

2022年度 シラバス

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

【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	甘味料①	砂糖の種類・特徴の違い、特性を学ぶ 全書【P.1～4】
2	甘味料②	その他の甘味料の特性を学ぶ 全書【P.4～6】
3	小麦粉①	小麦粉の種類や特徴を学ぶ 全書【P.7～10】
4	小麦粉②	小麦粉の加工適正、特性を学ぶ 全書【P.10～13】
5	鶏卵①	卵白の起泡性、卵黄の乳化性、熱凝固性について学ぶ 全書【P.13～14】
6	鶏卵②	卵の特徴、加工品について学ぶ 全書【P.14～15】
7	洋菓子実習①	スポンジ・ロール生地、バターケーキの製法、ムラングの違いについて学ぶ 全書【P.95～116】
8	中間テスト①	前期中間テスト(砂糖、小麦粉、鶏卵、スポンジ・バターケーキ・ムラング)
9	油脂①	油脂の種類と特徴を学ぶ 全書【P.15～16】
10	油脂②	油脂の加工適性について学ぶ 全書【P.16～18】
11	牛乳及び乳製品①	牛乳の種類・成分について学ぶ 全書【P.18～19】
12	牛乳及び乳製品②	乳製品の特徴、製造方法について学ぶ 全書【P.19～20】
13	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やチョコレートの加工適性について学ぶ 全書【P.20～22】
14	チョコレートの理論と応用	チョコレートのテンパリングの方法、カカオバターの結晶多形について学ぶ 教本【P.245～255】・全書【P.170～173】
15	洋菓子実習②	シュー生地、クリームの製法や基本配合を学ぶ 全書【P.117～121】【P.155～162】

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
- ・1コマ(90分)×15回(前期)

<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)、お菓子「こつ」の科学(柴田書店)

【教員紹介】・山下英明：ヒルトン東京ベイで25年の経験をもつ実務家教員(製菓衛生師)

2022年度 シラバス

科 目 名	製菓理論			学 科	コース
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	
担当教員	山下 英明				
年 次	1	期 間	前期・後期		☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
時 間 数	30	授業方法	講義・実習		

【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①	果実類や果実加工品のそれぞれの特徴を学ぶ 全書【P.10～13】
2	果実及び果実加工品②	果実の加工適性について学ぶ 全書【P.10～13】
3	凝固材料①	凝固材料(寒天、カラギーナン)について学ぶ 全書【P.10～13】
4	凝固材料②	凝固材料(ゼラチン、ペクチン)について学ぶ 全書【P.10～13】
5	種実類	種実類のそれぞれの特徴について学ぶ 全書【P.10～13】
6	酒類、香辛料、香料の種類と分類	酒類、香辛料や香料のそれぞれの特徴について学ぶ 全書【P.10～13】
7	洋菓子実習③	フィユタージュ、敷き込み生地、クッキー生地の製法や基本配合を学ぶ 全書【P.122～146】
8	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、フィユタージュ、敷き込み生地、クッキー生地)
9	パン酵母(イースト)	パン酵母(イースト)の特徴、生地中の酵母の作用について学ぶ 全書【P.41～45】
10	食塩、水、モルトエキス、製パン改良剤	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 全書【P.41～45】
11	膨張剤	膨張剤のそれぞれの特徴を学ぶ 全書【P.41～45】
12	乳化剤、着色料、増粘安定剤	乳化剤、着色料の注意事項、増粘安定剤の特徴について学ぶ 全書【P.41～45】
13	洋菓子実習④	イースト生地、凝固生地、プディング、プチフル、コンフィズリー、グラス、あめ細工の製法や基本配合を学ぶ 全書【P.147～154】・【P.162～169】・【P.174～177】
14	和菓子実習	和菓子の分類、餡について学ぶ 全書【P.41～45】
15	製パン実習	パンの分類、製造理論、製パン法について学ぶ 全書【P.148～186】

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
- ・1コマ(90分)×15回(前期)

<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)、お菓子「こつ」の科学(柴田書店)

【教員紹介】・山下英明：ヒルトン東京ペイで25年の経験をもつ実務家教員(製菓衛生師)

2022年度 シラバス

科目名	社 会			学 科	コース
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	
担当教員	金井宏志				
年 次	1	期 間	前期(後期)		☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
時 間 数	30	授業方法	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	P318 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	P319 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	P320 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	P321 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	P328 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	P329 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	P330 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	P334 菓子の生産と消費	菓子の工業統計・商業統計・消費状況を講義する。
11	P356 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	P340 経営者の職務 P343 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	P346 販売促進のあり方 P350 店舗のつくり方	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	P362 労務管理 ほか	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 定期試験対策	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。 半期を通して学んだ内容を確認する。(3つの箴言)

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。

2022年度 シラバス

科目名	食品学		学 科	コース
			☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	村 清司			
年 次	1	期 間	前期 後期	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

おいしくて見た目もよい菓子やケーキをつくるために、それらの材料となる各種食品に関する専門的知識の習得を目標とする。

【授業の概要】

最初に食品学を学ぶ必要性を説明した後、食品に含まれる成分の機能および各種食品の特性について解説する。さらに食品の貯蔵、加工、調理における変質とその防止、食品の表示制度、および食品の生産と需要の動向について解説する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	製菓と食品学(p.144) 食品中の成分(水 p.145)	食品の有する三つの機能について概説し、さらに食品中に含まれる水の状態について説明する。
2	食品中の成分 (食品中の五大栄養素 p.147)	食品の一次機能成分である五大栄養素について説明する。
3	食品中の成分 (食品の二次機能 p.155)	食品の二次機能成分である、色、香りおよび味の成分について説明する。
4	植物性食品 (穀類 p.159)	穀類の種類とそれぞれの特性について説明する。
5	植物性食品 (イモ類でんぷん類、豆類 p.162)	イモ類・でんぷん類、豆類の種類とそれぞれの特性について説明する。
6	植物性食品 (種実類、野菜類 p.166)	種実類、野菜類の種類とそれぞれの特性について説明する。
7	植物性食品 (果実類、キノコ類、藻類 p.168)	果実類、キノコ類、藻類の種類とそれぞれの特性について説明する。
8	動物性食品 (魚介類、肉類 p.170)	魚介類、肉類の種類とそれぞれの特性について説明する。
9	動物性食品 (卵類、乳類・その加工品 p.173)	卵類、乳類・乳加工品の種類とそれぞれの特性について説明する。
10	動物性食品 (その他の加工食品 p.175)	その他の加工食品として、油脂類、菓子類、嗜好飲料類、調味料、香辛料、調理済み流通食品などの種類とそれぞれの特性について説明する。
11	機能性食品 (p.177)	食品の三次機能である生体調節機能を重視し工夫された機能性食品の種類とそれぞれの特性について説明する。
12	食品の変質とその防止 (食品の変質 p.181)	食品の変質として、自己消化、腐敗・変敗、酸化および褐変について説明する。
13	食品の変質とその防止 (食品の保存方法 p.183)	食品の各種保存方法について説明する。
14	食品表示 (p.186)	食品の表示基準について個々に解説する。
15	食品の生産と消費 (p.191)	食品の消費構造の変化、ならびに食品の国内生産と輸入の動向について解説する。

