

|   |                                 |          |       |             |         |       |        |
|---|---------------------------------|----------|-------|-------------|---------|-------|--------|
| 科目名<br>(英)  | 製菓基礎<br>Practice for confection | 必修<br>選択 | 必修    | 年次          | 1       | 担当教員  | 佐藤圭一郎  |
| 学科・コース  | 製菓&製パンコース                       | 授業<br>形態 | 講義/実習 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 後期     |
|   |                                 |          |       |             |         | 曜日・時限 | 火曜 4限目 |
| <b>【授業の学習内容】</b><br>「衛生面」の重要性、身だしなみ・手洗い・掃除の徹底し、規則に基づいた実習室運営。<br>基礎技術「絞り・ナッペ」の理解・習得。(クリーム・器具・絞り袋などの扱い方法を知る。)<br>※頭で理解した状態での反復練習で魏祖技術を習得する。 |                                 |          |       |             |         |       |        |
| <b>【到達目標】</b><br>絞り・ナッペなどの基礎技術・知識の習得。<br>(具体的な目標)<br>パティシエとして必要な「衛生」を理解し当たり前になるようになる。<br>ガトーフリーズなどのデコレーションに必要な「絞り・ナッペ」の基礎技術を理解し習得する。      |                                 |          |       |             |         |       |        |

| 授業計画・内容               |   |
|-----------------------|---|
| 2024/10/1             | 絞りの基礎① 口金のサイズで均一に絞り出す   |
| 2024/10/8             | 絞りの基礎② 「ローズ」「シェル」絞り   |
| 2024/10/15            | 絞りの基礎③ 「ローズ」「シェル」サイズを均一に絞る  |
| 2024/10/22            | 小テスト 絞り「ローズ」「シェル」   |
| 2024/10/29            | ナッペの基礎① ナッペ習得のプロセス確認と理論   |
| 2024/11/5             | ナッペの基礎② ナッペ練習   |
| 2024/11/12            | ナッペの基礎③ ナッペ小テスト   |
| 2024/11/20            | ①パイピングコルネ作成と課題確認  |
| 2024/11/26            | パイピング②たらし書き すり書き コルネの作り方を反復練習・パイピングの手法である「たらし書き」の実習を行う                        |
| 2024/12/3             | パイピング③たらし書き・すり書き小テスト  |
| 2023/12/10            | テンパリング① チョコレートについて学ぶ チョコについて学び理解し説明することができる                                   |
| 2024/12/17            | テンパリング②テンパリングの練習の実習を行う  |
| 2025/1/14             | テンパリング③テンパリングの練習の実習を行う  |
| 2025/1/21             | テスト対策 テンパリングとパイピング  |
| 2025/1/28             | テスト   |
| 準備学習 時間<br>外学習        | 学んだことは繰り返し反復練習が必要です。自主練習などでスキルアップを目指しましょう。                                    |
| 評価方法                  | 実技テスト1回実施+小テストの結果   |
| 受講生へのメッセージ            | 絞り・ナッペ パイピング テンパリングはパティシエに必要な技術です。練習次第で必ず習得できます。頭で理解して、たくさん練習して技術習得を目指してください。 |
| <b>【使用教科書・教材・参考書】</b> |   |

|            |                                      |          |          |             |         |      |           |
|------------|--------------------------------------|----------|----------|-------------|---------|------|-----------|
| 科目名<br>(英) | POP・販促物作成実習<br>Promotional materials | 必修<br>選択 | 必修       | 年次          | 1       | 担当教員 | 上園信也      |
| 学科・コース     | 創業&製パンコース                            | 授業<br>形態 | 講義<br>演習 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分 | 後期<br>月 1 |

【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】

教員実務経歴: 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・IAC(国際カフェテイ스팅協会)認定資格取得。

【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・情報を色々知ることが出来る。                                     |

|               |   |
|---------------|---|
| 準備学習<br>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<br>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<br>(英) | 写真&SNS<br>picture&SNS | 必修<br>選択 | 必修    | 年次          | 1       | 担当教員 | 児玉のりこ       |
| 学科・コース     | 製菓製パン 農芸テクノロジー科       | 授業<br>形態 | 講義・習演 | 総時間<br>(単位) | 15<br>1 | 開講区分 | 後期<br>木曜・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)

TV・イベント制作会社、広告代理店勤務、企業SNS配信担当の経験から、実践的に活用できる、写真・SNS基礎知識とweb色彩やデザインの基礎をふまえて画像制作まで行う。同時に、企業側から消費者へマーケット目線で有効的な写真&画像制作のポイントも取り入れて学びます。

【到達目標】

<具体的な目標>

SNS上での写真の活用方法、ブランディング、効果的な投稿テクニックを理解します。

実際に写真を取り画像加工ができるようになる。

消費者目線を意識した、SNS種類と配信の知識を学び目的別に活用できるようになる。

最終的には、自分の作品をSNSで効果的に発信できるようになることを目指します

授業計画・内容

|      |  |
|------|--|
| 1回目  | オリエンテーション、講師紹介、他己紹介、SNSについて・バスの投稿は??ワーク                                |
| 2回目  | アプリ種類など学ぶ/活用してできることはどんな仕事&どんな事?ワーク                                     |
| 3回目  | 写真の基本撮り方、見栄えする写真撮影方法について→次回授業までに製作品の写真を撮影しておく                          |
| 4回目  | 画像加工について学ぶ/文字入れ・フォントの種類、アプリ使用して実践作業                                    |
| 5回目  | 画像加工について学ぶ/効果的な色使い、配色について、アプリを使用して実践作業                                 |
| 6回目  | SNS種類、各SNS特徴と使用するときのポイントについて学ぶ/誰に向けての配信(ターゲット)とSNS配信を考えるワーク            |
| 7回目  | CANVAの紹介・使い方レクチャー→次回授業までに製作品の写真を複数枚撮影しておく                              |
| 8回目  | ①画像アップロード方法レクチャー/CANVA使用して「Instagram」の画像作成実践作業                         |
| 9回目  | ②「Instagram」ビジネスページの説明、画像保存機能・画像の種類について/前回の続き「Instagram」画像作成実践作業       |
| 10回目 | SNS効果的な投稿について、「Instagram」ハッシュタグ選定方法を学ぶ/該当する業界の投稿を閲覧して必要なタグをピックアップするワーク |
| 11回目 | 読まれるSNS文章の書き方、投稿時のポイントを学ぶ/「Instagram」投稿を想定して消費者に向けて作品PR文章の実践           |
| 12回目 | SNSヘッダー効果について/CANVA使用して「X」ヘッダー画像作成実践作業                                 |
| 13回目 | 「Instagram:ストーリーズ」について、CANVA動画・アニメーション機能を学ぶ/CANVA使用して「ストーリーズ」画像作成実践作業  |
| 14回目 | 評価:お題に基づきCANVAで画像作成  |
| 15回目 | テスト振り返り、ITリテラシーについて学ぶ  |

準備学習  
時間外学習

日頃見慣れているSNSも、写真の使い方、文章内容、色合い、文字の大きさ等どんな工夫がされているかチェックするようにしてみてください! 今までの見方と変わってきっと新たな発見があります。いいな! と思った投稿画像を授業の制作作業時に取り入れてみてください。

評価方法

テスト評価70%  
授業態度10%  
提出物20%

受講生への  
メッセージ

今や誰もが簡単にSNSを利用できますが、個人と企業(会社)での活用方法は全く異なります。みなさんには、今後SNSを活用していく企業(会社)側の視点も持てるよう有効的な発信をして行くための基礎知識を一緒に身に付けて行きましょう。

【使用教科書・教材・参考書】



|   |                        |          |    |             |         |      |                      |
|---|------------------------|----------|----|-------------|---------|------|----------------------|
| 科目名<br>(英)  | ハーブ&スパイス<br>herb&spice | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 1       | 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<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分 | 後期<br>曜日・時限<br>木曜日3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>[授業の学習内容]<br/>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。<br/>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。</p> <p>[実務経験]<br/>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、フードスタイリング講座の講座を立ち上げている。<br/>また、スリランカにスパイスとハーブ、紅茶の農園と工場を持っているので、世界でスパイスやハーブがどのように使われて流通しているかなどグローバルな視野で伝えることができる。</p> <p>【到達目標】</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;<br/>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。<br/>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。</p> |                        |          |    |             |         |      |                      |

| 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ガラスティーなど。                 |
| 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<br>時間外学習  |   |
| 評価方法           | 平常点20%、課題80%                                  |
| 受講生への<br>メッセージ |   |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |   |

|  |                                 |          |    |             |         |               |                   |
|--|---------------------------------|----------|----|-------------|---------|---------------|-------------------|
| 科目名<br>(英)   | 製パン実習 I<br>Practice for baking1 | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 1       | 担当教員          | 首藤 道子             |
| 学科・コース   | 製菓・製パン科 製パン&ベーカリーコース            | 授業<br>形態 | 実習 | 総時間<br>(単位) | 90<br>6 | 開講区分<br>曜日・時限 | 後期<br>金曜、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、具体的に記載する)  |                                 |          |    |             |         |               |                   |
| <p>様々な材料を使い、配合の違うパンを学ぶ。<br/>また、成形の種類も多く学ぶ<br/>、サワー種などさまざまな種を使用したパンの製法を学ぶ。<br/>※実務者経験:1988年～製パン業務全般に携わってきた。</p> <p style="text-align: right;">水種や</p> |                                 |          |    |             |         |               |                   |
| 【到達目標】パン製造の工程、製法を理解し、パン生地によつての違いが分かるようになる  |                                 |          |    |             |         |               |                   |
| <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p style="text-align: center;">目標①配合の違う様々な生地の違いが分かるようになる。<br/>目標②様々な成形ができるようになる。<br/>目標③様々な種を使用した生地の作り方を理解する。</p>              |                                 |          |    |             |         |               |                   |

