						MA-	- 外譜観光&製果専 	11 12 2 27 17
科目名	公衆衛	新生学	<u> </u>					
科目名(英)								
単位数	2単位	<u></u>	時間数	60時間	[担当者	大山 加	奈恵
実施年度	2021年	度	実施時期	通年		担当者実務経験	企業・施設で管理栄	養士として勤務
対象学科・学年	製菓パティ	ィシエ科	1年				'	
授業概要	健康である	る意義に	ついて、私たち	5の周囲を取り巻	く環境	竟と共に学ぶ		
授業形式	講義: () 演 [:]	習:	支:	※ 主たる方法:O	その他:△		
学習目標(到達目標)	言語 知的 () 技能		健康・疾病・障自然科学的な疾病のコントロー	害と生活の関わりの 研究方法論である症	なを学び、その必ら の考え方を習び、 の考え方を習び、生	、その概要を説明すること 要性を述べることができる その対策を説明することが 活習慣の重要性と関連づける を学び、予防の重要性を説明	。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
テキスト・教材 参考図書	日本菓子			[衛生師全書 かりやすい公衆衛	生学	1		
授業計画	2 公衆 (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4)	生十十年生産健康健康をあるのののは、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、	要①統統①②③族の製言書きと染染口口と「防で防いで、大きの製」では、大きのでは、いきのではいきのでは、いきのでは、いきのでは、いきのでは、いきのでは、いきのでは、いきのでは、いきのでは、いきのでは、いきのでは、いきのでは、いきのではないでは、いきのでは、いきのでは、いきのでは、いきのでは、いきのでは、いきのではないではないでは、いきのではないでは、いきのではないではないではないではないではないではないではないではないではないではない	示政・行政制度・保 ・スト① ・活 道 情掃及び廃棄処理 はなどの駆除 衛生(衣) 環境衛生、まとめ 気汚染 る、騒音 ・公害 スト② は、感染症のおこ 対策のの実際:具体 ・対策のの実際:具体	1 るきに 例 硬脂 3 の の の の の の の の の の の の の の の の の の	は 教は教は教は教は教は教は教は 教は教は教は教は教は教は教は 教は教は教は教は	授外学(修: 表) 学 () 一 ()	み、わからない用語等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等等

	26 労働衛生② 職業病と労	労働衛生② 職業病と労働災害 教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)													
	27 労働衛生③ 安全衛生管	营理体制			教科書の該当範は調べておくこと		、わからない用語等								
	28 労働衛生④ 健康管理・	衛生教育				囲を事前に読み	か、わからない用語等								
	29 労働衛生⑤ 菓子製造旅	 西設における労		教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)											
	30 労働衛生⑥ まとめ、確認	忍テスト⑤	確認テストの範囲を勉強しておくこと。(1時間)												
	以上を下記の観点・割合で評	受業の中で小テストを5回実施する。(2)レポート、宿題を数回実施する。(3)定期試験(筆記)を実施する。 とを下記の観点・割合で評価する。 責評価基準は、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	0	0				80%								
評価方法	小テスト	0	0				10%								
	宿題・レポート	0	0				10%								
履修上の注意	単位表記は製菓衛生師法 単位表記は製菓衛生師法	に準ずる。													

								111	工作品観儿 《表来号	1 7 1 2 7 7 7 7				
科目名	1	食品等	学											
科目名(英)														
単位数		2単位	<u>ታ</u>		時間数	60時間		担当者	大山加:	奈恵				
実施年度		2021年	度		実施時期	通年		担当者実務紹	経験 企業・老人施設で管理	!栄養士として勤務				
対象学科•学年	隻	製菓パテ	ィシエ	.科	1年									
授業概要	ſ	食品の特	性を理	浬解	し、そのうえで必∮	要な栄養素・安	全性	生などの知識	を得る					
授業形式	講	義: (О	演	習: 実	習:	実担	支:	※ 主たる方法: O	その他:△				
	宮語 知的 技能 技能 意欲 その他 目標													
	0													
学習目標		食品の栄養成分、嗜好成分等の構造・性質、物性等に関する知識を学び、その概要を説明することができる。												
(到達目標)		食品の変質の原因、その防止方法を学び、食品を安全に保つ方法に応用することができる。												
		0	阪りあつかうことに応用すること <i>た</i>	ができる 。										
		0			食品の消費構造、食	品の生産と輸入、	食品	の流通と価格を引	理解し、適正な食生活に適用する	ることができる。				
テキスト・教材 参考図書	E	本菓子	教育·	セン	ター∶製菓衛生師	全書	数員	自作資料						
	回数				授業項目	· 内容			授業外学修	指示				
	1	食品学(の概要	更 1	食品学とは・食品と	しての条件			教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
	2	食品の	重類と	:成:	分① 一般成分・四	耆好成分•有害	成分	77	教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
	3	食品の	重類と	:成分	分② 食品成分值	ミとエネルギー			教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
	4	食品の	分類と	_特	生① 種類と分類				教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
	5	食品の	分類と	_特	生② 食品の特性	∷穀類∙菓子類	Ę		教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
	6	食品の分	対と対	特性(③ 食品の特性:豆	類・調味料・加工	L品		教科書の該当範囲を事前に読み は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
	7	食品の	分類と	_特	生④ 食品の微生	物応用食品			教科書の該当範囲を事前に読み は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
	8	食品学の	概要	• 種類	頭と成分・分類と特性	生 まとめ・確認	テス		教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
	9	食品の	変質(1) [自己消化•変敗				教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
	10	食品の	变質②	2) #	竣化・水分活性				教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
	11	食品の	变質	3) p	Hの影響				教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
	12	食品の	変質0	の防	止				教科書の該当範囲を事前に読み は調べておくこと(1時間)					
	13	食品の	呆存フ	方法	① 保存方法の分	}類			教科書の該当範囲を事前に読み は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
	14	食品の	呆存フ	方法	② 物理的処理に	よる保存 加	熱		教科書の該当範囲を事前に読み は調べておくこと(1時間)	、わからない用語等				
授業計画	15	食品の	変質と	-そ0	の防止・保存方法	まとめ・確認	テス		教科書の該当範囲を事前に読んの範囲を勉強しておくこと。	しでおき、確認テスト				
	16	食品の何	呆存フ	方法	③ 物理的処理に	よる保存 冷	蔵∙冫	中保	教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)					
	17	食品の何	呆存フ	方法	④ 細菌学的処理	単による保存			教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)	ら、わからない用語等				
	18	食品の何	呆存ス	方法	⑤ 化学的処理に	よる方法			教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)					
	19	食品の係	存方	法⑥	総合的処理のよる	る方法 塩蔵法	砂粗	が見り	教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)					
	20	食品の係	存方	法⑦	総合的処理のよる	る方法 酸の添	加•煩	以主	教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)					
	21	食品の	変質と	-そ0	の防止・保存方法	まとめ・確認	テス	r3)	教科書の該当範囲を事前に読んの範囲を勉強しておくこと。					
	22	食品の	生産と	:消	貴① 消費構造の	変化			教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)					
	23	食品の名	生産と	:消	費② 食品生産概	要			教科書の該当範囲を事前に読∂ は調べておくこと(1時間)					
	24	食品の	生産と	:消	貴③ 生産の動向				は調べておくこと(1時間) 教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等 は調べておくこと(1時間)					

