

## 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 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 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 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 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/>	<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 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	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 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。

◆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 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 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/>	<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 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。

### ◆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%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

## 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	
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	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
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 type="checkbox"/> W スタディコースB
				<input 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的话题を交え興味ある講義とすべく努力します。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品衛生学の概要	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、PCB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。また、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	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 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	<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、ハサ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	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	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input checked="" 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	

### ◆授業の目的・内容

目的： 公衆衛生の考え方を理解したパティシエテクニカル職人を育てる  
 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

### ◆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よう 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	外国語 (フランス語)		学 科		コース
担当教員	川崎 連		<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	

### ◆授業の目的・内容

- 挨拶や自己紹介、買い物など、フランス語での基礎的な日常会話表現を学習する。
- フランス語で記載されたレシピが読めるように基礎的な表現を習得を目指す。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	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

◆	教科書	基礎からの製菓フランス語(La Crème)
◆	資料・参考文献	配布資料
◆	受講上の注意	

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	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 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	

### ◆授業の目的・内容

健康のための運動実技を学び、自己の体力維持・増進を実践することで、運動習慣の意義を体感する。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	体力測定	体力測定を実施し、自己の体力を把握する
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	バランスボール、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	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
12	フィットネスダンス・その2	フィットネスダンスのグループ創作①
13	フィットネスダンス・その3	フィットネスダンスのグループ創作②
14	体力測定	体力測定を実施し、体力の変化を検証する
15	運動プログラム構築	フィットネスダンスのグループ発表と考察

◆	教科書	無し
◆	資料・参考文献	無し
◆	受講上の注意	トレーニングシューズとウェアは必ず着用すること

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	色彩デザイン			学 科	コース
担当教員	高橋 進			<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	30	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	

◆授業の目的・内容

色彩検定3級合格  
 カラーワークを通して、理論だけでなく色を実際に使いこなせる知識として身につける  
 座学+実習(カラーワーク)

◆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 色の三属性	色彩を学習する事の意義、検定の説明 色の基本、色の三属性について
2	トーンと色調	トーンマップの使い方、作成
3	配色の基本①	配色の考え方、トーン配色
4	配色の基本②	色相配色
5	色の心理的効果①	色から受けるイメージの活用方法
6	色の心理的効果②	色の連想と象徴、インテリアにおける色の心理的効果
7	配色技法①	アクセントカラー、セパレーション
8	配色技法②	グラデーション、ファッションの基本的なカラーコーディネート
9	言葉による色表示	系統色名、慣用色名
10	混色	混色の原理とその応用
11	色の視覚効果	対比・同化、パーソナルカラー
12	色の知覚的効果	色の錯視
13	光と色 光の現象	色はなぜ見えるのか、色の持つ様々な動きについて
14	眼のしくみ 照明	色を見る眼のしくみ 照明と色の見え方
15	対策と復習	定期試験の対策と復習

◆	教科書	AFT色彩検定3級公式テキスト、添削問題、過去問題集、カラーカード199b、トーンマップ、ペーパーボンド
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意	(各自用意)ノート、はさみ、色鉛筆

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	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		
担 当 教 員	相良 真一 高橋 進		<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科		
年 次	1・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"/> 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

### ◆授業の目的・内容

- ラッピングクリエイター3級取得を目指す
- 基本から応用編までの包装の技術及びリボンの掛け方を学ぶ
- 色彩検定3級合格
- カラーワークを通して、理論だけでなく色を実際に使いこなせる知識として身につける
- 座学+実習(カラーワーク)

※1～7回(ラッピング)を相良、8～15回(ディスプレイ)を高橋が担当する。

### ◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	ラッピング①	合わせ包み・横一文字リボンの掛け方
2	ラッピング②	ピローボックス包み・斜めリボンの掛け方
3	ラッピング③	タック包み
4	ラッピング④	ピーコック包み・V字リボンの掛け方
5	ラッピング⑤	円柱包み
6	ラッピング⑥	風呂敷包み
7	ラッピング⑦	斜め包み・十字リボンの掛け方
8	眼のしくみ	眼の構造と役割
9	復習②	色の心理的効果
10	復習③	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
11	復習④	対比・同化
12	模擬試験	色彩検定対策としての力試し
13	総復習	模擬試験解説&過去問題集による総復習
14	総復習	模擬試験解説&過去問題集による総復習
15	総復習	模擬試験解説&過去問題集による総復習

◆	教科書	ラッピング:ギフトラッピングハンドブック(改訂版)      ディスプレイ:AFT公式テキスト
◆	資料・参考文献	ディスプレイ:添削問題、過去問題集、カラーカード199b トーンマップ、ペーパーボンド、ノート、はさみ(各自用意)
◆	受講上の注意	ラッピングはPT1年次に受講 ディスプレイはPT2年次に受講。平常点(授業への参加)、検定試験模擬試験

