

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 製菓衛生師科

| 科目名 | 必選の別 | 年間授 業時数 | 実務経験の ある教員等 による科目 | 主たる 授業方法 |
|---------------------|------|------------|-------------------------|-------------|
| 衛生法規 | 必 | 30 | | 講義 |
| 公衆衛生学Ⅰ | 必 | 30 | | 講義 |
| 公衆衛生学Ⅱ | 必 | 30 | | 講義 |
| 食品学Ⅰ | 必 | 30 | | 講義 |
| 食品学Ⅱ | 必 | 30 | | 講義 |
| 食品衛生学Ⅰ | 必 | 30 | | 講義 |
| 食品衛生学Ⅱ | 必 | 30 | | 講義 |
| 食品衛生学Ⅲ | 必 | 30 | | 講義 |
| 食品衛生学Ⅳ | 必 | 30 | | 講義 |
| 栄養学Ⅰ | 必 | 30 | | 講義 |
| 栄養学Ⅱ | 必 | 30 | | 講義 |
| 技術者ライフⅠ | 必 | 30 | | 講義 |
| 技術者ライフⅡ | 必 | 30 | | 講義 |
| 製菓理論Ⅰ | 必 | 60 | ○ | 講義 |
| 製菓理論Ⅱ | 必 | 30 | ○ | 講義 |
| 製菓実習Ⅰ | 必 | 240 | ○ | 実習 |
| 製菓実習Ⅱ | 必 | 240 | ○ | 実習 |
| 製菓校外実習Ⅰ | 必 | 60 | ○ | 実習 |
| 選択校外実習 | 選 | 60 | | 実習 |
| フランス語 | 必 | 30 | | 講義 |
| 販売技法 | 必 | 30 | | 実習 |
| 実務経験のある教員による授業時数 合計 | | 630 | 単位時間 | |

| | | | | | | | |
|------------------|--------|------|-----|-------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 後期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 衛生法規 | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 宮基 良子 | | | | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)

製菓衛生師として必要な衛生法規、関連法規、及び法の運用に関わる行政機関の概要等を学び、製菓衛生師試験に備える。

《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)
- ・これで合格 製菓衛生師試験問題集2023 (一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会)
- ・適宜配布するプリント

《参考図書》 (全角196文字)

公衆衛生がみえる 2020-2021 (MEDIC MEDIA)
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)
国民衛生の動向 (厚生労働統計協会発刊)

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- 1 法規の体系を学び、特に衛生関係法規を理解する
- 2 製菓衛生師として重要な「製菓衛生師法」をよく理解する
- 3 各法令の目的や趣旨を理解し、製菓衛生師業務に活かす
- 4 様々な関連法規を幅広く学び、安全・安心な菓子を提供する

《授業時間外学習》 (全角168文字)

法規に関する新聞記事や、報道、特に食品に関係が深い法改正等に関心を持ち、その理解に努める。

《成績評価の方法》 (全角224文字)

期末試験90点+出席点10点=100点で評価し、60点以上を合格とする

《備考》 (全角84文字)

《授業計画》

| 週 | テーマ (全角22文字) | 学習内容など (全角78文字) |
|----|--------------|---|
| 1 | 法学に関する基礎的事項 | 社会生活の秩序と規範、法規の種類、概要、衛生法規の意義、分類等 |
| 2 | 衛生行政概説 | 国と地方の行政、国と地方の衛生行政機構 |
| 3 | 製菓衛生師法 1 | 製菓衛生師法の目的、運営、製菓衛生師試験の受験 |
| 4 | 製菓衛生師法 2 | 合格後の申請、訂正等の届出、処分等、免許等に関係した様々な事項 |
| 5 | 食品安全基本法 | 食品安全基本法の目的、成立の経緯、リスクという考え方 その他 (ガイドライン、マニュアル、衛生規範、乳等省令等) |
| 6 | 食品衛生法 1 | 食品衛生法の成り立ち、目的、禁止事項、営業許可、監視指導、HACCPの導入等、主に2018年大改正における変更点 |
| 7 | 食品衛生法 2 | 食中毒と処分法規、食品規格基準、報告～収去、食品衛生監視員他、施設の管理運営基準、営業許可業種の変更と届出制の新設 |
| 8 | 食品添加物と法規 | 食品添加物とは? 使用目的、成分規格、使用基準 (ADI)、食品添加物公定書、安全性評価等 |
| 9 | その他の食品関連法規 | 食育基本法、健康増進法 (特別用途食品、保健機能食品)、調理師法等 |
| 10 | 医事・感染症・環境法規 | 地域保健法、感染症法、予防接種法、水道法、環境基本法、廃棄物処理法等 |
| 11 | その他の法規 | 食品表示法 (表示基準、保健機能食品、特別用途食品)、労働基準法、労働安全衛生法、消費者基本法等 |
| 12 | まとめと練習問題 | これまで学習した衛生法規をまとめて復習し、練習問題を解く |
| 13 | 試験問題の実習 1 | 重要な法律を再度見直し、実際の試験問題を解いてみる |
| 14 | 試験問題の実習 2 | 重要な法律を再度見直し、実際の試験問題を解いてみる |
| 15 | 期末試験 (追試験) | |
| 16 | 再試験 | |

| | | | | | | | |
|------------------|---------|------|-----|-------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 前期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 公衆衛生学 I | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 宮基 良子 | | | | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)

製菓衛生師として必要な公衆衛生（保健・環境など）という枠組の中で「食」ととらえ、職業人として必要な知識を学び、多岐にわたる見識と教養を身につける。
前期 I では、公衆衛生概論、健康、感染症、衛生統計、疾病、産業保健など、公衆衛生全般について学ぶ。

《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）
- ・これで合格 製菓衛生師試験問題集2023（一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会）
- ・適宜配布するプリント

《参考図書》 (全角196文字)

公衆衛生がみえる 2020-2021 (MEDIC MEDIA)
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)
国民衛生の動向 (厚生労働統計協会発行)

《授業の到達目標》 (全角196文字)

製菓衛生師として必要な公衆衛生に取り組み、「食」を通して自身の資質を向上させるだけでなく、提供する人の健康を保持・増進することをめざす。

《授業時間外学習》 (全角168文字)

公衆衛生に関する新聞記事等の報道ニュースに関心を持ち、その理解に努める。

《成績評価の方法》 (全角224文字)

中間試験 45点 + 出席点 5点 = 50点、
期末試験 45点 + 出席点 5点 = 50点、
両方の合計が 60点以上を合格とする。

《備考》 (全角84文字)

《授業計画》

| 週 | テーマ (全角22文字) | 学習内容など (全角78文字) |
|----|---------------|--------------------------------|
| 1 | はじめに | 身近な公衆衛生、公衆衛生の概要 |
| 2 | 公衆衛生学概論 1 | 公衆衛生の定義、公衆衛生の歴史（世界・日本） |
| 3 | 公衆衛生学概論 2 | 公衆衛生行政の制度、保健所の機構 |
| 4 | 公衆衛生学概論 3 | 人口統計（人口静態、人口動態）と健康指標、疾病統計と健康指標 |
| 5 | 環境衛生 1 | 環境要因（空気、光、水（水道））の重要な働き |
| 6 | 環境衛生 2 | 環境衛生の確保（下水道、清掃、廃棄物、害虫駆除） |
| 7 | 環境衛生 3 | 環境衛生の確保（大気汚染、水質汚濁、騒音） |
| 8 | 中間試験 | |
| 9 | 疾病の予防 1 | 感染症と病原体 |
| 10 | 疾病の予防 2 | 感染症の予防対策 |
| 11 | 疾病の予防 3 | 生活習慣病の概要と予防対策 |
| 12 | 産業保健 1 | 労働に伴う健康障害の原因と労働災害 |
| 13 | 産業保健 2 | 産業保健対策と健康保持増進対策 |
| 14 | 公衆衛生 I を振り返って | 第1～7回、第9～13回のまとめ振り返り |
| 15 | 期末試験（追試験） | |
| 16 | 再試験 | |

| | | | | | | | |
|------------------|----------|------|-----|-------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 後期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 公衆衛生学 II | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 宮基 良子 | | | | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)

