

科目名	GCB I						
科目名(英)	Global Citizen Basic I						
単位数	1単位	時間数	16時間	担当者	渡邊 さくら		
実施年度	2019年度	実施時期	前期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年次						
授業概要	自らの責任において行動できる積極性や、良好な人間関係を構築できるコミュニケーションなど、社会で生き抜くうえでの“人間力”の根本は、自分の環境における感謝の気持ちにある。日常生活の中で「与えられることが普通」と思ってしまう“他者依存”から脱却し、周囲との協働を保ちつつ使命感を持って行動できる自立心を目指す。						
授業形式	講義: ○	演習: △	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
				○		自ら考える、気づく。積極的に参加(話し合い、発表)する。日常生活で実践する。	
テキスト・教材 参考図書	・グローバルシティズンベーシック I 感謝心と思いやりの教育(学生用テキスト)						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	グローバルシティズンを目指そう			振り返りレポートの作成		
	2	「協働」の態度を持った学生生活			振り返りレポートの作成		
	3	よりより人間関係の構築に向けて～モラル・ルール・マナーの重要性～			振り返りレポートの作成		
	4	マナーの本質 I			振り返りレポートの作成		
	5	マナーの本質 II			振り返りレポートの作成		
	6	グローバルシティズンとしての日常			振り返りレポートの作成		
	7	グローバルシティズンとしての目標			振り返りレポートの作成		
	8	グローバルシティズンとしての「志」に向けて			振り返りレポートの作成		
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
	15						
評価方法	(1)レポートを8回実施する (2)最後の授業で発表する。 評価は合格「R」か不合格「D」のいずれかとなる。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	レポート作成・発表				◎		100%
履修上の注意	出席が6回に満たない場合は、不合格となる。						

科目名	衛生法規						
科目名(英)							
単位数	1単位	時間数	30時間	担当者	田中 裕一郎		
実施年度	2019	実施時期	後期	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年次						
授業概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓衛生師の基本法令である衛生法規全般を理解させ、資質の向上を計る。</li> <li>・製菓衛生師試験対策を行う。</li> </ul>						
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○					法学に関する基礎的な事項を学び、関連した法学事項を説明することができる	
	○					衛生行政に関する基礎的な事項を学び、関連した衛生行政について説明することができる	
		○				製菓衛生師法及び関連法令について学び、法の活用方法を事例を参考に应用することができる	
		○				食品衛生法をはじめとした食品関連法令について学び、事例を参考に应用することができる	
			○			製菓衛生師としてコメントや法的問題点の指摘をすることができる	
テキスト・教材 参考図書	製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	法学大意	法学に関する基礎的事項			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	2	法学大意	法学に関する基礎的事項			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	3	衛生行政概説	衛生行政に関する基礎的事項			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	4	衛生行政概説	わが国の衛生行政機構			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	5	衛生行政概説	わが国の衛生行政機構			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	6	製菓衛生師法	製菓衛生師法の沿革			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	7	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	8	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	9	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	10	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	11	関係法令	食品安全基本法の概要			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	12	関係法令	食品衛生法の概要			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	13	関係法令	食品衛生法の概要			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
	14	関係法令	衛生関係法令の概要			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと	
15	関係法令	衛生関係法令の概要			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
評価方法	(1)授業の中で小テストを毎回実施する。(2)宿題を数回実施する。(3)定期試験(筆記)を実施する。 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	◎	◎		○		90%
	小テスト	◎	◎		○		5%
	宿題・レポート	◎	◎		○		5%
履修上の注意	出席が10回に満たない場合は、定期試験の受験資格を与えない。						

q	食品衛生学						
科目名(英)							
単位数	4単位	時間数	120時間	担当者	池邊 眞弓		
実施年度	2019	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年次						
授業概要	① 食の安心安全に関する正しい知識を身につける。 ② 食品衛生について、劣敗によって食品や食べ物にどのような健康障害が起こるかまた、そのような健康障害を起こさないためには、どうすればよいか。それに関わる微生物や化学物質について学び、予防対策を講じることができるよう学ぶ。						
授業形式	講義: ○	演習:	実習: ○	実技: ○	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他		
	○		○	目標			
				各食中毒の原因食、特徴、症状、対策を理解する			
テキスト・教材 参考図書	製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	食品衛生学	食品衛生学の概要		製菓衛生師全書を予習しておく		
	2	食品衛生学	食品衛生学の意義		製菓衛生師全書を予習しておく		
	3	食品衛生学	食品衛生学の現状		製菓衛生師全書を予習しておく		
	4	食中毒	食中毒の発生状況		製菓衛生師全書を予習しておく&過去の実例を紹介		
	5	食中毒	食中毒の病因物質と予防対策		製菓衛生師全書を予習しておく		
	6	食中毒	食中毒の病因物質と予防対策		製菓衛生師全書を予習しておく&前回の復習豆テスト実		
	7	食中毒	食中毒の病因物質と予防対策		製菓衛生師全書を予習しておく&前回の復習豆テスト実		
	8	食中毒	食中毒の病因物質と予防対策		製菓衛生師全書を予習しておく&前回の復習豆テスト実		
	9	食中毒	食中毒の病因物質と予防対策		製菓衛生師全書を予習しておく&前回の復習豆テスト実		
	10	食中毒	食中毒の病因物質と予防対策		製菓衛生師全書を予習しておく&前回の復習豆テスト実		
	11	食中毒	食中毒の病因物質と予防対策		製菓衛生師全書を予習しておく&前回の復習豆テスト実		
	12	食中毒	食中毒の病因物質と予防対策		製菓衛生師全書を予習しておく&前回の復習豆テスト実		
	13	食中毒	食中毒の病因物質と予防対策		製菓衛生師全書を予習しておく&前回の復習豆テスト実		
	14	食中毒	食中毒の病因物質と予防対策		製菓衛生師全書を予習しておく&前回の復習豆テスト実		
	15	食中毒	菓子と食中毒		製菓衛生師全書を予習しておく&過去の実例を紹介		
評価方法		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験		○		○		80%
	小テスト		○		○		20%
履修上の注意							

