

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製菓実習・製菓理論	必修 選択	必修	年次	3・2	担当教員	内田 竜雄
開講科目 (英)	製菓実習 (Basic Confectionary Practical)						
学科	食&マネジメント科/カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

フランス菓子における代表的なケーキを理論的に学ぶ

* 講師経歴

フランス料理の道から、洋菓子の世界に魅せられ、パティシエに転向。餡細工やチョコレート細工などの工芸菓子も得意としている。現在、ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋にてベーカリー&ペストリーシェフとして従事。

【到達目標】

- ①製菓実習の流れがわかる
- ②材料の計量や洗い物などチームで協力して出来る
- ③代表的なフランス菓子ができる

授業計画・内容

1回目	クレープの皿盛りが出来るようになる
2回目	パイナップルのジブレの皿盛りが作成できるようになる
3回目	コンポートの皿盛りが作成できるようになる
4回目	シャルロットポワールが作成できるようになる
5回目	和栗のモンブランの皿盛り、ムースマロンの皿盛りが作成できるようになる
6回目	秋の皿盛りが作成できるようになる
7回目	カボチャのモンブランが作成できるようになる
8回目	ガトーショコラが作成できる、トリュフが作成できるようになる
9回目	和の皿盛りが作成できるようになる
10回目	Xmasプレートを作成できるようになる
11回目	基本の焼菓子が作れる、フォンダンショコラの作り方を理解できるようになる
12回目	Xmasケーキを作成できるようになる
13回目	ガトーオペラを作成できるようになる
14回目	フレンチトーストが作成できる、次回分の仕込みができるように
15回目	フランボワーズのセミフレッドの皿盛り・ヌガーグラッセの皿盛りが作成できるようになる

準備学習
時間外学習

授業を行った日の内に振り返りとレシビまとめを行う

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<p>評価方法はGPA制度となります</p> <p>100～90点 S</p> <p>89～80点 A</p> <p>79～70点 B</p> <p>69～60点 C</p> <p>59点以下 F不合格</p>	◆出席評価(100%)
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

受講生へのメッセージ

お菓子作りの基礎、基本が一番大切です。1個1個、一緒に頑張りましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

配布ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	店舗運営/商業簿記						
開講科目 (英)	フードビジネス (Food Business)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水谷 匡宏
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

開業までのプランニングに必要なマネジメント知識やノウハウなどを実践的に身につけます。

* 講師経歴

IT会社の取締役として財務・経営の実務を行う。映像制作にて、メニュー撮影、HP動画制作を担う。
カフェのグループ会社店長として、飲食店の経営経験をもつ。

【到達目標】

- ・将来店舗・経営の中心的人材になる為の知識の修得
- ・リーダーとして必要なビジネス思考力をワークグループを通じて養うことができるようになる

授業計画・内容

1回目	テーション) 後期の本力			
2回目	財務管理Ⅲ 損益計算書・利益のいろいろを理解することが出来る。			
3回目	グループワーク グループワークでビジネス思考力を養うことができる。			
4回目	財務管理Ⅳ 税金について(個人・法人)理解することが出来る。			
5回目	経営分析Ⅰ 変動費・固定費と限界利益の考え方と計算書の作成することが出来る。			
6回目	経営分析Ⅱ 損益分岐点売上高から経営分析することが出来る。			
7回目	グループワーク グループワークでビジネス思考力を養うことができる。			
8回目	経営分析Ⅲ 見積もり損益計算書の作成から経営状況を理解することが出来る。			
9回目	(祝日)メニュープランニングⅠ 重要性や具体的な内容について理解することが出来る。			
10回目	メニュープランニングⅡ 重要性や具体的な内容について理解することが出来る。			
11回目	プレゼン(グループワーク発表)Ⅰ 具体的な内容を発表することで思考力と理解を深めることができる。			
12回目	プレゼン(グループワーク発表)Ⅱ 具体的な内容を発表することで思考力と理解を深めることができる。			
13回目	小テスト 1年を通じて学んできた内容の振り返りをすることが出来る。			
14回目	後期期末試験			
15回目	まとめ			
準備学習 時間外学習	グループワークプレゼンテーションに向けて、より詳細な設定と準備が必要になる為、意識して取り組むみビジネス思考力を養い、企業の実情と今後必要となるスキルなどを理解する。授業内で実施するプレゼンテーションの完成度を上げるための準備を時間外も利用して更に深い理解度を目指す。			
評価方法	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) </td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> 評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格 </td> <td style="width: 30%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(40%) ◆出席評価(10%) ◆課題レポート(40%) ◆授業内評価(10%) </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(40%) ◆出席評価(10%) ◆課題レポート(40%) ◆授業内評価(10%)
<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(40%) ◆出席評価(10%) ◆課題レポート(40%) ◆授業内評価(10%) 		
受講生への メッセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食業の経営の仕方や運営の状況を理解する授業になります。 ・グループワーク等で、役割・仕事内容・ポジションでの考え、主体的に取り組むようにしてください。 			

【使用教科書・教材・参考書】

教科書: 公益社団法人 全国調理師養成施設協会発行 新調理師養成教育全書 選択編 フードビジネス

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	商業簿記	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	高橋 直子
開講科目 (英)	プロモーション (Promotion)						
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

・商業ラッピングの基礎知識と技術を学ぶ。

* 講師経歴

・製菓・製パン店のディスプレイの経験から、実店舗の作業場で通用する技術をお伝えします。

【到達目標】

2023年2月に開催されるショップフェスタに、オリジナリティーの有る売り場を作り販売する。

授業計画・内容

1回目	什器を使用して商品の陳列、売り場のディスプレイを実施しながら基本を修得する		
2回目	コンセプト、テーマの決め方、イメージマップの作り方(VMD)を修得する		
3回目	クリスマスをテーマにした売り場作りができるようになる		
4回目	オリジナルコンセプトに基づいた売り場作りができるようになる①		
5回目	オリジナルコンセプトに基づいた売り場作りができるようになる②		
6回目	オリジナルコンセプトに基づいた売り場作りができるようになる③		
7回目	テスト		
8回目	テスト答え合わせと総復習		
準備学習 時間外学習	デパート・量販店など売り場のディスプレイや陳列をリサーチ		
評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100~90点 S 89~80点 A 79~70点 B 69~60点 C 59点以下 F不合格	◆筆記試験(30%) ◆実技試験(20%) ◆授業内評価(30%) ◆課題レポート評価(20%)
受講生への メッセージ	今まで学習し、身につけた技術と知識を活かしながら、ディスプレイについてを学んでいただきます。		

【使用教科書・教材・参考書】

授業中に使う教材、ラッピング資材はその都度お渡しします。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	店舗運営・商業簿記						
開講科目 (英)	ショップコーディネート2(サービス)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水谷 匡宏
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】 ※実習着着用

飲食店におけるサービスを学び、接客スキルを身につけることができる。

*** 講師経歴**

IT会社の取締役として財務・経営の実務を行う。映像制作にて、メニュー撮影、HP動画制作を担う。
カフェのグループ会社店長として、飲食店の経営経験をもつ。

【到達目標】

様々な場面に対応できるサービス力(マインド・技術)を身につけることができる。

授業計画・内容

1回目	オリエンテーション 後期のカリキュラムの目的・到達目標を確認する。 サービスビジネスの理解を深めることができる。
2回目	について理解することができる。
3回目	サービスデザインについて理解することができる
4回目	サービス産業の特性について理解することができる。
5回目	サービス料と保証について理解することができる。
6回目	(祝日)既存顧客の維持とプロモーションを理解することができる。
7回目	クレームと安全対策について理解することができる。
8回目	基本サービス(実技)を理解できる。
9回目	ドリンク①について理解することができる。
10回目	ドリンク②について理解することができる。
11回目	サービスシミュレーションⅠ(実技テスト)ができる。
12回目	サービスシミュレーションⅡ(実技テスト)ができる。
13回目	小テスト
14回目	テスト
15回目	まとめ テストの解説と復習

準備学習
時間外学習

配布するプリントを授業後、復習してファリングしてください。
授業後半で実施するサービスシミュレーションに向けて授業内(実技)出来なかった事は、時間外に復習して習得してください。

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100~90点 S 89~80点 A 79~70点 B 69~60点 C 59点以下 F不合格	◆筆記試験(50%) ◆実技試験(30%) ◆出席評価(10%) ◆授業内評価(10%)
------	----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------

