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	2	通年	8時間 (2)	必	講義	益田 一亜輝・谷藤 拓・ 小林 富裕・岡藤 光輝

授業の目的

各種菓子の製法工程及び品質管理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

講師はそれぞれ洋菓子専門店やホテルにて勤務した経験があり、洋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)　益田 一亜輝：都内ホテルの製造として勤務後、本校へ就任、(一社)日本洋菓子協会連合会公認指導員、(公社)東京都洋菓子協会理事・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)　谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任、モンディアル・デ・ザール・シュクレ(世界大会)日本代表など、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師

(洋菓子科)　小林 富裕：ホテルでの製造経験を経て本校へ就任、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)　岡藤 光輝：洋菓子専門店、フランス・アルザスのパティスリーやパリのレストランにて経験を積み、本校へ就任、洋菓子製造技能士1級、製菓衛生師

授業計画

回	主な項目	担当者	概要
1	菓子の製法	各クラス担当	各種菓子の製法工程及び品質管理
2	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

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
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	各種主要原材料に関する基礎知識について学び、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。 (洋酒)　河内 裕士、神谷あずさ：ﾄﾞｰﾊﾞｰ洋酒貿易(株) (ﾁｮｺﾚｰﾄ)　尾形 剛平：ﾊﾞﾘｰｶﾙﾎﾞｰｼﾞｬﾊﾟﾝ ﾁｮｺﾚｰﾄｱｶﾃﾞﾐｰ 校長

授業計画

回	主な項目	担当者	概要
1	洋酒	河内 裕士、神谷あずさ	洋酒の分類・作り方、洋酒と洋菓子、小テスト及び解説
2	チョコレート	尾形 剛平	テンパリングについて、カカオについて、工程、種類と規格、小テスト及び解説

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
専門学科	菓業経営	2	通年	32時間 (8)	必	講義	外来講師

授業の目的

菓子製造小売業の経営、販売に伴うﾗｯﾋﾟﾝｸﾞやお客様対応など、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、ﾗｯﾋﾟﾝｸﾞは授業態度(60%)、課題提出作品(40%)にて、
顧客満足は授業態度(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、課題制作など実用的な学習・演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
（ﾗｯﾋﾟﾝｸﾞ）　宇賀神 敦子：ﾗｯﾋﾟﾝｸﾞ講師
（顧客満足）　岸 正則：ｵﾌｨｽ・CSｻﾎﾟｰﾄ代表

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	ﾗｯﾋﾟﾝｸﾞ①	宇賀神 敦子	合わせ包み方の基本、ﾘﾎﾞﾝのかけ方・結び方、課題制作
7	ﾗｯﾋﾟﾝｸﾞ②	宇賀神 敦子	ﾘﾎﾞﾝとｼｰﾙを使った方法、袋を使ったﾗｯﾋﾟﾝｸﾞ、課題制作
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、まとめ小テスト及び解説

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
菓業教養	菓業教養	2	通年	4時間 (1)	必	講義	外来講師

授業の目的	企画や商品開発、サービスの基本など、実際のお店づくりに必要となる知識を実演を交えながら学び、 理解することで将来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、授業態度(40%)、課題プレゼンテーション(60%)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	講師は洋菓子専門店にて勤務した経験があり、接客業務に精通しており、実務経験に基づいて技術者養成に向けた授業を展開する。 授業は講義形式を基本するが、課題に対するプレゼンテーションなどの実技、質疑応答といった実用的な学習の時間も適宜取り入れる。 (接客)　片倉 康博：ESPRESSO MANAGER×合同会社 代表社員 田中 美奈子：料理家、カフェディレクター

授業計画

回	主な項目	担当者	概要
1	接客	片倉 康博 田中 美奈子	お店づくりのコンセプト、サービスの基本、企画・プレゼンテーション

教科書（参考書・教材等）	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
実技科目	模範実技①	2	通年	256時間 (64)	必	演習	益田 一亜輝・谷藤 拓・ 小林 富裕・岡藤 光輝

