

2025

授業概要

(シラバス)

ひとに、地球に、未来の糧を。
学校法人 食糧学院

東京栄養食糧専門学校
TOKYO SHOKURYO DIETITIAN ACADEMY

健康スイーツ研究科

※ この内容で順次授業が実施されますが、一部内容、教科書が変更される場合があります。

はじめに

～2025 年度 授業概要(シラバス)の発行によせて～

本校は、大正14年に当時の陸軍省、内務省、農林省の肝入りによって設立された「糧友会」を母体として、昭和14年4月20日に創設された日本で2番目の栄養士養成校である「食糧学校」が前身です。

「食糧学校」は、昭和32年「学校法人食糧学院、東京栄養食糧学校」と校名を変更し、昭和51年に専修学校制度が発足するや、最初の認可を受け、「東京栄養食糧専門学校」となりました。

本校は、栄養士科、管理栄養士科(平成15年4月)および健康スイーツ研究科(令和3年4月)の3学科を設置しています。さらに、栄養士科、管理栄養士科においては、栄養教諭養課程を設置し(平成15年4月)栄養教諭の養成も行っています。

授業概要(シラバス)は、各科目の担当教員が1年間、あるいは半年間の授業計画を示したものです。シラバスを読むと授業の概要が理解できるので毎週受講する前に、必ず読みましょう。

シラバスは、担当教員と学生との間に交わされる契約書のようなものです。担当教員はシラバスに従って授業を進める義務があり、学生はシラバスにある注意事項や約束事項を守る責任があります。シラバスを読み、不明な点は担当教員に質問しましょう。

シラバスの構成は、①授業科目名と科目番号 ②年次 ③単位数 ④期間 ⑤授業方法 ⑥担当教員 ⑦授業のテーマ及び到達目標 ⑧授業の概要 ⑨授業計画 ⑩教科書 ⑪資料・参考書 ⑫受講上の注意 ⑬評価方法となっています。

シラバスを読み、科目に興味をもち、予習して授業に臨み、復習すること、それを継続することを、期待し応援しています。

2025年4月

学校法人食糧学院

東京栄養食糧専門学校 校長 渡邊 智子

科目名	①	年次	②	単位数	③	担当 教員	⑥
		期間	④	授業方法	⑤		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

⑦

◆ 授業の概要

⑧

◆ 授業計画

⑨

- ・原則半年で15回の授業を実施します。
- ・対面授業は、1～14回で、15回目はまとめとして、定期試験、実技試験、課題提出、まとめ動画の配信となります。
科目ごとに異なりますので、詳細は担当の先生に確認ください。
- ・最終行に、評価方法を記してあります。（詳細については、担当に確認してください。）
定期試験：定期試験期間中に筆記試験を実施。
実技試験：定期試験期間中に筆記試験を実施。
課題提出：14回目の授業時、または定期試験期間中に課題を提出。

◆ 教科書	⑩
◆ 参考書・参考資料等	⑪
◆ 受講上の注意	⑫

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	⑬
--------------------------	---

健康スイーツ研究科 授業科目及び授業時間数

授 業 科 目	履 修 方 法		総時間数	備考 (単位数)	科目 No.
	講義又は演習	実習又は実験			
専門科目	270	0	270	16	
健康スイーツ概論	30	0	30	2	6010
健康スイーツと食品衛生	30	0	30	2	6020
健康スイーツとその食材Ⅰ	30	0	30	2	6030
健康スイーツとその食材Ⅱ	30	0	30	2	6040
健康スイーツと経営	30	0	30	2	6050
食物アレルギー概論	15	0	15	1	6060
疾病制限食概論	15	0	15	1	6070
健康スイーツのデザイン演習	30	0	30	1	6080
宗教食概論	15	0	15	1	6090
健康スイーツ各論	15	0	15	1	6100
食品表示演習	30	0	30	1	6110
専門実習科目	0	630	630	14	
基礎製菓実習Ⅰ	0	45	45	1	6120
基礎製菓実習Ⅱ	0	90	90	2	6130
基礎製菓実習Ⅲ	0	45	45	1	6140
基礎製菓実習Ⅳ	0	45	45	1	6150
健康製菓実習Ⅰ	0	45	45	1	6160
健康製菓実習Ⅱ	0	90	90	2	6170
健康製菓実習Ⅲ	0	45	45	1	6180
健康製菓実習Ⅳ	0	45	45	1	6190
創作健康スイーツ実習Ⅰ	0	45	45	1	6200
創作健康スイーツ実習Ⅱ	0	45	45	1	6210
健康スイーツと経営実習	0	45	45	1	6220
学外製菓実習Ⅰ・Ⅱ	0	45	45	1	6230
総時間数	270	630	900	30	
卒業に必要な授業時間数	270	630	900	30	

科目名	6010 健康スイーツ概論	年次	1	単位数	2	担当 教員	中村 公美
		期間	前期	授業方法	座学		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

ベジタリアンの基本理念を理解し、オプションの違いを説明できる。
調味料学、発酵調味料、ミネラルを学び腸活の実践ができるようになる。

◆ 授業の概要

ベジタリアン食や腸活がもたらす健康効果について学び食生活が健康に与える影響について考え持続可能な食習慣を実践するための具体的な方法を学ぶ。

◆ 授業計画

第1回目：ベジタリアンの種類 プラントベースについて

第2回目：一物全体 フードロスについて

第3回目：グルテンフリーについて

第4回目：アレルギーとは アレルギーの原因

第5回目：アレルギーの対応

第6回目：食物アレルギーについて

第7回目：化粧水づくり 麹について

第8回目：アレルギーまとめ

第9回目：ミネラルの基礎 酵素について

第10回目：主要ミネラルについて

第11回目：微量ミネラルについて

第12回目：調味料学 砂糖について

第13回目：調味料学 塩について

第14回目：低糖質 ケトジェニックについて

第15回目：まとめ

定期試験

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	なし
◆ 受講上の注意	なし

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80% 課題・出席態度 20%
--------------------------	----------------------

科目名	6020 健康スイーツと食品衛生	年次	1	単位数	2	担当 教員	柴田 邦子
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

