

科目名 (英)	製パン高度技術実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	小口貴広 首藤道子
	practice for breadmaking and processing	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 6	開講区分	前期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース					曜日・時限	火曜日1.2.3限目
【授業の学習内容】							
<p>製パンの様々な製法を学ぶ。 また今までに学んできた製法についてもより確実なものとするを目的とする そのうえで基本的な手技の訓練も重ねてゆく ※実務経歴:1988年~製パン業務全般に携わってきた。</p>							
【到達目標】							
<p>製パンの製法を理解し工程を遂行できるようになる 様々な型や器具道具類を適切に使用し手入れや保管などまでやり遂げる 様々な生地 of 工程の同時進行を管理できるようになる</p>							

授業計画・内容			
第1回	天然酵母 種おこし (ほしの天然・レーズン酵母) / 山神こだま酵母		
第2回	ミルクフランス生地(老麵生地) / 練乳クリーム 手ごね		
第3回	ミルクフランス (老麵生地)		
第4回	ソフトフランス生地	めんたいフランス	
第5回	ソフトフランス生地		
第6回	ソフトフランス生地		
第7回	グルテン抽出実習 / 比較実習 (小麦粉・塩)		
第8回	フォカッチャ生地 (オーバーナイト法)		
第9回	フォカッチャ生地	機械捏ね (ハーブ)	手捏ね(翌日試作分) →
第10回	くりマカ生地		フォカッチャ仕込み
第11回	くりマカ生地		フォカッチャ仕込み
第12回	テスト対策		フォカッチャ仕込み
第13回	テスト		
第14回	《終わりの方企業プロジェクト本番サンド作成》		
第15回	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。 ・レポート30%・平常点20% 割合で成績評価を行う。		・実技:50%
受講生への メッセージ			
主なメニューを記載しています 変更や追加あり			

科目名 (英)	材料研究 Bread materials making	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	小口貴広 井咲子
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)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 火曜、4時限目
【授業の学習内容】							
製パンに関わる材料や食品について学び、その使用方法や用途などの知識を身に付けることができるようになる。							
※実務経歴、2003年～現在、国産小麦パン工房フルフルにて、製パン業務全般に従事							
※実務経歴、製菓・調理専門学校卒業後、2015～2025製パン業界で勤務(Boulangerie L'est 御所ヶ谷店、 御所ヶ谷店、築西工場)							
【到達目標】							
①授業を通して様々な材料、製パンならではの材料を学ぶ							
②パン業界について知る							
③学んだ知識をまとめ、自分でパワーポイントを作成できるようになる							
④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							
第1回	シラバス説明、講師の先生方の企業調査、天然酵母について						
第2回	サンドイッチ、使用食材の組み合わせ						
第3回	福岡のパン屋について調査						
第4回	(小口先生)製パン現場について、小麦について						
第5回	現場調査①						
第6回	(小口先生)現場で使われている材料について、						
第7回	グルテンについて、						
第8回	(小口先生)現場について						
第9回	米粉について、米粉パン、米粉を取り扱っている店舗調査						
第10回	現場調査②						
第11回	現場調査について発表						
第12回	(小口先生)混ぜ込み材料について						
第13回	無塩パンについて、パンに対しての塩分について、						
第14回	企業プロジェクト 本番						
第15回	まとめ						
準備学習 時間外学習	授業内で終わらない場合は、パワーポイント・レポート作成を個人で行ってまいります。						
評価方法	現場調査パワーポイント、各レポート提出						
受講生への メッセージ	製パンで使用する材料や時代の流行り、現場の事などを知っていることで現場での即戦力と繋がります。 自分達で調べる時間も多いため、iPadを必ず充電して持参してください。						
進み具合により内容の変更、また組み換えなどあり							

