作成者:

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 衛生法規 | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 講義（遠隔授業を含む） |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 30回 | 1単位（30時間） | 必須 | 中山　吉宣(実務経験有) |

授　業　の　概　要

職業人として食中毒などの事故や事件を未然に防ぎ、顧客にも喜ばれ、自分が働きがいのある生活を送るために、最低限の法的考え方や基礎知識を学ぶ。
【実務経験有】保健所勤務（獣医師）

授業終了時の到達目標

憲法・民法等の基本的な法律の概略を学ぶとともに、製菓衛生師が理解する必要があると考えられるいくつかの関連法についても学び、製菓衛生師試験の合格の一助とし、もって製菓衛生師としての資質向上を図る。

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1 | 社会規範等について | 製菓衛生師と関連衛生法規の存在する意義を理解 |
| 2 | 法の種類（1）、（2） | 憲法の基本知識と法律全般の分類と種類について学ぶ |
| 3 | 法の種類（1）、（2） | 憲法の基本知識と法律全般の分類と種類について学ぶ |
| 4 | 製菓衛生師法目的及び定義 | 行政法の基本的な考え方について理解 |
| 5 | 名称独占 | 行政法の基本的な考え方について理解 |
| 6 | 製菓衛生師試験 | 製菓衛生師法について理解 |
| 7 | 免許を与えられない者等 | 製菓衛生師法について理解 |
| 8 | 申請と登録 | 製菓衛生師法について理解 |
| 9 | 名簿の訂正等 | 製菓衛生師法について理解 |
| 10 | 免許の取り消し | 製菓衛生師法について理解 |
| 11 | 製菓衛生師法まとめ | 製菓衛生師法について理解 |
| 12 | 食品安全基本法 | 食品衛生法制定の経緯とその目的について理解 |
| 13 | 食品安全基本法　その２ | 食品衛生法制定の経緯とその目的について理解 |
| 14 | 食品安全基本法の概要 | 食品衛生について① |
| 15 | 食品衛生法（その1） | 食品衛生について② |

| 回 | テーマ | 内容 |
|---|---|---|
| 16 | 前期授業内容まとめ | 授業の評価・まとめ |
| 17 | 用語の定義 | 用語の定義と法律の核心部分を十分に理解 |
| 18 | 食品及び添加物 | 食品衛生とは |
| 19 | 食品等の規格・基準 | 食品の規格と基準・表示について理解 |
| 20 | 総合衛生管理など | 食品の製造における自主管理の重要性<br>安全法制定の経緯の理解 |
| 21 | 表示について | 食品の規格と基準・表示について理解 |
| 22 | 報告の要求等 | 食品検査と営業に関する規制について理解 |
| 23 | ガイドライン | 食品検査と営業に関する規制について理解 |
| 24 | 施設基準等 | 食品検査と営業に関する規制について理解 |
| 25 | 食中毒調査等 | 食中毒事件等で実際に法律が適用された場合の責任について |
| 26 | 洋生菓子の衛生規範等 | 食品の製造における自主管理の重要性と安全法制定の経緯の理解 |
| 27 | 食品表示（1） | 食品の規格と基準・表示について理解 |
| 28 | 食品表示（2） | 食品の規格と基準・表示について理解 |
| 29 | 食育基本法など | 食品安全基本法及び食育基本法の目的、基本理念を理解 |
| 30 | 後期授業内容まとめ | 授業の評価・まとめ |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 製菓衛生師教本　上<br>製菓衛生師全書 | 期末試験 | 100.0% | |

作成者:

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 公衆衛生学 | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 講義（遠隔授業を含む） |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 60回 | 2単位（60時間） | 必須 | 中山　吉宣(実務経験有) |

授　業　の　概　要

”安心”を保障する仕組みを学ぶ
【実務経験有】保健所勤務（獣医師）

授業終了時の到達目標

ヒトの「健康」について理解を深めるとともに、公衆衛生向上のための諸活動についても学ぶ。また、自己の健康づくりの重要性とともに、製菓衛生師が人々の健康にも関与していることを理解し、併せて、製菓衛生師試験に合格する一助とすることを目的とする。

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～3 | 自己紹介等、公衆衛生の定義等、公衆衛生の範囲等 | 公衆衛生の定義と義務、範囲、活動目的を知る |
| 4～6 | 公衆衛生行政、食品衛生行政、保健所 | 法律や定めについて理解する |
| 7～9 | 保健所の業務、人口静態統計（１）（２） | 保健所の業務と人工静態統計の意義について考察する |
| 10～12 | 人工動態統計（１）（２）（３） | 人工動態統計の意義について考察する |
| 13～15 | 出生、死亡、生命表 | 年齢階別人口構成の意義について理解する |
| 16～18 | 疾病統計（１）（２）（３） | 衛生統計全般の意義について理解する |
| 19～21 | 感染症、食中毒、その他の疾患 | 食中毒統計の意義を理解する |
| 22～24 | 環境とは、生活衛生関係営業等、酸素等 | 生活環境について理解する |
| 25～27 | 空気について、光について、水について | 大気環境と水質汚濁について理解する |
| 28～30 | 水道・近代水道、クリプトスポリジウム等、衛生統計等まとめ | 地球上の水の循環メカニズムと人体の水の働きについて知る |
| 31～33 | 飲料水の水質、水質基準、５１項目 | 水質汚濁対策と安全な水の確保について学ぶ |
| 34～36 | 残留塩素等、水質検査で使われる単位、給水のシステム | 上水道施設について知ることで安全な水について理解する |
| 37～39 | 受水槽のしくみ、受水槽の衛生管理、下水道 | 下水道施設とそのメカニズムについて理解する |
| 40～42 | 廃棄物について①②③、衛生害虫について | ごみ（一廃、産廃）の現状とその対策について知る |
| 43～45 | 前期授業の復習 | 応用とまとめ |

