

授業計画(シラバス)

科目名	サービス		指導担当者名	水野 直美	
実務経験	秘書・キャビンアテンダント実務経験10年			実務経験	有
開講時期	通年		対象学科学年	パン&カフェ学科2年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
単位数	6 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	相手に満足を提供する行動「接客」を学ぶ。 ビジネスの場でのサービス接客というものの具体的な考え方、行動の仕方、口の利き方などを学ぶ。 サービス接客実務検定3級の合格を目指す。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・活動状況等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	テキスト 早稲田教育 出版「サービス接客検定3級」、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う練習問題の復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	テキスト/プリント 準備 サービススタッフの基本を考える		
	2	一般常識	テキスト/プリント 準備 尊敬語/謙譲語/丁寧語の使い分け		
	3	一般常識	テキスト/プリント 準備 尊敬語/謙譲語/丁寧語 確認テスト/フィードバック		
	4	サービススタッフの資質 必要とされる要件	テキスト/プリント 準備 明るさと誠実さを、備えている		
	5	サービススタッフの資質 必要とされる要件	テキスト/プリント 準備 適切な判断と表現を、心得ている		
	6	サービススタッフの資質 必要とされる要件	テキスト/プリント 準備 身だしなみを心得ている		
	7	確認テスト	テキスト/確認テスト 準備 確認テスト/フィードバック		
	8	サービススタッフの資質 従業要件	テキスト/プリント 準備 良識を持ち、素直な態度がとれる		
	9	サービススタッフの資質 従業要件	テキスト/プリント 準備 適切な行動と協調性が期待できる		
	10	サービススタッフの資質 従業要件	テキスト、プリント準備 清潔感について、理解できる		
	11	サービススタッフの資質 従業要件	テキスト/プリント 準備 忍耐力のある行動が期待できる		
	12	確認テスト	テキスト/確認テスト 準備 確認テスト/フィードバック		
	13	期末試験	試験問題 準備		
	14	期末試験フィードバック	テキスト/期末試験問題 準備		
	15	専門知識 サービス知識	テキスト/プリント 準備 サービスの意義を、一応、理解できる		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	サービス	指導担当者名	水野 直美
実務経験	秘書・キャビンアテンダント実務経験10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間 90 時間	週時間数 3 時間
学習到達目標	相手に満足を提供する行動「接客」を学ぶ。 ビジネスの場でのサービス接客というものの具体的な考え方、行動の仕方、口の利き方などを学ぶ。 サービス接客実務検定3級の合格を目指す。		
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・提出課題 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	テキスト 早稲田教育 出版「サービス接客検定3級」、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・授業内で行う練習問題の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	専門知識 サービス知識	テキスト / プリント 準備 サービスの機能を、一応、理解できる
	2	専門知識 サービス知識	テキスト / プリント 準備 サービスの種類を知っている
	3	専門知識 従業知識	テキスト / プリント 準備 商業用語が理解できる
	4	専門知識 従業知識	テキスト / プリント 準備 経済用語が理解できる
	5	確認テスト	テキスト / 確認テスト 準備 確認テスト / フィードバック
	6	一般知識 社会常識	テキスト / プリント 準備 社会常識が理解できる
	7	一般知識 社会常識	テキスト / プリント 準備 時事問題を、一応、理解している
	8	確認テスト	テキスト / 確認テスト 準備 確認テスト / フィードバック
	9	対人技能 人間関係	テキスト / プリント 準備 一般的に、人間関係が理解できる
	10	対人技能 接客知識	テキスト / プリント 準備 対人心理が理解できる
	11	対人技能 接客知識	テキスト / プリント 準備 練習問題の実施
	12	対人技能 接客知識	テキスト / プリント 準備 接客者としてのマナーを心得ている
	13	期末試験	試験問題 準備
	14	接客マナーのまとめ	テキスト / プリント 準備 練習問題の実施
	15	接客マナーのまとめ	テキスト / プリント 準備 練習問題の実施
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	製パン実習 I		指導担当者名	渡辺 浩紀	
実務経験	製パン実務経験11年			実務経験	有
開講時期	通年		対象学科学年	パン&カフェ学科1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	9 単位	総時間	270 時間	週時間数	9 時間
学習到達目標	自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・活動状況等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	テキストレシピ、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	家での実習・ノートまとめ・復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	パンの意義、パンの基礎知識について理解させる 道具の使い方		
	2	専門実習(パン)	テキスト準備 テーブルロール・食パン(直捏法) 等		
	3	専門実習(パン)	テキスト準備 食パン(中種法)・バターロール 等		
	4	専門実習(パン)	テキスト準備 レーズンパン・コーンパン・チーズパン 等		
	5	専門実習(パン)	テキスト準備 マヨネーズパン・クリームパン・アンパン 等		
	6	専門実習(パン)	テキスト準備 クロワッサン・パンオショコラ・デニッシュブレッド 等		
	7	専門実習(パン)	テキスト準備 フランスパン・ベーコンエピ・パン オ ノア 等		
	8	専門実習(パン)	テキスト準備 カイザーゼンメル・ピザパン・ベーグル 等		
	9	専門実習(パン)	テキスト準備 イーストドーナッツ・パン細工 等		
	10	専門実習(パン)	テキスト準備 UFOパン・ピーナッツバターブレッド・ウインナーロール 等		
