

科目名 (英)	製菓衛生士通信課程製菓実習(和菓子・製パン) Confectionary Traning	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	鎌田・土屋・淡路
学科・コース	パティシエ実践科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 3～4限
【授業の学習内容と心構え】 和菓子職人として長年に渡り、和菓子の製造と開発に取り組み、お客様に喜んで頂ける和菓子を作り続けてきた職員が、一流の和菓子職人を目指すために和菓子づくりの基本から応用へと専門的な知識と技術の基礎を習得する授業を行う。目指す職人としてのやりがいや志、材料へのこだわりなどを学び、職人として必要なことを考えながら受講してほしい。授業が実習になるため、遅刻・欠席はせず、衛生管理をしっかり行い授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 和菓子における基礎的な作業を習得し、基礎的な技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る。							
【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】 和菓子 【授業形態】 実習 【到達目標】 包餡の技術を習得し、製品を作ることができる			9 土屋	【授業単元】 製パン 【授業形態】 実習 【到達目標】 ハード系生地の基本スキルの理解、習得		
4/11	うぐいす餅、苺大福、利休饅頭			6/13	パン・トラディショナル・ヴァリエ、ブルマンブレッド		
2	【授業単元】 和菓子 【授業形態】 実習 【到達目標】 基本の小豆の煮方と製餡の製法が理解できる			10 淡路	【授業単元】 製パン 【授業形態】 実習 【到達目標】 基本アイテムの知識、技術の習得		
4/18	製餡(粒あん・こしあん)※どら焼き用の餡取る、水羊羹			6/20	バターロール、レーズンブレッド、フォカッチャ		
3	【授業単元】 和菓子 【授業形態】 実習 【到達目標】 平鍋菓子の焼き方を実践できる 上新粉の菓子が理解できる			11 土屋	【授業単元】 製パン 【授業形態】 実習 【到達目標】 基本アイテムの知識、技術の習得		
4/25	どら焼き、焼き団子、赤飯			6/27	クロワッサン、グリッシーニ、ピッツァマルゲリータ		
4	【授業単元】 和菓子 【授業形態】 実習 【到達目標】 平鍋菓子の焼き方を実践できる オープン焼き菓子の包餡と製法が理解できる			12 淡路	【授業単元】 製パン 【授業形態】 実習 【到達目標】 基本アイテムの知識、技術の習得		
5/9	栗饅頭、桃山、桜餅(焼き皮)			7/4	菓子パン、パンオトマーテ、ブリオッシュ		
5	【授業単元】 和菓子 【授業形態】 実習 【到達目標】 もち米の蒸し方と加工方法を理解できる			13 土屋	【授業単元】 製パン 【授業形態】 実習 【到達目標】 手混ぜ生地の仕込みで発酵熟成の理解		
5/16	おはぎ、豆大福、桜餅(道明寺)			7/11	ベーグル、リュスティック、パンズ(試験トレーニング)		
6	【授業単元】 和菓子 【授業形態】 実習 【到達目標】 和洋折衷の菓子を理解し、製品を作ることができる 饅頭の包餡と蒸し方を習得し実践できる			14 淡路	【授業単元】 製パン 【授業形態】 実習 【到達目標】 基本アイテムの知識、技術の習得		
5/23	上用饅頭、小麦饅頭、生クリーム大福			9/5	※リクエストメニュー		
7	【授業単元】 和菓子 【授業形態】 実習 【到達目標】 上生菓子の加工を習得し、「菓名」を理解できる			15 土屋	【授業単元】 定期試験(製パン) 【授業形態】 実習 【到達目標】 パンズ製作		
5/30	上生菓子(練り切り)			9/12	定期試験		
8 淡路	【授業単元】 製パン 【授業形態】 実習 【到達目標】 「手捏ね」で生地最適ミキシングを学ぶ			【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。			
6/6	テーブルロール、パンズ、イングリッシュ・ブレッド						
【特記事項】							

科目名 (英)	和菓子実習・製パン実習 Traning for Japanese sweets Traning for Bread	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	鎌田・土屋・淡路
学科・コース	パティシエ実践科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60 2	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1～2限
【授業の学習内容と心構え】 和菓子職人として長年に渡り、和菓子の製造と開発に取り組み、お客様に喜んで頂ける和菓子を作り続けてきた職員が、一流の和菓子職人を目指すために和菓子づくりの基本から応用へと専門的な知識と技術の基礎を習得する授業を行う。目指す職人としてのやりがいや志、材料へのこだわりなどを学び、職人として必要なことを考えながら受講してほしい。授業が実習になるため、遅刻・欠席はせず、衛生管理をしっかり行い授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 和菓子における基礎的な作業を習得し、基礎的な技術を学び、応用に対応できる技術の向上を図る。							
【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】 和菓子 【授業形態】実習 【到達目標】包餡の技術を習得し、製品を作ることができる			9 土屋	【授業単元】製パン 【授業形態】実習 【到達目標】ハード系生地の基本スキルの理解、習得		
4/11	うぐいす餅、苺大福、利休饅頭			6/13	パン・トラディショナル・ヴァリエ、プルマンブレッド		
2	【授業単元】 和菓子 【授業形態】実習 【到達目標】基本の小豆の煮方と製餡の製法が理解できる			10 淡路	【授業単元】製パン 【授業形態】実習 【到達目標】基本アイテムの知識、技術の習得		