	25 食品の生産と消費④ 有	機農作物①基	準		は調べておくこと	(1時間)	、わからない用語等							
	26 食品の生産と消費⑤ 有機局		'一ク、表示ガイ	バライン	教科書の該当範 は調べておくこと		、わからない用語等							
	27 食品の生産と消費⑥ 遺	伝子組み換え	食品		教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)									
	28 食品の生産と消費⑦ 生	産と輸入	教科書の該当範囲を事前に読み、わからない用語等は調べておくこと(1時間)											
	29 食品の生産と消費⑧ 流	 通と価格	教科書の該当範は調べておくこと		、わからない用語等									
	30 食品の生産と消費⑨ まる	とめ 確認テス		囲を事前に読ん	」でおき、確認テスト 間)									
	以上を下記の観点・割合で評	授業の中で小テストを4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。 上を下記の観点・割合で評価する。 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。												
<u> </u>	言語情報 知的技能 運動技能 態度・意欲 その他 評価割合													
		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	言語情報	知的技能	運動技能	態度·意欲	その他	評価割合							
評価方法	定期試験			運動技能	態度·意欲	その他								
評価方法		0	0	運動技能	態度·意欲	その他	80%							
評価方法	小テスト	0	0	運動技能	態度·意欲	その他	80%							
評価方法	小テスト	0	0	運動技能	態度·意欲	その他	80%							
評価方法	小テスト	0	0	運動技能	態度·意欲	その他	80%							
評価方法	小テスト	0	0	運動技能	態度·意欲	その他	80%							

최무수			드	<u></u>	1				· ·	. — /		11/2/2/3/
科目名		食品衛	打土	子	.							
科目名(英)								_				
単位数		4単位	<u> </u>		時間数		120時間		担当者		池邉 및	真弓
実施年度		2021年	度		実施時期	1	通年	•	担当者実務網	圣験		
対象学科 - 学年	#	製菓パティ	ィシエ	科	1年							
授業概要					要な食品の3 建康障害の予		う学ぶ。 衛生	学演	習を通じて、伝染病・	食中毒・寄生虫		
授業形式	講	義: ()	演習	習: △	実習	:		※ 主たる方法:〇	その他:△		
	言語 情報	知的 運動 技能	態度 意欲 そ	の他					目標			
	0	0	0		各食中毒の					きる		
学習目標 (到達目標)	0	0	0		食品添加物				説明できる			
(到连口惊/	0 0	0	0		生物濃縮と重 各種残留農							
	0	0	0		台俚戏笛辰: HACCPシス・			⊂ ⊘				
		」 <mark>○</mark> ∃本菓子				新生師:						
参考図書					成施設協会							
	回数				授業項	項目•内	容				授業外学修	指示
	1	食品律	生学	の根	既要					製菓	新生師全書で予習しておく	(1時間)
	2	食品律	生学	の意	義					製菓	新生師全書で予習しておく	(1時間)
	3	食品律	生学	の現	見状					製菓	衛生師全書で予習しておく	(1時間)
	4	食中毒	1	食	ま中毒の発生物	犬況•細	菌性食中毒・	サル	モネラ	製菓	衛生師全書で予習しておく	(1時間)
	5	食中毒	2	微	生物による食中	毒•腸炎	ビブリオ・病原	性大腸	景 菌		新生師全書で予習しておく	
	6	食中毒	3	腸	易管出血性大	腸菌	ビデオ鑑賞	É		時間)		
	7	食中毒	4	声	き色ブドウ球 [菌				時間)		
	8	食中毒	5	7	「ツリヌス菌・	乳児ボ	ツリヌス症			時間)		
	9	食中毒	6	t	マレウス菌					時間)		
	10	食中毒	7	ナ	ンピロバクタ	:— E	ごデオ鑑賞			時間)		
	11	食中毒	8	7	アエルシュ菌					時間)		
	12	食中毒	9	斜	田菌性その他	の食中	毒			時間)		
	13	食中毒	10	1	ロウイルス	① Ľ	デオ鑑賞			時間)		
	14	食中毒	111	1	ロウイルス	2				時間)		
	15	食中毒	12	11	2学物質によ	る食中	毒			小テス 時間)	ストの範囲を製菓衛生師全	:書で復習しておく(1
	16	食中毒	13	É	然毒による	食中毒	:			製菓	衛生師全書で予習しておく	(1時間)
	17	食中毒	14	事	草子と食中毒					製菓	衛生師全書で予習しておく	(1時間)
	18	食中毒	15	ま	€とめ・確認テ	スト				製菓	衛生師全書で予習しておく	(1時間)
	19	食品添	加物	1	食品添加	物の種	重類と使用方	法		小テス 時間)	ストの範囲を製菓衛生師全	書で復習しておく(1
	20	食品添	加物	2	保存料	- 防力	ビ剤・殺	菌料		小テス 時間)	ストの範囲を製菓衛生師全	書で復習しておく(1
	21	食品添	加物	3	漂白剤	• 着色	料			小テス 時間)	ストの範囲を製菓衛生師全	書で復習しておく(1
	22	食品添	加物	4	発色剤	甘味	料			小テス 時間)	ストの範囲を製菓衛生師全	書で復習しておく(1
	23	食品添	加物	(5)	調味料	• 酸味	料 ・ 栄養	強化	剤	小テス 時間)	ストの範囲を製菓衛生師全	書で復習しておく(1
	24	食品添	加物	6	香料 •	乳化剤	」 結着剤			小テス 時間)	ストの範囲を製菓衛生師全	書で復習しておく(1
	25	食品添	加物	7	酸化防止剤	などその	他 ・ 表示免	除につ	いて		ストの範囲を製菓衛生師全	書で復習しておく(1
	·											

	26	食品添加物 ⑧ 天然添	加物 ・ 食品添加物の安全性の再検討	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)
	27	食品添加物 ⑨ 和洋菓	子・パンに使用される主な食品添加物	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)
	28	食品添加物 ⑪ まとめ)・確認テスト	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	29	食品中における有害物質	① 生物濃縮と食物連鎖・重金属	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)
授業計画	30	食品中における有害物質	② 放射性物質・有機塩素系農薬	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)
	31	食品中における有害物質	〔③ PCB ・ ダイオキシン	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)
	32	食品中における有害物質	〔 ④ 農薬及び動物用医薬品中の残留	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)
	33	食品中における有害物質	〔 ⑤ 残留農薬 · 残留動物用医薬品	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)
	34	食品中における有害物質	賃 ⑥ 残留飼料添加物	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)
	35	食品中における有害物質	質 ⑦ 食品中の異物	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)
	36	食品中における有害物質	〔⑧ まとめ	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)
	37	衛生管理 ① 食品の取	り扱い・ 食品取扱者の衛生	復習テストの範囲を復習しておく(1時間)
	38	衛生管理 ② 洗浄と消		製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)
	39	衛生管理 ③ 洗浄と消	毒②物理的消毒	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1 時間)
	40	衛生管理 ④ 洗浄と消	毒③化学的消毒	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)
	41	衛生管理 ⑤ 施設、設備	備の要件と管理	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)
	42	総合衛生管理製造工程	HACCP ① HACCPとは	製菓衛生師全書を予習しておく(1時間)
	43	総合衛生管理製造工程	HACCP ② プラン作成・12手順	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)
	44	総合衛生管理製造工程	HACCP ③ 菓子製造におけるHACCP	小テストの範囲を製菓衛生師全書で復習しておく(1時間)
	45	食品の保存と表示		製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	46	食品衛生学実習①	食材の取り扱い	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	47	食品衛生学実習②	食材の鮮度	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	48	食品衛生学実習③	水質検査実験	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	49	食品衛生学実習④	水質検査まとめ	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	50	食品衛生学実習⑤	手洗いの検証①実験	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	51	食品衛生学実習⑥	手洗いの検証②実験:方法とまとめ	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	52	食品衛生学実習⑦	牛乳の鮮度①実験	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	53	食品衛生学実習⑧	牛乳の鮮度②まとめ	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	54	食品衛生学実習⑨	食品添加物を利用して	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	55	食品衛生学実習⑩	油の酸化検査	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	56	食品衛生学実習⑪	卵の鮮度検証	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	57	食品衛生学実習⑫	黄色ブドウ球菌等の検出	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	58	食品衛生①	食中毒まとめ①	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	59	食品衛生②	食中毒菌まとめ②	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	60	衛生管理③	まとめ	製菓衛生師全書で予習しておく(1時間)
	(1)拐	受業の中で小テストを実施す	する。 (2)レポートを実施する。(3)定期	試験(筆記)を実施する。

