

科目名 (英)	製菓実習 I (洋菓子) Traning for western confectionary I	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	酒井 久義
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 4	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 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。 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。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。 現場に必要な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】卵の気泡性について 【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。		
4/17	ジェノワーズ 1人1台 絞りクッキー 2人1セット			6/26	シフォン・マカロン・フィユタージュ仕込み折り		
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】折込パイ生地 【授業形態】実習 【到達目標】折込パイ生地の製法が理解できる。		
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			7/4	バンドオポム・ピティビエ・シュクレ仕込み		
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】基礎の確認と復習① 【授業形態】実習 【到達目標】基礎の組み合わせで製品を作ることができる。		
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			7/10	フロランタン・ベイクドチーズ 2人1セット		
4	【授業単元】バターのカリーミング性について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】チョコレートについて① 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートの基礎知識を身につけることができる。		
5/15	ケーキオフリュイ2人1セット デアマン仕込み			7/17	クラシックショコラ・アマンドショコラ		
5	【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。			13	【授業単元】ワンハート練習 【授業形態】実習 【到達目標】ワンハートサービスに向けた製品・全体の流れの確認をし、本番に向けての問題点や改善点を発見する。時間管理・清掃の徹底。		
5/22	シュークリーム2人1セット デアマン焼成			9/4	【授業単元】基礎の確認と復習② 【授業形態】実習 【到達目標】基礎の組み合わせで製品を作ることができる。		
6	【授業単元】卵の気泡性について④ 【授業形態】実習 【到達目標】ジェノワーズ生地を使用して製品を完成させる。			14	【授業単元】基礎の確認と復習② 【授業形態】実習 【到達目標】基礎の組み合わせで製品を作ることができる。		
5/29	ガトーフレーズ 2人1セット ナッペ練習			9/11	ティラミス2人1セット ガトーマルブル2人1台		
7	【授業単元】凝固剤について① 【授業形態】実習 【到達目標】凝固剤を使用した製品の製法が理解できる。			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】		
6/5	ババロワ・ジュレパンプルムウス・ブランマンジェ 2人1セット シュクレ仕込み2種			9/18	定期試験		
8	【授業単元】卵の凝固性について① 【授業形態】実習 【到達目標】アパレイユを使用した製品が理解できる。			【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	プリン・タルトポワール 2人1セット ダックワーズ2人1セット						
【特記事項】 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)	キャリア教育講座 I Professional careers seminar I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	田中 幸恵
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分	前期 曜日・時間 木曜日 1時限目
<p>【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 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。 また、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)を身に付ける。</p>							
<p>【到達目標】 社会人として必要な3つのマネジメント力(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)を説明することができる 社会人基礎力を実行することができる PDCAサイクルについて考えることができる</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 学生便覧・その他各授業毎に指示				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	<p>【授業単元】導入研修振り返り、学則について、目標設定 【授業形態】講義 【到達目標】 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 7つの基本行動の重要性について知る 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 ITリテラシーを学ぶ</p>			9	<p>【授業単元】製菓材料について 【授業形態】講義 【到達目標】 製菓材料を扱う会社より講義(凝固剤について)</p>		
4/18				6/27			
2	<p>【授業単元】サポートアンケート、Belle's Club、GW課題、面談 【授業形態】講義 【到達目標】 コンテストの概要について知る 施設の使用の仕方を知る GWの課題について概要を知る 面談について</p>			10	<p>【授業単元】ワンハートサービス I ① 【授業形態】講義 【到達目標】 社会人基礎力を考える 顧客の視点になって物事を考える ヴァンドウーズについて知る</p>		
4/25				7/4			
3	<p>【授業単元】GW課題の共有 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 コンテストの目標を設定する 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</p>			11	<p>【授業単元】ワンハートサービス I ② 【授業形態】講義 【到達目標】 役割決め 商品概要について</p>		
5/9				7/11			
5/16	<p>【授業単元】パーソナルポートフォリオ 【授業形態】講義 【到達目標】 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</p>			12	<p>【授業単元】スポーツ大会について、ワンハートサービス I ③ 【授業形態】講義 【到達目標】 スポーツ大会の最終確認実施 ワンハートサービス進捗確認 夏休みの過ごし方・課題について</p>		
5/18				7/18			
5	<p>【授業単元】自己分析 【授業形態】講義 【到達目標】 自己分析を行い、自身と他者の理解をする 自己PRの作成を実施する</p>			13	<p>【授業単元】後期授業について 【授業形態】講義 【到達目標】 試験・成績について学則の確認 授業の振り返りをする(授業アンケート) ワンハートサービス進捗確認 卒業生へのアンケート実施</p>		
5/23				9/5			
6	<p>【授業単元】企業説明会 【授業形態】講義 【到達目標】 どのような会社がこの業界にはあるのか知見を広げる</p>			14	<p>【授業単元】卒業生講話 【授業形態】講義 【到達目標】 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</p>		
5/30				9/12			
7	<p>【授業単元】国際教育について、導入研修Ⅱ 【授業形態】講義 【到達目標】 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 J-Webについて使い方を学ぶ 導入研修Ⅱの目的を知る</p>			15	<p>【授業単元】定期試験 【授業形態】演習 【到達目標】 前期のまとめ 後期授業・スケジュールの確認 ワンハートサービス進捗確認 食材研修について</p>		
6/6				9/19			
8	<p>【授業単元】前期前半の振り返り、製菓衛生師とは 【授業形態】講義 【到達目標】 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</p>			<p>【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。</p>			
6/22							
【特記事項】							

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 4時限
<p>【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、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。</p>							
<p>【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。過去に出題された問題を中心に実際に解きながら、製菓衛生師国家試験の問題内容の理解を深める。</p>							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書 製菓衛生師試験の手引き				【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、自分事としてとらえられるように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	<p>【授業単元】 公衆衛生の概念 【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。世界の公衆衛生の歴史を時系列で説明できるようになる</p>			9	<p>【授業単元】 環境と健康(下水道、廃棄物処理) 【授業形態】 講義 【到達目標】 下水道とその処理法についての問題点について考える。一般廃棄物と産業廃棄物の処理方法について比較する。そこから見える改善点を自分の生活の中から見つけ出す</p>		
2	<p>【授業単元】 日本の公衆衛生の歴史 【授業形態】 講義 【到達目標】 我が国の公衆衛生の歴史を知り、現在の公衆衛生行政の役割や現状を把握し、公衆衛生が自分たちの生活にどのように関わっているかを説明できるようにする</p>			10	<p>【授業単元】 ねずみ族・衛生害虫 【授業形態】 講義 【到達目標】 衛生害虫とその害虫を媒介して起こる感染症を関連付けて考え、その感染症の特徴をしっかりと説明できるようにする。その駆除方法もや問題点を具体的に説明することができる</p>		
