

# ステップアップ・チャート

**段階的に学ぶステップアップシステム**  
 着実にステップアップを重ねているカリキュラムを学科ごとに整備しています。

**第1学年** 製菓衛生師本科と共通 ▶ P40 STEP1~4


**第2学年** 希望クラスを専攻 ※第2学年のクラスは希望調査をもとに第1学年の成績・出席状況を総合的に勘案して決定します。

衛生を意識して基礎を積み上げ応用に変化させる。将来設計を意識して店舗経営の下地をつくる。

様々な製品や衛生に対応する柔軟な思考を養い、自主的に考えて動くことができる力を身につける。

**STEP 5** 前期[前半]  
**材料や製法、工程の違いを知り実践してみる**

**講義** 店舗経営に必要なお金が動く仕組み／利益を出すための管理手法／接客・レジ業務の基礎／商品レイアウトの基礎／開業計画シートの作成／商品・ポップのデザインにおける必要知識(色・形・造形)など


講習	実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>●配合比率違いの生地やクリーム、餡を試食し、食感、香り、おいしさなどの検証を繰り返しながら素材の組み合わせを考案</li> <li>●基本的な製パン工程や作業</li> <li>●各種製法、材料の特性</li> <li>●第1学年で学習した基礎技法を基に応用技術を学習</li> </ul>	 <p>基本を反復し、「自分たちで考え、つくる」ための基礎を身につける</p>


**STEP 6** 前期[後半]  
**大量生産に向け衛生的に作業をし、スピードアップを図る**

**講習** 衛生管理の徹底、作業効率の向上、衛生管理の徹底、作業効率の向上、衛生管理の徹底、作業効率の向上


講習	実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>●素材にあった加工や製造工程</li> <li>●ドイツ・ウィーン菓子のバリエーション</li> <li>●蒸し饅頭・平鍋物などに使用する餡のバリエーションや製品の製法</li> <li>●葛や山の芋等、和菓자에特化した食材</li> <li>●製パンの基本生地の実験により、作業による製品の特長の違いを検証</li> </ul>	 <p>つくるお菓子、パンのバリエーションを広げる</p>

製菓総合クラス

講習	実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>●洋菓子の基本生地やクリームを使用した実験を行い、素材の組み合わせなどを検証</li> <li>●基本的な製パン工程や作業</li> <li>●基本的なソース</li> <li>●ウィーン菓子とカフェ文化</li> <li>●珈琲の基礎知識</li> <li>●パン製法の違いによる比較</li> </ul>	 <p>基本を反復しながら、生地作製から焼き上げまで自分たちで行う</p>

講習	実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>●洋菓子の特殊材料</li> <li>●コーヒー、紅茶の抽出</li> <li>●パンの製法や折り込み生地</li> <li>●接客方法やレジ業務を行う上で必要な知識</li> <li>●商品レイアウトの基礎や商品・ポップのデザインにおける必要知識(色・形・造形)</li> <li>●基本のサンドイッチ</li> </ul>	 <p>製法が異なるハード系のパンづくりや、大量生産、ドリンクも学ぶ</p>

製パン・カフェ総合クラス

講習	実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>●基本生地の実験を行い、食感、香り、おいしさなどの検証を繰り返しながら、材料の特性を追求、素材の組み合わせなどを考案</li> <li>●配合による製品の違いの検証</li> <li>●製法により製品の違いを検証</li> <li>●オリジナルレシピ考案の基礎を築く</li> </ul>	 <p>基本技術の再確認と大量生産によるレベルアップを図る</p>


講習	実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>●洋菓子に必要な材料や製造方法を考え、菓子の構成を学ぶ</li> <li>●副材料の作成方法とそれらを使用した製品</li> <li>●素材にあった加工や製造工程</li> <li>●ドイツ菓子や伝統的なウィーン菓子</li> </ul>	 <p>レベルの高い技術にスピードも加え、イメージしたお菓子をつくりあげる</p>

洋菓子マスタークラス

**STEP 7** 後期[前半]  
**新製品が考案できるレベルになる**

**講習** 菓子製造のための安全対策／店舗運営に必要な衛生管理手法／HACCPに沿った衛生管理／人材管理と人材育成／目標設定と目標管理／自己理解とキャリアプラン など

講習	実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>●アメ細工をはじめとした工芸菓子など、菓子製造以外の付加価値を生むもの</li> <li>●旬の素材を使ったお菓子を教材とし、加工方法や、長期保存の方法、素材の活かし方</li> <li>●製法・材料の特性を考え、配合による製品の違いを学ぶ</li> <li>●ドイツ・ウィーンの行事菓子</li> </ul>	 <p>より複雑なお菓子づくりや作業スピードや仕上がりの品質をさらに向上させる</p>


講習	実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>●ドイツのライ麦パン</li> <li>●イタリアのパン</li> <li>●フランスの大型パン</li> <li>●加糖中種法</li> <li>●折り込み生地について</li> <li>●ルヴァンミクスト</li> <li>●調理の基本(切る・炒める・煮る)</li> <li>●コーヒー豆の焙煎度合い</li> <li>●エスプレッソとカプチーノ</li> </ul>	 <p>オリジナルレシピを考え、実際につくり検証する</p>


講習	実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>●ヨーロッパの祭事菓子</li> <li>●アメ細工やマジパン細工など菓子製造以外の付加価値を生むもの</li> <li>●旬の素材を使ったお菓子を教材とし、素材の加工方法や長期保存の方法、活かし方を学ぶ</li> </ul>	 <p>チョコレートなど更にレベルアップした応用技術を学ぶオリジナルレシピを考案し、実際につくって検証する</p>

**STEP 8** 後期[後半]  
**いろんな製品やバリエーションに対応する力を養う**

**講習** チームワークの向上と自主的に動ける子カラを身につける

講習	実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>●フランス全土の伝統的な菓子や製パンの季節商品</li> <li>●レストランデザート(皿盛りデザート)</li> <li>●飲料に合う上生菓子やパン</li> <li>●洋素材を使用した和菓子</li> <li>●製パンの特殊な製法や季節の製品</li> <li>●年間の仕上げとして、「つくる責任・つかう責任」の視点から、飲食店に求められる社会的な課題を学ぶ</li> </ul>	 <p>チームワークの向上と自主的に動ける子カラを身につける</p>

講習	実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>●製パンの特殊な製法や季節の製品</li> <li>●紅茶の基礎知識とアフタヌーンティー</li> <li>●発酵菓子</li> <li>●いろいろなサンドイッチ</li> <li>●サワー種(ドイツの伝統的な発酵種)の使用法</li> <li>●クリーミング</li> <li>●自家製酵母種</li> </ul>	 <p>自分たちで考えた工程表にそって完成度の高いパンをつくり、自主的に動けるようになる</p>

講習	実習
<ul style="list-style-type: none"> <li>●フランス全土の特徴ある地方菓子や伝統菓子</li> <li>●レストランデザート(皿盛りデザート)</li> <li>●年間の仕上げとして「つくる責任・つかう責任」の視点から、飲食店に求められる社会的な課題を学ぶ</li> </ul>	 <p>お菓子を彩るアメ細工も学び、ハイクオリティなお菓子をイメージ通りにつくりあげる</p>

STEP 5~6 目標

STEP 7~8 目標

※内容は一部抜粋。変更になる場合もあります。