(1)授業の中で小テストを実施する。(2)レポートを実施する。(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。

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	0	0				80%
小テスト	0	0		0		10%
レポート	0	0		0		10%

履修上の注意	単位表記は製菓衛生師法に	こ準ずる			

	林生外語観光&製集専門字校 シブハス											
科目名	:	栄養	学									
科目名(英)												
単位数		2単1	位		時間数	60時間		担当者			木村 三	栄子
実施年度		2021	年度		実施時期	通年	担	旦当者実務総	圣験		病院、高齢者 管理栄養士と	
対象学科•学年	#	製菓パテ	ィシコ	□科	1年		-					
授業概要	ß	建康な食	生活	に必	要な栄養素の働	きやバランス <i>0.</i>)良い.	メニューを言	学ぶ			
授業形式	講	義:	0	演習	習: 実	:	>	く 主たる	る方法:〇	その他∶△		
	言語 情報	知的 運動技能 技能		その他				目標				
	0	0			栄養とは何か、第					3		
学習目標 (到達目標)	0	0			栄養素の分類と					エミナ・フ	•	
(到在日本/	0	0			各栄養素の体内	(の)月16・吸り	XIC'J	いて説明9	ること	かじさる)	
テキスト・教材 参考図書	E	日本菓子	教育	セン	ター:: 製菓衛生	師全書						
	回数				授業項目	・内容				抒	受業外学修	指示
	1	オリエン	ノテー	ション	ノ 栄養学の概	要			授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)
	2	栄養学	の意	義	栄養学とは				授業後	に教科書、	ノートを使って	(復習する(1時間)
	3	栄養素	の分	類	栄養素の機能	能と関係			授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)
	4	栄養素	の機	能①	たんぱく質				授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)
	5	栄養素	の機	能②	脂質				授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)
	6	栄養素	の機	能③	炭水化物				授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)
	7	栄養素	の機	能④	無機質(マク	ロミネラル)			授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)
	8	栄養素	の機	能⑤	無機質(ミク	ロミネラル)						(1時間)
	9	栄養素	の機	能⑥	ビタミン(水深	容性)						(1時間)
	10	栄養素	の機	能⑦	ビタミン(脂溶	容性)						(1時間)
	11	栄養素	の機	能®	水 エネル	ギー源としての	機能					(復習する(1時間)
	12	栄養素	の機	能⑨	基礎食品(分	対類、バランスカ	ブイド)	,				(1時間)
	13	栄養素	の機	能⑩	ホルモンとそ	の機能						(復習する(1時間)
	14	栄養の	消化	と吸り	又① 機械的	肖化 化学的	消化		授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)
授業計画	15	栄養の	消化	と吸り	又② 口腔内で	での消化			授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)
	16	栄養の	消化。	と吸り	又③ 胃の中で	での消化			授業後	に教科書、	ノートを使って	(復習する(1時間)
	17	栄養の	消化。	と吸り	又④ 腸での消	当化と吸収			授業後	に教科書、	ノートを使って	(復習する(1時間)
	18	栄養の	消化。	と吸り	又⑤ 消化吸料	又率			授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)
	19	栄養の	消化。	と吸り	又⑥ 基礎代詞	射 活動代謝			授業後	に教科書、	ノートを使って	(復習する(1時間)
	20	栄養の	消化。	と吸り	및⑦ DIT ‡	隹定エネルギー	-必要	里				(1時間)
	21	栄養の	摂取(1	食事摂取基準							(復習する(1時間)
	22	栄養の	摂取(2	生活消費量				授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)
	23	栄養の	摂取(3	国民健康•栄養	養調査			授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)
	24	栄養の	摂取(4	ライフステージの第	· 长養(妊産婦、乳	児、幼	J児)	授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)
	25	栄養の	摂取(<u>5</u>	ライフステージの)栄養(学童、原	大人、	老年)	授業後	に教科書、	ノートを使って	(1時間)

	26 栄養の摂取⑥ 労働と栄養 授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)													
	27 栄養の摂取⑦ 食生活	と疾病(高血圧	王、脂質異常約		授業後に教科書	・、ノートを使って	復習する(1時間)							
	28 栄養の摂取⑧ 食生活	と疾病(糖尿症	ı	授業後に教科書	・、ノートを使って	復習する(1時間)								
	29 栄養の摂取⑨ 栄養成分	}表示(栄養表	授業後に教科書、ノートを使って復習する(1時間)											
	30 栄養の摂取⑪ 栄養成分	入表示(特別用)	授業後に教科書	・、ノートを使って	復習する(1時間)									
	(2)国家試験対策として授業 (3)宿題、レポートを数回実施)定期試験(筆記)を実施する 2)国家試験対策として授業内容に沿った小テスト、復習テストを実施する。 3)宿題、レポートを数回実施する。 以上を下記の観点・割合で評価する。 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	0	0				80%							
評価方法	小テスト・復習テスト	0	0				10%							
	宿題・レポート	0	0				10%							
履修上の注意	単位表記は製菓衛生師法に準ずる。													

科目名	7	社会学												
科目名(英)	'													
単位数		-	1単位	₩		時間	間数		30時間		担当者		 前田	 恵美
実施年度)) 21年			実施			前期		担当者実務組	経験 な		
	4				- 41		H41 241		נפלנים		2010天初4	1-	L A 14 T / 1, 7F m	
対象学科・学年	2	发果	パテ	イン-	上什	平								
授業概要	1	食生活	活に	おけ	る菓	子の意義	遠および歴	を史と	と菓子店舗	経営	に関する知言	哉について学	ぶ	
授業形式	講	義:	(C	演	習:	実習	≌:		実担	支 :	* :	主たる方法:() その他:△
	言語 情報	知的 技能	運動 技能	態度意欲	その他		,				E	標		
	0					菓子の役割	割と菓子店	経営に	に関する知識	哉を学	び、菓子が持つ	O社会的意義を	说明することがで	きる。
学習目標	0													
(到達目標)		0				菓子製造業	業に関する	社会的	状を学び、今後	の菓子業界をぬ	うぐる動向を説明	することができる。		
			<u> </u>	0		自ら率先し	団に貢献するこ	とができる。						
テキスト・教材 参考図書	E	3本	菓子	教育	「セン	ター 集	製菓衛生的	師全	·書 教	負員	自作資料			
	回数					授	受業項目・	内容	\$				授業外学	
	1	菓子	子と食	建生	舌①	菓子とに	は・食生活	らにま	おける意義	義		教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと(1時間)
	2	菓子	子と食	建之	舌②	菓子の	歴史					教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと(1時間)
	3	菓子	子と食	建生	舌③	パンの	歴史					教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと(1時間)
	4	菓子	 子とぽ	建生	舌④	菓子の	 生産					教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと(1時間)
	5	菓子	子と信	建生	舌③	菓子の	 消費					教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと(1時間)
							職務•立:	地条	・	市場		教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと(1時間)
	_		学論権		_		のあり方・原					教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと、これまでの内
授業計画					_		意味•労働				·			復習しておくこと(1時間) しでおくこと(1時間)
						材料費と.						教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと(1時間)
					_		ハロダー 京価管理					教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと(1時間)
												教科書の該当	節囲を事前に読ん	しでおくこと(1時間)
					_		[認テスト		ıı ı∑→			教科書の該当	節囲を事前に読ん	しでおくこと(1時間)
							!:人材•接							しでおくこと(1時間)
							!:労働基							しでおくこと(1時間)
							!:自分の	お店	を考える					を行うので用意しておくこと
	15	菓子	子経宮	営論	4) ;	まとめ、角	Ě表 ————					(1時間)	エリとして光衣	と11700で用息しておくこと
	を実	を施っ	する。	以」	Lをり	以下の割	合で評価	する	0			ークを実施し 59点以下)と		。(3)定期試験(筆記)
							言語情	報	知的技	能	運動技能	態度•意欲	その他	評価割合
				期討			0					0		50%
評価方法				トテス			0				0		20%	
	発表 ○ ◎											0		30%
													1	
履修上の注意	È	単位	—— 表記	は製	. 東衛	前生師法(に準ずる。	o				l	1	1

