### 実務経験のある教員等による授業科目一覧表

調理専門課程 製菓技術科

明社守门 <b>亦</b> 住		(標準	コース)	(海外留	学コース)	
科目名	必選の別	年間授	実務経験の	年間授	実務経験の	主たる
行口位	必送り加	業時数	ある教員等	業時数	ある教員等	授業方法
		未时奴	による科目	未时奴	による科目	
製菓実習丨	必	360	0	360	0	実習
製菓実習	必	360	0	360	0	実習
製菓実習Ⅲ	必	300				実習
製菓実習Ⅳ	必	300	$\circ$	300	0	実習
製菓実習Ⅴ	必			120		実習
ケーキショップ実習丨	必	120				実習
ケーキショップ実習Ⅱ	必			60		実習
製菓理論及び食品学Ⅰ	必	30		30		講義
製菓理論及び食品学Ⅱ	必	30		30		講義
製菓理論及び食品学Ⅲ	必	30				講義
製菓理論及び食品学IV	必	30		30		講義
食品衛生学 I	必	30		30		講義
食品衛生学Ⅱ	必	30		30		講義
フランス語丨	必	30		30		講義
フランス語Ⅱ	必	30		30		講義
技術者ライフI	必	30		30		講義
技術者ライフⅡ	必	30		30		講義
ビバレッジ論	必	30		30		講義
販売技法 I	必	30				実習
販売技法	必	30		30		実習
コンピューター実習丨	必	30		30		実習
コンピューター実習Ⅱ	必	30		30		実習
衛生法規及び公衆衛生学	必	30		30		講義
製菓実験	必	60				実験
栄養学実習	必	60				実習
製菓校外実習	必	60	0	60	0	実習
製菓校外実習	必	60	0	60	0	実習
選択校外実習	選	60		60		実習
海外留学研修	必			360		実習
製菓特論	必			60		講義
実務経験のある教員による授業時数 合計		1140	単位時間	1140	単位時間	

中村調理製菓専門学校

開講学科		製菓技術科				学期	前期	朝	開講年	次	1年次
開講クラス	S 1	T 1	U I	1	授業の	の方法	講義・	演習	・実験	· 実	・実技
授業科目名		製菓実習Ⅰ						必修・対	選択	必修	
	山木健太郎	山木健太郎(製菓衛生師) 稲富禎次(製菓			(衛生師)	小川光信(	製菓衛生師)	大賀朋子(	製菓衛生師)	飛松里江能(製菓衛生師)	
担当教員	小田切幾太朗	(製菓衛生	生師) 山	山本真吾(パン製	<b>!</b> 造技能士)	田口洋一郎パ	ン製造技能士)	宮部國男(	製菓衛生師)	柿添聪	注子(製菓衛生師)
	宇部本由香(製菓衛生師) 下妻義明(製				菓衛生師)						
実務経験のある教員 による授業科目	0	○ 実務経験の内容				製菓	・製パン理	見場にお	ける勤務	経験等	争

### 《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

基本生地、基本技術を学びその習得を目指す。働く上で必要となる心構え・動き・挨拶・返事等の価値観教育を実施する。衛生的 な作業の重要性を学び身につける。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

\*基本生地(ジェノワーズ・ビスキュイ・シュー・パウンドケキ)を作ることが出来る。 \*ナッペ・絞り・パイピング等の基本技術を習得している。

- \*挨拶・返事をはじめ学生同士での声掛けが出来る。
- \*清掃・手洗いなど基本的な動きが出来る。 時間に対しての意 識を持つ・

#### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート		平常点		
配点 (割合)	50	10	30		10		
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

### 《テキスト》

(全角112文字)

洋菓子教本・決定版 洋菓子教本(日本菓子教育センター) 製菓衛生師全書和洋菓子・パンのすべて(日 本菓子教育センター)

決定版和菓子教本(日本菓子教育センター)

#### 《参考図書》 (全角196文字)

新しい製パン基礎知識 基本生地とその応用 (パンニュース社) (日本洋菓子協会連合会) (日本洋菓子協会連合会) 自分で作る製菓副材料 (日本菓子専門学校) 洋菓子 洋菓子用語辞典

製菓衛生師教本

(製菓衛生師養成施設協会)

《授業時間外学習 (全角168文字)

実習レポートの作成

実技試験課題の朝・夕の自主練習

### 《備考》

※実技試験

へ天はXDUMA (中間試験100点+期末試験100点+小テスト100点=300 点)300点を100点に換算し成績とする。60点以上を合格と する。

注)シラバスの回数・テーマは授業順番ではなくカテゴリー毎 に記載。状況に応じ一部変更になる場合がある。実技試験・ 筆記試験ともに合格する必要がある。

《牛间の技未計画	(授業の回数やスケジュール	) //
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	ガイダンス①	縦割り実習 2年生からレポートの書き方、基本技術を学ぶ
2	ガイダンス②	実習授業についての説明
3	ガイダンス③	実習室の使い方を学ぶ、ガトーフレーズを班 1 台製作
4	基本技術①	基本技術、絞り・ナッペを学ぶ 前期中間実技試験・小テスト対策
5	基本技術② 小テスト	前期小テスト(ナッペ)実施、試験事前練習
6	基本技術③	基本技術、絞り・パイピングを学ぶ 前期期末実技試験・小テスト対策
7	基本生地①	共立て生地・ジェノワーズの基本を学ぶ①(比較実験、班1台)
8	基本生地②	共立て生地・ジェノワーズの基本を学ぶ②(各自 1 台、実技試験デモ)
9	基本生地③	ショートペーストの基本を学ぶ サブレバニーユ・サブレナンテ(示)
10	基本生地④	別立て生地・ビスキュイの基本を学ぶ(比較実験、班2回)
11	ショートペースト①	ブールドネージュ・サブレシトロン・ラングドシャー(形2種)・ガレット仕込 み
12	ショートペースト②	ガレット(めん棒の使い方)・ホーレンダーザンドゲベック・バニラプレッツェル(示)
13	ショートペースト③	ギップフェリー・アマンドキャラメル・リンツァーアウゲ(示)・サブレポッシュ(示)
14	ショートペースト④	ディアマンショコラ(示·大量仕込み→学生成形焼成)・スタンゲン(示)/基本 技術

15	実技試験①	前期中間実技試験(ジェノワーズ、絞り・ローズバット・シェル)
16	実技試験②	前期期末実技試験(ビスキュイ、絞り・シュ―用)
17	基本生地⑤	バター生地の基本(シュガーバッター法・フラワーバッター法)を学ぶ パウンドケーキ(2製法・班各1本)・カトルカール(示)
18	バター生地①	紅茶パウンド・フルーツケーキ(示)・パウンドケーキ各自1本
19	バター生地②	マドレーヌ・抹茶マドレーヌ・ガトーショコラ・パンドジェーヌ(示)
20	バター生地③	フィナンシェ・レーリュッケン・クグロフ・バウムクーヘン(示)
21	基本生地⑥/スポンジケーキ①	クリームの基本① シャンティーを学ぶ / ガトーフレーズ(ショートケーキ仕上げ)・オムレットフレーズ(示)
22	基本生地⑦/スポンジケーキ②	クリームの基本② バタークリーム①(3種類説明)を学ぶ / モカトルテ18cm
23	基本生地⑧/スポンジケーキ③	クリームの基本② バタークリーム② / ツィットローネンシュニッテン・ ウィークエンドシトロン
24	スポンジケーキ④	矢羽根ロール・フルーツロール・ルーローテベール(示)
25	基本生地⑨/スポンジケーキ⑤	クリームの基本③ ガナッシュを学ぶ / トラウベンシュニッテン・アイリッシュカフェトルテ18cm(示)
26	スポンジケーキ⑥	マロ―ネントルテ21cm・紅茶シフォンケーキ
27	飾り菓子①	パスティヤージュ① 教会を作り基本を学ぶ
28	飾り菓子②	パスティヤージュ② ウエディングケーキ製作 カバーリング
29	飾り菓子③	パスティヤージュ③ ウエディングケーキ製作 花・パーツ製作
30	飾り菓子④	パスティヤージュ④ ウエディングケーキ製作 組み立て
31	飾り菓子⑤	マジパン細工① 扱い方、説明、バラ
32	基本生地⑬	シュー生地の基本を学ぶ①(シュー生地講義、比較実験)・シューアラク レーム各班1回
33	基本生地⑭	シュー生地の基本を学ぶ② シュー生地各自1回(後期期末対策)
34	シュー生地①	セザム・エクレール
35	シュー生地②	パリブレスト・スワン・パニエ
36	製パン実習①	バターロール(手捏ねとミキサー仕込み)・チーズパン・マカロンパン
37	製パン実習②	食パン(角食パン)・ハードトースト(山型食パン)
38	製パン実習③	菓子パン(アンパン・メロンパン・クリームパン)
39	和菓子実習①	豆炊き・漉し餡(餡漉し機使用)、葛饅頭、ぜんざい(示)
40	和菓子実習②	葛焼き、おはぎ、水羊羹、浮島
41	和菓子実習③	求肥・つなぎ錬切餡・天入りきんとん
42	和菓子実習④	どら焼き・栗蒸し羊羹・栗大福
43	前期筆記試験	前期・筆記試験

中村調理製菓専門学校

開講学科		製菓技術科				学期	後期	朝	開講年	次	1年次
開講クラス	S 1	T 1	U 1	Į	授業の方法		講義・	演習	・実験	· 実	・実技
授業科目名		製菓実習Ⅱ							必修・対	選択	必修
	山木健太郎	山木健太郎(製菓衛生師) 稲富禎次(製菓			(衛生師)	小川光信(	製菓衛生師)	大賀朋子(	製菓衛生師)	飛松里江能(製菓衛生師)	
担当教員	小田切幾太朗	(製菓衛生	生師) 山	山本真吾(パン製	造技能士)	田口洋一郎パ	ン製造技能士)	宮部國男(	製菓衛生師)	柿添聪	注子(製菓衛生師)
	宇部本由香(製菓衛生師) 下妻義明(製				東衛生師)						
実務経験のある教員 による授業科目	0	○ 実務経験の内容				製菓	・製パン理	見場にお	ける勤務	経験等	争

### 《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

基本生地、基本技術を学びその習得を目指す。働く上で必要となる心構え・動き・挨拶・返事等の価値観教育を実施する。衛生的 な作業の重要性を学び身につける。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

\*基本生地(ジェノワーズ・ビスキュイ・シュー・パウンドケキ)を作ることが出来る。 \*ナッペ・絞り・パイピング等の基本技術を習得している。

- \*挨拶・返事をはじめ学生同士での声掛けが出来る。
- \*清掃・手洗いなど基本的な動きが出来る。 時間に対しての意 識を持つ・

#### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート		平常点			
配点 (割合)	50	10	30		10			
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする						

### 《テキスト》

(全角112文字)

洋菓子教本・決定版 洋菓子教本(日本菓子教育センター) 製菓衛生師全書和洋菓子・パンのすべて(日 本菓子教育センター)

決定版和菓子教本(日本菓子教育センター)

#### 《参考図書》

(全角196文字)

新しい製パン基礎知識(パンニュース社) 基本生地とその応用(日本洋菓子協会連合会) 自分で作る製菓副材料(日本洋菓子協会連合会) 洋菓子(日本菓子 専門学校) 洋菓子用語辞典(白水社)

### 《授業時間外学習

(全角168文字)

