

基本情報	1年(前期)	専門科目	必修	製菓実習14単位 洋菓子260時間(通年)	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 洋菓子	担 当	畠中 恭子 製菓衛生師として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】 洋菓子の基本的な生地やクリームを学び、それらを使った基本的なケーキ製造を学ぶ。					
【授業の到達目標】					
【授業の内容】					
1	1～3 基礎練習① 道具の名称、実習への心がけ、バタークリーム	16	46～48 アントルメ スフレチーズ(ジェノワーズ)		
2	4～6 基礎練習② バタークリーム(ナッペ、絞り)	17	49～51 アントルメ レアチーズ(パートシュクレ)		
3	7～9 基礎練習③ バタークリーム(ナッペ、絞り)	18	52～54 アントルメ ミルクレープ(パートループ、クレームパティシエール、ジェノワーズ)		
4	10～12 基礎練習④ バタークリーム(ナッペ、絞り)	19	55～57アントルメ フランパニニュー(パートフォンセ)		
5	13～15 基礎練習⑤ バタークリーム(ナッペ、絞り)実技試験	20	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)		
6	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)	21	61～63 凝固生地 ジュレ、ブランマンジェ 焼菓子 絞り出しクッキー		
7	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	64～66 焼菓子(ダイヤモンド) シフォンケーキ黄色栗モンブラン		
8	22～24焼き菓子(バターケーキ) マドレーヌ、フィナンシェ	23	67～69 カップデザート ティラミス(パートボンブ)別立て生地		
9	25～27焼き菓子(バターケーキ) フルーツパウンドケーキ	24	70～72アントルメ サントノーレ (パート・ブリゼ、パートシュー、クレームパティシエール)		
10	28～30 熱凝固生地 カスタードプリン、クレームブリュレ	25	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)		
11	31～33 共立て生地 ロールケーキ	26	76～78 焼菓子(バターケーキ) ウィークエンドシトロン カップデザート マンゴープリン		
12	34～36 共立て生地 (ジェノワーズ)ショートケーキ	27	79～80 共立て生地 フルーツロール(ロール生地) 実技試験		
13	37～39 メレンゲ生地 ダックワーズ、バタークリーム				
14	40～42 共立て生地 チョコショート(ジェノワーズショコラ)				
15	43～45 凝固生地 パパロア(アングレーズ、ジェノワーズ)				
【成績評価の方法と基準】 講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】 製菓衛生師教本下巻(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書下巻(日本菓子教育センター) オリジナルレシピ					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(後期)	専門科目	必修	製菓実習14単位 洋菓子260時間(通年)	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 洋菓子	担 当	畠中 恭子		
			製菓衛生師として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】					
洋菓子の基本的な生地やクリームを学び、それらを使った基本的なケーキ製造を学ぶ。					
【授業の到達目標】					
洋菓子製造の基本な動作や道具の使い方、オープ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	1～3 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)		16	46～48生デコレーション(ハートフルケーキコンテスト練習)	
2	4～6エクレール(パート・シュー、クレームパティシェール)		17	49～50 実技試験	
3	7～9 焼き菓子 フィナンシェショコラ、アーモンドチュイル				
4	10～12 共立て生地 抹茶ロール				
5	13～15 アントルメ ミロワール・フランボワーズ(ビスキュイ・ジョcond、パートデコール、ムースフランボワーズ)				
6	16～18 焼き菓子 焼きドーナツ、アイシングクッキー				
7	19～21 モンブラン(ムラング、クレームマロン)				
8	22～24トレートル(サレ) キッシュロレーヌ(パートブリゼ)				
9	25～27 アントルメ アップルパイ(フィユタージュラビッド)				
10	28～30 基本のパート フィユタージュ、オルディネール(折り込み)				
11	31～33 マカロン(パートマカロン、クレームオ・ブール)				
12	34～36 焼き菓子 ブラウニー				
13	37～39焼き菓子 ガトー・ショコラ				
14	40～42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)				
15	43～45 トリュフ各種(テンパリング、ガナッシュ)				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
製菓衛生師教本下巻(全国製菓衛生師養成施設協会)製菓衛生師全書下巻(日本菓子教育センター)				オリジナルレシピ	
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(後期)	専門科目	必修	2単位60時間	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 洋菓子(応用)	担 当	畠中 恭子 製菓衛生師として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】 基礎を踏まえた上で、行事で販売する商品を製造する。					
【授業の到達目標】 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	スイーツウィーク準備(マドレーヌ、フィナンシェ)	16	クリスマスケーキ準備(幼稚園用焼き菓子)		
2	スイーツウィーク準備(マドレーヌ、フィナンシェ)	17	クリスマスケーキ準備(幼稚園用焼き菓子)		
3	スイーツウィーク準備(マドレーヌ、フィナンシェ)	18	クリスマスケーキ準備(幼稚園用焼き菓子)		
4	スイーツウィーク準備(焼きドーナツ、クッキー)	19	クリスマスケーキ準備(幼稚園用ケーキ)		
5	スイーツウィーク準備(焼きドーナツ、クッキー)	20	クリスマスケーキ準備(幼稚園用ケーキ)		
6	スイーツウィーク準備(焼きドーナツ、クッキー)	21	クリスマスケーキ準備(幼稚園用ケーキ)		
7	スイーツウィーク準備(ショートケーキ、レアチーズ)	22	クリスマスケーキ準備(生クリームデコレーション)		
8	スイーツウィーク準備(ショートケーキ、レアチーズ)	23	クリスマスケーキ準備(生クリームデコレーション)		
9	スイーツウィーク準備(ショートケーキ、レアチーズ)	24	クリスマスケーキ準備(生クリームデコレーション)		
10	スイーツウィーク準備(シュークリーム、タルト)	25	クリスマスケーキ準備(生クリームデコレーション)		
11	スイーツウィーク準備(シュークリーム、タルト)	26	クリスマスケーキ準備(生クリームデコレーション)		
12	スイーツウィーク準備(シュークリーム、タルト)	27	クリスマスケーキ準備(生クリームデコレーション)		
13	スイーツウィーク準備(ロール、モンブラン)	28	クリスマスケーキ準備(生クリームデコレーション)		
14	スイーツウィーク準備(ロール、モンブラン)	29	クリスマスケーキ準備(生クリームデコレーション)		
15	スイーツウィーク準備(ロール、モンブラン)	30	クリスマスケーキ準備(生クリームデコレーション)		
【成績評価の方法と基準】 講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】 製菓衛生師教本下巻(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書下巻(日本菓子教育センター) オリジナルレシピ					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(前期)	専門科目	必修	製菓実習14単位 和菓子80時間(通年)	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 和菓子実習	担 当	高橋 幹雄		
			和菓子職人として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】					
和菓子の基本である、焼き・蒸し・練りの中で基礎的な和菓子を中心に生菓子、半生菓子、干菓子を作り、和菓子の基本動作を学ぶ。					
【授業の到達目標】					
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の理解を深める。 日本の文化である和菓子の造詣を深める。					
【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)		16	平鍋物、焼き菓子 仕上げ	
2	基礎実習②餡の製造 製餡作業(漉し餡、餡作り)仕込み		17	基礎実習⑤ 夏の涼菓子 水羊羹・淡雪 仕込み	
3	餡の製造 仕上げ		18	基礎実習⑥夏の涼菓子 水羊羹・淡雪 仕込み	
4	餡の製造 仕上げ		19	夏の涼菓子 仕上げ	
5	専門実習①季節菓子 うぐいす餅 仕込み		20	夏の涼菓子 仕上げ	
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	茶菓子 仕上げ				
12	茶菓子 仕上げ				
13	専門実習③ 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				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
製菓衛生師全書下巻(日本菓子教育センター)和菓子教本(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(後期)	専門科目	必修	14単位	和菓子80時	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 和菓子実習	担 当	高橋 幹雄 和菓子職人として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている			
【授業の概要】 和菓子の基本である、焼き・蒸し・練りの中で基礎的な和菓子を中心に生菓子、半生菓子、干菓子を作り、和菓子の基本動作を学ぶ。						
【授業の到達目標】 和菓子の基本動作を餡製造、生地製造等で身につける。 それぞれの菓子里に使われる材料や素材についての理解を深める。 日本の文化である和菓子の造詣を深める。						
【授業の内容】						
1	専門実習⑤朝生菓子 おはぎ(もち米の蒸し)	16	秋の味覚菓子 栗きんとん・芋羊羹・柿羊羹 仕上げ			
2	専門実習⑥朝生菓子 赤飯 仕込み	17	上生菓子 慶弔菓子 創作菓子			
3	朝生菓子 おはぎ 仕上げ	18	上生菓子 慶弔菓子 創作菓子			
4	朝生菓子 赤飯 仕上げ	19	基礎実習実技試験			
5	専門実習⑦オープン焼き菓子 長崎カステラ 仕込み	20	基礎実習実技試験			
6	専門実習⑧オープン焼き菓子 長崎カステラ 焼成					
7	オープン焼き菓子 長崎カステラ カット					
8	オープン焼き菓子 長崎カステラ 仕上げ					
9	専門実習⑨秋の上生菓子 練切・求肥・きんとん仕込み					
10	専門実習⑩秋の上生菓子 練切・求肥・きんとん仕込み					
11	秋の上生菓子 練切・求肥・きんとん仕上げ					
12	秋の上生菓子 練切・求肥・きんとん仕上げ					
13	基礎実習⑤秋の味覚菓子 栗きんとん・芋羊羹・柿羊羹 仕込み					
14	基礎実習⑥秋の味覚菓子 栗きんとん・芋羊羹・柿羊羹 仕込み					
15	秋の味覚菓子 栗きんとん・芋羊羹・柿羊羹 仕上げ					
【成績評価の方法と基準】 講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D						
【テキスト】 製菓衛生師全書下巻「(日本菓子教育センター)和菓子教本(日本菓子教育センター)」						
【参考書】						
【備 考】						