	麻生外語観光&製果専門字校 ンプハス													
科目名	É	製菓理	里論	À										
科目名(英)														
単位数		3単位			時間数	90時間		担当者			:	木原 加	進大	
実施年度		2021年	度		実施時期	通年		担当者実務網	圣験	1	固人洋菓	子店製	造•販売勤務	
対象学科•学年	争	製菓パテ	ィシエ	科	1年	·								
授業概要		新生環境 (智)がて				. 製菓材料の成	分•	特性を学び、	それー	ぞれの	特徴を	考えた	製造(現場・製菓	
授業形式	講	義: ()	演習	習: 第	技:		※ 主	たる方	法:〇	その他:△			
	言語 情報	知的 運動 技能	態度意欲	その他		目標	Į							
	0	_			菓子に必要な材				きる。)				
学習目標 (到達目標)	_	0			菓子の材料の種				-+.7					
(到连口标/	0				基本の生地・ク 製菓衛生師試駅					レがフ	土 Z			
	0	0	0		表果闲 上即武器	火の 问題を胜く	/	かでき、胜武的	9 Q C		: ≃ තං			
テキスト・教材	F	└──└ ∃本菓子:	数育-	ナン·		 ⊧師全書								
参考図書		1年末了	7X H			めのわかりやす	けいこ	フランス菓子						
	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				製菓衛(30分)		書の該当	4範囲を記	売んでおくこと	
	2	鶏卵①耳	取り扱	ひいブ	ち・構造と成分・	卵白の起泡性				卵黄の	或分を復 ^つ	習しており	くこと	
	3	鶏卵②1	生質:	乳化	:性·熱凝固性				卵白・卵黄の特徴を説明できること (30分)					
	4	鶏卵③カ	加工品	品/メ	レンゲの種類/I	DVD(パティシェ	_)		(30万) 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと (30分)					
	5	砂糖①	沙糖と	:は・	種類				(30分) 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと (30分)					
	6	砂糖②	沙糖0	の特	徴・でん粉糖とは	は・ぶどう糖			製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと (30分)					
	7	砂糖③	でん粉	分糖:	水飴・その他				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと (30分)					
	8	砂糖④	その他の	の糖類	類:和三盆(DVD)、>	ノ ープルシュガー、	非糖質	質甘味料	砂糖0)特徴・ネ	種類を復	習しており	くこと(1時間)	
	9	小麦粉	①小麦	麦粉	の成分・種類と物	持徴・加工適正			製菓衛 (30分		き書の該当	4範囲を記	売んでおくこと	
	10	小麦粉	2)でん	ω粉•	種類と特徴				製菓衛 (30分		き書の該当	4範囲を記	売んでおくこと	
	11	小麦粉	3)加二	工適:	正(糊化•老化•	膨化•吸湿•粘	度)		製菓衛 (30分		書の該当	4範囲を記	売んでおくこと	
	12	米粉の種	重類と	上特征	数•分類				製菓賃(30分		書の該当	4範囲を記	売んでおくこと	
	13	油脂①和	重類と	:特徴	(バター、ラード、	ショートニング、	マーナ	ガリン)	製菓衛 (30分		書の該当	4範囲を記	売んでおくこと	
	14	油脂②カ	加工遃)正(可塑性、ショートニ	ニング性、クリーミ	シグ	性)	製菓衛 (30分		書の該当	4範囲を記	売んでおくこと	
	15	油脂③カ	加工遃	直正ま	とめ(バターDVD)			油脂0)性質が	説明でき	るように	覚えること(1時間)	
	16	乳製品(1)牛乳	礼•加	1工品				製菓衛	新生師全	書の該当	4範囲を記	売んでおくこと(1時間)	
	17	乳製品の	2)生な	-על	- ム				製菓衛	新生師全	書の該当	4範囲を記	売んでおくこと(1時間)	
	18	乳製品	3)チー	-ズ					製菓街	斯生師全	書の該当	4範囲を記	売んでおくこと(1時間)	
	19	凝固剤	1)寒月	天・七	ジラチン				製菓街	前生師全	書の該当	4範囲を記	売んでおくこと(1時間)	
	20	凝固剤	2)カラ	ギー	ーナン・ペクチン				製菓衛	斯生師全	書の該当	4範囲を記	売んでおくこと(1時間)	
	21	果実類	①分类	須∙特	持徴		製菓街	斯生師全	書の該当	4範囲を記	売んでおくこと(1時間)			
157) Alle = 1	22 果実類②加工品・種類・特徴 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおく												売んでおくこと(1時間)	
授業計画	23	種実類(1)種类	镇•加	1工品				製菓街	斯生師全	書の該当	4範囲を	売んでおくこと(1時間)	
	24	種実類	2)特得	数∙註	食				製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)					
	25	基本生地	也①ス	スポン	ンジ生地,ケーク	製法と材料の征	殳割		製菓衛	新生師全	書の該当	4範囲を記	売んでおくこと(1時間)	
	Ц	I .												

	26	基本生地②シュー・ドーナ	ツの種類と特	持 徴				んでおくこと(1時間)								
	27	基本生地③タルト・クッキーの種類と特徴 基本生地④クレーム・オ・ブールの種類と特徴 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間) 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間)														
	28	基本生地④クレーム・オ・	基本生地・クリームまとめ/DVD(パティシエ) 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間													
	29	基本生地・クリームまとめ	/DVD(パティ	シエ)		製菓衛生師全書	の該当範囲を読	んでおくこと(1時間)								
	30	前期期末対策														
	31	前期復習テスト・お酒の種	類①			前期内容を復習	しておくこと(1時	間)								
	32	お酒の種類②(醸造酒・蒸	留酒·混成涩	5)		お酒の分類がで	きるようにしてお	くこと								
	33	お酒を使った菓子の種類	・菓子への効	 果		製菓衛生師全書	の該当範囲を読	んでおくこと(1時間)								
	34	香辛料•香料(特徴)、香辛	≚料を使った♪	菓子		製菓衛生師全書	の該当範囲を読	んでおくこと(1時間)								
	35	チョコレート①成分・分類 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間 対象 (15) (15) (15) (15) (15) (15) (15) (15)														
	36	チョコレート②種類・試食 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時間														
	37	チョコレート③テンパリングの種類・特徴 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時)														
	38	フィユタージュ①材料と製	アョコレート③アンバリングの程類・行取 フィユタージュ①材料と製法 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時)													
	39	フィユタージュ②特徴・菓子	フィユタージュ②特徴・菓子の種類 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時													
	40	プイユダーシュ②特徴・果子の種類 補助材料①イースト・食塩・イースト菓子の種類 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(1時														
	41	補助材料②水・モルトエキ	補助材料②水・モルトエキス・イーストフード 製菓衛生師全書の該当範囲を読んでおくこと(18													
	42	膨張剤①ガス発生基材				製菓衛生師全書	の該当範囲を読	んでおくこと(1時間)								
	43	膨張剤②その他の膨張剤				製菓衛生師全書	の該当範囲を読	んでおくこと(1時間)								
	44	乳化剤・着色料・増粘安定	2剤			製菓衛生師全書	の該当範囲を読	んでおくこと(1時間)								
	45	後期期末対策														
	以上	定期試験を実施する。(2) -を下記の割合・観点で評 責評価基準はA(80点以上)	西する													
			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	0	0				70%								
評価方法		小テスト 宿題・レポート	0	0		0		10%								
		旧ぬ・レハート	O	0				10%								
履修上の注意	耳	単位表記は製菓衛生師法に	こ準ずる。授美 	業の順番は変 	更することが	あります。										

