

## 授業計画(シラバス)

科目名	公衆衛生学		指導担当者名	上田 麗子	
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年			実務経験:	有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年		
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
単位数	4 単位	総時間	60 時間	週時間数	2 時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。				
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>		
授業 計画  前期	1	オリエンテーション	公衆衛生学を勉強する意味・どのように役に立つのか。		
	2	第1章公衆衛生学の概要(第1節公衆衛生の意義)	テキスト準備 WHOとは? 等		
	3	第1章公衆衛生学の概要(公衆衛生の定義)	テキスト準備 我が国の憲法25条には。 等		
	4	第1章公衆衛生学の概要(公衆衛生の歴史)	テキスト準備 世界における公衆衛生の歴史 日本における公衆衛生の歴史 等		
	5	第1章公衆衛生学の概要(第2節公衆衛生の現状)	テキスト準備 公衆衛生行政とは? 等		
	6	第1章公衆衛生学の概要(公衆衛生行政)	テキスト準備 公衆衛生活動 等		
	7	第1章公衆衛生学の概要(公衆衛生行政の制度)	テキスト準備 地域保健行政 等		
	8	第1章公衆衛生学の概要(保健センターの機能)	テキスト準備 地域保健法 等		
	9	第1章公衆衛生学の概要(第2節公衆衛生の現状)	テキスト準備 公衆衛生の現状 等		
	10	第1章公衆衛生学の概要(第3節衛生統計)	テキスト準備 公衆衛生施策 等		
	11	第1章公衆衛生学の概要(人口統計)	テキスト準備 人口生態統計 等		
	12	第1章公衆衛生学の概要(疾病統計)	テキスト準備 疾病統計に利用される主な調査と健康指標 等		
	13	期末テストの復習など	テキスト準備 範囲復習		
	14	期末テスト			
	15	第2章 環境衛生(第1節環境衛生の意義)	テキスト準備 環境とは? 等		
	16	第2章 環境衛生(空気)	テキスト準備 酸素の供給源としての作用		
	17	第2章 環境衛生(光)	テキスト準備 赤外線 可視光線 等		
	18	第2章 環境衛生(水)	テキスト準備 必要な水の量		
	19	第2章 環境衛生(第2節環境と健康)	テキスト準備 飲料水の水質 給水のシステム 等		
	20	第2章 環境衛生(水道)	テキスト準備 水道とは? 受水槽の衛生管理 等		
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

科目名	公衆衛生学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	60 時間 週時間数 2 時間
学習到達目標	パティシエ・カフェ業界へ就職を目指し、自らが希望する職種で活躍するためにモチベーションアップさせ就職活動を円滑にすすめることができる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画  後 期	1	第2章 環境衛生(清掃及び廃棄物処理)	テキスト準備 一般廃棄物 産業廃棄物 等
	2	第2章 環境衛生(ネズミ族・衛生害虫などの駆除)	テキスト準備 媒介害虫 有害害虫 不快害虫 等
	3	第2章 環境衛生(その他の生活衛生)	テキスト準備 衣服の衛生 換気 等
	4	第2章 環境衛生(菓製造施設の環境衛生)	用語に定義、規定する医薬品について学ぶ
	5	第2章 環境衛生(第三節公害)	テキスト準備 水俣病 等
	6	第2章 環境衛生(大気汚染)	テキスト準備 大気汚染物質 等
	7	第2章 環境衛生(水質汚染)	テキスト準備 自然要因と人為的要因 など
	8	第2章 環境衛生(騒音)	テキスト準備 一般的に不快な音 好ましくない音 等
	9	第2章 環境衛生(その他の公害)	テキスト準備 典型7公害 等
	10	期末テスト範囲の復習 / 中間テスト	
	11	第3章疾病の予防(第1節感染症の予防)	テキスト準備 微生物が人体に侵入して起こる病気 等
	12	第3章疾病の予防(感染症と病原体)	テキスト準備 感染症を起こす病原体 等
	13	第3章疾病の予防(感染症の起こる三条件)	テキスト準備 人体感染源 動物感染源 等
	14	第3章疾病の予防(感染症の予防対策)	テキスト準備 戦後の公衆衛生状況の改善 等
	15	第3章疾病の予防(経口感染症の予防の実際)	テキスト準備 細菌を付けない 細菌を増やさない 等
	16	第3章疾病の予防(第2節生活習慣病の予防)	テキスト準備 がん 心臓病 脳血管疾患 等
	17	第3章疾病の予防 (循環器病・がん・その他の生活習慣病)	テキスト準備 生活習慣(睡眠・運動・肥満) 等
	18	第3章疾病の予防(生活習慣病の予防と菓子成分)	テキスト準備 適正な睡眠 喫煙はしない 適正体重の維持 等
	19	第4章労働衛生(第1節労働と健康)	テキスト準備 作業環境と健康 等
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	食品学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	60 時間 週時間数 2 時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	食品学を勉強する意味・どのように役に立つのか
	2	第1章食品学の概要(第1節食品の条件)	テキスト準備 食品と生活との関係 等
	3	第1章食品学の概要(食品学とは)	テキスト準備 健全な社会生活を営むためには 等
	4	第1章食品学の概要(食品の人体における機能)	テキスト準備 エネルギーのもとになる 身体の組織の成分となる 等
	5	第1章食品学の概要(食品としての条件)	テキスト準備 栄養素を含んでいる 安全であること 等
	6	第1章食品学の概要(第2節食品の種類と成分)	テキスト準備 タンパク質 体構成源 等
	7	第1章食品学の概要(一般成分)	テキスト準備 第6の栄養素 等
	8	第1章食品学の概要(嗜好成分)	テキスト準備 有機酸 アルカロイド 香気成分 等
	9	第1章食品学の概要(有害成分)	テキスト準備 食中毒のような急性毒性を示すもの 等
	10	第1章食品学の概要(食品成分値)	テキスト準備 食品に含まれる栄養成分の種類 等
	11	第1章食品学の概要(食品成分表)	テキスト準備 各食品に含まれるエネルギーの量 等
	12	第1章食品学の概要(食品の持つエネルギー)	テキスト準備 エネルギーの量を図る単位をカロリー 等
	13	期末テスト 期末テストフィードバック	
	14	第1章食品学の概要(食品としての条件)	テキスト準備 食品の栄養価値の判断基準 等
	15	第1章食品学の概要(第3節食品の分類と特性)	テキスト準備 日常摂取している食品の種類 等
	16	第1章食品学の概要(食品の種類と分類)	テキスト準備 栄養素による分類 用途による分類 生産様式による分類 等
	17	第1章食品学の概要(食品の特性)	テキスト準備 米 糯米とうるち米 レトルト食品 コピー食品 等
	18	第1章食品学の概要(食品微生物応用食品)	テキスト準備 カビ類の利用 納豆菌 等
	19	第2章食品の変質とその防止(第1節食品の変質)	テキスト準備 食品中に含まれる自己消化酵素の働きによる変質 等
	20	第2章食品の変質とその防止(自己消化)	テキスト準備 獣肉や魚介類などの鮮度低下 等
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	食品学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	60 時間 週時間数 2 時間
学習到達目標	パティシエ・カフェ業界へ就職を目指し、自らが希望する職種で活躍するためにモチベーションアップさせ就職活動を円滑にすすめることができる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業 計画  後 期	1	第2章食品の変質とその防止(酸化)	テキスト準備 空気中の酸素の作用による変質 等
	2	第2章食品の変質とその防止(第2節食品の変質の防止)	テキスト準備 水分活性 水素イオン濃度 等
	3	第2章食品の変質とその防止(第3節食品の保存方法)	テキスト準備 食品の腐敗・変敗による食品の損失を軽減 等
	4	第2章食品の変質とその防止(腐敗・変敗)	用語に定義、規定する医薬品について学ぶ
	5	第2章食品の変質とその防止(物理的処理による方法)	テキスト準備 冷蔵・冷凍法 乾燥法 等
	6	第2章食品の変質とその防止(細菌学的に処理による方法)	テキスト準備 細菌・酵母の応用 カビの応用 等
	7	第2章食品の変質とその防止(科学的処理による方法)	テキスト準備 塩蔵法 酢漬け法 砂糖法 等
	8	第2章食品の変質とその防止(総合的処理による方法)	テキスト準備 くん煙法 塩乾法 等
	9	第3章食品の生産と消費(第1節食品の消費構造の変化)	テキスト準備 国民一人1日当たりの栄養供給量は 等
	10	期末テスト範囲確認/期末テスト	
	11	期末テストフィードバック	期末テスト 解答 解説
	12	第3章食品の生産と消費(第1節食品の消費構造の特徴)	テキスト準備 調理食品や利便性の高い加工食品の消費が増加傾向にあること 等
	13	第3章食品の生産と消費(第2節食品生産)	テキスト準備 昭和30年代後半以降の農業生産 等
	14	第3章食品の生産と消費(生産の動向)	テキスト準備 40年代前半は畜産物・果実・野菜の生産量が増加 等
	15	第3章食品の生産と消費(有機農産物)	テキスト準備 有機農法によって栽培された農産物のこと 等
	16	第3章食品の生産と消費(遺伝子組み換え食品)	テキスト準備 組み換えDNA技術とは? 強い農作物の改良 等
	17	第3章食品の生産と消費(食品の消費構造の変化)	テキスト準備 食品の消費構造の変化とは? 等
	18	第3章食品の生産と消費(第3節食品の生産と輸入)	テキスト準備 我が国の食料の輸入は? 等
	19	第3章食品の生産と消費(第4節食品の流通と価格)	テキスト準備 温度帯別流通体制(コールドチェーン)など 等
