

科目名	製パン基礎実習Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1 前期	担当教員	岸本 秋雄
学科・コース	スイーツ・フード実践科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	2 (60)	開講区分	前期 月曜日 1・2限
【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 数々の有名ホテルや企業で製パンの製造に携わってきたブーランジェが、パン作りの基礎から応用までの技術と知識を身につけるための授業を実施する							
【到達目標】 ①製パンの基礎から応用までを学び、製造における時間管理ができるようになる ②実習室の使い方を理解し、衛生的な作業環境が保てるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ・包丁ケース				【授業外における学習】 ①包丁の手入れを常に行い、切れる状態を維持する ②髪の毛や制服をはじめとする身なりを整えて、常に衛生的な状態を保つ ③レシピ・小テストを参考に自習学習を行う			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Butter roll(バターロール) ・食の製造の安全性、衛生面を理解し実践する。 ・パンの材料を理解する。製造工程を理解する。 ・生地量の計量、仕込み、発酵、焼成を理解する。 【確認小テスト】 2点			9	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Pain au melon(メロンパン) ・ビスケット生地の仕込みが理解でき実践する。 ・成形と2次発酵、焼成を理解する。 【確認小テスト】 3点		
2	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 パンの基礎を理解することができる。 English bread(山型食パン)をつくることできる。 ・生地の練り方、1次発酵、2次発酵を理解し実践する。 ・分割、丸め、成形、焼成を理解する。 【確認小テスト】 3点			10	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Pain de mie(道産小麦の食パン) ・English breadとの違いを理解する。 ・生地の2次発酵の程度と焼成を理解する。 【確認小テスト】 3点		
3	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Kasi pain(菓子パン)2週類(ソーセイジパン・ハムパン) 生地の特性を理解し、塗り卵作業を理解し実践する。 ベンチタイムを理解し実践する。 【確認小テスト】 3点			11	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Denoise(デニッシュ) ・生地の仕込み、マーガリンの準備、折込を理解し、成形、発酵、焼成ができるようになる。 【確認小テスト】 3点		
4	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Pain france(フランスパン バケツ) ・ドライイースト、ビタミンC溶液、モルトを理解する。 ・蒸気の使用、クーブの入れ方を理解し実践できる。 ・スリッピーラの使用法を理解する。 【確認小テスト】 3点			12	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Pains burie(パン フリエ) 生地の特性を理解し実践できる。 ・クーブの入れ方、クーブの必要性を理解する。 【確認小テスト】 3点		
5	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Croissant(クロワッサン) ・生地の仕込みを理解し実践できる。折込用のバター準備を理解する。 ・バターの折込と工程が理解でき実践する。 ・2次発酵温度、焼成温度を理解する。 【確認小テスト】 3点			13	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Focaccia(フオカチャ) ・使用する小麦粉のブレンドを理解する。 ・油脂はオリーブオイル、発酵工程を理解し実践できる。 【確認小テスト】 3点		
6	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Butter roll(バターロール) ・パンの材料を理解する。製造工程を理解する。 ・生地量の計量、仕込み、発酵、焼成を理解する。 ・定期テストの内容が理解でき実践できるようになる。 【確認小テスト】 3点			14	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Pain de mais(コーンパン) 計量、仕込、発酵、成形、焼成の工程が理解でき実践できるようになる。 【確認小テスト】 2点		
7	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Pain aux seigle(パン・オ・セーグル) ・ライ麦粉を理解し、ライ麦パンとセーグルの違いが分かるようになる。 ・粉の種類と製品名を理解する。 【確認小テスト】 3点			15	【到達目標】定期テスト Butter roll 【定期試験】 60点		
