

授業計画(シラバス)

科目名	衛生法規	指導担当者名	松崎 聡
実務経験	法学部卒業 衛生法規経験6年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	衛生法規を理解し製菓に必要な知識を習得させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	家でのテキスト範囲チェック		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	法学に関する基礎的事項	社会生活の秩序と規律について学ぶ
	2	法学に関する基礎的事項	法と他の社会規範について知る
	3	法学に関する基礎的事項	法の種類について学習する
	4	法学に関する基礎的事項	衛生法規に意義について学ぶ
	5	法学に関する基礎的事項	衛生法規の分類を学習する
	6	法学に関する基礎的事項	現状の衛生法規の概要について知る
	7	行政に関する基礎的事項	国とは、主権について学習する
	8	行政に関する基礎的事項	国の政治、行政機構について学習する
	9	行政に関する基礎的事項	国と地方の行政、地方公共団体について学ぶ
	10	我が国の衛生行政機構	衛生とは人の健康保持、増進について学ぶ
	11	我が国の衛生行政機構	衛生行政は公衆衛生の保持、増進について学習する
	12	我が国の衛生行政機構	衛生行政の歴史について学習する
	13	我が国の衛生行政機構	国の衛生行政機構、保健予防行政などを知る
	14	我が国の衛生行政機構	地方衛生行政機構の担当業務について学習する
	15	製菓衛生師法の沿革	菓子衛生師法の沿革を知る
	16	製菓衛生師法の概要	目的及び定義について学ぶ
	17	製菓衛生師法の概要	製菓衛生師試験の概要を学ぶ
	18	製菓衛生師法の概要	製菓衛生師の免許および登録の仕方を知る
	19	製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法について学ぶ
	20	製菓衛生師法の概要	製菓衛生師法令を学習する
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	衛生法規	指導担当者名	松崎 聡
実務経験	法学部卒業 衛生法規経験6年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間(前後期合計)	週時間数	1時間
学習到達目標	衛生法規を理解し製菓に必要な知識を習得させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家でのテキスト範囲チェック		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 後 期	1	食品安全基本法の概要	施策の策定に係る基本的な指針についての学習
	2	食品安全基本法の概要	食品安全委員会の内容を理解する
	3	食品衛生法の概要	食品衛生法の目的を知る
	4	食品衛生法の概要	用語に定義、規定する医薬品について学ぶ
	5	食品衛生法の概要	添加物、化学的合成品、天然添加物について学習する
	6	食品衛生法の概要	添加物等の販売の禁止、添加物の取り扱いを学ぶ
	7	食品衛生法の概要	食品などの規格、基準と総合衛生管理製造過程を理解する
	8	食品衛生法の概要	器具および容器包装の規格基準を学ぶ
	9	食品衛生法の概要	表示の規制食品表示法への移行
	10	食品衛生法の概要	報告の要求、検査、収去について学習する
	11	食品衛生法の概要	食品衛生監視員による監視指導を知る
	12	食品衛生法の概要	公衆衛生上講ずべき管理運営基準を学習する
	13	食品衛生法の概要	営業施設基準の準則を学ぶ
	14	食品衛生法の概要	営業許可、定められた34業種についての学習
	15	食品衛生法の概要	営業者に対する行政処分を学ぶ
	16	食品衛生法の概要	食中毒調査、原因についての学習
	17	食品衛生法の概要	食品衛生推進員の役割りについて学ぶ
	18	食品衛生法の概要	準用、罰則について学習する
	19	食品衛生法の概要	洋菓子の衛生規範について学ぶ
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	公衆衛生学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	60時間(前後期合計)	週時間数	2時間
学習到達目標	公衆衛生を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	公衆衛生学を勉強する意味・どのように役に立つのか。
	2	第1章公衆衛生学の概要(第1節公衆衛生の意義)	テキスト準備 WHOとは? 等
	3	第1章公衆衛生学の概要(公衆衛生の定義)	テキスト準備 我が国の憲法25条には。 等
	4	第1章公衆衛生学の概要(公衆衛生の歴史)	テキスト準備 世界における公衆衛生の歴史 日本における公衆衛生の歴史 等
	5	第1章公衆衛生学の概要(第2節公衆衛生の現状)	テキスト準備 公衆衛生行政とは? 等
	6	第1章公衆衛生学の概要(公衆衛生行政)	テキスト準備 公衆衛生活動 等
	7	第1章公衆衛生学の概要(公衆衛生行政の制度)	テキスト準備 地域保健行政 等
	8	第1章公衆衛生学の概要(保健所・保健センターの機能)	テキスト準備 地域保健法 等
	9	第1章公衆衛生学の概要(第2節公衆衛生の現状)	テキスト準備 公衆衛生の現状 等
	10	第1章公衆衛生学の概要(第3節衛生統計)	テキスト準備 公衆衛生施策 等
	11	第1章公衆衛生学の概要(人口統計)	テキスト準備 人口生態統計 等
	12	第1章公衆衛生学の概要(疾病統計)	テキスト準備 疾病統計に利用される主な調査と健康指標 等
	13	中間テストの復習など	テキスト準備 範囲復習
	14	中間テスト	
	15	第2章 環境衛生(第1節環境衛生の意義)	テキスト準備 環境とは? 等
	16	第2章 環境衛生(空気)	テキスト準備 酸素の供給源としての作用
	17	第2章 環境衛生(光)	テキスト準備 赤外線 可視光線 等
	18	第2章 環境衛生(水)	テキスト準備 必要な水の量
	19	第2章 環境衛生(第2節環境と健康)	テキスト準備 飲料水の水質 給水のシステム 等
	20	第2章 環境衛生(水道)	テキスト準備 水道とは? 受水槽の衛生管理 等
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	公衆衛生学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	60時間(前後期合計)	週時間数	2時間
学習到達目標	公衆衛生を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	第2章 環境衛生(清掃及び廃棄物処理)	テキスト準備 一般廃棄物 産業廃棄物 等
	2	第2章 環境衛生(ネズミ族・衛生害虫などの駆除)	テキスト準備 媒介害虫 有害害虫 不快害虫 等
	3	第2章 環境衛生(その他の生活衛生)	テキスト準備 衣服の衛生 換気 等
	4	第2章 環境衛生(菓製造施設の環境衛生)	テキスト準備 安全で良質な菓子を製造するためには? 等
	5	第2章 環境衛生(第三節公害)	テキスト準備 水俣病 等
	6	第2章 環境衛生(大気汚染)	テキスト準備 大気汚染物質 等
	7	第2章 環境衛生(水質汚染)	テキスト準備 自然要因と人為的要因 など
	8	第2章 環境衛生(騒音)	テキスト準備 一般的に不快な音 好ましくない音 等
	9	第2章 環境衛生(その他の公害)	テキスト準備 典型7公害 等
	10	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト	
	11	第3章疾病の予防(第1節感染症の予防)	テキスト準備 微生物が人体に侵入して起こる病気 等
	12	第3章疾病の予防(感染症と病原体)	テキスト準備 感染症を起こす病原体 等
	13	第3章疾病の予防(感染症の起こる三条件)	テキスト準備 人体感染源 動物感染源 等
	14	第3章疾病の予防(感染症の予防対策)	テキスト準備 戦後の公衆衛生状況の改善 等
	15	第3章疾病の予防(経口感染症の予防の実際)	テキスト準備 細菌を付けない 細菌を増やさない 等
	16	第3章疾病の予防(第2節生活習慣病の予防)	テキスト準備 がん 心臓病 脳血管疾患 等
	17	第3章疾病の予防(循環器病・がん・その他の生活習慣病)	テキスト準備 生活習慣(睡眠・運動・肥満) 等
	18	第3章疾病の予防(生活習慣病の予防と菓子成分)	テキスト準備 適正な睡眠 喫煙はしない 適正体重の維持 等
	19	第4章労働衛生(第1節労働と健康)	テキスト準備 作業環境と健康 等
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	食品学		指導担当者名	上田 麗子	
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	パティシエ学科1年	
授業方法	講義: ○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	60時間(前後期合計)		週時間数	2時間	
学習到達目標	食品学を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	食品学を勉強する意味・どのように役に立つのか		
	2	第1章食品学の概要(第1節食品の条件)	テキスト準備	食品と生活との関係 等	
	3	第1章食品学の概要(食品学とは)	テキスト準備	健全な社会生活を営むためには 等	
	4	第1章食品学の概要(食品の人体における機能)	テキスト準備	エネルギーのもとになる 身体の組織の成分となる 等	
	5	第1章食品学の概要(食品としての条件)	テキスト準備	栄養素を含んでいる 安全であること 等	
	6	第1章食品学の概要(第2節食品の種類と成分)	テキスト準備	タンパク質 体構成源 等	
	7	第1章食品学の概要(一般成分)	テキスト準備	第6の栄養素 等	
	8	第1章食品学の概要(嗜好成分)	テキスト準備	有機酸 アルカロイド 香気成分 等	
	9	第1章食品学の概要(有害成分)	テキスト準備	食中毒のような急性毒性を示すもの 等	
	10	第1章食品学の概要(食品成分値)	テキスト準備	食品に含まれる栄養成分の種類 等	
	11	第1章食品学の概要(食品成分表)	テキスト準備	各食品に含まれるエネルギーの量 等	
	12	第1章食品学の概要(食品の持つエネルギー)	テキスト準備	エネルギーの量を図る単位をカロリー 等	
	13	中間テスト 中間テストフィードバック			
	14	第1章食品学の概要(食品としての条件)	テキスト準備	食品の栄養価値の判断基準 等	
	15	第1章食品学の概要(第3節食品の分類と特性)	テキスト準備	日常摂取している食品の種類 等	
	16	第1章食品学の概要(食品の種類と分類)	テキスト準備	栄養素による分類 用途による分類 生産様式による分類 等	
	17	第1章食品学の概要(食品の特性)	テキスト準備	米 糯米とうるち米 レトルト食品 コピー食品 等	
	18	第1章食品学の概要(食品微生物応用食品)	テキスト準備	カビ類の利用 納豆菌 等	
	19	第2章食品の変質とその防止(第1節食品の変質)	テキスト準備	食品中に含まれる自己消化酵素の働きによる変質 等	
	20	第2章食品の変質とその防止(自己消化)	テキスト準備	獣肉や魚介類などの鮮度低下 等	
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	食品学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	60時間(前後期合計)	週時間数	2時間
学習到達目標	食品学を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	第2章食品の変質とその防止(酸化)	テキスト準備 空気中の酸素の作用による変質 等
	2	第2章食品の変質とその防止(第2節食品の変質の防止)	テキスト準備 水分活性 水素イオン濃度 等
	3	第2章食品の変質とその防止(第3節食品の保存方法)	テキスト準備 食品の腐敗・変敗による食品の損失を軽減 等
	4	第2章食品の変質とその防止(腐敗・変敗)	テキスト準備 空気中、その他に存在する有害微生物の作用による変敗 等
	5	第2章食品の変質とその防止(物理的処理による方法)	テキスト準備 冷蔵・冷凍法 乾燥法 等
	6	第2章食品の変質とその防止(細菌学的に処理による方法)	テキスト準備 細菌・酵母の応用 カビの応用 等
	7	第2章食品の変質とその防止(科学的処理による方法)	テキスト準備 塩蔵法 酢漬け法 砂糖法 等
	8	第2章食品の変質とその防止(総合的処理による方法)	テキスト準備 くん煙法 塩乾法 等
	9	第3章食品の生産と消費(第1節食品の消費構造の変化)	テキスト準備 国民一人1日当たりの栄養供給量は 等