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	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) 高江 直樹：パン専門店にて勤務後、本校へ就任
(和菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルの製造として勤務後、本校へ就任
(客員教師) ｼﾞﾒｰﾙﾏﾝ･ﾛｰﾗﾝ：フランス在住パティシエ
(和菓子科) 谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任
(洋菓子科) 岡藤 光輝：洋菓子専門店、フランスにて経験を積み、本校へ就任
(洋菓子科) 小林 富裕：ホテルでの製造経験を経て本校へ就任

授業計画

回	主な項目	担当者	概要
1	クッキー、生菓子	各クラス担当	ルーロ・オ・マロン、ルーロ・オ・ショコラ、フレジエ
2	クッキー、生菓子	各クラス担当	トロピコ、'リイチエフランボワーズ
3	焼き菓子、パイ製品	各クラス担当	ザッハトルテ、カーディナルシュニッテン
4	生菓子	各クラス担当	オペラ、'トロワショコワ、'桜ロール
5	生菓子(パイ、タルト)	各クラス担当	パート類、タルトフリュイ、ミルフィーユ(アンペルセ)、'タルトパンプルムース
6	生菓子(タルト、シュー)、焼き菓	各クラス担当	タルトシブーストロランジュ、'サントノーレ
7	マジパン、クッキー、焼き菓子	各クラス担当	マジパン工芸
8	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ベルガモット、ブリアン
9	生菓子、クッキー	各クラス担当	ガトーマルジョレーヌ、サンマルク
10	クッキー、生菓子	各クラス担当	マカロンドフリュイ、ガトーウイークエンド
11	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	サブール、デリスフロマージュ
12	生菓子、焼き菓子(タルト)	各クラス担当	フロマージュ・ダブリコ、クレームダンジュ
13	生菓子(タルト)	各クラス担当	ラブリコチエ、タナリヴァ
14	ショコラ、焼き菓子	各クラス担当	ショコラの取り扱い
15	生菓子、クッキー	各クラス担当	アグリューム、ピスターシュ エ フランボワーズ
16	生菓子、クッキー	各クラス担当	ベリーヌ、マロンヴィオレ、アマナツ
17	生菓子	各クラス担当	シュバルツヴェルダーキルッシュトルテ、パラディ、
18	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	プラリネ・エ・シトロン、カラメル・カフェ・ショコラ
19	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	オレンジとチョコレーのムース、テ・ヴェール・オ・レ
20	生菓子	各クラス担当	モンブランマングー、リュクス
21	生菓子、クッキー	各クラス担当	ジヴァラエキゾティック、'デリス ノア
22	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	テロッティー、'ペッシュブラン
23	生菓子	各クラス担当	プルニエール、'秋薫
24	生菓子	各クラス担当	フェルナン、エスティバル
25	生菓子、クッキー	各クラス担当	レコルト、'アリヤンス
26	アイス	各クラス担当	グラス＆ソルベ
27	デザート	各クラス担当	アシェットデセール(フォンダンショコラ、スフレ、グラタン・ド・ベルガモット)
28	デザート	各クラス担当	アシェットデセール(クープ、スープ・ド・ココ、クレープ・シュゼット)
29	パスティヤージュ	各クラス担当	パスティヤージュ
30	焼き菓子、ジャム	各クラス担当	カヌレドボルドー、コンフィチュール
31	コンフィズリー	各クラス担当	ヌガー・ド・モンテリマール、パート・ド・フリュイ、ギモーブ、カラメル・サレ
32	クッキー、生菓子	各クラス担当	クッキー缶、マカロン

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	2	通年	256時間 (64)	必	演習	益田 一亜輝・谷藤 拓・ 小林 富裕・岡藤 光輝

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	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