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】

授業については講義形式を基本とし、重要な点は板書して説明を行い、説明に必要な参考資料はプリントを配布する。担当する教員は、専門学校で「食品学」、大学で「食品加工学」「食品機能学」などの講義経験があり、専門性を踏まえたわかりやすい授業を展開する。

2022年度 シラバス

科目名	栄養学		学 科	コース
			☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	永井 豊			
年 次	1	期 間	前期・後期	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	

【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 消化と吸収	水の働きと重要性について。 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
9	食欲と身体機能の調節	摂食行動について。ホルモンの働きについて説明する。
10	国民栄養の現状と生活習慣病	生活習慣病とはなにか。代表的な疾病(肥満、糖尿病、高血圧、脂質異常症、通風、骨粗しょう症)について説明する
11	日本人の食事摂取基準	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	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 たんぱく質、脂質、炭水化物の適正量を説明する
13	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。
14	ライフステージ別の栄養② 食品分類法	成人期(妊娠・授乳期含む)、高齢期の特性を説明する特性を説明する。 三色法、6つの基礎食品について説明する。
15	栄養成分表示 まとめ	栄養成分表示について説明する。 まとめ(製菓衛生師問題集使用)

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、35年以上調理師、栄養士、管理栄養士養成に携わっている。

2022年度 シラバス

科目名	食品衛生学			学 科	コース
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	村 清司				
年 次	1	期 間	前期・後期		
時 間 数	30	授業方法	講義・実習		

【授業の到達目標及びテーマ】

パティシエとして科学的根拠に基づいた食品の衛生管理が実践できるように、食の安全に関する専門的知識の習得を目標とする。

【授業の概要】

最初に食品衛生学を学ぶ必要性を説明した後、飲食物の摂取によって起こる食中毒、食品の加工・保存などの目的で使われる食品添加物、食品に含まれる有害物質、および食品を取り扱う上での衛生管理について解説する。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品衛生の意義と現状(p.199) 食中毒の発生状況(p.200)	食品衛生は食品の安全性を確保する手段であることを説明し、さらに食中毒の発生状況について解説する。
2	細菌による食中毒(p.204)	食中毒の原因となる細菌、発生状況、症状、原因食品、予防対策などについて説明する。
3	寄生虫による食中毒(p.209) 化学物質による食中毒(p.211)	食中毒の原因となる寄生虫、発生状況、症状、原因食品、予防対策などについて説明し、さらにヒスタミンなどの化学物質による食中毒について説明する。
4	自然毒による食中毒(p.211) 食中毒の予防(p.215)	動物性および植物性の自然毒による食中毒について説明し、さらに微生物による食中毒の予防三原則など、食中毒の予防についてまとめる。
5	菓子と食中毒(p.216)	原因食品が菓子類による食中毒事例を紹介する。
6	食品添加物の種類と使用方法(p.220)	食品添加物の分類、用途、使用基準などについて解説する。
7	菓子と食品添加物(p.227)	菓子類に使用される食品添加物の種類、用途、使用基準などについて解説する。
8	化学物質による環境汚染と生物濃縮(p.228)	重金属、放射性物質、有機塩素系農薬、PCBおよびダイオキシンによる環境汚染、ならびに生物濃縮について説明する。
9	農薬などの食品中の残留(p.231) 食品中の異物(p.233)	農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品への残留について解説し、さらに食品に混入する動物性、植物性および鉱物性の異物について説明する。
10	食品取り扱いの三原則(p.235) 食品取り扱い者の衛生(p.236)	食品取り扱いの三原則について確認し、さらに食品取り扱い者の衛生管理として、健康診断、検便、服装などについて説明する。
11	洗浄と消毒(p.237)	食品材料、調理器具、食器類の洗浄および消毒の方法について説明する。
12	施設、設備の要件と管理(p.244)	施設・設備の衛生管理として、施設の構造、食品取り扱い設備、食品の取り扱い、給水および汚物の処理、ならびに菓子製造業の施設基準について解説する。
13	食品衛生法で定められた営業者の責務(p.247)	食品衛生法で定められた営業施設の公衆衛生上必要な措置の基準について解説する。
14	HACCPによる衛生管理(p.249)	自主衛生管理のHACCPについて解説し、さらにHACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理について説明する。
15	食品の保存と表示(p.251)	食品の保存と表示基準について解説し、さらに菓子の保存と表示について説明する。

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】

授業については講義形式を基本とし、重要な点は板書して説明を行い、説明に必要な参考資料はプリントを配布する。担当する教員は、専門学校で「食品衛生学」、大学で「微生物学」「食品微生物学」などの講義経験があり、専門性を踏まえたわかりやすい授業を展開する。

2022年度 シラバス

科目名	衛生法規		学 科	コース
			☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	飯田 孝			
年 次	1	期 間	前期・後期	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	

【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
2	衛生法規 第2章 衛生行政 P4-6	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
3	第2節 衛生行政機構 P7-12	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P13-19 製菓衛生師の免許	製菓衛生師法の概要と製菓衛生師の試験・免許とそれに関する手続き
5	製菓衛生師法、施行令 P20-28	製菓衛生師法とその施行令および施行規則
6	第4章 関係法令 P29-32 第1節 食品安全基本法	食品安全基本法制定の背景とその意義
7	第2節 食品衛生法の概要 P32-37	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
8	食品等の規格・基準 P37-40	残留農薬、器具及び容器包装の規格基準 ＜製菓衛生師法に関して中間テストを実施する＞
9	公衆衛生上必要な措置の基準 P40-46	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	情報の提供・回収廃棄 P46-51	食品営業での危機管理(苦情への対応法)についてDVDで学ぶ
11	施設基準・営業許可 P51-55	施設基準、営業許可、食中毒調査、食品推進員について、および営業許可申請手続きについてDVDで学ぶ。
12	HACCPと菓子製造業 P55-66	HACCPによる製菓製造所の衛生管理 (パワーポイント使用)
13	食品表示法 P66-74	食品表示法の成り立ち、目的、定義について理解を深める (パワーポイント使用)
14	地域保健法 P75 健康増進法 P76-77	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および健康づくり運動
15	感染症法 P75-76 食育基本法 P77-78	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

