

シラバス								第1部洋菓子本科		(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										
理論	製菓理論	1	通年	16時間 (4)	必	講義	鈴木 兼介・新井 修・進藤 直臣・黒須 剛志										
授業の目的	各種菓子の分類、製法工程及び品質管理、原材料の基礎知識、器具の取り扱い法についてしっかりと理解を深めることを通して、理論を実際の菓子づくりに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、定期試験(80%)、授業への参加・意欲(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	講師はそれぞれに洋菓子専門店やホテルで勤務した経験があり、菓子製造に関する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。																
(洋菓子科)	鈴木 兼介：ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、 洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員																
(洋菓子科)	新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任、 洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員																
(洋菓子科)	進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員																
(洋菓子科)	黒須 剛志：洋菓子専門店に勤務後、本校へ就任、製菓衛生師																
授業計画																	
回	主な項目	担当者	概要														
1	菓子の分類	各クラス担当	菓子の定義、菓子の条件、洋菓子界の行事日、洋菓子の分類														
2	原材料・機械器具	各クラス担当	小麦粉、糖類、油脂、鶏卵、乳製品、チョコレート等														
3	機械器具	各クラス担当	ミキサー、オーブン等														
4	まとめ・定期試験	各クラス担当	全授業に関する試験及び解説														

シラバス		第1部洋菓子本科			(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	1	通年	64時間 (16)	必	講義	外来講師・新井 修
授業の目的	各種主要原材料に関する基礎知識、ミキサー等の構造と管理方法を学び、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、定期試験(80%)、授業への参加・意欲(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	講師はそれぞれの専門分野にて勤務した経験があり、原料・機械に関する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。						
(乳製品)	玉井 茂：元(株)明治 研究企画部 参与	(甘味料)	福嶋 秀樹：(株)林原 食品素材統括部				
(油脂)	金子 富厚：元ミヨシ油脂(株)食品技術部長	(ナッツ)	藤本 英一：元ブルーダイヤモンド・アーモンド・グローヴ 日本支社代表				
(砂糖)	久野 宏之：岡常製糖(株)技術・業務部部長	(香料)	秋山 泰：横山香料(株)研究開発室研究第一部チーフリーダー				
(小麦粉)	西野 計：(株)ニッポン東部技術センター	(添加物)	佐仲 登：(一社)日本食品添加物協会ニアドバイザー				
(卵)	笹川 伸之：キューピータマゴ 働業用市場統括カスタマーサーリューションセンター担当課長						
(イースト)	松尾 脩平：オリエンタル酵母工業(株)食品事業本部研究開発部食品研究所 所長代理						
(果実)	平野 泰三：(有)サンフルール 代表取締役	(ミキサー)	田中 剛：(株)愛工舎製作所 営業管理部研究室 課長				
(ゲル化剤)	小川 沙織：新田ゼラチン(株)東京支店	(洋菓子科)	新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任				
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	乳製品①	玉井 茂	乳製品の生産、需要状況、化学と栄養等				
2	乳製品②	玉井 茂	牛乳、クリーム、バター、ヨーグルト、チーズ、練乳等				
3	油脂	金子 富厚	油脂の分類、生産、調理特性等				
4	砂糖	久野 宏之	砂糖の歴史、成分、製法、分類と種類、性質、特徴				
5	小麦粉①	西野 計	小麦粉の基礎知識、製粉、分類				
6	小麦粉②	西野 計	小麦粉の成分、薄力粉の基礎知識				
7	卵	笹川 伸之	卵の生産・市場動向、構造と組成、機能特性、衛生管理、加工卵				