	_														
科目名	1	製菓写	美 習	되 물	(基礎	パン	ノ)								
科目名(英)															
単位数		16単1	位		時間	数	60	0/480時	間	担当者		古田;	真幸		
実施年度		2021	年度		実施田	寺期		通年		担当者実務	経験	ベーカリー 職人とし ^っ			
対象学科・学年	# 7	製菓パテ	ィシ	匚科	1年										
授業概要												!法を順次習? 基本技術を体			
授業形式	講	 義:		演	習:	実	習:	0	実	 支:	※ 主	たる方法:0	その他:△		
	言語情報	知的 運動 技能 技能	態度意欲	その他						目標	Į				
		0			他者から	の助言	なく製	^リ パンの	理論。	と実際の作業	を説明出来	る。			
学習目標		0			原材料の	知識、	役割る	を理解し	、実技	支に応用、実	践出来る				
(到達目標)		0										を理解し、実践	浅出来る。		
	0	0	0							、提出出来る					
_ , _ , _ , _ , , , , , , , , , , , , ,	<u> </u>	○ ○ 他者の助言なく授業で作成するパンの製法を説明出来る。 日本菓子教育センター: 製菓衛生師全書													
テキスト・教材 参考図書		日本菓子教育センター:製菓衛生師全書 パンニュース社:新しい製パン基礎知識													
	回数														
	1	数利聿の該当節囲を事前に詰んでおくこと(1時間													
	2	プレーンはハン(ハ・ケーロー)ル、補のハン なこ) カ利津の該当節囲を事前に語んでおくこと(1時													
	3	果ナハノ(めんハン、グロンハン、グリームハン など) 教利車の該当節囲を事前に詰んでおくこと (1時													
	4	調理ハン(リインナーロール、焼きカレーハン など) 教利事の該当節囲を事前に詩んでおくこと (1時													
	5	サー 良ハン(円至良ハン、山至良ハン はこ) 数利車の該当第囲た車前に注入でむ/こと (1円													
	6			-	テット、シュ				-	*)	教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと。(1時間)		
	7				スト(バター						前期授業の復	習をしておくこと。	(2時間)		
授業計画	Ľ				゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚			-			教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと。(1時間)		
	_				リワッサン、				(نلرة		教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと。(1時間)		
	<u> </u>		-		(フルーツ (フルーツ					ノコ <i>ナ</i> こど)	教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと。(1時間)		
	H				<u> </u>						教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと。(1時間)		
	L.				タール、チー				-		教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと。(1時間)		
	<u></u>						••••			, <u>,</u>	教科書の該当	節囲を事前に読ん	んでおくこと。(1時間)		
	_		-		ド(レーズン			ハンる	(ع)				んでおくこと。(1時間)		
	<u> </u>				(シュトレン 							習をしておくこと。			
		関果技試験			スト(バター	ル、クロ	コワッ	サン)			III/WIIXXVIQ	= = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	(27)(4)/		
	②定 ③実 ④毎	期筆記試り 技確認テス 授業度レオ	験を2 ストをル ドート	回行う パン・ 利 を提出		、内容を	評価		59点以	して)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		
=== /== -1= -1=	_	定期			-					<u> </u>			30%		
評価方法		定期確認を				0		0		©			25% 10%		
		確認テ		-	•								10%		
		確認テ											10%		
			パー		- /	0		0			0		15%		
			-								-				
履修上の注意										を1授業として とし、合算し		する			

	_													
科目名	į	製菓3	美 翟	3 (基礎 1	和菓	子)							
科目名(英)														
単位数		16単	位		時間	数	60,	/480時	間	担当者		長池	博	
実施年度		2021年	F度		実施問	持期		通年		担当者実務	圣験	菓子店に和		
対象学科・学年	力	製菓パテ	ィシニ	匚科	1年							20 (20120	
授業概要												!法を順次習? 基本技術を(
授業形式	講	 義:		演	 習:	実	習:	0	実	 支:	※ 主	<u></u> たる方法∶O	その他:△	
	言語情報	知的 運動 技能 技能	態度意欲	その他							<u> </u>			
	0	0 0			和菓子の	基本で	ある象	製餡の知	識、	製法を知り実	ミ際に作るこ	とが出来る		
学習目標		0 0			包餡の方	法を覚え	え万十	トや練り	きり	こ応用し、実	際に菓子を作	■ることが出来	₹る	
(到達目標)		0 0	0							こ合わせた菓				
		0 0	0							,		子を作ることか	(出来る	
		□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□												
テキスト・教材 参考図書	E	日本菓子研究センター:製菓衛生師全書												
	回数	数 授業項目•内容 授業外学修指示												
	1	カ菓子の太やWebを使って事前に調べておく(1時間)												
	2	要問(こしのん、私のん) 豆の炊さ力・練り力 ゴルフボールやピンポン玉を使って反復練習をする												
	3	包餡(練りきりでの包餡 反復練習) コルフボールやピンポン玉を使って反復練音をする (30分) 著蕷万十と小麦万十の特徴の違い 米粉と小麦粉の違いを事前に調べておく(30分)												
	4	者預力十と小麦力十の特徴の違い 地下澱粉の種類と違いを裏前に調べておく(1時間												
	5	葛万十とわらび餅(本返しと半返し)												
	6	外郎(包	餡物	」、た	たみ物、流	し物)					外郎に使用する材料	斗と仕込みの製法を事	前に調べておく(1時間)	
	7	工芸菓-	子(館	4平•	雲平で若魚	5・青か	えでを	E作る)				才料の違いを事育	前に調べておく(1時	
授業計画	8	錦玉∙縛	刺き	りを	 使用して透	明感の	ある夏	夏菓子			間) 錦玉の材料と	±込み方を事前	こ調べておく(1時間)	
	_				くね芋を使				 る			なのかを本やW	ebを使って事前に調べ	
	Ě				、焼き芋を					·)	ておく(1時間) オーブンの使し	かたを事前にし	っかり把握しておく	
	<u> </u>	_			ら焼きをつ		, , , , , ,				平鍋とは何なの	か、その使いか	たを事前に調べてお	
	-				- 包餡·へ·		いサミネ	菊の練習	3			ピンポン玉を使	って反復練習をする	
	<u> </u>				寒氷・すは		-	*******	•		(30分) 干菓子とは何か	いを事前に調べて	ておく(1時間)	
	_				変が 718 羹の組み							:浮島に使用する	材料を事前に調べて	
	-				製作と実持							題を練り切りを使	用して反復練習して	
		期実技試験				人口人间入					おく(2時間)			
	③実 ④毎	授業度レオ	ストをノ ドートを	ペン・ ネ を提出	。 和菓子・洋菓 - Iし、提出状況 .上)・B(70点!	、内容を	評価		9点以	して)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			-					0			30%	
評価方法	_		筆記			0		0					25%	
		確認す		-						<u> </u>			10%	
		確認テ			- '					<u> </u>			10%	
			へ た(. /ポー		1 /	0		0		•	0		15%	
			.1,	•									10/0	
履修上の注意										を1授業として とし、合算し		<u>'</u> する	ı	

