

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製パン技術学科	製パン I	296時間 (前期)	実習

授業概要

基礎の知識、技術を繰り返し行い基礎の土台を作る。

この実習授業は、パン店オーナー、日本国内、海外でのパン製造経験のある職員と外部講師による授業となり、現場等で培った技術に基づいて授業を行う。

到達目標

基本的なパンで生地状態、分割、丸め、成形など繰り返し作業を行い習得する。

授業計画 (授業内容等)	実習製品
1. 定番パンや調理パンの実習 2. 材料学的な実習 ①手捏ねとミキサーで仕込んだ生地の違い ②食塩の重要性の比較 ③粉の比較 3. 理論的な実習 ①仕込み方 ②発酵とは ③分割・丸めの仕方、ベンチタイムの取り方 ④ホイロの目的 ⑤焼成の仕方 ⑥クロワッサンの層の違い ⑦パン酵母 ⑧自家製酵母作り 4. 基礎技術の習得	ツOPPフ、テーブルロール ミニ山食パン、バターロール 角食パン、ドーナツ 胚芽ロール、レーズンロール パンドゥバース、菓子パン 調理パン、フランスパン クロワッサン、他多数

成績評価の方法・基準

学年末に実技試験にての評価 (校則に基づいて)

評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 製パン教科書

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製パン技術学科	製パンⅡ	4 4 4時間（後期）	実習

授業概要

少しずつ製法や各種の製品を増やし前期で行った実習の応用的な技術の習得を行う。
この実習授業は、パン店オーナー、日本国内、海外でのパン製造経験のある職員と外部講師による授業となり、現場等で培った技術に基づいて授業を行う。

到達目標

発酵状態に応じた作業が出来るように生地からパンチ、丸め、成形、焼成までをリズムカルに学び応用させる。

授業計画（授業内容等）	実習製品
1. ドイツ、フランスなどヨーロッパのパン 2. 日本の独特なパン 3. 季節製品 4. 学園祭を踏まえ販売製品作り 5. パン種(自家培養酵母)作り ①ルヴァン種 ②ザワータイク ③ルヴァンリキッド 6. 市販のパン種の比較 7. 同製品での冷蔵中種、湯種、標準中種、 ストレート法の食感の違い 8. ルーアン、バインハイム製品 9. 飾りパン 10. 冷凍生地の比較 11. クリスマスのパン作り 12. 時代に合わせた製品作り 13. サンドイッチ授業 14. 卒業製品	菓子パン、調理パン 角食パン、山食パン フランスパン、ドイツパン クロワッサン、デニッシュ ブリオッシュ、サンドイッチ 季節のフルーツ、パネトーネ シュトーレン、クグロフなど他多数

成績評価の方法・基準

学年末に実技試験にての評価（校則に基づいて）

評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 製パン教科書

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製パン技術学科	製菓 I	86時間（前期）	実習

授業概要

洋菓子：ヨーロッパ・スタイルの基礎から応用にそして流行へ、ブーランジェ・パティスリーを目指し技術を学ぶ。

和菓子：製餡を学び自家製あんパンが出来るようにする。

この授業は、ホテルや個人店での菓子製造経験及び製菓衛生師の資格を持っている教師により、現場等で培った技術に基づいて内容も含め授業を行う。

到達目標

基礎知識と基礎技術の習得、基礎固めをして製パンに応用できるようにする。

授業計画（授業内容等）	実習製品
<p>洋菓子</p> <ol style="list-style-type: none"> 製パンと製菓の作業性の違い 小道具の扱い方 <ol style="list-style-type: none"> ホイッパーの使い方 絞り袋の使い方 麺棒の使い方、カードの使い方 ゴムベラの使い方 製パンに応用できる製品実習 スポンジケーキ、クッキー、シュー、バターケーキの製造（基本動作や工程等） 仕込方法や仕込形態の違いを実践理解 スポンジ・・・共立法、別立法等 バターケーキ・・・シュガーバター法、フラワーバター法等 クッキー・・・絞り生地、手形もの等 学期末実技試験に向けて、作業工程（仕込み、焼成等）をすべて一人でも行えるように実践理解 季節、行事の製品作り 	<p>サブレア ラ ポッシュ ギップフェリー、パウンドケーキ、 バタークリームトルテ マンデルブロット、クロケット ショコラーデントルテ シュネバーレン、アマンド・サブレ ガトー・フレーズ、クグロフ フィナンシェ シュー・ア・ラ・クレーム マドレーヌ・パリジャン 矢羽根ロール、ファンシーロール等</p>
<p>和菓子</p> <ol style="list-style-type: none"> 製あん作り、餡練り作業 材料、道具、機械の使い方の理解 種切り、包餡技術の習得 	<p>菓饅頭、道明寺桜餅、草餅、 わらび餅等</p>