8	イースト	安藤 正康	パン酵母の歴史、性状、特性、種類と性能、取り扱い・使用上の注意等				
9	果実	平野 泰三	各種フルーツの基本知識				
10	ゲル化剤	小川 沙織	ゲル化剤とは、ゲル化素材各論、デザートでの応用等				
11	甘味料	福嶋 秀樹	糖の役割、種類・特徴、原料・製造法、製品への応用等				
12	ナッツ	藤本 英一	アーモンド等ナッツ類の歴史、種類、加工等				
13	香料	秋山 泰	香りとおいしさ、食品香料について、原料、調合、安全性等				
14	添加物	佐仲 登	食品添加物とは、安全と安心のへだたり				
15	ミキサー	田中 剛	ミキサー一般概論				
16	定期試験	新井 修	全授業に関する試験及び解説				
教科書（参考書・教材等）		各担当者作成オリジナルテキスト・資料、筆記用具					

シラバス								第1部洋菓子本科		(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				
衛生師学科	衛生・栄養	1	通年	52時間 (13)	必	講義	外来講師				
授業の目的	将来の製菓衛生師資格取得に向けて、食品学、食品衛生学、衛生法規、公衆衛生学、栄養学について学び、必要となる専門知識の理解を深めることを通して、菓子製造業に従事する者としての資質の向上を目的とする。										
評価方法	講義全体を100点満点として採点し、定期試験(80%)、授業への参加・意欲(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	講師はそれぞれの専門分野にて勤務した経験があり、実務経験に基づいて製菓衛生師資格取得に向けた授業を展開する。 授業は講義形式を基本とし、実務に関する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。 (公衆衛生学) 北村 太祐：獣医師 (食品衛生学) 堀井 昭三：元 東京都立衛生研究所 (栄養学) 長澤 池早子：管理栄養士 (食品学) 田口 道子：管理栄養士、基本調理研究家 (衛生法規) 遠藤 清臣：日本大学通信教育部 講師										
授業計画											
回	主な項目	担当者	概要								
1	公衆衛生学①	北村 太祐	公衆衛生学の概要、環境衛生								
2	公衆衛生学②	北村 太祐	疾病の予防								
3	公衆衛生学③	北村 太祐	労働衛生								
4	食品衛生学①	堀井 昭三	衛生とは、微生物								
5	食品衛生学②	堀井 昭三	食中毒、食品添加物								
6	食品衛生学③	堀井 昭三	食品中の有毒物質、衛生管理								
7	栄養学①	長澤 池早子	栄養とは、消化と吸収、食生活と疫病								
8	栄養学②	長澤 池早子	栄養素の機能（三大栄養素）								
9	栄養学③	長澤 池早子	栄養素の機能（微量栄養素）、栄養所要量								
10	食品学	田口 道子	食品の成分や栄養、調理特性								
11	衛生法規①	遠藤 清臣	法学大意、衛生行政概説								
12	衛生法規②	遠藤 清臣	製菓衛生師法、食品衛生法、その他の衛生関係法令								
13	衛生法規③	遠藤 清臣	全授業に関する試験及び解説								

シラバス		第1部洋菓子本科					(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	1	通年	248時間 (62)	必	演習	鈴木 兼介・新井 修・進藤 直臣・黒須 剛志	
授業の目的	主任教師による各種の製品演習を通して、原材料や器具の基礎知識、取り扱い法、デコレーションの基本となる技術や生地づくりなど、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%)を見て判断する。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	洋菓子専門店やホテル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基本的な知識と製法、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。							
(洋菓子科)	鈴木 兼介：ホテルにて勤務後、本校へ就任、、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、 洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員							
(洋菓子科)	新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員							
(洋菓子科)	進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員							
(洋菓子科)	黒須 剛志：洋菓子専門店に勤務後、本校へ就任、製菓衛生師							
授業計画								
回	主な項目	担当者	概要					
