

# 2020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"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	30	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

### 【授業の到達目標及びテーマ】

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ことを目標とする。

### 【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	砂糖の種類と特徴	砂糖の種類(白双糖、グラニュー糖、中双糖、上白糖、三温糖、黒砂糖、粉砂糖) 砂糖の特徴(転化、結晶性、溶解性、防腐性)の違いを学ぶ 【P.299～302】
2	でん粉糖の種類と特性	ぶどう糖(無水結晶ぶどう糖、精製ぶどう糖、結晶ぶどう糖) 水飴(酸糖化水飴、酵素糖化水飴、麦芽水飴、粉末水飴)の特性を学ぶ 【P.302～303】
3	でん粉糖の種類と特性 その他の糖類、非糖質甘味料	異性化糖液、還元水飴、非還元性糖質(トレハロース)、和三盆糖、蜂蜜、メープルシュガー 天然甘味料(甘草、ステビア、ソーマチン)、人工甘味料(アスパルテーム、サッカリンナトリウム)の特性を学ぶ 【P.303～304】
4	小麦粉の種類と特徴、加工適性	小麦粉の種類(薄力粉、中力粉、準強力粉、強力粉、デュラム粉)の用途別分類・品位別分類 加工適性(グルテンについて)それぞれの特徴を学ぶ 【P.304～306】
5	でん粉の種類と特徴、加工適性	でん粉の種類(地上でん粉、地下でん粉)、アミロース、アミロペクチンについて 加工適性(でん粉の糊化と老化)の特徴を学ぶ 【P.307～308】
6	でん粉の加工適性 (粘度特性、膨化性、吸湿性)	でん粉の粘度特性(ブレイクダウン)、膨化性(膨化力)、吸湿性について学ぶ 【P.308～309】
7	米粉の種類と特徴	米粉(羽二重粉、白玉粉、餅粉、求肥粉、上新粉、上用粉、かるかん粉、焼みじん粉、寒梅粉、 上早粉、道明寺粉、上南粉、新引粉、早並粉、うるち上南粉)の特徴を学ぶ 【P.310～311】
8	卵白の起泡性、卵黄の乳化性、 卵の熱凝固性	卵白の起泡性(温度、安定性)、卵黄の乳化性(レシチン、乳化力)、熱凝固性(ゲル化)について学ぶ 【P.311～312】
9	卵のその他の特徴、卵の加工品	卵の特徴(メイラード反応、清澄化、卵の鮮度の見分け方)、加工品(液状卵、凍結卵、乾燥卵)を学ぶ 【P.312～313】
10	中間テスト①	前期中間テスト(砂糖、小麦粉、でん粉、米粉、鶏卵)
11	油脂の種類と特徴	油脂の種類(バター、ラード、ショートニング、マーガリン、揚げ油、ココアバター) * ショートニング(全水添型、ブレンド型、乳化型、液状、粉末)の特徴を学ぶ 【P.313～314】
12	油脂の加工適性	可塑性、ショートニング性、クリーミング性、フライング性、安定性、食味の向上について学ぶ 【P.314～315】
13	牛乳及び乳製品	牛乳の成分や特徴、牛乳の種類(全脂粉乳、脱脂粉乳、練乳、クリーム、バター、チーズ、 ホエーパウダー、バターミルク)の特徴を学ぶ 【P.316～318】
14	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(ココアバター、ココアパウダー、純チョコレート、準チョコレート)やチョコレートの 加工適性(カカオタンニン、テオブロミン、芳香物質、物性、ブルーム)を学ぶ 【P.318～320】
15	チョコレートの基礎知識、理論	チョコレートの歴史、テンパリングの方法(水冷法、タブリール法、フレック法)を学ぶ 【教本P.235～250】

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】

授業は講義形式を基本とし、指定教科書を使用し適宜追加資料を配布する。受講生は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こと。