	10	中間テスト範囲確認/中間テスト	
	11	中間テストフィードバック	中間テスト 解答 解説
	12	第3章食品の生産と消費(第1節食品の消費構造の特徴)	テキスト準備 調理食品や利便性の高い加工食品の消費が増加傾向にあること 等
	13	第3章食品の生産と消費(第2節食品生産)	テキスト準備 昭和30年代後半以降の農業生産 等
	14	第3章食品の生産と消費(生産の動向)	テキスト準備 40年代前半は畜産物・果実・野菜の生産量が増加 等
	15	第3章食品の生産と消費(有機農産物)	テキスト準備 有機農法によって栽培された農産物のこと 等
	16	第3章食品の生産と消費(遺伝子組み換え食品)	テキスト準備 組み換えDNA技術とは? 強い農作物の改良 等
	17	第3章食品の生産と消費(食品の消費構造の変化)	テキスト準備 食品の消費構造の変化とは? 等
	18	第3章食品の生産と消費(第3節食品の生産と輸入)	テキスト準備 我が国の食料の輸入は? 等
	19	第3章食品の生産と消費(第4節食品の流通と価格)	テキスト準備 温度帯別流通体制(コールドチェーン)など 等
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	食品衛生学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	120時間(前後期合計)	週時間数	4時間
学習到達目標	食品衛生学を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲の事前学習 ・授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	食品衛生学を勉強する意味・どのように役に立つのか
	2	第1章食品衛生学の概要(第1節食品衛生の意義と現状)	テキスト準備 人が生命を維持するために不可欠な栄養 等
	3	第2章食中毒(第1節食中毒の発生状況)	テキスト準備 食中毒とは? 等
	4	第2章食中毒(食中毒の分類)	テキスト準備 病因物質別に分類 等
	5	第2章食中毒(年次推移)	テキスト準備 保健所が食中毒について調査 等
	6	第2章食中毒(第2節食中毒の病因物質と予防対策)	テキスト準備 細菌性食中毒・ウイルス性食中毒 等
	7	第2章食中毒(微生物による食中毒)	テキスト準備 サルモネラ 腸炎ビブリオ 病原性大腸菌 等
	8	第2章食中毒(科学物質による食中毒)	テキスト準備 食品添加物の誤用 カドミウム 水銀 等
	9	第2章食中毒(自然毒による食中毒)	テキスト準備 自然毒のレクチャー 等
	10	第2章食中毒(動物性自然毒)	テキスト準備 ふぐ イシナギ 下痢性貝毒 等
	11	第2章食中毒(植物性自然毒)	テキスト準備 毒キノコ ジャガイモの芽 青酸含有雑豆 等
	12	第2章食中毒(食中毒の予防)	テキスト準備 微生物による食中毒の予防 微生物をつけない 等
	13	中間テスト	
	14	第2章食中毒(第3節菓子と食中毒)	テキスト準備 菓子づくりにおける注意点 等
	15	第2章食中毒(和菓子による食中毒の事例)	テキスト準備 大福もち 冷凍3色団子 黄色ブドウ球菌食中毒 等
	16	第2章食中毒(洋菓子による食中毒の事例)	テキスト準備 サルモネラ食中毒 原因食(パバロア) 等
	17	第2章食中毒(ノロウイルス食中毒の事件)	テキスト準備 ノロウイルスは長生きする ノロウイルスの感染力の強さ 等
	18	第3章食品添加物(第1節食品添加物の種類と使用方法)	テキスト準備 食品に色々な目的で加える 等
	19	第3章食品添加物(食品添加物の定義と使用規制)	テキスト準備 指定添加物 既存添加物 等
	20	第3章食品添加物(食品添加物の分類)	テキスト準備 保存料 防カビ剤 甘味料 等
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	食品衛生学	指導担当者名	上田 麗子
実務経験	病院・消費生活センター栄養士実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	120時間(前後期合計)	週時間数	4時間
学習到達目標	食品衛生学を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲の事前学習 ・授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	第3章食品添加物(第2節菓子と食品添加物)	テキスト準備 漂白剤 保存料 乳化剤 等
	2	第3章食品添加物(和洋菓子・パンに使用される主な食品添加物)	テキスト準備 着色料 香料 酸味料 膨張剤 等
	3	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と生物濃縮)	テキスト準備 生物が環境中にある物質を高い濃度で取り込む 等
	4	第4章食品中における有害物質(生物濃縮と食物連鎖)	テキスト準備 食物連鎖を介する間接濃縮 ・直接濃縮 等
	5	第4章食品中における有害物質(重金属)	テキスト準備 重金属は地殻の正常成分である 等
	6	第4章食品中における有害物質(放射性物質)	テキスト準備 放射線を持った物質を言う 等
	7	第4章食品中における有害物質(有機塩素系農薬)	テキスト準備 有機性の環境汚染物質 等
	8	第4章食品中における有害物質(PCB)	テキスト準備 電気機器の耐熱絶縁油 等
	9	第4章食品中における有害物質(ダイオキシン)	テキスト準備 ポリ塩化ジベンゾオキシン(PCDD) 等
	10	中間テスト	
	11	第4章食品中における有害物質(第2節農薬・動物用医薬品および肥料添加物の食品中の残留)	テキスト準備 食品中に残留する農薬などの医誠会病院 等
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	栄養学	指導担当者名	保住 キミ
実務経験	特別老人ホーム管理栄養士 実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	60時間(前後期合計)	週時間数	2時間
学習到達目標	栄養と体の関係を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験・提出課題・成果物等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家でテキスト該当範囲をチェックしておく。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 前 期	1	栄養学の概要	栄養の意義、栄養学をなぜ学ぶのかについて理解させる
	2	栄養学の概要	人体構成成分について学ぶ
	3	栄養学の概要	栄養素の分類を理解する
	4	栄養素の機能	栄養素の働きを知る
	5	栄養素の働き	タンパク質の特徴・必須アミノ酸を覚える
	6	栄養素の働き	アミノ酸スコア・タンパク質の補足効果を理解する
	7	栄養素の働き	脂質の特徴・必須脂肪酸を覚える
	8	栄養素の働き	飽和脂肪酸・不飽和脂肪酸を理解する
	9	栄養素の働き	炭水化物の特徴・分類について学習する
	10	栄養素の働き	炭水化物の消化吸収について理解する
	11	栄養素の働き	無機質の種類体の中での働きを知る
	12	栄養素の働き	ビタミンの食品中の性質・生理作用欠乏症を学習する
	13	栄養素の働き	水の役割・1日の必要量を学習する
	14	中間テスト/中間テストフィードバック	
	15	基礎食品	食品の分類を理解する
	16	基礎食品	食事バランスガイドを知る
	17	ホルモンとその機能	ホルモンの種類と働きを学習する
	18	確認テスト	基礎食品・ホルモンの種類と働きについて確認
	19	栄養の消化と吸収	口腔内での消化を理解する
	20	栄養の消化と吸収	腸での消化吸収を知る
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	栄養学	指導担当者名	保住 キミ
実務経験	特別老人ホーム管理栄養士 実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	60時間(前後期合計)	週時間数	2時間
学習到達目標	栄養と体の関係を理解し豊かな食生活を製菓に携わりながら築く力を身につけさせる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験・提出課題・成果物等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家でテキスト該当範囲をチェックしておく。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 後 期	1	栄養の消化と吸収	消化吸収率について学習する
	2	栄養の摂取	国民健康・栄養調査を学ぶ
	3	確認テスト	栄養素の消化吸収について確認する
	4	エネルギー代謝	基礎代謝・活動代謝について確認する
	5	エネルギー代謝	食事誘発性耐熱産生について知る
	6	エネルギー代謝	推定エネルギー必要量について知る
	7	栄養の摂取	食事摂取基準エネルギーの指標を理解する
	8	栄養の摂取	栄養素の指標を理解する
	9	栄養の摂取	生活消費量を知る
	10	中間テスト/テスト範囲確認	
	11	栄養の摂取	ライフステージの栄養を理解する
	12	栄養の摂取	労働と栄養について理解する
	13	栄養の摂取	食生活と疾病について理解する
	14	栄養の摂取	高血圧と食事のポイント
	15	栄養の摂取	糖尿病の食事のポイント
	16	栄養の摂取	栄養成分表示について
	17	栄養の摂取	保健機能食品について
	18	栄養成分表示	条件つき特定保健用食品
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	社会	指導担当者名	松崎 聡	
実務経験	法学部卒業		実務経験: 有	
開講時期	通年	対象学科学年		
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:	
時間数(通年)	30時間(前後期合計)	週時間数	1時間	
学習到達目標	菓子の歴史や菓子店経営論を学び、将来の店舗経営に役立たせる。			
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。			
使用教材	製菓衛生師全書			
授業外学習 の方法	家でのテキストの復習など。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	講師紹介、授業の流れ	
	2	第1章 菓子と食生活(第1節菓子と食生活)	テキスト準備 (菓子とは 食生活における意義) 等	
	3	第1章 菓子と食生活(第2節菓子の歴史)	テキスト準備 菓子の歴史(上古時代・唐菓子時代) 等	
	4	第1章 菓子と食生活(第2節菓子の歴史)	テキスト準備 菓子の歴史(点心時代・南蛮菓子時代) 等	
	5	第1章 菓子と食生活(第2節菓子の歴史)	テキスト準備 菓子の歴史(京菓子時代・洋菓子輸入時代) 等	
	6	第1章 菓子と食生活(第3節パンの歴史)	テキスト準備 パンの歴史 日本のパンの歴史	
	7	第1章 菓子と食生活(第4節菓子製造の要件)	テキスト準備 美的に優れている事 味覚的に優れている事 等	
	8	第1章 菓子と食生活(第4節菓子製造の要件)	テキスト準備 衛生的に優れている事 栄養的に優れている事 等	
	9	第1章 菓子と食生活(第5節菓子の生産と消費)	テキスト準備 和洋菓子の生産状況 等	
	10	第1章 菓子と食生活(第5節菓子の生産と消費)	テキスト準備 和洋菓子の消費状況	
	11	第1章 菓子と食生活(第6節菓子の包装)	テキスト準備 包装の定義と目的 等	
	12	第1章 菓子と食生活(第6節菓子の包装)	テキスト準備 容器包装リサイクル法 等	
	13	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト		
	14	中間テストフィードバック	テキスト準備 解答・解説	
	15	第2章 菓子店経営論(第1節経営者の職務)	テキスト準備 経営理念の構築と実践 等	
	16	第2章 菓子店経営論(第1節経営者の職務)	テキスト準備 企業の継続と発展を図るための果たすべき役割 等	
	17	第2章 菓子店経営論(第2節立地条件および市場調査)	テキスト準備 菓子店に適した立地 等	
	18	第2章 菓子店経営論(第2節立地条件および市場調査)	テキスト準備 住民の特性把握 等	
	19	第2章 菓子店経営論(第3節販売促進のありかた)	テキスト準備 和菓子・洋菓子の特性を考えた販売促進 等	
	20	第2章 菓子店経営論(第3節販売促進のありかた)	テキスト準備 菓子店の販売促進はどのように行われるべきか? 等	
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。				