8	【到達目標】パンの基礎を理解することができる。 Pain de vin(赤ワインのパン) ・使用する赤ワインの前処理を理解する。 ・生地の仕込み、レーズンの混ぜ込みができるようになる。 【確認小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	プロ養成演習 I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	坂本 卓
学科・コース	スイーツ・フード実践科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 2限
【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 業界でプロとして活躍するために必要な挨拶や返事・コミュニケーションの重要性を学び、目標を作り達成のためのプロセスを学ぶ授業を実施する							
【到達目標】 ①プロの職業人になるための身構え・気構え・心構えを身につける							
【使用教科書・教材・参考書】 スケジュール帳、学生便覧				【授業外における学習】 業界について調べ情報を集める、求人情報を実際に見る			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/15	【到達目標】 個別面談 サポートアンケート 【確認小テスト】 2点			9 6/24	【到達目標】 食の業界について理解を深め、進路の方向性を考えることができるようになる。 【確認小テスト】 3点		
2 4/22	【到達目標】 オンライン授業説明会 【確認小テスト】 3点			10 7/1	【到達目標】 学校のルールの再確認と振り返り。 【確認小テスト】 3点		
3 5/13	【到達目標】 今後の授業の進め方 休校中の課題について、グループで確認しながら進める 【確認小テスト】 3点			11 7/8	【到達目標】 コミュニケーション演習 伝言ゲーム 【確認小テスト】 3点		
4 5/20	【到達目標】 ITリテラシーについて 【確認小テスト】 3点			12 7/15	【到達目標】 コミュニケーション演習 ペーパータワー 【確認小テスト】 3点		
5 5/27	【到達目標】 行動の原則を確認する。日常生活に当てはめ、自分自身が実践できているかを確認し、行動できるようになる。 【確認小テスト】 3点			13 8/26	【到達目標】 個人面談 今までの学校生活について担任と会話することで今後の円満な学校生活と前期目標に対しての行動ができるようになる。 【確認小テスト】 3点		
6 6/4(木)	【到達目標】 行動の原則を確認する。日常生活に当てはめ、自分自身が実践できているかを確認し、行動できるようになる。 【確認小テスト】 3点			14 9/2	【到達目標】 定期テストについて 定期テストについてのルールが理解でき、皆に説明できる。 学生便覧の内容をもう一度確認し後期の授業に繋げるようになる。 前期の出席率を担任と確認をする。 【確認小テスト】 2点		
7 6/10	【到達目標】 今後の授業の方向性 自己分析の進め方 客観的な自己分析 趣味特技 アルバイト 【確認小テスト】 3点			15 9/9	【到達目標】 定期テスト ①前期を振り返る(作文)40点 ②学生便覧の内容について(記述問題)20点 【定期試験】 60点		
8 6/17	【到達目標】 コロナ対策 自己分析の進め方 力を入れてたこと こだわり 10年後の自分 【確認小テスト】 3点			【評価について】 筆記試験 毎回の確認小テスト40点満点および定期試験60点満点の合計100点満点で評価する			
【特記事項】							

科目名	接客コミュニケーション演習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	堺千津子
学科・コース	スイーツ・フード実践科	授業 形態	講義と演習	総時間 (単位)	15	開講区分 曜日・時間	前期 火曜3時限目
【授業の学習内容と心構え】 社会で一番求められるコミュニケーション力向上のために、「聴くこと」、「話すこと」、「書くこと」のスキルを学びながら、社会人に必要なビジネスマナーを身につけ、企業に必要と思われるような人材を目指す。ペアワークやグループワークなどの実技を取り入れ、主体的に仲間と協力しながら課題を解決することを学ぶ 担当教員 ホテル実務経験、人材派遣会社採用面接官を経てマナー&カウンセリングオフィス自営 ビジネスマナー、就労支援、産業カウンセリングにあたる							
【到達目標】 ・コミュニケーションスキルアップ検定合格と共に、検定を通してコミュニケーションの基本を理解し、円滑な人間関係を築けるように社会人基礎力を身につける ・学生生活だけでなく、社会人として必要な挨拶・マナーを身につける							
【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 ノート ファイル				【授業外における学習】 テキストや過去問題を用いて予習 都度出題			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【到達目標】 ・検定説明・企業が求めている能力を理解する ・検定に必要な用語を理解する・挨拶の重要性を理解する 【確認小テスト】 2点			9	【到達目標】 ・社会的スキル、社会人の最低のマナーを学ぶ・正しい敬語の種類や使い方を学び、使いこなせるようになる 手紙メールのマナーを理解する・メールのマナーを理解し、正しい文章が書けるようになる 【確認小テスト】 3点		
