科目名（英）	キャリア教育講座 Careerrs edcation course	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	石岡真典　宮田剛　栗原祐吏子
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	講義	総単位時間	30（1）	開講区分 曜日・時間	前期 火曜2限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
業界に繋がりをもつ就職専任教員

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
埼玉ベルエポック製菓調理専門学校の就職専門職員による就職に関する情報の共有やマインド、ビジネススキルを身につける授業を通じて、希望の就職先への内定を目指す。授業は業界で活躍する経営者や人事担当者、パティシエや調理師による講話も織り込み、業界理解や卒業後の働き方をイメージできるよう設定している。本科目では就職内定のみならず、自らのキャリアについて考えを深めて欲しい。

【到達目標】
求人票の活用方法や、選考内容について知り、自らの就職活動スケジュールを立て行動することができる。
業界講話を通して食分野の業界、働き方について理解を深め、就職後の自分のキャリアをイメージできる。
就職後、プロフェッショナルとして求められるマインドやビジネスマナーを身につけることができる。

【使用教科書・教材・参考書】
・配布資料

【授業外における学習】
・業界研究や、就職に関する情報収集を積極的に行うこと。
・職業人としてのスキル・マインドの向上に日頃から努めること。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 就職活動の基本姿勢を知り、就職活動の計画を自分なりに考えることができる。業界研究について学び、情報収集の準備ができる。 【授業内容】 ガイダンス、業界研究と情報収集の進め方	9	【到達目標】 各自で就職受験先をイメージして履歴書を作成する。 個別面談を通じて今後の就職活動方針を立てることができる。 【授業内容】 履歴書の作成、個別面談
2	【到達目標】 特別講話を通じて業界研究の重要性と情報収集の方法を学ぶ。 【授業内容】 特別講話	10	【到達目標】 特別講義を通じて食分野の現状を知る。説明会の参加の仕方をふまえて、グループごとに質問ができる。 【授業内容】 特別講話
3	【到達目標】 履歴書の基本的な書き方を理解し、自己PR・志望動機以外の項目を記入することができるようになる。 【授業内容】 履歴書の書き方	11	【到達目標】 面接の方法や面接官が重視する点について確認する。 【授業内容】 面接の方法
4	【到達目標】 エゴグラム等の演習を通じて、自分の強みを整理することができる。自分の強みを活かして、履歴書用の自己PR文を作成できる。 【授業内容】 履歴書の書き方	12	【到達目標】 面接の基本的なマナーを意識しながら、面接のロールプレーを行い、自己評価することができる。 【授業内容】 模擬グループ面接の実践
5	【到達目標】 現在行われている説明会の種類と説明会参加の方法を理解することができる。 【授業内容】 会社説明会を知る(電話・メール等の企業とのやり取りの仕方)	13	【到達目標】 特別講義を通じて食分野の現状を知る。説明会の参加の仕方をふまえて、グループごとに質問ができる。 【授業内容】 特別講話
6	【到達目標】 学内企業説明会を題材に説明会参加前の企業研修をグループごとに行う。 【授業内容】 会社説明会を知る(企業研究・発表・質問の実践)	14	【到達目標】 グループワークと発表を通じて自身の就職活動を振り返り、今後の就職活動の取り組みについて目標を立てることができる。 【授業内容】 グループワーク
7	【到達目標】 面接の方法や面接官が重視する点について知る。面接の基本的マナーを踏まえて、オンライン模擬面接を体験する。 【授業内容】 面接の方法	15	【到達目標】 グループワークと発表を通じて自身の就職活動を振り返り、今後の就職活動の取り組みについて目標を立てることができる。 【授業内容】 グループワークワーク、発表
8	【到達目標】 各自で就職受験先をイメージして履歴書を作成する。 個別面談を通じて今後の就職活動方針を立てることができる。 【授業内容】 履歴書の作成、個別面談		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	社会 communication technique	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	松岡千恵
学科・ｺｰｽ	パティシエ科１年制	授業形態	講義	総単位時間	30（1）	開講区分 曜日・時間	前　期 火 曜　3限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
経営コンサルティング業務の会社を設立され、長年、専門学校にて社会学、サービス、経営学など多岐に渡り教鞭を執っている教員が、授業を行う。

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
業界に求められる人材になるために「やりがい」や「重要性」を見つけ、必要なことは何かを考えながら受講してほしい。遅刻欠席は出来るだけせず、予習復習をしっかりして授業に臨んでほしい。

【到達目標】
業界に求められる人材になるために「やりがい」や「重要性」を見つけ、必要なことは何かを考えながら受講してほしい。遅刻欠席は出来るだけせず、予習復習をしっかりして授業に臨んでほしい。

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生士全書　プリント・Handbook of lifestyle

【授業外における学習】
日ごろから実際の店舗に関心を持ち、既存店の良さを見つける習慣をつける

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 社会の中でｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝの重要性を知る 【授業内容】 多様化する消費動向と職場変化についてワークを行う	9	【到達目標】 住民特性を把握した商圏の選び方と条件の出し方を理解する 【授業内容】 立地条件について
2	【到達目標】 実際の包装やパッケージを用いて環境適応を学ぶ 【授業内容】 お菓子の包装について	10	【到達目標】 菓子製造小売店の狭義の販促を既存店を見て研究する 【授業内容】 菓子店の販売促進の在り方について
3	【到達目標】 お客様本位のサービスと、実際の対応を知る 【授業内容】 接客サービスについて1	11	【到達目標】 SDG'sについて業界から学ぶ 【授業内容】 菓子店のsdg'sについて
4	【到達目標】 接遇用語とクレーム対応について触れる 【授業内容】 接客サービスについて2	12	【到達目標】 原価計算と損益分岐点を理解する 【授業内容】 利益管理について
5	【到達目標】 菓子の生産状況と消費。製造要件について理解する 【授業内容】 菓子製造要件について	13	【到達目標】 飲食業界で働く仕事の法令（有給・正社員と派遣の違い等）を理解する 【授業内容】 労働法規について
6	【到達目標】 日本と世界の菓子の歴史を理解する 【授業内容】 菓子の歴史について	14	【到達目標】 社会学の総復習を行い理解を完成させる 【授業内容】 社会学総復習
7	【到達目標】 パンの歴史を学び現代への変化を理解する 【授業内容】 パンの歴史について	15	【到達目標】 テスト課題を実施し、試験に合格することができる。 【授業内容】 定期試験
8	【到達目標】 経営者としての考え方を理解し経営理念等の設定を理解する 【授業内容】 経営理念と目標設定について		

【特記事項】

【評価について】
筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	公衆衛生学 Public Health	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	中村　雅美
学科・コース	パティシエ科１年制	授業形態	講義	総単位時間	30（1）	開講区分 曜日・時間	前期 火曜　　4限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**　保健センター、健診センター、大学病院やクリニックなどにて栄養管理や栄養指導
特定健診や特定保健指導、企業や地域を対象としたセミナー講師など、管理栄養士として25年以上の経験を持つ。食戦力すまいる（株）代表取締役。

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
健康づくりについて学びます。健康とは何かを考え、健康づくりに大切な食や環境などについて正しい知識を深めます。公衆衛生とは相反する臨床現場においても栄養指導を行ってきたからこそ、公衆衛生が目指す予防の重要性を、臨床の経験・知識を交えながらお伝えする。一般論ではなく、各自の生活、マインドと照らし合わせながら、グループワークなども取り入れ、必要性を身近に感じられる授業を展開していく。社会的に求められる役割の理解を深め実践できるようになる。

【到達目標】
公衆衛生学の概要を捉え、公衆衛生の意義、現状について述べることが出来る。公衆衛生学とは誰のために、何のためにあるのか、公衆衛生学の歴史や定義を通して考え、衛生統計がどのように暮らしに役立っているのか考えます。地球環境問題、衛生や公害について現状を把握し、防止対策など自分たちにできることを考え、身近な問題として捉えることができるようになる。過去に出題された問題を中心に実際に解きながら、製菓衛生師国家試験の問題内容の理解を深める

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生師全書　上巻

【授業外における学習】
予習：学修範囲の確認、復習：教科書、参考資料などの見直し、ニュース等で授業関連項目が取り上げられるので、日頃からアンテナを張っておく

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 健康の定義について具体的に述べることができる 【授業内容】 公衆衛生の定義、公衆衛生の歴史（世界、日本）、高齢社会	9	【到達目標】 感染症の種類、予防対策について説明できる 【授業内容】 経口感染症の予防対策、感染症の種類、わが国の感染症対策
2	【到達目標】 公衆衛生行政、保健所の設置・機能について説明できる 【授業内容】 公衆衛生行政、公衆衛生行政の制度、保健所・保健センターの機能	10	【到達目標】 生活習慣病の分類、診断基準、予防法について説明できる 【授業内容】 生活習慣病の予防、循環器病
3	【到達目標】 人口静態統計、人口動態統計について説明できる 【授業内容】 人口静態統計、人口動態統計と健康指標、人口動態の状況	11	【到達目標】 生活習慣病の分類、診断基準、予防法について説明できる 【授業内容】 がん（悪性新生物）、糖尿病、肝疾患（A型肝炎、B型肝炎、C型肝炎、E型肝炎、脂肪肝）、生活習慣病の予防
4	【到達目標】 疾病統計について説明できる 【授業内容】 患者調査、国民生活基礎調査、罹患率、有病率、受療率、有訴者率、通院者率、感染症、食中毒、その他の疾患	12	【到達目標】 生活習慣病の分類、診断基準、予防法について説明できる 【授業内容】 疾病の動向とその予防、生活習慣病、がん、心疾患、脳血管疾患
5	【到達目標】 環境衛生と疾患の関係について説明できる 【授業内容】 環境衛生の意義、空気、光、水	13	【到達目標】 第1回～13回の内容を、ふりかえることによって再確認する 【授業内容】 第1回～13回のふりかえり、復習
6	【到達目標】 水質の管理、下水道の仕組み、害虫駆除、生活衛生について説明できる 【授業内容】 水道、生活排水、廃棄物、そ族、衛生害虫、その他の生活衛生、菓子製造施設の環境衛生	14	【到達目標】 第1回～13回の内容を、問題を解くことによって再確認する 【授業内容】 第1回～13回の復習、期末試験対策
7	【到達目標】 大気汚染、水質汚染、騒音、その他の公害について説明できる 【授業内容】 公害、大気汚染、水質汚濁、騒音、振動、悪臭、典型7公害、シックハウス症候群、環境ホルモン	15	【到達目標】 自身の修学状況について確認し、理解が不十分であった箇所の確認を行う 【授業内容】 期末試験、終了後の解答解説
8	【到達目標】 感染症の種類、予防対策について説明できる 【授業内容】 感染症、病原体、感染症の起こる三条件、感染症の予防対策		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	食品衛生学 Food hygiene	必修選択	必須	年次	1年	担当教員	小阪　玉江
学科・コース	パテシエ科1年制	授業形態	講義	総単位時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜　1・2 限

