

科目名	衛生法規	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	阿部 弘
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 4限
【授業の学習内容と心構え】（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 中央大学法学部を卒業し、大手金融機関管理職及び会社経営を実践した講師が、美容師などの国家試験関係法規を教えてきた経験から授業を実施する。 製菓衛生師に必要な衛生に関する法規の他、社会において必要な法律や行政について幅広く学び、製菓衛生師が果たす役割を理解することができる。							
【到達目標】 製菓衛生師に関係する各種法規について学習し実務に実践できる。製菓をすることを職業とした場合に直面するであろうその他の法律問題(労働関係法規、食品営業許可)などの基本的知識を身につけることができる。							
【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】 教科書を読む, 小テスト範囲の復習			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/18	【到達目標】 オリエンテーションで教科の趣旨を理解できる。衛生法規を学ぶ意義、役割について理解することができる 【小テスト】 2点			9 6/20	【到達目標】 食品安全基本法で食の安全について理解することができる 【小テスト】 3点		
2 4/25	【到達目標】 法学に関する基本的知識を理解することができる。衛生法規の概要・製菓衛生師法の概要を理解することができる 【小テスト】 3点			10 6/27	【到達目標】 食品衛生法について理解することができる① 【小テスト】 3点		
3 5/9	【到達目標】 行政に関する基本的事項を理解することが出来る。衛生行政についての基本を理解することができる。 【小テスト】 3点			11 7/4	【到達目標】 食品衛生法について理解することができる② 【小テスト】 3点		
4 5/16	【到達目標】 製菓衛生士法の沿革・概要について理解できる。製菓衛生師免許取得の方法について理解することができる。製菓衛生師免許取得後の手続きについて理解することができる 【小テスト】 3点			12 7/11	【到達目標】 食品表示法について理解できる。地域保健法について理解できる。感染症予防法について理解できる。健康増進法について理解できる。 【小テスト】 3点		
5 5/23	【到達目標】 食品を扱う人にとって必ず必要な知識である食品衛生法の概要について理解することができる 【小テスト】 3点			13 7/18	【到達目標】 食育基本法の概要と調理師の役割について理解することができる。 健康増進法について理解し、特別用途表示、特定保健用食品、栄養表示について理解を深めることができる。 【小テスト】 3点		
6 5/30	【到達目標】 食品添加物・食品の規格・表示について理解することができる 【小テスト】 3点			14 8/22	【到達目標】 消費者関係法規について知ることができる 製造物責任法(商品の欠陥に対する賠償)やJAS法・景表法(商品の表示に関する規制)を知る ことができる 【小テスト】 2点		
7 6/6	【到達目標】 営業に関する規制・営業許可について理解することができる 【小テスト】 3点			15 8/29	【到達目標】 定期試験でこれまでの理解度を確認することができる 【定期試験】 60点		
8 6/13	【到達目標】 (前半)1～7回目までの復習テストで知識を確認することができる (後半)自分の店を持った場合のその他の法律関係(賃貸借・売買、知的財産権)を理解することができる 【小テスト】 3点			【評価について】 <定期試験> 15週目に筆記試験を実施60点 <確認小テスト> 1～14週目に実施2点×2回、3点×12回合計40点 <評価> 小テスト定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F(不可)59～0、E評価資格喪失			
【特記事項】							

科目名	公衆衛生学Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	合田 由美子
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 2限
【授業の学習内容と心構え】 薬剤師として現場に立ち公衆衛生の知識を持った教員が、社会的環境衛生、感染症予防の保持など衛生管理の実際を理解した、製菓衛生師としての自覚を養う為の講義を実施する							
【到達目標】 公衆衛生学の概要をとらえ、公衆衛生の意義、公衆衛生の現状、衛生統計について理解する。							
【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】 教科書を読み、予習復習をしてくる。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/18	【到達目標】 講師自己紹介 これから学ぶ公衆衛生学について理解し、説明することができる。 【小テスト】 2点			9 6/20	【到達目標】 自分の身近にある環境に興味を持ち、空気、光に関して学術的にその組成や役割を理解し、説明することができる。 【小テスト】 3点		
2 4/25	【到達目標】 公衆衛生の歴史を知り、それがどのように現在に続いているかを理解し、説明することができる。 【小テスト】 3点			10 6/27	【到達目標】 水に関してその重要性和疾病の関連を理解し、説明することができる。 上水道の水質基準や、受水槽について理解し、説明することができる。 【小テスト】 3点		
3 5/9	【到達目標】 現在わが国の公衆衛生行政がどのように行われ、自分が実際にどう関わっているかを理解し、説明することができる。 【小テスト】 3点			11 7/4	【到達目標】 下水道清掃、廃棄物処理、そ族、衛生害虫の駆除の各々について理解し、説明することができる。 その他の生活衛生(衣服の衛生、換気)について理解し、説明することができる。 【小テスト】 3点		