授業計画(シラバス)

科目名	社会		指導担当者名	松崎 聡		
実務経験	法学部卒業			実務経験:	有	
開講時期	通年		対象学科学年			
授業方法	講義: ○	演習:	実習:	実技:		
時間数(通年)	30時間(前後期合計)		週時間数	1時間		
学習到達目標	菓子の歴史や菓子店経営論を学び、将来の店舗経営に役立たせる。					
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。					
使用教材	製菓衛生師全書					
授業外学習 の方法	家でのテキストの復習など。					
学期	ターム	項目	内容・準備資料等			
授業 計画 後 期	1	第2章 菓子店経営論(第4節店舗の作り方)	テキスト準備	和菓子店 洋菓子店		
	2	第2章 菓子店経営論(第4節店舗の作り方)	テキスト準備	学生の考える店舗を考える		
	3	第2章 菓子店経営論(第4節店舗の作り方)	テキスト準備	学生の考える店舗を考える		
	4	第2章 菓子店経営論(第5節労働生産性)	テキスト準備	生産性の意味		
	5	第2章 菓子店経営論(第5節労働生産性)	テキスト準備	労働生産性を高めるために		
	6	第2章 菓子店経営論(第5節労働生産性)	テキスト準備	5S活動 労働分配率		
	7	第2章 菓子店経営論(第6節必要売上高の求め方)	テキスト準備	損益分岐点は菓子店経営の羅針盤		
	8	第2章 菓子店経営論(第6節必要売上高の求め方)	テキスト準備	必要売上高の求め方		
	9	第2章 菓子店経営論(第6節必要売上高の求め方)	テキスト準備	菓子店にとっての適正利益とは		
	10	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト				
	11	中間テストフィードバック		テキスト準備	解答・解説	
	12	第2章 菓子店経営論(第7節原価管理の方法)	テキスト準備	原価要素 材料費 外注費		
	13	第2章 菓子店経営論(第7節原価管理の方法)	テキスト準備	原価計算の形式		
	14	第2章 菓子店経営論(第7節原価管理の方法)	テキスト準備	原価計算の形式		
	15	第2章 菓子店経営論(第8節労務管理)	テキスト準備	自主性を大切にする職場から人材は育つ		
	16	第2章 菓子店経営論(第8節労務管理)	テキスト準備	接客サービス		
	17	第2章 菓子店経営論(第8節労務管理)	テキスト準備	労働時間		
	18	第2章 菓子店経営論(第8節労務管理)	テキスト準備	労働時間		
	19	第2章 菓子店経営論(第8節労務管理)	テキスト準備	労働時間		
	20					
履修上の留意点						
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。						

授業計画(シラバス)

科目名	製菓理論	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間(前後期合わせて90時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識を習得する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書		
授業外学習の方法	家でのテキストの復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	製菓理論を勉強する意味・どのように役に立つのか。
	2	第1章 菓子の原材料(甘味料)	テキスト準備 甘味料の種類や分類 甘味料の特性 等
	3	第1章 菓子の原材料(小麦粉)	テキスト準備 小麦粉の用途別分類や特性 加工適性 等
	4	第1章 菓子の原材料(でんぷん)	テキスト準備 でんぷんの種目や特徴 糊化・老化や膨化性 ミニテスト 等
	5	第1章 菓子の原材料(米粉・鶏卵)	テキスト準備 米粉の種類と特徴 鶏卵の特徴 卵白の起泡性 等
	6	第1章 菓子の原材料(油脂)	テキスト準備 油脂の種類と特徴 油脂の加工適性(ショートニング性) 等
	7	第1章 菓子の原材料(乳製品および牛乳など)	テキスト準備 乳製品の種類と特徴 チーズやバター 等
	8	第1章 菓子の原材料(原料チョコレート類)	テキスト準備 チョコレートの種類や特徴 加工適性 テンパリング 等
	9	第1章 菓子の原材料(果実及び果実加工品)	テキスト準備 果実加工品の種類や特徴 加工適性 風味の付与 ミニテスト 等
	10	第1章 菓子の原材料(凝固材料)	テキスト準備 凝固剤の種類や特徴 寒天の種類とゲル強度 等
	11	第1章 菓子の原材料(種実類)	テキスト準備 主な種実類の特徴と用途 等
	12	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト/テストフィードバック	
	13	第1章 菓子の原材料(香料 風味・調理材料)	プリント準備 香料の種類や特徴 種類や香辛料 等
	14	第1章 菓子の原材料のまとめ	テキスト準備 練習問題の実施 / 解答・解説
	15	第2章 補助材料(パン酵母イースト)	テキスト準備 酵母の成分や生地中の酵母の作用 等
	16	第2章 補助材料(食塩・水)	テキスト準備 生地中における食塩や水の作用 等
	17	第2章 補助材料(モルトエキス・製パン改良剤(イーストフード))	テキスト準備 モルトエキスの成分組成 製パン改良剤の素材と使用目的 ミニテスト 等
	18	第2章 補助材料(膨張剤)	テキスト準備 膨張剤の種類と特性 等
	19	第2章 補助材料(乳化剤)	テキスト準備 乳化剤の種類と特性 等
	20	第2章 補助材料(着色料)	テキスト準備 着色料の種類と特性 等
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	製菓理論	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間(前後期合わせて90時間)	週時間数	3時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識を習得する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書		
授業外学習 の方法	家でのテキストの復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	洋菓子の分類(クリーム類)	テキスト準備 クリームの種類と特性 生クリームやバタークリーム 等
	2	洋菓子の分類(クリーム類)	テキスト準備 クリームの種類と特性 カスタードクリームやフルーツクリーム 等
	3	洋菓子の分類(スポンジ・ロール生地類)	テキスト準備 生地の種類と特性 共立法や別立法 やオールインミックス法 等
	4	洋菓子の分類(スポンジ・ロール生地類)	テキスト準備 ジェノワーズ・ビスキュイ・ブランデーケーキ 等
	5	洋菓子の分類(バターケーキ類)	テキスト準備 シュガーバター法・フラワーバター法・オールインミックス法 等
	6	洋菓子の分類(バターケーキ類)	テキスト準備 パウンドケーキ・マドレーヌ・フィナンシェ 等
	7	洋菓子の分類(シュー生地類)	テキスト準備 シュークリーム・ドーナツの種類(アメリカン・フレンチ・イングリッシュ) 等
	8	洋菓子の分類(パイ・フィユタージュ類)	テキスト準備 フィユタージュノルマル・ラビド・パルミエ・ミルフィーユ 等
	9	洋菓子の分類(タルト・タルトレット類)	テキスト準備 生地の分類と特性 (パートフォンセ・パートサブレ・パートシュクレ) 等
	10	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト/テストフィードバック	
	11	洋菓子の分類(クッキー類)	テキスト準備 生地の分類と特性(ザントケベック・フルーツクッキー) 等
	12	洋菓子の分類(テンパリング)	テキスト準備 テンパリングの種類(水冷法・フレーク法・タブラージュ法) 等
	13	洋菓子の分類(チョコレート類)	テキスト準備 チョコレートの種類と特性(ダーク・ミルク・ホワイト・ルビー) 等
	14	洋菓子の分類(イーストもの)	テキスト準備 パンの種類と特性(パンオレ・プリオッシュ) 等
	15	洋菓子の分類(プディング・クレームブリュレ)	テキスト準備 プリンやクレームブリュレの製造工程 等
	16	洋菓子の分類(ゼリー類・)	テキスト準備 ゼリーの凝固剤の種類での違い(寒天・ペクチン・ゼラチン) 等
	17	洋菓子の分類(パバロワ類)	テキスト準備 パバロワのレシピ・製造工程 等
	18	洋菓子の分類(ムース類)	テキスト準備 ムースのレシピ(フルーツ・ショコラ・キャラメル) 等
	19	洋菓子の分類のまとめ	テキスト準備 確認テスト オリジナルスイーツレシピ考案 等
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	製菓実習(製パン実習)	指導担当者名	浅川 めぐみ
実務経験	スイートハウス代表 パティスリー経営 実務経験6年		実務経験: 有
開講時期	前期	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	前期120時間(製菓実習1・2年合計630時間)	週時間数	6時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 製パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習、ノートまとめ、復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	パンの意義、パンをなぜ学ぶのかについて理解させる
	2	専門実習(パン)	テキスト準備 テーブルロール 食パン(直捏法) 等
	3	専門実習(パン)	テキスト準備 食パン(中種法) バターロール 等
	4	専門実習(パン)	テキスト準備 レーズンパン コーンパン チーズパン 等
	5	専門実習(パン)	テキスト準備 マヨネーズパン クリームパン アンパン 等
	6	専門実習(パン)	テキスト準備 クロワッサン パンオシヨコラ デニッシュブレッド 等
	7	専門実習(パン)	テキスト準備 フランスパン ベーコンエピ パン オ ノア 等
	8	専門実習(パン)	テキスト準備 カイザーゼンメル ピザパン ベーグル 等
	9	専門実習(パン)	テキスト準備 イーストドーナッツ パン細工 等
	10	専門実習(パン)	テキスト準備 UFOパン ピーナッツバターブレット ウィンナーロール 等
	11	専門実習(パン)	テキスト準備 パタートップブレット モーニングブレット 等
	12	専門実習(パン)	テキスト準備 コルネ メロンパン あみばん 等
	13	中間テスト	
	14	専門実習(パン)	テキスト準備 マロンパン チョコレートマーブルパン プリオッシュ 等
	15	専門実習(パン)	テキスト準備 プリオッシュ オ テッド ブルマン ブルーンヘルシーパン 等
	16	専門実習(パン)	テキスト準備 かぼちゃパン パラーダ バゲット 等
	17	専門実習(パン)	テキスト準備 プレットル シュトーレン フランスパンアラカルト 等
	18	専門実習(パン)	テキスト準備 クグロフ サンタパン ココアチョコロール 等
	19	専門実習(パン)	テキスト準備 塩パン 塩アンパン ブッタークーヘン 等
	20	専門実習(パン)	テキスト準備 フラワーパン パンダパン オモチバゲット 等
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	製菓実習(和菓子実習)	指導担当者名	神山 修一
実務経験	製菓衛生師取得者 かどや代表 和菓子店経営 実務経験49年		実務経験: 有
開講時期	後期	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	後期120時間(製菓実習1・2年合計630時間)	週時間数	6時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 和菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習、ノートまとめ、復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	オリエンテーション	お菓子の意義、和菓子をなぜ学ぶのかについて理解させる。
	2	専門実習(和菓子)	テキスト準備 製餡 串団子 等
	3	専門実習(和菓子)	テキスト準備 柏餅 桜餅 大福餅 等
	4	専門実習(和菓子)	テキスト準備 菓饅頭 田舎饅頭 等
	5	専門実習(和菓子)	テキスト準備 利休饅頭 葛饅頭 等
	6	専門実習(和菓子)	テキスト準備 黄味時雨 上用饅頭 等
	7	専門実習(和菓子)	テキスト準備 松風 蒸しカステラ 等
	8	専門実習(和菓子)	テキスト準備 蒸し羊羹 錦玉羹 等
	9	専門実習(和菓子)	テキスト準備 浮島 高麗餅 村雨時雨 等
	10	中間テスト	
	11	専門実習(和菓子)	テキスト準備 上南羹 吉野羹 等
	12	専門実習(和菓子)	テキスト準備 水ようかん 練り羊羹 等
	13	専門実習(和菓子)	テキスト準備 どら焼き つやぶくさ かすてら 等
	14	専門実習(和菓子)	テキスト準備 焼ききんつば 焼き皮桜餅 等
	15	専門実習(和菓子)	テキスト準備 中花物 調布仕上げ 栗饅頭 等
	16	専門実習(和菓子)	テキスト準備 かすてら饅頭 桃山 等
	17	専門実習(和菓子)	テキスト準備 求肥 蒸し練り 等
	18	専門実習(和菓子)	テキスト準備 うぐいす餅 雪平 こなし 等
	19	専門実習(和菓子)	テキスト準備 寒氷 雲平 おきな飴 等
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	製菓実習(洋菓子)		指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年			実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:
時間数(通年)	通年240時間(製菓実習1・2年合計630時間)	週時間数	10時間	
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。			
評価方法 評価基準	出席 ・授業態度 ・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。			
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布			
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	これから洋菓子を作るための準備(道具・実習室の使い方など)	
	2	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータジェノワーズ カトルカール 等	
	3	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ディアマン ディアマンショコラ	
	4	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マドレーヌ フィナンシェ	
	5	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータシュー ジェノワーズショコラ	
	6	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ジェノワーズ ナッペ	
	7	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パウンドケーキ ウィークエンドシロン	
	8	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 チーズケーキ ウィークエンドバナナ	
	9	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ケークキャラメル ケークショコラ	
	10	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイキュイエール パニラババロワ	
	11	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 カスタードプリン ガレットブルトンヌ	
	12	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パータシュクレ パータサブレ パータサブレショコラ	
	13	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト		
	14	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 タルトフォンサージュ クレームダイヤモンド	
	15	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クレームブリュレ ジュレ ベリーヌ	
	16	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クラシックショコラ ビスキュイダイヤモンド	
	17	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイジョコンド ビスキュイショコラサンファリーヌ	
	18	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パンナコッタ マンゴープリン 白ワインゼリー	
	19	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ティラミス フォンダンショコラ	
	20	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 クレームパティシエール ブラウニー	
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。				