【実務経験】**(担当する授業科目に関連した実務経験)**
病院管理栄養士として40年以上の経験と当校の食品衛生学・公衆衛生学の講師として12年の経験を持つ。

【授業の学習内容】**(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)**

長年、病院の管理栄養士として栄養指導や献立作成・調理指導などの経験を活かし、食物による危害を防止できるよう食品衛生学を理解できるよう指導し、食品取扱者としての衛生意識を高める。 一方製菓衛生師の国家試験に合格するよう、出題傾向から問題を理解できるよう導く。

【到達目標】
食中毒や食品添加物・衛生管理をしっかり理解して、社会生活での食品衛生・食の安全を実践できること。
製菓衛生師国家試験の内容をしっかり理解できること。

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生師全書

【授業外における学習】

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 食品衛生の意義と現状を理解する。食中毒発生状況と微生物の種類や増殖の条件について理解する。 グループワーク（身近飲食店での衛生面の改善） 【授業内容】 講義	9	【到達目標】 動物性自然毒を理解する] 食中毒の分類から.動物性自然毒 及び食中毒予防を理解する。 【授業内容】 講義
2	【到達目標】 食中毒の分類や定義。食中毒の発生状況を理解し発生例から防止方法を考える。グループワーク（家庭の冷蔵庫で気になる点） 【授業内容】 講義	10	【到達目標】 動物性自然毒による食中毒の復習・植物性自然毒について。 グループワーク（ 身近に起こりうる自然毒食中毒） 【授業内容】 講義
3	【到達目標】 サルモネラ菌を理解。原因物質別による食中毒の分類を理解する。細菌性食中毒を考える。・サルモネラ菌　グループワーク（サルモネラ食中毒がこんな場所に発生する？） 【授業内容】 講義　復習問題	11	【到達目標】 食品添加物の定義などについて理解する。食品添加物の分類と安全性の評価について理解する。 グループワーク（食品添加物の功罪について） 【授業内容】 講義
4	【到達目標】 細菌感染型を理解する。各病原菌の特徴、食品汚染と原因食品、感染・発症経路、症状、予防などについて理解する。・腸炎ビブリオ・病原性大腸菌 【授業内容】 講義　復習問題	12	【到達目標】各食品添加物の特徴とその使用基準を理解する。 防カビ剤、殺菌料、漂白剤、着色料、発色剤等 グループワーク（添加物の表示と考え方について） 【授業内容】 講義
5	【到達目標】 感染毒素型を理解する。各病原菌の特徴、食品汚染と原因食品、感染・発症経路、症状、予防などについて理解する。 【授業内容】 講義　復習問題	13	【到達目標】 各食品添加物の特徴とその使用基準を理解する。 甘味料、調味料、酸味料、栄養強化剤、香料、 乳化剤、結着剤等 食品添加物を穴埋め資料にて理解する。人工甘味料と砂糖の味を知る。 【授業内容】 講義
6	【到達目標】 ウイルスによる食中毒を理解する。各病原菌の特徴、食品汚染と原因食品、感染・発症経路、症状、予防などについて理解する。 【授業内容】 講義　復習問題	14	【到達目標】 菓子と食品添加物について理解する。 食中毒についての理解、食品添加物についての理解を確認する。 【授業内容】 講義　期末試験対策
7	【到達目標】 原虫による食中毒を理解する。食中毒について知識を整理する。 寄生虫による食中毒　微生物による食中毒の復習 【授業内容】 講義　復習問題	15	【到達目標】 前期の不得意分野を知り、理解する 【授業内容】 復習問題　前期の復習　定期試験
8	【到達目標】 アレルギー性食中毒を理解する。各食中毒の特徴や、予防法の理解を確認する 【授業内容】 プリントの穴埋め		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	栄養学 Nutritional	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	六角　はち美
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	講義	総単位時間	30（1）	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日　3限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
10年以上にわたり病院・保育園・介護施設での栄養管理は勿論、献立作成や衛生管理・発注作業・栄養相談など幅広い経験を持つ。

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
栄養学は体と食の関係性を学ぶ事が大切です。自分の体の事で起こっていることにまずは興味を持てるように、日常で行える体の変化を体験していただきます。五大栄養素とはどんな役割を持ち、体に吸収される流れはどんな物なのかを体系的に学んで行きます。そうすることにより、食べ物が体の１部になったり、エネルギーとして使われたりなどリアルに理解できるようになります。講師が実際に2000人以上の食事相談をうけてきた中で得た内容をスライドや板書を使い、わかりやすい授業を展開していきます。

【到達目標】
体は何で出来ているかを学び、その材料を摂るべき理由を理解する。
それぞれの栄養が体の中をどのようにたどり消化吸収されているのかを学ぶ。
五大栄養素の特性を学び、体にどうして、どれくらい必要なのかを知る。

【使用教科書・教材・参考書】

新調理師養成教育全書2（食品と栄養の特性）

【授業外における学習】

宿題プリントにて、学習内容の復習につなげる。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 1年間、栄養学を学んでいく意味と必要性を理解し、自分のカラダに興味を持つ。 【授業内容】 自己紹介 栄養学とは？？導入の授業を行う。	9	【到達目標】 脂質はどのような消化酵素が関係するのかどの消化管が関与しているのかを知る。 【授業内容】 脂質の消化吸収について学ぶ。
2	【到達目標】 成分表の栄養素量の見方が分かるようになる。 炭水化物やフィトケミカルってなに？に答えられるようにする。 成分表の見方、食事摂取基準の見方、炭水化物・フィトケミカルについての導入	10	【到達目標】 栄養素がエネルギーになる代謝回路を学び、本当の食べる必要性を実感する。 【授業内容】 TCAサイクルについて学ぶ。
3	【到達目標】 糖質と食物繊維それぞれの種類や化学的な形を知り、自分のカラダに必要な摂り方が分かる① 【授業内容】 糖質・食物繊維について種類や働きを学ぶ①	11	【到達目標】 多量ミネラルの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ① 【授業内容】 多量ミネラルについて種類・特徴について学ぶ①
4	【到達目標】 糖質と食物繊維それぞれの種類や化学的な形を知り、自分のカラダに必要な摂り方が分かる② 【授業内容】 糖質・食物繊維について種類や働きを学ぶ②	12	【到達目標】 微量ミネラルの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ② 【授業内容】 微量ミネラルについて種類・特徴について学ぶ②
5	【到達目標】 糖質は、どのような消化酵素が関係するのかどの消化管が関与しているのかを知る。 【授業内容】 消化管と糖質の消化吸収について学ぶ。	13	【到達目標】 ミネラルの全体の復習プリントを実行しながら、まだ理解が出来ていないところを明確にし、復習に役立てる③ 【授業内容】 ミネラルの復習を行う③
6	【到達目標】 たんぱく質の種類がわかるようにし、どのくらい必要でどのように摂取していくのか考えられるようにする。 【授業内容】 たんぱく質について種類・特徴について学ぶ。	14	【到達目標】 テスト対策プリントをしながら理解を深める。 【授業内容】 総合復習を行う。
7	【到達目標】 たんぱく質がどのような消化酵素が関係するのかどの消化管が関与しているのかを知る。 【授業内容】 たんぱく質の消化吸収について学ぶ。	15	【到達目標】 第１回～１４回授業についてしっかりと理解が出来ているか確認を行い、理解をより深める。 【授業内容】 定期試験
8	【到達目標】 脂質にはどのような種類があり、どんな違いがあるのか学ぶ。 自分に必要な油を選べるようになる。 【授業内容】 脂質について種類・特徴について学ぶ。		

【特記事項】
日常での体調チェックを行うようにしていくと、栄養学の授業がより興味をもってうけられるようになります。

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	食品学 Food science	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	石田　美枝
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	講義	総単位時間	30（1）	開講区分 曜日・時間	前　期 水曜日　4限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
教育委員会、学校給食、高齢者施設などでの大量調理、ダイエットカウンセリング、企業レシピ開発など管理栄養士として20年以上の経験を持つ。

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
食品衛生コンサルティング、飲食店、カフェ等のコンサルティング経験があり、大量調理、多数の飲食店を同時に経営管理してきた教員が、「食のプロ」としてのパティシエを目指すために食品の特性、調理方法、保存方法など現場で必要な専門的な知識の基礎を習得する授業を行う。目指すパティシエのやりがいや重要性を見つけ、専門職として必要なことは何かを考えながら受講してほしい。

【到達目標】
持続可能な社会の在り方について、食材という切り口から取り組む。食材の持つ性質や特性の基礎知識を理解し、食品の成分や特徴や加工、保存などによって起こる変化を理解するなかで、より良い選択をしていくための目を養う。SDGsにつながるバックグラウンドや現代の流れについても触れていく。

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生師全書

【授業外における学習】
実際に食材を見て、触って、食してみることで本来の知識として得ることができる。実習だけでなく、お店などでも積極的に食材に触れることが望ましい。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 日本が置かれている食に関する状況を理解する。 【授業内容】 「食育」という言葉を紐解き、現代社会の食を取り巻く問題に目を向ける。	9	【到達目標】 「魚介類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 魚介類の生態から筋肉の構造について理解を深める。生態による旨味の違いについて知る。　★海の豊かさを守ろう★
2	【到達目標】 調味料の種類と特性を知る。 【授業内容】 基本の調味料の製法、特性、種類について学ぶ。	10	【到達目標】 「魚介類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 魚の死後硬直について知り、より旨味を感じる調理のタイミング、処理を知る。
3	【到達目標】 「野菜類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 栽培方法による違いから野菜を分類する。第7の栄養素についての理解を深める。 ★すべての人に健康と福祉を★	11	【到達目標】 「魚介類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 数多くの魚介類の特徴を知る。
4	【到達目標】 「野菜類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 野菜の加工方法についても触れる。　★産業と技術革新の基盤を作ろう★	12	【到達目標】 「卵類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 卵についてその特性、種類、製法について知る。
5	【到達目標】 「穀類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 日本人の主食である米について食品の構造を知り、調理のバリエーションを知る。備蓄米の歴史についてもふれる。	13	【到達目標】 「乳類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 卵についてその特性、種類、製法について知る。
6	【到達目標】 「穀類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 米以外の主食について知る。国土、気候などにより発達してきたプロセスとともに加工食品にも目を向ける。　★飢餓をゼロに★	14	【到達目標】 「油脂類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 映画「ロレンツィオのオイル」鑑賞
7	【到達目標】 「食肉類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 魚介類の生態から筋肉の構造について理解を深める。生態による旨味の違いについて知る。　★陸の豊かさも守ろう★	15	【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。 【授業内容】 定期試験・終了後の解答解説
8	【到達目標】 「食肉類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 肉の熟成について知り、より旨味を感じる調理のタイミング、処理を知る。		