基本情報	1年(前期)	専門科目	必修	製菓実習14単位 製パン80時間(通年)	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 製パン実習	担 当	小林 隆浩		
			パン職人として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】					
それぞれのパンの製パン法の基礎から応用までを基本的な作業動作をしながら学ぶ。					
【授業の到達目標】					
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	16	菓子パンⅠ(生地 ホイロ・焼成)		
2	基礎実習①食パンⅠ(生地仕込み・機械捏ね&手捏ね)	17	製パン基礎知識Ⅲ		
3	食パンⅠ(機械捏ね 発酵・ベンチタイム・成形)	18	専門実習③菓子パンⅡ(生地 仕込み)		
4	食パンⅠ(ホイロ・焼成)	19	菓子パンⅡ(生地 発酵・ベンチタイム・成形)		
5	製パン工程①	20	菓子パン(生地 ホイロ・焼成)		
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・成形)				
8	食パンⅡ(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・成形)				
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・成形)				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
製菓衛生師全書 下巻(日本菓子教育センター)			オリジナルレシピ		
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(後期)	専門科目	必修	1単位30時間	授業形態(講義)
科目名	公衆衛生学	担当	秦野 洋輔		
			薬剤師		
【授業の概要】 公衆衛生学の概要、意義、現状を解説。 感染症の予防について解説。 労働衛生について多面的に学ぶ。 環境衛生について学ぶ。					
【授業の到達目標】 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				
2	〈公衆衛生学概要・意義・現状〉 公衆衛生とは、公衆衛生活動の発展、保健所の活動				
3	〈公衆衛生学概要・意義・現状〉 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				
4	〈疾病の予防〉感染症の疫学				
5	〈疾病の予防〉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、疾病の予防				
6	〈疾病の予防〉母子保健、少子化				
7	〈労働衛生〉 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	〈労働衛生〉 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	〈労働衛生〉 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				
10	〈環境衛生〉 環境保健、環境条件、上水道				
11	〈環境衛生〉 下水道施設、環境汚染				
12	〈環境衛生〉 水質汚染、定期試験勉強の指導				
13	〈労働衛生〉労働衛生				
14	〈労働衛生〉労働と健康				
15	〈労働衛生〉安全衛生管理				
【成績評価の方法と基準】 講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】 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 上巻 (日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(前期)	専門科目	必修	2単位60時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	フランス語	担当	ガリヨン マチュー		
【授業の概要】					
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。					
【授業の到達目標】					
基本的な文法を理解し、簡単な日常会話が分かるようにする。 レシピ等に使われる名詞を覚え、知識を養う。					
【授業の内容】					
1	フランス語を読むときのルール、基本的な数、色々な挨拶、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」(主語が単数のとき) フランス語の「be動詞」(主語が複数のとき)				
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	ー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)				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
「フランス語をひとつひとつわかりやすく」学研					
【参考書】					
「身につく仏和・和仏辞典」三省堂					
【備考】					

基本情報	1年(後期)	専門科目	必修	2単位60時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	フランス語	担当	ガリヨン マチュー		
【授業の概要】 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。					
【授業の到達目標】 基本的な文法を理解し、簡単な日常会話が分かるようにする。 レシピ等に使われる名詞を覚え、知識を養う。					
【授業の内容】					
1	フランス語のフォニックス、発音練習				
2	方角、基本会話(道順)				
3	動詞 faire 動詞 aller				
4	数(1－50) (50－100)				
5	映画について、映画から学ぶ単語				
6	単語(季節、天気) 単語(キッチン)				
7	基本会話(電話) アルファベット、数の復習				
8	質問してみよう、単語(方向)				
9	単語(海のもの) 単語(乗り物、移動手段)				
10	否定文の作り方、実用会話(道で)				
11	フランスの文化、単語(感情。状態)				
12	質問してみよう(アクティビティ) 単語復習(果物、野菜)				
13	数(100－10000) フランスの文化②				
14	フランスにおける日本の文化、女性名詞と男性名詞				
15	単語(料理②) テスト対策				
【成績評価の方法と基準】 講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】 「フランス語をひとつひとつわかりやすく」学研					
【参考書】 「身につく仏和・和仏辞典」三省堂					
【備考】					

