

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学 (社会)	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	上本 昌昭
	Confectionery hygiene related studies	授業 形態	講義	総時間	12	開講区分	後期
学科・コース	製菓衛生師通信課程					曜日・時間	木曜日 4・5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】
 『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、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】 課題の発表 【授業形態】 演習 【到達目標】 課題の発表を行う。		

【社会的な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。

【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)	製菓衛生師通信課程関連学 (栄養学) Confectionery hygiene related studies	必修 選択	選択	年次	1	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	12	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】

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を持つ現場においては、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た現場においては、多くの方の栄養管理を行った経験をもとに、栄養学に対して理解が深まる授業を実施する。

【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】

製菓衛生師全書
和洋菓子・パンのすべて

【授業外における学習】

日常のあらゆる食の場面で、栄養について考える
この食べた食品は、体内でどのような栄養成分になり、体に役立っ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】 製菓衛生試験における栄養学の位置づけについて 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 栄養学の基礎について理解できる 三大栄養素について理解できる	9	
2	【授業単元】 5大栄養素について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 脂質の働き、炭水化物の働き ミネラル、ビタミンの身体を調整する働きについて理解できる 昨今、問題となっているビタミンの過剰症についても理解する	10	
3	【授業単元】 消化と吸収について、ホルモンについて 日本人の食事摂取基準について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食べ物は、どのように消化され、栄養として吸収されていくのかと理解する。日本人の食事摂取基準について基本指標とともに、必要栄養量を考える	11	
4	【授業単元】 栄養を考える指標について理解する 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 6つの基礎食品、食事バランスガイド、食生活指針などを通して、理解する。ライフステージ別の栄養についても理解を深める	12	
5	【授業単元】 疾病と栄養について 総合的な理解について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 疾病と栄養について、疾病別の栄養の在り方について理解する。 過去問などを通して、全体的な問題に対処できる力をつける	13	
6	【授業単元】 テスト 【授業形態】 テスト 【到達目標】 食品学全体を50問の4択問題で、そのうち60%以上の点数が取れたものを合格とする 試験当日に解答・解説も行う	14	
7		15	
8			【評価について】 レポートを提出することがテストを受験する資格となる ・試験は筆記試験で行う。 ・6回目の筆記試験で60点以上で合格となる 筆記試験は、製菓衛生師試験と同じ4択問題で出題する

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	選択	年次	1年	担当教員	桑原 弘子
	学科・コース	製菓衛生師通信課程	授業形態	講義	総時間	18	開講区分 曜日・時間
【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・菓子製造技能検定「受験連取問題と解答」 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】公衆衛生の概論、衛生統計 【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、日本の公衆衛生の歴史から公衆衛生の現状を知る。 衛生統計とは何か、なぜ重要なのかを統計から解釈する。			9	【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		
2	【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、問題点を取りあげ、話し合いながら現状を把握していく。						
3	【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。						
4	【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。						
5	【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						
6	【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、病名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。						
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つけ、実際の生活の中で活かせるようになる。						
8	【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、職業業と労働災害について具体例をあげて、予防方法を考える。				【評価について】 定期試験は、四肢択一形式での出題を50問、100点満点で実施し、6割以上の得点で合格とする。		
【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	選択	年次	1	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	24	開講区分 曜日・時間

【授業の学習内容と心構え】

現在、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、衛生管理を行う。
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いる。
現場においては、日々栄養管理を行ってきた経験をもとに、衛生に対してあらゆる面から理解ができる授業を実施する。

