

科目名 (英)	キャリア教育講座 I Professional careers seminar I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	小倉 和馬
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 1時限
【授業の学習内容と心構え】 専門学校にて調理師免許を取得したのち、専門学校にて実習助手として勤務している教員が、調理師・パティシエとしてだけでなく、社会人になるための心構えを養う授業を行う。行事や学内の取り組みの目的・目標を確認し、楽しく前向きに取り組む姿勢を持つ。							
【到達目標】 ・1年間の学校生活の目標を明確にする。 ・1年間の学校生活の目標を明確にし、具体的なイメージを持つことができる ・7つの基本行動を身に付けると共に、社会人基礎力の全体像を理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】 筆記用具				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/20	【授業単元】授業の意味 【授業形態】座学 【到達目標】 導入研修のふりかえり・再確認 避難訓練について			9 6/29	【授業単元】社会人基礎力について⑤ 【授業形態】座学 【到達目標】 PP作成①		
2 4/27	【授業単元】目標を明確化するために 【授業形態】座学 【到達目標】これから学んでいくフローを確認 7つの基本行動について 個別面談について ベルズクラブについて・スポーツ大会について			10 7/6	【授業単元】社会人基礎力について⑥ 【授業形態】座学 【到達目標】 PP作成② スポーツ大会にむけて		
3 5/11	【授業単元】調理師の仕事とは 【授業形態】座学 【到達目標】必要な力 目標をたてる グループワーク			11 7/13	【授業単元】検定実施 【授業形態】座学 【到達目標】 グループワーク		
4 5/18	【授業単元】私の目標設定 【授業形態】座学 【到達目標】必要な力 自分の強みをみつける			12 7/20	【授業単元】 【授業形態】座学 【到達目標】 夏休みについて 夏休みの課題について		
5 5/25	【授業単元】社会人基礎力について① 【授業形態】座学 【到達目標】必要な力 働くとはどういうことか スポーツ大会について			13 9/7	【授業単元】定期試験についての共有 【授業形態】座学 【到達目標】 定期試験について準備・注意・規定説明 学則施行細則の確認		
6 6/1	【授業単元】社会人基礎力について② 【授業形態】座学 【到達目標】必要な力 必要な力 7つの基本行動について			14 9/14	【授業単元】目標設定の振り返り 【授業形態】座学 【到達目標】 自分で設定した目標を振り返る 後期スケジュールの確認		
7 6/8	【授業単元】社会人基礎力について③ 【授業形態】座学 【到達目標】 見学先のホテルについて コンテストについて			15 9/21	【授業単元】定期試験 【授業形態】座学 【到達目標】		
8 6/22	【授業単元】社会人基礎力について④ 【授業形態】座学 【到達目標】 フランス語とフランスの食文化について 授業アンケート			【評価について】 評価は筆記試験にて実施。60点満点とする。 授業内で受講した知識の理解度を計る。 毎授業内では小テストを実施。40点満点とし、定期試験と合計して100点満点で評価を行う。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理基礎実習Ⅰ Training for Basic Culinary I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	飯田 修一
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 1～4時限
【授業の学習内容と心構え】 調理師として長きに渡りレストラン、ホテルと料理長を歴任後教員となる。 現場ではフランス料理を学び、調理師としてのやりがいや楽しさなど専門的な基礎技術を習得する授業を行う。また海外での経験を生かし幅広く授業を行う。専門職とはなにかを考えながら食の大切さなど受講してほしい。 授業は実習になるため出きるだけ遅刻・欠席はせずに、主体性を持ち授業に取り組んでほしい。							
【到達目標】 社会人に必要な7つの基本行動を習得すると同時に、料理における道具の取り扱い、素材の下準備についての基本技術を習得するとともに、調理師として必要な基礎知識を学び料理を通して作る楽しさや、笑顔になれる調理師を目指す。							
【使用教科書・教材・参考書】 調理実習(第5章)				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるので、復習し覚えることが望ましい。 技術は復習の繰り返しであるので自主練習などをし身につけることが望			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/21	【授業単元】 調理の衛生面、実習室の使い方とルールについて。 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 庖丁の持ち方と「野菜」の切り方を習得 自己紹介 ・ ヘルズクラブ 調理師に必要な衛生面と7つの基本行動を理解する。 片付けと掃除について			9 6/30	【授業単元】 イタリア料理を学ぶ 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 「煮込み料理」の理解 小麦粉の発酵と捏ね方を習得する。		
2 4/28	【授業単元】 基本のフォンについて 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 基本の鶏の出汁を習得する。 卵料理① フライパンとオーブンの取り扱いかたについて			10 7/7	【授業単元】 魚の下処理と調理法(ムニエル)について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 調理法「ムニエル」を習得する。 魚の下処理(ツボヌキ)を理解する 季節のスープについて		
3 5/12	【授業単元】 野菜の切り方とフォンの応用 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 「ベイズナヌ」の切り方を習得する 卵料理② 出汁を使いスープを習得する。 パスタのゆで方と合わせ方について			11 7/14	【授業単元】 加熱調理「フリット」と香辛料の使い方 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 加熱調理「揚げる」を習得する。 香辛料の使い方とその特性を知る 定期テスト課題 練習 1限使用		
4 5/19	【授業単元】 「西洋料理」について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 揚げ物の理解と適正温度が理解できる 調理における油脂 揚げ物の調理			12 7/21	【授業単元】 コンテスト 課題 「ブレーンオムレツ」 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 目標を明確にし実践できるようになる。 ここまで身につけた調理における基本技術を コンテストで実践し、評価を受ける。		
5 5/26	【授業単元】 鶏肉の下処理について ・ 庖丁研ぎについて 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 オープンの使い方が出来るようになる。 鶏肉の下処理を理解する。 庖丁の研ぎ方を習得する。			13 9/8	【授業単元】 鶏肉の下処理について ・ 庖丁研ぎについて 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 オープンの使い方が出来るようになる。 ベシャメルソースの応用 庖丁の研ぎ方を習得する。		
6 6/2	【授業単元】 コンテスト課題の告知と練習 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 卵料理の基本を習得する。 卵料理③ 定期テスト課題の練習			14 9/15	【授業単元】 小麦粉の特性とイタリア料理について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 火の入れ方とソースの合わせ方が出来る 小麦粉の使い方と混ぜ方を習得する。		
7 6/9	【授業単元】 魚の下処理と「フュメ・ド・ボワソン」魚の出汁について 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 魚の下処理(三枚おろし)を習得する。 基本の魚の出汁「フュメ・ド・ボワソン」を習得する。			15 9/22	【授業単元】 定期テスト 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 時間内での課題が出来るようになる *基本の切り方が出来るようになる。		
8 6/23	【授業単元】 基本のソースについて 【授業形態】 調理実習 【到達目標】 「ベシャメルソース」の習得。 ベシャメルソースの理解と「グラタン」について			【評価について】 評価は1回～14回で小テスト(40点)満点とし、 定期テストを(60点)満点とし合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】				コンテスト 7月21日(金曜日) 課題 ブレーンオムレツ 定期テスト 9月22日(金曜日) 課題 野菜の基本の切りかた			

