

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓実習(洋菓子)		製菓製パン本科/1年	2019/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×3 (一部90分×2)	33/76回	14単位(420時間)	必須	安井大也、坂下加奈子 他	
授業の概要					
洋菓子の基礎知識を修得する。 製法・歴史を知り、洋菓子について深く学ぶ					
授業終了時の到達目標					
スポンジ生地の製法の修得。 クリームの扱いを覚え、塗り方を修得する。					
回	テーマ	内容			
1	オリエンテーション	器具の名前、使い方			
2	スポンジ生地 共立て①	ジェノワーズの計量、仕込み、焼成			
3	スポンジ生地 共立て②	ジェノワーズの手立てとミキサーの違いを見る デモのみナッペ			
4	サンド ナッペ 絞り	ココアジェノワーズ、サンド、ナッペ、仕上げ			
5	スポンジ生地 別立て①	ビスキュイアラキュイェール、ダコワーズ			
6	スポンジ生地 別立て②	ビスキュイロール、シフォン			
7	冷菓、アングレーズ①	バヴァロア、アンベルセ、グレープフルーツジュレ			
8	クッキー類①	チョコポッシュェ、アイスボックス(チェッカー、サブレココ)冷凍まで			
9	クッキー類②	アイスボックス焼き、バトンマレシオー、			
10	バター生地①	カトルカール、マドレーヌ			
11(90分×2)	ジェノワーズ	ジェノワーズ、デコレーションケーキ			
12	共立て③、のし①	キャラメルロール、ジェノワーズ			
13	共立ての復習	ジェノワーズ			
14	別立て③、のし②、餡細工	マンゴーロール、餡細工			
15(90分×2)	マジパン	動物1体			
16	バター生地②	フィナンシエ、ケーキショコラ、土台焼き(マジパン用)			

17	マジパン	バラ、土台カバーリング		
18	マジパン②、パイピング①	人形1体、動物1体、土台カバーリング(デモのみ)		
19	スポンジ生地の復習 アングレース②	シャルロットポワール、シュクレ		
20	ムース①、アングレース③	抹茶とミルクチョコの2層のムース(ジョコンド)		
21	タルト①	キッシュ(ブリゼ)、タルトフリユイ、シュクレ		
22	タルト②	リンゴのタルト(フランジパージュ)、		
23	クリスマスケーキ	ブッシュドノエル		
24	チーズ、ムース②	チーズムース、半熟チーズ		
25	シュー生地①、ナッペ 絞り復習①	シュー、デコレーションケーキ		
26	ムース③、ナッペ 絞り復習②	ピューレを使ったムース、デコレーションケーキ		
27	シュー生地②、パイピング	サントノーレフランボワーズ、たらし、パイピング		
28	サンド ナッペ 絞り復習③	デコレーションケーキ、ジェノワーズ		
29	折り込みパイ生地	パルミエ、パピヨン		
30	チョコレートケーキ	ガトーショコラ、		
31	クリコン試作	マジパン		
32	クリコン試作	デコレーションケーキ		
33	クリコン準備	マジパン、デコレーションケーキ		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価	80.0%	基礎実習:1~10 応用実習:11~33
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	
※最終的な成績は科目毎に評価される				

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓実習(製パン)		製菓製パン本科/1年	2019/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×3	27/76回	14単位(420時間)	必須	後藤一宏、茅野良重、他	
授業の概要					
製パンの基礎知識を修得する。 製法・歴史を知り、製パンについて深く学ぶ					
授業終了時の到達目標					
ミキシングの製法の理解。 分割・丸め・伸ばしを理解し修得している。					
回	テーマ	内 容			
1	菓子生地の仕込み方①	菓子生地で計算、計量、仕込み、分割、丸め			
2	菓子生地の仕込み方②	菓子生地で計量から焼成までを一通り学習、製品は丸			
3	分割、丸め、成形(丸)①	菓子生地(成形は丸)1人12個			
4	分割、丸め、成形(丸)②	菓子生地(手仕込み)			
5	成形(伸ばし)①	アインバック、ツOPP			
6	成形(伸ばし)②	グリッシーニ			
7	成形(伸ばし)③	グリッシーニ、フランクフルト(塩生地)			
8	製パン製法① 成形(丸)の復習①	菓子生地(直捏法、中種法)の丸			
9	成形(丸)の復習③	テーブルロール、コーンパン			
10	成形(丸)の復習②	菓子生地の丸			
11	麺棒の使い方	山食、角食、ハムコーン(塩生地)			
12	麺棒の使い方②	フォカッチャ、ピッツア(ブレッドタイプのみ)			
13	成形(丸)の復習④	イギリス食パン、レーズンブレッド			
14	副資材料の理解	イギリス食パン(塩:2%、4%、0%)			
15	包餡の仕方①	あんぱん(こしあんぱん)			

16	なまこ型成形の仕方 包餡の仕方②	あんぱん(粒あん)、パン・オ・レ		
17	ハード系①	クッペ、エピ、シャンピニオン(ディレクト法、パート・フェルメンテ法)		
18	ハード系②	バタール(パート・フェルメンテ法、ディレクト法)		
19	ハード系③	バケット(パート・フェルメンテ法、ディレクト法)		
20	特殊なパン①	イーストドーナツ(あんドーナツ、リングドーナツ、ツイストドーナツ)、ケーキドーナツ、		
21	副資材の入った製品 特殊なパン②	グラハムブレッド、パン・オ・ノア、蒸しパン		
22	ヴィエノワズリー①	ブリオッシュ・ア・テット、ラングドブッフ、コルネ		
23	菓子パン類のバリエーション	あんぱん、クリームパン、メロンパン(2種)		
24	成形(丸)の復習⑤ 伸ばしの復習①	ハードトースト、グラハムベークル、グリッシーニ		
25	ハード系⑤ 伸ばしの復習②	パン・オ・セーグル、パン・ド・カンパーニュ、グリッシーニ		
26	ヴィエノワズリー② 伸ばしの復習③	パート・ルヴェ・フィユテ(クロアソン、パン・オ・ショコラ)、グリッシーニ		
27	ヴィエノワズリー③	デニッシュペストリー		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		実習・実技評価	80.0%	基礎実習:1~30 応用実習:31~81
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	
		※最終的な成績は科目毎に評価される		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓実習(和菓子)		製菓製パン本科/1年	2019/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2 (一部90分×3)	16/76回	14単位(420時間)	必須	矢濱竜淑、伊藤高史	