基本情報	1年(前期)	専門科目	必修	2単位60時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	美術	担当	塔鼻 映子		
【授業の概要】					
1 製菓技術に必要な色彩についての基礎的な知識を習得し、理解を深める。 2 美術の様々な技法を学びながら、色彩や形を使った表現をすることでデザイン構成の基本を体得する。 3 色彩学に基づいて論理的に学ぶ事により多角的な視点を持って制作する姿勢を養う。					
【授業の到達目標】					
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】					
1	オリエンテーション				
2	カラーカードを用いて三属性、心理4原色				
3	色のはたらき、眼のしくみ、照明と色の見え方				
4	混色、色光、色料				
5	色の分類、色立体				
6	色立体、色相環トーン				
7	トーン演習				
8	色の表示、色彩心理、色の心理効果				
9	色の視覚効果				
10	色の心理的効果				
11	配色について				
12	色名について				
13	造形				
14	色彩表現「音」				
15	造形				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
色彩検定テキスト					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(後期)	専門科目	必修	2単位60時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	美術	担当	塔鼻 映子		
【授業の概要】					
1 製菓技術に必要な色彩についての基礎的な知識を習得し、理解を深める。 2 美術の様々な技法を学びながら、色彩や形を使った表現をすることでデザイン構成の基本を体得する。 3 色彩学に基づいて論理的に学ぶ事により多角的な視点を持って制作する姿勢を養う。					
【授業の到達目標】					
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】					
1	配色の基本的な考え方・造形(折り紙構造のミニランプシェードの制作・製図)				
2	色相環、対比、トーン図・造形(折り紙構造のミニランプシェードの制作・組立)				
3	造形(折り紙構造のミニランプシェードの制作・組立)				
4	造形(折り紙構造のミニランプシェードの講評・合評会)				
5	カラーカードを用いた配色の方法				
6	カラーカードを用いたイメージワーク				
7	テキストに従ってカラーカードを用いた配色ワーク				
8	テキストに従ってカラーカードを用いた配色ワーク				
9	色彩演習ワークテスト				
10	造形(樹脂粘土で作るキャラクターを入れたケーキの制作・土台組立)				
11	造形(樹脂粘土で作るキャラクターを入れたケーキの制作)				
12	造形(樹脂粘土で作るキャラクターを入れたケーキの制作)				
13	造形(樹脂粘土で作るキャラクターを入れたケーキの制作・完成)				
14	講評・合評会1				
15	講評・合評会2、展示				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
色彩検定テキスト					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(前期)	専門科目	必修	1単位30時間	授業形態(演習)
科目名	接客サービス演習	担当	富成碩甫 本多寿子		
【授業の概要】					
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学ぶ。 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を学ぶ。					
【授業の到達目標】					
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				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
講師オリジナルテキスト					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(前期)	専門科目	必修	2単位60時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	社会学	担当	平尾 和子		
			大学科目にて社会学を修めたもの		
【授業の概要】					
1 食文化はどのように形作られてきたのか解説する 2 「和菓子」とは何か、「洋菓子」とは何か、そのルーツを解説する 3 菓子が食生活において、嗜好品であるだけでなく、季節の行事と結びつき文化的な要素をもつことについてかいせつする。 4 菓子店経営のあり方について、基礎的知識を理解する。 5 人事労務法規について学習する。					
【授業の到達目標】					
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】					
1	〈菓子と食生活〉人間はどのように食糧を確保してきたか				
2	〈菓子と食生活〉食糧獲得の形態について				
3	〈菓子と食生活〉世界の主食について				
4	〈菓子と食生活〉民族による食べ方の違い				
5	〈菓子と食生活〉日本人は何を食べてきたのか				
6	〈菓子と食生活〉酒の文化				
7	〈菓子と食生活〉茶の文化				
8	〈菓子の歴史〉和菓子の歴史				
9	〈菓子の歴史〉洋菓子の歴史				
10	〈菓子の歴史〉パンの歴史				
11	〈菓子の歴史〉年中行事と菓子①正月・上巳・端午節供・七夕				
12	〈菓子の歴史〉年中行事と菓子②中元・盆・重陽の節供・通過儀礼・クリスマス				
13	〈菓子の歴史〉戦前の日本社会				
14	〈菓子の歴史〉戦後日本社会はどのように復興したか				
15	〈菓子の歴史〉戦後社会の変化				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
製菓衛生師教本 上巻 社会学(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書 上巻(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(後期)	専門科目	必修	2単位60時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	社会学	担当	平尾 和子		
			大学科目にて社会学を修めたもの		
【授業の概要】					
1 食文化はどのように形作られてきたのか解説する。 2 「和菓子」とは何か、「洋菓子」とは何か、そのルーツを解説する。 3 菓子が食生活において、嗜好品であるだけでなく、季節の行事と結びつき文化的な要素をもつことについて解説する。 4 菓子店経営のあり方について、基礎的知識を理解する。 5 人事労務法規について学習する。					
【授業の到達目標】					
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】					
1	〈菓子の歴史〉 家族制度の変化				
2	〈菓子の生産と消費〉菓子の製造				
3	〈菓子の生産と消費〉家電製品の普及と食生活の変化				
4	〈菓子の生産と消費〉現代の食生活を考える(飽食と食の国際化)				
5	〈菓子の生産と消費〉ファストフードからスローフードへ				
6	〈菓子店経営論〉経営者の職務				
7	〈菓子店経営論〉立地条件及び市場調査				
8	〈菓子店経営論〉販売促進のあり方				
9	〈菓子店経営論〉商圈調査と店舗の作り方				
10	〈菓子店経営論〉労働生産性				
11	〈菓子店経営論〉必要売上高の求め方				
12	〈菓子店経営論〉原価管理の方法				
13	〈菓子店経営論〉労務管理				
14	〈菓子店経営論〉労働時間				
15	〈菓子店経営論〉労働関係のあり方				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
製菓衛生師教本 上巻 社会学(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書 上巻(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備考】					

基本情報	1年(前期)	専門科目	必修	3単位90時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	製菓理論	担当	畠中 恭子		
			製菓衛生師として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】					
原材料となる各素材ごとの特性や特徴を学ぶ。 国家試験に向けた練習問題に取り組む。					
【授業の到達目標】					
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、クリームの特徴を理解し、より良い実習ができるように意識を高める。 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み理解する。					
【授業の内容】					
1	菓子の分類(和菓子・洋菓子)	16	甘味料(非糖質系甘味料②)		
2	米・米の加工品(うるち米)	17	油脂類(構造と特性)		
3	米・米の加工品(もち米)	18	油脂類(種類と指標)		
4	小麦粉の分類	19	鶏卵(成分特性)		
5	小麦粉の特性①	20	鶏卵(製菓特性と加工品)		
6	小麦粉の特性②	21	小テスト		
7	でんぷん類の種類	22	小テスト		
8	でんぷん類の種類 加工特性①	23	果実・果実加工品(種類と特徴)		
9	でんぷん類の種類 加工特性②	24	牛乳・乳製品(牛乳・粉乳・練乳)		
10	でんぷん類の種類 製菓利用	25	牛乳・乳製品(クリーム・チーズ)		
11	小テスト	26	牛乳・乳製品(ヨーグルト・その他)		
12	甘味料(砂糖・メイプルシュガー)	27	チョコレート(種類と特性①)		
13	甘味料(はちみつ、砂糖以外の糖質系①)	28	チョコレート(種類と特性②)		
14	甘味料(はちみつ、砂糖以外の糖質系②)	29	前期まとめ		
15	甘味料(非糖質系甘味料①)	30	前期まとめ		
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
製菓衛生師教本 下巻 製菓理論(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書 下巻(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(後期)	専門科目	必修	3単位90時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	製菓理論	担当	畠中 恭子		
			製菓衛生師として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】					
原材料となる各素材ごとの特性や特徴を学ぶ。 国家試験に向けた練習問題に取り組む。					
【授業の到達目標】					
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、クリームの特徴を理解し、より良い実習ができるように意識を高める。 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み理解する。					
【授業の内容】					
1	果実・果実加工品(加工品と特性)				
2	種実類(ナッツ類)				
3	種実類(豆類、その他)				
4	小テスト				
5	凝固剤・増粘剤(寒天・カラギーナン)				
6	凝固剤・増粘剤(ペクチン・ゼラチン)				
7	風味調味料(酒類・香料①)				
8	風味調味料(酒類・香料②)				
9	風味調味料(香辛料・その他)				
10	補助材料(パン酵母)				
11	補助材料(食塩・パン改良剤)				
12	補助材料(膨張剤・乳化剤・着色料)				
13	菓子の容器・包装 小テスト				
14	まとめ				
15	まとめ				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
製菓衛生師教本 下巻 製菓理論(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書 下巻(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備考】					