1	スポンジ生地	各クラス担当	共立てビスキュイ					
2	デコレーション	各クラス担当	パイピング スティック、ドーム、ロゼット、シェル、モール、唐草					
3	スポンジ生地	各クラス担当	ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール、ブッシュ					
4	シュー生地(生菓子)	各クラス担当	シュー・ア・ラ・クレーム、シュケット、クレームパティシエール					
5	シュー生地(生菓子)	各クラス担当	エクレールカフェ、エクレールショコラ、フォンダン					
6	デコレーション	各クラス担当	パイピング 振動(縦、横)、マスカージュ					
7	生菓子	各クラス担当	ジャムロール、モスリンロール、矢羽ロール					
8	スポンジ生地	各クラス担当	ジェノワーズ、マドレーヌ					
9	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	フィユタージュラビッド、カレ・オ・ザブリコ、アーモンドリーフ、ヴィナーリング					
10	クッキー生地	各クラス担当	パートシュクレ、パートサブレ					
11	パウンド生地、スポンジ生地	各クラス担当	パウンドケーキ(シュガーバッタ、フラワー・バッタ)、マドレーヌ					
12	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	フィユタージュノルマル、カレ・オ・ポンム、リーフパイ、ヴァニラ・ブレッセル					
13	カステラ生地	各クラス担当	長崎カステラ2種					
14	生菓子、クッキー生地	各クラス担当	モカロール、チョコレートロール、プティフルナンテ					
15	イースト菓子、パウンド生地	各クラス担当	ワッフルリエージュ、ピラミッドケーキ					
16	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	ショソン・オ・スリーズ、ミルフィーユ、ヘーゼルナッツクッキー					
17	シュー生地、生菓子	各クラス担当	ルリジューズ、バリブレスト、カスタードブディング					
18	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	アップルパイ、モザイククッキー、チュイル					
19	デコレーション	各クラス担当	パイピング マスカージュ、絞りバラ、巻きバラ					
20	スポンジ生地、パウンド生地	各クラス担当	ガトープラリネ、マーブルケーキ					
21	パイ生地、パウンド生地、焼き菓子	各クラス担当	ポンヌフ、クロフ、ビスコッティ					
22	ゼリー	各クラス担当	オレンジゼリー、梅酒ゼリー					
23	タルト生地、パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	ショトロイゼルクーヘン、コルネ・ア・ラ・クレーム、レモンクッキー					
24	タルト生地、クッキー生地	各クラス担当	タルトレットシトロン、ガトーバスク、ラングドシャ					
25	バター・ケー・ギ生地、焼き菓子、メレンゲ生地	各クラス担当	デビルスフードケーキ、スコーン、ムラングロッシェ					
26	クッキー生地、パウンド生地	各クラス担当	ガレットブルトンヌ、フロレンティーナ、紅茶のパウンドケーキ					
27	パイ生地、メレンゲ生地	各クラス担当	タパスコパイ、ヴィクトリア、ココナツマカロン					
28	クッキー生地、生菓子、焼き菓子	各クラス担当	レーズン・サンドクッキー、杏仁豆腐、クロッカン、タルト・フロマージュ・オランジュ					
29	パウンド生地、生菓子	各クラス担当	フルーツ・ケーキ、クレープ・オ・フリュイ、プランマンジェ					
30	シュー生地、生菓子	各クラス担当	シュー・シュー・エドワ、レアチーズ・ケーキ、クレーム・ヤウルト					
31	スポンジ生地、生菓子	各クラス担当	オムレット・バナーヌ、ルーロー・フリュイ、シフォン・ケーキ					
32	生菓子、クッキー生地	各クラス担当	シャルロット・ボアール、スフレ・フロマージュ、ブルドネージュ					
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部洋菓子本科					(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	1	通年	248時間 (62)	必	演習	鈴木 兼介・新井 修・進藤 直臣・黒須 剛志	
授業の目的	主任教師による各種の製品演習を通して、原材料や器具の基礎知識、取り扱い法、デコレーションの基本となる技術や生地づくりなど、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%)を見て判断する。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	洋菓子専門店やホテル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基本的な知識と製法、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。							
