

授業概要												
科目名	総合調理実習			必修/選択	必修		担当教員	重田 宏明				
学科	総合調理専攻科		年組	2-D	履修期	通年	履修単位	3 単位	授業形態	講義・実習	授業時間	90 時間
実務経験者の概要	平成13年に調理師免許取得し、専門調理師(西洋料理)を取得する。ホテルの西洋料理部門で、フレンチトップレストラン7年・宴会洋食コールドセクション3年・サブライセクション2年・ホットセクション2年、教員従事年数も含めてトータル19年の経験を生かし、調理現場目線で求められる実践力と知識を指導していく。											
【授業内容】 調理施設設備・集団(大量)調理・接客サービス・飲食店開業計画を学び、調理に携わる職業人として必要な知識を得て多岐にわたる見識と教養を身につける。												
【到達目標】 調理設備の使い方などをマスターし大量調理の流れとノウハウを習得し、現場能力を向上させる。 接客サービスの基礎を習得する。勉強した事をフードサービスで反映しより高度な現場力を身につける。												
回	所用時間数	授業計画										
1	2	1-1	オリエンテーション パワーポイント学習	オリエンテーション(学ぶ意義、学ぶこと、必要な物、評価方法など) PPT 気付き力							P2~8	
2	2	1-1	調理施設	①建物(施設)概要、HACCP ②建築設備概要 ③作業環境 ④調理施設のトレンド							P8~17	
3	2	1-2	調理設備	①基本計画のポイント(施設設計、アレルギー対策) ②調理機器の分類(調理機器と特徴・機能)							P17~24	
4	2	1-2	調理設備	③調理施設のエネルギー ④調理機器の選択 ⑤調理機器の使い方と清掃、手入れ							P25~37	
5	2		パワーポイント学習	PPT 厨房機器について								
6	2	1-2	調理設備	※実習室にて現物説明(実習服・靴必要) スチコン、チラー、Fプロセッサ、etc...								
7	2	1-3	調理システム	①調理システムとは ②調理システムの種類と特徴 ③業態別調理システムの適合性							P38~43	
8	2		パワーポイント学習	PPT 調理システムを活用した真空調理について								
9	2	2-1	集団調理実習の進め方	①実習の目的 ②実習の内容 ③実習の心構え ④班編制							P44~48	
10	2	2-2	パワーポイント学習 グループワーク	①計画 ②実施 ③評価、改善 PDCAサイクル PPT マシュマロチャレンジ							P48~58	
11	2	2-3	大量調理の特徴と調理技術	①大量調理の特徴 ②大量調理の調理技法							P58~66	
12	2	2-4	個人ワーク献立作成と調理	単位のワークシート(板書にて) 約30分 ①献立作成の方法							P66~76	
13	2	2-4	献立作成と調理 パワーポイント学習	②対象別献立作成と調理 PPT 給食について							P77~83	
14	2		パワーポイント学習	PPT おいしさの秘密 PPT 料理専門用語								
15	2	3-1	求められるサービス	①サービスとは何か ②サービスにおける大切な姿勢 ③サービスと調理師のかかわり ④お客様の存在とは							P84~92	
16	2		パワーポイント学習	PPT 箸の使い方(大豆・小豆・米・胡麻) 各自箸持参								
17	2	3-2	パワーポイント学習 個人ワークシート②	PPT 高度な接客サービス おもてなし 接客者の基本マナー(身だしなみ、態度、言葉遣い)							P93~107	
18	2		パワーポイント学習	PPT 領収書(証)について ①基本的な接客サービスの流れ ②料理別サービス方法							P107~120	
19	2	3-4	パワーポイント学習	PPT 食卓の演出 ①カラーコーディネート ②テーブルコーディネート							P120~127	
20	2	3-5	パワーポイント学習 クリーム対応	PPT クリーム対応 ①対応の心構え ②種類とその対応方法 ③クリームを発生させないためには							P127~137	
21	2	4-2	パワーポイント学習 飲食店の開業	PPT 飲食店開業計画 ①開業の心構え ②飲食店の基本戦略							P138~170	
22	2		パワーポイント学習	PPT 発注・検収について								
23	2		パワーポイント学習 レシピの書き方	PPT 原価計算について 学生個人レシピ作成(原価、原価率、地産食材など)								
24	2		ワークシート レシピの書き方 ①	原価計算練習問題(オムライス)							提出必須	

