

教育内容	基本製菓Ⅰ			学科	コース
科目名	基本製菓1			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input type="checkbox"/> 調理師技術科 <input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア) <input type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input type="checkbox"/> 中国料理・点心
単位数	2	時間数	60		
年次	1	期間	前期		
授業方法	実習	履修要件	必修		

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身につける。☒
基本技術の習得。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	初回説明(道具・材料の取り扱いなど)、包丁研ぎ
2	基本生地の習得① 基本クリーム
3	基本生地の習得② 基本の絞り
4	基本生地の応用
5	卵の特性・ゼラチンの取り扱い
6	タルト生地の取り扱い、麺棒の取り扱い
7	タルトの応用
8	中間技術試験
9	基本のムース①
10	基本のムース②
11	基本のムース③
12	基本のムース④
13	まとめ①(販売用商品の製造、仕上げ方、包装など)
14	まとめ②(販売用商品の製造、仕上げ方、包装など)
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る

担当教員 (実務経験有)	稲垣 やよい	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ
		上記の経験から、実習を通じて製菓の基礎について教授を行う。

教育内容	基本製菓Ⅰ			学 科	コース
科目名	基本製菓Ⅱ			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 調理師技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身につける。☒
基本技術の習得。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	初回説明(道具・材料の取り扱いなど)、包丁研ぎ
2	基本生地の習得、基本クリームの習得
3	マジパンの取り扱い①
4	マジパンの取り扱い②
5	卵の特性・ゼラチンの取り扱い
6	タルト生地の取り扱い
7	タルトの応用
8	マジパン細工、中間技術試験
9	基本のムース①
10	基本のムース②
11	基本のムース③
12	基本のムース④
13	素材について学ぶ
14	まとめ
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る

担当教員 (実務経験有)	稲垣 やよい	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ
		上記の経験から、実習を通じて製菓の基礎について教授を行う。

教育内容	基本製菓Ⅱ			学科	コース
科目名	基本製菓3			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input type="checkbox"/> 調理師技術科 <input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア) <input type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input type="checkbox"/> 中国料理・点心
単位数	2	時間数	60		
年次	1	期間	前期		
授業方法	実習	履修要件	必修		

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身につける。☒
基本技術の習得。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	初回説明(道具・材料の取り扱いなど)、包丁研ぎ
2	生クリームの特徴 乳製品の理解
3	基本生地の習得①、基本クリーム①
4	基本生地の習得②
5	基本生地の習得③
6	基本生地の習得④、基本クリーム②
7	砂糖の反応・糖度の違い
8	中間技術試験
9	油脂の特徴①
10	油脂の特徴②
11	油脂の特徴③
12	チョコレートの取り扱い①
13	チョコレートの取り扱い②
14	前期のまとめ
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る

担当教員 (実務経験有)	山本 佳明	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ
		上記の経験から、実習を通じて製菓の基礎について教授を行う。

教育内容	基本製菓Ⅱ			学科	コース
科目名	基本製菓4			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input type="checkbox"/> 調理師技術科 <input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア) <input type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input type="checkbox"/> 中国料理・点心
単位数	2	時間数	60		
年次	1	期間	前期		
授業方法	実習	履修要件	必修		

◆ 授業の目的・内容

調理を行う際に必要な技術・知識の習得及び、衛生観念の徹底。挨拶・礼儀を身につける。☑
基本技術の習得。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	初回説明(道具・材料の取り扱いなど)、包丁研ぎ
2	生クリームの特徴、乳製品の理解
3	基本生地の習得①、基本クリーム①
4	基本生地の習得②
5	基本生地の習得③
6	基本生地の習得④、基本クリーム②
7	砂糖の反応・糖度の違い
8	中間技術試験
9	油脂の特徴①
10	油脂の特徴②
11	油脂の特徴③
12	チョコレートの取り扱い①
13	チョコレートの取り扱い②
14	まとめ
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る

担当教員 (実務経験有)	山本 佳明	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ
		上記の経験から、実習を通じて製菓の基礎について教授を行う。

教育内容	応用製菓Ⅰ			学科	コース
科目名	応用製菓Ⅰ			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input type="checkbox"/> 調理師技術科 <input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア) <input type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input type="checkbox"/> 中国料理・点心
単位数	2	時間数	60		
年次	1	期間	前期		
授業方法	実習	履修要件	必修		

