

授業科目名
製菓実習（洋菓子）

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	実習(基礎)	260	130	1 年次 通年	畠中 恭子(実務経験者)

【教員の実務経験】洋菓子店にてパティシエとして勤務(実務経験)

【到達目標】洋菓子製造の基本な動作や道具の使い方、オーブンやミキサーなどの機械類の取り扱いができるようになる。生地の焼き具合やクリームの状態など各パーツの出来具合の見極めが出来るようにする。班での作業により各々が役割分担をして製品を作り上げていく事を学ぶ。衛生に関する意識を高める。

【授業の内容】

- 1～3 基礎練習①道具の名称、実習心がけ、バタークリーム
- 4～6 基礎練習②バタークリーム(ナッペ、絞り)
- 7～9 基礎練習③バタークリーム(ナッペ、絞り)
- 10～12 基礎練習④バタークリーム(ナッペ・絞り)
- 13～15 基礎練習⑤バタークリーム(ナッペ・絞り)実技試験
- 16～18 シュークリーム シュー生地(クレームパティシエール)
- 19～21 共立て生地、絞り焼き菓子、ジェノワーズ、ラングドシャ
- 22～24 焼き菓子(バターケーキ)マドレーヌ、フィナンシェ
- 25～27 焼き菓子(バターケーキ)フルーツパウンドケーキ
- 28～30 熱凝固生地 カスタードプリン、クレームブリュレ
- 31～33 共立て生地 ロールケーキ
- 34～36 共立て生地(ジェノワーズ)ショートケーキ
- 37～39 メレンゲ生地 ダックワーズ、バタークリーム
- 40～42 共立て生地 チョコショート(ジェノワーズショコラ)
- 43～45 凝固生地 ババロア(アングレーズ、ジェノワーズ)
- 46～48 アントルメ スフレチーズ(ジェノワーズ)
- 49～51 アントルメ レアチーズ(パートシュクレ)
- 52～54 アントルメ ミルクレープ(パーアタループ、クレームパティシエール、ジェノワーズ)
- 55～57 アントルメ フランパニニュー(パータフォンセ)
- 58～60 タルト 苺のタルト(パートシュクレ、クレームダマンド)
- 61～63 凝固生地 ジュレ、ブランマンジェ、焼き菓子、絞り出しクッキー
- 64～66 焼き菓子(ディアマン)、シフォンケーキ黄色栗モンブラン
- 67～69 カップデザート ティラミス(パータポンプ)別立て生地
- 70～72 アントルメ サントノーレ(パータ・ブリゼ、パータシュー、クレームパティシエール)
- 73～75 アントルメ 共立て生地 ムースフレーズ(ジェノワーズ)
- 76～78 焼き菓子(バターケーキ)ウィークエンドシトロン カップデザート
- 79～80 共立て生地 フルーツロール(ロール生地)実技試験

81～83 アントルメ チョコレートケーキ(ビスキュイ・ショコラ、シャルティ・ショコラ)
84～86 エクレール(パータ・シュー、クレームパティシエール)
87～89 焼菓子 フィナンシェショコラ、アーモンドチュイル
90～92 共立て生地 抹茶ロール
93～95 アントルメ ミロワール・フランボワーズ(ビスキュイ・ジョコンド、パータデコール)
96～98 焼菓子 焼きドーナツ、アイシングクッキー
99～101 モンブラン(ムラング、クレームマロン)
102～104 トレートル(サレ)キッシュロレーヌ(パートフリゼ)
105～107 アントルメ アップルパイ(フィユタージュラビッド)
108～110 基本のパート フィユタージュ、オルディネール(折り込み)
111～113 マカロン(パータ・マカロン、クレーム・オ・ボール)
114～116 焼き菓子 ブラウニー
117～119 焼き菓子 ガトー・ショコラ
120～122 チョコレート:生チョコ、マンディアン(テンパリング、ガナッシュ)
123～125 トリュフ各種(テンパリング、ガナッシュ)
126～128 生デコレーション(ハートフルコンテスト練習)
129～130 実技試験

【教科書】製菓衛生師教本(全国製菓衛生師養成施設協会)製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)
オリジナルレシピ

【成績評価の方法・基準】

定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
製菓実習 応用

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	実習	60	30	1 年次 後期	畠中 恭子(実務経験者)

【実務経験】洋菓子店にパティシエとして勤務(実務経験)

【到達目標】

それぞれの担当部署のメンバーと協力して計画的に生地やクリームを大量に製造し均質なものを作るようにする。

【授業の内容】

1～3 スウィーツウィーク準備 マドレーヌ、フィナンシェ
4～6 スウィーツウィーク準備 焼きドーナツ、クッキー
7～9 スウィーツウィーク準備 ショートケーキ、レアチーズ
10～12 スウィーツウィーク準備 シュークリーム、タルト
13～15 スウィーツウィーク準備 ロール、モンブラン
16～18 クリスマス菓子 焼菓子
19～21 クリスマス菓子 クリスマスチョコケーキ
19～21 クリスマス菓子 生クリームデコレーション
22～24 クリスマス菓子 生クリームデコレーション
25～27 クリスマス菓子 生クリームデコレーション
28～30 クリスマス菓子 生クリームデコレーション

【教科書】製菓衛生師教本(全国製菓衛生師養成施設協会)製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)

オリジナルレシピ

【成績評価の方法・基準】

定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

授業科目名
製菓実習（和菓子）

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	実習	80	40	1 年次 通年	末光 昌弘(実務経験者)

【教員の実務経験】和菓子店にて和菓子職人として勤務(実務経験)