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	食品衛生学		指導担当者名	上田 麗子	
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年			実務経験:	有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年		
授業方法	講義: ○	演習:	実習:	実技:	
単位数	8 単位	総時間	120 時間	週時間数	4 時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲の事前学習・授業内で行う例題(問題)の復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授 業 計 画  前 期	1	オリエンテーション	食品衛生学を勉強する意味・どのように役に立つのか		
	2	第1章食品衛生学の概要(第1節食品衛生の意義と現状)	テキスト準備	人が生命を維持するために不可欠な栄養 等	
	3	第2章食中毒(第1節食中毒の発生状況)	テキスト準備	食中毒とは? 等	
	4	第2章食中毒(食中毒の分類)	テキスト準備	病因物質別に分類 等	
	5	第2章食中毒(年次推移)	テキスト準備	保健所が食中毒について調査 等	
	6	第2章食中毒(第2節食中毒の病因物質と予防対策)	テキスト準備	細菌性食中毒・ウイルス性食中毒 等	
	7	第2章食中毒(微生物による食中毒)	テキスト準備	サルモネラ 腸炎ビブリオ 病原性大腸菌 等	
	8	第2章食中毒(科学物質による食中毒)	テキスト準備	食品添加物の誤用 カドミウム 水銀 等	
	9	第2章食中毒(自然毒による食中毒)	テキスト準備	自然毒のレクチャー 等	
	10	第2章食中毒(動物性自然毒)	テキスト準備	ふぐ イシナギ 下痢性貝毒 等	
	11	第2章食中毒(植物性自然毒)	テキスト準備	毒キノコ ジャガイモの芽 青酸含有雑豆 等	
	12	第2章食中毒(食中毒の予防)	テキスト準備	微生物による食中毒の予防 微生物をつけない 等	
	13	期末テスト			
	14	第2章食中毒(第3節菓子と食中毒)	テキスト準備	菓子づくりにおける注意点 等	
	15	第2章食中毒(和菓子による食中毒の事例)	テキスト準備	大福もち 冷凍3色団子 黄色ブドウ球菌食中毒 等	
	16	第2章食中毒(洋菓子による食中毒の事例)	テキスト準備	サルモネラ食中毒 原因食(パノバロ) 等	
	17	第2章食中毒(ノロウイルス食中毒の事件)	テキスト準備	ノロウイルスは長生きする ノロウイルスの感染力の強さ 等	
	18	第3章食品添加物(第1節食品添加物の種類と使用方法)	テキスト準備	食品に色々な目的で加える 等	
	19	第3章食品添加物(食品添加物の定義と使用規制)	テキスト準備	指定添加物 既存添加物 等	
	20	第3章食品添加物(食品添加物の分類)	テキスト準備	保存料 防カビ剤 甘味料 等	
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

科目名	食品衛生学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	8 単位	総時間	120 時間 週時間数 4 時間
学習到達目標	パティシエ・カフェ業界へ就職を目指し、自らが希望する職種で活躍するためにモチベーションアップさせ就職活動を円滑にすすめることができる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲の事前学習 ・授業内で行う例題(問題)の復習		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業 計画 後 期	1	第3章食品添加物(第2節菓子と食品添加物)	テキスト準備 漂白剤 保存料 乳化剤 等
	2	第3章食品添加物(和洋菓子・パンに使用される主な食品添加物)	テキスト準備 着色料 香料 酸味料 膨張剤 等
	3	第4章食品中における有害物質(第1節化学物質による環境汚染と生物濃縮)	テキスト準備 生物が環境中にある物質を高い濃度で取り込む 等
	4	第4章食品中における有害物質(生物濃縮と食物連鎖)	用語に定義、規定する医薬品について学ぶ
	5	第4章食品中における有害物質(重金属)	テキスト準備 重金属は地殻の正常成分である 等
	6	第4章食品中における有害物質(放射性物質)	テキスト準備 放射線を持った物質を言う 等
	7	第4章食品中における有害物質(有機塩素系農薬)	テキスト準備 有機性の環境汚染物質 等
	8	第4章食品中における有害物質(PCB)	テキスト準備 電気機器の耐熱絶縁油 等
	9	第4章食品中における有害物質(ダイオキシン)	テキスト準備 ポリ塩化ジベンゾオキシン(PCDD) 等
	10	期末テスト	
	11	第4章食品中における有害物質(第2節農薬・動物用医薬品および肥料添加物の食品中の残留)	テキスト準備 食品中に残留する農薬などの医誠会病院 等
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	栄養学	指導担当者名	野村 めぐみ
実務経験	特別老人ホーム管理栄養士 実務経験13年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	60 時間 週時間数 2 時間
学習到達目標	製菓衛生師国家資格合格のために製菓の知識・衛生の知識習得させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験・提出課題・成果物等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家でテキスト該当範囲をチェックしておく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画  前 期	1	栄養学の概要	栄養の意義、栄養学をなぜ学ぶのかについて理解させる
	2	栄養学の概要	人体構成成分について学ぶ
	3	栄養学の概要	栄養素の分類を理解する
	4	栄養素の機能	栄養素の働きを知る
	5	栄養素の働き	タンパク質の特徴・必須アミノ酸を覚える
	6	栄養素の働き	アミノ酸スコア・タンパク質の補足効果を理解する
	7	栄養素の働き	脂質の特徴・必須脂肪酸を覚える
	8	栄養素の働き	飽和脂肪酸・不飽和脂肪酸を理解する
	9	栄養素の働き	炭水化物の特徴・分類について学習する
	10	栄養素の働き	炭水化物の消化吸収について理解する
	11	栄養素の働き	無機質の種類体の中での働きを知る
	12	栄養素の働き	ビタミンの食品中の性質・生理作用欠乏症を学習する
	13	栄養素の働き	水の役割・1日の必要量を学習する
	14	期末テスト/期末テストフィードバック	
	15	基礎食品	食品の分類を理解する
	16	基礎食品	食事バランスガイドを知る
	17	ホルモンとその機能	ホルモンの種類と働きを学習する
	18	確認テスト	基礎食品・ホルモンの種類と働きについて確認
	19	栄養の消化と吸収	口腔内での消化を理解する
	20	栄養の消化と吸収	腸での消化吸収を知る
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	栄養学	指導担当者名	野村 めぐみ
実務経験	特別老人ホーム管理栄養士 実務経験13年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	60 時間 週時間数 2 時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験・提出課題・成果物等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家でテキスト該当範囲をチェックしておく		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業 計画 後 期	1	栄養の消化と吸収	消化吸収率について学習する
	2	栄養の摂取	国民健康・栄養調査を学ぶ
	3	確認テスト	栄養素の消化吸収について確認する
	4	エネルギー代謝	用語に定義、規定する医薬品について学ぶ
	5	エネルギー代謝	食事誘発性耐熱産生について知る
	6	エネルギー代謝	推定エネルギー必要量について知る
	7	栄養の摂取	食事摂取基準エネルギーの指標を理解する
	8	栄養の摂取	栄養素の指標を理解する
	9	栄養の摂取	生活消費量を知る
	10	期末テスト/テスト範囲確認	
	11	栄養の摂取	ライフステージの栄養を理解する
	12	栄養の摂取	労働と栄養について理解する
	13	栄養の摂取	食生活と疾病について理解する
	14	栄養の摂取	高血圧と食事のポイント
	15	栄養の摂取	糖尿病の食事のポイント
	16	栄養の摂取	栄養成分表示について
	17	栄養の摂取	保健機能食品について
	18	栄養成分表示	条件つき特定保健用食品
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	製菓理論	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書		
授業外学習 の方法	家でのテキストの復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画  前期	1	オリエンテーション	製菓理論を勉強する意味・どのように役に立つのか
	2	第1章 菓子の原材料(甘味料)	テキスト準備 甘味料の種類や分類 甘味料の特性 等
	3	第1章 菓子の原材料(小麦粉)	テキスト準備 小麦粉の用途別分類や特性 加工適性 等
	4	第1章 菓子の原材料(でんぷん)	テキスト準備 でんぷんの種目や特徴 糊化・老化や膨化性 ミニテスト 等
	5	第1章 菓子の原材料(米粉・鶏卵)	テキスト準備 米粉の種類と特徴 鶏卵の特徴 卵白の起泡性 等
	6	第1章 菓子の原材料(油脂)	テキスト準備 油脂の種類と特徴 油脂の加工適性(ショートニング性) 等
	7	第1章 菓子の原材料(乳製品および牛乳など)	テキスト準備 乳製品の種類と特徴 チーズやバター 等
	8	第1章 菓子の原材料(原料チョコレート類)	テキスト準備 チョコレートの種類や特徴 加工適性 テンパリング 等
	9	第1章 菓子の原材料(果実及び果実加工品)	テキスト準備 果実加工品の種類や特徴 加工適性 風味の付与 ミニテスト 等
