

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回1コマ	必修・選択	形式	氏名
衛生法規	1	前期	37時間 通年	必	講義	山本 成男
授業概要 1コマ50分 法学に関する基礎的事項・衛生行政に関する事項及び製菓衛生師法の概要、衛生関係法令の概要、食品衛生法の概要等の事項を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
健康志向の高まりの中で毎日摂取する「食」の重要性が認識され、且つ、食品の安全性が求められているが、本授業はこの社会の要請に的確に応えるために食品に関する法律を中心に理解し食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を養うことを目的とする。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
社会保険労務士・行政書士の資格を持ち、その実務経験を通して授業を行っている。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	衛生法規の概要	衛生法規の意義・法のとは、法の種類・法の効力				
2	衛生行政の概要	衛生法規の分類・各種法律概要・衛生行政機構、担当部署、業務				
3	製菓衛生師法	製菓衛生師法の沿革と目的				
4	"	製菓衛生師法の歴史と社会的役割、概要（定義・免許・受験資格）				
5	"					
6	食育安全基本法	目的、基本理念と責務と役割基本方針と施策の実施、食品安全委員会				
7	"					
8	食品衛生法	食品衛生法の概要、目的				
9	"	清潔衛生の原則、食品添加物の法規制と表示				
10	"					
11	"					
12	"	不衛生食品等の販売禁止、食品などの規格基準と総合衛生管理製造過程				
13	"	食品衛生監視員による監視指導・管理運営基準				
14	"					
15	"	施設基準・営業許可・食品取扱設備の衛生管理・食中毒調査				
16	"					
17	"	施設基準・営業許可・食品取扱設備の衛生管理・食中毒調査				
18	"					
19	まとめ	前期のまとめ				
20	前期定期試験	全授業に関する試験				
教科書（参考書・教材等）						
製菓衛生師全書、関連プリント						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回1コマ	必修・選択	形式	氏名
衛生法規	1	後期	37時間 通年	必	講義	山本 成男
授業概要 1コマ50分 法学に関する基礎的事項・衛生行政に関する事項及び製菓衛生師法の概要、衛生関係法令の概要、食品衛生法の概要等の事項を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
健康志向の高まりの中で毎日摂取する「食」の重要性が認識され、且つ、食品の安全性が求められているが、本授業はこの社会の要請に的確に応えるために食品に関する法律を中心に理解し食品を消費者と供給者の両方の立場で科学的に衛生面を評価できる力を養うことを目的とする。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
社会保険労務士・行政書士の資格を持ち、その実務経験を通して授業を行っている。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	導入	前期の復習				
2	衛生法規	営業に関する規制・輸入食品の法規制・国民の意見聴取など				
3	その他の衛生関係法規	衛生関係法令の概要・食品表示法の目的と定義				
4	"	計量法との関連・指示・罰則・量目公差・菓子類の名称と表示例等				
5	"					
6	栄養士法・学校保健法規関係	定義、免許・名称の使用制限・学校保健法・学校給食法				
7	地域保健法	基本理念・保健所の業務・指定都市・特別区など				
8	感染予防法	基本理念と感染症の分類と人権保護について				
9	健康増進法	国民健康調査。栄養指導員・特定給食施設とは・特定健康用食品とは				
10	食育基本法	基本理念、責務、施策、食育推進会議・基本計画・食育白書				
11	"	衛生関係法令の概要・食品表示法の目的と定義				
12	その他の一般公衆衛生法規	感染症等に関する法律・予防接種法・検疫法・家畜伝染病予防法 廃棄物の処理に関する法律・水道法・BSE処置法・食品リサイクル				
13	"					
14	"					
15	環境保全関係法規	環境基本法・理念・責務・基本計画と環境基準・中央環境審議会				
16	労働衛生法規・消費者保護関連	労働基準法・労働安全衛生法・PL法・JAS法・計量法				
17	"					
18	まとめ	後期のまとめ				
19	後期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書、関連プリント						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学	1	前期	71時間 通年	必	講義	志村 裕子
授業概要 1コマ50分						
公衆衛生学の概要、環境衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計、疾病予防、感染症予防及び労働衛生、安全衛生管理、労働と安全等について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
公衆衛生学の学習を通して、食の安全性の重要性やヒトの健康に関与する責任についての理解を深めることを目的とする。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
管理栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	公衆衛生学の概要	公衆衛生学の意義、定義				
2	"	公衆衛生の歴史				
3	公衆衛生の現状	公衆衛生行政について、保健所・保健センターについて				
4	衛生統計	人口統計、疾病統計				
5	環境衛生	環境衛生の意義、空気・光・水について				
6	環境衛生 環境と健康	水道、飲料水の水質、下水道				
7	"	清掃及び廃棄物処理				
8	"	ねずみ族・衛生害虫などの駆除				
9	"	その他の生活衛生、菓子製造施設の環境衛生				
10	環境衛生 公害	生活環境の衛生、環境汚染について				
11	"	日本の公害の歴史、4大公害について				
12	"	大気汚染				
13	"	水質汚染				
14	"	騒音・その他の公害				
15	疾病の予防 感染症の予防	感染症と病原体、感染症の起こる三条件 感染源対策				
16	"	感染症の起こる三条件 感染経路対策①（感染症の種類）				
17	"	感染症の起こる三条件 感染経路対策②（物理的消毒法）				
18	"	感染症の起こる三条件 感染経路対策③（科学的消毒法）				
19	"	感染症の起こる三条件 感受性対策				
20	"	経口感染症の予防の実際				
21	総括	前期のまとめ				
