

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

・菓子の材料やその性質を学び、菓子作りの基礎を習得する

【授業の概要】

・菓子の材料の性質を理解し、実習や実務に役立てる

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)	
1	甘味料①	砂糖の種類・特徴の違い、特性を学ぶ	全書【P.1~4】
2	甘味料②	でんぷん糖の特性を学ぶ	全書【P.4~6】
3	甘味料③	その他の甘味料の特性を学ぶ	全書【P.6】
4	小麦粉	小麦粉の種類や特徴、加工適性を学ぶ	全書【P.7~9】
5	でんぷん	でんぷんの種類や特徴、加工適性を学ぶ	全書【P.9~11】
6	米粉	米粉の種類や特徴を学ぶ	全書【P.12~13】
7	鶏卵①	卵白の起泡性、卵黄の乳化性、熱凝固性について学ぶ	全書【P.13~14】
8	鶏卵②	卵の特徴、卵の加工品について学ぶ	全書【P.14~15】
9	洋菓子実習①	スポンジ・ロール生地、バターケーキの製法、ムラングの違いについて学ぶ①	全書【P.94~116】
10	洋菓子実習②	スポンジ・ロール生地、バターケーキの製法、ムラングの違いについて学ぶ②	全書【P.94~116】
11	油脂①	油脂の種類と特徴を学ぶ	全書【P.15~16】
12	油脂②	油脂の加工適性について学ぶ	全書【P.16~18】
13	牛乳及び乳製品①	牛乳の種類・成分について学ぶ	全書【P.18~19】
14	牛乳及び乳製品②	乳製品の特徴、製造方法について学ぶ	全書【P.19~20】
15	洋菓子実習②	シュー生地、クリームの製法や基本配合を学ぶ	全書【P.117~121】【P.155~162】

成績評価方法	試験(実習・講義)	100%	出席状況 授業態度 課題・レポート	0%
--------	-----------	------	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

- ・講義形式で授業内容及び試験対策ポイントを配布プリントにまとめる
- ・指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う
- ・1コマ(90分)×15回(前期)

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、製菓衛生師試験の手引き(辻製菓専門学校)、
Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)、お菓子「こつ」の科学(柴田書店)

【教員紹介】・安喰有夏 : アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員(製菓衛生師)

2025年度 シラバス

科目名	製菓理論			学 科		コ ー ス			
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input type="checkbox"/>	パティシエテクニカル科
担当教員	安喰 有夏			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/>	W スタディコースB
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"/>	スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/>	W スタディコースB
時 間 数	30	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	<input checked="" type="checkbox"/>	W スタディコースB
【授業の到達目標及びテーマ】									
・菓子の材料やその性質を学び、菓子作りの基礎を習得する									
【授業の概要】									
・菓子の材料の性質を理解し、実習や実務に役立てる									
◆ 授業計画									
回	実施項目(シラバス)			実施内容(具体的に)					
1	チョコレートの種類と特徴、加工適性			チョコレートの種類やチョコレートの加工適性について学ぶ 全書【P.20～22】					
2	テンパリングの理論と応用			チョコレートのテンパリングの方法、カカオバターの結晶多形について学ぶ 教本【P.245～255】					
3	果実及び果実加工品			果実類や果実加工品のそれぞれの特徴を学ぶ 全書【P.23～25】					
4	凝固材料①			凝固材料(寒天、カラギーナン)について学ぶ 全書【P.25～27】					
5	凝固材料②			凝固材料(ゼラチン、ペクチン)について学ぶ 全書【P.27～29】					
6	種実類			種実類のそれぞれの特徴について学ぶ 全書【P.29～30】					
7	風味・調味材料			酒類、香辛料や香料のそれぞれの特徴について学ぶ 全書【P.30～32】					
8	洋菓子実習			フィユタージュの製法や基本配合を学ぶ 全書【P.122～146】					
9	洋菓子実習			敷き込み生地、クッキー生地の製法や凝固生地の基本配合を学ぶ 全書【P.122～146】					
10	パン酵母(イースト)①			パン酵母(イースト)の特徴、生地中の酵母の作用について学ぶ① 全書【P.33～35】					
11	食塩、水、モルトエキス、製パン改良剤			食塩の働き、水の必要性、モルトエキス、製パン改良剤について学ぶ 全書【P.35～37】					
12	膨張剤			膨張剤のそれぞれの特徴を学ぶ 全書【P.38】					
13	乳化剤、着色料、増粘安定剤			乳化剤、着色料の注意事項、増粘安定剤の特徴について学ぶ 全書【P.39～40】					
14	洋菓子実習			ブディング、プチフル、コンフィズリー、グラス、あめ細工の製法や基本配合を学ぶ 全書【P.153～154】・【P.162～169】・【P.174～177】					
15	和菓子・製パン実習			和菓子の分類、餡について学ぶ 全書【P.41～93】 パンの分類、製造理論、製パン法について学ぶ 全書【P.147～152】・【P.178～245】					
成績評価方法		試験(実習・講義)			100%		出席状況 授業態度 課題・レポート		0%
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】									
<ul style="list-style-type: none"> ・講義形式で授業内容及び試験対策ポイントを配布プリントにまとめる ・指定教科書を使用し、適宜追加資料を配布し授業を行う ・1コマ(90分)×15回(後期) <p><教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、製菓衛生師試験の手引き(辻製菓専門学校)、 Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)、お菓子「こつ」の科学(柴田書店)</p>									
【教員紹介】 ・安喰有夏 : アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員(製菓衛生師)									

