

## 織田製菓専門学校 2026度 シラバス

<b>科目No.</b>	s-01
<b>科目名</b>	洋菓子実習
<b>担当教員名</b>	山梨由佳
<b>教員の実務経験の有無と 該当教員のプロフィール</b>	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。
<b>学科（コース）・学年</b>	製菓学科 2年コース（製菓本科2年制コース・製菓専科2年制コース・製菓カフェ調理コース） 製菓学科 1年コース（製菓本科1年制コース）
<b>時間・単位数</b>	製菓学科製菓本科2年制コース 920時間(30単位)（1年次512時間 2年次408時間） 製菓専科2年制コース 940時間(1年次512時間、2年次428時間) 製菓カフェ調理コース 610時間(20単位)(1年次340時間 2年次270時間) 製菓学科製菓本科1年制コース 512時間(17単位)
<b>使用教材・教科書等</b>	オリジナルテキスト
<b>授業の目標および概要</b>	お菓子づくりの基礎から応用までを習得する。製菓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。
<b>授業の形式</b>	実習
<b>開講時期</b>	前期・後期
<b>成績評価方法</b>	実技試験90% 実習ノート10%
<b>授業計画</b>	
<p>【製菓コース】</p> <p>1, 基本の生地とクリーム(製菓本科2年制 320時間、製菓専科2年制 332時間、製菓カフェ 調理 260時間 製菓本科1年制 234時間)</p> <p>2, 応用編 (製菓本科2年制452時間、製菓専科2年制460時間、製菓カフェ調理 262時間 製菓本科1年制 192時間)</p> <p>3, ショコラ技法(製菓本科2年制、製菓専科2年制 20時間、製菓本科1年制 20時間)</p> <p>4, 工芸細工(製菓本科2年制、製菓専科2年制 60時間、製菓カフェ調理 20時間、製菓本科1年制 30時間)</p> <p>5, 成績評価(製菓本科2年制、製菓専科2年制、製菓カフェ調理 68時間 製菓本科1年制 36時間)</p>	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

<b>科目No.</b>	s-02
<b>科目名</b>	製造販売実習
<b>担当教員名</b>	上木雄太・高橋雅
<b>教員の実務経験の有無と 該当教員のプロフィール</b>	教員の上木は(株)商業藝術や(株)エーデルワイスでケーキ製造業務に8年以上携わり、店舗運営に携わる経験も積んでおり、製品の製造管理と店舗運営の実務者観点から授業を行う。
<b>学科（コース）・学年</b>	製菓学科 2年コース（製菓本科2年制コース・製菓専科2年制コース・製菓カフェ調理コース） 製菓学科 1年コース（製菓本科1年制コース）
<b>時間・単位数</b>	製菓学科製菓本科2年制コース 130時間(4単位) (1年次40時間 2年次90時間)・ 製菓専科2年制コース120時間(1年次40時間、2年次80時間) 製菓カフェ調理コース 88時間(2単位)(1年次40時間 2年次48時間) 製菓学科製菓本科1年制コース 40時間(1単位)
<b>使用教材・教科書等</b>	オリジナルテキスト
<b>授業の目標および概要</b>	本校の併設店「パティスリー・オダ」で、2年次の学生は生菓子・焼き菓子、1年次の学生はクレープの製造・販売を行う。販売のための製造方法と再度、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。
<b>授業の形式</b>	実習
<b>開講時期</b>	前期・後期
<b>成績評価方法</b>	出席評価100%
<b>授業計画</b>	
1, 商品の制作と安全性の確認 2, 接客シミュレーション 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。(製菓本科2年制コース130時間、製菓専科2年制コース120時間、製菓カフェ調理コース88時間 製菓本科1年制コース40時間)	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-03
科目名	製造販売準備実習
担当教員名	上木雄太・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	教員の上木は(株)商業藝術や(株)エーデルワイスでケーキ製造業務に8年以上携わり、店舗運営に携わる経験も積んでおり、製品の製造管理と店舗運営の実務者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（製菓本科2年制コース・製菓専科2年制コース・製菓カフェ調理コース）
時間・単位数	製菓学科製菓本科2年制コース 90時間(2年次) (3単位) 製菓専科2年制コース 100時間(2年次) 製菓カフェ調理コース 92時間(1年次32時間 2年次60時間) (3単位)
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。衛生管理の重要性と大量生産の方法を理解し実践する。
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%
<b>授業計画</b>	
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を繰り返す。(製菓本科2年制コース90時間、製菓専科2年制コース100時間、製菓カフェ調理コース92時間)	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-04
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（製菓本科2年制コース）
時間・単位数	40時間（1単位）
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%
<b>授業計画</b>	
1, 商品企画の焼き菓子製造(8時間) 2, 春夏秋冬のメニュー(32時間)	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