4 5/16	【到達目標】 保健所の機能について法律、保健所、保健センターの役割について理解して説明することができる。 【小テスト】 3点			12 7/11	【到達目標】 その他の生活衛生について説明することができる。 菓子製造施設の環境衛生について実際に役立てることができる。 公害の背景、歴史を含めて論ずることができる。 【小テスト】 3点		
5 5/23	【到達目標】 衛生統計(人口静態統計、人口動態統計、国勢調査)とは何か理解し、なぜ重要なのかを説明できる。 出生の状況について理解して近年の傾向を説明できる。 【小テスト】 3点			13 7/18	【到達目標】 大気汚染物質、水質汚濁、騒音、振動、地盤沈下、悪臭、土壌汚染、ダイオキシン類による汚染や内分泌かく乱物質シックハウス症候群について論ずることができる。 【小テスト】 3点		
6 5/30	【到達目標】 わが国の死亡の傾向や死因別死亡順位、生命表に関して理解する。 衛生統計のうち、疾病統計、感染症、食中毒の傾向や、その他の疾患について理解し、説明することができる。 【小テスト】 3点			14 8/22	【到達目標】 定期試験に向け、到達度を高め、プリントを使用し、前期9～13回で学習した事の総まとめができる。 【小テスト】 2点		
7 6/6	【到達目標】 前期1～6回目まで学習したことに関しプリントを使用して総まとめができる。 【小テスト】 3点			15 8/29	【到達目標】 全員が満点を目標とし、問題に正しく答えることができる。 【定期試験】 60点		
8 6/13	【到達目標】 前期1～6回目まで学習した重要ポイントについて確認テスト解答解説し、知識の定着を図る。 【中間確認テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 ＜定期試験＞15週目に筆記試験を実施60点 ＜確認小テスト＞1～14週目に実施2点×2回、3点×12回合計40点 ＜評価＞小テスト定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F(不可)59～0、E評価資格喪失			

科目名	食品学Ⅰ	必修 選択	必須	年次	1年次	担当教員	余湖 郁子
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 1限
【授業の学習内容と心構え】 日常の食事で用いることの多い食品の知識、食品の加工と貯蔵法の知識を習得して製菓製造に活用でき、食品の生産と消費の知識を身につけた製菓衛生師になる為の講義を実施する。 管理栄養士として病院や保健センターなどで栄養・食事の指導を行っていた教員が担当。							
【到達目標】 ・食品の一般成分、嗜好成分を理解し、食品との関連付けができる。 ・日常の食事で用いることの多い食品の特徴や成分などの知識を習得し、製菓製造に活用できる。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書上巻、食品成分表、ノート				【授業外における学習】 ・教科書を事前に読み、授業内容を予習する。 ・授業後、教科書、教材にて学習内容の復習をする。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/19	【到達目標】 食品学とは何かを説明できる。 食品の条件を理解し、食品と食物の違いを説明できる。 【確認小テスト】 2点			9 6/28	【到達目標】 米類について理解し、うるち米ともち米の違い、その他の穀類の特性を説明できる。		
2 4/26	【到達目標】 食品の一般成分を理解し、五大栄養素を記することができる。 食品中に含まれる水について理解し、食品への関与を説明できる。 【確認小テスト】 3点			10 7/5	【到達目標】 麦類について理解し、小麦とその他の麦類の違いを説明できる。 【確認小テスト】 3点		
3 5/17	【到達目標】 pHと微生物への影響を理解し、食品の保存性との関係を説明できる。 たんぱく質について理解し、体内での役割を説明できる。 【確認小テスト】 3点			11 7/12	【到達目標】 いも類について理解し、じゃがいも・さつまいもの特性と違いを説明できる。 砂糖について理解し、原料とその製品を記することができる。 【確認小テスト】 3点		
4 5/24	【到達目標】 炭水化物について理解し、糖類・糖質・食物繊維を説明できる。 脂質について理解し、中性脂肪の構造を説明できる。 【確認小テスト】 3点			12 7/19	【到達目標】 豆類について理解し、大豆とその他の豆類の違いを説明できる。 【確認小テスト】 3点		
5 5/31	【到達目標】 ビタミンについて理解し、水溶性ビタミン・脂溶性ビタミンの違いを説明できる。 無機質について理解し、体内での役割を説明できる。 【確認小テスト】 3点			13 7/23 火曜1限	【到達目標】 種実類について理解し、成分の特徴を説明できる。 野菜類について理解し、分類方法を説明できる。 【確認小テスト】 3点		
6 6/7	【到達目標】 食品の二次機能を理化し、うま味物質と食品を記することができる。 【確認小テスト】 3点			14 8/23	【到達目標】 果実類について理解し、成分の特徴を説明できる。 きのこ類・藻類について理解し、特有の成分を説明できる。 【確認小テスト】 2点		
7 6/14	【到達目標】 植物性食品・動物性食品の特性を理解し、違いを説明できる。 食品成分表の食品群について理解し、含まれる食品名を記することができる。 【確認小テスト】 3点			15 8/30	【到達目標】 定期試験・解説 1～14回の授業内容の理解度を確認して、課題を発見し、復習できる。 【定期試験】 60点		
8 6/21	【到達目標】 到達度確認テスト・解説 1～7回目の授業内容の理解度を確認して、課題を発見し、復習できる。 【確認テスト】 3点			【評価について】 <定期試験> 15週目に筆記試験を実施60点 <確認小テスト> 1～14週目に実施2点×2回、3点×12回合計40点 <評価> 小テスト定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F(不可)59～0、E評価資格喪失			