	11	専門実習(パン)	テキスト準備 バタートップブレッド・モーニングブレッド 等		
	12	専門実習(パン)	テキスト準備 コルネ・メロンパン・あみばん 等		
	13	期末テスト	実技試験		
	14	専門実習(パン)	テキスト準備 マロンパン・チョコレートマーブルパン・プリオッシュ 等		
	15	専門実習(パン)	テキスト準備 プリオッシュ オ テッド・ブルマン・ブルーヘルシーパン 等		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	製パン実習 I	指導担当者名	渡辺 浩紀
実務経験	製パン実務経験11年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	9 単位	総時間 270 時間	週時間数 9 時間
学習到達目標	自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	テキストレンピ、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習・ノートまとめ・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	専門実習(パン)	テキスト準備 かぼちゃパン・バラダ・バゲット 等
	2	専門実習(パン)	テキスト準備 ブレッテル・シュトーレン・フランスパンアラカルト 等
	3	専門実習(パン)	テキスト準備 クグロフ・サンタパン・ココアチョコレート 等
	4	専門実習(パン)	テキスト準備 塩パン・塩アンパン・ブッタークーヘン 等
	5	専門実習(パン)	テキスト準備 フラワーパン・パンダパン・オモチバゲット 等
	6	専門実習(パン)	ドイツパン・菓子パン(加糖中種法)
	7	専門実習(パン)	テーブルロール・パンオノア
	8	専門実習(パン)	フランスパン(老麺法)
	9	専門実習(パン)	白パン・パンオフィグ
	10	専門実習(パン)	パン ド ミ
	11	専門実習(パン)	菓子パン・メロンパン
	12	専門実習(パン)	オニオンブレット・パン オ カレンズ
	13	期末テスト	実技試験
	14	専門実習(パン)	クグロフ・ピザ
	15	専門実習(パン)	パン・ピエノア・食パン(ストレート法)
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	カフェスイーツ実習 I		指導担当者名	伊藤 香奈子	
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験11年			実務経験	有
開講時期	通年		対象学科学年	パン&カフェ学科1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	6 単位	総時間	180 時間	週時間数	6 時間
学習到達目標	自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 製菓の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。				
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・提出課題 ・活動状況 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	テキストレシピ、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 前期	1	専門実習(洋菓子)	これから洋菓子を作るための準備(道具・実習室の使い方など)		
	2	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータジェノワーズ・カトルカール 等		
	3	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 デイアマン・デイアマンショコラ		
	4	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マドレーヌ・フィナンシェ		
	5	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータシュー・ジェノワーズショコラ		
	6	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ジェノワーズ・ナッペ		
	7	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 バウンドケーキ・ウイークエンドシトロン		
	8	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 チーズケーキ・ウイークエンドバナナ		
	9	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ケークキャラメル・ケークショコラ		
	10	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイキュイエール・バニラババロワ		
	11	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 カスタードプリン・ガレットブルトンヌ		
	12	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータシュクレ・パータサブレ・パータサブレショコラ		
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト	確認テスト		
	14	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 タルトフォンサージュ・クレームダマンド		
	15	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クレームブリュレ・ジュレ・ベリーヌ		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	カフェスイーツ実習 I	指導担当者名	伊藤 香奈子	
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験11年		実務経験 有	
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:	
単位数	6 単位	総時間 180 時間	週時間数 6 時間	
学習到達目標	自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 製菓の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。			
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。			
使用教材	テキストレンピ、授業時間内の資料配布			
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 後 期	1	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クラシックショコラ・ビスキュイダマンド	
