

2021年度 シラバス

科目名	製菓理論		学科	コース
担当教員	山下 英明		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

・菓子の材料やその性質を学び、菓子作りの基礎を習得する

【授業の概要】

・菓子の材料の性質を理解し、実習や実務に役立てる

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	砂糖の種類と特徴	砂糖の種類(白双糖、グラニュー糖、中双糖、上白糖、三温糖、黒砂糖、粉砂糖) 砂糖の特徴(転化、結晶性、溶解性、防腐性)の違いを学ぶ 【P.307～310】
2	でん粉糖の種類と特性	ぶどう糖(無水結晶ぶどう糖、精製ぶどう糖、結晶ぶどう糖) 水飴(酸糖化水飴、酵素糖化水飴、麦芽水飴、粉末水飴)の特性を学ぶ 【P.310～311】
3	でん粉糖の種類と特性 その他の糖類、非糖質甘味料	異性化糖液、還元水飴、非還元性糖質(トレハロース)、和三盆糖、蜂蜜、メープルシュガー 天然甘味料(甘草、ステビア、ソーマチン)、人工甘味料(アスパルテーム、サッカリンナトリウム)の特性を学ぶ 【P.311～312】
4	小麦粉の種類と特徴、加工適性	小麦粉の種類(薄力粉、中力粉、準強力粉、強力粉、デュラム粉)の用途別分類・品位別分類 加工適性(グルテンについて)それぞれの特徴を学ぶ 【P.312～315】
5	でん粉の種類と特徴、加工適性	でん粉の種類(地上でん粉、地下でん粉)、アミロース、アミロペクチンについて 加工適性(でん粉の糊化と老化、粘度特性、膨化性、吸湿性)の特徴を学ぶ 【P.315～317】
6	米粉の種類と特徴	米粉(羽二重粉、白玉粉、餅粉、求肥粉、上新粉、上用粉、かるかん粉、焼みじん粉、寒梅粉、 上早粉、道明寺粉、上南粉、新引粉、早並粉、うるち上南粉)の特徴を学ぶ 【P.318～319】
7	卵白の起泡性、卵黄の乳化性、 卵の熱凝固性	卵白の起泡性(温度、安定性)、卵黄の乳化性(レシチン、乳化力)、熱凝固性(ゲル化)について学 ぶ 【P.319～】
8	卵のその他の特徴、卵の加工品	卵の特徴(メイラード反応、清澄化、卵の鮮度の見分け方)、加工品(液状卵、凍結卵、乾燥卵) を学ぶ 【P.320～321】
9	中間テスト①	前期中間テスト(砂糖、小麦粉、でん粉、米粉、鶏卵)
10	油脂の種類と特徴	油脂の種類(バター、ラード、ショートニング、マーガリン、揚げ油、ココアバター) *ショートニング(全水添型、ブレンド型、乳化型、液状、粉末)の特徴を学ぶ 【P.321～322】
11	油脂の加工適性	可塑性、ショートニング性、クリーミング性、フライング性、安定性、食味の向上について学ぶ 【P.322～324】
12	牛乳及び乳製品 (牛乳、粉乳)	牛乳の成分や特徴、牛乳の種類(全脂粉乳、脱脂粉乳)の特徴を学ぶ 【P.324～325】
13	牛乳及び乳製品 (練乳、クリーム、バター、チーズ)	牛乳の成分や特徴、牛乳の種類(練乳、クリーム、バター、チーズ)の特徴を学ぶ【P.325～326】
14	チョコレートの種類と特徴、加工 適性	チョコレートの種類(ココアバター、ココアパウダー、純チョコレート、準チョコレート)やチョコレートの 加工適性(カカオタンニン、テオブロミン、芳香物質、物性、ブルーム)を学ぶ 【P.326 ～328】
15	チョコレートの基礎知識、理論	チョコレートの歴史、テンパリングの方法(水冷法、タブリール法、フレーク法)を学ぶ 【教本P.235～250】

成績評価方法	試験(実習・講義)	100%	出席状況 授業態度 課題・レポート	0%
--------	-----------	------	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、製菓衛生師試験の手引き(辻製菓専門学校)、

Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

担当する教員は、ヒルトン東京ベイでパティシエとして25年の勤務経験をもつ実務家教員で、製菓衛生師を取得している実績に基づき、受験対策に向けた授業を展開する。

2021年度 シラバス

科目名	製菓理論			学 科	コ ー ス
担当教員	山下 英明			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

・菓子の材料やその性質を学び、菓子作りの基礎を習得する

【授業の概要】

・菓子の材料の性質を理解し、実習や実務に役立てる

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	果実及び果実加工品の種類と特徴	果実類(仁果類、準仁果類、漿果類、核果類、種実類、熱帯果物類、果菜類)や果実加工品(ジャム類:プレザーブ、フルーツソース、マーマレード)のそれぞれの特徴を学ぶ 【P.328~329】
2	果実及び果実加工品の種類と特徴、加工適性	果実加工品(ゼリー類:フルーツゼリー、ペクチンゼリー)、瓶・缶詰製品、乾燥製品、その他の果実加工品、加工適性(外観的嗜好性の向上、風味の付与、造形性の利用)の特徴を学ぶ 【P.330~332】
3	凝固材料の分類、特徴(寒天、カラギーナン)	凝固材料の特徴、使用方法について(寒天、カラギーナン)の特徴を学ぶ 【P.331~332】
4	凝固材料の分類、特徴(ゼラチン・ペクチン)	凝固材料の特徴、使用方法について(ゼラチン、ペクチン)の特徴を学ぶ 【P.332~334】
5	種実類の特徴と用途	種実類(アーモンド、ウォールナッツ、カシューナッツ、ココナッツ、ごま、チェスナッツ、ピーナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、松の実)のそれぞれの特徴を学ぶ 【P.334~335】
6	酒類、香辛料、香料の種類と分類	酒類(ワイン、ラム酒)、酒の分類表、香辛料(辛味性香辛料、芳香性香辛料)や香料(エッセンス、オイル、乳化性香料、粉末香料、タブレット状香料)のそれぞれの特徴を学ぶ 【P.336~338】
7	中間テスト②	後期中間テスト(果実及び果実加工品、凝固材料、種実類、酒類、香辛料、香料)
8	パン酵母の特徴と用途	パン酵母(イースト)の特徴、生地中の酵母の作用(インベルターゼ、マルターゼ、チマーゼ)について学ぶ 【P.339~341】
9	食塩、水、モルトエキス、製パン改良剤	パン酵母(イースト)の特徴(生酵母とドライイーストの違い)、食塩の働き、水の必要性、モルトエキス、製パン改良剤について学ぶ 【P.341~343】
10	膨脹剤	膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、炭酸水素アンモニウム、塩化アンモニウム)、ベーキングパウダー、イスパタのそれぞれの特徴を学ぶ 【P.344】
11	乳化剤、着色料、増粘安定剤	乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、蔗糖脂肪酸エステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル、レシチン、ケーキ用乳化起泡剤)、着色料の注意事項、増粘安定剤(ローカストボーンガム、グアーガム)のそれぞれの特徴を学ぶ 【P.345~346】
12	洋菓子の製法による分類、クリームの特徴	洋菓子の製法による分類(オーブンで焼き上げる菓子、デザート菓子、クリーム類、コンフィズリー)クリーム(バタークリーム、ホイップクリーム、カスタードクリーム)の製法や基本配合を学ぶ 【P.376~379】
13	洋菓子の製法(スポンジ、バターケーキ、シュー)	スポンジ・ロール生地(共立法、別立法、オールインミックス法)、バターケーキ(シュガーバター法、フラワーバター法、オールインワン法)、シュー(シュー・ア・ラ・クレーム、エクレール)の製法を学ぶ 【P.379~384】
14	洋菓子の製法(ドーナツ、パイ、タルト、クッキー)	ドーナツ(フレンチドーナツ、アメリカンドーナツ、イングリッシュドーナツ)、パイ(フィユタージュ・ノルマル、フィユタージュ・ラビド、フィユタージュ・アンヴェルセ)、タルト(パート・フォンセ、パート・シュクレ、パート・ブリゼ)、クッキー(パート・サブレ、ザント・ゲベック、フルーツクッキー)の製法を学ぶ 【P.384~389】
15	洋菓子の製法(チョコレート、イースト物、プディング、ゼリー、バヴァロア、ムース)	チョコレート(テンパリングの方法、ガナッシュ)、イースト物(パン・オ・レ、プリオッシュ)、プディング(カスタード・プディング、クレーム・ブリュレ)、ゼリー(ジュレ・ド・ヴァン・ルージュ)、バヴァロア(バヴァロア・ア・ラ・ヴァニユ)、ムース(ムース・オ・カシス)の製法を学ぶ 【P.389~394】

