

学科コード	D1
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	製菓理論1		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「製菓理論」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	砂糖(含蜜糖)				
第2週	砂糖(分蜜糖)				
第3週	砂糖の特徴				
第4週	砂糖の特性				
第5週	小麦の種類と特徴				
第6週	小麦の加工適正				
第7週	でん粉の種類と特徴				
第8週	前期前半まとめ				
第9週	前期中間試験				
第10週	でん粉(糊化と老化)				
第11週	でん粉(その他性質)				
第12週	米粉				
第13週	鶏卵				
第14週	油脂の種類と特徴				
第15週	油脂の加工適正				
第16週	前期後半まとめ				
第17週	前期期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、製菓材料の特性や製菓の化学について現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科コード	D1
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	栄養学1		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「栄養学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	栄養学概要				
第2週	人体の構成について 基本的な栄養素				
第3週	タンパク質				
第4週	タンパク質のアミノ酸価				
第5週	脂質				
第6週	炭水化物 糖質				
第7週	炭水化物 食物繊維				
第8週	前期前半まとめ				
第9週	中間試験				
第10週	ミネラル(カルシウム 鉄)				
第11週	ミネラル(ナトリウム カリウム)				
第12週	その他のミネラル				
第13週	ビタミン(VA VD)				
第14週	ビタミン(VE VK)				
第15週	その他ビタミン				
第16週	前期後半まとめ				
第17週	期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、現場での体験や事例を交えて栄養学の基礎を教授する。					

学科コード	D1
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	食品学1		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「食品学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	食品学概要				
第2週	食品の機能				
第3週	一般成分				
第4週	嗜好成分(有機酸 アルカロイド アルデヒド)				
第5週	嗜好成分(色素成分 香気成分)				
第6週	嗜好成分(有害成分)				
第7週	食品の持つエネルギー アトウォーター係数				
第8週	食品の分類 成分表の使い方				
第9週	前期前半まとめ				
第10週	中間試験				
第11週	献立作成・栄養計算				
第12週	食品の分類と特性(米 麦 穀類)				
第13週	食品の分類と特性(芋類 豆類)				
第14週	食品の分類と特性(調味料 加工食品)				
第15週	食品の分類と特性(微生物応用食品)				
第16週	前期後半まとめ				
第17週	期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食品の特性や加工性などを現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科コード	D1
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	公衆衛生学1		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「公衆衛生学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	公衆衛生学概要				
第2週	公衆衛生の歴史				
第3週	公衆衛生行政(保健所 保健センター)				
第4週	プリシード・プロシードモデル説明				
第5週	プリシードプロシードモデル計画作成				
第6週	人口統計(人口静態統計)				
第7週	人口統計(人口動態統計)				
第8週	疾病統計				
第9週	前期前半のまとめ				
第10週	中間試験				
第11週	環境衛生(空気)				
第12週	環境衛生(光・水)				
第13週	上水道 下水道				
第14週	一般廃棄物 産業廃棄物				
第15週	そ族・昆虫 その他生活衛生				
第16週	前期後半まとめ				
第17週	期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法					
評価基準:絶対評価 試験					
6. その他					
担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、現場での体験や事例を交えて公衆衛生学の基礎を教授する。					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	食品衛生学1		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目			○	
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「食品衛生学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	食品衛生学概要				
第2週	食中毒の分類				
第3週	微生物について				
第4週	食中毒の発生推移				
第5週	細菌性・ウイルス性食中毒 ・サルモネラ ・腸炎ビブリオ ・大腸菌 ・カンピロバクター ・黄色ブドウ球菌 ・ボツリヌス菌 ・ウェルシュ菌 ・セレウス菌 ・ノロウイルス				
第6週					
第7週					
第8週					
第9週	前期中間試験				
第10週	寄生虫による食中毒 化学物質による食中毒 自然毒による食中毒				
第11週					
第12週	・動物性自然毒 ・植物性自然毒 その他の食中毒				
第13週					
第14週	食中毒の予防				
第15週					
第16週	前期まとめ				
第17週	試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食中毒や衛生管理について現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	堀内貴彦	
科目名	業務演習1		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義・実習	年次	1
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	パソコンの基本的な操作ができる パワーポイントを用いてプレゼンテーションができる				
◆概要	パソコン操作の基本的技術を学ぶ				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	クラスオリエンテーション				
第2週	パソコンの使い方について パソコン基礎操作				
第3週	パソコン基礎操作				
第4週	パソコン基礎操作				
第5週	パソコン基礎操作				
第6週	パソコン基礎操作				
第7週	パソコン基礎操作				
第8週	パソコン基礎操作				
第9週	パワーポイントの使い方				
第10週	プレゼン資料作成				
第11週	プレゼン資料作成				
第12週	模擬プレゼンテーション				
第13週	プレゼン資料作成				
第14週	プレゼン資料作成				
第15週	プレゼン資料作成				
第16週	プレゼン資料作成				
第17週	期末試験 発表会				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 授業態度10%、授業態度及び取り組み20%、中間・期末課題70%					
6. その他					