科目名 (英)	販売実習 Practice for sales of bread	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	井 咲子
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	前期 水曜、1.2.3時限目
【授業の学習内容】 現場で即戦力になり得る知識・大量製造の技術を身に付け、販売を通じて接客と応用力が身に付けられるようになる。 ※実務経験: 製菓・調理専門学校卒業後、2015～2025製パン業界で勤務(Boulangerie L'est 御所ヶ谷店、ChouChou's Bakery 春吉店、篠栗工場店)							
【到達目標】 ①自分たちでスケジュールを組み製造の時間間隔を身に着ける ②原価計算を行い商品価格販売形態を学ぶ ③製造だけでなく、運営について理解し、ディスプレイ・ポップ作成などできるようにする。							

授業計画・内容	
1回目	We are ショップ演習の振り返り、シラバスについて、レシピ作成について
2回目	ミルクフランス生産の振り返り、仮店舗OPEN会議、(立地、コンセプト、店名)
3回目	目玉商品、レシピ作成
4回目	窯回し・スケジュールについて、
5回目	窯回し・スケジュールについて、全員ですり合わせ、仮店舗会議
6回目	仮店舗会議、スケジュールを提出、パワーポイント作成
7回目	仮店舗プレゼンテーション練習
8回目	仮店舗プレゼンテーション発表、振り返り会議
9回目	前日仕込みのフォカッチャ焼成
10回目	企業プロジェクト試作①用 フォカッチャ生産
11回目	企業プロジェクト試作②用 フォカッチャ生産
12回目	企業プロジェクト試作③用 フォカッチャ生産
13回目	テスト対策:
14回目	テスト:
15回目	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 (70%) ・ノート提出(20%) ・平常点 (10%) 割合で成績評価を行う。
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ホームルーム Homeroom activities	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	上園信也
学科・コース	製パン&ベーカリーコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 水曜4限
【授業の学習内容】							
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&パスタとして10年間勤務し、様々なカフェのオープニング立ち上げやパスタの育成に貢献。JBA(日本パスタ協会)認定資格・IAC(国際カフェイステイティング協会)認定資格取得。							
【到達目標】							
イベント運営やクラス構築、キャリアセンターからの就活案内を通して、クラス内の親睦をはかったり、早期内定の促進をしていく							

授業計画・内容	
1回目	生活習慣①
2回目	生活習慣②
3回目	生活習慣③
4回目	インターン、就活に向けたプラン、個人目標設定
5回目	インフォメーション、地域ロッカー清掃
6回目	就活プラン①&地域ロッカー清掃
7回目	就活プラン②&地域ロッカー清掃
8回目	(キャリアより)個人面談、就活について
9回目	単独説明会(予定)
10回目	クラス構築レクリエーション
11回目	思いは招く、補講対策
12回目	HOWTO開業①
13回目	夏季休暇課題・インフォ・注意事項。特別講義について
14回目	縁日
15回目	(キャリアより)スケジュール、後期に向けて
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)	ベーシックデッサン	必修 選択	必修	年次	3・2	担当教員	ジャスミン・陳
学科・コース	パン パティシエ&ショコラティエA/B	授業形態	実演	総時間 (単位)	30 2	開講区分 曜日・時限	前期 木曜日/34限目 金曜日1限目
<p>【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) タブレットを使ってデジタルアート作品を作ります。 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。 新たなデザイン方法を学びます。</p>							
<p>【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作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、身につけておく役に立つ技術です。</p>							

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)	調理実習(和食)	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	石川先生
学科・コース	食健康テクノロジー科製パン&ベーカリーコース	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 4	開講区分 曜日・時限	前期 木曜日4限・5限
<p>【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)</p> <p>パンに特化した調理を学びます。調理パンでの基礎にちなんで基礎調理を学び、炒める・煮る・焼く・野菜の切り方・盛り付けまでを学び美味しい調理パンが出来る様になる。</p> <p>(教員実務経歴)・・・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・河豚免許取得全日調理師協会日本料理師範の称号受賞</p>							
<p>【到達目標】 就職した際に即戦力となる技術・知識をマスター出来る様になる。</p> <p><具体的な目標> 調理の実習に加えて調理パンの在り方を理解し、創作での調理パンを学び新しい商品に挑戦出来る様になる。業界で活躍する際に新しいパンの発想を身に付けて活躍出来る力を身に付ける様になる。</p>							