4/18	製餡(粒あん・こしあん)※どら焼き用の餡取る、水羊羹			6/20	バターロール、レーズンブレッド、フォカッチャ		
3	【授業単元】 和菓子 【授業形態】実習 【到達目標】平鍋菓子の焼き方を実践できる 上新粉の菓子が理解できる			11 土屋	【授業単元】製パン 【授業形態】実習 【到達目標】基本アイテムの知識、技術の習得		
4/25	どら焼き、焼き団子、赤飯			6/27	クロワッサン、グリッシーニ、ピッツァマルゲリータ		
4	【授業単元】 和菓子 【授業形態】実習 【到達目標】平鍋菓子の焼き方を実践できる オープン焼き菓子の包餡と製法が理解できる			12 淡路	【授業単元】製パン 【授業形態】実習 【到達目標】基本アイテムの知識、技術の習得		
5/9	栗饅頭、桃山、桜餅(焼き皮)			7/4	菓子パン、パンオトマーテ、ブリオッシュ		
5	【授業単元】 和菓子 【授業形態】実習 【到達目標】もち米の蒸し方と加工方法を理解できる			13 土屋	【授業単元】製パン 【授業形態】実習 【到達目標】手混ぜ生地の仕込みで発酵熟成の理解		
5/16	おはぎ、豆大福、桜餅(道明寺)			7/11	ベーグル、リュスティック、パンズ(試験トレーニング)		
6	【授業単元】 和菓子 【授業形態】実習 【到達目標】和洋折衷の菓子を理解し、製品を作ることができる 饅頭の包餡と蒸し方を習得し実践できる			14 淡路	【授業単元】製パン 【授業形態】実習 【到達目標】基本アイテムの知識、技術の習得		
5/23	上用饅頭、小麦饅頭、生クリーム大福			9/5	※リクエストメニュー		
7	【授業単元】 和菓子 【授業形態】実習 【到達目標】上生菓子の加工を習得し、「菓名」を理解できる			15 土屋	【授業単元】 定期試験(製パン) 【授業形態】 実習 【到達目標】 パンズ製作		
5/30	上生菓子(練り切り)			9/12	定期試験		
8 淡路	【授業単元】製パン 【授業形態】実習 【到達目標】 「手捏ね」で生地の最適ミキシングを学ぶ			【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。			
6/6	テーブルロール、パンズ、イングリッシュ・ブレッド						
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学(公衆衛生学) Confectionery hygiene related studies	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	桑原 弘子
学科・コース	パティシエ実践科	授業形態	講義	総時間 (単位)	90(3)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 2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) 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に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出来るようになる。過去問を実際に解きながら、製菓衛生師国家試験の問題内容の理解を深める。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書、プリント				【授業外における学習】 新聞やニュースなどで授業関連項目が取り上げられることが多々あるので、日ごろ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 4/12	【授業単元】公衆衛生の意義 【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 6/14	【授業単元】産業保健 【授業形態】講義 【到達目標】労働衛生の目的や定義、法律について理解する。労働に伴う健康障害について、職業病と労働災害について具体例をあげて、予防方法を考える。		
2 4/19	【授業単元】人口統計について 【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。						
3 4/26	【授業単元】環境衛生① 【授業形態】講義 【到達目標】身近にある自然環境(空気・光・水・害虫)に興味を持ち、衛生におけるそれぞれの役割や重要性、問題を取り上げ、話し合いながら現状を把握していく。						
4 5/10	【授業単元】環境衛生② 【授業形態】講義 【到達目標】公害についての背景、歴史を説明できる。 大気汚染の原因物質、それによる公害、そして対策までそれぞれの特徴を関連付けて説明できる。						
5 5/17	【授業単元】感染症について① 【授業形態】講義 【到達目標】わが国の疾病予防対策の概念を理解し、感染症を特徴別に分類できるようになる。 感染症が起こる三条件の定義を理解し、特徴を説明できる。						
6 5/24	【授業単元】感染症について② 【授業形態】講義 【到達目標】感染症を防ぐにはどうしたらよいのか、具体的な予防対策の例をあげ、実際に行えるようになる。						
7 5/31	【授業単元】生活習慣病について① 【授業形態】講義 【到達目標】生活習慣病の要因、病院などわが国の死亡原因と併せて考え、その予防対策を検診内容を例に挙げ具体的に説明できる。						
8 6/7	【授業単元】生活習慣病について② 【授業形態】講義 【到達目標】わが国の生活習慣病の特徴や症状、予防対策について、説明できる。予防として正しい生活習慣を身に付け、実際の生活の中で活かせるようになる。						
【特記事項】				【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(栄養学・食品学・公衆衛生学・食品衛生学・製菓理論各16点換算 計80点満点を1/2にしたもの)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。			

