

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-E	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・到達目標】												
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。												
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ことができる。												
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ことができる。												
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 クレーム対応	PPT クレーム対応 ①対応の心構え ②種類とその対応方法 ③クレ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	
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	

回	所用 時間数	授業計画	
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	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
30	2	メニュー開発	学生班レシピ作成・試作・改善
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 授業貢献度 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	選択必修		担当教員	早野校長、杉、玉田、岡部、長島、松本			
学科	総合調理専攻科	年組	2-E	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、パン屋店長経験。長島先生はオーナーシェフ。松本先生はオーナーシェフ。										
【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	接客サービス、身だしなみ、言葉遣い									
2	4	絞りクッキー									
3	4	ショートケーキ									
4	4	接客サービス、テーブルマナー									
5	4	珈琲（珈琲の歴史、産地、三大原種、焙煎方法、抽出方法）									
6	4	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）									
7	4	シフォンケーキ、アイスクリーム（デモ）									
8	4	バターロール									
9	4	パウンドケーキ、マドレーヌ									
10	4	ゼリー、杏仁豆腐									
11	4	フォカッチャ、クルミパン									
12	4	レアチーズ									
13	4	シュークリーム									
14	4	プリン、ブリュレ									
15	4	リュスティック、ベーグル									
16	4	オレキエッテ、アニョロッティ デル プリン仕込み									
17	4	にぎり寿司									
18	4	アニョロッティ デル プリン、アクアパッツァ									
19	4	牛フィレ肉のパイ包み									
20	4	ピッツァ生地、マルゲリータ、マリナーラ									

回	所用 時間数	授業計画
21	4	サルティンボッカ、サルシッチャ エ フリアリエッリクレマ、ペペローニのビアンカ
22	4	エイ料理
23	4	アンジョレッティ、カルツオーネ、ブロッコリーのブーリア風
24	4	鶏の赤ワイン煮
25	4	紅茶講義、テストイング
26	4	ボスカイオーラ、白いミートソース胡桃とローズマリー、卵黄ソース、浅利とミニトマトのスパゲッティ
27	4	ブイヤベース
28	4	ミルクティー、サンドウィッチ
29	4	色々きのこのカネロニグラタン、仔羊のポルペッタの煮込み仕込み
30	4	仔羊のポルペッタの煮込み、ラガーネ シンイカの墨煮込みソース
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	横山・長石・重田・秋山・長島・頼兼			
学科	調理師科	年組	1-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	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。秋山先生は平成23年に調理師免許を取得し、ホテルにて実務経験。長島先生はオーナーシェフ。頼兼先生はオーナーシェフ。										
<b>【授業内容・到達目標】</b> (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	オリエンテーション (工具渡し)								
2	3	西洋	洋包丁について、研ぎ方								
3	3	日本	和包丁について、研ぎ方								
4	3	西洋	洋包丁の研ぎ方、基本包丁技術 (玉葱微塵切り)								
5	3	日本	包丁技術、野菜の切り方 (大根)								
6	3	日本	基本包丁技術 (大根桂剥き)、出汁巻き玉子								
7	3	日本	出汁巻き玉子、吸い物、茶碗蒸し、白飯								
8	3	西洋	洋包丁研ぎ方、野菜切り方 (ポテトシャトー)								
9	3	西洋	ブイヨン取り方、人参シャトー、ポテトシャトー								
10	3	日本	筍御飯、若布吸い物、小松菜お浸し								
11	3	西洋	野菜のポタージュ、ポテトシャトー、フライドポテト								
12	3	日本	出汁巻き玉子、蛇腹胡瓜酢の物、豌豆御飯								
13	3	日本	鰯の三枚卸し、南蛮漬け、白御飯								
14	3	西洋	オムレツ、バターライス炊き方								
15	3	中国	中国基本技術、中華包丁の研ぎ方、野菜の切り方、薄焼き玉子、野菜スープ								
16	3	西洋	ビーフストロガノフ								
17	3	日本	いなり寿司、巻き寿司、赤出汁								
18	3	中国	青椒肉絲、酸辣湯、薄焼き玉子								
19	3	西洋	チキンカツレツ、トマトフォンデュソース								
20	3	日本	海老と野菜の天ぷら、あさりの吸い物								

