

教科名	食品学	受講対象	1年生 カフェ&スイーツ科
担当者名	大西 裕美	単位数	2単位
到達目標			
食品の成分と種類、食品成分の変化、食品表示の制度など、食品の変質とその防止に関する知識を得ることができる。			
授業の方法			
食事の主体となる食品が持つ性質や特性を理解するために、基礎的な知識を得ながら日常の食生活に生かすことができるようにする。テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。			
成績評価の方法と基準			
定期試験 70%、小テスト・課題20%、授業態度10%で総合的に評価します。			
履修上の留意点・備考			
授業後は教科書・ノートを再度見直して、栄養学や食品衛生学とのつながりを理解してください。製菓衛生師国家試験を常に意識し、基礎知識の積み重ねを大切にすること。			

授業計画	
第 1 回	オリエンテーション 食品学とは
第 2 回	食品の人体における機能・食品としての条件
第 3 回	一般成分・有害成分・食品成分表
第 4 回	食品の持つエネルギー・栄養価値の判断基準
第 5 回	食品の種類と分類
第 6 回	食品の特性・食品微生物応用食品
第 7 回	食品の変質 自己消化
第 8 回	食品の変質 腐敗・変敗
第 9 回	食品の変質 酸化
第 10 回	食品の変質まとめ
第 11 回	食品の変質防止
第 12 回	物理的処理による方法
第 13 回	細菌学処理による方法
第 14 回	科学的処理による方法
第 15 回	科学的処理による方法
第 16 回	総合的処理による方法
第 17 回	食品の保存方法まとめ
第 18 回	食品の保存方法まとめ②
第 19 回	食品の消費構造の変化 ①
第 20 回	食品の消費構造の変化 ②
第 21 回	生産の動向
第 22 回	有機農産物
第 23 回	有機農産物 ②
第 24 回	遺伝子組み換え食品
第 25 回	組み換えDNA技術応用食品
第 26 回	食品生産まとめ
第 27 回	食品の生産と輸入①
第 28 回	食品の生産と輸入②
第 29 回	食品の流通と価格
第 30 回	食品の保存と消費まとめ

教科名	栄養学	受講対象	1年生 カフェ&スイーツ科
担当者名	野村 治市	単位数	2単位
到達目標			
<p>栄養学の概念を理解することができる。          わが国の健康・栄養問題の現状と課題を理解することができる。          栄養活動の基礎知識を深めることをねらいとする。</p>			
授業の方法			
<p>テキストを中心に講義主体である。          テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。          授業の開始時に前回の内容の理解度を確認するための小テストを実施する。</p>			
成績評価の方法と基準			
定期試験 60%、小テスト・課題25%、授業態度15%で総合的に評価します。			
履修上の留意点・備考			
授業内容の予習・復習を行い、よく理解しておくこと。			

授業計画	
第 1 回	オリエンテーション 栄養学とは
第 2 回	人体構成成分
第 3 回	栄養素の分類
第 4 回	タンパク質
第 5 回	脂質・炭水化物
第 6 回	無機質・ビタミン・水
第 7 回	エネルギー源としての機能
第 8 回	食品の分類
第 9 回	食事バランスガイド
第 10 回	甲状腺ホルモン
第 11 回	副甲状腺ホルモン
第 12 回	膵臓ホルモン・副腎髄質ホルモン
第 13 回	口腔内での消化
第 14 回	胃の中での消化
第 15 回	腸での消化・吸収
第 16 回	消化吸収率
第 17 回	基礎代謝
第 18 回	活動代謝
第 19 回	食事誘発性体熱産生
第 20 回	推定エネルギー必要量
第 21 回	栄養の消化と吸収まとめ
第 22 回	エネルギーの指標・栄養素の指標
第 23 回	生活消費量
第 24 回	国民健康・栄養調査
第 25 回	ライフステージの栄養
第 26 回	労働と栄養
第 27 回	高血圧症・脂質異常症の食事のポイント
第 28 回	糖尿病の食事のポイント・骨粗鬆症
第 29 回	栄養表示制度・食品表示法
第 30 回	特別用途食品・健康機能食品

教科名	製菓・製パン理論 I	受講対象	1年 カフェ&スイーツ科
担当者名	縣 幸和	単位数	2単位
到達目標			
製菓・パンの製造に用いられる材料の種類や成分、機能性や加工利用特性を学ぶ。 個々の特性を生かし、製造するためにはどのような点を注意したらよいか、実習に応用できる能力を身に付けてほしい。 本講義では、多くの製品で基本配合となる穀類・甘味料をはじめとし、鶏卵、牛乳・乳製品、 油脂類や原料 チョコレートにどのような特性があるのか、実習で製造した製品と絡めながら理解を深めていく。			
授業の方法			
テキストのほかに配布資料や視聴覚教材・サンプル・資料などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。 理解度を確認するための小テストを実施する。			
成績評価の方法と基準			
定期試験 65%、小テスト・課題20%、授業態度15%で総合的に評価します。			
履修上の留意点・備考			
実習で実践した製法、材料の使用法、和菓子、洋菓子、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと			

授業計画		
第 1 回	菓子の分類	菓子の分類 洋菓子の分類について
第 2 回	菓子の分類	クリーム
第 3 回	菓子の分類	スポンジ・ロール生地
第 4 回	菓子の分類	バターケーキ
第 5 回	菓子の分類	パイ(フィユタージュ)
第 6 回	菓子の分類	タルト・タルトレット
第 7 回	菓子の分類	クッキー
第 8 回	菓子の分類	チョコレート
第 9 回	菓子の分類	プディング
第 10 回	菓子の分類	ゼリー
第 11 回	菓子の分類	バヴァロア
第 12 回	菓子の分類	ムース
第 13 回	基本生地とその応用	パータ・フォンセ
第 14 回	基本生地とその応用	パートシュクレ
第 15 回	基本生地とその応用	フィユタージュ
第 16 回	基本生地とその応用	パートブリゼ
第 17 回	基本生地とその応用	パータ・シュー
第 18 回	基本生地とその応用	カトルカール
第 19 回	基本生地とその応用	ムラング
第 20 回	基本生地とその応用	パータ・ビスキュイとパータ・ジェノワーズ
第 21 回	基本生地とその応用	クレーム
第 22 回	基本生地とその応用	ソース
第 23 回	基本生地とその応用	スフレ
第 24 回	菓子の原材料	甘味料
第 25 回	菓子の原材料	小麦粉
第 26 回	菓子の原材料	鶏卵
第 27 回	菓子の原材料	油脂
第 28 回	菓子の原材料	牛乳及び乳製品
第 29 回	補助材料	フルーツなどの砂糖漬け
第 30 回	補助材料	フォンダン

教科名	ビジネスマナー	受講対象	1年 カフェ&スイーツ科
担当者名	北川 善弘 非常勤講師	単位数	2単位
到達目標			
日常生活で出会う身近な話題について、情報の要点を的確に理解できる。 専門的な知識と技術の 深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、。創造的な学習態度を身につける			
授業の方法			
テキストを中心に講義主体である。 テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。			
成績評価の方法と基準			
受講態度15% 授業内小テスト・課題30% 学期末試験55%			
履修上の留意点・備考			
授業内容の予習・復習を行い、よく理解しておくこと。			

授業計画	
第 1 回	仕事への取組み方
第 2 回	会社の基本とルール
第 3 回	コミュニケーションの基本
第 4 回	社会人としての身だしなみ
第 5 回	ビジネスにふさわしい話し方
第 6 回	敬語の種類と必要性
第 7 回	敬語の種類と必要性
第 8 回	聞き方の基本①
第 9 回	聞き方の基本②
第 10 回	来客対応の基本①
第 11 回	来客対応の基本②
第 12 回	面談の基本マナー①
第 13 回	面談の基本マナー②
第 14 回	訪問の基本マナー①
第 15 回	訪問の基本マナー②
第 16 回	仕事は正確かつ計画的に
第 17 回	効率的・合理的な仕事の進め方
第 18 回	スケジュール管理と情報整理
第 19 回	ビジネス文章の役割と書き方
第 20 回	ビジネス文章の種類
第 21 回	わかりやすい文章の基本
第 22 回	電話対応の重要性
第 23 回	電話の受け方
第 24 回	電話のかけ方
第 25 回	票とグラフの役割と特徴
第 26 回	グラフの作り方と特徴
第 27 回	インターネット等からの情報収集
第 28 回	新聞からの情報収集
第 29 回	日本経済の基本構造と変化
第 30 回	経済環境の変化と求められる人材の変化

