

科目名 (英)	社会 History of Confectionery	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	藤林 大和
学科・コース	製菓衛生師通信課程	授業 形態	講義	総時間 (単位)	12時間 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日
【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】 『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。				【授業外における学習】 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とよい。			
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】 グループワークの発表 【授業形態】 演習 【到達目標】 グループ単位で課題の発表を行う。						
				【評価について】 評価は、グループワークの発表によって行う。グループワークは、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10点ないし5点小テストを実施する。成績は、課題提出の上、小テストの合計(40点満点)とグループワークの評点(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)	公衆衛生学 Public Health	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	北村 太祐
学科・コース		授業 形態	講義	総時間 (単位)	18時間	開講区分 曜日・時間	前期 月曜 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） 予防医学の視点から実態把握、健康増進のための提案を幅広く行ってきた教員が、授業を行う。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】 なぜ公衆衛生学を学ぶのかを考え、社会的に求められる役割について理解を深める。							
【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】 公衆衛生学を学ぶにあたり、様々な法律や条令など、覚えるべき概念、用語が数多くあるので、テキストを熟読し、キーワードを押さえ、復習を定着することが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】公衆衛生の意義・定義について 【授業形態】講義 【到達目標】公衆衛生の意義・定義について理解する。講習衛生行政と保健所の機能について理解する。						
2	【授業単元】衛生統計 【授業形態】講義 【到達目標】 人口静態統計、人口動態統計について理解する。国民生活基礎調査、国民健康栄養調査、患者調査等について理解する。						
3	【授業単元】環境衛生の意義、環境と健康、公害 【授業形態】講義 【到達目標】 環境衛生の意義を理解し、環境が健康に及ぼす影響について理解する。公害および地球規模の環境破壊について概観する。						
4	【授業単元】感染症 【授業形態】講義 【到達目標】感染症が成立する条件と感染症の予防について理解する（1）						
5	【授業単元】感染症② 【授業形態】講義 【到達目標】 感染症が成立する条件と感染症の予防について理解する（2）、生活習慣病について理解する（循環器病、悪性新生物、糖尿病等）。						
6	【授業単元】生活習慣病の予防 【授業形態】講義 【到達目標】 生活習慣病の予防について理解する。						
7	【授業単元】労働と健康 【授業形態】講義 【到達目標】 労働と健康の関係について理解し、労働環境における安全衛生管理について理解する。						
8	【授業単元】 振り返り 【授業形態】 講義 【到達目標】 第一回～第七回の重要ポイントを確認し、定期試験に備える。						
9	【授業単元】 修了試験 【授業形態】 演習 【到達目標】 修了試験を受験し、学習の習熟度を測る。						
【特記事項】				【評価について】 評価は、筆記試験で行う。評価は、学則規定に準ずる。			

科目名 (英)	食品学 Food Science	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	大場 泉
学科・コース	製菓衛生師通信課程	授業 形態	講義	総時間 (単位)	12時間	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 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) 集団給食施設などにおいて管理栄養士として豊富な栄養指導経験のある教員が、多様な目的に応じた日々のコンディショニングに大切な食品についての特徴と性質を、受け止める身体の仕組み(消化吸収)などにも結び付けながら栄養学の重要性・必要性を身近に感じられる授業を展開して、美味しい食事を通じて健康の保持・増進を担う製菓衛生師をめざすため、日ごろから食品や加工品、生産から流通についても興味を持つ。							
【到達目標】 食品に関する成分や特性など正しい知識を修得する。 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】 日頃から食品に関心を持ち、日常で食品学を意識する。 手引きを利用し、問題を解いて復習をし、確実に知識を定着させる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 食品学概要 食品の条件 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品学の概要について説明できる。						