学科 ＜専攻＞	パティシェ・ブーランジェ		担当者	小林千尋	
科目名	キャリアプランニング1		必修・選択	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	希望する業種・職種で職を得るために、効果的で適正な就職活動を行うべく、実務的な準備(履歴書作成など)とキャリア教育(各種自己分析など)を通じて実践的なレベルを目指す。				
◆概要	自己分析を通じて自分のゴールを再度確認する。履歴書は自らの歴史と自分自身をPRするものなので、広義のとなる。また、実際の就職活動により密着した自己PRや仮の志望動機も作成してみる。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	「キャリア」とは、2年間の心構え、卒業生の内定先・就活について、「振り返り」				
第2週	ライフライン分析、キャリアパス				
第3週	「職業興味と職業適性」				
第4週	グループワーク「雪山で遭難」、「新聞タワー」				
第5週	自己分析①「ジョハリの窓」、「エゴグラム」				
第6週	自己分析②「ほめられたこと」、「良いところ見つけ」				
第7週	自己PR文をつくってみよう				
第8週	中間テスト(作文)				
第9週	企業研究・求人票を見てみよう①(求められる人材は)				
第10週	企業研究・求人票を見てみよう②(賃金、休日、社会保険など)				
第11週	企業研究・②(求人票を使って)求められる人材とは				
第12週	一般教養(社会人基礎、時事問題)				
第13週	一般教養(初歩のSPI)				
第14週	履歴書作成①(自己PR、志望動機以外を記入)				
第15週	履歴書作成②(自己PR確認、職種志望動機作成)				
第16週	履歴書作成③(期末テストに向けて)				
第17週	期末テスト 履歴書の作成				
3. 履修上の注意					
筆記用具を持参					
4. 使用教材(テキスト等)					
プリント教材					
5. 単位認定評価方法					
評価基準: 絶対評価					
中間・期末テスト、授業態度、出席状況、課題提出・内容					
6. その他					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ		担当者	小林千尋	
科目名	社会		必修・選択	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	製菓・製パン業界で活躍できるための社会的知識を得る。				
◆概要	製菓・製パンの歴史に始まり、製菓業界の特徴を学習する。また、独立開業を見据えて、店舗経営、市場、販売促進、労務管理なども学ぶ。				
2. 授業内容（週単位で記入）					
第1週	菓子とは、菓子の魅力・弊害				
第2週	日本における菓子の歴史				
第3週	パンの歴史、日本におけるパンとは				
第4週	菓子製造の要件①				
第5週	菓子製造の要件②				
第6週	菓子の生産と消費				
第7週	菓子の包装、容器包装リサイクル法				
第8週	中間テスト				
第9週	菓子店の経営				
第10週	菓子店の立地と市場				
第11週	販売促進①				
第12週	販売促進②				
第13週	店舗の作り方				
第14週	労働生産性				
第15週	労務管理①				
第16週	労務管理②				
第17週	期末テスト				
3. 履修上の注意					
筆記用具を持参					
4. 使用教材(テキスト等)					
テキスト、プリント教材					
5. 単位認定評価方法					
評価基準：絶対評価					
中間・期末テスト、授業態度、出席状況、課題提出・内容					
6. その他					

