

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	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日 3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】現場実習について 【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			9	【授業単元】DVD鑑賞① 【授業形態】講義 【到達目標】 パティスリータダシヤナギ ワンハート進捗状況確認		
10/5				12/7			
2	【授業単元】履歴書～取り扱い編～ 【授業形態】講義 【到達目標】 履歴書について 基礎情報の書き方			10	【授業単元】DVD鑑賞② 【授業形態】講義 【到達目標】 パティスリーイデミスギノ ワンハート進捗状況確認 コンテスト最終確認		
10/12				12/14			
3	【授業単元】履歴書～志望動機編～ 【授業形態】講義 【到達目標】 履歴書について(志望動機の書き方) ジャパンケーキショーについて・見学について			11	【授業単元】業界コラボ 【授業形態】講義 【到達目標】 製菓材料を使用した講習会 冬休みの課題について		
10/19				12/21			
4	【授業単元】履歴書作成 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 履歴書の定期試験について ジャパンケーキショー見学振り返り 合同コンテストについて			12	【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		
10/26				1/11			
5	【授業単元】ワンハートサービスⅡ① 【授業形態】講義 【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			13	【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 授業アンケート		
11/2				1/18			
6	【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			14	【授業単元】就職活動について 【授業形態】講義 【到達目標】 就職ガイダンスを聞き、就職活動に向けて意識を高める		
11/9				1/25			
7	【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			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		
11/16				2/1			
8	【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			【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。			
11/30							
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓実習Ⅱ(洋菓子) Traning for confectionⅡ	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	後期 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 【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。			9	【授業単元】 基礎の確認と復習⑦ 【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。		
10/5	シフォン・マカロン・フィユタージュ仕込み折り			12/7	タルトシトロン・エクレア		
2	【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。			10	【授業単元】 チョコレートについて 【授業形態】 実習 【到達目標】 チョコレートの取り扱いが理解できる		
10/12	バンドオボム・ピティビエ・モンメレ			12/14	チョコレート(テンパリング)コンテスト用ジェノワーズ		
3	【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。			11	【授業単元】 基礎の確認と復習⑧ 【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。		
10/19	モンブラン・バトンマレショー・ラングドシャ			12/21			
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。			12	【授業単元】 基礎の確認と復習⑨ 【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。		
10/26	オペラ・シュクレ仕込み			1/11	ピュイダムール・フォンセ仕込みから		
5	【授業単元】 基礎の確認と復習③ 【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。			13	【授業単元】 基礎の確認と復習⑩ 【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。		
11/2	タルトレットショコラ・タルトレットフリユイ			1/18	フレジェ・定期試験練習用ジェノワーズ		
6	【授業単元】 基礎の確認と復習④ 【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。			14	【授業単元】 定期試験練習 【授業形態】実習 【到達目標】		
11/9	サンマルク・フォンセ仕込み			1/25	定期試験用ジェノワーズ		
7	【授業単元】 基礎の確認と復習⑤ 【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。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 実習 【到達目標】		
11/16	シャルロットポワール・キッシュ・フォンセ			2/1	定期試験 試験後に仕込みの仕込み		
8	【授業単元】 基礎の確認と復習⑥ 【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。			【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。			
11/30	ロールロール・フォンセ仕込み						
【特記事項】 定期試験 ショートケーキ 5号サイズ1人1台 8カット 包装まで 詳細は別紙							

