでどのように変わるのか知ることができるようになる。

授業計画・内容	
1回目	（首藤先生）　1年次の復習（あんぱん、編みパン）
2回目	（首藤先生）　塩の比較
3回目	（首藤先生）　水の比較
4回目	（首藤先生）　砂糖の比較
5回目	（首藤先生）　粉の比較
6回目	（首藤先生）　セモリナ粉
7回目	（首藤先生）　油脂の違い
8回目	（首藤先生）　揚げパン（ピロシキ、ドーナツ）
9回目	（首藤先生）　食パンの成形による違い
10回目	（首藤先生）　イースト、種の違い①
11回目	（首藤先生）　イースト、種の違い②
12回目	（首藤先生）　テスト対策
13回目	(相良先生）バゲット
14回目	（首藤先生）　テスト
15回目	（首藤先生）　まとめと振り返り（再テスト）
準備学習　時間外学習	
評価方法	・筆記テスト(50%)・実技テスト(50%)
受講生へのメッセージ	この授業では実際に現場で求められるスピードや技術の向上を目指します。様々な事に興味を持ち、分からないことはその場で質問し、1つずつ解決していきましょう。これまで以上に元気のよい挨拶、返事をして積極的に実習へ参加し、さらなるレベルアップを図りましょう。

【使用教科書・教材・参考書】
新しい製パンの基礎技術

3	ショップ演習＆運営 shop exercies and management	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	濵中先生　首藤先生
		授業 形態	実習	総時間 （単位）	60 4	開講区分 曜日・時限	
学科・コース	製パン&ベーカリーコース						

【授業の学習内容】

ゼロからお店づくりをするための知識や技術を楽しみながら学び、店舗のコンセプトやディスプレイ、商品決め、試作・製造、販売までを一つずつ学びながら準備し身につけていきます。ショップフェスタに向け2年生が協力し合ってそれぞれのお店を全員でプランニングしていきます。

※教員実務経歴　1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。

【到達目標】　2年生で協力しゼロからのお店づくりを身につける。

＜具体的な目標＞
ショップフェスタを通じて、1年次に学んできた事を活かし、協力してより良い店舗づくりをする。
『チームワーク』や『報告・連絡・相談』の重要性を知り、自ら考え行動できるようになる。

授業計画・内容	
１回目	導入（授業について、お店を開業するために必要なことは？出店場所・規模・収支等）※グループ決め
２回目	実際に**仮想店舗**を作ってみよう！１限目話し合い　２限目プレゼンテーション（グループ発表）
３回目	考える（自分たちで考えた仮想店舗をもとに実際にお店を巡り店舗研究）
４回目	お店を開業するために必要なことは？　（お店のレイアウトや商品ラインナップ、必要な機械について学ぶ）　※発注
５回目	おすすめ・看板商品　試作①　※プレゼンテーション準備　※発注
６回目	おすすめ・看板商品　試作②　※プレゼンテーション準備
７回目	各グループでのプレゼンテーション
８回目	話し合い①グループ分け、店長、役員、売上、委員決め
９回目	話し合い②ルセット作成　※発注
１０回目	試作①　※発注
１１回目	試作②
１２回目	製造スケジュールを学ぶ（準備期間、効率の良い仕込みの方法）　※発注
１３回目	試作③
１４回目	店舗シミュレーション　※発注
１５回目	試作④
準備学習　時間外学習	ケーキ屋、パン屋、カフェなどに興味を持ち少しづつで構いませんので実際に店舗へ行きましょう。店内の雰囲気、商品のポップ、スタッフの方の接客や服装、商品の置き方や陳列など見てください。またお店のHPなども調べて、コンセプトやどのような内容なのかもぜひ見てください。
評価方法	●授業内評価　ノート提出(80%)出席点(20%)
受講生へのメッセージ	全員で協力し助け合い、ゼロから自分たちのお店を作ります。楽しみながら、たくさんの人を幸せにできるお店作りを学び 9月に行われるショップフェスタに向けてお店作りに必要な知識・技術を身につけましょう

