

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	衛生法規
実務家教員授業	
学部・学科	製菓学科（1年制）
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	30時間
授業コマ数	15コマ
授業概要	「菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上および増進に寄与する」という法の目的を達成すべく食品に関する法規・法令について学ぶ。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師試験に対応できる衛生法規の知識の習得を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 法学大意 2 衛生行政概説① 3 衛生行政概説② 4 製菓衛生師法 5 関係法令 食品安全基本法 6 関係法令 食品衛生法① 7 関係法令 食品衛生法② 8 関係法令 食品衛生法③ 9 関係法令 食品衛生法④ 10 関係法令 食品安全基本法、食育基本法 11 関係法令 地域保健法、調理師法、健康増進法、栄養士法、環境法 12 関係法令 健康増進法、消費者庁及び消費者委員会設置法 13 問題演習① 14 問題演習② 15 問題演習③ 定例試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	公衆衛生学
実務家教員授業	
学部・学科	製菓学科（1年制）
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	公衆衛生概論で、公衆衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計について学習する。人類が快適な生活環境を保全、維持するためには、それらに影響を与える、水、土壌、空気からなる自然ならびに人為的環境について、環境衛生の意義、環境と健康、生活環境、公害などについての基礎知識が必要である。食中毒、感染症や生活習慣病などの疾病の予防、労働と健康、安全衛生管理についても理解し、特に製菓衛生師試験に出題された内容に関連した事項を重点的に学ぶ。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師に欠くことのできない専門知識である公衆衛生学の確実な習得を目指し、製菓衛生師試験に合格する知識を身につける。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 公衆衛生の概要と意義・歴史① 2 公衆衛生の概要と意義・歴史② 3 公衆衛生の現状① 4 公衆衛生の現状② 5 公衆衛生行政と保健所 6 衛生統計・統計指標 7 環境衛生① 8 環境衛生② 9 環境衛生③ 10 環境衛生④ 11 環境衛生⑤ 12 環境衛生⑥ 13 環境衛生⑦ 14 疾病の予防① 15 疾病の予防② 16 疾病の予防③ 17 疾病の予防④ 18 疾病の予防⑤ 19 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患① 20 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患② 21 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患③ 22 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患④ 23 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患⑤ 24 生活習慣病の予防 循環器疾患・脳血管疾患⑥ 25 職業病① 26 職業病② 27 職業病③ 28 保健① 29 保健② 30 筆記試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	食品学
実務家教員授業	
学部・学科	製菓学科（1年制）
履修年次	1年次
開講学期	後期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	人は一生を通じて食品を食物として食べ、その成分を代謝、利用して健康を維持、増進し、社会生活を営んでいる。このように、食品はヒトの一生の営みに基本的にかかわりあう重要なものであり、本講義では、製菓衛生師に必要とされる食品に関する基本的な知識を学ぶ。食品学の分野において製菓衛生師に必要な基本的知識を学ぶ。食品の変質とその機構の化学、食品の生産と消費、流通といった食品の経済について学習する。