実習レポートの作成

実技試験課題の朝・夕の自主練習

#### 《備考》

※実技試験

へ (中間試験100点 + 期末試験100点 + 小テスト100点 = 300 点) 300点を100点に換算し成績とする。60点以上を合格と する。

注)シラバスの回数・テーマは授業順番ではなくカテゴリー毎 に記載。状況に応じ一部変更になる場合がある。実技試験・ 筆記試験ともに合格する必要がある。

(授業の回数や人ケンュール	, "
テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
基本技術④ 小テスト	後期小テスト(パイピング)実施、 基本技術、ナッペ・絞り・パイピング
実技試験③	後期中間実技試験(パウンドケーキ、ナッペした土台に絞り、メッセージ)
実技試験④	後期期末実技試験(シュークリーム、ナッペ・絞り・メッセージ)
基本生地⑩/スポンジケーキ⑦	クリームの基本④アングレーズを学ぶ① / シャルロットポワール18cm・ムースフレーズカップ(示)
基本生地⑪/スポンジケーキ⑧	クリームの基本④アングレーズ② / ボンショコラ18cm・基本技術応用①
基本生地⑫/スポンジケーキ⑨	クリームの基本⑤パティシエール / ガトーマダム18cm・基本技術応用②
スポンジケーキ⑩	スフレフロマージュ・ショコラバナーヌ
基本生地⑮	シュクレ・サブレ生地の基本を学ぶ / タルトレットフリュイ・タルトポワー ル
シュクレ・サブレ生地①	タルトバナーヌ・タルトショコラ(タルトリング14cm×4台)
シュクレ・サブレ生地②	タルトポンム・フロランタン
基本生地⑥	バイ生地の基本(3種類の生地とブリゼ生地)を学ぶ / ブリゼ(スリーズ・フロマージュ)・ノーマル(アリュメット・ショーソン(示))生地仕込み/ クラフティースリーズ(ブリゼ)
パイ・ブリゼ生地①	タルトフロマージュ(ブリゼ)・レモンパイ(ブリゼ) / アンベルセ(ミルフィーユ)生 地仕込み
パイ・ブリゼ生地②	ミルフィーユ(アンベルセ)・ショーソン((示)ノーマル) / ラピド(マロン)生地 仕込み
パイ・ブリゼ生地③	アリュメットポム(ノーマル)・マロンパイ(ラピド) / ノーマル(コンバルウッション・パルシニ)生地仕込み
	テーマ (全角22文字) 基本技術④ 小テスト 実技試験③ 実技試験④ 基本生地⑩/スポンジケーキ⑦ 基本生地⑪/スポンジケーキ® 基本生地⑫/スポンジケーキ⑩ 基本生地⑮ シュクレ・サブレ生地① シュクレ・サブレ生地① ・・ブリゼ生地① ・パイ・ブリゼ生地②

15	パイ・ブリゼ生地④	コンベルサッション(ノーマル)・パルミエ(ノーマル) / アンベルセ(タタン)生 地仕込み
16	パイ・ブリゼ生地⑤	タルトタタン(アンベルセ)・ポンヌフ(2番生地)・リーフパイ(2番生地)
17	基本生地⑰	シュクセ生地の基本を学ぶ / ダックワーズ・モンブラン
18	チョコレート①	テンパリングを学ぶ / 飾り物・ロシェ・テリーヌ
19	チョコレート②	パヴェ・ミュスカディーヌ・アマンドショコラ・キャラメルトリュフ
20	チョコレート③	アンローズ・トリュフ仕上げ・フランボワーズ・マンディアン・オランジェット(示)
21	メレンゲ	メレンゲ(3種類)についてを学ぶ / クリスマス飾り・ムラングシャンティー (示)
22	スポンジケーキ⑪	クリスマス商品 ブッシュドノエル 各自1本
23	冷菓①	冷菓について学ぶ / パンナコッタ・トロピカル・パンプルムース(示)・ブランマンジェ(示)
24	冷菓②	クレームカラメル・マンゴープリン・ブリュレ(示)
25	冷菓③	フルーツカット・アイスクリーム・コンポート(1種類)・ペティナイフ研ぎ①
26	飾り菓子⑥	飴細工① 基本の流し飴・引き飴 / 就職ガイダンス
27	学園祭①	大量仕込み① 学園祭に向けて商品の製造を行う
28	学園祭②	大量仕込み② 学園祭に向けて商品の製造を行う
29	学園祭③	大量仕込み③ 学園祭に向けて商品の製造を行う
30	反復授業	基本技術習得を確認する ガトーフレーズ
31	応用実習①	HACCPを学ぶ
32	応用実習②	ケーキショップ実習 ガイダンス
33	応用実習③	ケーキショップ実習体験①
34	特別講師実習①	特別講師① バンフの森・池田勝シェフによる製菓実習で専門店の働き方を 学ぶ。
35	特別講師実習②	特別講師② (現在調整中)
36	製パン実習④	フランスパン(手・ミキサー仕込み)・練習用バターロール(ハムロール)
37	製パン実習⑤	クロワッサン・練習用バターロール
38	製パン実習⑥	デニッシュペストリー(ヨーロッパ・アメリカタイプ)
39	和菓子実習⑤	葛入り黒糖饅頭・味噌饅頭・酒入饅頭
40	和菓子実習⑥	薯蕷饅頭・わらび餅・田舎饅頭
41	和菓子実習⑦	栗饅頭・チョコ乳菓・カステラ饅頭・豆餅
42	和菓子実習⑧	桜餅・焼皮桜餅・うぐいす餅
43	後期筆記試験	後期・筆記試験

中村調理製菓専門学校

開講学科		製菓技術科				学期	前期		開講年次		2年次
開講クラス	S 2	T 2	2 U2		授業	の方法	講義	・演習	・実験	· (実	・実技
授業科目名		製							必修・対	選択	必修
	山木健太月	山木健太郎(製菓衛生師) 稲富禎			菓衛生師)	小川光信(	川光信(製菓衛生師) 大賀朋子			(製菓衛生師) 飛松里江	
担当教員	小田切幾太月	朗(製菓衛	生師)	山本真吾(パン	製造技能士)	田口洋一郎パ	ン製造技能士)	宮部國男(	製菓衛生師)	柿添ぃ	注子(製菓衛生師)
	宇部本由香	宇部本由香(製菓衛生師) 下妻義明(製									
実務経験のある教員 による授業科目	0	○ 実務経験の内容				製菓	・製パンヨ	現場にお	ける勤務	経験等	争

### 《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

基本生地、基本の技術を用いて、より商品性の高い製品の製造技術の学びを始め、和菓子、世界の菓子、パンを知ることで視野を広げる。また縦割り授業や大量仕込みによる現場の作業の実際や 衛生観念、コミュニケーションの重要性を学ぶ。特別講師による 授業では志を磨く価値観教育を実施する。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

- \*製菓、製パンの基本的な知識と技術が身についている。 \*協調性を身につけリーダーシップを発揮出来る。 \*衛生的で商品性のある製品が作ることが出来る。
- \*時間に対しての意識を持ち、先を読む力が身についている。

### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート		平常点			
配点 (割合)	50	10	30		10			
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする						

### 《テキスト》

(全角112文字)

洋菓子教本・決定版 洋菓子教本(日本菓子教育センター) 製菓衛生師全書和洋菓子・パンのすべて(日 本菓子教育センター)

決定版和菓子教本(日本菓子教育センター)

#### 《参考図書》 (全角196文字)

新しい製パン基礎知識 基本生地とその応用 (パンニュース社) (日本洋菓子協会連合会) 自分で作る製菓副材料 (日本洋菓子協会連合会) (日本菓子専門学校) (白水社) 洋菓子 洋菓子用語辞典 製菓衛生師教本 (製菓衛生師養成施設協会)

《授業時間外学習

実技試験課題の朝・夕の自主練習

(全角168文字) 実習レポートの作成

### 《備考》

※実技試験

(中間試験100点+期末試験100点=200点) 200点を100点に 換算し成績とする。 60点以上を合格とする。

注)シラバスの回数・テーマは授業順番ではなくカテゴリー毎 に記載。状況に応じ一部変更になる場合がある。実技試験・ 筆記試験ともに合格する必要がある。

《年間の授業計画	(授業の回数やスケジュール	) »
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	縦割り実習	新入学生に製菓実習の決まりや使い方を指導する
2	基本技術①	前期中間実技試験事前授業 シャルロットオポワール各自1台
3	基本技術②	前期期末実技試験事前授業 ガトーペーシュ各自1台
4	実技試験①	前期中間実技試験(シャルロットオポワール・ナッペ絞り・パイピング)
5	実技試験②	前期期末実技試験(ガトーペーシュ・絞り)
6	フランス菓子①	オペラ・クレープシュゼット(示)
7	フランス菓子②	サンマルク・マカロンショコラ・サントノーレ用パータフォンセ仕込み
8	フランス菓子③	サントノーレ18cm・クロッカン・チュイール(示)
9	フランス菓子④	ファーブルトン・シブーストオポム・マカロ(示・イタリアンメレンゲ使用)
10	フランス菓子⑤	マルジョレーヌ・キッシュロレーヌ
11	フランス菓子⑥	フレジェ・ガトーフロマージュ
12	洋菓子①前期	ムースショコラフランボワーズ18cm 2人1台・ブラウニー・アーモンドクッキー(示)
13	洋菓子②前期	トパーズ5寸 1人1台の仕上げ・メレンゲ(示)ケーキショップ用
14	洋菓子③前期	フロマージュクリュ15個

15	洋菓子④前期	ムースフレーズ・スフレロールケーキ(示)
16	ウィーン菓子①	ドボストルテ・リンツァートルテ
17	ウィーン菓子②	アンナトルテ18cm・カイザーオムレッテ・マラコフトルテ21cm2台(示)
18	ウィーン菓子③	ザッハトルテ $18\text{cm}$ ・カーディナルシュニッテン・アッフェルシュトゥルーデル $(示)$
19	ドイツ菓子①	シュヴァルツヴェルダーキルシュトルテ・フランクフルタークランツ
20	ドイツ菓子②	フェーフェタイクの菓子(ブッタークーヘン等)・ヌスボイゲル・モーンクーヘン(示)
21	ドイツ菓子③	ハーゼルヌストルテ・ヨハネスザーネチルテ(示)
22	スイス菓子	エンガーディナーヌストルテ・ツッガーキルシュトルテ・ポワソン用パイ生地仕込み
23	イタリア菓子①	ズコット・ティラミス・パンナコッタジャポネ(示)
24	イタリア菓子②	ズッパイングレーゼ・ビスコッティ・グリッシーニ
25	応用菓子④(食の多様性)	アレルギーについて考える
26	特別講師実習①	特別講師① レ トロワショコラ・佐野恵美子シェフ
27	特別講師実習②	特別講師② パティスリー アプラノス・朝田晋平シェフ
28	特別講師実習③	特別講師③ 菓子工房オークウッド・横田秀夫シェフ
29	製パン実習①	クグロフ・パンドカンパーニュー・ドーナツ
30	製パン実習②	レーズンブレッド・ハードロール・スイートロール<1品は示範のみ>
31	製パン実習③	ピザパン・フォカッチャ・ツオッブ(編みパン)<1品は示範のみ>
32	和菓子実習①	若鮎・柏餅・粽(示)
33	和菓子実習②	水無月・干菓子(寒氷・つや干し錦玉・押物・雲平細工)・よもぎ大福(示)
34	和菓子実習③	黄味時雨・串団子・月見饅頭
35	和菓子実習④	ゆべし餅・梅桃山・抹茶羊羹・長崎カステラ(示)
36	前期筆記試験	前期筆記試験

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓技術科				開請	学期	後	朝	開講年	次	2年次
開講クラス	S 2	T 2	U	2	授業の	の方法	講義·	演習	・実験	· (実	・実技
授業科目名		製菓実習IV 必修・選択 必修							必修		
	山木健太郎(製菓衛生師) 稲富禎次(製			稲富禎次(製菓	真衛生師)	小川光信(	製菓衛生師)	大賀朋子(	製菓衛生師)	飛松里	江能(製菓衛生師)
担当教員	小田切幾太郎	明(製菓衛生	生師)	山本真吾(パン製	<b>赴技能士)</b>	田口洋一郎パ	ン製造技能士)	宮部國男(	製菓衛生師)	柿添ぃ	谷(製菓衛生師)
	宇部本由香(製菓衛生師) 下妻義明(製				菓衛生師)						
実務経験のある教員 による授業科目	0	実務経験の内容				製菓	・製パン理	見場にお	ける勤務	経験等	争

#### 《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

基本生地、基本の技術を用いてより商品性の高い製品の製造技術 の学びを始め、和菓子、世界の菓子、パンを知ることで視野を広 げる。また縦割り授業や大量仕込みによる環境の作業の実際や衛 生観念、コミュニケーションの重要性を学ぶ。特別講師による授 業では志を磨く価値観教育を実施する。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

- \*製菓、製パンの基本的な知識と技術が身についている。 \*協調性を身につけリーダーシップを発揮出来る。 \*衛生的で商品性のある製品が作ることが出来る。
- \*時間に対しての意識を持ち、先を読む力が身についている。

### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート		平常点			
配点(割合)	50	10	30		10			
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする						

### 《テキスト》

(全角112文字)

洋菓子教本・決定版 洋菓子教本(日本菓子教育センター) 製菓衛生師全書和洋菓子・バンのすべて(日 本菓子教育センター)

決定版和菓子教本(日本菓子教育センター)