【到達目標】

それぞれの食品についての衛生管理についての知識を身につける
食中毒やHACCP、大量調理マニュアルなど衛生管理について理解できる

【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】

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】 製菓衛生試験における食品衛生学の位置づけ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 食品衛生とは何か 安全な食品とは何かを考える	9	【授業単元】 食品衛生対策② 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 洗浄や消毒の仕方や 洗浄剤や消毒剤の種類や特性について理解できる
2	【授業単元】 食中毒とは 食中毒の種類 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食中毒とは何かを考える 食中毒の種類について理解できる	10	【授業単元】 まとめ問題 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 今まで学習したことを、問題を通して実践的に理解する
3	【授業単元】 細菌性(感染型)食中毒について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 サルモネラ、カンピロバクターなどの細菌性(感染型)食中毒の特性について理解できる	11	【授業単元】 過去問の演習 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 実際の製菓衛生士試験で出題された過去問に取り組み理解を深める
4	【授業単元】 細菌性食中毒(感染型)について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌など、感染型(毒素型)食中毒の特性について理解できる	12	【授業単元】 テスト 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 テストを実施
5	【授業単元】 自然毒食中毒について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 フグや青梅、毒キノコなど自然毒食中毒について理解できる	13	
6	【授業単元】 化学性食中毒について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 重金属や農薬、環境汚染物質などの化学性食中毒について理解できる	14	
7	【授業単元】 食品添加物について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食品添加物の分類、種類、用途、使用基準などについて理解できる	15	
8	【授業単元】 食品衛生対策①について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食品衛生対策の、施設の基準、従事者の衛生基準などのついて理解できる HACCPについて		【評価について】 レポートを提出することがテストを受験する資格となる ・試験は筆記試験で行う。 ・6回目の筆記試験で60点以上で合格となる 筆記試験は、製菓衛生師試験と同じ4択問題で出題する

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	選択	年次	1	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	12	開講区分 曜日・時間

【授業の学習内容と心構え】

現在、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、栄養管理を行う。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いる。現場においては、さまざまな食品、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。

【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】

製菓衛生師全書
和洋菓子・パンのすべて

【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】 製菓衛生試験における食品学の位置づけ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 オリエンテーション 食品の分類、食品成分表などについて学ぶ	9	
2	【授業単元】 穀類、雑穀、イモ類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 穀類、雑穀、イモ類についてそれぞれの特性について理解できる	10	
3	【授業単元】 豆類、野菜類、果実類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 豆類、野菜類、果実類についてそれぞれの特性について理解できる	11	
4	【授業単元】 肉類、魚介類、卵、乳類について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 肉類、野菜類、果実類についてそれぞれの特性について理解できる	12	
5	【授業単元】 食品の動向、加工食品について 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 食料自給率、加工食品、遺伝子組み換え食品などのついて理解できる レポートを通して、食品の表示について理解できる	13	
6	【授業単元】 テスト 【授業形態】 テスト 【到達目標】 食品学全体を50問の4択問題で、そのうち60%以上の点数が取れたものを合格とする 試験当日に解答・解説も行う	14	
7		15	
8			【評価について】 レポートを提出することがテストを受験する資格となる ・試験は筆記試験で行う。 ・6回目の筆記試験で60点以上で合格となる 筆記試験は、製菓衛生師試験と同じ4択問題で出題する