【到達目標】

和菓子の基本動作を餡製造、生地製造等で身につける。それぞれの菓子に使われる材料や素材について理解を深める。
日本の文化である和菓子へ造詣を深める。

【授業の内容】

- | | |
|---|--|
| 1 基礎実習①餡の製造 製餡作業(漉し餡、餡作り)
2 基礎実習②餡の製造 製餡作業(漉し餡、餡作り)仕込み
3 餡の製造 仕上げ
4 餡の製造 仕上げ
5 専門実習①季節菓子 うぐいす餅 仕込み
6 専門実習②季節菓子 桜餅 仕込み
7 季節菓子 仕上げ
8 季節菓子 仕上げ
9 基礎実習③茶菓子 練り羊羹 仕込み
10 基礎実習④茶菓子 小麦粉饅頭 仕込み
11 専門実習③茶菓子 仕上げ
12 茶菓子 仕上げ
13 基礎実習⑤平鍋物、焼き菓子 どら焼き(生地仕込み)
14 専門実習④平鍋物、焼き菓子 どら焼き(一文字焼き)
15 平鍋物、焼き菓子 仕上げ
16 平鍋物、焼き菓子 仕上げ
17 基礎実習⑥夏の涼菓子 水羊羹・淡雪 仕込み
18 専門実習⑤夏の涼菓子 水羊羹・淡雪 仕込み
19 夏の涼菓子 仕上げ
20 夏の涼菓子 仕上げ | 21 専門実習⑥朝生菓子 おはぎ(もち米の蒸し)
22 朝生菓子 赤飯 仕込み
23 朝生菓子 おはぎ 仕上げ
24 朝生菓子 赤飯 仕上げ
25 専門実習⑦オープン焼き菓子 長崎カステラ 仕込み
26 オープン焼き菓子 長崎カステラ 焼成
27 オープン焼き菓子 長崎カステラ カット
28 オープン焼き菓子 長崎カステラ 仕上げ
29 基礎実習⑦秋の上生菓子 練切・求肥・きんとん仕込み
30 秋の上生菓子 練切・求肥・きんとん仕込み
31 秋の上生菓子 練切・求肥・きんとん仕上げ
32 秋の上生菓子 練切・求肥・きんとん仕上げ
33 秋の味覚菓子 栗きんとん・芋羊羹・柿羊羹 仕込み
34 秋の味覚菓子 栗きんとん・芋羊羹・柿羊羹 仕込み
35 秋の味覚菓子 栗きんとん・芋羊羹・柿羊羹 仕上げ
36 秋の味覚菓子 栗きんとん・芋羊羹・柿羊羹 仕上げ
37 上生菓子 慶弔菓子 創作菓子
38 上生菓子 慶弔菓子 創作菓子
39 実習実技試験
40 実習実技試験 |
|---|--|

【教科書】和菓子教本(日本菓子教育センター) 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)オリジナルレシピ

【成績評価の方法・基準】

定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

授業科目名
製菓実習（製パン）

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	実習	80	40	1 年次 通年	中島 克也(実務経験者)
【教員の実務経験】製パン店にて製パン職人として勤務(実務経験)					
【到達目標】 実習を通して協力する事の重要性和個人の物作りの意識を高める。衛生管理の大切さの意識を高める。どのようなレシピでも製品として出せるように出来る技術を身につける。道具、機械類の管理や使用方法を理解できるようにする。					
【授業の内容】 1 製パン概論 2 基礎実習①食パンⅠ(生地 仕込み・機械捏ね&手捏ね) 3 食パンⅠ(機械捏ね・発酵・ベンチタイム・成型) 4 食パンⅠ(ホイロ・焼成) 5 製パン工程Ⅰ 6 基礎実習②調理パンⅠ(生地 仕込み) 7 調理パンⅠ(生地 発酵・ベンチタイム・成型) 8 調理パンⅠ(生地 ホイロ・焼成) 9 製パン基礎知識 10 専門実習①調理パンⅡ(生地 仕込み) 11 調理パンⅡ(生地 発酵・ベンチタイム・成型) 12 調理パンⅡ(生地 ホイロ・焼成) 13 製パン基礎知識Ⅱ 14 基礎実習③菓子パンⅠ(生地 仕込み) 15 専門実習②菓子パンⅠ(生地 発酵・ベンチタイム・成型) 16 菓子パンⅠ(生地 ホイロ・焼成) 17 製パン基礎知識Ⅲ 18 専門実習③菓子パンⅡ(生地 仕込み) 19 菓子パンⅡ(生地 発酵・ベンチタイム・成型) 20 菓子パンⅡ(生地 ホイロ・焼成) 21 製パン工程Ⅱ(材料・副材料について) 22 専門実習④世界のパン(生地 仕込み) 23 世界のパン(生地 発酵・ベンチタイム・成型) 24 世界のパン(生地 ホイロ・焼成) 25 製パン工程Ⅲ(折り込み) 26 基礎実習④クロワッサン(生地 仕込み) 27 クロワッサン(生地 発酵・ベンチタイム・成型) 28 クロワッサン(ホイロ・焼成) 29 製パン行程Ⅳ 30 基礎実習⑤シュトーレン(生地 仕込み) 31 シュトーレン(生地 発酵・ベンチタイム・成型) 32 シュトーレン(生地 ホイロ・焼成) 33 製パン応用知識 34 基礎実習⑥調理パンⅢ(生地 仕込み) 35 専門実習⑤調理パンⅢ(生地 発酵・ベンチタイム・成型) 36 専門実習⑥調理パンⅢ(生地 ホイロ・焼成) 37 パン実技試験 38 パン実技試験 39 パン実技試験 40 パン実技試験					
【教科書】製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)オリジナルレシピ					
【成績評価の方法・基準】 定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。					

授業科目名
製菓理論

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義	90	45	1 年次 通年	畠中 恭子（実務経験者）

【教員の実務経験】洋菓子店にてパティシエとして勤務（実務経験）

【到達目標】

原材料の性質や特徴を理解し洋菓子を中心に和菓子、製パンとそれぞれの基本となる生地、クリームの特徴を探究し、より良い実習が出来るように意識を高める。また国家試験に向け、過去問題練習、小テストを繰り返し行いステップバイステップで取り組む。

【授業の内容】

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1 菓子の分類（和菓子・洋菓子） | 31 果実・果実加工品（加工品と特性） |
| 2 米・米の加工品（うるち米） | 32 種実類（ナッツ類） |
| 3 米・米の加工品（もち米） | 33 種実類（豆腐・その他） |
| 4 小麦粉の分類 | 34 23～33のまとめ |
| 5 小麦粉の特性① | 35 凝固剤・増粘剤（寒天・カラギーナン） |
| 6 小麦粉の特性② | 36 凝固剤・増粘剤（ペクチン・ゼラチン） |
| 7 でんぷん類の種類 | 37 風味調味料（酒類・香料①） |
| 8 でんぷん類の種類 加工特性① | 38 風味調味料（酒類・香料②） |
| 9 でんぷん類の種類 加工特性② | 39 風味調味料（香辛料・その他） |
| 10 でんぷん類の種類 製菓利用 | 40 補助材料（パン酵母） |
| 11 1～10のまとめ | 41 補助材料（食塩・パン改良剤） |
| 12 甘味料（砂糖・メイプルシュガー） | 42 補助材料（膨張剤・乳化剤・着色料） |
| 13 甘味料（はちみつ、砂糖以外の糖質系①） | 43 菓子の容器・包装 |
| 14 甘味料（はちみつ、砂糖以外の糖質系②） | 44 35～43のまとめ |
| 15 甘味料（非糖質系甘味料①） | 45 まとめ |
| 16 甘味料（非糖質系甘味料②） | |
| 17 油脂類（構造と特性） | |
| 18 油脂類（種類と指標） | |
| 19 鶏卵（成分特性） | |
| 20 鶏卵（製菓特性と加工品） | |
| 21 12～20のまとめ① | |
| 22 12～20のまとめ② | |
| 23 果実・果実加工品（種類と特徴） | |
| 24 牛乳・乳製品（牛乳・粉乳・練乳） | |
| 25 牛乳・乳製品（クリームチーズ） | |
| 26 牛乳・乳製品（ヨーグルト・その他） | |
| 27 チョコレート（種類と特性①） | |
| 28 チョコレート（種類と特性②） | |
| 29 前期のまとめ | |
| 30 前期のまとめ | |