3	<p>【授業単元】 公衆衛生の現状 【授業形態】 講義 【到達目標】 公衆衛生行政、保健所・保健センターの設置主体の違いによる役割の違いを理解し、それぞれの機能を比較し、それぞれの必要性を説明できるようにする</p>			11	<p>【授業単元】 その他の生活衛生、製菓製造施設の環境衛生 【授業形態】 講義 【到達目標】 居住や作業場の衛生、建物や事務所の衛生管理、製菓製造施設について安全な環境に保つための基準や対策について具体的な基準や対策を理解する</p>		
4	<p>【授業単元】 人口統計 【授業形態】 講義 【到達目標】 衛生統計とは何か、なぜ重要なのかを解釈する。統計の種類の内容を比較し、それが私たちの暮らしにどのように役立っているのか調べ、自分の言葉で説明できるようにする</p>			12	<p>【授業単元】 公害①(大気汚染) 【授業形態】 講義 【到達目標】 過去の公害の歴史から現在の日本における公害問題について広く学び、公害の背景、特徴、対策までを説明できる。大気汚染の原因物質、それによる公害、関連付けて説明できる</p>		
5	<p>【授業単元】 人口動態の状況 【授業形態】 講義 【到達目標】 出生・死亡・死因の年次推移を比較し、それぞれの年代にどのような問題があるか検討する。平均寿命と健康寿命の関係について説明できるようにする</p>			13	<p>【授業単元】 公害②(水質汚濁・騒音・その他の公害) 【授業形態】 講義 【到達目標】 水質汚濁の原因物質による公害、対策、指標になる検査まで特徴と関連付けて説明できる。その他の公害についても特徴を理解し、説明できる</p>		
6	<p>【授業単元】 疾病統計 【授業形態】 講義 【到達目標】 疾病統計調査の種類や内容を把握し、それぞれについて現在のわが国の現状について話し合い、その調査の必要性を説明できるようにする</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。 【授業形態】講義 【到達目標】 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】 環境衛生の意義(空気・光) 【授業形態】 講義 【到達目標】 身近にある自然環境に興味を持ち、空気・光に関して学術的にその組成や役割、必要性を説明できるようにする</p>			15	<p>【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。</p>		
8	<p>【授業単元】 環境と健康(上水道) 【授業形態】 講義 【到達目標】 水についての知識を深め、重要性を再認識する。上水道の水質基準の特徴や普及率を全国で比較検討する。その結果の理由まで説明できるようにする</p>			<p>【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認する。筆記試験は、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。</p>			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓実習Ⅲ(和菓子) Training for Confection Ⅲ		必修 選択	必須	年次	1	担当教員	仲嶋 真輝	
	学科・コース	パティシエ科		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】 洋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。 パティシエとしてホテル、パテスリー、工場等で製造、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為遅刻、欠席、早退はなるべくせず授業に臨む。									
【到達目標】 製菓衛生士取得のための授業・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。 現場に必要な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】利休饅頭、苺大福、うぐいす餅 【授業形態】実習 【到達目標】 包餡を行なう				9	【授業単元】赤飯、米粉マドレーヌ、栗饅頭 【授業形態】実習 【到達目標】 オープン焼菓子の包餡・焼成を行なう			
4/19					6/28				
2	【授業単元】製餡(粒餡、こしあん)、水羊羹 【授業形態】実習 【到達目標】 基本の小豆の煮方と製餡を行なう				特別授業				
4/26									
3	【授業単元】おはぎ(こしあん、きなこ、ゴマ)、豆大福、道明寺桜餅 【授業形態】実習 【到達目標】 もち米の蒸し方と加工を行なう				11	【授業単元】あんみつ、抹茶蒸しどら、スイートポテト 【授業形態】実習 【到達目標】 和洋折衷の菓子と団子を知る			
5/10					7/12				
4	【授業単元】焼き皮桜餅、柏餅(こし餡、味噌餡) 【授業形態】実習 【到達目標】 平鍋菓子の焼き方を実践する 上新粉の菓子に興味を持つ				特別授業				
5/17									
5	【授業単元】どら焼き、焼き団子 【授業形態】実習 【到達目標】 平鍋菓子の焼き方を実践する 上新粉の菓子に興味を持つ				13	【授業単元】塩キャラメルサブレ、キャラメル最中、桃山 【授業形態】実習 【到達目標】 餅菓子と最中種を知る			
5/24					8/30				
6	【授業単元】浮島、わらび餅、桃水羊羹 【授業形態】実習 【到達目標】 夏菓子に興味を持つ				14	【授業単元】上用饅頭、小麦饅頭、かりんとう饅頭 【授業形態】実習 【到達目標】 饅頭の包餡と蒸し方を実践する			
5/31					9/6				
7	【授業単元】上生菓子(ねりきり),いろいろ 【到達目標】 上生菓子の加工を行なう 「菓名」を知る				15	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】 小麦饅頭を作れるようになる			
6/7					9/13				
8	【授業単元】生クリーム大福、草餅、栗蒸し羊羹 【授業形態】実習 【到達目標】 オープン焼菓子の包餡・焼成を行なう				【評価について】 評価について、14週の小テスト40点と期末テスト60点の合計100点で評価する 評価は学則規定に準ずる。				
6/14									
【特記事項】									

科目名 (英)	栄養学 I Nutrition I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	成島 真理
学科・コース	パティシエ科	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	前期
						曜日・時間	火曜日 2時限
<p>【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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</p> <p>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</p>							
【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 和洋菓子・パンのすべて(上巻)				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	<p>【授業単元】 栄養の意義</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>栄養学の概要を解釈できる</p> <p>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)</p>			9	<p>【授業単元】 ミネラル①</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>ミネラルの分類(多量・微量)が説明できる</p> <p>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</p>		
2	<p>【授業単元】 五大栄養素・水の役割</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>食物と人体の構成成分の違いが説明できる</p> <p>五大栄養素と主なはたらきを述べるができる</p> <p>人体における水の役割が説明できる</p>			10	<p>【授業単元】 ミネラル②</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>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</p> <p>7~9回目の授業を復習し、理解を深める</p>		
3	<p>【授業単元】 たんぱく質</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>たんぱく質とアミノ酸の関係が説明できる</p> <p>必須アミノ酸について具体的に述べるができる</p> <p>アミノ酸スコア、その他生理作用が説明できる</p>			11	<p>【授業単元】 消化と吸収①</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>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</p>		
4	<p>【授業単元】 脂質</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>脂質と脂肪酸の関係を説明、必須脂肪酸が言える</p> <p>脂肪酸やコレステロールの種類による生理作用の違いを説明できる</p>			12	<p>【授業単元】 消化と吸収②</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>消化の種類を具体的に述べるができる</p> <p>口腔内での消化~胃内での消化の流れが説明できる</p>		
5	<p>【授業単元】 炭水化物</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>炭水化物の分類について説明できる</p> <p>食物繊維の分類・特徴が説明できる</p> <p>血糖値とインスリンなど生理作用が説明できる</p>			13	<p>【授業単元】 消化と吸収③</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>小腸内~大腸内での消化の流れが説明できる</p> <p>三大栄養素以外の栄養素等の消化と吸収の流れ、消化吸収率の違いが解釈できる</p>		
6	<p>【授業単元】 三大栄養素復習・微量栄養素</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>1~4回目の授業を復習し、理解を深める</p> <p>ビタミン・ミネラルの概要を解釈できる</p>			14	<p>【授業単元】 前期まとめ</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>定期試験の傾向を解釈できる</p> <p>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</p>		
7	<p>【授業単元】 ビタミン①</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>ビタミンの分類(脂溶性・水溶性)が説明できる</p> <p>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</p>			15	<p>【授業単元】 定期試験</p> <p>【授業形態】</p> <p>【到達目標】</p> <p>14回までに行った授業の成果を発揮できる</p>		