2025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	
担当教員	徳岡 健男			<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・実習	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓衛生師の受験資格取得のための必須履修科目として、菓子の文化的側面を学ぶことが目標である。また、菓子店を運営する上で大切な店舗運営・経営の基本を学ぶことが目標である。

【授業の概要】

前半は「菓子」に関する内容、後半は「経営」に関する内容を、学生同士の教え合い(レビューライト)などを行いながら、重要ポイントを理解する

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1章 菓子と食生活 ①菓子とは	「自分にとって菓子とは」を認識し、この科目で扱う「菓子」の定義を把握する。
2	第1章 菓子と食生活 ②菓子とは	スライドを使って国内の特徴あるパティスリー・ブーランジェ・カフェを紹介する。
3	第1章 菓子と食生活 ③菓子の意義	食生活における菓子の意義と日本の菓子の歴史を講義する。
4	第1章 菓子と食生活 ④菓子の歴史	第1期、上古時代～ 第5期、京菓子和江戸風菓子時代 ～ 第8期、国際化時代
5	第1章 菓子と食生活 ⑤パンの歴史	欧米におけるパンの歴史と日本のパンの歴史をスライドで学ぶ。
6	第1章 菓子と食生活 ⑥菓子製造要件	菓子製造の4つの要件と、菓子の生産と消費について講義する。
7	第1章 菓子と食生活 ⑨菓子の包装	包装の定義と目的などを講義し、同時に環境問題との関係を考える。
8	中間試験(前半の総まとめと復習)	テスト形式にして、今まで学んだことを復習する。
9	第2章 菓子店舗経営論 ①	経営者の職務について講義する。リーダーシップとマネジメント。
10	第2章 菓子店舗経営論 ②	菓子店の出店について、立地条件・商圈などの設定を講義する。
11	第2章 菓子店舗経営論 ③	販売促進についての知識とマーケティングの考え方を講義する。
12	第2章 菓子店舗経営論 ④	経営数値の種類と見方を講義する。(労働生産性の向上などを考える)
13	第2章 菓子店舗経営論 ⑤	経営数値として、損益分岐点売上高の考え方と計算方法を講義する。
14	第2章 菓子店舗経営論 ⑥	労務管理の知識を講義する。(モチベーションの理論を学ぶ)
15	第2章 菓子店舗経営論 ⑦	労務管理の法律知識を講義する。(労働基準法などの知識)

成績評価方法	試験(実習・講義)	60%	出席状況 授業態度 課題・レポート	40%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

製菓衛生師受験資格取得のための必修科目
 授業は指定教科書に沿った講義形式を基本とする。随時、参考資料となるプリントやスライドで視覚的な理解を深める。さらに学生同士の教え合いによってストーリー性のある内容について理解をしていく。

担当する教員は、マーケティング会社での実務経験があり、実際の商品開発から市場に投入される流れをわかりやすく伝えることができる。

2025年度 シラバス

科目名	衛生法規			学 科		コース
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	
担当教員	飯田孝			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<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	30	授業方法	講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1章法学大意 P1-4	法の意義と種類,法規の基礎的事項
2	衛生法規 第2章 衛生行政 P4-8	衛生法規とは、その分類、衛生行政機構
3	第2節 衛生行政機構 P8-12	衛生行政の歴史、国及び地方の衛生行政
4	第3章 製菓衛生師法 製菓衛生師の免許 P13-19	製菓衛生師の試験及び資格、登録
5	製菓衛生師法、施行令 P20-28	製菓衛生師法の施行令および施行規則
6	第4章 関係法令 P29-31 第1節 食品安全基本法	食品安全基本法制定の成り立ちと構成
7	第2節 食品衛生法の概要 P32-38	食品衛生法の概要、目的、添加物類の分類と取り扱い
8	食品等の規格・基準 P38-40	器具及び容器包装の規格基準 ＜製菓衛生師法に関して中間テストを実施する＞
9	公衆衛生上必要な措置の基準 P40-46	*施設・設備の衛生管理及び衛生責任者 規則別表(第17)の役割について
10	情報の提供・施設基準 P46-51	施設基準 規則別表(第18～第20)食品衛生に関わる人(食品衛生管理者、食品衛生責任者、食品衛生推進員)
11	営業許可 P51-55	*食中毒調査及び営業許可とその更新手続きを学ぶ
12	HACCPと菓子製造業 P47-48 P55-66	*①HACCP、②製菓製造業における卵のサルモネラ ③危機管理(苦情への対応法)について
13	食品表示法 P66-74	*食品表示法の成り立ち、目的、定義について理解を深める
14	地域保健法 P75 健康増進法 P76-77	①保健所と地域センターの基本理念を理解する ②健康増進法がめざすものおよび健康づくり運動
15	感染症法 P75-76 食育基本法 P77-78	①感染症予防法の成り立ち及び就業制限 ②食育基本法の理念

成績評価方法	試験(実習・講義)	94%	出席状況 授業態度 課題・レポート	6%
--------	-----------	-----	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業の特徴: 能動的な学習を身に付けてもらうために、授業は配布したプリント内の問題の解答を各自で教科書から導き、その後、知識を確実なものにするために解説を加える方法で行う。作成したプリントは、その後の自主学習に役立てる。授業では、授業態度を評価するために小テストを実施する。上記の実施内容に*が付いている授業では、パワーポイント又はDVDを使用する。

受講上の注意: 不適切な授業態度や私語の禁止

教員紹介: 公衆衛生の一分野である動物から人に病気を起こす病原体を公の機関で調査・研究。衛生法規を教えるのに必要な公衆衛生行政業務にも従事。

2025年度 シラバス

科目名	一般常識		学科	コース
担当教員	國井直子・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 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】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