製菓衛生師として必要な公衆衛生(保健・環境など)という枠組の中で「食」をとらえ、職業人として必要な知識を学び、多岐にわたる見識と教養を身につける。
後期IIでは、前期Iの理解をより深め、実際の試験問題を解きながら、知識を整理し実践に対する考え方を習得する。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

製菓衛生師として必要な公衆衛生に取り組み、「食」を通して自身の資質を向上させるだけでなく、家族や市民の健康を保持・増進することをめざしながら、製菓衛生師試験に合格できるだけの知識を身に着ける。

《成績評価の方法》 (全角224文字)

期末試験90点+出席点10点=100点で評価し、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)
- ・これで合格 製菓衛生師試験問題集2023(一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会)
- ・適宜配布するプリント

《参考図書》 (全角196文字)

公衆衛生がみえる 2020-2021 (MEDIC MEDIA)
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)
国民衛生の動向(厚生労働統計協会発刊)

《授業時間外学習》 (全角168文字)

公衆衛生に関する新聞記事等の報道ニュースに関心を持ち、その理解に努める。

《備考》 (全角84文字)

《授業計画》

| 週 | テーマ (全角22文字) | 学習内容など (全角78文字) |
|----|--------------|---------------------------------------|
| 1 | 地球環境問題 | 地球温暖化 温室効果ガス 酸性雨 熱中症対策、野生生物の減少 |
| 2 | 福岡県の試験問題 1 | 福岡県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する |
| 3 | 福岡県の試験問題 2 | 福岡県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する |
| 4 | 福岡県の試験問題 3 | 福岡県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する |
| 5 | 福岡県の試験問題 4 | 福岡県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する |
| 6 | 福岡県の試験問題 5 | 福岡県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する |
| 7 | 佐賀県の試験問題 1 | 佐賀県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する |
| 8 | 佐賀県の試験問題 2 | 佐賀県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する |
| 9 | 佐賀県の試験問題 3 | 佐賀県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する |
| 10 | 佐賀県の試験問題 4 | 佐賀県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する |
| 11 | 佐賀県の試験問題 5 | 佐賀県の試験問題を実際に解き、正解の解説を通して理解する |
| 12 | その他の試験問題 1 | 長崎県、沖縄県、関西広域連合等のユニークな問題を解き、解説を通して理解する |
| 13 | その他の試験問題 2 | 長崎県、沖縄県、関西広域連合等のユニークな問題を解き、解説を通して理解する |
| 14 | 公衆衛生IIを振り返って | 重要な項目を再度見直す(復習) 再度、試験問題を解いてみる |
| 15 | 期末試験(追試験) | |
| 16 | 再試験 | |

| | | | | | |
|---|---------------------|--|---|-------|---|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | |
| 開講学期 | 後 期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K |
| 科目名 | 食品学 I | | | | |
| 実務経験のある 教員による授業 科目 | | | | | |
| 担当者氏名 | 黒木 晶子 | | | | |
| 《授業の概要》 (全角196文字) | | | 《テキスト》 (全角112文字) | | |
| 食品についてその食品の種類と産地、産地、調理特性、保存や加工食品などについて学ぶ。また、製菓、製パン、和菓子の製造で使用する食品についてその食品の種類と産地、産地、調理特性、保存や加工食品などについても学ぶ。 | | | 製菓衛生師全書 上巻 食品学 | | |
| 《授業の到達目標》 (全角196文字) | | | 《参考図書》 (全角196文字) | | |
| 食品全般、特に洋菓子、和菓子、パンの製造に適した食品を選び、適切な食品の取り扱いができる知識を身につける。菓子やパンの材料として使用する、チョコレート、豆類、果実類、凝固剤、膨化剤、リキュールなどについて種類や特徴などを理解する。 | | | 食品標準成分表、食品図鑑などがあれば、授業がわかりやすい。 | | |
| 《成績評価の方法》 (全角224文字) | | | 《授業時間外学習》 (全角168文字) | | |
| 出席点 10点 平常点 10点 筆記試験 80点 得点 100点 60点以上を合格とする | | | 食品について、日頃から興味深く、見たり、食したりすることで、まずは食品に触れる機会を増やすこと。さらに、お菓子やパンの材料に興味を持つ。製菓実習で使用する食品や自分で菓子作りをする際、菓子の材料の使い方やその材料の役割や特徴、保存性などについて考えて欲しい。 | | |
| | | | (全角84文字) | | |
| 1 | 概論 食品とは 食品学を学ぶ意義 | 「食品」の定義と食品の役割、食品学を学ぶ意義について | | | |
| 2 | 小麦粉 1 | 小麦粉の種類、産地、旬 製造法 小麦粉の特徴と用途 | | | |
| 3 | 小麦粉 2 | 小麦粉の種類と性質、用途 グルテンとはなにか 小麦粉のでんぷん でんぷんの糊化と老化 | | | |
| 4 | でんぷん | でんぷんの種類(浮粉、片栗粉、くず粉、コーンスターチ、タピオカ)と特徴 でんぷんの加工品 | | | |
| 5 | 砂糖 1 | 1 砂糖の原料 2 砂糖の製造法 3 砂糖の種類 4 砂糖の成分 | | | |
| 6 | 砂糖 2 | 1 砂糖の用途 2 砂糖の調理性(砂糖の特性、保湿性、防腐性、結晶性など) | | | |
| 7 | 卵 1 | 1 卵の種類 2 卵の構造 3 卵の鮮度 賞味期限 4 卵の成分、栄養 1回から7回までのまとめ 中間試験対策 | | | |
| 8 | 中間試験 | 中間試験 1回から7回の習熟度 (小麦、デンプン、卵について基本的な知識を問う) | | | |
| 9 | 卵 2 | 卵の調理性 ①凝固温度 ②希釈性、粘着性 ③乳化性 ④卵白の起泡性 ⑤ 起泡性と添加物の影響 | | | |
| 10 | 糖類、その他 | はちみつ、かえで糖、メープルシロップ、甘味料の種類と羅漢糖の特徴、 トレハロースなど | | | |
| 11 | 牛乳・乳製品 1 | 牛乳の定義 製造法、種類、殺菌法、用途、成分など | | | |
| 12 | 牛乳・乳製品 2 | 乳製品の種類と製造の原理 | | | |
| 13 | 牛乳・乳製品 3 | 乳製品(バター・生クリーム)の種類と製造の原理、調理性など | | | |
| 14 | 牛乳・乳製品 4 | 乳製品(チーズ)の種類と製造の原理、調理性など | | | |
| 15 | 期末試験 | 8回から14回の授業を中心に出題(砂糖、牛乳・乳製品の基本的なこと) | | | |

| | | | | | | | |
|------------------|--------|------|-----|-------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 後期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 食品学Ⅱ | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 黒木 晶子 | | | | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)
 食品学の概要、食品の種類と成分や食品の変質とその防止、また食品の生産と消費費について学ぶ。
 さらに、製菓、製パン、和菓子の製造で使用する食品についてその食品の種類と産地、産地、調理特性、保存や加工食品などについても学ぶ。
 後半は製パン、和菓子、製菓の材料であるチョコレート、豆類、果実類、凝固剤、膨化剤、リキュールなどについて学ぶ。

《授業の到達目標》 (全角196文字)
 洋菓子、和菓子、パンの製造に適した食品を選び、適切な食品の取り扱いができる知識を身につける。菓子やパンの材料として使用する、チョコレート、豆類、果実類、凝固剤、膨化剤、リキュールなどについて種類や特徴などを理解する。

《成績評価の方法》 (全角224文字)
 出席点10点 平常点20点 期末試験 70点 得点100点
 出席点は1回の欠課で-5点
 *授業態度が悪い場合や提出物が未提出や未記入の部分があると出席点から減点する場合があります。確認テストも考慮する。