22	前期定期試験	全授業に関する試験				
教科書（参考書・教材等）						
製菓衛生師全書						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名
公衆衛生学	1	後期	71時間 通年	必	講義	志村 裕子
授業概要 1コマ50分						
公衆衛生学の概要、環境衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計、疾病予防、感染症予防及び労働衛生、安全衛生管理、労働と安全等について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
公衆衛生学の学習を通して、食の安全性の重要性やヒトの健康に関与する責任についての理解を深めることを目的とする。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
管理栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	前期の復習	前期の復習				
2	疾病の予防 生活習慣病の予防	生活習慣病について				
3	"	循環器疾患、がん、メボリックシンドローム				
4	"	その他の生活習慣病、生活習慣病の予防と菓子成分				
5	労働衛生 労働と健康	作業環境と健康、作業方法と健康				
6	"	職業病と労働災害				
7	労働衛生 安全衛生管理	職業病と労働災害				
8	"	職業病(作業方法、作業環境によるもの)				
9	"	衛生教育、心身両面にわたる健康保持対策と快適職場形成				
10	"	菓子製造施設における労働安全衛生				
11	総括	後期まとめ				
12	後期定期試験	全授業に関する試験				
13						
14						
15						
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名
食品学	1	前期	71時間 通年	必	講義	石原 宏江
授業概要 1コマ50分 食品学の概要、食品の種類と成分、食品の変質とその防止、生産と消費構造の変化や生産及び輸入・流通・価格等について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
食品を加工調理し提供するためには、食材に対する知識は必要不可欠である。食品に関する成分や特性など、正しい知識について学ぶことを目的とする。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	食品学の概要	食品学とは				
2	食品の条件	食品の人体における機能、食品としての条件				
3	"	食品の種類と成分 一般成分				
4	"	食品の種類と成分 嗜好成分、有害成分				
5	"	食品の種類と成分 食品成分値、食品成分表				
6	"	食品の種類と成分 食品成分表の使い方				
7	"	食品の種類と成分 食品のもつエネルギー				
8	食品の分類と特性	食品の種類と分類				
9	"	食品の特性 穀類①				
10	"	食品の特性 穀類②				
11	"	食品の特性 いもおよびでんぷん類				
12	"	食品の特性 野菜類				
13	"	食品の特性 果物類				
14	"	食品の特性 豆類				
15	"	食品の特性 調味料、調理加工食品類				
16	"	食品の特性 食品微生物応用食品				
17	"	食品の特性 その他の食品類				
18	総括	前期のまとめ				
19	前期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書、新カラーチャート 食品成分表						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名
食品学	1	後期	71時間 通年	必	講義	石原 宏江
授業概要 1コマ50分 食品学の概要、食品の種類と成分、食品の変質とその防止、生産と消費構造の変化や生産及び輸入・流通・価格等について学ぶ。						
到達目標・評価方法 到達目標 食品を加工調理し提供するためには、食材に対する知識は必要不可欠である。食品に関する成分や特性など、正しい知識について学ぶことを目的とする。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介 栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	食品の変質	食品の変質、自己消化				
2	"	腐敗・変敗、酸化				
3	食品の変質とその防止	食品の変質条件、水分活性				
4	食品の保存方法	物理的処理による方法①				
5	"	物理的処理による方法②				
6	"	物理的処理による方法③				
7	"	細菌学的処理による方法				
8	"	化学的処理による方法①				
9	"	化学的処理による方法②				
10	"	総合的処理による方法①				
11	"	総合的処理による方法②				
12	食品の生産と消費	食品の消費構造の変化、食品生産の動向				
13	"	有機農作物				
14	"	遺伝子組み換え食品				
15	"	食品の生産と輸入				
16	"	食品の流通と価格				
17	総括	後期のまとめ				
18	後期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等) 製菓衛生師全書、新カラーチャート 食品成分表						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名	学年	開講時期	1回3コマ	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学	1	前期	106時間 通年	必	講義	手嶋 陽菜子
授業概要 1コマ50分 食品衛生学の概要、食中毒の病因物質と予防策菓子と食中毒や食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理による食品の取扱い、営業者の責務・保存と表示等を学びます。						
到達目標・評価方法 到達目標 食品を衛生的に扱うために、衛生微生物、食中毒、食品添加物、食品の保存及び個人衛生等について学ぶことを目的とする。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	食品衛生学の概要	食品衛生とは、食品衛生の意義				
2	"	食品衛生の現状、衛生の基礎				
3	食中毒について	食中毒の現状(発生状況)				
4	"	食中毒の分類について、食中毒の年次推移、季節変動				
5	"	食中毒を起こす微生物について				
6	感染型食中毒	感染型食中毒 サルモネラ				
7	"	感染型食中毒 腸炎ビブリオ、病原性大腸菌①				
8	"	感染型食中毒 病原性大腸菌②				
9	"	感染型食中毒 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌				
10	"	感染型食中毒 ウエルシュ菌、セレウス菌、他				
11	ウイルス性食中毒	ウイルス性食中毒 ノロウイルス、他				