科目名	Ę	製菓	実習	3 (基礎;	羊菓	子)							
科目名(英)														
単位数		16単位 時間数 60/480時間 担当者 河野潤一 2021年度 実施時期 通年 担当者実務経験 洋菓子店勤務												
実施年度		2021年	F度		実施時	········ 期		通年		担当者実務	圣験		勤務	
対象学科・学年	力	製菓パテ	ィシコ	□科	1年									
授業概要	料に	こついて	の知	哉を	深める。実	習形式	をとり	ノ、菓子・	パン	の製造に必要	要な基本技術	去を順次習得 所を体得する。 なることを目		
授業形式	講	 義:		演	習:	実	習:	0	実持	支 :	※ 主:	たる方法:〇	その他:△	
	言語 情報	知的 運動技能 技能	態度意欲	その他		'				目標				
		0			自身でコルネ	・(チョコ・	ペン等)を作り、ケ	ァーキ・	やチョコプレート	の上に綺麗な字	を書くことが出来	₹る	
学習目標	0	0 0								の状態を判断、		出来る		
(到達目標)		0								売で絞ることが出				
		0								クリームを塗るこ				
テキスト・教材 参考図書		柴田書店 プロのための分かりやすいフランス菓子 日本菓子教育センター 製菓衛生師全書												
	回数													
	1	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・												
	2	パイピング ① コルイの17 9月 * 禄香さ 哲業後 パイピングの自主練習を2回以上すること												
	3	バイヒング(2) おたんしようひおめ CEフ/HAPPY BIRTHDAY												
	4	3 ハイヒング③ 確認ナスト 袈果材料学① 卵と砂糖 絞り袋の正したち方ができるようにしておくこと												
	5	4 枚り① 持ち力・入れ力・学舗・力 フロ/ロース・シェル												
	l-				シェル・スク						絞りの自主練習	習を夏休みまで週	別に2回は実施すること	
	7	ナッペー	··· 引 其	太重	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	אייגולי.	トの‡	きち方			パレットの正し	ハ持ち方を練習し	しておくこと(1時間)	
授業計画	Ľ				かたと姿勢・						ナッペの自主約	東習を次の実習ま	でに1回以上しておく	
	-				かたと姿勢・		_	4年の心 ノン	\ 1		こと ナッペの自主約	東習を次の実習ま	でに1回以上しておく	
	-				mr C 安 男 · 			刃ニフし			こと ナッペの自主約	東習を次の実習ま	きでに1回以上しておく	
	<u> </u>								_		こと ナッペの自主約	東習を次の実習ま	きでに1回以上しておく	
	-				フーズ焼成				Л		こと		でに1回以上しておく	
	<u> </u>				一ムの扱い						こと		でに1回以上しておく	
	_				ペ① 生ク						こと		でに1回以上しておく	
	-				ペ② 生ク						こと		でに1回以上しておく	
					ペ 絞りる	在認テ.	スト	ガトーこ	フレー	-ズ 	こと	*日で久の天日よ	くいい回攻工しておく	
	②定 ③実 ④授	業毎レポー	験を2 ストを/ ートを!	回行さ ペン・ネ 是出し		内容を評	価		59点以	し下)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							0			30%	
評価方法												25%		
					-					<u> </u>			10%	
	\vdash											10%		
			ノポー		• /	0		0			0		15%	
			•	-										
履修上の注意										を1授業として とし、合算し		する		

科目名	製事	実	習	(重	専門	洋菓	子	·)										
科目名(英)																		
単位数	1	6単位	ኔ		展	間数		300/480	時間		担当者				F	日髙 資	訓	
実施年度	20	21年	度		実	施時期		通年	Ξ	担当	者実務網	圣験		製	菓店に	こて製算	東製造	勤務
対象学科•学年	製菓	パティ	゚シェ	.科	1年													
授業概要								和菓子・パ 形式をとり										ながら製菓。
授業形式	講義:			演習	冒:		実習	¥: O	実	技:			X	主た	る方法	<u>‡</u> ∶O	その	の他:△
	言語 知的 情報 技能		態度 意欲	その他					l .		目標	Į						
	0 0							ム、および耳					_					
		0			-			等の専門道具			-							
学習目標 (到達目標)		0	0					〈ても、洋菓 - ───── ョンを積極的										
			0					ても、時間へ				-						
			0		材料と道	資源を大切	切にし	、丁寧な作	業をする	ことを痕	痒づけるこ	とが出	来る					
		0	0		積極的(こ掃除、月	十付い	ナを行い、作	麗に保つ	電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	-,	柴田書店:プロのためのわかりやすいフランス菓子 日本菓子教育センター:製菓衛生師全書																
	日本果子教育センター: 製果衛生師全書 回数 授業項目・内容 授業外学修														学修	指示		
	1 実習室	とルール	道具酮	記布レ	ポートの訪	切 製菓用	語掃	<u></u> 除				実習服、	筆記用	具の持	参			
	2 実習室	配道具 包	回丁砥き	ぎ カル	チェ 掃除							実習服、	筆記用	具の持	参			
	3 別立て	生地①	基本	的な材	料、器具の)扱い方 :	ビスキ	・ュイアラキュイコ	ニール(手立	なて)		自主練品レポート			習してお こと		(30分) (60分)	
	4 別立て	て生地②	卵白	と砂糖	の関係 :	ビスキュイ	アラキ:	ュイエール (手立	て)			自主練 レポート			習してお		(30分) (60分)	
	5 別立で	5生地③	ミキサ	ナーの伎	赴い方 :∣	ビスキュイア	ラキュ	イエール(ミキサ	一使用)			自主練 レポート			習してお		(30分) (60分)	
	6 別立で	生地④	マリ・	ーズとフ	ポッシュの値	使い方 : ビ	゚スキュ	∟イアラキュイエ-	-ル(ミキサ	一使用)		自主練 レポート			習してお こと		(30分) (60分)	
	7 別立て	5生地⑤	生ク	リーム	の注意点と	:巻き方 : 1	ビスキ	ュイロール				自主練 レポート			習してお こと		(30分) (60分)	
	8 別立て	5生地	仕込み	と焼成	確認テスト	: ビスキュ	イアラキ	キュイエール				自主練 レポート			習してお		(30分) (60分)	
	9 共立で	(生地①	材料	と温度	: パータ	ジェノワース	(手)	だて)				自主練 レポート			習してお こと		(30分) (60分)	
	10 共立で	2生地②	焼成	とスラ	イス、イタリ	アンメレンゲ	の説明	月 パータ ジェ	ノワーズ	(ミキサー	一使用)	自主練 レポート			習してお こと		(30分) (60分)	
	11 共立で	5生地③	最終	確認	:パータジ	ジェノワーズ	(==	・サー使用)				自主練品 レポート			習してお こと		(30分) (60分)	
	12 共立で	生地④	温度	の重要	性 : ジュ	:ノワーズロ-	ール					自主練 レポート			習してお		(30分) (60分)	
	13 ガトー	フレーズ	ナッヘ	*								自主練 レポート			習してお こと		(30分) (60分)	
	14 ガトー	フレーズ	カッ	トフィル	ルム取り							自主練 レポート			習してお		(30分) (60分)	
	15 共立で	ご生地 ジ	ジェノワ-	ーズ確	認テスト カ	ゴトーフレース	べ					自主練 レポート			習してお こと		(30分) (60分)	
	16 パータ	シュー①) クレュ	ムパティ	シエール							自主練 レポート			習してお		(30分) (60分)	
	17 パータ	シュー②	クレム	ムパティ	シエール	復習						自主練 レポート			習してお こと		(30分) (60分)	
	18 パータ	シュー・	ディプロ	コマット								自主練 レポート			習してお		(30分) (60分)	
	19 特別講師授業 パータ クレーブ 自主練時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)																	
	20 パータ	シュクレ	① 絞り	りだしク	ッキー							自主練 レポート			習してお		(30分) (60分)	
	21 パータシュクレ② フォンサージュ クレムダマンド 自主練時間を用いて復習しておくこと (30分) レポートを書き提出すること (60分)																	
	22 パータ	シュクレ	③ フォ	トンサー	ジュ復習	クレムフラン	ジパン	/ヌ				自主練 レポート			習してお		(30分) (60分)	
	23 パータ	シュクレ	4 7·	イスボッ	クス							自主練 レポート			習してお こと		(30分) (60分)	
	24 パータ	シュクレ	5 + <u>-</u>	ュイール	アブラン	ゼラチン						自主練 レポート			習してお こと		(30分) (60分)	

