

2021年度 シラバス

科目名	製菓理論			学 科		コ ー ス	
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
担当教員	山下 英明			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講義・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
【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.319～320】					
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、フレック法)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	
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
担当教員	山下 英明			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
【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.330~331】					
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(ローカストビーンガム、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					
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(フィータージュ・ノルマル、フィータージュ・ラビド、フィータージュ・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】							
<p>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)</p> <p>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。</p>							

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

【授業の到達目標及びテーマ】

菓子と食生活と菓子店舗経営論について理解し、製菓衛生師の受験資格取得に必要な知識を習得することを目標とする。

【授業の概要】

前半は「菓子」に関する内容(菓子・パンの歴史、生産と消費ほか)、後半は「経営」に関する内容(経営者、販売促進、労務管理ほか)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	食品学		学 科		コース		
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科			
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"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	講義	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
【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	飯田 和子		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科 <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科 <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
時間数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input checked="" type="checkbox"/> 後期 <input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

栄養について科学的にとらえ食品中の栄養素を知ること健康維持増進できるようにし、食の現場での生かし方を知ることを目指す。

【授業の概要】

テキスト内容を読み解く。食事バランスガイドで自分の食をチェックする。

理解を深めるために、内閣府・消費者庁・保健所等の資料を活用する。

◆ 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	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／栄養学の意義・人体構成成分・分類
2	栄養素の機能①	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／栄養素の働き・たんぱく質・アミノ酸スコア
3	栄養素の機能②	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／たんぱく質・アミノ酸スコア・脂質
4	栄養素の機能③	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／脂質・炭水化物
5	栄養素の機能④	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ミネラル
6	栄養素の機能⑤	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ミネラル・ビタミン
7	栄養素の機能⑥	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ビタミン・水・基礎食品
8	栄養の消化と吸収	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／消化・吸収
9	エネルギー代謝	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／基礎代謝～推定エネルギー
10	食事摂取基準	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／食事摂取基準・栄養素の指標
11	国民健康・栄養調査	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／国民健康・栄養調査
12	ライフステージの栄養① 概要	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／乳児から青年期
13	ライフステージの栄養② 労働と栄養	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／壮年期から高齢者 労働エネルギー
14	食生活と疾病	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／病態栄養
15	栄養成分表示 まとめ	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／栄養表示と実際の商品パッケージ

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。
 担当する教員は、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・薬膳学の授業を担当。また高齢者の薬膳料理教室での食講座や各所で講演会・講習会も実施。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	食品衛生学			学科	コース
担当教員	堀井 昭三			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	前期(後期)	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
時間数	30	授業方法	(講義)実習	<input 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が、授業には討議も加えていくため予習は不要。担当する講師は、東京都健康安全研究センターでダイオキシン類の分析や動態解析等に従事。この経験に基づき最新の食品衛生の授業を展開する。

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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input 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 checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input 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	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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期 間	前期(後期)	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
時間数	30	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

公衆衛生を学ぶことにより基本的な衛生の知識と考えを身につけ、安全な製菓の提供と、自らの健康を自ら守ることができるパティシエを育てることを目標とする。

【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、製菓衛生師試験問題も広範囲から提出されている。

◆ 授業計画

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 P69-75	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 P76-84	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。 P80-84	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の対応について学ぶ
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 P85-88	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 P88-95	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 P96-97	我が国の負の遺産となった四大公害および、初めてPCB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 P98-99	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 P100-110	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 P100-110	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う P111-117	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、糖尿病について学ぶ
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 P111-117	生活習慣病の脂質異常症について学ぶ、脳卒中とそれに深く関わる問題について学ぶ
13	生活習慣病の脂質異常症及び喫煙による健康被害をなくすための知識を習得する	生活習慣病である脂質異常症および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	労働者を守る重要な労働基準法を理解する P118-123	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)	95%	出席状況 授業態度 課題・レポート	5%
--------	-----------	-----	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

公衆衛生は、学生にとって理解しにくい医学用語・事柄が多いことから、講義形式を基本としながらもパワーポイントによる写真・図表、DVDによる映像などの視聴覚教育を多く取り入れて理解しやすい授業とする。

授業中は不適切な受講態度や私語を禁止する。

担当する教員は、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・実習にも従事。その経験に基づいた授業を展開する。

2021年度 シラバス

科目名	外国語 (フランス語)		学 科		コース	
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科		
担当教員	山田 典彦		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	前期	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	講義	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】						
フランス語での挨拶や自己紹介、買い物など基礎的な日常会話表現を学習し、フランス語のレシピが読めるように基礎的な表現を習得することを目標とする。						
【授業の概要】						
対話形式を基本とした自然な日常会話から、製菓の専門用語までを理解する。						
◆ 授業計画						
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)				
1	フランス・フランス語を知る／フランス語の基本フレーズ (教科書P11-15)	フランスおよび、フランス語について定量的・定性的に学習する／アルファベットの読み方、綴りと発音を学習する／自己紹介などの基本表現を学習する				
2	フランス語の基本フレーズ／名詞(食材)、数詞(1-10) (教科書P16-19、42-43)	「出会い」の場面での基本表現を学習する／名詞(冠詞、性数)について学習する／食材の名前、数詞(1-10)を学習する				
3	動詞「être」とその表現／否定文の作り方、数詞(11-20) (教科書P18-21)	動詞「être」の活用、動詞「être」の表現(「私は～です」)を学習する／否定文の作り方を学習する／数詞(11-20)を学習する				
4	フランス語の基本フレーズ／名詞(料理)、数字(21-30) (配布資料)	「レストラン」の場面での基本表現を学習する／フランス語の(デザート)メニューを読む／料理の名前、数詞(21-30)を学習する				
5	フランス語の基本フレーズ／計量に関する表現 (配布資料、教科書P29)	「買い物」の場面での表現を学習する／単位や量を表す表現、数字の読み方を学習する				
6	レシピを読む／数字を読む (教科書P26-27)	実際にレシピを読んで、これまでに学習した単語、表現の確認を行う				
7	提示の表現と疑問文の作り方／動詞「avoir」とその表現	提示の表現「c'est ～」と疑問文「Qu'est-ce que」を学習する／3つの疑問文の作り方を学習する／動詞「avoir」の活用、動詞「avoir」の表現(「私は～持っている」)を学習する				
8	「Il y a ～」を使った表現	「～(食材)が～(場所)にあります。」という表現の肯定文、疑問文、否定文を学習する				
9	製菓レシピによく使われる表現(形容詞)	製菓レシピに頻出する形容詞(形状、色、味など)を学習する				
10	製菓レシピによく使われる表現(動詞)	製菓レシピに頻出する動詞(動詞の活用を含む)を学習する				
11	フランス語を聞く①	フランス語の映画・映像作品、TV番組、CM等を鑑賞し、これまでの学習内容が実際に使われていることを確認する				
12	フランス語を聞く②	フランス語の映画・映像作品、TV番組、CM等を鑑賞し、これまでの学習内容が実際に使われていることを確認する				
13	スピーチ原稿作成	学習した内容を組み込みながらショートスピーチの原稿を作成する				
14	スピーチ練習	作成したショートスピーチの原稿の発話、発表練習を行う				
15	スピーチ発表	発表会				
成績評価方法		試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%	
【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。 担当する教員は長年にわたるフランスでの滞在経験に基づき、実用的なフランス語の授業を展開する。						

