指導計画書

令和５年度　入学生用

パティシエ科

【令和５年度履修科目】

今村学園ライセンスアカデミー

パティシエ科カリキュラム

※実務経験のある教員等による授業科目の一覧表

教科科目	必修選択の別	実施時間数	実務経験
衛生法規	必修	３０時間	
公衆衛生学	必修	６０時間	
栄養学	必修	６０時間	
食品学	必修	６０時間	
食品衛生学	必修	１２０時間	
製菓理論	必修	９０時間	
製菓実習	必修	４８０時間	○
社会	必修	３０時間	
パティスリーラッピング	選択	１６時間	
カフェクリエーター	選択	２７時間	○
合　　計		９７３時間	５０７時間

指　導　計　画　書

教 科 名　　衛生法規

対 象 者　　パティシエ科　昼間部

期　　間　　前期　　令和５年４月１日　～　令和５年９月 30 日

実務経験のある講師による指導　　（　全て　・　一部　・（なし）・　その他（　　））

講 師 名　　上村　憲和

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
１　指導の方法　　講義 ２　授業の概要、到達目標 法学に関する基本事項、衛生行政に関すること、製菓衛生師法をはじめ、食のスペシャリストとして必要な関係法規について理解する。 ３　授業計画 第１回　法学大意　　（社会規範、法の役割と種類　等） 第２回　衛生行政概説（行政機構、衛生行政の歴史　等） 第３回　衛生法規の概要　一般衛生法規（製菓衛生師法） 第４回　衛生法規の概要　一般衛生法規（食品衛生法） 第５回　衛生法規の概要　一般衛生法規（食品安全基本法） 第６回　衛生法規の概要　一般衛生法規（健康増進法　他） 第７回　衛生法規の概要　一般衛生法規（栄養士法、調理師法） 第８回　衛生法規の概要　一般衛生法規（地域保健法） 第９回　衛生法規の概要　一般衛生法規（感染症法関連） 第 10 回　衛生法規の概要　一般衛生法規（自主的衛生管理　関連） 第 11 回　衛生法規の概要　環境保全法規（環境基本法　他） 第 12 回　衛生法規の概要　その他の衛生法規（労働基準法　他） 第 13 回　衛生法規の概要　消費者政策関連法規（消費者基本法、製造物責任法） 第 14 回　衛生法規の概要　食品表示関連法規（食品表示法、ＪＡＳ法　他） 第 15 回　まとめ 試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。 追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、
90 点以上を「秀」、80 点以上を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使用する教材

製菓衛生師教本　上（全国製菓衛生師養成施設協会）
製菓衛生師全書　上（日本菓子教育センター）

指　導　計　画　書

教 科 名　　公衆衛生学

対 象 者　　パティシエ科　昼間部

期　　間　　通年　　令和５年４月１日　～　令和６年３月 31 日

実務経験のある講師による指導　　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））

講 師 名　　橋口　美穂子

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

1　指導の方法　　講義

2　授業の概要、到達目標

公衆衛生の歴史および理念、健康の維持・増進のあり方、疾病の予防ならびに健康格差や健康に関する社会環境要因について学び、国民の健康づくりにおける保健・医療・福祉の位置づけ、また環境衛生、労働衛生を理解し、健康への影響について学び、理解する。

3　授業計画

第１回　公衆衛生学（公衆衛生学の概要）	第 16 回　疾病の予防（生活習慣病の予防　病気の予防）
第２回　公衆衛生学（公衆衛生の意義、公衆衛生の現状）	第 17 回　疾病の予防（生活習慣病の予防　国民健康づくり運動）
第３回　公衆衛生学（衛生統計）	第 18 回　疾病の予防（生活習慣病の予防　生活習慣病）
第４回　公衆衛生学（衛生統計）	第 19 回　疾病の予防（生活習慣病の予防　生活習慣病）
第５回　公衆衛生学（衛生統計・疫学）	第 20 回　疾病の予防（生活習慣病の予防　生活習慣病）
第６回　環境衛生（環境衛生の意義　地球環境）	第 21 回　産業保健（労働と健康）
第７回　環境衛生（環境衛生の意義　環境基本法）	第 22 回　産業保健（労働と健康）
第８回　環境衛生（環境と健康　上下水道・廃棄物）	第 23 回　産業保健（産業保健活動）
第９回　環境衛生（環境と健康　環境衛生問題）	第 24 回　産業保健（産業保健活動）
第 10 回　環境衛生（公害）	第 25 回　産業保健（産業保健活動）
第 11 回　環境衛生（公害）	第 26 回　産業保健（産業保健活動）
第 12 回　疾病の予防（感染症の予防）	第 27 回　労働衛生（労働基準法）
第 13 回　疾病の予防（感染症の予防）	第 28 回　労働衛生（労働安全衛生法）
第 14 回　疾病の予防（感染症の予防　経口感染症）	第 29 回　労働衛生（熱中症対策）
第 15 回　まとめ	第 30 回　まとめ

前期、後期に筆記試験をそれぞれ行う

修了認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。
追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、
90 点以上を「秀」、80 点以上を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。

・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使用する教材
製菓衛生師教本　上（全国製菓衛生師養成施設協会出版） 製菓衛生師全書　上（日本菓子教育センター）

