

2023年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

・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	小麦粉の種類や特徴、加工適性を学ぶ	全書【P.7～9】
4	でんぷん	でんぷんの種類や特徴、加工適性を学ぶ	全書【P.9～11】
5	米粉	米粉の種類や特徴を学ぶ	全書【P.12～13】
6	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】
7	鶏卵②	卵の特徴、加工品について学ぶ	全書【P.14～15】
8	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.94～116】
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】
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)

2023年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

・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.23～24】
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.24～25】
3	凝固材料①	凝固材料(寒天)について学ぶ 全書【P.25～26】
4	凝固材料②	凝固材料(カラギーナン)について学ぶ 全書【P.26～27】
5	凝固材料③	凝固材料(ゼラチン、ペクチン)について学ぶ 全書【P.27～29】
6	種実類	種実類のそれぞれの特徴について学ぶ 全書【P.29～30】
7	風味・調味材料	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.30～32】
8	洋菓子実習	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】
9	パン酵母(イースト)①	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① 全書【P.33～35】
10	パン酵母(イースト)②	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② 全書【P.33～35】
11	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.35～37】
12	膨張剤	膨張剤のそれぞれの特徴を学ぶ 全書【P.38】
13	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.39～40】
14	洋菓子実習	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.153～154】・【P.162～169】・【P.174～177】
15	和菓子・製パン実習	和菓子の分類、餡について学ぶ 全書【P.41～93】 パンの分類、製造理論、製パン法について学ぶ 全書【P.147～152】・【P.178～245】

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)

2023年度 シラバス

科目名	社会			学 科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	徳岡健男			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓衛生師の受験資格取得のための必須履修科目として、菓子の文化的側面を学ぶことが目標である。また、菓子店を運営する上で大切な店舗運営・経営の基本を学ぶことが目標である。

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	菓子の定義 私にとって菓子とは	「自分にとって菓子とは」を認識し、この科目で扱う「菓子」の定義を把握する。
2	特徴あるパティスリー	スライドを使って国内の特徴あるパティスリー・ブーランジェ・カフェを紹介する。
3	【第1節】菓子と食生活 【第2節】(日本の)菓子の歴史①	食生活における菓子の7つの意義について講義する 「第1期(縄文)～第2期(平安)」を講義する。参考資料を配布
4	(日本の)菓子の歴史②	「第3期(鎌倉)～第5期(江戸)」を講義する。
5	(日本の)菓子の歴史③	「第6期(明治)～第7期(昭和)」を講義する。
6	(日本の)菓子の歴史④ 【第3節】パンの歴史①	「第8期(昭和)～教科書には記載のない第9期(平成)健康志向時代」の菓子の特徴を学ぶ。欧米におけるパンの歴史:「第1期～第2期」を講義する。
7	パンの歴史②	欧米におけるパンの歴史:「第3期～第5期」を講義する。 日本におけるパンの歴史:「第1期～第2期」を講義する。
8	パンの歴史③	日本におけるパンの歴史:「第3期～現代」を講義する。
9	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
10	【第4節】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。
11	【第5節】菓子の生産と消費	「経済センサス-活動調査」「工業統計調査」「家計調査報告」について講義する。
12	【第6節】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。関係3法令(容り法、資源有効利用促進法、プラ新法)を学ぶ。包装素材廃棄から環境問題を理解し、マータイ女史の行動を学ぶ。
13	【第1節】経営者の職務 【第5節】労働生産性 【第6節】必要売上高 【第7節】原価管理	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。 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。
14	【第2節】立地条件と市場調査 【第4節】販売促進のあり方 【第5節】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。
15	【第8節】労務管理	従業員教育の留意点と労働基準法(労働時間、賃金支払5原則、サブロク協定、保険)について理解する。

成績評価方法	試験(実習・講義)	60%	出席状況 授業態度 課題・レポート	40%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【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。

担当する教員は、マーケティング会社での実務経験があり、実際の商品開発から市場に投入される流れをわかりやすく伝えることができる。

2023年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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 製菓衛生師の免許 P13-19	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。