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	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 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 <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	220	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、製造する事が出来る。
- ・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	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	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
3	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
4	基礎技術練習(1コマ)	絞り<ローズ>
5	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
6	マドレーヌ型を使った、焼き菓子を学ぶ	マドレーヌ
7	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
8	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
9	基礎技術練習(1コマ)	絞り<ローズ>
10	基礎技術の応用	サブレポッシェ
11	シュガー細工を学ぶ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
12	ジェノワーズの作り方を学ぶ	ジェノワーズ
13	シュガー細工を学ぶ②	カーネーションを作り仕上げる
14	基礎技術練習(1コマ)	絞り<ローズ・シェル>
15	ケンミックスの使い方を学ぶ	ロールケーキ

◆	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 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	220	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、製造する事が出来る。
- ・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	メレンゲ3種を学ぶ	ダックワーズ
17	基礎技術練習(1コマ)	絞りくローズ・シェル>
18	スフレ生地の作り方を学ぶ	苺のスフレロールケーキ
19	別立て生地の作り方を学ぶ	シャルロットフリュイ
20	グラサージュの作り方、かけ方を学ぶ	ベリームース
21	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
22	基礎技術練習(1コマ)	絞りくローズ・シェル>
23	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)
24	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
25	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
26	メレンゲの状態を理解することができる	メレンゲを使用したお菓子
27	クッキー生地の応用 アーモンドと生地の状態を学ぶ	フロランタン
28	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
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 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	220	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、製造する事が出来る。
- ・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	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	シフォン型を使ったお菓子を学ぶ	メープルシフォンケーキ
33	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
34	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
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	グラハムクッキーを使った土台のケーキを学ぶ	ヨーグルトと桃のムース
37	抹茶を使用したデザートを学ぶ	抹茶白玉パフェ
38	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
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	シュー生地 of 作り方を学ぶ	シュークリーム
43	米粉を使用したケーキを学ぶ	米粉のシフォンケーキ
44	クレームパティシエールを学ぶ	シュークリーム
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 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	220	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、製造する事が出来る。
- ・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	シュークリーム応用	クッキーシュー
47	旬を学ぶ	6月旬のフルーツを使用したケーキ
48	焼き菓子のデコレーションを学ぶ	デコドーナツ
49	シュークリームを1人ずつ制作する工程を学ぶ	シュークリーム1人ずつ
50	基礎技術練習(1コマ)	絞り<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	ブラウニー
52	エクレアの作り方を学ぶ	エクレア
53	メレンゲを使用したお菓子を学ぶ	ブッセ
54	ガトーショコラの作り方を学ぶ	ガトーショコラ
55	基礎技術練習(1コマ)	絞り<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	ナッツ類を使用したお菓子を学ぶ	ガトードノア
58	アイスケーキを学ぶ	アイスケーキ
59	旬を学ぶ	7月旬のフルーツを使用したケーキ
60	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 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	220	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、製造する事が出来る。
- ・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)
61	ジェノワーズの応用	アニマルケーキ
62	基本技術を応用した菓子を学ぶ	基本技術を応用した菓子
63	ミントを使用したケーキを学ぶ	ショコラミント
64	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
65	基礎技術練習(1コマ)	<パイピング>
66	オリジナルレシピの作成	焼き菓子試作 集計
67	マンゴーを使用したケーキを学ぶ	マンゴーデザート
68	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
69	タルトを1人ずつ制作する工程を学ぶ	タルトポワール
70	焼き菓子の並べ方を学ぶ	焼き菓子の並べ方
71	ソースアングレーズを学ぶ	栗のプディング
72	卵の固まり方について学ぶ	プリン
73	オリジナルレシピの試作	焼き菓子試作
74	オリジナルレシピの試作	焼き菓子試作
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 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	220	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	