基本情報	1年(前期)	専門科目	必修	3単位90時間(通年)	授業形態(講義+実習)
科目名	食品衛生学	担 当	秦野 洋輔		
			薬剤師		

【授業の概要】
1 食品衛生学の概要、意義、現状を解説する。
2 食中毒、食品添加物、食品中における有害物質を解説する
3 食品の衛生管理、HACCP、その他の総合衛生管理製造過程の基準等について解説する。

【授業の到達目標】
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】			
1	【食品衛生学】食品衛生学概要①	16	【食品添加物】一括名でよいもの:安定剤、増粘剤、ゲル化剤、糊料
2	【食品衛生学】食品衛生学概要②	17	【食品添加物】乳化剤、材質の種類、その他
3	【食品衛生学】食品衛生の意義①	18	【食品添加物】食品添加物表示方法:物質名による表示
4	【食品衛生学】食品衛生の意義②	19	【食品添加物】食品添加物表示方法:物質名による表示
5	【食品衛生学】食品衛生の現状①	20	【食品添加物】用途名と物質名を併記
6	【食品衛生学】食品衛生の現状②食品安全対策とは	21	【食品添加物】食品添加物の表示が免除されるケース
7	【食品衛生学】食品衛生の現状③健康危害の種類	22	【食品添加物】菓子と食品添加物
8	【食中毒】食中毒の病因物質と予防対策	23	【食品中における有害物質】農薬の残留
9	【食中毒】複数存在する微生物の種類(細菌、原虫)	24	【食品中における有害物質】動物用医薬品の残留
10	【食中毒】食品の微生物汚染と汚染指標菌 腐敗の化学	25	【食品中における有害物質】飼料添加物の残留
11	【食中毒】食中毒の発生状況 :サルモネラ属菌	26	【食品中における有害物質】使用基準、残留基準
12	【食中毒】食中毒の発生状況 :腸炎ビブリオ	27	【食品中における有害物質】ポジティブリスト制度
13	【食中毒】食中毒の発生状況 :ノロウイルス	28	【衛生管理】《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
14	【食中毒】食品と寄生虫 有鉤条虫、有毒植物、ヒスタミン中毒	29	【衛生管理】《実習》低温殺菌法
15	【食品添加物】食品添加物の種類と使用目的	30	【衛生管理】《実習》原材料表示の方法

【成績評価の方法と基準】
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D

【テキスト】
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 上巻(日本菓子教育センター)

【参考書】

【備 考】

基本情報	1年(後期)	専門科目	必修	3単位90時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	食品衛生学	担 当	秦野 洋輔		
			薬剤師		
【授業の概要】					
1 食品衛生学の概要、意義、現状を解説する。					
2 食中毒、食品添加物、食品中における有害物質を解説する					
3 食品の衛生管理、HACCP、その他の総合衛生管理製造過程の基準等について解説する。					
【授業の到達目標】					
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					
【授業の内容】					
1	【衛生管理】《実習》野菜類の鮮度判定 穀類の鮮度 品質判定				
2	【衛生管理】《実習》殺菌と消毒				
3	【衛生管理】《実習》アレルギー特定材料の表示				
4	【衛生管理】放射線殺菌				
5	【衛生管理】消費期限と賞味期限の表示法				
6	【衛生管理】 内容量表示の方法(計量法規定を含む)				
7	【総合衛生管理製造過程】HACCPとは				
8	【総合衛生管理製造過程】わが国でのHACCPに対する取り組み				
9	【総合衛生管理製造過程】HACCPシステムの7原則				
10	【総合衛生管理製造過程】HACCPの12手順				
11	【総合衛生管理製造過程】HACCPを支える一般的衛生管理プログラム				
12	【総合衛生管理製造過程】HACCPの普及推進				
13	【総合衛生管理製造過程】菓子製品の高度化基準				
14	【総合衛生管理製造過程】危害と危害分析とは				
15	【総合衛生管理製造過程】重要管理点・管理基準の設定				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。					
評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
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 上巻(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(後期)	専門科目	必修	1単位30時間	授業形態(講義)
科目名	マーケティング演習	担 当	國生 洋隆		
			製菓衛生師として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】					
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演習。					
【授業の到達目標】					
さまざまなマーケティングの知識を学び身につける。□					
□					
【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				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。					
評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
講師オリジナル					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	1年(後期)	専門科目	必須	1単位30時間	授業形態(講義)
科目名	栄養学	担当	谷野 真弓		
			管理栄養士		
【授業の概要】					
ヒトは生命を維持し、発育、成長し、健康を保持増進するために、食品を摂取することにより必要な物質を体内に取り入れ利用している。 このような生命活動を営むために必要な物質を活用する「栄養現象」を理解するために、まずは栄養素の働きや性質、その栄養素を含む食品、また各栄養素が消化と吸収を経て体内に取り込まれる過程や、その利用のしくみについて学ぶ。					
【授業の到達目標】					
・栄養の定義について理解する。 ・食品の成分と体の成分について理解する。 ・栄養素の分類とそれぞれの種類や、身体への生理機能を習得し、過剰摂取や欠乏による身体への影響について理解する。 ・ヒトの摂食行動および摂取した栄養素の消化、吸収、代謝のメカニズムや生理的意義の概要を理解する。					
【授業の内容】					
1	〈栄養学概論〉 栄養の定義、栄養素の分類と機能、食品の成分と体の成分				
2	〈栄養素の機能〉① 糖質				
3	〈栄養素の機能〉② 脂質①				
4	〈栄養素の機能〉③ 脂質②				
5	〈栄養素の機能〉④ たんぱく質①				
6	〈栄養素の機能〉⑤ たんぱく質②				
7	〈栄養素の機能〉⑥ ビタミン①				
8	〈栄養素の機能〉⑦ ビタミン②				
9	〈栄養素の機能〉⑧ 無機質①				
10	〈栄養素の機能〉⑨ 無機質②				
11	〈栄養素の機能〉⑩ 食物繊維、水分				
12	〈栄養生理〉① 食欲、栄養素の消化①				
13	〈栄養生理〉② 栄養素の消化②				
14	〈栄養生理〉③ 栄養素の吸収、代謝、排泄				
15	〈栄養生理〉④ 後期のまとめ まとめ(演習:製菓衛生師過去問)				
【成績評価の方法と基準】					
講義への(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績 80%として評価する。100 点満点で評価し評価点 60 点以上を合格とする。 評定は、評価点 80 点以上:A 70 点以上 80 点未満: B 60 点以上 70 点未満:C 60 点未満:D					
【テキスト】					
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 上巻(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)					
【参考書】					
随時指示する					
【備 考】					