【教科書】製菓衛生師教本 下巻(全国製菓衛生師養成施設協会)

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)

【成績評価の方法・基準】

定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
食品衛生学

必須選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義・実習	90	45	1年次 通年	秦野 洋輔

【到達目標】

- 1 製造した菓子やパン等で食中毒を起こさないように、細菌、ウイルス、寄生虫。有毒動植物、ヒスタミン中毒等の十分な知識と理解を深める。
- 2 食品添加物を使用する際、誤りのないように使用できるように理解する。
- 3 HACCPを十分理解し、現場で安全な食品を製造でき、また消費者の信用を得る菓子、パンを製造できるような職人になる事を目指す。

【授業の内容】

《食品衛生学》

- 1 食品衛生学概要①
- 2 食品衛生学概要②
- 3 食品衛生の意義①
- 4 食品衛生の意義②
- 5 食品衛生の現状①
- 6 食品衛生の現状② 食品安全対策とは
- 7 食品衛生の現状③健康危害の種類

《食中毒》

- 8 食中毒の病因物質と予防対策
- 9 複数存在する微生物の種類(細菌・原虫)
- 10 食品の微生物汚染と汚染指標菌 腐敗の化学
- 11 食中毒の発生状況：サルモネラ属菌
- 12 食中毒の発生状況：腸炎ビブリオ
- 13 食中毒の発生状況：ノロウイルス
- 14 食品と寄生虫：有鉤条虫、有毒植物、ヒスタミン中毒

《食品添加物》

- 15 食品添加物の種類と使用目的
- 16 一括名でよいもの 安定剤、増粘剤、ゲル化剤、糊料
- 17 乳化剤 材質の種類 その他
- 18 食品添加物表示の方法、物質名による表示
- 19 食品添加物表示の方法、物質名による表示
- 20 用途名と物質名を併記
- 21 食品添加物の表示が免除されるケース
- 22 菓子と食品添加物

《食品中における有害物質》

- 23 農薬の残留
- 24 動物用医薬品中の残留
- 25 飼料添加物の残留
- 26 使用基準、残留基準
- 27 ポジティブリスト制度

《衛生管理》

- 28 実習：食品の取り扱い
穀類の鮮度 生卵の鮮度判定 空中浮遊物
- 29 実習：低温殺菌法他
- 30 実習：原材料表示の方法

- 31 実習：野菜類、穀類の鮮度 品質判定
- 32 実習：殺菌と消毒
- 33 実習：アレルギー特定材料の表示
- 34 放射線殺菌
- 35 消費期限と賞味期限の表示法
- 36 内容量表示、計量法規定を含む
《総合衛生管理製造過程》
- 37 HACCPとは
- 38 わが国でのHACCPに対する取り組み
- 39 HACCPシステムの7原則
- 40 HACCPの12手順
- 41 HACCPの一般的衛生管理プログラム
- 42 HACCPの普及推進
- 43 菓子製品の高度化基準
- 44 危害と危害分析とは
- 45 重要管理店・管理基準の設定

【教科書】製菓衛生師教本(上巻) (全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)

【成績評価の方法・基準】

定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
栄養学

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義	30	15	1 年次 後期	谷野 真弓
【到達目標】 栄養の定義、栄養素の分類と機能について理解する。 栄養素の種類と機能について理解する。 栄養素の種類とその特徴を理解する。 各栄養素の消化・吸収及び代謝について理解する。					
【授業の内容】 1 栄養の定義、食品の成分と体の成分 《栄養素の機能》 2 糖質 3 脂質① 4 脂質② 5 たんぱく質① 6 たんぱく質② 7 ビタミン① 8 ビタミン② 9 無機質① 10 無機質②、食物繊維 11 食物繊維・水分 《栄養生理》 12 食欲、栄養素の消化① 13 栄養素の消化② 14 栄養素の吸収と代謝・排泄 15 栄養素の消化・吸収・代謝 まとめ					
【教科書】 製菓衛生師教本(下巻)栄養学（全国製菓衛生師養成施設協会） 製菓衛生師全書（日本菓子教育センター） オールガイド食品成分表（実教出版）					
【成績評価の方法・基準】 定期試験（100点満点）によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。					
【備考】					

授業科目名
公衆衛生学

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義	30	15	1年次 後期	秦野 洋輔
【到達目標】 公衆衛生の意義と衛生統計を理解する。 感染症予防について理解する。 労働衛生について多角的な面から理解を深める。 環境衛生の基本的知識を理解する。					
【授業の内容】 1 衛生統計、人口統計、国勢調査等 《公衆衛生学概要・意義・現状》 2 公衆衛生とは、公衆衛生活動の発展、保健所の活動 3 公衆衛生の国際機関、疾病統計、その他の統計、生活習慣に関する状況 《疾病の予防》 4 感染症の疫学 5 感染症の予防、近年の感染症、感染症の減少、生活習慣病の増加と予防、疾病の予防 6 疾病の予防、母子保健、少子化 《労働衛生》 7 労働と健康：子育て支援の背景、学校保健、産業保健、労働時間 8 厨房の環境、老人保健、精神保健、精神障害者の社会復帰対策 9 精神障害者の自立支援対策、健康づくり対策、パーソナルコミュニケーション 《環境衛生》 10 環境保健、環境条件、上水道 11 下水道施設、環境汚染 12 水質汚染、定期試験勉強の指導 《労働衛生》 13 労働衛生 14 労働と健康 15 安全衛生管理					
【教科書】 製菓衛生師教本(上巻)公衆衛生学（全国製菓衛生師養成施設協会） 製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）					
【成績評価の方法・基準】 定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。					
【備考】					