教科名	製パン実習 I	授業形態	受講対象	1年 カフェ&スイーツ科
担当者名	和志田 康人 縣 幸和 非常勤講師	実習	単位数	6単位
到達目標				
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。 食材に対する基本的な取扱い方法を会得する。 実習における基礎的作業を習得し、製パンの基礎技術を 会得する。				
授業の方法				
実習を中心の授業形態である。 一人ひとりの計量・作業の様子を観察し、助言する。 調べる, まとめる, 解説するという言語活動を取り入れることで, 知識, 理解を深めさせる。				
成績評価の方法と基準				
実技試験 75% 平常点10% ノート記録15%で総合的に評価します。				
履修上の留意点・備考				
ユニホーム、身だしなみ、衛生に留意すること。 実習後の復習と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について 復習・予習を行う。				

授業計画				
第 1 回	オリエンテーション 実習室の使い方 器具の取扱い			
第 2 回	オリエンテーション 器具の取扱い 材料計量について			
第 3 回	基本のパン 分割・丸め・成形	製造工程・理論		①
第 4 回	基本のパン 分割・丸め・成形	製造工程・理論	まとめ	①
第 5 回	基本のパン 分割・丸め・成形	実習		①
第 6 回	基本のパン 分割・丸め・成形	実習		①
第 7 回	基本のパン 分割・丸め・成形	製造工程・理論		②
第 8 回	基本のパン 分割・丸め・成形	製造工程・理論	まとめ	②
第 9 回	基本のパン 分割・丸め・成形	実習		②
第 10 回	基本のパン 分割・丸め・成形	実習		②
第 11 回	基本のパン 分割・丸め・成形	実習		②
第 12 回	基本のパン 分割・丸め・成形	実習		②
第 13 回	基本のパン 食卓パン分割・丸め・成形	製造工程・理論		
第 14 回	基本のパン 食卓パン分割・丸め・成形	製造工程・理論	まとめ	
第 15 回	基本のパン 食卓パン分割・丸め・成形	実習		
第 16 回	基本のパン 食卓パン分割・丸め・成形	実習		
第 17 回	基本のパン 食卓パン分割・丸め・成形	実習		
第 18 回	基本のパン 食卓パン分割・丸め・成形	実習		
第 19 回	基本のパン 食卓パン分割・丸め・成形	製造工程・理論		
第 20 回	食パン 食卓パン	製造工程・理論	まとめ	
第 21 回	食パン 食卓パン	実習		
第 22 回	食パン 食卓パン	実習		
第 23 回	食パン 食卓パン	実習		
第 24 回	食パン 食卓パン	実習		

第 25 回	ブレッド類		製造工程・理論
第 26 回	ブレッド類		製造工程・理論 まとめ
第 27 回	ブレッド類		実習
第 28 回	ブレッド類		実習
第 29 回	ブレッド類		実習
第 30 回	ブレッド類		実習
第 31 回	菓子パン①		製造工程・理論
第 32 回	菓子パン①		製造工程・理論 まとめ
第 33 回	菓子パン①		実習
第 34 回	菓子パン①		実習
第 35 回	菓子パン①		実習
第 36 回	菓子パン①		実習
第 37 回	菓子パン②		製造工程・理論
第 38 回	菓子パン②		製造工程・理論 まとめ
第 39 回	菓子パン②		実習
第 40 回	菓子パン②		実習
第 41 回	菓子パン②		実習
第 42 回	菓子パン②		実習
第 43 回	カフェのパン①		製造工程・理論
第 44 回	カフェのパン①		製造工程・理論 まとめ
第 45 回	カフェのパン①		実習
第 46 回	カフェのパン①		実習
第 47 回	カフェのパン①		実習
第 48 回	カフェのパン①		実習
第 49 回	カフェのパン②		製造工程・理論
第 50 回	カフェのパン②		製造工程・理論 まとめ
第 51 回	カフェのパン②		実習
第 52 回	カフェのパン②		実習
第 53 回	カフェのパン②		実習
第 54 回	カフェのパン②		実習
第 55 回	調理パン	サンドイッチ①	製造工程・理論
第 56 回	調理パン	サンドイッチ①	製造工程・理論 まとめ
第 57 回	調理パン	サンドイッチ①	実習
第 58 回	調理パン	サンドイッチ①	実習

第 59 回	調理パン	サンドイッチ①	実習
第 60 回	調理パン	サンドイッチ①	実習
第 61 回	調理パン	サンドイッチ②	製造工程・理論
第 62 回	調理パン	サンドイッチ②	製造工程・理論 まとめ
第 63 回	調理パン	サンドイッチ②	実習
第 64 回	調理パン	サンドイッチ②	実習
第 65 回	調理パン	サンドイッチ②	実習
第 66 回	調理パン	サンドイッチ②	実習
第 67 回	調理パン	オープンサンド①	製造工程・理論
第 68 回	調理パン	オープンサンド①	製造工程・理論 まとめ
第 69 回	調理パン	オープンサンド①	実習
第 70 回	調理パン	オープンサンド①	実習
第 71 回	調理パン	オープンサンド①	実習
第 72 回	調理パン	オープンサンド②	実習
第 73 回	調理パン	オープンサンド②	製造工程・理論
第 74 回	調理パン	オープンサンド②	製造工程・理論 まとめ
第 75 回	調理パン	オープンサンド②	実習
第 76 回	調理パン	オープンサンド②	実習
第 77 回	調理パン	オープンサンド②	実習
第 78 回	調理パン	オープンサンド②	実習
第 79 回	カフェの調理パン	①	製造工程・理論
第 80 回	カフェの調理パン	①	製造工程・理論 まとめ
第 81 回	カフェの調理パン	①	実習
第 82 回	カフェの調理パン	①	実習
第 83 回	カフェの調理パン	①	実習
第 84 回	カフェの調理パン	①	実習
第 85 回	カフェの調理パン	②	製造工程・理論
第 86 回	カフェの調理パン	②	製造工程・理論 まとめ
第 87 回	カフェの調理パン	②	実習
第 88 回	カフェの調理パン	②	実習
第 89 回	カフェの調理パン	②	実習
第 90 回	カフェの調理パン	②	実習

教科名	製菓実習	授業形態	受講対象	1年 カフェ&スイーツ科
担当者名	縣 幸和 常勤講師 非常勤講師	実習	単位数	4単位
到達目標				
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。食材に対する基本的な取扱い方法を会得する。 実習における基礎的作業を習得し、製菓の基礎技術を 会得する。				
授業の方法				
実習を中心の授業形態である。 一人ひとりの計量・作業の様子を観察し、助言する。 調べる、まとめる、解説するという言語活動を取り入れることで、知識、理解を深めさせる。				
成績評価の方法と基準				
実技試験 75% 平常点10% ノート記録15%で総合的に評価します。				
履修上の留意点・備考				
ユニホーム、身だしなみ、衛生に留意すること。実習後の復習と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について 復習・予習を行う。				

授業計画				
第 1 回	オリエンテーション			
	実習室の使い方 器具の取扱い			
第 2 回	オリエンテーション			
	器具の取扱い 材料計量について			
第 3 回	油脂生地	パウンドケーキ	製造工程・理論	
第 4 回	油脂生地	パウンドケーキ	実習	
第 5 回	気泡生地	ジェノワーズ	製造工程・理論	
第 6 回	泡立て生地	ジェノワーズ	製造工程・理論	まとめ
第 7 回	泡立て生地	ジェノワーズ	実習	
第 8 回	泡立て生地	ジェノワーズ	実習	
第 9 回	気泡生地	ロールケーキ	製造工程・理論	
第 10 回	泡立て生地	ロールケーキ	製造工程・理論	まとめ
第 11 回	泡立て生地	ロールケーキ	実習	
第 12 回	泡立て生地	ロールケーキ	実習	
第 13 回	気泡生地	ビスキュイ	製造工程・理論	
第 14 回	泡立て生地	ビスキュイ	製造工程・理論	まとめ
第 15 回	泡立て生地	ビスキュイ	実習	
第 16 回	泡立て生地	ビスキュイ	実習	
第 17 回	気泡生地	ビスキュイ・ジョCOND	製造工程・理論	
第 18 回	泡立て生地	ビスキュイ・ジョCOND	製造工程・理論	まとめ
第 19 回	泡立て生地	ビスキュイ・ジョCOND	実習	
第 20 回	泡立て生地	ビスキュイ・ジョCOND	実習	
第 21 回	泡立て生地	生クリーム ショートケーキ	製造工程・理論	
第 22 回	泡立て生地	生クリーム ショートケーキ	製造工程・理論	まとめ
第 23 回	泡立て生地	生クリーム ショートケーキ	実習	
第 24 回	泡立て生地	生クリーム ショートケーキ	実習	
第 25 回	泡立て生地	生クリーム ショートケーキ チョコレートケーキ	製造工程・理論	



