

科目名 (英)BB1:133	製パン実習トレーニング	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	佐藤圭一郎
	Confectionery training	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
学科・コース	製菓＆製パンコース					曜日・時限	火曜5限

【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：
シティーホテルでの経験後、パティスリーで実務経験を積む。

【到達目標】

実習に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/器具の場所を覚える
2回目	衛生面① 実習室内の掃除の仕方を学ぶ /器具の場所を覚える クッキー生地計量
3回目	衛生面② 実習室内の掃除の仕方を学ぶ(タイムアタック) クッキー生地丸め
4回目	計量練習 (調理パン生地計量)
5回目	計量～ミキシング練習 (あんぱん生地計量～ミキシング)
6回目	計量タイムトライアル
7回目	器具の使い方① (オープン・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・フードプロセッサー・ミルサー・ケンミックス等)
9回目	練習用生地仕込み (→生地冷凍)
10回目	分割練習 (→前日生地解凍→分割練習→冷凍)
11回目	ロールパン成型練習 (→前日生地解凍→成形練習→冷凍)
12回目	焼成練習 (→前日生地解凍→ホイロ→焼成練習)
13回目	ロールパン成型練習 (生地は3年授業で準備)
14回目	ロールパン成型練習 (生地は3年授業で準備)
15回目	テスト (生地は3年授業で準備)？

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%) ・平常点 (50%) 割合で成績評価を行う。
受講生へのメッセージ	

写真撮影&SNS活用	必修 選択	必修	年次	年次	担当教員	
	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期
学科・コース	製菓&製パンコース					
【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】	

科目名 (英)	are ショップ演	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	首藤 道子 佐藤圭一郎
学科・コース	食&製パンコ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60 2	開講区分	後期
						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、具体的に)1.2年生で協力してお店作りを学ぶ
製造だけではなく お店のレイアウトや接客についても学び将来お店を開業する際に必要となる知識を身につけるようにしましょう。

実務経験

(首藤)1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。
(佐藤)シティーホテルでの経験後、パティスリーで実務経験を積む。

【到達目標】

＜具体的な目標＞

お店ができるまでの流れを理解する
製造の時間管理ができるようになる
大量生産について学び身につくようになる

授業計画・内容	
1回目	話し合い 1. 2年生の交流 今後のスケジュールについて
2回目	リーダー 役員決め
3回目	話し合い 商品について
4回目	話し合い お店について ※発注
5回目	試作1回目
6回目	試作2回目
7回目	話し合い
8回目	試作三回目
9回目	話し合い シミュレーション
10回目	話し合い 本番に向けて シミュレーション
11回目	
12回目	
13回目	
14回目	
15回目	
準備学習 時間外学習	
評価方法	
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
学科・コース	製菓&製パンコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【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す。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)	we are ショップ演習 & 運営	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Practice for Sales	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	製菓 & 製パンコース					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) ※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
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)
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
1 0 回目	試作① ※発注
1 1 回目	試作②
1 2 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
1 3 回目	試作③ ※発注
1 4 回目	試作④
1 5 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)	ホスピタリティ講座 lecture in assciate Hospitality	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	松岡 尚美
学科・コース	製菓&製パンコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【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） 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てただけよう、「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、異文化対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けてきます。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	1	担当教員	村岡 あゆみ
学科・コース	製菓&製パンコース	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
【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。							

授業計画・内容	
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)	接客サービス演習 Practice of service	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
学科・コース	製菓&製パンコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】(※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)							
レストランサービス技能士一級を取得し、数々のホテルにてレストランサービスを中心に30年のキャリアを持つプロフェッショナル。 レストランサービスにおける基本的な知識を習得し、現場を想定した実技、シュミレーションを通して接客サービスについて学ぶ。							
【到達目標】 <具体的な目標> レストランサービス技能検定3級合格を目指す実践的な演習							

授業計画・内容	
1回目	テーブルマナー、セッティングについて
2回目	ご案内～オーダーテイク～ワインサービスについて
3回目	ワインサービス、パンサービス
4回目	ご案内～オーダーテイクシミュレーション①
5回目	ご案内～オーダーテイクシミュレーション②
6回目	ご案内～オーダーテイクシミュレーション③
7回目	メニュー表、説明等
8回目	模擬試験①
9回目	模擬試験②
10回目	サービススタッフの資質 設問
11回目	専門知識 設問
12回目	一般知識 設問
13回目	対人技能 設問
14回目	テスト 筆記・実技
15回目	テスト解答 テストの回答とまとめ、追試
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記50点、実技30点、授業態度20点
受講生へのメッセージ	接客サービスを学ぶことは飲食人、社会人としての基礎を身につけることです。授業を通して「おもてなし」の心を学んでいきましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
レストランサービス、レジュメ	

