

[illegible]

シラバス							
第1部和菓子本科 (2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
専門学科	原料・機械	2	通年	8時間 (2)	必	講義	外来講師
授業の目的	各種原材料に関する基礎知識や歴史についてを学び、理解を深めることを通して 実際の菓子づくりにしっかりと活かせるようになることを目的とする。						
評価方法	講義全体を100点満点として採点し、授業態度(50%)、小テスト(50%)にて成績評価を行なう。 なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	講師はそれぞれ専門分野に精通しており、実務経験に基づいて技術者養成に向けた原料に関する授業を展開する。 授業は講義形式を基本とし、実習に向けてのアドバイスや質疑応答など実用的な学習の時間も適宜取り入れる。 (砂糖) 藪 光生：全国和菓子協会 専務理事 (紅花) 八木原 美佳：(株)伊勢半本店 ミュージアムエドゥケーター						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	砂糖	藪 光生	砂糖と健康の話、エネルギー代謝、栄養素の働きなど、小テスト及び解説				
2	紅花	八木原 美佳	ペニバナ赤色素の製法とその特徴、歴史的意味について、小テスト及び解説				
			</				

シラバス							
第1部和菓子本科				(2022年度)			
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
専門学科	菓業経営	2	通年	40時間 (10)	必	講義	外来講師 森崎 宏・長谷川 献
授業の目的	菓子製造小売業の経営やお客様対応など、専門店実務において必要不可欠な学びを通して、 経営者側の考えやお客様に向けたサービス、おもてなしの心を理解して身につけることを目的とする。						
評価方法	講義全体を100点満点として採点し、マーケティングはプレゼンテーション(50%)、授業に対する取り組み(50%)にて、 顧客満足・パッケージング・販売促進は授業態度(80%)、レポート(20%)にて成績評価を行なう。 なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	講師はそれぞれ専門分野にて勤務した経験があり精通しており、実務経験に基づいて技術者養成に向けた授業を展開する。 授業は講義形式を基本とし、実習に向けてのアドバイスや質疑応答など実用的な学習の時間も適宜取り入れる。 (菓子店経営) 城戸 鉄夫：中小企業診断士 (マーケティング) 森崎 宏：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任、日本菓子協会東和会 青年部部長 (顧客満足) 岸 正則：WJIS・CSサポート代表 (パッケージング) 長谷川 献：本校専任教師、京都老舗和菓子専門店での国内留学を経験、日本菓業振興会 副会長 (販売促進) 長谷川 献：本校専任教師、京都老舗和菓子専門店での国内留学を経験、日本菓業振興会 副会長						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	菓子店経営①	城戸 鉄夫	成功させるための取り組み方、経営環境、働き方				
2	菓子店経営②	城戸 鉄夫	経営理念、立地条件と立地調査				
3	菓子店経営③	城戸 鉄夫	販売促進方法の現状と課題、専門店にふさわしい販売促進方法				
4	菓子店経営④	城戸 鉄夫	計数管理の基礎知識				
5	菓子店経営⑤	城戸 鉄夫	全授業に関する試験及び解説、まとめ				
6	マーケティング①	森崎 宏	各グループごとに和菓子店を巡る				
7	マーケティング②	森崎 宏	製品、販売スタイル、接客態度の分析、プレゼンテーション				
8	顧客満足	岸 正則	江戸しぐさに学ぶ、顧客満足とは、問題解決手法、まとめ試験及び解説				
9	パッケージング	長谷川 献	おいしさや旬を伝える菓子包装				
10	販売促進	長谷川 献	販売促進につながるディスプレイ方法、盆景菓子など				
教科書（参考書・教材等）		各担当者が作成オリジナルテキスト・資料、筆記用具					

[illegible]