成績評価方法	試験(実習・講義)	100%	出席状況 授業態度 課題・レポート	0%
--------	-----------	------	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

・講義形式で授業内容及び試験対策ポイントを直筆でノートにまとめる
 ・指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、製菓衛生師試験の手引き(辻製菓専門学校)、
 Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

担当する教員は、ヒルトン東京ベイでパティシエとして25年の勤務経験をもつ実務家教員で、製菓衛生師を取得している実績に基づき、受験対策に向けた授業を展開する。

2021年度 シラバス

科目名	社会		学科	コース
担当教員	金井 宏志		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 前期 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法 講義 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓衛生師の受験資格取得のための必須履修科目

【授業の概要】

前半は「菓子」に関する内容、後半は「経営」に関する内容を、学生同士の教え合い(レビューライト)などを行いながら、重要ポイントを理解する

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	菓子の定義 特徴あるパティスリー	「自分にとって菓子とは」自分の菓子観を認識し、この科目で扱う「菓子」の定義を把握する。スライドを使って国内の特徴あるパティスリーを紹介する。
2	P248 菓子と食生活	食生活における菓子の7つの意義について講義する
3	P249 日本の菓子の歴史①	「縄文時代～平安時代」を講義する。参考資料を配布
4	P250 日本の菓子の歴史②	「鎌倉時代～江戸時代」を講義する。参考資料を配布
5	P251 日本の菓子の歴史③	「明治時代～現代」を講義し、加えて教科書には記載のない「健康志向時代」の菓子の特徴も取り扱う。レビューライトで復習
6	P258 パンの歴史①	欧米におけるパンの歴史:「無発酵パン/リーン系パン/リッチ系パン」を講義する。参考資料を配布
7	P259 パンの歴史②	日本におけるパンの歴史:「南蛮文化伝来～現代」を講義する。
8	菓子とパンの歴史を復習する	スライド、レビューライトで復習
9	P260 菓子製造の要件	菓子製造の4つの必要条件と合わせ、UMAMIを講義する。
10	P264 菓子の工業統計と商業統計	菓子の工業統計・商業統計・消費状況を講義する。
11	P267 菓子の包装	包装素材の特性と過大過剰包装の問題点を講義する。参考資料を配布
12	P270 経営者の職務 立地条件と市場調査	小売店を経営する際に求められるマネジメント感覚を理解する。菓子の特性を踏まえた販売促進について講義する。
13	P276 販売促進のあり方 店舗の作り方	出店する際のポイントや競合店調査の項目を講義する。日常性/非日常性、伝統性/未来性などを考慮した店舗イメージを講義する。
14	P291 労務管理	従業員教育の留意点と労働基準法について。材料費と人件費、5S活動の推進について。変動費と固定費、必要売上高や原価管理の基本的な考え方を紹介する。
15	年中行事と菓子	国内外の年中行事で供される菓子について、スライドで紹介する。

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

製菓衛生師受験資格取得のための必修科目

授業は指定教科書に沿った講義形式を基本とする。随時、参考資料となるプリントやスライドで視覚的な理解を深める。さらに学生同士の教え合いによってストーリー性のある内容について理解をしていく。

2021年度 シラバス

科目名	衛生法規		学 科	コース
担当教員	飯田 孝		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

卒業後、社会生活が円滑に維持できるようにするとともに、スイーツ・カフェ職人の資質向上のための製菓衛生師免許の取得を促し、公衆衛生の向上や増進のために活躍できる人材を育てることを目標とする。

【授業の概要】

法規の学習は条文重視なので、教科書の熟読と記憶が授業の中心となる。しかし、条文には似たような内容のものが多く、区別が難しいので、一般的な聞く授業や書く授業の他に、自ら関わる授業に重点を置く。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1章 法学大意 P1-4	法規とはなにか、法の意義と種類について
2	衛生法規 第2章 衛生行政 P4-8	衛生法規の概要、各種衛生法規の解説、衛生行政機構、憲法第25条など
3	衛生行政の成り立ち P8-12	衛生行政の歴史と我が国の衛生行政の機構、一般衛生行政、保健所とその機能および役割
4	第3章 製菓衛生師法 P13-16	製菓衛生師法の概要と製菓衛生師の試験に関する手続きについて
5	製菓衛生師の免許 P20-28	製菓衛生師免許の登録、消除などの手続き及び製菓衛生師法とその施行令および施行規則について
6	第4章 関係法令 食品安全基本法 P29-31	食品安全基本法が制定された背景とその意義
7	食品衛生法の概要 P32-36	食品衛生法の概要、目的、添加物類の分類と取り扱い、および本法で規定されている菓子製造業について学ぶ
8	食品の規格基準と総合衛生管理 製造過程 P36-40	食品および器具、容器包装の規格基準、表示の規制、HACCP導入に向けた対応について学ぶ < 製菓衛生師法に関して中間テストを実施する >
9	ガイドライン (管理運営基準に関する指針) P40-45	施設および食品等の衛生管理、食品衛生監視員、食品衛生責任者の役割と監視指導についてDVDで学ぶ
10	ガイドライン (食品取扱者等の衛生管理) P45-48	食品取扱者等の衛生管理の方法及び危機管理(苦情への対応法)の重要性についてDVDで学ぶ。
11	ガイドライン (営業施設基準) P48-52	施設基準、営業許可、食中毒調査、食品推進員、営業許可申請手続きについてDVDで学ぶ。
12	菓子の衛生規範 食品衛生法の改正 P52-58	洋生菓子の衛生規範及び菓子の製造・取扱に関する衛生上の問題
13	食品表示法 P58-65	パワーポイントを使い、食品表示法の成り立ち、目的、定義について理解を深める
14	地域保健法 健康増進法 P66 P67-68	①保健所と地域センターの基本理念を理解する ②健康増進法がめざすものについて学ぶ
15	感染症法 食育基本法 P66-67 P68-69	①感染症予防法の成り立ち及び就業制限について ②食育基本法の理念について学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	94%	出席状況 授業態度 課題・レポート	6%
--------	-----------	-----	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業の特徴: 授業は、関連項目の解説後、配布した問題を各自で解き、答え合わせを行って知識を確実なものにする。各授業ごとに配布するテキスト及び問題は、授業中に重要点を学習して、その後の自主学習に活用する。