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。

2022年度 シラバス

科目名	公衆衛生学			学 科	コース
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	飯田 孝				
年 次	1	期 間	前期(後期)		
時 間 数	30	授業方法	講義・実習		

【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、映像などを加えたパワーポイントや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。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	公衆衛生の概要 P79-82	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 P82-85	人口変動に関与する死亡率、出生率などの統計から我が国の少子高齢社会の未来像について考える。
3	衛生統計 P86-91	健康で長生きするために知っておきたい、健康予防に役立つ統計から、各種疾患の発生動向について学ぶ。
4	疾病統計 P92-95	感染症・食中毒統計のほか、菓子製造現場で起きる、食材に発生して健康被害を起こすダニ、熱中症、インフルエンザの対応・対策についても学ぶ。
5	環境衛生 空気、光、水 P96-99	空気・光・紫外線が人体に与える影響および水について学ぶ。
6	環境と健康 衛生害虫と疾病 P99-108	水道水の安全性を確保する残留塩素の考え方、衛生害虫が起こす人の疾病など環境衛生の重要性を理解する。
7	公害の歴史 P108-109	我が国の「負の遺産」となった四大公害および、初めてPCBを経口摂取して起こしたカネミ油症事件について学ぶ。
8	典型7公害 P110-112	菓子製菓業で起きる騒音、悪臭などの公害について学ぶ。 ＜中間試験を実施する＞
9	疾病の予防 P113-119	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	サルモネラと健康保菌者 P120	食中毒の起因菌として重要なサルモネラを「腸チフスのメアリー」及び「動物から人に感染するサルモネラ」から学ぶ。
11	感染症対策、循環器病 P119-128	0次～3次予防、予防接種及び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-1 P129-132	生活習慣病の糖尿病、悪性新生物に深く関わる問題について学ぶ。
13	生活習慣病-2	生活習慣病の脂質異常症、喫煙による健康被害を学び、禁煙の必要性を理解する。
14	産業保健 P133-143	労働と健康、労働災害、職業病、安全衛生管理について学ぶ
15	日本の食糧事情	人の成長や健康維持に深く関わる食糧の問題を、これから食を扱う皆に考えてもらう授業です。

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。

2022年度 シラバス

科目名	外国語 (フランス語)			学 科	コース
	山田典彦			☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員					
年 次	2	期 間	前期・後期		
時 間 数	30	授業方法	講義・実習		

【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。

2022年度 シラバス

科 目 名	健康づくり			学 科	コース
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	
担当教員	平井民子				
年 次	2	期 間	前期・後期		☐ W スタディコースA
時 間 数	30	授業方法	講義・実習		☐ 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	筋力と筋力トレーニング	筋力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・体力づくりに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。

2022年度 シラバス

科目名	色彩デザイン演習			学 科	コース
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	長澤 陽子				
年 次	2	期 間	前期・後期		
時 間 数	30	授業方法	講義・実習		

【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。

2022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
	担当教員			☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期		
時 間 数	30	授業方法	講義・実習		

【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、チョークアート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	POP(販促ツール)の種類と役割を理解する。POPで活躍するハンドレタリング文字(ひらがな、カタカナ・数字)の書き方を習得する。
2	POP文字の書き方	POPで活躍するハンドレタリング文字(アルファベット)の書き方を習得する。
3	プライスカード、メニューの作り方①	プライスカード、メニューの制作。 POPのレイアウト(文字のバランス、文字と写真の配置)
4	プライスカード、メニューの作り方②	プライスカード、メニューの制作。 POPのレイアウト(文字のバランス、文字と写真の配置)
5	チョークアート①	道具の扱い方、文字の書き方を習得する。
6	チョークアート②	カフェで使用するブラックボードの書き方を習得する。
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、メニュー、チョークアート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 * ハサミ * のり * 色鉛筆

2022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
			☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	
担当教員	山下英明/ 安田高士/ 大塚 聡/ 佐藤 美穂			
年 次	1	期 間	前期・後期	☐ W スタディコースA
時 間 数	240	授業方法	講義・実習	☐ 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・製法の理解し、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、ノートのとりを学ぶ	
2	サブレ・ア・ラ・ポッシュ		クッキー生地を学ぶ(絞りクッキー)＜フルセック＞	
3	クリーム絞り ＜ローズ・シェル・ツノ＞練習①		基礎技術認定試験(☆青)に向けての練習① クリーム絞り ＜ローズ・シェル・ツノ＞	
4	マジパン＜人形＞①		マジパンの扱い方を学ぶ①	
5	ダイヤモンド・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＞	
6	マドレーヌ		焼き菓子(ドウミセック)を学ぶ①	
7	サブレ、スノーボールクッキー		クッキー生地を学ぶ(のばし生地、手型)＜フルセック＞	
8	マジパン＜人形＞②		マジパンの扱い方を学ぶ②	
9	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、花弁の作り方①	
10	フィナンシェ		焼き菓子(ドウミセック)を学ぶ②	
11	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)	
12	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、花弁の作り方、仕上げ②	
13	パウンドケーキ (ウィークエンドシトロン)		フランスの伝統菓子を学ぶ①(ウィークエンドシトロン)	
14	ロールケーキ		スポンジ・ロール生地を学ぶ①(共立法)	
15	ジェノワーズ		卵の起泡性を学ぶ(共立法)	
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)				