12	化学物質による食中毒	化学性食中毒の概要、症状、予防等について				
13	自然毒食中毒	動物性自然毒の特徴、注意点、症状等について①				
14	"	動物性自然毒の特徴、注意点、症状等について②				
15	"	植物性自然毒の特徴、注意点、症状等について①				
16	"	植物性自然毒の特徴、注意点、症状等について②				
17	寄生虫による食中毒	寄生虫による食中毒の特徴、注意点、症状等について				
18	菓子と食中毒	和菓子、洋菓子の食中毒事例				
19	食品添加物	食品添加物の種類と使用方法、定義と使用方法				
20	"	食品添加物の分類				
21	"	食品添加物の安全性と再検討、菓子と食品添加物				
22	総括	前期のまとめ				
23	前期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等) 製菓衛生師全書、新カラーチャート 食品成分表						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回3コマ	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学	1	後期	106時間 通年	必	講義	手嶋 陽菜子
授業概要 1コマ50分						
食品衛生学の概要、食中毒の病因物質と予防策菓子と食中毒や食品添加物、食品中における有害物質、衛生管理による食品の取扱い、営業者の責務・保存と表示等を学びます。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
食品を衛生的に扱うために、衛生微生物、食中毒、食品添加物、食品の保存及び個人衛生等について学ぶことを目的とする。						
評価方法						
定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	食品中における有害物質	生物濃縮と食物連鎖、重金属、放射線物質について				
2	"	有機塩素系農薬、PCB、ダイオキシンについて				
3	農薬、動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留	残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物				
4	食品中の異物	残留農薬、残留動物用医薬品、残留飼料添加物				
5	衛生管理 食品の取り扱い	食品の取り扱い				
6	"	食品取扱者の衛生				
7	"	洗浄と消毒				
8	衛生管理 施設、設備の要件と管理	施設の構造①				
9	"	施設の構造②				
10	"	食品取扱設備				
11	"	食品の取り扱い				
12	"	給水及び汚物の処理				
13	営業者の責務	菓子製造者業の施設基準と施設設備の構造				
14	総合衛生管理製造過程	管理運営基準と施設設備の管理				
15	"	HACCPとは				
16	"	HACCPシステムの7原則12手順				
17	"	従来の衛生管理とHACCPによる衛生管理の違い				
18	食品の保存と表示	菓子作りにおけるHACCP				
19	"	製品の保存、表示事項				
20	"	菓子の保存と表示				
21	食品の保存と表示 (食物アレルギー)	食物アレルギーについて				
22	"	食物アレルギー表示について				
23	総括	後期 まとめ①				
24	"	後期 まとめ②				
25	後期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書、新カラーチャート 食品成分表						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名
食品衛生学実験	1	後期	30時間	必	講義・実験	手嶋 陽菜子
授業概要 1コマ50分 衛生管理は最も重点を置くべきポイントのひとつである。そこで衛生に関する実験を通して、実践の場で使える正しい知識、衛生管理における注意点について理解を深め、衛生管理の重要性を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
調理の現場でも実践できる簡易検査法を用い、実践の場での衛生に関する知識と理解を深めることを目的とする。						
評価方法						
レポート内容、及び授業態度を総合して評価する						
教員紹介						
栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	残留塩素の測定	「残留塩素の測定」についての説明				
2/3	"	実験の実施				
4	空中浮遊微生物の測定	「空中浮遊微生物の測定」についての説明				
5/6	"	実験の実施				
7	食品内部温度の測定	「食品内部温度の測定」についての説明				
8/9	"	実験の実施				
10	食器洗浄後の汚れ状態の測定	「食器洗浄後の汚れ状態の測定」についての説明				
11/12	"	実験の実施				
13	総括	衛生について まとめ				
14	"					
15	"					
16						
教科書（参考書・教材等）						
製菓衛生師全書、新カラーチャート 食品成分表、新・調理師養成教育全書3「食品の安全と衛生」						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名
栄養学	1	前期	71時間 通年	必	講義	手嶋 陽菜子
授業概要 1コマ50分 栄養学の概要、栄養の意義、栄養素の分類や機能及び栄養の消化と吸収、菓子と栄養、栄養成分表示について学ぶ。						
到達目標・評価方法 到達目標 健康を維持増進し、豊かな食生活を築くための栄養に関する基礎知識を身に着ける。食品の調理加工や製菓に携わるものとして、栄養素の種類、構造、機能や体内における代謝などについて学ぶことを目的とする。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介 栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	栄養学の概要	栄養学とは、栄養学の意義				
2	栄養学の意義	人体の構成成分				
3	"	栄養素の分類、その機能の関係				
4	栄養素の機能	栄養素の働き 炭水化物①				
5	"	栄養素の働き 炭水化物②/脂質①				
6	"	栄養素の働き 脂質②				
7	"	栄養素の働き たんぱく質①				
8	"	栄養素の働き たんぱく質②/無機質①				
9	"	栄養素の働き 無機質②				
10	"	栄養素の働き 無機質③/ビタミン①				
11	"	栄養素の働き ビタミン②				
12	"	栄養素の働き ビタミン③				
13	"	栄養素の働き 水				
14	"	栄養素の働き エネルギー源としての機能				
15	"	基礎食品 3色食品群、6つの基礎食品について				
16	"	基礎食品 6つの基礎食品 演習				
17	"	基礎食品 食事バランスガイド				
18	総括	前期 まとめ				