| 回 | テーマ | 内容 |
|---|---|---|
| 46～48 | 害虫① | そ族・衛生害虫とその特徴と習性等を知り、その対策について考える |
| 49～51 | 一酸化炭素、換気、結露、室温・湿度等、採光等 | 大気の環境条件について理解する |
| 52～54 | ４大公害病について、環境省について | 生活や健康に及ぼす環境要因について学ぶ |
| 55～57 | 大気汚染（１）（２）、水質汚濁 | 大気の環境と水質汚濁について理解する |
| 58～60 | 騒音、その他の公害、ホルムアルデヒド等 | 我が国における公害の歴史について理解する |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 製菓衛生師教本　上<br>製菓衛生師全書 | 期末試験 | 100.0% | |

作成者:

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 食品学 | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 講義（遠隔授業を含む） |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 60回 | 2単位（60時間） | 必須 | 平田　ふさ子(実務経験有) |

授　業　の　概　要

製菓衛生師として必要な、食品学の基礎知識と、健康への意識を高める
【実務経験有】栄養士教員（管理栄養士）

授業終了時の到達目標

職に携わるものとして、食物にふくまれる栄養素と体内における役割について理解する

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | 食品学とは<br>食品の種類と成分 | 食品学とは　食品の種類と成分 |
| 3～4 | 食品の成分値 | 食品成分値 |
| 5～6 | 食品の分類と特性 | 穀物類・糖類 |
| 7～8 | 食品　米 | 食品の分類と特性 |
| 9～10 | 食品中の成分・水 | 食品中の成分：水分 |
| 11～12 | 食品中の成分　たんぱく質 | たんぱく質・アミノ酸 |
| 13～14 | 炭水化物 | 炭水化物 |
| 15～16 | 脂質　単純脂質・リン脂質 | 脂質 |
| 17～18 | 脂質　トランス脂肪酸など<br>食品の嗜好成分　色素 | 脂質 |
| 19～20 | 食品のし好成分　呈味・香気成分 | 食品の嗜好成分 |
| 21～22 | 植物性食品　穀物　米　小麦粉 | 植物性食品：穀物 |
| 23～24 | 植物性食品　大麦・トウモロコシ・<br>そば・その他の穀物 | 植物性食品：穀物　その２ |
| 25～26 | 植物性食品　穀物等まとめ | 植物性食品：穀物　その３ |
| 27～28 | 食物性食品　いも類 | 種類について |
| 29～30 | 植物性食品　豆類前期のまとめ | 豆類　種実類の種類まとめ　確認 |

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 31～32 | 種実類 | 豆類　種実類 |
| 33～34 | 野菜類 | 野菜類の分類<br>葉菜類・茎菜類・根菜類・果菜類・花菜類 |
| 35～36 | 果実類 | 果実類の分類<br>仁果類・準仁果類・核果類・漿果類 |
| 37～38 | 果実類② | 果実類の分類<br>仁果類・準仁果類・核果類・漿果類果実類 |
| 39～40 | きのこ類 | 主なキノコの種類 |
| 41～42 | 海藻類 | 主な海藻の種類<br>緑藻類・褐藻類・紅藻類・藍藻類 |
| 43～44 | 動物性食品について食品肉の成分 | 動物性食品<br>動物種　牛・豚・鶏 |
| 45～46 | 動物性食品について食品肉の成分② | 食肉の構造と熟成<br>色素と色調変化 |
| 47～48 | 魚介類 | 赤身魚・白身魚の分類<br>魚肉の構造・成分 |
| 49～50 | 卵 | 鶏卵の構造<br>卵白・卵黄の成分　時間経過による変化 |
| 51～52 | 牛乳・クリーム類 | 種類と規格<br>乳製品の種類・アイスクリーム類と規格 |
| 53～54 | 機能性食品 | 薬機法　食品衛生法・健康増進表・食品表示法 |
| 55～56 | 食品の生産と消費 | 経済の発展と加工食品<br>現代の食環境 |
| 57～58 | 食糧の自給率<br>食品の流通と価格　食品表示 | 食品自給率・表示義務・有機食品・遺伝子組み換え食品・<br>食物アレルギー関連表示 |
| 59～60 | まとめと解説 | まとめ　確認 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 製菓衛生師教本　下<br>製菓衛生師全書 | 期末試験 | 100.0% | |