学科コード	D1
-------	----

学科 〈専攻〉	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	古川 博徳	
科目名	商品開発1		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義・実習	年次	1年次
総授業数(予定)	16コマ	授業場所	普通教室・実習棟	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	食に携わる仕事に就くための基本的な考え方と、商品開発に必要な考え方を実践的に学ぶ。				
◆概要	商品開発の理論を学び、実践で開発を行う。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	商品開発の必要性				
第2週	商品開発の為の思考と成果を上げるための習慣について				
第3週	商品開発の意義と手順 商品の企画 環境分析				
第4週	商品開発の意思決定と開発テーマの決定				
第5週	市場調査 販売をするために必要な知識 商品開発の食材選定のための知識				
第6週	外部販売実習)商品コンセプトの立案と商品企画書の作成①				
第7週	外部販売実習)商品レシピの作成と食材の選定①				
第8週	試作①				
第9週	フィードバック① 外部販売実習)商品コンセプトの立案と商品企画書の作成②				
第10週	外部販売実習)商品レシピの作成と食材の選定②				
第11週	外部販売実習製造準備				
第12週	外部販売実習製造準備				
第13週	学校公開日販売実習)商品コンセプトの立案と商品企画書の作成				
第14週	校内販売実習)商品コンセプトの立案と商品企画書の作成				
第15週	校内販売実習)商品レシピの作成と食材の選定				
第16週	校内販売実習)商品コンセプトの立案と商品企画書の作成 単位認定試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
商品開発					
5. 単位認定評価方法					
評価基準:絶対評価					
商品開発の為のコンセプト、開発した商品の味、見た目、企画書の内容					
6. その他					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科コード	D1
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	堀竹 宏明 三浦 恵美	
科目名	製菓実習 I		必修・選択(注記)	必修	
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	1年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	実習棟	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 基本的な仕込み、配合を理解し、技法を学ぶ					
◆概要 お菓子作りのベースとなる生地やクリーム的基础を学び基礎を固める。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	授業準備				
第2週	オムレット・オ・フリーズ    ビスキュイ・オ・フリーズ    マドレーヌ    フィナンシェ仕込み				
第3週	ジェノワーズ    フルーツパウンド    フィナンシェ    マドレーヌ焼き				
第4週	プリン 3種				
第5週	ガトーフリーズ    絞り練習				
第6週	シュークリーム    エクレア				
第7週	ジュレ(ゼリー)3種				
第8週	焼き菓子3種				
第9週	ショートケーキ(ジェノワーズ)テスト・絞リテスト				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
実習用プリント					
5. 単位認定評価方法					
評価基準:絶対評価					
・ 授業態度50%    ・ 試験50%					
6. その他					
担当者の実務経験 洋菓子店勤務者が自店舗の製造現場の経験により、菓子製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科コード	D1
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	林 兵司 三浦 恵美	
科目名	製菓実習Ⅱ		必修・選択(注記)	必修	
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	1年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	実習棟	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	パンの基礎知識を理解していくとともに、仕込み、分割、まるめなどの作業を適切に行うことができるようになる。				
◆概要	生地からパンを仕込み、分割、まるめ、成型、焼成などを行う。				
2. 授業内容					
1	菓子パン・バターロール・フランスパン				
2	フランスパン・角食パン・パン・ド・ミ				
3	菓子パン・バターロール・カイザーゼンネル				
4	フランスパン・バターロール・ヴィエノワ・クッキーパン				
5	フランスパン・スコーン・アントワープ・ピストレ				
6	菓子パン・バターロール				
7	全粒粉食パン・フランスパン・調理パン・スコーン・バターロール				
8	バターロール・菓子パン				
9	調理パン(カレー)・菓子パン(クリーム)・バターロール(テスト)				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
実習用プリント					
5. 単位認定評価方法					
評価基準: 絶対評価					
・ 授業態度50% ・ 試験50%					
6. その他					
担当者の実務経験 パン屋経営者が自店舗の製造現場の経験により、パン製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	古川 博徳	
科目名	製菓実習Ⅲ		必修・選択(注記)	必修	
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	1年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	実習棟	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目			○	
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 基本的な仕込み、配合を理解し、技法を学ぶ					
◆概要 和菓子の基礎を学ぶ					
2. 授業内容					
1	製餡(こしあん、粒あん、みそあん)				
2	関東風・関西風 桜餅				
3	柏餅・薯蕷饅頭				
4	大福(2種)・薯蕷饅頭				
5	カステラ饅頭・薯蕷饅頭・求肥仕込み				
6	どら焼き・焼きアユ				
7	水羊羹・錦玉羹・薯蕷饅頭				
8	薯蕷饅頭テスト準備				
9	薯蕷饅頭テスト				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 実習用プリント					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 ・ 授業態度50% ・ 試験50%					
6. その他 担当者の実務経験 和菓子店経験者が製造現場の経験により、菓子製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	林 兵司	
科目名	製菓実習Ⅳ		必修・選択(注記)	必修	
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	1年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	実習棟	前・後期	年間
企業連携科目	○	実務経験のある教員等による授業科目			○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 基本的な仕込み、配合を理解し、技法を学ぶ					
◆概要 パンの現場でのいろはを交えた実践的なパン作り					
2. 授業内容					
1	クレッセント カフェブレッド フランスパン				
2	フランスパン ミルクハース イングリッシュマフィン オニオンブレッド				
3	フランスパン ガトーベルヴィエ 紅茶ブレッド クロワッサン				
4	フランスパン トマトベーグル 角食パン ベーグル アインバック				
5	フランスパン パン・オ・レ ピタ ロージネンブロード				
6	フランスパン コンプレ 菓子パン パイ生地 マロンツイスト				
7	クラックラン チョコブレッド フルーツブレッド フランスパン				
8	フランスパン イングリッシュマフィン セーグル ヴィエノワ				
9	バターロール(テスト) デニッシュ 菓子パン				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 実習用プリント					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 ・授業態度50% ・試験50%					
6. その他 担当者の実務経験 パン屋経営者が自店舗の製造現場の経験により、パン製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科コード	D1
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	製菓理論2		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「製菓理論」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	牛乳の種類 加工特性				
第2週	乳製品				
第3週	チョコレートの種類と特徴				
第4週	チョコレートの加工適正				
第5週	果実及び果実加工品				
第6週	凝固材料(寒天・カラギーナン)				
第7週	凝固材料(ゼラチン・ペクチン)				
第8週	後期前半まとめ				
第9週	前期中間試験				
第10週	種実類				
第11週	酒類				
第12週	香辛料				
第13週	香料				
第14週	補助材料(パン酵母～イーストフード)				
第15週	補助材料(膨張剤、乳化剤)				
第16週	後期後半まとめ				
第17週	期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法					
評価基準:絶対評価					
試験					
6. その他					
担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、製菓材料の特性や製菓の化学について現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科コード	D1
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	栄養学2		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「栄養学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	体内での水の役割				
第2週	食事バランスガイド				
第3週	栄養の消化(口腔～胃)				
第4週	栄養の消化(膵臓・腸)				
第5週	栄養の吸収				
第6週	その他臓器(肝臓・腎臓)				
第7週	ホルモンとその機能				
第8週	後期前半まとめ				
第9週	中間試験				
第10週	エネルギー代謝				
第11週	食事摂取基準(エネルギーの指標・BMI)				
第12週	食事摂取基準(栄養素の指標)				
第13週	生活消費量				
第14週	ライフステージの栄養				
第15週	食生活と疾病				
第16週	栄養成分表示				
第17週	期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食事の意味や重要性について現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	公衆衛生学2		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「公衆衛生学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	公害				
第2週	感染症 感染源				
第3週	感染症 感染経路				
第4週	感染症 感受性				
第5週	感染症対策				
第6週	感染症対策				
第7週	予防接種				
第8週	後期前半のまとめ				
第9週	中間試験				
第10週	生活習慣病 高血圧症 動脈硬化症				
第11週	生活習慣病 脳血管疾患				
第12週	生活習慣病 心臓病				
第13週	生活習慣病 がん				
第14週	生活習慣病 糖尿病 肝硬変				
第15週	労働衛生				
第16週	後期後半まとめ				
第17週	期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法					
評価基準:絶対評価					
試験					
6. その他					
担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、感染症や生活習慣病など現場での具体的な対処方法や指導方法などの体験や事例を交えて教授する。					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	食品学2		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目			○	
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「食品学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	食品の変質 ・自己消化 ・腐敗 ・変敗 ・酸敗 ・酸化				
第2週					
第3週					
第4週	食品の変質の防止				
第5週	食品の保存方法 ・物理的処理(加熱・冷蔵・冷凍・乾燥・放射線・CA貯蔵)				
第6週					
第7週	後期前半まとめ				
第8週	中間試験				
第9週	食品の保存方法 ・細菌学的処理(細菌・酵母・カビ) ・科学的処理(塩蔵、酢漬、砂糖漬) ・総合的処理(燻煙法・塩乾法・凍結法・缶、瓶・真空包装 等)				
第10週					
第11週					
第12週					
第13週					
第14週	食品の生産と消費				
第15週	食品の生産と輸入				
第16週	後期後半まとめ				
第17週	期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食品の特性や加工性などを現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科 〈専攻〉	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	食品衛生学2		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「食品衛生学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	食品添加物について ・保存料 ・防カビ剤 ・殺菌料 ・漂白剤 ・着色料 ・発色剤 ・甘味料 ・酸味料 ・栄養強化剤 ・香料 ・乳化剤 ・膨張剤 ・増粘剤 その他				
第2週					
第3週					
第4週					
第5週					
第6週					
第7週					
第8週	中間試験				
第9週	食品における有害物質 食品中の異物				
第10週	衛生管理 ・衛生管理 ・洗浄 ・消毒と殺菌				
第11週					
第12週					
第13週					
第14週	HACCPについて				
第15週					
第16週					
第17週	期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食中毒や衛生管理について現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	食品衛生学3		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義・実習	年次	1年次
総授業数(予定)	16コマ	授業場所	普通教室・実習室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目			○	
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「食品衛生学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	燻煙実験方法説明				
第2週	実験(食品加工:燻煙)				
第3週	実験(食品加工:燻煙)				
第4週	燻煙実験結果説明				
第5週	でんぷんの糖化実験方法説明				
第6週	でんぷんの糖化実験				
第7週	でんぷんの糖化実験				
第8週	でんぷんの糖化実験結果解説				
第9週	凝固剤の比較実験方法説明				
第10週	凝固剤の比較実験				
第11週	凝固剤の比較実験				
第12週	凝固剤の比較実験結果解説				
第13週	砂糖の加工実験方法説明				
第14週	砂糖の加工実験 (カラメル化 ジャムづくり)				
第15週	砂糖の加工実験 (カラメル化 ジャムづくり)				
第16週	砂糖の加工実験結果解説				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準:相対評価 授業へ取り組む姿勢、レポート内容					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食中毒や衛生管理について実験を通して指導する。					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ		担当者	小林千尋	
科目名	衛生法規		必修・選択	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	製菓衛生師試験・国家資格合格レベルの知識を身につける。				
◆概要	製菓衛生師試験の中心をなす製菓衛生師法、食品安全基本法、食品衛生法を学習する。また、最近注目の健康増進法、食品表示法、食育基本法などについても基礎を学習する。				
2. 授業内容（週単位で記入）					
第1週	法律に関する基礎知識、法律の種類				
第2週	法律と行政の仕組み、衛生とは				
第3週	製菓衛生師法①				
第4週	製菓衛生師法②				
第5週	食品安全基本法と食品安全委員会				
第6週	食品衛生法①				
第7週	食品衛生法②				
第8週	中間テスト				
第9週	食品衛生法③				
第10週	食品衛生法のガイドライン①				
第11週	食品衛生法のガイドライン②				
第12週	食品衛生法のガイドライン③				
第13週	食品表示法①				
第14週	食品表示法②				
第15週	地域保健法、感染症予防法				
第16週	健康増進法、食育基本法				
第17週	期末テスト				
3. 履修上の注意					
筆記用具を持参					
4. 使用教材(テキスト等)					
テキスト、プリント教材、問題集					
5. 単位認定評価方法					
評価基準: 絶対評価					
中間・期末テスト、授業態度、出席状況、課題提出・内容					
6. その他					