2023年度 シラバス

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

【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	就職試験を想定した問題を解く(四則計算、金銭の問題等)
7	数学②	就職試験を想定した問題を解く(速さ、推論等)
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	2022年から2023年の時事について理解する
10	クレジットの基本知識	クレジットカード等の基本知識や注意点を理解する。
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。
 ※授業の内容は変更になる場合があります。

2023年度 シラバス

科目名	就職対策		学 科		コース
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
担当教員	問仁田 浩久		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】 就職活動に必要な履歴書の書き方や面接の対応を身につけ内定獲得を目標とする。					
【授業の概要】 パティシエ、ブーランジェとして就職するために必要な、履歴書の書き方や面接の指導を行う。あわせて挨拶や身だしなみも身につけさせる。					
◆ 授業計画					
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)			
1	昨年度就職実績・今年度状況 就職活動の流れ	学科別、専攻別の昨年度就職実績・今年度進捗状況 求人票の見方から試験合格・内定までの流れ			
2	社会の状況及び会社組織 就職に対する心構え	会社の規模の違いや役職名などの説明 学生と社会人の違いを考え心構えを学ばせる			
3	自己分析の実施	自己分析シートに記入して自己分析を行う(Ⅰ)			
4	自己分析のまとめ	自己分析シートに記入して自己分析を行う(Ⅱ)			
5	業界・企業研究	職種別や業態別の企業研究を行なう			
6	「学生時代に力を入れたこと」 作文作成	学生時代に力を入れたことについて作文を書く ⇒添削して翌週返却			
7	「自己PR」「学生時代に力を入れたこと」発表	「自己PR」「学生時代に力を入れたこと」を各自が発表し意見を出し合う			
8	履歴書の書き方及び作成	履歴書の書き方を説明し記入する			
9	履歴書作成	各自履歴書を作成する			
10	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			
11	一般常識 小テスト	過去に出題された例を基に試験演習			
12	面接のための備え	過去に出された面接での主な質問項目に対する回答を考える			
13	個人面接練習	業種・業態別に分かれて面接練習を行う			
14	集団面接練習Ⅰ	グループを作り、キャリアセンター担当者2名で集団面接指導を行う			
15	集団面接練習Ⅱ	前回の反省点を踏まえ、前回と違うメンバーのグループをつくり、キャリアセンター担当者2名で集団面接指導を行う			
成績評価方法		試験(実習・講義)	50%	出席状況 授業態度 課題・レポート	50%
【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。					

2023年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	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	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>
3	サブレ・ア・ラ・ポツェ	クッキー生地を学ぶ(絞りクッキー)<フルセック>
4	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>
5	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>
6	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
7	マジパン<人形>①	マジパンの扱い方を学ぶ①
8	マドレーヌ	焼き菓子(ドゥミセック)を学ぶ①
9	フィナンシェ	焼き菓子(ドゥミセック)を学ぶ②
10	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
11	マジパン<人形>②	マジパンの扱い方を学ぶ②
12	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(ウィークエンド)③
13	ジェノワーズ①	卵の起泡性を学ぶ①(共立法)
14	ロールケーキ	スポンジ・ロール生地を学ぶ①
15	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)

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専任教員
- ・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専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員

<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)

2023年度 シラバス

科目名	製菓実習	学 科	コース
担当教員	山下英明/ 安田高士/ 佐藤美穂	<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科 <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
年 次	1	期 間 (前期・後期)	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	240	授業方法 (講義・実習)	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	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)
17	ダックワーズ	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)
18	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)
19	ブッセ	卵の起泡性を学ぶ②(別立法)
20	シャルロットフリユイ	ムースを学ぶ①(ゼラチンの使い方、スポンジ生地 別立法の応用)
21	チョコレートロールケーキ	ココアのスポンジ・ロール生地を学ぶ
22	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
23	ガトー・ショコラ・ド・ナンシー	フランス菓子を学ぶ①
24	フロランタン、ラングドシャ	焼き菓子(フルセック)を学ぶ⑤
25	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、別立法の応用)
26	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
27	マカロン	卵白を使用した菓子を学ぶ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	パイピングデザインコンクール 試作練習①	パイピングデザインコンクールのための試作・練習①
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】

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専任教員
- ・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専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員

<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)