授業計画(シラバス)

科目名	製菓実習(洋菓子)	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	通年240時間(製菓実習1・2年合計630時間)	週時間数	10時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パントジェンヌマロン 焼きドーナツ 等
	2	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 フィユタージュ フィユタージュアンベルセ フィユタージュラピド
	3	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 シャロットポワール チュイールアマンド
	4	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 サブレノワゼット アールグレイシフォン
	5	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ザントケベック テリースショコラ
	6	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 オートヌ アップルパイ モンブラン
	7	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 フロランタン ダックワーズ モンブラン
	8	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ムースショコラ ガナッシュフランポワーズ
	9	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マカダミアクッキー ヘーゼルナッツクッキー
	10	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト	
	11	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ダックワーズ アナナス キャラメルポワール
	12	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 マジパン細工 チョコレート ポンボンショコラ
	13	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ムースフリユイルージュ ビスキュイダマンド
	14	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイショコラサンフアリーヌ ムースキャラメルショコラ
	15	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ミルフィーユショコラ ガナッシュモンテショコラ
	16	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 オペラ オペラテペール
	17	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 飴細工 チョコレート細工
	18	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 パウンドテ サブレオセザム ケークオランジュ
	19	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 オリジナルスイーツ プロフィットロール エクレア
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	製菓実習(洋菓子)		指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年			実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:
時間数(通年)	2年次通年150時間(製菓実習1・2年合計630時間)	週時間数	12時間	
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。			
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。			
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布			
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業計画 前期	1	専門実習(洋菓子)	自己紹介、おいしいジェノワーズ、ライムシブスト	
	2	専門実習(洋菓子)	ショートケーキ マジパン	
	3	専門実習(洋菓子)	ムースショコラブランアナナ、ビスキュイジョCOND	
	4	専門実習(洋菓子)	ムースフレーズ、マジパン、フレジェ、サンファリーヌ	
	5	専門実習(洋菓子)	ガナッシュフランボ、モワローショコラ	
	6	専門実習(洋菓子)	ムースショコラ、デトランプ仕込	
	7	専門実習(洋菓子)	三つ折1, 2、	
	8	専門実習(洋菓子)	三つ折3, 4、マジパン	
	9	専門実習(洋菓子)	三つ折5, 6 パティシエール	
	10	専門実習(洋菓子)	ミルフィーユブラリネ、チーズ、シナモンスティック	
	11	専門実習(洋菓子)	クラシックショコラ、温製スフレ、マジパン	
	12	専門実習(洋菓子)	ブリュレカフェ、ムースキャラメルショコラ	
	13	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト	ビション成形、マジパン	
	14	専門実習(洋菓子)	カシスセンター、ビスキュイジョCOND、	
	15	専門実習(洋菓子)	ムースマンゴー、ムースシトロン、フランボ	
	16	専門実習(洋菓子)	ケーキマロン、タルトマロンカシス、	
	17	専門実習(洋菓子)	モンブラン	
	18	専門実習(洋菓子)	タルトオレンジ	
	19	専門実習(洋菓子)	ショコラテンパリング	
	20	専門実習(洋菓子)	ボンボンショコラ	
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。				

授業計画(シラバス)