学科コード	D1
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシェ・ブーランジェ		担当者	小林千尋	
科目名	キャリアプランニング2		必修・選択	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	キャリアプランニング1での基礎に基づき、希望する業種・職種で職を得る。				
◆概要	キャリアプランニング1の内容をフォローしつつ、再度確認したゴールを目指す。効果的で適正な就職活動を行うべく実務的な準備(履歴書作成、志望動機・自己PRの作成など)と、広い意味でのキャリア教育(職業観、ライフワークバランス、仕事と法律など)を学び、一緒に考える。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	前期末テストを振り返って(志望動機・自己PRを推敲)				
第2週	一般常識				
第3週	時事問題				
第4週	SPI				
第5週	SPI				
第6週	ビジネスマナー①				
第7週	ビジネスマナー②				
第8週	ビジネスマナー③				
第9週	中間テスト				
第10週	電話対応①				
第11週	電話対応②				
第12週	面接①				
第13週	面接②				
第14週	本番を意識した履歴書の作成(就職ラリー)				
第15週	企業リサーチ				
第16週	就活手帳の活用方法、送付状作成、封筒の宛名書き				
第17週	期末テスト(求職票の作成)				
3. 履修上の注意					
筆記用具を持参					
4. 使用教材(テキスト等)					
プリント教材					
5. 単位認定評価方法					
評価基準: 絶対評価					
中間・期末テスト、授業態度、出席状況、課題提出・内容					
6. その他					

学科コード	D1
-------	----

学科 〈専攻〉	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	古川 博徳	
科目名	商品開発2		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	1年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	普通教室・実習棟	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
◆到達目標	商品開発に必要な考え方を実践的に学ぶ。バザーなどで販売することも学ぶ。				
◆概要	商品開発の理論を学び、実践で開発を行う。学年バザーを体験し実践的な販売のやり方を学ぶ				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	学校公開日販売実習)商品レシピの作成と食材の選定				
第2週	学校公開日販売実習)商品試作①				
第3週	フィードバック 商品レシピの見直しと食材の選定				
第4週	学校公開日販売実習)商品試作②				
第5週	フィードバック 商品レシピの見直しと食材の選定				
第6週	学校公開日販売実習製造準備				
第7週	学校公開日販売実習製造準備 校内販売実習)商品レシピ作成と食材の選定				
第8週	校内販売実習)製造準備				
第9週	校内販売実習				
第10週	企業連携商品開発				
第11週	企業連携商品開発				
第12週	企業連携商品開発				
第13週	企業連携商品開発				
第14週	企業連携商品開発				
第15週	企業連携商品開発				
第16週	企業連携商品開発				
第17週	企業連携商品開発				
第18週	企業連携商品開発				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
商品開発					
5. 単位認定評価方法					
評価基準:絶対評価					
商品開発の為のコンセプト、開発した商品の味、見た目、企画書の内容					
6. その他					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	堀内貴彦	
科目名	業務演習2		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義・実習	年次	1
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 パソコンを利用して効果的な資料作成ができる					
◆概要 ワードやパワーポイントを用いて効果的に画像等を使用してチラシやプレゼン資料を作成する。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	プレゼン資料作成				
第2週	プレゼン資料作成				
第3週	プレゼン資料作成				
第4週	プレゼン資料作成				
第5週	プレゼン資料作成				
第6週	プレゼン資料作成				
第7週	プレゼン資料作成				
第8週	プレゼン資料作成(中間評価)				
第9週	チラシ作成				
第10週	チラシ作成				
第11週	チラシ作成				
第12週	チラシ作成				
第13週	チラシ作成				
第14週	チラシ作成				
第15週	チラシ作成				
第16週	期末課題				
第17週	期末課題				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) ノートPC 授業配布のプリント教材					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 授業態度10%、授業態度及び取り組み20%、中間・期末課題70%					
6. その他					