授業計画・内容	
1回目	包丁の研ぎ方と理解 調理実習室での心得
2回目	野菜のカット (キャベツの千切り・人参の細切り)
3回目	スライスサラダ・ドレッシングの作り方
4回目	ご飯の炊き方・チキンカツの仕込みと提供
5回目	中華料理・チャーハンの作り方と海老のチリ煮
6回目	玉子について (出汁巻き・茶碗蒸し・玉子豆腐)
7回目	お寿司 (細巻・太巻き) の作り方
8回目	油の温度管理について (天婦羅と変わり揚げ) について
9回目	和風パンバーグ・キャベツの千切り
10回目	中華料理炒め物 (青椒肉絲・海老オーロラソース)
11回目	中華料理炒め (野菜炒め・創作チャーハン・玉子スープ)
12回目	煮物について (野菜の炊き合わせと野菜の切り方について)
13回目	テスト課題
14回目	テスト
15回目	再テスト
準備学習 時間外学習	
評価方法	実習での取り組む姿勢・かたづけの姿勢も加えて採点する。
受講生への メッセージ	基本的な実習に加えて、業界に出ていく上での実習を身に付けます。基本をしっかり学んで業界で活躍出来る様になって下さい。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	ネットショップ検定	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	山園 陽介
学科・コース	カフェ・パン	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期
						曜日・時限	金曜日・2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)							
【学習内容】 企業やショップのネットでの顔として、サービスを受ける側から提供する側に回った際に必要な基本事項を本検定の学習を通じて習得していきます。							
【実務経験】 企業SNS配信担当5年							
【到達目標】 ネットショップの全体像を知り、ネットショップ運営担当者が行う実務全般を理解する ネットショップ検定合格を目指す							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション/授業の目的・評価基準の説明・受講後のありたい姿の意識統一を図る
2回目	ネットショップ業界の市場規模と動向
3回目	ビジネスモデルとプレーヤー・大手企業のwebサイトリサーチ
4回目	業界情報の読み方、考え方(ディスカッション)
5回目	優良ショップについて考えよう:顧客ターゲットを明確にする手法
6回目	顧客ターゲットの把握・企業のサイトリサーチ(ディスカッション)
7回目	売れるショップに必要なコンテンツ(写真、ライティングの技法)
8回目	売れているショップのコンテンツ研究ワーク・発表
9回目	独自ドメインとモールの特徴・ショップ運営に必要な職種と役割
10回目	Web制作担当者/運営担当者の業務概要と重点ポイント(開店時と運営時)
11回目	プロモーション担当者の業務概要と重点ポイント/通販販売の理解を深める(JADMA)
12回目	ネットショップ制作できるアプリ・ツールのリサーチ種類を学ぶ
13回目	よくあるトラブルと、その予防・ユーザー目線でショップ運営を考えるワーク
14回目	検定試験実施
15回目	総まとめ/振り返り総評
準備学習 時間外学習	教科書予習
評価方法	定期試験なし 授業態度20% 提出物80%
受講生への メッセージ	業界全体として大変移り変わりの激しくはありますが基礎となる部分は急には変わりません。 まずは実務に必要な基礎用語・基礎知識を理解するところから始めましょう。
ネットショップ検定公式テキスト	

