

学科：	製菓パティシエ科	学年：	1	開講時期：	通年		
科目名	社会	時間：	50分	単位：	60時間	講師名：	伊賀 明美
科目目標 パティシエとなるのに必要な、菓子やパンの歴史、統計資料の見方を身につける。また、店舗経営するために必要な経営の知識を身につける。経営者として自分で考え、意見を言うことができる能力を身につける。							
評価方法：	テストによる評価						
使用教科書：	「製菓衛生師全書」和洋菓子・パンのすべて						
使用教材・参考書：							
回	到達目標					教科書・使用教材等 教科書のページ数	
1	【到達目標】 オリエンテーション この授業の目標を確認する						
4月14日	【履修確認】						
2	【到達目標】 仕事の基本となるコミュニケーションに大事な質問の仕方を学ぶ						
4月14日	【履修確認】						
3	【到達目標】 菓子とは何か？考えてみる					244ページ	
4月21日	【履修確認】						
4	【到達目標】 菓子とは何か、まとめと食品衛生法上の菓子製造業の定義について理解する					244ページ、14ページ	
4月21日	【履修確認】						
5	【到達目標】 菓子の食生活における意義を考える					245ページ	
5月12日	【履修確認】						
6	【到達目標】 菓子の歴史を理解する1					245－246ページ	
5月12日	【履修確認】						
7	【到達目標】 菓子の歴史を理解する2					246ページ	
5月19日	【履修確認】						
8	【到達目標】 菓子の歴史を理解する3					246－247ページ	
5月19日	【履修確認】						
9	【到達目標】 菓子の歴史を理解する4					247ページ	
5月26日	【履修確認】						
10	【到達目標】 菓子の歴史を理解する5					248－253ページ	
5月26日	【履修確認】						

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【到達目標】 世界のパンの歴史を理解する1	254ページ
6月2日	【履修確認】	
12	【到達目標】 世界のパンの歴史を理解する2	254ページ
6月2日	【履修確認】	
13	【到達目標】 日本のパンの歴史を理解する1	255-256ページ
6月16日	【履修確認】	
14	【到達目標】 日本のパンの歴史を理解する2	255-256ページ
6月16日	【履修確認】	
15	【到達目標】 夏の新商品を作ろう！（レポート作成） 自分で商品を考えることで新商品作成に大事なことを理解する	
6月23日	【履修確認】	
16	【到達目標】 夏の新商品を作ろう！（レポート作成） 自分で商品を考えることで新商品作成に大事なことを理解する	
6月23日	【履修確認】	
17	【到達目標】 夏の新商品を作ろう！（プレゼン） プレゼンをしたり、聞いたりすることで、人に伝えるときに大事なことを理解する	
6月30日	【履修確認】	
18	【到達目標】 夏の新商品を作ろう！（プレゼン） プレゼンをしたり、聞いたりすることで、人に伝えるときに大事なことを理解する	
6月30日	【履修確認】	
19	【到達目標】 菓子製造の要件について理解する1	256-257ページ
7月7日	【履修確認】	
20	【到達目標】 菓子製造の要件について理解する2	257-260ページ
7月7日	【履修確認】	
21	【到達目標】 まとめ（前期試験対策）	244-260ページ
8月25日	【履修確認】	
22	【到達目標】 まとめ（前期試験対策）	
8月25日	【履修確認】	
23	【到達目標】 前期試験	
9月1日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24	【到達目標】 試験の解答及び確認	
9月8日	【履修確認】	
25	【到達目標】 和・洋生菓子の生産状況を見る統計資料の見方を理解する	260-261ページ
9月8日	【履修確認】	
26	【到達目標】 和・洋生菓子の消費状況を見る統計資料の見方を理解する	262ページ
9月15日	【履修確認】	
27	【到達目標】 菓子の包装の目的、素材についての知識を身につける1	263-264ページ
9月15日	【履修確認】	
28	【到達目標】 菓子の包装の目的、素材についての知識を身につける2	263-264ページ
9月22日	【履修確認】	
29	【到達目標】 過大包装、過剰包装について理解する	264ページ
9月22日	【履修確認】	
30	【到達目標】 包装に関する法律について理解する	265ページ
10月6日	【履修確認】	
31	【到達目標】 店舗経営に大事なことを理解する	
10月6日	【履修確認】	
32	【到達目標】 なぜマーケティングをするのか理解する	しつもんマーケティング マツダミヒロ (角川学芸出版)
10月20日	【履修確認】	
33	【到達目標】 ファンを作るための7つの法則を理解する1	しつもんマーケティング マツダミヒロ (角川学芸出版)
10月20日	【履修確認】	
34	【到達目標】 ファンを作るための7つの法則を理解する2	しつもんマーケティング マツダミヒロ (角川学芸出版)
10月27日	【履修確認】	
35	【到達目標】 ファンを作るための7つの法則を理解する3	しつもんマーケティング マツダミヒロ (角川学芸出版)
10月27日	【履修確認】	
36	【到達目標】 自分のビジネスのベースや基礎を作る方法を理解する1	しつもんマーケティング マツダミヒロ (角川学芸出版)
11月10日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
37	【到達目標】 自分のビジネスのベースや基礎を作る方法を理解する2	しつもんマーケティング マツダミヒロ (角川学芸出版)
11月10日	【履修確認】	
38	【到達目標】 自分のお店のお客様を明確にし、集客するために必要な方法について理解する1	しつもんマーケティング マツダミヒロ (角川学芸出版)
11月17日	【履修確認】	
39	【到達目標】 自分のお店のお客様を明確にし、集客するために必要な方法について理解する2	しつもんマーケティング マツダミヒロ (角川学芸出版)
11月17日	【履修確認】	
40	【到達目標】 自分のビジネスを広げるために仕組みを作る方法を理解する1	しつもんマーケティング マツダミヒロ (角川学芸出版)
11月24日	【履修確認】	
41	【到達目標】 自分のビジネスを広げるために仕組みを作る方法を理解する2	しつもんマーケティング マツダミヒロ (角川学芸出版)
11月24日	【履修確認】	
42	【到達目標】 理想のお店を作ろう(レポート作成) 自分で店の配置図を描くことで、動線やお客様に喜ばれる店舗について考える	
12月1日	【履修確認】	
43	【到達目標】 理想のお店を作ろう(レポート作成) 自分で店の配置図を描くことで、動線やお客様に喜ばれる店舗について考える	
12月1日	【履修確認】	
44	【到達目標】 理想のお店を作ろう(レポート作成) 自分で店の配置図を描くことで、動線やお客様に喜ばれる店舗について考える	
12月8日	【履修確認】	
45	【到達目標】 理想のお店を作ろう(プレゼン) 人に伝わるプレゼン方法について考える。他の人の話を聞く中で、店舗の配置に必要なものについて考える	
12月8日	【履修確認】	
46	【到達目標】 店舗の作り方の留意点について理解する	275-278ページ
1月19日	【履修確認】	
47	【到達目標】 菓子店に適した立地について理解する。商圏内購買力について	269-275ページ
1月19日	【履修確認】	
48	【到達目標】 まとめ(後期試験対策)	
1月26日	【履修確認】	
49	【到達目標】 まとめ(後期試験対策)	
1月26日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
50	【到達目標】 後期試験	
2月2日	【履修確認】	
51	【到達目標】 後期試験の解答と説明	
2月9日	【履修確認】	
52	【到達目標】 労働生産性について理解する	279-286ページ
2月9日	【履修確認】	
53	【到達目標】 価格のつけ方、必要売上高の求め方について理解する	279-286ページ
2月16日	【履修確認】	
54	【到達目標】 労務管理について理解する	287-294ページ
2月16日	【履修確認】	
55	【到達目標】 経営者ならびに労働者として知っておくべき労働法についての知識を身につける1	287-294ページ
2月23日	【履修確認】	
56	【到達目標】 経営者ならびに労働者として知っておくべき労働法についての知識を身につける2	287-294ページ
2月23日	【履修確認】	
57	【到達目標】 経営者ならびに労働者として知っておくべき労働法についての知識を身につける3	287-294ページ
月 日	【履修確認】	
58	【到達目標】 POPについて大事なこと、描き方のコツを理解する	プリント
月 日	【履修確認】	
59	【到達目標】 POPを実際に描いてみて、理解を深める	
月 日	【履修確認】	
60	【到達目標】 みんなで描いたPOPを発表、評価することで理解をより深める	
月 日	【履修確認】	

学科 : 製菓パティシエ科	学年 : 製菓1年	開講時期 : 1年前期・後期
科目名 栄養学	時間 : 50分	単位 : 63単位 講師名 : 伊藤 理恵
科目目標 正しい栄養学の知識を身に付け、人々に喜びや感動を与えられるような安全で美味しい商品を提供できる製菓衛生師を目指すとともに、自分自身の食生活を見直し、健康的な生活を送れるようになる事を目指す。		
評価方法 : 筆記試験		
使用教科書 : 製菓衛生師全書		
使用教材・参考書 : プリント・問題集		
回	到達目標	教科書・使用教材等
1 4月12日	【到達目標】 自己紹介	
2 4月12日	【到達目標】 第1章 栄養学の概要 第1節 栄養の意義 1.栄養学とは 2.人体構成成分(元素) 【履修確認】	製菓衛生師全書
3 4月15日	【到達目標】 第1章 栄養学の概要 第1節 栄養の意義 2.人体構成成分(栄養素) 第2節 栄養素の分類 【履修確認】	製菓衛生師全書
4 4月19日	【到達目標】 小テストNo.1 (第1章 栄養学の概要 第1節 栄養の意義 1.栄養学とは 2.人体構成成分) 【履修確認】	製菓衛生師全書 小テストNo.1
5 4月19日	【到達目標】 小テストNo.1解答・解説 (第1章 栄養学の概要 第1節 栄養の意義 1.栄養学とは 2.人体構成成分) 【履修確認】	製菓衛生師全書 小テストNo.1
6 4月22日	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 1.たんぱく質(必須アミノ酸) 【履修確認】	製菓衛生師全書
7 5月10日	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 1.たんぱく質(必須アミノ酸) 【履修確認】	製菓衛生師全書
8 5月10日	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 2.脂質(必須脂肪酸) 【履修確認】	製菓衛生師全書
9 5月13日	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 2.脂質3.炭水化物(単糖類) 【履修確認】	製菓衛生師全書
10 5月17日	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 3.炭水化物(少糖類、多糖類) 【履修確認】	製菓衛生師全書