2	【到達目標】 ・相手の話を感のよい聴き方を用いて「傾聴」する ・初対面でも話が弾む会話のきっかけを学ぶ・質問の種類を理解し初対面でもコミュニケーションが出来るようになる 【確認小テスト】 3点			10	【到達目標】 ・社会的スキル 手紙メールのマナーを理解する・メールのマナーを理解し、正しい文章が書けるようになる 【確認小テスト】 3点		
3	【到達目標】 ・相手に配慮し、伝わる話し方を身につける ・正しく事実をわかりやすく話す方法を学ぶ ・聴き手と話し手が協力しあうことを学び、より良いコミュニケーションが出来るようになる 【確認小テスト】 3点			11	【到達目標】 ・サービスマインドを学び、思いやりのある対応を身につける ・過去問題を履修し、検定に合格できる実力をつける 【確認小テスト】 3点		
4	【到達目標】 ・社会で求められる「チームワーク」に必要なスキルを学ぶ ・1対1の会話と、グループの会話の違いを学びメリットとデメリットを理解する 【確認小テスト】 3点			12	【到達目標】 定期試験 ※ 検定試験前に、履修確認で定期試験前倒しする 検定試験に合格する実力をつける 【定期試験】 60点		
5	【到達目標】 ・自己表現のスキルを学び、相手に配慮しながらも正しく主張する ・好感の持たれる言葉かけと、相手を動かす頼み方を学び、あたたかい言葉かけが出来るようになる 【確認小テスト】 3点			13	【到達目標】 コミュニケーションスキルアップ検定試験		
6	【到達目標】 ・人間関係を壊さない上手な断り方と、アサーション4つの型を学び相手に配慮しながらも正しい自己主張が出来るようになる 【確認小テスト】 3点			14	【到達目標】 サービスマインド おもてなしの心を理解する 五感を意識したおもてなしと、四季のおもてなし方を考える おもてなしDVD視聴 【確認小テスト】 3点		
7	【到達目標】 ・仕事で必要とされる表現方法を学び、上手な議論と意見交換の方法を学ぶ・交渉の仕方と説得の方法を学ぶ・効果的なプレゼンテーションが出来るようになる 【確認小テスト】 3点			15	【到達目標】 プレゼンテーションスキルを活用し、理想のおもてなし店舗が発表できるように 【確認小テスト】 5点		
8	【到達目標】 ・アンガーマネジメント 怒りの感情の扱い方を学び、感情のコントロールが出来るようになる 【確認小テスト】 3点			/	【到達目標】 【定期試験】 点		
【特記事項】 定期試験 7月7日 コミュニケーションスキルアップ検定 7月14				【評価について】 定期試験60点 小テスト20点 事前学習点20点 合計100点満点			

科目名	製菓応用実習 1	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	小林 宗一
学科・コース	スイーツ・フード実践科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分	前期
						曜日・時間	水曜日 1・2・3・4限
<p>【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>洋菓子企業でパティシエとして経験を活かし、洋菓子の基本であるナッペ、絞り(シェル・ローズ)を出来るようになる。 現場で大切なのは人間関係、実習ではグループで作業します主体性を発揮しコミュニケーションをとり技術の向上を図る。 実習では、整理、整頓をしながら作業する。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>①オープン、器具、道具の取り扱いを学ぶ。 ②ナッペ、絞りが出来るようになる。 ③パーター・ビスキュイ生地を焼けるようになる。 ④時間内に商品を完成させる。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
包丁ケース・ケーキを入れる箱またはタッパ				①実習後は綺麗に掃除をする。 ②白衣・コック帽・サロンは常に綺麗にする。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【到達目標】 実習室の使い方について説明をする。オープンの使い方を学ぶ。 授業で使う器具の名前と使い方を学ぶ。掃除のやり方。</p> <p>6/3 フィナンシェ(焼き菓子) マドレーヌ(焼か菓子) 【確認小テスト】 2点</p>			9	<p>【到達目標】 パートシュクレ生地を理解し実践出来るようになる。</p> <p>8/26 プロフィットロール(生菓子) 【確認小テスト】 3点</p>		
2	<p>【到達目標】 オープンの取り扱いを学ぶ。生地の作り方を学ぶ。</p> <p>6/10 シホン(焼き菓子) クッキーシェル(焼か菓子) 【確認小テスト】 3点</p>			10	<p>【到達目標】 チョコレートの扱い方を知る。凝固剤の種類を学ぶ。</p> <p>9/2 クラシックケーキ(焼き菓子) グレープフルーツゼリー(生菓子) 【確認小テスト】 3点</p>		
3	<p>【到達目標】 ジェノワーズ生地を学ぶ・ナッペが出来るようになる。</p> <p>6/17 クレープシュゼット(生菓子) ブルドネージュ(焼き菓子) 【確認小テスト】 3点</p>			11	<p>【到達目標】 チョコレートの扱い方を知る。凝固剤の種類を学ぶ。</p> <p>9/10 クラシックケーキ(焼き菓子) グレープフルーツゼリー(生菓子) 【確認小テスト】 3点</p>		