8	<p>【授業単元】 ビタミン②</p> <p>【授業形態】 講義</p> <p>【到達目標】</p> <p>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</p>			<p>【評価について】</p> <p>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。</p>			
【特記事項】							

科目名 (英)	社会 Management of Confectionery	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	松岡 千恵
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (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】							
経営コンサルティング業務の会社を設立され、長年、専門学校にて社会学、サービス接遇、経営学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。 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。店舗運営など必要な知識もあるため、チームで学ぶことも多いので遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。							
【到達目標】							
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、店舗経営のポイントに関する知識をみにつける。 パティシエとしての社会的使命とお菓子の歴史を学ぶ。知識だけでなくグループワークでの協働を学ぶ。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
製菓衛生士全書 授業内配布資料				日ごろから実際の店舗に関心を持ち、既存店の良さを見つける習慣をつける			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】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 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 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			9	【授業単元】立地条件について 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 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		
2	【授業単元】お菓子の包装について 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 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			10	【授業単元】菓子店の販売促進のあり方について 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 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		
3	【授業単元】接客サービスについて(1) 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 お客様本位のサービスについて学び、しっさいの対応を知る			11	【授業単元】菓子店の店舗づくりについて 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 既存店から店舗づくりの特徴を学ぶ		
4	【授業単元】接客サービスについて(2) 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 接客用語とクレーム対応について触れる			12	【授業単元】利益管理について 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 原価計算と損益分岐点について十分に理解する		
5	【授業単元】菓子製造要件について 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 菓子の生産状況・消費状況・製造要件について理解する			13	【授業単元】労働法規について 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 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		
6	【授業単元】菓子の歴史について 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 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			14	【授業単元】社会学総復習 【授業形態】講義・ワーク 【到達目標】 社会学の総復習を行い、理解できるようになる		
7	【授業単元】パンの歴史について 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 パンの歴史を学び現代の形への変化を理解する			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】		
8	【授業単元】経営方針と目標設定について 【授業形態】講義・グループワーク 【到達目標】 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			【評価について】 評価は筆記試験で行う。授業内で確認した知識を小テストとして毎回5点満点で行い40点満点に換算し、定期試験の60点満点と合わせて100点満点で評価。評価は規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓理論 I Confectionery theory I		必修 選択	必修	年次	1	担当教員	木元 奏
	学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	30 1	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 3限目
【授業の学習内容と心構え】 講師は渡仏し製菓を学んだ後、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できるようになる。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・菓子こつ科学・配布資料					【授業外における学習】 プリントやノートを活用した自宅学習			
回	授 業 概 要				回	授 業 概 要		
1	【授業単元】製菓理論とは何か・今後の授業の進め方、チームズの使い方、課題や小テストの提出の仕方、フィードバックの受け取り方 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 製菓理論を何のために学ぶのかを納得して授業を受けられるようになる。今後の授業の進め方やチームズの使い方を練習し、課題や小テストが各自提出できるようになる。また、フィードバックを受け取って確認できるようになる。				9	【授業単元】・寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチンの原材料・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。		
2	【授業単元】・小麦粉の種類と分類の理解・グルテンとグリアジン、グルテニン・副材料のグルテンへの影響 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 小麦粉の分類や成分について知り、菓子製造に活かせるようになる。				10	【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。		
3	【授業単元】・糊化、老化・アミロースとアミロペクチン・吸湿性、ゲル化性（粘度特性）、膨らみ・地上でん粉と地下でん粉の性質の違い 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 でん粉とは何かを理解し、シュー生地を上手に作るために必要な糊化の知識を学び、糊化の仕組みをシュー生地の製造に活かせるようになる。				11	【授業単元】・バターの製造方法・発酵バターとは・ショートニングとマーガリンとは何か・植物性ホイップとは 【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。		
4	【授業単元】・甘味料の種類と糖・砂糖の原材料と製造方法・砂糖の種類・含蜜糖と分蜜糖・上白糖とグラニュー糖の違いについて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 甘味料にはどのような種類があり、どのように使い分けられているのかを知る。砂糖の原料、製造方法や種類を学び、菓子製造時に使い分けができるようになる。特に上白糖とグラニュー糖の使い分けができるようになる。				12	【授業単元】・油脂の加工適性・油脂の安定性と変敗・揚げ油と保存、油脂の劣化・夏休みの課題配布 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 固体脂の加工適性について学び、取り扱い方法を知り、適切に加工できるようになる。定期試験に向けての課題を受け取り、夏休み期間中に学習できるように準備をする。		
5	【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。				13	【授業単元】・菓子の膨張の原理と膨張剤・重曹について・ベーキングパウダーとアンモニア系膨張剤 【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色の違い、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。		
6	【授業単元】・チョコレートの原材料とカカオバター・テンパリングとブルーム・チョコレートの国内規格・チョコレート製品の種類 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 ヴァローナのチョコレートの魅力について知る。さまざまな原料チョコレート類をテイस्टイングし、違いを知る。クーベルチュールと日本の規格の違いを理解する。				14	【授業単元】・イーストとは、パンの膨らむ仕組み・酵母の種類と取り扱い 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 パンに用いる酵母について学び、製パン実習で活かせるようになる。		
7	【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、メレンゲに影響を与えるもの 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 卵白の上手な泡だて方、取り扱い方を学び、良いメレンゲができるようになり、菓子製造に活かせるようになる。				15	【授業単元】定期テスト 【授業形態】筆記試験。四肢択一形式60問（各1点）、東京都製菓衛生師試験過去問題より出題 【到達目標】 多くの過去問題に早くから慣れておくことで合格率を飛躍的に向上できる。よって、東京都製菓衛生師試験の過去問題から定期試験を出題する。		
8	【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。				【評価について】 小テストとして、毎回授業内で5問（各1点）のテストを実施する。小テストの合計点を40点満点となるように換算し、定期テスト60点との合計で評価を行う。			
【特記事項】								

