

年度	2020	授業科目名	衛生法規	学 科	製菓技術学科1年	時間数	30	授業方法	講義
No.	401	担当教員名	小林賢二	開講期	1～3学期	科目区分	必須		
授業の概要	憲法第25条に基づき、公衆衛生の向上と増進のために作られた衛生法規を学ぶ。								
習得目標	製菓衛生師となるために必要な法規を身に着け、国家資格の習得を目指す。								
担当教員について	食品衛生監視員として保健所に勤務し、衛生行政に従事した経験をもとに衛生法規について講義する。								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1	第1章 法学大意			・ 社会生活の秩序と規律				
2	2	法学に関する基礎的事項			・ 法と他の社会規範・法の種類				
3	3	〃			・ 衛生法規の意義				
4	4	〃			・ 衛生法規の分類				
5	5	〃			・ 現状の衛生法規の概要				
6	6	第2章 衛生行政概説			・ 国家とは・行政機構				
7	7	行政に関する基礎的事項			・ 国と地方の行政				
8	8	我が国の衛生行政機構			・ 衛生とは・衛生行政とは				
9	9	〃			・ 衛生行政の歴史				
10	10	〃			・ 国、地方の衛生行政機構				
11	11	第3章 製菓衛生師法			・ 沿革				
12	12	製菓衛生師法の沿革			・ 目的及び定義・製菓衛生師試験				
13	13	製菓衛生師法の概要			・ 製菓衛生師の免許及び登録				
14	14	第4章 関係法令			・ 総則				
15	15	食品安全基本法の概要			・ 食品安全委員会				
16	16	〃			同上				
17	17	その他の衛生関係法令			・ 食品表示法				
18	18	〃			同上				
19	19	〃			・ 地域保健法 ・ 感染症予防法				
20	20	〃			・ 健康増進法・食育基本法				
21	21	第4章 関係法令			・ 目的、定義				
22	22	食品衛生法			・ 食品及び添加物				
23	23	〃			・ 添加物等の販売等の禁止				
24	24	〃			・ 食品等の規格、基準とH A C C P				
25	25	〃			・ 器具。容器包装の規格基準				
26	26	〃			・ 報告の要求、臨検、収去				
27	27	〃			・ 食品衛生監視員による監視指導				
28	28	〃			・ 公衆衛生上講ずべき措置の基準				
29	29	〃			・ 施設基準、営業許可				
30	30	〃			・ 行政処分、食中毒調査				
成績の評価方法	・ 26時間以上の出席（欠席授業は補修が必要） ・ 各期末試験において60点以上を合格とする								
教科書 参考書	・ 製菓衛生師全書								

年度	2020	授業科目名	公衆衛生学	学 科	製菓技術学科1年	時間数	60	授業方法	講義
No.	402	担当教員名	小林賢二	開講期	1～3学期	科目区分		必須	
授業の概要	公衆衛生は組織的社会活動であり、人の生命・健康を守る仕組み、方法の重要性について学ぶ。								
習得目標	公衆衛生行政の意義を理解し、科学的。技術的な公衆衛生の基礎を身に着ける。								
担当教員について	食品衛生監視員として保健所に勤務し、公衆衛生行政に従事した経験をもとに公衆衛生学について講義する。								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1	第1章公衆衛生の概要			<ul style="list-style-type: none"> ・公衆衛生の意義 ・公衆衛生の歴史 				
2	2	公衆衛生の意義							
3	3	〃							
4	4	〃							
5	5	公衆衛生の現状			<ul style="list-style-type: none"> ・公衆衛生の現状 公衆衛生行政 ・保健所・保健センターの機能 				
6	6	〃							
7	7	〃							
8	8	〃							
9	9	〃							
10	10	衛生統計			<ul style="list-style-type: none"> ・人口統計 疾病統計 				
11	11	〃							
12	12	〃							
13	13	〃							
14	14	〃							
15	15	〃							
16	16	〃							
17	17	〃							
18	18	第2章 環境衛生			<ul style="list-style-type: none"> ・空気・水・光 				
19	19	環境衛生の意義							
20	20	〃							
21	21	環境と健康			<ul style="list-style-type: none"> ・水道・下水道 ・清掃及び廃棄物処理 ・その他の生活衛生 ・ねずみ族衛生害虫等の駆除 ・菓子製造施設の衛生 				
22	22	〃							
23	23	〃							
24	24	〃							
25	25	〃							
26	26	〃							
27	27	〃							
28	28	公害			<ul style="list-style-type: none"> 水質汚濁・大気汚染・騒音・その他の公害 				
29	29	〃							
30	30	〃							

回数	時間	項目	概要
31	31	第3章 疾病予防	<ul style="list-style-type: none"> ・感染症と病原体 ・感染症の起こる三条件 ・感染症の予防対策 ・経口感染症の予防の実際
32	32	感染症の予防	
33	33	〃	
34	34	〃	
35	35	〃	
36	36	〃	
37	37	〃	
38	38	〃	
39	39	〃	
40	40	〃	
41	41	生活習慣病の予防	<ul style="list-style-type: none"> ・生活習慣病の予防 ・循環器病 ・その他の生活習慣病 ・がん ・生活習慣病の予防と菓子成分
42	42	〃	
43	43	〃	
44	44	〃	
45	45	〃	
46	46	〃	
47	47	〃	
48	48	〃	
49	49	〃	
50	50	〃	
51	51	〃	
52	52	〃	
53	53	〃	
54	54	〃	
55	55	〃	
56	56	第4章労働衛生	<ul style="list-style-type: none"> ・作業環境と健康 ・作業方法と健康 ・職業病と労働災害 ・安全衛生管理体制 ・環境、作業、健康管理 ・菓子製造施設における労働安全衛生
57	57	労働と健康	
58	58	安全衛生管理	
59	59	〃	
60	60	〃	
成績の 評価方法	・52時間以上の出席（欠席授業は補修が必要）		・各期末試験において60点以上を合格とする
教科書 参考書	・製菓衛生師全書		

年度	2020	科目名	食品学	学 科	製菓技術学科1年	時間数	60	授業方法	講義
No.	403	講師名	神津 美由紀	開講期	1～3学期	科目区分		必須	
授業の概要	食品の特徴や含まれている成分についての知識を深め、様々な食品の保存方法を理解する。また日本の食料自給率の現状を知り、今後の食生活について考えていく。								
習得目標	製菓衛生師試験に合格し、食や健康に対する広い知識を持った職業人となる。								
担当教員について	管理栄養士として病態栄養に関わってきた経験を活かして食品について講義する。								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1	食品学の概要 1. 食品の条件			食品学とは				
2	2	" "			食品の人体における機能				
3	3	" "			食品としての条件				
4	4	" 2. 食品の種類と成分			一般成分 食品の成分組成				
5	5	" "			" 1. 水分 2. 炭水化物				
6	6	" "			" 3. 脂質 4. たんぱく質				
7	7	" "			" 5. ミネラル 6. ビタミン				
8	8	" "			嗜好成分 1. 有機酸 2. アルカロイド				
9	9	" "			" 3. アルデヒド 4. 色素成分①				
10	10	" "			" 4. 色素成分②				
11	11	" "			" 5. 香気成分 6. その他				
12	12	" "			有害成分 1. 急性中毒を起こすもの				
13	13	" "			" 2. 慢性中毒を起こすもの				
14	14	" "			" 3. 生理作用阻害を示すもの 4. アレルゲンとなりうるもの				
15	15	" "			食品成分値 食品成分表				
16	16	" "			食品の持つエネルギー エネルギー計算				
17	17	" 3. 食品の分類と特性			食品の種類と分類				
18	18	" "			食品の特性 1. 米①				
19	19	" "			" 1. 米②				
20	20	1学期のまとめ			1学期の復習				
21	21	食品学の概要 3. 食品の分類と特性			食品の特性 2. 麦類 (1) 小麦				
22	22	" "			" 2. 麦類 (2) 大麦				
23	23	" "			" 2. 麦類 (3) えん麦 (4) ライ麦				
24	24	" "			" 3. とうもろこし				
25	25	" "			" 4. そば				
26	26	" "			" 5. その他の穀類				
27	27	" "			" 6. いも類 (1) さつまいも				
28	28	" "			" 6. いも類 (2) ジャガイモ				
29	29	" "			" 6. いも類 (3) その他のいも類				
30	30	" "			" 6. いも類 (4) でん粉類 7. 菓子類				

回数	時間	項目	概要
31	31	食品学の概要 3. 食品の分類と特性	// 8. 大豆とその製品 (1) 大豆
32	32	// //	// 8. 大豆とその製品 (2) 大豆製品①
33	33	// //	// 8. 大豆とその製品 (2) 大豆製品②
34	34	// //	// 8. 大豆とその製品 (2) 大豆製品③
35	35	// //	// 9. その他の豆類
36	36	// //	// 10. 調味料 (1) 醤油 (2) ソース
37	37	// //	// 10. 調味料 (3) 酢 (4) 塩
38	38	// //	// 11. 調理加工食品類 (1) レトルト食品 (2) コビー食品
39	39	// //	// 11. 調理加工食品類 (3) インスタント食品 (4) 冷凍食品
40	40	2学期のまとめ	2学期の復習
41	41	食品学の概要 3. 食品の分類と特性	食品微生物応用食品
42	42	食品の変質とその防止 1. 食品の変質	自己消化
43	43	// //	腐敗・変敗 酸化
44	44	// 2. 食品の変質の防止	水分活性 水素イオン濃度
45	45	// 3. 食品の保存方法	物理的処理による方法 1. 冷蔵・冷凍法①
46	46	// //	// 1. 冷蔵・冷凍法②
47	47	// //	// 2. 加熱殺菌法
48	48	// //	// 3. 乾燥法 4. 熱蔵庫
49	49	// //	// 5. 放射線の照射 6. CA貯蔵法
50	50	// //	細菌学的処理による方法
51	51	// //	化学的処理による方法 1. 塩蔵法 2. 酢漬法 3. 砂糖漬け
52	52	// //	総合的処理による方法 1. くん煙法 2. 塩乾法
53	53	// //	// 3. 凍結法 4. 瓶詰・缶詰
54	54	食品の生産と消費 1. 食品の消費構造の変化	変化しつつある食生活 食環境の変化
55	55	// 2. 食品生産	生産の動向 有機農産物 遺伝子組み換え食品
56	56	// 3. 食品の生産と輸入	供給熱量自給率
57	57	// //	日本の自給率低下はなぜ
58	58	// 4. 食品の流通と価格	価格 コールドチェーン
59	59	演習問題	製菓衛生師試験過去問
60	60	3学期のまとめ	3学期の復習
評価方法	52時間以上の出席（欠席授業は補習が必要）と各期末試験が60点以上を合格とする。		
教科書等	製菓衛生師全書、食品成分表		