	2	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイジョCOND・ビスキュイショコラサンファリーヌ	
	3	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パンナコッタ・マンゴープリン・白ワインゼリー	
	4	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ティラミス・フォンダンショコラ	
	5	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クレームパティシエール・ブラウニー	
	6	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 バントジェンヌマロン・焼きドーナツ 等	
	7	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 フィユタージュ・フィユタージュアンベルセ・フィユタージュラピド	
	8	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 シャルロットポワール・チュイールアモンド	
	9	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 グラシエ パニライスクリーム・フルーツカット	
	10	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ザントケベック・テリーヌショコラ	
	11	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 オートヌ・アップルパイ・モンブラン	
	12	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 フロランタン・ダックワーズ・モンブラン	
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト		確認テスト
	14	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マカダミアクッキー・ヘーゼルナッツクッキー	
	15	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ムースショコラ・ガナッシュフランボワーズ	
	16			
	17			
	18			
	19			
	20			
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。				

授業計画(シラバス)

科目名	カフェフード実習 I		指導担当者名	松谷 真衣	
実務経験	飲食店実務経験13年			実務経験	有
開講時期	通年		対象学科学年	パン&カフェ学科1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	6 単位	総時間	180 時間	週時間数	6 時間
学習到達目標	自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる 調理の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。				
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・提出課題 ・活動状況 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	カフェクリエイターテキスト、テキストレシビ、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 前 期	1	オリエンテーション	これから料理を作るための準備(道具・実習室の使い方など)		
	2	野菜の切り方	主に野菜の切り方と名称を理解させる		
	3	チャーハンワンプレート	中華料理を学ぶ		
	4	ハッシュドビーフワンプレート	パンに合う料理を学ぶ		
	5	ドライカレーワンプレート	カレーの違いを学ぶ		
	6	エビチリワンプレート	中華料理の基本を学ぶ		
	7	ナポリタンワンプレート	パスタの基本を学ぶ		
	8	油淋鶏ワンプレート	揚げ物の基本を学ぶ		
	9	オムライスワンプレート	洋食の基本を学ぶ		
	10	春巻きワンプレート	中華料理の基本を学ぶ		
	11	ハンバーガーワンプレート	ビーフパティについて知る		
	12	麻婆豆腐ワンプレート	中華料理の基本を学ぶ		
	13	期末テスト	確認テスト		
	14	ペネアラビアータワンプレート	イタリア料理の基本を知る		
	15	オープンサンドワンプレート	いろいろなオープンサンドを作る		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	カフェフード実習 I	指導担当者名	松谷 真衣
実務経験	飲食店実務経験13年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間 180 時間	週時間数 6 時間
学習到達目標	自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 調理の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	カフェクリエイターテキスト、テキストレシピ、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	家での実習ノートまとめ・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	ピザワンプレート	イタリア料理を学ぶ
	2	バインミーワンプレート	ベトナム料理を学ぶ
	3	エックベネディクトワンプレート	基本の卵料理を知る
	4	トムヤムクンワンプレート	エスニック料理を学ぶ
	5	カツサンドワンプレート	揚げ物の基本を学ぶ
	6	ハヤシライスワンプレート	ハッシュドビーフとの違いを知る
	7	パニーニサンドワンプレート	いろいろなパニーニサンドを作る
	8	シーフードドリアワンプレート	海鮮の下処理を学ぶ
	9	点心ワンプレート	中華料理の基本を学ぶ
	10	グリルチキンワンプレート	焼き物の基本を学ぶ
	11	冷製カップペリーニワンプレート	冷製パスタを学ぶ
	12	キンパ巻ワンプレート	韓国料理を学ぶ
	13	期末テスト	確認テスト
	14	オリジナルカフェプレート	考案・試作
	15	オリジナルカフェプレート	完成・コンテスト
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	カフェドリンク実習 I		指導担当者名	佐藤 郁枝	
実務経験	バリスタ実務経験12年			実務経験	有
開講時期	通年		対象学科学年	パン&カフェ学科1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	カフェドリンクを学び、基礎からアレンジまで幅広いドリンク知識を習得、お菓子やパンとのマリアージュを考える。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・活動状況等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	オリジナル資料をプリント配布				