《テキスト》 (全角112文字)
 製菓衛生師全書 上巻 食品学

《参考図書》 (全角196文字)
 食品標準成分表、食品図鑑などがあれば、授業がわかりやすい。

《授業時間外学習##》 (全角168文字)
 お菓子やパンの材料に興味を持つ。
 菓子作りの際、菓子の材料の使い方やその材料の役割や特徴などについて考えて欲しい。

(全角84文字)

《授業計画》

| 週 | テーマ (全角22文字) | 学習内容など (全角78文字) |
|----|-----------------------|--|
| 1 | チョコレート ① | チョコレートの原料、製造、歴史 カカオの種類、産地、成分 |
| 2 | チョコレート ② | チョコレートの用途、成分、テンパリングの種類と原理 |
| 3 | 油脂類 | ①植物性油脂(オリーブ油、菜種油、ココナツ脂など)②動物性油脂(牛脂、乳脂、魚油など) ③脂肪酸の種類 不飽和脂肪酸(n-3系、n-6系 n-9系)、飽和脂肪酸、④トランス型脂肪酸 |
| 4 | 凝固剤 ① | 凝固剤の種類 ゼラチンの原料、使い方、特徴 |
| 5 | 凝固剤 ② | 寒天・カラギーナンの原料、使い方、特徴 |
| 6 | 凝固剤 ③ | ペクチンについて ジャムの3要素 |
| 7 | 果物 | 果物の種類、特徴 製菓に使用するフルーツ①りんごの種類、産地、旬、成分、用途 |
| 8 | 果物 | 製菓に使用するフルーツ② いちご、イチジク、バナナ、トロピカルフルーツの種類、産地、旬、成分、用途 |
| 9 | 膨化剤 | 膨化剤の種類 ベーキングパウダー、重曹 イスパタの特徴と用途 |
| 10 | 香料、ハーブ、香辛料、アルコール類 | 香料、ハーブ・香辛料の種類と特徴や用途 アルコール飲料の種類、特徴、用途 |
| 11 | パンの種類、歴史 製パンの原理、材料 | パンの種類、歴史 製パンの原理、 材料 イースト イーストとは何か イーストの種類と特徴 醗酵とは |
| 12 | パンの材料の役割 | 小麦粉、塩、イースト、卵、砂糖、モルト、水、酒石酸などの働きと原理 |
| 13 | 和菓子の材料① | 和菓子に使用される粉類の種類と成分や特徴、用途 新粉、上用粉、白玉粉、もち粉、道明寺粉、落雁粉などについて |
| 14 | 和菓子の材料② 果実、堅果類 | 和菓子に使用される豆類の種類と成分や特徴、用途 大豆、黒豆、小豆、いんげんなどについて くり、堅果類の種類、成分とや特徴、用途 |
| 15 | 期末試験 | 1回から14回までの習熟度の確認 |
| 16 | | |

| | | | | | | | |
|------------------|---------|------|-----|-------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 前期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 食品衛生学 I | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 小森祐子 | | | | | | |

《授業の概要》 (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。

(全角196文字)

- 1) 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。
- 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》 (全角224文字)

中間 50点 =
 出席点4点(2点×2回) + ミニテスト12点(2点×6回) + 筆記点34点
 期末 50点 =
 出席点4点(2点×2回) + ミニテスト10点(2点×5回) + 筆記点36点
 中間期末合わせ100点満点で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)

《授業時間外学習》 (全角168文字)

《備考》 (全角84文字)

《授業計画》

| 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 ・ これまでのまとめ |
| 8 | 中間試験 | ・ 1～7回までに範囲で筆記試験 |
| 9 | 細菌性食中毒① | ・ サルモネラ食中毒について |
| 10 | 細菌性食中毒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 |
| 11 | 細菌性食中毒③ | ・ 黄色ブドウ球菌食中毒について ・ ボツリヌス・ウエルシュ菌食中毒について |
| 12 | 細菌性食中毒④ | ・ その他の食中毒について ・ 細菌性食中毒の予防3原則について |
| 13 | 食物アレルギー | ・ 食物アレルギーの対応、食品表示 について |
| 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 |
| 16 | | |

| | | | | | | | |
|------------------|--------|------|-----|-------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 後期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 食品衛生学Ⅱ | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 能口健太 | | | | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)
 食中毒や感染症について特徴を学び、何が原因で起こるのかを知る。また、それらの予防対策を考える。食品が流通するための過程である、生育、製造から販売、消費における安全対策について学ぶ。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なる。
 3) 授業に意欲的に取り組み、教員の質問に対応したり、疑問に感じたことを発言したりする習慣を身に付ける。

(全角224文字)
 期末100点＝出席点10点 + 平常点(授業態度10点) + 筆記点80点
 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)

《授業時間外学習》 (全角168文字)

《備考》 (全角84文字)

《授業計画》

| 週 | 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 |
| 16 | | |

| | | | | | | | |
|------------------|--------|------|-----|-------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 後期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 食品衛生学Ⅲ | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 小森祐子 | | | | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)

食品表示法の改正に伴い、正しい食品表示の意義と方法を理解し、食品の表示を読み込み、理解を深める。
飲料の衛生管理や適切な提供温度を学び、安全で美味しい提供方法を学ぶ。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- 1) 食品の表示の規則のルールを理解し、表示の意味の理解を深め、表示作成に役立つ情報を修得する。
- 2) 自分で情報を収集し、考え、発表する力を身に付ける
- 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》 (全角224文字)

期末100点＝出席点 8点 (2点×4回)
ミニテスト 2点×13＝26点
筆記点 66点

60点以上を合格とする

《テキスト》 (全角112文字)

製菓衛生師教本 上
(一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会編)

《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)

《授業計画》

| 週 | テーマ (全角22文字) | 学習内容など (全角78文字) |
|----|---------------|---|
| 1 | 食品表示の基礎 | ・食品表示を読む ・食品表示の基礎基準について |
| 2 | 食品表示について 各論 1 | ・生鮮食品の表示について (野菜 果物) |
| 3 | 食品表示について 各論 2 | ・生鮮食品の表示について (肉 卵) |
| 4 | 食品表示について 各論 3 | ・生鮮食品の表示について (魚) ・加工食品の表示について (基礎基準) |
| 5 | 飲料水の衛生について 1 | ・水の衛生管理 水の官能検査 |
| 6 | 飲料の衛生について 1 | ・ソフトドリンクの食品衛生について 1 |
| 7 | 飲料の衛生について 2 | ・ソフトドリンクの食品衛生について 2 |
| 8 | 飲料の衛生について 3 | ・ソフトドリンクの食品衛生について 3 |
| 9 | 食品表示について 各論 4 | ・加工食品の表示について (飲料乳 アイスクリーム など) |
| 10 | 食品表示について 各論 5 | ・加工食品の表示について (ビン詰め ジャム類 菓子類) |
| 11 | 食品表示について 各論 6 | ・加工食品の表示について (加工食品類) |
| 12 | 食品表示について 各論 7 | ・特別用途食品、保健機能食品 などについて |
| 13 | 食品の表示を考える | ・市販食品の表示から学ぶ ・演習。 |
| 14 | まとめ | ・食品の商品説明 ・これまでのまとめ |
| 15 | 期末試験 | ・1～14回までの範囲で筆記試験 |
| 16 | | |

| | | | | | | | |
|------------------|--------|------|-----|-------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 後期 | 開講年次 | 2年次 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 食品衛生学Ⅳ | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 末光良平 | | | | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)

これまでの食品衛生学の授業で学習した内容の中から、直接日々の実習に生かせる内容（主に食中毒予防）をテーマに選び、実験を通して、その原因等を検証する。実験の結果をもとにHACCPに関連させて予防対策を考える。
食品表示の意義、目的、基本的ルールを学ぶ。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- 1) 危害要因を理解し、適切な対策を考えられるようになる。
- 2) 実験の目的を理解し、手順に沿って操作を進めることができるようになる。
- 3) 班で協力して実験を進め、正確な結果を出すことができる。
- 4) 授業に意欲的に取り組み、レポートを作成し提出する習慣を身に付ける。