2022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/佐藤 美穂		☐	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB	
年 次		1	期 間	☐	調理ベーシック科		
時 間 数		240	授業方法	☒	パティシエテクニカル科		
				☐	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)			
16	フルーツケーキ			焼き菓子を学ぶ③(1人ずつ製作し製造工程を理解する)			
17	ブッセ、SPジェノワーズ			卵の起泡性を学ぶ②(別立法)、製法の応用(乳化起泡剤を使用した生地)			
18	パイピング <Happy Birthday> 練習②			基礎技術認定試験(☆青)に向けての練習② パイピング Happy Birthday			
19	ダックワーズ、ロッシュ			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)			
20	ジェノワーズ(個人製作)			卵の起泡性の再確認①(共立法)			
21	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)			
22	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)			
23	フロランタン、ラングドシャ			焼き菓子(フルセック)を学ぶ ④			
24	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)			
25	ガトー・ショコラ・ド・ナンシー			フランスの伝統菓子を学ぶ②			
26	シフォンケーキ			シフォン型を使った菓子を学ぶ①			
27	マカロン			卵白を使用した菓子を学ぶ①			
28	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			
29	米粉のシフォンケーキ			米粉を使用したケーキを学ぶ			
30	シャルロットショコラ			ムースを学ぶ②(パートポンプを学ぶ、別立て法の応用)			
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)							

2022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/ 佐藤 美穂		☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	☒ 前期・後期	
時 間 数	240	授業方法	☒ 講義・実習 ☐ 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	ベリームース	ムースを学ぶ③
32	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
33	焼き菓子コンクール レシピ考案作成、集計	レシピの作成、材料発注のための集計
34	フロマージュ	チーズを使用したケーキを学ぶ
35	アマンディーヌ	フランスの伝統菓子を学ぶ③
36	チョコレートムース	グラサージュを学ぶ
37	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
38	シュー・ア・ラ・クレーム①	シュー生地を学ぶ①
39	基礎技術認定試験(☆青)	基礎技術認定試験(☆青) クリーム絞り3種(ローズ・シェル・ツノ)、パイピング(Happy Birthday)
40	シュクセ	卵白を使用した菓子を学ぶ②
41	シュー・ア・ラ・クレーム② (クッキーシュークリーム)	シュー生地を学ぶ②
42	プリン、ブリュレ	卵の固まり方について学ぶ
43	フルーツタルト	パートシュクレを学ぶ①
44	シュー・ア・ラ・クレーム③	シュー生地を学ぶ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
45	フルーツゼリー、パート・ド・ブリュイ	凝固剤の違い・性質を学ぶ

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)

2022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/ 佐藤 美穂		☐	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB	
年 次		1	期 間	☒	調理ベーシック科		
時 間 数		240	授 業 方 法	☒	パティシエテクニカル科		
				☐	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	タルトシトロン			パートシュクレを学ぶ②			
47	エクレール			シュー生地を学ぶ④			
48	焼き菓子コンクール用試作①			自分で考案した焼き菓子オリジナルレシピの試作①			
49	焼き菓子コンクール用試作②			自分で考案した焼き菓子オリジナルレシピの試作②			
50	巨峰を使用した菓子			巨峰を使用した菓子を学ぶ			
51	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			
52	オレンジのカルチェ、 ソース・アングレーズ 練習①			基礎技術認定試験(☆銀)に向けての練習① (オレンジのカルチェ、ソース・アングレーズ)			
53	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			
54	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			
55	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)			
56	焼き菓子コンクール①			食材の計量、作品製作			
57	焼き菓子コンクール②			作品製作			
58	焼き菓子コンクール③			作品製作を仕上げ、ラッピングし展示・審査			
59	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			
60	パヴァロア・ア・ラ・ヴァニユ			デザート菓子(凝固生地)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)							

2022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
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡				
年 次	1	期 間	前期・後期		
時 間 数	240	授業方法	講義・実習		
【授業の到達目標及びテーマ】					
基本となる生地・製法の理解し、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	オレンジのカルチェ、ソース・アングレーズ	練習 ①	基礎技術認定試験(☆銀)に向けての練習 ① (オレンジのカルチェ、ソース・アングレーズ)		
2	ティラミス		イタリアの菓子(デザート)を学ぶ		
3	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を学ぶ		
4	パータ・フィロを使用した菓子		パータ・フィロの使い方を学ぶ		
5	クリームのナッペ ①		基礎技術認定試験(☆金)に向けての練習 ① (クリームのナッペ)		
6	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 ①		
7	和菓子 ① 餡の作り方		和菓子基本技術 ①		
8	ガトー・オ・ノワ		ナッツ類を使用したお菓子を学ぶ		
9	フィグ		無花果(いちじく)を使用した菓子を学ぶ		
10	シブースト		フランスの伝統菓子を学ぶ①		
11	基礎技術認定試験(☆銀)		基礎技術認定試験(☆銀) オレンジのカルチェ、ソース・アングレーズ		
12	フレジェ		フランスの伝統菓子を学ぶ②		
13	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		
14	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		
15	ベークドチーズケーキ		クリームチーズを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)					

2022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
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡				
年 次	1	期 間	前期・後期		
時 間 数	240	授業方法	講義・実習		
【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	クリームの上塗り ②		基礎技術認定試験(☆金)に向けての練習 ② (クリームの上塗り)		
17	クレープ		クレープ生地の作り方を学ぶ		
18	ブラウニー		焼き菓子のバリエーションを学ぶ		
19	和菓子 ② 栗茶巾・団子		和菓子基本技術 ② 栗茶巾・団子		
20	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		
21	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		
22	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		
23	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		
24	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		
25	クリームの上塗り ③		基礎技術認定試験(☆金)に向けての練習 ③ (クリームの上塗り)		
26	フィユタージュ		フィユタージュの折り方を学ぶ		
27	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		
28	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		
29	アシェットデセール ②		アシェットデセール(皿盛りデザート)を学ぶ ②		
30	アプリコットパイ		パイ生地(フィユタージュ生地)の伸ばし方、焼成、カットの仕方を学ぶ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)					

2022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
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡				
年 次	1	期 間	前期・後期		
時 間 数	240	授業方法	講義・実習		
【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	ケーゼザーネットルテ		伝統的な菓子(ドイツ菓子・ウィーン菓子)を学ぶ		
32	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		
33	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		
34	モンブラン		栗を使用したケーキを学ぶ		
35	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		
36	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		
37	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		
38	アメ細工②		引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得		
39	基礎技術認定試験(☆金)		基礎技術認定試験(☆金) クリームのナッペ		
40	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		
41	アメ細工③		引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得①		
42	アメ細工④		引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得②		
43	和菓子③ 練り切り		和菓子基本技術③		
44	マジパン細工①		マジパンの説明、パーツの作り方の説明		
45	マジパン細工②		マジパンの土台の作り方の習得		
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)					

