

# 2024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	でんぷん糖の特性を学ぶ	全書【P.4~6】
3	甘味料③	その他の甘味料の特性を学ぶ	全書【P.6】
4	小麦粉	小麦粉の種類や特徴、加工適性を学ぶ	全書【P.7~9】
5	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】
6	米粉	米粉の種類や特徴を学ぶ	全書【P.12~13】
7	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】
8	鶏卵②	卵の特徴、卵の加工品について学ぶ	全書【P.14~15】
9	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①	全書【P.94~116】
10	洋菓子実習②	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②	全書【P.94~116】
11	油脂①	油脂の種類と特徴を学ぶ	全書【P.15~16】
12	油脂②	油脂の加工適性について学ぶ	全書【P.16~18】
13	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】
14	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】
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)

# 2024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	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】
2	テンパリングの理論と応用	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】
3	果実及び果実加工品	果実類や果実加工品のそれぞれの特徴を学ぶ 全書【P.23～25】
4	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.25～27】
5	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.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	フィータージュの製法や基本配合を学ぶ 全書【P.122～146】
9	洋菓子実習	敷き込み生地、クッキー生地の製法や凝固生地の基本配合を学ぶ 全書【P.122～146】
10	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】
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	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(後期)

<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)

# 2024年度 シラバス

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

### 【授業の到達目標及びテーマ】

製菓衛生師の受験資格取得のための必須履修科目として、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	第1章 菓子と食生活 ①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	第1章 菓子と食生活 ②菓子とは	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章 菓子と食生活 ③菓子の意義	食生活における菓子の意義と日本の菓子の歴史を講義する。
4	第1章 菓子と食生活 ④菓子の歴史	第1期、上古時代～ 第5期、京菓子和江戸風菓子時代 ～ 第8期、国際化時代
5	第1章 菓子と食生活 ⑤パンの歴史	欧米におけるパンの歴史と日本のパンの歴史をスライドで学ぶ。
6	第1章 菓子と食生活 ⑥菓子製造要件	菓子製造の4つの要件と、菓子の生産と消費について講義する。。
7	第1章 菓子と食生活 ⑨菓子の包装	包装の定義と目的などを講義し、同時に環境問題との関係を考える。
8	中間試験(前半の総まとめと復習)	テスト形式にして、今まで学んだことを復習する。
9	第2章 菓子店舗経営論 ①	経営者の職務について講義する。リーダーシップとマネジメント。
10	第2章 菓子店舗経営論 ②	菓子店の出店について、立地条件・商圈などの設定を講義する。
11	第2章 菓子店舗経営論 ③	販売促進についての知識とマーケティングの考え方を講義する。
12	第2章 菓子店舗経営論 ④	経営数値の種類と見方を講義する。(労働生産性の向上などを考える)
13	第2章 菓子店舗経営論 ⑤	経営数値として、損益分岐点売上高の考え方と計算方法を講義する。
14	第2章 菓子店舗経営論 ⑥	労務管理の知識を講義する。(モチベーションの理論を学ぶ)
15	第2章 菓子店舗経営論 ⑦	労務管理の法律知識を講義する。(労働基準法などの知識)

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。

# 2024年度 シラバス

科目名	衛生法規			学 科		コース			
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科				
担当教員	飯田孝			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科				
年 次	1	期 間	前期	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/>			W スタディコースA
時 間 数	30	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】**

衛生法規は、スイーツ・カフェ職人として活躍する上で起きるトラブルを未然に回避するための法であり、スイーツ・カフェ職人の質の向上につながる製菓衛生師免許の取得に必要な学問でもある。これを学ぶことにより社会で長く活躍できる人になることを目指す。

**【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	法の意義と種類,法規の基礎的事項
2	衛生法規 第2章 衛生行政 P4-6	衛生法規とは、その分類、衛生行政機構
3	第2節 衛生行政機構 P7-12	衛生行政の歴史、国及び地方の衛生行政
4	第3章 製菓衛生師法 製菓衛生師の免許 P13-19	製菓衛生師法の試験及び資格、登録
5	製菓衛生師法、施行令 P20-28	製菓衛生師法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成り立ちと構成
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
8	食品等の規格・基準 P37-40	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・設備の衛生管理及び衛生責任者の役割について
10	情報の提供・施設基準 P46-51	施設基準 規則別表(17~19)食品衛生に関わる人(食品衛生管理者、食品衛生責任者、食品衛生推進員)
11	営業許可 P51-55	* 食中毒調査及び営業許可とその更新手続きを学ぶ
12	HACCPと菓子製造業 P55-66	*①HACCP、②製菓製造業における卵のサルモネラ ③危機管理(苦情への対応法)について
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
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かなものにする。各授業ごとに配布するプリント及び問題は、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。