【特記事項】

【評価について】
筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価（特別補講を実施）

科目名（英）	製菓実習ＩＡ Basic confection practice　ＩＡ	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	土館志野
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	実習	総単位時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	前　期 木 曜　　1．2 限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
ホテル・洋菓子店でのパティシエ歴9年、製菓専門学校非常勤講師15年　で勤務し国家資格を有する教員

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
長年パティスリーで勤務し国家資格を有する教員が、製菓における基本技術や理論に基づく実習を学び、製菓の楽しさ、難しさをしっかり身につける為の授業を行う。

【到達目標】
・実習器具や材料の取り扱い方、製菓に関する基礎知識、基礎技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。
・食に携わる者としての自覚、責任を持ち、衛生管理についての理解を深める。

【使用教科書・教材・参考書】
ベーシックテキストブック・製菓衛生師全書・レシピ・コマシラバス

【授業外における学習】
授業で記入したレシピをまとめ直し、もう一度自主練習することが望ましい。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 実習室と実習器具の使い方を理解する。 基本的なパウンドケーキ生地とシュクレ生地の製法を習得する。 【授業内容】 カトルカール・ディアマン2種仕込み	9	【到達目標】 試験内容を理解し、試験内容に対する自身の課題発見をする。 【授業内容】 試験対策・絞りクッキー・オレンジのカルチェ・次回シュクレ仕込み
2	【到達目標】 実習室と実習器具の使い方を理解する。 基本的な焼菓子の製造を通して型の使い方や製法を習得する。 【授業内容】 マドレーヌ・フィナンシェ・ディアマン焼成	10	【到達目標】 シュクレ生地を使用しタルトを学ぶ。 共焼き法を理解し習得する。 【授業内容】 アマンディーヌ・ブールドネージュ・次回シュクレ仕込み
3	【到達目標】 パウンドケーキ生地の復習 シュクレ生地の配合の違いによる扱い方を習得する。 【授業内容】 ウィークエンドシトロン・フロランタンシュクレ仕込み	11	【到達目標】 タルトにおける共焼き法を復習し習得する。 フルーツの盛り付けを習得する。 【授業内容】 フルーツタルト・次回サブレ仕込み
4	【到達目標】 シュクレ生地を用いたお菓子を習得する。 　ヌガーについて学ぶ。 【授業内容】 フロランタン・ガレットブルトンヌ仕込み・クッキーシューサブレ仕込み	12	【到達目標】 シュクレ生地とメレンゲの扱いを復習し習得する。 タルトにおける空焼きを理解する。 【授業内容】 タルトオシトロン・次回ブリゼ仕込み
5	【到達目標】 基本的な生菓子であるプリンを習得する 2種類のシュクレ生地を用いた焼菓子を学ぶ。 【授業内容】 プリン・ダッチビスケット・ガレットブルトンヌ焼成	13	【到達目標】 ブリゼ生地の製法を理解し、シュクレ生地と比較し区別できるようになる。 【授業内容】 タルトスリーズ・次回フォンセ仕込み
6	【到達目標】 基本的な生菓子であるブリュレを習得し、プリンと比較し区別できるようになる。2種類のシュクレ生地を用いた焼菓子を習得する。 【授業内容】 クレームブリュレ・ダッチビスケット焼成	14	【到達目標】 ブリゼ生地を復習。 トレトゥールについて学び、習得する。 【授業内容】 キッシュ
7	【到達目標】 メレンゲの特性について学ぶ。 メレンゲを使用したお菓子を習得する。 【授業内容】 ダックワーズ	15	【到達目標】 規定に沿った商品を作り、試験に合格することができる。 【授業内容】 定期試験：絞りクッキー・オレンジのカルチェ
8	【到達目標】 チョコレートを使用したお菓子を学び習得する。 メレンゲの扱いを習得する。 【授業内容】 ガトーショコラ・チョコレートサンド		

【特記事項】

【評価について】
筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	調理ゼミ Cooking practice	必修選択	選択	年次	1年	担当教員	加倉井　裕一
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	実習	総単位時間	60（2）	開講区分 曜日・時間	前期 木曜　3～4限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
レストラン、ケータリング、カフェ開業など様々な現場経験を経た、専門調理師の資格を持つ有資格者が実施する。

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
担当教員の実務経験を生かした具体的でわかりやすい調理理論や、調理法などを交えながら、調理師として必要な基礎技術に重点をおいて授業を行う。
飲食業界で活躍出来るプロを育成する。
業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。そして積極的に復習（自主練習）をしてほしい。

【到達目標】
・包丁の使い方、基本的な調理法、調理用語を身につける。
・食材の特徴を理解し、扱うことができ、チームワーク、時間配分も考え動けるようになる。
・職業人として当たり前にである、挨拶と清掃の徹底。現場で必要な人材を目指す。

【使用教科書・教材・参考書】
ルセット、コマシラバス、包丁セット

【授業外における学習】
コマシラバス、レシピをよく読み返し普段の食事作りにも活かす。
食材に対して興味を持つ。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 実習室の使い方、包丁の扱い方、研ぎ方を習得する 試験課題の内容を理解する 【授業内容】 人参のジュリエンヌ、じゃが芋のシャトー 包丁研ぎ（砥石使用）	9	【到達目標】 西洋料理を学ぶ 紙包みの調理法、魚の三枚おろし 【授業内容】 鰺のカルトッチョ、リゾット
2	【到達目標】 西洋料理を習得する基本的な野菜の切り方を習得する 【授業内容】 サンドウィッチ、マセドワンヌサラダ、マヨネーズ（P33） ブイヨン（デモのみ）P29	10	【到達目標】 スペイン料理を学ぶ 魚介類の扱い方を習得する 【授業内容】 パエリア、トルティージャ、アヒージョ
3	【到達目標】 根菜野菜の旨味の引き出し方を習得する 基本のパスタ（ショート）ソースを習得する 【授業内容】 ポタージュクレシー、ペンネアラビアータ	11	【到達目標】 現在身に付いている力の確認 【授業内容】 テスト対策　人参のジュリエンヌ、じゃが芋のシャトー
4	【到達目標】 野菜の旨味の引き出し方（シュエ）を習得する 卵の加熱を理解することが出来る 【授業内容】 ポタージュ・キュルティバトゥール（P40）、カルボナーラ	12	【到達目標】 エスニック料理を学ぶ クセのある食材を使い世界の料理を習得する 【授業内容】 ガパオライス、生春巻き、エビトースト
5	【到達目標】 日本料理を学ぶ ご飯の炊き方、出汁の取り方を習得する 【授業内容】 ご飯、玉子焼き、豚汁、おひたし	13	【到達目標】 卵の加熱、オムレツの作り方が分かる 旬の野菜の冷製スープを習得する、バターライスを習得する 【授業内容】 オムライス・ソーストマト(P35)、コーンポタージュ
6	【到達目標】 西洋料理を学ぶ 鶏肉の火入れが出来る、旬の野菜を使う 【授業内容】 香草パン粉焼き（ペルシャード）、カポナータ（ラタトゥイユ）	14	【到達目標】 西洋料理を学ぶ ホワイトソースの作り方を習得する 【授業内容】 ラザニア、ミネストローネ、シーザーサラダ
7	【到達目標】 中華料理を学ぶ 中華鍋、お玉の扱い方を習得する 【授業内容】 炒飯、油淋鶏、杏仁豆腐	15	【到達目標】 基本的かつ専門的な技術の習得、臨む姿勢、時間管理など正確な仕事が出来る 【授業内容】 定期試験 人参のジュリエンヌ、じゃが芋のシャトー(15分)
8	【到達目標】 スパイス料理を学ぶ インド亜大陸の調理法をベースにした新しく自由なカレーを習得する 【授業内容】 スパイスカレー		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	製菓実習ＩＢ Basic confection practice　ＩＢ	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	成瀬　千恵
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	実習	総単位時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	前　　期 金曜　1・2限

【実務経験】**(担当する授業科目に関連した実務経験)**

長年パティスリーで勤務し国家資格を有する教員

【授業の学習内容】**(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)**

長年パティスリーで勤務し国家資格を有する教員が、パティシエとして必要な技術を身につけ業界で活躍出来るプロを育成する。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習（自主練習）をしてほしい。

【到達目標】

・実習器具や材料の取り扱い方、製菓に関する基礎知識、基礎技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。・食に携わる者としての自覚、責任を持ち、衛生管理についての理解を深める。

【使用教科書・教材・参考書】

ベーシックテキストブック・製菓衛生師全書・レシピ・コマシラバス

【授業外における学習】

授業で記入したレシピをまとめ直し、もう一度自主練習することが望ましい。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 実習室と実習道具の使い方を理解する。 基本的なジェノワーズを焼成する際のポイントを習得する。。 【授業内容】 ジェノワーズ（手立て）	9	【到達目標】 試験内容を理解し、試験内容に対する自身の課題発見をする。 【授業内容】 試験対策：シュークリーム
2	【到達目標】 実習室と実習道具の使い方を理解する。 ジェノワーズを焼成できるようになる。 【授業内容】 ジェノワーズ（ミキサー）	10	【到達目標】 シュー生地とロールケーキの復習と応用。 【授業内容】 シューロール
3	【到達目標】 基本的なシュー生地の仕込む際のポイントを理解し、焼成を習得する。 【授業内容】 シュークリーム①　基本のシュークリーム	11	【到達目標】 ゼラチンとアガー（凝固剤）について学ぶ。 ジェノワーズ仕込みの応用を習得する。イタリアンメレンゲを習得する。 【授業内容】 2層のパンナコッタ、ガトーモカ仕込み（バタクリ、ジェノワ）
4	【到達目標】 シュークリームの復習と応用。 パイシートの使い方を学ぶ。ディプロマットを学ぶ。。 【授業内容】 シュークリーム②　シューアンシュルプリーズ、クッキーシュー	12	【到達目標】 ゼラチンとアガーの扱いの復習。 ナッペについて学ぶ。 【授業内容】 ガトーモカ、ゆずはちみつのデザート
5	【到達目標】 シュー生地とディプロマットクリームの復習。 フォンダンの扱いについて学び、習得する。 【授業内容】 エクレア	13	【到達目標】 業界で活躍しているパティシエから業界について学びパティシエとして必要な身構え・心構え・気構えを身に着ける 【授業内容】 業界講師による特別実習
6	【到達目標】 シュー生地を応用したプティガトーを学ぶ。 プラリネについて学ぶ。 【授業内容】 パリブレスト	14	【到達目標】 生クリームの扱いについて学ぶ。 ナッペのポイントを理解し、習得する。 【授業内容】 ガトーペシュ
7	【到達目標】 2種類の異なる製法を学び、習得する。 製法の違いによる生地の食感の違いを理解する。 【授業内容】 ロールケーキ（共立て法、別立て法）	15	【到達目標】 規定に沿った商品を作り、試験に合格することができる。 【授業内容】 定期試験：シュークリーム
8	【到達目標】 ビスキュイ生地について学ぶ。 ロールケーキの巻きの復習。 【授業内容】 フルーツロール（ビスキュイ生地）		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	製菓実習Ⅰ（和菓子） Basic confection practice　Ⅰ	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	江原　弘
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	実習	総単位時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	前　　期 金曜　3・4限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
製菓衛生師の資格を有し、和菓子屋を営む教員。