作成者:

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 食品衛生学 | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 講義（遠隔授業を含む） |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 120回 | 4単位（120時間） | 必須 | 加藤　久(実務経験有) |

授　業　の　概　要

製菓衛生師として植物性食品中毒の種類について知り食中毒を発生させないための衛生管理、食品添加物のメリット、デメリットについて知ることを目標とする。
【実務経験有】病院勤務・教員勤務（管理栄養士）

授業終了時の到達目標

食品の加工、保存、流通技術が格段に進歩しあらゆる食品が入手できる環境になったが便利さや豊かさの半面飲食に起因する気概は後を絶たない。
そこでノロウイルス、細菌性食中毒など食中毒の基本を学び消毒などの衛生管理。食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び安全性及び危険性について理解することを目的とする。

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | オリエンテーション<br>微生物とは | 微生物の特性について知る |
| 3～5 | 微生物・細菌・真菌<br>細菌の種類 | 微生物の種類について知る |
| 6～7 | 芽胞の処理・滅菌　感染症<br>グラム陰性桿菌・球菌 | 微生物のグラム陽性とグラム陰性について知る |
| 8～10 | グラム陽性桿菌（ボツリヌス菌）<br>（ウエルシュ菌）グラム陽性球菌 | グラム陽性桿菌、グラム陽性球菌について知る |
| 11～12 | 真菌　真菌症 | 真菌の特徴について知る |
| 13～14 | 寄生原虫　寄生蠕虫 | 寄生虫の特性について知る |
| 15～17 | 条虫類　吸虫類　寄生虫のまとめ<br>水分活性 | 寄生虫の種類について理解する、水分活性について理解する |
| 18～19 | 微生物のまとめ　酸敗・変敗 | 微生物のまとめ　酸敗・変敗について知る |
| 20～22 | 食中毒の定義　微生物小テスト　微生物練習問題 | 食中毒の定義、食中毒を起こしやすい施設の状況について知る |
| 23～24 | 食中毒の種類（1）（2） | 食中毒の種類について理解する |
| 25～27 | 細菌性食中毒（サルモネラ）（腸炎ビブリオ）病原性大腸菌種類 | 細菌性食中毒（サルモネラ）（腸炎ビブリオ）病原性大腸菌種類を理解する |
| 28～29 | 腸管出血性大腸菌（1）（2） | 腸管出血性大腸菌について理解する |
| 30～32 | カンピロバクター　ウエルシュ菌 | カンピロバクター　ウエルシュ菌の特徴について理解する |
| 33～34 | リステリア・エルシニア・問題演習<br>（1）ノロウイルス | リステリア・エルシニアの特徴について理解する<br>問題演習 |
| 35～37 | 問題演習<br>黄色ブドウ球菌　所在　特性 | 問題演習（2）黄色ブドウ球菌所在特性について知る |

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 38～39 | 感染型食中毒まとめ（１）（２） | 感染型食中毒まとめ |
| 40～42 | 黄色ブドウ球菌　予防・ボツリヌス菌（１）（特徴） | ボツリヌス菌の特徴についてしる |
| 43～44 | ボツリヌス菌（２）（症状など）<br>毒素型食中毒問題演習 | 毒素型食中毒問題演習 |
| 45～47 | ボツリヌス菌（予防）セレウス菌<br>フグ毒（１）特性（２）症状予防 | セレウス菌　フグ毒について知る |
| 48～49 | 問題演習（１）（２） | 問題演習 |
| 50～53 | イシナギの食中毒　オニカマスの食中毒　カンピロバクターDVD | イシナギの食中毒　オニカマスの食中毒　細菌性食中毒予防ポスター作り（１）（２）カンピロバクターDVD |
| 54～55 | シガテラ毒・ワックス毒　麻痺性貝毒・　下痢性貝毒 | シガテラ毒・ワックス毒　麻痺性貝毒・　下痢性貝毒について知る |
| 56～58 | 植物性貝　毒じゃがいも・梅毒　植物性毒　イヌサフラン・セリ・銀杏 | 貝毒、植物性毒、じゃがいも、梅毒について知る<br>問題演習 |
| 59～60 | 植物性毒　きのこ　問題演習 | 植物性毒　きのこの特性について知る<br>問題演習 |
| 61～63 | 食品と微生物復習　飲食による健康危害　小テスト　問題演習 | 食品と微生物復習　飲食による健康危害　小テスト　問題演習 |
| 64～65 | Ａ型肝炎　Ｅ型肝炎　ポリオウイルス | ウイルス性食中毒について知る |
| 66～67 | 前期の復習（食中毒） | 前期の復習（食中毒） |
| 68～69 | 化学性食中毒 | 化学性食中毒 |
| 70～71 | 化学性食中毒　ダイオキシンPCB | 化学性食中毒　ダイオキシンPCB |
| 72～74 | 食品添加物配慮した食事<br>化学性食中毒 | 食品添加物について知る |
| 75～76 | 問題演習　寄生虫食中毒 | 問題演習　寄生虫食中毒の特性について知る |
| 77～80 | アニサキス　グリービングディジーグ クドア　肝吸虫 | アニサキス　旋尾線虫などの特性について知る |
| 81～82 | 肺吸虫　トリヒナ　有鉤条虫 | 肺吸虫　トリヒナ　有鉤条虫の特性について知る |
| 83～84 | 有鉤条虫・無鉤条虫　サルコシスティス・回虫 | 有鉤条虫・無鉤条虫　サルコシスティス・回虫の特性について知る |
| 85～86 | ぎょう虫・エキノエックス　寄生虫の予防法 | ぎょう虫・エキノエックス　寄生虫の予防法について知る |