受講場の注意: 不適切な授業態度や私語の禁止

教員紹介: 公衆衛生の一分野である動物から人に病気を起こす病原体を公の機関で調査・研究。加えて、公衆衛生行政の一端を担う業務にも従事した。

2021年度 シラバス

科目名	一般常識		学 科		コース
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	中島 博行		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
社会人となる者に求められる基本的な教養や常識、資質を身につけることを目標とする。					
【授業の概要】					
国語(漢字、慣用句、敬語)や時事問題、計算問題などを理解する。グループワークを通じて、社会で必要とされる主体性や協調性について理解する。					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)			
1	オリエンテーション	一般常識の必要性、社会人に求められる能力要素			
2	国語・数学	基礎学力テスト			
3	時事	2020年から2021年の時事について理解する			
4	国語	主な漢字の読み書きと慣用句について理解する			
5	国語	基本的な敬語表現を理解する			
6	数学	計算問題①			
7	数学	計算問題②			
8	時事	気になった最近のニュースについて自分の意見をまとめる			
9	グループディスカッション	指定されたテーマでグループディスカッションを行う			
10	グループワーク①	班で決めたテーマについて調査し、資料をまとめ発表する ①班長の選出、テーマ選定、調査作業			
11	グループワーク②	②発表資料の作成作業			
12	グループワーク③	③発表資料の作成作業、リハーサル			
13	グループワーク④	④グループ発表			
14	グループワーク⑤	⑤発表を通じた振り返り			
15	まとめ	扱った内容を復習			
成績評価方法		試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】					
授業は講義形式を基本とするが、練習問題、調べ学習、発表なども随時取り入れていく。 担当する教員は人材業界にて就職支援に携わった経験を持ち、社会で働く上で必要となる一般的な社会常識や時事問題等に対する情報収集力、分析力を身につける指導を行う。					

2021年度 シラバス

科目名	就職対策		学 科		コース
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
担当教員	本澤 誠		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】 就職活動に必要な履歴書の書き方や面接の対応を身につけ内定獲得を目標とする。					
【授業の概要】 パティシエとして就職するために必要な、履歴書の書き方や面接の指導を行う。あわせて挨拶や身だしなみも身につけさせる。					
◆ 授業計画					
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)			
1	昨年度就職実績・今年度状況 就職活動の流れ	学科別、選考別昨年度就職実績・今年度進捗状況 求人票の見方から試験合格・内定までの流れ			
2	社会の状況及び会社組織 就職に対する心構え	会社の規模の違いや役職名などの説明 学生と社会人の違いを考え心構えを学ばせる			
3	自己分析の実施	自己分析シートに記入して自己分析を行う(Ⅰ)			
4	自己分析のまとめ	自己分析シートに記入して自己分析を行う(Ⅱ)			
5	業界・企業研究	職種別や業態別の企業研究を行なう			
6	「学生時代に力を入れたこと」作文作成	学生時代に力を入れたことについて作文を書く →添削して翌週返却			
7	「自己PR」「学生時代に力を入れたこと」発表	「自己PR」「学生時代に力を入れたこと」を各自が発表し意見を出し合う			
8	履歴書の書き方及び作成	履歴書の書き方を説明し記入する			
9	履歴書作成	履歴書を記入する			
10	履歴書の書き方指導	記入した履歴書の実例を基に書き方を指導			
11	一般常識 小テスト	過去に出題された例を基に試験演習			
12	面接のための備え	過去に出された面接での主な質問項目に対する回答を作成			
13	個人面接練習	業種・業態別に分かれて面接練習を行う			
14	集団面接練習Ⅰ	グループを作り、キャリアセンター担当者2名で集団面接指導			
15	集団面接練習Ⅱ	前回の反省点を踏まえ、前回と違うメンバーのグループをつくり、キャリアセンター担当者2名で集団面接指導			
成績評価方法		試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】 授業は講義形式を基本とし、面接練習の際は模擬面接の形式をとる。 担当する教員は、有名ホテル製菓製パン部門での実務経験による幅広い人脈を活かした指導を展開する。					

2021年度 シラバス

科目名	公衆衛生学		学科	コース
担当教員	飯田 孝		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

公衆衛生の基本的な知識と考えを学ぶことにより、安心安全な製菓の提供と、自らの健康は自ら守ることができるパティシエを育てる。

【授業の概要】

公衆衛生は難しい学問ではないが、医学、微生物学、食品衛生学、環境衛生学、物理学、化学、生物学など、幅広い学問から成り立っているため、理解しにくい用語や事柄も多い。そこで、授業は写真、図表、映像などを、パワーポイントやDVDを使った視聴覚授業を多く取り入れた構成となっている。