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

成績評価方法	試験(実習・講義)	50%	出席状況 授業態度	50%
			課題・レポート	

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

率先垂範で取り組んでいただく参加型授業です。
 担当教員(國井)は調理師免許取得後、20年以上外食産業業界に関わり「飲食店の厨房(調理)」「運営企業の経営企画室広報」「ホテルの原価管理(FBC)及びホテルスクール講師」などに携わりました。コロナ禍ではオリンピック(2020東京)の選手村にも入りました。学生の皆さまには、業界の実例をなるべく多く且つリアルに伝えたいと思います。現場も多く見て参りましたので同じ目線で学生の方と語り合える部分もあると思います。卒業に向け、自分にあつたより良い道しるべを得るきっかけづくりの一端を担えればと思っています。一般教養を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基礎学力を身につける指導を行います。※授業の内容は変更になる場合があります。

2025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	間仁田 浩久		<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)実習	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】						
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。						
【授業の概要】						
パティシエ、ブーランジェとして就職するために必要な、履歴書の書き方や面接の指導を行う。あわせて挨拶や身だしなみも身につけさせる。						
◆ 授業計画						
回	実施項目(シラバス)		実施内容(具体的に)			
1	飲食業専門就職サイトの説明・登録		飲食業専門就職サイトの使用方法の説明を受け会員登録をする			
2	自己概念・コミュニケーション能力について		スーパーの理論から自己概念の形成や職業的自己概念を理解し、職業選択との関係を学ぶ。また、就職学生に求められるコミュニケーション能力について学ぶ			
3	昨年度就職実績・今年度状況 就職活動の流れ		学科別、専攻別昨年度就職実績・今年度進捗状況 求人票の見方から学内就職活動ルールを知る			
4	雇用条件・福利厚生を理解する 学生と社会人の違い		雇用条件や福利厚生について学ぶ。ライフステージの変化とともに変わる将来の支出と正規雇用の関係について学ぶ。学生と社会人の違いを知る			
5	自己分析の実施 I		自己分析シートに記入して自己分析を行う 振り返り作業を行い自身の自己概念を確認する			
6	自己分析の実施 II		自己の過去を振り返り「学生時代に力を入れたこと」についてまとめ、作文を作成する			
7	自己分析の発表		テーマ「学生時代に力を入れたこと」についてまとめ、作文をもとに個人発表する			
8	履歴書の作成		テキストをもとに履歴書を作成する			
9	就職活動におけるマナー		ビジネス敬語のルールとマナーを学び、面接に備える			
10	業界・企業研究 就職サイトを知る		インターネットを通じて職種別や業態別の労働条件や就業内容を調べ、企業研究を行なう 就職サイトへの会員登録、就職サイトの活用方法を学ぶ			
11	個人面接練習		面接見本ビデオを参考に入室・退室の仕方や、言葉遣いを学ぶ 個人形式でロールプレイングを行い面接時での振る舞いを見につける			
12	集団面接練習 II		グループ形式で学生が面接者になり、講師が面接官になりロールプレイングを通じて面接時での受け答えを身につける			
13	一般常識問題の演習 I		模擬試験を通じて就職試験での一般常識を身につける(数的処理)			
14	一般常識問題の演習 II		模擬試験を通じて就職試験での一般常識を身につける(時事問題)			
15	まとめ・復習		前回までの授業内容を復習し、定着度を確認する			
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%	
【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。 担当する教員はキャリアコンサルタントであり、職業選択のアドバイザーとして適切な職業選択を行えるよう指導していく。 ※授業の内容や順番は変更になる場合があります。						

2025年度 シラバス

科目名	公衆衛生学			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	飯田 孝			<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・実習	<input checked="" type="checkbox"/>	スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

公衆衛生は難しい学問ではないが、医学、微生物学、食品衛生学、環境衛生学、物理学、化学、生物学など、幅広い学問から成り立っているため、理解しにくい用語や事柄も多い。そこで、授業は写真、図表、映像などを加えたパワーポイントやDVDを使った視聴覚授業を多く取り入れた構成となっている。

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	公衆衛生の概要 P79-85	公衆衛生法が世界で初めてできたイギリスの社会的背景を検証するとともに、公衆衛生の歴史を学ぶ
2	公衆衛生で用いる統計 P86-88	* 人口変動に関与する死亡率、出生率などの統計から、我が国の少子高齢社会を学ぶ
3	衛生統計 P88-90	* 健康予防に役立つ統計から見た疾病の発生動向について
4	疾病統計 P90-95	* 生命表からわかること、および統計から見た感染症と食中毒の状況
5	環境衛生 空気、光、水 P96-99	環境(空気・光・水)が、人や生活に与える影響について理解を深める
6	環境と健康 衛生害虫と疾病 P99-108	水道水の安全性を確保する仕組みや、衛生害虫による人の疾病など環境衛生の重要性を学ぶ
7	公害の歴史 P108-109	我が国の「負の遺産」である四大公害および、初めてPCBを経口摂取する原因となったカネミ油症事件について考える
8	典型7公害 P109-112	菓子製菓業で起きる騒音、悪臭などの公害 〈中間試験を実施する〉
9	疾病の予防 P113-124	* 感染症予防法、予防のための3原則および予防接種法
10	サルモネラと健康保菌者 P120	* 食中毒の起因菌として重要なサルモネラを「腸チフスのメアリー」及び「動物から人への感染例」から学ぶ
11	感染症対策,循環器病 P119-128	* 0次～3次予防、生活習慣によって起きる高血圧症
12	生活習慣病-1 P129-132	* 生活習慣病である悪性新生物、糖尿病 について
13	生活習慣病-2 P126,P128	* 生活習慣病の脂質異常症、喫煙による健康被害を学び、禁煙の必要性を理解する
14	産業保健 P133-143	労働と健康、労働災害、職業病、安全衛生管理(1)
15	産業保健活動 P137-143	安全衛生管理(2)と健康増進対策とメンタルヘルス対策