回	所用 時間数	授業計画	
25	2	ワークシート レシピの書き方 ②	料理デッサンの書き方 提出必須
26	2	ワークシート レシピの書き方 ③	学生個人レシピ作成 (材料、分量、作り方、原価) 提出必須
27	2	グループワーク 学生メニュー作成	学生班レシピ作成
28	2	グループワーク 学生メニュー作成	学生班レシピ作成
29	2	DVD学習(試作になる場合有) レポート課題	食材生産者の見えない努力 食材に対する考え方や扱い方を考える
30	2	DVD学習(試作になる場合有) レポート課題	食材生産者の見えない努力 食材に対する考え方や扱い方を考える
31	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
32	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
33	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
34	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
35	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
36	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
37	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
38	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
39	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
40	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
41	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
42	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
43	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
44	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
45	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
成績評価の方法・基準 授業態度 提出物 大量調理実習点数		試験方法 ノート提出、課題プリント提出 集団調理実習(フードサービス)にて実技試験	
教科書 第6巻 総合調理実習 (公益社団法人全国調理師養成施設協会発行)		参考書 調理実習レシピ集 (公益社団法人全国調理師養成施設協会発行)	

科目名	高度調理実習			必修/選択	必修選択		担当教員	早野充、杉伸一、玉田浩二郎、岡部亮			
学科	総合調理専攻科	年組	2-D	履修期	通年	履修単位	4単位	授業形態	実習	授業時間	120時間
実務経験者の概要	早野校長はザ・リッツホテル（イギリス）等に勤務、平成20年専門調理師取得。杉学科長は昭和62年に取得し、オーナーシェフ経験。玉田先生は平成19年に調理師免許を取得、平成20年に製菓衛生師を取得。岡部先生は平成20年に製菓衛生師を取得、パン屋店勤務経験。										
【授業内容・到達目標】											
【授業内容】調理技術の高度なテクニックをデザートからドリンクまでを学習し実習する。											
【到達目標】調理技術の高度なテクニックからデザート、ドリンクまで、販売レベルの技術を習得する。											
回	所用時間数	授業計画									
1	4	担当：松本 接客サービス、身だしなみ、言葉遣い									
2	4	担当：杉 ショートケーキ									
3	4	担当：杉 絞りクッキー									
4	4	担当：玉田 シフォンケーキ、アイスクリーム（デモ）									
5	4	担当：岡部 バターロール									
6	4	担当：杉 パウンドケーキ、マドレーヌ									
7	4	担当：松本 接客サービス、テーブルマナー									
8	4	担当：ゼリー、杏仁豆腐									
9	4	担当：松本 珈琲（珈琲の歴史、産地、三大原種、焙煎方法、抽出方法）									
10	4	担当：岡部 パン									
11	4	担当：松本 珈琲（エスプレッソの歴史、エスプレッソに適した豆と焙煎）									
12	4	担当：杉 レアチーズケーキ									
13	4	担当：シュークリーム									
14	4	担当：岡部 スノーボール									
15	4	担当：杉 プリン、ブリュレ									
16	4	担当：小川 ピッツァ①									
17	4	担当：早野 牛フィレ肉のパイ包み									
18	4	担当：早野 紅茶（紅茶の歴史と茶葉の産地、等級）									
19	4	担当：小川 ピッツァ②									
20	4	担当：早野 ブイヤベース									

