

令和5年度 授業計画書

科目名	ラッピング	総時数	67時間
学年・科	2年 製菓衛生師科	授業形態	実技
担当者	ラッピング協会認定講師, パティスリーラッピング認定指導者の資格を取得している。		
概要	包装紙によるさまざまな物の包み方, リボンワークや, のし・水引などの日本の伝統的な贈答の基本知識を学習する。		
目標	さまざまなラッピング方法の知識と技術を学び, 一定時間内に美しくラッピングする技能を身につける。		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1 ラッピングの道具・資材について, 横一文字がけリボン 2 合わせ包み, 十字がけリボン 3 風呂敷包み 4 斜め包み, 斜めがけリボン 5 プリーツ包み, 折り返し包み 6 のし, 水引, 日本の贈答としきたり 7 袋包み(ネクタイ, ダミー, ピーコック, レース) 8 合わせ包み応用(薄箱+カーリング, 厚箱+ダブルリボン) 9 円柱合わせ包み, ピローボックス合わせ包み 10 多当包み 11 たけのこ包み, ピーコック, ダブル蝶結び 12 円柱斜め包み, 挟み込み 13 ボトル包み 14 ハロウィンカボチャ包み 15 バスケット包み, ローズリボン, ポンポンボウ 16 製菓祭作品作り 		
評価と方法	授業の出席状況と実技試験で評価する。試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験の内容評価100点満点中60点以上を合格とする。		
教科書	パティスリーラッピング教本(全国製菓衛生師養成施設協会)		

令和5年度 授業計画書

科目名	製菓フランス語	総時数	32時間
学年・科	2年 製菓衛生師科	授業形態	講義
担当者	中学校・高等学校(英語)教員免許, 実用フランス語検定準1級, フランス語資格試験DELF・B2を取得している。		
概要	製菓の学習やレシピを読むうえで必要なフランス語を学習する。		
目標	製菓の現場で使われるフランス語や, フランス語で書かれたレシピを理解する力を身につける。フランス語で挨拶や簡単な日常会話ができる。		
内容	<p>◎製菓フランス語</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 製菓材料のフランス語名 2 お菓子の名前の書き方 3 デザート名の書き方 4 ルセットの読み方 5 ルセット(マドレーヌ, サブレ, ジュノワーズ, リンゴタルト, ガレットデロワ) <p>◎基本フランス語</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 挨拶「こんにちは」「お元気ですか」 2 不定冠詞, 定冠詞 3 私は ~ です。(動詞 etre) 4 ~ を持っています。(avoir) 5 ~ が好きです。(aimer 第一規則動詞) 6 否定文 7 時間の言い方 8 ~ に終わります。(finir 第二規則動詞) 9 所有形容詞, 指示形容詞, 付加形容詞 10定冠詞の縮約 11疑問副詞 12pouvoir, vouloir 13条件法 14命令法 15複合過去 		
評価と方法	授業の出席状況と筆記試験で評価する。筆記試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験100点満点中60点以上を合格とする。		
教科書	新・現場からの製菓フランス語(ジー・ビー) ゼロから始める書き込み式フランス語BOOK(成美堂出版)		

令和5年度 授業計画書

科目名	ビジネススキル	総時数	83時間
学年・科	2年 製菓衛生師科	授業形態	講義, 実技
担当者	<ul style="list-style-type: none"> ・高等学校(商業・情報)教員免許, 日商簿記検定試験2級, 製菓衛生師資格を取得している。 ・中学校・高等学校(社会)教員免許を取得している。 		
概要	合理的な経営管理を行うための, 基本的な数理統計の見方を学習する。社会人になったときに必要な知識, マナー, 技能を学習する。就職試験に合格するための面接試験や筆記試験の練習を行う。		
目標	原価計算や売上計算, 社会人としてのマナー, Word・Excelの基本的な使い方を身につける。面接での態度・受け答えが正しくできる。		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1 ナチュラルメイク 2 求人票の見方 3 履歴書, 志望動機 4 面接指導 5 計数管理 <ol style="list-style-type: none"> ①売上収入管理 ②費用支出管理 ③損益計算書 ④貸借対照表 ⑤決算書分析 6 一般常識 <ol style="list-style-type: none"> ①漢字, 計算 ②社会保障制度 ③保険 ④社会生活(選挙, 差別・区別, ビジネスマナー) 7 Wordの基本的な使い方 <ol style="list-style-type: none"> ①ビジネス文書のポイント ②表でわかりやすく ③図で魅せる 8 Excelの基本的な使い方 <ol style="list-style-type: none"> ①データ入力 ②関数 ③グラフ 		
評価と方法	授業の出席状況と筆記試験・実技試験で評価する。試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験の合計評価100点満点中60点以上を合格とする。		
教科書	教員自作教材 よくわかるMicrosoft Word 2019 & Microsoft Excel 2019(FOM出版)		