#### 《参考図書》 (全角196文字)

新しい製パン基礎知識 基本生地とその応用 (パンニュース社) (日本洋菓子協会連合会) (日本洋菓子協会連合会) 自分で作る製菓副材料 (日本菓子専門学校) 洋菓子 洋菓子用語辞典 製菓衛生師教本 (製菓衛生師養成施設協会)

《授業時間外学習 (全角168文字)

実習レポートの作成

実技試験課題の朝・夕の自主練習

#### 《備考》

#### ※実技試験

(中間試験100点+期末試験100点=200点) 200点を100点に 換算し成績とする。 60点以上を合格とする。

注)シラバスの回数・テーマは授業順番ではなくカテゴリー毎 に記載。状況に応じ一部変更になる場合がある。実技試験・ 筆記試験ともに合格する必要がある。

《年间の授業計画	(授業の回数やスケジュール	)
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	基本技術③	後期中間実技試験事前授業 ガトーマダム2人1台
2	実技試験③	後期中間実技試験(ガトーマダム・パイピング)
3	実技試験④	卒業実技試験(10品の製品から1品・マジパン・パイピング)
4	洋菓子⑤後期	ムースキャラメルココ・抹茶ムース・タルト仕込み
5	コンフィズリー①	パテドフリュイ・キャラメル・りんご飴・プラリーヌ(示)・ヌガーモンテリマール(示)・ギモーブ(示)
6	コンフィズリー②	チョコレート・トリュフチョコ・ボンボンショコラ・チェリーボンボン(示)
7	フランス菓子⑦(行事菓子)	ガレットデロワ・ポワソンダブリル (15cm1台ずつ)
8	フランス菓子⑧(行事菓子)	ノエル用のケーキ18cmサイズ1台
9	発酵菓子	ババ・サバラン・ベルリーナ(示)
10	応用菓子①(グラサージュ)	仕上げ方法①
11	応用菓子②(ピストレ)	仕上げ方法②
12	応用菓子③(シガレット・サバイヨ ン)	マンゴーのケーキ・八女抹茶のスフレロール(示)
13	応用菓子⑤(習熟度)	習熟度確認1人1台 担任スペシャリテ
14	ケーキショップ商品開発実 習①	後期ケーキ 商品開発①
	単し	

15	ケーキショップ商品開発実 習②	後期ケーキ 商品開発②
16	工芸菓子①	あめ細工・チョコ細工・パステ・マジパン等選択
17	工芸菓子②	あめ細工・チョコ細工・パステ・マジパン等選択
18	工芸菓子③	あめ細工・チョコ細工・パステ・マジパン等選択
19	工芸菓子④	あめ細工・チョコ細工・パステ・マジパン等選択
20	学園祭①	大量仕込み① 学園祭に向けての商品の製造を行う。
21	学園祭②	大量仕込み② 学園祭に向けての商品の製造を行う。
22	学園祭③	大量仕込み③ 学園祭に向けての商品の製造を行う。
23	学園祭④	大量仕込み④ 学園祭に向けての商品の製造を行う。
24	卒業試験対策①	試験対策① タルトポム・ツィトローネン・レーリュッケン
25	卒業試験対策②	試験対策② モカトルテ・パリブレスト
26	卒業試験対策③	試験対策① タルトバナーヌ・オペラ
27	特別講師実習⑤	特別講師⑤ パティスリー ジャック・大塚良成シェフ
28	特別講師実習⑥	特別講師⑥ アステリスク・和泉光一シェフ
29	製パン実習④	パンオノア・ブラウンシュガーブレッド・焼きカレーパン
30	製パン実習⑤	シュトレーン・プレッツェル
31	製パン実習⑥	ベーグル・ブリオッシュ・グラハムブレッド(示)
32	和菓子実習⑤	角きんつば・芋きんつば・六方焼・淡雪(示)
33	和菓子実習⑥	あずま饅頭・月餅・小倉山(村雨種)
34	和菓子実習⑦	クリスマス和菓子(きんとん・練り切り・薯蕷饅頭・錦玉)
35	和菓子実習⑧	蒸しきんつばとカルカン・栗ふくさ・中華種・苺大福・カステラ巻き(示)
36	後期筆記試験	後期筆記試験

(全角84文字)

									中村調理	里製真	真専門学校
開講学科		製菓技術科			開請	開講学期    通年		年	開講年次		2年次
開講クラス	S 2	T 2	U 2	2	授業	の方法	講義	・演習	・実験	· 実	・実技
授業科目名			ケー	キショップ	プ実習 I	(午前)			必修・過	選択	必修
	稲富 禎	次	/	川 光信		大賀 朋	子	馬場 春	子		
担当教員											
					_						
実務経験のある教員 による授業科目	THE STATE OF THE S	É	足務経期	験の内容							
	《授業の内容(授業科目の概要)》 (全角196文字) 《テキスト》 (全角112文字)								112文字)		
① 1 年次に学んだ中で、商品を製造性・衛生管理・コ	から販売ま	でを担当	し、販	、現場に近い 売の基礎及で	ハ環境の び商品	②r	スペーサー: ヴァンドゥー 配布テキス	ズルール	ブック		
						<b>(</b> (4	参考図書》			(全角	196文字)
《授業の到達目標	· )			(全角196文	字)						
①製菓技術者として正しい衛生管理ができる。 ②決められた時間の中で、販売できる商品を作ることができる。 ③製菓技術者として機械・器具を正しく使う事ができる。 ④製菓業界の基本的な仕事の流れを理解することができる ⑤自分自身で考え、判断する能力、課題を解決する能力を養う。											
@ B	, Libilà 0	, UC) 1, IN	KG C /JT	1/( 9 0 16/)	C & 7.		受業時間外			(全角	168文字)
	①販売の自主練習         ②製造の自主練習										
《成績評価の方法	・基準》					_					
評価項目 筆記	出席	実技		平常点							

10

《備考》

評価基準 評価項目の合計が60点以上を合格とする 《年間の授業計画(授業の回数やスケジュール)》

20

70

配点

(割合)

《年間の授業計画	(授業の回数やスケジュール)	) »
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	前期ガイダンス①	前期商品のガイダンス授業
2	衛生管理の実践	校内販売(前期)衛生管理の徹底
3	製造スケジュールの実践	一般販売 前期(1)スケジュール管理①計画と実行
4	スケジュールの調整と実践	一般販売 前期(2)スケジュール管理②改善と変更
5	自己表現能力の向上	一般販売 前期(3)コミュニケーション力の向上
6	作業効率を意識した行動	一般販売 前期(4)作業の効率化
7	商品性の向上と安定	一般販売 前期(5)商品の安定提供
8	後期ガイダンス	後期商品のガイダンス授業
9	後期商品の作成	校内販売(後期)前期で培った経験をもとに後期商品を作成
10	後期商品の質の向上	一般販売 後期(1)商品の質の向上
11	コスト意識の向上	一般販売 後期(2)コスト意識とロス率の減少
12	シェフを中心としたチーム運 営の確立	一般販売 後期(3)主体的なチーム運営
13	臨機応変な対応	一般販売 後期(4)臨機応変な判断力を磨く
14	プロ意識を持った商品の安 定供給	一般販売 後期(5)責任感を伴ったプロとしての行動
15		

山村調理製茧夷門学校

										1 11111111	E4X/	本子[1]丁汉
開講学科	製菓技術科				開諱	学期	通年		開講年次		2年次	
開講クラス	S 2	T 2	U	2		授業の	の方法	講義	・演習	・実験・	実	・実技
授業科目名		ケーキショップ実習 I (午後) 必修・選							選択	必修		
	稲富 禎	次		小川	光信		大賀 朋	子	馬場 春	子		
担当教員												
実務経験のある教員 による授業科目		5	実務系	圣験0	の内容							

《授業の内容	(授業科目の概要)	<b>》</b>

(全角196文字)

①1年次に学んだ基礎技術の実践の場として、現場に近い環境の中で、商品を製造から販売までを担当し、販売の基礎及び商品性・衛生管理・コスト管理を総合的に学ぶ。

(授業の	\Zil\2	<b>キロ神</b>	11
(お安全()	) 学川 1世	全口爬	Σ

(全角196文字)

①製菓技術者として正しい衛生管理ができる。 ①製業技術者として近じ、衛生言性ができる。 ②決められた時間の中で、販売できる商品を作ることができる。 ③製菓技術者として機械・器具を正しく使う事ができる。 ④製菓業界の基本的な仕事の流れを理解することができる ⑤自分自身で考え、判断する能力、課題を解決する能力を養う。

### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	実技		平常点				
配点 (割合)		20	70		10				
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする							

《テキスト》 (全角112文字)

《参考図書》 (全角196文字)

《授業時間外学習 (全角168文字)

- ①考案メニュー作成、発注②プライスカード・看板・ディスプレイ物作成③プレゼン用ボップ作成

《備考》 (全角84文字)

	(授業の回数やスケンュール)	- Total Control Contro
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	前期商品のガイダンス	・班で協力し、前期販売の商品を段取り良く作る ・校内販売用の仕込み
2	課題解決-1 接客用語の反復練習	・学内販売での自分たちの行動の課題を見つけ、改善策を話し合い発表 ・接客用語の確認と発声練習
3	HACCPについての理解 販売の基本動作練習-1	・HACCPの考え方を取り入れた製造の基本を学ぶ ・販売指導①立ち方、言葉遣い、礼の基本を実践練習
4	販売の基本動作練習-2	・ケーキの箱詰め練習をし、実践で使える箱詰め技術の習得 時間を計測しながら3人一組で箱詰め練習
5	アレルギーについての理解	・食物アレルギー物質の把握、表示義務の理解、アレルギー対応のお客様への接客 とクレーム対応を含めた実践練習
6	課題解決-2	・後期に向け、販売促進のための方法を各班で話し合い、発表する。後期の実践計画まで立てる。新商品考案のための説明。
7	後期に向けて前期授業の振 り返り	・新商品の提案(新商品の案を出し、各班発表) 後期に向けた準備(担当者決定、発注の流れ説明)シェフ・スーシェフ、固定販売員 決定。
8	後期商品のガイダンス	・班で協力し、後期販売の商品を段取り良く作る ・校内販売用の仕込み
9	応用力実践-1	・各班で提案した新商品のルセットを元に新商品の試作①
10	応用力実践-2	・9回目で作成した新商品の試食、次回の改善に向けてレシビ調整
11	応用力実践-3	・各班で提案した新商品のルセットを元に新商品の試作②をして、試食。 ・改善に向けてのレシピ調整し、プレゼン用のケーキ完成
12	応用力実践-4	・各班の新商品をプレゼンし、クラスで商品化するものを最終決定する
13	課題解決3	・実社会で起こりうる事例をもとにシュミレーションをし、各班で解決策を話し合い、 発表
14	1年間の振り返り	・1年間を通して、一人ひとりが振り返り制限時間内で発表
15		

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓技術科				開講	学期	前期		開講年次		1年次
開講クラス	S 1	Т1	U	1	授業の	の方法	講義)·	演習	・実験	・実	当・ 実技
授業科目名		製菓理論及び食品学Ⅰ							必修・選択		必修
	高 佳世	ţ									
担当教員											
実務経験のある教員 による授業科目		5	<b>実務経</b>	験の内容							

#### 《授業の内容(授業科目の概要)》

- ①菓子のおいしさに関わる要因について学ぶ。 ②菓子のまいしさに関わる要因について学ぶ。 ②菓子の主要な材料(小麦粉、砂糖、卵)について、その種類、 成分、調理特性について学ぶ。
- 成力、調理特性と菓子の成り立ちのかかわりについて学ぶ。 ③材料の調理特性と菓子の成り立ちのかかわりについて学ぶ。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

①製菓材料や製菓理論を学ぶことの意義・利点を理解する。②主な製菓材料について、種類、成分およびその調理特性につい

て理解する。 ③菓子の成り立ちにおける、各材料特性のかかわりについて理解 する。

### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	プリント		授業態度				
配点(割合)	70	10	15		5				
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする							

《テキスト》

(全角112文字)

製菓衛生師全書(28版)

《参考図書》

(全角196文字)

- ・新食品成分表FOODS2025 とうほう ・製菓衛生師国家試験問題集 一般社団法人全国製 東衛生師養成施設協会/編

《授業時間外学習

(全角168文字)

・プリント提出のための学習:授業で学んだ内容を 要約し、まとめプリントを作成する。5点×3回= 15点で成績評価に加える。

《備考》 (全角84文字)

