

## 2019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	<input type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 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	

### ◆授業の目的・内容

- ・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。
- ・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	菓子の原材料(甘味料)を学ぶ①	砂糖の種類と特徴
2	菓子の原材料(甘味料)を学ぶ②	でん粉糖の種類、特性 ・非糖質甘味料
3	菓子の原材料(小麦粉)を学ぶ①	小麦粉の種類と特徴
4	菓子の原材料(小麦粉)を学ぶ②	小麦粉の種類と特徴、加工適正
5	菓子の原材料(でん粉)を学ぶ①	でん粉の種類と特徴、加工適性
6	菓子の原材料(でん粉)を学ぶ②	でん粉の粘度特性、膨化性、吸湿性
7	菓子の原材料(米粉)を学ぶ	米粉の種類と特徴
8	菓子の原材料(鶏卵)を学ぶ①	卵白の起泡性、卵黄の乳化性
9	菓子の原材料(鶏卵)を学ぶ②	卵の熱凝固性、種類と特徴
10	中間テスト①	中間テスト①
11	菓子の原材料(油脂)を学ぶ	油脂の種類と特徴、油脂の加工適正
12	菓子の原材料(牛乳及び乳製品)を学ぶ①	牛乳及び乳製品の分類
13	菓子の原材料(牛乳及び乳製品)を学ぶ②	クリーム、バター、チーズの特徴
14	菓子の原材料(原料チョコレート類)を学ぶ①	チョコレートの種類と特徴、加工適正①
15	菓子の原材料(原料チョコレート類)を学ぶ②	チョコレートの種類と特徴、加工適正②

◆	教科書	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)
◆	資料・参考文献	Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)
◆	受講上の注意	授業内容、試験対策ポイントをノートにまとめる

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

## 2019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	

### ◆授業の目的・内容

- ・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。
- ・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)
16	菓子の原材料(果実及び果実加工品)を学ぶ①	果実及び果実加工品の種類と特徴、加工適正
17	菓子の原材料(果実及び果実加工品)を学ぶ②	果実及び果実加工品の加工適正
18	菓子の原材料(凝固材料)を学ぶ①	凝固材料の分類、特徴
19	菓子の原材料(凝固材料)を学ぶ②	ゼラチン、ペクチンの種類と特徴
20	菓子の原材料(種実類)を学ぶ	種実類の特徴と用途
21	菓子の原材料(風味・調味材料)を学ぶ	酒類、香辛料、香料の種類と分類
22	補助材料を学ぶ①	パン酵母、食塩、水
23	補助材料を学ぶ②	モルトエキス、製パン改良剤、膨張剤
24	補助材料を学ぶ③	乳化剤、着色料、増粘安定剤
25	中間テスト②	中間テスト②
26	洋菓子実技を学ぶ①	洋菓子製造のポイント(シュー生地)、糖度
27	洋菓子実技を学ぶ②	洋菓子製法による洋菓子の分類
28	洋菓子実技を学ぶ③	菓子の基本配合
29	洋菓子実技を学ぶ④	菓子の仕込工程
30	洋菓子実技を学ぶ⑤	菓子の焼成工程

◆	教科書	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)
◆	資料・参考文献	Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)
◆	受講上の注意	授業内容、試験対策ポイントをノートにまとめる

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

## 2019年度 シラバス

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

◆授業の目的・内容

【1】製菓衛生師の受験資格取得のための必須履修科目

【2】前半は「菓子」に関する内容、後半は「経営」に関する内容を扱う

【3】学生同士の教え合い(レビューライト)を通して、菓子の歴史の重要ポイントを理解する

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	菓子の定義 特徴あるパティスリー	「自分にとって菓子とは」自分の菓子観を認識し、この科目で扱う「菓子」の定義を把握する。スライドを使って国内の特徴あるパティスリーを紹介する。
2	P248 菓子と食生活	食生活における菓子の7つの意義について講義する
3	P249 日本の菓子の歴史①	「縄文時代～平安時代」を講義する。参考資料を配布
4	P250 日本の菓子の歴史②	「鎌倉時代～江戸時代」を講義する。参考資料を配布
5	P251 日本の菓子の歴史③	「明治時代～現代」を講義し、加えて教科書には記載のない「健康志向時代」の菓子の特徴も取り扱う。レビューライトで復習
6	P258 パンの歴史①	欧米におけるパンの歴史:「無発酵パン/リーン系パン/リッチ系パン」を講義する。参考資料を配布
7	P259 パンの歴史②	日本におけるパンの歴史:「南蛮文化伝来～現代」を講義する。
8	菓子とパンの歴史を復習する	レビューライトで復習
9	P260 菓子製造の要件	菓子製造の4つの必要条件と合わせ、UMAMIを講義する。
10	P264 菓子の工業統計と商業統計	菓子の工業統計・商業統計・消費状況を講義する。
11	P267 菓子の包装	包装素材の特性と過大過剰包装の問題点を講義する。参考資料を配布
12	P270 経営者の職務 立地条件と市場調査	小売店を経営する際に求められるマネジメント感覚を理解する。菓子の特性を踏まえた販売促進について講義する。
13	P276 販売促進のあり方 店舗の作り方	出店する際のポイントや競合店調査の項目を講義する。日常性/非日常性、伝統性/未来性などを考慮した店舗イメージを講義する。
14	P291 労務管理	従業員教育の留意点と労働基準法について。材料費と人件費、5S活動の推進について。変動費と固定費、必要売上高や原価管理の基本的な考え方を紹介する。
15	年中行事と菓子	国内外の年中行事で供される菓子について、スライドで紹介する