| 授業計画・内容        |  |
|----------------|--|
| 2024/9/27      | 1回目 前期見直し あんぱん包餡 編みパン(後期テスト課題説明)   |
| 2024/10/4      | 2回目 蜂蜜を使用した生地:メッシュ型を使用したパン、三つ編みパン  |
| 2024/10/11     | 3回目 サワー種を使用した生地:ライ麦パンオノア、カイザーゼンメル  |
| 2024/10/18     | 4回目 水種を使用した生地:フランスパン、じゃがベーコン クロワッサン仕込み   |
| 2024/10/25     | 5回目 折り込み生地①:クロワッサン(デモ) / 包餡練習 次回クロワッサン仕込み  |
| 2024/11/1      | 6回目 折り込み生地③:クロワッサン(3班で)  |
| 2024/11/8      | 7回目 菓子食パン生地:マーブル成型、編みパン練習  |
| 2024/11/15     | 8回目 リッチな生地とーリーンな生地の対比:ブリオッシュ リュスティック   |
| 2024/11/22     | 9回目 卵白を使用したサンド用生地:サブマリン成形 ブール成型:4種のチーズパン   |
| 2024/11/29     | 10回目 テスト対策(長期休暇前): 編みパン、包餡 (次回パートフェルメンテ仕込み)  |
| 2024/12/6      | 11回目 クリスマスのパン:ポテツェン、パネトーネ、シュトーレン   |
| 2024/12/13     | 12回目 準強力粉を使用したミルクパン:ヴェエノワ (低温焼成のパン:白ぱん)  |
| 2024/12/20     | 13回目 テスト対策(直前):編みパンのみ  |
| 2024/1/17      | 14回目 テスト:編みパン、包餡   |
| 2024/1/24      | 15回目 まとめ:後期でならったパンの総まとめ  |
| 準備学習 時間<br>外学習 |  |
| 評価方法           | <p>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。<br/>・実技:手捏ね-編みパン(40%)、包餡(40%)</p> <p style="text-align: right;">・平常点 (20%)</p> <p>割合で成績評価を行う</p>                                      |
| 受講生へのメッ<br>セージ | <p>前期に学んだ基本をふまえて少し踏み込んだ内容に触れることで、もっと基礎を固めていきましょう。一年生のうちに基本的な製パンに必要な作業、生地の扱い方、成形などできるようになるために。分からないことは、質問をして、二年生になるまでに克服していきましょう。後期が終了する時には、一年分の成長を感じられる自分になれるように頑張りましょう。</p> |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |  |



|   |                           |          |    |             |         |      |                     |
|---|---------------------------|----------|----|-------------|---------|------|---------------------|
| 科目名<br>(英)  | 製パン理論<br>Theor for baking | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 1       | 担当教員 | 首藤 道子               |
| 学科・コース  | 製菓・製パン科 製パン&ベーカリーコース      | 授業<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分 | 後期<br>曜日・時限 金曜、4時限目 |
| <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>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。<br/>※実務者経験:1988年～2006年。製パン業務全般に携わってきた。</p>                              |                           |          |    |             |         |      |                     |
| <p>【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</p> <p>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>①様々な製造方法を理解し、説明できるようになる。</p> <p>②製パンで使用する原材料の知識を</p> <p>③製パンに必</p> <p>学び、説明できるようになる。<br/>要な計算を理解し、実技で使えるようになる。</p> |                           |          |    |             |         |      |                     |

|                |  |   |  |  |  |  |  |
|----------------|--|---|--|--|--|--|--|
| 後期 金曜          | 授業計画・内容  |   |  |  |  |  |  |
| 2024/9/27      | 1回目  | 材料①製パンにおける水について   |  |  |  |  |  |
| 2024/10/4      | 2回目  | 製造法①サワー種・水種(ポーリッシュ法) / 材料②ライ麦について                               |  |  |  |  |  |
| 2024/10/11     | 3回目  | 材料③塩・食品中のNaについて / 計算①生地量計算                                      |  |  |  |  |  |
| 2024/10/18     | 4回目  | 材料④製パンに使用される油脂・シュガー類等   |  |  |  |  |  |
| 2024/10/25     | 5回目  | 製造法②ストレート法・オートリーズ法  |  |  |  |  |  |
| 2024/11/1      | 6回目  | 製造法③中種生地種・パートフェルメンテ等 / フランスパンの種類について                            |  |  |  |  |  |
| 2024/11/8      | 7回目  | 製造法④天然酵母:発酵種、フルーツ、小麦種   |  |  |  |  |  |
| 2024/11/15     | 8回目  | 計算②生地改良剤ppm 計算③焼減率計算  |  |  |  |  |  |
| 2024/11/22     | 9回目  | 材料⑤卵黄と卵白が生地にもたらす影響  |  |  |  |  |  |
| 2024/11/29     | 10回目   | テスト対策①:(長期休暇前)各計算見直し<br>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 等 |  |  |  |  |  |
| 2024/12/6      | 11回目   | 材料⑥製パンに使用される乳製品類  |  |  |  |  |  |
| 2024/12/13     | 12回目   | パンの歴史(イベントとパン/ドリンクとパン/サンド材料とパン/料理と合うパン)                         |  |  |  |  |  |
| 2024/12/20     | 13回目   | テスト対策②(直前) 筆記テスト対策  |  |  |  |  |  |
| 2024/1/17      | 14回目   | テスト 筆記テスト   |  |  |  |  |  |
| 2024/1/24      | 15回目   | まとめ まとめと振り返り  |  |  |  |  |  |
| 準備学習<br>時間外学習  | 毎回実技の授業の内容によって理論をしていきます。教科書を利用したり、資料も配布しますので、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、毎回の授業で使うのでファイルにまとめておきましょう。      |   |  |  |  |  |  |
| 評価方法           | <p>定期テストにて知識の到達評価を行う。</p> <p>筆記 (90%)</p> <p>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%)<br/>割合で成績評価を行う。</p>   |   |  |  |  |  |  |
| 受講生への<br>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。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】 |  |   |  |  |  |  |  |

|  |                |          |    |             |         |               |             |
|--|----------------|----------|----|-------------|---------|---------------|-------------|
| 科目名<br>(英)   | WEAREショップ演習&運営 | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 1.2     | 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<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 2<br>60 | 開講区分<br>曜日・時限 | 水曜<br>3.4.5 |
| 【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)<br>製造だけでなく お店作りを学ぶ<br>製造はもちろんのこと 商品の原価計算・当日のレイアウト・準備期間含めた時間管理を学び現場に近い学習を行う |                |          |    |             |         |               |             |
| 【到達目標】<br><br><具体的な目標><br>お店作り 製造はもちろんのことスケジュール管理や原価計算売り上げ目標などお店作りに必要になる   |                |          |    |             |         |               |             |

| 授業計画・内容                  |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| 1回目                      |                       |
| 2回目                      |                       |
| 3回目                      |                       |
| 4回目                      |                       |
| 5回目                      |                       |
| 6回目                      | WEAREとは レクレーション       |
| 7回目                      | 2024/11/6 スポーツフェスタ    |
| 8回目                      | 役員決め                  |
| 9回目                      | 商品決め 発注               |
| 10回目                     | 試作                    |
| 11回目                     | 試作                    |
| 12回目                     | 試作 包材 価格決定            |
| 13回目                     | シミュレーション              |
| 14回目                     | 準備期間スケジュール発表 共有       |
| 15回目                     | 字残準備                  |
| 準備学習<br>時間外学習            | ルセット作成 発注物            |
| 評価方法                     | 提出物 50点<br>授業態度 50点   |
| 受講生への<br>メッセージ           | みんなで協力してよいお店作りをしましょう。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】<br><br>なし |                       |

|  |              |          |    |             |         |       |        |
|--|--------------|----------|----|-------------|---------|-------|--------|
| 科目名<br>(英)   | 製菓実習         | 必修<br>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<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 60<br>4 | 開講区分  | 後期     |
|  |              |          |    |             |         | 曜日・時限 | 火曜 5.6 |
| 【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)<br>製菓の技術等を学べる 焼き菓子から 生菓子まで学ぶことができる |              |          |    |             |         |       |        |
| 【到達目標】<br><br><具体的な目標><br>焼き菓子から生菓子まで幅広く学ぶことができるようになる                                      |              |          |    |             |         |       |        |

| 授業計画・内容        |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| 1回目            | クッキー 型抜き                            |
| 2回目            | クッキー 絞り 成形                          |
| 3回目            | フィナンシェ マドレーヌ                        |
| 4回目            | プリン プリュレ                            |
| 5回目            | ジェノワーズ ガトーフレーズ                      |
| 6回目            | パウンドケーキ                             |
| 7回目            | ガトーショコラ                             |
| 8回目            | シュークリーム                             |
| 9回目            | フルーツカット                             |
| 10回目           | 皿盛デザート                              |
| 11回目           | パフェ                                 |
| 12回目           | クリスマスのお菓子                           |
| 13回目           | スフレフロマージュ                           |
| 14回目           | マカロン                                |
| 15回目           | まとめ                                 |
| 準備学習<br>時間外学習  |                                     |
| 評価方法           | 授業内 提出物(レポート)80点<br>授業態度 20点        |
| 受講生への<br>メッセージ | 製菓のことも学び製パンの技術に生かせるものもあるので楽しく学びましょう |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |                                     |

|  |                |          |    |             |         |               |             |
|--|----------------|----------|----|-------------|---------|---------------|-------------|
| 科目名<br>(英)   | WEAREショップ演習&運営 | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 1.2     | 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<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 2<br>60 | 開講区分<br>曜日・時限 | 水曜<br>3.4.5 |
| 【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)<br>製造だけでなく お店作りを学ぶ<br>製造はもちろんのこと 商品の原価計算・当日のレイアウト・準備期間含めた時間管理を学び現場に近い学習を行う |                |          |    |             |         |               |             |
| 【到達目標】<br><br><具体的な目標><br>お店作り 製造はもちろんのことスケジュール管理や原価計算売り上げ目標などお店作りに必要になる   |                |          |    |             |         |               |             |

