

2023年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

・菓子の材料やその性質を学び、菓子作りの基礎を習得する

【授業の概要】

・菓子の材料の性質を理解し、実習や実務に役立てる

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)	
1	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： Hilton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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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とともに、製菓衛生師試験合格を目指す。食中毒の予防をはじめとする食品の安全を確保するため、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。「～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	衛生法規		学 科		コース	
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科		<input type="checkbox"/>
担当教員	飯田 孝		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/>	
年 次	1	期 間	前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/>		パティシエテクニカル科
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

衛生法規は、パティシエ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、パティシエ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。

上記の実施内容に*が付いている授業は、パワーポイント又はDVDを使用。

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こす病原体を公の機関で調査・研究。衛生法規を教えるのに必要な公衆衛生行政業務にも従事。

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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 P79-85	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、公衆衛生学の歴史を学ぶ
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、衛生害虫が起こ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 P109-111	菓子製菓業で起きる騒音、悪臭などの公害を学ぶ 〈中間試験を実施する〉
9	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	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きる高血圧症を学ぶ
12	生活習慣病-1 P129-132	* 生活習慣病の悪性新生物、糖尿病 を学ぶ
13	生活習慣病-2	* 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、その後の自主学習にも活用する。
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。

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こ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	外国語 (フランス語)		学 科	コース
担当教員	山田典彦		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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」、「現代のフランス」に関しての授業を展開する。

2023年度 シラバス

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

2023年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

講義: 公式テキスト

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

◆ 授業計画

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

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

担当する教員は、著書に「AFT認定色彩講師が教える!色彩検定2級・3級分野別ポイント解説問題集」、「小さな色の本」「日本の伝統色を愉しむ」などの色彩関連書籍監修。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。

2023年度 シラバス

科目名	ディスプレイ及びラッピング演習		学 科		コース
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
担当教員	吉富幸恵・相良真一		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
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、チョコレ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	チョコレート①	道具の扱い方、文字の書き方を習得する。			
6	チョコレート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、チョコレ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					

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	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 (前期・後期)	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科 <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
時間数	208	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)
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	マジパン<人形>①	マジパンの扱い方を学ぶ①
6	カーネーション①	フラワーペーストの作り方、着色、カーネーションの軸、花卉の作り方①
7	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) <フルセック>
8	マドレーヌ	焼き菓子(ドゥミセック)を学ぶ①
9	マジパン<人形>②	マジパンの扱い方を学ぶ②
10	カーネーション②	フラワーペーストの作り方、着色、カーネーションの軸、花卉の作り方、仕上げ②
11	フィナンシェ	焼き菓子(ドゥミセック)を学ぶ②
12	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)
13	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)
14	ジェノワーズ	卵の起泡性を学ぶ(共立法)
15	ロールケーキ	スポンジ・ロール生地を学ぶ①(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"/> 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	208	授業方法 (講義・実習)	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

・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	卵の起泡性を学ぶ②(別立法)
18	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)
19	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
20	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)
21	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
22	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)
23	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
24	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
25	シフォンケーキ	シフォン型を使った菓子を学ぶ①
26	マカロン	卵白を使用した菓子を学ぶ①
27	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
28	シャルロットショコラ	ムースを学ぶ②(パータポンプを学ぶ、別立法の応用)
29	ベリームース	ムースを学ぶ③
30	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

