

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	講義	科目名	製菓衛生師基礎講座		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓衛生師基礎講座		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	製菓マイスター科	2	60
使用教材	製菓衛生師全書 ビジネス能力検定			出版社	日本菓子教育センター 一般財団法人職業教育・キャリア教育財団

科目の基礎情報②

授業のねらい	製菓衛生師国家試験合格のための知識を身につける。 社会人として求められるビジネスマナーを身につける。 社会人として基本的なビジネスマナーと仕事の仕方を知り、社会的にも職業的にも自りつ（立・律）することを考え、行動できるようになる。				
到達目標	製菓衛生師国家試験合格のための模擬試験で、合格ラインに達している。 相手の立場・状況を理解して行動できる				
評価基準	筆記試験：70％、授業態度：20％、提出物：10％ 学科試験：60％ 提出物など：40％				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	製菓衛生師国家試験合格、ジョブパス3級合格				
関連科目	製菓実習・製菓理論				
備考	原則、この科目は 対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	酒井 千鶴子 他1名			実務経験	
実務内容					

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	国家試験対策①	製菓衛生師受験に向けての心構え、製菓理論 甘味料について学ぶ
2	国家試験対策②	製菓理論 小麦粉・でんぷんについて学ぶ
3	国家試験対策③	製菓理論 米粉・鶏卵・油脂について学ぶ
4	国家試験対策④	製菓理論 牛乳・チョコレート・果実について学ぶ
5	国家試験対策⑤	製菓理論 凝固剤・種実類・その他の材料について学ぶ
6	国家試験対策⑥	製菓実習について学ぶ
7	国家試験対策⑦	食品衛生学①
8	国家試験対策⑧	食品衛生学②
9	国家試験対策⑨	栄養学
10	国家試験対策⑩	公衆衛生学①

11	国家試験対策⑪	公衆衛生学②
12	国家試験対策⑫	食品学①
13	国家試験対策⑬	食品学②
14	国家試験対策⑭	過去問題の取り組む
15	国家試験対策振り返り	国家試験模擬問題
16	ビジネス学の意義	社会のルールと仕事への意識について学びます。
17	ビジネスマナー	身に着けたいマナーについて学びます。
18		様々な応対とお付き合いについて学びます。
19		
20	仕事への取り組み方	具体的な仕事について学びます。
21		
22	ビジネスツール	ビジネス文章と電話の応対について学びます。
23		情報の収集とデーター利用・経済について学びます。
24		
25	総復習	ジョブパス3級テキストの内容を確認します。
26	店舗運営の知識	店舗経営に必要な知識を学びます
27		店舗においてのマナーや働く姿勢を学びます
28		
29		日本の行事・風習を学びます
30	総復習	学んだことを基盤になりたい自分と将来設計について考えます。

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	実技	科目名	特別製菓実習		
必修選択	必修	(学則表記)	特別製菓実習		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	製菓マイスター科	15	450
使用教材	専門料理全書「洋菓子」			出版社	社学園調理・製菓専門学校

科目の基礎情報②

授業のねらい	1年次に身につけた製菓・製パンの応用の技術をより理解し一人で作業を行える技術を身につける。				
到達目標	応用の技術をより理解し一人で作業ができる。				
評価基準	各実技試験：60%、授業態度：20%、食品衛生意識：20%				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	製菓衛生師国家試験合格、ジョブパス3級合格				
関連科目	製菓実習・製菓理論				
備考	原則、この科目は対面授業形式にて実施する				
担当教員	得田 吉宏 他4名			実務経験	○
実務内容	ホテル・専門店での販売製造経験者				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	スポンジ生地	ガトーフレーズ6寸 10カット/ナッペと絞りの復習とカット
2	アントルメ	モンスリーズ/季節のフルーツを使用してアントルメの製法
3	シュー生地・基礎実技	シューパニエ、上級絞り/シューのバリエーションを説明し作り方を習得と基礎実習のやり方の説明練習
4	カフェ飯	ミネストローネ・トマトパスタ/カフェメニュー
5	販売①	季節のケーキ/季節のケーキを使い多いロットで仕込み販売の仕方
6	ガトー・ケーキ類	ガトーフロマージュ、ラバッシュン/チーズのケーキアントルメの製法を
7	販売②	季節のケーキ/季節のケーキを使い多いロットで仕込み販売の仕方
8	アントルメ（ムース）	ムースノワドココ・マンゴープリン/ムースの製法と応用を用いたプリンの凝固
9	アントルメ（ババロア）	アントルメフィグ/ババロアの製法
10	販売③	季節のケーキ/季節のケーキを使い多いロットで仕込み販売の仕方
11	アントルメ（ババロア）	ババロアビスタッシュ/ババロアの製法