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師試験に対応できる食品学の知識の習得を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品学とは、食品の種類と成分 2 食品の成分と性質 3 食品の色素成分 4 食品の嗜好成分 5 有害物質・食品成分表 6 植物性食品（米について、食品成分表） 7 植物性食品（麦類について） 8 植物性食品（いも、豆類） 9 植物性食品（豆類・種実類） 10 植物性食品（野菜類） 11 植物性食品（果物、きのこ、海藻） 12 植物性食品（植物性食品まとめ） 13 動物性食品（魚類） 14 動物性食品（食肉について） 15 卵類、乳類（卵、乳類について） 16 卵類、乳類（乳類の種類と特徴） 17 油脂類（油脂について） 18 油脂類（調味料、加工品） 19 嗜好品 20 食品の保存（食品の変質）① 21 食品の保存（食品の変質）② 22 食品の生産と消費（食糧の消費について） 23 食品の生産と消費 24 食品の生産と消費（食品生産と自給率） 25 食品の保存方法（有機農産物）① 26 食品の保存方法（有機農産物）② 27 全体まとめ 28 過去問解説① 29 過去問解説② 30 筆記試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	栄養学
実務家教員授業	
学部・学科	製菓学科（2年制）
履修年次	1年次
開講学期	前期
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	栄養学の基礎として各種栄養素の働きと消化・吸収・代謝・排泄の仕組みを学ぶ。ライフステージ) 必要な栄養の取り方を学び、病態別の栄養管理などについても学ぶ。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師に必要な栄養学の基礎知識を習得する。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養学とは 2 栄養素の分類① 3 栄養素の分類② 4 栄養素の分類③ 5 栄養素の分類④ 6 栄養素の分類⑤ 7 栄養素の分類⑥ 8 栄養素の分類⑦ 9 栄養素の分類⑧ 10 基礎食品、食事バランスガイド 11 ホルモン 12 消化と吸収① 13 消化と吸収② 14 消化と吸収③ 15 消化と吸収④ 16 エネルギー代謝 17 食事摂取基準 18 ライフステージの栄養① 19 ライフステージの栄養② 20 ライフステージの栄養③ 21 ライフステージの栄養④ 22 食生活と疾病① 23 食生活と疾病② 24 栄養成分表示① 25 栄養成分表示② 26 保健機能食品 27 特別用途食品 28 全体まとめ 29 全体まとめ 30 筆記試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	社会	
実務家教員授業		
学部・学科	製菓学科（1年制）	
履修年次	1年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	講義	
授業時間	30時間	
授業コマ数	15コマ	
授業概要	菓子が現代において、いかに生活に密接に関係しているか理解し、菓子の現代生活における重要性を理解する。	
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師として必要な現代の菓子についての基本知識を身につける。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記		
授業計画	1	菓子と食生活
	2	菓子の歴史・パンの歴史
	3	菓子製造の要件
	4	菓子の生産と消費
	5	菓子の包装
	6	菓子店経営論
	7	経営者の責務
	8	立地条件および市場調査
	9	販売促進のあり方
	10	店舗のつくり方
	11	労働生産性
	12	必要売上高の求め方
	13	原価管理の方法
	14	労務管理
	15	問題演習・定期試験
成績評価方法 (試験実施方法)	筆記試験および効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。	

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	製菓理論
実務家教員授業	○
学部・学科	製菓学科（1年制）
履修年次	1年次
開講学期	通年
科目区分	必修
授業方法	講義
授業時間	90時間
授業コマ数	45コマ
授業概要	製菓衛生師による講義。製菓材料の基礎知識、加工特性を習得する。