科目名 (英)	POP・販促物作成実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	
	Promotional materials	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
学科・コース	製菓&製パンコース					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、具体的に記載する) 【授業内容】 ショップカードや、ロゴ、メニュー等、自分の理想とするものを自分で考え、作成できることは、カフェ経営において、大きな強みとなります。 コンセプトを考えるとところから、授業の中でしっかり行うことによって、店舗経営に役立つ実用的なデザインスキルを習得しましょう。 【実務経験】 福岡市内の印刷会社、デザイン事務所を経て、フリーのデザイナーとして独立。新聞雑誌の紙媒体のデザインから、チラシ、パンフレットなどの印刷物、ロゴデザイン、ショップカードやDMなども手がけ、福岡市内の職業訓練指定校でPC基礎・DTP・Webデザインの講師経験などから、現場ですぐに役立つ販促物の作り方を習得します。講師歴3年							
【到達目標】 <具体的な目標> 店舗経営時に必要なショップカードや、ロゴ、メニュー等、自分の理想とするものを自分で考え、作成できるようになることが目標です。 コンセプトを考えるとところから、授業の中でしっかり行うことによって、店舗経営に役立つ実用的なデザインスキルを習得できるようになります。							

授業計画・内容	
1回目	店舗経営の際のコンセプトの重要性を理解し、コンセプト等の決定が出来るようになる。(デザイン演習準備としてのコンセプト決め)
2回目	ショップロゴの作成が出来るようになる。
3回目	ショップのデザインコンセプトを説明できるようになる。デザイン修正、レイアウトの再構成が出来るようになる。
4回目	ショップカードが作成できるようになる。
5回目	メニュー表デザインが出来るようになる。
6回目	チラシ作成が出来るようになる。
7回目	プライス表が作成できるようになる。
8回目	(作成予備日)作成時に便利なスキルを持てるようになる。
9回目	(作成予備日)作成時に便利なスキルを持てるようになる。
10回目	作成デザインの説明が出来るようになる、意見を出し合えるようになる。
11回目	デザイン作成のヒントを得られるようになる。
12回目	作成したものをより良いものに改善出来るようになる。
13回目	コンセプト、デザイン等の説明プレゼンを出来るようになる。
14回目	(試験)コンセプト等含みデザイン発表
15回目	総まとめ、カフェ事例・情報を色々と知ることが出来る。
準備学習 時間外学習	基本的には授業内で完結。ただし授業内での作成が終わらなかった際には別途授業外での学習(作成)を必要とする。
評価方法	授業内にて作成した様々なデザイン、発表により成績評価を行う。授業態度20%・課題評価80%(発表含む)。課題が合格点に達しない場合は再提出。
受講生へのメッセージ	カフェ経営時に必要なデザインをすることの知識を習得。また作成したものをプレゼンすることで、デザインのブラッシュアップ、提案力が身に付きます。カフェ経営時に役立つ実用的な授業です。極力欠席なく出席しましょう。
【使用教科書・教材・参考書】	
無	

科目名 (英)	ハーブ＆スパイス講義 A Herb & Spice Lecture	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	
学科・コース	製菓＆製パンコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	後期
【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） ハーブ・スパイスの歴史、基本的な薬効、活用法、また選び方を学ぶ。その上で実践を行う。 【実務経験】 ブライダル業界にて、勤務。その後フリープランナーとなる。薬膳の資格取得後、講師なども行う。それに伴い、ハーブやスパイスの知識も習得。 講師歴 専門学校4年							
【到達目標】 <具体的な目標> ①ハーブ・スパイスの歴史と基礎知識 ②ハーブ・スパイスの選び方 ③スパイスの調合							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション・自己紹介、今後の流れ、スパイスの歴史について学ぶ
2回目	ハーブ・スパイスの基本知識を学ぶことができる
3回目	ハーブ・スパイスの働き・効果、似たものスパイスとは。
4回目	アロマについて・アロマテラピーとは、効果について・代表的な精油
5回目	スパイス(ハーブ)郷土料理、日本のスパイス(ハーブ)の歴史
6回目	スパイスの薬効成分
7回目	アロマ精油の抽出方法・精油の選び方・保管方法・代表的な精油
8回目	食品以外のスパイス活用法
9回目	スパイスの選び方
10回目	スパイスプロフィール①
11回目	アロマの活用方法・精油の伝達経路
12回目	スパイスプロフィール②
13回目	手作りカレーパウダーでキーマカレー 実践
14回目	評価テスト 筆記
15回目	再試・フレッシュのスパイス＆ハーブを使ったレシピ、スパイスを使ったパーティメニュー
準備学習 時間外学習	
評価方法	筆記テスト 100%
受講生へのメッセージ	スパイスやハーブ、アロマのことを学び、香りの表現方法の幅を広げましょう。