| 回 | テーマ | 内容 |
|---|---|---|
| 87～91 | 寄生虫まとめ　感染症の分類　完成経路の分類 | 寄生虫まとめ　感染症の分類　完成経路の分類 |
| 92～93 | 食品添加物（定義）（使用目的） | 食品添加物の定義と使用目的について知る |
| 94～95 | 問題演習　ADI（一日摂取許容量） | 食品添加物の一日摂取許容量について知る |
| 96～97 | 経口感染症　問題演習　食品添加物の表記 | 経口感染症について知る |
| 98～100 | 食品添加物　保存料<br>防ばい剤　酸化防止剤　発色剤 | 食品添加物の種類について知る（アレルギー表示　表示の免除） |
| 101～102 | 添加物のNaとK作用<br>経口感染症復習 | 経口感染症復習 |
| 103～104 | 感染症練習問題　着色料・漂白剤 | 製菓衛生師対策　傾向の理解 |
| 105～106 | 糊料　着香料　品質保持剤　栄養強化剤 | 製菓衛生師に基礎　包装技術 |
| 107～108 | 問題演習　食品の遺物混入 | 製菓衛生師対策 |
| 109～110 | HACCP　問題演習　食品の衛生管理（１） | 自己衛生管理 |
| 111～112 | 食品衛生管理（個人の衛生）（２）（洗浄）（３） | 食品従事者における衛生理解 |
| 113～114 | 消毒（物理的・科学的消毒） | 理解度を計る |
| 115～116 | 消毒（逆性石鹸）<br>問題演習 | 製菓衛生師対策　傾向の理解 |
| 117～118 | 食品衛生管理　牛乳の殺菌　商業殺菌 | 牛乳の殺菌方法理解　物理的方法の理解 |
| 119～120 | 食品の鑑別 | 製菓衛生師対策　傾向の理解 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 製菓衛生師教本　上 | 期末試験 | 100.0% | |

作成者:

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 栄養学 | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 講義（遠隔授業を含む） |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 60回 | 2単位（60時間） | 必須 | 平田　ふさ子(実務経験有) |

授　業　の　概　要

製菓衛生師として必要な、栄養学の基礎知識と、健康への意識を高めることを目的とする。
【実務経験有】栄養士教員（管理栄養士）

授業終了時の到達目標

人間は、食物を摂取し、体内に必要な物質（栄養素）を採り入れる事で、その生命活動を維持しているということを理解し、学ぶ

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | 食品の成分と体の成分・食品中の栄養素と健康 | 栄養学とは<br>栄養学概論 |
| 3～4 | 栄養素の機能 | 栄養素の機能、たんぱく質、脂質・炭水化物・ミネラル |
| 5～6 | 栄養素の機能② | ビタミン、無機質、食品の嗜好成分とその他<br>（色素・呈味・香気成分） |
| 7～8 | 基礎食品・食事バランスガイド | 食事バランスガイド |
| 9～10 | 健康の考え方・食生活指針 | 栄養学概論：健康、食生活指針 |
| 11～12 | 栄養の定義、健康づくり対策 | 栄養の定義 |
| 13～14 | 栄養整理 | 食欲、消化、吸収<br>吸収後の栄養素の行方　消化吸収率 |
| 15～16 | 栄養生理② | 食欲の調節　食欲調整因子 |
| 17～18 | 栄養生理③ | 消化・吸収<br>物理的消化、科学的消化、生物的消化 |
| 19～20 | 栄養生理④ | 単純拡散、促進拡散、能動輸送<br>吸収後の栄養素の行方　消化吸収率 |
| 21～22 | 栄養素の機能 | 糖質の種類<br>単糖類、少糖類、多糖類 |
| 23～24 | 栄養素の機能② | 単糖脂質、複合脂質、誘導脂質 |
| 25～26 | 栄養素の機能③ | たんぱく質の分類<br>栄養価、たんぱく質の栄養的特徴 |
| 27～28 | ビタミン | ビタミンA・ビタミンD・ビタミンE<br>水溶性ビタミン、脂溶性ビタミン |
| 29～30 | ビタミン② | ビタミンK・ビタミンB・ビタミンC・葉酸 |