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
製菓衛生師の資格を有し、和菓子屋を営む教員が、必要な技術を身につけ業界で活躍出来るプロを育成する。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習（自主練習）をしてほしい。

【到達目標】
基本的な和菓子が作れるようになる。
和菓子の基礎知識・基礎技術を習得する。

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生師全書・レシピ・DVD。ベーシックテキスト

【授業外における学習】
創造力を養うために、和菓子を含め、様々な分野に興味と関心を持って欲しい。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 あんの練り方のこつを理解する。 【授業内容】 あん練り　あんDVD　小麦まんじゅう	9	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 上新粉の扱い方を復習する。 【授業内容】 柏もち　草もち　花びら餅　（中あん練り） きんつば仕込み（中あん練り）
2	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 包あんが出来るようになる。 【授業内容】 どら焼き　吹雪まんじゅう　あゆ焼	10	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 【授業内容】 】焼皮桜もち　水無月　きんつば仕上げ
3	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 包あんの復習を行う。 【授業内容】 わらび餅　上用まんじゅう　利休まんじゅう	11	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 数種類の羊かんの特徴を覚える。 【授業内容】 栗むし羊かん　水羊かん
4	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 求肥の練り方のこつを理解する。 【授業内容】 亥の子餅　団子　（中あん練り）	12	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 細工菓子のこつを覚える。 【授業内容】 練り切り　こなし
5	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 オーブン菓子を覚える。 【授業内容】 栗まんじゅう　カステラまんじゅう（栗まん中あん練り）	13	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 求肥の練り方を復習する。 【授業内容】 くるみ餅　くず桜　おはぎ
6	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 道明寺粉の扱い方を覚える。 【授業内容】 】道明寺桜もち　浮島	14	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 包あんの復習を行う。 【授業内容】 利休まんじゅう（テスト対策）　チョコレートまんじゅう
7	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 もち米の扱い方を覚える。 【授業内容】 豆大福　赤はん　乳菓	15	【到達目標】 和菓子実技（定期試験） 【授業内容】 利休まんじゅう（定期試験）
8	【到達目標】 和菓子の技術を習得する。 黄味あんの練り方を覚える。 【授業内容】 桃山　黄味時雨　（中あん練り）		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	製菓理論 Theory for confection	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	犬塚　千晶
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	講義	総単位時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	前　　期 土曜　1・2限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
資格を有しパティスリーやレストランなど現場経験豊富な教員

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
製菓衛生師（国家試験）の過去問題を参照し、基本的な製菓理論の知識を身につける。
資格を有する現場経験豊富な教員が、必要な技術を身につけ業界で活躍出来るプロを育成する。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習（自主練習）と復習をしてほしい。

【到達目標】
材料の基本的な知識を身に付け、材料の理論的な性質を理解する
基本の道具の扱いかた、持ち方を理解する。

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生師全書
おかしのなぜ

【授業外における学習】
教科書をよく読み、過去問題に接触的に取り組む

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 砂糖及び甘味料の種類と違いを学ぶ ジェノワーズ 【授業内容】 砂糖及び甘味料① 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	9	【到達目標】 チョコレートの種類を覚える ブルームを理解する　　マンディアン 【授業内容】 チョコレート 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）
2	【到達目標】 グラニュー糖と粉糖の違いによる製品の違いを学ぶ 絞りクッキー・フォンダン 【授業内容】 砂糖及び甘味料② 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	10	【到達目標】 でんぷんの種類、特徴を学ぶ シューアラクレーム 【授業内容】 でんぷん 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）
3	【到達目標】 小麦粉の成分、たんぱく質量の違いを学ぶ でんぷん、米粉の種類を覚える　シフォン 【授業内容】 小麦粉、米粉 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	11	【到達目標】 種実類の種類、特徴を学ぶ クロカン 【授業内容】 種実類・甘味料（はちみつ・トレモリン・水あめ） 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）
4	【到達目標】 鶏卵について理解する 起泡性、乳化性、熱凝固性を理解する　ウフアラネージュ 【授業内容】 鶏卵 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	12	【到達目標】 香辛料の種類を学ぶ 香料の種類と使い方を学ぶ　スペキュロス、チャイプリン 【授業内容】 香辛料、香料 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）
5	【到達目標】 ショートニング性を理解する 油脂の種類、加工性を覚える　　絞りクッキー 【授業内容】 油脂 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	13	【到達目標】 補助材料の役割を理解する マドレーヌ ジェノワーズ（sp使用） 【授業内容】 補助材料 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）
6	【到達目標】 乳製品の種類と作り方を覚える グラスバニーユ 【授業内容】 牛乳及び乳製品、着色料、増粘剤、乳化剤 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	14	【到達目標】 醸造酒と蒸留酒の違いを理解する 生チョコレート 【授業内容】 酒類 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）
7	【到達目標】 凝固剤の種類と原材料を覚える ゼラチン、カラギーナン、寒天の扱いかたを覚える　ゼリー 【授業内容】 凝固剤 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	15	【到達目標】 今まで学んできた知識を確認する 【授業内容】 試験(筆記)
8	【到達目標】 ペクチンの種類と扱いかたを学ぶ パートドフリュイ 【授業内容】 凝固剤 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	製菓理論 Theory for confection	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	犬塚　千晶
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	実習	総単位時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	前　　期 土曜　1・2限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
資格を有しパティスリーやレストランなど現場経験豊富な教員

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
製菓衛生師（国家試験）の過去問題を参照し、基本的な製菓理論の知識を身につける。
資格を有する現場経験豊富な教員が、必要な技術を身につけ業界で活躍出来るプロを育成する。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習（自主練習）と復習をしてほしい。

【到達目標】
材料の基本的な知識を身に付け、材料の理論的な性質を理解する
基本の道具の扱いかた、持ち方を理解する。

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生師全書
おかしのなぜ

【授業外における学習】
教科書をよく読み、過去問題に接触的に取り組む

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 砂糖及び甘味料の種類と違いを学ぶ ジェノワーズ 【授業内容】 砂糖及び甘味料① 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	9	【到達目標】 チョコレートの種類を覚える ブルームを理解する　　マンディアン 【授業内容】 チョコレート 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）
2	【到達目標】 グラニュー糖と粉糖の違いによる製品の違いを学ぶ 絞りクッキー・フォンダン 【授業内容】 砂糖及び甘味料② 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	10	【到達目標】 でんぷんの種類、特徴を学ぶ シューアラクレーム 【授業内容】 でんぷん 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）
3	【到達目標】 小麦粉の成分、たんぱく質量の違いを学ぶ でんぷん、米粉の種類を覚える　シフォン 【授業内容】 小麦粉、米粉 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	11	【到達目標】 種実類の種類、特徴を学ぶ クロカン 【授業内容】 種実類・甘味料（はちみつ・トレモリン・水あめ） 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）
4	【到達目標】 鶏卵について理解する 起泡性、乳化性、熱凝固性を理解する　ウフアラネージュ 【授業内容】 鶏卵 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	12	【到達目標】 香辛料の種類を学ぶ 香料の種類と使い方を学ぶ　スペキュロス、チャイプリン 【授業内容】 香辛料、香料 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）
5	【到達目標】 ショートニング性を理解する 油脂の種類、加工性を覚える　　絞りクッキー 【授業内容】 油脂 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	13	【到達目標】 補助材料の役割を理解する マドレーヌ ジェノワーズ（sp使用） 【授業内容】 補助材料 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）
6	【到達目標】 乳製品の種類と作り方を覚える グラスバニーユ 【授業内容】 牛乳及び乳製品、着色料、増粘剤、乳化剤 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	14	【到達目標】 醸造酒と蒸留酒の違いを理解する 生チョコレート 【授業内容】 酒類 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）
7	【到達目標】 凝固剤の種類と原材料を覚える ゼラチン、カラギーナン、寒天の扱いかたを覚える　ゼリー 【授業内容】 凝固剤 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）	15	【到達目標】 今まで学んできた知識を確認する 【授業内容】 試験(筆記)
8	【到達目標】 ペクチンの種類と扱いかたを学ぶ パートドフリュイ 【授業内容】 凝固剤 基礎実習（ナッペ・絞り・パイピング）		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	製菓実習Ⅰ（製パン） Basic confection practice　Ⅰ （Bread maiking）	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	平野雅樹
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	実習	総単位時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	前期 土 曜3・4 限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
ホテル、リテイルベーカリーでのシェフ経験、海外での指導、コンサルタントとして数十件の開業に携わり、製菓製パン学校での講師としても10年以上活動。

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
ホテル、リテイルベーカリーでのシェフ経験、海外での指導、コンサルタントとして数十件の開業に携わり、製菓製パン学校での講師としても10年以上活動している教員が、習得、考案した製パンの知識、技術をもとに製パン理論の基礎、アレンジされたレシピを考案。実習を通して製パンの知識や技術、楽しさ、難しさを学んで欲しい。その時その時のトレンドを知る。

【到達目標】
製パンの基礎知識、技術、何より楽しさを知る。

【使用教科書・教材・参考書】
プリント資料

【授業外における学習】
色々なベーカリーに行き食べてみる。美味しい食べ方を見つける。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 製パンにおける計量の重要性を理解。ベーカーズパーセントのルセットを読み取り計量が出来るようになる。製パンの基本的な流れを理解する。 【授業内容】 バンズ　　BLTバーガー	9	【到達目標】 色々な成形方法を学ぶ。焼成後に仕上げを行うパンについて学ぶ。 【授業内容】 コロネ
2	【到達目標】 製パンの基本的な作業、分割・丸めが出来るようになる。 【授業内容】 白パン	10	【到達目標】 試験対策 【授業内容】 バンズ　　ハンバーガー
3	【到達目標】 ナポリピッツァの製法を知る　折り込みの製法、仕組みを理解する。 【授業内容】 Pizza　　クロワッサン仕込み	11	【到達目標】 焼成時のスチームの重要性を学ぶ。 【授業内容】 ソフトフランス　（ベーコンエピ・チーズフランス）
4	【到達目標】 イタリアの代表的なパン。麺棒を使い均等な厚さに成形出来るようになる。 【授業内容】 フォカッチャ　　クロワッサン焼成	12	【到達目標】 ベーカリーの売れ筋になったパンの製法を学ぶ。 【授業内容】 塩パン
5	【到達目標】 ドーナツ生地の製法を学ぶ。カレーパンの包餡が出来るようになる。 【授業内容】 カレーパン・ドーナツ	13	【到達目標】 伝統的なパンの製法を学ぶ。全粒粉やライ麦の扱い方を学ぶ。 【授業内容】 パン・ド・カンパーニュ
6	【到達目標】 基本的なパン・ド・ミの製法を理解する。油脂の多い生地の扱い方を学ぶ。 【授業内容】 パン・ド・ミ　　ブリオッシュ仕込み	14	【到達目標】 複数の工程を必要とする成形を学ぶ 【授業内容】 シナモロール
7	【到達目標】 ブリオッシュの特別な成形方法を学ぶ。　ベーグルの特徴的な製法を理解する。 【授業内容】 ベーグル　　ブリオッシュ成形・焼成　メロン皮仕込み	15	【到達目標】 14週までの実習から製パンの工程・注意点を理解し、時間内に規定の製品に仕上げる事ができる 【授業内容】 バンズ
8	【到達目標】 日本の代表的な菓子パンを学ぶ。　メロンパンの成形が出来るようになる。焼成温度の違いを理解する。 【授業内容】 メロンパン		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	製菓実習ＩＡ Basic confection practice　ＩＡ	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	牧野　茂樹 成瀬　千恵
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	実習	総単位時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	後　　期 火曜　1・2限

【実務経験】**(担当する授業科目に関連した実務経験)**
パティスリー、レストラン、ホテル等で経験を積んだ有資格者である教員が飲食業界で活躍出来るプロを育成する.