(和菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルの製造として勤務後、本校へ就任

(和菓子科) 谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任

(洋菓子科) 小林 富裕：ホテルでの製造経験を経て本校へ就任

(パン科) 高江 直樹：パン専門店にて勤務後、本校へ就任

(客員教師) ｼﾞﾒｰﾙﾏﾝ･ﾛｰﾗﾝ：フランス在住パティシエ

(洋菓子科) 岡藤 光輝：洋菓子専門店、フランスにて経験を積み、本校へ就任

授業計画

回	主な項目	担当者	概要
33	生菓子、クッキー	各クラス担当	ロイヤルショコラ、サブレサンド(ゴマとわらび餅)、ルーロースフレ
34	生菓子(パイ製品)、焼き菓子	各クラス担当	タルトタタンフィユテ、デラブル
35	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	テエフロマージュ、ポムエテ
36	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	モンブラン、ポティロンエココ
37	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	バウムクーヘン、エデン(アレルギー対応)
38	生菓子、パイ製品	各クラス担当	キャラメルジヴァラカフェ、ココエフリュイ
39	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	カシスショコラ、アルモニー
40	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	クリスマスケーキ、シュトーレン
41	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	マシェリ、ドール
42	アメ細工	各クラス担当	シュクルスフレ
43	アメ細工	各クラス担当	シュクルティレ
44-45	和菓子交換授業	梶山 浩司	製餡、こなし・練切をつかった上生菓子、桜餅(道明寺製)など
46-47	客員教師	ｼﾞﾒｰﾙﾏﾝ･ﾛｰﾗﾝ	フランス人客員教師によるフランス・アルザス地方の古典菓子や最新のアレンジレシピ
48	アメ細工、ヌガー	各クラス担当	クロカンブッシュ
49	アメ細工	各クラス担当	流しアメ
50	アメ細工	各クラス担当	アメ細工のピエスモンテ
51-52	パン交換授業	高江 直樹	クロワッサン、フランスパン、ブリオッシュなど
53	ショコラ	各クラス担当	テンパリング、アマンドショコラ、ノワゼットショコラ、クロッカン、カルーゾ、ロッシェ、ベルガモット
54	ショコラ	各クラス担当	ハルプモンド、ジョリカ、サンセバスチャン、マズルカ、フリボリテ、モン・ブラン、スリーズ、アールグレー
55	ショコラ	各クラス担当	プペ、パッション・ドランジェ、胡麻、カフェ・クレーム、フレーズ、エギュイエット・ア・ロランジェ
56	ショコラ	各クラス担当	トリュフグランマルニエ、ピスターシュ・ダブリコ、カラメルジャンドゥーヤ、マジパンジャンジャンブル
57	ショコラ	各クラス担当	ボンボン・リクール、フロランタン、ムース・オ・ラクテ、ミ・アメール、カラマンジ、抹茶、フロランタン
58-59	トレトゥール	各クラス担当	ホタテのグラタン、マカロニグラタン、プティフールサレ、ケークサレ、鰺の香草焼き
60	トレトゥール	各クラス担当	ランチボックス（キーマカレー、エビのカクテル、ハンバーグ、オムレツなど）
61	トレトゥール	各クラス担当	パスタミートソース、ペペロンチーノ、アメリカンクラブサンド、ラップサンド
62	トレトゥール	各クラス担当	真空調理法、フルーツコンフィー、ローストビーフ、アングレース、海老大根サラダ
63	技能検定1級課題	各クラス担当	技能検定1級課題
64	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	タルトシブーストパッション、テリーヌショコラフロマージュ、ルーロースペシャル

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	2	通年	920時間 (230)	必	実習	益田 一亜輝・谷藤 拓・ 小林 富裕・岡藤 光輝

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	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) 高江 直樹：パン専門店にて勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルの製造として勤務後、本校へ就任　(客員教師) ｼﾞﾒｰﾙﾏﾝ･ﾛｰﾗﾝ：フランス在住パティシエ (和菓子科) 谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任　(洋菓子科) 岡藤 光輝：洋菓子専門店、フランスにて経験を積み、本校へ就任 (洋菓子科) 小林 富裕：ホテルでの製造経験を経て本校へ就任