授業の概要

和菓子の基礎知識を修得する。
製法・歴史を知り、和菓子について深く学ぶ

授業終了時の到達目標

生餡からの製餡知識・製法を修得している。
包餡の手の動きを理解し、丸く包めるようになっている。

回	テーマ	内容
1	こし餡の製法① 細工①	こし餡 練り切り
2	包餡①	小麦饅頭 上用饅頭
3	包餡②	上用饅頭
4	餅生地①	桜餅 柏餅
5	素材について①(わらび・葛)	葛饅頭 水饅頭 わらび餅
6	凝固剤について①	水羊羹 羊羹 練り切り
7	粒あんの製法①	粒餡 薄皮饅頭
8	粒あんの製法②	粒餡 きんとん おはぎ
9	細工②	練り切り
10	包餡③	かき餅 麩まんじゅう
11	素材について②(芋・栗)	鬼まんじゅう 栗きんとん 赤飯
12	黄身餡の製法①	桃山 きみしぐれ
13	細工③	練り切り
14	細工④	練りきり みたらし団子
15	餅生地②	豆大福 羽二重餅
16(90分×3)	粒餡の製法③	草餅 だらやき

教科書・教材	評価基準	評価率	その他
	実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	基礎実習:1~30 応用実習:31.32.33
※最終的な成績は科目毎に評価される			

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓理論		製菓製パン本科/1年	2019/通年	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	38回	5単位(150時間)	必須	山口 真知子	
授業の概要					
製菓の素材の特性を学び、安定した製品を製作する。 製造工程で起こる科学的な現象を利用特性から学ぶ。					
授業終了時の到達目標					
国家試験合格に向けて、素材の特性、加工適性を学ぶ。					
回	テーマ	内 容			
1	自己紹介 製菓理論とは・甘味料	自己紹介 甘味料の原料と種類・分類			
2	甘味料	糖類の分類、砂糖の特性			
3	甘味料	でん粉糖の種類と特性、天然・人工甘味料			
4	実験① 砂糖の特性	ジェノワーズの糖類を変えて生地の違いを見る			
5	小麦粉	用途別分類、品位別分類、加工特性			
6	でん粉	種類と特徴、でんぷんの構造、加工特性			
7	実験② 小麦粉グルテンについて	粉の違いによるジェノワーズの変化、グルテン抽出			
8	米粉	原材料、処理方法、種類と製造方法			
9	鶏卵	鮮度の見分け方、卵白の起泡性、卵黄の乳化性			
10	実験③ 油脂の特性	卵黄の乳化性、糊化について			
11	鶏卵	乳化の種類、加工品			
12	油脂	種類と特性(可塑性、ショートニング性、クリーミング性、フライング性、安定性)			
13	実習④ 卵の特性	カトルカール、ラングドシャ			
14	牛乳・乳製品	主要成分、乳製品の種類、牛乳の栄養と種類			
15	前期まとめ	テスト練習問題、テスト勉強			
16	実験⑤ 乳製品・生クリームの違い	乳脂肪分の違う生クリームを比較する			
17	テスト返し	解説・お店紹介			