【特記事項】							

科目名	食品衛生学Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	藤江 典子
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	60時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 3,4限
【授業の学習内容と心構え】（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 食品衛生分野に携わっている管理栄養士が、食品衛生の知識を身につけた製菓衛生師を養う講義を実施する。							
【到達目標】 食品衛生の意義と現状や食中毒について学び、食中毒の予防対策をとることができる。 食品添加物について理解し、和洋菓子里に食品添加物を正しく使用することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書(上巻) 配布プリント				【授業外における学習】 授業終了後に復習に取り組み、知識を定着する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/19	【到達目標】 食品衛生の意義と現状について理解できる。 微生物の種類や増殖条件について学び、説明することができる。 【確認小テスト】 2点			9 6/28	【到達目標】 化学物質による食中毒や動物性自然毒による食中毒を理解し、食中毒の発生を予防することができる。 【確認小テスト】 3点		
2 4/26	【到達目標】 食中毒の定義や原因物質別による食中毒の分類が理解できる。 食中毒の発生状況を確認して、近年の発生傾向を説明することができる。 【確認小テスト】 3点			10 7/5	【到達目標】 植物性自然毒による食中毒を学び、自然毒の名称と含む動植物をプリントにまとめ理解することができる。 【確認小テスト】 3点		
3 5/17	【到達目標】 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できる。 サルモネラ・腸炎ビブリオ 【確認小テスト】 3点			11 7/12	【到達目標】 食品添加物の定義や使用規制について理解できる。 食品添加物の分類と安全性について学び、説明できる。 【確認小テスト】 3点		
4 5/24	【到達目標】 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できる。 病原性大腸菌・カンピロバクター 【確認小テスト】 3点			12 7/19	【到達目標】 各食品添加物の特徴とその使用基準を学び、正しく使用できる。 保存料、防カビ剤、殺菌料、漂白剤・着色料 【確認小テスト】 3点		
5 5/31	【到達目標】 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できる。 黄色ブドウ球菌・ボツリヌス菌 【確認小テスト】 3点			13 7/23 火曜 2, 3限	【到達目標】 各食品添加物の特徴とその使用基準を学び、正しく使用できる。 発色剤、甘味料、酸味料、栄養強化剤、香料、乳化剤 結着剤、その他 【確認小テスト】 3点		
6 6/7	【到達目標】 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できる。 ウエルシュ菌・セレウス菌・その他の食中毒菌 【確認小テスト】 3点			14 8/23	【到達目標】 既存添加物・天然香料・一般飲食物添加物について理解することができる。 食品添加物の安全性の再検討・菓子と食品添加物について学び、理解することができる。 定期試験対策 【確認小テスト】 2点		
7 6/14	【到達目標】 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できる。 ノロウイルス 寄生虫による食中毒について学び、食中毒発生を予防できる。 【確認小テスト】 3点			15 8/30	【到達目標】 定期試験の実施 解答と解説 【定期試験】 60点		
8 6/21	【到達目標】 中間テストの実施 前期1～7回の授業内容の復習 【確認小テスト】 3点			【評価について】 <定期試験>15週目に筆記試験を実施60点 <確認小テスト>1～14週目に実施2点×2回、3点×12回合計40点 <評価>小テスト定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F(不可)59～0、E評価資格喪失			
【特記事項】							

科目名	栄養学Ⅰ	必修 選択	必須	年次	1年次	担当教員	堀野 眞澄
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 1限
【授業の学習内容と心構え】 管理栄養士・衛生検査技師として食品会社で研究・開発・品質管理に従事し、総合病院で管理栄養士として栄養業務を行ってきた教員が、食品の知識を得、栄養と体の関係を理解し、おいしくて栄養価の高い食事を提供し、人々の健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養うための講義を実施する。予習・復習をして授業に臨む。							
【到達目標】 ①三大栄養素・五大栄養素が何かを述べることができる。 ②炭水化物、脂質、たんぱく質の特徴・働き・分類ができる。 ③ビタミン、ミネラルの種類・各々生理作用・欠乏症・含有食品を説明できる。							
【使用教科書・教材・参考書】 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター) 食品成分表、プリント				【授業外における学習】 ①授業を受ける前に教科書を読んで予習する。 ②授業後、教科書教材にて学習内容を復習する。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/19	【到達目標】 ①栄養学をなぜ学ぶかを説明できる。 ②栄養と栄養素の違いを説明できる。 ③三大栄養素・五大栄養素とその働きを説明できる。 【確認小テスト】 2点			9 6/21	【到達目標】 ①炭水化物の生理作用について説明できる。 ②血糖について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