科目名 (英)	サロンドテ実習	必修 選択	選択必修	年次	3	担当教員	綾垣陽子
学科・コース	製パン	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 金曜日・3限目
<p>【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)</p> <p>紅茶は、正しい知識を学び、技術を身につけることで、その味や香り等が全く変わります。また、紅茶と言っても、その種類は4,000～5,000種で、産地によって、大きく特徴が異なり、相性のよい食べ物が変わってきます。授業では紅茶歴史や文化、産地ごとの特徴、ブランドなどの基礎知識・その他の緑茶やコーヒを含め、美味しい飲み方・楽しみ方やペアリングなどの知識を深め、たフードビジネスの現場にも役立つ、実用的な知識の習得します</p> <p>※実務経験：1996年より福岡・佐賀を中心にテレビ、ラジオの番組のMC・リポーターとして活動。複数の料理番組や中継コーナーを担当。2000年から4年間JAふくおか八女の提供番組のメンバー・ソナティーを担当し、種まきから収穫・加工品の製造・新商品開発などに参加。結婚式場やお料理教室、カフェなどのシーズン毎のメニュー選定、テーブルコーディネイトに携わる。2019年紅茶アドバイザーの資格を取得し、講師として、企業で講義やイベントを開催。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>紅茶を中心に、コーヒー、緑茶などの基礎を学び、メニュー開発や食べ物とのペアリングに役立てるように講義と実習で学びます</p> <p><具体的な目標>①美味しい紅茶の淹れ方を身につける ②茶葉の形態を見て、美味しい飲み方を判断できるようになる ③ペアリングのポイントを習得する ④おもてなし力をつける(コーディネイトや小物の使い方)</p>							

授業計画・内容	
1回目	紅茶の基礎知識 ホットティーの淹れ方
2回目	紅茶の基礎知識 ホットティーの淹れ方・飲み比べ
3回目	アイ스티ー・アレンジティー
4回目	ミルクティー・ロイヤルミルクティー・チャイ
5回目	モクテル
6回目	ペアリング(焼き菓子)
7回目	ペアリング(パン)
8回目	ペアリング(和菓子)
9回目	ペアリング(スイーツ)
10回目	ペアリング(和食)
11回目	ペアリング(洋食)
12回目	コーヒーの基礎とペアリング
13回目	緑茶・中国茶の基礎とペアリング
14回目	ラッピング
15回目	アフタヌーンティー・紅茶テイस्टینگ
準備学習 時間外学習	
評価方法	実技・小テスト・オリジナルティーやアレンジの内容で評価を行います
受講生への メッセージ	【2年生で学んだ紅茶概論を復習し、より深く学びます】欧米を中心とした諸外国では、お茶といえば紅茶が一般的。日常生活に欠かせない飲み物として、アフタヌーンティーの優雅なひと時を彩る一杯として、さまざまなシーンで愛飲されています。種類が豊富で、香りや味わいを比較しながら選ぶことができ、アレンジも、ペアリングも、無限大です。また、海外では、ビジネスシーンで、イベントやセミナーの合間にネットワーキングの一環としてティーパーティーが行われることがあり、この授業で、紅茶文化やマナーを身につければ、ビジネスでも生かせる財産となります。この授業で、基礎知識・マナー、アレンジ力をしっかり身につけ、ぜひ将来に役立ててください。
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	企業プロジェクト	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	井 咲子
	Confection Project	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60	開講区分	前期
学科・コース	製パン&ベーカリーコース				4	曜日・時限	金4.5限目
【授業の学習内容】							
メニュー開発の課題から、オリジナルの商品を作り上げる。商品開発やプレゼンテーション力を身に付けることができるようになる。							
※実務経験：製菓・調理専門学校卒業後、2015～2025製パン業界で勤務(Boulangerie L'est 御所)							
【到達目標】							
①パワーポイントの作成ができるようになる							
②オリジナル商品を作りあげることができるようになる							

授業計画・内容	
第1回	企業プロジェクトについて、萌断サンドの企画用紙の記入、レシピ作成、発注について
第2回	企画用紙の提出、スケジュール提出、発注提出、パワーポイント作成について
第3回	試作①、パワーポイント作成①、発注提出
第4回	試作③、パワーポイント作成②、発注提出
第5回	最終試作④パワーポイント作成③、本番の発注提出
第6回	本番の流れ確認、プレゼンテーション本番通し練習
第7回	本番商品作成～ (15:00～16:00) 本番 (17:00～
第8回	フオカッチャサンド商品開発、市場調査、企画用紙の記入、原価計算
第9回	生地レシピ決定、発注提出
第10回	試作①、パワーポイント作成①、発注提出
第11回	試作②、パワーポイント作成②、発注提出
第12回	作成～ (15:00～) 試食会 (17:00～) 1次報告試食会、発注提出
第13回	試作③、パワーポイント作成③、発注提出
第14回	最終提出、本番の流れ確認、プレゼンテーション本番通し練習
第15回	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	商品開発発表にて技能の到達評価を行う。 実技・50% ・レポート30% ・平常点20% 割合で成績評価を行う
受講生への メッセージ	自分でオリジナル商品を考える授業です。日常から食材の組みあわせなど意識しておく授業で役に立つと思います