科目名 (英)	食品学 I Food science I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	高橋 千華
学科・コース	パティシエ科	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 月曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 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。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。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ため、遅刻欠席は出来るだけせず、予習復習をしっかりと授業に臨んでほしい。							
【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。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書				【授業外における学習】 あらかじめ教科書を読み、予習しておくこと。また授業後、補足プリントやノートと教科書を照らし合わせ、内容が理解できているかを今一度確認することが望ましい。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】食品学とは・食品の機能 【授業形態】講義 【到達目標】 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。			9	【授業単元】種実類・野菜類・果実類 【授業形態】講義 【到達目標】 種実類、野菜類、果実類の食品特性を説明できる。		
2	【授業単元】食品中の成分(水) 【授業形態】講義 【到達目標】 水分活性、水素イオン濃度について説明できる。			10	【授業単元】キノコ類・藻類・魚介類・肉類 【授業形態】講義 【到達目標】 キノコ類、藻類、魚介類、肉類の食品特性を説明できる。		
3	【授業単元】食品の一次機能① 【授業形態】講義 【到達目標】 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。			11	【授業単元】卵類・乳類 【授業形態】講義 【到達目標】 卵類、乳類の食品特性を説明できる。		
4	【授業単元】食品の一次機能② 【授業形態】講義 【到達目標】 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。			12	【授業単元】その他の加工品 【授業形態】講義 【到達目標】 その他の加工品の食品特性を説明できる。		
5	【授業単元】食品の二次機能① 【授業形態】講義 【到達目標】 食品に含まれる成分のうち、色素、香気成分について説明できる。			13	【授業単元】食品の三次機能 【授業形態】講義 【到達目標】 特別用途食品、保健機能食品について、特性を説明できる。		
6	【授業単元】食品の二次機能②、食品成分表 【授業形態】講義 【到達目標】 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。			14	【授業単元】前期のまとめ 【授業形態】講義 【到達目標】 前期で学習した内容を復習する。		
7	【授業単元】穀物 【授業形態】講義 【到達目標】 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。			15	【授業単元】定期試験・解答確認 【授業形態】試験 【到達目標】 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。		
8	【授業単元】芋類・砂糖および甘味類・豆類 【授業形態】講義 【到達目標】 芋類、砂糖および甘味類、豆類の食品特性を説明できる。			【評価について】 評価は筆記試験で行う。筆記試験は、1回～14回までの小テスト(40点)と期末試験(60点)の合計で、100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 各授業において、補足プリントを埋めながら教科書のどこに何が書いてあるかを整理する。板書する内容についてはノートを取ることを。							

科目名 (英)	食品衛生学 I Food Hygiene I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	高橋 千華
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60時間 (2)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1・2時限
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 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。 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。食中毒・食品添加物の知識を学ぶことは衛生管理の意識が高く、安全なお菓子を作ることに直結するため、遅刻欠席は出来るだけせず、予習復習をしっかりと授業に臨んでほしい。							
【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。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書				【授業外における学習】 あらかじめ教科書を読み、予習しておくこと。また授業後、補足プリントやノートと教科書を照らし合わせ、内容が理解できているかを今一度確認することが望ましい。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】食品衛生学の概要・食中毒の分類 【授業形態】講義 【到達目標】 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。			9	【授業単元】国家試験過去問演習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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。		
2	【授業単元】食中毒の発生状況 【授業形態】講義・実験 【到達目標】 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。			10	【授業単元】食品添加物とは、表示 【授業形態】講義 【到達目標】 食品添加物の定義と分類を解釈する。		
3	【授業単元】サルモネラ・腸炎ビブリオ・病原性大腸菌 【授業形態】講義・実験 【到達目標】 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。			11	【授業単元】指定添加物各論① 【授業形態】講義・実験 【到達目標】 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。		
4	【授業単元】カンピロバクター・黄色ブドウ球菌・ポツリヌス菌・ウェルシュ菌 【授業形態】講義 【到達目標】 カンピロバクター・黄色ブドウ球菌・ポツリヌス菌・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。			12	【授業単元】指定添加物各論② 【授業形態】講義・実験 【到達目標】 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。		
5	【授業単元】セレウス菌・その他の細菌性食中毒・ウイルス性食中毒 【授業形態】講義 【到達目標】 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。			13	【授業単元】天然添加物・添加物の安全性 【授業形態】講義・実験 【到達目標】 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。		
6	【授業単元】化学物質・自然毒による食中毒① 【授業形態】講義 【到達目標】 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。			14	【授業単元】前期のまとめ・国家試験過去問演習 【授業形態】講義 【到達目標】 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。		
7	【授業単元】自然毒による食中毒②・寄生菌類・寄生虫類・食中毒の予防 【授業形態】講義 【到達目標】 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。			15	【授業単元】期末試験・国家試験過去問演習 【授業形態】試験・演習 【到達目標】 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を確認する。理解度の確認のため、期末試験(60点)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。		
8	【授業単元】過去の事件事例・手洗い実験 【授業形態】講義・実験 【到達目標】 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。			【評価について】 評価は筆記試験で行う。筆記試験は、1回～14回までの小テスト(40点)と期末試験(60点)の合計で、100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 各授業において、補足プリントを埋めながら教科書のどこに何が書いてあるかを整理する。板書する内容についてはノートを取ることを。							

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅱ Professional careers seminarⅡ	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	田中 幸恵
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜日 4時限目
【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 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。 また、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)を身に付ける。							
【到達目標】 社会人として必要な3つのマネジメント力(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)を説明することができる 社会人基礎力を実行することができる PDCAサイクルについて考えることができる							
【使用教科書・教材・参考書】 学生便覧・その他各授業毎に指示				【授業外における学習】			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】現場実習について・コンテストについて 【授業形態】講義 【到達目標】 後期目標について 現場実習概要説明→アンケート コンテスト概要説明・目標設定			9	【授業単元】業界・業種について 【授業形態】講義 【到達目標】 就職活動に向けて業界・職種を知る 就職活動の流れ		
10/4				11/29			
2	【授業単元】履歴書～取り扱い編～ 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 履歴書について 基礎情報の書き方 JAPANケーキショー・見学について			10	【授業単元】就職活動 準備 【授業形態】講義 【到達目標】 求人票の見方 給与等基礎情報について		
10/11				12/6	定期試験用履歴書 提出❌切!!!		
