# ２０２６年度シラバス

# ２年制
# 製菓技術マネジメント学科

| 教科科目 | |
|---|---|
| 第１学年 | 第２学年 |
| 衛生法規 | 店舗衛生学 |
| 公衆衛生学 | マネジメント論 |
| 食品学 | 高度製菓理論 |
| 食品衛生学 | 高度製菓実習 |
| 栄養学 | 専門製菓演習 |
| 社会 | |
| 製菓理論 | |
| 製菓実習 | |
| 専門製菓理論 | |

# 辻調理師専門学校

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| 課程 | 学科 | 学年 | 教科科目 | 授業の方法 | 必修・選択の別 |
|---|---|---|---|---|---|
| 製菓衛生師専門課程 | 製菓技術マネジメント学科 | 第2学年 | 店舗衛生学 | 講義 | 必修 |
| 授業期間 | 授業時間数（単位時間） | 授業回数 | 備考 | | |
| 後期 | 28 | 14 | — | | |
| 担当教員 | 川田優子、尾上智子、山本沙織 | | | | |
| 教材<br>（教科書、副教材） | HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書<br>【厚生労働省：https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html】 | | | | |
| 科目概要 | 食品事故を未然に防ぐため、令和3年6月1日から、<br>原則として、すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」の導入が義務化された。<br>この動向を受け、1年次科目「食品の安全と衛生」で学んだ知識を基に、HACCP及び一般衛生管理を学び、<br>就職後に必要となる衛生管理能力を身に付ける。<br>毎回の授業につき、予習と復習にそれぞれ40分程度の学習を必須とする。<br>予習は提供資料の事前通読、復習は提供資料を再度通読、到達確認のための1問1問の正誤問題に取り組む。 | | | | |
| 到達目標 | 食品の製造・加工の土台となる原材料や作業環境を、清潔で衛生的に整備すべき要件を理解する。<br>レシピから作成したフローダイアグラムを基に危害分析（HA）を実施し、適切な重要管理点（CCP）を決め、<br>管理手段を設定することができる。<br>HACCPに沿った衛生管理を、一般店に当てはめて考えることができる。 | | | | |
| 成績評価の方法・基準 | 中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。<br>中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は課題提出物により評価する。<br>なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。 | | | | |

| 学習計画（授業スケジュール） | | | 授業時間数（単位時間） | 授業回数（連番） |
|---|---|---|---|---|
| 食品製造のための<br>安全対策 | HACCPに沿った衛生管理<br>－① | 概論 | 1 | 1 |
| | | HACCPとは | 2 | |
| | 一般衛生管理 | 施設設備 ① | 3 | 2 |
| | | 施設設備 ② | 4 | |
| | | 原材料 ① | 5 | 3 |
| | | 原材料 ② | 6 | |
| | | 製品管理 ① | 7 | 4 |
| | | 製品管理 ② | 8 | |
| | | 製品管理 ③ | 9 | 5 |
| | | ワーク ① | 10 | |
| | | ワーク ② | 11 | 6 |
| | | ワーク ③ | 12 | |
| | | ワーク ④ | 13 | 7 |
| | | ワーク ⑤ | 14 | |
| | HACCPに沿った衛生管理<br>－② | 7原則12手順（5つの準備段階） ① | 15 | 8 |
| | | 7原則12手順（5つの準備段階） ② | 16 | |
| | | ワーク ⑥ | 17 | 9 |
| | | ワーク ⑦ | 18 | |
| | | ワーク ⑧ | 19 | 10 |
| | | ワーク ⑨ | 20 | |
| | | 7原則12手順（7つの原則） ① | 21 | 11 |
| | | 7原則12手順（7つの原則） ② | 22 | |
| | | 7原則12手順（7つの原則） ③ | 23 | 12 |
| | | 7原則12手順（7つの原則） ④ | 24 | |
| | | ワーク ⑩ | 25 | 13 |
| | | ワーク ⑪ | 26 | |
| | | ワーク ⑫ | 27 | 14 |
| | | ワーク ⑬ | 28 | |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| 課程 | 学科 | 学年 | 教科科目 | 授業の方法 | 必修・選択の別 |
|---|---|---|---|---|---|
| 製菓衛生師専門課程 | 製菓技術マネジメント学科 | 第2学年 | マネジメント論 | 講義 | 必修 |
| 授業期間 | 授業時間数（単位時間） | 授業回数 | 備考 | | |
| 通年 | 92 | 46 | — | | |
| 担当教員 | 水越聡子、瀬崎昌和、齊藤厚　他 | | | | |
| 教材<br>（教科書、副教材） | 学内で作成したもしくはテキスト・プリントを配布する。 | | | | |
| 科目概要 | 授業では経営における管理(＝マネジメント)項目を『人』『モノ』『お金』に絞って、<br>個人・グループでのワークを通して学習する。『人』：接客方法の基本、<br>組織におけるコミュニケーション方法をグループワークを通して体感する。<br>『お金』：店舗における売上や費用に関する知識を学び、理想の店舗の開業計画を立てる。<br>『モノ』：上記の開業計画を見える化するために、店舗正面図、ショップカードなどを描き表現する。<br>このように、『人』『モノ』『お金』の管理方法を学習することで就職後に実際に勤める店舗の問題点を発見し、<br>その改善策を考えることができる力を養うことを目的としている。<br>毎回の授業につき、予習と復習にそれぞれ1時間程度の学習を必須とする。<br>予習は学習項目についての事前リサーチ、復習は到達確認のための課題や1問1問の正誤問題である。 | | | | |
| 到達目標 | 自身が思い描く菓子店の開業計画をたてることができる。<br>「販売・サービス職」に求められる立ち居振る舞いと知識について、自身の不足・改善点に気付くことができる。<br>自身の開業を想定し、菓子店の要素をデザインの概念に沿って表現できる。<br>組織内コミュニケーションスキル・心の健康に関する知識を学び、社会で永く活躍できる自己を習得する。<br>キャリア理論をもとに、自身のキャリアプランを表現することができる。 | | | | |
| 成績評価の方法・基準 | 中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。<br>中間試験、期末試験は選択式または記述式により評価を行い、平常点は課題提出物により評価する。<br>なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。 | | | | |

| 学習計画（授業スケジュール） | | | 授業時間数（単位時間） | 授業回数（連番） |
|---|---|---|---|---|
| マネジメント論Ⅰ<br>（店舗経営） | 業界理解 | 外食産業論 ①(製菓業界理解 ①) | 1 | 1 |
| | | 外食産業論 ②(製菓業界理解 ②) | 2 | |
| | 飲食店経営概論 | 飲食店経営概論 ① | 3 | 2 |
| | | 飲食店経営概論 ② | 4 | |
| | | 飲食店経営概論 ③ | 5 | 3 |
| | | 飲食店経営概論 ④ | 6 | |
| | 収支計画 | 収支計画 ① | 7 | 4 |
| | | 収支計画 ② | 8 | |
| | | 収支計画 ③ | 9 | 5 |
| | | 収支計画 ④ | 10 | |
| | | 収支計画 ⑤ | 11 | 6 |
| | | 収支計画 ⑥ | 12 | |