回	所用 時間数	料理	授業計画
21	3	中国	春巻き、什景炒飯
22	3	西洋	ビーフドリア
23	3	日本	茄子田楽、白和え
24	3	日本	鰯の五枚卸し、から揚げポン酢、炊き込みご飯
25	3	西洋	キーマカレー、ターメリックライス、ポーチドエッグ
26	3	西洋	フルーツカービング
27	3	中国	八宝菜、焼売
28	3	西洋	舌平目のムニエル
29	3	日本	信田巻き、蛸飯
30	3	中国	涼伴麺、油淋鶏
31	3	西洋	シャラティエッリとブロッコリーと豚挽肉のソース
32	3	日本	変わり揚げ
33	3	中国	麻婆豆腐、開口笑
34	3	西洋	基本巻き込みオムライス
35	3	日本	鯛のあらい、皮の酢の物、あら煮、吸い物
36	3	日本	和食基本技術試験対策（大根桂剥き、出汁巻き玉子）
37	3	日本	和食基本技術試実習（大根桂剥き、出汁巻き玉子）
38	3	西洋	洋食基本技術試験対策（ポテトシャトー、オムレツ、薄焼き玉子）
39	3	西洋	洋食基本技術実習（ポテトシャトー、オムレツ、薄焼き玉子）
40	3	中国	紅焼丸子、芝麻球
41	3	西洋	ソールボンファン
42	3	西洋	海老のニューバーグ
43	3	西洋	氷細工
44	3	西洋	パエリア、小エビとマッシュルームのアヒージョ
45	3	西洋	海老フライタルタルソース、コールスローサラダ、ヴィネグレットソース

回	所用 時間数	料理	授業計画
46	3	日本	基本技術実習（小芋の六方剥き、鰻の三枚卸し）
47	3	西洋	基本技術実習（玉葱の微塵切り、人参千切り）
48	3	西洋	サーモンの冷製、ミネストローネ
49	3	日本	烏賊の印籠詰め煮、卵しめ吸い物
50	3	西洋	海老クリームコロッケ
51	3	西洋	ハンバーグステーキ
52	3	日本	前菜盛り合わせ
53	3	西洋	ラムラック骨の外し方、ロースト
54	3	日本	秋刀魚料理
55	3	日本	手打ち蕎麦
56	3	西洋	ビーフシチュー
57	3	日本	鯖寿司塩締め、蒜山おこわ、管ごぼう、しずの煮付け
58	3	西洋	コンソメ、人参サラダ
59	3	日本	鯖寿司、鴨の治部煮
60	3	日本	鰹料理
61	3	日本	牛肉のグリル赤ワインソース
62	3	日本	弁当（饅頭、和え物、八寸、炊き込み御飯）
63	3	日本	穴子丼、冬瓜吸い物
64	3	西洋	殻付き帆立貝柱のグラタン、スフレ、あさりのチャウダー
65	3	中国	酢豚、中華粥
66	3	日本	剥き物
67	3	西洋	魚介のブルブランソース、ブラマンジェ
68	3	西洋	復活祭のパテ
69	3	日本	鶏もも肉とペペローニのイン・ウミド、茄子のサレルノ
70	3	西洋	ローストチキン、サンドウィッチ