2021年度 シラバス

科目名	健康づくり			学 科		コース	
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科		
担当教員	平井 民子			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	前期	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	講義	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】							
運動習慣の意義を体感すると共に、健康づくりに効果的な運動の方法を理解し身に付けることを目標とする。							
【授業の概要】							
健康づくりを目的とした総合的な運動を実践し、自己の体力維持・増進を図る。							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)					
1	バランスチェック	関節可動域や動作確認を実施し、自己の身体バランスを把握する					
2	柔軟性とストレッチ	ストレッチングの理論と実践					
3	筋力と筋カトレーニング	筋カトレーニングの理論と実践					
4	全身持久力と有酸素運動	有酸素運動の理論と実践					
5	各種運動・その1	ヨガ、ピラティス、スタビライゼーショントレーニングの実践					
6	各種運動・その2	TABATAエクササイズ、ステップエクササイズの実践					
7	各種運動・その3	体幹トレーニング、ダンスエクササイズ、ボクササイズの実践					
8	総合運動・その1	各種運動を総合的に実施し体力の維持・増進を図る①					
9	総合運動・その2	各種運動を総合的に実施し体力の維持・増進を図る②					
10	総合運動・その3	各種運動を総合的に実施し体力の維持・増進を図る③					
11	総合運動・その4	各種運動を総合的に実施し体力の維持・増進を図る④					
12	フィットネスダンス・その1	フィットネスダンスの概要と実践					
13	フィットネスダンス・その2	フィットネスダンスの創作①					
14	フィットネスダンス・その3	フィットネスダンスの創作②					
15	運動プログラム構築	フィットネスダンスの発表と考察					
成績評価方法		試験(実習・講義)		70%	出席状況 授業態度 課題・レポート		30%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】							
授業ではグループで行う運動が主体になるが、各自で自分の体力を考えてマイペースで実施すること。十分な睡眠やバランスの良い食事を心がけ、体調を十分に整えたうえで実技を受講すること。							
担当する教員は健康運動指導士としてフィットネスクラブや自治体の運動施設などで、実技指導及びカウンセリングを行なっている。この経験に基づいて、健康・体づくりにも効果的なトレーニングプログラムやヨガ・ダンス・ピラティスなどのレッスンを授業で実施する。また自宅で手軽にできるエクササイズも多数紹介する。							

2021年度 シラバス

科目名	色彩デザイン演習		学 科	コ ー ス
担当教員	長澤 陽子		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

パティシエとして必要な色彩知識・コーディネート力をカラーワーク実習を通して身につけ、実際の現場で活用できる実践力を養う。最終目標として色彩検定3級に合格することを目標とする。

【授業の概要】

講義: 公式テキスト

実習: カラーワーク+過去問題+小テスト(基本毎回実施・解説あり・進み具合による)

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	色彩検定導入 P32~35 色の分類と三属性	色を学ぶ意味、パティシエ業界における色の重要性、検定試験について 有彩色と無彩色、色の三属性、色相環 ・カラーワーク実習(残り宿題)
2	P39~42、P46~48 PCCS①	宿題確認、PCCS(三属性)、トーン(イメージ、純色、明清色、暗清色、中間色) ・問題集を活用しての理解度確認
3	P43~45、P38 PCCS②	三属性による色の表示、等色相面、色立体(実物確認) ・問題集を活用しての理解度確認[小テスト予定]
4	P70、P84~89 配色の基本、トーン配色	配色の基本、同一トーン配色、類似トーン配色、対照トーン配色 ・カラーワーク実習 [小テスト予定]
5	P71~79 色相配色①	同一色相配色、隣接色相配色、類似色相配色、中差色相配色 ・カラーワーク実習 [小テスト予定]
6	P80~83、P90~91 色相配色②、 色相とトーンを組み合わせた配色	対照色相配色、補色色相配色、色相とトーンを組み合わせた配色 ・カラーワーク実習 小テスト予定]
7	P92~97 配色の基本的な技法	アクセントカラー、セパレーション、グラデーション ・カラーワーク実習 [小テスト予定]
8	P10~15 色はなぜ見えるのか ①、光の性質と色	電磁波、可視光、スペクトル、分光分布、物体の色の見え方、分光反射率曲線、反射、透過 ・問題集を活用しての理解度確認[小テスト予定]
9	P16~23 色はなぜ見えるのか ②、眼のしくみ	屈折、干渉、回折、散乱、眼のしくみ、視細胞の種類 ・問題集を活用しての理解度確認[小テスト予定]
10	P50~57 色の心理的効果	色の心理的効果(暖色と寒色等)、色の連想と象徴(イメージカラー等) ・問題集を活用しての理解度確認[小テスト予定]
11	P22~23 照明 P104~107 配色イメージ P128~135 慣用色名	照明と色の見え方、色の三属性と配色イメージ(参考 季節のイメージ)、JIS慣用色名 ・問題集を活用しての理解度確認[小テスト予定]
12	P24~29 混色	加法混色、減法混色 ・問題集を活用しての理解度確認[小テスト予定]
13	P58~62 色の視覚的効果①	補色残像、色の対比(参考 パーソナルカラー)、色陰現象 ・問題集を活用しての理解度確認[小テスト予定]
14	P63~67 色の視覚的効果②	縁辺対比、色の同化、対比と同化、面積効果、主観色 ・問題集を活用しての理解度確認[小テスト予定]
15	定期試験対策	定期試験対策、復習(過去問題等)

成績評価方法	試験(実習・講義)	70%	出席状況 授業態度 課題・レポート	30%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は「講義+実習」とし、プリント教材、過去問題集などを活用し理解を深める。講義が中心となるため、聞く時は聞く、やる時はやる(全員で考える、実習等)とメリハリをつけて受講すること。毎時間の小テスト(前回の授業内容)により基礎知識をしっかりと身につける。

担当する教員は、「小さな色の本」「日本の伝統色を愉しむ」「色のチカラ」などの色彩関連書籍監修、フジテレビ「今夜はナゾトレ」色問題監修。色彩の専門家としての経験に基づき色彩検定3級合格へ導く。