学科コード	D1
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	堀竹先生 古川先生	林先生 三浦
科目名	製菓実習Ⅴ		必修・選択(注記)	必修	
単位数	8単位	授業形態	実習	年次	1年次
総授業数(予定)	132コマ	授業場所	実習棟	前・後期	年間
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	製パンの基礎を学び、テーマに沿った商品価値のある創作をしてみよう				
◆概要	総合的な、製菓、製パンの実技を学ぶ。				
2. 授業内容(週単位で記入)					
第1週	校外販売実習)商品レシピに沿った製造				
第2週	校外販売実習				
第3週	校外販売実習				
第4週	ダイヤモンド3種 シュクレ				
第5週	おはぎ				
第6週	浮島 芋羊羹				
第7週	学校公開日販売実習)商品レシピに沿った製造				
第8週	学校公開日販売実習)商品レシピに沿った製造				
第9週	学校公開日販売実習)商品レシピに沿った製造				
第10週	フルーツタルト				
第11週	校内販売実習)商品レシピに沿った製造				
第12週	校内販売実習)商品レシピに沿った製造				
第13週	校内販売実習)商品レシピに沿った製造				
第14週	フランスパン(テスト)・セーグル・ヴィエノワ・デニッシュ				
第15週	ジェノワーズ(テスト)・ピティヴィエ・ヘクセンハウス				
第16週	フランスパン・バインミー・ブリオッシュ				
第17週	芋羊羹 栗蒸し羊羹				
第18週	フランスパン・シュトーレン・クロワッサン				
第19週	練り切り				
第20週	菓子パン・総菜パン・角食パン				
第21週	クリスマスケーキ				
第22週	花びら餅 うぐいす餅				
第23週	菓子パン・総菜パン・デニッシュパン				
第24週	練り切り 上生菓子				
第25週	菓子パン・総菜パン・角食パン				
第26週	チョコレートテンパリング マンディアン				
第27週	菓子パン・総菜パン・フランスパン				
第28週	オペラ				

第29週	フランスパン・総菜パン・編みパン
第30週	パイピング
第31週	コンプレ・カンパーニュ・フランスパン
第32週	雑菓子
第33週	雑菓子
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 実習用プリント	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 ・ 授業態度50% ・ 中間・ 期末試験50%	
6. その他 担当者の実務経験 洋菓子店勤務、和菓子店経験者	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科コード	D1
-------	----

学科 ＜専攻＞	全学科		担当者	各クラス担任	
科目名	総合演習 1		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義・演習	年次	1
総授業数(予定)	20コマ	授業場所	教室・各実習室	前・後期	前後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	一般教養や専門学習など社会で役立つ知識や技術を学ぶ。また、特別活動として、学校生活ルールやクラス、学校行事を通して協調性や計画性を学ぶ。				
◆概要	クラス担任の指導によりホームルーム活動を行います。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週 ～ 第38週	一般教養や学科別の専門知識技術の学習 学生の手引き、学生生活ルールの確認 クラス、学校行事及び計画 等				
3. 履修上の注意					
出席時間数等は授業内で指示します。					
4. 使用教材(テキスト等)					
学生の手引き等					
5. 単位認定評価方法					
評価基準:絶対評価 出席時間、取組により評価					
6. その他					

学科 〈専攻〉	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	田中 優子	
科目名	情報リテラシー1		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	マイクロソフトWORDでビジネス文書の作成ができる 日本情報処理検定協会主催の「ワープロ検定3級」の検定に合格する				
◆概要	ワープロ検定および文書デザイン検定の問題を解きながら、タイピングの基礎、Windows操作、Wordによる文書作成を習得する。7月または10月に個々の習熟度に応じた級の検定を受験する。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	ワープロ検定3級程度の問題解法 個別問題演習				
第2週	ワープロ検定準2級程度の問題解法 個別問題演習				
第3週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第4週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第5週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第6週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第7週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第8週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第9週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第10週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第11週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第12週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第13週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第14週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第15週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				

第16週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習
第17週	ワープロ検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習
第18週	期末試験 ワープロ検定3級程度の問題
<b>3. 履修上の注意</b>	
<p>授業課題の提出あり(MITファイルサーバ等へ)          欠席(公欠含む)した場合は、欠席分の課題を次回の授業日までに提出する          課題が期日までに出せない場合、基準に満たない場合は、単位不認定となる場合がある</p>	
<b>4. 使用教材(テキスト等)</b>	
<p>マイクロソフトWordを使用          授業配布プリント          検定過去問題のプリント</p>	
<b>5. 単位認定評価方法</b>	
<p>評価基準:絶対評価          出席・授業態度20%、中間・期末試験50%、課題・小テスト30%          ただし、課題未提出や出席状況に応じて評価は変動する</p>	
<b>6. その他</b>	

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ		担当者	小林千尋	
科目名	就職教養		必修・選択	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	希望する業種・職種で職を得る。				
◆概要	キャリアプランニング1、2を踏まえて、就職活動、社会で働くことをより実践的に学習する。履歴書の自己PR、志望動機などをブラッシュアップし、労働者としての権利や義務の基礎を学習する。				
2. 授業内容（週単位で記入）					
第1週	就活方法、企業・求人情報の確認				
第2週	履歴書のアップデート、自己PRの確認、企業情報検索				
第3週	自己PRの確認、企業情報検索				
第4週	電話の掛け方、面接、送付状など確認				
第5週	「働くこと」、「労働者」とは、学生就活の個別サポート				
第6週	労務契約、書面による労働契約、学生就活の個別サポート				
第7週	内定と内定取り消し、学生就活の個別サポート				
第8週	試用期間と就業規則、学生就活の個別サポート				
第9週	中間テスト				
第10週	労働時間、時間外労働、割増賃金、学生就活の個別サポート				
第11週	休日・休暇、有給休暇、休憩、学生就活の個別サポート				
第12週	賃金、最低賃金、退職金、賞与、学生就活の個別サポート				
第13週	社会保険①、学生就活の個別サポート				
第14週	社会保険②、学生就活の個別サポート				
第15週	働き方改革、学生就活の個別サポート				
第16週	ライフワークバランス、学生就活の個別サポート				
第17週	期末テスト				
3. 履修上の注意					
筆記用具を持参					
4. 使用教材(テキスト等)					
プリント教材					
5. 単位認定評価方法					
評価基準: 絶対評価					
中間・期末テスト、授業態度、出席状況、課題提出・内容					
6. その他					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	食品衛生学4		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓衛生師試験科目の一つ「食品衛生学」について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	食中毒まとめ				
第2週	食品添加物まとめ				
第3週	有害物質 衛生管理まとめ				
第4週	衛生管理まとめ				
第5週	試験演習				
第6週	試験演習				
第7週	試験演習				
第8週	試験演習				
第9週	試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、食中毒や衛生管理について現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	製菓理論3		必修・選択(注記)	必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 製菓材料の特性について学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	甘味料まとめ				
第2週	小麦粉まとめ				
第3週	でんぷん・米まとめ				
第4週	卵・油脂まとめ				
第5週	乳製品・チョコレートまとめ				
第6週	果実・種実類まとめ				
第7週	凝固剤・風味材料まとめ				
第8週	補助材料まとめ				
第9週	試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 試験					
6. その他 担当者の実務経験 病院や特養での臨床経験・厨房経験のある教員が、製菓材料の特性や製菓の化学について現場での体験や事例を交えて教授する。					