| | | 収支計画 ⑦ | 13 | 7 |
| | | 収支計画 ⑧ | 14 | |
| | 店舗運営管理 | 店舗運営管理 ① | 15 | 8 |
| | | 店舗運営管理 ② | 16 | |
| | | 店舗運営管理 ③ | 17 | 9 |
| | | 店舗運営管理 ④ | 18 | |
| | | 店舗運営管理 ⑤ | 19 | 10 |
| | | 店舗運営管理 ⑥ | 20 | |
| | | 店舗運営管理 ⑦ | 21 | 11 |
| | | 店舗運営管理 ⑧ | 22 | |
| | | 店舗運営管理 ⑨ | 23 | 12 |
| | | 店舗運営管理 ⑩ | 24 | |
| | 総合演習 | 開業計画 ① | 25 | 13 |
| | | 開業計画 ② | 26 | |
| | | 開業計画 ③ | 27 | 14 |
| | | 開業計画 ④ | 28 | |
| | | 開業計画 ⑤ | 29 | 15 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 開業計画 ⑥ | 30 | |
| | | 開業計画 ⑦ | 31 | 16 |
| | | 開業計画 ⑧ | 32 | |
| マネジメント論Ⅱ<br>（ホスピタリティ） | ホスピタリティマインド | ホスピタリティ概論 | 33 | 17 |
| | | | 34 | |
| | サービス | サービスⅠ | 35 | 18 |
| | | | 36 | |
| | | サービスⅡ | 37 | 19 |
| | | | 38 | |
| | | サービスⅢ | 39 | 20 |
| | | | 40 | |
| | | レジカウンター業務Ⅰ | 41 | 21 |
| | | | 42 | |
| | | レジカウンター業務Ⅱ | 43 | 22 |
| | | | 44 | |
| | | レジカウンター業務Ⅲ | 45 | 23 |
| | | | 46 | |
| | クレーム | クレーム対応 | 47 | 24 |
| | | | 48 | |
| マネジメント論Ⅲ<br>（デザイン） | デザイン基礎 | デザイン概論 | 49 | 25 |
| | | | 50 | |
| | | 色 | 51 | 26 |
| | | | 52 | |
| | | 形と文字 | 53 | 27 |
| | | | 54 | |
| | 店舗デザイン | ディスプレイ | 55 | 28 |
| | | | 56 | |
| | | ファサード・サイン | 57 | 29 |
| | | | 58 | |
| | | 照明 | 59 | 30 |
| | | | 60 | |
| | | 店内レイアウト | 61 | 31 |
| | | | 62 | |
| | | コストとメンテナンス | 63 | 32 |
| | | | 64 | |
| マネジメント論Ⅳ<br>（人材管理） | 傾聴のスキル | 人材管理とは | 65 | 33 |
| | | 傾聴のスキル | 66 | |
| | アサーション | アサーション理解 | 67 | 34 |
| | | アサーション実践 | 68 | |
| | リーダーシップ | リーダーシップ理解 ① | 69 | 35 |
| | | リーダーシップ理解 ② | 70 | |
| | 人材の管理と育成 | 人材の管理と育成 ① | 71 | 36 |
| | | 人材の管理と育成 ② | 72 | |
| | 他者評価 | 他者評価 ① | 73 | 37 |
| | | 他者評価 ② | 74 | |
| マネジメント論Ⅳ<br>（自己管理） | 心の健康 | ストレス概論 | 75 | 38 |
| | | | 76 | |
| | | ストレス理解 | 77 | 39 |
| | | | 78 | |
| | | ストレスマネジメント | 79 | 40 |
| | | | 80 | |
| | キャリアデザイン | キャリア理論 ① | 81 | 41 |
| | | | 82 | |
| | | キャリア理論 ② | 83 | 42 |
| | | | 84 | |
| | | キャリアプラン ① | 85 | 43 |
| | | | 86 | |
| | | キャリアプラン ② | 87 | 44 |
| | | | 88 | |
| | | キャリアプラン ③ | 89 | 45 |
| | | | 90 | |
| | | キャリアプランの発表 | 91 | 46 |
| | | | 92 | |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| 課程 | 学科 | 学年 | 教科科目 | 授業の方法 | 必修・選択の別 |
|---|---|---|---|---|---|
| 製菓衛生師専門課程 | 製菓技術マネジメント学科 | 第2学年 | 高度製菓理論 | 講義 | 必修 |
| 授業期間 | 授業時間数（単位時間） | 授業回数 | 備考 | | |
| 通年 | 120 | 60 | — | | |
| 担当教員 | 森貴行、中村紘尉 他 | | | | |
| 教材<br>（教科書、副教材） | 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』 日本菓子教育センター 2026年<br>『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』 辻調理師専門学校 柴田書店 2026年<br>『よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎』 辻調理師専門学校/辻調理師専門学校東京 柴田書店 2026年<br>『プロの為のわかりやすい和菓子』 仲實 柴田書店 2026年<br>『ドイツ菓子・ウィーン菓子 基本の技法と伝統のスタイル』 辻調理師専門学校 Gakken 2026年<br>『プロのためのわかりやすいフランス菓子』 川北末一 辻調理師専門学校 柴田書店 2025年<br>『基礎からわかる製パン技術』 吉野精一 柴田書店 2026年<br>『科学でわかるパンの「なぜ?」』辻調理師専門学校 柴田書店 2025年 | | | | |
| 科目概要 | 1年次で学んだ知識をもとに、①製品の特徴や作業工程に合わせた製法、<br>②配合比率違いの製品を試食しての検証、③食材のメーカーや産地による違い、<br>④製品の分類や歴史について、⑤SDGsの項目である「つくる責任・つかう責任」について、<br>以上の事を学び、洋菓子・和菓子・製パンの総合的な知識を身に付け、製菓業界のあらゆる現場に対応し、<br>活躍出来る人材を目指すための授業となっている。<br>毎回の授業の前と後に、30分の予復習を必須とする。<br>予習は、作製する製品の使用材料、作製手順の確認を必須とする。<br>復習は、授業にて学んだことを、指定の方法（復習テストなど）を行い、すべての問題の正解を目標とする。<br>上記予復習は平常点として取り扱う。 | | | | |
| 到達目標 | 菓子、パンの製法の習得のほか、製菓衛生師として求められる技能や対応力を高め、<br>材料の特性を生かした新しいメニューを開発する力を習得する。<br>製菓業界で働く者の責任を考察し、当業界の様々な分野で活躍・対応できる力を習得する。 | | | | |
| 成績評価の方法・基準 | 前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。<br>評価比率・採点基準は授業内において発表する。 | | | | |

| 学習計画（授業スケジュール） | | | 授業時間数（単位時間） | 授業回数（連番） |
|---|---|---|---|---|
| | 基本生地の応用 | スポンジ生地の実験と応用 ① | 1<br>2 | 1 |
| | | スポンジ生地の実験と応用 ② | 3<br>4 | 2 |
| | | シュー生地の実験と応用 ① | 5<br>6 | 3 |
| | | シュー生地の実験と応用 ② | 7<br>8 | 4 |
| | | 練り込みパイ生地の実験と応用 ① | 9<br>10 | 5 |
| | | 創作タルトの構成 | 11<br>12 | 6 |
| | | 折り込み生地の実験と応用 ① | 13<br>14 | 7 |
| | | 折り込み生地の実験と応用 ② | 15<br>16 | 8 |