2	【授業単元】 食品の種類と成分、食品学各論(米、大豆、麦、いも他) 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品の種類と成分について修得する。						
3	【授業単元】 食品成分表、食品学各論(調味料、調理加工食品類) 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品成分表の見方を覚え、食品のもつエネルギー算出する。						
4	【授業単元】 食品の変質とその防止、食品の保存方法(細菌学的、化学的、総合的処理) 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品の変質とその防止、食品の保存方法(細菌学的、化学的、総合的処理)について修得する。						
5	【授業単元】 食品の生産と消費 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品の消費構図の変化、食品生産、遺伝子組換え食品について修得する。						
6	【授業単元】 修了試験 【授業形態】 講義 【到達目標】 修了試験を受験し、学習の習熟度を測る。						
【特記事項】				【評価について】 評価は、筆記試験で行う。食品学の専門的な知識の定着度を確認する。 評価は、学則規定に準ずる。			

科目名 (英)	食品衛生学 Food Hygiene	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	畑 英一
学科・コース	製菓衛生師通信課程	授業 形態	講義	総時間 (単位)	12時間	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 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） 獣医師であるが、長年、大学の医学部において熱帯感染症等の基礎医学の教育、研究に携わってきた。現在は大学を退職しているが、大学勤務時から同時に各種の専門学校においても公衆衛生学や食品衛生学等の教育に15年以上携わってきている。本学校においてもすでに5年以上勤務している。調理に携わる上でとても重要で欠くことが出来ない衛生上の知識、技術、注意点等を習得することが出来る様に、これまでの経験等を基に講義指導に当たる。							
【到達目標】 調理師は食中毒の発生予防等の食の安全に対する対応はとても重要である。このことから本講義では、安全な食品を見極め、衛生的に調理するために、如何にして食の安全を確保するかを実習を通して学習することを目的としている。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師試験対策問題集 製菓衛生師全書				【授業外における学習】 授業毎にプリントを配布するのでポイントを復習する。また新聞等のニュースで常に食中毒の発生等の新しい情報が報告されており注意する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 食品衛生と微生物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品衛生の目的は飲食物を原因とする衛生上の危害の発生防止と健康保護であり、飲食物を原因とする健康障害の原因を説明できる。更に原因となる微生物の分類、増殖条件等を説明できる。			9	【授業単元】 食品衛生対策① 【授業形態】 講義 【到達目標】 施設等の衛生管理、食品の取り扱い、個人の衛生のポイントを理解し、HACCP等について説明できる。アレルギー物質の表示等についても特徴を説明できる。		
2	【授業単元】 食中毒① 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒とはどのようなものか。その発生時期、原因物質、発生時の対応等の概要を理解し説明できる。			10	【授業単元】 食品衛生対策② 【授業形態】 講義 【到達目標】 洗浄法のポイント、更に消毒法、特に物理的、化学的消毒法についてそれらのポイントを理解し、説明できる。		
3	【授業単元】 食中毒② 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒、特に感染型の細菌性食中毒について学習し、主な原因菌、それらの特徴について説明できる。また主なウイルス性食中毒についても同様に学習し、説明できる。			11	【授業単元】 問題集対応 【授業形態】 講義 【到達目標】 過去の問題集の対応を行い、理解度を確認する。		
4	【授業単元】 食中毒③ 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒、特に毒素型の細菌性食中毒について学習し、主な原因菌、それらの特徴について説明できる。			12	【授業単元】 定期筆記試験 【授業形態】 講義 【到達目標】		
5	【授業単元】 食中毒④ 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒、特に自然毒食中毒について、原因となる動植物の特徴、注意事項、対応法等を説明できる。			13	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