| 回 | テーマ | 内容 |
|---|---|---|
| 31～32 | 無機質 | カルシウム・リン・ナトリウム |
| 33～34 | 無機質② | 微量ミネラル<br>鉄・亜鉛・セレン・ヨウ素 |
| 35～36 | 食物繊維 | 不溶性食物繊維・水溶性食物繊維<br>水　水分出納 |
| 37～38 | エネルギー代謝 | 食品のエネルギー<br>基礎代謝量に影響する因子 |
| 39～40 | ライフステージ別栄養学 | 妊娠期・産褥期<br>妊娠期、産褥期の身体的特徴、栄養管理 |
| 41～42 | ライフステージ別栄養学② | 乳児期<br>乳児期の身体的特徴、栄養管理 |
| 43～44 | ライフステージ別栄養学③ | 乳児期<br>人工栄養の進め方、混合栄養 |
| 45～46 | ライフステージ別栄養学④ | 離乳期<br>身体的特徴　栄養管理 |
| 47～48 | ライフステージ別栄養学⑤ | 幼児期<br>身体的特徴　栄養管理 |
| 49～50 | ライフステージ別栄養学⑥ | 学童期・思春期<br>身体的特徴　栄養管理 |
| 51～52 | ライフステージ別栄養学⑦ | 高齢期・更年期<br>身体的特徴　栄養管理 |
| 53～54 | 成人期の疾患 | 肥満・糖尿病・脂質異常症 |
| 55～56 | 成人期の疾患② | 高血圧・高尿酸血症・骨粗しょう症・慢性腎臓炎 |
| 57～58 | 栄養の摂取 | 総合まとめ |
| 59～60 | まとめと解説 | プリントでの解説及びまとめ |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 製菓衛生師教本　下<br>製菓衛生師全書 | 期末試験 | 100.0% | |

作成者:

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 社会 | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 講義（遠隔授業を含む） |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 30回 | 1単位（30時間） | 必須 | 青池　浩生(実務経験有) |

授　業　の　概　要

就職活動に向けての挨拶、敬語の取得
【実務経験有】大学時の経営学・社会学履修

授業終了時の到達目標

グループワークにより、積極性、コミュニケーション能力を養う

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | 社会学概論 | 菓子と食生活<br>意義と役割 |
| 3～4 | 菓子の世界史 | 先史時代・古代エジプト時代・古代ギリシャ時代・古代ローマ時代 |
| 5～6 | 菓子の世界史② | 中世・近世・近代・現代・今後の展望 |
| 7～8 | 企菓子の日本史② | 江戸時代・明治時代・大正時代・昭和時代の菓子の特徴と歴史マーケティングの意味 |
| 9～10 | パッケージの役割と種類 | 菓子の保護 |
| 11～12 | パッケージの役割と種類② | 箱詰めの仕方、取り扱いの利便性 |
| 13～14 | パッケージデザインの働き | ラッピングイメージを考える、グループワーク |
| 15～16 | 菓子に使用される容器、包装の材料 | 菓子包材に使われるプラスチック素材とその特徴 |
| 17～18 | 店舗経営のしくみ | 経営とは |
| 19～20 | 店舗経営のしくみ | 環境マネージメント、組織マネージメント |
| 21～22 | 経営者の役割 | 経営理念、ミッション、ビジョン |
| 23～24 | 企業の継続と発展 | 企業継続の条件 |
| 25～26 | 店舗経営戦略 | ポップとはポップの作り方 |
| 27～28 | 店舗経営戦略 | クロス分析による戦略 |
| 29～30 | 店舗コンセプト企画 | コンセプトとマーケティングの進め方 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| プリント,製菓衛生師教本上 | 期末試験 | 100.0% | |

作成者:

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 製菓理論 | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 講義（遠隔授業を含む） |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 90回 | 3単位（90時間） | 必須 | 林　佑(実務経験有) |

授　業　の　概　要

菓子の原材料の種類や成分、特徴、加工所の特性を学ぶ
【実務経験有】カフェ勤務（製菓衛生師）

授業終了時の到達目標

菓子は調理とは異なり、無形の原材料から有形に作り上げるので、製造工程はもちろん特に正確な計量や温度、時間の管理は大切である。ということを理解し、学ぶ。

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～3 | 製菓理論とは<br>砂糖、甘味料① | 製菓理論とは<br>砂糖の種類 |
| 4～6 | 砂糖、甘味料② | 砂糖の調理特性 |
| 7～9 | 砂糖、甘味料③ | 砂糖の調理特性・製菓特性 |
| 10～12 | 粉類① | 小麦粉の分類　グルテンについて |
| 13～15 | 粉類② | デンプン構造・糊化、老化について |
| 16～18 | 粉類③ | 米粉の種類・特徴 |
| 19～21 | 鶏卵① | 鶏卵構造　仕組成分<br>熱凝固性・起泡性 |
| 22～24 | 鶏卵② | 空気変性・乳化性 |
| 25～27 | 鶏卵③ | メレンゲの種類・特徴 |
| 28～30 | 牛乳・乳製品① | 牛乳成分・構造 |
| 31～33 | 牛乳・乳製品② | 生クリームの成分・起泡性・チーズについて |
| 34～36 | 油脂① | 油脂の構造・比率・可塑性 |
| 37～39 | 油脂② | バターの構造・調理特性 |
| 40～42 | 油脂③ | マーガリン・ショートニング |
| 43～45 | チョコレート① | チョコレートの原料・カカオ豆 |