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	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科 <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
時間数	208	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	アマンディーヌ	フランスの伝統菓子を学ぶ③
32	チョコレートムース	グラサージュを学ぶ
33	フロマージュ	チーズを使用したケーキを学ぶ
34	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
35	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)
36	シュクセ	卵白を使用した菓子を学ぶ②
37	シュー・ア・ラ・クレーム①	シュー生地を学ぶ①
38	タルトシロン	パートシュクレを学ぶ②
39	プリン、ブリュレ	卵の固まり方について学ぶ
40	フルーツタルト	パートシュクレを学ぶ①
41	エクレール	シュー生地を学ぶ④
42	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
43	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)
44	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
45	巨峰を使用した菓子	巨峰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	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科 <input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
時間数	208	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】			
・基本となる生地製の製法を理解し、1人でホールケーキを作り上げるまでの技術の習得を目標とする。			
【授業の概要】			
衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。			
◆授業計画			
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)	
46	フルーツゼリー、パート・ド・フレүй	凝固剤の違い・性質を学ぶ	
47	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	
48	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	
49	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	
50	ブラウニー	焼き菓子のバリエーションを学ぶ	
51	ティラミス	イタリアの菓子(デザート)を学ぶ	
52	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	
53			
54			
55			
56			
57			
58			
59			
60			
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"/> 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	204	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科		<input type="checkbox"/> W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

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)
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	和菓子 ① 餡の作り方	和菓子基本技術 ①
3	クリームof 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of ナッペ)
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	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
8	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
9	クレープ	クレープ生地の作り方を学ぶ
10	フィグ	無花果(いちじく)を使用した菓子を学ぶ
11	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
12	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
13	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
14	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
15	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

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"/> 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	204	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科		<input type="checkbox"/> W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

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	アップルシブースト	フランスの伝統菓子を学ぶ①
17	モンブラン	栗を使用したケーキを学ぶ
18	フィユタージュ	フィユタージュの折り方を学ぶ
19	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
20	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
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	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
23	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
24	アメ細工②	引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得
25	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
26	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)
27	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
28	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
29	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
30	ガトーショコラ	チョコレートをを使用した焼き菓子を学ぶ

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"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
				<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
年次	1	期間	前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
時間数	204	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	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
32	和菓子 ② 栗茶巾・団子	和菓子基本技術 ② 栗茶巾・団子
33	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
34	マジパン細工①	マジパンの説明、パーツの作り方の説明
35	マジパン細工②	マジパンの土台の作り方の習得
36	マジパン細工③	土台の制作、カバーリングの習得
37	マジパン細工④	大きなパーツ作り
38	マジパン細工⑤	大きなパーツ、固めるパーツ、帯作り①
39	ピティビエ	フランスの伝統菓子を学ぶ
40	マジパン細工⑥	大きなパーツ、固めるパーツ、帯作り②
41	マジパン細工⑦	人形、動物作り①
42	マジパン細工⑧	人形、動物作り②
43	ブッシュ・ド・ノエル	クリスマスケーキを学ぶ
44	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)
45	マジパン細工⑨	パーツ、帯の模様付け

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	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
時間数	204	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作を習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや想像性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	マジパン細工⑩	小さいパーツ作り
47	和菓子③ 練り切り	和菓子基本技術③
48	マジパン細工⑪	マジパン接着、パイピング①
49	マジパン細工⑫	マジパン接着、パイピング②
50	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
51	校内マジパンコンクール	マジパンコンクール(評価項目に沿い審査を行う)
52		
53		
54		
55		
56		
57		
58		
59		
60		

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			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	192	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 実習	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・設備の掃除)を徹底させることにより、安全な食を提供できるように意識付けをする。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「計量」は重要な作業であるため、食材の大切さも含め基礎の再確認をする。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	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	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
11	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
12	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を行い実践に向けたスキルを身につける ③
13	販売シミュレーション ①-4	校内菓子・パン販売用菓子の販売を行い実践に向けたスキルを身につける ④
14	ガトー・オ・トマト	野菜を使用した菓子を学ぶ②
15	ムース・オ・パンフルムース	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 type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間 前期 ・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	192	授業方法 講義 ・ 実習	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・設備の掃除)を徹底させることにより、安全な食を提供できるように意識付けをする。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「計量」は重要な作業であるため、食材の大切さも含め基礎の再確認をする。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	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
17	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
18	アシェットデセール②	皿盛りデザートを学ぶ②
19	ラテアート②	スチームミルクについての説明とラテアートの実践
20	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
21	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
22	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
23	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
24	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
25	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・選考
26	リュバールタルト(リュバール)	野菜「リュバール」を使用した菓子を学ぶ③
27	キャロットケーキ	野菜「人参」を使用した菓子を学ぶ
28	イタリアンメレンゲ 練習 ①	基礎技術認定試験(☆金2)に向けての練習 ① イタリアンメレンゲ
29	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
30	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