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	製パン理論 Theor for baking	必修選択	必修	年次	1	担当教員	首藤　道子
		授業形態	講義	総時間（単位）	30	開講区分	後期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース				2	曜日・時限	

【授業の学習内容】（※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

パンを作るにしても、様々な知識が必要である。道具の使用方法、原材料について、工程など製パンに必要な基礎知識の数々を、実習内容と連動した講義で取り組む。
※実務者経験：1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。

【到達目標】

製パンに必要な基礎知識を理解し、その内容を実践的に活かせることを目標とする。
＜具体的な目標＞
①製パンに必要な材料の特性、役割を理解できるようになる。
②製パンに必要な基礎知識を理解し、実践的に活かせるようになる。
③製パンに必要な計算を理解し、実技で使えるようになる。

授業計画・内容	
1回目	製パンの基礎知識①：道具、製パンの工程（計量、捏ね、発酵）
2回目	製パンの基礎知識②：製パンの工程（パンチ、分割、成形、焼成）
3回目	ルセットの見方：ベーカーズパーセント、水温の計算、捏ね上げ温度
4回目	材料について①：小麦粉、イースト
5回目	材料について②：砂糖、塩、水
6回目	材料について③：卵、油脂、クルミについて、レーズンについて
7回目	粉、イーストの違いについて：粉の見分け方、イーストの使い分け
8回目	パンの製法の種類と保存方法：保存方法、様々な製パンの製法について
9回目	比容積について：比容積、計算の仕方
10回目	食パンについて、焼減率について
11回目	テスト対策：筆記テスト対策
12回目	リッチなパンとリーンなパン：リッチなパンとリーンなパンの特徴
13回目	テスト対策：筆記テスト対策
14回目	テスト：筆記テスト
15回目	まとめ：まとめと振り返り
準備学習　時間外学習	毎回実技の授業の内容にそって理論をしていきます。教科書を利用したり、プリントも配布しますので、復習をして、実技の授業でその知識を使えるようになりましょう。配布するプリントは、毎回の授業で使うのでファイルにまとめておきましょう。
評価方法	定期テストにて知識の到達評価を行う。 筆記　（90%） 講義時の平常点（教科書や筆記具等の忘れ物、提出物未提出等　評価の対象になります。） （10%）　割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	原材料の特性、実習に必要な計算など製パンに関する数々の知識は、確実に自分の武器になります。簡単な事柄から難しい内容まで、1つ1つをみんなで自分のものにしていきましょう。計算が分からない人は、必ず質問してください。計算が苦手な人も分かるまで説明をします。1年生のうちに基礎的なことは、理解できるようになりましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

新しい製パン基礎知識

科目名（英）	チョコレート理論	必修選択	必修	年次	1	担当教員	進藤　比呂志
		授業形態	講義	総時間（単位）	30 2	開講区分	後期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース					曜日・時限	

【授業の学習内容】

「ﾁｮｺﾚｰﾄとは」から始めてその原料であるカカオ豆について歴史、地域性などを学び、さらにカカオ豆からチョコレートの製造過程そしてテイスティングを通じてカカオ豆とﾁｮｺﾚｰﾄに興味をもたせる。
製菓材料としてのﾁｮｺﾚｰﾄについてテンパリングやガナッシュなどの作り方などを通じて理解を深める。
座学ではあるが聴くだけでなく見て触れて嗅いで食べて五感で感じ記憶に残る授業にしたいと思います。

※教務実務経歴：1993年から現在に至るまで、現場でパティシエとして勤務。フランスでパティシエとしての修行経歴もあり。現在、パティスリーとショコラトリー２店舗のオーナシェフ。

【到達目標】

ﾁｮｺﾚｰﾄのついて正しい知識を深める。
製菓材料としてのﾁｮｺﾚｰﾄとしてテンパリング、ガナッシュの作り方などを理解する。
ﾁｮｺﾚｰﾄを使ったお菓子を各人考えて作ってもらう(可能であれば)