第 26 回	泡立て生地	チョコレートケーキ	製造工程・理論	まとめ
第 27 回	泡立て生地	チョコレートケーキ	実習	
第 28 回	泡立て生地	チョコレートケーキ	実習	
第 29 回	加熱生地	パーターシュー	製造工程・理論	
第 30 回	加熱生地	パーターシュー	製造工程・理論	まとめ
第 31 回	加熱生地	パーターシュー	実習	
第 32 回	加熱生地	パーターシュー	実習	
第 33 回	煮上げ作業	カスタードクリーム	製造工程・理論	
第 34 回	煮上げ作業	カスタードクリーム	製造工程・理論	まとめ
第 35 回	煮上げ作業	カスタードクリーム	実習	
第 36 回	煮上げ作業	カスタードクリーム	実習	
第 37 回	堅果生地	フロランタン	製造工程・理論	
第 38 回	堅果生地	フロランタン	製造工程・理論	まとめ
第 39 回	堅果生地	フロランタン	実習	
第 40 回	堅果生地	フロランタン	実習	
第 41 回	折り生地	フィタージュ・ラピド	製造工程・理論	
第 42 回	折り生地	フィタージュ・ラピド	製造工程・理論	まとめ
第 43 回	折り生地	フィタージュ・ラピド	実習	
第 44 回	折り生地	フィタージュ・ラピド	実習	
第 45 回	折り生地	アリユメット・ポンム	製造工程・理論	
第 46 回	折り生地	アリユメット・ポンム	製造工程・理論	まとめ
第 47 回	折り生地	アリユメット・ポンム	実習	
第 48 回	折り生地	アリユメット・ポンム	実習	
第 49 回	チョコレート類	テンパリング	製造工程・理論	
第 50 回	チョコレート類	テンパリング	製造工程・理論	まとめ
第 51 回	チョコレート類	テンパリング	実習	
第 52 回	チョコレート類	テンパリング	実習	
第 53 回	焼き菓子	クッキー	製造工程・理論	
第 54 回	焼き菓子	クッキー	製造工程・理論	まとめ
第 55 回	焼き菓子	クッキー	実習	
第 56 回	焼き菓子	クッキー	実習	
第 57 回	和菓子	餅菓子	製造工程・理論	
第 58 回	和菓子	餅菓子	製造工程・理論	まとめ
第 59 回	和菓子	餅菓子	実習	
第 60 回	和菓子	餅菓子	実習	

教科名	カフェ・製菓実習	授業形態	受講対象	1年 カフェ&スイーツ科
担当者名	縣 幸和 常勤講師 非常勤講師	実習	単位数	4単位
到達目標				
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。 食材に対する基本的な取扱い方法を会得する。 実習における基礎的作業を習得し、製菓の基礎技術を 会得する。				
授業の方法				
実習を中心の授業形態である。 一人ひとりの計量・作業の様子を観察し、助言する。 調べる、まとめる、解説するという言語活動を取り入れることで、知識、理解を深めさせる。				
成績評価の方法と基準				
実技試験 75% 平常点10% ノート記録15%で総合的に評価します。				
履修上の留意点・備考				
ユニホーム、身だしなみ、衛生に留意すること。 実習後の復習と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について 復習・予習を行う。				

授業計画				
第 1 回	気泡生地	ジェノワーズ	製造工程・理論	
第 2 回	泡立て生地	ジェノワーズ	製造工程・理論 まとめ	
第 3 回	泡立て生地	ジェノワーズ	実習	
第 4 回	泡立て生地	ジェノワーズ	実習	
第 5 回	凝固生地	カスタードプリン	製造工程・理論	
第 6 回	凝固生地	カスタードプリン	製造工程・理論 まとめ	
第 7 回	凝固生地	カスタードプリン	実習	
第 8 回	凝固生地	カスタードプリン	実習	
第 9 回	凝固生地	ゼリー	製造工程・理論	
第 10 回	凝固生地	ゼリー	製造工程・理論 まとめ	
第 11 回	凝固生地	ゼリー	実習	
第 12 回	凝固生地	ゼリー	実習	
第 13 回	凝固生地	バヴァロア	製造工程・理論	
第 14 回	凝固生地	バヴァロア	製造工程・理論 まとめ	
第 15 回	凝固生地	バヴァロア	実習	
第 16 回	凝固生地	バヴァロア	実習	
第 17 回	凝固生地	ムース	製造工程・理論	
第 18 回	凝固生地	ムース	製造工程・理論 まとめ	
第 19 回	凝固生地	ムース	実習	
第 20 回	凝固生地	ムース	実習	
第 21 回	チョコレート類	ガナッシュ	製造工程・理論	
第 22 回	チョコレート類	ガナッシュ	製造工程・理論 まとめ	
第 23 回	チョコレート類	ガナッシュ	実習	
第 24 回	チョコレート類	ガナッシュ	実習	

第 25 回	凝固生地	アントルメ	製造工程・理論
第 26 回	凝固生地	アントルメ	製造工程・理論 まとめ
第 27 回	凝固生地	アントルメ	実習
第 28 回	凝固生地	アントルメ	実習
第 29 回	ソルベ		製造工程・理論
第 30 回	ソルベ		製造工程・理論 まとめ
第 31 回	ソルベ		実習
第 32 回	ソルベ		実習
第 33 回	アイスクリーム		製造工程・理論
第 34 回	アイスクリーム		製造工程・理論 まとめ
第 35 回	アイスクリーム		実習
第 36 回	アイスクリーム		実習
第 37 回	デセール	①	製造工程・理論
第 38 回	デセール	①	製造工程・理論 まとめ
第 39 回	デセール	①	実習
第 40 回	デセール	①	実習
第 41 回	デセール	②	製造工程・理論
第 42 回	デセール	②	製造工程・理論 まとめ
第 43 回	デセール	②	実習
第 44 回	デセール	②	実習
第 45 回	泡立て生地	クリスマスケーキ	製造工程・理論
第 46 回	泡立て生地	クリスマスケーキ	製造工程・理論 まとめ
第 47 回	泡立て生地	クリスマスケーキ	実習
第 48 回	泡立て生地	クリスマスケーキ	実習
第 49 回	進級課題		実習
第 50 回	進級課題		実習
第 51 回	進級課題		実習
第 52 回	進級課題		実習
第 53 回	進級課題		実習
第 54 回	進級課題		実習
第 55 回	進級課題		実習
第 56 回	進級課題		実習
第 57 回	進級課題		実習
第 58 回	進級課題		実習
第 59 回	進級課題		実習
第 60 回	進級課題		実習

教科名	カフェ・フード実習 I	授業形態	受講対象	1年 カフェ&スイーツ科
担当者名	縣 幸和 常勤講師 非常勤講師	実習	単位数	6単位
到達目標				
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。 食材に対する基本的な取扱い方法を会得する。 実習における基礎的作業を習得し、調理の基礎技術を 会得する。				
授業の方法				
実習を中心の授業形態である。 一人ひとりの計量・作業の様子を観察し、助言する。 調べる, まとめる, 解説するという言語活動を取り入れることで, 知識, 理解を深めさせる。				
成績評価の方法と基準				
実技試験 75% 平常点10% ノート記録15%で総合的に評価します。				
履修上の留意点・備考				
ユニホーム、身だしなみ、衛生に留意すること。 実習後の復習と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について 復習・予習を行う。				

授業計画				
第 1 回	オリエンテーション 実習室の使い方 器具の取扱い			
第 2 回	器具の取扱い 材料計量について			
第 3 回	生野菜	サラダ	製造工程・理論	
第 4 回	生野菜	サラダ	製造工程・理論	まとめ
第 5 回	生野菜	サラダ	実習	
第 6 回	生野菜	サラダ	実習	
第 7 回	サンドイッチ		製造工程・理論	
第 8 回	サンドイッチ		製造工程・理論	まとめ
第 9 回	サンドイッチ		実習	
第 10 回	サンドイッチ		実習	
第 11 回	サンドイッチ		実習	
第 12 回	サンドイッチ		実習	
第 13 回	突き出し	アミューズ基礎	製造工程・理論	
第 14 回	突き出し	アミューズ基礎	製造工程・理論	まとめ
第 15 回	突き出し	アミューズ基礎	実習	
第 16 回	突き出し	アミューズ基礎	実習	
第 17 回	突き出し	アミューズ基礎	実習	
第 18 回	突き出し	アミューズ基礎	実習	
第 19 回	前菜	オードブル基礎	製造工程・理論	
第 20 回	前菜	オードブル基礎	製造工程・理論	まとめ
第 21 回	前菜	オードブル基礎	実習	
第 22 回	前菜	オードブル基礎	実習	
第 23 回	前菜	オードブル基礎	実習	
第 24 回	前菜	オードブル基礎	実習	