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 type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	192	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
		講義・実習	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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	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
32	プティ・ガトーコンクール 試作④	プティ・ガトーの試作仕上げ④
33	校内菓子・パン販売 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
34	校内菓子・パン販売 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
35	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を行い実践に向けたスキルを身につける ③
36	校内菓子・パン販売 販売シミュレーション ②-6	校内菓子・パン販売用菓子の販売を行い実践に向けたスキルを身につける ④
37	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
38	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
39	ラテアート③	水を使用しスチームの立て方、注ぎ方の復習。ラテアート丸の注ぎ方の説明と実践
40	イタリアンメレンゲ 練習 ②	基礎技術認定試験(☆金2)に向けての練習 ② イタリアンメレンゲ
41	YUZU	「柚子」を使用し、香りを活かした菓子を学ぶ
42	ラテアート④	丸の注ぎ方の実践練習
43	校内プティ・ガトーコンクール ①	プティ・ガトーの作品製作 ①(仕込み)
44	校内プティ・ガトーコンクール ②	プティ・ガトーの作品製作 ②(仕込み)
45	校内プティ・ガトーコンクール ③	プティ・ガトーの作品製作 ③(仕上げ・デコレーション)

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

・山下英明: ヒルトン東京ベイで25年にわたる製菓製造の経験を持つ専任教員

・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 type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間 (前期)後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	192	授業方法 (講義)実習	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・設備の掃除)を徹底させることにより、安全な食を提供できるように意識付けをする。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「計量」は重要な作業であるため、食材の大切さも含め基礎の再確認をする。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	校内プティ・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
47	アシェットデセル③	皿盛りデザートを学ぶ③
48	イタリアンメレンゲ 練習 ③	基礎技術認定試験(☆金2)に向けての練習 ③ イタリアンメレンゲ
49		
50		
51		
52		
53		
54		
55		
56		
57		
58		
59		
60		

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	製菓実習			学科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	山下英明 / 安田高士			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年次	2	期間	前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時間数	228	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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	ムース・オ・カシス	食材の味の調和を考える
2	基礎技術認定試験(☆金2)	基礎技術認定試験(☆金2) イタリアンメレンゲ
3	基礎技術認定試験(☆金3) プラスチックチョコレート練習①	基礎技術認定試験(☆金3) プラスチックチョコレート細工 練習 ①
4	タルト・オ・ショコラ	ココアのパイ生地を使用した菓子
5	サントノール	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ①
6	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)
7	アップル	旬の食材「りんご」を使った菓子を製造する
8	アシェットデセール①	皿盛りデザートを学ぶ①
9	サンマルク	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ②
10	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)
11	ラテアート①	丸の注ぎ方の実践練習①
12	ムース・オ・アールグレー	食材の味の調和を考える①
13	ジャポネ	食材の味の調和を考える④(含蜜糖「黒糖」を使用した菓子)
14	カマンベール	カマンベールチーズクリームを使用した菓子を学ぶ
15	ルビーチョコレートムース	「ルビーチョコレート」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

<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			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	2	期 間	前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
時 間 数	228	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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	ピーカンパイ	ピーカンナッツ(ペカンナッツ)を使用したアメリカの菓子を学ぶ
17	基礎技術認定試験(☆金3) プラスチックチョコレート練習②	基礎技術認定試験(☆金3) プラスチックチョコレート細工練習 ②
18	アシェットデセール②	皿盛りデザートを学ぶ②
19	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)
20	ラテアート②	丸の注ぎ方の実践練習②
21	ポム・ポム	旬の食材「りんご」を使用したプティガトーを学ぶ
22	フロレノワール	伝統的な菓子(ドイツ菓子)を学ぶ①
23	キャラメルポワール	旬の食材「洋梨」を使った菓子を製作する
24	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
25	基礎技術認定試験(☆金3)	基礎技術認定試験(☆金3) プラスチックチョコレート細工
26	チョコバナナムース	食材の調和を考える
27	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)
28	ラテアート③	丸の注ぎ方の練習③
29	アシェットデセール③	皿盛りデザートを学ぶ③
30	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