12	スポンジ生地	ガトーベッシュ・シフォンケーキ(2種)/季節のフルーツとシフォンケーキの製法
13	販売④	季節のケーキ/季節のケーキを使い多いロットで仕込み販売の仕方
14	前期総まとめ・カフェ飯	総まとめ・マカロニグラタン・ピシノワーズ/カフェメニュー
15	パン	ベーグル・カイザーゼンメル・ピタ/パンの発酵、成型、製法
16	アントルメ	ショコラショコラ/チョコレートを使用したケーキの製法
17	カフェ飯・アントルメ	パニーニ、シトロングジャンドゥージャ/カフェメニューについての説明と複数のクリームの製法
18	販売⑤	季節のケーキ/季節のケーキを使い多いロットで仕込み販売の仕方
19	和菓子	南瓜饅頭・角切金鐐/和菓子の製法
20	パイ生地	マロンパイ・ショッソンナボリタン/パイ生地を使用した製法
21	カフェ飯	ステーキ・リエット/カフェメニュー
22	販売⑥	季節のケーキ/季節のケーキを使い多いロットで仕込み販売の仕方
23	古典菓子	ヌガーモンテリマル・パートフリユイ・ギモーブ/コンフィズリー
24	クリスマス	クリスマスケーキ(イチゴ)&チョコ飾り/クリスマスについての説明ケーキの組み立て復習
25	チョコレート	チョコテンパリング(シェル) アプリコットビスタッシュ、キャラメルノア・ライチ/チョコレートの温度調節とガナッシュにクリームの製法
26	後期総まとめ・古典菓子	総まとめ、ザッハトルテ/ウィーンの古典菓子
27	カフェ飯、セック類	キノコのクリームリゾット、フロランタン/カフェメニューの製法、セック類
28	古典菓子	リンツァー、ガトーノア/古典菓子の製法
29	販売⑦	季節のケーキ/季節に合ったケーキを使用し仕込みの進め方
30	卒業料理	卒業料理製作

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	特別製菓理論		
必修選択	必修	(学則表記)	特別製菓理論		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	製菓マイスター科	4	120
使用教材	製菓衛生師全書			出版社	日本菓子教育センター

科目の基礎情報②

授業のねらい	1 年次に身につけた製菓・製パンの理論をより深く学び身につける。				
到達目標	2 年次に身につけた製菓・製パンの理論をより深く学び現場実践に活かすことができる。				
評価基準	期末試験：60%、授業態度：20%：、提出物等：20%				
認定条件	・ 出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・ 成績評価が2以上の者				
関連資格	製菓衛生師国家試験合格、ジョブパス3級合格				
関連科目	特別製菓実習				
備考	原則、この科目は 対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	得田 吉宏 他 5 名			実務経験	○
実務内容	ホテル・個人店製造および販売経験者				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	ケーキ類	ル ケーク サクラ/ケーキ類
2	季節のアントルメ	アントルメショコラカaramel/チョコレートとカaramelのクリームの製法
3	アシェッドデセール	ホテルアシェッドデセール/ホテルで作られているデザート
4	工芸	ピエスモンテ（アメ）/飴細工
5	季節のアントルメ	ムース ノアドココ、プディング マング/ムースの製法とプリン応用
6	タルト生地・古典菓子	マスカルピン、クレメダンジュ/チーズを使ったケーキと古典菓子
7	チョコレート	ロゼ・ノワ・フランボワーズ/チョコレート
8	タルト生地類	タルト オ バナヌ エ オ ノワ/タルト
9	季節のアントルメ	グルナディエー季節のフルーツを使用したアントルメの製法
10	アシェッドデセール	デリスベッシュ/桃を使用したデザートの製法