**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。

# 2024年度 シラバス

科目名	一般常識		学科		コース
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	國井直子・中島博行		<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"/> W スタディコースA
時間数	30	授業方法	<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】

「外食産業業界」に入った際に必要とされる「飲食店」の付加価値の検討や原価管理について基礎的なことを学ぶ。またブレインストーミングやプレゼンテーションの実践を通してチームで取り組むことを体験し、更に伝えることの大切さを学ぶ。到達目標は「外食産業業界に関わる際により立体的に業界のイメージがつかめていること」。  
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】

飲食店の工夫や取組み事例を多く伝える。「(単に)美味しい」だけではなく飲食店に興味を持てるように導く。  
原価計算の基礎についても学び実際に計算に取り組んでみる。  
チームに分かれて企画の検討やプレゼンテーションの実践を行う。  
国語(漢字、敬語等)や時事問題、計算問題等を行い、就職試験や社会人として必要とされる知識を身につける。

## ◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	自分の好きな店を知る 店には「来店動機」があることを学ぶ。	飲食店の3要素「料理(味)」「サービス」「雰囲気」について学ぶ。また[外食][中食][内食]の区別、及び[業態]という言葉についても学ぶ。
2	マッピングの実践	自店の立ち位置、競合店とはなにかについて学ぶ。
3	メニュー開発の実務と流れについて	メニュー開発の実務(一連の流れ)、骨子の検討、材料やお取引先様の検討について、レシピ原価表の制作などについて学ぶ。
4	原価計算1	原価計算の必要性について学ぶ。 また原価計算について実践を通し算出方法を学ぶ。
5	原価計算2	理論原価率と実際原価率について学ぶ。 「棚卸し」の意味と重要性について学ぶ。
6	メニューブックを読み解く	メニューブックの存在意義や重要性を学び、メニューブックの校正について学ぶ。
7	ネタの種類について学ぶ。	企画を考える際に必要となる「ネタ作り」について、外食産業業界および他業界も含め実例を知ること学ぶ。
8	プレスト(創造的開発技法)の実践	班に分かれて「店づくり」に関するブレインストーミングを行う。
9	発表	班ごとにプレスト内容をまとめプレゼンテーションする。 「ロールプレイング」についても伝え、知る機会とする。
10	発表の考察及びまとめ	発表の考察を行い、クラス内で共有する。授業全体のまとめ(ミニテストの実施又はミニテストが済んでいればその解説等)を行う。
11	基礎学力テストの実施	就職試験を想定した模擬試験を行い、理解度を確認する。
12	敬語表現と時事問題について	基本的な敬語表現と2023年～2024年の時事について理解する。
13	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。
14	ライフプランについて	夢や目標に向けたライフプランを考え、実現するために必要な資金について理解する。
15	まとめ	テスト実施

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】

率先垂範で取り組んでいただく参加型授業です。  
担当教員(國井)は調理師免許取得後、20年以上外食産業業界に関わり「飲食店の厨房(調理)」「運営企業の経営企画室広報」「ホテルの原価管理(FBC)及びホテルスクール講師」などに携わりました。コロナ禍ではオリンピック(2020東京)の選手村にも入りました。学生の皆さまには、業界の実例をなるべく多く且つリアルに伝えたいと思います。現場も多く見て参りましたので同じ目線で学生の方と語り合える部分もあると思います。卒業に向け、自分にあったより良い道しるべを得るきっかけづくりの一端を担えればと思っています。  
担当教員(中島)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。  
※授業の内容や順番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	
<b>【授業の到達目標及びテーマ】</b> 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。					
<b>【授業の概要】</b> 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。					
<b>◆授業計画</b>					
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%
<b>【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】</b> 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。 担当する教員は企業にて人事採用業務に携わった経験を持ち、学生が就職活動を進める上で必須となる知識、スキルを身につけられるよう指導を行う。					

# 2024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 / 篠崎 寛 佐藤美穂 / 安喰有夏		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
年次	1	期間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	240	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB

## 【授業の到達目標及びテーマ】

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

## 【授業の概要】

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

## ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
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・ポッシェ	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長年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
- ・篠崎 寛: 帝国ホテルなど有名ホテルにてパティシエとして約30年の実務経験を有する
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で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)

# 2024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 / 篠崎 寛 佐藤美穂 / 安喰有夏		<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"/> W スタディコースA
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB

### 【授業の到達目標及びテーマ】

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

### 【授業の概要】

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

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
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)
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(パートボンプを学ぶ、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長年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
- ・篠崎 寛: 帝国ホテルなど有名ホテルにてパティシエとして約30年の実務経験を有する
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で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)

# 2024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 / 篠崎 寛 佐藤美穂 / 安喰有夏		<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"/> W スタディコースA
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB

### 【授業の到達目標及びテーマ】

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

### 【授業の概要】

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

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
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	アマンディース	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長年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
- ・篠崎 寛: 帝国ホテルなど有名ホテルにてパティシエとして約30年の実務経験を有する
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で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)

# 2024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 / 篠崎 寛 佐藤美穂 / 安喰有夏		<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"/> W スタディコースA
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB

### 【授業の到達目標及びテーマ】

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

### 【授業の概要】

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

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	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	基礎技術認定試験(☆銀) オレンジのカルチェ 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)
48	タルトシロン	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 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 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長年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
- ・篠崎 寛: 帝国ホテルなど有名ホテルにてパティシエとして約30年の実務経験を有する
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で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)

# 2024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 / 篠崎 寛 佐藤美穂 / 安喰有夏			<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"/> W スタディコースA
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB

### 【授業の到達目標及びテーマ】

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

### 【授業の概要】

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

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	基礎技術認定試験(☆銀) オレンジのカルチェ 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)
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	基礎技術認定試験(☆金) クリームのナッペ 練習 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
14	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
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長年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
- ・篠崎 寛: 帝国ホテルなど有名ホテルにてパティシエとして約30年の実務経験を有する
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で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)

# 2024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 / 篠崎 寛 佐藤美穂 / 安喰有夏			<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)
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	基礎技術認定試験(☆金) クリームのナッペ 練習 ②	基礎技術認定試験(☆金)に向けての練習 ② (クリームのナッペ)
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	パリブレスト	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	基礎技術認定試験(☆金) クリームのナッペ 練習 ③	基礎技術認定試験(☆金)に向けての練習 ③ (クリームのナッペ)

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長年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
- ・篠崎 寛: 帝国ホテルなど有名ホテルにてパティシエとして約30年の実務経験を有する
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で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)

# 2024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 / 篠崎 寛 佐藤美穂 / 安喰有夏			<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"/> W スタディコースA
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB

### 【授業の到達目標及びテーマ】

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

### 【授業の概要】

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

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
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長年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
- ・篠崎 寛: 帝国ホテルなど有名ホテルにてパティシエとして約30年の実務経験を有する
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で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)

# 2024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 / 篠崎 寛 佐藤美穂 / 安喰有夏			<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"/> W スタディコースA
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB

### 【授業の到達目標及びテーマ】

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

### 【授業の概要】

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

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	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	バ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長年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
- ・篠崎 寛: 帝国ホテルなど有名ホテルにてパティシエとして約30年の実務経験を有する
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で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)

## 2024年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製パン実習)		学科	コース
担当教員	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方法を学ぶ
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(包餡)
6	チョコレートコルネ ソーセージロール	生地を細く伸ばし巻く方法を学ぶ
7	カレーパン あんドーナツ	油の使い方、生地の揚げ方のコツを学ぶ
8	フルーツロール ナッツロール	生地に具材を入れ巻く方法を学ぶ
9	ピザ	ピザ生地の扱い方を学ぶ
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パンに加工する方法を学ぶ
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、食パンの加工方法を学ぶ
13	蒸しパン	具材を混ぜ入れ、蒸す方法を学ぶ
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、フランスパンの加工方法を学ぶ
15	トマトとオリーブのフォッカチア	イタリアの食事パンを学ぶ

成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度	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