### ◆授業の目的・内容

- ・基本技術、基本動作の習得。
- ・作り方を理解し、製造する事が出来る。
- ・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の準備	焼き菓子 集計
2	マスカルポーネを使用したケーキを学ぶ	ティラミス
3	旬のフルーツを使ったケーキを学ぶ	巨峰のタルト
4	焼き菓子コンクール	焼き菓子 計量
5	焼き菓子コンクール	焼き菓子 制作
6	焼き菓子コンクール	焼き菓子 仕上げ・ラッピング
7	焼き菓子コンクール	焼き菓子 展示・採点・片付け
8	栗を使用したケーキを学ぶ	モンブラン
9	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
10	パンプキンを使用したケーキを学ぶ	パンプキンケーキ
11	シュガー細工	<ベビーシューズ>型紙・靴底の制作
12	アシェットを学ぶ	デザート盛り付け方を学ぶ
13	クレープ生地の作り方を学ぶ	クレープバナヌ
14	リキュールを使用したケーキを学ぶ	コアントロー
15	シュガー細工	<ベビーシューズ>チュール貼り・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 大塚 聡			<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	220	授業方法	講義・実習	<input 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、製造する事が出来る。
- ・テーマに沿ったレシピの組み立てや、創造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	シュー生地応用	パリブレスト
17	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
18	ビスキュイダマンドを学ぶ	ルラシオン
19	りんごを使用したケーキを学ぶ	リンゴのケーキ
20	テンパリング①	テンパリングの方法を学ぶ
21	テンパリング②	テンパリングの温度を学ぶ
22	テンパリング③	チョコレート飾り
23	パートフィロに使い方を学ぶ	パリパリタルト
24	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
25	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
26	チョコレートのムースを学ぶ	ムースショコラ
27	ハロウィンをテーマに作成する①	ハロウィンデザート
28	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
29	ハロウィンをテーマに作成する②	ハロウィンデザート
30	さつまいもペーストを使ったケーキを学ぶ	スイートポテト

◆	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	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 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	220	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、製造する事が出来る。
- ・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	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
32	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
33	アメ細工②	引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得
34	アメ細工③	パーツの貼り付け方を学ぶ ①、②で作成したものを組み立てる
35	マジパン細工①	マジパンの説明、パーツの作り方の説明
36	マジパン細工②	マジパンの土台の作り方の習得
37	マジパン細工③	土台の制作、カバーリングの習得
38	マジパン細工④	大きなパーツ作り
39	クリームサンド、ナッペ、デコレーションを学ぶ①	クリスマスケーキ
40	マジパン細工⑤	大きなパーツ、固めるパーツ、帯作り
41	パイ生地の焼成の仕方を学ぶ	フルーツパイ
42	マジパン細工⑥	大きなパーツ、固めるパーツ、帯作り
43	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
44	マジパン細工⑦	パーツ制作
45	クリームサンド、ナッペ、デコレーションを学ぶ②	デコレーション技術の習得

◆	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	GATEAUX(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 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 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	220	授業方法	講義 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/>	<input 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、製造する事が出来る。
- ・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)
46	マジパン細工⑧	パーツ、帯の模様付け
47	マジパン細工⑨	パーツ制作
48	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
49	マジパン細工⑩	パーツ制作
50	クリスマス菓子を学ぶ	クリスマス菓子
51	マジパン細工⑪	パーツ制作
52	マジパン細工⑫	マジパン接着
53	マジパン細工⑬	マジパン接着、パイピング
54	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
55	マジパン細工⑭	マジパン接着、パイピング
56	マジパン細工⑮	仕上げ
57	クリームサンド、ナッペ、デコレーションを学ぶ③	クリスマスケーキ
58	チョコレート菓子を学ぶ	バレンタインチョコ
59	校内マジパンコンクール	評価項目に沿い審査を行う
60	和菓子基本技術①	蒸し菓子

◆	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 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 <input type="checkbox"/> 後期 <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	220	授業方法	講義 <input type="checkbox"/> 実習 <input checked="" type="checkbox"/>	<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、製造する事が出来る。
- ・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)
61	和菓子基本技術②	焼き菓子
62	和菓子基本技術③	練り菓子
63		
64		
65		
66		
67		
68		
69		
70		
71		
72		
73		
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	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	218	授業方法 講義 <input checked="" 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	

### ◆授業の目的・内容

#### <製菓>

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図る。「伝統的な技術」と「新しい技術」を融和した指導を行うことにより、卒業後の実践で活躍できる人材を育成する。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。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	フィユタージュ生地(折り込み生地のポイント)を学ぶ	フィユタージュ生地仕込み
2	アメ(流しアメ)を学ぶ	流しアメ(シュクル・クーレ) [台の上でその型に餡を流し込む技術]
3	アメ(引きアメ)を学ぶ①	引きアメ(シュクル・ティレ) [餡を引っ張り伸ばすことにより空気を含ませ光沢を出す技術]①
4	アメ(引きアメ)を学ぶ②	引きアメ(シュクル・ティレ) [餡を引っ張り伸ばすことにより空気を含ませ光沢を出す技術]②
5	旬の食材を使った菓子を学ぶ①	ナポレオン(苺のミルフィーユ)
6	チョコレートのテンパリング(チョコレートの飾り)を学ぶ	チョコレートの飾り(エヴァンタイユ、コポー、巻きチョコ)
7	チョコレート(ボンボンショコラ)を学ぶ①	ボンボンショコラ(フレーズ)
8	チョコレート(ボンボンショコラ)を学ぶ②	ボンボンショコラ(ほうじ茶)
9	旬の食材を使った菓子を学ぶ②	桜ケーキ(SAKURA)
10	菓子・パン販売①-1	販売シミュレーション 販売用菓子の仕込み①
11	菓子・パン販売①-2	販売シミュレーション 販売用菓子の仕込み②
12	菓子・パン販売①-3	販売シミュレーション 販売用菓子の仕上げ・販売
13	カフェ(カフェ、ラテアートの知識)を学ぶ	DVDを使用したカフェの基礎知識
14	カフェ(スチームドミルク)を学ぶ	エスプレッソマシンの使い方、ラテアート(丸・ハート)
15	カフェ(カプチーノ)を学ぶ	ラテアート(カプチーノ)