担当する教員は、ヒルトン東京ベイでパティシエとして25年の勤務経験をもつ実務家教員で、製菓衛生師を取得している実績に基づき、受験対策に向けた授業を展開する。

# 2020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ことを目標とする。

### 【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の種類と特徴	果実類(仁果類、準仁果類、漿果類、核果類、種実類、熱帯果物類、果菜類)や果実加工品(ジャム類:プレザーブ、フルーツソース、マーマレード)のそれぞれの特徴を学ぶ 【P.321】
2	果実及び果実加工品の種類と特徴、加工適性	果実加工品(ゼリー類:フルーツゼリー、ペクチンゼリー)、瓶・缶詰製品、乾燥製品、その他の果実加工品、加工適性(外観的嗜好性の向上、風味の付与、造形性の利用)の特徴を学ぶ 【P.321~323】
3	凝固材料の分類、特徴	凝固材料の特徴、使用方法について(寒天、カラギーナン)の特徴を学ぶ 【P.323~324】
4	ゼラチン・ペクチンの種類と特徴	凝固材料の特徴、使用方法について(ゼラチン、ペクチン)の特徴を学ぶ 【P.325~326】
5	種実類の特徴と用途	種実類(アーモンド、ウォールナッツ、カシューナッツ、ココナッツ、ごま、チェスナッツ、ピーナッツ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、松の実)のそれぞれの特徴を学ぶ 【P.326~327】
6	酒類、香辛料、香料の種類と分類	酒類(ワイン、ラム酒)、酒の分類表、香辛料(辛味性香辛料、芳香性香辛料)や香料(エッセンス、オイル、乳化性香料、粉末香料、タブレット状香料)のそれぞれの特徴を学ぶ 【P.328~330】
7	中間テスト②	後期中間テスト(果実及び果実加工品、凝固材料、種実類、酒類、香辛料、香料)
8	パン酵母の特徴と用途	パン酵母(イースト)の特徴、生地中の酵母の作用(インベルターゼ、マルターゼ、チマーゼ)について学ぶ 【P.331~333】
9	パン酵母の特徴と用途、食塩、水	パン酵母(イースト)の特徴(生酵母とドライイーストの違い)、食塩の働き、水の必要性について学ぶ 【P.333~334】
10	モルトエキス、製パン改良剤、膨脹剤	モルトエキス、製パン改良剤、膨脹剤(炭酸水素ナトリウム、炭酸水素アンモニウム、塩化アンモニウム)、ベーキングパウダー、イスタタのそれぞれの特徴を学ぶ 【P.334~336】
11	乳化剤、着色料、増粘安定剤	乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル、蔗糖脂肪酸エステル、プロピレングリコール脂肪酸エステル、レシチン、ケーキ用乳化起泡剤)、着色料の注意事項、増粘安定剤(ローカストビーンガム、グアーガム)のそれぞれの特徴を学ぶ 【P.337~338】
12	洋菓子の製法による分類、クリームの特徴	洋菓子の製法による分類(オープンで焼き上げる菓子、デザート菓子、クリーム類、コンフィズリー)クリーム(バタークリーム、ホイップクリーム、カスタードクリーム)の製法や基本配合を学ぶ 【P.368~370】
13	洋菓子の製法(スポンジ、バターケーキ、シュー)	スポンジ・ロール生地(共立法、別立法、オールインミックス法)、バターケーキ(シュガーバター法、フラワーバター法、オールインワン法)、シュー(シュー・ア・ラクレーム、エクレール)の製法を学ぶ 【P.371~376】
14	洋菓子の製法(ドーナツ、パイ、タルト、クッキー)	ドーナツ(フレンチドーナツ、アメリカドーナツ、イングリッシュドーナツ)、パイ(フィユタージュ・ノルマル、フィユタージュ・ラビド、フィユタージュ・アンヴェルセ)、タルト(バターフォンセ、パート・シュクレ、パート・プリゼ)、クッキー(パート・サブレ、ザント・ゲベック、フルーツクッキー)の製法を学ぶ 【P.376~380】
15	洋菓子の製法(チョコレート、イースト物、プディング、ゼリー、パヴァロア、ムース)	チョコレート(テンパリングの方法、ガナッシュ)、イースト物(パン・オ・レ、プリオッシュ)、プディング(カスタード・プディング、クレーム・ブリュレ)、ゼリー(ジュレ・ド・ヴァン・ルーシュ)、パヴァロア(パヴァロア・アラ・ヴァニニュー)、ムース(ムース・オ・カシス)の製法を学ぶ 【P.381~386】

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】

授業は講義形式を基本とし、指定教科書を使用し適宜追加資料を配布する。受講生は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こと。

