

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	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	60 時間 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		
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	期末テストの復習など	テキスト準備 範囲復習
	14	期末テスト	
	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、期末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	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義:○	演習:	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	60 時間 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		
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	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト	
	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、期末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	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	60 時間 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	期末テスト 期末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、期末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	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	60 時間 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1人1日当たりの栄養供給量は 等
	10	期末テスト範囲確認/期末テスト	
	11	期末テストフィードバック	期末テスト 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、期末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	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	8 単位	総時間	120 時間 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	期末テスト	
	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(パパロア) 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、期末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	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	8 単位	総時間	120 時間 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	期末テスト	
	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、期末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	野村 めぐみ
実務経験	特別老人ホーム管理栄養士 実務経験13年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	60 時間 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	期末テスト/期末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、期末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	野村 めぐみ
実務経験	特別老人ホーム管理栄養士 実務経験13年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	60 時間 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	期末テスト/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、期末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	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間	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	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト/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、期末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	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義: ○	演習:	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間	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・バルミエ・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	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト/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・ブリオッシュ) 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 ブ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(ババロワ類)	テキスト準備 ババロワのレシピ・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、期末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	曲山 光貴
実務経験	パン屋実務経験11年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間	180 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	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 パンオショコラ 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ド ウィナーロール 等
	11	専門実習(パン)	テキスト準備 バタートップブレッド モーニングブレッド 等
	12	専門実習(パン)	テキスト準備 コルネ メロンパン あみぱん 等
	13	期末テスト	
	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 プルマン プ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 ブレッテル 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 プッタークーヘン 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、期末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	曲山 光貴
実務経験	パン屋実務経験11年		実務経験: 有
開講時期	通年	対象学科学年	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間	180 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(パン)	テキスト準備 中華まん・ナーン 等
	2	専門実習(パン)	テキスト準備 イーストドーナツ・ビューリブロード
	3	専門実習(パン)	テキスト準備 ロゼッタ
	4	専門実習(パン)	テキスト準備 ロッゲンミッシュブロード
	5	専門実習(パン)	テキスト準備 マルゲリータ・ピタ
	6	専門実習(パン)	テキスト準備 パン・リュスティック パンドロデブ
	7	専門実習(パン)	テキスト準備 パンオルパン
	8	専門実習(パン)	テキスト準備 バンドカンパーニュ
	9	専門実習(パン)	テキスト準備 バンドセーグル・ミルクハースブレット
	10	専門実習(パン)	テキスト準備 チャバタ・フランスパン
	11	専門実習(パン)	テキスト準備 カイザーゼンメル・バゲットヴィエルワ
	12	期末テスト	テキスト準備 クグロフ・イングリッシュマフィン
	13	専門実習(パン)	テキスト準備 ホワイトロール・ホイゲル
	14	専門実習(パン)	テキスト準備 プレヒクーヘン・プリオッシュ
	15	専門実習(パン)	テキスト準備 フォカッチャ・プリオッシュアテッド
	16	専門実習(パン)	テキスト準備 ブチ パンオ レ
	17	専門実習(パン)	テキスト準備 パネトーネ・シナモンロール
	18	専門実習(パン)	テキスト準備 クグロフ・イングリッシュマフィン
	19	専門実習(パン)	テキスト準備 オリジナルパン
	20		
履修上の留意点			
出席率が80%に満たない場合は、期末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52年		実務経験: 有
開講時期	前期	対象学科学年	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	4 単位	総時間	120 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 前期	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 菜饅頭 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	期末テスト	
	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、期末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	製菓衛生師学科1年	
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:	
単位数	6 単位	総時間	180 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	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 パーダジェノワーズ カトルカール 等	
	3	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 デアマン デアマンショコラ	
	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 バニラババロワ	
	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 パータサプレショコラ	
	13	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト		
	14	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 タルトフォンサージュ クレームダマンド	
	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 ビスキュイダマンド	
	17	専門実習(洋菓子)	テキスト準備 ビスキュイジョCOND 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、期末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	製菓衛生師学科1年
授業方法	講義:	演習:○	実習: 実技:
単位数	6 単位	総時間	180 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)	テキスト準備 バ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 シャルロットポワール チュールアマンド
	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 テリーヌショコラ
	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	期末テスト範囲の復習 / 期末テスト	
	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 ムースフリユールージュ 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ァリーヌ 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 バウンドテ 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、期末試験の受験資格を与えない。			