令和5年度 授業計画書

科目名	デザインカラーコーディネート	総時数	前期36時間
学年・科	2年 製菓衛生師科	授業形態	講義・実技
担当者	色彩検定協会認定講師・カラーデザイナー・UCアドバイザー, 日本カラリスト協会認定講師・色彩診断士・配色認定講師, 国際カラーデザイン協会認定講師・パーソナルスタイリスト, 色彩福祉検定3級, 骨格スタイルアドバイザー2級, トータルカラリスト認定講師, 色彩ケア色カルタ研究所認定コーディネーターの資格を取得している。		
概要	色彩に関する基本的な知識を学び, ファッション, インテリア, ディスプレイに活用することを学習する。		
目標	色のしくみや配色, 心理的な効果などの基礎知識を学び, 色の持つ特徴や効果を上手に取り入れて美しいカラーコーディネートを実現する。		
内容	<ol style="list-style-type: none"> 1 色の基本, 色を見分けるトレーニング 2 色相配色, トーン配色, グラデーション 3 アクセントとセパレーション, 多色配色 4 対比と同化, えのぐの三原色 5 色彩心理, イメージスケール 6 季節の色, 行事の色 7 味と色, 季節の行事のプランニング 8 テーブルのスタイリング 9 パーソナルカラー 10 色彩検定の練習 		
評価と方法	授業の出席状況と筆記試験で評価する。筆記試験は100点満点中60点以上を合格とする。		
教科書	色彩検定公式テキスト(色彩検定協会)		

令和5年度 授業計画書

科目名	応用製菓実習(和菓子)	総時数	66時間
学年・科 (コース)	2年 製菓衛生師科(総合スイーツ・パンコース)	授業 形態	実習
担当者	・製菓衛生師資格, 和菓子技能士1級を取得している和菓子職人。和菓子店で長年製造に携わり, 現在は実家である老舗和菓子店の4代目店主とし活躍している。【実務経験のある教員】		
概 要	今までに学習した和菓子の基礎技術を応用して, 幅広い和菓子の製法と高い技術を学習する。		
目 標	さまざまな和菓子を製作し, 更に幅広い和菓子の知識と製法技術を身につける。また, 菓자에施す細かい細工ができる。		
内 容	<ul style="list-style-type: none"> ・かすてら ・葛饅頭 ・上用饅頭 ・練切 ・こなし ・乳菓 ・千巻 ・雪平各種 ・落雁各種 ・花びら餅 ・餡ドーナツ ・餡(こしあん, 最中あん), 最中 ・かるかんいそべ ・かるかん, 浮島, きんとん ・コーヒー鹿の子 ・練上用生地を使ったお菓子 		
評価と方法	授業の出席状況と授業態度, 実習中の作品の完成度で評価する。前期・後期と年2回評価し, 内容評価100点満点中60点以上を合格とする。		