2021年度 シラバス

科目名	ディスプレイ及びラッピング演習			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	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
担当教員	吉富幸恵・相良真一			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA		
時 間 数	30	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB		
【授業の到達目標及びテーマ】									
洋菓子店、カフェにおいて、訴求効果の高いPOPやメニューを制作するために必要な専門知識とテクニックを習得することを目標とする。またラッピングクリエイター3級を取得することを目標とする。									
【授業の概要】									
前半は、POPやメニュー制作に必要な文字の書き方、デザイン、レイアウトを習得する。洋菓子店、カフェを想定したプライスカード、メニュー制作といった演習がメインになる。 後半は、ラッピングの基本から応用までの技術及びリボンの掛け方を学ぶ									
◆授業計画									
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)							
1	POP(販促ツール)の基礎知識 POP文字の書き方(ペン)	POP(販促ツール)の種類と役割を理解する。ペン(ポスカ)を使い、POPに適した読みやすい文字・数字の書き方を習得する。							
2	POP文字の書き方(ペン)	ペン(ポスカ)を使い、POPに適した読みやすい文字・数字の書き方を習得する。							
3	ペンを使用したPOP制作	ペンを使用したプライスカードの制作。 POPのレイアウト(文字のバランス、文字と写真の配置)							
4	POP文字の書き方(筆文字)	筆ペンを使い、POPに適した読みやすい文字・数字の書き方を習得する。							
5	筆ペンを使用したPOP制作	筆ペンを使用したプライスカードの制作。 POPのレイアウト(文字のバランス、文字と写真の配置)							
6	POP制作 応用	季節やイベントに合わせたPOPの作り方を習得する。 商品・季節のイメージに合わせたデザイン。							
7	メニュー制作1	販売実習を想定したPOPの制作。 プランニング。							
8	メニュー制作2	販売実習を想定したPOPの制作。 全体のバランスを考えた文字と写真のレイアウト、下書き。							
9	メニュー制作3	販売実習を想定したPOPの制作。 作品の完成。発表。							
10	包み方① リボン掛け方①	基本の合わせ包みを学ぶ・基本の横一文字リボンの掛け方を学ぶ							
11	包み方② リボン掛け方②	ピローボックス包み(枕型)を学ぶ・斜めリボンの掛け方を学ぶ							
12	包み方③	合わせ包み応用のタック包みを学ぶ・折る回数とタック数の関係性を学ぶ							
13	包み方④ リボン掛け方③	合わせ包み応用のピーコック包みを学ぶ・V字リボンの掛け方を学ぶ							
14	包み方⑤	タックの手法を使用して円柱包みを学ぶ							
15	包み方⑥ リボン掛け方④	慶弔で使用する正式な斜め包みを学ぶ・十字リボンの掛け方を学ぶ							
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】									
授業は講義と演習を並行して行う。 担当する教員は、色彩、POP、ディスプレイ講師を務め、飲食店・食品物販の売り場づくりの実務とコンサルティングの経験を持つ。その経験に基づき、洋菓子店やカフェを想定したプライスカードやメニュー制作といった演習を展開する。そのため演習に必要な道具を忘れないようにすること。 【持ち物】*ポスカ 4本(細字白・黒/極細白・黒) *筆ペン極細 1本 *ハサミ *のり *色鉛筆									

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	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA	
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 checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB	
年 次	1	期 間	前期 後期	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB	
時 間 数	240	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB	
【授業の到達目標及びテーマ】										
基本となる生地製の製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。										
【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想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。										
◆ 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・ポッシュエ	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	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】	
4	マドレーヌ	焼き菓子(ドウミセック)を学ぶ①							【教本 P.99~103】	
5	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】	
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	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】	
8	パウンドケーキ(ウィークエンドシトロン)	焼き菓子を学ぶ③(ウィークエンド)							【教本 P.96~99】	
9	ジェノワーズ	卵の起泡性を学ぶ①(共立法)							【教本 P.129~134】	
10	カーネーション①	フラワーペーストの作り方、着色、カーネーションの軸、花卉の作り方①								
11	カーネーション②	フラワーペーストの作り方、着色、カーネーションの軸、花卉の作り方、仕上げ②								
12	ロールケーキ	スポンジ・ロール生地を学ぶ①(共立法)							【教本 P.129~134】	
13	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】
14	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】	
15	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】	
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"/>	W スタディコースA
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	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		
時 間 数	240	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科		
					<input type="checkbox"/>	
【授業の到達目標及びテーマ】						
基本となる生地の製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。						
【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想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。						
◆ 授業計画						
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)				
16	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】				
17	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】				
18	フロランタン、ラングドシャ	焼き菓子(フルセック)を学ぶ 【教本 P.69、P.254】				
19	シャルロットフリュイ	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】				
20	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				
21	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】				
22	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】				
23	ジェノワーズ(個人製作)	卵の起泡性の再確認①(共立法) 【教本 P.129～134】				
24	ベリームース	ムースを学ぶ② 【教本 P.167～171】				
25	シャルロットショコラ	ムースを学ぶ③(パータポンプを学ぶ、別立法の応用) 【教本 P.129～134、P.167～171】				
26	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】				
27	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				
28	シフォンケーキ	シフォン型を使った菓子を学ぶ①				
29	マカロン	卵白を使用した菓子を学ぶ① 【教本 P.121～127】				
30	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				
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	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA	
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 checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB	
年 次	1	期 間	前期 後期	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB	
時 間 数	240	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB	
【授業の到達目標及びテーマ】										
基本となる生地の製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。										
【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想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。										
◆ 授業計画										
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)								
31	リンツアートルテ	ドイツ・オーストリアの菓子(焼き菓子)を学ぶ①								
32	フロマージュ	チーズを使用したケーキを学ぶ								
33	チョコレートムース	グラサージュを学ぶ								
34	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】	
35	米粉のシフォンケーキ	米粉を使用したケーキを学ぶ								
36	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								
37	シュクセ	卵白を使用した菓子を学ぶ②							【教本 P.112】	
38	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】	
39	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】	
40	焼き菓子集計・基礎技術練習	材料の集計・基礎技術練習								
41	フルツタルト	パートシュクレを学ぶ①							【全書 P.388】	
42	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】
43	焼き菓子試作	オリジナルレシピの作成								
44	焼き菓子試作	オリジナルレシピの試作								
45	焼き菓子試作	オリジナルレシピの試作								
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"/>	W スタディコースA
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	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		
時 間 数	240	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科		
【授業の到達目標及びテーマ】						
基本となる生地の製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。						
【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想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。						
◆ 授業計画						
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)				
46	白桃のタルト	旬の素材「白桃」を使用した菓子を学ぶ(白桃のタルト)				
47	ゼリー、パート・ド・フロイ	凝固材料の違い・性質を学ぶ			【教本 P.171～175】	
48	エクレール	シュー生地を学ぶ(応用)①			【教本 P.86～92】	
49	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				
50	巨峰を使用した菓子	巨峰を使用した菓子を学ぶ				
51	タルトシトロン	パートシュクレを学ぶ②			【全書 P.388、教本 P.83～84】	
52	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】	
53	和の食材「抹茶」を使用した菓子	「抹茶」を使用した菓子を学ぶ				
54	ブラウニー	焼き菓子のバリエーションを学ぶ				
55	プリン、ブリュレ	卵の固まり方について学ぶ			【教本 P.159～163】	
56	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】	
57	トロピカルムース	パッションフルーツを使用したムース菓子を学ぶ				
58	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				
59	バヴァロア・ア・ラ・ヴァニユ	デザート菓子(凝固生地)を学ぶ			【教本 P.163～164】	
60	シーニュ	シュー生地を学ぶ(応用)②			【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				
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	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科			<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	240	授業方法	講義	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科			<input type="checkbox"/>	W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