(洋菓子科)	鈴木 兼介：ホテルにて勤務後、本校へ就任、、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、 洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員							
(洋菓子科)	新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員							
(洋菓子科)	進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員							
(洋菓子科)	黒須 剛志：洋菓子専門店に勤務後、本校へ就任、製菓衛生師							
授業計画								
回	主な項目	担当者	概要					
33	パイ生地、生菓子、 スponジ生地	各クラス担当	ピチビエ、スィーニュ、ブランデー、マロンヴェルミッセル					
34	パイ生地、生菓子	各クラス担当	アリュメットポンム、ルーローテヴェール、レープクーヘンタイク					
35	パイ生地、焼き菓子、 パウンド生地	各クラス担当	マロンパイ、ダックアーズ、ケークカラメル					
36	パイ生地、焼き菓子、生菓子	各クラス担当	パンブキンパイ、エンガディナーストルテ、ルーローキャラメル					
37	焼き菓子、生菓子、 クッキー生地	各クラス担当	スウィートポテト、モンブラン、ケーゼ・ケベック					
38	生菓子、パイ生地	各クラス担当	バルケットマロン、ショソンナボリタン、ガトーフロマージュキャフェ					
39	生菓子	各クラス担当	トランシュドボス、バヴァロワマロン、パンブキンブディング					
40	タルト生地、生菓子	各クラス担当	タルトショコラ、ヴァレンシア、ブディングメーブル					
41	デコレーション	各クラス担当	バイビング グラスロワイアル					
42	シュー生地、生菓子	各クラス担当	シューシュルプリーズ、バーニエ、マルキーズ					
43	パイ生地、タルト生地、 クッキー生地	各クラス担当	コンペルサシヨン、タルトバタートゥー、ベルルノアール					
44	技能検定2級課題、タルト生地	各クラス担当	技能検定2級課題、タルトフロマージュ					
45	デコレーション	各クラス担当	バイビング ガナッシュ細絞り					
46	焼き菓子、シュー生地	各クラス担当	アブフェルシュトゥルーデル、クラシックショコラ、シーセザム					
47	パイ生地、タルト生地、ゼリー	各クラス担当	ミルリトンルーアン、タルトボティロン、ジュレ・ド・テ					
48	パイ生地、生菓子	各クラス担当	ガレットデロア、米粉ロール、ヘレントルテ					
49	クリスマス製品	各クラス担当	ヘクセンハウス					
50	イースト製品、パイ生地	各クラス担当	ピロシキ、エスカルゴ					
51	クリスマス製品	各クラス担当	クリスマスケーキ、ビッシュ・ド・ノエル、ムース・オ・フリュイ					
52	イースト製品、パイ生地、 クッキー生地	各クラス担当	ブカコビツツア、バスティ					
53	生菓子	各クラス担当	ハワイアン、秋薑、フレーズバレリア					
54	生菓子	各クラス担当	ヴァン・ルージュ、ケーク・サレ、マングー					
55	デコレーション	各クラス担当	バタークリームデコレーション、バイビング 動物絞り					
56	生菓子、イースト菓子	各クラス担当	エルドベールザーネトルテ、カフェショコラ、サヴァラン					
57	パイ生地、生菓子	各クラス担当	ヴェリーヌ・オ・ショコラ、ミルフィーユ・オ・マロン、ガトー・フレーズ					
58	生菓子	各クラス担当	サンミッシェル、マカラナード・フレーズ、ニューヨークスタイルチーズケーキ					
59	生菓子	各クラス担当	ガトーシフォンカラメルバナーヌ、タルトショコラフワンボワーズ					
60	生菓子	各クラス担当	モンブラン・エ・モンブラン、タルトフロマージュオランジェ、ルーロー・オ・フレーズ					
61	パイ生地、チョコレート製品	各クラス担当	タルトタタン、パルミエ、パヴェ・オ・ショコラ					
62	マジパン	各クラス担当	マジパン細工					
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部洋菓子本科					(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	1	通年	892時間 (223)	必	実習	鈴木 兼介・新井 修・進藤 直臣・黒須 剛志	