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	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	総時間	36	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 4・5時限、金曜日 4・5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ン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を行う。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	【授業単元】製菓理論とは何か・今後の授業の進め方・レポート課題について・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】 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。レポート課題を受け取り、提出期限と提出方法について確認する。小麦粉の種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。			9	【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。		
2	【授業単元】・糊化、老化 ・アミロースとアミロペクチン ・吸水性、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 ・シュー生地を上手に作るために必要な糊化の知識 【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。			10	【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。		
3	【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 ・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。特に白糖とグラニュー糖の使い分けができるようになる。			11	【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。		
4	【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、水飴は何かを学び、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。			12	【授業単元】・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、レポート課題配布 【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。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。定期試験受験要件となるレポート課題を受け取る。		
5	【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。						
6	【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。						
7	【授業単元】・チョコレートの原材料とカカオバター ・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活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。						
8	【授業単元】・テンパリングとブルーム・チョコレートの国内規格 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 チョコレートは何か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活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。						
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程製菓実習 Confectionery training	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	紅林 享
学科・コース	製菓衛生師通信課程	授業 形態	実習	総時間	52	開講区分 曜日・時間	前期・後期 金曜日 4・5時限
【授業の学習内容と心構え】 製菓の基本的な作業、材料の取り扱いを習得、応用に対応できる技術の向上をはかる。 専門的な基礎技術、知識、応用について実習を通じ、学んでいく為、遅刻、欠席、早退はなるべくせず授業に臨む。 製菓衛生師の資格を持ち、東京のパティスリーやカフェ・レストランなど現場で修業したパティシエが授業を行う。							
【到達目標】 製菓衛生士取得のため、洋菓子における基礎作業工程を修得し、基礎技術を学び、応用に対応できる技術の向上をはかる。 洋菓子実習における工程と器具の使い方や食材について理解する。							
【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】 授業内で行った内容を、ベルズクラブ等を利用し、可能な範囲で復習することが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 マドレーヌ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ②カトルカール (バターケーキ) ・転化糖の有無により違いを確認する ・タンパク質の違いの薄力粉で違いを確認する			9	【授業単元】 パートドフリュイ / ギモーブ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ⑬コンフィズリー ⑨凝固剤 ・メレンゲ菓子について学習する ・色素について学習する/ペクチンについて学習する		
2	【授業単元】 バウンドケーキ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ②カトルカール (バターケーキ) ・仕込み方により違いを学習する。 ・3種類の仕込み方			10	【授業単元】 パートドフリュイカット / スポンジ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ①ビスキュイ・ジェノワーズ ・スポンジ生地の種類と特徴を学習する		
3	【授業単元】 ダックワーズ / フィユタージュ仕込み 【授業形態】 実習 【到達目標】 ③ムラング ⑤フィユタージュ ・メレンゲの種類を学習する ・バタークリームの作り方のポイントを学習する			11	【授業単元】 ドーナツ / グラス 【授業形態】 実習 【到達目標】 ⑧パート・ルヴェ ・ドーナツの分類を理解する ・アイスクリームの作り方を学習する		
4	【授業単元】 シュークリーム 【授業形態】 実習 【到達目標】 ④パー タシュー ⑩クリーム類 ・シュー生地2種類を比較する。 ・カスタード復習とディプロマットについて			12	【授業単元】 ムース 【授業形態】 実習 【到達目標】 ⑩クリーム類 ③ムラング ・イタリアンメレンゲのポイントを復習する ・ババロアとムースの違いについて学習する。		
5	【授業単元】 アリュメット オ ポンム/ブリゼ/シュクレ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ⑤フィユタージュ ⑥底生地 ・シュクレ/ブリゼ/フィユタージュ			13	【授業単元】 チョコレート 【授業形態】 実習 【到達目標】 ⑭チョコレート ・テンパリングについて学習する ・ガナッシュについて学習する		
6	【授業単元】 タルト 【授業形態】 実習 【到達目標】 ⑥底生地 ⑩クリーム類 ・クレームダマンドの作り方を学習する ・生地の注意点や特徴について学習する						
7	【授業単元】 フロランタン 【授業形態】 実習 【到達目標】 ⑦クッキー生地 ・サブレの仕込み方を学習する ・クッキー生地を均等に伸すときのポイントを学習する						
8	【授業単元】 コーヒーゼリー / プリン 【授業形態】 実習 【到達目標】 ⑨凝固剤 ⑪プティング ・凝固剤の違いと濃度で違いを学習する。 ・鶏卵の特徴について学習する			【評価について】 評価は実技試験で行う。 課題の製品の完成度、作業性、衛生管理などをもとに採点する。			
【特記事項】							

科目名 (英)	製菓衛生師通信課程関連学 (衛生法規)	必修 選択	選択	年次	1	担当教員	上本 昌昭
	Confectionery hygiene related studies	授業 形態	講義	総時間	6	開講区分	後期
学科・コース	製菓衛生師通信課程					曜日・時間	木曜日 4・5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。

【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とよい。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】 製菓衛生師法 【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。 ・製菓衛生師試験、免許制度、登録手続きについて理解する。 ・製菓衛生師法の問題を解き、正しい解答を導き出せる。		
2	【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。 ・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。		
3	【授業単元】 食品衛生法②／食品表示法 【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。 ・加工食品、添加物の表示事項について理解する。		

【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。

【衛生法規の小テストと課題について】
 課題は、授業内で扱わない内容を自習するものである。毎回、授業終了時に15点満点ないし20点満点の小テスト(4択問題)を実施する。各小テストの点数に1/3ないし1/4を乗じた数を合計したものを小テストの合計点とする。

【評価について】
 評価は、筆記試験で行う。授業内で確認した、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。