◆	教科書	製菓衛生師全書
◆	資料・参考文献	補足資料、パワーポイント
◆	受講上の注意	板書をノートに書き写し内容をまとめておく

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

## 2019年度 シラバス

科目名	衛生法規			学 科	コース
担当教員	丸山 文一			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 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	

### ◆授業の目的・内容

将来、製菓衛生師・食品衛生責任者になるため、衛生意識の向上と食品衛生の知識・技術を習得する。  
教科書に基づき、黒板を使用しわかりやすく説明する。  
必要に応じ質問をして理解度を確認する。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	法とは、法の種類(憲法、法律、政令、省令、告示)	法とは何か、法の種類について例を挙げて説明する。ポイントを黒板に書き説明する。
2	衛生法規の分類 一般衛生法規	一般衛生法規、学校保健法規、労働衛生法規、環境保全法規についてポイントを黒板に書き説明する。
3	学校保健法規、労働衛生法規、環境衛生法規、三権分立制度	学校保健法規等に属する具体的法律、三権分立制度についてポイントを黒板に書き説明する。
4	衛生行政とは、 衛生行政の種類	衛生行政とは何か、一般衛生行政、学校保健行政、労働衛生行政、環境保全行政についてポイントを黒板に書き説明する。
5	衛生行政の種類 製菓衛生師法の目的	衛生行政のまとめ、製菓衛生師法の目的及び定義についてポイントを黒板に書き説明する。
6	製菓衛生師の定義、試験、免許、登録、名簿の訂正、取消	製菓衛生師の定義、試験、免許、登録等について 過去の東京都の問題を出して説明。ポイントを黒板に書き説明する。
7	食品安全基本法の目的、基本理念、関係者の責務・役割	食品安全基本法の目的、理念、関係者の責務・役割等について例を挙げて説明する。ポイントを黒板に書き説明する。
8	食品表示法の目的、表示基準	食品表示法の目的、定義、規定内容についてポイントを黒板に書き説明する。
9	食品表示法の表示基準	食品表示基準について(加工食品)、(名称、消費期限・賞味期限・原材料、アレルギー等) ポイントを黒板に書き説明する。
10	地域保健法の目的、基本理念	地域保健法の目的、基本理念、規定内容についてポイントを黒板に書き説明する。
11	感染症予防法、食育基本法の目的、基本理念	感染症予防法、食育基本法の目的、規定内容についてポイントを黒板に書き説明する。
12	食品衛生法の目的 用語の定義	食品衛生法の目的、規定内容についてポイントを黒板に書き説明する。
13	食品及び添加物の取扱い原則、販売等の禁止	食品及び添加物に関する食品衛生法の規定について東京都の過去問を参考にポイントを黒板に書き説明する。
14	食品等の規格基準、 総合衛生管理製造過程	食品衛生法で規定する食品・添加物の規格基準、ハザップについて事例を挙げて説明する。ポイントを黒板に書き説明する。
15	管理運営基準に関する指針	施設の衛生管理、食品取扱設備の衛生管理、使用水、食品衛生責任者等について東京都過去問を挙げて説明する。ポイントを黒板に書き説明する。

◆	教科書	製菓衛生師全書
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意	居眠り、近くの人と雑談すること

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

## 2019年度 シラバス

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

### ◆授業の目的・内容

#### 到達目標

○就職試験や就職後に求められる国語(漢字、四字熟語、慣用句など)・算数(計算、割合など)・社会(地理、産業、政治など)を解けるように、一般教養の知識を身につける。

○時事問題に関心を持ち、それについての意見や解決策などを考え理解を深め、個人またグループで発表できる知識と資質を身につける。

○グループワークを通して、社会人基礎力12の能力要素を自己確認する。

### ◆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、採用担当者の声、主な例題、12の能力要素
2	社会	国民の祝日を把握する / 時事問題
3	作文	前期の目標について400字の作文を書く
4	数学	計算問題
5	国語	漢字の読み書き / 慣用句を理解する
6	国語	新聞の構成を理解し、報道記事を書く
7	社会	県庁所在地とその特産物を学ぶ
8	国語	敬語表現を理解する
9	グループワーク① 発表する内容を決め、調べ学習を進める	班で決めた食材について比較調査し、資料をまとめ発表する。 班長の選出/班で扱うテーマ選定/調査作業
10	グループワーク② 調べ学習・レジメまとめ作業	発表資料作業
11	グループワーク③ 発表リハーサル	発表資料作業、リハーサル
12	グループワーク④ 発表	グループ発表
13	社会	18歳有権者として初投票を意識 衆参について / 時事問題
14	グループワーク⑤ 振り返り	発表を通して12の能力要素について自己評価し、以前との差異を把握する
15	国語・社会・数学の基礎(まとめ)	国語・社会・数学で扱った内容を復習