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学（栄養学） Confectionery hygiene related studies	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	成島 真理
学科・コース	パティシエ実践科	授業形態	講義	総時間 (単位)	90(3)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 3時限（①～⑥）
【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） 管理栄養士として病院や老人ホームでの給食管理に携わってきた教員が、製菓衛生師国家試験を合格し、パティシエのスペシャリストを目指すために実務レベルに必要な栄養学に関する知識を習得する授業を行う。健康意識の高まる昨今、食品の特性や栄養素の特性を理解し、食品の管理やオリジナリティあふれるメニュー開発等に活かすことを考えながら受講してほしい。 講義がメインとなる授業のため、わからないことはその場で質問したり、自身調べたりしながら積極的に学ぶ姿勢で授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 五大栄養素をはじめとする栄養学の基本知識を身につけ、製菓衛生師国家試験合格レベルに達する 食物が人体でどのように作用するかを理解し、自身の食生活改善・体調管理に活かすことができる							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて				【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 4/15	【授業単元】 栄養学概要 【授業形態】 講義 【到達目標】 栄養学を学ぶ必要性を解釈できる 食品の成分と人体の成分について違いが説明できる 栄養と栄養素の違いを解釈できる						
2 4/22	【授業単元】 栄養素の機能と分類 【授業形態】 講義 【到達目標】 栄養素の機能を説明できる 栄養素の分類を解釈できる						
3 5/13	【授業単元】 エネルギー産生栄養素 【授業形態】 講義 【到達目標】 エネルギー産生栄養素の特徴と人体の働きを説明できる 炭水化物・たんぱく質・脂質の供給源となる食品をそれぞれ具体的に述べるができる						
4 5/20	【授業単元】 ビタミン、ミネラル、食物繊維、水 【授業形態】 講義 【到達目標】 ビタミン、ミネラル、食物繊維とは何か具体的に述べるができる ビタミン、ミネラル、食物繊維の生理作用と欠乏症が説明できる						
5 5/27	【授業単元】 食物が及ぼす人体への影響 【授業形態】 講義 【到達目標】 食物の摂取と人体機能について考え、解釈できる 食物の消化と吸収の流れを解釈できる エネルギー代謝について具体的に述べることができる						
6 6/3	【授業単元】 日本人の食生活の実態と課題 【授業形態】 講義 【到達目標】 食事摂取基準とは何か、活用方法について説明できる 個人の食生活課題を考え、改善に必要なことを説明できる 日本人の食生活の課題を解釈できる						
				【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（80点満点を1/2にしたもの※栄養学・食品学・食品衛生学各16点換算）と定期試験（60点満点※栄養学・食品学・食品衛生学各6問）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)	製菓衛生師通信課程関連学（食品衛生学） Confectionery hygiene related studies	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	成島 真理
		授業形態	講義	総時間 (単位)	90(3)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 4時限（①～⑫）
学科・コース	パティシエ実践科						
【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） 管理栄養士として病院や老人ホームでの給食管理に携わってきた教員が、製菓衛生師国家試験を合格し、パティシエのスペシャリストを目指すために実務レベルで必要な食品衛生学に関する知識を習得する授業を行う。食中毒や異物混入など1つの事故とお客様やお店への影響の大きさ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】 食中毒や食品・器具の取り扱いをはじめとする食品衛生学の基本知識を身につけ、製菓衛生師国家試験合格レベルに達する適切な食品管理に活かすことができる							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて				【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、予習してくる。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 4/15	【授業単元】食品衛生学概要、食中毒 【授業形態】講義 【到達目標】 食品衛生学を学ぶ必要性を解釈できる 食中毒の定義と分類を解釈できる			9 6/24	【授業単元】食品衛生対策① 【授業形態】講義 【到達目標】 化学物質や農薬、異物など、食品中における有害物質を解釈できる		
2 4/22	【授業単元】食中毒① 【授業形態】講義 【到達目標】 食中毒の分類3つを説明できる 食中毒の発生状況（発生件数、原因施設、季節等）を説明できる			10 7/1	【授業単元】食品衛生対策② 【授業形態】講義 【到達目標】 食品の取扱い、個人・施設における衛生管理について重要性和ポイントを解釈できる HACCPの概要とポイントを解釈できる		