| 回 | テーマ | 内容 |
|---|---|---|
| 46～48 | チョコレート② | チョコレートの構造・特製 |
| 49～51 | チョコレート③ | チョコレートのテンパリング・ブルームについて |
| 52～54 | 果実・種実① | 果実の種類と特徴① |
| 55～57 | 果実・種実② | 果実の種類と特徴②・加工食品 |
| 58～60 | 果実・種実③ | 種実の種類と特徴 |
| 61～63 | 凝固剤 | 種類と特徴・ゲル化について |
| 64～66 | 酒類 | 醸造酒・蒸留酒・リキュールについて |
| 67～69 | 香辛料・香料 | 種類と特徴 |
| 70～72 | 膨化剤・乳化剤・着色料 | 種類と特徴 |
| 73～75 | 和菓子① | 基本材料・取り扱い |
| 76～78 | 和菓子② | 基本生地・技術・製法 |
| 79～81 | 洋菓子① | 基本材料・取り扱い |
| 82～84 | 洋菓子② | 基本生地・技術・製法 |
| 85～87 | パン① | 基本材料・取り扱い |
| 88～90 | パン② | 基本生地・技術・製法 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 製菓衛生師教本　下<br>製菓衛生師全書 | 実習・実技評価 | 100.0% | |

作成者:

| 科目名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 製菓実習 | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 210回 | 7単位（210時間） | 必須 | 橋場　宗孝(実務経験有) |

授業の概要

実習を通じて菓子の歴史を学び、現在における洋菓子製造技術の基本と衛生知識を学ぶ。
【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務(製菓衛生師)

授業終了時の到達目標

①授業における準備及び事前準備などを率先して自ら行動できるようになる。
②授業内で出てくる疑問点を授業内で共有し解決する。
③自ら考えて行動できる。
④片付け・掃除の意識を高め衛生的な菓子製造を心掛ける。

| 回 | テーマ | 内容 |
|---|---|---|
| 1～7 | オリエンテーション<br>計量についての説明 | 実習室の使用方法・コックコートの着方機材器具の名称計量方法理解 |
| 8～14 | サブレバニーユ<br>ディアマンショコラ | アイスボックス製法理解・クレメ法理解・製法理解・サブレの種類、 |
| 15～21 | ウィークエンド<br>ウィークエンドショコラ | シュガーバッター法理解・生地の製法種類理解 |
| 22～28 | フロランタン・エンガディナー | フールセック製法<br>ヌガーの製法理解 |
| 29～35 | マドレーヌ・フィナンシェ | ドゥミセック復習 |
| 36～42 | ダックワーズ・レーズンサンド | フレンチメレンゲ製法理解・クレームオブール製法理解サブレ生地復習 |
| 43～49 | サブレヴィエノワーズ<br>ブールドネージュ | 絞り出しクッキー製法理解・アイスボックス製法理解 |
| 50～56 | シフォンケーキ | フレンチメレンゲ製法・シフォン生地理解 |
| 57～63 | フランパティシエ・ガレットブルトンヌ | ドゥミセック・フールセック復習<br>タルトフォンサージュ |
| 64～70 | タルトポワール・アマンディーヌ | シュクレ製法理解・フォンサージュ製法理解・共焼きタルト製法理解 |
| 71～77 | キッシュロレーヌ | パータブリゼ製法・フォンサージュ復習 |
| 78～80 | プリン・ブリュレ | アパレイユ製法理解 |
| 81～84 | シャルロットポワール | ビスキュイアラキュイエール復習・型の作り方理解・ババロワーズ製法理解 |
| 85～91 | ヴェリーヌ | ゼラチンの扱い・アガーの扱い理解 |
| 92～98 | シャルロットポワール | ビスキュイアラキュイエール復習・型の作り方理解・ババロワーズ製法理解 |