2023年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	ベリームース	ムースを学ぶ③(ゼラチンの使い方、クリーム合わせ方)
32	フロマージュ	チーズを使用した生菓子を学ぶ
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	パイピングデザインコンクール①	パイピングデザインコンクール①
35	パイピングデザインコンクール②	パイピングデザインコンクール②
36	パイピングデザインコンクール (展示・審査)	パイピングデザインコンクール(展示・審査)
37	アマンディヌ	フランス菓子を学ぶ②
38	ラテアート④	丸の注ぎ方の実践練習①
39	シュクセ	卵白を使用した菓子を学ぶ②
40	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)
41	シュー・ア・ラ・クレーム①	シュー生地を学ぶ①
42	リンツァートルテ	ドイツ・オーストリアの菓子を学ぶ①
43	チョコレートムース	グラサージュを学ぶ
44	フルーツタルト	パートシュクレを学ぶ①
45	ラテアート⑤	丸の注ぎ方の実践練習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専任教員
- ・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専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員

<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)

2023年度 シラバス

科目名	製菓実習	学 科	コース
担当教員	山下英明/ 安田高士/ 佐藤美穂	<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科 <input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
年 次	1 期 間	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科 <input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
時 間 数	240 授業方法	講義・実習	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	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
47	オレンジのカルチェ、 ソース・アングレーズ 練習(前-①)	基礎技術認定試験(☆銀)に向けての練習(前-①) (オレンジのカルチェ、ソース・アングレーズ)
48	タルトシトロン	パートシュクレを学ぶ②
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	ゼリー、パート・ド・フリユイ	凝固剤の違い、性質を学ぶ
51	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
52	ラテアート⑥	丸の注ぎ方の実践練習③
53	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
54	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
55	巨峰を使用した菓子	巨峰を使用した菓子を学ぶ
56	ティラミス	イタリアの菓子(デザート)を学ぶ
57	エクレール	シュー生地を学ぶ③
58	プリン、ブリュレ	卵の固まり方について学ぶ
59	ブラウニー	焼き菓子のバリエーションを学ぶ
60	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

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専任教員
- ・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専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員

<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)

2023年度 シラバス

科目名	製菓実習			学 科	コース
担当教員	山下英明/ 安田高士/ 佐藤美穂			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	240	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オレンジのカルチェ、ソース・アングレーズ 練習(後-①)	基礎技術認定試験(☆銀)に向けての練習(後-①) (オレンジのカルチェ、ソース・アングレーズ)
2	ラテアート①	丸の注ぎ方の練習①
3	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
4	焼き菓子コンクール①	食材の計量、作品製作
5	焼き菓子コンクール②	作品製作
6	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
7	和菓子① 餡の作り方	和菓子基本技術①(餡の作り方)
8	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)
9	ラテアート②	丸の注ぎ方の練習②
10	アップルシブースト	フランス菓子を学ぶ①
11	ラテアート③	丸の注ぎ方の練習③
12	フィグ	無花果(いちじく)を使用した菓子を学ぶ
13	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
14	ムース・オ・マンゲー・ココ	2種以上のピューレを使用したムースを学ぶ
15	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

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専任教員
 ・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専任教員
 ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
 <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)

2023年度 シラバス

科目名	製菓実習			学 科	コース
担当教員	山下英明/ 安田高士/ 佐藤美穂			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
				<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
時 間 数	240	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB					

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	ラテアート ④	丸の注ぎ方の練習④
17	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
18	ラテアート ⑤	丸の注ぎ方の練習⑤
19	モンブラン	栗を使用したケーキを学ぶ
20	クレープ	クレープ生地の作り方を学ぶ
21	クリームof ナッペ ②	基礎技術認定試験(☆金)に向けての練習 ② (クリームof ナッペ)
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	パリプレスト	フランス菓子を学ぶ②
24	フィユタージュ	フィユタージュの折り方を学ぶ
25	ラテアート⑥	丸の注ぎ方の練習⑥
26	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
27	ラテアート⑦	丸の注ぎ方の練習⑦
28	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
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	クリームof ナッペ ③	基礎技術認定試験(☆金)に向けての練習 ③ (クリームof ナッペ)