3 5/13	【授業単元】食中毒② 【授業形態】講義 【到達目標】 細菌性食中毒（感染型）について原因菌と特徴、対策について説明できる			11 7/8	【授業単元】食品衛生対策③ 【授業形態】講義 【到達目標】 洗浄・消毒方法の種類とポイントを解釈できる 食品の保存と表示を解釈し、ポイントを説明できる アレルギーの特定原材料を全て述べるができる		
4 5/20	【授業単元】食中毒③ 【授業形態】講義 【到達目標】 細菌性食中毒（毒素型）について原因菌と特徴、対策について説明できる			12 7/15	【授業単元】（復習）食品添加物、食品衛生対策 【授業形態】講義 【到達目標】 国家試験過去問題で理解度を確認する		
5 5/27	【授業単元】食中毒④ 【授業形態】講義 【到達目標】 ウイルス性食中毒、化学物質による食中毒、自然毒食中毒について原因と特徴、対策について説明できる						
6 6/3	【授業単元】（復習）食中毒 【授業形態】講義 【到達目標】 国家試験過去問題で理解度を確認する						
7 6/10	【授業単元】食品添加物① 【授業形態】講義 【到達目標】 食品添加物の定義と分類、種類について、関連法規とあわせて解釈できる						
8 6/17	【授業単元】食品添加物② 【授業形態】講義 【到達目標】 食品添加物の種類を説明できる 各添加物の使用基準を解釈できる			【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（80点満点を1/2にしたもの※栄養学・食品学・食品衛生学各16点換算）と定期試験（60点満点※栄養学・食品学・食品衛生学各6問）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)	製菓衛生師通信課程関連学（食品学） Confectionery hygiene related studies	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	成島 真理
学科・コース	パティシエ実践科	授業形態	講義	総時間 (単位)	90(3)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 3時限（⑦～⑫）
【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） 管理栄養士として病院や老人ホームでの給食管理に携わってきた教員が、製菓衛生師国家試験を合格し、パティシエのスペシャリストを目指すために実務レベルに必要な食品学に関する知識を習得する授業を行う。健康意識の高まる昨今、食品の特性や栄養素の特性を理解し、食品の管理やオリジナリティあふれるメニュー開発等に活かすことを考えながら受講してほしい。 講義がメインとなる授業のため、わからないことはその場で質問したり、自身調べたりしながら積極的に学ぶ姿勢で授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 食品の特性をはじめとする食品学の基本知識を身につけ、製菓衛生師国家試験合格レベルに達する 適切な食品管理に活かすことができる							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて				【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、予習してくる。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 4/15	【授業単元】 食品学概要 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品学を学ぶ必要性を解釈できる 食品の機能・条件を説明できる						
2 4/22	【授業単元】 食品の種類と分類、主な成分 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品の種類と分類を解釈できる 食品に含まれる主な成分を説明できる						
3 5/13	【授業単元】 食品の特性① 【授業形態】 講義 【到達目標】 穀類の食品特性について説明できる 芋類の食品特性について説明できる						
4 5/20	【授業単元】 食品の特性② 【授業形態】 講義 【到達目標】 菓子類・調味料・調理加工品・発酵食品の種類とその特性について説明できる						
5 5/27	【授業単元】 食品の変質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品の変質とはなにか説明できる						
6 6/3	【授業単元】 食品の保存 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品の変質を防ぐために適した保存方法を具体的に述べる ことができる						
					【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（80点満点を1/2にしたもの※栄養学・食品学・食品衛生学各16点換算）と定期試験（60点満点※栄養学・食品学・食品衛生学各6問）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)		製菓衛生師通信課程関連学（製菓理論） Confectionery hygiene related studies		必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	木元 奏
学科・コース		パティシエ実践科		授業形態	講義	総時間 (単位)	90(3)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日1時限目①～⑨、金曜日3時限目⑩～⑮
【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） 産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、製菓衛生師国家試験担当として本校で10年授業を受け持っている教員が、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験してほしい。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・プリント						【授業外における学習】 模擬試験演習、プリントを用いた予習、復習			