指　導　計　画　書

教 科 名　　栄養学

対 象 者　　パティシエ科　昼間部

期　　間　　通年　　令和５年４月１日　～　令和６年３月 31 日

実務経験のある講師による指導　　（　全て　・　一部　・（なし）・　その他（　　））

講 師 名　　坂元　香織

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

１　指導の方法　　講義

２　授業の概要、到達目標

栄養とは何か、各栄養素の機能、栄養素の消化・吸収、エネルギー代謝について理解し，栄養と健康の関わりについて学ぶ。

３　授業計画

第１回　栄養学概論（健康・栄養）	第 16 回　栄養の消化と吸収（エネルギー代謝）
第２回　栄養学概論（健康・栄養）	第 17 回　栄養の消化と吸収（エネルギー代謝）
第３回　栄養学概論（健康・栄養）	第 18 回　栄養の摂取（食事摂取基準）
第４回　栄養素の機能（糖質）	第 19 回　栄養の摂取（食事摂取基準）
第５回　栄養素の機能（糖質）	第 20 回　栄養の摂取（ライフステージ栄養（妊娠期・授乳期）
第６回　栄養素の機能（脂質）	第 21 回　栄養の摂取（ライフステージ栄養（乳児期）
第７回　栄養素の機能（脂質）	第 22 回　栄養の摂取（ライフステージ栄養（幼児期～思春期）
第８回　栄養素の機能（たんぱく質）	第 23 回　栄養の摂取（ライフステージ栄養（更年期・高齢期）
第９回　栄養素の機能（たんぱく質）	第 24 回　栄養の摂取（病気と栄養（生活習慣病））
第 10 回　栄養素の機能（ビタミン）	第 25 回　栄養の摂取（病気と栄養（生活習慣病））
第 11 回　栄養素の機能（ミネラル）	第 26 回　栄養の摂取（病気と栄養（生活習慣病））
第 12 回　栄養素の機能（水・食物繊維）	第 27 回　栄養の摂取（病気と栄養（生活習慣病））
第 13 回　栄養の消化と吸収 （栄養生理　食欲　ホルモン）	第 28 回　栄養の摂取（菓子と栄養）
第 14 回　栄養の消化と吸収（栄養生理　消化吸収）	第 29 回　栄養の摂取（栄養成分表示）
第 15 回　栄養の消化と吸収（栄養生理　消化吸収） まとめ	第 30 回　栄養の摂取（栄養成分表示） まとめ

前期、後期に筆記試験をそれぞれ行う。

修了認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。
追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、
90 点以上を「秀」、80 点以上を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。

・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使用する教材
製菓衛生師教本　下（全国製菓衛生師養成施設協会出版） 製菓衛生師全書　上（日本菓子教育センター）

指　導　計　画　書

教 科 名　　食品学
対 象 者　　パティシエ科　昼間部
期　　間　　通年　　令和５年４月１日　～　令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　　（　全て　・　一部　・（なし）・　その他（　　））
講 師 名　　馬場　有貴子

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

１　指導の方法　　講義

２　授業の概要、到達目標

食品の特徴と性質、食品の加工と貯蔵、生産と流通について学び、理解する。

３　授業計画

第１回　食品学の概要、食品の種類と成分	第 16 回　食品の変質とその防止（食品の変質）
第２回　食品の種類と成分（水分）	第 17 回　食品の変質とその防止（食品の変質の防止）
第３回　食品の種類と成分（たんぱく質・アミノ酸）	第 18 回　食品の変質とその防止（食品の保存方法）
第４回　食品の種類と成分（炭水化物、脂質）	第 19 回　食品の生産と消費（消費構造の変化）
第５回　食品の種類と成分（ビタミン、無機質）	第 20 回　食品の生産と消費（食品の生産と輸入　食料需給率）
第６回　食品の種類と成分（食品の嗜好成分とその他）	第 21 回　食品の生産と消費 （食品生産　植物性食品（穀類、イモ類、豆類））
第７回　食品の種類と成分（食品中の成分間反応）	第 22 回　食品の生産と消費 （食品生産　植物性食品（種実類、野菜類、果実類））
第８回　食品の種類と成分（食品中の成分間反応）	第 23 回　食品の生産と消費 （食品生産　植物性食品（キノコ類、海藻類））
第９回　食品の種類と成分（食品中の成分間反応）	第 24 回　食品の生産と消費（食品生産　動物性食品（畜肉、魚介類））
第 10 回　食品の変質とその防止（植物性食品）	第 25 回　食品の生産と消費（食品生産　動物性食品（卵））
第 11 回　食品の変質とその防止（植物性食品）	第 26 回　食品の生産と消費（食品生産　動物性食品（乳））
第 12 回　食品の変質とその防止（植物性食品）	第 27 回　食品の生産と消費（食品表示　機能性食品（特別用途食品））
第 13 回　食品の変質とその防止（動物性食品）	第 28 回　食品の生産と消費 （食品表示　機能性食品（栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品））
第 14 回　食品の変質とその防止（動物性食品）	第 29 回　食品の生産と消費（食品表示　有機農産物、遺伝子組み換え）
第 15 回　食品の変質とその防止（動物性食品） まとめ	第 30 回　食品の生産と消費（食品表示　食物アレルギー） まとめ

前期、後期に筆記試験をそれぞれ行う。

修了認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。
追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、
90 点以上を「秀」、80 点以上を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使用する教材

製菓衛生師教本　下（全国製菓衛生師養成施設協会出版）
製菓衛生師全書　上（日本菓子教育センター）

指　導　計　画　書

教 科 名　　食品衛生学
対 象 者　　パティシエ科　昼間部
期　　間　　通年　　令和５年４月１日　～　令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　鶴　利恵

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

1　指導の方法　　講義と実習

2　授業の概要、到達目標

食の安全を守るために製菓衛生師が果たすべき役割について学び、食中毒の概要とその予防法に加え、食品添加物や器具・容器包装、調理施設における安全対策などに関する知識や技術について、理解する。