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 3.炭水化物(少糖類、多糖類③ペクチン)	製菓衛生師全書
5月17日	【履修確認】	
12	【到達目標】 3.炭水化物(④食物繊維)	砂糖の本 砂糖(8種類)
5月20日	【履修確認】	
13	【到達目標】 3.炭水化物(砂糖の味見)	砂糖の本 砂糖(8種類)
5月27日	【履修確認】	
14	【到達目標】 小テストNo.2 (第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 1.たんぱく質2.脂質3.炭水化物)	製菓衛生師全書 小テストNo.2
6月7日	【履修確認】 小テスト	
15	【到達目標】 小テストNo.2解答・解説 (第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 1.たんぱく質2.脂質3.炭水化物)	製菓衛生師全書 小テストNo.2
6月7日	【履修確認】 小テスト	
16	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 4.無機質(Ca、P、Fe、Na)	製菓衛生師全書
6月14日	【履修確認】	
17	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 4.無機質(K、I、Mg、Mn)	製菓衛生師全書
6月14日	【履修確認】	
18	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 4.無機質(Cu、Zn、F)	製菓衛生師全書
6月17日	【履修確認】	
19	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 5.ビタミン	製菓衛生師全書
6月21日	【履修確認】	
20	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 5.ビタミン	製菓衛生師全書
6月21日	【履修確認】	
21	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 6.水7.エネルギー源としての機能	製菓衛生師全書
6月24日	【履修確認】	
22	【到達目標】 第2節 基礎食品 1.食品の分類2.食事バランスガイド ※六つの基礎食品を参考に、実際の食事を書き出しバランスを見てみる	製菓衛生師全書 プリント
6月28日	【履修確認】	
23	【到達目標】 第2章 栄養素の機能 第3節 ホルモンとその機能	製菓衛生師全書
6月28日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24 7月 1日	【到達目標】 小テストNo.3 (第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 4.無機質5.ビタミン6.水7.エネルギー源としての機能 第2節基礎食品 第3節ホルモンとその機能)	製菓衛生師全書 小テストNo.3
	【履修確認】 小テスト	
25 7月 8日	【到達目標】 小テストNo.3解答・解説 (第2章 栄養素の機能 第1節 栄養素の働き 4.無機質5.ビタミン6.水7.エネルギー源としての機能 第2節基礎食品 第3節ホルモンとその機能)	製菓衛生師全書 小テストNo.3
	【履修確認】 小テスト	
26 7月 12日	【到達目標】 第3章 栄養の消化と吸収 第1節 栄養の消化と吸収	製菓衛生師全書
	【履修確認】	
27 7月 12日	【到達目標】 第3章 栄養の消化と吸収 第1節 栄養の消化と吸収	製菓衛生師全書
	【履修確認】	
28 8月 19日	【到達目標】 第3章 栄養の消化と吸収 第2節 エネルギー代謝	製菓衛生師全書
	【履修確認】	
29 8月 23日	【到達目標】 第3章 栄養の消化と吸収 第2節 エネルギー代謝	製菓衛生師全書
	【履修確認】	
30 8月 23日	【到達目標】 小テストNo.4 (第3章 栄養の消化と吸収)	製菓衛生師全書 小テストNo.4
	【履修確認】 小テスト	
31 8月 26日	【到達目標】 小テストNo.4解答・解説 (第3章 栄養の消化と吸収)	製菓衛生師全書 小テストNo.4
	【履修確認】 小テスト	
32 8月 30日	【到達目標】 第4章 栄養の摂取 第1節 食事摂取基準	定期試験
	【履修確認】	
33 8月 30日	【到達目標】 第4章 栄養の摂取 第1節 食事摂取基準	定期試験
	【履修確認】	
34 9月 2日	【到達目標】 前期定期試験対策(第1章から第3章 栄養の消化と吸収)	製菓衛生師全書 プリント
	【履修確認】 プリント	
35 9月 日	【到達目標】 前期定期試験	定期試験
	【履修確認】 前期定期試験	
36 9月 9日	【到達目標】 前期定期試験 解答・解説	定期試験
	【履修確認】 前期定期試験	

回	到達目標	教科書・使用教材等
37 9月 13日	【到達目標】 第4章 栄養の摂取 第2節 生活消費量	製菓衛生師全書
	【履修確認】	
38 9月 13日	【到達目標】 第4章 栄養の摂取 第3節国民健康・栄養調査	製菓衛生師全書
	【履修確認】	
39 9月20日	【到達目標】 小テストNo.5 (第4章 栄養の摂取 第1節～第3節)	製菓衛生師全書 小テストNo.5
	【履修確認】 小テスト	
40 9月20日	【到達目標】 小テストNo.5解答・解説 (第4章 栄養の摂取 第1節～第3節)	製菓衛生師全書 小テストNo.5
	【履修確認】 小テスト	
41 10月4日	【到達目標】 第4節 ライフステージ(妊産婦・乳児期)	製菓衛生師全書 プリント
	【履修確認】	
42 10月7日	【到達目標】 第4節 ライフステージ(乳児期)※グループワークで離乳食の試食	製菓衛生師全書 プリント ベビーフード
	【履修確認】	
43 10月11日	【到達目標】 第4節 ライフステージ(幼児期、学童期)	製菓衛生師全書
	【履修確認】	
44 10月25日	【到達目標】 第4節 ライフステージ(幼児期、学童期)	製菓衛生師全書
	【履修確認】	
45 10月28日	【到達目標】 第4節 ライフステージ(老年期)※グループワークで介護食の試食	製菓衛生師全書 プリント 介護食
	【履修確認】	
46 11月1日	【到達目標】 第4節 ライフステージ(成人期)、離乳食・介護食・自身の食事のプリントを使用し成人期の食事を学ぶ	製菓衛生師全書
	【履修確認】	
47 11月8日	【到達目標】 第4節 ライフステージ(成人期)、離乳食・介護食・自身の食事のプリントを使用し成人期の食事を学ぶ	製菓衛生師全書 プリント
	【履修確認】	
48 11月11日	【到達目標】 第5節 労働(生活活動)と栄養 第6節 食生活と疾病	製菓衛生師全書
	【履修確認】	
49 11月15日	【到達目標】 第6節 食生活と疾病(1.高血圧症)	製菓衛生師全書
	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
50 11月22日	【到達目標】 第6節 食生活と疾病(2.脂質異常症)	製菓衛生師全書
	【履修確認】	
51 11月25日	【到達目標】 第6節 食生活と疾病(2.脂質異常症3.糖尿病4.骨粗鬆症)	製菓衛生師全書
	【履修確認】	
52 11月29日	【到達目標】 第7節 栄養成分表示	製菓衛生師全書 プリント
	【履修確認】	
53 12月2日	【到達目標】 第7節 栄養成分表示	製菓衛生師全書 プリント
	【履修確認】	
54 12月13日	【到達目標】 第7節 栄養成分表示	製菓衛生師全書 プリント
	【履修確認】	
55 1月17日	【到達目標】 小テストNo.6 (第4章 栄養の摂取 第4節～第7節)	製菓衛生師全書 プリント
	小テスト	
56 1月20日	【到達目標】 小テストNo.6解答・解説 (第4章 栄養の摂取 第4節～第7節)	製菓衛生師全書 プリント
	【履修確認】 小テスト	
57 1月24日	【到達目標】 後期試験対策プリント 後期試験対策プリント	製菓衛生師全書 プリント
	【履修確認】	
58 1月27日	【到達目標】 後期試験対策プリント 後期試験対策プリント解答・解説	製菓衛生師全書 プリント
	【履修確認】 プリント	
59 1月 日	【到達目標】 後期定期試験	定期試験
	【履修確認】 後期定期試験	
60 2月3日	【到達目標】 後期定期試験 返却・解答・解説	定期試験
	【履修確認】 後期定期試験	
61 2月7日	【到達目標】 1年間の総まとめ 製菓衛生師過去問題	製菓衛生師全書 プリント
	【履修確認】	
62 2月10日	【到達目標】 1年間の総まとめ 製菓衛生師過去問題	製菓衛生師全書 プリント
	【履修確認】	
63 2月14日	【到達目標】 予備日	
	【履修確認】	