科目名 (英)	コミュニケーション講座 communicationcareerguidance	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	白石 真紀
		授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	後期
学科・コース	製菓＆製パンコース						
【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）							
【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	筆記テスト100%
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)	製パン実習 I / 製パン実習 Practice for baking1/ Practice for cafe baking	必修 選択	必修	年次	1 3	担当教員	小口 貴広 佐藤 圭一郎
学科・コース	製菓&製パンコース/カフェ総合マネジメント	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	前期
						曜日・時限	火、5.6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。
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。

【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 自分で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。
- 目標④ 二次加工ができるようになる

授業計画・内容	
1回目	実習室の使い方、掃除について：機械捏ね計量～ミキシングの仕方（デモ）、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（丸パン）/メロンパンクッキー生地作成
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）こしあん 業務用カスタ
6回目	調理②：包餡②柔らかフィリングの包餡（カレーパン、じゃがぱん）調理カレーパン・ポテトフレーク使用
7回目	食パン：（山食、ホットドッグ） /小口先生風ホットドッグ
8回目	揚げパン生地：フライヤー使用（ねじりドーナツ/リングドーナツ）
9回目	ケトリング：ベーグル /小口先生風ベーグルサンド
10回目	イタリア系：（フォカッチャ） 丸フォカッチャポテフレ入り /小口先生風フォカッチャサンド
11回目	リーンな生地：ストレート製法フランス生地・クッペ成形（チーズクッペ、クッペ）
12回目	菓子③：伸ばす成形 シナモンロール ホンダンなどで仕上げまで
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。 【テストはコースごと】 * 製菓製パンコース・実技：（60％）・平常点（40％） 割合で成績評価を行う。 * カフェコース レポート作成
受講生へのメッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	製パン実習③ Theor for baking2	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	
学科・コース	製菓 & 製パンコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 6	開講区分 曜日・時限	後期
【授業の学習内容】 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 いろいろな種類の生地の違いを理解する							
【到達目標】 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							

授業計画・内容	
第1回	基本練習①調理パン生地（丸パン） 計量・ミキシング・分割・丸め（さお秤使用練習）
第2回	基本練習②テーブルロール生地（ロールパン）計量・ミキシング・分割・丸め・さお秤練習
第3回	基本練習③テーブルロール生地（クッペ成形）計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習
第4回	基本練習④菓子パン生地（包餡あんぱん）計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習
第5回	基本練習⑤バンズ生地（バンズ成形）計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習
第6回	基本練習⑥編みパン生地（伸ばし練習）計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習
第7回	基本練習⑦菓子パン生地（包餡クリームパン）計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習
第8回	基本練習⑧ストレートフランス生地（エピ）計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習
第9回	基本練習⑨ドーナツ生地 計量・ミキシング・分割・丸め さお秤練習 フライヤー掃除
第10回	バケット①水種
第11回	バケット②中種
第12回	バケット③オートリーズ
第13回	テスト対策
第14回	テスト
第15回	再テスト・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%） ・授業内評価：（40%）
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 復練習で身体に落とし込んでゆきましょう
反	

科目名 (英)	製パン実習Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	首藤 道子
	Practice for bakingⅠ	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	前期
学科・コース	製菓製パンコース					曜日・時限	金曜、3.4.5時限目
【授業の学習内容】 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～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（テーブルロール（丸パン））
3回目	（菓子①）：機械捏ね丸め成形 （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（あんパン手捏ね、クリームパン機械捏ね） つぶ餡 生卵からのカスター
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、全粒粉山型食パン）
8回目	（揚げパン生地）：フライヤーの使い方（ドーナツ、揚げカレーパン）
9回目	（混ぜこみ）：副材料の混ぜこみ方について（クルミパン機械捏ね、レーズンパン手捏ね）
10回目	基本生地：伸ばし成型（ウインナーパン、ロールパン、（塩パン））
11回目	（イタリア系）：生地の伸ばし方について（ピザ、フォカッチャ天板焼き）タブナード
12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）
13回目	テスト対策：手捏ね計量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)（80%） ・平常点 （20%） 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	

科目名 (英)	製パン理論(基礎)	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 2	開講区分	前期
学科・コース	製菓製パンコース					曜日・時限	金曜、6時限目
【授業の学習内容】 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～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） 工程を書く
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、
5回目	材料について②：イースト
6回目	材料について③：砂糖、塩、水
7回目	比容積について：比容積、容積率、計算の仕方
8回目	材料について③：卵、油脂
9回目	材料について③：クルミ、レーズン
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	焼減率について
12回目	必要生地量からの配合の計算
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す。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%） 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す。
【使用教科書・教材・参考書】 新しい製パン基礎知識	