令和5年度 授業計画書

科目名	応用製菓実習(洋菓子)	総時数	414時間
学年・科 (コース)	2年 製菓衛生師科(総合スイーツ・パンコース)	授業 形態	実習
担当者	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師資格を取得している。洋菓子店、ホテル、結婚式場等で30年以上も第一線で洋菓子作りに活躍したパティシエ。【実務経験のある教員】 ・製菓衛生師資格を取得している。東京や名古屋の有名洋菓子店で35年以上もチーフとして洋菓子作りに活躍したパティシエ。【実務経験のある教員】 ・製菓衛生師資格を取得している。ホテルにて洋菓子作りに10年以上も携わったパティシエ。【実務経験のある教員】 		
概要	今までに学習した洋菓子の基礎技術を応用して、幅広い洋菓子の製法と高い技術を学習する。		
目標	さまざまな洋菓子を作成し、更に幅広い洋菓子の知識と製法技術を身につける。また、菓子に施す細かい細工ができる。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・キッシュロレーヌ ・フレジェ ・シブースト ・レアチーズケーキ ・アイスクリーム ・カヌレ ・タルトフロマージュ ・モンブラン ・エンガーディナ, ベラベッカ ・ヌガーモンテリマール, パートドフェイ ・ガレットデロア ・テリーヌショコラ, キャラメルショコラ ・シャトーブリアン ・フランボワジーヌ ・トリュフ, チェリーボンボン ・リンツァートルテ ・フォンダショコラ, ムースショコラ ・シュブリッツクーヘン ・ロールカフェ ・パレオレザン, チュイール, シガレット ・クレープシュゼット ・ヴェリーヌ, パンプルムース ・シュガークラフト ・タルトマロンポワール ・マカロンマロンポワール ・ボンボンショコラ ・シブーストキャラメル ・シブーストアールグレイオランジュ ・プラリネシュュー ・キャラメルアブリコ ・抹茶と練乳のムース ・フランボショコラとピスタチオのムース ・パンプルムースのヴェリーヌ ・チョコとココナッツのムース ・キャラメルボム ・グレール(ミルクチョコのムース) ・イチゴパウンドケーキ ・キャラメルバナナパウンドケーキ ・桜とイチゴのヴェリーヌ ・エテ(ココナッツとパッションのヴェリーヌ) ・Wタルトフロマージュ ・チョコレート細工 ・飴細工 ・マジパン細工 ・カフェ:アイスコーヒー, エスプレッソマシーン, ラテアート 		
評価と方法	授業の出席状況と実技試験(カフェの内容は筆記試験)で評価する。実技試験は前期・後期と年2回実施し、各試験の内容評価100点満点中60点以上を合格とする。		

令和5年度 授業計画書

科目名	応用製菓実習(製パン)	総時数	171時間
学年・科 (コース)	2年 製菓衛生師科(総合スイーツ・パンコース)	授業 形態	実習
担当者	・調理師免許証, パン製造1級技能士を取得している。ベーカリーで長年パン製造に携わるパン職人。【実務経験のある教員】		
概要	今までに学習した製パンの基礎技術を応用して, 幅広い製パンの製法と高い技術を学習する。		
目標	さまざまなパンを製作し, 更に幅広い製パンの知識と製法技術を身につける。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・三種のベリーパン, 野菜のフォカッチャ ・クグロフサレ, ベーグル ・イングリッシュマフィン, 抹茶大納言 ・編みパン, 水種法フランスパン ・チョコロール, カフェナッツ, パネトーネ ・モンキーブレッド ・リンゴのパン, サツマイモとゴマのカンパーニュ ・デニッシュ ・ブリオッシュ, パンドカンパーニュ ・カスタードロール, バタートップ ・ベークドカレーパン, クルミのリュスティック ・クリームチーズパン, オレンジヨーグルト, ポムドテール 		
評価と方法	授業の出席状況と筆記試験・実技試験で評価する。試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験の合計評価100点満点中60点以上を合格とする。		