成績評価方法	試験(実習・講義)	94%	出席状況 授業態度 課題・レポート	6%
--------	-----------	-----	-------------------------	----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業の特徴: 授業を聞いて、配布されたプリント内の質問の答えを自ら導くことにより授業に集中してもらい、そのプリントは自主学習に役立てる。授業ごとに小テストを行い、授業態度の評価とする。上記の実施内容に*が付いている授業は、パワーポイント又はDVDを使用する。

受講上の注意: 不適切な授業態度や私語の禁止

教員紹介: 公衆衛生の一分野である動物から人に病気を起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・実習に従事。

2025年度 シラバス

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

【授業の到達目標及びテーマ】

製菓衛生師として必要な食品衛生に関する基礎的な知識を習得する。食中毒や製菓における衛生管理については、実践的な知識を重視し、実務に役立つ力を身につけることを目標とする。

【授業の概要】

毎回サブノート形式の資料を配布し、これを完成させることにより、知識の定着を目指す。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	食品衛生の意義と現状 (上巻P199)	食品とはなにか、食品衛生の歴史、食の安全と安心
2	食中毒の年次推移と季節変動 (上巻P200-203)	食中毒統計、食中毒の発生状況、食中毒の分類
3	ノロウイルスによる食中毒 (上巻P209)	ノロウイルス、細菌による食中毒との違いや特徴
4	ノロウイルスによる食中毒② (上巻P218-219)	ノロウイルス食中毒の事例、具体的な予防方法
5	細菌による食中毒① (上巻P205-207)	特に注意が必要な食中毒 腸管出血性大腸菌
6	細菌による食中毒② (上巻P204-205、207)	特に注意が必要な食中毒 サルモネラ属菌、カンピロバクター
7	細菌による食中毒③ (上巻P205~207)	その他注意が必要な食中毒 腸炎ビブリオ、病原大腸菌、黄色ブドウ球菌
8	細菌による食中毒④ (上巻P207~209)	その他注意が必要な食中毒 ウエルシュ菌、ボツリヌス菌など
9	微生物による食中毒の予防 (上巻P214-215、235~236)	食中毒を引き起こす微生物の特性ごとの分類とその予防
10	自然毒食中毒 (上巻P210-214)	フグなど有毒魚や貝毒、有毒キノコや有毒植物およびカビ毒
11	寄生虫食中毒 (上巻P209-210)	寄生虫による食中毒と寄生虫症
12	食品添加物 (上巻P220-227)	食品添加物
13	食品中の有害物質 (上巻P228-232)	食品中の有害物質(重金属、放射性物質、残留)
14	食品中の異物 (上巻P233-234、211、219)	食品への異物、化学物質の混入と予防 鼠(そ)族や昆虫の駆除と対策
15	衛生管理 (上巻P235-254)	製菓の現場で必要となる衛生管理 製菓衛生試験の対策

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

講義だけでなくモデルや動画資料をもちいて理解を深める

教員：1998～2018年まで保健所において食品衛生に関する指導、食中毒の調査およびその予防を担当する
2020年より食品衛生コンサルタントとして飲食店等の衛生指導を行っている

2025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】

食品の成分や特性を知り、栄養学や他の教科の基礎とする。
それぞれの食品の適切な加工・保存方法、流通などを学び、食の現場での活かし方を知ること为目标とする。

【授業の概要】

理解を深めるため、内閣府・消費者庁・保健所等の資料活用法を知る。
食材を観察する力を身につけるため、現物を見る。

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	第1章 食品学概要 第1節・第2節	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第1節製菓と食品学 第2節食品中の成分 1水
2	第1章 食品学概要 第2節 2	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第2節 2食品中の5大栄養素
3	第1章 食品学概要 第2節 3	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第2節 2食品中の5大栄養素のまとめ 3食品の二次機能
4	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品 1穀類
5	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品 1穀類 2イモ類およびでんぷん類
6	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品 2イモ類およびでんぷん類 3豆類
7	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品 4種実類 5野菜類 6果実類 7キノコ類 8藻類
8	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第1節 植物性食品まとめ 第2節 動物性食品 1魚介類 2肉類
9	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第2節 動物性食品 2肉類 3卵類 4乳類およびその加工品
10	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集／日本食品標準成分表の食品群 第2節 動物性食品 5その他の加工品
11	第2章 食品食品の種類と特性	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第3節 機能性食品<食品の3次機能> 1特別用途食品 2保健機能食品
12	第3章 食品の変質とその防止	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第1節 食品の変質 1食品の変質～ 第2節 食品の保存方法
13	第4章 食品表示	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第1節 食品表示制度 1食品表示基準 2その他の表示
14	第5章 食品の生産と消費	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第1節 食品の消費構造の変化
15	まとめ	製菓衛生師全書／製菓衛生師試験問題集 第2節 食品の生産と輸入 全体のまとめ・質疑応答

成績評価方法	試験(実習・講義)	80%	出席状況 授業態度 課題・レポート	20%
--------	-----------	-----	-------------------------	-----