令和8年度

智泉福祉製菓専門学校

基本情報	2年(前期)	専門科目	必須	2単位46時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	栄養学	担当	谷野 真弓		
			管理栄養士		
【授業の概要】 1 年次に続き、消化と吸収の過程を経て体内に取り込まれた栄養素の働きや利用のしくみを学ぶ。また、ライフステージ別の栄養摂取のあり方、食事と生活習慣病の関係、疾病時の栄養摂取のあり方について学び、菓子やパンを提供する立場となる者として健康で豊かな食生活を営めるよう理解を深める。製菓衛生師試験過去問演習を重ね、製菓衛生師国家資格取得を目指す。					
【授業の到達目標】 ・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】					
1	〈栄養生理〉⑤ エネルギー代謝①				
2	〈栄養生理〉⑥ エネルギー代謝② (演習:製菓衛生師過去問)				
3	〈栄養の摂取〉① 日本人の食事摂取基準 2025 年版				
4	〈栄養の摂取〉② 国民健康・栄養調査、食品の分類				
5	〈栄養の摂取〉③ 食品の分類、食事バランスガイドによる食生活診断(演習)				
6	〈栄養の摂取〉④ 食品表示(栄養成分表示、特別用途食品、保健機能食品、演習:製菓衛生師過去問)				
7	〈菓子と栄養〉 菓子と栄養 (演習:菓子の栄養計算)				
8	〈ライフステージと栄養〉① 妊娠期・授乳期の栄養				
9	〈ライフステージと栄養〉② 乳児期の栄養				
10	〈ライフステージと栄養〉③ 幼児期・学童期の栄養				
11	〈ライフステージと栄養〉④ 思春期・青年期・成人期の栄養				
12	〈ライフステージと栄養〉⑤ 高齢期の栄養				
13	〈ライフステージと栄養〉⑥ まとめ(演習:製菓衛生師過去問)				
14	〈病態と栄養〉① 栄養素の過不足と病気				
15	前期のまとめ				
【成績評価の方法と基準】 講義への(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績 80%として評価する。100 点満点で評価し評価点 60 点以上を合格とする。 評定は、評価点 80 点以上:A 70 点以上 80 点未満: B 60 点以上 70 点未満:C 60 点未満:D					
【テキスト】 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 上巻(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)					
【参考書】 随時指示する					
【備考】					

令和8年度

智泉福祉製菓専門学校

基本情報	2年(後期)	専門科目	必須		授業形態(講義)
科目名	栄養学	担当	谷野 真弓		
			管理栄養士		
【授業の概要】					
1 年次に続き、消化と吸収の過程を経て体内に取り込まれた栄養素の働きや利用のしくみを学ぶ。 また、ライフステージ別の栄養摂取のあり方、食事と生活習慣病の関係、疾病時の栄養摂取のあり方について学び、菓子やパンを提供する立場となる者として健康で豊かな食生活を営めるよう理解を深める。製菓衛生師試験過去問演習を重ね、製菓衛生師国家資格取得を目指す。					
【授業の到達目標】					
・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】					
1	〈病態と栄養〉② 肥満と栄養				
2	〈病態と栄養〉③ 代謝性疾患と栄養、夏期休暇課題解答・解説				
3	〈病態と栄養〉④ 循環器疾患・骨粗鬆症・腎臓病と栄養				
4	〈病態と栄養〉⑤ 貧血・食物アレルギーと栄養、 まとめ(演習:製菓衛生師過去問)				
5	〈演習〉① 演習：大分県製菓衛生師過去問解答・解説(令和2年～令和7年度)				
6	〈演習〉② 演習：大分県製菓衛生師過去問解答・解説(令和2年～令和7年度)				
7	〈演習〉③ 演習：他県製菓衛生師過去問解答・解説、冬期休暇課題解答・解説				
8	後期のまとめ				
【成績評価の方法と基準】					
講義への(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績 80%として評価する。100 点満点で評価し評価点 60 点以上を合格とする。 評定は、評価点 80 点以上:A 70 点以上 80 点未満: B 60 点以上 70 点未満:C 60 点未満:D					
【テキスト】					
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 上巻(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)					
【参考書】					
随時指示する					
【備考】					

基本情報	2年(前期)	専門科目	必修	製菓実習14単位 洋菓子260時間(通年)	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 洋菓子	担 当	國生 洋隆		
			製菓衛生師として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】					
1年次に学んだ生地やクリームを使ったケーキの制作を正確に手際よく製造する。 工芸菓子の1つであるマジパン細工に取り組む。					
【授業の到達目標】					
洋菓子製造に必要な道具の使い方、オープンやミキサーなどの機械類の取り扱いが適切できるようになる。 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	1～3 復習(ショートケーキ、モンブラン)	16	46～48 フルーツマシュマロ(コンフィズリー)		
2	4～6 復習(チーズケーキ、ムース))	17	49～51 レモンタルト(パート・シュクレ、レモンクーム、イタメレ)		
3	7～9 復習(シュークリーム、チョコケーキ、ロールケーキ)	18	52～54 マーマレード(コンフィズリー)		
4	10～12 復習(焼き菓子)	19	55～57 ミロワールフランボワーズ(パート・デコール、ムース)		
5	13～15 工芸菓子(JCS)マジパン細工	20	58～59 レーズンサンド、米粉クッキー(焼き菓子)		
6	16～18工芸菓子(JCS)マジパン細工	21	60～61 プロフィットロール、スワンシュー(デザート:パート・シュー)		
7	19～21工芸菓子(JCS)マジパン細工	22	62～64 飴細工		
8	22～24工芸菓子(JCS)マジパン細工	23	65 基礎実技試験		
9	25～27 パリブレスト(パート・シュー)				
10	28～30 ムース・ショコラ(ビスキュイ・サッシェ)				
11	31～33 チーズケーキ(ベイクタイプのチーズ生地)				
12	34～36 ラム・レザン(ジェノワーズ、クレーム・オ・プール、パ ラ絞り、パイピング練習				
13	37～39 フレジェ(ビスキュイ、クレーム・ムースリース)				
14	40～42 抹茶ムース、ゼリー(カップデザート)				
15	43～45 卵白使用の焼き菓子				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
製菓衛生師教本下巻(全国製菓衛生師養成施設協会)			製菓衛生師全書下巻(日本菓子教育センター)		オリジナルレシピ
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	2年(後期)	専門科目	必修	製菓実習14単位	洋	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 洋菓子	担 当	國生 洋隆 製菓衛生師として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている			
【授業の概要】 1年次に学んだ生地やクリームを使ったケーキの制作を正確に手際よく製造する。 工芸菓子の1つであるマジパン細工に取り組む。						
【授業の到達目標】 洋菓子製造に必要な道具の使い方、オープンやミキサーなどの機械類の取り扱いが適切できるようになる。 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	1～3 ガトー・オペラ(ビスキュイ・ジョコンド)	16	46～48シャルロット・オランジュ(ビスキュイ・アラ・キュイエール)			
2	4～6 ガトー・オペラ(クレームオブル)	17	49～50 フランボワジェ(ビスキュイ。クレーム・フランボワーズ)			
3	7～9 キャラメルポワール(ビスキュイ・ショコラ、ムース)	18	51～53 ボンボン・ショコラ(ガナッシュ、テンパリング)			
4	10～12 かぼちゃモンブラン かぼちゃプリン(デセル)	19	54～56 工芸菓子			
5	13～15 かぼちゃプリン(デセル)	20	57～59 工芸菓子			
6	16～18 カシス・マロン・ショコラ(ビスキュイ・ジョコンド、マロンクリーム)	21	60～63 工芸菓子			
7	19～21サバラン(パート・パバ)	22	64～65 工芸菓子			
8	22～24サバラン(紅茶ムース)					
9	25～27 フロランタン(パート・シュクレ)					
10	28～30 パームクーヘン(焼き菓子)					
11	31～33 和菓のモンブラン(ムラング)					
12	34～36 タルト・モンモラシー(パート・ブリゼ)					
13	37～39フォレ・ノール(ビスキュイ)					
14	40～42パッションフルーツのシブースト(パート・ブリゼ、シブースト)					
15	43～45 紅茶といちじくのケーキ(パウンドケーキ)					
【成績評価の方法と基準】 講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D						
【テキスト】 製菓衛生師教本下巻(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書下巻(日本菓子教育センター) オリジナルレシピ						
【参考書】						
【備 考】						