19	前期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等) 製菓衛生師全書、新カラーチャート 食品成分表						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名	学年	開講時期	1回2コマ	必修・選択	形式	氏名
栄養学	1	後期	71時間 通年	必	講義	手嶋 陽菜子
授業概要 1コマ50分 栄養学の概要、栄養の意義、栄養素の分類や機能及び栄養の消化と吸収、菓子と栄養、栄養成分表示について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 健康を維持増進し、豊かな食生活を築くための栄養に関する基礎知識を身に着ける。食品の調理加工や製菓に携わるものとして、栄養素の種類、構造、機能や体内における代謝などについて学ぶことを目的とする。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介						
栄養士						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	栄養の機能	ホルモンとその機能				
2	栄養の消化吸収	消化器官の構造、消化の種類と作用				
3	〃	口腔内、胃での消化				
4	〃	小腸での消化				
5	〃	小腸での吸収				
6	〃	大腸での吸収				
7	〃	消化吸収率				
8	エネルギー代謝	エネルギー代謝、基礎代謝、活動代謝①				
9	〃	エネルギー代謝、基礎代謝、活動代謝②				
10	栄養の摂取	食事摂取基準について				
11	〃	生活消費量、労働と栄養				
12	〃	国民健康・栄養調査				
13	〃	ライフステージの栄養、食生活と疾病①				
14	〃	ライフステージの栄養、食生活と疾病②				
15	栄養成分表示	栄養表示制度、食品表示法				
16	〃	特別用途食品、保健機能食品				
17	総括	後期 まとめ				
18	後期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等) 製菓衛生師全書、新カラーチャート 食品成分表						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回1コマ	必修・選択	形式	氏名
社会学	1	前期	37時間 通年	必	講義	山本 成男
授業概要 1コマ50分 菓子及びパンと食生活、菓子の歴史・パンの歴史、菓子の生産と消費及び菓子店経営論の概論、労働生産性等について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 製菓製パン業に携わる幅広い知識を持った人材育成を目標とし、菓子・パンの成立、発展の歴史を深く学ぶ事により現代社会における業界事情を正確に読み取り、製菓・製パン・フード業界で職業人として必要な基礎知識を習得することを目的とする。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介 社会保険労務士・行政書士の資格を持ち、その実務経験を通して授業を行っている。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	菓子と食生活	菓子とは食生活多様化と時代背景、食生活における意義について				
2	菓子の歴史	日本のお菓子の歴史を知る 第1期上古時代から第4期南蛮菓子時代				
3	菓子の歴史	日本のお菓子の歴史を知る 第1期上古時代から第4期南蛮菓子時代				
4	"	日本のお菓子の歴史を知る 第5期京菓子・江戸菓子時代から第8期国際化時代				
5	"	現在：健康志向時代による消費懈怠の多様化について				
6	世界のお菓子小史	エジプト時代・ギリシャ時代のパンの誕生から菓子へ				
7	"	ローマ時代・中世・ルネッサンス時代での菓子発達について				
8	"	フランス・ブルボン王朝時代（フランス菓子の原型が揃う）から現代まで				
9	パンの歴史（世界史）	パンの発祥地と無発酵パン・発酵パンの誕生は				
10	"	パン作りの技術の道のりエジプトからローマ・ポルトガルそして日本へ				
11	パンの歴史（日本史）	ポルトガルから16世紀にもたらせた西洋風パンとその時代背景				
12	"	日本のパン祖、江川英龍の兵糧パンからあんパンまでの道のり				
13	菓子の製造の要件	菓子・パンの材料の価値・嗜好的な価値・衛生的な価値について				
14	"	菓子・パンの衛生的価値・味覚の色彩・工芸的外観について				
15	和・洋生菓子の生産状況	和・洋生菓子の生産状況、事業所数と売上高について				
16	"	工業統計・商業統計からみた製造業・小売業の現状について				
17	和・洋生菓子の消費状況	月間食料費支出で和・洋菓子の金額・商品アイテム・商品動向について				
18	包装素材	包装の定義、目的に応じた素材の特徴・品質保持剤の封入・過剰包装と環境について				
19	まとめ	前期のまとめ				
20	前期定期試験	全授業に関する試験				
教科書（参考書・教材等） 製菓衛生師全書、関連プリント						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名	学年	開講時期	1回1コマ	必修・選択	形式	氏名
社会学	1	後期	37時間 通年	必	講義	山本 成男
授業概要 1コマ50分 菓子及びパンと食生活、菓子の歴史・パンの歴史、菓子の生産と消費及び菓子店経営論の概論、労働生産性等について学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標 製菓製パン業に携わる幅広い知識を持った人材育成を目標とし、菓子・パンの成立、発展の歴史を深く学ぶ事により現代社会における業界事情を正確に読み取り、製菓・製パン・フード業界で職業人として必要な基礎知識を習得することを目的とする。						
評価方法 定期試験にて100点満点評価とする						
教員紹介 社会保険労務士・行政書士の資格を持ち、その実務経験を通して授業を行っている。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	容器包装リサイクル法	容器包装リサイクル法の概要、再商品化義務とは 容器包装の識別表示について				
2	菓子店経営論	経営者の職務 経営理念の構築と実践、企業の継続と発展を図るため果たすべき役割について				
3	立地条件及び市場調査	菓子店に適した立地・住民の特性把握・競合店の調査・分析				
4	販売促進のあり方	和・洋菓子の販売促進・菓子専門店としての機能の充実・専門店像				
5	菓子店の販売促進の戦略	菓子専門店における販売促進ポイント・販売促進にかかるコストの明確化				
6	店舗のつくり方	和菓子店・洋菓子店の一般的に考えられる留意点について				
7	労働生産性	生産性・労働生産性・資本生産性・労働装備率・設備生産性について				
8	材料費比率を決定する要因	販売価格設定・原価管理(ロス率)・商品部門別売上構成について				
9	人件費(労働分配率)	労働分配率とは 基準・分配率をみる場合の留意点				
10	材料費と人件費の活用	菓子の二大費用である材料費・人件費と企業力について				