回	授 業 概 要					回	授 業 概 要		
1 4/12	【授業単元】製菓理論とは何か・今後の授業の進め方、チームスの使い方、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 6/14	【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。国家試験過去問題に取り上げられている凝固剤の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。		
2 4/19	【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・ドウとバターについて 【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。国家試験過去問題に取り上げられている小麦粉の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。					10 9/2	【授業単元】・牛乳の成分について（乳たんぱく質、乳糖、乳脂肪） ・バターと発酵バター ・乳製品の種類について（粉乳、練乳、クリーム、チーズ） 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 牛乳の成分組成について学び、生クリームの取り扱い方法を知る。上手に生クリームを泡立てられるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている乳製品の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。		
3 4/26	【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、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。国家試験過去問題に取り上げられているでん粉の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。					11 9/9	【授業単元】・バターの加工適性 ・ショートニングとマーガリンとは何か ・揚げ油の酸化、変敗、酸敗 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 バターについて学び、取り扱い方法を知り、適切に加工できるようになる。ショートニングとマーガリンとは何かを知り、バターとの使い分けができるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている油脂の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。		
4 5/10	【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 9/16	【授業単元】・砂糖以外の甘味料について ・非糖質甘味料 ・人工甘味料 ・トレハロースと糖アルコール ・砂糖を煮詰めた時の状態の変化 ・フォンダンとは 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 多種多様な甘味料について学び、その有用性や活用方法を知る。菓子製造に応用ができるようになる。甘味料についての国家試験問題を解く上で必要な知識を学び、問題が解けるようになる。		
5 5/17	【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。								
6 5/24	【授業単元】・鶏卵の重さや取り扱い・卵白の起泡性 ・さまざまなメレンゲの種類と作り方 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 卵白の上手な泡だて方、取り扱い方を学び、良いメレンゲが作れるようになり、菓子製造に活かせるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている鶏卵の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。								
7 5/31	【授業単元】・卵黄の乳化性 ・卵の熱凝固性 ・鶏卵の加工品 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 卵黄の働きを理解し、乳化作用を菓子製造に活かせるようになる。卵の熱凝固温度、プリンやケーキを焼く温度などの関連性を理解し、実際の製造に活かせるようになる。国家試験過去問題に取り上げられている鶏卵の問題において、必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。								
8 6/7	【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】 チョコレートは何かからどのように製造されているかを学び、テンパリングの必要性を理解する。それによりチョコレートの菓子製造に応用できるようになる。国家試験過去問題を通して必要な知識を学び、国家試験問題が解けるようになる。					【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（80点満点を1/2にしたもの※栄養学・食品学・食品衛生学各16点換算）と定期試験（60点満点※栄養学・食品学・食品衛生学各6問）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)	製菓衛生士通信課程製菓実習(洋菓子)	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	小野
	Confectionary Training						
