

科 目 名		学科／学年	年度／時期	作成者：土居千恵美 授業形態
キャリアガイダンス （就職指導）		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	講義
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	土居 千恵美
授 業 の 概 要				
専門学生生活を有意義に過ごすための知識やルールを習得し、変化の激しい社会に自信をもって出ていけるよう、自律的な自己成長につながる行動様式を学ぶ。自己を知り社会に対する視野を広げながら、効率的な目標設定、行動計画力、振り返り力を身につけていく。自分のキャリアについて考えること、今の自分について自己理解を深めること、そして将来の自分を考えることを目的とする。				
授業終了時の到達目標				
・学生生活を充実させるための目標設定をして、目標実現のための行動がとれるようにする。 ・自分自身の目標や社会に出るまでに延ばしたいチカラを明らかにし、計画立案、行動を試みることができる。 ・自分自身を理解し、他者に表現できる。				
実務経験有無		実務経験内容		
有		パティスリー製造及び販売2年6か月 カフェダイニングにて製造及び販売、マネジメント 7年		
時間外に必要な学修				
授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること				
回	テ ー マ		内 容	
1	成人と社会人の基本について		就活における居振る舞い、社会人の心構え、学ぶ姿勢、教養の重要性など意識改革を行う。	
2	進路設計について①		就職活動の流れ全般の開設、スケジュール管理や事前準備の詳細を確認する。	
3	進路設計について②		身だしなみ講座、証明写真撮影	
4	履歴書・ES制作解説①		描き方、言葉遣い、ビジネスマナーについて理解を深める。	
5	履歴書・ES制作解説②		履歴書、自己PRにおける文章の構築について学修する	
6	面接対策①		面接における注意点、基本動作について理解する	
7	面接対策②		面接回答の文章構築について学修する	
8	面接対策③		短文回答の反復練習を行う	
9	面接対策④		面接指導、実践、説明会参加、アポ取りの注意点、ビジネスマナーを理解する。	
10	企業説明会①		協力企業による企業合同説明	
11	企業説明会②		協力企業による企業合同説明	
12	企業説明会③		協力企業による企業合同説明	
13	企業説明会④		協力企業による企業合同説明	
14	企業説明会⑤		協力企業による企業合同説明	
15	コンプライアンス、労働社会について		社会保障制度や、求人票の見方、について学修する	
教科書・教材			評価基準	評価率
			確認テスト 課題、レポート	50.0% 50.0%
				その他