回	所用 時間数	料理	授業計画
71	3	日本	白身魚の砵巻き、花蓮根、福袋煮、伊達巻
72	3	西洋	魚介のトマトソースパスタ
73	3	日本	鱈巣籠り蒸し、温玉、ゲタのかけ飯
74	3	日本	テスト対策（和・洋）
75	3	日本	基本技術実習（小芋の六方剥き、鰯の三枚卸し）
76	3	西洋	基本技術実習（オニオンアッシュェ、人参ジュリエンス）
77	3	西洋	鶏胸肉のカルピオーネ、色々茸のリゾット ポルチーニ風味）
78	3	西洋	オマール料理
79	3	日本	にぎり寿司
80	3	西洋	パーティーメニュー
81	3	日本	すっぽん
82	3	中国	海老チリ、海老マヨ、抜糸地瓜
83	3	日本	錦玉子、鰯の照り焼き、烏賊の松笠、鶏の八幡巻き
84	3	西洋	ピザ、カスタードプディング
85	3	日本	ゴマ豆腐蒸し（鶏、帆立海老、焼き）芹あん、あられ、鶏市松揚げ、馬鈴薯素麺餡かけ
86	3	日本	筑前煮（検定対策①）鶏の五色巻き
87	3	西洋	チキングラタン（検定対策①）、マッシュルームスープ
88	3	中国	中華包丁研ぎ、清蒸鱈魚、水餃子
89	3	日本	魚の塩焼き、海老しんじょ、すまし汁（検定対策②）
90	3	日本	ポークシャリキティエール、じゃがいものポタージュ（検定対策②）
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 清水 努 松岡 若菜				
学科	パティシエ・ブランジェ科 1年	年組	1-H	履修期	通年	履修単位	16 単位	授業形態	実習	授業時間	480 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 ④清水 努 実務経験25年以上 ⑤松岡 若菜 実務経験5年以上											
<p>【授業内容・目的】</p> <p>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。</p> <p>【到達目標】</p> <p>製菓衛生師受験に必要な知識を修得するとともに、現場に必要な技能を身につける。</p> <p>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。</p>												
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	伸ばしクッキー 「リンツァーアウゲ」									
4	4	バターケーキ	マドレーヌ/フィナンシェ									
5	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									
6	4	バターケーキ	アイスボックス 「クロケット/マンデルブロット」									
7	4	スポンジ	シフォンケーキ・ビスキュイザヴォア									
8	4	基本②	NSに合わせて/ナッペ (コーム) /ジェノワーズ									
9	4	バターケーキ	パウンドケーキ/フルーツケーキ									
10	4	バターケーキ	マーブルケーキ									
11	4	バラエティーパン	バターロール 1人1回									
12	4	バラエティーパン	総菜パン									
13	4	ロールケーキ①	矢羽根ロール (バタークリーム巻き)									
14	4	ロールケーキ②	フルーツロール					4月分レポート提出 (4月30日9時まで)				
15	4	ハード系バラエティー	ハードロール									
16	4	食パン類	食パン (ストレート) ・ウインナーロール									
17	4	タルト (パータ・フォンセ)	キッシュロレーヌ									
18	4	タルト (パータ・フォンセ)	タルトバナヌ									
19	4	和菓子	餡練り・おはぎ									
20	4	和菓子	柏餅・草餅									
21	4	タルト (パータ・フォンセ)	タルトレットフリユイ									
22	4	パイ (ブリゼ)	レモンパイ									
23	4	デザート	プリン/ブリュレ									
24	4	デザート	ゼリー/杏仁豆腐									
25	4	メレンゲ	マカロン									