3　授業計画

第１回　食品衛生学概論　①「食品衛生」の概要と意義	第 25 回　食品添加物　④指定添加物　着色料、甘味料
第２回　食品衛生学概論 ②食生活の変化と食品衛生の現状と課題	第 26 回　食品添加物　④指定添加物　調味料、酸味料、 栄養強化剤、香料、酸化防止剤　等
第３回　食品衛生学概論　③食品衛生と製菓衛生師の責務	第 27 回　食品添加物　⑤天然添加物　着色料、香料
第４回　食品衛生学概論　④食品安全対策とは	第 28 回　食品添加物　⑥菓子と食品添加物
第５回　食品衛生学概論　④食品安全対策とは	第 29 回　食品添加物　⑥菓子と食品添加物 まとめ
第６回　食品衛生学概論　⑤食品安全行政	第 30 回　食品中の有毒物質　①カビ毒
第７回　食品衛生学概論　⑤食品安全行政	第 31 回　食品中の有毒物質　②多環芳香族炭化水素
第８回　食品衛生学概論　⑤食品安全行政	第 32 回　食品中の有毒物質　③有害元素
第９回　食中毒（食品と微生物） ①微生物の種類　②微生物の増殖条件	第 33 回　食品中の有毒物質　④ポリ塩化ビフェニル（PCB）
第 10 回　食中毒（食品と微生物）③食品中の微生物	第 34 回　食品中の有毒物質　⑤ダイオキシン類
第 11 回　食中毒（食品と微生物） ④食品の微生物汚染と汚染指標菌	第 35 回　食品中の有毒物質　⑥環境ホルモン
第 12 回　食中毒　①食中毒の概要	第 36 回　食品中の有毒物質　⑦トランス脂肪酸
第 13 回　食中毒　②細菌性食中毒	第 37 回　食品中の有毒物質　⑧アクリルアミド
第 14 回　食中毒　②細菌性食中毒	第 38 回　食品中の有毒物質　食品中の異物
第 15 回　食中毒　②細菌性食中毒	第 39 回　食品従事者の衛生管理　①食品取扱者の衛生管理
第 16 回　食中毒　②細菌性食中毒	第 40 回　衛生管理　②食品営業施設・設備の衛生管理
第 17 回　食中毒　③ウイルス性食中毒	第 41 回　衛生管理　②食品営業施設・設備の衛生管理
第 18 回　食中毒　④自然毒食中毒	第 42 回　衛生管理 ③給水および汚水・汚物管理④営業者の責務
第 19 回　食中毒　⑤化学性食中毒　⑥菓子と食中毒	第 43 回　衛生管理　⑤食材・器具・容器包装の衛生管理
第 20 回　食品添加物　①食品添加物の概要	第 44 回　衛生管理　⑥自主衛生管理 HACCP
第 21 回　食品添加物　②表示基準	第 45 回　衛生管理　⑥自主衛生管理 HACCP
第 22 回　食品添加物　③安全性の評価	第 46 回　衛生管理　⑥自主衛生管理 HACCP
第 23 回　食品添加物　④指定添加物　保存料、防カビ剤	第 47 回　衛生管理　⑦消毒・殺菌法

第 24 回　食品添加物　④指定添加物　殺菌料、漂白剤	第 48 回　　衛生管理　⑦食品の表示 まとめ

食品衛生実習

第 49 回　食品衛生実習上の注意・器具の取り扱い　他
第 50 回　衛生管理　食材の鮮度判定（卵）
第 51 回　衛生管理　食材の鮮度判定（牛乳）
第 52 回　衛生管理　使用水の残留塩素測定
第 53 回　衛生管理　加熱調理食品の中心温度測定
第 54 回　衛生管理　手指洗浄前・洗浄後のよごれ測定
第 55 回　衛生管理　調理器具の汚れ状態の検査
第 56 回　衛生管理　食器洗浄後の汚れ状態の検査　（でんぷん）
第 57 回　衛生管理　食器洗浄後の汚れ状態の検査　（たんぱく質）
第 58 回　衛生管理　食器洗浄後の汚れ状態の検査　（脂質）
第 59 回　衛生管理　食器洗浄後の残留洗剤の測定
第 60 回　衛生管理　空中浮遊微生物の測定

前期、後期に筆記試験をそれぞれ行う

修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。 追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、 90 点以上を「秀」、80 点以上を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使用する教材
製菓衛生師教本　上（全国製菓衛生師養成施設協会出版） 製菓衛生師全書　上（日本菓子教育センター） 食品の安全と衛生　（全国調理師養成施設協会）

指　導　計　画　書

教 科 名　　製菓理論
対 象 者　　パティシエ科　昼間部
期　　間　　通年　　令和５年４月１日　～　令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　吉田　仁美

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
１　指導の方法　　講義 ２　授業の概要、到達目標 製菓衛生師として、製菓の原材料を中心に、その材料の性質、特徴などについて学び、理解する。 ３　授業計画 第 1 回 ～　第 6 回　　製菓理論（菓子の原材料）　穀類とでんぷん（小麦粉、でんぷん類、米粉　他） 第 7 回 ～　第 12 回　　製菓理論（菓子の原材料）　砂糖、その他の甘味料 第 13 回 ～ 第 15 回　　製菓理論（菓子の原材料）　鶏卵、まとめ 第 16 回 ～ 第 18 回　　製菓理論（菓子の原材料）　油脂 第 19 回 ～ 第 22 回　　製菓理論（菓子の原材料）　牛乳・乳製品 第 23 回 ～ 第 26 回　　製菓理論（菓子の原材料）　チョコレート 第 27 回 ～ 第 30 回　　製菓理論（菓子の原材料）　凝固剤 第 31 回 ～ 第 35 回　　製菓理論（菓子の原材料）　果実・種実 第 36 回 ～ 第 39 回　　製菓理論（菓子の原材料）　風味・調味料 第 40 回 ～ 第 44 回　　製菓理論（菓子の原材料）　補助材料　まとめ 第 45 回　　まとめ 前期、後期に筆記試験をそれぞれ行う
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。 追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、 90 点以上を「秀」、80 点以上を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使用する教材
製菓衛生師教本　下（全国製菓衛生師養成施設協会出版） 製菓衛生師全書　下（日本菓子教育センター）

指　導　計　画　書

教 科 名　　製菓実習（基礎実習　和菓子実習）
対 象 者　　パティシエ科　昼間部
期　　間　　通年　　令和５年４月１日　～　令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　　（全て・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　木元　伸二　　岩川　中

