

科目名	製菓理論Ⅱ			授業形態	講義/演習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	60	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	2	クラス	曜日	時限
担当講師	木元 奏					1組	金	1、2
						2組	金	3、4
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 講師は渡仏し製菓を学んだ後、パティスリーで製菓製造に携り、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。					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	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。後期はより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も行う。国家試験合格目指して積極的に取り組んでもらいたい。							
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。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	製菓衛生師全書・菓子こつの科学・配布資料							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	国家試験までの学習の仕方、お菓子作りのフランス語	これから国家試験までの半年の過ごし方をイメージできるようになる。お菓子作りのフランス語について学び、現場実習などに活かせるようになる。
2	国家試験模擬試験体験	東京都製菓衛生師試験の模擬試験の受験の仕方を理解し、自己分析シートが記入できるようになる。
3	基礎材料復習「小麦粉と米粉」	小麦粉と米粉の国家試験問題を解いて、出題内容から発展させ材料の知識を深め、製造に応用できるようになる。
4	基礎材料復習「卵」	鶏卵に関する国家試験問題を解いて、出題内容から発展させ材料の知識を深め、製造に応用できるようになる。
5	基礎材料復習「でん粉とでん粉糖」	でん粉、でん粉糖に関する国家試験問題を解いて、出題内容から発展させ材料の知識を深め、製造に応用できるようになる。
6	甘味料について学ぶ ③	糖アルコール、トレハロースなど、新たな甘味料についてその性質などを学び、低糖質スイーツなどに応用できるようになる。
7	甘味料についての復習	甘味料についての過去問題を総合的に復習し、解説集を全員で協力して作ることで、甘味料についての知識を定着させ国試問題が解けるようになる。
8	基礎材料復習「乳製品、可塑性油脂、油脂の加工適性」	乳製品、油脂に関する国家試験問題を解いて、出題内容から発展させ材料の知識を深め、製造に応用できるようになる。
9	果実、ペクチンについて、種実類について学ぶ	菓子に使われる果実類、種実類について学び、菓子製造時に活かせるようになる。ペクチンについて学び、パートドフリユイが作れるようになる。
10	酒類、香辛料、香料について学ぶ	酒類、香辛料、香料について学び、クリスマスケーキなどの菓子製造に活かせるようになる。
11	製パンの副材料について	パン製造に用いられる副材料について学び、製パンに活かせるようになる。
12	チョコレートのテンパリングについて	チョコレートのテンパリングについて学び、テンパリングが適正に行えるようになる。
13	基礎材料復習「膨張剤、凝固剤」	膨張剤、凝固剤に関する国家試験問題を解いて、出題内容から発展させ材料の知識を深め、製造に応用できるようになる。
14	着色料、乳化剤、増粘安定剤について	着色料、乳化剤、増粘安定剤についての国家試験問題を解いて、出題内容から発展させ材料の知識を深め、製造に応用できるようになる。
15	国家試験模擬試験、定期試験	一年間に学習した内容の定着度を測り、製菓衛生師試験に向けて苦手な箇所を復習できるようになる。

科目名	キャリア教育講座Ⅱ			授業形態	講義/演習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	江刺 有未					1組	金	4限
						2組	金	2限
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 製菓専門学校を卒業し現場にて経験を積んだ教員が、パティシエを目指す学生に一社会人としての心得や専門的な知識を修得する授業を実施する。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	7つの基本行動(あいさつ、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間)を普段の生活から意識し、社会人として必要な基盤を習慣化させる。 現場に必要な社会人基礎力を身に付ける。							
到達目標	7つの基本行動を基にチームで必要なコミュニケーションが取れるようになる。 目標を明確にすることにより、達成するために具体的に何をすべきかイメージすることが出来る。 クラス行事を通し様々な人と関わり、社会人基礎力の意味を理解し実践することが出来る。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	学生便覧・その他各授業毎に指示							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	現場実習・コンテストについて、QUテスト	後期目標を決め、達成に向けて具体的に何をすべきか知る 現場実習、コンテストについて概要を知る
2	履歴書①～取り扱い編～	履歴書について取り扱い方、基礎情報の書き方について知る JAPANケーキショー・見学について知る
3	履歴書②～自己PR編～	履歴書について自己PRの書き方について知る 自己分析(前期履修)を振り返りブラッシュアップできる
4	履歴書③～志望動機編～	履歴書について志望動機の書き方について知る
5	履歴書④～作成～	3回の履歴書の書き方を通し、履歴書を作成する 履歴書定期試験について説明し概要を知る
6	卒業生講話	各業態の卒業生から業界の様子の話聞き、自身の進路選択に役立てる
7	ワンハートサービスⅠ①	ワンハートサービスⅠについて説明し概要を知る 現場実習アンケートの実施
8	ワンハートサービスⅠ②	役割・商品決めを行いクラスでの役割を共有できる 後期前半の振り返りを実施し、目標設定を見直す
9	業界・業種について	就職活動に向けて業界・職種を知る 就職活動の流れについて知る
10	就職活動準備	求人票の見方について知る 給与等基礎情報について知る
11	企業講話	お金についての知識見解を拡げる(トラブル・リスクについて) ワンハート進捗状況確認
12	社会人基礎力とマネジメント力	社会人基礎力(現場で働くということ)を学ぶ 3つのマネジメント力について理解する 冬休みの課題について概要を知る
13	個人面談(進路調査)①	個人面談を通し2年生への準備確認(就職について)を行う 定期試験勉強の実施 授業の振り返りをする(授業アンケート)
14	個人面談(進路調査)②	個人面談を通し2年生への準備確認(就職について)を行う 定期試験勉強の実施
15	定期試験	春休み期間について説明し理解する 後期目標を振り返り2年生への気持ちを高める ワンハートサービス最終確認の実施

科目名	食品学Ⅱ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大場 泉					1組	木曜日	3
	高橋 千華					2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 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の経験を有する。現場で、通常食品、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。					講師の実務経験有無	有	
目的 科目概要	食品学Ⅱでは、主に食品の保存方法や加工食品、特別な食品について学ぶ。また、現在の食料自給率の現状や食品の消費構造の変化などについても学び理解する							
到達目標	食品の安全は保存方法や衛生管理を理解し、食品表示も正しく読み取ることもできることを目指す							
評価方法	中間テストは15点、他は毎回5点で、合計して80点を1/2とした小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	新調理師用養成教育全書2 食品と栄養の特性							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 期末試験は、1問1点の60問でペーパーテストで実施する。 中間テストは、小テスト扱いで15点分としている							
授業計画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	オリエンテーション 食品の変質について①			自己消化、腐敗、変敗、酸化の違いを理解し、食品を安全に扱うことができる				
2	食品の変質について②			酵素的、非酵素的褐変現象について理解でき、食品の褐変を防ぐことができる				
3	食品の保存について①			食品の保存の種類、化学的保存方法、物理的保存方法について理解し、食品を適切に保存することができる				
4	食品の保存について②			食品の保存の「冷蔵」「冷凍」の違いなどを理解する。CA貯蔵、MA包装、レトルトパウチなど特別な保存方法も理解できる				
5	食品の加工について			微生物を利用した食品の加工について学び、味噌、チーズなどの食品を適切に取り扱うことができる				
6	食品の表示制度について①			期限表示の種類、賞味期限と消費期限の違いについて理解する。「食品表示法」の概要についても理解できる				
7	前半部分の復習 中間テスト			前半で学んだことを復習し知識を定着することができる 1～6回目までの復習を行い、中間テストを実施する				
8	食品の表示制度について②			アレルギー表示、栄養成分表示(義務表示、任意表示、推奨表示)について理解し、食品表示を正しく読み取ることができる				
9	食の消費構造の変化について			日本の歴史を通して、消費構造の変遷を理解し、現在の消費構造の問題点を考え、解決策を考えることができる				
10	食料生産の動向について			日本における食料の生産の推移を理解し、現状の問題点を把握することができる。				
11	食料自給率について			現在の日本の食料自給率について理解し、日本の食料問題について意識し、改善策を考えることができる				
12	特別な食品について			遺伝子組み換え食品やトランス脂肪酸など特別な食品について理解し、適切に扱うことができる				
13	後期の授業のまとめ			後期で学んだことの復習と期末テストの対策を行い、知識を定着することができる				
14	前期・後期を通しての復習			1年間で学んだ食品学を製菓衛生師試験形式で、演習を行い、実際に試験に対応できる				
15	定期テスト							

科目名	キャリア教育講座 I			授業形態	講義	区分	選択必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	江刺 有未					1組	木	1限
						2組	木	2限
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 製菓専門学校を卒業し現場にて経験を積んだ教員が、パティシエを目指す学生に一社会人としての心得や専門的な知識を修得する授業を実施する。					講師の実務経験有無	無	
目的 科目概要	7つの基本行動(あいさつ、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間)を普段の生活から意識し、社会人として必要な基盤を習慣化させる。 現場に必要な社会人基礎力を身に付ける。							
到達目標	7つの基本行動を基にチームで必要なコミュニケーションが取れるようになる。 目標を明確にすることにより、達成するために具体的に何をすべきかイメージすることが出来る。 クラス行事を通し様々な人と関わり、社会人基礎力の意味を理解し実践することが出来る。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	学生便覧・その他各授業毎に指示							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	自己紹介、目標設定(個人・クラス) 導入研修振り返り、学則について	目標を考え設定し、達成に向けて具体的に何をすべきか知る 7つの基本行動の重要性について知る
2	学則について、キャリアサポートアンケート、 ITリテラシー、Belle's Club、GW課題、面談	学則について日々の生活でルールを考えることができる ITリテラシーを学ぶ GWの課題について概要を知る
3	GW課題の共有、配慮のワーク	GWの課題を発表することでプレゼンテーションとは何かを知る 業界について見識を広げる
4	パーソナルポートフォリオ、QUテスト	自身と向き合い、長所を知る 自身で自身のモチベーションのあげ方を考える
5	自己分析、コンテストについて、 スポーツ大会実行委員決め	自己分析を行い、自身と他者の理解を広げる 自己PRの作成を実施する コンテストの概要を知ることが出来る
6	国際教育について、導入研修Ⅱ、 コンテストの目標設定	ヴァローナ(国際教育)について知り、授業への期待を高める 導入研修Ⅱの目的を知る
7	ホテル見学について、マナー確認	業界訪問について知る テーブルマナーについて事前に学ぶことが出来る
8	前期前半の振り返り、製菓衛生師とは	J-webについて使い方を学ぶ 製菓衛生師について知る 前期前半の振り返りを実施し、目標設定を見直す
9	企業説明会	どのような会社がこの業界にはあるのか知見を広げる
10	クラスメイトとの距離を縮める	コミュニケーションの大切さを学ぶ
11	製菓材料について	製菓材料を扱う会社より講義 凝固剤について知見を広げる
12	夏休みの過ごし方、課題について、 スポーツ大会詳細確認	夏休みの過ごし方・課題について概要を知る スポーツ大会の最終確認実施する
13	後期授業について	後期授業・スケジュールの確認をし夏休み後の目的意識を高める 授業の振り返りをする(授業アンケート)
14	目標設定の振り返り・定期試験について	前期を振り返り後期に向けて目標を設定できる 試験・成績について学則の確認 食材研修について
15	定期試験	