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 前 期	1	オリエンテーション	カフェドリンクを学ぶ意義		
	2	カフェドリンク実習	道具 名前・使い方		
	3	カフェドリンク実習	基礎知識		
	4	カフェドリンク実習	ハンドドリップ		
	5	カフェドリンク実習	ハンドドリップ		
	6	カフェドリンク実習	ハンドドリップ		
	7	カフェドリンク実習	ハンドドリップ		
	8	カフェドリンク実習	ハンドドリップ		
	9	カフェドリンク実習	ハンドドリップ		
	10	カフェドリンク実習	ハンドドリップ		
	11	カフェドリンク実習	ハンドドリップ ペアリング		
	12	カフェドリンク実習	ハンドドリップ ペアリング		
	13	期末テスト	確認テスト		
	14	カフェドリンク実習	エスプレッソ		
	15	カフェドリンク実習	エスプレッソ		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	カフェドリンク実習 I	指導担当者名	佐藤 郁枝
実務経験	バリスタ実務経験12年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	カフェドリンク学び、基礎からアレンジまで幅広いドリンク知識を習得、お菓子やパンとのマリアージュを考える。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	オリジナル資料をプリント配布		
授業外学習の方法	家での実習ノートまとめ・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	カフェドリンク実習	エスプレッソ
	2	カフェドリンク実習	エスプレッソ ペアリング
	3	カフェドリンク実習	ラテアート
	4	カフェドリンク実習	ラテアート
	5	カフェドリンク実習	ラテアート
	6	カフェドリンク実習	ラテアート
	7	カフェドリンク実習	ラテアート
	8	カフェドリンク実習	ラテアート
	9	カフェドリンク実習	ラテアート
	10	カフェドリンク実習	ラテアート
	11	カフェドリンク実習	ラテアート
	12	カフェドリンク実習	ラテアート
	13	期末テスト	確認テスト
	14	カフェドリンク実習	オリジナルドリンク ペアリング考案・試作
	15	カフェドリンク実習	オリジナルドリンク ペアリング完成・コンクール
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	製パン実習Ⅱ	指導担当者名	渡辺 浩紀
実務経験	製パン実務経験11年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間 180 時間	週時間数 6 時間
学習到達目標	自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・活動状況等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	テキストレシピ、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習・ノートまとめ・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 前 期	1	製パン実習	胚芽入り健康ブレッド・プチコーンパン
	2	製パン実習	金麦きびのプチパン・塩パン
	3	製パン実習	ダブルチーズパン・フォカッチャ
	4	製パン実習	ナッツブレッド・プレッツェル
	5	製パン実習	レーズンとシナモンバンズ・焼きカレーパン
	6	製パン実習	かぼちゃアンパン・3色パン
	7	製パン実習	クリームパン・フルーツヨーグルトパン
	8	製パン実習	チーズフランス・ジャガイモパン
	9	製パン実習	リンゴとカスタードパン・バンズ
	10	期末テスト	パン製造テスト
	11	製パン実習	シナモンロール・リンゴのロールパン
	12	製パン実習	ライ麦カンパーニュ
	13	製パン実習	タルトフランベ・デザートフォカッチャ
	14	製パン実習	トマト&バジルピザ
	15	製パン実習	マルゲリータチーズ&ソーセージ
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	製パン実習Ⅱ	指導担当者名	渡辺 浩紀
実務経験	製パン実務経験11年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間 180 時間	週時間数 6 時間
学習到達目標	自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	テキストレンピ、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習・ノートまとめ・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	製パン実習	ベーグル・揚げドーナツ
	2	製パン実習	カシューナッツブレッド・全粒粉のパン
	3	製パン実習	カンパーニュ・バゲット
	4	製パン実習	クルミとイチジクのライ麦パン
	5	製パン実習	ホワイトチョコとドライフルーツブレッド
	6	製パン実習	フランスパン・ブール
	7	製パン実習	ライ麦&レーズン・クランベリーブレッド
	8	製パン実習	ブリオッシュ・シナモンレーズン
	9	製パン実習	ソーダブレッド
	10	製パン実習	揚げパン・イングリッシュマフィン
	11	製パン実習	ベーコンエピ・カンパーニュ
	12	製パン実習	ヴァイツエンブロート・エッグベネディクト
	13	期末テスト	パン製造テスト
	14	製パン実習	オリジナルブレッド考案・試作
	15	製パン実習	オリジナルブレッド発表・コンクール
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	カフェスイーツ実習Ⅱ		指導担当者名	穂積 良幸	
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年			実務経験	有
開講時期	通年		対象学科学年	パン&カフェ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 製菓の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・活動状況等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	テキストレシピ、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 前 期	1	専門実習(洋菓子)	自己紹介、おいしいジェノワーズ、ライムシブスト		
	2	専門実習(洋菓子)	ショートケーキ、マジパン		
	3	専門実習(洋菓子)	ムースショコラブランアナナ、ビスキュイジョCOND		
	4	専門実習(洋菓子)	ムースフレーズ、マジパン、フレジェ、サンファリーヌ		