| | | チョコレートの性質と活用方法 ① | 17<br>18 | 9 |
| | | チョコレートの性質と活用方法 ② | 19<br>20 | 10 |
| | | アントルメの組み立てと菓子デザイン ① | 21<br>22 | 11 |
| | | アントルメの組み立てと菓子デザイン ② | 23<br>24 | 12 |
| | | ヨーロッパの菓子 ① | 25<br>26 | 13 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 高度製菓理論 | | ヨーロッパの菓子 ② | 27<br>28 | 14 |
| | | ヨーロッパの菓子 ③ | 29<br>30 | 15 |
| | | ヨーロッパの菓子 ④ | 31<br>32 | 16 |
| | 洋菓子パンの知識Ⅰ | ヨーロッパの菓子・製パン ① | 33<br>34 | 17 |
| | | ヨーロッパの菓子・製パン ② | 35<br>36 | 18 |
| | | 製菓・製パンの扱い方と提供方法 ① | 37<br>38 | 19 |
| | | 製菓・製パンの扱い方と提供方法 ② | 39<br>40 | 20 |
| | | 現場の仕事 ① | 41<br>42 | 21 |
| | | 現場の仕事 ② | 43<br>44 | 22 |
| | | 製菓材料 ① | 45<br>46 | 23 |
| | | 製菓材料 ② | 47<br>48 | 24 |
| | | 付加価値の技法 ① | 49<br>50 | 25 |
| | | 付加価値の技法 ② | 51<br>52 | 26 |
| | | 付加価値の技法 ③ | 53<br>54 | 27 |
| | | 付加価値の技法 ④ | 55<br>56 | 28 |
| | | 現場の仕事 ③ | 57<br>58 | 29 |
| | | 現場の仕事 ④ | 59<br>60 | 30 |
| | | 製菓・製パンの基礎まとめ ① | 61<br>62 | 31 |
| | | 製菓・製パンの基礎まとめ ② | 63<br>64 | 32 |
| | 製菓・製パン技術の応用 | 季節菓子 ① | 65<br>66 | 33 |
| | | 季節菓子 ② | 67<br>68 | 34 |
| | | 材料の加工 ① | 69<br>70 | 35 |
| | | 材料の加工 ② | 71<br>72 | 36 |
| | | 特殊な焼成方法 ① | 73<br>74 | 37 |
| | | 特殊な焼成方法 ② | 75<br>76 | 38 |
| | | 付加価値の技法 ⑤ | 77<br>78 | 39 |
| | | 付加価値の技法 ⑥ | 79<br>80 | 40 |
| | | 付加価値の技法 ⑦ | 81<br>82 | 41 |
| | | 付加価値の技法 ⑧ | 83<br>84 | 42 |
| | | 製菓材料 ③ | 85<br>86 | 43 |
| | | 製菓材料 ④ | 87<br>88 | 44 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 製菓・製パンの製法の発展・技法 ① | 89<br>90 | 45 |
| | | 製菓・製パンの製法の発展・技法 ② | 91<br>92 | 46 |
| | 洋菓子パンの知識Ⅱ | 現場の仕事 ⑤ | 93<br>94 | 47 |
| | | 現場の仕事 ⑥ | 95<br>96 | 48 |
| | | 考察・反転授業 ① | 97<br>98 | 49 |
| | | 考察・反転授業 ② | 99<br>100 | 50 |
| | | 製菓・製パンの製法の発展・技法 ③ | 101<br>102 | 51 |
| | | 製菓・製パンの製法の発展・技法 ④ | 103<br>104 | 52 |
| | | 折り込み生地の実験と応用 ③ | 105<br>106 | 53 |
| | | 折り込み生地の実験と応用 ④ | 107<br>108 | 54 |
| | | ヨーロッパの菓子・製パン ③ | 109<br>110 | 55 |
| | | ヨーロッパの菓子・製パン ④ | 111<br>112 | 56 |
| | | ヨーロッパの菓子・製パン ⑤ | 113<br>114 | 57 |
| | | ヨーロッパの菓子・製パン ⑥ | 115<br>116 | 58 |
| | | 洋菓子・パンのデザイン ① | 117<br>118 | 59 |
| | | 洋菓子・パンのデザイン ② | 119<br>120 | 60 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| 課程 | 学科 | 学年 | 教科科目 | 授業の方法 | 必修・選択の別 |
|---|---|---|---|---|---|
| 製菓衛生師専門課程 | 製菓技術マネジメント学科 | 第2学年 | 高度製菓実習 | 実習 | 必修 |
| 授業期間 | 授業時間数（単位時間） | 授業回数 | 備考 | | |
| 通年 | 560 | 280 | ― | | |
| 担当教員 | 瀬戸山明夫、立嶋穣、上元望 他 | | | | |
| 教材<br>（教科書、副教材） | 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』 日本菓子教育センター 2026年<br>『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』 辻調理師専門学校 柴田書店 2026年<br>『よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎』 辻調理師専門学校/辻調理師専門学校東京 柴田書店 2026年<br>『プロの為のわかりやすい和菓子』 仲實 柴田書店 2026年<br>『ドイツ菓子・ウィーン菓子 基本の技法と伝統のスタイル』 辻調理師専門学校 Gakken 2026年<br>『プロのためのわかりやすいフランス菓子』 川北末一 辻調理師専門学校 柴田書店 2025年<br>『基礎からわかる製パン技術』 吉野精一 柴田書店 2026年<br>『科学でわかるパンの「なぜ?」』辻調理師専門学校 柴田書店 2025年 | | | | |
| 科目概要 | 1年次に積み上げた基本技術をもとに、応用技術を学び、現場での対応力を身に付けることで、<br>就職後の即戦力となることを目指す共に、高度製菓理論で学んだ技能を取り入れることで、<br>独自のレシピやデザインを考えることができる発想力を取得する。<br>作業効率を考えお互い意見を出し合い協力することで、現場で働く際に必要なコミュニケーション能力を養う。<br>なお本授業は、毎回の授業の前と後に、30分の予復習を必須とする。<br>予習は、作製する製品の使用材料、作製手順の確認と、使用する材料や機器の特性や使用上の注意点、<br>作業上の重要ポイントの暗唱を必須とし、<br>また実習グループでの、授業進行方法についての事前ミーティングが必須である。<br>復習は、実習運営と作製した製品についての振り返りレポートの作製を必須とし、不定期に提出を行う。<br>上記予復習の一部は平常点として取り扱う。 | | | | |
| 到達目標 | 1年次に学んだ技術の応用を学び、作業性の向上を高め、完成度の高い製品を作ることができる。<br>材料の特性や配合の違いを理解し、新しいレシピを考案する事ができる。<br>現場で働くための技術を習得し、職人として製菓業界で活躍し業界を盛り上げていける力を、<br>身につけることができる。 | | | | |
| 成績評価の方法・基準 | 前期、後期ごとに、中間試験、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。<br>中間試験、期末試験はルーブリック式により評価を行い、<br>平常点は予復習の履修や授業内の取り組みによって評価をする。<br>なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。 | | | | |

| 学習計画（授業スケジュール） | | 授業時間数（単位時間） | 授業回数（連番） |
|---|---|---|---|
| | 基本生地製造 ①（生地の復習1） | 1<br>2 | 1 |
| | 基本生地製造 ②（生地の復習2） | 3<br>4 | 2 |