基本情報	2年(後期)	専門科目	必修	1単位30時間	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 洋菓子(応用)	担 当	國生 洋隆		
			製菓衛生師として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】					
2年間で学んだ事を活かし、オリジナルのレシピつくる。					
【授業の到達目標】					
レシピに沿って、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	アントルメ創作菓子 卒業制作展	焼き菓子応用(マドレーヌ)			
2	アントルメ創作菓子 卒業制作展	焼き菓子応用(フィナンシェ)			
3	アントルメ創作菓子 卒業制作展	基本生地応用(ジェノワーズ)			
4	アントルメ創作菓子 卒業制作展	基本生地応用(ロールケーキ)			
5	アントルメ創作菓子 卒業制作展	基本生地応用(ショコラ)			
6	アントルメ創作菓子 卒業制作展	基本生地応用(抹茶)			
7	アントルメ創作菓子 卒業制作展	基本クリーム応用(バタークリーム)			
8	アントルメ創作菓子 卒業制作展	基本クリーム応用(レアチーズ)			
9	アントルメ創作菓子 卒業制作展	基本クリーム応用(モンブラン)			
10	アントルメ創作菓子 卒業制作展	基本クリーム応用(マカロン)			
11	アントルメ創作菓子 卒業制作展	基本クリーム応用(ブラウニー)			
12	アントルメ創作菓子 卒業制作展	ムラング応用			
13	アントルメ創作菓子 卒業制作展	テンパリング応用			
14	アントルメ創作菓子 卒業制作展	デコレーション応用			
15	アントルメ創作菓子 卒業制作展	まとめ(仕上げ)			
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
製菓衛生師教本下巻(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書下巻(日本菓子教育センター) オリジナルレシピ					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	2年(前期)	専門科目	必修	2単位60時間	授業形態(実習)
科目名	製菓現場実習(校外実習)	担 当	國生 洋隆		
			製菓衛生師として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】					
実際の現場で、事業所のスタッフの方と共に働き、製造販売を経験する。					
【授業の到達目標】					
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事の大切さを学び、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、清潔に保つように心がける				
◎	現場実習とはいえ、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、それぞれ学んだ事を共有することを目的とし、全体での報告会を行う				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	2年(前期)	専門科目	必修	製菓実習14単位 和菓子80時間(通年)	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 和菓子実習	担 当	高橋 幹雄		
			和菓子職人として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】					
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。					
【授業の到達目標】					
和菓子の基本動作や道具の使い方を餡製造、生地製造等で身につけ、手際よく作業を進められるようにする。 それぞれの菓子に使われる材料や素材についての理解を深める。 日本の文化である和菓子の造詣を深める。					
【授業の内容】					
1	季節菓子 桜餅 うぐいす餅 仕込み	16	蒸し菓子 村雨 蒸し、仕上げ		
2	季節菓子 桜餅 うぐいす餅 仕上げ	17	焼き菓子 乳菓 仕込み		
3	季節の蒸し 山菜おこわ 仕込み	18	焼き菓子 乳菓 焼成		
4	季節の蒸し 山菜おこわ 仕上げ	19	焼き菓子 焼芋菓子 仕込み		
5	節句菓子 柏餅 仕込み、蒸し	20	焼き菓子 乳菓 仕上げ		
6	節句菓子 柏餅 包餡、仕上げ				
7	節句菓子 粽 仕込み、蒸し				
8	節句菓子 粽 仕上げ				
9	和の夏菓子・上生菓子 みぞれ 吉野 仕込み				
10	和の夏菓子・上生菓子 みぞれ 吉野 仕上げ				
11	和の夏菓子・上生菓子 わらび餅(黒糖・抹茶)仕込み				
12	和の夏菓子・上生菓子 わらび餅(黒糖・抹茶)仕上げ				
13	蒸し菓子 黄身時雨 仕込み				
14	蒸し菓子 村雨 仕込み				
15	蒸し菓子 黄身時雨 包餡、蒸し、仕上げ				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
製菓衛生師全書下巻(日本菓子教育センター) 和菓子教本(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	2年(後期)	専門科目	必修	4単位	和菓子80	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 和菓子実習	担 当	高橋 幹雄			
			和菓子職人として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている			
【授業の概要】						
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。						
【授業の到達目標】						
和菓子の基本動作や道具の使い方を餡製造、生地製造等で身につけ、手際よく作業を進められるようにする。 それぞれの菓子里に使われる材料や素材についての理解を深める。 日本の文化である和菓子の造詣を深める。						
【授業の内容】						
1	蒸し菓子 栗蒸し羊羹 仕込み		16	季節の上生菓子 薯蕷饅頭 仕上げ		
2	蒸し菓子 栗蒸し羊羹 仕上げ		17	季節の上生菓子 創作菓子 仕込み		
3	季節の蒸し菓子 田舎饅頭 仕込み		18	季節の上生菓子 創作菓子 仕込み		
4	季節の蒸し菓子 田舎饅頭 仕上げ		19	基礎実技試験		
5	秋の彼岸菓子 おはぎ 仕込み		20	基礎実技試験		
6	秋の彼岸菓子 おはぎ 仕上げ					
7	秋の彼岸菓子 栗おこわ 仕込み					
8	秋の彼岸菓子 栗おこわ 仕上げ					
9	焼き菓子 カステラ(大納言・抹茶入り)仕込み					
10	焼き菓子 カステラ(大納言・抹茶入り)焼成					
11	焼き菓子 カステラ(大納言・抹茶入り)仕上げ					
12	焼き菓子 カステラ(大納言・抹茶入り)仕上げ					
13	季節の上生菓子 花びら餅 仕込み					
14	季節の上生菓子 花びら餅 仕上げ					
15	季節の上生菓子 薯蕷饅頭 仕込み					
【成績評価の方法と基準】						
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D						
【テキスト】						
製菓衛生師全書 下巻(日本菓子教育センター) 和菓子教本(日本菓子教育センター)						
【参考書】						
【備 考】						

基本情報	2年(前期)	専門科目	必修	製菓実習14単位 製パン80時間(通年)	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 製パン実習	担 当	小林 隆浩 パン職人として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】 それぞれのパンの製パン法を理解し、1年次の経験を踏まえたを製品を作りながら様々な種類のパンを学ぶ。					
【授業の到達目標】 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高いクオリティーものを作り、また手際よく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	16	菓子パン（生地 ホイロ・焼成）		
2	ソフトミニフランス	17	製パン工程③		
3	ソフトミニフランス	18	食事パン 2（生地 仕込み）		
4	ソフトミニフランス	19	食事パン 2（発酵・ベンチタイム・成形）		
5	パントラディショナル	20	食事パン 2（生地 ホイロ・焼成）		
6	フランスパン				
7	フランスパン				
8	フランスパン				
9	製パン工程①				
10	食事パン 1（生地 仕込み）				
11	食事パン 1（発酵・ベンチタイム・成形）				
12	食事パン 1（生地 ホイロ・焼成）				
13	製パン工程②				
14	菓子パン（生地 仕込み）				
15	菓子パン（発酵・ベンチタイム・成形）				
【成績評価の方法と基準】 講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】 製菓衛生師全書下巻(日本菓子教育センター)					