	5	専門実習(洋菓子)	ガナッシュフランボ、モワローショコラ		
	6	専門実習(洋菓子)	ムースショコラ、デトランプ仕込		
	7	専門実習(洋菓子)	三つ折1.2		
	8	専門実習(洋菓子)	三つ折3.4、マジパン		
	9	専門実習(洋菓子)	三つ折5.6、パティシエール		
	10	専門実習(洋菓子)	ミルフィーユプラリネ、チーズ、シナモンスティック		
	11	専門実習(洋菓子)	クラシックショコラ、温製スフレ、マジパン		
	12	専門実習(洋菓子)	ブリュレカフェ、ムースキャラメルショコラ		
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト	確認テスト		
	14	専門実習(洋菓子)	カシスセンター、ビスキュイジョCOND		
	15	専門実習(洋菓子)	ムースマンゴー、ムースシトロン、フランボ		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	カフェスイーツ実習Ⅱ	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 製菓の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	テキストレンピ、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 後 期	1	専門実習(洋菓子)	ケーキマロン、タルトマロンカシス
	2	専門実習(洋菓子)	モンブラン
	3	専門実習(洋菓子)	タルトオレンジ
	4	専門実習(洋菓子)	ショコラテンパリング
	5	専門実習(洋菓子)	ボンボンショコラ
	6	専門実習(洋菓子)	ムースキャラメルカフェ、ダックワーズ
	7	専門実習(洋菓子)	タルトペーシュ
	8	専門実習(洋菓子)	パートブリゼ
	9	専門実習(洋菓子)	タルトスリーズ
	10	専門実習(洋菓子)	グラシエ ショコラアイスクリーム
	11	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	12	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト	確認テスト
	14	専門実習(洋菓子)	オリジナルスイーツ制作
	15	専門実習(洋菓子)	オリジナルスイーツ制作
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	カフェフード実習Ⅱ		指導担当者名	松谷 真衣	
実務経験	飲食店実務経験13年			実務経験	有
開講時期	通年		対象学科学年	パン&カフェ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	6 単位	総時間	180 時間	週時間数	6 時間
学習到達目標	自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 調理の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・活動状況等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	カフェクリエイターテキスト、テキストレシピ、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 前 期	1	手打ちパスタ カルボナーラ	手打ちパスタの基本を学ぶ、ソースを学ぶ		
	2	ウフブレイエ・ポッシュェ	基本の卵料理を知る		
	3	オムレツ マヨネーズ	加熱時の卵の性質を理解し、スタンダードな卵料理を覚える		
	4	ニース風サラダ	フランスの地方料理を知る		
	5	フONDボライユ スーブレギューム	基本のだし汁(フォン)の取り方を学ぶ。下処理・過熱を覚える		
	6	フリッタータ トマトソース	ジャガイモ料理のバリエーションを知る		
	7	スパゲッティーポロネーゼ	イタリア料理の基本のソースを知る		
	8	グラティネペンネ	ベシャメル作り方を覚える		
	9	牛フィレポアレ ソースマデール	肉の火入れ・ソースの作り方 ナイフフォークの使い方		
	10	コートドポー フONDヴォー	肉のソテーの技術を覚える。素材に合ったソースを知る		
	11	魚の卸し方	魚の卸し方		
	12	魚のムニエル ノアゼットソース	魚の扱い、バターの特性を生かしたムニエルの調理法を知る		
	13	ベシャメルソース コロッケ	基本のホワイトソースを学ぶ		
	14	魚のポアレ 白ワインソース	魚の卸し方・基本のソースを学ぶ		
	15	若鶏のソテー シャスール風	主素材、ソース、ガルニチュールまでトータルした料理を覚える		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	カフェフード実習Ⅱ	指導担当者名	松谷 真衣
実務経験	飲食店実務経験13年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間 180 時間	週時間数 6 時間
学習到達目標	自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる 調理の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	カフェクリエイターテキスト、テキストレシピ、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	ピラフ シーザーサラダ	基本の米の調理法を覚える
	2	ステーキアッシュ(ハンバーグ)	ファルスを使った料理を覚える
	3	シーフードカレー ミネストローネ	基本のルーの作り方 イタリア料理のスープを学ぶ
	4	キッシュとキャロットラペ	パイ料理と、葉物以外のサラダを知る
	5	パスタペロンチーノ ミルフォンテ	パスタのゆで方、お湯・塩分量・茹で時間の見方を知る
	6	アクアパッツァ	魚の卸し方・貝類の扱いを覚える
	7	ロールキャベツ	ファルスを使った料理を覚える
	8	ローストチキン 人参のポタージュ	丸ごとロティーを知る
	9	海の幸のパエリア ガスパッチョ	オープンを使った米料理・火入れを覚える
	10	魚のエスカベッシュ	魚の卸し方・マリネの基本を学ぶ
	11	ブランケットプーレー	ホワイトソースを使った煮込み料理を覚える
	12	海の幸のムース アメリカーナ	ムースの蒸しの技術・作り方を学ぶ
	13	期末テスト	確認テスト
	14	オリジナルカフェフードメニュー開発	オリジナルレシピ開発
	15	オリジナルカフェフードメニュー開発	オリジナルレシピ発表
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	ラッピング	指導担当者名	市川 美佳
実務経験	デザイン会社制作業務 実務経験11年		実務経験 有
開講時期	後期	対象学科学年	パン&カフェ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	1 単位	総時間 30 時間	週時間数 2 時間