回	所用 時間数	授業計画	
21	4	担当：早野 紅茶(紅茶の入れ方)	
22	4	担当：小川 ピッツァ③	
23	4	担当：小川 ピッツァ④	
24	4	担当：三宅 にぎり寿司	
25	4	担当：長島 イタリアン新①	
26	4	担当：長島 イタリアン新②	
27	4	担当：長島 イタリアン新③	
28	4	担当：長島 イタリアン新④	
29	4	担当：早野 鶏の赤ワイン煮	
30	4	担当：由良 エイ料理	
成績評価の方法・基準 出席率、課題、レポート提出、実技試験		試験方法 実技試験	
教科書		参考書	

科目名	調理実習			必修/選択	必修		担当教員	山田賢作・長石誠・横山朋一・重田宏明			
学科	調理師科 Wライセンスコース	年組	1-A 2-A	履修期	通年	履修単位	9 単位	授業形態	実習	授業時間	270 時間
実務経験者の概要	山田賢作学科長は調理師免許を平成元年に取得し、ホテル、旅館、お店経営の経験。横山先生は調理師免許を昭和50年に取得し、実務経験45年のうちホテル料理長経験。長石先生は調理師免許を平成3年に取得し、ホテル料理長経験。重田先生は調理師免許を平成13年に取得し、ホテルにて実務経験。										
【授業内容・到達目標】											
(授業内容) 包丁研ぎ、プロ用器具の名称と扱い方、基礎技術から加熱調理、盛りつけまで行う。											
(到達目標) 和洋中の包丁をそれぞれ扱えるようになる、食材を一から適した調理をしてうま味を引き出せる。											
生食調理と加熱調理どちらも一人で作業できる。											
回	所用時間数	料理	授業計画								
1	3	日本	担当：長石 オリエンテーション（工具渡し）								
2	3	日本	担当：長石 和包丁について、研ぎ方								
3	3	西洋	担当：横山 洋包丁について、研ぎ方								
4	3	日本	担当：長石 包丁技術（野菜の切り方）								
5	3	西洋	担当：横山 洋包丁研ぎ方、包丁技術（玉葱微塵切り）								
6	3	日本	担当：長石 基本包丁技術 大根桂剥き、出汁巻き玉子								
7	3	西洋	担当：横山 洋包丁の研ぎ方、包丁技術（ポテトシャトー）								
8	3	西洋	担当：横山 ブイヨンの取り方、人参シャトー、ポテトシャトー								
9	3	日本	担当：長石 出汁の取り方、吸い物、茶碗蒸し、白飯								
10	3	西洋	担当：横山 野菜のポタージュ、ポテトシャトー、フライドポテト								
11	3	中国	担当：頼兼 中国包丁の研ぎ方、野菜の切り方、薄焼き玉子、野菜スープ								
12	3	日本	担当：長石 筍御飯、若布吸い物、小松菜お浸し、出汁巻き玉子								
13	3	西洋	担当：横山 オムレツ、バターライスの炊き方								
14	3	中国	担当：頼兼 青椒肉糸、酸辣湯、薄焼き玉子								
15	3	日本	担当：長石 出汁巻き玉子、蛇腹胡瓜酢の物、トウモロコシ御飯								
16	3	西洋	担当：横山 ビーフドリア								
17	3	西洋	担当：横山 海老フライタルタルソース、コールスローサラダ、ビネグレット								
18	3	日本	担当：長石 鰻の三枚おろし、南蛮漬け、白飯								
19	3	西洋	担当：横山：ビーフストロガノフ								
20	3	中国	担当：頼兼 春巻き、什景炒飯								