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
フランス語		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	講義
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	村田 幸子
授 業 の 概 要				
2年生では、文法に重点を置いて菓子名を正確に書くことを学ぶ。 また、レシピの読解を繰り返し、フランス語のレシピを各自が検索でき、読解できる力をつける。 オンライン授業や、実店舗での必要性を想定し、フランス語でのタイピングも練習する。				
授業終了時の到達目標				
・フランス語で菓子名表記ができる、適切なフランス語を使用できる ・フランス現地の専門誌やサイトからレシピを検索・抜粋し、読解できる ・フランス菓子の由来や歴史的背景を自ら進んで探求する				
実務経験有無	実務経験内容			
有	製菓調理専門学校でのフランス語講師として勤務			
時間外に必要な学修				
授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること				
回	テ ー マ	内 容		
1	フランス語基礎、挨拶 単数形と複数形、単語一覧	授業概要説明、アルファベットの発音の復習 単語一覧、名詞の性、単数・複数形		
2	レシピの読解① レシピ：Galette des rois	レシピ：Galette des rois 現地の言葉で聞き取って学ぼう		
3	レシピの読解② レシピ：教科書より	レシピ：Mousse au chocolat 現地の言葉で聞き取って学ぼう		
4	タイピング練習： フランス語でタイピング、検索	フランス語でタイピングして、フランス語のサイトを検索、 レシピを探してみよう		
5	課題（評価対象）①	個人への課題：『フランス語圏の行ってみたいお店』 店舗の調べ方、営業時間、住所		
6	課題（評価対象）②	個人への課題：『フランス語圏の行ってみたいお店』 店舗の調べ方、レシピ検索と複写（筆記）		
7	課題（評価対象）③	個人への課題：『フランス語圏の行ってみたいお店』 レシピ検索と翻訳（筆記）		
8	特別授業 ワインの知識①	ワインの知識“Beaujolais Nouveau”とは？ ワインの種類と醸造方法の知識		
9	特別授業 ワインの知識②	ワインの知識“Beaujolais Nouveau”とは？ 現地の言葉で聞き取って学ぼう、香りをかいでみよう		
10	菓子名の書き方①復習 名詞と冠詞、前置詞と定冠詞	aux, à la , à l’ , au の使い分け方 de, d’ の使い分け方		
11	菓子名の書き方②応用 形容詞と過去分詞	形容詞の形と使い方、Marrons glacés		
12	菓子名の書き方③応用	形容詞と過去分詞の使い方、Crêpe Flambée		
13	菓子名の書き方④復習	菓子・デザート名の書き方のまとめ		
14	菓子名の書き方⑤復習と応用 Sauce et Coulis	Sauce et Coulis (de, au復習)		
15	問題練習	復習と練習問題 Dictée：聞き取り問題		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
新・現場からの製菓フランス語（IECF）と、 付属の小冊子 フランス現地の製菓専門誌から抜粋したレシ ピ（講師準備） 教員が準備する小テスト、プリントなど		学期末筆記試験 課題・レポート	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
経営学		パティシエ・ブーランジェリー学科／2年	2025／前期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	柏野 真吾
授 業 の 概 要				
自分が今後、会社に入社し、将来自分が店舗経営をすることを想定し、経営に必要な店舗運営や人材育成、お金の流れなどを学ぶことで経営する視点をもって仕事ができるように学修してもらう。				
授業終了時の到達目標				
・経営に必要な店舗運営、人材育成などの知識が習得できる。				
実務経験内容				
実務経験有無				
無				
時間外に必要な学修				
授業の前後の予習・復習を行うだけでなく、プライベートでお店に出かけた際には接客態度など自分だったら、という視点で見てくること。				
回	テ ー マ	学修内容		
1	経営における１２の要素について①	経営をする上で必要な１２の要素を学ぶ		
2	経営における１２の要素について②	経営をする上で必要な１２の要素を学ぶ		
3	経営者の役割と目標設定	経営を行う経営者とのその目標設定について		
4	経営における数値管理について	収支と利益の考え方、計算方法について		
5	経営資源とその管理について	経営の3資源とその管理について		
6	コミュニケーション概論①	店舗経営における接客サービスの重要性の理解とコミュニケーションについて学修		
7	コミュニケーション概論②	接客サービスに必要なお客様との関わり方について学修		
8	マーケティング概論①	店舗集客に必要なマーケティングの知識を学修		
9	マーケティング概論②	店舗集客方法と管理方法について学修		
10	スタッフ管理と人材育成	店舗を支える人材の育成と評価管理について学修		
11	店舗運営のリスク管理について	自然災害など逃れられないリスクに対するの予防策、顧客からのクレーム処理について学修		
12	業界の今後の課題について	これからの経営に求められる要素について		
13	収支計算について①	店舗経営に必要な収支計算の練習		
14	収支計算について②	店舗経営に必要な収支計算の練習		
15	経営学を学んだ総まとめ	今期学んだ知識についての確認		
教科書・教材		成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
プリント(KBG監修) パワーポイント（KBG監修）		確認テスト 課題・レポート	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
カラー		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	宮口 しげみ
授 業 の 概 要				
色の基本、心理効果の理解・実践・配色、自然調和の理解を通して、フルーツ・ケーキ・店舗に関わる色の効果・配色を体得する。店舗での色の扱い方や照明効果、店舗レイアウトの応用が出来るように、カラーコーディネート技術を修得する				
授業終了時の到達目標				
・食品のカラーコーディネートスキルの基本を理解出来る ・イートインスペース、カフェ、レストラン、ブライダルなどにおける販売・サービスにおけるカラーコーディネート分野における付加価値を理解できる ・色と照明の基本を理解することで、店舗デザインを考え出す際の基礎知識が身に付く				
実務経験有無		実務経験内容		
有		店舗やカルチャーセンターにて運営の実務に従事する		
時間外に必要な学修				
講義ノート等により、予習・復習につとめ、授業の習熟を図ること。				
回	テ ー マ	学修内容		
1	色の見える仕組み、色の基本	色の基本を知り、カリキュラム全般についてを理解する		
2	色の混色についての理解	色の組み合わせの種類を確認し、使用分野の違いを理解する		
3	配色演習①	配色カードを使ってPCCS色相環を作成する		
4	配色演習②	配色カードを使って色相トーン一覧表を作成する		
5	色彩調和	自然の摂理を元にした、色彩調和を学び、五感を配色カードで表現する演習		
6	流行色について【クリスマスカラーと歴史】	流行色についての理解をクリスマスカラーと歴史から理解する		
7	色彩調和②季節の色の提案と色彩調和の考え方	季節の色の提案と色彩調和の考え方を習得し、誰もが一定基準に基本的な色彩調和を扱えるように習得する		
8	色彩調和③	高度な色彩調和技術を理解する(ナチュラルハーモニー等)		
9	店舗配色・照明	店舗配色、店舗照明の基本的考え方を理解する		
10	ディスプレイの歴史とカラーコーディネート	店舗ディスプレイの基本的考え方を理解する		
11	色彩心理	色の刺激と錯視等、視覚現象について理解する		
12	色彩心理②	色の持つ象徴や感情を理解しより高度な色彩心理を習得する		
13	ビジュアルデザインと色彩1	グラフィックデザインにおける配色の基本について理解する		
14	ビジュアルデザインと色彩2	パッケージデザインとコンセプトについて理解する		
15	ビジュアルデザインと色彩3 色彩計画	ウェブデザインとサインデザイン、色彩計画について理解する		
教科書・教材		成績評価の方法	評価率	その他
カラーコーディネート入門・色彩（大井義雄・川崎秀昭 共著 日本色研事業・改定増補第2版） 新配色カード199A 新配色カード199用演習台紙		期末試験 課題・レポート	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ラッピング・ディスプレイ		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	講義
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	宮口 しげみ
授 業 の 概 要				
ラッピング分野において、ラッピングの基本知識(意味・意図・目的の理解・必要な資材の使い方の理解)、イベントシーンに応じたラッピング技術の修得、熨斗、冠婚葬祭マナーのルールの理解等、実際に包装の演習を取り入れながら修得する				
授業終了時の到達目標				
・食品ラッピング分野において、包装紙とリボンの選択を正しく出来るようになる ・基本三大包装が出来るようになる ・リボンかけテクニックを修得する ・包装紙とリボンの組み合わせを理解することで、オリジナルラッピング(パッケージデザイン)を考え出す際の基礎知識が身に付く				
実務経験有無	実務経験内容			
有	店舗やカルチャーセンターにて運営の実務に従事する			
時間外に必要な学修				
講義ノート等により、予習・復習につとめ、授業の習熟を図ること。				
回	テ ー マ	学修内容		
1	ラッピングの歴史、ラッピングの必要性	ラッピングの歴史と必要性を学び、カリキュラム全般の流れを理解する		
2	冠婚葬祭のマナー	冠婚葬祭のギフト対応を学び、安心してお客様への対応技術を修得する		
3	包装紙の特性とリボンの特性	包装紙の種類とリボンの種類を知り、組み合わせ方を習得する		
4	リボンアレンジ1	リボンを使ってアレンジを学び実践できるようにする		
5	リボンアレンジ2	より高度なりボンアレンジを学び、販売ですぐに実践できる技術を修得する		
6	合わせ包みとリボンかけ	合わせ包み技術を習得する		
7	ブリーツ包みとリボンかけ	合わせ包みの応用技術、リボンかけを習得する		
8	箱を使用しない包装技術	不定形のを包む場合、合う箱がない場合のラッピングの仕方を理解し、実践出来るようにする		
9	不織布を使ったラッピング	不定形のを包む場合、合う箱がない場合のラッピングの仕方を理解し、実践出来るようにする		
10	斜め包み	斜め包みを習得し、実践できるように練習する		
11	斜め包み②	斜め包みを習得し、実践できるように練習する 慶事弔事の包み分けを理解する		
12	斜め包みとクロス掛けリボン	斜め包みと表裏のあるリボンを使ってのクロス掛けの仕上げ		
13	水引	水引の歴史と、実際に水引を使ってオーナメントの作成		
14	バレンタインの歴史とバレンタインラッピング(スクエア包演習)	バレンタインのラッピングを通して、スクエア包みの演習ディスプレイ提案技術の修得		
15	不定形ボトル等の包み方と総まとめ	瓶を包む技術を習得し、前期の総まとめで全ての包み方、リボンかけ技術が全員出来ているか総まとめ		
教科書・教材		成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
パティスリー・ラッピング教本 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会		期末試験 課題・レポート	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態		作成者：前根 可奈
製菓専門実習Ⅱ		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	実習		
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員		
90分	60回	4単位（120単位時間）	必須	毛利 祥之		
授 業 の 概 要						
1年次に修得した技術や絞りなど仕上げる技術の基本をもとに、より高度な技術の習得と世界のお菓子の製法を学修をする。 現場で働くシェフから直接指導を受けることで顧客のニーズを知る。						
授業終了時の到達目標						
1年次より複雑なアイテムを学修することによって、時間の意識・作業スピードの向上・カットの技術などが修得でき、商品としてのクオリティーを上げる技術が身に付く 校外実習に出ることによって、実際の現場の流れを知ることが出来る						
実務経験有無		実務経験内容				
有	製菓店などで製菓の担当として勤務 現在菓子店経営者					
時間外に必要な学修						
授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること						
回	テ ー マ		内 容			
1～4	グループワークによるお菓子の構成の理解とコミュニケーション力		1年時のアイテムの復習・チームで分かれてパン、お菓子を作りコミュニケーション能力も高める			
5～8	チーズを使ったケーキの製法		共立て法、チーズの乳化とチーズを使った製法理解			
9～12	ジェノワーズの復習、ガナッシュの製法理解		ジェノワーズの製法を理解したうえでの応用、乳化を理解する			
13～16	ナッツの糖化・キャラメリゼの製法 クレームオブール		ナッツのキャラメリゼの製法を理解し扱い方を学ぶ クレームオブールの復習			
17～20	ピューレを使ったムースの製法とピストレ仕上げ		ピューレの活用とイタリアンメレンゲの復習。フレキシパンを使用したムースの製法とピストレ仕上げ			
21～24	焼き菓子の応用 ビスキュイマカロンの製法を学ぶ		焼き菓子の復習、製造からパッケージまでを学修する ビスキュイマカロンの製法を知りマカロナージュの状態を見極める			
25～28	特別講師による実技指導		実習を通して使用する食材の重要性和現在流通しているお菓子を学修する			
29～32	パートシュクセの製法と成り立ち、組み立て理解		ガナッシュの扱いの復習と組み立ての理解、パータシュクセの製法理解			
33～36	チョコレートの扱いを習得し、完成度を上げる		チョコレートを使ったお菓子を学び、バリエーションを増やす			
37～40	季節のフルーツを使用したムースを学ぶ		季節のフルーツを使用してムースを作成する ムースの構成を学修する			
41～44	ビスキュイの復習とパータポンプの理解		お菓子の由来、カットの仕方、キャラメライザーを使用した仕上げを学修する			
45～48	グループワークによるお菓子の構成の理解とコミュニケーション力		担当を決めタイムスケジュールを組むことで協力して商品を仕上げる事が出来る			
49～52	食材の高度な使用方法と仕上げの復習		クロッテドクリームの使い方、はちみつを使用したお菓子の製法、ピストレの復習			
53～56	クリスマスケーキの構成を知る		クリスマスケーキの構成を理解すると共に、仕上げやオーナメントを使用した飾り方を学ぶ			
57～60	前期の復習		期末試験に向けての復習			
教科書・教材			評価基準		評価率	その他
軽やかさの秘密（柴田書店） 製菓衛生師全書 日本教育センター			実習・実技評価 期末試験		50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
製菓専門実習Ⅱ		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位（120単位時間）	必須	毛利 祥之