## 2024年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製パン実習)			学 科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>
担当教員	木原 建			<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA
年 次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
時 間 数	60	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/>		
<b>【授業の到達目標及びテーマ】</b>						
・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。						
<b>【授業の概要】</b>						
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。						
<b>◆授業計画</b>						
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)				
1	塩パン	生地を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	イーストドーナツ	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	パン生地で編み込む方法を学ぶ				
5	ダッチブレッド	上掛け生地を表面に塗り、ダッチブレッドの特徴的な模様を出す方法を学ぶ				
6	マリトッツォ	ブリオッシュを作り、加工する方法を学ぶ				
7	コッペパン	やわらかいパンに調理した具材をはさみ、キレイに盛り付ける方法を学ぶ				
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 二人一組でコミュニケーションを取りながら作業する				
12	焼きカレーパン	オーブンで焼成するカレーパンを学ぶ				
13	ピタサンドブレッド	パン生地を薄く伸ばし生地の中に空洞を作る方法を学ぶ				
14	パン細工	パン生地を使用してピエスモンテを作る				
15	2024年振り返り	2024年振り返る				
<b>成績評価方法</b>		試験(実習・講義)	90%	<b>出席状況</b>		10%
<b>【授業の特徴および受講上の注意】</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業回数1コマ(90分)×2コマ授業形態実習</li> <li>・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</li> <li>・授業内にて製品の採点を行う</li> </ul>						

# 2024年度 シラバス

科目名	カフェ実習			学科	コース
担当教員	佐藤 美穂			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input 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	
<b>【授業の到達目標及びテーマ】</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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。</li> </ul>					
<b>【授業の概要】</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>					
<b>◆授業計画</b>					
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<エマッセ・ジュリエヌ・アッシェ>を用いた料理を学ぶ①	
2	海老ピラフ			包丁技術<エマッセ・ジュリエヌ・アッシェ>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	
<b>成績評価方法</b>		<b>試験(実習・講義)</b>		0%	出席状況 授業態度 課題・レポート
					100%
<b>【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・デモンストレーション後、実習を行う</li> <li>・健康チェックをすること</li> </ul> <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					
<b>【教員紹介】</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・佐藤美穂 : 専門調理師免許を持つ専任教員</li> </ul>					

# 2024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	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】

公衆衛生の基本的な知識と考えを学ぶことにより、安全で安心な製菓の提供と自らの健康は自ら守ることができる人になることを目指す。

### 【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て構成している。

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 P79-85	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、公衆衛生学の成り立ちを学ぶ
2	公衆衛生で用いる統計 P86-88	* 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 P88-90	* 健康予防に役立つ統計から各種疾患の発生動向を学ぶ
4	疾病統計 P90-95	* 生命表からわかること、及び統計から見た感染症と食中毒の状況
5	環境衛生 空気、光、水 P96-99	環境(空気・光・水)の必要性を学ぶとともに、人や生活に影響を与える紫外線についても理解を深める
6	環境と健康 衛生害虫と疾病 P99-108	水道の安全性を確保する仕組みや、衛生害虫が起す人の疾病など環境衛生の重要性を学ぶ
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、PCBを初めて経口摂取したカネミ油症 事件について学ぶ
8	典型7公害 P109-112	菓子製菓業で起す騒音、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予防のための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	人畜共通感染症・サルモネラと健康保菌者 P120	* 食中毒の起す菌として重要なサルモネラを「腸チフスのメアリー」及び「動物から人への感染例」で学ぶ
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す高血圧症を学ぶ
12	生活習慣病-1 P128-132	* 生活習慣病の悪性新生物、糖尿病を学ぶ
13	生活習慣病-2 P126	* 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、安全衛生管理を学ぶ
15	日本の食糧事情	食糧問題について公衆衛生の立場で、食を扱う仕事に就く皆に考えてもらう授業

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:** 毎回プリントを配布し、授業中にその空白部分を埋めることで理解を深める。このプリントは自主学習に活用してもらう。上記実施内容に\*が付いている授業は、パワーポイント又はDVDを使用する。