学科 : 製菓パティシエ科	学年 : 1年	開講時期 : 1年前期・後期
科目名 食品学	時間 : 50分	単位 : 66 講師名 : 清水 真由美
科目目標 食品群ごとに、種類や品種、含まれている成分とその栄養学的特性を学び、各食品のもつ特性を理解する。 加工食品、微生物利用食品などに含まれている成分の特性や食品の貯蔵、流通、加工における成分の変化などを十分に理解してもらう。		
評価方法 : 前期、後期定期試験 ノート点検 平常点		
使用教科書 : 製菓衛生師全書食品学		
使用教材・参考書 : 食品と栄養の特性		
回	到達目標	教科書・使用教材等
1	【到達目標】 ・オリエンテーション ・自己紹介	
月日	【履修確認】	
2	【到達目標】 食品の条件、食品の人体における機能	
月日	【履修確認】	
3	【到達目標】 食品としての条件	
月日	【履修確認】	
4	【到達目標】 食品の種類	
月日	【履修確認】	
5	【到達目標】 嗜好成分 ○有機酸 ○アルカロイド ○アルデヒド	
月日	【履修確認】	
6	【到達目標】 嗜好成分 ○色素成分 ○香り成分	食品と栄養の特性
月日	【履修確認】	
7	【到達目標】 その他の特殊成分	
月日	【履修確認】	
8	【到達目標】 まとめテストNo1	まとめプリント
月日	【履修確認】	
9	【到達目標】 有害成分 ○食中毒のような急性毒性を示すもの	
月日	【履修確認】	
10	【到達目標】 有害成分 ○突然変異性物質あるいは発がん性物質など慢性毒性を示すもの	
月日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【到達目標】 有害成分 ○栄養素の消化吸収・生理作用阻害を示すもの ○アレルギーとなりうるもの	アレルギープリント
月日	【履修確認】	
12	【到達目標】 食品成分値 ○食品成分表	食品成分表
月日	【履修確認】	
13	【到達目標】 食品のもつエネルギー ○アトウォーター係数	アトウォーター係数プリント
月日	【履修確認】	
14	【到達目標】 食品の分類と特性 ○食品の種類と分類	食品と栄養の特性
月日	【履修確認】	
15	【到達目標】 食品の特性 ○米について	米プリント
月日	【履修確認】	
16	【到達目標】 食品の特性 ○もち米とうるち米について ○米の貯蔵による栄養価値の変化	食品と栄養の特性
月日	【履修確認】	
17	【到達目標】 食品の特性 ○米の製品 ○米の加工品	米製品プリント
月日	【履修確認】	
18	【到達目標】 まとめテストNo2	まとめプリント
月日	【履修確認】	
19	【到達目標】 麦類 ○小麦	製菓理論
月日	【履修確認】	
20	【到達目標】 麦類 ○大麦	
月日	【履修確認】	
21	【到達目標】 麦類 ○えん麦 ○ライ麦	
月日	【履修確認】	
22	【到達目標】 とうもろこし、とうもろこし加工品	
月日	【履修確認】	
23	【到達目標】 そば、そば加工品	食品と栄養の特性
月日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24	【到達目標】 その他の穀類	
月日	【履修確認】	
25	【到達目標】 芋類 ○さつまいも 成分、調理特性、貯蔵温度、品種	食品と栄養の特性
月日	【履修確認】	
26	【到達目標】 芋類 ○じゃがいも 成分、調理特性、貯蔵温度、品種	食品と栄養の特性
月日	【履修確認】	
27	【到達目標】 その他の芋類 ○さといも 成分、調理特性、貯蔵温度、品種	食品と栄養の特性
月日	【履修確認】	
28	【到達目標】 その他の芋類 ○やまのいも 成分、調理特性、貯蔵温度、品種	食品と栄養の特性
月日	【履修確認】	
29	【到達目標】 でん粉類 ○甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉、コーンスターチ ○菓子類	食品と栄養の特性
月日	【履修確認】	
30	【到達目標】 大豆及びその製品 ○大豆	大豆プリント
月日	【履修確認】	
31	【到達目標】 大豆及びその製品 ○小豆、黒豆	食品と栄養の特性
月日	【履修確認】	
32	【到達目標】 大豆及びその製品 ○納豆、味噌、豆腐	大豆及びその製品プリント
月日	【履修確認】	
33	【到達目標】 前期定期試験対策プリント	前期試験対策プリント
月日	【履修確認】	
34	【到達目標】 前期定期試験対策プリント解答 復習	
月日	【履修確認】	
35	【到達目標】 調味料 ○醤油、ソース、塩	調味料プリント
月日	【履修確認】	
36	【到達目標】 調味料 ○酢 ○醸造酢、合成酢	酢プリント
月日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
37	【到達目標】 調味料 ○うま味調味料 調理加工食品類 ○レトルト食品、コピ-食品	
月日	【履修確認】	
38	【到達目標】 調理加工食品類 ○インスタント食品、冷凍食品	
月日	【履修確認】	
39	【到達目標】 まとめテストNo3	まとめプリント
月日	【履修確認】	
40	【到達目標】 食品の変質とその防止 ○食品の変質 自己消化、腐敗、変敗、酸化	
月日	【履修確認】	
41	【到達目標】 食品の変質の防止 ○水分活性、水素イオン濃度	
月日	【履修確認】	
42	【到達目標】 食品の保存方法 ○物理的処理による方法・冷蔵、冷凍法 食品の保存基準、冷凍食品の取り扱いに関する注意	
月日	【履修確認】	
43	【到達目標】 食品の保存方法 ○冷蔵設備の使用上の注意 ○コールドチェーン	
月日	【履修確認】	
44	【到達目標】 食品の保存方法 ○加熱殺菌法 低温殺菌法、高温殺菌法	
月日	【履修確認】	
45	【到達目標】 食品の保存方法 ○乾燥法、熱蔵庫	
月日	【履修確認】	
46	【到達目標】 食品の保存方法 ○放射線の照射、CA貯蔵法	
月日	【履修確認】	
47	【到達目標】 食品の保存方法 ○細菌学的処理による方法 細菌、酵母の応用、カビの応用	
月日	【履修確認】	
48	【到達目標】 食品の保存方法 ○化学的処理による方法 塩蔵法、酢漬法	
月日	【履修確認】	
49	【到達目標】 食品の保存方法 ○化学的処理による方法 砂糖漬、化学物質の添加	
月日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
50	【到達目標】 食品の保存方法 ○統合的処理による方法 くん煙法、塩乾法	
月日	【履修確認】	
51	【到達目標】 食品の保存方法 ○凍結法、調味、瓶詰、缶詰	
月日	【履修確認】	
52	【到達目標】 食品の保存方法 ○プラスチック真空包装、漬物	
月日	【履修確認】	
53	【到達目標】 まとめテストNo4	まとめプリント
月日	【履修確認】	
54	【到達目標】 食品の生産と消費 ○食品の消費構造の変化	
月日	【履修確認】	
55	【到達目標】 食品生産 ○生産の動向	
月日	【履修確認】	
56	【到達目標】 有機農産物 ○有機農産物の生産の原則・生産方法の基準	
月日	【履修確認】	
57	【到達目標】 遺伝子組み換え食品	
月日	【履修確認】	
58	【到達目標】 食品の生産と輸入 ○カロリーベースの総合食料自給率・生産額ベースの総合食料自給率	
月日	【履修確認】	
59	【到達目標】 食品の流通と価格	
月日	【履修確認】	
60	【到達目標】 まとめテストNo5	まとめプリント
月日	【履修確認】	
61	【到達目標】 後期定期試験対策プリント	後期試験対策プリント
月日	【履修確認】	
62	【到達目標】 後期定期試験対策プリント解答 復習	
月日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
63	【到達目標】 製菓衛生師過去問題プリント	製菓衛生師過去問題プリント
2月 14日	【履修確認】	
64	【到達目標】 プリント解答・解説	製菓衛生師問題集2018
月 日	【履修確認】	
65	【到達目標】 製菓衛生師過去問題プリント	製菓衛生師過去問題プリント
月 日	【履修確認】	
66	【到達目標】 プリント解答・解説	製菓衛生師問題集2018
月 日	【履修確認】	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	1	開講時期：	通年		
科目名	衛生法規	時間：	50分	単位：	30時間	講師名：	伊賀 明美
科目目標	製菓衛生師として必要な法律知識を身につける。製菓衛生師試験に合格することの出来る法知識を獲得する。						
評価方法：	試験による評価						
使用教科書：	「製菓衛生師全書」和洋菓子・パンのすべて 日本菓子教育センター						
使用教材・参考書：	これで合格製菓衛生師試験問題集2017 一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会						
回	到達目標					教科書・使用教材等 教科書のページ数	
1	【到達目標】 オリエンテーション この授業の目標を確認する						
4月16日	【履修確認】 教室内での質問による						
2	【到達目標】 法とその他の社会規範について理解する					1-2ページ	
4月21日	【履修確認】 教室内での質問による						
3	【到達目標】 法律の体系を理解する1					2-4ページ	
5月12日	【履修確認】 教室内での質問による						
4	【到達目標】 法律の体系を理解する2					2-4ページ	
5月19日	【履修確認】 教室内での質問による						
5	【到達目標】 法律の条文の読み方を理解する、法律用語を理解する					プリント、20-24ページ	
5月26日	【履修確認】 教室内での質問による						
6	【到達目標】 衛生法規の意義を理解する					4ページ	
6月2日	【履修確認】 教室内での質問による						
7	【到達目標】 衛生法規の分類を理解する					4-6ページ	
6月16日	【履修確認】 教室内での質問による						
8	【到達目標】 国家とは何か、国家の権力について理解する					7-8ページ	
6月23日	【履修確認】 教室内での質問による						
9	【到達目標】 衛生行政の歴史を知る					9-10ページ	
6月30日	【履修確認】 教室内での質問による						
10	【到達目標】 衛生行政の種類について確認する					10-12ページ	
7月7日	【履修確認】 教室内での質問による						