◆	教科書	指定教材なし
◆	資料・参考文献	参考書及び問題集の抜粋、新聞記事、ワークシート、原稿用紙 など
◆	受講上の注意	確認試験、提出物、出席状況、授業態度の総合評価

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

## 2019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	キャリアセンター		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/>	パティエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

◆授業の目的・内容

調理師・パティエとして就職するために必要な、心構えや企業研究を指導する。あわせて面接時に必要となる自己分析や自己PRについて指導する。

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	昨年度就職実績・今年度状況 就職活動の流れ	学科別、選考別昨年度就職実績・今年度進捗状況 求人票の見方から試験合格・内定までの流れ
2	社会の状況及び会社組織 就職に対する心構え	会社の規模の違いや役職名などの説明 学生と社会人の違いを考え心構えを学ばせる
3	自己分析の実施	自己分析シートに記入して自己分析を行う
4	業界・企業研究	職種別や業態別の企業研究を行う
5	「自己PR」作文作成	自己PRを作文する ⇒添削して翌週返却
6	「学生時代に力を入れた事」作文 作成	学生時代に力を入れた事を作文する ⇒添削して翌週返却
7	「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
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	履歴書を記入する
10	履歴書の書き方指導	記入した履歴書の実例を基に書き方を指導
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	時事問題の作文	最近のニュースから気になったニュースを選び作文作成⇒添削して翌週返却
13	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
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
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

◆	教科書	無し
◆	資料・参考文献	無し
◆	受講上の注意	座学時は静粛にしてグループワーク時は積極的に発言をすること

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

## 2019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	安田 高士			<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	

### ◆授業の目的・内容

- ・菓子製造に必要な基本技術、基本動作の習得。
- ・作り方を理解し、製造する事ができる。
- ・テーマに沿ったレシピの組み立てや、盛り付けをすることができる。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	デモンストレーションを見ながら書く、ノートの書き方を学ぶ	レシピの書き方、ノートの取り方の習得
2	パウンド型を使ったケーキを学ぶ	レモンのパウンドケーキ
3	アイスボックスクッキーを学ぶ	アイスボックスクッキー
4	基礎技術練習(1コマ)	絞り<ローズ>
5	マドレーヌ型を使った、焼き菓子を学ぶ	マドレーヌ
6	フィナンシェ型を使った焼き菓子を学ぶ	フィナンシェ・スノウボール
7	基礎技術の応用	サブレポッシェ
8	アイスボックスクッキーの応用	バニラ・アーモンドクッキー
9	基礎技術練習(1コマ)	絞り<ローズ・シェル>
10	パウンドケーキを1人ずつ制作する工程を学ぶ	フルーツケーキ
11	ジェノワーズの作り方を学ぶ	ジェノワーズ
12	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
13	ケミックスの使い方を学ぶ	<ロールケーキ>
14	基礎技術練習(1コマ)	絞り<ローズ・シェル>
15	メレンゲ3種を学ぶ	<ダックワーズ>

◆	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
◆	資料・参考文献	GÂTEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCB(全日本洋菓子工業会)
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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

## 2019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	安田 高士			<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	

### ◆授業の目的・内容

- ・菓子製造に必要な基本技術、基本動作の習得。
- ・作り方を理解し、製造する事ができる。
- ・テーマに沿ったレシピの組み立てや、盛り付けをすることができる。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	メレンゲを使用したお菓子を学ぶ	ブッセ
17	ロールケーキの巻き方の応用	ティラミス風ロールケーキ
18	基礎技術練習(1コマ)	絞りくローズ・シェル・ツノ>
19	スフレ生地の作り方を学ぶ	苺のスフレロールケーキ
20	グラサージュの作り方、かけ方を学ぶ	ベリームース
21	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
22	別立て生地の作り方を学ぶ	シャルロットフリユイ
23	基礎技術練習(1コマ)	絞りくローズ・シェル・ツノ>
24	ロールケーキを1人ずつ制作する工程を学ぶ	フルーツロールケーキ
25	ココアを使ったビスキュイの作り方を学ぶ	シャルロットショコラ
26	基礎技術練習(1コマ)	絞りくローズ・シェル・ツノ>パイピング
27	基礎技術認定試験 絞り3種	評価項目に沿い、実技試験を行う
28	クッキー生地への応用 アーモンドと生地の状態を学ぶ	フロランタン
29	マジパンの素材や扱い方を学ぶ	マジパン<人形・フルーツ>①
30	基礎技術練習(1コマ)	絞りくローズ・シェル・ツノ>パイピング

◆	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
◆	資料・参考文献	GÂTEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCB(全日本洋菓子工業会)
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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



## 2019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	安田 高士			<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	