11	プディングについて	プリン各種（ランベルセ・ブリュレ・ショコラ）/プリンの製法
12	季節のアントルメ	シャルロット ノア エ マロン/季節のアントルメの製法
13	季節のアントルメ	ラビシーヌ デュ テ/季節のアントルメの製法
14	古典菓子の応用	シブースト ショコラ カaramel/古典菓子の製法
15	前期総まとめ	前期総まとめ
16	古典菓子（地方菓子）	タルトアルザシエンヌ/古典菓子の製法
17	古典菓子（地方菓子）	ガトーショコラドメッサ/古典菓子の製法
18	アシェットデセール	ウッフアラネージュ、チェリージブレ/古典のデザートの製法
19	ブライダル	クロカンブッシュ/フランスのウェディングケーキ
20	古典菓子（地方菓子）	レドゥイヨン、ミルリトン/古典菓子の製法
21	茶道について	お茶/茶道に作法
22	古典菓子（地方菓子）	ピティビエグラッセ/古典アイスの製法
23	デリカテッセン（総菜）	フランクフルト・ブーダンブラン/食肉加工の製法
24	古典菓子（地方菓子）	タルトポワアラシャンプノワーズ/古典菓子の製法
25	アシェットデセール	ショコラミルフィーユ /パイ生地の製法でデザート
26	ブライダル	生デコレーション（スクエア）/スクエアのウェディングケーキの製法
27	チョコレート	チョコレートテンパリング、トリュフロム・フランボワーズ
28	後期総まとめ	後期総まとめ
29	アントルメ	ムースショコラノワゼットエフランボワーズ/チョコレートとフルーツのアントルメの製法
30	卒業展示	卒業料理器具確認

シラバス

科目の基礎情報①

授業形態	演習	科目名	フラワー・ラッピング・色彩学・店舗管理		
必修選択	必修	(学則表記)	製菓マイスター		
開講				単位数	時間数
年次	2年	学科	製菓マイスター	6	180
使用教材	【色彩学】 色彩検定公式テキスト3級編、カラーカード、プリント配布、のり・はさみ・ノート 【フラワー】 毎回テーマに沿ったフラワー材料 【ラッピング】 8ピースBOX 毎回、実践に合わせたペーパー・リボンなどの配布 使用BOXに合わせて、包み方・リボン掛けのレジュメを配布 【店舗管理】 毎回資料を配布		出版社	色彩検定協会/日本色研 他	

科目の基礎情報②

授業のねらい	【色彩学】 正しい色の法則を知り、製菓に必要な盛り付け色彩学を総合的に学び身につける。 また好印象を与えるパーソナルカラーや色彩心理の基礎を身につける。 【フラワー】 色彩学をベースに《イメージ配色》を取り入れたフラワーアレンジメント、トレンドのフラワー装飾の知識と技術とセンスを身につける。 【ラッピング】 商品価値のあるラッピングを考え、制作の知識と技術を身につける。 【店舗管理】 店舗経営に必要な基礎知識を修得すると共に、快適な食空間を提供するための演出とホスピタリティを身につける。				
到達目標	【色彩学】 色を自由自在に操れるようになる・卒業制作に活かすことができる。 【フラワー】 フラワー(造花、プリザーブドフラワー、ドライフラワー)を使用した、初級～中級レベルのフラワーアレンジができる。また、季節やテーマに応じた最新フラワーディスプレイを卒業制作に活かすことができる。 【ラッピング】 形状・商品にあわせたラッピングができる。 【店舗管理】 店舗経営・開業をするにはどのような知識が必要であるかを理解できる。 店舗経営に最も大切なホスピタリティの精神が身に着き現場で実行できる。 多様化するフードビジネス産業に携わるための準備ができ、最終的に自分がどのような店舗を経営したいかを考えプランニングをすることができる。				
評価基準	【色彩学】 前期/授業態度：50%、提出物：50% 後期/授業態度：50%、提出物：30%、試験20% 【フラワー】 期末試験：60%、授業態度(実技込み・積極性・準備・後片付け)：30%、提出物：10% 【ラッピング】 期末試験：50%、作品完成度・提出課題：40%、授業態度：10% 【店舗管理】 提出課題：40%、小テスト：20%、授業態度：40% ※なお、各科目の評価を4で割り評価を算出する。				
認定条件	・出席が総時間数の3分の2以上ある者 ・成績評価が2以上の者				
関連資格	色彩検定・ラッピング検定				
関連科目	製菓実習				
備考	原則、この科目は 対面授業形式と同時双方向型遠隔 授業形式を併用し、実施する。				
担当教員	城あおい 他3名			実務経験	○
実務内容	自社フラワースクール講師歴7年。中之島リーガロイヤルホテル及びプライダル事業部 生花装飾花店勤務。 プライダル専門学校非常勤講師歴13年。実務経験20年以上。				

