

指導計画書

令和 7 年度 入学生用
パティシエ科

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7年4月1日 ~ 令和7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 吉田 孝久

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つた場合は、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7年4月1日 ~ 令和8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 畠中 佑紀奈

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 公衆衛生学概論（公衆衛生学の概要）	第16回 疾病の予防（生活習慣病）
第2回 公衆衛生学概論（公衆衛生の歴史、国際機関等）	第17回 疾病の予防（生活習慣病の予防 病気の予防）
第3回 公衆衛生学概論（公衆衛生行政）	第18回 疾病の予防（生活習慣病の予防）
第4回 衛生統計（概要、人口統計）	第19回 疾病の予防（生活習慣病の予防 生活習慣病）
第5回 衛生統計（死因、生命表、平均寿命）	第20回 疾病の予防（生活習慣病の予防 生活習慣病）
第6回 疾病統計（健康寿命、感染症・食中毒調査）	第21回 産業保健（労働と健康）
第7回 環境衛生（空気、組成等）	第22回 産業保健（労働と健康）
第8回 環境衛生（光、水）	第23回 産業保健（労働災害、職業病）
第9回 環境衛生（上水道、下水道、水質管理）	第24回 産業保健（労働基準法）
第10回 環境衛生（清掃及び廃棄物処理、害虫駆除）	第25回 産業保健（労働安全衛生法）
第11回 環境衛生（公害）	第26回 産業保健（ストレスチェック、労働災害補償）
第12回 疾病の予防（感染症の種類、成立の三条件）	第27回 ライフステージと健康（母子保健）
第13回 疾病の予防（感染症の予防対策、感染症法等）	第28回 ライフステージと健康（学校保健）
第14回 疾病の予防（疫学）	第29回 ライフステージと健康（高齢者保健）
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・実習・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・実習・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7年4月1日 ~ 令和8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 栄養学の実践（エネルギー代謝）
第2回 栄養学概論（健康・栄養）	第17回 栄養学の実践（エネルギー代謝）
第3回 栄養学概論（健康・栄養）	第18回 栄養学の実践（食事摂取基準）
第4回 栄養素の機能（糖質）	第19回 栄養学の実践（食事摂取基準）
第5回 栄養素の機能（糖質）	第20回 ライフステージ別栄養（妊娠期・授乳期）
第6回 栄養素の機能（脂質）	第21回 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 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 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 食生活と疾病（国民健康・栄養調査）
第10回 栄養素の機能（ビタミン）	第25回 食生活と疾病（生活習慣病）
第11回 栄養素の機能（ミネラル）	第26回 食生活と疾病（生活習慣病）
第12回 栄養素の機能（水・食物纖維）	第27回 食生活と疾病（生活習慣病）
第13回 栄養生理（食欲・ホルモン）	第28回 食生活と疾病（生活習慣病）
第14回 消化と吸収	第29回 栄養素の表示（食品表示基準制度）
第15回 消化と吸収 まとめ	第30回 栄養素の表示（食品の分類） 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7年4月1日～令和8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 食品の種類と特性（動物性食品）
第2回 食品中の成分（水分）	第17回 食品の種類と特性（動物性食品）
第3回 食品中の成分（たんぱく質・アミノ酸）	第18回 食品の種類と特性（動物性食品）
第4回 食品中の成分（炭水化物、脂質）	第19回 食品の種類と特性（動物性食品）
第5回 食品中の成分（ビタミン、無機質）	第20回 食品の種類と特性（機能性食品）
第6回 食品中の成分（食品の嗜好成分とその他）	第21回 食品の種類と特性（機能性食品）
第7回 食品中の成分間反応	第22回 食品の変質とその防止（変質、褐変）
第8回 食品中の成分間反応	第23回 食品の変質とその防止（保存方法）
第9回 食品中の成分間反応	第24回 食品表示（食品表示制度）
第10回 食品の種類と特性（植物性食品）	第25回 食品表示（その他の表示）
第11回 食品の種類と特性（植物性食品）	第26回 食品の生産と消費
第12回 食品の種類と特性（植物性食品）	第27回 食品の生産と消費
第13回 食品の種類と特性（植物性食品）	第28回 食品の生産と消費
第14回 食品の種類と特性（植物性食品）	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 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 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7年4月1日 ~ 令和8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 「食品衛生」の概要と意義)	第25回 食中毒 (食中毒の予防)
第2回 食品衛生学概論 (食生活の変化と食品衛生の現状と課題)	第26回 食品中の有害物質 (カビ毒)
第3回 食品衛生学概論 (食品衛生と製菓衛生師の責務)	第27回 食品中の有害物質 (化学物質)
第4回 食品衛生学概論 (食品安全対策・食品安全行政)	第28回 食品中の有害物質 (有害元素)
第5回 食品と微生物 (微生物の種類・微生物の増殖条件)	第29回 食品中の有害物質 (環境汚染物質・環境ホルモン)
第6回 食品と微生物 (食品中の微生物)	第30回 食品中の有毒物質 (食品中の異物) まとめ
第7回 食品と微生物 (食品の微生物汚染とその指標)	第31回 食品添加物 (食品添加物の概要)
第8回 食中毒 (食中毒の概要・分類)	第32回 食品添加物 (表示基準)
第9回 食中毒 (食中毒の発生状況)	第33回 食品添加物 (安全性の評価)
第10回 食中毒 (細菌性食中毒)	第34回 食品添加物 (指定添加物 保存料・防かび剤)
第11回 食中毒 (細菌性食中毒)	第35回 食品添加物 (指定添加物 着色料・甘味料)
第12回 食中毒 (細菌性食中毒)	第36回 食品添加物 (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13回 食中毒 (細菌性食中毒)	第37回 食品添加物 (天然添加物 着色料・香料)
第14回 食中毒 (細菌性食中毒)	第38回 食品添加物 (菓子と食品添加物)
第15回 食中毒 (ウイルス性食中毒)	第39回 衛生管理 (食品の取り扱い)
第16回 食中毒 (ウイルス性食中毒)	第40回 衛生管理 (食品営業施設・設備の衛生管理)
第17回 食中毒 (ウイルス性食中毒)	第41回 衛生管理 (食品営業施設・設備の衛生管理)
第18回 食中毒 (ウイルス性食中毒)	第42回 衛生管理 (給水および汚水・汚物管理・菓子製造業の施設基準)
第19回 食中毒 (自然毒食中毒)	第43回 衛生管理 (食品衛生法で定められた営業者の責務)
第20回 食中毒 (自然毒食中毒)	第44回 衛生管理 (自主衛生管理 HACCP)
第21回 食中毒 (自然毒食中毒)	第45回 衛生管理 (自主衛生管理 HACCP)
第22回 食中毒 (寄生虫性食中毒)	第46回 衛生管理 (自主衛生管理 HACCP)
第23回 食中毒 (化学性食中毒)	第47回 衛生管理 (消毒・殺菌法)
第24回 食中毒 (菓子と食中毒)	第48回 衛生管理 (食品の保存と表示) 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（でんぶん）
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つた場合は、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7年4月1日～令和8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） 砂糖、その他の甘味料