4	<p>【到達目標】 基本の焼き菓子を学ぶ・バター生地を学ぶ</p> <p>6/24 ケーキオフリユイ(焼き菓子) サブレココ(焼き菓子) 【確認小テスト】 3点</p>			11	<p>【到達目標】 時間内にナッペ・絞りが出来るようになる。</p> <p>9/10 前期期末テスト ナッペ・絞り 【定期試験】 60点</p>		
5	<p>【到達目標】 基本の焼き菓子を学ぶ・バター生地を学ぶ</p> <p>7/1 パンケーキ(生菓子) マリレン(クッキー焼き菓子) 【確認小テスト】 3点</p>						
6	<p>【到達目標】 基本の焼き菓子を学ぶ・バター生地を学ぶ</p> <p>7/8 クレームカラメル(生菓子) スイートオレンジ(生菓子) 【確認小テスト】 3点</p>						
7	<p>【到達目標】 シュー生地を作れるようになる。</p> <p>7/15 ガトーキルシュ(生菓子) エクレール(生菓子) 【確認小テスト】 3点</p>						
8	<p>【到達目標】 ムースを理解を理解し、実践出来るようになる。</p> <p>8/19 シュークリーム(生菓子) クレームアンジュ(生菓子) タルト生地仕込み(タルトフリユイ) 【確認小テスト】 3点</p>						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	フード実習	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	宮田花林・菊地 高章
学科・コース	スイーツ・フード実践科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (2)	開講区分	前期 曜日・時間 木2・3・4限
<p>【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>基本的なパンの作り方とコツを学ぶ。粉から作るパン作りを習得し、将来、様々な飲食形態で働く中で、お客様により喜んでいただける選択肢の一つに手作りパンを自分の武器に出来るよう、基本から応用までパンを作る技術とともに、作る楽しさや奥深さを習得する。また、一つの班で協力して作り上げる事で社会で必要なコミュニケーションや協力して作り上げる大切さを学ぶ。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>①パンの捏ね方から焼成までの技術。また、基本的な成型と丸めを学ぶ ②しっかりした切り方、炒め方を知り、料理の完成系を学ぶ</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
レシピ・包丁ケース				①包丁の手入れを常に行い、切れる状態を維持する ②髪の毛や制服をはじめとする身なりを整えて、常に衛生的な状態を保つ ③レシピ・小テストを参考に自習学習を行う			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【到達目標】 しっかりした切り方、火の入れ方味の出し方を学び、実践できる ・新たまねぎのスープ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			9	<p>ベーグルの定義と仕込み～焼成 ①ベーグル ②メロンパン(仕込み)</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
2	<p>【到達目標】 しっかりした切り方、火の入れ方味の出し方を学び、実践できる 軽食の作り方を学び、実践できる。 ・ミネストローネ ・サンドイッチ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			10	<p>菓子パン(メロンパン)の定義と仕込み～焼成 ①メロンパン(完成) ②トルティーヤ</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
3	<p>【到達目標】 軽食の作り方を学び、実践できる。 ・ハンバーガー</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			11	<p>カレーパンの具材作りと仕込み～焼成 ①カレーパン 定期テスト</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4	<p>【到達目標】 調理器具の手入れを理解し実践できるようになる。 包丁とき</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
5	<p>【到達目標】 7/16 余り物を活かして変化系の料理を学び、実践できる。 ・パンツァネッラ(パンサラダ) ・たまねぎのみじん切りのテスト</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
6	<p>【到達目標】道具と機械の名前と使用法を覚える ①機械と道具の名前 ②製パン実習の約束事 ③フォカッチャ2種</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
7	<p>【到達目標】生地の捏ね方、丸めの習得 ①ナポリタンドッグ ②ソーダブレッド</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>				<p>【到達目標】 定期テスト 実技テスト(たまねぎのみじん切り&製パンに実技)</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