授業計画・内容	
1回目	ﾁｮｺﾚｰﾄとは(チョコレート菓子、市販のﾁｮｺﾚｰﾄ、ビーントゥバーﾁｮｺﾚｰﾄ)　～食べる～
2回目	カカオ豆について(種類、地域性、出荷されるまで)　～見る、触る、食べる～
3回目	カカオ豆について（ﾁｮｺﾚｰﾄの製造工程、物性）　～見る、触る～
4回目	カカオ豆からチョコレートへ（実際に作ってみる）　～見る、触る～
5回目	さらにﾁｮｺﾚｰﾄについて知る（ﾋﾞｰﾝﾄｩﾊﾞｰﾁｮｺﾚｰﾄの違い：カカオバター、砂糖の含有量）　～見る、触る、食べる～
6回目	ﾁｮｺﾚｰﾄのテイスティング　（ﾋﾞｰﾝﾄｩﾊﾞｰﾁｮｺﾚｰﾄの違い：産地、メーカー）　～嗅ぐ、食べる～
7回目	さらにﾁｮｺﾚｰﾄについて知る（ミルク、ホワイトを中心にブロンド、ルビーも）　～見る、食べる～
8回目	さらにﾁｮｺﾚｰﾄについて知る(製菓材料として:ｺｺｱ、ｶｶｵﾊﾞﾀｰ、ｶｶｵﾏｽ、ｶｶｵﾆﾌﾞ、ﾊﾟｰﾀｸﾞﾗｯｾ)　～見る、触る、嗅ぐ、食べる～
9回目	テンパリングについて理論と実践　～見る、触る～
10回目	ガナッシュについて理論と実践　～見る、触る、食べる～
11回目	チョコレートで何ができるか（クッキー、ドリンク、アイスクリーム、ムース、ボンボン、焼き菓子）～見る、触る、食べる～
12回目	さあ、ﾁｮｺﾚｰﾄのお菓子を考えてみよう（仮）ルセット作成　※発注・計量
13回目	実際に作ってみる　※テスト対策
14回目	試験(ペーパーテスト)
15回目	試験回答（振り返り・答え合わせ）
準備学習　時間外学習	
評価方法	（可能であれば）作ったお菓子の評価 簡単なペーパーテスト
受講生へのメッセージ	楽しくﾁｮｺﾚｰﾄについて学んでいきましょう

【使用教科書・教材・参考書】

科目名（英）	ドリンク実習 (Practice for beverage & barista)	必修選択	必修	年次	1	担当教員	日名子　實 枝子 上園　信也
		授業形態	講義 実習	総時間（単位）	30	開講区分	後期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース				2	曜日・時限	

【授業の学習内容】

教員実務経歴：福岡岩田屋コミュニティカレッジ 講師として紅茶のスクール（ティースクールウィズユー）を設立し20年。西日本新聞TNC文化サークル講師やTNC西日本文化サークル講師として活躍。
東京恵比寿・熊本（モリコーネ）・イタリアナポリ（BAR ROSSO）・鹿児島（トレ・グラッポリ）にてカフェ・レストランにてマネージャー＆バリスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやバリスタの育成に貢献。JBA（日本バリスタ協会）認定資格・IIAC（国際カフェテイスティング協会）認定資格取得。