6	【授業単元】 食中毒⑤ 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒、特に化学性食中毒について、原因となる化学物質の特徴、注意事項、対応法等を説明できる。			14	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
7	【授業単元】 食品添加物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の定義を理解し、指定法、安全性や規格基準、表示、種類についての概要を学習し、説明できる。			15	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
8	【授業単元】 異物、寄生虫、食品の鑑別法 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品に混入する異物の特徴、食品に混入して感染する主な寄生虫の特徴を説明できる。更に食品の鮮度、品質の鑑別法のポイントを説明できる。			【評価について】 授業毎に理解度を確認するために小試験を実施するが、評価は定期筆記試験で行う。			
【特記事項】							

科目名 (英)	栄養学 Nutrition	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	大場 泉
学科・コース	製菓衛生師通信課程	授業 形態	講義	総時間 (単位)	12時間	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 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) 集団給食施設などにおいて管理栄養士として豊富な栄養指導経験のある教員が、多様な目的に応じた日々のコンディショニングに大切な食品について その特徴と性質を、受け止める身体の仕組み(消化吸収)などにも結び付けながら栄養学の重要性・必要性を身近に感じられる授業を展開していく。 美味しい食事を通じて健康の保持・増進を担う製菓衛生師をめざすため、日ごろから食品や加工品、生産から流通についても興味を持つ。							
【到達目標】 製菓衛生師に必要な食品と栄養に関わり、食品の特徴や性質について修得し、説明できるようになる。 食品の加工と貯蔵や、食品の生産と流通についての基礎知識を学ぶ。 過去に出題された問題を中心に実際に問題を解き、製菓衛生師試験問題の理解を深める。							
【使用教科書・教材・参考書】 新調理師養成教育全書「食品と栄養の特性」第4章～第6章				【授業外における学習】 自分の食生活を見直し、日頃から食事について興味を持つ。 問題を解いて復習をし、確実に知識を定着させる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 栄養学の概要 【授業形態】 講義 【到達目標】 栄養の意義、分類、栄養素の働き(脂質、糖質、たんぱく質)について理解する						
2	【授業単元】 栄養素の機能 【授業形態】 講義 【到達目標】 栄養素の働き(ミネラル、ビタミン)、基礎食品、ホルモンについて理解する						
3	【授業単元】 栄養の消化と吸収 【授業形態】 講義 【到達目標】 栄養の消化と吸収、エネルギー代謝について理解する						
4	【授業単元】 栄養の摂取 【授業形態】 講義 【到達目標】 ライフステージの栄養、労働と栄養、食生活と疾病について理解						
5	【授業単元】 栄養成分表示 【授業形態】 講義 【到達目標】 栄養表示基準制度について理解する						
6	【授業単元】 修了試験 【授業形態】 講義 【到達目標】 試験により学習の習熟度を測る						
【特記事項】				【評価について】 評価は、筆記試験で行う。栄養学の専門的な知識の定着度を確認する。 評価は、学則規定に準ずる。			

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	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	通信課程
【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6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。お菓子作りは調理以上にさらに科学的知識が必要で、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欲しい。また、製菓衛生師試験受験のために必要な知識も同時に学習し、来年度の受験に向けて合格できるだけの知識を蓄えて欲しい。							
【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、四択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・製菓衛生師試験の手引き・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	【授業単元】 砂糖の主成分・含蜜糖と分蜜糖・砂糖の種類・砂糖の特性・転化糖 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 砂糖の使い分けをする目的と、その菓子にその砂糖を使う理由を説明できるようになる。転化糖とは何かを説明でき、転化糖を使う菓子名を具体的に挙げられるようになる。			6	【授業単元】 カカオバター、テオブロミン、カカオタンニン、ココアパウダー、テンパリングとは、ブルームとは、チョコレートとの規格 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 チョコレートが何からどのように作られているのかを説明でき、含まれる成分の名前を言えるようになる。テンパリングがなぜ必要なのか、ブルームはなぜ起こるのかを説明できるようになる。テンパリングの基本的な温度を書けるようになる。		