《牛间の技業計画	(授業の回数やスケジュール)	) //
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	導入授業	(1) 製菓理論・材料を学ぶ意義 (2) 菓子の概要 ①菓子の定義 ②菓子の分類 (3)おいしさについて ①おいしさの定義 ②おいしさの構成要素 ③味覚要素 ④香り要素 ⑤その他の要素
2	食べ物の特徴と体の関係	(1) 体の成分 (2) 栄養素の働きによる食品の分類
3	食品成分(1)	(1) 炭水化物について ①分類と特徴
4	食品成分(2)	(2) 炭水化物について ①菓子材料としての理解 ②でんぷんの特徴
5	材料:小麦粉(1)	(1) 食品学の学習内容 (2) 主要な食品の成分 (3) 小麦粉 ①種類 ②製造法 ③成分と成分による分類
6	材料:小麦粉(2)	(1) グルテンについて ①グルテンの形成と特性 ②グルテンと生地の関係
7	材料:小麦粉 (3) プリント課題①	(1) グルテンについて ①グルテンに影響を与える要因 ②グルテンの時間経過による変化
8	材料:砂糖(1)	(1)糖類の種類 (2)砂糖の原料・製造法・分類 (3)砂糖の成分・構造と転化
9	材料:砂糖(2)	(1) 砂糖の調理性 ①着色性 ②溶解性 ③結晶性
10	材料:砂糖(3) プリント課題②	(1) 砂糖の調理性 ①加熱による変化 ②保水性・防腐性 ③脱水性
11	材料:卵(1)	(1) 鶏卵の規格・サイズ (2) 鶏卵の成分 ①成分 ②鮮度に関わる判定法と保存法
12	材料:卵(2)	(1) 卵の調理性 ①熱凝固性 ②乳化性
13	材料:卵(3) プリント課題③	(1) 卵の調理性 ①起泡性
14	まとめ	製菓理論及び食品学Iの総まとめ
15	期末試験	

中村調理製菓専門学校

											VI C C I D J
開講学科	製菓技術科			開請	学期	後期		開講年次		1 年次	
開講クラス	S 1	Т 1	U I		授業の	の方法	議義	演習	・実験	・実	習・ 実技
授業科目名		製菓理論及び食品学Ⅱ						必修・選択		必修	
	高 佳世	ţ									
担当教員											
実務経験のある教員 による授業科目		2	実務経	験の内容							

#### 《授業の内容(授業科目の概要)》 (全角196文字)

①製菓で使用する材料について、その種類、成分、調理特性につ いて学ぶ。

②製菓の基本的な生地について、成り立ちの原理・理論を学ぶ。 ③基本材料である油脂の特徴と、製菓との関連について学ぶ。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

食品の取り扱いや操作において、科学的な根拠に基づいた方法を 理解し、実際のお菓子作りにおける作業の意味や、トラブルを解 決するための知識を身に付ける。

#### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	プリント		授業態度					
配点 (割合)	70	10	15		5					
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする								

《テキスト》

(全角112文字)

·製菓衛生師全書(28版)

《参考図書》

(全角196文字)

・新食品成分表FOODS2025 とうほう ・製菓衛生師国家試験問題集 一般社団法人全国製 東衛生師養成施設協会/編

### 《授業時間外学習

(全角168文字)

・プリント提出のための学習:授業で学んだ内容を要約し、まとめプリントを作成する。5点×3回=15点で成績評価に加える。

《備考》 (全角84文字)

		<b>)</b>
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1		(1)乳製品の分類 (2)牛乳 ①定義と分類 ②成分組成 ③各成分の特性 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
2	材料:生クリーム	(1) 生クリームの分類 (2) 製造法 (3) 成分 (4) 起泡性の原理 (5) 植物性クリームの特徴
3	食品成分(1)	(1) 脂質について ①分類と特徴 ②菓子材料としての理解
4	材料:バター(1)	(1) バターの成分 (2) 製造法 (3) 種類 (4) バターの特性①結晶性 ②可塑性 ③ショートニング性 ④クリーミング性
5	材料:バター (2) プリント課題①	(1) バターの成分 (2) 製造法 (3) 種類 (4) バターの特性①結晶性 ②可塑性 ③ショートニング性 ④クリーミング性
6	材料: 硬化油	(1) 硬化油(マーガリン、ショートニング等)の特徴を理解する。
7	材料:乳製品	(1) ヨーグルト (2) チーズ類 (3) 調理性と用途
8	食品成分(2) プリント課題②	(1) たんぱく質について (2) ビタミン、ミネラル
9	基本生地(1) 生地の成り立ち	(1) 生地の基本材料と成分 (2) 各材料の調理特性の影響 (3) 浮き・膨張の原理 (エアレーション)
10	基本生地 (2) スポンジ生地	(1) 卵によるエアレーション (2) 製菓上の注意点とその原理
11	基本生地 (3) バターケーキ生地	(1)油脂によるエアレーション (2)製菓上の注意点とその原理
12	基本生地(4) シュー生地	(1)シュー生地の特徴、膨化の原理 (2)製菓上の注意点とその原理
13	基本生地(5) パイ生地	(1) パイ生地の構造と特徴 (2) 製菓上の注意点とその原理
14	まとめ プリント課題③	製菓理論及び食品学Ⅱのまとめ、試験対策の説明
15	期末試験	1から14回までの授業の理解度を確認するための試験

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓技術科				開講	学期	前期		開講年次		2年次
開講クラス	S 2	Т2	U 2		授業の	の方法	議義	演習	・実験	・実	当・ 実技
授業科目名		製菓理論及び食品学Ⅲ							必修・選択		必修
	高 佳世	ţ									
担当教員											
実務経験のある教員 による授業科目		5	医務経!	険の内容							

#### 《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

製菓理論及び食品学 I・II における内容の復習を行い、製菓理論 及び材料に関する基礎知識の定着を図る。製菓における副材料の 役割を学び、知識の幅を広げる。また、健康な製菓技術者生活を おくるために、食べ物と体の関係についても学ぶ。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

(またり) (またり

### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	プリント		授業態度					
配点 (割合)	70	10	15		5					
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする								

#### 《テキスト》

(全角112文字)

·製菓衛生師全書(28版)

### 《参考図書》

(全角196文字)

・新食品成分表F00DS2025 とうほう ・製菓衛生師国家試験問題集 一般社団法人全国製 菓衛生師養成施設協会/編

### 《授業時間外学習

(全角168文字)

・プリント提出のための学習:授業で学んだ内容を要約し、まとめプリントを作成する。5点×3回=15点で成績評価に加える。

《備考》 (全角84文字)

《年間の授業計画	(授業の回数やスケジュール)	)
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	製菓理論及び食品学Ⅰ・Ⅱ の復習①	基本材料 (小麦粉、砂糖、卵、バター) の特性を復習する。 製菓の基本となる菓子(スポンジ、クッキー、パウンド等)作成における理論を 復習する。
2	演習:栄養計算	食品成分表を用いた栄養価計算の方法
3	材料:チョコレート(1)	(1) カカオについて (種類・成分・特徴) (2) チョコレートの歴史
4	材料:チョコレート(2)	(1) チョコレートの分類・特徴 (2) カカオ脂の特徴。
5	材料:チョコレート (3) プリント課題①	(1) テンパリングの原理、ブルームなど
6	材料:果実類	果実類の特徴と取り扱い方法
7	材料:種実類	種実類の特徴と取り扱い方法
8	材料:ゲル化剤	ゼラチン、寒天の特徴
9	材料:ゲル化剤② プリント課題②	カラギーナン、ペクチンの特徴
10	食品成分:色素	食品に含まれる色素の基本的性質
11	健康栄養学	生活習慣病の基本
12	製材料:膨張剤	ベーキングパウダー、重曹、イスパタの特徴と膨張の原理
13	基本生地:発酵生地①	酵母 (イースト) の性質
14	基本生地:発酵生地② プリント課題③	発酵生地の原理
15	期末試験	

中村調理製菓専門学校

									1 12H/.3.	<u> </u>	VI 1111
開講学科	製菓技術科				開請	学期	後期		開講年次		2年次
開講クラス	S 2	Т2	U 2	2 授業の方法 構義・				演習	・実験	・実	習・ 実技
授業科目名		製菓理論および食品学IV							必修・選択		必修
担当教員	萩尾 耆	K.									
担ヨ教貝											
実務経験のある教員 による授業科目		5	<b>実務経</b> 縣	の内容							

《授業の内容(授業科目の概要	要)》
----------------	-----

(全角196文字)

(全角112寸字)

①食品部門

米粉、豆類の種類、製菓材料(和菓子中心)としての特徴や使用 方法について学ぶ。

②製菓理論部門

菓子(洋菓子・和菓子)の成り立ちや変遷の歴史を学び、その特 徴や違いを生んだ背景について学ぶ。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

菓子の成り立ちや変遷において、自然環境、宗教、その他価値観 の変化など、様々な要因が影響していることを理解する。 菓子の存在や価値、役割について、あらためて自ら考えることが できる。

### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト		平常				
配点 (割合)	60	10	20		10				
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする								

《テキスト》	(全角112文字)
・製菓衛生師教科(上)	

《参考図書》 (全角196文字)

- ・プリント資料・関連DVD動画
- ・関連番組

《授業時間外学習》 (全角168文字)

《備考》 (全角84文字)

授業内で小テストを行う。

《年間の授業計画	(授業の回数やスケジュール	
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	(1) 導入 (2) 菓子のおいしさ①	菓子の意義、菓子のおいしさに関わる要因について
2	(2) 菓子のおいしさ② 味覚	①味覚のメカニズム、②味関係成分の種類・特徴、③味の相互作用と影響 ※味覚テスト
3	<ul><li>(2) 菓子のおいしさ③</li><li>嗅覚</li></ul>	①嗅覚のメカニズム(アロマとフレーバー)、②匂い関係成分の種類・特徴、 ③味と匂いの相違点
4	(2) 菓子のおいしさ④ 温度、触覚、視覚	①温度と各感覚への影響、 ②触覚の特徴、 ③お菓子における視覚の重要性
5	(2) 菓子のおいしさ⑤ 宗教・思想・主義	食する側によるおいしさへの影響 ①宗教(ユダヤ教、イスラム教、他) ②ベジタリアン、ビーガン ③対応例
6	(3)洋菓子の歴史①	洋菓子の歴史(最終的にはフランス菓子へ)変遷について①
7	(3)洋菓子の歴史②	洋菓子の歴史 (最終的にはフランス菓子へ) 変遷について②
8	(3) 洋菓子の歴史③	洋菓子の歴史 (最終的にはフランス菓子へ) 変遷について③
9	(4) 和菓子の歴史①	日本の自然環境と日本の食の特徴について お菓子の変遷① 太古~奈良・平安
10	(4) 和菓子の歴史②	お菓子の変遷② 安土桃山~江戸
11	(4) 和菓子の歴史③	お菓子の変遷③ 近代
12	(4) 和菓子の歴史④	お菓子の変遷④ 現代の状況と食の課題
13	(5)製菓材料① 豆類	小豆、大豆、インゲン豆を中心とした豆類の種類、特徴について 菓子への利用、利用時の注意
14	(5)製菓材料② 米類	米粉の種類と特徴、菓子への利用、注意
15	期末筆記試験	理解度等の確認

中村調理製菓専門学校

	111177.722-64111									1 - 14 1 4 1 1 7 4	
開講学科	製菓技術科			開講	開講学期前期		開講年次		1 年次		
開講クラス	S 1	Т 1	U	1	の方法	講義	演習	・実験・	・実	習・ 実技	
授業科目名				食品衛生学 I					必修・選択 必修		必修
	小森 祐子										
担当教員											
実務経験のある教員 による授業科目		É	<b>実務経</b>	験の内容							

《授業の内容	(授業科日の概要)	//

(全角196文字)

《授業の内容(授業科目の概要)》 (全角196文字) パティシエとして「食の安心・安全」の為に必要な食品衛生の基本的知識を学ぶ。 個人衛生から洗浄消毒の具体的方法、食中毒の発生状況、細菌性食中毒の特徴や対策方法などを中心に学習する。 HACCP導入に伴う衛生管理の意義を学ぶ。 また、校外実習前に食物アレルギーの問題や近年大きな問題となっている食品ゴミ、食品ロス問題の現状、企業の取り組みを学ぶ。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