科目名 (英)	製菓実習Ⅳ(製パン) Training for Confection IV	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	土屋 敏朗・淡路 文雄
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 1～4時限
【授業の学習内容と心構え】 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陣が 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 ベーカース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、パンズ、山型食パン 【授業形態】 実習授業 【到達目標】「手捏ね」で生地の最適ミキシングを学ぶ			9	【授業単元】 カレーパン(ヴァリエ) パンオノア 【授業形態】 実習授業 【到達目標】パン生地での包餡のスキルの習得		
10/2				12/4			
2	【授業単元】 【授業形態】 実習授業 【到達目標】 イギリス バターロール フォカッチャ			10	【授業単元】 【授業形態】 実習授業 【到達目標】 バヴェ ブリオッシュ 調理パン		
10/16				12/11			
3	【授業単元】 【授業形態】 実習授業 【到達目標】 レーズンパン ハード トマト			11	【授業単元】 パネトーネ、クリストシュトレン、パンコンブレ 【授業形態】 実習授業 【到達目標】ヨーロッパのクリスマス発酵菓子の理解/試験練習		
10/23				12/18			
4	【授業単元】 パントラディショナル、プレヒクーヘン クロワッサン生地仕込み前処理 【授業形態】 実習授業 【到達目標】バゲットバリエーションの扱い			12	【授業単元】 パンオレ、ピタパン、プルマンブレット 【授業形態】 実習授業 【到達目標】冷凍冷蔵を使用した生地の取り扱いの理解		
10/30				1/15			
5	【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】「ハートルノエ・ノイユア」の理解/ケトルソク 製法の技術百編			13	【授業単元】 【授業形態】 実習授業 【到達目標】 折り込み、セサミ、オリーブ		
11/6				1/22			
6	【授業単元】 【授業形態】 実習授業 【到達目標】 菓子パン シナモン			14	【授業単元】 クグロフアルザシアン、スコーン、定期試験練習 【授業形態】 実習授業 【到達目標】多加糖生地の理解/食事パンを学ぶ		
11/13				1/29			
7	【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】ピッツァ生地の手捏ね適正の見極め/アルコール入り生地 の扱い			15	【授業単元】 【授業形態】 実習授業 【到達目標】		
11/20				2/5	定期試験		
8	【授業単元】 シャポー、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】副材料の入った生地の扱い方						
11/27							
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓理論Ⅱ Theory for ConfectionⅡ	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)	60時間 (2)	開講区分	後期
学科・コース	パティシエ科					曜日・時間	金曜日 1・2時限
【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。 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。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書・菓子こつの科学・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】・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。ジャバ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。「基礎材料復習（油脂）」		
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「果実、種実類」		
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「酒類、香辛料、香料、クリスマスケーキ」		
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「パンの副材料」		
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。発展「チョコレートのテンパリング」「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」「基礎材料復習（膨張剤）」		
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）」			【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)	栄養学Ⅱ NutritionⅡ	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 (1)	開講区分	後期 火曜日 1時限
学科・コース	パティシエ科						
【授業の学習内容と心構え】 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。							
【到達目標】 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							
【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	【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、食品群の摂取の推移を説明できる			9	【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		
2	【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			10	【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		
3	【授業単元】日本人の食事摂取基準 【授業形態】講義 【到達目標】 日本人の食事摂取基準の概要・指標を具体的に述べる ことができる 三大栄養素の適正摂取について説明できる			11	【授業単元】国家試験対策⑥ 【授業形態】講義 【到達目標】 水分、消化・吸収について国家試験過去問題を通じて理解を深める		
4	【授業単元】ライフステージ別栄養・食事バランスガイド 【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 食事バランスガイドの概要と活用方法が説明できる			12	【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、ホルモン、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		
5	【授業単元】食品分類法・栄養素の表示 【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 食品表示を正しく読み取ることができる 食品の分類と概要が説明できる			13	【授業単元】国家試験対策⑧ 【授業形態】講義 【到達目標】 エネルギー代謝、食事バランスガイド、食品分類法、栄養素の表示について国家試験過去問題を通じて理解を深める		
6	【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			14	【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		
7	【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			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】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			【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Ⅱ Public HealthⅡ	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
【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。 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。							
【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。							
【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 常にアンテナを張っておく			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【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、病原体とその主な感染症を分類できる。			9	【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。その他、糖尿病、肝疾患についても特徴と危険因子について予防対策を説明できるようにする		
2	【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)とそれぞれの予防対策の重要点について把握し、説明できるようにする			10	【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労働衛生の目的や定義を理解し、労働に伴う健康障害について、作業環境と作業方法の両面から探る		
3	【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			11	【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みる 労働に関する法律とそれぞれの内容を理解する		
4	【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知識を定着させ、実行に移せるようにする。			12	【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里香氏、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なる		
5	【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する			13	【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		
6	【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、予防接種の種類やワクチンなど、分類ができるようになる。			14	【授業単元】 1から13までの講義における各要点確認。 【授業形態】 講義 【到達目標】 これまでの単元の分からないところや要点を見つけ出し、全ての内容について説明できるようにする		
7	【授業単元】 生活習慣病の予防 【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対策を含め、予防対策をどのように行っているか説明できるようにできる。			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】 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考えながら、その症状と対策について説明できる。 実際に自分の血圧を測定する。			【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Ⅱ Food Sciencell	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 曜日・時間	後期 火曜日 3時限