年度	2020	授業科目名	食品衛生学	学 科	製菓技術学科 1 年	時間数	90	授業方法	講義
No.	4 0 4	担当教員名	山川文子	開講期	1～3 学期	科目区分		必須	
授業の概要	安全な食品を提供するための衛生的知識と法律を学ぶ								
習得目標	食品の安全性とそのために必要な衛生知識を習得し、製菓衛生師試験合格を目指す								
担当教員について	大学で公衆衛生学を学び、5年間、長野県で食品衛生監視員として従事、3年間食肉製品製造業の製品検査を行った経験と知識を生かし、食品の安全と食品衛生について講義する								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1	食品衛生学の概要			食品衛の概要・意義と現状・食の安全・食品衛生とは				
2	2	〃			飲食による健康危害				
3	3	食中毒			食中毒の発生状況・分類・年次推移・季節変動				
4	4	食中毒の病因物質と予防対策			微生物による食中毒・微生物とは				
5	5	〃			食品と微生物・微生物の種類・増殖条件				
6	6	〃			食品の微生物汚染・腐敗				
7	7	細菌性食中毒			細菌性食中毒の分類・感染型食中毒①				
8	8	〃			感染型食中毒②				
9	9	〃			感染型食中毒③				
10	10	〃			感染型食中毒④				
11	11	〃			感染型食中毒⑤				
12	12	〃			毒素型食中毒①				
13	13	〃			毒素型食中毒②				
14	14	〃			毒素型食中毒③				
15	15	〃			毒素型食中毒④				
16	16	ウイルス性食中毒			ウイルス性食中毒①				
17	17	〃			ウイルス性食中毒②				
18	18	自然毒食中毒			動物性自然毒①				
19	19	〃			動物性自然毒②				
20	20	〃			動物性自然毒③				
21	21	〃			動物性自然毒④				
22	22	〃			動物性自然毒⑤				
23	23	〃			植物性自然毒①				
24	24	〃			植物性自然毒②				
25	25	〃			植物性自然毒③				
26	26	規制菌類による食中毒			カビ毒				
27	27	化学物質による食中毒			アレルギー様食中毒				
28	28	食品中における有害物質			化学物質による環境汚染物質と生物濃縮				
29	29	〃			生物濃縮と食物連鎖				
30	30	1学期末テスト勉強							

回数	時間	項目	概要
31	31	重金属	必須元素・有毒重金属
32	32	〃	重金属（有毒元素）による健康危害①
33	33	〃	重金属（有毒元素）による健康危害②
34	34	〃	重金属（有毒元素）による健康危害③
35	35	放射性物質	放射性物質・放射能・放射線とは
36	36	〃	放射性物質による環境汚染・健康危害①
37	37	〃	放射性物質による環境汚染・健康危害②
38	38	環境汚染物質	有機塩素系農薬・ダイオキシンなど①
39	39	〃	有機塩素系農薬・ダイオキシンなど②
40	40	農薬・動物用医薬品・飼料添加物	農薬・動物用医薬品・飼料添加物の食品の残留①
41	41	〃	農薬・動物用医薬品・飼料添加物の食品の残留②
42	42	〃	有害物質まとめ
43	43	食品添加物	食品添加物とは・分類・基準
44	44	〃	食品添加物の分類①
45	45	〃	食品添加物の分類②
46	46	〃	食品添加物の分類③
47	47	〃	菓子と食品添加物
48	48	〃	食品添加物まとめ
49	49	その他の食品による健康危害	寄生虫症①
50	50	〃	寄生虫症②
51	51	〃	食物アレルギー①
52	52	〃	食物アレルギー②
53	53	〃	異物混入
54	54	食品の保存と表示	製品の保存
55	55	〃	表示基準・表示事項①
56	56	〃	表示基準・表示事項②
57	57	〃	菓子の保存と表示
58	58	〃	食品添加物・アレルギー物質を含む食品の表示
59	59	2学期末テスト勉強	
60	60	2学期末テスト勉強	

回数	時間	項目	概要
61	61	衛生管理	食品の取り扱い3原則
62	62	〃	食品取扱者の衛生
63	63	〃	手洗いの重要性
64	64	洗浄と消毒	洗浄・殺菌・消毒・滅菌
65	65	〃	洗浄と洗剤
66	66	〃	洗剤の種類・基準
67	67	〃	消毒の分類
68	68	〃	物理的消毒法①
69	69	〃	物理的消毒法②
70	70	〃	物理的消毒法③
71	71	〃	化学的消毒法①
72	72	〃	化学的消毒法②
73	73	〃	化学的消毒法③
74	74	〃	消毒法まとめ
75	75	施設設備の要件と管理	施設の構造
76	76	〃	食品取扱設備
77	77	〃	食品の取り扱い①
78	78	〃	食品の取り扱い②
79	79	〃	給水・排水・汚物処理
80	80	〃	菓子製造業の施設基準
81	81	〃	菓子製造業の施設設備の構造
82	82	〃	施設設備まとめ
83	83	営業者の責務	施設の管理
84	84	〃	食品取扱設備の管理
85	85	〃	食品製造従事者の管理
86	86	〃	まとめ
87	87	HACCPによる衛生管理	HACCPとは
88	88	〃	HACCPプラン
89	89	3学期末テスト勉強	
90	90	3学期末テスト勉強	
評価方法	78時間以上の出席（欠席授業は補習が必修）と、各期末試験が60点以上を合格とする。		
教科書等	日本菓子教育センター 製菓衛生師全書		

年度	2020	科目名	食品衛生学実習	学 科	製菓技術学科1年	時間数	30	授業方法	講義
No.	405	講師名	神津 美由紀	開講期	1～3学期	科目区分		必須	
授業の概要	私たちの回りに潜む微生物や食品の鮮度等に関する実験を行うことにより、食品衛生を身近に感じ、衛生管理の重要性を理解する。								
習得目標	食品衛生に関する正しい知識を身につけ、職場で衛生管理を実践できる製菓衛生師になる。								
担当教員について	管理栄養士として7年間病院給食の業務に従事してきた。これら実務経験をもとに食品衛生について講義する。								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1	食品衛生概論 1. 食品衛生とは			5Sについて ①5Sとは				
2	2	〃 〃			〃 ②1S:整理 ③2S:整頓				
3	3	〃 〃			〃 ④3S:清掃 ⑤4S:清潔				
4	4	〃 〃			〃 ⑥5S:躰 ⑦店における「清潔」とは				
5	5	〃 〃			〃 ⑧なぜ5Sが必要なのか				
6	6	〃 〃			身支度における衛生管理 ①服装 ②靴 ③装飾品				
7	7	〃 〃			〃 ④頭髪 ⑤爪				
8	8	〃 〃			食品衛生の定義				
9	9	食中毒 1. 手洗いの重要性			実験:ライトを使って手洗いチェック				
10	10	〃 〃			手洗いの目的 正しい手洗い方法				
11	11	〃 〃			実験:手洗い方法による違い サンコリの使い方				
12	12	〃 〃			前回の実験結果 手洗い設備 手洗いが必要なとき				
13	13	〃 2. 食中毒菌の測定			実験:一般細菌の測定				
14	14	〃 〃			前回の実験結果 私たちの身の回りにいる食中毒菌				
15	15	〃 〃			実験:黄色ブドウ球菌の測定				
16	16	〃 〃			前回の実験結果 黄色ブドウ球菌の特徴				
17	17	〃 〃			実験:腸炎ビブリオの測定				
18	18	〃 〃			前回の実験結果 腸炎ビブリオの特徴				
19	19	〃 〃			実験:大腸菌群の測定				
20	20	〃 〃			前回の実験結果 大腸菌の特徴 O-157				
21	21	衛生管理 1. 器具類			冷蔵庫の使い方・温度管理・清掃方法				
22	22	〃 〃			器具類の消毒方法				
23	23	〃 2. 食品			鶏卵① 構造 鮮度を見分ける方法				
24	24	〃 〃			鶏卵② 実験:鶏卵の鮮度判定				
25	25	〃 〃			鶏卵③ 衛生的な取り扱い方				
26	26	〃 〃			牛乳① 殺菌方法				
27	27	〃 〃			牛乳② 実験:牛乳の殺菌法による違い				
28	28	〃 〃			牛乳③ 衛生的な取り扱い方 腐敗の見分け方				
29	29	食品添加物 1. 食品添加物の検出			実験:着色料の検出				
30	30	〃 〃			食品添加物の危険性				
評価方法	26時間以上の出席(欠席授業は補習が必要)と各期末試験が60点以上を合格とする。								
教科書等	A:製菓衛生師全書 B:調理師養成教育全書「食品衛生学」								