18	牛乳及び乳製品	問題集、復習プリント		
19	チョコレート	原料、種類、テンパリングの方法、ブルームなど		
20	チョコレート	問題集、復習プリント		
21	果実及び果実加工品	果実の種類、果実の加工品の種類		
22	凝固材料	寒天、ゼラチン、カラギーナン、ペクチンの原料と特性		
23	種実類・香辛料・香料	種実類の特徴と用途、酒分類、香辛料、香料		
24	パン酵母	パン酵母の種類、作用、性質		
25	パン酵母	酵素の働き、製パン工程		
26	パン副材料	食塩、水、モルトエキス、製パン改良剤について		
27	比容積、製パン理論	製パン工程について		
28	膨張剤	ガス発生基剤名と特徴		
29	乳化剤・着色料	乳化剤の種類と特徴		
30	和菓子実技	和菓子の分類、あんについて配糖率・含糖率		
31	実験⑥ 凝固剤の特性	凝固剤の違いによるゲル化の変化		
32	洋菓子実技	洋菓子の分類、製法工程		
33	製パン実技	製パンの分類、製法、工程		
34	実験⑦ 膨張剤の特性	蒸しパン・マフィン		
35	反復テスト	小テスト解説・問題集		
36	後期まとめ	テスト練習問題		
37	テスト返し	テスト解説・お菓子の由来調べ		
38	実験⑧ チョコレートの食べ比べ (90分×1)	カカオ分の違いによる風味の変化		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 製菓衛生師問題集		期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経歴
衛生法規		製菓製パン本科/1年	2019/前期	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1単位(30時間)	必須	丹羽 武廣	
授業の概要					
一般的な法律に関する基礎的な知識を「教科書及び問題集」で学習するとともに、グループで「プリント問題」を解き、食品関係業務に携わるものとして必要な「衛生法規の概要」を習得する。併せて、コンプライアンス(法令遵守)及びコーポレートガバナンス(企業統治)の理解を深める。					
授業終了時の到達目標					
製菓衛生師試験(衛生法規)の高得点を旨とするとともに、製菓衛生師として特に知っておくべき3法「食品衛生法、製菓衛生師法、食品表示法」の詳細習得をする。さらに必要が生じたら当該法律の詳細を調べ理解できる力を養う。					
回	テーマ		内容		
1	法学大意	法学に関する基礎的事項	衛生法規と食品関連事件とコンプライアンス法と他の社会規範について		
2	法学大意 衛生行政概説	法学に関する基礎的事項 衛生行政に関する基礎的事項	法の種類(自主基準を含む) 法関係に関する疑問点の解決と重要事項の復習 衛生法規の意義・分類		
3	衛生行政概説	衛生行政に関する基礎的事項	現状の衛生法規の概要 行政機構 国家、三権分立とはについて		
4	衛生行政概説	衛生行政に関する基礎的事項	衛生行政機構 衛生とはについて		
5	衛生行政概説	わが国の衛生行政機構	わが国の衛生行政機構 地方の衛生行政機構		
6	衛生行政概説	衛生行政に関する基礎的事項	衛生行政に関する疑問点の解決と重要事項の復習		
7	製菓衛生師法	製菓衛生師法の沿革	製菓衛生法の沿革 製菓衛生師法の目的(第1条)		
8	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法の定義(第2条) 製菓衛生師試験		
9	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法の定義(第3条) 製菓衛生師試験		
10	製菓衛生師法	製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法施工令(沙) 製菓衛生師法規則(沙)		
11	製菓衛生師法 関係法令	製菓衛生師法の概要 食品安全基本法の概要	製菓衛生法に関する疑問点の解決と重要事項の復習 食品安全基本法の目的、食品安全委員会 等		
12	関係法令	食品衛生法の概要	食品衛生法の目的 食品衛生法の重要事項 等		
13	関係法令	食品衛生法の概要概要 食品表示法の概要	食品衛生法の行政処分及び罰則 食品表示法の重要事項と他法律の表示規則 他		
14	関係法令	衛生関係法令の概要	地域保健法 感染症予防法 健康増進法 等		
15	関係法令	前期試験(衛生法規)の解説	前期試験(衛生法規)の正答と解説 法規全般の「疑問点の解決と重要事項の復習」		
教科書・教材			評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 製菓衛生師問題集			期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
公衆衛生学		製菓製パン本科/1年	2019/通年	講義	無
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	45回	3単位(90時間)	必須	島田 弓子	
授業の概要					
公衆衛生の意義を理解する、衛生統計の基礎知識、感染症の基礎知識、生活習慣病の基礎及び環境衛生について習得し、製菓衛生師として公衆衛生上の基本的な知識、見識を身に着ける。					
授業終了時の到達目標					
公衆衛生学に関する基礎知識を習得することを目標とする。					
回	テーマ	内 容			
1	【第1章 公衆衛生学の概要】 第1節公衆衛生の意義	1. 公衆衛生の定義 2. 公衆衛生の歴史			
2	第2節公衆衛生の現状	1. 公衆衛生行政 2. 公衆衛生の制度			
3		3. 保健所の機能			
4	第3節衛生統計	1. 人口統計			
5		1. 人口統計			
6		2. 疾病統計			
7	【第2章 環境衛生】 第1節環境衛生の意義	1. 空気			
8		2. 光			
9		2. 光			
10		3. 水			
11	第2節環境と健康	1. 水道			
12		2. 下水道			
13		3. 清掃及び廃棄物処理			
14		4. そ族・衛生害虫などの駆除			
15		4. そ族・衛生害虫などの駆除			
16		5. その他の生活衛生			
17		5. その他の生活衛生			
18	第3章 公害	1. 大気汚染			
19		2. 水質汚濁			
20		3. 騒音			

回	テーマ	内 容		
21		4. その他の公害		
22	【第3章 疾病予防】 第1節感染症(伝染病)の予防	1. 感染症と病原体		
23		2. 感染症が起こる三条件		
24		2. 感染症が起こる三条件		
25		3. 感染症の予防対策		
26		3. 感染症の予防対策		
27		3. 感染症の予防対策		
28		4. 経口感染症の予防の実際		
29	第2節生活習慣病の予防	1. 生活習慣病の予防		
30		2. 循環器病		
31		2. 循環器病		
32		3. がん		
33		3. がん		
34		4. その他の生活習慣病		
35		4. その他の生活習慣病		
36		5. 生活習慣病の予防と菓子成分		
37	【第4章 労働衛生】 第1節労働と健康	1. 作業環境と健康		
38		2. 作業方法と健康		
39		3. 職業病と労働災害		
40	第2節安全衛生管理	1. 安全衛生管理体制		
41		2. 環境管理		
42		3. 作業管理		
43		4. 健康管理		
44		5. 衛生教育		
45		6. 心身両面にわたる健康保持増進対策と快適職場形成 7. 菓子製造施設における労働安全衛生		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 練習問題と解答		期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
食品学		製菓製パン本科/1年	2019/通年	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位(60時間)	必須	原田 千奈美	
授業の概要					
食品学全般の基礎知識を習得し、食品の科学的応用について認識を深める。					
授業終了時の到達目標					
食品に関する基礎知識の習得と簡単な栄養価計算の習得を目標とする。					
回	テーマ	内容			
1	【第1章 食品の概要】 第1節 食品の条件	1.食品学とは 2.食品の人体における機能 3.食品としての条件			
2		1.一般成分 2.嗜好成分 (1)有機酸、(2)アルカロイド、(3)アルデヒド (4)色素成分、(5)香気成分、(6)その他の特殊成分			
3		3.有害成分 4.食品成分値 5.食品成分表 6.食品の持つエネルギー・他の栄養素の栄養価計算 7.食品の栄養価値の判定基準			
4	第3節 食品の分類と特性	1.食品の種類と分類 2.食品の特性 (1)米 (2)麦類 (3)雑穀類、(4)芋類、(5)菓子類			
5		(6)大豆及びその製品、(7)その他の豆類 (8)調味量 (9)調理加工食品類			
6		3.食品の微生物応用食品			
7	【第2章 食品の変質とその防止】 第1節 食品の変質 第2節 食品の変質の防止	1.自己消化			
8		2.腐敗・変敗			
9		3.酸化 (1)水分活性 (4)水素イオン濃度			
10	第3節 食品の保存方法	1.物理的処理による方法 (1)冷蔵・冷凍法			
11		(2)加熱殺菌法、(3)乾燥法			
12		(4)熱蔵庫 (7)放射線の照射			
13		2.細菌学的処理による方法 (1)細菌・酵母の利用、(2)カビの応用			