科目名	食品学						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	60時間	担当者	大山 加奈恵		
実施年度	2019年度	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	食品会社にて栄養士として勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年次						
授業概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>菓子製造に従事するための食品学の知識を身に付ける。</li> <li>製菓衛生師試験対策として食品学の知識を応用する。</li> </ul>						
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	目標						
	○				食品の条件、食品の種類を習得する。		
	○				食品の栄養成分、嗜好成分等の構造・性質、物性等に関する基礎知識を習得する		
	○				食品の変質の原因、その防止方法を習得する。		
	○				食品の保存方法とその種類と特徴を習得する。		
○				食品の消費構造、食品の生産と輸入、食品の流通と価格を習得する。			
テキスト・教材 参考図書	製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容		授業外学修指示			
	1	食品学の概要	食品の条件	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	2	食品学の概要	食品の種類と成分	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	3	食品学の概要	食品の種類と成分	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	4	食品学の概要	食品の分類と特性	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	5	食品学の概要	食品の分類と特性	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	6	食品学の概要	食品の分類と特性	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	7	食品学の概要	食品の分類と特性	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	8	食品学の概要	食品の分類と特性	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	9	食品の変質とその防止	食品の変質	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	10	食品の変質とその防止	食品の変質	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	11	食品の変質とその防止	食品の変質	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	12	食品の変質とその防止	食品の変質の防止	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	13	食品の変質とその防止	食品の保存方法	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	14	食品の変質とその防止	食品の保存方法	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	15	食品の変質とその防止	食品の保存方法	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	16	食品の変質とその防止	食品の保存方法	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	17	食品の変質とその防止	食品の保存方法	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	18	食品の変質とその防止	食品の保存方法	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	19	食品の変質とその防止	食品の保存方法	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	20	食品の変質とその防止	食品の保存方法	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	21	食品の変質とその防止	食品の保存方法	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	22	食品の生産と消費	食品の消費構造の変化	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	23	食品の生産と消費	食品生産	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	24	食品の生産と消費	食品生産	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	25	食品の生産と消費	食品生産	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	26	食品の生産と消費	食品生産	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	27	食品の生産と消費	食品生産	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	28	食品の生産と消費	食品の生産と輸入	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	29	食品の生産と消費	食品の流通と価格	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
30	食品の生産と消費	食品の流通と価格	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
評価方法	(1)授業の中で小テストを2回実施する。(2)レポートを数回実施する。(3)定期試験(筆記)を実施する。以上を下記の観点・割合で評価する。成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	◎	○				80%
	小テスト	◎	◎				10%
	宿題・レポート	○	◎		◎		10%
履修上の注意							

科目名	サービスマナー								
科目名(英)	Hospitality and Service Skill Proficiency								
単位数	2	時間数	30時間	担当者	小川 智子				
実施年度	2019年度	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○				
対象学科・学年	製菓パティシエ科1年								
授業概要	ビジネスマナーの基本を身につけると同時に、サービススタッフとしての心構えを持ち正しい知識と技術を身に付ける。 愛されるパティシエとしての対人技能とコミュニケーション能力を身に付ける。 サービス接客検定3級取得を目指す。								
授業形式	講義:	○	演習:	○	実習:		実技:		※ 主たる方法:○ その他:△
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標			
	○					サービススタッフの資質について理解できる			
	○					専門、一般知識について理解できる			
		○				対人技能(人間関係、接客知識、話し方)について理解できる			
				○		実務技能(効果的コミュニケーション)について理解できる			
				○		効果的なプレゼンテーション技術を習得する			
テキスト・教材 参考図書	実践ビジネスマナー, サービス接客検定受験ガイド3級, 実問題集 他プリント								
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示			
	1	授業及び検定概要				教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	2	基本的なマナーを身に付ける (第一印象の重要性、挨拶、お辞儀、立ち居振る舞い)				教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	3	敬語の基本				教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	4	間違いやすい敬語・接客時の話し方				教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	5	敬語の復習と総まとめ①				練習問題の宿題に取り組む			
	6	敬語の復習と総まとめ②				練習問題の宿題に取り組む			
	7	過去問題と解説①				練習問題の宿題に取り組む			
	8	過去問題と解説②				練習問題の宿題に取り組む			
	9	過去問題テスト解説①				練習問題の宿題に取り組む			
	10	過去問題テスト解説②「絵を見て答える問題」				練習問題の宿題に取り組む			
	11	過去問題テスト解説③「専門知識」「一般知識」「実務技能」				練習問題の宿題に取り組む			
	12	過去問題テスト解説④課題①				練習問題の宿題に取り組む			
	13	過去問題テスト解説⑤課題②				プレゼンテーションの内容について考えておくこと			
	14	プレゼンテーション実習①(検定対策を含む)				プレゼンテーションの練習をしておくこと			
15	プレゼンテーション実習②(検定対策を含む)				プレゼンテーションの練習をしておくこと				
評価方法	(1)授業の中で小テストを5回実施する。(2)宿題数回実施する。 (3)検定への取り組みや結果を評価に加算する。 以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、S(90点以上)・A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。								
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合		
	小テスト	◎	◎				40%		
	課題(プレゼンテーションを含む)	◎	◎		○		40%		
	検定試験	◎	◎		◎		20%		
履修上の注意	出席が10回に満たない場合は、単位を与えない。第48回サービス接客検定の受験は11月3日(日)予定								