	10	第1章 菓子の原材料(凝固材料)	テキスト準備 凝固剤の種類や特徴 寒天の種類とゲル強度 等
	11	第1章 菓子の原材料(種実類)	テキスト準備 主な種実類の特徴と用途 等
	12	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト/テストフィードバック	
	13	第1章 菓子の原材料(香料 風味・調理材料)	プリント準備 香料の種類や特徴 種類や香辛料 等
	14	第1章 菓子の原材料のまとめ	テキスト準備 練習問題の実施/解答・解説
	15	第2章 補助材料(パン酵母イースト)	テキスト準備 酵母の成分や生地中の酵母の作用 等
	16	第2章 補助材料(食塩・水)	テキスト準備 生地中における食塩や水の作用 等
	17	第2章 補助材料(モルトエキス・製パン改良剤(イーストフード))	テキスト準備 モルトエキスの成分組成 製パン改良剤の素材と使用目的 ミニテスト 等
	18	第2章 補助材料(膨張剤)	テキスト準備 膨張剤の種類と特性 等
	19	第2章 補助材料(乳化剤)	テキスト準備 乳化剤の種類と特性 等
	20	第2章 補助材料(着色料)	テキスト準備 着色料の種類と特性 等
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	製菓理論	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	パティシエ・カフェ業界へ就職を目指し、自らが希望する職種で活躍するためにモチベーションアップさせ就職活動を円滑にすすめることができる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書		
授業外学習 の方法	家でのテキストの復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	洋菓子の分類(クリーム類)	テキスト準備 クリームの種類と特性 生クリームやバタークリーム 等
	2	洋菓子の分類(クリーム類)	テキスト準備 クリームの種類と特性 カスタードクリームやフルーツクリーム 等
	3	洋菓子の分類(スポンジ・ロール生地類)	テキスト準備 生地の種類と特性 共立法や別立法 やオールインミックス法 等
	4	洋菓子の分類(スポンジ・ロール生地類)	用語に定義、規定する医薬品について学ぶ
	5	洋菓子の分類(バターケーキ類)	テキスト準備 シュガー・バター法・フラワー・バター法・オールインミックス法 等
	6	洋菓子の分類(バターケーキ類)	テキスト準備 パウンドケーキ・マドレーヌ・フィナンシェ 等
	7	洋菓子の分類(シュー生地類)	テキスト準備 シュークリーム・ドーナツの種類(アメリカン・フレンチ・イングリッシュ) 等
	8	洋菓子の分類(パイ・フィユタージュ類)	テキスト準備 フィユタージュノルマル・ラピド・パルミエ・ミルフィーユ 等
	9	洋菓子の分類(タルト・タルトレット類)	テキスト準備 生地の分類と特性 (パートフォンセ・パートサブレ・パートシュクレ) 等
	10	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト/テストフィードバック	
	11	洋菓子の分類(クッキー類)	テキスト準備 生地の分類と特性(ザントケベック・フルーツクッキー) 等
	12	洋菓子の分類(テンパリング)	テキスト準備 テンパリングの種類(水冷法・フレーク法・タブラージュ法) 等
	13	洋菓子の分類(チョコレート類)	テキスト準備 チョコレートの種類と特性(ダーク・ミルク・ホワイト・ルビー) 等
	14	洋菓子の分類(イーストもの)	テキスト準備 パンの種類と特性(パンオレ・プリオッシュ) 等
	15	洋菓子の分類(プディング・クレームブリュレ)	テキスト準備 プリンやクレームブリュレの製造工程 等
	16	洋菓子の分類(ゼリー類・)	テキスト準備 ゼリーの凝固剤の種類での違い(寒天・ペクチン・ゼラチン) 等
	17	洋菓子の分類(ババロワ類)	テキスト準備 ババロワのレシピ・製造工程 等
	18	洋菓子の分類(ムース類)	テキスト準備 ムースのレシピ(フルーツ・ショコラ・キャラメル) 等
	19	洋菓子の分類のまとめ	テキスト準備 確認テスト オリジナルスイーツレシピ考案 等
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	製菓実習 I	指導担当者名	①曲山光貴 ②神山修一 ③穂積良幸
実務経験	①パン屋実務経験11年 ②かどや代表実務経験52年 ③ホテルパティシエ実務経験10年		実務経験: ①有②有③有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	16 単位	総時間	480 時間 週時間数 12 時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習、ノートまとめ、復習		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	パンの意義、パンをなぜ学ぶのかについて理解させる
	2	専門実習(和菓子)	テキスト準備 製餡 串団子 等
	3	専門実習(和菓子)	テキスト準備 柏餅 桜餅 大福餅 等
	4	専門実習(和菓子)	テキスト準備 菜餛飩 田舎餛飩 等
	5	専門実習(和菓子)	テキスト準備 利休餛飩 葛餛飩 等
	6	専門実習(和菓子)	テキスト準備 黄味時雨 上用餛飩 等
	7	専門実習(和菓子)	テキスト準備 松風 蒸しカステラ 等
	8	専門実習(和菓子)	テキスト準備 蒸し羊羹 錦玉羹 等
	9	専門実習(和菓子)	テキスト準備 浮島 高麗餅 村雨時雨 等
	10	専門実習(パン)	テキスト準備 UFOパン ビーナッツバターブレッド ウィンナーロール 等
	11	専門実習(パン)	テキスト準備 パタートップブレッド モーニングブレッド 等
	12	専門実習(パン)	テキスト準備 コルネ メロンパン あみばん 等
	13	期末テスト	
	14	専門実習(パン)	テキスト準備 マロンパン チョコレートマーブルパン プリオッシュ 等
	15	専門実習(パン)	テキスト準備 プリオッシュ オ テッド ブルマン ブルーンヘルシーパン 等
	16	専門実習(パン)	テキスト準備 かぼちゃパン パラーダ バゲット 等
	17	専門実習(パン)	テキスト準備 プレットル シュトーレン フランスパンアラカルト 等
	18	専門実習(パン)	テキスト準備 クグロフ サンタパン ココアチョコロール 等
	19	専門実習(パン)	テキスト準備 塩パン 塩アンパン プッタークーヘン 等
	20	専門実習(パン)	テキスト準備 フラワーパン バンダパン オモチバゲット 等
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	製菓実習 I	指導担当者名	①曲山光貴 ②神山修一 ③穂積良幸
実務経験	①パン屋実務経験11年 ②かどや代表実務経験52年 ③ホテルパティシエ実務経験10年		実務経験: ①有②有③有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	16 単位	総時間	480 時間 週時間数 12 時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習、ノートまとめ、復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータジェノワーズ カトルカール 等
	2	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 デアマン デアマンショコラ
	3	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マドレーヌ フィナンシェ
	4	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータシュー ジェノワーズショコラ
	5	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ジェノワーズ ナッペ
	6	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パウンドケーキ ウィークエンドシロン
	7	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 チーズケーキ ウィークエンドバナナ
	8	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ケークキャラメル ケークショコラ
	9	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイキュイエール パニラバパロワ
	10	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 カスタードプリン ガレットブルトンヌ
	11	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータシュクレ パータサブレ パータサブレショコラ
	12	期末テスト	テキスト準備 クグロフ・イングリッシュマフィン
	13	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 タルトフォンサーージュ クレームダイヤモンド
	14	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クレームブリュレ ジュレ ベリーヌ
	15	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クラシックショコラ ビスキュイダイヤモンド
	16	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイジョCOND ビスキュイショコラサンファリーヌ
	17	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パンナコッタ マンゴープリン 白ワインゼリー
	18	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ティラミス フォンダンショコラ
	19	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クレームパティシエール ブラウニー