基本となる生地製の製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【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想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	皿盛りデザート①	アシェットデセールを学ぶ①
2	ティラミス	イタリアの菓子(デザート)を学ぶ
3	和菓子① 餡の作り方	和菓子基本技術①
4	ベビーシューズ①	シュガー細工①
5	ベビーシューズ②	シュガー細工②
6	クリームof ナッペ	基礎技術認定試験に向けて
7	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
8	フィグ	無花果を使用した菓子を学ぶ
9	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
10	シブースト	フランス菓子を学ぶ② 【教本 P.66～67】
11	皿盛りデザート②	アシェットデセールを学ぶ
12	和菓子② 栗茶巾・団子	和菓子基本技術②
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				
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 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科			<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	240	授業方法	講義 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科			<input type="checkbox"/>	W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

基本となる生地の製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【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想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	焼き菓子コンクール④	コンクール作品展示、採点
17	スイートポテト	さつまいもペーストを使ったケーキを学ぶ
18	フレジェ	フランス菓子を学ぶ①
19	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】
20	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】
21	和菓子③ 練り切り	和菓子基本技術③
22	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
23	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
24	バタークリーム細工①	バタークリーム細工について学ぶ①
25	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
26	バタークリーム細工②	バタークリーム細工について学ぶ②
27	クレープ	クレープ生地の作り方を学ぶ
28	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】
29	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
30	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

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"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB	
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 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科			
時 間 数	240	授業方法	講義 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科			

【授業の到達目標及びテーマ】

基本となる生地の製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【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想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	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】
32	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】
33	アメ細工③	引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得 【教本 P.208】
34	アメ細工④	引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得 【教本 P.208】
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	ガトーショコラ	チョコレートを使用した焼き菓子を学ぶ(個人製作)
38	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
39	フルーツカット	いろいろなフルーツのカットを学ぶ
40	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】
41	基礎技術認定試験	基礎技術認定試験 ナッペ
42	皿盛りデザート③	アシェットデセールを学ぶ
43	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】
44	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】
45	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】

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"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB	
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 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		
時 間 数	240	授業方法	講義 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科		

【授業の到達目標及びテーマ】

基本となる生地の製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【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想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	マジパン細工①	マジパンの説明、パーツの作り方の説明
47	マジパン細工②	マジパンの土台の作り方の習得
48	マジパン細工③	土台の制作、カバーリングの習得
49	マジパン細工④	大きなパーツ作り
50	マジパン細工⑤	大きなパーツ、固めるパーツ、帯作り
51	マジパン細工⑥	大きなパーツ、固めるパーツ、帯作り
52	マジパン細工⑦	人形、動物作り
53	ブッシュ・ド・ノエル	クリスマスケーキを学ぶ
54	クリスマスショートケーキ	生地の製作、スライス、サンド、ナッペ、デコレーションを1人で行う。
55	マジパン細工⑧	人形、動物作り
56	マジパン細工⑨	パーツ、帯の模様付け
57	マジパン細工⑩	小さいパーツ作り
58	マジパン細工⑪	マジパン接着、パイピング
59	マジパン細工⑫	マジパン接着、パイピング
60	校内マジパンコンクール	マジパンコンクール(評価項目に沿って審査を行う)

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 Recettes de 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
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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	240	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図り、実践において創造力を発揮できるパティシエになることを目標とする。

【授業の概要】

食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・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。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「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	フィユタージュ生地	フィユタージュ生地(折り込み生地)の製法を学ぶ【教本 P.70~76】
2	ナポレオン(苺のミルフィーユ)	旬の食材「苺」を使用したミルフィーユを製作する①【教本 P.78】
3	流しアメ(シュクル・クーレ)①	台の上で型に餡を流し込む技術を学ぶ①【教本 P207-210】
4	流しアメ(シュクル・クーレ)②	台の上で型に餡を流し込む技術を学ぶ②【教本 P207-210】
5	引きアメ(シュクル・ティレ)①	餡を引っ張り伸ばすことにより空気を含ませ光沢を出す技術を学ぶ①【教本 P207-210】
6	引きアメ(シュクル・ティレ)②	餡を引っ張り伸ばすことにより空気を含ませ光沢を出す技術を学ぶ②【教本 P207-210】
7	チョコレートの飾り① (エヴァンタイユ、コポー、巻きチョコ)	チョコレートのテンパリングを学びチョコレートの飾りを製作する①【教本 P245-255】
8	チョコレートの飾り② (エヴァンタイユ、コポー、巻きチョコ)	チョコレートのテンパリングを学びチョコレートの飾りを製作する②【教本 P245-255】
9	ボンボンショコラ①(フレーズ)	カマツシュの乳化を学びボンボンショコラ(ムーレ)を製作する<スウィートチョコレート>【教本 P245-255】
10	ボンボンショコラ②(ほうじ茶)	カマツシュの乳化を学びボンボンショコラ(ムーレ)を製作する<ミルクチョコレート>【教本 P245-255】
11	アシェットデセール①	フランボワーズムースを使用した皿盛りデザート。ソースの流し方を学ぶ【教本 P184】
12	SAKURA(桜)	旬の食材「桜」を使用したプチガトーを製作する②
13	アシェットデセール②	皿盛りデザート「フルーツのスープ仕立て」フルーツの切り方を学ぶ【教本 P184】
14	ムース・オ・パンプルムス	旬の食材「グレープフルーツ」を使った菓子を学ぶ③【教本 P167】
15	販売シミュレーション①-1	校内菓子・パン販売用の菓子の仕込みを行い衛生管理や丁寧な作業を学ぶ①