年度	2020	授業科目名	栄養学	学 科	製菓技術学科 1 年	時間数	60	授業方法	講義
No.	406	担当教員名	篠原 公代	開講期	1～3 学期	科目区分	必須		
授業の概要	栄養素の機能、栄養の消化吸収、栄養の摂取等について教科書を用いて講義を行う。								
到達目標	食品中の栄養素の種類とその機能、消化、吸収について理解できるようになる。栄養と健康のかかわりについて理解し、健康的な食生活を送れるような正しい知識を身につける。								
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)									
回数	時間	項目			概要				
1	1	栄養学の概要			栄養学の意義				
2	2	栄養学の概要			栄養学とは				
3	3	栄養学の概要			人体構成成分				
4	4	栄養学の概要			栄養素の分類 (栄養素と機能の関係)				
5	5	栄養素の機能 (栄養素の働き)			炭水化物 (炭水化物とは)				
6	6	栄養素の機能 (栄養素の働き)			炭水化物 (単糖類)				
7	7	栄養素の機能 (栄養素の働き)			炭水化物 (少糖類)				
8	8	栄養素の機能 (栄養素の働き)			炭水化物 (多糖類)				
9	9	確認テスト			5 回目から 8 回目までの炭水化物に関する確認テスト				
10	10	栄養素の機能 (栄養素の働き)			脂質 (脂質とは)				
11	11	栄養素の機能 (栄養素の働き)			脂質 (単純脂質)				
12	12	栄養素の機能 (栄養素の働き)			脂質 (脂肪酸について)				
13	13	栄養素の機能 (栄養素の働き)			脂質 (複合脂質)				
14	14	栄養素の機能 (栄養素の働き)			脂質 (誘導脂質)				
15	15	確認テスト			10 回目から 14 回目までの脂質に関する確認テスト				
16	16	栄養素の機能 (栄養素の働き)			たんぱく質 (たんぱく質とは)				
17	17	栄養素の機能 (栄養素の働き)			たんぱく質 (たんぱく質の栄養価)				
18	18	栄養素の機能 (栄養素の働き)			たんぱく質 (単純たんぱく質)				
19	19	栄養素の機能 (栄養素の働き)			たんぱく質 (複合たんぱく質)				
20	20	確認テスト			16 回目から 19 回目までのたんぱく質に関する確認テスト				
21	21	栄養素の機能 (栄養素の働き)			無機質 (無機質とは)				
22	22	栄養素の機能 (栄養素の働き)			無機質 (カルシウム、リン)				
23	23	栄養素の機能 (栄養素の働き)			無機質 (ナトリウム、カリウム)				
24	24	栄養素の機能 (栄養素の働き)			無機質 (マグネシウム、鉄)				
25	25	栄養素の機能 (栄養素の働き)			無機質 (亜鉛、ヨウ素)				
26	26	栄養素の機能 (栄養素の働き)			無機質 (ケイ素)				
27	27	確認テスト			21 回目から 26 回目までのたんぱく質に関する確認テスト				
28	28	栄養素の機能 (栄養素の働き)			ビタミン (ビタミンとは)				
29	29	栄養素の機能 (栄養素の働き)			ビタミン (ビタミン A、ビタミン D)				
30	30	栄養素の機能 (栄養素の働き)			ビタミン (ビタミン E、ビタミン K)				

授業計画			
回数	時間	項目	概要
31	31	栄養素の機能（栄養素の働き）	ビタミン（ビタミンB ₁ 、ビタミンB ₂ ）
32	32	栄養素の機能（栄養素の働き）	ビタミン（ナイアシン、ビタミンB ₆ ）
33	33	栄養素の機能（栄養素の働き）	ビタミン（葉酸、ビタミンB ₁₂ 、ビタミンC）
34	34	確認テスト	28回目から33回目までのたんぱく質に関する確認テスト
35	35	栄養素の機能（栄養素の働き）	水、基礎食品
36	36	栄養素の機能（栄養素の働き）	ホルモンとその機能（甲状腺ホルモン）
37	37	栄養素の機能（栄養素の働き）	ホルモンとその機能（副甲状腺ホルモン）
38	38	栄養素の機能（栄養素の働き）	ホルモンとその機能（膵臓ホルモン）
39	39	栄養素の機能（栄養素の働き）	ホルモンとその機能（副腎髄質ホルモン）
40	40	確認テスト	35回目から39回目までのたんぱく質に関する確認テスト
41	41	栄養の消化と吸収	口腔内での消化
42	42	栄養の消化と吸収	口腔内での消化
43	43	栄養の消化と吸収	胃の中での消化
44	44	栄養の消化と吸収	腸での消化（小腸）
45	45	栄養の消化と吸収	腸での消化（小腸）
46	46	栄養の消化と吸収	腸での消化（大腸）
47	47	栄養の消化と吸収	消化吸収率
48	48	エネルギー代謝	基礎代謝、活動代謝
49	49	エネルギー代謝	食事誘発性発熱産生、推定エネルギー必要量
50	50	栄養の摂取	食事摂取基準
51	51	栄養の摂取	エネルギーの指標
52	52	栄養の摂取	栄養素の指標
53	53	栄養の摂取	生活消費量、国民健康栄養調査
54	54	ライフステージの栄養	妊産婦、乳児期、幼児期
55	55	ライフステージの栄養	学童期、成人期、老人期
56	56	食生活と疾病	高血圧症、脂質異常症、糖尿病
57	57	食生活と疾病、栄養成分表示	骨粗鬆症、栄養表示制度、食品表示法
58	58	栄養成分表示	特別用途食品、保健機能食品
59	59	栄養成分表示	特定保健用食品、栄養機能食品
60	60	確認テスト	41回目から59回目までのたんぱく質に関する確認テスト
成績の評価方法	52時間以上の出席（欠席授業は補修が必修）と各学期の期末試験が60点以上を合格とする。		
教科書参考書	製菓衛生師全書（菓子教育センター）		

年度	2020	授業科目名	社会	学 科	製菓技術学科 1 年	時間数	30	授業方法	講義
No.	407	担当教員名	青木和男	開講期	1～3 学期	科目区分	必須		
授業の概要	製菓衛生師指定養成施設の指定科目である。その規則にある教科内容で、食文化に関する「菓子と食生活」「菓子の歴史」と菓子店経営に関する「経営学」「経済学」である。								
教育目標 (到達目標)	製菓に関する基本的な点について社会科学の立場で理解することを目標とする。つまり、卒業後、菓子店に勤務するという前提で、(1) 菓子・パンの定義・歴史などの基本的な知識 (2) 経済・経営の基本的な知識 (3) 菓子店の基本的な用語や経営 (4) 会計・経理の基本 (5) 労働者の管理などについて身につけることを目標とする。								
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)									
回数	時間	項目			概要				
1	1	イントロダクション (導入)			「社会」という科目の内容となぜ学ぶのか。				
2	2	菓子と食生活			菓子の定義と食生活				
3	3	菓子の歴史			古代・奈良・平安・鎌倉時代				
4	4	同上			室町・安土桃山・江戸・明治時代				
5	5	同上			大正・昭和時代から現代まで				
6	6	パンと食生活			パンの定義と食生活				
7	7	パンの歴史			パンの発生と伝播				
8	8	同上			日本のパンの歴史 (伝来から明治維新まで)				
9	9	同上			同上 (明治から現代まで)				
10	10	菓子の生産と消費			菓子の生産・流通・消費の現状				
11	11	菓子の包装			包装の定義・包装材料・違法な包装、環境基本法と包装				
12	12	経営学の概要			経営学とは何か				
13	13	同上			企業と国民経済、企業の形態・類型				
14	14	同上			金融機関について、食品業界について				
15	15	経営者の職務			経営理念及び経営戦略				
16	16	マーケティング			マーケティングの定義と 4P				
17	17	同上			同上				
18	18	同上			菓子店の立地条件、市場調査、商圈				
19	19	同上			販売促進と消費者の買い物行動と菓子店				
20	20	同上			店舗づくり (和・洋菓子店及びパン店)				
21	21	会計・経理事務			会計のしくみと基本				
22	22	同上			簿記・財務諸表・原価計算・会計のプロ				
23	23	同上			財務諸表、特に貸借対照表と損益計算表				
24	24	同上			利益管理と 4 つの利益				
25	25	同上			菓子店の利益の実際				
26	26	同上			損益分岐点と生産性				
27	27	労務管理			労務管理の意義と定義				
28	28	同上			経営者のあり方と職員への対応				
29	29	同上			労働者の保護と法				
30	30	まとめ			DVD 授業 (洋菓子店でのクリスマス商戦の事例)				
成績の 評価方法	26 時間以上の出席 (欠席授業は補修が必修) と各学期の期末試験が 60 点以上を合格とする。								
教科書 参考書	製菓衛生師全書 (菓子教育センター) 主に経営学・経済学の基本について上記の教科書は記述が少ないのでプリントで対応する。引用については、その都度プリントに記載し紹介する。								

年度	2020	授業科目名	製菓理論	学 科	製菓技術学科1年	時間数	60	授業方法	講義
No.	408	担当教員名	松森 雅彦	開講期	1～3学期	科目区分		必須	
授業の概要	菓子の製造法や製造技術の理解を確実にする為、原材料の分類やそれぞれの特性と菓子作りにはたす重要な役割を学ぶ								
習得目標	製菓衛生師の免許を取得し、原材料の選定や製造の問題を判断・解決できる能力を身につける								
担当教員について	長年の菓子製造の経験をもとに理論の重要性を具体的に、また実務に活かせる知識を講義する								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1	甘味料 砂糖の種類と特性			分類による違い、それぞれの特性				
2	2								
3	3	甘味料 砂糖の特徴			転化・結晶性・防腐性とは				
4	4	甘味料 でん粉糖の種類と特性			製品の違い、それぞれの特性				
5	5								
6	6	甘味料 その他の糖類			和三盆・ハチミツ・メープルシュガーとは				
7	7	甘味料 非糖質甘味料			天然甘味料・人工甘味料とは				
8	8	小麦粉 種類と特徴			用途別の分類と特徴				
9	9				品位別の分類と特徴				
10	10	小麦粉 加工適正			小麦粉の性質を決めるもの				
11	11				用途のあった加工適正とは				
12	12	鶏卵 構造と成分			鶏卵				
13	13	鶏卵 卵白の起泡性			卵白の特性と泡立ちの仕組み				
14	14	鶏卵 卵黄の乳化性			卵黄の特性と乳化の仕組み				
15	15	鶏卵 熱凝固性			卵黄・卵白の違い、菓子製造における役割				
16	16	鶏卵 その他の特徴と加工品			メイラード反応、各加工品の特性				
17	17	油脂 種類と特徴			分類による違い、それぞれの特性				
18	18								
19	19	油脂 加工適正			特性の利用、菓子製造における役割				
20	20	1学期のまとめ			期末試験対策、まとめと解説				
21	21	牛乳及び乳製品 牛乳とは			牛乳及び乳製品の分類				
22	22				牛乳の成分・規格				
23	23	牛乳及び乳製品 粉乳・練乳			粉乳・練乳とは種類とそれぞれの特徴				
24	24	牛乳及び乳製品 クリーム			クリームの性質と特徴				
25	25	牛乳及び乳製品 バター			バターの性質と特徴				
26	26	牛乳及び乳製品 チーズ・その他			チーズの分類と特徴				
27	27	でん粉 種類と特徴			主な種類と特徴				
28	28				性質の違い				
29	29	でん粉 加工適正			糊化と老化、粘度特性				
30	30				膨化性と吸湿性				