| | 基本生地製造 ③（生地の復習3） | 5<br>6 | 3 |
| | 基本生地製造 ④（生地の復習4） | 7<br>8 | 4 |
| | 基本生地製造 ⑤（生地の復習5） | 9<br>10 | 5 |
| | 基本生地製造 ⑥（生地の復習6） | 11<br>12 | 6 |
| | 基本生地製造 ⑦（生地の復習7） | 13<br>14 | 7 |
| | 基本生地製造 ⑧（生地の復習8） | 15<br>16 | 8 |
| | 基本生地製造 ⑨（生地を使った製品製造1） | 17<br>18 | 9 |
| | 基本生地製造 ⑩（生地を使った製品製造2） | 19<br>20 | 10 |
| | 基本生地製造 ⑪（生地を使った製品製造3） | 21<br>22 | 11 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 基本技術の習得Ⅰ | 基本生地製造 ⑫（生地を使った製品製造4） | 23<br>24 | 12 |
| | | 基本生地製造 ⑬（生地を使った製品製造5） | 25<br>26 | 13 |
| | | 基本生地製造 ⑭（生地を使った製品製造6） | 27<br>28 | 14 |
| | | 基本生地製造 ⑮（生地を使った製品製造7） | 29<br>30 | 15 |
| | | 基本生地製造 ⑯（生地を使った製品製造8） | 31<br>32 | 16 |
| | | 基本生地製造 ⑰（生地を使った製品製造9） | 33<br>34 | 17 |
| | | 基本生地製造 ⑱（生地を使った製品製造10） | 35<br>36 | 18 |
| | | 基本生地製造 ⑲（生地を使った製品製造11） | 37<br>38 | 19 |
| | | 基本生地製造 ⑳（生地を使った製品製造12） | 39<br>40 | 20 |
| | | 基本生地製造 ㉑（生地を使った製品製造13） | 41<br>42 | 21 |
| | | 基本生地製造 ㉒（生地を使った製品製造14） | 43<br>44 | 22 |
| | | 基本生地製造 ㉓（生地を使った製品製造15） | 45<br>46 | 23 |
| | | 基本生地製造 ㉔（生地を使った製品製造16） | 47<br>48 | 24 |
| | | 基本生地製造 ㉕（生地を使った製品製造17） | 49<br>50 | 25 |
| | 基本技術の習得Ⅱ | 基本クリーム製造 ①（基本クリームの復習1） | 51<br>52 | 26 |
| | | 基本クリーム製造 ②（基本クリームの復習2） | 53<br>54 | 27 |
| | | 基本クリーム製造 ③（基本クリームの復習3） | 55<br>56 | 28 |
| | | 基本クリーム製造 ④（基本クリームの復習4） | 57<br>58 | 29 |
| | | 基本クリーム製造 ⑤（基本クリームの復習5） | 59<br>60 | 30 |
| | | 基本クリーム製造 ⑥（基本クリームの復習6） | 61<br>62 | 31 |
| | | 基本クリーム製造 ⑦（基本クリームの復習7） | 63<br>64 | 32 |
| | | 基本クリーム製造 ⑧（基本クリームを使った製品製造1） | 65<br>66 | 33 |
| | | 基本クリーム製造 ⑨（基本クリームを使った製品製造2） | 67<br>68 | 34 |
| | | 基本クリーム製造 ⑩（基本クリームを使った製品製造3） | 69<br>70 | 35 |
| | | 基本クリーム製造 ⑪（基本クリームを使った製品製造4） | 71<br>72 | 36 |
| | | 基本クリーム製造 ⑫（基本クリームを使った製品製造5） | 73<br>74 | 37 |
| | | 基本クリーム製造 ⑬（基本クリームを使った製品製造6） | 75<br>76 | 38 |
| | | 基本クリーム製造 ⑭（基本クリームを使った製品製造7） | 77<br>78 | 39 |
| | | 基本クリーム製造 ⑮（基本クリームを使った製品製造8） | 79<br>80 | 40 |
| | | 基本クリーム製造 ⑯（基本クリームを使った製品製造9） | 81<br>82 | 41 |
| | | 基本クリーム製造 ⑰（基本クリームを使った製品製造10） | 83<br>84 | 42 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 基本クリーム製造 ⑱（基本クリームを使った製品製造11） | 85<br>86 | 43 |
| | | 基本クリーム製造 ⑲（基本クリームを使った製品製造12） | 87<br>88 | 44 |
| | | 基本クリーム製造 ⑳（基本クリームを使った製品製造13） | 89<br>90 | 45 |
| | | 基本クリーム製造 ㉑（基本クリームを使った製品製造14） | 91<br>92 | 46 |
| | | 基本クリーム製造 ㉒（基本クリームを使った製品製造15） | 93<br>94 | 47 |
| | | 基本クリーム製造 ㉓（基本クリームを使った製品製造16） | 95<br>96 | 48 |
| | | 基本クリーム製造 ㉔（基本クリームを使った製品製造17） | 97<br>98 | 49 |
| | | 基本クリーム製造 ㉕（基本クリームを使った製品製造18） | 99<br>100 | 50 |
| | 基本技術の習得とスキルアップⅠ | 応用生地製造 ①（応用生地の基本1） | 101<br>102 | 51 |
| | | 応用生地製造 ②（応用生地の基本2） | 103<br>104 | 52 |
| | | 応用生地製造 ③（応用生地の基本3） | 105<br>106 | 53 |
| | | 応用生地製造 ④（応用生地の基本4） | 107<br>108 | 54 |
| | | 応用生地製造 ⑤（応用生地の基本5） | 109<br>110 | 55 |
| | | 応用生地製造 ⑥（応用生地の基本6） | 111<br>112 | 56 |
| | | 応用生地製造 ⑦（応用生地の基本7） | 113<br>114 | 57 |
| | | 応用生地製造 ⑧（応用生地の基本8） | 115<br>116 | 58 |
| | | 応用生地製造 ⑨（応用生地の考察1） | 117<br>118 | 59 |
| | | 応用生地製造 ⑩（応用生地の考察2） | 119<br>120 | 60 |
| | | 応用生地製造 ⑪（応用生地の考察3） | 121<br>122 | 61 |
| | | 応用生地製造 ⑫（応用生地の考察4） | 123<br>124 | 62 |
| | | 応用生地製造 ⑬（応用生地の考察5） | 125<br>126 | 63 |
| | | 応用生地製造 ⑭（応用生地の考察6） | 127<br>128 | 64 |
| | | 応用生地製造 ⑮（応用生地の考察7） | 129<br>130 | 65 |
| | | 応用生地製造 ⑯（応用生地の考察8） | 131<br>132 | 66 |
| | | 応用生地製造 ⑰（応用生地を使った製品製造1） | 133<br>134 | 67 |
| | | 応用生地製造 ⑱（応用生地を使った製品製造2） | 135<br>136 | 68 |
| | | 応用生地製造 ⑲（応用生地を使った製品製造3） | 137<br>138 | 69 |
| | | 応用生地製造 ⑳（応用生地を使った製品製造4） | 139<br>140 | 70 |
| | | 応用生地製造 ㉑（応用生地を使った製品製造5） | 141<br>142 | 71 |
| | | 応用生地製造 ㉒（応用生地を使った製品製造6） | 143<br>144 | 72 |
| | | 応用生地製造 ㉓（応用生地を使った製品製造7） | 145<br>146 | 73 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 応用生地製造 ㉔（応用生地を使った製品製造8） | 147<br>148 | 74 |
| | | 応用生地製造 ㉕（応用生地を使った製品製造9） | 149<br>150 | 75 |
| | | 応用生地製造 ㉖（応用生地を使った製品製造10） | 151<br>152 | 76 |
| | | 応用生地製造 ㉗（応用生地を使った製品製造11） | 153<br>154 | 77 |