科目名 (英)	ハーブ&スパイス herb&spice	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	村田美和
学科・コース	製パン&ベーカリー 製菓&製パン	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)							
【授業の学習内容】 現在のスパイスやハーブの使い方、トレンドを取り入れての重要性、効果効能スパイスやハーブの料理を学ぶ。 スパイスとハーブは薬膳効果や身体にとっての自然のお薬効果があるためを学ぶ。また、香り、パフュームなど今の時代に合った活用方法も学ぶことができる。							
【実務経験】 フードコーディネーターとしてレシピ提案から広告業に携わる撮影などの仕事まで幅広く活動中。専門学校の非常勤講師の経験もあり、独自でもスパイス講座、紅茶講座、フーズタイリング講座の講座を立ち上げている。							
【到達目標】 <具体的な目標> スパイスとハーブの効果効能、そして使い方の基本を習得。 生徒たちが将来に向けて、もし自分がスパイスやハーブを使ったメニューを取り扱うのであれば、どのようなカフェメニューにするのかを、リアルに展開し発表していく。							

授業計画・内容	
1回目	オリエンテーション自己紹介。今後の授業の流れ。スパイスやハーブについて
2回目	スパイスの基礎知識。スパイスの働きやスパイス当てに挑戦!
3回目	スパイスジンジャーエールに使うスパイスの座学と実習。クラフトコーラレシピ紹介。
4回目	スパイスチャイの歴史、座学。スパイスチャイの作り方やレシピなど。
5回目	日本のスパイスの歴史。海外から伝わったスパイスの歴史。
6回目	スパイスの薬効成分、効果効能について。食用以外のスパイス活用法課題。
7回目	シナモンとりんご米粉のパウンドケーキ。作り方やレシピなど。
8回目	スパイスカレーの作り方。スパイスの香りを抽出させるテンパリングの仕方。
9回目	ハーブについてハーブの基礎知識ハーブの働き。ハーブの歴史について。
10回目	ハーブティーについて。ミントティーレモングラスティーなど。
11回目	ハーブを使った料理について。グリルドチキン。ローズマリーやローリエ、タイムなど。
12回目	お気に入りカフェの紹介課題発表会
13回目	カフェのコンセプト、メニュー考案。スパイス&ハーブを活用したドリンク&フードメニュー考案。
14回目	カフェメニュー課題発表プレゼン
15回目	まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	平常点20%、課題80%
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	総合実習 Practice for baking I	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	首藤先生 諸永先生
学科・コース	製パン & パーカリーコース	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90 6	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)							
<p>製パンの様々な製法を学ぶ。 また今までに学んできた製法についてもより確実なものとするを目的とする そのうえで基本的な手技の訓練も重ねてゆく ※実務者経験: 1988年～製パン業務全般に携わってきた。</p>							
【到達目標】							
<p><具体的な目標> 製パンの製法を理解し工程を遂行できるようになる 様々な型や器具道具類を適切に使用し手入れや保管などまでやり遂げる 様々な生地 of 工程の同時進行を管理できるようになる</p>							