第7回～第12回 製菓理論（菓子の原材料） 穀類とでんぶん（小麦粉、でんぶん類、米粉 他）

第13回～第15回 製菓理論（菓子の原材料） 鶏卵

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29回 製菓理論（菓子の原材料） 凝固剤

第30回 まとめ

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（補助材料） パン酵母・食塩・水・モルトエキス・製パン改良剤

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7年4月1日 ~ 令和8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、菓子製造技能士一級）

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、柏餅	
第4回 練りきり（青梅、ぼたん、バラ）	
第5回 水無月、水羊羹	
第6回 練りきり（なでしこ、紫陽花、びわ）	
第7回 泡雪羹、葛饅頭	
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 塩豆大福、黒糖饅頭	
第11回 栗羊羹、栗饅頭	
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 カステラ、雪平	
第15回 練りきり（水仙、雪うさぎ、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7年4月1日～令和8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 <ul style="list-style-type: none">: Pâte Génoise [パート・ジェノワーズ(型に流して焼く)]Pâte Biscuit [パート・ビスキュイ(絞り出して焼く)] <ul style="list-style-type: none">・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	スポンジ生地を用いた菓子 <ul style="list-style-type: none">: Gâteau aux Fraises [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(クレームオブル・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)] <ul style="list-style-type: none">・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3回～第4回 アマンディーヌ シュー・ア・ラ・クレム	バター生地（1） <ul style="list-style-type: none">: Quatre-quarts(カルトカール)/ 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) <ul style="list-style-type: none">・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。・ブル・ノワゼットの作り方
第5回 クレープ	バター生地（2） <ul style="list-style-type: none">: 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) <ul style="list-style-type: none">・バターを乳化させて生地を作る。・ブル・ノワゼットの作り方
第6回 カルトカール パート・サブレ	練り込みパイ生地 <ul style="list-style-type: none">: Pâte Brisée(パート・ブリゼ) Pâte Sucré(パート・シュクレ) Pâte Sablé(パート・サブレ) <ul style="list-style-type: none">・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7回 フロランタンサブレ ガトーショコラ	折り込みパイ生地 <ul style="list-style-type: none">: Feuilletage (フィユタージュ)Feuilletage inversé [フィユタージュ・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 [フィユタージュ・ラピッド(速成折り込みパイ生地)] <ul style="list-style-type: none">・折り込みパイ生地の特徴と作り方を学ぶ
第8回 ガトーフレーズ	冷菓 <ul style="list-style-type: none">: Blanc Manger(ブランマンジェ) Bavarois (ババロア)Mousse au chocolat (ムース・オ・ショコラ) <ul style="list-style-type: none">・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9回 クレム・ランヴェル セ・オ・カラメル	チョコレート菓子 <ul style="list-style-type: none">: Mendiants (マンディヤン) Truffes (トリュフ) Amandes au chocolat (アマンド・オ・ショコラ) <ul style="list-style-type: none">・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。
第10回 ダンディーケーキ 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・シュー	
第12回 ムース・フランボワーズ オ・ババロア	
第13回 シャロット・ポワール パート・シュー・クレ	
第14回～第15回 タルト・フロマージュ シフォン・ケーキ	