| 授業計画・内容        |                       |
|----------------|-----------------------|
| 1回目            | 課題発表 発注               |
| 2回目            | 試作1                   |
| 3回目            | 試作2                   |
| 4回目            | 試作3 本番用発注 プレゼン準備      |
| 5回目            | 本番 プレゼンテーション          |
| 6回目            | WEAREとは レクレーション       |
| 7回目            | 2024/11/6 スポーツフェスタ    |
| 8回目            | 役員決め                  |
| 9回目            | 商品決め 発注               |
| 10回目           | 試作                    |
| 11回目           | 試作                    |
| 12回目           | 試作 包材 価格決定            |
| 13回目           | シミュレーション              |
| 14回目           | 準備期間スケジュール発表 共有       |
| 15回目           | 字残準備                  |
| 準備学習<br>時間外学習  | ルセット作成 発注物            |
| 評価方法           | 提出物 50点<br>授業態度 50点   |
| 受講生への<br>メッセージ | みんなで協力してよいお店作りをしましょう。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |                       |

|  |                                |          |    |             |         |               |                    |
|--|--------------------------------|----------|----|-------------|---------|---------------|--------------------|
| 科目名<br>(英)   | 製パン実習3<br>Practice for baking1 | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 2       | 担当教員          | 馬場 好郎先生<br>青谷 太輔先生 |
| 学科・コース   | 製パン&ベーカリーコース                   | 授業<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 90<br>6 | 開講区分<br>曜日・時限 | 後期<br>木曜 1.2.3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)<br>反復練習を繰り返すことで基本となる成形と新しく折り込みとバゲット成形ができるようになる                           |                                |          |    |             |         |               |                    |
| 【到達目標】<br><br><具体的な目標><br><input type="checkbox"/> バゲットの成形ができるようになる<br><input type="checkbox"/> 折り込みがスムーズにできるようになり様々な成型ができるようになる |                                |          |    |             |         |               |                    |

| 授業計画・内容        |  |
|----------------|--|
| 1回目            | 9/26 馬場先生 前期の復習 包餡                           |
| 2回目            | 10/3 青谷先生 前期の復習 成形(クッペ成形)                    |
| 3回目            | 10/10 馬場先生 折り込み生地 一人1玉作成 当日半分 焼成 半分は冷凍 デニッシュ |
| 4回目            | 10/17 青谷先生 バゲット ストレート法                       |
| 5回目            | 10/24 馬場先生 折り込み生地 前週の成形 クロワッサン パンオショコラ       |
| 6回目            | 10/31 青谷先生 バゲット ポーリッシュ種                      |
| 7回目            | 11/7 馬場先生 折り込み生地 スイスロール                      |
| 8回目            | 11/14 青谷先生 バゲット 老麺法                          |
| 9回目            | 11/21 馬場先生                                   |
| 10回目           | 11/28 青谷先生                                   |
| 11回目           | 12/5 馬場先生 テスト対策 クロワッサン成形                     |
| 12回目           | 12/12 青谷先生 テスト対策 バゲット(200g)成形                |
| 13回目           | 12/19 馬場先生 テスト クロワッサン                        |
| 14回目           | 1/15 青谷先生 テスト バゲット                           |
| 15回目           | 1/23 馬場先生 まとめ 後期振り返り                         |
| 準備学習<br>時間外学習  |  |
| 評価方法           | テスト実技バゲット40点<br>折り込み 40点 授業態度20点             |
| 受講生への<br>メッセージ | 反復練習をして身に付けていきましょう                           |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |  |

|  |   |                                     |    |             |         |       |         |
|--|---|-------------------------------------|----|-------------|---------|-------|---------|
| 科目名<br>(英)   | 製パン理論2<br>Theor for baking2   | 必修<br>選択                            | 選択 | 年次          | 2       | 担当教員  | 首藤 道子   |
| 学科・コース   | 食健康テクノロジー科パン&ベーカリー  | 授業<br>形態                            | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 後期      |
|  |   |                                     |    |             |         | 曜日・時限 | 金曜、5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。<br>※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】   |   |                                     |    |             |         |       |         |
| <p>&lt;具体的な目標&gt;<br/>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> |   |                                     |    |             |         |       |         |
| 後期 金曜  | 授業計画・内容   |                                     |    |             |         |       |         |
| 2024/9/27  | 第1回   | 前期の復習 イーストについて                      |    |             |         |       |         |
| 2024/10/4  | 第2回   | 前期の復習 水温計算(4倍法,氷を使った場合の計算など) / 原価計算 |    |             |         |       |         |
| 2024/10/11   | 第3回   | 前期の復習 焼減率・ppm・型に対する生地重量の計算          |    |             |         |       |         |
| 2024/10/18   | 第4回   | 各製法について①(・冷蔵法について・冷凍法について)          |    |             |         |       |         |
| 2024/10/25   | 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～ |    |             |         |       |         |
| 2024/11/1  | 第6回   | イーストフード中の酸化剤の計算 / アスコルビン酸(VC)の使用法   |    |             |         |       |         |
| 2024/11/8  | 第7回   | 各製法の特徴②(・オートリーズ・生地種法・液種法・老麺法 等)     |    |             |         |       |         |
| 2024/11/15   | 第8回   | 1年次の復習 材料                           |    |             |         |       |         |
| 2024/11/22   | 第9回   | 製品比容積の計算方法                          |    |             |         |       |         |
| 2024/11/29   | 第10回  | アスコルビン酸(VC)の使用法・計算方法                |    |             |         |       |         |
| 2024/12/6  | 第11回  | イーストフード中の酸化剤の計算                     |    |             |         |       |         |
| 2024/12/13   | 第12回  | たんぱく質量、灰分量からみる小麦粉                   |    |             |         |       |         |
| 2024/12/20   | 第13回  | 試験対策                                |    |             |         |       |         |
| 2024/1/17  | 第14回  | 筆記試験                                |    |             |         |       |         |
| 2024/1/24  | 第15回  | まとめ                                 |    |             |         |       |         |
| 準備学習<br>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   | <p>定期テストにて知識の到達評価を行う。</p> <p>筆記 (80%)</p> <p>講義時の平常点(受講態度、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。) (20%)</p> <p>講義時の平常点(受講態度、教科書や筆記具等の忘れ物、提出物未提出等 評価の割合で成績評価を行う。</p> |                                     |    |             |         |       |         |
| 受講生への<br>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。計算が苦手な人も分かるまで反復しましょう。  |                                     |    |             |         |       |         |

|   |                    |          |    |             |         |       |        |
|---|--------------------|----------|----|-------------|---------|-------|--------|
| 科目名<br>(英)  | ホームルーム<br>homeroom | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 2.3     | 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<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 後期     |
|   |                    |          |    |             |         | 曜日・時限 | 火曜4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)<br>グループワークや交流をすることで人とのコミュニケーションや基本的な礼儀人間力を身に着ける |                    |          |    |             |         |       |        |
| 【到達目標】<br><br><具体的な目標><br>社会人としての基本的マナー 人間力を身に着ける   |                    |          |    |             |         |       |        |

| 授業計画・内容        |                               |
|----------------|-------------------------------|
| 1回目            | 後期到達目標 アンケートの実施 後期のスケジュールについて |
| 2回目            | 2年生インターンの流れ 3年生就職してからのこと      |
| 3回目            | コミュニケーション学習 チーム学習             |
| 4回目            | 社会人とは                         |
| 5回目            | 社会的基礎を学ぶ                      |
| 6回目            | アンケート実施                       |
| 7回目            |                               |
| 8回目            |                               |
| 9回目            |                               |
| 10回目           |                               |
| 11回目           |                               |
| 12回目           |                               |
| 13回目           |                               |
| 14回目           |                               |
| 15回目           | まとめ                           |
| 準備学習<br>時間外学習  |                               |
| 評価方法           | 授業内提出物 授業態度100点               |
| 受講生への<br>メッセージ | グループワークなどをクラスの中で学んでいきましょう     |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |                               |

|   |                              |          |    |             |         |       |       |
|---|------------------------------|----------|----|-------------|---------|-------|-------|
| 科目名<br>(英)  | コミュニケーション講座<br>Communication | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 1       | 担当教員  | 横瀬 敦子 |
| 学科・コース  | カフェ、パン                       | 授業<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 前期    |
|   |                              |          |    |             |         | 曜日・時限 | 火曜日3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)<br/> コミュニケーションスキルアップ検定合格に向けて、検定までテキストに沿って講義を進めていきます。<br/> コミュニケーションの基礎、社会的スキル、自己表現スキルなどを習得し、ビジネス社会で実践できるようになります。</p> <p>※実務経験: ビジネスマナー、コミュニケーション講座の講師として活躍中。</p> |                              |          |    |             |         |       |       |
| <p>【到達目標】</p> <p>①コミュニケーションスキルアップ検定全員合格。<br/> ②接客や人間関係構築に必要なコミュニケーションの基本と考え方を理解でき、具体的な行動ができる。</p>   |                              |          |    |             |         |       |       |