			自主練時間を用いて復習しておくこと	(30分)
			レポートを書き提出すること	(60分)
			レポートを書き提出すること	(60分)
			レポートを書き提出すること	(60分) (30分)
	28		レポートを書き提出すること	(60分)
		前期試験課題	レポートを書き提出すること	(30分) (60分) (30分)
	30			(60分)
	31	パータビスキュイの復習 アングレーズ		
	32	アーモンドを使用した別立て生地 パンドジェンヌ	実習服、筆記用具の持参	(20/\)
	33	パータデコールとビスキュイジョコンド	レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	34	冷菓① パパロワ ゼラチンの使い方復習	レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	35		レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	36		レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
授業計画	37	前期実技試験	レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	38	パータジェノワーズの復習 応用 クレムオブール	レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	39		レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	40	パータフォンセ① シュトロイゼル スイスメレンゲ	レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	41	パータフォンセ② のしと空焼き	レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	42		レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	43	伝統菓子① ホーレンダーザントゲベック 焼成 焼き菓子の包装	レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	44	チョコレート① テンパリング基礎	レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	45	チョコレート② テンパリング実践		(30分) (60分)
	46	チョコレート③ ガナッシュ	レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	47	チョコレート④ チョコレートとアングレーズ	レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	48	チョコレート⑤ パータボンブとムース		(30分) (60分)
	49			(30分) (60分)
	50	パティシエ選手権① 試作		(30分) (60分)
	51			(30分) (60分)
	52			(30分) (60分)
	53		I	(30分) (60分)
	54			(30分) (60分)
	55			(30分) (60分)
	56	パティシエ選手権④ 本番 規定課題		(30分) (60分)
	57		レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	58			(30分) (60分)
	59	フィユタージュ② 折 のしの実践 パルミエ パピオン		(30分) (60分)
	60		レポートを書き提出すること	(30分) (60分)
	61	復習確認① ビスキュイとジェノワーズ		(30分) (60分)
	62			(30分) (60分)
	63	復習確認③ アングレーズ ババロワ		(30分) (60分)
	64	復習確認④ メレンゲ		(30分) (60分)
	65	復習確認⑤ フォンサージュ		(30分) (60分)
	66			(30分) (60分)
	67			(30分) (60分)

	68 学年末試験課題				自主練時間を用いて レポートを書き提出す		(30分) (60分)
	69 学園祭仕込み① 計画と焼き菓子				自主練時間を用いて レポートを書き提出す		(30分) (60分)
	70 学園祭仕込み② 仕込み 包装				自主練時間を用いて レポートを書き提出す		(30分) (60分)
	71 学園祭仕込み③ 仕上げと販売				自主練時間を用いて レポートを書き提出す		(30分) (60分)
	72 ドーナツ				自主練時間を用いて レポートを書き提出す		(30分) (60分)
	73 チョコレート菓子 バレンタイン				自主練時間を用いて レポートを書き提出す		(30分) (60分)
	74 コンフィズリー コンフィチュール				自主練時間を用いて レポートを書き提出す	ること	(30分) (60分)
	75 学年末試験				自主練時間を用いて レポートを書き提出す		(30分) (60分)
	③実技確認テストをパン・和菓子・洋 ④毎授業度レポートを提出し、提出り 成績評価基準はA(80点以上)・B(70	、		以下)とする。 運動技能	態度•意欲	その他	評価割合
		п на готк	V44217UC	©		C 47 LL	30%
	727772 37277 7727			9			
評価方法	定期筆記試験	0	0				25%
	確認テスト(パン)			0			10%
	確認テスト(和菓子)			0			10%
	確認テスト(洋菓子)			0			10%
	レポート	0	0		0		15%
履修上の注意	※単位表記は製菓衛生師 ※順番が変わる場合があり			を1授業とし	て記載		

科目名	サービスマナー Hospitality and Service Skill Proficiency															
科目名(英)	Н	lospitality	y ar	nd S	ervice Skill	Profi	iciency									
単位数	2単位 時間数 30時間 担当者 吉村 敦子 2021年度 実施時期 通年 担当者実務経験 パン教室(販売、材料管理、講師)															
実施年度		2021年	度		実施時期	ı	通生	Ŧ.	担当者実務	経験 パ	ン教室(販売、材	料管理、講師)				
対象学科•学年	集	製菓パテ	ィシコ	□科	1年											
授業概要		ごジネスマ けける	マナー	-の <u>‡</u>	基本を身につい	けると	と同時に、	接遇の	知識を習得し	ン、対人技能	ミとコミュニケー	ション能力を身に				
授業形式	講	義: (C	演	習: △	実習	冒:	実	 技:	ж і	たる方法:〇	その他:△				
	言語 情報	知的 運動 技能	態度 意欲	その他				J.	目標	5						
	0				サービススタ	ッフの	の資質に	ついて型	里解、説明で る	きる						
学習目標	0				専門, 一般知	間識に	こついて理	解、説	明できる							
(到達目標)		0			対人技能(人	間関	月係,接遇	知識, 言	話し方)につし	いて理解、説	明できる					
		0	0		実務技能(効	果的]コミュニ!	ァーショ	ン)についてヨ	里解、説明で	ごきる					
		0														
テキスト・教材 参考図書		フィネットビジネスマナー研究会:実践ビジネスマナー ミ務技能検定協会:サービス接遇検定受験ガイド3級 過去問題 他プリント 授業項目・内容 授業外学修指示														
	回数	授業項目・内容 授業外学修指示														
	1	授業概要	受業概要の説明 サービスとは? 自分の思うサービスについて課題(40分)													
	2	サービス	受業概要の説明 サービスとは? 自分の思うサービスについて課題(40分) ナービススタッフの資質(1) 必要とされる要件 授業内で実施した過去問を再度解く(30分)													
	3	サービス														
	4	サービス	ナービススタッフの資質(2) 従業要件 確認テストの勉強(30分) ナービススタッフの資質(3) 確認テスト① 確認テスト再度解く(30分)													
	5	専門知語	哉(1)サ	ービス知識					確認テストの	勉強(30分)					
	6	専門知語	哉(2)従	業知識 専	門知	識 確認	テスト2)	定期テスト勉	強(60分)					
柳卷山山	7	前期定期	明テ	スト(:	挨拶、お辞儀	&筆	記試験)			前期テスト再	度解く(30分)					
授業計画	8	一般知言	哉(1	社	会常識・時事	問題	į			確認テストの	勉強(30分)					
	9	一般知言	哉(2) 確	認テスト③					確認テスト再	度解く(30分)					
	10	対人技能	能(1)人	間関係・接遇	知識	į			授業内で実施	した過去問を再度	度解く(30分)				
	11	対人技能	能(2	話	し方・服装					確認テストの	勉強(30分)					
	12	対人技能	能(3	確	認テスト④					確認テスト再	度解く(30分)					
	13	実務技能	能							プレゼンテー	ションのシナリオを	作る課題(60分)				
	14	プレゼン	テー	-ショ	ン演習					後期テストの	勉強(60分)					
	15	後期テス	スト(接客	&筆記試験)					後期テスト再	度解く(30分)					
	以上	上を下記の	の観	点:害	後期の定期試 削合で評価す ^ん 80点以上)・B	る。					。(3)課題を2 る。	回だす				
					言	語情	報知的	拉能	運動技能	態度·意欲	くっての他	評価割合				
		定	期討	験		0		0				60%				
評価方法			認テ			0		0				20%				
			課題	į		0		0		0		20%				
履修上の注意	þ	内容の順	番が	変更	する場合もあ	رار										