◆ 授業の目的・内容

基本技術を活かし、応用技術を習得する。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	基本の焼き菓子①
2	基本の焼き菓子②
3	基本生地の取得
4	ゼラチンの取り扱い①
5	ゼラチンの取り扱い②
6	絞り技術の習得①
7	生地の取り扱い方
8	中間技術試験
9	ペクチンの取り扱い
10	絞りの技術の習得②
11	冷菓・氷菓
12	卵の凝固
13	膨張剤の特性
14	基本技術の応用
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る

担当教員 (実務経験有)	福山 岳詩	人気洋菓子店 オーナーシェフ
		上記の経験から、実習を通じて製菓の技術について教授を行う。

教育内容	応用製菓 I			学 科	コース
科目名	応用製菓2			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 調理師技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	後期	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

基本技術を活かし、応用技術を習得する。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	比重の確認
2	絞り方の確認
3	パレットナイフの取り扱い
4	混ぜ方の確認
5	油脂の特性①
6	油脂の特性②
7	生地温度の確認
8	中間技術試験
9	チョコレートの取り扱い③
10	チョコレートの取り扱い④
11	副材料の使用③
12	基本技術の応用①
13	基本技術の応用②
14	まとめ
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る

担当教員 (実務経験有)	山本 佳明	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ
		上記の経験から、実習を通じて製菓の応用技術について教授を行う。

教育内容	応用製菓Ⅱ			学 科	コース
科目名	応用製菓3			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 調理師技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	後期	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

基本技術を活かし、応用技術を習得する。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	比重の確認
2	絞り方の確認
3	パレットナイフの取り扱い
4	混ぜ方の確認
5	油脂の特性①
6	油脂の特性②
7	生地温度の確認
8	中間技術試験
9	チョコレートの取り扱い③
10	チョコレートの取り扱い④
11	副材料の使用③
12	基本技術の応用①
13	基本技術の応用②
14	まとめ
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	フリートレーニングを利用し、技術の向上を図る

担当教員 (実務経験有)	山本 佳明	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ
		上記の経験から、実習を通じて製菓の応用技術について教授を行う。

教育内容	基本製パンⅠ		学 科	コース
科目名	基本製パンⅠ		<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

基本技術の習得。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	基本生地(ソフト系)
2	基本生地(ハード系)
3	イーストの種類
4	油脂の違い
5	油脂、卵の関係
6	塩の役割、吸水量の違い
7	モルトシロップ、イーストの役割
8	中間技術試験
9	ストレート法
10	グルテン たんぱく質の理解
11	ベーカースパーセントの理解と確認
12	捏ね上げ温度
13	製造工程の理解と確認
14	オーブンの取り扱い
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	木村 圭一	ホテルグループの旗艦ホテル ベーকার調理長。製パン・製菓店開業経験有。
	湯田 剛史	5つ星ホテル ヘッドベーকার
		上記の経験から、実習を通じて製パンの基礎技術について教授を行う。

教育内容	基本製パンⅡ			学科	コース
科目名	基本製パンⅡ			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科 <input type="checkbox"/> 調理師技術科 <input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科 <input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司 <input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア) <input type="checkbox"/> 調理 パティシエ <input type="checkbox"/> 中国料理・点心
単位数	2	時間数	60		
年次	1	期間	前期		
授業方法	実習	履修要件	必修		

◆ 授業の目的・内容

基本技術の習得。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	基本生地(ソフト系)
2	基本生地(ハード系)
3	器具、機材の把握
4	グルテン たんぱく質の理解
5	成形、丸型
6	成形、俵型
7	成形、バゲット型
8	中間技術試験
9	型を使用しての生地
10	グリアジン、グルテニンの理解
11	アルカリ性、酸性生地
12	小麦(タンパク質、灰分)の理解
13	ライ麦の理解
14	胚芽小麦と全粒粉生地
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	木村 圭一	ホテルグループの旗艦ホテル ベーカー調理長。製パン・製菓店開業経験有。
	湯田 剛史	5つ星ホテル ヘッドベーカー
		上記の経験から、実習を通じて製パンの基礎技術について教授を行う。

教育内容	応用製パンI		学 科	コース
科目名	応用製パン1		<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 調理師技術科
年次	1	期間	後期	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
授業方法	実習	履修要件	必修	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科
			<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
				<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

基本技術を活かし、応用技術を習得する。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	折り込み生地①
2	冷凍生地①
3	折り込み生地の温度管理①
4	低温でも発酵続けるパン生地①
5	ミキサーの回転数の調整①
6	ミキシングの速度と時間①
7	中種法①
8	中間技術試験
9	サワー種法①
10	リーンな生地の扱い①
11	リッチな生地の扱い①
12	レーズン種を使用するの生地作り①
13	天然酵母①
14	天然酵母②
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	木村 圭一	ホテルグループの旗艦ホテル ベーカリー調理長。製パン・製菓店開業経験有。
		上記の経験から、実習を通じて製パンの応用技術について教授を行う。