日本菓子専門学校 シラバス

成績評価の方法・基準

学年末に実技試験にての評価（校則に基づいて）

評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済

評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 洋菓子教科書

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製パン技術学科	製菓Ⅱ	86時間（後期）	実習

授業概要

洋菓子：基礎固めをして製パンに応用できるようにする。洋菓子の多様性を学ぶ。
 前期で行った洋菓子基礎に準じた内容の復習や応用の指導
 和菓子：和菓子についての基本的な技術と製菓理論を実習形式で身につける。製品から
 日本古来の和菓子の奥深さを知る。
 この授業は、ホテルや個人店での菓子製造経験及び製菓衛生師の資格を持っている教師
 により、現場等で培った技術に基づいて内容も含め授業を行う。

到達目標

基礎知識と基礎技術の習得、基礎固めをして製パンに応用できるようにする。

授業計画（授業内容等）	実習製品
洋菓子 1. めん棒を使用するの延ばす技術の習得 （クッキー生地やパイ生地） 2. 仕込方法や仕込形態の違いを実践理解 パイ・・・練りパイ生地、折パイ生地等 3. ゼラチンを使用するの冷菓 ふやかし方の違いや使用方法 4. 違う生地の組み合わせ製品 5. クリスマスにちなんだ菓子 6. 学期末実技試験に向けて、作業工程 （仕込み、焼成等）をすべて一人でも行える ように実践理解	ブッセ、タルトアマンディーヌ ツイトローネンシュニッテン タルトオポワール ルローオバナージュ、ゼリー エクレールショコラ、レモンパイ ブランマンジェ、ダンディーケーキ ババロア、アプリコットターツ ガトーショコラ タルトレットマロン、ジャム ガレットデロワ、メレンゲ細工 ビッシュドノエル、ダックワーズ ロールケーキ、リンツァーアウゲ
和菓子 1. 製あん作り、餡練り作業 2. 材料、道具、機械の使い方の理解。 3. 種切り、包餡技術の習得 4. 蒸し菓子の実践実習	酒饅頭、草団子、蒸し羊羹等

成績評価の方法・基準

学年末に実技試験にての評価（校則に基づいて）
 評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済
 評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

日本菓子専門学校 シラバス

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 洋菓子教科書

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製パン技術学科	製パン・製菓理論 I	16時間	講義

授業概要

仕込み～焼成までの製パン理論と製菓理論を講義で学ぶ。

製パンで使用する重要な材料に関して分類、種類、特徴、性質等を学び、その知識を実習に繋げ理解を深める為に学ぶ。

この授業は、日本国内、海外でのパン製造経験があり、製菓衛生師の資格を持っている教師により、現場等で培った技術に基づいて内容も含め授業を行う。

到達目標

菓子及び製パンに関する基本的な製菓理論と製造理論を理解。

授業計画（授業内容等）

1. 製パンを構成する主要材料に関して理解

酵母（イースト）、小麦粉、砂糖、鶏卵、油脂、乳製品、チョコレート、果実及び果実加工品、ナッツ 食塩、生地改良材 他

2. 製菓、製パンの実習内で学んだ製パン理論及び製造理論をまとめとして質疑応答を交えて理解を深める。

成績評価の方法・基準

学期末に筆記試験にての評価（校則に基づいて）

評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済

評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 製パン教科書

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製パン技術学科	製パン・製菓理論Ⅱ	16時間	講義

授業概要

和菓子、洋菓子、製パンの製菓理論と製造理論を講義で学ぶ。

菓子及び製パンで使用する重要な材料に関して分類、種類、特徴、性質等を学び、その知識を実習に繋げ理解を深める為に学ぶ。

この授業は、日本国内、海外でのパン・製菓製造経験があり、製菓衛生師の資格を持っている教師により、現場等で培った技術に基づいて内容も含め授業を行う。

到達目標

菓子及び製パンに関する基本的な製菓理論と製造理論を理解。

授業計画（授業内容等）

1. 製パンを構成する主要材料に関して理解

酵母（イースト）、小麦粉、砂糖、鶏卵、油脂、乳製品、チョコレート、果実及び果実加工品、ナッツ 食塩、生地改良材 他

2. 製菓、製パンの実習内で学んだ製パン理論及び製造理論をまとめとして

質疑応答を交えて理解を深める。

成績評価の方法・基準

学期末に筆記試験にての評価（校則に基づいて）

評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済

評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

日本菓子専門学校 製パン教科書

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製パン技術学科	材料学	36時間 (通年)	実習

授業概要

製菓、製パンに関連する材料の知識を製粉会社等の専門分野の講師を招き講義頂く。
使われる材料の素材知識、使用法を学ぶ。

到達目標

製菓、製パンに使われる材料の素材知識、使用法を理解して実習に応用できる。

授業計画（授業内容等）

前期	1. 小麦粉① 2. 小麦粉② 3. 乳製品 4. 糖質
後期	1. 小麦粉③ 2. ナッツ 3. 油脂 4. 酵母 5. 鶏卵

成績評価の方法・基準

学年末に筆記試験にての評価（校則に基づいて）

評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

各講師、担当者の準備する資料

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製パン技術学科	販売学	64時間 (通年)	実習

授業概要

ホスピタリティや販売理論、販売実習を学び接客(もてなし)の基礎、製販一体を知る。この実習授業は、パン店オーナー、日本国内、海外での販売指導経験のある外部講師による授業となり、現場等で培った技術に基づいて授業を行う。