担当する教員は、ヒルトン東京ベイでパティシエとして25年の勤務経験をもつ実務家教員で、製菓衛生師を取得している実績に基づき、受験対策に向けた授業を展開する。

## 2020年度 シラバス

科目名	社会		学 科		コース	
			<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<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	金井 宏志		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		<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"/>	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>						
製菓衛生師の受験資格取得のための必須履修科目						
<b>【授業の概要】</b>						
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						
<b>◆授業計画</b>						
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	スライド、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。				
<b>成績評価方法</b>		試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%	
<b>【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】</b>						
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。						

# 2020年度 シラバス

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

**【授業の到達目標及びテーマ】**

卒業後、社会生活が円滑に維持できるようにするとともに、スイーツ・カフェ職人の資質向上のための製菓衛生師免許の取得を促し、公衆衛生の向上や増進のために活躍できる人材を育てることを目標とする。

**【授業の概要】**

法規の学習は条文重視なので、教科書の熟読と記憶が授業の中心となる。しかし、条文には似たような内容のものが多く、区別が難しいので、一般的な聞く授業や書く授業の他に、自ら関わる授業に重点を置く。

**◆授業計画**

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1章 法学大意 P1-4	法規とはなにか、法の意義と種類
2	衛生法規 第2章 衛生行政概説 P4-9	衛生法規の概要、各種衛生法規の解説、衛生行政機構
3	衛生行政の成り立ち P9-12	衛生行政の歴史と我が国の衛生行政の機構 一般衛生行政
4	第3章 製菓衛生師法 P13-16	製菓衛生師法の概要と製菓衛生師の試験
5	製菓衛生師の免許 P17-19	製菓衛生師の免許に関する手続き
6	製菓衛生師法のまとめ P24-31	製菓衛生師法、製菓衛生師法施行令、製菓衛生師法施行規則それぞれに記述されていること
7	食品衛生法 P32-36	食品衛生法の概要、目的、添加物類の分類と取り扱い
8	食品の規格基準と総合衛生管理製造過程 P36-40	食品の規格基準、器具及び容器包装の規格基準、表示の規制、食品衛生監視員による監視指導
9	管理運営基準に関する指針ガイドライン P40-45	一般事項、施設の衛生管理、食品衛生責任者の設置、食品等の取り扱い
10	ガイドライン(食品取扱者等の衛生管理) P45-48	食品取扱者等の衛生管理、食品等の取り扱い
11	ガイドライン(営業施設基準) P48-52	施設基準、営業許可、食中毒調査、食品推進員
12	洋菓子の衛生規範 P52-56	洋菓子の規範の目的、食品の取り扱い、食品衛生責任者
13	食品表示法 P57-64	パワーポイントを使い、食品表示法の目的、定義を理解を高める
14	地域保健法 健康増進法 P65 P66-67	基本理念、保健所とその機能、健康増進法がめざすもの
15	感染症法 食育基本法 P65-66 P67-68	感染症予防法と感染症の分類、食育基本法の理念

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

**【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】**

教科書の中から、配布したテキストおよび問題集の正答を見つけて自主的に学習する。授業は関連項目について解説と答え合わせを行い知識を確実なものにする。

授業中は不適切な受講態度や私語を禁止する。

担当する教員は、公衆衛生の一分野である動物から人に病気を起こす病原体を公の機関で調査・研究、加えて大学や専門学校で公衆衛生の講義・実習にも従事。その経験に基づいた授業を展開する。

## 2020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		<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	中島 博行		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	1	期 間	(前期) 後期	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科	
時 間 数	30	授業方法	(講義) 後期	<input checked="" 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、作文)や社会(国際情勢、特産物、選挙権)、時事問題などを理解する。食に関するテーマについてグループの調べ学習～発表を行い理解を深める。

### ◆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、社会人に求められる能力要素
2	作文	前期の目標について作文にまとめる また短い文章にまとめる練習をする
3	時事	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
4	数学	計算問題
5	社会	SDGsやG7などを通して海外の国々について理解する
6	国語	主な漢字の読み書きと慣用句について理解する
7	社会	国内の地域の特産物を学ぶ
8	国語	基本的な敬語表現を理解する
9	社会	18歳として初めて得る選挙権について理解する
10	グループワーク①	班で決めた食に関する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、調査作業
11	グループワーク②	②発表資料の作成作業
12	グループワーク③	③発表資料の作成作業、リハーサル
13	グループワーク④	④グループ発表
14	グループワーク⑤	⑤発表を通した振り返り
15	まとめ	扱った内容を復習