- パティシエとして安全な食の提供をする責任があることを 理解する。
- 全性所する。 2) 危害の原因を理解し、各事象に応じた対策が考えられるようになる。 (3) 授業に意欲的に取り組み、ノートをとる習慣を身に付ける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト	レポート		
配点 (割合)	70	10	15	5		
評価基準	評価項	目の合	計が60	)点以上	を合格。	とする

テキスト	)	全角112文字

製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)

《参考図書》 (全角196文字)

食品成分表

《授業時間外学習 (全角168文字)

授業の中で出す課題あり。

《備考》 (全角84文字)

《十间》71久未前固	(授業の回数や人ケジュール)	- T
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	ガイダンス 食品衛生の目的	・飲食における危害の事例 ・食品衛生の目的
2	HACCPについて① 衛生管理対策①	・HACCP導入の経緯、意義 ・個人衛生について(手洗い、健康管理、身だしなみについて)
3	衛生管理対策②	・微生物の種類 ・微生物の増殖条件①
4	衛生管理対策③	・微生物の増殖条件② ・食品の腐敗とは ・衛生指標菌について
5	衛生管理対策④	・洗浄について ・殺菌方法について①
6	衛生管理対策⑤	・殺菌方法について②
7	食中毒	・食中毒の分類について ・食中毒の発生状況
8	細菌性食中毒について①	・サルモネラ食中毒について
9	細菌性食中毒について②	・病原性大腸菌食中毒について・・その他の感染型食中毒について
10	細菌性食中毒について③	・黄色ブドウ球菌食中毒について ・ボツリヌス菌食中毒について
11	細菌性食中毒について④	・ウエルシュ菌食中毒について・その他の食中毒について
12	細菌性食中毒について⑤	・細菌性食中毒の予防3原則について
13	食物アレルギー	・食物アレルギーついて
14	食品表示について①	・生鮮食品の食品表示の基本を知る
15	期末試験	・9~14回までに範囲で筆記試験

中村調理製菓専門学校

1 年次
・実技
必修

#### 《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

原因の違いによる食中毒や感染症の特徴を学び、各食中毒の原因 を知り、予防対策を考える。 食品の生育、製造から販売、消費の過程における安全対策につい

加工食品に多用されている食品添加物の役割や使用方法など添加物についての理解を深める。 HACCP導入に伴う衛生管理の在り方、記録保存の方法を学ぶ。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

- 1) 危害の原因を理解し、各事象に応じた対策が考えられるよ
- うになる。 2) 授業で学んだことを実習授業や普段の生活に生かせるように
- 3) 授業に意欲的に取り組み、ノートをとる習慣を身に付ける。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト	レポート		
配点 (割合)	70	10	15	5		
評価基準	評価項	目の合	計が6(	)点以上	を合格	とする

〈テキスト》		(全角112文字)
1 ++ M= 11 4 + A -+-	/ / \	

製菓衛生師全書(上)日本菓子教育センター

《参考図書》 (全角196文字)

食品成分表

《授業時間外学習 (全角168文字)

《備考》 (全角84文字)

调	(投業の回数やスケシュール) テーマ (全角22文字)	" 学習内容など (全角78文字)
1	自然毒食中毒	・動物性自然毒       ・植物性自然毒
2	化学性食中毒	・有害化学物質による食中毒・予防対策
3	異物混入	・異物の種類・対策
4	水の衛生	・水道水の衛生・ミネラルウォーターの衛生
5	食品の表示について	・菓子の基本的な表示について
6	寄生虫による食中毒	・食品と寄生虫症
7	ウイルス性食中毒	・ノロウイルス食中毒について ・ウイルスの特徴、予防対策
8	その他の食中毒	・カビ毒による食中毒 ・ アレルギー様食中毒 ・食中毒のまとめ
9	経口感染症について	・経口感染症の感染源、予防対策 ・代表的な経口感染症について
10	人畜共通の感染症	・家畜の感染症について
11	食品添加物 1	・食品添加物の役割・食品添加物の安全性
12	食品添加物 2	・食品添加物の表示について・各論
13	食品添加物 3	・各論
14	HACCPについて まとめ	・製造工程における危害分析、 ・演習 ・1年間のまとめ
15	期末試験	・1~14回までに範囲で筆記試験

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓技術科				開講	学期	前期	朝	開講年次		1年次
開講クラス	S 1	T 1	U 1		授業の	の方法	議義	演義 演習		・実	習・実技
授業科目名				フラン	· ス語 I			必修・選択		必修	
担当教員	古野 千恵										
担当教員											
実務経験のある教員 による授業科目	○ 実務経験の内容					学	ど校現場に	おける打	受業経験あ	51)	

### 《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

一般教養のフランス語ではなく、製菓の現場で役立つフランス語に特化した授業を行う。前期では、フランス語で簡単な菓子名を正しく書けるようになることを目的とし、そのための基礎知識を学ぶ。製菓に必要な単語を覚え、フランス語の菓子名を理解し、辞書を使って菓子名を書く練習を重ねながら理解を深める。その他、数字や暦等についても覚え、綴り字と発音の基礎を学ぶ。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

基本的な単語の発音と意味を覚える。 辞書を使いながらくなうとくde>を用いた簡単な菓子名が書ける けっとなる。 ようになる。 フランスの行事と菓子の関係について知る。 20までの数字を覚える(必須)。

#### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	発言	単語テスト	暗唱テスト					
配点 (割合)	70	10	7	10	3					
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とす。								

《テキスト》

(全角112文字)

(全角196文字)

新・現場からの製菓フランス語

《参考図書》

仏英独=和 [新]洋菓子辞典 ※ 毎回の授業時に必ず持参すること

(全角168文字) 《授業時間外学習 毎回の単語テスト及び暗唱テストの自主学習

《備考》 (全角84文字)

単語テスト実施

(授業の回数やスケジュール		
テーマ (全角22文字)		(全角78文字)
道入授業	フランス語で自己紹介 フランスと周辺のヨーロッパ諸国の確認	
サバス米	授業の目的・進め方・評価方法, 単語テストの説明	
フニンフ語の改立	アルファベットの発音(p8,9)みんなが知っているフランス語	単語テスト①
ノノノへ暗の光日	ビデオ:Poisson d'avril	半品ナスト①
I 000m 1 女司の終し巻 I	名詞の性:辞書での調べ方(p14)	単語テスト②
Leçon i 石詞の性と数 i	名詞の数:作り方(p15,16,17)	半品プクトの
I 000m 1 女司の終し巻日	特殊な名詞の性と数(p18,19,20) 名詞のまとめ	※新ニュL®
Leçon I 名詞の性と数Ⅱ	製菓基本材料のスペルを覚えよう ~発音してみよう~ p23,24	単語テスト③
Leçon 2 <à>	<à>役割と文法の理解(p22,23)	W-T10
役割と使い方	正しい形で菓子名の中に入れられるようにする(p24)	単語テスト④
Leçon 2 <à>	th. (1.) (that ( 0.0 of 0.0 of)	W-7-1-10
役割と使い方	書き万と練省(p26,27,28,29)	単語テスト⑤
Leçon 2 <à>	書き方と練習(p26,27,28,29)	
Leçon 3 <et></et>	<à>が2つあるときの表し方(p30,31,32)	単語テスト⑤
	<à>が2つあるときの表し方(p30,31,32)	
Leçon 3 <et></et>	~発音してみよう~ p27,29	単語テスト⑥
ビデオ鑑賞	数字暗唱テストの準備 世界で活躍する pâtissier のビデオ	単語テスト⑦
	数字暗唱テスト	
数詞を覚える(1~20)	1~20,曜日,季節,12か月の暗唱	
	数字暗唱テスト	
数詞を覚える(1~20)	1~20,曜日,季節,12か月の暗唱	
Lecon 4 <de></de>		
役割と使い方	<de>の役割(p34)   <de>の使い方と発音(p35)</de></de>	単語テスト⑧
Lecon 4 <de>と&lt;à&gt;</de>	<de>と&lt;à&gt;の役割と使い方のまとめ(p36.37)</de>	
		単語テスト⑨
<de>と&lt;à&gt;のまとめ</de>		単語テスト⑩
	- '	
期末試験	事前学習30分,筆記試験50分	
	役割と使い方 Leçon 2 <à>     役割と使い方 Leçon 2 <à>     とをいう Leçon 3 <et>     Leçon 3 <et>     とでが鑑賞  数詞を覚える(1~20)  数詞を覚える(1~20)  Leçon 4 <de> 役割と使い方 Leçon 4 <de> 役割と使い方  くde&gt;とくà&gt; のまとめ</de></de></et></et>	導入授業         フランス語で自己紹介 フランスと周辺のヨーロッパ諸国の確認 授業の目的・進め方・評価方法、単語テストの説明 アルファベットの発音 (p8,9)みんなが知っているフランス語 ビデオ:Poisson d'avril           Leçon 1 名詞の性と数 I Leçon 1 名詞の性と数 I Leçon 2 <à> 後割と使い方         名詞の性と数(p18,19,20) 名詞のまとめ 製菓基本材料のスペルを覚えよう ~発音してみよう~ p23,24           Leçon 2 <à> 後割と使い方         本。 後割と使い方           Leçon 2 <à> 後割と使い方         書き方と練習 (p26,27,28,29)           Leçon 3 <et> (à) が2つあるときの表し方(p30,31,32)           上eçon 3 <et> (à) が2つあるときの表し方(p30,31,32)           上eçon 3 <et> (な) が2つあるときの表し方(p30,31,32)           火デオ鑑賞         数字暗唱テストの準備 世界で活躍する pâtissier のビデオ           数詞を覚える(1~20)         数字暗唱テストの準備 世界で活躍する pâtissier のビデオ           数詞を覚える(1~20)         数字暗唱テストの準備 世界で活躍する pâtissier のビデオ           とくの、曜日、季節、12か月の暗唱         なら、曜日、季節、12か月の暗唱           Leçon 4 <de> 役割と使い方         くde&gt;の役割(p34) <de>の使い方と発音(p35)           Leçon 4 <de>とく為&gt; 役割と使い方         くde&gt;とく為&gt;の役割と使い方のまとめ(p36,37)           くde&gt;とく為&gt;の全体のまとめ 今までの文法のまとめ へ発音してみよう~ p36,39</de></de></de></et></et></et>

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓技術科					開講	学期	後期		開講年次		1年次
開講クラス	S 1	Т 1	U	1		授業の	の方法	義	演習	・実験	・実	習・実技
授業科目名	フランス語Ⅱ 必修・選択							必修				
担当教員	古野 千恵											
担ヨ教貝												
実務経験のある教員 による授業科目		5	<b>毛務</b> 紹	験の内	容							

《授業の内容	(授業科目の概要)	>>

(全角196文字)

前半の授業では、前期で学んだ基礎知識を使いながら、さらにいろいろな菓子名が書けるように学習していく。後半では、フランス語のレシピが読めるようになるための学習をする。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

辞書を使って菓子名をフランス語で書けるようになる。 辞書を使ってフランス語のレシピを読めるようになる。 単語の発音が出来るようになる。

#### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	発言	レポート	単語テスト	
配点 (割合)	70	10	6	3	11	
評価基準	評価項	目の合	計が60	)点以上	を合格	とする

《テキスト》

(全角112文字)

新・現場からの製菓フランス語

《参考図書》

(全角196文字)

仏英独=和 [新]洋菓子辞典 ※ 毎回の授業時に必ず持参すること

《授業時間外学習 (全角168文字)

単語テストの自主学習

《備考》 (全角84文字)

単語テスト実施

《年间の授業計画	(授業の回数やスケジュール		
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など	(全角78文字)
1	Leçon 5 規則形容詞について	形容詞の原則(形と発音・位置)の説明(p40,41,42)	
2	Leçon 5 規則形容詞について	よく使われる形容詞と使い方(p44) 〜発音してみよう〜 p42,45	単語テスト①
3	Leçon 5 不規則形容詞について	不規則形容詞の使い方と練習(p46,47)	単語テスト②
4	Leçon 5 形容詞のまとめ	形容詞のまとめ(p48,49)	単語テスト③
5	Leçon 5 形容詞のまとめ	形容詞を使って菓子名を書く(p50)	単語テスト④
6	Leçon 5 形容詞のまとめ	形容詞を使って菓子名を書く(p50)	単語テスト⑤
7	ビデオ鑑賞	ビデオ:Pierre Hermé	
8	会話授業	旅行で使えるフランス語会話	単語テスト⑥
9	Leçon 1 ルセットの読み方	ルセットの構成・材料と分量の表し方(p92,93)	単語テスト⑦
10	Leçon 2 ルセットの読み方	動詞の不定形・冠詞・代名詞(p94,95,108)	単語テスト⑧
11	ルセットを読む	"Madeleines" のルセットを読む *必要な個所は, 文法説明を加える	単語テスト⑨
12	ルセットを読む	"Madeleines" のルセットを読む "Sablés" のレシピを読む *必要な個所は, 文法説明を加える	単語テスト⑩
13	ルセットを読む	"Sablés" のルセットを読む *必要な個所は, 文法説明を加える	単語テスト⑪
14	試験前のまとめ	形容詞の使い方のまとめ ルセットの読み方のまとめ	
15	期末試験	事前学習30分,筆記試験50分	