<b>科目No.</b>	s-05
<b>科目名</b>	選択実習
<b>担当教員名</b>	山梨由佳・小島典子
<b>教員の実務経験の有無と 該当教員のプロフィール</b>	<p>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。</p> <p>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。</p>
<b>学科（コース）・学年</b>	製菓学科 2年コース（製菓本科2年制コース） 製菓学科 1年コース（製菓本科1年制コース）
<b>時間・単位数</b>	製菓本科2年制コース240時間（8単位） (1 年次150時間（5単位）、2年次90時間（3単位） 製菓学科製菓本科1年制コース150時間（5単位）
<b>使用教材・教科書等</b>	軽いバタークリームで作るフワフワケーキ・飴細工・エトシカルなマジパン
<b>授業の目標および概要</b>	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。
<b>授業の形式</b>	実習
<b>開講時期</b>	前期・後期
<b>成績評価方法</b>	出席評価または筆記試験 合計100点
<b>授業計画</b>	
<p>【1年次】</p> パイピング(30時間) マジパン(30時間) シュガークラフト(30時間) デコレーション(30時間) デッサン(30時間) 【製菓コース2年次】 飴細工(30時間) ショコラ(30時間) ブライダル(30時間)	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-06
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（製菓本科2年制コース・製菓専科2年制コース） 製菓学科 1年コース（製菓本科1年制コース）
時間・単位数	30時間（2単位）
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%
<b>授業計画</b>	
1, 食品安全行政(4時間) 2, 食品表示法(4時間) 3, 食品の変質(4時間) 4, 食中毒。その種類や症状(10時間) 5, 食品中の汚染物質(4時間) 6, 食品添加物(4時間)	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-07
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（製菓本科2年制コース・製菓加工調理コース） 製菓学科 1年コース（製菓本科1年制コース）
時間・単位数	30時間（2単位）
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%
<b>授業計画</b>	
1, 生地について(14時間) 2, クリームについて(12時間) 3, メレンゲについて(4時間)	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

<b>科目No.</b>	s-08
<b>科目名</b>	製菓材料学
<b>担当教員名</b>	山梨由佳
<b>教員の実務経験の有無と 該当教員のプロフィール</b>	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。
<b>学科（コース）・学年</b>	製菓学科 2年コース（製菓本科2年制コース・製菓加工調理コース） 製菓学科 1年コース（製菓本科1年制コース）
<b>時間・単位数</b>	30時間（2単位）
<b>使用教材・教科書等</b>	ひと目でわかるお菓子の教科書
<b>授業の目標および概要</b>	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。
<b>授業の形式</b>	講義・実習
<b>開講時期</b>	後期
<b>成績評価方法</b>	筆記試験100%
<b>授業計画</b>	
1, 小麦(8時間) 2, 砂糖(6時間) 3, 卵(6時間) 4, 牛乳・生クリーム・バター(6時間) 5, チョコレート(4時間)	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