授業科目名
社会学

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義	60	30	1年次 通年	平尾 和子

【到達目標】

- 1 人類はどのように食文化を作り上げてきたのか、生活のなかの菓子の持つ意味を理解する。
- 2 わが国に古くからある伝統菓子や季節を楽しむ「和菓子」と、明治維新以後わが国に定着した「洋菓子」の歴史を理解する。
- 3 菓子は嗜好的な満足だけでなく、生理的な面からも重要な役割を担っていることを理解する。
- 4 店舗経営（立地条件・商圈調査・店舗の作り方等）の知識を習得する。
- 5 人事労務に関する法規（労働基準法、男女雇用機会均等法、育児・介護休業法等）について理解する。

【授業の内容】

《菓子と食生活》

- 1 人類はどのように食料を確保してきたのか
 - 2 食糧獲得の形態について
 - 3 世界の主食について
 - 4 民族による食べ方の違い
 - 5 日本人は何を食べてきたのか：日本の料理様式
 - 6 酒の文化
 - 7 茶の文化
- 《菓子の歴史》
- 8 和菓子の歴史
 - 9 洋菓子の歴史
 - 10 パンの歴史
 - 11 年中行事と菓子①(正月,上巳の節供,端午の節供・七夕)
 - 12 年中行事と菓子②(中元と盆,重陽の節供・通過儀礼,クリスマス)
 - 13 戦前の日本社会
 - 14 戦後日本社会はどのように復興したのか
 - 15 戦後社会の変化①

16 家族制度の変化

《菓子の生産と消費》

- 17 菓子の製造
 - 18 家電製品の普及と食生活の変化
 - 19 現代の食生活を考える(飽食と食の国際化)
 - 20 ファストフードからスローフードへ
- 《菓子店経営論》
- 21 経営者の職務
 - 22 立地条件及び市場調査
 - 23 販売促進のあり方
 - 24 商圈調査と店舗の作り方
 - 25 労働生産性
 - 26 必要売上高の求め方
 - 27 原価管理の方法
 - 28 労務管理
 - 29 労働時間
 - 30 労働関係のあり方

【教科書】製菓衛生師教本（全国製菓衛生師養成施設協会）

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）

【成績評価の方法・基準】

定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
フランス語

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義	60	30	1年次 通年	ガリヨン マチュー

【到達目標】

フランス語の基礎を中心に発音・単語・文法を学ぶ。
レシピ等で使用されている菓子用語を学ぶ。

【授業の内容】

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 フランス語を読む時のルール、基本的な数、色々なあいさつ、発音 2 色、単語（果物、野菜）、主語人称代名詞 3 フランス語のBe動詞（単数）、フランス語のBe動詞（複数） 4 quelle heure?/何時、時間クイズ、ビンゴ 5 単語（料理）、レシピの読み方 6 -erの動詞、単語（顔、からだ） 7 Avoir/フランス語のhave(単数)、Avoir/フランス語のhave(複数) 8 基本的な会話、意見を言ってみよう 9 quand/いつ、où/どこ 10 comment/どうやって、pourquoi/なぜ 11 combien/いくら、単語（買い物） 12 実用会話（お店）、quel/どれ 13 quel âge/何歳、que, qui/なに、だれ 14 単語（動物）、単語（曜日） 15 単語（月）、単語（年） | <ol style="list-style-type: none"> 16 フランス語のフォニックス、フォニックス、発音練習 17 方角、基本会話（道順） 18 動詞 faire 動詞 aller 19 数(1-50)、(50-100) 20 映画について、映画から学ぶ単語 21 単語（季節、天気）単語（キッチン） 22 基本会話（電話）、アルファベット、数の復習 23 質問してみよう、単語（方向） 24 単語（海のもの）単語（乗り物、移動手段） 25 否定文の作り方、実用会話（道で） 26 フランスの文化、単語（感情、状態） 27 質問してみよう（アクティビティ）、単語復習（果物、野菜） 28 数(100-10000)、フランスの文化2 29 フランスにおける日本の文化、女性名詞と男性名詞 30 単語（料理2）、テスト対策 |
|---|--|

【教科書】 レジュメ 身につく仏和、和仏辞典

【成績評価の方法・基準】

定期試験（100点満点）によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
マーケティング演習

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	演習	30	15	1年次 後期	畠中 恭子（実務経験者）
【教員の实務経験】洋菓子店にてパティシエとして勤務（実務経験）					
【到達目標】 就職してからの現場で活かせる為のマーケティングの知識の習得と、それを生かした演習を行う。					
【授業の内容】 1 お客様の立場(消費行動、口コミ情報発信) 2 お客様の立場(お客様の期待への対応、常連化) 3 売り手側の立場(安全な商品の供給、気持ちと質の高いサービス) 4 販売(広告計画) 5 販売(販売促進計画) 6 販売(店舗での実施、購買への結びつけ) 7 販売商品の知識の店舗サイドへ周知 8 製造サイドからの店舗への情報の共有 9 情報共有による店舗での実践と効果 10 効率のよい生産方法 11 必要売上高を上げるための工夫 12 原材料原価 13 開業するには 14 開業のための計画 15 開業のための知識					
【教科書】 講師オリジナル					
【成績評価の方法・基準】 課題レポートの内容と提出状況によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。					
【備考】					

授業科目名
接客サービス演習

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	演習	30	15	1 年次 前期	富成 碩甫 本多 寿子

【到達目標】

就職活動や社会に出て役立つ基本的な文章力と読解力を身につける。
学生としての態度、所作及び現場実習先での挨拶や礼儀を身につける。

【授業の内容】

- 1 基本的文章の読解力の養成①
- 2 基本的文章の読解力の養成②
- 3 基本的文章の読解力の養成③
- 4 基本的文章の構成と書き方の養成①
- 5 基本的文章の構成と書き方の養成②
- 6 基本的文章の構成と書き方の養成③
- 7 レポートの書き方や基本的な手紙等のマナー
- 8 履歴書の書き方
- 9 お礼状の書き方
- 10 接遇の基本①
- 11 接遇の基本②
- 12 接遇の基本③
- 13 接遇の演習①
- 14 接遇の演習②
- 15 接遇の演習③

【教科書】講師オリジナル

【成績評価の方法・基準】

課題レポートの内容と提出状況によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
美術

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義	60	30	1年次 通年	塔鼻 映子

【到達目標】

- 1 色彩についての基礎的な知識を得る事が出来る。
- 2 色彩や形についての演習を行うことで、各々の美的感覚が養われる。
- 3 色彩や形の表現を通して、今後の制作活動に役立てることが出来るようになる。