科目名	製菓実習 I (洋菓子)			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	120	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	4	クラス	曜日	時限
担当講師	酒井 久義					1組	水	1~4
						2組	金	1~4
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 パティシエとしてホテル・パティスリー・店舗等で製造・独立開業の経験をもつ職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習をする。					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	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。							
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。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A~F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						実技試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	卵の気泡性について①	ジェノワーズ(共立法)の製法が理解・習得できる
2	卵の気泡性について②	伝統的な焼き菓子の製法を理解することができる
3	卵の気泡性について③	ビスキュイ生地(別立法)の製法が理解・習得できる
4	バターのカリーミング性について	乳化を理解して焼き菓子の製品を作ることができる
5	小麦粉の糊化・卵の凝固性について	シュー生地の製法が理解・習得できる
6	卵の気泡性について④	ジェノワーズを使用し生菓子の製品を作ることができる
7	凝固剤について	各種凝固剤の特徴を理解し製品を製造することができる
8	卵の凝固性について	アパレイユ(流動性生地)を使用した製法を理解・習得できる
9	コンテスト	これまでの学習の成果を確認できる
10	卵の気泡性について⑤	伝統的な焼き菓子の製法を理解することができる
11	折り込みパイ生地	パイ生地の製法・特徴が理解・習得できる
12	基礎の確認と復習①	基礎技術の組み合わせで応用的な製品の製造ができる
13	チョコレートについて	チョコレートの基礎知識を理解・習得できる
14	基礎の確認と復習②	基礎技術の組み合わせで応用的な製品の製造ができる
15	定期試験	

科目名	製菓実習Ⅱ(洋菓子)			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	120	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	4	クラス	曜日	時限
担当講師	関口宏					1組	水	1~4
						2組	木	1~4
講師紹介	長きに渡りホテル、レストランでシェフとして活躍。現在はオーナーシェフとして洋菓子店を経営する職員が、パティシエとして広いシェアとあらゆる角度から業界に貢献して来た製造技術を通じて道具と食材を大切に扱う実習を实践する。						講師の実務経験有無	有
目的 科目概要	7つの基本行動を常に意識して基本の洋菓子技術を応用し今までに学んだ知識・技術を実践し現場での時間管理を考え、全体像を理解する。チームで進められるとりくみかたを身につける。							
到達目標	基本を用いたオリジナルのお菓子が作れるよう、基本的な生地を正確に仕込む事ができ、応用の生地やクリーム of 仕込みのポイントを理解した上で製作ができるようにする。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A~F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	凝固剤について①	果樹ピューレの使い方が理解できる。
2	基本の確認と復習①	ビスキュイ生地の製法が理解できる。ピストレを知る。
3	卵の凝固性について①	アパレイユを使用した製品が理解できる。
4	基本の確認と復習②	基本の組み合わせで製品を作ることが出来る。①
5	基本の確認と復習③	バタークリームを使用したケーキの作成。卵白について
6	基本の確認と復習④	チョコレートの特性を考えて作業ができる。型・フルーツの扱い
7	卵の凝固性について②	チーズの取り扱いが理解できる。
8	基本の確認と復習①	基本の組み合わせで製品を作ることが出来る。②
9	小麦粉の糊化・卵類の凝固性について①	スフレ生地の製法が理解できる。凝固剤を使用した製品の製法が理解できる。
10	凝固剤について②	数種類のチョコレート生地の製法が理解できる。
11	凝固剤について③	ムースの扱いが理解できる
12	基本の確認と復習⑤	パート生地・アパレイユを使用した製品が理解できる。
13	凝固剤について④	カラメル・凝固剤を使用した製品が理解できる
14	定期試験練習	基本の組み合わせで製品を作ることが出来る。
15	定期試験	

科目名	製菓実習Ⅲ(和菓子)			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	120	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	4	クラス	曜日	時限
担当講師	仲嶋 真輝					1組	金曜日	1~4
						2組		
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 和菓子技術者として和菓子店舗で製造・独立開業の経験をもつ職員が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習をする。					講師の実務経験 有無	有	
目的 科目概要	和菓子における基礎的作業を習得し基礎的技術を学び、応用に対応できる技術の向上をはかる。和菓子技術者として和菓子店舗で製造、商品開発に永く携わってきた職員が専門的な基礎技術、知識、応用について実習を通じ、その重要性の確認と実行をもって講義とし受講に努める。実習がメインの授業の遅刻、欠席、早退はなるべくせず授業に臨む。							
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。現場に必要な7つの基本行動が日常的にできるようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						実技試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	包餡について	蒸し饅頭・餅菓子を通して包餡の基礎を習得する。
2	製餡について	基本の小豆の煮方と製餡を行う。
3	餅米を使用した和菓子について	餅米の蒸し方と加工した餅米の和菓子製造を行う。
4	平鍋菓子と上新粉を使った菓子について①	平鍋を使用した製品と上新粉を使用した製品を完成させる。
5	平鍋菓子と上新粉を使った菓子について②	平鍋を使用した製品と上新粉を使用した製品を完成させる。
6	夏菓子について	冷やして食べる和菓子を完成させる。
7	上生菓子について	菓名の付いた上生菓子を完成させる。
8	蒸し物について	餅菓子と栗を使用した蒸し菓子を完成させる。
9	オーブン焼菓子について	オーブンを使用した焼菓子を完成させる。
10	和洋折衷の菓子について①	和菓子に洋菓子の材料を取り入れた菓子を完成させる。
11	和洋折衷の菓子について②	和菓子に洋菓子の材料を取り入れた菓子を完成させる。
12	応用の和菓子について①	基本をふまえた和菓子を完成させる。
13	応用の和菓子について②	基本をふまえた和菓子を完成させる。
14	饅頭の包餡と蒸し方について	小麦饅頭、上用饅頭の製法を理解できる。
15	定期試験	

科目名	製菓実習Ⅳ(製パン)			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	120	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	4	クラス	曜日	時限
担当講師	布施 修					1組		
	森広 竜司					2組	月	1~4限
	土屋 敏朗							
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 講師三名、各ホテルで長年シェフブーランジェを努め、製パン基礎技術から最新応用技術までを細部にわたって、実習を通して技術習得に取り組む。					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	製パン基礎技術と作業工程の理解、実務における生地コンディションの見極めの習得。 社会人としての7つの基本行動(挨拶、返事、言葉使い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間管理)とチームでの仕事に対するスタンスの習得。							
到達目標	製菓衛生師習得のための授業・実習を通じ、製パン自習を行う。 製パン実習での作業工程と用具の利用方法の理解。 製パンにおける基本材料の知識習得。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A~F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						実技試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	ベーカーズパーセントについて(材料配合)	ルセットの読み方、ルセットから読み取れる配合の違いを理解 実習でのルールの理解、機材や材料の取扱の理解。
2	基本材料について (小麦粉)	ミキサーを使用した作業工程の把握 実習でのルールの理解、機材や材料の取扱の理解。
3	基本材料について (パン酵母)	基本生地にてミキシングでのバター投入のタイミングの見極め 実習でのルールの理解、機材や材料の取扱の理解。
4	基本材料について (吸水の違い)	基本生地を用いて副材料の組み合わせと量のバランス 実習でのルールの理解、機材や材料の取扱の理解。
5	基本材料について (食塩)	基本生地をでのめん棒を使用した成形の習得 実習でのルールの理解、機材や材料の取扱の理解。
6	ハード系パンのミキシング	パンの基本材料のみでの生地の取り扱いと成形の方法
7	基本生地を使用した包餡	あんべらを使用した、基本的な包餡技術の習得
8	惣菜パンと食材組合せ	パン生地と食材のバランスと相性の理解
9	ケトリング(湯通し)について	ケトリング方法と取り扱い、ケトリングの意図を理解
10	パートルヴェフィユテについて	リバースシートを使用した、折り込み生地の取り扱い
11	パンのファイナルステージについて	パンの焼成のメカニズムの理解と習得
12	リッチな生地(高配合)のミキシングについて	リッチな配合生地のミキシングと成形の習得
13	伝統的発酵菓子の理解	ヨーロッパの伝統的な発酵菓子の理解と習得
14	基礎の確認と復習	定期試験の復習。 各個人で計量~焼成までを行い、製品を完成
15	定期試験	