	20	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 オリジナルスイーツ発表会
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	パティシエコース I (選択)		指導担当者名	穂積 淳子		
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験16年			実務経験:	有	
開講時期	後期	対象学科学年	パティシエ学科1年			
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:		
単位数	1 単位	総時間	30 時間	週時間数	1 時間	
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。					
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。					
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布					
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ、復習					
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>			
授 業 計 画  後 期	1	専門実習(洋菓子)	1年生の復習			
	2	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(シャルロット・ムースショコラ)			
	3	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ムースフローズ・ムースキャラメル)			
	4	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(タルトポワル・タルトアナナス)			
	5	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ロールケーキ・パウンドケーキ)			
	6	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ミルフィーユ・ダックワーズ)			
	7	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ウイークエンドシロン・ウイークエンドバナース)			
	8	専門実習(洋菓子)	大量実習(アナナス・マカロン)			
	9	専門実習(洋菓子)	大量実習(ロールケーキ・パウンドケーキ)			
	10	専門実習(洋菓子)	大量実習(ミルフィーユ・ダックワーズ)			
	11	専門実習(洋菓子)	大量実習実習(ウイークエンドシロン・ウイークエンドバナース)			
	12	専門実習(洋菓子)	大量実習(アナナス・マカロン)			
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト				
	14	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)			
	15	専門実習(洋菓子)	イベント準備			
	16	専門実習(洋菓子)	イベント準備			
	17	専門実習(洋菓子)	イベント準備			
	18	専門実習(洋菓子)	イベント準備			
	19	専門実習(洋菓子)	イベント準備			
	20	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)			
履修上の留意点						
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。						

## 授業計画(シラバス)

科目名	ブーランジェコース I (選択)	指導担当者名	穂積 良幸	
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年		実務経験: 有	
開講時期	後期	対象学科学年	パティシエ学科1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:	
単位数	1 単位	総時間	30 時間 週時間数 1 時間	
学習到達目標	製菓衛生師国家資格合格のために製菓の知識・衛生の知識習得させる。			
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。			
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布			
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ、復習			
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>	
授業 計画  後 期	1	専門実習	1人1製品実習(店舗実習仕込み)	
	2	専門実習	1人1製品実習(テーブルロール・塩パン)	
	3	専門実習	1人1製品実習(バターロール・丸パン)	
	4	専門実習	1人1製品実習(クロワッサン・パンオショコラ)	
	5	専門実習	1人1製品実習(デニッシュ・デニッシュペストリー)	
	6	専門実習	1人1製品実習(ブリオッシュ・ルレオノア)	
	7	専門実習	1人1製品実習(バケット・バターロール・食パン)	
	8	専門実習	1人1製品実習(テーブルロール・塩パン)	
	9	専門実習	1人1製品実習(バターロール・丸パン)	
	10	専門実習	1人1製品実習(クロワッサン・パンオショコラ)	
	11	専門実習	1人1製品実習(デニッシュ・デニッシュペストリー)	
	12	専門実習	1人1製品実習(ブリオッシュ・ルレオノア)	
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト		
	14	専門実習	1人1製品実習(店舗実習仕込み)	
	15	専門実習	イベント準備	
	16	専門実習	イベント準備	
	17	専門実習	イベント準備	
	18	専門実習	イベント準備	
	19	専門実習	イベント準備	
	20	専門実習	1人1製品実習(店舗実習仕込み)	
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。				

## 授業計画(シラバス)

科目名	製菓実習Ⅱ		指導担当者名	①穂積 良幸②瀧田 勉	
実務経験	①ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年②調理師 ソムリエ実務経験29年			実務経験:	①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年		
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	パティシエ・カフェ業界へ就職を目指し、自らが希望する職種で活躍するためにモチベーションアップさせ就職活動を円滑にすすめることができる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習				
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>		
授 業 計 画  前 期	1	専門実習(洋菓子)	自己紹介、おいしいジェノワーズ、ライムシブスト		
	2	専門実習(洋菓子)	ショートケーキ、マジパン		
	3	専門実習(洋菓子)	ムースショコラブランアナナ、ビスキュイジョCOND		
	4	専門実習(洋菓子)	ムースフレーズ、マジパン、フレジェ、サンファリーヌ		
	5	専門実習(洋菓子)	ガナッシュフランボ、モワローショコラ		
	6	専門実習(洋菓子)	ムースショコラ、デトランプ仕込		
	7	専門実習(洋菓子)	三つ折1, 2		
	8	専門実習(洋菓子)	三つ折3, 4マジパン		
	9	専門実習(洋菓子)	三つ折5, 6パティシエール		
	10	専門実習(洋菓子)	ミルフィーユブラリネ、チーズ、シナモンスティック		
	11	専門実習(洋菓子)	クラシックショコラ、温製スフレ、マジパン		
	12	専門実習(洋菓子)	ブリュレカフェ、ムースキャラメルショコラ		
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト	ビション成形、マジパン		
	14	専門実習(洋菓子)	カシスセンター、ビスキュイジョCOND、		
	15	専門実習(洋菓子)	ムースマンゴー、ムースシトロン、フランボ		
	16	専門実習(洋菓子)	ケーキマロン、タルトマロンカシス、		
	17	専門実習(洋菓子)	モンブラン		
	18	専門実習(洋菓子)	タルトオランジュ		
	19	専門実習(洋菓子)	ショコラテンパリング		
	20	専門実習(洋菓子)	ボンボンショコラ		
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

科目名	製菓実習Ⅱ	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	パティシエ・カフェ業界へ就職を目指し、自らが希望する職種で活躍するためにモチベーションアップさせ就職活動を円滑にすすめることができる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業 計画 後 期	1	プラントベースフード	ききハーブ、バジルとトマトの冷製パスタ
	2	プラントベースフード	ガバオライス、ハーブティ
	3	プラントベースフード	ローズマリーフライドポテト、フライドチキン
	4	プラントベースフード	生ハムとチーズのベビーリーフサラダ、鶏肉のバジル風味焼き
	5	プラントベースフード	バジルポテサラ、タイ風ひき肉サラダ
	6	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	7	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	8	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	9	専門実習(洋菓子)	イチゴのショートケーキ
	10	期末テスト	フレジエ
	11	専門実習(洋菓子)	シュトレーン