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【到達目標】 製菓衛生師法の目的、製菓衛生師の定義を理解する	教科書・使用教材等 13-14ページ
7月14日	【履修確認】 教室内での質問による	
12	【到達目標】 まとめ(前期試験対策)	教科書1-18ページ、プリント、問題集2-12ページ
8月25日	【履修確認】	
13	【到達目標】 前期試験	
9月1日	【履修確認】	
14	【到達目標】 試験の解答と確認	
9月8日	【履修確認】	
15	【到達目標】 製菓衛生師試験の免許取得の流れについて理解する1	16-18ページ
9月15日	【履修確認】 教室内での質問による	
16	【到達目標】 製菓衛生師試験の免許取得の流れについて理解する2	16-18ページ
9月22日	【履修確認】 教室内での質問による	
17	【到達目標】 製菓衛生師の資格を取得した後の変更について理解する	18-19ページ
10月6日	【履修確認】 教室内での質問による	
18	【到達目標】 製菓衛生師免許の取消について理解する	19ページ
10月20日	【履修確認】	
19	【到達目標】 食品安全基本法について理解する1	29-32ページ
10月27日	【履修確認】 教室内での質問による	
20	【到達目標】 食品安全基本法について理解する2	29-32ページ
11月10日	【履修確認】 教室内での質問による	
21	【到達目標】 食品衛生法の目的、定義について理解する1	32-33ページ
11月17日	【履修確認】 教室内での質問による	
22	【到達目標】 食品衛生法の定義について理解する2	33-34ページ
11月24日	【履修確認】 教室内での質問による	
23	【到達目標】 食品衛生法、販売用食品および添加物の取り扱い原則について理解する	35ページ
12月1日	【履修確認】 教室内での質問による	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24	【到達目標】 食品衛生法、食品等の規格基準について理解する	36ページ
12月8日	【履修確認】 教室内での質問による	
25	【到達目標】 食品衛生法、総合衛生管理製造過程について理解する	37ページ
1月19日	【履修確認】 教室内での質問による	
26	【到達目標】 まとめ(後期試験対策)	教科書13-37ページ、プリント、問題集 2-12ページ
1月26日	【履修確認】	
27	【到達目標】 後期試験	
2月2日	【履修確認】	
28	【到達目標】 試験の解答と講評	
2月10日	【履修確認】	
29	【到達目標】 食品衛生法、食品衛生責任者食品衛生監視員などの資格を理解する。また、営業許可について確認する。	37-56ページ
2月16日	【履修確認】 教室内での質問による	
30	【到達目標】 食品の表示について理解する。衛生関係法令の概要について理解する	56-65ページ
2月23日	【履修確認】 教室内での質問による	
31	【到達目標】	
月 日	【履修確認】	
32	【到達目標】	
月 日	【履修確認】	
33	【到達目標】	
月 日	【履修確認】	
34	【到達目標】	
月 日	【履修確認】	
35	【到達目標】	
月 日	【履修確認】	

学科 : 製菓パティシエ科	学年 : 1年生	開講時期:	前期・後期
科目名 公衆衛生学	時間 : 50	単位 : 60	講師名: 菅原 涼子
科目目標 健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、健康づくりや食生活の向上に関連する対策及び活動について理解することを通して、製菓衛生師が果たすべき役割を理解し、製菓衛生師資格取得を目指す。			
評価方法 : 定期試験及び単元毎の小テスト			
使用教科書 : 製菓衛生師全書(日本菓子教育センター)			
使用教材・参考書 :			
回	到達目標	教科書・使用教材等	
1	【到達目標】 公衆衛生とはどのような教科であるかを理解する。 公衆衛生を学ぶことの重要性を認識する。	健康とは何か 健康的な生活習慣について	
月日	【履修確認】		
2	【到達目標】 健康を維持するための生活習慣について理解する。		
月日	【履修確認】		
3	【到達目標】 健康とはどのような状態かを知り、公衆衛生の基盤となる憲法25条を理解する。 心の健康とはどのような状態かを知り、うつ病などへの理解を深める。	第1章 公衆衛生学の概要 第1節 公衆衛生の意義	
月日	【履修確認】		
4	【到達目標】 ウィンスローの公衆衛生の定義を理解する。	1. 公衆衛生の定義	
月日	【履修確認】		
5	【到達目標】 世界における公衆衛生の概念と、法律などが確立した歴史を知る。 WHOの設立とその役割を理解する。	2. 公衆衛生の歴史	
月日	【履修確認】		
6	【到達目標】 日本における公衆衛生の歴史を知る。		
月日	【履修確認】		
7	【到達目標】 日本の公衆衛生の現状を知り、健康日本21について理解を深める。	第2節 公衆衛生の現状 1. 公衆衛生行政	
月日	【履修確認】		
8	【到達目標】 公衆衛生の行政の責務・行政の特色を知る。 保健所・保健センターの業務を理解する。	2. 公衆衛生行政の制度 3. 保健所・保健センターの機能	
月日	【履修確認】		
9	【到達目標】 衛生統計の種類を知り、その意義を理解する。	第3節 衛生統計	
月日	【履修確認】		
10	【到達目標】 人口動態統計を理解し、日本の現在の衛生状態を知る。	1. 人口統計	
月日	【履修確認】		