科目名	食品衛生学 I			授業形態	講義/実習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	60	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	2	クラス	曜日	時限
担当講師	高橋 千華					1組	月	1・2
						2組	水	3・4
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 管理栄養士の資格を持ち、冷凍ケーキやパン・デザートなどの商品開発経験が豊富にある教員が、製菓衛生師の資格取得を通して、衛生管理の意識が高く新しいお菓子を製作する力を身につけるために、食中毒の分類と原因・予防・保存、食品添加物の使用基準を学び、知識を修得する授業を行う。					講師の実務経験 有無	有	
目的 科目概要	安全なお菓子を作ることに直結する、食中毒の分類と原因・予防・保存、食品添加物の使用基準を学び知識を習得する。衛生管理の意識を持つことは、パティシエとして働く上で欠かせないことである。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判断できるようになる。							
到達目標	食中毒・食品添加物について、食品を取り扱う立場において必要となる知識を身につける。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	製菓衛生師全書、補足資料							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	食品衛生学の概要・食中毒の分類	食品衛生学では食品による健康被害を予防するために重要な知識を得ることを解釈する。
2	食中毒の発生状況	食中毒発生状況を把握し、予防手段を講じることができるようになる。
3	サルモネラ・腸炎ビブリオ・病原性大腸菌	サルモネラ・腸炎ビブリオ・病原性大腸菌食中毒の予防手段を講じることができるようになる。
4	カンピロバクター・黄色ブドウ球菌・ボツリヌス菌・ウェルシュ菌	カンピロバクター・黄色ブドウ球菌・ボツリヌス菌・ウェルシュ菌の予防手段を講じることができるようになる。
5	セレウス菌・その他の細菌性食中毒・ウイルス性食中毒	セレウス菌・その他の細菌性食中毒・ウイルス性食中毒の予防手段を講じることができるようになる。
6	化学物質・自然毒による食中毒①	化学物質・自然毒による食中毒について、予防手段を講じることができるようになる。
7	自然毒による食中毒②・寄生菌類・寄生虫類・食中毒の予防	これまで学習してきた食中毒の分類を踏まえて、各食中毒において特に注意すべき予防策を述べられるようになる。
8	過去の事件事例・手洗い実験	過去の食中毒事件をもとに、現場で特に注意すべきポイントが説明できるようになる。正しい手順に沿った手洗いを習得する。
9	国家試験過去問演習	食中毒に関する国家試験の過去問に挑戦し、知識の定着を確認する。
10	食品添加物とは、表示	食品添加物の定義と分類を解釈する。
11	指定添加物各論①	食品添加物の種類を各論で学び、正しい使用方法を解釈する。
12	指定添加物各論②	食品添加物の種類を各論で学び、正しい使用方法を解釈する。
13	天然添加物・添加物の安全性	天然添加物といわれるものを正確に解釈する。食品添加物の安全性評価を理解し、自分なりに賛否が述べられるようになる。
14	前期のまとめ・国家試験過去問演習	前期で学習した内容を復習する。食品添加物に関する国家試験の過去問に挑戦し、知識の定着を確認する。
15	期末試験・国家試験過去問演習	前期に学習した内容について、期末試験を行う。食品添加物に関する国家試験の過去問に挑戦し、知識の定着を確認する。

科目名	食品衛生学Ⅱ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	60	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	2	クラス	曜日	時限
担当講師	高橋 千華					1組	木	1・2
						2組	月	1・2
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 管理栄養士の資格を持ち、冷凍ケーキやパン・デザートなどの商品開発経験が豊富にある教員が、製菓衛生師の資格取得を通して、衛生管理の意識が高く新しいお菓子を製作する力を身につけるために、食品中の有害物質、衛生管理、保存と表示について学び、知識を修得する授業を行う。					講師の実務経験有無	有	
目的 科目概要	安全なお菓子を作ることに直結する、食品中の有害物質、衛生管理、保存と表示を学び知識を習得する。衛生管理の意識を持つことは、パティシエとして働く上で欠かせないことである。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判断できるようになる。							
到達目標	食品中の有害物質・衛生管理や保存、表示に関する知識を身につけ、安全な食品を提供できる職業人となるための具体的手段が説明できるようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	製菓衛生師全書、補足資料							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	化学物質による環境汚染と生物濃縮①	有害物質が人体に及ぼす影響について解釈する。
2	化学物質による環境汚染と生物濃縮②・ 農薬、動物用医薬品、飼料添加物の残留	有害物質が人体に及ぼす影響について解釈する。
3	食品異物	食品異物について学び、予防策を講じることができるようになる。
4	国家試験過去問演習	食品中における有害物質に関する国家試験の過去問に挑戦し、知識の定着を確認する。
5	食品取扱いの三原則・食品取扱者の衛生・ 洗浄と洗剤	食品の取扱いの原則を説明できるようになる。洗剤の正しい使用方法を説明できるようになる。
6	消毒①	衛生用語の違いを説明できるようになる。加熱による消毒・光線による消毒・塩素やアルコールによる化学的消毒の方法を解釈する。
7	消毒②・施設設備の要件と管理	逆性石けん・両性界面活性剤・過酸化水素水による消毒方法を解釈する。衛生上望ましい作業場環境を解釈する。
8	営業者の責務・HACCPとは	食品衛生を責任をもって遂行できるように、国から求められている基準を解釈する。HACCPとは何かを解釈する。
9	菓子製造におけるHACCP	HACCPを日頃の自分の作業に落とし込めるようになる。
10	食品表示	食品保存の目的を解釈する。食品表示のルールを解釈する。
11	国家試験過去問演習	衛生管理に関する国家試験の過去問に挑戦し、知識の定着を確認する。
12	国家試験過去問演習	食品衛生学第1章から5章までの過去問に挑戦し、知識の定着を確認する。
13	国家試験過去問演習	食品衛生学第1章から5章までの過去問に挑戦し、知識の定着を確認する。
14	後期のまとめ・国家試験過去問演習	後期で学習した内容を復習する。食品衛生学第1章から5章までの過去問に挑戦し、知識の定着を確認する。
15	期末試験・国家試験過去問演習	後期に学習した内容について、期末試験を行う。食品衛生学第1章から5章までの過去問に挑戦し、知識の定着を確認する。

科目名	食品学 I			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	高橋 千華					1組	月	3
	小池 恭代					2組	水	2
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 管理栄養士の資格を持ち、冷凍ケーキやパン・デザートなどの商品開発経験が豊富にある教員が、製菓衛生師の資格取得を通して、食材に関する知識があり新しいお菓子を製作するための力を身につけるために、食品の成分や分類、食品成分値、食品のもつエネルギーとその特質を学び、知識を修得する授業を行う。					講師の実務経験 有無	有	
目的 科目概要	食品の成分や分類を理解し、食品成分値を使えるようになる。食品のもつエネルギーや素材を知ることは新しいお菓子を製作するために必要な知識である。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判断できるようになる。							
到達目標	製菓衛生師またはパティシエとして必要となる、食品に関する知識を各論で解釈する。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	製菓衛生師全書、補足資料							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	食品学とは・食品の機能	食品学とはどういったことを学ぶ学問であるのかを説明できる。
2	食品中の成分(水)	水分活性、水素イオン濃度について説明できる。
3	食品の一次機能①	食品に含まれる成分のうち、たんぱく質と炭水化物について説明できる。
4	食品の一次機能②	食品に含まれる成分のうち、脂質、ビタミン、ミネラルについて説明できる。
5	食品の二次機能①	食品に含まれる成分のうち、色素、香り成分について説明できる。
6	食品の二次機能②、食品成分表	食品に含まれる成分のうち、呈味成分について説明できる。食品成分表の基礎知識をおさえる。
7	穀物	米、麦類、とうもろこし、そば、その他の穀類の食品特性を説明できる。
8	芋類・砂糖および甘味類・豆類	芋類、砂糖および甘味類、豆類の食品特性を説明できる。
9	種実類・野菜類・果実類	種実類、野菜類、果実類の食品特性を説明できる。
10	キノコ類・藻類・魚介類・肉類	キノコ類、藻類、魚介類、肉類の食品特性を説明できる。
11	卵類・乳類	卵類、乳類の食品特性を説明できる。
12	その他の加工品	その他の加工品の食品特性を説明できる。
13	食品の三次機能	特別用途食品、保健機能食品について、特性を説明できる。
14	前期のまとめ	前期で学習した内容を復習する。
15	定期試験・解答確認	前期に学習した内容について、知識がしっかり定着しているか、理解度を確認する。

科目名	社会			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	松岡千恵					1組	火曜	3限
						2組	金曜	3限
講師紹介	<p>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。</p> <p>「経営コンサルティング業務の会社を設立され、産業カウンセラーとしても企業研修を行い、長年、専門学校にて社会学、サービス接客、就職など多岐に渡り教鞭を執っている教員が、製菓衛生師の資格取得を通して、製菓業界に関する知識があり新しいお菓子を製作できる力を身につけるために、製菓業界の環境の変化を留意しながら、菓子と食生活、菓子の歴史、生産について学び、また良い店舗作りや具体的な店舗運営のポイントを修得する授業を行う。</p>						講師の実務経験有無	有
目的科目概要	基礎的な経営の概念を体系的に学び、経営に関する基本知識と消費者の構造変化や、店舗経営のポイントに関する知識を身につける。パティシエとしての社会的使命とお菓子の歴史を学ぶ。							
到達目標	業界に求められる人材として「やりがい」や「重要性」を見つけ、「組織人に必要なことは何か」を考えながら受講してほしい。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							筆記試験	
使用教材	製菓衛生士全書 ・配布資料							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							
授業計画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	パティシエの社会的使命。菓子環境の多様化について学ぶ			多様化する消費者環境や職場変化について教材を用いてグループワークを行う				
2	お菓子の包装について			実際の包装、パッケージを用いて包装の目的や環境変化についての対応とうを学ぶ				
3	接客サービスについて(1)			お客様本位のサービスについて学び、実際の対応を知る				
4	接客サービスについて(2)			接客用語とクレーム対応について触れる				
5	菓子製造用件について			菓子の生産状況・消費状況・製造用件について理解する				
6	菓子の歴史について			日本と世界の菓子の歴史について年表を使用し理解する				
7	パンの歴史について			パンの歴史を学び現代の形への変化を理解する				
8	経営方針と目標設定について			経営者としての考え方を理解し、経営方針と目標に設定方法について理解する				
9	立地条件について			住民の特性を把握した商圈の選び方 立地条件の出し方について考える				
10	菓子店の販売促進のあり方について			菓子製造小売における狭義の販売促進を既存店を見て研究する				
11	菓子店の店舗づくりについて			既存店から店舗づくりの特徴を学ぶ				
12	利益管理について			原価計算と損益分岐点について十分に理解する				
13	労働法規について			飲食業界で働く仕事の労働法規(有給・正社員と派遣の差・36協定)を十分に理解する				
14	社会学総復習			社会学の総復習を行い、理解できるようになる				
15	定期試験							