	12	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	13	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	14	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	15	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	16	専門実習(洋菓子)	卒業制作
	17	専門実習(洋菓子)	卒業制作
	18	専門実習(洋菓子)	卒業制作
	19	専門実習(洋菓子)	卒業制作
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	製菓概論	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	前期	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習:
単位数	8 単位	総時間	120 時間
		週時間数	8 時間
学習到達目標	製菓衛生師国家資格合格のために製菓の知識・衛生の知識習得させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと、授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	2	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	3	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	4	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	5	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	6	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	7	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	8	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	9	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	10	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	11	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	12	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	13	期末テスト	
	14	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	15	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	16	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	17	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	18	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	19	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	20	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	ラッピング	指導担当者名	市川 美佳
実務経験	デザイン会社制作業務 実務経験11年		実務経験 有
開講時期	後期	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	1 単位	総時間	30 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	ラッピング検定3級取得。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・中間試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	オリジナル資料をプリント配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・いろいろなショップのディスプレイを見ておく		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	2	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	3	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	4	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	5	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	6	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	7	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	8	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	9	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	10	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	11	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	12	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	13	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	14	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	15	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	16	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	17	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	18	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	19	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	20	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	サービス接遇	指導担当者名	水野 直美
実務経験	秘書・キャビンアテンダント実務経験10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティエ学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	相手に満足を提供する行動「接遇」を学ぶ。 ビジネスの場でのサービス接遇というものの具体的な考え方、行動の仕方、言葉使いなどを学ぶ。 サービス接遇実務検定3級の合格を目指す。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	テキスト 早稲田教育 出版「サービス接遇検定3級」、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う練習問題の復習		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	テキスト、プリント準備 サービススタッフの基本を考える
	2	一般常識	テキスト、プリント準備 尊敬語、謙譲語、丁寧語の使い分け
	3	一般常識	テキスト、プリント準備 尊敬語、謙譲語、丁寧語、確認テスト
	4	サービススタッフの資質 必要とされる要件	テキスト、プリント準備 明るさと誠実さを、備えている
	5	サービススタッフの資質 必要とされる要件	テキスト、プリント準備 適切な判断と表現を、心得ている
	6	サービススタッフの資質 必要とされる要件	テキスト、プリント準備 身だしなみを心得ている
	7	確認テスト	テキスト、確認テスト準備 確認テスト、フィードバック
	8	サービススタッフの資質 従業要件	テキスト、プリント準備 良識を持ち、素直な態度がとれる
	9	サービススタッフの資質 従業要件	テキスト、プリント準備 適切な行動と協調性が期待できる
	10	サービススタッフの資質 従業要件	テキスト、プリント準備 清潔感について、理解できる
	11	サービススタッフの資質 従業要件	テキスト、プリント準備 忍耐力のある行動が期待できる
	12	確認テスト	テキスト、確認テスト準備 確認テスト、フィードバック
	13	期末試験	試験問題準備
	14	期末試験フィードバック	テキスト、期末試験問題準備
	15	専門知識 サービス知識	テキスト、プリント準備 サービスの意義を理解できる
	16	専門知識 サービス知識	テキスト、プリント準備 サービスの機能を理解できる
	17	専門知識 サービス知識	テキスト、プリント準備 サービスの種類を知っている
	18	専門知識 従業知識	テキスト、プリント準備 商業用語が理解できる
	19	専門知識 従業知識	テキスト、プリント準備 経済用語が理解できる
	20	確認テスト	テキスト、確認テスト準備 確認テスト、フィードバック
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	サービス接客	指導担当者名	水野 直美