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

1　指導の方法　　実習

2　授業の概要、到達目標

製餡と包餡をしっかり指導し卒業までに一定のレベルまで習得させる。

3　実務経験のある講師の履歴

木元　伸二：和菓子店（製菓衛生師）

岩川　中　：和菓子店（製菓衛生師、一級菓子製造技能士）

4　授業計画　　【和菓子実習】60 時間

第１回　餡ねり、おはぎ、串団子	下記の内容を取り入れた実習を 15 回に分けて実施する。 餡　　：　生餡からつくる餡 ・和菓子の基本　餡について学ぶ。 ・豆・砂糖を使い分ける。 ・餡を作る。 包　餡　：　餅類 ・餡を包む技術　包餡を繰り返し学ぶ。 ・あんベラの使い方。 ・生地を分割する。 流し菓子：　水羊羹 羊羹（小豆羊羹・小倉羊羹・栗羊羹・抹茶羊羹） 錦玉羹 ・凝固剤（寒天）を学ぶ。 練り菓子（1）牛皮（求肥）菓子：　うぐいす餅　雪平 ・求肥の作り方を学ぶ。
第２回　練りきり（桜、藤、鯉のぼり）	
第３回　春駒、かからん団子、柏餅	
第４回　練りきり（青梅、ぼたん、バラ）	
第５回　水無月、淡雪羹	
第６回　練りきり（なでしこ、紫陽花、びわ）	
第７回　水ようかん、水まんじゅう	
第８回　練りきり（朝顔、鬼灯、ひまわり）	
第９回　練りきり（柿、ききょう、ハロウィン）	
第 10 回　栗ようかん、チーズまんじゅう	
第 11 回　栗まんじゅう、ねったぼ、やぶれ饅頭	
第 12 回　練りきり（山茶花、菊、みかん）	
第 13 回　練りきり（リース、雪だるま、サンタ）	
第 14 回　苺大福、雪平	
第 15 回　練りきり（水仙、春告鳥、鬼）	

実技試験を行う。

指　導　計　画　書

教 科 名　　製菓実習（基礎実習　洋菓子実習）
対 象 者　　パティシエ科　昼間部
期　　間　　通年　　令和５年４月１日　～　令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　　（全て・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　吉田　孝久　　坂元　香織

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

1　指導の方法　　実習
2　授業の概要、到達目標
　絞り・パイピング・ナッペを年度始めより練習させ卒業までに一定のレベルまで習得させる。
　前期は基本的な作業を繰り返し行い、基本を習得させる。
3　実務経験のある講師の履歴
　吉田　孝久　ホテル、菓子店等（製菓衛生師）
　坂元　香織　洋菓子店（製菓衛生師）
4　授業計画　　【洋菓子実習】60 時間

第１回 ロッシェ・オ・ノワド ココ、ビスキュイ	下記の内容を 15 回に分けて実施する。 スポンジ生地 ：　Pâte Génoise［パータ・ジェノワーズ(型に流して焼く)］ Pâte Biscuit［パータ・ビスキュイ(絞り出して焼く)］ ・スポンジ生地とはどういうものか理解する。 ・卵の構造や性質を知り、卵の扱い方によって異なるスポンジ生地の作り方を学ぶ。 ・絞り出し袋、焼き型の使用法を身につける。
第２回 マドレーヌ フィナンシエ	
第３回～第４回 アマンディーヌ シュー・ア・ラ・クレム	スポンジ生地を用いた菓子 ：　Gâteau aux Fraise［いちごのショートケーキ(クレーム・シャンティー)］ Gâteau aux Moka［コーヒー風味のケーキ(クレムオブール・カフェ)］ Omelette aux fraises［いちごのオムレット(クレーム・パティシエールとその応用)］ ・スポンジ生地とクリームを組み合わせて菓子を作る。 ・基本的なクリームの作り方 ・デコレーションの基本（回転台とパレットナイフの使い方／クリームを塗る、絞る）
第５回 クレープ	
第６回 カルトカール パート・サブレ	バター生地（１） ：　Quatre-quarts(カトルカール)/ Dundee cake(ダンディー・ケーキ) Cake aux Fruits(ケック・オ・フリュイ) Gâteau Chocolate de Nancy(ガトー・ショコラ・ド・ナンシー) ・バターのクリーミング性を利用して菓子を作る。 ・バターを乳化させて生地を作る。 ・ブール・ノワゼットの作り方
第７回 フロランタンサブレ ガトーショコラ	
第８回 ガトーフレーズ	バター生地（２） ：　Pani de Gênes(パン・ド・ジェーヌ)　Madeleines (マドレーヌ) Financiers (フィナンシエ)　Crêpe(クレープ) ・バターを乳化させて生地を作る。 ・ブール・ノワゼットの作り方
第９回 クレム・ランヴェル セ・オ・カラメル	練り込みパイ生地 ：　Pâte Brisée(パート・ブリゼ)　Pâte Sucre(パート・シュクレ)　Pâte Sablé(パート・サブレ) ・練り込みパイ生地の作り方を学ぶ。 ・生地の型への敷き込み方、空焼きの方法を身につける。（めん棒の扱い方）
第 10 回 ダンディケーキ パートフィュテ	
第 11 回 マンディアン ジュレ フィュタージュシュクレ	折り込みパイ生地 ：　Feuilletage (フイユタージュ) Feuilletage inversé［フイユタージュ・アンヴェルセ(バターでこね生地を包んで折り込む製法)］ Feuilletage rapide［フイユタージュ・ラピッド(速成折り込みパイ生地)］ ・折り込みパイ生地の特徴と作り方を学ぶ
第 12 回 ムース・フランボワーズ オ・ババロア	冷菓 ：　Blanc Manger(ブランマンジェ)　Bavarois　（バヴァロワ） Mousse au chocolat　（ムース・オ・ショコラ） ・凝固力のある材料の扱い方 ・凝固剤を理解する。（種類／使用方法）
第 13 回 シャロットポワール パートシュクレ	
第 14 回～第 15 回 タルトフロマージュ シフォンケーキ	チョコレート菓子 ：　Mendiants (マンディヤン)　Truffes (トリュフ)　Amandes au chocolat (アマンド・オ・ショコラ) ・チョコレートの扱い方を身につける。 ・チョコレートを主体としたボンボンの基礎を学ぶ。