授 業 の 概 要

製品としての完成度を高めシミュレーション実習や商品開発、卒業作品展などのおお客様への提供につながるような製品を作れるように仕上げの技術を身につける。
学校長の特別授業を通して現在の流行や今現場で必要とされる知識や技術を学修する。

授業終了時の到達目標

1年次より複雑なアイテムを学修することによって、時間の意識・作業スピードの向上・カットの技術などが修得でき、商品としてのクオリティーを上げる技術が身に付く
校外実習に出ることによって、実際の現場の流れを知ることが出来る

実務経験有無	実務経験内容
有	製菓店などで製菓の担当として勤務 現在菓子店経営者

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ ー マ	内 容
1～ 15	校外学習	学外での実習を通して実際の現場の流れを知り、現場に求められる人材を知ることが出来る
16～ 19	特別講師による実技指導	実習を通して使用する食材の重要性とパフォーマンスの仕方を学修する
20～ 23	世界のお菓子を知り製法を知る①	世界のお菓子の歴史を学び、知る ヌガーの応用
24～ 27	世界のお菓子を知り製法を知る②	世界のお菓子の歴史を学び、知る
28～ 31	グループワークによるお菓子の構成の理解とコミュニケーション力	担当を決めタイムスケジュールを組むことで協力して商品を仕上げる ことが出来る
32～ 35	特別講師による実技指導	実習による実技指導と製品へのこだわりについての講義
36～ 39	フィユタージュの復習とクレームシブースト理解	フィユタージュの習得と新たな製法の理解、キャラメライザーを使用した仕上げとカットの仕方
40～ 43	ヌガーモンテリマルの製法を理解し完成度を高める	ムースの構成とグラサージュの製法、ヌガーモンテリマルの製法を学ぶ
44～ 47	クレームムスリーヌの理解とフルーツの扱い	バタークリームの復習とクレームムスリーヌの製法理解、組み上げ方とカットの技術の向上を目指す
48～ 51	ムースの復習とガナッシュモンテの扱い	ムースの構成を学修し、バリエーションを増やす ガナッシュモンテの製法と扱いを学修する
52～ 55	ムースの構成と仕上げの製法	ムースの構成を学修し、バリエーションを増やす
56～ 59	スペシャリテから学校長の思いを知り今後につなげる	ムースの構成とピストレ仕上げを学ぶと同時に学校長の思いを聞き自分の将来につなげる
60	一年を通しての復習	期末試験に向けての復習

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
軽やかさの秘密（柴田書店） 製菓衛生師全書 日本教育センター	実習・実技評価 期末試験	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
卒業作品制作		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60単位時間）	必須	村田 直樹

授 業 の 概 要

テーマを『感謝』として卒業祭（保護者感謝祭）に向けて学生が各々に飴細工・チョコレート細工・マジパンの中から1作品を製作、またはお菓子の商品開発を行い展示・販売を通して保護者に2年間の感謝を伝える。チームに分かれ製菓技術のパフォーマンスやパンやお菓子の店舗をオープンさせて保護者に楽しんで頂き、同時に2年間学んだ成長を見て頂く公開授業として実施する。

授業終了時の到達目標

- ・卒業祭（保護者感謝祭）で2年間の集大成を表現し、お菓子を通して保護者へ感謝を伝える
- ・2年間学んだ細工技術で個人作品を完成させる

実務経験有無	実務経験内容
有	学校を卒業後、ホテルでレストランサービス、製菓店で製造担当として勤務

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ ィ マ	内 容
1～ 2	卒業作品展（保護者感謝祭）とは	卒業制作展（保護者感謝祭）の流れ・概要説明 チーム分け（実行委員・各製造・各販売など） 作品のデッサン・アイテム決め・原価と発注
3～ 6	卒業作品展準備（個人）①	個人作品の種目を選び、デッサンを考える （マジパン・飴・チョコ・シュガー・パン細工） 個人作品の制作を行う①
7～ 10	卒業作品展準備（個人）②	個人作品の制作を行う②
11～ 14	卒業作品展準備（個人）③	個人作品の制作を行う③
15～ 18	卒業作品展準備（個人）④	専攻チームの仕込み作業④
19～ 22	卒業作品展準備（チーム）①	専攻チームの仕込み作業①
23～ 26	卒業作品展準備（チーム）②	専攻チームの仕込み作業② 各チームの最終確認
27～ 30	卒業作品展運営	各チームに分かれ各イベントと店舗の運営 『テーマ 感謝』作品の展示・作品表彰式

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
パワーポイント（KBG出版監修） プリント（KBG出版監修）	課題・レポート 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
パティシエコース 基礎技術実習		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	佐藤 誠

授 業 の 概 要

この実習では、練習用クリームを使用し、養成施設校技術コンクールの規定課題をもとに、絞り・ナッペ・パイピングの基礎的技能から応用までを学修し、チョコレートを使用して基礎的技能も学修する。

授業終了時の到達目標

- ・ローズバット絞り・シェル絞りができるようになる。
- ・ナッペの方法を理解し、出来るようになる。
- ・Happy Birthday を筆記体で書けるようになる。
- ・チョコレートを使用し、パーツを取れるようになる。

実務経験有無

実務経験内容

有

製菓専門学校を卒業後、製菓店に6年間勤務。

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること
教室開放を利用して基礎練習を反復して行う事

回	テ ー マ	内 容
1～ 2	基礎技術【チョコレート】 チョコレートパーツの製法	プティガトーやアントルメ、皿盛りデザートなどで使われる チョコレートパーツを学び、身に付ける。
3～ 4	基礎技術【絞り応用①】 モンブラン	モンブラン口金を使っののモンブランの絞り方を学修 練習用クリームでコツをつかむ
5～ 6	基礎技術【絞り応用②】 モンブラン	モンブラン口金を使っののモンブランの絞り方を学修 モンブランクリームで実際にモンブランを実習。
7～ 8	基礎技術【絞り①】 シェル・ローズバット・スクロール	シェル・ローズバットの復習。横スクロール絞りの修得 規定課題をもとにクオリティを上げる。
9～ 10	基礎技術【絞り②】 シェル・ローズバット・スクロール	シェル・ローズバット・横スクロール絞りの練習。 規定課題をもとにクオリティを上げる。
11～ 12	基礎技術【絞り③】 シェル・ローズバット・スクロール	シェル・ローズバット・横スクロール絞りのスキルチェック。 規定課題をもとに綺麗に仕上げる。
13～ 14	細工用ジェノワーズの仕込み 基礎技術【パイピング①】	細工用ジェノワーズの製法の復習。基本的な生地仕込みの修得。 パイピングの復習。
15	基礎技術【パイピング②】 スキルチェック	パイピングの復習と応用。 課題に対して手早く仕上げる技術を身に付ける。

教科書・教材

評価基準

評価率

その他

筆記体シート（KBG出版監修）
養成施設校コンクール規定課題資料

実習・実技評価
確認テスト

50.0%
50.0%

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
パティシエコース 基礎技術実習		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	佐藤 誠

授 業 の 概 要

この実習では、練習用クリームを使用し、養成施設校技術コンクールの規定課題をもとに、絞り・ナッペ・パイピングの基礎的技能から応用までを学修し、チョコレートを使用して基礎的技能も学修する。

授業終了時の到達目標

- ・ローズバット絞り・シェル絞りができるようになる。
- ・ナッペの方法を理解し、出来るようになる。
- ・Happy Birthday を筆記体で書けるようになる。
- ・チョコレートを使用し、パーツを取れるようになる。

実務経験有無 実務経験内容

有 製菓専門学校を卒業後、製菓店に6年間勤務。

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること
教室開放を利用して基礎練習を反復して行う事

回	テ ー マ	内 容
1～ 2	基礎技術【フォンサージュ】	シュクレ生地扱い、フォンサージュの注意点などを復習すると共に、習得する。
3～ 4	基礎技術【生地①】 8取り鉄板の生地①	8取り鉄板の生地①の修得 生地の状態を考慮し、手早く伸す力を身に付ける
5～ 6	基礎技術【チョコレート②】 チョコレートパーツの応用	ショコラパーツの応用を習得する。 生産性の良いショコラパーツの取り方の学修
7～ 8	基礎技術【ナッペ①】	丸ナッペの手順を復習。 自身の癖を見直しクオリティをあげる。
9～ 10	基礎技術【ナッペ②】	自身の癖を見直しクオリティをあげる。 時間を計りスキルチェックに向けての練習。
11～ 12	総合① 【絞り・ナッペ・パイピング】	規定課題をもとに練習。 テストに向けての課題を見つける。
13～ 14	総合② 【絞り・ナッペ・パイピング】	次回のテストに向けての課題改善。 時間を計りテストに向けて練習。
15	総合③ スキルチェック・2年間のまとめ	2年間の総まとめ。規定課題をもとにテストを実施。 総評を行う。