【授業の学習内容】**(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)**
10年以上の現場経験者、国家資格保持者が講義を実施し、現場に必要な知識の習得を目指す。パティスリー、レストラン、ホテル等で経験を積んだ有資格者である教員が飲食業界で活躍出来るプロを育成する。業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。
遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習（自主練習）をしてほしい。

【到達目標】
・実習器具や材料の取り扱い方、製菓に関する基礎知識、基礎・応用技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。
・食に携わる者としての自覚、責任を持ち、衛生管理についての理解を深める。

【使用教科書・教材・参考書】
レシピ、コマシラバス・ベーシックテキストブック

【授業外における学習】
実習するメニューについて予め調べておくことと、実習後の復習としてルセットをまとめ直し清書しておくことが望ましい。そのルセットを参考にもう一度作成すると望ましい。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 レストラン皿盛りデザートを自分で考え組み立てる。 秋のフルーツ、食材を学ぶ。 【授業内容】 シブーストカシス　巨峰コンポート　パートシュクレ仕込み	9	【到達目標】 レストランで提供するクリスマスケーキのレパートリーを習得する サンファリーヌを学ぶ 【授業内容】 ブッシュドノエル
2	【到達目標】 様々なパートの種類を覚える。季節のフルーツの説明。 タルト生地の焼成のコツを知る。 【授業内容】 タルトトロピック	10	【到達目標】 チョコレートの型取りの仕方がわかる 【授業内容】 ショコラ①カードル・モールド型
3	【到達目標】 業界で活躍するシェフから職業人としての身構え心構え気構えを学ぶ 【授業内容】 特別実習(朝田シェフ)	11	【到達目標】 クーゲルンについて理解する トランペの仕方や注意点がわかる 【授業内容】 ショコラ②モールド・クーゲルン流し・カードルトランペ
4	【到達目標】 レストラン皿盛りデザートとカップで提供できるデザートの違いを学ぶ。 【授業内容】 ティラミスデセール	12	【到達目標】 チョコレートを触る注意点がわかる 【授業内容】 ショコラ③モールドフタ・クーゲルントランペ・箱入れ
5	【到達目標】 基本的な作業を確実にする。 【授業内容】 ショートケーキ（後期定期試験ナッペ）	13	【到達目標】 冬のデザートを学ぶ。 素材の組み合わせや盛り付けの技術を学び実践する。 【授業内容】 栗のガトー　スープショコラ　塩キャラメルのアイスクリーム
6	【到達目標】 抹茶の扱いを理解する 【授業内容】 抹茶マロン、抹茶カップムース	14	【到達目標】 ナッペ・絞り練習・テンパリング・パイピングを習得する 【授業内容】 定期試験用ジェノワーズ（1人1台） ナッペ・絞り練習・テンパリング・パイピング
7	【到達目標】 冷凍パイ生地の扱い方や焼き方を学ぶ。 お客様の前での衛生的な作業の注意点を学ぶ。 【授業内容】 ミルフィーユ　ショソンポンム　リーフパイ	15	【到達目標】 基本的な作業を確実にする。 【授業内容】 ショートケーキ サンド（桃）　飾りは絞り・プレート・パイピング
8	【到達目標】 様々なモンブランの絞り、デセールとプティガトーのスタイルを学ぶ。 【授業内容】 モンブラン　ピスタチオアイスクリーム		

【特記事項】

【評価について】
筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	食品学 Food science	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	石田　美枝
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	講義	総単位時間	30（1）	開講区分 曜日・時間	後　　期 火曜日　3限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
委員会、学校給食、高齢者施設などでの大量調理、ダイエットカウンセリング、企業レシピ開発など管理栄養士として20年以上の経験を持つ。

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
食品衛生コンサルティング、飲食店、カフェ等のコンサルティング経験があり、大量調理、多数の飲食店を同時に経営管理してきた教員が、「食のプロ」としてのパティシエを目指すために食品の特性、調理方法、保存方法など現場で必要な専門的な知識の基礎を習得する授業を行う。目指すパティシエのやりがいや重要性を見つけ、専門職として必要なことは何かを考えながら受講してほしい。

【到達目標】
持続可能な社会の在り方について、食材という切り口から取り組む。食材の持つ性質や特性の基礎知識を理解し、食品の成分や特徴や加工、保存などによって起こる変化を理解するなかで、より良い選択をしていくための目を養う。SDGsにつながるバックグラウンドや現代の流れについても触れていく。

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生師全書

【授業外における学習】
実際に食材を見て、触って、食してみることで本来の知識として得ることができる。実習だけでなく、お店などでも積極的に食材に触れることが望ましい。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 「油脂類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 油脂類の特性、種類を知る。油の持つ健康効果や取り扱いについての知識を深める。	9	【到達目標】 アルコール飲料について製法と種類を知る。 【授業内容】 アルコール飲料の製造方法と種類について分類しながら知る。
2	【到達目標】 「油脂類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 油脂類の特性、種類を知る。油の持つ健康効果や取り扱いについての知識を深める。	10	【到達目標】 「砂糖及び甘味料」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 砂糖についてその特性、種類、製法について知る。人工甘味料についての理解も深める。　★つくる責任使う責任★
3	【到達目標】 「いも類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 いも及びでんぷんについて知る。様々な食材の背景に世界中の食の問題解決が隠れていることを知る。　★飢餓をゼロに★	11	【到達目標】 「食品表示」について知る。 【授業内容】 食品表示について、法律と仕組みを知る。
4	【到達目標】 「豆類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 大豆を中心とした豆類について理解を深める。大豆加工品についても種類や展開について理解を深める。	12	【到達目標】 特別用途食品、保健機能食品を知る。 【授業内容】 特別用途食品、保健機能食品の分類について知り、位置づけについて知る。
5	【到達目標】 「きのこ類」「藻類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 様々な種類の特性と調理方法について理解、確認する。	13	【到達目標】 食品の加工方法を知り、保存方法、食品の歴史を知る。 【授業内容】 食材保存の知識と重要性を知る。
6	【到達目標】 「果実類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 映画「奇跡のリンゴ」鑑賞	14	【到達目標】 貯蔵方法について知る。 【授業内容】 貯蔵方法の種類について分類、把握する。
7	【到達目標】 「果実類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 果実類の分類と特性を知る。	15	【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。 【授業内容】 定期試験・終了後の解答解説
8	【到達目標】 「種実類」について食品の構造と栄養価を知る。 【授業内容】 スーパーフードといわれる種実類の持つパワーに迫る。		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	製菓理論 Theory for tortal confection	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	宮田麻由
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	講義	総単位時間	30（1）	開講区分 曜日・時間	後 期 水 曜　　1 限

【実務経験】
製菓衛生師、調理師の資格を持ち、パティスリー、レストラン、等で経験を積んだ有資格者である教員が講義を担当する

【授業の学習内容】
菓子職人に必要な原材料、基本的生地の理論を学び、知識を修得する授業を行う。
製菓衛生師試験の過去問題を参照し、製菓理論の知識を身につける。

【到達目標】
製菓材料の基本的な知識を身につけ、製菓衛生師試験の過去問題が解けるようになる。
製菓理論の知識を深め、菓子を作る上での大切なことを理解し、実習授業の時のコツ、失敗の理由の原因が追究、説明できるようにする。

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生師全書、コマシラバス
科学でわかるお菓子のなぜ？

【授業外における学習】
教科書に目を通しておくとともに、授業後に復習をする。また、製菓実習授業において、自ら考えることの大切さを認識しておく。

回	授 業 概 要	回	授 業 概 要
1	【到達目標】 製菓理論を学ぶ目的を理解する。 甘味料（砂糖）の種類、特性について理解する。 【授業内容】 製菓理論概要、甘味料①	9	【到達目標】 果実、果実加工品、種実の種類について理解する。 生の果実とドライフルーツの特性について理解する。 【授業内容】 果実、果実加工品、種実
2	【到達目標】 甘味料（砂糖）の種類、特性について理解する。② その他の糖類について理解する。 【授業内容】 製菓理論概要、甘味料②	10	【到達目標】 凝固剤の種類、特性について理解する。 凝固温度や、適した製品の使い分けについて理解する。 【授業内容】 凝固剤
3	【到達目標】 小麦粉の種類、特性について理解する。 たんぱく質や灰分の含有量、 製品に適した小麦粉の使い分けについて理解する。 【授業内容】 小麦粉	11	【到達目標】 酒、香辛料、香料の種類について理解する。 製品に与える効果について理解する。 【授業内容】 酒類、香辛料、香料
4	【到達目標】 でん粉の特性（糊化、老化の条件）について理解する。 米粉の種類について理解する。 【授業内容】 でん粉、米粉	12	【到達目標】 膨張剤、乳化剤の種類、特性について理解する。 製品に与える効果について理解する。 【授業内容】 膨張剤、乳化剤、補助材料
5	【到達目標】 鶏卵の成分、特性について理解する。 卵黄、卵白の特性、凝固温度の違いについて理解する。 【授業内容】 鶏卵	13	【到達目標】 パン酵母の種類、特性について理解する。 パン製造の補助材料について理解する。 【授業内容】 パン酵母、製パン材料
6	【到達目標】 油脂の種類、特性について理解する。 固体脂の特性と、製品への効果について理解する。 【授業内容】 油脂	14	【到達目標】 製菓理論で学んだ内容を説明できる。 定期試験に向けての課題を特定する。 【授業内容】 製菓理論の復習
7	【到達目標】 牛乳の種類、成分、特性について理解する。 乳製品の種類について理解する。 【授業内容】 牛乳、乳製品	15	【到達目標】 定期試験を通して、製菓理論で学んだことを説明できる。 知識不足の部分を特定する。 【授業内容】 定期試験
8	【到達目標】 チョコレートの種類、特性について理解する。 テンパリングの方法、構造変化について理解する。 【授業内容】 チョコレート		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数 89～80点＝B評価
点数 79～70点＝C評価
点数 69～60点＝D評価
点数 59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	食品衛生学 Food hygiene	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	小阪　玉江
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	講義	総単位時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜　2・3限