◆	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	GATEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCG(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	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	218	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	

### ◆授業の目的・内容

#### <製菓>

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図る。「伝統的な技術」と「新しい技術」を融和した指導を行うことにより、卒業後の実践で活躍できる人材を育成する。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。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	でん粉の糊化を利用した菓子を学ぶ	クッキーシュークリーム(プレーン・ココア)
17	販売アクティブラーニング①	販売用菓子の構想・プレゼンテーション・レシピ作成
18	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ①	コンベルサシオン
19	旬の食材を使った菓子③	スリーズ
20	卵の凝固のレシピによる違いを学ぶ	なめらかプリン・クレームブリュレ
21	野菜を使用した菓子を学ぶ①	キャロットケーキ(人参を使用)
22	卵白を使った菓子を学ぶ	マカロン
23	チョコレートの仕上げ工程の違いを学ぶ	ボンボンショコラ(ヘーゼルナッツ・パッションフルーツ)、アーモンドショコラ
24	店舗で売れている商品を知る①	ピスターシュ
25	グルテンフリーのためのプチガトーを学ぶ	ムース・オ・ルージュ(アレルギー対策・小麦)
26	アレルギー対策・小麦グルテンフリーのためのケーキを学ぶ	チョコレートファッジケーキ、プラチョコ細工(薔薇)飾り
27	販売アクティブラーニング②	販売用菓子の試作
28	販売アクティブラーニング③	販売用菓子のプレゼンテーション・選出
29	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ	サンマルク
30	アレルギー対策(卵黄、ゼラチン)を考えた皿盛りデザートを学ぶ	モンテビアンコ ブルーベリーバルサミソース

◆	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	GATEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCG(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	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	218	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	

### ◆授業の目的・内容

#### <製菓>

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図る。「伝統的な技術」と「新しい技術」を融和した指導を行うことにより、卒業後の実践で活躍できる人材を育成する。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。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	基礎技術認定試験①	シュークリームの製作 シュー生地の仕込み・大きさ・焼成 クレームパティシエールの仕込み(食中毒防止のための加熱方法の習得確認)
32	伝統的な菓子(ウィーン菓子・ドイツ菓子)を学ぶ①	マーブルクグロフ(マルモアグーゲルプフ)
33	野菜を使用した菓子を学ぶ②	ガトー・オ・トマト(トマト使用)
34	菓子・パン販売②-1	販売シミュレーション 販売用菓子の仕込み①
35	菓子・パン販売②-2	販売シミュレーション 販売用菓子の仕込み②
36	菓子・パン販売②-3	販売シミュレーション 販売用菓子の仕上げ・販売
37	伝統的な菓子(ウィーン菓子・ドイツ菓子)を学ぶ②	シュバルツヴェルダーキルシュトルテ
38	食材の味の調和を考える①	ホワイトモカムース
39	米粉を使用した菓子を学ぶ アレルギー対策・小麦	米粉のロールケーキ
40	旬の食材を使った皿盛りデザート を学ぶ①	タンバルエリーゼ(桃)
41	旬の食材を使った皿盛りデザート を学ぶ②	ココナツブラン パイナップルソテー添え
42	旬の食材を使った菓子を学ぶ④	グラスデザート(パフェグラス) <ぶどうを使用したデザート>
43	伝統的な菓子(イタリア菓子)を学ぶ①	ズコット、ビスコッティ
44	旬の食材を使用し、味の調和を 考える⑤	パッションショコラブラン
45	ワンホールケーキ作品展①	作品展ケーキ製作①

◆	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	GATEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCG(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	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	218	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	