シラバス							
第1部和菓子本科							
(2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	模範実技①	2	通年	200時間 (50)	必	演習	森崎 宏・猪子 俊太
授業の目的	主任教師等による各種製品演習を通して、現場に即した製法や応用方法などを学び、確かな技術を実際の菓子づくりに活かせるよう、しっかりと理解できるようになることを目的とする。						
評価方法	授業態度(80%)、レシピノートの提出(20%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについても指導する。演習形式を基本とするが、質疑応答や実習などの実用的な学習の時間も適宜取り入れる。						
(校長)	梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任		(パン科)	伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任			
(教育部部長)	小林 紀夫：和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任		(洋菓子科)	益田 一亜輝：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任			
(和菓子科)	森崎 宏：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任						
(和菓子科)	猪子 俊太：千葉、金沢等の和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-3	引菓子	森崎 宏	引菓子(向付、押し餡、雪平、図案考案)				
4-6	端午の節句上生菓子	森崎 宏	浮島製・軽羹製、金団製、外郎製、雪平製、桃山製、練切製				
7	製餡	森崎 宏	豆煮～製餡、製餡機の使い方				
8	餅菓子	猪子 俊太	黒蜜団子、餡練機の使い方				
9-10	端午の節句	森崎 宏	羊羹製「鯉のぼり」、練切製「鯉」、エアーブラシの使い方				
11	蒸し物菓子	猪子 俊太	粽(外郎製)				
12-14	パン交換授業	伊藤 常至	パンの基本製品各種				
15	平鍋菓子	猪子 俊太	どら焼				
16	製餡	森崎 宏	大納言蜜漬け豆について、圧力釜の使い方				
17	麴焼き煎餅	猪子 俊太	麴焼き煎餅・蜜塗り				
18	懷中汁粉	森崎 宏	懷中汁粉				
19	最中	猪子 俊太	各種最中、焼とうふ				
20	真空調理法	梶山 浩司	真空調理を使用した豆煮法				
21	蒸し物菓子	森崎 宏	黒糖田舎饅頭(へら包み)				
22	餅菓子	猪子 俊太	そば餅(胡桃胡麻タレ)				
23	餅菓子	森崎 宏	大福(5%トレハ溶液)(へら包み)				
24	ゼリー	猪子 俊太	殺菌タイプゼリー各種(桃・木苺・甘夏・洋梨)				
25	蒸し物菓子	森崎 宏	子持ち饅頭				
26	米粉製品	梶山 浩司	米粉を使用した製品各種				
27	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	チーズ(カップ入りチーズソボロ)、リーフ饅頭、さつま(オープン物)				
28	餅菓子、流し物菓子、平鍋菓子	森崎 宏	黒胡麻大福、緑陰(葛製・柚子味噌餡)				
29	流し物菓子、蒸し物菓子	猪子 俊太	求肥入り大納言羊羹(棹仕上げ)、赤飯饅頭(小麦薯蕷)				
30-32	季節の上生菓子	小林 紀夫	外郎製、雪平製、錦玉羹製、金団製、練切製、薯蕷饅頭				
33-34	七夕上生菓子	猪子 俊太	錦玉羹、外郎製、金団製、雪平製				
35	上生菓子	森崎 宏	ハサミ菊				
教科書(参考書・教材等)		オリジナルテキスト、レシピノート、筆記用具等					