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【到達目標】 人口動態の状況を理解し、日本の現在の衛生状態を知る。	
	【履修確認】	
12	【到達目標】 日本における死亡原因の状況を知る。 生命表について知り、健康寿命等を考える。	
	【履修確認】	
13	【到達目標】 日本の疾病状況を知り、三大生活習慣病予防を考える。	2. 疾病統計
	【履修確認】	
14	【到達目標】 公衆衛生学の概要を理解し、製菓衛生師の役割を考える。	
	【履修確認】 第1章小テスト	
15	【到達目標】 第1章のまとめ	
	【履修確認】 小テスト解答・解説	
16	【到達目標】 健康の保持における環境衛生の重要性、空気・光・水の役割を理解する。	第2章 環境衛生 第1節 環境衛生の意義 1. 空気 2. 光 3. 水
	【履修確認】	
17	【到達目標】 地球温暖化について考える。	
	【履修確認】	
18	【到達目標】 水道・下水道の普及率、重要性、課題点を知る。	第2節 環境と健康 1. 水道 2. 下水道
	【履修確認】	
19	【到達目標】 清掃・廃棄物処理の現状と問題点を知る。	3. 清掃及び廃棄物処理
	【履修確認】	
20	【到達目標】 ねずみ族や衛生害虫が媒介する感染症を知り、駆除の重要性を理解する。 衣類・住居・建物の衛生管理の重要性を理解する。	4. ねずみ族・衛生害虫などの駆除 5. その他の生活衛生
	【履修確認】	
21	【到達目標】 製造施設の環境衛生が食品衛生管理においても重要であることを理解する。	6. 菓子製造施設の環境衛生
	【履修確認】	
22	【到達目標】 過去に発生した公害と公害病を知る。	第3節 公害
	【履修確認】	
23	【到達目標】 大気汚染物質と人体への影響を理解する。	1. 大気汚染
	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24 月 日	【到達目標】 水質汚濁が人体に与える影響を理解する。	2. 水質汚濁
	【履修確認】	
25 月 日	【到達目標】 騒音の人体への影響及びその他の公害について理解する。	3. 騒音 4. その他の公害
	【履修確認】 第2章小テスト	
26 月 日	【到達目標】 第2章のまとめ	
	【履修確認】 小テスト解答・解説	
27 月 日	【到達目標】 前期試験対策(第1章・第2章のまとめ)	
	【履修確認】	
28 月 日	【到達目標】 前期試験解答・解説	
	【履修確認】	
29 月 日	【到達目標】 感染源にはどのようなものがあるかを知る。 感染経路を知り、予防策を理解する。	第3章 疾病の予防 第1節 感染症の予防 1. 感染症と病原体 2. 感染症の起こる三条件
	【履修確認】	
30 月 日	【到達目標】 感受性・免疫について知り、予防接種の重要性について考える。	
	【履修確認】	
31 月 日	【到達目標】 近年、日本や世界で問題となっている感染症を知る①	
	【履修確認】	
32 月 日	【到達目標】 近年、日本や世界で問題となっている感染症を知る②	
	【履修確認】	
33 月 日	【到達目標】 感染源・感染経路に対する予防対策を理解する。	3. 感染症の予防対策
	【履修確認】	
34 月 日	【到達目標】 感染経路に対する予防対策を理解する。	
	【履修確認】	
35 月 日	【到達目標】 物理的消毒法・種類を理解する。	
	【履修確認】	
36 月 日	【到達目標】 化学的消毒法・種類を理解する。	
	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
37 月 日	【到達目標】 定期予防接種、任意予防接種など予防接種の種類・接種時期を知る。	
	【履修確認】	
38 月 日	【到達目標】 経口感染症予防対策を理解し、食中毒防止にも役立てる。	4. 経口感染症の予防の実際
	【履修確認】 第3章-1 小テスト	
39 月 日	【到達目標】 第3章-1 まとめ	
	【履修確認】 小テスト解答・解説	
40 月 日	【到達目標】 生活習慣病とはどのようなものか理解する。	第2節 生活習慣病の予防 1. 生活習慣病の予防
	【履修確認】	
41 月 日	【到達目標】 アルコール、喫煙の人体への影響を理解する。	
	【履修確認】	
42 月 日	【到達目標】 食事、運動の重要性を理解する。	
	【履修確認】	
43 月 日	【到達目標】 高血圧症を理解し、予防を考える。	2. 循環器病
	【履修確認】	
44 月 日	【到達目標】 動脈硬化症を理解し、予防を考える。	
	【履修確認】	
45 月 日	【到達目標】 脳血管疾患、心臓病を理解し、予防を考える。	
	【履修確認】	
46 月 日	【到達目標】 がんの種類、日本における発症の現状を知る。	3. がん
	【履修確認】	
47 月 日	【到達目標】 がんの予防法を知り、理解する。 がん予防の12カ条、8指針について	
	【履修確認】	
48 月 日	【到達目標】 がんの予防法を知り、理解する。 がん予防の新12カ条について	
	【履修確認】	
49 月 日	【到達目標】 糖尿病、肝疾患について理解する。	4. その他の生活習慣病
	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
50 月 日	【到達目標】 菓子成分の影響を考える。	5. 生活習慣病予防と菓子成分
	【履修確認】 第3章-2 小テスト	
51 月 日	【到達目標】 第3章-2 まとめ	
	【履修確認】 小テスト解答・解説	
52 月 日	【到達目標】 職場環境、労働条件が健康に与える影響を知る。	第4章 労働衛生 第1節 労働と健康 1. 作業環境と健康 2. 作業方法と健康
	【履修確認】	
53 月 日	【到達目標】 職業によって起こり易い職業病を知る。労働災害の防止法を考える。	3. 職業病と労働災害 第2節 安全衛生管理 1. 安全衛生管理体制
	【履修確認】	
54 月 日	【到達目標】 法に基づく環境管理、作業法や作業時間の管理、健康管理を知る。	2. 環境管理 3. 作業管理 4. 健康管理 5. 衛生教育
	【履修確認】	
55 月 日	【到達目標】 心身共に健康で活動できる“快適職場形成”を考える。 労働安全衛生法に基づく菓子製造施設における対策を知り、理解する。	6. 心身両面にわたる健康保持増進対策 と快適職場形成 7. 菓子製造施設における労働安全衛生
	【履修確認】 第4章 小テスト	
56 月 日	【到達目標】 第4章のまとめ	
	【履修確認】 小テスト解答・解説	
57 月 日	【到達目標】 後期試験対策(第3章・第4章のまとめ)	
	【履修確認】	
58 月 日	【到達目標】 後期試験解答・解説	
	【履修確認】	
59 月 日	【到達目標】 1年間のまとめ・補足①	
	【履修確認】	
60 月 日	【到達目標】 1年間のまとめ・補足②	
	【履修確認】	
61 月 日	【到達目標】	
	【履修確認】	
62 月 日	【到達目標】	
	【履修確認】	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	1年生	開講時期：	前期・後期
科目名	食品衛生学	時間：	90	単位：	講師名：多田みのり
科目目標	生命の維持、健康の保持・増進を図るための「食」の安全に関わる食中毒の原因と予防・衛生管理、食品添加物などについて「食」の専門家である製菓衛生士として、お客様に安全をお届けするために、食品衛生の正しい知識の習得を目的とする。				
評価方法：	前期・後期に行う定期試験。授業理解度の確認の為ミニテストや問題プリントを授業の中で実施。				
使用教科書：	製菓衛生士全書				
使用教材・参考書：	製菓衛生士問題集2018				
回	到達目標	教科書・使用教材等			
1	【到達目標】 第1章・食品衛生学の概要・・・食品衛生の意義・食品衛生学とは何かを理解できる。製菓衛生士としてなぜ必要なのか安全を守る使命を認識できる。				
月日	【履修確認】				
2	【到達目標】 第1章・食品衛生学の概要・・・食品衛生の意義・食品衛生学とは何かを理解できる。製菓衛生士としてなぜ必要なのか安全を守る使命を認識できる。				
月日	【履修確認】				
3	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第1節・食中毒の発生状況・・・表1全国年次別食中毒発生状況や適時データを準備し授業内で使用し理解できるように、確認問題も実施予定。				
月日	【履修確認】				
4	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第1節・食中毒の発生状況・・・表1全国年次別食中毒発生状況や適時データを準備し授業内で使用し理解できるように、確認問題も実施予定。				
月日	【履修確認】				
5	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第1節・食中毒の発生状況①食中毒の分類・・・分類については今後細かく見ていくので、どのような原因があるのか食品をイメージしながら進めて分類の把握ができるようにする。				
月日	【履修確認】				
6	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第1節・食中毒の発生状況①食中毒の分類・・・分類については今後細かく見ていくので、どのような原因があるのか食品をイメージしながら進めて分類の把握ができるようにする。				
月日	【履修確認】				
7	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第1節・食中毒の発生状況②年次推移・・・年次推移は理解度を深めるため教科書のグラフのほか適時データを準備し授業の中で使用する。				
月日	【履修確認】				
8	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第1節・食中毒の発生状況②年次推移・・・年次推移は理解度を深めるため教科書のグラフのほか適時データを準備し授業の中で使用する。				
月日	【履修確認】				
9	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第1節・食中毒の発生状況③季節変動・・・季節変動については毎年問題となりポイントとなるので、教科書のグラフのほか適時データを準備し授業の中で使用し理解を深める。				
月日	【履修確認】				
10	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第1節・食中毒の発生状況③季節変動・・・季節変動については毎年問題となりポイントとなるので、教科書のグラフのほか適時データを準備し授業の中で使用し理解を深める。				
月日	【履修確認】				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。①サルモネラの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
12	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。①サルモネラの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
13	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。①サルモネラの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
14	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。②腸炎ビブリオの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
15	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。②腸炎ビブリオの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
16	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。②腸炎ビブリオの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
17	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策サルモネラ・腸炎ビブリオの振り返りと食中毒の分類確認問題プリント実施。	
月日	【履修確認】	
18	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策。サルモネラ・腸炎ビブリオの振り返りと食中毒の分類確認問題プリントの解答・解説。	
月日	【履修確認】	
19	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。③腸管出血性大腸菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
20	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。③腸管出血性大腸菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
21	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。③腸管出血性大腸菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
22	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。④カンピロバクターの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
23	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。④カンピロバクターの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。④カンピロバクターの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
25	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策。腸管出血性大腸菌・カンピロバクターの振り返りと食中毒の分類確認問題プリント実施。	
月日	【履修確認】	
26	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策。腸管出血性大腸菌・カンピロバクターの振り返りと食中毒の分類確認問題プリント解答・解説。	
月日	【履修確認】	
27	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑤黄色ブドウ球菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
28	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑤黄色ブドウ球菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
29	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑤黄色ブドウ球菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
30	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑥ポツリヌス菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
31	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑥ポツリヌス菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
32	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑥ポツリヌス菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
33	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策。黄色ブドウ球菌・ポツリヌス菌の振り返りと食中毒の分類確認問題プリント実施。	
月日	【履修確認】	
34	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策。黄色ブドウ球菌・ポツリヌス菌の振り返りと食中毒の分類確認問題プリント解答・解説。	
月日	【履修確認】	
35	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑦ウエルシュ菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
36	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑦ウエルシュ菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
37	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑧セレウス菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
38	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑧セレウス菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
39	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策。ウエルシュ菌・セレウス菌の振り返りと食中毒の分類確認問題プリント実施。	
月日	【履修確認】	
40	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策。ウエルシュ菌・セレウス菌の振り返りと食中毒の分類確認問題プリント解答・解説。	
月日	【履修確認】	
41	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑨そのほかの食中毒菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
42	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑨そのほかの食中毒菌の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
43	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑩ノロウイルスの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
44	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑩ノロウイルスの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
45	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策①微生物による食中毒・・・食中毒の分類を振り返る。⑩ノロウイルスの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法についてまとめる。	
月日	【履修確認】	
46	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策。その他の食中毒菌・ノロウイルスの振り返りと食中毒の分類確認問題プリント実施。	
月日	【履修確認】	
47	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策。その他の食中毒菌・ノロウイルスの振り返りと食中毒の分類確認問題プリント解答・解説。	
月日	【履修確認】	
48	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・2.化学物質による食中毒。アレルギー性食中毒・・・特徴、潜伏期間、原因食品、予防法。	
月日	【履修確認】	
49	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・3.自然毒による食中毒・・・①動物性自然毒・・・フグ、イシナギ、バラムツ・アブラソコムツ、シガテラ魚の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法。	
月日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
50	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・3.自然毒による食中毒・・・①動物性自然毒・・・貝毒(1)麻痺性貝毒、(2)下痢性貝毒の特徴、潜伏期間、原因食品、予防法。	
月日	【履修確認】	
51	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・3.自然毒による食中毒・・・②植物性自然毒・・・毒キノコ、じゃが芋の芽、青酸含有雑豆、その他の植物性中毒、規制菌類によるものの特徴、潜伏期間、原因食品、予防法。	
月日	【履修確認】	
52	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策。化学物質による食中毒・自然毒による食中毒の振り返りの確認問題プリント実施。	
月日	【履修確認】	
53	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・食中毒の病因物質と予防対策。化学物質による食中毒・自然毒による食中毒の振り返りの確認問題プリント解答・解説。	
月日	【履修確認】	
54	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・4.食中毒の予防 ①微生物による食中毒の予防 微生物による食中毒の予防三原則の理解。具体的なイメージを持って調理を例にとり解説する。	
月日	【履修確認】	
55	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第2節・4.食中毒の予防 ②有毒有害物質による食中毒の予防 具体的なイメージを持って調理を例にとり解説する。	
月日	【履修確認】	
56	【到達目標】 第2章・食中毒・・・第3節・1.和菓子による食中毒の事例 団子、柏餅によるO-157大規模食中毒事件 2.洋菓子による食中毒の事例	
月日	【履修確認】	
57	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・1.食品添加物の定義と使用規制・・・食品添加物を用いる目的と使用基準を知る。	
月日	【履修確認】	
58	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ①保存料の使用目的、基準、使われている食品使われている食品	
月日	【履修確認】	
59	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ①保存料の使用目的、基準、使われている食品	
月日	【履修確認】	
60	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ②防かび剤の使用目的、基準、使われている食品使われている食品	
月日	【履修確認】	
61	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ②防かび剤の使用目的、基準、使われている食品	
月日	【履修確認】	
62	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ③殺菌料の使用目的、基準、使われている食品	
月日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
76	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ⑭その他 膨張剤、防虫剤の使用目的、基準、使われている食品	
月日	【履修確認】	
77	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ⑭その他 酸化防止剤 エリソルビン酸、ゲアヤク脂、ジブチルヒドロキシトルエン、ブチルヒドロキシアニソール 使用目的、基準、使われている食品	
月日	【履修確認】	
78	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ⑭その他 増粘剤 メチルセルロース、カルボキシメチルセルロールの使用目的、基準、使われている食品	
月日	【履修確認】	
79	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ⑭その他 品質保持剤、被膜剤、チューインガム基礎剤、小麦粉処理剤、中華そば製造用アルカリ剤、醸造用、食品製造用、各種塩類、ろ過剤、消泡剤、粘着防止剤、防水乳化安定剤、抽出剤 使用目的、基準、使われている食品	
月日	【履修確認】	
80	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 化学的合成品以外の添加物 ①着色料 ②糊料 の理解	
月日	【履修確認】	
81	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・3.食品添加物の安全性の再検討 正しい知識と使用目的に合った食品添加物を選ぶことのできる知識の習得	
月日	【履修確認】	
82	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第2節 菓子と食品添加物 用途、使用されている食品、使用基準。第3章の振り返り確認プリントの実施。解答・解説でより理解を深める。	
月日	【履修確認】	
83	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第1節化学物質による環境汚染物質と生物濃縮 貴金属による①ヒ素粉乳②イタイイタイ病のカドミウム③水俣病のメチル水銀など代表的な事件と基準値を理解する。	
月日	【履修確認】	
84	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第1節化学物質による環境汚染物質と生物濃縮 貴金属による①ヒ素粉乳②イタイイタイ病のカドミウム③水俣病のメチル水銀など代表的な事件と基準値を理解する。	
月日	【履修確認】	
85	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第1節 化学物質による環境汚染物質と生物濃縮 放射性物質の事件と規制値の理解をする。	
月日	【履修確認】	
86	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第1節 化学物質による環境汚染物質と生物濃縮 有機塩素系農薬の食物連鎖と残留についての理解をする。	
月日	【履修確認】	
87	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第1節 化学物質による環境汚染物質と生物濃縮 PCBの暫定基準、ダイオキシンについての理解をする。	
月日	【履修確認】	
88	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第2節 農薬、動物用医薬品及び飼料添加物の食品中の残留 ①残留農薬 ②残留動物用医薬品 ③残留資料添加物について理解する。	
月日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
76	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ⑭その他 膨張剤、防虫剤の使用目的、基準、使われている食品	
月日	【履修確認】	
77	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ⑭その他 酸化防止剤 エリソルビン酸、ゲアヤク脂、ジブチルヒドロキシトルエン、ブチルヒドロキシアニソール 使用目的、基準、使われている食品	
月日	【履修確認】	
78	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ⑭その他 増粘剤 メチルセルロース、カルボキシメチルセルロールの使用目的、基準、使われている食品	
月日	【履修確認】	
79	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 ⑭その他 品質保持剤、被膜剤、チューインガム基礎剤、小麦粉処理剤、中華そば製造用アルカリ剤、醸造用、食品製造用、各種塩類、ろ過剤、消泡剤、粘着防止剤、防水乳化安定剤、抽出剤 使用目的、基準、使われている食品	
月日	【履修確認】	
80	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・2.食品添加物の分類 化学的合成品以外の添加物 ①着色料 ②糊料 の理解	
月日	【履修確認】	
81	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第1節・3.食品添加物の安全性の再検討 正しい知識と使用目的に合った食品添加物を選ぶことのできる知識の習得	
月日	【履修確認】	
82	【到達目標】 第3章・食品添加物・・・第2節 菓子と食品添加物 用途、使用されている食品、使用基準。第3章の振り返り確認プリントの実施。解答・解説により理解を深める。	
月日	【履修確認】	
83	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第1節化学物質による環境汚染物質と生物濃縮 貴金属による①ヒ素粉乳②イタイイタイ病のカドミウム③水俣病のメチル水銀など代表的な事件と基準値を理解する。	
月日	【履修確認】	
84	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第1節化学物質による環境汚染物質と生物濃縮 貴金属による①ヒ素粉乳②イタイイタイ病のカドミウム③水俣病のメチル水銀など代表的な事件と基準値を理解する。	
月日	【履修確認】	
85	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第1節 化学物質による環境汚染物質と生物濃縮 放射性物質の事件と規制値の理解をする。	
月日	【履修確認】	
86	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第1節 化学物質による環境汚染物質と生物濃縮 有機塩素系農薬の食物連鎖と残留についての理解をする。	
月日	【履修確認】	
87	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第1節 化学物質による環境汚染物質と生物濃縮 PCBの暫定基準、ダイオキシンについての理解をする。	
月日	【履修確認】	
88	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第2節 農薬、動物用医薬品及び飼料添加物の食品中の残留 ①残留農薬 ②残留動物用医薬品 ③残留資料添加物について理解する。	
月日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
89	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質・・・第3節 食品中の異物 ①動物性異物 ②植物性異物 ③鉱物性異物 について理解し予防についても検討する。第4章確認問題プリント実施。	
月 日	【履修確認】	
90	【到達目標】 第4章・食品中における有害物質 振り返りプリント実施。解答・解説でより理解を深める。	
月 日	【履修確認】	
102	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第4節 総合衛生管理製造過程 ①HACCPによる衛生管理 HACCPとは何か、作成 の手順と原則を理解する。	
月 日	【履修確認】	
103	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第4節 総合衛生管理製造過程 ①HACCPによる衛生管理 HACCPとは何か、作成 の手順と原則を理解する。	
月 日	【履修確認】	
104	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第4節 総合衛生管理製造過程 ②菓子製造におけるHACCP 何のために行われて いるものかを念頭に、理解を深める。	
月 日	【履修確認】	
105	【到達目標】 第5章・衛生管理 第1節～第4節までの確認プリント実施。解答・解説を行い理解を深める。また1年間の振り 返しまとめる。2年生に向けてのガイダンス。	
月 日	【履修確認】	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	2年生	開講時期：	前期
科目名	食品衛生学	時間：	20	単位：	講師名：多田みのり
科目目標	生命の維持、健康の保持・増進を図るための「食」の安全に関わる食中毒の原因と予防・衛生管理、食品添加物などについて「食」の専門家である製菓衛生師として、お客様に安全をお届けするために、食品衛生の正しい知識の習得を目的とする。				
評価方法：	前期定期試験。製菓衛生師試験対策として理解度の確認(ミニテスト、過去問題)を授業の中で実施。				
使用教科書：	製菓衛生士全書				
使用教材・参考書：	製菓衛生士問題集2018				
回	到達目標	教科書・使用教材等			
1	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第1節 食品の取り扱い ①食品取扱いの三原則 ②食品取扱者の衛生 健康診断と検便、身体・被服の清潔、私物の保管について衛生管理するため大切なことを理解する。				
月日	【履修確認】				
2	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第1節 食品の取り扱い ③洗浄と洗剤 洗剤と使用方法など消毒効果などについての理解をする。				
月日	【履修確認】				
3	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第1節 食品の取り扱い ③洗浄と洗剤 (1)洗剤 洗剤の種類と使用方法など消毒効果などについての理解をする。				
月日	【履修確認】				
4	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第1節 食品の取り扱い ③洗浄と洗剤 (2)消毒 消毒の方法とその効果の違い、効果的な消毒方法				
月日	【履修確認】				
5	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第1節 食品の取り扱い ③洗浄と洗剤 (2)消毒 消毒の方法とその効果の違い、効果的な消毒方法				
月日	【履修確認】				
6	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第1節 食品の取り扱い ③洗浄と洗剤の振り返り確認問題プリント実施。解答・解説でより理解を深める。				
月日	【履修確認】				
7	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第2節 施設、設備の要件と管理 ①施設の構造 ②食品取扱設備 衛生区域と不衛生区域との区別と食品の導線についてなど理解する。				
月日	【履修確認】				
8	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第2節 施設、設備の要件と管理 ①施設の構造 ②食品取扱設備 衛生区域と不衛生区域との区別と食品の導線についてなど理解する。				
月日	【履修確認】				
9	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第2節 施設、設備の要件と管理 ③食品の取り扱い ④吸水及び汚物の処理 グリストラップ、水道水以外を使用する場合など衛生管理についての理解を深める。				
月日	【履修確認】				
10	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第2節 施設、設備の要件と管理 ⑤菓子製造業の施設基準と施設設備の構造 基準があることを知り、衛生管理をする上での注意点について理解する。				
月日	【履修確認】				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第3節 営業者の責務 製造業についての基準と菓子製造業の場合の基準を理解する。	
月日	【履修確認】	
12	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第4節 総合衛生管理製造過程 ①HACCAPによる衛生管理 HACCAPとは何か、作成の手順と原則を理解する。	
月日	【履修確認】	
13	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第4節 総合衛生管理製造過程 ①HACCAPによる衛生管理 HACCAPとは何か、作成の手順と原則を理解する。	
月日	【履修確認】	
14	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第4節 総合衛生管理製造過程 ①HACCAPによる衛生管理 HACCAPとは何か、作成の手順と原則を理解する。	
月日	【履修確認】	
15	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第5節 食品の保存と表示 ①製品の保存 菓子の保存と表示について理解する。具体的に食品表示サンプルを用いて理解を深める。	
月日	【履修確認】	
16	【到達目標】 第5章・衛生管理・・・第5節 食品の保存と表示 ①製品の保存 アレルギー物質を含む食品について 特定原材料(7品目)と特定原材料に準ずるもの(20品目)を理解する。	
月日	【履修確認】	
17	【到達目標】 第5章・衛生管理の振り返り確認プリント実施。	
月日	【履修確認】	
18	【到達目標】 第5章・衛生管理の振り返り確認プリント①実施。解答・解説を行い理解を深める。	
月日	【履修確認】	
19	【到達目標】 第5章・衛生管理の振り返り確認プリント実施。	
月日	【履修確認】	
20	【到達目標】 第5章・衛生管理の振り返り確認プリント②実施。解答・解説を行い理解を深める。	
月日	【履修確認】	