科目名	栄養学I			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	成島 真理					1組	火	2
						2組	火	4
講師紹介	<small>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。</small> 専門学校を卒業後、給食会社へ入社。病院や高齢者施設で大量調理や献立作成、事業所運営業務に従事。3年間の実務経験を経て、管理栄養士の資格を取得し、フィットネスクラブへ転職。現在は個人事業主として、講師業、栄養指導等に従事。					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	パティシエのスペシャリストを目指すため、五大栄養素や消化と吸収など、栄養学の基礎を習得する。日頃から摂取している食品の栄養学的特徴や身体の機能を理解し、食生活・体調管理に役立てるとともに、使用する食材への理解、メニュー開発にどう活かせるかを考えながら受講してほしい。							
到達目標	・はたらき、多く含まれる食品など、五大栄養素について具体的に述べるができる ・体内での食物の消化・吸収、代謝について、具体的に述べるができる							
評価方法	<small>小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。※出席が70%に満たない場合はE評価とする。</small>					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて(上巻)							
特記事項	<small>※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載</small> なし							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	栄養の意義	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
2	五大栄養素 水の役割	食物と人体の構成成分、水の役割を説明できる 五大栄養素と主なはたらきを述べるができる
3	たんぱく質	たんぱく質とアミノ酸の関係を理解できる 必須アミノ酸、アミノ酸スコア、その他生理作用を説明できる
4	脂質	脂質と脂肪酸の関係を理解できる 必須脂肪酸、脂肪酸などの種類による生理作用を説明できる
5	炭水化物	炭水化物の分類、特徴を説明できる 血糖値とインスリンなど、炭水化物の生理作用を説明できる
6	三大栄養素(1～5回復習)	1～5回までの授業を復習し、理解を深める
7	ビタミン①(概要、脂溶性ビタミン)	ビタミンの分類を説明できる 脂溶性ビタミンの作用と欠乏症を具体的に述べるができる
8	ビタミン②(水溶性ビタミン)	水溶性ビタミンの作用と欠乏症を具体的に述べるができる
9	ミネラル①(概要、多量ミネラル)	ミネラルの分類を説明できる 多量ミネラルの作用と欠乏症を具体的に述べるができる
10	ミネラル②(微量ミネラル) 微量栄養素復習(7～10回復習)	微量ミネラルの作用と欠乏症を具体的に述べるができる 7～10回の授業を復習し、理解を深める
11	消化と吸収①(食欲、身体機能の調節、ホルモン)	食欲と身体機能の調節、ホルモンのはたらきを解釈できる
12	消化と吸収②(消化の種類、口腔内～胃内での消化)	消化の種類を具体的に述べるができる 口腔内～胃内での消化の流れを説明できる
13	消化と吸収③(小腸～大腸内での消化、三大栄養素以外の栄養素の消化と吸収、消化吸収率)	小腸内～大腸内での消化の流れを説明できる 三大栄養素以外の消化・吸収、消化吸収率を解釈できる
14	前期まとめ(1～13回復習)	理解に欠けるところがないかを洗い出し、課題を抽出できる
15	定期試験	1～14回までに行った授業の成果を発揮できる

科目名	栄養学II			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	成島 真理					1組	火	1
						2組	火	2
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 専門学校を卒業後、給食会社へ入社。病院や高齢者施設で大量調理や献立作成、事業所運営業務に従事。3年間の実務経験を経て、管理栄養士の資格を取得し、フィットネスクラブへ転職。現在は個人事業主として、講師業、栄養指導等に従事。					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	前期の学習内容を踏まえ、日本人の食生活の現状や栄養学を実際の食生活に落とし込むために必要な資料・ツールに関する知識を習得する。また、製菓衛生師国家試験の過去問題を解きながら、国家試験合格レベルを目指して栄養学の理解を深める。日頃から摂取している食品に関心を持ち、パティシエとして何ができるのか・何をすべきなのかを考えながら受講してほしい。							
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本人の食生活の現状と課題から、パティシエとしてできることを考え、自分の意見を述べるができる</li> <li>ライフステージ別の栄養、食生活と疾病に関する知識を習得し、自身の食生活に活かすことができる</li> <li>食事バランスガイドや食品分類法、栄養表示を用いて、バランスのよい食生活の実践ができる</li> </ul>							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて(上巻)							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 なし							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	前期振り返り、国民・健康栄養調査	前期の内容を確実に理解し、後期授業に臨むことができる 日本人の食生活の変遷や現状を解釈できる
2	肥満と生活習慣	糖尿病、高血圧症、脂質異常症、骨粗鬆症をはじめとする生活習慣病の原因と食事療法について説明できる
3	日本人の食事摂取基準、エネルギー代謝	食事摂取基準の概要・指標を理解し、適正摂取について説明できる エネルギー出納、エネルギー代謝の種類と特性を説明できる
4	食品分類法、食事バランスガイド	食品分類法の種類と概要がそれぞれ説明できる 食事バランスガイドの概要と活用方法が説明できる
5	ライフステージ別の栄養、栄養素の表示	各ステージの栄養特性を理解し、自身の今後の食生活想像する 食品表示を正しく読み取ることができる
6	国家試験対策①	栄養学概要・たんぱく質について、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
7	国家試験対策②	脂質について、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
8	国家試験対策③	炭水化物について、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
9	国家試験対策④	ビタミンについて、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
10	国家試験対策⑤	ミネラルについて、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
11	国家試験対策⑥	水分、ホルモン、消化・吸収、エネルギー代謝について、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
12	国家試験対策⑦	国民健康・栄養調査、肥満と生活習慣、日本人の食事摂取基準について、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
13	国家試験対策⑧	ライフステージ別の栄養、食事バランスガイド、食品分類法、栄養素の表示について、国家試験の過去問題を通じて理解を深める
14	後期まとめ(1～13回復習)	理解に欠けるところがないかを洗い出し、課題を抽出できる
15	定期試験	1～14回までに行った授業の成果を発揮できる

科目名	衛生法規			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	上本昌昭					1組	木	1限
						2組	木	2限
講師紹介	<small>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。</small> 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、製菓衛生師の受験準備を通して、製菓に関する法律、食品衛生に関する法律、衛生行政についての知識を修得する授業を行う。					講師の実務経験有無	無	
目的科目概要	衛生法規に関する知識があり、衛生的な菓子を製作できる力を身につけるために、製菓衛生師法といった資格に関する法律、食品衛生法などの食品衛生に関する法律、健康増進法などの健康に関する法律を学び、製菓に深く関係する法律の知識を修得する。							
到達目標	・衛生的な菓子を製作するために必要な「食品衛生に関わる法律」の知識を習得できている。 ・安全で安心な食の担い手として「消費者の健康を守る法律」の知識を習得できている。 ・日本における菓子文化の担い手として「菓子の販売、文化の継承に関わる法律」について理解している。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	『製菓衛生師全書 上巻』を使用する。さらに、補助資料ならびに問題演習のためのレジュメを配布する。							
特記事項	<small>※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載</small> 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、語群選択問題と四肢択一問題からなる。また、毎回、授業終了時に小テストを実施する。							

### 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	法とはどのようなものか?	社会には規範が必要であること、社会にある規範のひとつに法があること、法は制定主体の違いによって区分されることを説明できる。
2	衛生法規とはどのようなものか?	衛生法規の意味、それはなぜ制定され、どのように分類されているか。そして、どのように実現されているのかを説明できる。
3	製菓衛生師法①	製菓衛生師法が制定された背景とその目的、製菓衛生師という資格の特徴について説明できる。
4	製菓衛生師法②	製菓衛生師免許を取得するための要件、製菓衛生師試験と免許取得のための手続き、免許取得後に必要なことについて説明できる。
5	製菓衛生師法③	製菓衛生師法全体を振り返った上で、問題演習を通じて、製菓衛生師法の内容を身につけることができる。
6	衛生関連法令の概要①	地域保健法、感染症法などの公衆衛生(=みんなの健康)を実現するための法律について説明できる。
7	食品安全基本法	食品安全基本法といった、菓子を含む食品全般の安全性を守る法律の目的、理念、内容、関係者の責務について説明できる。
8	食品衛生法①	国民の健康を守る食品衛生法の目的や規制の対象について説明できる。
9	食品衛生法②	食品を扱う際の原則、規格基準、残留農薬基準、HACCPの考え方について説明できる。
10	食品衛生法③	食品衛生を推進するための仕組み、営業許可制度、食品の安全に関わる情報を集約する体制について説明できる。
11	食品表示法①	食品表示に関する規制の仕組み、食品表示に関する法律、加工食品の表示事項について説明できる。
12	食品表示法②	添加物の表示事項、食品の「機能」に関する表示事項について説明できる。
13	食品表示法③/衛生関連法令の概要②	生鮮食品の表示事項、健康増進法といった健康寿命を延伸するための法律の内容について説明できる。
14	衛生法規の振り返り	学習したことを振り返り、衛生法規の全体像をイメージすることができる。
15	定期試験	試験の形式については「特記事項」を参照。衛生法規について知識不足の項目を確認し、国試対策に活かすことができる。

