

[illegible]

シラバス		第1部洋菓子本科			(2024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・鈴木 兼介
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)	草苺 栄二：(株)明治						
(油脂)	西原 大樹：(株)J-オイルミルズ 乳系PBF事業統括部 業務用マーケティング 部			(添加物)	佐仲 登：(一社)日本食品添加物協会シニアアドバイザー		
(砂糖)	藤原 詩織：岡常製糖(株)経営企画室			(甘味料)	阪本 佳子：カネセグイタ(株)リブラザ 課長		
(小麦粉)	宇野木 崇：(株)ニッポン中央技術センター			(ナッツ)	真木 裕司：正栄食品(株)果実商品部 部長		
(卵)	小田 佳史：キューピー(株)研究開発本部			(香料)	秋山 泰：横山香料(株)研究開発室研究第一部チームリーダー		
(イースト)	松尾 脩平：オリエント酵母工業(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 明日香：フルワアカデミー®校長			(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：新田ビラチン(株)			(洋菓子科)	鈴木 兼介：ホテルにて勤務後、本校へ就任		
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	乳製品①	草苺 栄二	乳製品の生産、需要状況、化学と栄養等				
2	乳製品②	草苺 栄二	牛乳、クリーム、バター、ヨーグルト、チーズ、練乳等				
3	油脂	西原 大樹	油脂の分類、生産、調理特性等				
4	砂糖	藤原 詩織	砂糖の歴史、成分、製法、分類と種類、性質、特徴				
5	小麦粉①	宇野木 崇	小麦粉の基礎知識、製粉、分類				
6	小麦粉②	宇野木 崇	小麦粉の成分、薄力粉の基礎知識				
7	卵	小田 佳史	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	松尾 脩平	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 明日香	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	阪本 佳子	糖の役割、種類・特徴、原料・製造法、製品への応用等				
12	ナッツ	真木 裕司	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	鈴木 兼介	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					

第1部洋菓子本科							
							(2024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	1	通年	32時間 (8)	必	講義	外来講師
授業の目的	会計事務処理や商業の税務関係、原価計算法など一般業務知識を学び、知識を修得することを目的とする。 また、食品に関わる事業を行なう際に必要となる食品衛生責任者の資格取得を目的とする。						
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。 実務は、食品衛生責任者養成講習を受講し、食品衛生責任者の資格取得をもって判断する。						
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、菓子店経営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。 (会計税務) 須藤 孝治：経営コンサルタント (実務) (一社)東京都食品衛生協会 職員						
授業計画							
回	主な項目	担当者	概要				
1	会计学①	須藤 孝治	会計の概要				
2	会计学②	須藤 孝治	会計の流れ、簿記の仕組み				
3	会计学③	須藤 孝治	B/S（会社の健康診断表）				
4	会计学④	須藤 孝治	P/L（会社の成績表）				
5	会计学⑤	須藤 孝治	会計情報の分析				
6	会计学⑥	須藤 孝治	全授業に関する試験及び解説				
7	実務①	食品衛生協会	食品衛生責任者養成講習(衛生法規、公衆衛生学)				
8	実務②	食品衛生協会	食品衛生責任者養成講習(食品衛生学、テスト及び解説)				
教科書（参考書・教材等）		オリジナルテキスト、三訂 簿記テキスト初級編(共栄出版㈱)、電卓 食品衛生責任者教本((一社)東京都食品衛生協会)、筆記用具					

[illegible]

[illegible]