《成績評価の方法》 (全角224文字)

期末100点＝出席点5点（5点×2回）
レポート39点（3点×13回）
筆記点51点

60点以上を合格とする

《テキスト》 (全角112文字)

調理師養成教育全書 3 食品の安全と衛生
公益社団法人全国調理師養成施設協会
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)

・材料等の入手の状況あるいは業務の都合により実習内容を前後するときがある。
その際は指示を行う。

《備考》 (全角84文字)

コックコート、調理帽、実習靴 着用。

《授業計画》

| 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 | ・これまでの食品安全衛生の復習 ・実習の目的、概要について ・実習の評価、レポート作成など注意事項説明 ・計量について |
| 2 | 食品の温度 | ・料理の温度、殺菌効果のある温度などを経験する。 |
| 3 | 食器・器具の残さ検査 | ・食器の洗浄状況について（洗浄の意義について） |
| 4 | 食品の表示について① | ・食品表示の基本 生鮮食品、加工食品の食品表示内容について |
| 5 | 食品の鮮度判定 | ・卵の鮮度判定（比重による判定、卵黄係数測定など） |
| 6 | 洗浄・消毒方法 | ・適切な洗浄・消毒方法の手順の理解と実践 ・消毒効果の確認 ・調理実習室細菌検査 |
| 7 | 食品の中心温度測定 1 | ・肉料理の中心温度測定 |
| 8 | 食品添加物の実験 1 食品表示について② | ・加工食品における発色剤の使用の有無を実験 ・添加物、発色剤の目的 |
| 9 | 細菌の失活 1 食品の中心温度測定 3 | ・マヨネーズにおける細菌の失活 ・オムレツの中心温度測定 |
| 10 | 細菌の失活 2 | ・加熱調理における細菌の失活 |
| 11 | 食品添加物の実験 2 食品表示について③ | ・ジュースを通して中身を考える |
| 12 | 二次汚染による食中毒の検証 | ・海産魚特有の食中毒菌の二次汚染の起き方を検証する ・アニサキスの検出 |
| 13 | 油脂の酸化 | ・油脂の酸化を検証し、酸化の条件を検討し、使用上の注意点を考える。 |
| 14 | まとめ | ・1～13回の授業内容の確認 |
| 15 | 期末試験 | ・1～14回までの範囲で筆記試験 |
| 16 | | |

| | | | | | | | |
|------------------|--------|------|-----|-------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 前期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 栄養学 I | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 高 佳世 | | | | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)

栄養学の基礎である三大栄養の「炭水化物」「脂質」「たんぱく質」の特徴について学習し、栄養素と人体の関わりについて理解を深める。また、現代人が抱える生活習慣病の問題や、高齢者社会における健康問題にもふれ、我々の健康と食べ物の関係を理解する。また、栄養素についての理解を深めることは、製菓衛生師として、食品や製菓理論を理解するためにも重要であるので、製菓製造にもつながる内容も併せて学習する。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- ・三大栄養素の分類ができるようになる。
- ・三大栄養素の主な働きが理解できる。
- ・三大栄養素と人体及び食品との関係を理解する。

《成績評価の方法》 (全角224文字)

評価点：中間試験と期末試験の合計（100点満点）で、60点以上を合格とする。

[中間試験]

- ・出席点(5点)：欠課1回で-5点とする。
- ・平常点(5点)：授業への参加態度で評価する。
- ・筆記点(40点)：期末試験において評価する。

[中間試験]

- ・出席点(5点)：欠課1回で-5点とする。
- ・平常点(5点)：授業への参加態度で評価する。
- ・筆記点(40点)：期末試験において評価する。

《テキスト》 (全角112文字)

- ・製菓衛生師全書（上）

《参考図書》 (全角196文字)

- ・八訂食品成分表2024 女子栄養大学出版部

《授業時間外学習》 (全角168文字)

特になし

《備考》 (全角84文字)

特になし

《授業計画》

| 週 | テーマ (全角22文字) | 学習内容など (全角78文字) |
|----|---------------|---|
| 1 | 栄養とは | 栄養学 I の導入として、「栄養」という概念を理解する。栄養学の概要、栄養の意義 |
| 2 | 栄養素と食品の関係 | 我々が必要としている栄養素は、食品を通して摂取している。食品に含まれる栄養素について理解し、バランスよく食品を摂取するための食品の特徴を理解する。栄養素の分類 |
| 3 | 人体の構造と、消化・吸収① | 人体の構造を消化器官を中心に理解し、消化吸収の基本的な仕組みを理解する。栄養の消化と吸収。 |
| 4 | 人体の構造と、消化・吸収② | 人体の構造を消化器官を中心に理解し、消化吸収の基本的な仕組みを理解する。栄養の消化と吸収。 |
| 5 | 炭水化物① | 単糖類、少糖類について理解する。栄養素の機能。 |
| 6 | 炭水化物② | 多糖類①（特に、てんぷん）について理解する。栄養素の機能。 |
| 7 | 炭水化物③ | 多糖類②（特に、食物繊維）について理解する。栄養素の機能。 |
| 8 | 中間試験 | |
| 9 | 脂質① | 単純脂質、複合脂質、誘導脂質について理解する。栄養素の機能。 |
| 10 | 脂質② | 長鎖、中鎖、短鎖脂肪酸について、理解する。栄養素の機能。 |
| 11 | 脂質③ | 飽和、不飽和脂肪酸について理解する。栄養素の機能。 |
| 12 | たんぱく質① | たんぱく質とアミノ酸について理解する。栄養素の機能。 |
| 13 | たんぱく質② | 必須アミノ酸と非必須アミノ酸について理解する。栄養素の機能。 |
| 14 | 栄養学 I のまとめ | 栄養素と人体の関係について、総合的な視点から学習のまとめを行う。 |
| 15 | 期末試験 | |
| 16 | | ※ 集団給食実習で16回目の授業が必要な教科のみ記入ください。 |

| | | | | | | | |
|------------------|--------|------|-----|-------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 後期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 栄養学Ⅱ | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 高 佳世 | | | | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)

ライフステージと栄養の関係を学ぶ。一生を通して、健康な人生を送るための基礎知識を解説する。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- ・ミネラル、ビタミンの特徴を理解する。
- ・栄養がライフステージ別の健康にどのように関係しているかを理解し、より健康的な生活のための食習慣・生活習慣について理解する。

《成績評価の方法》 (全角224文字)

評価点(100点)中、60点以上を合格とする。

- ・出席点(10点)：欠課1回で-5点とする。
- ・平常点(10点)：授業への参加態度で評価する。
- ・筆記点(80点)：期末試験において評価する。

《テキスト》 (全角112文字)

・製菓衛生師全書(上)

《参考図書》 (全角196文字)

・八訂食品成分表2024 女子栄養大学出版社

《授業時間外学習》 (全角168文字)

特になし

《備考》 (全角84文字)