授業の進め方	テキストによる講義と問題演習により、知識の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師受験資格取得に必要な講義を行い、資格取得を目指す。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 製菓理論 製菓衛生師とは 2 製菓理論 製菓理論を学ぶ意義 3 製菓理論 菓子の分類 4 菓子の原材料 甘味料（甘味料分類） 5 菓子の原材料 甘味料（でん粉糖） 6 菓子の原材料 甘味料（非糖質甘味料） 7 菓子の原材料 小麦粉（用途別分類、品位別分類） 8 菓子の原材料 小麦粉（小麦粉の加工適性） 9 菓子の原材料 でん粉（種類と特徴、地上でん粉、地下でん粉） 10 菓子の原材料 でん粉（加工適性、糊化、老化、粘度特性） 11 菓子の原材料 でん粉（加工適性、膨化性、吸湿性） 12 菓子の原材料 米粉（もち種が原料の米粉、うるち種が原料の米粉） 13 菓子の原材料 米粉（米粉まとめ） 14 甘味料、小麦粉、でん粉、米粉まとめ 15 菓子の原材料 鶏卵① 16 菓子の原材料 鶏卵② 17 菓子の原材料 鶏卵③ 18 菓子の原材料 鶏卵④ 19 菓子の原材料 油脂（種類と特徴） 20 菓子の原材料 油脂（油脂の加工適正） 21 菓子の原材料 油脂 22 菓子の原材料 牛乳及び乳製品（牛乳について、牛乳及び乳製品、粉乳、練乳について） 23 菓子の原材料 牛乳及び乳製品（チーズ、その他について） 24 菓子の原材料 チョコレート（チョコレートとは） 25 菓子の原材料 チョコレート（ココアバター、ココアパウダーについて） 26 菓子の原材料 チョコレート（純チョコレート、チョコレート、準チョコレートの違い） 27 菓子の原材料 チョコレート（加工適性について 香味・物性・ブルーム） 28 菓子の原材料 チョコレート 29 鶏卵 油脂 牛乳及び乳製品 原料チョコレートまとめ 30 菓子の原材料 果実及び果実加工品① 31 菓子の原材料 果実及び果実加工品② 32 菓子の原材料 凝固材料（寒天、カラギーナンについて） 33 菓子の原材料 凝固材料（ペクチン ゲル化について） 34 菓子の原材料 種実類（ナッツ類） 35 菓子の原材料 種実類（ナッツ類） 36 菓子の原材料 風味・調味材料（酒類）

授業計画	37 菓子の原材料 風味・調味材料（香料） 38 果実及び果実加工品 凝固材料 種実類 風味・調味材料まとめ 39 補助材料（パン酵母（イースト）について） 40 補助材料（食塩について、水、モルトエキスについて） 41 補助材料（製パン改良剤について） 42 補助材料（膨脹剤について 種類と特性、乳化剤について 種類と特性） 43 補助材料（着色料について、増粘安定剤について） 44 過去問解説① 45 過去問解説②
成績評価方法 (試験実施方法)	定期試験100% 基礎的な解答力を測定する試験
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	基礎実習 (和菓子)
実務家教員授業	○
学部・学科	製菓学科 (1年制)
履修年次	1年次
開講学期	通年
科目区分	必修
授業方法	実習
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	製菓衛生師による実習。洋菓子・和菓子・製パンの基礎知識と技術を習得する。
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師全書に記載されている「製菓衛生師養成施設製菓実習実技試験ガイドライン」の内容で60点以上の成績を修める。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
	1 蒸し菓子 柏餅 (こし餡) 2 蒸し菓子 桜餅 3 蒸し菓子 菓饅頭・黄身時雨 4 蒸し菓子 上用饅頭 5 製餡・流し菓子 こしあん・水羊羹 6 干菓子 雲平 7 製餡 つぶ餡 8 焼き菓子 (平鍋) どら焼き① 9 焼き菓子 (平鍋) どら焼き② 10 蒸し菓子 浮島・赤飯 11 蒸し菓子 栗蒸し羊羹 12 焼き菓子 栗饅頭 13 焼き菓子 桃山 14 練り物 うぐいす餅 15 練り物 練り切り 16 蒸し菓子 串団子 (みたらし) 17 蒸し菓子 柏餅 (みそ餡)・桜餅 18 蒸し菓子 菓饅頭・黄身時雨 19 蒸し菓子 上用饅頭 20 製餡・流し菓子 こしあん・水羊羹 21 干菓子 雲平 22 製餡 つぶ餡 23 焼き菓子 (平鍋) どら焼き・調布① 24 焼き菓子 (平鍋) どら焼き・調布② 25 蒸し菓子 浮島 26 蒸し菓子 赤飯 27 蒸し菓子 栗蒸し羊羹 28 テスト 黄身時雨テスト 29 練り物 うぐいす餅・練り切り① 30 練り物 うぐいす餅・練り切り②
成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	基礎実習 (洋菓子)
実務家教員授業	○
学部・学科	製菓学科 (1年制)
履修年次	1年次
開講学期	通年
科目区分	必修
授業方法	実習
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	製菓衛生師による実習。洋菓子の基礎知識と技術を習得する。
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師全書に記載されている「製菓衛生師養成施設製菓実習実技試験ガイドライン」の内容で60点以上の成績を修める。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