### ◆授業の目的・内容

- ・菓子製造に必要な基本技術、基本動作の習得。
- ・作り方を理解し、製造する事ができる。
- ・テーマに沿ったレシピの組み立てや、盛り付けをすることができる。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	マジパンで人形やフルーツの作り方を学ぶ	マジパン<人形・フルーツ>②
32	センターを入れたムースの作り方を学ぶ	フロマージュブラン
33	ラテアート③	水を使用しスチームの立て方、注ぎ方のおさらい。 ラテアート丸の注ぎ方の説明と実践
34	クッキー生地の組み合わせを学ぶ	組み合わせのクッキー(アルルカン)
35	基礎技術練習(1コマ)	絞り<ローズ・シェル・ツノ>パイピング
36	シャルロットを1人ずつ制作する工程を学ぶ	シャルロット1人
37	キャラメルを使用したお菓子を学ぶ	キャラメルシフォンケーキ
38	ラテアート④	丸の注ぎ方の実践練習
39	パートシュクレの作り方を学ぶ	フルーツタルト
40	基礎技術練習(1コマ)	絞り<ローズ・シェル・ツノ>パイピング
41	タルトを学ぶ	タルトシトロン
42	米粉を使用したケーキを学ぶ	米粉のシフォンケーキ
43	ラテアート⑤	丸の注ぎ方の実践練習
44	抹茶を使用したデザートを学ぶ	抹茶白玉パフェ
45	基礎技術練習(1コマ)	絞り<ローズ・シェル・ツノ>パイピング

◆	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
◆	資料・参考文献	GÂTEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCB(全日本洋菓子工業会)
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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

## 2019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	安田 高士			<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	

◆授業の目的・内容

- ・菓子製造に必要な基本技術、基本動作の習得。
- ・作り方を理解し、製造する事ができる。
- ・テーマに沿ったレシピの組み立てや、盛り付けをすることができる。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	ミントを使用したケーキを学ぶ	ショコラミント
47	焼き菓子のデコレーションを学ぶ①	デコドーナツ
48	ラテアート⑥	丸の注ぎ方の実践練習
49	パートフィロの使い方を学ぶ	パリパリタルト
50	基礎技術練習(1コマ)	絞りくローズ・シェル・ツノ>パイピング
51	焼き菓子のデコレーションを学ぶ②	ブラウニー
52	ガトーショコラの作り方を学ぶ	ガトーショコラ
53	ラテアート⑦	丸の注ぎ方の実践練習
54	ナッツ類を使用したお菓子を学ぶ	ガトードノア
55	基礎技術練習(1コマ)	絞りくローズ・シェル・ツノ>パイピング
56	イベントに合わせたケーキを学ぶ	七夕ケーキ
57	チーズを使用したケーキを学ぶ	ベイクドチーズケーキ
58	ラテアート⑧	丸の注ぎ方の実践練習
59	アイスケーキを学ぶ	アイスケーキ
60	ジェノワーズの応用	アニマルケーキ

◆	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
◆	資料・参考文献	GÂTEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCB(全日本洋菓子工業会)
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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

## 2019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	安田 高士			<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	

### ◆授業の目的・内容

- ・菓子製造に必要な基本技術、基本動作の習得。
- ・作り方を理解し、製造する事ができる。
- ・テーマに沿ったレシピの組み立てや、盛り付けをすることができる。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
61	基礎技術を応用した菓子を学ぶ	基礎技術を応用した菓子
62	基礎技術、1人ずつ制作する工程を学ぶ	ジェノワーズ練習
63	ラテアート⑨	丸の注ぎ方の実践練習
64	基礎技術練習(1コマ)	<パイピング>
65	レシピ作成	焼き菓子試作 集計
66	基礎技術認定試験 ジェノワーズ	評価項目に沿い、実技試験を行う
67	タルトを1人ずつ制作する工程を学ぶ	タルト
68	ラテアート⑩	丸の注ぎ方の実践練習
69	焼き菓子の並べ方を学ぶ	焼き菓子の並べ方
70	ソースアングレーズを学ぶ	栗のプディング
71	オリジナルレシピの試作	焼き菓子試作
72	オリジナルレシピの試作	焼き菓子試作
73	マンゴーを使用したケーキを学ぶ	マンゴーデザート
74		
75		

◆	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
◆	資料・参考文献	GÂTEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCB(全日本洋菓子工業会)
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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

## 2019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	安田 高士 大塚 聡			<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	

### ◆授業の目的・内容

- ・基本技術、基本動作を含んだ製菓技術の習得。
- ・作り方を理解し、製造する事ができる。
- ・テーマに沿ったレシピの組み立てや、盛り付けをすることができる。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	焼き菓子コンクールの準備	焼き菓子 集計
2	旬のフルーツを使ったケーキを学ぶ	巨峰のタルト
3	ラテアート①	丸の注ぎ方の応用。(クマ・ウサギ・ネコ)
4	基礎技術練習	<パイピング>
5	焼き菓子コンクール	焼き菓子 計量
6	焼き菓子コンクール	焼き菓子 制作
7	焼き菓子コンクール	焼き菓子 仕上げ・ラッピング
8	基礎技術練習	<パイピング>
9	焼き菓子コンクール	焼き菓子 展示・採点・片付け
10	カシスピューレを使用したケーキを学ぶ	カシスオレンジ
11	ラテアート②	ハートの注ぎ方の実践練習
12	基礎技術練習	<パイピング>
13	栗を使用したケーキを学ぶ	モンブラン
14	卵の固まり方について学ぶ	プリン
15	クレープ生地の作り方を学ぶ	クレープバナヌ

◆	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
◆	資料・参考文献	GÂTEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCB(全日本洋菓子工業会)
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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

## 2019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	安田 高士 大塚 聡			<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	