**受講上の注意:** 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、加えて大学や専門学校で公衆衛生の講義・実習に従事。

# 2024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。

**◆ 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	食中毒の年次推移と季節変動 (上巻P200-203)	食中毒統計をもとに食中毒の発生状況を確認し、注意すべき食中毒を考える
3	ノロウイルスによる食中毒 (上巻P209)	ノロウイルスについて、細菌による食中毒との違いや特徴を学ぶ
4	ノロウイルスによる食中毒② (上巻P217-219)	ノロウイルス食中毒の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P205-207)	腸管出血性大腸菌および下痢原性大腸菌について学ぶ
6	細菌による食中毒② (上巻P204-205、207)	サルモネラ属菌、カンピロバクターについて学ぶ
7	細菌による食中毒③ (上巻P205、207-209)	腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌、ボツリヌス菌などについて学ぶ
8	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
9	自然毒食中毒 (上巻P211-215)	毎年数名の死者が発生しているフグや有毒植物、有毒キノコを知る ジャガイモなどの食用植物がもつ有毒成分やカビ毒について学ぶ
10	寄生虫食中毒 (上巻P209-211)	寄生虫による食中毒と寄生虫による健康危害について知る
11	食品添加物 (上巻P220-227)	食品添加物とその安全性について学ぶ
12	食品中の有害物質 (上巻P228-233)	食品中の有害物質(重金属、放射性物質、残留)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 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P235-234)	製菓の現場で必要となる衛生管理について学ぶ 製菓衛生試験の対策を行う
15	まとめ	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】**

講義だけでなくモデルや動画資料をもちいて理解を深める

教員：1998年より保健所において食品衛生に関する指導、食中毒の調査およびその予防を担当する  
2020年より食品衛生コンサルタントとして飲食店等の衛生指導を行っている

# 2024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 1穀類 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 2イモ類およびでんぷん類 3豆類
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 4種実類 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1節 植物性食品まとめ 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 2肉類 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 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 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 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 第1節 食品の消費構造の変化
15	まとめ	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第2節 食品の生産と輸入 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。

# 2024年度 シラバス

科目名	栄養学			学科	コース
担当教員	飯田和子			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input 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】

テキスト内容を読み解く。食事バランスガイドで自分の食をチェックする。  
理解を深めるために、内閣府・消費者庁・保健所等の資料を活用する。

### 【授業の概要】

テキスト内容を読み解く。食事バランスガイドで自分の食をチェックする。  
理解を深めるために、内閣府・消費者庁・保健所等の資料を活用する。

### ◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1章 栄養学の概要	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第1節 栄養学の意義 1栄養学とは 2人体成分
2	第2章 栄養素の種類と働き	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第1節 たんぱく質 1たんぱく質の種類 2アミノ酸の種類 必須アミノ酸
3	第2章 栄養素の種類と働き	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第2節 脂質 1脂質の分類 必須脂肪酸
4	第2章 栄養素の種類と働き	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第3節 炭水化物 1炭水化物の分類 脂質の分類 必須脂肪酸
5	第2章 栄養素の種類と働き	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第4節 ビタミン 1脂溶性ビタミン 2水溶性ビタミン
6	第2章 栄養素の種類と働き	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第5節 ミネラル 1ミネラルの種類 多量ミネラル
7	第2章 栄養素の種類と働き	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第5節 ミネラル 1ミネラルの種類 微量ミネラル 第6節 水分
8	第3章 消化と吸収	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第1節 消化器の構造と機能 第2節 消化管内での消化
9	第3章 消化と吸収	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第1節 消化器の構造と機能 第3節 栄養素の消化と吸収
10	第4章 食生活と疾病	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第1節 国民健康・栄養調査 第2節 食欲と身体機能の調節 1摂食行動
11	第4章 食生活と疾病	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第3節 栄養素の生理作用 1たんぱく質 2脂質 3炭水化物
12	第4章 食生活と疾病	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第4節 肥満と生活習慣 1肥満 2糖尿病 3高血圧ほか
13	第5章 栄養学の実践	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第1節 日本人の食事摂取基準 1対象と目的 2食品摂取基準の指標ほか
14	第5章 栄養学の実践	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第3節 栄養管理 1たんぱく質の適正摂取 ライフステージほか
15	第5章 栄養学の実践 まとめ	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／ 第4節 食事バランスガイド 第5節 食品分類法 第6節 栄養素の表示ほか

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。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、一昨年に出版した『備えいらずの防災レシピ』関連で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。

## 2024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			<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	(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)

## 2024年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製パン実習)			学科	コース
担当教員	木原 建			<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	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	
<b>【授業の到達目標及びテーマ】</b>					
・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。					
<b>【授業の概要】</b>					
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 授業態度	10%	
<b>【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業回数1コマ(90分)×2コマ授業形態実習</li> <li>・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</li> <li>・授業内にて製品の採点を行う</li> </ul>					