シラバス							
第1部和菓子本科						(2022年度)	
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	模範実技②	2	通年	200時間 (50)	必	演習	森崎 宏・猪子 俊太
授業の目的	主任教師等による各種製品演習を通して、現場に即した製法や応用方法などを学び、確かな技術を実際の菓子づくりに活かせるよう、しっかりと理解できるようになることを目的とする。						
評価方法	授業態度(80%)、レシピノートの提出(20%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについても指導する。演習形式を基本とするが、質疑応答や実習などの実用的な学習の時間も適宜取り入れる。 (校長) 梶山 浩司：都内和菓子専門店で工場長として勤務後、本校へ就任 (パン科) 伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (教育部部長) 小林 紀夫：和菓子専門店で勤務後、本校へ就任 (洋菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 森崎 宏：都内和菓子専門店で工場長として勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 猪子 俊太：千葉、金沢等の和菓子専門店で勤務後、本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
36	工芸菓子	森崎 宏	工芸菓子(栗の実、柿の葉)				
37-38	菊づくし上生菓子	猪子 俊太	浮島・羊羹製、薯蕷饅頭、練切製、鹿の子製				
39	長寿の祝い菓子	森崎 宏	練切手型「海老」、「鯛」				
40-41	季節の上生菓子	猪子 俊太	蒸鹿の子・浮島製、たたみ外郎製、薯蕷饅頭、練切小田巻出し				
42	カステラ	森崎 宏	長崎カステラ				
43	干菓子	猪子 俊太	秋の干菓子(雲錦・生砂糖・カルメラ)				
44	餅	森崎 宏	お供え餅・伸し餅				
45	餅菓子	森崎 宏	花びら餅				
46-49	洋菓子交換授業	益田 一亜輝	生菓子・焼き菓子各種				
50	ひな菓子	猪子 俊太	練切製果物				
教科書（参考書・教材等）		オリジナルテキスト、レシピノート、筆記用具等					

シラバス							
第1部和菓子本科 (2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習①	2	通年	916時間 (229)	必	実習	森崎 宏・猪子 俊太
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
	実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。						
(校長)	梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任			(パン科)	伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任		
(教育部部長)	小林 紀夫：和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任			(洋菓子科)	益田 一亜輝：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任		
(和菓子科)	森崎 宏：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任						
(和菓子科)	猪子 俊太：千葉、金沢等の和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-6	引菓子	森崎 宏	引菓子(向付、押し餡、雪平)				
7	焼き菓子	猪子 俊太	和気あいあい（発酵バター入生地）				
8-10	端午の節句上生菓子	森崎 宏	浮島製・軽羹製、金団製、外郎製、雪平製、桃山製、練切製				
11	餅菓子	森崎 宏	黒蜜団子				
12-13	端午の節句	森崎 宏	羊羹製「鯉のぼり」、練切製「鯉」				
14-16	端午の節句菓子	猪子 俊太	柏餅(トレハ入り)、団子(不凍多糖EMI入り)、粽(外郎製)				
17-19	パン交換授業	伊藤 常至	パンの基本製品各種				
20	ヌーヴェル和菓子	森崎 宏	琥珀ぷりん				
21	平鍋菓子	猪子 俊太	どら焼（卵黄量多し配合）				
22-23	干菓子・半生菓子	森崎 宏	麴焼き煎餅、懷中汁粉				
24	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	フロランタン最中				
25	最中	森崎 宏	最中各種(大納言、こし餡、白餡、胡麻餡)				
26	焼菓子	猪子 俊太	黒糖栗饅頭				
27	流し物菓子	森崎 宏	竹筒入り水羊羹				
28	真空調理	大木 斉	真空調理を使用した製品各種				
29-30	蒸し物菓子	森崎 宏	赤飯饅頭（小麦薯蕷生地）、黒糖田舎饅頭(へら包み)				
31	餅菓子	猪子 俊太	そば餅(胡桃胡麻タレ)				
32	流し物菓子	森崎 宏	杏仁豆腐、葛アイス				
33	餅菓子	森崎 宏	大福(5%トレハ溶液、へら包み)				
34	ゼリー	猪子 俊太	殺菌タイプゼリー各種(桃・木苺・甘夏・洋梨)				
35	蒸し物菓子	森崎 宏	子持ち饅頭				
36	米粉製品	梶山 浩司	米粉を使用した製品各種				
37	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	チーズ饅頭(カップ入りチーズソボロ)				
38	流し物菓子	森崎 宏	緑陰(葛製・柚子味噌餡)				
39	平鍋菓子	猪子 俊太	黄な粉バターどら焼				
教科書（参考書・教材等）		レシピノート					