### ◆授業の目的・内容

#### <製菓>

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図る。「伝統的な技術」と「新しい技術」を融和した指導を行うことにより、卒業後の実践で活躍できる人材を育成する。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。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	ワンホールケーキ作品展②	作品展ケーキ製作②
47	ワンホールケーキ作品展③	作品展ケーキ製作③
48	ワンホールケーキ作品展④	作品展ケーキ展示発表 (上野松坂屋コラボケーキの選出)
49	凝固材料の違いによる菓子(ペクチン、寒天)、アレルギー対策(乳、ゼラチン)を学ぶ	パート・ド・フリユイ、豆乳プリン
50	旬の食材を使った菓子を学ぶ⑤	ネクタリンフラン
51	和の食材を使用した菓子を学ぶ①	ムース・キナコ
52	シュー生地への応用	シーニュ(白鳥)、バスケット
53	パイ生地を使用した菓子	タルト・オ・ショコラ
54	伝統的な菓子(ウィーン菓子・ドイツ菓子)を学ぶ③	ケーゼザーネトルテ(ジャーマンチーズケーキ)
55	伝統的な菓子(ウィーン菓子・ドイツ菓子)を学ぶ④	モーントルテ
56	和の食材を使用した菓子を学ぶ②	抹茶
57	伝統的な菓子(イタリア菓子)を学ぶ②	ブラッドオレンジムース(DEL SOLE)
58	氷菓を学ぶ	ベイクド・アラスカ
59	食材の味の調和を考える②	紅茶のスイーツ
60	旬の食材を使った菓子を学ぶ⑥	ヌガーパルフェ フィグタルト (イチジクを使用)

◆	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	GATEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCG(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	
				<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		<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	218	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

**◆授業の目的・内容**

<製菓>  
 製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図る。「伝統的な技術」と「新しい技術」を融和した指導を行うことにより、卒業後の実践で活躍できる人材を育成する。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。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)
61	店舗で売られている商品を知る②	スフレチーズケーキ
62	旬の食材を使った皿盛りデザートを学ぶ③	マンゴーのアシェットデセール
63	ドライフルーツを使った菓子	オリエンタル(デーツを使用)

<b>◆</b>	教科書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
<b>◆</b>	資料・参考文献	GATEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCG(全日本洋菓子工業会)
<b>◆</b>	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	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	150	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	

### ◆授業の目的・内容

#### <製菓>

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図る。「伝統的な技術」と「新しい技術」を融和した指導を行うことにより、卒業後の実践で活躍できる人材を育成する。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。アレルギーを理解させ、アレルギー対応の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。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	旬の食材を使った菓子を学ぶ①	リュバートタルト <リュバートを使用した菓子>
2	旬の食材を使った菓子を学ぶ②	グレープフルーツのスイーツ
3	食材の味の調和を考える①	グリオットチョコレート
4	旬の食材を使った皿盛りデザートを学ぶ④	梨を使用したアシェットデセール
5	食材の味の調和を考える②	アーモンドプラリネ
6	洋酒をメインに使用した菓子を学ぶ①	フルーツサバイヨン(白ワイン)
7	ナッツを使った菓子を学ぶ	ピーカンナッツ
8	販売アクティブラーニング①	販売用菓子の構想・プレゼンテーション・レシピ作成
9	食材の味の調和を考える③	チョコレートバナナムース
10	旬の食材を使った菓子を学ぶ③	アップルシブースト
11	旬の食材を使った皿盛りデザートを学ぶ①	栗を使用したアシェットデセール
12	旬の食材を使った菓子を学ぶ④	洋梨のスイーツ
13	皿盛りデザートを学ぶ(ハロウィン)	パンプキンモンブラン
14	伝統的な菓子を学ぶ(ウィーン菓子・ドイツ菓子)⑤	リンツァートルテ
15	販売アクティブラーニング②	販売用菓子の試作

◆	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	GATEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCG(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	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	150	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	

### ◆授業の目的・内容

#### <製菓>

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図る。「伝統的な技術」と「新しい技術」を融和した指導を行うことにより、卒業後の実践で活躍できる人材を育成する。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。アレルギーを理解させ、アレルギー対応の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。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	販売アクティブラーニング③	販売用菓子のプレゼンテーション・選出
17	クリーム絞りの応用を学ぶ①	実技課題練習①クリーム絞り(応用)
18	旬の食材を使った菓子を学ぶ⑤	スイートポテト <さつまいもを使用した菓子>
19	食材の味の調和を考える④	カラメル・ショコラ
20	旬の食材を使った皿盛りデザート を学ぶ②	アシェットデセール(アップル) <リンゴを使った皿盛りデザート>
21	菓子・パン販売③1	販売シミュレーション 販売用菓子の仕込み①
22	菓子・パン販売③2	販売シミュレーション 販売用菓子の仕込み②
23	菓子・パン販売③3	販売シミュレーション 販売用菓子の仕上げ・販売
24	旬の果実を使用し味の調和を考 える	「柿」を使用した菓子
25	食材の味の調和を考える⑤	メープルムース (天然甘味用を使用した菓子)
26	アニバーサリー菓子を学ぶ(ハロ ウィン)	パンプキンパイ
27	旬の食材を使った菓子を学ぶ⑥	タルトタタン <リンゴを使った焼き菓子>
28	伝統的な菓子を学ぶ (ウィーン菓子・ドイツ菓子)⑥	カーディナルシュニッテン
29	旬の食材を使った菓子を学ぶ⑦	カラメルポワールムース <洋梨を使用した菓子>
30	旬の食材を使った菓子を学ぶ⑧	柚子のムース <柚子を使った菓子>