回	テーマ	内 容		
14		3.化学的処理による方法 (1)塩蔵法、(2)酢漬法		
15		(3)砂糖漬、(6)化学物質の添加		
16		3.化学的処理による方法 (1)塩蔵法、(2)酢漬法、(3)砂糖漬、(4)化学物質の添加		
17		4.総合的処理による方法 (1)くん煙法、(2)塩乾法		
18		(3)凍結法、(4)調味、(5)瓶詰・缶詰		
19	【第3章 食品の生産と消費】 第1節 食品の消費構造の変化	食品の消費構造の変化		
20		食品の消費構造の変化		
21	第2節 食品生産	1.生産の動向		
22		1.生産の動向		
23		2.有機農産物		
24		2.有機農産物		
25		3.遺伝子組み換え食品		
26		3.遺伝子組み換え食品		
27	第3節 食品の生産と輸入	食品の生産と輸入		
28		食品の生産と輸入		
29	第4節 食品の流通と価格	食品の流通と価格		
30		食品の流通と価格		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 製菓衛生師問題集		期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
食品衛生学		製菓製パン本科/1年	2019/通年	講義	無
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	75回	5単位(150時間)	必須	安田 璃咲	
授業の概要					
生命の維持、健康の保持・増進を図ることを目的としこれらを達成するにあたり予防的、効果的対応を確保するために衛生微生物、食中毒、消毒法、食品添加物、食品の保存方法等の必要な知識を学ぶ。					
授業終了時の到達目標					
衛生微生物、食中毒、消毒法、食品添加物、食品の保存方法等の必要な知識を習得する。					
回	テーマ	内容			
1	第1章 食品衛生学の概要 第1節 食品衛生の意義と現状	食品衛生法の説明			
2		日本の食品衛生への取り組み			
3		食品と微生物 1微生物の種類			
4		2微生物の増殖条件 ①栄養素			
5		2微生物の増殖条件 ②水分③湿度			
6		2微生物の増殖条件 ④酵素			
7		3食品の微生物 食品の腐敗変敗と発酵			
8		飲食に伴う健康危害 1飲食による健康危害の種類 2経口感染			
9		経口感染の感染経路			
10		第1章 確認テスト			
11	第1節 食品衛生の意義と現状 第2章 食中毒 第1節 食中毒の発生現状	まとめ 1食中毒の分類 練習問題			
12	第1節 食中毒の発生現状	2年次推移 3季節変動			
13	第2節 食中毒の病院物質と予防対策	1微生物による食中毒 感染型・毒素型			
14		(1)サルモネラ (2)腸炎ビブリオ			
15		(3)病原性大腸菌 o-157～エルシニア			
16		(4)カンピロバクター (5)黄色ブドウ球菌			

17		(6)ボツリヌス菌 乳児ボツリヌス症
18		(7)ウエルシュ菌 (8)セレウス菌 (9)その他の食中毒
19		(10)ノロウイルス 2化学物質による食中毒
20		3自然毒による食中毒 (1)動物性自然毒 ふぐ～シガテラ
21		貝毒 (2)植物性自然毒
22		寄生菌類によるものカビ毒
23	(第4章 食品中における有害物質 動物性異物)	寄生虫①～顎口虫
24	〃	寄生虫②横川吸虫～
25	〃	寄生虫・中間宿主まとめ
26	〃	〃
27	第2章 食中毒	復習 テスト返し
28	第3節 菓子と食中毒	4食中毒の予防 この夏の食中毒事例について
29	第3章食品添加物 第1節 食品添加物の種類と使用方法	長所と短所まで
30		使用料の基準について
31		2食品添加物の分類
32		(1)主な食品添加物と使用基準 (1)保存料
33		(2)防かび剤～(6)発色剤
34		(7)甘味料～(11)香料
35		(12)乳化剤～(14)その他被膜剤
36		天然添加物
37		3添加物の安全性の再検討 添加物の表示a、b
38		食品添加物復習プリント

39		添加物の表示c～d
40	第2節 菓子と食品添加物	市販の食品に入っている添加物について調べる
41	第4章 食品中における有害物質 第1節 化学物質による環境汚染物質と生物濃縮	1生物濃縮と食物連鎖
42		2重金属
43		3放射性物質 4有機塩素系農薬
44		5PCB
45	第2節 農薬・動物用医薬品および飼料添加物の食品中の残留	6ダイオキシン
46		1残留農薬～3残留飼料添加物
47	第3節食品中の異物	1動物性異物
48		2植物性異物 3鉱物性異物 異物のリスクについて考える
49	第5章 衛生管理 第1節食品の取り扱い	《実習》1食品取扱の3原則
50		《実習》2食品取扱者の衛生 (1)健康診断と検便
51		《実習》(2)身体・被服等の清潔 (3)私物の保管
52		3洗浄と消毒 (1)洗浄と洗剤 a洗浄
53		b洗浄剤～d食品用洗浄剤
54		中性洗剤の使用についての指導方法 (2)消毒 1物理的方法 a加熱による蒸気まで
55		牛乳の殺菌方法～光線による方法
56		b化学的方法～
57		消毒方法一覧表
58		[覚える]のところ 洗剤の成分を考える
59		自習

60	第2節 施設・設備の要件と管理	《実習》1施設の構造		
61		《実習》2食品取扱設備		
62		《実習》3食品の取り扱い		
63		《実習》4給水及び汚物の処理		
64	第2節 5菓子製造業の施設基準と施設設備の構造	《実習》(1)共通基準		
65		《実習》(2)特定基準 2施設・区画 b機械器具		
66	第3節 営業車の責務	《実習》1管理運営基準と施設設備の管理 (1)施設の管理		
67		(2)食品取扱設備の管理		
68	第4節 総合衛生管理製造過程	《実習》1HACCPによる衛生管理		
69		《実習》手順 2菓子製造のHACCP HACCPプランについて考える		
70		HACCPプランまとめプリント		
71	第5節 食品の保存と表示	《実習》1製品の保存		
72		《実習》2表示事項 3菓子類の保存の表示		
73		《実習》4アレルギー物質を含む食品の表示		
74		テスト対策プリント		
75		テスト返し・解説 国試対策		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
		期末テスト	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
栄養学		製菓製パン本科/1年	2019/通年	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位(60時間)	必須	原田 千奈美	