シラバス							
第1部和菓子本科							
(2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習②	2	通年	916時間 (229)	必	実習	森崎 宏・猪子 俊太
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
	実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。						
(校長)	梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任		(パン科)	伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任			
(教育部部長)	小林 紀夫：和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任		(洋菓子科)	益田 一亜輝：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任			
(和菓子科)	森崎 宏：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任						
(和菓子科)	猪子 俊太：千葉、金沢等の和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
40	流し物菓子	猪子 俊太	求肥入り大納言羊羹(棹仕上げ)				
41-43	季節の上生菓子	小林 紀夫	外郎製、雪平製、錦玉羹製、金団製、練切製、薯蕷饅頭				
44-45	喫茶軽食	猪子 俊太	いなり寿司、けんちん汁、鳥五目おこわ、茶碗蒸し				
46-50	実技試験練習	猪子 俊太	実技課題試験練習（一学期試験課題）				
51-56	実技試験	森崎 宏	実技試験（一学期）				
57	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	高原の恵み(ホイル焼ブルーベリー餡)				
58	茶席菓子	森崎 宏	葛を使用した生菓子				
59-60	七夕上生菓子	猪子 俊太	錦玉羹製、外郎製、金団製、雪平製				
61-62	流し物菓子	猪子 俊太	フルーツ羊羹(柔・各種ビュール使用)、一口水饅頭				
63	上生菓子	森崎 宏	ハサミ菊練習(成形～ハサミの入れ方)				
64-69	工芸菓子	森崎 宏	工芸菓子(みのりの秋、栗・柿・芋・豆・南瓜・しいたけ等)				
70-71	平鍋菓子	猪子 俊太	どら焼(メープルどら焼、チョコどら焼)				
72-74	蒸し物菓子	森崎 宏	ココア饅頭、胡麻饅頭、黄奈粉皮饅頭				
75-76	餅菓子	猪子 俊太	うさぎ団子、くばり餅				
77	上生菓子	森崎 宏	黄味羽二重(生餡練り)				
78	流し物菓子	森崎 宏	柿水まんじゅう				
79	上生菓子	猪子 俊太	栗はぜる(金団ソボロ)、ハサミ菊練習				
80-82	餅菓子	森崎 宏	いが餅、おはぎ(トレハ溶液吸水)、朝路餅(胡麻餡)				
83-84	菊づくし上生菓子	猪子 俊太	浮島・羊羹製、薯蕷饅頭、練切製、鹿の子製				
85	流し物菓子、餅菓子	森崎 宏	絹の道(酒松風・上羊羹)、味噌焼餅				
86	蒸し物菓子	猪子 俊太	赤味噌饅頭、芋月見饅頭				
87	平鍋菓子	森崎 宏	豆よせ金鐙、餅入り金鐙				
88	長寿の祝い菓子	森崎 宏	練切手型「海老」、「鯛」				
89-90	生栗加工	猪子 俊太	生栗加工、蜜漬け(瓶詰め)、栗きんとん				
91	喫茶軽食、蒸し物菓子	森崎 宏	栗おこわ、栗蒸し羊羹				
教科書（参考書・教材等）		レシピノート					