科目名 (英)	公衆衛生学 I Public Health I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	桑原 弘子
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 2限
【授業の学習内容と心構え】 集団給食施設において管理栄養士として栄養指導経験があり、「公衆衛生学」の分野でその経験を活かし、グループワークなども取り入れ、公衆衛生の重要性・必要性を身近に感じられる授業を展開していく。 社会的に求められる役割を理解し、スペシャリストを目指すために、環境衛生、公衆衛生について学び、基礎を習得する。							
【到達目標】 公衆衛生とは何であるかを考え、公衆衛生の歴史や定義また衛生統計の重要性を説明することができる。 疾病の概念と感染症・生活習慣病について、予防と対策についての知識を習得する。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教書全書 必修編 1「食生活と健康」第1章～第3章				【授業外における学習】 テキスト、授業プリント、小テストを復習する。また新聞やニュース等で授業関連項目が取り上げられることが多々あるので日頃からアンテナを張っておくよう心がける。			
回	授 業 概 要				授 業 概 要		
1	【授業単元】シラバスの確認、公衆衛生学の概念 【授業形態】講義 【到達目標】 シラバスを確認し、前期の授業内容の流れを把握する 健康とはなにか健康の概念を説明できる			9	【授業単元】健康づくり対策① 【授業形態】講義 【到達目標】 疾病予防対策を段階ごとに理解し、疾病予防としての予防接種についても説明できる		
2	【授業単元】健康の考え方 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国の健康水準また目指すべき健康について学び、どのようにしていけばよいか考える			10	【授業単元】健康づくり対策②(健康増進法) 【授業形態】講義 【到達目標】 健康増進法の内容を理解し、どのように国民は守られているのかを説明できる		
3	【授業単元】食と健康の関係 【授業形態】講義 【到達目標】 食生活が健康に果たす役割を理解し、健康的な食生活習慣づくりについて説明できる 調理師の成り立ちと調理師法の概要について説明できる			11	【授業単元】健康づくり対策③(具体的な対策) 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国における健康づくり対策の変遷を確認しながら、具体的な対策について説明することができる		
4	【授業単元】調理師の役割① 【授業形態】講義 【到達目標】 調理師について、どのような率で身分が確立しているのか。 調理師免許の取得から申請、交付までの流れを把握する			12	【授業単元】健康に関する食品表示 【授業形態】講義 【到達目標】 食品表示法に基づくさまざまな食品表示について理解し、各表示の必要性について説明することができるようになる		
5	【授業単元】調理師の役割② 【授業形態】講義 【到達目標】 健康な食生活における調理師の役割について、具体的に事例を挙げて、6つのポイントを確認する			13	【授業単元】心の健康づくり 【授業形態】講義 【到達目標】 心のしくみやストレスの対処方法から、自分自身を見つめ直し、心の健康をどのように作り上げていくかを自分なりに見つけていく！		
6	【授業単元】疾病の動向とその予防 【授業形態】講義 【到達目標】 近年の疾病の動向を比較し、その原因と背景について知り、疾病予防のために何を行うべき説明できる			14	【授業単元】1から13までの講義における各要点確認。 【授業形態】講義 【到達目標】 これまでの単元の分からないところや要点を見つけ出し、全ての内容について説明できるようにする		
7	【授業単元】生活習慣病①(心疾患、脳血管疾患) 【授業形態】講義 【到達目標】 三大生活習慣病の中の心疾患、脳血管疾患のそれぞれの特徴を理解し、循環器疾患に深く関わりのある血圧について実際に測定して、高血圧の危険性について説明できるようになる			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】テスト 【到達目標】 テスト返却後、自分の課題を洗い出し、さらに知識の定着を図る		
8	【授業単元】生活習慣病②(がん、糖尿病) 【授業形態】講義 【到達目標】 がん、糖尿病の特徴をとらえ、生活習慣病の予防のために必要な具体的な対策を見て、自分の生活にどのように役立てて行くかを考えをまとめる			【評価について】 評価は筆記試験で行う。公衆衛生の専門的な知識の定着度を確保する筆記試験は、小テスト(40%)と定期試験(60%)の合計100点評価する。評価は学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	公衆衛生学 II Public Health II	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	桑原 弘子
学科・コース	ダブルライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 3限
<p>集団給食施設において管理栄養士として栄養指導経験があり、「公衆衛生学」の分野でその経験を活かし、グループワークなども取り入れ、公衆衛生の重要性・必要性を身近に感じられる授業を展開していく。</p> <p>社会的に求められる役割を理解し、スペシャリストを目指すために、環境衛生、公衆衛生について学び、基礎を習得する。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>食育における調理師の役割を理解し、調理師の労働衛生にも焦点を当て、労働環境について考える。</p> <p>公害についても例を挙げて述べることができ、その対策方法についても具体的に説明することができる。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
新調理師養成教書全書 必修編 1 「食生活と健康」第4章～第6章				テキスト、授業プリント、小テストを復習する。また新聞やニュース等で授業関連項目が取り上げられることが多々あるので日頃からアンテナを張っておく心がける。			
回	授 業 概 要				授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】シラバスの確認、食育①</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食に関するさまざまな問題を通して、食育とどういうものか、なぜ必要なかを「定義」や「意義」から導き出せるようにする</p>			9	<p>【授業単元】環境条件①(水)</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>生活に欠かせない水の重要性とそれがどのように管理され、私たちの生活に影響を与えているか、それらのしくみについて説明することができる</p>		
2	<p>【授業単元】食育基本法</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食育基本法において食育を推進するための基本的方針や目標について具体例を挙げながら説明できるようになる</p>			10	<p>【授業単元】環境条件②、環境汚染とその対策①</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>廃棄物の行き先、放射線の働きについて理解する わが国の公害の定義について理解し、公害の種類を挙げ、説明することができる</p>		
3	<p>【授業単元】食育における調理師の役割</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食育基本計画を確認し、食育における調理師の役目である食生活の課題についての問題点を洗い出し、対策を考える</p>			11	<p>【授業単元】環境汚染とその対策②</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>わが国の公害の歴史を知り、繰り返さないための対策、実際の空気汚染と水質汚濁の事例を通して考えをまとめる</p>		
4	<p>【授業単元】食育の実践</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食育におけるさまざまな場面で調理師の具体的な役割を見ながら自分に何ができるか、何をしたいか食育の実践について、考えをまとめる</p>			12	<p>【授業単元】環境汚染とその対策③</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>具体的な事例から「感覚公害」について理解する 環境ホルモン、地球温暖化など身近な環境問題への自分たちができる取り組み方をグループで考える</p>		
5	<p>【授業単元】労働と健康</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>労働衛生の目的、労働環境を守る「労働基準法」「労働安全衛生法」について内容を理解し、作業環境や作業条件による健康への影響を具体的な事例に添って考えていく</p>			13	<p>【授業単元】環境汚染とその対策④</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>酸性雨、オゾン層の破壊などの対策を考えるとともに、循環型社会をつくるための問題点について、地球環境保護のためにできることを具体的に説明することができる</p>		
6	<p>【授業単元】職業病・労働災害</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>主な職業病と職種を組み合わせて理解し、労働災害の現状とその後の対策を説明できるようになる</p>			14	<p>【授業単元】1から13までの講義における各要点確認。</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>これまでの単元に分からないところや要点を見つけ出し、全ての内容について説明できるようにする</p>		
7	<p>【授業単元】調理師の職場環境</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>調理師が実際にどのような労働環境で働いているか把握し、正しい労働条件を説明できるようになる</p>			15	<p>【授業単元】定期試験</p> <p>【授業形態】テスト</p> <p>【到達目標】</p> <p>テスト返却後、自分の課題を洗い出し、さらに知識の定着を図る</p>		
8	<p>【授業単元】生活環境、環境条件</p> <p>【授業形態】講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>生活環境の衛生、環境因子が生活や健康に与える影響について関連付けて考え、身の回りの環境条件の問題点、改善点を説明することができる</p>			<p>【評価について】</p> <p>評価は筆記試験で行う。公衆衛生の専門的な知識の定着度を確認する筆記試験は、小テスト(40%)と定期試験(60%)の合計100点評価する。評価は学則規定に準ずる。</p>			
【特記事項】							