基本情報	2年(後期)	専門科目	必修	14単位	製パン80時	授業形態(実習)
科目名	製菓実習 製パン実習	担 当	小林 隆浩 パン職人として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている			
【授業の概要】 それぞれのパンの製パン法を理解し、1年次の経験を踏まえたを製品を作りながら様々な種類のパンを学ぶ。						
【授業の到達目標】 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高いクオリティーものを作り、また手際よく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	製パン応用①	16	デニッシュ（生地 冷蔵発酵・焼成）			
2	食事パン2（生地 仕込み）	17	フランスパン実技試験			
3	食事パン2（発酵・ベンチタイム・成形）	18	フランスパン実技試験			
4	食事パン2（生地 ホイロ・焼成）	19	フランスパン実技試験			
5	製パン応用②	20	フランスパン実技試験			
6	世界のパン（生地 仕込み）					
7	世界のパン（発酵・ベンチタイム・成形）					
8	世界のパン（生地 ホイロ・焼成）					
9	クリスマスのパン（生地 仕込み）					
10	クリスマスのパン（発酵・ベンチタイム・成形）					
11	クリスマスのパン（生地 ホイロ・焼成）					
12	クリスマスのパン（生地 ホイロ・焼成）					
13	製パン工程（折り込み）					
14	デニッシュ（生地 仕込み）					
15	デニッシュ（生地 冷蔵発酵・折り込み・成形）					
【成績評価の方法と基準】 講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D						
【テキスト】 製菓衛生師全書下巻(日本菓子教育センター) オリジナルレシピ						
【参考書】						
【備 考】						

基本情報	2年(前期)	専門科目	必修	3単位76時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	食品学	担 当	平尾 和子		
			大学科目にて食品学を修めたもの		
【授業の概要】					
食品の成分や特性、それぞれの食品に適切な食品の加工・保存方法、流通などを学び、製菓の工程で科学的な根拠に基づいた操作理論を理解する。					
【授業の到達目標】					
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が、栄養、嗜好、衛生、経済等、多面的に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				
2	食品学の概要 製菓と食品学				
3	食品学の概要 食品中の成分 食品の機能				
4	食品学の概要 食品中の成分 水				
5	食品学の概要 食品中の成分 五大栄養素 食品の一次機能				
6	食品学の概要 食品中の成分 五大栄養 食品の二次機能				
7	食品の種類と特性 植物性食品 1穀類 ①米				
8	食品の種類と特性 植物性食品 1穀類 ②小麦 大麦 えん麦 ③とうもろこし ④そば ⑤その他の穀類				
9	食品の種類と特性 植物性食品 2イモ類およびでんぷん類 ⑥イモ類				
10	食品の種類と特性 植物性食品 3豆類 ⑦大豆 ⑧その他の豆類				
11	食品の種類と特性 植物性食品 4種実類 ⑨種実類				
12	食品の種類と特性 植物性食品 5野菜類 ⑩緑黄色野菜 ⑪その他の野菜				
13	食品の種類と特性 植物性食品 6果実類				
14	食品の種類と特性 植物性食品 7キノコ類 8藻類				
15	前期のまとめ				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
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 上巻(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
オールガイド食品成分表(実教出版)					
【備 考】					

基本情報	2年(後期)	専門科目	必修	3単位76時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	食品学	担 当	平尾 和子		
			大学科目にて食品学を修めたもの		
【授業の概要】					
食品の成分や特性、それぞれの食品に適切な食品の加工・保存方法、流通などを学び、製菓の工程で科学的な根拠に基づいた操作理論を理解する。					
【授業の到達目標】					
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が、栄養、嗜好、衛生、経済等、多面的に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	食品の種類と特性 動物性食品 1魚介類	16	食品の生産と消費 食糧自給量		
2	食品の種類と特性 動物性食品 2肉類	17	現代の食環境		
3	食品の種類と特性 動物性食品 3卵類	18	食品中の成分 食品の成分間反応		
4	食品の種類と特性 動物性食品 4乳類およびその加工品 5その他加工品	19	植物性食品 演習		
5	機能性食品 食品の三次機能 ①特別用途食品	20	植物性食品 演習		
6	機能性食品 食品の三次機能 ②保健機能食品	21	機能性食品 演習		
7	食品の変質とその防止 食品の変質	22	食品中の生産と消費 演習		
8	食品の変質とその防止 食品の保存方法	23	後期まとめ		
9	食品の変質とその防止 食品の保存方法				
10	食品表示 食品表示制度 賞味期限・消費期限				
11	食品表示 食品表示制度 栄養成分表示・アレルギー表示				
12	食品表示 食品表示制度 遺伝子組み換え食品・有機農産物				
13	食品の生産と消費 食品の消費構造の変化				
14	食品の生産と消費 食品の生産と輸入				
15	食品の生産と消費 主な食品の動向				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
製菓衛生師教本 下巻 (全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書上巻(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
オールガイド食品成分表(実教出版)					
【備 考】					

基本情報	2年(前期)	専門科目	必修	2単位46時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	公衆衛生学	担当	工藤 武直		
			獣医師		
【授業の概要】					
公衆衛生における現状、衛生統計などを学び、人間としての尊厳の向上を図る学問としての知識を養う。					
【授業の到達目標】					
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、実地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】					
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	公害(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)				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
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) 製菓衛生師全書上巻(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備考】					

基本情報	2年(後期)	専門科目	必修	2単位46時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	公衆衛生学	担当	工藤 武直		
			獣医師		
【授業の概要】					
公衆衛生における現状、衛生統計などを学び、人間としての尊厳の向上を図る学問としての知識を養う。					
【授業の到達目標】					
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、実地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】					
1	疾病の予防:感染症予防対策				
2	疾病の予防:法に基づく感染症の分類				
3	疾病の予防:法に基づく感染症流行対策				
4	疾病の予防:感染症における消毒方法				
5	疾病の予防:食品取扱者の感染予防の実際、最近の感染症				
6	疾病の予防:生活習慣病				
7	疾病の予防:生活習慣病の予防				
8	労働衛生(労働と健康、安全衛生管理)				
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
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)					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	2年(前期)	専門科目	必修	2単位46時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	衛生法規	担当	工藤 武直		
			行政にて実務経験		
【授業の概要】					
衛生は人々の健康を保持、及び増進をはかることから、製菓衛生師として食に関連する法律、規則を学ぶ。					
【授業の到達目標】					
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】					
1	法学大意（法学に関する基礎知識①）				
2	法学大意（法学に関する基礎知識②）				
3	衛生行政概説（衛生行政に関する基礎的事項①）				
4	衛生行政概説（行政に関する基礎的事項②）				
5	衛生行政概説（わが国の衛生行政機構①）				
6	衛生行政概説（わが国の衛生行政機構②）				
7	衛生行政概説（わが国の衛生行政機構③）				
8	製菓衛生師法（製菓衛生師法沿革①）				
9	製菓衛生師法（製菓衛生師法沿革②）				
10	製菓衛生師法（製菓衛生師法概要①）				
11	製菓衛生師法（製菓衛生師法概要②）				
12	製菓衛生師法（製菓衛生師法概要③）				
13	関係法令（食品安全基本法）				
14	関係法令（食品衛生法概要①:目的 用語の定義、販売用食品等の取扱い原則）				
15	関係法令（食品衛生法概要②:食品等の規格・基準）				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
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) 製菓衛生師全書上巻(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	2年(後期)	専門科目	必修	2単位46時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	衛生法規	担当	工藤 武直		
			行政にて実務経験		
【授業の概要】					
衛生は人々の健康を保持、及び増進をはかることから、製菓衛生師として食に関連する法律、規則を学ぶ。					
【授業の到達目標】					
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】					
1	関係法令（食品衛生法概要③:公衆衛生上必要な措置の基準）				
2	関係法令（食品衛生法概要④:施設基準、営業の許可、営業の届出、リコール報告制度）				
3	関係法令（食品衛生法概要⑤:食品衛生監視員制度、食中毒調査、行政処分 他）				
4	関係法令（食品表示法①）				
5	関係法令（食品表示法②）				
6	関係法令（食品表示法③）				
7	関係法令（地域保健法・感染症予防法）				
8	関係法令（健康増進法・食育基本法）				
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	2年(前期)	専門科目	必修	1単位30時間	授業形態(講義)
科目名	フランス語	担当	ガリヨン マチュー		
【授業の概要】 1年次に習得した発音、単語、文法を活用し会話する。 菓子業界で使用されている菓子用語もふまえてレシピの読み書きが出来る知識を養う。					
【授業の到達目標】 実用的な会話が出来るようになる。 手紙やレシピなどが読み書きが出来るようになる。					
【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				
【成績評価の方法と基準】 講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】 「フランス語をひとつひとつわかりやすく」学研					
【参考書】 「身につく仏和・和仏辞典」三省堂					
【備 考】					