◆	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	GATEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCG(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	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	150	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	

### ◆授業の目的・内容

#### <製菓>

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図る。「伝統的な技術」と「新しい技術」を融和した指導を行うことにより、卒業後の実践で活躍できる人材を育成する。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。アレルギーを理解させ、アレルギー対応の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。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	伝統的な菓子を学ぶ (ウィーン菓子・ドイツ菓子)⑦	ザッハトルテ
32	食材の味の調和を考える⑥	レーズンを使用した菓子
33	クリーム絞りの応用を学ぶ②	実技課題練習②クリーム絞り(応用)
34	新食材を使用した菓子	DULCEY(ブロードチョコレートのムース)
35	イベントの菓子を学ぶ	ガレットデロワ
36	仕上げの正確さ、甘味料との調和を学ぶ	黒糖を使用したプチガトー
37	食材の味の調和を考える⑦	アップルカラメルムース(プチガトー)
38	プチガトー 仕上げの正確さを学ぶ	キャスノワ
39	チョコレートの仕上げ工程の違いを学ぶ①	ボンボンショコラ チョコレート(型)
40	チョコレートの仕上げ工程の違いを学ぶ②	ボンボンショコラ チョコレート(型)トランペ
41	旬の食材を使った菓子を学ぶ⑨	マロンと紅茶のクグロフ
42	クリーム絞りの応用を学ぶ③	実技課題練習③クリーム絞り(応用)
43	作品制作①(マカロンタワー)	マカロンタワーを製作する①
44	作品制作②(マカロンタワー)	マカロンタワーを製作する②
45	作品制作③(マカロンタワー)	マカロンタワーを製作する③

◆	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	GATEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCG(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	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	150	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
		前期(後期) 講義(実習)	<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

◆授業の目的・内容

<製菓>

製菓の知識と理論をもって技術や技能の向上を図る。「伝統的な技術」と「新しい技術」を融和した指導を行うことにより、卒業後の実践で活躍できる人材を育成する。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。アレルギーを理解させ、アレルギー対応の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。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	作品制作④(マカロンタワー)	マカロンタワーを製作する④
47	作品制作⑤(マカロンタワー)	マカロンタワーを製作する⑤
48	作品制作⑥(マカロンタワー)	マカロンタワーを製作する⑥
49	基礎技術認定試験②	基礎技術認定試験 クリーム絞り(ウェディング応用)
50	作品制作⑦(マカロンタワー)	マカロンタワーを製作する⑦
51	クリスマス菓子を学ぶ①	・フルーツケーキ ・レープクーヘン
52	旬の食材を使った皿盛りデザート を学ぶ	苺を使った皿盛りデザート
53	クリスマス菓子を学ぶ②	フレジエ(X'masバージョン)
54	クリスマス菓子を学ぶ③	ブッシュ・ド・ノエル(モカバタークリーム)
55	アメ細工(バラ)を学ぶ	シュクル・ティレの応用①
56	アメ細工(リボン)を学ぶ	シュクル・ティレの応用②

◆	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	GATEAUX(日本洋菓子協会連合会) / PCG(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			
				<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	本澤 誠			<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		
◆授業の目的・内容									
<ul style="list-style-type: none"> <li>・製パン技術を身に付け、発想力を学ぶことができる。</li> <li>・指定ルセットを使用し材料分配して見本を見せながら実習し授業をすすめる</li> <li>・授業内にて製品の採点、授業態度、実技試験の点数</li> </ul>									
◆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	ホットクロスパンズが製作できる							
5	フィリングを生地の中にあん籐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(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	ハート系の生地の仕込み方を見える。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								
◆	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	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 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	60	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
		講義	<input 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、クープの入れ方を学ぶ	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プuffeの並べ方を学ぶ	バターロールサンドウイッチが製作できる
14	実技認定試験 赤★4	分割、丸め、成形、焼成ができていないかを採点する
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	製菓・製パン実習 (製パン実習)			学 科	コ ー ス
担当教員	本澤 誠 野澤 兼			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	
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	<input type="checkbox"/> W スタディコースA
時 間 数	60	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 type="checkbox"/> W スタディコースB
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