実務経験	秘書・キャビンアテンダント実務経験10年		実務経験 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	相手に満足を提供する行動「接客」を学ぶ。 ビジネスの場でのサービス接客というものの具体的な考え方、行動の仕方、口の利き方などを学ぶ。 サービス接客実務検定3級の合格を目指す。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	テキスト 早稲田教育 出版「サービス接客検定3級」、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う練習問題の復習		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業 計画 後 期	1	一般知識 社会常識	テキスト、プリント準備 社会常識が理解できる
	2	一般知識 社会常識	用語に定義、規定する医薬品について学ぶ
	3	確認テスト	テキスト、確認テスト準備 確認テスト、フィードバック
	4	対人技能 人間関係	テキスト、プリント準備 一般的に、人間関係が理解できる
	5	対人技能 接客知識	テキスト、プリント準備 対人心理が理解できる
	6	対人技能 接客知識	テキスト、プリント準備 練習問題の実施
	7	対人技能 接客知識	テキスト、プリント準備 接客者としてのマナーを心得ている
	8	期末試験	試験問題 準備
	9	接客マナーのまとめ	テキスト、プリント準備 練習問題の実施
	10	接客マナーのまとめ	テキスト、プリント準備 練習問題の実施
履修上の留意点 出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	パティシエコースⅡ(選択)	指導担当者名	穂積 淳子	
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験16年		実務経験: 有	
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:	
単位数	12 単位	総時間	360 時間 週時間数 12 時間	
学習到達目標	パティシエ・カフェ業界へ就職を目指し、自らが希望する職種で活躍するためにモチベーションアップさせ就職活動を円滑にすすめることができる。			
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。			
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布			
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習			
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>	
授業 計画 前期	1	専門実習(洋菓子)	1年生の復習	
	2	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(シャルロット・ムースショコラ)	
	3	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ムースフローズ・ムースキャラメル)	
	4	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(タルトポワル・タルトアナナス)	
	5	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ロールケーキ・パウンドケーキ)	
	6	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ミルフィーユ・ダックワーズ)	
	7	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ウイークエンドシロン・ウイークエンドバナース)	
	8	専門実習(洋菓子)	大量実習(アナナス・マカロン)	
	9	専門実習(洋菓子)	大量実習(ロールケーキ・パウンドケーキ)	
	10	専門実習(洋菓子)	大量実習(ミルフィーユ・ダックワーズ)	
	11	専門実習(洋菓子)	大量実習実習(ウイークエンドシロン・ウイークエンドバナース)	
	12	専門実習(洋菓子)	大量実習(アナナス・マカロン)	
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト		
	14	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)	
	15	専門実習(洋菓子)	イベント準備	
	16	専門実習(洋菓子)	イベント準備	
	17	専門実習(洋菓子)	イベント準備	
	18	専門実習(洋菓子)	イベント準備	
	19	専門実習(洋菓子)	イベント準備	
	20	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)	
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。				

## 授業計画(シラバス)

科目名	パティシエコースⅡ(選択)		指導担当者名	穂積 淳子	
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験16年			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	パティシエ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	12 単位	総時間	360 時間	週時間数	12 時間
学習到達目標	パティシエ・カフェ業界へ就職を目指し、自らが希望する職種で活躍するためにモチベーションアップさせ就職活動を円滑にすすめることができる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 後 期	1	専門実習(洋菓子)	飴細工 練習		
	2	専門実習(洋菓子)	飴細工 練習		
	3	専門実習(洋菓子)	飴細工 練習		
	4	専門実習(洋菓子)	用語に定義、規定する医薬品について学ぶ		
	5	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)		
	6	専門実習(洋菓子)	飴細工 練習		
	7	専門実習(洋菓子)	飴細工 練習		
	8	専門実習(洋菓子)	チョコレート細工		
	9	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)		
	10	期末テスト			
	11	専門実習(洋菓子)	チョコレート細工		
	12	専門実習(洋菓子)	チョコレート細工		
	13	専門実習(洋菓子)	ピエスモンテ制作		
	14	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)		
	15	専門実習(洋菓子)	ピエスモンテ制作		
	16	専門実習(洋菓子)	ピエスモンテ制作		
	17	専門実習(洋菓子)	ピエスモンテ制作		
	18	専門実習(洋菓子)	ピエスモンテ制作		
	19	専門実習(洋菓子)	ピエスモンテ制作		
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

科目名	ブーランジェコースⅡ(選択)	指導担当者名	①松谷 真衣 ②穂積 良幸
実務経験	①飲食店実務経験13年 ②ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年		実務経験: ①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	12 単位	総時間	360 時間 週時間数 12 時間
学習到達目標	パティシエ・カフェ業界へ就職を目指し、自らが希望する職種で活躍するためにモチベーションアップさせ就職活動を円滑にすすめることができる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画  前 期	1	専門実習(パン)	1年生の復習
	2	専門実習(パン)	1人1製品実習(テーブルロール・塩パン)
	3	専門実習(パン)	1人1製品実習(バターロール・丸パン)
	4	専門実習(パン)	1人1製品実習(クロワッサン・パンオショコラ)
	5	専門実習(パン)	1人1製品実習(デニッシュ・デニッシュペストリー)
	6	専門実習(パン)	1人1製品実習(ブリオッシュ・ルレオノア)
	7	専門実習(パン)	1人1製品実習(バケット・バターロール・食パン)
	8	専門実習(パン)	大量実習(テーブルロール・塩パン)
	9	専門実習(パン)	大量実習(バターロール・丸パン)
	10	専門実習(パン)	大量実習(クロワッサン・パンオショコラ)
	11	専門実習(パン)	大量実習(デニッシュ・デニッシュペストリー)
	12	専門実習(パン)	大量実習(ブリオッシュ・ルレオノア)
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト	大量実習(バケット・バターロール・食パン)
	14	専門実習(パン)	大量実習(店舗実習仕込み)
	15	専門実習(パン)	イベント準備
	16	専門実習(パン)	イベント準備
	17	専門実習(パン)	イベント準備
	18	専門実習(パン)	夏休み
	19	専門実習(パン)	夏休み
	20	専門実習(パン)	大量実習(店舗実習仕込み)
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	ブーランジェコースⅡ(選択)	指導担当者名	①松谷 真衣 ②穂積 良幸
実務経験	①飲食店実務経験13年 ②ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年		実務経験: ①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	12 単位	総時間	360 時間 週時間数 12 時間
学習到達目標	パティシエ・カフェ業界へ就職を目指し、自らが希望する職種で活躍するためにモチベーションアップさせ就職活動を円滑にすすめることができる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画  後 期	1	専門実習(パン)	デセール実習
	2	専門実習(パン)	デセール実習
	3	専門実習(パン)	デセール実習
	4	専門実習(パン)	用語に定義、規定する医薬品について学ぶ
	5	専門実習(パン)	デセール実習
	6	専門実習(パン)	デセール実習
	7	専門実習(パン)	デセール実習