学習到達目標	ラッピング検定3級取得。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・活動状況等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	ラッピングテキスト		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・ラッピング練習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	2	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	3	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	4	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	5	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	6	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	7	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	8	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	9	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	10	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	11	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	12	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	13	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	14	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	15	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(テクニカルスキルコース)	指導担当者名	①穂積良幸 ②佐藤郁枝
実務経験	①ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年 ②パリスト実務経験12年		実務経験 ①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年生
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	世界の「食」にまつわるトレンドは、コロナ禍を経て大きく変化しました。人々のライフスタイルが変わって、「食」に求めることも変わりました。それに伴い、売れる商品や製品が変化し続けています。いち早くトレンドを見つける力を養う。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	資料プリントを配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 前期	1	キャンディークラフト	クーレ・ティレ・スフレの違いについて
	2	キャンディークラフト	スタンドグラスクッキー・イチゴ飴
	3	キャンディークラフト	飴細工制作
	4	キャンディークラフト	飴細工制作
	5	アイシングクッキー	アイシング作り方・クッキー
	6	アイシングクッキー	アイシング作り方・クッキー
	7	キャンディークラフト	飴細工使用デセール発表会・試食会
	8	ラテアート	ラテアートの基本
	9	ラテアート	ラテアート入れ方・練習
	10	ラテアート	ラテアート入れ方・練習
	11	ラテアート	ラテアート入れ方・練習
	12	ラテアート	ラテアート入れ方・練習
	13	ラテアート	ラテアート発表会・試飲会
	14	そば打ち	そば打ち基本・道具の使い方
	15	そば打ち	そば打ち
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(テクニカルスキルコース)		指導担当者名	①穂積良幸 ②佐藤郁枝	
実務経験	①ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年 ②パリスト実務経験12年			実務経験	①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年生		
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	世界の「食」にまつわるトレンドは、コロナ禍を経て大きく変化しました。人々のライフスタイルが変わって、「食」に求めることも変わりました。それに伴い、売れる商品や製品が変化し続けています。いち早くトレンドを見つける力を養う。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	資料プリントを配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業計画 後期	1	そば打ち	そば打ち		
	2	そば打ち	そば打ち		
	3	そば打ち	そば打ち		
	4	そば打ち	そば打ち発表会・試食会		
	5	SNS映えフード&スイーツ	トレンドフード実習		
	6	SNS映えフード&スイーツ	トレンドフード実習		
	7	SNS映えフード&スイーツ	トレンドフード実習		
	8	SNS映えフード&スイーツ	トレンドスイーツ実習		
	9	SNS映えフード&スイーツ	トレンドスイーツ実習		
	10	SNS映えフード&スイーツ	SNS映えフード&スイーツ撮影準備		
	11	SNS映えフード&スイーツ	SNS映えフード&スイーツ発表会・試食会		
	12	テクニカルスキルプレゼン準備	プレゼン準備実習		
	13	テクニカルスキルプレゼン準備	プレゼン準備実習		
	14	学生プレゼン・試食会	プレゼン		
	15	学生プレゼン・試食会	プレゼン		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(食の空間演出コース)	指導担当者名	佐久間郁美
実務経験	イラストレーター実務経験7年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年生
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	食空間演出に必要なSNS活用・販促デザイン・テーブルコーディネート基礎知識を習得する。 料理やスイーツを魅力的に表現するための盛り付け・撮影・演出技術を身につける。 消費者視点を意識した販売促進力と、食文化や季節感を活かした空間演出力を養う。 企画・制作・情報発信を総合的に学び、飲食業界で活用できる実践力と提案力を育成する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	資料プリントを配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 前期	1	SNS媒体の基礎理解	SNS媒体の特徴を理解し、飲食店・食品商品の魅力発信方法を学
	2	販促企画と集客戦略	ターゲット分析を行い、集客につながるSNS運用方法を学習する