受講生への
メッセージ

・飲食業での重要なポイントになるサービスについて理解する授業になります。
・実際の動作や注意点やお店による違いなどを理解し、質の高いサービスを提供できるように、主体的に取り組むようにしてください。

【使用教科書・教材・参考書】

講師がプリントを用意いたします。プリントをまとめるファイルなど各自で用意してください。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	店舗運営/商業簿記	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	水谷 匡宏
開講科目 (英)	フードビジネス (Food Business)						
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

開業までのプランニングに必要なマネジメント知識やノウハウなどを実践的に身につけます。

* 講師経歴

IT会社の取締役として財務・経営の実務を行う。映像制作にて、メニュー撮影、HP動画制作を担う。
カフェのグループ会社店長として、飲食店の経営経験をもつ。

【到達目標】

- ・将来店舗・経営の中心的人材になる為の知識の修得
- ・リーダーとして必要なビジネス思考力をワークグループを通じて養うことができるようになる

授業計画・内容

1回目	(オリエンテーション)後期の本カリキュラムの目的・到達目標を確認する。 経営分析の仕方・授業の理解度を深めることができるようになる。
2回目	財務管理Ⅲ 損益計算書・利益のいろいろを理解することが出来る。
3回目	グループワーク グループワークでビジネス思考力を養うことができる。
4回目	財務管理Ⅳ 税金について(個人・法人)理解することが出来る。
5回目	経営分析Ⅰ 変動費・固定費と限界利益の考え方と計算書の作成することが出来る。
6回目	経営分析Ⅱ 損益分岐点売上高から経営分析することが出来る。
7回目	グループワーク グループワークでビジネス思考力を養うことができる。
8回目	経営分析Ⅲ 見積もり損益計算書の作成から経営状況を理解することが出来る。
9回目	(祝日)メニュープランニングⅠ 重要性や具体的な内容について理解することが出来る。
10回目	メニュープランニングⅡ 重要性や具体的な内容について理解することが出来る。
11回目	プレゼン(グループワーク発表)Ⅰ 具体的な内容を発表することで思考力と理解を深めることができる。
12回目	プレゼン(グループワーク発表)Ⅱ 具体的な内容を発表することで思考力と理解を深めることができる。
13回目	小テスト 1年を通じて学んできた内容の振り返りをすることが出来る。
14回目	後期期末試験
15回目	まとめ

準備学習
時間外学習

グループワークプレゼンテーションに向けて、より詳細な設定と準備が必要になる為、意識して取り組みビジネス思考力を養い、企業の実情と今後必要となるスキルなどを理解する。授業内で実施するプレゼンテーションの完成度を上げるための準備を時間外も利用して更に深い理解度を目指す。

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100~90点 S 89~80点 A 79~70点 B 69~60点 C 59点以下 F不合格	◆筆記試験(40%) ◆出席評価(10%) ◆課題レポート(40%) ◆授業内評価(10%)
------	----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

受講生への
メッセージ

・飲食業の経営の仕方や運営の状況を理解する授業になります。
・グループワーク等で、役割・仕事内容・ポジションでの考え、主体的に取り組むようにしてください。

【使用教科書・教材・参考書】

教科書:公益社団法人 全国調理師養成施設協会発行 新調理師養成教育全書 選択編 フードビジネス

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2022年度 シラバス

授業科目	調理理論	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	若尾信也
開講科目 (英)	総合実習 Total Basic Cooking Practical						
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

お客様の立場に立ち、お客様から喜ばれる商品づくりを実践します。
抽出技術のレベルアップ訓練を行い、実践を通して応用力を習得します。
実店舗での営業を通し、ドリンク作成、サービススキルを学びます。

* 講師経歴

若尾： 2005年 東風谷有限会社設立。オーナーバリスタを務める。2012年 コーヒーマスターズ全国大会「ラテアート部門」に出場、2012年 ワールドラテアートチャンピオンシップ coffee fast seattle ベスト8、2013年 new york 出場、2014年 st.louis ベスト8等、多くの大会で入賞。現在、カフェや結婚式場のイベントコーヒーサーブ、セミナー、他社のカフェ業務指導を行う。

【到達目標】

お客様が求める商品を考案し、作成できる。
効率よくドリンク提供ができる。
一連の接客サービスの習得をする。

授業計画・内容			
1回目	サイフォン反復(抽出条件や豆を変えたときの味の違いを理解できる)		
2回目	農業実習を通して道具の扱い方を知り、畝立てを知ることができる。		
3回目	6階: 調理試作①キャリーズカフェに向けて試作をし、作品を仕上げられるようになる。		
4回目	6階: 調理試作②キャリーズカフェに向けて試作をし、作品を仕上げられるようになる。		
5回目	6階: 調理試作③キャリーズカフェに向けて試作をし、作品を仕上げられるようになる。		
6回目	5階: スチーミング・メッシュ調整を反復練習し、よりの確に抽出できるようにする。		
7回目	5階: メニューアイテムを確認し、基本のドリンクを作成できるようになる。※カフェラテ抽出チェック		
8回目	【1階と6階に分かれて行います】1階: シミュレーションを行い、一連の接客サービスを習得する。		
9回目	秋野菜の収穫・管理について理解することができる。		
10回目	【1階と6階に分かれて行います】キャリーズカフェ本番に向けて練習をし、効率よく作品を仕上げることができるようになる。		
11回目	本番用仕込み		
12回目	キャリーズカフェ本番		
13回目	紅茶反復①卒業進級制作展に向けて試作をし、作品を仕上げられるようになる。		
14回目	紅茶反復②卒業進級制作展に向けて試作をし、作品を仕上げられるようになる。		
準備学習 時間外学習	店舗運営当日にむけて、作業手順書や販促物を作成する必要がある。		
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100~90点 S 89~80点 A 79~70点 B 69~60点 C 59点以下 F不合格	出席評価100%(1コマ3点、全コマ出席で10点加点)
受講生への メッセージ	どんな状況でも安定した味を提供できるように練習。より良い接客サービスを探求しましょう。		
【使用教科書・教材・参考書】			
講師が作成した資料			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校 2022年度 シラバス

授業科目	専門分野	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	若尾信也
開講科目 (英)	コーヒー実習 Coffee						
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

コーヒーについての知識や歴史を学び、抽出技術を習得します。

* 講師経歴

若尾： 2005年 東風谷有限会社設立。オーナーバリスタを務める。2012年 コーヒーマスターズ全国大会「ラテアート部門」に出場、2012年 ワールドラテアートチャンピオンシップcoffee fast seattleベスト8、2013年 new york 出場、2014年st.louis ベスト8等、多くの大会で入賞。現在、カフェや結婚式場のイベントコーヒーサーブ、セミナー、他社のカフェ業務指導を行う。

授業計画・内容

1回目	ペーパードリッパ①ペーパードリッパの抽出手順を習得する。スペシャルティとコマーシャルの違いを説明できる。コーヒーについての基礎知識(生豆、品種、生産地域、歴史など)を知り、正しい知識を身につける。		
2回目	ペーパードリッパ②産地・生産処理・焙煎度合いによる味わいの違いを説明できる。		
3回目	エスプレッソ①ラテアート(エッチング)の技法を習い、作成できる。エスプレッソの基本条件を知り、抽出手順を習得する。		
4回目	エスプレッソ②ミルクのスチーミング方法を知り、ポイントを説明できる。		
5回目	エスプレッソ③カフェラテの注ぎ方のポイントを説明できる。		
6回目	エスプレッソ④カフェラテの抽出手順を習得する。		
7回目	テスト		
8回目	まとめ		
準備学習 時間外学習	前の授業で行った内容を踏まえて次の授業を行うため、随時復習を行う必要がある。		
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	出席45%、実技30%、筆記25%
受講生への メッセージ	若尾: 現在カフェ業界ではエスプレッソマシンは欠かせないものになっています。エスプレッソマシンにしっかり触れておきましょう。		