回	所用 時間数	料理	授業計画
21	3	日本	担当：長石 いなり寿司、巻き寿司、赤だし
22	3	西洋	担当：横山 舌平目のムニエル
23	3	中国	担当：頼兼 八宝菜、焼売
24	3	日本	担当：長石：海老と野菜のてんぷら、あさりの吸い物
25	3	西洋	担当：横山 ソールボンファン
26	3	中国	担当：頼兼 涼伴麺、干炸鶏塊
27	3	日本	担当：長石 茄子田楽、白和え
28	3	西洋	担当：横山 キーマカレー、ターメリックライス、ポーチドエッグ
29	3	中国	担当；頼兼 麻婆豆腐、開口笑
30	3	日本	担当：長石 和食基本技術試験対策(大根桂剥き、出汁巻き玉子)
31	3	西洋	担当：横山 チキンカツレツ、トマトフォンデュソース
32	3	西洋	担当：横山 洋食実技試験対策(ポテトシャトー、オムレツ、薄焼き玉子)
33	3	日本	担当：長石 鰯の五枚卸し、から揚げポン酢、炊き込み御飯
34	3	日本	担当：長石 基本技術実習(大根桂剥き、出汁巻き玉子)
35	3	西洋	担当：横山 基本技術実習(オムレツ、ポテトシャトー、薄焼き玉子)
36	3	日本	担当：長石 変わり揚げ
37	3	中国	担当：頼兼 紅焼丸子、芝麻球
38	3	西洋	担当：横山 海老のニューバーグ
39	3	日本	担当：長石 信田巻き、蛸飯
40	3	西洋	担当：横山 基本巻き込みオムライス
41	3	西洋	担当：横山 パエリア、小エビとマッシュルームのアヒージョ
42	3	日本	担当：長石 鯛のあらい、皮の酢の物、あら煮、吸い物
43	3	西洋	担当：重田 氷細工
44	3	西洋	担当：重田 フルーツカービング
45	3	西洋	担当：横山 ピザ、カスタードプディング

回	所用 時間数	料理	授業計画
46	3	西洋	担当：横山 基本技術実習対策(玉葱アッシュェ、人参ジュリエヌ)
47	3	日本	担当：長石 基本技術実習対策(鰯の三枚卸し、小芋の六方剥き)
48	3	西洋	担当：長島 鶏もも肉とペペロニのイン・ウミド、茄子のサレルノ
49	3	日本	担当：長石 烏賊の印籠詰め、卵しめ吸い物
50	3	中国	担当：頼兼 酢豚、中華粥
51	3	日本	担当：長島 鶏むね肉のカルピオーネ、色々茸のリゾット ポルチーニ風味
52	3	西洋	担当：横山 サーモンの冷製、ヴィシソワーズ
53	3	日本	担当：横山 海老クリームコロッケ、ミネストローネ
54	3	西洋	担当：長石 前菜盛り合わせ
55	3	日本	担当：横山 チキンフリカッセ、人参サラダ
56	3	西洋	担当：横山 ポークシャリキティエール、コンソメジュリエヌ
57	3	西洋	担当：長石 鯖寿司塩締め、蒜山おこわ、管ごぼう、しずの煮付け
58	3	日本	担当：横山 ハンバーグステーキ
59	3	日本	担当：長石 鯖寿司、鴨の冷部煮
60	3	西洋	担当：馬場 展示料理デモンストレーション(西洋)
61	3	日本	担当：長石 秋刀魚料理
62	3	中国	担当：頼兼 海老チリ、海老マヨ、抜絲地瓜
63	3	西洋	担当：長石 穴子丼、冬瓜吸い物
64	3	日本	担当：横山 ラムラック骨の外し方、ロースト
65	3	西洋	担当：長石 鰹料理
66	3	日本	担当：横山 魚介のブルブランソース、ブランマンジェ
67	3	西洋	担当：横山 ビーフシチュー
68	3	西洋	担当：長石 弁当(饅頭、和え物、八寸、飯、蒸し)
69	3	日本	担当：横山 復活祭のパテ
70	3	中国	担当：頼兼 清蒸鱈魚、水餃子

