

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
パティシエ技術学科 1年コース	洋菓子A	388時間 (前期)	実習

授業概要

洋菓子基礎技術と製造理論を実習形式で学ぶ。繰り返しの技術の習得で即戦力になるための技術を身につける。和素材を活用した菓子応用も同様に学ぶ。
食品を扱う上での衛生指導を徹底して菓子製造のノウハウを学ぶ。
この授業は、実務経験のある職員(ホテルや個人店での菓子製造経験)と外部講師(洋菓子店オーナー、日本国内、海外での菓子製造経験)による授業となり、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

洋菓子に関しての基本的な技術と製造理論を繰り返しの実習形式で身につける。

授業計画(授業内容等)	実習製品
1. 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)	バタークリームトルテ サブレアラポッシュ
2. 仕込み方法や仕込み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	マカロン ロールケーキ シューアラクレーム エクレア パウンドケーキ
3. 使用する小道具の扱い方の実践理解	クグロフ
4. 副材料の使用方法や扱い方	マドレーヌ
5. 配合の違いによる生地の違いや出来上がりの比較等の実践実習	フィナンシェ ゼリー
6. 練習用クリームを使用しての、ナッペや基本の絞り技術の反復練習を行う。	ババロア ムース他多数
7. 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	

成績評価の方法・基準

学期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
パティシエ技術学科 1年コース	製菓理論A (前期)	実習時間に準ずる	実習授業内

授業概要

前期の洋菓子実習授業内で行った菓子についての製菓理論と製造理論を実習を通して体感しながら学ぶ。

この授業は、実務経験のある職員(ホテルや個人店での菓子製造経験)と外部講師(洋菓子店オーナー、日本国内、海外での菓子製造経験)による授業となり、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

洋菓子についての基本的な製菓理論と製造理論を応用も含め理解。

授業計画(授業内容等)

実習授業内で教師及び講師が口頭で、その授業の菓子について詳しく説明
また本校の教科書をもとに説明

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 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
パティシエ技術学科 1年コース	洋菓子B	608時間 (後期)	実習

授業概要

洋菓子基礎技術と製造理論を実習形式で学ぶ。
 食品を扱う上での衛生指導を徹底して菓子製造のノウハウを学ぶ。カフェで活用出来る菓子の製造や菓子店で活用出来るパンの製造と応用菓子も学ぶ。
 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。
 この授業は、実務経験のある職員(ホテルや個人店での菓子製造経験)と外部講師(洋菓子店オーナー、日本国内、海外での菓子製造経験)による授業となり、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

洋菓子に関する基本的な技術と製造理論を繰り返しの実習形式で身につける。

授業計画 (授業内容等)	実習製品
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)	タルト オ ポワール
2. 仕込み方法や仕込み形態の違いを実践理解 パイ・・・練りパイ生地、折パイ生地等	タルトレット・レモンパイ ブランマンジェ・ダコワーズ
3. ゼラチンを使用するの冷菓(ふやかし方の違い使用方法)	ムースショコラ・デニッシュ
4. 違う生地の組み合わせ製品 ①バターケーキ生地+クッキー生地 ②パイ生地+シュー生地 ③シュー生地+クッキー生地	ショーソン オ ポンム アルティショー・モンブラン
5. 各国の伝統菓子・行事菓子	ブッシュドノエル
6. チョコレートの基本と応用	ティラミス・トリュフロム
7. カフェに活用出来る菓子製作	グラス・ソルベ
8. 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	ザッハトルテ・オペラ サントノーレ・創作菓子 他多数

成績評価の方法・基準

学期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、洋菓子全集

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
パティシエ技術学科 1年コース	製菓理論B (後期)	実習時間に準ずる	実習授業内

授業概要

後期の洋菓子実習授業内で行った菓子についての製菓理論と製造理論を実習を等して体感しながら学ぶ。

この授業は、実務経験のある職員(ホテルや個人店での菓子製造経験)と外部講師(洋菓子店オーナー、日本国内、海外での菓子製造経験)による授業となり、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