シラバス							
第1部洋菓子本科							
(2024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・小林 富裕・ 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)	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)	黒須 剛志：洋菓子専門店で勤務後、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				
1-2	スポンジ	各クラス担当	共立て生地、別立て生地、ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール、プッシュェ				
3-4	デコレーション	各クラス担当	パイピング各種(スティック、ドーム、ロゼット、シェル、モール、唐草、振動(縦、横))、マスカージュ				
5-6	シュー製品各種	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、エクレール(カフェ、ショコラ)、フォンダン				
7-8	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ジャムロール、モスリンロール、矢羽ロール、ジェノワーズ、マドレーヌ				
9-10	生菓子、焼き菓子	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、パートシュクレ、パートサブレ				
11	焼き菓子	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	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	フィユタージュノルマル(カレ・オ・ボワール、リーフパイ)、ヴァニラプレッツェル				
13	カステラ	各クラス担当	長崎カステラ2種				
14-15	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	レモンメレンゲパイ、チョコレートロール、プティフルナンテ、ワッフルリエージュ、ピラミッドケーキ				
16-17	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ショゾン・オ・スリーズ・ショコラ、ミルフィーユ、ヘーゼルナッツクッキー、アップルパイ、モザイククッキー、チュ イール				
18	生菓子	各クラス担当	ルリジューズ、パリプレスト、カスタードプディング				
19	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)、マスカージュ				
20-21	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ガトーブラリネ、マーブルケーキ、ボンヌッフ、クグロフ、ビスコッティ				
22	生菓子	各クラス担当	オレンジゼリー、プッシュェ・オ・ショコラ、プッシュェ・オ・テヴェール				
23-24	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	シュ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、タルトレットシトロン、ガトーバスク、ラング ドシャ				
25	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	デビルスフードケーキ、スコーン、ムラングロッシュェ				
26	焼き菓子	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	生菓子、焼き菓子など	各クラス担当	タバスコパイ、グレープフルーツとオレンジのタルト、ココナッツマカロン				
28	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	レーズンサンドクッキー、寒天をつかったプリン、クロッカンの、ガトーフロマーージュ				
29-30	生菓子、焼き菓子	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、シューシュエドワ、レアチーズケーキ、クリームヤウルト				
31	生菓子	各クラス担当	オムレットバナース、ルーローフリュイ、シフォンケーキ				
32-33	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	シャルロットボアール、スフレフロマーージュ、ブルドネージュ、ピチピエ、スイーニュ、ブランデー、マロンヴェル ミッセル				
34-35	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	アリュメットボンム、ルーローテヴェール、レープクーヘンタイク、マロンパイ、ダックワーズ、ケーキカaramel				
36-37	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	パンブキンバイ、エンガディナーヌストルテ、ルーローキャラメル、スウィートポテト、モンブラン、ケーゼケベック				
38-40	生菓子	各クラス担当	バルケットマロン、ショソナポリタン、ガトーフロマーージュキャフェ、トランシュドボス、バヴァロワマロン、パンブ キンプディング、タルトショコラ、ヴァレンシア、プディングメープル				
41	デコレーション	各クラス担当	パイピング グラスロワイヤル				
42-43	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	シューシュルブリース、パーニエ、マルキーズ、コンベルサシラン、タルトバタートゥー、ベルルノアール、タルトフロ マーージュ				
44	技能検定2級課題	各クラス担当	技能検定2級課題				
45	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				
46	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	アプフェルシュトゥルエデル、クラシックショコラ、シューセザム				
47-48	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ミルリトンルーアン、タルトポティロン、ジュレ・ド・テ、ガレットデロワ、米粉ロール、ヘレントルテ				
49-50	クリスマス製品	各クラス担当	ヘクセンハウス、クリスマスケーキ、ビッシュ・ド・ノエル、ムース・オ・フリュイ				
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					

[illegible]