第 25 回	スープ基礎		製造工程・理論
第 26 回	スープ基礎		製造工程・理論 まとめ
第 27 回	スープ基礎		実習
第 28 回	スープ基礎		実習
第 29 回	スープ基礎		実習
第 30 回	スープ基礎		実習
第 31 回	魚料理	ポワソン基礎	製造工程・理論
第 32 回	魚料理	ポワソン基礎	製造工程・理論 まとめ
第 33 回	魚料理	ポワソン基礎	実習
第 34 回	魚料理	ポワソン基礎	実習
第 35 回	魚料理	ポワソン基礎	実習
第 36 回	魚料理	ポワソン基礎	実習
第 37 回	ソルベ基礎		製造工程・理論
第 38 回	チーズについて ソルベ基礎		製造工程・理論 まとめ
第 39 回	チーズについて ソルベ基礎		実習
第 40 回	チーズについて ソルベ基礎		実習
第 41 回	チーズについて ソルベ基礎		実習
第 42 回	チーズについて ソルベ基礎		実習
第 43 回	肉料理	アントレ基礎	製造工程・理論
第 44 回	肉料理	アントレ基礎	製造工程・理論 まとめ
第 45 回	肉料理	アントレ基礎	実習
第 46 回	肉料理	アントレ基礎	実習
第 47 回	肉料理	アントレ基礎	実習
第 48 回	肉料理	アントレ基礎	実習
第 49 回	デザート	デセール	製造工程・理論
第 50 回	デザート	デセール	製造工程・理論 まとめ
第 51 回	デザート	デセール	実習
第 52 回	デザート	デセール	実習
第 53 回	デザート	デセール	実習
第 54 回	デザート	デセール	実習
第 55 回	コーヒーとカフェ・プティフール		製造工程・理論
第 56 回	コーヒーとカフェ・プティフール		製造工程・理論 まとめ
第 57 回	コーヒーとカフェ・プティフール		実習
第 58 回	コーヒーとカフェ・プティフール		実習

第 59 回	コーヒーとカフェ・プティフール		実習
第 60 回	コーヒーとカフェ・プティフール		実習
第 61 回	プリモ・ピアット	パスタ基礎	製造工程・理論
第 62 回	プリモ・ピアット	パスタ基礎	製造工程・理論 まとめ
第 63 回	プリモ・ピアット	パスタ基礎	実習
第 64 回	プリモ・ピアット	パスタ基礎	実習
第 65 回	プリモ・ピアット	パスタ基礎	実習
第 66 回	プリモ・ピアット	パスタ基礎	実習
第 67 回	セコンド・ピアット	魚料理基礎	製造工程・理論
第 68 回	セコンド・ピアット	魚料理基礎	製造工程・理論 まとめ
第 69 回	セコンド・ピアット	魚料理基礎	実習
第 70 回	セコンド・ピアット	魚料理基礎	実習
第 71 回	セコンド・ピアット	魚料理基礎	実習
第 72 回	セコンド・ピアット	魚料理基礎	実習
第 73 回	セコンド・ピアット	肉料理基礎	製造工程・理論
第 74 回	セコンド・ピアット	肉料理基礎	製造工程・理論 まとめ
第 75 回	セコンド・ピアット	肉料理基礎	実習
第 76 回	セコンド・ピアット	肉料理基礎	実習
第 77 回	セコンド・ピアット	肉料理基礎	実習
第 78 回	セコンド・ピアット	肉料理基礎	実習
第 79 回	エスプレッソとデザート		製造工程・理論
第 80 回	エスプレッソとデザート		製造工程・理論 まとめ
第 81 回	エスプレッソとデザート		実習
第 82 回	エスプレッソとデザート		実習
第 83 回	エスプレッソとデザート		実習
第 84 回	エスプレッソとデザート		実習
第 85 回	デザート	アントルメ	製造工程・理論
第 86 回	デザート	アントルメ	製造工程・理論 まとめ
第 87 回	デザート	アントルメ	実習
第 88 回	デザート	アントルメ	実習
第 89 回	デザート	アントルメ	実習
第 90 回	デザート	アントルメ	実習

教科名	カフェ・ビバレッジ実習 I	授業形態	受講対象	1年 カフェ&スイーツ科
担当者名	縣 幸和 常勤講師 非常勤講師	実習	単位数	4単位
到達目標				
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。 食材に対する基本的な取扱い方法を会得する。 実習における基礎的作業を習得し、カフェの基礎技術を 会得する。				
授業の方法				
実習を中心の授業形態である。 一人ひとりの計量・作業の様子を観察し、助言する。 調べる、まとめる、解説するという言語活動を取り入れることで、知識、理解を深めさせる。				
成績評価の方法と基準				
実技試験 75% 平常点10% ノート記録15%で総合的に評価します。				
履修上の留意点・備考				
ユニホーム、身だしなみ、衛生に留意すること。 実習後の復習と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について 復習・予習を行う。				

授業計画				
第 1 回	オリエンテーション 実習室の使い方 器具の取り扱い			
第 2 回	オリエンテーション 器具の取り扱い 材料計量について			
第 3 回	コーヒー豆について	製造工程・理論		
第 4 回	コーヒー豆について	製造工程・理論	まとめ	
第 5 回	ドリップコーヒーの抽出基本	製造工程・理論		
第 6 回	ドリップコーヒーの抽出基本	製造工程・理論	まとめ	
第 7 回	ドリップコーヒーの抽出基本	実習		
第 8 回	ドリップコーヒーの抽出基本	実習		
第 9 回	カフェオレ	製造工程・理論		
第 10 回	カフェオレ	製造工程・理論	まとめ	
第 11 回	カフェオレ	実習		
第 12 回	カフェオレ	実習		
第 13 回	アイスコーヒー	製造工程・理論		
第 14 回	アイスコーヒー	製造工程・理論	まとめ	
第 15 回	アイスコーヒー	実習		
第 16 回	アイスコーヒー	実習		
第 17 回	エスプレッソマシンを使ったコーヒー	製造工程・理論		
第 18 回	エスプレッソマシンを使ったコーヒー	製造工程・理論	まとめ	
第 19 回	エスプレッソマシンを使ったコーヒー	実習		
第 20 回	エスプレッソマシンを使ったコーヒー	実習		
第 21 回	カフェラテ	製造工程・理論		
第 22 回	カフェラテ	製造工程・理論	まとめ	
第 23 回	カフェラテ	実習		
第 24 回	カフェラテ	実習		

第 25 回	カプチーノ		製造工程・理論
第 26 回	カプチーノ		製造工程・理論 まとめ
第 27 回	カプチーノ		実習
第 28 回	カプチーノ		実習
第 29 回	サイフォン		製造工程・理論
第 30 回	サイフォン		製造工程・理論 まとめ
第 31 回	サイフォン		実習
第 32 回	サイフォン		実習
第 33 回	自家焙煎		製造工程・理論
第 34 回	自家焙煎		製造工程・理論 まとめ
第 35 回	自家焙煎		実習
第 36 回	自家焙煎		実習
第 37 回	紅茶の基本		製造工程・理論
第 38 回	紅茶の基本		製造工程・理論 まとめ
第 39 回	紅茶の基本		実習
第 40 回	紅茶の基本		実習
第 41 回	ホットドリンク	キャラメルマキアート	製造工程・理論
第 42 回	ホットドリンク	キャラメルマキアート	製造工程・理論 まとめ
第 43 回	ホットドリンク	キャラメルマキアート	実習
第 44 回	ホットドリンク	キャラメルマキアート	実習
第 45 回	ホットドリンク	カフェのメニュー	製造工程・理論
第 46 回	ホットドリンク	カフェのメニュー	製造工程・理論 まとめ
第 47 回	ホットドリンク	カフェのメニュー	実習
第 48 回	ホットドリンク	カフェのメニュー	実習
第 49 回	季節のドリンク	フラッペ	製造工程・理論
第 50 回	季節のドリンク	フラッペ	製造工程・理論 まとめ
第 51 回	季節のドリンク	フラッペ	実習
第 52 回	季節のドリンク	フラッペ	実習
第 53 回	世界のお茶	(中国茶など)	製造工程・理論
第 54 回	世界のお茶	(中国茶など)	製造工程・理論 まとめ
第 55 回	世界のお茶	(中国茶など)	実習
第 56 回	世界のお茶	(中国茶など)	実習
第 57 回	ドリンクメニュー		製造工程・理論
第 58 回	ドリンクメニュー		製造工程・理論 まとめ
第 59 回	ドリンクメニュー		実習
第 60 回	ドリンクメニュー		実習