科目名	栄養学						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	60時間	担当者	木村 三栄子		
実施年度	2019	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年次						
授業概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>菓子製造に従事するための栄養学の知識を身に付ける。</li> <li>製菓衛生師試験対策として栄養学の知識を応用する。</li> </ul>						
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他		
	○	○			栄養とはなにか、栄養素とはなにかを説明することができる		
	○	○			栄養素の分類とその働きを説明することができる		
	○	○			各栄養素の体内での消化・吸収について説明することができる		
テキスト・教材 参考図書	製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	栄養学	栄養学の概要		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	2	栄養学	栄養の意義		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	3	栄養学	栄養素の分類		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	4	栄養素の機能	栄養素の機能		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	5	栄養素の機能	栄養素の機能		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	6	栄養素の機能	栄養素の機能		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	7	栄養素の機能	栄養素の機能		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	8	栄養素の機能	栄養素の機能		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	9	栄養素の機能	栄養素の機能		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	10	栄養素の機能	栄養素の機能		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	11	栄養素の機能	栄養素の機能		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	12	栄養素の機能	栄養素の機能		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	13	栄養素の機能	栄養素の機能		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	14	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	15	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	16	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	17	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	18	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	19	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	20	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	21	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	22	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	23	栄養の消化と吸収	栄養の消化と吸収		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	24	栄養の摂取	栄養所要量		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	25	栄養の摂取	栄養所要量		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	26	栄養の摂取	菓子と栄養		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	27	栄養の摂取	菓子と栄養		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	28	栄養の摂取	栄養成分表示		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	29	栄養の摂取	栄養成分表示		授業後に教科書、ノートを使って復習する		
	30	栄養の摂取			授業後に教科書、ノートを使って復習する		
評価方法	(1)授業の中で小テストを1~2回実施する (2)国家試験対策として授業内容に沿った復習テストを都度実施する (3)レポートを数回実施する。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	○	○				80%
	小テスト	○	○				20%
宿題・レポート	○	○		○		10%	
履修上の注意							

科目名	公衆衛生学						
科目名(英)							
単位数	2単位	時間数	60時間	担当者	大山 加奈恵		
実施年度	2019年度	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	食品会社にて栄養士として勤務		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年次						
授業概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>菓子製造に従事するための公衆衛生学の知識を身に付ける。</li> <li>製菓衛生師試験対策として公衆衛生学知識を応用する。</li> </ul>						
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他		
	目標						
	○				社会の中で、疾病と健康を扱うための理論と実践を習得する。		
	○				健康・疾病・障害と生活の関わりの中での基礎的な概念を習得する。		
	○				自然科学的な研究方法論である疫学の考え方を習得する。		
	○				疾病のコントロールとヘルスプロモーションの考え方を習得する。		
○				生活習慣病、感染症、環境汚染及び職業性疾患とその対策などを習得する。			
テキスト・教材 参考図書	製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) わかりやすい公衆衛生学(ヌーヴェルヒロカワ)						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	公衆衛生学	公衆衛生学の概要	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	2	公衆衛生学	公衆衛生の現状	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	3	公衆衛生学	公衆衛生の現状	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	4	公衆衛生学	衛生統計	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	5	環境衛生	環境衛生の意義	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	6	環境衛生	環境衛生の意義	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	7	環境衛生	環境衛生の意義	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	8	環境衛生	環境と健康	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	9	環境衛生	環境と健康	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	10	環境衛生	環境と健康	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	11	環境衛生	環境と健康	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	12	環境衛生	環境と健康	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	13	環境衛生	環境と健康	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	14	環境衛生	環境と健康	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	15	疾病の予防	感染症の予防	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	16	疾病の予防	感染症の予防	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	17	疾病の予防	感染症の予防	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	18	疾病の予防	生活習慣病の予防	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	19	疾病の予防	生活習慣病の予防	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	20	疾病の予防	生活習慣病の予防	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	21	疾病の予防	生活習慣病の予防	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	22	疾病の予防	生活習慣病の予防	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	23	疾病の予防	生活習慣病の予防	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	24	疾病の予防	生活習慣病の予防	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	25	労働衛生	労働と健康	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	26	労働衛生	労働と健康	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	27	労働衛生	安全衛生管理	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	28	労働衛生	安全衛生管理	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	29	労働衛生	安全衛生管理	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
	30	労働衛生	安全衛生管理	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
評価方法	(1)授業の中で小テストを2回実施する。(2)レポートを数回実施する。(3)定期試験(筆記)を実施する。以上を下記の観点・割合で評価する。 成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	◎	○				80%
	小テスト	◎	◎				10%
	宿題・レポート	○	◎		◎		10%
履修上の注意							

科目名	社会学						
科目名(英)							
単位数	1単位	時間数	30時	担当者	前田 恵美		
実施年度	2019	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年次						
授業概要	<p>1. 菓子店・パン店を経営するにあたってどのような商品をつくり、どのような形態で提供したいのか、具体的にイメージできるようにする。</p> <p>2. 菓子店・パンを店開業するために必要な知識・手続き、開業後の経営に必要な知識を身につける。</p>						
授業形式	講義: ○	演習:	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○					菓子の役割と菓子店経営に関する知識を学び、菓子を持つ社会的意義を説明することができる。	
	○					集団討論での意見交換を通じて、プレゼンテーション能力を身につけ、自分の考えを明確に伝えることができる。	
		○				菓子製造業に関する社会的状況・市場の現状を学び、今後の菓子業界をめぐる動向を説明することができる。	
				○		自ら率先してアイデアを出し、議論を活発なものにさせ、集団に貢献することができる。	
テキスト・教材 参考図書	製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	菓子と食生活	菓子と食生活		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	2	菓子と食生活	菓子の歴史		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	3	菓子と食生活	パンの歴史		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	4	菓子と食生活	菓子の生産と消費		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	5	菓子と食生活	菓子の生産と消費		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	6	菓子と食生活	経営論の概要		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	7	菓子と食生活	経営論の概要		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
						授業内容に関する確認テストを実施するので、復習をしておくこと。	
	8	菓子と食生活	経営論の概要		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	9	菓子と食生活	労働生産性		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	10	菓子と食生活	労働生産性		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	11	菓子と食生活	労働生産性		授業内容に関する確認テストを実施するので、復習をしておくこと。		
	12	菓子店経営論	労務管理		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
	13	菓子店経営論	労務管理		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと		
14	菓子店経営論	労務管理		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
15	菓子店経営論	労務管理		教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと			
					授業内容に関する確認テストを実施するので、復習をしておくこと。		
評価方法	(1)授業の中で小テストを3回実施する。(2)授業の中でグループワークを実施し、発表を行う。(3)定期試験(筆記)を実施する。以上を以下の割合で評価する。 成績評価基準は、S(90点以上)、A(80点以上)、B(70点以上)、C(60点以上)、D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	◎			◎		50%
	小テスト	◎			○		20%
	発表・作品	◎			◎		30%
履修上の注意							