食に関わる衛生法規や食中毒の発生状況など食品衛生の基礎知識を学ぶ

◆ 授業の概要

食品取り扱いにおける衛生面の危険性を理解し、安心・安全な製菓・製パンのための衛生的知識を深める

◆ 授業計画

第 1 回目：食品の安全・食品衛生とは、衛生法規（食品衛生学、食避難全基本法など）を学ぶ

第 2 回目：食品に関わる微生物の特徴を学ぶ

第 3 回目：食品の変質および変質防止（冷蔵・冷凍・チルド法、加熱殺菌、滅菌法、乾燥法など）を学ぶ

第 4 回目：食中毒の定義、分類、発生状況、現状と問題点について学ぶ

第 5 回目：細菌性食中毒（感染型）のうちサルモネラ、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌について学ぶ

第 6 回目：細菌性食中毒（感染型）のうちカンピロバクター、ウェルシュ菌、セレウス菌（下痢型）について学ぶ

第 7 回目：細菌性食中毒（毒素型）のうち黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌（嘔吐型）について学ぶ

第 8 回目：前半の復習、中間試験

第 9 回目：ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒（アレルギー様食中毒含む）について学ぶ

第 10 回目：経口感染症、人獣共通感染症、BSE、寄生虫症について学ぶ

第 11 回目：カビ毒（アフラトキシン）、化学物質（残留農薬、内分泌かく乱物質など）、食品成分変化により生じる有害物質について学ぶ

第 12 回目：食品添加物の種類と用途、安全性評価、一日摂取許容量（ADI）について学ぶ

第 13 回目：食品の器具と容器包装（素材と衛生・環境汚染）、HACCP の概要について学ぶ

第 14 回目：食品の安全性問題、遺伝子組換え食品、放射線照射食品について学ぶ

第 15 回目：後半の復習、定期試験、課題提出（食の安全について）

定期試験

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	担当者作成資料配布、食中毒統計（厚生労働省）
◆ 受講上の注意	積極的に興味を持って臨んでください

◆ 評価方法 （100 点に対する割合など）	試験（中間試験・定期試験）80% 課題・ノート・受講姿勢 20%
---------------------------	-------------------------------------

科目名	6030 健康スイーツとその食材Ⅰ	年次	1	単位数	2	担当 教員	宮城 久美子
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

健康スイーツに関わる食材についての基礎知識を学ぶ

◆ 授業の概要

製菓(和菓子・洋菓子)・製パンに用いる食材の基本的な特性を知り、実際に健康スイーツのレシピを提案する際の知識を深める

◆ 授業計画

第1回目:ガイダンス、粉類Ⅰ(薄力粉、強力粉の違い)
 第2回目:粉類Ⅱ(米粉、その他の粉類)
 第3回目:砂糖Ⅰ(砂糖の特性について)
 第4回目:砂糖Ⅱ(甘味料(天然甘味料、人工甘味料)、シロップ)
 第5回目:卵(卵の凝固性、起泡性、乳化性、メレンゲ)
 第6回目:乳・乳製品(クリーム類(動物性、植物性))
 第7回目:油脂(バター以外の油脂類)
 第8回目:前半の復習、中間試験
 第9回目:チョコレート(チョコレートの原料、製造)
 第10回目:いも類、豆類、種子類(いも類、豆類、種子類の分類や種類について)
 第11回目:野菜類、きのこ類、海藻類(野菜、きのこ類、海藻類の分類や種類について)
 第12回目:果実類、加工品(果実の分類や種類について)
 第13回目:酒類(酒類の分類と特徴について)
 第14回目:香辛料、着色料(主な香辛料、着色料について)
 第15回目:後半の復習、定期試験、課題提出(健康スイーツのレシピ提案)
 定期試験

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて資料を配布する。
◆ 受講上の注意	積極的に興味を持って取り組んでください

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	試験(中間試験・定期試験)70%、課題、出席状況、授業態度 30%
--------------------------	-----------------------------------

科目名	6030 健康スイーツとその食材Ⅱ	年次	1	単位数	2	担当 教員	河井 義幸
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

健康スイーツに関わる食材についての基礎知識を学ぶ。主に食品の持つ三次機能に着目し、新しいスイーツの提案や製造に生かせる知識を身に付けることを目標とする。

◆ 授業の概要

食品の機能性について説明後、三次機能を有する食材について説明する。スイーツ素材として利用可能な食材をピックアップし、食材の組合せとその機能について考える。

◆ 授業計画

第1回目：食品とは何か、その機能性について

第2回目：保健機能食品制度について①(特定保健用食品)

第3回目：保健機能食品制度について②(栄養機能食品、機能性表示食品)

第4回目：日本人の死亡原因と食の関係について

第5回目：疾病予防と機能性成分「がん予防と食品機能性成分」

第6回目：疾病予防と機能性成分「アレルギーと食品機能成分」

第7回目：疾病予防と機能性成分「おなかの調子と食品機能性成分」

第8回目：疾病予防と機能性成分「循環器疾患と食品機能性成分」①(体脂肪予防)

第9回目：疾病予防と機能性成分「循環器疾患と食品機能性成分」②(コレステロールの代謝促進)

第10回目：疾病予防と機能性成分「循環器疾患と食品機能性成分」③(LDLの酸化抑制)

第11回目：疾病予防と機能性成分「糖尿病と食品機能性成分」

第12回目：疾病予防と機能性成分「ミネラル補給と食品成分」

第13回目：バイオテクノロジーと機能性食品「遺伝子組み換え食品」

第14回目：機能性を持たせたスイーツの考案

第15回目：まとめ

定期試験

◆ 教科書	使用しません
◆ 参考書・参考資料等	特定保健用食品について 消費者庁ウェブサイト 機能性表示食品について 消費者庁ウェブサイト 栄養機能食品について 消費者庁ウェブサイト 特別用途食品 消費者庁ウェブサイト 『四訂 食品機能学』 寺尾純二、山西倫太郎、高村仁知 著 光生館 (2020) 『食品でひく機能性成分の辞典』 女子栄養大学出版部 『食べ物と健康Ⅱ 第3版 食品の機能』 三共出版
◆ 受講上の注意	積極的に興味を持って取り組んでください

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 80% 課題、出席態度 20%
--------------------------	----------------------

科目名	6050 健康スイーツと経営	年次	1	単位数	2	担当 教員	小川 聖子他
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

製菓や調理を仕事とすると、利益を上げ事業を継続するために必要なことを学ぶ。

◆ 授業の概要

各専門分野の教員が、実務経験をもとに「スイーツの経営」にかかわることを具体的に解説する。

◆ 授業計画

第1回目：店舗・施設の企画と建築の関係を学ぶ①(福原)

第2回目：店舗・施設の企画と建築の関係を学ぶ①(福原)

第3回目：店舗・施設の企画と建築の関係を学ぶ①(福原)