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。

## 2020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、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(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	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	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				
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				
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				
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、有名ホテル製菓製パン部門での実務経験による幅広い人脈を活かした指導を展開する。						

## 2020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	

### 【授業の到達目標及びテーマ】

公衆衛生を学ぶことにより基本的な衛生の知識と考えを身につけ、安全な製菓の提供と、自らの健康を自ら守ることができるパティシエを育てることを目標とする。

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、製菓衛生師試験問題も広範囲から提出されている。

### ◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	公衆衛生の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・水の水の環境衛生を学ぶ中で、限りある水の重要性を理解 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パ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」からサルモネラ感染症について学ぶ
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う P111-117	0次～3次予防、生活習慣病の理解を深めるとともに、生活習慣によって起きる高血圧症、糖尿病について学ぶ
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	生活習慣病の脂質異常症について学ぶ、脳卒中とそれに深く関わる問題について学ぶ
13	生活習慣病の脂質異常症及び喫煙による健康被害をなくすための知識を習得する	生活習慣病である脂質異常症および喫煙による健康被害を学び、禁煙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

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

### 【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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、講義形式を基本としながらも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取り入れて理解しやすい授業とする。

授業中は不適切な受講態度や私語を禁止する。

## 2020年度 シラバス

科目名	食品衛生学			学 科	コース
担当教員	堀井 昭三			<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】

まず基礎的事項を講義する。最新の知見、ニュースも加えるが、最終的には日常業務に役立つ知識の習得を目標とする。

### 【授業の概要】

テキスト中心でテキスト未記載の場合は追加し基礎的事項を徹底する。それに最新の知見、技術もあれば追加するが、最終目標は日常業務への応用・適用である。

### ◆ 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 (P156)	何故食品衛生学を学ぶのか。衛生とは、安心と安全との相違。
2	食品と微生物 (P158,160)	食品に関与する微生物と病原微生物を含む他の微生物とは異なるのか。細菌、ウイルス、真菌、原虫を対象に講義する。
3	食中毒概論および細菌性食中毒 ①(P157-161)	食中毒の定義、分類、事例等を取り上げる。感染型食中毒として、サルモネラ、腸炎ビブリオについて学ぶ。
4	細菌性食中毒② (P162-164)	細菌性食中毒としては最も食中毒発生事例が多いカンピロバクター食中毒、死者、重症者が発生することも散見する病原性大腸菌について学ぶ。
5	細菌性食中毒③ (P164-166)	ブドウ球菌、ボツリヌス菌、ウエルシュ菌、セレウス菌などについて学ぶ。
6	ウイルス性食中毒 (P166)	食中毒中最も患者数の多いノロウイルスさらには、A型肝炎およびE型肝炎ウイルスについて学ぶ。
7	動物性自然毒 (P167-169)	フグ毒テトロドトキシンはフグ以外の多様な動物が保持していることその特異な薬理作用、さらに貝毒、シガテラなどについて学ぶ。
8	植物性自然毒 (169-170)	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	寄生虫、食品中の化学汚染物質 ①(P174,184)	食中毒で一番件数の多いものはアニサキスである。近年発見されたグダアや水系汚染のクリプトスポリジウム、穀物やナッツ類汚染が海外で発生しているアフラトキシンなどのマイコトキシン類について学ぶ。
10	食品中の化学汚染物質② (P185-190)	残留農薬、残留動物用医薬品、ダイオキシン類、メチル水銀、カドミウムさらには異物について学ぶ。
11	食品添加物総論 (P176,177,182)	食品添加物の定義、法的な分類、毒性試験の実際、食品添加物公定書の制定に至る過程などについて学ぶ。
12	食品添加物各論 (P176-182)	主要食品添加物について用途別に特質について学ぶ。ことに、菓子に使用される食品添加物について各食品の使用基準等も学ぶ。
13	衛生管理概論 (P191-203)	殺菌・消毒の実際、食中毒の予防さらには施設設備管理について学ぶ。
14	HACCPの概要 (P204-206)	我が国では、ハサップ(HACCP)を基本とした総合衛生管理製造過程(マルソー)が各種食品製造業で始まり、飲食店にも導入される。例を挙げHACCPの実際を学ぶ。
15	食品の保存と表示 (P206-208)	製品の保存方法、表示事について学ぶ。アレルギー、遺伝子組み換え、有機、ゲノム編集などの食品の表示についても学ぶ。