シラバス							
第1部和菓子本科							
(2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習③	2	通年	916時間 (229)	必	実習	森崎 宏・猪子 俊太
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
	実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。						
(校長)	梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任 (パン科) 伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任						
(教育部部長)	小林 紀夫：和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任 (洋菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任						
(和菓子科)	森崎 宏：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任						
(和菓子科)	猪子 俊太：千葉、金沢等の和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
92	平鍋菓子	森崎 宏	柿の葉餅(平鍋物)				
93-95	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	栗ダックワーズ、小倉芋(パイ生地、小倉カステラ)、リーフ饅頭(ワイン餡)、さつま(ソフトガレット生地、さつま芋餡)				
96-97	餅菓子	猪子 俊太	黒胡麻大福、焼とうふ(豆乳入り生地、胡麻サンド)				
98	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	花サブレ				
99	流し物菓子	森崎 宏	紅茶水羊羹				
100	上生菓子	森崎 宏	森の恵み(栗浮島とメープル羊羹合わせ)				
101-103	餅菓子	森崎 宏	フルーツ大福、豊穰餅(五穀米使用)、十五夜団子(関東風)、月見団子(京都風)				
104	焼き菓子	猪子 俊太	里土産(ピーナツクリーム使用)				
105	揚げ菓子	猪子 俊太	餡どーなつ				
106-107	秋の上生菓子	猪子 俊太	蒸鹿の子・浮島製、たたみ外郎、薯蕷饅頭、練切小田巻出し				
108	平鍋菓子	森崎 宏	もちもちどら焼				
109	餅菓子	猪子 俊太	菊道明寺				
110	カステラ	森崎 宏	長崎カステラ				
111	上生菓子	猪子 俊太	秋の山道(こなし巻物)				
112	茶席菓子	森崎 宏	薯蕷吹雪饅頭				
113	干菓子	猪子 俊太	秋の干菓子(雲錦・生砂糖・カルメラ)				
114	秋の上生菓子	森崎 宏	葛紅葉(高麗・小倉羹製、胡麻金団製)、照り葉(鹿の子、こなし巻き)				
115	上生菓子	猪子 俊太	ハロウィンに因んだ練切菓子				
116-117	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	メロンパン饅頭、キャラメルサブレ饅頭				
118-123	七五三の上生菓子	森崎 宏	外郎製、雪平製、練切製、金団製				
124-125	平鍋菓子	猪子 俊太	どら焼(抹茶どら焼、苺どら焼)				
126-133	京都・丹波研修	森崎 宏	丹波大納言収穫体験、工場見学等				
134-135	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	生どら、しょこら蒸羊羹				
136-139	工芸菓子	猪子 俊太	紅葉、抹茶茶碗				
140-141	干菓子(飴類)	森崎 宏	有平糖、千歳飴、金花糖				
教科書(参考書・教材等)		レシピノート					

シラバス							
第1部和菓子本科							
(2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	製菓実習④	2	通年	916時間 (229)	必	実習	森崎 宏・猪子 俊太
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、実際の現場に即した製法や応用を、実習を通して身につけることを目的とする。						
評価方法	実技試験(50%)、実習への参加・意欲(50%)を見て成績評価を行なう。なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
	実習中の理解度・定着度、周りとの連携・協調性についても確認し、必要に応じて指導する。						
教員紹介	和菓子専門店等の製造現場にて実務経験のある教員が、その経験を活かして、現場で必要となる菓子づくりの製法や応用、作業要領や衛生面などについて指導する。実習はグループ形式を基本とするが、内容によっては個人ごとでの作業となる。						
(校長)	梶山 浩司：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任		(パン科)	伊藤 常至：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任			
(教育部部長)	小林 紀夫：和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任		(洋菓子科)	益田 一亜輝：都内ホテルにて勤務後、本校へ就任			
(和菓子科)	森崎 宏：都内和菓子専門店にて工場長として勤務後、本校へ就任						
(和菓子科)	猪子 俊太：千葉、金沢等の和菓子専門店にて勤務後、本校へ就任						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
142-149	百貨店イベント出展準備	猪子 俊太	百貨店イベント出展準備				
150-157	百貨店イベント出展	森崎 宏	百貨店イベント出展				
158-159	実技試験練習	猪子 俊太	実技試験課題練習（二学期試験課題）				
160	実技試験	森崎 宏	実技試験（二学期）				
161-162	上生菓子	猪子 俊太	クリスマスに因んだ上生菓子(練切、外郎、金団)				
163	茶席菓子	森崎 宏	打菓子				
164-168	技能検定試験対策練習	猪子 俊太	羊羹紋様埋め込み、羊羹扇面切り				
169-170	ヌーヴェル和菓子	森崎 宏	ブルーベリー大福、ヨーグルトムース大福				
171-172	ヌーヴェル和菓子	猪子 俊太	和風シュトーレン				
173-174	ヌーヴェル和菓子	森崎 宏	コロッケ饅頭、抹茶フィナンシェ				
175-176	季節製品	森崎 宏	お供え餅・伸し餅、黒豆、純栗きんとん				
177-180	迎春用上生菓子	猪子 俊太	桃山製、金団製、練切製				
181-182	餅菓子、蒸し物菓子	森崎 宏	花びら餅、えくぼ饅頭				
183-184	餅菓子	猪子 俊太	うぐいす餅(青えんどう餡)、蓮粉餅、きび大福				
185-196	菓子祭展示作品制作	森崎 宏	菓子祭工芸菓子制作				
197-200	洋菓子交換授業	益田 一亜輝	生菓子・焼き菓子各種				
201-203	実技試験練習	猪子 俊太	実技試験練習（三学期試験課題）				
204	実技試験	森崎 宏	実技試験（三学期）				
205	季節商品	猪子 俊太	節分の菓子				
206-209	菓子祭展示作品制作	森崎 宏	菓子祭工芸菓子制作				
210-219	菓子祭準備	猪子 俊太	菓子祭準備				
220-223	菓子祭	森崎 宏	菓子祭				
224-225	蒸し物菓子	森崎 宏	蒸しカステラ（クレープ生地合わせ）、きび糖饅頭				
226-227	ひな菓子	猪子 俊太	練切製果物各種				
228-229	餅菓子	森崎 宏	苺大福、椿餅（道明寺製）				
教科書（参考書・教材等）		レシピノート					

