織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-01
科目名	洋菓子実習
担当教員名	山梨　由佳
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	講師である山梨 由佳は、（株）エルジェイシーや（株）カワムラ等での洋菓子製造業務に1年以上携わった実績を踏まえ、洋菓子製造の実務者の観点から授業を行う。
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）・製菓学科 1年コース（コンフェクション1年制コース、ベーカリー&スイーツコース）
時間数	2年制996時間　1年制600時間　ﾍﾞｰｶﾘｰ224時間
使用教材・教科書等	ALISA　SUZUKIのｽﾍﾟｼｬﾙﾃｨ・ｹｰｷとﾃﾞｺﾚｰｼｮﾝ洋菓子づくりの基礎から応用まで修得する
授業の目標および概要	お菓子づくりの基礎から応用までを習得する。コンフェクションコースではパティシエとしてホテルやパティスリー、製菓のメーカーなどで活躍できる技術を得る。
授業の形式	実習
開講時期	前期・後期
成績評価方法	実技試験100％

授業計画
（コンフェクションコース）
1，基本の生地とクリーム(2年制　336時間(168コマ)　1年制　284時間(142コマ)
2，応用編（2年制　460時間(230コマ)　1年制　200時間(100コマ)
3．ショコラ技法(2年制　20時間(10コマ)　1年制　20時間(10コマ)
4，工芸細工(2年制　112時間(56コマ)　1年制　60時間(30コマ)
5，成績評価(2年制　68時間(34コマ)　1年制　36時間(18コマ)
（ベーカリー&スイーツコース）
1，基本の焼き菓子(80時間（40コマ)
2，応用編(68時間(34コマ)
3，カフェメニュー(60時間30コマ)
4，成績評価(16時間(8コマ)

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-02
科目名	製パン実習
担当教員名	小倉　孝樹
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	講師である小倉孝樹は、ホテルでの製パン業務を経て、ベーカリー「ムッシュイワン」をオーナーシェフとして20年以上に渡って経営している実績を踏まえ、ブーランジェの実務者の観点から授業を行う。
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）・製菓学科 1年コース（ベーカリー&スイーツコース）
時間数	2年制30時間　ﾍﾞｰｶﾘｰ492時間
使用教材・教科書等	新しい製パン基礎知識　一からのパン作り・飾りパンの技術
授業の目標および概要	パンづくりを基礎から応用まで習得する。ベーカリー&スイーツコースではブーランジェとしてホテルや製パンメーカー、個人店などで活躍できる技術を得る。
授業の形式	実習
開講時期	前期・後期
成績評価方法	実技試験100％

授業計画
（コンフェクションコース）
1，パンの基本(30時間　(15コマ)
（ベーカリー&スイーツコース）
1，菓子パン生地(120時間　(60コマ)
2，ソフト生地(156時間　(78コマ)
3，ハード生地（92時間　(46コマ)
4，折り込み生地(30時間　(15コマ)
5，飾りパン(66時間　(33コマ)
6，成績評価(28時間　(14コマ)

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-03
科目名	製造販売実習
担当教員名	納見和秀・高橋雅
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	講師である納見 和秀は、（株）ショコラティエエリカでのショコラ製造業務に10年以上携わった実績を踏まえ、製品の衛生管理の実務者の観点から授業を行う。
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）
時間数	80時間
使用教材・教科書等	オリジナルテキスト
授業の目標および概要	本校の併設店「パティスリー・オダ」での生菓子・焼き菓子の製造・販売を行う。販売のための大量製造方法と再度、衛生管理の重要性を理解・経験し、さらに接客対応技術も習得する。
授業の形式	実習
開講時期	前期・後期
成績評価方法	出席評価100%

授業計画
1，商品の制作と安全性の確認
2，接客シュミレーション
3，営業後の反省
※販売形式のため1～3は販売日に繰り返される。(80時間　(40コマ)

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-04
科目名	製造販売準備実習
担当教員名	納見和秀・高橋雅
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	講師である納見 和秀は、（株）ショコラティエエリカでのショコラ製造業務に10年以上携わった実績を踏まえ、製品の衛生管理の実務者の観点から授業を行う。
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）
時間数	96時間
使用教材・教科書等	オリジナルテキスト
授業の目標および概要	本校の併設店「パティスリー・オダ」での生菓子・焼き菓子の製造するための仕込みを行う。衛生管理の重要性を理解・経験する。
授業の形式	実習
開講時期	前期・後期
成績評価方法	出席評価100%

授業計画
1，商品の安全性の理解
2，販売できるお菓子とは何かを知る
3，大量製造の仕方
4，接客の基本とメニュー開発
※翌日の販売に向けて1～4を繰り返される。(96時間　(48コマ)