習熟状況等により授業の展開が変わることがあります

各回の展開

回数	単元	内容
1	【色彩学】 オリエンテーション 【フラワー】 マザーズデイ エレガント 【ラッピング】 進物の基本 【店舗管理】 フードビジネスの世界①	色って楽しい！色で活用できる！ アクアフォームのセットの仕方、花の切り方、ワイヤリングテーピングテクニック。基本のラウンドアレンジラッピングの意義 店舗経営に必要な基礎知識とホスピタリティの大切さを知る

2	【フラワー】マザーズデイ エlegant 【ラッピング】四角形の包み方（基本①） リボン掛け① 【店舗管理】フードビジネスの世界②	アクアフォームのセットの仕方、花の切り方、ワイヤリングテーピングテクニック。基本のラウンドアレンジ キャラメル包み、クロス掛けと表の出る蝶結び 店舗経営の現場を知る。現在の自分の夢と実現方法を書きだす（課題提出）
3	【色彩学】パーソナルカラー① 【フラワー】カジュアル 【ラッピング】四角形の包み方（応用） 【店舗管理】テーブルコーディネート①	第一印象アップの色使いで就活に勝つ！ フラワーボックスアレンジ ブリーツ包み、扇包み テーブルセッティングの基本を知る
4	【フラワー】カジュアル 【ラッピング】リボン掛け②③ 【店舗管理】テーブルコーディネート②	フラワーボックスアレンジ 横一文字掛け蝶結び、縦一文字掛け蝶結び テーブルセッティングに必要なアイテムを覚える
5	【色彩学】パーソナルカラー② 【フラワー】ブライダル 【ラッピング】四角形の包み方（基本②） 【店舗管理】食空間演出①	第一印象アップの色使いで就活に勝つ！ ラウンドブライダルブーケ 斜め包み 食空間のスタイルと演出方
6	【フラワー】ブライダル 【ラッピング】日本古来の贈り物 【店舗管理】食空間演出②	ラウンドブライダルブーケ 熨斗の話・水引を結ぶ 食空間のスタイルに沿った食器の選び方と演出
7	【色彩学】色彩心理① 【フラワー】ロマンティック 【ラッピング】四角形の包み方（基本③） 【店舗管理】西洋の食文化①	色で自己分析 バスケットアレンジ スクエア包み 西洋の歳時記を知る。西洋のお祭りとお菓子の販売方
8	【フラワー】ロマンティック 【ラッピング】リボン掛け④～⑩ リボンワーク①② 【店舗管理】西洋の食文化②	バスケットアレンジ リボン掛け10種、バタフライボウ（シングル・ダブル） ハブスブルクなどプリンセスの愛したお菓子の歴史や由来を知る
9	【色彩学】色彩心理② 【フラワー】クリア 【ラッピング】箱なしのラッピング① 【店舗管理】西洋の食文化③	シチュエーション別効果的な色使い フレイムフラワー マチ付きペーパーバック、マチなしペーパーバック 西洋の食事文化の基礎知識。ブリヤ・サヴァランの言葉
10	【フラワー】クリア 【ラッピング】箱なしのラッピング② リボンワーク④⑤ 【店舗管理】西洋の食文化④	フレイムフラワー 袋止めの色々 コース料理の流れとデセール役割。メニューブックの基礎知識
11	【色彩学】色のしくみ① 【フラワー】ノスタルジアガーデン 【ラッピング】オリジナルアクセサリー 【店舗管理】西洋の食文化総まとめ	色相・明度・彩度 ネストフラワー リボンに添えるアクセサリー製作 テーブルセッティングの基礎及び西洋についての確認テスト
12	【フラワー】ノスタルジアガーデン 【ラッピング】リボンワーク③④⑤ 【店舗管理】日本の食文化①	ネストフラワー フレンチボウ、重ねボウ、8の字ボウ 日本料理の歴史と精神・神人供食
13	【色彩学】色のしくみ② 【フラワー】ナチュラル 【ラッピング】三角形の包み方 【店舗管理】日本の食文化②	トーン スワッグ 三角形包み 歳時記と和菓子。節句について
14	【フラワー】前期総復習 【ラッピング】リボン掛け⑪⑫ 【店舗管理】日本の食文化③	総まとめ 三角形のリボン掛け2種 和食器の基本と盛り付けの定式。陰と陽について