授業の概要

栄養の基礎的知識の学習と、食品と栄養の関りについてライフステージを通して学習する。

授業終了時の到達目標

栄養の基礎知識の習得と、人体における栄養の仕組みの習得。
また、食品表示について栄養学的観点から理解をする。

回	テーマ	内容
1	栄養の意義	栄養、栄養素とは 異化、同化、新陳代謝
2	栄養の意義	栄養学とは 人体構成成分
3	栄養素の分類 栄養素の働き	三大栄養素、五大栄養素 たんぱく質
4	栄養素の働き	たんぱく質、必須アミノ酸
5	栄養素の働き	脂質、必須脂肪酸
6	栄養素の働き	脂質、脂肪酸
7	栄養素の働き	炭水化物
8	栄養素の働き	炭水化物(糖質)
9	栄養素の働き	無機質
10	栄養素の働き	無機質(カルシウム、リン、鉄)
11	栄養素の働き	無機質(ナトリウム、カリウム、ヨウ素、マグネシウム)
12	栄養素の働き	無機質(マンガン、銅、コバルト、塩素、亜鉛、セレン、クロム 硫黄、フッ素、モリブデン)
13	栄養素の働き	ビタミン
14	栄養素の働き	脂溶性ビタミン
15	栄養素の働き	脂溶性ビタミン
16	栄養素の働き	水溶性ビタミン
17	栄養素の働き	水溶性ビタミン
18	栄養素の働き	水溶性ビタミン
19	栄養素の働き	水、エネルギー源としての機能
20	基礎食品	食品の分類、食事バランスガイド

回	テーマ	内 容		
21	ホルモンとその機能	甲状腺、膵臓、副腎髄質		
22	栄養の消化と吸収	口腔内、胃、腸		
23	エネルギー代謝	基礎代謝、活動代謝、食事誘発性 推定エネルギー必要量		
24	栄養の摂取	食事摂取基準、栄養素の指標		
25	栄養の摂取	生活消費量、国民栄養調査、		
26	栄養の摂取	ライフステージの栄養		
27	栄養の摂取	労働と栄養、食生活と疾病(高血圧)		
28	栄養の摂取	食生活と疾病(脂質異常症、糖尿病、骨粗鬆症)		
29	栄養成分表示	食品表示法、栄養成分表示		
30	栄養成分表示	特別用途食品、保健機能食品		
教科書・教材				
		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 問題集		期末テスト	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
社会		製菓製パン本科/1年	2019/通年	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位(60時間)	必須	芦田 絵津子	
授業の概要					
第1章 菓子と食生活(歴史)と第2章菓子店経営論を進めながら、随時、現代社会の時事問題なども取り上げていく。					
授業終了時の到達目標					
菓子やパンの歴史の流れもつかみ、経営論では開店に向けてのビジネス・プランの企画開発が計画できるようになる。					
回	テーマ	内 容			
1	「第1章」第1節 菓子と食生活	菓子の食生活における意義			
2	第2節 菓子の歴史	上古時代から京菓子			
3	第2節 菓子の歴史	洋菓子から国際化時代			
4	第3節 パンの歴史	世界のパンの歴史			
5	第3節 パンの歴史	日本のパンの歴史			
6	第4節 菓子製造の要件	美的・味覚的に優れていること			
7	第4節 菓子製造の要件	「パン職人 成瀬正」感想文提出			
8	第5節 菓子の生産と消費	家計調査報告			
9	第5節 菓子の生産と消費	家計調査報告			
10	第6節 菓子の包装	容器包装リサイクル法について			
11	ビジネス・プラン	ビジネス開始の心構え			
12	第1章まとめ	前期テスト対策 プリント復習など			
13	「第2章」第1節 菓子店経営論	経営理念の構築と実践			
14	第2節 立地条件	菓子店に適した立地			
15	第3節 販売促進の在り方	特性を考えた販売促進			
16	〃	自店の商品を知らせる工夫			
17	第4節 店舗の作り方	店舗づくりにおける留意事項			
18	開業資金について	物件入手費用など			
19	第5節 労働生産性	労働生産性を高めるために			
20	第5節 労働生産性	労働分配率 5S活動について			

回	テーマ	内 容		
21	第6節 必要売高の求め方	5s活動による効率化の推進		
22	第7節 原価管理の方法	原価要素、原価計算について		
23	第7節 原価管理の方法	損益分岐点売上高の求め方		
24	第7節 原価管理の方法	必要売上高の求め方		
25	第7節 原価管理の方法	菓子店にとっての適正利益とは		
26	第8節 労務管理	自主性を大切にする職場から人材は育つ		
27	第8節 労務管理	接客サービスと店員教育		
28	第8節 労務管理	労働時間等		
29	まとめ	復習プリントなど		
30	まとめ	復習プリントなど		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
製菓衛生師全書 製菓衛生師問題集		期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	