【使用教科書・教材・参考書】

講師の作成した資料。

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	バリスタ実習								
開講科目 (英)	コーヒー2 Coffee 2	必修 選択	必修	年次	3/2	担当教員	杉浦優子		
学科	食&マネジメント科/カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期		
【授業の学習内容】									
<p>スペシャルティコーヒーに基づいた基礎技術・知識の習得を目指し、反復トレーニングを行います。グループワークによる抽出トレーニングで、様々な豆や抽出方法に対応できる力を身につけます。焙煎についての知識と技術を学び、焙煎を通して味覚評価の反復トレーニングを行います。</p> <p>* 講師経歴 杉浦: 2003年スギコーヒーロースティング立ち上げ以来、ヘッドバリスタを務める。取引先カフェのバリスタ指導も行う。過去8回ジャパンバリスタチャンピオンシップに出場し、6度準決勝進出、2度ファイナルの実績を持つ。</p>									
【到達目標】									
<p>ジャパンバリスタチャンピオンシップの評価基準(テクニカル・センサリー)に沿って、抽出することができる。トップスペシャルティ・スペシャルティ・コマーシャルの明確な区別が、評価できるようになる。</p>									

授業計画・内容			
1回目	抽出プロセスを考えながら抽出を繰り返し、豆のポテンシャルを引き出す能力を身につける。①		
2回目	抽出プロセスを考えながら抽出を繰り返し、豆のポテンシャルを引き出す能力を身につける。②		
3回目	抽出プロセスを考えながら抽出を繰り返し、豆のポテンシャルを引き出す能力を身につける。③		
4回目	抽出プロセスを考えながら抽出を繰り返し、豆のポテンシャルを引き出す能力を身につける。④		
5回目	抽出プロセスを考えながら抽出を繰り返し、豆のポテンシャルを引き出す能力を身につける。⑤		
6回目	焙煎実習①実際の焙煎を見学し、手順を理解できる。		
7回目	テスト対策		
8回目	焙煎実習②前回焙煎した豆を、カップングシートを使って評価することができる。		
9回目	テスト		
10回目	焙煎実習③前回焙煎した豆を、カップングシートを使って評価することができる。		
11回目	まとめ		
12回目	テスト		
13回目	まとめ		
14回目	卒業進級制作展ドリンク試作①/ラテアート反復①バリエーションを増やし、基本デザインのポイントがわかるようになる。(ハート、チューリップ)		
15回目	【補講】卒業進級制作展ドリンク試作②/ラテアート反復②バリエーションを増やし、基本デザインのポイントがわかるようになる。(レイヤーハート、リーフ)		
準備学習 時間外学習	1年次からの授業の積み上げのため、資料はまとめておき、随時復習をする必要がある。		
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100~90点 S 89~80点 A 79~70点 B 69~60点 C 59点以下 F不合格	杉浦:実技30%、筆記20% 内田:筆記50%
受講生への メッセージ	杉浦:スペシャルティコーヒーの可能性を理解し、その可能性を最大限に引き出す抽出技術を身につけるための実習を行います。結果をよく分析し、次のアクションにつなげることを繰り返すことが技術の向上につながります。体調管理に気を付けて、積極的に取り組むようしてください。 内田:焙煎と自分たちで焙煎した豆のカップングシートを使った評価を行います。焙煎もカップングも反復練習がとても大事ですので、体調管理に気を付けて休まないようしてください。		
【使用教科書・教材・参考書】			
「コーヒーを楽しむ教科書」。講師が作成した資料。一年次からのコーヒーの資料。			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	進級卒業制作／総合演習						
開講科目 (英)	総合演習 (Coordination and Planning)	必修 選択	必修	年次	2/1	担当教員	岡田 由喜
学科	カフェ・パティシエ科／食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

各イベントを通してプランニングの方法について学べるようになります。

* 講師経歴

ザ・リッツカールトンにてパティシエとして勤務。その後レストランSUGALABOへ。

【到達目標】

企業プロジェクト、卒業・進級制作展を通してプランニングができるようになる。

授業計画・内容

1回目	後期について理解できるようになる
2回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
3回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
4回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
5回目	卒業・進級制作&企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
6回目	卒業・進級制作&企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
7回目	卒業・進級制作&企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
8回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
9回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
10回目	オリエンテーション
11回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
12回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
13回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
14回目	プレゼンテーション
15回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる

当日のうちに試作の振り返りを行い、整理していきましょう。提出期限は厳守です。

準備学習
時間外学習

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)
------	----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-------------

受講生へのメッセージ
後期は、イベントが同時進行で進んでいきます。頭の中を整理して、企画書・発注書など、一つ一つきちんと仕上げていきましょう。
今まで学んできた事を活かし、自分のベストを尽くしましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

配布ルセット/各自必要ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	進級卒業制作						
開講科目 (英)	総合演習 (Coordination and Planning)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	岡田 由喜
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

各イベントを通してプランニングの方法について学べるようになります。

* 講師経歴

ザ・リッツカールトンにてパティシエとして勤務。その後レストランSUGALABOへ。

【到達目標】

企業プロジェクト、卒業・進級制作展を通してプランニングができるようになる。

授業計画・内容

1回目	後期について理解できるようになる
2回目	アントルメコンテスト&企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
3回目	アントルメコンテスト&企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
4回目	企業プロジェクト&卒業・進級制作展に向けてプランニングできるようになる
5回目	企業プロジェクト&卒業・進級制作展に向けてプランニングできるようになる
6回目	企業プロジェクト&卒業・進級制作展に向けてプランニングできるようになる
7回目	企業プレゼンテーション
8回目	企業プロジェクト&卒業・進級制作展に向けてプランニングできるようになる
9回目	企業プロジェクト&卒業・進級制作展&クリスマスイベントに向けてプランニングできるようになる
10回目	企業プロジェクト&卒業・進級制作展&クリスマスイベントに向けてプランニングできるようになる
11回目	卒業・進級制作展に向けてプランニングできるようになる
12回目	卒業・進級制作展に向けてプランニングできるようになる
13回目	企業プレゼンテーション
14回目	卒業・進級制作展に向けてプランニングできるようになる
15回目	卒業・進級制作展に向けてプランニングできるようになる

当日のうちに試作の振り返りを行い、整理していきましょう。提出期限は厳守です。

準備学習
時間外学習

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100~90点 S 89~80点 A 79~70点 B 69~60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)
------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-------------

受講生へのメッセージ
 いよいよ学生生活最後となりましたね！頭の中を整理して、企画書・発注書など、一つ一つきちんと仕上げていきましょう。今まで学んできた事を活かし、自分のベストを尽くしましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

配布ルセット/各自必要ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	進級卒業制作／総合演習	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	岡田 由喜
開講科目 (英)	総合演習 (Coordination and Planning)						
学科	カフェ・パティシエ科／食健康テクノロジー科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

各イベントを通してプランニングの方法について学べるようになります。

* 講師経歴

ザ・リッツカールトンにてパティシエとして勤務。その後レストランSUGALABOへ。

【到達目標】

企業プロジェクト、卒業・進級制作展を通してプランニングができるようになる。

授業計画・内容

1回目	後期について理解できるようになる
2回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
3回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
4回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
5回目	企業プロジェクトに向けてプランニングできるようになる
6回目	卒業・進級制作&食育マルシェに向けてプランニングできるようになる
7回目	オリエンテーション
8回目	卒業・進級制作&食育マルシェに向けてプランニングできるようになる
9回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
10回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
11回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
12回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
13回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
14回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる
15回目	卒業・進級制作に向けてプランニングできるようになる

準備学習 時間外学習	当日のうちに試作の振り返りを行い、整理していきましょう。提出期限は厳守です。
---------------	----------------------------------------

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	
------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	--

受講生への メッセージ	
----------------	--

【使用教科書・教材・参考書】

--	--

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	栄養学・食品学								
開講科目 (英)	製菓科学Ⅱ (science for confectionaryⅡ)	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	岡田 由喜		
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	講義 実習	総時間 (単位)	30 (2)	開講区分	後期		

【授業の学習内容】

洋菓子の基本について理論的に学ぶ。

* 講師経歴

ザ・リッツカールトンにてパティシエとして勤務。その後レストランSUGALABOへ。

【到達目標】

企業プロジェクト、卒業・進級制作展を通してプランニングができるようになる。

お菓子作りを理論的に考えられるようになる

授業計画・内容

1回目	スポンジ生地について正しく理解できるようになる(実践含む)
2回目	バター生地について正しく理解できるようになる(実践含む)
3回目	シュー生地について正しく理解できるようになる(実践含む)
4回目	練り込み生地について正しく理解できるようになる(実践含む)
5回目	折り込みパイ生地について正しく理解できるようになる(実践含む)
6回目	クリーム・ソース類、キャンディー・ビスケット類、その他について正しく理解出来るようになる/テスト対策
7回目	テスト
8回目	テストの答え合わせ、実践の総復習