回数	時間	項目	概要	
31	31	米粉 分類と特徴	米粉とは、原料米と処理方法	
32	32		名称とそれぞれの特徴	
33	33	米粉 加工適正	使用される製品	
34	34			
35	35	果実及び果実加工品 種類と特徴	果実類の種類	
36	36		果実加工品	
37	37	果実及び果実加工品 加工適正	外観的嗜好性の向上、風味の付与	
38	38		造形性の利用	
39	39	種実類	特徴と用途	
40	40	2学期のまとめ	期末試験対策、まとめと解説	
41	41	凝固材料 寒天	種類と特性	
42	42	凝固材料 カラギーナン	種類と特性	
43	43	凝固材料 ゼラチン	種類と特性	
44	44	凝固材料 ペクチン	HMペクチンの特性	
45	45		LMペクチンの特性	
46	46	風味・調味材料 酒類	酒の分類、原料	
47	47		酒類とその特徴	
48	48	風味・調味材料 香辛料・香料	種類と特徴、使用の目的	
49	49	チョコレート 種類と特徴	ココアバターの特徴、ココアパウダーの成分	
50	50		純チョコレートの成分と特性	
51	51		準チョコレートの成分と特性	
52	52		カカオ豆に含まれる特有の香味を示す成分	
53	53		チョコレート 加工適正	特徴的な物性を持つ理由
54	54		製品の低下を示すブルーム	
55	55	補助材料 パン酵母（イースト）	分類と特性	
56	56	補助材料 食塩・水・モルトエキス	製パンにおける役割	
57	57	補助材料 製パン改良剤	種類と素材、使用目的	
58	58	補助材料 膨張剤	分類と特徴・用途	
59	59	補助材料 乳化剤・着色料・増粘安定剤	分類と特徴・用途	
60	60	3学期のまとめ	期末試験対策、まとめと解説	
成績の 評価方法	・52時間以上の出席（欠席授業は補修が必要）・各期末試験において60点以上を合格とする			
教科書 参考書	製菓衛生師全書、 お菓子「こつ」の科学、 配布のプリント類			

年度	2020	授業科目名	製菓基礎実習(和菓子)	学 科	製菓技術学科1年	時間数	80	授業方法	実習
No.	409	担当教員名	川窪 一男	開講期	1～2学期	科目区分	必須		
授業の概要	基本動作を身につけながら、生地や餡等の製法の基礎技術を学ぶ								
習得目標	技術の特性や器具の選択、作業の目的を理論的に理解することで菓子製造を知る。また、繰り返しの実習作業の中で衛生、能率、正確、安全、経済観念等の職場で求められる意識と行動を習得する								
担当教員について	製菓衛生師として製菓実務に関わってきた経験を活かして実習指導する								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1～4	豆の煮方、製餡、餡練り			小豆並餡				
2	5～8	饅頭（包餡）、餡練り			小麦粉饅頭、小豆粒餡				
3	9～12	包餡練習、製餡			小麦粉饅頭、小豆並餡				
4	13～16	包餡練習、半生菓子、製餡			小麦粉饅頭、石衣、手亡豆白並餡				
5	17～20	包餡練習、餡練り			紅白饅頭、味噌餡				
6	21～24	餅菓子、半生菓子			柏餅、艶干錦玉				
7	25～28	蒸し菓子、餡練り			黄味時雨、かぼちゃ餡				
8	29～32	オーブン物焼菓子、練り物、豆の煮方			かすてら饅頭、牛皮餅、鹿の子豆				
9	33～36	流し物、上生菓子			錦玉羹、吉野羹、鹿の子				
10	37～40	試験課題練習、干菓子			小麦粉饅頭、くるみ衣				
11	41～44	流し物、葛菓子、餡練り			水羊羹、葛桜、利久餡				
12	45～48	饅頭、羊羹			利久饅頭、本練り羊羹				
13	49～52	蒸し菓子、半生菓子			村雨、黄奈粉州浜				
14	53～56	蒸し菓子、餅菓子、干菓子			栗蒸し羊羹、みたらし団子、梅干し餡				
15	57～60	平鍋物焼菓子			どら焼き、ふくらすずめ				
16	61～64	餅菓子、餡練り			豆大福、黄味餡				
17	65～68	オーブン物焼菓子			長崎カステラ				
18	69～72	オーブン物焼菓子、蒸し菓子			栗饅頭、栗蒸しカステラ				
19	73～76	オーブン物焼菓子、餅菓子			桃山、すあま				
20	77～80	饅頭、半生菓子			そば饅頭、塩釜				
成績の評価方法	64時間以上の出席（欠席授業は補修が必要）・各期末試験において60点以上を合格とする								
教科書 参考書	決定版 「和菓子教本」 日本菓子教育センター								

年度	2020	授業科目名	製菓基礎実習(洋菓子)	学 科	製菓技術学科1年	時間数	70	授業方法	実習
No.	410	担当教員名	桐原 美絵	開講期	1学期	科目区分	必須		
授業の概要	混ぜる・絞る・塗る・伸す等の基本動作を身につけながら、生地、クリーム等の製法の基礎を学ぶ。								
習得目標	材料の特性や、作業の目的を理論的に理解することで洋菓子製造を知る。また、繰り返しの実習作業により衛生・安全・正確・能率・経済観念等職場で求められる意識と行動を習得する。								
担当教員について	製菓衛生師として製菓実務に関わってきた経験を活かして実習指導する。								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1~7	包丁研ぎ、絞りの基本			洋菓子の実習の心得、絞り袋に触れる				
2	8~14	共立て法、絞りの基本			丸口金、星口金				
3	15~21	共立て法、マスカージュ			ジェノワーズ、マスカージュの基本				
4	22~28	共立て法、マスカージュ			ジェノワーズ、マスカージュと絞り				
5	29~35	マスカージュ			ガトー・オ・フレーズ				
6	36~42	バター生地、タルト生地			ケーキ・オ・フリユイ、パート・シュクレ				
7	43~49	タルト生地			フロマージュ・クリュ、パート・シュクレ				
8	50~56	タルト生地			タルト・オ・ポワール、パート・シュクレ				
9	57~63	タルト生地			タルト・オ・シトロン				
10	64~70	焼き菓子			サブレ・ココ、ギャレット・ブルトンヌ・プティットプランセス 生地、絞り、焼成、仕上げの手順				
成績の評価方法	56時間以上の出席（欠席授業は補修が必要）・期末試験において60点以上を合格とする								
教科書 参考書	パティスリー・フランセーズ そのイマジナスイオン・ファイナル								

年度	2020	授業科目名	製菓基礎実習(製パン)	学 科	製菓技術学科1年	時間数	60	授業方法	実習
No.	411	担当教員名	下條 雅子	開講期	1学期	科目区分	必須		
授業の概要	基本動作を身につけながら、様々な製法の基礎技術を学ぶ								
習得目標	技術の特性や器具の選択、作業の目的を理論的に理解することで菓子製造を知る。また、繰り返しの実習作業の中で衛生、能率、正確、安全、経済観念等の職場で求められる意識と行動を習得する								
担当教員について	製菓衛生師として製菓実務に関わってきた経験を活かして実習指導する								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1~6	基礎実習Ⅰ			計量の仕方、材料の扱い方、ミキシング				
2	7~12	基礎実習Ⅱ			ミキシング				
3	13~18	基礎実習Ⅲ			分割・丸め				
4	19~24	基礎実習Ⅳ、包丁練習			分割・丸め、引き切り（ペティナイフ）				
5	25~30	基礎実習Ⅴ、包丁練習			成形、クープ、焼成、引き切り				
6	31~36	食パン、試験課題練習、包丁練習			山型食パン、フランスパン				
7	37~42	テーブルロール、包丁練習			ナプキンロール、バンズ、ワンノット				
8	43~48	焼き込み調理パン、試験課題練習、包丁練習			カレーパン、ハムロール、タマゴ、フランスパン				
9	49~54	食パン、試験課題練習、包丁練習			角食パン、テーブルロール				
10	55~60	異物の入れ方、ドライフルーツの下処理、試験課題練習、包丁練習			レーズンブレッド、フランスパン				
成績の評価方法	48時間以上の出席（欠席授業は補修が必要）・期末試験において60点以上を合格とする								
教科書 参考書	新しい製パン基礎知識								

年度	2020	授業科目名	製菓専門実習(和菓子)	学 科	製菓技術学科1年	時間数	40	授業方法	実習
No.	412	担当教員名	川窪 一男	開講期	3学期	科目区分	必須		
授業の概要	基本動作を身につけながら、生地や餡等の製法の基礎技術を学ぶ								
習得目標	技術の特性や器具の選択、作業の目的を理論的に理解することで菓子製造を知る。また、繰り返しの実習作業の中で衛生、能率、正確、安全、経済観念等の職場で求められる意識と行動を習得する								
担当教員について	製菓衛生師として製菓実務に関わってきた経験を活かして実習指導する								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1~4	蒸し饅頭			上用饅頭				
2	5~8	平鍋物焼菓子、餡練り			金罌、黄味餡				
3	9~12	餅菓子、打ち物			外郎、落雁				
4	13~16	餅菓子、平鍋物焼菓子、最中			うぐいす餅、ワッフル、小豆粒最中、抹茶最中				
5	17~20	郷土料理、干菓子、餡練り			おやき、雲平、味噌餡				
6	21~24	餅菓子、半生菓子			花びら餅、ブッセ				
7	25~28	餅類			赤飯、鏡餅、赤飯饅頭				
8	29~32	上生菓子、餅類			羊羹きんとん、伸し餅				
9	33~36	餅菓子、平鍋物焼菓子、半生菓子			桜餅（関西風、関東風）、寒氷				
10	37~40	上生菓子、餅類			練り切り				
成績の評価方法	32時間以上の出席（欠席授業は補修が必要）・期末試験において60点以上を合格とする								
教科書 参考書	決定版 「和菓子教本」 日本菓子教育センター								