3	【授業単元】履歴書～自己PR編～ 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 履歴書について(自己PRの書き方) 自己分析(前期履修)を振り返る			11	【授業単元】DVD鑑賞② 【授業形態】講義 【到達目標】 パティスリー・タダシヤナギ(業界理解を深める) ワンハート進捗状況確認		
10/18				12/13			
4	【授業単元】履歴書～志望動機編～ 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 履歴書について(志望動機の書き方)			12	【授業単元】社会人基礎力とマネジメント力 【授業形態】講義 【到達目標】 社会人基礎力(現場で働くということ) 3つのマネジメント力 冬休みの課題について		
10/25				12/20			
5	【授業単元】履歴書作成 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 履歴書を作成する 履歴書定期試験について			13	【授業単元】個人面談(進路調査)① 【授業形態】講義 【到達目標】 個人面談 定期試験勉強 授業アンケート		
11/1				1/10			
6	【授業単元】コンテスト・DVD鑑賞① 【授業形態】講義 【到達目標】 コンテスト最終確認 パティスリー・イデミスギノ(業界理解を深める)			14	【授業単元】個人面談(進路調査)② 【授業形態】講義 【到達目標】 個人面談 定期試験勉強		
11/8				1/17			
7	【授業単元】ワンハートサービスⅡ① 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 現場実習アンケート実施 ワンハートサービスⅡ概要説明			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 春休み期間について 目標振り返り ワンハートサービス最終確認		
11/15				1/24			
8	【授業単元】ワンハートサービスⅡ② 【授業形態】講義 【到達目標】 役割決め 商品決め			【評価について】 筆記試験及び授業内にて提出の履歴書にて評価。筆記30点、履歴書30点の計60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。			
11/22							
【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	パティシエ科	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 2時限
<p>【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 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。 安全で安心な食を提供するパティシエには欠かせない科目です。</p>							
<p>【到達目標】 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。 過去に出題された問題を中心に実際に解きながら、製菓衛生師国家試験の問題内容の理解を深める。</p>							
【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 製菓衛生師試験の手引き				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、自分事としてとらえられるように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	<p>【授業単元】 感染症の予防(感性症と病原体) 【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、感染症とは何か、またその原因となる病原体の種類や特徴を捉え、感染症対策をどのように行っていくか説明することができる</p>			9	<p>【授業単元】 生活習慣病(がん、糖尿病、肝疾患) 【授業形態】 講義 【到達目標】 がんの種類や男女別の罹患率、死亡率の現状を把握する。がんの発生原因が何かを様々な観点から探し出し、どのように対策をすればよいかを説明できるようにする</p>		
2	<p>【授業単元】 感染症の予防(三条件) 【授業形態】 講義 【到達目標】 感染症の起こる三条件(感染源・感染経路・感受性)と役割や現状を把握し、公衆衛生が自分たちの生活にどのように関わっているかを説明できるようにする</p>			10	<p>【授業単元】 生活習慣病予防、産業保健(労働と健康) 【授業形態】 講義 【到達目標】 生活習慣病の予防のための生活習慣を説明できるようになる 労働衛生の目的や定義を理解し、労働に伴う健康障害にはどのような要因があるのか、また対策も併せて説明できるようにする</p>		
3	<p>【授業単元】 感染症の予防対策(感染予防の原則、消毒法) 【授業形態】 講義 【到達目標】 感染予防の原則と感染源対策の具体的な方法について説明できるようにする。 消毒方法について物理的・化学的消毒法の種類を比較してみる</p>			11	<p>【授業単元】 労働と健康(職業性疾患・労働災害) 【授業形態】 講義 【到達目標】 職業病疾患、作業関連疾患、労働災害の特徴と問題を把握し、具体的な疾病をあげて、どのような疾病かを理解する 労働に関する法律とそれぞれの内容を説明できるようにする</p>		
4	<p>【授業単元】 経口感染症の予防対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 経口感染症の近年の動向を把握し、4つの予防対策についての統計の種類の内容を比較し、それが私たちの暮らしにどのように役立っているのか調べ、自分の言葉で説明できるようにする</p>			12	<p>【授業単元】 産業保健活動 【授業形態】 講義 【到達目標】 わが国の産業保健活動の体制を理解し、具体的な安全衛生管理がどのように行われているか説明できるようにする</p>		
5	<p>【授業単元】 わが国の感染対策①(感染症法) 【授業形態】 講義 【到達目標】 症状の重さや感染力の強さを類型別に分類できるようになる 輸入感染症対策として、検疫法の目的や種類を説明できるように 平均寿命と健康寿命の関係について説明できるようにする</p>			13	<p>【授業単元】 感染症の予防対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 感染症についてのDVDを鑑賞し、いままで学んできたことに照らし合わせ、自分たちにできる対策を具体的に発表しあう</p>		
6	<p>【授業単元】 わが国の感染対策(予防接種法) 【授業形態】 講義 【到達目標】 感受性対策として有効な予防接種の意義を理解し、現在のわが国の現状について話し合い、その調査の必要性を説明できるようにする</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。 【授業形態】 講義 【到達目標】 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】 生活習慣病の予防 【授業形態】 講義 【到達目標】 生活習慣病の近年の動向や要因を探り、メタボリックシンドロームと生活習慣病の関係を実際に腹囲の測定などを通し、関連性を理解し、危険性を説明できるようにする</p>			15	<p>【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。</p>		
8	<p>【授業単元】 生活習慣病の予防(循環器病) 【授業形態】 講義 【到達目標】 高血圧症、動脈硬化の危険性、脳血管疾患と心臓病との関連性をしっかりと理解し、そうならないための対策を具体的な項目を見ながら、自分の生活と照らし合わせ説明することができる</p>			<p>【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認する。筆記試験は、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。</p>			
【特記事項】							

科目名 (英)	栄養学Ⅱ NutritionⅡ	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	成島 真理
学科・コース	パティシエ科	授業形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期 曜日・時間 火曜日 1時限
<p>【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>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。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。</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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は何かを考え、自分の意見を述べることができる 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 食事バランスガイドや食品分類法を用いて、バランスのよい食生活の実践ができる 栄養表示を正しく読み取り、義務表示に関する項目が説明できる</p>							
【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				【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	<p>【授業単元】 前期振り返り、国民・健康栄養調査 【授業形態】 講義 【到達目標】 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 日本人の食生活の現状、エネルギーや栄養素、食品群の</p>			9	<p>【授業単元】 国家試験対策④ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ビタミンについて国家試験過去問題を通じて理解を深める</p>		
2	<p>【授業単元】 肥満と生活習慣 【授業形態】 講義 【到達目標】 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</p>			10	<p>【授業単元】 国家試験対策⑤ 【授業形態】 講義 【到達目標】 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</p>		