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"/>
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	2	期 間	(前期) 後期	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	240	授業方法	講義 (実習)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】						
製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図り、実践において創造力を発揮できるパティシエになることを目標とする。						
【授業の概要】						
食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・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。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「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)				
16	販売シミュレーション①-2	校内菓子・パン販売用の菓子の仕込みを行い衛生管理や丁寧な作業を学ぶ②				
17	販売シミュレーション①-3	校内菓子・パン販売用菓子の仕上げ・販売を行い実践に向けたスキルを身につける③				
18	マカロン	卵白を使った菓子を学ぶ(応用) P119-129】				【教本
19	ピスターシュ	店舗で売れている商品を知る① P167】				【教本
20	マーブルクグロフ (マルモアグーゲルフブフ)	伝統的な菓子(ウィーン菓子・ドイツ菓子)を学ぶ① P148】				【教本
21	アシェットデセール③	皿盛りデザート「柑橘のタルト仕立て」柑橘系フルーツの切り方を学ぶ 本 P184】				【教
22	ケーゼザーネトルテ (ジャーマンチーズケーキ)	伝統的な菓子(ウィーン菓子・ドイツ菓子)を学ぶ② P31】				【教本
23	キャロットケーキ	野菜「人参」を使用した菓子を学ぶ① P96】				【教本
24	パリプレスト	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ① P93】				【教本
25	販売用菓子の構想・プレゼンテーション・レシピ作成①	菓子・パン販売の商品開発、プレゼンテーションを行う				
26	パッション・ショコラ・ブラン	旬の食材「パッションフルーツ」を使用し、味の調和を考える④ P167】				【教本
27	ビスコッティ、カンノーロ	伝統的な菓子(イタリア菓子)を学ぶ①				
28	カシス・ヴァニニュー	食材の味の調和を考える① P167】				【教本
29	アシェットデセール④	皿盛りデザート。和の食材を使用した盛り付け方を学ぶ P184】				【教本
30	フレーバー	フレーバーを使用したガトーを学ぶ P53】				【教本
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) 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"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
年 次	2	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB
時 間 数	240	授業方法	講義 <input checked="" type="checkbox"/> 実習			
【授業の到達目標及びテーマ】						
製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図り、実践において創造力を発揮できるパティシエになることを目標とする。						
【授業の概要】						
食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・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。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「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)				
31	販売シミュレーション②-1	校内菓子・パン販売用の商品試作				
32	販売シミュレーション②-2	校内菓子・パン販売用の商品のプレゼンテーション・選出				
33	ムース・オ・アールグレー	食材の味の調和を考える②				【教本 P167】
34	タルト・オ・ショコラ	ココアのパイ生地を使用した菓子				【教本 P77】
35	エクレール	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ②(応用)				【教本 P92】
36	モーン・トルテ	伝統的な菓子(ウィーン菓子・ドイツ菓子)を学ぶ③				
37	アシェットデセール⑤	皿盛りデザート「イチジク」を使用したアシェットデセールを製作する				【教本 P222】
38	スリーズ	旬の食材「アメリカンチェリー」を使用したパイを製作する⑤				【教本 P.83】
39	販売シミュレーション②-3	校内菓子・パン販売用の菓子の仕込みを行い衛生管理や丁寧な作業を学ぶ①				
40	販売シミュレーション②-4	校内菓子・パン販売用の菓子の仕込みを行い衛生管理や丁寧な作業を学ぶ②				
41	販売シミュレーション②-5	校内菓子・パン販売用菓子の仕上げ・販売を行い実践に向けたスキルを身につける③				
42	マンゴー・フロマージュ	旬の食材「マンゴー」を使用したプーチガトーを製作する⑥				【教本 P31】
43	ガトー・オ・トマト	野菜を使用した菓子を学ぶ②				
44	ヴェリーヌセゾン	店舗で売られている商品を知る②(カップを使用したヴェリーヌ)				【教本 P171~175】
45	基礎技術認定試験(☆銀)練習	シュークリーム製作(シュー生地仕込み・大きさ・焼成)、クリームハティンエールの仕込み(食中毒防止のための加熱方法の習得) 練習				
【教本 P86-90】						
成績評価方法		試験(実習・講義)	90%	出席状況	授業態度	10%
				課題	レポート	
【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) 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
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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	240	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図り、実践において創造力を発揮できるパティシエになることを目標とする。

【授業の概要】

食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・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。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「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)
46	ハーブ	ハーブを使用したガトーを学ぶ【教本 P53】
47	基礎技術認定試験(☆銀)①	クレームパティシエールの製造(食中毒防止のための加熱方法の習得)【教本 P86-90】
48	基礎技術認定試験(☆銀)②	シュークリームの製作(シュー生地(仕込み・大きさ・焼成))【教本 P86-90】
49	アシェットデセール⑥	皿盛りデザート「オレンジのシブースト」香りを生かしたデセールを学ぶ【教本 P184】
50	ガトー・ミルティエユ	パイ生地(パート・ブリゼ)を使用した菓子を学ぶ【教本 P81】
51	桃のムース	旬の食材「桃」を使用したムースを製作する⑦【教本 P167】
52	シュバルツヴェルダーキルシュトルテ	伝統的な菓子(ウィーン菓子・ドイツ菓子)を学ぶ④
53	アシェットデセール⑦	皿盛りデザート「ショコラ・ブラン」プテガトーを使用した盛り付け方を学ぶ【教本 P184】
54	ガトー・アグリウム	柑橘類を使用したガトーを製作する【教本 P34】
55	作品展ケーキ試作①	ワンホールケーキ(φ18cm)の試作仕込み①
56	作品展ケーキ試作②	ワンホールケーキ(φ18cm)の試作仕込み②
57	リュバールタルト(リュバール)	野菜「リュバール」を使用した菓子を学ぶ③
58	ネクタリンフラン	旬の食材「ネクタリン(桃)」を使用した菓子を製作する⑧【教本 P58】
59	ガトー・フランボワーズ・ライチ	食材の味の調和を考える③(フランボワーズとライチ)
60	アシェットデセール⑧	皿盛りデザート「バナナのタルト」バナナを使用しソテーの方法を学ぶ【教本 P184】

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
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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	304	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図り、実践において創造力を発揮できるパティシエになることを目標とする。

【授業の概要】

食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・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。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「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	ピーカンナッツパイ	ピーカンナッツを使った焼き菓子を製作する P37】	【教本
2	ガトー・プラリネルージュ	プラリネルージュを使用したガトーを学ぶ	
3	校内ワンホールケーキコンクール ケーキ製作①	ワンホールケーキ(φ18cm)の製作仕込み①	
4	校内ワンホールケーキコンクール ケーキ製作②	ワンホールケーキ(φ18cm)の製作仕込み②	
5	校内ワンホールケーキコンクール ケーキ仕上げ	ワンホールケーキ(φ18cm)の製作仕上げ	
6	校内ワンホールケーキコンクール 作品展示・審査	ワンホールケーキコンクール 作品展示・審査	
7	ムース・オ・モンテリマル	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ① P167】	【教本
8	サンマルク	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ② P167】	【教本
9	アシェットデセール①	皿盛りデザート「エキソチックフルーツのスープ仕立て」 クラスを使用したアンゼット デセールの提供の方法を学ぶ 【教本 P184】	【教
10	メープル	食材の味の調和を考える①(天然甘味料「メープルシュガー」を使用した菓子) P167】	【教本
11	基礎技術認定試験(☆金)練習① ウェディングクリーム絞り(応用)	基礎技術認定試験(☆金)ウェディングクリーム絞り(バスケット)の技術練習①	
12	アシェットデセール②	皿盛りデザート「巨峰のクランブル」旬の食材「巨峰」を使用したアンゼットデセール を製作する 【教本 P184】	【教
13	ムース・オ・カフェ・ブラン	食材の味の調和を考える②(コーヒーとチョコレート) P167】	【教本
14	トルタ ミモザ	伝統的な菓子(イタリア菓子)を学ぶ① P176】	【教本
15	サントノーレ	伝統的な菓子(フランス菓子)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
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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	304	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図り、実践において創造力を発揮できるパティシエになることを目標とする。

【授業の概要】

食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・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。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「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)
16	アシェットデセール③	皿盛りデザート「婚礼をイメージした」アシェットデセールを学ぶ
17	ほうじ茶とマロンのクグロフ	食材の味の調和を考える③(ほうじ茶とマロン)
18	カラメルポワールムース	旬の食材「洋梨」を使った菓子を製作する① 【教本 P167】
19	キャスノワ	クルミとピスタチオを使った菓子を製作する 【教本 P176】
20	校内アシェットデセールコンクール①	校内アシェットデセールコンクール(レシピ制作)
21	ザッハトルテ	伝統的な菓子を学ぶ(ウィーン菓子・ドイツ菓子)① 【教本 P11】
22	アシェットデセール④	旬の食材「和梨とレモングラス」の味の調和を楽しむアシェットデセールの提供の方法を学ぶ
23	アップルパイ	旬の食材「りんご」を使った菓子を製造する② 【教本 P79】
24	販売用菓子の構想・プレゼンテーション・レシピ作成②	菓子・パン販売の商品開発、プレゼンテーションを行う
25	プラリネケーキ	プラリネペーストを使った菓子を学ぶ 【教本 P226】
26	ルビーチョコレートムース	新食材「ルビーチョコレート」を使用した菓子を学ぶ① 【教本 P235】
27	基礎技術認定試験(☆金)練習② ウェディングクリーム絞り(応用)	基礎技術認定試験(☆金)ウェディングクリーム絞り(バスケット)の技術練習②
28	校内アシェットデセールコンクール②	校内アシェットデセールコンクール(試作)①
29	校内アシェットデセールコンクール③	校内アシェットデセールコンクール(試食、レシピ直し)
30	パンプキンモンブラン	アニバーサリー菓子を学ぶ(ハロウィン)