	8	専門実習(パン)	デセール実習
	9	専門実習(パン)	デセール実習
	10	期末テスト	パン3種類仕込み
	11	専門実習(パン)	スイーツドリンク実習
	12	専門実習(パン)	スイーツドリンク実習
	13	専門実習(パン)	スイーツドリンク実習
	14	専門実習(パン)	スイーツドリンク実習
	15	専門実習(パン)	スイーツドリンク実習
	16	専門実習(パン)	大量実習
	17	専門実習(パン)	大量実習
	18	専門実習(パン)	大量実習
	19	専門実習(パン)	大量実習
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(テクニカルスキルコース)	指導担当者名	①穂積良幸 ②佐藤郁枝
実務経験	①ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年 ②パリススタ実務経験12年		実務経験 ①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	世界の「食」にまつわるトレンドは、コロナ禍を経て大きく変化しました。人々のライフスタイルが変わって、「食」に求めることも変わりました。それに伴い、売れる商品や製品が変化し続けています。いち早くトレンドを見つける力を養う。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	資料プリントを配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習		
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>
授業計画 通年	1	キャンディークラフト	クーレ・ティレ・スフレの違いについて
	2	キャンディークラフト	スタンドグラスクッキー・イチゴ飴
	3	キャンディークラフト	飴細工制作
	4	キャンディークラフト	飴細工制作
	5	アイシングクッキー	アイシング作り方・クッキー
	6	アイシングクッキー	アイシング作り方・クッキー
	7	キャンディークラフト	飴細工使用デセール発表会・試食会
	8	ラテアート	ラテアートの基本
	9	ラテアート	ラテアート入れ方・練習
	10	ラテアート	ラテアート入れ方・練習
	11	ラテアート	ラテアート入れ方・練習
	12	ラテアート	ラテアート入れ方・練習
	13	ラテアート	ラテアート発表会・試飲会
	14	そば打ち	そば打ち基本・道具の使い方
	15	そば打ち	そば打ち
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(テクニカルスキルコース)	指導担当者名	①穂積良幸 ②佐藤郁枝
実務経験	①ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年 ②パリスト実務経験12年		実務経験 ①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	3 単位	総時間	90 時間 週時間数 3 時間
学習到達目標	世界の「食」にまつわるトレンドは、コロナ禍を経て大きく変化しました。人々のライフスタイルが変わって、「食」に求めることも変わりました。それに伴い、売れる商品や製品が変化し続けています。いち早くトレンドを見つける力を養う。		
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	資料プリントを配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通年	1	そば打ち	そば打ち
	2	そば打ち	そば打ち
	3	そば打ち	そば打ち
	4	そば打ち	そば打ち発表会・試食会
	5	SNS映えフード&スイーツ	トレンドフード実習
	6	SNS映えフード&スイーツ	トレンドフード実習
	7	SNS映えフード&スイーツ	トレンドフード実習
	8	SNS映えフード&スイーツ	トレンドスイーツ実習
	9	SNS映えフード&スイーツ	トレンドスイーツ実習
	10	SNS映えフード&スイーツ	SNS映えフード&スイーツ撮影準備
	11	SNS映えフード&スイーツ	SNS映えフード&スイーツ発表会・試食会
	12	テクニカルスキルプレゼン準備	プレゼン準備実習
	13	テクニカルスキルプレゼン準備	プレゼン準備実習
	14	学生プレゼン・試食会	プレゼン
	15	学生プレゼン・試食会	プレゼン
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。			

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(食の空間演出コース)		指導担当者名	佐久間郁美	
実務経験	イラストレーター実務経験7年			実務経験	有
開講時期	通年		対象学科学年	パティシエ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	食空間演出に必要なSNS活用・販促デザイン・テーブルコーディネート基礎知識を習得する。 料理やスイーツを魅力的に表現するための盛り付け・撮影・演出技術を身につける。 消費者視点を意識した販売促進力と、食文化や季節感を活かした空間演出力を養う。 企画・制作・情報発信を総合的に学び、飲食業界で活用できる実践力と提案力を育成する。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	資料プリントを配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画  前期	1	SNS媒体の基礎理解	SNS媒体の特徴を理解し、飲食店・食品商品の魅力発信方法を学		
	2	販促企画と集客戦略	ターゲット分析を行い、集客につながるSNS運用方法を学習する		
	3	フード撮影技術	フード撮影の基本技術を学び、視覚的訴求力を高める表現を習得する		
	4	情報発信実践	ハッシュタグやリール機能を活用し、情報拡散の手法を理解する		
	5	POP広告基礎	飲食店におけるPOP広告の役割と販促効果について理解する		
	6	メニューデザイン技法	メニューデザインの基本構成を学び、見やすく魅力的な表現を習得する		
	7	キャッチコピー制作	商品コンセプトに合わせたキャッチコピー制作技術を学ぶ		
	8	販促物制作実習	季節イベントや店舗テーマに合わせた販促物制作を行う		
	9	テーブルコーディネート基礎	テーブルコーディネートの基礎知識と食空間演出の役割を学ぶ		
	10	食文化と演出	和洋中それぞれの食文化に合わせたテーブル演出技法を習得する		
	11	空間演出技法	色彩・照明・季節感を取り入れた空間演出方法を学習する		
	12	イベントコーディネート	パーティーやブライダルなど目的別テーブル演出を実践する		
	13	トレンドフード研究	SNS映える料理・スイーツの特徴とトレンドを理解する		
	14	デコレーション技法	写真映えを意識したデコレーション技法を習得する		
	15	オリジナル商品開発	季節感やイベント性を取り入れたオリジナル商品開発を行う		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(食の空間演出コース)		指導担当者名	佐久間郁美	
実務経験	イラストレーター実務経験7年			実務経験	有
開講時期	通年		対象学科学年	パティシエ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	食空間演出に必要なSNS活用・販促デザイン・テーブルコーディネート基礎知識を習得する。 料理やスイーツを魅力的に表現するための盛り付け・撮影・演出技術を身につける。 消費者視点を意識した販売促進力と、食文化や季節感を活かした空間演出力を養う。 企画・制作・情報発信を総合的に学び、飲食業界で活用できる実践力と提案力を育成する。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	資料プリントを配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習				
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>		
授業 計画 後期	1	SNS投稿実践	制作した料理・スイーツを撮影し、SNS投稿まで実践する		
	2	食空間プロデュース概論	飲食空間全体のコンセプト設計と演出意図を理解する		
	3	器とカトラリー演出	料理ジャンルに合わせた器・カトラリー選定を学習する		
	4	季節演出とディスプレイ	四季や行事に合わせた装飾演出方法を学ぶ		
	5	照明コーディネート実習	照明の種類や光の効果による空間演出を理解する		
	6	カラーコーディネート応用	食欲や心理効果を意識した色彩活用を学習する		
	7	ブライダル・パーティー演出	祝宴やパーティーシーンに適した演出方法を学ぶ		
	8	和モダン空間演出	日本文化を取り入れた現代的な食空間表現を学習する		
	9	店舗ディスプレイ制作	店頭・店内装飾による集客演出の基礎を学ぶ		
	10	総合空間演出制作	学習内容を活かしテーマ別空間演出作品を制作する		
	11	オリジナルレシピ考案	オリジナルレシピ考案:食材の特徴や栄養バランスを考慮し、独自性のあるレシピを企画する		
	12	オリジナルレシピ試作	オリジナルレシピ試作:考案したレシピを実際に調理し、味・見た目・作業工程の改善を行う		
	13	プレゼン資料作成	オリジナルレシピ試作:考案したレシピを実際に調理し、味・見た目・作業工程の改善を行う		
	14	オリジナルレシピ発表・試食会	オリジナルレシピ発表・試食会:完成したレシピを発表し、試食を通して評価と意見交換を行う		
	15				
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ナチュラルフード研究コース)		指導担当者名	①篠原大智 ②穂積良幸	
実務経験	①ホテル調理実務経験22年 ②ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年			実務経験	①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年		
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	植物性食材を使用するという制限の中で、美味しさと安全性を両立したメニューを生み出す力を身につける。				