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専任教員
- ・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専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員

<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)

2023年度 シラバス

科目名	製菓実習			学 科	コース
担当教員	山下英明/ 安田高士/ 佐藤美穂			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
				<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
時 間 数	240	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB					

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	スイートポテト	旬の食材(さつまいも)を使ったケーキを学ぶ
32	ラテアート ⑧	丸の注ぎ方の練習⑧
33	チョコレート ①	チョコレートのテンパリング(チョコレートの調温)の方法を学ぶ ①
34	和菓子 ② 栗茶巾・団子	和菓子基本技術 ② (栗茶巾・団子)
35	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
36	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
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	ラテアート ⑨	丸の注ぎ方の練習⑨
39	アメ細工②	引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得
40	卒業作品展 試作①	卒業作品展の試作 ①
41	卒業作品展 試作②	卒業作品展の試作 ②
42	卒業作品展 試作③	卒業作品展の試作 ③
43	卒業作品展 試作④	卒業作品展の試作 ④
44	ケーゼザーネトルテ	伝統的な菓子(ドイツ菓子・ウィーン菓子)を学ぶ
45	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

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専任教員
- ・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専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員

<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)

2023年度 シラバス

科目名	製菓実習			学 科	コース
担当教員	山下英明/ 安田高士/ 佐藤美穂			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
				<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
時 間 数	240	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB					

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	ブッシュ・ド・ノエル	クリスマスケーキを学ぶ
47	ラテアート ⑩	丸の注ぎ方の練習 ⑩
48	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)
49	和菓子 ③ 練り切り	和菓子基本技術 ③ 練り切り
50	チョコレート ②	チョコレートのテンパリング(チョコレートの調温)の方法を学ぶ ②
51	ピティビエ	フランス菓子を学ぶ③
52	フレジェ	フランス菓子を学ぶ②
53	ラテアート ⑪	丸の注ぎ方の練習 ⑪
54	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
55	和の食材を使用した菓子	「抹茶」を使用した菓子を学ぶ
56	ボンボンショコラ	チョコレートガナッシュの乳化を学ぶ
57	ショコラ・ブラン	ホワイトチョコレートをを使用したケーキを学ぶ
58	ラッピングディスプレイ ①	ラッピングディスプレイ ①
59	ラッピングディスプレイ ②	ラッピングディスプレイ ②
60	ラッピングディスプレイ ③	ラッピングディスプレイ 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専任教員
 ・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専任教員
 ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
 <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)

2023年度 シラバス

科目名	製パン実習		学 科	コース
担当教員	木原 建		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間 (前期・後期)	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	60	授業方法 (講義・実習)	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

・製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出来る。

【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	テーブルロール	パン生地の作り方、パンの工程を学ぶ
3	UFO	生地の上にやわらかいクッキー生地を絞り焼成する
4	ホットクロスバンズ	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、を学ぶ
7	カレーパン あんドーナツ	油の使い方、生地を揚げ方のコツを学ぶ
8	フルーツロール ナッツロール	具材を生地に巻く作業を学ぶ
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	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習得する
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	10%
--------	-----------	-----	--------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意】

- ・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

2023年度 シラバス

科目名	製パン実習			学 科	コース
担当教員	木原 建			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	60	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
・製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技術を学ぶ	
2	キノコブレッド			野菜を加工し、パン生地に合わせる成形方法を学ぶ	
3	イーストーナツ			グレーズ、チョコレート、生クリームの3種の材料を使用し、仕上げ作業を学ぶ	
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、特殊なクープの入れ方を学ぶ	
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	2023年振り返り			2023年振り返る	
成績評価方法		試験(実習・講義)		90%	出席状況 授業態度
					10%
【授業の特徴および受講上の注意】					
<ul style="list-style-type: none"> ・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 					