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-05
科目名	メニュープラン・創作実習
担当教員名	山梨　由佳
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	講師である山梨 由佳は、（株）エルジェイシーや（株）カワムラ等での洋菓子製造業務に1年以上携わった実績を踏まえ、洋菓子製造の実務者の観点から授業を行う。
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）
時間数	40時間
使用教材・教科書等	ケーキ作りのアレンジテクニック
授業の目標および概要	ターゲットの客層、季節、自分たちの技術力などを考えプランを計画、最終的に学内店舗「パティスリー・オダ」で実際に販売できるメニューづくりを行う。
授業の形式	実習
開講時期	前期
成績評価方法	出席評価100%

授業計画
1，商品企画の焼き菓子製造(8時間　(4コマ)
2，春夏秋冬のメニュー(32時間　(16コマ)

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-06
科目名	選択実習
担当教員名	山梨　由佳　・　納見　和秀　・　小島　典子
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	講師である山梨 由佳は、（株）エルジェイシーや（株）カワムラ等での洋菓子製造業務に1年以上携わった実績を踏まえ、洋菓子製造の実務者の観点から授業を行う。 講師である納見 和秀は、（株）ショコラティエエリカでのショコラ製造業務に10年以上携わった実績を踏まえ、ショコラティエの実務者の観点から授業を行う。 講師である小島 典子は、日本色彩学会正会員かつNHK学園テキストの挿絵ほか自著の色彩本・絵本などを出版し、カラリストであることを活かした芸術活動等に25年以上携わっている実務者の観点から授業を行う。
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）・製菓学科 1年コース（コンフェクション1年制コース、ベーカリー&スイーツコース）
時間数	2年制184時間　1年制168時間　ﾍﾞｰｶﾘｰ136時間
使用教材・教科書等	軽いﾊﾞﾀｰｸﾘｰﾑで作るﾌﾗﾜｰｹｰｷ・飴細工・ｴﾓｰｼｮﾅﾙなﾏｼﾞﾊﾟﾝ
授業の目標および概要	さらに学びたい科目を選び、技術の向上、知識を深めモチベーションを上げる。
授業の形式	実習
開講時期	前期・後期
成績評価方法	出席評価または筆記試験　合計100点

授業計画
（コンフェクションコース１年次）※下記は全て24時間(12コマ)
パイピング
マジパン
マーケティング
シュガークラフト
デコレーション
デッサン
ヴァンドゥーズ(1年制のみ選択可能)
（コンフェクションコース２年次）※下記は全て20時間(10コマ)
飴細工
ショコラ
（ベーカリー&スイーツコース）
スタッフトレーニング(16時間　(8コマ)
マーケティング(24時間　(12コマ)
リメディアル(16時間　(8コマ)
製パン材料学(16時間　(8コマ)
パンの歴史(16時間　(8コマ)
フランス菓子(24時間　(12コマ)
デッサン(24時間　(12コマ)

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-07
科目名	食品衛生
担当教員名	山梨　由佳
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	講師である山梨 由佳は、（株）エルジェイシーや（株）カワムラ等での洋菓子製造業務に1年以上携わった実績を踏まえ、洋菓子製造及び製品の衛生管理の実務者の観点から授業を行う。
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）・製菓学科 1年コース（コンフェクション1年制コース、ベーカリー&スイーツコース）
時間数	28時間
使用教材・教科書等	「食品の安全性」
授業の目標および概要	調理従事者として必要な「食品衛生法」を学ぶ。食品の安全性や衛生管理の重要性を知り、仕事に活かしていくことを目的とする。
授業の形式	講義
開講時期	前期
成績評価方法	筆記試験100%

授業計画
1，食品安全行政(4時間　(2コマ)
2，食品表示法(4時間　(2コマ)
3，食品の変質(4時間　(2コマ)
4，食中毒。その種類や症状(8時間　(4コマ)
5，食品中の汚染物質(4時間　(2コマ)
6，食品添加物(4時間　(2コマ)

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-08
科目名	製菓理論
担当教員名	山梨　由佳
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	講師である山梨 由佳は、（株）エルジェイシーや（株）カワムラ等での洋菓子製造業務に1年以上携わった実績を踏まえ、洋菓子製造及び製品の衛生管理の実務者の観点から授業を行う。
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）・製菓学科 1年コース（コンフェクション1年制コース）
時間数	28時間
使用教材・教科書等	科学でわかるお菓子の「なぜ？」
授業の目標および概要	「なぜ、その作り方なのか？」「なぜ、その配合なのか？」科学的な裏付けを元に製菓の理論を理解する。
授業の形式	講義
開講時期	前期
成績評価方法	筆記試験100%