11	必要売上高の求め方	菓子店経営における損益分岐点売上高の求め方				
12	"	菓子店における変動費・固定費とは、菓子店にとっての適正利益とは				
13	原価管理の方法	価格設定に役立つ原価計算方法を学ぶ				
14	"	原価要素(材料費・外注費・加工費・販売費及び管理費)を学ぶ				
15	労務管理(人材・教育)	従業員の自主性を大切にする職場とは(人材育成・店員教育の充実)				
16	労務管理(賃金)	労働基準法とは、賃金の最低基準や支払原則の5原則を学ぶ				
17	労務管理(労働時間)	労働時間週40時間制と変形労働時間制の規制について				
18	労務管理(休日)	労働基準法第36条で労使の協定(三六協定)と有給休暇について				
19	まとめ	後期のまとめ				
20	後期定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等) 製菓衛生師全書、関連プリント						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名	学年	開講時期	1回:3コマ	必修・選択	形式	氏名
製菓理論	1	前期	107時間 (通年)	必	講義	郡 淳
授業概要 1コマ:50分						
菓子全般についてを菓子・洋菓子の分類や原材料から包材・加工適正等の製菓理論の概論を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓・製パンの分類や菓子の原材料・菓子の包装や特徴、加工適正等について学び、製菓衛生師の専門知識を習得することを目標とする。						
評価方法						
定期試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は洋菓子専門店での勤務した経験があり、国内製菓コンクール等で多くの受賞歴を持ち、製菓衛生師として豊富な実務経験を活かした授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	菓子の原材料 甘味料Ⅰ	種類と特徴について				
2	甘味料Ⅱ	砂糖の特性について(転化糖とは何か)				
3	甘味料Ⅲ	でん粉糖とその他の糖類等				
4	小麦粉についてⅠ	小麦粉の自給率生産国及び小麦粉の分類について				
5	小麦粉についてⅡ	小麦粉の加工適正、でん粉の種類・特性について				
6	でん粉について	でん粉の加工適正(糊化と老化、粘度特性、膨化性、吸湿性等)				
7	米粉について	米粉の種類と製造方法及び使用菓子について				
8	鶏卵についてⅠ	鶏卵の加工品及び成分特性、取扱いの注意点				
9	鶏卵についてⅡ	鶏卵の調理特性(乳化性・熱凝固性・起泡性等)				
10	油脂についてⅠ	種類と特徴(原料について)				
11	油脂についてⅡ	油脂の加工適正(5大性質と食味の向上)				
12	牛乳及び乳製品についてⅠ	牛乳及び乳製品の分類と牛乳の組成				
13	牛乳及び乳製品についてⅡ	種類と特徴とチーズの製造方法について				
14	原料チョコレート類についてⅠ	チョコレートの製造過程とカカオ豆および産地について				
15	原料チョコレート類についてⅡ	原料チョコレートの種類と特徴・加工適正				
16	原料チョコレート類についてⅢ	ブルームについて(テンパリング方法デモ)				
17	前期まとめ	定期試験対策				
18	定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等)						
製菓衛生師全書 ・ 各回ごとに関連プリントの配布						

シ ラ バ ス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科 目 名	学 年	開講時期	1回:3コマ	必修・選択	形 式	氏 名
製菓理論	1	後期	107時間 (通年)	必	講義	郡 淳
授業概要 1コマ:50分						
菓子全般についてを菓子・洋菓子の分類や原材料から包材・加工適正等の製菓理論の概論を学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓・製パンの分類や菓子の原材料・菓子の包装や特徴、加工適正等について学び、製菓衛生師の専門知識を習得することを目標とする。						
評価方法						
定期試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は洋菓子専門店での勤務した経験があり、国内製菓コンクール等で多くの受賞歴を持ち、製菓衛生師として豊富な実務経験を活かした授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	菓子の原材料 果実及び果実の加工品Ⅰ	果実類の種類と特徴について				
2	果実及び果実の加工品Ⅱ	果実の加工品(ジャム化及びゼリー化の種類)について				
3	果実及び果実の加工品Ⅲ	加工適正(外観的嗜好性と果実加工における注意点)				
4	凝固材料についてⅠ	ゼリー形成素材・種類と用途やその特徴と活用法(食品)				
5	凝固材料についてⅡ	ゲル化剤の特性及び果実中のペクチン質の状態について				
6	種実類(ナッツ類)	主な種実類の産地及び特徴、用途、保管方法について				
7	風味・調味材料について 酒 類Ⅰ	酒類の分類(醸造酒・蒸留酒・混成酒)の違いと原料について				
8	酒 類Ⅱ	製菓における洋酒の効果とワインの種類と特徴について				
9	香 辛 料Ⅰ	香辛料の原料、種類及び特性(香りの種類)について				
10	香 辛 料Ⅱ	スパイスの4つの基本作用・加工食品の構成素材について				
11	香 料Ⅰ	香料の種類と使用方法・香料の有用性について				
12	香 料Ⅱ	ヴァニラについて、香料の法規と安全性(表示法)				
13	補助材料 パン酵母Ⅰ	酵母の種類、成分及び生地中での酵母の作用について				
14	パン酵母Ⅱ	食塩の種類と効用、水・モルトエキスの成分と効用について				
15	パン酵母・膨張剤	製パン改良剤の使用目的と膨張剤のガス発生基剤の種類と特性				
16	乳化剤・着色料・増粘安定剤	乳化剤の種類、着色料の種類と増粘安定剤の使用について				
17	菓子の分類 和菓子	生菓子、半生菓子、干菓子の分類及び菓子の特徴について				
18	菓子の分類 洋菓子	スポンジケーキ、バターケーキ、シュー、アントルメ、その他の菓子について				
19	菓子の包装	包装素材、P・フィルムの特性、容器包装リサイクル法について				
20	後期まとめ	定期試験対策				
21	定期試験	全授業に関する試験				
教科書(参考書・教材等)						
洋菓子教本 ・ デザート菓子 ・ 各回ごとに関連プリントの配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名	学年	開講時期	1回:4コマ	必修・選択	形式	氏名
製菓実習(基礎実習) 和菓子実習	1	前期・後期	60時間 (通年)	必	実習	加藤 信 大野 龍男
授業概要 1コマ:50分						
和菓子全般の製造方法・製菓材料・機器・道具などの基本的な使用方法や仕上技術を基礎実習を中心に学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