| 授業計画・内容               |  |
|-----------------------|--|
| 1回目                   | オリエンテーション : 講義の説明 検定合格のメリット 「コミュニケーションの定義」、「メラビアンの法則」を理解することができる   |
| 2回目                   | 基本的スキル : 「聴き方・話し方」の基本を理解することができる   |
| 3回目                   | 基本的スキル : 「グループでの会話」、「挨拶」や「自己紹介」の機能や重要性を理解することができる  |
| 4回目                   | 自己表現スキル : 「上手な頼み方と断り方」「ほうれんそう」「交渉と説得」について理解することができる  |
| 5回目                   | 自己表現スキル : 「プレゼンテーションの基本」「アンガーマネジメント」を理解することができる  |
| 6回目                   | 社会的スキル : 「仕事に対する姿勢」、「敬語」「電話対応のマナー」について理解することができる   |
| 7回目                   | 社会的スキル : 「訪問のマナー」をはじめ「名刺交換・紹介の順序」など理解することができる  |
| 8回目                   | 社会的スキル : 「謝罪の仕方」、「ビジネス文書」、「メール・SNSのマナー」を理解することができる   |
| 9回目                   | サービスマインド : 顧客満足度やサービスの基本要素を理解することができる  |
| 10回目                  | 検定対策   |
| 11回目                  | 検定対策   |
| 12回目                  | コミュニケーションスキルアップ検定(予定)  |
| 13回目                  | 前期評価試験対策   |
| 14回目                  | 評価試験   |
| 15回目                  | 総まとめ・追再試験  |
| 準備学習<br>時間外学習         | 検定試験合格に向けて各自授業以外でも学習を進めましょう。   |
| 評価方法                  | 筆記試験 100%  |
| 受講生への<br>メッセージ        | ご入学おめでとうございます。多様な人々と関わる仕事では、共通認識であるビジネスマナーをはじめとしたコミュニケーションスキルが必要で有用です。しっかりと正しく理解し、行動できる状態にしましょう。そして検定に合格しましょう！ |
| 【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テキスト |  |

|  |         |          |      |             |         |       |        |
|--|---------|----------|------|-------------|---------|-------|--------|
| 科目名<br>(英)   | 衛生学&栄養学 | 必修<br>選択 | 選択必修 | 年次          | 1       | 担当教員  | 村岡 あゆみ |
| 学科・コース   | カフェ、パン  | 授業形態     | 講義演習 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 前期     |
|  |         |          |      |             |         | 曜日・時限 | 火曜日・4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)<br/>         基本的な栄養学、栄養素と食材管理、加工の際の衛生学を学習する。</p> <p>※実務経験: 病院にて管理栄養士として10年勤務。現在、料理代行、洋菓子開発、飲食店メニュー提案、子供向け料理教室を行う。</p> |         |          |      |             |         |       |        |
| <p>【到達目標】</p> <p>基礎的な栄養学を学び、食材の栄養素の知識を身につけることができる。</p> <p>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ことができる。</p>  |         |          |      |             |         |       |        |

| 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:5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           | まとめ   |
| 準備学習<br>時間外学習  |   |
| 評価方法           | 小テスト30%<br>筆記試験70%  |
| 受講生への<br>メッセージ | ご入学おめでとうございます。栄養学、衛生学は食品を取り扱う中で、基礎となる知識です。<br>わからないことは、遠慮なく質問して楽しく学びましょう。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |   |

|   |           |          |      |             |         |       |        |
|---|-----------|----------|------|-------------|---------|-------|--------|
| 科目名<br>(英)  | 素材食材研究    | 必修<br>選択 | 選択必修 | 年次          | 1       | 担当教員  | 村岡 あゆみ |
|   |           | 授業形態     | 講義演習 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 前期     |
| 学科・コース  | カフェ、パン、農業 |          |      |             |         | 曜日・時限 | 水曜日・3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>食材の種類について学習し、食材を使ったメニューを考える。<br/> ※実務経験: 病院にて管理栄養士として10年勤務。現在、料理代行、洋菓子開発、飲食店メニュー提案、子供向け料理教室を行う。</p> |           |          |      |             |         |       |        |
| <p>【到達目標】</p> <p>食材の種類について学ぶことができ、食材を使ったメニューを考えることができる。</p>   |           |          |      |             |         |       |        |

| 授業計画・内容        |  |
|----------------|--|
| 1回目            | オリエンテーション・砂糖について   |
| 2回目            | 穀類について   |
| 3回目            | 芋類について、学ぶことができる  |
| 4回目            | 豆類について、学ぶことができる  |
| 5回目            | 野菜について、学ぶことができる  |
| 6回目            | 果物について、学ぶことができる  |
| 7回目            | きのこ、種実類につて、学ぶことができる  |
| 8回目            | 魚介類につて、学ぶことができる  |
| 9回目            | 肉類について、学ぶことができる  |
| 10回目           | 卵、油について、学ぶことができる   |
| 11回目           | 乳類について、学ぶことができる  |
| 12回目           | 嗜好品、お菓子について、学ぶことができる   |
| 13回目           | 調味料について、学ぶことができる   |
| 14回目           | 前期試験   |
| 15回目           | まとめ・解説   |
| 準備学習<br>時間外学習  |  |
| 評価方法           | 筆記試験70%  |
| 受講生への<br>メッセージ | ご入学おめでとうございます。様々な食品について学び、それぞれの分野で活かしていきましょう。<br>わからないことは、遠慮なく質問して楽しく学びましょう。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |  |

|  |                      |          |          |             |         |      |       |
|--|----------------------|----------|----------|-------------|---------|------|-------|
| 科目名<br>(英)   | タブレット演習 & ITリテラシー    | 必修<br>選択 | 選択必修     | 年次          | 1       | 担当教員 | 布村 道子 |
|  | Tablet & IT literacy | 授業<br>形態 | 講義<br>演習 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分 | 前期    |
| 学科・コース   | カフェ・パン               |          |          | 曜日・時限       | 金曜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】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)についての理解し、デジタル社会の中で安全に利用・発信していきける力を養う。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で行えるスキルを身につける。 |                      |          |          |             |         |      |       |
| 【実務経験】株式会社ハローリッツ代表取締役として10年以上、ウェブ広告・広報・SNS・ネットショップに携わっている。   |                      |          |          |             |         |      |       |
| 【到達目標】   |                      |          |          |             |         |      |       |
| 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、自己発信していきける力を養う。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、自分で文書およ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和インターネットのしくみを理解して使用できるようになる  |
| 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の知識を身につけることができる  |
| 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・ガイドラインを知り、安全に利用できるようになる  |
| 4回目                        | 小テスト(ITリテラシー)・iPadの活用方法・Microsoft365の設定を行い、利用できるようになる  |
| 5回目                        | iPadでWordを操作する① Wordについて・案内文書の作成ができるようになる  |
| 6回目                        | iPadでWordを操作する② 見栄えのする文書の作成ができるようになる(写真や図形の挿入)   |
| 7回目                        | iPadでExcelを操作する① Excelについて・表の作成ができるようになる   |
| 8回目                        | iPadでExcelを操作する② 表の作成(様々な関数を使えるようになる)  |
| 9回目                        | iPadでExcelを操作する③ グラフの作成ができるようになる   |
| 10回目                       | iWordとExcelのまとめ・中間課題の作成  |
| 11回目                       | iPadでパワーポイントを操作する① パワーポイントについて・簡単なスライドの作成ができるようになる   |
| 12回目                       | iPadでパワーポイントを操作する② 高度なスライドの作成(アニメーションを使えるようになる)  |
| 13回目                       | これまでの振り返り・課題対策授業   |
| 14回目                       | 期末試験   |
| 15回目                       | 解説・フィードバック   |
| 準備学習<br>時間外学習              |  |
| 評価方法                       | 小テスト(筆記)20%、期末試験(実技)80%  |
| 受講生への<br>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。そのおかげで、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たいと思いますので、一緒に楽しく学びましょう。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】             |  |
| 滋慶学園グループITリテラシーの冊子、自作のスライド |  |

|  |         |          |          |             |         |       |       |
|--|---------|----------|----------|-------------|---------|-------|-------|
| 科目名<br>(英)   | ラッピング演習 | 必修<br>選択 | 選択必修     | 年次          | 2       | 担当教員  | 島寄満美子 |
| 学科・コース   | パン、農業   | 授業<br>形態 | 講義<br>演習 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 前期    |
|  |         |          |          |             |         | 曜日・時限 | 月曜日2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)<br/>         様々な包み方を理解し、実践を行い、目的に合わせて的確に美しく包む技術を習得する</p> <p>※実務経験:26年プライダル業界で仕事をしているため、様々なシーンで包むことを習得した。(特にレストラン勤務時)、</p> |         |          |          |             |         |       |       |
| <p>【到達目標】<br/>         様々な包み方を理解し、実践を行い、目的に合わせて的確に美しく包む技術を習得できるようになる。</p>  |         |          |          |             |         |       |       |

| 授業計画・内容        |                         |
|----------------|-------------------------|
| 1回目            | オリエンテーション 自己紹介 ラッピングの基本 |
| 2回目            | ピーコック包み 不織布、セロファン       |
| 3回目            | 丸いものを包む 丸い缶 リンゴ みかん     |
| 4回目            | 多当包みを習得することができる。        |
| 5回目            | 不織布で便を包むことができる。         |
| 6回目            | 不織布で箱を包むことができる。         |
| 7回目            | 六角形を包むことができる。           |
| 8回目            | 斜め包みをするすることができる。        |
| 9回目            | 花束を包むことができる。            |
| 10回目           | リボンの基本を習得することができる。      |
| 11回目           | 基本の合わせ包みの復習             |
| 12回目           | 七夕にちなんだラッピングができるようになる。  |
| 13回目           | 紙コップラッピングができるようになる。     |
| 14回目           | 実践テスト                   |
| 15回目           | 復習                      |
| 準備学習<br>時間外学習  |                         |
| 評価方法           | 実践テスト70% 一生懸命に取り組む姿勢30% |
| 受講生への<br>メッセージ | 楽しく身につけてほしいです。          |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |                         |