【授業の内容】

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 オリエンテーション 2 色のはたらき、食事サンプル制作 3 ユニバーサルカラー、カラーダイヤル、トーン演習 4 カラーダイヤル、トーン演習、食事サンプル制作 5 色立体（色の三要素）、食事サンプル制作 6 食事サンプル制作 7 色相環作成（色鉛筆）、トーン演習、ワークプリント 8 食事サンプル制作 9 食事サンプル制作 10 食事サンプル制作、発表準備 11 食事サンプル講師 12 カラーカードによる実技 13 講評、カラーワーク（チョコレートにある配色） 14 色のイメージ、ミニランプシェードの制作 15 慣用色の名称といわれ、ミニランプシェードの制作 | <ol style="list-style-type: none"> 16 色彩について、ミニランプシェードの制作 17 色彩について、ミニランプシェードの制作 18 色彩について、ミニランプシェードの制作 19 色彩について、ミニランプシェードの制作 20 ミニランプシェードの制作 21 ミニランプシェードの合評会 22 ライフカラー、アニメーションキャラクターについて研究 23 ライフカラーテキスト、ミニケーキのデザイン、台紙組立 24 ミニケーキ制作（樹脂粘土使用） 25 ミニケーキ制作（樹脂粘土使用） 26 ライフカラーフードデザインについて、ミニケーキ制作（樹脂粘土使用） 27 ライフカラー模擬テスト 28 ライフカラーテスト 29 ミニケーキ制作（完成） 30 ミニケーキ合評会及び展示 |
|--|--|

【教科書】色彩活用ライフカラー検定公式テキスト 3 級

【成績評価の方法・基準】

課題レポートの内容と提出状況によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
製菓実習 基礎（洋菓子）

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	実習	260	130	2年次 通年	國生 洋隆（実務経験者）

【教員の実務経験】洋菓子店にてパティシエとして勤務（実務経験）

【到達目標】洋菓子製造に必要な道具の使い方、オーブンやミキサーなどの機械類の取扱いが適切に出来るようになる。生地の焼き具合やクリームの状態など各パーツの出来具合の見極めが出来るようにする。班での作業により各々が役割分担をし、協力し、製品を作り上げていく事を学ぶ。マジパン細工の作品を作り上げる技術を身につける。

【授業の内容】

- 1～3 復習、洋菓子制作（ショートケーキ、モンブラン）
- 4～6 復習、洋菓子制作（チーズケーキ、ムース）
- 7～9 復習、洋菓子制作（シュークリーム、チョコケーキ、ロールケーキ）
- 10～12 復習（焼き菓子）
- 13～15 工芸菓子・マジパン細工
- 16～18 工芸菓子・マジパン細工
- 19～21 工芸菓子・マジパン細工
- 22～24 工芸菓子・マジパン細工
- 25～27 パリブレスト（パータ・シュー）
- 28～30 ムース・ショコラ（ビスキュイサッシェ）
- 31～33 チーズケーキ（ベイクタイプのチーズ生地）
- 34～36 ラム・レザン（ジェノワーズ、クレーム・オ・プール、バラ絞り、パイピング練習）
- 37～39 フレジェ（ビスキュイ、クレーム・ムースリヌ）
- 40～42 抹茶ムース、ゼリー（カップデザート）
- 43～45 卵白使用の焼き菓子各種
- 46～48 フルーツマシュマロ（コンフィズリー）
- 49～51 レモンタルト（パート・シュクレ、レモンクリーム、イタリアンメレンゲ）
- 52～54 マーマレード（コンフィチュール）
- 55～57 ミロワール・フランボワーズ（別立て生地、パータ・デコール、ムース）
- 58～59 レーズンサンド、米粉クッキー（焼き菓子）
- 60～61 プロフィットロール、スワンシュー（デザート：パータ・シュー、チョコソース）
- 62～64 飴細工
- 65 基礎実技試験

66～68	ガトー・オペラ(ビスキュイジョコンド、クレーム・オ・ブール)
69～71	サバラン(パータ・ルベ)
72～74	キャラメルポワール(ビスキュイ、ムース)
75～77	かぼちゃモンブラン、かぼちゃプリン
78～80	フロランタン(パート・シュクレ)
81～83	カシス・マロン・ショコラ(ビスキュイ、マロンクリーム)
84～86	ガトー・ノア(ビスキュイ、クレーム・オ・ブール)
87～89	アルルカン(ジェノワーズ、クレームシャンティー)
90～92	ミモザ(ジェノワーズ、クレーム・オ・ブール)
93～95	バームクーヘン(焼き菓子)
96～98	和栗のモンブラン(ムラング)
99～101	タルト・モンモラシー(パートブリゼ)」
102～104	フォレ・ノアール(ビスキュイ)
105～107	パッションフルーツのシブースト(パータ・ブリゼ、クレーム・シブースト)
108～110	紅茶といちじくのケイク(バターケーキ) ガレット・ブルトンヌ(焼き菓子)
111～113	シャルロット・オランジュ(ビスキュイアラキュイエール、ムース)
114～115	フランボワジェ(ビスキュイ、クレームフランボワーズ)
116～118	ボンボン・ショコラ(ガナッシュ、テンパリング)
119～121	工芸菓子
122～124	工芸菓子
125～127	工芸菓子
128～130	工芸菓子

【教科書】製菓衛生師教本(全国製菓衛生師養成施設協会)製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) オリジナルレシピ

【成績評価の方法・基準】

定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

授業科目名
製菓実習 応用

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	実習	30	15	2年次 後期	國生 洋隆（実務経験者）

【教員の实務経験】洋菓子店にてパティシエとして勤務（実務経験）

【到達目標】

レシピに添って2年間の技術を駆使して創作菓子のアントルメを完成させる。

【授業の内容】

1～3 アントルメ創作菓子 スウィーツウィーク準備 アントルメ
 4～6 アントルメ創作菓子 スウィーツウィーク準備 和菓子
 7～9 アントルメ創作菓子 卒業制作展
 10～12 アントルメ創作菓子 卒業制作展
 13～15 アントルメ創作菓子 卒業制作展

【教科書】製菓衛生師教本（全国製菓衛生師養成施設協会）製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）
 オリジナルレシピ

【成績評価の方法・基準】

実習への取組を総合的に判断する。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

授業科目名
製菓 現場実習

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	実習	60	30	2年次 前期	

【到達目標】

- ・ 実地経験をし、製菓衛生師としての職業意識及び態度を学ぶことを通して専門的知識及び技能を修得する。
- ・ 現場スタッフとのコミュニケーションをとることの大切さを学び製菓衛生師としての自覚を促す。
- ・ 高度な菓子製造上の技術や多様な業務に応えうる実践能力を養い、職業理解を深める。