教育内容	応用製パンI		学 科	コース
科目名	応用製パン2		<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 調理師技術科
年次	1	期間	後期	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
授業方法	実習	履修要件	必修	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科
			<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
				<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

基本技術を活かし、応用技術を習得する。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	折り込み生地①
2	冷凍生地①
3	折り込み生地の温度管理①
4	低温でも発酵続けるパン生地①
5	ミキサーの回転数の調整①
6	ミキシングの速度と時間①
7	中種法①
8	中間技術試験
9	サワー種法①
10	リーンな生地の扱い①
11	リッチな生地の扱い①
12	レーズン種を使用するの生地作り①
13	天然酵母①
14	天然酵母②
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	木村 圭一	ホテルグループの旗艦ホテル ベーカリー調理長。製パン・製菓店開業経験有。
		上記の経験から、実習を通じて製パンの応用技術について教授を行う。

教育内容	応用製パンⅡ		学 科	コース
科目名	応用製パン3		<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 調理師技術科
年次	1	期間	後期	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
授業方法	実習	履修要件	必修	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科
			<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
				<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

基本技術を活かし、応用技術を習得する。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	折り込み生地②
2	冷凍生地②
3	折り込み生地の温度管理②
4	低温でも発酵続けるパン生地②
5	ミキサーの回転数の調整②
6	ミキシングの速度と時間②
7	中種法②
8	中間技術試験
9	酒種
10	サワー種法②
11	リーンな生地の扱い②
12	リッチな生地の扱い②
13	レーズン種を使用するの生地作り②
14	天然酵母③
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	湯田 剛史	5つ星ホテル ヘッドバーカー
		上記の経験から、実習を通じて製パンの応用技術について教授を行う。

教育内容	応用製パンⅡ		学 科	コース
科目名	応用製パン4		<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	2	時間数	60	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	後期	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	実習	履修要件	必修	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心
			<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	
			<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	

◆ 授業の目的・内容

基本技術を活かし、応用技術を習得する。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	折り込み生地②
2	冷凍生地②
3	折り込み生地の温度管理②
4	低温でも発酵続けるパン生地②
5	ミキサーの回転数の調整②
6	ミキシングの速度と時間②
7	中種法②
8	中間技術試験
9	酒種
10	サワー種法②
11	リーンな生地の扱い②
12	リッチな生地の扱い②
13	レーズン種を使用するの生地作り②
14	天然酵母③
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	湯田 剛史	5つ星ホテル ヘッドバーカー
		上記の経験から、実習を通じて製パンの応用技術について教授を行う。

教育内容	細工実習			学 科	コース
科 目 名	細工実習 I			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単 位 数	2	時 間 数	60	<input type="checkbox"/> 調理師技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年 次	1	期 間	後期	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	実習	履 修 要 件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

基本技術を習得し、授業内で作品を作り上げる。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	マジパン細工①
2	マジパン細工②
3	アイシング
4	メレンゲ細工
5	フラワーケーキ
6	シュガークラフト①
7	シュガークラフト②
8	中間技術試験
9	シュガークラフト③
10	飴細工①
11	飴細工②
12	オリジナルケーキ制作①
13	オリジナルケーキ制作②
14	オリジナルケーキ制作③
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	稲垣 やよい	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ
		上記の経験から、実習を通じて菓子細工の基礎について教授を行う。

教育内容	細工実習			学 科	コース
科 目 名	細工実習Ⅱ			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単 位 数	2	時 間 数	60	<input type="checkbox"/> 調理師技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年 次	1	期 間	後期	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	実習	履 修 要 件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

基本技術を習得し、授業内で作品を作り上げる。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	マジパン細工①
2	マジパン細工②
3	アイシング
4	メレンゲ細工
5	フラワーケーキ
6	シュガークラフト①
7	シュガークラフト②
8	中間技術試験
9	シュガークラフト③
10	飴細工①
11	飴細工②
12	オリジナルケーキ制作①
13	オリジナルケーキ制作②
14	オリジナルケーキ制作③
15	定期技術試験

◆	成績評価方法	①技術試験 ②ノート ③授業態度 ④出席
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	稲垣 やよい	元 高級飲食店を中心とした会員制施設 パティシエ
		上記の経験から、実習を通じて菓子細工の基礎について教授を行う。