2023年度 シラバス

科目名	カフェ実習			学 科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
担当教員	佐藤 美穂			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	60	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】						
<ul style="list-style-type: none"> ・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、彩を考え盛り付けることができる。 						
【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・アッジェ>を用いた料理を学ぶ①				
2	海老ピラフ	包丁技術<エマンセ・ジュリエヌ・アッジェ>を用いた料理を学ぶ②				
3	彩野菜のペペロンチーノ	パスタの茹で方、野菜の切り方を学ぶ				
4	タコライス	スパイスを使用した料理を学ぶ				
5	マカロニグラタン	ホワイトソースを用いた料理を学ぶ				
6	チリコンカンドック	ビーンズを使用した料理を学ぶ				
7	ロコモコ	挽肉を使用した料理を学ぶ				
8	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				
9	カルボナーラ	パスタソースの作り方を学ぶ①				
10	ガパオライス	ハーブを使用した料理を学ぶ				
11	パエリア	サフランを使用した料理を学ぶ				
12	ラザニア	ミートソース、ホワイトソースの応用を学ぶ				
13	キンパ	野菜の切り方、プルコギを使用した巻きものを学ぶ				
14	トマトクリームパスタ	パスタソースの作り方を学ぶ②				
15	ハンバーガー	バンズとの組み合わせを学ぶ				
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 ・健康チェックをすること <p><教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、CAFERES / café sweets</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 						

2023年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

公衆衛生は難しい学問ではないが、医学、微生物学、食品衛生学、環境衛生学、物理学、化学、生物学など、幅広い学問から成り立っているため、理解しにくい用語や事柄も多い。そこで、授業は写真、図表、映像などを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。

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 108 P99-	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す病原体を公の機関で調査・研究、公衆衛生行政業務にも従事。加えて大学や専門学校で公衆衛生の講義・実習に従事。

2023年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓衛生師として必要な食品衛生に関する基礎的な知識を習得する。特に食中毒や食品の安全については、最新の知見や科学的根拠に基づいた衛生管理を行えることを 目標とする。

【授業の概要】

毎回サブノート形式の資料を配布し、これを完成させることにより、知識の定着を目指す。
(学ぶ順番が教科書とは異なる部分があるので注意すること。実施内容中「～学ぶ。」とあるのは特に重要な項目)

◆ 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 (上巻P199)	食品とはなにか、食品衛生の歴史、食の安全と安心について考える
2	食中毒の定義、分類 (上巻P200-201)	食中毒の大部分を占める微生物による食中毒について、細菌やウイルスとこれらの食中毒の特徴について学ぶ。あわせて微生物以外の食中毒の概略を知る。
3	食中毒の年次推移と季節変動 (上巻P201-203)	厚生労働省の食中毒統計をもとに、さまざまな視点から食中毒の発生状況を確認しながら、注意すべき食中毒を考える。
4	ノロウイルスによる食中毒 (上巻P209、217-219)	食中毒の患者数の半数以上を占めるノロウイルスについて、その特性や事例から具体的な予防方法を学ぶ。
5	細菌による食中毒① (上巻P204-207)	重篤な症状をまねくことのできる腸管出血性大腸菌やサルモネラ・エンテリティディスなどのサルモネラ属菌と発生件数の多いカンピロバクターについて学ぶ。
6	細菌による食中毒② (上巻P205-209)	製菓において食中毒の発生が比較的多く注意が必要な黄色ブドウ球菌について学ぶ。また、その他の細菌による食中毒について知る。
7	微生物による食中毒の予防 (上巻P215-216、235)	食中毒を引き起こす微生物の特性ごとに分類し、その予防を学ぶ。
8	動物性自然毒 (上巻P211-213)	ふぐをはじめとする動物性(魚介類)の毒や、突然毒化することがある貝毒について知る。
9	植物性自然毒 (上巻P213-215)	毎年数名の死者が発生している有毒植物や有毒キノコを知る。また、じゃがいもや製餡用豆など、食用植物がもつ有毒成分について学ぶ。
10	寄生虫食中毒 (上巻P209-211)	近年増加している寄生虫による食中毒および寄生虫による疾病について知る。
11	食品添加物 (上巻P220-227)	食品添加物の定義、法的規制、安全性および添加物の表示、おもな食品添加物について、その用途と特性、使用基準について学ぶ。
12	食品中の有害物質 (上巻P228-233)	食品中の有害物質について考える。重金属、放射性物質、PCBやダイオキシン類などや農薬と動物用医薬品、飼料添加物などの残留基準について知る。
13	食品中の異物 (上巻P233-234)	実際の異物混入事例にもとづき、その予防を考える。あわせて鼠(そ)族や昆虫の駆除や対策について学ぶ。
14	衛生管理 (上巻P236、244-254)	食品衛生法にもとづく施設設備の要件と営業者の責務およびHACCPやアレルギー表示など製菓の現場で必要となる衛生管理について学ぶ。
15	まとめ、試験対策	食中毒予防を中心に、製菓衛生師として必要な食品衛生の知識について確認し、定期試験と製菓衛生師試験の対策を行う。