| | | 応用生地製造 ㉘（応用生地を使った製品製造12） | 155<br>156 | 78 |
| | | 応用生地製造 ㉙（応用生地を使った製品製造13） | 157<br>158 | 79 |
| | 基本技術の習得とスキルアップⅡ | 応用生地製造 ㉚（応用生地を使った製品製造14） | 159<br>160 | 80 |
| | | 応用クリーム製造 ①（応用クリームの基本1） | 161<br>162 | 81 |
| | | 応用クリーム製造 ②（応用クリームの基本2） | 163<br>164 | 82 |
| | | 応用クリーム製造 ③（応用クリームの基本3） | 165<br>166 | 83 |
| | | 応用クリーム製造 ④（応用クリームの基本4） | 167<br>168 | 84 |
| | | 応用クリーム製造 ⑤（応用クリームの基本5） | 169<br>170 | 85 |
| | | 応用クリーム製造 ⑥（応用クリームの基本6） | 171<br>172 | 86 |
| | | 応用クリーム製造 ⑦（応用クリームの基本7） | 173<br>174 | 87 |
| | | 応用クリーム製造 ⑧（応用クリームの基本8） | 175<br>176 | 88 |
| | | 応用クリーム製造 ⑨（応用クリームの考察1） | 177<br>178 | 89 |
| | | 応用クリーム製造 ⑩（応用クリームの考察2） | 179<br>180 | 90 |
| | | 応用クリーム製造 ⑪（応用クリームの考察3） | 181<br>182 | 91 |
| | | 応用クリーム製造 ⑫（応用クリームの考察4） | 183<br>184 | 92 |
| | | 応用クリーム製造 ⑬（応用クリームの考察5） | 185<br>186 | 93 |
| | | 応用クリーム製造 ⑭（応用クリームの考察6） | 187<br>188 | 94 |
| | | 応用クリーム製造 ⑮（応用クリームの考察7） | 189<br>190 | 95 |
| | | 応用クリーム製造 ⑯（応用クリームの考察8） | 191<br>192 | 96 |
| | | 応用クリーム製造 ⑰（応用クリームを使った製品製造1） | 193<br>194 | 97 |
| | | 応用クリーム製造 ⑱（応用クリームを使った製品製造2） | 195<br>196 | 98 |
| | | 応用クリーム製造 ⑲（応用クリームを使った製品製造3） | 197<br>198 | 99 |
| | | 応用クリーム製造 ⑳（応用クリームを使った製品製造4） | 199<br>200 | 100 |
| | | 応用クリーム製造 ㉑（応用クリームを使った製品製造5） | 201<br>202 | 101 |
| | | 応用クリーム製造 ㉒（応用クリームを使った製品製造6） | 203<br>204 | 102 |
| | | 応用クリーム製造 ㉓（応用クリームを使った製品製造1） | 205<br>206 | 103 |
| | | 応用クリーム製造 ㉔（応用クリームを使った製品製造2） | 207<br>208 | 104 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 応用クリーム製造 ㉕（応用クリームを使った製品製造3） | 209<br>210 | 105 |
| | | 応用クリーム製造 ㉖（応用クリームを使った製品製造4） | 211<br>212 | 106 |
| | | 応用クリーム製造 ㉗（応用クリームを使った製品製造5） | 213<br>214 | 107 |
| | | 応用クリーム製造 ㉘（応用クリームを使った製品製造6） | 215<br>216 | 108 |
| | | 応用クリーム製造 ㉙（応用クリームを使った製品製造7） | 217<br>218 | 109 |
| | | 応用クリーム製造 ㉚（応用クリームを使った製品製造8） | 219<br>220 | 110 |
| | 基本技術の習得Ⅲ | 生地の成形と焼成 ①（復習1） | 221<br>222 | 111 |
| | | 生地の成形と焼成 ②（復習2） | 223<br>224 | 112 |
| | | 生地の成形と焼成 ③（復習3） | 225<br>226 | 113 |
| | | 生地の成形と焼成 ④（復習4） | 227<br>228 | 114 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑤（グループ考察1） | 229<br>230 | 115 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑥（グループ考察2） | 231<br>232 | 116 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑦（グループ考察3） | 233<br>234 | 117 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑧（グループ考察4） | 235<br>236 | 118 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑨（グループ考察5） | 237<br>238 | 119 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑩（グループ考察6） | 239<br>240 | 120 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑪（グループ考察7） | 241<br>242 | 121 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑫（グループ考察8） | 243<br>244 | 122 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑬（グループ評価1） | 245<br>246 | 123 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑭（グループ評価2） | 247<br>248 | 124 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑮（グループ評価3） | 249<br>250 | 125 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑯（グループ評価4） | 251<br>252 | 126 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑰（グループ評価5） | 253<br>254 | 127 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑱（グループ評価6） | 255<br>256 | 128 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑲（グループ評価7） | 257<br>258 | 129 |
| | | 生地の成形と焼成 ⑳（グループ評価8） | 259<br>260 | 130 |
| | | 生地の成形と焼成 ㉑（他グループ比較と評価1） | 261<br>262 | 131 |
| | | 生地の成形と焼成 ㉒（他グループ比較と評価2） | 263<br>264 | 132 |
| | | 生地の成形と焼成 ㉓（他グループ比較と評価3） | 265<br>266 | 133 |
| | | 生地の成形と焼成 ㉔（他グループ比較と評価4） | 267<br>268 | 134 |
| | | 生地の成形と焼成 ㉕（グループ検証1） | 269<br>270 | 135 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 高度製菓実習 | | 生地の成形と焼成 ㉖（グループ検証2） | 271<br>272 | 136 |
| | | 生地の成形と焼成 ㉗（グループ検証3） | 273<br>274 | 137 |
| | | 生地の成形と焼成 ㉘（グループ検証4） | 275<br>276 | 138 |