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
筆記体シート（KBG出版監修）	実習・実技評価	50.0%	
養成施設校コンクール規定課題資料	確認テスト	50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	作成者：近藤 彩衣 授業形態
パティシエコース 商品開発		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位（90単位時間）	選択	近藤 彩衣
授 業 の 概 要				
商品の企画と開発・デザインの発想力をつけ、商品開発に関する知識と技術を身につける グループに分かれてテーマを決めて取り組み、アイテム決めから原価計算、材料発注までの一連の流れを実際に体験することで商品開発に必要な技術・技能(知識)を学修する				
授業終了時の到達目標				
・商品開発に関する知識と技術を修得させ、顧客満足を実現することの重要性を理解する ・グループでの商品開発を企画・製作することで人前で論理的かつユーモアを交えたプレゼンが出来る能力が身に付く ・試作の回数を重ねることで、商品としてのクオリティを上げることが出来る				
実務経験有無		実務経験内容		
有		学校を卒業後、製菓店にて製造で勤務 チーフとして勤務		
時間外に必要な学修				
授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること				
回	テ ー マ	内 容		
1～ 2	商品開発に向けて①	企画・マーケティングに関する基礎知識		
3～ 4	商品開発の導入	趣旨説明と考え方 1年次の基礎をベースにグループに分かれて話し合い		
5～ 6	企画及びルセット出し	試作を始めるための企画書並びにデザイン・ルセットの提出を行う		
7～ 8	グループに分かれて試作①	既に修得しているルセットを元に配合を調節することで材料の組み合わせを理解する		
9～ 10	商品開発に向けて②	アイテムを商品化するにあたってのプレゼンの仕方		
11～ 12	グループに分かれて試作②	改良改善し試作をすることで前回より商品としてのクオリティを上げる		
13～ 14	グループに分かれて試作③	改良改善し試作をすることで前回より商品としてのクオリティを上げる		
15～ 17	試作及びプレゼン資料の作成	3回の試作から改良改善し試作をすることでより商品としてのクオリティを上げる		
18～ 21	プレゼン①	商品開発を通してプレゼンする力を身につける 審査員による試食会を行うことで顧客に商品の良さを伝える力を身につける		
22～ 23	生菓子の商品開発(クリスマス編)	趣旨説明と考え方 テーマを決め、ルールのもと実際に校内で販売するためのクリスマスケーキの考え方を学ぶ		
24～ 25	企画及びルセット出し	試作を始めるための企画書並びにデザイン・ルセットの提出を行う		
26～ 29	グループに分かれて試作①	既に修得しているルセットを元に配合を調節することで材料の組み合わせを理解する		
30～ 33	グループに分かれて試作②	改良改善し試作をすることで前回より商品としてのクオリティを上げる		
34～ 37	グループに分かれて試作③	改良改善し試作をすることで前回より商品としてのクオリティを上げる		
38～ 41	試作及びプレゼン資料の作成	今までの試作から改良改善し試作をすることでより商品としてのクオリティを上げると同時に、プレゼンをするための資料を作成する		
42～ 45	プレゼン②	審査員による試食会を行うことで顧客に商品の良さを伝える力を身につけ、他のチームの商品を評価することで考え方のバリエーションを増やす		
教科書・教材		期末試験	評価率	その他
製菓衛生師全書 日本教育センター		課題・レポート 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科目名		学科／学年	年度／時期	授業形態
パティシエコース 実践実習		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位（90単位時間）	必須	村田 直樹

授 業 の 概 要

店舗としての一連の流れを販売実習を通して発注から製造や販売までの工程を学び、決められた数の生菓子と焼き菓子の大量製造を繰り返し実践し学修する。
店舗販売に必要とされる接客マナーと品質にこだわった製造方法を学びながら、経営者目線での物事の考え方や運営方法を学修する。

授業終了時の到達目標

- ・原価計算と発注の仕組みが理解できる
- ・大量製造の具体的方法や基本の接客マナーが修得できる
- ・繰り返し実践販売を行うことで、クオリティの高い商品提供と就職後に企業が求めるマナーやコミュニケーション能力が身に付く

実務経験有無	実務経験内容
有	学校を卒業後、ホテルでレストランサービス、製菓店で製造担当として勤務

時間外に必要な学修

発注書・スケジュール表・原価表・チラシなど販売前日までに完成させる
使用材料の在庫確認

回	テ ー マ	内 容
1～ 2	販売実習の流れの説明・重要性	販売実習の流れと意図の説明 目的・目標の設定
3～ 5	原価計算・発注・商品構成・タイムスケジュールの構築の仕組み	商品を決めて原価計算を行い、材料発注を行う チラシ・アンケート・メニュー表などを作成
6～ 7	実践的店舗の流れを理解する・PDCAサイクルの理解	店舗の一連の流れの理解① プレオープンに向けての準備・仕込み
8～ 11	販売実習運営（練習）	実際に販売店をプレオープンさせて運営を行う 反省点から学ぶ改善と見直しをもとに販売方法の組み直し
12～ 13	第1回販売実習に向けて	資料作成・商品の事前仕込みを行う
14～ 17	販売実習（第一回）A1 （目標設定・達成に向けて）	運営とプランニングのチームに分かれて実店舗実習① （PDCAサイクルの実践・食品の衛生管理）
18～ 21	販売実習（第一回）B1 （目標設定・達成に向けて）	運営とプランニングのチームに分かれて実店舗実習② （スケジュールリングの重要性、PDCAサイクルの改善と活用）
22～ 25	販売実習（第二回）A1 （目標設定・達成に向けて）	運営とプランニングのチームに分かれて実店舗実習③ （反省点の改善、挨拶や言葉使いの大切さ）
26～ 29	販売実習（第二回）B1 （目標設定・達成に向けて）	運営とプランニングのチームに分かれて実店舗実習④ （製造目標の改善、ロスを減らすために、発注の仕組み）
30～ 33	販売実習（第三回）A1 （目標設定・達成に向けて）	運営とプランニングのチームに分かれて実店舗実習⑤ （HASSPの理解、学校での取り組み）
34～ 37	販売実習（第三回）B1 （目標設定・達成に向けて）	運営とプランニングのチームに分かれて実店舗実習⑥ （チーム作業での役割分担）
38～ 41	販売実習（第四回）A1 （目標設定・達成に向けて）	運営とプランニングのチームに分かれて実店舗実習⑦ （時間の意識と作業効率）
42～ 45	販売実習（第四回）B1 （目標設定・達成に向けて）	運営とプランニングのチームに分かれて実店舗実習⑧ （衛生意識とクオリティの追求）

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
プリント（KBG出版監修） パワーポイント（KBG出版監修）	課題・レポート 実習・実技評価	20.0% 80.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
パティシエコース ブライダル実習		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60単位時間）	必須	前根 可奈

授 業 の 概 要

ブライダル業界でのウェディングケーキをはじめデセールなどの今のニーズを知り、お客様へ提供するためのノウハウを身につけ、食材の高度な使用方法や仕上げにもこだわった製品を作る流れを学修する

授業終了時の到達目標

- ・ブライダル分野における知識・技術を習得する
- ・様々な食材の高度な使用方法を学び、商品としての完成させる能力が身に付く
- ・アシェットデセール（皿盛りデザート）の構成やスピード感を知り、良い状態で商品を完成させることができる