3	<p>【授業単元】 食事摂取基準・エネルギー代謝 【授業形態】 講義 【到達目標】 日本人の食事摂取基準の概要・指標を説明できる 三大栄養素の適正摂取について説明できる EN収支の関係、EN代謝の種類を説明できる</p>			11	<p>【授業単元】 国家試験対策⑥ 【授業形態】 講義 【到達目標】 水分、ホルモン、消化・吸収、エネルギー代謝、について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p>		
4	<p>【授業単元】 食品分類法・食事バランスガイド 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品分類法の種類と概要が説明できる 食事バランスガイドの概要と活用方法が説明できる</p>			12	<p>【授業単元】 国家試験対策⑦ 【授業形態】 講義 【到達目標】 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過去問題を通じて理解を深める</p>		
5	<p>【授業単元】 ライフステージ別栄養・栄養素の表示 【授業形態】 講義 【到達目標】 ライフステージ別の栄養特性について説明できる 将来を想像し、食生活を見直すことができる 食品表示を正しく読み取ることができる</p>			13	<p>【授業単元】 国家試験対策⑧ 【授業形態】 講義 【到達目標】 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過去問題を通じて理解を深める</p>		
6	<p>【授業単元】 国家試験対策① 【授業形態】 講義 【到達目標】 たんぱく質について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p>			14	<p>【授業単元】 後期まとめ 【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</p>		
7	<p>【授業単元】 国家試験対策② 【授業形態】 講義 【到達目標】 脂質について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p>			15	<p>【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</p>		
8	<p>【授業単元】 国家試験対策③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 炭水化物について国家試験過去問題を通じて理解を深める</p>			<p>【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。</p>			
【特記事項】							

科目名 (英)	衛生法規 Hygiene law	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	上本 昌昭
学科・コース	パティシエ工科	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 金曜日 3時限
【授業の学習内容と心構え】 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、製菓衛生師の資格取得を通して、衛生法規に関する知識があり新しい菓子を製作できる力を身につけるために、製菓に関する法律、食品衛生に関する法律、衛生行政について知識を修得する授業を行う。 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。							
【到達目標】 ・製菓衛生師として、安全で安心な菓子を製作し、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菓子の流通の担い手として、菓子を販売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】 『製菓衛生師全書 上巻』 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。				【授業外における学習】 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／衛生規範などについて理解する。		
3	【授業単元】 製菓衛生師法① 【授業形態】 講義 【到達目標】 製菓衛生師法の沿革や目的について理解する。			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】 製菓衛生師法② 【授業形態】 講義 【到達目標】 製菓衛生師試験、免許制度、登録手続きについて理解する。			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】 製菓衛生師法③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 製菓衛生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② 【授業形態】 講義 【到達目標】 健康増進法の目的と各種の政策について理解する。		
6	【授業単元】 衛生関係法令の概要① 【授業形態】 講義 【到達目標】 地域保健法／感染症予防法／食育基本法の目的と内容について理解する。			14	【授業単元】 衛生関係法令の概要③ 【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。 ・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】 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。							

科目名 (英)	製菓実習Ⅱ(洋菓子) Training for Confection II	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	関口 宏
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	120(4)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 1~4時限
【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 洋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。 パティシエとしてホテル、パテスリー、店舗等で製造、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。 実習がメインの授業の為遅刻、欠席、早退はなるべくせず授業に臨む。							
【到達目標】 基本技術を用いた作業に適切な道具を選択し適切な使い方ができる。基本的な生地を正確に仕込む事ができ生地やクリームへの仕込みにおけるポイントを理解した上で制作ができる。適切な対応が身につく事によりスマートで綺麗な行動が自然にできる。応用に対応できる技術の向上をはかる。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ・包丁ケース等				【授業外における学習】 専門的な用語・技術を身に付けるために予習復習を積極的にする事が大切。			
回	授業概要			回	授業概要		
1	【授業単元】卵の起泡性について① 【授業形態】実習 【到達目標】ジェノワーズ生地の復習 実習を通じて自習室のルールを理解し・確認し器具や材料の取扱いを正しく行う。			9	【授業単元】凝固剤について② 【授業形態】実習 【到達目標】凝固剤を使用した製品の製法が理解できる。②		
10/2	フルーツロール1人1本/フィナンシェ(ショコラ)			11/27	ムース オーフロマージュ(さつまいも)		
2	【授業単元】卵の起泡性について② 【授業形態】実習 【到達目標】ビスキュイ生地の製法が理解出来る① 実習を通じて自習室のルールを理解し・確認し器具や材料の取扱いを正しく行う。			10	【授業単元】基本の確認と復習② 【授業形態】実習 【到達目標】基本の組み合わせで製品を作ることができる。		
10/9	バナナのムスリース			12/4	フレジェ		
3	【授業単元】小麦粉の糊化・卵の凝固性について① 【授業形態】実習 【到達目標】スフレ生地の製法が理解できる			11	【授業単元】凝固剤について③ 【授業形態】実習 【到達目標】ムースの扱いが理解出来る。		
10/16	スフレチーズケーキ(エペス)/ケーキ オ ショコラ(パウンド)			12/11	フランボワーズムース・ブラン		
4	【授業単元】チョコレートについて 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートを使用した製品を完成させる。			12	【授業単元】チョコレートについて② 【授業形態】実習 【到達目標】チョコレートの特性を考えて作業が出来る。		
10/23	ラビムスレ・ブラン			12/18	タルトショコラ		
5	【授業単元】卵の起泡性について⑤ 【授業形態】実習 【到達目標】クリームチーズを使用して製品を完成させる			13	【授業単元】基本の確認と復習③ 【授業形態】実習 【到達目標】基本の組み合わせで製品を作ることができる。		
10/30	レアチーズケーキ			1/8	カフェショコラ(定期試験用)		
6	【授業単元】凝固剤について① 【授業形態】実習 【到達目標】凝固剤を使用した製品の製法が理解できる。			14	【授業単元】定期試験練習 【授業形態】実習 【到達目標】		
11/6	カラメルポワール			1/15	カフェショコラ/生地焼き(定期試験用)		
7	【授業単元】基本の確認と復習① 【授業形態】実習 【到達目標】基本の組み合わせで製品を作ることができる。			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】		
11/13	かみってモンブラン/レモンケーキ			1/22	定期試験(カフェショコラ)		
8	【授業単元】卵の凝固性について① 【授業形態】実習 【到達目標】アパレイユを使用した製品が理解できる。			【評価について】 評価について、14週の小テスト40点と期末テスト60点の合計100点で評価は学則規定に準ずる。			
11/20	リンゴのシブースト						
【特記事項】 授業時にメモ、質問等をして、集中して臨む。包丁を切れる状態にしておく。							

科目名 (英)	製菓実習Ⅳ(製パン) Basic confection practiceⅣ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	土屋 敏朗