2022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		☐	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB		
年 次		1	期 間	前期・後期	☐			調理ベーシック科
時 間 数		240	授業方法	講義・実習	☒			パティシエテクニカル科
					☐	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③			土台の制作、カバーリングの習得				
47	マジパン細工④			大きなパーツ作り				
48	マジパン細工⑤			大きなパーツ、固めるパーツ、帯作り①				
49	マジパン細工⑥			大きなパーツ、固めるパーツ、帯作り②				
50	ブッシュ・ド・ノエル			クリスマスケーキを学ぶ				
51	ストロベリーショートケーキ (X'masデコレーションケーキ)			クリームのサンド、ナッペ、デコレーションを学ぶ (X'masデコレーションケーキ)				
52	マジパン細工⑦			人形、動物作り①				
53	マジパン細工⑧			人形、動物作り②				
54	ピティビエ			フランスの伝統菓子を学ぶ				
55	マジパン細工⑨			パーツ、帯の模様付け				
56	マジパン細工⑩			小さいパーツ作り				
57	マジパン細工⑪			マジパン接着、パイピング①				
58	マジパン細工⑫			マジパン接着、パイピング②				
59	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)				
60	皿盛りデザート③			アシェットデセールを学ぶ				
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)								

2022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
			☐ 調理テクニカル科	
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡		☐ 調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	☒ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	248	授業方法	☐ スイーツ・カフェ科	☐ 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)
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
2	チョコレートテンパリング 練習 ①	基礎技術認定試験(☆金1)に向けての練習 ① チョコレートのテンパリング
3	アシェットデセル 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
4	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
5	SAKURA(桜)	旬の食材「桜」を使用したプチガトーを製作する
6	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
7	ピスターシュ	店舗で売れている商品を知る① (ピスタチオ)
8	パリプレスト	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ①
9	ムース・オ・フリュイ・ デ・ラ・パッション	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
10	キャロットケーキ	野菜「人参」を使用した菓子を学ぶ①
11	アシェットデセル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
12	ムース・オ・パンプルムース	旬の食材「グレープフルーツ」を使った菓子を学ぶ
13	チョコレートテンパリング 練習 ②	基礎技術認定試験(☆金1)に向けての練習 ② チョコレートのテンパリング
14	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
15	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

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)

2022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
			☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡			
年 次	2	期 間	前期・後期	
時 間 数	248	授業方法	講義・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)
16	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
17	マーブルクグロフ (マルモアグーゲルプフ)	伝統的な菓子(ウィーン菓子・ドイツ菓子)を学ぶ①
18	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
19	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
20	ヴェリーヌ・セゾン	店舗で売れている商品を知る②(カップを使用したヴェリーヌ)
21	ガトー・オ・トマト	野菜を使用した菓子を学ぶ②
22	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②
23	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
24	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
25	フレーバー	フレーバー(香料)を使用した菓子を学ぶ
26	ハーブ	ハーブを使用したガトーを学ぶ
27	ムース・オ・アールグレー	食材の味の調和を考える①
28	基礎技術認定試験(☆金1)① チョコレートテンパリング2種	チョコレートテンパリング2種(スイートチョコレートとホワイトチョコレート)実技試験 ①
29	基礎技術認定試験(☆金1)② チョコレートテンパリング2種	チョコレートテンパリング2種(スイートチョコレートとホワイトチョコレート)実技試験 ②
30	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

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)

2022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
			☐ 調理テクニカル科	
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡		☐ 調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	☒ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	248	授業方法	☐ スイーツ・カフェ科	☐ 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)
31	ジャンドゥーヤ	ジャンドゥーヤ(ナッツを混ぜ合わせたチョコレート)を使用した菓子を学ぶ
32	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
33	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
34	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
35	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
36	ガトー・ミエル	天然甘味料の「はちみつ」を使用した菓子を学ぶ
37	ガトー・フランボワーズ・ライチ	食材の味の調和を考える②(フランボワーズとライチ)
38	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
39	タルト・オ・ショコラ	ココアのパイ生地を使用した菓子
40	ムース・オ・ペッシュ	旬の食材「白桃」を使用したムースを製作する
41	アシェットデセール⑤	皿盛りデザート「ショコラ・ブラン」 プチガトーを使用した盛り付け方を学ぶ
42	ベルガモット	ベルガモットの香りを活かした菓子を学ぶ
43	カシス・ヴァニлью	食材の味の調和を考える③
44	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
45	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

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)

2022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
			☐ 調理テクニカル科	
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡		☐ 調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	☒ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	248	授業方法	☐ スイーツ・カフェ科	☐ 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)
46	校内菓子・パン販売 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
47	リユバートタルト(リユバート)	野菜「リユバート」を使用した菓子を学ぶ③
48	ヌガーグラッセ	氷菓「ヌガーグラッセ」を学ぶ
49	アシェットデセール⑥	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
50	YUZU	「柚子」を使用し、香りを活かした菓子を学ぶ
51	サバラン・アグリウム	柑橘類を使用したサバランを製作する
52	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
53	プティ・ガトーコンクール 試作①	プティ・ガトーの試作仕込み①
54	プティ・ガトーコンクール 試作②	プティ・ガトーの試作仕込み②
55	プティ・ガトーコンクール 試作③	プティ・ガトーの試作仕上げ③
56	プラスチックチョコレート細工 練習①	基礎技術認定試験(☆金2)に向けての練習 ① プラスチックチョコレート細工(薔薇)
57	アシェットデセール⑦	皿盛りデザート「桃のミルフィーユ仕立て」 果実のコンポートを学ぶ
58	ジャスミン(茉莉花)	ジャスミンの香りを活かした菓子を学ぶ
59	ガトー・ミルティエユ	「ブルーベリー」を使用した菓子を学ぶ
60	ラテアート④	丸の注ぎ方の実践練習

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)

2022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
			☐ 調理テクニカル科		
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡		☐ 調理ベーシック科		
年 次	2	期 間	☒ 前期	☒ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	248	授業方法	☒ 講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	☐ 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

[illegible]

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)