到達目標

販売に関する基本理論と実技を学んで将来に活かせるようにする。

授業計画 (授業内容等)

前期	1. 喫茶 2. ディスプレイ① 3. ディスプレイ②
後期	1. ホスピタリティ 2. ラッピング 3. 販売理論① 4. 販売理論② 5. 販売理論③ 6. 販売理論④ 7. 販売理論⑤ 8. ディスプレイ③ 9. ディスプレイ④

成績評価の方法・基準

学期末にレポートにての評価 (校則に基づいて)

評価基準 10～9 ; 優 8～7 ; 秀 6～5 ; 良 4 ; 可 P ; 履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する

教科書・参考文献

各講師、担当者の準備する資料

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製パン技術学科	経営学	28時間 (通年)	実習

授業概要

製パン店独立開業、成功などを学ぶ。

この実習授業は、経営指導経験のある職員と外部講師による授業となり、現場等で培った技術に基づいて授業を行う。

到達目標

製パン店の現状や、成功店の特色などを学び将来につなげていく。

授業計画（授業内容等）

前期	1. 機械 I
後期	1. 社長講話 2. 販売促進①② 3. 販売促進② 4. 製パン店開業 5. 店舗設計 6. パンの歴史

成績評価の方法・基準

学期末にレポートにての評価（校則に基づいて）

評価基準 10～9；優 8～7；秀 6～5；良 4；可 P；履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する

教科書・参考文献

各講師、担当者の準備する資料

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製パン技術学科	ゼミナール	52時間 (通年)	実習

授業概要

パンに関連するパン製造以外の分野で、知識だけでなく実践授業を行う。
この授業は各専門の講師（翻訳や通訳を職業としている講師）により実践を多く取り入れ授業を行う。

到達目標

それぞれの分野の基本的な理論と実践しながら学んで身につける

授業計画（授業内容等）

前期	1. 就職ゼミ 2. 語学(フランス語)① 3. 語学(ドイツ語)① 4. 語学(フランス語)③ 5. 語学(ドイツ語)④
後期	1. チーズ 2. 語学(ドイツ語)⑤ 3. 語学(ドイツ語)⑥ 4. 語学(ドイツ語)⑦ 5. 語学(フランス語)⑧ 6. 語学(フランス語)⑨ 7. 語学(フランス語)⑩ 8. パンの世界

成績評価の方法・基準

学年末に出席率での評価（校則に基づいて）
評価基準 P；履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

各講師、担当者の準備する資料

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製パン技術学科	社会教育(I) (衛生学・栄養食品学)	130時間 (通年)	講義等

授業概要

実技実習や学科講義等以外のクラス単位でのガイダンス、HR等や健康診断、避難訓練、学園祭等の学校行事などの校内授業等を行う。
基本の衛生学、栄養食品学を学ぶ。

到達目標

クラス単位やグループのミーティング等でコミュニケーション能力を高めることや、チームワークを良くする事で、社会に出た時に活かせるようにする。

授業計画 (授業内容等)

1. ガイダンス
2. 校内授業
3. 筆記試験
4. 健康診断
5. 欧州文化
6. 衛生学
7. 栄養食品学
8. その他

成績評価の方法・基準

学年末に出席率での評価 (校則に基づいて)
評価基準 P ; 履修済
評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

各講師、担当者の準備する資料

日本菓子専門学校 シラバス

学科及び学年	科目名	授業時間数	授業形態
製パン技術学科	社会教育(Ⅱ)	48時間 (通年)	講義等

授業概要

実技実習や学科講義等以外のクラス単位での校外授業等を行う。

到達目標

クラス単位やグループのミーティング等でコミュニケーション能力を高めたり、チームワークを良くする事で、現場に出た時に活かせる。市場調査で業界の動向を学ぶ。

授業計画 (授業内容等)

1. 体育祭
2. 展示会(ジャパンケーキショー)見学
3. テーブルマナー
4. 製パン店見学
5. 美術館鑑賞
6. テーブルマナー
7. 市場調査
8. その他

成績評価の方法・基準

学年末に出席率での評価 (校則に基づいて)

評価基準 P ; 履修済

評価基準に満たない学生に関しては、学年末で補講を行い、到達目標まで指導する。

教科書・参考文献

各講師、担当者の準備する資料