科目名 (英)	栄養学 I Nutrition I		必修	年次	1年	担当教員	成島 真理
	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30(1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1時限	
学科・コース		パティシエ・調理師Wライセンス科					
【授業の学習内容と心構え】 調理師のスペシャリストを目指すために栄養学の基礎を習得する授業を、管理栄養士として給食管理や栄養指導に携わってきた教員が行う。日頃から摂取している食品の栄養学的特徴を、調理師として使用する食材への理解、メニュー開発等にどう活かせるかを考えながら受講してほしい。講義がメインとなる授業のため、わからないことはその場で質問したり、自身調べたりしながら積極的に学ぶ姿勢で授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 エネルギー産生栄養素(三大栄養素)・ビタミン・ミネラルがそれぞれどのようなはたらきをもち、どの食材に多く含まれるかを具体的に述べるができる 食物の摂食調節や消化・吸収の流れ、エネルギー代謝について説明できる 前半の五大栄養素の知識を活かし、バランスのよい食事を考える上で重要な資料について理解できる							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書<必修編> 2食品と栄養の特性				【授業外における学習】 専門用語や日頃使用する頻度の少ない漢字が出てくるので、予め教科書を読み、予習しておくこと。日常生活でも栄養成分表示等栄養情報に目を向ける習慣をつけることが望ましい。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】 栄養の意義 【授業形態】 講義 【到達目標】 栄養学の概要を解釈できる 食事バランスガイドを用いて自分の食生活を振り返ることができる(予習)			9	【授業単元】 ミネラル② 【授業形態】 講義 【到達目標】 多量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる 微量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる		
2	【授業単元】 栄養と健康 【授業形態】 講義 【到達目標】 栄養素の種類を説明できる 食品の成分と身体成分の違いと理由を説明できる 食品の三つの機能を具体的に述べるができる			10	【授業単元】 水分、機能性成分、食物の摂食調節 【授業形態】 講義 【到達目標】 水の必要性を具体的に述べるができる 機能性成分の種類と作用が説明できる 食物摂取の3要素について、その特徴を説明できる		
3	【授業単元】 炭水化物 【授業形態】 講義 【到達目標】 単糖類・少糖類・多糖類の種類とその特性が説明できる			11	【授業単元】 消化と吸収① 【授業形態】 講義 【到達目標】 栄養素の消化の仕組みを解釈できる 消化の種類について具体的に述べるができる 口腔内・胃内で行われる消化の流れを説明できる		
4	【授業単元】 脂質 【授業形態】 講義 【到達目標】 脂質の種類とその特性、必須脂肪酸を説明できる 中性脂肪の所在とのはたらきを具体的に述べることができる			12	【授業単元】 消化と吸収②、エネルギー代謝 【授業形態】 講義 【到達目標】 小腸内・大腸内で行われる消化の流れを説明できる 栄養素の吸収と代謝、吸収率の違いを説明できる 摂取/消費エネルギーの仕組みを説明できる エネルギー代謝の種類と特性を説明できる		
5	【授業単元】 たんぱく質 【授業形態】 講義 【到達目標】 たんぱく質の種類とその特性、必須アミノ酸、たんぱく質の栄養価について具体的に述べるができる			13	【授業単元】 日本人の食事摂取基準、食品の選択 【授業形態】 講義 【到達目標】 日本人の食事摂取基準の概要を解釈できる 食品標準成分表、食品分類法の概要を説明できる 食事バランスガイドの概要と活用方法が説明できる		
6	【授業単元】 ビタミン① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ビタミンとは何か具体的に述べるができる 脂溶性ビタミンの生理作用と欠乏症が説明できる			14	【授業単元】 前期まとめ 【授業形態】 講義 【到達目標】 定期試験の傾向を解釈できる 理解に欠けるところがないか洗い出しをし、課題を抽出できる		
7	【授業単元】 ビタミン② 【授業形態】 講義 【到達目標】 水溶性ビタミンの生理作用と欠乏症が説明できる			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 14回までに行った授業の成果を発揮できる		
8	【授業単元】 ミネラル① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ミネラルとは何か具体的に述べるができる 多量ミネラルの生理作用と欠乏症が説明できる			【評価について】 評価は、筆記試験で行う。授業内で確認した、専門的な知識・技術の理解、定着度を確認する。筆記試験は、授業ごとに行う小テスト(40点換算)と定期試験(60点満点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	調理理論I Theory for CulinaryI	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大場 泉
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 3限

【授業の学習内容と心構え】
 特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士として、栄養管理を行った経験があり、現場においては日々、調理師等の厨房スタッフと連携をとり、よりおいしく安全な食事の提供を行ってきた。
 現場で、あらゆる食品を取り扱い、数多くの調理を行った経験をもとに、調理の科学的根拠について解説を行う