授業計画

回	主な項目	担当者	概要
1-2	クッキー、生菓子	各クラス担当	ルーロ・オ・マロン、ルーロ・オ・ショコラ、フレジエ、ペルティクスギフェリィ
3-4	生菓子(パイ、タルト)	各クラス担当	パート類、タルトフリュイ、ミルフィーユ(アンペルセ)、'タルトパンプルムース
5-6	生菓子、クッキー	各クラス担当	トロピコ、'リイチエフランボワーズ、'サブレフロマージュ
7-8	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ザッハトルテ、カーディナルシュニッテン、フィナンシェ
9-10	生菓子(パイ、タルト)	各クラス担当	オペラ、'トロワショコワ、'桜ロール
11-12	生菓子(タルト、シュー)、焼き菓	各クラス担当	タルトシブーストロランジュ、'サントノーレ、'ダックワーズフリュイ
12-13	マジパン、クッキー、焼き菓子	各クラス担当	ベルガモット、ブリアン、ケイクショコラ、'マドレーヌ
14-15	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ショコラの取り扱い、チョコレートとオレンジのケーク
16-17	生菓子、クッキー	各クラス担当	ガトーマルジョレーヌ、サンマルク、キューブ・クッキー
18-19	クッキー、生菓子	各クラス担当	マカロンドフリュイ、ガトーウイークエンド、エクレール･ビニャコラーダ、レーリュッケン
20-21	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	サブール、デリスフロマージュ、ケークアナナスエココ
22-23	生菓子、焼き菓子(タルト)	各クラス担当	フロマージュ・ダブリコ、クレームダンジュ、タルトレットノワゼット
24-25	生菓子(タルト)	各クラス担当	マジパン工芸、ケニヒシュニッテン、'ランゴドオールショコラ
26-27	ショコラ、焼き菓子	各クラス担当	ラブリコチエ、タナリヴァ、'バルケットフリュイカラメル
28-29	生菓子、クッキー	各クラス担当	アグリューム、ピスターシュ エ フランボワーズ、カレオジャンジュージャ
30-31	生菓子、クッキー	各クラス担当	ベリーヌ、マロンヴィオレ、アマナツ、サブレシトロン
32	生菓子	各クラス担当	シュバルツヴェルダーキルッシュトルテ、パラディ、
33-34	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	プラリネ・エ・シトロン、カラメル・カフェ・ショコラ、ケイク・ オ・テ
35-36	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	オレンジとチョコレーのムース、テ・ヴェール・オ・レ、チョコレートとレモンのケーク
37-38	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	プティフール(フールセック・デミセック、フレ、デギゼ)
39-40	生菓子	各クラス担当	モンブランマングー、リュクス、ルーロースフレショコラ
41-42	生菓子、クッキー	各クラス担当	ジヴァラエキゾティック、'デリス ノア、'バトンフロマージュ
43-52	実技試験練習	各クラス担当	実技試験練習
53-54	実技試験	各クラス担当	実技試験
55-56	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	テロッティー、'ペッシュブラン、'ケ-クフロマージュエミルティーユ
57-58	生菓子	各クラス担当	ブルニエール、'秋薫、ルーロースフレマングー
59-60	生菓子	各クラス担当	フェルナン、エスティバル
61-62	和菓子交換授業	梶山 浩司	製餡、こなし・練切をつかった上生菓子、桜餅(道明寺製)など
63-64	生菓子、クッキー	各クラス担当	レコルト、'アリヤンス、'ショコラカラメルパッション
65	アイス	各クラス担当	グラス＆ソルベ
66	デザート	各クラス担当	アシェットデセール(フォンダンショコラ、スフレ、グラタン・ド・ベルガモット)
67	デザート	各クラス担当	アシェットデセール(クープ、スープ・ド・ココ、クレープ・シュゼット)
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②	2	通年	920時間 (230)	必	実習	益田 一亜輝・谷藤 拓・ 小林 富裕・岡藤 光輝