科目名	製菓実習(洋菓子)	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	2年次通年150時間(製菓実習1・2年合計630時間)	週時間数	12時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	専門実習(洋菓子)	ムースキャラメルカフェ、ダックワーズ
	2	専門実習(洋菓子)	タルトパーシュ
	3	専門実習(洋菓子)	パートブリゼ
	4	専門実習(洋菓子)	タルトスリーズ
	5	専門実習(洋菓子)	ニューヨークチーズケーキ
	6	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	7	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	8	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	9	専門実習(洋菓子)	イチゴのショートケーキ
	10	中間テスト	フレジェ
	11	専門実習(洋菓子)	シュトレーン
	12	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	13	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	14	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	15	専門実習(洋菓子)	飴細工 チョコレート細工
	16	専門実習(洋菓子)	卒業制作
	17	専門実習(洋菓子)	卒業制作
	18	専門実習(洋菓子)	卒業制作
	19	専門実習(洋菓子)	卒業制作
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	カフェコース(選択)	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	1年次通年30時間(1・2年合計210時間)	週時間数	1時間
学習到達目標	パン・カフェ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子・パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ、復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 前 期	1	専門実習(パン)	1人1製品実習(店舗実習仕込み)
	2	専門実習(パン)	1人1製品実習(テーブルロール・塩パン)
	3	専門実習(パン)	1人1製品実習(バターロール・丸パン)
	4	専門実習(パン)	1人1製品実習(クロワッサン・パンオショコラ)
	5	専門実習(パン)	1人1製品実習(デニッシュ・デニッシュペストリー)
	6	専門実習(パン)	1人1製品実習(ブリオッシュ・ルレオノア)
	7	専門実習(パン)	1人1製品実習(バケット・バターロール・食パン)
	8	専門実習(パン)	1人1製品実習(テーブルロール・塩パン)
	9	専門実習(パン)	1人1製品実習(バターロール・丸パン)
	10	専門実習(パン)	1人1製品実習(クロワッサン・パンオショコラ)
	11	専門実習(パン)	1人1製品実習(デニッシュ・デニッシュペストリー)
	12	専門実習(パン)	1人1製品実習(ブリオッシュ・ルレオノア)
	13	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト	1人1製品実習(バケット・バターロール・食パン)
	14	専門実習(パン)	1人1製品実習(店舗実習仕込み)
	15	専門実習(パン)	イベント準備
	16	専門実習(パン)	イベント準備
	17	専門実習(パン)	イベント準備
	18	専門実習(パン)	夏休み
	19	専門実習(パン)	夏休み
	20	専門実習(パン)	1人1製品実習(店舗実習仕込み)
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	カフェコース(選択)	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	1年次通年30時間(1・2年合計210時間)	週時間数	1時間
学習到達目標	パン・カフェ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子・パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ、復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 後 期	1	専門実習(製パン)	1人1製品実習
	2	専門実習(製パン)	1人1製品実習
	3	専門実習(製パン)	1人1製品実習
	4	専門実習(製パン)	1人1製品実習
	5	専門実習(製パン)	1人1製品実習
	6	専門実習(製パン)	1人1製品実習
	7	専門実習(製パン)	1人1製品実習
	8	専門実習(製パン)	1人1製品実習
	9	専門実習(製パン)	1人1製品実習
	10	専門実習(製パン)	1人1製品実習
	11	専門実習(製パン)	1人1製品実習
	12	専門実習(製パン)	大量実習
	13	専門実習(製パン)	大量実習
	14	専門実習(製パン)	大量実習
	15	専門実習(製パン)	大量実習
	16	専門実習(製パン)	大量実習
	17	専門実習(製パン)	大量実習
	18	専門実習(製パン)	大量実習
	19	専門実習(製パン)	大量実習
	20	専門実習(製パン)	大量実習
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	カフェコース(選択)	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	2年次通年180時間(1・2年合計210時間)	週時間数	6時間
学習到達目標	パン・カフェ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子・パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 前 期	1	専門実習(パン)	1年生の復習
	2	専門実習(パン)	1人1製品実習(テーブルロール・塩パン)
	3	専門実習(パン)	1人1製品実習(バターロール・丸パン)
	4	専門実習(パン)	1人1製品実習(クロワッサン・パンオショコラ)
	5	専門実習(パン)	1人1製品実習(デニッシュ・デニッシュペストリー)
	6	専門実習(パン)	1人1製品実習(ブリオッシュ・ルレオノア)
	7	専門実習(パン)	1人1製品実習(バケット・バタール・食パン)
	8	専門実習(パン)	大量実習(テーブルロール・塩パン)
	9	専門実習(パン)	大量実習(バターロール・丸パン)
	10	専門実習(パン)	大量実習(クロワッサン・パンオショコラ)
	11	専門実習(パン)	大量実習(デニッシュ・デニッシュペストリー)
	12	専門実習(パン)	大量実習(ブリオッシュ・ルレオノア)
	13	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト	大量実習(バケット・バタール・食パン)
	14	専門実習(パン)	大量実習(店舗実習仕込み)
	15	専門実習(パン)	イベント準備
	16	専門実習(パン)	イベント準備
	17	専門実習(パン)	イベント準備
	18	専門実習(パン)	夏休み
	19	専門実習(パン)	夏休み
	20	専門実習(パン)	大量実習(店舗実習仕込み)
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	カフェコース(選択)		指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年			実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:
時間数(通年)	2年次通年180時間(1・2年合計210時間)	週時間数	6時間	
学習到達目標	パン・カフェ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子・パンの基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。			
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。			
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布			
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 後 期	1	専門実習(パン)	デセール実習	
	2	専門実習(パン)	デセール実習	
	3	専門実習(パン)	デセール実習	
	4	専門実習(パン)	デセール実習	
	5	専門実習(パン)	デセール実習	
	6	専門実習(パン)	デセール実習	
	7	専門実習(パン)	デセール実習	
	8	専門実習(パン)	デセール実習	
	9	専門実習(パン)	デセール実習	
	10	中間テスト	パン3種類仕込み	
	11	専門実習(パン)	スイーツドリンク実習	
	12	専門実習(パン)	スイーツドリンク実習	
	13	専門実習(パン)	スイーツドリンク実習	
	14	専門実習(パン)	スイーツドリンク実習	
	15	専門実習(パン)	スイーツドリンク実習	
	16	専門実習(パン)	大量実習	
	17	専門実習(パン)	大量実習	
	18	専門実習(パン)	大量実習	
	19	専門実習(パン)	大量実習	
	20			
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。				

授業計画(シラバス)

科目名	パティシエコース(選択)		指導担当者名	穂積 良幸	
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年			実務経験: 有	
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年		
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
時間数(通年)	1年次通年30時間(1・2年合計210時間)		週時間数	1時間	
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ、復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授 業 計 画 前 期	1	専門実習(洋菓子)	1年生の復習		
	2	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(シャルロット・ムースショコラ)		
	3	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ムースフレーズ・ムースキャラメル)		
	4	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(タルトポワル・タルトアナナス)		
	5	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ロールケーキ・パウンドケーキ)		
	6	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ミルフィーユ・ダックワーズ)		
	7	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ウイークエンドシトロン・ウイークエンドバナース)		
	8	専門実習(洋菓子)	大量実習(アナナス・マカロン)		
	9	専門実習(洋菓子)	大量実習(ロールケーキ・パウンドケーキ)		
	10	専門実習(洋菓子)	大量実習(ミルフィーユ・ダックワーズ)		
	11	専門実習(洋菓子)	大量実習実習(ウイークエンドシトロン・ウイークエンドバナース)		
	12	専門実習(洋菓子)	大量実習(アナナス・マカロン)		
	13	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト			
	14	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)		
	15	専門実習(洋菓子)	イベント準備		
	16	専門実習(洋菓子)	イベント準備		
	17	専門実習(洋菓子)	イベント準備		
	18	専門実習(洋菓子)	夏休み		
	19	専門実習(洋菓子)	夏休み		
	20	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)		
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	パティシエコース(選択)	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	1年次通年30時間(1・2年合計210時間)	週時間数	1時間
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ、復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 後 期	1	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習
	2	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習
	3	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習
	4	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習
	5	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習
	6	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習
	7	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習
	8	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習
	9	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習
	10	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習
	11	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習
	12	専門実習(洋菓子)	大量実習
	13	専門実習(洋菓子)	大量実習
	14	専門実習(洋菓子)	大量実習
	15	専門実習(洋菓子)	大量実習
	16	専門実習(洋菓子)	大量実習
	17	専門実習(洋菓子)	大量実習
	18	専門実習(洋菓子)	大量実習
	19	専門実習(洋菓子)	大量実習
	20	専門実習(洋菓子)	大量実習
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	パティシエコース(選択)	指導担当者名	穂積 良幸	
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有	
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:	
時間数(通年)	2年次通年180時間(1・2年合計210時間)	週時間数	6時間	
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。			
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。			
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布			
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 前期	1	専門実習(洋菓子)	1年生の復習	
	2	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(シャルロット・ムースショコラ)	
	3	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ムースフレーズ・ムースキャラメル)	
	4	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(タルトポワル・タルトアナナス)	
	5	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ロールケーキ・パウンドケーキ)	
	6	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ミルフィーユ・ダックワーズ)	
	7	専門実習(洋菓子)	1人1製品実習(ウイークエンドシトロン・ウイークエンドバナース)	
	8	専門実習(洋菓子)	大量実習(アナナス・マカロン)	
	9	専門実習(洋菓子)	大量実習(ロールケーキ・パウンドケーキ)	
	10	専門実習(洋菓子)	大量実習(ミルフィーユ・ダックワーズ)	
	11	専門実習(洋菓子)	大量実習実習(ウイークエンドシトロン・ウイークエンドバナース)	
	12	専門実習(洋菓子)	大量実習(アナナス・マカロン)	
	13	中間テスト範囲の復習 / 中間テスト		
	14	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)	
	15	専門実習(洋菓子)	イベント準備	
	16	専門実習(洋菓子)	イベント準備	
	17	専門実習(洋菓子)	イベント準備	
	18	専門実習(洋菓子)	夏休み	
	19	専門実習(洋菓子)	夏休み	
	20	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)	
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。				

授業計画(シラバス)

科目名	パティシエコース(選択)		指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年			実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年	
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:
時間数(通年)	2年次通年180時間(1・2年合計210時間)	週時間数	6時間	
学習到達目標	パティシエ業界へ就職し、自らが希望する職種で活躍する際に必要な知識・技術を習得させる。 洋菓子の基礎から高度な技術まで総合的な能力を向上させる。			
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。			
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布			
授業外学習 の方法	家での実習ノートまとめ・復習			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授 業 計 画 後 期	1	専門実習(洋菓子)	飴細工 練習	
	2	専門実習(洋菓子)	飴細工 練習	
	3	専門実習(洋菓子)	飴細工 練習	
	4	専門実習(洋菓子)	飴細工 練習	
	5	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)	
	6	専門実習(洋菓子)	飴細工 練習	
	7	専門実習(洋菓子)	飴細工 練習	
	8	専門実習(洋菓子)	チョコレート細工	
	9	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)	
	10	中間テスト		
	11	専門実習(洋菓子)	チョコレート細工	
	12	専門実習(洋菓子)	チョコレート細工	
	13	専門実習(洋菓子)	ピエスモンテ制作	
	14	専門実習(洋菓子)	大量実習(店舗実習仕込み)	
	15	専門実習(洋菓子)	ピエスモンテ制作	
	16	専門実習(洋菓子)	ピエスモンテ制作	
	17	専門実習(洋菓子)	ピエスモンテ制作	
	18	専門実習(洋菓子)	ピエスモンテ制作	
	19	専門実習(洋菓子)	ピエスモンテ制作	
	20			
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。				

授業計画(シラバス)

科目名	実践行動学(就職実務)		指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年			実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数(通年)	通年60時間	週時間数	1時間	
学習到達目標	就職活動に必要な目的意識、社会常識、活動スキルを学び内定する。			
評価方法 評価基準	授業態度・提出物・活動状況等			
使用教材	SUCCESS			
授業外学習 の方法	この授業を受けて将来自分のなりたい姿を常に考える事。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	就職活動について	
	2	就職活動の心構え身だしなみ	昨年の資料に基づくレクチャー	
	3	就職活動での身だしなみ	5-1~5-1(実践編) 身だしなみ	
	4	就職活動の流れ	学校でのルールと大学生、高校生、専門学校生の違い	
	5	職業を知る	業界の常識をレクチャー	
	6	情報収集、企業研究、資料請求 1	2-2(実践編) 業界マップの理解	
	7	情報収集、企業研究、資料請求 2	2-3 業界ごとに必要な仕事内容を理解する	
	8	情報収集、企業研究、資料請求 3	業界ごとに必要な仕事内容を理解する	
	9	自分自身を知る 自分史作成 1	自己PRのネタを探す	
	10	自分自身を知る 自分史作成 2	自己PRのネタを探す(経験)	
	11	自分自身を知る 自分史作成 3	自己PRのネタを探す(特性)	
	12	自分自身を知る 自分史作成 4	自己PRの骨格を作る	
	13	自分自身を知る 自分史作成 5	自己PRの骨格を作る(実践編)	
	14	志望動機の作り方 1	業界、会社にあった動機作り	
	15	志望動機の作り方 2	業界、会社にあった動機作り	
	16	自己PRの作り方 1	業界、会社にあった自己PR 作り	
	17	自己PRの作り方 2	業界、会社にあった自己PR 作り	
	18	自己PRの作り方 3	業界、会社にあった自己PR 作り	
	19	中間テスト		
	20	履歴書作成	まとめ	
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。				