【到達目標】
 調理における科学的根拠を理解し、それを応用する能力を身につける

【使用教科書・教材・参考書】
 新調理師養成教育全書 4 調理理論

【授業外における学習】
 日常のあらゆる食の場面で、この食事には、どのような調理操作が行われているのかを日々考える

回	授 業 概 要	回	授 業 概 要
1	【授業単元】 調理理論を学ぶ意義を理解する 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 調理理論を学ぶ意義を知る 調理師を目指すという目的を明確にする	9	【授業単元】 調理の基本操作② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 非加熱調理操作(磨砕、粉砕、ろ過、圧搾、冷却、冷凍、解凍など)について理解できる
2	【授業単元】 調理をする目的 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 調理を行う目的を理解できる 身近な調理の中には、どのような調理の目的が入っているのかを理解できる	10	【授業単元】 調理器具について① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 非加熱調理器具の種類とその使い方について理解でき、使いこなせる
3	【授業単元】 おいしさの要因について① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 おいしさの根拠について理解できる。 食べる人間側にある要因(心理的、生理的、先天的、後天的、環境的要因)について理解できる	11	【授業単元】 調理の基本操作③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 加熱調理操作(湿式加熱、乾式加熱、誘導加熱など)について理解でき、応用できる
4	【授業単元】 おいしさの要因について② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食べ物側にある要因について理解できる。 化学的要因(味など)について理解する	12	【授業単元】 調理器具② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 加熱調理器具、機器について理解できる。 熱源の種類と熱効率についても理解できる
5	【授業単元】 おいしさの要因について③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食べ物側にある要因について理解できる。 化学的要因(味の相互作用、色、香りなど)について理解する	13	【授業単元】 調理施設、調理設備について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 給水、給湯、排水、加熱、電気、照明、換気、空調などの厨房の設備の基準について理解できる
6	【授業単元】 おいしさの要因について④ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食べ物側にある要因について理解できる。 物理的要因(温度、見た目、音、テクスチャーなど)について理解する	14	【授業単元】 食器・容器について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 材料別、食器・容器の特徴について理解できる 和食器の種類、洋食器の種類、中華食器の種類と材質について理解し、運用できる
7	【授業単元】 中間テストで前半部分の理解度を図る 【授業形態】 中間テスト 【到達目標】 調理をする目的、おいしさを科学的に理解できているのか、中間テストで自分の理解度を知る	15	【授業単元】 期末テスト 【授業形態】 テスト 【到達目標】 期末テストで、合格点を探る
8	【授業単元】 調理の基本操作① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 非加熱調理操作(計量、洗浄、浸漬、切碎、混合、攪拌)について理解できる		【評価について】 講義全体を100点満点とし、定期テストを60点、小テストと中テストの合計を40点の配点とし、両者の合計点でA～Fの6段階で評価する。 ・試験は筆記試験で行う。 ・毎回の小テストは各回5点満点とし、中テスト(8回目の授業で実施)は15点満点とする。その合計(80点満点)の1/2の点数(小数点以下切り上げ)を小テストの合計点とする。

科目名	食品衛生学 I Food hygiene I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	深澤 恵
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
						曜日・時間	木曜日 2時限
【授業の学習内容と心構え】							
管理栄養士として内科での栄養指導、また各種短大・専門学校における教育経験が豊富である教員が、調理現場での「食品衛生」の知識と活用の仕方、注意点を習得するための授業を行う。食には十分な栄養があることと同時に安全であることの二つが不可欠の条件となる。そのために調理従事者に必要な幅広い知識を身につけるための講義がメインとなる。							
【到達目標】							
食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理従事者として、安全な食品を見極め、衛生的に調理するために、如何にして食の安全を確保するかを解釈できる。感染症予防の保持など、正しい十分な知識を生かし、予防することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
・調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生 ・図説付きコマシラバス				専門用語が頻繁に出てくるので、あらかじめ教科書を読み、予習しておくこと。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 食の安全と衛生 【授業形態】 講義 【到達目標】 食の安全を守るために、食の安全を脅かす要因、食の安全確保の仕組みを知る。食品衛生とは何かを理解し、調理従事者としての責務を解釈できる。			9	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 飲食による健康危害の種類を学び、食中毒の概要について解釈できる。		
2	【授業単元】 食品と微生物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品中の微生物と微生物の増殖条件について解釈し、食生活に役立てることができる。			10	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「感染型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈1〉		
3	【授業単元】 食品と微生物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品の腐敗について解釈し、食生活に役立てることができる。			11	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「感染型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈2〉		
4	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の定義、使用目的、関係法規について解釈できる。			12	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「毒素型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈1〉		
5	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の安全性評価について解釈する。主な食品添加物とその用途について学び、安全な食品を見極めることができる。			13	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「毒素型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈2〉		
6	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 主な食品添加物とその用途について学び、安全な食品を見極めることができる。			14	【授業単元】 復習 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習、定期試験対策でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
7	【授業単元】 復習 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習問題でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
8	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品と重金属並びに放射性物質と食の関係について学び、いかにして食の安全を確保するか解釈できる。			【評価について】 筆記試験で行う。授業内で確認した知識の定着度を確認する。授業態度と小テスト(40点)と定期テスト(60点)の合計で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 授業ノートは、「この箇所は重要」というメッセージを復習する未来の自分に送るために書きます。							

取り方の条件としては、「再現性」と「素早さ」が考えられます。講義をよく聞いて
「ノートを読み返す頃には、話の内容をほとんど忘れている」ということを前提に書いてください。