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 99～105 | ビスキュイ・ブッセ | ビスキュイアラキュイエール製法復習 |
| 106～112 | スポンジ・ロール・ショートケーキ | ジェノワーズ製法理解 |
| 113～119 | フォレノワール | ジェノワーズ製法復習 |
| 120～126 | シューアラクレーム<br>クッキーシュー | クレームパティシエール復習・シュー生地製法理解・アレンジ法理解 |
| 127～133 | エクレール・サントノーレ | シュー生地復習・パティシエール復習 |
| 134～140 | シブースト | パータブリゼ製法復習・クレームシブースト製法理解 |
| 141～147 | ミルフィーユ | フィユタージュオルディネール製法理解・ラピット製法 |
| 148～154 | マロンパイ　②<br>ショーソンポム　② | フィユタージュオルディネール製法復習・アレンジレシピ |
| 155～161 | モンブラン・マカロン | パータマカロン製法・クレームドマロン製法・組み立て |
| 162～168 | スフレチーズ<br>ベイクドチーズケーキ | チーズの製法理解 |
| 169～170 | パートドフリュイ・ギモーブ・キャラメル | コンフィズリー種類・製法 |
| 171～175 | トリュフ　2種類<br>トランペ製法 | テンパリング復習・ガナッシュ製法理解 |
| 176～182 | ブラウニー・ガトーショコラ | ショコラ商品の製法・取り扱い理解 |
| 183～189 | ロッシェアマンド・マンディアン | テンパリングの製法理解 |
| 190～196 | ボンボンショコラ | ムール・トリュフの生産 |
| 197～203 | 1年のまとめ① | 1年の復習・生産の計画及び発注・生産 |
| 204～210 | 1年のまとめ② | 販売実習の準備・段取り・計画・まとめ |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 製菓衛生師教本　下 | 実習・実技評価<br>期末試験 | 60.0%<br>40.0% | |

作成者:

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 製菓実習（パン実習） | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 60回 | 2単位（60時間） | 必須 | 橋場　宗孝（実務経験有） |

授　業　の　概　要

現場において必要な製パン基礎を学ぶ
【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務

授業終了時の到達目標

1. 製パン製法の基礎を学ぶ
2. 包餡の基本理解
3. シーター折り込みの基本理解

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～7 | バターロール | 丸め、麺棒の使い方、成形の仕方、生地の巻き方 |
| 8～14 | パンドミ | 丸め、麺棒の使い方、量の多い生地の成形法<br>調理パン成形 |
| 15～21 | スイートロール（菓子パン） | 丸め、ロール成形の仕方、クッキーパンの成形法 |
| 22～28 | ブリオッシュ | 卵、油分の多い生地の製法理解・扱い方 |
| 29～35 | ソフトパン生地 | ミルクハース、ベーグルなどソフト生地の製法理解・扱い |
| 36～42 | ハードパン | フランスパンの製法理解・扱い方 |
| 43～49 | クロワッサン | 折り込み製法の理解・シーターの使い方 |
| 50～56 | デニッシュ | 折り込み製法の理解・シーターの使い方 |
| 57～60 | 技術テスト | 包餡、バターロール成形チェック |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 製菓衛生師教本　上<br>製菓衛生師全書 | 実習・実技評価<br>期末試験 | 60.0%<br>40.0% | |

作成者:

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 和菓子実習 | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 60回 | 2単位（60時間） | 必須 | 杉本　晴美(実務経験有) |

授　業　の　概　要

現場において必要な和菓子基礎を学ぶ
【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営（製菓衛生師）

授業終了時の到達目標

和菓子の製法を通して日本文化を学ぶ

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～6 | 小豆、生餡、こし餡,<br>桜餅 | 製餡の種類、作り方理解、基礎用具、道具の名称を覚える<br>関東、関西の桜餅の理解、包餡 |
| 7～12 | いちご大福 | 求肥の扱い方 |
| 13～18 | かしわもち、だんご | 上新粉を使用した団子もち |
| 19～24 | あんみつ | 寒天使用菓子、水ようかん、琥珀寒天、黒糖かん |
| 25～30 | くず饅頭、くずきり、すはま | くずの扱い方、水菓子 |
| 31～36 | どらやき、きんつば | 平鍋の扱い方 |
| 37～42 | 利休饅頭、かすてら饅頭、乳菓 | 薄力粉を使った饅頭、蒸し物 |
| 43～48 | ねりきり、こなし、ういろう | 和菓子細工の基本理解 |
| 49～54 | 栗蒸し羊羹、浮島、満月饅頭 | 蒸しカステラ |
| 55～60 | 上用饅頭、うぐいすもち | つくねいもの扱い、ほうあんテスト |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| 製菓衛生師教本　下<br>製菓衛生師全書 | 実習・実技評価<br>期末試験 | 60.0%<br>40.0% | |

作成者:

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 製菓実習（基礎実習） | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 実習（遠隔授業を含む） |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 60回 | 2単位（60時間） | 必須 | 橋場　宗孝(実務経験有) |

授　業　の　概　要

業界に求められる必要な絞り、ナッペ、生地のし、の基本及び技術向上を目指す。
【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務(製菓衛生師)