【授業の内容】

- ・ 現場のスタッフと共に製造、販売に従事する。
- ・ 担当の責任者の指示に従い業務を遂行する。
- ・ 衛生面に細心の注意を払い、安全の確保に努める。
- ・ 現場の清掃や片付けを率先して行い、清潔に保つよう心がける。
- ・ 各事業所においては、その事業所の一員である事を自覚して行動をする。
- ・ 実習中は毎日の学習内容を記録する。
- ・ 実習終了後、それぞれの学んだ事を共有する事を目的とし、全体での報告会を行う。

【教科書】

【成績評価の方法・基準】

現場実習への取組みを総合的に判断する。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

授業科目名
製菓実習（和菓子）

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	実習	80	40	2年次 通年	末光 昌弘（実務経験者）

【教員の实務経験】和菓子店にて和菓子職人として勤務（実務経験）

【到達目標】

1年で学んできた和菓子の基本の応用として生菓子、半生菓子、干菓子の中でも比較的ポピュラーなものを作り、手順や仕上げ方を学ぶ。

【授業の内容】

1 季節菓子 桜餅 うぐいす餅 仕込み	21 蒸し菓子 栗蒸し羊羹 仕込み
2 季節菓子 桜餅 うぐいす餅 仕上げ	22 蒸し菓子 栗蒸し羊羹 仕上げ
3 季節の蒸し 山菜おこわ 仕込み	23 季節の蒸し 田舎饅頭 仕込み
4 季節の蒸し 山菜おこわ 仕上げ	24 季節の蒸し 田舎饅頭 仕上げ
5 節句菓子 柏餅 仕込み、蒸し	25 秋の彼岸菓子 おはぎ 仕込み
6 節句菓子 柏餅 包餡、仕上げ	26 秋の彼岸菓子 おはぎ 仕上げ
7 節句菓子 粽 仕込み、蒸し	27 秋の彼岸菓子 栗おこわ 仕込み
8 節句菓子 粽 仕上げ	28 秋の彼岸菓子 栗おこわ 仕上げ
9 和の夏菓子：上生菓子 みぞれ 吉野 仕込み	29 焼き菓子 カステラ（大納言・抹茶入り）仕込み
10 和の夏菓子：上生菓子 みぞれ 吉野 仕上げ	30 焼き菓子 カステラ（大納言・抹茶入り）焼成
11 和の夏菓子：上生菓子 わらび餅（黒糖・抹茶）	31 焼き菓子 カステラ（大納言・抹茶入り）仕上げ
12 和の夏菓子：上生菓子 わらび餅（黒糖・抹茶）仕上げ	32 焼き菓子 カステラ（大納言・抹茶入り）仕上げ
13 蒸し菓子 黄身時雨 仕込み	33 季節の上生菓子 花びら餅 仕込み
14 蒸し菓子 村雨 仕込み	34 季節の上生菓子 花びら餅 仕上げ
15 蒸し菓子 黄身時雨 包餡、蒸し、仕上げ	35 季節の上生菓子 薯蕷饅頭 仕込み
16 蒸し菓子 村雨 蒸し、仕上げ	36 季節の上生菓子 薯蕷饅頭 仕上げ
17 焼き菓子 乳菓 仕込み	37 季節の上生菓子 創作菓子 仕込み
18 焼き菓子 乳菓 焼成	38 季節の上生菓子 創作菓子 仕込み
19 焼き菓子 焼芋菓子 仕込み	39 基礎実技試験
20 焼き菓子 乳菓 仕上げ	40 基礎実技試験

【教科書】和菓子教本（全国製菓衛生師養成施設協会） 製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）
オリジナルレシピ

【成績評価の方法・基準】

定期試験（100点満点）によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

授業科目名
製菓実習（製パン）

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	実習	80	40	2 年次 通年	中島 克也（実務経験者）

【教員の实務経験】製パン店にて製パン職人として勤務（実務経験）

【到達目標】

実習を通して協力する事の重要性和個人の物作りの意識を高める。衛生管理の大切さの意識を高める。どのようなレシピでも製品として出せるように出来る技術を身につける。道具、機械類の管理や使用方法を理解できるようにする。

【授業の内容】

1 製パン概論	2 1 製パン応用 I
2 ソフトミニフランス	2 2 食事パン 3 (生地 仕込み)
3 ソフトミニフランス	2 3 食事パン 3 (発酵・ベンチタイム・成型)
4 ソフトミニフランス	2 4 食事パン 3 (生地・ホイロ・焼成)
5 パントラディショナル	2 5 製パン応用 II
6 フランスパン	2 6 世界のパン (生地 仕込み)
7 フランスパン	2 7 世界のパン (発酵・ベンチタイム・成型)
8 フランスパン	2 8 世界のパン (生地・ホイロ・焼成)
9 製パン工程 I	2 9 クリスマスのパン (生地 仕込み)
10 食事パン 1 (生地 仕込み)	3 0 クリスマスのパン (発酵・ベンチタイム・成型)
11 食事パン 1 (発酵・ベンチタイム・成型)	3 1 クリスマスのパン (生地・ホイロ・焼成)
12 食事パン 1 (生地・ホイロ・焼成)	3 2 クリスマスのパン (生地・ホイロ・焼成)
13 製パン工程 II	3 3 製パン工程 (折り込み)
14 菓子パン (生地 仕込み)	3 4 デニッシュ (生地 仕込み)
15 菓子パン (発酵・ベンチタイム・成型)	3 5 デニッシュ (生地 冷蔵発酵・折り込み・成型)
16 菓子パン (生地 ホイロ・焼成)	3 6 デニッシュ (生地・冷蔵発酵・焼成)
17 製パン行程 III	3 7 実技試験
18 食事パン 2 (生地 仕込み)	3 8 実技試験
19 食事パン 2 (発酵・ベンチタイム・成型)	3 9 実技試験
20 食事パン 2 (生地・ホイロ・焼成)	4 0 実技試験