第4回目：様々なレシピについて、検討する、昔の料理書・海外の本のレシピを読んでみる。
なぜレシピが必要なのか、考える(小川)

第5回目：レシピを書いてみよう①(小川)

第6回目：レシピを書いてみよう② 次週の実習に実施するレシピを確認する(小川)

第7回目：レシピの実施準備(小川)

第8回目：パフェの制作と撮影について学ぶ(小川・〇〇)

第9回目：ブログシステムとは何か、注意点・方法論を学ぶ(〇〇)

第10回目：テイクアウトのメニューの特徴、利便性と問題点について考える(〇〇)

第11回目：撮影時の食器、バック素材、ライティングについて学ぶ(〇〇)

第12回目：動画撮影について、スイーツ関係にはどのようなものがあるか検討する(〇〇)

第13回目：スイーツの撮影の変遷について学ぶ(テレビ番組・CM・映画など)(〇〇)

第14回目：食品工場見学とその結果発表(小川)

第15回目：まとめ

課題提出

◆ 教科書	未定
◆ 参考書・参考資料等	未定
◆ 受講上の注意	各教員が支持することを確認する。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	出席・授業内発表・授業への参加状況 100%(教員によっては試験を実施する場合もある)
--------------------------	---

科目名	6060 食物アレルギー概論	年次	1	単位数	1	担当 教員	名倉 千恵子
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

人体で起こるアレルギー反応・仕組みを学び、アレルギー疾患を持つ方々へのアドバイス・サポートができる知識の習得を目指す。

◆ 授業の概要

近年、食物アレルギー疾患を持つ方は増加している。本授業では、食物アレルギー診療ガイドライン 2021 をベースに、食物アレルギー疾患を正しく理解するために必要な事項について講義を行う。また、食物アレルギーにとどまらず、免疫機構について解説を行う。食品ごとのアレルギーとその対応については、具体的な方法について検討を行う。

◆ 授業計画

第1回目:食物アレルギー 総論1 … 定義、分類

第2回目:食物アレルギー 総論2 … 食物アレルゲン

第3回目:食物アレルギー 総論3 … 免疫機構、自己と非自己、免疫細胞

第4回目:食物アレルギー 総論4 … 疫学、診断、管理

第5回目:食物アレルギー 各論1 … 鶏卵、牛乳、小麦、大豆

第6回目:食物アレルギー 各論2 … 種実類、堅果類、ソバ、果物、野菜、その他

第7回目:食物アレルギー 各論3 … 魚類、魚卵、まとめ

第8回目:まとめ

定期試験

◆ 教科書	使用しない。
◆ 参考書・参考資料等	食物アレルギー診療ガイドライン 2021 毎回プリントを配布する。
◆ 受講上の注意	講義以外に、複数の課題提出を行う。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 80%、課題 20%
---------------------------	-----------------

科目名	6070 疾病制限食概論	年次	1	単位数	1	担当 教員	名倉 千恵子
		期間	前期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

各種疾患に求められる食事について理解したうえで、各疾患に対して適切な栄養成分制限について学ぶことで、疾患を持っていながらも、楽しくおいしい食事ができる環境を提供できる知識の習得を目指す。

◆ 授業の概要

はじめに疾患と食事の全体像をとらえ、以後、栄養成分制限別にみた、疾患と食事の関係や、食事のあり方を解説する。さらに、各回の授業で、スイーツへの応用について具体的な方法を検討していく。

◆ 授業計画

第1回目：疾病と食事 … 全体像をとらえる

第2回目：消化管疾患 … 消化管アレルギーと関連疾患の食事、機能障害と食事

第3回目：その他の食物アレルギー … FDEIA、食物以外の抗原感作によるアレルギー

第4回目：エネルギーコントロール食 1 … 肥満等、心疾患と食事

第5回目：エネルギーコントロール食 2 … 糖尿病の食事

第6回目：たんぱく質コントロール食 … 腎疾患等と食事

第7回目：脂質コントロール食 … 脂質異常症、膵臓疾患等と食事

第8回目：まとめ

定期試験

◆ 教科書	使用しない。
◆ 参考書・参考資料等	毎回プリントを配布する。
◆ 受講上の注意	講義以外に、複数の課題提出を行う。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 80%、課題 20%
---------------------------	-----------------

科目名	6080 健康スイーツのデザイン 演習	年次	1	単位数	2	担当 教員	吉田 美代子 沼倉 真宝子
		期間	後期	授業方法	演習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

デザインとは計画し表現すること。健康スイーツの対象者や食する場面はさまざまである。目的にあったデザインについて理論と実例とを関連づけて理解する。実際に健康スイーツのデザインの企画・立案を作成し検討することで、理解が深まるようにする。

◆ 授業の概要

色や形が健康スイーツに与える影響について理解し、計画を立てて表現するための演習を行う。

◆ 授業計画

第1回目:健康スイーツとデザイン色彩 健康スイーツとおいしさの構成要素・デザイン・色彩の関係 (吉田)
 第2回目:色彩の基礎 1 色の三属性 (吉田)
 第3回目:色彩の基礎 2 トーン (吉田)
 第4回目:色彩心理 1 心理効果 (吉田)
 第5回目:色彩心理 2 視覚効果 (吉田)
 第6回目:色彩調和 配色のルール (吉田)
 第7回目:季節、行事、文化と色彩 (吉田)
 第8回目:盛りつけのデザイン・色彩 (吉田)
 第9回目:パッケージとラッピングのデザイン・色彩 (吉田)
 第10回目:健康スイーツに関わるフレイバー作成 (沼倉)
 第11回目:対象者別の健康スイーツデザイン①(疾病制限食) (沼倉)
 第12回目:対象者別の健康スイーツデザイン②(疾病制限食) (沼倉)
 第13回目:対象者別の健康スイーツデザイン③(食物アレルギー) (沼倉)
 第14回目:対象者別の健康スイーツデザイン④(食物アレルギー) (沼倉)
 第15回目:まとめ
 課題提出

◆ 教科書	『カラー＆ライフ』財団法人日本色彩研究所 監修 日本色研事業株式会社(2014)『配色カード 158 a』『配色カード 158 用演習台紙』
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じてプリントを配布します。 『文部科学省後援色彩検定公式テキスト 3 級編』内閣府認定 公益社団法人 色彩検定協会 編集・発行(2019)
◆ 受講上の注意	『カラー＆ライフ』、『新配色カード 158 a』、『配色カード 158 用演習台紙』、はさみ、のり、色えんぴつ(24 色以上)を使用します。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 0% 課題・出席態度 100%
---------------------------	----------------------