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 (4)	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日 1限～4限
【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ホテルのベーカリーキッチンにて多岐に亘り、多種多様なパンを作り上げてきた講師が プロフェッショナルな技術者を育成するためブーランジェリーにとって必要な知識、スキル 現場での取り組み方等を習得する授業を行う							
【到達目標】 基本的な製パン理論に基づく、基本知識、基本技術の習得 ベーカリーズパーセント表示のルセットを理解し、生地 of 仕込み～発酵、熟成～分割～成型～焼成を1人で行う 職場での材料の扱い方や挨拶、返事等の実践モラルの習得							
【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】製パン テーブルロール バンズ 山型食パン 【授業形態】 実習授業 【到達目標】			9	【授業単元】 シャボーン ミルクスティック オニオンチーズロール 【授業形態】 実習授業 【到達目標】		
9/30				11/25			
2	【授業単元】 イギリス バターロール フォカッチャ 【授業形態】 実習授業 【到達目標】			10	【授業単元】 【授業形態】 実習授業 【到達目標】		
10/7				12/2	特別授業		
3	【授業単元】 ヴァンエレル ピッツァマルゲリータ カルツォーネ 【授業形態】 実習授業 【到達目標】			11			
10/14				12/9			
4	【授業単元】 レーズンパン ハード トマト 【授業形態】 実習授業 【到達目標】			12	【授業単元】 クロワッサンオブール(バリエ) ベーグル 【授業形態】 実習授業 【到達目標】		
10/21				12/16			
5	【授業単元】 菓子パン シナモン 【授業形態】 実習授業 【到達目標】			13	【授業単元】バネトーネ クリストシュトレン 定期試験練習 【授業形態】 実習授業 【到達目標】		
10/28				1/13			
6	【授業単元】 クグロファルザシアン パンコンプレ スコーン 【授業形態】 実習授業 【到達目標】			14	【授業単元】 折り込み セサミ オリーブ 【授業形態】 実習授業 【到達目標】		
11/4				1/20			
7	【授業単元】 バヴェ ブリオッシュ 調理パン 【授業形態】 実習授業 【到達目標】			15	【授業単元】 【授業形態】 実習授業 【到達目標】		
11/11				1/27	定期試験(バンズ)		
8	【授業単元】 【授業形態】 実習授業 【到達目標】			【評価について】 評価について、14週の小テスト40点と期末テスト60点の合計100 点で評価する 評価は学則規定に準ずる。			
11/18	特別授業						
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓理論Ⅱ Confectionery theory Ⅱ		必修 選択	必修	年次	1	担当教員	木元 奏	
	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	60時間 (2)	開講区分	後期			
学科・コース	パティシエ科								
【授業の学習内容と心構え】 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。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習である。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できるようになる。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・菓子こつ科学・配布資料					【授業外における学習】 プリントやノートを活用した自宅学習				
回	授 業 概 要				回	授 業 概 要			
1	【授業単元】・国試までの学習について、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 これから国家試験までの半年間の過ごし方をイメージできるようになる。製菓実技分野の問題と、お菓子のフランス語について学び、洋菓子への興味関心を高める。ジャパンケーキショーと細工菓子のことを知る。				9	【授業単元】・国家試験問題を解く、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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、応用できるようになる。発展「果実、種実類」			
2	【授業単元】・国家試験模擬試験体験 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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。7分野の問題を一通り解いてみて、具体的な内容を体験してみる。				10	【授業単元】・国家試験問題を解く、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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、応用できるようになる。発展「酒類、香辛料、香料、クリスマスケーキ」			
3	【授業単元】・国家試験問題を解く、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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、応用できるようになる。「基礎材料復習（小麦粉と米粉）」				11	【授業単元】・国家試験問題を解く、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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、応用できるようになる。発展「パンの副材料」			
4	【授業単元】・国家試験問題を解く、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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、応用できるようになる。「基礎材料復習（卵）」				12	【授業単元】・国家試験問題を解く、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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、応用できるようになる。発展「チョコレートのテンパリング」			
5	【授業単元】・国家試験問題を解く、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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、応用できるようになる。「基礎材料復習（でん粉）」発展「でんぶん糖」				13	【授業単元】・国家試験問題を解く、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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、応用できるようになる。「基礎材料復習（膨張剤）」基礎材料復習（凝固剤）」			
6	【授業単元】・国家試験問題を解く、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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、応用できるようになる。発展「甘味料3」				14	【授業単元】・国家試験問題を解く、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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、応用できるようになる。発展「着色料、乳化剤、増粘安定剤」			
7	【授業単元】・国家試験問題を解く、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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、応用できるようになる。「基礎材料復習（甘味料総合）」				15	【授業単元】・模擬試験受験・定期テスト 【授業形態】筆記試験。四肢択一形式60問（各1点）、東京都製菓衛生師試験過去問題より出題 【到達目標】 東京都国家試験模擬試験を受験し、現在の自分の到達度を量る。模擬試験の見直しを行い、今後の受験までの学習スケジュールを立てる。定期試験は東京都製菓衛生師試験過去問題より、60問出題する。			
8	【授業単元】・国家試験問題を解く、材料についての知識を深める 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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、応用できるようになる。「基礎材料復習（乳製品）（油脂）」				【評価について】 小テストとして、毎回授業内で10問（各1点）のテストを実施する。小テストの合計点を40点満点となるように換算し、定期テスト60点との合計で評価を行う。				
【特記事項】									

科目名 (英)	食品学Ⅱ Food scienceⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大場 泉
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期
						曜日・時間	火曜日 3時限
<p>【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)</p> <p>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、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。日常生活中でも扱う食品について、興味を持って、理解を深めるという心構えを持って、授業に取り組んでください</p>							