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓技術科				開請	開講学期前期		開講年次		1 年次		
開講クラス	S 1	T 1	U	1		授業の	の方法	講義	演習	・実験	・実	習・ 実技
授業科目名		技術者ライフΙ 必修・選択						必修				
担当教員	中村	丘		荒木	: 礼子		萩尾 耆	Í				
担当教員												
実務経験のある教員 による授業科目			実務約	圣験0	D内容							

### 《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

- ① 本校での学生生活へのスムーズな導入を図る。
- ② 製菓業界のルールや考え方を学ぶ。
- ③ 社会人としての基本的な考え方、マナーについて学ぶ。④ 製菓店舗経営の基礎について学ぶ。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

- ① 本校の基本的な教育目的の概要が理解できる。
- ② 本校のルール等の考え方やその背景が理解できる。
- ③ 製菓技術者が注意すべき基本的生活習慣が理解できる。
- ④ 製菓業界の現状が理解できる。 ⑤ 固定費と変動費、損益分岐点、ABC分析、クレーム対応など が理解でき、店舗経営の基本が理解できる。 ⑥授業に、まじめに積極的に取り組むことができる。

### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト	ノート	発言					
配点(割合)	28	4	42	10	16					
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする								

### 《テキスト》

(全角112文字)

学園祖 中村ハル物語、プリント 製菓衛生師全書 (日本菓子教育センター)

《参考図書》	(全角196文字)
プリント資料 DVD関連動画	

《授業時間外学習	(全角168文字)
見学店舗調査	
《備考》	(全角84文字)

中间切及来可凹	(投業の回数や人グラュール	
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	導入授業	(1) 授業の目的と内容、評価方法 (2) 本校先輩パティシエの活躍 (3) プロパティシエのDVD (4) パティシエに求められるもの (5) 本校の役割
2	製菓業界理解① ホテルと専門店	①製菓技術者の就職先 ②進路選択にあたって ③シティホテルの製菓技術者(ビデオ)
3	製菓業界理解② ホテルと専門店	①専門店の製菓技術者 ②年齢と給料
4	飲食業界における服装	①飲食業界における服装 ②服装についての考え方 ③頭髪について ④中村ハルの「形は心の現れ」
5	製菓技術者と健康	①菓子と食生活 ②製菓技術者にとっての健康の重要性と影響 ③食事と健康
6	製菓現場見学①	製菓専門の個人店を見学する(見学先未定)
7	製菓現場見学②	ホテルの製菓部門を見学する(見学先未定)
8	店舗研究(見学)発表	各自で行った店舗研究(見学)について発表を行う。
9	創立者中村ハル先生と 製菓教育	①中村ハル先生についての学習
10	製菓店舗経営①	①経営とは何か ②開業計画 ③借金について
11	製菓店舗経営②	①利益を出すには ②変動費と固定費
12	製菓店舗経営③	損益分岐点
13	製菓店舗経営④	①損益分岐点 ②顧客の満足 (CS)
14	製菓店舗経営⑤	①顧客のABC分析 ②店舗経営のまとめ
15	期末試験	期末筆記試験、評価
	•	

中村調理製菓専門学校

(全角196文字)

											N 0 1 3 3 1X
開講学科	製菓技術科				開請	開講学期後期			開講年次		1 年次
開講クラス	S 1	Т 1	U	1	授業	授業の方法		演習	・実験	・実	当・ 実技
授業科目名		技術者ライフⅡ 必修・選択								必修	
	中村 哲	<u>f</u>		荒木 礼子		宮前 訓	<b>『子</b>	小森	佑子		
担当教員											
実務経験のある教員 による授業科目		É	<b>医務系</b>	経験の内容							

《授業の内容	(授業科目の概要)	>>

(全角196文字)

- ① 製菓店舗経営の基礎を学び、理解する ② 菓子の生産と消費を通し、環境問題について学ぶ。 ③ ビジネス文書の基本が理解でき、作成する ④ 就職の基本知識、基本技術を学ぶ ⑤ 社会人としての基本的な考え方、マナーを学ぶ

《授業の到達目標》

(全角196文字)

- ① 社会人の基本的なビジネスマナーが理解でき、本校の指導の 基本方針の背景が理解できる
- ② 求人票の見方、履歴書の書き方、面接の基本などの就職の基本技術が身につく ③ ビジネス文書、社会マナーなど、ビジネス能力3級程度の基
- 礎知識が理解できる
- ④ 環境問題で特に地球温暖化問題の原因と自分の対策がわかる

#### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	ノート	発言	クイズ点		
配点(割合)	28	4	10	16	42		
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする						

《テキスト》	(全角112文字)
配布プリント	

《参考図書》

《授業時間外学習	(全角168文字)

《備考》 (全角84文字)

週	(10条の回数 (ヘケフュール)   テーマ (全角22文字)	ディー 学習内容など (全角78文字)				
1	文章の書き方①	ビジネス文書の基本と目的 ①基本と目的 ②分類・用紙・表記法				
2	文章の書き方②	社内文書の書き方 ①社内文書の特色と役割 ②書き方のポイント				
3	文章の書き方③	社外文書の書き方 ①社外文書の特色と役割 ②書き方のポイント				
4	文章の書き方④	ビジネスメールの書き方 ①ビジネスメールの特色と役割 ②作り方のポイント				
5	環境問題と製菓技術者①	①地球環境問題の概要 ②地球温暖化問題について ③東日本大震災以降の環境問題				
6	環境問題と製菓技術者②	①プラスチックごみ問題と環境問題 ②フードロス問題と環境問題				
7	製菓業界への就職①	履歴書の書き方・作成 その(1) ① 履歴書の重要性 ②書き方の要点 ③見本作成				
8	製菓業界への就職②	履歴書の作成 その(2) ① 自己の資料作成・点検 ②履歴書の作成(自己)				
9	製菓業界への就職③	面接について その(1) ①面接試験の前準備 ② 面接試験でのマナー ③見だしなみのポイント				
10	製菓業界への就職④	接について その(2) ①面接試験での動き ③ 面接試験での質問 ③言葉遣い				
11	給与について	①雇用形態 ②求人票の見方 ③給与について				
12	社会マナー①	① 席の上座、下座 ②名刺交換 ③会食のマナー				
13	社会マナー②	①冠婚葬祭のマナー ②贈り物をするときのマナー				
14	総括授業	製菓技術者となるために大切なこと (アンケート実施、期末試験について)				
15	期末試験	期末試験(筆記)				

十十二年中中田子子

(全角196文字)

										中村詢其	里安县	<b>某</b> 界門字校
開講学科	製菓技術科			開講	学期	後期	胡	開講年	次	2年次		
開講クラス	S 2	T 2	U	2		授業の	の方法	機義	演習	・実験	· (実	・実技
授業科目名	ビバレッジ論							必修・追	選択	必修		
	柿添 耶	8子										
担当教員												
実務経験のある教員 による授業科目	実務経験の内容		内容									
《授業の内容(授業科目の概要)》 (全角196文字)				字)		テキスト》			(全角	112文字)		
①飲料と製菓のかかわりについて学ぶ。					配ね	ヤプリント						

- ①飲料と製菓のかかわりについて学ぶ。 ②各種の飲料の特徴を理解し、製菓への応用について考える。 ③淹れ方、サービス方法など提供について学ぶ。

//哲栄み	Zil\5	<del>Б</del> П	<del>/</del> ≡#

(全角196文字)

- ①飲料と製菓のかかわりの深さを理解する。 ②製菓に関連深いソフトドリンクの上手な淹れ方をマスターし、サービス方法やマナーについて学ぶ。 ③各酒類の特徴を理解し、製菓材料としての活用が理解できる。 ④授業に集中して取り組める。

### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	プリント	小テスト			
配点 (割合)	70	10	10	10			
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする						

《参考図書》 参考DVD資料

《備考》

《授業時間外学習 (全角168文字)

(全角84文字) 授業中に理解度チェック用ミニテストを実施

《年間の授業計画	(授業の回数やスケジュール)	) »
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	1. 導入授業 2. ビバレッジ分類 3. 水①	(1) 授業の目的、授業の進め方および評価方法 (2) ビバレッジ分類 (3) 水の特徴、水の硬度
2	水②	(1) おいしい水 (2) ミネラルウオーターについて (3) きき水 (試飲)
3	4. 茶概論 5. 紅茶①	(1) 茶の定義、茶の分類、茶の製法(2) 紅茶の概論
4	紅茶②	(1) 世界三大紅茶を試飲する (2) 紅茶の水(硬度)による違い [硬水(コントレックス)と水道水] (3)提供の仕方、飲み方のマナーについて
5	6. コーヒー	(1) コーヒーの製法と分類 (2) コーヒーのおいしい入れ方 (3) 代表的なコーヒーの試飲 (4)提供の仕方、飲み方のマナーについて
6	7. 日本茶	(1) 日本茶の分類と製法 (2) 日本茶の特徴とおいしい入れ方 (3) 温度による味の違いの試飲、実践 (4)提供の仕方、マナーについて
7	8. 酒類総論	(1) 酒の定義 (2) 酒の分類と製法
8	9. ワイン①	(1) ワインの分類 (2) ワインの材料と製法 (3)ワインと料理
9	ワイン②	(1) ソムリエとコンセイエ (2) ワインの保存とおいしい飲み方 (3) AOC・AOPについて (4) テイスティング
10	10. ブランデー	(1) ブランデーの分類、製法(蒸留とは) (2) その他のブランデー
11	11. ビール 12. ウイスキー	(1) ビールの製法と分類 (2) ウイスキーの製法と分類
12	13. スピリッツ 14. 焼酎	(1) 4大スピリッツ (2) ラム (3)ジン (4)ウオッカ (4)テキーラ (5) 焼酎の分類
13	15. リキュール類	(1) リキュールの定義 (2) 薬草・香草系 (3)柑橘(オレンジ)系 (4)その他のフルーツ系
14	16.日本の酒類 17.製菓での酒のまとめ	(1) 清酒の製法、分類 (2) 特殊用語 (3)みりんの製法と類似品 製菓での酒の役割、筆記試験について
15	期末試験	期末筆記試験

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓技術科			開講	学期	前期		開講年次		2年次	
開講クラス	S 2	Т2	U2	2 授業の方法 講義		講義	演習	・実験	(実	・実技	
授業科目名	販売技法 I						必修・対	選択	必修		
担当教員	比嘉隆子	<u>.</u>									
担ヨ教具											
実務経験のある教員 による授業科目		身	ミ務経縣	の内容							

《授業の内容	(授業科目の概要)	<b>»</b>	(全角196文字)

1.社会人として働く心構え・基本姿勢・基本動作の習得をする。 2.店舗での接客に必要な基本動作・販売技法・のしの知識・書き 方を習得する

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

- 1.働くことの意義・目的・使命を自覚する 2.社会人として必要なマナーとルールを学び身に付ける 3.店舗スタッフの役割と使命を深める 4.販売の喜び、やり甲斐を学ぶ

- 5. 食を通して社会へ貢献する自覚を深める

### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	ノート	レポート	プリント			
配点 (割合)	70	10	5	5	10			
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とす						

(テキ	7	L V	١

(全角112文字)

1. 「お客様を感動させるプロを目指そう」 2. 配布プリント

《参考図書》	(全角)	196文字
--------	------	-------

《授業時間外学習 (全角168文字)

《備考》 (全角84文字)