科目名	社会教養 I					
科目名(英)						
単位数	4単位	時間数	60時間	担当者	渡邊 さくら	
実施年度	2019	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○	
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年次					
授業概要	学校・パティシエ科のルールを理解し、行動することができる。 パティシエ業界の理解し、目標を定めることができる。					
授業形式	講義: ○	演習: △	実習:	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△	
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標
	○	○		○		学校生活の基本と社会人としての常識を身につける
	○	○				製菓業界の企業研究を行い、特性を説明することができる
	○	○				製菓業界で求められる人材研究を行い、特性を説明することができる。
テキスト・教材 参考図書	筆記用具					
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示	
	1	学校理解、宿泊オリエンテーションの振り返り、学校生活の重要性			特に無し	
	2	目標設定			特に無し	
	3	学校理解、業界理解、企業研究			特に無し	
	4	業界理解、校外実習について			特に無し	
	5	就職実務、学外見学について			特に無し	
	6	就職実務			特に無し	
	7	就職実務、5月振り返り、6月目標設定			特に無し	
	8	就職実務			特に無し	
	9	業界理解、企業研究、就職実務			特に無し	
	10	特別講師について			特に無し	
	11	就職実務、6月振り返り、7月目標設定			特に無し	
	12	就職実務			特に無し	
	13	ホテルパティシエとは、業界理解、就職実務			特に無し	
	14	東京研修について、ASOパティシエ選手権について			特に無し	
	15	前期振り返り、後期に向けて			特に無し	
	16	後期スケジュール確認、9月目標設定、就職実務			特に無し	
	17	業界理解、東京研修に向けて			特に無し	
	18	就職実務、9月振り返り、10月目標設定			就職ガイドブックを確認しておくこと	
	19	求面对策、校外実習準備			就職ガイドブックを確認しておくこと	
	20	求面对策、校外実習準備			就職ガイドブックを確認しておくこと	
	21	業界理解、東京研修振り返り			特に無し	
	22	10月振り返り、11月目標設定、校外実習準備			特に無し	
	23	就職実務、販売実習について			特に無し	
	24	就職実務			特に無し	
25	校外実習準備、就職実務			特に無し		

	26	販売実習準備、11月振り返り、12月・1月目標設定				特に無し	
	27	販売実習練習				特に無し	
	28	求面对策、業界理解				特に無し	
	29	求面对策				特に無し	
	30	求面对策				特に無し	
評価方法	成績評価基準は、A(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	宿題・レポート	○	○				90%
	グループワーク	○			○		10%
履修上の注意							

科目名	製菓実習 I (パン)						
科目名(英)							
単位数	16単位 (授業単位2単位)	時間数	480時間 (授業時間60時間)	担当者	古田 真幸		
実施年度	2019	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年次						
授業概要	実技を通して製パンの基本的な技術を学び、製菓衛生師の資格取得に必要な製パンの知識、技術の習得を目指す。						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
			○			製パンの理論と実際の作業を覚える。	
		○				原材料の知識、役割を理解し、実技に応用できる知識、理論を覚える。	
			○			基本的な製パン実技(ミキシング、丸め、成型、焼成)の工程を理解し、実行できる。	
		○				レシピノートを実際の作業に基づき整理、まとめができ、提出できる。	
	△	○				ベーシックなパンの製法を覚える。	
テキスト・教材 参考図書	製菓衛生師全書、新しい製パン基礎知識、プリント						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	プレーンなパン(バターロール、編みパン)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	2	菓子パン(あんパン、メロンパン、クリームパン)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	3	調理パン(ウインナーロール、焼きカレーパン)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	4	食パン(角型食パン、山型食パン)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	5	ソフトフランス(エピ、塩パン、ソフトフランス)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	6	ブリオッシュ(ア・テット、シュクレ、トロペジェンヌ)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	7	前期パン実技テスト(バターロール、あんパン、クリームパン)			前期授業の復習をしておくこと。		
	8	イタリアのパン(フォカッチャ、ピッツァ)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	9	クロワッサン(クロワッサン、パン・オ・ショコラ)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	10	デニッシュペストリー(フルーツデニッシュ、ナッツのデニッシュ)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	11	アメリカのパン(ベーグル、シナモンロール、アップルリング)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	12	フランスパン(バタール、チーズブール、ヴィエノワ)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	13	バラエティブレッド(レーズンパン、くるみパン)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	14	クリスマスのパン(シュトレン)			教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと。		
	15	後期パン実技テスト(バタール、クロワッサン)			後期授業の復習をしておくこと。		
評価方法	1、実技試験(70) 2、ノート提出(15) 3、授業態度、身だしなみ、衛生や言葉使い、コミュニケーションなど(15)						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	実技試験			○			70%
	授業態度、身だしなみ				○		15%
	宿題・レポート		○				15%
履修上の注意	1、世界のパンについて各自調べておくこと。 2、ミキサー、ハサミ、刃物を使用します。注意して実習に臨むこと。						