回	所用 時間数	料理	授業計画
71	3	西洋	担当：長石 剥き物
72	3	西洋	担当：横山 牛肉の赤ワインソース
73	3	西洋	担当：長石 テスト対策(和、洋)
74	3	西洋	担当：横山 基本技術実習(玉葱アッシェ、人参ジュリエヌ)
75	3	日本	担当：長石 基本技術実習(小芋の六方剥き、鰯の三枚おろし)
76	3	日本	担当：長石 白身魚の砵巻き、花蓮根、福袋煮
77	3	西洋	担当：長石 錦玉子、鰯の照り焼き、烏賊の松笠、八幡巻き
78	3	日本	担当：横山 殻付帆立貝柱のグラタン、スフレ、アサリのチャウダー
79	3	西洋	担当：横山 鶉のロースト
80	3	西洋	担当：横山 ローストチキン、サンドイッチ
81	3	日本	担当：長石 展示料理デモンストレーション(日本)
82	3	日本	担当：長石 にぎり寿司
83	3	西洋	担当：長石 つや煮、鶏の五色巻き
84	3	日本	担当：横山 魚介のトマトソースパスタ
85	3	日本	担当：長石 鯛のあらい、皮の酢の物、あら煮、吸い物
86	3	西洋	担当：長島 シャラティエツリとブロッコリーと豚挽肉のソース
87	3	日本	担当：横山 パスタのパエリア、チリンドロン
88	3	西洋	担当：長石 すっぼん
89	3	日本	担当：長石 蕪蒸し、ごま豆腐
90	3	西洋	担当：長石 パーティー料理
成績評価の方法・基準 課題、レポート提出、実技試験			試験方法 実技試験
教科書 新調理師養成教育全書5 調理実習			参考書



科目名	製菓実習			必修/選択	必修		担当教員	杉 伸一 玉田 浩二郎 岡部 亮				
学科	パティシエ・ブランジェ科	年組	1-I	履修期	通年	履修単位	14 単位	授業形態	実習	授業時間	420 時間	
実務経験者の概要	①玉田 浩二郎 実務経験 13年 ②岡部 亮 実務経験 10年 ③杉 伸一 実務経験 34年 杉と玉田は洋菓子店での製菓衛生師としての経験、岡部はパン店での実務経験を活かして、和、洋菓子、パンを教える。											
【授業内容・目的】 実習を通して、和洋菓子の製菓方法を基礎から幅広く学ぶ。 【到達目標】 製菓衛生師受験に必要な知識を修得するとともに、現場で必要な技能を身につける。 製菓製パンにおける材料の適切な使用方法を身につける。												
回	所用時間数	メインテーマ	サブテーマ					備考				
1	4	オリエンテーション	実習室、器具等の説明									
2	4	基本①	NSの説明・NSに合わせて / 絞り・パイピング									
3	4	クッキー	絞りクッキー 「サブレポッシュ アーモンド/ココア									
4	4	クッキー	伸ばしクッキー 「リンツァーアウゲ」									
5	4	クッキー	アイスボックス 「クロケット/マンデルプロート」									
6	4	バターケーキ	パウンドケーキ/フルーツケーキ									
7	4	バターケーキ	マドレーヌ/フィナンシェ									
8	4	バターケーキ	マーブルケーキ									
9	4	スポンジ	シフォンケーキ・サボワ					4月分レポート提出 (4月30日9時まで)				
10	4	ロール	フルーツロール									
11	4	基本②	NSに合わせて/ナッペ (コーム) /ジェノワーズ									
12	4	ロール	矢羽根ロール (バタークリーム巻き)									
13	4	タルト	タルトレット フリュイ									
14	4	和菓子	餡練り、おはぎ									
15	4	和菓子	柏餅、草餅									

16	4	デザート①	オレンジゼリー・杏仁豆腐	
17	4	パン	バターロール 1人1回	
18	4	パン	総菜パン	5月分レポート提出 (5月28日9時まで)
19	4	パイ (ブリゼ)	レモンパイ	
20	4	タルト (パータ・フォンセ)	キッシュロレーヌ	
21	4	タルト (パータ・フォンセ)	シブースト	
22	4	シュー	シュークリーム・エクレア	
23	4	パン	食パン、デリカブレッド	
24	4	パン	ライ麦パン	
25	4	プチフル (セック)	テュイル/ラングドシャ	
26	4	和菓子	錦玉、水まんじゅう	
27	4	和菓子	菓饅頭、利休饅頭	
28	4	プチフル (フレ)	プチシュー (スワン、シューケット)	
29	4	試験対策	前期試験対策	
30	4	試験対策	前期試験対策	
31	4	デザート	プティング ・クレームブリュレ	
32	4	パン	あんパン、クリームパン、コルネ (各4個)	6月分レポート提出 (7月2日9時まで)
33	4	パン	フランスパン	
34	4	工芸菓子	マジパン①	
35	4	工芸菓子	マジパン②	
36	4	工芸菓子	マジパン③	
37	4	工芸菓子	マジパン④	
38	4	和菓子	わらび餅、水ようかん	
39	4	和菓子	葛餅、みたらし団子	
40	4	パン	パン細工①	
41	4	アントルメ	雅	