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
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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	304	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図り、実践において創造力を発揮できるパティシエになることを目標とする。

【授業の概要】

食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・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。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「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)
31	ガトー・マルジョレーヌ	伝統的な菓子を学ぶ(フランス菓子)④ 【教本 P176】
32	販売シミュレーション③-1	校内菓子・パン販売用の商品試作
33	販売シミュレーション③-2	校内菓子・パン販売用の商品のプレゼンテーション・選出
34	アシェットデセール⑤	皿盛りデザート「マロンのブリュレ」旬の食材「マロン」を使用した皿盛りデザートの提供の方法を学ぶ 【教本 P184】
35	ボンボンショコラ チョコレート(トランペ)①	チョコレートの仕上げ工程の違いを学ぶ①(トランペ) 【教本 P249】
36	ボンボンショコラ チョコレート(トランペ)②	チョコレートの仕上げ工程の違いを学ぶ②(トランペ) 【教本 P249】
37	ポム・ポム	旬の食材「りんご」を使ったプチガトーを製造する③ 【教本 P167】
38	キャラメル・オランジュ	食材の味の調和を考える④(キャラメルとオレンジ) 【教本 P11】
39	販売シミュレーション③-3	校内菓子・パン販売用の菓子の仕込みを行い衛生管理や丁寧な作業を学ぶ①
40	販売シミュレーション③-4	校内菓子・パン販売用の菓子の仕込みを行い衛生管理や丁寧な作業を学ぶ②
41	販売シミュレーション③-5	校内菓子・パン販売用菓子の仕上げ・販売を行い実践に向けたスキルを身につける③
42	校内アシェットデセールコンクール④	校内アシェットデセールコンクール(試作)②
43	校内アシェットデセールコンクール⑤	校内アシェットデセールコンクール(試食、レシピ直し)
44	アシェットデセール⑥	皿盛りデザート「洋梨のパイ包み」デザートの温度差を楽しむアシェットデザールの提供の方法を学ぶ
45	DULGEY(ドウルセ)	新食材「ブロードチョコレート」を使用した菓子を学ぶ② 【教本 P235】

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
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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	304	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図り、実践において創造力を発揮できるパティシエになることを目標とする。

【授業の概要】

食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・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。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「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)
46	校内アシェットデセールコンクール⑥	校内アシェットデセールコンクール(レシピ提出)
47	基礎技術認定試験(☆金)練習③ ウェディングクリーム絞り(応用)	基礎技術認定試験(☆金)ウェディングクリーム絞り(薔薇)の技術練習③
48	アシェットデセール⑦	皿盛りデザート「クリームチーズのムース」レストランで提供されるアシェットデセールの方法を学ぶ
49	基礎技術認定試験(☆金)	ウェディングクリーム絞り(バスケット)、アクリル円板に「Happy Wedding」と縁取り模様をパイピングし、薔薇のクリーム絞りを2つ飾り付けする
50	ジャポネ	食材の味の調和を考える⑤(含蜜糖「黒糖」を使用した菓子) 【教本 P11】
51	校内アシェットデセールコンクール⑧	校内アシェットデセールコンクール(仕込み)
52	校内アシェットデセールコンクール⑨	校内アシェットデセールコンクール(仕込み)
53	校内アシェットデセールコンクール⑩	校内アシェットデセールコンクール(仕込み)
54	校内アシェットデセールコンクール⑪	校内アシェットデセールコンクール(組み立て)
55	校内アシェットデセールコンクール⑫	校内アシェットデセールコンクール(展示、審査)
56	ブッシュ・ド・ノエル	アニバーサリー菓子(クリスマス)を学ぶ(応用) 【教本 P176】
57	フレジェ・ピスターシュ	フランスの伝統的な菓子を学ぶ 【教本 P176】
58	フルーツケーキ、レーブクーヘン クッキー、シナモンスター	ウィーン・ドイツの伝統的なアニバーサリー菓子を学ぶ(クリスマス) 【教本 P54】
59	タルトタタン	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ⑤ 【教本 P11】
60	ガトーバスク	伝統的な菓子を学ぶ(フランス菓子)⑥ 【教本 P68】

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
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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期間	前期(後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	304	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図り、実践において創造力を発揮できるパティシエになることを目標とする。

【授業の概要】

食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・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。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「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)
61	ショコラ・バナヌ	食材の味の調和を考える⑥(チョコレートとバナナ)【教本 P167】
62	カーディナルシュニッテン	伝統的な菓子を学ぶ(ウィーン菓子・ドイツ菓子)②【教本 P129】
63	ガレットデロワ	フランスの伝統的なアニバーサリー菓子を学ぶ(公現祭【1月6日】)【教本 P77】
64	アシェットデセール⑧	皿盛りデザート「毎のタルト仕立て」レストランで提供されるアンゼットデセールの方法を学ぶ【教本 P184】
65	作品展アメ細工制作①	アメ細工(25cm×25cm×60cm)を個人制作する①【教本 P207】
66	作品展アメ細工制作②	アメ細工(25cm×25cm×60cm)を個人制作する②【教本 P207】
67	作品展アメ細工制作③	アメ細工(25cm×25cm×60cm)を個人制作する③【教本 P207】
68	作品展アメ細工制作④	アメ細工(25cm×25cm×60cm)を個人制作する④【教本 P207】
69	作品展アメ細工制作⑤	アメ細工(25cm×25cm×60cm)を個人制作する⑤【教本 P207】
70	作品展アメ細工制作⑥	アメ細工(25cm×25cm×60cm)を個人制作する⑥【教本 P207】
71	作品展アメ細工制作⑦	アメ細工(25cm×25cm×60cm)を個人制作する⑦【教本 P207】
72	作品展アメ細工制作⑧	アメ細工(25cm×25cm×60cm)を個人制作する⑧【教本 P207】
73	作品展アメ細工制作⑨	アメ細工(25cm×25cm×60cm)を個人制作する⑨【教本 P207】
74	作品展アメ細工制作⑩	アメ細工(25cm×25cm×60cm)を個人制作する⑩【教本 P207】
75	作品展アメ細工制作⑪	アメ細工(25cm×25cm×60cm)を個人制作する⑪【教本 P207】