コーヒー・エスプレッソ・ラテアート・カクテル・ワイン・紅茶等の基礎知識と抽出手順を習得し、レシピ通りの基本的な抽出ができるようになる。

【到達目標】

主にコーヒーと紅茶とカクテルについて学び、基礎知識や器具・備品説明を合わせた実習を行う。

＜具体的な目標＞
目標①主要紅茶の特性や抽出手順を説明できる。
目標②カクテルについて基本手順を説明できる
目標③コーヒーの種類によって抽出手順を説明できる

授業計画・内容	
1回目	（目標②）自己紹介・ワインの基礎知識と抜栓・サービスについて。ワインの接客サービスに必要なことを説明ができる。
2回目	（目標②）カクテルの基礎（ビルド・ステア）について学び、ステアができるようになる。
3回目	（目標②）紅茶の基礎について学び、試飲やマリアージュについて説明ができるようになる。
4回目	（目標①）座学と2種類の紅茶試飲。ティーアドバイザー取得に必要なものを説明できる。
5回目	（目標①）座学と2種類の紅茶試飲。紅茶の歴史と種類に応じた特徴を説明できる。
6回目	（目標①）座学と2種類の紅茶試飲。アフターヌーンティーのレポート提出。紅茶の歴史と種類に応じた特徴を説明できる。
7回目	（目標①）試飲試験と筆記試験。5種の紅茶の特徴を説明できる。
8回目	（目標①）資格交付と試験振り返り。ティーバッグの手順を説明できる。
9回目	（目標②）カクテルの技法を復習し、オリジナルドリンクが作れる。
10回目	（目標③）到達目標の説明。コーヒーの歴史について説明できる。
11回目	（目標③）ドリップの復習とその他の抽出器具を学ぶ。ドリップコーヒーの抽出手順を説明できる。
12回目	（目標③）エスプレッソの説明と実践。エスプレッソの抽出手順を説明できる。
13回目	（目標③）エスプレッソマシンの復習とスチームの練習。スチームの手順を説明できる。
14回目	（目標③）エスプレッソマシンの復習とスチームの練習。ラテアートの手順を説明できる。
15回目	（目標③）DVDの視聴。ラテアートの基礎と応用練習。カフェラテ・カプチーノ・デザインカプチーノの違いを説明できる。
準備学習　時間外学習	前提：この授業を受けるには、様々なドリンクに対し「好き/嫌い」ではなく、まず興味を持つことが大切です。 (目標①)資格取得に向けての講義・試験を行なうため、資料の復習と、紅茶の試飲チェックが必要で
評価方法	総合的な理解度を実技試験・小論文レポートで確認します。 ●実技テスト・レポート（50%） ●出席率（40%） ●授業態度・身だしなみ（10%） 割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	食べることにプラスして「飲むこと」を勉強します。料理やデザート、パンなどメイン商品の付加価値を高めるドリンクの世界。まずは興味を持って臨んでください。 ティーアドバイザーの資格に関しては、履歴書にも記載できるものになるので、この機会に取得できるよう頑張ってください！

【使用教科書・教材・参考書】

「コーヒーの基礎」等、毎回先生より配布

科目名（英）	ホームルーム&キャリア講座 Homeroom & career	必修選択	必修	年次	2	担当教員	佐藤　圭一郎
学科・コース	製パン&ベーカリーコース	授業形態	講義実習	総時間（単位）	30 2	開講区分 曜日・時限	後期

【授業の学習内容】

就職に関する情報共有をシミュレーションを行います

※教務実務経歴：2003年～2017年までホテルやカフェなどでパティシエとして現場勤務。商品開発、オープニングスタッフ、製造責任者、接客なども経験

【到達目標】

ホームルーム内でのグループワークやイベントを通してコミュニケーション能力を高め、就職に向け準備を進めていく

授業計画・内容	
1回目	後期目標
2回目	社会人になるにあたって
3回目	お金の話
4回目	労働時間に関する話
5回目	あるべき人間像
6回目	退職　転職について
7回目	お菓子の歴史について
8回目	校外散策
9回目	食材について
10回目	味について
11回目	卒業制作について話し合い
12回目	卒業制作について話し合い
13回目	卒業制作について話し合い
14回目	卒業に向けて
15回目	各自から一言
準備学習　時間外学習	
評価方法	出席80%　授業態度20%
受講生へのメッセージ	自分に足りない事や必要なことを知って就職に繋げましょう 状況により内容が前後することがあります

【使用教科書・教材・参考書】