42	4	アントルメ	ピーチメルバ	
43	4	パン	パン細工②	
44	4	メレンゲ	ダクワーズ	
45	4	メレンゲ	マカロン	7月分レポート提出 (7月30日9時まで)
46	4	アントルメ	サンマルク	
47	4	アントルメ	ボワリエ	
48	4	パン	ツオップ	
49	4	パン	デニッシュ・カンパーニュ	
50	4	和菓子	浮島、どら焼き	
51	4	和菓子	薯蕷饅頭、黄味時雨	
52	4	工芸菓子	シュガークラフト①	
53	4	工芸菓子	シュガークラフト②	
54	4	プティガトー	フォレノワール	
55	4	プティガトー	ムース・オ・フランボワーズ	
56	4	工芸菓子	シュガークラフト③	
57	4	工芸菓子	シュガークラフト④	9月分レポート提出 (10月1日9時まで)
58	4	工芸菓子	飴細工①	
59	4	工芸菓子	飴細工②	
60	4	工芸菓子	飴細工③	
61	4	工芸菓子	飴細工④	
62	4	パン	メロンパン、ブレヒクーヘン	
63	4	パン	胚芽山食パン	
64	4	プティガトー	フロマージュ	
65	4	プティガトー	アップルレア	
66	4	プティガトー	オペラ	
67	4	プティガトー	ザッハトルテ	

68	4	和菓子	栗饅頭、栗羊羹	
69	4	和菓子	うぐいす餅、きび団子	
70	4	特別授業	川北先生      カーディナルシュニッテン	
71	4	特別授業	川北先生	
72	4	パイ（フィユタージュ）	アップルパイ	
73	4	パイ（フィユタージュ）	サントノーレ・パルミエ	10月分レポート提出 (11月2日9時まで)
74	4	プティガトー	モンブラン	
75	4	プティガトー	パンプキンプリン	
76	4	チョコレート	テンパリング 水冷方 マンディアンショコラ	
77	4	チョコレート	テンパリング タブリール法	
78	4	試験対策	後期試験対策	
79	4	試験対策	後期試験対策	
80	4	クリスマス	シュトーレン	
81	4	パン	ピザパン	
82	4	和菓子	桃山、芋羊羹	
83	4	和菓子	花びら餅、栗蒸し羊羹	
84	4	コンフィズリー	パート・ドゥ・フリユイ	
85	4	コンフィズリー	コンフィチュール	
86	4	イースト菓子	イングリッシュドーナツ・フレンチドーナツ	
87	4	パン	カレーパン	11月分レポート提出 (11月26日9時まで)
88	4	アントルメ	バームクーヘン	
89	4	アントルメ	フレジェ	
90	4	アントルメ	パリブレスト	
91	4	アントルメ	リンツァートルテ	
92	4	和菓子	生菓子	
93	4	和菓子	いちご大福、桜餅	