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 type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	228	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

食に関わる衛生管理(手洗い・器材の清掃・設備の掃除)を徹底させることにより、安全な食を提供できるように意識付けをする。アレルギーを理解し、アレルギー対応ができる菓子のレシピを取り入れた授業を行い、実践に向けたスキルを習得し就職後の現場で役立たせる。また、作品展やコンクールなどにおける「魅せる」技術を習得させ創造力を養う。製菓において「計量」は重要な作業であるため、食材の大切さも含め基礎の再確認をする。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	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
32	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
33	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③
34	校内グラン・ガトーコンクール 試作 ④	グラン・ガトーの製作 試作作品の仕上げ・味覚チェック、レシピ調整④
35	タルトタタン	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ⑤
36	ポティロン (パンプキンパイ)	野菜の「かぼちゃ」を使用した菓子を学ぶ
37	アシェットデセール④	皿盛りデザートを学ぶ④
38	ラテアート④	丸の注ぎ方の練習④
39	ドゥルセ	「ブロンドチョコレート」を使用した菓子を学ぶ
40	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
41	ザッハトルテ	伝統的な菓子(ドイツ菓子)を学ぶ②
42	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)
43	レーブクーヘンクッキー X'masフルーツケーキ	ドイツのクリスマス菓子を学ぶ
44	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
45	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

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	製菓実習			学 科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
担当教員	山下英明 / 安田高士			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	2	期 間	前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	228	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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つ。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
47	校内グラン・ガトーコンクール④	グラン・ガトーコンクール 作品展示審査・味覚審査
48	作品展アメ細工制作①	アメ細工を個人のテーマで制作する①
49	作品展アメ細工制作②	アメ細工を個人のテーマで制作する②
50	作品展アメ細工制作③	アメ細工を個人のテーマで制作する③
51	作品展アメ細工制作④	アメ細工を個人のテーマで制作する④
52	作品展アメ細工制作⑤	アメ細工を個人のテーマで制作する⑤
53	作品展アメ細工制作⑥	アメ細工を個人のテーマで制作する⑥
54	作品展アメ細工制作⑦	アメ細工を個人のテーマで制作する⑦
55	作品展アメ細工制作⑧	アメ細工を個人のテーマで制作する⑧
56	作品展アメ細工制作⑨	アメ細工を個人のテーマで制作する⑨
57	作品展アメ細工制作⑩	アメ細工を個人のテーマで制作する⑩

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

【授業の到達目標及びテーマ】

・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			
				<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 checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA		
時 間 数	60	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB		
【授業の到達目標及びテーマ】									
・製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	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 of 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イッチに加工する					
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	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
担当教員	木原 建		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科
年 次	2	期 間	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	60	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】						
・製パン技術・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 						

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 type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	2	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	60	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

・製パン技術・応用を学び、実践の場で困らないようにグループでのコミュニケーション能力や行動力を学ぶことができる。

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	餃子パン	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	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	パンプキンブレッド	かぼちゃをペースト状に加工し、焼成後かぼちゃ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	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	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	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
12	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
13	パン・オ・セーグル	ライ麦を使った生地の仕込方を学ぶ
14	スイートロール	糖分が多いパン生地の焼成のやり方を学ぶ
15	ソーセージドーナツ	生地にかレー粉を加える。ソーセージに生地を巻きつけ揚げる方法を学ぶ

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・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