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	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) 高江 直樹：パン専門店にて勤務後、本校へ就任 (和菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルの製造として勤務後、本校へ就任　(客員教師) ｼﾞﾒｰﾙﾏﾝ･ﾛｰﾗﾝ：フランス在住パティシエ (和菓子科) 谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任　(洋菓子科) 岡藤 光輝：洋菓子専門店、フランスにて経験を積み、本校へ就任 (洋菓子科) 小林 富裕：ホテルでの製造経験を経て本校へ就任

授業計画

回	主な項目	担当者	概要
68-69	パスティヤージュ	各クラス担当	パスティヤージュ
70-71	焼き菓子、ジャム	各クラス担当	カヌレドボルドー、コンフィチュール
72-73	クッキー、生菓子	各クラス担当	クッキー缶、マカロン
74-75	生菓子、クッキー	各クラス担当	ロイヤルショコラ、サブレサンド(ゴマとわらび餅)、ルーロースフレ
76-77	生菓子(パイ製品)、焼き菓子	各クラス担当	タルトタタンフィユテ、デラブル、エンガディナーマカダミアンオランジュ
78-79	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	テエフロマージュ、ポムエテ、'ケークフレーズ
80-81	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	モンブラン、ポティロンエココ、ケイクキャラメル
82-83	アメ細工	各クラス担当	シュクルスフレ
84-85	アメ細工	各クラス担当	シュクルティレ
86-87	パン交換授業	高江 直樹	クロワッサン、フランスパン、ブリオッシュなど
88-89	アメ細工、ヌガー	各クラス担当	クロカンブッシュ
90-91	アメ細工	各クラス担当	アメ細工のピエスモンテ
92-100	実技試験練習	各クラス担当	実技試験練習
101-102	実技試験	各クラス担当	実技試験
103-106	ショコラ	各クラス担当	テンパリング、アマンドショコラ、ノワゼットショコラ、クロッカン、カルーゾ、ロッシェ、ベルガモット
107-110	ショコラ	各クラス担当	ハルプモンド、ジョリカ、サンセバスチャン、マズルカ、フリボリテ、モン・プラン、スリーズ、アールグレー
111-114	ショコラ	各クラス担当	プベ、パッション・ドランジェ、胡麻、カフェ・クレーム、フレーズ、エギュイエット・ア・ロランジェ
115-118	ショコラ	各クラス担当	トリュフグランマルニエ、ピスターシュ・ダブリコ、カラメルジャンドゥーヤ、マジパンジャンジャンブル
119-121	ショコラ	各クラス担当	ボンボン・リクール、フロランタン、ムース・オ・ラクテ、ミ・アメール、カラマンジ、抹茶、フロランタン
122-123	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	バウムクーヘン、エデン(アレルギー対応)、ティラミス
124-125	生菓子、焼き菓子、クッキー	各クラス担当	バスク風チーズケーキ、ガトー・オートンヌ、サブレ・ブルトンヌ、カマンベール・フレーズ
126-127	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	カシスショコラ、アルモニー、ブロンドショコラと栗のケーク
128-129	生菓子、パイ製品	各クラス担当	キャラメルジヴァラカフェ、ココエフリュイ、ガレットデロワ
130-133	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	クリスマスケーキ、シュトーレン
134-135	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	マシェリ、ドール、テオシトロン
136-137	実技試験練習	各クラス担当	実技試験練習
139-141	実技試験	各クラス担当	実技試験
142-143	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	タルトシブーストパッション、テリーヌショコラフロマージュ、ルーロースペシャル、クレームカラメルフロマージュ
144	技能検定1級課題	各クラス担当	技能検定1級課題
145-146	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ジュテーム、ショコラトリー、チョコモカエクレア、'バナナブレッド
147-148	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	アリシアン、パンデピス、パリブレスト・ノワゼット・オランジュ、サブレ・フロランタン
149-150	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ケークショコラ、フランボワーズ、タルトシトロンアールグレイ、ソーシソンパンオヴリュ
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	2	通年	920時間 (230)	必	実習	益田 一亜輝・谷藤 拓・ 小林 富裕・岡藤 光輝