学科コード	D2
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	竹内 遥	
科目名	製菓衛生師演習		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓衛生師試験に合格できる					
◆概要 過去問題や模擬試験を通して製菓衛生師試験の対策を行う					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	模擬試験と解説				
第2週	模擬試験と解説				
第3週	模擬試験と解説				
第4週	模擬試験と解説				
第5週	模擬試験と解説				
第6週	模擬試験と解説				
第7週	模擬試験と解説				
第8週	模擬試験と解説				
第9週	製菓衛生師試験問題解説				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 製菓衛生師全書、過去問題					
5. 単位認定評価方法 評価基準: 相対評価 ・ 製菓衛生師試験結果 ・ 授業態度					
6. その他					

学科コード	D2
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	三浦 恵美	
科目名	販売デザイン1		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	16コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 販売の基礎を学ぶ					
◆概要 学生バザーを通して販売運営に必要な事項を学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	イベントの内容・販売物の確認				
第2週	イベント役割決め・流れ確認				
第3週	マジパン				
第4週	マジパン				
第5週	マジパン				
第6週	マジパン				
第7週	バザーの役職・コンセプト				
第8週	バザーのコンセプト・レイアウト				
第9週	学外販売実習)準備				
第10週	学外販売実習)準備				
第11週	学外販売実習)準備				
第12週	学外販売実習)準備				
第13週	学外販売実習)準備				
第14週	校外販売実習				
第15週	校外販売実習振り返り				

第16週	学科バザー商品企画デザイン
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等)	
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 授業へ取り組む姿勢	
6. その他	

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	堀竹 宏明 三浦 恵美	
科目名	菓子デザイン		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	実習棟	前・後期	前期前半
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目			○	
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 マジパンの作品を完成させる					
◆概要 長野県洋菓子コンクールに出品する作品を作ることを通して表現力と発想力を養います。また、プレートを書くときに必要になるパイピング技術の向上も図ります。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	マジパン細工				
第2週	マジパン細工				
第3週	マジパン細工				
第4週	マジパン細工				
第5週	マジパン細工				
第6週	マジパン細工				
第7週	マジパン細工				
第8週	マジパン細工				
第9週	マジパン細工 テスト				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) 実習用テキスト					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価 ・ 授業態度50% ・ 試験50%					
6. その他 担当者の実務経験 洋菓子店勤 マジパン細工において各種コンクールで受賞した経験を生かし、長野県洋菓子コンクールに向けての技術指導を行う。					

学科コード	D2
-------	----

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	林 兵司 羽竜 健人 三浦 恵美	
科目名	製菓応用実習 1		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	4単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	64コマ	授業場所	実習棟	前・後期	前期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製パン応用技術の習得					
◆概要 製パンの応用知識から専門知識まで、その奥の深さをじっくり学び、徹底的に技術を習得する。					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	授業準備 学科歓迎会				
第2週	フランスパン、クロワッサン、食パン、キッシュ、ヴィエノワ				
第3週	レストランデザート				
第4週	ベルリーナ、ラントブロート、ロッケンミッシュブロート、ヨーグルトブロート、角食パン				
第5週	フランスパン、ポトベ・ドメクス、ビアシュタンゲル、チョコブレッド				
第6週	レストランデザート				
第7週	フランスパン、スイミット、ガトーヴェルビエ、アインバック				
第8週	中間試験				
第9週	フランスパン、キャロットブレット、グリッシーニ、ハードトースト				
第10週	レストランデザート				
第11週	フランスパン、ナン、マロンツイスト、リュスティック				
第12週	フランスパン、レーズンパン、ロージネンブロード				
第13週	レストランデザート				
第14週	校外販売実習				

第15週	フランスパン、ルントシュトック、ミルクハース
第16週	期末試験
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等) 実習用テキスト	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 授業態度50% 試験50%	
6. その他 担当者の実務経験 パン屋経営者が自店舗の製造現場の経験により、パン製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	田中 優子	
科目名	アプリケーション実習 1		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	マイクロソフトWord・Excelに画像を取り入れ資料等の作成ができる 日本情報処理検定協会主催の「文書デザイン検定3級」以上の検定に合格する				
◆概要	日本情報処理検定協会主催文章デザイン検定3級の合格を目指しパソコン操作の習得を行う 12月または2月に個々の習熟度に応じた級の検定を受験する				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	文書デザイン検定3級の問題解法 問題演習				
第2週	文書デザイン検定3級の問題解法 問題演習				
第3週	文書デザイン検定2級の問題解法 問題演習				
第4週	文書デザイン検定2級の問題解法 問題演習				
第5週	検定問題対策・問題演習				
第6週	検定問題対策・問題演習				
第7週	検定問題対策・問題演習				
第8週	検定問題対策・問題演習				
第9週	検定問題対策・問題演習				
第10週	検定問題対策・問題演習				
第11週	検定問題対策・問題演習				
第12週	検定問題対策・問題演習				
第13週	検定問題対策・問題演習				
第14週	検定問題対策・問題演習				
第15週	検定問題対策・問題演習				

第16週	検定問題対策・問題演習
第17週	期末試験 文書デザイン検定3級程度の問題
<b>3. 履修上の注意</b>	
<p>授業課題の提出あり(MITファイルサーバ等へ)          欠席(公欠含む)した場合は、欠席分の課題を次回の授業日までに提出する          課題が期日までに出せない場合、基準に満たない場合は、単位不認定となる場合がある</p>	
<b>4. 使用教材(テキスト等)</b>	
<p>マイクロソフトWordを使用          授業配布プリント          検定過去問題のプリント</p>	
<b>5. 単位認定評価方法</b>	
<p>評価基準: 絶対評価          出席・授業態度20%、中間・期末試験50%、課題・小テスト30%          ただし、課題未提出や出席状況に応じて評価は変動する</p>	
<b>6. その他</b>	