科目名	学科/学年		年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓実習	製菓製パン本科/2年		2019/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)		必須・選択	担当教員
90分×3 (一部90分×4)	28回	6単位(180時間)		必須	後藤一宏、矢濱竜淑、 安井大也 他
授業の概要					
1年次の技術をもとに応用の菓子・パンを作りさらなる技術向上を目指す。 すべての分野に幅広く対応できる職人になれるように教育的指導も行う。					
授業終了時の到達目標					
洋菓子: ナッペ・ポッシュ・カット 製パン: 丸め・伸ばし・包餡 和菓子: 製餡・包餡 それぞれの基礎技術を習得をする					
回	テーマ		内容		
1	シュー生地① デコの応用①		シュー デコ(スクエア)		
2	ムース① 焼き菓子①		ココアナナ ケークキャラメル ケークレギューム		
3	ムース② 焼き菓子②		マンゴージバララクテ・マローネ		
4	皿盛りデザート①		Evolution(エヴォリューション)・デザートガスパチョ		
5	餡細工①		バラ デモのみピエス		
6	チョコレートの扱い①		ボンボンショコラ アーモンドショコラ		
7	折り込みについて①		フィユタージュラピット キャラメル・シブースト・オ・ポム		
8(90分×4)	別立て① ムース③		クルールドペッシュ フルーツロール		
9	シュー生地② 絞り方の応用①		パリプレスト 抹茶豆乳プリン シューロール		
10	折り込みについて②		ガレット・デ・ロワ ケークショコラオレンジ		
11(90分×4)	デコレーション①		チーズスフレ、デコレーションケーキ		
12	デコレーション②		課題 ジェノワーズ デコレーションケーキ		
13	フォンサージュの復習①・カルチェの習得		フルーツタルト オペラ		
14	ハード系製品の扱い方①		フランス生地(バター・麦の香り・大学芋パン)パンドミ ミルクパン		
15	ハード系製品の扱い方②		バゲット クリーチー チキントマト煮込みカレー風味		
16	包餡の習得①、食パンの理解		あんぱん、ハードトースト、あん食パン		
17(90分×4)	包餡の習得②、酵母の違い①		あんぱん、パン・オ・ルヴァン、ハイカカオブレッド		
18(90分×4)	包餡の習得③、ハード系製品の扱い方③		あんぱん、ヴァイツェンミッシュブロット、ベーグル		
19	ハード系製品の扱い方④		シュトレン、パン・ド・ロデヴ、チョココルネ		
20	フィユテの理解と習得①		クロワッサン、クローネ、クーロンヌ		
21	ハード系製品の扱い方⑤		パン・リュスティック、パン・ペイザン		
22	包餡の習得④		菓子生地(アンパン マカパティ)フランス生地(アンパン エスカルゴバター)		
23	フィユテの理解と習得②		クロワッサン		
24	包餡①		さつまいも・かぼちゃのホイル焼き・柿ほろり		
25(90分×4)	細工①(錦玉・きんとん) 粒餡① 包餡②		きんとん・カステラ饅頭・楓		
26	銅板② 細工② 包餡③		栗蒸し羊羹 練り切り(ハサミ菊) きんつば		
27(90分×4)	餅生地について 包餡④		レモン饅頭 羽二重餅 豆大福		
28	餅生地について 包餡⑤ 銅板③		上用饅頭 花びら餅 桜餅		
教科書・教材		評価基準		評価率	その他
		実習・実技評価		80.0%	
		出席率		10.0%	
		授業態度		10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓デザイン (マジパン)		製菓製パン本科/2年	2019/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	6/23回	3単位(90時間)	必須	中村 洋一	
授業の概要					
基本的なマジパン製作					
授業終了時の到達目標					
丸め方・伸ばし方・色付け基本的な事をマスターする 動物・人形等を完成し学校祭に向け作品を完成させる					
回	テーマ	内 容			
1	マジパンの基礎を学ぶ	犬・ライオン			
2	マジパンの基礎を学ぶ	人形(女の子・男の子)、バラ			
3	土台の基礎を学ぶ	カバーリングから線描きまで			
4	学校祭に向けての作品	土台作り・人形、各パーツ作り			
5	試験 学校祭に向けての作品	人形の作成 土台作り・人形、各パーツ作り			
6	学校祭に向けての作品	人形、各パーツ作り 作品を完成させる			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓デザイン(デッサン)		製菓製パン本科/2年	2019/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	4/23回	3単位(90時間)	必須	粕谷 邦男	
授業の概要					
基礎のデッサンを大切にし、観察力をつけ、柔軟に工夫できる表現力を身につけ、イメージを発展させる感性を豊にする					
授業終了時の到達目標					
製菓に対して、美的に構成する力を高め、事故アピールを豊に表現できるようにする					
回	テーマ	内容			
1	手のデッサン	デッサンの意味、勤勢、対比、バランスを知る			
2	人物のデッサン	勤勢をつかみ、生きた線でバランスを取る			
3	色面構成	暖、寒、甘い、苦いを色、形で表現する			
4	記念用ケーキ立体図	いろんな記念日のケーキを、自由な発想でデザインし、客に喜んでもらえる様、ユニークな作品			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
クロッキー帳 4B鉛筆		作品評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓デザイン (シュガーアート)		製菓製パン本科/2年	2019/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	5/23回	3単位(90時間)	必須	佐藤 廣乃	
授業の概要					
シュガークラフトの基礎知識と技術の習得					
授業終了時の到達目標					
シュガーペースト、アイシングの取り扱い方及びそれらを使った小作品の制作技術の習得					
回	テーマ	内容			
1	シュガークラフトについて	シュガークラフトの概要説明 「シュガーペースト」の制作			
2	モデリング	「ベビーシューズ」と「クマ」			
3	シュガーフラワー	「バラ」製作 バラの花			
4	シュガーフラワー	「バラ」製作 バラの葉			
5	シュガーフラワー	「バラ」製作 まとめ方			
6	シュガーフラワー	「バラ」製作 復習			
7	テスト	バラ			
8	ミニケーキ製作	「カバーペースト」製作/テスト再試 カバーリング(10～12CMダミーケーキ)			
9	ミニケーキ製作	オーナメント製作			
10	ミニケーキ製作	ケーキデコレーション			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓デザイン (カラーコーディネート、ラッピング)		製菓製パン本科/2年	2019/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	8/23回	3単位(90時間)	必須	清水 登志子	
授業の概要					
色彩の基礎を学び、配色に生かす 商業ラッピングの知識と基本的な包み方を修得する					
授業終了時の到達目標					
システムに基づいて混色・配色ができる 商業ラッピングの知識を有し、慶弔贈答の基本的な包装ができる ラッピング検定3級の合格					
回	テーマ	内容			
1	色の仕組み 色のものさし	色の三属性、PCCS色相環 PCCストーン			
2	混色 色彩調和	加法混色と減法混色、絵具実習 色相配色			
3	色彩調和 配色効果 色の視覚的効果	トーン配色 グラデーション、アクセント、セパレーション 色のイメージ・感じ方			
4	ラッピングの基本パターン	<ul style="list-style-type: none"> ラッピングの道具、資材の説明 箱の種類、向きなど説明 実習 合わせ包み、立方体の箱 リボン(十字掛け、縦一文字掛け) 			
5	前回の復習、斜め包み	<ul style="list-style-type: none"> 合わせ包み2種類 斜め包み(処理なし) リボン(斜め掛け、V字掛け、裏表のリボン) 紙袋のアレンジ 			
6	しきたりの基礎知識	<ul style="list-style-type: none"> 贈る文化(のし紙、水引、金封) しきたりの基礎知識 斜め包み(処理あり) ピン包み 			
7	のし紙復習	<ul style="list-style-type: none"> のし紙復習 斜め包み復習 ハロウィンアレンジラッピング 実技模擬試験 			
8	ラッピング検定対策	<ul style="list-style-type: none"> 実技に向けた総合練習 筆記試験対策 			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
プリント、1996配色カード アクリル絵の具 ラッピング検定教本		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
カフェ・ドリンク実習 (ラテアート・ヴァンドゥーズ)		製菓製パン本科/2年	2019/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	15/23回	3単位(90時間)	必須	浜地徹、圖師聡、平松利恵、矢濱竜淑	
授業の概要					
<p>カプチーノ、ラテアートの修得(習得)。カフェドリンクメニューの作成</p> <p>ヴァンドゥーズに必要な知識、技術、心を習得、学びを身につけ、ホスピタリティーの実践を可能にする感動のサービスとは？</p>					
授業終了時の到達目標					
<p>作業キレイに、キレイなラテアートを作り、自信をつける。</p> <p>基本的なエスプレッソ技術、カフェラテ技術、ラテアート技術の修得。</p> <p>自分自身でエスプレッソの抽出からハートのラテアートまでを提供できる。</p> <p>商品に付加価値をのせる重要な役割であるヴァンドゥーズへの認識。</p> <p>意義と目的、創造力でお客様と共に笑顔と幸せを感じる仕事。</p>					
回	テーマ	内容			
1	ラテアート(ハート)	ラテアート、ハートの練習 エスプレッソ～ミルクスチーミングまでを覚える			
2	ラテアート	ラテアートの練習 ハートの一連の動き方を修得する			
3	ラテアート(試験)	ラテアートを作るまでの一連の動作 ミルクスチーミング、ラテアートを総合的に評価			
4	ドリンク(再試験)	フレーバーカフェラテの修得			
5	ラテアートとは	正しいエスプレッソマシンの使い方			
6	ドリンクを成り立たせるには	ドリンクの構成を考える			
7	ラテアート(ハート)	スチーミングの理解 場所・角度、注ぐ一連の流れを理解する			
8	ラテアート(レイヤーハート)	エスプレッソの理解、スチーミングの修得 注ぎ方の応用を学びより学びを深くする			
9	ラテアート(リーフ)	注ぎ方を修得し、中心に注げるようにする			
10	ラテアート	キレイな泡づくり			
11	ラテアート(試験)	キレイな形づくり			
12	ドリンク(再試験)	見た目に美味しいもの			
13	ヴァンドゥーズとは 大事さがし、必要な知識	ヴァンドゥーズ教育の重要性、必要なものと実務 グループワーク、必要な知識			
14	必要な技術、スペーサーワーク 実践ワーク、ガトー箱詰め	技術、スペーサーワークの意義・目的・実践へ ご要望に応じたガトーの箱詰めグループワーク			
15	接客実務に必要なもの 接客実技演習	接客用語・受注・箱詰め・金銭・授受 お客様お迎えからお見送りまで			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
カフェ・ドリンク実習 (珈琲・紅茶)		製菓製パン本科/2年	2019/通年	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分×2	8/23回	3単位(90時間)	必須	井上佐、山田孝子	
授業の概要					
<p>ハンドドリップ、サイフォン抽出を学ぶことによりコーヒーに対する技術・知識の向上と共にスライドおよびVTRにより産地の自然環境、栽培、収穫、加工、流通などへの理解を深める。 特徴を活かした基本の抽出からお茶とお菓子取り合わせる楽しみ方の提案まで。</p>					
授業終了時の到達目標					
<p>サイフォンでの抽出技術、ハンドドリップの抽出技術、コーヒーに対する知識を学ぶことにより社会人と成ってからも豊かな人間性、確かな技術により「珈琲のある豊かな生活をエンジョイ」出来る人材と成る。 ホットティーとアイスティーをおいしく抽出することを身に付ける。</p>					
回	テーマ	内 容			
1	ドリップ器具の理論、取扱いを学ぶと共に生産地の栽培～収穫の流れを知る	各部品の名称、基本的な取扱い方法、危険回避、コーヒーへの理解を深める			
2	サイフォンの理論、取扱いを学ぶと共に収穫した豆の加工の流れを知る	各部品の名称、基本的な取扱い方法、危険回避、コーヒーへの理解を深める			
3	サイフォン抽出のロールプレイングにより安定した抽出技術を身に付ける	時間内に抽出を行う事を目標に定め、協力性、自主性を踏まえて作業することにより、専門技術を深める			
4	抽出技術テスト	器具の取扱い知識、丁寧さ、清潔感を与える作業、出来上がりの抽出液の味覚、又他の生徒との協力性を持ち行動できるかを評価			
5	サイフォンで抽出したコーヒーを使ってアレンジコーヒーのコンクール	各自持ち寄った素材を利用し各グループごとにアレンジコーヒーを作成、プレゼンをする(協力、工夫、創造、改善、意識)			
6	製造法によるお茶の分類 産地別の特徴を知る	紅茶・緑茶・ウーロン茶に適した茶葉種類と製造方法 三大銘紅茶の個性とその生産由来と背景			
7	お茶の主成分と風味 紅茶香りの表現	収穫時期による風味の違いと楽しみ方 ホットティー抽出適温とベストドリップ			
8	紅茶水色の表現 紅茶を使ったドリンクの応用	濁らないアイスティー抽出とジャンピング アイスティーを使用して、セパレートティーを作る			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		実習・実技評価	80.0%		
		出席率	10.0%		
		授業態度	10.0%		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓教養		製菓製パン本科/2年	2019/通年	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1単位(30時間)	必須	川口 洋輝・大山 伸 富田 和彦・原田千奈美	
授業の概要					
飲食店の開業までのプロセス 開業後の経営に関して					
授業終了時の到達目標					
飲食店を開業し経営していくための知識 自らがショップコンセプトを作成し1軒の店を企画する					
回	テーマ	内容			
1	業界とは	製菓製パン業界について			
2	開業までのスケジュール	開業までに行う内容			
3	場所の選定	立地特性のメリット・デメリット			
4	業種業態のとらえ方	業種とは、業態とは何か			
5	フードビジネスに求められるホスピタリティ	フードビジネスとはサービス産業で求められるホスピタリティ			
6	諸官庁の手続き	開業に際しての官庁への届け出、手続き			
7	損益分岐点	オープン前に損益分岐点を出し出店計画を作る			
8	開業資金に関して	開業に必要な資金の内容、調達方法			
9	メニューブックに関して	メニューブックの作成方法			
10	商品のABCン武関	販売商品のABC分析によるメニュー開発			
11	固定客を作る重要性	リピート客の重要性と、どのようにするとよいか			
12	テストの答え合わせ	解答の解説			
13	グループによるショップコンセプトの作り方	各グループでショップコンセプトを作成、発表			
14	製菓の歴史	フランス菓子の歴史			
15	マナーについて	祝儀・不祝儀のマナー			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
講師作成による自作の教材		期末テスト 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
製菓衛生学		製菓製パン本科/2年	2019/前期	講義	無
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	15回	1単位(30時間)	必須	原田 千奈美	
授業の概要					
各教科ごとの出題傾向に即した復習と、過去問による反復学習					
授業終了時の到達目標					
製菓衛生師試験に合格できる、知識の習得					
回	テーマ	内容			
1	衛生法規	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
2	栄養学	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
3	製菓理論	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
4	過去問題(H29 愛知)	過去問の実施と解説			
5	過去問題(H28 関西)	過去問の実施と解説			
6	食品学	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
7	食品衛生学	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
8	製菓理論テスト	教科別テストの実施と解説			
9	公衆衛生学	過去の問題傾向に即したまとめ復習プリントの実施			
10	過去問題(H29 関西)	過去問の実施と解説			
11	食品学テスト	教科別テストの実施と解説			
12	食品衛生学テスト	教科別テストの実施と解説			
13	前期定期試験答え合わせ	解答と解説			
14	過去問題(H27 愛知)	過去問の実施と解説			
15	国家試験問題解答	答え合わせ(自己採点)			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
		期末テスト	80.0%		
		出席率	10.0%		
		授業態度	10.0%		