科目名	6090 宗教食概論	年次	1	単位数	1	担当 教員	小川 聖子
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

製菓を含む食事には、様々な習慣がある。世界の各地域では、食べる時と場合が決まっている物や調理法、生涯を通じて食べてはならない物が存在する。それらは、宗教を含む暮らしと結びついていることが多い。日本、海外の食の文化の知識を深める。

◆ 授業の概要

グローバル化が進む現在、日本に住む私たちも海外の食に関しての情報を正しく認識する必要がある。他者の食文化を尊重し、興味をもって接するための

◆ 授業計画

第1回目：食事の意味とはなにか。人はなぜ食べるのか、歴史史料で学ぶ。

第2回目：世界の宗教について。各宗教の特徴と世界的な広まり。

第3回目：食の禁忌とは。イスラームの食。

第4回目：仏教の食。

第5回目：キリスト教の食。

第6回目：宗教以外の食の概念。「食べたくない動物の肉は何か？」を例にして解説。

第7回目：クリスマスケーキと日本人

第8回目：まとめ

課題提出

◆ 教科書	『現代食文化論』(建帛社)
◆ 参考書・参考資料等	
◆ 受講上の注意	

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	課題提出・出席態度 80% 授業内小テスト 20%
--------------------------	---------------------------

科目名	6100 健康スイーツ各論	年次	1	単位数	1	担当 教員	小川 聖子
		期間	後期	授業方法	講義		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 製菓を含む食事には、様々な習慣がある。日本では、行事と結びつき、決まった日に決まった料理と製菓を食べる事がある。さらに各地で、製菓の内容と習慣は少しずつ異なる。自分の帰属する地域以外の食の文化と製菓の色々と学ぶ。							
◆ 授業の概要 行事と習慣は、近年すたれたものもあれば、地域によっては食育の観点から見直されているものもある。製菓の歴史と、地域の食の現状、様々な製菓の種類を解説する。							
◆ 授業計画 第1回目：日本の菓子の歴史。果物と菓子。お菓子の神様とは何かを学ぶ。 第2回目：宗教と日本の菓子 第3回目：五節句と菓子① 第4回目：五節句と菓子② 第5回目：餅と小豆の歴史 第6回目：沖縄の食文化と菓子 第7回目：故郷の菓子 農林水産省『うちの郷土料理』より 第8回目：まとめ 課題提出							
◆ 教科書		『現代食文化論』（建帛社）					
◆ 参考書・参考資料等							
◆ 受講上の注意							
◆ 評価方法 (100点に対する割合など)		課題提出・出席態度 80% 授業内小テスト 20%					

科目名	6110 食品表示演習	年次	1	単位数	1	担当 教員	柴田 邦子
		期間	後期	授業方法	演習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

食品表示法に基づく食品表示基準を知り、正確な表示を行うための理解を深める

◆ 授業の概要

食品を製造・販売する上で重要な情報伝達手段である食品表示を通して、消費者が安全に食品を選択できるような品情報の正しい伝達方法、原材料表示から情報を読み取る力を養う

◆ 授業計画

第1回目：食品表示の目的と役割、食品表示に関わる関連法規について学ぶ
 第2回目：生鮮食品とは、加工食品との区分、生鮮食品の表示ルールについて学ぶ
 第3回目：加工食品とは、加工と製造について学ぶ
 第4回目：名称、原材料名、アレルギー、遺伝子組換え食品表示について学ぶ
 第5回目：食品添加物、原料原産地表示について学ぶ
 第6回目：内容量、賞味期限（消費期限）、保存方法、製造者等について学ぶ
 第7回目：栄養成分表示、パッケージ表示、特色のある原材料について学ぶ
 第8回目：前半復習、中間試験（食品パッケージから情報を読み取る）
 第9回目：個別ルールのある食品、詰め合わせ食品について学ぶ
 第10回目：健康食品、保健機能食品（栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品）について学ぶ
 第11回目：地方自治体の条例、業界団体のルールについて学ぶ
 第12回目：乳等省令、日本農林規格、容器包装リサイクル法、景品表示法について学ぶ
 第13回目：レシピ、企画書、証明書等の表示作製の実務について学ぶ
 第14回目：食品製造に関する資料から食品表示を作成することを学ぶ
 第15回目：後半復習、定期試験、課題提出（オリジナルレシピによる食品表示作成）
 定期試験

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	食品表示に関する資料（消費者庁）、担当者作成資料配布
◆ 受講上の注意	積極的に興味を持って臨んでください

◆ 評価方法 （100点に対する割合など）	試験（定期試験・中間試験） 70% 食品表示作成物・課題・ノート・受講姿勢 30%
--------------------------	--

科目名	6120 基礎製菓実習Ⅰ	年次	1	単位数	1	担当 教員	小川 聖子
		期間	前期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

製菓の作製には、脂肪、砂糖、卵(水分)、粉類の配合と、混合の手順、焼成時間などが大きく影響する。そしてそれらを正確に行うことで、再現率(同じように成果が得られる)は高まる。製菓の種類ごとに配合と手順をかえて、出来あがり味の違いを理解することを目標とする。

◆ 授業の概要

クッキー、バターケーキ、スポンジケーキなど製菓の基礎となる生地の、配合と調整法をかえて実習し、味の違いを検討する。

◆ 授業計画 食材の購入等の都合で、授業内容が変更になることがあります。

第1回目:本授業の実習内容の説明と注意

クッキー数種の配合違いを検討する① 生地を仕込み、次週の焼成の準備をする。

第2回目:クッキー数種の配合違いを検討する② クッキー生地を焼成し、出来あがりを検討する。

第3回目:バターケーキの配合違いの検討 バターの配合率をかえて制作する

第4回目:バターケーキの調整法の検討 水分の投入方を変えて焼成し、検討する

第5回目:スポンジケーキの作り方の検討 全卵を泡立てる、卵黄・卵白を別々に泡立てる、違いを検討する
パンドジェーヌ ジェノワーズ

第6回目:スポンジケーキの配合による生地の検討① バターの量を変えて数種検討する
ジェノワーズ ビスキュイ・ド・サボワ カトルカール

第7回目:特殊な製法のバターケーキ生地① マドレーヌ・ドウ・コメルシー(生地を混ぜるのみ)

第8回目:特殊な製法のバターケーキ生地② 精養軒マドレーヌ風(粉に熱いバターを加える)

第9回目:スポンジケーキの配合による生地の検討② ロールケーキ生地(小麦粉が少ない 天板にうすく焼く)