学科コード	D2
-------	----

学科 <専攻>	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	堀竹 宏明 古川 博徳 三浦 恵美	
科目名	総合製菓実習		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	40コマ	授業場所	実習棟	前・後期	前期後半
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 製菓技術の習得・カフェフードの理解					
◆概要					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓の基礎知識から専門知識まで、その奥の深さをじっくり学び、徹底的に技術を習得する</li> <li>・最新のカフェのフードの流行を理解する</li> </ul>					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	ルレ・オ・アナナス、ガトーモカ				
第2週	フォレ・ノワール、ムース・オ・フリーズ				
第3週	ギモーブ、ケーキブルトンヌ、パンドジェンヌ、ガレットブルトンヌ				
第4週	ナッペ練習				
第5週	マカロン、ダックワーズ				
第6週	校外販売実習)和菓子製造				
第7週	校外販売実習)和菓子製造				
第8週	校外販売実習				
第9週	ノワール、ティラミス				
第10週	クグロフ、キプフェル、マーブルパウンド、ウィナー				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
実習用テキスト					
5. 単位認定評価方法					
評価基準:絶対評価					
授業態度50% 試験50%					
6. その他					
担当者の実務経験 和・洋菓子店勤務者が製造現場の経験により、菓子製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	小林 さくら	
科目名	カフェ実習		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	2単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	30コマ	授業場所	実習棟	前・後期	年間
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	ミルクフォームを作れるようになる ラテアートで丸を書けるようにする				
◆概要	ミルクフォームを作り、振動や、ピックでラテアートを入れられるようになる				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	ドリップコーヒー				
第2週	産地別のコーヒーの試飲				
第3週	カフェラテ				
第4週	カフェラテ				
第5週	カフェラテ				
第6週	カフェラテ				
第7週	カフェラテ				
第8週	カフェラテ				
第9週	カフェラテ				
第10週	カフェラテ				
第11週	カフェラテ				
第12週	カフェラテ				
第13週	カフェラテ				
第14週	カフェラテ				
第15週	校内販売実習準備				
第16週	カフェラテテスト				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
5. 単位認定評価方法					
評価基準:絶対評価					
・授業態度50% ・試験50%					
6. その他					
担当者の実務経験 カフェ勤務者が店舗の製造現場の経験により、カフェラテの基礎技術及び接客の技術指導を行う。					

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科 〈専攻〉	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	田中 優子	
科目名	情報リテラシー 2		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	17コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	マイクロソフトEXCELでビジネス資料等の作成ができる 日本情報処理検定協会主催の「表計算検定3級」以上の検定に合格する				
◆概要	表計算検定の問題を解きながら、効率的なデータ入力、ワークシート編集、関数を利用した計算式の入力、グラフ作成等について習得する 10月または12月に個々の習熟度に応じた級の検定を受験する				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	検定問題対策・問題演習				
第2週	検定問題対策・問題演習				
第3週	検定問題対策・問題演習				
第4週	検定問題対策・問題演習				
第5週	表計算検定3級の問題解法 問題演習				
第6週	表計算検定3級の問題解法 問題演習				
第7週	表計算検定準2級の問題解法 問題演習				
第8週	表計算検定準2級の問題解法 問題演習				
第9週	表計算検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第10週	表計算検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第11週	表計算検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第12週	表計算検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第13週	表計算検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第14週	表計算検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				
第15週	表計算検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習				

第16週	表計算検定問題演習 習熟度に応じた級別の個別問題演習
第17週	期末試験 表計算検定3級程度の問題
<b>3. 履修上の注意</b>	
<p>授業課題の提出あり(MITファイルサーバ等へ)          欠席(公欠含む)した場合は、欠席分の課題を次回の授業日までに提出する          課題が期日までに出せない場合、基準に満たない場合は、単位不認定となる場合がある</p>	
<b>4. 使用教材(テキスト等)</b>	
<p>マイクロソフトExcel使用          授業配布プリント          検定過去問題のプリント</p>	
<b>5. 単位認定評価方法</b>	
<p>評価基準:絶対評価          出席・授業態度20%、中間・期末試験50%、課題・小テスト30%          ただし、課題未提出や出席状況に応じて評価は変動する</p>	
<b>6. その他</b>	

学科 ＜専攻＞	パティシエブーランジェ学科		担当者	清水 恵美	
科目名	ラッピング実習		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	実習	年次	2
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	百貨店や洋菓子店で行われる基本的なラッピングが短時間でできるようになる。				
◆概要	どのような贈り物の時にはどの包み方をすればよいのか、用途に合わせた包装の仕方を学ぶ。また、基本的な包み方3種を繰り返し練習し、短時間できれいに仕上げられるようにする。リボンの結び方、紙袋の作り方とアレンジ方法も学習する。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	ラッピングの目的と役割、カッターの使い方、合わせ包み				
第2週	合わせ包み、斜めかけリボン 合わせ包みのアレンジ2種				
第3週	合わせ包み、斜めかけリボンの復習 斜め包み(紙取り済の包装紙を使って)				
第4週	斜め包み(紙取り済の包装紙を使って) 斜め包みの紙取りの仕方→斜め包み、十字かけリボン				
第5週	斜め包み(紙取り～包み上げまで)、風呂敷包み(紙取り～包み上げまで) 裏表のあるリボンを使用して十字かけリボン、マチなし紙袋作成				
第6週	風呂敷包み マチあり紙袋の作成、紙袋のアレンジ方法				
第7週	クロス包み・しぼり包み ラッピング、リボン結びの復習				
第8週	菓子のラッピング (セロハンやカールリボンを使用)				
第9週	期末試験準備 期末試験				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等) ビデオカメラ、プロジェクタ					
5. 単位認定評価方法 実技試験による相対評価 授業態度					
6. その他					

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	田中 優子	
科目名	総合デザイン		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	2単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	36コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 新商品の開発・プレゼンテーションができる					
◆概要 新商品開発・商品説明のプレゼン力をつける パワーポイントの取り扱いを学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	デッサン -正確に物の形を捉える-				
第2週	模写① -「おいしそう!」を伝える-				
第3週	模写② -「おいしそう!」を伝える②-				
第4週	パワーポイントを用いた自己紹介 作成				
第5週	パワーポイントを用いた自己紹介 作成				
第6週	パワーポイントを用いた自己紹介 作成				
第7週	パワーポイントを用いた自己紹介 発表				
第8週	「私がお勧めするお店」 作成				
第9週	「私がお勧めするお店」 作成				
第10週	「私がお勧めするお店」 作成				
第11週	「私がお勧めするお店」 発表				
第12週	「卒業制作PR」パワーポイント作成				
第13週	「卒業制作PR」パワーポイント作成				
第14週	「卒業制作PR」パワーポイント作成				

