

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	後期 木曜日 1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】 現場力を身に付け、日常的に発揮できるようになる。 セルフマネジメント、チームマネジメントについて理解する。 自己を知り、将来像を明確なものにする。							
【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 AB	【授業単元】インターンシップ前教育 【授業形態】講義 【到達目標】 インターンシップへの心得 学内授業について			9	【授業単元】ABチームインターンシップ② 【授業形態】演習 【到達目標】 現場の雰囲気を知り、現場力を身に付ける		
9/29	ジャパンケーキショーについて			12/1			
2 B	【授業単元】現場力について(Aチームインターンシップ①) 【授業形態】講義 【到達目標】 現場の雰囲気を知り、現場力を身に付ける①			10	【授業単元】ABチームインターンシップ② 【授業形態】演習 【到達目標】 現場の雰囲気を知り、現場力を身に付ける		
10/6				12/8			
3 B	【授業単元】現場力について(Aチームインターンシップ①) 【授業形態】講義 【到達目標】 現場の雰囲気を知り、現場力を身に付ける② 就職活動の流れ			11 A	【授業単元】現場力について(Bチームインターンシップ①) 【授業形態】講義 【到達目標】 現場の雰囲気を知り、現場力を身に付ける②		
10/13	ジャパンケーキショー振り返り			12/15			
4 B	【授業単元】就職活動とは(Aチームインターンシップ①) 【授業形態】講義 【到達目標】 求人票について 外部コンテストについて			12 AB	【授業単元】インターンシップ②振り返り 【授業形態】講義 【到達目標】 インターンシップ②振り返り(グループワーク) 冬休みについて		
10/20				12/22	冬休み課題について		
5 A	【授業単元】就職活動とは(Bチームインターンシップ①) 【授業形態】講義 【到達目標】 就活の流れ 求人票について			13 AB	【授業単元】個人面談 【授業形態】講義 【到達目標】 試験について 個人面談(進路調査)		
10/27	ジャパンケーキショー振り返り、外部コンテストについて			1/12			
6 A	【授業単元】現場力について(Bチームインターンシップ①) 【授業形態】講義 【到達目標】 現場の雰囲気を知り、現場力を身に付ける①			14 AB	【授業単元】後期のまとめ 【授業形態】講義 【到達目標】 授業アンケート 春休みについて		
11/10				1/19	通信補習について		
7 AB	【授業単元】インターンシップ①振り返り 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 インターンシップ①振り返り インターンシップ②に向けて			15 AB	【授業単元】定期試験 【授業形態】試験 【到達目標】 今後のスケジュール 1年間の振り返りと2年生への目標設定		
11/17				1/26			
8	【授業単元】ABチームインターンシップ② 【授業形態】演習 【到達目標】 現場の雰囲気を知り、現場力を身に付ける			【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。			
11/24							
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学 Confectionery hygiene related studies	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	上本 昌昭
学科・コース	パティシエ実践科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	90時間 (3単位)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日 2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、菓子の社会的機能について知識があり、創造的なパティシエとして働ける力を身につけるために、パティシエの社会的使命、菓子店経営に関する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、菓子業界で働く上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って授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 - 菓子流通の担い手として、継続して菓子を販売するために必要な計数管理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接客技術、さらには、それらを支えるプロ意識について体得できている。							
【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』 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。				総じて、社会において菓子がどのような役割を担っているかを扱う授業であるので、社会の出来事や流行などに関心を持ち、どのようにしてそれらから利益が生まれるのかを考えておくこと。			
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／菓子と食生活 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・パティシエの社会的使命と職務の重要性を理解する。 ・サービス業の基本となる「あいさつ」の使い分けを知る。 ・菓子の意義と食生活とのかかわりについて理解する。						
2	【授業単元】 経営者の職務／立地条件および市場調査 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・経営理念の役割と実践例について知る。 ・菓子店に適した立地の特徴を知る。 ・商圈概念を理解し、年間商圈内購買力を計算できるようになる。						
3	【授業単元】 店舗のつくり方／利益計画／原価計算 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・和洋菓子店の店舗の特徴を知る。 ・「利益＝売上高－総費用」から必要な指標を計算できる。 ・原価要素、原価基準、原価計算の意味を理解する。						
4	【授業単元】 菓子の歴史 【授業形態】 講義 【到達目標】 上古時代・唐菓子時代・点心時代・南蛮菓子時代・京菓子江戸風菓子時代・洋菓子輸入時代・第2次世界大戦から大量生産時代・国際化時代の歴史的出来事と菓子の特徴を理解する。						
5	【授業単元】 菓子店出店のシミュレーション 【授業形態】 演習 【到達目標】 ・社会「課題」を完成させる。 ・課題発表の準備を完了する。						
6	【授業単元】 課題の発表 【授業形態】 演習 【到達目標】 課題の発表を行う。						
【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。				【社会の小テストと課題について】 課題は、授業内で扱った内容の理解や定着を確認するもので、菓子店出店のシミュレーションである。また、毎回、授業終了時に5点の小テストを実施する。小テストは、各回の課題の提出によって行う。 【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(衛生法規15点、社会25点、製菓理論40点、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。			