授業終了時の到達目標

①基本動作理解
②自ら行動し反復練習を行うことが出来る。
③片付け、掃除の徹底

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～4 | 絞り　星口金① | ローズバット・シェル絞りの習得<br>基本の絞りを学ぶ |
| 5～8 | 絞り　星口金② | 絞りテストの理解<br>反復練習 |
| 9～12 | 絞り　丸口金絞り① | 棒絞り・シュー絞り基本理解<br>反復練習 |
| 13～16 | 絞り　丸口金絞り② | 棒絞り・シュー絞り練習<br>反復練習 |
| 17～20 | 星口金絞り<br>スキルチェック① | 星口金絞り　規定課題テスト<br>個別にて技術指導 |
| 21～24 | 丸口金絞り<br>スキルチェック② | 丸口金絞り　規定課題テスト<br>個別にて技術指導 |
| 25～28 | 生地伸ばし①・丸口金絞り | カードでの生地伸ばし基本理解<br>丸絞り　時間制限を設けての絞りスピードを付ける |
| 29～32 | 生地伸ばし②・丸口金絞り | カードでの生地伸ばし　反復練習<br>丸絞り　時間制限を設けての絞りスピードを付ける |
| 33～36 | 生地伸ばし③・星口金絞り | カードでの生地伸ばし　反復練習<br>星口金絞り　時間制限を設けての絞りスピードを付ける |
| 37～40 | 生地伸ばし④<br>スキルチェック | 天板のし　規定課題テストの理解<br>個別での技術指導 |
| 41～44 | ナッペ① | デコ缶でのナッペ基礎理解<br>反復練習 |
| 45～48 | ナッペ② | ナッペ基礎理解　規定課題の理解<br>反復練習 |
| 49～52 | ナッペ③ | ナッペ　規定課題テストの練習 |
| 53～56 | ナッペ④<br>スキルチェック | 制限時間を設けてテスト<br>個別にて技術指導 |
| 57～60 | 2年次に向けての絞り・ナッペ・生地のし練習 | 製菓衛生師養成施設校課題であるナッペ・絞り・パイピングの提示及び練習 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| なし | 実習・実技評価 | 100.0% | |

作成者:

| 科目名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| 製菓実習（細工実習） | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 実習 |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 60回 | 2単位（60時間） | 必須 | 橋場　宗孝(実務経験有) |

授業の概要

シュガー、マジパン細工の基礎を学ぶ
チョコレート・飴細工の基本を学び２年生に繋げる
【実務経験有】ホテル勤務・パティスリー勤務(製菓衛生師)

授業終了時の到達目標

1. 色付けの理解・色相環の連想
2. パイピングの練習
3. 作品の構成理解

| 回 | テーマ | 内容 |
|---|---|---|
| 1～7 | ジェノワーズ焼成 | 焼成、デッサン構成・作品紹介 |
| 8～14 | マジパン色付け | ローズ・切り花製法、色付け保管方法 |
| 15～21 | マジパン細工① | マジパン細工のルール・カバーリングパイピング・アイシング・帯び巻 |
| 22～28 | マジパン細工② | パイピング・アイシング・帯び巻き理解 |
| 29～35 | マジパン細工③ | 作品制作 |
| 36～42 | マジパン細工④ | 作品制作 |
| 43～49 | マジパン細工⑤ | 作品制作 |
| 50～56 | マジパン細工⑥ | 完成・ディスプレイ |
| 57～60 | チョコレート細工・飴細工 | 扱い方・作業方法理解 |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| なし | 実習・実技評価 | 100.0% | |

作成者:

| 科　目　名 | | 学科／学年 | 年度／時期 | 授業形態 |
|---|---|---|---|---|
| キャリアデザイン | | 製菓技術科／1年 | 2020／通年 | 講義（遠隔授業を含む） |
| 授業時間 | 回数 | 単位数（時間数） | 必須・選択 | 担当教員 |
| 50分 | 30回 | 1単位（30時間） | 必須 | 杉本　晴美（実務経験有） |

授　業　の　概　要

人生を考える機会と時間を与える。
多様な価値観があること、考え方があることを学ぶ
【実務経験有】ホテル勤務・洋菓子店経営

授業終了時の到達目標

人生100年時代のなかで、自分自身の生き方の道を考え、到達目標に対して今現在からの行動を考え目標設定に近い、または夢に向かって進む力を養う。

| 回 | テ　ー　マ | 内　　容 |
|---|---|---|
| 1～2 | キャリアデザインとは | キャリアデザインについて |
| 3～4 | 人生を考える | 将来について |
| 5～6 | キャリアロールを考える | キャリアロールについて |
| 7～8 | 社会が視点を考える | 社会の視点について |
| 9～10 | 成果主義 | 成果主義について |
| 11～12 | エンプロイアビリティと資格 | エンプロイアビリティについて |
| 13～18 | 球技大会① | 調理製菓・リハビリとのコミュニュケーションをはかる |
| 19～20 | 適職 | 適職について考える |
| 21～22 | 天職 | 天職について考える |
| 23～24 | 企業研究・求人票の見方 | 就職について考える |
| 25～26 | モチベーション | 働くうえでの、気持ちの持ち方について考える |
| 27～28 | 希望について考える | 夢実現について |
| 29～30 | 自分をアピールしよう | 自分のアピールポイントを考える |

| 教科書・教材 | 評価基準 | 評価率 | その他 |
|---|---|---|---|
| キャリアデザイン　ワークシート | 出席率 | 100.0% | |