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

### 【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業は教科書を中心とした講義形式を基本とするが、授業には討議も加えていくため予習は不要。担当する講師は、東京都健康安全研究センターでダイオキシン類の分析や動態解析等に従事。この経験に基づき最新の食品衛生の授業を展開する。



# 2020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 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】**

食品の成分や特性、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	食品学概要	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／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	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／分類・嗜好成分・有害成分・食品成分
3	食品の種類と成分②	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／アレルギー・食品成分表・アトピーの係数
4	食品の分類と特性①	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／食品の種類と分類 食品成分表
5	食品の分類と特性②	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／食品の特性 分類 穀類
6	食品の分類と特性③	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／穀類・芋類・でんぷん・菓子類
7	食品の分類と特性④	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／豆類・調味料・調理加工品・冷凍品
8	食品の分類と特性⑤	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／発酵食品。
9	食品の分類と特性⑥	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／調理加工食品
10	まとめ	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／まとめ・質疑応答
11	食品の変質とその防止①	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／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	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／食品の保存方法 冷凍・冷蔵
13	食品の生産と消費①	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／生産の動向 過去から未来へ
14	食品の生産と消費②	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／自給率・遺伝子組み換え
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・薬膳学の授業を担当。また高齢者の薬膳料理教室での食講座や各所で講演会・講習会も実施。また、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マスコミ対応を担当。「月刊消防」にレシピを連載中で、出版にも携わっている。これらの経験を活かした授業を展開する。

# 2020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	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】

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し、食の現場での生かし方を知ることを目指す。

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

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・薬膳学の授業を担当。また高齢者の薬膳料理教室での食講座や各所で講演会・講習会も実施。また、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マスコミ対応を担当。「月刊消防」にレシピを連載中で、出版にも携わっている。これらの経験を活かした授業を展開する。

## 2020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 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">前期</span> 後期	<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"/> スイーツ・カフェ科	
		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、基本動作の習得し、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	パウンドケーキ	パウンド型を使ったケーキを学ぶ
3	アイスボックスクッキー	クッキー生地の仕込み、切り方、焼き方、焼き上がりを学ぶ
4	マドレーヌ	焼き菓子を学ぶ①
5	フィナンシェ	焼き菓子を学ぶ②
6	バニラ・アーモンドクッキー	焼き菓子を学ぶ③
7	サブレポッシュ	焼き菓子を学ぶ④
8	パウンドケーキ	焼き菓子を学ぶ⑤
9	ダックワーズ	メレンゲ3種を学ぶ
10	ロールケーキ	卵の起泡性を学ぶ①共立て法
11	ジェノワーズ	卵の起泡性を学ぶ②共立て法
12	ブッセ	メレンゲを使用したお菓子を学ぶ
13	フルーツケーキ	焼き菓子を学ぶ⑥1人ずつ製作する工程を学ぶ
14	苺のスフレロールケーキ	メレンゲを使用した生地を学ぶ①別立て法
15	フルーツロールケーキ	ロールケーキを1人ずつ製作する工程を学ぶ

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。受講生は健康チェックを受けること。担当する教員は、パークハイアット東京や帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験があり、コンクールにおいて数々の受賞歴を持つ。このキャリアに基づき実践的な授業を展開する。

## 2020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 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">前期</span> 後期	<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	
		講義 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">実習</span>	<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

### 【授業の到達目標及びテーマ】

基本となる生地の製法を理解し、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、基本動作の習得し、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	マジパン<人形・フルーツ>	マジパンの扱い方を学ぶ①
17	シャルロットフリユイ	ゼラチンの使い方を学ぶ、別立て法の応用
18	ベリームース	共立て法、ゼラチンの使い方の応用
19	フロランタン	クッキー生地への応用
20	マジパン<人形・フルーツ>	マジパンの扱い方を学ぶ②
21	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
22	メレンゲを使用したお菓子	卵白の扱いを学ぶ
23	シャルロットショコラ	パータポンプを学ぶ、別立て法の応用
24	焼き菓子コンクールに向けて	いろいろな焼き菓子を学ぶ①
25	シャルロット	シャルロットを1人ずつ製作する工程を学ぶ
26	フロマージュ	チーズを使用したケーキを学ぶ
27	絞り<ローズ・シェル・ツノ>パイピング	基礎技術認定試験に向けて
28	焼き菓子コンクールに向けて	いろいろな焼き菓子を学ぶ②
29	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
30	基礎技術認定試験	基礎技術認定試験 絞り3種、パイピング