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	公衆衛生の必要性および重要性を理解する P70-76	公衆衛生法が世界で初めてできたイギリスの社会的背景を検証するとともに、公衆衛生が目指す健康について学ぶ
2	公衆衛生で用いる統計について理解を深め、高齢社会の未来像を予測する P77-79	人口変動に関する死亡率、出生率などの統計から我が国の少子高齢社会の未来像を学ぶ
3	人が死亡する原因を統計から考察し、健康管理に役立てる P79-85	健康で長生きするために知っておきたい、健康予防に役立つ疾病統計から、各種疾患の発生動向を学ぶ
4	菓子製造所における公衆衛生上の問題点を知る	衛生害虫、特に食材に発生して健康被害を起こすダニとその対策、菓子製造現場で起きる熱中症やインフルエンザの対応・対策について学ぶ
5	空気・光・水の環境衛生を学ぶ中で、限りある水の重要性を理解する P86-89	紫外線が人体に与える影響と、その予防法。食品、食材の輸出入が貴重な水の移動になるというパーチャルウォーターの考え方を学ぶ
6	環境衛生の中で安全な水、および衛生害虫と疾病について学ぶ P89-97	水道水の安全性を確保する残留塩素の考え方、また衛生害虫が人に疾病を起こすことを学び、環境衛生の重要性を理解する。
7	公害の再発防止のため過去の事例を学ぶ P97-98	我が国の「負の遺産」となった四大公害および、初めてPOBを経口摂取して人体中毒を起こしたカネミ油症事件について学ぶ
8	不注意で起きる身近な公害について学ぶ P99-100	菓子製菓業で起きる騒音、悪臭などの公害を学ぶ 中間試験を実施する
9	感染症の発生要因と、その予防法を身につける P101-112	感染症予防法および感染症予防の3原則を学び自らの健康維持に役立てられるようにする。
10	無症候性キャリアーの危険性について理解を深める P101-112	不幸な食中毒事件「腸チフスのメアリー」と「動物から人に感染するサルモネラ」からサルモネラ感染症について学ぶ
11	予防医学を学ぶ上で、死亡原因の6割を占める生活習慣病を身近に感じてもらおう P112-119	0次～3次予防、生活習慣病の理解を深めるとともに、生活習慣によって起きる高血圧症について学ぶ
12	生活習慣病による健康被害を回避するための学習を行う P112-119	生活習慣病の糖尿病、悪性新生物と、それに深く関わる問題について学ぶ
13	喫煙による健康被害をなくすための知識を習得する	生活習慣病の脂質異常症、喫煙による健康被害を学び、禁煙の重要性を理解してもらう。
14	労働者を守る労働基準法を学ぶ P120-129	年休、賃金、労働時間や男女雇用機会均等法など、労働者の権利を学ぶ
15	深刻な状態にある日本の食糧事情を理解する	低い食糧自給率、大量の食品ロスが起きる背景とその問題及び改善策を学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	94%	出席状況 授業態度 課題・レポート	6%
--------	-----------	-----	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業の特徴: 各授業ごとに配布するテキスト及び問題は、授業中に重要点を学習して、その後の自主学習に活用する。

受講場の注意: 不適切な授業態度や私語の禁止

教員紹介: 公衆衛生の一分野である動物から人に病気を起こす病原体を公の機関で調査・研究、加えて大学や専門学校で公衆衛生の講義・実習に従事。

2021年度 シラバス

科目名	食品衛生学			学科	コース
担当教員	上住 仁志			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

まず基礎的事項を講義する。最新の知見、ニュースも加えるが、最終的には日常業務に役立つ知識の習得を目標とする。

【授業の概要】

テキスト中心でテキスト未記載の場合は追加し基礎的事項を徹底する。それに最新の知見、技術もあれば追加するが、最終目標は日常業務への応用・適用である。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オリエンテーション (P156)	何故食品衛生学を学ぶのか。衛生とは、安心と安全との相違。
2	食品と微生物 (P158,160)	食品に関与する微生物と病原微生物を含む他の微生物とは異なるのか。細菌、ウイルス、真菌、原虫を対象に講義する。
3	食中毒概論および細菌性食中毒 ①(P157-161)	食中毒の定義、分類、事例等を取り上げる。感染型食中毒として、サルモネラ、腸炎ビブリオについて学ぶ。
4	細菌性食中毒② (P162-164)	細菌性食中毒としては最も食中毒発生事例が多いカンピロバクター食中毒、死者、重症者が発生することも散見する病原性大腸菌について学ぶ。
5	細菌性食中毒③ (P164-166)	ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌、セレウス菌などについて学ぶ。
6	ウイルス性食中毒 (P166)	食中毒中最も患者数の多いノロウイルスさらには、A型肝炎およびE型肝炎ウイルスについて学ぶ。
7	動物性自然毒 (P167-169)	フグ毒テトロドトキシンはフグ以外の多様な動物が保持していることその特異な薬理作用、さらに貝毒、シガテラなどについて学ぶ。
8	植物性自然毒 (169-170)	アフラトキシン等のカビ毒、メチル水銀やヒ素等の有毒性金属、PCBIによる疾病の概要を学び、それらの問題点について考えます。
9	寄生虫、食品中の化学汚染物質 ①(P174,184)	食中毒で一番件数の多いものはアニサキスである。近年発見されたグダアや水系汚染のクリプトスポリジウム、穀物やナッツ類汚染が海外で発生しているアフラトキシンなどのマイコトキシン類について学ぶ。
10	食品中の化学汚染物質② (P185-190)	残留農薬、残留動物用医薬品、ダイオキシン類、メチル水銀、カドミウムさらには異物について学ぶ。
11	食品添加物総論 (P176,177,182)	食品添加物の定義、法的な分類、毒性試験の実際、食品添加物公定書の制定に至る過程などについて学ぶ。
12	食品添加物各論 (P176-182)	主要食品添加物について用途別に特質について学ぶ。ことに、菓子に使用される食品添加物について各食品の使用基準等も学ぶ。
13	衛生管理概論 (P191-203)	殺菌・消毒の実際、食中毒の予防さらには施設設備管理について学ぶ。
14	HACCPの概要 (P204-206)	我が国では、ハサップ(HACCP)を基本とした総合衛生管理製造過程(マルソー)が各種食品製造業で始まり、飲食店にも導入される。例を挙げHACCPの実際を学ぶ。
15	食品の保存と表示 (P206-208)	製品の保存方法、表示事について学ぶ。アレルギー、遺伝子組み換え、有機、ゲノム編集などの食品の表示についても学ぶ。

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は教科書を中心とした講義形式を基本とする

2021年度 シラバス

科目名	食品学			学 科		コース	
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科		<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
担当教員	飯田 和子			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	1	期 間	前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		
時 間 数	30	授業方法	講義 <input checked="" type="checkbox"/> 実習	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科		
【授業の到達目標及びテーマ】							
食品の成分や特性、それぞれの食品に適切な食品の加工・保存方法、流通などを学び、食の現場での活かし方を知る。							
【授業の概要】							
理解を深めるため、内閣府・消費者庁・保健所等の資料活用法を知る。 食材を観察する力を身につけるため、現物を見る。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)					
1	食品学概要	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／食品の条件 食品学とは 人体における機能					
2	食品の種類と成分①	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／分類・嗜好成分・有害成分・食品成分					
3	食品の種類と成分②	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／アレルギー・食品成分表・アトウォーターの係数					
4	食品の分類と特性①	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／食品の種類と分類 食品成分表					
5	食品の分類と特性②	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／食品の特性 分類 穀類					
6	食品の分類と特性③	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／穀類・芋類・でんぷん・菓子類					
7	食品の分類と特性④	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／豆類・調味料・調理加工品・冷凍品					
8	食品の分類と特性⑤	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／発酵食品					
9	食品の分類と特性⑥	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／調理加工食品					
10	まとめ	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／まとめ・質疑応答					
11	食品の変質とその防止①	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／食品の変化変質 水分活性と乾燥					
12	食品の変質とその防止②	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／食品の保存方法 冷凍・冷蔵					
13	食品の生産と消費①	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／生産の動向 過去から未来へ					
14	食品の生産と消費②	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／自給率・遺伝子組み換え					
15	まとめ	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／全体のまとめ・質疑応答					
成績評価方法		試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%		
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
製菓衛生師全書 食品成分表 製菓衛生師試験の手引き・問題集を活用し、常に繰り返し学習をする。							
現在、幼稚園、保育園での食育授業。アレルギー対応。薬膳学院での食薬学・薬膳学を担当しております。また高齢者の薬膳料理教室での食講座や各所で後援会講習会を実施しております。 また、企業での商品開発、レシピ開発。レシピコンテストの委員長など食関係のマスコミ対応を担当。 加えて、月刊消防に関わり、昨年出版した『備えいらずの防災レシピ』は重版になりました。							