授業計画・内容	
1回目	小口先生 手ごね
2回目	ヘンヘルン・シュタンゲン
3回目	小口先生 手ごね
4回目	ピーアシュタンゲン
5回目	小口先生 手ごね
6回目	ハンバーガーパンズ ライ麦全粒粉使用
7回目	小口先生 手ごね
8回目	販売仕込み
9回目	小口先生 手ごね
10回目	販売仕込み
11回目	クリスマス パン
12回目	販売仕込み
13回目	小口先生まとめ
14回目	販売仕込み
15回目	蒸し器使用 肉まんあんまん
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 販売の評価
受講生への メッセージ	
【使用教科書・教材・参考書】	

科目名 (英)	研究発表&プレゼンテーション	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	佐藤圭一郎
学科・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)							
【到達目標】							
<具体的な目標>							

授業計画・内容	
1回目	パンとは 定義や歴史について
2回目	小麦粉についてのまとめ 歴史についてのプレゼン
3回目	水についてのまとめ 小麦粉についてのプレゼン
4回目	塩についてのまとめ 水についてのプレゼン
5回目	イーストについてまとめ 塩についてのプレゼン
6回目	副材料①砂糖②油脂について資料作成 イーストについてのプレゼン
7回目	副材料③乳製品④卵についてのまとめ 副材料についてのプレゼン
8回目	パンにおける添加物についてまとめ
9回目	天然酵母の歴史について調べる
10回目	作成した天然酵母について途中経過報告 次週までの動き
11回目	天然酵母のプレゼン
12回目	研究課題決め
13回目	研究課題 試作および資料作成
14回目	プレゼンテーション
15回目	まとめ
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)	製パン素材研究	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	佐藤圭一郎
学科・コース		授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 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、具体的に記載する)

【到達目標】

<具体的な目標>

授業計画・内容	
1回目	パンとは 定義や歴史について
2回目	パンの基本材料①小麦粉
3回目	パンの基本材料②水
4回目	パンの基本材料③塩
5回目	パンの基本材料④イーストについて
6回目	パンの副材料①砂糖②油脂
7回目	パンの副材料③乳製品④卵
8回目	その他 添加物について知る
9回目	天然酵母とは
10回目	天然酵母をいろいろなもので作ってみる (レーズン・リンゴ・果物など)
11回目	国産の外国産の大きな違いとは
12回目	研究課題決め
13回目	研究課題 試作および資料作成
14回目	研究資料 PPT作成
15回目	まとめ
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) BB1:I33	企業プロジェクト Confection project	必修 選択	必修	年次	3	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	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	
【授業の学習内容】 企業様から頂いた課題に取り組みます 商品開発を企業様にプレゼンをし商品の魅力を伝える							
【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。 課題に沿った商品開発ができるようになる 企業様にプレゼンテーションを行いコンセプト アピールポイントを伝えられるようになる。							

授業計画・内容	
第1回	課題発表
第2回	スケジュール確認
第3回	ルセット提出 発注
第4回	試作1回目
第5回	試作2回目
第6回	第1回プレゼン
第7回	試作
第8回	試作
第9回	第2回プレゼン
第10回	試作 最終調整
第11回	最終プレゼン
第12回	振り返り
第13回	実際の販売に向けた
第14回	今後の販売スケジュールの確認
第15回	前期振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	プレゼンテーション50% 提出物30% 平常点20%
受講生への メッセージ	

科目名 (英) BB1:I33	製パン販売実習 practice foe sale of bread	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	諸永 裕士 佐藤 圭一郎
学科・コース	製パン&ベーカリー	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】 学内での販売実習で次のことができるようになる ①自分たちでスケジュールを組み製造の時間間隔を身に着ける ②原価計算を行い商品価格販売形態を学ぶ ③製造だけでなくディスプレイ・ポップ作成などできるようにする。							
【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。 販売実習を通して製造からお店作りを学ぶ。 1からお店を作りお客様のニーズに合わせた商品を製造する 原価計算を行い利益が出るように販売を行う							

授業計画・内容	
第1回	スケジュールの説明 販売するにあたって
第2回	販売するにあたって
第3回	諸永先生 販売商品決め
第4回	諸永先生 販売商品製造
第5回	販売商品製造 発注
第6回	販売商品製造 発注 販売準備
第7回	販売
第8回	振り返り
第9回	販売商品決め
第10回	販売商品試作
第11回	販売商品試作
第12回	販売実習準備
第13回	販売実習
第14回	販売実習振り返り
第15回	前期振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価販売2回実施80% 平常点 20%
受講生への メッセージ	