科目名	公衆衛生学 I			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	中村雅美					1組	火曜日	4限
						2組	火曜日	3限
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 プロスポーツ選手、保健センターや健診センター、大学病院やクリニック、企業の社員食堂などにて献立作成や調理、栄養サポートや栄養療法、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として25年以上の経験を持つ。					講師の実務経験有無	有	
目的 科目概要	公衆衛生活動とは、すべての人に対し基本的な人権である健康を守る組織的な活動である。基本的人権である健康を守るために、食に関わる職業を目指すにあたり、病気の発生を予防し、健康の保持・増進を図るために必要な知識を学び深めます。							
到達目標	公衆衛生の歴史や定義また衛生統計、環境衛生、水の種類や水質管理、廃棄物処理や公害について学びを深め、パティシエとして必要な知識を習得し、公衆衛生活動について現場で活かすことができるようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	製菓衛生師全書(上巻)日本菓子教育センター/改訂版解いてわかる製菓衛生師試験の手引き 辻製菓専門学校編							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	オリエンテーション 公衆衛生学の意義・定義	公衆衛生学を学ぶ目的と意義を理解し、自分の食生活に興味関心を持ち、健康づくりについて実践することができるようになる。
2	公衆衛生の歴史	公衆衛生の歴史や発展、新憲法での公衆衛生が目指す多くの基本理念と原則、行政の責務を学び、自分にできることを考えることができるようになる。
3	公衆衛生の現状	公衆衛生行政の制度について理解し、保健所・保健センターの機能がどのような役割を担っているかを伝えることができるようになる。
4	衛生統計①	人口統計を理解し、読み解き、データを今後の将来設計の中で、また、商品開発に、活かすことができるようになる。
5	衛生統計②	興味関心のある分野について、自ら調べ、統計を分析し、発表することができるようになる。
6	疾病統計	疾病統計調査が行われている意図を学び、感染症や食中毒について理解を深め、パティシエとして仕事に活かすことができるようになる。
7	がんや循環器病、生活習慣病や寝たきり、認知症	様々な疾病を学び、食の大切さや役割を理解する。自助具について知り、疾病を持つ方へ自分ができることを考えることができるようになる。
8	環境衛生	人間を取り巻く環境を改善・保全し、疾病の原因となる条件を除去し、健康の保持・増進を図ることができるようになる。
9	水	人間に必要な水や種類について学び、水を選ぶことができるようになる。サプリメントについて理解し、商品開発に活かすことができる。
10	水道	飲料水の水質や受水槽の衛生管理、産業廃棄物について意識を高め、安心安全な食を提供することができるようになる。
11	清掃および廃棄物処理	一般廃棄物や産業廃棄物について学んだ知識を、ごみの分別やリサイクル、リユース、リデュースに活かすことができる。
12	ねずみ族・衛生害虫、その他の生活衛生	清掃の大切さを理解し、害虫駆除についての知識を、現場で活かすことができるようになる。快適な店舗を運営することができるようになる。
13	公害	3大公害、7大公害、苦情事例などについて学び、環境衛生について考え、実行することができるようになる。
14	まとめ・ふりかえり	1回～13回目までの振り返りを通して、学んだ事をアウトプットすることができるようになる
15	定期試験	学んだ知識をアウトプットできるようになる

科目名	公衆衛生学Ⅱ			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	中村雅美					1組	火曜日	2限
						2組	火曜日	1限
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 プロスポーツ選手、保健センターや健診センター、大学病院やクリニック、企業の社員食堂などにて献立作成や調理、栄養サポートや栄養療法、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として25年以上の経験を持つ。					講師の実務経験有無	有	
目的 科目概要	公衆衛生活動とは、すべての人に対し基本的人権である健康を守る組織的な活動である。基本的人権である健康を守るために、食に関わる職業を目指すにあたり、病気の発生を予防し、健康の保持・増進を図るために必要な知識を学び深めます。							
到達目標	疾病や感染症の予防と対策、健康保持増進対策とメンタルヘルス対策について、パティシエとして知識を習得し、公衆衛生活動について現場で活かすことができるようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	製菓衛生師全書(上巻)日本菓子教育センター/改訂版解いてわかる製菓衛生師試験の手引き 辻製菓専門学校編							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	疾病の予防	感染症の予防と対策を実行できるようになる。各ライフステージの食の傾向を理解し、生活習慣病について考えることができるようになる。
2	感染症予防と対策	感染症の怖さを理解し、感染症の起こる三条件と予防対策の原則について、伝えることができるようになる。
3	感染症の種類と消毒法	感染症の種類(感染症法に基づく分類)と、消毒方法(物理的消毒と科学的消毒法)について理解し、説明できるようになる。
4	我が国の感染症対策	感染症の予防お飛び感染症の患者に対する医療に関する法律について理解し、検疫法や予防接種について、説明できるようになる。
5	感染症対策実践	今の自分、パティシエとして働く時の自分が、できる感染症対策と発症した時の対応について具体的に説明できるようになる。
6	生活習慣病の予防	生活習慣病予防について、1次予防、2次予防、3次予防について理解し、自分の食生活を分析し1次予防に活かすことができるようになる。
7	メタボリックシンドロームと肥満、痩せ	メタボリックシンドロームと肥満の違いを説明できるようになる。栄養の過剰症と欠乏症について理解し、説明できるようになる。
8	循環器病、その他の生活習慣病	循環器病やその他の生活習慣病について理解し、自分が強みとする食がどのような役割があるのかを説明できるようになる。
9	食生活指針、第四次食育推進計画、SDGs	食生活指針や第四次食育推進計画、SDGsを理解し、自ら食生活指針の実践ができるようになる。
10	食事摂取基準、食事バランスガイド	各ライフステージの食事摂取基準、食事バランスガイドを学び、自分が提供する食をより楽しんでいただけるか、説明できるようになる。
11	産業保健	労働者の健康を守るにあたり、よりよい労働条件とは何かを考え、労働のやりがい、長さ、栄養、休養などについて発表できるようになる。
12	労働と健康	作業環境・作業方法と健康、職業性疾患について、具体的な店舗や飲食店の労働災害防止マニュアルから、大切なことを説明できるようになる。
13	健康保持増進対策とメンタルヘルス対策	心身相関とストレス、ストレスへの対処法、心の健康と自己実現について理解を深め、心の健康づくりを実践できるようになる
14	まとめ・ふりかえり	1回～13回目までの振り返りを通して、学んだ事をアウトプットすることができるようになる
15	定期試験	学んだ知識をアウトプットできるようになる

科目名	製菓理論 I			授業形態	講義/演習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	1	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	木元 奏					1組	火	3
						2組	火	2
講師紹介	<p>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。</p> <p>講師は渡仏し製菓を学んだ後、パティスリーで製菓製造に携り、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。</p>					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	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合格のために必要な、過去問題の演習や解説も行う。国家試験合格目指して積極的に取り組んでもらいたい。							
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。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	製菓衛生師全書・菓子こつの科学・配布資料							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							
授業計画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	製菓理論とは何か?今後の授業の進み方			製菓理論とは何かを理解し、納得して主体的に授業を受けられるようになる。				
2	小麦粉について学ぶ			菓子製造に必要な小麦粉の性質や成分について理解し、製造に活かせるようになる。				
3	でん粉について学ぶ			糊化、老化、吸湿性や膨化性などでん粉特有の性質を学び、シュー生地などが上手に作れるようになる。				
4	甘味料について学ぶ ①			甘味料の種類や製造方法を学び、菓子製造時に使い分けができるようになる。				
5	甘味料について学ぶ ②			はちみつ、メープルシロップ、水飴について学び、それぞれの特徴を活かして使い分けができるようになる。				
6	チョコレートについて学ぶ			チョコレートの原材料について学び、どのようにチョコレートが製造されているのかを知ることで、チョコレートについて理解し人に伝えられるようになる。				
7	鶏卵について学ぶ ①			卵白の上手な扱い方、泡立ての原理などを学び、良いメレンゲが作れるようになる。				
8	鶏卵について学ぶ ②			卵黄の働きを理解し、乳化作用や凝固作用を菓子製造に活かせるようになる。				
9	凝固剤について学ぶ			寒天、ゼラチン、カラギーナンの違いについて学び、製造に活かせるようになる。				
10	乳製品について学ぶ			牛乳の成分や生クリームの扱い方について学び、上手に生クリームを泡立てられるようになる。				
11	可塑性油脂について学ぶ ①			バター、マーガリン、ショートニングなどについて学び、適切な取り扱いができるようになる。				
12	可塑性油脂について学ぶ ②			油脂の加工適性について学び、適切に加工し菓子製造ができるようになる。定期試験課題を受け取り、学習の準備を進める。				
13	膨張剤について学ぶ			菓子がなぜ膨らむのか、膨張剤を変えるとどうなるのかを理解し、適切な膨張剤を選択できるようになる。				
14	パン酵母について学ぶ			パンに用いる酵母について学び、パン製造に活かせるようになる。				
15	定期試験			前期で学習した内容の定着度を測り、製菓衛生師試験に向けて苦手な箇所を復習できるようになる。				

科目名	創作菓子実習Ⅱ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	120	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	4	クラス	曜日	時限
担当講師	小野 俊哉		伊藤 隆一			1組	金	1～4
						2組	金	1～4
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 ホテル・個人店・工場など長年にわたり現場経験を持つ職員が授業を担当する。					講師の実務経験有無	有	
目的 科目概要	オリジナルの創作菓子や、ピエスモンテの基礎技術を身に付け、オリジナルの作品を制作する。							
到達目標	常に衛生管理を意識した上で実践が出来る。問題解決技法を基に、オリジナルレシピによる創作菓子の提案や制作が出来るようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						実技試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	卒業制作に向けて①	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
2	卒業制作に向けて②	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
3	卒業制作に向けて③	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
4	卒業制作に向けて④	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
5	卒業制作に向けて⑤ 中間発表(10月31日)	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
6	卒業制作に向けて⑥	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
7	卒業制作に向けて⑦	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
8	卒業制作に向けて⑧	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
9	卒業制作に向けて⑨	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
10	卒業制作に向けて⑩ □	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
11	卒業制作に向けて⑪ 定期試験(作品の完成をもって定期試験とする)□	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
12	卒業制作発表会(12月19日)	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
13	製菓・製パン実習	基礎技術と応用について学ぶ。プロの商品について学ぶ。
14	ワンハート練習	ワンハートに向けて、商品の練習を行う。
15	ワンハート練習	ワンハートに向けて、商品の練習を行う。