8	<p>【到達目標】総菜パンの基本 仕込み～焼成① ①バジルウィンナー ②バジルチーズ ③塩パン(仕込み)</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
【特記事項】				【評価について】			

科目名	製菓基礎実習 1	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	甲斐 浩典
学科・コース	スイーツ・フード実践科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	前期
				曜日・時間	1・2・3・4限		
<p>【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>洋菓子企業でパティシエとして経験を活かし、洋菓子の基本であるナッペ、絞り(シェル・ローズ)を出来るようになる。 現場で大切なコミュニケーション力と、実習ではグループで作業します主体性を発揮しコミュニケーションをとり技術の向上を図る。 実習では、整理、整頓をしながら作業する。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>①オープン、器具、道具の取り扱いを学ぶ。 ②ナッペ、絞りが出来るようになる。 ③パータ・ビスキュイ生地を焼けるようになる。 ④時間内に商品を完成させる。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
包丁ケース・ケーキを入れる箱またはタッパ				①実習後は綺麗に掃除をする。 ②白衣・コック帽・サロンは常に綺麗にする。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/17	<p>【到達目標】 実習室の使い方について説明をする。オープンの使い方を学ぶ。 授業で使う器具の名前と使い方を学ぶ。掃除のやり方が出来る様になる。</p> <p>マドレーヌ(焼き菓子) 絞り練習 ナッペ練習 【確認小テスト】 2点</p>			9 6/19	<p>【到達目標】 練り込みパイ生地の特性を学び ・プティ フール各種が作れる様になる。 ・パートブリゼ仕込み</p>		
2 4/24	<p>【到達目標】 ビスキュイ生地 ジェノワーズ焼成が出来る様になる。 バタークリームでナッペの練習</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			10 6/26	<p>【到達目標】 練り込みパイ生地の特性を学び ・タルト ポワール・タルト ボンムが作れる様になる。</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
3 5/1	<p>【到達目標】 ビスキュイ生地 オムレット フレーズ(生クリーム) 生クリームの 取り扱いを知り絞れる様になる。</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			11 7/3	<p>【到達目標】 チーズの特性を知り ・ベイクドチーズ ・スフレチーズ作れる様になる。</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
4 5/15	<p>【到達目標】 基本の焼き菓子を学ぶ・バター生地を学ぶ キャトル キャール ギャレット ブルトンヌ が焼ける様になる。</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			12 7/10	<p>【到達目標】 メレンゲの特性を知り ・ダックワーズ・マカロンが作れる様になる。</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
5 5/22	<p>【到達目標】 基本の焼き菓子を学ぶ・バター生地を学ぶ ・ガトーマルブル オ ザマンド ・絞りクッキーが焼ける様になる。</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			13 7/17	<p>【到達目標】 前期で学んだ技術を確認し ・アマノが出来るとなる。 ・パータ ビスキュイとシュー生地の練習</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>		
6 5/29	<p>【到達目標】 凝固剤の特性を学び ・ババロワ バニユ ・グレープフルーツゼリーが出来る様になる。</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			14 8/14	<p>【到達目標】 復習メニュー時間内に2種のケーキを完成させることが出来る様になる。 ・ルレ オ フリュイ ・シューア ラ クレーム</p> <p>【確認小テスト】 2点</p>		
7 6/5	<p>【到達目標】 バターの特性を学び ダイヤモンド ・デマンショコラ ・フロランタンサブレが出来る様になる。</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>			15 9/4	<p>【到達目標】 時間内にナッペ・絞りが出来るようになる。</p> <p>【定期試験】 60点</p>		
8 6/12	<p>【到達目標】 シュー生地の特性を学び ・シュー ア ラ クレーム ・クレームパティスリー基本的なシューク リームが出来る様になる。</p> <p>【確認小テスト】 3点</p>						
【特記事項】				【評価について】			
4限目の授業は、ナッペ 絞りの練習とする。							