特になし

《授業計画》

| 週 | テーマ (全角22文字) | 学習内容など (全角78文字) |
|----|--------------------------|---|
| 1 | 無機質(ミネラル)① | 五大栄養素の一つである「無機質(ミネラル)」について、種類と働きを学ぶ。栄養素の機能。 |
| 2 | 無機質(ミネラル)② | 五大栄養素の一つである「無機質(ミネラル)」について、種類と働きを学ぶ。栄養素の機能。 |
| 3 | ビタミン① | 五大栄養素の一つである「ビタミン」について、種類と働きを学ぶ。栄養素の機能。 |
| 4 | ビタミン② | 五大栄養素の一つである「ビタミン」について、種類と働きを学ぶ。栄養素の機能。 |
| 5 | 日本人の食生活の変遷 日本人の食事摂取基準 | 多くの問題を抱える現代の日本人の食生活を理解するために、日本人が何を食べてきたのかを、社会の変遷とともに理解する。一日に「何を」「どのくらい」摂取すればいいのか、国の示す基準を基に理解する。栄養の摂取。 |
| 6 | 栄養価計算 | 実際の献立を使用し、食品(献立)の栄養価計算ができるようにする。栄養の摂取。 |
| 7 | 妊娠期の栄養 | 妊娠期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。 |
| 8 | 乳児期の栄養 | 乳児期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。離乳食について理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。 |
| 9 | 幼児期の栄養 | 幼児期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。 |
| 10 | 学童期の栄養 | 学童期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。 |
| 11 | 成長期の栄養 | 成長期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。 |
| 12 | 成人期の栄養 | 生活習慣病、メタボリックシンドロームなど、食生活と疾病の基本な関係を理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。 |
| 13 | 高齢期の栄養 | 高齢期の身体的特徴と栄養的特徴を理解する。栄養の消化と吸収。栄養の摂取。 |
| 14 | 栄養学Ⅱのまとめ | 五大栄養素を中心に栄養素の働きと、ライフステージにおける栄養素のかかわりを復習する。 |
| 15 | 期末試験 | |
| 16 | | ※ 集団給食実習で16回目の授業が必要な教科のみ記入ください。 |

| | | | | | | | |
|------------------|----------|-------|------|-------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 前期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 技術者ライフ I | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 中村 哲 | 荒木 礼子 | 萩尾 香 | | | | |

《授業の概要》 (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 製菓業界の生産や消費の現状、ルールや考え方について学ぶ。
- 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 経営に関連する項目(商品、店舗、人材など)について学ぶ。
- ⑤ 就職の基本技術を習得する。

《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)

(全角196文字)

《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 履歴書の書き方や面接方法などの就職の基本技術が身につく。
- ⑥ 授業には、まじめに積極的に取り組める。

《授業時間外学習》 (全角168文字)

《成績評価の方法》 (全角224文字)

中間考査：
筆記試験14点、ノート点5点、クイズ各3点×7回=21点、
発言点 2点×4回=8点、出席点2点 計/50点

期末考査：
筆記試験17点、ノート点5点、クイズ各3点×6回=18点、
発言点2点×4回=8点、出席点2点 計/50点
総計 /100点
60点以上で合格

《備考》 (全角84文字)

《授業計画》

| 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 製菓製パンと食生活 (1) | (1) 授業の目的と内容、評価方法 (2) 製菓製パンの生産と消費の現状 (3) 本校先輩製菓製パン技術者の活躍 (4) プロ製菓製パン技術者のDVD (5) 製菓製パン技術者に求められるもの (6) 本校の役割 |
| 2 | 製菓製パン店経営論 (1) 【製菓製パン店の分類】 | ①製菓製パン技術者の就職先 ②進路選択にあたって ③シティホテルの製菓製パン技術者(ビデオ) |
| 3 | 製菓製パン店経営論 (2) 【製菓製パン店の分類】 | ①専門店の製菓製パン技術者 ②年齢と給料 |
| 4 | 製菓製パン業界における 服装 | ①製菓製パン業界における服装 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 | 製菓製パン店経営論 (3) 【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) (立地、販売促進、労務管理等の実例調査) |
| 6 | 製菓製パン店経営論 (4) 【製菓現場見学②】 | ホテルの製菓部門を見学する(録画資料視聴予定) (立地、販売促進、労務管理等の実例調査) |
| 7 | 製菓製パンと食生活 (2) 製菓技術者と健康 | ①食生活における菓子の意義 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 |
| 8 | 中間試験 | ①復習 ②中間筆記試験 |
| 9 | 製菓製パン店経営論 (5) 【労務管理】 | ①給与の支払形態 ②基本給と諸手当 ③給与からの控除項目 ④賞与 ⑤製菓企業の給与の実態 |
| 10 | 創立者中村ハル先生の生 き方に学ぶ | ①中村ハル先生についての学習 ②製菓製パン技術者として大切なこと |
| 11 | 製菓製パン業界への就職 ① | 履歴書の作成 その1 ①夢と志の違い ②日本人の労働観 ③働く上で大切なこと ④就職までの流れ ⑤履歴書の書き方 |
| 12 | 製菓製パン業界への就職 ② | 履歴書の作成 その2 ①志望動機の書き方 ②自己PRの書き方 ③長所と短所を考える ④履歴書の学歴・職歴欄の書き方 |
| 13 | 製菓製パン業界への就職 ③ | 履歴書の作成 その3 ①本校の履歴書用紙で練習 ②自己PR作成のペア学習 面接について その1 ①面接の重要性 ②面接への心構え |
| 14 | 製菓製パン業界への就職 ④ | 面接について その2 ①面接での受け答えの基本 ②面接での立ち居振る舞い ③面接での言葉遣い(謙譲語と尊敬語の使い方) |
| 15 | 期末試験 | ①復習 ②期末筆記試験 |
| 16 | | |

| | | | | | | | |
|------------------|---------|-------|-------|-------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 後期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 技術者ライフⅡ | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 中村 哲 | 荒木 礼子 | 小森 祐子 | | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)

- ① 製菓製パン店経営の基礎を学び、理解する
- ② 製菓製パンの生産と消費を通し、環境問題について学ぶ。
- ③ 製菓製パンの歴史を学ぶ。
- ④ ビジネス文書の基本が理解でき、作成する
- ⑤ 就職の基本知識、基本技術を学ぶ
- ⑥ 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 損益分岐点が理解し、本校の指導の基本方針の背景が理解できる
- ② ABC分析、ルム対策など、店舗経営の基本が理解できる
- 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 面接の基本などの就職の基本技術が身につく
- ⑤ 製菓業と環境問題、地球温暖化問題の原因を理解し、製菓技術者として出来る対策を検討できるようにする。

《成績評価の方法》 (全角224文字)

期末考査：

- 筆記試験28点
- ノート点10点、
- クイズ各42点 (3点×14回)
- 発言点16点 (2点×8回)
- 出席点4点

計/100点

100点中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)

(全角196文字)

《授業時間外学習》 (全角168文字)

《備考》 (全角84文字)

《授業計画》

| 週 | テーマ (全角22文字) | 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 | 製菓製パンと食生活 (3) 環境問題と製菓製パン技術者 ① | ①地球環境問題の概要 ②地球温暖化問題について (製菓製パンの生産と消費) ③東日本大震災以降の環境問題 |
| 6 | 製菓製パンと食生活 (4) 環境問題と製菓製パン技術者 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 (製菓製パンの生産と消費) |
| 7 | 製菓製パン店経営論 (6) 店舗経営① | ①経営とは何か ②開業計画 ③借金について |
| 8 | 製菓製パン店経営論 (7) 店舗経営② | ①利益を出すには ②変動費と固定費 |
| 9 | 製菓製パン店経営論 (8) 店舗経営③ | 損益分岐点 |
| 10 | 製菓製パン店経営論 (9) 店舗経営④ | ①製菓製パン店の損益分岐点の特徴 |
| 11 | 製菓製パン店経営論 (10) 店舗経営⑤ | ①顧客満足 (CS)とクレーム対策 ②ABC分析 |
| 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 | 製菓製パンと食生活 (5) 製菓製パンの歴史・総括授業 | 製菓製パンの歴史 製菓製パン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) |
| 16 | | |

| | | | | | | | |
|------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 前期 | 開講年次 | 1年 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 製菓理論 I | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | ○ | | | | | | |
| 担当者氏名 | 稲富禎次(製菓衛生師) | 宮部國男(製菓衛生師) | 大賀朋子(製菓衛生師) | 山本健太郎(製菓衛生師) | | | |

| | |
|---|---|
| <p>《授業の概要》 (全角196文字)</p> <p>製菓で扱われる基本の生地と材料を中心にその生地作りの工程と理論、材料の特性をを実習、実験を通して学ぶ</p> | <p>《テキスト》 (全角84文字)</p> <p>洋菓子教本(日本菓子教育センター) 和菓子教本(日本菓子教育センター) 決定版 和菓子教本(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)</p> |
| <p>《授業の到達目標》 (全角196文字)</p> <p>* それぞれのお菓子の持つ特徴はどのように作られているかを理解しお菓子を多角的な目で見る意識をもつ * お菓子を構成するそれぞれの食材の配合を変化させたり製造方法を変えることによりその役割を理解する</p> | <p>《参考図書》 (全角168文字)</p> <p>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)</p> |
| <p>《成績評価の方法》 (全角140文字)</p> <p>前期中間50点+前期期末50点 合計100 各試験の内訳 出席点(5点) レポート点(10点) 筆記試験(35点) 計50点</p> | <p>《授業時間外学習》 (全角168文字)</p> <p>配布するプリントの纏め</p> |
| | <p>《備考》 (全角84文字)</p> <p>注)シラバスの回数テーマは授業順番とは異なりカテゴリーごとに記載している。状況に応じて内容の変更がおきる場合がある。</p> |