	3	フード撮影技術	フード撮影の基本技術を学び、視覚的訴求力を高める表現を習得する
	4	情報発信実践	ハッシュタグやリール機能を活用し、情報拡散の手法を理解する
	5	POP広告基礎	飲食店におけるPOP広告の役割と販促効果について理解する
	6	メニューデザイン技法	メニューデザインの基本構成を学び、見やすく魅力的な表現を習得する
	7	キャッチコピー制作	商品コンセプトに合わせたキャッチコピー制作技術を学ぶ
	8	販促物制作実習	季節イベントや店舗テーマに合わせた販促物制作を行う
	9	テーブルコーディネート基礎	テーブルコーディネートの基礎知識と食空間演出の役割を学ぶ
	10	食文化と演出	和洋中それぞれの食文化に合わせたテーブル演出技法を習得する
	11	空間演出技法	色彩・照明・季節感を取り入れた空間演出方法を学習する
	12	イベントコーディネート	パーティーやブライダルなど目的別テーブル演出を実践する
	13	トレンドフード研究	SNS映える料理・スイーツの特徴とトレンドを理解する
	14	デコレーション技法	写真映えを意識したデコレーション技法を習得する
	15	オリジナル商品開発	季節感やイベント性を取り入れたオリジナル商品開発を行う
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(食の空間演出コース)	指導担当者名	佐久間郁美
実務経験	イラストレーター実務経験7年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年生
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	食空間演出に必要なSNS活用・販促デザイン・テーブルコーディネート基礎知識を習得する。 料理やスイーツを魅力的に表現するための盛り付け・撮影・演出技術を身につける。 消費者視点を意識した販売促進力と、食文化や季節感を活かした空間演出力を養う。 企画・制作・情報発信を総合的に学び、飲食業界で活用できる実践力と提案力を育成する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	資料プリントを配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	SNS投稿実践	制作した料理・スイーツを撮影し、SNS投稿まで実践する
	2	食空間プロデュース概論	飲食空間全体のコンセプト設計と演出意図を理解する
	3	器とカトラリー演出	料理ジャンルに合わせた器・カトラリー選定を学習する
	4	季節演出とディスプレイ	四季や行事に合わせた装飾演出方法を学ぶ
	5	照明コーディネート実習	照明の種類や光の効果による空間演出を理解する
	6	カラーコーディネート応用	食欲や心理効果を意識した色彩活用を学習する
	7	ブライダル・パーティー演出	祝宴やパーティーシーンに適した演出方法を学ぶ
	8	和モダン空間演出	日本文化を取り入れた現代的な食空間表現を学習する
	9	店舗ディスプレイ制作	店頭・店内装飾による集客演出の基礎を学ぶ
	10	総合空間演出制作	学習内容を活かしテーマ別空間演出作品を制作する
	11	オリジナルレシピ考案	オリジナルレシピ考案: 食材の特徴や栄養バランスを考慮し、独自性のあるレシピを企画する
	12	オリジナルレシピ試作	オリジナルレシピ試作: 考案したレシピを実際に調理し、味・見た目・作業工程の改善を行う
	13	プレゼン資料作成	オリジナルレシピ試作: 考案したレシピを実際に調理し、味・見た目・作業工程の改善を行う
	14	オリジナルレシピ発表・試食会	オリジナルレシピ発表・試食会: 完成したレシピを発表し、試食を通して評価と意見交換を行う
	15	オリジナルレシピ発表・試食会	オリジナルレシピ発表・試食会: 完成したレシピを発表し、試食を通して評価と意見交換を行う
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ナチュラルフード研究コース)		指導担当者名	①篠原大智 ②穂積良幸	
実務経験	①ホテル調理実務経験22年 ②ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年			実務経験	①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年生		
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	植物性食材を使用するという制限の中で、美味しさと安全性を両立したメニューを生み出す力を身につける。				
評価方法 評価基準	出席状況・授業態度・レシピ考案の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	資料プリントを配布				
授業外学習 の方法	ナチュラルフードの事例をリサーチ、植物性食材について調べる				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 前 期	1	オリエンテーション・ナチュラルフード基礎知識	オリエンテーション・植物性食材について学ぶ		
	2	乳製品・卵の代替メニュー	豆乳、アーモンドミルク、ココナッツオイル等の特性を活かし、ソースやクリーム の調理		
	3	肉の代替メニュー	大豆ミートや豆腐、麩を使用したハンバーグの調理		
	4	肉の代替メニュー	大豆ミートや豆腐、麩を使用したから揚げの調理		
	5	魚出汁・肉出汁の代替メニュー	昆布、椎茸、野菜の旨味を活かしたコクのあるスープを活かし、ラーメンの調理		
	6	ランチプレート試作	調理、試食(味・見た目・作業性の確認)		
	7	ランチプレート試作	再試作		
	8	ナチュラルフードランチプレート制作	ナチュラルフードの一汁三菜を仕上げる		
	9	ナチュラルスイーツの基礎知識	代替え食材について学ぶ		
	10	小麦・白砂糖の代替メニュー	米粉やオートミール、甘酒、メープルシロップ等を使用し、グルテンフリーの焼き 菓子制作		
	11	小麦・白砂糖の代替メニュー	米粉やオートミール、甘酒、メープルシロップ等を使用し、グルテンフリーの焼き 菓子制作		
	12	小麦・白砂糖の代替メニュー	米粉やオートミール、甘酒、メープルシロップ等を使用し、グルテンフリーの焼き 菓子制作		
	13	小麦・白砂糖の代替メニュー	米粉やオートミール、甘酒、メープルシロップ等を使用し、グルテンフリーのパン ケーキ制作		
	14	卵・ゼラチンの代替メニュー	寒天やアガー、葛粉、ひよこ豆の煮汁の凝固・泡立て特性を学び、マカロン <small>の</small> 制 作		
	15	卵・ゼラチンの代替メニュー	寒天やアガー、葛粉、ひよこ豆の煮汁の凝固・泡立て特性を学び、タルト <small>の</small> 制 作		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ナチュラルフード研究コース)	指導担当者名	①篠原大智 ②穂積良幸
実務経験	①ホテル調理実務経験22年 ②ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年	実務経験	①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年生