当日のうちに試作の振り返りを行い、整理していきましょう。提出期限は厳守です。

準備学習
時間外学習

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<p>評価方法はGPA制度となります</p> <p>100～90点 S</p> <p>89～80点 A</p> <p>79～70点 B</p> <p>69～60点 C</p> <p>59点以下 F不合格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(85%) ◆出席評価(15%)
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

お菓子の基本について理論的に考えて作れるようになりましょう！

受講生への
メッセージ

【使用教科書・教材・参考書】

配布プリント

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	商業簿記	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	小木曾 敦子
開講科目 (英)	プロモーション (Promotion)						
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

ラッピングの応用力を身に付ける。

* 講師経歴

<リボン&ディスプレイクリエイター> インストラクター&コーディネーターとしてプロモーションのディレクションを行う。
プロモーションのツールとしてラッピングの提案、技術指導を行う。

【到達目標】

年間マーケットにおけるラッピングテクニックの活かし方を身に付け、OMOのインスタグラム・SNS・HPツールとして総合的に商品提案ができる力を身に付ける。

授業計画・内容

1回目	テーマ:バレンタイン・ホワイトデー/サンプルと同様に制作・完成する事ができるようになる①
2回目	テーマ:バレンタイン・ホワイトデー/サンプルと同様に制作・完成する事ができるようになる②
3回目	テーマ:母の日・父の日/サンプルと同様に制作・完成する事ができるようになる①
4回目	テーマ:母の日・父の日/サンプルと同様に制作・完成する事ができるようになる②
5回目	テーマ:ブライダル/テーマに合わせて制作する事ができるようになる①
6回目	テーマ:ブライダル/テーマに合わせて制作する事ができるようになる②
7回目	テーマ:和風/テーマに合った提案を制作・完成する事ができるようになる①
8回目	テーマ:和風/テーマに合った提案を制作・完成する事ができるようになる②
9回目	テーマ:ハロウィン/テーマに合わせてハイクオリティに制作・完成する事ができるようになる①
10回目	テーマ:ハロウィン/テーマに合わせたオリジナル提案を制作・完成する事ができるようになる②
11回目	テーマ:クリスマス/テーマに合わせてハイクオリティに制作・完成する事ができるようになる①
12回目	テーマ:クリスマス/テーマに合わせたオリジナル提案を制作・完成する事ができるようになる②
13回目	テーマ:パースディ/デザインを起こしてハイクオリティに制作・完成する事ができるようになる
14回目	テスト:テーマ、設定に合ったデザインを起こして制作・完成する事ができるようになる
15回目	まとめ:2年間の集大成として、イメージからデザインを起こしてハイクオリティに制作・完成する事ができるようになる

準備学習 時間外学習	社会動向に目を向けて、流行・傾向に敏感になる。
---------------	-------------------------

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100~90点 S 89~80点 A 79~70点 B 69~60点 C 59点以下 F不合格	<ul style="list-style-type: none"> ◆実技試験(70%) ◆課題レポート(10%) ◆授業内評価(20%)
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

受講生への メッセージ	1年生で学んだ事と連携して、年間マーケットをシーズンイベント毎にラッピングの基本テクニックを活かしていきましょう。
----------------	-----------------------------------------------------------

【使用教科書・教材・参考書】

「ラッピングレッスン」「ギフトのためのラッピング」

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	調理理論						
開講科目 (英)	カフェフード実習 (café food practical)	必修 選択	必修	年次	3/2	担当教員	友松 寛
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 企業プロジェクトや卒業制作へ向けて商品試作やお客様に感動あたえる技を学びます。							
【講師経歴】 友松先生：イタリアンレストランやカフェにてシェフを務めその後「パフカフェ」を開業し、現在は、「デザートレストラン パフ」を経営。							
【到達目標】 顧客のニーズに合ったメニュープランニング、料理作成ができる。							
授業計画・内容							
1回目	ディナーメニュー又はパーティーメニューが作成できる						
2回目	ディナーメニュー又はパーティーメニューが作成できる						
3回目	ディナーメニュー又はパーティーメニューが作成できる						
4回目	ディナーメニュー又はパーティーメニューが作成できる						
5回目	ディナーメニュー又はパーティーメニューが作成できる						
6回目	ディナーメニュー又はパーティーメニューが作成できる						
7回目	企業プロジェクト 試作1回目 クライアントの要望を汲み取り作成ができる。						
8回目	企業プロジェクト 試作2回目 クライアントの要望を汲み取り作成ができる。						
9回目	企業プロジェクト 試作3回目 クライアントの要望を汲み取り作成ができる。						
10回目	企業プロジェクト 試作4回目 クライアントの要望を汲み取り作成ができる。						
11回目	企業プロジェクトプレゼンテーション						
12回目	クリスマスプレートが作成できる						
13回目	企業プロジェクトプレゼンテーション						
14回目	ショップフェスタ試作1回目 方向性を定めることができる。						
15回目	ショップフェスタ試作2回目 実際の提供を考え作成できる。						
準備学習 時間外学習	授業内で使用する包丁がすべて研げている状態にしておく必要があります。						
評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	出席評価70% 課題レポート30% (企業プロジェクト企画書・レシピ・発注書提出)				
受講生への メッセージ	企業プロジェクトを通して、メニュー考案をしたものを実際に作成していく授業です。自分目線ではなくお客様の立場に立って物事が考えるように意識していきましょう。						
【使用教科書・教材・参考書】 配布レシピ有。作成方法は、各自で記入する。							

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	食品衛生学/専門実習	必修 選択	必修	年次	3/2/1	担当教員	光岡 鉦市
開講科目 (英)	調理実習②(和食) (basic cooking practical②)						
学科	食&マネジメント科/カフェ・パティシエ科/食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
【授業の学習内容】							
日本料理の基礎・技法を学ぶ 料理の基礎技術になる包丁研ぎ・切り方の方法を知りそれぞれの料理に適した切り方ができるようになる授業です。 (講師経歴) 料亭タチソウ、ヒルトン名古屋の料理長を務め、現在は、名古屋金山ホテルに調理師として勤務。							
【到達目標】							
松花堂弁当の作成ができる。 仕込み・下準備・包丁技術(桂剥き・梅人参・六方芋)・出汁巻き卵・弁当箱の盛り付け方							
授業計画・内容							
1回目	炊き合わせ 素材の持ち味をいかした調理法を知り、作成することができる。						
2回目	炒め煮(筑前煮) 味付けごはんの作成ができる。						
3回目	お作り・握り寿司 下ごしらえと作り方を理解し、作成することができる。(柳刃包丁を使用)						
4回目	秋の前菜盛りを知り作成することができる。						
5回目	太巻き・細巻きの巻き方を知り作成することができる。						
6回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当 焼き物①技法を理解し作成することができる。						
7回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当 焼き物②技法を理解し作成することができる。						
8回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当 煮物①技法を理解し作成することができる。						
9回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当 煮物②技法を理解し作成することができる。						
10回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当 飯物・甘味の技法を理解し作成することができる。						
11回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当 揚げ物・吸い物の技法を理解し作成することができる。						
12回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当の試作1回目 全体の構成を把握することができる。						
13回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当の試作2回目 全体の構成を把握することができる。						
14回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当の試作3回目 少量を確実に作成できるようになる。						
15回目	進級制作展にて販売する松花堂弁当の試作4回目 実際の動きを把握し作成することができる。						
準備学習 時間外学習	授業内で使用する包丁がすべて研げている状態にしておく必要があります。						
評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100~90点 S 89~80点 A 79~70点 B 69~60点 C 59点以下 F不合格	出席評価70% 課題レポート30% (シヨップフェスタ企画書・レシピ・発注書提出)				
受講生への メッセージ	日本料理には、様々技法があります。それぞれの基礎を学ぶ授業です。 松花堂弁当は、弁当箱を十字の枠で仕切っており、それぞれの枠に飯、煮物などを盛った弁当が自分たちで作れるようになります。						
【使用教科書・教材・参考書】							
配布レシピ有。作成方法は、各自で記入する。							