2022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
				☐ 調理テクニカル科	
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡			☐ 調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	前期(後期)	☒ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	308	授業方法	講義(実習)	☐ スイーツ・カフェ科	☐ 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)
1	校内プティ・ガトーコンクール ①	プティ・ガトーの作品仕込み ①
2	校内プティ・ガトーコンクール ②	プティ・ガトーの作品仕込み ②
3	校内プティ・ガトーコンクール ③	プティ・ガトーの作品仕上げ ③
4	校内プティ・ガトーコンクール ④	校内プティ・ガトーコンクール 作品展示・審査
5	アシェットデセール①	皿盛りデザート「エキゾチックフルーツのスープ仕立て」 グラスを使用したアシェットデセールの提供の方法を学ぶ
6	サンマルク	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ ①
7	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)
8	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)
9	基礎技術認定試験(☆金2)	基礎技術認定試験(☆金2) プラスチックチョコレート細工
10	基礎技術認定試験(☆金3) 練習① クリーム絞り(応用)	基礎技術認定試験(☆金3) クリーム絞り(薔薇)とパイピングの技術練習 ①
11	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)
12	フードソリューション見学	フードソリューション見学
13	サントノーレ	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ②
14	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
15	シュバルツヴェルダー キルシュトルテ	伝統的な菓子(ドイツ菓子)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)

2022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
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡				
年 次	2	期 間	前期(後期)		
時 間 数	308	授業方法	講義(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)
16	アシェットデセール ②	皿盛りデザート「バナナのタルト」 バナナのソテー方法を学ぶ
17	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
18	アップル	旬の食材「りんご」を使った菓子を製造する
19	ショコラ・ペカン	ピーカンナッツを使った焼き菓子を製作する
20	アシェットデセール③	皿盛りデザート「巨峰のクランブル」 旬の食材「巨峰」を使用したアシェットデセールを製作する
21	ボンボンショコラ チョコレート(モールド)①	チョコレートの仕上げ工程の違いを学ぶ ① (モールド)
22	ラテアート①	丸の注ぎ方の実践練習①
23	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
24	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③
25	ポティロン	野菜の「かぼちゃ」を使用したアニバーサリー菓子を学ぶ(ハロウィン)
26	アシェットデセール④	「リンゴのデクリネゾン」 リンゴを加工し、3種盛りのアシェットデセールを学ぶ
27	基礎技術認定試験(☆金3) 練習② クリーム絞り(応用)	基礎技術認定試験(☆金3) クリーム絞り(薔薇)とパイピングの技術練習 ②
28	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)
29	トルタ ミモザ	伝統的な菓子(イタリア菓子)を学ぶ
30	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

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)

2022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
				☐ 調理テクニカル科	
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡			☐ 調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	前期(後期)	☒ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	308	授業方法	講義(実習)	☐ スイーツ・カフェ科	☐ 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)
31	ジャボネ	食材の味の調和を考える④(含蜜糖「黒糖」を使用した菓子)
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
35	キャラメル・オランジュ	食材の味の調和を考える⑤(キャラメルとオレンジ)
36	ラテアート②	丸の注ぎ方の実践練習②
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
38	プラリネケーキ	プラリネペーストを使った菓子を学ぶ
39	基礎技術認定試験(☆金3)	基礎技術認定試験(☆金3) クリーム絞り(薔薇)とパイピング(Happy Wedding)
40	ザッハトルテ	伝統的な菓子(ドイツ菓子)を学ぶ②
41	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
42	タルトタタン	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ⑤
43	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
44	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
45	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

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)

2022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
				☐ 調理テクニカル科	
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡			☐ 調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	前期(後期)	☒ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	308	授業方法	講義(実習)	☐ スイーツ・カフェ科	☐ 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)
46	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)
47	校内グラン・ガトー コンクール 試作 ①	グラン・ガトーの製作 試作作品の仕込み ①
48	校内グラン・ガトーコンクール 試作 ②	グラン・ガトーの製作 試作作品の仕込み ②
49	校内グラン・ガトーコンクール 試作 ③	グラン・ガトーの製作 試作作品の仕上げ、レシピ調整
50	アシェットデセール⑦	皿盛りデザート「クリームチーズのスフレ」 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
51	フレジェ・ピスターシュ	フランスの伝統的な菓子を学ぶ⑥
52	ラテアート③	丸の注ぎ方の練習③
53	レーブクーヘンクッキー、バニラキップフェルン	アニバーサリー菓子を学ぶ(クリスマス) ①
54	フルーツケーキ、シナモンスター	アニバーサリー菓子を学ぶ(クリスマス) ②
55	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)
56	ガレットデロワ	フランスの伝統的な菓子を学ぶ⑦(公現祭)
57	DULCEY(ドゥルセ)	新食材「ブロンドチョコレート」を使用した菓子を学ぶ②
58	ガトー・ブラリネルージュ	ブラリネルージュを使用したガトーを学ぶ
59	ガトーバスク	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ ⑧
60	校内グラン・ガトー コンクール ①	グラン・ガトーの製作 仕込み 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)

2022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
				☐ 調理テクニカル科	
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡			☐ 調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	前期(後期)	☒ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	308	授業方法	講義(実習)	☐ スイーツ・カフェ科	☐ 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)
61	校内グラン・ガトーコンクール ②	グラン・ガトーの製作 仕込み ②
62	校内グラン・ガトーコンクール ③	グラン・ガトーの製作 仕上げ ③
63	校内 グラン・ガトーコンクール	グラン・ガトーコンクール 作品展示・審査
64	アシェットデセール⑧	皿盛りデザート「苺のタルト仕立て」 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 【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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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

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: Hilton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)

2022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
				☐ 調理テクニカル科	
担当教員	山下英明/ 安田高士/大塚 聡			☐ 調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	前期(後期)	☒ パティシエテクニカル科	☐ W スタディコースA
時 間 数	308	授業方法	講義・実習	☐ スイーツ・カフェ科	☐ 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

[illegible]

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)

2022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
			☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	本澤 誠			
年 次	1	期 間	前期・後期	
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)	

【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、実践で発想力を身につける

【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	材料の扱い方や計量のやり方、授業の進め方を説明する	製パン実習説明
2	バターロール	パン生地を手で捏ねる感覚を養いパンの工程を学ぶ
3	メロンパン/UFO	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
4	ホットクロスパンズ/ ミートローフ	イースターには欠かせないパンを学ぶ
5	あんぱん / クリームパン	フィリングを生地の中心に包み入れる(包あん)
6	チョコレートコルネ / ソーセージロール	生地を伸ばす、巻く、技術を学ぶ
7	カレーパン / あんどーナツ	油の使い方、生地を揚げるコツを学ぶ
8	フルーツロール / ナッツロール	具材を生地に巻き込む作業を学ぶ
9	ピッツア	麺棒を使い生地の伸ばし方を習得し、野菜の 切り方を学ぶ
10	クルミパン	生地に材料を混ぜ入れる方法を学ぶ
11	マヨコーンパン/ハムマヨネーズ パン/ 薔薇	半固体状ドレッシングと具材を合わせ、フィリングの作り方を学ぶ
12	ワンローフ食パン/ クロックムッシュ	1斤型の使用法を覚え、焼成後食パンを加工する
13	蒸しパン / 焼きカレーパン	具材を混ぜ入れ、蒸す方法を習得する。
14	フランスパン / フレンチトースト	ハード系の生地の仕込み方を覚え、焼成後加工する
15	トマトとオリーブのフォッカチア / グリッシーニ	イタリアのパンと食材を学ぶ