教科名	カフェ教養	受講対象	2年生 カフェ&スイーツ科
担当者名	北川 善弘	単位数	2単位
到達目標			
製パン業界に必要な食生活・歴史・販売知識・マナーを理解することができる。また活用する力が社会が要求する水準を保持して達成できるようにする。			
授業の方法			
テキストを中心に講義主体である。 テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。			
成績評価の方法と基準			
受講態度15% 授業内小テスト・課題30% 学期末試験55%			
履修上の留意点・備考			
授業内容の予習・復習を行い、よく理解しておくこと。			

授業計画	
第 1 回	オリエンテーション パンとは
第 2 回	食生活における意義
第 3 回	カフェについて
第 4 回	日本のカフェの現状
第 5 回	美的・味覚的に優れていること
第 6 回	衛生的であること・栄養的に優れていること
第 7 回	飲食業界の生産状況
第 8 回	飲食業界の消費状況
第 9 回	包装の定義と目的
第 10 回	容器包装の識別表示
第 11 回	経営理念と構築の実践
第 12 回	企業の継続と発展を図るための果たすべき役割
第 13 回	カフェ店に適した立地
第 14 回	住民の特性把握
第 15 回	競合店の調査
第 16 回	カフェ店の特性を考えた販売促進
第 17 回	専門店にふさわしい販売促進
第 18 回	パン店の販売促進はどのように行われるべきか
第 19 回	カフェ店の販売促進の留意点
第 20 回	飲食店の店舗の作り方 ①
第 21 回	飲食店の店舗の作り方 ②
第 22 回	販売促進の戦略
第 23 回	セールス・プロモーション
第 24 回	広告とは
第 25 回	広告の種類
第 26 回	広告の機能
第 27 回	広告計画
第 28 回	広告計画の状況分析
第 29 回	広報とは
第 30 回	広報の種類と役割

教科名	製菓・製パン理論Ⅱ	受講対象	2年 カフェ&スイーツ科
担当者名	縣 幸和	単位数	2単位
到達目標			
洋菓子・製パンの製造に用いられる材料の種類や成分、機能性や加工利用特性を学ぶ。 個々の特性を生かし、製造するためにはどのような点を注意したらよいか、 実習に応用できる能力を身に付けてほしい。			
授業の方法			
テキストを中心に講義主体である。 テキストのほかに配布資料や視聴覚教材・サンプル・資料などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。 理解度を確認するための小テストを実施する。			
成績評価の方法と基準			
定期試験 65%、小テスト・課題20%、授業態度15%で総合的に評価します。			
履修上の留意点・備考			
実習で実践した製法、材料の使用法、製パンに関する専門用語の意味を理解しておくこと			

授業計画	
第 1 回	オリエンテーション
第 2 回	小麦粉
第 3 回	パン酵母
第 4 回	甘味料
第 5 回	小麦粉
第 6 回	でん粉
第 7 回	米粉
第 8 回	鶏卵
第 9 回	油脂
第 10 回	牛乳及び乳製品
第 11 回	チョコレート類
第 12 回	果物及び果実加工品
第 13 回	凝固剤
第 14 回	種実類(ナッツ類)
第 15 回	風味・調味料
第 16 回	膨張剤
第 17 回	乳化剤・着色料
第 18 回	増粘安定剤・補助材料
第 19 回	製パン工程の基礎 焼成
第 20 回	サワー種法
第 21 回	酒種法
第 22 回	その他の製パン法
第 23 回	ミキサー・オープン
第 24 回	スライサー
第 25 回	仕込み水温計算
第 26 回	焼減率
第 27 回	アスコルビン酸(ビタミンC)添加量
第 28 回	原価計算
第 29 回	栄養
第 30 回	製パン理論まとめ

教科名	ビジネスマナー	受講対象	2年 カフェ&スイーツ科
担当者名	畠山 一枝	単位数	2単位
到達目標			
自分の専門分野や興味に関連のある主題について、簡潔な事実関係のテキストを読んで、十分に理解できる。 自分の専門範囲の事柄について、情報を収集した上で総括し、報告できる。 また、それに対し、自分の意見を提示することができる。			
授業の方法			
テキストを中心に講義主体である。 テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。 アクティブラーニングを取り入れている。			
成績評価の方法と基準			
受講態度15% 授業内小テスト・課題30% 学期末試験55%			
履修上の留意点・備考			
授業内容の予習・復習を行い、よく理解しておくこと。			

授業計画	
第 1 回	私たちを取り巻くビジネス環境
第 2 回	これからの時代のキャリアマネジメント
第 3 回	会社の仕事の流れ
第 4 回	顧客ニーズに応じた会社活動
第 5 回	ビジネス会話の基本
第 6 回	ビジネス会話の進め方
第 7 回	依頼・おわびと断り方の言葉
第 8 回	喜ばれる接客
第 9 回	お客様の立場に立った営業の進め方
第 10 回	クレームの理由とお客様の心理
第 11 回	クレームの再発防止
第 12 回	チームワークの意義と重要性
第 13 回	新人や後輩へのアドバイス
第 14 回	情報社会での仕事の特徴
第 15 回	情報セキュリティの管理
第 16 回	計画の重要性
第 17 回	議事録作成の基本
第 18 回	報告書作成の基本
第 19 回	企画書作成の基本
第 20 回	統計・データの読み方
第 21 回	統計・データのまとめ方
第 22 回	インターネットの活用
第 23 回	新聞記事の活用
第 24 回	企業活動の源泉は売上
第 25 回	売上・コスト・利益
第 26 回	ビジネスの基本となる法律
第 27 回	就業規則と労働法
第 28 回	社会保障制度
第 29 回	日本経済の基本構造
第 30 回	問題解決の力

教科名	ラッピング	受講対象	2年 カフェ&スイーツ科
担当者名	縣 幸和 非常勤講師	単位数	2単位
到達目標			
洋菓子業界に必要なデッサンやデコレーション・盛り付けを理解することができる。 デザインの色彩に必要な基本が理解できる。			
授業の方法			
テキスト・デッサン・演習を中心に講義主体である。 テキストのほかに配布資料や視聴覚教材などを使用し、学生の理解を助けるよう工夫する。			
成績評価の方法と基準			
受講態度20% 授業内小テスト・課題提出80%			
履修上の留意点・備考			
授業内容の予習・復習を行い、よく理解しておくこと。 事前にデザインに関する道具の指定があるときは持参すること			

授業計画			
第 1 回	オリエンテーション		
第 2 回	デッサンについて		
第 3 回	デコレーション・盛り付けについて①		
第 4 回	デコレーション・盛り付けについて②		
第 5 回	色の分類		
第 6 回	光と色		
第 7 回	色の三属性		
第 8 回	膨張・収縮		
第 9 回	対比による変化		
第 10 回	デッサン		
第 11 回	ポップの種類		
第 12 回	ポップの種類		
第 13 回	卓上・プライスカード		
第 14 回	卓上・プライスカード		
第 15 回	ラッピング	実習	①
第 16 回	ラッピング	実習	①
第 17 回	ラッピング	実習	①
第 18 回	ラッピング	実習	①
第 19 回	ラッピング	実習	②
第 20 回	ラッピング	実習	②
第 21 回	ラッピング	実習	②
第 22 回	ラッピング	実習	②
第 23 回	ラッピング	実習	③
第 24 回	ラッピング	実習	③
第 25 回	ラッピング	実習	③
第 26 回	ラッピング	実習	③
第 27 回	ラッピング	実習	④
第 28 回	ラッピング	実習	④
第 29 回	ラッピング	実習	④
第 30 回	ラッピング	実習	④