| | | 生地の成形と焼成 ㉙（グループ検証5） | 277<br>278 | 139 |
| | | 生地の成形と焼成 ㉚（グループ検証6） | 279<br>280 | 140 |
| | 現場で必要とされる技術のレベルアップⅠ | 現場で必要とされる技術 ①（大量製造に関する技術1） | 281<br>282 | 141 |
| | | 現場で必要とされる技術 ②（大量製造に関する技術2） | 283<br>284 | 142 |
| | | 現場で必要とされる技術 ③（大量製造に関する技術3） | 285<br>286 | 143 |
| | | 現場で必要とされる技術 ④（大量製造に関する技術4） | 287<br>288 | 144 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑤（大量製造に関する技術5） | 289<br>290 | 145 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑥（大量製造に関する技術6） | 291<br>292 | 146 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑦（大量製造に関する技術7） | 293<br>294 | 147 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑧（大量製造に関する技術8） | 295<br>296 | 148 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑨（製造スピードに関する技術1） | 297<br>298 | 149 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑩（製造スピードに関する技術2） | 299<br>300 | 150 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑪（製造スピードに関する技術3） | 301<br>302 | 151 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑫（製造スピードに関する技術4） | 303<br>304 | 152 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑬（製造スピードに関する技術5） | 305<br>306 | 153 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑭（製造スピードに関する技術6） | 307<br>308 | 154 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑮（製造スピードに関する技術7） | 309<br>310 | 155 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑯（製造スピードに関する技術8） | 311<br>312 | 156 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑰（製造スピードに関する技術9） | 313<br>314 | 157 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑱（製造スピードに関する技術10） | 315<br>316 | 158 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑲（製造スピードに関する技術11） | 317<br>318 | 159 |
| | | 現場で必要とされる技術 ⑳（製造スピードに関する技術12） | 319<br>320 | 160 |
| | | 現場で必要とされる技術 ㉑（グループ考察1） | 321<br>322 | 161 |
| | | 現場で必要とされる技術 ㉒（グループ考察2） | 323<br>324 | 162 |
| | | 現場で必要とされる技術 ㉓（グループ考察3） | 325<br>326 | 163 |
| | | 現場で必要とされる技術 ㉔（グループ考察4） | 327<br>328 | 164 |
| | | 現場で必要とされる技術 ㉕（グループ評価1） | 329<br>330 | 165 |
| | | 現場で必要とされる技術 ㉖（グループ評価2） | 331<br>332 | 166 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 現場で必要とされる技術 ㉗（グループ評価3） | 333<br>334 | 167 |
| | | 現場で必要とされる技術 ㉘（グループ評価4） | 335<br>336 | 168 |
| | 現場で必要とされる技術のスキルアップⅡ | 基本のラッピング ① | 337<br>338 | 169 |
| | | 基本のラッピング ② | 339<br>340 | 170 |
| | | 基本のラッピング ③ | 341<br>342 | 171 |
| | | 基本のラッピング ④ | 343<br>344 | 172 |
| | | 基本のラッピング ⑤ | 345<br>346 | 173 |
| | | 基本のラッピング ⑥ | 347<br>348 | 174 |
| | | ラッピングの応用と贈答菓子 ① | 349<br>350 | 175 |
| | | ラッピングの応用と贈答菓子 ② | 351<br>352 | 176 |
| | | ラッピングの応用と贈答菓子 ③ | 353<br>354 | 177 |
| | | ラッピングの応用と贈答菓子 ④ | 355<br>356 | 178 |
| | | ラッピングの応用と贈答菓子 ⑤ | 357<br>358 | 179 |
| | | ラッピングの応用と贈答菓子 ⑥ | 359<br>360 | 180 |
| | | バンドゥーズの基本 ① | 361<br>362 | 181 |
| | | バンドゥーズの基本 ② | 363<br>364 | 182 |
| | | バンドゥーズの基本 ③ | 365<br>366 | 183 |
| | | バンドゥーズの基本 ④ | 367<br>368 | 184 |
| | 現場で必要とされる技術のスキルアップⅢ | 器具・機器の扱い ① | 369<br>370 | 185 |
| | | 器具・機器の扱い ② | 371<br>372 | 186 |
| | | 器具・機器の扱い ③ | 373<br>374 | 187 |
| | | 器具・機器の扱い ④ | 375<br>376 | 188 |
| | | 器具・機器の扱い ⑤ | 377<br>378 | 189 |
| | | 器具・機器の扱い ⑥ | 379<br>380 | 190 |
| | | 器具・機器の扱い ⑦ | 381<br>382 | 191 |
| | | 器具・機器の扱い ⑧ | 383<br>384 | 192 |
| | | 創作レシピの考案 ①（試作と検証1） | 385<br>386 | 193 |
| | | 創作レシピの考案 ②（試作と検証2） | 387<br>388 | 194 |
| | | 創作レシピの考案 ③（試作と検証3） | 389<br>390 | 195 |
| | | 創作レシピの考案 ④（試作と検証4） | 391<br>392 | 196 |
| | | 創作レシピの考案 ⑤（試作と検証5） | 393<br>394 | 197 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 応用技術Ⅰ | 創作レシピの考案 ⑥（試作と検証6） | 395<br>396 | 198 |
| | | 創作レシピの考案 ⑦（試作と検証7） | 397<br>398 | 199 |
| | | 創作レシピの考案 ⑧（試作と検証8） | 399<br>400 | 200 |
| | | 創作レシピの考案 ⑨（相互比較1） | 401<br>402 | 201 |
| | | 創作レシピの考案 ⑩（相互比較2） | 403<br>404 | 202 |
| | | 創作レシピの考案 ⑪（相互比較3） | 405<br>406 | 203 |