授業計画
1，生地について(12時間　(6コマ)
2，クリームについて(12時間　(6コマ)
3，メレンゲについて(4時間　(2コマ)

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-09
科目名	製菓材料学
担当教員名	山梨　由佳
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	講師である山梨 由佳は、（株）エルジェイシーや（株）カワムラ等での洋菓子製造業務に1年以上携わった実績を踏まえ、洋菓子製造及び製品の衛生管理の実務者の観点から授業を行う。
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）・製菓学科 1年コース（コンフェクション1年制コース）
時間数	28時間
使用教材・教科書等	お菓子生地作りに困ったら読む本
授業の目標および概要	小麦をはじめ、お菓子づくりに欠かせない材料の特徴を学び、理論的にその役割を理解し実技に役立てる。
授業の形式	講義・実習
開講時期	後期
成績評価方法	筆記試験100%

授業計画
1，小麦(8時間　(4コマ)
2，砂糖(6時間　(3コマ)
3，卵(4時間　(2コマ)
4，牛乳・生クリーム・バター(6時間　(3コマ)
5，チョコレート(4時間　(2コマ)

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-10
科目名	カラー(色彩学)
担当教員名	小島　典子
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	講師である小島 典子は、日本色彩学会正会員かつNHK学園テキストの挿絵ほか自著の色彩本・絵本などを出版し、カラリストであることを活かした芸術活動等に25年以上携わっている実務者の観点から授業を行う。
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）・製菓学科 1年コース（コンフェクション1年制コース）
時間数	20時間
使用教材・教科書等	オリジナルテキスト
授業の目標および概要	色彩の基礎を学び、色彩が及ぼす心理効果・感覚効果を知ることで、仕事などに実践的に活かせるようになることを目標とする。
授業の形式	講義
開講時期	前期
成績評価方法	筆記試験50%レポート評価50%

授業計画
1，色で自己紹介
2，色彩学の基礎①
3，色彩学の基礎②
4，感情と色彩
5，感覚と色彩
6，イメージ配色①～四季の配色を考える～
7，イメージ配色②～年中行事～
8，味覚と色彩
9，オリジナルケーキを描く
１０，自店をプロデュースする
※上記は全て(2時間　(1コマ)。

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-11
科目名	フランス語
担当教員名	藤野　絵美
教員の実務経験の有無と該当教員のプロフィール	講師である藤野 絵美は、フランスでのカメラマンアシスタントの業務に5年以上携わった実績を踏まえ、フランス語通訳の実務者の観点から授業を行う。
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）
時間数	60時間
使用教材・教科書等	オリジナルテキスト
授業の目標および概要	リスニングに重点を置き、日常会話ができることを目指します。
授業の形式	講義
開講時期	前期・後期
成績評価方法	筆記試験（100%）

授業計画
1，リスニングのコツ(4時間　(8コマ)
2，男性名詞・女性名詞(8時間　(16コマ)
3，動詞の活用(８時間　(16コマ)
4，否定文(6時間　(12コマ)
5，定冠詞と不定冠詞、部分冠詞(8時間　(16コマ)
6，動詞の使い分け（6時間　(12コマ)
7，形容詞の種類と使い方（6時間　(12コマ)
8，製菓材料の聞き取り(4時間　(8コマ)
9，レストランなどでのオーダーの仕方(6時間　(12コマ)
１０，フランス語聞き取りのまとめ(4時間　(8コマ)

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-12
科目名	校外授業
担当教員名	高月行広
教員の実務経験の有無	無
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）・製菓学科1年コース（コンフェクション1年制コース、ベーカリー&スイーツコース）
時間数	30時間
使用教材・教科書等	特になし
授業の目標および概要	東京ディズニーリゾート、ジャパンケーキショー、製菓系工場見学と３回の校外研修で知識やコミニュケーション力の向上を目指す。
授業の形式	実習
開講時期	前期　・　後期
成績評価方法	出席評価100%