学科：	製菓パティシエ科	学年：	2	開講時期：	2019年4月～2020年2月
科目名	カラーコーディネート	時間：	50分	単位：	26時間
				講師名：	荒井 美幸
科目目標	製菓の世界でも必要な色彩のスキルを身に付けることを目標とする。具体的には、色彩の基礎をベースに「美味しそうに見える配色」や「季節の盛り付けの配色」、またPOP類製作にも応用できる配色技法など、実践で役立つ内容をテキストとカラーカードの切り貼りなどで行う。前期で学んだ色彩学の基礎を基に色彩心理学を学び、社会や生活の中で活用出来るよう実践的ワーク形式を取り入れ体感しながら学びを深めていく ※はさみとノリを持参すること。				
評価方法	確認ミニテスト(適時)、課題作成、出席率				
使用教科書	楽しく学カラーワークブック				
使用教材・参考書	PCCS配色カラーカード199a				
回	到達目標	教科書・使用教材等			
1	【到達目標】 色彩感覚確認テスト 現状で「味覚の色」のイメージを正しく理解しているのか、色彩感覚・センスを問い、さらに磨く。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり			
月日	【履修確認】				
2	【到達目標】 色彩学基礎① 色彩学の理論を学ぶ。色の物差し「色の三属性」の色相環についてワークを行い、理解を深める。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり			
月日	【履修確認】 色相環切り貼りして提出				
3	【到達目標】 色彩学基礎② 色彩学の理論を学ぶ。色の物差し「色の三属性」のトーン表についてワークを行い、理解を深める。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり			
月日	【履修確認】 トーン表切り貼りして提出				
4	【到達目標】 配色基礎① 色相環とトーンを手がかりに「なじみの配色」作成。 好みや我流ではなく、理論に沿った配色展開ができることで色使いの幅を広げる。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり			
月日	【履修確認】				
5	【到達目標】 配色基礎② 色相環とトーンを手がかりに「きわたりの配色」作成。 好みや我流ではなく、理論に沿った配色展開ができることで色使いの幅を広げる。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり			
月日	【履修確認】				
6	【到達目標】 配色応用① 色相環とトーンを手がかりに「イメージ配色」作成。 好みや我流ではなく、理論に沿った配色展開ができることで色使いの幅を広げる。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり			
月日	【履修確認】				
7	【到達目標】 配色応用② 色相環とトーンを手がかりに「イメージ配色」作成。 好みや我流ではなく、理論に沿った配色展開ができることで色使いの幅を広げる。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり			
月日	【履修確認】				
8	【到達目標】 配色応用③ 色相環とトーンを手がかりに「四季の色」作成。 好みや我流ではなく、理論に沿った配色展開ができることで色使いの幅を広げる。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり			
月日	【履修確認】				
9	【到達目標】 色の意味 色彩心理を活用したパッケージやプロジェクトなどの事例紹介から、世の中で「売れる色」について学ぶ。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり			
月日	【履修確認】 確認ミニテスト提出				
10	【到達目標】 ＜課題作成①＞ ターゲットに合わせた商品開発と色使い ※詳細は授業内で発表	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり			
月日	【履修確認】				