科目名 (英) BB1:I33	材料研究 Bread materials making	必修 選択	必修	年次	3	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	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	
【授業の学習内容】 製パンに使用される材料を実際に触れて試作等を行い材料の特徴を学びましょう							
【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。 材料の特徴・違いを理解する 材料の研究を行いしっかりと理解し自分たちでルセットを7作成できるようになる							

授業計画・内容	
第1回	シラバス説明 スケジュール確認
第2回	課題発表
第3回	試作
第4回	課題発表準備
第5回	課題発表
第6回	課題発表
第7回	試作
第8回	試作
第9回	発表準備
第10回	課題発表
第11回	試作
第12回	試作
第13回	プレゼン準備
第14回	プレゼン発表
第15回	前期振り返り まとめ
準備学習 時間外学習	
評価方法	プレゼンテーション 60% 課題提出物20% 平常点20%
受講生への メッセージ	

科目名 (英) BB1:I33	ホームルーム homeroom activities	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	佐藤圭一郎
学科・コース	製パン&ベーカリー	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	
【授業の学習内容】 社会人基礎力を学びます グループワークを通じて人とのコミュニケーション能力の向上を行います クラス構築を通して組織としての自分の役割・仕事を見つけましょう							
【到達目標】 オリジナルの商品開発ができるようになる。 組織内での自分の役割を見つけましょう 将来自分の就職先を細かく見つけそれに向けてどのようなプランを立てればいいのかを考えて行動できるようにしましょう							

授業計画・内容	
第1回	スケジュール確認
第2回	アンケート実施 インフォメーション
第3回	グループワーク
第4回	パンの業界について
第5回	動画視聴
第6回	インフォメーション
第7回	グループワーク
第8回	スケジュール再確認
第9回	インフォメーション 授業プレゼン準備
第10回	グループワーク
第11回	社会人になるにあたって
第12回	夏休みの過ごし方について
第13回	スケジュール確認
第14回	アンケート実施
第15回	前期振り返り
準備学習 時間外学習	
評価方法	授業内評価 平常点60% 提出物40%
受講生への メッセージ	

科目名 (英) BB1:133	製パン実習	必修 選択	必修	年次	3	担当教員	井 咲子
学科・コース	製パン&ベーカリー	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 4	開講区分	
【授業の学習内容】							
【到達目標】							

授業計画・内容	
第1回	達成目標の説明 / 実習室の使用、掃除について / レシピの見方 / 計量、器具の説明
第2回	テーブルロール、(メロンパンクッキー生地作成) パンの基本工程
第3回	菓子生地 あんパン メロンパン
第4回	ベーグル(サンドも) フレンチトースト(パケット) (明太フランス) ベーカースパーセント、水温
第5回	調理生地 (取り分け) ハムマヨ、ウイナーパン イーストについて
第6回	食パン生地(取り分け) 山型食パン、プルマン(クロックムッシュ用)、ホットドッグ
第7回	菓子生地 シナモンロール クロックムッシュ 小麦粉について
第8回	イタリア生地(それぞれ機械捏ね)ピザ、フォカッチャ (ホイロを使わない工程方法)
第9回	フランス生地 (取り分け) ベーコンエピ 塩パン 副材料(塩・乳製品等)について
第10回	混ぜこみ生地 (取り分け) くるみパン チーズパン
第11回	調理生地 (取り分け) カレーパン、じゃがまる 副材料(油脂・砂糖等)について
第12回	クリスマスのパン(それぞれ機械捏ね) シュトーレン リースパン
第13回	テスト対策 テーブルロール(分割、丸め、成形)
第14回	テスト(実技テスト、筆記テスト)
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。さらに、手捏ねの実技テストを行う。 ・実技: (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	