|  |  |          |          |             |         |       |        |
|--|--|----------|----------|-------------|---------|-------|--------|
| 科目名<br>(英)   | プレゼンテーション演習  | 必修<br>選択 | 選択必修     | 年次          | 2       | 担当教員  | 大西希久永  |
|  | presentation   | 授業<br>形態 | 講義<br>演習 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 前期     |
| 学科・コース   | (カフェ、パン、農業)  |          |          |             |         | 曜日・時限 | 月曜日3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)  |  |          |          |             |         |       |        |
| 皆さんが希望する進路においても、いかにプレゼンテーションスキル習得が就職活動、また卒業後の各自の強みになるかを認識してもらったうえで、意欲的に学んでもらいたく考えます。プレゼンテーションに必要なスキルの基礎を学び、授業ごとにポイントを決めて実践。プレゼンテーション力の向上を目指します。  |  |          |          |             |         |       |        |
| ※実務経験：局勤め含めて喋り歴約20年。アナウンサー業、また様々な業界業種の企業研修、営業/販売戦略や人材に関して企業へのアドバイス業務を行なっている講師が、実用的/効果的なPowerpoint作成、プレゼンテーションの仕方を習得出来るように授業を実施します。   |  |          |          |             |         |       |        |
| 【到達目標】   |  |          |          |             |         |       |        |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●プレゼンテーションを行う際に第一優先に必要なことを理解する。</li> <li>●社会人になった際に、身につけておく様々なシーンで役立つプレゼンテーションスキルを習得出来る。(授業内で繰り返し実践することで人前で話すことに慣れることが出来る。)</li> <li>●自分の考えや企画をPowerpointで作成出来、Powerpoint を使用してのプレゼンテーションが出来る。</li> </ul> |  |          |          |             |         |       |        |
| 授業計画・内容  |  |          |          |             |         |       |        |
| 1回目  | 学ぶ目的/メリットを説明。人前での自己紹介を通して、現時点でのプレゼンスキルの確認と今後目指すプレゼンテーションのヒントを各自がイメージ出来るようになる。  |          |          |             |         |       |        |
| 2回目  | プレゼンテーションを行う前に基礎を習得、実践出来るようになる。  |          |          |             |         |       |        |
| 3回目  | プレゼンテーションで本来考えるべきポイントを明確化出来るようになる。   |          |          |             |         |       |        |
| 4回目  | 1~2枚のスライドを使用したのプレゼンテーション。Powerpointというツールの本来の意味を理解しプレゼンテーションが出来るようになる。   |          |          |             |         |       |        |
| 5回目  | 1~2枚のスライドを使用したのプレゼンテーション。前回の個々の改善点をしっかり改善出来るようになる。   |          |          |             |         |       |        |
| 6回目  | プレゼンテーション作成の流れを理解し、作成に落とし込めるようになる。   |          |          |             |         |       |        |
| 7回目  | 情報収集、聞き手分析の重要性に気づくことが出来、取り組めるようになる。  |          |          |             |         |       |        |
| 8回目  | プレゼンテーション時のPowerpointのスライド作成順を理解したうえで、作成が出来るようになる。   |          |          |             |         |       |        |
| 9回目  | (発表に向けての作成準備)個々のPowerpoint作成における強み、改善点を認識出来るようになる。   |          |          |             |         |       |        |
| 10回目   | Powerpointを使用したのプレゼンテーション発表① Powerpointを使用したのプレゼンテーションに慣れることが出来る。  |          |          |             |         |       |        |
| 11回目   | Powerpointを使用したのプレゼンテーション発表② 個々のプレゼンテーションの強みを伸ばし、改善点を改善することが出来るようになる。  |          |          |             |         |       |        |
| 12回目   | (発表に向けての準備)これまでの授業を踏まえたプレゼンテーション準備が行えるようになる。   |          |          |             |         |       |        |
| 13回目   | (発表に向けての準備)これまでの授業を踏まえたプレゼンテーション準備が行えるようになる。   |          |          |             |         |       |        |
| 14回目   | 評価週 Powerpointを使用したの グループ発表  |          |          |             |         |       |        |
| 15回目   | まとめ・追試/再試発表フィードバック/まとめ   |          |          |             |         |       |        |
| 準備学習<br>時間外学習  | 基本的には授業中の作業のみ。授業時にPowerpoint 作成、プレゼンテーション練習が終わらなかった際のみ、授業時間外に実施。   |          |          |             |         |       |        |
| 評価方法   | 授業内でのレポート提出20%<br>個人発表30%<br>期末でのグループ発表50%   |          |          |             |         |       |        |
| 受講生への<br>メッセージ   | 就職活動の際、社会人になってからと、人前でのプレゼンテーションが必要となる場面が多々出てくると思います。必要になった際に慌てて知識を習得するのではなく、早い段階で知識を習得しておくこと、慣れておくことが重要です。本講義ではプレゼンテーションに慣れること、実用的/効果的なプレゼンテーションの仕方を習得することを目標に授業を行なっていきます。授業を通して皆さんの「伝える力」を伸ばしてください。 |          |          |             |         |       |        |
| 【使用教科書・教材・参考書】   |  |          |          |             |         |       |        |
| なし   |  |          |          |             |         |       |        |

| 科目名<br>(実)  | 映像制作&SNS  | 必修<br>選択 | 選択必修     | 年次          | 2  | 担当教員 | 江島 舞 | * 定シラバS上の講義計画・内容とご都合の上、規定コマ数の欄までご記入ください。 |     |  |
|---|---|----------|----------|-------------|----|------|------|--|-----|--|
| 学科・コース  | 製菓&製パン  | 授業<br>形態 | 講義<br>演習 | 総時間<br>(単位) | 30 | 開講区分 | 前期   | 21<br>30%                                | 実習日 | 授業報告・最終への連絡等                                 |
| 【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)   |   |          |          |             |    |      |      | 1  | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 【学習内容】<br>SNSを活用した企画・撮影・編集・投稿スキルを身につけることを目標とします。<br>※実務経験: 株式会社アド・バスカルにてグラフィックデザイナーとして勤務。その後有限会社カラー・カラーズにてグラフィックデザイナーとして勤務。【派遣元】ホーユー株式会社の子会社+デザイナーとして3年勤務。前業はCanva公式クリエイターに合格し、Web・SNS関係の仕事に従事。 |   |          |          |             |    |      |      | 2  | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 【到達目標】<br>目的を持ったSNSを使い方、企画、撮影、編集、投稿ができるようになる。   |   |          |          |             |    |      |      | 3  | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
|   |   |          |          |             |    |      |      | 4  | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
|   |   |          |          |             |    |      |      | 5  | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| <b>授業計画・内容</b>  |   |          |          |             |    |      |      |  |     |  |
| 1回目   | オリエンテーション、授業の進め方、無料ソフト紹介  |          |          |             |    |      |      | 6  | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 2回目   | SNSの目的別活用法、Canvaの基本操作を知ることができる  |          |          |             |    |      |      | 7  | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 3回目   | Instagramの機能理解、Canvaの機能に触れて簡単に作成できる   |          |          |             |    |      |      | 8  | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 4回目   | 魅力的な動画の構成、撮影の基礎   |          |          |             |    |      |      | 9  | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 5回目   | 動画編集の基礎(素材挿入、カット、テロップなど)  |          |          |             |    |      |      | 10                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 6回目   | 動画編集の基礎 実際の素材を使って動画を作れるようになる  |          |          |             |    |      |      | 11                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 7回目   | Canvaを使った簡単なリアル動画ができるようになる  |          |          |             |    |      |      | 12                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 8回目   | Canvaを使った簡単な動画作成ができるようになる   |          |          |             |    |      |      | 13                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 9回目   | Canvaで簡単なアニメーションを使ったフォード投稿作成ができるようになる   |          |          |             |    |      |      | 14                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 10回目  | 【グループ】カテゴリーを想定し、SNS(お店)のコンセプト、ブランディング(フォント・カラー)を考える   |          |          |             |    |      |      | 15                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 11回目  | 【グループ】発表会に向けて作業会、準備(コンセプトを考える、リアル・フォード投稿・動画編集の中から1つ選び作成する)                                      |          |          |             |    |      |      | 16                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 12回目  | 【グループ】発表会(お店とコンセプト/リアル・フォード投稿・動画作成のどれかを発表)  |          |          |             |    |      |      | 17                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 13回目  | テストに向けた作業、対策  |          |          |             |    |      |      | 18                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 14回目  | テスト・評価試験  |          |          |             |    |      |      | 19                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 15回目  | SNS・動画編集の授業まとめなど  |          |          |             |    |      |      | 20                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 進修学習<br>時間外学習   |   |          |          |             |    |      |      | 21                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 評価方法  | 期末試験100%  |          |          |             |    |      |      | 22                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 受講生への<br>メッセージ  | 二入学おめでとうございます。本講義は、SNS目的別活用法や、初心者でもわかる動画編集など、基礎スキルを身につけていきます。是非、業界で自身を想像しながら本講義を受講していただければ幸いです。 |          |          |             |    |      |      | 23                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| 【使用教科書・教材・参考書】  |   |          |          |             |    |      |      | 24                                       | ✓   | 【授業形式: オンライン授業・対面授業】 予定通り ・ 変更内容あり(下記に内容を記入) |
| pad, Canva, Instagram, (Edits 3/31にInstagram公式が出す無料動画編集アプリ)   |   |          |          |             |    |      |      | 25                                       | ✓   | ※規定コマ数以外で試験、試験機設、補習等を実施された場合、ご記入ください。        |



|  |                           |          |          |             |         |       |        |
|--|---------------------------|----------|----------|-------------|---------|-------|--------|
| 科目名<br>(英)   | 就職講座<br>Employment course | 必修<br>選択 | 選択必修     | 年次          | 2       | 担当教員  | 平田美菜子  |
| 学科・コース   | カフェ、パン                    | 授業<br>形態 | 講義<br>演習 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 前期     |
|  |                           |          |          |             |         | 曜日・時限 | 水曜日2時限 |
| <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)<br/>就職活動に必要なスキルを学び、自己理解を深め、学生が主体的に自身のキャリアを考え適切な進路選択が出来るように支援します。</p> <p>※実務経験:20年間航空会社でキャビンアテンダントとして従事。退職後接遇や新入社員研修、企業研修講師として活動、またキャリアコンサルタントとして就職支援やコンサルタント業務など多岐にわたり担当している。</p> |                           |          |          |             |         |       |        |
| <p>【到達目標】</p> <p>自己理解を深め、就職活動の際に必要な履歴書・面接などのスキルを身につけることができる。</p>   |                           |          |          |             |         |       |        |