2 4/26	【到達目標】 ①人体成分について説明できる。 ②体内での水の働きについて説明できる。 【確認小テスト】 3点			10 6/28	【到達目標】 ①ビタミンとは何かを説明できる。 ②脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンについて説明できる。 ③脂溶性ビタミンA・D・E・Kについて働き・欠乏症・過剰症・含有食品について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
3 5/17	【到達目標】 ①たんぱく質とは何かを説明できる。 ②たんぱく質の種類が説明できる。 ③必須アミノ酸9種類を述べることができる。 【確認小テスト】 3点			11 7/5	【到達目標】 ①水溶性ビタミンB1、B2、ナイアシン、B6、B12、葉酸、Cについて働き、欠乏症、含有食品について説明ができる。 ②パントテン酸、ビオチンの働きが説明ができる。		
4 5/24	【到達目標】 ①たんぱく質の生理作用について説明ができる。 ②アミノ酸スコアとは何かを説明できる。 ③アミノ酸の補足効果とは何かを説明できる。 【確認小テスト】 3点			12 7/12	【到達目標】 ①ミネラルとは何かを説明できる。 ②ミネラルの種類を述べることができる。 ③多量ミネラルのナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リンの働き、欠乏症、含有食品について説明できる。 【確認小テスト】 3点		
5 5/31	【到達目標】 ①脂質の分類について説明できる。 ②脂肪酸の分類を説明できる。 ③必須脂肪酸について説明できる。 【確認小テスト】 3点			13 7/19	【到達目標】 ①微量ミネラル、鉄、亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素について働き、欠乏症、含有食品について説明できる。 ②その他の微量ミネラルに何があるか述べることができる。 【確認小テスト】 3点		
6 6/7	【到達目標】 ①脂質の生理作用について説明ができる。 ②LDLコレステロールとHDLコレステロールの違いについて説明できる。 【確認小テスト】 3点			14 8/23	【到達目標】 ①1～13回目までの授業を振り返り、重要ポイントが説明できる。 【確認小テスト】 2点		
7 6/14	【到達目標】 ①炭水化物の分類を説明できる。 ②単糖類、少糖類、多糖類の種類について説明できる。 ③アミロースとアミロペクチンの違いが説明できる。 【確認小テスト】 3点			15 8/30	【到達目標】 ①定期試験で1～14回目までの学習内容の理解を深め、自己評価できる。 ②D評価以上になるような点数を目指すことが実践できる。 【定期試験】 60点		
8 6/17 月曜3限	【到達目標】 ①1～7回目までの授業内容の理解度を到達度テストで確認し、課題を発見し、自己評価できる。 【確認小テスト】 3点						
【特記事項】				【評価について】 ＜定期試験＞15週目に筆記試験を実施60点 ＜確認小テスト＞1～14週目に実施2点×2回、3点×12回合計40点 ＜評価＞小テスト定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F(不可)59～0、E評価資格喪失			

科目名	製菓理論Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	阪口 育恵
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 3限
【授業の学習内容と心構え】 ・製菓衛生師免許を取得し、現場にて菓子製造の業務をした経験のある教員が、製菓衛生師試験受験に必要な基礎知識を得る授業を実施する。							
【到達目標】 ①製菓材料の特徴と性質を学び、理解する。 ②製菓衛生師試験受験に必要な基礎知識を学ぶ。							
【使用教科書・教材・参考書】 ・製菓衛生師全書(下巻)、筆記用具 ※必要に応じてプリント資料配布 ・スマートフォン(小テストにて使用 授業前に充電しておくこと)				【授業外における学習】 授業前に予習として教科書に目を通しておきましょう。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/18	【到達目標】 ・オリエンテーション ”なぜ製菓理論を学ぶのか？” ・授業ルール、前期授業のながれ ・甘味料 ・製菓理論とはどんな授業なのかを知る 【小テスト】 2点			9 6/20	【到達目標】 【製菓理論 油脂】 「クッキーのサクサク食感も油脂のおかげ？」 製菓で油脂の性質が役立っていることを学ぶ 油脂の種類と特徴を学ぶ 【小テスト】 3点		
2 4/25	【到達目標】 第1章 菓子の原材料より【製菓理論 甘味料①】 「どんな砂糖があるの？」 おもな砂糖の種類と特徴を学ぶ 「あのお菓子は砂糖のはたらきで作られていた？」 砂糖の性質が菓子作りに役立っていることを学ぶ 【小テスト】 3点			10 6/27	【到達目標】 【製菓理論 牛乳及び乳製品】 「牛から絞っただけが牛乳じゃない？」 「乳製品はどうやって作られているの？」 牛乳の成分、乳製品の作り方 【小テスト】 3点		
3 5/9	【到達目標】 【製菓理論 甘味料②】 「甘くないでん粉から砂糖が作れるの？」 でん粉糖の性質を学ぶ その他の砂糖、非糖質甘味料の特徴を学ぶ 【小テスト】 3点			11 7/4	【到達目標】 【製菓理論 原料チョコレート類】 「チョコレートだけが原料チョコレートじゃない？」 原料チョコレートの種類を学ぶ チョコの敵、ブルーム現象を学ぶ 【小テスト】 3点		