【実務経験】**(担当する授業科目に関連した実務経験)**
病院管理栄養士として40年以上の経験と当校の食品衛生学・公衆衛生学の講師として12年の経験を持つ。

【授業の学習内容】**(どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか)**
長年、病院の管理栄養士として栄養指導や献立作成・調理指導などの経験を活かし、食物による危害を防止できるよう食品衛生学を理解できるよう指導し、食品取扱者としての衛生意識を高める。 一方製菓衛生師の国家試験に合格するよう、出題傾向から問題を理解できるよう導く。

【到達目標】
食中毒や食品添加物・衛生管理をしっかり理解して、社会生活での食品衛生・食の安全を実践できること。
製菓衛生師国家試験の内容をしっかり理解できること。

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生師全書

【授業外における学習】

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】生物濃縮と食物連鎖の関係を理解する。 重金属や放射性物質について。 有機塩素系農薬について。 【授業内容】 講義	9	【到達目標】 食品表示から加工食品を知り、その活用を考える。賞味期限と消費期限・卵と牛乳の鮮度について・油脂の酸化について理解する。卵の鮮度について 【授業内容】 講義
2	【到達目標】 農薬、動物医薬品、食品中の異物についての 理解具体的な異物混入を考え、防止策を知る。 【授業内容】 講義	10	【到達目標】 既製食品から表示や栄養量・バランスの理解。食品表示と実際にコンビニの昼食を購入し、食品表示の実際と栄養バランスと健康について考える。 【授業内容】 講義
3	【到達目標】 食品取扱の3原則について理解する。 具体的な食中毒予防と実践方法を知る 【授業内容】 講義	11	【到達目標】 食中毒の予防がしっかり理解できる。身近な食中毒とその防止について。グループワーク(仕事のスピードと衛生の実践について) 【授業内容】 講義
4	【到達目標】 菓子による食中毒の事例を理解し食中毒全般を復習する。 食品の取り扱いを理解し衛生管理の実践ができる。 【授業内容】 講義	12	【到達目標】 各食品添加物の特徴とその使用基準を理解する。製菓に必要な食品添加物や身近な食品添加物を再確認する。 【授業内容】 講義
5	【到達目標】 洗浄と殺菌について理解する。 物理的消毒方法・化学的消毒法と対象物を知る。 【授業内容】 講義	13	【到達目標】 衛生管理方法とその実践について再確認する。食品衛生を実践するにあたり、実際の製造現場における疑問について考える。 【授業内容】 講義
6	【到達目標】 営業者について学び・その役割を理解する。自主衛生管理について。水質検査の方法について。飲料水の残留塩素の測定。 【授業内容】 講義	14	【到達目標】 一年間の食品衛生を確認する。今までの復習から定期試験対策 フードスタンプによる一般生菌を採取して清潔度を調査する。 【授業内容】 講義
7	【到達目標】 HACCPについて理解し実践できるようになる HACCPの各工程ごとの管理を知り、実践方法を知る。 【授業内容】 講義	15	【到達目標】 一年間の不得意分野を知り、理解する。 【授業内容】 講義
8	【到達目標】 実際の調理現場での衛生方法と現実の衛生管理を考える。衛生の実践を呼びかけるポスターの制作。 【授業内容】 講義		

【特記事項】

【評価について】
筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	栄養学 Nutritional	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	六角　はち美
学科・コース	パティシエ科 1年制	授業形態	講義	総単位時間	30（1）	開講区分 曜日・時間	後　　期 水曜日　4限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
10年以上にわたり病院・保育園・介護施設での栄養管理は勿論、献立作成や衛生管理・発注作業・栄養相談など幅広い経験を持つ。

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）** 栄養学は体と食の関係性を学ぶ事が大切です。
自分の体の事で起こっていることにまずは興味を持てるように、日常で行える体の変化を体験していただきます。五大栄養素とはどんな役割を持ち、体に吸収される流れはどんな物なのかを体系的に学んで行きます。そうすることにより、食べ物が体の１部になったり、エネルギーとして使われたり等リアルに理解できるようになります。講師が実際に2000人以上の食事相談をうけてきた中で得た内容をスライドや板書を使い、わかりやすい授業を展開していきます。

【到達目標】
前期で学んだ知識をもとに、１日の食事バランス・必要栄養量を学び、健康的な食生活を考える軸を身に付ける。さらにライフステージ別でそれぞれに必要な食の知識をつけ、現場に立った時それぞれの対象者にあわせた適正な判断ができるようにする。
最後には、病態栄養を学び、食事が体に及ぼす危険因子を知り、食事療法としての栄養の知識を使えるように身に着ける。

【使用教科書・教材・参考書】
新調理師養成教育全書2（食品と栄養の特性）

【授業外における学習】
宿題プリントにて、学習内容の復習につなげる。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 脂溶性ビタミンの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ① 【授業内容】 脂溶性ビタミンについて種類・特徴について学ぶ①	9	【到達目標】 乳児期～学童期になるときの体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感し知識を使えるようにする。 【授業内容】 ライフステージ栄養② 乳児期～幼児期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。
2	【到達目標】 脂溶性ビタミンの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ② 【授業内容】 脂溶性ビタミンについて種類・特徴について学ぶ②	10	【到達目標】 思春期～老年期になるときの体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感し知識を使えるようにする。 【授業内容】 ライフステージ栄養③ 思春期～老年期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。
3	【到達目標】 水溶性ビタミンの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ① 【授業内容】 水溶性ビタミンについて種類・特徴について学ぶ①	11	【到達目標】 高血圧・骨粗しょう症についてどのような食事が必要なのかをしり、血管や骨の健康に必要な栄養知識を身につける。 【授業内容】 病態栄養① 高血圧・骨粗しょう症について症状から食事療法まで学ぶ。
4	【到達目標】 水溶性ビタミンの種類がわかるようにし、それぞれの特徴や含有食品、食べ方のポイント病気への関わりを学ぶ② 【授業内容】 水溶性ビタミンについて種類・特徴について学ぶ②	12	【到達目標】 糖尿病・脂質異常症についてどのような食事が必要なのかをしり、健康的な血液循環に必要な栄養知識を身につける。 【授業内容】 病態栄養② 糖尿病・脂質異常症について症状から食事療法まで学ぶ。
5	【到達目標】 食事バランスガイドを使って自分の食事バランスをチェックできるようにする。6つの基礎食品分類法も知る。 【授業内容】 食事バランスガイドとは？6つの基礎食品とは？ 実際に自分の食生活を診断して食習慣を見直してみる。	13	【到達目標】 胃腸疾患・メタボなど生活習慣病全体のまとめを通して共通する悪い食習慣を良い食習慣に変えていくきっかけにする。 【授業内容】 病態栄養③ 胃腸疾患・メタボなど生活習慣病全体のまとめを行う。
6	【到達目標】 ホルモンがどこから出て、どのような働きをしてくれているのかを学びホルモンのメカニズムをうまく使えるようにする。 【授業内容】 脳の働きが食欲にどのように関与しているのかを学びながら、体の機能を調節しているホルモンについて学びを深める。	14	【到達目標】 テスト対策プリントや映像を見ながら理解を深める。 【授業内容】 総合復習を行う。
7	【到達目標】 １日に必要なエネルギー摂取量を知り、必要な運動・食事の量の目安を把握する。 推定エネルギー必要量、基礎代謝、活動エネルギー、食事誘発性体熱産生それぞれについて言葉の意味から学ぶ。	15	【到達目標】 第１回～１４回授業についてしっかりと理解が出来ているか確認を行い、理解をより深める。 【授業内容】 定期試験
8	【到達目標】 妊娠期の体の変化を学び、どのような食生活が必要か実感し知識を使えるようにする。 【授業内容】 ライフステージ栄養① 妊娠期～授乳期までの体の変化と、必要な栄養の知識を学ぶ。		

【特記事項】
日常での体調チェックを行うようにしていくと、栄養学の授業がより興味をもってうけられるようになります。

【評価について】
筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	細工ゼミ Artificial confectionery	必修選択	選択	年次	1年	担当教員	協会・宮田麻由
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	実習	総単位時間	60（2）	開講区分 曜日・時間	後　期 木曜　1・2限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
洋菓子協会理事を務めるシェフ・10年以上の企業・パティスリーでの経験をもつパティシエから学ぶ

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
バタークリーム・飴細工・シュガークラフトの基本的な技法を学び、自身で組み立てることができるようになる。日々たくさんの作品にふれよく観察しどのように組み立てられているのかを見ることを習慣付け、繰り返し練習をしてほしい。

【到達目標】
細工菓子の基本的な組み立て方を習得する

【使用教科書・教材・参考書】
ガトー

【授業外における学習】
外部コンテストなどを見に行ったりし、たくさんの作品をみて組み立てや色使いを観察するのが望ましい

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 基本的なクリームの作り方・扱い方を学ぶ バラの絞り方を理解する 【授業内容】 バタークリーム仕上げ①	9	【到達目標】 ペースト着色　カバーリング・土台の作り方を理解する 【授業内容】 シュガークラフト①
2	【到達目標】 バラの絞り方を習得する 土台を仕上げることがd系る バタークリーム仕上げ②	10	【到達目標】 テディベアの作り方・アイシングワークを理解する 【授業内容】 シュガークラフト②
3	【到達目標】 パイピングで葉やツルを絞ることができる パイピングで文字を書くことをができる 【授業内容】 バタークリーム仕上げ③	11	【到達目標】 ダミーにカバーリングする方法を理解する 【授業内容】 シュガークラフト③
4	【到達目標】 飴の炊き方を理解する 【授業内容】 飴細工①	12	【到達目標】 バラの作り方を理解する 【授業内容】 シュガークラフト④
5	【到達目標】 バラの作り方を理解する 【授業内容】 飴細工②	13	【到達目標】 ダスティングを理解する 【授業内容】 シュガークラフト⑤
6	【到達目標】 花の作り方を習得する スフレ・リボンの技法を理解する 【授業内容】 飴細工③	14	【到達目標】 モンタージュを習得する 【授業内容】 定期試験 シュガークラフト⑥
7	【到達目標】 スフレ・リボンの技法を理解する ピエスモンテとしての組み立てを理解する 【授業内容】 飴細工④	15	【到達目標】 作品を規定に沿って時間内に完成させる。 【授業内容】 シュガークラフト⑦
8	【到達目標】 ピエスモンテとしての組み立てを習得する 【授業内容】 飴細工⑤		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	キャリア教育講座 career education course	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	戸田　佳花
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	講義	総単位時間	30(1)	開講区分 曜日・時間	後　　期 木曜　3限