授業計画	<ol style="list-style-type: none"> 1 クリーム類 実習室のルール 2 クリーム類 実習器具使い方 3 クリーム類 ジェノワーズ① 4 クリーム類 絞り 5 クリーム類 ジェノワーズ② 6 クリーム類 絞り① 7 焼き菓子 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール① 8 クリーム類 絞り② 9 焼き菓子 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール② 10 焼き菓子 ジェノワーズ③ 11 焼き菓子 クレームオブールイタリエンス 12 焼き菓子 ナッペ 13 焼き菓子 ジェノワーズテスト 14 焼き菓子 絞りテスト 15 クリーム類 クレームオブール3種 16 クリーム類 パイピング 17 焼き菓子 シュクレ・クレームダマンド 18 焼き菓子 フォンサージュ (マジパン) 19 クリーム類 クレームパティシエール 20 クリーム類 タルトフリユイ 21 焼き菓子 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール 22 焼き菓子 メレンゲ3種 23 焼き菓子 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールテスト 24 焼き菓子 バヴァロアバニーユ (シャルロット) 25 焼き菓子 バターケーキ 26 焼き菓子 パンドジェンヌ・シュクレ 27 焼き菓子 クレームダマンド 28 焼き菓子 フォンサージュ 29 焼き菓子 クレームパティシエール 30 テスト タルトフリユイテスト
成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容
授業科目	基礎実習（製パン）
実務家教員授業	○
学部・学科	製菓学科（1年制）
履修年次	1年次
開講学期	通年
科目区分	必修
授業方法	実習
授業時間	60時間
授業コマ数	30コマ
授業概要	製菓衛生師による実習。洋菓子・和菓子・製パンの基礎知識と技術を習得する。
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。
達成目標	製菓衛生師全書に記載されている「製菓衛生師養成施設製菓実習実技試験ガイドライン」の内容で60点以上の成績を修める。
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」
特記	
	<ol style="list-style-type: none"> 1 ロールパン類（手捏ね） パンの定義・手捏ねの解説 2 ロールパン類（手捏ね） バターロール 3 ロールパン類（手捏ね） 塩ぱん 4 菓子パン類（手捏ね） つぶあんパン 5 菓子パン類（手捏ね） メロンパン 6 菓子パン類（手捏ね） メロンビス生地 7 食パン類 レーズンブレット 8 食パン類 パン・オ・ノア① 9 食パン類 パン・オ・ノア② 10 ミルクのパン類 パンオレ 11 ミルクのパン類 パンオレ（クリームパティシエール） 12 ミルクのパン類 ミルクハース 13 セミハード類 ベーグル（クリームチーズ） 14 セミハード類 イングリッシュマフィン 15 セミハード類 サンドイッチ 16 その他のパン カレーパン、ピロシキ 17 その他のパン カレーパンフィリング、ピロシキフィリング 18 その他のパン イーストドーナツ 19 フランスのパン フランスパン（直捏法） 20 フランスのパン ベーコン・エピ、パンファンテジー 21 フランスのパン タルトフランベ 22 フランスのパン ブリオッシュタルト 23 フランスのパン クリームチーズフィリング 24 フランスのパン ラングドブッフ 25 ロールパン類（手捏ね） バターロール① 26 ロールパン類（手捏ね） バターロール② 27 その他のパン シュトーレン 28 テスト バターロール（手捏ね）① 29 テスト バターロール（手捏ね）② 30 ロールパン類 ハムタマゴロール
成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価
備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。

授業概要(シラバス)

タイトル	内容	
授業科目	専門実習	
実務家教員授業	○	
学部・学科	製菓学科（1年制）	
履修年次	1年次	
開講学期	通年	
科目区分	必修	
授業方法	実習	
授業時間	300時間	
授業コマ数	150コマ	
授業概要	製菓衛生師による実習。洋菓子・製パンの応用技術を習得する。	
授業の進め方	各種実習を通じて、基本知識の習得や技能の定着を図る。	
達成目標	製菓衛生師全書に記載されている「製菓衛生師養成施設製菓実習実技試験ガイドライン」の内容で60点以上の成績を修める。	
教科書	日本菓子教育センター「製菓衛生師全書」「製菓衛生師・菓子製造技能検定受験練習問題と解答」	