基本情報	2年(前期)	専門科目	必修	3単位90時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	製菓理論	担当	國生 洋隆		
			製菓衛生師として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】					
1年次に引き続き原材料の性質や特徴を理解し、洋菓子・和菓子・製パンそれぞれの基本となる生地、クリームの特徴を学ぶ国試に向け過去問題、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)	16	タルト(生果物)		
2	基本生地(パート・プリゼ・フォンセ)	17	まとめ		
3	基本生地(パート・フィユタージュ)	18	プティフル		
4	基本生地(ジェノワーズ・ロール)	19	チョコレート(テンパリング)		
5	基本生地(ジェノワーズ・ロール)	20	チョコレート(ボンボン) 小テスト		
6	まとめ	21	イースト菓子		
7	基本生地(ビスキュイ)	22	まとめ		
8	基本生地(パート・シュー)	23	アントルメ		
9	基本生地(バターケーキ)	24	あめ細工		
10	基本生地(メレンゲ)小テスト	25	マジパン細工		
11	まとめ	26	まとめ		
12	基本クリーム(クレーム・パティシエール)	27	トレトゥール		
13	基本クリーム(クレーム・オ・ブール)	28	コンフィチュール		
14	基本クリーム(クレームダマンド・シャンティ)	29	製菓用語(材料・道具) 小テスト		
15	タルト(焼き込み)	30	まとめ		
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
製菓衛生師教本 下巻 製菓理論(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書下巻(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	2年(後期)	専門科目	必修	3単位90時間(通年)	授業形態(講義)
科目名	製菓理論	担当	國生 洋隆		
			製菓衛生師として10年以上の実務経験があり、その経験を活かした講義・演習を行っている		
【授業の概要】 1年次に引き続き原材料の性質や特徴を理解し、洋菓子・和菓子・製パンそれぞれの基本となる生地、クリームの特徴を学ぶ国試に向け過去問題、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	餡				
2	餅物				
3	蒸し物、流し物				
4	焼き物(平なべ物)				
5	まとめ				
6	焼き物(オープン物)				
7	練り物				
8	半生、干菓子				
9	酵母				
10	パン工程				
11	まとめ				
12	直捏法 中種法				
13	食パン、ロールパン				
14	ハード系、菓子パン系 小テスト				
15	まとめ				
【成績評価の方法と基準】 講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】 製菓衛生師教本 下巻 製菓理論(全国製菓衛生師養成施設協会) 製菓衛生師全書下巻(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備考】					

基本情報	2年(前期)	専門科目	必修	2単位60時間(通年)	授業形態(講義+実習)
科目名	食品衛生学	担 当	工藤 武直		
			獣医師		
【授業の概要】					
食品衛生の予防法、効果的対応を確保するための必要な知識を学び、衛生に関する意識を高める。					
【授業の到達目標】					
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】					
1	食品衛生学（食品衛生学の概要）				
2	食品衛生学（食品衛生の意義と現状）				
3	食中毒（食中毒の発生状況）				
4	食中毒（食中毒の病因物質①）				
5	食中毒（食中毒の病因物質②）				
6	食中毒（食中毒の病因物質③）				
7	食中毒の予防対策、菓子と食中毒				
8	食品添加物（食品添加物の種類と使用方法）				
9	食品添加物（食品添加物の種類と使用方法）				
10	食品添加物（菓子と食品添加物）				
11	食品中における有害物質（生物濃縮、貴金属、放射性物質）				
12	食品中における有害物質（農薬、PCB、ダイオキシン他）				
13	食品中における有害物質（食品中の農薬、動物用医薬品、飼料添加物の残留）				
14	食品中における有害物質（食品中の異物と対策）				
15	衛生管理（食品取扱いの三原則・洗浄、消毒）				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。					
評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
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) 製菓衛生師全書上巻(日本菓子教育センター)					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	2年（後期）	専門科目	必修	2単位60時間（通年）	授業形態（講義+実習）
科目名	食品衛生学	担 当	工藤 武直		
			獣医師		
【授業の概要】					
食品衛生の予防法、効果的対応を確保するための必要な知識を学び、衛生に関する意識を高める。					
【授業の到達目標】					
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】					
1	衛生管理（実習：洗浄と消毒）				
2	衛生管理（食品の殺菌）				
3	衛生管理（実習：食品の洗浄と消毒）				
4	衛生管理（実習：施設、設備の要件と管理）				
5	衛生管理（一般衛生管理①）				
6	衛生管理（実習：一般衛生管理②）				
7	衛生管理（HACCPによる衛生管理①）				
8	衛生管理（HACCPによる衛生管理②）				
9	衛生管理（HACCPによる衛生管理③）				
10	衛生管理（実習：HACCPによる衛生管理④）				
11	衛生管理（食品の保存）				
12	衛生管理（食品の表示）				
13	衛生管理（アレルギー食物・アレルゲン表示・栄養成分表示）				
14	衛生管理（実習：食品表示）				
15	衛生管理（営業者の責務）				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み（出席・受講態度・提出物等）20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
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） 製菓衛生師全書上巻（日本菓子教育センター）					
【参考書】					
【備 考】					

基本情報	2年(前期)	専門科目	必修	1単位30時間	授業形態(講義＋演習)
科目名	食育演習	担 当	平尾 和子		
			大学科目にて社会学を修めたもの		
【授業の概要】					
食に関する知識を学ぶことで、適切に食を選択し健全で健康な食生活を送ることができる人材を育てる。 郷土の特産品への知識を深め、食文化の理解や地産地消のお菓子作りを学ぶ。					
【授業の到達目標】					
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 グループワーク				
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	大分県の食文化 郷土料理と郷土菓子				
10	大分県の特産品 地産地消の意義と展開				
11	大分県の特産品 地産地消の意義と展開				
12	大分県銘菓の特色				
13	果実類の加工食品・糖蔵法				
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				
【成績評価の方法と基準】					
講義への取り組み(出席・受講態度・提出物等)20%、定期考査の成績80%として評価する。100点満点で評価し評価点60点以上を合格とする。 評定は、評価点80点以上 A 70点以上80点未満 B 60点以上70点未満 C 60点未満 D					
【テキスト】					
オリジナルテキスト					
【参考書】					
【備 考】					