回	到達目標	教科書・使用教材等
11 月 日	【到達目標】 ＜課題作成②＞→課題提出 ターゲットに合わせた商品開発と色使い ※授業内に提出(必須)	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
	【履修確認】 課題提出	
12 月 日	【到達目標】 配色の基本とルール 色彩の統一と変化のバランスを学び調和のとれた配色を知る	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
	【履修確認】	
13 月 日	【到達目標】 配色の応用 多彩色を学び、目的に応じた配色が出来るよう色の感覚を養う	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
	【履修確認】	
14 月 日	【到達目標】 イメージに合わせた配色 自分の表現したいイメージに合わせて色選びや色の使い分けをする ※雑誌等の切り抜きを貼りコラージュ作成	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
	【履修確認】	
15 月 日	【到達目標】 色彩が人に与える心理的効果① 色から受け取られるイメージをパーソナルカラーで視覚的に理解を深める	
	【履修確認】	
16 月 日	【到達目標】 色彩が人に与える心理的効果② 社会で好印象の色を知りパーソナルカラーで体感視覚化していく	
	【履修確認】	
17 月 日	【到達目標】 フードカラーについて学ぶ① 食欲をそそる色、減退させる色を知りサンプル画に色を塗りながら感覚を深める	
	【履修確認】	
18 月 日	【到達目標】 フードカラーについて学ぶ② 食べ物をおいしく見せる色使いのコツ料理を活かす器の色使いについて学ぶ	
	【履修確認】	
19 月 日	【到達目標】 フードカラーについて学ぶ③ 栄養価と色の関係性(食品の)を知る。お菓子作りに用いる桃色を主に色の配分をチャート作成し確認していく	
	【履修確認】 確認ミニテスト提出	
20 月 日	【到達目標】 店舗カラー色の傾向・商品の陳列の色使いのコツを知り、色の箱を用いてグループで実践しながら学ぶ	
	【履修確認】	
21 月 日	【到達目標】 色から受けるイメージと配色技法 色の三属性を基に心理効果を学ぶ。色相からみる配色をカラーカードで作成し把握していく	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
	【履修確認】	
22 月 日	【到達目標】 配色技法を用いてポップ書き作成 自分の表現したいイメージに合わせて色の使い分けをしポップ作成をする	はさみ・のり
	【履修確認】 ポップ書き作成、提出	
23 月 日	【到達目標】 シニアエイジに向けたカラーを学ぶ 安心と安全な色、シニアから見た色の見え方を知る	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24	【到達目標】 ユニバーサルデザインについて学ぶ あらゆる人が快適に使えるデザインを知り、身近にある品物を見ながら理解していく	
月日	【履修確認】	
25	【到達目標】 お菓子の色のイメージを展開 各自が持つお菓子のイメージと色をマインドマップ法を用いて発想を広げていく	
月日	【履修確認】	
26	【到達目標】 総まとめ 確認テスト	
月日	【履修確認】 確認テスト提出	
27	【到達目標】	
月日	【履修確認】	
28	【到達目標】	
月日	【履修確認】	
29	【到達目標】	
月日	【履修確認】	
30	【到達目標】	
月日	【履修確認】	
31	【到達目標】	
月日	【履修確認】	
32	【到達目標】	
月日	【履修確認】	
33	【到達目標】	
月日	【履修確認】	
34	【到達目標】	
月日	【履修確認】	
35	【到達目標】	
月日	【履修確認】	
36	【到達目標】	
月日	【履修確認】	

学科 :	学年 :	製菓1年	開講時期:	2年前期・後期		
科目名	時間 :	50分	単位 :	60単位	講師名:	台
科目目標 製菓に関するフランス語とフランス食文化の理解及びグローバル人材の育成を目標とする。パティシエに特化した専門フランス語ボキャブラリー、正しい文法と表現、さらにネイティブフランス人講師との発音・会話コミュニケーションを通じてグローバルなパティシエ素養の醸成。単なる座学だけではなく、フランスの製菓・食						
評価方法 : 筆記試験						
使用教科書 : 新・現場からの製菓フランス語						
使用教材・参考書 : プリント・問題集・ネイティブフランス人とのフォネティック・会話授業						
回	到達目標			教科書・使用教材等		
1	【到達目標】 自己紹介及びフランス語学習概要説明			新・現場からの製菓フランス語		
4月17日						
2	【到達目標】 基礎編 菓子とデザート lecon1 ケーキとタルト 名詞			新・現場からの製菓フランス語		
4月24日	【履修確認】					
3	【到達目標】 lecon2 リンゴのタルト 単数形と複数形			新・現場からの製菓フランス語		
4月20日	【履修確認】					
4	【到達目標】 lesson3 バナナとチョコレートクラフティ 接続詞			新・現場からの製菓フランス語		
5月8日	【履修確認】					
5	【到達目標】 lecon4 木苺のジャム De助詞			新・現場からの製菓フランス語		
5月15日	【履修確認】					
6	【到達目標】 lecon5 マロングラッセ 形容詞			新・現場からの製菓フランス語		
5月22日	【履修確認】 小テスト					
7	【到達目標】 lecon6 クレープのフランベ 過去分詞			新・現場からの製菓フランス語		
5月29日	【履修確認】 小テスト					
8	【到達目標】 lecon6 クレープのフランベ 過去分詞			新・現場からの製菓フランス語		
6月5日	【履修確認】					
9	【到達目標】 lecon6 クレープのフランベ 過去分詞			新・現場からの製菓フランス語		
6月12日	【履修確認】					
10	【到達目標】 lecon7 アルザス風リンゴのタルト 人名、地名			新・現場からの製菓フランス語		
6月19日	【履修確認】					