シラバス							
第1部洋菓子本科							
(2024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	900時間 (225)	必	実習	鈴木 兼介・小林 富裕・ 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での作業となる。						
(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)	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)	黒須 剛志：洋菓子専門店で勤務後、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				
1-4	スポンジ	各クラス担当	ビスキュイ(共立て・別立て)、ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール、ブッシュェ				
5-10	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、振動(縦、横)、マスカージュ				
11-14	生菓子	各クラス担当	シュー・ア・ラ・クレーム、シュケット、フォンダン仕込み、エクレール(カフェ・ショコラ)				
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	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	生菓子、焼き菓子	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	焼き菓子	各クラス担当	パートサブレロゼット、ディアマン、パートシュクレ				
23-24	焼き菓子	各クラス担当	シュガーパッタ法 共立て、別立て、フラワーパッタ法、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	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	フィユタージュ仕込み、カレ・オ・ポワール、リーフパイ、ヴァニラプレッツェル				
29-30	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	リンツァートルテ、レモンメレンゲパイ、チーズスティック				
31-32	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	チョコレートロール、プティフルナンテ				
33	生菓子、焼き菓子	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	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	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	アップルパイ、モザイククッキー				
42-44	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				
45-46	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	マーブルケーキ、ガトーブラリネ、チュイール				
47-48	焼き菓子	各クラス担当	ブラウニー、サクリスタン、タルトポワール、ティークッキー				
49-50	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ボンヌッフ、パナナナッツケーキ、クグロフ、ビスコッティ				
51-52	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	チェロ、オレンジゼリー、ブッシュェ・オ・ショコラ、ブッシュェ・オ・テヴェール				
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				
54-55	生菓子、焼き菓子	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、シュトロイゼルクーヘン、コルネアラクレーム				
56-57	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ガトーバスク、ラングドシャ、タルトレットシトロン				
58-62	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、トレーシング、グラスロワイヤル細絞り				
63	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	デビルスフードケーキ、ムラングロッシュェ				
64-66	焼き菓子	各クラス担当	スコーン各種、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				
67-68	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	クーロンヌ、パンナコッタ、ガトーフロマージュ、ピアリッツ				
69-70	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				
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							
(2024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	900時間 (225)	必	実習	鈴木 兼介・小林 富裕・ 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での作業となる。						
(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)	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)	黒須 剛志：洋菓子専門店で勤務後、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				
71-74	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	グレープフルーツとオレンジのタルト、グレープフルーツゼリー、タバスコパイ、ココナッツマカロン、寒天をつかったプリン、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				
75-78	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	フルーツケーキ、クレープオブリュイ、ブランマンジェ、バヴァロワ、スコット、シュージュエトワ、レアチーズケーキ、オムレットバナース、ルーローフリュイ				
79-81	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	シフォンケーキ、アメリカンクッキー、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、スフレフロマージュ、ブルドネージュ、ケーキオランジュダブリコ				
82-83	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	シーニュ、ピチピエ、ブランデーケーキ				
84-89	生菓子、焼き菓子	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、フォンダンショコラ、フォレノワール、タルトバナースショコラ、オランデー、トロピック、カップオブリュイ				
90-95	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ショコラドゥブル、オパールショコラ、ツィムトシュテルネ、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、バンドジェーヌ、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、焼き菓子	各クラス担当	ルーローテヴェール、アリュメットボンム、レーブクーヘンタイク				
99-100	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ダックワーズ、マロンパイ、ケーキカラメル、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、バターロールなどの基本製品				
103-106	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	エンガティナーメストルテ、ルーローキャラメル、パンプキンパイ、スウィートポテト、ケーゼケック、モンブラン、ダンディーケーキ				
107-110	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、グラスロワイヤル細絞り				
111-114	生菓子、焼き菓子	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、ショソナポリタン、トランジェドボス、パンプキンブディング、バヴァロワマロン				
115-116	生菓子、デコレーション	各クラス担当	ヴァレンシア、抹茶のパヴァロワ、シャルロットポティロン、タルトショコラ、グラスロワイヤル細絞り				
117-126	実働教育	各クラス担当	販売用製品製造、包装				
127-128	生菓子	各クラス担当	アリュメットボンム、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 絞りバラ、巻きバラ、グラスロワイヤル細絞り				
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	生菓子	各クラス担当	シュージュルプリーズ、マルキーズ、パーニエ				
139-140	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	コンベルサシヨン、タルトパタートゥー、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	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	シュセザム、クラシックショコラ、アプフェルステウデウーデル、ヴァニラキプフェル				
144-145	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	タルトポティロン、ジュレ・ド・テ、ミルリトンルーアン、パイピング ガナッシュ細絞り				
146-147	生菓子	各クラス担当	ヘレントルテ、ガレットデロア、米粉ロール				
148-151	クリスマス製品	各クラス担当	ムラングサンタ、シャンピニオン、ヘクセンハウス				
152-154	生菓子、焼き菓子など	各クラス担当	ピロシキ、エスカルゴ、ピッシュ・ド・ノエル、アプリコ、エクレールアマンド、エクレールマロン、ムース・オ・ブリュイ				
155-157	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	焼き菓子など	各クラス担当	シカゴピザ、パスティスデナタ、ボルボローネ、ポロショコラ、フィナンシェ				
160-163	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、パイピング 動物絞り、ガナッシュ細絞り				
164-167	生菓子、焼き菓子	各クラス担当	ハワイアン、フレーズバレリア、秋薫、ヴァン・ルージュ、ケーキ・サレ、マンゲー				
168-171	生菓子	各クラス担当	エルドペールザネトルテ、カフェショコラ、サヴァラン、ヴァリーヌ・オ・ショコラ、ミルフィュー・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					

[illegible]