科目名	1	生会教		ŧΙ												
科目名(英)		社会教養 I 4単位 時間数 60時間 担当者 長谷部 啓子														
単位数		4単位 時間数 60時間 担当者 長谷部 啓子 2021年度 実施時期 通年 担当者実務経験 製菓パティシエ科 1年														
実施年度		2021年	度		実施時期	1	通年		担当者実務	経験						
対象学科·学年	隻	製菓パテ	ィシコ	匚科	1年			•								
授業概要					会人としての? 業界理解を深				をする。							
授業形式	講	義: (Э	演	習: △	実	習:	実担	支:		※ 主たる方法:〇	その他:△				
	言語 情報	知的 運動 技能	態度 意欲	その他					目標	<u> </u>						
	0	0	0				と社会常識を			5						
学習目標 (到達目標)		0					形態を理解し									
(判注口标/		0	0				られる人材を)						
	0	○														
テキスト・教材 参考図書	ᢖ	実践ビジネスマナー 就職ガイドブック GATEAUX(洋菓子協会月刊誌)														
	回数	授業項目・内容 授業外学修指示														
	1	学校理解	学校理解 2年間の流れ 目標設定 ニュース・気になる出来事チェック													
	2	業界理解	- 7 Flets 7 Ultra 7													
	3	社会人	子校理解 2年间の流化 日保政と													
	4	業界理解	解(2	:) <u>û</u>	*業研究の仕	方	/ 企業理解			①企	業研究レポート(企業)					
	5	業界理解	解(3) 求	さめられる人材	オにつ	ついて			=	ース・気になる出来事チェッ	ク				
	6	5月の振	り返	り、6	 6月の目標					②学:	外研修レポート					
	7	業界理解	解(4	.) 製	巣菓の企業形態	· 3		授業	について	=	-ス・気になる出来事チェッ	ク				
	8	業界理解	···· 解(5	() 個	人店の仕事					=2-	-ス・気になる出来事チェッ	ク				
					テルの仕事					③企	業研究レポート(個人店・ホ	テルとその違い)				
	10	業界理解	解(7) 企	 ≥業研究発表					=	ース・気になる出来事チェッ	ク				
	11	6月の振	り返	り、7	/月の目標					=	ース・気になる出来事チェッ	ク				
	12	社会人	として	の心	√構え(2) 指え	示のき	受け方、報告の仕	:方 訂	舌の聞き方	=	ース・気になる出来事チェッ	ク				
	13	社会人	として	の心	√構え(3) 職場	易のノ	人間関係 基本動]作/関	関東菓子店	4社	会人として必要なことレポー					
	14	東京研	多に	つい	て ASOパティ	゚シ゚	□	ハて		⑤東:	京菓子店研究(1日以上)					
授業計画	15	7月、前	期振	り返	リ 成長確認	8月	の目標			6企	業研究レポート(3社:個人)	店・ホテル・企業)				
	16	後期スク	ァジニ	ı—/	レ説明 目標設	定(自	目己紹介、求職票	、履歴	歴書見せる)	=2-	ース・気になる出来事チェッ	ク				
	17	就職実	務(1)志	望動機とは					=2-	ース・気になる出来事チェッ	ク				
	18	就職実績	務(2	:) É	10分析 9	月打		目標	 [=	ース・気になる出来事チェッ	ク				
	19	就職実績	····· 膐(3) É	I 己PR 学	外で	この服装/ビジネ	ヘスカ	ジュアル	=	ース・気になる出来事チェッ	ク				
	20	東京研	修振	り返り	リ発表資料作!	成•≉	校外実習に向	けて	1	=	ース・気になる出来事チェッ	ク				
	21	東京研	修発	表/1	0月振り返り・	11月	目標設定			=2-	ース・気になる出来事チェッ	ク				
	22	就職実	赘(4)面	接の心構え・	身た	しなみ・動作			=2-	ース・気になる出来事チェッ	ク				
	23	就職実	務(5	()	接練習					課題	①校外実習自己紹介シート	(1日以上)				
	24	パティシ	工選	手権	 産準備(プレゼ)	ン練	[習)			=	ース・気になる出来事チェッ	ク				
	25	パティシ	工選	手槍	፟፟振り返り発表	1 ·	月振り返り	12月	 目標	=	ース・気になる出来事チェッ	ク				

	26	販売実習準備				課題②:求職票	下書き							
	27	12月振り返り/求職票受付	ナ面接に向け ^っ	7		ニュース・気にな	る出来事チェック	7						
	28	就職実務(6) 面接練習	課題確認、	1月目標										
	29	就職実務(7) 面接練習	復習と実践											
	30	1年振り返り 成長確認				課題③:履歴書作	作成(2枚)							
		-トを6回、課題を3回、振り返りシートを毎月提出 この全ての提出状況を総合評価する i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・課題・目標設定	0	0		0		100%						
評価方法														
履修上の注意	Þ	P容の順番が変更する場合	らもあり											

科目名	(GCE	3 I																		
科目名(英)	G	Global Citizen Basic I 1単位 時間数 16時間 担当者 長谷部 啓子																			
単位数		1.	単位		時間数	数	16	6時間	担当者		長谷部	啓子									
実施年度		202	21年度	支	実施時	期	ī	前期	担当者実務	経験											
対象学科・学年	集	巣菓バ	パティシ	シエ科1	年																
授業概要	".	人間カ	カ"のホ	根本は、	自分の環境	におけ	る感謝の)気持ちにな	る。日常生活		れることが普	で生き抜くうえでの 通」と思ってしまう									
授業形式	講	義:	0	演	習: △	実	習:	実	技:	※ 主た	る方法:〇	その他:△									
	言語 情報	知的 技能	運動 態技能 意	態度 その他				<u> </u>	目標	<u> </u>											
			(0	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。										
学習目標																					
(到達目標)																					
ニナフレギサ		- /																			
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)																			
	回数																				
	1																				
	2																				
	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~																				
	4																				
	5	マナ-	一の本	質Ⅱ						振返りレポートの)作成										
	6	グル-	ーバル	シティス	ズンとしてのI	 日常				振返りレポートの)作成										
	7	グル-	ーバル	シティス	ズンとしての!	 目標				振返りレポートの)作成										
授業計画	8	グル-	ーバル	シティス	ズンとしての「	志」に	向けて			振返りレポートの)作成										
	9																				
	10																				
	11																				
	12																				
	13																				
	14																				
	15																				
	(2)揖	€後σ)授業	回実施 で発表 「R」か ^ス		のいず	れかとな	ぶる 。													
					-	言語情	報	印的技能	運動技能	態度•意欲	その他	評価割合									
		レホ	╬─├॔	作成·务	養					0		100%									
評価方法																					
	Н	・使か	ें हिला	- 満 ナ- フ	ない場合は	 不合	<u></u> 格[D け		<u> </u>			1									