2	【授業単元】 小麦の構造、主成分、グルテンとグリアジン・分類、米粉の種類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 小麦粉の二種類分類方法の違いを説明でき、どの菓子になぜその粉を使うのか説明できるようになる。米粉の種類とその製法による違いを説明でき、どの菓子になぜその米粉を使うのかを説明できるようになる。			7	【授業単元】 でん粉は何からとれるか、アミロースとアミロペクチン、でん粉の糊化と老化、でん粉の粘度、でん粉の膨化、でん粉の吸湿性、でん粉糖とは、水飴、ぶどう糖など、トレハロースとは、人工甘味料と非糖質甘味料とは 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 でん粉の成分名二つを言えるようになり、その違いを説明できるようになる。でん粉の糊化と老化とは何かが説明できるようになる。でん粉の糊化後に最も粘度が高いもの、膨らみやすいもの、吸湿性が高いもの、を答えられるようになる。水飴と砂糖の違いを説明できるようになる。トレハロースとはどんなものか、人工甘味料と何が違うのかを説明できるようになる。ステビアと砂糖は何が違うのか、を説明できるようになる。		
3	【授業単元】 鶏卵の重量比率・成分、保管とサルモネラ、卵の加工品、鶏卵の起泡性、乳化性、凝固性 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 鶏卵の起泡性を安定させるもの、阻害するもの、を具体的に挙げられるようになる。卵を扱う上でなぜ衛生管理が重要なのかを説明できるようになる。卵の乳化性を持つ成分名と、凝固温度を答えられるようになる。			8	【授業単元】 寒天、カラギーナン、ペクチン、ゼラチン、膨張剤とは、炭酸水素ナトリウム、炭酸水素アンモニウム、塩化アンモニウム 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 凝固剤4種類の溶解温度、凝固温度、を答えられるようになる。また、この4種類の凝固剤をそれぞれどんな菓子に用いるのか、を考え、菓子名を挙げられるようになる。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。膨張剤からガスが出始める温度、出るガスの名前、を答えられるようになる。		
4	【授業単元】 牛乳の成分組成、乳たんぱく、乳糖、乳脂肪、無機質、乳製品(練乳、粉乳、クリーム、バター) 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 牛乳の成分の名称を書けるようになる。(たんぱく質、脂質、糖質それぞれ)。生クリームの泡立ちの原理を知り、卵白の泡立ちとの違いや注意点を説明できるようになる。チーズがどのようにして製造されているのかを説明でき、酵素の名前を言えるようになる。			9	【授業単元】 イースト、食塩、水、モルト、イーストフード、着色料、乳化剤、増粘安定剤、果実加工品、酒類、香料 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 イーストの種類を変えると、パンにどのような味の変化が起こるのかを説明できるようになる。パンに加える副材料の役割を説明できるようになる。食品添加物を取り扱う上で注意点を説明できるようになる。増粘安定剤や乳化剤の役割を説明できるようになる。酒類の主なものの原材料と、分類が言えるようになる。エッセンスとオイルの違いを説明できるようになる。		
5	【授業単元】 油脂とは、主成分、油脂の種類、ラードやマーガリンとは、油脂の可塑性、ショートニング性、クリーミング性、安定性、フライニング性、バターの性質 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 油脂の可塑性、ショートニング性、クリーミング性について、文章で書けるようになる。ショートニング、マーガリンの原材料は何かを説明でき、ラードやバターとの違いについて説明できるようになる。						

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
		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	通信課程
学科・コース		製菓衛生師通信課程					
【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6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。お菓子作りは調理以上にさらに科学的知識が必要で、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欲しい。また、製菓衛生師試験受験のために必要な知識も同時に学習し、来年度の受験に向けて合格できるだけの知識を蓄えて欲しい。							
【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・製菓衛生師試験の手引き・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		