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

製菓衛生師全書 食品成分表 製菓衛生師試験の手引き・問題集を活用し、常に繰り返し学習をする。
担当する教員は、幼稚園、保育園での食育授業。アレルギー対応。薬膳学院での食薬学・薬膳学を担当。薬膳料理教室をはじめ、大人の食育講座、フェーズフリーの防災食などオンラインも含め講演会・講習会・セミナーを実施中。JDA-DATの研修会にも関わる。
企業での商品開発、レシピ開発。レシピコンテストの委員長など食関係の企画運営を担当。さらに「月刊消防」に関わり、『備えいらずの防災レシピ』を出版。TV、ラジオ、新聞等のメディア出演及び対応する実務家教員である。
上記の内容を必要に応じて授業に取り入れる。

2025年度 シラバス

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

人が健康で元気に生活できる源は、普段の食生活である。意識せずに食べている食事に含まれる栄養素について興味を持ち、その働きを科学的に説明でき、自ら望ましい食生活が実践できるようになることを目標とする。

【授業の概要】

テキストや資料を基に講義を行う。早期に自身の食事内容が適正であるか判断できるようになるために食事バランスガイドが活用できるようにする。また、学習した知識を生活の中で実践できるような動機付けも行う。

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	栄養学概要 食事バランスガイドとは	栄養とはどういうものか説明する。 食事バランスガイドの活用法を説明する
2	食事バランスガイドの活用 栄養素の働き①	人体の構成成分・たんぱく質の種類と特徴、働きについて説明する
3	栄養素の働き②	たんぱく質の生理作用、必須アミノ酸について説明する
4	栄養素の働き③	脂質の種類と働きについて説明する
5	栄養素の働き④	炭水化物の分類と働きについて説明する
6	栄養素の働き⑤	炭水化物の生理作用について ビタミンの分類・脂溶性ビタミンの働き・過剰症、欠乏症について説明する
7	栄養素の働き⑥	水溶性ビタミンの働き・過剰症、欠乏症について説明する
8	栄養素の働き⑦	無機質(ミネラル)の働き・過剰症、欠乏症について説明する
9	水の代謝 消化と吸収①	水の働きについて 口腔、胃での消化について説明する
10	消化と吸収②	小腸、大腸での消化と吸収について説明する
11	ホルモンの働き 国民栄養の現状①	ホルモンの働きについて 国民健康・栄養調査について説明する
12	国民栄養の現状②	代表的な生活習慣病の発症要因と予防について説明する
13	日本人の食事摂取基準	食事摂取基準の目的や指標について エネルギー代謝、エネルギー消費について説明する
14	ライフステージ別の栄養①	ライフステージ別の食生活のポイントについて説明する
15	栄養素の表示 まとめ	食品表示基準制度について説明する。

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

テキスト製菓衛生師全書を必ずよく読んでおくこと。
担当する教員は、35年以上調理師、栄養士、管理栄養士養成に携わっている。

2025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 / 篠崎 覚 佐藤美穂 / 安喰有夏		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 前期 ・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	240	授業方法 講義 ・ 実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	レシピの書き方、ノートのとり方の習得	デモンストレーションを見ながら書く、ノートのとり方を学ぶ
2	クリーム絞り <ローズ・シェル・ツノ>練習①	基礎技術認定試験(☆青)に向けての練習① クリーム絞り <ローズ・シェル・ツノ>
3	サブレ・ア・ラ・ポッシュェ・ディアマン	クッキー生地を学ぶ(絞りクッキー・アイスボックス) <フルセック>
4	マジパン細工①	マジパンの扱い方を学ぶ①
5	マジパン細工②	マジパンの扱い方を学ぶ②
6	マドレーヌ	焼き菓子(ドウミセック)を学ぶ①
7	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
8	フィナンシェ	焼き菓子(ドウミセック)を学ぶ②
9	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
10	ウィークエンドシトロン	フランスの伝統菓子を学ぶ①(ウィークエンド)
11	クリーム絞り <ローズ・シェル・ツノ>練習②	基礎技術認定試験(☆青)に向けての練習② クリーム絞り <ローズ・シェル・ツノ>
12	フルーツケーキ	焼き菓子を学ぶ④(1人ずつ製作し製造工程を理解する)
13	ジェノワーズ/スフレロールケーキ	卵の起泡性を学ぶ①(共立法と別立て法の違い)
14	ダックワーズ	メレンゲ3種を学ぶ(フレンチメレンゲ・イタリアンメレンゲ・スイスメレンゲ)
15	シャルロットフリユイ	ムースを学ぶ①(ゼラチンの使い方、スポンジ生地、別立て法)

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

- ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・篠崎覚: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2025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 / 篠崎 覚 佐藤美穂 / 安喰有夏		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間 前期 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	240	授業方法 講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
			<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	チョコレートロールケーキ	ココアのスポンジ・ロール生地を学ぶ
17	パイピング <Happy Birthday> 練習①	基礎技術認定試験(☆青)に向けての練習① パイピング Happy Birthday
18	ガトー・ショコラ・ド・ナンシー	フランス菓子を学ぶ②
19	フロランタン、ラングドシャ	焼き菓子(フルセック)を学ぶ④
20	シャルロットショコラ	ムースを学ぶ②(パートポンプを学ぶ、別立て法の応用)
21	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
22	マカロン	卵白を使用した菓子を学ぶ①
23	シフォンケーキ	シフォン型を使った菓子を学ぶ①
24	キャラメルシフォンケーキ	シフォン型を使った菓子を学ぶ②
25	アマンディーヌ	フランス菓子を学ぶ②
26	ブラウニー	焼き菓子のバリエーションを学ぶ
27	焼き菓子コンクール レシピ考案作成、集計	レシピの作成、材料発注のための集計
28	リンツァー	ドイツ・オーストリアの菓子を学ぶ①
29	ベリームース	ムースを学ぶ③(ゼラチンの使い方、クリームの合わせ方)
30	フロマージュ	チーズを使用した生菓子を学ぶ