科目名	製菓実習Ⅰ 基礎（洋菓子）						
科目名(英)							
単位数	16単位 (授業単位2単位)		時間数	480時間 (授業時間60時間)		担当者	日高 資訓
実施年度	2019年度		実施時期	通年 (授業時期前期)		実務家教員 担当科目	○
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年						
授業概要	製菓技術者として業界に従事していく上で、最低限度必要な技術(ナッペ・絞り・パイピング)を中心に基礎技術を反復で学ぶ。 その技術は製菓実習Ⅰ(専門)、また2年次の製菓実習Ⅱ、Ⅲでの菓子製作内で実践として試され発展する。 反復することで技術を体で覚え、現場に出た際の、即戦力となることを目指す。						
授業形式	講義:		演習:		実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標	
			○			自身でコルネ(チョコペン等)を作り、ケーキやチョコプレートの上に綺麗な字を書くことが出来る	
			○			他者からの助言なく必要に応じた生クリームの状態を判断することが出来る	
			○			他者からの助言なく生クリームを綺麗に連続で絞ることが出来る	
			○			他者からの助言なくケーキの土台に綺麗にクリームを塗ること(ナッペ)が出来る	
		○	○		積極的に掃除、片付けを行い、作業環境を常に綺麗に保つことを癖づけることが出来る		
テキスト・教材 参考図書	プロのためのわかりやすいフランス菓子 製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容				授業外学修指示	
	1	パイピング①	コルネの作り方 垂らし書き 絞り書き			自主練習時間を用いて復習しておくこと	
	2	パイピング②	垂らし書き 絞り書き② ひらがな 筆記体			自主練習時間を用いて復習しておくこと	
	3	パイピング③	OPPコルネ 確認授業 達成状況確認			自主練習時間を用いて復習しておくこと 確認テストを行い自己の状況確認を行う	
	4	絞り①	絞りの基本姿勢と動作			自主練習時間を用いて復習しておくこと	
	5	絞り②	シェル ローズ			自主練習時間を用いて復習しておくこと	
	6	絞り③	確認テスト			自主練習時間を用いて復習しておくこと 確認テストを行い自己の状況確認を行う	
	7	ナッペ①	ナッペの基本動作と姿勢			自主練習時間を用いて復習しておくこと	
	8	ナッペ②	ナッペの基本動作と姿勢 上部			自主練習時間を用いて復習しておくこと	
	9	ナッペ③	ナッペの基本動作と姿勢 側面			自主練習時間を用いて復習しておくこと	
	10	ナッペ④	ナッペの基本動作と姿勢 角			自主練習時間を用いて復習しておくこと	
	11	ナッペ⑤	ジェノワーズ焼成 生クリームで実施			自主練習時間を用いて復習しておくこと	
	12	ナッペ⑥	生クリームで実施 カット・フィルム取り			自主練習時間を用いて復習しておくこと	
	13	ナッペ⑦	生クリームで実施 カット・フィルム取り②			自主練習時間を用いて復習しておくこと	
	14	パティシエ選手権課題発表 概要説明	ジェノワーズ焼成			11月実施の選手権の規定課題の内容を発表する	
15	ナッペ⑧	確認テスト			自主練習時間を用いて復習しておくこと 確認テストを行い自己の状況確認を行う		
評価方法	①授業内で実技試験【専門・基礎(和・パン)】を2回、筆記試験(専門)を2回行う。②授業内で実技ミニテストを専門で2回以上基礎(洋)で1回以上行う。③毎授業度レポートを提出し、提出状況、内容の評価成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	実技試験(専門)			◎	○		35%
	実技試験(和菓子)			◎	○		12.5%
	実技試験(パン)			◎	○		12.5%
	筆記試験		◎				25%
	ミニテスト			◎	○		5%
レポート	○			◎		10%	
履修上の注意	※単位表記は製菓衛生師法に準ずる ※製菓実習Ⅰは専門、基礎(洋菓子)(和菓子)(パン)を1科目とし、合算評価する						

科目名	製菓実習 I (和菓子)						
科目名(英)							
単位数	16単位 (授業単位2単位)	時間数	480時間 (授業時間60時間)	担当者	長池 博		
実施年度	2019	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年次						
授業概要	「餡は菓子の生命である」という言葉があるように、和菓子は餡で味が決まります。豆を炊く、煮る、練るという餡づくりの製法を1人でできるようにします。季節の行事や四季に応じた変化に対応する和菓子の世界を一般的に学びます。						
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標	
	○					和菓子の基本である製餡の知識・製法を知る	
	○	○				包餡の方法を覚えて、様々な応用に対応できるようにする	
	○	○		○		材料の違いと特徴を理解する	
	○			○		季節感を大切にして、五感を磨く	
		○	○			実技試験の課題を反復練習して、合格を目指す	
テキスト・教材 参考図書	製菓衛生師全書						
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示		
	1	製餡(こしあん、粒あん) 豆の炊き方・練り方					
	2	包餡(練りきりでの包餡反復練習)			ゴルフボールなどを利用して反復練習		
	3	薯蕷まんじゅうと小麦まんじゅうの違い			事前予習		
	4	葛まんじゅうとわらび餅(本返しと半返し)			事前予習		
	5	求肥とだんご生地(うるち米ともち米の違い)			事前予習		
	6	外郎(包餡物、たたみ物、流し物)			事前予習		
	7	工芸菓子(餡平・雲平で若鮎・青かえで等を作る)			事前予習		
	8	錦玉・練りきりを使用して透明感のある夏菓子			事前予習		
	9	薯蕷きんとん つくね芋を使用してきんとんを仕上げ			事前予習		
	10	焼き万十 さつま芋を使用し焼き芋、バター万十をつ			事前予習		
	11	平鍋物 茶通・どら焼きをつくる			事前予習		
	12	練りきりの作り方 包餡・へら菊・ハサミ菊の練習			事前予習		
	13	干菓子 和三盆・寒氷・すはま・落雁			事前予習		
	14	棹物 浮き島と羊羹の組み合わせ			事前予習		
15	季節の上生菓子製作と実技試験			事前予習			
評価方法	①授業内で実技試験【専門・基礎(和・パン)】を2回、筆記試験(専門)を2回行う。②授業内で実技ミニテストを専門で2回以上基礎(洋)で1回以上行う。③毎授業度レポートを提出し、提出状況、内容の評価成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	実技試験(専門)			◎	○		35%
	実技試験(和菓子)			◎	○		12.5%
	実技試験(パン)			◎	○		12.5%
	筆記試験		◎				25%
	ミニテスト			◎	○		5%
レポート	○			◎		10%	
履修上の注意							