【教科書】

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）オリジナルレシピ

【成績評価の方法・基準】

定期試験（100点満点）によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

授業科目名
食品学

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義	7 6	38	2 年次 通年	平尾 和子

【到達目標】

食事の主体となる食品の基礎知識について学び、適正な取り扱いや保存の方法など、栄養、嗜好、衛生、経済など色々な面から私たちの健全な食生活に役立つものとする。

【授業の内容】

- | | |
|--|--|
| 1 食品学とは
《食品学の概要》
2 製菓と食品学
3 食品中の成分 食品の機能
4 食品中の成分 水
5 食品中の成分 五大栄養素
6 食品中の成分 五大栄養素
《食品の種類と特性》
7 植物性食品①米
8 植物性食品②小麦・大麦・えん麦・ライ麦
9 植物性食品③とうもろこし④そば⑤その他の穀類
10 植物性食品⑥イモ類⑦大豆⑧その他の豆類
11 植物性食品⑨種実類⑩野菜類
12 植物性食品⑪果実類⑫キノコ類⑬藻類
13 動物性食品①魚類②肉類
14 動物性食品③卵類④乳類⑤その他
15 前期のまとめ | 16 機能性食品①
17 機能性食品②
18 食品の変質とその防止 食品の変質
19 食品の変質とその防止 食品の保存方法
20 食品表示 食品表示制度
21 食品表示 有機農産品
22 食品の消費構造の変化
23 食品の生産と輸入①
24 食品の生産と輸入②
25 食品中の成分 自由水と結合水
たんぱく質・アミノ酸
26 炭水化物
27 脂質
28 ビタミン
29 無機質
30 食品の嗜好成分(色素・呈味・香気成分)
31 食品中の成分間反応
32 植物性食品① 植物性食品②
33 植物性食品③ 植物性食品④
34 動物性食品① 動物性食品②
35 動物性食品③ 動物性食品④
36 機能性食品
37 食品中の生産と消費
38 後期まとめ |
|--|--|

【教科書】製菓衛生師教本(下巻) (全国製菓衛生師養成施設協会)

製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)

オールガイド食品成分表

【成績評価の方法・基準】

定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
製菓理論

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義	90	45	2年次 通年	國生 洋隆（実務経験者）

【教員の実務経験】洋菓子店にてパティシエとして勤務（実務経験）

【到達目標】

洋菓子・和菓子・製パンそれぞれの基本となる生地、クリーム等の性質や特徴を理解し、実習に活かせるようにする。

過去問題や小テスト等に取り組み国家試験に合格できる実力をつける。

【授業の内容】

1 基本生地（パート・シュクル）	31 前期のまとめ
2 基本生地（パート・プリゼ・フォンセ）	32 餅物
3 基本生地（パート・フィユタージュ）	33 蒸し物、流し物
4 基本生地（ジェノワーズ・ロール）	34 焼き物（平なべ物）
5 基本生地（ジェノワーズ・ロール）	35 まとめ
6 まとめ	36 焼き物（オーブン物）
7 基本生地（ビスキュイ）	37 練り物
8 基本生地（パート・シュー）	38 半生、干菓子
9 基本生地（バターケーキ）	39 酵母
10 基本生地（メレンゲ）小テスト	40 パン工程
11 まとめ	41 まとめ
12 基本クリーム（クレーム・パティシエール）	42 直捏法 中種法
13 基本クリーム（クレーム・オ・ブール）	43 食パン、ロールパン
14 基本クリーム（クレームダマンド・シャンティ）	44 ハード系、菓子パン系
15 タルト（焼き込み）	45 まとめ
16 タルト（生果物）	
17 まとめ	
18 プティフル	
19 チョコレート（テンパリング）	
20 チョコレート（ボンボン） 小テスト	
21 イースト菓子	
22 まとめ	
23 アントルメ（ショー・フロア）	
24 あめ細工	
25 マジパン細工	
26 まとめ	
27 トレットウール	
28 コンフィチュール	
29 製菓用語（材料・道具）	
30 餡	

【教科書】製菓衛生師教本 下巻(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)

【成績評価の方法・基準】

定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
食品衛生学

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義・実習	60	30	2年次 通年	工藤 武直

【到達目標】

- ①食中毒の発生状況、種類、予防法について理解する。
- ②衛生管理の基礎を理解し、HACCP衛生管理が実践できるようになる。
- ③食品添加物、有害物質、食物アレルギーについて理解する。
- ④食品表示について理解する。

【授業の内容】

《食品衛生学》

- 1 食品衛生学の概要
- 2 食品衛生の意義と現状

《食中毒》

アレルギー食物

- 3 食中毒の発生状況①
- 4 食中毒の原因物質①
- 5 食中毒の原因物質②
- 6 食中毒の予防対策
- 7 菓子と食中毒

《食品添加物》

- 8 食品添加物の種類と使用方法
- 9 菓子と食品添加物

《食品中における有害物質》

- 10 化学物質による環境汚染と生物濃縮
 - 11 貴金属、農薬、PCB、ダイオキシン他
 - 12 放射性物質
 - 13 食品中の農薬、動物用医薬品、飼料添加物の残留
 - 14 食品中の異物とその対策、苦情処理
- 《衛生管理》
- 15 実習：食品取り扱い原則

- 16 実習：洗浄と消毒
- 17 実習：食品の殺菌、消毒
- 18 実習：食品取扱者の衛生
- 19 実習：施設、設備の要件と管理
- 20 実習：施設、設備等の一般衛生管理
- 21 実習：食品の保存と表示
- 22 食品の保存と表示①
- 23 食品の保存と表示②
- 24 営業者の責務
- 25 総合衛生管理製造過程：HACCP①
- 26 総合衛生管理製造過程：HACCP②
- 27 総合衛生管理製造過程：HACCP③
- 28 総合衛生管理製造過程：HACCP④
- 29 アレルギー食物
30. 食品のアレルゲン表示

【教科書】製菓衛生師教本(上巻)食品衛生学（全国製菓衛生師養成施設協会）

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）

【成績評価の方法・基準】

定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
栄養学

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義	4 6	23	2 年次 通年	谷野 真弓

【到達目標】

- ・エネルギー代謝について理解する。
- ・日本人の食事摂取基準を学び、自分に必要な栄養量を理解する。
- ・食事バランスガイドをもとに自らの食生活を診断し、栄養バランスの良い食生活改善へと繋げることができる。
- ・ライフステージ別、病態別の栄養摂取の特徴を理解する。
- ・製菓衛生師試験合格のための基礎的な知識を習得する。

【授業の内容】

《栄養生理》

- 1 エネルギー代謝①
- 2 エネルギー代謝②（演習：製菓衛生師過去問）

《栄養の摂取》

- 3 ①日本人の食事摂取基準 2020 年版
国民健康・栄養調査
- 4 ②食品の分類
食事バランスガイドによる食生活診断（演習）
- 5 ③栄養成分表示

《菓子と栄養》

- 6 ①和菓子と栄養
- 7 ②洋菓子と栄養（演習：菓子の栄養計算）

《ライフステージと栄養》

- 8 ①妊娠期・授乳期の栄養
- 9 ②乳児期の栄養
- 10 ③幼児期・学童期の栄養
- 11 ④思春期・青年期・成人期の栄養
- 12 ⑤高齢期の栄養
- 13 まとめ（演習：製菓衛生師過去問）