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

- ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・篠崎覚: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2025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 / 篠崎 覚 佐藤美穂 / 安喰有夏		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間 (前期) 後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	240	授業方法	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
		講義・実習	<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り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	シュー・ア・ラ・クレーム①	シュー生地を学ぶ①
32	チョコレートムース	グラサージュを学ぶ
33	ラテアート④	丸の注ぎ方の実践練習④
34	シュー・ア・ラ・クレーム② (クッキーシュークリーム)	シュー生地を学ぶ②
35	フルーツタルト	パートシュクレを学ぶ①
36	パイピング <Happy Birthday> 練習②	基礎技術認定試験(☆青)に向けての練習② パイピング Happy Birthday
37	基礎技術認定試験(☆青)	クリーム絞り3種(ローズ・シェル・ツノ)、パイピング(Happy Birthday)
38	パイピングデザインコンクール試 作練習①	パイピングデザインコンクールのための試作・練習①
39	パイピングデザインコンクール①	パイピングデザインコンクール①
40	パイピングデザインコンクール②	パイピングデザインコンクール②
41	パイピングデザインコンクール展 示審査	パイピングデザインコンクール展示・審査
42	和の食材を使用した菓子	「抹茶」を使用した菓子を学ぶ
43	ラテアート⑤	丸の注ぎ方の実践練習⑤
44	タルトシトロン	パートシュクレを学ぶ②
45	タルトポワール	タルトポワールを1人で製作し工程を理解する

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

- ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・篠崎覚: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2025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 / 篠崎 覚 佐藤美穂 / 安喰有夏		<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	<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	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	グラス・ソルベ	デザート菓子(凍結生地:アイスクリーム・シャーベット)を学ぶ
47	ゼリー、パート・ド・フリユイ	凝固剤の違い・性質を学ぶ
48	ティラミス	イタリア菓子(デザート)を学ぶ
49	エクレア	シュー生地を学ぶ③
50	ラテアート⑥	丸の注ぎ方の実践練習⑥
51	オレンジのカルチェ練習(前-①)	基礎技術認定試験(☆銀)に向けての練習①(オレンジカルチェ)
52	焼き菓子コンクール用試作①	自分で考案した焼き菓子オリジナルレシピの試作①
53	焼き菓子コンクール用試作②	自分で考案した焼き菓子オリジナルレシピの試作②
54	巨峰を使用した菓子	巨峰を使用した菓子を学ぶ
55	オレンジのカルチェ練習(前-②)	基礎技術認定試験(☆銀)に向けての練習②(オレンジカルチェ)
56	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
57	プリン、ブリュレ	卵の固まり方について学ぶ
58	スフレチーズケーキ	チーズを使用したケーキを学ぶ
59	パイナップルのケーキ	パイナップルを使ったケーキを学ぶ
60	流行のデザート	流行のデザートを学ぶ

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

- ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・篠崎覚: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2025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 / 篠崎 覚 佐藤美穂 / 安喰有夏			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	240	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	オレンジのカルチェ 練習(後-①)	基礎技術認定試験(☆銀)に向けての練習(後-①) (オレンジのカルチェ)
2	和菓子① 餡の作り方	和菓子基本技術 ① (餡の作り方)
3	クリームof ナッペ ①	基礎技術認定試験(☆金)に向けての練習 ① (クリームof ナッペ)
4	クレープ	クレープ生地 of 作り方を学ぶ
5	アシェットデセール①	アシェットデセール(皿盛りデザート)を学ぶ
6	ムース・オ・マンゲール・ココ	2種以上のピューレを使用したムースを学ぶ
7	ラテアート ①	丸の注ぎ方の練習①
8	フィグ	無花果(いちじく)を使用した菓子を学ぶ
9	焼き菓子コンクール①	食材の計量、作品製作
10	焼き菓子コンクール②	作品製作
11	焼き菓子コンクール③	作品製作を仕上げ、ラッピングし展示・審査
12	バークドチーズケーキ	クリームチーズを使用した菓子を学ぶ
13	ショコラ・フランボワーズ	ガナッシュを使用した菓子を学ぶ
14	基礎技術認定試験(☆銀)	基礎技術認定試験(☆銀) オレンジのカルチェ
15	オペラ	チョコレートとビスキュイのサンドの仕方を学ぶ

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

- ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・篠崎覚: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2025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 / 篠崎 覚 佐藤美穂 / 安喰有夏			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	前期・ <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(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り上げるまでの技術の習得を目標とする。

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
16	モンブラン	栗を使用したケーキを学ぶ
17	アップルシブースト	フランス菓子を学ぶ①
18	りんごを使用したケーキ	旬の食材(りんご)を使用したケーキを学ぶ
19	フィユタージュ	フィユタージュの折り方を学ぶ
20	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
21	ラテアート②	丸の注ぎ方の練習②
22	アプリコットパイ	パイ生地(フィユタージュ生地)の伸ばし方、焼成、カットの仕方を学ぶ①
23	ラテアート③	丸の注ぎ方の練習③
24	ムース・オ・ポティロン	かぼちゃを使用した菓子をハロウィンをテーマに製作する
25	ラテアート④	丸の注ぎ方の練習④
26	ロイヤルショコラ	リキュール(グランマニエ)を使用したケーキを学ぶ
27	アシェットデセール②	アシェットデセール(皿盛りデザート)を学ぶ②
28	ラテアート⑤	丸の注ぎ方の練習⑤
29	クリームof ナッペ ②	基礎技術認定試験(☆金)に向けての練習 ② (クリームof ナッペ)
30	スイートポテト	旬の食材(さつまいも)を使ったケーキを学ぶ