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。受講生は健康チェックを受けること。担当する教員は、パークハイアット東京や帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験があり、コンクールにおいて数々の受賞歴を持つ。このキャリアに基づき実践的な授業を展開する。

## 2020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			
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input checked="" type="checkbox"/>	W スタディコースA
担当教員	安田 高士 大塚 聡			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<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"/>	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"/>	W スタディコースB
時 間 数	240	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/>	W スタディコースA	<input checked="" type="checkbox"/>	W スタディコースB
<b>【授業の到達目標及びテーマ】</b>									
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ることができるようになることを目標とする。									
<b>【授業の概要】</b>									
衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作の習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや創造性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。									
<b>◆授業計画</b>									
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)					
31	基礎技術を応用した菓子			基礎技術を応用した菓子を学ぶ①					
32	シフォンケーキ			シフォン型を使ったお菓子を学ぶ					
33	シュークリーム①			シュー生地の作り方を学ぶ					
34	七夕のケーキ			イベントに合わせたケーキを学ぶ					
35	キャラメルシフォンケーキ			キャラメルを使用したお菓子を学ぶ					
36	チョコレートムース			仕込み、グラサージュを学ぶ					
37	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					
38	焼き菓子集計・基礎技術練習			材料の集計・基礎技術練習					
39	シュークリーム②			シュー生地、クレームパティシエールの作り方を学ぶ					
40	旬のフルーツを使用したケーキ			旬の素材を使用した菓子を学ぶ					
41	シュークリーム			シュー生地、クレームパティシエールを1人で作る					
42	焼き菓子試作			オリジナルレシピの作成					
43	焼き菓子試作			オリジナルレシピの試作					
44	焼き菓子試作			オリジナルレシピの試作					
45	米粉のシフォンケーキ			米粉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%	
<b>【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】</b>									
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。受講生は健康チェックを受けること。担当する教員は、パークハイアット東京や帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験があり、コンクールにおいて数々の受賞歴を持つ。このキャリアに基づき実践的な授業を展開する。									

## 2020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	
<b>【授業の到達目標及びテーマ】</b>					
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ることができるようになることを目標とする。					
<b>【授業の概要】</b>					
衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作の習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや創造性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。					
<b>◆授業計画</b>					
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)			
46	エクレア	エクレアの作り方を学ぶ			
47	アイスクーキ	アイスクーキを学ぶ			
48	ラテアート④	丸の注ぎ方の実践練習			
49	タルト	焼き菓子を学ぶ⑦			
50	巨峰を使用したクーキ	巨峰を使用したクーキを学ぶ			
51	フルーツタルト	パートシュクレを学ぶ			
52	抹茶デザート	様々な抹茶の使い方を学ぶ			
53	タルトシトロン	いろいろなタルトを学ぶ			
54	ガトードノア	ナッツ類を使用したお菓子を学ぶ			
55	プリン	卵の固まり方について学ぶ			
56	ジェノワーズ	ケンミックスの使い方の確認・1人ずつ製作する工程を学ぶ			
57	ブラウニー	焼き菓子のデコレーションを学ぶ			
58	タルトポワール	タルトを1人で作る			
59	シーニュ	シュー生地の応用、シーニュの絞り方を学ぶ			
60	ラテアート⑤	丸の注ぎ方の実践練習			
<b>成績評価方法</b>		<b>試験(実習・講義)</b>	90%	<b>出席状況 授業態度 課題・レポート</b>	10%
<b>【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】</b>					
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。受講生は健康チェックを受けること。担当する教員は、パークハイアット東京や帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験があり、コンクールにおいて数々の受賞歴を持つ。このキャリアに基づき実践的な授業を展開する。					