年度	2020	授業科目名	製菓専門実習(洋菓子)	学 科	製菓技術学科1年	時間数	140	授業方法	実習
No.	413	担当教員名	桐原 美絵	開講期	2～3学期	科目区分		必須	
授業の概要	混ぜる・絞る・塗る・伸す等の基本動作を身につけながら、生地、クリーム等の製法の基礎を学ぶ								
習得目標	材料の特性や、作業の目的を理論的に理解することで洋菓子製造を知る。また、繰り返しの実習作業により衛生・安全・正確・能率・経済観念等職場で求められる意識と行動を習得する								
担当教員について	製菓師として製菓実務に関わってきた経験を活かして実習指導する。								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1～7	焼き菓子			サブレ・ココ、ギャレット・ブルトンヌ				
2	8～14	シュー生地			シュー・ア・ラ・クレーム、シーニュ				
3	15～21	シュー生地			エクレールカフェ、エクレール・ショコラ				
4	22～28	シュー生地 焼き菓子			パリ-プレスト マドレーヌ				
5	29～35	ババロワ			ババロア・フランボワーズ				
6	36～42	ビスキュイ 焼き菓子			ガトーショコラ ダックワーズ				
7	43～49	ババロワ 焼き菓子			シャルロット・ポワール フィナンシェ				
8	50～56	焼き菓子			大型機械の使い方、多量生産の注意点、 生産性と安全性を両立した作業				
9	57～63	ムース 別立て法			ムース・ノア・ド・ココ ビスキュイ・ナチュラル				
10	64～70	ムース 別立て法			バランシア ビスキュイ・ショコラ				
11	71～77	ガナッシュ、バタークリーム 別立て法			ビッシュロン ビスキュイ・ジョコンド				
12	78～84	グラサージュ 共立て法			ガトー・オペラ・キャフェ ジェノワーズ				
13	85～91	マスカージュ、クレームシャンティ フィギア製造			ガトー・オ・フリーズ、マジパン				
14	92～98	パート・ルヴェ 別立て法			アリババ ビスキュイ・ルーロー				
15	99～105	別立て法			ルーロー・フリユイ				
16	106～112	パイ生地			フィユタージュ				
17	113～119	パイ生地			ミルフィユ、ショソン・ポンム リーフパイ				
18	120～126	シュクセ、マロンクリーム 焼き菓子			モンブラン アンガディーネ				
19	127～133	チョコレート			キャラメル入りショコラ、木苺のボンボンショ コラ、テンパリング、ガナッシュ				
20	134～140	チョコレート			抹茶のボンボンショコラ コアントローのボンボンショコラ				
成績の 評価方法	112時間以上の出席（欠席授業は補修が必要）・各期末試験において60点以上を合格とする								
教科書 参考書	パティスリー・フランセーズ そのイマジナスイオン・ファイナル								

年度	2020	授業科目名	製菓専門実習(製パン)	学 科	製菓技術学科1年	時間数	120	授業方法	実習
No.	414	担当教員名	下條 雅子	開講期	2～3学期	科目区分		必須	
授業の概要	基本動作を身につけながら、様々な製法の基礎技術を学ぶ								
習得目標	技術の特性や器具の選択、作業の目的を理論的に理解することで菓子製造を知る。また、繰り返しの実習作業の中で衛生、能率、正確、安全、経済観念等の職場で求められる意識と行動を習得する								
担当教員について	製菓衛生師として製菓実務に関わってきた経験を活かして実習指導する								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1～6	ナッツの下処理、試験課題練習			パン・オ・ノワ、フランスパン				
2	7～12	セミハード系ブレッド、フランスパンの成形バリエーション			パン・オ・レ、チーズクッペ、ベーコンエピ				
3	13～18	クイックブレッド、オールインミキシング 試験課題練習			フォカッチャ、テーブルロール				
4	19～24	クイックブレッド、試験課題練習			ベーグル、テーブルロール				
5	25～30	サンドウィッチ			BLTサンド、カスクルート、ニソワーズ				
6	31～36	菓子パン、パン・ペルデュ			あんぱん、クリームパン、ラスク				
7	37～42	菓子パン、焼き菓子			メロンパン、クリームコロネ、スコーン				
8	43～48	ベーシックスイートドウ製法、 試験課題練習			スイートルール、テーブルロール				
9	49～54	グラハム粉の使い方、試験課題練習			キルシュブロード、テーブルロール				
10	55～60	フランスパン、試験課題練習			パートフェルメンテ法、テーブルロール				
11	61～66	ドーナッツ			リング、カレー、餡、ツイスト				
12	67～72	折り込み生地、冷蔵法			クロワッサン、ブリオッシュ				
13	73～78	折り込み生地、冷蔵法			クロワッサン、ブリオッシュ				
14	79～84	クリスマスのパン、試験課題練習			パネトーネ、フランスパン				
15	85～90	クリスマスのパン、試験課題練習			シュトーレン、フランスパン				
16	91～96	折り込み生地			デニッシュペストリー				
17	97～102	折り込み生地、試験課題練習			デニッシュペストリー、フランスパン				
18	103～108	試験課題練習、パン・ペルデュ			リュスティック、フランスパン、フレンチトースト				
19	109～114	班制作			各班毎にパンの種類・仕込み量・工程全てを計画、実行。展示して発表をする。				
20	115～120	班制作			各班毎にパンの種類・仕込み量・工程全てを計画、実行。展示して発表をする。				
成績の評価方法	96時間以上の出席（欠席授業は補修が必要）・各期末試験において60点以上を合格とする								
教科書 参考書	新しい製パン基礎知識								

年度	2020	授業科目名	校外実習	学 科	製菓技術学科1年	時間数	90	授業方法	実習
No.	415	担当教員名	齋藤 正利	開講期	3学期の春期休暇中	科目区分	必須		
授業の概要	製菓の仕事を実際に体験する。また実習を実施するまでの過程(学生本人が行う電話連絡・実習施設見学・担当者とのやり取り)についても自ら行い、就職活動の練習・意識づけの機会とする。								
習得目標	卒業後の就職する製菓業界の厳しさ・楽しさ・仕事の流れ・雰囲気などを体験することで、今後の進路を選択する分野の適正を知る、意識意欲の向上とする。								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1	校外実習説明会			実習の目的、実施方法について				
2	2~7	各調理施設の現場で、施設従事者の指導のもと実習を行う。			指導のもと作業を行い、毎日終了後レポートを記入する。				
3	8~13								
4	14~19								
5	20~25								
6	26~31								
7	32~37								
8	38~43								
9	44~49								
10	50~55								
11	56~61								
12	62~67								
13	68~73								
14	74~79								
15	80~85								
16	86~90								
成績の評価方法	90時間以上の出席（欠席は別日に実施）と、実習証明書とレポートの提出によって『認定』評価する。								
教科書 参考書									

年度	2020	科目名	フランス語	学 科	製菓技術学科2年	時間数	60	授業方法	講義
No.	501	教員名	小泉 朱美	開講期	1～3学期	科目区分		選択	
授業の概要	フランス語の発音の基礎を学んだ後、文法事項を織り交ぜながら、デザートメニューの理解、レシピの解説および実用的なフランス語会話などの学習を進めていく。								
教育目標 (到達目標)	メニュータイトルをフランス語で作成できることを目標に据え、年間の学習を通してフランス菓子に対する知識をより深めていく。								
担当教員 について	長野冬季オリンピック時にフランス選手団付きボランティアアシスタントとして、各競技会場への同行通訳、選手村内選手団役員事務所にてフランス人スタッフへの業務サポート等を行った経験から、製菓専門用語としてのフランス語だけでなく、初心者でも無理なくフランス人と会話を楽しめるような講義を行う。								
授業計画（授業計画は変更になる場合があります）									
回数	時間	項目			概要				
1	1	・会話（挨拶1）			・呼称・敬称 ・挨拶（こんにちは・ありがとう・さようなら）				
2	2	・アルファベット			・アルファベットの発音				
3	3	・会話（挨拶2）			・敬語的な挨拶				
4	4	・発音			・アクセント記号 ・フランス語の母音について ・単母（a,â）				
5	5	・会話（挨拶3）			・親しい人との挨拶				
6	6	・発音			・単母音（e,é,è,ê,ë）				
7	7	・会話（自己紹介1）			・「私は～といます。」 ・人称代名詞				
8	8	・発音			・単母音（i,î,i.y,o,u）				
9	9	・会話（自己紹介2）			・「私は～です。」 ・動詞 être				
10	10	・発音			・複合母音				
11	11	・会話（自己紹介3）			・「きょうだいが～人います。」 ・動詞 avoir				
12	12	・発音			・鼻母音 ・半母音				
13	13	・会話（自己紹介4）			・「～に住んでいます。」 ・動詞～er				
14	14	・発音			・子音（特徴的なフランス語の子音1）				
15	15	・数詞			・1～30の数字				
16	16	・発音			・子音（特徴的なフランス語の子音2）				
17	17	・会話（自己紹介5）			・「私は～歳です。」				
18	18	・発音			・単語を連ねる時の規則（リエゾン・エリジョン・アンシェヌマン）				
19	19	・会話（自己紹介6）			・「私は～が好きです。」 ・定冠詞				
20	20	・1学期のまとめ			・自己紹介の練習 ・単語総復習				
21	21	・菓子屋の種類と商品			・フランスの菓子店と取扱商品の単語				
22	22	・名詞の性・数 ・冠詞			・不定冠詞・定冠詞・部分冠詞 ・C'est を使った表現				
23	23	・会話（店頭にて）			・買いたいものを伝える				
24	24	・数詞			・31～10,000の数字				
25	25	・会話（菓子屋での買い物1）			・店頭での挨拶 ・買いたいものを伝える				
26	26	・デザートメニューの理解1			・前置詞（de）				
27	27	・会話（菓子屋での買い物2）			・疑問文（疑問代名詞）・疑問文に対する受け答え ・否定文				
28	28	・デザートメニューの理解2			・前置詞（à）1				
29	29	・会話（菓子屋での買い物3）			・疑問文（イントネーションを上げる）・否定文（否定のdeを使って）				
30	30	・デザートメニューの理解3			・前置詞（à）2				