第10回目:特殊なスポンジ生地 スフレロール生地(粉に火を通し、卵白の力で膨張させる)

第11回目:ゼリーのゼラチンの配合率の検討

第12回目:寒天の配合率の検討

第13回目:ジャムの酸度と糖度の検討 ジャムの酸と等の割合をかえて制作してみる

第14回目:各自が好みの配合を見つけて、製菓を制作する。発表内容をまとめる。

第15回目:まとめ

課題提出

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	『ロールケーキ BOOK』『ジャムと果実酒』『冷たいお菓子』
◆ 受講上の注意	3 限目は、計量と菓子型の準備などを行う。

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	授業への積極的な参加 課題の提出 発表のまとめの提出 100%
---------------------------	---------------------------------

科目名	6130 基礎製菓実習Ⅱ	年次	1	単位数	2	担当 教員	山本 佳明
		期間	前期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

製菓食材の理解、基本技術、調理器具の扱いを学び、幅広い知識、調理技術の向上を目指す。

◆ 授業の概要

基本製菓食材、バター、卵、粉、砂糖を中心に基本基礎を学ぶ

◆ 授業計画

第1回目：道具の取り扱い(基本動作、基本絞り、基本パン生地など)
 第2回目：バターの取り扱い シュガーバター法(パウンドケーキ、アイスボックスクッキーなど)
 第3回目：メレンゲの基本 フランスメレンゲ、イタリアンメレンゲ、スイスメレンゲ(メレンゲ菓子、マカロンなど)
 第4回目：基本パン生地 (バターロール、ソフトフランスなど)
 第5回目：卵の特性 (パータジェノワーズ、ショートケーキ、ロールケーキなど)
 第6回目：基本パン生地 包餡について(アンパン、クリームパン、総菜パンなど)
 第7回目：生クリームの起泡性 (シフォンケーキ、マフィン、クレープ、バニラアイスなど)
 第8回目：基本技術の確認/チーズの取り扱い 中間テスト、(スフレチーズなど)
 第9回目：ゲル化剤の特性 (パナロワ、ムース、ブランマンジェなど)
 第10回目：小麦粉のデンプン 糊化(シュークリーム、パティシエールなど)
 第11回目：小麦粉のたんぱく質構造 グルテン(タルト、アマンディーヌなど)
 第12回目：基本生地 サブレ生地(ガレットブルトンヌ、フロランタンなど)
 第13回目：グルテンの粘弾性 (パイ生地など)
 第14回目：グルテン膜(イーストを使用した折り込み生地)
 第15回目：実技試験の確認
 実技試験(クリームの絞り)

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	適宜資料配布
◆ 受講上の注意	常に清潔な実習着を着用し、安全且つ衛生的に実習を行うように心掛ける。 充実した実習ができるように努め、望ましい言葉使い、態度、挨拶を心掛けること。 貴重品の取扱いは厳重に行うこと。 評価は技術試験、提出物、出席態度等の総合評価とする。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	実技テスト 50% ノート提出・出席態度 50%
--------------------------	--------------------------

科目名	6140 基礎製菓実習Ⅲ	年次	1	単位数	1	担当 教員	山本 佳明
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

製菓食材の理解、基本技術、調理器具の扱いを学び、幅広い知識、調理技術の向上を目指す。

◆ 授業の概要

基本製菓食材、バター、卵、粉、砂糖を中心に基本基礎を学ぶ

◆ 授業計画

第1回目:比重の確認 比重による生地の違いを学ぶ
 第2回目:基本動作 口金を使用した動作
 第3回目:基本動作 生地の取り扱い(ジョコント生地など)
 第4回目:基本動作 混ぜ方による違い
 第5回目:固型油脂の特性 プリゼ生地の特徴を学ぶ
 第6回目:固型油脂の特性 (パータフィユテなど)
 第7回目:基本生地 生地温度による仕上がりの違い
 第8回目:基本技術の確認 (絞り・パイピング・ナッペ)
 第9回目:チョコレートを使用した菓子
 第10回目:チョコレートのテンパリング
 第11回目:チーズの特性 チーズを使用した菓子
 第12回目:イーストの違いを学ぶ
 第13回目:ライ麦について学ぶ
 第14回目:全粒粉、酵母について
 第15回目:実技試験の確認
 定期試験(ナッペ、パイピング)

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	適宜資料配布
◆ 受講上の注意	常に清潔な実習着を着用し、安全且つ衛生的に実習を行うように心掛ける。 充実した実習ができるように努め、望ましい言葉使い、態度、挨拶を心掛けること。 貴重品の取扱いは厳重に行うこと。 評価は技術試験、提出物、出席態度等の総合評価とする。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	実技テスト 50% ノート提出・出席態度 50%
--------------------------	--------------------------

科目名	6150 基礎製菓実習Ⅳ	年次	1	単位数	1	担当 教員	齋藤 幸
		期間	後期	授業方法	講義		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

日本の伝統文化である和菓子の基礎を学び、健康スイーツ開発に活かす。

◆ 授業の概要

実習を通して、伝統の製法、現代の製法を学ぶ、和菓子の歳時記を知る。

◆ 授業計画

第1回目：こし餡の製造法。こし餡を使用した和菓子の製造。
第2回目：つぶ餡の製造法。つぶ餡を使用した和菓子の製造。
第3回目：栗蒸し羊羹(グルテンフリー)、グルテンフリーの和風カップケーキの製造法
第4回目：グルテンフリーのどら焼きの製造法
第5回目：黄味しぐれ、浮島(蒸しカステラ)、蒸しどら(グルテンフリー)の製造法
第6回目：上用饅頭、小麦饅頭 の製造法
第7回目：団子、すあま、ういろの製造法
第8回目：わらび餅、葛桜、葛切りの製造法
第9回目：水ようかん、和風プリン の製造法
第10回目：栗きんとん(お節料理用)、芋ようかんの製造法
第11回目：蒸しきんつば、ハッ橋の製造法
第12回目：フルーツ大福、豆大福の製造法
第13回目：お赤飯、ゴマ塩の製造法
第14回目：上生菓子(練り切り)の製造法
第15回目：上生菓子(きんとん)の製造法
定期試験 健康スイーツの提案及び製造

◆ 教科書	使用なし
◆ 参考書・参考資料等	使用なし
◆ 受講上の注意	特になし

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	
--------------------------	--

科目名	6160 健康製菓実習Ⅰ	年次	1	単位数	1	担当 教員	中村 公美
		期間	前期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