実務経験有無	実務経験内容
有	学校を卒業後、ホテル、製菓店に製造として勤務

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ ー マ	内 容
1～4	ブライダル実習の導入	結婚式・感動とは、ブライダルにおけるお菓子（デセール）を知る
5～8	アシェットデセールの構成	デセールの構成を理解し、出来立ての状態で提供できるように流れを学ぶ
9～12	アシェットデセールの応用①	温かいデセール、冷たいデセールがあることを知り、それぞれの提供の仕方を理解する
13～16	アシェットデセールの応用②	構成や飾り等にもこだわり、見た目にもこだわったデセールを学ぶ
17～20	ウェディングケーキの構成①	ウェディングケーキについて、構成やバリエーションを知る
21～24	ウェディングケーキの構成②	ウェディングケーキについて、スクエアのナッペやフルーツのカットを学ぶ
25～28	ウェディングケーキの形態を知る 【スキルチェック】	今までの実習での技術を踏まえてスキルチェックを行う スクエアナッペ・絞り・フルーツカット等
29～30	前期の復習	ブライダルや高度な技術を学んだうえでのまとめの授業

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 日本教育センター	確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
パティシエコース 製菓専門実習Ⅲ		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	前根 可奈

授 業 の 概 要

1年次に修得した技術や絞りなど仕上げの技術の基本をもとに、より高度な技術を習得する。
食材や材料に関する知識を広げ、完成度の高いお菓子を作り上げる。

授業終了時の到達目標

- ・ 様々な食材の高度な使用方法を学び、商品として完成させる能力が身に付く
- ・ カットやパーチ取りなど、商品として価値のある仕上げができるようになる
- ・ お菓子を作るうえでの流れや段取りを考えることができる

実務経験有無	実務経験内容
有	学校を卒業後、ホテル、製菓店に製造として勤務

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ ー マ	内 容
1～ 4	チョコレートの扱いを習得し、完成度を上げる	チョコレートを使ったお菓子を学び、バリエーションを増やす
5～ 8	パイ生地を使用したお菓子の応用	パイ生地の折り込みと成形・焼成を学ぶ
9～ 12	ムースの扱い・仕上げの製法の理解	ホワイトチョコレートを使用したムースの作り方、ピストレを使った仕上げ製法・ショコラパーツを使用した飾りつけを学ぶ
13～ 15	タルト生地の扱いと応用	フォンサージュの技術を身につけ成形や仕上げのスキルアップを目指す

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 日本教育センター	確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
パティシエコース 製菓専門実習Ⅲ		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	前根 可奈

授 業 の 概 要

1年次に修得した技術や絞りなど仕上げの技術の基本をもとに、より高度な技術を習得する。
食材や材料に関する知識を広げ、完成度の高いお菓子を作り上げる。

授業終了時の到達目標

- ・様々な食材の高度な使用方法を学び、商品として完成させる能力が身に付く
- ・カットやパーチ取りなど、商品として価値のある仕上げができるようになる
- ・お菓子を作るうえでの流れや段取りを考えることができる

実務経験有無	実務経験内容
有	学校を卒業後、ホテル、製菓店に製造として勤務

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ ー マ	内 容
1～ 4	ナッツの糖化とローマッセとペーストを使用した生地扱い	ピスタチオの糖化とローマッセを使用した生地の製法を学修する
5～ 8	ムースの製法とグラサージュ仕上げ	ムースの構成とグラサージュの製法、仕上げ方の応用
9～ 12	パイ生地を使用したお菓子の応用	パイ生地の折り込みと成形・焼成を学ぶ
13～ 15	2年間で学んだ技術を使ってお菓子を完成させる	スキルチェック

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 日本教育センター	確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
パティシエコース 細工専門実習Ⅱ		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	福島 緑

授 業 の 概 要

細工実習・マジパン細工のまとめとし、全員で北陸ブロック洋菓子コンテスト大会に出場。
コンテストに向けての作品制作。マジパン細工における基礎的技能・応用を学修する。

授業終了時の到達目標

- ・1年次の作品よりもクオリティの高い作品を完成させる。
- ・北陸ブロック洋菓子コンテスト大会での上位入賞を目指す。
- ・北陸ブロック洋菓子コンテスト大会を通してジャパンケーキショー東京に向けての詳細が理解できる。

実務経験有無	実務経験内容
有	製菓専門学校を卒業後製菓店に勤務。又、小売店にて商品開発、企画、製造の経験も有り

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ ー マ	学修内容
1～ 2	コンテストについて 土台の焼成・デザインの考案	コンテストの詳細・規定について説明。日程確認 ジェノワーズ21cmの焼成
3～ 4	土台の削り出し カバーリング	土台の削り方を学修する。 21cmでのカバーリング方法を修得する。
5～ 6	ピストレ・帯巻き マジパンニッパの使い方。	ピストレ・帯巻き・マジパンニッパの復習。 1年次よりもクオリティの高い作品を目指す。
7～ 8	マジパン作品制作① 基本パーツの指導	マジパンの状態・仕上がり気に付けてパーツ取りを行う。 基本パーツのデモンストレーションを行う。
9～ 10	マジパン作品制作② 組み上げについて	作品を組み上げるにあたっての注意点を学修する
11～ 12	マジパン作品制作③ パイピング	パイピングの復習・練習。 各パーツの制作をする。
13～ 14	マジパン作品制作④ 完成に向けて	引き続き作品制作を進める。 時間以内に完成できるようにタイムマネジメントを行う。
15	作品の完成。 搬入	搬入までの最終確認。作品の完成。 全員で会場へ搬入。総評

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
プリント（KBG出版監修）	課題・レポート（完成作品） 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブーランジェコース 製パン専門実習		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位（90単位時間）	必須	萬田 孝行

授 業 の 概 要

製パン技術と製パン理論を理解し、基礎技術を修得する

授業終了時の到達目標

- ・ 様々な生地 の 製法 と 生地 の 扱い方 へ の 理解 が 出来る
- ・ 生地 の 状態 を 見極める ことが 出来、基本的 な 動き が 出来る

実務経験有無	実務経験内容
有	ホテルや製パン店で製造全般を運営管理する責任者として勤務

時間外に必要な学修

授業前後の予習・復習は必ず行い、効率的な学修に努めること

回	テ ー マ	学修内容
1-4	菓子パン（中種法）と成形技術のバリエーション	菓子パン生地を使用した様々な成形方法を理解し、学修
5-8	油脂分の多い生地 の 工程 と 成形技術について	油脂分が多い生地 の 状態 を 修得し、扱う際の注意点を学修
9-12	折り込み生地 の 復習 と 焼成後 の 仕上げ方	折り込み方 の 復習 を 行い 理解 を 深め、成形 の バリエーション を 学び、作業性 の 技術 を 修得
13-16	フライするパン の 工程 と 技術 道具 の 基本的 な 扱い方 について	油で揚げる際の注意点と技術の学修 めん棒の正しい使い方と型焼パンの工程を習得
17-20	水分の多い生地 の 扱い方 と 成形技術 の バリエーション	水分の多い生地 の 作業性 と 技術 を 習得 包餡する際の注意点、技術を習得
21-24	ポーリッシュ法のハードパン工程 成形技術について	中種法（液種）を使用したハード系パンの特性を理解し、特徴に対して理解を深める
25-28	折り込み生地 の 技術向上 と 成形技術 の バリエーション	2種類 の 生地 を 使用 した 折り込み技術 を 習得 折り込み生地 の 生地管理 を 習得
29-32	発酵種を使ったライ麦パンの特性	発酵種を理解してライ麦を使ったハードパンの技術を習得
33-36	オートリーズ法の復習と長時間発酵の工程と技術	生地作りの見極めを学修し、発酵状態を習得
37-40	ポーリッシュ法の洋菓子パン工程 成形技術について	中種法（液種）を使用したソフト系パンの特性を理解し、特徴に対して理解を深める
41-44	ソフト系、ハード系を使った調理パンのバリエーション	ソフト系、ハード系 の 生地 を 使 っ て 食感 の 違う 調理パン の バリエーション を 学修
45	細工パンについて①	酵母を使わない飾り用パンの基礎技術を習得

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
○ドンクが教えるフランスパン 世界のパン本格製パン技術（旭屋出版） ○フィリップ・ビゴのパン（柴田書店）	確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブーランジェコース 製パン専門実習		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位（90単位時間）	必須	萬田 孝行