31	31	・会話（菓子屋での買い物4）	・疑問文（倒置形） ・否定文（否定のバリエーション）
32	32	・デザートメニューの理解4	・前置詞（en）
33	33	・会話（菓子屋での買い物5）	・おすすめ商品をきく（疑問形容詞）
34	34	・デザートメニューの理解5	・形容詞（味覚）
35	35	・会話（菓子屋での買い物6）	・疑問文（Est-ce que を文頭に置く）
36	36	・デザートメニューの理解6	・形容詞（色・温度）
37	37	・会話（菓子屋での買い物7）	・注文をする
38	38	・デザートメニューの理解7	・形容詞（食感など）
39	39	・会話（菓子屋での買い物8）	・金額を訊ねる ・別れの挨拶
40	40	2学期のまとめ	・前置詞・形容詞の復習・確認
41	41	・会話（サロン・ド・テにて1）	・店への案内に従う
42	42	・デザートメニューの理解8	・形容詞（前に置く形容詞）
43	43	・会話（サロン・ド・テにて2）	・メニュー表を貰う
44	44	・デザートメニューの理解9	・形容詞（地名の形容詞）
45	45	・会話（サロン・ド・テにて3）	・複合過去
46	46	・デザートメニューの理解10	・様々な地方の菓子
47	47	・会話（サロン・ド・テにて4）	・おすすめを訊く（疑問代名詞）
48	48	・デザートメニューの理解11	・形容詞（複数の材料を表現するとき1）
49	49	・会話（サロン・ド・テにて5）	・注文する（近接未来）
50	50	・デザートメニューの理解12	・形容詞（複数の材料を表現するとき2）
51	51	・会話（サロン・ド・テにて6）	・注文をする（バリエーション） ・人称代名詞・強勢形
52	52	・デザートメニューの理解13	・省略した表現
53	53	・会話（サロン・ド・テにて7）	・感想を言う（C'est を使ったバリエーション）
54	54	・デザートメニューの理解14	・デザートメニュー総復習
55	55	・調理器具のフランス語	・様々な調理器具の名称
56	56	・製菓で使う動詞	・調理器具に関連する動詞
57	57	・会話（サロン・ド・テにて8）	・会計の済ませ方 ・別れの挨拶（バリエーション）
58	58	・レシピの解読1	・分量の表現 ・動詞、専門用語、材料などの理解
59	59	・レシピの解読2	・文章の解読
60	60	1年のまとめ	・デザートメニュー、レシピの解読総復習
評価方法	52時間以上の出席（欠席授業は補習が必修）と、各期末試験が60点以上を合格とします。		
教科書等	評論社 『 La crème 』		

年度	2020	授業科目名	サービス論	学科	製菓技術学科2年	時間数	30	授業方法	講義
No.	502	担当教員名	上松 英美子	開講期	1～3学期	科目区分		必須	
授業の概要	接客販売技術・社会人としての必要なマナー。松本調理師製菓師専門学校の卒業生としての誇りが持て、社会での知名度、信頼性などにおいて、優れる評価が得られる。								
習得目標	笑顔の大切さ、正しい言葉遣い(敬語を使い分けられる)の重要性、相手に不快な気持ちを与えない、恥をかかせない、自身も恥をかかない、等のマナーを身に着ける。								
担当教員について	百貨店、老舗の店舗での41年の接客経験を活かし社会人としてのマナー、日常のマナーを自ら学び、学生が社会に出ても恥ずかしくないように導く授業を行う。								
授業計画 (授業計画は変更になる場合があります)									
回数	時間	項目			概要				
1	1	自己紹介、名刺の扱い方			自己アピール・名刺の渡し方・受け方				
2	2	〃			一人ずつ1～3分の自己紹介・長所・短所				
3	3	滑舌トレーニング・接客8大用語			正しい言葉の発声練習・ビジネスでの接客用語とお辞儀の角度(毎回授業の始めに行う)				
4	4	接客基本マナー			第一印象の重要性				
5	5	社会人としてのマナー5原則			1.明るい笑顔 2.感じのよい態度				
6	6	〃			3.身だしなみ 4.挨拶				
7	7	〃			5.話し方・言葉遣い(敬語・接客用語とは)				
8	8	〃			尊敬語(相手に対する敬語・使い分け)				
9	9	〃			謙譲語(尊敬語と謙譲語の違いを理解し正しく使い分ける)				
10	10	職場でのエチケットマナー			チームワーク・職場規律の重要性				
11	11	立ち居振る舞い			美しい所作(立ち姿・お辞儀・歩き方・物の渡し方・方向の示し方・物の拾い方)				
12	12	電話の受け方・掛け方			電話対応の基本				
13	13	電話の受け方			正しい受話器のとり方(姿勢・言葉)・取り次ぎ方(在籍者・不在者)・受話器の置き方				
14	14	電話の掛け方			掛ける前の準備・名乗り方・用件の伝え方				
15	15	電話対応のいろいろ			クッション言葉を使って不在者の理由を伝える・苦情を受けた時の対処の仕方・ロールプレイング(受ける人・掛ける人で応対練習)				
16	16	苦情処理			苦情に対する心構え・処理の方法				
17	17	贈答(慶弔のマナー)			冠婚葬祭(人生の4大儀礼・誕生から長寿に至るまでの人生のお付き合いのマナー全般)				
18	18	贈答			冠婚葬祭で水引(蝶結び・結びきり)の使い分け・熨斗紙・熨斗袋の正しい扱い方・袱紗の扱い				
19	19	〃			結婚記念日の名称・長寿の祝いの種類、名称・風呂敷の包み方				
20	20	包装の意義			包み方の種類と方法(箱を使い合わせ包み・回転包みの実技)				
21	21	結婚のマナー			招待客の心得(服装・披露宴でのマナー・スピーチの仕方)				
22	22	結婚のマナー(往復はがき)			往復はがき返信の書き方と心得				
23	23	はがきの書き方			表書きの注意点と宛名の書き方(バランスよく各方法・はがきを使って実践)・文章構成				
24	24	手紙(手紙の基本)			頭語と結語・文章構成				
25	25	手紙(封書)			和封筒、洋封筒の表書き裏書き・便箋の折り方、入れ方・手紙の歩きながらのマナー・演劇、音楽会、食事をするときのマナー・公衆の場でのマナー				
26	26	公衆の心得			和室、洋室の上座、下座・乗り物の上座、下座				
27	27	席次のマナー			お互いに気持ちよく食事ができるよう心掛ける・ナイフとフォークの使い方・食事中、食後のサイン・ナプキンの扱い方				
28	28	洋食のマナー(基本のマナー)			頂き方・お肉の食べ方・食後のコーヒー・和食の作法・頂き方の箸の扱い方・割り箸の扱い方・箸のタブー・お椀の蓋の扱い・日本料理の種類・座布団の座り方				
29	29	洋食のマナー 和食のマナー							
30	30	和食のマナー							
評価方法	2 6 時間以上の出席 (欠席授業は補習が必修) と、各期末試験が 6 0 点以上を合格とする。								
教科書等	上記、授業内容を項目ごとにプリントし、教材とする。								

年度	2020	授業科目名	英会話	学 科	製菓技術学科2年	時間数	60	授業方法	講義
No.	503	担当教員名	山東愛	開講期	1～3学期	科目区分	必須		
授業の概要	スイーツショップ、ベーカリーにおける外国人への接客対応、電話対応及びメニュー、食材、レシピの説明に必要な語彙、表現を身に付け、ペアーワーク、DVDを活用し、実践的な英会話を修得する。								
習得目標	実践的な場面に即した語彙・表現を修得し、製菓に関する業務に運用できる。 身近な場面や話題においてコミュニケーションを図ることができる。								
担当教員について	県立高校、松本調理師製菓師専門学校教師として約30年従事し、英語圏における短期語学研修を経験。 趣味の海外旅行でのスイーツショップ、ベーカリーの訪問経験を活かし製菓に関する英会話について講義する。								
授業計画									
回数	時間数	項目			概要				
1	1	基本単語・文法・発音の復習			S+Vの基本文型の確認、be動詞と一般動詞の違いや各種疑問				
2	2	同上			文の作成、紛らわしい発音の注意点				
3	3	自己紹介、自己アピール、挨拶の表現			初対面の人との会話の展開の仕方や自分の家族の紹介を練習				
4	4	同上			趣味、特技、など面接に役立つ自己アピールの練習				
5	5	スイーツショップでの会話			アレルギー食材の有無、賞味期限、保存方法、保冷材、				
6	6	同上			ギフトラップ、イートインコーナー等の説明				
7	7	ベーカリーでの会話			パンのスライスの有無、焼き立てパンの袋を開けておくか等				
8	8	レストランでの会話			お客様の受付、テーブル案内、メニュー紹介、オーダー確認				
9	9	同上			デザートを紹介、各種カードの取り扱い、チップ制度の説明				
10	10	同上			再度お客様に来て頂けるようなおもてなしの接客のフレーズ				
11	11	日本の紹介			伝統行事、生活習慣、和食、着物、温泉などの説明				
12	12	同上			日本特有の成人式、雛祭り、子供の日、七五三などの説明				
13	13	ポディーラングイッジの意味と比較			英語圏で使われるポディーラングイッジの意味と日本との				
14	14	同上			共通点や異なる点				
15	15	海外旅行に必要な会話や書類の記入方法			航空会社のチェックイン、出入国審査や税関通過に必要な				
16	16	同上			会話、機内アナウンスの内容、出入国カードの記入、				
17	17	電話表現			レストラン、ホテルの予約や応対の電話特有の表現、				
18	18	同上			かけ直しの依頼や留守番電話のメッセージ例				
19	19	道案内に使う表現			地図上の位置関係、ランドマーク、所要時間、交通手段、				
20	20	同上			距離、等案内に必要な表現				
21	21	銀行で使う表現			円からドル、ユーロへの両替、高額紙幣から小額紙幣への				
22	22	同上			両替、小切手、口座開設の依頼、手数料の説明				
23	23	ショッピングに使う表現			サイズ、カラー、デザイン、価格、試着等の質問に使う表現				
24	24	同上			シューストアでのマナー				
25	25	郵便物の発送や宅配便の手配の表現			海外の住所記入の仕方、送料の確認、切手購入				
26	26	同上			内容物申請書の記入、各種のサービスを訪ねる表現				
27	27	マナーにおける海外のタブーの質問			年齢、宗教、政治、収入等避けるべき質問の確認				
28	28	日本特有のマナーや習慣を説明する表現			お辞儀、屋内で靴を脱ぐ、エスカレータ使用時の片側をあげ				
29	29	同上			るルール、入浴時のマナー、等を説明する表現				
30	30	迷信、諺の比較と理解			海外の迷信、日本の迷信と諺の説明と表現				