科目名	キャリア教育講座Ⅲ			授業形態	講義/演習	区分	必修		
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日			
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限	
担当講師	松岡千恵		柴田知実			1組	水	1限	
						2組	水	2限	
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 様々な資格を有し、サービス技法、就職活動などに長けた講師が学生を指導する。 国家資格を有し、飲食業界での現場経験を持つ職員が授業を担当する。					講師の実務経験有無	有		
目的 科目概要	就職活動の一連の流れ、面接、指導、必要書類の書き方などを学び、就職活動をスムーズに行える力を身に付ける。卒業制作に向けて、準備を行う。								
到達目標	製菓衛生師の資格を取得した職業人として、社会人基礎力を身に付ける。								
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法			
						筆記試験			
使用教材									
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載								

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	就職活動①	講師紹介・クラス内コミュニケーション・証明書関係のルール 就職活動の流れについて(自己分析など)・マイナビ登録
2	就職活動②	サポートアンケート・ITリテラシー・GW課題・クラス内コミュニケーション 履歴書の書き方について①(説明)
3	就職活動③	就職ガイダンス・求人票の見方について・クラス内コミュニケーション 履歴書の書き方について②(自己PR)
4	就職活動④	国家試験に向けて目標記入・スポーツ大会実行委員の決定 履歴書の書き方について③(志望動機)
5	就職活動⑤	面接の流れについて・面接練習
6	就職活動⑥	模擬面接会① 福利厚生・休日・基本給など(社会人基礎力)
7	就職活動⑦	模擬面接会② 福利厚生・休日・基本給など(社会人基礎力)
8	就職活動⑧ 卒業制作①	業界連絡の手法について・卒業制作について
9	卒業制作②	発注について・原価計算について
10	就職活動⑨ 卒業制作③	お礼状の書き方について 卒制チーム決定・テーマ・デッサン・発注など
11	就職活動⑩ 卒業制作④	社会人としての「仕事」について・時間の作り方について 卒業制作実習の準備
12	夏休み前の諸連絡	夏休みの課題・夏休みの過ごし方・スポーツ大会について
13	就職活動⑪ 卒業制作⑤	就職活動の状況確認 夏休み課題の共有と回収・卒制中間発表について
14	卒業制作⑥	卒制内容の確認 前期の振り返り・後期スケジュール確認・定期試験の内容について
15	定期試験	筆記試験など

科目名	キャリア教育講座Ⅳ			授業形態	講義/演習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	柴田知実					1組	水	1限
						2組	水	3限
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 国家資格を持ち、現場経験のある職員が授業を担当する。					講師の実務経験有無	有	
目的 科目概要	社会人として必要な3つのマネジメント力を身に付ける。 (セルフマネジメント、チームマネジメント、プロジェクトマネジメント)							
到達目標	卒業制作に向けて、常に衛生管理を意識した上で実践が出来る。また、問題解決技法を基に、オリジナルレシピによる創作菓子の提案や制作、プレゼンが出来るようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	卒業制作について	卒業制作発表会の内容とスケジュール
2	卒業制作について	中間発表の準備
3	卒業制作について	中間発表の準備
4	卒業制作について	中間発表の準備 ※10月24日(中間発表)
5	卒業制作について	卒業制作発表会の準備 (中間発表の振り返り)
6	卒業制作について	卒業制作発表会の準備
7	卒業制作について	卒業制作発表会の準備
8	卒業制作について	卒業制作発表会の準備
9	卒業制作について	卒業制作発表会の準備
10	卒業制作について	卒業制作発表会の準備
11	卒業制作について	卒業制作発表会の準備
12	卒業制作発表会(12月19日)	卒業制作発表会(12月19日)
13	卒業制作の振り返り 社会人に向けて	卒業制作の振り返り 1分間スピーチ(家族・友人への感謝の気持ちを伝える)
14	社会人に向けて	1分間スピーチ(職場での自己紹介を想定)
15	定期試験	筆記試験

科目名	コラボレーション実習 I			授業形態	演習	区分	必修		
学科	パティシエ科			時間数	120	開講日			
年次	2	開講区分	前期	単位	4	クラス	曜日	時限	
担当講師	小野 俊哉					1組	木	1~4	
						2組			
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 業界専門職としてホテル、パテスリー、製造店舗等で商品開発に永く携わってきた職員(例:小野 ホテル14年半、パテスリー11年(内6年商品開発)工場2年)が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性の確認と実行をもって実習とする。						講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	最新のトレンドとは何か?何故それが顧客に支持されるかを開発者、生産者から学び価値創造の仕組みを理解する								
到達目標	社会人基礎力を身に付け、衛生管理を常に行い、お客様に安全で商品力のある洋菓子を製造及び提供できる力を身に付ける 基本の生地を正確に仕込む事が出来、応用の生地、クリームの仕込み上のポイントを理解した上で制作が出来る。								
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A~F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法		
							実技試験		
使用教材	諸々								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 小テストに関して出来栄で見ることがある								
授業計画									
回数	授業概要				到達目標(できるようになること)				
1	小麦、糊化について				デモで作る製品のコピーをする、出来る事				
2	乳化、メイラード反応、色彩				デモで作る製品のコピーをする、出来る事				
3	卵の気泡性				デモで作る製品のコピーをする、出来る事				
4	卵の凝固、乳化				デモで作る製品のコピーをする、出来る事				
5	氷菓、カッティングについて				デモで作る製品のコピーをする、出来る事				
6	生クリームの扱い				デモで作る製品のコピーをする、出来る事				
7	油脂について				デモで作る製品のコピーをする、出来る事				
8	卵の気泡性②				デモで作る製品のコピーをする、出来る事				
9	卵の気泡性③				デモで作る製品のコピーをする、出来る事				
10	舞浜コラボ実習				業界コラボ実習を通して実践力を身につけることができる				
11	舞浜コラボ実習				業界コラボ実習を通して実践力を身につけることができる				
12	舞浜コラボ実習				業界コラボ実習を通して実践力を身につけることができる				
13	舞浜コラボ実習				業界コラボ実習を通して実践力を身につけることができる				
14	定期試験練習				定期試験練習				
15	定期試験								

科目名	コラボレーション実習Ⅱ			授業形態	実習	区分	必修		
学科	パティシエ科			時間数	120	開講日			
年次	2	開講区分	後期	単位	4	クラス	曜日	時限	
担当講師	赤田勝俊		副田和美		岡野功		1組	火	1～4
							2組	火	1～4
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 ホテルパティシエとしての経験を持つ講師が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性を確認と実行をもって実習をする。						講師の実務経験 有無	有	
目的 科目概要	職業人として大切な挨拶、返事、時間管理、衛生管理を徹底し、社会人基礎力、洋菓子の基本知識と基本技術を習得する授業を行う。また、チームでの取り組みを身につける。								
到達目標	現場で即戦力となれる様、基本技術を習得すると同時に、7つの基本行動が日常的に出来るようになる。								
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法		
							実技試験		
使用教材									
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載								

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	卵の気泡性と凝固性で作るガトーについて	基本の組み合わせで完成されるガトーの習得
2	バター、チョコレートの乳化性を利用したガトーについて	伝統菓子のオリジナルの習得
3	パートポンプとバターのショートニング性について	パートポンプ、フィユタージュの製法の確認
4	でんぷんの糊化と膨化を利用したガトーについて	伝統菓子のオリジナルの習得
5	バターの熱可塑性を利用したガトーについて	バターの取り扱いと、カットのタイミングの習得
6	砂糖の褐変反応と凝固剤について	カラメルの着色と基本の組み合わせで完成されるガトーの習得
7	異なるポンプを利用したムースと凝固性について	グラサージュのタイミングの習得
8	合わせ方の異なるムースとチョコレートのカカオ分について	基本の組み合わせで完成されるガトーの習得
9	クリームチーズとチョコレートの熱変化について	味、食感の変化を学ぶ
10	アーモンドの特性について① デモ試験用ジェノワーズ焼き	基本の組み合わせで完成されるガトーの習得
11	アーモンドの特性について② バターのショートニング性	基本の組み合わせで完成されるガトーの習得
12	バターのショートニング性と卵の熱凝固性について 定期試験デモ	伝統菓子のオリジナルの習得
13	定期試験練習 チョコパーツ	
14	定期試験練習 試験用ジェノワーズ焼き	
15	定期試験	