4 5/16	【到達目標】 【製菓理論 小麦粉】 「スポンジに小麦粉を使うのはなぜ？」 小麦粉の分類を学ぶ 小麦粉の性質が製菓に役立っていることを学ぶ 【小テスト】 3点			12 7/11	【到達目標】 【製菓理論 果実及びその加工品】 「フルーツて何によって分類されているの？」 フルーツの分類を学ぶ 「生で使うだけがフルーツじゃない？」 フルーツの加工品を学ぶ 【小テスト】 3点		
5 5/23	【到達目標】 【製菓理論 でん粉①】 「小麦粉とでん粉の違いって何？」 でん粉の分類を学ぶ でん粉の性質が製菓に役立っていることを学ぶ 【小テスト】 3点			13 7/18	【到達目標】 【製菓理論 凝固材料】 「ゼラチンだけじゃない？」 菓子を固める凝固材料の種類と特徴を学ぶ ※j-webガイダンス実施予定 【小テスト】 3点		
6 5/30	【到達目標】 【製菓理論 でん粉②】 「こんなところで、でん粉が役立っているの？」 【製菓理論 米粉】 「あのお菓子も米粉で出来ているの？」 【小テスト】 3点			14 8/22	【到達目標】 【製菓理論 種実類】 「ごまもナッツ？」ナッツの種類と特徴を学ぶ 【製菓理論 風味・調味料①(酒)】 「菓子にアクセントを！」酒の分類とおもな酒の種類を学ぶ 【小テスト】 2点		
7 6/6	【到達目標】 【製菓理論 鶏卵】 「正しく扱わないと食中毒になるかも？」 鶏卵の衛生的な取り扱い 鶏卵の性質が製菓に役立っていることを知る 【小テスト】 3点			15 8/29	【到達目標】 【前期定期試験】 試験範囲 第1回～第14回目の内容(60問出題予定) 試験後に解答・解説あり 【定期試験】 60点		
8 6/13	【到達目標】 【中間確認テスト】 ・第1回～第7回の内容が理解できているかを確認する。 【小テスト】 3点 ※中間確認テストを小テストの代わりとする			【評価について】 ＜定期試験＞15週目に筆記試験を実施60点 ＜確認小テスト＞1～14週目に実施2点×2回、3点×12回合計40点 ＜評価＞小テスト定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F(不可)59～0、E評価資格喪失			
【特記事項】 ・毎回授業後に小テストがあります。 ・製菓衛生師試験にて出題される科目です。しっかり授業を受けましょう！				①定期試験60点+小テスト40点=100点にて評価する(60点以上で合格) ②授業の出席率が70%以上 ※①②の両方を満たして単位として認める			

科目名	製菓実習(基礎・洋菓子Ⅰ)	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	小林 宗一 清水 早苗
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1.2限
【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 製菓の現場で企業や個人店でパティシエとして従事し、製菓の現場で製造からサービスまで行っている教員が、食材の大切さや食材の魅力を引き出す知識を身に付ける授業を実行する。							
【到達目標】 ①洋菓子を中心とした幅広い実習の中で素材を活かした最新のスイーツを 学び、業界で必要な資格と基礎力を身に付け、サービスマインドを持った人材を育成する							
【使用教科書・教材・参考書】 包丁ケース・レシピ・筆記用具				【授業外における学習】 ①実習後は綺麗に掃除をする。 ②白衣・コック帽・サロンは常に綺麗にする。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/16	【到達目標】 清水先生 マジパンの扱い方を学び、簡単な人形or動物を作る ・マジパン細工 ○実習室の片付け 掃除が出来るようになる 【小テスト】 2点			10 6/18	【到達目標】 ローズ絞りが出来るようになる ・ケーキ オ パム(焼き菓子) ・米粉のブラウニー(焼き菓子) 【小テスト】 3点		
2 4/23	【到達目標】 1、講師紹介 2、オープンの使い方3、シラバス説明 ・クレームキャラメル (生菓子)・サブレココ(焼き菓子) ・ショートケーキ(デモ・試食) ○実習室の片付け 掃除が出来るようになる 【小テスト】 2点			11 6/25	【到達目標】 基本の焼き菓子バター生地を理解する ・ショートケーキ(生菓子) ・マリレン (焼き菓子) 【小テスト】 3点		
3 5/7	【到達目標】 オープンの取り扱いを学ぶ ・クレープシュゼット (生菓子) ・フィナンシェ (焼き菓子) ・スコーン (焼き菓子) 【小テスト】 4点			12 7/2	【到達目標】 基本の焼き菓子バター生地を理解する ・バトンショコラ(焼き菓子) ・フォレノワール(生菓子) ・7月9日のシュクレ仕込み 【小テスト】 3点		
4.5 5/14 2コマ	【到達目標】清水先生 クッキー、アイシングの作り方を学ぶ ・アイシングクッキー 【小テスト】 3点			13 7/9	【到達目標】 シュー生地を作れるようになる ・シュークリーム(生菓子) ・タルトフロマージュ(生菓子) 【小テスト】 3点		
6 5/21	【到達目標】 基本の焼き菓子バター生地を理解する ・マドレーヌ (焼き菓子) ・フィナンシェシュコラ (焼き菓子) ・試験の課題絞りの練習 【小テスト】 3点			14 7/16	【到達目標】 シュクレ生地を理解し作れるようになる ・エクレヌ(生菓子) ・タルトポワール(焼き菓子) 【小テスト】 3点		
7 5/28	【到達目標】 基本の焼き菓子バター生地を理解する ・ソストチョコクッキー(焼き菓子)・キャトルキヤール(焼き菓子) ・ガレットブルトンヌ(焼き菓子) 【小テスト】 3点			15 8/20	【到達目標】 シュー生地を作れるようになる ・パリブレスト(生菓子) ・キャラメルパウンド(生菓子) ・クレームアンジュ(生菓子) 【小テスト】 3点		
8 6/4	【到達目標】 基本の焼き菓子バター生地を理解する ・ルレ オフ リュイ(焼き菓子) ・クラシックショコラ (生菓子) 【小テスト】 3点			定期試験 8/27	【到達目標】 定期試験時間内に終わらす ・絞り ・ローズ ・シェル ・アーチ 【定期試験】 60点		