### ◆授業の目的・内容

- ・基本技術、基本動作を含んだ製菓技術の習得。
- ・作り方を理解し、製造する事ができる。
- ・テーマに沿ったレシピの組み立てや、盛り付けをすることができる。

### ◆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③	ハートの注ぎ方の実践練習
17	基礎技術練習	パイピング
18	アシェットを学ぶ①	デザートへの盛り付け方を学ぶ
19	パンプキンを使用したケーキを学ぶ	パンプキンケーキ
20	基礎技術認定試験 パイピング	評価項目に沿い、実技試験を行う
21	基礎技術練習	パイピング・ナッペ
22	ビスキュイタマンドを学ぶ	ルラシオン
23	ラテアート④	ハートの注ぎ方の実践練習
24	基礎技術練習	パイピング・ナッペ
25	チョコレートのムースを学ぶ	ムースショコラ
26	バタークリーム細工について学ぶ①	バタークリーム細工
27	バタークリーム細工について学ぶ②	バタークリーム細工
28	カシスピューレを使用したケーキを学ぶ	カシスオランジュ
29	基礎技術練習	パイピング・ナッペ
30	ラテアート⑤	ハートの注ぎ方の実践練習

◆	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
◆	資料・参考文献	GÂTEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCB(全日本洋菓子工業会)
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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

## 2019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	安田 高士 大塚 聡			<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"/> パティエテクニカル科	
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

### ◆授業の目的・内容

- ・基本技術、基本動作を含んだ製菓技術の習得。
- ・作り方を理解し、製造する事ができる。
- ・テーマに沿ったレシピの組み立てや、盛り付けをすることができる。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	テンパリング①	テンパリングの方法を学ぶ
32	ラテアート⑥	テンパリングの温度を学ぶ
33	ハロウィンをテーマに作成する①	ハロウィンデザート
34	基礎技術練習	パイピング・ナッペ
35	りんごを使用したケーキを学ぶ	リンゴのケーキ
36	テンパリング②	テンパリングの温度を学ぶ
37	ラテアート⑦	ハートの注ぎ方の実践練習
38	基礎技術練習	パイピング・ナッペ
39	アシェットを学ぶ②	デザートの盛り付け方を学ぶ
40	アメ細工①	パラチニットについての説明、温度、色の付け方の習得
41	アメ細工②	引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得
42	イラストケーキ①	イラストの決定、ホワイトチョコレートのテンパリングの復習、実践
43	基礎技術練習	パイピング・ナッペ
44	イラストケーキ②	①チョコレートへの絵の描き方、色付けの仕方の習得
45	ラテアート⑧	ハートの注ぎ方の実践練習

◆	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
◆	資料・参考文献	GÂTEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCB(全日本洋菓子工業会)
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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

## 2019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	安田 高士 大塚 聡			<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	

### ◆授業の目的・内容

- ・基本技術、基本動作を含んだ製菓技術の習得。
- ・作り方を理解し、製造する事ができる。
- ・テーマに沿ったレシピの組み立てや、盛り付けをすることができる。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	ラテアート⑨	ハートの注ぎ方の実践練習
47	パイ生地の焼成の仕方を学ぶ	フルーツパイ
48	基礎技術練習	ナッペ
49	チョコレートとビスキュイのサンドの仕方を学ぶ	オペラ
50	フィユタージュを学ぶ	フィユタージュの折り方の習得
51	ラテアート⑩	ハートの注ぎ方の実践練習
52	クリームofのサント、ナッペ、デコレーションを学ぶ①	デコレーション技術の習得
53	基礎技術練習	ナッペ
54	フィユタージュを使用したケーキを学ぶ	パイ生地の伸ばし方、焼成、カットの習得
55	基礎技術認定試験 ナッペ	評価項目に沿い実技試験を行う
56	パータフィロに使い方を学ぶ	パリパリタルト
57	シュー生地の応用	パリプレスト
58	基礎技術練習	ナッペ
59	栗を使ったクリスマスケーキを学ぶ	ノエルマロン
60	クリスマス菓子を学ぶ	クリスマス菓子

◆	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
◆	資料・参考文献	GÂTEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCB(全日本洋菓子工業会)
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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

## 2019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	安田 高士 大塚 聡			<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	

### ◆授業の目的・内容

- ・基本技術、基本動作を含んだ製菓技術の習得。
- ・作り方を理解し、製造する事ができる。
- ・テーマに沿ったレシピの組み立てや、盛り付けをすることができる。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
61	ラテアート⑪	ドリンクの応用(ココアラテ)・ハート・リーフ
62	生地の色付けを学ぶ	デコロールケーキ
63	基礎技術練習	ナッペ
64	ガナッシュの乳化、ショコラの生地を学ぶ	フォンダンショコラ
65	クリームのサント、ナッペ、デコレーションを学ぶ②	クリスマスケーキ
66	ラテアート⑫	ドリンクの応用(抹茶ラテ)・ハート・リーフ
67	フルーツピューレを使用したクリスマスケーキを学ぶ	クリスマスケーキ
68	基礎技術練習	ナッペ
69	味の調和を考える	ミルクスイート
70	ビスキュイとムースの応用	ショコラフレーズ
71	チョコレート菓子を学ぶ	バレンタインチョコ
72	和菓子基本技術①	蒸し菓子
73	和菓子基本技術②	焼き菓子
74	和菓子基本技術③	練り菓子
75	ラッピング①	合わせ包み・ピローボックス包み・リボンの掛け方