26	4	メレンゲ	ダックワーズ	5月分レポート提出 (5月28日9時まで)
27	4	シュー	シュークリーム・エクレア	
28	4	プチフルール (フレ)	プチシュー (スワン・シュケット)	
29	4	プチフルール (セック)	チュイル	
30	4	プチフルール (セック)	ラングドシャ	
31	4	工芸菓子	マジパン①	
32	4	工芸菓子	マジパン②	
33	4	菓子パン	クリームパン・あんぱん	
34	4	食パン類	食パン (中種)	
35	4	工芸菓子	マジパン③	
36	4	工芸菓子	マジパン④	
37	4	和菓子	錦玉羹・水まんじゅう	
38	4	和菓子	菓饅頭・利休饅頭	
39	4	ハード系パン	パン・トラディショナル	
40	4	ソフトロール	パン・オ・レ	
41	4	ハード系ロール	カイザーゼンメル/タイガーロール	
42	4	その他パン	ベーグル	
43	4	デザート	スフレ・ア・ラ・ヴァニユ	
44	4	デザート	パルフェ・オ・フリユイ	
45	4	菓子パン	ブレヒクーヘン	
46	4	その他パン	ピタパン/パン・オ・セザム	6月分レポート提出 (7月1日9時まで)
47	4	工芸菓子	シュガー①	
48	4	工芸菓子	シュガー②	
49	4	試験対策	前期試験対策	
50	4	試験対策	前期試験対策	
51	4	アントルメ	雅	
52	4	アントルメ	ピーチメルバ	
53	4	工芸菓子	シュガー③	
54	4	工芸菓子	シュガー④	
55	4	和菓子	わらび餅/水羊羹	
56	4	和菓子	葛餅/みたらし団子	
57	4	アントルメ	フロマージュ	
58	4	アントルメ	アップルレア	
59	4	菓子パン	メロンパン/帽子パン	
60	4	ハード系	ライ麦パン	7月分レポート提出 (7月29日9時まで)

61	4	和菓子	浮島／かすてら	
62	4	和菓子	薯蕷饅頭／黄身時雨	
63	4	工芸パン	飾りパン①	
64	4	工芸パン	飾りパン②	
65	4	コンフィズリー	パート・ド・フリユイ	
66	4	コンフィズリー	コンフィチュール	
67	4	工芸パン	飾りパン③	
68	4	工芸パン	飾りパン④	
69	4	アントルメ	フォレノワール	
70	4	アントルメ	ムース・オ・フランボワーズ	
71	4	アントルメ	サンマルク	
72	4	アントルメ	ポワリエ	9月分レポート提出 (9月30日9時まで)
73	4	ソフトロール	ツOPP／フォカッチャ	
74	4	ソフトロール	クルミパン	
75	4	アントルメ	パリブレスト	
76	4	アントルメ	リンツァートルテ	
77	4	和菓子	栗饅頭／栗羊羹	
78	4	和菓子	うぐいす餅／きび団子	
79	4	プティガトー	モンブラン	
80	4	プティガトー	パンプキンプリン	
81	4	工芸菓子	飴細工①	
82	4	工芸菓子	飴細工②	
83	4	工芸菓子	飴細工③	
84	4	工芸菓子	飴細工④	
85	4	ヴィエノワズリー	デニッシュペストリー	
86	4	ソフトブレッド	レーズンブレッド	
87	4	アントルメ	ザッハトルテ	
88	4	アントルメ	カーディナルシュニッテン	10月分レポート提出 (10月28日9時まで)
89	4	チョコレート	テンパリング (水冷法)	
90	4	チョコレート	テンパリング (タブリール法)	

91	4	チョコレート	ムーラージュ	
92	4	工芸菓子	チョコレート細工	
93	4	その他パン	イングリッシュマフィン	
94	4	その他パン	大豆粉のスコーン／米粉パン	
95	4	ヴィエノワズリー	クロワッサン	
96	4	ロールパン	クレセントロール	
97	4	パイ（フィユタージュ）	アップルパイ	
98	4	パイ（フィユタージュ）	サントノレ	
99	4	和菓子	桃山／芋羊羹	
100	4	和菓子	花びら餅／栗蒸し羊羹	
101	4	イースト菓子	シュトーレン／パネトーネ	
102	4	その他パン	ピザパン／カルツォーネ	11月分レポート提出 (12月2日9時まで)
103	4	ドーナツ	カレーパン	
104	4	ドーナツ	ケーキドーナツ／フレンチドーナツ	
105	4	和菓子	苺大福／桜餅	
106	4	和菓子	生菓子	
107	4	試験対策	後期試験対策	
108	4	試験対策	後期試験対策	
109	4	イースト菓子	サバラン	
110	4	アントルメ	シブースト	
111	4	クリスマス	ブッシュ・ド・ノエル	
112	4	焼き菓子	カヌレ	
113	4	プティガトー	カップケーキ	
114	4	アントルメ・ショー	クレープ・シュゼット	12月分レポート提出 (1月3日9時まで)
115	4	パイ	ガレット・デ・ロワ	
116	4	パイ	ミルフィユ	
117	4	和菓子	お雛様／右近橘／左近桜	
118	4	パイ	チェリーパイ	
119	4	アントルメ	フレジェ	
120	4	アントルメ	オペラ	1月分レポート提出 (1月13日9時まで)