2021年度 シラバス

科目名	栄養学		学 科	コース
担当教員	永井 豊		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

人が健康で元気に生活できる源は、普段の食生活である。意識せずに食べている食事に含まれる栄養素について興味を持ち、その働きを科学的に説明でき、自ら望ましい食生活が実践できるようになることを目標とする。

【授業の概要】

テキストや資料を基に講義を行う。早期に自身の食事内容が適正であるか判断できるようになるために食事バランスガイドが活用できるようにする。定期的に製菓衛生師試験問題集を活用し知識の定着を図る。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	栄養学概要 食事バランスガイドとは	栄養とはどういうものか説明する。 食事バランスガイドの活用法を説明する
2	食事バランスガイドの活用 栄養素の働き①	自分の食事を食事バランスガイドで評価できる たんぱく質の働きと質について説明する
3	栄養素の働き②	たんぱく質の質とアミノ酸スコアについて説明する
4	栄養素の働き③	脂質の種類と働きについて説明する
5	栄養素の働き④	炭水化物の分類と働きについて説明する
6	栄養素の働き⑤	無機質(ミネラル)の種類と働きについて説明する
7	栄養素の働き⑥	ビタミンの種類と働き、欠乏症について説明する
8	栄養素の働き⑦ 食品の分類・基礎食品	水の働きと重要性について。 食品が持つ栄養素の特性で分類することを説明する
9	消化と吸収	食べ物がどのように消化されて、どこで吸収され利用されるか説明する
10	エネルギー代謝	エネルギー代謝とエネルギー必要量について説明する
11	食事摂取基準と国民栄養の現状	食事摂取基準とはどのようなものか。国民健康・栄養調査から日本人の現状を説明する
12	ライフステージ別の栄養①	ライフステージについて理解し、乳児期から思春期の特性を説明する
13	ライフステージの別の栄養②	成人期(妊娠・授乳期含む)から高齢期の特性を説明する
14	食生活と疾病①	生活習慣病とはなにか。 代表的な疾病(肥満、高血圧、脂質異常症)と食生活について説明する
15	食生活と疾病② 栄養成分表示 まとめ	代表的な疾病(糖尿病、骨粗しょう症)と食生活について説明する 栄養成分表示について説明する

成績評価方法	試験(実習・講義)	100%	出席状況 授業態度 課題・レポート	0%
--------	-----------	------	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

テキスト製菓衛生師全書を必ずよく読んでおくこと。
担当する教員は、30年以上調理師、栄養士、管理栄養士養成に携わっている。

2021年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製菓実習)		学科	コース
担当教員	山下 英明 / 安田 高士 / 大塚 聡		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 <input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	240	授業方法 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

基本となる洋菓子の製法を理解し、1人でホールケーキを作ることができるようになることを目標とする。

【授業の概要】

衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや創造性豊かな菓子のデザインする力を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	レシピの書き方、ノートのとり方の習得	デモンストレーションを見ながら書く、ノートのとり方を学ぶ
2	サブレ・ア・ラ・ポッシュェ	クッキー生地を学ぶ(絞りクッキー) <フルセック> 【全書 P.386】
3	マドレーヌ	焼き菓子(ドウミセック)を学ぶ① 【教本 P.99~103】
4	フィナンシェ	焼き菓子(ドウミセック)を学ぶ② 【教本 P.103~104】
5	パウンドケーキ(カトルカール)	バターケーキを学ぶ (製法:シュガーバター法、フラワーバター法、オールインワン法) 【教本 P.96】
6	サブレ、スノーボールクッキー	クッキー生地を学ぶ(のぼし生地、手型もの) <フルセック> 【全書 P.386】
7	ジェノワーズ	卵の起泡性を学ぶ①(共立法) 【教本 P.129~134】
8	パウンドケーキ(ウィークエンドシロン)	焼き菓子を学ぶ③(ウィークエンド) 【教本 P.96~99】
9	バニラ・アーモンドクッキー	クッキー生地を学ぶ(アイスボックス) <フルセック> 【全書 P.386】
10	フルーツロールケーキ	スポンジ・ロール生地を学ぶ③(1人ずつ製作し製造工程を理解する) 【教本 P.129~134】
11	ダックワーズ、ロッシェ	メレンゲ3種を学ぶ(フレンチメレンゲ・イタリアンメレンゲ・スイスメレンゲ) 【教本 P.108~115】
12	フルーツケーキ	焼き菓子を学ぶ④(1人ずつ製作し製造工程を理解する) 【教本 P.98】
13	ブッセ、ジェノワーズ	卵の起泡性を学ぶ②(別立法)、製法の応用(オールインミックス法) 【教本 P.129~134】
14	苺のスフレロールケーキ	スポンジ・ロール生地を学ぶ②(別立法) 【教本 P.129~134】
15	フロランタン、ラングドシャ	焼き菓子(フルセック)を学ぶ① 【教本 P.69、P.254】

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。

- ・山下英明: ヒルトン東京ベイで25年にわたる製菓製造の経験を持つ
- ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ
- ・大塚聡: 帝国ホテルや明治記念館などで製菓製造の経験を持つ

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)

Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2021年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製菓実習)			学 科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	山下 英明 / 安田 高士 / 大塚 聡			<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA
年 次	1	期 間	前期 後期	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
時 間 数	240	授業方法	講義 実習	<input checked="" type="checkbox"/>		