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

- ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・篠崎覚: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2025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 / 篠崎 覚 佐藤美穂 / 安喰有夏			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年 次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時 間 数	240	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆ 授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
31	ケーゼザーネットルテ	伝統的な菓子(ドイツ菓子・ウィーン菓子)を学ぶ
32	チョコレート①	チョコレートのテンパリング(チョコレートの調温)の方法を学ぶ①
33	チョコレート ②	チョコレートのテンパリング(チョコレートの調温)の方法を学ぶ ②
34	パリブレスト	フランス菓子を学ぶ②
35	ラテアート⑥	丸の注ぎ方の練習⑥
36	和菓子 ② 栗茶巾・団子	和菓子基本技術 ② (栗茶巾・団子)
37	卒業作品展 考案・集計①	レシピの作成、材料発注のための集計①
38	卒業作品展 考案・集計②	レシピの作成、材料発注のための集計②
39	フレジェ	フランス菓子を学ぶ②
40	基礎技術認定試験(☆金)	基礎技術認定試験(☆金) クリームのナッペ
41	ガレットデロワ	フランス菓子を学ぶ③
42	アメ細工①	パラチニットについての説明や煮詰め温度の状態、色の付け方の習得
43	アメ細工②	引きアメ、流しアメ、シュクレフィレの習得
44	卒業作品展 試作①	卒業作品展の試作 ①
45	卒業作品展 試作②	卒業作品展の試作 ②

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

授業はデモンストレーション後に実習を行う形式を基本とする。受講の際には健康チェックを行なうこと。

担当する教員はコンクールにおいて数々の賞も受賞している実務家教員で、その経験に基づいた高度な技術を教える。

・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員

・篠崎覚: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員

・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員

・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2025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 / 篠崎 覚 佐藤美穂 / 安喰有夏			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	240	授業方法	講義(実習)	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

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

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
46	卒業作品展 試作③	卒業作品展の試作 ③
47	卒業作品展 試作④	卒業作品展の試作 ④
48	ブッシュ・ド・ノエル	クリスマスケーキを学ぶ
49	ラテアート ⑦	丸の注ぎ方の練習 ⑦
50	ストロベリーショートケーキ (X'masデコレーションケーキ)	クリームサンド、ナッペ、デコレーションを学ぶ (X'masデコレーションケーキ)
51	ボンボンショコラ	チョコレートガナッシュの乳化を学ぶ
52	ショコラ・ブラン	ホワイトチョコレートを使用したケーキを学ぶ
53	ラテアート ⑧	丸の注ぎ方の練習 ⑧
54	サンマルク	伝統的な菓子(フランス菓子)を学ぶ
55	ラテアート ⑨	丸の注ぎ方の練習 ⑨
56	和菓子 ③ 練り切り	和菓子基本技術 ③ 練り切り
57	アシェットデセール③	アシェットデセール(皿盛りデザート)を学ぶ③
58	ラッピングディスプレイ ①	ラッピングディスプレイ ①
59	ラッピングディスプレイ ②	ラッピングディスプレイ ②
60	ラッピングディスプレイ ③	ラッピングディスプレイ ③

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

【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】

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

- ・安田高士: パークハイアット東京などで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・篠崎覚: 帝国ホテルなどで長年製菓製造の経験を持つ専任教員
- ・佐藤美穂: 専門調理師免許を持つ専任教員
- ・安喰有夏: アンダーズ東京で製菓製造の経験を持つ専任教員

<教科書・資料・参考文献>

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) Les Bases de la Pâtisserie -洋菓子教本- (日本菓子教育センター)

2025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	野澤 謙		<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	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
		講義・実習	<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	

【授業の到達目標及びテーマ】

・製パン技術を身に付け、製パンの基礎を学ぶ。また、実践で発想力を学ぶことが出来る。

【授業の概要】

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

◆授業計画

回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)
1	製パン実習説明	材料の扱い方や計量のやり方、授業の進め方を説明する
2	テーブルロール バターロール	パン生地の作り方、パンの工程を学ぶ
3	ハット	生地の上にやわらかいクッキー生地を絞り焼成する方法を学ぶ
4	クリームパン	製パン用のクリームを作り、生地に包み入れる方法を学ぶ
5	あんぱん	フィリングを生地の中心に包み入れる(包餡)
6	チョコレートコルネ口	生地を細く伸ばし専用の型に巻く方法を学ぶ
7	ソーセージロール	生地を細く伸ばし具材に巻く方法を学ぶ
8	ナッツロール口	生地に具材を入れ巻く方法を学ぶ
9	ピザ	ピザ生地の扱い方を学ぶ
10	クルミパン	生地に材料を混ぜ入れる方法を学ぶ
11	焼きカレーパン口	オーブンで焼成するカレーパンを学ぶ
12	食パン	1斤型の使用法を覚え、食パンの加工方法を学ぶ
13	フランスパン口	ハード系の生地の仕込み、フランスパンの加工方法を学ぶ
14	ベーコンエピ口	ハード系の生地を使用し、巻いて包み込む作業を学ぶ
15	フォッカチア	イタリアの食事パンを学ぶ

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

【授業の特徴および受講上の注意】

- ・授業回数1コマ(90分)×2コマ授業形態実習
- ・指定ルセットを使用し、材料分配して見本を見せながら実習し授業を進める
- ・授業内にて製品の採点を行う

担当講師は、東京ヒルトンホテル、ホテル西洋銀座、東京プリンスホテルを経て、ディズニーアンバサダーホテルの製菓・製パン部門責任者を務めるなど、30年以上にわたる豊富な現場経験を有している。その経験を活かし、実践的な技術と知識を習得できる専門性の高い授業を展開している。