指　導　計　画　書

教 科 名　　製菓実習（基礎実習　製パン実習）
対 象 者　　パティシエ科　昼間部
期　　間　　通年　　令和５年４月１日　～　令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　　（全て・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　山元　裕和

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

1　指導の方法　　実習
2　授業の概要、到達目標
生地発酵の行程を理解し、捏ね上げ～焼成までの作業の流れ・意味を理解させる。
パン生地の扱いを習得させる。（丸め・成形）
3　実務経験のある講師の履歴
パン屋（製菓衛生師）
4　授業計画　　【製パン実習】60 時間　　下記の内容を８回に分けて実施する。

第１回　パン・トラディショナル、テーブルロール（直捏法）	パンの製法（1）　ストレート法　：　小麦パン ・ストレート法の工程について学ぶ。 食事パン（1）　ストレート法を使って　ハード系･ソフト系 ：　Baguette au seigle(ライ麦入りバゲット)　Milchweck(ミルヒヴェック) 食事パン（3） ：　Kaisersemmel (カイザーゼンメル) Schweizerbrot／Schwerbrötchen(シュヴァイツァーブロート ／ シュヴァイツァーブレートヘン) ・小麦の違いを学ぶ。 食事パン（4）　：　Pain rustique (パン･リュスティック)　Focaccia (フォカッチャ) ・成型や特徴のあるパンを学ぶ。 製パンの工程（1）計量･ミキシング　：　Bâtard(バタール)　Table rolls (テーブルロール) ・ベーキングパーセントを学ぶ。 ・ミキシングの流れ(グルテンの形成)、ミキシングの考え方、こね上げ温度について(定数の理解) 製パンの工程（3）分割・成形　：　Pain fantaisie (パン･ファンティージ) ・分割・成形の流れ、丸め・まとめについて学ぶ。 製パンの工程（4）分割・焼成 ：　Pain traditionnel (パン･トラディショネル)　(オートリーズ法)［バゲット／エピ］ ・焼成温度と時間、焼成のための作業について学ぶ。 ソフト系のパン（1）　：　Pain viennois(パン･ヴィエノワ)　Zopf (ツォップ) 材料（1）小麦粉　：　ハード・トースト　Pain de mie (パン･ド･ミ) ・小麦、小麦粉について、製パンに適した小麦粉とは 材料（2）砂糖、卵、油脂　：　Hard rolls(ハードロール)　Einback (アインバック) ・砂糖、卵、油脂について(リーンな生地･リッチな生地)、副材料が生地に与える影響について学ぶ。 材料（3）イースト　：　Pain au levain(パン･オ･ルヴァン) ・イーストについて(イーストの種類)　、自家製の発酵種の作り方について学ぶ。 (自然発酵種は時間が掛かる為プリントでの説明) 折り込み生地を使ったパン（1） ：　Croissant(クロワッサン)　Pain au chocolat(パン･オ･ショコラ)　Pain aux raisins(パン･オ･レザン) ・折り込み生地の作り方について学ぶ。 ライ麦パン（1）　：　Weizenmischbrot (ヴァイツェンミッシュブロート)　Roggenweck (ロッゲンヴェック) ・初種、サワー種について、初種、サワー種の作り方･保存について学ぶ。 特殊な生地のパン（1） ：　Brezel(ブレッツェル)　Bagel (ベーグル)　Sally lunn (サリー･ラン)　Pizza(ピッツァ) ・発酵時間が比較的短い生地のパンについて学ぶ。
第２回 リュスティック 塩パン、フォカッチャ	
第３回　イギリスパン、メロンパン、グリッシーニ	
第４回　食パン（直捏法、中捏法）、ピザ	
第５回　湯種食パン、菓子パン	
第６回　イングリッシュマフィン、調理パン	
第７回　チャバタ、ホワイトロール、ソフトプレッツェル	
第８回　クロワッサン、ツォップ、ミルクハースブレッド、豚まん	

修了認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。
追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
・実技試験は、各実習ごとに行う。

成績評価の基準

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、
90 点以上を「秀」、80 点以上を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使用する教材

製菓衛生師教本　下（全国製菓衛生師養成施設協会出版）
製菓衛生師全書　下（日本菓子教育センター）

指　導　計　画　書

教 科 名　　製菓実習（専門実習）
対 象 者　　パティシエ科　昼間部
期　　間　　通年　　令和５年４月１日　～　令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　　（全て・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　木元　伸二　　岩川　中　　吉田　孝久　　山元　裕和

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

1　指導の方法　　実習

2　授業の概要、到達目標

【和菓子】

工芸菓子は卒業までに「はさみ菊」を時間内に定めた基準の商品が出来る事を目的に指導する。

【洋菓子】

実際の現場に則した実習を増やし、より実践的な実習を行う。

【製パン】

様々なパン生地の扱いを習得する(丸め・成形)。

3　実務経験のある講師の履歴

木元　伸二：和菓子店（製菓衛生師）
岩川　中　：和菓子店（製菓衛生師、一級菓子製造技能士）
吉田　孝久：ホテル、菓子店（製菓衛生師）
山元　裕和：パン屋（製菓衛生師）