## 2020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、基本動作の習得し、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	焼き菓子コンクール①	計量、製作
2	焼き菓子コンクール②	製作
3	焼き菓子コンクール③	製作、ラッピング
4	焼き菓子コンクール④	展示、採点
5	ティラミス	マスカルポーネを使用したケーキを学ぶ
6	餡の作り方	和菓子基本技術①
7	モンブラン	栗を使用したケーキを学ぶ
8	フルーツピューレを使用したケーキ	フルーツピューレを使用したケーキを学ぶ
9	ナッペ・焼き菓子表彰式	ナッペ練習
10	ラテアート①	丸の注ぎ方の練習
11	リキュールを使用したケーキ	リキュールを使用したケーキを学ぶ
12	フィグ	無花果を使用した菓子を学ぶ
13	パートフィロを使用したケーキ	パートフィロの使い方を学ぶ
14	栗茶巾・団子	和菓子基本技術②
15	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

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。受講生は健康チェックを受けること。担当する教員は、パークハイアット東京や帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験があり、コンクールにおいて数々の受賞歴を持つ。このキャリアに基づき実践的な授業を展開する。

## 2020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"/> パティシエテクニカル科	
時 間 数	240	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
<b>【授業の到達目標及びテーマ】</b> 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ることができるようになることを目標とする。					
<b>【授業の概要】</b> 衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作の習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや創造性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。					
<b>◆授業計画</b>					
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)			
16	りんごを使用したケーキ	りんごを使用したケーキを学ぶ			
17	ルラシオン	ビスキュイダマンドを学ぶ			
18	ラテアート②	丸の注ぎ方の練習			
19	旬の素材を使用したお菓子	旬の素材を学ぶ			
20	ショコラ	ホワイトチョコレートを使用したケーキを学ぶ			
21	皿盛りデザート①	アシェットデセールを学ぶ			
22	練り切り	和菓子基本技術③			
23	ムース①	2種以上のピューレを使用したムースを学ぶ			
24	ハロウィンデザート	ハロウィンをテーマに製作する			
25	ラテアート③	丸の注ぎ方の練習			
26	基礎技術認定試験	基礎技術認定試験 ナッペ			
27	テンパリング①	テンパリングの方法を学ぶ			
28	ラテアート④	丸の注ぎ方の練習			
29	旬の素材を使用したお菓子	旬の素材を学ぶ			
30	クレープ	クレープ生地の作り方を学ぶ			
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%
<b>【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】</b> 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。受講生は健康チェックを受けること。担当する教員は、パークハイアット東京や帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験があり、コンクールにおいて数々の受賞歴を持つ。このキャリアに基づき実践的な授業を展開する。					



## 2020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、基本動作の習得し、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	テンパリング②	テンパリングの温度を学ぶ
32	ラテアート⑤	丸の注ぎ方の練習
33	ショコラフランボワーズ	ガナッシュを使用したケーキを学ぶ
34	かぼちゃを使用したケーキ	かぼちゃを使用したケーキを学ぶ
35	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
36	ラテアート⑥	丸の注ぎ方の練習
37	栗を使用したケーキ	栗を使用したケーキを学ぶ
38	アメ細工②	引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得
39	ラテアート⑦	丸の注ぎ方の練習
40	皿盛りデザート②	アシェットデセールを学ぶ
41	フィユタージュ	フィユタージュの折り方を学ぶ
42	クリスマスショートケーキ	クリームサンドナッペ、デコレーションを学ぶ
43	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
44	皿盛りデザート③	アシェットデセールを学ぶ
45	アプリコットアリュメット	パイ生地の伸ばし方、焼成、カットの仕方を学ぶ①

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

### 【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講生は健康チェックを受けること。担当する教員は、パークハイアット東京や帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験があり、コンクールにおいて数々の受賞歴を持つ。このキャリアに基づき実践的な授業を展開する。

## 2020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"/> パティシエテクニカル科	
時 間 数	240	授業方法	講義(実習)	<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
<b>【授業の到達目標及びテーマ】</b> 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ることができるようになることを目標とする。					
<b>【授業の概要】</b> 衛生管理を徹底しつつ菓子製造に必要な基本技術、基本動作の習得し、テーマに沿ったレシピの組み立てや創造性豊かな細工のデザインを考える力を身につける。					
<b>◆授業計画</b>					
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)	
46	イラストケーキ①			ホワイトチョコレートのテンパリングの復習、実践	
47	ラテアート⑧			丸の注ぎ方の練習	
48	皿盛りデザート④			アシェットデセールを学ぶ	
49	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	
50	イラストケーキ②			イラストの描き方、色付けの仕方の習得	
51	皿盛りデザート⑤			アシェットデセールを学ぶ	
52	ノエル			クリスマスケーキを学ぶ	
53	フルーツカット			フルーツカットを学ぶ	
54	卒業作品試作			集計	
55	フォンダンショコラ			チョコレートの乳化を学ぶ	
56	ラテアート⑨			丸の注ぎ方の練習	
57	卒業作品試作			作品の試作	
58	卒業作品試作			作品の試作	
59	卒業作品試作			作品の試作	
60	卒業作品試作			作品の試作	
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%
<b>【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】</b> 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。受講生は健康チェックを受けること。担当する教員は、パークハイアット東京や帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験があり、コンクールにおいて数々の受賞歴を持つ。このキャリアに基づき実践的な授業を展開する。					