教科名	製パン実習	授業形態	受講対象	2年 カフェ&スイーツ科
担当者名	和志田 康人 縣 幸和 非常勤講師	実習	単位数	6単位
到達目標				
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。 実習における基礎的作業を習得し、製パンの基礎技術を会得する。 基本生地を組み入れた製品を制作しパン作りの技術、知識の向上を目指す。				
授業の方法				
実習を中心の授業形態である。 一人ひとりの計量・作業の様子を観察し、助言する。 調べる, まとめる, 解説するという言語活動を取り入れることで, 知識, 理解を深めさせる。				
成績評価の方法と基準				
実技試験 75% 平常点10% ノート記録15%で総合的に評価します。				
履修上の留意点・備考				
ユニホーム、身だしなみ、衛生に留意すること。 実習後の復習と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について 復習・予習を行う。				

授業計画				
第 1 回	基本のパン	分割・丸め・成形	製造工程・理論	①
第 2 回	基本のパン	分割・丸め・成形	製造工程・理論 まとめ	①
第 3 回	基本のパン	分割・丸め・成形	実習	①
第 4 回	基本のパン	分割・丸め・成形	実習	①
第 5 回	基本のパン	分割・丸め・成形	実習	①
第 6 回	基本のパン	分割・丸め・成形	実習	①
第 7 回	食パン	食卓パン	製造工程・理論	
第 8 回	食パン	食卓パン	製造工程・理論 まとめ	
第 9 回	食パン	食卓パン	実習	
第 10 回	食パン	食卓パン	実習	
第 11 回	食パン	食卓パン	実習	
第 12 回	食パン	食卓パン	実習	
第 13 回	ブレッド類		製造工程・理論	
第 14 回	ブレッド類		製造工程・理論 まとめ	
第 15 回	ブレッド類		実習	
第 16 回	ブレッド類		実習	
第 17 回	ブレッド類		実習	
第 18 回	ブレッド類		実習	
第 19 回	折込の基礎	クロワッサン	製造工程・理論	
第 20 回	折込の基礎	クロワッサン	製造工程・理論 まとめ	
第 21 回	折込の基礎	クロワッサン	実習	
第 22 回	折込の基礎	クロワッサン	実習	
第 23 回	折込の基礎	クロワッサン	実習	
第 24 回	折込の基礎	クロワッサン	実習	

第 25 回	欧風パン類	バケット	製造工程・理論
第 26 回	欧風パン類	バケット	製造工程・理論 まとめ
第 27 回	欧風パン類	バケット	実習
第 28 回	欧風パン類	バケット	実習
第 29 回	欧風パン類	バケット	実習
第 30 回	欧風パン類	バケット	実習
第 31 回	フランスパン類		製造工程・理論
第 32 回	フランスパン類		製造工程・理論 まとめ
第 33 回	フランスパン類		実習
第 34 回	フランスパン類		実習
第 35 回	フランスパン類		実習
第 36 回	フランスパン類		実習
第 37 回	ドイツパン類		製造工程・理論
第 38 回	ドイツパン類		製造工程・理論 まとめ
第 39 回	ドイツパン類		実習
第 40 回	ドイツパン類		実習
第 41 回	ドイツパン類		実習
第 42 回	ドイツパン類		実習
第 43 回	菓子パン		製造工程・理論
第 44 回	菓子パン		製造工程・理論 まとめ
第 45 回	菓子パン		実習
第 46 回	菓子パン		実習
第 47 回	菓子パン		実習
第 48 回	菓子パン		実習
第 49 回	シュトレン		製造工程・理論
第 50 回	シュトレン		製造工程・理論 まとめ
第 51 回	シュトレン		実習
第 52 回	シュトレン		実習
第 53 回	シュトレン		実習
第 54 回	シュトレン		実習
第 55 回	カフェのパン①		製造工程・理論
第 56 回	カフェのパン①		製造工程・理論 まとめ
第 57 回	カフェのパン①		実習
第 58 回	カフェのパン①		実習

第 59 回	カフェのパン①		実習
第 60 回	カフェのパン①		実習
第 61 回	カフェのパン②		製造工程・理論
第 62 回	カフェのパン②		製造工程・理論 まとめ
第 63 回	カフェのパン②		実習
第 64 回	カフェのパン②		実習
第 65 回	カフェのパン②		実習
第 66 回	カフェのパン②		実習
第 67 回	調理パン	サンドイッチ応用	製造工程・理論
第 68 回	調理パン	サンドイッチ応用	製造工程・理論 まとめ
第 69 回	調理パン	サンドイッチ応用	実習
第 70 回	調理パン	サンドイッチ応用	実習
第 71 回	調理パン	サンドイッチ応用	実習
第 72 回	調理パン	サンドイッチ応用	実習
第 73 回	調理パン	オープンサンド応用	製造工程・理論
第 74 回	調理パン	オープンサンド応用	製造工程・理論 まとめ
第 75 回	調理パン	オープンサンド応用	実習
第 76 回	調理パン	オープンサンド応用	実習
第 77 回	調理パン	オープンサンド応用	実習
第 78 回	調理パン	オープンサンド応用	実習
第 79 回	カフェの調理パン	①	製造工程・理論
第 80 回	カフェの調理パン	①	製造工程・理論 まとめ
第 81 回	カフェの調理パン	①	実習
第 82 回	カフェの調理パン	①	実習
第 83 回	カフェの調理パン	①	実習
第 84 回	カフェの調理パン	①	実習
第 85 回	カフェの調理パン	②	製造工程・理論
第 86 回	カフェの調理パン	②	製造工程・理論 まとめ
第 87 回	カフェの調理パン	②	実習
第 88 回	カフェの調理パン	②	実習
第 89 回	カフェの調理パン	②	実習
第 90 回	カフェの調理パン	②	実習

教科名	製菓実習	授業形態	受講対象	2年 カフェ&スイーツ科
担当者名	縣 幸和 常勤講師 非常勤講師	実習	単位数	4単位
到達目標				
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。 実習における基礎的作業を習得し、製菓の基礎技術を 会得する。 基本製品を制作し洋菓子作りの技術、お客様に提供できる レベルの基本的なケーキを作れるよう技術、知識の向上を目指す				
授業の方法				
実習を中心の授業形態である。 一人ひとりの計量・作業の様子を観察し、助言する。 調べる、まとめる、解説するという言語活動を取り入れることで、知識、理解を深めさせる。				
成績評価の方法と基準				
実技試験 75% 平常点10% ノート記録15%で総合的に評価します。				
履修上の留意点・備考				
ユニホーム、身だしなみ、衛生に留意すること。 実習後の復習と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について 復習・予習を行う。				

授業計画			
第 1 回	気泡生地	ジェノワーズ	製造工程・理論
第 2 回	泡立て生地	ジェノワーズ	製造工程・理論 まとめ
第 3 回	泡立て生地	ジェノワーズ	実習
第 4 回	泡立て生地	ジェノワーズ	実習
第 5 回	気泡生地	ビスキュイ・ジョCOND	製造工程・理論
第 6 回	泡立て生地	ビスキュイ・ジョCOND	製造工程・理論 まとめ
第 7 回	泡立て生地	ビスキュイ・ジョCOND	実習
第 8 回	泡立て生地	ビスキュイ・ジョCOND	実習
第 9 回	泡立て生地	生クリーム デコレーションケーキ	製造工程・理論
第 10 回	泡立て生地	生クリーム デコレーションケーキ	製造工程・理論 まとめ
第 11 回	泡立て生地	生クリーム デコレーションケーキ	実習
第 12 回	泡立て生地	生クリーム デコレーションケーキ	実習
第 13 回	泡立て生地	バタークリーム	製造工程・理論
第 14 回	泡立て生地	バタークリーム	製造工程・理論 まとめ
第 15 回	泡立て生地	バタークリーム	実習
第 16 回	泡立て生地	バタークリーム	実習
第 17 回	加熱生地	シューア・ラ・クレーム	製造工程・理論
第 18 回	加熱生地	シューア・ラ・クレーム	製造工程・理論 まとめ
第 19 回	加熱生地	シューア・ラ・クレーム	実習
第 20 回	加熱生地	シューア・ラ・クレーム	実習
第 21 回	加熱生地	エクレア	製造工程・理論
第 22 回	加熱生地	エクレア	製造工程・理論 まとめ
第 23 回	加熱生地	エクレア	実習
第 24 回	加熱生地	エクレア	実習
第 25 回	煮上げ作業	ムースリーヌ	製造工程・理論