【実務経験】**(担当する授業科目に関連した実務経験)**
撮影方法・看板・ラッピング・PCに特化した講師がそれぞれのプロモーションについて授業を行う

【授業の学習内容と心構え】
自身が作り出した商品を消費者に向けて発信する能力を身に付け、消費者目線で販売について考える
また、社会人に必要な知識・マインドとは何か考え社会人として行動することを意識する

【到達目標】
自身が作り出した商品を消費者に向けて発信する能力を身に付ける
社会人に必要な知識・マインドを身に付ける

【使用教科書・教材・参考書】
社会人基礎力・スマートフォン・PCなど

【授業外における学習】
日々の実習で作成したお菓子を撮影・発信することを習慣にする。
店舗の広告などを観察しどのような情報が求められているのか考える

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 看板について理解し、チョークアートの技法を理解する 【授業内容】 チョークアート①	9	【到達目標】 社会人に必要な知識・マインドを理解し、自分自身の将来に向けて目標を設定する。 【授業内容】 社会人基礎力①
2	【到達目標】 チョークアートを活用して店舗情報を看板で発信することができる 【授業内容】 チョークアート②	10	【到達目標】 学内販売実習についての確認事項を理解する。 【授業内容】 試作①について （制作時の注意点、タイムスケジュール①、発注、導線①）
3	【到達目標】 学内販売実習についての話し合いに積極的に参加し、 決定事項について理解する。 【授業内容】 学内販売実習（役割決め、発注について、その他）	11	【到達目標】 学内販売実習についての話し合いに積極的に参加し、 確認事項を理解する。 【授業内容】 試作①振り返り、ショーケースレイアウト決め、 タイムスケジュール②、本番
4	【到達目標】 マーケティングについて理解をし、SNS活用を知ることができる。 【授業内容】 SNS発信・レイアウト・カメラ①	12	【到達目標】 基本的なPC技術を身に付ける チラシ作成に必要な情報・レイアウトを理解する 【授業内容】 PC・チラシ①
5	【到達目標】 SNS写真撮影におけるレイアウトや撮影ポイントを理解する。 【授業内容】 SNS発信・レイアウト・カメラ②	13	【到達目標】 基本的なPC技術を身に付ける チラシ作成に必要な情報・レイアウトを理解する 【授業内容】 PC・チラシ②
6	【到達目標】 SNS投稿に必要なポイント（撮影）を理解し実際に投稿することができ 【授業内容】 SNS発信・レイアウト・カメラ③	14	【到達目標】 基本的なPC技術の復習と チラシ作成に必要な情報・レイアウトを理解し習得する。 【授業内容】 PC・チラシ③
7	【到達目標】 基本的なラッピングの意味を理解する。 ラッピングの種類を学び、習得する。 【授業内容】 ラッピング①	15	【到達目標】 チラシ作成に必要な情報・レイアウトを理解し、実際に作成ができる。 【授業内容】 定期試験 レポート・チラシ提出
8	【到達目標】 基本的なラッピングの意味を理解する。 ラッピングの種類を学び、習得する。 【授業内容】 ラッピング②		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	衛生法規 Hygiene law	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	浅野 勇貴
学科・コース	パティシエ科１年制	授業形態	講義	総単位時間	30（1）	開講区分 曜日・時間	後期 木曜 4限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
地上波放送局において食品広告の審査を担当。その後独立し，司法書士資格を持つカメラマンとして，コンプライアンス重視の広告制作を行う。

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
実務家教員が科目との関連で持つ経験は，①食品広告の適正化への取り組み，②業界団体を通じた国家資格制度そのものの維持への取り組み，である。飲食店経営者としては，消費者に伝わりやすくするため，またはいわゆる「バズらせる」ことに重きを置きがちで，消費者にとって大げさ・紛らわしい店舗運営をしがちである（①）。適正な店舗運営によって消費者からの信頼獲得を目指す姿勢を養い，地域で長く存続し続けられる店舗経営者を育てる（②）。

【到達目標】
法律を学んだとしても，おいしい料理を作れるようになるわけではない。しかし，製菓衛生師は商品だけではなく安心・安全も提供できなければ，社会からの信頼を得続けることはできない。衛生法規で学ぶ食に関するルールは歴史上の食品事件の反省を踏まえたものであり，製菓衛生師はお客様の安心・安全のためにこれを知っておくべきものである。

【使用教科書・教材・参考書】
製菓衛生師全書上巻のほか，ネット上からダウンロードできる資料やストリーミング映像を使用する。

【授業外における学習】
各回の使用教材は講義前に配信するコマシラバスで確認できるので、予習の要否を検討してほしい。

回	授業概要	回	授業概要
1	【到達目標】 ≪総論≫この科目の全体構造を知る。 【授業内容】 オリエンテーション 法学大意（法の種類）	9	【到達目標】 ≪総論≫各役所の位置づけと役割を知る。 【授業内容】 衛生行政概説（行政機構）
2	【到達目標】 ≪各論≫製菓衛生師の法律上の定義を知る。 【授業内容】 製菓衛生師法（前半）	10	【到達目標】 ≪各論≫食品衛生法上の定義規定を知る。 【授業内容】 食品衛生法上の概要（目的～）
3	【到達目標】 ≪総論≫製菓衛生師と衛生法規との関係を知る。 【授業内容】 製菓衛生師が法律を学ぶ理由 法学大意（衛生法規の分類）	11	【到達目標】 ≪総論≫製菓衛生師業務に近しい分野の法令を総ざらいする。 【授業内容】 食品安全基本法の概要 その他の衛生関係法令（食品表示法以外）
4	【到達目標】 ≪各論≫製菓衛生師免許に関する手続きを知る。 【授業内容】 製菓衛生師法（後半）	12	【到達目標】 ≪各論≫食品衛生法上の食品・添加物・器具・容器包装に関するルールを知る。 【授業内容】 食品衛生法の概要（食品および添加物～）
5	【到達目標】 ≪総論≫中学公民分野のまとめ。 【授業内容】 法学大意（まとめ） 衛生行政概説（三権分立）	13	【到達目標】 ≪各論≫前回同様 【授業内容】 前回同様
6	【到達目標】 ≪各論≫食品表示の見方を知る。 【授業内容】 食品表示法（前半）	14	【到達目標】 ≪各論≫食品営業に関する行政手続きを知る。 【授業内容】 食品衛生法（施設基準～）
7	【到達目標】 ≪総論≫法制度の中に衛生行政がどのように位置づけられているかを知る。 【授業内容】 衛生行政概説（衛生行政とは）	15	【到達目標】 ≪定期試験≫ 【授業内容】 定期試験
8	【到達目標】 ≪各論≫食品表示の具体的な方法を知る。 【授業内容】 食品表示法（後半） ここまでの内容で回答可能な国家試験問題に挑戦		

【特記事項】

【評価について】
筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	製菓実習ＩＢ Basic confection practice　ＩＢ	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	犬塚　千晶
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	実習	総単位時間	120（4）	開講区分 曜日・時間	後　　期 金曜　1～4限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
製菓衛生師および調理師資格を有し、レストラン・パティスリーでの現場経験。その後製菓衛生師養成施設における教育指導歴。

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
製菓衛生師及び調理師資格有し、現場経験、専門学校での教育指導建経験を有する教員が、製菓に必要な基礎技術と応用力を身につけ、業界で活躍するプロを育成する。業界で求められる人材、知識の必要性を重視し、受講して欲しい。

【到達目標】
・実習器具や材料の取り扱い方、製菓に関する基礎知識、基礎技術を学び、お客様に提供できる商品を製造する力を身につける。・食に携わる者としての自覚、責任を持ち、衛生管理についての理解を深める。

【使用教科書・教材・参考書】
レシピ、コマシラバス・ベーシックテキストブック

【授業外における学習】
実習するメニューについて予め調べておくことと、実習後の復習としてルセットをまとめ直し清書しておくことが望ましい。そのルセットを参考にもう一度作成するとさらに望ましい。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 前期の復習と応用を行ったお菓子を習得する。 ナッペのポイントを理解する。（シフォンケーキ） 【授業内容】 シフォンケーキ、生チョコタルト、抹茶フィナンシェ	9	【到達目標】 試験の内容を理解し、試験内容に対する自身の課題を発見する。 フランス菓子を学ぶ。 【授業内容】 シャルロットポワール、ガトーバスク
2	【到達目標】 米粉を使用したシフォンケーキを習得し前回のシフォンケーキとの違いが分かるようになる。　焼きの見極めができるようになる。 【授業内容】 カップシフォン、ロシェノワドココ、サブレビエノワ	10	【到達目標】 スパイスを使用したお菓子を習得する。 【授業内容】 ブラウニー、スペキュロス、チャイプリン
3	【到達目標】 季節に合わせたお菓子を作れるようになる。 フランジパーヌを理解する。 【授業内容】 モンブラン、かぼちゃのプリン、スイートポテト	11	【到達目標】 ドイツ菓子とウィーン菓子の伝統を学ぶ。 【授業内容】 シュバルツベルターキルシュトルテ、キプフェルン
4	【到達目標】 パイ生地の製法を学ぶ。 ムースの応用ができるようになる。（ピューレの組み合わせを学ぶ。） 【授業内容】 ミルフィーユ、トロピカル	12	【到達目標】 クリスマスの伝統菓子を学ぶ。 チョコレートのテンパリングができるようになる。 【授業内容】 ブッシュドノエル、パイピング（テンパリング）、シュトーレン、 フィユタージュ仕込み（ガレットデロワ）
5	【到達目標】 パイ生地の応用を習得する。。 ムースの応用を習得する。（チョコレートを使用した製法を学ぶ。） 【授業内容】 ショソンオポム、デリスショコラ	13	【到達目標】 ドイツ菓子の伝統を学ぶ。 新年にふさわしいフランス菓子を学ぶ。 【授業内容】 バームクーヘンリンデ、プレッツェル、ガレットデロワ
6	【到達目標】 パイ生地の応用を習得する。。 ムースの応用を習得する。 【授業内容】 ポンヌフ、ユズショコラ	14	【到達目標】 ドイツ菓子とウィーン菓子の伝統を学ぶ。 【授業内容】 カーディナルシュニッテン、ザッハトルテ
7	【到達目標】 パイ生地の応用を習得する。 発酵生地を使用したフランス菓子を学ぶ。 【授業内容】 ピュイダムール、サヴァラン	15	【到達目標】 規定に合った商品を作り、試験に合格することができる。 【授業内容】 シャルロットポワール
8	【到達目標】 ジョコンド生地とチョコレートを使用したクリームを習得する。 メレンゲでつくるお菓子を学ぶ。 【授業内容】 サンマルク、ギモーヴ、マカロン		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	製菓実習Ⅰ(製菓実践力実習) Basic confection practiceⅠ （Confectionery practical skill training）	必修選択	必修	年次	1年	担当教員	成瀬　千恵
学科・ｺｰｽ	パティシエ科１年制	授業形態	実習	総単位時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	後期 土曜　３．４限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
長年パティスリーで勤務し国家資格を有する教員