9 6/11	【到達目標】 ナッパ・絞りが出来るようになる ・スクレチーズケーキ (生菓子) ・ケーキ オ フリュイ(焼き菓子) ・ブルドネージュ(焼き菓子) 【小テスト】 3点			【評価について】 ＜定期試験＞ 60点 15週目に実技試験を実施 ＜小テスト＞ 40点 1～14週目に実施2点×2回、3点×12回 ＜評価＞ 小テスト定期試験を合計したものをGPA評価し A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F(不可)59～0 E評価資格喪失			
【特記事項】							

科目名	製菓実習(基礎・和菓子)	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	石塚 亜美
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1限～3限
【授業の学習内容と心構え】 和菓子職人として21年間現場で和菓子製造にたずさわってきた教員が、和菓子の基本となる実習を実施する。 洋菓子やパンなどを目指している学生であっても、和素材を利用することができるよう和の原材料について学ぶ。							
【到達目標】 和菓子の基礎を学び、準備・片付けまでの流れを身に着け、挨拶・返事ができるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 包丁・レシピ・ルーズリーフ(ノート、メモ帳でも可)				【授業外における学習】 ①白衣の管理を行い衛生的な状態を保つ ②授業終了後にレシピを読み込みポイントを復習する 学習の定着を確認する為、確認テストを実施します			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/15	【到達目標】 和菓子の特徴と調理技術を学ぶ 包餡・餡練りの基礎を学ぶ 練切・粒餡を作れるようになる 【確認小テスト】 4点			9 7/8	【到達目標】 和菓子の特徴と調理技術を学ぶ 上和生菓子を学ぶ 菊バサミ・きんとん・雪平を作れるようになる 【確認小テスト】 5点		
2 4/22	【到達目標】 和菓子の特徴と調理技術を学ぶ 膨張剤の扱いを学ぶ どら焼き・小麦饅頭を作れるようになる 【確認小テスト】 4点			10 7/22	【到達目標】 和菓子の特徴と調理技術を学ぶ 実技試験 練切による包餡ができる 【定期試験】 60点		
3 5/13	【到達目標】 和菓子の特徴と調理技術を学ぶ 寒天・わらび粉の扱いを学ぶ 練羊羹、錦玉羹・わらび餅を作れるようにな 【確認小テスト】 4点						
4 5/20	【到達目標】 和菓子の特徴と調理技術を学ぶ もち粉の扱いを学ぶ 苺大福・くるみ餅を作れるようになる 【確認小テスト】 4点						
5 5/27	【到達目標】 和菓子の特徴と調理技術を学ぶ 道明寺粉の扱いを学ぶ 桜餅(道明寺・焼き皮)を作れるようになる 【確認小テスト】 4点						
6 6/3	【到達目標】 和菓子の特徴と調理技術を学ぶ 上新粉の扱いを学ぶ 串団子・寿甘・ハッ橋を作れるようになる 【確認小テスト】 5点						
7 6/24	【到達目標】 和菓子の特徴と調理技術を学ぶ オープンを使用した饅頭を学ぶ 栗饅頭・切芋を作れるようになる 【確認小テスト】 5点						
8 7/1	【到達目標】 和菓子の特徴と調理技術を学ぶ 和菓子のデコレーションを学ぶ 浮島を作れるようになる 【確認小テスト】 5点						
【特記事項】				【評価について】 ＜定期試験＞10週目に実技試験(練切の包餡)実施60点 ＜確認小テスト＞1～14週目に実施2点×2回、3点×12回合計40点 ＜評価＞小テスト定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F(不可)59～0、E評価資格喪失			

科目名	製菓実習(専門)Ⅰ	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	小林 宗一 清水早苗
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	60時間 (2単位)	開講区分 曜日・時間	前期 火曜日 1.2限
【授業の学習内容と心構え】(実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 製菓の現場で企業や個人店でパティシエとして従事し、製菓の現場で製造からサービスまで行っている教員が、食材の大切さや食材の魅力を引き出す知識を身に付ける授業を実行する。							
【到達目標】 ①洋菓子を中心とした幅広い実習の中で素材を活かした最新のスイーツを 学び、業界に必要な資格と基礎力を身に付け、サービスマインドを持った人材を育成する							
【使用教科書・教材・参考書】 包丁ケース・レシピ・筆記用具				【授業外における学習】 ①実習後は綺麗に掃除をする。 ②白衣・コック帽・サロンは常に綺麗にする。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/16	【到達目標】 清水先生 マジパンの扱い方を学び、簡単な人形or動物を作る ・マジパン細工 ○実習室の片付け 掃除が出来るようになる 【小テスト】 2点			9 6/18	【到達目標】 ローズ絞りが出来るようになる ・ケーキ オ パム(焼き菓子) ・米粉のブラウニー(焼き菓子) 【小テスト】 3点		
2 4/23	【到達目標】 1、講師紹介 2、オーブンの使い方3、シラバス説明 ・クレームキャラメル (生菓子)・サブレココ(焼き菓子) ・ショートケーキ(デモ・試食) ○実習室の片付け 掃除が出来るようになる 【小テスト】 2点			10 6/25	【到達目標】 基本の焼き菓子バター生地を理解する ・ショートケーキ(生菓子) ・マリレン (焼き菓子) 【小テスト】 3点		
3 5/7	【到達目標】 オーブンの取り扱いを学ぶ ・クレープシュゼット (生菓子) ・フィナンシェ (焼き菓子) ・スコーン (焼き菓子) 【小テスト】 4点			11 7/2	【到達目標】 基本の焼き菓子バター生地を理解する ・バトンショコラ(焼き菓子) ・フォレノワール(生菓子) ・7月9日のシュクレ仕込み 【小テスト】 3点		