科目名 (英)	食の法律 Law of food	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	上本 昌昭
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
						曜日・時間	木曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】							
<p>大学で基礎法学の教育に携わり、食品や動物に関する法制度を研究する教員が、調理師の資格取得を通して、衛生法規に関する知識があり創造的な調理ができる力を身につけるために、調理師に関する法律、食品衛生に関する法律、衛生行政について学び、知識を修得する授業を行う。</p> <p>業界に求められる人材になるために「やりがい」や「重要性」を見つけ、必要なことは何かを考えながら受講してほしい。授業だけでしか学べない知識があり、食品表示など販売実習に必要な知識もあるため、遅刻欠席は出来るだけせず、予習復習をしっかりとって授業に臨んでほしい。</p>							
【到達目標】							
<ul style="list-style-type: none"> ・調理師として、安全で安心な料理を提供し、消費者の健康を保護するために必要な法律の知識を習得できている。 ・消費者の需要に即した食文化の担い手として、料理を提供するために必要な法律について理解している。 ・社会人として働くために必要となる契約や労働に関する法律知識、さらには、それらを支える国家制度や行政機構について知っている。 							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
『新調理師養成教育全書必修編① 食生活と健康』 『新調理師養成教育全書必修編③ 食品の安全と衛生』 適宜、補助資料ならびに問題演習のためのプリントを配布する。				総じて、法律は表現が回りくどく理解しづらいので、あらかじめ教科書を読み、分からない言葉や表現は抜き出しておくとよい。また、授業で配布された問題は復習し、確実に解答できるようになっておく。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 法とはどのようなものなのか？ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・社会生活の秩序とルールについて理解する。 ・法と他のルールとの異同を知っている。 ・法の種類について理解する。			9	【授業単元】 食品衛生法② 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品衛生法上の規格基準について理解する。 ・残留農薬基準などについて知る。		
2	【授業単元】 衛生法規の概要 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・衛生法規の意義／分類／概要について理解する。 ・衛生行政の目的／歴史／しくみについて理解する。			10	【授業単元】 食品衛生法③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品衛生監視員／管理者／責任者について理解する。 ・管理運営基準／施設基準／営業許可等について理解する。 ・その他の規則などについて理解する。		
3	【授業単元】 調理師法① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・調理師法の歴史や調理師の社会的役割について理解する。 ・調理師法の目的や定義について理解する。			11	【授業単元】 食品表示法① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品表示に関係する各種法律と規制方法について理解する。 ・加工食品の表示事項について理解する。		
4	【授業単元】 調理師法② 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・調理師免許の申請、変更、各届出について理解する。			12	【授業単元】 食品表示法② 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・添加物の表示事項について理解する。 ・食品表示法の「栄養表示」部分について理解する。		
5	【授業単元】 調理師法③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・調理師法の様々な規定を復習し、正しい解答を導き出せる。			13	【授業単元】 衛生関係法令の概要① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・生鮮食品の表示事項について知る。 ・健康増進法の目的と各種の政策について理解する。 ・栄養士や製菓衛生師など、食に関わる資格について理解する。		
6	【授業単元】 食育基本法 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食育基本法の背景などを理解する。 ・食育基本法の概要を理解する。			14	【授業単元】 衛生関係法令の概要② 【授業形態】 講義 【到達目標】 地域保健法／感染症予防法の目的と施策について理解する。 ・消費者庁について理解する。 ・これまで扱った衛生法規の内容を振り返る。		
7	【授業単元】 食品安全基本法 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品安全基本法の目的、理念や方針について理解する。 ・食品安全委員会について理解する。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 自分の現時点での実力を知り、分からなかった問題を明らかにした上で、その部分についてノートを見直す。		
8	【授業単元】 食品衛生法① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・食品衛生法の目的や用語の定義などについて理解する。			【評価について】 評価は、筆記試験で行う。筆記試験は、授業内で扱った内容の理解や定着を確認するもので、語群選択問題と4択問題からなる。また、毎回、授業終了時に小テストを実施する。第5回、第10回は10点満点で、他は5点満点のものである。定期試験日以外の14回の授業で実施した合計80点分の半分を小テストの合計点とする。成績は、小テストの合計(40点満点)と定期試験(60点満点)を合算した100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							
<p>毎回の授業では、ノートは丁寧にとり、また、配布したプリントは整理して、後から見直せるようにしておくこと。</p>							

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学(栄養学) Confectionery hygiene related studies (Nutrition)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	成島 真理
		授業形態	講義	総時間	12	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 1・2時限
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科						
【授業の学習内容と心構え】 製菓衛生師国家試験を合格を目指しパティシエ・調理師のスペシャリストを目指すために、実務レベルに必要な栄養学に関する知識を習得する授業を、管理栄養士として病院や老人ホームでの給食管理に携わってきた教員が行う。健康意識の高まる昨今、食品の特性や栄養素の特性を理解し、食品の管理やオリジナリティあふれるメニュー開発等に活かすことを考えながら受講してほしい。 講義がメインとなる授業のため、わからないことはその場で質問したり、自身調べたりしながら積極的に学ぶ姿勢で授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 五大栄養素をはじめとする栄養学の基本知識を身につけ、製菓衛生師国家試験合格レベルに達する食物が人体でどのように作用するかを理解し、自身の食生活改善・体調管理に活かすことができる							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて受験練習問題と解答				【授業外における学習】 専門用語や日頃使用する頻度の少ない漢字が出てくるので、予め教科書を読み、予習しておくこと。日常生活でも栄養成分表示等栄養情報に目を向ける習慣をつけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 栄養学概要・栄養素の種類と働き① 【授業形態】 講義 【到達目標】 栄養学概要、エネルギー産生栄養素（三大栄養素）について国家試験過去問題を通じて理解を深める						
6/21①							
2	【授業単元】 栄養素の種類と働き② 【授業形態】 講義 【到達目標】 エネルギー産生栄養素（三大栄養素）について国家試験過去問題を通じて理解を深める						
6/21②							
3	【授業単元】 栄養素の種類と働き③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ビタミン、ミネラルについて国家試験過去問題を通じて理解を深める						
7/5①							
4	【授業単元】 水分・消化と吸収・食生活と疾病 【授業形態】 講義 【到達目標】 水分、消化と吸収、国民健康・栄養調査、肥満と生活習慣について国家試験過去問題を通じて理解を深める						
7/5①							
5	【授業単元】 栄養学の実践 【授業形態】 講義 【到達目標】 日本人の食事摂取基準、エネルギー代謝、食事バランスガイド、食品分類法、栄養素の表示について国家試験過去問題を通じて理解を深める						
9/20①							
6	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 5回までに行った授業の成果を発揮できる						
9/20②							
					【評価について】 評価は、筆記試験で行う。筆記試験は6回目の授業内に行う定期試験（100点満点）で評価する。評価は、学則規定に準ずる。		
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学 (公衆衛生学) Confectionery hygiene related studies	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	桑原 弘子
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業形態	講義	総時間	18	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 2・3限
【授業の学習内容と心構え】 集団給食施設において管理栄養士として栄養指導経験があり、「公衆衛生学」の分野でその経験を活かし、グループワークなども取り入れ、公衆衛生の重要性・必要性を身近に感じられる授業を展開していく。 社会的に求められる役割を理解し、スペシャリストを目指すために、環境衛生、公衆衛生について学び、基礎を習得する。							
【到達目標】 公衆衛生とは誰のために、何のためにあるのか、公衆衛生の歴史や定義を通して考え、衛生統計がどのように私たちの暮らしに役立っているか考えてみる。地球環境問題、生活衛生や公害について現状を把握し、防止対策など自分たちができることを考え出し、身近な問題としてとらえることができるようになる。過去問を実際に解きながら、製菓衛生師国家試験の問題内容の理解を深める。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師・菓子製造技能検定「受験連取問題と解答」 製菓衛生師全書、プリント				【授業外における学習】 新聞やニュース等で授業関連項目が取り上げられることが多々あるので、日頃からアンテナを張っておくよう心がける。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】公衆衛生の概論、衛生統計 【授業形態】講義 【到達目標】 公衆衛生とは何かを考え、それぞれの定義の意義を理解する。 世界、日本の公衆衛生の歴史から公衆衛生の現状を知る。 衛生統計とは何か、なぜ重要なのかを統計から解釈する。			9	【授業単元】定期試験 【授業形態】テスト 【到達目標】 テスト返却後、自分の課題を洗い出し、さらに知識の定着を図る		
2	【授業単元】環境衛生① 【授業形態】講義 【到達目標】 身近にある自然環境(空気・光・水・害虫)に興味を持ち、衛生におけるそれぞれの役割や重要性、問題点を取りあげ、話し合いながら現状を把握していく。						
3	【授業単元】環境衛生② 【授業形態】講義 【到達目標】 公害についての背景、歴史を説明できる。 大気汚染の原因物質、それによる公害、そして対策までそれぞれの特徴を関連付けて説明できる。						
4	【授業単元】感染症について① 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国の疾病予防対策の概念を理解し、感染症を特徴別に分類できるようになる。 感染症が起こる三条件の定義を理解し、特徴を説明できる。						
5	【授業単元】感染症について② 【授業形態】講義 【到達目標】 感染症を防ぐにはどうしたらよいか、具体的な予防対策の例をあげ、実際に行えるようになる						
6	【授業単元】生活習慣病について① 【授業形態】講義 【到達目標】 生活習慣病の要因、病名などわが国の死亡原因と併せて考え、その予防対策を検診内容を例に挙げ具体的に説明できる。						
7	【授業単元】生活習慣病について② 【授業形態】講義 【到達目標】 わが国の生活習慣病の特徴や症状、予防対策について、説明できる。予防として正しい生活習慣を身につけ、実際の生活の中で活かせるようになる。						
8	【授業単元】産業保健 【授業形態】講義 【到達目標】 労働衛生の目的や定義、法律について理解する。 労働に伴う健康障害について、職業業と労働災害について具体例をあげて、予防方法を考える。			【評価について】 定期試験は、四肢択一形式での出題を50問、100点満点で実施し、6割以上の得点で合格とする。			
【特記事項】							