10	【授業単元】 砂糖の主成分・含蜜糖と分蜜糖・砂糖の種類・砂糖の特性・転化糖、についての復習 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 砂糖についての項目を復習し発展問題を演習することでより記憶を定着させ、模擬試験で得点できるようになる。			15	【授業単元】 カカオバター、テオブロミン、カカオタンニン、ココアパウダー、テンパリングとは、ブルームとは、チョコレートの規格 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 チョコレートについての項目を復習し発展問題を演習することでより記憶を定着させ、模擬試験で得点できるようになる。		
11	【授業単元】 小麦の構造、主成分、グルテニンとグリアジン・分類、米粉の種類 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 小麦と米粉についての項目を復習し発展問題を演習することでより記憶を定着させ、模擬試験で得点できるようになる。			16	【授業単元】 でん粉は何からとれるか、アミロースとアミロペクチン、でん粉の糊化と老化、でん粉の粘度、でん粉の膨化、でん粉の吸湿性、 でん粉糖とは、水飴、ぶどう糖など、トレハロースとは、人工甘味料と非糖質甘味料とは 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 でん粉、でん粉糖、甘味料についての項目を復習し発展問題を演習することでより記憶を定着させ、模擬試験で得点できるようになる。		
12	【授業単元】 鶏卵の重量比率・成分、保管とサルモネラ、卵の加工品、鶏卵の起泡性、乳化性、凝固性 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 鶏卵についての項目を復習し発展問題を演習することでより記憶を定着させ、模擬試験で得点できるようになる。			17	【授業単元】寒天、カラギーナン、ペクチン、ゼラチン、膨張剤とは、炭酸水素ナトリウム、炭酸水素アンモニウム、塩化アンモニウム、食品添加物その他副材料 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 凝固剤、膨張剤、その他副材料についての項目を復習し発展問題を演習することでより記憶を定着させ、模擬試験で得点できるようになる。		
13	【授業単元】 牛乳の成分組成、乳たんぱく、乳糖、乳脂肪、無機質、乳製品(練乳、粉乳、クリーム、バター) 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 牛乳、乳製品についての項目を復習し発展問題を演習することでより記憶を定着させ、模擬試験で得点できるようになる。			18	【授業単元】 一年間の学習の総括 【授業形態】 筆記試験 【到達目標】 一年間の学習の総括として、定期試験を実施する。四肢択一形式のマークシートで、1問1点60題とし、製菓衛生師試験問題を中心として出題する。試験評価は、毎回の小テストの点数を40点満点に換算し、合計100点で評価する。		
14	【授業単元】 油脂とは、主成分、油脂の種類、ラードやマーガリンとは、油脂の可塑性、ショートニング性、クリーミング性、安定性、フライング性、バターの性質 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 油脂についての項目を復習し発展問題を演習することでより記憶を定着させ、模擬試験で得点できるようになる。						

科目名 (英)	製パン	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	吉田 政雄
	Bread works			総時間 (単位)	24		
学科・コース	製菓衛生師通信課程	授業 形態	実習			開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 3～4時限
【授業の学習内容と心構え】 製パン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。 ブーランジェとしてホテル、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 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】 基本的なパンの製造技術を修得し、計量から焼成まで1人でできるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 レシピ				【授業外における学習】 放課後等の予習、復習等で習得に努める。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】パンズ・ブレッド 【授業形態】実習 【到達目標】 ベーカーズパーセントと計量、製パンの基本、パンズの作り方を習得する。						
2	【授業単元】PIZZA、パン・オートマーテ 【授業形態】実習 【到達目標】 pizza、パン・オートマーテの作り方を習得する。						
3	【授業単元】バケット、ベーコンエビ 【授業形態】実習 【到達目標】 リーンなパンの製造方法について、ベーコンエビの作り方について、バケット・ベーコンエビの製造方法を習得する。						
4	【授業単元】メロンパン、チョココルネ 【授業形態】実習 【到達目標】 メロン生地の作り方について、チョココルネのまき方について、コルネ型について、メロンパン、チョココルネの製造方法を習得する。						
5	【授業単元】バケット・セイグル 【授業形態】実習 【到達目標】 ライ麦パンについて、バンドセイグルの製造方法を習得する。						
6	【授業単元】メロンパン(修了試験) 【授業形態】定期テスト 【到達目標】 60点以上						
					【評価について】 評価については実習試験によって評価を行う。 評価は学則規定に準ずる。		
【特記事項】 授業時にメモ、質問等をし、集中して臨む。							