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し、材料分配して見本を見せながら実習し授業を進める
- ・授業内にて製品の採点を行う
- ・健康チェックを受け受講すること

【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

2022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
	本澤 誠			☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員					
年 次	1	期 間	前期(後期)		
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)		

【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、実践で発想力を身につける

【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	塩パン	塩を主としたパンを製作し、中心にバターを包み入れる方法を学ぶ
2	キノコブレッド	野菜を加工し、パン生地に合わせて成形方法を学ぶ
3	イーストーナツ	グレーズ チョコレート 生クリーム 3種の材料を使用し、仕上げる作業を学ぶ
4	ツOPP / 編み込みパン	パン生地で編み込む方法を学ぶ
5	ダッチブレッド / おやきパン	具材を生地の中に入れて加工する作業を学ぶ
6	マヌルパン / マリトッツオ	パンの中心をカットして加工する作業を学ぶ
7	コッペパン	調理した具材をパンにはさむ調理法を学ぶ
8	ベーコンエピ / フロマージュ	ハード系の生地を使用し、巻き入れ包み込む作業を学ぶ
9	イタリアンハーブブレッド	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
10	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
11	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
12	ミルクハースブレッド	2種類の小麦粉を合わせる仕込み方を習得し、特殊なクーブの入れ方を学ぶ
13	ピタサンドブレッド	パン生地を薄く伸ばす方法を学びサンドウィッチに加工する
14	パン細工	パン生地を使用してピエスモンテを作る
15	2022に流行ったパン	流行りのパンを学ぶ

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し、材料分配して見本を見せながら実習し授業を進める
- ・授業内にて製品の採点を行う
- ・健康チェックを受け受講すること

【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

2022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
			☐	調理テクニカル科	
担当教員	本澤 誠		☐	調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間	☒	前期・後期	
時 間 数	60	授業方法	☒	講義(実習)	

【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身につける

【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	ミルクティーブレッド	ロイヤルミルクティーを作り、仕込水として使用する方法を学ぶ
2	ブリオッシュ	ブリオッシュ専用型を使う成形を学ぶ
3	ガトーサレ/バナナブレッド	野菜の切り方を覚え、専用の型に生地を入れ方を学ぶ
4	ダッチチーズブレッド / ダッチカレーブレッド	上新粉を使うパンを学ぶ
5	デニッシュペストリー	生地にバターを折り込む作業を学ぶ
6	ジャーマンポテトブレッド	様々な形の具材を包む方法を覚え、食材の調理方法を学ぶ
7	ハンバーガーパンズ、イングリッシュマフィン	パンズを作りパティの作り方、加工方法を学ぶ
8	クロワッサン	生地にバターを折り込む作業を学ぶ
9	グラタンパン	皿型にパンを作り、具材を入れて焼成する
10	クランベリーブレッド/クランベリーチョコスコーン	ドライフルーツの扱い方を学ぶ
11	1年次で学んだパン	1年次に学んだパンの振り返り
12	ソフトアレーザンを作りサンドイッチ	やわらかい生地にクルミとレーズンを生地に混ぜ入れる方法を学ぶ
13	アップルステュルーデル	イーストを使用しない生地を作り、生地が切れないように薄く伸ばすコツを学ぶ
14	パニーニ	イタリアのサンドウィッチの作り方を習得し、パンにサンドする方法を学ぶ
15	パン・ド・カンパーニュ	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

成績評価方法	試験(実習・講義)	出席状況 授業態度 課題・レポート	90%	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し、材料分配して見本を見せながら実習し授業を進める
- ・授業内にて製品の採点を行う
- ・健康チェックを受け受講すること

【教員紹介】

・本澤 誠 : ヒルトン東京ベイ、ウェ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

2022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
	本澤 誠			☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	本澤 誠				
年 次	2	期 間	前期・後期		
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)		

【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身につける

【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	餃子パン/マヌルパン	具材を生地の中に入れて加工する作業を学ぶ
2	ミルクフランス	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
3	ライスブレッド	生地に白米と米粉を入れ混ぜ合わせ方を学ぶ
4	ジャーマンライブレッド	ライ麦を使った生地の仕込方を学ぶ
5	ベジタブルキッシュ	野菜を加工し、ブリゼ、アパレイユの作り方を学ぶ
6	パンブキンブレッド	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
7	シナモンロール	成形した生地を特殊な方法で成形する方法を学ぶ
8	ベーグルサンドウィッチ	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。
9	バタートッパ	型に入れ込む作業を習得し、焼成後のやわらかいパンの扱い方を学ぶ
10	キノコのヴォルオヴァン/ アップルパイ	パイ生地を作り様々な製品の作り方を学ぶ
11	カレー風味ソーセージドーナツ	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
12	クリスマスリース	スイートロール生地をクリスマスリースに加工しラッピングする
13	パネトーネ	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
14	シュトーレン	ドイツのクリスマスブレッドの作り方を学ぶ
15	2年間製パン実習を行った振り返り	クラスで話し合いパンを作る

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し、材料分配して見本を見せながら実習し授業を進める
- ・授業内にて製品の採点を行う
- ・健康チェックを受け受講すること

【教員紹介】

・本澤 誠 : ヒルトン東京ベイ、ウェ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

2022年度 シラバス

科目名	カフェ実習			学 科	コース
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	佐藤 美穂				
年 次	1	期 間	前期 後期		
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)		
【授業の到達目標及びテーマ】					
・野菜の切り方を理解し調理することができる。 ・衛生管理の徹底 ・ワンプレートのカフェフードを作り、彩りを考え盛り付けることができる。					
【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					
◆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・アッシェ>を用いた料理を学ぶ①		
2	ミートソース		包丁技術<エマンセ・ジュリエヌ・アッシェ>を用いた料理を学ぶ②		
3	海老ピラフ		包丁技術<エマンセ・ジュリエヌ・アッシェ>を用いた料理を学ぶ③		
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	サラダラップ		トルティーヤを使用した料理を学ぶ		
9	ペペロンチーノ		パスタの茹で方、野菜の切り方を学ぶ②		
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		バンズ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、ヴァンブランソースを学ぶ		
15	ガパオライス		ハーブ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)、CAFERES / café sweets					
【教員紹介】・佐藤美穂 : 専門調理師免許を持つ専任教員					