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	食品衛生学/専門実習	必修 選択	必修	年次	2/1	担当教員	鈴木 直也
開講科目 (英)	調理実習①(洋食) (basic cooking practical①)						
学科	食&マネジメント科/カフェ・パティシエ科 食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 洋食の基本と技法を学ぶ 料理の基礎技術になる包丁研ぎ・切り方の方法を知りそれぞれの料理に適した切り方ができるようになる内容です。 (講師経歴) 1988年より、レストランやホテルで修業を重ね、2003年より株式会社ナゴヤキャッスルに入社。 2016年ドイツで行われた第24回世界料理オリンピック 個人競技キャリアナリーアート部門 金メダル受賞、 2018年マレーシアで行われたGLOBAL CHEFS CHALLENGE日本代表選手、名古屋観光ホテル レストラン 統括料理長							
【到達目標】 ①企業プロジェクトを通し、メニュー作成、発注、原価計算、料理作成が作成できる。 ②洋食の代表的な料理の中に含まれる技法(ホワイトルー・ブラウンルー・カレールー・パテ作成)ができる。							
授業計画・内容							
1回目	企業プロジェクト見本メニューを習得できる。						
2回目	企業プロジェクト見本メニューを習得できる。						
3回目	企業プロジェクト試作1回目、大枠を把握できるようになる。						
4回目	提供を想像し、作成できるようになる。						
5回目	提供を想像し、作成できるようになる。						
6回目	本番用メニュー練習、少量を確実に作れるようになる。						
7回目	本番用メニュー練習、本番量を想像し確実に作れるようになる。						
8回目	マルシェ仕込み						
9・10回目	マルシェ本番						
11回目	成することができるようになる。						
12回目	成することができるようになる。						
13回目	成することができるようになる。						
14回目	成することができるようになる。						
15回目	成することができるようになる。						
準備学習 時間外学習	授業内で使用する包丁がすべて研げている状態にしておく必要があります。						
評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	出席評価30% 実技評価70%				
受講生への メッセージ	企業プロジェクトを通して、メニュー考案をしたものを実際に作成していく授業です。自分目線ではなくお客様の立場に立って物事が考えるように意識していきましょう。						
【使用教科書・教材・参考書】 配布レシピ有。作成方法は、各自で記入する。							

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	食品衛生学/専門実習	必修 選択	必修	年次	2/1	担当教員	大島 喜一
開講科目 (英)	調理実習④ (italian basic cooking practical 4)						
学科	カフェ・パティシエ科/食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 イタリア料理の基礎から応用を学び、基本技術や知識、盛り付けのセンスを得る。							
(講師経歴) 渡伊し、現地のイタリアンレストランで3年間修業を重ね、その後、イタリアンレストラン「アンティキ」にて4年間、レストランバー「グープ ステアーズ」にてシェフを務める。							
【到達目標】 ①パスタの乳化を理解し、オイル系パスタが40分以内に作れる。							
授業計画・内容							
1回目	野菜メインのアンティパストの作成ができる。						
2回目	野菜メインのアンティパストの作成ができる。						
3回目	プリモピアット オイル系の基本パスタが作成できる。						
4回目	プリモピアット オイル系応用パスタが作成できる。						
5回目	プリモピアット トマト系のパスタが作成できる。						
6回目	プリモピアット クリーム系のパスタが作成できる。						
7回目	プリモピアット リゾットの基礎を知り、作成ができる。						
8回目	セコンドピアット 魚料理を作成できる。						
9回目	セコンドピアット 魚料理を作成できる。						
10回目	セコンドピアット 肉料理を作成できる。						
11回目	セコンドピアット 肉料理を作成できる。						
12回目	テスト対策 オイル系パスタとトマトを使用したパスタが作成できる						
13回目	【テスト】オイル系パスタとトマトを使用したパスタが制限時間内に作成することができる。						
14回目	イタリア料理代表的なメニューの作成ができる。						
15回目	イタリア料理代表的なメニューの作成ができる。						
準備学習 時間外学習	授業内で使用する包丁がすべて研がれている状態にしておく必要があります。						
評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	出席評価30% 実技評価70%				
受講生への メッセージ	イタリア料理の代表的なパスタを自信を持って作成できるようになります。						
【使用教科書・教材・参考書】 配布レシピ有。作成方法は、各自で記入する。							

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製パン実習／専門実習	必修 選択	必修	年次	1・2	担当教員	川本 泰士
開講科目 (英)	製パン実習①④ (Baking Practical①④)						
学科	カフェ・パティシエ科 食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	後期

【授業の学習内容】
 製パン業界に必要な基本生地が理論的につくれるようになります。製パンの各工程ができるようになります。
 (講師経歴)
 ポンヌフ、ヒルトン名古屋等で修業を重ね、ホーカスポーカスを開業。オーナーシェフを務める。

【到達目標】
 2年生・・・全ての工程において理論的に作業ができるようになる。生地の適切な状態把握、扱いができるようになる。
 自分のイメージするパンを逆算し具現化できるようになる。
 1年生・・・基本的な製パン工程がわかるようになる。レシピが読みとれるようになる。ミキシング、分割、成形、焼成ができるようになる。
 基本的なパンを知っている、作れるようになる。

授業計画・内容

1回目	編みパン／編み方の技法を理解し、パンを作ることができるようになる
2回目	キャラクターパン／具体化する表現方法・技法を理解し、パンを作ることができるようになる
3回目	天然酵母のパン／生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
4回目	サンドウィッチ／製造に適した衛生環境・製造方法を学び理解し作ることができるようになる
5回目	装飾パン①／装飾パンの技法を理解できるようになる、ドイツパン／製法を理解しパンを作ることができるようになる
6回目	装飾パン②／装飾パンの技法を習得し、作ることができるようになる(バスケットの制作)
7回目	スペシャルティメニュー／生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
8回目	サンドウィッチ／製造に適した衛生環境・製造方法を学び理解し作ることができるようになる
9回目	食育マルシェ本番日
10回目	スペシャルティメニュー／生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
11回目	天然酵母のパン／生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
12回目	食育マルシェ本番日
13回目	クリスマス商品／クリスマスにちなんだ各国のパン作りを通して、製法・特徴が理解できるようになる
14回目	テスト対策授業
15回目	テスト／基本の製パン技術の習得度合いをテストする

準備学習
時間外学習

当番制による準備、掃除

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆実技試験(85%) ・準備～分割 (35%) ・成形～焼成 (20%) ・製品～総合評価 (30%) ◆出席評価(15%)
------	----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------

受講生への
メッセージ

基本的な製パン工程、基本技術および知識を学びながらつくれるようになる授業になります。

【使用教科書・教材・参考書】
 配布ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製パン実習／専門実習	必修 選択	必修	年次	2年	担当教員	渡辺 繁忠・土屋 彰吾
開講科目 (英)	製パン実習⑤ (Baking Practical)						
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

基本生地を使った応用アイテムが理論的に作れるようになる
製パンの各工程が出来るようになる

〈講師経歴〉

土屋：2007年より株式会社ドンクなどベーカリーで修業を重ね、2017年ベーカリードゥークーにてブーランジェとして従事。

渡辺繁：2001年より、株式会社トラフィコーポレーションにて、製造部統括マネージャーを務める。2011年から株式会社アートブレッドにて製造部統括マネージャーを務める。

【到達目標】

- ①全ての工程において理論的に作業ができる
- ②生地の適切な状態把握、扱いができる
- ③自分のイメージするパンを逆算し具現化できる。

授業計画・内容

1回目	折り込み：クロワッサン生地／応用技術を理解し作ることができるようになる
2回目	現地実習①北名古屋市・マナの森／現場環境でのパン作りを通して店舗運営が理解できるようになる
3回目	食育マルシェ本番
4回目	折り込み：クロワッサン生地／応用技術を理解し作ることができるようになる
5回目	現地実習
6回目	ブリオッシュ／生地の特徴、製法を理解し、パンを作ることができるようになる
7回目	現地実習②岐阜県各務原市・小麦屋／工場見学を通して職場環境や生産方法を理解できるようになる
8回目	折り込み：パイ生地／折り込み、成形方法を学び生地の特徴を理解し作ることができるようになる
9回目	現地実習③中村区・ピカソ／現場環境でのパン作りを通して店舗運営が理解できるようになる
10回目	バラエティー／生地の製法・特徴が理解できようになる
11回目	クリスマス商品／クリスマスにちなんだ各国のパン作りを通して、製法・特徴が理解できようになる
12回目	クリスマス商品／クリスマスにちなんだ各国のパン作りを通して、製法・特徴が理解できようになる
13回目	スペシャルティメニュー／生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
14回目	スペシャルティメニュー／生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる
15回目	ドーナツ／生地の特徴、製法を理解し、パンを作ることができるようになる