## 2020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"/> 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】

実習により製パン技術の基礎を学び、実践により発想力を身につけ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・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。また製パンにおいて重要な作業である「計量」を、食材の大切さも含め再確認をする。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	材料の扱い方の説明、計量のやり方や授業の進め方を学ぶ	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	バター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篋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(野菜)麺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、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	実技認定試験 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

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】

1回の授業は「90分×2コマ」を基本とする。指定ルセットを使用して材料を分配し見本を見せながら実習し授業を進め、授業内にて製品の採点を行なう。また受講する際は健康チェックを受けること  
担当する教員は、ヒルトン東京ベイ、ウエスティンホテル東京、専門店などで30年にわたる製パン経験を持つ実務家教員。

## 2020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	

### 【授業の到達目標及びテーマ】

実習により製パン技術の基礎を学び、実践により発想力を身につけ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・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。また製パンにおいて重要な作業である「計量」を、食材の大切さも含め再確認をする。

### ◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	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	塩を主としたパンを作り、中心にバターを包み入れる作業を学ぶ	塩パンが製作できる
3	旬の野菜を加工してパン生地に包み入れる方法を学ぶ	ベジタブルブレッドが製作できる
4	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
5	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
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	2種類的小麦粉を合わせる仕込み方を理解し、特殊なクーブの入れ方を学ぶ	ミルクハースブレッド
10	ドイツのクリスマスに欠かせないお菓子の家を作る①	ジンジャーハウスが製作できる 2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	ドイツのクリスマスに欠かせないお菓子の家を作る②	ジンジャーハウスが製作できる 2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	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
13	実技認定試験 ★4	分割、丸め、成形、焼成ができていないかを採点する
14	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
15	流行りのパンを作る	流行りのパンが製作できる

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】

1回の授業は「90分×2コマ」を基本とする。指定ルセットを使用して材料を分配し見本を見せながら実習し授業を進め、授業内にて製品の採点を行なう。また受講する際は健康チェックを受けること  
担当する教員は、ヒルトン東京ベイ、ウエスティンホテル東京、専門店などで30年にわたる製パン経験を持つ実務家教員。

## 2020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>					
彩りを考えて「ワンプレートのカフェフード」を作れることと、「フードペアリング(＝フードとドリンクの相性)」を考えらることを目標とする。					
<b>【授業の概要】</b>					
・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 ・ラテアート技術の習得					
<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<エマンセ、ジュリエンス、アッシェ>を用いた料理	
2	ラテアート①			ミルクスチームでハートを描く練習	
3	海老ピラフ			包丁技術<エマンセ、ジュリエンス、アッシェ>を用いた料理	
4	ラテアート②			ミルクスチームでハートを描く練習	
5	帆立とマカロニのグラタン			ホワイトソースを用いた料理	
6	ラテアート③			ミルクスチームでハートを描く練習	
7	彩野菜のペペロンチーノ			パスタを使用した料理①	
8	ラテアート④			ミルクスチームでハートを描く練習	
9	ロコモコ			挽肉を使用した料理	
10	ラテアート⑤			ミルクスチームでリーフを描く練習	
11	サラダラップ			トルティーヤ生地を使用した料理	
12	ラテアート⑥			ミルクスチームでリーフを描く練習	
13	トマトクリームパスタ			パスタを使用した料理②	
14	ラテアート⑦			ミルクスチームでリーフを描く練習	
15	タコライス			スパイスを使用した料理	
<b>成績評価方法</b>		試験(実習・講義)		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>					
授業はデモンストレーションの後に実習を行う形式を基本とする。受講する際は健康チェックを受けること。担当する教員は、西洋料理の専門調理師免許を持つ専任教員					