◆	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
◆	資料・参考文献	GÂTEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCB(全日本洋菓子工業会)
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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



## 2019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	安田 高士 大塚 聡			<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 <u>後期</u>	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	240	授業方法	講義 <u>実習</u>	<input type="checkbox"/> パティエテクニカル科	
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

◆授業の目的・内容

- ・基本技術、基本動作を含んだ製菓技術の習得。
- ・作り方を理解し、製造する事ができる。
- ・テーマに沿ったレシピの組み立てや、盛り付けをすることができる。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
76	ラッピング②	タック包み・ピーコック包み・円柱包み・リボンの掛け方
77	ラッピング③	タケノコ包み・風呂敷包み・斜め包み・リボンの掛け方
78		
79		
80		
81		
82		
83		
84		
85		
86		
87		
88		
89		
90		

◆	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
◆	資料・参考文献	GÂTEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCB(全日本洋菓子工業会)
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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

## 2019年度 シラバス

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

### ◆授業の目的・内容

- ・製パン技術を身に付け、発想力を学ぶことができる。
- ・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すすめる
- ・授業内にて製品の採点、授業態度、実技試験の点数

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	製パン実習オリエンテーション	材料の扱い方の説明、計量のやり方授業の進め方を学ぶ。
2	手でパン生地を仕込み、 感覚を学びパンの工程を学ぶ	テーブルロールが製作できる
3	パン生地以外の食材を組みあわせて成形する 生地の上にやわらかいクッキー生地を絞り焼成する	メロンパン/UFOが製作できる
4	イースターには欠かせない 伝統的なパンを学ぶ	ホットクロスバンズが製作できる
5	フィリングを生地の中にあん籠を 用いて包み入れる(包あん)	あんぱん/クリームパンが製作できる
6	伸ばす、巻く技術を学び、生地 の扱い方を学ぶ。	チョコレートコルネ/ソーセージロールが製作できる
7	油の扱いを覚え、揚げるコツを学ぶ。 やわらかいフィリングの包あんのやり方 を学ぶ	カレーパン/ツイストドーナツが製作できる
8	フィリングを生地に巻き込む作業を学ぶ	フルーツロール/ナッツロールが製作できる
9	包丁の使い方を学ぶ(野菜) 麵棒で生地 の扱い方を学ぶ	ピザが製作できる
10	生地に材料を混ぜ入れる方法を学ぶ	クルミパンが製作できる
11	半固体状ドレッシングをと具材を用いて フィリングを作る	マヨコーンパン/ハムマヨネーズパン/薔薇が製作できる
12	1斤型の使用法を覚え、焼成後食パン を加工する	ワンローフ食パン/クロックムッシュが製作できる
13	様々な具材を混ぜ入れ蒸す状態を知る。 油を使わないカレーパンを作る	蒸しパン/カレーチーズロールが製作できる
14	ハード系の生地の仕込み方を覚える 焼成後フランスパンを加工する	フランスパン/フレンチトーストが製作できる
15	実技試験 赤★2	天秤ばかりの使い方を理解しているか、また、分割、丸めができていないかを採点する

◆	教科書	新調理師養成教育全書 2食品と栄養の特性
◆	資料・参考文献	必要に応じてプリント等配布
◆	受講上の注意	確認テスト、提出物

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

## 2019年度 シラバス

科目名	製菓・製パン実習 (製パン実習)			学 科	コース
担当教員	本澤 誠			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input 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	

### ◆授業の目的・内容

- ・製パン技術を身に付け、発想力を学ぶことができる。
- ・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すすめる
- ・授業内にて製品の採点、授業態度、実技試験の点数

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	イタリアのパンと食材を学ぶ	トマトとオリーブのフォッカチア/グリッシーニが製作できる
2	流行ったパンを振り返る	塩パンが製作できる
3	流行りのパンを作る	流行りのパンが製作できる
4	様々な編み込み方法を覚え活用できるようにする	ツOPPが製作できる
5	様々なフランスパンの成形、クーブの入れ方を学ぶ	様々なフランスパンが製作できる
6	調理した具材をパンにはさむ。調理法を覚える	コッペパンが製作できる
7	ハード系の生地を使用し、巻き入れ、包み込む作業を覚える	ベーコンエピ/フロマージュが製作できる
8	様々なハーブを調合しパン生地に混ぜ合わせる方法を学ぶ	イタリアンハーブブレッドが製作できる
9	イーストを使用しないパン生地を細工し焼成後飾る	パン細工が製作できる
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	生地を薄く伸ばし焼成時に膨らむように成形する方法を習得し、加工する	ピタサンドブレッドが製作できる
13	一口大のパンに様々なフィリングをサンドしブッフェの並べ方を学ぶ	バターロールサンドウィッチが製作できる
14	実技認定試験 赤★4	分割、丸め、成形、焼成ができているかを採点する
15	流行りのパンを作る	流行りのパンが製作できる

◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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

## 2019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 大塚 聡			<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	