第15週	「卒業制作PR」パワーポイント作成
第16週	「卒業制作PR」パワーポイント作成
第17週	「卒業制作PR」パワーポイント作成
第18週	「卒業制作PR」発表会
<b>3. 履修上の注意</b>	
卒業制作PR等、他の授業との関連もあるためスケジュールをきちんと管理し、他の授業についても遅れが無いよう進めること	
<b>4. 使用教材(テキスト等)</b>	
<b>5. 単位認定評価方法</b>	
評価基準: 絶対評価 出席・授業態度220%、発表内容・発表態度60%、課題提出20% ただし、課題未提出や出席状況に応じて評価は変動する	
<b>6. その他</b>	

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	羽竜先生 古川先生	林先生 三浦
科目名	製菓応用実習2		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	4単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	64コマ	授業場所	実習棟	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				○
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レストランデザート理解。</li> <li>・応用的な製品の製作、発表。</li> </ul>				
◆概要	<p>卒業に向けて自分たちで考えた製品等を発表する。</p> <p>普段見ることのないレストランデザートに触れる</p>				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	レストランデザート				
第2週	フランスパン、チャバッタ、クロワッサン食パン				
第3週	校内販売実習)商品レシピに沿った製造				
第4週	校内販売実習)商品レシピに沿った製造				
第5週	校内販売実習)商品レシピに沿った製造				
第6週	校内販売実習)商品レシピに沿った製造				
第7週	レストランデザート				
第8週	フランスパン、レーズンパン、かぼちゃパン				
第9週	フランスパン、シュトーレン、ブリオッシュ				
第10週	フランスパン、生クリーム食パン、クレッセント				
第11週	スイーツビュフェ試作				
第12週	フランスパン、ミルクハース、ブリオッシュ				
第13週	フランスパン、菓子パン、ヴィエナ・ブリオッシュ				

第14週	スイーツビュフェ製造
第15週	フランスパン、カンパーニュ、コンプレ
第16週	スイーツビュフェ(卒業制作)
3. 履修上の注意	
実習用テキスト	
5. 単位認定評価方法 評価基準: 絶対評価 授業態度50% 試験50%	
6. その他 担当者の実務経験 和菓子・パン屋の製造現場の経験により、菓子やパン製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。 レストラン勤務者が自社の製造現場の経験により、菓子製造の基礎技術及び魅せるデザート of 技術指導。	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科コード	D2
-------	----

学科 ＜専攻＞	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	三浦 恵美	
科目名	販売デザイン2		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義	年次	2年次
総授業数(予定)	18コマ	授業場所	校内・普通教室	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標 販売の基礎を学ぶ					
◆概要 学生バザーを通して販売運営に必要な事項を学ぶ					
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	レシピー決定 原価計算				
第2週	原価計算				
第3週	ポップ・ポスター・メニュー表・食品表示シール等の作成				
第4週					
第5週					
第6週	販売練習				
第7週	パッケージデザイン				
第8週	店舗準備				
第9週	校内販売実習 売上精算・反省会				
3. 履修上の注意					
4. 使用教材(テキスト等)					
5. 単位認定評価方法 評価基準:絶対評価(授業への取り組む姿勢) 授業に取り組む姿勢					
6. その他					

学科コード	D2
-------	----

学科 〈専攻〉	パティシエ・ブーランジェ学科		担当者	堀竹 宏明 古川 博徳 三浦 恵美	
科目名	卒業制作1		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	4単位	授業形態	実習	年次	2年次
総授業数(予定)	68コマ	授業場所	実習棟	前・後期	後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バザーの開催</li> <li>・卒業作品の完成</li> </ul>				
◆概要	学生カフェなどの経験を活かし、バザーの開催をする。 また、発表に向けて卒業作品を制作する。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週	チュイル・ココ・オレンジュ、クロケ、ブルドネージュ、キプフェル				
第2週	校内販売実習)商品試作				
第3週	エンガーディナー、ムラングカフェ、ブラウニー				
第4週	校内販売実習)商品試作				
第5週	校内販売実習)商品試作 学校公開日販売実習)商品製造				
第6週	学校公開日販売実習)商品製造				
第7週	校内販売実習)商品レシピに沿った製造				
第8週	校内販売実習)商品レシピに沿った製造				
第9週	スイーツビュッフェ試作				
第10週	シュガークラフト				
第11週	マジパン				
第12週	キャラクターケーキ				
第13週	スイーツビュッフェ準備				
第14週	フレジェ				

第15週	スイーツビュフェ準備
第16週	スイーツビュフェ
第17週	スイーツビュフェ
3. 履修上の注意	
4. 使用教材(テキスト等)	
実習用テキスト	
5. 単位認定評価方法	
評価基準: 絶対評価 授業態度50% 試験50%	
6. その他	
担当者の実務経験 和・洋菓子・パン屋の製造現場の経験により、菓子やパン製造の基礎技術及び大量生産、均一な製造の技術指導を行う。	

A4用紙で作成し最大2ページまでとする。

学科コード	D2
-------	----

学科 〈専攻〉	全学科		担当者	各クラス担任	
科目名	総合演習 2		必修・選択(注記)	選択必修	
単位数	1単位	授業形態	講義・演習	年次	2
総授業数(予定)	20コマ	授業場所	教室・各実習室	前・後期	前後期
企業連携科目	実務経験のある教員等による授業科目				
1. 授業の到達目的と概要					
◆到達目標	一般教養や専門学習など社会で役立つ知識や技術を学ぶ。また、特別活動として、学校生活ルールやクラス、学校行事を通して協調性や計画性を学ぶ。				
◆概要	クラス担任の指導によりホームルーム活動を行います。				
2. 授業内容 (週単位で記入)					
第1週 ～ 第37週	一般教養や学科別の専門知識技術の学習 学生の手引き、学生生活ルールの確認 クラス、学校行事及び計画 等				
3. 履修上の注意					
出席時間数等は授業内で指示します。					
4. 使用教材(テキスト等)					
学生の手引き等					
5. 単位認定評価方法					
評価基準:絶対評価 出席時間、取組により評価					
6. その他					