授 業 の 概 要

商品アイテムの組方、構成を学び様々なシチュエーションで活用できるように学修する。

授業終了時の到達目標

- ・ 様々な生地 の 製法 と 生地 の 扱い方 へ の 理解 が 出来る
- ・ 生地 の 状態 を 見極める こと が 出来、基本的 な 動き が 出来る

実務経験有無	実務経験内容
有	ホテルや製パン店で製造全般を運営管理する責任者として勤務

時間外に必要な学修

授業前後の予習。復習は必ず行い、効率的な学修に努めること

回	テ ー マ	学修内容
1-4	製パン店にもよくある焼き菓子について	しっかりと焼く製パン店でもよくあるフランスの伝統焼き菓子を学修
5-8	酵母を使わずバターを練りこみ、折り込みを行う工程と技術	折り込みの回数を数多く行うパイ生地 の 技術 と パン と の 違い を 学修
9-12	ホテルやレストランで提供される様々なパンの特性	大量生産する際の工程と技術を習得し、アレンジのやり方を学修
13-16	ルヴァン種を使った工程と製法について	天然酵母を使ってルヴァン種を作り、イースト菌で作った時の違いを学修
17-20	世界の季節のパン①	中種法を理解して世界中のクリスマス時期に食べるパンを学修
21-24	世界の季節のパン②	中種法を理解して世界中のクリスマス時期に食べるパンを学修
25-28	油脂が多く、洋酒を練りこんだ生地 の 工程 と 技術	生地 を よく 冷やし ながら 少し 低め の 温度、湿度 で 発酵 させる パン を 学修
29-32	生地 に 様々な 材料 を 練り こんだ 生地 の 工程 と 技術	生地 の 中 に 様々な 材料 を 練り こんで、仕込んだ 生地 の 扱い方 を 学修
33-36	様々な形 の パン の 工程 と 技術 に ついて	仕込み、分割、成形、焼成の基本的な工程の復習を兼ねての学修
37-40	フランスパンのバリエーションと再生パンの技術について	フランスパン生地 の 様々な 成形 と 焼成 後 の 再生 パン を 学修
41-44	細工パンについて②	酵母を使わない飾り用パンの応用技術を習得
45	冷凍商品のような半製品の工程と技術	保存が出来る冷凍商品の工程と技術を学修

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	授業時間外の学修
○ドンクが教えるフランスパン 世界のパン本格製パン技術（旭屋出版） ○フィリップ・ビゴのパン（柴田書店）	確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	作成者: 萬田 孝行 授業形態
ブーランジェコース 実践実習		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	60回	4単位（120単位時間）	必須	萬田 孝行
授 業 の 概 要				
・ 大量生産の冷凍生地の製造工程、製造の学修 ・ 学生のパン屋さんにて商品、接客の学修 ・ カフェ業界の基礎技術を学び、コーヒーの提供に必要なスキルを学修する				
授業終了時の到達目標				
・ 冷凍生地の製造工程を理解できる ・ パン屋さんでの実践教育により、店舗での一連の流れを学修する				
実務経験有無	実務経験内容			
有	ホテルや製パン店で製造全般を運営管理する責任者として勤務			
時間外に必要な学修				
授業前後の予習。復習は必ず行い、効率的な学修に努めること				
回	テ ー マ	学修内容		
1-4	学生のパン屋さん販売実習①	店舗に立つ基本動作を学修		
5-8	学生のパン屋さん製造実習①	製造作業の工程を学修		
9-12	学生のパン屋さん冷凍生地製造①	冷凍生地の製造工程を学修		
13-16	カフェ実習①	カップリングの反復練習を行い味の違いを理解する		
17-20	学生のパン屋さん販売実習②	商品の名前、値段を覚え、レジ打ちを学修		
21-24	学生のパン屋さん製造実習②	製造する商品の作り方を学修		
25-28	学生のパン屋さん冷凍生地製造②	冷凍生地、仕込みを学修		
29-32	カフェ実習②	ドリップの抽出について学修する		
33-36	学生のパン屋さん販売実習③	商品の陳列、声出しを学修する		
37-40	学生のパン屋さん製造実習③	商品の成形を学修する		
41-44	カフェ実習③	エアロプレスを使用した抽出方法を学修する		
45-48	学生のパン屋さん販売実習④	店舗の運営、金銭管理を学修		
49-52	学生のパン屋さん製造実習④	商品の焼成、仕上げを学修する		
53-56	学生のパン屋さん冷凍生地製造④	冷凍生地の配送、在庫管理を学修する		
57-60	カフェ実習④	ラテアート技術を学修する		
教科書・教材		成績評価の方法	評価率	備考
○ドンクが教えるフランスパン 世界のパン本格製パン技術（旭屋出版）		確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	
○フィリップ・ビゴのパン（柴田書店）				

科 目 名		学科／学年	年度／時期	作成者：萬田 孝行 授業形態	
ブーランジェコース 実践実習		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	実習	
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員	
90分	45回	3単位（90単位時間）	必須	萬田 孝行	
授 業 の 概 要					
・ 大量生産の冷凍生地の製造工程、製造の学修 ・ 店舗の運営を学修					
授業終了時の到達目標					
・ 学生達で学生のパン屋さん店舗を運営する ・ 商品を安定させる					
実務経験有無		実務経験内容			
有		ホテルや製パン店で製造全般を運営管理する責任者として勤務			
時間外に必要な学修					
授業前後の予習。復習は必ず行い、効率的な学修に努めること					
回	テ ー マ		学修内容		
1-4	学生のパン屋さん販売実習①		店舗の接客を学修		
5-8	学生のパン屋さん製造実習①		製造技術を学修		
9-12	学生のパン屋さん冷凍生地製造①		冷凍生地の製造技術を学修		
13-16	学生のパン屋さん販売実習②		店舗の運営を学修		
17-20	学生のパン屋さん製造実習②		製造技術を学修		
21-24	学生のパン屋さん冷凍生地製造②		冷凍生地の理論を学修		
25-28	学生のパン屋さん販売実習③		店舗での一連の運営を学修		
29-32	学生のパン屋さん製造実習③		製造の工程と技術を学修		
33-36	学生のパン屋さん冷凍生地製造③		冷凍生地の工程と技術を学修		
37-40	学生のパン屋さん販売実習④		店舗での一連の運営を学修		
41-44	学生のパン屋さん製造実習④		製造の工程と技術を学修		
45	学生のパン屋さん冷凍生地製造④		冷凍生地の工程と技術を学修		
教科書・教材			成績評価の方法		評価率 備考
○ドンクが教えるフランスパン 世界のパン本格製パン技術（旭屋出版）			確認テスト 実習・実技評価		50.0% 50.0%
○フィリップ・ビゴのパン（柴田書店）					

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブーランジェコース 商品開発		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	萬田 孝行

授 業 の 概 要

学生が原価計算から材料発注と商品になるまでを考え、商品になるまでの工程を学修する

授業終了時の到達目標

学生のパン屋さんで販売できるような商品を開発する

実務経験有無	実務経験内容
有	ホテルや製パン店で製造全般を運営管理する責任者として勤務

時間外に必要な学修

授業前後の予習。復習は必ず行い、効率的な学修に努めること

回	テ ー マ	学修内容
1-4	春限定パン①	原価計算から商品になるまでを学修する グループに分かれて商品を考える
5-8	春限定パン②	グループに分かれて商品を製造してプレゼンを行う
9-12	夏限定パン①	材料発注のやり方を学修する グループに分かれて商品を考える
13-15	夏限定パン②	グループに分かれて商品を製造してプレゼンを行う

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	備考
○ドンクが教えるフランスパン 世界のパン本格製パン技術（旭屋出版）	確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	
○フィリップ・ビゴのパン（柴田書店）			

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
ブーランジェコース 商品開発		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	萬田 孝行

授 業 の 概 要

学生が原価計算から材料発注と商品になるまでを考え、商品になるまでの工程を学修する

授業終了時の到達目標

学生のパン屋さんで販売できるような商品を開発する

実務経験有無	実務経験内容
有	ホテルや製パン店で製造全般を運営管理する責任者として勤務

時間外に必要な学修

授業前後の予習。復習は必ず行い、効率的な学修に努めること

回	テ ー マ	学修内容
1-4	秋限定パン①	材料発注の方法を学修する グループに分かれて商品を考える
5-8	秋限定パン②	グループに分かれて商品を製造してプレゼンを行う
9-12	冬限定パン①	グループに分かれて商品を考える
13-15	冬限定パン②	グループに分かれて商品を製造してプレゼンを行う