科目名	製菓衛生師通信課程 関連学(食品衛生学) Confectionery hygiene related studies	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	深澤 恵
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間	24	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 1~3時限
【授業の学習内容と心構え】							
管理栄養士として内科での栄養指導、また各種短大・専門学校における教育経験が豊富である教員が、調理現場での「食品衛生」の知識と活用の仕方、注意点を習得するための授業を行う。食には十分な栄養があることと同時に安全であることの二つが不可欠の条件となる。そのために調理従事者に必要な幅広い知識を身につけるための講義がメインとなる。							
【到達目標】							
食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理従事者として、安全な食品を見極め、衛生的に調理するために、如何にして食の安全を確保するかを解釈できる。感染症予防の保持など、正しい十分な知識を生かし、予防することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
・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				・製 プリントや問題集でポイントをおさえるので練習問題を解いて受験問題に慣れる。常に食中毒発生等の情報・ニュースに注意する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 食中毒 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒の分類、特徴を知る。飲食による健康危害の種類を学び、食中毒の概要について解釈できる。 食中毒についてまとめる ・練習問題			9	【授業単元】 飲食による健康危害 衛生管理 【授業形態】 講義 【到達目標】 過去問題を解き、受験問題に慣れる。 練習問題		
2	【授業単元】 食中毒 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒、特に細菌性食中毒について学習し、それらの特徴を説明できる(1) 食中毒についてまとめる ・練習問題			10	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒、食品添加物の過去問題を解き、受験問題に慣れる。同時に定期試験の対策をする。 練習問題		
3	【授業単元】 食中毒 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒、特に細菌性食中毒について学習し、それらの特徴を説明できる(2) 練習問題			11	【授業単元】 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 定期試験対策でわからない問題の洗い出しをし、何がわからなかったのかを特定し、復習する。 練習問題		
4	【授業単元】 食中毒 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒、特に細菌性食中毒・ウィルス性食中毒について学習し、それらの特徴を説明できる 練習問題			12	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 筆記試験 【到達目標】		
5	【授業単元】 食中毒 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒、ウィルス性食中毒の過去問題を解き受験問題に慣れる			13			
6	【授業単元】 食中毒 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒全般の過去問題を解き、受験問題に慣れる 練習問題			14			
7	【授業単元】 食品添加物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の定義、使用目的、関係法規を学ぶ。主な食品添加物とその用途について学ぶ(1) 練習問題			15			
8	【授業単元】 食品添加物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の定義、使用目的、関係法規を学ぶ。主な食品添加物とその用途について学ぶ(2) 練習問題			【評価について】 筆記試験で行う。授業内で確認した知識の定着度を確認する。授業態度と小テスト(40点)と定期テスト(60点)の合計で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 過去問を解く上で大切なことは、できたところではなく、できなかったところを洗い出すことにあります。 もしまったく解けなかったとしても落ち込む必要はありません！大事なはそのあと。復習することです。							

解けなかった問題、正解したけれど自信がなかった問題をしっかりと理解しましょう。

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学(食品学) Confectionery hygiene related studies	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	大場 泉
		授業 形態	講義	総時間 (単位)	12	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 1時限
学科・コース		パティシエ・調理師Wライセンス科					

【授業の学習内容と心構え】

現在、特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士として、栄養管理を行う。
現場においては、日々、調理師等の厨房スタッフと連携をとり、よりおいしく安全な食事の提供を行っている。
現場においては、さまざまな食品、業務用食品、治療用の特殊食品などを取り扱っている経験をもとに、さまざまな食品に対して理解ができる授業を実施する。

【到達目標】

それぞれの食品について特性を理解し、それを応用し、適切な扱うことのできる能力を身につける

【使用教科書・教材・参考書】

製菓衛生師全書
和洋菓子・パンのすべて
受験練習問題と解答

【授業外における学習】

日常のあらゆる食の場面で、この食事には、どのような食品が使われ、どのように調理されているのかを日々考える

回	授 業 概 要	回	授 業 概 要
1	【授業単元】 製菓衛生試験における食品学の位置づけ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 食品の分類、食品成分表などについて学ぶ	9	
2	【授業単元】 穀類、雑穀、イモ類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 穀類、雑穀、イモ類についてそれぞれの特性について理解できる	10	
3	【授業単元】 豆類、野菜類、果実類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 豆類、野菜類、果実類についてそれぞれの特性について理解できる	11	
4	【授業単元】 肉類、魚介類、卵、乳類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 肉類、野菜類、果実類についてそれぞれの特性について理解できる	12	
5	【授業単元】 食品の動向、加工食品について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食料自給率、加工食品、遺伝子組み換え食品などのついて理解できる	13	
6	【授業単元】 テスト 【授業形態】 テスト 【到達目標】 食品学全体を50問の4択問題で、そのうち60%以上の点数が取れたものを合格とする 試験当日に解答・解説も行う	14	
7		15	
8			【評価について】 レポートを提出することがテストを受験する資格となる ・試験は筆記試験で行う。 ・6回目の筆記試験で60点以上で合格となる 筆記試験は、製菓衛生師試験と同じ4択問題で出題する