第 26 回	煮上げ作業	ムースリーヌ	製造工程・理論	まとめ
第 27 回	煮上げ作業	ムースリーヌ	実習	
第 28 回	煮上げ作業	ムースリーヌ	実習	
第 29 回	油脂生地	パウンドケーキ	製造工程・理論	
第 30 回	油脂生地	パウンドケーキ	製造工程・理論	まとめ
第 31 回	油脂生地	パウンドケーキ	実習	
第 32 回	油脂生地	パウンドケーキ	実習	
第 33 回	油脂生地	マドレーヌ	製造工程・理論	
第 34 回	油脂生地	フィナンシェ	製造工程・理論	まとめ
第 35 回	油脂生地	マドレーヌ	実習	
第 36 回	油脂生地	フィナンシェ	実習	
第 37 回	折り生地	フィタージュ	製造工程・理論	
第 38 回	折り生地	フィタージュ	製造工程・理論	まとめ
第 39 回	折り生地	フィタージュ	実習	
第 40 回	折り生地	フィタージュ	実習	
第 41 回	チョコレート類	テンパリング①	製造工程・理論	
第 42 回	チョコレート類	テンパリング①	製造工程・理論	まとめ
第 43 回	チョコレート類	テンパリング①	実習	
第 44 回	チョコレート類	テンパリング①	実習	
第 45 回	チョコレート類	テンパリング②	製造工程・理論	
第 46 回	チョコレート類	テンパリング②	製造工程・理論	まとめ
第 47 回	チョコレート類	テンパリング②	実習	
第 48 回	チョコレート類	テンパリング②	実習	
第 49 回	和菓子	餅菓子	製造工程・理論	
第 50 回	和菓子	餅菓子	製造工程・理論	まとめ
第 51 回	和菓子	餅菓子	実習	
第 52 回	和菓子	餅菓子	実習	
第 53 回	和菓子	蒸し物菓子	製造工程・理論	
第 54 回	和菓子	蒸し物菓子	製造工程・理論	まとめ
第 55 回	和菓子	蒸し物菓子	実習	
第 56 回	和菓子	蒸し物菓子	実習	
第 57 回	和菓子	半生菓子	製造工程・理論	
第 58 回	和菓子	半生菓子	製造工程・理論	まとめ
第 59 回	和菓子	半生菓子	実習	
第 60 回	和菓子	半生菓子	実習	

教科名	カフェ・製菓実習	授業形態	受講対象	2年 カフェ&スイーツ科
担当者名	縣 幸和 常勤講師 非常勤講師	実習	単位数	4単位
到達目標				
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。 実習における基礎的作業を習得し、製菓の基礎技術を 会得する。 基本製品を制作し洋菓子作りの技術、お客様に提供できる レベルの基本的なケーキを作れるよう技術、知識の向上を目指す				
授業の方法				
実習を中心に講義主体である。 一人ひとりの計量・作業の様子を観察し、助言する。 調べる、まとめる、解説するという言語活動を取り入れることで、知識、理解を深めさせる。				
成績評価の方法と基準				
実技試験 75% 平常点10% ノート記録15%で総合的に評価します。				
履修上の留意点・備考				
ユニホーム、身だしなみ、衛生に留意すること。 実習後の復習と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について 復習・予習を行う。				

授業計画				
第 1 回	煮上げ作業	カスタードクリーム応用	製造工程・理論	
第 2 回	煮上げ作業	カスタードクリーム応用	製造工程・理論	まとめ
第 3 回	煮上げ作業	カスタードクリーム応用	実習	
第 4 回	煮上げ作業	カスタードクリーム応用	実習	
第 5 回	練り生地	タルト・タルトレット	製造工程・理論	
第 6 回	練り生地	タルト・タルトレット	製造工程・理論	まとめ
第 7 回	練り生地	タルト・タルトレット	実習	
第 8 回	練り生地	タルト・タルトレット	実習	
第 9 回	折り生地	パイ菓子応用	製造工程・理論	
第 10 回	折り生地	パイ菓子応用	製造工程・理論	まとめ
第 11 回	折り生地	パイ菓子応用	実習	
第 12 回	折り生地	パイ菓子応用	実習	
第 13 回	凝固生地	アントルメ	製造工程・理論	
第 14 回	凝固生地	アントルメ	製造工程・理論	まとめ
第 15 回	凝固生地	アントルメ	実習	
第 16 回	凝固生地	アントルメ	実習	
第 17 回	泡立て生地	クリスマスケーキ	製造工程・理論	
第 18 回	泡立て生地	クリスマスケーキ	製造工程・理論	まとめ
第 19 回	泡立て生地	クリスマスケーキ	実習	
第 20 回	泡立て生地	クリスマスケーキ	実習	
第 21 回	チョコレート類	トリュフ	製造工程・理論	
第 22 回	チョコレート類	トリュフ	製造工程・理論	まとめ
第 23 回	チョコレート類	トリュフ	実習	
第 24 回	チョコレート類	トリュフ	実習	
第 25 回	焼き菓子	①	製造工程・理論	

第 26 回	焼き菓子	①	製造工程・理論	まとめ
第 27 回	焼き菓子	①	実習	
第 28 回	焼き菓子	①	実習	
第 29 回	焼き菓子	②	製造工程・理論	
第 30 回	焼き菓子	②	製造工程・理論	まとめ
第 31 回	焼き菓子	②	実習	
第 32 回	焼き菓子	②	実習	
第 33 回	デセール	①	製造工程・理論	
第 34 回	デセール	①	製造工程・理論	まとめ
第 35 回	デセール	①	実習	
第 36 回	デセール	①	実習	
第 37 回	デセール	②	製造工程・理論	
第 38 回	デセール	②	製造工程・理論	まとめ
第 39 回	デセール	②	実習	
第 40 回	デセール	②	実習	
第 41 回	ソルベ		製造工程・理論	
第 42 回	ソルベ		製造工程・理論	まとめ
第 43 回	ソルベ		実習	
第 44 回	ソルベ		実習	
第 45 回	アイスクリーム		製造工程・理論	
第 46 回	アイスクリーム		製造工程・理論	まとめ
第 47 回	アイスクリーム		実習	
第 48 回	アイスクリーム		実習	
第 49 回	終了課題		実習	
第 50 回	終了課題		実習	
第 51 回	終了課題		実習	
第 52 回	終了課題		実習	
第 53 回	終了課題		実習	
第 54 回	終了課題		実習	
第 55 回	終了課題		実習	
第 56 回	終了課題		実習	
第 57 回	終了課題		実習	
第 58 回	終了課題		実習	
第 59 回	終了課題		実習	
第 60 回	終了課題		実習	

教科名	カフェ・フード実習 II	授業形態	受講対象	2年 カフェ&スイーツ科
担当者名	縣 幸和 常勤講師 非常勤講師	実習	単位数	6単位
到達目標				
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。 実習における基礎的作業を習得し、調理の基礎技術を 会得する。 基本製品を制作し調理の技術、お客様に提供できる レベルの基本的な料理を作れるよう技術、知識の向上を目指す				
授業の方法				
実習を中心の授業形態である。 一人ひとりの計量・作業の様子を観察し、助言する。 調べる, まとめる, 解説するという言語活動を取り入れることで, 知識, 理解を深めさせる。				
成績評価の方法と基準				
実技試験 75% 平常点10% ノート記録15%で総合的に評価します。				
履修上の留意点・備考				
ユニホーム、身だしなみ、衛生に留意すること。 実習後の復習と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について 復習・予習を行う。				

授業計画				
第 1 回	オリエンテーション			
第 2 回	実習室の使い方 器具の取り扱い			
第 3 回	生野菜	サラダプレート	製造工程・理論	
第 4 回	生野菜	サラダプレート	製造工程・理論	まとめ
第 5 回	生野菜	サラダプレート	実習	
第 6 回	生野菜	サラダプレート	実習	
第 7 回	サンドイッチ	応用	製造工程・理論	
第 8 回	サンドイッチ	応用	製造工程・理論	まとめ
第 9 回	サンドイッチ	応用	実習	
第 10 回	サンドイッチ	応用	実習	
第 11 回	サンドイッチ	応用	実習	
第 12 回	サンドイッチ	応用	実習	
第 13 回	突き出し	アミューズ	製造工程・理論	
第 14 回	突き出し	アミューズ	製造工程・理論	まとめ
第 15 回	突き出し	アミューズ	実習	
第 16 回	突き出し	アミューズ	実習	
第 17 回	突き出し	アミューズ	実習	
第 18 回	突き出し	アミューズ	実習	
第 19 回	前菜	オードブル	製造工程・理論	
第 20 回	前菜	オードブル	製造工程・理論	まとめ
第 21 回	前菜	オードブル	実習	
第 22 回	前菜	オードブル	実習	
第 23 回	前菜	オードブル	実習	
第 24 回	前菜	オードブル	実習	