### ◆授業の目的・内容

- ・オリジナルパンのレシピ作成、オリジナルパンが作れるようになる。
- ・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	ロイヤルミルクティーを作り仕込み水として使用する方法を学ぶ。	ミルクティーブレッドが製作できる
2	ブリオッシュ専用の型を使う成形を学ぶ。	ブリオッシュが製作できる
3	野菜の切り方を覚え塩を主とした製品を学ぶ。	ガトーサレ/バナナブレッドが製作できる
4	イタリアのサンドウィッチを知る。サンドする方法を考える。	フォッカチア サンドウィッチが製作できる
5	生地にバターを折り込み層を作る。できあがった生地にフルーツをカットして盛り付ける。	デニッシュペストリーが製作できる
6	包みにくい具材を包む方法を覚える。芋のゆで方、調理方法を学ぶ。	ジャーマンポテトブレッドが製作できる
7	生地が綺麗な丸に仕上がっているかを評価するパティの作り方、加工方法を覚える。	ハンバーガーが製作できる
8	生地にバターを折り込み層を作る。クロワッサン、ショコラの成形を覚える。	クロワッサンが製作できる
9	パンを皿型に焼成しグラタンを流す。ペシャメルソースの作り方を学ぶ。	グラタンパンが製作できる
10	ドライフルーツの扱い方戻し方を学ぶ。	クランベリーブレッド/クランベリーチョコスコーンが製作できる
11	イーストを使った菓子を学び、酒シロップに浸す作業を覚える。	サバランが製作できる
12	やわらかいパンにクルミとレーズンを生地に混ぜる方法を学ぶ。	ソフトノアレザンが製作できる
13	イーストを使用しない生地を空中で遠心力を使い、薄く伸ばし生地が切れないようにするコツを学ぶ。	アップルステルレーデルが製作できる
14	実技試験に向けて再度復習する。	メロンパン/チョコレート
15	実技試験 銀★	メロンパン、チョコレートコルネを仕上げまで作る。製造工程を覚えているかを採点する。

◆	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	製菓・製パン実習 (製パン実習)			学 科	コ ー ス
担当教員	本澤 誠 野澤 謙			<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	52	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	イタリアのサンドウィッチを覚えサンドする方法を習得する	フォッカチアサンドが製作できる
2	フランスの田舎パンを作り、丸いパンを加工する方法を習得する	パン・ド・カンパーニュが製作できる
3	かぼちゃをペースト状に加工し、焼成後かぼちに見えるように成形する方法を学ぶ	パンプキンブレッドが製作できる
4	生地に白米と米粉を入れ混ぜ合わせ方を学ぶ	ライスブレッドが製作できる
5	フリ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	ミルクフランスが製作できる
6	旬の野菜を加工し、ブリゼ、アパレイユの作り方を習得する	ベジタブルキッシュが製作できる
7	生地にカレー粉を加える。ソーセージに生地を巻きつけ揚げる方法を学ぶ	カレー風味ソーセージドーナツが製作できる
8	実技試験に向け復習する	ベーコンエピ/バケットが製作できる
9	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	パネトーネが製作できる
10	実技認定試験 金★	フランスパンの生地を用いて2種類焼成まで行い採点する
11	ドイツのクリスマスブレッドの作り方を習得する	シュトーレンが製作できる
12	スイートルール生地をリースに加工しラッピングする	クリスマスリースが製作できる
13	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。	ベーグルサンドウィッチが製作できる
14	学園祭で販売するパンをクラスで考えレシピを作る	学園祭パン販売商品が製作できる
15		

◆	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 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="checkbox"/> 前期 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 講義 <input checked="" type="checkbox"/> 実習	<input 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。