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学(製菓理論) Confectionery hygiene related studies	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	木元 奏
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	講義	総時間	6	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】 講師は産出し製菓を学んだ後、パティシエで製菓製造に携り、製菓衛生師を取得した経験を持つ。また、製菓理論授業担当として本校で10年以上授業を受け持っており、製菓製造の現場において必要な、お菓子作りの科学について授業を行う。お菓子作りは科学的視点が必要である。正確な計量をし、手順や温度などを守らないと失敗することが多い。失敗した際に、自分自身で「何故失敗したのか」を考え、「どうすればうまくできるか」を導き出せるようなパティシエになる為に必須の学問である。ただ知識を丸暗記するための授業ではなく、積極的に自ら「何故?」という疑問を持ち、「なるほど」と解決に至るまでの過程を体感してほしい。また、来年度の製菓衛生師試験対策を重視し、合格のために必要な、過去問題の演習や解説を行う。国家試験合格を目指して積極的に取り組んでほしい。							
【到達目標】 菓子材料の化学的性質や種類を学び、なぜそのような配合なのか、なぜそのような作り方をするのかを科学的に考察することで、実習など実際に菓子を作る授業で、プロとして求められるレベルの菓子が作れるようになる。また、製菓衛生師試験で問われる内容については、四肢択一形式の問題で正解を導き出すことができるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書・プリント				【授業外における学習】 模擬試験演習、プリントを用いた予習、復習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】後期の授業の進め方、国家資格の意義と受験対策について、前期の内容の復習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 後期の授業の内容について説明を受け、今後の授業への心構えをする。国家資格を受けるにあたり、再度その意義と意味を確認し、受験への意識を新たにする。東京都国家試験の問題を解いてみて、実際の試験内容がどのようなものなのかを知っておく。何点取れば合格できるのか、どういった試験方式なのか、不明点をなくし不安を解消する。前期に受けた授業内容を国家試験問題を通して振り返る。			9	【授業単元】・果実加工品の種類 ・果実の種類 ・ペクチンとは ・果実の蛋白質分解酵素 ・種類別のそれぞれの特徴と産地 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 果実とペクチンの関係、果実加工品の種類、種実類の主なものについて学び、知見を広げる。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。		
2	【授業単元】・はちみつ、メープルシロップ、水飴の違い ・水飴の製造方法について ・糖化度(DE)について ・甘味度とは ・転化糖とは何か ・転化糖の応用方法について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 はちみつ、メープルシロップ、水飴が何が違うのかを知り、それぞれの特徴を生かして使い分けができるようになる。転化糖について学び、菓子製造時に応用できるようになる。			10	【授業単元】・菓子の膨張の原理 ・パイ、シュー、BPの膨らむ仕組みの違い ・ベーキングパウダーとは ・重曹とは ・イソバタとは 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 菓子がなぜ膨らむのかを理解する。膨張剤を変えた場合の菓子の焼きの違い、焼きがなぜ変わるのか、味がなぜ変わるのか、を説明できるようになる。それにより、適切な膨張剤を選択できるようになる。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。		
3	【授業単元】・鶏卵の重さや取り扱い・卵白の起泡性 ・さまざまなメレンゲの種類と作り方 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 卵白の上手な泡立て方、取り扱い方を学び、良いメレンゲが作れるようになり、菓子製造に活かせるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている鶏卵の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。			11	【授業単元】・パンが膨らむ仕組み ・酵母の基本的な性質や取り扱いについて ・食塩の働き ・モルトエキスとは 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 製パンの材料と酵母の働きについて学び、今後の製パン実習において活かせるようになる。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。		
4	【授業単元】・卵黄の乳化性 ・卵の熱凝固性 ・鶏卵の加工品 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 卵黄の働きを理解し、乳化作用を菓子製造に活かせるようになる。卵の熱凝固温度、プリンやケーキを焼く温度などの関連性を理解し、実際の製造に活かせるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている鶏卵の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。			12	【授業単元】酒類、香料、着色料、乳化剤、増粘安定剤の種類と扱い方について、レポート課題等 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 食品添加物である酒類、香料、着色料、乳化剤、増粘剤に関する知識を得る。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。定期試験受験要件となるレポート課題を受け取る。		
5	【授業単元】・チョコレート原材料とカカオバター ・チョコレート製品の種類・テンパリングとブルーム・チョコレートの国内規格 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 チョコレートは何かどのように製造されているかを学び、テンパリングの必要性を理解する。それによりチョコレートの菓子製造に活用できるようになる。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。			13	【授業単元】・砂糖以外の甘味料について ・非糖質甘味料 ・人工甘味料 ・トハラロースと糖アルコール ・砂糖を煮詰めた時の状態の変化 ・フオンダとは 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 多種多様な甘味料について学び、その有用性や活用方法を知る。菓子製造に活用ができるようになる。甘味料についての国家試験問題を解く上で必要な知識を学び、問題が解けるようになる。レポート課題を受け取り、各自総復習として取り組む。		
6	【授業単元】・牛乳の成分について(乳たんぱく質、乳糖、乳脂肪) ・バターと発酵バター ・乳製品の種類について(粉乳、練乳、クリーム、チーズ) 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 牛乳の成分組成について学び、生クリームの取り扱い方法を知る。上手に生クリームを泡立てられるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている乳製品の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。			14	【授業単元】製菓実技分野と米粉の問題について、チョコレートのテンパリングについて、レポート課題提出 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 国家試験製菓実技分野と米粉の問題及びチョコレートのテンパリングについて解説を聞き、不明点をなくし、疑問を解消する。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。学習の総復習としてレポート課題を提出する。		
7	【授業単元】・バターの加工適性 ・ショートニングとマーガリンとは何か ・揚げ油の酸化、変敗、酸敗 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 バターについて学び、取り扱い方法を知り、適切に加工できるようになる。ショートニングとマーガリンとは何かを知り、バターとの使い分けができるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている油脂の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 これまでの学習内容のまとめとして定期試験を実施する。問題は東京都製菓衛生師試験過去問題より50問、各2点、四肢択一形式。		
8	【授業単元】・寒天、ゼラチン、カラギーナンの原材料 ・溶解温度と凝固温度 ・加工適性 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 凝固剤の種類と使い分けの方法について学び、適切な凝固剤を用いることができるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている凝固剤の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。			定期試験は四肢択一形式での出題を50問100点満点で実施し、6割以上の得点で合格とする。			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程製菓実習 Confectionery training	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	小野 俊哉・鎌田 明成・大室 雄司
学科・コース	パティシエ・調理師Wライセンス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1～4時限
【授業の学習内容と心構え】 基本の菓子技術を習得し、現場での業務の全体像を理解する。 7つの基本行動(挨拶、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間管理)を身につけるとともに、チームでの仕事の取り組み方を身につける。 各分野で長きに渡り経験を重ね、ホテル勤務・パティスリー経歴を持つ講師・職員が授業を行う。							
【到達目標】 製菓衛生師取得のための授業・実習を通じ、基本製菓技術を行なう。 製菓実習における工程と器具の使い方について解釈し、材料についての知識に触れる。 現場で必要な7つの基本行動が日常的にできるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】卵の気泡性について① 【授業形態】実習 【到達目標】ジェノワーズ生地の製法が習得できる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。			9	【授業単元】製パン① 【授業形態】実習 【到達目標】ラフブレッド パーカーズパーセントを知る バンズ コッペパン その他		
4/17	ジェノワーズ 1人1台 絞りクッキー 2人1セット			6/19			
2	【授業単元】卵の気泡性について② 【授業形態】実習 【到達目標】伝統的な焼き菓子の製法を理解することができる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。			10	【授業単元】製パン② 【授業形態】実習 【到達目標】アメリカのパンを学ぶ バブカ コーヒーロール パーカーハウス		
4/24	マドレーヌ・フィナンシェ 2人1セット ガレット仕込み			6/26			
3	【授業単元】卵の気泡性について③ 【授業形態】実習 【到達目標】ビスキュイ生地の製法が理解できる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。			11	【授業単元】製パン③ 【授業形態】実習 【到達目標】 グリッシーニ パンドマーチ(トマトパン) 胡麻パン		
5/8	ビスキュイ 1人1セット ロール2人1本 ガレット焼成			7/3			
4	【授業単元】バターのクリーム性について① 【授業形態】実習 【到達目標】シュガバター法を理解して製品を作ることができる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。			12	【授業単元】製パン④ 【授業形態】実習 【到達目標】 パン・オ・レ チョコロールネ ピタパン		
5/15	ケーキオレンジ2人1セット デアマン仕込み・焼成			7/10			
5	【授業単元】和菓子① 【授業形態】実習 【到達目標】包餡ができるようになる いちご大福 利休饅頭 赤飯			13	【授業単元】小麦粉の糊化・卵類の凝固性について① 【授業形態】実習 【到達目標】シュー生地の製法が理解できる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。		
5/22				9/4	シュークリーム2人1セット・定期試験練習用ジェノワーズ		
6	【授業単元】和菓子② 【授業形態】実習 【到達目標】平鍋菓子の焼き方を実践する どら焼き 桜餅 栗まん			14	【授業単元】定期試験練習 【授業形態】実習 【到達目標】		
5/29				9/11	定期試験練習(ショートケーキ)・定期試験用ジェノワーズ		
7	【授業単元】和菓子③ 【授業形態】実習 【到達目標】包餡ができるようになる 上新粉の菓子に興味を持つ 焼き団子 おはぎ 生クリーム大福			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】		
6/5				9/18	定期試験		
8	【授業単元】和菓子④ 【授業形態】実習 【到達目標】饅頭の包餡と蒸し方を実践する 上生菓子の加工を行なう 上生菓子 上用饅頭			【評価について】 評価は、実技試験で行う。 授業内で受講した専門的な知識・技術の理解度、定着度を確認する。 毎授業内での小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
6/12							
【特記事項】6/13～16 導入Ⅱ 定期試験 ジェノワーズ 1人1セット 課題の内容で実施 詳細は別紙							