4　授業計画

和菓子実習（　担当　木元　伸二　　岩川　中　）40 時間

右記の内容を10 回に分けて実施する。 はさみ菊は毎回実習の中で行う。	蒸し菓子(1)　生菓子・上生菓子 ：　利久饅頭　　酒饅頭　　薯蕷饅頭　　輕羹饅頭 ・生地の材料･硬さ、蒸気の強さと蒸し時間について学ぶ。
	蒸し菓子(2)　枠蒸し菓子 ：　蒸し羊羹(木目羹･小豆羹)　　浮島／松風／時雨／外郎　　桜餅／椿餅 ・枠や型に流して蒸す。切り分けを学ぶ。
	焼き菓子(1) ：　どら焼き／虎焼き　　錦つば／関東風桜餅 ・一文字火床を学ぶ。
	焼き菓子(2)　オーブン焼き菓子 ：　栗饅頭／桃山／チーズ饅頭　　長崎かすてら　　丸ボーロ ・オーブンでの焼成を学ぶ。
	練り菓子(2)　練りきり ：　さまざまな練り切りの仕上げ ・練切餡、着色･成型を学ぶ。
	岡仕上げ菓子 ：　最中　　落雁／型菓子(打ち菓子)　　石衣
	葛を用いた菓子 ：　葛餅／葛桜　　水饅頭 ・葛を学ぶ。
	流し菓子
	工芸菓子の技法 ・工芸菓子の理論を学ぶ。（担当　岩川）
	仕上げの技法 ：　焼印　　刷り込み／文字入れ　　色付け（ぼかし） ・和菓子特有の技法を学ぶ。

洋菓子実習（　担当　吉田　孝久　）　220 時間

右記の内容を55 回に分けて実施する。	ジョコンド生地 ：　Pâte Biscuit Joconde［パータ･ビスキュイ･ジョコンド(プレートに流して焼く)］ Saint Marc(サンマルク)　Opéra(オペラ)　Fraisier(フレジェ) ・スポンジ生地の風味を豊かにする。生地とクリームの組み立て方を学ぶ。 ・クリーム・シャンティイに他の材料を加える方法(クリームの組み合わせ)
	練り込みパイ生地を用いた菓子 ：　Tarte aux poires［タルト･オ･ポワール(パート・ブリゼ)］ Tartelettes aux Fruits･Tarte aux Fruits［タルトレット(タルト)･オ･フリュイ(パート・シュクレ)］

	Garetto Bretonne［ガレット･ブルトンヌ(パート・サブレ)］ Tarte aux Fromage［タルト･オ･フロマージュ］　Clafouti aux Cerises［クラフティー･オ･スリーズ］ ・3 種類の練り込みパイ生地を使った菓子の製法の基礎を学ぶ。 ・パイ生地に組み合わせるクリームの作り方や、果物の下処理を身につける。
	折り込みパイ生地を用いた菓子（1） ：　Mille-feuille(ミルフイユ)　Pithiviers［ピティヴィエ(クレーム･ダマンド)］ Palmiers　［パルミエ(フイユタージュ･シュクレ)］ ・折り込みパイ生地のもろく、口溶けのよい特徴を生かして菓子を作る
	折り込みパイ生地を用いた菓子（2） ：　Bande aux framboises/Pomme (バンド･オ･フランボワーズ/ポンム) Tarte hollandaise (タルト･オランデーズ)　Chausson aux pommes (ショソン･オ･ポム) ・フイユタージュ・ラピッドの性質に合った菓子を作る。
	シュー生地とシュー生地を用いた菓子 ：　Pâte Choux(パータ･シュー)　Chouxà laCrème(シュー･ア･ラ･クレーム)　Eclairs (エクレール)　Cygne(スワン) ・シュー生地の作り方、絞り出し方を身につける。(でんぷんの働き（糊化）を知る。)
	シュー生地を用いた大型の菓子 ：　Paris-brest(パリブレスト)　Saint-Honoré(サントノレ)　Profitrole(プロフィットロール) ・シュー生地をいろいろな形に絞り出して焼き、組み立てて大型の菓子に仕上げる。
	メレンゲ生地 ：　Meringue Française(ムラング･フランセーズ)　Meringue italienne(ムラング･イタリエンヌ) Meringue Suisse(ムラング･スイス) ・作り方によって変化するメレンゲの性質を学ぶ。(メレンゲを乾燥焼きして簡単な菓子を作る。)
	乾燥メレンゲを用いた菓子 ：　Mont-blanc(モンブラン)　Sévigné［セヴィニェ(クレーム・オ・ブール)］　Bitter(ビテール) ・メレンゲ生地の製法による口当たりの違い、風味づけや焼き方のバリエーション、さらに水分の多いクリームなどの組み合わせ方を学ぶ。
	メレンゲをベースに作る生地 ：　Succès Praliné(シュクセ･プラリネ)　Tranche tunisienne(トランシュ･チュニジエンヌ) Dacquoise (ダクワーズ)　Macarons mous (マカロン･ムー)　Bâtons Maréchaux(バトン･マレンショ) ・メレンゲにナッツ類のパウダーなどを加えて生地を作り、焼いて菓子の土台にする。
	発酵生地 ：　Baba au rhum(ババ･オ･ロム)　Kouglof(クグロフ) Brioche aux fruits confits［ブリオッシュ･オ･フリュイ･コンフィ(発酵種法)］ Kouign-amann［クイーニャマン(バターを折り込む発酵生地)］ ・イースト菌の働きを利用して菓子を作る。バターをたっぷり加えた直ごね法の発酵生地
	氷菓 ：　Granité(グラニテ)　Glace et sorbet (アイスクリームとシャーベット) Parfait(パルフェ)　Soufflé Glacé(スフレ･グラッセ) ・基本的な氷菓の配合による質感の違いを知る。
	糖菓 ：　Pâte de Fruits(パート･ド･フリュイ)　Nougat de Montélimal(ヌガー･ド･モンテリマール) Caramel mou(カラメル･ムー)　Amanndo au Chocolate(アマンド･オ･ショコラ) ・糖菓の製法を学ぶ。砂糖の煮詰め方の注意
	細工菓子　：　Sucre tire(シュクル･ティレ)　Fleurs en Pâte d'amand(フュレ･アン･パート･ダマンド) ・アメ細工･マジパン･パスティヤージュなど、細工の基本を学ぶ。
	季節･イベントにちなんだ菓子　：　Croquembouche(クロカンブッシュ)　Bûche de Noël(ブッシュ･ド･ノエル) ・菓子意味を知る。菓子の由来を身につける。
	デザート　：　Sause(ソース)　Dessert(デザート)　Crêpe Flammber(クレープ･フランベ) ・ソース使って仕上げる。皿盛りの基本を学ぶ。
	プティフール　：　Langue de Chat(ラングドシャ)　Tuiles(チュイル)　Cigarette(シガレット) ・プティフールの種類を理解する
	クリーム ：　Crème Pâtissière(クレム･パティシエール)　Crème Chantilly(クレム･シャンティー) Crème au Beurre (クレム･オ･ブール)　Crème d'amandes(クレム･ダマンド) ・基本のクリームを学ぶ。クリームの組み合わせを学ぶ。
	デコレーション　：　Decoration(デコレーション)　Finition(フィニション)　Glace Roale(グラス･ロワイヤル) ・ケーキの仕上げを学ぶ。文字の書き方を学ぶ。
	各国の菓子 ：　Stollen(シュトーレン)　Baumkuchen(バウムクーヘン)　Sahertorte(ザッハトルテ)　Tiramisu(ティラミス) ・フランス以外の国の菓子を作る。材料・名称の違いについて学ぶ。