### ◆授業の目的・内容

- ・包丁の持ち方、薄切り、繊切り、みじん切りの包丁技術の習得。
- ・カフェフードの盛り付けやバランス、見せ方の習得。
- ・フードペアリング＝フードとドリンクの相性を考え、実践することができる。
- ・ラテアート技術の習得。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	包丁の使い方<エマンセ・ジュリ エヌ・アッシェ>を用いた料理	海老ピラフ
2	ラテアート①	ミルクスチームでハートを描く練習
3	包丁の使い方<エマンセ・ジュリ エヌ・アッシェ>を用いた料理	野菜カレー
4	ラテアート②	ミルクスチームでハートを描く練習
5	ホワイトソースを用いた料理	クリームグラタン
6	ラテアート③	ミルクスチームでハートを描く練習
7	挽肉を使用した料理	ロコモコ
8	ラテアート④	ミルクスチームでハートを描く
9	パスタを使用した料理①	野菜のペペロンチーノ
10	ラテアート⑤	ミルクスチームでリーフを描く練習
11	スパイスを使用した料理	タコライス
12	ラテアート⑥	ミルクスチームでリーフを描く練習
13	トルティーヤ生地を学ぶ	サラダラップ
14	ラテアート⑦	ミルクスチームでリーフを描く
15	カラフル野菜を使用した料理	お肉と野菜のプレート

◆	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
◆	資料・参考文献	café sweets / café's Kitchen
◆	受講上の注意	健康チェックを受け受講すること

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

## 2019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 checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

### ◆授業の目的・内容

目的：公衆衛生の考え方を理解したスイーツ・カフェ職人を育てる

自らの健康は自ら守ることができる基本的な知識と考えを身につける

内容：公衆衛生は、学生にとって理解しにくい医学用語・事柄が多いことから、パワーポイントによる写真、図表、DVDによる映像などの視聴覚教育を多くして、理解しやすい授業とする

※選択必修A

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	公衆衛生の必要性および重要性を理解する P69-75	公衆衛生法が世界で初めてできたイギリスの社会的背景を検証するとともに、公衆衛生が目指す健康について学ぶ
2	公衆衛生で用いる統計について理解を深め、高齢社会の未来像を予測する P76-84	人口変動に関与する死亡率、出生率などの統計から我が国の少子高齢社会の未来像を学ぶ
3	人が健康に生きるために、人が死亡する原因を統計から考察し、健康管理に役立てる。P80-84	健康で長生きするために知っておきたい、健康予防に役立つ疾病統計から、各種疾患の発生動向を学ぶ。
4	菓子製造所における公衆衛生上の問題点を知る	衛生害虫、特に食材に発生して健康被害を起こすダニとその対策、菓子製造現場で起きる熱中症の対応について学ぶ
5	空気・光・水の環境衛生を学ぶ中で、限りある水の重要性を理解する P85-88	紫外線が人体に与える影響と、その予防法。食品、食材の輸出入が貴重な水の移動になるというバーチャルウォーターの考え方を学ぶ
6	環境衛生の中で安全な水、および衛生害虫と疾病について学ぶ P88-95	水道水の安全性を確保する残留塩素の考え方、また衛生害虫が人に疾病を起こすことを学び、環境衛生の重要性を理解する。
7	公害の再発防止のため過去の事例を学ぶ P96-97	我が国の負の遺産となった四大公害および、初めてPCBを経口摂取して人体中毒を起こしたカネミ油症事件について学ぶ
8	不注意で起きる身近な公害について学ぶ P98-99	菓子製菓業で起きる騒音、悪臭などの公害を学ぶ 中間試験を実施する
9	感染症の発生要因と、その予防法を身につける P100-110	感染症予防法および感染症予防の3原則を学び自らの健康維持に役立てられるようにする。
10	無症候性キャリアーの危険性について理解を深める P100-110	不幸な食中毒事件「腸チフスのメアリー」と「動物から人に感染するサルモネラ」から無症候性キャリアーの危険性を学ぶ
11	予防医学を学ぶ上で、死亡原因の6割を占める生活習慣病を身近に感じてもらおう P111-117	0次～3次予防の理解を深めるとともに、主に生活習慣によって起きる糖尿病、胃がんなどの基礎的な病気の内容について学ぶ
12	生活習慣病による健康被害を回避するための学習を行う P111-117	脂質異常症、高血圧・脳卒中とそれに深く関わる問題について学ぶ
13	喫煙による健康被害をなくすための知識の習得を行う	周囲の人にも及ぶ喫煙被害を防ぐために喫煙者には禁煙対策、未喫煙者には生涯喫煙しないことの重要性を理解してもらう。
14	労働者を守る重要な労働基準法を理解する P118-123	年休、賃金、労働時間や男女雇用機会均等法 など、労働者の権利を学ぶ
15	深刻な状態にある日本の食糧事情を理解する	低い食糧自給率、大量の食品ロスが起きる背景とその問題及び改善策を学ぶ

◆	教科書	製菓衛生師全書
◆	資料・参考文献	厚生労働白書、公衆衛生マニュアル(南山堂)
◆	受講上の注意	私語の禁止

成績評価方法	試験(実習・講義)	95%	出席状況 授業態度 課題・レポート	5%
--------	-----------	-----	-------------------------	----

## 2019年度 シラバス

科目名	食品衛生学			学 科	コース
担当教員	島田 俊雄			<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	