【授業の到達目標及びテーマ】

基本となる洋菓子の製法を理解し、1人でホールケーキを作ることができるようになることを目標とする。

【授業の概要】

衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや創造性豊かな菓子のデザインする力を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	マジパン<人形・フルーツ>①	マジパンの扱い方を学ぶ① 【教本 P.227～229】
17	ラテアート①	ラテアートの概要、エスプレッソについての説明と実践、機械の洗浄方法
18	マジパン<人形・フルーツ>②	マジパンの扱い方を学ぶ② 【教本 P.227～229】
19	絞り<ローズ・シェル・ツノ>パイピング	基礎技術認定試験に向けて
20	シフォンケーキ	シフォン型を使った菓子を学ぶ①
21	シャルロットフリユイ	ムースを学ぶ①(ゼラチンの使い方、スポンジ生地 別立法の応用) 【教本 P.129～134、P.167～171】
22	フルーツロールケーキ	スポンジ・ロール生地を学ぶ③(1人ずつ製作し製造工程を理解する) 【教本 P.129～134】
23	ラテアート②	スチームドミルクについての説明とラテアートの実践
24	キャラメルシフォンケーキ	シフォン型を使った菓子を学ぶ②
25	ベリームース	ムースを学ぶ②(ゼラチンの使い方、クリーム合わせ方) 【教本 P.167～171】
26	シャルロットショコラ	ムースを学ぶ③(パートポンプを学ぶ、別立法の応用) 【教本 P.129～134、P.167～171】
27	マカロン	卵白を使用した菓子を学ぶ① 【教本 P.121～127】
28	シャルロットムース(個人製作)	シャルロットケーキを1人ずつ製作し工程を理解する 【教本 P.129～134、P.167～171】
29	ガトー・ショコラ・ド・ナンシー	フランス菓子(焼き菓子)を学ぶ① 【全書 P.388】
30	アマンディーヌ	フランス菓子(焼き菓子)を学ぶ② 【全書 P.388】

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。

- ・山下英明: ヒルトン東京ベイで25年にわたる製菓製造の経験を持つ
- ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ
- ・大塚聡: 帝国ホテルや明治記念館などで製菓製造の経験を持つ

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)

Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2021年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製菓実習)			学 科		コース	
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科
担当教員	山下 英明 / 安田 高士 / 大塚 聡			<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期 後期	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/>	
時 間 数	240	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/>			
【授業の到達目標及びテーマ】							
基本となる洋菓子の製法を理解し、1人でホールケーキを作ることができるようになることを目標とする。							
【授業の概要】							
衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや創造性豊かな菓子のデザインする力を身につける。							
◆ 授業計画							
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)					
31	米粉のシフォンケーキ	米粉を使用した菓子を学ぶ					
32	フロマージュ	チーズを使用したケーキを学ぶ					
33	シュクセ	卵白を使用した菓子を学ぶ②					【教本 P.112】
34	基礎技術認定試験	基礎技術認定試験 絞り3種、パイピング					
35	シュー・ア・ラ・クレーム①	シュー生地、クレーム・パティシエールの作り方を学ぶ①					【教本 P.86～92】
36	リンツァートルテ	ドイツ・オーストリアの菓子(焼き菓子)を学ぶ①					
37	焼き菓子集計・基礎技術練習	材料の集計・基礎技術練習					
38	チョコレートムース	グラサージュを学ぶ					
39	ラテアート③	水を使用しスチームの立て方、注ぎ方の復習。ラテアート丸の注ぎ方の説明と実践					
40	シュー・ア・ラ・クレーム② (クッキーシュークリーム)	シュー生地、クレーム・パティシエールの作り方を学ぶ②					【教本 P.86～92】
41	焼き菓子コンクール用試作①	一人ひとりの焼き菓子オリジナルレシピの試作①					
42	焼き菓子コンクール用試作②	一人ひとりの焼き菓子オリジナルレシピの試作②					
43	焼き菓子コンクール用試作③	一人ひとりの焼き菓子オリジナルレシピの試作③					
44	ラテアート④	丸の注ぎ方の実践練習					
45	シュー・ア・ラ・クレーム③	シュー生地、クレーム・パティシエールを1人で製作し工程を理解する					【教本 P.86～92】
成績評価方法		試験(実習・講義)		90%		出席状況 授業態度 課題・レポート	
						10%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
<p>授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。</p> <p>担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・山下英明: ヒルトン東京ベイで25年にわたる製菓製造の経験を持つ ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ ・大塚聡: 帝国ホテルや明治記念館などで製菓製造の経験を持つ <p><教科書・資料・参考文献></p> <p>製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)</p> <p>Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)</p>							

2021年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製菓実習)			学 科		コ ー ス	
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科
担当教員	山下 英明 / 安田 高士 / 大塚 聡			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/>	
年 次	1	期 間	前期 後期	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	240	授業方法	講義 実習	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/>	W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】							
基本となる洋菓子の製法を理解し、1人でホールケーキを作ることができるようになることを目標とする。							
【授業の概要】							
衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや創造性豊かな菓子のデザインする力を身につける。							
◆ 授業計画							
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)					
46	グラス・ソルベ	デザート菓子(凍結生地:アイスクリーム・シャーベット)を学ぶ					
47	エクレール	シュー生地を学ぶ(応用)①					【教本 P.86～92】
48	旬のフルーツを使用した菓子	旬の素材「白桃」を使用した菓子を学ぶ(白桃のタルト)					
49	巨峰を使用した菓子	巨峰を使用した菓子を学ぶ					
50	和の食材を使用した菓子	「抹茶」を使用した菓子を学ぶ					
51	フルーツタルト	パートシュクレを学ぶ①					【全書 P.388】
52	ゼリー、パート・ド・フリユイ	凝固材料の違い・性質を学ぶ					【教本 P.171～175】
53	プリン、ブリュレ	卵の固まり方について学ぶ					【教本 P.159～163】
54	ガトー・オ・ノア	ナッツ類を使用したお菓子を学ぶ					【教本 P.67～68】
55	タルトシロン	パートシュクレを学ぶ②					【全書 P.388】 【教本 P.83～84】
56	ラテアート⑤	丸の注ぎ方の実践練習					
57	バヴァロア・ア・ラ・ヴァニニュー	デザート菓子(凝固生地)を学ぶ					【教本 P.163～164】
58	ブラウニー	焼き菓子のバリエーションを学ぶ					
59	シーニュ	シュー生地を学ぶ(応用)②					【教本 P.86～92】
60	タルト・ポワール	タルト・ポワールを1人で製作し工程を理解する					【全書 P.388】
成績評価方法		試験(実習・講義)		90%	出席状況 授業態度 課題・レポート		10%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
<p>授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。</p> <p>担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・山下英明: ヒルトン東京ベイで25年にわたる製菓製造の経験を持つ ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ ・大塚聡: 帝国ホテルや明治記念館などで製菓製造の経験を持つ <p><教科書・資料・参考文献></p> <p>製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)</p> <p>Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)</p>							

2021年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製菓実習)			学 科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	山下 英明 / 安田 高士 / 大塚 聡			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次				1	期 間	前期(後期)
時 間 数	252	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