15	【色彩学】色のイメージ 【フラワー】ナチュラル 【ラッピング】総復習 【店舗管理】日本の食文化④	色のイメージ スワッグ 進物の基本・日本の進物 確認 美しい食事作法演習。お箸・お碗・懐紙の扱い方
16	【フラワー】ハロウィン 【ラッピング】円柱の包み方①② 【店舗管理】和と洋のミックスマッチ	リース制作 丸缶包み、シェル包み 世界が注目するジャパネスクの演出方
17	【色彩学】配色のルール① 【フラワー】ハロウィン 【ラッピング】瓶包み①② 【店舗管理】日本の食文化総まとめ	配色のルール① リース制作 シェル包み、ギャザー包み 日本の食文化についての総まとめ
18	【フラワー】シック 【ラッピング】不定形の包み方 【店舗管理】パーティープランニング①	コサージュ かご盛り 西洋式の招待状の定式を知る。パーティーの時間帯とドレスコード
19	【色彩学】配色のルール② 【フラワー】シック 【ラッピング】リボンアレンジ 【店舗管理】パーティープランニング②	配色のルール② コサージュ (復習) リボンのバリエーション ウェディングについての基礎知識
20	【フラワー】モダン 【ラッピング】六角形の包み方 【店舗管理】パーティープランニング③	パラレルアレンジ 六角形包み アフタヌーンティーパーティー・シャワーパーティーの演出
21	【色彩学】色の不思議 【フラワー】モダン 【ラッピング】リボン掛け⑬ 【店舗管理】パーティープランニング④	色の不思議 パラレルアレンジ 六文字掛け、(復習) 重ねボウ ブッフエとは。ブッフエパーティーの演出とマナー
22	【フラワー】フレンチシック クリスマス 【ラッピング】丸平の包み方 【店舗管理】パーティープランニング⑤	ボールブーケ 丸平包み 自分が主宰するパーティーをプランニングする(課題提出)
23	【色彩学】生活の中の色使い 【フラワー】フレンチシック クリスマス 【ラッピング】リボンアレンジ 【店舗管理】店舗におけるサービスとマナー①	生活の中の色使い ボールブーケ (復習) 六文字掛け・8の字ボウ レストランでの食事マナーとサーヴィングの演習
24	【フラワー】スタンダードゴージャス クリスマス 【ラッピング】四角形の包み方(応用) 【店舗管理】店舗におけるサービスとマナー②	カフェディスプレイ 大箱のラッピング(ペーパーの貼り合わせ)(復習) プリーツ包み ワインの基礎知識。サービスとテイスティングの演習
25	【色彩学】総まとめ 【フラワー】スタンダードゴージャス クリスマス 【ラッピング】ディスプレイの基本 【店舗管理】店舗プランニング①	総まとめ カフェディスプレイ 商品陳列とディスプレイ 開業に必要な基礎知識。店舗設計・営業許可の図面
26	【フラワー】和モダン 【ラッピング】(復習) 8ピース 【店舗管理】店舗プランニング②	ロースタイルアレンジ 全部の箱を包む 業種と業態・計数管理を知る。「自分のしたい店」出店計画表を書く(課題提出)
27	【色彩学】卒業制作に向けて① 【フラワー】和モダン 【ラッピング】ディスプレイ 【店舗管理】店舗プランニング③	卒業制作に向けて① ロースタイルアレンジ ディスプレイ(実践) 「自分のしたい店」をプランニングする(コンセプト・招待状)(課題提出)

28	【フラワー】後期総復習 【ラッピング】総復習 【店舗管理】店舗プランニング④	総まとめ ペーパー取りとリボン掛け 「自分のしたい店」をプランニングする（店のデザイン・デッサン）（課題提出）
29	【色彩学】卒業制作に向けて① 【フラワー】総復習 【ラッピング】総復習 【店舗管理】辻フェス卒業制作演習	卒業制作に向けて① 辻フェス作品のプランニング 辻フェス作品のプランニングと組み立て ヴィジュアルマーチャンダイジングとディスプレイの基礎
30	【フラワー】総復習 【ラッピング】総復習 【店舗管理】辻フェス卒業制作演習	辻フェス作品のフラワー製作 辻フェス作品のプレ製作 卒業製作シミュレーション