製パン実習（　担当　山元　裕和　）　40 時間

右記の内容を 10 回に分けて 実施する。	パンの製法（2）　発酵種法 ：　ain au seigle et aux noix(パン･オ･セーグル･オ･ノワ) ・発酵種法の工程、発酵種の種類について学ぶ。
	食事パン（2）発酵種法を使って ：　Pain de campagne(パン･ド･カンパーニュ) Weizenbroto／Weizenbrötchen（ヴァイツェンブロート ／ ヴァイツェンブレートヘン） ・ポーリッシュ法(液種･水種法)、フォアタイク法(ドイツの発酵種法)について学ぶ。

	製パンの工程（2）　発酵 ：　Pain traditionnel(パン・トラディショネル)　(ストレート法とポーリッシュ法) ・発酵とその役割、パンチ(ガス抜き)とは
	食事パン（5） ：　Graham bread(グラハムブレッド)　　Rundstück(ルントシュトック)
	食事パン（6） ：　White pan bread(角食パン／山食パン)　　Raisin bread(ぶどうパン) ・型焼きの食事パン、中種法について学ぶ。
	ソフト系のパン（2） ：　Brioche(ブリオッシュ)　　Korinthenbrötchen(コリンテンブレートヘン) ・油脂や副材料の多いソフト系のパンについて学ぶ。
	菓子パン ：　菓子パン(クリームパン・あんパン・クッキーパン・メロンパン) ・砂糖の多い生地、中種法・ストレート法を学ぶ。フィリングとトッピングを学ぶ。
	折り込み生地を使ったパン（2） ：　Danish(デニッシュ) ・フィリング／クリームについて学ぶ。
	ライ麦パン（2） ：　Zwiebelbrot(ツヴィーベルブロート)　Sonnenblumenbrot (ゾーネンブリューメンブロート) ・副材料を配合したパンを学ぶ。
	特殊な生地のパン（2） ：　Panettone　(パネットーネ)　　Stollen　(シュトレン) ・クリスマスなどの特別なパンを学ぶ。

修了認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。
・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。
追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、
90 点以上を「秀」、80 点以上を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使用する教材

製菓衛生師教本　下（全国製菓衛生師養成施設協会出版）
製菓衛生師全書　下（日本菓子教育センター）

指　導　計　画　書

教 科 名　　社会
対 象 者　　パティシエ科　昼間部
期　　間　　前期　　令和５年４月１日　～　令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　　（　全て　・　一部　・（なし）・　その他（　　））
講 師 名　　吉田　孝久　　山下　修二　　中尾　成昭

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
１　指導の方法　　講義 ２　授業の概要、到達目標 菓子とは何か、菓子の歴史、パンの歴史、菓子の生産と消費など全般に学び、理解する。また、菓子店経営論では経営論、店舗運営、労務管理などを学び、理解する。 ３　授業計画 （授業担当　吉田） 第１回　菓子の食生活 第２回　菓子の歴史（世界史） 第３回　菓子の歴史（日本史） 第４回　パンの歴史 第５回　パッケージの役割と種類 （授業担当　山下） 第６回　経営指標の見方と利益計画　①経営指標の見方 第７回　経営指標の見方と利益計画　②店舗管理としての経営指標 第８回　経営指標の見方と利益計画　③利益計画 第９回　食品の流通　①販売形態の変化　②トレーサビリティ 第 10 回　労務管理　①最低賃金　②労働時間・休日 （授業担当　中尾） 第 11 回　店舗経営のしくみ　①「経営」とは　②店舗経営のしくみ 第 12 回　店舗経営のしくみ　③経営者の役割 第 13 回　店舗経営のしくみ　④店舗経営戦略　⑤まとめ 第 14 回　商品計画　　①コンセプトとマーケティングの進め方 第 15 回　商品計画　　②菓子製造小売業における製品の高付加価値化
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。 追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、 90 点以上を「秀」、80 点以上を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使用する教材
製菓衛生師教本　上　（全国製菓衛生師養成施設協会） 製菓衛生師全書　上（日本菓子教育センター）

指　導　計　画　書

教 科 名　　パティスリーラッピング
対 象 者　　パティシエ科　昼間部
期　　間　　通年　　令和５年４月１日　～　令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　上別府　和子