基本となる洋菓子の製法を理解し、1人でホールケーキを作ることができるようになることを目標とする。

【授業の概要】

衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや創造性豊かな菓子のデザインする力を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	和菓子① 餡の作り方	和菓子基本技術①
2	アシェットデセール①	アシェットデセール(皿盛りデザート)を学ぶ
3	ラテアート①	丸の注ぎ方の練習
4	ティラミス	イタリアの菓子(デザート)を学ぶ
5	パータ・フィロを使用したケーキ	パータ・フィロの使い方を学ぶ
6	ロイヤルショコラ	リキュール(グランマニエ)を使用したケーキを学ぶ
7	フィグ	無花果(いちじく)を使用した菓子を学ぶ
8	和菓子② 栗茶巾・団子	和菓子基本技術②
9	クリームof ナッペ	基礎技術認定試験に向けて
10	ムース・オ・マンゴー・ココ	2種以上のピューレを使用したムースを学ぶ
11	ラテアート②	丸の注ぎ方の練習
12	シブースト	フランス菓子を学ぶ① 【教本 P.66～67】
13	焼き菓子コンクール①	食材の計量、作品製作
14	焼き菓子コンクール②	作品製作
15	焼き菓子コンクール③	作品製作、仕上げ、ラッピング

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。

- ・山下英明: ヒルトン東京ベイで25年にわたる製菓製造の経験を持つ
- ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ
- ・大塚聡: 帝国ホテルや明治記念館などで製菓製造の経験を持つ

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)

Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2021年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製菓実習)			学 科		コース	
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科
担当教員	山下 英明 / 安田 高士 / 大塚 聡			<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科		
時 間 数	252	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/>			
【授業の到達目標及びテーマ】							
基本となる洋菓子の製法を理解し、1人でホールケーキを作ることができるようになることを目標とする。							
【授業の概要】							
衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや創造性豊かな菓子のデザインする力を身につける。							
◆ 授業計画							
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)					
16	モンブラン	栗を使用したケーキを学ぶ					
17	焼き菓子コンクール④	コンクール作品展示、採点					
18	りんごを使用したケーキ	旬の食材(りんご)を使用したケーキを学ぶ					
19	スイートポテト	旬の食材(さつまいも)を使ったケーキを学ぶ					
20	ラテアート③	丸の注ぎ方の練習					
21	チョコレート①	テンパリング(チョコレートの調温)の方法を学ぶ①				【教本 P.247～248】	
22	皿盛りデザート②	アシェットデセールを学ぶ②					
23	旬の素材を使用したお菓子	旬の素材(洋梨)を使用した菓子を学ぶ					
24	ラテアート④	丸の注ぎ方の練習					
25	チョコレート②	テンパリング(チョコレートの調温)の方法を学ぶ②				【教本 P.247～248】	
26	フレジェ	フランス菓子を学ぶ②					
27	ムース・オ・ポティロン	かぼちゃを使用した菓子をハロウィンをテーマに製作する					
28	ラテアート⑤	丸の注ぎ方の練習					
29	旬の素材(栗)を使用した菓子	旬の素材(栗)を使用した菓子を学ぶ					
30	皿盛りデザート③	アシェットデセールを学ぶ③					
成績評価方法		試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%		
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。 担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。 ・山下英明: ヒルトン東京ベイで25年にわたる製菓製造の経験を持つ ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ ・大塚聡: 帝国ホテルや明治記念館などで製菓製造の経験を持つ <教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)							

2021年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製菓実習)			学 科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	山下 英明 / 安田 高士 / 大塚 聡			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次				1	期 間	前期(後期)
時 間 数	252	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

基本となる洋菓子の製法を理解し、1人でホールケーキを作ることができるようになることを目標とする。

【授業の概要】

衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや創造性豊かな菓子のデザインする力を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	和菓子③ 練り切り	和菓子基本技術③
32	白ワインムース	洋酒(白ワイン)をメインに使用した菓子を学ぶ
33	クレープ	クレープ生地の手作り方を学ぶ
34	パンプキンチーズケーキ	かぼちゃを使用した菓子を学ぶ
35	イラストケーキ①	ホワイトチョコレートのテンパリングの復習、実践 【教本 P.247～248】
36	オペラ	チョコレートとビスキュイのサンドの仕方を学ぶ
37	皿盛りデザート④	アシェットデセールを学ぶ
38	ラテアート⑥	丸の注ぎ方の練習
39	イラストケーキ②	イラストの描き方、色付けの仕方の習得
40	アメ細工①	パラチニットについての説明や煮詰め温度の状態、色の付け方の習得 【教本 P.208】
41	基礎技術認定試験	基礎技術認定試験 ナッペ
42	アメ細工②	引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得 【教本 P.208】
43	ショコラ・フランボワーズ	ガナッシュを使用した菓子を学ぶ 【教本 P.251～252】
44	ラテアート⑦	丸の注ぎ方の練習
45	フィユタージュ	フィユタージュの折り方を学ぶ 【教本 P.70～77】

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。

- ・山下英明: ヒルトン東京ベイで25年にわたる製菓製造の経験を持つ
- ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ
- ・大塚聡: 帝国ホテルや明治記念館などで製菓製造の経験を持つ

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)

Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2021年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製菓実習)			学 科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	山下 英明 / 安田 高士 / 大塚 聡			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次				1	期 間	前期(後期)
時 間 数	252	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

基本となる洋菓子の製法を理解し、1人でホールケーキを作ることができるようになることを目標とする。

【授業の概要】

衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや創造性豊かな菓子のデザインする力を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	ブッシュ・ド・ノエル	クリスマスケーキを学ぶ
47	皿盛りデザート⑤(スフレ)	アシェットデセールを学ぶ(スフレ) 【教本 P.196～200】
48	アプリコットアリュメット	パイ生地の伸ばし方、焼成、カットの仕方を学ぶ① 【教本 P.70～77】
49	ミルフィーユ	パイ生地の伸ばし方、焼成、カットの仕方を学ぶ② 【教本 P.70～77、P.78】
50	フォンダンショコラ	チョコレートガナッシュの乳化を学ぶ 【教本 P.251～252】
51	ラテアート⑧	丸の注ぎ方の練習
52	ショコラ・ブラン	ホワイトチョコレートをを使用したケーキを学ぶ
53	クリスマスショートケーキ	クリームのサント、ナッパ、デコレーションを学ぶ
54	卒業作品試作①	レシピ作成・食材の集計
55	フルーツカット	いろいろなフルーツのカットを学ぶ
56	ラテアート⑨	丸の注ぎ方の練習
57	卒業作品試作②	作品の試作②
58	卒業作品試作③	作品の試作③
59	卒業作品試作④	作品の試作④
60	卒業作品試作⑤	作品の試作⑤

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。
担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。

- ・山下英明: ヒルトン東京ベイで25年にわたる製菓製造の経験を持つ
- ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ
- ・大塚聡: 帝国ホテルや明治記念館などで製菓製造の経験を持つ

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)

Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2021年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製パン実習)		学科	コース
担当教員	本澤 誠		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	60	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