2025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	野澤 謙			<input type="checkbox"/> 調理テクニカル科	<input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースA <input checked="" type="checkbox"/> W スタディコースB
年次	1	期 間	前期・後期	<input type="checkbox"/> 調理ベーシック科	
時間数	60	授業方法	講義・実習	<input type="checkbox"/> パティシエテクニカル科	
				<input checked="" type="checkbox"/> スイーツ・カフェ科	
【授業の到達目標及びテーマ】					
・製パン技術を身に付け、製パンの基礎を学ぶ。また、実践で発想力を学ぶことができる。					
【授業の概要】					
食に関わる衛生管理(手洗い・機材の清掃・設備の掃除)を徹底させることにより、安全な食を提供できるように意識付けをする。製パンにおいて「計量」は重要な作業であるため、食材の大切さも含め基礎の再確認をする。					
◆授業計画					
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)			
1	塩パン	生地を中心にバターを包み入れる技術を学ぶ			
2	キノコブレッド	野菜を加工し、パン生地に合わせる成形方法を学ぶ			
3	ミルクハースブレッド	生地を直火焼きする方法を学ぶ			
4	ツOPP	パン生地で編み込む方法を学ぶ			
5	ダッチブレッド	上掛け生地を表面に塗り、ダッチブレッドの特徴的な模様を出す方法を学ぶ			
6	パン・オ・セーグル	ライ麦粉を使用したパンの製法を学ぶ			
7	コッペパン	やわらかいパンに調理した具材をはさみ、キレイに盛り付ける方法を学ぶ			
8	マヨコーンパン	半固体状ドレッシングと具材を合わせパンに加工する方法を学ぶ			
9	ハーブブレッド	様々なハーブを調合し、パン生地に混ぜ合わせる方法を学ぶ			
10	チーズブレッド	チーズを使用したパンの技法を学ぶ			
11	蒸しパン	具材を混ぜ入れ、蒸す方法を学ぶ			
12	揚げカレーパン	油の使い方、生地を揚げ方のコツを学ぶ			
13	イーストドーナツ	イーストを使用したドーナツを学ぶ			
14	パン細工	パン生地を使用してピエスモンテを作る			
15	2025年振り返り	2025年振り返る			
成績評価方法	試験(実習・講義)	90%	出席状況 授業態度	10%	
【授業の特徴および受講上の注意】					
<ul style="list-style-type: none"> ・授業回数1コマ(90分)×2コマ授業形態実習 指定ルセットを使用し、材料分配して見本を見せながら実習し授業を進める ・授業内にて製品の採点を行う <p>担当講師は、東京ヒルトンホテル、ホテル西洋銀座、東京プリンスホテルを経て、ディズニーアンバサダーホテルの製菓・製パン部門責任者を務めるなど、30年以上にわたる豊富な現場経験を有している。その経験を活かし、実践的な技術と知識を習得できる専門性の高い授業を展開している。</p>					

2025年度 シラバス

科目名	カフェ実習			学 科		コ ー ス			
				<input type="checkbox"/>	調理テクニカル科	<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input checked="" type="checkbox"/>	W スタディコースA
担当教員	佐藤 美穂			<input type="checkbox"/>	調理ベーシック科	<input checked="" type="checkbox"/>	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	60	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
【授業の到達目標及びテーマ】									
<ul style="list-style-type: none"> ・野菜の切り方を理解し調理することができる。 ・衛生管理の徹底 ・カフェフードを作り、彩を考え盛り付けることができる。 									
【授業の概要】									
<ul style="list-style-type: none"> ・基本的な包丁技術の習得 ・仕込みから盛り付けまでの動作の習得 									
◆授業計画									
回	実施項目(シラバス)	実施内容(具体的に)							
1	野菜カレー	包丁技術<エマンセ・ジュリエヌ・アッジェ>を用いた料理を学ぶ①							
2	海老ピラフ	包丁技術<エマンセ・ジュリエヌ・アッジェ>を用いた料理を学ぶ②							
3	彩野菜のペペロンチーノ	パスタの茹で方、野菜の切り方を学ぶ							
4	タコライス	スパイスを使用した料理を学ぶ							
5	サラダラップ	トルティーヤを使用した料理を学ぶ							
6	ロコモコ	挽肉を使用した料理を学ぶ							
7	カニクリームコロッケ	成形、パン粉の付け方、油の温度を学ぶ①							
8	オムライス	卵の加熱方法、ドレスの作り方、盛り付けを学ぶ							
9	スコッチエッグ	成形、パン粉の付け方、油の温度を学ぶ②							
10	ガパオライス	ハーブを使用した料理を学ぶ							
11	ナポリタン	パスタの茹で方、野菜の切り方を学ぶ③							
12	ラザニア	ミートソース、ホワイトソースの応用を学ぶ							
13	キンパ	野菜の切り方、プルコギを使用した巻きものを学ぶ							
14	トマトクリームパスタ	パスタソースの作り方を学ぶ②							
15	ハンバーガー	バンズとの組み合わせを学ぶ							
成績評価方法		試験(実習・講義)		0%		出席状況 授業態度 課題・レポート		100%	
【授業の特徴および受講上の注意・教員紹介】									
<ul style="list-style-type: none"> ・デモンストレーション後、実習を行う ・健康チェックをすること <p><教科書・資料・参考文献> 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)、CAFERES / café sweets</p>									
【教員紹介】									
<ul style="list-style-type: none"> ・佐藤美穂 : 専門調理師免許を持つ専任教員 									