94	4	チョコレート	トリュフ・ムラージュ	
95	4	チョコレート	チョコレート細工	
96	4	和菓子	おひな様(外郎) 右近橘・左近桜	
97	4	デザート	クレープシュゼット	
98	4	クリスマス	ブッシュ・ド・ノエル	
99	4	クリスマス	カップケーキ	12月分レポート提出 (12月17日9時まで)
100	4	デザート	スフレアラヴァニユ	
101	4	デザート	パルフェオフリユイ	
102	4	パイ	ガレットデロア	
103	4	パイ	ミルフィーユ	1月分レポート提出 (1月14日9時まで)
104	4	パン	レーズンブレッド、クロワッサン	
105	4	イースト菓子	チェリーパイ	
成績評価の方法・基準			試験方法	
定期試験			実技試験	
提出物、ニシチョウスタンダード(期日厳守)				
出席日数(学生便覧に基づく)				
教科書			参考書	
製菓衛生師教本				
(全国製菓衛生師施設協会)				
製菓衛生師全書				
(日本菓子教育センター)				

科目名	製菓実習			必修/選択	必修		担当教員	杉 伸一 玉田 浩二郎 岡部 亮			
学科	スイーツ科 Wライセンス科	年組	1-F	履修期	通年	履修単位	14 単位	授業形態	実習	授業時間	420 時間
実務経験者の概要	①玉田 浩二郎 実務経験 13年 ②岡部 亮 実務経験 10年 ③杉 伸一 実務経験 34年 杉と玉田は洋菓子店での製菓衛生師としての経験、岡部はパン店での実務経験を活かして、和、洋菓子、パンを教える。										
【授業内容・目的】 実習を通して、和洋菓子の製菓方法を基礎から幅広く学ぶ。 【到達目標】 製菓衛生師受験に必要な知識を修得するとともに、現場で必要な技能を身につける。 製菓製パンにおける材料の適切な使用方法を身につける。											
回	所用 時間数	メインテーマ	サブテーマ					備考			
1	4	オリエンテーション	実習室、器具等の説明								
2	4	基本①	NSの説明・NSに合わせて / 絞り・パイピング								
3	4	クッキー	絞りクッキー 「サブレポッシュ アーモンド/ココア								
4	4	クッキー	伸ばしクッキー 「リンツァーアウゲ」								
5	4	クッキー	アイスボックス 「クロケット/マンデルプロート」								
6	4	バターケーキ	パウンドケーキ/フルーツケーキ								
7	4	バターケーキ	マドレーヌ/フィナンシェ								
8	4	バターケーキ	マーブルケーキ								
9	4	スポンジ	シフォンケーキ・サボワ								
10	4	基本②	NSに合わせて/ナッペ (コーム) /ジェノワーズ								
11	4	ロール	矢羽根ロール (バタークリーム巻き)					4月分レポート提出 (5月1日9時まで)			
12	4	パン	バターロール 1人1回								
13	4	パン	総菜パン								
14	4	ロール	フルーツロール								
15	4	タルト (パータ・フォンセ)	キッシュロレーヌ								

16	4	タルト (パータ・フォンセ)	シブースト	
17	4	タルト	タルトレット フリュイ	
18	4	パン	食パン、デリカブレッド	
19	4	パン	ライ麦パン	
20	4	デザート①	オレンジゼリー・杏仁豆腐	
21	4	和菓子	餡練り、おはぎ	
22	4	和菓子	柏餅、草餅	5月分レポート提出 (5月29日9時まで)
23	4	パイ (ブリゼ)	レモンパイ	
24	4	メレンゲ	ダクワーズ	
25	4	メレンゲ	マカロン	
26	4	シュー	シュークリーム・エクレア	
27	4	和菓子	錦玉、水まんじゅう	
28	4	和菓子	菓饅頭、利休饅頭	
29	4	プチフル (セック)	テュイル/ラングドシャ	
30	4	試験対策	前期試験対策	
31	4	試験対策	前期試験対策	
32	4	プチフル (フレ)	プチシュー (スワン、シューケット)	
33	4	パン	あんパン、クリームパン、コルネ (各4個)	
34	4	パン	フランスパン	
35	4	デザート	プティング ・クレームブリュレ	6月分レポート提出 (7月1日9時まで)
36	4	工芸菓子	マジパン①	
37	4	工芸菓子	マジパン②	
38	4	工芸菓子	マジパン③	
39	4	和菓子	わらび餅、水ようかん	
40	4	和菓子	葛餅、みたらし団子	
41	4	工芸菓子	マジパン④	