授業計画(シラバス)

科目名	実践行動学(就職実務)		指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年			実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数(通年)	通年60時間	週時間数	1時間	
学習到達目標	就職活動に必要な目的意識、社会常識、活動スキルを学び内定する。			
評価方法 評価基準	授業態度・提出物・活動状況等			
使用教材	SUCCESS			
授業外学習の方法	この授業を受けて将来自分のなりたい姿を常に考える事。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業計画 後期	1	志望動機の作り方 1	実践)業界、会社にあった動機作り	
	2	志望動機の作り方 2	実践)業界、会社にあった動機作り	
	3	作成書類 1	実践)加えて履歴書、エントリーシート、添え状など 各種書類を書けるように、また、封筒の書き方、その他の書類(事務局の書類の手続き)、ポートフォリオなどの話しもしてください。*履歴書の完成	
	4	作成書類 2		
	5	作成書類 3		
	6	企業訪問	準備、当日、事後の指導をしてください	
	7	就職試験のマナー 1	入退室	
	8	職試験のマナー 2	面接試験対策1	
	9	職試験のマナー 3	面接試験対策2	
	10	筆記試験対策 1	筆記試験について、種類や方法を知る	
	11	筆記試験対策 2	特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)	
	12	筆記試験対策 3	特に小論文の書き方(内容は自己PRや志望動機をまとめる内容がよい)	
	13	企業研究 1	求人票の見方・自分の希望する企業を調査(実践)	
	14	企業研究 2	求人票の見方・自分の希望する企業を調査(実践)	
	15	企業研究 3	求人票の見方・自分の希望する企業を調査(実践)	
	16	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須	
	17	履歴書・面接試験	履歴書、入退室の確認は必須	
	18	ポートフォリオについて	作品について	
	19	まとめ	就職活動のまとめ	
	20	レポート	レポート提出	
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。				

授業計画(シラバス)

科目名	製菓概論	指導担当者名	穂積良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	前期	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	150時間	週時間数	6時間
学習到達目標	国家試験対策を行い自分の弱点を克服し、製菓衛生師国家試験合格を目指す。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 前期	1	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	2	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	3	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	4	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	5	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	6	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	7	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	8	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	9	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	10	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	11	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	12	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	13	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	14	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	15	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	16	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	17	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	18	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	19	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
	20	製菓概論	国家試験対策 過去問を使用し繰り返し学ぶ
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	ラッピング	指導担当者名	市川 美佳
実務経験	デザイン会社制作業務 実務経験10年		実務経験: 有
開講時期	後期	対象学科学年	パティシエ学科 2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	ラッピング検定3級取得		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・中間試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	オリジナル資料をプリント配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・いろいろなショップのディスプレイを見ておく。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	2	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	3	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	4	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	5	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	6	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	7	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	8	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	9	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	10	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	11	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	12	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	13	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	14	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	15	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	16	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	17	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	18	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	19	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
	20	ラッピング検定 対策	テキスト準備 ラッピングとリボンの掛け方・結び方 等
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	イラスト学		指導担当者名	佐久間 郁美	
実務経験	デザイン学校でイラストを学ぶ イラストレーター			実務経験:	有
開講時期	前期	対象学科学年	パティシエ学科2年		
授業方法	講義:	演習: ○	実習:	実技:	
時間数(通年)	60時間(前後期合計)		週時間数	2時間	
学習到達目標	イラスト学を学び製菓でキャラクタースイーツを作れるように、イラストを描けるようにする。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	資料プリントを配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	「イラスト」とは、イラストで学ぶ内容を説明		
	2	イラスト学	イラストの基礎		
	3	イラスト学	顔の表情の描き方		
	4	イラスト学	顔の色塗り		
	5	イラスト学	キャラクターの身体の描き方		
	6	イラスト学	色鉛筆での描き方		
	7	イラスト学	人間の顔を描く		
	8	イラスト学	人間の顔を描く		
	9	イラスト学	似顔絵		
	10	イラスト学	似顔絵のペン入れ		
	11	イラスト学	似顔絵の色塗り		
	12	イラスト学	自画像を描く		
	13	中間テスト課題説明	中間テスト課題		
	14	イラスト学	自分の好きなキャラクターを描く		
	15	イラスト学	自分の好きなキャラクターを描く		
	16	イラスト学	ペン入れ		
	17	イラスト学	色塗り		
	18	イラスト学	ハロウィンのモチーフを描く		
	19	イラスト学	ペン入れ		
	20	イラスト学	色塗り		
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	卒業制作	指導担当者名	穂積良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	後期	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	6時間
学習到達目標	2年間の集大成として、学んだ知識を活かし企画を考える。		
評価方法 評価基準	取組姿勢、課題提出、企画プレゼンカ。		
使用教材	iPad		
授業外学習の方法	情報収集		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 前期	1	卒業制作	飴細工 チョコレート細工 パワーポイント制作 オリジナルスイーツ制作
	2	卒業制作	飴細工 チョコレート細工 パワーポイント制作 オリジナルスイーツ制作
	3	卒業制作	飴細工 チョコレート細工 パワーポイント制作 オリジナルスイーツ制作
	4	卒業制作	飴細工 チョコレート細工 パワーポイント制作 オリジナルスイーツ制作
	5	卒業制作	飴細工 チョコレート細工 パワーポイント制作 オリジナルスイーツ制作
	6	卒業制作	プレゼン
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	調理実習	指導担当者名	篠原大智・桑名義栄
実務経験	ホテル調理実務経験 22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間(通年)	週時間数	3時間
学習到達目標	調理の基礎を学び、包丁の使い方や色々な調理法を習得する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	家での実習ノートまとめ・復習・		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授 業 計 画 前 期	1	オリエンテーション	これから料理を作るための準備(道具・実習室の使い方など)
	2	スパゲッティ・ペペロンチーノ	パスタの基本を学ぶ
	3	胡麻団子	中華料理のデザートを学ぶ
	4	ハッシュドビーフ	パンに合う料理を学ぶ
	5	ドライカレー	カレーの違いを学ぶ
	6	エビのチリソース	中華料理の基本を学ぶ
	7	フィッシュアンドチップス	イギリス料理を知る
	8	油淋鶏	揚げ物の基本を学ぶ
	9	ナポリタン	パスタの基本を学ぶ
	10	春巻き	中華料理の基本を学ぶ
	11	ハンバーガー	ビーフパティについて知る
	12	五目かた焼きそば	中華料理の基本を学ぶ
	13	ペンネアラビアータ	イタリア料理の基本を知る
	14	中華風ピロシキ	中華料理の基本を学ぶ
	15	オープンサンド	いろいろなオープンサンドを作る
	16	ピラフジャンバラヤ	国際料理を学ぶ
	17	ベトナム風バケットサンド	ベトナム料理を学ぶ
	18	エックベネディクト	基本の卵料理を知る
	19	エビパン	国際料理を学ぶ
	20	カツサンド	揚げ物の基本を学ぶ
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	調理実習	指導担当者名	篠原大智・桑名義栄
実務経験	ホテル調理実務経験 22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	90時間(通年)	週時間数	3時間
学習到達目標	調理の基礎を学び、包丁の使い方や色々な調理法を習得する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	製菓衛生師全書、授業時間内の資料配布		
授業外学習の方法	家での実習ノートまとめ・復習・		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	21	ハヤシライス	ハッシュドビーフとの違いを知る
	22	パニーニサンド	いろいろなパニーニサンドを作る
	23	シーフードドリア	海鮮の下処理を学ぶ
	24	肉の甘辛炒め	中華料理の基本を学ぶ
	25	ピザトースト	いろいろなピザトーストを作る
	26	冷静カッペリーニ	カッペリーニとはなにか
	27	カレーパン	カレーの違いを知る
	28	旬素材のクレープ包み	旬の素材を知る
	29	クロックムッシュ	フランス料理を学ぶ
	30	オムライス	基本の卵料理を知る
	31	チキンナゲット	揚げ物の基本を学ぶ
	32	パングラタン	チーズ料理を学ぶ
	33	パエリア	スペイン料理を学ぶ
	34	焼き餃子	中華料理の基本を学ぶ
	35	カルボナーラ	パスタの基本を知る
	36	麻婆豆腐	中華料理の基本を学ぶ
	37	バターチキンカレー	カレーの違いを知る
	38	カルツォーネ	イタリア料理を学ぶ
	39	ラタトゥイユ	フランス料理を学ぶ
	40	バンバンジー	中華料理の基本を学ぶ
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	サービス接遇		指導担当者名	水野 直美	
実務経験	秘書・キャビンアテンダント実務経験10年			実務経験:	有
開講時期	通年		対象学科学年	パティシエ学科 2年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:	
時間数(通年)	通年90時間		週時間数	2時間	
学習到達目標	相手に満足を提供する行動「接遇」を学ぶ。 ビジネスの場でのサービス接遇というものの具体的な考え方、行動の仕方、口の利き方などを学ぶ。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・中間試験 等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	テキスト 早稲田教育 出版「サービス接遇検定3級」、授業時間内の資料配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 前期	1	オリエンテーション	テキスト / プリント 準備	サービススタッフの基本を考える	
	2	一般常識	テキスト / プリント 準備	尊敬語 / 謙譲語 / 丁寧語の使い分け	
	3	一般常識	テキスト / プリント 準備	尊敬語 / 謙譲語 / 丁寧語 確認テスト / フィードバック	
	4	サービススタッフの資質 必要とされる要件	テキスト / プリント 準備	明るさと誠実さを、備えている	
	5	サービススタッフの資質 必要とされる要件	テキスト / プリント 準備	適切な判断と表現を、心得ている	
	6	サービススタッフの資質 必要とされる要件	テキスト / プリント 準備	身だしなみを心得ている	
	7	確認テスト	テキスト / 確認テスト 準備	確認テスト / フィードバック	
	8	サービススタッフの資質 従業要件	テキスト / プリント 準備	良識を持ち、素直な態度がとれる	
	9	サービススタッフの資質 従業要件	テキスト / プリント 準備	適切な行動と協調性が期待できる	
	10	サービススタッフの資質 従業要件	テキスト / プリント 準備	清潔感について、理解できる	
	11	サービススタッフの資質 従業要件	テキスト / プリント 準備	忍耐力のある行動が期待できる	
	12	確認テスト	テキスト / 確認テスト 準備	確認テスト / フィードバック	
	13	前期中間試験	試験問題 準備		
	14	中間試験フィードバック	テキスト / 期末試験問題 準備		
	15	専門知識 サービス知識	テキスト / プリント 準備	サービスの意義を、一応、理解できる	
	16	専門知識 サービス知識	テキスト / プリント 準備	サービスの機能を、一応、理解できる	
	17	専門知識 サービス知識	テキスト / プリント 準備	サービスの種類を知っている	
	18	専門知識 従業知識	テキスト / プリント 準備	商業用語が理解できる	
	19	専門知識 従業知識	テキスト / プリント 準備	経済用語が理解できる	
	20	確認テスト	テキスト / 確認テスト 準備	確認テスト / フィードバック	
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	サービス接遇		指導担当者名	水野 直美
実務経験	秘書・キャビンアテンダント実務経験10年			実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ学科 2年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数(通年)	通年 90時間	週時間数	2時間	
学習到達目標	相手に満足を提供する行動「接遇」を学ぶ。 ビジネスの場でのサービス接遇というものの具体的な考え方、行動の仕方、口の利き方などを学ぶ。			
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・中間試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。			
使用教材	テキスト 早稲田教育 出版「サービス接遇検定3級」、授業時間内の資料配布			
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授業計画 後期	1	一般知識 社会常識	テキスト / プリント 準備 社会常識が理解できる	
	2	一般知識 社会常識	テキスト / プリント 準備 時事問題を、一応、理解している	
	3	確認テスト	テキスト / 確認テスト 準備 確認テスト / フィードバック	
	4	対人技能 人間関係	テキスト / プリント 準備 一般的に、人間関係が理解できる	
	5	対人技能 接遇知識	テキスト / プリント 準備 対人心理が理解できる	
	6	対人技能 接遇知識	テキスト / プリント 準備 一般的なマナーを心得ている	
	7	対人技能 接遇知識	テキスト / プリント 準備 接遇者としてのマナーを心得ている	
	8	対人技能 話し方	テキスト / プリント 準備 接遇用語を知っている	
	9	対人技能 話し方	テキスト / プリント 準備 接遇者としての基本的な話し方が理解できる	
	10	対人技能 話し方	テキスト / プリント 準備 提示、説明の仕方が理解できる	
	11	対人技能 服装	テキスト / プリント 準備 接遇者としての適切な服装が理解できる	
	12	後期中間試験	試験問題 準備	
	13	中間試験フィードバック	テキスト / 期末試験問題 準備	
	14	実務技能 問題処理	テキスト / プリント 準備 問題処理について、理解できる	
	15	実務技能 環境整備	テキスト / プリント 準備 環境整備について、理解できる	
	16	実務技能 金品管理	テキスト / プリント 準備 金品管理について、理解できる	
	17	実務技能 社交業務	テキスト / プリント 準備 社交儀礼の業務について、理解できる	
	18	接遇マナーのまとめ	テキスト / プリント 準備 練習問題の実施	
	19			
	20			
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。				