| | | 創作レシピの考案 ⑫（相互比較4） | 407<br>408 | 204 |
| | | 創作レシピの考案 ⑬（相互比較5） | 409<br>410 | 205 |
| | | 創作レシピの考案 ⑭（相互比較6） | 411<br>412 | 206 |
| | | 創作レシピの考案 ⑮（相互比較7） | 413<br>414 | 207 |
| | | 創作レシピの考案 ⑯（相互比較8） | 415<br>416 | 208 |
| | | 創作レシピの考案 ⑰（プレゼンテーション1） | 417<br>418 | 209 |
| | | 創作レシピの考案 ⑱（プレゼンテーション2） | 419<br>420 | 210 |
| | | 創作レシピの考案 ⑲（プレゼンテーション3） | 421<br>422 | 211 |
| | | 創作レシピの考案 ⑳（プレゼンテーション4） | 423<br>424 | 212 |
| | 応用技術Ⅱ | 細工菓子の製造 ① | 425<br>426 | 213 |
| | | 細工菓子の製造 ② | 427<br>428 | 214 |
| | | 細工菓子の製造 ③ | 429<br>430 | 215 |
| | | 細工菓子の製造 ④ | 431<br>432 | 216 |
| | | 細工菓子の製造 ⑤ | 433<br>434 | 217 |
| | | 細工菓子の製造 ⑥ | 435<br>436 | 218 |
| | | 細工菓子の製造 ⑦ | 437<br>438 | 219 |
| | | 細工菓子の製造 ⑧ | 439<br>440 | 220 |
| | | 細工菓子の製造 ⑨ | 441<br>442 | 221 |
| | | 細工菓子の製造 ⑩ | 443<br>444 | 222 |
| | | 細工菓子の製造 ⑪ | 445<br>446 | 223 |
| | | 細工菓子の製造 ⑫ | 447<br>448 | 224 |
| | | 細工菓子の製造 ⑬ | 449<br>450 | 225 |
| | | 細工菓子の製造 ⑭ | 451<br>452 | 226 |
| | | 細工菓子の製造 ⑮ | 453<br>454 | 227 |
| | | 細工菓子の製造 ⑯ | 455<br>456 | 228 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 応用技術Ⅱ | 細工菓子のデザイン ① | 457<br>458 | 229 |
| | | 細工菓子のデザイン ② | 459<br>460 | 230 |
| | | 細工菓子のデザイン ③ | 461<br>462 | 231 |
| | | 細工菓子のデザイン ④ | 463<br>464 | 232 |
| | | 細工菓子のデザイン ⑤ | 465<br>466 | 233 |
| | | 細工菓子のデザイン ⑥ | 467<br>468 | 234 |
| | | 細工菓子のデザイン ⑦ | 469<br>470 | 235 |
| | | 細工菓子のデザイン ⑧ | 471<br>472 | 236 |
| | | 細工菓子のデザイン ⑨ | 473<br>474 | 237 |
| | | 細工菓子のデザイン ⑩ | 475<br>476 | 238 |
| | | 細工菓子のデザイン ⑪ | 477<br>478 | 239 |
| | | 細工菓子のデザイン ⑫ | 479<br>480 | 240 |
| | | 細工菓子のデザイン ⑬ | 481<br>482 | 241 |
| | | 細工菓子のデザイン ⑭ | 483<br>484 | 242 |
| | | 細工菓子のデザイン ⑮ | 485<br>486 | 243 |
| | | 細工菓子のデザイン ⑯ | 487<br>488 | 244 |
| | 応用技術Ⅲ | カフェフード基礎 ① | 489<br>490 | 245 |
| | | カフェフード基礎 ② | 491<br>492 | 246 |
| | | カフェフード基礎 ③ | 493<br>494 | 247 |
| | | カフェフード基礎 ④ | 495<br>496 | 248 |
| | | カフェフード ① | 497<br>498 | 249 |
| | | カフェフード ② | 499<br>500 | 250 |
| | | カフェフード ③ | 501<br>502 | 251 |
| | | カフェフード ④ | 503<br>504 | 252 |
| | | カフェフード ⑤ | 505<br>506 | 253 |
| | | カフェフード ⑥ | 507<br>508 | 254 |
| | | カフェフード ⑦ | 509<br>510 | 255 |
| | | カフェフード ⑧ | 511<br>512 | 256 |
| | | 食材の保管と取り扱い ① | 513<br>514 | 257 |
| | | 食材の保管と取り扱い ② | 515<br>516 | 258 |
| | | 食材の保管と取り扱い ③ | 517<br>518 | 259 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 食材の知識 | 食材の保管と取り扱い ④ | 519<br>520 | 260 |
| | | 食材の保管と取り扱い ⑤ | 521<br>522 | 261 |
| | | 食材の保管と取り扱い ⑥ | 523<br>524 | 262 |
| | | 食材の保管と取り扱い ⑦ | 525<br>526 | 263 |
| | | 食材の保管と取り扱い ⑧ | 527<br>528 | 264 |
| | | 食材の保管と取り扱い ⑨ | 529<br>530 | 265 |
| | | 食材の保管と取り扱い ⑩ | 531<br>532 | 266 |
| | | 食材の保管と取り扱い ⑪ | 533<br>534 | 267 |
| | | 食材の保管と取り扱い ⑫ | 535<br>536 | 268 |
| | SDGsへ配慮した<br>製品の作成 | SDGsを意識した製品の製造 ① | 537<br>538 | 269 |
| | | SDGsを意識した製品の製造 ② | 539<br>540 | 270 |
| | | SDGsを意識した製品の製造 ③ | 541<br>542 | 271 |
| | | SDGsを意識した製品の製造 ④ | 543<br>544 | 272 |
| | | SDGsを意識した製品の製造 ⑤ | 545<br>546 | 273 |
| | | SDGsを意識した製品の製造 ⑥ | 547<br>548 | 274 |
| | | SDGsを意識した製品の製造 ⑦ | 549<br>550 | 275 |
| | | SDGsを意識した製品の製造 ⑧ | 551<br>552 | 276 |
| | | SDGsを意識した製品の製造 ⑨ | 553<br>554 | 277 |
| | | SDGsを意識した製品の製造 ⑩ | 555<br>556 | 278 |
| | | SDGsを意識した製品の製造 ⑪ | 557<br>558 | 279 |
| | | SDGsを意識した製品の製造 ⑫ | 559<br>560 | 280 |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| 課程 | 学科 | 学年 | 教科科目 | 授業の方法 | 必修・選択の別 |
|---|---|---|---|---|---|
| 製菓衛生師専門課程 | 製菓技術マネジメント学科 | 第2学年 | 専門製菓演習 | 演習 | 必修 |
| 授業期間 | 授業時間数（単位時間） | 授業回数 | 備考 | | |
| 通年 | 80 | 40 | 実務経験を有する教員による科目 | | |
| 担当教員 | 実務経験を有する教員 | 井筒大輔、堂浦大輔、松田武司 他 | | | |