教育内容	フードビジネス			学 科	コース
科目名	フードビジネス			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	<input type="checkbox"/> 調理師技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	後期	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

授業成果の発表の場として、調理技術や知識を披露する。また企画・運営・メニュー考案など、を体系的・実践的に習得することを目的とする。またイベントを通じ、他学科学生、企業、来校のお客様と関わりを持つ中で、コミュニケーション能力を身に付けホスピタリティ精神と接客におけるサービス提供を学ぶ。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	食美祭準備1日目
2	食美祭準備2日目
3	食美祭準備2日目
4	食美祭準備3日目
5	食美祭準備3日目
6	授業成果発表①食美祭当日
7	授業成果発表①食美祭当日
8	試食研修、テーブルマナー研修
9	作品展準備1日目
10	作品展準備2日目
11	作品展準備2日目
12	作品展準備3日目
13	作品展準備3日目
14	授業成果発表②卒業作品展当日
15	授業成果発表②卒業作品展当日

◆	成績評価方法	出席状況・授業参加の姿勢・卒業作品評価点
◆	教科書	
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員	各クラス担任	調理・実技指導については専門調理師を持つ教員が行う。
	又は実習教員	尚、作品展の評価は食糧学院理事長、後援会会長、各企業様等が行う。

教育内容	衛生学演習			学 科	コース
科目名	衛生学演習			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	<input type="checkbox"/> 調理師技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	講義・演習	履修要件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

食品の取り扱い不備などに起因して起こる健康危害について理解し、食品安全に対する国や地方、企業、個人の取り組み、さらに製菓・製パンに係る法規について学ぶことで、将来、安全で安心できる食品の提供ができるようにする。
すなわち、本授業における講義・演習(実験)を通して食品安全について自らが考え、実践できるようになることを目的とする。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	食の安全
2	食中毒①
3	食中毒②
4	食中毒③
5	食中毒④、感染症
6	法とは(法の種類)
7	食品衛生法の概要、食品安全対策
8	1～7回目復習および中間試験
9	食品安全基本法、製菓衛生師法
10	実験①手洗い
11	実験②手洗い
12	食品添加物
13	食品表示法
14	食育基本法
15	総復習および定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	無(資料・参考文献を使用)
◆	資料・参考文献	全国調理師養成施設協会「食品の安全と衛生」厚生労働省 食中毒統計 各法規に関する資料を担当教員が作成したもの
◆	受講上の注意 ・その他	当該科目は演習のため、途中に実験も含まれますので、積極的に実施すること。

担当教員	柴田 邦子	家政学修士、高等学校教諭一級(家庭)免許取得。都内の高校や大学で非常勤講師等を務める。
		上記知見により食品の安全や衛生に関する講義・演習を行う。

教育内容	調理科学			学 科	コース
科目名	調理科学			<input type="checkbox"/> 高度調理師技術科	<input type="checkbox"/> 日本料理・寿司
単位数	1	時間数	30	<input type="checkbox"/> 調理師技術科	<input type="checkbox"/> 西洋料理(フランス・イタリア)
年次	1	期間	前期	<input checked="" type="checkbox"/> パティシエ・ブーランジェ科	<input type="checkbox"/> 調理 パティシエ
授業方法	講義	履修要件	必修	<input type="checkbox"/> 国際調理ビジネス科	<input type="checkbox"/> 中国料理・点心

◆ 授業の目的・内容

お菓子やパンを作るうえで必要な材料の、基本的な特性を知ること。さらに調理中にどのような変化が起こるかを学び、お菓子やパン作りで必要な科学的メカニズム・知識の習得を目的とする。

◆ 授業計画

回	実施項目
1	小麦粉の性質①
2	小麦粉②
3	砂糖①
4	砂糖②
5	卵①
6	卵②
7	乳製品①
8	中間試験
9	乳製品②
10	油脂
11	チョコレート①
12	チョコレート②
13	膨脹剤
14	ゲル化剤
15	定期試験

◆	成績評価方法	定期試験・中間試験・平常点・出席状況・課題 等
◆	教科書	お菓子の「こつ」の科学
◆	資料・参考文献	
◆	受講上の注意 ・その他	

担当教員 (実務経験有)	藤江 美貴	専門調理師。本校卒業後、調味料販売会社で商品開発、プレゼン業務に携わる。
		上記の経験から食材の特性や調理メカニズムについて講義を行う。

