

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅰ Professional careers seminarⅠ	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	総時間 (単位)	30時間 (1)	開講区分	前期 木曜日 2時限
【授業の学習内容と心構え】 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】 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	9	【授業単元】 国際教育について 【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 前期前半の振り返り				
4/20		6/29					
2	【授業単元】 サポートアンケート、Belle's Club、コンテスト、GW課題 【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	10	【授業単元】 ワンハートサービスⅠ① 【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				
4/27		7/6					
3	【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	11	【授業単元】 ワンハートサービスⅠ② 【授業形態】 講義 【到達目標】 役割決め 商品概要について				
5/11		7/13					
4	【授業単元】 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	12	【授業単元】 スポーツ大会について 【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				
5/18		7/20					
5	【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	13	【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				
5/25		9/7					
6	【授業単元】 コンテスト最終チェック 【授業形態】 講義 【到達目標】 コンテストに向けて最終確認をし、目標の確認をする ベティシエについて	14	【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				
6/1		9/14					
7	【授業単元】 自己分析、他己分析、J-Web 【授業形態】 講義 【到達目標】 自己分析や他己分析を行い、自身と他者の理解をする 自己PRの作成を実施する J-Webについて使い方を学ぶ 導入研修Ⅱの目的を知る	15	【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				
6/8		9/21					
8	【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	【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。					
6/22							
【特記事項】							

科目名 (英)	衛生法規 Sanitation regulations	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 木曜日 1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。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Ⅰ(洋菓子) Traning for confectionⅠ	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	前期 曜日・時間
【授業の学習内容と心構え】 基本の菓子技術を得習し、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。			9	【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。		
4/19	ジェノワーズ 1人1台 絞りクッキー 2人1セット			6/28	フロランタン・バイクドチーズ 2人1セット シュクレ仕込み		
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】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。		
4/26	マドレーヌ・フィナンシェ 2人1セット ガレット仕込み			7/5	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		
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】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。		
5/10	ビスキュイ 1人1セット ロール2人1本 ガレット焼成			7/12	クラシックショコラ・アマンドショコラ		
4	【授業単元】バターク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② 【授業形態】実習 【到達目標】		
5/17	ケーキオフリュイ2人1セット ディアマン仕込み			7/19	【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	【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】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。		
5/24	シュークリーム2人1セット ディアマン焼成			9/6	【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。		
5/31	ガトーフリーズ 2人1セット ナッペ練習			9/13	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】コンテスト 【授業形態】実習 【到達目標】これまでの学習を振り返り課題を発見する			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】		
6/7				9/20	定期試験		
8	【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。			【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。			
6/21	パバロワ・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						
【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 ワンハート【仕込み 9/25】【販売 9/26】							

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
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】 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。 パティシエとしてホテル、パティスリー、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】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		
4/21				6/30			
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			10	【授業単元】桃山、抹茶プリン、水無月 【授業形態】実習 【到達目標】 蒸しカステラと金つば餡を知る		
4/28				7/7			
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】 和洋折衷の菓子和団子を知る		
5/12				7/14			
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			12	【授業単元】ヴァローナ講習会 【授業形態】実習 【到達目標】		
5/19				7/21			
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、黄味しぐれ 【授業形態】実習 【到達目標】 餅菓子和最中種を知る		
5/26				9/8			
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】 夏菓子和に興味を持つ			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		
6/2				9/15			
7	【授業単元】上生菓子(ねりきり) 【授業形態】実習 【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		
6/9				9/22			
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。			
6/23							
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓理論Ⅰ Theory for confection Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	木元 奏
		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 3時限
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。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書・菓子二つの科学・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）、膨化性 ・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、水飴は何か違うのかを知り、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色の違い、焼色がなぜ変わるのか、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スティングし、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。テンパリングの原理とテンパリングの技法について知る。			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。			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)	栄養学Ⅰ NutritionⅠ	必修 選択	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時間 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 2時限
学科・コース	パティシエ科						
【授業の学習内容と心構え】 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。 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働きをもち、どの食材に多く含まれるかを具体的に述べるができる 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							
【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（上巻）				【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】 ミネラルそれぞれの作用と欠乏症を具体的に述べるができる ビタミンとミネラルについて、より理解を深める		
2	【授業単元】 五大栄養素・水の役割 【授業形態】 講義 【到達目標】 食物と人体の構成成分の違いが説明できる 五大栄養素と主なはたらきを述べるができる 人体における水の役割が説明できる			10	【授業単元】 微量栄養素復習・エネルギー代謝 【授業形態】 講義 【到達目標】 7～9回目の授業を復習し、理解を深める エネルギー収支の関係、エネルギー代謝の種類を具体的に述べるができる		
3	【授業単元】 たんぱく質 【授業形態】 講義 【到達目標】 たんぱく質とアミノ酸の関係が説明できる 必須アミノ酸について具体的に述べるができる アミノ酸スコア、その他生理作用が説明できる			11	【授業単元】 消化と吸収① 【授業形態】 講義 【到達目標】 食欲と身体機能の調節、ホルモンののはたらきを解釈できる 消化の種類を具体的に述べるができる		
4	【授業単元】 脂質 【授業形態】 講義 【到達目標】 脂質と脂肪酸の関係を説明、必須脂肪酸が言える 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			12	【授業単元】 消化と吸収② 【授業形態】 講義 【到達目標】 口腔内での消化～胃内での消化の流れが説明できる		
5	【授業単元】 炭水化物 【授業形態】 講義 【到達目標】 炭水化物の分類について説明できる 食物繊維の分類・特徴が説明できる 血糖値とインスリンなど生理作用が説明できる			13	【授業単元】 消化と吸収③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 小腸内～大腸内での消化の流れが説明できる 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		
6	【授業単元】 三大栄養素復習・微量栄養素 【授業形態】 講義 【到達目標】 1～4回目の授業を復習し、理解を深める ビタミン・ミネラルの概要を解釈できる			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① 【授業形態】 講義 【到達目標】 ビタミンの分類（脂溶性・水溶性）が説明できる 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			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】 ビタミン②・ミネラル① 【授業形態】 講義 【到達目標】 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 ミネラルの分類（多量・微量）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)	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 1時限
【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。							
【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 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覚える。			9	【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。		
2	【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する。			10	【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。その駆除方法も具体的に知る！		
3	【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なる			11	【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		
4	【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てみる。			12	【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		
5	【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考える。			13	【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		
6	【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ってみる。			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】 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。			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】 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を比較検討する。			【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。			
【特記事項】							

科目名 (英)	食品学Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	高橋 千華
	Food scienceⅠ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1)	開講区分	前期
学科・コース	パティシエ科					曜日・時間	月曜日 3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、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って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、予習をしておくこと。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】 食品学とはと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・キノコ類・藻類 【授業形態】 講義 【到達目標】 種実類、野菜類、果実類、キノコ類、藻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】 魚介類・肉類・卵類 【授業形態】 講義 【到達目標】 魚介類、肉類、卵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】 乳類・その他の加工品 【授業形態】 講義 【到達目標】 乳類、その他の加工品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】 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。		
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】 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。		
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】 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】 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。							

科目名 (英)	食品衛生学Ⅰ Food HygieneⅠ	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／演習	総時間 (単位)	講義36時間 演習24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】 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って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、予習をしておくこと。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・ボツリヌス菌・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・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。			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、知識がしっかりと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。							