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 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	佐藤 美穂			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期)後期	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
【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・アッシュ>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・アッシュ>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・アッシュ>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①					
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	ムニエル			ムニエルの焼き方を学ぶ					
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】									
<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	カフェ実習			学 科		コ ー ス	
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
担当教員	佐藤 美穂			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科		
時 間 数	60	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科		
【授業の到達目標及びテーマ】							
<ul style="list-style-type: none"> ・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)					
16	ラザニア	ミートソース、ホワイトソースの応用を学ぶ					
17	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					
18	カルボナーラ	パスタソースの作り方を学ぶ①					
19	チリコンカンドック	ビーンズを使用した料理を学ぶ					
20	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					
21	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					
22	ロールキャベツ	挽肉を使用した料理を学ぶ					
23	ビーフストロガノフ	牛肉を使用した煮込み料理を学ぶ					
24	トマトクリームパスタ	パスタソースの作り方を学ぶ②					
25	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					
26	ジェノベーゼ	パスタソースの作り方を学ぶ③					
27	パエリア	サフランを使用した料理を学ぶ					
28	バゲットサンド	バゲットに合う具材を選びを学ぶ					
29	ペネアラビアータ	パスタソースの作り方を学ぶ④					
30	ジャンバラヤ	スパイスを使用した料理を学ぶ①					
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	カフェ実習			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	佐藤 美穂			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
年 次	2	期 間	(前期)後期	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB
時 間 数	60	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
【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	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 Pasta	Pasta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	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							
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①							
13	メカジキのガーリックソテー	魚の火の通り方を学ぶ							
14	お肉と野菜のプレート	豚肉を使用した料理を学ぶ							
15	ソーセージ	豚腸を使用したソーセージの作り方を学ぶ							
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】									
<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	校外実習			学 科		コース	
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科		
担当教員	秋葉 文夫 ほか			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	1	期 間	前期(後期)	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースA
時 間 数	150	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/>	W スタディコースB

【授業の到達目標及びテーマ】

- ・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。
- ・働くことの意味と楽しさ、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。

2023年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

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	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。
 ※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	一般常識Ⅱ		学科	コース
担当教員	間仁田浩久 中島博行		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA <input type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input type="checkbox"/> スーツ・カフェ科	

【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成する ⇒添削して翌週返却
8	「自己PR」「学生時代に力を入れた事」発表	「自己PR」「学生時代に力を入れた事」を各自が発表し意見を出し合う
9	国語・数学	就職試験に向けて模擬試験問題を解く
10	数学	就職試験を想定した計算問題に取り組む
11	国語	就職試験を想定した問題に取り組む(二語の関係、長文読解、文章整理等)
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	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
14	グループワーク②	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
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。
 ※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 type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
担当教員	問仁田浩久 中島博行		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
年 次	2	期 間	<input checked="" type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input type="checkbox"/> W スタディコースB
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科			
【授業の到達目標及びテーマ】							
前半は就職活動に必要な履歴書の書き方や面接の対応を身につけ内定獲得を目標とする。 後半は社会人として求められる一般教養を身につけることを目標とする。							
【授業の概要】							
前半は就職活動に求められる挨拶や身だしなみも身につける。 後半は社会人に求められるマナーやルール、一般教養などを学び関心を高める。							
◆ 授業計画							
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)					
1	履歴書の書き方及び作成	履歴書の書き方を説明し記入する					
2	履歴書作成	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	基礎学力テスト	基礎学力テストを行い、現状を把握する					
9	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					
10	悪質商法被害防止	台東区くらしの相談課職員から、マルチ商法やSNS等をきっかけにしたトラブルに合わないために専門家から学ぶ					
11	数学	就職試験を想定した計算問題に取り組む					
12	労働基準法について	東京都社会保険労務士会所属の社会保険労務士から、労働時間や給与についての基本を学ぶ					
13	税金について	東京上野税務署および管内の税理士から、税金の種類と納税の義務、確定申告について学ぶ					
14	グループワーク	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					
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。また、外部の講師を招いて税金や労働基準法等の基本知識を身につける。※授業の内容は変更になる場合があります。							