科目名	製菓実習 I 専門 ①					
科目名(英)						
単位数	16単位 (授業単位10単位)	時間数	480時間 (授業時間300時間)	担当者 日高 資訓		
実施年度	2019年度	実施時期	通年 (授業時期後期)	実務家教員 担当科目 ○		
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年					
授業概要	製菓において最低限必要なクリーム、生地の種類と動作、理論を学ぶ。また菓子についての歴史的背景や成り立ち、構成を知り、興味を深め、技術だけでなく包括的に菓子の教養を深める。さらに製菓実習 I 基礎(洋)で得た技術を実践の場として発展させると同時に、基礎技術力向上を目的とした基礎授業を継続的に行う。					
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技: ※ 主たる方法:○ その他:△		
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度意欲	その他	目標
	○					洋菓子の生地、クリーム、および専門作業名等が分類、説明できる
			○			ゴムベラ ホイッパー等の専門道具が目的に合った正しい使い方が出来る
			○			他者からの助言がなくても、洋菓子の生地、クリームを作ることが出来る
			○	○		他者とコミュニケーションを積極的にとり作業を協力して行うことが当たり前出来る
				○		他者からの助言がなくても、時間への意識と先を見た行動を積極的に行うことが出来る
				○		材料と資源を大切に、丁寧な作業をすることを癖づけることが出来る
		○	○		積極的に掃除、片付けを行い、作業環境を常に綺麗に保つことを癖づけることが出来る	
テキスト・教材 参考図書	プロのためのわかりやすいフランス菓子 製菓衛生師全書					
	回数	授業項目・内容		授業外学修指示		
	1	実習道具配布 専門用語 身だしなみ		実習服、筆記用具の持参		
	2	実習室の説明 レポート説明 実習ルール		実習服、筆記用具の持参		
	3	包丁研ぎ フルーツカット		自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	4	ビスキュイアラキュエール①	手立て 計量方法 別立て生地とは	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	5	ビスキュイアラキュエール②	手立て 別立て生地 卵白と砂糖の関係	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	6	ビスキュイアラキュエール③	ミキサー 別立て生地 ミキサーの使いかた	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	7	ビスキュイアラキュエール④	ミキサー 別立て生地 マリーズの使いかた	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	8	ビスキュイロール	生クリームの注意点 巻き方	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	9	ビスキュイアラキュエール	確認テスト	自主練習時間を用いて復習しておくこと 確認テストを行い自己の状況確認を行う		
	10	ルレ オランジュ	アンピバージュ 巻き方	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	11	パータ ジェノワーズ①	手立て 共立て法について	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	12	パータ ジェノワーズ②	ミキサー イタリアンメンゲ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	13	パータ ジェノワーズ③	ミキサー イタリアンメンゲ 温度の重要性と復習	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	14	パータ ジェノワーズ④	ミキサー イタリアンメンゲ 生クリームの扱い方	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	15	ガトーパシュ	生クリームの扱い方② ナージュについて	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること		
	16	パータ ジェノワーズ	確認テスト	自主練習時間を用いて復習しておくこと 確認テストを行い自己の状況確認を行う		
	17	パータシュー①/クレムパティシエール	シューアラクレーム	自主練習時間を用いて復習しておくこと		
	18	パータシュー②/クレムディプロマット	シューアラクレーム②	自主練習時間を用いて復習しておくこと		
	19	特別講師授業		自主練習時間を用いて復習しておくこと		
	20	パータシュクレ①/シュガーバター法	絞り出しクッキー ポッシュピガロ	自主練習時間を用いて復習しておくこと		
	21	パータシュクレ②/クレムダイヤモンド	アマンディーヌ	自主練習時間を用いて復習しておくこと		
	22	パータシュクレ③/クレムフランジパンヌ	タルトボワール	自主練習時間を用いて復習しておくこと		
	23	パータシュクレ④/フォンテーヌ状	ディアマン	自主練習時間を用いて復習しておくこと		
	24	パータシュクレ⑤/キューールアブラン(空焼き)	タルトシトロン	自主練習時間を用いて復習しておくこと		