令和5年度 授業計画書

科目名	応用製菓実習(洋菓子)	総時数	474時間
学年・科 (コース)	2年 製菓衛生師科(洋菓子テクニカルコース)	授業 形態	実習
担当者	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓衛生師資格を取得している。洋菓子店、ホテル、結婚式場等で30年以上も第一線で洋菓子作りに活躍したパティシエ。【実務経験のある教員】 ・製菓衛生師資格を取得している。東京や名古屋の有名洋菓子店で35年以上もチーフとして洋菓子作りに活躍したパティシエ。【実務経験のある教員】 ・製菓衛生師資格を取得している。ホテルにて洋菓子作りに10年以上も携わったパティシエ。【実務経験のある教員】 		
概要	今までに学習した洋菓子の基礎技術を応用して、幅広い洋菓子の製法と高い技術を学習する。		
目標	さまざまな洋菓子を作成し、更に幅広い洋菓子の知識と製法技術を身につける。また、菓자에施す細かい細工ができる。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・キッシュロレーヌ ・フレジェ ・アイスクリーム ・レアチーズケーキ ・ヴェリーヌ・レザン ・Wタルトフロマージュ ・シブースト ・エンガーディナ, ベラベッカ ・ヴェリーヌ・ココ ・苺と桜のベリーヌ ・ヌガーモンテリマール, パートドフェイ ・テリーヌショコラ, キャラメルショコラ ・ガレットデロア ・フランボワジーヌ ・トリュフ, チェリーボンボン ・フォンダショコラ, ムースショコラ ・シャトーブリアン ・リンツァートルテ ・シュプリッツクーヘン ・まるごともも ・クレープシュゼット ・モンブラン ・パレオレザン, チュイール, シガレット ・フレッシュメロンケーキ ・ヴェリーヌ, パンプルムース ・ムースオランジュ ・マンゴームース ・タルトフリュイ ・ドームケーキクリスマス仕立て ・ロールカフェ ・ムースショコラジャンドウーヤ ・レアチーズケーキ ・サバラン ・ジユトウ(パッションとルージュフリュイのムース) ・シブーストカラメル ・マカロンカフェ ・チョコとココナッツのムース ・サクランボのタルト ・フランボショコラとピスタチオのムース ・パンプルムースのヴェリーヌ ・シブーストアールグレイオランジュ ・タルトマロンポワール ・プラリネシュー ・抹茶と練乳のムース ・メイプルとバニラのムース ・キャラメルポワールムース ・エテ(ココナッツとパッションのヴェリーヌ) ・ペシュメルバ ・抹茶ムース ・ネージュ ・キャラメルポム ・キャラメルアブリコ ・リンゴパイ ・シュガークラフト ・チョコレート細工 ・飴細工 ・マジパン細工 ・カフェ:アイスコーヒー, エスプレッソマシーン, ラテアート 		
評価と方法	授業の出席状況と実技試験(カフェの内容は筆記試験)で評価する。実技試験は前期・後期と年2回実施し、各試験の内容評価100点満点中60点以上を合格とする。		

令和5年度 授業計画書

科目名	店舗マネジメント	総時数	177時間
学年・科 (コース)	2年 製菓衛生師科(洋菓子テクニカルコース)	授業 形態	演習
担当者	製菓衛生師資格を取得している。洋菓子店やレストラン等でパティシエとして活躍した。【実務経験のある教員】		
概 要	校内店舗を運営することで、お客様を意識した商品作り、接客、店舗経営に必要な知識を学習する。		
目 標	商品企画、原価計算、ポスター・POP製作、ショーケースディスプレイ、商品製造、販売、売上計算などを実際に行い、店舗経営の知識と技能を身につける。		
内 容	<ol style="list-style-type: none"> 1 商品企画、店舗運営企画 2 商品試作、検討 3 原価計算、値入 4 商品製造、ポスター・POP製作 5 ショーケースディスプレイ、店舗販売 6 売上計算 		
評価と方法	授業の出席状況と、授業態度、活動内容、作品完成度、提出レポートで評価する。前期・後期と年2回評価し、内容評価100点満点中60点以上を合格とする。		
教科書	教員の自作プリント		

令和5年度 授業計画書

科目名	応用製菓実習(デセール)	総時数	66時間
学年・科	2年 製菓衛生師科	授業形態	実習
担当者	製菓衛生師資格を取得している。洋菓子店, フランス料理店, イタリア料理店にてデセール作りに長年携わってきたパティシエ。【実務経験のある教員】		
概要	レストラン, カフェ, ブライダルなどで提供する皿盛りデザートの知識と技術を学習する。		
目標	料理の内容や量に応じて, 季節・場所・場面に適した皿盛りデザートを, ソースやフルーツを使ってお皿に表現する力を身につける。		
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・化学の要素を使ってデセール ・シャンパングラスでデセール ・野菜を使ってデセール ・ケイクサレ・ランチ ・モンテビアンコ, サラミチョコ ・和素材でデセール ・サプライズデセール ・フロマージュブランのレアチーズ ・フルーツを使ってデセール ・ミルフィーユ・ジュエリーブリュレ ・キッシュ・リンゴパイ ・クリスマス・デセール ・バレンタインデセール ・イチジクのコンポートとバナナのパフェ 		
評価と方法	授業の出席状況と実技試験で評価する。実技試験は前期・後期と年2回実施し, 各試験の内容評価100点満点中60点以上を合格とする。		