《授業計画》

| 回数 | テーマ (全角22文字) | 学習内容など |
|----------|----------------------|---|
| 1 | ジェノワーズの製法とポイント | ジェノワーズの基本的な仕込み方、失敗例とその原因を学ぶ |
| 2 | ビスキュイの製法とポイント | ビスキュイの基本的な仕込み方と失敗と原因を学ぶ |
| 3 | ショートペーストの製法とポイント | クッキーの配合の違いによる食感の違いを学ぶ |
| 4 | バターケーキの製法とポイント | バター・ケーキの基本的な仕込み方と失敗と原因を学ぶ |
| 5 | シュー生地の製法とポイント | シュー生地の基本的な仕込み方とその失敗と原因を学ぶ |
| 6 | クリームの製法とポイント | クリームシャンティ、クリームパティシエール、クリーム・オ・プールを仕込み3種類のシュークリームを作る。 |
| 7 | 卵の科学 熱変性を利用した菓子 | 様々な配合、製法のプリンその状態の変化、食感の違い、失敗の原因を学ぶ |
| 8 | 筆記試験 | 前期中間筆記試験 筆記試験実施により 理論 I 90分の補講を1回行う・・・① |
| 9 | 氷菓の種類と製法を学ぶ | グラス・グラニテ・シャーベットの違いを学ぶ。数種類の氷菓を仕込み食べ比べをする。また氷菓の種類、製法の違いを学ぶ |
| 10 | チョコレートの扱いを学ぶ① | テンパリング実習。カカオ油脂の性質を知る事、テンパリングの方法とその必要性を理解する |
| 11 | タルト生地の製法を学ぶ | タルト生地の種類を知りその中のシュクレ生地、プリゼ生地という代用的な生地を作りそれぞれの生地の製法、配合の違いによる食感の違い用途の違いを学ぶ |
| 12 | 砂糖の科学・糖菓(コンフィズリー)を作る | 温度による砂糖の変化とお菓子に与える砂糖の影響を学びながら糖菓(コンフィズリー)の製法を学ぶ。糖液の温度上昇から起こる状態の変化を知る |
| 13 | メレンゲの製造方法とポイント | メレンゲに与える砂糖の効果、仕込み方の違いによる上がりの変化メレンゲの気泡性と安定性を学ぶ |
| 14 | パイ生地の製造とポイント | クワフィーローズ、アリュメットソムの生地を作りながら生地扱いの注意点、ポイントを学ぶ。パイ生地の製造法を理解すること、膨張のメカニズムを学び、生地の折込を習得する |
| 補講授業 ①+② | メレンゲの製造方法とポイント② | メレンゲが主役の菓子、モンブラン、マカロンをつくる |
| 15 | 筆記試験 | 前期期末筆記試験 筆記試験実施により 理論 I 90分の補講を1回行う・・・② |

| | | | | | | | |
|------------------|-------------|-------------|-------------|--------------|---|--|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 前期 | 開講年次 | 1年 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 製菓理論Ⅱ | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | ○ | | | | | | |
| 担当者氏名 | 稲富禎次(製菓衛生師) | 宮部國男(製菓衛生師) | 大賀朋子(製菓衛生師) | 山木健太郎(製菓衛生師) | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)

基本の生地の製法を学び、それぞれの特徴と製法のポイントを学ぶ。また基本の材料、粉、卵、油脂などの菓子における役割についても学ぶ

《授業の到達目標》 (全角196文字)

- * 生地の種類知りその製法が理解出来る
- * 材料の特性を知り適正な使用が出来る

《成績評価の方法》 (全角140文字)

前期中間50点+前期期末50点 合計100点
各試験の内訳
出席点(5点) 平常点(小テスト) (10点) 筆記試験(35点) 合計50点

《テキスト》 (全角84文字)

洋菓子教本(日本菓子教育センター)
和菓子教本(日本菓子教育センター)
決定版 和菓子教本(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)

《参考図書》 (全角168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)

配布するプリントの纏め

《備考》 (全角84文字)

注)シラバスの回数テーマは授業順番とは異なりカテゴリごとに記載している。メニューは状況に応じて一部変更になる場合がある。

《授業計画》

| 回数 | テーマ (全角22文字) | 学習内容など |
|----|-------------------------|---|
| 1 | スポンジケーキ ①(全卵の気泡性) | スポンジ生地について、ジェノワースの仕込み方と材料の役割を学ぶ |
| 2 | スポンジケーキ ②(卵白の気泡性) | ビスキュイの仕込み方と材料の役割を学ぶ |
| 3 | ショートペースト | シートペースト仕込方と材料の役割を学ぶ |
| 4 | バターケーキ | バターケーキ生地の特徴、工程と生地の状態、浮きの原理を学ぶ |
| 5 | シュー生地 | シュー生地の特徴、生地の仕込み方と浮きの原理を学ぶ |
| 6 | クリームを学ぶ | 生クリームの取り扱い方、種類、カスタードクリームの衛生と原理・材料の役割を学ぶ |
| 7 | 卵の科学 (卵の熱変性) | 全卵、卵黄、卵白の凝固温度、たんぱく質の熱による変性を学ぶ |
| 8 | 筆記試験 | 前期中間筆記試験 |
| 9 | 冷菓・氷菓 コース料理とデザート | 冷菓、氷菓の種類、特徴(材料、製法など) アントルメの定義とコース料理の流れについて |
| 10 | チョコレート ① | テンパリングの原理と様々なテンパリングの仕方、チョコレートの製法と歴史を学ぶ |
| 11 | タルトの概念 | タルトとは何を指すのかその概念を学ぶ |
| 12 | 砂糖の科学、シロップ(糖液)の温度変化 | 糖液の温度変化による名称をしり、その用途を知る |
| 13 | メレンゲについて (卵白の気泡性と砂糖の関係) | 卵白に入れる砂糖の割合や様々な製法で変わるメレンゲを学ぶ。たんぱく質の空気による変性、酸による変性、熱による変性を学ぶ |
| 14 | パイ生地(フィユタージュとプリゼ) | パイ生地とは何か、なぜ膨らむのか、種類、それぞれ生地の特徴や用途を学ぶ |
| 15 | 筆記試験 | 前期期末筆記試験 |

| | | | | | | |
|------------------|---------------------|----------------|--------------|----------------|--------------|---------------|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | |
| 開講学期 | 前期 | 開講年次 | 1年 | 開講クラス | K | |
| 科目名 | 製菓実習 I | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | ○ 製菓・製パン現場における勤務経験等 | | | | | |
| 担当者氏名 | 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) | 柿添聡子 (製菓衛生師) | 飛松里江能 (製菓衛生師) |
| | 田口洋一郎 (パン製造技能士) | 山本真吾 (パン製造技能士) | 宮部國男 (製菓衛生師) | 小田切幾太郎 (製菓衛生師) | 下妻義明 (製菓衛生師) | 宇部本由香 (製菓衛生師) |

《授業の概要》 (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)等の価値観教育も実施する。
 ※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)が作れる
- * 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かけが出来る
- * 清掃、手洗いなど基本的な動きが出来る
- * 時間に対する意識を持つ

《成績評価の方法》 (全角224文字)

- 実技試験 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。
- 筆記試験 合計100点
 中間試験 筆記点25点+実習評価点5点+レポート点15点+出席点5点=50
 期末試験 筆記点25点+実習評価点5点+レポート点15点+出席点5点=50