授業計画	25	前期実技試験課題内容		自主練習時間を用いて復習しておくこと				
	26	パートケーキ① オールインワン法	マドレーヌ	自主練習時間を用いて復習しておくこと				
	27	パートケーキ② シュガーバター法	ケーキオテ	自主練習時間を用いて復習しておくこと				
	28	パートケーキ① フラワーバター法	ケーキオフリュイ	自主練習時間を用いて復習しておくこと				
	29	パートサブレ/のし	フロランタン	自主練習時間を用いて復習しておくこと				
	30	前期実技試験		自主練習時間を用いて復習しておくこと 確認テストを行い自己の状況確認を行う				
	31	パートビスキュイ復習/アングレーズ	オムレット	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	32	パートジェノワーズ復習応用/クレムオパール	ガトーモカ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	33	クレムオパール/パートダクワーズ	ダクワーズ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	34	フレンチメレンゲ/別立て生地②	バンドジェンヌ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	35	ビスキュイジョコンド/パートデコール		自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	36	冷菓①/ゼラチンの使いかた	パバロフ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	37	冷菓②/ベクチンの使いかた	ムースフランボワーズ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	38	パートフォンセ①/シュトロイゼル/スイスメレンゲ	タルトスリーズ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	39	パートフォンセ② 空焼き	タルトスリーズ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	40	試食体験 菓子の構成と考え方		レポートを書き提出すること				
	41	バイ①/デトランプ	オルディネール・ラビッド	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	42	バイ② 折り込み	パビオン バルミエ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	43	パティシエ選手権(学内コンテスト) 個人仕込み		事前配布提出資料を書き込み、完成させておくこと				
	44	バイ③/キャラメリゼ	ミルフィユ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	45	伝統菓子 フランス	シャルロットポワール	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること 教材を読むこと				
	46	ドイツ菓子/のし練習	ホーレンダーザントゲベック	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	47	のし練習②/シュトロイゼル		自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	48	共立て生地 ジェノワーズの応用	ガトーウィークエンド	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	49	チョコレート/ガナッシュ/フォンサージュ復習	タルトショコラ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	50	伝統菓子フランス/パートシュー復習	パリプレスト	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	51	ドーナツ3種/プリン/ブリュレ		自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	52	チョコレート/アングレーズ復習/逆さ仕込み	ムースショコラ	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	53	パティシエ選手権(学内コンテスト)		自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	54	特別講師授業		自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	55	学年末実技試験課題内容		自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	56	共立て生地 ジェノワーズの応用②/シャンティショコラ		自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	57	販売実習① 学園祭用菓子	仕込み	事前配布提出資料を書き込み、完成させておくこと				
	58	販売実習① 学園祭用菓子	焼成 包装 店舗準備	事前配布提出資料を書き込み、完成させておくこと				
	59	ガナッシュ②/バレンタイン商品	生チョコレート	自主練習時間を用いて復習しておくこと レポートを書き提出すること				
	60	学年末実技試験		自主練習時間を用いて復習しておくこと 確認テストを行い自己の状況確認を行う				
	評価方法	①授業内で実技試験【専門・基礎(和・パン)】を2回、筆記試験(専門)を2回行う。②授業内で実技ミニテストを専門で2回以上基礎(洋)で1回以上行う。③毎授業度レポートを提出し、提出状況、内容を評価 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
			言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
		実技試験(専門)			◎	○		35%
		実技試験(和菓子)			◎	○		12.5%
		実技試験(パン)			◎	○		12.5%
	筆記試験		◎				25%	

	ミニテスト			◎	○		5%
	レポート	○			◎		10%
<b>履修上の注意</b>	※単位表記は製菓衛生師法に準ずる ※製菓実習Ⅰは専門、基礎(洋菓子)(和菓子)(パン)を1科目とし、合算評価する						



科目名	製菓実習Ⅰ 専門 ②							
科目名(英)								
単位数	16単位 (授業単位10単位)	時間数	480時間 (授業時間300時間)	担当者	日高 資訓			
実施年度	2019年度	実施時期	通年 (授業時期後期)	実務家教員 担当科目	○			
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年							
授業概要	製菓において最低限必要なクリーム、生地の種類と動作、理論を学ぶ。また菓子についての歴史的背景や成り立ち、構成を知り、興味を深め、技術だけでなく包括的に菓子の教養を深める。さらに製菓実習Ⅰ基礎(洋)で得た技術を実践の場として発展させると同時に、基礎技術力向上を目的とした基礎授業を継続的に行う。							
授業形式	講義:	演習:	実習: ○	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△			
学習目標 (到達目標)	言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	目標		
	○					洋菓子の生地、クリーム、および専門作業名等が分類、説明できる		
			○			ゴムベラ ホイッパー等の専門道具が目的に合った正しい使い方が出来る		
			○			他者からの助言がなくても、洋菓子の生地、クリームを作ることが出来る		
			○	○		他者とコミュニケーションを積極的にとり作業を協力して行うことが当たり前出来る		
			○			他者からの助言がなくても、時間への意識と先を見た行動を積極的に行うことが出来る		
			○			材料と資源を大切に、丁寧な作業をすることを癖づけることが出来る		
		○	○		積極的に掃除、片付けを行い、作業環境を常に綺麗に保つことを癖づけることが出来る			
テキスト・教材 参考図書	プロのためのわかりやすいフランス菓子 製菓衛生師全書							
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示			
	1	パティシエ選手権課題練習①	課題の確認とスケジュール説明		自主練習時間を用いて復習をしておくこと			
	2	パティシエ選手権課題練習②	課題内容 スクロールの練習と現状確認		自主練習時間を用いて復習をしておくこと			
	3	パティシエ選手権課題練習③	課題内容 雫絞りの練習と現状確認		自主練習時間を用いて復習をしておくこと			
	4	パティシエ選手権課題練習④	課題内容 ナッペ練習と現状確認		自主練習時間を用いて復習をしておくこと			
	5	チョコレートのテンパリング	テンパリングの理論		事前配布資料を読んでおくこと			
	6	チョコレートのテンパリング	テンパリングの実践		事前配布資料を読んでおくこと			
	7	パティシエ選手権 自由課題 個人仕込み	試作		事前配布提出資料を書き込み、完成させておくこと			
	8	パティシエ選手権 自由課題 個人仕込み②	ジェノワーズ焼成		事前配布提出資料を書き込み、完成させておくこと			
	9	ジェノワーズ焼成	1人3台焼成 10～12で使用		自主練習時間を用いて復習をしておくこと			
	10	ガトーフレーズ①	サンド～フィルムまで		自主練習時間を用いて復習をしておくこと			
	11	ガトーフレーズ②	サンド～フィルムまで		自主練習時間を用いて復習をしておくこと			
	12	ガトーフレーズ③	サンド～フィルムまで		自主練習時間を用いて復習をしておくこと			
	13	ジェノワーズ焼成 ナッペ	1人3台焼成 14～15で使用		自主練習時間を用いて復習をしておくこと			
	14	ガトーフレーズ④	サンド～フィルムまで		自主練習時間を用いて復習をしておくこと			
	15	ガトーフレーズ⑤	サンド～フィルムまで 確認テスト		自主練習時間を用いて復習をしておくこと 確認テストを行い自己の状況確認を行う			
評価方法	①授業内で実技試験【専門・基礎(和・パン)】を2回、筆記試験(専門)を2回行う。②授業内で実技ミニテストを専門で2回以上基礎(洋)で1回以上行う。③毎授業度レポートを提出し、提出状況、内容を評価 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。							
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合	
		実技試験(専門)			◎	○		35%
		実技試験(和菓子)			◎	○		12.5%
		実技試験(パン)			◎	○		12.5%
		筆記試験		◎				25%
		ミニテスト			◎	○		5%
	レポート	○			◎		10%	
履修上の注意	※単位表記は製菓衛生師法に準ずる ※このシラバスは後期月曜日実施分に該当 ※製菓実習Ⅰは専門、基礎(洋菓子)(和菓子)(パン)を1科目とし、合算評価する							