2022年度 シラバス

科 目 名	カフェ実習			学 科	コース
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	佐藤 美穂				
年 次	1	期 間	前期(後期)		
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)		

【授業の到達目標及びテーマ】

- ・野菜の切り方を理解し調理することができる。
- ・衛生管理の徹底
- ・ワンプレートのカフェフードを作り、彩りを考え盛り付けることができる。

【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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ラザニア	ミートソース、ホワイトソースの応用を学ぶ
2	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
3	カルボナーラ	パスタソースの作り方を学ぶ①
4	チリコンカン	ビーンズを使用した料理を学ぶ
5	クリームシチュー	ホワイトソースを使用した煮込み料理を学ぶ
6	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
7	ロールキャベツ	挽肉を使用した料理を学ぶ
8	ビーフストロガノフ	牛肉を使用した煮込み料理を学ぶ
9	トマトクリームパスタ	パスタソースの作り方を学ぶ②
10	オムライス	卵の加熱方法、ドレスの作り方、盛り付けを学ぶ
11	ジェノベーゼ	パスタソースの作り方を学ぶ③
12	パエリア	サフランを使用した料理を学ぶ
13	バゲットサンド	バゲットに合う具材を選びを学ぶ
14	ペネアラビアータ	パスタソースの作り方を学ぶ④
15	肉まん	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】

- ・デモンストレーション後、実習を行う
- ・健康チェックをすること
- ＜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)、CAFERES / café sweets

【教員紹介】・佐藤美穂 : 専門調理師免許を持つ専任教員

2022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		☐	調理テクニカル科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	2	期 間	☐	調理ベーシック科	
時 間 数	60	授業方法	☒	パティシエテクニカル科	
			☐	スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
・野菜の切り方を理解し調理することができる。 ・衛生管理の徹底 ・ワンプレートのカフェフードを作り、彩りを考え盛り付けることができる。					
【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					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)		
1	チーズインハンバーグ		挽肉を使用した料理を学ぶ		
2	春キャベツのパスタ		パスタの茹で方、野菜の切り方を学ぶ①		
3	ナシゴレン		ナンプラーやチリソースを使用した料理を学ぶ		
4	バターチキンカレー		スパイスを使用した料理を学ぶ①		
5	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①		
6	アメリカンクラブハウスサンド		素材を生かしたサンドを学ぶ		
7	スコッチエッグ		成形、パン粉の付け方、油の温度を学ぶ②		
8	チキンカレーピラフ		スパイスを使用した料理を学ぶ②		
9	フルーツサンド		フルーツカット、サンドを学ぶ		
10	ビビンバ		野菜の切り方、牛肉を使用した料理を学ぶ		
11	チキンパーマー		野菜の切り方、鶏胸肉を使用した料理を学ぶ		
12	オムカレー		スパイスを使用した料理を学ぶ③		
13	メカジキのガーリックソテー		魚の火の通し方を学ぶ		
14	お肉と野菜のプレート		牛肉を使用した料理を学ぶ		
15	点心		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】					
・デモンストレーション後、実習を行う ・健康チェックをすること <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)、CAFERES / café sweets					
【教員紹介】・佐藤美穂 : 専門調理師免許を持つ専任教員					

2022年度 シラバス

科 目 名	校外実習			学 科	コース
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	秋葉 文夫 ほか				
年 次	1	期 間	前期(後期)		
時 間 数	150	授業方法	講義・実習		

【授業の到達目標及びテーマ】

- ・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①	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②	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、ホテルや専門店で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。

2022年度 シラバス

科目名	一般常識 I		学 科		コース
			☐	調理テクニカル科	
担当教員	中島 博行		☐	調理ベーシック科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
年 次	1	期 間	☒ 前期	☒ パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	☒ 講義	☐ 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	基礎学力テストを行い、現状を把握する
3	グループワーク①	社会で必要とされる主体性や協調性を理解し、ワークを実施する
4	国語①	主な漢字の読み書きと慣用句について理解する
5	国語②	基本的な敬語表現を理解する
6	数学①	四則計算、金銭の問題(原価・定価・売値)
7	数学②	速さ、推論
8	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
9	時事①	2021年から2022年の時事について理解する
10	時事②	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
11	グループワーク②	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
12	グループワーク③	②発表資料の作成
13	グループワーク④	③発表資料のリハーサルを行う
14	グループワーク⑤	④グループ発表
15	まとめ	扱った内容を復習する

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】

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。

2022年度 シラバス

科目名	一般常識Ⅱ			学 科	コース
				☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	本澤 誠 中島博行				
年 次	1	期 間	前期(後期)		
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、専攻別昨年度就職実績・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文する ⇒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・数学	就職試験に向けて模擬試験問題を解く
10	数学	就職試験に出やすい計算問題に取り組む
11	国語	二語の関係、長文読解、文章整理
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	グループワーク①	ライフプランとキャリアプランについて①
14	グループワーク②	ライフプランとキャリアプランについて②
15	まとめ	扱った内容を復習する

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】

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。

2022年度 シラバス

科 目 名	就職対策		学 科	コース
			☐ 調理テクニカル科 ☐ 調理ベーシック科 ☒ パティシエテクニカル科 ☐ スイーツ・カフェ科	☐ W スタディコースA ☐ W スタディコースB
担当教員	本澤 誠 中島博行			
年 次	2	期 間	前期・後期	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	

【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応対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	各自履歴書を作成する
3	履歴書の書き方指導	作成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	基礎学力テストを行い、現状を把握する
9	数学	就職試験に出やすい計算問題に取り組む
10	国語	同義語、対義語を理解する
11	時事問題	関心のある時事問題(経済分野、国際分野)を分析し、個人発表をする
12	グループワーク①	①食に関する社会問題の中から班でテーマを決めて、発表資料の作成をする
13	グループワーク②	②発表資料のリハーサルを行う
14	グループワーク③	③グループ発表
15	まとめ	扱った内容を復習する

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。