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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input 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 checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
			<input 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	製パン実習説明	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、 感覚を養いパンの工程を学ぶ	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 生地の上になめらかな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籠を 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	チョコレートロール/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	包丁の使い方を学ぶ(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り方を学ぶ	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/焼きカレーパン
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
担当教員	本澤 誠			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input 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	60	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input 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	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
5	一口大のパンに様々なフィリングをサンドしブッフェの並べ方を学ぶ	バターロールサンドウィッチが製作できる
6	実技認定試験 ★4	分割、丸め、成形、焼成ができていないかを採点する
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
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
担当教員	本澤 誠			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input 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・応用を学び、実践の場で困らないようにグループでのコミュニケーション能力や行動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	ロイヤルミルクティーを作り仕込み水として使用する方法を学ぶ。	ミルクティーブレッドが製作できる
2	P142 ブリオッシュ専用の型を使う成形を学ぶ。	ブリオッシュが製作できる
3	野菜の切り方を覚え塩を主とした製品を学ぶ。	ガトーサレ/バナナブレッドが製作できる
4	イタリアのサンドウィッチを覚える。 サンドする方法を学ぶ。	フォッカチア サンドウィッチが製作できる
5	生地にバターを折り込み層を作る。焼成した生地にフルーツをカットして盛り付ける。	デニッシュペストリーが製作できる
6	包みにくい具材を包む方法を覚える。 芋のゆで方、調理方法を学ぶ	ジャーマンポテトブレッドが製作できる
7	生地が綺麗な丸に仕上がっているかを評価するパティの作り方、加工方法を学ぶ。	ハンバーガーが製作できる
8	P151 生地にバターを折り込み層を作る。 クロワッサン、ショコラの成形を学ぶ。	クロワッサンが製作できる
9	パンを皿型に焼成しグラタンを流す。 ベシャメルソースの作り方を学ぶ。	グラタンパンが製作できる
10	ドライフルーツの扱い方戻し方を学ぶ	クランベリーブレッド/クランベリーチョコスコーンが製作できる
11	パンの要素と菓子の要素を融合し加工したパンを学ぶ。	ビーネンシュティツヒが製作できる
12	やわらかいパンにクルミとレーズンを生地に混ぜる方法を学ぶ。	ソフトノアレザンが製作できる
13	イーストを使用しない生地を空中で遠心力を使い、薄く伸ばし生地が切れないようにするコツを学ぶ	アップルステルレーデルが製作できる
14	イタリアのサンドウィッチを覚えサンドする方法を学ぶ	パニーニが製作できる
15	フランスの田舎パンを作り、丸いパンを加工する方法を学ぶ	パン・ド・カンパーニュが製作できる

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	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 type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
担当教員	本澤 誠			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期(後期)	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>			
【授業の到達目標及びテーマ】									
製パンの応用技術を学ぶとともに、実践の場で困らないようにグループでのコミュニケーション能力や行動力を学ぶことを目標とする。									
【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。 製パンにおいて重要な作業である「計量」を、食材の大切さも含め再確認をする。									
◆ 授業計画									
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)							
1	生地に白米と米粉を入れ混ぜ合わせ方を学ぶ	ライスブレッドが製作できる							
2	フィリングの作り方を習得し生地を細長く成形する方法を学ぶ	ミルクフランスが製作できる							
3	実技試験に向けて再度復習する	メロンパン/チョココルネ							
4	実技認定試験 金★	メロンパン、チョコレートコルネを仕上げまで作る。製造工程を覚えているかを採点する。							
5	旬の野菜を加工し、プリゼ、アパレイユの作り方を習得する	ベジタブルキッシュが製作できる							
6	かぼちゃをペースト状に加工し、焼成後かぼちに見えるように成形する方法を学ぶ	パンプキンブレッドが製作できる							
7	生地にカレー粉を加える。ソーセージに生地を巻きつけ揚げる方法を学ぶ	カレー風味ソーセージドーナツが製作できる							
8	成形して型に詰め込む作業を学ぶ 焼成後のやわらかいパンの扱い方を学ぶ	イングリッシュブレッドが製作できる							
9	焼成前に茹でるコツを学び、具材の組み合わせを習得する。	ベーグルサンドウイッチが製作できる							
10	40%のライ麦をしようした生地の仕込みから焼成までを学ぶ	ジャーマンライブレッドが製作できる							
11	イタリアのクリスマスブレッドを習得し、綺麗にラッピングする	パネトーネが製作できる							
12	スイートルール生地をクリスマスリースに加工しラッピングする	クリスマスリースが製作できる							
13	P156 ドイツのクリスマスブレッドの作り方を習得する	シュトーレンが製作できる							
14	学園祭で販売するパンをクラスで考えレシピを作る	学園祭パン販売商品が製作できる							
15	流行したパンのレシピを作り、成形を覚える	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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input 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 checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	##	授業方法	講義	<input 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。 						
【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 						
◆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>を用いた料理を学ぶ				
2	ミートソース	包丁技術<エマンセ・ジュリエヌ・アッシュ>を用いた料理を学ぶ				
3	海老ピラフ	包丁技術<エマンセ・ジュリエヌ・アッシュ>を用いた料理を学ぶ				
4	ポケットサンド	サンドの仕方、サンドしたパンの切り方を学ぶ				
5	和風パスタ	パスタの茹で方、野菜の切り方を学ぶ①				
6	タコライス	スパイスを使用した料理を学ぶ				
7	チキンソテー	鶏肉を使用した料理を学ぶ				
8	ペペロンチーノ	パスタの茹で方、野菜の切り方を学ぶ②				
9	サラダラップ	トルティーヤを使用した料理を学ぶ				
10	マカロニグラタン	ホワイトソースを使用した料理を学ぶ				
11	ハンバーガー	パンとの組み合わせを学ぶ				
12	ナポリタン	パスタの茹で方、野菜の切り方を学ぶ③				
13	ロコモコ	挽肉を使用した料理を学ぶ				
14	魚のポワレ	魚の焼き方、ヴァンプランソースを学ぶ				
15	オムライス	材料の炒め方、盛り付けを学ぶ				
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 <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						
【教員紹介】						
<ul style="list-style-type: none"> ・佐藤美穂 : 専門調理師免許を持つ専任教員 						

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 type="checkbox"/>	W スタディコースA
担当教員	佐藤 美穂			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		
時 間 数	##	授業方法	講義(実習)	<input 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。 							
【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 							
◆授業計画							
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)					
16	ガレット	生地を円形に焼き、野菜を使用した料理を学ぶ					
17	カルボナーラ	パスタの茹で方、野菜の切り方、ソースの作り方を学ぶ①					
18	ガバオライス	ハーブを使用した料理を学ぶ					
19	クリームシチュー	ホワイトソースを応用した料理を学ぶ					
20	チリコンカンドック	ビーンズを使用した料理を学ぶ					
21	トマトクリームパスタ	パスタの茹で方、野菜の切り方、ソースの作り方を学ぶ②					
22	ライスボール	パン粉を使用したアレンジメニューを学ぶ					
23	ビーフストロガノフ	牛肉を使用した煮込み料理を学ぶ					
24	エッグベネディクト	ポーチドエッグ、オランダーズソースを使用した料理を学ぶ					
25	ロールキャベツ	挽肉を使用した料理を学ぶ					
26	ジェノベーゼ	パスタの茹で方、野菜の切り方、ソースの作り方を学ぶ③					
27	バゲットサンド	バゲットの合う具材を選びサンドする					
28	パエリア	サフランを使用した料理を学ぶ					
29	ペンネアラビアータ	パスタの茹で方、野菜の切り方、ソースの作り方を学ぶ④					
30	点心	肉まんの包餡、蒸し物を学ぶ					
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></p> <p>製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、café sweets / café's kitchen</p>							
【教員紹介】							
<ul style="list-style-type: none"> ・佐藤美穂 : 専門調理師免許を持つ専任教員 							