《授業計画》

| 回数 | テーマ (全角22文字) | 学習内容など (全角78文字) |
|----|--------------|---|
| 1 | 実技試験① | 前期中間試験 (パータ・ジェノワーズ 、絞り) |
| 2 | 実技試験② | 前期期末試験 (パータ・シュー 、ナッペ、パイピング) |
| 3 | ガイダンス 基本技術 ① | 実習室の使い方を学ぶ、ガトーフレーズを製作 |
| 4 | ガイダンス 基本技術 ② | 実技試験や実習授業のルール、実習着の着用方法などの授業の取り組み方について学ぶ |
| 5 | 基本技術③ | 前期中間試験対策 絞り技術、ナッペ、ジェノワーズ練習 |
| 6 | 基本技術④ | 後期中間試験対策 ナッペ、パイピング |
| 7 | 基本技術と知識 | HACCPに基づいた製造管理を学ぶ |
| 8 | ショートパースト① | サブレ・シトロン、サブレ・パニユ |
| 9 | ショートパースト② | アマンドキャラメル、ブル・ド・ネージュ、ラングドシャ |
| 10 | スポンジ生地① | ガトーパーシュ・オムレットフレーズ |

《テキスト》 (全角112文字)

洋菓子教本(日本菓子教育センター)
 和菓子教本(日本菓子教育センター)
 決定版 和菓子教本(日本菓子教育センター)
 製菓衛生師全書と洋菓子・パンのすべて(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)
 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
 実技試験試験課題等の朝・夕の自主練習

《授業の方法》

実習

《備考》 (全角84文字)

注)シラバスの回数、テーマは授業順番ではなくカテゴリごとに記載している。メニューは状況に応じて一部変更になる場合がある。実技試験、筆記試験両方とも合格する必要がある

| | | |
|----|---------------|-----------------------------------|
| 11 | スポンジ生地② | 矢羽根ロール、ルーロー・オ・テ・ペール、 |
| 12 | バター生地① | チョコレートパウンドケーキ、フィナンシェ、マドレーヌ、 |
| 13 | スポンジ生地③バター生地② | ボン・ショコラ、クグロフ |
| 14 | スポンジ生地④バター生地③ | モカトルテ・フルーツケーキ |
| 15 | シュー生地① | セザム、エクレア |
| 16 | シュー生地② | パリブレスト |
| 17 | スポンジ生地⑤ | シャルロット・オ・ボワール、フルーツロール |
| 18 | フランス菓子① | オペラ、テュイル・オ・ザマンド |
| 19 | フランス菓子② | ムースショコラフランボワーズ |
| 20 | フランス菓子③ | フレジェ、キッシュロレーヌ |
| 21 | フランス菓子④ | ブッシュ・ド・ノエル |
| 22 | 工芸菓子 ① | マジパン細工 (バラ 動物) |
| 23 | 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 |
| 24 | 製パン実習 ② | 菓子パン (アソパン、メロパン、クッキーパン、クリームパン) |
| 25 | 製パン実習 ③ | 食パン (角食パン) ・ハードトースト (山型食パン) |
| 26 | 製パン実習 ④ | フランスパン《手仕込み、ミキサー仕込み》焼きカレーパン |
| 27 | 和菓子実習① | 餡炊き、葛饅頭、おはぎ、ぜんざい |
| 28 | 和菓子実習② | 求肥、つなぎ練りきり餡、天入りきんとん、水羊羹、包餡試験デモ |
| 29 | 和菓子実習③ | どら焼き、焼皮桜餅、きんつば、長崎カステラ |
| 30 | 和菓子実習④ | 栗蒸し羊羹、栗大福、栗饅頭、うぐいす餅 |
| | 筆記試験① | 前期中間 筆記試験 |
| | 筆記試験② | 前期期末 筆記試験 |

| | | | | | | | |
|------------------|-----------------|----------------|--------------|----------------|--------------|---------------|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 後期 | 開講年次 | 1年 | 開講クラス | K | | |
| 科目名 | 製菓実習Ⅱ | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | ○ | | | | | | |
| 担当者氏名 | 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) | 柿添聡子 (製菓衛生師) | 飛松里江能 (製菓衛生師) | |
| | 田口洋一郎 (パン製造技能士) | 山本真吾 (パン製造技能士) | 宮部國男 (製菓衛生師) | 小田切幾太郎 (製菓衛生師) | 下妻義明 (製菓衛生師) | 宇部本由香 (製菓衛生師) | |

《授業の概要》 (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
 価値観教育も実施する。
 ※衛生的な作業の重要性を学び身につける

《テキスト》 (全角112文字)

洋菓子教本(日本菓子教育センター)
 和菓子教本(日本菓子教育センター)
 決定版 和菓子教本(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

《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)が作れる
- * 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かけが出来る
- * 清掃、手洗いなど基本的な動きが出来る
- * 時間に対する意識を持つ

《授業時間外学習》 (全角168文字)

実習レポートの作成
 実技試験試験課題等の朝・夕の自主練習

《成績評価の方法》 (全角224文字)

- 実技試験 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。
- 筆記試験 合計100点
 筆記点50点+実習評価点10点+レポート点30点+出席点10点=100

《備考》 (全角84文字)

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ごとに記載している。メニューは状況に応じて一部変更になる場合がある。実技試験、筆記試験両方とも合格する必要がある

《授業計画》

| 回数 | テーマ (全角22文字) | 学習内容など (全角78文字) |
|----|----------------|---|
| 31 | 実技試験③ | 後期中間試験 (ガトー・ペーシュ、絞り) |
| 32 | 実技試験④ | 卒業実技試験 (4の製品から1品、マジパン、パイピング) |
| 33 | ドイツ菓子 | シュヴァルツヴェルダール・キルシュトルテ |
| 34 | イタリア菓子・スイス菓子 | エンガーディナー・ヌストルテ、ティラミス |
| 35 | スポンジケーキ⑤バター生地④ | ガトーマダム、ウィークエンドシトロン |
| 36 | 冷菓 | パンナ・コッタ、トロピカルゼリー、クレーム・ブリュレ |
| 37 | 温菓 / 小テスト | クレープ・シュゼット、スフレ/ 小テストナッペ |
| 38 | シュクレ生地 | タルトバナース、タルトレット・オ・フリユイ、タルト・オ・ポアール (シュクレ生地とブリゼ生地の違いを知る) |
| 39 | パイ生地①ブリゼ生地① | クラフティ・スリーズ、アリュメット・オ・ボム |
| 40 | パイ生地②ブリゼ生地② | タルト・フロマージュ、ガレット・デ・ロワ、タルト・オ・ボム |
| 41 | チョコレート | ボンボン・オ・ショコラ数種 |
| 42 | 工芸菓子 ② | 飴細工 ① 引きアメで バラを製作 |
| 43 | 工芸菓子 ③ | 飴細工 ② 流しアメで土台を製作、吹きアメで球体を製作 |