健康スイーツに関する専門知識と実践力を高め食に対する理解を深めることを目指す。

◆ 授業の概要

アレルギー食材 8 品目に対応したスイーツ・調理に焦点当て、さまざまな食事制限を有する方々にも楽しんでいただける健康スイーツの開発ができることを学ぶ。

◆ 授業計画

第 1 回目：マンゴーのムース リンゴのタルト リンゴマフィン
 第 2 回目：チョコバナナロール レモンゼリー
 第 3 回目：オレンジのショートケーキ 豆腐クリーム
 第 4 回目：チョコレートクッキー ダミエケーキ
 第 5 回目：甘酒のレモンのケーキ 酒粕寺ミス
 第 6 回目：酒粕のレアチーズケーキ
 第 7 回目：うぐいす餅 みたらし団子
 第 8 回目：甘酒キムチ もちもちホットク
 第 9 回目：フォンダンショコラ トリュフ
 第 10 回目：米粉パン 簡単惣菜パン
 第 11 回目：フォカッチャ 米粉肉まん
 第 12 回目：ケーキサレマフォン 米粉チヂミ
 第 13 回目：米粉団子汁 米粉のお好み焼き
 第 14 回目：アレルギー食材 8 品目不使用のランチメニューの作成
 第 15 回目：まとめ、各自のレシピ発表

課題提出

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	なし
◆ 受講上の注意	なし

◆ 評価方法 (100 点に対する割合など)	定期試験 0% 課題・出席態度 100%
---------------------------	----------------------

科目名	6170 健康製菓実習Ⅱ	年次	1	単位数	2	担当 教員	小川 聖子
		期間	前期	授業方法	実習		
◆ 授業のテーマ及び到達目標 菓子・茶・コーヒーなどの嗜好品は、栄養学的には重きを置かれない。しかし、人の生活にはなくてはならない「心の栄養」の役割を持っている。世界には行事と時候に合う製菓が存在する。日本の季節に沿った和・洋・華の製菓の作り方を学び、身近な材料と道具を用いて、オリジナルレシピを考えられるようになることを目標とします。							
◆ 授業の概要 各回でテーマとする食材の成分と、調理法の特徴をとらえる。特に日本人の食事に不足しがちなフルーツは、ビタミン・ミネラル・食物繊維を豊富に含んでいるので、本授業でも多く用いる。また、喫食までの時間を短く想定し、脂肪分と糖度が控えめなレシピを展開する。簡単なランチメニューも実習する。							
◆ 授業計画 ②を健康製菓実習ⅢⅣで実施する回がある。 食材の都合で順番等を入れ替える事がある。 第1回目：ガイダンス フルーツゼリー ベリーのミニケーキ ティーサンドウィッチ 紅茶の淹れ方(嗜好品ドリンクの健康効果) 第2回目：春の和菓子 和菓子の歴史と行事 桜餅2種(関東関西) 草餅 お団子 煎茶の淹れ方 抹茶の点て方 親子どんぶりとすまし汁 第3回目：野菜を使った製菓① ニンジンのスクエアケーキ ほうれん草のカップケーキ かぼちゃプリン 第4回目：ハチミツとメープルシロップの製菓 ブルーベリーマフィン パイナップルケーキ メープルシロップのフライパンケーキ メープルクッキー ハニーレモントルト ハチミツドリンク 第5回目：チーズのスイーツ(カルシウムの多いチーズを中心に各種チーズ) ベイクドチーズケーキ レアチーズケーキ チーズパイ チーズスコーンとスープ・サラダ 第6回目：植物性油脂の製菓 シフォンケーキ 小豆と卵白のケーキ ゴマ煎餅他 鶏南蛮そば 第7回目：抹茶とココアの製菓 クッキー ココアのロールケーキ 抹茶と白あんの焼き菓子 抹茶ミルクゼリー 第8回目：中華菓子① マーラーカオ 杏仁豆腐 ゴマ揚げ団子 ねじり菓子 中国茶の色々 ビーフン 第9回目：ヨーグルトの製菓 レモンムース アイリッシュブレッド ママレードバーククッキー ミネストローネ 第10回目：日本のおやつ①郷土菓子 かるかん がんづき いきなり団子 おやき ほうじ茶の淹れかた 第11回目：日本のおやつ②甘くないおやつ ニラせんべい しきしき 行田フライ めしやきもち 第12回目：旬の果物の加工と保存・製菓の調理① 梅・アンズ・さくらんぼ・ブルーベリーなど初夏の果物 サクラんぼのクラフティ 梅シロップ 梅ジャム 杏ジャム 杏ジャムのタルト 第13回目：アジアンスイーツ ベトナムプリン タピオカミルク マンゴープリン アジアのパイ菓子 ジャスミンティー 生春巻きまたはフォー 第14回目：夏の和菓子 水ようかん 水ぼたん 彩り白玉 あんみつ ほうじ茶の淹れ方 麦茶・コーン茶 課題提出							

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	『アジアンティストのお菓子』『和風のお菓子』『チーズのお菓子』
◆ 受講上の注意	Teams上でレシピを確認し、プリントして授業に持参する

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	課題提出・出席態度 80% 授業内小テスト 20%
--------------------------	---------------------------

科目名	6180 健康製菓実習Ⅲ	年次	1	単位数	1	担当 教員	小川 聖子
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

菓子・茶・コーヒーなどの嗜好品は、栄養学的には重きを置かれない。しかし人の生活にはなくてはならない「心の栄養」といえる。季節に沿った和・洋・華の製菓の作り方を学び、身近な材料と道具を用いて、オリジナルレシピを考えられることを目標とします。

◆ 授業の概要

各回でテーマとする食材の成分と、調理法の特徴をとらえる。特に日本人の食事に不足しがちなフルーツは、ビタミン・ミネラル・食物繊維を豊富に含んでいるので、本授業でも多く用いる。また、喫食までの時間を短く想定し、脂肪分と糖度が控えめなレシピを展開する。簡単なランチメニューも実習する。