科目名	製菓理論					
科目名(英)						
単位数	3単位	時間数	90時間	担当者	長谷部 啓子	
実施年度	2019年度	実施時期	通年	実務家教員 担当科目	洋菓子店にてパティシエ として勤務	
対象学科・学年	製菓パティシエ科 1年					
授業概要	衛生的環境で菓子作りを行うために、製菓材料の成分・特性を学び、それぞれの特徴を考えて製造時(現場、製菓実習)に生かすことを目的とする。製菓での基本材料(砂糖・卵・油脂・小麦粉)から副材料を学び、製菓実技(洋菓子の種類、製法、配合)にも触れていく。次年度製菓衛生師試験に向けて対策を行う。					
授業形式	講義: ○	演習:	実習: △	実技:	※ 主たる方法:○ その他:△	
学習目標 (到達目標)	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度 意欲	その他	目標
	○					菓子に必要な材料の特性・成分について説明できる。
		○				菓子の材料の種類を分類することができる
		○				製菓理論の内容を考えながら菓子作りが説明できる。
	○	○				製菓衛生師試験の問題を解くことができ、解説することができる。
テキスト・教材 参考図書	製菓衛生師全書、わかりやすいフランス菓子、使える製菓のフランス語					
授業計画	回数	授業項目・内容			授業外学修指示	
	1	菓子とは/行事との関わり			製菓理論の範囲を事前に見ておくこと	
	2	鶏卵①取り扱い方・構造と成分			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	3	鶏卵②性質:熱凝固性・起泡性・乳化性			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	4	鶏卵③加工品			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	5	砂糖①砂糖とは・種類と特徴			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	6	砂糖②でん粉糖とは・種類ブドウ糖・水飴など			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	7	砂糖③でん粉糖・その他の糖類:メープルシュガー、非糖質甘味料			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	8	小麦粉①小麦粉の成分・種類と特徴・加工適性			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	9	小麦粉②でん粉・加工適性			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	10	小麦粉③加工適正(糊化・老化・膨化吸湿・粘度)			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	11	米粉の種類と特徴・分類			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	12	油脂①種類と特徴(バター、ラード、ショートニング、マーガリン)			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	13	油脂②加工適正(可塑性、ショートニング性、クリーミング性)			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	14	油脂③加工適正まとめ(バターDVD)			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	15	乳製品①牛乳・加工品			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	16	乳製品②生クリーム			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	17	乳製品③チーズ			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	18	凝固剤①寒天・ゼラチン			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	19	凝固剤②カラギーナン・ペクチン			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	20	果実類①分類・特徴			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	21	果実類②加工品・種類・特徴			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	22	種実類			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	23	基本生地①ジェノワーズ製法と材料の役割			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
	24	基本生地②パータ・シュー製法と材料の役割			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと	
25	基本生地③ケーキ・パートの種類と特徴			教科書の該当範囲を事前読んでおくこと		

	26	基本生地④クリーム・アングレーズの種類と特徴	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	27	基本生地⑤クレーム・オ・ブールの種類と特徴	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	28	基本生地まとめ	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	29	ジェノワーズ実験	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	30	前期期末対策	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	31	前期復習・お酒の種類①	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	32	お酒の種類②(醸造酒・蒸留酒・混成酒)	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	33	お酒を使った菓子の種類・菓子への効果	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	34	香辛料・香料(特徴)。香辛料を使った菓子	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	35	補助材料①イースト・塩	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	36	補助材料②水・モルトエキス・イーストフード	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	37	果実の加工品	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	38	膨張剤	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	39	乳化剤・着色料・増粘安定剤	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	40	基本生地:フィユタージュ①材料と製法	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	41	基本生地:フィユタージュ②特徴・菓子の種類	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	42	チョコレート①成分・分類	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	43	チョコレート②種類・試食	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	44	チョコレート③テンパリングの種類・特徴	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
	45	後期期末対策	教科書の該当範囲を事前に読んでおくこと				
評価方法	(1) 定期試験を実施する。(2) 項目ごとに小テストを実施(3) 宿題・レポートを数回実施。(4) 授業中発表 成績評価基準はA(80点以上)・B(70点以上)・C(60点以上)・D(59点以下)とする。						
		言語情報	知的技能	運動技能	態度・意欲	その他	評価割合
	定期試験	○	◎				70%
	小テスト	○	◎				10%
	宿題・レポート		○		○		10%
	発表		○		○		10%
履修上の注意	単位は製菓衛生師法に準ずる。授業の順番は変更する可能性あり。						