科目名 (英)	レストランサービス Training for Service Manner		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	鈴木 敏夫
	学科・コース	パティシエ・調理師 Wライセンス科	授業 形態	演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 4時限
【授業の学習内容と心構え】 ホテルにおいて、フレンチレストラン等の西洋料理でソムリエ・ウエイターのサービス経験を積んだ教員が、調理師としての心構えやホスピタリティの精神、接客スキルの向上を目的とし、専門的な知識と技術の基礎を取得する授業を行う。								
【到達目標】 身だしなみ、態度・動作と接客用語等、サービスの基本を習得。 トレイやプレート、グラス等の取り扱いが出来るようになる。 テーブルマナーや西洋料理のサービスについての知識を習得。 お迎えからお見送りまで一連の流れが出来るようになる。								
【使用教科書・教材・参考書】 基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル					【授業外における学習】 接客技術を自然に出来るようにする為、授業内容を復習し、反復することでより確実に身につけることが望ましい。			
回	授業概要				回	授業概要		
1	【授業単元】 レストランサービスとは 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 笑顔の必要性を知り、実践できる。 身だしなみの3原則を習得、実践できる。 態度・動作の3原則を習得、実践できる。				9	【授業単元】 サーバーの使い方、西洋料理のサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 サーバーが使えるようになる。 西洋料理のサービスを知る。		
4/20					6/29			
2	【授業単元】 接客における好ましい表現・什器備品の知識 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 言葉づかいの3原則・電話対応の知識。 什器備品の名称と用途取扱い方を知る。				10	【授業単元】 接客サービス① 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 席へのご案内と着席補助ができる。 注文を取ることが出来る。		
4/27					7/6			
3	【授業単元】 レストランの管理業務、ナプキンフォールド 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 レストランのオープン前、クローズ後の業務を知る。 ナプキンが3種類以上、折れるようになる。				11	【授業単元】 接客サービス② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 注文に応じたテーブルセッティングができる。		
5/11					7/13			
4	【授業単元】 テーブルセッティング、サーバーストレイ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テーブルセッティングの知識を知る。 トレイが持てるようになる。				12	【授業単元】 接客サービス③ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 見せるサービス クレープシュゼットを作る。		
5/18					7/20			
5	【授業単元】 プレートサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 皿を片手で2枚以上持てるようになる。 皿の下げ方を知る。				13	【授業単元】 接客サービス④ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 見せるサービス デクパーージュを知る。 トレイ・プレートサービス復習		
5/25					9/7			
6	【授業単元】 テーブルマナー、料理の知識とサービス 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テーブルマナーの知識を習得。 料理・チーズの知識とサービスを知る。				14	【授業単元】 接客サービス⑤ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 トレイ・プレートサービスがスムーズにできる。		
6/1					9/14			
7	【授業単元】 食前酒～食後酒の知識 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食前酒～食後酒の基本を習得。 カクテルの作成。				15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 筆記試験 【到達目標】 前期総復習		
6/8					9/21			
8	【授業単元】 ワインの知識 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ワインの抜栓とサービスを知る。				【評価について】 評価は筆記試験及び実技試験で行う。授業内で確認した知識・技術の理解、定着度を確認する。 小テスト合計点(4割)と期末テスト(6割)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
6/22								
【特記事項】 毎授業において、指示した内容は必ずメモを取ること。講義においてノートを丁寧にとること。								