◆ 授業計画 食材の都合で、レシピが変更になることがある。

第1回目：低エネルギーの冷やして作る製菓 グラニテ2種 フレッシュフルーツの寒天寄せ

抹茶のミルクゼリー レモンのムース ホットサンドイッチ

第2回目：和素材の製菓 煎茶のクッキー 黒糖くずもち 小豆と抹茶のカップケーキ

酒粕のクラッカー ゴマ菓子 素麺チャンプルー ニンジンシリシリ

第3回目：ドライフルーツの製菓 プラムの紅茶煮 アンズの白ワイン煮 レーズンとオレンジのラム酒漬け

リンゴのコンポート ホットドック 手作りジンジャーエール

第4回目：栗の製菓 マロンペーストのクレープ 栗のパウンドケーキ アルデシヨワ

新栗の茶巾 マロンフレロール そば粉のクレープ(チーズハム卵) リンゴジュースの炭酸割

第5回目：野菜を使った製菓② かぼちゃのパイ コーンミールブレッド にんじんブレッド 大学芋 スイートポテト

カルトッフェルプフアー(ドイツ風ポテトケーキ) リンゴとクルミのサラダ

第6回目：ナッツの製菓 アーモンド・クルミ・ヘーゼルナッツ・ココナツ・ゴマ

フランス・アメリカ・イタリア・ドイツのレシピ クッキー・アメ菓子・ケーキ くるみだれうどん

第7回目：旬の果物の加工と保存・製菓の調理② アップルパイ アプフェルクーヘン アップル克蘭ブル

リンゴジャム サンドイッチ ロイヤルミルクティー

第8回目：中華菓子② アーモンドクッキー 温かいごま汁粉 ねぎ餅 黒砂糖入りおやき 中国茶

第9回目：旬の果物の加工と保存・製菓の調理③ 柚子茶とママレード 洋ナシの色々 洋ナシのワイン煮

第10回目：行事の製菓・クリスマス①

第11回目：行事の製菓・クリスマス②

第12回目：蒸して作る製菓 ホットチーズケーキ チーズ蒸しパン 小豆と抹茶の蒸しケーキ

第13回目：チョコレート・ココア・カカオマスを用いた製菓①

第14回目：チョコレート・ココア・カカオマスを用いた製菓②

課題提出

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	『パウンド型でできるお菓子』『ロールケーキ読本』『リンゴとバナナのお菓子』
◆ 受講上の注意	Teams上でレシピを確認し、プリントして授業に持参する

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	課題提出・出席態度 80% 授業内小テスト 20%
--------------------------	---------------------------

科目名	6190 健康製菓実習Ⅳ	年次	1	単位数	1	担当 教員	小川 聖子
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

菓子・茶・コーヒーなどの嗜好品は、栄養学的には重きを置かれない。しかし人の生活にはなくてはならない「心の栄養」といえる。季節に沿った和・洋・華の製菓の作り方を学び、身近な材料と道具を用いて、オリジナルレシピを考えられることを目標とします。

◆ 授業の概要

各回でテーマとする食材の成分と、調理法の特徴をとらえる。特に日本人の食事に不足しがちなフルーツは、ビタミン・ミネラル・食物繊維を豊富に含んでいるので、本授業でも多く用いる。また、喫食までの時間を短く想定し、脂肪分と糖度が控えめなレシピを展開する。簡単なランチメニューも実習する。

◆ 授業計画 食材の都合で、レシピが変更になることがある。

第1回目：低エネルギーの冷やして作る製菓 グラニテ2種 フレッシュフルーツの寒天寄せ

抹茶のミルクゼリー レモンのムース ホットサンドイッチ

第2回目：和素材の製菓 煎茶のクッキー 黒糖くずもち 小豆と抹茶のカップケーキ

酒粕のクラッカー ゴマ菓子 素麺チャンプルー ニンジンシリシリ

第3回目：ドライフルーツの製菓 プラムの紅茶煮 アンズの白ワイン煮 レーズンとオレンジのラム酒漬け

リンゴのコンポート ホットドック 手作りジンジャーエール

第4回目：栗の製菓 マロンペーストのクレープ 栗のパウンドケーキ アルデシヨワ

新栗の茶巾 マロンフレロール そば粉のクレープ(チーズハム卵) リンゴジュースの炭酸割

第5回目：野菜を使った製菓② かぼちゃのパイ コーンミールブレッド にんじんブレッド 大学芋 スイートポテト

カルトッフェルプフアー(ドイツ風ポテトケーキ) リンゴとクルミのサラダ

第6回目：ナッツの製菓 アーモンド・クルミ・ヘーゼルナッツ・ココナツ・ゴマ

フランス・アメリカ・イタリア・ドイツのレシピ クッキー・アメ菓子・ケーキ くるみだれうどん

第7回目：旬の果物の加工と保存・製菓の調理② アップルパイ アプフェルクーヘン アップル克蘭ブル

リンゴジャム サンドイッチ ロイヤルミルクティー

第8回目：中華菓子② アーモンドクッキー 温かいごま汁粉 ねぎ餅 黒砂糖入りおやき 中国茶

第9回目：旬の果物の加工と保存・製菓の調理③ 柚子茶とママレード 洋ナシの色々 洋ナシのワイン煮

第10回目：行事の製菓・クリスマス①

第11回目：行事の製菓・クリスマス②

第12回目：蒸して作る製菓 ホットチーズケーキ チーズ蒸しパン 小豆と抹茶の蒸しケーキ

第13回目：チョコレート・ココア・カカオマスを用いた製菓①

第14回目：チョコレート・ココア・カカオマスを用いた製菓②

課題提出

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	『パウンド型でできるお菓子』『ロールケーキ読本』『リンゴとバナナのお菓子』
◆ 受講上の注意	Teams上でレシピを確認し、プリントして授業に持参する

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	課題提出・出席態度 80% 授業内小テスト 20%
--------------------------	---------------------------

科目名	6200 創作健康スイーツ実習Ⅰ	年次	1	単位数	1	担当 教員	山本 佳明
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

提供者の状況にあわせたメニュー考案をし、製造、販売までできるよう目指す。

◆ 授業の概要

焼菓子、製パンを中心に企画、試作会をし、食品表示演習で学んだ知識を活かし販売まで行う。

◆ 授業計画

- 第1回目：創作レシピ考案焼き菓子① コンセプトシート作成
 第2回目：創作レシピ考案焼き菓子② 試作計画
 第3回目：創作レシピ考案焼き菓子③ 試作検討会
 第4回目：創作レシピ考案焼き菓子④ 修正、商品プレゼン準備
 第5回目：創作レシピ考案焼き菓子⑤ プレゼン、販売準備
 第6回目：創作レシピ考案焼き菓子⑥ 製造、販売
 第7回目：創作レシピ考案製パン① コンセプトシート作成
 第8回目：創作レシピ考案製パン② 試作計画
 第9回目：創作レシピ考案製パン③ 試作検討会
 第10回目：創作レシピ考案製パン④ 修正、商品プレゼン準備
 第11回目：創作レシピ考案製パン⑤ プレゼン、販売準備
 第12回目：創作レシピ考案製パン⑥ 製造、販売
 第13回目：創作レシピ考案販売 顧客ニーズ
 第14回目：創作レシピ考案販売 賞味期限、保存について
 第15回目：課題提出