和菓子の分類や原材料の種類、加工適正等を学び、基本的な製菓技術を反復する事により、理解し和菓子の知識・技術を習得を目標とする。						
評価方法						
定期実技試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は国内、海外の洋菓子専門店・ホテルでの勤務経験と和・洋菓子の技能・知識を持ち、25年以上の実務経験を活かした授業を行なう。						
授業計画						
回	主な項目	概要				
1	和菓子実習の実習心得	和菓子の歴史と分類と和菓子機器の使用説明及び実習心得				
2	餡作りの基礎①	製餡作業 漉し餡の製法・練り上がり餡の名称と配合について				
3	餡作りの基礎②	製餡作業 潰し餡の製法・配糖率・含糖率・屈折糖度計の使用法				
4	蒸し饅頭	饅頭の配合及び製法(小麦饅頭、茶饅頭、上用饅頭、味噌饅頭)				
5	蒸し菓子	蒸し菓子の配合及び製法(蒸しカステラ、黄味牡丹、蔦紅葉、)				
6	粹蒸し菓子①	粹蒸し菓子の配合及び製法(栗蒸し羊羹、浮島、水無月)				
7	粹蒸し菓子②	粹蒸し菓子の配合及び製法(秋姿、老松、柚子浮島)				
8	流し菓子	流し菓子の配合及び製法(本練羊羹、淡雪羹、水羊羹、吉野羹)				
9	焼き菓子(平鍋)一文字火床	焼き菓子の配合及び製法(銅鑼焼き、鮎焼き、桜餅:焼き皮)				
10	焼き菓子(オープン)	焼き菓子の配合及び製法(長崎カステラ、ブッセ、栗饅頭、カステラ饅頭)				
11	餅菓子①	餅菓子の配合及び製法(豆大福、道明寺、赤飯、御萩、)				
12	餅菓子②	餅菓子の配合及び製法(団子、柏餅、蕨餅、栗餅)				
13	練り菓子(上生菓子)	上生菓子類の配合及び製法と各種仕上方法(練切、こなし生地、外郎)				
14	練り菓子(上生菓子)	上生菓子類の配合及び製法と製品仕上方法(雪平、うぐいす餅、金団)				
15	半生・干菓子	半生・干菓子類の配合及び製法(石衣、寒氷、和三盆打菓子、落雁、村雨)				
16	定期実技試験	全授業に関する実技試験				
教科書(参考書・教材等)						
和菓子教本・各回ごとに関連プリントの配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回:4コマ	必修・選択	形式	氏名
製菓実習(基礎実習) 製パン実習	1	前期・後期	60時間 (通年)	必	実習	大野 龍男
授業概要 1コマ:50分						
より専門性の高い製パンを中心とし、基本技術や味覚構成を考えた製パン技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
パン製造における製パン機器・器具の取扱い、原材料の種類や作業工程等、基本的な製パン技術を反復する事により理解し、製パンの知識・技術を習得を目標とする。						
評価方法						
定期実技試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は洋菓子・製パン専門店での勤務した経験があり、製パンに関する実務経験に基づいて実習授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	製パン実習心得	パン分類と製パン機器の説明と実習心得				
2	パン実習(直捏法)	食パンの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
3	パン実習(中種法)①	食パンの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
4	パン実習(中種法)②	バターロールの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
5	菓子パン実習(直捏法)	レーズンブレットの基本工程とフルーツの処理(ドライレーズン)の実習				
6	パン実習(折込生地)	クロワッサンの製造工程と生地と油脂の折込・成形方法の実習				
7	製パン実習 ①	デニッシュペストリーの製造工程と折込・3種の成形方法の実習				
8	製パン実習 ②	パン オ ショコラの製造工程と成形方法の実習				
9	製パン実習 ③	フランスパンの基本作業工程と焼成前の処理(ケープを入れる)				
10	製パン実習 ④	カイザーゼンメルの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
11	製パン実習 ⑤	ブリオッシュの基本作業工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
12	製パン実習 ⑥	コーンパンの製造工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
13	製パン実習 ⑦	ベーグルの製造工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
14	ホテルパン実習 ①	北欧パンの製造工程(配合・捏上・発酵・分割・成形・焼成)の実習				
15	ホテルパン実習 ②	シュトーレンの製造工程と成形及び仕上方法の実習				
16	定期実技試験	全授業に関する実技試験				
教科書(参考書・教材等)						
パンの生地辞典 ・ パンセミナー基礎コース ・ 各回ごと関連プリントを配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名	学年	開講時期	1回:4コマ	必修・選択	形式	氏名
製菓実習(基礎実習) 製菓実習	1	前期	90時間 (通年)	必	実習	大野 龍男
授業概要 1コマ:50分						
洋菓子製造における基本技術や分類・製法・原材料・製造技術等を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
洋菓子製造における製菓機器・器具の取扱い、原材料の種類や製造工程等、基本的な製菓技術を反復する事により理解し、洋菓子の知識・技術の習得を目標とする。						
評価方法						
定期実技試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は洋菓子専門店での商品開発の勤務経験を持ち、また製菓コンクール等の審査員を行っており、豊富な原材料等の知識と実務経験に基づき授業を展開している。						
授業計画						
回	主な項目	概要				
1	製菓実習心得	洋菓子分類と製菓機器の説明と製菓実習を行う上での説明				
2	製菓器具理論	基本的な道具(仕込用・仕上げ用)の説明とデコレーションケーキのデモンストレーション				
3	スポンジ(トルテ・ロール生地)	ジェノワーズ・ビスキュイの基本配合と仕込・焼成(丸型・シートスポンジ)実習				
4	デコレーションケーキの技法①	仕上用クリーム類の説明及びナッペ、絞りの練習と角型デコレの仕上げデモ実習				
5	デコレーションケーキの技法②	絞りに用三角コルネの作り方とパイピング技法の実習				
6	タルト型に生地のしきこみ技法	フォンサージュの技法 タルト型各種の説明及びフォンセの実習				