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術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	洋菓子専門店やホテル等の製造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の作業となる。 (洋菓子科) 鈴木 兼介：ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドバイへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、 洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (洋菓子科) 新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員 (洋菓子科) 進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (洋菓子科) 黒須 剛志：洋菓子専門店に勤務後、本校へ就任、製菓衛生師							
授業計画								
回	主な項目	担当者	概要					
1-2	スポンジ生地	各クラス担当	ビスキュイ(共立て)50%、75%、100%					
3-4	スポンジ生地	各クラス担当	ビスキュイ(別立て)50%、75%、ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール、ブッシュ					
5-8	デコレーション	各クラス担当	パイピング ロゼット、シェル、モール、唐草					
9-10	シュー生地(生菓子)	各クラス担当	シュー・ア・ラ・クレーム、シュケット					
11-12	シュー生地(生菓子)	各クラス担当	フォンダン、エクレールカフェ、エクレールショコラ					
13-14	デコレーション	各クラス担当	パイピング 振動(縦、横)、マスカージュ					
15-16	生菓子	各クラス担当	ジャムロール、モリスンロール、矢羽ロール、コルネづくり練習					
17	スポンジ生地	各クラス担当	ジェノワーズ 50%、75%					
18	デコレーション、焼き菓子	各クラス担当	パイピング マスカージュ、マドレーヌ					
19-20	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	カレ・オ・ザブリコ、アーモンドリーフ、ヴィナーリング					
21-22	クッキー生地	各クラス担当	パートサブレロゼット、ディアマン、パートショクレ					
23-24	パウンド生地	各クラス担当	シュガーバッタ法 共立て、別立て、フラワー・バッタ法、マドレーヌ					
25-26	デコレーション	各クラス担当	パイピング デコレーション					
27-28	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	フィユタージュ仕込み、カレ・オ・ポンム、リーフパイ、ヴァニラ・ブレッツェル					
29-30	焼き菓子、パイ生地	各クラス担当	リンツァートルテ、レモンマレンゲパイ、チーズスティック					
31-32	生菓子、クッキー生地	各クラス担当	チョコレートロール、モカロール、ブティフルナンテ					
33	イースト菓子、パウンド生地	各クラス担当	ワッフルリエージュ、ピラミッドケーキ					
34-35	デコレーション	各クラス担当	パイピング デコレーション					
36	カステラ生地	各クラス担当	長崎カステラ2種					
37-38	実技試験課題練習	各クラス担当	実技試験課題練習					
39-40	実技試験	各クラス担当	実技試験					
41	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	アップルパイ、モザイククッキー					
42-43	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ、チュイール仕込み					
44-45	ハーネーキ生地、 スポンジ生地、クッキー生地	各クラス担当	マープルケーキ、ガトープラリネ、チュイール					
46-47	焼き菓子、タルト生地、 クッキー生地	各クラス担当	プラウニー、サクリスタン、タルトポアール、ティークッキー					
48	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ					
49-50	パイ生地、パウンド生地、 焼き菓子	各クラス担当	ポンヌフ、バナナナツケーキ、クグロフ、ビスコッティ					
51-52	イースト菓子、ゼリー	各クラス担当	チェロ、オレンジゼリー、梅酒ゼリー					
53	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ					
54	パイ生地、クッキー生地	各クラス担当	パート、コンポート、フィユタージュ仕込み、レモンクッキー					
55	タルト生地、パイ生地	各クラス担当	ショトロイゼルクーヘン、コルネアラクレーム					
56-57	焼き菓子、クッキー生地、 タルト生地	各クラス担当	ガトーバスク、ラングドシャ、タルトレットシロン					
教科書（参考書・教材等）		レシピノート						

シラバス 第1部洋菓子本科 (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	1	通年	892時間 (223)	必	実習	鈴木 兼介・新井 修・進藤 直臣・黒須 剛志