第 25 回	スープ・ソースについて		製造工程・理論
第 26 回	スープ・ソースについて		製造工程・理論 まとめ
第 27 回	スープ・ソースについて		実習
第 28 回	スープ・ソースについて		実習
第 29 回	スープ・ソースについて		実習
第 30 回	スープ・ソースについて		実習
第 31 回	魚料理	ポワソン	製造工程・理論
第 32 回	魚料理	ポワソン	製造工程・理論 まとめ
第 33 回	魚料理	ポワソン	実習
第 34 回	魚料理	ポワソン	実習
第 35 回	魚料理	ポワソン	実習
第 36 回	魚料理	ポワソン	実習
第 37 回	ソルベ		製造工程・理論
第 38 回	チーズについて		製造工程・理論 まとめ
第 39 回	ソルベ		実習
第 40 回	チーズについて		実習
第 41 回	ソルベ		実習
第 42 回	チーズについて		実習
第 43 回	肉料理	アントレ	製造工程・理論
第 44 回	肉料理	アントレ	製造工程・理論 まとめ
第 45 回	肉料理	アントレ	実習
第 46 回	肉料理	アントレ	実習
第 47 回	肉料理	アントレ	実習
第 48 回	肉料理	アントレ	実習
第 49 回	デザート	デセール	製造工程・理論
第 50 回	デザート	デセール	製造工程・理論 まとめ
第 51 回	デザート	デセール	実習
第 52 回	デザート	デセール	実習
第 53 回	デザート	デセール	実習
第 54 回	デザート	デセール	実習
第 55 回	コーヒーとカフェ・プティフール		製造工程・理論
第 56 回	コーヒーとカフェ・プティフール		製造工程・理論 まとめ
第 57 回	コーヒーとカフェ・プティフール		実習
第 58 回	コーヒーとカフェ・プティフール		実習

第 59 回	コーヒーとカフェ・プティフール		実習
第 60 回	コーヒーとカフェ・プティフール		実習
第 61 回	プリモ・ピアット	パスタ	製造工程・理論
第 62 回	プリモ・ピアット	パスタ	製造工程・理論 まとめ
第 63 回	プリモ・ピアット	パスタ	実習
第 64 回	プリモ・ピアット	パスタ	実習
第 65 回	プリモ・ピアット	パスタ	実習
第 66 回	プリモ・ピアット	パスタ	実習
第 67 回	セコンド・ピアット	魚料理	製造工程・理論
第 68 回	セコンド・ピアット	魚料理	製造工程・理論 まとめ
第 69 回	セコンド・ピアット	魚料理	実習
第 70 回	セコンド・ピアット	魚料理	実習
第 71 回	セコンド・ピアット	魚料理	実習
第 72 回	セコンド・ピアット	魚料理	実習
第 73 回	セコンド・ピアット	肉料理	製造工程・理論
第 74 回	セコンド・ピアット	肉料理	製造工程・理論 まとめ
第 75 回	セコンド・ピアット	肉料理	実習
第 76 回	セコンド・ピアット	肉料理	実習
第 77 回	セコンド・ピアット	肉料理	実習
第 78 回	セコンド・ピアット	肉料理	実習
第 79 回	エスプレッソとデザート		製造工程・理論
第 80 回	エスプレッソとデザート		製造工程・理論 まとめ
第 81 回	エスプレッソとデザート		実習
第 82 回	エスプレッソとデザート		実習
第 83 回	エスプレッソとデザート		実習
第 84 回	エスプレッソとデザート		実習
第 85 回	デザート	アントルメ	製造工程・理論
第 86 回	デザート	アントルメ	製造工程・理論 まとめ
第 87 回	デザート	アントルメ	実習
第 88 回	デザート	アントルメ	実習
第 89 回	デザート	アントルメ	実習
第 90 回	デザート	アントルメ	実習

教科名	カフェ・ビバレッジ実習Ⅱ	授業形態	受講対象	2年 カフェ&スイーツ科
担当者名	縣 幸和 常勤講師 非常勤講師	実習	単位数	4単位
到達目標				
調理実習室における器具や機器の安全で衛生的な使用を実践する。 実習における基礎的作業を習得し、カフェの基礎技術を会得する。 基本製品を制作しカフェの技術、お客様に提供できる				
授業の方法				
実習を中心の授業形態である。 一人ひとりの計量・作業の様子を観察し、助言する。 調べる, まとめる, 解説するという言語活動を取り入れることで, 知識, 理解を深めさせる。				
成績評価の方法と基準				
実技試験 75% 平常点10% ノート記録15%で総合的に評価します。				
履修上の留意点・備考				
ユニホーム、身だしなみ、衛生に留意すること。 実習後の復習と内容の整理、ノートの記録、まとめを行う。 授業時間外の学習について復習・予習を行う。				

授業計画		
第 1 回	ドリップコーヒーの抽出	製造工程・理論
第 2 回	ドリップコーヒーの抽出	製造工程・理論 まとめ
第 3 回	ドリップコーヒーの抽出	実習
第 4 回	ドリップコーヒーの抽出	実習
第 5 回	紅茶	製造工程・理論
第 6 回	紅茶	製造工程・理論 まとめ
第 7 回	紅茶	実習
第 8 回	紅茶	実習
第 9 回	エスプレッソマシンを使ったメニュー①	製造工程・理論
第 10 回	エスプレッソマシンを使ったメニュー①	製造工程・理論 まとめ
第 11 回	エスプレッソマシンを使ったメニュー①	実習
第 12 回	エスプレッソマシンを使ったメニュー①	実習
第 13 回	エスプレッソマシンを使ったメニュー②	製造工程・理論
第 14 回	エスプレッソマシンを使ったメニュー②	製造工程・理論 まとめ
第 15 回	エスプレッソマシンを使ったメニュー②	実習
第 16 回	エスプレッソマシンを使ったメニュー②	実習
第 17 回	アメリカーノ、フレンチプレス	製造工程・理論
第 18 回	アメリカーノ、フレンチプレス	製造工程・理論 まとめ
第 19 回	アメリカーノ、フレンチプレス	実習
第 20 回	アメリカーノ、フレンチプレス	実習
第 21 回	ホットドリンクメニュー応用	製造工程・理論
第 22 回	ホットドリンクメニュー応用	製造工程・理論 まとめ
第 23 回	ホットドリンクメニュー応用	実習
第 24 回	ホットドリンクメニュー応用	実習
第 25 回	各国のカフェメニュー①	製造工程・理論
第 26 回	各国のカフェメニュー①	製造工程・理論 まとめ

第 27 回	各国のカフェメニュー①	実習
第 28 回	各国のカフェメニュー①	実習
第 29 回	各国のカフェメニュー②	製造工程・理論
第 30 回	各国のカフェメニュー②	製造工程・理論 まとめ
第 31 回	各国のカフェメニュー②	実習
第 32 回	各国のカフェメニュー②	実習
第 33 回	カフェのドリンクメニュー応用①	製造工程・理論
第 34 回	カフェのドリンクメニュー応用①	製造工程・理論 まとめ
第 35 回	カフェのドリンクメニュー応用①	実習
第 36 回	カフェのドリンクメニュー応用①	実習
第 37 回	カフェのドリンクメニュー応用②	製造工程・理論
第 38 回	カフェのドリンクメニュー応用②	製造工程・理論 まとめ
第 39 回	カフェのドリンクメニュー応用②	実習
第 40 回	カフェのドリンクメニュー応用②	実習
第 41 回	カフェのデザートメニュー①	製造工程・理論
第 42 回	カフェのデザートメニュー①	製造工程・理論 まとめ
第 43 回	カフェのデザートメニュー①	実習
第 44 回	カフェのデザートメニュー①	実習
第 45 回	カフェのデザートメニュー②	製造工程・理論
第 46 回	カフェのデザートメニュー②	製造工程・理論 まとめ
第 47 回	カフェのデザートメニュー②	実習
第 48 回	カフェのデザートメニュー②	実習
第 49 回	カフェのデザートメニュー③	製造工程・理論
第 50 回	カフェのデザートメニュー③	製造工程・理論 まとめ
第 51 回	カフェのデザートメニュー③	実習
第 52 回	カフェのデザートメニュー③	実習
第 53 回	各自でカフェのメニュー制作	実習
第 54 回	各自でカフェのメニュー制作	実習
第 55 回	各自でカフェのメニュー制作	実習
第 56 回	各自でカフェのメニュー制作	実習
第 57 回	各自でカフェのメニュー制作	実習
第 58 回	各自でカフェのメニュー制作	実習
第 59 回	各自でカフェのメニュー制作	実習
第 60 回	各自でカフェのメニュー制作	実習