授業計画(シラバス)

科目名	ディスプレイ		指導担当者名	市川 美佳	
実務経験	デザイン会社制作業務 実務経験10年			実務経験:	有
開講時期	後期	対象学科学年	パティシエ学科 2年		
授業方法	講義:	演習:○	実習:	実技:	
時間数(通年)	30時間		週時間数	3時間	
学習到達目標	商空間、売り場空間の活性化を図る、流通の場で重要な手段となる視覚表現を重視した戦略・戦術であるVMDを学ぶ。 幅広い知識と造形力、感性、時代情報を基に、専門知識・技術、アイデア、クリエイション、デザインで総合的な空間演出を学ぶ。				
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・中間試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。				
使用教材	オリジナル資料をプリント配布				
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと ・いろいろなショップのディスプレイを見ておく。				
学期	ターム	項目	内容・準備資料等		
授業 計画 後 期	1	オリエンテーション / ディスプレイ	テキスト準備	ディスプレイとは	等
	2	ディスプレイ・VP・VMD概論	テキスト準備	ディスプレイ素材	等
	3	照明 / 色彩	テキスト準備	光の基礎 / 色彩の基礎	等
	4	色彩	テキスト準備	販売促進計画とテーマカラー / 流行色	等
	5	ディスプレイ演習(準備)	テキスト準備	学校内のディスプレイのイメージ / 構図・構成	等
	6	ディスプレイ演習(準備)	テキスト準備	学校内のディスプレイのイメージ / 構図・構成	等
	7	ディスプレイ演習(準備)	テキスト準備	学校内のディスプレイのイメージ / 構図・構成	等
	8	ディスプレイ演習(準備)	テキスト準備	学校内のディスプレイのイメージ / 構図・構成	等
	9	ディスプレイ演習	テキスト準備	学校内のディスプレイ	等
	10	中間テスト			
	11	VPデザイン:販売促進	テキスト準備	クリスマスギフト / ラッピングとリボンの掛け方・結び方	等
	12	VPデザイン:販売促進	テキスト準備	クリスマスギフト / ラッピングとリボンの掛け方・結び方	等
	13	VPデザイン / ディスプレイ演習(準備)	テキスト準備	クリスマスディスプレイのイメージ / 構図・構成	等
	14	ディスプレイ演習	テキスト準備	学校内のクリスマスディスプレイ	
	15	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方	等
	16	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方	等
	17	ラッピング検定 対策	テキスト準備	ラッピングとリボンの掛け方・結び方	等
	18	ディスプレイ演習(準備)	テキスト準備	バレンタインディスプレイのイメージ / 構図・構成	等
	19	ディスプレイ演習(準備)	テキスト準備	バレンタインディスプレイのイメージ / 構図・構成	等
	20	ディスプレイ演習(準備)	テキスト準備	バレンタインディスプレイのイメージ / 構図・構成	等
履修上の留意点					
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。					

授業計画(シラバス)