準備学習 時間外学習	当番制による準備・掃除
---------------	-------------

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆実技試験(85%) ◎準備～分割(25%) ◎成形～焼成(30%) ◎製品～総合評価(30%) ◆出席評価(15%)
------	----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

受講生への メッセージ	講師の先生方それぞれのアプローチ方法で応用的な製パン工程でパンをつくりながら応用技術および知識を学ぶ授業になります。
----------------	------------------------------------------------------------

【使用教科書・教材・参考書】

配布ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製パン実習・食品衛生学・衛生法規・公衆衛生学						
開講科目 (英)	製パン実習③⑥ (Baking Practical)	必修 選択	必修	年次	1年/2年	担当教員	堀田 誠
学科	カフェ・パティシエ科 / 食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

基本生地をアレンジした応用アイテムを数多く作れるようになります。大量製造能力が身に付きます。

* 講師経歴

大手パン工場に勤めた後、ベーカリーカフェ「オラン」を立ち上げる。その後ユーハイム新店舗立ち上げに携わったのち、「シニフィアン シニフィエ」に3年勤務、2010年パン教室「ロティ・オラン」主宰。

【到達目標】

2年生・・・全ての工程において理論的に作業ができるようになる。生地の適切な状態把握、扱いができるようになる。

自分のイメージするパンを逆算し具現化できるようになる。

1年生・・・基本的な製パン工程がわかるようになる。レシピが読みとれるようになる。ミキシング、分割、成形、焼成ができるようになる。

基本的なパンを知っている、作れるようになる。

授業計画・内容

1回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる①
2回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる②
3回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる③
4回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる④
5回目	・本番の試作ができるようになる ※選考会 14:00～
6回目	レーズン酵母／酵母の起こし方、継ぎ方、使い方を理解し、パンを作ることができるようになる
7回目	ヨーグルト酵母／酵母の起こし方、継ぎ方、使い方を理解し、パンを作ることができるようになる
8回目	サワー種①／酵母の起こし方、継ぎ方、使い方を理解し、パンを作ることができるようになる
9回目	サワー種②／製法を理解し、パンを作ることができるようになる
10回目	サワー種③／製法を理解し、パンを作ることができるようになる
11回目	卒業進級制作展／試作①
12回目	卒業進級制作展の試作ができるようになる②
13回目	卒業進級制作展の試作ができるようになる③
14回目	卒業進級制作展の試作ができるようになる④
15回目	卒業進級制作展の試作ができるようになる⑤

準備学習 時間外学習	当番制による準備、掃除
---------------	-------------

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-------------

受講生への メッセージ	前期の製パン科学で学んだ理論で実践的にパンをつくってみる授業です。技術面での反復授業も行います。
----------------	--------------------------------------------------

【使用教科書・教材・参考書】

配布ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製菓・製パン実習						
開講科目 (英)	製パン実習 (Baking Practical)	必修 選択	必修	年次	2年/3年	担当教員	渡辺繁忠
学科	カフェ・パティシエ科 / 食&マネジメント科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (6)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

製パン業界に必要な基本技術で理論的にパンが作れるようになります。

* 講師経歴

2001年より、株式会社トラフィコーポレーションにて、製造部統括マネージャーを務める。

2011年から株式会社アートブレッドにて製造部統括マネージャーを務める。

【到達目標】

基本的な製パン工程がわかるようになる。レシピが読みとれるようになる。ミキシング、分割、成形、焼成ができるようになる。

授業計画・内容

1回目	食パン/イギリス食パンを作りながら製パン実習の流れや器具の使い方を理解できるようになる		
2回目	食パン、テーブルロール/ホテルシェフに学ぶパンづくりを理解し作ることができるようになる		
3回目	テーブルロール/イタリアンシェフに学ぶパンづくりを理解し作ることができるようになる		
4回目	菓子パン/ベーカリー店に学ぶ調理パン、生地の特徴、成形方法を理解し作ることができるようになる		
5回目	反復①/各製法、パンづくりを振り返りながら、理論的にパンづくりができるようになる		
6回目	調理パン/ベーカリー店に学ぶ調理パン、生地の特徴、成形方法を理解し作ることができるようになる		
7回目	テーブルロール/ホテルシェフに学ぶパンづくりを理解し作ることができるようになる		
8回目	テーブルロール/カフェのオーナーシェフに学ぶパンづくりを理解し作ることができるようになる		
9回目	テーブルロール/イタリアンシェフに学ぶパンづくりを理解し作ることができるようになる		
10回目	ソフトフランス/ベーカリー店に学ぶ菓子パン、生地の特徴、成形方法を理解し作ることができるようになる		
11回目	米粉パン/カフェのオーナーシェフに学ぶパンづくりを理解し作ることができるようになる		
12回目	パントラディショナル/ベーカリー店に学ぶパントラディショナル、製法の違いを理解し作ることができるようになる		
13回目	反復②/各製法、パンづくりを振り返りながら、理論的にパンづくりができるようになる		
14回目	折り込み生地/ベーカリー店に学ぶ折り込み生地、工程を理解し作ることができるようになる		
15回目	天然酵母のパン/生地の特徴や製法、応用技術を理解し、パンを作ることができるようになる		
準備学習 時間外学習	当番制による準備、掃除		
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100~90点 S 89~80点 A 79~70点 B 69~60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)
受講生への メッセージ	様々なアプローチでパンづくりを学び、基本技術および知識が身につく授業になります。		
【使用教科書・教材・参考書】	配布ルセット		

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製菓実習・製菓理論／専門実習	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	内田 竜雄
開講科目 (英)	製菓実習① (Basic Confectionary Practical 1)						
学科	カフェ・パティシエ科／食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

フランス菓子における基本の生地とクリームを理論的に学ぶ
前期に学んだ生地やクリームを用いてガトーを作る

* 講師経歴

フランス料理の道から、洋菓子の世界に魅せられ、パティシエに転向。飴細工やチョコレート細工などの工芸菓子も得意としている。
現在、ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋にてベーカリー&パストリーシェフとして従事。

【到達目標】

- ①前期学んだ生地、クリームを用いたお菓子を作成できる
- ②材料の計量や洗い物などチームで協力して出来る
- ③自分で考えたお菓子を作成できる
- ④ショートケーキを1年後期レベルで作成できる

授業計画・内容

1回目	バヴァロア・イタリアンメレンゲのムースの違いを理解して冷菓を作成できるようになる
2回目	ビスキュイ生地を用いてシャルロットの準備を行うことができるようになる チョコレートの入る生地の作り方を理解し作成できるようになる
3回目	シャルロットポワールを作成できるようになる ジョコンドの作り方を理解し作成できるようになる①
4回目	ザッハトルテを作成できるようになる ジョコンドの作り方を理解し作成できるようになる②
5回目	オリジナルケーキの試作ができるようになる(仕込み)
6回目	オリジナルケーキの試作ができるようになる(完成)
7回目	ダコワーズココを作成できるようになる
8回目	ガトーオペラを作成できるようになる
9回目	カボチャのモンブランを作成できるようになる
10回目	オリジナルケーキの仕込みができるようになる
11回目	オリジナルケーキを完成できるようになる
12回目	ブッシュドノエルを作成できるようになる
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	フレジエを作成する事ができるようになる

準備学習 時間外学習	授業を行った日の内に振り返りとレシピまとめを行う
---------------	--------------------------

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<p>評価方法はGPA制度となります</p> <p>100～90点 S</p> <p>89～80点 A</p> <p>79～70点 B</p> <p>69～60点 C</p> <p>59点以下 F不合格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆実技試験(70%) ショートケーキ 18cm (ナッペ・サンド・絞り・カット・フィルム巻き) ◆出席評価(30%)
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

受講生へのメッセージ
学校にいる間にいっぱい失敗して、そこから学び成功につなげていけるように、一緒に頑張りましょう。

【使用教科書・教材・参考書】

配布ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製菓実習・製菓理論／専門実習						
開講科目 (英)	製菓実習② (Basic Confectionary Practical 2)	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	瀧井 雅弘
学科	カフェ・パティシエ科／食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