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	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) 高江 直樹：パン専門店にて勤務後、本校へ就任
(和菓子科) 益田 一亜輝：都内ホテルの製造として勤務後、本校へ就任
(客員教師) ｼﾞﾒｰﾙﾏﾝ･ﾛｰﾗﾝ：フランス在住パティシエ
(和菓子科) 谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任
(洋菓子科) 岡藤 光輝：洋菓子専門店、フランスにて経験を積み、本校へ就任
(洋菓子科) 小林 富裕：ホテルでの製造経験を経て本校へ就任

授業計画

回	主な項目	担当者	概要
151	生菓子	各クラス担当	ヴェリーヌカラメルヴァニーユマング、'フロマージュアラマングー
152-155	トレトゥール	各クラス担当	ホタテのグラタン、マカロニグラタン、プティフールサレ、ケークサレ、鰺の香草焼き
156-159	トレトゥール	各クラス担当	ランチボックス（キーマカレー、エビのカクテル、ハンバーグ、オムレツなど）
160-161	トレトゥール	各クラス担当	パスタミートソース、ペペロンチーノ、アメリカンクラブサンド、ラップサンド
162-163	トレトゥール	各クラス担当	真空調理法、フルーツコンフィー、ローストビーフ、アングレース、海老大根サラダ
164-215	菓子祭作品制作	各クラス担当	菓子祭作品制作
216-217	菓子祭準備	各クラス担当	菓子祭準備
218-221	菓子祭	各クラス担当	菓子祭
222	菓子祭片付け	各クラス担当	菓子祭片付け
223-230	生菓子	各クラス担当	2年次に学んだパティスリーの復習

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	創作研究	2	通年	40時間 (10)	必	実習	益田 一亜輝・谷藤 拓・ 小林 富裕・岡藤 光輝

授業の目的

これまで学んできた技術や知識を活かし、デザインや配合、製法を学生自ら考えてレシピをつくることで、お菓子をつくるプロデュース能力を身につけることを目的とする。

評価方法

主任教師がオリジナルレシピ(30%)、作品の完成度(50%)、プレゼンテーション(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

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レシピ制作のサポートをする。実売に向けての作業性や原価計算、衛生面などについても指導する。実習は個人がリーダーとなりグループを指示しながら進めていく形式を基本とする。

（和菓子科）　益田 一亜輝：都内ホテルの製造として勤務後、本校へ就任
（洋菓子科）　小林 富裕：ホテルでの製造経験を経て本校へ就任
（和菓子科）　谷藤 拓：洋菓子専門店勤務後、本校へ就任
（洋菓子科）　岡藤 光輝：洋菓子専門店、フランスにて経験を積み、本校へ就任

授業計画

回	主な項目	担当者	概要
1-10	創作研究	各クラス担当	オリジナル製品の制作、プレゼンテーション

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	実技講習	2	通年	80時間 （20）	必	実技	外来講師

授業の目的

洋菓子専門店やホテル等で活躍する国内トップクラスのパティシエ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