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術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	洋菓子専門店やホテル等の製造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の作業となる。 (洋菓子科) 鈴木 兼介：ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、 洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (洋菓子科) 新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員 (洋菓子科) 進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員 (洋菓子科) 黒須 剛志：洋菓子専門店に勤務後、本校へ就任、製菓衛生師						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
58	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ				
59	バターケーキ生地、 メレンゲ生地	各クラス担当	デビルスフードケーキ、ムラングロッシェ				
60-61	トレーシング	各クラス担当	トレーシング				
62-63	デコレーション	各クラス担当	グラスロワイアル細絞り				
64	焼き菓子	各クラス担当	スコーン2種				
65-66	パウンド生地、クッキー生地	各クラス担当	紅茶のパウンドケーキ、ガレットブルトンヌ、フロレンティーナ				
67	生菓子	各クラス担当	クーロンヌ、パンナコッタ				
68	タルト生地、クッキー生地	各クラス担当	タルトフロマージュオランジュ、ビアリツ				
69	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ				
70-71	焼き菓子、セリー、ハイ生地、 メレンゲ生地	各クラス担当	ヴィクトリア、グレープフルーツゼリー、タパスコパイ、ココナツマカロン				
72-73	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	杏仁豆腐、クロッカン、レーズンサンドクッキー、抹茶のパウンドケーキ				
74	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ				
75-76	バターケーキ生地、生菓子	各クラス担当	フルーツケーキ、クレープオフリュイ、ブランマンジェ、バヴァロワ、ズコット				
77	シュー生地、生菓子	各クラス担当	シューシュエドワ、レアチーズケーキ				
78	生菓子	各クラス担当	オムレットバナーヌ、ルーローフリュイ				
79	スポンジ生地、クッキー生地	各クラス担当	シフォンケーキ、アメリカンクッキー				
80	生菓子	各クラス担当	シャルロットボワール、クレームヤウルト、マロンヴェルミッセル				
81	焼き菓子、クッキー生地	各クラス担当	スフレフロマージュ、ブルドネージュ、ケークオランジュダブリコ				
82-83	ショート生地、ハイ生地、 スポンジ生地	各クラス担当	シニユ、ビチビエ、ブランデーケーキ				
84-85	パウンド生地、タルト生地、 生菓子	各クラス担当	ギモーブショコラ、タルトレットカフェ、ガトーブランルージュ				
86-87	パウンド生地、タルト生地、 生菓子	各クラス担当	フォンダンショコラ、フォレノワール、タルトバナーヌショコラ				
88-89	タルト生地、生菓子	各クラス担当	オランデー、トロピック、カップオフリュイ				
90-91	パウンド生地、焼き菓子	各クラス担当	ショコラドゥブル、オバールショコラ、ツイムトシュテルネ				
92-93	クッキー生地、パウンド生地	各クラス担当	ビスコッティカフェ、キューブフロマージュ、ジンジャークッキー、パンドジェーヌ				
94-95	生菓子、クッキー生地	各クラス担当	マカロンロール、ブディングタンドル、ポロショコラ				
96	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ				
97-98	生菓子、ハイ生地、焼菓子	各クラス担当	ルーローテヴェール、アリュメットポンム、レーブクーヘンタイク				
99-100	ハイ生地、焼き菓子、 パウンド生地、タルト生地	各クラス担当	ダックワーズ、マロンパイ、ケークカラメル、マンデルクーヘン				
101-102	パン交換授業	各クラス担当	菓子パン各種、ブリオッシュ、バターロールなど				
103-104	焼き菓子、生菓子、ハイ生地	各クラス担当	エンガディナーストルテ、ルーローキャラメル、パンブキンパイ				
105-106	焼き菓子、生菓子	各クラス担当	スウィートポテト、ケーゼケベック、モンブラン、ダンディーケーキ				
107-108	デコレーション	各クラス担当	パイピング 絞りバラ、巻きバラ、グラスロワイアル細絞り				
教科書（参考書・教材等）		レシピノート					