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	備考
○ドンクが教えるフランスパン 世界のパン本格製パン技術（旭屋出版） ○フィリップ・ビゴのパン（柴田書店）	確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
カフェバリスタコース カフェバリスタ基礎実習		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位（90単位時間）	必須	土居 千恵美

授 業 の 概 要

コーヒーの基本的な知識、技術を繰り返し反復練習を行い習得をする。また、ホスピタリティ精神をもってお客様に喜んでいただける接客をするための技術習得を行う。

授業終了時の到達目標

- ・カフェにおけるオープン・クローズ作業を一人で行うことができる。
- ・営業時にチームで協力してお客様に喜んでいただける接客を行うことができる。
- ・自ら考えて行動し店舗の利益貢献のためにどう行動すればよいかを理解することができる。

実務経験有無	実務経験内容
有	カフェ・ダイニングにて製造および販売、店長としてマネジメント業務に約7年携わる。

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ ー マ	内 容
1～4	バリスタの仕事について	エスプレッソマシンのオープン、クローズ作業、操作方法、注意点について学修する。
5～8	バリスタ基礎について①	バリスタの基本的な知識、技術について学修する。カップング方法について
9～12	バリスタ基礎について②	バリスタの基本的な知識、技術について学修する。ハンドドリップの反復練習を行い技術の習得を目指す。
13～16	バリスタ基礎について③	バリスタの基本的な知識、技術について学修する。ハンドドリップの反復練習を行い技術の習得を目指す。
17～20	バリスタ基礎について④	バリスタの基本的な知識、技術について学修する。ハンドドリップ
21～24	カフェスイーツについて①	製パンを使用したカフェメニューの構成について理解する
25～28	カフェスイーツについて②	製パンを使用したカフェメニューの構成について理解する
29～32	カフェスイーツについて③	カフェスイーツに必要とされる基本的なスポンジクッキーの反復練習を行う。
33～36	カフェスイーツについて④	カフェスイーツに必要とされる基本的なスポンジクッキーの反復練習を行う。
37～40	ラテアート検定について	ラテアート検定の概要を理解する。
41～44	ラテアート検定について②	ラテアート検定取得を目指して反復練習を行う。
45	まとめ	ラテアート検定取得を目指して反復練習を行う。

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
極める・愉しむ珈琲辞典（西東社）	確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	作成者：土居千恵美 授業形態	
カフェバリスタコース カフェバリスタ基礎実習		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	実習	
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員	
90分	45回	3単位（90単位時間）	必須	土居 千恵美	
授 業 の 概 要					
コーヒーの基本的な知識、技術を繰り返し反復練習を行い習得をする。また、ホスピタリティ精神をもってお客様に喜んでいただける接客をするための技術習得を行う。					
授業終了時の到達目標					
・ カフェにおけるオープン・クローズ作業を一人で行うことができる。 ・ 営業時にチームで協力してお客様に喜んでいただける接客を行うことができる。 ・ 自ら考えて行動し店舗の利益貢献のためにどう行動すればよいかを理解することができる。					
実務経験有無		実務経験内容			
有		カフェ・ダイニングにて製造および販売、店長としてマネジメント業務に約7年携わる。			
時間外に必要な学修					
授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること					
回	テ ー マ		内 容		
1～3	実践実習 プランニング		実践実習の販売の流れ、製造の流れについて理解する		
4～6	実践実習		カフェの1日の営業の流れについて理解する		
7～9	実践実習		カフェの1日の営業について反復練習を行う。		
10～13	実践実習		カフェの1日の営業について反復練習を行う。		
14～16	実践実習		カフェの1日の営業について反復練習を行う。		
17～19	実践実習		カフェの1日の営業について反復練習を行う。		
20～22	実践実習		カフェの1日の営業について反復練習を行う。		
23～25	実践実習		カフェの1日の営業について反復練習を行う。		
26～28	実践実習		カフェの1日の営業について反復練習を行う。		
29～31	実践実習		カフェの1日の営業について反復練習を行う。		
32～34	実践実習 振り返り		営業を踏まえて振り返りを行う		
35～37	ラテアート検定 模擬検定①		ラテアート検定のレギレーションの確認を行う		
38～40	ラテアート検定 模擬検定②		ラテアート検定のレギレーションの確認を行う		
41～43	ラテアート検定 検定実施		検定の実施を行う		
44～45	まとめ		実践実習のまとめ		
教科書・教材			評価基準	評価率	その他
極める・愉しむ珈琲辞典（西東社）			確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
カフェバリスタコース 店舗サービス		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60単位時間）	必須	前根可奈
授 業 の 概 要				
カフェ・レストランにおける店舗でのサービスの所作について、理解し、飲食業に必要なホスピタリティ精神を習得する。				
授業終了時の到達目標				
・接客の基本的な知識を習得することができる。 ・店舗運営におけるブランディングの流れを理解することができる。				
実務経験有無	実務経験内容			
有	カフェ・ダイニングにて製造および販売、店長としてマネジメント業務に約7年携わる。			
時間外に必要な学修				
授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること				
回	テ ー マ	内 容		
1～2	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ 絞りの技術について	シェル絞り、ローズバット絞りの復習とサントノーレの習得を行う。規定課題をもとにクオリティを上げる。		
3～4	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ 絞りの技術について②	シェル絞り、ローズバット絞りの復習とサントノーレの習得を行う。規定課題をもとにクオリティを上げる。		
5～6	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ 絞りの技術について③	シェル絞り、ローズバット絞りの復習とサントノーレの習得を行う。規定課題をもとにクオリティを上げる。		
7～8	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ パイピング技術について	コルネの作り方の反復練習を行う。 HappyBirthday、お誕生日おめでとう、などカフェで必要とされるメッセージの習得を行う。		
9～10	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ パイピング技術について②	コルネの作り方の反復練習を行う。 HappyBirthday、お誕生日おめでとう、などカフェで必要とされるメッセージの習得を行う。		
11～12	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ パイピング技術について③	コルネの作り方の反復練習を行う。 HappyBirthday、お誕生日おめでとう、などカフェで必要とされるメッセージの習得を行う。		
13～14	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ スプーンを使用したデコレーション技術について	クネルの作り方の反復練習を行う。 必要に応じた大きさのクネルができるよう練習する		
15～16	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ スプーンを使用したデコレーション技術について②	クネルの作り方の反復練習を行う。 必要に応じた大きさのクネルができるよう練習する		
17～18	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ スプーンを使用したデコレーション技術について③	クネルの作り方の反復練習を行う。 必要に応じた大きさのクネルができるよう練習する		
19～20	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ ナッペの技術について	丸ナッペの反復練習を行う。 自分の癖を見直しし、仕上げの速さと完成度を上げる。		
21～22	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ ナッペの技術について②	丸ナッペの反復練習を行う。 自分の癖を見直しし、仕上げの速さと完成度を上げる。		
23～24	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ ナッペの技術について③	丸ナッペの反復練習を行う。 自分の癖を見直しし、仕上げの速さと完成度を上げる。		
25～26	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ チョコレートテンパリングについて	テンパリングの反復練習を行う。 ノワール、ホワイトでの温度帯の違いを理解する。		
27～28	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ チョコレートテンパリングについて②	テンパリングの反復練習を行う。 ノワール、ホワイトでの温度帯の違いを理解する。		
29～30	＜製菓基礎実習Ⅱ＞ チョコレートテンパリングについて③	テンパリングの反復練習を行う。 ノワール、ホワイトでの温度帯の違いを理解する。		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
軽やかさの秘密		確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
カフェバリスタコース 店舗サービス		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	土居 千恵美