学科・コース	パティシエ実践科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 3	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 1～3限
【授業の学習内容と心構え】 基本の菓子技術を習得し、現場での業務の全体像を理解する。 7つの基本行動(挨拶、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間管理)を身につけるとともに、チームでの仕事の取り組み方を身につける。							
【到達目標】 製菓衛生士取得のための授業・実習を通じ、基本製菓技術とチームでの仕事の取り組み方を身に付ける。 製菓実習における工程と器具の使い方や材料について理解する。 現場で必要な7つの基本行動を身に付ける。							
【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。		
4/13	ジェノワーズ 2人で1台			6/15	プリン・シャルロットポワール		
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】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。			10	【授業単元】バターの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。		
4/20	ビスキュイ 1人1セット 絞りクッキー 2人1セット			6/22	ガトーマルブル・デトランブ		
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】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。			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。		
4/27	ダイヤモンド焼成 マドレーヌ・フィナンシェ 2人1セット			6/29	クラシックショコラ・試食		
4	【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。			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】チョコレートの基礎知識を身につけることができる。		
5/11	シュークリーム 2人1セット シュクレ仕込み 2人1セット			7/6	ヴァローナ		
5	【授業単元】卵の気泡性について④ 【授業形態】実習 【到達目標】ビスキュイ生地を使用した製品を完成させる。 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。		
5/18	フルーツロール 2人1セット シュクレ・サブレ2人1セット			7/13	ロールロール 2人1セット フォンセ仕込み 班1セット		
6	【授業単元】卵の気泡性について⑤ 【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】定期試験練習 【授業形態】実習 【到達目標】		
5/25	ガトーフレーズ 2人1セット ナッペ練習			9/7			
7	【授業単元】コンテストに向けて 【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】		
6/1				9/14	定期試験		
8	【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。			【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。			
6/8	ババロア・ジュレパンプルムース 2人1セット						
【特記事項】 定期試験 ビスキュイ 1人1セット 課題の内容で実施 詳細は別紙							

科目名 (英)	洋菓子実習Ⅰ Traning for western confectionaryⅠ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	小野
学科・コース	パティシエ実践科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	120 4	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 1～4限
【授業の学習内容と心構え】 基本の菓子技術を習得し、現場での業務の全体像を理解する。 7つの基本行動(挨拶、返事、言葉遣い、清掃、整理整頓、身だしなみ、時間管理)を身につけるとともに、チームでの仕事の取り組み方を身につける。							
【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。 現場で必要な7つの基本行動が日常的にできるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 卵の気泡性について① 【授業形態】実習 【到達目標】 ジェノワーズ生地の製法が習得できる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。			9	【授業単元】 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。		
4/14	ジェノワーズ 1人1台 ビスキュイ 2人1セット			6/16	ティラミス 2人1セット ・パウンドショコラ		
2	【授業単元】 バターのクリーム性について① 【授業形態】実習 【到達目標】 シュガバター法を理解して製品を作ることができる。 実習を通じて実習室のルールを理解・確認し、器具や材料の取り扱いを正しく理解できる。			10	【授業単元】 折込パイ生地① 【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。		
4/21	パウンド 2人1セット ディアマン2人1セット仕込み成形まで			6/23	ミルフィーユ 班で2セット		