《病態と栄養》

- 14 ①栄養素の過不足と病気
- 15 前期のまとめ

《病態と栄養》

- 16 ②肥満と栄養
- 17 ③代謝性疾患と栄養、夏季休暇課題解答解説
- 18 ④循環器疾患・骨粗鬆症と栄養
- 19 ⑤腎臓病・貧血・食物アレルギーと栄養
- 20 ⑥まとめ（演習：製菓衛生師過去問）
演習①（製菓衛生師過去問解説）
- 21 演習②（製菓衛生師過去問解説）
- 22 演習③（製菓衛生師過去問解説）
- 23 まとめ

【教科書】製菓衛生師教本(下巻)栄養学（全国製菓衛生師養成施設協会）

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）

オールガイド食品成分表（実教出版）

【成績評価の方法・基準】

定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
公衆衛生学

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義	4 6	23	2 年次 通年	工藤 武直

【到達目標】

- ①公衆衛生の意義と歴史及び衛生統計を説明できる。
- ②環境衛生の基本的、実的な知識を理解する。
- ③感染症や生活習慣病対策、労働安全衛生管理について説明できる。
- ④国民の公衆衛生の向上のために行われている施策について説明できる。

【授業の内容】

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 公衆衛生の概要、意義と現状 2 公衆衛生行政と保健所の機能 3 衛生統計 4 環境衛生の意義と行政 5 衛生環境（空気、光、水） 6 環境と健康（水道） 7 環境と健康（下水道、廃棄物処理） 8 環境と健康（そ族、昆虫） 9 環境と健康（住居、生活衛生） 10 環境と健康（建築物の管理） 11 環境基本法、公害病 12 害（大気汚染） 13 公害（その他の公害）、近年の環境問題 14 疾病の予防：感染症（病原体と疾病） 15 疾病の予防：感染症（病原体と疾病） | <ol style="list-style-type: none"> 16 疾病の予防：感染症予防対策 17 疾病の予防：法に基づく感染症の分類 18 疾病の予防：法に基づく感染症流行対策 19 疾病の予防：感染症における消毒方法 20 疾病の予防：食品取扱者の感染予防の実際、最近の感染症 21 疾病の予防：生活習慣病 22 疾病の予防：生活習慣病の予防 23 労働衛生（労働と健康、安全衛生管理） |
|--|--|

【教科書】製菓衛生師教本(上巻)公衆衛生学（全国製菓衛生師養成施設協会）
製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）

【成績評価の方法・基準】

定期試験（100点満点）によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
衛生法規

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義	4 6	23	2 年次 通年	工藤 武直

【到達目標】

- ①法律の基礎知識を身につける。
 ②今後の業務と関係の深い、製菓衛生師法、食品衛生師法、食品安全基本法、食品表示法について理解する。
 ③業務に関係する食育基本法、健康増進法などの法規について必要事項を理解する。

【授業の内容】

《法学大意》

- 1 法学に関する基礎知識①
- 2 法学に関する基礎知識②

《衛生行政概説》

- 3 衛生法規と行政に関する基礎的事項①
- 4 衛生法規と行政に関する基礎的事項②
- 5 わが国の衛生法規と行政機構①
- 6 わが国の衛生法規と行政機構②
- 7 わが国の衛生法規と行政機構③

《製菓衛生師法》

- 8 製菓衛生師法沿革①
- 9 製菓衛生師法沿革②
- 10 製菓衛生師法概要①
- 11 製菓衛生師法概要②
- 12 製菓衛生師法概要③

《関係法令》

- 13 食品安全基本法
- 14 食品衛生法概要①
- 15 食品衛生法概要②

- 16 食品衛生法概要③
- 17 食品衛生法（食品等の規格、基準）
- 18 食品衛生法（営業の許可）、洋生菓子の衛生規範
《衛生関係法令の概要》
- 19 食品表示法概要
- 20 食育基本法概要
- 21 健康増進法概要
- 22 地域保健法概要
- 23 感染症法概要

【教科書】製菓衛生師教本(上巻)衛生法規（全国製菓衛生師養成施設協会）

製菓衛生師全書（日本菓子教育センター）

【成績評価の方法・基準】

定期試験(100点満点)によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
フランス語

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	講義	30	15	2年次 前期	ガリヨン マチュー

【到達目標】

実用的な会話ができるようになる。

手紙やレシピなどが読み書き出来るようになる。

【授業の内容】

- 1 1年の総復習、実用会話（カフェ、レストラン）
- 2 文法（過去）、文法（未来）
- 3 単語（レシピ）、フランスのケーキについて
- 4 vouloir/したい、ほしい、 pouvoir/ できる
- 5 Devoir/ しなければならない 、単語復習（季節、天気）
- 6 文法復習（時制）フランス語フォニックス（e,ou）
- 7 シネマタイム英語単語、会話復習、
- 8 手紙、メールの書き方、手紙を書いてみよう（アクティビティ）、
- 9 実用会話（対お客様）、フランス常用熟語、
- 10 単語（ビジネス）、シチュエーションアクティビティ（お店）、
- 11 文法（近い未来を表すときの aller） 文法（近い過去を表すときの venir）
- 12 文法（比較級、最上級）
- 13 文法（複合過去1、2）
- 14 文法（複合過去3）、-ir の動詞
- 15 meke や do にあたる動詞、 テスト対策

【教科書】レジュメ

身につく仏和 和仏辞典

【成績評価の方法・基準】

定期試験（100点満点）によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】

授業科目名
食育

必須 選択	授業方法	時間数	回数	学期	担当教員
必須	演習	30	15	2年次 前期	平尾和子

【到達目標】

食育の重要性を理解し、食についての問題や課題、対策を考える力を習得する。また、郷土の特産品や料理、銘菓などを通じて、大分県の風土や食文化に興味を持たせる。

【授業の内容】

- 1 食育とは 食育の意義と推進活動
- 2 季節に合わせた行事食と食の旬
- 3 食材のこだわりと食品の選択
- 4 表示義務と食品の適正表示
- 5 食糧事情と課題 グループワーク
- 6 食糧事情食生活の課題
- 7 国産食材と輸入食材の違いと菓子への使い分け
- 8 大分県の食文化 郷土料理と郷土菓子
- 9 大分県の特産品 地産地消の意義と展開
- 10 大分県の特産品 地産地消の意義と展開
- 11 大分県銘菓の特色
- 12 大分県郷土菓子実習 石垣餅 やせうま ゆで餅
- 13 果実類の加工食品
- 14 大分県の特産品を使用したお菓子レポート課題発表
- 15 地域・店舗での実践・取り組み まとめ

【教科書】講師オリジナル

【成績評価の方法・基準】

課題レポートの内容と提出状況によって行う。100点満点で表された成績を100～80点、79～70点、69～60点、60点未満の4段階に分割し、上位よりA、B、C、Dの評定とする。

【備考】