シラバス		第1部洋菓子本科 (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	1	通年	892時間 (223)	必	実習	鈴木 兼介・新井 修・進藤 直臣・黒須 剛志
授業の目的	教師による模範実技を理解したうえで、基本となる確かな技術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	洋菓子専門店やホテル等の製造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の作業となる。						
(洋菓子科)	鈴木 兼介：ホテルにて勤務後、本校へ就任、ドイツへの留学経験を持つ、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員						
(洋菓子科)	新井 修：洋菓子専門店やホテル等での製造を経て本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター、職業訓練指導員						
(洋菓子科)	進藤 直臣：洋菓子専門店にて勤務後、本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師、厚生労働省ものづくりマイスター認定、職業訓練指導員						
(洋菓子科)	黒須 剛志：洋菓子専門店に勤務後、本校へ就任、製菓衛生師						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
109-110	生菓子、パイ生地	各クラス担当	ガトーフロマージュキャフェ、バルケットマロン、ショサンナボリタン				
111	デコレーション	各クラス担当	パイピング 紋リバラ、巻きバラ				
112-113	生菓子	各クラス担当	トランシュドボス、パンプキンブディング、バヴァロワマロン				
114	デコレーション	各クラス担当	パイピング 紋リバラ、巻きバラ				
115	生菓子	各クラス担当	ヴァレンシア、抹茶のバヴァロワ、シャルロットボティロン				
116	タルト生地、デコレーション	各クラス担当	タルトショコラ、グラスロワイアル細絞り				
117-126	実働教育	各クラス担当	販売用製品製造、包装				
127-128	パイ生地、生菓子	各クラス担当	アリュメットポンム、ダミエ、マンゴープリン				
129-130	デコレーション	各クラス担当	パイピング 紋リバラ、巻きバラ、グラスロワイアル細絞り				
131-132	実技試験練習	各クラス担当	実技試験課題練習				
133-136	実技試験	各クラス担当	実技試験				
137-138	シュー生地、生菓子	各クラス担当	シュー・シュルブリーズ、マルキーズ、パニエ				
139-140	パイ生地、タルト生地、クッキー生地	各クラス担当	コンペルサシヨン、タルトバタートー、ペルルノアール				
141	技能検定2級課題練習	各クラス担当	技能検定2級課題練習				
142-143	焼き菓子、シュー生地	各クラス担当	シュー・セザム、クラシックショコラ、アーフェルステウデウードル、ヴァニラキップフェル				
144-145	タルト生地、ゼリー、焼き菓子、デコレーション	各クラス担当	タルトボティロン、ジュレ・ド・テ、ミルリトルーラン、パイピング ガナッシュ細絞り				
146-147	クリスマス製品	各クラス担当	ムラングサンタ、シャンピニヨン				
148-149	生菓子、パイ生地	各クラス担当	ヘントルテ、ガレットデロア、米粉ロール				
150-151	クリスマス製品	各クラス担当	ヘクセンハウス				
152	デコレーション	各クラス担当	パイピング ガナッシュ細絞り				
153	イースト製品	各クラス担当	ピロシキ				
154	パイ生地、生菓子	各クラス担当	エスカルゴ仕込み、ピッシュドノエル、アブリコ、エクレールアマンド、エクレールマロン				
155	生菓子	各クラス担当	ムース・オ・フリュイ、エスカルゴ焼成、ジェノワーズ焼成				
156-157	クリスマス製品	各クラス担当	クリスマスケーキ、パイピング ガナッシュ細絞り				
158-159	イースト製品、焼き菓子	各クラス担当	シカゴビザ、バスクチーズデナ、ポルボローネ、ポロショコラ、フィナンシェ				
160	デコレーション	各クラス担当	パイピング 動物絞り				
161-162	生菓子	各クラス担当	ハイアン、フレーズバレリア、秋葉				
163	デコレーション	各クラス担当	パイピング ガナッシュ細絞り				
164-165	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ヴァン・ルージュ、ケーク・サレ、マングー				
166-167	デコレーション	各クラス担当	パイピング デコレーション、ガナッシュ細絞り				
168-169	生菓子、イースト菓子	各クラス担当	エルドベールザーネトルテ、カフェショコラ、サヴァラン				
170-171	生菓子、パイ生地	各クラス担当	ヴァリーヌ・オ・ショコラ、ミルフィーユ・オ・マロン、ガトーフレーズ				
教科書（参考書・教材等）		レシピノート					