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
フランス語		製菓製パン本科/2年	2019/通年	講義	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分	30回	2単位(60時間)	必須	ランジェバン ミシエリヌ シモヌマリ テレズ	
授業の概要					
製菓分野で使用されるフランス語を理解し、簡単なコミュニケーションをとれるような授業構成を基本とする					
授業終了時の到達目標					
洋菓子、製パン分野にて使用されるフランス語を理解し、活用できるようになる。また、フランス語で簡単な挨拶や買い物ができるようになる					
回	テーマ	内容			
1	Presentation France.Lwre Alpbaket	Livre-Conte Mond de +France Lecon 0			
2	Salutations.Cbifres P.10	Livre/Booklet			
3	Salutations P.11 Cbifres	Livre/Booklet			
4	Lecn1-Galeau-Tarte m/f P.14	Livre			
5	Freelts-m/f P.3	Booklet			
6	Lecon1-P16 ~17 -plunel fvuts	Livre/Booklet			
7	Lecon1-P18 ~19 ~de plunel fvuts	Livre/Booklet			
8	Lecon1-P20 ~21 vocabulaere	Livre/Booklet			
9	Lecon2 aulala/a l p22~23/verkes	Livre/Booklet			
10	Lecon2-aulala/a l p24/cremereo	Livre/Booklet			
11	Lecon2-aulala/a l p25~27/verbe	Livre/Booklet			
12	Lecon2-aulala/a l p28~29-ex + Verbes	Livre/Booklet			
13	Test Renscon	Livre/Booklet			
14	Test correction	Print			
15	Conversation Frace	Booklet			
16	Lecon3-aulala/a l conveisation Boulangerce	Livre-Booklet			
17	Lecon3-Exerceces Verkes-Boulangce	Livre-Booklet			