| 教材<br>（教科書、副教材） | 『製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて』 日本菓子教育センター 2026年<br>『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』 辻調理師専門学校 柴田書店 2026年<br>『よくわかるお菓子づくりの基礎の基礎』 辻調理師専門学校/辻調理師専門学校東京 柴田書店 2026年<br>『プロの為のわかりやすい和菓子』 仲實 柴田書店 2026年<br>『ドイツ菓子・ウィーン菓子 基本の技法と伝統のスタイル』 辻調理師専門学校 Gakken 2026年<br>『プロのためのわかりやすいフランス菓子』 川北末一 辻調理師専門学校 柴田書店 2025年<br>『基礎からわかる製パン技術』 吉野精一 柴田書店 2025年 | | | | |
| 科目概要 | 実務経験のある教員から提示される課題に対して、これまで学んだ技術を活用し検証・実践を繰り返すことで、<br>課題解決方法を打ち出すことができる。<br>生産性及びコミュニケーションに重きを置いた実務家教員の授業を受け、飲食業界で活躍する力を習得する。<br>毎回の授業の前後に80分程度の予復習を必須とする。<br>予習は、実務家教員の先生のこと又はお店のことを調べてレポートにまとめる。<br>復習は、振り返りシートや課題レポートを作成する。<br>授業によっては、平常点課題としてワークシートの提出が必須となる。実習グループにおいては、<br>作業工程を含めた事前のミーティングを実施する。 | | | | |
| 到達目標 | 菓子製造業で活躍する教員による現場感・就労感を主とした講話と、<br>その内容に合わせたデモンストレーションを並行して実施する。<br>またその情報と学校で学んだ知識と技術を活用して、現場で活躍する方から提示された課題に対して、<br>実習を通して検証・実験し現場の方からのフィードバックを受けることで、問題解決方法を導く。<br>複数の教員より製法を理論的に学び、<br>基本的な製法だけではなく作業効率や完成度に特化した技能と技術を身につけ、<br>業界において適応力を習得できる。<br>社会人としての自主性、協調性、問題解決能力を身につけ、課題を発見し解決方法の提案ができる。 | | | | |
| 成績評価の方法・基準 | 前期、後期ごとに、期末試験、平常点を組み合わせて評価する。<br>期末試験は記述式または選択式により主に知識の定着を確認し、平常点は実習時の動き、<br>レポートその他課題提出物とする。なお、評価比率・実施方法・採点基準は授業内において発表する。 | | | | |

| 学習計画（授業スケジュール） | | | 授業時間数（単位時間） | 授業回数（連番） |
|---|---|---|---|---|
| 専門製菓演習Ⅰ<br>（講義） | 業界理解 | 専門店で求められる製菓技術【応用】 ① | 1 | 1 |
| | | 専門店で求められる製菓技術【応用】 ② | 2 | |
| | | 専門店で求められる製菓技術【応用】 ③ | 3 | 2 |
| | | 専門店で求められる製菓技術【応用】 ④ | 4 | |
| | | 専門店で求められる製菓技術【応用】 ⑤ | 5 | 3 |
| | | 専門店で求められる製菓技術【応用】 ⑥ | 6 | |
| | | 専門店で求められる製菓技術【応用】 ⑦ | 7 | 4 |
| | | 専門店で求められる製菓技術【応用】 ⑧ | 8 | |
| | 基礎技術の習得とスキルアップ | 専門店での作製法を学ぶ ① | 9 | 5 |
| | | 専門店での作製法を学ぶ ② | 10 | |
| | | 専門店での作製法を学ぶ ③ | 11 | 6 |
| | | 専門店での作製法を学ぶ ④ | 12 | |
| | | 専門店での作製法を学ぶ ⑤ | 13 | 7 |
| | | 専門店での作製法を学ぶ ⑥ | 14 | |
| | | 専門店での作製法を学ぶ ⑦ | 15 | 8 |
| | | 専門店での作製法を学ぶ ⑧ | 16 | |
| | 基礎技術と応用の比較 | 専門店での作成方法の比較 ① | 17 | 9 |
| | | 専門店での作成方法の比較 ② | 18 | |
| | | 専門店での作成方法の比較 ③ | 19 | 10 |
| | | 専門店での作成方法の比較 ④ | 20 | |
| | | 専門店での作成方法の比較 ⑤ | 21 | 11 |
| | | 専門店での作成方法の比較 ⑥ | 22 | |
| | | 専門店での作成方法の比較 ⑦ | 23 | 12 |
| | | 専門店での作成方法の比較 ⑧ | 24 | |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 応用技術Ⅰ | お店のレシピの再現方法の習得 ① | 25 | 13 |
| | | お店のレシピの再現方法の習得 ② | 26 | |
| | | お店のレシピの再現方法の習得 ③ | 27 | 14 |
| | | お店のレシピの再現方法の習得 ④ | 28 | |
| | | お店のレシピの再現方法の習得 ⑤ | 29 | 15 |
| | | お店のレシピの再現方法の習得 ⑥ | 30 | |
| | | お店のレシピの再現方法の習得 ⑦ | 31 | 16 |
| | | お店のレシピの再現方法の習得 ⑧ | 32 | |
| | 応用技術2 | オリジナルレシピの検証 ① | 33 | 17 |
| | | オリジナルレシピの検証 ② | 34 | |
| | | オリジナルレシピの検証 ③ | 35 | 18 |
| | | オリジナルレシピの検証 ④ | 36 | |
| | | オリジナルレシピの検証 ⑤ | 37 | 19 |
| | | オリジナルレシピの検証 ⑥ | 38 | |
| | | オリジナルレシピの検証 ⑦ | 39 | 20 |
| | | オリジナルレシピの検証 ⑧ | 40 | |
| 専門製菓演習Ⅱ<br>（実習） | 応用実技Ⅰ | 教員とのコミュニケーション ① | 41 | 21 |
| | | 教員とのコミュニケーション ② | 42 | |
| | | 教員とのコミュニケーション ③ | 43 | 22 |
| | | 教員とのコミュニケーション ④ | 44 | |
| | | 教員とのコミュニケーション ⑤ | 45 | 23 |
| | | 教員とのコミュニケーション ⑥ | 46 | |
| | | 教員とのコミュニケーション ⑦ | 47 | 24 |
| | | 教員とのコミュニケーション ⑧ | 48 | |
| | 応用実技2 | 製造工程の計画と実践 ① | 49 | 25 |
| | | 製造工程の計画と実践 ② | 50 | |
| | | 製造工程の計画と実践 ③ | 51 | 26 |
| | | 製造工程の計画と実践 ④ | 52 | |
| | | 製造工程の計画と実践 ⑤ | 53 | 27 |
| | | 製造工程の計画と実践 ⑥ | 54 | |
| | | 製造工程の計画と実践 ⑦ | 55 | 28 |
| | | 製造工程の計画と実践 ⑧ | 56 | |
| | 応用実技3 | 実践と応用 ① | 57 | 29 |
| | | 実践と応用 ② | 58 | |
| | | 実践と応用 ③ | 59 | 30 |
| | | 実践と応用 ④ | 60 | |
| | | 実践と応用 ⑤ | 61 | 31 |
| | | 実践と応用 ⑥ | 62 | |
| | | 実践と応用 ⑦ | 63 | 32 |
| | | 実践と応用 ⑧ | 64 | |
| | 応用実技4 | お店のレシピの実践と検証 ① | 65 | 33 |
| | | お店のレシピの実践と検証 ② | 66 | |
| | | お店のレシピの実践と検証 ③ | 67 | 34 |
| | | お店のレシピの実践と検証 ④ | 68 | |
| | | お店のレシピの実践と検証 ⑤ | 69 | 35 |
| | | お店のレシピの実践と検証 ⑥ | 70 | |
| | | お店のレシピの実践と検証 ⑦ | 71 | 36 |
| | | お店のレシピの実践と検証 ⑧ | 72 | |
| | 専門製菓演習総論 | ワークセッション ① | 73 | 37 |
| | | ワークセッション ② | 74 | |
| | | ワークセッション ③ | 75 | 38 |
| | | ワークセッション ④ | 76 | |
| | | まとめ ① | 77 | 39 |
| | | まとめ ② | 78 | |
| | | まとめ ③ | 79 | 40 |
| | | まとめ ④ | 80 | |

Copyrights © The TSUJI Group. All Rights Reserved.