成績評価の方法・基準 提出物、ニシチョウスタンダード（期日厳守） 実習ノート 出席日数（学生便覧に基づく）	定期試験	試験方法 実技試験
教科書 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）		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 清水 努 松岡 若菜			
学科	スイーツ科 Wライセンスコース	年組	1-F	履修期	通年	履修単位	16 単位	授業形態	実習	授業時間	480 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 ④清水 努 実務経験25年以上 ⑤松岡 若菜 実務経験5年以上										
<p>【授業内容・目的】</p> <p>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。</p> <p>【到達目標】</p> <p>製菓衛生師受験に必要な知識を修得するとともに、現場に必要な技能を身につける。</p> <p>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。</p>											
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	絞りクッキー	絞りクッキー 「サブレポッシュ アーモンド/ココア」								
4	4	アイスボックスクッキー	アイスボックス 「クロケット/マンデルブロット」								
5	4	伸ばしクッキー	伸ばしクッキー 「リンツァーアウゲ」								
6	4	バターケーキ	マドレーヌ/フィナンシェ								
7	4	バターケーキ	パウンドケーキ/フルーツケーキ								
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	ロールケーキ①	矢羽根ロール (バタークリーム巻き)								
12	4	ロールケーキ②	フルーツロール				4月分レポート提出 (4月30日9時まで)				
13	4	バラエティーパン	バターロール 1人1回								
14	4	バラエティーパン	総菜パン								
15	4	メレンゲ	マカロン								
16	4	メレンゲ	ダックワーズ								
17	4	和菓子	餡練り・おはぎ								
18	4	和菓子	柏餅・草餅								
19	4	タルト (パータ・フォンセ)	キッシュロレーヌ								
20	4	タルト (パータ・フォンセ)	タルトバナナヌ								
21	4	タルト (パータ・フォンセ)	タルトレットフリユイ								
22	4	パイ (ブリゼ)	レモンパイ								

23	4	ハード系バラエティー	ハードロール	
24	4	食パン類	食パン（ストレート）・ウインナーロール	
25	4	デザート	プリン／ブリュレ	
26	4	デザート	ゼリー／杏仁豆腐	5月分レポート提出 (5月28日9時まで)
27	4	プチフルール（セック）	チュイル	
28	4	プチフルール（セック）	ラングドシャ	
29	4	シュー	シュークリーム・エクレア	
30	4	プチフルール（フレ）	プチシュー（スワン・シュケット）	
31	4	菓子パン	クリームパン・あんぱん	
32	4	食パン類	食パン（中種）	
33	4	和菓子	錦玉羹・水まんじゅう	
34	4	和菓子	菓饅頭・利休饅頭	
35	4	ハード系パン	パン・トラディショナル	
36	4	ソフトロール	パン・オ・レ	
37	4	工芸菓子	マジパン①	
38	4	工芸菓子	マジパン②	
39	4	工芸菓子	マジパン③	
40	4	工芸菓子	マジパン④	
41	4	ハード系ロール	カイザーゼンメル／タイガーロール	
42	4	その他パン	ベーグル	
43	4	菓子パン	ブレヒクーヘン	
44	4	その他パン	ピタパン／パン・オ・セザム	6月分レポート提出 (7月1日9時まで)
45	4	デザート	スフレ・ア・ラ・ヴァニージュ	
46	4	デザート	パルフェ・オ・フリユイ	
47	4	試験対策	前期試験対策	
48	4	試験対策	前期試験対策	
49	4	工芸菓子	シュガー①	
50	4	工芸菓子	シュガー②	
51	4	和菓子	わらび餅／水羊羹	
52	4	和菓子	葛餅／みたらし団子	