特記		
授業計画	1	反復練習 基本生地 ジェノワーズ（共立て）
	2	反復練習 基本生地 ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール
	3	反復練習 基礎技術 ナッペ
	4	反復練習 基礎技術 絞り
	5	反復練習 基礎技術 包丁の研ぎ方
	6	反復練習 基礎技術 フルーツカッティング
	7	反復練習 基本生地 クッキー・シュー
	8	反復練習 基本生地 シューケット
	9	焼き菓子 バターケーキ
	10	焼き菓子 マドレーヌ
	11	焼き菓子 ロールケーキ 共立て
	12	クリーム類 クレームシャンティイ
	13	焼き菓子 ロールケーキ 別立て
	14	クリーム類 クレームオブールカフェ
	15	焼き菓子 カスタードプディング
	16	焼き菓子 クレームブリュレ
	17	焼き菓子 クッキー サブレ（のぼし生地）
	18	焼き菓子 フルーツクッキー（アイスボックス）
	19	デザート菓子 カスタードプディング
	20	専門実習（反復） ロールケーキ 共立て
	21	専門実習（反復） クレームシャンティイ
	22	専門実習 ロールケーキ 共立てテスト
	23	焼き菓子 クレームシャンティイ
	24	専門実習（反復） シュー
	25	クリーム類 クレームパティシエール
	26	焼き菓子 クッキー サブレ（のぼし生地）
	27	焼き菓子 フルーツクッキー（アイスボックス）
	28	焼き菓子 ザントケッベク（絞り生地）
	29	焼き菓子 シュー
	30	専門実習（反復） クレームパティシエール
	31	デザート類 ワインゼリー、レモンゼリー
	32	コンフィズリー マジパン
	33	専門実習 クッキー ザントケベック（絞り生地）テスト
	34	専門実習（反復） マジパン
	35	基礎実習（反復） シューテスト
	36	基礎実習（反復） クレームパティシエール

授業計画

- 37 テスト ナッペ、絞りテスト
- 38 コンフィズリー グラスロワイヤル
- 39 コンフィズリー パイピング練習
- 40 基礎実習（反復） ナッペ、絞りテスト
- 41 焼き菓子 パータフォンセ・オーディネール
- 42 焼き菓子 パートブリゼ
- 43 クリーム類 クレームダマンド
- 44 焼き菓子 キッシュロレーヌ
- 45 焼き菓子 タルトアプリコまたはポワール
- 46 揚げ菓子 アメリカンドーナツ
- 47 揚げ菓子 フレンチドーナツ
- 48 揚げ菓子 イングリッシュドーナツ
- 49 基礎実習（反復） パートシュクレ
- 50 焼き菓子 タルトショコラ
- 51 クリーム類 タルトレットショコラ
- 52 専門実習（反復） マジパン
- 53 専門実習（反復） ショコラ テンパリング(水冷)
- 54 コンフィズリー 3cm正方形のチョコレートプレート
- 55 コンフィズリー ショコラ テンパリング(タブリール法)
- 56 コンフィズリー ショコラ テンパリング (フレーク法)
- 57 コンフィズリー ガナッシュ・オ・ロム
- 58 コンフィズリー 生チョコ
- 59 コンフィズリー チョコ仕上げ
- 60 コンフィズリー フィユタージュ
- 61 コンフィズリー 三つ折り1回4つ折り1回
- 62 コンフィズリー アリュメットオボナム
- 63 コンフィズリー パルミエ
- 64 焼き菓子 ビスキュイショコラ
- 65 クリーム類 シャンティショコラ
- 66 専門実習（反復） パイピング
- 67 専門実習（反復） マーブルシフォンケーキ
- 68 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ①
- 69 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ②
- 70 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ③
- 71 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ④
- 72 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑤
- 73 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑥
- 74 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑦
- 75 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑧
- 76 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑨
- 77 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑩
- 78 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑪
- 79 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑫
- 80 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑬
- 81 コンテスト対策 クリスマスロールケーキ⑭
- 82 学内コンテスト クリスマスロールケーキ①
- 83 学内コンテスト クリスマスロールケーキ②
- 84 焼き菓子 エクレールショコラ
- 85 焼き菓子 ポンスフ(フィユタージュは冷凍の残りを使用)
- 86 専門実習（反復） クレームパティシエール
- 87 専門実習（反復） ジェノワーズ
- 88 専門実習（反復） シャンティ
- 89 焼き菓子 マーブルシフォンケーキ
- 90 専門実習（反復） フィユタージュ仕込み
- 91 基礎実習（反復） 4つ折り3つ折り
- 92 焼き菓子クリーム類 ミルフィーユ
- 93 実習（反復） クレームパティシエール
- 94 専門実習（反復） クレームシャンティイ
- 95 専門実習（反復） フィユタージュ折り込み

授業計画	96	専門実習 (反復) クレームダマンド	
	97	焼き菓子 ガレットデロア	
	98	焼き菓子クリーム類 ポワソンダブリル	
	99	専門実習 (反復) パートブリゼ仕込み	
	100	焼き菓子 コンベルサシオン	
	101	コンフィズリー グラスロワイヤル	
	102	デザート菓子 ジュレドヴァンルージュ	
	103	デザート菓子 コンポートポワール	
	104	焼き菓子 ジョコンド	
	105	専門実習 (反復) ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール	
	106	デザート菓子 ムース・オ・カシス	
	107	専門実習 (反復) ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール	
	108	専門実習 (反復) ムース・オ・カシス	
	109	コンフィズリー ガナッシュ・オ・ロム	
	110	コンフィズリー 生チョコ	
	111	専門実習 (反復) チョコレート (テンパリング3種)	
	112	専門実習 (反復) 生チョコ・ガナッシュオロム	
	113	専門実習 (反復) エクレールショコラ	
	114	専門実習 (反復) ジェノワーズ	
	115	焼き菓子クリーム類 ガトーフレーズ (苺の出回る時期)	
	116	専門実習 (反復) パイピング	
	117	コンフィズリー コンフィチュール下準備	
	118	コンフィズリー コンフィチュールフレーズ	
	119	コンフィズリー コンフィチュールかんきつ系 (2月)	
	120	デザート菓子 シャルロットオーポワール	
	121	専門実習 (反復) ビスキュイキュイエール	
	122	専門実習 (反復) ムースオーポワール	
	123	専門実習 (反復) ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール (マーガレット)	
	124	基礎実習 (反復) ジェノワーズ	
	125	専門実習 (反復) ガトーフレーズ (苺の出回る時期)	
	126	専門実習 (反復) ババロア・ア・ラ・ヴァニユ	
	127	焼き菓子 フルーツパウンドケーキ	
	128	焼き菓子 パンドジェーヌ	
	129	専門実習 (反復) クッキー サブレ (のぼし生地)	
	130	専門実習 (反復) フルーツクッキー (アイスボックス)	
	131	専門実習 (反復) ザントケベック (絞り生地)	
	132	専門実習 (反復) シューアラクレーム	
	133	専門実習 (反復) シュー	
	134	専門実習 (反復) クレームパティシエール	
	135	専門実習 (反復) クレームシャンティイ	
	136	専門実習 (反復) エクレールショコラ	
	137	基礎実習 (反復) メレンゲ3種	
	138	専門実習 (反復) パイピング練習	
	139	専門実習 (反復) フィユタージュ仕込み (折り込み2回)	
	140	専門実習 (反復) フィユタージュ折り込み	
	141	焼き菓子 ポワソンダブリール (苺)	
	142	専門実習 (反復) クレームパティシエール	
	143	専門実習 (反復) マドレーヌ	
	144	専門実習 (反復) フィナンシエ	
	145	専門実習 (反復) メレンゲ	
	146	専門実習 (反復) カスタードプディング	
	147	専門実習 (反復) クレームブリュレ	
	148	専門実習 (反復) マドレーヌ3種	
	149	焼き菓子 マカロン・ラングドシャ	
	150	専門実習 (反復) シュクレ、フィユタージュ	
	成績評価方法 (試験実施方法)	実技による効果測定の結果を軸に、授業への参加姿勢を含め総合的に評価	
	備考	出席が2/3に満たない場合は、不足する時間数に相当する補講に参加し、課題を提出しなければ試験を受験できないものとする。授業順序は変更する場合がある。	