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】

講義だけでなくモデルや動画資料をもちいて授業を進める。食中毒や異物混入などについては、実際に発生した事例をもとに、なぜ起きたか、どうすれば防止できるか、など具体的な対策を考える。
担当する教員は、保健所での食品衛生に関する指導、食中毒の予防と調査の経験をもとに、製菓衛生師養成にむけて、実践的な授業を展開する。

2023年度 シラバス

科目名	食品学			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 checked="" 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 type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

食品の成分や特性を知り、栄養学や他の教科の基礎とする。
 それぞれの食品の適切な加工・保存方法、流通などを学び、食の現場での活かし方を知ること为目标とする。

【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	第1章 食品学概要 第1節・第2節	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第1節製菓と食品学 第2節食品中の成分 1 水
2	第1章 食品学概要 第2節 2	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第2節 2食品中の5大栄養素
3	第1章 食品学概要 第2節 3	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第2節 2食品中の5大栄養素のまとめ 3食品の二次機能
4	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品 1穀類
5	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品 2イモ類およびでんぷん類
6	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品 3豆類 4種実類
7	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品 5野菜類 6果実類 7キノコ類 8藻類
8	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第2節 動物性食品 1魚介類 2肉類
9	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第2節 動物性食品 3卵類 4乳類およびその加工品
10	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第2節 動物性食品 5その他の加工品
11	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第3節 機能性食品<食品の3次機能> 1特別用途食品 2保健機能食品
12	第3章 食品の変質とその防止	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 食品の変質 1食品の変質～ 第2節 食品の保存方法
13	第4章 食品表示	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 食品表示制度 1食品表示基準 2その他の表示
14	第5章 食品の生産と消費	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 食品の消費構造の変化 第2節 食品の生産と輸入
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。
 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・薬膳学を担当。薬膳料理教室をはじめ、大人の食育講座、フェーズフリーの防災食などオンラインも含め講演会・講習会・セミナーを実施中。JDA-DATの研修会にも関わる。
 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企画運営を担当。さらに『月刊消防』に関わり、『備えいらずの防災レシピ』を出版。TV、ラジオ、新聞等のメディア出演及び対応する実務家教員である。
 上記の内容を必要に応じて授業に取り入れる。

2023年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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	%
--------	-----------	------	-------------------------	---

【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。

2023年度 シラバス

科目名	製菓実習		学 科	コース
担当教員	山下英明 / 安田高士		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	60	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

製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	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
2	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
3	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
4	SAKURA(桜)	旬の食材「桜」を使用したプチガトーを製作する
5	パリプレスト	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ①
6	アシェットデセール ①	皿盛りデザートを学ぶ①
7	紅茶とマロンのクグロフ	食材の味の調和を考える③(紅茶とマロン)
8	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
9	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
10	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
11	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
12	アシェットデセール②	皿盛りデザートを学ぶ②
13	ラテアート③	スチームドミルクについての説明とラテアートの実践
14	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
15	ムース・オ・パンブルムース	旬の食材「グレープフルーツ」を使った菓子を学ぶ

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専任教員

・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専任教員

<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)

2023年度 シラバス

科目名	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	木原 建			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA		
年 次	1	期 間	前期(後期)	<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		
時 間 数	60	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/>	W スタディコースB		
【授業の到達目標及びテーマ】									
・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	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	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	ブッタークーヘン	ドイツのパンを学ぶ							
12	ソフトノアレザン	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	トマトブレッド	トマトをパン生地に練り込む方法を習得する							
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)		90%		出席状況		10%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】									
<ul style="list-style-type: none"> ・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 									