| 授業計画・内容        |   |
|----------------|---|
| 1回目            | オリエンテーション 授業の目的、自己紹介、就職活動の進め方を学ぶ  |
| 2回目            | 社会人基礎力について理解し目標設定ができるようになる(社会人として求められるスキルとは・自己分析)   |
| 3回目            | 自己理解(これまでの自分を振り返る・ライフラインチャートの記入)  |
| 4回目            | 自己理解(私の物語・グループワークを通じて自己理解を深める)  |
| 5回目            | 自己理解(強み・自己PRを考える)   |
| 6回目            | 社会理解・職業理解について学ぶ   |
| 7回目            | 志望動機と履歴書作成の仕方を身に着ける   |
| 8回目            | 履歴書作成   |
| 9回目            | 履歴書作成   |
| 10回目           | メンタルヘルスマネジメント(ストレスを学び、対処法を知ることでメンタルヘルスを実現できるようになる)  |
| 11回目           | 面接の流れとオンライン面接のポイントを学ぶ(第一印象の重要性・自己PR)  |
| 12回目           | 面接練習  |
| 13回目           | 評価試験(面接・履歴書)  |
| 14回目           | 評価試験(面接・履歴書)  |
| 15回目           | まとめ・振り返り  |
| 準備学習<br>時間外学習  |   |
| 評価方法           | 期末テスト100%<br>実技試験50%(面接)<br>課題提出50%(履歴書作成)  |
| 受講生への<br>メッセージ | 就職講座では、就職活動の基礎知識から応用まで、役立つ内容が満載です。<br>積極的に学び、周りの人と交流することで、就職活動を有利に進めることができるように一緒に頑張りましょう。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |   |

|   |                             |          |    |             |         |       |         |
|---|-----------------------------|----------|----|-------------|---------|-------|---------|
| 科目名<br>(英)  | キャリアプログラム<br>career program | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 1       | 担当教員  | 濱中健一先生  |
| 学科・コース  | 製菓&製パン                      | 授業<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 前期      |
|   |                             |          |    |             |         | 曜日・時限 | 火曜日 5限目 |
| <p>【授業の学習内容】</p> <p>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</p> <p>※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<br/>コンテストでの入賞実績: アメ細工日本4位、九州の洋菓子技術コンテストでのチョコレート工芸菓子部門・アメ細工部門で1位など数々の賞を受賞</p> |                             |          |    |             |         |       |         |
| <p>【到達目標】</p> <p>一人一人が学校のルールや規律を知り理解でき基本的な挨拶や返事、生活習慣を整えることができる。さらにクラス構築をはじめ、全員が異質を理解して受け入れることができるようになる。</p>   |                             |          |    |             |         |       |         |

| 授業計画・内容           |  |
|-------------------|--|
| 2025/4/15         | シラバス説明、健康チェック、Teams, クラスルールの再確認。講師・学校ルールについて。  |
| 2025/4/22         | アルバイトについて、公欠届について、健康診断について。生活習慣改善教育①薬物について いちご狩りについて①  |
| 2025/5/13         | Wifi・ITリテラシーについて。いちご狩りについて②。生活習慣改善教育②性犯罪について   |
| 2025/5/20         | 補講について、個人面談について。生活習慣改善教育③自転車マナーと危険性  |
| 2025/5/27         | 授業以外でチャレンジしたい7つのこと生活習慣改善教育④睡眠について  |
| 2025/6/3          | 生活習慣改善教育⑤悪徳商法・ネット詐欺など  |
| 2025/6/10         | パティシエ・パンの業界について  |
| 2025/6/17         | アクティブラーニング(脳トレ～コミュニケーション)  |
| 2025/6/24         | アクティブラーニング(短所を長所に)   |
| 2025/7/1          | 絶対行くべき福岡のお店紹介①(パティスリー・パン)  |
| 2025/7/8          | 絶対行くべき福岡お店紹介②(カフェ・レストラン紹介)   |
| 2025/7/15         | 規律、ルールについて、学スタ募集について(広報より) 自主練習、夏季課題について   |
| 2025/8/26         | 夏休みの振り返り レポート提出  |
| 2025/9/2          | 連絡シート、前期振り返り   |
| 2025/9/9          | 試験   |
| 準備学習<br>時間外<br>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%<br>課題提出: 80%  |
| 受講生への<br>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、より良い学生生活を送れるようにしていきます♪ |
| 【使用教科書・教材・参考書】    |  |

|                       |                                       |          |    |             |    |       |      |
|-----------------------|---------------------------------------|----------|----|-------------|----|-------|------|
| 科目名<br>(英)BB1:13<br>3 | 製パン実習トレーニング<br>Confectionery training | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 1  | 担当教員  | 井 咲子 |
| 学科・コース                | 製菓製パンコース                              | 授業<br>形態 | 実習 | 総時間<br>(単位) | 30 | 開講区分  | 前期   |
|                       |                                       |          |    |             | 2  | 曜日・時限 | 月曜1限 |

【授業の学習内容】

製パン実習の際に必要な基礎的な動きや製造用の機会の使用方法などを学び実習の際にスムーズに動けるようになる。

※教務実務経歴:

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、ChouChou'sBakery 春吉店、篠栗工場店)

【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>

- ①器具の名前や使用方法を理解し実践できる
- ②基礎的な動作が早く出来るようになる

授業計画・内容

|          |  |       |
|----------|--|-------|
| #####    | 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     |       |
| #####    | 計量を学ぶ 手捏ね・機械捏ね・ミキシング(2、3限分)・掃除           |       |
| #####    | 器具の使い方① 天秤・テンタルスケール・ミキサー / 計量、掃除タイムアタック/ | 計量    |
| #####    | 器具の使い方② オープン・ホイロ・ケンミックス / 機械捏ね計量練習①      |       |
| #####    | 計量～ミキシング練習(2回します)(→生地冷凍)                 | ミキシング |
| 2023/6/2 | 分割練習 (→前日生地解凍→分割練習→冷)                    | ミキシング |
| 2023/6/9 | 成形練習～焼成練習 (→前日生地解凍→成形、焼成練習)              | 計量    |
| #####    | 器具の使い方③スライサー・波刃                          |       |
| #####    | 器具の使い方④フードプロセッサ(パン粉作成)(前日に解凍)            | ミキシング |
| #####    | クッペ成形等ダスターでイメージトレーニング                    | ミキシング |
| 2023/7/7 | パンの基本材料の種類、場所、保管等                        | ミキシング |
| #####    | テストに向けて練習/計量-ミキシング-分割(→冷凍)               | 計量    |
| #####    | テスト対策:成形-焼成・計量-ミキシング-分割→冷凍(前日生地解凍)       | 計量    |
| 2023/9/1 | テスト:成形-焼成 (前日生地解凍)                       | 計量    |
| 2023/9/8 | 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。<br>・実技: (50%)<br>・筆記 (30%) |
|------|---|

受講生へのメッセージ  
製パンの工程を一つ一つ練習していくので、苦手を克服し、他の実習授業に繋げましょう。様々な器具を使用していくので、ひとつひとつ正しい使い方を学んでいきましょう。

|  |                                 |          |       |             |         |      |       |
|--|---------------------------------|----------|-------|-------------|---------|------|-------|
| 科目名<br>(英)   | 製菓基礎<br>Practice for confection | 必修<br>選択 | 必修    | 年次          | 1       | 担当教員 | 小宮 武彦 |
| 学科・コース   | 製菓・製パンコース                       | 授業<br>形態 | 講義/実習 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分 | 前期    |
| 【授業の学習内容】  |                                 |          |       |             |         |      |       |
| <p>「衛生面」の重要性、身だしなみ・手洗い・掃除の徹底し、規則に基づいた実習室運営。</p> <p>基礎技術「絞り・ナッペ」の理解・習得。(クリーム・器具・絞り袋などの扱い方法を知る。)<br/>※頭で理解した状態での反復練習で魏祖技術を習得する。</p> <p>※教務実務経歴:2015～2025年まで現場でパティシエとして勤務、製造責任者、商品開発、マジパン細工講師など経験</p> |                                 |          |       |             |         |      |       |
| 【到達目標】   |                                 |          |       |             |         |      |       |
| <p>絞り・ナッペなどの基礎技術・知識の習得。<br/>(具体的な目標)<br/>パティシエとして必要な「衛生」を理解し当たり前になる。<br/>ガトーフレーズなどのデコレーションに必要な「絞り・ナッペ」の基礎技術を理解し習得する。</p>   |                                 |          |       |             |         |      |       |