[illegible]

シラバス							
第1部和菓子本科 (2022年度)							
分類	教科目名	学年	開講時期	時間(回数)	必修・選択	形式	担当者
実技科目	実技講習	2	通年	80時間 (20)	必	実技	外来講師
授業の目的	和菓子専門店で活躍するによる和菓子職人等による特別授業を通して、実際の現場での体験談なども伺いながら経験と理論に裏付けされた一流の技術を間近で学び、理解を深めていくことを目的とする。						
評価方法	各回の授業への参加・意欲(70%)、レシピノートの提出(30%)を見て、成績評価を行なう。 なお、出席数が不足の場合は成績評価の対象としない。						
教員紹介	和菓子専門店等の現場で活躍する外来講師が、その経験を活かして、技術や心構えなどについても指導する。 授業は実技を基本とするが、実際の製品づくりの演習や実技の際に効果的な製法、応用方法など実用的な学習・演習の時間も適宜取り入れる。 (和生菓子) 佐々木 勝：(有)京山 代表取締役 (京菓子) 元島 真弥：(株)千本玉壽軒 代表取締役 (和生菓子) 安藤 耕一：(有)大野屋 代表取締役 (京菓子) 高家 啓太：(株)塩芳軒 代表取締役 (和生菓子) 清水 利仲：両口屋菓匠 取締役顧問 (日本料理) 一枚田 清行：学校法人服部学園 服部栄養専門学校 (和生菓子) 岡本 伸治：夢菓子工房 ことよ 代表取締役 日本料理主席教授 調理技術部 課長代理 (和生菓子) 仲嶋 真輝：菓匠 五香 青柳 代表 (和生菓子) 橋本 正好：磯崎屋宗庵 店主 (和生菓子) 高橋 功典：御菓子司 花扇						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1-2	和生菓子	佐々木 勝	半生菓子各種				
3-4	和生菓子	安藤 耕一	引菓子各種				
5	和生菓子	仲嶋 真輝	初夏の上生菓子各種				
6-7	京菓子	元島 真弥	蕨粉、葛粉を使用した製品				
8	和生菓子	岡本 伸治	夏の上生菓子各種				
9-10	和生菓子	清水 利仲	秋の上生菓子各種				
11	和生菓子	高橋 功典	菓子素材でつくる料理菓子				
12	和生菓子	橋本 正好	蒸し菓子各種				
13-16	京菓子	高家 啓太	有平糖、こなし製品				
17-20	日本料理	一枚田 清行	おせち料理、天ぷら・寿司など代表的な日本料理各種				
教科書 (参考書・教材等)		レシピノート、筆記用具等					