回	テーマ	内 容		
18	Lecon4-de P33~34 Epices/condiments/Pahsserie	Livre-Booklet		
19	Lecon4-de aulala/a l Verbes- Comiersation	Livre-Booklet		
20	Lecon5-P38~39 Venbe-Boissons	Livre-Booklet		
21	Lecon5-P40~43-exercices Matereel/veibes	Livre-Booklet		
22	Lecon5-P44 -exercices Matereel/veibes	Livre-Booklet		
23	Lecon5-P45~47 -exercices Matereel/veibes	Livre-Booklet		
24	Lecon5-P48~49 -exercices vesnes/matereel	Livre-Booklet		
25	Conveisation-eui café Lecon6-e, ee p52~53	Livre-Booklet		
26	Lecon6-P54~56 -exercices vesnes/matereel	Livre-Booklet		
27	Lecon7-P64~65 conversation	Livre-Booklet		
28	Test Reirseon	Livre-Booklet		
29	Test Reirseon	Livre-Booklet		
30	Test correction	Print		
教科書・教材		評価基準	評価率	その他
現場からの製菓フランス語		期末テスト	80.0%	
		出席率	10.0%	
		授業態度	10.0%	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
接客販売実習		製菓製パン本科/2年	2019/前期	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分		1単位(30時間)	必須	研修先監督者	
授業の概要					
インターンシップ科目として、現場の現地研修。主に販売分野の業務に携わる。					
授業終了時の到達目標					
現場経験を経ることにより今後の学習意欲高め、就職活動にも生かすことができる。					
回	テーマ	内容			
	接客販売補助	主に接客に携わる			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
特になし		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	研修先監督者による評価	

科目名		学科/学年	年度/時期	授業形態	教員の実務経験
校外研修実習		製菓製パン本科/2年	2019/前期	実習	有
授業時間	回数	単位数(時間数)	必須・選択	担当教員	
90分		1単位(30時間)	必須	研修先監督者	
授業の概要					
インターンシップ科目として、現場の現地研修。主に製造分野の業務に携わる。					
授業終了時の到達目標					
現場経験を経ることにより今後の学習意欲高め、就職活動にも生かすことができる。					
回	テーマ	内容			
	製造補助	主に菓子製造に携わる			
教科書・教材		評価基準	評価率	その他	
特になし		実習・実技評価 出席率 授業態度	80.0% 10.0% 10.0%	研修先監督者による評価	