科目名	デッサン			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	関根凌子					1組	水	3
						2組	水	1
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 幼児から高齢者の造形活動について指導を行い、デッサンの基礎やデザインをする発想の仕方について解説し、造形材料の使い方の実践を行う。					講師の実務経験有無	有	
目的 科目概要	デッサン(素描)は対象をよく観察し正確に形を描写する事で、創作に必要な基本形の捉え方と描き方を中心にデッサンする力を基礎から実践し修得する。立体をイメージがしながら平面画にする力を養う。							
到達目標	対象物をよく観察し、正確な形を短時間でスケッチ出来る。構成要素を個性を活かし美しく配置する感覚を持つ。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	デッサンについて。鉛筆の使い方。スケールの製作。球形の描き方。	鉛筆の適切な使用が理解出来る。スケールが製作出来る。球形を描き方が理解出来る。
2	卵とレモンの描き方	質感の違いの描き方が理解出来る。形態、陰影、接地面の描き方が理解出来る。
3	四角柱の描き方。陰影の描き方。スイーツを描く。	四角柱の描き方が理解出来る。練り消しの使い方が理解出来る。
4	花などの自然物の法則と描き方。	色鉛筆の使い方が理解出来る。自然物の法則を理解する。構成要素を理解して細密描写が理解出来る。
5	手の描き方。	骨格、筋肉、腱などの内部構造を理解して描くことが出来る。
6	カップとソーサーの描き方。スイーツを描く。①	設計図を描き重なりを考えて描くことが出来る。個を活かしたスイーツのデッサンが出来る。
7	カップとソーサーの描き方。スイーツを描く。②	設計図を描き重なりを考えて描くことが出来る。個を活かしたスイーツのデッサンが出来る。
8	中テスト クリスマスケーキを描く。	個を活かしたスイーツのデッサンが出来る。
9	スプーンとフォークと皿の上のスイーツを描く。①	水彩色鉛筆を使った表現を理解出来る。個を活かしたスイーツのデッサンが出来る。
10	スプーンとフォークと皿の上のスイーツを描く。②	水彩色鉛筆を使った表現を理解出来る。個を活かしたスイーツのデッサンが出来る。
11	ガラスコップを描く。スイーツを描く	透明素材の表現を理解出来る。個を活かしたスイーツのデッサンが出来る。
12	顔を描く。ミニ黒板の製作をする。①	顔の描き方が理解出来る。黒板を使ったボード作りが理解出来る。個を活かしたスイーツのデッサンが出来る。
13	ウェディングケーキを描く。ミニ看板の製作をする。②	黒板を使ったボード作りが理解出来る。個を活かしたスイーツのデッサンが出来る。
14	ピエスモンテの模写をする。	模写をするものの上面側面を理解し模写をする事が出来る。
15	定期テスト ピエスモンテを描く。	全体の形や色の比重、バランスを考え、デッサンが出来る。

科目名	資格演習			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	木元奏		藤林殊巳			1組	水	2
						2組	水	3
講師紹介	<p>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。本校で職員として国家試験対策のノウハウを学び、製菓衛生師国家試験対策授業を10年受け持っている教員が、国家試験取得のための授業を行う。(木元)</p> <p>幼稚園教諭を経て大手新聞社資料記者として様々な角度から日本を見つめる。現在もカウンセラーとして教育業界に深く関わり、生涯学習教室を30年経営。講師として5校の教鞭をとるかたわら、三代続く稼業の女将として経営に関わる講師が行う、安定感のある授業です。文部科学大臣より生涯功労賞受賞。様々な角度からビジネスマナーが身につく講義です。(藤林)</p>					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	製菓衛生師試験合格のために模擬試験の演習、その振り返りを毎回実施し、速く、正確に答えを導き出せるように練習をするので、皆さんは積極的に授業に臨み、試験当日まで全力を尽くして欲しい。フードコーディネーター3級の取得を目指し、幅広い知識を身に付ける。							
到達目標	製菓衛生師試験全員合格、フードコーディネーター3級の取得を目指す。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						筆記試験		
使用教材	製菓衛生師全書、菓子こつの科学、授業のノートやプリント							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 国家試験対策(1～7回目)    フードコーディネーター(8～15回目)							
授業計画								
回数	授業概要			到達目標(できるようになること)				
1	国家試験までの学習計画と模擬試験演習			国家試験までにこの授業でどういったことを行うのかを理解する。模擬試験を実施し、現在の自分の学習到達度を測る。				
2	模擬試験、内容の見直し			模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りを行い、連休中の課題を受け取る。				
3	連休中課題の見直しと解説			連休中の課題の内容について疑問点を解消する。				
4	判定テスト受験			本番同様に実力判定テストを受験し、現在の学習到達度を確認する。国試までの各自の課題を確認する。				
5	判定テストの見直し、模擬試験			模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。				
6	模擬試験、内容の見直し			模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。				
7	模擬試験、内容の見直し			模擬試験を受験し、国試までの各自の課題を確認する。自己採点、振り返りまで行う。				
8	コミュニケーションについて			仕事に必要なコミュニケーションスキルの重要性を体験できる。コミュニケーションの必要性を実感し、行動を変える事ができる。				
9	コーディネートの基本的な考え方			自分軸ではなく、お客様軸で考えるための思考方法を知る。食と人との関係を理解し、コミュニケーションの重要性を実感する。				
10	経営学的コーディネートについて			好きな物、好きな事をビジネスにする仕組みを知る。経営計画を立てる。(商品について)				
11	フード・マネジメントについて			食の時代的変化を把握し、未来の食文化を創造する。年代別による効果的広告媒体や、それぞれの経費を知る。				
12	食材と色彩について			食肉不足等による代替食材を知り、未来の食材を発掘する。色による視覚的効果の情報を得る。				
13	食空間デザインについて			自身のコンセプトを設定する。コンセプトに基づいた客席配置や内装を決める。				
14	プレゼンテーションについて			自分が作りたい物を相手に伝える事ができる。他者からのアドバイスを今後の学びに活かす。				
15	定期試験			これまでの内容の筆記試験を実施する。				

科目名	ラッピング			授業形態		講義		区分		必修	
学科	パティシエ科			時間数		30	開講日				
年次	2	開講区分	後期	単位	1	クラス		曜日		時限	
担当講師	長尾美津希					1組		水		2	
						2組		水		1	
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 日本商業ラッピング協会認定講師として専門学校で講義を行い、授業を通してビジネスの現場で活用できるラッピングを指導する							講師の実務経験有無	有		
目的 科目概要	商業ラッピングを正しく理解し、基本のラッピング技術、しきたりの知識を学び、ビジネスの現場で活用できるレベルに達することを旨とする										
到達目標	ビジネスの現場で必要とされるラッピング基礎知識、しきたりの基礎習得 商業ラッピング検定3級合格										
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。								試験方法		
									その他		
使用教材	テキスト、3級重要ワード										
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載 試験方法:筆記・実技試験 必要な道具:ハサミ、カッター、セロテープ										

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	合わせ包み(基本)/横一文字掛け蝶結び	合わせ包み(基本)紙取り・包み方、横一文字掛け蝶結びの習得
2	合わせ包み(正方形)/十字掛け蝶結び	合わせ包み(正方形)紙取り・包み方、十字掛け蝶結びの習得
3		
4	合わせ包み(薄型)/斜め掛け蝶結び	合わせ包み(薄型)紙取り・包み方、斜め掛け蝶結びの習得
5	作品提出:合わせ包み(基本)/十字掛け蝶結び	自分の習熟度を把握し、不足部分を補う
6	斜め包み(処理なし)/のし	斜め包み(処理なし)の包み方、のしの掛け方を習得
7	斜め包み(処理あり)/斜め掛け蝶結び	斜め包み(処理あり)の包み方を習得、斜め掛け蝶結びの復習
8	作品提出:斜め包み(処理なし)/斜め掛け蝶結び	自分の習熟度を把握し、不足部分を補う
9	定期試験対策(理論・しきたり)	理論、しきたりを学び、検定の筆記試験に備える
10	定期試験対策(模擬試験:筆記・実技)	模擬試験により自身の習熟度を把握し、検定に備える
11	定期試験対策(模擬試験:筆記・実技)	模擬試験により自身の習熟度を把握し、検定に備える
12	商業ラッピング検定3級	検定合格を目指す
13	基本の包みからのアレンジ①	基本の包みからのアレンジ習得
14	基本の包みからのアレンジ②	基本の包みからのアレンジ習得
15	定期試験	筆記試験、実技試験 実施

科目名	情報技術			授業形態	講義	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	30	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	1	クラス	曜日	時限
担当講師	大島和美					1組	水	3
						2組	水	2
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 大学、専門学校、企業で、各種資格検定対策経験が豊富な有資格者の教員が、社会人として必要なPC技術を習得する授業を通じ、資格取得に有効な授業を行います。					講師の実務経験有無	有	
目的 科目概要	操作をマスターし、さらに機能の理解を深め、将来自分自身の仕事に役立つ使い方が出来るよう学習していきます。また今後の学生生活で必要となる資料作成や一般的な文書の作成が効率良く出来るようになりますので確実に習得する							
到達目標	社会へ出た際、どのようなジャンルの職種であっても、事務処理に困らないためのスキルとしてMicrosoft Office製品を使った文書作成や表計算、データの管理をを習得します。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						実技試験		
使用教材	テキスト無し 必要に応じてプリントを配布する							
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	オリエンテーション パソコンの基本操作	授業の概要説明(授業の進め方、成績等) Windowsの基本的な機能説明・操作方法を理解し文字入力ができる
2	Word基礎1 文書の編集と保存とレポート作成	Wordで文書を作成し編集・保存・書式設定をする事が出来る。 効率よくレポートを作成する事が出来る
3	Word基礎2 表現力をアップする機能(画像の挿入と編集) チラシ作成	文書に画像を挿入し、編集ができる。学習した機能を利用しチラシやフライヤーを作成出来る。
4	Word基礎3 ページ設定(販促はがき作成)	用紙サイズや余白、印刷の向きを設定出来る。学習した機能を利用し、必要に応じた各種はがきを作成出来る(販促・お知らせ)
5	Word基礎4 図形描画機能	図形描画機能がわかり、自由に操作出来る。学習した機能を利用し、簡略地図が作成出来る/館内案内図を作成出来る
6	Word基礎5 表作成機能	表作成機能を理解し、スケジュール表や工程表を作成する事が出来る
7	Word基礎6 メニュー表/フライヤーの作成	テンプレートを用い、1～7の機能を応用しメニュー表やフライヤーが作成出来る
8	Excel基礎1 表の作成	Excelの概要を理解し、表作成ができる(四則演算・書式設定)
9	Excel基礎2 関数	基本の関数を活用出来る(SUM/AVERAGE/MAX関数) (SUMIF関数/COUNTIF関数)
10	Excel基礎3 グラフ作成	必要に応じたグラフが作成出来る(棒グラフ・円グラフ・折れ線グラフ)
11	Excel基礎1 データベース機能	顧客リストかを必要に応じて並べ替えたり抽出をする事が出来る
12	PowerPoint基礎1 プレゼンテーションの作成	PowerPointとプレゼンテーションの概要を理解し新規にプレゼンテーションを作成する事が出来る
13	PowerPoint基礎2 スライドショーと課題作成1	ブレースフォルダの編集・アニメーションの設定・ノートペインの入力出来る。PowerPointで課題作成①
14	PowerPoint基礎3 課題作成2	課題作成②
15	期末テスト	課題を完成させ提出する事が出来る