7	基本的な クリーム	カスタードクリームの製造方法及び生クリームの衛生的な作業についての実習				
8	マジパン細工の技法①	マジパンの種類と製法に説明及びマジパンによるコサージュの制作実習				
9	マジパン細工の技法②	マジパンスティックの使い方及び動物等のキャラクター制作実習				
10	パティヤージュの技法①	パスティヤージュの仕込み方法・延ばし・型取り 教会のパーツ作り実習				
11	パティヤージュの技法②	パスティヤージュのパーツで教会の組立実習				
12	アメ細工 の基本技法	砂糖の煮詰めにつて、アメ細工の基本説明、流し飴実習				
13	定期実技試験	全授業に関する実技試験				
教科書(参考書・教材等)						
洋菓子教本 ・ 各回ごとに関連プリントを配布						

シ ラ バ ス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科 目 名	学 年	開講時期	1回:4コマ	必修・選択	形 式	氏 名
製菓実習(基礎実習) 製菓実習	1	後期	90時間 (通年)	必	実習	加藤 信
授業概要 1コマ:50分						
洋菓子製造における基本技術や分類・製法・原材料・製造技術等を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
洋菓子製造における製菓機器・器具の取扱い、原材料の種類や製造工程等、基本的な製菓技術を反復する事により理解し、洋菓子の知識・技術の習得を目標とする。						
評価方法						
定期実技試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は国内、海外の洋菓子専門店・ホテルでの勤務経験を持ち、25年以上の実務経験を活かした授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	バターケーキの製法	小麦粉・バター・砂糖・卵の配合説明、仕込工程・焼成工程の実習				
2	バターを使った焼菓子	パウンドケーキ・マドレーヌ・フィナンシェの実習				
3	シュー生地の製法	パートシューの配合及び製法と仕込・焼成の実習(シュークリーム・エクレア)				
4	フィユタージュ(パイ)	パイの仕込み方法3種類の説明と練りパイの仕込み・めん棒の使い方実習				
5	パイを使ったお菓子	アップルパイ ・ アリュメットポンムの実習				
6	タルト・タルトレット	フォンサージュの技法を使った季節のフルーツタルト実習				
7	クッキー	クッキーとビスケットの違い説明、サブレー・絞りクッキーの実習				
8	チョコレートの基本	チョコレートの種類・特性の説明とテンパリング工程(水冷法)とガナッシュの実習				
9	プディング	卵の熱凝固とは、カスタードプディング(クレームカラメル)・クレームブリュレ実習				
10	アントルメ(冷菓)	各種凝固剤の使用説明、オレンジゼリー・バヴァロアの実習				
11	アントルメ(ムース)	生クリーム・メランゲ・ゼラチン等の温度・合せ方を説明ムース オ フランボワーズ実習				
12	イーストを使ったお菓子	発酵温度・湿度について説明、ブリオッシュ・サヴァランの実習				
13	定期実技試験	全授業に関する実技試験				
教科書(参考書・教材等)						
洋菓子教本 ・ 各回ごとに関連プリントを配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科目名	学年	開講時期	1回:5コマ	必修・選択	形式	氏名
製菓実習(専門実習) 製菓実習Ⅰ	1	前期	220時間 (通年)	必	実習	加藤 信 大野 龍男
授業概要 1コマ:50分						
洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製造技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。						
評価方法						
定期試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は洋菓子専門店での商品開発の勤務経験を持ち、また製菓コンクール等の審査員を行っており、豊富な原材料等の知識と実務経験に基づき授業を展開している。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	ジェノワーズ・ビスキュイ	泡立てた生地 温製法・冷製法で仕込・絞り、焼成を行なう。				
2	ロゼット・アイフェル	絞りクッキーで絞り袋や口金を使ったクッキーの実習				
3	ダミエ・ガレット・パータ タンドル	生地の伸ばし方・アイスボックスの仕込み・カット・成形方法で創るクッキーの実習				
4	ガトーフレス・ホイップクリーム	ジェノワーズと生クリームを使い方を理解する(苺のショートケーキ)製造実習				
5	ガトモカ・バタークリーム	バタークリームの製法を理解しコーヒークリームでお菓子を組立てる。				
6	パータシュー①	シュー生地の仕込み、絞り、焼成 シュークリーム製造実習(加熱生地作り)				
7	ビスキュイルーロ	スイスタイプのロールケーキを作る。シートスポンジの仕込み・焼成法の実習				
8	ネロ・エルトペールオーバースクレーム	チョコレートクッキーと苺のムース ガナッシュ・ムース作り方の実習				
9	バヴァロア・シガレット	卵・砂糖・牛乳の加熱の状態とゼラチンの使い方と薄焼きクッキーの実習				
10	タルトアブリコ・タルトレットフリユイ	タルト生地の仕込みと。生地の型敷き技法、杏子のタルト、季節のプチタルトの実習				
11	クレームキャラメル・チュイール	プリン種の製法・キャラメルの作り方、薄焼きアーモンドクッキーの作り方 湯煎焼きの実習				
12	クレームブリュレ・クレープ	仕込み・湯煎焼き・カラメリゼの方法とクレープ生地の仕込みと焼き方の実習				
13	プーシェ・シフォンケーキ	メランゲの説明、水と油の乳化方法(シフォン)と絞りビスキュイ生地(プーシェ)の実習				
14	パータシュー②	シュー生地の仕込み、絞り、焼成 スワン・バスケット・パリプレストの実習				
15	グラス・オレンジシャーベット	氷菓の分類のアイスクリーム・シャーベットで糖度計の使い方とアイスクリームマシンの実習				
16	ケグロフ・マドレーヌ	シュガーバター法の説明(ケグロフ)とオールインワンの説明(マドレーヌ)と実習				
17	ティラミス・タルトフロマージュ	クリームチーズを使ったムースの製法とマスカルポーネの説明と実習				
18	グラスショコラ・ジュレオタージュ	生のオレンジを使ったゼリーとチョコレートのアイスクリームの実習				
19	ガトー オマール	白生地とチョコ生地でマール模様の技法と焼成・サンド・カットの実習				
20	フルーツ ロール	共立てシートスポン生地巻き方及びフルーツの下準備と仕上げの実習				
21	メロンショートケーキ・パンナコッタ	イタリアの代表的なケーキと季節のショートケーキの実習				
22	キャラメルブラン・ミルティユ	チーズと季節のフルーツを使ったデザート菓子の実習				
23	キッシュ・ミートパイ・ポワールタルト	料理菓子の代表的な製品を作る。(トレツール)				