2021年度 シラバス

科目名	カフェ実習			学 科	コース
担当教員	佐藤 美穂			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	60	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

- ・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。
- ・ラテアート＝カップの中央にハートを描くことができる。

【授業の概要】

- ・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	春キャベツの Pasta	Pastaの茹で方、野菜の切り方を学ぶ①
2	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 スチームドミルクの説明機械の洗浄方法
3	チーズインハンバーグ	挽肉を使用した料理を学ぶ
4	ラテアート②	スチームドミルクについての説明、水を使用したスチームの立て方 ラテアートの丸の注ぎ方の説明と実践
5	ナシゴレン	野菜の切り方、ナンプラーやチリソースを使用した料理を学ぶ
6	ラテアート③	ラテアート丸の注ぎ方の実践
7	バターチキンカレー	野菜の切り方、鶏肉のおろし方を学ぶ
8	ラテアート④	丸の注ぎ方の実践練習、応用練習
9	カニクリームコロッケ	成形、パン粉の付け方、油の温度を学ぶ
10	ラテアート⑤	ハートの注ぎ方の説明と実践練習
11	アメリカンクラブサンド	素材を生かしたサンドを学ぶ
12	ラテアート⑥	ハートの注ぎ方の実践、応用練習
13	メカジキのガーリックソテー	魚の焼き方を学ぶ
14	ラテアート⑦	ハートの注ぎ方の実践、応用練習
15	お肉と野菜のプレート	牛肉を使用した料理を学ぶ

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】

- ・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
 - <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

【教員紹介】

- ・佐藤美穂 : 専門調理師免許を持つ専任教員

2021年度 シラバス

科目名	校外実習			学 科	コース
担当教員	秋葉 文夫ほか			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1・2	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	150	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input 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"> ・自分が目指すプロが活躍する職場体験を通じて、自分の適性を確認し、キャリアデザインを描く。 ・働くことの意味と厳しさ、楽しさを体感し、自分の就職活動の幅を広げる。 ・これまで学んできた基礎技術、社会人基礎力を活かしたかを確認し、今後の課題を明確にする。 					
【授業の概要】					
ホテル・専門店・結婚式場、給食施設(集団調理)において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)	
1	第1回オリエンテーション			実習の目的および概要、心構えおよび諸注意、今後の流れ、履歴書の書き方について	
2	第2回オリエンテーション			実習先事前訪問にむけた指導(訪問時のマナーおよび確認事項について、報告書の書き方等)・服装頭髪指導	
3	第3回オリエンテーション			校外実習の心構え確認、諸注意説明、服装頭髪チェック、実習ノート(実習日誌)配布、書き方指導等	
4	校外実習			企業での実際の業務	
5	中間報告			中間報告書の作成と提出	
6	校外実習			企業での実際の業務	
7	終了報告			終了報告書の作成と提出	
8	実施結果のまとめ1			発表会についての説明と準備(グループワーク)	
9	実施結果のまとめ2			発表会準備(グループワーク)	
10	実施結果のまとめ3			発表会準備(グループワーク)	
11	実施結果のまとめ4			発表会準備	
12	実施結果のまとめ5			発表会準備	
13	実施結果のまとめ6			発表会	
14					
15					
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】					
[インターンシップ] 主として実践的教育から構成される授業である ①事前学習として3回の講義を受ける。 ②企業・団体(ホテル・専門店・結婚式場)において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。 ③終了後に実習先より評価を得る。また、実習で習得したことを校内で発表し、併せて報告書にまとめ提出する。 これらの事前・事後の指導も含めた150時間実施する。					
[担当教員] 学内：調理師として40年にわたる経験を有し、ホテルや専門店にて培ってきた知識をもとに学生の指導を行う。 学外：ホテル・専門店・結婚式場等において実務に携わる講師(料理長、実習担当調理師)が実践的な指導を行う。					

2021年度 シラバス

科目名	一般常識 I			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	<input type="checkbox"/>
担当教員	中島 博行			<input type="checkbox"/>	パーティエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB	
年 次	1	期 間	前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科			
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>				
【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	一般常識Ⅱ			学科	コース
担当教員	本澤 誠 中島博行			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科 <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期 間	前期(後期)	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科 <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
時間数	30	授業方法	(講義)実習		

【授業の到達目標及びテーマ】

次年度の就職活動の準備として「自己分析」と「企業研究」を行ない、就職試験や就職後に求められる国語・数学・社会などの一般教養の知識を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

前半は就職対策就職活動で求められる基本的な挨拶や身だしなみを身につけるため、ビジネススーツでの受講とする。後半は社会人に求められるマナーやルール、一般教養などを学び関心を高める。

◆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①	職種別や業態別の企業研究を行なう
6	業界・企業研究②	職種別や業態別の企業研究を行なう
7	「学生時代に力を入れた事」作文 作成	学生時代に力を入れた事を作成する ⇒添削して翌週返却
8	「自己PR」「学生時代に力を入れた事」発表	「自己PR」「学生時代に力を入れた事」を各自が発表し意見を出し合う
9	国語	文章整理、長文読解
10	数学	計算問題
11	国語	二語の関係、同義語・対義語
12	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
13	時事問題①	時事問題(食に関する分野) 資料作成
14	時事問題②	時事問題(食に関する分野) 資料作成
15	時事問題③	時事問題(食に関する分野) グループ発表

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での製パン業務経験による幅広い業界事情に基づいた指導を展開する。また人材業界にて就職支援に携わった経験を持つ教員が、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 type="checkbox"/>	W スタディコースA
担当教員	本澤 誠 中島博行		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科		
【授業の到達目標及びテーマ】						
前半は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。 後半は社会人として求められる一般教養を身につけることを目標とする。						
【授業の概要】						
前半は就職活動に求められる挨拶や身だしなみも身につける。 後半は社会人に求められるマナーやルール、一般教養などを学び関心を高める。						
◆ 授業計画						
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)				
1	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				
2	履歴書作成	履歴書を記入する				
3	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				
4	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				
5	集団面接練習Ⅰ	職種・業態に分かれて面接練習を行なう				
6	集団面接練習Ⅰ	グループを作り、キャリアセンター担当教員で集団面接の指導を行う				
7	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教員で集団面接の指導を行う				
8	国語・数学	基礎学力テスト				
9	数学	計算問題				
10	国語	同義語、対義語を理解する				
11	時事問題	時事問題(経済分野、国際分野) 個人発表				
12	グループワーク①	①発表資料の作成作業				
13	グループワーク②	②発表資料の作成作業、リハーサル				
14	グループワーク③	③グループ発表				
15	まとめ	扱った内容を復習				
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。 担当する教員は有名ホテルでの製パン業務経験による幅広い業界事情に基づいた指導を展開する。また人材業界にて就職支援に携わった経験を持つ教員が、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。						