回数	時間数	項目	概要
31	31	病院で使う表現	症状の伝え方、海外の医療システムの知識、体温計の表示
32	32	同上	単位の違い、薬のアレルギーの有無や服用方法等の表現
33	33	外国の祝祭日やイベントの由来	宗教、自然、国民性との関わりを理解 イースター、感謝祭
34	34	同上	ハロウィン、クリスマス、などの背景と意味
35	35	メニュー、食材、レシピの表現	ケーキ、パン、等の説明に使用する単語や調理表現の練習
36	36	アレルギー食材不使用のスイーツの紹介	米粉、豆乳で作ったケーキ、糖質オフのスイーツの説明
37	37	得意なメニューの調理法の説明	ケーキ、パン、キッシュ、パスタ、ピザ、など自分の言葉で
38	38	同上	調理法を表現
39	39	レストラン、ホテルでのトラブル対応	オーダーしたメニューと違う、、デザートまでの時間がかかる、
40	40	同上	エアコンが作動しない等、のトラブル対応の表現
41	41	交通機関で困った時の質問、チケット購入	プラットフォーム、乗換案内、時刻表、各駅停車・急行の説
42	42	等のアドバイス、落とし物をした時の表現	明やアドバイスの表現、落とし物の申請と受け取りの表現
43	43	宗教にまつわるタブーの食品、アレルギー	食べられない食品の確認や対応の表現
44	44	の有無、ビーガンへの対応表現	同上
45	45	海外に浸透する日本のポップカルチャーの	マンガ、カラオケ、スudoku、ゲーム等の説明
46	46	説明表現	同上
47	47	注意する和製英語	ピーマン、コンセント、フリーサイズ、パン、ホーム、など
48	48	同上	和製英語の認識とネイティブの英語
49	49	とっさにでる言葉やあいずちの表現	Yum! Yuck! My goodness! Oops!等簡単なスキットの中で表現
50	50	スイーツの色々な美味しさの表現	甘い、フルーティな、コクがある、甘酸っぱい、しっとりした、
51	51	同上	パリパリした、等様々な表現を練習
52	52	イベント、パーティへの招待の表現	日時、場所、持ち物、ドレスコード等を記入し、クリスマス
53	53	同上	パーティ、ポトラックパーティなどの招待状を作成
54	54	色を使った比喻表現	White elephant, In the Pink, Out of the Blue, Green
55	55	同上	thumb, 等の意味とそれを使って表現する練習
56	56	日本、日本人の長所や特徴の表現	おもてなし、時間厳守、集団行動、安全、美味しい水道水、
57	57	同上	穏健、勤勉、繊細、等自分で考え表現する
58	58	信州の魅力を伝えるオリジナルケーキや	多様なフルーツ・ナッツ・野菜・米粉等を使った信州の魅力を
59	59	パンの説明	伝えるケーキやパンの紹介
60	60	頻出動詞や使えるイディオムの復習	take, have, bring, Would you like to ~? I'd like O. 等
成績の 評価方法		5 2 時間以上の出席（欠席授業は補修が必要）と、期末試験が6 0 点以上を合格とする。	
教科書 参考書		A：調理師養成教育全書 フードランゲージ 英語 B：My Passport [English Conversation] BUN-EIDO C: OPEN DOOR to Oral Communication BUN-EIDO D: NHKテレビ DVD BOOK 大人の基礎英語 Season 5 Australia	

年度	2020	科目名	カフェ・スイーツ実習	学科	製菓技術学科2年	時間数	90	授業方法	実習
No.	504	講師名	桐原 美絵	開講期	1～3学期	科目区分	必須		
授業の概要	工芸菓子や各種デコレーションケーキの研究と実習、また、課題に沿った商品の研究開発や喫茶飲料の知識を得る等、総合的な知識と技術を得る								
習得目標	洋菓子における工芸菓子や各種デコレーションの研究と実習によって技術とセンスを習得し、また課題に沿って商品の研究開発することで発想力と応用力を身につける他、喫茶飲料の知識とおいしい提供の方法を学ぶ等、総合的な知識と技術を得て、かつ感性を磨くこと。								
担当教員について	製菓衛生師として製菓実務に関わってきた経験を活かして実習指導する。								
回数	時間	項目			概要				
1	1～3	マジパンデコレーション 研究・試作			洋菓子コンクール出品作品の試作				
2	4～6								
3	7～9								
4	10～12	マジパンデコレーション 作品制作			洋菓子コンクール出品作品の制作				
5	13～15								
6	16～18								
7	19～21	洋菓子コンクール作品搬入・見学			洋菓子デコレーション作品の研究・考察				
8	22～24								
9	25～27	デコレーション			マスカージュ				
10	28～30								
11	31～33	日本茶			日本茶・抹茶の淹れ方、たて方				
12	34～36								
13	37～39	紅茶			基本的な淹れ方				
14	40～42				マリアージュ				
15	43～45				味覚の実験				
16	46～48				紅茶の飲み比べ				
17	49～51	料理コンクール作品試作			市民参加コンクール出品作品の試作				
18	52～54	デコレーション			ケーキのカット				
19	55～57	デコレーション			マスカージュ				
20	58～60								
21	61～63	チョコレート細工			プチ・ピエス				
22	64～66	飴細工			ピエスモンテ				
23	67～69	中国茶			中国茶の淹れ方				
24	70～72								
25	73～75	コーヒー			ハーブドリップ				
26	76～78				サイフォン				
27	79～81				アイスコーヒー				
28	82～84				アレンジコーヒー				
29	85～87	ラッピング			リボン掛け 包装				
30	88～90	デコレーション			マスカージュ				
成績の評価方法	・78時間以上の出席（欠席授業は補習が必要） ・期末試験が60点以上を合格とする。								
教科書 参考書									

年度	2020	授業科目名	洋菓子実習	学 科	製菓技術学科 2 年	時間数	180	授業方法	実習
No.	505	担当教員名	桐原 美絵	開講期	1～3 学期	科目区分		必須	
授業の概要	製造量を増し職場に一步近づいた実習を行なう。一年時の基礎実習や知識を復習して、さらに多様な理解と柔軟性を身につける。								
習得目標	一年時で学んだ基本動作や基礎技術を復習して理解を深め確実に柔軟性のあるものにする。職場で求められる意識と行動を実践の場で確実に役立つように磨きをかけ、衛生、能率、安全、経済性を意識し、考えながら作業が行なえるようにする。順応する能力が高く、就職後に短期間で戦力として認められるような人材の育成を目指す。								
担当教員について	製菓衛生師として製菓実務に関わってきた経験を活かして実習指導する。								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1～6	マジパン			コンクール用マジパン作品				
2	7～12	別立て法、パイ生地			ロール2種、パート・フィユテ				
3	13～18	ムース、マカロン			デリース、マカロン（フレーズ）				
4	19～24	パータシュー、別立て法			シュー・パリジャン、パリ・ブレスト ルーロー・プラリネカフェ				
5	25～30	皿盛りデザート、パイ生地			皿盛りデザート、ガレット・デ・ロア				
6	31～36	マジパン			コンクール用マジパン作品				
7	37～42	ムース、タルト生地			ムース・テ・オレンジ ショコラ・タルト・シトロンヴェール 苺のヴェリーヌ、ラヴィ				
8	43～48	ゼリー、共立て法、モンタージュ			オレンジのショートケーキ				
9	49～54	ムース、マカロン			フランボワーズ				
10	55～60				マカロン（レモン・ショコラ）				
11	61～66	皿盛り、ムース			アセットデセール、彩～AYA～				
12	67～72	飴細工			ピースモンテ				
13	73～78	皿盛りデザート			皿盛りデザート				
14	79～84	ムース、焼き菓子			キャラメルポワール、ブル・ド・ネージュ				
15	85～90								
16	91～96	ムース、焼き菓子			レアチーズ、パンドショコラ				
17	97～102	ムース			黒蜜のシブースト				
18	103～108	ムース			マンゴー、フロマージュ・クリュ				
19	109～114	バター生地			ケーキ・オランジュ、アマンド・カフェ ケーキ・サレ、ケーキ・キャラメル・マロン				
20	115～120	チョコレート			チョコレート細工				
21	121～126	ババロア、焼き菓子			シャルロット・バニーユ				
22	127～132				マドレーヌ、フィナンシェ				
23	133～138	ムース、糖菓			ムース・ショコラ、ギモーブ				
24	139～144	モンブラン、焼き菓子			モンブラン クッキー（ココア、スペティクラウス）				
25	145～150	パート・ルヴェ、バター生地			サヴァラン、ケーキ・アプリコ・ノア				
26	151～156	タルト生地			タルト・オ・ポンム、フロランタン				
27	157～162	パイ生地、糖菓			ボンヌフ、コンベルサッション				
28	163～168				パート・ド・フリユイ				
29	169～174	別立て法、焼き菓子			オペラ、バトン・マレシオー				
30	175～180	チョコレート			ボンボンショコラ				
成績の評価方法	156時間以上の出席（欠席授業は補習が必修）と、各期末試験が60点以上を合格とする。								
教科書									
参考書									