授業中に確認テストを実施する

《平间の技業計画	(授業の回数や人ケンュール	) //
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	社会人・企業人としての心 構え ①	1.講義オリエンテーション …授業目的・進め方及び評価方法 2.自己紹介を通して郷土の特産品を紹介 …食の情報を深める 3.社会人として必要な5つのポイント
2	社会人・企業人としての心 構え ②	1.社会人としての基本姿勢・基本動作 5W2H、5S、PDCA、ルールとマナー、面接時の立居振舞(身だしなみ)
3	お客様を感動させるプロを 目指そう ①	1.お菓子屋とは思い出販売業 2.通過儀礼 3.季節の行事・しきたりと文化
4	<i>"</i> ②	1. 販売の心構え ①会社のこと ②商品のこと ③顧客満足第一主義
5	<i>"</i> ③	1.押さえておきたい数字の基本 2.売上アップ(客数・客単価)に貢献しよう
6	販売の基本知識・基本動作 ①	1.発声の基本 2.笑顔 3.お辞儀の仕方 4.身だしなみ 5.接客7大用語
7	<i>"</i> ②	1.言葉づかい ①尊敬語 ②謙譲語 ③丁寧語 ④美化語 ⑤クッション用語 ⑥MG用語
8	<i>"</i> 3	1. 販売の8ステップ ロールプレイング
9	<i>"</i>	1. 電話応対 ロールプレイング 2. 伝票の書き方
10	<i>"</i> ⑤	1.クレームの基本対応 2.購買心理の8ステップ 3.店舗の一日の流れ
11	<i>"</i> 6	1.のしの知識と書き方の練習 I
12	<i>"</i> ⑦	1. " П
13	<i>"</i> 8	1. " III
14	<i>"</i> 9	1. // IV 2. 販売技法まとめ
15	期末試験	事前学習30分 筆記試験50分

中村調理製菓専門学校

開講学科	製菓技術科			開請	学期	後期		開講年次		2年次	
開講クラス	S 2	T 2	U 2		授業の	の方法	講義 演習		・実験	· 実	実技
授業科目名				販売	技法Ⅱ			必修・選択		必修	
担当教員	酒井真	理	中	井亜矢							
担当教員											
実務経験のある教員 による授業科目		5	<u></u> 実務経縣	の内容							

《授業の内容	(授業科目の概要)	)
\\1\x <del>\</del> \\2\r\\1\r\\1	(1) x = x 1 x - D v / 1 M = x /	- //

(全角196文字)

POPの役割を知る。色が発する情報や意味を理解し、現場で使われている色の効果を知る。マジックでPOP文字の練習。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

販売促進のメディアの1つであるPOPを学ぶ。お客様とコミュニケーションツールの役割を果たすPOPの基本を理解する。その効果や機能を知ることで実践的かつ将来的に使えるPOP作りを学ぶ。

### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	実技						
配点(割合)	50	10	40						
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格と								

#### 《テキスト》

(全角112文字)

POPの基本・手書き文字の書き方

#### 《参考図書》

(全角196文字)

彩工房『手書きPOP の技とコツ』(2012) ・森本順子 『稼ぐPOPのつくり方』同文舘出版(株)(2019) ・ (株)日本カラーデザイン研究所『心を伝える配色 イメージ』講談社(2008) ・龍仁ひとみ『色の心理 学』エイ出版社(2020) ・一般社団法人日本POPサ ミット協会『販売促進とキャッチコピー』・『バナ ナの魅力を100文字で伝えてください』(2021)

### 《授業時間外学習

(全角168文字)

街のPOPを調査(各自、宿題として)。街にあるPOPを見て、気づきや、見る目を養うことが目的。

### 《備考》

(全角84文字)

評価は比嘉・中井・酒井の3人の合計を100点満点に換算する

週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	<pop の基本=""></pop>	ビジュアル・コミュニケーションついて学ぶ・POP とは?その役割・なぜPOPを学ぶのか?・POP 作成メモの作り方
2	<pop の基本=""> &lt;色の基本&gt;</pop>	インターネット時代の消費者に対応モデルAISCEAS (アイセアス) でお店にお客様が来店するまでの流れと店内での購買行動を理解する。・色彩心理として色を学ぶ。
3	<色の基本>	色の三属性、配色・色彩心理として色のメッセージを知り、POPでの利用を学ぶ。
4	<手書き文字の書き方>	POP レタリング<ひらがな、カタカナ、数字>(角ペン・丸ペンなど)
5	POP作成のための10ステッ プ	POP作成のための10ステップに照らし合わせてオリジナルPOP作成のための情報の整理。下書きをチェック
6	オリジナルスイーツのPOP を作ろう①	B4サイズのショーカードを作成。下絵、素材作り
7	オリジナルスイーツのPOP を作ろう②	ショーカードの仕上げ
8	期末筆記試験	
9		
10		
11		
12		

					11 J.H 1 -	十八	汉本		•/\	中村調	理製	菓専門学校
開講等	学科		製菓	支術科		開請	学期	後	朝	開講年	<b>军次</b>	2年次
開講ク	ラス	S 2	Т2	U 2	1	授業	の方法	講義・	演習	・実験	· <b>(</b> 実	実抜
授業科	·目名		販売							必修・	選択	必修
担当教	ケ 昌	中井亜タ	•	浬	哲井真理							
15 = 3	<b>公</b> 貝											
実務経験のによる授			乡	ミ務経!	験の内容							
《授業の内	]容(授第	美科目の概	援要)》		(全角196文	(字)		テキスト》			(全角	112文字)
包装の基本知識と技術を学ぶ										<b></b>		
							<b>《</b> 李	参考図書》			(全角	196文字)
// ISS 25 0 75	D 本 口 压 //				/ A # 100-L		]					
《授業の到販売促進のを習得でき	ひとつと		装の重要	性を理	(全角196文 解し基本知							
							<b>《</b>	受業時間外	学習		(全角	168文字)
《成績評価			ı	ı		1	,					
評価項目	筆記	出席	実技									
配点(割合)	30	10	60					備考》 画は、酒井	・中井の	2名の合言	,—,	角84文字) 点満点に換算
評価基準	評価項	目の合	計が6(	)点以	上を合格	とする						
《年間の授	業計画	(授業の回	数やスケ	ジュー	ル)》							

《年間の授業計画	(授業の回数やスケジュール	) »
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	導入授業 包む-1	<ul><li>■授業の進行内容、目的、成績評価の説明</li><li>■包み方の基本技術習得「合わせ包み 縦」</li></ul>
2	包む-2	■包み方の基本技術習得「合わせ包み横」
3	包む-3	■包み方の基本技術習得「斜め包み」
4	包む-4	■包み方の基本技術習得「斜め包み」「スクエア包み」「のし紙の合わせ方」等
5	結ぶ-1	■結び方の基本技術習得「蝶結びの基本」「ボーダーリボン」「十字掛け」
6	結ぶ-2	■結び方の基本技術習得「十字掛け」「斜め掛け」「リボンのカットテクニック」
7	実技試験	■ラッピング実技試験
8	後期期末試験	
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

中村調理製菓専門学校

開講学科		製菓	技術科	4	開記	<b></b>	前期		開講年次		1年次
開講クラス	S 1	Т1	U	1	授業	の方法	講義・	演習	・実験	美	・実技
授業科目名		コンピュータ実習 I							必修・選	選択	必修
担当教員	永尾 覧	Ĭ									
担当教具											
実務経験のある教員 による授業科目			実務経	験の内容							

《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

情報化社会にあって、少なくともコンピュータの簡易ソフトウュアが利用できるよう、実習を通して習熟していく。 具体的には、以下の通り。

京行のには、以下の通り。 Word2019の基礎編(文字の入力、書式の 設定、削除、挿入、移動、複写等の簡単な編集機能)を演習する。 コンピュータサービス技能評価試験(CS検定)3級の問題演習を行う。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

- ・ハードウェアの名称、USB利用上の注意点を理解する。 Windows利用上の留意点を理解すると同時に、各自Word2019 の機能を利用し簡単な文章の作成と編集が可能となる。 ・初心者であっても10分間で 350文字程度は入力できる。
- ・CS検定の3級合格程度の実力を身に着ける。

#### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	実技		態度	課題		
配点(割合)	30	10	30		15	15		
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする							

《テキスト》

(全角112文字)

よくわかるMicrosoft Word2019基礎 (FOM出版)

《参考図書》

(全角196文字)

コンピュータサービス技能評価試験 ワープロ部門 3級 テキスト&問題集

《授業時間外学習

(全角168文字)

・各個人で10分入力の練習をしておくこと。

《備考》

(全角84文字)

・筆記試験、実技試験の両方に「合格」しなけ れば成績は「F:不可」となる。

週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
~~	/ (王月22人子)	1. 講義概要       2. マウスの使い方
1	Word 演習 1	3. Wordの立ち上げと終了 4. ローマ字入力
2	Word 演習 2	1. USBについて 3. 文字の入力 ( 簡単な入力練習 ①)
		2. 文字の入力 [平仮名・ カタカナ ・数字・英字・漢字]
3	Word 演習 3	1. 特殊記号の呼出し 2. 簡単な課題作成 ① -文字入力-
4	Word 演習 4	1.10分間入力練習
-1	WOLG IN I	2. 課題作成 - 特殊記号練習課題(記号を含んだ文字入力) -
5	Word 演習 5	1. 10分間入力練習 2. ビジネス文書のフォーム
	#OIG 18 0	3. 下線、網掛け文字 センタリング、右寄せ、左寄せ、縮拡文字の入力
6	ण । अर्थन्त्रम् <i>ए</i>	1. 10分間入力練習
0	Word 演習 6	2. 課題作成 - ビジネス文書 ① - 3. 印刷
7	W . 1 3dz 313 - 7	1. 10分間入力練習
<b>'</b>	Word 演習 7	2. 課題作成 - ビジネス文書 ② 校正 -
8	Word 演習 8	1.10分間入力練習 2.復習課題 - ビジネス文書 -
8	#014 (英目 6	3.表の編集 - 編集機能の説明 ① -
9	Word 演習 9	1. 10分間入力練習
9	#010 (英日 9	2. 課題作成 - 簡単な文書と表作成 ① -
10	Word 演習 10	1.10分間入力練習 2.復習課題 - ビジネス文書 -
10	WOIG 供自 10	3. 表の編集 - 編集機能の説明②と簡単な課題 -
11	Word 演習 11	1. 10分間入力練習
11	WOIG 供自 II	2. 課題作成 - 簡単な文書と表作成 ② -
12	Word 演習 12	1. 10分間入力試験
14	#010 供白 12	2. 課題作成
13	Word 演習 13	1.10分間入力練習 2.課題作成 - 簡単な文書と表作成 ③ -
13	WOI'U 便百 13	3. ここまでのまとめ 4. 実技試験(10分入力)
14	Word 演習 14	1.10分間入力練習 2.課題作成 - 簡単な文書と表作成 ③ -
14	#010 供白 14	3. ここまでのまとめ 4. 実技試験(Word)
15	期末試験	1. ここまでの復習 2. 筆記試験 (期末試験)

中村調理製菓専門学校

開講学科		製菓	支術科		開講	学期	後期		開講年次		1 年次
開講クラス	S 1	Т1	U 1		授業の	の方法	講義・	演習	・実験	美	・実技
授業科目名				コンピュ	ータ実習	П			必修・対	選択	必修
担当教員	永尾 5	X.							-		
担当教具											
実務経験のある教員 による授業科目		身	<b>と務経験</b>	の内容							

### 《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

- \*\* (10分間で450文字入力できるように練習を行う。 ・Excel2019を利用して、表作成、グラフ、データ処理を学ぶ。 ・コンピュータサービス技能評価試験(CS検定)の問題演習を行う。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

- ・10分間で450文字程度の入力ができるようになる。 ・Excel2019を使用して、表計算、グラフ、データ処理ができる ようになる。
- ・CS検定の3級合格程度の実力を身に着ける。

#### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	実技		態度	課題	
配点(割合)	30	10	30		15	15	
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

### 《テキスト》

(全角112文字)

Microsoft クイックマスター Excel2019 基礎編 (ウィネット社)

#### 《参考図書》

(全角196文字)

コンピュータサービス技能評価試験表計算部門3級 テキスト&問題集

### 《授業時間外学習

(全角168文字)

・各個人で10分入力の練習をしておくこと。

### 《備考》

(全角84文字)