| | | |
|----|---------------|---|
| 44 | 工芸菓子 ④ | 飴細工 ③ パーツを組み立ててピエスモンテを完成させる |
| 45 | メレンゲを使用した菓子 | シフォン・ケーキ、スフレ・チーズ、モンブラン |
| 46 | 大量仕込実習① | 学園祭に向けての商品の製造を行う。クラスごとで行われる多種多様な製造工程の中で自主性や周りを見る事、視野を広げる学びを行う。また商品製造の際に最も大切な衛生管理、安全管理、商品の品質管理なども体験の中から学ぶ。 |
| 47 | 大量仕込実習② | |
| 48 | 大量仕込実習③ | ケーキショップ販売製品制作 |
| 49 | 特別講師実習 ① | パンフの森 池田勝シェフによる製菓実習で専門店の働き方を学ぶ |
| 50 | 特別講師実習 ② | グランドハイアット福岡野島茂シェフによる製菓実習によりホテルでの働き方を学ぶ |
| 51 | 基本技術⑤ | 卒業実技試験対策 シャルロット・ポアール パリ・プレスト、ボン・ショコラ、タルト・パナヌ 2人一組で 2種類選択 |
| 52 | 反復実習①(技術習得確認) | ガトーフレーズ 年度最後の実習で1人1台を製作し自身の実力の変化を確認する |
| 53 | 製パン実習 ⑤ | グラハムブレッド・ドーナツ・ブリオッシュ |
| 54 | 製パン実習 ⑥ | クロワッサン・ベーグル |
| 55 | 製パン実習 ⑦ | ババ、サパン、ベルリーナ、クグロフ |
| 56 | 製パン実習 ⑧ | デニッシュペストリー・バターロール試験 |
| 57 | 和菓子実習⑤ | 薯蕷饅頭、かるかん、田舎饅頭、 クリームチーズ入り大福 |
| 58 | 和菓子実習⑥ | 梅桃山、ゆべし餅、小倉山 |
| 59 | 和菓子実習⑦ | チョコ乳菓、カステラ饅頭 包餡試験 |
| 60 | 和菓子実習⑧ | クリスマス和菓子 (天入り金団、練りきり、上用饅頭) |
| | 筆記試験③ | 後期 筆記試験 |

| | | | | | | | | |
|---|--------|------|-----|-------------------|---|--|-----------|-----------|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | | |
| 開講学期 | 前期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | | | |
| 科目名 | フランス語 | | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 藤村 直子 | | | | | | | |
| 《授業の概要》 | ### | | | | | | (全角196文字) | |
| 製菓実習に必要なフランス語の単語の発音、文法の基礎を学ぶ。実習と関連付けることでより理解を深める。また、フランスの地方のお菓子や季節のお菓子並びに菓子の名前の由来やフランス文化の背景を総合的に学習する。 | | | | 《テキスト》## | | | | (全角112文字) |
| | | | | 製菓のフランス語 洋菓子辞典 | | | | |
| | | | | 《参考図書》## | | | | (全角196文字) |
| | | | | | | | | |
| 《授業の到達目標》 | | | | ### | | | | (全角196文字) |
| フランス語の製菓用の単語を覚えられるように毎授業、単語テストを実施する。フランス菓子名を日本語に訳することができるようになる。また、菓子名をフランス語で書けるようになる。 | | | | | | | | |
| | | | | 《授業時間外学習》## | | | | (全角168文字) |
| 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 | | | | | | | | |
| 《成績評価の方法》### (全角224文字) | | | | | | | | |
| 出席点 10点 (欠課1回-5点) 単語テスト点 10点 筆記試験 80点 | | | | | | | | |

《授業計画》

| 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 | 製菓のフランス語の授業の目的・評価方法の説明 フランス語のアルファベット |
| 2 | フランス語の発音 | フランス語の発音・アクセント記号 |
| 3 | Leçon 1 名詞の性と数1 | フランス語の名詞の性 DVD鑑賞 |
| 4 | Leçon 1 名詞の性と数2 | フランス語の名詞の性と数・フランス洋菓子辞書の調べ方 |
| 5 | Leçon 2 <a>の役割1 | 菓子名の中での<a>の役割 |
| 6 | Leçon 2 <a>の役割2 | 菓子名の中での<a>の文法的な使い分け |
| 7 | 中間試験前の前半の復習 | フランス菓子の書き方、文法のまとめ |
| 8 | 中間試験 | 筆記試験 |
| 9 | 中間試験の返却 | 中間試験の答え合わせ・解説、前半の復習 DVD鑑賞 |
| 10 | Leçon 3 材料が2つの菓子名の書き方 | 菓子名の中に材料が2つあるときの<a>の表現方法 |
| 11 | Leçon 4 <de>の役割1 | 菓子名の中での<de>の役割 |
| 12 | Leçon 4 <de>の役割2 | 菓子名の中での<de>と<a>の違い |
| 13 | Leçon 5 形容詞 | フランス語の形容詞の形と変化 |
| 14 | 前期の総復習 | フランス菓子名の書き方・日本語への訳し方 |
| 15 | 期末試験 | 筆記試験 |

中村調理製菓専門学校 令和6年度 授業シラバス

| | | | | | | | |
|------------------|--------------|------|-----|-------|---|---|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科、製パン学科 | | | | | | |
| 開講学期 | 前期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | P | |
| 科目名 | 販売技法 | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | | | |
| 担当者氏名 | 中井 亜矢 | | | | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)

包装の基本知識と技術を学ぶ。

《授業の到達目標》 (全角196文字)

販売促進のひとつとして、包装の重要性を理解し基本知識や技術を習得できる。

《成績評価の方法》 (全角224文字)

《テキスト》 (全角112文字)

パティスリーラッピング教本
(一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会)
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)

授業内に「包みチェック」、「結びチェック」を実施し、実技点に加点していく。

《授業計画》

| 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 | 授業の進行内容、目的、成績評価の説明 包み方の基本技術習得 ■合わせ包み |
| 2 | 包む-2 | 包み方の基本技術習得 ■合わせ包み ■斜め包み |
| 3 | 包む-3 結ぶ-1 | 包み方の基本技術習得 ■斜め包み ●熨斗紙の合わせ方 結び方の基本技術習得 ●リボンの基本 (蝶結び・表裏のあるリボン) |
| 4 | 結ぶ-2 実技試験 | 結び方の基本技術習得 ●十字掛け結び ●斜め掛け結び ●カットテクニック ラッピング実技試験 |
| 5 | 前期期末筆記試験 | |
| | | |

| | | | | | |
|------------------|--------|------|-------|---|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | |
| 開講学期 | 前期 | 1 年次 | 開講クラス | K | |
| 科目名 | 販売技法 | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | | | | | |
| 担当者氏名 | 酒井真理 | | | | |

《授業の概要》 ##### (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実践的かつ将来的に使えるPOP作りを学ぶ。

《授業の到達目標》 ##### (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。

《成績評価の方法》 ##### (全角224文字)

課題（街のPOPを調査）・筆記試験

《授業計画》

| 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> | ビジュアル・コミュニケーションについて学ぶ・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><色の基本> | ・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 | 期末筆記試験 | |
| | | |
| | | |
| | | |

《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の作り方』同文館出版(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)かんき出版

《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)

テキスト忘れが多いので対応を考えたいです。

| | | | | | | | |
|------------------|--------|------|-----|-------|---|---|--|
| 開講学科 | 製菓衛生師科 | | | | | | |
| 開講学期 | 前期 | 開講年次 | 1年次 | 開講クラス | K | P | |
| 科目名 | 販売技法 | | | | | | |
| 実務経験のある教員による授業科目 | ○ | | | | | | |
| 担当者氏名 | 比嘉隆子 | | | | | | |

《授業の概要》 (全角196文字)

| |
|---|
| 1. 社会人として働く心構え・基本姿勢・基本動作を習得する。 2. 店舗での接客、販売技法の習得 |
|---|

《テキスト》 (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ルールとマナーを学び身に付ける 3. 食を通して社会に貢献していく自覚・使命・喜びを確認する |
|--|

《授業時間外学習》 (全角168文字)

| |
|--|
| |
|--|

《成績評価の方法》 (全角224文字)

| |
|---|
| 中間試験 ・出席点 10点(欠課1回 -5点) ・プリント提出及び授業態度 10点 ・筆記試験 80点 計100点(50点換算) |
|---|

《備考》 (全角84文字)

| |
|----------------|
| 授業中に確認テストを実施する |
|----------------|

《授業計画》

| 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. 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. 社会人としての基本姿勢・基本動作・5W2H・5S・ルールとマナー |
| 2 | お客様を感動させるプロを目指そう ① | 1. お菓子屋とは思えない販売業 2. 通過儀礼 3. 季節の行事・しきたりと文化 |
| 3 | 〃 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 |
| 4 | 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 |
| 5 | 〃 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 ⑥NG用語 2. 電話応対 3. 販売の8ステップ |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |
| 10 | | |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |
| 15 | | |
| 16 | | |