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	適宜資料配布
◆ 受講上の注意	評価は授業態度、レポートの総合評価とする。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 0% 課題 80% 出席態度 20%
--------------------------	-------------------------------

科目名	6210 創作健康スイーツ実習Ⅱ	年次	1	単位数	1	担当 教員	山本 佳明
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

提供者の状況にあわせたメニュー考案をし、製造、販売までできるよう目指す。

◆ 授業の概要

焼菓子、製パンを中心に企画、試作会をし、食品表示演習で学んだ知識を活かし販売まで行う。

◆ 授業計画

第1回目：創作レシピ考案焼き菓子① コンセプトシート作成
 第2回目：創作レシピ考案焼き菓子② 試作計画
 第3回目：創作レシピ考案焼き菓子③ 試作検討会
 第4回目：創作レシピ考案焼き菓子④ 修正、商品プレゼン準備
 第5回目：創作レシピ考案焼き菓子⑤ プレゼン、販売準備
 第6回目：創作レシピ考案焼き菓子⑥ 製造、販売
 第7回目：創作レシピ考案製パン① コンセプトシート作成
 第8回目：創作レシピ考案製パン② 試作計画
 第9回目：創作レシピ考案製パン③ 試作検討会
 第10回目：創作レシピ考案製パン④ 修正、商品プレゼン準備
 第11回目：創作レシピ考案製パン⑤ プレゼン、販売準備
 第12回目：創作レシピ考案製パン⑥ 製造、販売
 第13回目：創作レシピ考案販売 顧客ニーズ
 第14回目：創作レシピ考案販売 賞味期限、保存について
 第15回目：課題提出

◆ 教科書	使用しない
◆ 参考書・参考資料等	適宜資料配布
◆ 受講上の注意	評価は授業態度、レポートの総合評価とする。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 0% 課題 80% 出席態度 20%
--------------------------	-------------------------------

科目名	6220 健康スイーツと経営実習	年次	1	単位数	1	担当 教員	小川 聖子 他
		期間	後期	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

製菓や調理を仕事とすると、利益を上げ事業を展開・継続するために必要なことを、様々な観点から学ぶ。

◆ 授業の概要

実務経験を持つ各教員の指導のもと、店舗・経営・建築物・流通について、具体例を基に実習する。レシピを正しく展開するために必要な知識を実習で確認する。スイーツの撮影に必要な技術について実習する。撮影した写真のウェブ上のアップ方法、アピールについても考える。動画を撮影し、編集、レビューを行い、店舗経営に活かすための方法を検討する。

◆ 授業計画 実習内容は、準備などの都合で、各回で前後することがある。

第1回目：店舗・施設の企画と建築の関係を学ぶ 実習内容：①(福原)

第2回目：店舗・施設の企画と建築の関係を学ぶ 実習内容：②(福原)

第3回目：店舗・施設の企画と建築の関係を学ぶ 実習内容：③(福原)

第4回目：食品の流通と経済 実習内容：①(大浦)

第5回目：食品の流通と経済 実習内容：②(大浦)

第6回目：食品の流通と経済 実習内容：③(大浦)

第7回目：レシピに書かれた製菓を実習する 作ってみた結果の検討会を行う(小川)

第8回目：オリジナルパフェの作成と撮影の練習。用意された材料を使ってパフェの作成をし、撮影する(小川)

第9回目：ブログシステム説明・ブログ作成 課題提出用ブログシステムの使用法を学び、練習する。(〇〇)

第10回目：ブログ・レビュー 全員でブログに投稿したものをレビュー(互いに評価する)。(〇〇)

次週の課題準備(TakeOut グルメ課題)、持参できる範囲の TakeOut グルメについて調べる。

第11回目：TakeOut 課題・撮影 TakeOut メニューを食器に移し替えて、写真を撮る(〇〇)

ブログ作成 サイトへのアップロード、テキスト入力

第12回目：ブログ・レビュー 全員でブログに投稿したものをレビュー(互いに評価する)。(〇〇)

動画プロジェクト「スイーツ」をテーマに動画撮影プランを立てる

(レシピ動画、食レポ、食散歩など) 絵コンテなどの説明

第13回：動画課題 テスト撮影した動画を編集ソフトで確認。編集ソフト、フリー音源素材の使用法 (〇〇)

動画編集する。

第14回：全員で動画レビューする(相互評価し、良かった点、改善できる点を話し合う)。(〇〇)

第15回：まとめ

発表

◆ 教科書	各教員により指定
◆ 参考書・参考資料等	各教員により指定
◆ 受講上の注意	各教員の指示を確認する。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	出席態度・授業内発表・授業への積極的な参加状況 100%(教員によって試験を実施する場合もある)
--------------------------	--

科目名	6230 学外製菓実習Ⅰ・Ⅱ	年次	1	単位数	1	担当 教員	宮城久美子 他
		期間	集中	授業方法	実習		

◆ 授業のテーマ及び到達目標

菓子・製パン製造の現場において、製造者の職務内容と責務の実際について修得する。

◆ 授業の概要

学内で学んだことを基に、菓子・製パンの製造から提供までの一連の流れを実際の現場において体得するとともに、菓子・製パン製造に関わる者の業務や役割について理解する。

◆ 授業計画

第1回目：事前指導(実習に必要な予備知識を学ぶ)
第2回目：学外製菓実習Ⅰ(菓子類製造の実際を学習するⅠ)
第3回目：学外製菓実習Ⅱ(菓子類製造の実際を学習するⅡ)
第4回目：学外製菓実習Ⅲ(菓子類製造の実際を学習するⅢ)
第5回目：試食研修Ⅰ(学外試食研修Ⅰ)
第6回目：試食研修Ⅱ(学外試食研修Ⅱ)
第7回目：まとめ(報告書の作成)
第8回目：まとめ
課題提出

◆ 教科書	なし
◆ 参考書・参考資料等	必要に応じて資料を配布します。
◆ 受講上の注意	充実した実習になるように、挨拶、言葉使い、態度を遂行すること。また、体調管理を厳重に行い、遅刻・欠席等がないよう注意すること。

◆ 評価方法 (100点に対する割合など)	定期試験 0% 課題、出席態度 100%
--------------------------	----------------------