[illegible]

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学（製菓理論） Confectionery theory	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	木元 奏
学科・コース	パティシエ実践科製菓衛生師通信課程	授業 形態	講義・演習	総時間 (コマ 数)	36時間 (18コマ)	開講区分	後期 曜日・時間 木曜3限、下記日程
【授業の学習内容と心構え】 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、製菓衛生師国家試験担当として本校で8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。							
【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		
13 9/29 (木) 3限	【授業単元】製菓衛生師試験について、レポート課題配布、酒類、香辛料、香料について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 製菓衛生師試験に向けての本格的な自習を開始できるよう、今後の学習の進め方などを確認する。レポート課題を受け取る。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。			18 1/26 (木) 3限	【授業単元】レポート課題配布、回収。製菓実技分野と米粉の問題について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 国家試験製菓実技分野と米粉の問題について解説を聞き、不明点をなくし、疑問を解消する。レポート課題を提出し最終提出分を受け取る。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。		
14 11/24 (木) 3限	【授業単元】レポート課題配布、回収。・パンが膨らむ仕組み・酵母の基本的な性質や取り扱いについて・食塩の働き・モルトエキスとは 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 製パンの材料と酵母の働きについて学び、今後の製パン実習において活かせるようになる。レポート課題を提出し次回分を受け取る。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。						
15 12/22 (木) 3限	【授業単元】レポート課題配布、回収。着色料、乳化剤、増粘安定剤の種類と扱い方について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 食品添加物である着色料、乳化剤、増粘剤に関する知識を得る。レポート課題を提出し次回分を受け取る。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。						
16 1/12 (木) 3限	【授業単元】レポート課題配布、回収。・菓子の膨張の原理・パイ、シュー、BPの膨らむ仕組みの違い・ベーキングパウダーとは・重曹とは・イスパタとは 【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。レポート課題を提出し次回分を受け取る。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。						
17 1/19 (木) 3限	【授業単元】レポート課題配布、回収。・果実加工品の種類・果実の種類・ペクチンとは・果実の蛋白質分解酵素・種実類のそれぞれの特徴と産地 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 果実とペクチンの関係、果実加工品の種類、種実類の主なものについて学び、知見を広げる。レポート課題を提出し次回分を受け取る。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】 小テストとして、各授業内でレポート課題を課し、10点満点で評価する。各回のレポート課題は国家試験受験要件を兼ねる。小テストの合計点を他教科と総合して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。定期テストは上記6コマ外の時間で実施。配点は製菓理論15問（各2点）			