授業計画
東京ディズニーリゾート（10時間）、ジャパンケーキショー(10時間)、製菓系工場見学会（10時間）の実施。

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-13
科目名	就職セミナー
担当教員名	高月行広
教員の実務経験の有無	無
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）・製菓学科1年コース（コンフェクション1年制コース、ベーカリー&スイーツコース）
時間数	コンフェクション2年制コース46時間(23ｺﾏ)（1年次　16時間(8ｺﾏ)　2年次　30時間(15ｺﾏ)　1年制コース28時間(14ｺﾏ)ﾍﾞｰｶﾘｰ&ｽｲｰﾂｺｰｽ28時間(14ｺﾏ)
使用教材・教科書等	専門学校生のための就職内定基本ﾃｷｽﾄ
授業の目標および概要	パティシエ、ショコラティエ、ブーランジェを知ることから目標設定を行い、さらに具体的な就職活動の流れを理解する。その後は実際の就職活動を通じて「内定」を勝ち取ることが目標。
授業の形式	講義
開講時期	前期・後期
成績評価方法	筆記試験100%

授業計画
コンフェクション1年制コース・ベーカリー&スイーツコース
1，就職活動の流れを知る(6時間　(3コマ)
2，就職活動に向けて(16時間　(8コマ)
3，内定後の過ごし方(4時間　(2コマ)
4，成績評価（2時間　(1コマ)
コンフェクション２年制コース
(1年次)
1，働く目的を考える・自己分析(6時間　(3コマ)
2，職業理解(4時間　(2コマ)
3，来年度に向けての計画(6時間　(3コマ)
(2年次)
1，就職活動の流れを知る(6時間　(3コマ)
2，就職活動に向けて(16時間　(8コマ)
3，内定後の過ごし方(6時間　(3コマ)
4，成績評価（2時間　(1コマ)

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-14
科目名	体育
担当教員名	高月行広
教員の実務経験の有無	無
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）・製菓学科1年コース（コンフェクション1年制コース、ベーカリー&スイーツコース）
時間数	コンフェクション2年制コース72時間(36ｺﾏ) 、1年制コース・ﾍﾞｰｶﾘｰ&ｽｲｰﾂｺｰｽ 36時間(18 ｺﾏ)
使用教材・教科書等	特になし
授業の目標および概要	体力の向上とコミニュケーションを取ることで相互理解を深める。
授業の形式	実習
開講時期	前期　・　後期
成績評価方法	出席評価(100%)

授業計画
1，ウォークラリー(12時間)
2，レクリエーション大会(12時間)
3，球技大会（12時間）
※コンフェクション2年制コースは上記×2

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-15
科目名	国内研修
担当教員名	山梨　由佳
教員の実務経験の有無	無
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）
時間数	60時間
使用教材・教科書等	オリジナルテキスト
授業の目標および概要	西日本を代表する関西圏の洋菓子、特に神戸に注目して、実際に行き研鑽を積む。神戸のトップパティシエの店舗でのデモ体験や老舗洋菓子工場見学など最先端の様子も学習する
授業の形式	講義・実習
開講時期	後期
成績評価方法	レポート評価100%

授業計画
講義(15時間)
・トップパティシエの店舗でのデモンストレーション見学と講義
実習(45時間)
・老舗洋菓子工場の見学
・洋菓子店巡り

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-16
科目名	製菓トレンド研究
担当教員名	高月行広
教員の実務経験の有無	無
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）
時間数	32時間
使用教材・教科書等	オリジナルテキスト
授業の目標および概要	「流行分析」という観点から社会で話題になっている店舗に行き商品を購入。商品を食べたり、店舗の様子などをみて、なぜ受け入れられているのか、その原因と背景をレポートにまとめる。
授業の形式	講義・実習
開講時期	前期
成績評価方法	レポート評価100%

授業計画
●実習
現在、話題の店舗のスイーツ研究（１６時間 （８コマ）
有名店との比較（８時間（４コマ）
次に流行するスイーツの予測（４時間（２コマ）
●講義
各自、調査を持ち寄りディスカッション、まとめの考察作成（４時間（２コマ）

織田製菓専門学校 2022年度 シラバス

科目No.	s-17
科目名	経営学
担当教員名	高月行広
教員の実務経験の有無	無
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（コンフェクション2年制コース）
時間数	30時間
使用教材・教科書等	オリジナルテキスト
授業の目標および概要	将来、独立して店舗経営が出来るようコンセプトの立て方から店舗申請方法、経営者の心構え、利益の出し方、店舗の展開など幅広い知識を吸収する。
授業の形式	講義
開講時期	後期
成績評価方法	筆記試験（100%）

授業計画
1，コンセプトメイク(2時間　(1コマ)
2，物件探し(4時間　(2コマ)
3，店舗づくり(4時間　(2コマ)
4，メニュー作り(4時間　(2コマ)
5，営業前準備、店舗申請方法(4時間　(2コマ)
6，販売促進(2時間　(1コマ)
7，経営管理、人材育成(4時間　(2コマ)
8，メニューの分析、見直し(4時間　(2コマ)
9，店舗の見直し(2時間　(1コマ)