製パン技術を身に付け、製パンの基礎を学ぶ。また、実践で発想力を学ぶことができる。

【授業の概要】

食に関わる衛生管理(手洗い・機材の清掃・設備の掃除)を徹底させることにより、安全な食を提供できるように意識付けをする。
製パンにおいて「計量」は重要な作業であるため、食材の大切さも含め基礎の再確認をする。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	材料の扱い方の説明、計量のやり方や授業の進め方を学ぶ。	材料の扱い方の説明、計量のやり方、授業の進め方を学ぶ。
2	手でパン生地を仕込み、感覚を学びパンの工程を学ぶ	バターロールが製作できる
3	パン生地以外の食材を組みあわせて成形する生地の上にやわらかいクッキー生地を絞り焼成する	メロンパン/UFOが製作できる
4	イースターには欠かせない伝統的なパンを学ぶ	ホットクロスバンズが製作できる
5	フィリングを生地の中にあん籐を用いて包み入れる(包あん)	あんぱん/クリームパンが製作できる
6	伸ばす、巻く技術を学び、生地の扱い方を学ぶ	チョコレートコルネ/ソーセージロールが製作できる
7	油の扱いを覚え、揚げるコツを学ぶ。やわらかいフィリングの包あんのやり方を学ぶ	カレーパン/ツイストドーナツが製作できる
8	フィリングを生地に巻き込む作業を学ぶ	フルーツロール/ナッツロールが製作できる
9	包丁の使い方を(野菜)麺棒で生地の扱い方を学ぶ	ピザが製作できる
10	生地に材料を混ぜ入れる方法を学ぶ	クルミパンが製作できる
11	半固体状ドレッシングをと具材を用いてフィリングを作る	マヨコーンパン/ハムマヨネーズパン/薔薇が製作できる
12	1斤型の使用法を覚え、焼成後食パンを加工する	ワンローフ食パン/クロックムッシュが製作できる
13	様々な具材を混ぜ入れ蒸す状態を知る。油を使わないカレーパンを作る	蒸しパン/カレーチーズロールが製作できる
14	ハード系の生地の仕込み方を覚える焼成後フランスパンを加工する	フランスパン/フレンチトーストが製作できる
15	イタリアのパンと食材を学ぶ	トマトとオリーブのフォッカチア/グリッシーニが製作できる

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	10%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

・授業回数1コマ(90分)×2コマ授業形態実習
 指定ルセットを使用
 <教科書・資料・参考文献>
 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) café sweets(柴田書店)

【教員紹介】

・本澤 誠 : ヒルトン東京ベイ、ウエスティンホテル東京、専門店30年の経験を持つ実務家教員

2021年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製パン実習)			学 科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
担当教員	本澤 誠			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】						
製パン技術を身に付け、製パンの基礎を学ぶ。また、実践で発想力を学ぶことができる。						
【授業の概要】						
食に関わる衛生管理(手洗い・機材の清掃・設備の掃除)を徹底させることにより、安全な食を提供できるように意識付けをする。 製パンにおいて「計量」は重要な作業であるため、食材の大切さも含め基礎の再確認をする。						
◆ 授業計画						
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)				
1	塩を主としたパンを作り、中心にバターを包み入れる作業を学ぶ	塩パンが製作できる				
2	旬の野菜を加工してパン生地に包み入れる方法を学ぶ	ベジタブルブレッドが製作できる				
3	様々なフランスパンの成形、クープの入れ方を学ぶ	様々なフランスパンが製作できる				
4	一口大のパンに様々なフィリングをサンドしブッフエの並べ方を学ぶ	バターロールサンドウィッチが製作できる				
5	実技認定試験 ★4	分割、丸め、成形、焼成ができているかを採点する				
6	編み込み方法を覚え活用できるようにする	ツOPPが製作できる				
7	調理した具材をパンにはさむ調理法を覚える	コッペパンが製作できる				
8	ハード系の生地を使用し、巻き入れ、包み込む作業を覚える	ベーコンエピ/フロマージュが製作できる				
9	様々なハーブを調合しパン生地に混ぜ合わせる方法を学ぶ	イタリアンハーブブレッドが製作できる				
10	2種類の小麦粉を合わせる仕込み方を学び、特殊なクープの入れ方を学ぶ	ミルクハースブレッド				
11	生地を薄く伸ばし焼成時に膨らむように成形する方法を習得し、加工する	ピタサンドブレッドが製作できる				
12	ジンジャーハウス①	ドイツのクリスマスに欠かせないお菓子の家を作る二人一組で作業しコミュニケーションを取りながら作業する				
13	ジンジャーハウス②	ドイツのクリスマスに欠かせないお菓子の家を作る二人一組で作業しコミュニケーションを取りながら作業する				
14	パン生地を使用してピエスモンテを作る	パン細工が製作できる				
15	流行りのパンを作る	流行りのパンが製作できる				
成績評価方法		試験(実習・講義)		90%	出席状況 授業態度 課題・レポート	
					10%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】						
・授業回数1コマ(90分)×2コマ授業形態実習 指定ルセットを使用 <教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) café sweets(柴田書店) 【教員紹介】 ・本澤 誠 : ヒルトン東京ベイ、ウエスティンホテル東京、専門店で30年の経験を持つ実務家教員						

2021年度 シラバス

科目名	カフェ実習			学 科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
担当教員	佐藤 美穂			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	前期	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】						
<ul style="list-style-type: none"> ・ワンプレートのカフェフードを作り、彩を考え盛り付けることができる。 ・フードペアリング＝フードとドリンクの相性を考えることができる。 ・ラテアート＝カップの中央にハートやリーフを描くことができる。 						
【授業の概要】						
<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な包丁技術の習得 ・仕込みから盛り付けまでの動作の習得 ・ラテアート技術の習得 						
◆授業計画						
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)				
1	野菜カレー	包丁技術<エマンセ・ジュリエヌ・アッシュ>を用いた料理				
2	ラテアート①	ミルクスチームで丸を描く練習				
3	海老ピラフ	包丁技術<エマンセ・ジュリエヌ・アッシュ>を用いた料理				
4	ラテアート②	ミルクスチームで丸を描く練習				
5	マカロニグラタン	ホワイトソースを用いた料理				
6	ラテアート③	ミルクスチームでハートを描く練習				
7	彩野菜のペペロンチーノ	パスタを使用した料理①				
8	ラテアート④	ミルクスチームでハートを描く練習				
9	ロコモコ	挽肉を使用した料理				
10	ラテアート⑤	ミルクスチームでハートを描く練習				
11	サラダラップ	トルティーヤ生地を使用した料理				
12	ラテアート⑥	ミルクスチームでリーフを描く練習				
13	トマトクリームパスタ	パスタを使用した料理②				
14	ラテアート⑦	ミルクスチームでリーフを描く練習				
15	タコライス	スパイスを使用した料理				
成績評価方法		試験(実習・講義)	0%	出席状況 授業態度 課題・レポート	100%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】						
<ul style="list-style-type: none"> ・デモンストレーション後、実習を行う ・健康チェックを受け受講すること <p><教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、café sweets / café's kitchen</p>						