・筆記試験、実技試験の両方に「合格」しなければ成績は「F:不可」となる。

《年间の授業計画	(授業の回数やスケジュール)	
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	Excel演習 1	1. 10分間入力練習
1	LACCIQ E	2. 画面構成、データ・数式の入力、移動・コピー
2	Excel演習 2	1. 10分間入力練習
	LACCIQ E 2	2. 罫線、書式設定
3	Excel演習 3	1. 10分間入力練習
0	EXCCIPCE 0	2. グラフの作成、編集
4	Excel演習 4	1. 10分間入力練習
<u>-</u>	EMOCIPA I	2. 関数
5	Excel演習 5	1. 10分間入力練習
		2. 関数
6	Excel演習 6	1. 10分間入力練習
		2. データベース機能
7	Excel演習 7	1.10分間入力練習
		2. CS検定3級 課題1
8	Excel演習 8	1.10分間入力練習
		2. CS検定3級 課題2
9	Excel演習 9	1.10分間入力練習
		2. CS検定3級 課題3
10	Excel演習 10	1.10分間入力練習
		2. CS検定3級 通し演習
11	Excel演習 11	1.10分間入力練習
		2. CS検定3級 通し演習
12	Excel演習 12	1.10分間入力練習 2.CS検定3級 通し演習
		2. CS 快走 3 被 进 U 供 音 1. 10 分間 入 力 試 験
13	Excel演習 13	1. 10万间八万畝駅 2. CS検定3級 通し演習
		2. い例に3枚 通じ傾音 1. ここまでのまとめ
14	Excel演習 14	2. 実技試験
		1. ここまでの復習       2. 筆記試験
15	期末試験	1. 二二名(7·以日 2. 丰IIIIPVIII

中村調理製菓専門学校

開講学科		製菓	支術科		開請	学期	後期		開講年次		2年次
開講クラス	S2 T2 U2				授業の	の方法	講義	演習	・実験	・実	習・実技
授業科目名			í	<b>新生法規及</b>	び公衆律	f生学			必修・遺	選択	必修
担当教員	宮基 貞	1子									
担当教具											
実務経験のある教員 による授業科目	実務経験の内容										

《授業の内容(授業科目の概要)》

(全角196文字)

衛生法規においては、製菓衛生師法、食品衛生法、食品表示法な どを学び、法的な考え方や法令遵守の重要性を理解する。 公衆衛生学においては、公衆衛生の意義、衛生統計、環境衛生、 疾病の予防など食品取扱者として必要な基本的知識を身に着け る。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

後品取扱者として不可欠な衛生法規と公衆衛生学を学び、その意義と重要性を深く理解し、製菓技術に生かされる基礎的知識を習得し、安全・安心な食を提供する信頼される職業人となることをめざす。

#### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	小テスト					
配点(割合)	80	10	10					
評価基準	評価項	評価項目の合計が60点以上を合格とする						

《テキスト》

(全角112文字)

- ・製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)・適宜配布するプリント

《参考図書》

(全角196文字)

·製菓衛生師教本

(一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会)

《授業時間外学習

(全角168文字)

衛生法規や公衆衛生に関する新聞記事や、報道、特に食品に関係が深い情報に関心を持ち、その理解に 努める。

《備考》 (全角84文字)

《年間の授業計画	(授業の回数やスケジュール	) »
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	衛生法規1	法学に関する基礎的事項、衛生行政概説
2	衛生法規2	製菓衛生師法の概要、目的、製菓衛生師免許等に関係した様々な事項
3	衛生法規3	食品安全基本法の概要、方針、食品安全委員会など
4	衛生法規4	食品衛生法の概要、目的、禁止事項、営業許可、HACCPの導入など
5	衛生法規5	食品衛生法の食品規格基準、食品添加物、食中毒、処分法規など
6	衛生法規6	食品表示法の表示基準、保健機能食品、特別用途食品など 地域保健法の基本理念、保健所、市町村保健センターなど
7	衛生法規7	感染症予防法、健康増進法、食育基本法、労働基準法、労働安全衛生法など
8	公衆衛生学1	公衆衛生の概要、公衆衛生の定義など
9	公衆衛生学2	公衆衛生行政の制度、衛生統計(人口統計、疾病統計)と健康指標など
10	公衆衛生学3	環境要因(空気、光、水(水道))の重要な働きと環境衛生の確保(下水 道、清掃、廃棄物、害虫駆除)など
11	公衆衛生学4	公害(大気汚染、水質汚濁、騒音)と感染症の病原体など
12	公衆衛生学5	感染症の予防対策など
13	公衆衛生学6	生活習慣病の概要と予防対策など
14	公衆衛生学7	労働に伴う健康障害の原因と労働災害、産業保健対策など
15	期末試験(追試験)	

中村調理製菓専門学校

開講学科		製菓	支術科		開請	学期	前期		開講年次		2年次
開講クラス	S 2	Т2	U 2		授業の	の方法	講義・	演習	・実験	・実	習・実技
授業科目名				製剪	真実験				必修・選	選択	必修
担当教員	大賀朋	子(製菓衛生	上師)								
	飛松 里江	公 里江能(製菓衛生師)									
実務経験のある教員 による授業科目		j	実務経験の内容								

《授業の内容	(授業科目の概要)	<b>&gt;&gt;</b>

(全角196文字)

製菓材料の持つ特質や、菓子の成り立ちについて、その規則性や 法則性などを実験を通して検証する。座学で学んだ、菓子材料の 特徴や理論について、科学的な視点で理解する。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

《授業の到達目標》 1年次に座学、製菓実習を通して学んできた製菓理論及び材料の 特徴を、実験を通して確認し、知識の定着を第一目標とする。ま た、実験を通して、その原因や原理を導き出す考察力を養うレベ ルにまで、製菓理論への興味を高めることを目標とする。また、 製菓製造者として、実験の進め方を工夫し、効率のよい作業方法 や、班員との協調性を重視した姿勢を身に着けることも目標とす る。

#### 《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レポート		平常点	
配点 (割合)	66	10	14		10	
評価基準	評価項	目の合	計が60	点以上	を合格。	とする

《アキスト》	(全用112义子)
· / . 0	

配布プリント

《参考図書》 (全角196文字)

製菓衛生師教本 (下)

《授業時間外学習 (全角168文字)

授業終了後、レポートを作成し、一週間後に提出す る。

《備考》 (全角84文字)

《年間の授業計画	(授業の回数やスケジュール	
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	計量・計測に関する実験	基本的な計量器具の正しい使用方法を再度確認し、より正確に計量するポイントを理解する。また計量器を使用しない目測・手量りの利点についても考察する。
2	スポンジケーキの材料に関 する実験	スポンンケーキにおける小麦粉、砂糖、卵の役割について検証する。
3	小麦粉グルテンに関する実 験	グルテンを取り出し検証する。①グルテン形成に必要なもの。②小麦粉の種類によって、その含有量が異なること。③添加物によるグルテン形成への影響。
4	砂糖に関する実験①	砂糖溶液は加熱温度により、溶液の状態が変化し、それぞれ特色のある性質 を示すことを知る。また、それらに適した製菓での用途について理解する。
5	砂糖に関する実験②	過飽和状態の砂糖溶液を用いて「シャリがけ」を行い、砂糖の再結晶化を理 解する。
6	牛乳に関する実験	牛乳たんぱく質の凝固の条件を検証し、凝固したたんぱく質を分離・観察して凝固状態などを理解する。又、この性質を利用した加工食品を実際に作ってみる。
7	生クリームに関する実験	生クリームの種類や撹拌の違いによるホイップクリームの状態を比較し、好ましい泡立て方法について考察する。生クリームから乳脂肪を分離し、バターを作る。
8	褐変現象と天然色素に関す る実験	果物・野菜等の『褐変』現象について、様々な条件による影響を検証し、褐変を防ぐ効果的な方法を考える。
9	浸透圧に関する実験 米の吸収に関する実験	「浸透圧」現象をセルロースチューブ を用いて観察する。また、食品を使って浸透圧の様子を観察する。デンプンの糊化における水分の吸収と加熱の状態を観察する。
10	シューに関する実験	シュー生地における水分量や脂肪、粉の違いによる影響やカスタードクリームにおけるでんぷんの違いの影響を観察し、総合的に評価する。
11	でんぷんに関する実験 膨張剤に関する実験	でんぷんの種類によって、糊化開始温度やゲルの性状に違いがあることを理解する。膨張剤の種類による特徴を知り、膨張剤の正しい使い方を理解する。
12	ペクチンに関する実験	ペクチンのゲル化の条件を理解する。食品中のペクチンの存在を確認し、ゲ ル化の条件についてジャム作りを通して検証する。
13	凝固剤に関する実験	凝固剤によって、溶解温度、凝固温度、再加熱により融解温度が異なること を確認し、さらに添加物による影響も理解する。
14	卵に関する実験 味覚・嗅覚に関する実験	味覚、嗅覚は受容する側によって大きく異なることを知り、それらを認別できることの大切さを知る。卵料理は、添加物によって凝固状態が異なることを理解する。
15	筆記試験	前期期末筆記試験

中村調理製菓専門学校

												10 0 1 J J I/O
開講学科	製菓技術科				開講学期前		期	開講年	次	2年次		
開講クラス	S 2	Т2	T 2 U			授業の	授業の方法		・演習	・実験	·(実	実技
授業科目名	栄養				学実習			必修・選択		必修		
	山片良		杉江洋		節句田真	其一 末光良 <sup>2</sup>		平				
担当教員	松永文吾		坂元颯太		有田敏							
	島村公大					青柳伸平						
実務経験のある教員 による授業科目	実務経験の内容											

《授業の内容	(授業科目の概要)	<b>&gt;&gt;</b>	
--------	-----------	-----------------	--

(全角196文字)

・食生活の見直しと調理の基本を学び、実践する。・調理時の基本的な衛生概念を学ぶ。

### 《授業の到達目標》

(全角196文字)

- ・食材の簡単な下処理及び、包丁技術を理解し実践することがで
- きるようになる。
  ・日常的に栄養価を考え、バランスの良い食事の重要性を理解す
- る。 |・簡単な加熱調理を理解し、数品程度作れるようになる。

《成績評価の方法・基準》

評価項目	筆記	出席	レシピ			
配点 (割合)	60	10	30			
評価基準	評価項目の合計が60点以上を合格とする					

《テキスト》 (全角112文字)

毎授業時、レシピもしくは資料の配布。

《参考図書》 (全角196文字)

《授業時間外学習 (全角168文字)

《備考》 (全角84文字)

第1週から第12週は日本、西洋、中国をそれぞれ4回ずつ実習を行い、第13週は実技試験、第14週は講義授業を行う。実技試験は100点満点の評価で60点以上

《年间の授業計画	(授業の回数やスケジュール)	•
週	テーマ (全角22文字)	学習内容など (全角78文字)
1	【日本】 基本的な日本料理 I	・白飯 ・かき玉汁 ・肉じゃが
2	【日本】 基本的な日本料理Ⅱ	・豆腐と若布の味噌汁・出汁巻き卵・筑前煮
3	【日本】 基本的な日本料理Ⅲ	・茶碗蒸し ・鶏の照り焼き ・牛きんぴら御飯
4	【日本】 基本的な日本料理IV	・澄まし汁 ・小松菜の胡麻マヨネーズ和え ・旬魚の幽庵焼き ・加薬御飯
5	【西洋】 基本的な西洋料理 I	第1回【西洋】①Crème de maïs ②Salade de pommes de terre ③Bifteck hambourgeoise ④Riz cuit
6	【西洋】 基本的な西洋料理Ⅱ	第2回【西洋】①Sauce mayonnaise ②Potage parisien ③Sandwichs ④Cornichons à la maison
7	【西洋】 基本的な西洋料理Ⅲ	第3回【西洋】①Côte de porc sauté à la moutarde ②potage purée Crécy ③Ratatouille à la Provençal
8	【西洋】 基本的な西洋料理IV	第4回【西洋】 ①Minestrone di verdura ②Spaghetti alla carbonara
9	【中国】 基本的な中国料理 I	・卵と木耳のオイスターソース炒め ・鶏の唐揚げ ・野菜スープ
10	【中国】 基本的な中国料理Ⅱ	・五目チャーハン ・茄子と豚ひき肉の唐辛子煮込み ・卵スープ
11	【中国】 基本的な中国料理Ⅲ	・焼き餃子 ・棒棒鶏 ・なめこと冬瓜のスープ
12	【中国】 基本的な中国料理IV	・麻婆豆腐 ・ワンタンスープ ・豚肉とピーマンの細切り炒め
13	実技試験	実技試験【ワンプレートランチ】
14	講義	①バランスの取れた食生活について ②五大栄養素とその働き ③食品群の理解(・三色食品群・六つの基礎食品群) ④目標とする食事形態とは(一汁三菜他)
15	筆記試験	