科目名 (英)	洋菓子実習Ⅱ Traning for western confectionaryⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	関口
学科・コース	パティシエ実践科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	420 14	開講区分 曜日・時間	後期 金曜日 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】 基礎の復習と確認① 【授業形態】 A・B共通 実習授業 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる			9	【授業単元】 【授業形態】 A・B インターン 【到達目標】		
9/27	ムースダブリコ			11/22			
2	【授業単元】 基礎の復習と確認② 【授業形態】 Aインターン ・ B実習授業 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる			10	【授業単元】 【授業形態】 A・B インターン 【到達目標】		
10/4	ムースフランポワーズエヴァニュー			11/29			
3	【授業単元】 基礎の復習と確認③ 【授業形態】 Aインターン ・ B実習授業 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる			11	【授業単元】 【授業形態】 A・B インターン 【到達目標】		
10/11	ショコラテサレ			12/6			
4	【授業単元】 基礎の復習と確認④ 【授業形態】 Aインターン ・ B実習授業 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる			12	【授業単元】 応用の製品の制作① 【授業形態】 A・B共通 実習授業 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる		
10/18	ショコラブラリネ			12/13	関口先生オリジナル		
5	【授業単元】 基礎の復習と確認② 【授業形態】 A実習授業 ・ Bインターン 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる			13	【授業単元】 応用の製品の制作② 【授業形態】 A・B共通 実習授業 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる		
10/25	ムースフランポワーズエヴァニュー			12/20	関口先生オリジナル		
6	【授業単元】 基礎の復習と確認③ 【授業形態】 A実習授業 ・ Bインターン 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる			14	【授業単元】 応用の製品の制作③ 【授業形態】 A・B共通 実習授業 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる		
11/1	ショコラテサレ			1/17	関口先生オリジナル		
7	【授業単元】 基礎の復習と確認④ 【授業形態】 A実習授業 ・ Bインターン 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 A・B共通課題 定期試験 【到達目標】		
11/8	ショコラブラリネ			1/24			
8	【授業単元】 基礎の復習と確認⑤ 【授業形態】 A・B共通 実習授業 【到達目標】 基礎の組み合わせで応用の製品が製造できる			【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。			
11/15	ティラミスフレーズ						
【特記事項】							
【通常実習授業】 プチガトー・アントルメ・焼き菓子など							
【定期試験】 課題の製品(プチガトー)の製造							

科目名 (英)	洋菓子実習Ⅱ Traning for western confectionaryⅡ	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)	420 14	開講区分 曜日・時間	後期 火曜日 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】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】マジパンの扱い方が理解できる			9	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】マジパンの様々な技法が理解できる		
9/27				11/29			
2	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】マジパンの様々な技法が理解できる①			10	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】マジパンの様々な技法が理解できる		
10/4				12/6			
3	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】マジパンの様々な技法が理解できる②			11	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】マジパンの様々な技法が理解できる		
10/11				12/13			
4	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】マジパンの様々な技法が理解できる③			12	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】マジパンの様々な技法が理解できる		
10/18				12/20			
	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】マジパンの様々な技法が理解できる			13	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】土台の作り方を理解し、作成できる		
10/25				1/10			
6	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】マジパンの様々な技法が理解できる			14	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】カバーリング、パイピングができる		
11/1				1/17			
7	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】マジパンの様々な技法が理解できる			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 定期試験 【到達目標】 定期試験 1人1作品 マジパン細工を制作		
11/15				1/24	【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。		
8	【授業単元】 マジパン細工 【授業形態】 実習授業 【到達目標】基本の技法の組み合わせでオリジナルにの作品を制作することができる						
11/22							
【特記事項】							
【細工授業】							
【定期試験】							

科目名 (英)	洋菓子実習Ⅱ Traning for western confectionaryⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	酒井
学科・コース	パティシエ実践科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	420 14	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日 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】アメ細工① 【授業形態】A・B共通 実習授業 【到達目標】アメ細工の技法が理解できる			9	【授業単元】 【授業形態】A・B インターン 【到達目標】		
9/26	吹き方・引き方			11/28			
2	【授業単元】アメ細工② 【授業形態】Aインターン ・ B実習授業 【到達目標】シュクレクーレ(流しアメ)の技法が理解できる			10	【授業単元】 【授業形態】A・B インターン 【到達目標】		
10/3	流しアメ			12/5			
3	【授業単元】アメ細工③ 【授業形態】Aインターン ・ B実習授業 【到達目標】シュクレティレ(引きアメ)の技法が理解できる			11	【授業単元】アメ細工⑤ 【授業形態】A・B共通 実習授業 【到達目標】基本の技法を組み合わせピエスモンテを完成させる。		
10/17	引きアメ・バラ			12/12	ピエスモンテ制作		
4	【授業単元】アメ細工④ 【授業形態】Aインターン ・ B実習授業 【到達目標】シュクレスフレ(引きアメ)の技法が理解できる			12	【授業単元】アメ細工⑥ 【授業形態】A・B共通 実習授業 【到達目標】基本の技法を組み合わせピエスモンテを完成させる。		
10/24	吹きアメ・リボン			12/19	ピエスモンテ制作		
5	【授業単元】アメ細工② 【授業形態】A実習授業 ・ Bインターン 【到達目標】シュクレクーレ(流しアメ)の技法が理解できる			13	【授業単元】アメ細工⑦ 【授業形態】A・B共通 実習授業 【到達目標】基本の技法を組み合わせピエスモンテを完成させる。		
10/31	流しアメ			1/16	定期試験に向けたピエスモンテ		
6	【授業単元】アメ細工③ 【授業形態】A実習授業 ・ Bインターン 【到達目標】シュクレティレ(引きアメ)の技法が理解できる			14	【授業単元】アメ細工⑧ 【授業形態】A・B共通 実習授業 【到達目標】定期試験に向けた課題のピエスモンテの制作		
11/7	引きアメ・バラ			1/13	定期試験に向けたピエスモンテ		
7	【授業単元】アメ細工④ 【授業形態】A実習授業 ・ Bインターン 【到達目標】シュクレスフレ(引きアメ)の技法が理解できる			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】A・B共通課題 定期試験 【到達目標】 定期試験 ピエスモンテ制作 1人1作品		
11/14	吹きアメ・リボン			1/30			
8	【授業単元】 【授業形態】A・B インターン 【到達目標】			【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。			
11/21							
【特記事項】							
【細工授業】アメ細工							
【定期試験】基本の技法を取り入れた課題の作品の制作							