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法
１　指導の方法　　講義・実技 ２　授業の概要、到達目標 ラッピングに関する基本的な技術を学び、様々な形態のものラッピングできるようにする。 ３　授業計画 第１回　日本の贈答としきたり 第２回　ラッピング資材、年中行事ギフトラッピングの特徴 第３回　【実技】　・ラッピングテクニック　　合わせ包み、風呂敷包み、たとう包み 第４回　【実技】　・ラッピングテクニック　　合わせ包み、風呂敷包み、たとう包み 第５回　【実技】　・リボンテクニック　　結び方：蝶結び、二重蝶結び 掛け方：よこ一文字掛け、たて一文字掛け、斜め掛け、十字掛け 第６回　【実技】　・リボンテクニック　　結び方：蝶結び、二重蝶結び 掛け方：よこ一文字掛け、たて一文字掛け、斜め掛け、十字掛け 第７回　【実技】　・ギフトラッピング 第８回　【実技】　・ギフトラッピング 筆記試験・実技試験
修了認定の基準
・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。 ・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。 ・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。 ・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。 ・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。 追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。
成績評価の基準
・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、 90 点以上を「秀」、80 点以上を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。 ・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。
使用する教材
パティスリーラッピング　（全国製菓衛生師養成施設協会）

指　導　計　画　書

教 科 名　　カフェクリエーター３級
対 象 者　　パティシエ科　昼間部
期　　間　　通年　　令和５年４月１日　～　令和６年３月 31 日
実務経験のある講師による指導　　（　全て　・　一部　・　なし　・　その他（　　））
講 師 名　　坂元　香織　　寺師　和宏　　満永　進一　　祐下　愛
　　中禮　雅治　　前田　俊弥　　野崎　真里　　髙木　大基

指 導 内 容 及 び 指 導 方 法

１　指導の方法　　講義と演習、実習
２　授業の概要、到達目標
　カフェ経営をめざし、カフェで提供されるフードメニュー、スイーツの実習、各種飲み物の実習、また、接客業の心得などについて学び、技術を身につける。（筆記試験、実技試験にて到達を確認する）
３　実務経験のある講師の履歴
　坂元　香織：洋菓子店（製菓衛生師）　　寺師　和宏：ホテル（調理師）　　満永　進一：ホテル（日本ソムリエ協会認定ソムリエ）
　祐下　愛：カフェ（バリスタ）　　前田　俊弥：カフェ経営
　髙木　大基：ホテル、サービススタッフ派遣業（レストランサービス１級技能士）
４　授業計画

	指 導 内 容		担当講師	指導方法
第1回	カフェスィーツ実習①	1　パイ生地の応用、皿盛り ミルフィユ・オ・フレーズ	坂元　香織	実習
第2回	カフェフード実習①	1　オリエンテーション 調理実習室の使い方、調味料の計量、調理器具の説明 2　定番メニュー（パスタなど）	寺師　和宏	実習
第3回	カフェフード実習②	1　サンドイッチの基本、応用	寺師　和宏	実習
第4回	カフェの歴史と現在	カフェの歴史と現在のマーケット等について学ぶ。	満永　進一	講義
第5回	ジュース	各種ジュースについて学ぶ。	満永　進一	講義（50 分）
第6回	コーヒー①	コーヒーの歴史・産地・3 大原種・焙煎方法・抽出方法について学び、理解し、実際に抽出、テイスティングを行う。	祐下　愛	講義と演習
第7回	コーヒー②	エスプレッソの歴史・エスプレッソに適した豆と焙煎等について学び、理解し、実際にエスプレッソマシンで抽出し、テイスティングを行う。	祐下　愛	講義と演習
第8回	紅茶	紅茶の歴史と茶葉の産地、等級などについて学ぶ。 紅茶の入れ方を実習し、テイスティングにより理解を深める。	中禮　雅治	講義と演習
第9回	日本茶	日本茶の歴史と茶葉の産地、等級などについて学ぶ。 日本茶の入れ方を実習し、テイスティングにより理解を深める。	中禮　雅治	講義と演習
第10回	中国茶	中国茶の歴史と茶葉の産地、等級などについて学ぶ。 中国茶の入れ方を実習し、テイスティングにより理解を深める。	中禮　雅治	講義と演習
第11回	カフェ・ビジネス カフェ・マネージメント	カフェの運営スタイル、店舗運営（店内環境、店舗の立地、食材の品質、メニュー価格、人件費、接客など）について学ぶ。 売上とコストのバランスを理解する。 店舗利益の算出方法、原価計算、原価率、原価構成の仕組みについて理解する。	前田　俊弥	講義
第12回	マイカフェ・ カラーコーディネイト	色の基本について学ぶ。	野崎　真理	演習（50 分）
第13回	マイカフェ・ デザインワーク	マイカフェのデザインとイメージをまとめる。 マイカフェノートを作成し、コーディネイトする。	前田　俊弥	講義と演習
第14回	ベーシック・サービス	ホスピタリティーサービスの心構え、コミュニケーションとチームワークの重要性 店内での接客サービス、お客様からのクレームへの対処	髙木　大基	講義と演習

学科試験を行う。

修了認定の基準

・原則として、履修時間 5 分の 4 以上の出席時数をもって科目履修認定試験を受ける資格を与える。
・科目履修認定試験（学科・実技試験）、授業・実験・実習態度、及び与えられた課題の合格をもって所定の科目履修認定を与える。
・原則として、科目履修認定試験の合格点は 60 点以上とする。　・不合格の場合は、期日を定めて再試験を行う。
・病気その他正当と認められる理由により、試験を受けられなかった場合は、追試験によって単位の認定を受けることができる。
　追試験については、実点の 8 割をもって試験の点数とする。

成績評価の基準

・科目履修認定試験（学科・実技試験）の得点、授業・実験・実習態度、課題の提出内容を対象として評価し、
　90 点以上を「秀」、80 点以上を「優」、70－79 点を「良」、60－69 点を「可」、59 点以下を「不可」（不合格）とする。
・GPA 算出に当たっては、秀＝4.0、優＝3.0、良＝2.0、可＝1.0、不可＝0.0 とし、GPA 評価を行う。

使用する教材

マイカフェノート　カフェクリエーター３級テキスト　（全国調理職業訓練協会）