チョコレートの基本的な扱い方、チョコレートの種類によつての違いを学ぶ
テンパリングの仕組みが理解出来るようになる

* 講師経歴

ホテルセンチュリー静岡、全日空ホテルズグランコート名古屋を経て、パティスリーゲンズにてシェフパティシエを務める。
現在、株式会社桑山に勤務。

【到達目標】

- ①チョコレートの特性を理解しテンパリングが確実にできる
- ②各種代表的なオーナメントを作る事ができる
- ③プレートチョコレートを作り、「お誕生日おめでとう」「HAPPY BIRTHDAY」が正しく美しくパイピングできる

授業計画・内容

1回目	ガトーショコラを作成できる、コルネの作り方を理解し作成できるようになる
2回目	テンパリング(スイート/マンディアン・パイピング)の技術を理解し実践できるようになる
3回目	テンパリング(スイート/パイピング)の技術を取得できるようになる
4回目	テンパリング(ミルク/パイピング)の技術・技法を理解し実践できるようになる
5回目	テンパリング(ホワイト/パイピング)の技術・技法を理解し実践できるようになる
6回目	ガナッシュを作る(4種)を作成することができるようになる
7回目	トリュフを作成することができるようになる
8回目	ボンボンショコラ①を作成することができるようになる
9回目	ボンボンショコラ②を作成することができるようになる
10回目	テンパリングの技術を取得することができるようになる、飾りに使うチョコレートを作成できるようになる
11回目	ショコラの生地の作り方を理解できるようになる、ホワイトチョコムースを作成できるようになる(仕込み)
12回目	ショコラの生地・スイートチョコムースを作成できるようになる、グラサージュがかけられるようになる(仕上げ)
13回目	テスト対策
14回目	テスト(クーゲルトリュフ/パイピング)
15回目	キャラデコを作成することができるようになる

準備学習
時間外学習

授業を行った日の内に振り返りとレシピまとめを行う

評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆実技試験(70%) チョコレート クーゲルトリュフ パイピング ◆出席評価(30%)
------	----------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

受講生へのメッセージ

テンパリングは、パティシエにとって必須です。皆さん、頑張ってテンパリングをマスターしましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

配布ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製菓実習・製菓理論／専門実習						
開講科目 (英)	製菓実習③ (Basic Confectionary Practical 3)	必修 選択	必修	年次	1・2	担当教員	堀尾 美穂
学科	カフェ・パティシエ科／食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

フランス菓子における基本の生地とクリームを理論的に学ぶ

* 講師経歴

フランス菓子ミロアール、パティスリー白亜館で20年余りパティシエとして勤務。
現在はレストラン・ラ・エテルニータでアシェットデセール、ウエディングケーキ等を担当。

【到達目標】

- ①前期学んだ生地、クリームを用いたお菓子を作成できる
- ②パイ生地の違いと取り扱い方を理解し作成できる
- ③アングレーズソースの作り方を理解し、作成できる
- ④基本の絞り方が出来る

授業計画・内容

1回目	ゼリーやブランマンジェなど凝固剤で固めるお菓子を作成できるようになる
2回目	カルディナルユニットンの作り方を理解し作成できるようになる
3回目	バイクドチーズケーキ、レアチーズケーキを作成できるようになる
4回目	モンブランを作成できるようになる
5回目	ジョコンド、アングレーズベースのバタークリームの作り方を理解し作成できるようになる
6回目	フィユタージュラピド(速成法)が折り込めるようになる 折り込みの準備ができるようになる(デトランプ・クレームダマンド)
7回目	ガレットデロアを作成できるようになる シートバターの準備をしてフィユタージュオルディネールが折り込めるようになる
8回目	フィユタージュオルディネールの最終折り込みまでできるようになる
9回目	ミルフィーユを作成できるようになる
10回目	テスト対策
11回目	テスト
12回目	Xmasケーキを作成できるようになる
13回目	Xmasケーキを作成できるようになる
14回目	四角のナッペができるようになる
15回目	ムース・オ・カシスを作成する事ができるようになる

準備学習
時間外学習

授業を行った日の内に振り返りとレシピまとめを行う

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <ul style="list-style-type: none"> ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	<ul style="list-style-type: none"> ◆実技試験(70%) アングレーズベースのバタークリーム 規定の絞り・パイピング ◆出席評価(30%)
------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

受講生へのメッセージ

基礎が大事！一回一回頑張りましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

配布ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製菓実習・製菓理論	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	内田 竜雄
開講科目 (英)	製菓実習④ (Basic Confectionary Practical)						
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

フランス菓子における基本的な生地、クリーム、技術を応用してガトーを作成できる

* 講師経歴

フランス料理の道から、洋菓子の世界に魅せられ、パティシエに転向。飴細工やチョコレート細工などの工芸菓子も得意としている。
現在、ANAクラウンプラザホテルグランコート名古屋にてベーカリー&パストリーシェフとして従事。

【到達目標】

- ① ヴィエノワズリーの取り扱い方を理解し作成できる
- ② 自分のイメージするお菓子を逆算して具現化できる
- ③ アシェットデセルのポイントを学び、色々な組み合わせ方法が出来る
- ④ ショートケーキを2年生後期レベルで作成できる

授業計画・内容

1回目	ヴィエノワズリーを作成することができるようになる(仕込み)
2回目	ヴィエノワズリーを作成することができるようになる(仕上げ)
3回目	ポワマロンを作成できるようになる
4回目	モンブランを作成できるようになる
5回目	フォンダンショコラを用いて皿盛りが出来るようになる、スフレショコラを作成できるようになる
6回目	抹茶のガトーショコラを作成できるようになる
7回目	型なしタルトを作成できるようになる
8回目	シュトーレン、ジンジャーマンを作成することができるようになる
9回目	コースデザート 仕込みができるようになる
10回目	コースデザート 皿盛りを完成できるようになる
11回目	先生のスペシャリテが完成できるようになる
12回目	クリスマスケーキを作成する事が出来るようになる
13回目	テスト対策
14回目	テスト
15回目	デザートプレートを作成する事が出来るようになる

準備学習 時間外学習	授業を行った日の内に振り返りとレシピまとめを行う
---------------	--------------------------

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<p>評価方法はGPA制度となります</p> <p>100～90点 S</p> <p>89～80点 A</p> <p>79～70点 B</p> <p>69～60点 C</p> <p>59点以下 F不合格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆実技試験(70%) ショートケーキ 18cm (ナッペ・サンド・絞り・カット・フィルム巻き) ショートケーキ 12cm ◆出席評価(30%)
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

受講生への メッセージ	幅広い知識を身につけ、現場に出たとき役に立てるように一緒に学んでいきましょう。
----------------	-----------------------------------------

【使用教科書・教材・参考書】

配布ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製菓実習・製菓理論	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	池田 竜太
開講科目 (英)	製菓実習⑤ (Basic Confectionary Practical)						
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 1年次に身に付けた基本技術の応用 * 講師経歴 アルカンシエル、オールハーツカンパニーにて研鑽を積み、岩崎台倶楽部グラスグラスにてパティシエとして従事。							
【到達目標】 ①様々な応用ケーキを学び、多くの組み合わせ方が実践出来る ②代表的なフランス菓子が作れる							

授業計画・内容				
1回目	カップスイーツを作成することができるようになる			
2回目	ティラミスロールを作成することができるようになる			
3回目	ダコワーズオレンジを作成することができるようになる			
4回目	秋の皿盛りを作成することができるようになる			
5回目	ヘクセンハウスを作成することができるようになる①(仕込み)			
6回目	ミルティーユを作成することができるようになる①(前仕込み)			
7回目	ガトーノエル①(前仕込み)、抹茶のマドレーヌを作成することができるようになる			
8回目	ガトーノエル②(仕上げ)、バニラのクロワッサンを仕上げるすることができるようになる			
9回目	ミルティーユを作成することができるようになる②(仕上げ)			
10回目	ショコラージュを作成することができるようになる①(仕込み)/リンツァートルテの作り方を修得する			
11回目	ヘクセンハウスを作成することができるようになる②(仕上げ)			
12回目	Xmasプレートの皿盛りを作成することができるようになる			
13回目	ショコラージュを作成することができるようになる②(仕上げ)			
14回目	フレジエを作成することができるようになる			
15回目	ドームフロマージュを作成することができるようになる			
準備学習 時間外学習	授業を行った日の内に振り返りとレシピまとめを行う			
評価方法	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%; vertical-align: top;"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) </td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> 評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格 </td> <td style="width: 30%; vertical-align: top;"> ◆出席評価(100%) </td> </tr> </table>	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)
◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)		
受講生への メッセージ	職業人としての基本、笑顔で大きな声であいさつ・返事をしましょう！			
【使用教科書・教材・参考書】 配布ルセット				