科目名 (英)	洋菓子実習Ⅱ Traning for western confectionaryⅡ	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)	420 14	開講区分	後期
						曜日・時間	水曜日 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】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。			9	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。		
9/28				11/30			
2	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。			10	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。		
10/5				12/7			
3	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。			11	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。		
10/12				12/14			
4	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。			12	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。		
10/19				12/21			
5	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。			13	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。		
10/26				1/11			
6	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。			14	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 定期試験練習		
11/2				1/18			
7	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 実習 【到達目標】 定期試験		
11/9				1/25			
8	【授業単元】 製菓実習における基礎と応用 【授業形態】 実習 【到達目標】 基礎と応用を用いて制作出来るようになる。			【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。			
11/15							
【特記事項】							
【細工授業】							
【定期試験】							

科目名 (英)	製菓理論 Confectionery theory	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	木元 奏
学科・コース	パティシエ実践科製菓衛生師通信課程	授業 形態	講義・演習	総時間 (コマ 数)	36時間 (18コマ)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜3限、下記日程
【授業の学習内容と心構え】							
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、製菓衛生師国家試験担当として本校で8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。							
【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】				【授業外における学習】			
製菓衛生師全書・プリント				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		
13 9/29 (木) 3限	【授業単元】製菓衛生師試験について、レポート課題配布、酒類、香辛料、香料について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 製菓衛生師試験に向けての本格的な自習を開始できるよう、今後の学習の進め方などを確認する。レポート課題を受け取る。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。			18 1/26 (木) 3限	【授業単元】レポート課題配布、回収。製菓実技分野と米粉の問題について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 国家試験製菓実技分野と米粉の問題について解説を聞き、不明点をなくし、疑問を解消する。レポート課題を提出し最終提出分を受け取る。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。		
14 11/24 (木) 3限	【授業単元】レポート課題配布、回収。・パンが膨らむ仕組み・酵母の基本的な性質や取り扱いについて・食塩の働き・モルトエキスとは 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 製パンの材料と酵母の働きについて学び、今後の製パン実習において活かせるようになる。レポート課題を提出し次回分を受け取る。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。						
15 12/22 (木) 3限	【授業単元】レポート課題配布、回収。着色料、乳化剤、増粘安定剤の種類と扱い方について 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 食品添加物である着色料、乳化剤、増粘剤に関する知識を得る。レポート課題を提出し次回分を受け取る。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。						
16 1/12 (木) 3限	【授業単元】レポート課題配布、回収。・菓子の膨張の原理・パイ、シュー、BPの膨らむ仕組みの違い・ベーキングパウダーとは・重曹とは・イスパタとは 【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。レポート課題を提出し次回分を受け取る。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。						
17 1/19 (木) 3限	【授業単元】レポート課題配布、回収。・果実加工品の種類・果実の種類・ペクチンとは・果実の蛋白質分解酵素・種実類のそれぞれの特徴と産地 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 果実とペクチンの関係、果実加工品の種類、種実類の主なものについて学び、知見を広げる。レポート課題を提出し次回分を受け取る。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】 小テストとして、各授業内でレポート課題を課し、10点満点で評価する。各回のレポート課題は国家試験受験要件を兼ねる。小テストの合計点を他教科と総合して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。定期テストは上記6コマ外の時間で実施。配点は製菓理論15問（各2点）		