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
長年パティスリーで勤務し国家資格を有する教員が、パティシエとして必要な技術を身につけ業界で活躍出来るプロを育成する。
業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。
遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習（自主練習）をしてほしい。

【到達目標】
作業効率を考えたり作業の動線を考えることができる。
1つ1つ丁寧に仕上げ、価値のある揃ったお菓子の製造を心がけることができる。

【使用教科書・教材・参考書】
配布プリント、道具ケース

【授業外における学習】
店を巡ったり、本を見たりして、飾り方や作り方の引き出しを増やす努力を。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 ビストロベルとオリジナルケーキ制作についての説明を理解する 製菓材料について学ぶ 【授業内容】 ビストロベルについての説明 オリジナルケーキについての説明・製菓材料について学ぶ	9	【到達目標】 試験内容を理解し、試験内容に対する自身の課題発見をする。 【授業内容】 試験対策：ロールケーキ（共立て法）
2	【到達目標】 期限までにレシピ提出ができる 進んで話し合いに参加することができる 【授業内容】 オリジナルレシピ：レシピ提出 ビストロベル：役割決め	10	【到達目標】 販売できる商品を作ることができる 試作を通して課題発見し、課題解決方法を考えることができる 【授業内容】 ビストロベル試作①
3	【到達目標】 チームで協力してケーキを作り上げることができる 【授業内容】 Sweets Collection①	11	【到達目標】 ビストロベル課題解決への話し合いを行う 今後の流れを全員が理解する 【授業内容】 ビストロベル話し合い
4	【到達目標】 チームで協力してケーキを作り上げることができる 【授業内容】 Sweets Collection②	12	【到達目標】 季節に合ったケーキの見せ方を学ぶ ケーキの組み上げを習得する 【授業内容】 マルジョレーヌ・パイ生地仕込み
5	【到達目標】 チームで協力してケーキを作り上げることができる レシピに対する評価ができる 【授業内容】 オリジナルケーキを作る①	13	【到達目標】 販売できる商品を作ることができる 試作を通して課題発見し、課題解決方法を考えることができる 【授業内容】 ビストロベル試作②
6	【到達目標】 チームで協力してケーキを作り上げることができる レシピに対する評価ができる 【授業内容】 オリジナルケーキを作る②	14	【到達目標】 パイ生地の復習 きれいな断面の見せ方を習得する 【授業内容】 ナポレオンパイ
7	【到達目標】 チームで協力してケーキを作り上げることができる チームでレシピに対する評価ができる 【授業内容】 オリジナルケーキを作る③	15	【到達目標】 規定に沿った商品を作り、試験に合格することができる。 【授業内容】 定期試験：共立てロールケーキ
8	【到達目標】 チームで協力してケーキを上げることができる レシピに対する評価ができる 【授業内容】 オリジナルケーキを作る④		

【特記事項】

【評価について】
筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	セルフプロモーション実習（パティシエクラブ） Self promotion （pastry club）	必修選択	選択	年次	1年	担当教員	成瀬　千恵
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	実習	総単位時間	60(2)	開講区分 曜日・時間	後期 土 曜　1.2限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
長年パティスリーで勤務し国家資格を有する教員

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
長年パティスリーで勤務し国家資格を有する教員が、パティシエとして必要な技術を身につけ業界で活躍出来るプロを育成する。
業界に求められる人材になるために必要なことは何かを考えながら受講してほしい。
遅刻欠席は出来るだけせず、授業に臨んでほしい。そして積極的に復習（自主練習）をしてほしい。

【到達目標】
作業効率を考えたり作業の動線を考えることができる。
1つ1つ丁寧に仕上げ、価値のある揃ったお菓子の製造を心がけることができる。

【使用教科書・教材・参考書】
配布プリント、道具ケース

【授業外における学習】
店を巡ったり、本を見たりして、飾り方や作り方の引き出しを増やす努力を。

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 絞りの種類について学び、積極的に練習に励むことができる 【授業内容】 ショートニングを使用した絞り練習	9	【到達目標】 試験内容を理解し、試験内容に対する自身の課題発見をする。 【授業内容】 試験対策：バタークリームデコレーション（技能検定絞り）
2	【到達目標】 苦手な絞りを自ら発見し、 克服に向けて積極的に練習に励むことができる 【授業内容】 ショートニングを使用した絞り練習	10	【到達目標】 テンパリングを理解する 【授業内容】 チョコレート①
3	【到達目標】 ①②での練習の成果を発揮し、 商品となるクッキーを焼き上げることができる 【授業内容】 絞りクッキー	11	【到達目標】 チョコレートの扱いがわかる 【授業内容】 チョコレート②
4	【到達目標】 基本のナッペについて復習 自ら苦手なポイントを自ら発見し積極的に練習に励むことができる 【授業内容】 ショートニングを使用したナッペ練習	12	【到達目標】 定期試験合格のための課題発見と課題解決をする 【授業内容】 ショートニングを使用した試験練習
5	【到達目標】 基本のナッペについて復習 自ら苦手なポイントを自ら発見し積極的に練習に励むことができる 【授業内容】 ショートニングを使用したナッペ練習	13	【到達目標】 定期試験合格のための課題発見と課題解決をする 【授業内容】 ショートニングを使用した試験練習
6	【到達目標】 次回のショートケーキの製作を意識してナッペ・絞りの練習ができる ジェノワーズの焼成を習得する 【授業内容】 ショートニングを使用したナッペと絞り練習 ジェノワーズ仕込み	14	【到達目標】 ジェノワーズとバタークリームの製法を理解し 規定に沿って作ることができる 【授業内容】 定期試験仕込み（ジェノワーズ、バタークリーム）
7	【到達目標】 生クリームの扱いの復習 練習の成果を発揮し、ナッペ・絞りができるようになる 【授業内容】 ショートケーキ	15	【到達目標】 規定に沿った商品を作り、試験に合格することができる。 【授業内容】 定期試験：バタークリームデコレーション（技能検定絞り）
8	【到達目標】 バタークリームの製法を取得する ジェノワーズの焼成の復習 【授業内容】 テスト対策仕込み（ジェノワーズ、バタークリーム）		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価

科目名（英）	セルフプロモーション実習（ドリンク実習） Self promotion （drink）	必修選択	選択	年次	1年	担当教員	UCC
学科・コース	パティシエ科1年制	授業形態	実習	総単位時間	30（1）	開講区分 曜日・時間	後　期 12/11～14　1～4限

【実務経験】**（担当する授業科目に関連した実務経験）**
コーヒー専門店店長歴5年、コーヒーマシンメーカー勤務7年、UCCコーヒーアカデミー講師歴6年

【授業の学習内容】**（どのような実務経験を持つ教員がその実務経験を活かして、どのような教育を行うか）**
コーヒーの基礎知識、情報、技術を正確に伝え、身に着ける。
コーヒーに対してポジティブな印象をもち、多くの方にそのポジティブな体験の伝え方を学ぶ。
店舗でコーヒーを提供する際に必要な知識と技術を身に着ける。

【到達目標】
衛生管理の視点を大切にした、正しい道具の使い方や機材の使用法を理解し、安定した商品の提供ができるようになる
基礎となるコーヒーの抽出方法を学び、ドリンク作成に活かすことができる

【使用教科書・教材・参考書】
作成資料（PPT）を使用予定。

【授業外における学習】

回	授　業　概　要	回	授　業　概　要
1	【到達目標】 カフェ実習室の使い方を学ぶ/コーヒーの基礎知識を学ぶ/ エスプレッソマシンの立上げと清掃を学ぶ 【授業内容】 コーヒーの基礎Ⅰ（カフェ・コーヒーの歴史・栽培）/ハンドドリップ/エスプレッソマシンについて	9	【到達目標】 カクテルに使用する器具を理解し、正しい使い方ができる 【授業内容】 カクテル
2	【到達目標】 カフェ実習室の使い方を学ぶ/コーヒーの基礎知識を学ぶ/ エスプレッソマシンの立上げと清掃を学ぶ 【授業内容】 コーヒーの基礎Ⅰ（カフェ・コーヒーの歴史・栽培・品種・精製）/ハンドドリップ/エスプレッソマシンについて	10	【到達目標】 基本的なカクテルを学ぶ 【授業内容】 カクテル
3	【到達目標】 様々な器具を使いコーヒーの抽出方法を学ぶ 【授業内容】 抽出理論/フレンチプレス・エアロプレス・サイフォンでの抽出	11	【到達目標】 店舗での商品提供を想定しながら、アレンジカクテルを作成する 【授業内容】 オリジナルカクテル
4	【到達目標】 スペシャルティコーヒーを知り、味の違いを知る 【授業内容】 スペシャルティとは/スペシャルティでのドリップ・エスプレッソ抽出	12	【到達目標】 店舗での商品提供を想定しながら、アレンジカクテルを作成する 【授業内容】 オリジナルカクテル
7	【到達目標】 ミルクのスチーミングを学びラテを作る 【授業内容】 ラテアートでハートを描く	13	【到達目標】 ドリンク提供について学ぶ 安定した商品を出すためのオペレーション 【授業内容】 ラテアート練習（定期試験対策）
6	【到達目標】 ミルクのスチーミングを学びラテを作る 【授業内容】 ラテアートでハートを描く	14	【到達目標】 ドリンク提供について学ぶ 安定した商品を出すためのオペレーションを習得する 【授業内容】 ラテアート練習（定期試験対策）
7	【到達目標】 ミルクのスチーミングを学びラテを作る 【授業内容】 ラテアートでリーフ・チューリップ・ハートを描く	15	【到達目標】 今まで学んできた知識と技術を活かし発揮する場とする 【授業内容】 定期試験　ラテアート
8	【到達目標】 ミルクのスチーミングを学びラテを作る 【授業内容】 ラテアートでリーフ・チューリップ・ハートを描く		

【特記事項】

【評価について】

筆記試験による定期試験60点、毎回の小テスト40点の配分を総合し評価する。
〇成績評価
点数100～90点＝A評価
点数　89～80点＝B評価
点数　79～70点＝C評価
点数　69～60点＝D評価
点数　59点以下＝F評価
※出席が70%に満たない場合はE評価