【授業の学習内容と心構え】
特別養護老人ホーム、保育園、デイサービスなどの社会福祉法人の複合施設で管理栄養士として、栄養管理を行った経験があり、現場においては日々、調理師等の厨房スタッフと連携をとり、よりおいしく安全な食事の提供を行ってきた。
現場で、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

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

【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生士全書	【授業外における学習】 日常のあらゆる食の場面で、この食事には、どのような食品が使われ、どのように調理されているのかを日々考える
---------------------------	---

回	授 業 概 要	回	授 業 概 要
1	【授業単元】 食品の変質について① 【授業形態】 講義・演習 【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	9	【授業単元】 食品表示制度② 【授業形態】 講義・演習 【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、義務表示と勧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
2	【授業単元】 食品の変質② 【授業形態】 講義・演習 【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	10	【授業単元】 消費構造の変化 【授業形態】 講義・演習 【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
3	【授業単元】 食品の貯蔵について 【授業形態】 講義・演習 【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	11	【授業単元】 食料生産の動向について 【授業形態】 講義・演習 【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
4	【授業単元】 食品の保存について① 【授業形態】 講義・演習 【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	12	【授業単元】 食料自給率について 【授業形態】 講義・演習 【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
5	【授業単元】 食品の保存② 【授業形態】 講義・演習 【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のついて理解でき、それぞれの保存法に適した食品が何か理解できる	13	【授業単元】 後期授業のまとめと国家試験対策 【授業形態】 演習 【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
6	【授業単元】 食品の保存③ 【授業形態】 講義・演習 【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	14	【授業単元】 食品学国家試験対策 【授業形態】 演習 【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
7	【授業単元】 食品の保存④ 中間テスト 【授業形態】 講義・演習 中間テスト 【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	15	【授業単元】 期末テスト 【授業形態】 テスト 【到達目標】 期末テストで、合格点を探る
8	【授業単元】 食品の表示制度について① 【授業形態】 講義・演習 【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	【評価について】 講義全体を100点満点とし、定期テストを60点、小テストと中テストの合計を40点の配点とし、両者の合計点でA～Fの6段階で評価する。 ・試験は筆記試験で行う。 ・毎回の小テストは各回5点満点とし、中テスト(8回目の授業で実施)は15点満点とする。その合計(80点満点)の1/2の点数(小数点以下切り上げ)を小テストの合計点とする。	

科目名 (英)	食品衛生学Ⅱ	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	高橋 千華
	Food HygieneⅡ	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60時間 (2)	開講区分	後期 木曜日 1・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】

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】	【授業外における学習】
製菓衛生師全書	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】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】 食品衛生を責任をもって遂行するために、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を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。

科目名 (英)	社会 History 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 曜日・時間	後期 金曜日 3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。店舗運営などで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】 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へんかい、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。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書 プリント				【授業外における学習】 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】 菓子製造用件について 【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・製造用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2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】							