

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
ハイテクニカル学科	洋菓子(A)	224時間 (前期)	実習

授業概要

実践的な技術と専門的な製品作りを行う。
伝統的な菓子技術、時代に即した新材料技術を習得し、技術の幅を広げる。
この授業は、国内外のホテルや個人店での実務経験、製菓衛生師・菓子製造技能士の資格を持つ教師及び、洋菓子店オーナーで現場経験の長い講師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

洋菓子製造に関しての正確な知識・理論を理解して正しい製法で衛生的・合理的に完成度の高い製品を目指す。

授業計画（授業内容等）	実習製品
1. アントルメ・プティガトー(ポピュラーな製品から各担当者のオリジナルまで) 2. ボンボンショコラ(ガナッシュ等) 3. ビーン・トゥ・バー 4. タルト・タルトレット 5. フールセック・ドウミセック 6. コンフィズリー 7. 創作菓子	・各種生地・クリーム・素材を使用した生菓子各種 ・ガナッシュ・ジャンドゥージャ等を使用した応用製品 ・カカオ豆からの手作りチョコレート の製作 ・タルト・タタン、タルト・ショコラ ・マカロン、プティフル、サブレ 等の応用製品 ・パート・ド・フリュイ、ジャム、キャラメル、ヌガー、マシュマロ等 ・地元食材を使用した製品提案や味覚コンテストに向けたオリジナル菓子

成績評価の方法・基準

授業時における製造工程・製法等の理解度、製品の完成度合いや手際等を総合的に評価
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
ハイテクニカル学科	洋菓子(B)	184時間 (後期)	実習

授業概要

実践的な技術と専門的な製品作りを行う。
 伝統的な菓子技術、時代に即した新材料技術を習得し、技術の幅を広げる。
 この授業は、国内外のホテルや個人店での実務経験、製菓衛生師・菓子製造技能士の資格を持つ教師及び、洋菓子店オーナーで現場経験の長い講師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

洋菓子製造に関しての正確な知識・理論を理解して正しい製法で衛生的・合理的に完成度の高い製品を目指す。

授業計画（授業内容等）	実習製品
1. アントルメ・プティガトー 2. チョコレート菓子 3. グラス・ソルベ(氷菓) 4. パイ・シュー 5. トレットウール・ケーキサレ 6. ヴィエノワズリー 7. アントルメ・ショー(温菓) 8. バームクーヘン 9. 創作菓子 10. クリスマス菓子 11. アシェットデセール 12. カフェ用菓子 13. ディスプレー用菓子	・各種生地・クリーム・素材を使用した生菓子各種 ・チョコレート使用の生・焼き菓子 ・アイスクリーム・シャーベットを組み合わせた製品等 ・ガレット・デ・ロア、応用製品各種 ・キッシュ、カナッペ、パイ包み等 ・デニッシュ、プティパン等 ・スフレ、ノッケル、ウ・ア・ラネージュ等 ・バームクーヘン各種 ・販売用オリジナル菓子 ・シュトーレン、クリスマスプティング等 ・皿盛りのデザート各種 ・その他各種製品

成績評価の方法・基準

授業時における製造工程・製法等の理解度、製品の完成度合いや手際等を総合的に評価
 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
ハイテクニカル学科	工芸技法	588時間 (通年)	実習

授業概要

基本技術を元にして復習と応用を行い、幅広く実践的な細工技術の習得を目指す。
将来、本格的なコンクールなどを目指すための技術と知識を学ぶ。
コンクールに参加し、個人の技術の向上を図る。
洋菓子製造技能2級検定の合格を目指す。
この授業は、国内外のホテルや個人店での実務経験、製菓衛生師・菓子製造技能士の資格を持つ教師及び、洋菓子店オーナーで現場経験の長い講師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

各種の細工技法の基礎から応用までを幅広く理解し、創造性を養い完成度の高い作品を制作させる。また、コンテストの参加・技能検定受験を通して目標を持ち技術の向上を目指す。

授業計画（授業内容等）		実習製品
前期	1. アメ細工 2. チョコレート細工 3. マジパン細工・デコレーション 4. バタークリームデコレーション 5. 有平細工 6. ジャパンケーキショー出品作品試作	・アメの各種基本技法を用いた作品 ・チョコレートの各種基本技法を用いた作品 ・マジパンを使用したデコ ・バタークリーム使用したデコ ・和飴細工 ・コンテスト用デコレーション
後期	1. アメ細工 2. チョコレート細工 3. パスティヤージュ（ウエディングケーキ） 4. シュガークラフト 5. ヌガー細工 6. メレンゲ細工 7. 雲平細工 8. ジャパンケーキショー出品作品制作 9. 洋菓子製造2級技能検定課題練習 10. 修了制作	・アメの各種技法を取り入れた応用的な作品 ・チョコの各種技法を取り入れた応用的な作品 ・ウエディングケーキ ・シュガークラフトの花 ・ヌガーによるピエスモンテ ・メレンゲの動物・人形 ・和の細工素材を使用した花 ・マジパン・バタークリームデコ ・技能検定課題製品 ・学生創作の大型作品

成績評価の方法・基準

授業時における製造工程・製法等の理解度、製品の完成度合いや手際等を総合的に評価
 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
ハイテクニカル学科	ゼミナール(Ⅱ)	40時間 (後期)	実習

授業概要

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、専門資格（パリスタ・ラッピングインストラクター等）を有する経験豊富な講師と国内外のホテルや個人店での製造・販売実務経験豊富な教師により実践的な実習授業を行う。

到達目標

それぞれの分野の基本から応用までの理論と技術を実践しながら学んで身につける。

授業計画（授業内容等）

1. カフェ（コーヒー・ラテアート）
2. ラッピング・ディスプレイ（クリスマスラッピング・ディスプレイ）
3. 販売授業（製品試作から制作ならびに販売まで）

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
ハイテクニカル学科	社会教育(Ⅲ)	72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、体育祭、学園祭等の学校行事などの校内授業等を行う。

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. 健康診断
3. 避難訓練
4. 校外授業(作品展見学や体育祭など)
5. 学園祭
6. 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