科目名	基礎経営学	指導担当者名	篠塚 琴恵
実務経験			実務経験: 無
開講時期	後期	対象学科学年	パティシエ学科2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(後期)	30時間	週時間数	2時間
学習到達目標	経営学の基礎的部分を学習し、企業。組織・サービスの成り立ちを理解し、店舗・調理現場などで原価意識を持った企業視点からの「調理」を取得する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・成果物の出来栄(完成度・オリジナル性・表現力・実習態度・一般常識)・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	オリジナルテキスト		
授業外学習の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと。		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 後期	1	経営とは	経営とは
	2	企業とは	企業の定義
	3	企業とは	企業倒産の原理
	4	企業とは	企業の組織構造
	5	企業とは	企業の資金調達
	6	企業とは	賃金制度
	7	サービス経営学	経営学とサービス
	8	サービス経営学	サービス・マーケティング
	9	サービス経営学	サービス・マネジメント
	10	様々な経営理論	戦略論
	11	様々な経営理論	組織論 組織の中の個人
	12	様々な経営理論	組織論 リストラ
	13	様々な経営理論	組織論 リーダーシップ理論
	14	様々な経営理論	組織論 パーンアウト理論
	15	様々な経営理論	意思決定論
	16	様々な経営理論	モチベーション理論
	17	様々な経営理論	企業文化論
	18	サービス概念	現代社会とサービス産業
	19	サービス概念	商業経営とサービス1
	20	サービス概念	商業経営とサービス2
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(世界のヌードル)	指導担当者名	桑名 義栄
実務経験	結婚式場調理実務経験 40年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ・フード・ブーランジェ2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	基本の麺料理を学び、各国の麺料理の知識、技術を習得する。		
評価方法 評価基準	授業態度、提出物、テスト		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布。		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通 年	1	醤油ラーメン	スープの作り方。麺のゆで方を学ぶ。
	2	塩ラーメン	スープの種類、トッピングとの相性を学ぶ。
	3	蕎麦	蕎麦の打ち方、茹で方の基本を学ぶ。
	4	蕎麦	蕎麦のバリエーション、そばつゆの作りかた。
	5	クリーム系パスタ	手打ちパスタの作り方を学ぶ。
	6	オイル系パスタ	パスタのあえ方、ソースのバリエーションを学ぶ。
	7	シンガポールホッケンミー	外国の調味料を知り、使い方を学ぶ。
	8	ベトナムフォー	米粉の麺の使い方、スープのだしの取り方を学ぶ。
	9	韓国冷麺	スープの作りから、麺のゆでかげん、トッピングについて学ぶ。
	10	ラスク	マレーシアの調味料、スープ、麺を知る。
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(世界のヌードル)	指導担当者名	星 賢二郎
実務経験	料亭調理実務経験 30年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ・フード・ブーランジェ2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	寿司の基礎知識を学習し、握り、軍艦、巻物など1人前の一皿を作れるようになることを目指す。		
評価方法 評価基準	授業態度、提出物、テスト		
使用教材	教科書(調理実習レシピ集)参照、授業時間内の資料配布。		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通 年	1	握り寿司	すし飯の合わせ方、シャリの握りを学ぶ。
	2	握り寿司	ネタの切り方、煮方など学ぶ。
	3	巻き寿司	基本の巻き寿司の巻き方を学び、1本巻けるようにする。
	4	手まり寿司	作り方を学び、きれいに盛りつけられるようにする。
	5	押し寿司	押しずしの型の使い方を学び、作ってみる。
	6	押し寿司	サバの押し寿司を一人で完成できるようにする。
	7	ちらし寿司	寿司のバリエーションで、ネタの組み合わせを考え、盛りつけてみる。
	8	軍艦巻き	軍艦巻きの握り方、のりの巻き方を学ぶ。
	9	握り寿司	漬けや、あぶりなど、さまざまな加工技術を学ぶ。
	10	握り寿司	上握りを一人で作り、完成できるようにする。
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ラテアート)	指導担当者名	高橋 宏明
実務経験	コーヒー店経営 実務経験5年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ・フード・ブーランジェ2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	適切なコーヒー豆のひき方からエスプレッソマシンの使い方、エスプレッソの入れ方、ミルクフォームの作り方、ラテアートを習得していく。		
評価方法 評価基準	授業態度、提出物、テスト		
使用教材	カフェクリエーター教本		
授業外学習の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	コーヒーの基礎	コーヒー豆の種類
	2	コーヒーの基礎	エスプレッソマシンの使い方
	3	コーヒーの基礎	エスプレッソの入れ方
	4	コーヒーの基礎	ミルクフォームの作り方
	5	コーヒーの応用	ラテアートの基本
	6	コーヒーの応用	ラテアートの基本
	7	コーヒーの応用	ラテアートの応用
	8	コーヒーの応用	ラテアートの応用
	9	コーヒーの応用	ラテアートの応用
	10	コーヒーの応用	ラテアートの応用
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ヘルシーフード)	指導担当者名	橋本 あゆみ
実務経験			実務経験: 無
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ・フード・ブーランジェ2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	食を通して体と地球環境の将来を見据えた学習を行い、食の大切さを修得する。		
評価方法 評価基準	授業態度、提出物、テスト		
使用教材	オリジナルテキスト		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通年	1	ヘルシーフードの必要性について	主な食材、調理方についての解説
	2	豆腐と野菜炒め	豆腐の扱い方、使用する野菜の種類、調味料について学ぶ
	3	おからの肉団子揚げ黒酢風味	おからの練り方、揚げ油の管理、ソースの合わせ方について学ぶ
	4	煮込み大豆ハンバーグ	大豆ミートの種類、扱い方、煮込み方を修得する
	5	大豆ミート回鍋肉	強火での炒め方、肉の食感を残す技法について学ぶ
	6	蒟蒻ソテー(ステーキ)	蒟蒻の焼き方、ソースの合わせ方について学ぶ
	7	蒟蒻麺冷やし麺	蒟蒻麺での清涼感の出し方、他の具材の合わせ方について学ぶ
	8	鶏胸肉蒸の冷製	鶏肉の火を入れてからの冷やし方、切り方を修得する
	9	チキンカツ	揚げ油の扱い方、付け合わせ野菜の盛り方を学ぶ
	10	肉野菜ノンオイル炒め	肉から出る油での野菜の炒め方、合わせ調味料の種類や味付けを修得する
	11	豚しゃぶ、二種ソース	豚肉の余分な脂の落とし方及び盛り付けについて学ぶ
	12	野菜の生姜焼き	彩り野菜の種類や火の通し方を学ぶ
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(アジアンフード)	指導担当者名	篠原 大智
実務経験	ホテル調理実務経験 22年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ・フード・ブーランジェ2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	東洋の食文化や調味料、調理方について修得する。		
評価方法 評価基準	授業態度、提出物、テストなど。		
使用教材	アジアンの調味料、食材等。		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通 年	1	パインミー	アジアン特有の野菜の種類やサンドパン、ソースについて
	2	シンガポールチキンライス	ジャスミン米の炊飯の仕方蒸鶏の下ごしらえ、付け合わせについて学ぶ
	3	モモ(蒸し餃子)	小麦粉の練り方、具材の包み方及びヨーグルトの発酵について知る
	4	タンドリーチキン	鶏肉の漬け方、焼き加減について学ぶ
	5	サテ・アヤム	串焼きを通して素材の他、焼き方について修得する
	6	海老すり身揚げ	海老の下処理や油の温度等、揚げ方を覚える
	7	トムヤンクン	海老や各香辛料からの出汁の取り方、色目の盛り付け方について学ぶ
	8	白身魚のレモンガラス煮	魚の扱い方、蒸物の火の入れ方について学ぶ
	9	パインセオ	生野菜の種類とパイ包み焼きの作り方ソースについて学ぶ
	10	生春巻き	生食特有の衛生管理や食し方を中心に勉強する
	11	ルーローハン	豚肉の煮込み方、香辛料の時間差での火加減の仕方
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(ショコラティエ&グラシエ)	指導担当者名	穂積 良幸
実務経験	ホテル・洋菓子店パティシエ実務経験 10年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ・フード・ブーランジェ2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	チョコレートの基本的な扱い方からテンパリング(調温作業)、ボンボンショコラなどの応用までを習得する。 アイスを扱う殺菌方法からアイスクリームやシャーベットの作り方を習得する。		
評価方法 評価基準	授業態度、提出物、テスト		
使用教材	レシピ・プリントなど		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通 年	1	ショコラの基本	ショコラの種類・扱い方
	2	ショコラの基本	ショコラのテンパリング3種類
	3	ショコラの基本	ショコラのテンパリング3種類
	4	ショコラの応用	ショコラの飾り ショコラガナッシュ
	5	ショコラの応用	ボンボンショコラの型取り
	6	グラシエの基本	アイスクリームマシンの殺菌方法 アパレイユの作り方
	7	グラシエの基本	アイスクリーム・シャーベットのアパレイユ仕込み
	8	グラシエの基本	アイスクリーム・シャーベットのアパレイユ仕込み
	9	グラシエの応用	スプーンでのクネル アントルメグラッセの作り方
	10	ショコラ・グラシエの応用	ボンボンショコラ制作 アントルメグラッセ制作 まとめ
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(POPメニューデザイン)	指導担当者名	佐久間 郁美
実務経験	デザイン学校でイラストを学ぶ		実務経験: 無
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ・フード・ブーランジェ2年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	POP制作の基礎からプライスカードの制作、チラシなど自分たちが作った商品をお客様にアピールする販促物制作を習得する。		
評価方法 評価基準	出席・授業態度・提出課題・期末試験等の成績評価を100点満点で点数化して総合評価する。		
使用教材	資料プリントを配布		
授業外学習 の方法	テキストの該当範囲を事前に読んでおくこと・授業内で行う例題(問題)の復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	POP制作の基礎	基本のレタリング
	2	POP制作の基礎	基本のレタリング
	3	イラストの基礎	イラストの基本
	4	イラストの基礎	アイキャッチできるイラスト
	5	イラストの基礎	人や動物のイラスト
	6	POP制作	オリジナルPOP制作
	7	POP制作	オリジナルPOP制作
	8	チラシ作成	BFレストランやBFカフェショップのチラシ作成
	9	チラシ作成	BFレストランやBFカフェショップのチラシ作成
	10	チラシ作成	BFレストランやBFカフェショップのチラシ作成
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(メイク&フラワー)	指導担当者名	萩原 恵望子
実務経験	花屋・フラワーコーディネーター実務経験 11年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ・フード・ブーランジェ2年
授業方法	講義:○	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	花の知識や技術を習得することにより、知識や見識が広がり、表現方法や想像力を身につけることができる。就職後も、その広い視点をいかし対応できる能力を養う。また、心に潤いを与える美的情操の科目として豊かな人間性を養うことを目的とする。メイク道具の使い方や化粧品正しい知識・メイクの技術を習得する。		
評価方法 評価基準	授業態度、製作物の取り組み方、完成度、レポート提出。		
使用教材	プリントなど。		
授業外学習の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業計画 通年	1	花の名前や種類、他已紹介	今まで意識のなかった花へ意識を向けさせる
	2	プリザーブドフラワー	プチギフトとして提案もできるアレンジ製作
	3	生花のアレンジメント	生花の切り方、扱い方などを学び日常にいかす
	4	テーブル装花やその他の小物	ヘアオーナメントやその他の花の役割
	5	ハーバリウム	名札立てなどにも応用がきくアレンジ製作
	6	つくりりボン、アートフラワー	様々な場面で役立つ作りりボンを学ぶ
	7	メイクの基本	メイク道具の取り扱い方
	8	メイクの基本	正しい化粧品の知識
	9	メイクの応用	メイク技術習得
	10	メイクの応用	メイク技術習得
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(Excel・Word)		指導担当者名	舞木 克奈子
実務経験	アパレル販売実務経験9年			実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ・フード・ブーランジェ2年	
授業方法	講義:○	演習:	実習:	実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間	
学習到達目標	ITリテラシー能力を習得し、フード業界での実務的な部分を身に着ける。 プレゼンテーション能力を養う。			
評価方法 評価基準	授業態度・提出物・活動状況等。			
使用教材	プリント配布			
授業外学習 の方法	授業内で行う例題(問題)の復習。			
学期	ターム	項目	内容・準備資料等	
授 業 計 画 通 年	1	導入・iPadを使ってみよう	動機付け、iPadの基本操作	
	2	Excelで文章を作ってみよう	Excelの基本操作	
	3	Excelでレシピ表を作ろう 1	自分の好きなレシピで表を制作する	
	4	Excelでレシピ表を作ろう 2 Wordで文章を作ってみよう	レシピ表講評会、Wordの基本操作	
	5	Wordで文章を作ってみよう	チラシ制作、講評会	
	6	PowerPointで自分のレシピ発表しよう 1	PowerPointの基本操作	
	7	PowerPointで自分のレシピ発表しよう 2	レシピ制作 実習	
	8	PowerPointで自分のレシピ発表しよう 3	講評会	
	9			
	10			
	11			
	12			
	13			
	14			
	15			
	16			
	17			
	18			
	19			
	20			
履修上の留意点				
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。				

授業計画(シラバス)

科目名	Dクラス(クッキングムービー編集)	指導担当者名	根本 裕太
実務経験	映像会社実務経験6年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	パティシエ・フード・ブーランジェ2年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
時間数(通年)	30時間	週時間数	3時間
学習到達目標	ムービーの撮影、ムービー編集の基本から実際に自分で作ったムービーを編集する事でスキルを身につける。		
評価方法 評価基準	授業態度、提出物、テストなど。		
使用教材	BIAブライダルコーディネーターテキスト ブライダル用語辞典		
授業外学習 の方法	予習復習		
学期	ターム	項目	内容・準備資料等
授業 計画 通年	1	ムービー編集の基本	ムービー撮影・ムービー編集
	2	ムービー編集の基本	ムービー撮影・ムービー編集
	3	ムービー編集の基本	ムービー撮影・ムービー編集
	4	ムービー編集	ムービー撮影・ムービー編集
	5	ムービー編集	ムービー撮影・ムービー編集
	6	ムービー編集	ムービー撮影・ムービー編集
	7	ムービー編集	ムービー撮影・ムービー編集
	8	ムービー編集	ムービー撮影・ムービー編集
	9	オリジナルムービー発表会	ムービー発表会
	10	オリジナルムービー発表会	ムービー発表会
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、中間試験の受験資格を与えない。			