53	4	工芸菓子	シュガー③	
54	4	工芸菓子	シュガー④	
55	4	アントルメ	雅	
56	4	アントルメ	ピーチメルバ	
57	4	アントルメ	フロマージュ	
58	4	アントルメ	アップルレア	
59	4	菓子パン	メロンパン／帽子パン	
60	4	ハード系	ライ麦パン	7月分レポート提出 (7月30日9時まで)
61	4	コンフィズリー	パート・ド・フリュイ	
62	4	コンフィズリー	コンフィチュール	
63	4	工芸パン	飾りパン①	
64	4	工芸パン	飾りパン②	
65	4	工芸パン	飾りパン③	
66	4	工芸パン	飾りパン④	
67	4	和菓子	浮島／かすてら	
68	4	和菓子	薯蕷饅頭／黄身時雨	
69	4	アントルメ	サンマルク	
70	4	アントルメ	ポワリエ	9月分レポート提出 (10月1日9時まで)
71	4	アントルメ	フォレノワール	
72	4	アントルメ	ムース・オ・フランボワーズ	
73	4	工芸菓子	飴細工①	
74	4	工芸菓子	飴細工②	
75	4	工芸菓子	飴細工③	
76	4	工芸菓子	飴細工④	
77	4	ソフトロール	ツOPP／フォカッチャ	
78	4	ソフトロール	クルミパン	
79	4	和菓子	栗饅頭／栗羊羹	
80	4	和菓子	うぐいす餅／きび団子	
81	4	アントルメ	パリブレスト	
82	4	アントルメ	リンツァートルテ	
83	4	プティガトー	モンブラン	
84	4	プティガトー	パンプキンプリン	10月分レポート提出 (10月29日9時まで)



85	4	アントルメ	ザッハトルテ	
86	4	アントルメ	カーディナルシュニッテン	
87	4	ヴィエノワズリー	デニッシュペストリー	
88	4	ソフトブレッド	レーズンブレッド	
89	4	チョコレート	テンパリング（水冷法）	
90	4	チョコレート	テンパリング（タブリール法）	
91	4	チョコレート	ムーラージュ	
92	4	工芸菓子	チョコレート細工	
93	4	パイ（フィユタージュ）	アップルパイ	
94	4	パイ（フィユタージュ）	サントノレ	
95	4	和菓子	桃山／芋羊羹	
96	4	和菓子	花びら餅／栗蒸し羊羹	
97	4	その他パン	イングリッシュマフィン	
98	4	その他パン	大豆粉のスクーン／米粉パン	
99	4	イースト菓子	サバラン	
100	4	アントルメ	シブースト	11月分レポート提出 (12月2日9時まで)
101	4	和菓子	苺大福／桜餅	
102	4	和菓子	生菓子	
103	4	イースト菓子	シュトーレン／パネトーネ	
104	4	その他パン	ピザパン／カルツォーネ	
105	4	試験対策	後期試験対策	
106	4	試験対策	後期試験対策	
107	4	ドーナツ	カレーパン	
108	4	ドーナツ	ケーキドーナツ／フレンチドーナツ	
109	4	クリスマス	ブッシュ・ド・ノエル	
110	4	焼き菓子	カヌレ	
111	4	アントルメ・ショー	クレープ・シュゼット	
112	4	プティガトー	カップケーキ	12月分レポート提出 (1月3日9時まで)
113	4	パイ	ガレット・デ・ロワ	
114	4	パイ	ミルフィユ	

115	4	パイ	チェリーパイ	
116	4	和菓子	お雛様／右近橘／左近桜	
117	4	アントルメ	フレジエ	
118	4	アントルメ	オペラ	
119	4	ヴィエノワズリー	クロワッサン	
120	4	ロールパン	クレセントロール	1月分レポート提出 (1月21日9時まで)
成績評価の方法・基準 提出物、ニシチョウスタンダード(期日厳守) 実習ノート 出席日数(学生便覧に基づく)			定期試験 試験方法 実技試験	
教科書 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)			参考書	