<b>科目No.</b>	s-9
<b>科目名</b>	カラー(色彩学)
<b>担当教員名</b>	小島典子
<b>教員の実務経験の有無と 該当教員のプロフィール</b>	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。
<b>学科（コース）・学年</b>	製菓学科 2年コース（製菓本科2年制コース・製菓専科2年制コース・製菓カフェ調理コース）・製菓学科 1年コース（製菓本科1年制コース）
<b>時間・単位数</b>	20時間（1単位）
<b>使用教材・教科書等</b>	オリジナルテキスト
<b>授業の目標および概要</b>	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、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。
<b>授業の形式</b>	講義
<b>開講時期</b>	前期
<b>成績評価方法</b>	筆記試験50%レポート評価50%
<b>授業計画</b>	
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)	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-10
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（製菓本科2年制コース・製菓カフェ調理コース）
時間・単位数	60時間（4単位）
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%
<b>授業計画</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1, リスニングのコツ(4時間)</li> <li>2, 男性名詞・女性名詞(8時間)</li> <li>3, 動詞の活用(8時間)</li> <li>4, 否定文(6時間)</li> <li>5, 定冠詞と不定冠詞、部分冠詞(8時間)</li> <li>6, 動詞の使い分け(6時間)</li> <li>7, 形容詞の種類と使い方(6時間)</li> <li>8, 製菓材料の聞き取り(4時間)</li> <li>9, レストランなどでのオーダーの仕方(6時間)</li> <li>10, フランス語聞き取りのまとめ(4時間)</li> </ol>	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-11
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（製菓本科2年制コース・製菓専科2年制コース・製菓カフェ調理コース）・製菓学科 1年コース（製菓本科1年制コース）
時間・単位数	製菓学科製菓本科2年制コース・製菓専科2年制コース・製菓カフェ調理コース 48時間(1年次30時間、2年次18時間) 製菓学科製菓本科1年制コース30時間 （1単位）
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ュニ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%
<b>授業計画</b>	
東京ディズニーリゾート（12時間） ジャパンケーキショー(6時間) 製菓系工場見学会（12時間） ※製菓学科2年制コースは2年次に東京ディズニーリゾートとジャパンケーキショーに行く	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-12
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（製菓本科2年制コース・製菓専科2年制コース・）・製菓学科 1年コース（製菓本科1年制コース）
時間・単位数	製菓学科製菓2年制コース 製菓本科2年制コース・製菓専科2年制コース・製菓カフェ調理コース 46時間(1年次16時間、2年次30時間) （3単位） 製菓学科製菓本科1年制コース30時間 （2単位）
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、販売職など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%
<b>授業計画</b>	
<p>【製菓1年制コース】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1, 就職活動の流れを知る(8時間)</li> <li>2, 就職活動に向けて(16時間)</li> <li>3, 内定後の過ごし方(4時間)</li> <li>4, 成績評価 (2時間)</li> </ol> <p>【製菓2年制コース】</p> <p>《1年次》</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1, 働く目的を考える・自己分析(6時間)</li> <li>2, 職業理解(6時間)</li> <li>3, 来年度に向けての計画(4時間)</li> </ol> <p>《2年次》</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1, 就職活動の流れを知る(8時間)</li> <li>2, 就職活動に向けて(16時間)</li> <li>3, 内定後の過ごし方(4時間)</li> <li>4, 成績評価 (2時間)</li> </ol>	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-13
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（製菓本科2年制コース・製菓専科2年制コース・製菓カフェ調理コース）・製菓学科 1年コース（製菓本科1年制コース）
時間・単位数	製菓学科製菓2年制コース、製菓本科2年制コース、製菓専科2年制コース 72時間(1年次36時間、2年次36時間) （2単位） 製菓学科製菓本科1年制コース36時間（1単位）
使用教材・教科書等	特になし
授業の目標および概要	体力の向上とコミュニ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%
<b>授業計画</b>	
1, ウォークラリー(12時間) 2, 球技大会①(12時間) 3, 球技大会②(12時間) ※2年制コースは上記×2	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-14
科目名	国内研修
担当教員名	高橋 雅
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（製菓本科2年制コース・製菓専科2年制コース・製菓カフェ調理コース）
時間・単位数	製菓学科 製菓本科2年制コース・製菓専科2年制コース・製菓カフェ調理コース 45時間(2年次)（1単位）
使用教材・教科書等	神戸8人のパティシエが作るスペシャリテ64
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。神戸トップパティシエの店舗訪問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%
<b>授業計画</b>	
<p>講義(3時間)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・老舗洋菓子工場の見学と講義</li> </ul> <p>実習(42時間)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・トップパティシエの店舗見学</li> <li>・洋菓子店巡り</li> </ul>	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