3	【授業単元】 バターのクリーム性について② 【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。			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。		
4/28	ガレット・ダックワーズ 2人1セット			7/30	マカロン・マンディアン・アマンドショコラ 2人1セット		
4	【授業単元】 バターのクリーム性について③ 【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】 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。		
5/12	タルトレットフリユイ 2人1セット ナツペ練習			7/7	サンマルク 2人1セット		
5	【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。 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。		
5/19	フロランタン・バイクドチーズ 2人1セット			7/14	ピュイダムール 2人1セット		
6	【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。			14	【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。		
5/26	エクレア 2人1セット			9/8	モンブラン・パトンマレショー 2人1セット		
7	【授業単元】 小麦粉の糊化・卵類の凝固性について② 【授業形態】実習 【到達目標】 シュー生地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】		
6/2	コンテスト【						

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	パティシエ実践科	授業 形態	講座・演習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 2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】 現場で必要な7つの基本行動を理解し、日常的に出来るようになる。 自己分析をしっかりと行い、自身の強みや弱みを知ることができる。 立ち居振る舞いやビジネスマナーを理解し、現場で実践できるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 随時、必要に応じてプリントを配布します。				【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			9	【授業単元】卒業生講話 【授業形態】講義 【到達目標】 現場で働く卒業生の講話を聴き、自分の将来像を明確にする		
4/16				6/18			
2	【授業単元】ITリテラシー 【授業形態】講義 【到達目標】 SNSの扱い方・危険性について知る			10	【授業単元】インターンシップについて 【授業形態】講義 【到達目標】 インターンシップについて仕組みを理解する ビジネスマナーについて知る		
4/23				6/25	細菌検査について		
3	【授業単元】コンテストについて、GWの課題 【授業形態】講義 【到達目標】 コンテストの概要について知り、目標を設定する 業界について知る機会を得る 定期面談について			11	【授業単元】履歴書の書き方① 【授業形態】講義 【到達目標】 履歴書の重要さを理解し、実際に作成を行う 書き方のマナー、重要書類の扱い方を理解する		
4/30				7/2	履歴書の写真撮影について		
4	【授業単元】サポートアンケート 【授業形態】講義 【到達目標】 アンケートに回答をする 自己分析をする			12	【授業単元】履歴書の書き方② 【授業形態】講義 【到達目標】 自身の能力を知る 他者から見た自身を客観的に評価する		
5/14				7/9	自己PRを作成することが出来る		
5	【授業単元】ポートフォリオ・GWの課題発表 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 課題の内容を共有することで、業界について見識を広げる 多くの店舗について興味を持つ プレゼンテーションの方法を知る			13	【授業単元】履歴書の書き方③ 【授業形態】講義 【到達目標】 志望動機の書き方について理解する 志望動機を実際に書いてみる		
5/21				7/16			
6	【授業単元】国際教育について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 国際教育について知る。また関心を持つ			14	【授業単元】前期のまとめ 【授業形態】講義 【到達目標】 前期の振り返りを行い、後期に向けたルールの再確認をする インターンシップオリエンテーションについて		
5/28				9/10	授業アンケート実施 履歴書提出締め切り		
7	【授業単元】業界講話 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 目標設定の重要性を知る			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 前期の内容を理解し、後期のインターンシップに向けてマナーの 確認をすることが出来る		
6/4				9/17			
8	【授業単元】フランスについて 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 学内コンテストの振り返りを実施し、今後の課題を発見する フランス語について学ぶ			【評価について】 評価は筆記試験で行う。授業内で受講した知識の理解度を確認する。 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。			
6/11							
【特記事項】 スポーツ大会について							