洋菓子についての基本的な製菓理論と製造理論を応用も含め理解。

授業計画(授業内容等)

実習授業内で教師及び講師が口頭で、その授業の菓子について詳しく説明
また本校の教科書をもとに説明

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 洋菓子教科書、洋菓子全集

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
パティシエ技術学科 1学コース	社会教育 I・II	124時間 (前期・後期)	講義等

授業概要

実技実習や学科講義等以外でクラス単位でガイダンス、HR等や健康診断、避難訓練、学園祭等の学校行事、市場調査などの校外授業等を行う。
洋菓子に関する製菓理論を学ぶ。

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たり、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）

社会教育 I（前期）

1. ガイダンス及びHR
2. 市場調査
3. 避難訓練
4. 健康診断
5. 試験関係
6. その他

社会教育 II（後期）

1. ガイダンス及びHR
2. 学園祭及びその準備
3. 体育祭
4. 展示会及び企業見学
5. 試験関係
6. その他

成績評価の方法・基準

学期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
パティシエ技術学科 1年コース	経営学	32時間 (通年)	講義 一部レポート

授業概要

菓子店を開業に向けての専門知識について専門講師を招き講義頂く。
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

それぞれの経営に関する基本的知識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）

1. 菓子店経営の基礎知識①②
2. マーケティング①②
3. 販売促進①
4. 販売理論①
5. カフェセミナー①②
6. その他

成績評価の方法・基準

学年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

各講師のオリジナルの資料使用

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
パティシエ技術学科 1年コース	ゼミナール	80時間 (通年)	実習授業又は 講義

授業概要

洋菓子関連する洋菓子製造以外の分野で、知識だけでなく実践授業を行う。
この授業は各分野の専門の講師（翻訳や通訳を職業としている講師等）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）

1. 食品衛生学①②	7. 珈琲セミナー①②③	実習授業
2. 食品学①②	8. 紅茶①②	
3. 栄養学①②	9. ラッピング①②	
4. フランス語①②	10. ディスプレイ①②	
5. ドイツ語①	11. その他	
6. カリグラフィ①		

成績評価の方法・基準

学年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

各講師のオリジナルの資料使用

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
パティシエ技術学科 1年コース	材料学A・B	40時間 (前期・後期)	講義

授業概要

洋菓子関連する材料の知識を専門分野(製粉会社、材料メーカー等勤務)の講師を招き講義頂く。

到達目標

それぞれの材料に関する基本的知識を学んで実習授業内でも活かせるようにする。

授業計画 (授業内容等)

材料学A (前期)	材料学B (後期)
1. 小麦粉	7. 糖 質
2. 膨張剤	8. 洋 酒
3. 香 料	9. フルーツ
4. ゼラチン	10. 油 脂
5. 乳製品	11. ナッツ
6. 鶏 卵	

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

各講師のオリジナルの資料使用

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
パティシエ技術学科 1年コース	菓子応用	80時間 (通年)	実習

授業概要

洋菓子店やカフェ・ホテルなどの様々な場面に対応するため、洋菓子の様々な細工技術を実習形式で学ぶ。基本知識・技術を習得しデザインの考え方、創造力を身につける。この授業は、実務経験のある職員(ホテルや個人店での菓子製造経験)と外部講師(日本国内、海外での菓子製造経験)による授業となり、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

洋菓子の様々な細工の基本的な技術と製造理論を学び、実習形式で身につける。

授業計画 (授業内容等)	実習製品
1. アイシングクッキー・パイピング 2. バタークリームデコレーション 3. アメ細工 4. チョコレート細工 5. ヌガー細工	バースデイプレート アイシングクッキー各種 BCデコレーションケーキ チョコ細工(花・リボン等) アメ細工(花・リボン等) クロカンブッシュ

成績評価の方法・基準

学期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 和菓子及び製パン教科書