| 授業計画・内容        |   |
|----------------|---|
| 2025/4/11      | 絞りの基礎① 口金のサイズで均一に絞り出す   |
| 2025/4/18      | 絞りの基礎② 「ローズ」「シェル」絞り   |
| 2025/4/25      | 絞りの基礎③ 「ローズ」「シェル」サイズを均一に絞る  |
| 2025/5/9       | 小テスト 絞り「ローズ」「シェル」   |
| 2025/5/16      | マリンメッセ見学  |
| 2025/5/23      | ナッペの基礎① ナッペ練習   |
| 2025/5/30      | ナッペの基礎② ナッペ練習   |
| 2025/6/13      | ナッペの基礎③ ナッペ小テスト   |
| 2025/6/20      | ①パイピングコルネ作成と課題確認  |
| 2025/6/27      | パイピング②たらし書き すり書き コルネの作り方を反復練習・パイピングの手法である「たらし書き」の実習を行う                          |
| 2025/7/11      | パイピング③たらし書き・すり書き小テスト  |
| 2025/7/18      | テンパリング① チョコレートについて学ぶ チョコについて学び理解し説明することができる                                     |
| 2025/8/22      | テンパリング②テンパリングの練習の実習を行う  |
| 2025/8/29      | テスト対策 テンパリングとパイピング  |
| 2025/9/5       | テスト   |
| 準備学習<br>時間外学習  | 学んだことは繰り返し反復練習が必要です。自主練習などでスキルアップを目指しましょう。                                      |
| 評価方法           | 実技テスト1回実施+小テストの結果   |
| 受講生への<br>メッセージ | 絞り・ナッペ パイピング テンパリングはパティシエに必要な技術です。練習次第で必ず習得できます。頭で理解して、たくさん練習して技術習得を目指していきましょう。 |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |   |

|  |                               |          |    |             |         |       |         |
|--|-------------------------------|----------|----|-------------|---------|-------|---------|
| 科目名<br>(英)   | 製パン理論(基礎)<br>Theor for baking | 必修<br>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<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 前期      |
|  |                               |          |    |             |         | 曜日・時限 | 木曜、4時限目 |
| <b>【授業の学習内容】</b><br>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。<br>※実務者経験:1988年～製パン業務全般に携わってきた。   |                               |          |    |             |         |       |         |
| <b>【到達目標】</b><br>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。<br><具体的な目標> <ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul> |                               |          |    |             |         |       |         |

前期 木曜

| 授業計画・内容                                 |  |
|---|--|
| 2025/4/10                               | 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）  |
| 2023/4/17                               | 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   |
| 2023/4/24                               | 3回目 ルセットの見方：ペーカーズパーセント、水温の計算、捏ね上げ温度  |
| 2023/5/8                                | 4回目 材料について①：小麦粉、   |
| 2023/5/15                               | 5回目 材料について②：イースト   |
| 2023/5/22                               | 6回目 材料について③：砂糖、塩、水   |
| 2023/5/29                               | 7回目 比容積について：比容積、容積率、計算の仕方  |
| 2023/6/12                               | 8回目 材料について③：卵、油脂   |
| 2023/6/19                               | 9回目 材料について③：クルミ、レーズン   |
| 2023/6/26                               | 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、   |
| 2023/7/3                                | 11回目 焼減率について   |
| 2023/7/10                               | 12回目 必要生地量からの配合の計算   |
| 2023/8/21                               | 13回目 テスト対策：筆記テスト対策   |
| 2023/8/28                               | 14回目 テスト：筆記テスト   |
| 2023/9/4                                | 15回目 まとめ：まとめと振り返り  |
| 準備学習<br>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。<br>筆記（90%）<br>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%）<br>割合で成績評価を行う。   |
| 受講生への<br>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。 |
| <b>【使用教科書・教材・参考書】</b><br><br>新しい製パン基礎知識 |  |

|  |                                     |          |    |             |         |      |                   |
|--|-------------------------------------|----------|----|-------------|---------|------|-------------------|
| 科目名<br>(英)   | 製パン実習Ⅱ<br>Practice for breadmaking2 | 必修<br>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<br>形態 | 実習 | 総時間<br>(単位) | 90<br>6 | 開講区分 | 前期<br>木曜、1.2.3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び、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。<br>※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。<br>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。  |                                     |          |    |             |         |      |                   |

前期 木曜

| 授業計画・内容        |  |
|----------------|--|
| 2025/4/10      | 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 機械捏ねデモのみ   |
| 2023/4/17      | 2回目 (基本生地①) 機械捏ねの手順について (テーブルロール(丸パン)) 分割・丸め   |
| 2023/4/24      | 3回目 (基本生地②)：手捏ね(丸パン)   |
| 2023/5/8       | 4回目 (調理生地①)：機械捏ね(チーズパン・ハムパン) めん棒練習 メロンパンクッキー生地   |
| 2023/5/15      | 5回目 (菓子生地①)：機械捏ね(メロンパン・クリームパン)   |
| 2023/5/22      | 6回目 (菓子生地②)：包餡成形①(あんぱん) 機械捏ね・手捏ね テスト課題説明   |
| 2023/5/29      | 7回目 (揚げパン生地)：フライヤーの使い方 機械捏ね (カレーパン・揚げドーナツ)   |
| 2023/6/12      | 8回目 (食パン生地)：食パンの成形、発酵について(プルマン、山型食パン)  |
| 2023/6/19      | 9回目 (混ぜこみ生地)：副材料の混ぜこみ方について(クルミパン機械捏ね、チーズパン手捏ね)   |
| 2023/6/26      | 10回目 (リーンな生地)：フランス生地ストレート法(エピ・じゃがベーコン)   |
| 2023/7/3       | 11回目 (調理生地②)：棒状の伸ばし(三つ編みパン、ウインナーパ/テスト対策①) 機械捏ね包餡練習   |
| 2023/7/10      | 12回目 (イタリア系の生地)：広く伸ばす(ピザ、フォカッチャ天板焼き)   |
| 2023/8/21      | 13回目 テスト対策②：手捏ね計量から焼成までの工程について復習(あんぱん)   |
| 2023/8/28      | 14回目 テスト：あんぱん(手捏ね、包餡)  |
| 2023/9/4       | 15回目 まとめ：前期でならったパンのまとめ   |
| 準備学習<br>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。<br>・実技：手捏ね(あんぱん・包餡) (70%)<br><br>・ノート提出(20%)<br><br>・平常点 (1)   |
| 受講生への<br>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<br>(英)   | 製パン実習 I<br><br>Practice for baking1 | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 1       | 担当教員  | 丸山公千<br>師岡 綾子<br>井 咲子 |
| 学科・コース   | 製菓 & 製パンコース                         | 授業<br>形態 | 実習 | 総時間<br>(単位) | 60<br>4 | 開講区分  | 前期                    |
|  |                                     |          |    |             |         | 曜日・時限 | 月、2.3時限目              |
| <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<br/>捏ね上げ、発酵状況など、基礎技術を習得する。パンの基本となる作業を身に付けることができるようになる。<br/>※実務経験 26年以上製パン業務全般に従事。(トランドール、ホテル日航福岡、フルフル、パンナガタ、プロトアレー)2018～パンの<br/>マグ創業<br/>※実務経験 17年以上製菓・製パン業務に従事。<br/>※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<br/>L'est 御所ヶ谷店、ChouChou'sBakery 春吉店、篠栗工場店)</p> |                                     |          |    |             |         |       |                       |
| <p>【到達目標】<br/>製パンで使用する、機材や道具の正しい扱いができるようになる<br/>&lt;具体的な目標&gt;</p> <p>①製パンの基本的な材料の知識を習得する。</p> <p>②ひとつひとつの製パンの工程を理解でき、分割方法、丸め、生地の手入れ方を身につけることができる。</p>   |                                     |          |    |             |         |       |                       |

前期 月曜

| 授業計画・内容        |  |
|----------------|--|
| 2025/4/14      | 1回目 井先生 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      |
| 2023/4/21      | 2回目 師岡先生 基本生地①：機械捏ねの手順について、分割・丸め(丸パン)                |
| 2023/5/12      | 3回目 丸山先生 調理生地②：丸め成形(プロのお手並み、分割丸め、丸パン)                |
| 2023/5/19      | 4回目 師岡先生 菓子生地①：丸め練習(スイートボール)                         |
| 2023/5/26      | 5回目 師岡先生 菓子生地②：包餡練習(あんぱん)                            |
| 2023/6/2       | 6回目 師岡先生 揚げパン生地：フライヤー使用、(餡ドーナツ、ねじりきな粉、ハムサンド、リングチョコ)  |
| 2023/6/9       | 7回目 丸山先生 菓子生地③：包餡練習(クリームパン)                          |
| 2023/6/16      | 8回目 井先生 食パン二次利用：クロックムッシュ、萌え段サンド、フルーツサンド              |
| 2023/6/23      | 9回目 師岡先生 混ぜ込み生地：レーズンパン 成形2種(クッペ成形、十字カット)             |
| 2023/6/30      | 10回目 師岡先生 フランス生地①：明太フランス 成形2種(クッペ・フィセル成形)            |
| 2023/7/7       | 11回目 師岡先生 基本生地③：ロールパン成形(ロールパン・塩パン)                   |
| 2023/7/14      | 12回目 丸山先生 調理生地②：伸ばし・包餡練習(ウイナーロール、焼きカレー)              |
| 2023/8/25      | 13回目 師岡先生 テスト対策：分割・丸め                                |
| 2023/9/1       | 14回目 師岡先生 テスト：丸パン(分割・丸め含む)                           |
| 2023/9/8       | 15回目 師岡先生 まとめ：前期でならったパンのまとめ                          |
| 準備学習<br>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。<br>・実技：(60%)・平常点(40%) 割合で成績評価を行う。 |
| 受講生への<br>メッセージ |  |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |  |