4 5/14	【到達目標】清水先生 クッキー、アイシングの作り方を学ぶ ・アイシングクッキー 【小テスト】 3点			12 7/9	【到達目標】 シュー生地を作れるようになる ・シュークリーム(生菓子) ・タルトフロマージュ(生菓子) 【小テスト】 3点		
5 5/21	【到達目標】 基本の焼き菓子バター生地を理解する ・マドレーヌ (焼き菓子) ・フィナンシェシュコラ (焼き菓子) ・試験の課題絞りの練習 【小テスト】 3点			13 7/16	【到達目標】 シュクレ生地を理解し作れるようになる ・エクレヌ(生菓子) ・タルトポワール(焼き菓子) 【小テスト】 3点		
6 5/28	【到達目標】 基本の焼き菓子バター生地を理解する ・ソストチョコクッキー(焼き菓子)・キャトルキャール(焼き菓子) ・ガレットブルトンヌ(焼き菓子) 【小テスト】 3点			14 8/20 3コマ	【到達目標】 シュー生地を作れるようになる ・パリブレスト(生菓子) ・キャラメルパウンド(生菓子) ・クレームアンジュ(生菓子) 【小テスト】 3点		
7 6/4	【到達目標】 基本の焼き菓子バター生地を理解する ・ルレ オフ リュイ(焼き菓子) ・クラシックショコラ (生菓子) 【小テスト】 3点			15 8/27 1コマ	【到達目標】 定期試験時間内に終わらす ・絞り ・ローズ ・シェル ・アーチ 【定期試験】 60点		
8 6/11	【到達目標】 ナッパ・絞りが出来るようになる ・スクレチーズケーキ (生菓子) ・ケーキ オ フリュイ(焼き菓子) ・ブルドネージュ(焼き菓子) 【小テスト】 3点			【評価について】 ＜定期試験＞ 60点 15週目に実技試験を実施 ＜小テスト＞ 40点 1～14週目に実施2点×2回、3点×12回 ＜評価＞ 小テスト定期試験を合計したものをGPA評価し A・B・C・Dを合格、F・Eを不合格とする。 A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F(不可)59～0 E評価資格喪失			
【特記事項】							

科目名	クリエイティブゼミⅠ	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	堺 千津子
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義・演習	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 4限
【授業の学習内容と心構え】 企業が求める能力第一位であるコミュニケーション力向上のために、「聴くこと」、「話すこと」、「書くこと」のスキルを学びながら、おもてなしの技術と心を身につけ、企業に必要と思われるような人材を目指す。 社会人基礎力向上のために主体的に仲間と協力しながら課題を解決することを学び、 実生活に活かすことが出来るようになる。 過去問題を履修確認として行い、おもてなし検定合格を目指す 【担当教員】ホテル実務経験、人材派遣会社採用面接官を経て 現在 マナー＆カウンセリングオフィス 自営 ビジネスマナー研修・就労支援講座・キャリアカウンセリング・職場のメンタルヘルスカウンセリングが主							
【到達目標】 おもてなしマスター検定合格とともに、おもてなしの心を理解し人間関係をスムーズに行う方法を学び、学生生活や社会生活に生かすことが出来るようになる							
【使用教科書・教材・参考書】 おもてなし検定テキスト 各自板書用ノート、 補助プリント集				【授業外における学習】 テキストや過去問題を用いて予習、復習 都度出題			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/15	【到達目標】おもてなしとは何か・・・自分の考えに気づき、学びを理解する 検定概要 ・授業の約束事確認のためのオリエンテーション おもてなしDVD視聴 ニコニコトレーニングを用いて、おもてなしとは何かを理解することが出来るようになる DVD視聴あり 【小テスト】 2点			9 6/17 2限	【到達目標】プレゼンテーションのスキルを理解する2 プレゼンテーションスキルとイベント演出スキルを理解し、理想の店舗の発表と共に、好感の持たれる聴き方を再確認し、グループで協力しながら発表や聴き方が出来るようになる 【小テスト】 3点		
2 4/22	【到達目標】漠然としたおもてなしから自分のおもてなしのイメージをする おもてなしDVD視聴 おもてなしの意味とは なぜサービスの鍵はおもてなしなのか記述できるようになる DVD視聴 【小テスト】 3点 *次週授業変更のため休み			10 6/24	【到達目標】アサーティブを理解する 型の5 変化対応 アサーション アサーティブな対応を身につける 周りに配慮した自己主張の方法を身につける 正しい断り方を身につける 【小テスト】 3点		
3 5/20	【到達目標】おもてなしの3つの心を理解する おもてなしの3つの心をそれぞれに理解し、共感できるおもてなしを選び自分の考えを合わせて要約する おもてなしDVD視聴し共感できるおもてなしを記述することが出来るようになる DVD視聴 【小テスト】 3点			11 7/1	【到達目標】肯定表現を身につける ポジティブシンキングを通して、どうにかなるさの考え方ではなく、問題解決力をつけるためにポジティブシンキングが出来るようになる。否定ではなく、肯定したものの言い方で、円滑な人間関係を築くことが出来るようになる 【小テスト】 3点 * 次回は8/19 1.2限目		
4 5/27	【到達目標】聞くと聴く 訊くを理解する おもてなしの型5つのうち 型の1 事前調査より 傾聴を心がける 傾聴とは・・・ 正しい聴きかたを理解するためにトレーニングを行い 傾聴が出来るようになる 【小テスト】 3点			12 8/19 1限	【到達目標】感情のコントロールを理解する ストレスマネジメントを通して、自分の状態を知り、ストレスに対する対処法を身につける。 他人の対処法を聞くとともに、自分の考えや思いを修正する方法が出来るようになる 【小テスト】 3点		