### ◆授業の目的・内容

食の安全性の確保には多くの分野での科学的な検討、また法律による適正な規制が必要です。食の安全は科学と法律が一体となって対応しなければなりません。この科学と法律が食品衛生学であり、その実態が食品衛生です。この講義の内容には衛生行政、食中毒、食品汚染物質、食品添加物、食品衛生管理等が含まれます。このような広範囲にわたる講義内容を理解し易くするために多くの簡便な参考資料を配布し、また食に関する最新の話題を交え興味ある講義とすべく努力します。

※選択必修A

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品衛生学の概要	食品衛生の意義と現状、安全性の確保、危害防止等について学びます。
2	食品と微生物	この講義で扱う微生物(細菌、真菌、ウイルス)の基礎、衛生指標菌、滅菌と消毒について学びます。
3	食中毒概論および細菌性食中毒(1)	食中毒の定義、分類、発生状況等やサルモネラ食中毒、腸炎ビブリオ食中毒および下痢原性大腸菌食中毒の成立条件、症状、予防対策等について学びます。
4	細菌性食中毒(2)	カンピロバクター食中毒、黄色ブドウ球菌食中毒およびボツリヌス症の成立条件、症状、予防対策等について学びます。
5	細菌性食中毒(3)	ウエルシュ菌食中毒、セレウス菌食中毒およびリステリア症の成立条件、症状、予防対策等について学びます。
6	食品由来ウイルス感染症	ノロウイルス(サポウイルスも含む)感染症、A型肝炎およびE型肝炎の成立条件、症状、予防対策等について学びます。
7	自然毒による食中毒	フグ、貝毒等の動物性自然毒およびキノコ等の植物性毒物による食中毒の成立条件、症状、予防対策等について学びます。
8	食品中の汚染物質(1)	アフラトキシン等のカビ毒、メチル水銀やヒ素等の有毒性金属、PCBIによる疾病の概要を学び、それらの問題点について考えます。
9	食品中の汚染物質(2)	ダイオキシン等の有害物質や残留農薬等について、さらに食品中に混在する異物について学び、その問題点について考えます。残留農薬等のポジティブリスト制度の概要についても学修します。
10	食品添加物総論	食品添加物の概要、指針、規格、基準や安全性の評価等について学びます。
11	食品添加物各論	主な食品添加物の種類や用途等について学びます。特に、菓子に使用される食品添加物について、その用途別に、各食品の使用基準等について学びます。
12	衛生管理概論(1)	微生物による食中毒の予防対策を学びます。食品取扱者の個人衛生は一般社会人のそれと比べてとても重要性が高く、その衛生管理について学び、実践につなげます。
13	衛生管理概論(2)	施設、設備の要件とそれらの管理について学び、調理現場の衛生管理の実践につなげます。さらに営業者の責務についても考えます。
14	HACCPの概要	HACCPを基本としたわが国で実施されている食品の安全管理承認制度である総合衛生管理製造過程を中心に、HACCPシステムの概要、また菓子製造におけるHACCPについて学び、実践します。
15	食品の保存と表示	製品の保存、表示事項、特に菓子の保存と表示について学びます。さらに、アレルギー物質(アレルゲン)を含む食品の表示について、また食物アレルギーの成り立ちや予防対策についても学修します。

◆	教科書	製菓衛生師全書
◆	資料・参考文献	この教科書は必要最小限の事項について簡潔に記載されています。従って、講義内容を十分に理解するための補助として、その都度関連プリントや小冊子を配布します。
◆	受講上の注意	

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

## 2019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 checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

◆授業の目的・内容

- 食品成分、それぞれの食品に適切な食品の加工・保存方法、流通などを学び、食の現場での活かし方を知る。
- 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。

※選択必修A

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品学概要	食品の条件 食品学とは 人体における機能
2	食品の種類と成分①	分類・嗜好成分・有害成分・食品成分
3	食品の種類と成分②	アレルギー・食品成分表・エネルギー
4	食品の種類と成分③	アトウオーターの係数・炭水化物・脂質
5	食品の分類と特性①	動物性食品と植物性食品・分類
6	食品の分類と特性②	穀類・芋類
7	食品の分類と特性③	豆類・調味料・調理加工品・冷凍品
8	食品の分類と特性④	発酵食品.
9	食品の分類と特性⑤	調理加工食品
10	まとめ	まとめ・質疑応答
11	食品の変質とその防止①	食品の変化変質 水分活性と乾燥
12	食品の変質とその防止②	食品の保存方法 冷凍・冷蔵
13	食品の生産と消費①	生産の動向 過去から未来へ
14	食品の生産と消費②	.自給率・遺伝子組み換え
15	まとめ	全体のまとめ・質疑応答

◆教科書	製菓衛生師全書
◆資料・参考文献	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
◆受講上の注意	授業中の様子 小テスト 試験を総合的に判断

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

## 2019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 checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

### ◆授業の目的・内容

- 栄養について科学的にとらえ、食品中の栄養素を知ること、健康維持増進できるようにする。
- 食の現場での生かし方を知る。
- 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 ※選択必修A

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

◆教科書	製菓衛生師全書
◆資料・参考文献	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
◆受講上の注意	授業中の様子 小テスト 試験を総合的に判断

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