|   |   |   |    |             |         |       |         |
|---|---|---|----|-------------|---------|-------|---------|
| 科目名<br>(英)  | 製パン理論応用<br>Theor for baking   | 必修<br>選択                                  | 必修 | 年次          | 2       | 担当教員  | 首藤 道子   |
| 学科・コース  | 製菓製パンコース  | 授業<br>形態                                  | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 前期      |
|   |   |   |    |             |         | 曜日・時限 | 火曜、4時限目 |
| 【授業の学習内容】<br>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。<br>※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】<br>＜具体的な目標＞<br>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。<br>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。                         |   |   |    |             |         |       |         |
| 前期 火曜   | 授業計画・内容   |   |    |             |         |       |         |
| 2025/4/15   | 第1回   | 1年次テストの復習 天然酵母について                        |    |             |         |       |         |
| 2023/4/22   | 第2回   | イーストについて / 原価計算                           |    |             |         |       |         |
| 2023/5/13   | 第3回   | ppm計算                                     |    |             |         |       |         |
| 2023/5/20   | 第4回   | 仕込み水温の計算方法 3倍法・4倍法・氷を使った場合の計算             |    |             |         |       |         |
| 2023/5/27   | 第5回   | 各製法について①(・冷蔵法について・冷凍法・オーバーナイト法・湯種製法等について) |    |             |         |       |         |
| 2023/6/3  | 第6回   | 生地改良剤、イーストフードについて                         |    |             |         |       |         |
| 2023/6/10   | 第7回   | イーストフード中の酸化剤の計算 / アスコルビン酸(VC)の使用方法        |    |             |         |       |         |
| 2023/6/17   | 第8回   | 各製法の特徴②(・オートリーズ・生地種法・液種法・老麺法 等)           |    |             |         |       |         |
| 2023/6/24   | 第9回   | 型に対する生地重量の計算                              |    |             |         |       |         |
| 2023/7/1  | 第10回  | 製品比容積の計算方法                                |    |             |         |       |         |
| 2023/7/8  | 第11回  | 各製法のまとめ                                   |    |             |         |       |         |
| 2023/7/15   | 第12回  | 試験対策                                      |    |             |         |       |         |
| 2023/8/26   | 第13回  | 筆記試験                                      |    |             |         |       |         |
| 2023/9/2  | 第14回  | 再テスト                                      |    |             |         |       |         |
| 2023/9/9  | 第15回  | まとめ                                       |    |             |         |       |         |
| 準備学習<br>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年次のプリント内容や教科書の復習をして、知識の増幅に備えましょう。今後配布するプリントも、毎回の授業で使えるようファイルに追加していきましょう              |   |    |             |         |       |         |
| 評価方法  | 定期テストにて知識の到達評価を行う。<br>筆記 (80%)<br>講義時の平常点(受講態度、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せん) (20%)                      |   |    |             |         |       |         |
| 受講生への<br>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。計算が苦手な人も分かるまで反復しましょう |   |    |             |         |       |         |
| 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<br>(英)  | 製パンコンテスト基礎<br>Bread making contesto seminar Basic | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 2           | 担当教員 | 首藤 道子<br>井 咲<br>子 |
| 学科・コース  | 製菓製パンコース  | 授業<br>形態 | 実習 | 総時間<br>(単位) | 90<br>6     | 開講区分 | 前期                |
|   |   |          |    | 曜日・時限       | 金曜、1.2.3時限目 |      |                   |
| <b>【授業の学習内容】</b><br>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。<br>基本的な生地の扱いをたしかなものになすべく反復しながら学ぶ。<br>※実務者経験：1988年～製パン業務全般に携わってきた。 |   |          |    |             |             |      |                   |
| <b>【到達目標】</b><br>製パンに必要な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。<br>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。                                  |   |          |    |             |             |      |                   |

| 前期 金曜          |                    | 授業計画・内容  |
|----------------|--------------------|--|
| 2025/4/11      | 1回目                | 1年次のふりかえり 手捏ね・機械捏ね 包餡・編みパン   |
| 2023/4/18      | 2回目                | テーブルロール 分割、丸め等基本動作   |
| 2023/4/25      | 3回目                | 揚げパン生地 布どり ウィンナードーナツ ちくわパン   |
| 2023/5/9       | 4回目                | 調理生地 伸ばし練習 編みパン・ウィンナーパン  |
| 2023/5/16      | 5回目                | 包餡練習/クリームパン  |
| 2023/5/23      | 6回目                | ストレート法フランス生地 エピ成形  |
| 2023/5/30      | 7回目                | 食パン 角食、山食  |
| 2023/6/13      | 8回目                | テスト対策① 手捏ね・包餡(あんぱん)/機械捏ね 伸ばし(5本編みパン)   |
| 2023/6/27      | 9回目                | テスト対策② 手捏ね・包餡(あんぱん)/機械捏ね 伸ばし(ウィンナーパン)  |
| 2023/7/4       | 10回目               | 折り込み   |
| 2023/7/11      | 11回目               | 折り込み   |
| 2023/7/18      | 12回目               | 高たんぱく質パン   |
| 2023/8/22      | 13回目               | テスト対策③：手捏ね・包餡(あんぱん)/機械捏ね 伸ばし(ウィンナーパン)  |
| 2023/8/29      | 14回目               | テスト：(手捏ね、包餡)(機械捏ね、ウィンナーパン)   |
| 2023/9/5       | 15回目               | まとめ：前期でならったパンのまとめ  |
|                | 準備学習<br>時間外学<br>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。<br>・実技：手捏ね(あんぱん・包餡) (70%)<br>・ノート提出(20%)<br>・平常点 (10%) |
|                | 受講生へ<br>のメッセー<br>ジ | 基本的な成形、生地の扱い方を確実にに行えるように訓練と反復でできるようになりましょう。  |
| 【使用教科書・教材・参考書】 |                    |  |



|   |   |          |    |             |         |       |         |
|---|---|----------|----|-------------|---------|-------|---------|
| 科目名<br>(英)  | パンの歴史とフランス食文化<br>(製パン講義)<br>confection guidance | 必修<br>選択 | 必修 | 年次          | 2       | 担当教員  | 濱中 健一先生 |
| 学科・コース  | 製菓&製パン  | 授業<br>形態 | 講義 | 総時間<br>(単位) | 30<br>2 | 開講区分  | 前期      |
|   |   |          |    |             |         | 曜日・時限 | 木曜日 4限目 |
| <b>【授業の学習内容】</b><br>パンと製菓に関する内容を学ぶと共に社会人として必要なことを学ぶ<br>※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<br>他 |   |          |    |             |         |       |         |
| <b>【到達目標】</b><br>開業について学ぶさらに一人一人が社会人として成長し希望する職場に就職出来るようになる   |   |          |    |             |         |       |         |

| 授業計画・内容        |   |
|----------------|---|
| 2025/4/10      | 号令係・個人目標、年間スケジュール・サポートアンケート いちご狩りについて                                 |
| 2023/4/17      | 生活安全 GWに向けて いちご狩りについて   |
| 2023/4/24      | 業界について 就職・インターンについて 面接・履歴書・選考・求人票の見方                                  |
| 2023/5/8       | 開業計画について グループ決め 事前準備  |
| 2023/5/15      | リサーチ  |
| 2023/5/22      | 開業計画作成  |
| 2023/5/29      | プレゼン準備  |
| 2023/6/12      | プレゼンテーション   |
| 2023/6/19      | いちご狩りの代休でお休みです  |
| 2023/6/26      | フランスにおけるパン、製菓について   |
| 2023/7/3       | 企業訪問  |
| 2023/7/10      | 夏休みに向けて   |
| 2023/8/21      | ホテル訪問   |
| 2023/8/28      | 企業訪問  |
| 2023/9/4       | 後期に向けて  |
| 準備学習<br>時間外学習  |   |
| 評価方法           | 出席60% 授業態度20% 試験20%   |
| 受講生への<br>メッセージ | 開業計画を立て運営に必要なことを学ぶ、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<br>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】 |   |

|            |                                     |          |    |             |         |       |              |
|------------|-------------------------------------|----------|----|-------------|---------|-------|--------------|
| 科目名<br>(英) | 製パン実習③<br>Practice for breadmaking3 | 必修<br>選択 | 必須 | 年次          | 2       | 担当教員  | 馬場好朗<br>青谷太輔 |
| 学科・コース     | 製菓&製パンコース                           | 授業<br>形態 | 実習 | 総時間<br>(単位) | 90<br>6 | 開講区分  | 前期           |
|            |                                     |          |    |             |         | 曜日・時限 | 木曜、1.2.3     |

【授業の学習内容】

製パン実習を幅広く学び、パンの応用技術を身につけることができるようになる。

※実務者経験 ホテルにて製パン業務に45年以上従事

※実務者経験 2003～現在、製パン業務全般に従事(Boulangerie L'est 御所ヶ谷店、国産小麦パン工房フルフル風の森店など)

【到達目標】

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

|                |  |
|----------------|--|
| 第1回            | 馬場先生【リーンな生地】バゲット、【混ぜ込み生地】ミルク                           |
| 第2回            | 青谷先生【季節のパン】桜あんぱん                                       |
| 第3回            | 馬場先生【バゲットアレンジ】ゴマバゲット、【季節のパン】抹茶あんぱん                     |
| 第4回            | 青谷先生【リッチな生地】ブリオッシュ、クリームパン                              |
| 第5回            | 馬場先生【バゲットアレンジ】柚子胡椒バゲット、【世界のパン】イングリッシュマフィン              |
| 第6回            | 青谷先生【動物パン】包餡(あんこ、カスタード)、カスタードの作り方                      |
| 第7回            | 馬場先生【テスト練習】バゲット、【オリジナル商品】トマトブレット                       |
| 第8回            | 青谷先生【一つの生地からのバリエーション】エピ、ゴマサツ、きんぴら                      |
| 第9回            | 馬場先生【テスト練習】バゲット【混ぜ込み生地】豆乳五穀                            |
| 第10回           | 青谷先生【バゲット生地のバリエーション】エピ、バゲット                            |
| 第11回           | 馬場先生【テスト練習】バゲット【世界のパン】パニー                              |
| 第12回           | 青谷先生【バゲット生地のバリエーション】クランベリークリームチーズ、チョコ                  |
| 第13回           | 馬場先生 テスト対策 バゲット  |
| 第14回           | 馬場先生 テスト   |
| 第15回           | 馬場先生 再テスト・まとめ  |
| 準備学習<br>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。<br>・実技：(60%)<br><br>・授業内評価：(40%)    |
| 受講生への<br>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。<br>反復練習で身体に落とし込んでいきましょう。 |