0	s-15
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（製菓本科2年制コース）
時間・単位数	32時間(2年次)(1単位)
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	筆記試験・レポート評価 合計100点
<b>授業計画</b>	
<p>●実習</p> <p>現在、話題の店舗のスイーツ研究（16時間）</p> <p>有名店との比較（8時間）</p> <p>次に流行するスイーツの予測（4時間）</p> <p>●講義</p> <p>各自、調査をもとにまとめを考察し、レポート作成をする（4時間）</p>	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-16
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（製菓本科2年制コース・製菓カフェ調理コース）
時間・単位数	30時間(2年次)(2単位)
使用教材・教科書等	飲食店の始め方と運営
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点
<b>授業計画</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1, コンセプトメイク(2時間)</li> <li>2, 物件探し(4時間)</li> <li>3, 店舗づくり(4時間)</li> <li>4, メニュー作り(4時間)</li> <li>5, 営業前準備、店舗申請方法(4時間)</li> <li>6, 販売促進(2時間)</li> <li>7, 経営管理、人材育成(4時間)</li> <li>8, メニューの分析、見直し(4時間)</li> <li>9, 店舗の見直し(2時間)</li> </ol>	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-17
科目名	カフェ実習
担当教員名	上木雄太・田中美和
教員の実務経験の有無	有
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（製菓本科2年制コース） 製菓学科 1年コース（製菓本科1年制コース）
時間・単位数	製菓学科製菓本科2年制コース 108時間(1年次108時間)(3単位) 製菓学科製菓本科1年制コース 108時間(3単位)
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	調理の基本を学ぶフードディッシュやドリンク、パンの製造を通じ、カフェで活躍できる技術を習得する。
授業の形式	講義・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
<b>授業計画</b>	
<p>1, フードディッシュ実習 (製菓本科2年制・製菓本科1年制 ともに40時間)</p> <p>2, ドリンク講義・実習(製菓本科2年制・製菓本科1年制 ともに8時間)</p> <p>3, 製パン実習(製菓本科2年制、製菓本科1年制 ともに60時間)</p>	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-18
科目名	マーケティング
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（製菓本科2年制コース・製菓カフェ調理コース）・製菓学科 1年コース（製菓本科1年制コース）
時間・単位数	製菓学科製菓本科2年制コース・製菓カフェ調理コース24時間（1年次24時間） 製菓学科製菓本科1年制コース24時間（1単位）
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	パティシエとして働くにあたり、知っておくべき企業のブランド店、ホテルパティスリーや個人店にでかけ商品や接客などを見る。また、生菓子など商品を購入し、味、味のバランス、デザインやコストパフォーマンスなどを探る。
授業の形式	講義・実習
開講時期	前期
成績評価方法	筆記試験・レポート評価 合計100点
<b>授業計画</b>	
<p>●実習</p> <p>有名、人気店のスイーツ研究（8時間） 製菓メーカーブランド店の研究（6時間） ホテルパティスリーの研究（6時間）</p> <p>●講義</p> <p>各自、調査をもとにまとめを考察し、レポート作成をする（4時間）</p>	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-19
科目名	製菓研究
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（製菓専科2年制コース）
時間・単位数	製菓学科製菓専科2年制コース(2年次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	パティシエとして働くにあたり、知っておくべきお菓子のはじまりや変遷などを知る。そして、実際に店舗に出かけ商品を購入し味や材料の分析などをレポートにまとめる。また、同じお菓子でありながら店舗、あるいは企業で味、デザイン、価格の違いを比較し考察する。
授業の形式	講義・実習
開講時期	前期
成績評価方法	筆記試験・レポート評価 合計100点
<b>授業計画</b>	
<p>●実習</p> <p>有名、人気店でのスイーツ研究（14時間） 製菓メーカー店での研究（14時間）</p> <p>●講義</p> <p>各自、調査をもとにまとめを考察し、レポート作成をする（4時間）</p>	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-20
科目名	カフェ調理実習
担当教員名	上木雄太・田中美和
教員の実務経験の有無	有
学科（コース）・学年	製菓学科 2年コース（製菓カフェ調理コース）
時間・単位数	製菓学科製菓カフェ調理コース 506時間(16単位) (1年次236時間、2年次270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	カフェで提供されるメニューを中心に調理実習を行い、ドリンクや製パン実習も学び、主にカフェで活躍出来る技術習得を目指す。
授業の形式	講義・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
<b>授業計画</b>	
1, 調理実習（1年次 52時間 2年次 102時間） 2, ドリンク講義・実習（1年次 16時間） 3, 製パン実習（1年次 168時間 2年次 168時間） ※2年制コースは上記×2	

## 織田製菓専門学校 2026年度 シラバス

科目No.	s-21
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（製菓カフェ調理コース）
時間・単位数	30時間（2単位）
使用教材・教科書等	食品の安全性
授業の目標および概要	食品の安全性確保に向けた環境作りを学習する
授業の形式	講義
開講時期	前期
成績評価方法	筆記試験100%
<b>授業計画</b>	
1, 食品衛生法(10時間) 2, 食中毒について全般(10時間) 3, 食物アレルギー(5時間) 4, 食品添加物の注意(5時間)	