授 業 の 概 要

カフェ・レストランにおける店舗でのサービスの所作について、理解し、飲食業に必要なホスピタリティ精神を習得する。

授業終了時の到達目標

- ・接客の基本的な知識を習得することができる。
- ・店舗運営におけるブランディングの流れを理解することができる。

実務経験有無	実務経験内容
有	カフェ・ダイニングにて製造および販売、店長としてマネジメント業務に約7年携わる。

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ ー マ	内 容
1	実践実習 プランニング	イオンモール白山での実践実習のプランニングを行う
2	実践実習	イオンモール白山での実践実習の振り返りを行い改善事項の共有を行う
3	実践実習	イオンモール白山での実践実習の振り返りを行い改善事項の共有を行う
4	実践実習	イオンモール白山での実践実習の振り返りを行い改善事項の共有を行う
5	実践実習	イオンモール白山での実践実習の振り返りを行い改善事項の共有を行う
6	実践実習	イオンモール白山での実践実習の振り返りを行い改善事項の共有を行う
7	実践実習	イオンモール白山での実践実習の振り返りを行い改善事項の共有を行う
8	実践実習	イオンモール白山での実践実習の振り返りを行い改善事項の共有を行う
9	実践実習	イオンモール白山での実践実習の振り返りを行い改善事項の共有を行う
10	実践実習 振り返り	イオンモール白山での実践実習の振り返りを行い卒展に向けての共有を行う
11	ワインについて	ワインの基本的な知識を習得する
12	ワインについて②	ワインの基本的な技術を習得する
13	店舗ブランディングについて	店舗の立ち上げの基本的な知識を習得する。
14	店舗ブランディングについて②	店舗の立ち上げに必要な知識についてディスカッションを行いプランニングを行う
15	まとめ	店舗の立ち上げに必要な知識についてディスカッションを行いプランニングを行う

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
軽やかさの秘密	確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
カフェバリスタコース カフェバリスタ専門実習		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／前期	実習
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	45回	3単位（90単位時間）	必須	土居 千恵美

授 業 の 概 要

カフェ・レストラン業務におけるドリンク、調理、製菓パンの実習をすることでバリスタやサービスの基本的な技術を学修する。また、コーヒー抽出器具の取り扱いやコーヒー豆の特徴を理解することでバリスタの基本的な技術を学修する。

授業終了時の到達目標

- ・エスプレッソマシンやコーヒー抽出器具の基本的な操作方法を身につけることができる。
- ・カフェで提供されるフード、製パンなどの基本的なメニューを製造することができる。
- ・コーヒー豆の地域別の味の特徴や違いを自分の言葉で説明することができる。

実務経験有無	実務経験内容
有	カフェ・ダイニングにて製造および販売、店長としてマネジメント業務に約7年携わる。

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ ー マ	内 容
1～4	<特別講義> コーヒー豆の産地特徴について	バリスタの仕事内容を理解し、コーヒーの産地別の特徴や違いについて理解する。カップング方法を学修する。
5～8	<特別講義> ハンドドリップの抽出方法について	ハンドドリップの抽出方法について学修する。また、ドリッパーの違いによる味の違いを理解する。
9～12	<特別講義> カフェ運営とラテアートの抽出について	ラテアートの基本的な抽出方法について学修する。また、カフェにおける原価、コストについて理解しカフェ運営について学修する。
13～16	<特別講義> エアロプレスの抽出方法について	エアロプレスの抽出方法について学修する。
17～20	<製パン実習> イーストを使用した菓子パンについて	製パンの応用的技術の習得を行う。
21～24	<製パン実習> 食パンの製造方法について	製パンの応用的技術の習得を行う。
25～28	<製パン実習> カフェに特化した製パン製造について	製パンの応用的技術の習得を行う。
29～32	<カフェスイーツ実習> カウンターケーキの構成について	カフェスイーツに必要とされる基本的なスポンジ、クッキーの反復練習を行い、コンセプトに合わせたレシピの構成を学習する。
33～36	<カフェスイーツ実習> カフェスイーツの構成について	カフェスイーツに必要とされる基本的なスポンジ、クッキーの反復練習を行い、コンセプトに合わせたレシピの構成を学習する。
37～40	<カフェスイーツ実習> カフェスイーツの構成ついて②	カフェスイーツに必要とされる基本的なスポンジ、クッキーの反復練習を行い、コンセプトに合わせたレシピの構成を学習する。
41～44	<カフェフード実習> 基本的な調理方法について	基本的な調理の技術習得を行う。
45	<カフェフード実習> 基本的な調理方法について②	基本的な調理の技術習得を行う。

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
極める・愉しむ珈琲辞典（西東社）	確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
カフェバリスタコース カフェバリスタ専門実習		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数／単位	必須・選択	担当教員
90分	30回	2単位（60単位時間）	必須	土居 千恵美

授 業 の 概 要

カフェバリスタ業務における、調理、製パンの実習をすることでバリスタやカフェ店員の応用技術の習得を目指す。また、コーヒー抽出器具の取り扱いや抽出理論を理解することでバリスタの基本的技能を学修する。

授業終了時の到達目標

- ・エスプレッソマシン、コーヒー抽出器具の基本的な抽出方法が身につく。
- ・カフェで提供されるフード、製パンなどのメニューを自ら考え作ることができる。
- ・抽出器具の違いを自分の言葉で説明、自ら抽出をすることができる。

実務経験有無	実務経験内容
有	カフェ・ダイニングにて製造および販売、店長としてマネジメント業務に約7年携わる。

時間外に必要な学修

授業の前後の予習・復習は必ず行い、効率的な科目内容の学修に努めること

回	テ ー マ	内 容
1～4	<特別講義> コーヒーの抽出理論について	TDS計を使用方法を学修する。また、抽出理論について理解する。
5～8	<特別講義> コーヒー焙煎について	基本的な焙煎方法について、店舗見学で実際に焙煎の様子を見学し理解を深める。
9～12	<カフェフード実習> パスタを使用した基本的な調理について	食材の特徴を理解し調理方法を学修する。
13～16	<カフェフード実習> 卵を使用した基本的な調理について	食材の特徴を理解し調理方法を学修する。
17～20	<製パン実習> フランスパン生地応用について	製パンの応用的技術の習得を行う。
21～24	<製パン実習> デニッシュ生地応用について	製パンの応用的技術の習得を行う。
25～28	<製パン実習> 製パン生地応用について	製パンの応用的技術の習得を行う。
29～30	<カフェスイーツ実習> デゼールの構成について	皿盛りデザートの基本的な知識、技術を習得する。

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
極める・愉しむ珈琲辞典（西東社）	確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	

科 目 名		学科／学年	年度／時期	授業形態
カフェバリスタコース 商品開発		パティシエ・ブーランジェ学科 ／2年	2025／後期	実習
授業時間	回数	授業時数	必須・選択	担当教員
90分	15回	1単位（30単位時間）	必須	近藤 彩衣

授 業 の 概 要

企業様と連携を行い、地元食材の特徴を理解し、食材を使用した商品開発を行う。

授業終了時の到達目標

- ・食材の特徴を理解し地元食材を使用した商品の開発を行う。
- ・商品開発に必要な店舗ブランディングを理解することができる。

実務経験有無

実務経験内容

有 学校を卒業後、製菓店にて製造で勤務
チーフとして勤務

時間外に必要な学修

授業前後の学修を必ず行い、効率的に科目内容の習熟を図ること。

回	テ ー マ	学修内容
1～2	食材を理解する	チームに分かれて、使用する食材について調べ特徴を理解する。
3～4	ルセットの作成	食材の特徴を生かしたルセットの考案
5～6	試作を行う①	①試作を行い、改善点の洗い出しを行う。改善したルセットの作成を行う。
7～8	試作を行う②	②試作を行い、改善点の洗い出しを行う。改善したルセットの作成を行う。企業様よりご意見を頂戴し、改善を行う
9～10	試作を行う③	③試作を行い、改善点の洗い出しを行う。改善したルセットの作成を行う。企業様よりご意見を頂戴し、改善を行う
11～12	試作を行う④	④試作を行い、改善点の洗い出しを行う。改善したルセットの作成を行う。企業様よりご意見を頂戴し、改善を行う。
13～14	商品製造を行う	開発した商品の製造を行う。
15	まとめ	商品開発を通しての振り返りを行う。

教科書・教材	成績評価の方法	評価率	その他
資料（KBG出版監修）	確認テスト 実習・実技評価	50.0% 50.0%	