回	到達目標	教科書・使用教材等
11	【到達目標】 lecon8 ソースとクーリ ソースの説明	新・現場からの製菓フランス語
6月26日	【履修確認】	
12	【到達目標】 中間まとめ フランス語文法と会話・製菓ボキャブラリー	新・現場からの製菓フランス語
7月10日	【履修確認】 小テスト	
13	【到達目標】 会話編 など予備	新・現場からの製菓フランス語
7月17日	【履修確認】	
14	【到達目標】 アクティブラーニング、ロールプレイ他	新・現場からの製菓フランス語
9月4日	【履修確認】	
15	【到達目標】 前期定期試験 1:概要 2:数量、名詞～形容詞 3:基本問題	後期定期試験
9月11日	【履修確認】	
16	【到達目標】 前期定期試験解答・解説 ルセットなど	後期定期試験
9月18日	【履修確認】	
17	【到達目標】 まとめ 前期総復習	新・現場からの製菓フランス語
9月25日	【履修確認】	
18	【到達目標】 前期の復習 L1～8	新・現場からの製菓フランス語
10月23日	【履修確認】	
19	【到達目標】 ルセット編 leson1 ルセットの読み方 不定形	新・現場からの製菓フランス語
11月13日	【履修確認】	
20	【到達目標】 leson2 ルセットの読み方 命令形	新・現場からの製菓フランス語
11月20日	【履修確認】	
21	【到達目標】 leson3 ルセットの読み方 冠詞	新・現場からの製菓フランス語
11月27日	【履修確認】	
22	【到達目標】 中間まとめ フランス語文法と会話・製菓ボキャブラリー	新・現場からの製菓フランス語
12月4日	【履修確認】 小テスト	
23	【到達目標】 leson4 ルセットの読み方 重要表現	新・現場からの製菓フランス語
12月11日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
	※後期 11回(テスト含む)	
24	【到達目標】 leson5 ルセットの読み方 さらに詳しく	新・現場からの製菓フランス語
1月22日	【履修確認】	
25	【到達目標】 フランスの食文化・製菓文化	新・現場からの製菓フランス語
1月29日	【履修確認】	
26	【到達目標】 後期定期試験(予定) ルセット、文法理解、応用問題 他	定期試験
1月下旬	【履修確認】	
27	【到達目標】 後期定期試験解答・解説 ルセットなど	定期試験
2月5日	【履修確認】	
28	【到達目標】 最終授業 総まとめ	新・現場からの製菓フランス語
2月12日	【履修確認】	
月 日	【到達目標】	
	【履修確認】	
月 日	【到達目標】	
	【履修確認】	
月 日	【到達目標】	
	【履修確認】	
月 日	【到達目標】	
	【履修確認】	
月 日	【到達目標】	
	【履修確認】	

学科 : 製菓パティシエ科	学年 : 2	開講時期: 2019年4月～2020年2月
科目名 カラーコーディネート	時間 : 50分	単位 : 26時間 講師名: 荒井 美幸
科目目標 製菓の世界でも必要な色彩のスキルを身に付けることを目標とする。具体的には、色彩の基礎をベースに「美味しそうに見える配色」や「季節の盛り付けの配色」、またPOP類製作にも応用できる配色技法など、実践で役立つ内容をテキストとカラーカードの切り貼りなどで行う。前期で学んだ色彩学の基礎を基に色彩心理学を学び、社会や生活の中で活用出来るよう実践的ワーク形式を取り入れ体感しながら学びを深めていく ※はさみとノリを持参すること。		
評価方法 : 確認ミニテスト(適時)、課題作成、出席率		
使用教科書 : 楽しく学カラーワークブック		
使用教材・参考書 : PCCS配色カラーカード199a		
回	到達目標	教科書・使用教材等
1	【到達目標】 色彩感覚確認テスト 現状で「味覚の色」のイメージを正しく理解しているのか、色彩感覚・センスを問い、さらに磨く。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
月日	【履修確認】	
2	【到達目標】 色彩学基礎① 色彩学の理論を学ぶ。色の物差し「色の三属性」の色相環についてワークを行い、理解を深める。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
月日	【履修確認】 色相環切り貼りして提出	
3	【到達目標】 色彩学基礎② 色彩学の理論を学ぶ。色の物差し「色の三属性」のトーン表についてワークを行い、理解を深める。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
月日	【履修確認】 トーン表切り貼りして提出	
4	【到達目標】 配色基礎① 色相環とトーンを手がかりに「なじみの配色」作成。 好みや我流ではなく、理論に沿った配色展開ができることで色使いの幅を広げる。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
月日	【履修確認】	
5	【到達目標】 配色基礎② 色相環とトーンを手がかりに「きわたちの配色」作成。 好みや我流ではなく、理論に沿った配色展開ができることで色使いの幅を広げる。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
月日	【履修確認】	
6	【到達目標】 配色応用① 色相環とトーンを手がかりに「イメージ配色」作成。 好みや我流ではなく、理論に沿った配色展開ができることで色使いの幅を広げる。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
月日	【履修確認】	
7	【到達目標】 配色応用② 色相環とトーンを手がかりに「イメージ配色」作成。 好みや我流ではなく、理論に沿った配色展開ができることで色使いの幅を広げる。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
月日	【履修確認】	
8	【到達目標】 配色応用③ 色相環とトーンを手がかりに「四季の色」作成。 好みや我流ではなく、理論に沿った配色展開ができることで色使いの幅を広げる。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
月日	【履修確認】	
9	【到達目標】 色の意味 色彩心理を活用したパッケージやプロジェクトなどの事例紹介から、世の中で「売れる色」について学ぶ。	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
月日	【履修確認】 確認ミニテスト提出	
10	【到達目標】 <課題作成①> ターゲットに合わせた商品開発と色使い ※詳細は授業内で発表	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
月日	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
11 月 日	【到達目標】 ＜課題作成②＞→課題提出 ターゲットに合わせた商品開発と色使い ※授業内に提出(必須)	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
	【履修確認】 課題提出	
12 月 日	【到達目標】 配色の基本とルール 色彩の統一と変化のバランスを学び調和のとれた配色を知る	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
	【履修確認】	
13 月 日	【到達目標】 配色の応用 多彩色を学び、目的に応じた配色が出来るよう色の感覚を養う	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
	【履修確認】	
14 月 日	【到達目標】 イメージに合わせた配色 自分の表現したいイメージに合わせて色選びや色の使い分けをする ※雑誌等の切り抜きを貼りコラージュ作成	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
	【履修確認】	
15 月 日	【到達目標】 色彩が人に与える心理的効果① 色から受け取られるイメージをパーソナルカラーで視覚的に理解を深める	
	【履修確認】	
16 月 日	【到達目標】 色彩が人に与える心理的効果② 社会で好印象の色を知りパーソナルカラーで体感視覚化していく	
	【履修確認】	
17 月 日	【到達目標】 フードカラーについて学ぶ① 食欲をそそる色、減退させる色を知りサンプル画に色を塗りながら感覚を深める	
	【履修確認】	
18 月 日	【到達目標】 フードカラーについて学ぶ② 食べ物をおいしく見せる色使いのコツ料理を活かす器の色使いについて学ぶ	
	【履修確認】	
19 月 日	【到達目標】 フードカラーについて学ぶ③ 栄養価と色の関係性(食品の)を知る。お菓子作りに用いる桃色を主に色の配分をチャート作成し確認していく	
	【履修確認】 確認ミニテスト提出	
20 月 日	【到達目標】 店舗カラー色の傾向・商品の陳列の色使いのコツを知り、色の箱を用いてグループで実践しながら学ぶ	
	【履修確認】	
21 月 日	【到達目標】 色から受けるイメージと配色技法 色の三属性を基に心理効果を学ぶ。色相からみる配色をカラーカードで作成し把握していく	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
	【履修確認】	
22 月 日	【到達目標】 配色技法を用いてポップ書き作成 自分の表現したいイメージに合わせて色の使い分けをしポップ作成をする	はさみ・のり
	【履修確認】 ポップ書き作成、提出	
23 月 日	【到達目標】 シニアエイジに向けたカラーを学ぶ 安心と安全な色、シニアから見た色の見え方を知る	楽しく学カラーワークブック PCCS配色カラーカード199a はさみ・のり
	【履修確認】	

回	到達目標	教科書・使用教材等
24 月 日	【到達目標】 ユニバーサルデザインについて学ぶ あらゆる人が快適に使えるデザインを知り、身近にある品物を見ながら理解していく	
	【履修確認】	
25 月 日	【到達目標】 お菓子の色のイメージを展開 各自が持つお菓子のイメージと色をマインドマップ法を用いて発想を広げていく	
	【履修確認】	
26 月 日	【到達目標】 総まとめ 確認テスト	
	【履修確認】 確認テスト提出	