科目名	製菓実習Ⅴ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	90	開講日		
年次	2	開講区分	前期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	石田英寛		関口 宏		1組		月曜日	1~4
					2組			
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。埼玉県川口市に自店を構え、パティスリーで提供される菓子を突き詰め一つの素材を掘り下げていく技法や技術を継承することを念頭において日々活動している。埼玉県洋菓子協会の専務理事を務めながら洋菓子の楽しさを伝える活動や、海外での講習の講師などもこなす						講師の実務経験 有無	有
目的 科目概要	基本の洋菓子技術とその応用を理解する。特に応用に力を入れる							
到達目標	使用材料知識や洋菓子製造技術を1段階上のレベルと視点で理解する							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A~F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法	
							実技試験	
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	卵の気泡性について 1	伝統菓子について学び理解をする
2	バターの気泡性と応用 1	焼き菓子について学ぶ
3	卵とバターの乳化	タルトについて学ぶ
4	乳製品の使い方 1	チーズのガトーでチーズの特性を学ぶ
5	小麦粉の糊化と凝固について	シュー生地について学ぶ
6	卵の気泡性について 2	ジェノワーズのガトーを学び、ナッペ技術の向上
7	卵の気泡性について 3	ショコラ生地を使ったガトーを学ぶ
8	バターと卵の気泡性と応用 2	バタークリームでガトーの特性を知る
9	卵の気泡性について 4	生地の応用を理解する
10	卵の気泡性について 5	生菓子による卵の使い方(卵白)を理解する
11	卵の気泡性について 6	生菓子による卵の使い方(卵黄)を理解する
12	生クリームと卵による生菓子 1	生菓子におけるアングレーズの使い方を理解する
13	イーストについて	洋菓子におけるイーストの使い方を理解する
14	小麦粉を使わない技法	小麦粉を使わない生地の扱いを理解する
15	定期試験	実技試験を実施

科目名	製菓実習Ⅵ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	90	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	3	クラス	曜日	時限
担当講師	石田英寛					1組		
						2組	月	1～4
講師紹介	<small>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。</small> 埼玉県川口市に自店を構え、パティスリーで提供される菓子を突き詰め一つの素材を掘り下げていく技法や技術を継承することを念頭において日々活動している。埼玉県洋菓子協会の専務理事を務めながら洋菓子の楽しさを伝える活動や、海外での講習の講師などもおこなう					講師の実務経験 有無	有	
目的 科目概要	基本の洋菓子技術とその応用を理解する。特に応用に力を入れる							
到達目標	使用材料知識や洋菓子製造技術を1段階上のレベルと視点で理解する							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						実技試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	卵の気泡性について 1	伝統菓子について学び理解をする
2	バターの気泡性と応用 1	焼き菓子につて学ぶ
3	卵とバターの乳化	タルトにつて学ぶ
4	乳製品の使い方 1	チーズのガトーでチーズの特性を学ぶ
5	小麦粉の糊化と凝固について	シュー生地について学ぶ
6	卵の気泡性について 2	ジェノワーズのガトーを学び、ナッペ技術の向上
7	卵の気泡性について 3	ショコラ生地を使ったガトーを学ぶ
8	バター <small>の</small> 気泡性と応用 2	バタークリーム <small>の</small> ガトーでバターの特性を知る
9	卵の気泡性について 4	生地 <small>の</small> 応用を理解する
10	卵の気泡性について 5	生菓子による卵 <small>の</small> 使い方(卵白)を理解する
11	卵の気泡性について 6	生菓子による卵 <small>の</small> 使い方(卵黄)を理解する
12	生クリームと卵による生菓子 1	生菓子におけるアングレーズの使い方 <small>を</small> 理解する
13	イーストについて	洋菓子におけるイースト <small>の</small> 使い方 <small>を</small> 理解する
14	小麦粉を使わない技法	小麦粉を使わない生地 <small>の</small> 扱い <small>を</small> 理解する
15	定期試験	

科目名	創作菓子実習 I				授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ科				時間数	120	開講日		
年次	2		開講区分	前期	単位	4	クラス	曜日	時限
担当講師	赤田勝俊	副田和美	岡野功	後藤 康敬			パティシエ専攻	火	1~4
	伊藤先生(バイク・パン)	猪戸先生(コーヒー)	大須賀先生(紅茶)	伊藤園(日本茶)	ケリージャパン(カクテル)				
講師紹介	<p>※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。</p> <p>ホテルパティシエとしての経験を持つ講師が専門的な基礎技術、知識、応用について授業を通じ、その重要性を確認と実行をもって実習をする。パティシエとしてパティスリー、ホテル、レストラン、ウエディング等で製造、開業の経験をもつ。現在はホテル内のレストランでシェフとして活躍。レストランならではの知識で様々な製造技術を用いて授業を通じその重要性の確認と実行をもって実習とする。猪戸・コーヒー担当。ラテアートの世界大会決勝リーグ出場経験あり。伊藤・ホテル、個人店での現場経験あり。</p>						講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	職業人として大切な挨拶、返事、時間管理、衛生管理を徹底し、社会人基礎力、洋菓子の基本知識と基本技術を習得すると同時に、レストランデザートへの盛り付けを授業を行う。								
到達目標	現場で即戦力となれる様、基本技術を習得すると同時に、7つの基本行動が日常的に出来るようになる。								
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(中間試験30点・期末試験30点)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。※出席が70%に満たない場合はE評価とする。						試験方法		
							実技試験		
使用教材									
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載								

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	基礎の確認とアシェットデセールの基礎	ジェノワーズの製法の復習、皿盛デザートの基本の形の習得
2	その場でしか表現出来ないデセールと氷菓の衛生について	伝統的なホテルデザートの基本と応用を習得
3	チョコレートを活かしたデセール①	チョコレート細工を用いた皿盛の基本を習得
4	チョコレートを活かしたデセール②	パーツと色のバランスで飾る基本の習得
5	色彩のバランスを活かしたデセール	パーツと色のバランスで飾る基本の習得
6	チョコレートを活かしたデセール③	パーツと色のバランスで飾る応用の習得
7	ナッペ、絞り方の応用 ～中間試験の実施～	ナッペ、絞り、カッティングの基本の習得 ～中間試験の実施～
8	基礎の確認とアシェットデセールの基礎	ジェノワーズの製法の復習、皿盛デザートの基本の形の習得
9	その場でしか表現出来ないデセールと氷菓の衛生について	伝統的なホテルデザートの基本と応用を習得
10	チョコレートを活かしたデセール①	チョコレート細工を用いた皿盛の基本を習得
11	チョコレートを活かしたデセール②	パーツと色のバランスで飾る基本の習得
12	色彩のバランスを活かしたデセール	パーツと色のバランスで飾る基本の習得
13	チョコレートを活かしたデセール③	パーツと色のバランスで飾る応用の習得
14	ナッペ、絞り方の応用 ～中間試験の実施～	ナッペ、絞り、カッティングの基本の習得 ～中間試験の実施～
15	オリジナルメニューの実習について	

科目名	創作菓子実習Ⅱ			授業形態	実習	区分	必修	
学科	パティシエ科			時間数	120	開講日		
年次	2	開講区分	後期	単位	4	クラス	曜日	時限
担当講師	小野 俊哉		伊藤 隆一			1組	金	1～4
						2組	金	1～4
講師紹介	※実務経験を具体的に記載してください。実務経験がない場合は、有する資格や担当科目を大学等で修めたことを記載してください。 ホテル・個人店・工場など長年にわたり現場経験を持つ職員が授業を担当する。					講師の実務経験有無	有	
目的科目概要	オリジナルの創作菓子や、ピエスモンテの基礎技術を身に付け、オリジナルの作品を制作する。							
到達目標	常に衛生管理を意識した上で実践が出来る。問題解決技法を基に、オリジナルレシピによる創作菓子の提案や制作が出来るようになる。							
評価方法	小テスト(40点)と定期試験(60点)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。 ※「A～F」で行ない、D以上を合格とする。 ※出席が70%に満たない場合はE評価とする。					試験方法		
						実技試験		
使用教材								
特記事項	※「その他」の試験方法の詳細や専攻名、特記事項があれば記載							

## 授業計画

回数	授業概要	到達目標(できるようになること)
1	卒業制作に向けて①	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
2	卒業制作に向けて②	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
3	卒業制作に向けて③	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
4	卒業制作に向けて④	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
5	卒業制作に向けて⑤ 中間発表(10月31日)	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
6	卒業制作に向けて⑥	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
7	卒業制作に向けて⑦	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
8	卒業制作に向けて⑧	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
9	卒業制作に向けて⑨	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
10	卒業制作に向けて⑩ □	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
11	卒業制作に向けて⑪ 定期試験(作品の完成をもって定期試験とする)□	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
12	卒業制作発表会(12月19日)	問題解決サイクルを基に、製造・発表について進める。
13	製菓・製パン実習	基礎技術と応用について学ぶ。プロの商品について学ぶ。
14	ワンハート練習	ワンハートに向けて、商品の練習を行う。
15	ワンハート練習	ワンハートに向けて、商品の練習を行う。