42	4	アントルメ	雅	
43	4	アントルメ	ピーチメルバ	
44	4	パン	パン細工①	
45	4	パン	パン細工②	7月分レポート提出 (7月29日9時まで)
46	4	パン	ツオップ	
47	4	パン	デニッシュ・カンパーニュ	
48	4	アントルメ	サンマルク	
49	4	アントルメ	ボワリエ	
50	4	和菓子	浮島、どら焼き	
51	4	和菓子	薯蕷饅頭、黄味時雨	
52	4	工芸菓子	シュガークラフト①	
53	4	工芸菓子	シュガークラフト②	9月分レポート提出 (9月30日9時まで)
54	4	工芸菓子	シュガークラフト③	
55	4	工芸菓子	シュガークラフト④	
56	4	プティガトー	フォレノワール	
57	4	プティガトー	ムース・オ・フランボワーズ	
58	4	工芸菓子	飴細工①	
59	4	工芸菓子	飴細工②	
60	4	工芸菓子	飴細工③	
61	4	工芸菓子	飴細工④	
62	4	パイ (フィユタージュ)	アップルパイ	
63	4	パイ (フィユタージュ)	サントノーレ・パルミエ	
64	4	パン	メロンパン、プレヒクーヘン	
65	4	パン	胚芽山食パン	
66	4	プティガトー	フロマージュ	
67	4	プティガトー	アップルレア	



68	4	プティガトー	栗饅頭、栗羊羹	
69	4	プティガトー	うぐいす餅、きび団子	
70	4	和菓子	オペラ	
71	4	和菓子	ザッハトルテ	10月分レポート提出 (10月30日9時まで)
72	4	チョコレート	テンパリング 水冷方 マンディアンショコラ	
73	4	チョコレート	テンパリング タブリール法	
74	4	イースト菓子	イングリッシュドーナツ・フレンチドーナツ	
75	4	パン	カレーパン	
76	4	和菓子	桃山、芋羊羹	
77	4	和菓子	花びら餅、栗蒸し羊羹	
78	4	コンフィズリー	パート・ドゥ・フリユイ	
79	4	コンフィズリー	コンフィチュール	
80	4	試験対策	後期試験対策	
81	4	試験対策	後期試験対策	
82	4	和菓子	生菓子	
83	4	和菓子	いちご大福、桜餅	
84	4	プティガトー	モンブラン	
85	4	プティガトー	パンプキンプリン	11月分レポート提出 (11月27日9時まで)
86	4	クリスマス	シュトーレン	
87	4	パン	ピザパン	
88	4	アントルメ	パリブレスト	
89	4	アントルメ	リンツァートルテ	
90	4	アントルメ	カーディナルシュニッテン	
91	4	アントルメ	フレジェ	
92	4	チョコレート	トリュフ・ムラージュ	
93	4	チョコレート	チョコレート細工	

94	4	デザート	クレープシュゼット	
95	4	和菓子	おひな様（外郎） 右近橘・左近桜	
96	4	クリスマス	ブッシュ・ド・ノエル	
97	4	クリスマス	カップケーキ	12月分レポート提出 (12月18日9時まで)
98	4	パン	レーズンブレッド、クロワッサン	
99	4	イースト菓	チェリーパイ	
100	4	パイ	ガレットデロア	
101	4	パイ	ミルフィーユ	
102	4	デザート	スフレアラヴァニージュ	
103	4	デザート	パルフェオブリュイ	1月分レポート提出 (1月13日9時まで)
104	4	工芸菓子	卒業制作	
105	4	工芸菓子	卒業制作	
成績評価の方法・基準			試験方法	
定期試験			実技試験	
提出物、ニシチョウスタンダード（期日厳守）				
出席日数（学生便覧に基づく）				
教科書			参考書	
製菓衛生師教本				
（全国製菓衛生師施設協会）				
製菓衛生師全書				
（日本菓子教育センター）				