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製菓実習・製菓理論	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	古澤 清治
開講科目 (英)	製菓実習⑥ (Basic Confectionary Practical)						
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

フランス菓子における基本的な生地、クリーム、技術を応用してガトーを作成できる

* 講師経歴

2006年、株式会社ミセスハートに勤務の後、パティスリー「セトロワ」を開業。オーナーシェフを務める。

【到達目標】

- ①様々な応用ケーキを学び、多くの組み合わせ方が実践できる
 - ②お菓子作りでのいろいろな技法を学ぶ事ができる
 - ③学んだ技術の定着と向上する事ができる
- ～アントルメ選考会～自分のイメージするお菓子を逆算して具現化できる

授業計画・内容

1回目	【アントルメ校内選考③】 前回の問題点を改善し、作りたいお菓子の完成品を作成する為の仕込みができるようになる
2回目	【アントルメ校内選考③】 前回の問題点を改善し、作りたいお菓子を完成できるようになる
3回目	【アントルメ校内選考③】 完成品のプレゼンテーションができるようになる(前週までに完成する)
4回目	デコレーションを学ぶ事ができるようになる
5回目	フィグポワの仕込みができるようになる
6回目	フィグポワを作成、飾り付けができるようになる
7回目	マカロンを作成できるようになる①タルトフロマージュを作成できるようになる
8回目	マカロンを作成できるようになる②タルトショコラを作成できるようになる
9回目	Xmasケーキの仕込みができるようになる①
10回目	Xmasケーキを作成できるようになる②
11回目	Xmasケーキのスペシャリテを作成できるようになる
12回目	テスト対策
13回目	クリスマスイベント
14回目	テスト
15回目	先生のスペシャリテが完成できるようになる

準備学習 時間外学習	授業を行った日の内に振り返りとレシピまとめを行う
---------------	--------------------------

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	<p>評価方法はGPA制度となります</p> <p>100～90点 S</p> <p>89～80点 A</p> <p>79～70点 B</p> <p>69～60点 C</p> <p>59点以下 F不合格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆実技試験(70%) 四角のショートケーキ パイピング ◆出席評価(30%)
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

受講生への メッセージ	基本を繰り返しながら、作業の意味や効果を理解しより深く習得できるように学びましょう。 仕事としての認識を高める為、作業時間を計算できるようになりましょう。
----------------	----------------------------------------------------------------------------------

【使用教科書・教材・参考書】

配布ルセット

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製菓実習・製菓理論／専門実習						
開講科目 (英)	総合製菓実習 (Total Basic Confectionary Practical)	必修 選択	必修	年次	2・1	担当教員	古澤 清治
学科	カフェ・パティシエ科／食健康テクノロジー科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期
【授業の学習内容】 思考と試作を繰り返しレシピ作成の仕方を学ぶ事ができる 自分で考えて製造ができるようになる * 講師経歴 2006年、株式会社ミセスハートに勤務の後、パティスリー「セトロワ」を開業。オーナーシェフを務める。							
【到達目標】 ① イベント、企業プロジェクト、ショップフェスタを通してプランニングができるようになる ② 米粉を使った焼き菓子提案が出来るようになる							

授業計画・内容			
1回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる①		
2回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる②		
3回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる③		
4回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる④		
5回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる⑤		
6回目	プレゼンテーション用仕込みができるようになる		
7回目	プレゼン		
8回目	イベント(前仕込み)		
9回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる①		
10回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる②		
11回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる③		
12回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる④		
13回目	イベント(前仕込み)		
14回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる⑤		
15回目	11月13日分イベント(当日)		
準備学習 時間外学習	当日何を行うかを事前に計画を立てる 企画書・原価表・発注書を少しずつ進める		
評価方法	◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%)	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)
受講生への メッセージ	後期は、様々なイベントが並行して行われます。 一つ一つ整理をして、自分の納得出来る作品を提案出来るように、一緒に頑張りましょう！		
【使用教科書・教材・参考書】 ・前回の試作時のレシピやメモ ・企画書、原価表、発注書			

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製菓実習・製菓理論	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	古澤 清治
開講科目 (英)	総合製菓実習 (Total Basic Confectionary Practical)						
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

思考と試作を繰り返しレシピを作成し、製造ができる

* 講師経歴

2006年、株式会社ミセスハートに勤務の後、パティスリー「セトロワ」を開業。オーナーシェフを務める。

【到達目標】

- ① イベント、企業プロジェクト、ショップフェスタを通してプランニングができる
- ② はちみつを使用した商品提案ができる

授業計画・内容

1回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる①
2回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる②
3回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる③
4回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる④
5回目	企業プロジェクトの試作ができるようになる⑤
6回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる①
7回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる②
8回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる③
9回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる④
10回目	クリスマスイベント
11回目	卒業・進級制作展の試作ができるようになる⑤
12回目	プレゼンテーション用仕込みができるようになる
13回目	プレゼンテーション
14回目	ブラウニーの作り方について理解できるようになる
15回目	プレゼンテーション

準備学習
時間外学習

評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) ◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-------------

受講生への
メッセージ

皆さん、学生最後のイベントです。今まで学んできた事を活かし、全力で作品作りに望んでください。全員で協力をして、悔いのないイベントにしましょう！

【使用教科書・教材・参考書】

- ・前回の試作時のレシピやメモ
- ・企画書、原価表、発注書

名古屋農業園芸・食テクノロジー専門学校

2022年度 シラバス

授業科目	製菓実習・製菓理論	必修 選択	必修	年次	2	担当教員	原 富彦
開講科目 (英)	飴細工 (Candy Sculptures)						
学科	カフェ・パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 (4)	開講区分	後期

【授業の学習内容】

飴の基本技術を習得し、ピエスマンテを完成させる

* 講師経歴

1983年レザンドールに勤務後、1991年より東急ホテルに入社。数々のコンクールで入賞を果たし、1998年、2002年クーブドモンドファイナリスト。

【到達目標】

- ①適切な飴の炊き方、扱い方、クーレ、ティレ、スフレ、リボンが出来る
- ②艶のあるバラ、リボン、スフレが出来る
- ③デッサン力や立体イメージ力を訓練する

授業計画・内容

1回目	ピエスマンテを作成できるようになる①		
2回目	ピエスマンテを作成できるようになる①		
3回目	ピエスマンテを作成できるようになる②	卒業制作作品のデザイン案提出期限①(1枚・白黒/5面)	
4回目	ピエスマンテを作成できるようになる②	卒業制作作品のデザイン案提出期限②(2枚・白黒/5面、実寸大)	
5回目	ピエスマンテを作成できるようになる②	卒業制作作品のデザイン案提出期限③(2枚・色付き/5面、実寸大)	
6回目	卒業制作作品を作成できるようになる①		
7回目	卒業制作作品を作成できるようになる①		
8回目	卒業制作作品を作成できるようになる②		
9回目	卒業制作作品を作成できるようになる②		
10回目	卒業制作作品を作成できるようになる②	卒業制作作品本番用のデザイン案提出期限(2枚・色付き/5面、実寸大)	
準備学習 時間外学習	専門誌などの好きな飴細工のデザインをデッサンし、ピエスマンテのイメージをしていくことを推奨		
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ◆筆記試験(%) ◆実技試験(%) <li style="padding-left: 20px;">◎実技評価各項目(%) ◆出席評価(%) ◆課題レポート(%) ◆授業内評価(%) 	評価方法はGPA制度となります 100～90点 S 89～80点 A 79～70点 B 69～60点 C 59点以下 F不合格	◆出席評価(100%)
受講生への メッセージ	1回1回、必ず飴を触って1つずつ技術を習得していきましょう。		
【使用教科書・教材・参考書】 配布ルセット、ゴム手袋・綿の手袋(各自準備)			