洋菓子専門店やホテル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。

（ｺｰﾋｰ）　片倉 康博：ESPRESSO MANAGER×合同会社 代表社員
（洋生菓子）　徳永 純司：ｴｷｼﾞﾌﾞﾙ ｵｰﾅｰｼｪﾌ
（ﾌﾗﾝｽ菓子）　藤生 義治：ﾊﾟﾃｨｽﾘｰ･ﾄﾞｩ･ｼｪﾌ･ﾌｼﾞｳ ｵｰﾅｰｼｪﾌ
（ﾎﾃﾙﾃﾞｻﾞｰﾄ）　望月 完次郎：㈱帝国ﾎﾃﾙ 調理部 ｴｸﾞｾﾞｸﾃｨﾌﾞﾍﾟｽﾄﾘｰｼｪﾌ
（ﾌﾗﾝｽ菓子）　永井 紀之：ﾊﾟﾃｨｽﾘｰ･ﾉﾘｴｯﾄ ｵｰﾅｰｼｪﾌ
（洋生菓子）　朝田 晋平：ﾊﾟﾃｨｽﾘｰ ｱﾌﾟﾗﾉｽ ｵｰﾅｰﾊﾟﾃｨｼｴ
（ﾊﾞﾘｽﾀ）　片倉 康博：ESPRESSO MANAGER×合同会社 代表社員
（ﾌﾗﾝｽ菓子）　柳 正司：ﾊﾟﾃｨｽﾘｰ Tadashi YANAGI ｵｰﾅｰｼｪﾌ
（洋生菓子）　横田 秀夫：菓子工房ｵｰｸｳｯﾄﾞ ｵｰﾅｰｼｪﾌ
（洋生菓子）　伊藤 文明：ﾊﾟﾃｨｽﾘｰﾒｿﾞﾝﾄﾞｩｰｽ ｵｰﾅｰｼｪﾌ
（ｼｭｶﾞｰｸﾗﾌﾄ）　新城 美穂：ｼｭｶﾞｰｸﾗﾌﾄｱﾄﾘｴ美らさ～たぁ 代表
（工芸菓子）　林 正明：ﾏﾃﾘｴﾙ 代表取締役
（工芸菓子）　和泉 光一：ﾊﾟﾃｨｽﾘｰ ｱｽﾃﾘｽｸ ｵｰﾅｰﾊﾟﾃｨｼｴ
（ﾌﾗﾝｽ菓子）　藤本 智美：ﾊﾟﾃｨｽﾘｰ ｴﾁｴﾝﾇ ｵｰﾅｰｼｪﾌ
（紅茶）　三井農林㈱ﾘﾃｰﾙ&ｺﾝｼｭｰﾏｰｸﾞﾙｰﾌﾟ 広域外食･業務用ﾁｰﾑ
（ｱｲｽｶｯﾄ）　浅見 欣則：ﾊﾟﾃｨｽﾘｰ ﾖｼﾉﾘｱｻﾐ ｵｰﾅｰｼｪﾌ
（洋生菓子）　石井 英美：ｱﾃﾞｨｸﾄｵｼｭｸﾙ ｵｰﾅｰｼｪﾌ

授業計画

回	主な項目	担当者	概要
1	ｺｰﾋｰ	片倉 康博	ドリップコーヒーの基本
2	工芸菓子	徳永 純司	チョコレートのピエスモンテ
3	ﾌﾗﾝｽ菓子	藤生 義治	フランス古典菓子、コンフィズリーなど
4	ﾎﾃﾙﾃﾞｻﾞｰﾄ	望月 完次郎	ホテルのパティスリー
5	ﾌﾗﾝｽ菓子	永井 紀之	フランス菓子専門店のパティスリー
6	洋生菓子	朝田 晋平	洋菓子専門店のパティスリー
7	洋生菓子	伊藤 文明	洋菓子専門店のパティスリー
8-9	ﾊﾞﾘｽﾀ	片倉 康博	エスプレッソの基本、ラテアートなど
10	ﾌﾗﾝｽ菓子	柳 正司	フランス菓子専門店のパティスリー
11	洋生菓子	横田 秀夫	洋菓子専門店のパティスリー
12	ｼｭｶﾞｰｸﾗﾌﾄ	新城 美穂	シュガークラフトの基本、作品制作
13-14	洋生菓子	林 正明	洋菓子専門店のパティスリー
15-16	工芸菓子	和泉 光一	アメ細工のピエスモンテ
17	ﾌﾗﾝｽ菓子	藤本 智美	フランス菓子専門店のパティスリー
18	紅茶	三井農林㈱	基本の淹れ方、アレンジレシピ、茶葉による違いや特長など
19	ｱｲｽｶｯﾄ	浅見 欣則	アイスカット(氷細工)の基本テクニック
20	洋生菓子	石井 英美	洋菓子専門店のパティスリー

教科書（参考書・教材等）	レシピノート、筆記用具等