年度	2020	授業科目名	和菓子・製パン実習	学 科	製菓技術学科2年	時間数	180	授業方法	実習
No.	506	担当教員名	三枝守和・下條雅子	開講期	1～3学期	科目区分		必須	
授業の概要	製造量を増し職場に一步近づいた実習を行なう。一年時の基礎実習や知識を復習して、さらに多様な理解と柔軟性を身につける。								
習得目標	一年時で学んだ基本動作や基礎技術を復習して理解を深め確実かつ柔軟性のあるものにする。職場で求められる意識と行動を実践の場で確実に役立つように磨きをかけ、衛生、能率、安全、経済性を意識し、考えながら作業が行なえるようにする。順応する能力が高く、就職後に短期間で戦力として認められるような人材の育成								
担当教員について	製菓衛生師として製菓製パン実務に関わってきた経験を活かして実習指導する。								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1～6	食パン、テーブルロール			山型食パン、バターロール				
2	7～12	蒸し饅頭			小麦粉饅頭、酒饅頭、味噌饅頭				
3	13～18	食パン、菓子パン			角食パン、クリームパン、メロンパン				
4	19～24	餅菓子、餡練り			大福、苺大福、豆大福、味噌餡				
5	25～30	食パン、菓子パン			ハードトースト、あんぱん、コロネ、クッキーパン				
6	31～36	餅菓子			草餅、柏餅、牛皮餅				
7	37～42	食パン、折り込み			レーズンブレッド、クロワッサン				
8	43～48	餅菓子、試験課題練習			わらび餅、水無月、小麦粉饅頭				
9	49～54	試験課題練習、折り込み			山型食パン、デニッシュペストリー				
10	55～60	平鍋物焼菓子			どら焼き、焼き鮎、艶袱紗				
11	61～66	フランスパン、焼き込み調理パン			ストレート法、カレーパン、フォカッチャ				
12	67～72	工芸菓子、半生菓子			餡平、ホーズイ・ゼリー羹、寒氷				
13	73～78	飾りパン							
14	79～84	工芸菓子、半生菓子			餡平、ホーズイ・ゼリー羹、寒氷 仕上げ				
15	85～90	フランスパン			ストレート法、液種法				
16	91～96	蒸し菓子			村雨、浮島、秋姿				
17	97～102	フランスパン			ストレート法、生地種法				
18	103～108	餅菓子、餡練り			おはぎ、加工餡				
19	109～114	フランスパン			ストレート法、オーバーナイト、液種法				
20	115～120	オープン物焼菓子、平鍋物焼菓子			乳菓、くるみ饅頭、カステラ饅頭、茶通				
21	121～126	ライ麦パン、			ロッゲンミッシュブロート、カイザーゼンメル				
22	127～132	上生菓子			練り切り				
23	133～138	演習実習Ⅰ			指定された数種類のパンが時間内に仕上がるよう、1日のスケジュールをたて実行する。				
24	139～144	上生菓子			練り切り、きんとん				
25	145～150				パン・ド・カンパーニュ、ブリオッシュ				
26	151～156	オープン物焼菓子、干菓子			抹茶カステラ、和三盆落雁、雲平				
27	157～162	演習実習Ⅱ			1日のスケジュールをたて実行する。班ごとにフィリング・トッピングを考え製造する。				
28	163～168	オープン物焼菓子、餅菓子			コーヒーカステラ、雪平餅				
29	169～174	演習実習Ⅲ			ターゲットを考えた商品開発～販売				
30	175～180	餅菓子、平鍋物焼菓子、試験課題練習			桜餅（関西、関東）、練り切り				
成績の評価方法	156時間以上の出席（欠席授業は補習が必修）と、各期末試験が60点以上を合格とする。								
教科書 参考書	和菓子教本 / 新しい製パン基礎知識								

年度	2020	授業科目名	調理実習	学 科	製菓技術学科1年	時間数	90	授業方法	実習
No.	507	担当教員名	酒井 崇充	開講期	1～3学期	科目区分			必須
授業の概要	フランス料理、イタリア料理を中心に実習を行う。切り方や包丁の研ぎ方も行う。また、カフェで出てくるようなメニューも多く取り入れ、将来カフェ経営を望む者にとって参考にしてもらえるような内容にもなっている								
習得目標	調理ならではの「感覚」、包丁の扱いや研ぎ方、調理における知識や技術等を身につけ、菓子、パン作りに還元できるようになることを目指す。								
担当教員について	調理師として調理実務に関わってきた経験を活かして実習指導する。								
授業計画									
回数	時間	項目	概要						
1	1～3	包丁の研ぎ方	牛刀、ペティナイフの研ぎ方について						
2	4～6	野菜の切り方①、包丁研ぎ	エマンセ						
3	7～9	野菜の切り方②、包丁研ぎ	ジュリエンヌ、エマンセ						
4	10～12	野菜の切り方③、包丁研ぎ	アシェ、ジュリエンヌ、エマンセ						
5	13～15	野菜の切り方④、包丁研ぎ	カルチェ、アシェ、ジュリエンヌ、エマンセ						
6	16～18	野菜の切り方まとめ、包丁研ぎ	習った切り方を行い、研いだ包丁と共に評価						
7	19～21	サラダ①、パンを使った料理①	ニース風サラダ、ガーリックトースト						
8	22～24	ポターージュ①、パンを使った料理②	ミネストローネ、クロックムッシュ						
9	25～27	グラタン、パンを使った料理③	グラタン・ド・ヴォライユ・エ・マカロニ、ブルス						
10	28～30	ポターージュ②、パイ料理	クラムチャウダー、キッシュ・ロレーヌ						
11	31～33	米を使った料理①、魚介料理①	リゾット・アイ・フンギ、アクアパッツァ						
12	34～36	米を使った料理②、魚介料理②	アランチーニ、フラン・オ・フリユイ・ド・メールソース・ブル・ブラン						
13	37～39	米を使った料理③、卵料理①	オムライス（オムレツ、チキンライス）						
14	40～42	肉料理①、パンを使った料理④	コトレッタ・ディ・マイアーレ・コン・サルサ・アラ・ケッカ、サンドウィッチ						
15	43～45	米を使った料理④、卵料理②	パエリア ミクスタ、トルティーヤ						
16	46～48	野菜の切り方復習①、包丁研ぎ	以前に習った切り方の復習						
17	49～51	野菜の切り方復習②、包丁研ぎ	同上						
18	52～54	米を使った料理⑤、サラダ②、ポターージュ③	ピラフ、シーザーサラダ、スープ・ア・ロニオン・グラティネ						
19	55～57	パンを使った料理⑤、サラダ③、卵料理③	エッグベネディクト（ポーチドエッグ）、キャロット・ラベ						
20	58～60	パンを使った料理⑥、野菜料理①	ハンバーガー、フライドポテト						
21	61～63	魚介料理③、野菜料理②、ポターージュ④	鯛のポワレ ソース・ヴァン・ルージュ、バイエルディ、						
22	64～66	魚介料理④、ポターージュ⑤	帆立と海老のフリカッセ、ポターージュ・ピュレ・パルマンティエ						
23	67～69	肉料理②、パスタ料理①	鶏肉のソテー ソース・バルサミック、さつまいものニョッキ						
24	70～72	魚介料理⑤、ポターージュ⑥、パスタ料理②	ワカサギのエスカベッシュ、ポターージュ・ニルフォンティ、茄子とベーコンのトマトソーススパゲッティ						
25	73～75	肉料理③、野菜料理③&④	ローストポーク、ラタトゥイユ、マッシュポテト						
26	76～78	肉料理④、野菜料理⑤&⑥	コート・ド・ポール・シャルキュティエール、グラタン・ドフィノワ、レンズ豆の煮込み						
27	79～81	和食	かやくご飯、あさりの味噌汁、さばの味噌煮、かぼちゃの含め煮、ほうれん草のお浸し						
28	82～84	野菜の切り方復習③、包丁研ぎ	以前に習った切り方の復習						
29	85～87	野菜の切り方復習④、包丁研ぎ	以前に習った切り方の復習、成績評価						
30	88～90	パスタ料理③&④	スパゲッティ・アッラ・アマトリチャーナ、スパゲッティ・アッラ・カルボナーラ						
成績の評価方法	78時間以上の出席（欠席授業は補習が必修）と、各期末試験が60点以上を合格とする。								

年度	2020	授業科目名	製菓実習（卒業作品）	学 科	製菓技術学科2年	時間数	30	授業方法	実習
No.	508	担当教員名	三枝守和、桐原美絵、 酒井弘明	開講期	3 学期	科目区分	必須		
授業の概要	和菓子・洋菓子・製パンのいずれか 1 教科を専攻して 2 年間で習得した知識・技術を基に製造する品を決定し、レシピ作成・作品製作・作品展示を行う。								
習得目標	構成や演出方法を考え、定められた場所に作品を展示することによって、お客様を魅了して喜ばせる為に必要な要素や総合力を習得することを目標とする。								
担当教員について	製菓衛生師として製菓製パン実務に関わってきた経験を活かして実習指導する。								
授業計画									
回数	時間	項目			概要				
1	1～6	レシピ作成指導			学生別レシピ作成				
2	7～10	作品製作指導①			学生別作品製作①				
3	11～14	作品製作指導②			学生別作品製作②				
4	15～18	作品製作指導③			学生別作品製作③				
5	19～22	作品製作指導④			学生別作品製作④				
6	23～26	作品製作指導⑤			学生別作品製作⑤				
7	27～30	作品展示指導			学生別作品展示				
成績の評価方法	26時間以上の出席（欠席授業は補習が必修）と、各期末試験が 60 点以上を合格とする。								
教科書 参考書									

年度	2020	科目名	インターンシップ	学 科	製菓技術学科2年	時間数	140	方法	実習
No.	509	講師名	齋藤 正利	開講期	1～3学期	科目区分	必須		
授業の概要	半年間にわたり現場を経験する。								
習得目標	長期の実習によって、就職後の即戦力となり、かつ継続できる人材を育成する。								
授業計画									
回数	時間	項目	概要						
1	1	インターンシップ説明会	実習の目的、実施方法について						
2	2～8	各調理施設の現場で、施設従事者の指導のもと実習を行う。	指導のもと作業を行い、毎日終了後レポートを記入する。						
3	9～15								
4	16～22								
5	17～29								
6	30～36								
7	37～43								
8	44～50								
9	51～57								
10	58～64								
11	65～71								
12	72～78								
13	79～85								
14	86～92								
15	93～99								
16	100～106								
17	107～113								
18	114～120								
19	121～127								
20	128～134								
21	135～140								
評価方法	140時間の出席（欠席分も期間中に実施）を各施設担当者が証明した実習証明書の提出と、学生が記入する実習レポートの提出をもって認定とする。段階評価は無い。								
教科書等	新調理師養成教育全書 第5巻 調理実習、第6巻 総合調理実習								