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	植物性食材を使用するという制限の中で、美味しさと安全性を両立したメニューを生み出す力を身につける。		
評価方法 評価基準	出席状況・授業態度・レシピ考案の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	資料プリントを配布		
授業外学習の方法	ナチュラルフードの事例をリサーチ、植物性食材について調べる		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	卵・ゼラチンの代替メニュー	寒天やアガー、葛粉、ひよこ豆の煮汁の凝固・泡立て特性を学び、ムースやプリン の制作
	2	ナチュラルスイーツアフタヌーンティー	ナチュラルスイーツのアフタヌーンティーパーティー
	3	ナチュラル製パン基礎知識	代替え食材について学ぶ
	4	米粉・豆乳使用の製パンメニュー	米粉と国産小麦、豆乳を使用し、乳製品を使用しない丸パンの制作
	5	米粉・豆乳使用の製パンメニュー	米粉と国産小麦、豆乳を使用し、乳製品を使用しない総菜パンの制作
	6	イーストフード不使用の製パンメニュー	天然酵母や米粉を使用し、風味豊かなフォカッチャやベーグルの制作
	7	イーストフード不使用の製パンメニュー	天然酵母や米粉を使用し、風味豊かなピザやガレットの制作
	8	ナチュラル製パンのパンBOX	ナチュラル製パンを4種制作し、詰め合わせBOX制作
	9	オリジナルレシピ考案	料理・スイーツ・製パンの中からいずれかを選択し、ターゲットやコンセプトの設 定と企画書の作成
	10	オリジナルレシピ試作	考案したメニューの分量、工程、調理プロセスの確認試作
	11	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの調理、試食(味・見た目・作業性の確認)
	12	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作・再考案
	13	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作
	14	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作・プレゼン資料作成
	15	オリジナルレシピ発表・試食会	オリジナルメニューの調理、プレゼンテーション、試食、評価
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(美と食のセルフプロデュースコース)		指導担当者名	①柳沼暁子 ②管野元美	
実務経験	①結婚式場調理実務経験5年 ②美容師実務経験1年			実務経験	①有 ②有
開講時期	通年		対象学科学年	パン&カフェ学科2年生	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	「料理のインナービューティー」とは、単に見た目や味だけでなく、体の内側から美しさを引き出すことを目的とした料理のことを指します。これは、美容や健康に良い食材を使い、体の調子を整えることで、肌や髪的美しさ、代謝、ホルモンバランスなどを改善しようという考えに基づいています。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	資料プリントを配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 前期	1	甘酒スムージー	発酵食品(腸内環境を整える)		
	2	季節野菜のドライカレー	スパイスには、健康、美肌のために利用されている		
	3	キムチと豆腐のチゲスープ	発酵食品(腸内環境を整える)		
	4	基本メイクアップ方法	メイク道具一式		
	5	豆腐ハンバーグ(きのこあんかけ)	高たんぱく・大豆製品(肌・髪・爪の材料)		
	6	トレンドメイク	メイク道具一式		
	7	塩麹の肉じゃが	麹菌を使い、腸内環境を整える		
	8	ブリスボール、バナナマフィン	米粉を使い糖質を減らしている		
	9	雑穀ごはんのおにぎり+味噌汁	出汁の旨みを利用し、塩分を控える		
	10	写真・動画	魅せる撮影技術を学ぶ		
	11	SNS	SNS発信について学ぶ		
	12	季節野菜のポタージュ	野菜の旬・栄養成分を学ぶ		
	13	塩麹・甘麹仕込み	麹菌について学ぶ		
	14	塩麹・甘麹の活用	素材の旨み・甘味を引き出す		
	15	SNS	料理の写真撮影(自然光と証明)		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(美と食のセルフプロデュースコース)		指導担当者名	①柳沼暁子 ②菅野元美	
実務経験	①結婚式場調理実務経験5年 ②美容師実務経験1年			実務経験	①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パン&カフェ学科2年生		
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	「料理のインナービューティー」とは、単に見た目や味だけでなく、体の内側から美しさを引き出すことを目的とした料理のことを指します。これは、美容や健康に良い食材を使い、体の調子を整えることで、肌や髪的美しさ、代謝、ホルモンバランスなどを改善しようという考え方に基づいています。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	資料プリントを配布				
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業計画 後期	1	ひじきふりかけ	鉄分補給食材(乾物の扱いを学ぶ)		
	2	季節野菜のピクルス	疲労回復・夏バテ予防		
	3	ロールキャベツ	発酵食品(腸内環境を整える)		
	4	高野豆腐の挟み煮	素材の旨みの利用		
	5	生姜焼き	酢玉葱の活用		
	6	カレーハンバーグ	酢玉葱の活用		
	7	全粒粉パン	食物繊維やビタミンについて		
	8	ライ麦パン	食物繊維やビタミンについて		
	9	オリジナルレシピ考案	料理・スイーツ・製パンの中からいずれかを選択し、ターゲットやコンセプトの設定と企画書の作成		
	10	オリジナルレシピ試作	考案したメニューの分量、工程、調理プロセスの確認試作		
	11	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの調理、試食(味・見た目・作業性の確認)		
	12	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作・再考案		
	13	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作		
	14	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作・プレゼン資料作成		
	15	オリジナルレシピ発表・試食会	オリジナルメニューの調理、プレゼンテーション、試食、評価		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					