24	タルトブルトンヌ・タルトポワール	タルト生地の仕込みと生地の型敷き技法、季節のフルーツタルト・洋梨タルトの実習				
25	定期実技試験	全授業に関する実技試験				
教科書(参考書・教材等)						
洋菓子教本 ・ 各回ごとに関連プリントを配布						

シ ラ バ ス

専門課程 パティスリーメティエ科（2021年度）

科 目 名	学 年	開講時期	1回:5コマ	必修・選択	形 式	氏 名
製菓実習(専門実習) 製菓実習Ⅱ	1	後期	220時間 (通年)	必	実習	加藤 信 大野 龍男
授業概要 1コマ:50分						
洋菓子製造を中心とし、基本的な技術や分類・製法・味覚構成を考えた製菓製造技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製菓業務について基本的な製造技術の習熟による作業や役割を理解し、製菓機器・器具及び衛生知識を学び、製菓製造における材料の特性を実習を通しての習得を目標とする。						
評価方法						
定期試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は国内、海外の洋菓子専門店・ホテルでの勤務経験と洋菓子の技能・知識を持ち、豊富な実務経験を活かした授業を行なう。						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	プラネロール	共立でシートスポンジ生地・カスタークリーム・アーモンド・カラメリゼの実習				
2	サヴァラン・ニダペイユ	発酵菓子の分類と工程(仕込・発酵・焼きあげ・仕上げ)の実習				
3	ケーキオランジュ・クラシックショコラ	フルーツを使った焼菓子・粉の入らないチョコレート生地の実習				
4	レープクーヘン・メランゲ細工	ヘキサハウスの説明とレープクーヘン生地とメランゲの焼成げ・組立て教会を作る実習				
5	パリプレスト・サントノーレ	シュー生地・パイ生地を使ったフランス伝統菓子の実習				
6	シャルロットオランジュ・ピエスキュアラポッシュ	絞りスポンジ生地の仕込み状態・絞り方・焼成法とオランジュームスの実習				
7	ウイーン菓子①	伝統的なウイーン菓子を実習する ウイナートルテ・カルディナルシニッテン				
8	ウイーン菓子②	りんごを使った代表的なウイーン菓子、シュー生地を使ったウイーン菓子の実習				
9	チョコレートロール・抹茶ハヴァアロア	チョコレート生地のロール仕込・仕上げとハヴァアロアのヴァリエーションの実習				
10	タルトボンム・タルトレット・フティホワール	折込パイ・練りパイの工程(折込方法・回数・焼成) アップルパイ・ブチ洋梨タルトの実習				
11	アメ細工の技法①②	引き飴・吹き飴の技法を2回に分けて基礎を習得する実習				
12	ガトーショコラ・ムースショコラ	チョコレートの種類・ガナッシュ状態の説明とチョコレート生地・ムース仕込・仕上げ実習				
13	学園祭準備①	学園祭販売用焼菓子・喫茶メニュー製造と工芸菓子の制作				
14	学園祭準備②	学園祭販売用焼菓子・喫茶メニュー製造と工芸菓子の制作				
15	キッシュ・シャルロットロワイヤル	伝統的な料理菓子と歴史で有名なフランス伝統菓子の実習				
16	ピュッシュドノエル・チョコレートクリスマス飾り	フランスの伝統的なクリスマスケーキとチョコレート飾りを実習する				
17	クリスマスケーキ	世界のクリスマスケーキの説明とピュッシュドノエルの実習				
18	マンデルシュニッテン・モンブラン	アーモンドのキャラメル煮の工程・焼成・カット方法と栗を使った菓子の実習				
19	レモンパイ・ショコラサンファリース	練りパイ・レモンクリーム製の製法と粉の入らないチョコレートシート生地とガナッシュの実習				
20	サンマルク・パンナコッタ	生クリームを使ったフランス伝統菓子・イタリアの伝統菓子の実習				
21	アリュメットパイ・タルトサレ	折込パイを使い棒状に成形方法と焼成・塩味のタルト(ミートパイ)の実習				
22	スツーカーキルツシュトルテ・ガトーダマンド	代表的なドイツ菓子とアーモンドを使った菓子の実習				
23	菓子大祭個人作品の制作 ①	工芸菓子の個人作品を制作する				
24	菓子大祭個人作品の制作 ②	工芸菓子の個人作品を制作する				
25	後期実技試験	全授業に関する実技試験				
教科書(参考書・教材等)						
洋菓子教本 ・ 各回ごとに関連プリントを配布						

シラバス

専門課程 パティスリーメティエ科 (2021年度)

科目名	学年	開講時期	1回:4コマ	必修・選択	形式	氏名
製菓実習(専門実習) 製パン実習	1	前期・後期	60時間 (通年)	必	実習	大野 龍男
授業概要 1コマ:50分						
より専門性の高い製パンを中心とし、基本から応用技術、味覚構成を考えた製パン技術を幅広く学ぶ。						
到達目標・評価方法						
到達目標						
製パン業務について製パン技術の習熟度による作業内容の分担や役割を理解し、製パン機器・器具の知識等を学び、製パン実習を通して技術の習得を目的とする。						
評価方法						
定期実技試験にて100満点評価とする。						
教員紹介						
担当教員は洋菓子・製パン専門店での勤務した経験があり、製パンに関する実務経験に基づいて実習授業を行なう。						
授業計画						
回	主な項目	概要				
1	食パンバラエティー①	バタートップブレッド(リッチな配合の食パン)の配合・製造方法を実習する。				
2	食パンバラエティー②	ホワイトソフトブレッド(リッチな配合の食パン)の配合・製造方法を実習する。				
3	食パンバラエティー③	イギリスパン(脱脂粉乳・牛乳の入った)のは小郷製造法を実習する。				
4	野菜・果実入りパン①	とうもろこしを使ったコーンパンの製造方法を実習する、				
5	野菜・果実入りパン②	ベジタブルミックスを使った野菜パンの製造方法を実習する。				
6	野菜・果実入りパン③	ドライレーズン・オリーブを使ったレーズンパン・オリーブパンの実習する。				
7	穀類を使ったパン①	ライ麦粉を使ったライブレッド・ソフトライブレッドの製造方法を実習する。				
8	穀類を使ったパン②	全粒粉を使ったホールホワイトブレッドの製造方法を実習する。				
9	乳製品の多いパン①	バター・牛乳の多いパン生地の製造方法を実習する。				
10	乳製品の多いパン②	生クリーム・マーガリンを多く使った北欧パンの製造方法を実習する。				
11	乳製品の多いパン③	チーズを使ったチーズブレッド・チーズロールの製造方法を実習する。				
12	スペシャルブレッド①	菓子パン(和風菓子パン・洋風菓子パン)の実習				
13	スペシャルブレッド②	クロワッサンデニッシュ・ワッフルの製造方法を実習する。				
14	スペシャルブレッド③	パネトーネの製造工程と成形及び焼成方法の実習				
15	スペシャルブレッド④	一般で人気のある菓子パン(メロンパン・クリームパン・カレーパン)の実習				
16	定期実技試験	全授業に関する実技試験				
教科書(参考書・教材等)						
パンの生地辞典・パンセミナー基礎コース・各回ごと関連プリントを配布						