<p>【到達目標】</p> <p>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</p>							
<p>【使用教科書・教材・参考書】</p> <p>製菓衛生士全書</p>				<p>【授業外における学習】</p> <p>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</p>			
回	授業概要			回	授業概要		
1	<p>【授業単元】食品の変質について①</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】自己消化、腐敗、変敗、酸化の違いを理解し、それぞれの現象の違いについて明確に説明できる</p>			9	<p>【授業単元】食品表示制度②</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】栄養成分表示、アレルギー表示、その他の表示について、義務表示と勸奨表示について理解でき、正しい食品表示について理解し、実践できる</p>		
2	<p>【授業単元】食品の変質②</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】褐変現象について、理解できる。食品劣化のための褐変を防ぐことができる</p>			10	<p>【授業単元】消費構造の変化</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】日本の食の歴史を通して、消費構造がどのように変遷してきたのかを理解できる。それを通して、現在の消費構造の問題点などを考えることができ、解決できる力を身につける</p>		
3	<p>【授業単元】食品の貯蔵について</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】保存法の種類、化学的、物理的保存方法を理解する。また、食品により、保存貯蔵法が異なるのか、食品特性と合わせて理解でき、活用できる</p>			11	<p>【授業単元】食料生産の動向について</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】食料生産の動向について理解できる。遺伝子組み換え食品、トランス脂肪酸などについても正しい知識を理解し、説明できる</p>		
4	<p>【授業単元】食品の保存について①</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】冷凍、冷蔵保存について理解できる。チル、フリーズ、パーシャルの違いについて理解でき、食品を適切に保存できる</p>			12	<p>【授業単元】食料自給率について</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】食料自給率とは何か、理解できる。食料自給率の高い食品、低い食品などについても理解でき、現在の日本の食料問題についても興味をもち、改善できる方策を考えることができる</p>		
5	<p>【授業単元】食品の保存②</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】冷凍、冷蔵以外の物理的保存方法、乾燥法、CA貯蔵、MA包装、レトルトパウチなどについて理解でき、それぞれの保存法に適した食品が何か理解できる</p>			13	<p>【授業単元】後期授業のまとめと国家試験対策</p> <p>【授業形態】演習</p> <p>【到達目標】後期で学んだことの復習と期末テスト対策の実施</p>		
6	<p>【授業単元】食品の保存③</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】化学的保存方法について理解できる。身近な化学的保存方法を考えるワークを通して、実践的な力をつける</p>			14	<p>【授業単元】食品学国家試験対策</p> <p>【授業形態】演習</p> <p>【到達目標】過去問を実際に解き、国家試験に対応できる力をつける</p>		
7	<p>【授業単元】食品の保存④ 中間テスト</p> <p>【授業形態】講義・演習 中間テスト</p> <p>【到達目標】物理的保存方法と化学的保存方法をあわせた総合的な保存方法について理解できる 前半で学んだことについての復習と中間テストの実施</p>			15	<p>【授業単元】期末テスト</p> <p>【授業形態】テスト</p> <p>【到達目標】期末テストで、合格点を採る</p>		
8	<p>【授業単元】食品の表示制度について①</p> <p>【授業形態】講義・演習</p> <p>【到達目標】期限表示種類、消費期限、賞味期限の表示などについて理解できるその期限表示などに関するベースとなっている法律「食品表示法」についても理解できる</p>			<p>【評価について】</p> <p>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。</p> <p>・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。</p>			

科目名 (英)	食品衛生学Ⅱ Food Hygiene Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	高橋 千華
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60時間 (2)	開講区分	後期 曜日・時間 木曜日 1・2時限
【授業の学習内容と心構え】 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。 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。製菓従事者の衛生管理、食品の安全性の知識を学ぶことは衛生管理の意識が高く、安全なお菓子を作ることに直結するため、遅刻欠席は出来るだけせず、予習復習をしっかりと授業に臨んでほしい。							
【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。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書				【授業外における学習】 あらかじめ教科書を読み、予習しておくこと。また授業後、補足プリントやノートと教科書を照らし合わせ、内容が理解できているかを今一度確認することが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】化学物質による環境汚染と生物濃縮① 【授業形態】講義 【到達目標】 有害物質が人体に及ぼす影響について解釈する。			9	【授業単元】菓子製造におけるHACCP 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 HACCPを日頃の自分の作業に落とし込めるようになる。		
2	【授業単元】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 【授業形態】講義 【到達目標】 有害物質が人体に及ぼす影響について解釈する。			10	【授業単元】食品表示 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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。		
3	【授業単元】食品異物 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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。			11	【授業単元】国家試験過去問演習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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。		
4	【授業単元】国家試験過去問演習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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。			12	【授業単元】国家試験過去問演習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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。		
5	【授業単元】食品取扱いの三原則・食品取扱者の衛生・洗浄と洗剤 【授業形態】講義 【到達目標】 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。			13	【授業単元】国家試験過去問演習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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。		
6	【授業単元】消毒① 【授業形態】講義・実験 【到達目標】 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。			14	【授業単元】後期のまとめ・国家試験過去問演習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 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。		
7	【授業単元】消毒②・施設設備の要件と管理 【授業形態】講義・実験 【到達目標】 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。			15	【授業単元】期末試験・国家試験過去問演習 【授業形態】試験・演習 【到達目標】 後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を確認する。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。		
8	【授業単元】営業者の責務・HACCPとは 【授業形態】講義 【到達目標】 食品衛生を責任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。			【評価について】 評価は筆記試験で行う。筆記試験は、1回～14回までの小テストと中間試験の合計(40点)と期末試験(60点)の合計で、100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 各授業において、補足プリントを埋めながら教科書のどこに何が書いてあるかを整理する。板書する内容についてはノートを取ること。							