◆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 エンヌ・アッシュ>を用いた料理	海老ピラフ
2	包丁の使い方<エマンセ・ジュリ エンヌ・アッシュ>を用いた料理	野菜カレー
3	パスタ料理①	ミートソース
4	サンドの仕方、サンドしたパンの切り方を学ぶ	たまご、ツナ、トマトのサンドウィッチ
5	スパイスを使用した料理	タコライス
6	パスタ料理	春野菜の和風パスタ
7	鶏肉を使用した料理	チキンソテーガーリックソース
8	トルティーヤを使用した料理	サラダラップ
9	パスタを使用した料理②	野菜のペペロンチーノ
10	パスタ料理・ベシャメルソースを学ぶ	クリームグラタン
11	パンとの組み合わせを学ぶ	ハンバーガー、ポテト
12	卵料理	とろ〜りオムライス
13	パスタ料理③	昔ながらのナポリタン
14	カレーとチーズ、卵の組み合わせを学ぶ	焼きカレー
15	挽肉を使用した料理	ロコモコ
◆	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	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 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	60	授業方法	講義(実習)	<input 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。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	そば粉を使用した生地を学ぶ	そば粉のガレット
2	パスタ料理④	炭焼き小屋風カルボナーラ
3	ハーブを使用した料理	ガパオライス
4	ミートソースとベシャメルソースの応用	ミートドリア
5	ビーンズを使用したドッグ	チリコンカンポーク
6	パスタ料理⑤	サーモンのクリームパスタ
7	豚肉を使用した料理	トンロールライス
8	牛肉を使用した煮込み料理	ビーフストロガノフ
9	ポーチドエッグとソースオランダーズを使用した料理	エッグヴェネディクト、サラダ
10	パスタ料理⑥	たっぷりバジルのジェノベーゼ
11	ココナッツミルクを使用した料理	ココナッツミルクカレー
12	味のバランスを考え、具材をサンドする	野菜たっぷりサンドウィッチ
13	唐辛子を使用した料理	ペンネアラビアータ
14	コンソメとトマトソースを使用した料理	ロールキャベツ
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	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 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	60	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講義 <input checked="" 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。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	野菜の切り方の応用	タコライス
2	ラテアート①	ミルクスチームで丸を描く練習
3	ホワイトソースを用いた料理	クリームグラタン
4	ラテアート②	ミルクスチームで丸を描く練習
5	煮込み料理を学ぶ	ロールキャベツ
6	ラテアート③	ミルクスチームで丸を描く練習
7	パスタを使用した料理①	野菜のペペロンチーノ
8	ラテアート④	ミルクスチームで丸を作り、スティックで絵を描く
9	野菜の切り方の応用	野菜カレー
10	ラテアート⑤	ミルクスチームでハートを描く練習
11	彩を考えた盛り付けを学ぶ	ロコモコ
12	ラテアート⑥	ミルクスチームでハートを描く練習
13	挽肉を使用した料理	ミートドリア
14	ラテアート⑦	ミルクスチームでハートを描く練習
15	パスタを使用した料理②	炭焼き小屋風カルボナーラ

◆	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	校外実習			学 科	コース
担当教員	本澤 誠ほか			<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・2	期 間	<input checked="" type="checkbox"/> 前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	150	授業方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

### ◆授業の目的・内容

- ・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けるようにする。
- ・働くことの意味と厳しさ、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せたかを確認し、今後の課題を明確にする。

○ホテル・専門店・結婚式場等において実際の業務(調理・製造・接客)を経験する。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。

### ◆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	企業での実際の業務 19日間×8時間(150時間以上)
5	報告書作成	報告書の作成と提出
6	実施結果のまとめ1	発表会の説明と発表内容の準備について(グループワーク)
7	実施結果のまとめ2	発表会
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

◆	教科書	校外実習の手引き、校外実習ノート
◆	資料・参考文献	配布資料(随時)
◆	受講上の注意	評価方法:実習先の評価60%、実習ノートおよび報告書等の提出物20%、発表会20%とする

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

## 2019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	<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 衆参両議院について / 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	一般常識Ⅱ			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	<input checked="" type="checkbox"/> 講義) 実習	<input checked="" type="checkbox"/> パティエテクニカル科	
				<input type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

◆授業の目的・内容

○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。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	作文	後期の目標を400字の原稿用紙にまとめる
2	時事問題	時事問題(経済分野、国際分野) 個人発表
3	国語	同音異義語、同訓異義語を理解する
4	数学	計算問題
5	社会	都市と特産物を理解する
6	国語	四字熟語、同義語、対義語を理解する
7	時事問題	時事問題(食に関する分野) グループ発表
8	国語	陰暦を把握する 誤用表現を見分ける
9	社会	国民の祝日を理解する / 時事問題
10	国語	漢字の読み書き / 慣用句を理解する
11	数学	計算問題
12	社会	18歳有権者として初投票を意識する 衆参両議院について / 時事問題
13	作文	食に関するテーマで400字の作文を書く
14	社会	県庁所在地とその特産物を学ぶ
15	国語	敬語表現を理解する

◆	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
担当教員	キャリアセンター		<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 <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	30	授業方法 <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">講義</span> ・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	

### ◆授業の目的・内容

パティシエとして就職するために必要な心構え・企業研究・履歴書の書き方の指導を行う。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。

### ◆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、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%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----