評価方法 評価基準	出席状況・授業態度・レシピ考案の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	資料プリントを配布				
授業外学習 の方法	ナチュラルフードの事例をリサーチ、植物性食材について調べる				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 前期	1	オリエンテーション・ナチュラルフード基礎知識	オリエンテーション・植物性食材について学ぶ		
	2	乳製品・卵の代替メニュー	豆乳、アーモンドミルク、ココナッツオイル等の特性を活かし、ソースやクリーム の調理		
	3	肉の代替メニュー	大豆ミートや豆腐、麩を使用したハンバーグの調理		
	4	肉の代替メニュー	大豆ミートや豆腐、麩を使用したから揚げの調理		
	5	魚出汁・肉出汁の代替メニュー	昆布、椎茸、野菜の旨味を活かしたコクのあるスープを活かし、ラーメンの調理		
	6	ランチプレート試作	調理、試食(味・見た目・作業性の確認)		
	7	ランチプレート試作	再試作		
	8	ナチュラルフードランチプレート制作	ナチュラルフードの一汁三菜を仕上げる		
	9	ナチュラルスイーツの基礎知識	代替え食材について学ぶ		
	10	小麦・白砂糖の代替メニュー	米粉やオートミール、甘酒、メープルシロップ等を使用し、グルテンフリーの焼き 菓子制作		
	11	小麦・白砂糖の代替メニュー	米粉やオートミール、甘酒、メープルシロップ等を使用し、グルテンフリーの焼き 菓子制作		
	12	小麦・白砂糖の代替メニュー	米粉やオートミール、甘酒、メープルシロップ等を使用し、グルテンフリーの焼き 菓子制作		
	13	小麦・白砂糖の代替メニュー	米粉やオートミール、甘酒、メープルシロップ等を使用し、グルテンフリーのパン ケーキ制作		
	14	卵・ゼラチンの代替メニュー	寒天やアガー、葛粉、ひよこ豆の煮汁の凝固・泡立て特性を学び、マカロンの制 作		
	15	卵・ゼラチンの代替メニュー	寒天やアガー、葛粉、ひよこ豆の煮汁の凝固・泡立て特性を学び、タルトの制作		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ナチュラルフード研究コース)		指導担当者名	①篠原大智 ②穂積良幸	
実務経験	①ホテル調理実務経験22年 ②ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験10年			実務経験	①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年		
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	植物性食材を使用するという制限の中で、美味しさと安全性を両立したメニューを生み出す力を身につける。				
評価方法 評価基準	出席状況・授業態度・レシピ考案の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	資料プリントを配布				
授業外学習 の方法	ナチュラルフードの事例をリサーチ、植物性食材について調べる				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業計画 後期	1	卵・ゼラチンの代替メニュー	寒天やアガー、葛粉、ひよこ豆の煮汁の凝固・泡立て特性を学び、ムースやプリン制作		
	2	ナチュラルスイーツアフタヌーンティー	ナチュラルスイーツのアフタヌーンティーパーティー		
	3	ナチュラル製パン基礎知識	代替え食材について学ぶ		
	4	米粉・豆乳使用の製パンメニュー	米粉と国産小麦、豆乳を使用し、乳製品を使用しない丸パンの制作		
	5	米粉・豆乳使用の製パンメニュー	米粉と国産小麦、豆乳を使用し、乳製品を使用しない総菜パンの制作		
	6	イーストフード不使用の製パンメニュー	天然酵母や米粉を使用し、風味豊かなフォカッチャやベーグルの制作		
	7	イーストフード不使用の製パンメニュー	天然酵母や米粉を使用し、風味豊かなピザやガレットの制作		
	8	ナチュラル製パンのパンBOX	ナチュラル製パンを4種制作し、詰め合わせBOX制作		
	9	オリジナルレシピ考案	料理・スイーツ・製パンの中からいずれかを選択し、ターゲットやコンセプトの設定と企画書の作成		
	10	オリジナルレシピ試作	考案したメニューの分量、工程、調理プロセスの確認試作		
	11	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの調理、試食(味・見た目・作業性の確認)		
	12	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作・再考案		
	13	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作		
	14	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作・プレゼン資料作成		
	15	オリジナルレシピ発表・試食会	オリジナルメニューの調理、プレゼンテーション、試食、評価		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(美と食のセルフプロデュースコース)		指導担当者名	①柳沼暁子 ②管野元美	
実務経験	①結婚式場調理実務経験5年 ②美容師実務経験1年			実務経験	①有 ②有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年		
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	「料理のインナービューティー」とは、単に見た目や味だけでなく、体の内側から美しさを引き出すことを目的とした料理のことを指します。これは、美容や健康に良い食材を使い、体の調子を整えることで、肌や髪的美しさ、代謝、ホルモンバランスなどを改善しようという考え方に基づいています。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	資料プリントを配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画  通 年	1	甘酒スムージー	発酵食品(腸内環境を整える)		
	2	季節野菜のドライカレー	スパイスには、健康、美肌のために利用されている		
	3	キムチと豆腐のチゲスープ	発酵食品(腸内環境を整える)		
	4	基本メイクアップ方法	メイク道具一式		
	5	豆腐ハンバーグ(きのこあんかけ)	高たんぱく・大豆製品(肌・髪・爪の材料)		
	6	トレンドメイク	メイク道具一式		
	7	塩麹の肉じゃが	麹菌を使い、腸内環境を整える		
	8	プリスボール、バナナマフィン	米粉を使い糖質を減らしている		
	9	雑穀ごはんのおにぎり+味噌汁	出汁の旨みを利用し、塩分を控える		
	10	写真・動画	魅せる撮影技術を学ぶ		
	11	SNS	SNS発信について学ぶ		
	12	季節野菜のポタージュ	野菜の旬・栄養成分を学ぶ		
	13	塩麹・甘麹仕込み	麹菌について学ぶ		
	14	塩麹・甘麹の活用	素材の旨み・甘味を引き出す		
	15	SNS	料理の写真撮影(自然光と証明)		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					

## 授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(美と食のセルフプロデュースコース)		指導担当者名	①柳沼暁子 ②菅野元美	
実務経験	①結婚式場調理実務経験5年 ②美容師実務経験1年			実務経験	①有 ②有
開講時期	通年		対象学科学年	パティシエ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
単位数	3 単位	総時間	90 時間	週時間数	3 時間
学習到達目標	「料理のインナービューティー」とは、単に見た目や味だけでなく、体の内側から美しさを引き出すことを目的とした料理のことを指します。これは、美容や健康に良い食材を使い、体の調子を整えることで、肌や髪的美しさ、代謝、ホルモンバランスなどを改善しようという考え方に基づいています。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	資料プリントを配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習				
<b>学期</b>	<b>ターム</b>	<b>項目</b>	<b>内容・準備資料等</b>		
授業 計画  通年	1	ひじきふりかけ	鉄分補給食材(乾物の扱いを学ぶ)		
	2	季節野菜のピクルス	疲労回復・夏バテ予防		
	3	ロールキャベツ	発酵食品(腸内環境を整える)		
	4	高野豆腐の挟み煮	素材の旨みの利用		
	5	生姜焼き	酢玉葱の活用		
	6	カレーハンバーグ	酢玉葱の活用		
	7	全粒粉パン	食物繊維やビタミンについて		
	8	ライ麦パン	食物繊維やビタミンについて		
	9	オリジナルレシピ考案	料理・スイーツ・製パンの中からいずれかを選択し、ターゲットやコンセプトの設定と企画書の作成		
	10	オリジナルレシピ試作	考案したメニューの分量、工程、調理プロセスの確認試作		
	11	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの調理、試食(味・見た目・作業性の確認)		
	12	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作・再考案		
	13	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作		
	14	オリジナルレシピ試作	オリジナルメニューの再試作・プレゼン資料作成		
	15	オリジナルレシピ発表・試食会	オリジナルメニューの調理、プレゼンテーション、試食、評価		
	16				
	17				
	18				
	19				
	20				
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、期末試験の受験資格を与えない。					