科目名 (英)	洋菓子	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	酒井 久義
	Application western confectionery practice	授業 形態	実習	総時間 (単位)	36	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 3-4限
学科・コース	製菓衛生師通信課程						
【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） パティシエとして長きに渡り経験を重ね、ホテル勤務・パティスリー・独立開業と多彩な経歴を持つ職員がパティシエを目指す学生に専門的な知識と技術の基礎から応用を習得する授業を行なう。 授業が実習になるため、遅刻欠席は出来るだけせず、衛生管理をしっかりして授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 基本の生地・クリームを使用した製品の製造工程を習得し、同時に複数の製品を製造できるようになる。							
【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			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 絞りクッキー ガレットブルトンヌ(仕込み) 【授業形態】 実習 【到達目標】 実習室の取り扱い、計量片付けの方法を知る バターの取り扱い、状態を理解する			9	【授業単元】 修了試験 / ショートケーキ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ショートケーキを時間内に仕上げる		
2	【授業単元】 ガレットブルトンヌ ケークオランジュ 【授業形態】 実習 【到達目標】 オープンの取り扱い シュガーバター法を理解する						
3	【授業単元】 シュークリーム パートシュクレ仕込み 【授業形態】 実習 【到達目標】 シュー生地、クレームパティシエールを理解する						
4	【授業単元】タルトレット 【授業形態】 実習 【到達目標】 フォンサーージュ、タルトレットを理解する						
5	【授業単元】 プリン パータジェノワーズ、絞り練習 【授業形態】 実習 【到達目標】 共立て生地、卵の凝固性について理解する						
6	【授業単元】 ショートケーキ、ナッペ練習 【授業形態】 実習 【到達目標】 生クリームの取り扱い ナッペ、絞りについて理解する						
7	【授業単元】 シャルロットポワール 【授業形態】 実習 【到達目標】 別立て生地、アングレーズの炊き方を理解する						
8	【授業単元】 マドレーヌ フィナンシェ、ジェノワーズ仕込み(試験用) 【授業形態】 実習 【到達目標】 基本的な焼き菓子を学ぶ			【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。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 定期試験 ショートケーキ 1人1台 10カット 包装まで チョコプレートも作成							

科目名 (英)	和菓子 Japanese sweets	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	仲嶋 真輝
学科・コース	製菓衛生師通信課程	授業 形態	演習	総時間 (単位)	24時間	開講区分 曜日・時間	前期 月曜 3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） 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、お客様に喜んでいただ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、和菓子作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なう。 目指す職人としてのやりがいや志、材料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、遅刻欠席は出来るだけせず、衛生管理をしっかりと授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 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。							
【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]			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】利休饅頭、道明寺桜餅 【授業形態】実習 【到達目標】 包餡を行なう						
2	【授業単元】焼き皮桜餅、どら焼 【授業形態】実習 【到達目標】 平鍋菓子の焼き方を実践する						
3	【授業単元】おはぎ(こしあん、きなこ、ゴマ)、豆大福 【授業形態】実習 【到達目標】 もち米の蒸し方と加工を行なう						
4	【授業単元】焼き皮桜餅、どら焼 【授業形態】実習 【到達目標】 平鍋菓子の焼き方を実践する						
5	【授業単元】草餅、キャラメル最中、いちご大福 【授業形態】実習 【到達目標】 餅菓子と最中種を知る						
6	【授業単元】定期試験 【授業形態】実習 【到達目標】 練りきりを作れるようになる						
					【評価について】 評価は、実技試験で行なう。授業内で習得した専門的な知識・技術の理解、定着度を確認する。		
【特記事項】							