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7年4月1日～令和8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

<p>1 指導の方法 実習</p> <p>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)</p> <p>3 実務経験のある講師の履歴 パン屋(製菓衛生師)</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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)</p> <p>食事パン (3) : Kaisersemme (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。</p> <p>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。</p> <p>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)</p> <p>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。</p> <p>製パンの工程 (4) 分割・焼成 : Pain traditionnel(パン・トラディショナル) (オートリーズ法) [バゲット／エビ] ・焼成温度と時間、焼成のための作業について学ぶ。</p> <p>ソフト系のパン (1) : Pain viennois(パン・ヴィエノワ) Zopf(ツオップ)</p> <p>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</p> <p>材料 (2) 砂糖、卵、油脂 : Hard rolls(ハードロール) Einback(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。</p> <p>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)</p> <p>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。</p> <p>ライ麦パン (1) : Weizenmischbrot(ヴァイツエ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。</p> <p>特殊な生地のパン (1) : Brezel(ブレツェル) Bagel(ベーグル) Sally lunn(サリー・ラン) Pizza(ピッツア) ・発酵時間が比較的短い生地のパンについて学ぶ。</p>	
修了認定の基準		
<ul style="list-style-type: none"> ・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		
<ul style="list-style-type: none"> ・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)	決定版 洋菓子教本(日本菓子教育センター)	
製菓衛生師全書 下(日本菓子教育センター)	決定版 和菓子教本(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7年4月1日～令和8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 坂元 香織 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、菓子製造技能士一級） 吉田 孝久：ホテル、菓子店（製菓衛生師） 坂元 香織：洋菓子店（製菓衛生師） 山元 裕和：パン屋（製菓衛生師、パン製造技能士一級）																				
4	授業計画 和菓子実習（担当 木元 伸二 岩川 中）40時間	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 10%;">右記の内容を 10回に分けて 実施する。</td><td>蒸し菓子(1) 生菓子・上生菓子 ： 利久饅頭 酒饅頭 薯襦饅頭 軽羹饅頭 ・生地の材料・硬さ、蒸気の強さと蒸し時間について学ぶ。</td></tr> <tr> <td>はさみ菊は毎 回実習の中で 行う。</td><td>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。</td></tr> <tr> <td></td><td>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。</td></tr> <tr> <td></td><td>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。</td></tr> <tr> <td></td><td>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。</td></tr> <tr> <td></td><td>岡仕上げ菓子 ： 最中 落雁／型菓子(打ち菓子) 石衣</td></tr> <tr> <td></td><td>葛を用いた菓子 ： 葛餅／葛桜 水饅頭 ・葛を学ぶ。</td></tr> <tr> <td></td><td>流し菓子</td></tr> <tr> <td></td><td>工芸菓子の技法 ・工芸菓子の理論を学ぶ。(担当 岩川)</td></tr> <tr> <td></td><td>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。</td></tr> </tbody> </table>	右記の内容を 10回に分けて 実施する。	蒸し菓子(1) 生菓子・上生菓子 ： 利久饅頭 酒饅頭 薯襦饅頭 軽羹饅頭 ・生地の材料・硬さ、蒸気の強さと蒸し時間について学ぶ。	はさみ菊は毎 回実習の中で 行う。	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。
右記の内容を 10回に分けて 実施する。	蒸し菓子(1) 生菓子・上生菓子 ： 利久饅頭 酒饅頭 薯襦饅頭 軽羹饅頭 ・生地の材料・硬さ、蒸気の強さと蒸し時間について学ぶ。																					
はさみ菊は毎 回実習の中で 行う。	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・坂元 香織） 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(フレジエ) ・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・シユクレ)] 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(ミルフィユ) Pithiviers [ピティヴィエ(クレーム・ダマンド)] Palmiers [パルミエ(フィユタージュ・シユクレ)] ・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・ポンム) ・フィユタージュ・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) Choux à la Crème(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) Profitrol(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 [セヴィニエ(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する生地 : 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) ・メレンゲにナツ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 [クイーニヤマン(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(パータ・ド・フリュイ) Nougat de Montélimar(ヌガー・ド・モンテリマール) Caramel mou(カラメル・ムー) Amande 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・パータ・ダマンド) ・アメ細工・マジパン・パステイヤージュなど、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・シャンティイ) 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・ロワイアル) ・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・トラディショナル) (ストレート法、オートリーズ法) ・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)
 決定版 洋菓子教本(日本菓子教育センター)
 決定版 和菓子教本(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7年4月1日～令和8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7年4月1日 ~ 令和8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7年4月1日 ~ 令和8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 高橋 リエ 高木 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

高木 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	カフェスイーツ実習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、ティスティングを行う。	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、ティスティングを行う。	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、ティ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、ティ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、ティ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。	高橋 リエ	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	高木 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）