5 6/3	【到達目標】うなずきを理解する うなずきと相手の感情を受容するトレーニング 型の1 まとめ うなずき方によって、相手に対して肯定と否定とあることに気づき、好感の持たれるうなずきを行い相手に話していいよというサインを送る 深いうなずきを心がけ、お客様対応に活かすことが出来るようになる DVD視聴 【小テスト】 3点 *次週1.2時間目に時間変更			13 8/19 2限	【到達目標】自己理解と他己理解が出来るようになる エゴグラムを用いて、自我のグラフを作り、自分の状態を確認するとともに、他己理解が出来るようになる ・コーチングスキルを用いて、目標から意思決定のセルフコーチングが出来るようになる 【小テスト】 3点 次週変更有1, 2限目		
6 6/10 1限	【到達目標】なぜ時間管理が必要か理解する 型の2 時間管理 タイムルール 3つの3に関わる数字を理解する タイムルールを身につけ相手の時間を大切にすることを理解する DVD視聴 【小テスト】 3点			14 8/28 水曜1限	【到達目標】検定合格ラインに達する 過去問題履修 【小テスト】 2点		
7 6/10 2限	【到達目標】季節に応じたおもてなしをイメージする 型の3 環境設定 マズローの欲求段階説と五感に心地よいおもてなしを理解する 四季に応じたもてなし方を理解し、理想の店舗をイメージすることが出来るようになる 【小テスト】 3点 *次週1.2時間目に時間変更			15 8/28 水曜2限	【到達目標】検定合格 検定試験 【検定試験】 60点		
8 6/17 1限	【到達目標】プレゼンテーションのスキルを理解する 型の4場面演出 プレゼンテーションスキルとイベント演出スキルを理解する 正しい話し方のために、好感の持たれる言葉遣いを身につける 【小テスト】3 点						
【特記事項】 DVD視聴あり ・授業中講師の許可なくスマホ等の使用は不可 ・補助プリントあり 毎回持参のこと				【評価について】 定期試験60点 確認小テスト40点			

科目名	キャリアアップゼミⅠ	必修 選択	必修	年次	1年次	担当教員	高野 未奈子
学科・コース	パティシエ科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30時間 (1単位)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜 1限
【授業の学習内容と心構え】 社会人として・職業人として製菓衛生師免許を取得した教員が、就職活動をスムーズに行なえる力を身につけるため、業界人としての気構え・身構え・心構えを理解し、業界理解を深めることができる授業を実施する。							
【到達目標】 ・1年間の目標を設定し、達成に向けて計画を立てられるようになる。 ・学内外の授業の中で社会人マナーや食材について学び、社会人基礎力を身につけ、現場・社会への理解を深める。 ☑							
【使用教科書・教材・参考書】 スケジュール帳(携帯でも可能)・メモ帳・ポートフォリオ				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/18	【到達目標】 ・学校のルール、1年間の行事等のスケジュールを理解する ・行動の原則を理解する ・GW課題を理解する 【確認小テスト】 3点			9 6/26 水曜2限	【到達目標】スーツ登校 太田先生・大澤先生 ・スーツを着る際の注意点など身だしなみについて理解し 今後の業界見学や就職活動へ役立てる。 【確認小テスト】 3点		
2 4/25	【到達目標】 ・クラス・個人目標を設定し、達成できるよう計画を立てる ・個人面談について、牧場見学について ・学園祭に向けての話し合いをし当日に向けてクラスで準備の計画を立てる ・GW課題について 【確認小テスト】 3点			10 6/27	【到達目標】 ・三本コーヒー展示会について ・お出かけ授業について ・7月目標設定、6月振り返り 【確認小テスト】 3点		
3 5/9	【到達目標】 ・5月の目標設定、4月振り返り ・GW課題をグループで発表し業界理解を深める ・学園祭に向けての話し合いをし当日に向けてクラスで準備の計画を立てる 【確認小テスト】 3点			11 7/4	【到達目標】 お出かけ事前授業 地方独立行政法人北海道立総合研究機構 北見農業試験場 麦類畑作グループ 研究主幹 大西様 講義 【確認小テスト】 3点		
4 5/16	【到達目標】放生先生 ・働くとは。業界について理解する。 【確認小テスト】 3点			12 7/11	【到達目標】 三本コーヒー 展示会(7/10) 振り返り提出期限 ・道産小麦を使った焼き菓子のメニュープロデュースの説明を聞き、 理解する ・夏休み課題の説明(メニュー考案) 【確認小テスト】 2点		
5 5/23	【到達目標】 ・ミルクランドの商品開発 (フラクタル寺井さん) ・東京研修 説明を聞き理解する。 ・パティスリー巡りグループワーク 【確認小テスト】 3点			13 7/18	【到達目標】放生先生 ※三本コーヒー 展示会(7/10) 振り返り提出期限 就職活動について、求人の見方 【確認小テスト】 3点		
6 5/30	【到達目標】パティスリーリーモ石森さん ・SNS用の写真の撮り方のポイントを理解し、今後の課題発表等に活かす。 ・授業アンケート(仮) 【確認小テスト】 3点			14 8/22	【到達目標】 ヤマチューさん 講話 【確認小テスト】 2点		
7 6/6	【到達目標】 ・地域清掃 ・6月目標設定、5月振り返り 【確認小テスト】 3点			15 8/27 火曜 1.2限	【到達目標】 前期振り返り パティスリー巡りの最終確認 ※2グループに分かれて実技試験と筆記試験を交互に行う 【定期試験】 60点		
8 6/26 水曜1 限	【到達目標】 ・洋菓子協会 パティスリープリスプリス 中本さん 札幌のパティスリーについてのお話を聞き業界理解を深める 【確認小テスト】 3点			【評価について】 ＜定期試験＞前期目標設定に対しての結果を振り返り60点満点で評価する。 ＜確認小テスト＞1～14週目に実施2点×2回、3点×12回合計40点 ＜評価＞小テスト、定期試験を合計したものをGPA評価し、A・B・C・Dを合格、 F・Eを不合格とする。 A100～90、B89～80、C79～70、D69～60、F(不可)59～0、E評価資格喪失			
【特記事項】 東京研修(選択)海外研修(選択)現場実習(選択)							